

目的论视角下川菜菜名英译研究

张鹏鹏

兰州交通大学外国语学院, 甘肃 兰州

收稿日期: 2024年3月22日; 录用日期: 2024年5月16日; 发布日期: 2024年5月29日

摘要

中国有八大菜系, 川菜作为其中之一, 在国内外声名远扬。外国友人了解中国饮食文化最直接的方式就是通过中国菜名英译。作为享誉国内外的川菜, 其菜名英译在英美国家被广泛传播。本文旨在将目的论作为指导原则, 通过对川菜菜名特点的分析, 得出了川菜菜名英译的策略及方法。通过本次研究, 可知川菜在其做法和烹饪上与中国传统饮食文化有紧密联系。以目的论为指导原则, 译者可通过直译、意译、音译的策略来对川菜菜名进行英译。笔者期望通过本次研究可以为川菜菜名的英译提供参考以及对川菜的广泛对外传播做出贡献。

关键词

目的论, 川菜菜名, 英译研究

Research on English Translation of Sichuan Cuisine Names from the Perspective of Skopos Theory

Pengpeng Zhang

School of Foreign Languages, Lanzhou Jiaotong University, Lanzhou Gansu

Received: Mar. 22nd, 2024; accepted: May 16th, 2024; published: May 29th, 2024

Abstract

There are eight major cuisines in China. As one of them, Sichuan cuisine is well known at home and abroad. The most direct way for foreign friends to understand Chinese food culture is to translate Chinese food names into English. As a famous Sichuan cuisine at home and abroad, the English translation of its dishes is widely spread in Britain and America. This paper aims to take Skopos theory as the guiding principle, and through the analysis of the characteristics of Sichuan cuisine names, get the strategy and method of translating Sichuan cuisine names into English. Through this study, we

can see that Sichuan cuisine is closely related to traditional Chinese food culture in its practice and cooking. With Skopos theory as the guiding principle, translators can translate Sichuan cuisine names into English through literal translation, free translation and transliteration strategies. The author hopes that this study can provide references for the English translation of Sichuan cuisine names and make contributions to the extensive external dissemination of Sichuan cuisine.

Keywords

Skopos Theory, Sichuan Cuisine Names, English Translation Studies

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

自《舌尖上的中国》第一季于 2012 年 5 月 14 日在 CCTV-1《魅力记录》栏目首播后, 中国饮食备受国内外美食家青睐。川菜是中国八大菜系之一, 受到国内外广泛欢迎。随着中国与英美国家交流增多, 川菜在这些国家传播广泛。川菜菜名英译至关重要, 本文借助目的论三原则指导川菜菜名英译, 旨在促进川菜在英美国家的传播, 并提供多种策略选择。

2. 翻译目的论

自 20 世纪中叶以来, 西方翻译理论迅速发展, 翻译理论学派出现了百花齐放、百家争鸣的局面, 人们不再仅仅聚焦于语言学派的翻译理论, 多种跨学科的宏观理论顺理成章地出现, 涉及的领域包括文化研究、社会学、认知科学等。研究者越来越关注翻译在不同文化和社会背景下的影响, 以及翻译与认知过程之间的关系, 在这种背景下, 德国学者汉斯·弗米尔(Hans Vermeer)提出了目的论[1]。随着中西文化交流的深入, 中国饮食类翻译成为传播中华文化的一个重要渠道。川菜是中国饮食文化中不可缺少的一部分, 川菜菜名英译研究的重要性也随着文化交流的深入而日渐凸显[2]。当前, 已有不少学者对中式菜名英译进行了研究。陈爽以目的论为依据, 指出了社会上广泛存在的中式菜名英译混乱问题及原因, 并分析了中式菜肴的命名特点, 总结出了直译、意译和转译这三种菜名英译方法[3]。曹琰从传播学的视角研究了川菜菜名的英译方法, 探索出川菜菜名英译的传播模式[4]。上述研究就中式菜名的英译和川菜菜名的英译进行了多角度探讨, 但是基于目的论对川菜菜名英译的研究的时间过久, 没有最新的研究。因此, 本研究基于目的论, 探讨川菜菜名的英文翻译, 旨在加深译者对川菜菜名的理解, 进而更好地推广川菜文化。

3. 川菜菜名英译存在的问题以及原因

最近几年, 随着国际联系的日益紧密, 中国川菜有幸能够走出国门到达遥远的英美国家。“但是, 中国川菜菜名的英译就像是用中国字写的外国话” [5]。随着川菜的不断传播, 其菜名的英译也出现不少大大小小的问题。很多情况下, 川菜菜名都是靠着汉语拼音直译过去, 根本没有考虑到川菜制作所需要的原材料、配料以及制作方法, 只是生搬硬套了一些英译版本, 这就造成很多不必要的误会。给川菜在国外的传播造成巨大的负面影响[6]。

3.1. 川菜菜名英译存在问题

前几年, 川菜作为中国著名八大菜系之一, 在国内外游客中备受欢迎, 也广泛传播至外国。许多外

国人希望学习正宗的川菜制作方法和所需材料。但一些英语学习者由于语言能力不足,将川菜菜名乱译,造成许多笑话。比如,“麻婆豆腐”译为“Mapo Tofu”,完全直译,忽略了文化内涵,严重不当。另外,“夫妻肺片”译为“Husband and wife’s lung slice”,更是误解了菜名,质量低劣令人哭笑不得。这种翻译水平令人感慨。而对于“麻酱凤尾 Asparagus Lettuce with Sesame Paste”中“麻酱”这一调味酱是“装入调味碟内,与笋尖一起上桌即成”[7]。当然,这种案例还有很多,感兴趣的话可以在知网自行搜索研读,笔者就不一一举例说明。

3.2. 川菜菜名乱译的原因

随着人们关注川菜菜名的英译,出现了各种错误。原因有三:一是译者对川菜文化了解不足,导致低级错误;二是国内译者英语水平不够,翻译质量不佳;而翻译方法和翻译策略必须由译文预期目的或功能决定,译者需根据特定的翻译目的选择特定的翻译方法和策略。三是前几年对于中国川菜菜名的研究还不够深入,研究川菜菜名英译的学者找不到可以作为参考对象的资料,这就使一些译者随心所欲地翻译这个川菜菜名,也没有经过自己的仔细推敲就得出结论,从而导致了川菜菜名无法有效地传播到英美国家。因此,菜名中带“龙/凤”直译为 dragon/phoenix 不利于目标语读者进行跨文化交流[8]。错误的川菜菜名英译不仅影响了川菜的传播,也损害了中国传统饮食文化形象。正确英译川菜菜名直接关系到中国形象,翻译人员应重视。

4. 川菜菜名的分类

了解川菜需从菜名入手。川菜菜名分为原料、味道加主料、烹调器具和烹调方法命名。研究者按类别研究,采用不同翻译方法。川菜口味多样,分类因口味而异。因此,将中国川菜的菜名进行分门别类的分类来研究是非常有必要的[9]。

4.1. 以原料命名的菜名

川菜中许多菜名以原料命名,如青椒肉丝、珍珠丸子、肥肠粉等。青椒肉丝是四川人的招牌菜之一,常见于川菜馆。它以猪肉为主料,四川人擅长用各种方法处理猪肉,保持其鲜美。青椒肉丝的青椒味道应该不过分辣,可以与肉丝融合。将这些川菜翻译成英文有助于传播中国川菜文化,提升国际地位。

4.2. 以味道加主料命名的菜名

川菜中有许多菜名是以主料加味道命名的,如麻婆豆腐、麻辣扁豆肚丁、五香牛肉、酸辣梅花参等。麻婆豆腐尤其著名,备受中外游客喜爱。其麻辣鲜香吸引了众多食客。笔者亦钟爱麻婆豆腐,因其独特的风味,成为世界美食家推崇的川菜之一。所以,麻婆豆腐可以英译为 Mapo Tofu (Fried minced beef and tofu in chili sauce invented by the woman with a pockmarked face of Qing Dynasty)。中国学者通过自己的英语功底将其翻译为英语,让许多外国人能了解到了麻婆豆腐的魅力。

4.3. 以烹调器具命名的菜名

中国饮食文化源远流长,使用的烹饪器具丰富多样。川菜作为八大菜系之一,其菜名多源于特色烹饪器具,如毛肚火锅、砂锅鱼头、回锅肉等。其中,回锅肉是最著名的,尤其在西北地区备受欢迎。四川人钟爱猪肉,尤其善于烹饪,如令人垂涎的红烧肉,肥而不腻,吸引不少外国游客。翻译这些菜名有助于外国人了解中国烹饪器具的使用。

5. 目的论指导下川菜菜名英译方法

目的论是由德国翻译理论家弗米尔提出的理论,已被广泛接受并在诸多材料的英译中取得了丰硕成

果。在翻译过程中，出现了一些常见问题。通过本次分享，希望学者们能提出宝贵意见，相互促进学习。笔者将利用目的论来分析如何正确翻译川菜菜名，为后世研究提供参考价值。

5.1. 直译

直译将汉语逐字翻译为英语，使学者易于了解菜肴原料、烹饪方法和工具。在川菜菜名英译中，直译影响重大。已有许多川菜菜名的直译在英美国家广泛传播，受到认可。这表明直译在川菜菜名翻译中至关重要。

5.1.1. 以原料命名的菜名

中国传统饮食文化源远流长，川菜在其中也占有一定的地位。川菜要想广泛被大众所熟知，就必须将其英译版本公之于众，这样才可以让更多大众了解到川菜的内涵和魅力。为那些喜欢川菜的外国人提供一种简单的方式来了解川菜。大部分以原料来命名的菜名都采取直译的方式。例如青椒肉丝的英译为“*Sauteed Shredded Pork with Green Pepper*”。通过这个例子，在直译这种以所选食材为菜名时，用介词 *with* 就可以将其直译出来，既直观又容易理解。青椒肉丝这道四川名菜，其菜名用直译的方式就可以一目了然地清楚这道菜到底用了什么原料，更容易让外来读者了解熟悉。这不仅有助于中国传统饮食文化的有效传播，也为我国的大国现象增添色彩。

5.1.2. 以味道加主料命名的菜名

中国传统川菜口味多样，包括酸甜苦辣咸，尤以辣为特色。用料丰富，菜肴种类繁多。《舌尖上的中国》播出后，四川群众对川菜情有独钟。川菜受欢迎的主要原因是其吸引人的主料。比如麻婆豆腐被译为“*Mapo Tufu*”，这种直译不易理解，因此我不赞同。学者倡导使用意译翻译川菜菜名，以主料命名的菜肴应清晰易懂，有助于传播川菜文化。

5.1.3. 以烹调器具命名的菜名

中国饮食文化源远流长，许多烹饪器具至今沿用。火锅便是自商朝传承下来的，其所用器具和制作方法均传统保留。因此，有必要解决器具菜名的翻译，以便外国游客更好地了解中国饮食文化，传播中国文化。以毛肚火锅为例，直译为“*Ox Tripe in Hot Pot*”清晰展现了所用器具，使外国游客一目了然，同时了解中国烹饪器具。

5.2. 意译

意译是常见的翻译方法，对于川菜菜名尤其有用。生搬硬套的直译不如意译来得自然。许多学者支持意译，认为这有助于外国游客理解中国饮食文化。采用意译不仅提高了川菜在国际上的知名度，也促进了中国传统饮食的传播。

5.2.1. 以烹饪器具命名的菜名

中国烹饪器具多样，川菜作为传统八大菜系之一，常用传统器具制作，保留原味。以回锅肉为例，其名声不仅在四川，全球游客也钟爱。为扩大影响力，学者将其翻译为“*Twice Cooked Pork*”或“*Double Cooked Pork*”，体现意译方法。原料炒后再次翻炒，保留独特口感。这两个翻译符合原意，值得推广。中国器具繁多，菜名有直译直观易懂者，亦有需意译者，以促进理解。

5.2.2. 以烹饪方法命名的菜名

中国的烹饪方式丰富多样，口味各异。红烧茄子是川菜中颇受欢迎的菜肴之一，口感鲜嫩可口，广受四川人喜爱。有学者将其翻译为“*Braised Eggplant*”或“*Red-Roasted Eggplant*”，都采用直译的方式。

但红烧通常用于肉菜，而红烧茄子并非肉菜，因此笔者建议译为“Hot Fired Eggplant”，因在烹饪中需下锅油炸。这只是参考，可根据理解选择合适版本介绍给外国人。

5.3. 音译

随着世界交流紧密，学者建议采用音译方式传播中国川菜菜名，有助于提高其国际影响力。饺子曾翻译为“dumplings”，但缺乏中国元素，后改为“Jiao Zi”。外国人逐渐接受并使用“Jiao Zi”，促进了中国饮食文化的传播与知名度提升。

5.3.1. 以原料命名的菜名

中国川菜有许多著名菜名，其中“鲜花豆腐”是外来游客熟知的一道。这菜名直接指明了主料豆腐。提到豆腐，人们还会想到另一道名菜——麻婆豆腐。麻婆豆腐的英译不是音译，而是意译，突显了其独特内涵。有学者将“鲜花豆腐”翻译为“Xian Hua Tofu”，采用音译，有助于外国游客理解中国文化。之前“饺子”译为“dumplings”，经过与西方频繁交流，外国人接受了“Jiao Zi”，这增强了中国文化自信。

5.3.2. 以味道加主料命名的菜名

中国川菜的麻辣味道吸引了世界各地的游客，尤其以麻辣菜品最受欢迎，因为四川人喜爱麻辣食品。火锅，最初就是麻辣火锅，许多地方的火锅仍然以此为主。夏天，四川人喜欢五香牛肉，其主料为牛肉，味道是五香。一些学者将其译为“Spiced Beef”，但这并不准确，因为“spiced”在英语中有辣的含义，而五香牛肉不仅有辣味，还有其他味道。建议采用音译“Wu Xiang Beef”，并加以注释，以便外国游客理解。这样能使五香牛肉名扬海外，让更多外国游客品尝美味。同时，良好的译文有助于提升中国在国际社会的地位，增进外国人对中国的了解。

5.3.3. 以烹调器具命名的菜名

中国人使用独特的烹饪器具，尤其是在川菜中，常见的有锅、铁板、烤炉等。四川人偏爱铁板、火锅等器具，如冬季的火锅，常见于饭店，其中鸳鸯锅颇受欢迎。与其他地区不同，四川和重庆人夏季也爱吃火锅，以排除湿气。介绍的菜肴是宫保鸡丁，以其鲜美口感闻名。有学者倾向于意译，但笔者认为音译更恰当，翻译为“Kung Pao Chicken”。从此译文可以看出该译文不仅仅是只采用了音译的方法，同时也采取了直译的方式。因为主料是捡回来的，又被切成了肉片，最初这道菜肴被命名为“废片”，后改为“肺片”，故为“夫妻肺片”[9]。这种方式的好处是可以让外国游客可以清晰地明白其所采用的原料，经过中国文化的學習，外国人可以更好地了解其所使用的烹饪器具，也有助于中国烹饪器具的广泛传播，增进中国与各国之间的文化交流。

5.3.4. 以烹饪方法命名的菜名

中国社会历史悠久，川菜的烹饪方式多种多样，常见的包括红烧、爆炒、清炖、腌制、烤制等。其中，红烧肉是四川名菜之一，不仅受到中国人喜爱，也深受外国人喜欢，其肥而不腻的味道令人难以置信。增译强调菜肴特色的译法值得借鉴，体现了译者目的的协调与忠实。川菜魅力无穷，吸引着众多美食家和吃货模仿其制作。例如，四川清炖牛肉，被译为“Qing Dun Beef”，采取音译和直译相结合的方式，既让中国人理解，也让外国游客了解烹饪方法，促进中国川菜在海外的传播。

6. 结语

中国有八大菜系，其中川菜作为西北地区的代表，深受海内外游客欢迎。一些学者将川菜菜名翻译为英文，如“红烧肉”、“红烧茄子”、“麻婆豆腐”、“清炖牛肉”、“宫保鸡丁”等，这些都是家

喻户晓的四川特色名菜。然而，一些翻译存在错误，引起笑话。通过分类分析，提出三点建议：一，一些菜名不适合直译，特别是包含烹饪器具或味道的。二，翻译时不应望文生义，而应理解其内涵和原意。三，翻译味道时应避免音译，而采用意译，以便外国游客更易理解。希望此论文对研究川菜菜名的英译有所帮助，欢迎指正错误。

参考文献

- [1] 袁诚然. 目的论视角下《差不多先生传》译文简析——以张培基译本为例[J]. 今古文创, 2024(12): 106-108.
- [2] 刘仪, 王进祥. 目的论指导下川菜菜名的英译策略研究[J]. 英语广场, 2022(4): 28-31.
- [3] 陈爽. 功能主义翻译目的论指导下的中式菜名英译[D]: [硕士学位论文]. 哈尔滨: 黑龙江大学, 2010.
- [4] 曹琰. 传播学视角下川菜名英译方法研究[D]: [硕士学位论文]. 成都: 西华大学, 2018.
- [5] 叶圣陶. 谈谈翻译[M]//罗新璋. 翻译论集. 北京: 商务印书馆, 1984: 643-644.
- [6] 叶清华. 从目的论看中国菜名的翻译[J]. 学园, 2015(4): 56-57.
- [7] 周晓博. 从生态翻译学角度分析少林寺官网翻译[J]. 海外英语(上), 2013(9): 170-172.
- [8] 周丽. 多维整合原则关照下的时政党政话语翻译[J]. 上海翻译, 2015(3): 42-44.
- [9] 张婧. 中国菜名的构成及命名的语言文化特征[J]. 现代企业教育, 2014(24): 544.