

跳出菜名译菜谱^{*}

——影响中式菜谱英译策略选择的几组关系

何武

(重庆邮电大学 重庆 400065)

提 要: 菜品名称的命制和翻译是一个编码和解码的过程。中式菜谱英译策略的选择主要受到三组关系的影响,它们分别是概念定名与概念阐释、菜品物质与餐饮文化、异化翻译与归化翻译之间的关系。如果缺少对这三组关系的关照,翻译过程将存在更多困惑,翻译的结果可能要么太死板,要么太灵活。

关键词: 中餐菜谱; 策略; 归化; 异化

中图分类号: H315.9

文献标识码: A

文章编号: 1000-0100(2010)04-0132-3

To Keep the Literal Meaning or Not: On a Couple of Relationships Governing the Strategy Choice in the Translation of Chinese Menus

He Wu

(Chongqing University of Posts and Telecommunications, Chongqing 400065, China)

The choice of strategies for the translation of Chinese menus is governed by three major relationships: that is between the conceptualization and the interpretation of each dish course, between the dish material and the menu culture and between the domesticating and the foreignising translations. With consideration of these three relationships absent, there will occur many troubles in translating and the translation may end up to be one of no interest or too far away from the truth of the very food.

Key words: Chinese menu; strategy; domesticating translation; foreignising translation

1 定名与阐释

菜品开发出来之后,人们总会想办法给它起一个好听的名字,既能反映菜品的性状特征,又能激发食客食欲;既能方便食客点菜,又要朗朗上口,便于菜品名扬天下,起到良好的宣传推广作用,筵席菜单更是如此。烹饪工艺学研究表明,菜品的命名方法基本可以分为材质工艺写实命名法、艺术吉庆写意命名法和虚实结合法三类。菜品命名使用的词汇根据菜肴的用料、属性、做工以及菜肴的纪念意义、菜肴名称的美化等可以划分出许多类型,包括主料、配料、调料、色泽、香气、味型、造型、盛器(炊具)、质感、加工方法、烹调方法、人名、地名、典故、成语、诗词和谐音等。这些词汇通过千变万化的组合可以组成无数种中国菜肴名称。统计表明,菜品命名中主料词汇是使用频率最高的词汇,以《中国名菜大观》为例,北京菜

肴216款菜名中,含主料词汇的有205款,约占总数的95%;江苏菜肴228款,含主料的有216款,占94.8%(陈金标2001)。这类菜品,一看菜名就能了解菜肴的原料构成,让食客对菜品的加工烹制工艺一目了然。但是,仍有部分菜品,开发人员为了美化菜肴,渲染气氛或表达一定情感,在菜名命制过程中用典故、成语、诗词等,或采用夸张、比喻、象形、谐音等手法,得出的菜名基本不反映菜肴的具体特征。面对菜谱上的这类菜名,如果没有厨师或其他专业人员的解释,大多数食客很难知道这道菜究竟是什么。食客在订餐时,借助服务员的解释逐渐明白一道菜品的实质以及菜名的用意。在茅塞顿开和会心一笑之间,与菜品开发者实现对一道菜品的编码与解码的转换过程。因此,翻译菜谱时,笔译每一道菜品名称的过程,依然是一个菜品定名的过程,也是一个浓缩丰富文化

* 本文系重庆邮电大学2009年社科基金项目“瑞士作家Peter Stamm短篇小说创作风格及翻译研究”(A2009-21)的阶段性成果。

信息进入英文菜名的编码过程,它可以根据原菜名的需要保留必需的文化信息。而口译人员比笔译人员有条件向客人介绍菜品的实质,同时解释菜名背后的文化知识。

2 物质与文化

吴伟雄指出,哲学家关心的是事物本身“是什么”的问题,美食家关心的是“吃什么”的问题(吴伟雄 2007)。笔者认为,在菜谱翻译策略选择上,普通食客关心“吃什么”,而美食家关心“菜名背后的文化是什么”。可以这样认为,外国客人对一道中式菜品的认知应该包括菜品的用料、烹制方式以及菜名中的文化三个部分。其中,用料方面,虽然不同文化区域的物质产出和供应会有一定不同,但可以相信绝大部分物产都会是雷同或近似的。比如,任何人到了外国商场和超市都会发现,绝大部分商品除了商标上使用的语言相异,其货品种类都跟国内商场和超市相同。烹制方式上,中西文化似乎有较大不同,而通过菜名传达出来的文化,则可能有天渊之别。此种情况的存在,直接影响菜谱英译策略的选择。

此处,仍然须要分为笔译和口译两种情况来讨论。如果笔译,其原则应该是:写实性菜名,如实翻译,让客人一望便知菜品是什么;虚实结合命名的半艺术菜名翻译则主要传达菜品的实质,但尽量保留其原名叫传达的文化蕴涵;艺术菜名同样“如实”翻译,但此处的如实翻译与写实性菜名的如实翻译不同,它指如实翻译出原菜名的文化含义,跟中文菜谱留给国人的悬念一样,英文菜谱同样可以而且也需要给外国客人留下悬念。如果口译,翻译的工作方式则跟笔译不同。不同文化背景的人在餐桌上的生活基本资料大致相同,因此,大多数菜品外国人一望便知它“是什么”,不须翻译费舌。而艺术类的菜名,则须要翻译时有意识地向客人介绍。客人品尝美味,翻译可以卖个小关子,考一考客人,让其猜一猜菜的名字。相信客人在了解菜名背后的文化后,对中国餐饮文化的博大精深会有新认识。

1986年10月18日,英国女王伊丽莎白二世访粤,叶选平省长在白天鹅宾馆举行盛宴款待。此筵席为“四菜一汤一点心”,连同饭、甜品、水果共计9个款式,下面按中文菜名、菜的内容和英文菜名逐一列出:双龙戏珍珠// Saute Lobster with Ham, Greens and Mushroom/ Twin Dragons Playing with a Giant Pearl; 乳燕入竹林// Braised Swallow's Nest with Bamboo Mushroom and Asparagus/ Swallows Flitting in a Bamboo Grove; 锦绣石斑鱼// Saute Grouper with Tomato Sauce/ Many-hued Grouper; 金红化皮猪// Roast Suckling Pig/ Golden Crispy Pig; 凤凰八宝鼎// Chicken Soup with Lotus Seeds, Abalone, etc. / Phoenix Melonpot with Eight Treasures; 月映仙兔// Dim Sum-Cantonese Pastry/ Fairly Hares in the Moon Light; 清香荷叶

饭// Steamed Rice in Lotus Leaves/ Steamed Rice in Lotus Leaves; 淋杏万寿果// Sweet Papaya and Almond/ Almond Nectar with Longevity Fruit; 一帆风顺// Assorted Fruits in Hami Melon/ A Plain Sailing(吴伟雄 2007)。

可想而知,上述菜谱虽然几乎全由名贵菜肴组成,但是对于贵为女王的伊丽莎白二世而言,可能也还是平平常常。那么,翻译还有必要为女王一道菜一道菜地介绍,这是龙虾,那是燕窝,这是石斑鱼,那是水果吗? 如果不必要,又该介绍什么呢? 显然,在此类交际环境里,餐饮文化的交流应该是最好的谈资。那么,上面紧凑而信息丰富的英文菜名所营造的丰富意境、所传达的对女王来访全程顺利平安的祝愿,通过“编码”、“解码”过程(彭爱和 伍先禄 2008)可以释放出女王倍感兴趣的信息。在这样的场合,如果有时间,条件允许,翻译甚至可以提醒女王注意,餐桌上盛装菜肴的器皿一共是9个,它谐音久,汉语文化的寓意是“长长久久”这一吉兆,而且有极大丰盛之意,这种盛宴是广东一带招待贵客的传统礼俗,名叫“九大簋”。尽管餐桌上的菜品对女王来说不足为奇,但是,了解这些菜名背后的文化,女王一定会大赞“very interesting”(吴伟雄 2000: 270)。

3 归化与异化

随着劳伦斯·韦努蒂的归化/异化理论传入中国,国内翻译界对归化/异化问题一直有着热烈的讨论,“可谓轰轰烈烈,如火如荼”(唐德根 吴静芬 2008)。这里,我们将探讨归化/异化翻译法在中式菜谱英译策略选择上的运用。

受施耐尔马赫(Schleiermacher) 1813年关于翻译方法演讲的启发,韦努蒂于1995年出版了著作《译者的隐身》,明确提出归化/异化翻译的概念。我国学者提醒学界注意西方归化/异化讨论的视阈转换问题,“……西方就归化/异化的讨论其视阈、向度皆已发生变化,其研究不再停留在翻译内部,如语言、语言文化、文体、风格等,如何进行归化/异化转换这种提供翻译技巧的规定——指导性探讨上,而是拓展到翻译外部,如翻译与社会、政治、意识形态等,大文化如何发生互动的一种描述—解释性研究上来。归化/异化问题因此跳出文本中心主义的纯语言转换的单一视界,成为结构主义之后,尤其是后殖民主义理论的一个重要话题。”(葛校琴 2002)。

其实,韦努蒂异化翻译概念的提出,本来就是为了反对奈达动态对等理论所代表的英美强势文化在英译外国作品时的民族中心主义。因此,从一开始,异化翻译概念的提出者自己就带有强烈的民族中心主义。他说,从异化翻译试图遏制翻译中的民族中心主义式的恶意篡改来说,它是值得提倡的,它可以作为一种介入当今国际事务的文化策略手段,干涉向霸权主义英语国家一边倒的局

面以及他们将其他国际成员涉入其中的不平等的文化交流。译入英语的异化形式可以用于抵制民族中心主义、种族主义、文化自恋以及帝国主义,有利于民主的地缘政治关系的形成(Venuti 1995: 20)。韦努蒂抨击英美文化长期主张透明可读性翻译的归化翻译统治的局面。他说,通过制造透明阅读的幻像,一份流利的译本把自己打扮成语义上的对等,而实际上则已经对外来文本进行偏颇阐释,使其偏向于英语文化价值观,从而减低甚至抹杀翻译文本应该传达的差异性(Venuti 1995: 21)。

“异化和归化的矛盾是我国翻译界长期争论不休的焦点。”(于国良 文炳 2009) 各方言论貌似针锋相对,实则本质相同。许多对立的观点,源于人们对于异化/归化的方向性和方位性以及文化中心性三个维度的模糊认识。从方向性来看,异化/归化存在译入时的异化/归化还是译出时的异化/归化的区别。从方位性来看,异化/归化存在讨论者身处母语文化地域中还是身处他语文化地域中的区别。从文化中心性来看,异化/归化存在讨论者以母语文化为中心抑或是以他语文化为中心的区别。因此,在思想方法上,执行归化策略者与批判归化策略者其实本质上一样,都是为了捍卫自己的母语文化应有的主权地位。拿韦努蒂来说,作为美籍意大利人,他激烈主张他语文化在美国本土的应有地位,强烈批评美国翻译界在翻译的选材与翻译技巧的处理上采取的明显的归化倾向。对此,美国翻译界是身处母语文化中的在译入时采取了归化策略的翻译主张者,韦努蒂是身处他语文化中的主张在译入时采取异化策略的呼吁者,两者在思想方法的本质上都要捍卫和张扬自有文化的主权地位。

虽然我们并不主张文化沙文主义和民族中心主义,但是,韦努蒂的异化翻译思想的确强化了通过翻译加强本族文化传播的认识。对写实性菜名自然按照字面翻译进入英语,实现源语与目的语的自然接轨,不存在异化与归化的困难。而对于菜名与材质缺少明显联系的艺术菜名的翻译,当翻译归化/异化策略的选择权在我们的手上时,我们自然没有理由推脱利用异化翻译策略推介中华文化的责任,同时相信,中餐桌上担当翻译任务的外国同行也会有兴趣利用异化翻译策略让自己的同胞了解中国文化。

4 结束语

“翻译目的对翻译策略”具有“决定作用”(梅晓明 2008: 130)。在中餐菜谱翻译策略的选择上,第一,要区分翻译任务的种类,究竟是菜谱制作阶段的笔译,还是就

餐现场的口译,两种任务的不同直接决定翻译方式的选择;第二,在笔译菜谱的时候,我们主张不要“跳出菜名译菜谱”,而应该就菜名译菜名,用简短的词组式英语准确表达出汉语菜名的表面意思,因为中式菜名往往包含丰富的吉庆意义或美好意象;第三,在笔译菜谱的时候,可以将大众化的市井菜单和较高档次餐饮环境的筵席菜谱加以区分,因为普通大众的餐饮消费更注重快捷明了的菜品表达方式,而高档筵席上的食客则可能有更多的兴趣关心菜品背后的文化因素;第四,中式菜谱英译时汉语文化的注入,反映出译者以母语文化为中心的归化翻译策略的自觉选择,这有利于弘扬译者的母语文化;最后,在涉外餐饮服务问题上,要想为外国客人提供优秀的菜谱翻译服务,首先,要求笔译与口译有机结合,同时要求译员不仅具有优秀的英语表达水平,还要具有深厚的中国餐饮文化功底,深刻理解概念定名与概念阐释、菜品物质与餐饮文化、异化翻译与归化翻译之间的关系。

参考文献

- 陈金标. 中国菜肴命名研究 [J]. 扬州大学烹饪学报, 2001 (3).
- 葛校琴. 当前归化/异化策略讨论的后殖民视阈: 对国内归化/异化论者的一个提醒 [J]. 中国翻译, 2002 (5).
- 黄海翔. 中餐菜单英译浅谈 [J]. 中国科技翻译, 1999 (1).
- 李国庆. 翻译策略的选择与文化语境的对等 [J]. 外语学刊, 2008 (6).
- 梅晓明. 翻译目的与翻译策略的选择 [J]. 外语学刊, 2008 (2).
- 彭爱红 伍先禄. 论文化中心主义对中西跨文化翻译的操纵 [J]. 外语学刊, 2008 (1).
- 唐德根 吴静芬. 异化归化翻译观的文化与哲学阐释 [J]. 中国科技翻译, 2008 (2).
- 吴伟雄. 好易学英汉笔译 [M]. 广州: 广东世界图书出版公司, 2000.
- 吴伟雄. 跳出菜名译菜谱, 食家了然最适度: 从省长欢宴英女王菜谱的英译谈起 [J]. 上海翻译, 2007 (4).
- 于国良 文炳. 关于异化翻译的再思考 [J]. 外语学刊, 2009 (3).
- Venuti, L. *The Translator's Invisibility — A History of Translation* [M]. London and New York: Routledge, 1995.