

从功能派翻译理论角度看《中文菜名英文译法》的归化

杨琼, 贾德江^①

(南华大学 外国语学院, 湖南 衡阳 421001)

[摘要] 旨在服务北京2008年奥运会的《中文菜名英文译法》的正式出台, 让许多流行在民间的良莠不齐的英译中式菜单有了统一规范的英文名称。文章以功能翻译理论为指导, 通过解读《中文菜名英文译法》的翻译原则: 在英译中国菜名时, 强调体现菜肴的原料和制做方法; 解读翻译工作者在《中文菜名英文译法》翻译过程中主要采用的直译和意译翻译方法, 从而探讨得出在翻译《中文菜名英文译法》过程中, 翻译工作者主要采取了归化的翻译策略价值取向。

[关键词] 功能翻译理论; 《中文菜名英文译法》; 归化与异化

[中图分类号] H31 [文献标识码] A [文章编号] 1673-0755(2010)02-0107-03

在2008年北京奥运会召开之前, 我国菜单翻译的标准不一, 质量有好有坏, 一道菜可能会出现多种译法, 甚至一道菜的翻译让人啼笑皆非莫名其妙。例如“麻婆豆腐”翻译成“Bean Curd Made by A Pock-marked Woman”(满脸雀斑的女人制作的豆腐), “夫妻肺片”翻译成“Husband and Wife's Lung Slice”(丈夫和妻子的肺切片), “童子鸡”翻译成“Chicken Without Sexual Life”(没有过性生活的鸡)。菜单的翻译现状已经从一定程度上限制了外国人对中国菜以及中国饮食文化的了解与接受, 中国饮食文化的进一步发扬光大受到了影响。北京市旅游局为了杜绝在奥运会期间我国菜单的翻译令人贻笑大方, 给国外游客带来不便, 或引发国际笑话, 于2007年8月就拟出一份《中文菜名英文译法》的讨论稿, 对外公布并征求市民建议。通过各种途径征求了广大民众的建议后, 又经过半年多的征求意见、讨论和修改, 北京市旅游局在奥运召开前公布了统一的《中文菜单英文译法》讨论稿, 共含2753条菜单及酒水的英文译法^[1]。本文以功能派翻译理论为指导, 以《中文菜名英文译法》的翻译原则、翻译方法为着眼点, 从而探讨《中文菜名英文译法》的翻译策略价值取向。

一 功能派翻译理论

德国功能翻译理论起源于20世纪70年代, 以1971年凯瑟琳娜·莱斯(Katharina Reiss)的《翻译批评的可能性与限制》一书的出版为标志, 主要代表人物是凯瑟琳娜·莱斯(Katharina Reiss), 汉斯·弗米尔(Hans Vermeer)和克里斯蒂安·诺德(Christiane Nord)。此前西方多数翻译理论家持语言学的翻译理论, 即翻译等值理论, 这种理论把翻译看作类

似密码转换的过程, 主张以原语文本为中心, 注重的是原语文本, 以及在译语文本中保存原语文本的特征。

1971年凯瑟琳娜·赖斯在《翻译批评的可能性与局限》中首次提出翻译功能论(functional approach), 把“功能类型”^[2]这个概念引入翻译理论, 并将文本功能列为翻译批评的一个标准。她提出翻译应有具体的翻译要求(translation brief)和基于原语和译语功能关系的功能批评模式, 有时因特殊需要, 要求译文与原文具有不同的功能。理想的翻译应该是: 原文本与目标文本在内容、语言形式和交际功能等几个层面与原文建立起对等关系。这本《翻译批评的可能性与限制》也被认为是德国功能学派翻译理论形成的起点。值得强调的是该书严格说来仍是以对等论为基础的。在此书中, 赖斯一方面依然坚持以原作为中心的等值理论, 并指出理想的译文应该从概念性的内容、语言形式和交际功能上与原文对等。她称这种翻译为综合性交际翻译(integral communicative performance); 另一方面, 在实践中赖斯发现有些等值是不可能实现的, 而且有时也是不应该追求的。翻译应该有具体的翻译要求(translation brief)。有时因特殊需要, 要求译文与原文具有不同的功能。在这种情况下, 赖斯认为译者应该优先考虑译文的功能特征而不是对等原则。赖斯的学生费米尔则进一步打破了对等理论的局限, 摆脱了以原语为中心的等值论的束缚, 提出以文本目的为翻译活动的第一准则, 于20世纪70年代创立了功能派的奠基理论——目的论(Skopos-theory)。目的论的核心概念是: 翻译方法和翻译策略必须由译文预期目的或功能决定。费米尔认为单靠语言学解决不了翻译问题, 根据行为学的理论, 他提出翻译是一种人类的行为活动, 而且还是一种有目的的行为活动^[3]。

[收稿日期] 2010-01-20

[作者简介] 杨琼(1981-), 女, 湖南衡阳人, 南华大学外国语学院教师。

^①南华大学外国语学院教授。

因此,翻译是在目的语情景中为某种目的及目的受众而生产的语篇。翻译行为所要达到的目的决定翻译行为的过程,即“目的决定手段”^{[4] 124}。翻译策略必须根据翻译目的来确定。在目的论的理论框架中,决定翻译目的的最重要因素之一便是受众——译者心目中的接受者,他们有自己的文化知识背景,对译文的期待以及交际需求。每一种翻译都指向一定的受众,因此翻译是在目标语情景中为某种目的及目的受众而生产的文本。针对功能派翻译理论的不足,诺德首次提出了“功能加忠诚”概念^{[4] 127},作为对目的论的补充。“功能加忠诚”则要求译者在翻译行为中对翻译过程中的各方参与者负责,竭力协调好各方关系。也就是说“译者应同时对原文和译文环境负责,对原文信息发送者(或发起人)和目标读者负责”^{[4] 128}。

总之,功能翻译理论者认为等值理论在实际翻译中是没有办法完全做到的,同时许多情形下也是没有必要的。功能翻译理论提出了译文功能论,指出翻译的过程是由翻译的目的决定的,译者在整个翻译过程中的参照系不应该是等翻译理论所要求的原文及功能,而应该是译文在译语文化环境中所预期达到的交际功能。功能翻译理论注重的不是译文与原文在形式与内容上是否对等,而是就文本功能强调译文应该在分析领悟原语文本的基础上,以译入语预期功能为目的,根据不同语境因素,选择灵活的翻译方法,使原语与目的语发挥同样的传意效果。

二 从功能派翻译理论看《中文菜名英文译法》的归化

翻译的归化与异化是1995年美国学者L. VENUTI(文努迪)提出的,这一术语直接来源于德国学者SCHLEIERMÄCHER(施莱尔马赫)1813年宣读的一篇论文。他着重探讨了翻译与理解之间不可分割的关系,指出翻译有两种情况,一种是让读者靠近作者(异化),另一种是让作者靠近读者(归化)。归化是采用民族中心主义态度,是外语文本符合译语的文化价值观,把原作者带入译语文化。异化是指对文化价值观的偏离主义的压力下,接受外语文本的语言及文化差异,把读者带入外国情境。异化译法的核心,就是尽量传译原文的“异质因素”,具体说来,就是要尽量传达原作的异域文化特色,异语语言形式,以及作者的异常写作手法。

在当代译界,翻译家们对于归化异化的争论仍旧不休,各执其词。王东风在“归化与异化:矛与盾的交锋”一文中就对它们作了比较深入的探讨。文章开门见山地指出:“归化与异化之争,是直译与意译之争的延伸,可谓由来已久。”^[5]笔者通过分析《中文菜名英文译法》的翻译原则和翻译方法,以功能翻译理论指导,探讨得出在翻译《中文菜名英文译法》过程中,尽管翻译工作者采取了归化与异化相结合的翻译策略价值取向,但是主要还是从跨文化的视角采取了归化的翻译策略这一价值取向。

(一) 解读《中文菜名英文译法》的翻译原则

功能翻译理论将翻译看作是人类一种有目的的行为活动,翻译时译者应当结合翻译目的和译文读者的实际情况,从原作提供的多源信息中进行选择性的翻译。功能翻译理论认为,原语文本和目的语文本是两种独立的具有不同价值的

文本,各有不同的目的和功能。强调“功能加忠实”的功能目的论,既注重译文功能,又照顾原作者和读者的利益。这样,在翻译过程中,译者就必须把译文功能与处于特定语境的原语文本同时加以细致的分析和考虑,在与译文功能不相悖的情况下,尽可能地保持译文与原文在语言特色上的一致性,在必要时保持原文特有的东西,并通过对译文读者因素的考虑,使译文文本功能得到完美的实现。但是在实践中有些等值是不可能实现的,而且有时也是不应该追求的。翻译应该有具体的翻译要求(translation brief)。有时因特殊需要,要求译文与原文具有不同的功能。在这种情况下,译者应该优先考虑译文的功能特征而不是对等原则。

《中文菜名英文译法》中的菜单作为一个完整而独立的语篇,是信息功能加感染功能的特殊文本,它主要服务于译文读者,翻译时应遵循读者第一的原则,实现《中文菜名英文译法》中的菜单对译文读者感召和信息功能的交流。因为《中文菜名英文译法》中的菜单不仅提供一系列可供选择的菜名方面的信息,而且感召外国朋友对其菜单中所提供的美味佳肴感兴趣,感召他们来品尝菜单中的美味佳肴。从语篇功能方面看,英译的中餐菜单是“传递信息”和“感召译文读者”的。其预期译文功能是让广大的外国朋友在北京的饭馆或酒店用餐时,能够看懂菜单上的一道道菜名,了解这些美味佳肴是用什么原料做的,因而可以随心所欲地点他们喜欢吃的菜肴。这是翻译《中文菜名英文译法》中的菜单的目的之一。目的之二是让更多的海外人士在品尝中餐的美味佳肴的同时增加对中餐的了解,让中餐成为我国对外文化交流的使者,从而让中国餐饮业走向世界。因此,官方审核并出台的《中文菜名英文译法》采用原料加制作方法的翻译原则,开门见山地交代具体烹饪调用原料和方法,让外国普通读者读懂、看懂,方便他们点菜用餐,例如:

白灵菇扣鸭掌 Mushrooms with Duck Feet
萝卜干毛豆 Dried Radish with Green Soybean
韭黄螺片 Sliced Sea Whelks with Holed Chives
盐水鸭肝 Duck Liver in Salted Spicy Sauce
冰梅凉瓜 Bitter Melon in Plum Sauce
米醋海蜇 Jellyfish in Vinegar

(二) 解读《中文菜名英文译法》的翻译方法

功能派诺德的“功能加忠诚”则要求译者在翻译行为中对翻译过程中的各方参与者负责,竭力协调好各方关系。所以在菜单翻译时,要考虑原语和译语的饮食文化背景差异这一大环境,为克服语言和文化障碍,译者在英译中国菜名时,力求简明扼要以适应外国客人的语言习惯。与西餐菜名相比,中国菜名常显得过于冗长,如果逐字逐意地翻译,虽然可以让人理解,但译文常不合外国客人追求简洁的语言习惯,很难为其所接受。在英译《中文菜名英文译法》时译者主要采用了直译法。由于中国饮食文化博大精深,很多菜肴的命名具有文化内涵,译者在翻译时《中文菜名英文译法》这一部分写意型命名的菜肴采用了意译的翻译方法,目的是为了体现菜肴的原材料和制作方法,以方便外国游客在中国餐厅用餐。

《中文菜名英文译法》中的中餐菜名五花八门各具特色,很大一部分是以菜肴的原料或附带加工形状命名和烹饪手段而命名,这些菜肴的命名可看做是写实型命名。这类菜名主要是展示菜肴所用的原料、刀工及烹饪手法,同时也兼容菜肴的口味。由于中英文中关于描写原料、刀工和烹饪手段的词基本存在对等语,所以译者可采用直译方法,使译文达到充分传递信息的功能。如:体现菜肴的做法、主料和配料的直译,“地瓜烧肉” Stewed Diced Pork and Sweet Potatoes; “干豆角回锅肉” Sautéed Spicy Pork with Dried Beans 体现“人名或地名(介绍菜肴的创始人或发源地)+烹法+主料”的直译,“北京烤鸭”直接翻译为“Beijing Roast Duck”,“麻婆豆腐” Mapo Tofu,“无锡排骨” Wuxi Spare Ribs 体现菜肴形状或口感以及主配料的直译,“脆皮鸡” Crispy Chicken “小炒黑山羊” Sautéed Sliced Lamb with Pepper and Parsley等。

由于中国饮食文化博大精深,很多美食具有丰富的文化内涵和文化韵味,有的菜名还蕴含历史和典故。这些菜肴的命名往往利用菜肴原料的色、香、味、形的特点,烹调方法的特点及造型上的特点迎合食客的心理,赋予菜肴美丽动听(一般象征如意吉祥)的名字,即写意型命名^[6]。这类菜名往往不出现原料及烹调方法,初次品尝的食客面对食谱往往会感到莫名其妙。《中文菜名英文译法》有相当部分写意型命名的菜肴,译者在翻译时采用了意译的翻译方法。例如,红烧狮子头: Stewed Pork Ball in Brown Sauce 夫妻肺片: Pork Lungs in Chili Sauce 四喜丸子: Four-Joy Meatballs (Meat Balls Braised with Brown Sauce); 蚂蚁上树: Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork and 糖醋里脊: Fried Sweet and Sour Tenderloin (Lean Meat)。虽然这些写意型的菜肴被意译后会失去他们原名的“象征、吉祥和文化意义”,^[7]但是这样翻译后的菜单简洁明了,体现了菜单传递信息的文本功能,同时也充分考虑到译者的利益—传播中国的饮食文化和译文读者—外国食客的利益,方便他们快速点菜用餐。

三 结语

功能翻译理论把翻译看作是人类一种有目的的行为活动,翻译时译者应当结合翻译目的和译文读者的实际情况,从原作提供的多源信息中进行选择性的翻译。本文以功能翻译理论为指导,解读了《中文菜名英文译法》的翻译原则:英译后的菜名应着重体现出菜肴的原料和制作方法;解读了《中文菜名英文译法》翻译过程中为了克服语言和文化障碍而采用的直译或意译的翻译方法。菜单翻译者一方面应力求准确、完整地传达菜单所蕴含的基本信息和文化信息,另一方面菜单译文要优美流畅,与译语环境相一致,能为译语读者所接受。这二方面的实质就是要求译者采取异化与归化相结合的翻译策略的价值取向。笔者探讨出翻译工作者在英译以跨文化交际为目的的《中文菜名英文译法》菜单的英译时主要采用了归化的翻译策略。

[参考文献]

- [1] 北京市旅游局官方网站. www. visibeijing. com. cn [2007-08-06]. [2009-03-05].
- [2] Reiss Katharina Possibilities and Limitations of Translation Criticism. Categories and Criteria for a Fair Evaluation of Translations[M]. Manchester: Hueber, 1971: 105-114.
- [3] Vermeer H. What does it mean to translate[J]. Indian Journal of Applied Linguistics, 1987, (2): 25-33.
- [4] Nord Christiane Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained [M]. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press, 2001.
- [5] 王东风. 归化与异化: 矛与盾的交锋[J]. 中国翻译, 2002(5): 24-26.
- [6] 周桂英. 中国菜的命名理据及翻译策略[J]. 郑州航空工业管理学院学报(社会科学版), 2008(1): 112-113.
- [7] 于科先. 浅析《北京市餐饮业菜单英文译法(讨论稿)》中的翻译失真现象[J]. 中国青年科技, 2008(8): 32-35.

On the Dissimilation Translation Strategy in the Manual Book Entitled English Versions of Chinese Menu from the Perspective of Functionalism Theory

YANG Qiong JIA De-jiang

(University of South China, Hengyang 421001, China)

Abstract Designed to serve Beijing 2008 Olympic Games, the manual book entitled English Versions of Chinese Menu has been officially published in 2008, which resulted in the unified and standard translation for Chinese menu. Based on the manual book and guided by functionalism theory, the author of this thesis has elaborated the value inclination of the dissimilation translation strategy by analyzing the basic translation principle which emphasizes the English version of Chinese menu should demonstrate Chinese dishes' raw materials and cooking methods and by decoding translating methods such as literal translation and free translation.

Key words functionalism theory; the manual book entitled English Versions of Chinese Menu; the dissimilation translation strategy and the naturalization translation strategy