

翻译小技巧：我翻译的中国菜名 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/278/2021_2022__E7_BF_BB_E8_AF_91_E5_B0_8F_E6_c83_278639.htm 我公司的陈小姐曾经做过一家旅行社的“地陪”（本地导游）。我有一次在她桌上，看到一本由旅行社自己编写的《中英对照菜名手册》，我于是拿起来随便翻了翻，正好看到“荷叶蒜香牛柳”这道菜，它的英语译文是steamed flour-coated garlic-flavoured beef wrapped in a lotus leaf.看到这个译文，我忍不住哈哈大笑起来，陈小姐问我：您为什么要笑啊？我边笑边说：这本书，哪里是给导游看的？分明是给厨师看的！我为什么这样说呢？首先请看一下这个译文的含义：把牛肉涂上一层面粉，也就是用淀粉勾芡，然后放上一些蒜末，让牛肉有蒜的香味，最后用一片荷叶把牛肉包裹起来，放锅上蒸，蒸好了，就是“荷叶蒜香牛柳”。您可以看出，这根本不是一道菜肴的名称，而是这道菜肴的制作材料与制作方法的介绍，假如正在吃饭的外国朋友原本就是厨师，听了这个介绍，说不定他回国之后，自己就能把“荷叶蒜香牛柳”做出来（笑）。当然我承认，这样翻译中国菜名，能够让外国朋友清清楚楚地知道自己吃的东西，是用什么做的，是怎样做，这是它的优点。但另一方面，它也有两个缺点：一是导游人员需要背诵大量中国菜名的英语译文，学习强度太大，实在不人道；二是绝大部分外国朋友并不是厨师，人家并不关心这些菜肴的具体细节，只关心这些菜肴好吃不好吃。给外国朋友翻译中国菜名，这种事情我也经常碰到，我绝不会采用陈小姐的方法，我根本不可能把那一本手册的内容全背下来。下面我介绍一

下我是怎样做的。大家都知道，中国的菜肴，大致分为四种口味，即酸、甜、咸、辣，因此我在翻译中国菜名时，发明了一个固定公式，那就是：菜肴的主要成分 with 口味 flavour 为便于您理解，我举四个例子，请您看一看。 醋溜土豆：主要成分是土豆，口味偏酸，因此译文是 potato with vinegar flavour 糖醋里脊：主要成分是猪肉，口味偏甜，因此译文是 pork with sugar vinegar flavour 盐爆肉丝：主要成分是猪肉，口味偏咸，因此译文是 pork with salt flavour 鱼香肉丝：主要成分是猪肉，口味偏辣，因此译文是 pork with chili flavour 另外，由于所有中国菜肴都必须放盐，或多或少都有咸味，因此with salt flavour（有咸味）通常可以省略。总之，吃饭原本是一件轻松、愉快的事情，千万不要让那些复杂、罗嗦的英文菜名，干扰了我们品尝山珍海味的大好兴致，这就是我写这个帖子想要表达的意思。 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com