

文化專有菜單項目之翻譯： 從「最佳關聯」至「後設表述」

史宗玲

本文旨在調查三種文化專有菜單項目 (culture-specific menu entries) 之中英翻譯策略，並從關聯理論 (relevance theory) 之觀點探討調查結果之現象與意涵。此外，為彌補歸化或異化策略造成翻譯不完整之缺點，本文建議增加後設表述 (meta-representation)，以補充說明。此三種文化專有菜單項目分別從中國大陸及臺灣兩地取得，包括人／地名稱 (proper nouns)、象徵／隱喻 (symbol/metaphor) 及社會／歷史典故 (socio-historical allusions)。結果發現：無論在中國大陸或臺灣，所有的中英翻譯使用歸化策略 (domesticating strategy) 遠超過異化策略 (foreignizing strategy)。推測其原因乃係譯者根據東、西方餐飲文化中之相似背景，以歸化策略去改編原文中之文化要素，使其意義較易為西方讀者接受及瞭解。偏用歸化策略之翻譯現象，乃係希望文化專有菜單項目之中英翻譯，可達到關聯理論中的最佳關聯 (optimal relevance) 及製造背景知識效果 (contextual effect)。

此外，針對各種項目之分析結果發現：人／地名稱之菜單翻譯偏好異化策略，但象徵／隱喻及社會／歷史典故之菜單翻譯偏好歸化策略。無論使用歸化或異化策略均有其缺點；因為使用異化策略易造成原文所含蘊之文化要素流失，而使用歸化策略易造成內容訊息不足 (informational inadequacy)。為彌補此缺點，本文建議在主要訊息翻譯之後，加上後設表述之說明，不但可幫助西方讀者易瞭解翻譯內容，也可增進其對於中國大陸及臺灣兩地之餐飲文化訊息，以擴充其背景知識。

關鍵詞：文化專有菜單項目、歸化、異化、最佳關聯、後設表述

收件：2009 年 9 月 16 日；修改：2009 年 12 月 14 日；接受：2010 年 1 月 31 日

Translations of Culture-specific Menu Entries: From “Optimal Relevance” to “Meta-Representation”

Chung-ling Shih

This study investigates the dominant strategies of translating three types of culture-specific menu entries, which are featured as proper nouns, metaphorical expressions and socio-historical allusions, from Chinese into English in both China and Taiwan. It also discusses the implications of these findings from a relevance theoretic perspective. Finally, this study recommends the addition of meta-representations to supplement the incomplete translations due to the use of domesticating or foreignizing strategies. The finding reveals that domesticating strategy (69.2%) outweighs the foreignizing (30.8%) in the overall translations of the three types of culture-specific menu entries in both China and Taiwan. My inference is that the translator renders culture-specific menu entries using a domesticating strategy through the adaptation of some cultural elements, so that the translation is contextually relevant to the Western audience on the basis of shared dining assumptions between West and East, so that the meaning and the message of the translation is easily grasped by the Western audience. The dominant use of domesticating strategy, explored from a relevance theoretic perspective, is geared to the achievement of optimal relevance and contextual effect.

In contrast, the translations of proper noun entries use foreignizing strategy more frequently than symbol/metaphor and socio-historical allusion entries do. Both foreignizing and domesticating strategy result in some defects, such as the loss of Chinese cultural elements resulting from the use of domesticating strategy, and informational inadequacy resulting from the use of foreignizing strategy. To compensate for this deficiency, it is suggested that meta-representational explanations be added to the translation of the main message, so that the Western audience may acquire additional Chinese culture dining information, and then understand better the translation through the expanded cognitive context.

Keywords: culture-specific menu entries, domesticating strategy, foreignizing strategy, optimal relevance, meta-representation

Received: September 16, 2009; Revised: December 14, 2009; Accepted: January 31, 2010

壹、研究目的與相關文獻

中國在北京舉辦 2008 年奧運，故北京市政府及北京旅遊局邀請許多翻譯專業譯者、翻譯學者、教授及專家共同來檢視及討論目前中英菜單翻譯，並加以編修及校正。討論稿《中文菜單英文譯法》於 2007 年 8 月底公布在北京旅遊局之官方網站上，共收錄了 2753 條菜單及酒水的英文譯法，供大眾點閱，並宣布：希望民眾針對菜單翻譯之品質或問題提出建議和批評（陳維松，2007）。這件事引起本文作者極大興趣，故仔細瀏覽該菜單翻譯之內容，並隨之進行本文之研究。

我們不難發現，中式菜單項目所涵蓋之元素林林總總、各有不同，有些只是材料而已，有些則是材料加調味料，有些是材料加烹飪方式，有些是材料加形狀、顏色及味道，更有些是人／地名稱加材料或是隱喻表述。本文之作者較為關注飲食與文化之間的關係及影響，故此研究乃係針對具有以人／地名稱（proper nouns）、象徵／隱喻（symbol/metaphor）及融合社會／歷史典故（socio-historical allusions）等三種文化背景及意涵的菜單翻譯來做為研究對象，而對於以材料內容物及烹飪方式作為翻譯標的之菜單翻譯，則暫不列入本研究之範圍。本文之研究中，首先檢視中國大陸針對上述三種文化專有菜單項目（culture-specific menu entries）之翻譯策略，並比照臺灣針對相同之三種文化專有菜單項目之翻譯策略，然後再比較中國大陸與臺灣兩地翻譯策略之異同，最後探討各種翻譯現象之背後原因。本研究以 Venuti（1995）所提出之歸化（domestication）及異化（foreignization）兩大策略作為檢視文化專有菜單翻譯之準繩，另一方面，為了彌補此兩種策略可能造成之缺失，如：歸化策略可能導致翻譯內容資訊不足（informational inadequacy），而異化策略則可能會造成溝通不良（ineffective communication），故於本文末建議在主要訊息（main message）翻譯之後，加上後設表述（主論述之次論述／a representation

about another representation) 之說明，以提供溝通線索 (communication clues)，並增加西方讀者對中式餐飲文化之背景知識 (cognitive context)。

目前針對中式菜單翻譯議題之研究不少，黃秋文與袁志明 (2006) 於其論文〈菜單語篇功能特徵及語用翻譯〉中表示，菜單乃係具有資訊 (informative) 及召喚 (evocative) 功能之綜合文類 (the hybrid texttype)，故必須傳達食材資訊，並描述社會文化特色來吸引顧客；而譯者處理菜單中的文化特色描述時，經常需使用改寫 (paraphrase) 或改編 (adaptation) 之技巧。他們亦建議四種菜單翻譯之技巧，包括直譯 (literal translation)、意譯 (free translation)、直譯加上注解 (literal translation plus notes) 和音譯加上注解 (transliteration plus notes)。他們認為譯者應仔細考慮何種技巧最適合何種菜單之翻譯。羅倩 (2006) 於其論文〈中餐菜名英譯法初探〉中提到，中式料理之命名，經常是為了紀念卓越之歷史人物、軼事、社會歷史事件，和料理之起源地。這些菜名之翻譯方法不一，亦無品質好壞之分。

此外，喬平 (2004) 於其論文〈中餐菜名分類及其英譯方法〉中提到，中式料理可分成五種類型：(1) 材料；(2) 材料與處理方式；(3) 材料、處理與烹飪方式；(4) 發源地；(5) 民俗文化意涵。配合這些類型，她建議翻譯第 (1) (2) (3) 類型使用直譯方法，而翻譯第 (4) 類型使用加注之翻譯方法，翻譯第 (5) 類型則使用意譯方法，故「玉米肉丸」可直接英譯成 “Meatball and Corn”，「醬爆雞丁」可譯成 “Quick-fried Chicken Dices in Bean Sauce”，「炒飯」可譯成 “Chow Fan”，「豆腐」可譯成 “Tofu”。然而，描述料理之起源地的菜名如「蒙古牛肉」，則譯成 “Mongolian Beef”，再加上注解 “Sliced tenderloins sautéed with spring onions and bamboo shoots”。若是以象徵／隱喻來表達之菜名如「碧翠鮑片」(碧綠象徵綠色蔬果)，則建議使用意譯法處理，將其譯成 “Braised Abalone with Seasonal Vegetables”。孫國瑾、嚴濟保 (2008) 於其論文〈論中餐菜名英譯中的問題和解決方法〉中，提出一些菜單中英翻譯之守則，其中一項乃係中文字數與

英語翻譯的音節相互呼應，故四個中文字母之菜名「紅燒鮑魚」，可譯成四個音節之英文“Braised Abalone”。楊亞敏（2007）於其論文〈中餐菜單的翻譯障礙及翻譯方法〉中強調，因許多中餐菜名係根據一些軼事、典故及文化元素來命名，故無法在西方餐飲文化中找到對等辭彙（equivalents），如此一來，便造成了許多翻譯障礙。此外，張銳（2008）於其論文〈以功能翻譯理論談中餐菜單的英譯〉中，從功能主義觀點（functionalistic viewpoint）來討論中餐菜單應如何翻譯方能符合顧客需求，刺激他們的食慾，並傳播中式餐飲文化。

上述有關中餐菜名英譯研究之特點乃是係：以一般中式菜單為例、探討各種翻譯策略、著重質化分析及缺乏統計數據。爲了與這些研究有所區隔，本論文僅調查三種文化專有菜單項目之中英翻譯策略，並比較中國大陸及臺灣兩地對於此三種文化專有菜單項目翻譯策略之異同。此外，本研究採用描述性研究方法（descriptive approach），從樣本分析中找出共同模型，再補以理論分析（moving from sample analysis to theoretic discussions），不似目前大多數之規範性研究方法（prescriptive approach），係以理論規範爲先，再輔以翻譯實例爲佐證（moving from theoretic rules to supportive examples）。最後，本論文研究之最大特點，乃係提議增加後設表述之補充說明，作爲翻譯補償策略（a compensation strategy）；此立論之根據乃是一般讀者皆有從後設層面（the meta level）來詮釋文本訊息之本能。欲達成上述研究之目的，作者於此提出三個問題，供作本論文之調查方向：

- 一、中國大陸及臺灣兩地文化專有菜單中英翻譯之總合中，最常使用之策略爲何？此翻譯現象所透露之意涵爲何？
- 二、中國大陸及臺灣兩地各種文化專有菜單之翻譯策略有何異同？
- 三、增添後設表述後，如何能彌補目前中國大陸和臺灣文化專有菜單翻譯之缺失？

第一問題著重宏觀層面，探討三種菜單項目總合之翻譯策略，而第二問題則係微觀層面，僅調查單一種類菜單項目之翻譯策略。

貳、理論介紹

本論文藉由認知溝通之關聯性觀點來探討文化專有菜單之翻譯策略，故作者於此介紹一些關聯理論的基本概念，繼之則討論 Venuti (1995) 的歸化及異化策略。最後，因本論文提議增加後設表述之解釋，以彌補目前翻譯之缺陷，故本節需說明翻譯補償及後設表述之概念，並輔以實例佐證之。

一、關聯理論、最佳關聯、背景知識效果

關聯理論 (relevance theory) 乃係語用學領域中之一門認知溝通 (cognitive communication) 理論，於 1986 年由 Sperber 及 Wilson 提出，後來由 Gutt (1998) 將此理論介紹至翻譯研究領域，並從認知觀點來解釋一些翻譯現象。關聯理論中，「最佳關聯」(optimal relevance) 和「背景知識效果」¹ (contextual effect) 乃係最基本之概念。Sperber 及 Wilson (1986/1995, p. 260) 於討論語言溝通之際，表示人類的認知乃建立在強化之關聯上 (the maximization of relevance)，因為任何話語均盼望從閱聽者那端產生一些關聯，強化關聯現象即是最佳關聯 (optimal relevance)，而非最大關聯 (maximal relevance)。根據 Gutt (1998, p. 43) 之論述，當閱聽者不需費力解讀 (without unnecessary efforts)，便能從說者之話語中找到一些關聯，進而瞭解話語之意義，此乃係「最佳關聯」。不同於此，最大關聯意指說者盡可能提供許多訊息，使聽者易於詮釋話語文之含意。Gutt (1998) 表示，當閱聽者與話語之間產生最佳程度之關聯性時，話語亦創造了所謂的背景知識效果，可見「最佳關聯」和「背景知識效果」乃係一體兩面，關係密切。依 Sperber 及 Wilson (1986/1995, p. 15) 所言，

context 此字非指文本中上下文之內容 (co-text or context of a linguistic situation in the conventional sense)，其廣義解釋乃係閱聽者對於世界周遭環境的相關認知 (a set of assumptions the hearer has about the world)，或更具體而言，乃係閱聽者用來解讀話語意義之背景知識。講演者或說話者若欲與其觀眾達到最佳關聯，產生有效溝通，他們往往需要注意其講演或說話內容是否能與聽眾之間產生聯繫或關聯，如此一來聽眾才能正確推測其演講之目的，並減少其處理訊息之語意負擔，進而清楚地瞭解訊息之意涵。

依此類推，若是將關聯理論置放在翻譯研究中，則表示欲達到有效溝通之目的，譯者需根據目標語 (target language) 文化之常規，來改編來源語 (source language) 訊息，則譯文可望與目標語讀者之間產生文化背景之關聯性，進而降低他們解讀譯文之負擔，並充分瞭解譯文之訊息。換言之，翻譯訊息與讀者之背景知識產生最佳關聯性時，讀者愈不需要花太多時間及心力去處理譯文之訊息，此乃係背景知識效果之作用，故溝通式翻譯法應盡量使每則翻譯訊息與目標語讀者產生最佳之關聯性 (Wilson, 2000)。此外，依 Gutt (1990a, 1990b, 1998) 之看法，為使翻譯達成最佳關聯，其過程應找到相似詮釋 (interpretative resemblance) 的立足點，亦即找到讀者及譯者共同擁有之想法及解讀視角。套用 Gutt (1998, p. 45) 的觀點，讀者與譯者若有相似詮釋，乃係他們對於訊息之外顯及內涵意義 (explicatures and implicatures) 之解讀相同²。當譯者對於來源文本 (source text) 之解讀與讀者對於目標語文本 (target text) 之解讀愈相似，則表示他們對於訊息內涵及外顯意義之看法愈雷同。基本上，讀者會期待找到一些關聯線索，以幫助其解讀文本意義，或瞭解譯者欲傳達之意義。有鑑於此，欲達到有效溝通之目的，譯者會盡量將原文中與讀者知識背景產生關聯性的訊號及線索在譯文中重製及呈現出來。原文及譯文的背景訊息若有關聯，則會提升讀者的閱讀理解能力，此乃係關聯理論中的最佳關聯效果。

在現實生活裡，大多數讀者都不願意承擔解讀錯誤與扭曲原文之風險，故他們於閱讀過程中，會去找尋自己最熟悉及最有把握的方式來處理文本訊息，以瞭解其真正意涵。本研究中，作者將以關聯理論之觀點來探討，是否目前文化專有菜單之中英翻譯已提供了西方讀者與其餐飲文化相關的背景訊息，而這些充足的相關背景訊息使他們不需費力地去理解翻譯內容。孟建剛（2001）在其論文〈關聯理論對翻譯標準的解釋力〉中，即以關聯理論之框架去探討翻譯評量之標準。他表示：翻譯應恪守關聯性原則，此乃因為背景訊息的選擇大部分依賴關聯性效果，產生關聯性之訊息將指引讀者去推測譯者欲表達之意義。行文至此，吾等可確定：若譯者欲達到有效溝通之目的，便須使譯文與讀者之間產生最佳關聯。如此一來，讀者方能藉由這些關聯線索與背景知識效果去理解譯文之訊息。

二、歸化及異化策略

如前所述，本研究將以 Venuti（1995）的歸化及異化策略作為分析中國大陸及臺灣兩地文化專有菜單翻譯的評量標準，故需討論此兩種策略之差異。根據 Venuti（1995, p. 4）的定義，異化策略乃是將讀者帶到外國文化領域，使他們觀察到與本國文化及語言不同之處（taking the reader over to the foreign culture, making him or her see the cultural and linguistic differences）。換言之，異化策略將讀者送出國界使其產生一種異國意識（a sense of the foreign）。Venuti 翻譯戴理達（Derrida）之作品時，便採用異化策略。他極力保留原文之訊息及專有名詞，即便他對原文之忠誠可能使其英文譯文非常怪異，他仍是盡其可能貼近原文法語之句法、詞彙及格式（Munday, 2001, p. 173）。Lewis（1985/2000）認為此異化策略乃係忠實地複製原文形式，但呼籲以此策略來替代目前順應目標語之句法及文化價值的歸化潮流。Venuti（1995）本身也贊同使用異化策略，其理由乃係此策略可避免使翻譯受到目標語強勢文化及國家種族中心主義（nationalist ethnocentrism）之操弄。

另一方面，Venuti 將歸化策略定義為一種透明及流利的書寫風格 (the transparent, fluent style)，此策略可以減少外國文本帶給讀者一種異質感 (minimize the strangeness of the foreign text for TT readers) (Shuttleworth & Cowie, 1997, p. 44)。Venuti (1995) 表示，當譯者採用歸化策略時，可將讀者帶到他們自己的文化領域，使他們遠離作者及來源語文化³。當讀者不熟悉的文化要素從譯文中刪除，可促進訊息之溝通，並使讀者不會察覺到所閱讀的是翻譯文本。Venuti (1995, p. 15) 批評此策略乃是強勢文化經常使用的政策 (a policy common in dominant cultures)，用來加強對目標語的文化宣傳，並使得譯本之讀者不自覺的將外國文化誤以為是本國文化 (the narcissistic experience of recognizing their own culture in a culture other)。由此看來，此兩種策略各有其優缺點，若放置在政治、文化領域中，則顯現出它們彼此角力及競爭之關係。

當 Venuti (1995) 批評歸化策略時，Gutt (1998) 也表明為了使譯文與讀者之間產生最佳關聯，譯者經常採用非直譯方式，力求讀者與譯者之解讀立場相同，但如此一來，往往使譯文扭曲原文之意涵。兩者顯然不很贊同使用讀者及目標語取向 (reader/the target language oriented) 之翻譯策略。然而，當 Venuti (1995) 讚賞譯者採用異化策略時，Gutt (1998) 卻依然不贊同譯者採用直譯方法，他認為照字面意義及恪守原文形式之直譯，將使譯者與讀者之間失去任何關聯，導致讀者無法正確地擷取翻譯訊息。如此看來，無論使用歸化策略／非直譯方式或是異化策略／直譯方式，均無法使譯文達到百分之百的溝通效果。前者無法使譯文保持原文之完整性，而後者卻無法給予充足之資訊。職是之故，若使用歸化策略來翻譯文化專有菜單項目，則易導致文化訊息不完整，而使用異化策略卻易使內容意義不明確，為了彌補此二策略之缺失，本論文建議增加後設表述 (meta-representation)，以補充說明，此看法與 Gutt (1998) 之觀點不謀而合。Gutt (1998, p. 52) 曾表示：譯者可用增添補綴方式，以擴充譯文讀者之背景知識 (use the additional means to widen the contextual

knowledge of the target audience)⁴。再者，在譯文中提供額外的背景訊息，可增加譯文與讀者之間的關聯程度，建立彼此之間的聯繫。換言之，提供額外的背景訊息可使讀者對於來源語文化有更多的認識，以產生關聯理論中的背景知識效果。

三、後設表述、翻譯補償

於當代翻譯研究中，翻譯補償經常意指一種彌補技巧，可挽回在翻譯過程中，爲了重製目標語文本原文之相似效果而遺漏的訊息（a technique which involves making up for the loss of a source text effect by recreating a similar effect in the target text）（Harvey, 1998, p. 37）⁵。Hervey 和 Higgins（1992, pp. 34-40）曾討論翻譯補償分類和方法，如：補償類型（compensation in kind）、補償位置（compensation in place）、合併補償（compensation by merging）及分開補償（compensation by splitting）⁶。這些補償策略僅著重語言層面之效益，但本文將從語用溝通層面之觀點，來探討其效用。如前所述，人們皆有後設溝通之本能（the metacommunicative capability），故往往從主要訊息中衍生出其他次要訊息，再以次要訊息去推測主要訊息之含意。根據 Sperber（2000）之說法，使用及處理後設表述乃係人類與生俱來之獨特能力，就如同蝙蝠可以使用其辨識本能在黑暗中飛行一樣。有鑑於此，本研究建議增添後設表述之說明，亦即將補充說明置於主要訊息翻譯之後，希望藉此可以補償譯文中遺漏之訊息，並促使人們從後設層面來推測主要訊息之意涵。

所謂後設表述乃是論述的再論述，其代表兩種含意：(1) 兩個論述藉由相似之關係而存在（the reliance on a relationship of resemblance between two representations）；(2) 其中一個論述內嵌在另一個論述之中（the embedding of one representation in another）（Gutt, 2004）。透過後設表述，說者與聽者完全依賴兩個或多個相似話題之語言論述。Grice（1989）從語用學觀點（the pragmatic viewpoint），來探討後設表述；他辯稱聽者可

透過無止盡的後設表述去推論說者的意向及動機 (a speaker's informative intention is definable in terms of an infinite series of metarepresentations) (Wilson, 2000, p. 412)。一般而言，爲了瞭解說者的真正用意，聽者總是使用與說者論述相關的一些論述去猜測訊息之意義，故人們解讀過程經常始於借用後設表述去推論，也是止於使用後設表述去判定其推測 (Man's comprehension process usually starts with a metarepresentation of an attributed utterance and ends with a metarepresentation of an attributed thought) (Wilson, 2000, p. 412)。

本文建議作爲翻譯補償策略之後設表述有二種類型：其一是與譯文讀者的背景知識產生關聯之補充說明；其二是非與讀者背景相關之補充說明。前者可直接幫助讀者瞭解譯文之主要表述，而後者會改變讀者先前的背景知識，並擷取新的外國文化訊息。換言之，前者藉由相關之額外論述來釐清翻譯內容之模糊訊息，使讀者具有與譯者相同之解讀立場，故能正確地接收訊息；而後者增加背景訊息，然後藉由讀者與譯者共同使用的語言指涉意義 (referential meaning)，來增加讀者之外國文化訊息。下面舉例說明之：當菜單「佛跳牆」英譯成 “The Buddha Jumps over the Wall” 時，可加上補充說明 “Allured by the smell of assorted meat and sea food soup” (他受到肉類和海產燉煮的高湯味道所誘惑)。如此一來，原本翻譯標的之內隱訊息可以外顯出來 (render the implicit meaning explicit)，遂使西方讀者對於譯文訊息之詮釋與譯者相同，故能正確地瞭解翻譯訊息。當譯者想要保留原文之語言及文化形式，而採用直譯或音譯方法 (意即 Venuti 之異化策略) 時，可利用此補償策略來彌補原文及譯文表面形式等值 (formal equivalence) 之缺陷。相反地，當菜單「貴妃雞」英譯成 “Chicken Wings and Legs with Brawn Sauce” 時，可增添說明，如 “Invented for Yang Qui-fei, Emperor Ming's mostly beloved concubine in Tang Dynasty” (宮庭廚師爲唐朝皇帝最寵愛的楊貴妃所烹煮的佳餚)。如此一來，西方讀者可汲取中式美食文化之新訊息，並擴展其原有之背景

知識。

簡言之，增添後設表述之補償策略，可將譯文之內含訊息外露出來，使譯文中的主要訊息更加完整（more intact）及更加明朗化（more explicit）。後設表述之翻譯補償策略有助於釐清西方讀者之詮釋盲點，使其與譯文產生最佳關聯，清楚地瞭解翻譯內容與訊息，亦可增進其對於中國大陸及臺灣兩地之餐飲文化訊息，以擴充其背景知識，並改變原先之觀念。

參、研究方法

本研究旨在檢視中國大陸及臺灣兩地三種文化專有菜單項目之中英翻譯。所蒐集之菜單翻譯樣本共有 120 項，每一種類有 20 項目，中國大陸及臺灣兩地各有 60 項。因為文化專有菜單項目比一般菜單項目少，而在臺灣發行的菜單翻譯散落各處，更是難以搜尋。此外，臺灣已出版發行的雙語食譜書籍數量也極為有限。附錄表 1、表 2 及表 3 乃係本研究所蒐集及分析之菜單項目。

臺灣菜單主要來自兩本《培梅食譜》，《培梅食譜》第一冊於 2008 年出版，第二冊於 2009 年出版。其他菜單項目分別取自於《簡易湯類食譜》（林淑蓮，1998b）、《家常宴客菜》（林淑蓮，1998a）、《廚神媽媽私房菜單》（施胡玉霞、施建發，2006）、《63 道改善腎臟病食譜》（曾素梅，2009）及《75 道你一定要學會的低卡瘦身食譜》（郭啓昭，2006）。中國大陸所蒐集到的菜單翻譯則全部來自《中文菜單英文譯法》（北京市人民政府外事辦公室、北京市商務局，2007）。

如前所述，本研究以歸化及異化策略作為分析準繩。異化策略乃是逐字翻譯（word for word translation）或以來源語為導向（source language oriented）之翻譯方法，而歸化策略則為語意對語意（sense for sense）或以目標語為導向（target language oriented）之翻譯方法。例如將「螞蟻上

樹」及「夫妻肺片」兩道菜分別譯成“Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork”及“Pork Lungs in Chili Sauce”時，即是採用歸化策略，但若將其譯成“Ants Climbing the Tree”及“The Couple Lung Pieces”時，則是採用異化策略。此兩種策略只是用來調查中國大陸及臺灣兩地翻譯三種文化專有菜單時最常使用之策略，而非用來評鑑其菜單翻譯品質之良窳。

肆、研究結果及意涵

一、中國大陸及臺灣兩地文化專有菜單之中英翻譯策略

針對前言中提出的第一個問題：中國大陸及臺灣兩地文化專有菜單中英翻譯之中，最常使用之策略及意涵為何，其調查結果發現，無論在中國大陸或臺灣，三種文化專有菜單翻譯之總合偏向採用歸化策略。在中國大陸，採用歸化策略之比例高達 73%，而採用異化策略之比例僅占 27%，其落差高達 46%，可見中國大陸譯者極度偏愛歸化策略。他們以有效溝通為目的，不惜犧牲菜單項目中所含有中國特有之文化元素。相較之下，在臺灣採用歸化策略之比例仍占有 65%，而採用異化策略之比例則占有 35%，相差 30%，其落差比中國大陸少了 16%。由此可見，雖有許多臺灣譯者偏愛歸化策略，但亦有不少譯者鍾愛異化策略。此表示，相對而言，臺灣的文化專有菜單翻譯較為重視特有文化元素之保留，而中國大陸的菜單翻譯則較重視溝通效果。圖 1 顯示中國大陸及臺灣兩地文化專有菜單翻譯之異同。

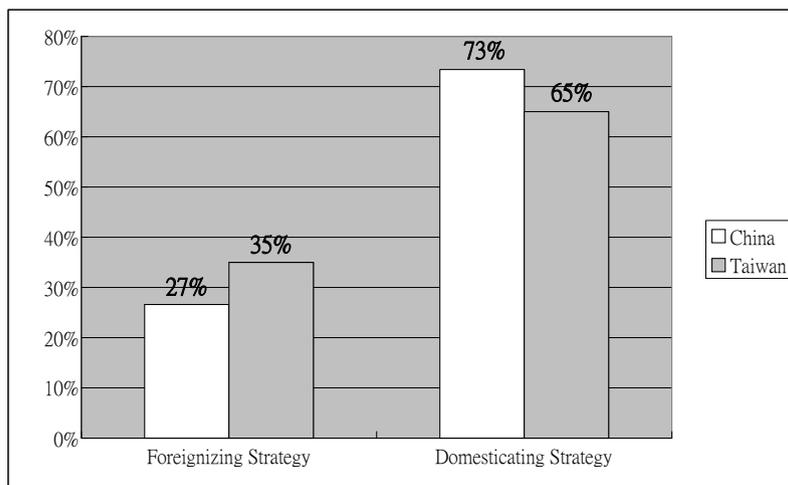


圖 1 中國大陸及臺灣兩地文化專有菜單翻譯之異同

資料來源：研究者自行整理。

無論在中國大陸或臺灣，三種文化專有菜單翻譯之總合偏向採用歸化策略，此調查結果透露出：為達到有效溝通之目的，使菜單翻譯能被西方讀者接受，譯者往往會依他們認為較適合西方讀者閱讀及詮釋的方式來翻譯內容。由於他們認為西方讀者對於許多含有隱喻及社會／歷史典故之菜單會感到奇怪，故將這些特有的文化元素自譯文中刪除，而改以其他方式表達。例如，在中國大陸，譯者將「大千雞片」歸化譯成“Sautéed Sliced Chicken”，而非直譯成“Chicken favored by the Chinese artist, Chang Ta-qian”，此道菜餚之原文並未標示烹煮方式，但譯者自動加上，並把名畫家張大千之姓名除去。此外，譯者翻譯含有隱喻之菜名時，將「一品燕窩」譯成“Best Quality Bird's Nest Soup”，而非直譯成“Bird Nest Soup Enjoyed by I-Ping (the highest political status) Officials in Ancient China”，此舉例中，「一品」之原意為中國古代社會最高層級之官員，故「一品燕窩」意即大官吃的燕窩，但卻被譯為「最佳品質的燕窩」。另一則含有社會／歷史典故的菜單「全家福」，被譯成“Stewed Assorted Delicacies”，而

非直譯成“Good Luck to All Family Members”；此譯文直接地呈現此道菜的烹飪方式及材料，並未著重其歷史典故之文化意涵。

在臺灣也有類似情形發生，以人名命名之菜單「李公雜碎」被英譯成“Chop Suey”，而非直譯成“Lee Hong-zhang’s Leftovers”，此譯文只交代了該道菜餚的烹煮方式，至於李公為何許人也，則隻字未提，而且「李公雜碎」命名之由來及典故，則更是付之闕如。另一則含有隱喻之菜單「三層塔」被譯為“Quail Eggs and Mushrooms with Vegetables”而非直譯成“The Three-story Pagoda”；此舉例中，譯者顯然無視菜單名稱之象徵意涵，而逕以三種食材代替之。另外，譯者將含有宗教典故的「羅和齋」譯為“Assorted Vegetarian Dish”，而非直譯成“Buddhists’ Meal”；此譯文亦僅透露其食材內容，而未交代該菜單名稱背後所隱含的宗教文化意涵。

當譯者使用歸化策略改寫原菜單內容後，較為符合西方菜單傳統表達之方式，如此譯者與讀者之間具有相似之背景知識，故讀者較容易詮釋菜單翻譯之內容，並正確地瞭解其意涵。從關聯理論之觀點來論析，因為中式菜單之英文翻譯與西方餐飲文化背景產生關聯後，即可達成有效溝通之目的。現實生活中，西方菜單泰半傳達事實，而非使用象徵／隱喻或社會／歷史典故來表述，故西方讀者會盼望從中式菜單英文翻譯中擷取如材料、烹飪方式等之訊息，而非菜單名稱背後蘊藏之文化及典故。職是之故，中式菜單英譯時，多數中國大陸及臺灣兩地的譯者會將西方餐飲文化背景不同之象徵／隱喻及社會／歷史典故，改寫成食材、調味料及烹飪方式之訊息。此外，這些譯者亦已觀察到西方餐飲之傳統模式較重視實務層面，大多數西方讀者／顧客主要要求食物衛生並吃得安心，而不刻意追求浪漫，故這些譯者於翻譯過程中會將中式菜單所具有的隱喻和花俏的修辭刪除掉，其目的乃係使翻譯內容與西方讀者的背景知識產生共鳴和關聯。換言之，若是西方讀者／顧客對於中式菜單內容之餐飲認知與原文讀者／譯者之認知相同時，那他們對於菜單翻譯訊息的理解和詮釋自然也就不成問題了。上述論析印證了 Gutt (1990a, 1990b, 1998,

2004) 的關聯理論，也使我們得知採用歸化策略翻譯文化專有菜單時，有助於西方顧客／讀者不需費力地理解菜單訊息。

最後，吾等從上述偏好使用歸化策略之翻譯現象，可歸納出兩個重點：(1) 翻譯前，譯者必須瞭解讀者的背景知識及文化認知；(2) 翻譯過程中力求讀者之背景知識與譯文能產生最佳關聯，亦即於譯文中製造背景知識之效果。

二、人／地名稱菜單之異化翻譯 vs. 象徵／隱喻、社會／歷史菜單之歸化翻譯

針對第二個問題：中國大陸及臺灣兩地各種文化專有菜單之翻譯策略有何異同，其調查結果發現，無論在中國大陸或臺灣，人／地名稱之菜單翻譯偏向採用異化策略，而象徵／隱喻及社會／歷史典故之菜單翻譯偏好歸化策略。在臺灣，人／地名稱之菜單翻譯採用異化策略之比例占 55%，而象徵／比喻和社會／歷史典故之菜單翻譯採用異化策略之比例則分別占 20% 及 30%。在中國大陸，人／地名稱之菜單翻譯採異化策略之比例亦占 55%，而象徵／比喻和社會／歷史典故之菜單翻譯採用異化策略之比例則比臺灣低，分別為 5% 及 20%。反之，在中國大陸，象徵／比喻和社會／歷史典故之菜單翻譯採用歸化策略之比例比臺灣高；分別占 95% 及 80%，而臺灣分別占 80% 及 70%。然而，其人／地名稱之菜單翻譯採歸化策略之比例相同，皆是 45%。圖 2 顯示中國大陸及臺灣兩地針對各種文化專有菜單翻譯所採用策略之異同。

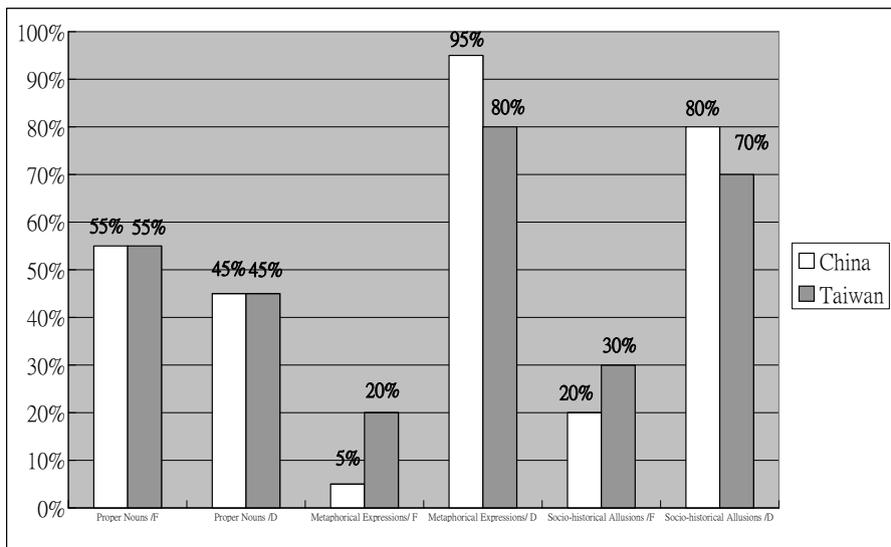


圖 2 中國大陸及臺灣兩地各種文化專有菜單翻譯策略之異同

資料來源：研究者自行整理。

無論在中國大陸或臺灣，人／地名稱之菜單翻譯偏向採用異化策略，其背後原因乃係：這些菜單含有之人名及地名具有指涉意義（referential meanings），非隱含意義（connotative meanings），故採用直接翻譯之異化策略即可應付。例如：「蘇式燻魚」和「毛家紅燒肉」可直譯成“Deep Fried Fish, Suzhou Style”和“Braised Pork, Mao's Family Style”。這些英文翻譯雖是照表面意思逐字譯成，但其訊息仍可為西方讀者／顧客瞭解及接受。相反地，無論在中國大陸或臺灣，象徵／隱喻和社會／歷史典故之菜單偏好歸化策略，其背後原因乃係：這些菜單含有之象徵／隱喻，具有多種解釋（multiple interpretations），而社會／歷史典故又具有特殊之深層意涵（profound implications），故不適合採用直譯之異化策略，例如若是採用異化策略將「螞蟻上樹」和「四神湯」直譯成“Ants Climb Trees”和“Four Gods Soup”，則西方讀者將會感到極大之困惑，不知其所云，甚或誤解其原意。

關於人／地名稱菜單翻譯使用較高比例之異化策略，恰好符合 Wilson 之看法。Wilson (2000) 曾表示，人名或地名僅是表達一些外在東西或具體事實，故讀者與譯者對其指涉意義之臆測極為相似，亦指溝通雙方共享有一些話語之指涉意義，則較容易達成溝通。例如：西方讀者／顧客看到含有地方或城市名稱之中式菜單，如：「蘇式燻魚」(Deep Fried Fish, Suzhou Style)，可以將此菜單與其他具有相似指涉意義之西式菜單聯貫在一起，如：“Chicken Curry, Jewish Style” (猶太咖哩雞) 或 “Chicken a la Portuguese” (葡國雞)，如此一來，因為這些中、西式菜餚具有相似的指涉意義，故讀者／顧客可以容易地瞭解此翻譯訊息。此外，人／地名稱之相關指涉意義範圍較小，故讀者／顧客容易從些許的後設表述中找到相關指涉意義，有助於瞭解菜單翻譯之內容。相反地，象徵／隱喻和社會／歷史典故之菜單，在文化及象徵層面提供許多臆測空間，可產生許多指涉意義，也有較多之相關後設表述，故西方讀者較難決定何項後設表述中的指涉意義較為妥當，且亦難以判斷其正確意義。例如看到「四神湯」之直譯 “Four Gods Soup”，其後設表述可包括「四位神仙到底是誰？」、「他們用何種方法來煮湯？」、「他們煮的又是什麼湯？」、「裡面有何材料？」等等，此隱喻菜單可衍生出許多後設表述，故最後的推論可能造成錯誤或很模糊的判斷。

簡言之，來自中國大陸及臺灣兩地的人／地名稱菜單若是採用異化策略之直譯方法，對於異國文化之讀者，可藉由東西方相似的事實之指涉意義找到關聯，故可容易瞭解其翻譯訊息。但是象徵／隱喻及社會／歷史典故之菜單翻譯所蘊含之意義極為多元、豐富，故無法從許多後設表述中去找到正確的關連，也難以裁定其正確之意義。最後，作者於此重申，姑且不論採用異化策略是否為了抗衡西方世界主流餐飲文化，或是其他政治意圖，至少本研究之論析結果，已印證了關聯理論之觀點：採用異化策略之動機與目的乃係有效溝通與相似之指涉意義。

三、後設表述說明之翻譯補償策略

針對第三個問題：增添後設表述之說明，如何能彌補目前中國大陸和臺灣文化專有菜單翻譯之缺失，其答案乃係藉由後設表述之補充說明，可提供讀者更充足之翻譯訊息，幫助他們清楚地瞭解翻譯之內容。目前中國大陸的社會／歷史典故菜單翻譯，有些項目已採取此翻譯補償策略，以提升溝通效果和擴充讀者之文化背景知識。例如：「麻婆豆腐」被譯成“Mapo Tofu” (Stir-fried tofu in hot sauce)，而「四喜丸子」被譯成“Four-joy Meatballs” (Meat balls braised with brown sauce)，此兩個例子中，次要訊息亦即後設表述 (Stir-fried tofu in hot sauce) 和 (Meat balls braised with brown sauce) 分別嵌在主要訊息“Mapo Tofu” 和 “Four-joy Meatballs” 之內，故主要及次要訊息相互依存，維持緊密關係。此翻譯補償例子證實了在溝通層面上使用後設表述說明之可行性。

如前所述，Sperber (2000) 曾辯稱：人們詮釋訊息之過程始於後設表述之應用，此乃暗示人們有能力使用次要訊息之後設表述來理解主要論述及核心訊息之意義。有鑑於此，中式菜單譯者可以加上次要訊息之後設表述，來補充說明主要論述。例如：「元宵」和「鍋貼」可分別譯成 Yuanxiao (Glutinous rice balls for Lantern Festival) 和 Guotie (Pan-fried meat dumplings)，此兩道菜餚之英譯，於括號內之次要訊息有助於西方讀者進一步瞭解主要論述之正確意義。然而上述兩例仍有差異，「鍋貼」之例子乃提供與西方讀者背景知識相關聯之訊息，來幫助他們易於詮釋翻譯之訊息。然而，「元宵」則提供了與西方讀者文化背景無任何關聯的元宵節訊息，其目的乃係爲了增加西方讀者有關中式餐飲文化的背景知識，並重新建構其認知。另一個相似之例，如「臘八粥」，在其翻譯中主要訊息“Porridge with Nuts and Dried Fruits” 後可加上次要訊息“Eaten on the eighth day of the twelfth Lunar Month”，但因次訊息不同於西方文化之節慶，故西方讀者亦須推測其意義，並與原有之認知結構妥協，以建構新的文

化背景知識。

上述的「元宵」、「鍋貼」及「臘八粥」之英譯，所增加の後設表述長度皆不同，此係說明後設表述具有動態之本質（the dynamic nature），其長度可隨著不同的讀者群及不同的語對翻譯（different language pairs involved in the translation）而改變之。此外，我們也須考慮到東、西方讀者閱讀習慣之差異，因為西方讀者偏好資訊密度低（low context）的短文本，而中國讀者則較習慣閱讀資訊密度高（high context）的長文本，故中式菜單英譯時，最好勿使用較長的後設表述說明，否則易使西方讀者產生反感。例如：翻譯具有臺灣本土特色之菜單「棺材板」時，建議使用較短之後設表述說明，如：Coffin-shaped fried bread stuffed with fish and others，而勿採用太長之說明，如：A famous local snack sold at Tainan's night market in Taiwan, with a thick piece of Western style bread without the core part, which is filled with the stuffing of fish, meat and vegetables, and fried into golden on the top。當然，菜單翻譯之版面有限，也不能太長。最後，我們仍須考慮到西方文化之禁忌，例如英譯「油條」時，譯者往往會不自覺地在主要訊息翻譯 Youtiau, Oil Strips 之後加上說明 Deep-frying the twisted idols of Ching Kuai couple，此補充論述可能會使西方讀者誤解中式料理為食人族文化，或基於人權觀念而感到厭惡與排斥。至此，本節所討論之補償策略的重點為：(1) 增添後設表述之說明乃是可行之道；(2) 後設表述之說明形式及長度依不同翻譯語對及讀者群可改變之；(3) 增添後設表述時需注意到譯文讀者的閱讀習慣，亦需顧及譯文讀者的文化習俗和禁忌。

伍、結論

本研究首先調查中國大陸和臺灣兩地翻譯三種文化專有之菜單項目時最常使用的翻譯策略，比較其異同並探索此現象之背後意涵；最後，作

者建議增添後設表述來作為翻譯補償策略。研究結果顯示，無論臺灣或中國大陸，於三種文化專有菜單翻譯總合中，使用歸化策略之比例（69.2%）遠高於異化策略之比例（30.8%）。此外，於個別種類之菜單翻譯中，無論臺灣或中國大陸，於人／地名稱菜單翻譯中，使用異化策略之比例高於歸化策略，但於象徵／隱喻和社會／歷史典故菜單翻譯中，使用異化策略之比例卻遠低於使用歸化策略。這些翻譯現象證實了關聯理論的論點：翻譯行為就像人類溝通過程一樣，係在追求讀者與譯者之間的最佳關聯性和相似背景知識的效果。

本論文之菜單樣本數有限，共為 120 個，中國大陸及臺灣各有 60 個，但本研究從關聯理論和溝通學的視角來分析中式菜單翻譯現象，已使得翻譯領域中的譯者與讀者關係重新獲得檢視，並賦予其嶄新意義，也同時提升其實用價值。最後，為使西方讀者更加瞭解中式餐飲文化之精深（五千年之久的歷史文化）、美學（菜單之修辭）及多元文化特典，作者建議於主要訊息翻譯之後，加上後設表述之說明，作為翻譯補償策略。此策略之目的乃係幫助西方讀者易於詮釋並清楚瞭解菜單翻譯之內容訊息；但為了查核此策略之效用，爾後之研究可增加外國讀者之問卷調查。

綜而言之，本研究並非評量何種菜單翻譯策略最為重要，亦無強調任何政治意識形態，而僅是從關聯理論之語用認知及溝通層面，來彰顯最佳關聯、背景知識效果及後設表述等因素，如何影響三種文化專有菜單項目之翻譯，使其產生不同之翻譯現象及預期效果。

註釋

1. Liu (2006, p. 67) 於其論文中指出，讀者可經由三種管道達成背景知識之效果：(1) 強化及確認目前之背景認知 (strengthening or confirming existing assumptions in the context)；(2) 將矛盾的認知從原有的認知結構中刪除 (contradicting and eliminating existing assumptions in the context)；(3) 結合新的知識，產生新的背景知識 (combining with existing knowledge to produce a contextual implication)。
2. Grice (1989) 於語用學之領域中提出兩個專有名詞——內隱意思 (implicature) 及

外顯意思 (explicature)。內隱意思係指含在文本內之意義，外隱意思則係表達出來之意義。對於 Gutt (1998, p. 45) 而言，讀者與譯者若有相似詮釋 (interpretative resemblance)，乃係溝通雙方對於話語之內隱意思及外顯意思之理解相同 (interpretive resemblance between utterances consists in the sharing of explicatures and implicatures)。而直接引用具有原文之內隱及外顯意思，所以讀者對於其詮釋之結果會和對原文之詮釋相同。

3. Venuti 不贊同採用歸化策略，其原因乃係讀者無法察覺譯本之異質性 (“otherness” of translated texts)，並且此策略使得譯者無法在譯文中透露出他的存在 (this makes the translator invisible) (Shuttleworth & Cowie, 1997, p. 44)。此外，他亦認為使用此策略時，好比穿上外國文化的衣裳 (like a native human body putting on a foreign cultural dress)，就好比在殖民者的施壓下，殖民地的異質性文化元素全被統整成殖民者之單一、主流及霸權的文化系統 (subsuming foreign, alien cultural elements of the source community under the singular, dominant, mainstream culture of the target community) (Shuttleworth & Cowie, 1997, p. 44)。
4. Gutt (1998, p. 50) 指出，文學作品出版公司經常在原著中加上各種注解 (provides various explanatory notes to the original text)，以幫助讀者克服閱讀障礙，使其瞭解作品中之歷史文化背景。因為出版公司無權改編原著，故只能用加注方式來提升讀者與文本／作者之間的關聯性，亦即製造背景知識效果 (the publisher usually uses the method of added notes to improve the contextual relevance since they cannot adapt the original text)。
5. Nida 及 Taber (1969, p. 106) 討論翻譯補償 (translation compensation) 時表示：當譯者為了有效溝通而刪除某些訊息時，可以使用適合的俚語來補償一部分訊息 (what one must give up to communicate effectively can be compensated for, at least in part, by the introduction of fitting idioms)。此外，Wilss (1982) 建議使用改寫或說明式翻譯作為翻譯補償策略。
6. 翻譯補償類型 (compensation in kind) 意指使用各種語言手段去重製原文的效果，而補償位置 (compensation in place) 則是討論譯文中得到補償之處，不同於原文中訊息遺漏或被刪除之處。另外兩種補償策略 (compensation by merging, and compensatin by splitting) 乃係在譯本中整合或分散原文中的一些語言特性 (condensing and splitting the source text features in the target text) (Harvey, 1998, p. 38)。補償策略可用來解決一些翻譯問題，如：原文導向／殖民化或譯文導向／被殖民化、接收／歸化或排拒／異化策略等。然而，本研究建議譯者採用後設表述，作為文化專有菜單項目之翻譯補償策略。其重心乃係探討後設表述之補償策略與譯文讀者之閱讀習慣及文化模式的相關性。本研究暫不討論替代／補償之詞組在譯文中是否能重製原文之效果、是否已放在妥當位置，以及是否使用正確的翻譯技巧來表達。

參考文獻

- 北京市人民政府外事辦公室、北京市商務局 (2007)。中文菜單英文譯法。2009年2月12日，取自<http://www.encychina.com/attach/zhuti/menu.doc>
- 孟建剛 (2001)。關聯理論對翻譯標準的解釋力。《中國科技翻譯》，14 (1)，9-12。
- 林淑蓮 (1998a)。家常宴客菜。臺北：鐘文。
- 林淑蓮 (1998b)。簡易湯類食譜。臺北：鐘文。
- 施胡玉霞、施建發 (2006)。廚神媽媽私房菜單。臺北：二魚文化。
- 孫國瑾、嚴濟保 (2008)。論中餐菜名英譯中的問題和解決方法。《山東外語教學》，2008 (3)，104-108。
- 張銳 (2008)。以功能翻譯理論談中餐菜單的英譯。《現代商貿工業》，2008 (7)，275-276。
- 郭啓昭 (2006)。75道你一定要學會的低卡瘦身食譜：美味低卡健康窈窕。臺北：漢宇國際。
- 陳維松 (2007，8月29日)。北京旅遊局網公布《中文菜單英文譯法》討論稿。《北京晚報》。2008年12月12日，取自http://www.china.com.cn/news/txt/2007-08/29/content_8766295.htm
- 傅培梅 (2008)。培梅食譜 (第一冊)。臺北：旗林文化。
- 傅培梅 (2009)。培梅食譜 (第二冊)。臺北：旗林文化。
- 喬平 (2004)。中餐菜名分類及其英譯方法。《揚州大學烹飪學報》，21 (2)，46-49。
- 曾素梅 (2009)。63道改善腎臟病食譜。臺北縣：漢宇國際。
- 黃秋文、袁志明 (2006)。菜單語篇功能特徵及語用翻譯。《商場現代化》，483，366-367。
- 楊亞敏 (2007)。中餐菜單的翻譯障礙及翻譯方法。《南通航運職業技術學院學報》，6 (1)，38-40。
- 羅倩 (2006)。中餐菜名英譯法初探。《沙洋師範高等專科學校學報》，7 (6)，49-51。
- García, A., & Maria, E. (2002). *Intertextuality and translation: A relevance-theoretic approach*. Unpublished M. Phil. thesis, University of Vigo, Spain.
- Grice, H. P. (1989). Logic and conversation. In H. P. Grice (Ed.). *Studies in the way of words* (pp. 22-40). Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Gutt, E.-A. (1990a). A theoretic account of translation: Without a translation theory. *Target*, 2(2), 135-164.

- Gutt, E.-A. (1990b). *Translation and relevance: Cognition and context*. Manchester, UK: St. Jerome.
- Gutt, E.-A. (1998). Pragmatic aspects of translation: Some relevance-theory observations. In L. Hickey (Ed.), *The pragmatics of translation* (pp. 41-53). Clevedon, UK: Multilingual Matters.
- Gutt, E.-A. (2004). *Applications of relevance theory to translation—a concise overview*. Retrieved March 4, 2009, from <http://homepage.ntlworld.com/ernst-august.gutt/2004%20Applications%20of%20RT%20to%20translation.doc>
- Harvey, K. (1998). Compensation. In M. Baker (Ed.), *Routledge encyclopedia of translation studies* (pp. 37-40). London & New York: Routledge.
- Hervey, S., & Higgins, I. (1992). *Thinking translation: A course in translation method- French to English*. London & New York: Routledge.
- Lewis, P. (1985/2000). The measure of translation effects. In J. F. Graham (Ed.), *Difference in translation* (pp. 264-283). Ithaca & NY: Cornell University Press.
- Liu, Y.-f. (2006). A review study of relevance theory and translation. *US-China Foreign Language*, 4(11), 66-71.
- Munday, J. (2001). *Introducing translation studies: Theories and applications*. London & New York: Routledge.
- Nida, E. A., & Taber, C. R. (1969). *The theory and practice of translation*. Leiden, Netherland: E. J. Brill.
- Shuttleworth, M., & Cowie, M. (1997). *Dictionary of translation studies*. Manchester, UK: Jerome Publishing.
- Sperber, D. (2000). Metarepresentations in an evolutionary perspective. In D. Sperber (Ed.), *Metarepresentations: A multidisciplinary perspective* (pp. 117-137). Oxford: Oxford University Press.
- Sperber, D., & Wilson, D. (1986/1995). *Relevance: Communication and cognition* (2nd ed.). Oxford: Blackwell.
- Venuti, L. (1995). *The translator's invisibility: A history of translation*. London & New York: Routledge.
- Wilson, D. (2000). Metarepresentations in linguistic communication. In D. Sperber (Ed.), *Metarepresentations: A multidisciplinary perspective* (pp. 411-448). Oxford: Oxford University Press.
- Wilss, W. (1982). *The science of translation: Problems and methods* (E. Klett, Trans.). Tübingen: Gunter Narr.

附錄

表 1 中國大陸及臺灣兩地人／地名稱菜單項目之中英對照表

	中國大陸		臺灣	
	中式菜單名稱	中式菜單英譯	中式菜單名稱	中式菜單英譯
1	朝鮮泡菜	Kimchi	蘇式燻魚	Deep Fried Fish, Suzhou Style
2	花生太湖銀魚	Taihu Silver Fish with Peanuts	西湖醋魚	West Lake Fish
3	潮式涼瓜排骨	Spare Ribs with Bitter Melon, Chaozhou Style	金華玉樹雞	Jinhua Chicken
4	老北京豆醬	Traditional Beijing Bean Paste	中式牛排	Beef Steak, Chinese Style
5	毛家紅燒肉	Braised Pork, Mao's Family Style	客家釀豆腐	Stuffed Bean Curd
6	大千雞片	Sautéed Sliced Chicken	李公雜碎	Chop Suey
7	江南百花雞	Chicken, South China Style	東安雞	Dongan Chicken
8	廣州文昌雞	Sliced Chicken with Chicken Livers and Ham	成都子雞	Sautéed Chicken, Chengdu Style
9	全聚德烤鴨	Quanjude Roast Duck	四川泡菜	Sichuan Pickles
10	川式煎鵝肝	Fried Goose Liver, Sichuan Style	北平烤鴨	Beijing Roast Duck
11	潮州燒雁鵝	Roast Goose, Chaozhou Style	蒙古烤肉	Mongolian Barbecue
12	西蜀豆花	Braised Tofu with Peanuts and Pickles	北平辣白菜	Sweet & Sour Cabbage Salad, Beijing Style
13	王府清湯官燕	Bird's Nest Soup	廣州燴飯	Rice with Assorted Ingredients, Cantonese Style

14	山東濃汁魚翅撈飯	Shan Dong Shark's Fin in Soup with Stewed Rice	山東大滷麵	Assorted Meat in Soup Noodles
15	西湖牛肉豆腐羹	Minced Beef and Tofu Soup	羅宋湯	Borscht
16	周公三鮮濃湯麵	Noodle Soup with Fish Maw, Abalone and Sea Cucumber	家常小牛排	Beef Steak, Home Style
17	松田青豆	Songtian Green Beans	中式牛肉餅	Stewed Meatballs, Chinese Style
18	杭州鳳鵝	Pickled Goose, Hangzhou Style	京都排骨	Fried Pork Spareribs, Jingdu Style
19	上海酸辣湯	Hot and Sour Soup, Shanghai Style	中式蛋包	Chinese Rice Omelet
20	北京雞湯餛飩	Wonton in Chicken Soup, Beijing Style	家常豆腐	Sautéed Tofu, Family Style

表 2 中國大陸及臺灣兩地象徵／隱喻菜單項目之中英對照表

	中國大陸		臺灣	
	中式菜單名稱	中式菜單英譯	中式菜單名稱	中式菜單英譯
1	乾拌順風 Gan-Ban-Shun-Feng	Pig Ear in Chili Sauce	扣三絲 Kou-San-Si	Mold Tri-color Soup
2	燒二冬 Shao-Eer-Dong	Braised Mushroom and Bamboo Shoots	八珍扒鴨 Ba-Zhen-Ba-Ya	Stewed Duck with Vegetables
3	素咕嚕肉 Su-Gu-Lu-Rou	Sweet and Sour Vegetables	咕嚕肉	Sweet and Sour Pork
4	鴻運蒸鳳爪	Steamed Chicken Feet	炒芙蓉蛋	Fu Rong Egg
5	一品蒜花雞	Deep-Fried Chicken with Garlic	棒棒雞	Bang-Bang Chicken
6	福壽燉燕窩	Braised Bird's Nest	醋溜瓦塊魚	Crispy Fish Slices with Sweet & Sour Sauce

7	八珍煲	Assorted Meat en Casserole	脆皮八寶鴨	Crispy Duck with Stuffing
8	雙仙采靈芝	Sautéed Mushrooms with Broccoli	金錢肉	Roast Coin Shaped Pork
9	太極素菜羹	Thick Vegetable Soup	珍珠丸子	Pearl Balls
10	拔絲蘋果	Apple in Hot Toffee	紅燒划水	Braised Fish Tails in Brown Sauce
11	椒鹽花卷	Steamed Twisted Rolls with Salt and Pepper	子母蝦	Baby and Mother Shrimps
12	孜然寸骨	Sautéed Spare Ribs with Cumin	和菜戴帽	Stir-fried Vegetables Covered with Eggs
13	鄉村大豐收	Raw Vegetables Combination	羅漢齋	Assorted Vegetarian Dish
14	地三鮮	Sautéed Potato, Green Pepper and Eggplant	三層塔	Quail Eggs and Mushrooms with Vegetables
15	雙冬鴨	Duck Meat with Snow Peas and Mushrooms	花捲	Steamed Flower Shaped Rolls
16	鴨粒響鈴	Fried Diced Duck	千層糕	Steamed Thousand Layers Cake
17	鄉村小豆腐	Sautéed Tofu with Vegetables	紅龜粿	Steamed Dumpling with Red Bean Smashed
18	八寶海茸羹	Seaweed Soup of Eight Delicacies	怪味雞	Spiced Chicken
19	咕嚕石斑球	Sweet and Sour Sea Bass Balls	翠玉蝦仁	Fried with Green Peas Shrimp
20	一品燕窩	Best Quality Bird's Nest Soup	三杯小卷	Clay Pot Cuttlefish

表 3 中國大陸及臺灣兩地社會／歷史典故菜單項目之中英對照表

	中國大陸		臺灣	
	中式菜單名稱	中式菜單英譯	中式菜單名稱	中式菜單英譯
1	夫妻肺片	Pork Lungs in Chili Sauce	全家福	Assorted Dish with Brown Sauce
2	東坡方肉	Braised Dongpo Pork	宮保雞丁	Chicken with Gongbao Sauce
3	九轉大腸	Braised Intestines in Brown Sauce	麻婆豆腐	Spicy Bean Curd, Ma-po Style
4	四喜丸子	Four-joy Meatballs (Meat Balls Braised with Brown Sauce)	春捲	Spring Rolls
5	螞蟻上樹	Sautéed Vermicelli with Spicy Minced Pork	水餃	Boiled Dumplings
6	宮保雞丁	Kung Pao Chicken	鍋貼	Fried Dumplings
7	貴妃雞	Chicken Wings and Legs with Brown Sauce	砂鍋獅子頭	Stewed Meatballs in Casserole
8	叫化雞	Beggars Chicken (Baked Chicken)	宮保肉丁	Diced Pork with Dried Hot Peppers
9	麻婆豆腐	Mapo Tofu (Stir-fried Tofu in Hot Sauce)	羅漢齋	Assorted Vegetarian Dish
10	山城血旺	Sautéed Eel with Duck Blood Curd	糯米燒賣	Stewed Pork and Glutinous Rice Dumplings
11	全家福	Stewed Assorted Delicacies	油條	You-tiau
12	九王瑤柱羹	Scallop Soup	沙其馬	Sha-Gi-Ma
13	羅宋湯／蘇伯湯	Russian Soup	(素) 螞蟻上樹	Bean threads with vegetables

14	臘八粥	Porridge with Nuts and Dried Fruits (Eaten on the Eighth Day of the Twelfth Lunar Month)	(素) 宮保鮮魷	Spicy Vegetarian Squid
15	獅子頭飯	Rice with Meatballs	佛跳牆	Buddha Against Wall
16	陽春麵	Plain Noodles	四神湯	Four “Ingredients” Soup
17	過橋肥牛湯米線	Vermicelli in Soup with Beef	五福臨門	Five Blessings
18	元宵	Yuanxiao (Glutinous Rice Balls for Lantern Festival)	筒仔米糕	Flavored Sticky Rice Steamed in Cups
19	春菇燒麥	Steamed Shaomai Stuffed with Mushrooms	潤餅卷	Spring Wrappers
20	鍋貼	Guotie (Pan-fried Meat Dumplings)	八寶飯	Eight Treasures Rice Pudding