

# An Exploration on Pan Zhihua Dish Translation from the Perspective of Cultural Schema Theory

Gao Zhaoyang<sup>1,a</sup> Liao Hong<sup>2,b</sup>

<sup>1</sup>School of foreign Languages and Culture of Pan Zhihua University, Pan Zhihua, Sichuan, China.

<sup>2</sup>School of foreign Languages and Culture of Pan Zhihua University, Pan Zhihua, Sichuan, China.

<sup>a</sup>57356923@qq.com

<sup>b</sup>494884459@qq.com

## ABSTRACT

Oil soaked meat in earthen pot and sand shrimps are two special dishes in Pan Zhihua city, which have simple names and rich cultures. The two dishes are the representative dishes of Pan Zhihua food. The paper aims to explore how to translate the regional food cultures behind the dishes under the guidance of cultural schema in order to comprehensively spread national and regional characteristics of food cultures, so that the regional and national cultural connotation can be better understood by target readers. The author suggest that we should fully consider the psychology and acceptance degree of the readers, and apply deep translation method to translate local characteristic dishes from the perspective of cultural schema, so as to better spread regional characteristic food culture.

**Keywords:** Pan Zhihua Dishes, Cultural Schema, deep translation, translation practice

## 文化图式视域下的攀枝花特色菜肴翻译探索

高朝阳<sup>1, a</sup> 廖红<sup>2, b</sup>

<sup>1</sup>攀枝花学院外国语学院, 攀枝花, 四川, 中国

<sup>2</sup>攀枝花学院外国语学院, 攀枝花, 四川, 中国

<sup>a</sup>57356923@qq.com

<sup>b</sup>494884459@qq.com

**摘要:**油底肉和爬沙虫是攀枝花市具有显著民族和地域文化特色的两道菜肴, 菜名简洁通俗, 文化内涵丰富, 是攀枝花美食的代表。本文以这两道特色菜肴为例, 从文化图式视角探讨如何将具有民族和地域饮食文化特色的菜肴翻译成恰当的英文。从而更加全面的传播民族和地域特色饮食文化, 帮助英语国家人士更好的理解攀枝花特色美食背后的地域与民族文化内涵。提出应充分考虑英语目标语读者的饮食文化心理和接受程度, 在文化图式视角下运用深度翻译方法来翻译地方特色菜肴, 更好的传播地域特色饮食文化。

**关键词:** 攀枝花特色菜肴, 文化图式, 深度翻译, 翻译实践

## 1. 引言

饮食文化是一座城市的城市文化的重要组成部分。攀枝花市是四川南部最大的城市, 2005 年被评为“中国优秀旅游城市”, 境内矿产资源丰富, 是典型的工业城市和移民城市。攀枝花境内生活着 42 个民族, 各民族的特色饮食融合成了独具特色的攀枝花特

色饮食。攀枝花特色菜肴中最具代表性的是油底肉和爬沙虫这两道具有显著民族和地域特色的菜肴, 如何将这两个具有民族和地域代表性的特色菜肴翻译成英文, 使其既能被外国友人理解和接受, 又能传达其本身所隐含的文化内涵是一个亟需解决的问题。基于对两道特色菜肴的民族和地域饮食文化内涵的充分阐释, 本文将探索文化图式视角下运用深度翻译方法对这两道特色菜肴的翻译实践。

## 2. 研究背景

### 2.1. 图式与文化图式

图式是德国哲学家康德于 1781 年最先提出来的,具体指过去的知识在人们头脑中的储存方式,康德认为这种储存不是经验或事实的简单排列或堆砌,而是一种围绕不同事物、不同情境形成的一套知识系统。英国心理学家 Frederick Bartlett 将图式应用于心理学研究,认为图式是一套认知框架,人们是以图式的形式储存记忆。图式是已经内化于人脑之中的有关外部知识和经验的先验编码组块,并围绕不同类别而形成的知识、经验系统和框架。

刘东明(2003:29)曾将图式比做一个庞大的档案系统,该系统可以将个人的知识和经验分门别类的储存在大脑中<sup>[2]</sup>。大脑接收到新的信息后便会设立一个新的文件夹,或把新信息送入现存的先验图式之中。人们对新信息或知识的理解都要依赖大脑中已有的先验图式,也就是说新的信息只有在和头脑中先已有图式连接起来的情况下才起作用,人们才能通过先验图式对新信息进行解码并达到理解。

文化图式是人脑中关于文化的知识结构块,是人脑通过先前的经验已经存储的关于文化的知识的组织模式,可以调用来感知和理解人类社会中的各种文化现象。

### 2.2. 基于文化图式理论的菜肴翻译探索

文化图式翻译是使目标语读者能够对文化图式的译语文本进行理解并能够对其产生影响,从而达到跨文化交际与文化跨语境传播目的。刘东明(2014:89)认为文化图式翻译需要遵循文化顺应原则和文化传播原则<sup>[2]</sup>。文化顺应就是在跨文化交际中双方为了交际的成功,相互调整文化表达和文化行为以适应对方的文化语境。文化顺应翻译就是基于语言和文化的差异,使译本易于在目标语文化语境中传播而选择的翻译方法;文化传播又称文化扩散,是指文化由发源地向外辐射传播的过程,翻译本质上就是文化传播的过程。

特色饮食文化往往和某一地域的生活习俗、风土人情、历史文化等存在着密切的关系,从文化图式翻译视角探索地方特色饮食对于地域特色饮食文化的传播具有积极意义。国内已经有不少学者从文化图式视角来探讨地域特色菜名的翻译。

岳福曹(2012:)探讨了图式理论视域下新疆特色饮食文化的翻译,提出在翻译新疆特色文化饮食时应尽量以源语文化为导向,源文化与目标文化重合时,可将源文化直接纳入目标语文化之中,源语文化缺省时,应充分尊重源语文化,最大限度的实现源语文化在目标语中的恰当移植<sup>[8]</sup>。张柏兰(2013:54)探讨了文化图式视域下贵州少数民族菜名的英译。认为在少数民族菜名的翻译上应准确分析源语文化与译语文

化的差异,要激活目标语读者已有的文化图式<sup>[9]</sup>。要考虑中西饮食文化的差异,要充分尊重外国人的饮食观念,在做到透彻理解源语文化的同时还应全面了解英语国家的文化和风俗习惯。王梦颖(2018:204)以鸡肉类中餐为例,研究了文化图式视域下中餐菜名的英译<sup>[7]</sup>。详细分析了《中文菜单英文译法》一书中 117 个鸡肉类中餐的英文译法,按照文化图式分成三类,研究表明跨文化交际中,重合的文化图式较多时使用不加修饰直接翻译,文化图式有相似之处时多使用译语文化有相似的图式,处于文化图式缺失状态时则重新创造新的文化图式。这些探索说明文化图式在特色饮食翻译中具有较大的运用价值,对于宣传和传播地域特色饮食文化具有较大的参考价值。

### 2.3. 深度翻译法

深度翻译是由美国翻译学者阿皮亚提出的,在其论文 *Thick Translation* 中阿皮亚提出应将翻译放到更加广阔的文化语境中来看,他提出翻译不仅仅是从一种语言翻译为另一种语言,而是要传播文化信息,更要促进各民族之间的交流和理解。深度翻译通过添加注释和注解将译文放置于丰富的文化语境中翻译。深度翻译法通过采用增加脚注、尾注、文内释义、文外说明、序言等方法阐释文本材料,这一翻译策略在翻译过程中可以减少译文的文化耗损,达到文化传播和交流的作用。

### 2.4. 深度翻译法在特色菜肴翻译中的应用

在翻译具有民族文化特色的菜肴中使用深度翻译法让西方友人在品尝中国特色美食的同时还可以了解更多的中华饮食文化,对于讲好中国饮食文化故事具有较大的作用。在国内已有不少学者开始探讨深度翻译法在特色菜肴翻译中的应用。

刘彩霞(2015:110)以苗族特色菜肴百虫宴、桃花虫、酸汤等为例探讨了深度翻译法在苗族特色菜肴翻译中的运用,提出除了翻译主料之外还应该体现民族的归属性和民族饮食心理,反映民族饮食习俗,促进民族饮食文化的对外传播<sup>[1]</sup>。马群英(2021:04)以山西地域美食翻译为例,探讨了深度翻译在地域特色饮食翻译中的应用<sup>[3]</sup>。作者以山西特色美食猫耳朵、八珍汤等为例探索了深度翻译法在地域特色美食翻译中的具体实践。先运用直译的方法译菜名,再通过文内注释、尾注等方法补译出美食的食材特点、产生缘由、实用价值、文化典故等信息,这样可以促进地域饮食文化的对外传播。

这些探索都指出在翻译具有民族和地域文化特色的菜肴时不能仅仅直译其名,而是应该在完成菜名翻译的同时更加注重其背后的文化背景,在完成基本的名称翻译的同时应运用深度翻译法来对菜名背后的历史文化、民族特色、地域特色等进行较为详细的介绍以达到传播中华特色饮食文化的目的。让西方友人在品尝地域特色美食的同时还可以领域中国博大

精深的饮食文化，为中华饮食文化的对外传播做出贡献。

## 2.5. 文化图式理论与深度翻译法对攀枝花特色菜肴的翻译启示

文化图式理论和深度翻译方法对地域特色菜肴的翻译具有较大的指导价值。文化图式理论强调在翻译过程中应积极关注文化图式在目标语环境中的表现，关注目标语读者的阅读与理解，追求的是目标语读者能够获得和源语读者一样的阅读体验。深度翻译法关注的是要翻译出背后的文化故事，追求的是文化层面的交流。这两种翻译方法对攀枝花特色菜肴的翻译具有较强的指导价值。攀枝花地区的特色饮食带有浓厚的民族文化特色和历史典故。在翻译这些地域特色饮食时不能仅仅关注菜名本身的翻译，还应考虑到是否能激发西方友人的文化图式，能否在翻译特色饮食的同时达到传播地域特色饮食文化的目的。这些目标的实现就需要依托相关的理论进行积极探索，争取在把美食名称翻译给西方友人的同时能把美食背后的故事翻译出来，做到不仅要翻译菜名更要翻译菜名背后的饮食文化，讲好地域特色饮食文化故事。

## 3. 攀枝花特色菜肴介绍

### 3.1. 盐边油底肉

盐边油底肉是远古时居住在现四川雅安、攀枝花一带的笮人在炎热的夏季为了防止猪肉腐烂变质而创造的一种特殊储藏方法。具体做法是将猪肉切割成一斤左右的块状，事先将猪油放入锅中烧开，然后把切好的猪肉放入油锅中，同时放入适量的食盐，待肉中的水分煎熬干后，将肉取出放入备好的陶瓷罐内，再将油倒入罐中，油底肉即成。在没有任何冷冻设施辅助的情况下，油底肉放置数年不会腐烂变质。此肉醇香，火巴而不酥，肥而不腻，肉软而不绵，开胃健脾，色香味俱全。油底肉制法是我国最为独特的猪肉腌制方法，也是攀枝花最具特色的土特产之一。盐边油底肉产地范围为四川省盐边县桐子林镇、渔门镇、永兴镇、红果彝族乡、共和乡、箐河傈僳乡、温泉彝族乡、国胜乡、惠民乡、鲹鱼彝族乡、红宝苗族彝族乡、格萨拉彝族乡等。

关于油底肉还有一个与诸葛亮有关的民间传说故事，相传三国时期，社会动荡，南蛮王孟获兴兵犯蜀，诸葛亮率大军征讨。南夷瘴气甚重，食物不易保存，大军给养困难。后遇一隐士，告知按当地土法，将猪肉腌制，榨干水分，连油带肉封入土坛。诸葛亮遂令军士照此法制作，后开坛食用，“肉耙、皮糯、满口溢香”。蜀军士气大振，七擒孟获，令其心悦诚服。油底肉不仅具有鲜明的民族饮食特色，还和中国历史文化名人诸葛亮有一定的关系，在将其翻译成英文时必须考虑到这些因素以使其更好的被外国友人理解和接受。

## 3.2. 爬沙虫

爬沙虫，俗称“安宁土人参”，主要产于雅砻江支流安宁河的干热河谷地区，因其喜欢在沙石中活动，当地人称爬沙虫。爬沙虫身长一般为6~9厘米，墨绿色或深褐色，其头小、多脚、扁平嘴。此虫富含蛋白质和多种氨基酸、多种微量元素及多种药用成分。对治疗老年人体虚夜尿频多、小儿尿床有特殊疗效，当地人称其为土人参。其不仅具有食用价值，还具有很高的药用价值。中医认为爬沙虫性温味甘，具有补气益肾、抑虚固本、滋补强壮之功效。当地人常裹上一层鸡蛋豆粉糊，入油锅炸制而食。以爬沙虫为原料的菜肴主要有百合爆宁参、宁参羹、什锦熘宁参、铁扒安宁参、干锅爬沙虫等<sup>[10]</sup>（赵君，2005）。

## 4. 攀枝花特色菜肴翻译探索

### 4.1. 民族地域特色菜肴的翻译原则

如何将油底肉和爬沙虫这两个攀枝花地区最具代表性的菜肴翻译成合适的英文，以便于国外友人可以更好的了解和接受具有民族和地域特色的两道菜肴。笔者认为需要考虑以下两个方面的因素。

第一、要考虑民族和地域特色饮食文化的传承和对外传播。刘彩霞（2015：01）在讨论苗族菜肴翻译时曾提出翻译民族特色菜肴需要借助深度描写法来翻译其文化内涵<sup>[1]</sup>，这样有利于国外友人了解中国不同民族的饮食文化，要尽量防止民族文化的缺失。油底肉是攀枝花地区最具民族特色的菜肴，其历史源远流长，体现了古代笮人的聪明才智。关于油底肉与诸葛亮南征孟获的传说更能体现中国的悠久历史文化。这些都是翻译时不可忽略的，不是用几个对应的英文单词就能够体现的。地域特色饮食是地域文化的重要组成部分，爬沙虫是攀西地区最具地域特色的菜肴之一，但如果翻译不善不仅不会引起国外人士的食欲，更会对其敬而远之。

第二、要考虑国外友人的接受和理解。中西饮食文化差异较大，要让外国友人理解和接受具有民族和地域特色的饮食文化就必须在翻译菜肴名称时考虑西方饮食文化。苏珊巴斯奈特的文化翻译观强调译语文本中原文形象的接受问题。她提出在翻译源语文本时，原文中传递的意义并不仅是一种“转型”而是在译语文本中的一种“再创造”。图式是指每个人过去所获得的知识在头脑中的储存方式，是围绕不同事物、情感形成的有序的知识系统。文化图式是指人脑中关于文化的知识结构块，是人脑通过先前的经验已经存在的一种关于文化的知识组织模式，可以调用来感知和理解人类社会中的各种文化现象。文化图式的可理解性包含三个层次，源语文化图式可理解、译者可表达、目的语读者可接受<sup>[9]</sup>（张柏兰，2013）。

#### 4. 2. 油底肉翻译探索

油底肉是攀枝花地区一道具有显著民族特色的菜肴，油底肉的翻译既要考虑译文读者的可理解性和可接受性，更要展现民族饮食文化特色和历史典故以丰富其文化内涵。翻译成英文时应采用深度翻译法译出其背后隐藏的我国古代先民的智慧和历史文化传说，这样才能达到传播民族特色饮食文化的目的。油底肉可以翻译成 *oil soaked meat in earthen pot*。名称翻译完之后还应采取深度翻译法翻译此菜肴的制作方法和相关历史文化传说并增加必要的解释以达到传播民族特色饮食文化的目的。具体可以译为：In ancient times, the Zuo People (an national minority ) created a special way to store the meat. They fried the meat in the lard oil (with some salt) and stored the meat and the oil in earthen pot. In this way, the meat can be preserved several years. It tastes soft without greasy. According to the historical legends, Zhuge Liang (the prime minister of Shu in the Three Kingdoms Period in ancient China) once went on a punitive expedition to MengHuo (leader of local national minorities). Because of terrible weather the troops can't store the food for a long time, a local hermit tells Zhuge Liang this way of meat -storing. So the soldiers can eat meat and finally defeated MengHuo seven times until he give up resistance.

#### 4. 3. 爬沙虫翻译探索

从文化图式的视角来看，爬沙虫的翻译就需要更多考虑目的语读者的饮食心理和读者的接受程度了。西方文化中对虫的理解存在一定的偏见，圣经中曾提到“bake what you will bake and boil what you will boil...So they laid is aside till the morning...and it did not stink, and there were no worm in it”，如果将爬沙虫直接翻译成 *worm*，从西方人的饮食心理和接受性来看显然不合适。刘彩霞（2015）在探讨苗族特色菜肴“桃花虫”的翻译时提出用 *shrimp* 来代替 *worm* 的做法<sup>[1]</sup>。桃花虫生活在湘西一带江河中的黑足小水虫的总称，属广翅目的幼虫，模样丑怪，是可食幼虫，其生长对水质的要求很高，是湘西苗族的一道特色美食。基于此，笔者认为可以借鉴刘彩霞对桃花虫的翻译将爬沙虫翻译成 *sand shrimps*，*sand* 表示其生活在安宁河谷的沙石环境中，*shrimp* 表示其与虾类似的外表。这样的翻译虽与中国人对虾的文化图式不一致，但对西方人而言就可以激发其对虾的联想，认可其是一种可以食用的食物。爬沙虫不同的食用方法就可以根据菜肴的翻译原则进行翻译了，比如 *fired sand shrimps* 就可以表示油炸爬沙虫。

#### 5. 结束

特色菜肴具有显著的地域文化和民族文化特色，是一个地区特色地域文化和民族文化的重要组成部分。翻译具有显著民族和地域文化的菜肴时不能仅翻译其字面意义，更要考虑其背后所蕴含的文化内涵和

地域特色。本文以四川攀枝花地区最具民族和地域文化特色的油底肉和爬沙虫这两道菜肴为例，探索民族特色菜肴和地域特色菜肴的翻译方法，提出应以深度翻译法翻译具有丰富民族文化内涵的菜肴，以达到传播民族文化和民族特色饮食的目的；提出在翻译带有显著地域特色但与西方饮食习惯和饮食文化相冲突的菜肴时，应选择西方文化中容易接受的词汇来翻译，以提高地域特色菜肴的接受度。

#### REFERENCES

- [1] Liu, C. X. (2015) A Study on Ethnic Dish Translation—takes Miao dish as examples. *Chinese Translators Journal*, 36(01):110-113.
- [2] Liu, D. M. (2003) The Translation ability of Cultural Schema. *Chinese Translators Journal*, 36(01):110-113.
- [3] Ma, Q. Y. & Li, J. W. (2021) The Application of Deep Translation in Food Cultural—takes Shannxi food as examples. *Chinese Character Culture*, (04):127-129.
- [4] Yuan, T. (2014) Analysis on the Chinese-English Translation of Sichuan Ethnic Areas' Special Cuisine from the Perspective of Functionalism Theory. *Journal of KaiLi University in Guizhou*, 32(04):61-64.
- [5] Zhou, Q. L. (2016) On the Translation of Guizhou Ethnic Dishes from the Perspective of Skopos Theory. *Guizhou Ethnic Studies*, (08):183-185.
- [6] Sun, L. P. (2017) On the Translation of Culture-loaded words of Chinese Dishes under Culture Translation. *Education Modernization*, (16):258-259.
- [7] Wang, M. Y. (2019) On the Translation of Chinese Dishes from the Perspective of Cultural Schema Theory. *Oversea English*, (01):204-205.
- [8] Yue, C. F. (2012) On Translation of Food with Xinjiang Dietetic Culture in Perspective of Schema Theory. *Journal of Urumqi Vocational University*, (01):89-92.
- [9] Zhang, B. L. (2013) On the Translation of Ethnic Dishes in Guizhou from the Perspective of Cultural Schema Theory. *University Education*, (17):54-55.
- [10] Zhao, J. (2005) Sand Shrimps Dishes in PanXi. *Sichuan-cuisine*, (05):32.