

《红楼梦》中药膳名称的文化信息英译

耿良凤, 王绍祥

(福建师范大学 外国语学院, 福建 福州 350007)

[摘要]《红楼梦》中别具一格的药膳是中国饮食文化的一个重要组成部分。在中医药文化日益为世界所认可的社会背景下,以《红楼梦》两个全译本中药膳名称的英译为对象,通过语义分析法和文本分析法,从药膳文化角度对其中典型药膳的英译进行深度挖掘,提出译者应具有文化意识,注意考察和对比中英文语义和中西方饮食文化,了解其中药物的药用价值、名称由来、别名、形状产地等相关信息,并在译文中体现其独到之处,以保留中国药膳文化,传递中华药膳的巨大功效,并对中国饮食文化的海外传播和未来《红楼梦》的复译有所启示。

[关键词]《红楼梦》;药膳名称;文化信息;翻译

[中图分类号]H 059 [文献标识码]A

[文章编号]1008-889X(2019)01-0130-07

一、引言

药膳指本身可以作为中药的食物,或者配有某些中药的膳食。^{[1][177]}药膳具有食物的色香味和中药养生保健、防治疾病的功能,是我国传统饮食文化中的独有事物。而《红楼梦》是中国古典小说的代表,展现了丰富多彩的中华饮食文化。作者曹雪芹在小说中以细腻的语言、渊博的知识,在书中描绘出一道道中华药膳,道出了它们的主料、疗效等,让读者一睹中华药膳文化的风采。可见,研究《红楼梦》里中华药膳的英译,对于在世界范围内推广中华药膳、促进中国出口贸易和弘扬中国传统文化具有不可忽视的作用。然而,近年来学界对于《红楼梦》中药膳英译的系统研究却是一片空白,尚没有学者从语义功能对等的文化角度对《红楼梦》中的药膳英译进行深度挖掘。因此,笔者认为有必要讨论中华药膳英译名,分析《红楼梦》中药膳的文化英译。参考中国医药古籍,从语义对比的角度对比评析杨宪益、戴乃迭夫妇的译文和 David Hawks & John Minford 的译文。

笔者主要关注中华药膳名称的英译,因此词

汇范畴的中英对应是研究的重点。词汇只有在语义上对应,才能达到功能对应的目的。但是,当两种语言在指称同一事物时,表达方式往往不同,加上中西方饮食文化大相径庭,如何将独具中国特色的药膳传递给海外受众,把药膳的巨大功效也传递给海外受众,成了译者首先要考虑的问题。目前中国药膳的英译主要存在以下几个问题:(1)长期以来,为了让世界接受中医,译者不得不立足于归化的翻译方法,导致有些药材的表达方式过于笼统(如用 herb 代替特殊的草药)。(2)中药材的英译不规范,没有统一的译名。中医药英译标准也没有设立。(3)药膳的功用不突出。众多研究者把普通菜肴名称的英译方法和药膳名称的英译方法混为一谈。(4)药膳名称是否可以使用拉丁语英译,众学者各抒己见,难见高下。

笔者以为,中华药膳名称英译具有双重功能,属于信息型(informative)和操作型(operative)文本。首先它负载了浓厚的中华药膳文化知识,并且期待海外受众能对信息积极地回应。我们不能为了顺应外国读者的饮食观念,或为了使外国受众接受中华药膳,而用模糊的译法去掩盖中药的价值。是药三分毒,同一种药材的不同

[收稿日期]2017-09-12

[基金项目]国家社科基金(16WKS001)

[作者简介]耿良凤(1990—),女,江苏灌云人,博士生,主要从事翻译和跨文化交际研究。

部分都有不同的功效,译者只有尽可能地实现语义对等,才能最大程度地体现药膳的食疗价值。因此,中华药膳名称英译的功能主要是信息型,然后才是操作型。其次,译者在翻译时,不能将翻译标准的厘定和社会环境相隔。中华药膳名称英译,同样也和当前中国经济实力迅猛发展、“一带一路”倡议在世界的铺开和2015年中国中医药学家屠呦呦获得“诺贝尔医学奖”这个社会接受语境的变化息息相关。因此,与其将中华药膳推向世界,不如让世界走向中医。因此,我们的中医药术语英译标准不妨立足于音译。最后,关于药膳的拉丁文命名问题,笔者认为,目前以拉丁文英译中药材是可行的。原因有二:(1)拉丁文书写植物名称是国际上通用的方法,有利于国际学术交流;(2)药膳在亚洲一些国家比较流行,其药材的拉丁文用法在某种程度和范围内已经成为定译,被广为接受。因此,不妨采用拉丁文和音译并举的方法来应对药膳英译问题。

二、译例分析

例1……连前儿三姑娘和宝姑娘偶然商议了要吃个油盐炒枸杞芽儿来,现打发个姐儿拿着五百钱来给我……^{[2]1778}

杨译:… The other day Miss Tanchun and Miss Baochai took it into their heads to have some fried wolfberry sprouts, and sent over a maid with five hundred cash…^{[2]1779}

霍译:…A week or two ago Miss Tan and Miss Bao suddenly thought they'd fancy a dish of salted bean - sprouts and Miss Tan sent one of the girls over with five hundred cash to ask me if I would prepare it for them…^{[3]171}

此例中,探春和宝钗吃腻了山珍海味,于是商议吃清香爽嫩的“油盐炒枸杞芽儿”。“油盐炒枸杞芽儿”就是把新鲜的枸杞嫩芽茎放入热油锅里炒熟,再加入盐。据《食疗本草》,“枸杞芽儿”可以清热明目、补益筋骨、除风、去虚劳。^{[4]132-133}宝钗和探春为了管理贾府劳心劳力,正适合这道家常药膳来清肝养阴。目前,国际上通用的“枸杞”的译名是 Goji, goji berry or

wolfberry。^[5]也有海外人士将其译为 Chinese wolfberry。^{[6]27}因此,杨译 wolfberry sprouts 实现了与“枸杞芽儿”的语义对等。但是霍译 bean - sprouts 是指“豆芽”,是绿豆生出的芽儿,^{[7]151}与枸杞芽儿截然不同。此外,霍译“salted”指用盐腌制的食物,语义偏差较大。salted bean - sprouts 就是“盐腌豆芽儿”。杨译“fried”即油炒。总之,杨译为 fried wolfberry sprouts 准确地传达出了药膳的价值。

例2……紫鹃便端了一盏桂圆汤和的梨汁,用小银匙灌了两三匙……^{[2]2968}

杨译:…the latter brought her a bowl of pear juice and dried - longan syrup and gave her two or three sips with a small silver spoon…^{[2]2969}

霍译:…Nightingale brought her a little cup of pear - juice blended with a decoction of longans, and with a small silver spoon fed her two or three spoonfuls of it…^{[8]375}

此例中,黛玉因为宝玉要娶宝钗为妻而急痛攻心,生命垂危。紫鹃为黛玉奉上了“桂圆汤和的梨汁”。桂圆,即“龙眼”(longans),如葡萄大小,外壳有些硬,呈棕色。龙眼是果中神品,也是一味中药,可以安神定志,补养心脾气血。^{[9]127}然而草药商只采购龙眼干(dried longans)。龙眼干分为两种,一种是有外壳的,带核;还有一种是深棕色的龙眼肉(longan flesh),呈块状。大多数草药店卖的是龙眼肉。^{[6]27}例子中的“桂圆”一定是指“龙眼干”,但是否带壳则不能确定。霍译 longan 和杨译 dried - longan 都实现了语义对等,但是杨译更确切。

由于桂圆不易消化,“桂圆汤”一般是煎制而成的。^{[9]106}Syrup means a thick sticky sweet liquid, eaten on top of or mixed with other foods; sweet liquid made from sugar and water, used in cans of fruit.^{[10]2582}可见,杨译的“汤”回译成了“糖浆”或用来做罐头水果的“糖水”。而霍译的 decoction is a method of extraction by boiling of dissolved chemicals from herbal or plant material, which may include stems, roots, bark and rhizomes. Decoction involves first mashing and then boiling in water to extract oils, volatile organic compounds and other chemical substances. Decoction 也可以指用

这种方式做成的汤剂。^[11]可见, Decoction 完全等同于汉语里的“煎制茶或药”, 制作方法是先“磨碎”植物或草药, 然后通过“煮”来从中提取重要物质, 让物质进入水中。霍译准确地将制作方法翻译出来, 完美地再现了这道药膳的特殊烹饪方法和价值。综上所述, 笔者以为可以结合两家的长处, 改译为 pear - juice blended with a decoction of dried longans。

例3 ……只有昨儿有粤东的官儿来拜, 送了上头两小篓子茯苓霜。余外给了门上人一篓作门礼, 你哥哥分了这些。这地方千年松柏最多, 所以单取了这茯苓的精液和了药, 不知怎么弄出这怪俊的白霜儿来。说第一用人乳和着, 每日早起吃一钟, 最补人的……^{[2]1764}

杨译: …only yesterday an official from Guangdong called and presented two small baskets of *pachyma cocos* for the masters, and another basket for the men at the gate, This is your brother's share. Down south there they have so many ancient firs, they just extract the essence of the fungus on the roots and mix it with some kind of medicine to make this handsome snowy white pachyma cocos powder. They say if you mix it with human milk and drink a cup first thing every day, it's the best tonic you could have…^{[2]1765}

霍译: …Then suddenly yesterday some high - up from Canton came here on a visit and left three little baskets of this white stuff - “Lycoperdon Snow” it's called - two for the masters and one for the people on the gate. This here is your brother's share of it. I opened it last night to have a look. It's beautiful stuff - so white and fine. They say that a little of it taken every morning mixed with breast - milk is wonderful for building up the body…^{[3]166}

此例出现在第六十回“茉莉粉替去蔷薇硝, 玫瑰露引来茯苓霜”。前文中, 柳家的将玫瑰露送给自己的侄儿, 其嫂子为了表示感谢, 用茯苓霜回赠给柳家的。“人乳/牛乳茯苓霜”是“最补人”的中华药膳。而茯苓是名贵的药、食同源真菌, 可以直接烧熟食用, 主要寄生在向阳山坡古老苍松的树根下。张仲景的《伤寒论》中, 有茯苓入药的超过了1/3。作为一味中药, 其形

状不规则, 有三种颜色: 其表皮呈淡灰棕色或黑褐色, 即“茯苓皮”; 皮层下的部分是粉色的, 即“赤茯苓”; 内部白色致密的部分被称为“白茯苓”。这三部分有不同的医疗用途。^{[12]154-155}白茯苓可健脾, 对素有弱疾的柳五儿来说, 可以扶脾益气、宁心安神, 而赤茯苓能利尿消肿, 茯苓皮可以治疗水肿和小便不利等。

因此, 在英译时强调茯苓霜的白色至关重要。杨宪益将“茯苓霜”译为 *pachyma cocos*。目前, 国际上最通用的“茯苓”的拉丁文译法是 *Wolfiporia extensa*, 其同义词包括 *pachyma cocos*。可见, *pachyma cocos* 实现了和“茯苓”的语义等值, 但是 *pachyma cocos* 是比较早期的拉丁文译法。^[13]*pachyma cocos* 回译为“茯苓”, 把“霜”丢了, 似乎会让人误以为广东官员给贾府送的是真菌“茯苓”, 影响到“茯苓霜”药用价值的传播。然而值得注意的是, 下文杨宪益翻译“怪俊的白霜儿”时, 他用了 *snowy white pachyma cocos powder*, 不仅强调了白茯苓“色白如霜”, 还指出了茯苓霜是粉末状的, 堪称佳译。比较起来, 霍译用 *Lycoperdon Snow* 译“茯苓霜”, 强调了茯苓霜的白色, 会加强读者的印象。但是, *lycoperdon* 是拉丁文, 意为“马勃属”, 能清肺、利咽、解热、止血, 与茯苓的药用价值明显不同。^{[14]340}出于此, 有学者指出, 霍克斯用 *lycoperdon* 是误译。^{[15]42}然而实际情况并非能用“误译”概括。霍克斯的笔记表明, 他翻译“茯苓”时, 有考虑到 *pachyma cocos*。而且 *pachyma cocos* 是他的第一选择。^{[16]324}至于为什么霍克斯舍弃 *pachyma cocos* 而选择 *lycoperdon*, 还有待学者的进一步考究。

茯苓是一个文化意象词, 和它相关的典故传说甚多, 主要有两种: 一是任子季因为连续服用茯苓18年, 天上的玉女来侍奉他; 二是清朝的慈禧太后喜欢食用茯苓夹饼, 以此益寿延年。再者, 茯苓的药膳价值广为流传, 以茯苓为原料的药膳繁多, 如北京的“茯苓夹饼”、天津的“茯苓糕干”、四川的“茯苓包子”、湖南的“茯苓糕”、湖北的“茯苓酒”。因此笔者以为, 将“茯苓”音译 *fu ling* 能够最充分地保留中华药膳文化, 同时也有利于茯苓国际品牌的打造。可喜的是, *fu ling* 已被维基百科收入, 说明音译词已

经在一定范围内得到了外国受众的认可。^[13]此外,中国中医药出版社发行的《汉英大辞海》同时收录了 *pachyma cocos* 和 *fuling* 两种译法,并在前者注明(药),后者注明(中药)。^{[17]850}

例4……袭人道:“老太太给的一碗汤,喝了两口,只嚷干渴,要吃酸梅汤……”^{[2]936}

杨译:…“Only two mouthfuls of the soup the old lady sent. He complained he was parched and asked for some sour plum juice…”^{[2]937}

霍译:…“He had a few sips of some soup Her Old Ladyship sent,” said Aroma, “but that’s all he would take. He kept complaining that he felt dry. He wanted me to give him plum bitters to drink …”^{[18]161}

宝玉被贾政毒打后,想吃酸甜可口的酸梅汤,却被袭人制止。袭人深知药性,知道酸梅汤是中医传统夏季饮料,可以生津止渴,但是有收敛之性。梅子有不同的名字:未成熟的叫“青梅”;成熟的叫“黄梅”;烘焙或烟熏的青梅或黄梅叫“乌梅”;糖或盐渍的叫“白梅”。^{[12]59}只有经过加工的乌梅才能够入药。根据其制作方法,可以译为 *dried/smoked plum*。此外,霍译用 *bitters* 翻译“汤”。*bitters* means bitter medicinal substances in general, as quinine, gentian, etc.; also, a liquid, usually alcoholic, impregnated with a bitter medicine, as gentian, quassia, etc., used as a stomachic, tonic, or the like, often used to flavor mixed drinks.^{[19]99-100}可见, *bitters* 可以指苦味药,或用作健胃和滋补的苦味药酒。霍译 *bitters* 表明了酸梅汤的药用价值,但是 *bitters* 与乌梅没有关系,而且乌梅也不是苦的,而是酸的。杨译的 *sour* 点出了酸梅汤的口感,但是 *juice* 主要指水果、蔬菜、肉的汁液。这样一来,杨译把梅子当成了普通水果,而不是中药,无法体现酸梅汤的药膳价值。笔者认为,不妨将“汤”译为 *decoction*。*decoction* 有煎制汤药的含义,因此突出了酸梅汤的药用价值。试改译: a decoction of dried plums。

例5……昨日老太太赏的那枣泥馅的山药糕,我倒吃了两块,倒像克化的动似的……^{[2]306}

杨译:…Yesterday I ate two of the yam cakes stuffed with dates that the old lady sent, and I think

they did me good…^{[2]307}

霍译:…I’ve eaten one or two bits of that yam - cake with the date stuff inside that Grandma sent me yesterday. I found it quite easy to digest …^{[20]240-241}

此例,秦可卿患病,懒怠吃东西,贾母命人给她送了容易消化的“枣泥馅的山药糕”。红枣即大枣,是一味补气的中药,皮薄,呈红色,可以补脾和胃,益气生津。^{[9]110}杨译将“枣儿”译为 *date*。*Date* means a sweet sticky brown fruit with a long hard seed inside.^{[10]613}换言之, *date* 是海枣果。海枣果成熟时是深橙黄色的,长圆形或长圆状椭圆形,可以补中益气,除痰嗽,助消化。可见,海枣和红枣是不同的枣,养生价值也不同。在亚洲国家,可以入药膳的红枣可以英译为 *red dates*。“泥”涉及这道菜肴的刀工,也就是厨师用刀法加工食材,使其成为一定的形状。译者必须了解菜肴的刀工和相应的英译,否则无法传递中国饮食文化。

杨译和霍译的“糕”都为 *cake*。*Cake* is a soft sweet food made by baking a mixture of flour, butter, sugar and eggs.^{[10]325} *cake* 一般是指由面粉、黄油、糖和鸡蛋混合而成的柔软的甜品;而“糕”是由米粉、面粉、麦粉或豆粉蒸制或烘烤而成的块状食品。^{[21]434}可见,两者在原料和烹饪方法上差别都很大。此时,译者适当地使用音译法可以传递中国的文化色彩,保留汉语的概念意义,适应西方吸收中国饮食文化的潮流,彰显中国的文化自信。鉴于“糕”历史悠久,烹饪方法独特,笔者认为不妨音译为 *gao*。综上所述,笔者试译为: Chinese yam gao stuffed with mashed red dates。

例6……又上汤时,贾母说道:“夜长,觉的有些饿了。”凤姐儿忙回说:“有预备的鸭子肉粥。”贾母道:“我吃些清淡的罢。”凤姐儿忙道:“也有枣儿熬的粳米粥,预备太太们吃斋的。”贾母笑道:“不是油腻腻的就是甜的。”凤姐儿又忙道:“还有杏仁茶,只怕也甜。”贾母道:“倒是这个还罢了。”^{[2]1576}

杨译:…By the time soup was served the Lady Dowager remarked, “It’s been a long night and I feel rather hungry.” “We’ve prepared some duck

congee,” Xifeng told her. “I’d prefer something less greasy,” was the reply. “There’s date congee too for the ladies observing a fast.” “One’s too greasy, the other too sweet,” complained the old lady. “We’ve almond gruel as well. Only I’m afraid that’s sweet too.” “That will do for me.”^{[2]1577}

霍译: …As hot soup was once more being served, Grandmother Jia remarked that after being up for so many hours she was beginning to feel rather empty. ‘We have some duck and rice stew ready,’ Xi-feng told her, ‘I think I’d like something a bit lighter than that,’ said Grandmother Jia.

‘We’ve got a rice and date frumenty that was made for the ladies who don’t eat meat.’ said Xi-feng. ‘That will do,’ said Grandmother Jia.^{[3]43}

据清朝《童氏食规》，鸭子肉粥是由鸭肉和苡米（薏米）煮的粥。^{[9]102}鸭子肉性偏凉，可以养阴，清虚火。薏米（Barley (kernel)）同时作为中药和食物，可以治疗肺病、风湿性疾病、水肿和淋病。^{[6]22}杨译 congee 指（大米或小米）粥，而霍译 duck and rice stew 回译为“鸭肉和米炖煮的菜肴”，都没有翻译出薏米，没有体现中华药膳的价值。薏米可用作粮食吃，味道和大米相似，但不是米。笔者以为，译者可以把鸭子肉粥的“粥”看成一种菜肴，因为传统的“粥”的主料是米，而薏米是为禾本科植物薏苡的种仁。Stew means a preparation of meat, fish, or other food cooked by simmering or slow boiling.^{[19]959}用 stew 可以体现把鸭肉和薏米放到沸水里慢慢地煮，因为沸水是不含任何成分的，比 congee 更合适，所以不妨改译为 duck and barley (kernel) stew。

据清朝《童氏食规》，“枣儿熬的粳米粥”的主料是红枣、粳米，配料是白糖、核桃肉和各种果品。^{[9]102}粳米就是大米，因此杨译 congee（大米或小米）粥传达了正确的信息。霍译 frumenty 语义上指的是“香甜牛奶麦粥，甜牛奶面粉糊”，而且还是一个基督教文化负载词，与基督教斋戒有关。笔者以为，为了保护中华药膳的特殊性，应该避免这样的西方文化词汇。因此，“枣儿熬的粳米粥”可以改译为 red date congee。

据《红楼梦大辞典》载，在清代，杏仁茶的主料是杏仁粉和冰糖粉，兑上滚白水而成。^{[9]102}

现代杏仁茶的做法略有不同，主料变成了杏仁粉和大米粉，但兑滚水，还可以加入蜂蜜、糖、花生、芝麻、玫瑰花瓣等辅料。杏仁有南杏（Apricot kernel (sweet)）和北杏（Apricot kernel (bitter)）之分。南杏是甜的，北杏是苦的。它们具有同样的食疗效果，可以一起食用，并且都能润肺补肾。^{[6]21}由于它们效果一样，译者就没有必要在药膳英译里具体说明是北杏还是南杏。apricot kernel 和 almond 都可以表示杏仁。但是目前在亚洲比较流行的中药材英译是 apricot kernel。杨宪益将“茶”英译为 gruel。Gruel means a food made of oats cooked in water or milk, which poor people ate in the past.^{[10]1115}可见，gruel 的主料是燕麦，不是杏仁粉。值得一提的是，英文维基百科已经收录了“杏仁茶”的音译 Xing ren cha^[22]。可见，杏仁茶作为北京传统小吃，已经有了一定的国际知名度。因此，不妨将杏仁茶译为 Xing ren cha。

例7……你方才说叫我吃燕窝粥的话，虽然燕窝易得，但只我因身上不好了，每年犯这个病，也没什么要紧的去处……^{[2]1276}

杨译: …You just said I should eat bird’s nest. Bird’s nest is easy to buy, but my health is so poor that I fall ill every year and while it’s nothing serious I’ve already caused plenty of trouble, what with sending for doctors and preparing medicine with ginseng and cinnamon…^{[2]1277}

霍译: …Now about this bird’s nest syrup you want me to take. I know bird’s nest is fairly easy to come by, but this illness of mine is something I suffer from every year because of my weak constitution. There’s nothing particularly serious about it…^{[18]397}

例8……说着，丰儿等三四个小丫头子进来放小炕桌。凤姐只吃燕窝粥，两碟子精致小菜，每日分例菜已暂减去……^{[2]1606}

杨译: …Feng and three or four other young maids came in then with a small table, which they set on the kang. Xifeng ate nothing but some bird’s nest gruel and two tasty side-dishes, having cancelled her usual food for the time being…^{[2]1607}

霍译: …Felicity and three or four junior maids

came in at this point carrying a short – legged table between them which they set down on the kang. Xi – feng’s lunch consisted of no more than some bird’s nest soup and a couple of small, light dishes suitable for an invalid palate. Unable to eat more, she had cancelled the portion that under normal catering arrangements would have been her due...^{[3]65}

燕窝宜药宜膳,可以滋阴润肺,益气补中。例7黛玉因为咳嗽复发,在房中静养时,来探病的宝钗劝她服用燕窝粥。例8凤姐禀赋气血不足,小月后又不知保养,添了下红之症。调养身体时,凤姐吃的是燕窝粥。两处燕窝粥貌似相同,然此粥非彼粥也。宝钗在前文提到:“每日早起拿上等燕窝一两,冰糖五钱,用银铤子熬出粥来,若吃惯了,比药还强,最是滋阴补气的。”^{[2]1274-1276}可见,黛玉的粥是甜粥。然而凤姐的粥是淡粥。据《养生随笔》:“上品燕窝粥,煮粥淡食。”^{[9]100}也就是说燕窝也有淡的。而且下文提到凤姐就着“小菜”配粥。“小菜”指酱瓜、腌菜、熏腊肉、五香豆腐干等,以素食为主。^{[9]104}这更能说明凤姐用的燕窝粥是淡食,配咸菜送粥。

“粥”指用粮食或粮食加其他东西煮成的半流质食物,比如江米粥、八宝粥。^{[21]1694}但是,黛玉的燕窝粥虽名为粥,其实是一种黏稠的液体。宝钗已经明确提出,黛玉的燕窝粥的主料是上等燕窝和冰糖,并没有粮食作物。例7杨译已在上文将燕窝粥的“粥”译为 gruel (…bird’s nest boiled into a gruel…) gruel means a food made of oats cooked in water or milk^{[10]1115}意为粥里含有燕麦,与原意不符。燕窝粥可以译为 bird’s nest congee,因为有加入大米作燕窝粥的原料。例7霍译用 syrup (稠黏的甜液) 来表示“粥”,体现了冰糖的甜和熬出的燕窝汁,更接近原文的药膳文化所指。例8杨译还是用 gruel 表示凤姐的粥。由于原著没有提示,所以无从得知凤姐燕窝粥是否加入了燕麦。燕麦燕窝粥也是调理身体的上品,因此此处用 gruel 是合适的。例8霍译的 soup means cooked liquid food, often containing small pieces of meat, fish, or vegetables。^{[10]2427}也就说, soup 可以泛指各种汤,是汤的总称。因此,霍译也是贴近原意的。

三、结 语

在霍克斯的红楼梦英译笔记中,笔者发现他对《红楼梦》中的中华药物作了详细地分析,不仅记录了药物的药用价值、名称由来、别名、形状产地,还仔细查阅了《中国医学大词典》。其心思之细腻,用功之深厚,另人动容。这也为译者翻译中华药膳名称应该查阅哪方面的资料树立了榜样。红楼译评(学)的发展历史已有三十余年,它是翻译学不可或缺的一部分,其主要内容包括:《红楼梦》翻译史、《红楼梦》与文化、翻译内容、翻译策略等等。而《红楼梦》复译将汲取先前译本的精华,超越前译,进而扩大原著在西方世界的影响,展示中华文化的艺术魅力和价值。笔者在保留中华药膳文化的基础上,提出了译者在翻译中应该具有药膳文化意识,提倡音译和拉丁语译法并行的中医药翻译方法,旨在为红楼译学的发展尽绵薄之力,为《红楼梦》复译的药膳文化内容提供一定的参考,同时也希望唤起译界同仁对中华药膳英译的关注,弘扬中华饮食文化的精髓,向海外受众推广“药食同源”的红楼宴。

[参考文献]

- [1] 商务印书馆辞书研究中心修订. 新华词典 [Z]. 4版. 北京: 商务印书馆, 2013.
- [2] 曹雪芹, 高鹗. 红楼梦汉英对照 [M]. 杨宪益, 戴乃迭, 译. 北京: 外文出版社; 长沙: 湖南人民出版社, 2009.
- [3] CAO XUEQIN. The story of the stone: Vol. III [M]. David Hawkes, Trans. England: Penguin Classics, 1980.
- [4] 胡献国, 胡爱萍, 黄成汗. 红楼养生美食 [M]. 北京: 中国中医药出版社, 2008.
- [5] WIKIPEDIA. Goji [EB/OL]. [2017-07-21]. <https://en.wikipedia.org/wiki/Goji>.
- [6] 陈特瑞. 上品中国菜——药膳: 英文 [M]. 北京: 五洲传播出版社, 2011.
- [7] 陆谷孙. 英汉大词典 [Z]. 2版. 上海: 上海译文出版社, 2007.
- [8] CAO XUEQIN, GAO E. The story of the stone: Vol. IV [M]. John Minford, Trans. England: Penguin

- Classics, 1982.
- [9] 冯其庸, 李希凡. 红楼梦大辞典 [Z]. 增订本. 北京: 文化艺术出版社, 2010.
- [10] 英国培生教育出版亚洲有限公司. 朗文当代高级英语辞典 (英英·英汉双解) [Z]. 北京: 外语教学与研究出版社, 2014.
- [11] WIKIPEDIA. Decoction [EB/OL]. [2017-07-21]. <https://en.wikipedia.org/wiki/Decoction>.
- [12] 段振离, 段晓鹏. 红楼话美食:《红楼梦》中的饮食文化与养生 [M]. 上海: 上海交通大学出版社, 2011.
- [13] WIKIPEDIA. Wolfiporia extensa [EB/OL]. (2017-07-02) [2017-07-21]. https://en.wikipedia.org/wiki/Wolfiporia_extensa.
- [14] 应建浙, 臧穆. 西南地区大型经济真菌 [M]. 北京: 科学出版社, 1994.
- [15] 黄勤, 陈蕾.《红楼梦》中养生膳食品名英译探析——基于霍克斯与杨宪益译本的对比 [J]. 中国科技翻译, 2015 (3): 42.
- [16] DAVID HAWKES. The story of the stone: a translator's notebooks [M]. Hong Kong: Lingnan University, 2000.
- [17] 曹亚民. 汉英大辞海 [M]. 北京: 中国中医药出版社, 2001.
- [18] CAO XUEQIN, GAO E. The story of the stone: Vol. II [M]. David Hawkes, Trans. England: Penguin Classics, 1977.
- [19] EDWARD G, FINNEGAN, THOMAS VADAKEKALAM, et, al. New Webster's Encyclopedic Dictionary of the English Language [Z]. New York: Avenel Books, 1982.
- [20] CAO XUEQIN, GAO E. The story of the stone: Vol. I [M]. David Hawkes, Trans. Great Britain: Penguin Classics, 1973.
- [21] 中国社会科学院语言研究所词典编辑室. 现代汉语词典 [Z]. 6 版. 北京: 商务印书馆, 2014.
- [22] WIKIPEDIA. Xing ren cha [EB/OL]. (2016-11-18) [2017-07-21]. https://en.wikipedia.org/wiki/Xing_ren_cha.

Translation and Cultural Elements: the Names of the Herbal Dishes in Hong Lou Meng

GENG Liang-feng, WANG Shao-xiang

(Foreign Languages College, Fujian Normal University, Fuzhou 350007, China)

Abstract: The unique herbal dishes in Hong Lou Meng are an important part of China's diet culture. Against the backdrop of the rise of traditional Chinese medicine culture in the world, this paper focuses on the translation of the names of herbal dishes in the two translational versions of Hong Lou Meng. From the cultural and semantic translation perspective, a contrasting study is made. It is suggested that translators should have cultural awareness, paying attention to the comparison of Chinese and Western food cultures and their semantic meanings. Besides, the translators should possess the knowledge about the medicinal value of the herbs in Chinese herbal food, their origin, other names, shapes and birthplace, so that they could keep the special elements of these herbal dishes, retain the traditional Chinese culture and spread the influence of the herbal dishes. The purpose of this paper is to promote the dissemination of Chinese food culture and to enlighten the retranslation of Hong Lou Meng in the future.

Key words: Hong Lou Meng; herbal dishes; cultural elements; semantic translation

(责任编辑 陈蒙腰)