

# 《中西方饮食文化差异及翻译研究》

## 图书基本信息

书名：《中西方饮食文化差异及翻译研究》

13位ISBN编号：9787308109376

10位ISBN编号：7308109372

出版时间：2013-1

出版社：浙江大学出版社

作者：吕尔欣

页数：216

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《中西方饮食文化差异及翻译研究》

## 内容概要

《中西方饮食文化差异及翻译研究》内容简介：中国食品能够带来美观的视觉感受，中国菜的名字也许更能吸引外国人的眼球。当来自不同文化背景的人享受中餐时，他们常常好奇，渴望知道即将享用的菜的名称及其所包含的中国文化。因此，准确、恰当地翻译中国菜名就显得十分重要。

# 《中西方饮食文化差异及翻译研究》

## 书籍目录

- 引言
- 第一章 中西方饮食文化的差异
  - 第一节 中西方饮食观念的差异
  - 第二节 中西方社会及传统习俗的差异
  - 第三节 中西方饮食对象的差异
  - 第四节 中西方烹饪方式的差异
- 第二章 中西方餐饮语言的差异及原因
  - 第一节 中国菜的命名特点
  - 第二节 中西方餐饮语言的特点
  - 第三节 中西方餐饮语言差异的原因
- 第三章 中国八大菜系
  - 第一节 中国菜系的形成
  - 第二节 当代中国八大菜系
- 第四章 菜名翻译综述
  - 第一节 翻译的定义
  - 第二节 菜名翻译中的必要元素--文化
  - 第三节 翻译理论的沿革与发展
  - 第四节 中餐菜名翻译的现状
  - 第五节 通常的翻译原则
- 第五章 菜名的翻译
  - 第一节 冷菜的翻译
  - 第二节 热菜的翻译
  - 第三节 风味菜的翻译--以杭州菜和宁波菜为例
  - 第四节 汤煲的翻译
- 第六章 主食、点心与饮料名翻译
  - 第一节 主食、点心名翻译
  - 第二节 饮料名翻译
  - 第三节 冰品名翻译
- 索引
- 参考文献

版权页：插图：三、川菜 川菜即四川菜，是中国著名的八大菜系之一，历史悠久，风味独特，驰名中外。随着生产的发展和经济的繁荣，川菜在原有的基础上，吸收南北菜肴之长及官、商家宴菜品的优点，形成了北菜川烹、南菜味的特点，因此有“食在中国，味在四川”的说法。川菜讲究色、香、味、形，在“味”字上下是功夫，以味的多、广、厚著称。川菜口味的组成，主要有“麻、辣、咸、甜、酸、苦、香”7种味道，巧妙搭配，灵活多变，创制出麻辣、酸辣、红油、白油等几十种各具特色的复合味，味别之多，调制之妙，堪称中外菜肴之首，从而赢得了“一菜一格，百菜百味”的称誉。川菜在烹调方法上，善于根据原料、气候和食者的要求，具体掌握，灵活运用。38种川菜烹调方法中，现在流行的仍有炒、煎、炸、烧、腌、卤、焗、泡等30多种。在烹调方法中，特别以小煎小炒、干烧干煸见长。川菜发源地是古代的巴国和蜀国。据《华阳国志》记载，巴国“土植五谷，牲具六畜”，其代表菜是“宫爆鸡丁”，并出产鱼盐和茶蜜；蜀国则“山林泽鱼，园囿瓜果，四代节熟，靡不有焉”。当时巴国和蜀国的调味品已有卤水、岩盐、川椒、“阳朴之姜”。在出土的战国时期墓地文物中，已有各种青铜器和陶器食具，川菜的萌芽可见一斑。川菜大致在秦朝到三国时期形成。现代川菜的定型时期大约从1906年到1937年，即从清末新政时期开始，到抗日战争爆发前夕。改革开放后，川菜走向全国各地，丰富了我国的饮食生活，扩大了川菜在全国的影响力。四、湘菜 湘菜是以湖南为主的春秋战国时期楚地的菜肴。任何区域的饮食文化和地方风味都是在历史长河中形成的，是以地域为基础的。殷周至秦汉，是湘菜的孕育发生期。春秋战国时，楚国南渐东进，渐成席卷南土、问鼎中原的大国。楚人与南方各土著民族相融合，逐渐创造了代表中国南方文化体系的楚文化。而楚文化内部又是多元的，因地理环境、经济文化发展不平衡呈现出的区域差异和特色，使楚文化显得更加绚丽多彩。就饮食文化而言，由于楚地自然条件优越，物产丰富，楚人用较粗放的农耕渔猎方式就能获得美食，比中原人少了许多生存之忧和劳作之苦。为了改善主食的单调状况——稻米甚至不如麦面可以加工制作出许多花色品种，楚人把更多的注意力转向作为副食的菜肴方面，从而使楚人在饮食文化方面得到了高度发展，形成了不同于北方饮食文化的风格和特色。公元前223年，楚国灭亡，但历史继续前行。经受过楚文明洗礼的湖南饮食文化和湘菜，在中华饮食文化的共同性引领下继续发展。

# 《中西方饮食文化差异及翻译研究》

## 编辑推荐

《中西方饮食文化差异及翻译研究》编辑推荐：随着中外交流活动的日益频繁，中国的饮食文化愈加受到外界广泛的关注，成功地英译寓意丰富的菜名就成为了传播这种文化艺术的有效途径。由于中菜品种繁多，流派纷呈，中西方饮食观念又存在一定差异，菜名的英译也就变得不那么容易了。《中西方饮食文化差异及翻译研究》从中西方饮食文化差异，中国菜名的命名特点，八大菜系，菜名翻译综述，菜名的翻译，主食、点心与饮料名翻译等六个方面，从文化的角度分析了中西方饮食文化不同的渊源，比较了各家翻译理论在菜名翻译中的应用。该选题是浙江省社科联科普课题的结题成果。

## 精彩短评

### 1、中西方文化

# 《中西方饮食文化差异及翻译研究》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)