

<<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

出版时间：浙江大学出版社

作者：吕尔欣

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：<http://www.tushu007.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

章节摘录

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、煨、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，园圃瓜果，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。

<<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:<http://www.tushu007.com>