

Investigation and Research into Chinese Translation Errors in the names of dishes in Thai Cuisine: This study focuses on the menu of the restaurants in Siam Square business district as an example

Zhu Guangde^{1*} Kanokporn Numtong²

¹Confucius Classroom at Traimit Wittayalai High School; ²Faculty of Humanities, Kasetsart University

*253488199@qq.com

Received: November 3, 2022

Revised: December 29, 2023

Accepted: December 30, 2023

Abstract

There are more and more cultural studies on the names of cuisines in academia, but few studies have focused on the Chinese translations of Thai cuisines precisely, and the study of their translation errors is still a new field. Under the guidance of translation theory, the survey samples are analysed item by item, taking into account the characteristics of Chinese and Thai cuisine names, categorising the problems of lexical errors, grammatical errors and aesthetic errors, and suggesting that the causes of translation errors include the non-equivalence of language, secondary translation errors, over-reliance on machine translation and lack of professionals. translation suggestions were puts forward from three aspects: vocabulary, grammar and aesthetics. On the basis of these suggestions, it should be beneficial to suggest that government authorities provide regulation and support to the cuisine industry, the education circle cultivates more Chinese language professionals, the cuisine community strengthens Chinese language training, the AI translation software optimises its system, and consumers correct errors intentionally.

Keywords: Chinese Translation of Thai Food Names; Thai-Chinese Translation; Translation Errors

泰国菜名中文翻译错误调查研究——以暹罗广场商圈餐厅菜单为例

^{1*}朱广德 ²吴琼

¹岱密中学孔子课堂; ²泰国农业大学人文学院

*253488199@qq.com

摘要

学术界对菜名的文化研究越来越多,但很少有关注到泰国菜名汉译研究,对其翻译错误的研究尚属拓新领域。在翻译理论的指导下,结合中泰菜名的特点对调查样本进行逐条分析,归

类存在词汇之误、语法之误、美感之误的问题，提出导致翻译错误的原因包括语言的不对等性、二次翻译错误、过分依赖机器翻译缺乏专业人员等；从词汇、语法和美感三个层面提出了翻译的建议，并在此基础上提出政府管理部门为餐饮行业提供规范和支持，教育行业培养更多中文专门人才，餐饮业加强中文培训，智能翻译软件开发行业优化系统，消费者纠错改错等建议，应该是有所裨益的。

关键词：泰国菜名汉译；汉泰翻译；翻译偏误

1、引言

自古以来，中泰两国在经济文化等方面的交流就十分密切。随着“一带一路”项目的推进，两国交往日益密切，赴泰华人越来越多。据《中国旅游统计年鉴》发表的数据显示中国赴泰旅游人数2003年有52.78万，2018年有1050万，增长了1889.39%（张鞠成，2020）。随着在泰汉语使用者逐年攀升，餐饮行业的中文服务需求越来越大，泰国菜单中出现的中文也越来越多。其中不乏错译、误译的现象，给餐饮服务行业增添了不少麻烦。还有不少网友在抖音、微博等社交平台上分享一些泰国菜中文翻译的错误，比如“和汤姆一起吃油炸妈妈”、“妈妈和海一起吃”、“香蕉荡妇”和“炒福建人”等，这些错误翻译引起了众多网友的围观。

2、研究目的和意义

“民以食为天”，饮食文化在跨文化交流活动中最容易引起大家共鸣，也是所有处于跨文化交际活动中的人每天都会涉及的一种重要的文化。错误的菜名翻译会给服务双方都带来一些麻烦，有的甚至会引起一些笑话。准确翻译泰国菜名不但能够为旅居泰国的汉语使用者提供便利，还能为泰国餐饮从业人员减少不必要的麻烦。

菜名的语言背后蕴含的是某个地区的生活习惯以及深刻的饮食文化。泰国菜以其酸甜香辣的口感、新鲜丰富的食材和淳朴独特的烹饪方式形成了自己的特色和魅力，受到世界各地人民的喜爱，被誉为全球接纳度最高的菜系。将泰国菜精准、优美地译成中文，有助于中国人民了解泰餐及背后的美食文化，对促进中泰两国文化交流有重要的意义。

菜名的翻译不仅是语言功能性的体现，更是语言翻译学的重要内容。通过菜名的翻译能够了解两种语言在表达上的不同，剖析蕴含在语言背后深刻的文化含义，因此研究泰国菜名的中文翻译对于透过语言了解文化内涵有重要的意义。近年来在翻译理论和相关翻译策略的指导下，菜名翻译的规范性和实用性越来越受到人们的重视，但是关于泰国菜翻译成汉语的文章少之又少。因此这项研究除了能为在泰汉语使用者提供便利和打开了解泰国文化的一扇窗以外，还能丰富泰国菜汉译的研究。

3、研究对象和内容

文章以泰国菜名中文翻译的错误为研究对象进行调查取样，通过对泰国菜名和中国菜名特点的分析，在翻译理论和翻译原则的指导下，分析样本中翻译的错误，归纳错误的类型，探寻错误的原因，并提出解决问题的建议和可行性办法。

4、研究方法

4.1 文献研究法

文献研究法是最基本而有生命力的研究方法。笔者通过文献的研究，学习了翻译的定义和分类、翻译的原则和标准、翻译的方法和技巧、翻译错误分析方法等翻译的基本理论。同时，通过对中泰文献的梳理了解了中文菜名和泰文菜名的基本特点，以及菜名翻译的一些原则和技巧等。

4.2 调查研究法

调查研究法是指通过考察了解客观情况，直接获取有关材料，并对这些材料进行分析的研究方法。笔者发现网络上有些网友上传了一些的泰国菜错误的中文翻译，加之自己在泰国生活中也遇到了一些泰国菜名错误翻译的现象。此次研究笔者选择了手机应用软件——谷歌地图，上暹罗广场商圈为调查范围，收集了软件上热门餐厅的信息，其中包含网友或店家上传的菜单信息，对这些包含中文翻译的菜单信息开展研究分析工作。

4.3 对比分析法

对比分析法是语言翻译研究中常用的方法。笔者通过中泰语言的对比分析，研究中泰菜名的不同特点，从原材料、风味、语言表达习惯等角度分析泰国菜名翻译及错误，试图找出错误产生的原因及避免产生错误的办法等。

4.4 归纳总结法

归纳总结法是从个别性知识引出一般性知识的推理总结方法。基于翻译原理、菜单翻译的原则和标准等，笔者对收集到的错误信息进行归纳，总结出错误的类型及产生的原因，并提出解决问题的办法。

5、文献综述

笔者首先查阅文献学习了翻译的基本理论，如翻译的含义和分类、翻译的原则和标准、翻译的方法和技巧等。其次，通过文献检索发现关于泰国菜名翻译错误的研究目前还是空白。现有的菜名翻译研究集中在中西菜名的命名、互译及翻译的错误等。关于泰国菜汉译的文章仅有一篇，即李慧珊的《泰国菜名的汉译方法与策略》。文章中，李慧珊（2017）提出了泰国菜的汉译的三种方法，即直译法、音译法和“主要调料+烹饪方式+主要食材”的方法，但是没有涉及泰国菜汉译的错误分析，本文主要从泰国菜汉译的错误出发，分析翻译的错误及类型，寻找产生错误的原因和解决问题的办法。因此本研究可以填补泰国菜汉译错误研究的学术的空白，为避免泰国菜汉译出现错误提供参考。

在关于翻译的研究中，有很多研究方法和成果值得借鉴。翻译作为一种跨文化交际的语言活动，其功能性都是将一种语言的信息通过另一种语言表达出来。在许钧、

穆雷（2009）主编的《翻译学概论》中徐永熳说，“翻译是译者用一种语言来表达原作者用另一种语言表达的思想。”王以铸则认为，“好的翻译决不是把原文的一字一句硬搬过来，而主要的却是要传达原来文章的神韵”。前苏联文艺学派翻译理论家索伯列夫说，“翻译的目的就是把一种语言中的内容和形式移植到另一种语言中去”当代美国翻译理论家奈达说，“所谓翻译，是指从语义到文体在译语中用最切近而又最自然的对等语再现原语的信息”（许钧、穆雷，2009）。以往关于翻译的研究既有强调翻译的交际功能，以目的语流畅表达源语言为主的，也有强调保留源语言特色，体现源语言的文化和思维的。更多集中在两者之间的均衡，既达到目的语的流畅表达，又不失源语言的神韵。因此对翻译活动也提出更高的挑战。如果不能把握好两种语言的文化和特点就容易出现错译误译的现象。

现有的关于翻译错误的研究中对翻译错误的类型、分析方法和原因等进行了探讨。英国应用语言学家 Corder S. P. (1967) 将错误分析的过程细化为五个研究步骤，即分析收集学习者的语言样本、错误识别、错误描述、错误解释、错误评价。Brown H. D. (2000) 认为翻译的错误有显性和隐性之分，显性错误指词汇、语法错误，而隐性错误则指在语言上没有任何问题，而在交流的环境中则是错误的。蔡欣洁、文炳（2021）在《汉译英机器翻译错误类型统计分析》中将错误类型归纳为词汇翻译错误、语句翻译错误、漏译等其他翻译错误。石赵佳（2021）以《全球城市》汉译英项目为例从词汇层面和句法层面分析翻译的错误类型，并提出了译后编辑的策略。张昱、方嘉莹（2020）认为语言存在不对等性、表达的差异性等，这导致语言翻译中容易出现一些错误。

关于菜名翻译的研究集中在中西菜名的研究。学者们从中英文菜名的特点出发研究了菜单翻译的现状、特点、问题及策略。张昱和方嘉莹（2020）以澳门菜单翻译为例，把翻译作为跨文化交际的媒介分析了菜单的语言表征和功能性，提出了不存在对等词的情况下翻译策略，即解释法和音译法。段兆会和张允（2019:130-132）认为，中文菜单的翻译是为了达到吸引顾客品尝美食的预期目的，菜名的翻译应该使消费者对菜的材料、制作方法以及特征等方面有更为详细的了解，同时保留菜名中的文化特征。他们将中文菜名归纳为写实、写意、半写实半写意、以人名地名命名四种，认为菜名翻译错误有五种原因：一是菜名多种译法不统一规范；二是机器翻译；三是词汇空缺；四是混合翻译；五是用拼音取代英文翻译。他们认为菜单的翻译首先应有权威机构制定统一、可行的翻译标准；其次应当注重信息功能；最后要根据不同菜色的特点和特性采用不同的翻译方法。谭华（2018:120-123）以“实”“虚”“喻”来形容中文菜名。她指出，中餐菜名的翻译应以目的原则、交际标准和文化标准来进行。

笔者在中国知网搜索泰国菜汉译的相关内容只能搜到一篇李慧珊的文章《泰国菜名的汉译方法与策略》。李慧珊（2017:106）指出泰国菜名的翻译除了需要注意两种语言本身的特点以外，还需要参考翻译背后涉及到的文化内涵。她提出了三种泰国菜汉译的方法：第一种是直译法集中对烹饪方法、主料、调料名称的翻译；第二种是以“主要调料+烹饪方式+主要食材”命名的翻译方法；第三种是音译法，就是将源语言的发音形式直接转换成目的语的发音形式。这种方法虽然不常用，但是现有的音译菜名基本为中国消费者所接受。

在对泰国文献的搜索中，笔者发现作者 Nednamthip Buddawong 和 Saranthon

Surahan (2021) 在《泰国菜名汉译策略研究——以中国成都泰国餐厅为例》(การศึกษา กลไกการแปลชื่้อาหารไทยเป็นภาษาจีน: การศึกษาร้านอาหารไทยในนครเดิงตุ สาธารณะประเทศไทย) 一文中将在成都的泰国餐厅的泰国菜汉译的方法总结为音译法、意译法、加字译法、消减译法、术语翻译法、特定词汇译法、等义词译法、以目的语文化的译法和使用新词的译法等 9 种。Sasithorn Sinthawornkul (2004) 在《泰国传统节日食品名称中蕴含的泰国饮食文化与信仰》(วิถีการกินและความเชื่อของคนไทยที่สืบทอดกันมาในอาหารไทยที่ใช้ในเทศกาลงานพิธีแบบดั้งเดิม) 一文中指出泰国传统节日的食品根据形状、材料、成分等取名, 泰国人在食物中寄予了长寿、稳定、团结、财富、优雅、进步和对宗教的信仰等。

综合上述研究发现, 首先, 泰国菜和中国菜的菜名大部分都会表达清楚做菜的主料、辅料、做法和风味, 还存在一些以人名、地名纳入菜名的现象, 这些都便于泰国菜的汉译。但是, 泰国菜中有很多辅料、香料和风味在中国并不常见, 这些都给翻译带来了困难; 其次, 菜品的翻译最主要的是其交际功能, 因此泰国菜汉译最首要的是其功能性, 即能够基本表达泰国菜的用料风味和特点, 并传达泰国菜名背后的文化内涵; 再次, 菜品翻译的分析方法有很多, 从菜品翻译的交际功能角度考虑, 可以从词汇、语法和语言美感三个方面展开。

6、泰国菜名汉译错误的样本采集

暹罗广场是泰国的人气商圈, 是中国游客来曼谷旅游必打卡的目的地, 而且这里有很多家餐厅, 因此笔者对暹罗广场商圈展开调查。通过对手机应用软件——谷歌地图上暹罗广场商圈附近网友点评的热门餐厅进行调查发现, 一共有 47 家热门餐厅, 其中 11 家餐厅信息中有网友或店家上传的中文菜单, 但是鼎泰丰、和成丰和 Yao Restaurant 三家是中餐厅, 不属于泰国菜名的翻译, 因此不在此次研究的范围之内。有一家菜单虽然没有泰文, 只有英文和中文, 但因为本文研究的是泰国菜名的汉语翻译错误, 即使菜单中没有泰文, 其汉语所译的依然是泰国菜, 因此纳入样本之中。调查范围限定在八家餐厅之中。在翻译目的论的指导下, 以实现语言跨文化交际功能为主, 尽量保留源语言的特点为翻译准则, 对八家餐厅菜单中的 680 个菜名的翻译进行分析发现, 有五家餐厅 (表 1) 菜单出现翻译错误现象, 并最终得到了 83 条泰国菜名翻译错误的样本。

表 1: 中文翻译出现错误的 5 家餐厅

餐厅名称	特点	菜名数量	误译量	错误率
健英橡	面条店	4	3	75%
Old Restaurant	泰国菜	107	36	33.6%
Mama Mia	泰国菜但其菜单只有英文和中文	233	34	14.6%
Daorueang	海鲜店	42	8	19%
Leam Charoen Seafood	海鲜店	54	2	3.7%

7、泰国菜名汉译错误的偏误分析

在语言学和翻译理论的指导下,结合中泰菜名的一般特点,从语言的交际功能出发,对翻译错误的83条信息逐条进行分析,我们归纳出词汇之误、语法之误和美感之误三大类;其中词汇翻译错误的有43条,语法出现错误的有38条,美感出现错误的有36条。有些菜名的翻译不仅出现一种错误,也可能同时出现两种或者三种错误,统计上或有些许叠加。

7.1 词汇之误

泰国菜汉译中词汇层面的错误可以分为食料翻译错误、做法翻译错误、风味特点翻译错误。

1、食料翻译错误主要是指做菜用的食材主料、辅料和调料的名称翻译的错误。例如:

“ผัดผักเม็ด——蔬菜炒”里泰语 ผักเม็ด 指的是佛手瓜苗,而不是蔬菜这个总称。主料和语序都出现翻译错误,应译为“炒佛手瓜苗”。

“ยอดมะระไฟแดง——蚝油炒热门佛手瓜”中, ยอดมะระ 是苦瓜苗最嫩的尖尖,主料翻译错误,因此建议翻译成“爆炒苦瓜苗”。

“fried spaghetti with basil——意粉和罗勒”指的是 สปาเก็ตติผัดปี๊ยะ,这里把意面说成意粉,“粉”一般是大米做的,spaghetti用面做的,应该称为意面。

ผัดปี๊ยะ是泰式香辣口味的食物,建议翻译成“泰式香辣意面”。

“ส้มตำปูม้า——酸辣木瓜丝”中饭, ปูม้า 是马蟹、花蟹, ส้มตำ 青木瓜沙拉,这是泰国非常受欢迎的一道菜,有好几十种风味的,花蟹的是其中一种辅料,使菜品形成不同的风味,不能漏译,译成“花蟹青木瓜沙拉”比较合适。

“ข้าวผัดหนำเกี๊ยบ——炒饭用盐味的橄榄”中, หนำเกี๊ยบ 是用橄榄腌制的一种咸咸黑黑的调味菜,用它来炒饭在泰国很受欢迎,建议翻译成“橄榄菜炒饭”。

2、在这次调查研究中发现了一些做法翻译错误的菜名。不少菜品把“炒”翻译成“炸”,此外还有一些泰式的做法翻译错误。例如:

“fried sliced fish with celery——油炸鱼片芹菜” (เนื้อปลาผัดกุ้นชา)

“fried sliced fish sweet&sour——油炸鱼片酸甜” (เนื้อปลาผัดเปรี้ยวหวาน)

“fried sliced fish with spicy thai herb——油炸鱼片辛辣的泰国草药” (ผัดเผ็ดเนื้อปลา) 三个菜的做法 ผัด 是“炒”的意思,但都被翻译成“炸”,这是因为 ผัด 翻译成英文后是 fried,而 fried 有“炒”和“炸”两个意思,泰语翻译成英文后再翻译成中文,导致了翻译错误,即二次翻译错误。泰语 เนื้อปลา 是鱼肉的意思,没有强调是鱼片还是鱼块。

sliced fish 是鱼片或鱼块的意思,在菜单中所有菜都翻译成鱼片,这也是二次翻译导致的错误。而且在中国整条鱼的做法一般都不会用“炒”,“炒鱼”的时候,鱼一般都是会切块的,不需要特别强调是“鱼片”或者“鱼块”,因此可以分别翻译成“芹菜炒鱼”“酸甜炒鱼”和“泰式香辣炒鱼”。

“กุ้งแช่น้ำปลา——鱼露卤虾”中 แช่ 是浸泡腌制的意思,被错译为卤,卤一般会煮熟腌制,这里是生腌然后放在凉凉的地方,特别是冰箱里面长时间浸泡。可译为“鱼露腌虾”。

“ผัดทะเล—海鲜炒嘶嘶声”，**ผัด**是一种泰国菜的做法，必须用到的配料有：皱柠檬叶、新鲜的青胡椒、辣椒、泰国沙姜等，形成一种独特的香辣口味。因此建议翻译成“爆炒香辣海鲜”。

“boiled cockle—煮沸雪蛤”指的是 หอยแครงคลาน，做法是把雪蛤放进开水中烫一下，雪蛤一般是半生半熟的状态，菜单中翻译成“煮沸雪蛤”，所代表的意思是雪蛤煮到全熟，因此菜品的状态特点翻译不正确，建议翻译成“开水烫雪蛤”。

“แกงอ่อนไก่—莳萝咖喱用鸡”，**แกงอ่อน**是泰国东北和北部的一道汤菜，做法是炖没有翻译出来，可翻译成“莳萝炖鸡”。

3、在此次调查中发现，一些泰国特色的菜，有自己独特的风味和特点，在中国没有对应的口味，很容易被误译。食物状态翻译错误的如：

“ทอดมันปลา—鱼蛋糕”中，**ทอดมัน**是把一些材料捣碎混合在一起油炸的意思。**ปลา**是一种用鱼肉捣碎做主料混合咖喱、香料等做成块状的食物。翻译中鱼蛋糕能表达食物的形状像蛋糕一样是块状的，但是蛋糕一般说的是甜品类的食物，食物形状特点有误。块状的菜可以叫做饼，因此建议翻译成“炸鱼饼”，既能表达做法，又能表达食物的形状特点。

“ทอดมันกุ้ง—虾蛋糕”是一样的情况，建议翻译成“炸虾饼”

同样，“ปลาผัดขี้นจ่าย—芹菜炒鱼片”，并没有表示鱼片的词，不过泰国习惯把切成块或片的食材称为英语的 **sliceed**，这里“片”字是通过菜的英文二次翻译成汉语后出现的，建议翻译成“芹菜炒鱼”就可以了。

在“ปลาชีนราดพริก—辣椒炒鱼片”中，**ปลาชีน**是鱼块的意思，**ราดพริก**是鱼做好后浇上辣椒酱汁，这个菜的做法是把鱼炸好以后，浇上辣椒酱汁。翻译中菜的形状特点翻译错误，建议翻译成“香辣鱼块”。

食物风味特点翻译错误的有如下几条。“ต้มแซ่บ—牛肉辣汤中”，**ต้มแซ่บ**是一种独特的泰国东北菜，一般会放柠檬、辣椒、香茅等来炖煮牛肉或牛的内脏，其独特的酸辣风味没有翻译出来，因此更贴切的翻译应该是“酸辣牛肉汤”。

“น้ำตกหมู—辣烤猪肉”也是泰国东北菜，一般是用烤熟的猪肉切条，加入猪血、炒熟捣碎的碎米末、洋葱、辣椒末等调料凉拌而成。**น้ำตก**是瀑布的意思，但是用在菜名一般指做菜时倒猪血的时候像瀑布一样，所以来指猪血。这个翻译语法有误，也没有表达出菜品的特色。建议翻译成“碎米末拌猪肉”或者“香辣烤猪肉沙拉”。

7.2 语法之误

语法错误指的是翻译成目的语后，出现与目的语语法规范不符的错误。分为语序错误和搭配不当。

1、这次调查中出现了很多语序不当的问题，按照中国菜名“辅料+做法+主料”或者“风味特点+主料”的表达方式，如表 2 所示笔者对菜名的译名提出了修改意见。

表 2：中文翻译语序有误的菜名

泰国菜名	错误译名	简单解析	建议译名
ไก่ห่อใบเตย	炸香兰叶鸡	裹着香兰叶炸的鸡	香兰叶炸鸡
สะตอผัดกุ้ง	虾炒臭豆	主料应放在最后	臭豆炒虾
มะหมี่เป็ดอบชานอ้อย	脯鸭面条	用甘蔗渣烟熏烘干的鸭肉应该叫做鸭脯	烟熏鸭脯面
มะหมี่หมูอบชานอ้อย	脯猪面条	用甘蔗渣烟熏烘干的猪肉应该叫做猪脯	烟熏猪脯面
fried bean sprouts with tofu	炒豆芽菜豆腐	辅料+做法+主料	豆芽菜炒豆腐
fried macaroni with basil	炒通心粉和罗勒叶	辅料+做法+主料	罗勒叶炒通心粉
spaghetti with tamato sauce	炒意粉蕃茄酱	辅料+做法+主料	蕃茄酱面炒意粉
fried macaroni with tamato sauce	通心粉炒蕃茄酱	辅料+做法+主料心粉虽然是意面，但是这个名称已成习惯	蕃茄酱炒通心粉
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	腰果鸡炒	动宾结构“炒鸡” 这道菜泰文名是：ຫັກຜັດປົກ 英文的表达“meat crab”本身就有误。中文表达也是通过英文直译导致存在语序错误	腰果炒鸡
meat crab fried rice	炒饭肉螃蟹	泰文是 ເຫັນເຈັນປຸກ，肉螃蟹的主语是螃蟹，但是菜肴里面是螃蟹肉 泰语是 ປັດຜົກກະຫຼວງ 泰语是主料是螃蟹应放在最后	螃蟹肉炒饭
meat crab omelet	肉螃蟹煎蛋卷	泰语是 ແກ້ໄຂເຈັນປຸກ	螃蟹肉蛋卷
fried crab with yellow curry	炒螃蟹黄咖喱	泰语是 ປັດຜົກກະຫຼວງ 泰语是主料是螃蟹应放在最后	黄咖喱炒螃蟹
fried meat baby clams with thai chill paste	炒蛤蜊肉泰国辣椒酱	泰语是 ແກ້ໄຂລາຍຜັດດ້າ 英文直译导致语序错误	泰国辣酱炒蛤蜊
กุ้ยเตี๋ยวน้ำไก่มะนาว	鸡肉河粉汤	语序错误导致这道菜被定义为汤而不是粉，菜名漏译了 ມະນາງ 柠檬	柠檬鸡肉汤粉

2、在此次调查研究中，发现了数量词、介词、动词使用出现错误导致搭配不当的翻译。

量词用法错误的如，“ປາຫັນທຶນສອງໜ້າ——二酱炸鱼”中，ປາຫັນທຶນ是罗非鱼的意思，ສອງໜ້າ是两面的意思。这个菜主要是将鱼炸好后，在鱼上面淋上两种口味的调料而做成，因此两种口味是这个菜的特点，但是“二”用在此处有语法的错误，不能用于表示两种，而“双”字可以代表“两种”“两个”等“两+量词”的组合，因此建议翻译为“双酱炸鱼”或者“一鱼两吃”。

介词用法错误的如，“fried soft shell crab with garlic and pepper——炸软壳螃蟹与大蒜和辣椒”指的是泰国菜 ປຸ່ນໍ້າທອດກະເທື່ອນໍາ，这里做法 ທອດ 是炸的意思。泰语菜名中没有“与”的意思，这个“与”从英文 with 翻译而来表示用大蒜和辣椒作为配料炸螃蟹。但是“与”没有“用”的，中文翻译也不需要这些介词，可以直接译为“蒜香软壳

蟹”。

动词用法错误的如，“ຫອຍແມລັງຫຼຸ່ມເຈີ້ສ—胎贝出炉的奶酪”中，ຫອຍແມລັງ的意思是“胎贝”“青口贝”或者“海虹”，ອົບ的意思有“烤”“焗”“闷”被译为“出炉”有误，ຈີ້ສ是奶酪、芝士的意思。这个翻译中，因为每个词都有几种释义，语序不当和搭配不当导致错误，建议翻译成“芝士焗青口”。

7.3 美感之误

徐盛桓（1995）认为语言美是语言的表达形式自身的一种价值属性，是语言表达形式给人们以一种愉悦感、感情上的满足感的感性呈现。在菜名的翻译中体现为其翻译除了能表达意义以外能够符合目的语的使用习惯，还能传达美好的意义，并使阅读者产生期待、满足能情感。笔者主要从美有表达不精准、表达不符合目的语习惯、表达不优美方面分析泰国菜名翻译存在的美感问题。

1、这次调查样本中有错别字、误加、遗漏等现象，也存在以偏概全、多义词翻译错误等表达不精准的错误。例如：

“ข้าวอ่อนເພື່ອກ—芋饭”辅料ເພື່ອກ在这里被翻译成“芋”，而“芋”只是一个音素，需要跟其他的音素结合在一起才能成为一个语素，比如“山芋”“芋头”“芋圆”“魔芋”。菜里指的是芋头。做法ອົບ是闷的意思，没有翻译出来，建议翻译成“芋头闷饭”。

“oyster salad—蚝沙拉”是 ข้าวหอยนางรม，这里把生蚝说成“蚝”，而现代汉语中多用双音词，应该翻译成“生蚝”。ໝາ是拌的意思，建议翻译成“凉拌生蚝”。“oyster omelet—蚝煎蛋卷”指的是 ໄຟເຈົ້າຫອຍນາງຮມ，这里是煎蛋而不是蛋卷，而 omelet 可以译成蛋卷，这也是泰语翻译成英文后再翻译成中文导致的错误，应该翻译成“生蚝煎蛋”。

“giant prawn salad—巨虾沙拉和柠檬草和薄荷”中“巨虾”以及出现两次的“和”都不符合习惯都表达。英文菜名中没有柠檬草和薄荷，不过在菜单图片中可以看出来这些配料，可以译为“柠檬草薄荷大虾沙拉”。“grilled giant prawn—烤巨虾”和“giant prawn tom yum—巨虾冬荫”也存在这个问题，应该译为“烤大虾”“冬阴功汤”

“Lemonade—柠檬水”中，Lemonade 的泰语表达是 น้ำมะนาว，ນ้ำ是水和汁的意思，ນ້າ加上水果的名称表达的是果汁的意思，因此这里应该翻译成“柠檬汁”而不是“柠檬水”，后面处于同一类别饮料（Beverage）里的所有翻译都用水果名称来表示果汁，比如“Mango—芒果”“Papaya—木瓜”，根据图片和类别可以知道表示的是“芒果汁”和“木瓜汁”，这是菜单本身的问题。由于少了“汁”字，出现了图片与翻译不符合的现象。

“ข้าวเหนียว—粘米”中，粘米属于中国个别地区的表达，一般用糯米更常见，另外中文里面没煮熟的叫做米，煮熟的叫做“饭”“米饭”，因此应该说“糯米饭”。

2、从翻译的目的性出发，翻译应该符合目的语的习惯，这次调查样本中出现了一些表达不符合目的语习惯的问题。例如：

“ຫຳຜັກນູ້ງກຣອບ—香辣脆皮牵牛花”中，ຜັກນູ້ງ既是“空心菜”又是“牵牛花”，但是作为菜品，应该译为空心菜。ກຣອບ是“脆脆的”意思。ຫຳຜັກນູ້ງກຣອບ是把空心菜裹上一层糊

油炸后拌，特制酱料来吃的菜，因此建议翻译成“香酥空心菜”，这样“酥”能够表达菜油炸后的口感。

“ผลไม้รวม——什锦季节水果”中并没有标明季节、时令的词汇，รวม指的是聚集、汇总、混合，这里指的是多种水果混合在一起，中文的习惯表达是“水果拼盘”。

“ข้าวผัดต้มยำกุ้ง——辣椒酱炒饭”中，ต้มยำกุ้ง是泰国最知名的“冬阴功汤”，是一种酸辣的虾汤，“冬阴功”是这个菜的音译，应用十分广泛，为大多数人所接受。而且这个菜非常受欢迎，这种风味广泛应用到各种菜色中，形成了冬阴功口味，因此这里应该翻译成“冬阴功炒饭”。

“พะแนงไก่——泰式怕能咖喱鸡”中，พะแนง是一种含有特制辣椒酱和椰奶熬制的类似东南亚穆斯林做的比较浓稠的咖喱。这里“怕能”用的是音译，而音译应该选择寓意较贴切、较为美好的词或非常用的词，“怕”字表示害怕寓意不太好，因此建议选不常用字，称为“泰式帕能咖喱鸡”。

“ข้าวผัดแครงเขียวหวานไก่——禄咖喱鸡饭”中，绿咖喱是专有词汇，不能说成“禄咖喱”。在汉语菜名中“绿咖喱鸡饭”一般指的是像盖浇饭一样把鸡肉铺在饭的上面淋上绿咖喱做成的食物。但这个菜名里 ผัด 是炒的意思，这是炒饭。因此这个表达会使消费者误解这个菜的做法是把绿咖喱鸡肉浇在米饭上面，建议翻译成“绿咖喱鸡肉炒饭”。

3、一些菜名虽然是按照其含义 翻译，但是也存在过于直白或者带有不好的内涵的现象，这些表达失误在于不够优美。例如：

“fried mixed vegetables——炒杂菜”中的“杂”字通常表达杂乱无序的事物，表达不优美。“ผัดผักรวมมิตร——蚝油炒什锦菜”是另一家菜单中的同一个菜，ผักรวมมิตร是指混合蔬菜，译为“什锦蔬菜”更名简洁美观。

“ไก่ทอดแคดเดี่ยว——炸腌制鸡”中，这个菜的做法是，把鸡肉切成条，腌制后晒4个小时左右，表面干爽后油炸出锅，配酱料吃。แคดเดี่ยว主要是晒干的意思，虽然晒前也要经过腌制，但是如果菜名中用“腌制”会有一种工业程序的感觉，因此可以翻译成“泰式炸鸡”或者“泰式晒鸡肉”。

“ห่อหมกทะเลมะพร้าว——蒸鱼咖喱在椰子”中，ห่อ是包裹的意思，หมก是盖的意思。ห่อหมก是用捣碎的鱼肉末混合咖喱、椰奶、辣椒等用蕉叶包裹后蒸熟的食物。ห่อหมกทะเล比 ห่อหมก 多加了各种海鲜。มะพร้าว是椰子的意思，ห่อหมกทะเลมะพร้าว又比 ห่อหมกทะเล 多了椰子果肉，有一些还会增加椰子汁，而且包裹的材料也不是蕉叶了，而是锡纸或者椰子壳，也可以用整个椰子壳作为容器来蒸这道菜。“蒸鱼咖喱在椰子”是一个比较杂糅不优美的表达，这家餐厅用的是椰子壳，建议翻译成“椰子味海鲜鱼肉末蒸糕”或者“海鲜味椰盅”。

“ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย——用大蒜和胡椒炒鱿鱼”中，ทอดกระเทียม是油炸蒜末的意思，พริกไทย是胡椒的意思，这道菜是用油炸蒜末和胡椒一起炒鱿鱼，但是表达过于直白不优美，建议翻译成“蒜香鱿鱼”。

“diet coke zero coke——健怡可乐、零可乐”也属于直译但表达不优美。建议翻译成“无糖可乐”。

“กุ้งทะเลผัดพริกเกลือ (ตามฤดูกาล)——辣椒盐酥基围虾（依照季节的）”中，พริกเกลือ是泰国常见的蘸料，用辣椒面和盐混合在一起制成，ตามฤดูกาล是指时令菜，翻译成依照季节不

太合适。因此可以翻译成“椒盐基围虾（时令菜）”。

8、泰国菜名汉语翻译错误的原因浅析与改进建议

8.1 原因分析

1、语言不对等性

泰国很多菜的材料和做法都有自己的特色，比如 แกงอ่องไก่（莳萝炖鸡）是泰国常见的杂炖汤，但是在汉语中没有对应的词汇，导致翻译的时候出现困难或者翻译出多个版本。

ห่อหมกทะเลเคลมพร้า（椰子味海鲜鱼肉末蒸糕）和 ชุดน้ำพริกกุ้ง（辣虾酱套餐）等都是纯泰式的菜在中文中找不到对等的语言信息只能通过对菜的了解进行翻译，就连中国人比较熟悉的 ต้มยำกุ้ง（冬阴功），一般译为“冬阴功”，但在样本中误译为辣酱。

此外，还有一些泰文译为中文后有好几个不同的意思而导致的错译。比如：

“หอยแมลงภู่อชีส——贻贝出炉的奶酪”中，หอยแมลงภู่的意思是“贻贝”“青口贝”或者“海虹”，อชีส的意思有“烤”“焗”“闷”被译为“出炉”有误，อชีส是奶酪、芝士的意思。每个词都有几种释义。

2、语言二次翻译

在调查的样本中出现了很多泰语翻译成英文，然后用英文翻译成中文而导致的错误。比如“ผัด”在泰语中是炒的意思，翻译成英文为“fried”，但是“fried”有炒和炸的意思，因此很多菜名中有ผัด的食物其做法是炒，但是因为翻译成英文“fried”，再翻译成中文的时候没有翻译成“炒”，被错译成了“油炸”。如“fried sliced fish with celery”是芹菜炒鱼，而在样本中被翻译成“油炸鱼芹菜”，“fried giant prawn with garlic&pepper——炸巨虾大蒜和胡椒”和“fried squid with garlic&pepper——炸鱿鱼大蒜和胡椒”也都存在这个问题；“black tea with milk——红茶与牛奶”本意指的是 ชาเขียว，是奶茶的意思。泰语里面没有“与”的意思，虽然奶茶都是用红茶做的，但是泰语里面没有指明是红茶，这个红茶是从英文 black tea 翻译过来的。英文 with 有“与”的意思，因此这个中文翻译是从英文直译过来。还有很多错译的菜名带有“用”“和”“与”。比如错误翻译“ปลาหมึกหยอดกระเทียมพริกไทย——用大蒜和胡椒炒鱿鱼”“fried macaroni with basil——炒通心粉和罗勒”“fried giant prawn with yellow curry——炸巨虾与黄咖喱”等，在泰语菜名里面并没有“用”“和”“与”这些词，因为辅料或风味的关系翻译成英语菜名的时候用了 with，然后翻译成中文的时候就有了“用”“和”“与”等词。

“drinking water——饮用水”，泰语是 น้ำบริสุทธิ์，是纯净水的一次，译成英文“drinking water”再译成中文后变成了“饮用水”。“drinking water”是英文的习惯表达，而泰国餐厅提供的可以直接喝的水是一瓶一瓶的。中文习惯表达是“纯净水”或者“瓶装水”。饮用水一般是用于区别不能饮用的水标识在水龙头的附近。这些都是二次翻译导致的错误。

3、过度依赖翻译软件，缺乏专业人员参与

在对样本进行分析时笔者发现 Old Restaurant、Mama Mia 和 Daorueang 样本菜名过度依赖翻译软件，缺乏专业人员参与主要体现在软件翻译无法处理专业术语、无法处理文化差异和无法处理语言习惯等方面。

首先，翻译软件往往无法准确理解专业术语的含义，导致翻译结果出现错误或不准确的情况。而专业翻译人员具有专业知识和术语库，能够准确翻译专业术语，保证翻译质量和专业性。比如翻译软件无法分辨多义词在菜品里面的专业名称错把“空心菜”译成“牵牛花”，把

“芝士”译为“奶酪”。

其次，翻译软件无法考虑到目标语言的语言习惯，容易导致翻译结果不自然或不通顺。而专业翻译人员能够根据目标语言的语言习惯进行翻译，保证翻译质量和语言流畅性。如样本中 Mama Mia 这家餐厅的菜单中大量的中文翻译都是使用翻译软件从英文翻译为中文导致语言不通顺。“fried giant prawn with yellow curry——炸巨虾与黄咖喱”和“fried squid with garlic&pepper——炸鱿鱼与黄咖喱”里做法是炒不是炸，“与”和“巨”来自机器的英文直译。最后，翻译错误的样本中，大量的语序错误也来自机器翻译。例如“กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน——油炸虾与糖醋”“ปลาทับทิมเผา——石榴鱼烤”“กุ้งแห้งน้ำปลา——虾在鱼酱”都是机器按照被翻译语言的词汇语序直接翻译后排列成目的语的结果。

再者，翻译软件无法处理文化差异，容易导致误解和不必要的冲突。而专业翻译人员具有丰富的文化背景和跨文化交际能力，能够根据文化差异进行翻译，保证翻译质量和文化交流的顺畅。“fried mussel spicy thai herbs——青口辛辣的泰国草药炒”指的是泰国菜 ผัดขี้ม้าหอยแมลงภู่，herbs 草药的意思，但即便是中国的药膳也会忌讳把菜说成药，一般会直接写出草药的名称而鲜少用“草药”二字。

总之，翻译软件只能进行字面翻译，无法考虑到文化背景和语言习惯的差异，容易导致误解和不必要的冲突。而专业翻译人员具有丰富的语言知识和文化背景，能够准确理解原文的含义，并根据目标语言的语言习惯和文化背景进行翻译，保证翻译质量和文化交流的顺畅。

8.2 改进建议

1、词汇层面

语言具有不对等性，泰国菜的一些食材在中国并不常见，如果有通识的译名可以直接选用。比如，意大利面在中国一般称作“面”，很少说成“粉”；หอยเมลง叫青口或者海红。如果没有通用的名称建议尽量使用音译或者学名。比如“罗勒叶”“九层塔”等。对于泰国菜的一些做法首先选取广泛流通的名称或者音译的名称，比如“冬阴功”“咖喱螃蟹”；其次，尽量选取相近的中国菜的做法来表达，比如泰国的 ซอุ์ส是把食物泡在料汁里，然后装进冰箱腌制，腌的时间有长有短，时间长的中文可以叫做“腌”时间短的中文可以叫做“冰镇”。ผัด是指用一些特定的配料去炒主料的做法，是做法和风味的组合，在中文中也没有这种风味，但是可以选取接近的做法“爆炒”来进行翻译；最后，如果仍然不够贴切，表达菜品的风味特点即可，无需逐字逐词的翻译。比如 ต้มแซ่บ是泰国把食物和特定的一些辅料炖在一起形成独特口味的做法，如果单纯用“炖”无法表达其酸、香、辣、鲜的特点，因此根据主料的不同可以叫做“酸辣牛肉汤”“酸辣鸡肉汤”等。

2、语法方面

首先，要注意语序的问题。泰语的语序和中文的语序有一些是刚好相反的。比如，名词和形容词的组合中文一般是“形容词+名词”，而泰语是名词在前形容词在后。比如“红色的衣服”泰语“ชุดสีแดง”的语序为衣服(ชุด)颜色(สี)红(แดง)。在菜名的翻译中也出现很多语序与中文不符的现象。在翻译过程中一是要注意遵循中文菜名“辅料+做法+主料”的顺序，比如“ไก่ห่อใบเตย”译为“香兰叶炸鸡”；二是要注意遵循中文菜名“风味特点+主料”的习惯，如“蒜香软壳蟹”符合中文而不是样本中的“炸软壳螃蟹与大蒜和辣椒”；三是要注意遵循“做法+主料”的语序，如“蔬菜炒”应该翻译“炒蔬菜”“罗非鱼烤”应该译为“烤罗非鱼”。

其次，要注意介词的省略和量词的运用。样本中介词“与”“和”“用”共出现 17 次，而中文菜名在表示主菜和其他菜搭配的时候多用动词，而不是介词。比如样本中“炒通心粉和罗勒”可以把“和”省略译为“罗勒叶炒通心粉”，“炒饭用盐味的橄榄”应该是“橄榄菜炒饭”。还有一些直接把两种食材组合在一起。比如“红茶与牛奶”译为“奶茶”，“炸巨虾与黄咖喱”可以译为“咖喱虾”。

最后，要避免把泰语翻译成英语再翻译成汉语，由于语言的表达习惯和语义的不完全对等，二次翻译容易导致错误。在本次调查中，有一家名为 daorueang 的餐厅，其菜单只有英文和中文，而且中文译名有很多错误。基于本人的研究是泰国菜名的汉译，不仅仅局限于泰语到中文翻译，因此将只有中文和英文的菜名纳入了样本共 19 条。在对这家餐厅菜单的翻译分析时发现中文的翻译有很多来源于英文。比如泰语“炒”的中文含义是“炒”而英文翻译“fried”的含义有“炒”和“炸”，如果把泰语翻译成英文再翻译成中文就会出现把“炒”翻译成“炸”的情况。而泰语的“炸”应该是“ทอด”。如“fried sliced fish with celery——油炸鱼片芹菜”应该翻译成“芹菜炒鱼”。

3. 美感方面

首先，不要因为漏词或多加词汇影响语言美。精炼、简洁的表达不仅有助于提升菜名的吸引力，也体现了翻译者对语言的敏感性和艺术性。翻译者在进行菜名翻译时应当注意避免漏词和多加词汇，以确保翻译的流畅性和语言的美感。如“芋饭”没有指明是哪一种“芋”，“炒蛤蜊肉泰国辣椒酱”内容太多，都容易让目的语使用者产生疑惑。

其次，菜名的翻译要符合目的语的表达习惯。菜名翻译不仅仅是语言的转换，更是文化的传递。为了让目的语读者更容易理解和接受，翻译者需要考虑目的语的表达习惯。在保留原文美感的同时，灵活运用目的语的表达方式，使菜名更贴近当地文化，提高接受度。如“香辣脆皮牵牛花”译为“香酥空心菜”不但保留了菜品作为食物而非观赏花卉的翻译“空心菜”，“香酥”也更好的表达了这个菜的风味和做法。

最后，菜名的翻译尽量表达美好寓意和愿望。菜名不仅仅是食物的标识，更是文化的体现。在进行翻译时，翻译者应尽量注重表达美好的韵味和愿景，通过菜名传递积极向上的情感。例如，可以运用一些富有诗意或典故的词汇，以激发读者的联想和共鸣，使菜名更具深度和内涵。比如把“炒杂菜”里的“杂”虽然可以表示“多种多样”的意思，但是一般是指多而不规则的、剩下的、不太好的东西，改成“什锦蔬菜”，不但有种类丰富而且有精致精美的感觉，大大增加了人们的食欲。在调查时有一家餐厅的菜单上有“炒八珍”等寓意美好的菜名。

中泰两国经济文化交往密切，翻译是跨文化交流的桥梁，精准的翻译在餐饮服务行业也十分重要，需要政府管理部门、餐饮从业者、翻译专业人士和消费者一起来解决这个问题，各行各业齐心协力共同推动中泰之间友好顺畅的交流。首先政府部门和餐饮行业管理单位应当对餐饮行业的中文服务引起重视，设立翻译的标准和依据，对餐饮从业者提供必要的中文服务、指导和帮助，教育部门也可以为餐饮行业培养更多中文人才；其次，餐饮从业人员应该加强中文服务的培训。在菜单的翻译过程中应当请懂中文的专业翻译人员来翻译或者把关，不能仅仅依赖于翻译机器。第三，翻译机器、软件，为人们提供了很多便利，如何在细微的差错中取得进一步的突破也是当前从事计算机算法和翻译软件开发的人员值得考虑的问题。最后消费者在进行跨文化交际的过程中可以帮助餐饮从业人员一起来查错纠错，精准优美地用中文来表达泰国菜。

通过对泰国菜名汉译的研究，笔者发现这一领域在学术界尚属拓新，研究关注相对较少。本论文以翻译理论为指导，结合中泰菜名的特点，对调查样本进行逐条分析，深入挖掘了词汇、语法和美感方面的翻译错误问题。研究发现，导致这些错误的原因主要包括语言的不对等

性、二次翻译错误以及过分依赖机器翻译缺乏专业人员等方面。在研究的基础上，我们从词汇、语法和美感三个层面提出了一系列有针对性的翻译建议。这些建议不仅能够帮助翻译者更好地理解和转达泰国菜名的文化内涵，也有助于提高翻译质量和减少误差。此外，我们提出了一些建议，旨在促使相关行业更好地适应中文市场。其中包括教育行业培养更多中文专门人才，餐饮业加强中文培训，智能翻译软件开发行业优化系统，以及消费者参与纠错改错等。这些建议共同构成了一个较全面的应对策略，旨在提升泰国菜名汉译的准确性和流畅度。综合而言，本研究的发现为泰国菜名的汉译提供了新的视角，并通过提出建议为相关行业的发展提供了有益的借鉴。通过进一步关注和研究，我们有望推动泰国菜名翻译领域的进一步发展，促使中泰文化交流更加深入和广泛。

参考文献

蔡欣洁、文炳（2021）。汉译英机器翻译错误类型统计分析——以外宣文本汉译英为例。浙江理工大学学报（社会科学版），2（03），1-8。
https://chn.oversea.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbcode=CJFD&dbname=CJFDLAST2021&filename=ZLGS202102006&uniplatform=OVERSEA&v=Z7rIzXKoo-KwhUzr9niWVaZZ7xkOAx52_eq-X1ytRwRqq68KCa0uKkkLzVGJC_-2

陈徐（2021）。落实字词，规范翻译——例谈文言文阅读与翻译的“三原则”。教学考试(01)，59-61。doi: CNKI:SUN:JXKS.0.2021-01-023.

段兆会、张允（2019）。目的论视角下中文菜单翻译现状及策略。黑龙江教育学院学报，38(07)，130-132。doi: CNKI:SUN:HLJB.0.2019-07-041.

郭娟、曾二青（2020）。跨文化传播视角下英语翻译技巧及方法——评《跨文化传播视角下的英语翻译策略与技巧》。中国广播电视台学刊(12)，134。doi: CNKI:SUN:GDXK.0.2020-12-062.

何妍（2020）。试论经济学视角下的赴泰留学。知识经济(12)，28-29。
doi:10.15880/j.cnki.zsjj.2020.12.015.

金昌珍（2020）。翻译中概念范畴的分类和相互关联性——以翻译理论、策略、方法、技巧为例。中国朝鲜语文(04)，59-66。doi: CNKI:SUN:CXYW.0.2020-04-007.

黎阳阳（2020）。赴泰中国留学生消费情况调查——以广西外国语学院为例。青年与社会(13)，161-162。doi: CNKI:SUN:QNSH.0.2020-13-073.

李慧珊（2017）。泰国菜名的汉译方法与策略。北方文学(17)，106。doi: CNKI:SUN:BFWX.0.2017-17-081.

李影璇（2021）。基于课堂观察的科技翻译错误分析研究。文化创新比较研究，5(01)，150-154。doi: CNKI:SUN:WCBJ.0.2021-01-051.

刘宏(2020)。西奥·赫曼斯翻译理论研究 [博士学位论文,湖南师范大学]。中国博士论文数据库。
<https://kns.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbname=CDFDLAST2021&filename=1021513281.nh>

吕红丽（2021）。新时期旅游英语翻译的技巧和方法探析。湖北开放职业学院学报，34(04)，183-184。doi: CNKI:SUN:HBHS.0.2021-04-084.

石赵佳（2021）。机器翻译的错误类型分析与译后编辑策略[硕士学位论文,上海外国语大学]。中国硕士学位论文数据库。
<https://kns.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbname=CMFD202101&filename=10210>

09109.nh

谭华 (2018)。中西饮食文化比较与中餐菜名翻译标准。黑龙江教育学院学报, 37(02), 120-123。doi: CNKI:SUN:HLJB.0.2018-02-038.

王涵 (2015)。对中国菜名英译现状的思考及其翻译对策。艺术科技(08), 291-292。doi: CNKI:SUN:YSKK.0.2015-08-251.

徐盛桓 (1995)。语言美学论纲。外语学刊(黑龙江大学学报)(02),1-8。doi:10.16263/j.cnki.23-1071/h.1995.02.001.

许薇 (2016)。中文菜单的翻译现状和策略探究。海外英语(08), 129-130。doi: CNKI:SUN:HLJB.0.2019-07-041.

许钧、穆雷 (2009)。翻译学概论。译林出版社。

尹飞舟、王佳娣 (2021)。中华文化走出去的理论新视角: 翻译传播过程的四种模式。求索(02), 44-50。doi:10.16059/j.cnki.cn43-1008/c.2021.02.004.

张鞠成 (2020)。现实与想象: 赴泰旅游风险的社会建构 [硕士学位论文,华侨大学]中国 硕士 学位 论文 数据 库。
<https://kns.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbname=CMFD202101&filename=1020323866.nh>

张昱、方嘉莹.(2020).翻译作为跨文化交际的媒介: 以澳门菜单为例 [论文集发表]。基于中葡平台的创新性发展研究——2020 年中国与葡语系国家发展研究国际会议, 澳门, 中国。DOI:10.26914/c.cnkihy.2020.051563。

郑燕平 (2011)。论全球背景下语篇翻译的原则 [博士学位论文,上海外国语大学]。中国 博士 学位 论文 数据 库。
<https://kns.cnki.net/KCMS/detail/detail.aspx?dbname=CDFD1214&filename=1012251562.nh>

Brown, H. D. (2000). *Principles of Language Learning and Teaching*. Long man Inc.

Buddawong, N., & Surahan, S. (2021). A Study of Strategies for Translating Thai Food Names into Chinese: A Case Study of Thai restaurant in Chengdu. *China Humanities and Social Sciences Journal*, 12(1), 171-172. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/humanjubru/article/view/245688/167220>

Pouget, C. F. (2000). Are Menu Translations Getting Worse?: Restaurant Menus in English in the Tarragona Area. Target. *International Journal of Translation Studies*, 12(2), 323-332. <https://doi.org/10.1075/target.12.2.08fal>

Corder, S. P. (1967). The significance of learner's errors. *IRAL: International Review of Applied Linguistics in Language Teaching*, 5(4), 161-170. <https://doi.org/10.1515/iral.1967.5.1-4.161>

Sinthawornkul, S. (2004). Thai Ways of Eating and Beliefs as Reflected in the Names of Thai Foods used in Traditional Ceremonies and Festivals [Master Degree Thesis, Chulalongkorn University]. Thai thesis database. DOI: https://doi.nrct.go.th>ListDoi/listDetail?Resolve_DOI=10.14457/CU.the.2004.263