

目的论视角下的英文食品说明书汉译研究

孙 妍, 支永碧

苏州科技大学外国语学院, 江苏 苏州

收稿日期: 2025年6月9日; 录用日期: 2025年7月25日; 发布日期: 2025年8月7日

摘 要

在全球食品贸易深度发展的背景下, 食品贸易已成为国际贸易的重要组成部分之一。英文食品说明书的翻译质量直接影响消费者的消费决策与产品市场表现, 同时英文食品说明书的汉译质量直接关乎中国消费者的健康安全, 因此对于英文食品说明书翻译的监督和研究表明变得越来越重要。本研究以翻译目的论为理论框架, 通过分析目的论中目的性、连贯性、忠实性三原则对英文食品说明书汉译的指导作用, 并结合具体实例和具体的翻译技巧进行分析, 以期对相关翻译实践提供参照, 提高翻译文本的有效性和传播效能, 为消费者提供食品消费决策支持。

关键词

目的论, 食品说明书, 翻译技巧

Study on E-C Translation of Food Product Instructions from the Perspective of Skopos Theory

Yan Sun, Yongbi Zhi

School of Foreign Languages and Literature, Suzhou University of Science and Technology, Suzhou Jiangsu

Received: Jun. 9th, 2025; accepted: Jul. 25th, 2025; published: Aug. 7th, 2025

Abstract

With the deepening of global food trade, food trade has become a significant part of international commerce. The quality of translating English food product instructions directly impacts consumer decision-making and product market performance. Meanwhile, the quality of Chinese translation bears significant implications for Chinese consumers' health safety. Therefore, supervision and research into the translation of English food product instructions have become more important. This

paper adopts Skopos Theory as its theoretical framework. By analyzing the guiding function of its three core rules—skopos rule, coherence rule, and fidelity rule—in the Chinese translation of English food product instructions, and by combining case studies with translation techniques for analysis, it aims to provide practical references for relevant translation practice, enhance the effectiveness and communicative efficacy of translated texts, and provide consumers with support for food consumption decisions.

Keywords

Skopos Theory, Food Product Instructions, Translation Techniques

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

当下, 食品行业已成为全球性产业。随着中国国民收入的增长, 居民的食品消费观念发生了显著变化, 对多样化食品的需求日益增强。这促使种类繁多的进口食品进入了国内消费市场, 并在食品市场占据了显著的市场份额。食品说明书是消费者了解食品信息的重要渠道, 一份清晰、准确、详尽的说明书, 并不只是简单的文字说明和堆砌, 而是消费者科学、合理选择和食用食品的核心依据。它直接关系到消费者能否正确理解食品的成分、功能、食用方法、储存条件以及潜在的过敏原等重要信息, 从而为其消费决策提供至关重要的保障。因此, 英文食品说明书的汉译质量直接关乎中国消费者的健康安全与消费决策, 对于英文食品说明书翻译的监督和研究的变得越来越重要。目的论, 作为翻译理论的一个分支, 提供了一种以目标读者为中心的翻译方向。以目的论为理论框架, 对英文食品说明书的汉译进行研究, 有助于我们更好地理解食品说明书翻译的目的和内容。这不仅能够把控翻译质量, 还有助于消费者了解食品的关键信息。因此, 本文以目的论为理论框架, 聚焦于英文食品说明书的汉译研究, 阐述目的论三原则对英文食品说明书汉译的指导作用, 并结合具体翻译技巧与实例进行分析, 旨在提高翻译文本的有效性, 促进翻译文本在目标消费市场的传播, 为消费者提供食品消费决策支持。

2. 相关理论

目的论作为功能主义翻译理论的代表性理论, 最初是 20 世纪 70 年代在德国出现并逐渐发展, 成为翻译研究的重要范式, 这一核心理论拓展了翻译领域的研究视角。

2.1. 目的论

目的论有三条基本原则, 即目的性原则、连贯性原则和忠实性原则。目的性原则在目的论中占据主导地位, 即“翻译行为所要达到的目的决定整个翻译行为的过程”[1]。在翻译过程中译者要明确为何而译, 然后决定如何译。连贯性原则要求“译文必须符合语内连贯的标准”[2]。译文要符合目的语的表达习惯和文化背景, 能够被目标读者所接受和理解。忠实性原则要求达到语际连贯, 是指“译文与原文间应存在语际连贯一致”[2], 译者在翻译过程中需要忠实于源文本。

2.2. 目的论相关研究

目的论是功能主义翻译理论的代表性理论, 侧重于翻译行为的目的性。德国功能派学者 Vermeer、

Reiss、Manttari 和 Nord 是功能主义翻译理论发展过程中的重要人物。Vermeer 和 Reiss 撰写了《翻译理论基础》一书, 为功能主义翻译理论的发展奠定了重要基础。Manttari 则是进一步扩大了功能主义翻译理论的适用范围。Nord 首次用英语阐述了功能学派思想和主张, 并提出了“功能加忠诚”原则作为补充。经过学者们的深入研究, 该理论体系不断发展完善。近些年许多学者关注功能主义翻译目的论在一些具体领域中的翻译应用, 其应用领域较为广泛。Abdelaal 以《古兰经》的翻译为例, 探讨了目的论在宗教文本翻译中的适用性[3]。还有一些学者关注公示语翻译[4]、口译[5]、字幕翻译[6]等不同的领域。

2.3. 食品翻译相关研究

食品翻译研究是一个跨学科领域, 融合语言学、文化研究以及食品科学等领域。其核心聚焦点从以下角度进行梳理。从理论框架角度来看, 目的论与功能对等理论仍为主要的理论框架。学者们还从生态翻译学三维转换视角来探讨食品广告翻译策略[7], 跨文化背景下分析食品英语翻译策略[8]。从研究的核心议题来看, 食品翻译的范畴已从单一的包装信息翻译传递扩展至多元场景。研究多围绕食品包装翻译、术语标准化来展开, 在此基础上, 研究进一步延伸至食品广告翻译[9]、食品商标翻译[10]、区域特色食品翻译[11]等领域。

食品翻译相关研究已经形成了较为丰富的学术积累。但专门针对食品说明书的研究相对较少, 针对英文说明书的汉译研究相对有限。本文以目的论为理论框架, 阐述目的论三原则对英文食品说明书汉译的指导作用, 并结合具体的翻译技巧和实例来进行分析, 旨在提高译文在目标消费市场的传播效果。

3. 目的论对英文食品说明书汉译的指导

食品说明书主要包含食品名称、成分表、食用方法、贮存方法、保质期以及生产日期等重要内容。作为承载着大量实用信息的文本, 食品说明书具有为消费者提供相关食品信息的功能。此外, 食品说明书的功能不仅在于传递食品信息, 还在于推广产品, 塑造品牌价值, 最终有助于赢得消费者的认可并提升他们对产品的整体体验。因此, 高质量的食品说明书翻译有助于提升食品的市场竞争力, 从而进一步推动全球化背景下的食品进出口贸易。食品说明书的翻译不仅限于不同语言之间的转换, 同时还涵盖了背后的文化价值的传播。

目的性原则是首要原则, “译者在翻译过程中须结合翻译的目的和译文读者的特殊情况, 以某个接受者群体为对象, 使译文在目的语环境中具有某种功能” [1]。译者须明确翻译行为的目的以及译文受众的认知和文化背景, 从而在翻译过程中可以灵活选用翻译技巧。具体到英文食品说明书的翻译, 翻译的目的是对食品进行宣传, 提升产品的市场竞争力以及为消费者安全提供保障。译者可以根据翻译目的来选择适配的翻译技巧, 在目标语境中发挥食品说明书的功能, 例如: 食品信息精准传递、食品安全风险警示以及消费者的消费行为引导等。

连贯性原则要求译文能够符合目的语读者的语言和文化习惯。这意味着译文应能在目标语语境和文化中, 为目标文本接收者所理解并满足其需求, 同时兼顾源文本生产者的意图。译者要深入了解目标语言和源文本所体现的语言特征。同时, 它还要求译者注意译文的逻辑性和条理性, 避免出现语义不清或逻辑矛盾的情况。在进行英文食品说明书的翻译时, 译者应考虑中文的语言特征。译者需要关注中文的词汇表达、句式结构以及文化认知特点, 以确保翻译后的说明书不仅准确无误, 而且符合中国文化习惯, 易于中国消费者的理解。

忠实性原则要求译者忠实于原文, 但并非机械地拘泥于原文形式, 确保译文在目标语言中准确传达其含义并能够保留原文意图。译者在翻译过程中必须对其翻译文本进行质量把控, 避免翻译中夸大其词, 随意修改信息或制造歧义, 确保准确传达原文信息。在进行英文食品说明书的翻译时, 译者必须准确表

达原始信息的内容与意图,尤其是涉及食品成分、食用方法、储存方法等关键内容时,这对于确保消费者安全与提升产品满意度至关重要。

4. 英文食品说明书的翻译技巧

目的论三原则为英文食品说明书的汉译提供了理论参照和指导,这一章节分析整理了一些常见的食品说明书的翻译技巧,并结合实例分析其在英文食品说明书汉译中的应用。

4.1. 分译

分译是指在翻译过程中将原文里复杂的单词、短语或句子进行拆分或提取出来单独处理。它的核心目的是让译文更符合目标语言的表达习惯,使译文流畅自然,同时保持信息的完整传递。

例 1: “How to use: Mix 31 g of Anchor Full Cream Milk Powder with water (warm or cold water) to make 250 ml milk.”

译文: “冲调方法: 慢慢将约 31 克本品与水混合(冷水亦可轻松冲泡), 冲调成 250 毫升奶液, 搅拌均匀即可饮用。”

原文是介绍食品的食用方法。英语多用长句整合信息,译文通过运用分译的技巧,使用短小精悍的语句,将原文的句式重构为符合汉语语用习惯的短句表达。译文中使用冲调成,即可等词语替代原文中的不定式结构,符合汉语意合特征。

例 2: “Aptamil preschool children formulated milk powder is designed and developed for the growth of preschool children, supporting children to improve self-protection power, and be ready to explore and experience future challenges.”

译文: “爱他美学龄前儿童奶粉, 针对学龄前儿童的生长发育特点研制, 帮助孩子提升自护力, 做好准备, 尽情探索体验, 无惧未来挑战。”

原文是一个包含多个目的的长句旨在说明奶粉的效果,在译文中拆分成多个短句来描述奶粉的功能和效果。分译为短句易于消费者抓住信息重点,译文读起来更流畅,节奏感更强。同时译文的用词也最大程度上符合消费者的文化背景。译文里尽情、无惧等用词体现了原文隐含的自由、充分享受的情感色彩,更符合家长对孩子茁壮成长的期望,符合中国文化中鼓励孩子勇敢、坚强的价值观。

4.2. 增译

增译是指在翻译过程中根据需要添加一些词语或句子。通过弥补语言、文化或逻辑上的差异,让译文更自然易懂,以便于更流畅地表达原文的思想内容。

例 3: “Do not purchase if open or torn.”

译文: “若包装开封或破损, 请勿购买。”

原文旨在说明包装受损的食品不能购买这一情况。在译文里增加包装一词补全逻辑主语,保障食品信息的明晰性,明确表达对象避免造成误解。译文里还增加了请字来实现语用缓和,符合中文公共告示和说明书中常见的语用习惯。

例 4: “Cool it to 40°C.”

译文: “待凉至微温(约 40°C)。”

译文里增译了微温和约。其中,微温是关键性的文化增译。原文直接给出精确温度 40°C,译文里增译了微温一词,这符合中国消费者基于生活经验所形成的温度的感知习惯。微温通常指略高于体温,手腕试温不烫的温度。很多消费者可能不习惯精确测温,这一直观描述符合消费者特有的生活经验感知,

提高了实际操作的实用性。在微温后补充精确温度,并用约字表示这是一个温度的参考范围。这既保留了原文的科学信息,忠实于原文,又符合目的语消费者的文化认知习惯。

4.3. 转性

为适应译入语的语言和文化习惯,翻译时往往对原文本中的一些词汇进行词性转换,从而实现译文地道流畅。

例 5: “Keep away from light and heat.”

译文: “请置于阴凉干燥处,避光保存。”

原文旨在说明食品的贮藏条件。将原文中的动词短语 keep away from heat 所蕴含的意义概括转化为名词短语阴凉干燥处。阴凉干燥处是描述大部分食品理想贮存环境的一个高度凝练、标准化的常见表达,它符合中文追求韵律和简洁的表达习惯,易于记忆和传播。

例 6: “This multi-region blend still serves as the foundation of our handcrafted espresso drinks in Starbucks stores around the world.”

译文: “直至今日它仍是我们在全球星巴克门店手工调制意式咖啡饮品的核心与灵魂。”

译文中将英文的动词结构转换为中文的名词性表达,契合中文多用名词来描述事物性质的特点,即将 serve as the foundation 译为是……的核心与灵魂。原文中的形容词在译文里转化为动词,即将 handcrafted 译为手工调制。原文是向消费者传达该产品的价值和地位,译文通过使用名词性表达来强调该产品的核心地位。调制一词带有精心调配、用心制作的情感色彩,通过动词的动态特征,使消费者更直观地感知到产品背后的品质。这种转换不仅是对词性的转换,更是对产品价值的诠释,体现了语言适配与文化传意的高度统一。

5. 结论

食品说明书是消费者了解食品的重要途径。消费者通过食品说明书获取食品核心信息、理解安全食用指南,并做出购买决策。同时在进出口贸易中食品说明书的翻译质量直接影响销售和消费体验,高质量的翻译则能有效跨越语言和文化障碍,精准传递食品价值与信息,显著提升产品竞争力、促进销售增长并树立良好的国际品牌形象。随着对目的论的深入理解和应用,译者能更灵活地处理食品说明书翻译中的复杂问题,在确保关键信息准确忠实的基础上,对内容进行符合目标受众的文化习惯和阅读偏好的调整。这种处理方式能提升翻译文本的实用性和沟通效率,有助于提升英文食品说明书翻译的有效性。

参考文献

- [1] 张锦兰. 目的论与翻译方法[J]. 中国科技翻译, 2004, 17(1): 35-37+13.
- [2] 陶友兰. 翻译目的论观照下的英汉汉英翻译教材建设[J]. 外语界, 2006(5): 33-40.
- [3] Abdelaal, N.M. (2019) Faithfulness in the Translation of the Holy Quran: Revisiting the Skopos Theory. *Sage Open*, 9, 1-14. <https://doi.org/10.1177/2158244019873013>
- [4] 张群星, 顾红. 汉语公示语的模糊性及其目的论视角下的英译研究[J]. 南昌大学学报(人文社会科学版), 2012, 43(6): 143-147.
- [5] 杨俊. 从翻译目的论视角看口译现场的应急技巧[J]. 外国语文, 2019, 35(6): 118-124.
- [6] 王雯璐. 目的论视域下《封神第一部》字幕中文化负载词翻译探析[J]. 英语广场, 2025(13): 38-41.
- [7] 史莹. 生态翻译学三维转换视角下食品广告翻译策略研究[J]. 中国食品工业, 2025(2): 153-155.
- [8] 赵慧. 跨文化背景下食品英语翻译策略研究[J]. 中国食品工业, 2024(13): 65-67.

- [9] 张小莉. 英语食品广告中模糊语言的应用及汉译方法分析[J]. 食品研究与开发, 2021, 42(3): 231-232.
- [10] 黄钟萱. 食品商标翻译中的文化差异与翻译方法研究[J]. 中国食品, 2024(14): 138-140.
- [11] 苏婷. 海上丝绸之路背景下北海特产食品说明书翻译策略探析[J]. 中国食品, 2024(18): 148-150.