

## 《随园食单》英译：基于厚译的陈肖恩译本分析与新译探索

俞思思\*, 阮晓蕾

安徽大学 安徽合肥

**【摘要】**美食是中华文化“走出去”的一个重要主题。袁枚的《随园食单》被奉为“中国古代食经”，在中华美食史上有着举足轻重的地位，其译介也比较丰富。本文以《随园食单》的首个英译单行本——陈肖恩译本为研究对象，结合其翻译背景，运用厚译理论进行详细分析。通过译例分析，挖掘陈肖恩的翻译方法，探析其对菜谱这种特殊文本英译的处理。厚译理论，对于中国典籍的外译具有重要的应用价值。本文展示了厚译理论如何在保留原文文化内涵的同时，增强目标读者的理解与接受度。这种方法不仅仅是语言的转换，更是文化的传递与融合。尤其在食谱翻译中，厚译理论的应用能够更好地呈现菜肴背后的文化背景和历史渊源，使得译文不仅是美食的再现，更是中华文化的传播媒介。文末通过参考现代食谱，对《随园食单》进行了与时俱进的新译探索。

**【关键词】**《随园食单》；典籍英译；厚译；新译

**【基金项目】**本文系安徽省哲学社会科学项目-青年项目“应对突发重大公共卫生事件的中国形象研究” AHSKQ2020D188 的阶段性研究成果

**【收稿日期】**2024 年 12 月 18 日

**【出刊日期】**2025 年 1 月 18 日

**【DOI】**10.12208/j.ssr.20250018

### English translation of *Suiyuan Shidan*: Sean Chen's version analysis and retranslation exploration

Sisi Yu\*, Xiaolei Ruan

Anhui University, Anhui, Hefei

**【Abstract】**Gourmet food stands as an important motif in the dissemination of Chinese culture. Yuan Mei's *Suiyuan Shidan* is revered as the “Ancient Chinese Gastronomic Classic,” holding significant sway in the annals of Chinese culinary history. This article takes its first full English translation, *The Way of Eating* by Sean Chen, as the research subject. It provides a detailed analysis of his translation through thick translation theory, considering the translation background. By scrutinizing translation instances, this article unveils Chen's translation approaches, dissecting his treatment of this unique culinary text. The thick translation theory holds significant application value for the translation of Chinese classical texts. This article demonstrates how the theory can preserve the cultural essence of the original text while enhancing comprehension and acceptance among target readers. This approach goes beyond mere linguistic conversion to encompass cultural transmission and integration. Particularly in the translation of cookbooks, the application of the thick translation theory can better present the cultural background and historical origins behind the dishes, making the translation not only a reproduction of cuisine but also a medium for spreading Chinese culture. Additionally, drawing insights from modern cookbooks, this article embarks on a contemporary retranslation endeavor of *Suiyuan Shidan*.

**【Keywords】***Suiyuan Shidan*; English translation of classical texts; Thick translation; Retranslation

#### 1 引言

“食”是人类社会永恒的话题，美食不仅是一种满足味蕾的享受，更是承载着文化、历史和传统的重要载体。随着国际交流的增加，中华美食的影响力不断扩大，其独特的口味、精致的制作工艺以及蕴含其中的文

化内涵让它成为中华文化“走出去”的重要使者之一。纪录片《舌尖上的中国》聚焦中国人民对美食和美好生活的追求，从中国开始在国际上宣传该系列纪录片以来，已有三十多个国家和地区购买了其放映权<sup>[1]</sup>。通过美食，人们可以窥探到一个民族的文化底蕴和历史积

\*通讯作者：俞思思

淀, 增进对彼此的了解和尊重。文化外交不仅是调解国与国之间摩擦的“润滑剂”, 而且能够提升国家形象, 有助于培养对一个国家及其价值观与制度的有利看法[2]。

《随园食单》是袁枚于 1792 年所著, 是中国古代饮食文化理论与实践相结合的集大成之作, 被奉为“中国古代食经”。作为中国古代美食文化的珍贵遗产之一, 《随园食单》承载着丰富的历史内涵和独特的文化价值, 在中华美食史上占据着举足轻重的地位。食谱的英译在中华美食走向世界的过程中具有重要意义, 不仅可以让更多的外国人了解和品味到中国的美食, 也能够促进中外文化之间的交流。

陈肖恩译本 *The Way of Eating* 是《随园食单》的首个英文全译本, 因此更具里程碑的意义。本文结合厚译理论, 对 *The Way of Eating* 的部分段落进行分析。并参考现代食谱以及《中国川菜》[3], 对《随园食单》新译进行初步探索。

## 2 陈肖恩与《随园食单》

陈肖恩是生物医学工程博士, 出于对中国饮食史的好奇, 他翻阅了相关书籍, 并认为只有阅读《随园食单》才有可能了解中国当代美食[4]。2013 年, 他在阅读《随园食单》时意识到, 由于自身对中国古代汉语的理解有限, 无法领会其内涵。遗憾的是, 当时并没有完整的英文全译本可供参考, 只有节译或者无明确来源的中文译文[5]。

于是, 他决定开始翻译, 并在自己的博客——“饮食之道”(The Way of Eating) 上发布了译文片段。他的译文引起了许多具有共同爱好的网友和专业读者的关注和互动。其中, 美国宝库山出版集团的首席执行官凯伦·克里斯滕森在得知这部作品的重要性和尚未完整英译的情况下, 邀请陈肖恩完成全译。同时, 人类学家尤金·安德森和袁枚研究专家王安国也自发组成了专家智囊团, 全程指导翻译工作。2017 年, 陈肖恩完成了《随园食单》的全译, 这部译本可以被称为是互联网时代下“智慧众筹”的结晶[6]。

陈肖恩工科博士的学术背景、翻译目的、翻译过程及其翻译团队的特殊性决定了译本的特点。译本学术化特征十分鲜明。开篇列出中英文度量衡对照表(如图 1 所示); 每卷卷首均添加导读, 提供内容概览, 增补背景知识, 为方便西方读者理解, 用西方饮食现象为袁枚的烹饪思想作注; 多数篇目设有补充信息栏, 或拓展知识, 或解释术语; 通过脚注, 详细介绍中国历史文化名人和文中所引典籍, 并对原文内容进行个性化阐释

与评论[6]。译者试图以这一系列翻译方式最大限度地展现《随园食单》全貌。

Chinese	Western Equivalent	Modern Measurements (Metric and Imperial)	
		Volume	
勺 <i>shao</i>	spoon, scoop	10 ml (0.34 fl oz)	
合 <i>ge</i>		100 ml (3.4 fl oz)	
升 <i>sheng</i>	peck, quart	1,035 L (34 fl oz)	
斗 <i>dou</i>	pint	10 L (2 US gal)	
杯 <i>bei</i>	cup	around 100 ml (3.4 fl oz)	
酒杯 <i>jiubei</i>	wine cup	30 to 50 ml (1 to 1.5 fl oz)	
		Weight	
钱 <i>qian</i>	mace	3.7 g	
兩 <i>liang</i>	teal, Chinese ounce	37 g	
斤 <i>jin</i>	catty, Chinese pound	596 g (20.9 oz)	a modern-day <i>jin</i> equals 500 g
		Length	
分 <i>fen</i>		3 mm (0.12 in)	
寸 <i>cun</i>	inch	3.2 cm (1.26 in)	
尺 <i>chi</i>	foot	32 cm (12.5 in)	
丈 <i>zhang</i>		3.2 m (10.5 ft)	
		Time	
滾 <i>gun</i>	boil, roll	3 seconds	
刻 <i>ke</i>	quarter	15 minutes	
香 <i>xiang</i>	incense stick	1 hour	
時辰 <i>shichen</i>		2 hours	

Source: Endymion Wilkinson. (2010). *Chinese History: A Manual* (pp. 234–246, section 7.3: Weights and Measures).

图 1 中英文度量衡对照表[5]

## 3 厚译理论概述

“厚译”这一概念由阿皮亚在 *Thick Translation* 一文中首次提出, 他将这种旨在将文本置于丰富的文化和语言背景中的, 通过注释和相关的释义进行的翻译活动称为“厚译”[7]。Hermans [8]指出, 厚译力图避免将某一特定范式强加于人, 它既承认不可能实现完全的翻译, 又不愿意在翻译过程中挪用他者。厚译是通过在翻译中解释文化, 主动呈现文化差异, 最终实现不同文化间的相互理解和尊重。阿皮亚希望人们能正视并尊重世界各地区的民族文化个性, 从根本上延续了后殖民理论的精神[9]。阿皮亚在其研究与教学中深感语言交际的根本任务是理解话语的交际意图, 可交际意图的理解并不能直接从话语的字面意义中获得, 而必须深刻理解话语或文本里所蕴含的丰富内涵。深度翻译的译例强调了译者文化协调人的身份, 有利于译者主体性的发挥, 因而对翻译实践, 尤其是典籍英译, 有相当的启示和积极的意义[10]。

本文在前人研究的基础上, 通过观察、分析陈肖恩译本中所使用的能够体现“厚译”理论原则的翻译方法, 以期推进对典籍外译与深度翻译的进一步研究。

## 4 译例分析

对于应用实践而言, “厚译”最多可以称为“观点”, 表现为一种“策略”, 包含了众多的“方法”[11]。“厚译”一词可以用来指任何包含大量附加材料的目标文本, 包括了注释、脚注、尾注、扩展的介绍、后记、词

汇表等形式<sup>[12]</sup>。贾卉和张凯维<sup>[13]</sup>在《〈金匱要略〉新译本的深度翻译研究》一文中通过文内、文外两方面探讨该译本中的厚译。本文将从这两方面分析陈肖恩译本所使用的翻译方法,以说明这些方法在中国典籍翻译过程中的作用与意义。

#### 4.1 文外厚译

文外的厚译主要通过前言(Preface)、目录(Contents)、索引(Index)及按语(Overview)体现<sup>[13]</sup>。Nicole Mones为《The Way of Eating》作了接近7页的前言,其中详细地叙述了袁枚与《随园食单》的故事,并介绍了古代中国“君子远庖厨”的社会现象,以及在那样的时代背景下,袁枚创作《随园食单》的意义。她通过引用亚瑟·韦利所描述的有关袁枚的内容,给读者介绍袁枚的生平趣事,让读者尽可能地了解袁枚的背景,并表达了自己对袁枚的欣赏。

随后陈肖恩作了3个译者注,其中提到了自己对《随园食单》的看法,他认为专家和爱好者都很有可能将这本书作为研究和理解现代中国美食的必读书籍<sup>[5]</sup>。他讲述了自己翻译《随园食单》的过程,强调了汉学家们在其翻译中给予的巨大帮助。他还指出了翻译“配料”和“烹饪技术及其参数”的困难,袁枚的《随园食单》已跨越4个世纪,并且袁枚自己并不下厨,因此书中所写的部分内容并不准确,甚至出现了错误,依照书中内容操作很难还原菜品。例如,将“黄鱼”(yellow fish)翻译为“yellow croaker”需要研究当时的中国渔业和贸易,了解几种候选鱼类的迁徙和繁殖习性,并掌握这些鱼类的中国历史名称和分类学名称。比如,单位“滚”的翻译,这种词汇已不运用于现代食谱,陈肖恩通过校准食材的大致烹饪时间,给出了猜测——三秒钟。由此,陈肖恩在《A Note on Measurements》中列出了中英文度量衡对照表,让读者对文中跨越时间和文化的计量单位有比较准确的认识。最后,陈肖恩对“酒”作了2页的注,其中详细地介绍了中国古代的酿酒技术,指出与西方的区别,由此指出中国的“酒”应使用汉语拼音,翻译为“Jiu”。Nicole Mones的前言和陈肖恩的译者注给读者提供了超越原文内容的极其丰富的信息,若在阅读正文之前浏览前言部分,这些内容已足够让读者放下戒备与担心。

目录中包含了《随园食单》中15章的篇名翻译、文末三部分补充内容标题及所在页码,如“Essential Knowledge 7”“Index of Recipes 213”,由此让读者准确定位书中内容,以便查阅。

索引附于书末,包括Index of Recipes和Index of

Ingredients and Terms。菜谱索引按照书中顺序,列出菜名并标出页码,如“Song Cakes, 162”。配料索引将文中出现的配料列出英文和中文名称后,标出该配料在书中出现的页码,如“bean sprouts 豆芽, 135 - 136”。索引部分为读者准确定位书中内容提供便利,从食谱的角度看,读者可以通过索引查找想做的菜品,或根据现有食材查找可做的菜品。

除了翻译出《随园食单》原文中每章卷首的按语,陈肖恩还会在一些具有中国特色的菜品前面或旁边加上导读、注释、补充信息栏等内容,补充背景知识,解答西方读者可能的困惑。如第二章《须知单》中提到“火候须知”,在翻译原文之前,陈肖恩进行了补充,对袁枚所写的“火候”进行拓展性解释,详细地解释了术语“武火”和“文火”,说明火候在中国烹饪中的重要性。值得一提的是,在翻译《须知单》和《戒单》两章之前,陈肖恩作了一页“Dos and Don'ts of Chinese Cuisines”,强调了《随园食单》虽为食谱,但这两章理论部分的重要性。

这些文外厚译的方法为读者提供了丰富的知识,涉及中国传统历史文化、饮食学、农作物学、水产学等等,陈肖恩在翻译时尽可能地进行补充,深度挖掘原文的内容,在减少读者阅读障碍的同时,让读者获取更多有效信息。

#### 4.2 文内厚译

##### (1) 文内释义(Parenthetical Note)

陈肖恩译本中多处使用括号作注,括号内的注释通常比较简洁,力图在保持译文流畅性、不破坏原文形式与结构的前提下补充相关内容。

示例1: 虽有天姿,虽善涂抹,而敝衣蓝缕,西子亦难以为容。(《作料须知》)

译文: A beautiful woman, when garbed in ragged and worn clothing, looks unattractive. Even the renowned [Spring and Autumn Period beauty] Xi Shi cannot look beautiful under such conditions.

本例论述的是在烹饪中,调味品质量的高低直接影响食物的品味。比喻厨师所用的调料佐料,就像是女人的衣服和首饰一样重要。烹饪中若无好的调味品,制作出的菜品也不会美味,就好比如果不会打扮,只有破烂的衣服,就算是西施这样的美女也难以给人美的感觉。这里陈肖恩对中国传统文化中的人物“西子”进行注释,西施是中国春秋时期的著名美人,现已成为“美女”的代名词。而不熟悉中国文化的读者虽能通过上下文判断“西子”的大致含义,却无法了解到她到底是谁,

于是陈在翻译时进行了括号内的补充, 不打破句子连贯性, 读者若对其感兴趣, 也可以通过译者给出的关键信息进行检索。

示例 2: 黄鱼切小块, 酱酒郁一个时辰。沥干。入锅爆炒两面黄, 加金华豆豉一茶杯, 甜酒一碗, 秋油一小杯, 同滚。(《黄鱼》)

译文: Cut the yellow croaker into small chunks. Marinate with soy sauce and *jiu* for a day and allow to drip dry. Fry the pieces until the sides are golden brown, then add a small cup of Jinhua *douchi* (fermented black soybeans), a bowl of sweet *jiu*, and a small cup of autumn sauce, and boil together.

本例论述黄鱼的作法。其中提到加入金华豆豉。豆豉是中国传统特色发酵豆制品调味料, 在欧美地区不太流行。对于这种具有中国传统特色的食材, 陈肖恩使用了“豆豉”的汉语拼音 *douchi*, 加上括号注释“fermented black soybeans”, 告知读者“豆豉”是什么。这种简短且明确的补充, 适合放在括号里置于文内, 补充了将“豆豉”置于异语文化时, 信息的缺失。此例中的“一个时辰”译为“a day”属误译, 应为“two hours”。

## (2) 注释 (Annotations)

陈肖恩译本中添加了大量注释, 注释的加入让译本相比原文的篇幅大幅增加。厚译强调译者的主体性和文化协调作用, 其本质是“深入异质文化内部, 追求以异质文化持有者的视角观察和理解该种文化, 尊重异质文化”<sup>[15]</sup>。尤金·奈达 (Eugene Nida)<sup>[16]</sup>强调要了解语言作为交流代码表达意义的方式。翻译是将源语言中的信息解码并重新编码到目标语言的过程。翻译传递给异语读者的应该是明白、晓畅和有深度、有内涵的文化信息<sup>[12]</sup>。翻译是以目的语文化理解为导向的解码, 根据不同的目的语文化特点, 翻译的呈现也应不同。因此厚译也不是盲目增加文本内容, 而是将原本文本置入目的语文化语境时, 对缺失信息的精准补充。

示例 3: 王太守八宝豆腐

用嫩片切粉碎, 加香蕈屑、蘑菇屑、松子仁屑、瓜子仁屑、鸡屑、火腿屑, 同入浓鸡汁中, 炒滚起锅。用腐脑亦可。用瓢不用箸。

译文: Prefect Wang's Eight Treasure Tofu

Take tender tofu, then slice and cut it until it has been minced thoroughly into fine particles. Add to it finely minced<sup>6</sup> shiitake, mushrooms, pine nuts, melon seeds, chicken, and dry-cured ham. Put everything into concentrated chicken extract, and stir the mixture until it

boils, then plate and serve.<sup>7</sup> One can also use *douhua* [tofu jelly]. Eat this with a spoon and not with chopsticks.

Annotations: 6 *Xue* 屑 literally means “crumbs” or “bits” but is translated as “finely minced.” It is not the most accurate translation but indicates the even fineness that one gets by cutting in an orderly manner.

7 This feels like a more tedious version of shredded tofu (*wensi doufu* 文思豆腐). While for shredded dishes all ingredients need to be cut into fine threads, this recipe requires another set of cuts to “dice” all the ingredients into bits less than one millimeter.

此例论述王太守八宝豆腐的作法与由来。第一条注释说明将“屑”翻译为“finely minced”的原因。陈习惯在注释中提出自己翻译中的困惑和思考, 这种体现翻译过程的注释不仅给普通读者以更加准确的理解, 而且对翻译学者、饮食文化学者等研究型学者也有一定的借鉴意义。第二条指出八宝豆腐的作法与文思豆腐相似, 给读者以类比来加深印象, 读者也可举一反三, 由此菜谱烹饪出文思豆腐。

示例 4: 鸡蛋

鸡蛋去壳放碗中, 将竹箸打一千加蒸之, 绝嫩。凡蛋一煮而老, 一千煮而反嫩。加茶叶煮者, 以两炷香为度。蛋一百, 用盐一两; 五十, 用盐五钱。加酱煨亦可。其他则或煎或炒俱可。斩碎黄雀蒸之, 亦佳。

译文: Chicken Eggs

Break the eggs into a bowl and beat them with bamboo chopsticks a thousand times then steam until tender.<sup>28</sup> Eggs become tough when cooked, but with prolonged and continuous cooking they become tender again.<sup>29</sup> Those prepared with tea leaves should be cooked for a period of two sticks of incense [two hours]. To cook a hundred eggs, use two *liang* of salt; for fifty eggs use five *qian*.<sup>30</sup> One can also braise them with soy sauce. Other methods of preparation include pan-frying and stir-frying. Eggs steamed with shredded finch are also excellent.

Annotations: 28 The recipe for steamed egg (*zhudan* 蒸蛋) is quite similar to the Japanese chicken *chawanmushi*.

29 Yuan Mei's standards for “tough” and “tender” appear to be quite different from our modern criteria.

30 These two sentences briefly mention how to prepare tea eggs. The more complete recipe can be found later in the chapter “Scaleless Aquatic Creatures” (“Tea

Egg”) next to a good recipe for smoked eggs.

此例论述鸡蛋的几种做法。第一条注释列举其他国家相似的菜品(日本的茶碗蒸),让读者通过类比了解中国的蒸蛋。第二条注释说明中国古代对菜品“老”和“嫩”的标准与现代不同,但未展开。第三条注释引导读者查阅书中茶叶蛋的完整作法,是对此条菜谱的补充。如此细致的翻译方式值得借鉴,拓展性的注释可以让跨文化交流更加顺畅和深入,有助于减少误解并促进相互理解与尊重。

### 5 新译探索与总结

袁枚的《随园食单》是一部古代菜谱,其行文与现代菜谱大相径庭,使用的计量单位也不适用于现代的实践。在进行《随园食单》的新译时,我们必须意识到这样的差异,不仅在翻译中跨越古今,还要弥合中外。古代菜谱往往以描述性和感官性为主,而在现代,人们更注重实用性和可操作性。因此,在翻译中,我们需要提高实践性,运用现代菜谱的主要范式,统一计量单位,并在此基础上保留原作的故事性和趣味性。

菜谱,基本是说明型文字,主要的功能是工具性。因此,简单、准确、清楚是菜谱翻译的要求。《中国川菜》在翻译菜谱的时候,基本采取了直译的方式,每道菜分别以“Ingredients”“Seasonings”和“Preparation”三个部分加以译介,以期达到传递信息的功能<sup>[17]</sup>。对《随园食单》进行翻译的时候,也可以参考这样的方法,将古代菜谱转化成更为简明的格式,提高菜谱的可操作性。同时,古代菜谱中的烹饪方法和步骤常常简略而模糊,需要读者具备一定的烹饪经验才能实现。因此,在新译中,我们可以补充详细的烹饪步骤和技巧,使读者能够更轻松地跟随指导进行烹饪。此外,袁枚在《随园食单》中常常会穿插一些有趣的小故事。在新译中,我们应该保留这些故事性元素,可以在菜谱的主体旁设置“故事导读栏”,对菜品的来历进行解释,使译文更加生动有趣,同时也能够增加读者的阅读体验,拓展读者对菜品的理解。最后,中外饮食文化大不相同,所用食材也不同,因此才给外国人留下“中国人什么都吃”的刻板印象,陈肖恩的译本在多处设有补充信息栏,通过文字加图片的方式,讲述中国各种食材的品种、来历、功效、烹饪方式等内容。这种翻译方式应当保留和增补,由此让外语读者不仅知道如何烹饪中国美食,还能对中国的食物有更深入的了解,消除误解。

陈肖恩译本还原原文本的结构与风格,将大量信息通过文内厚译和文外厚译的各种方法补充。原文的作者是源语言和文化的持有者。他们通过对自己民族

的观察、思考以及自己的情感经历创作作品。其中包含的所有感性认知和理性思维都反映了他们对自己文化的诠释。译者的任务是准确地给出这种诠释以“诠释”<sup>[18]</sup>。在中国典籍的外译中,厚译是一种策略,也是一种翻译的精神与态度。将原文置入译入语文化时,对缺失信息不厌其烦地补充,将译本译出超越原文本的厚度,这是消弭两种语言和文化之间不对等最质朴的方式。

### 参考文献

- [1] Kuang, L. China's emerging food media: Promoting culinary heritage in the global age[J]. *Gastronomica*, 2017, 17(3): 68-81.
- [2] 叶慧君,王晔.后现代语境下中国文化“走出去”的趋势与反思[J].上海翻译,2023,(03):64-69.
- [3] 卢一,杜莉.中国川菜[M].成都:四川科技出版社,2014.
- [4] 耿良凤.《随园食单》英译本的传播及影响[J].餐饮世界,2023,(01):76-77.
- [5] Chen, S. J. S. The Way of Eating: Yuan Mei's Manual of Gastronomy[M]. *Great Barrington: Berkshire Publishing Group*, 2019.
- [6] 张蓓.《随园食单》在英语世界的译介研究[J].外语导刊,2023,46(05):114-121.
- [7] Appiah, K. A. Thick translation[J]. *Callaloo*, 1993, 4: 808-819.
- [8] Hermans, T. Cross-cultural translation studies as thick translation[J]. *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*, 2003, 66(3): 380-389.
- [9] 艾丽华,杨仕章.对“thick translation”的再认识——兼谈中华文化“走出去”语境下薄译也是一种厚译[J].中国翻译,2024,45(01):138-144.
- [10] 岳曼曼,李钢.典籍英译中深度翻译的价值与不足[J].中国外语,2023,20(05):103-111.
- [11] 周领顺,强卉.“厚译”究竟有多厚?——西方翻译理论批评与反思之一[J].外语与外语教学,2016,(06):103-112+150.
- [12] Huang, W., Hoon, A. L., Hiong, S. W., et al. Text-close thick translations in two English versions of Laozi[J]. *Asian Philosophy*, 2019, 29(3): 231-247.
- [13] 贾卉,张凯维.《金匱要略》新译本深度翻译研究[J].中

- 国翻译,2023,44(06):84-92.
- [14] 袁枚.随园食单[M].北京: 中华书局, 2015.
- [15] 吴冰,朱健平.认同与异变:深度翻译在我国的接受研究[J].语言与翻译,2018,(03):73-79.
- [16] Nida, E. A. *Toward a Science of Translating*[M]. *Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press*, 2004.
- [17] 焦飏.从目的论视角看川菜菜名和食谱的翻译——以《中国川菜》为例[C]//外语教育与翻译发展创新研究(第八卷).四川大学锦城学院:,2019:3.
- [18] Wang, Y. Translators' Subjectivity, Cultural Representation and Readers' Option in Thick Translation[C]//6th Annual

International Conference on Social Science and Contemporary Humanity Development (SSCHD 2020). Atlantis Press, 2021: 224-228.

**版权声明:** ©2025 作者与开放获取期刊研究中心(OAJRC)所有。本文章按照知识共享署名许可条款发表。  
<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



**OPEN ACCESS**