

ICS 03.200
A12

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB 46/ T 495—2019

海南特色旅游美食英文译写规范

2019 - 11 - 20 发布

2020 - 01 - 01 实施

海南省市场监督管理局 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009 标准化工作导则给出的规则起草。

本标准由海南省旅游和文化广电体育厅提出并归口。

本标准起草单位：海口市旅游和文化广电体育局、海南大学、海南师范大学。

本标准主要起草人：张琳、张昊、杨昭山、匡晓文、徐毅、谢翔宇、黄琼莹。

海南特色旅游美食英文译写规范

1 范围

本标准规定了海南特色旅游美食的术语和定义、规范性引用文件、翻译的原则、书写要求、菜名后注释的使用等。

本标准适用于所有涉及旅游餐饮项目的英文译写，其他餐饮项目参照此标准执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 16766-2017 旅游业基础术语

GB/T 30240.1 公共服务领域英文译写规范 第1部分:通则

GB/T 30240.9 公共服务领域英文译写规范 第9部分:餐饮住宿

3 术语和定义

GB/T 16766—2017所界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海南特色美食 Hai nan cuis ine

是指一整套由于海南独特的气候、地理、历史、物产以及风俗，经过长期演变形成的具有鲜明地域特色的热菜、凉菜、汤羹、主食、小吃等各类地方菜肴。

4 翻译的原则

4.1 总体要求

秉承以目的为导向的基本原则，力求让外国游客快速清楚地了解海南特色美食的内容、风味与特点，最终达到帮助外国游客理解海南饮食文化特色的目的。

4.2 一般与特殊旅游美食译写要求

4.2.1 特殊旅游美食，是指具有文化背景或内涵，或涉及到人名、地名、方言、民族或民系等要素的特色美食；其余划归一般旅游美食。

4.2.2 对于一般旅游美食，应遵循写实性翻译的原则，在英文译写中尽可能体现如下内容：

——烹饪方法 (Cooking Method)；

——主要食材 (Main Ingredients)；

——口味 (Taste) 或主要调味料 (Main Seasonings)。

- 4.2.3 如果美食本身已明确体现了其烹饪方法，则直译该美食名称而无须翻译烹饪方法，如“鸡汤”可译作“Chicken Soup”或“Chicken Stew”。
- 4.2.4 对于原美食中口味明显的特色菜，应采用“口味+烹饪方法(动词过去分词,下同)+主要食材”的译写方式，如“盐煎五花肉”译作“Salty Shallow-fried Pork Belly”。
- 4.2.5 如果某种辅料在该美食中必不可少，并凸显出菜品的主要口味，应采用“烹饪方法+主料+with/in+辅料”的译写方式，如“猪肉炒酸笋”译作“Stir-fried Pork with Pickled Bamboo Shoots”。
- 4.2.6 如果某种烹饪或盛装器皿对于一道菜必不可少，应采用“烹饪方法+主要食材+in+器皿”的译写方式，如“椰子鸡盅”译作“Stewed Chicken in Coconuts”。
- 4.2.7 烹饪方法应符合相关译写要求。具体译法示例参见附录 A 中表 A.1。
- 4.2.8 主要原材料的翻译应符合 GB/T 30240.9 中的要求。具体译法示例参见附录 A 中表 A.2。
- 4.2.9 对动植物食材的译写，应尽量选取其英文名称中的俗名；如没有俗名，则使用简化版的拉丁名。如“沙虫”译作“Peanut Worm”，“地胆头”译作“Elephantopus Scaber”。
- 4.2.10 对于具有文化背景或内涵的特色美食，可采取写意性翻译的原则，在特色美食的原材料与烹饪法的基础上，舍弃源语形式，保留其含义，将抽象的美食具体清晰地加以表达。
- 4.2.11 涉及到人名的特色美食，应采用“烹饪方法+人名的汉语拼音+主要原材料+(注释)”的译写方法，如“清炒雷公笋”译作“Stir-fried Leigong Costus Stems (The best harvest time is after thunderstorms, hence the name Leigong, the Thunder God in Chinese folklore.)”。
- 4.2.12 涉及到地名的特色美食，应采用“烹饪方法+地名的汉语拼音+主要原材料+(注释)”的译写方法，如“白汁东山羊”译作“Braised Dongshan Mutton in Pork Bones Soup(named for its place of origin)”。
- 4.2.13 涉及到海南方言的特色美食，为体现海南特色文化，应采用“音译+(注释烹饪法与原材料或注释必要的文化典故等)”的译写方法，如“清补凉”译作“Qing Buling (a mixture of diced fruits, nuts, beans et al. served in coconut milk.)”。
- 4.2.14 涉及到民族或民系的特色美食，应采用“民族名或民系名+烹饪方法+主要原材料+(注释)”的译写方法，如“疍家咸鱼煲”译作“Tanka Salty Fish in Casseroles (Tanka, an ethnic subgroup in Hainan famous for living on boats.)”。
- 4.2.15 部分代表性旅游美食译写示例参见附录 B 中表 B.1。

4.3 可数名词单复数使用原则

菜单中的可数名词基本使用复数，但在整道菜中只有一件或太细碎无法数清的用单数。如“海南粉”译作“Hainan Rice Noodles”，“椰蓉焗仔鸡”译作“Salty Baked Chicken with Coconuts”。

4.4 凉热菜、荤素菜的翻译原则

应符合 GB/T 30240.9 中表 B.6 的相关要求。

5 书写要求

英文书写应符合 GB/T 30240.1 中的相关要求。

6 菜名后注释的使用

餐饮经营者宜依据自身菜单设计的实际情况，酌情选择对菜名所包含注释内容的采用或删减。

附 录 A
(规范性附录)
主要烹饪方法、食材、口味英文译法示例

表A.1 主要烹饪方法英文译法示例

序号	中文	英文
1	炒的	Stir-fried
2	爆炒, 溜的	Quick-fried
3	油炸的	Deep-fried
4	煎的	Shallow-fried
5	水煮的	Poached/Boiled
6	炖的(炖菜)	Braised
7	炖的(炖汤)	Stewed
8	焖的	Stir-fried then Braised
9	蒸的	Steamed
10	盐焗的	Salty Baked
11	上汤的	Braised (ingredients) in Broth
12	烤的(肉类)	Roasted
13	烤的(面食等)	Toasted
14	烤的(烤架类)	Grilled
15	烘烤的(非肉类)	Baked

表A.2 主要食材英文译法示例

序号	中文	英文
1	牛肉	Beef
2	牛腩	Beef brisket
3	牛杂	Beef offal
4	猪肉	Pork
5	猪五花肉	Pork belly
6	猪里脊肉	Pork tenderloin
7	羊肉	Mutton
8	鸡肉	Chicken
9	鸭肉	Duck
10	鹅肉	Goose
11	排骨	Spare ribs
12	鱼肉	Fish
13	马鲛鱼	Mackerel
14	金鲳鱼	Golden pompano
15	鳕鱼	Codfish
16	三文鱼(鲑鱼)	Salmon
17	金枪鱼	Tuna
18	黄花鱼	Yellow croaker
19	带鱼	Hairtail
20	石斑鱼	Grouper
21	鳓鱼	Chinese herring
22	鲷鱼	Snapper
23	白姑鱼	White croaker
24	秋刀鱼	Saury
25	多宝鱼	Turbot
26	鱿鱼	Squid
27	蛤类	Clam
28	明虾, 对虾	Prawn
29	蟹类	Crab

表A.3 主要口味英文译法示例

序号	中文	英文
1	咸的	Salty
2	甜的	Sweet
3	苦的	Bitter
4	辣的	Spicy/Hot
5	酸的	Sour
6	多汁的(形容烹调后的食材)	Juicy/Succulent
7	脆的, 爽口的(形容烹调后的蔬菜)	Tender/Crunchy
8	酥脆的(形容油炸类、烧烤类食物)	Crispy
9	有嚼劲的	Chewy
10	辛香的	Aromatic
11	臭的	Stinky

附 录 B
(规范性附录)
代表性旅游美食英文译法示例

表B.1 代表性套餐及主食英文译法示例

序号	中文	英文
1	猪脚饭	Braised Trotter(Pig Foot) Served with Rice
2	牛腩饭	Braised Beef Brisket Served with Rice
3	椰子芋头饭	Boiled Rice and Taro with Coconut Shreds
4	菜包饭	Fried Rice Wrapped in Lettuce Leaves
5	黄色饭	Boiled Rice with Yellow Ginger
6	三色饭	Triple Colour Boiled Rice with Ginger and Mulberry Leaves
7	椰子饭	Glutinous Rice Pudding in Coconuts
8	竹筒饭	Baked Rice and Sliced Meat in Bamboo Tubes
9	笠饭	Boiled Rice in Coconut Palm Leaves
10	蟹粥	Crab Congee
11	塔洋粩沙	Tayang Fried Rice-Noodles (named for its place of origin)
12	儋州米烂	Danzhou Rice-Noodles (named for a legendary place of origin)
13	海南粉	Hainan Rice-Noodles
14	灵山粗粉	Lingshan Wide Rice-Noodles (named for its place of origin)
15	抱罗粉	Baoluo Rice-Noodles (named for its place of origin)
16	后安粉	Hou'an Rice-Noodles (named for its place of origin)
17	陵水酸粉	Lingshui Sour Rice-Noodles (named for its place of origin)

表B.2 代表性小吃及饮料英文译法示例

序号	中文	英文
1	定安肉粽	Ding'an Pork Zongzi (named for its place of origin)
2	海南煎粽	Hainan Shallow-fried Zongzi
3	和乐粽子	Hele Zongzi (named for its place of origin)
4	儋州粽子	Danzhou Zongzi (named for its place of origin)
5	苗家五色粽	Five-colour Zongzi
6	海南椰丝包	Hainan Rice Cake Stuffed with Coconut Shreds
7	煎堆	Jiandui (Deep-Fried Glutinous Rice Balls)
8	澄迈牛肉干	Chengmai Beef Jerky (named for its place of origin)
10	咖啡糖	Coffee Candy
11	薏粿(燕粿)	Yiba (Steamed Glutinous Rice Cake Stuffed with Coconut and Peanuts)
12	鸡屎藤粿仔	Sweet Soup with Jishi Vine(a local plant)
13	姜糖汤圆	Tangyuan with Ginger Sugar
14	清补凉	Qing Buliang (a mixture of diced fruits, nuts, beans et al. served in coconut milk)
15	老盐柠檬水	Lemon Juice with Natural Salt
16	福山咖啡	Fushan Coffee (named for its place of origin)
17	兴隆咖啡	Xinglong Coffee (named for its place of origin)
18	山兰酒	Biang Rice Wine
19	三亚米花糖	Sanya Crunchy Rice Candy (named for its place of origin)
20	叮咚糖	Dingdong Sesame and Peanut Candy (named for the sound it makes when vendors cut it into shorter sections)
21	铺前糟粕醋	Puqian Vinasse Vinegar (named for its place of origin)
22	鱼茶(鱼酸)	Fermented Fish and Rice
23	马鲛鱼干	Dried Mackerel Slices
24	腌金桔	Pickled Kumquats
25	椰子糖	Coconut Candy

表B.3 代表性菜肴英文译法示例

序号	中文	英文
1	文昌鸡(白切/香煎/红烧)	Poached Wenchang Chicken Slices Shallow-fried Wenchang Chicken Slices Stir-fried then Braised Wenchang Chicken Slices (named for its place of origin)
2	椰奶鸡	Stewed Chicken in Coconut Water
3	槟榔花鸡	Stewed Chicken with Betel Nut Flowers
4	嘉积鸭(白切/香煎/红烧)	Poached Jiayi Duck Slices Shallow-fried Jiayi Duck Slices Stir-fried then Braised Jiayi Duck Slices (named for its place of origin)
5	琼海温泉鹅(白切)	Poached Qionghai Goose Slices (named for its place of origin)
6	白莲鹅(白切)	Poached Bailian Goose Slices (named for its place of origin)
7	五脚猪(白切)	Poached Wuzhishan Pork Slices (named for its place of origin)
8	临高烤乳猪	Roasted Lingao Piglet (named for its place of origin)
9	东山羊(白切/黄焖)	Braised Dongshan Mutton Stir-fried then Braised Dongshan Mutton (named for its place of origin)
10	琼中小黄牛(清炒)	Stir-fried Qiongzong Beef (named for its place of origin)
11	疍家咸鱼煲	Tanka Salty Fish in Casseroles (Tanka, an ethnic subgroup in Hainan famous for living on boats)
12	三色沙虫	Stir-fried Peanut Worms(Sea Worms) with Green and Red Peppers
13	清蒸和乐蟹	Steamed Hele Crab (named for its place of origin)
14	石山黑豆腐(香煎/炖)	Shallow-fried Shishan Black Doufu Braised Shishan Black Doufu (named for its place of origin)
15	斋菜煲	Vegetables in Casseroles
16	椰子鸡盅	Stewed Chicken in Coconuts
17	地胆头鸡汤	Stewed Chicken with Elephantopus Scaber (Elephantopus Scaber is local herb helps detoxify while heal the body.)
18	羊栏酸鱼汤	Stewed Seasonal Sea Fish with Sour Carambola and Tamarind (a halal dish)
19	黄流老鸭汤	Stewed Huangliu Grown Duck (named for its place of origin)

