

台灣學生的翻譯思維與文化因素： 以「台灣小吃」西譯為例

劉愛玲 AILEEN LIOU

淡江大學西班牙語文學系助理教授

摘要

翻譯是源語和譯語間的文本活動，在準確、通順的基礎上把一種語言信息轉變成另一種語言信息。翻譯是一種文化交流的工具，透過翻譯讓源語文化得以流傳，並增進譯語讀者對異國文化的認知。翻譯功能的發揮與否經常取決於譯者本身的源語和譯語的語言及文化素養，及其翻譯技巧的運用能力。

飲食文化經常蘊含著濃厚的當地色彩，菜餚名稱更是字詞簡短並深具特殊文化意涵，其翻譯所涉及的不僅是原文與譯文間飲食文化的差異，食材、烹調方式與生活模式的不同亦是譯者的一大挑戰與異國讀者理解與否的關鍵。倘若在翻譯的過程中僅著眼於文字的翻譯，讀者往往無法藉由譯文領會該文化的烹調藝術，甚或因譯文的詮釋方式衍生錯誤的認知。

因此，希望藉由十二道「台灣小吃」西譯的測試，觀察台灣學生在翻譯時的思維模式，檢視在沒有詞彙障礙下的文化因素，並透過各類翻譯技巧的學習與運用，提升學生的學習動機，增進文化的認知。同時期望藉由菜餚的翻譯讓學生能更關注本國文化、翻譯技巧及西語語言文化的養成，增進自身的翻譯能力，進而拓展本國的飲食文化，達到翻譯的語意傳達和文化傳遞功能。

關鍵字：台灣小吃、直譯、意譯、等值翻譯、文化素養。

一、緒言

翻譯是一個廣義的概念，可有許多不同的方式來理解；基本上是一源語文本到譯語文本間的活動，在準確、通順的基礎上，把一種語言信息轉變成另一種語言信息的活動。翻譯是一種文化交流的工具，藉由翻譯工作讓源語文化得以流傳，並增進譯語讀者對異國文化的認知；本國的文化知識亦可透過不同語言的翻譯工作傳播於世界各地。

一般而言，基本的翻譯技巧不外乎忠於原著作者的「直譯」、著眼於文化交流的「意譯」與審酌原著意涵與譯者個人色彩的「直/意譯」。然而各地菜餚名稱經常是透過簡短字詞或詞組來反映當地的特殊文化意涵，原文與譯文之間不僅隱含飲食文化的差異，食材、烹調方式與生活模式的不同亦是譯者的一大挑戰與異國讀者理解與否的關鍵。倘若翻譯的過程中僅著眼於菜餚名稱的翻譯，讀者往往無法藉由譯文輕易理解該文化真正的烹調藝術，甚或因譯文的詮釋方式衍生錯誤的認知。

美國有線電視新聞網(Cable News Network)曾在其網站特別推薦了 45 樣「不吃會死」的台灣美食(45 Taiwanese foods we can't live without)¹，其中包括滷肉飯、牛肉麵、蚵仔煎、珍珠奶茶、擔仔麵、生煎包等大家耳熟能詳的小吃。

1. Braised pork rice 滷肉飯	2. Beef noodles 牛肉麵	3. Oyster omelet 蚵仔煎
4. Bubble tea 珍珠奶茶	5. Milkfish 虱目魚	6. Slack Season danzai noodles 擔仔麵
7. Pan-fried buns 生煎包	8. Gua bao 割包	9. Iron egg 鐵蛋
10. Pineapple cake 鳳梨酥	11. Tian bu la (Taiwanese oden) 甜不辣	12. Ba wan (Giant meat dumplings) 肉圓
13. Fried chicken 鹽酥雞	14. Flaky scallion pancakes 蔥抓餅	15. Oyster vermicelli 蚵仔麵線
16. Stinky tofu 臭豆腐	17. Sweet potato 地瓜	18. Shaved ice mountain 刨冰山

¹ CNN Travel 2014/01/29 • <http://travel.cnn.com/explorations/eat/40-taiwanese-food-296093/> 和 CNN Travel 2015/07/27, “40 Taiwanese foods we can't live without” 。
<http://edition.cnn.com/2015/07/23/travel/40-taiwan-food/index.html>

19. Pepper cakes 胡椒餅	20. Dumplings at Din Tai Fung <i>Dumpling House</i> 鼎泰豐小籠包	21. Fish ball soup 魚丸湯
22. Ribs stewed in medicinal herbs 藥燉排骨	23. Goose 鵝肉	24. Ding bian cuo 鼎邊趲
25. Taiwanese sausage with sticky rice 大腸包小腸	26. Mochi 麻糬	27. Lantern soy sauce braised foods 燈籠滷味
28. Sun cakes 太陽餅	29. Tube rice pudding 筒仔米糕	30. Taiwanese breakfast 燒餅夾油條
31. Pig's blood rice pudding 豬血米糕	32. Three-cup chicken 三杯雞	33. Tamsui Agei 阿給
34. Ban tiao 版條	35. Hot-star large fried chicken 豪大大雞排	36. Anything with cuttlefish 花枝
37. Aiyu jelly 愛玉冰	38. Pidan tofu 皮蛋豆腐	39. Steamed spring rolls 潤餅
40. Spicy hotpot 麻辣火鍋	41. Tiger-striped chicken gua bao 虎皮軟燒雞割包	42. Chicken wing rice roll 雞翅包飯
43. Giant pork balls soup 爆汁貢丸	44. Wu Pao Chun Bakery Breads 吳寶春麵包	45. Biandang 便當

審視上述推薦的台灣小吃的英文翻譯(摘自 CNN Travel 網頁)，不難發現其中多處採音譯，如：6. *Danzai noodles* (擔仔麵)、8. *Gua bao* (割包)、11. *Tian bu la* (甜不辣)、12. *Ba wan* (肉圓)、24. *Ding bian cuo* (鼎邊趲)、26. *Mochi* (麻糬)、33. *Agei* (阿給)、34. *Ban tiao* (版條)、37. *Aiyu jelly* (愛玉冰)、38. *Pidan tofu* (皮蛋豆腐)、45. *Biandang* (便當)等；或採「直譯」，如：2. *Beef noodles* (牛肉麵)、9. *Iron egg* (鐵蛋)、16. *Stinky tofu* (臭豆腐)、19. *Pepper cakes* (胡椒餅)、21. *Fish ball soup* (魚丸湯)、29. *Tube rice pudding* (筒仔米糕)、31. *Pig's blood rice pudding* (豬血米糕)、32. *Three-cup chicken* (三杯雞)、42. *Chicken wing rice roll* (雞翅包飯)等。「音譯」契合源語文化，但不利譯語讀者的理解；「直譯」傳達源語字面意義，但易造成譯語理解上的謬誤。

上述英文譯文中也不乏結構或意涵的不嚴謹，如第四道美食“*Bubble tea*”，是「泡沫紅茶」，而非「珍珠奶茶」。第十三道“*Fried chicken*”，是「炸雞」？還是「鹽酥雞」？第二十五道“*Taiwanese sausage with sticky rice*”，是「大腸包小

腸」？還是「糯米腸」？第二十七道“*Lantern soy sauce braised foods*”，顯然將店名“Lantern”(燈籠)誤植為醬油的一種。第二十九道“*Tube rice pudding*”，「筒仔米糕」？「竹筒飯」？第三十道“*Taiwanese breakfast*”，何為「台式早餐」？是「燒餅夾油條」？還是「豆漿、饅頭」？第三十一道“*Pig's blood rice pudding*”，「豬血米布丁」？不會讓人誤以為是將豬血淋在米布丁上嗎？

第三十二道“*Three-cup chicken*”的“three-cup”(三杯)是直譯，所謂的「三杯」原指以甜酒釀、豬油、醬油等三種醬料各取一杯熬煮雞塊(今在台灣多用醬油、米酒、麻油各一)，也就是“*Three cups' sauces chicken*”。第三十五道“*Hot-star large fried chicken*”(豪大大雞排) 應為“*Hot-star large fried chicken breast*”。第三十六道“*Anything with cuttlefish*”(花枝)，「任何加了花枝的東西」是「章魚燒」？「烤花枝」？「章魚燒」來自日本，非在地美食，而「烤花枝」應譯為“*Grilled cuttlefish*”。此外，「地瓜」、「鵝肉」、「便當」應視為「通案」，「虎皮軟燒雞割包」、「雞翅包飯」、「吳寶春麵包」則為「個案」，不宜視為在地美食推薦。

綜觀台灣學生學習西班牙文翻譯的經驗，面對前後文連貫且詞語表達完整的句子較能掌握，若是涵有特殊文化意涵的簡短字詞或詞組，往往容易造成翻譯上的窒礙。因此，作者在 104 學年度第二學期淡江大學西班牙語文學系大三翻譯課程中以十二道台灣小吃西譯為例，做了一個簡單的測試²，希望藉此了解台灣學生在翻譯時的思維模式，透過沒有文化隔閡及詞彙障礙的中文菜餚名稱西譯來觀察學生是否會產生上述英文翻譯的困擾，是否真能做到達意的翻譯，並透過檢視各類翻譯技巧，提出可能、有效的改善之道。測試時學生可以使用相關的翻譯工具書，但不能使用任何的翻譯軟體。

二、翻譯理論與技巧的探討

翻譯是一種語言間的活動，從一種語言轉移到另一種語言來表達同樣的事實，即用等值的語義及文體風格將源語中清楚表達的文本以另一種語言闡明。(García

² 淡江大學西班牙語文學系大三西班牙文翻譯(一)A 組，選課人數 29 人，出席人數 28 人。

1982:30) 翻譯是一種文本間的活動，目的在傳達文本中的含意，將原文的語義和語用等值地轉換為譯文。(House 1997:29) 翻譯是一種溝通的行為，在一個社會背景下的交際過程，用最貼近最自然的方式將源語訊息的意涵及風格以譯語重現。(Nida & Taber 1974:29, Hatim & Mason 1990:13) 翻譯是一種將源語文本中句子的意涵加以分析並轉換為等值的譯語句子的過程，再依譯語本身的文體、風格調整語法結構；是一種決定語言、符號意義的活動，將一具體化訊息以其他語言完整呈現。(Vázquez 1977:50) 翻譯是一種文本的溝通認知活動，在特定的時空背景下以特定的目的將源語文本以譯語重新結構的詮釋過程。(Hurtado 2001:40)

有「現代聖經翻譯之父」美譽的美國學者尤金·奈達(Eugene A. Nida)首先提出「動態對等」的翻譯理論，將語言學應用於聖經翻譯，創建富有個人特色的翻譯理論。「動態對等」除審酌源語與譯語間彼此文字的相互作用及影響外，更需將源語文本意涵完整表達。譯者的功能在於以翻譯的方式重現原著作者的意圖，非逐字逐句地模仿源語語意，而是以最自然貼切的對等方式將原始信息以其他語言具體呈現。所謂「動態對等」是一種「質」的翻譯，文字的精確性較低，但語意表達往往更臻完備。

爾後，奈達更將其理論修訂為「動態形式對等」，要求源語和譯語間的文化意涵及內容形式都盡可能對等。但當兩者間差異較大時，形式內容的對等是不易達到的。因此，為了使譯語能完整表達源語的語意訊息，詞序的調整及結構的更迭經常是不可避免的，這也就關乎文化轉移的問題。源語和譯語中不存在等值關係時，翻譯的過程需仰賴增譯、減譯、變譯等不同類型的翻譯技巧，因應不同狀況的源語訊息形式，產生語義上及文體上的等值結構，以達到譯語的等值傳播效果。

增譯法可闡明原文中省略的部份、避免譯語中的模棱兩可、改變語法類別以符合譯語所需、強化源語中含蓄的元素，並增加譯文前後文的關聯性等。視譯語所需，不必要的重複、引述、連接詞和副詞等則可使用減譯法。倘若源語和譯語間的語意訊息及語法結構無法兼顧時，例如音譯可能引發的誤解、語言結構不同

的詞序變化及習慣用語的語義改變等，則可採變譯法。

事實上，翻譯不僅僅是源語和譯語間單純的結構轉換，訊息轉變過程中，須從原文中解碼涵意，然後轉換為譯語信息，再重新編碼為譯文。不論是原文解碼抑或重新編碼為譯文，譯者不僅要熟知源語和譯語的語言知識，更須充分瞭解此二語言的文化背景，方能將訊息做最適切地轉換。譯者除須將原文的訊息內容具體呈現外，在語言的轉換過程中，更須斟酌結構上的改變，使譯文讀者讀起來或聽起來自然流暢，如同母語般，符合譯語讀者的閱讀習慣。

當源語和譯語的詞彙和語法結構非常接近時，方能採用直接翻譯的技巧。倘若源語和譯語間結構差異過大，譯語無法逐字逐句的直譯時，詞彙的變化經常使得譯語明顯比源語冗長或簡短，則需採間接翻譯，只要不改變源語文意，便可視為恰當的意譯。

當語言文化的差異使得譯語讀者無法從直譯中獲得與源語讀者等值的訊息時，可透過調整語法、句法及風格等增加譯語訊息。反之亦然，也可透過翻譯技巧刪除源語轉換成譯語中的贅述。依此概念，奈達將動態對等定義為最貼近源語信息的等值翻譯，認為要達到貼近自然的翻譯首先要將源語與其文化視為一體，檢視文本中的文化訊息並留意潛在的譯語讀者群。(Molina & Hurtado 2002:503)

瑪戈(Jean Cl. Margot)提出三個觀點來調整翻譯的文化適應問題，若源語的翻譯項目是譯語文化所陌生的，建議採增譯法或相對應的文化等值翻譯，以貼近譯語的文化意涵。倘若涉及歷史事件，應著墨於語言翻譯而非文化翻譯，畢竟歷史事件不容更改。再者，譯者也需顧及譯語讀者的具體情況，以利其文化適應。(Molina & Hurtado 2002:503)

翻譯的任務是要客觀真切地反映原文，使讀者從譯文中得到和原文完全相同的印象。等值翻譯便是選擇與源語功能相當的語言技巧，完整適切地透過譯語表達原文內容。若源語和譯語間的語言和文化歧異甚大時，腳註的運用可作為翻譯技巧的調整及補充，可用來解釋相佐的風俗習俗，識別未知的領域，說明度量衡的換算，補充正確的訊息，並藉此闡明源語文本中相關的歷史和文化背景等。

(Molina & Hurtado 2002:502)

翻譯技巧有別於翻譯策略、翻譯方法的概念，是屬於功能性的、技術層面的文本翻譯，不涉及語言方面的比較分析；透過對源語文字與文化的認知，採用譯語的話語和語境，並符合源語固有的功能而產生的翻譯結果。一位好的譯者需對源語有非常好的瞭解，譯語的造詣上有優美的文筆，熟悉翻譯文本的主題，並對此二個語言的語源及熟語有深入的認知，至此方可巧妙判斷何時需直譯，何時需意譯，確保譯文文本真實反應原文文本的文字、語法及其文化內涵。

翻譯家思果指出，理想的譯法是先把原文看懂，照原文譯出來，看看念不念得下去，試刪掉幾個不一定用得著的字，看看是否有損文義和文氣。如果有損，再補回來。試把不可少的字加進去，看看是否超出原文範圍，增減以後和原文再校對一次。有些地方是否譯錯，語氣的輕重是否恰如其分，原文的弦外之音譯文裡找不找得到？原文的意思要消化；譯文的文字要推敲。有經驗的譯者，可能一下筆就譯好了，不過還是要花更多時間來推敲有疑問的字句。（蔡灌堂 2003:27）

有人說翻譯是另一種形式的創作，因為用來表達的語言文字和技巧都不相同，往往不可能與原來的意涵完全吻合。雖然不期待譯者都能達到翻譯工作的金科玉律、最高境界，《天演論》(*Evolution and ethics*)中所闡述的譯事三難：「信、達、雅」（嚴復 2009:譯例言15），但務求譯文儘可能地忠於原著，並符合譯語讀者的語言文化習慣。

三、十二道台灣小吃西譯的研究與分析

中華美食，源遠流長，匯集數千年的烹調智慧及經驗，講求色、香、味、形俱全，能將平凡無奇的食材製作成精緻佳餚，故而中華美食聞名全球，令老饕為之風靡。而臺灣小吃可謂是其中的小品，種類多樣，是臺灣人生活中最具代表性的飲食文化，舉凡蚵仔煎、大餅包小餅大腸蚵仔麵線、甜不辣、臺南擔仔麵、潤餅、燒仙草、筒仔米糕、花枝羹、東山鴨頭、肉圓、滷肉飯等，皆是風味獨特的名食小吃，物美價廉，深具當地的人文色彩。

台灣夜市更是包羅萬象、美食薈萃、魅力獨特，是臺灣的特有文化，且每個夜市都有不同的特色與風味。夜市是台灣集體印象的代表，是社會化的場所之一，更是庶民小吃的集中地，瞭解夜市文化有助於對台灣文化更深層的認知。荷蘭國家地理雜誌(National Geographic Traveler)曾撰文稱讚台灣美食是饕客的聖地麥加，尤其是夜市裡的平民小吃，物美價廉讓人無法抗拒³。

台灣小吃琳瑯滿目、豐富多元，深受國際旅客喜愛，美國有線電視新聞網CNN Go 中文網站曾特別推薦台灣的十大夜市小吃(Street food foray into Taiwan's night markets – The 10 best dishes from Taiwan's night markets)：台北饒河夜市的臭豆腐、胡椒餅，台中逢甲夜市的釀魷魚筒、燒烤，台南小北夜市的棺材板、炸蝦捲，高雄瑞豐夜市的大腸包小腸，高雄代天宮夜市的滷肉飯，高雄六合夜市的蔥油餅、涼圓⁴。

CNN Travel 更透過網站票選「亞洲十大最佳小吃城市」(Asia's 10 greatest street food cities)⁵，台北也名列其中；網頁中特別介紹了十道美味小吃，包括寧夏夜市的生煎包，饒河夜市的臭豆腐、胡椒餅，士林夜市的蚵仔麵線、豆花、肉圓、蔥油餅、大腸包小腸，光華夜市的割包，還有重慶南路老牌牛肉拉麵大王的牛肉麵。

《遠見》雜誌也曾針對一千名台灣民眾電話抽樣調查，選出「最能代表台灣十大小吃排行榜」⁶，結果發現在台灣民眾心目中，最能代表台灣美食的是蚵仔煎(15.3%)，其次是珍珠奶茶(14.6%)、蚵仔大腸麵線(11.5%)、臭豆腐(10.8%)、滷肉飯(6.8%)、肉圓(5.7%)、肉粽(4.3%)、擔仔麵(3.8%)、牛肉麵(3.4%)、小籠湯包(3.1%)。爾後更透過網路票選，選出了「另類的台灣之光！來到夜市一定要吃的十大美食」⁷，票選結果是：鐵板牛排(4816 票)、臭豆腐(3147 票)、剉冰(2726 票)、

³ 中央社 布魯塞爾 2016/04/04。<http://tw.money.yahoo.com/荷國家地理雜誌讚台灣美食-饕客的聖地-121850148.html>

⁴ CNN Travel 2011/01/24。<http://www.cnngo.com/explorations/eat/taiwans-night-market-treats-650024>

⁵ CNN Travel 2013/02/22。<http://travel.cnn.com/explorations/eat/asia-street-food-cities-612721/>

⁶ 《遠見》雜誌 2007/12/04。<https://www.douban.com/group/topic/2282104/>

⁷ 《遠見》雜誌 2016/05/21。<http://dailyview.tw/Daily/2016/05/21>

豆花(1862 票)、滷味(1817 票)、魷魚(1772 票)、蚵仔煎(1619 票)、肉羹(1432 票)、串燒(1294 票)、蔥油餅(1228 票)。

根據國外旅客的消費調查顯示，吸引國外旅客來台灣觀光的最大原因就是「台灣的美味小食」；因此，交通部觀光局為推廣台灣旅遊特色，參考《遠見》雜誌民調及 CNN 的推薦，整理出三十項夜市經典美食與二十項暴紅的夜市創新小吃開放網友票選，以做為台灣十大夜市美食代表。「10 大夜市美食 PK 讚」的「經典美食」票選結果依序為：蚵仔煎(12537 票)、雞排(12361 票)、臭豆腐(12360 票)、鹽酥雞(8767 票)、生煎包(8041 票)、豬血糕(7193 票)⁸。

台灣豐富的「美食」形象深植人心，各式各樣的美食小吃令人讚不絕口，盛名遠播國際；2015 年更以壓倒性票數(8242 票)勇奪 CNN 讀者票選「全球 10 大最佳美食旅遊地」(Which destination has the world's best food?)⁹全球第一。為趕美食潮流及因應各家推薦，特節選包括「珍珠奶茶」、「蚵仔煎」、「臭豆腐」等 12 道經典小吃作為此次測試的題材。這些小吃就地取材，既富地域性及獨特性，又深具獨特的飲食文化特色；因此，如何適切地西譯，使譯文讀者印象深刻，在在考驗著譯者們的源語和譯語功力以及其飲食文化素養。此次受測學生對台灣著名的小吃文化耳熟能詳，又有工具書輔助降低西語字彙窒礙，應是檢視台灣學生西譯時的思維模式及其翻譯能力的適切素材。

1. 珍珠奶茶

「珍珠奶茶」是繼泡沫紅茶(Té de burbujas)之後發展出來的創意茶品，是將紅茶或綠茶加上果糖、牛奶(或奶精、奶粉)及珍珠所製成。珍珠俗稱粉圓(bolas de tapioca)，是由木薯粉所製成直徑約 5-10 mm 的澱粉球，由於煮過的白粉圓呈現通透感，形狀和顏色似純白透亮的珍珠，因此得名。樹薯粉製成的粉圓清爽又有嚼勁，加在濃郁香醇的奶茶裡，是台灣人熱愛的飲品。2011 年被 CNN Travel 票

⁸ 觀光局 2013/08/06。<http://www.appledaily.com.tw/appledaily/article/headline/20130806/35201533>

⁹ CNN Travel 2015/06/15。

<http://edition.cnn.com/2015/06/14/travel/world-best-food-culinary-journeys/index.html>

選為「全球 50 美味飲料」的第 25 名¹⁰。2014 年更擠進 CNN「世界最好喝飲料」的第 18 名¹¹。

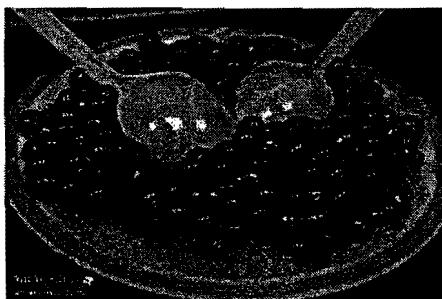
受測學生將「珍珠奶茶」譯為“Té con leche y perlas”(50%), “Té con leche”(10.7%), “Té con perlas”(14.3%), “Té de burbujas”(7.1%) “Té con leche y burbujas”(3.6%)和“Té con leche y tapioca”(7.1%)等答案。“Té con leche y perlas”是珍珠奶茶的直譯，“Té con leche”和“Té con perlas”的譯文並不完整，“Té de burbujas”則僅譯出「泡沫紅茶」。而“Té con leche y tapioca”則進一步說明珍珠為何，也就是所謂的「奶茶加粉圓」；“Té con leche y bolicas de tapioca”似乎較能傳達「珍珠奶茶」的真正內涵。然而，“Té con leche y perlas”雖然直譯，“perlas”確也寓於形，符合「珍珠奶茶」中文名稱的發想，似乎也是相當不錯的選擇。

音譯： Zhenzhu naicha

直譯： Té con leche y perlas

維基百科： Té de burbujas

意譯： Té con leche y bolicas de tapioca



白粉圓



珍珠奶茶

2. 蝦仔煎

蚵仔煎源自福建，是一種流行於台灣、日本及大陸閩南地區的著名小吃，臺灣早期稱作「煎食追」或「海蠣煎」，是臺灣夜市裡相當普遍的一道小吃。新鮮的蚵仔是這道美食的重要元素，將蚵仔淋上調和太白粉與地瓜粉的芡水，加上蛋、青菜下平底鍋以大火油煎；晶透的芡衣、粉嫩的蛋黃，以及翠綠蔬菜、深青的蚵

¹⁰ 中天新聞 2011/12/09。 <https://www.youtube.com/watch?v=pyQFjAlVOtI>

¹¹ 自由時報 2014/05/17。 <http://news.ltn.com.tw/news/life/breakingnews/1010242>

仔，食用時再淋上特調的紅色甜辣醬汁，「紅黃透綠」鮮豔可口，味道香郁令人垂涎。

受測學生將「蚵仔煎」譯為“Tortilla de ostras”(39.3%), “Ostras a la plancha”(10.7%), “Tortilla taiwanesa”(3.6%)等答案；還有一些學生甚至沒有區分清楚“ostra”(牡蠣), “almejas”(蛤蜊)和“mejillones”(淡菜)(14.3%)。譯成“Ostras a la plancha”無疑是文字名稱直譯，事實上其中文應為「烤生蠣」；「蚵仔煎」與一般認知的西式蛋餅相似，最大的差異在於勾芡，因此譯為“Tortilla de ostras almidonadas”應該較為貼切。至於“Tortilla taiwanesa”顯然是由“Tortilla española”發想而來，「蚵仔煎」也確實是台灣夜市的著名小吃，應屬恰當的等值翻譯；惟，“Tortilla taiwanesa”可能一時難令人與「蚵仔煎」直接聯想，若能擴充為“Tortilla taiwanesa de ostras”當較完備。

音譯： Kezi jie

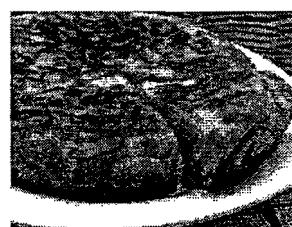
直譯： Ostras a la plancha

維基百科： Tortilla de ostra

意譯： Tortilla de huevos y ostras almidonada

等值翻譯： Tortilla taiwanesa

等值擴充： Tortilla taiwanesa de ostras



蚵仔煎

Tortilla de sardinas viejas

Tortilla española

Ostras a la plancha

3. 臭豆腐

豆腐的主要原料是黃豆，將黃豆磨成漿，再煮沸、點鹼凝結成豆腐花，豆腐花擠壓定形後便成了豆腐。臭豆腐就是一項流傳於全中國及華人世界的豆腐發

酵製品，藉由浸泡「臭滷水」，讓水中的細菌分解豆腐中的蛋白質，進而使組織鬆弛，並散發出臭味。臺灣常見的臭豆腐是油炸臭豆腐，此外清蒸、紅燒及碳烤臭豆腐也很流行。CNN Travel 於 2011 年票選「全球 50 大美食排行榜」，「東南亞臭豆腐」名列 41，被評為「世上最奇怪的食物之一，發酵豆腐所散發出的濃烈氣味，令人印象深刻；那麼值得一嚐傳說中的御膳美食嗎？絕對值得。」¹²

受測學生將「豆腐」譯成“*tofu*”(46.4%), “*queso de soya*”(25%), “*pudín*”(3.6%), “*requesón*”(7.1%)等答案。“*Requesón*”也就是“*queso fresco*”，不僅外觀似豆腐，製作過程也相似，是利用分離出的乳清蛋白凝固而成的。至於臭豆腐的臭味是發酵所致，“*con mal olor*”(39.3%), “*maloliente*”(21.4%), “*apestoso*” (17.9%)，皆屬文字直譯，且易讓外國遊客退避三舍、敬而遠之。若能譯為“*fermentado*”應是較貼切的意譯。事實上，由青黴菌發酵而成“*queso azuel*”不論氣味、滋味，甚至是外觀都與「臭豆腐」神似，然卻有一個漂亮的中譯名稱，「藍乾酪」。因此，我們也可試著幫「臭豆腐」取個文雅的西文譯名。

音譯： *Chou doufu*

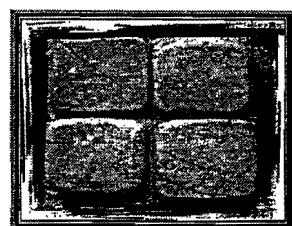
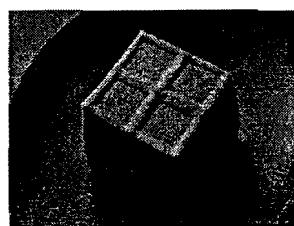
直譯： *Tofu maloliente /Tofu apestoso/Tofu con mal olor*

維基百科： *Tofu maloliente*

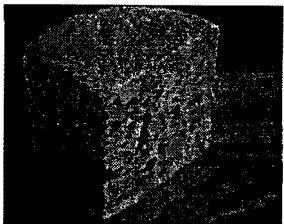
意譯： *Tofu fermentado/ Requesón de soya fermentado/ Queso fresco de soya fermentado*

等值翻譯： *Queso azul chino*

等值擴充： *Queso azul chino de soja*



¹² <http://travel.cnn.com/explorations/eat/worlds-50-most-delicious-foods-455896/>



豆腐

Requesón/Queso fresco

臭豆腐

Queso azul



油炸臭豆腐

清蒸臭豆腐

紅燒臭豆腐

炭烤臭豆腐

4. 小籠包

小籠包是源於中國上海南翔的著名點心，稱為「南翔小籠饅頭」。傳統小籠包的餡料以豬腿肉為主，臺灣的小籠包則加入當令食材，如絲瓜、瓠瓜等，加在鮮甜的肉汁中別有一番清爽的口感。小籠包以「體小、餡大、汁多、味鮮、皮薄、形美」著稱，也是海外十分流行的中式小吃。臺北鼎泰豐的小籠包以外皮「黃金18摺」，內餡肥、瘦肉1：3並拌入雞汁凍，鮮美汁多，享譽國際。

受測學生多將這種「小包子」譯為“empanadilla”(14.3%), “empanada”(7.1%), “bollo” (7.1%), “panecillo”(10.7%)和“timbal”(7.1%)等答案。“Empanada”是將餡料(絞肉、魚類、海鮮或蔬菜等)裹入麵粉或玉米粉做成的麵皮或酥皮中，放入烤箱中烘烤的「餡餅」，外皮酥脆可口。“Empanadilla”近似“empanada”，內餡為絞肉或其他甜食的「小餡餅」，以油炸烹調，外觀酥脆而內部鬆軟，可單獨食用或搭配醬汁。因此，「小包子」或可譯為“empanadilla”，取其外觀嬌小之意。此外，「小籠包」的特點是置於蒸籠內隔水蒸熟，因此可譯為“Empanadilla al vapor”(10.7%), “Empanadilla de carne picada al vapor”(3.6%)，或“Empanadilla al vapor en cesta

“pequeña”。至於“Empanadilla taiwanesa”可視為值翻譯；惟，“Empanadilla taiwanesa”可能與「蒸餃」(Dumpling al vapor)或「燒賣」(Shao mai)混淆，若能擴充為“Empanadilla taiwanesa al vapor en cesta pequeña”則較明確。

音譯：*Xialong bao*

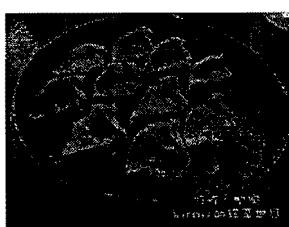
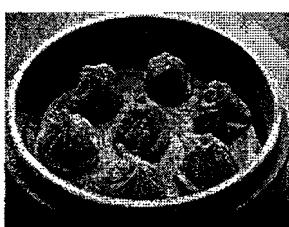
直譯：*Panecillos de cesta pequeña/ Bollitos de cesta pequeña*

維基百科：*Xiaolongbao*

意譯：*Bollitos rellenos de carne picada al vapor en cesta pequeña*

等值翻譯：*Empanadillas taiwanesa al vapor*

等值擴充：*Empanadillas taiwanesa al vapor en cesta pequeña*



小籠包

蒸餃

燒賣

Empanadillas

5. 割包

「割包」又名「刈包」是一種源自福州的小吃，類似饅頭白皙鬆軟，但形狀為長扁橢圓形，再對摺起來包裹餡料。傳統的餡料有滷肉片、酸菜、花生粉及芫荽等；花生粉通常與糖混合帶有甜味。因其麵皮蒸好的形狀如同虎嘴，裏面包裹五花肉，好似老虎的嘴咬住一片豬肉，亦被稱作「虎咬豬」。割包的外型宛如漢堡，吃法亦同漢堡，故有「臺式漢堡」之稱。

受測學生對於「割包」這種難以西文詮釋的小吃也發揮創意，除了有音譯的“*Ge bao*”(3.6%)外，也有直譯的“*Pan cortado*”(3.6%), “*Bao-zí cortado*”(3.6%)和意譯的“*Pan tradicional con carne de cerdo y cacahuete en polvo*”(3.6%), “*Empanada en forma de bolsillo*”(3.6%), “*Pan blanco con carne*”(3.6%)，以及 “*Hamburguesa taiwanesa*”(3.6%), “*Bocadillo taiwanés*”(3.6%), “*Taco taiwanés*”(3.6%)等的等值翻

譯。但由於「割包」外皮的製做方式與「漢堡」不同，若能擴充為“al vapor”(用蒸的)，應更能完整表述。

音譯： Gebao

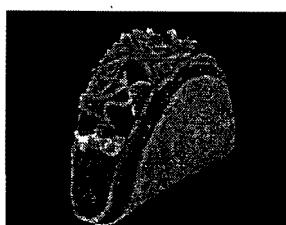
直譯： Pan/Bollo cortado

維基百科： Cut bread, (steamed bao, pork belly buns)→Pan cortado al vapor

意譯： Bocadillo al vapor con panceta estofada

等值翻譯： Hamburguesa taiwanesa/ Bocadillo taiwanés/ Taco taiwanés

等值擴充： Hamburguesa taiwanesa al vapor/ Bocadillo taiwanés al vapor /Taco taiwanés al vapor



割包

Hamburguesa

Bocadillo de embutidos

Taco mexicano

6. 肉圓

肉圓是一種具有臺灣特色的庶民小吃，名稱得自於外觀，直徑約 6-8 公分的半透明圓扁形，外皮以地瓜粉、太白粉或在來米粉、樹薯粉等材料加水調和成的米糊，內餡為豬絞肉及其他配料，吃起來外皮Q軟、內餡香醇。相傳源自台灣北斗地區，原為三角形，後來逐漸流傳到台灣各地，發展成現今為人所熟知的圓形肉圓。其調理方式多為以油加溫(非油炸)或蒸，食用時會同時淋上甜與鹹兩種醬汁和少許蒜泥、芫荽。

受測學生多把「肉圓」直譯為“Albóndigas”(10.7%)及“Bolas redondas de carne”(21.4%)；也有學生試圖將「肉圓」意譯出來，如“Masa de harina de cereales rellena de carne”(3.6%)，“Pastel transparente relleno de carne picada”(3.6%)。另外還有學生嘗試找出「肉圓」的等值翻譯“Empanada frita con salsa rosada”(3.6%) (油煮肉圓)；

事實上，「油煮」應該譯為“cocido al aceite”，而不是“frito”。

音譯：*Rou-yuan*

直譯：*Albóndiga/Albóndiga plana*

維基百科：*Ba-wan*

意譯：*Masa gelatinosa rellena de carne picada (al vapor/al aceite)*

等值翻譯：*Albóndiga grande envuelta en masa de harina*

等值擴充：*Albóndiga grande envuelta en masa de harina al aceite con salsa dulce-salada*

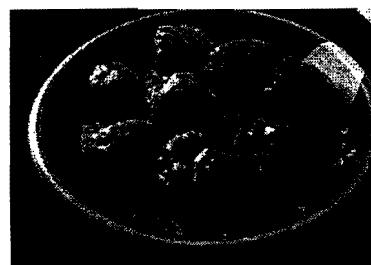
Albóndiga grande envuelta en masa de harina al vapor con salsa dulce-salada



清蒸肉圓



油煮肉圓



Albóndigas

7. 肉粽

中國粽子歷史悠久，傳說紛紜，多認為源於端午節紀念古代詩人屈原，是端午節的應景食品之一。中國粽子種類繁多，北方粽一般以蘆葦葉捲為漏斗狀的長型粽，南方粽多以竹葉包裹成三角錐型的錐形粽。臺灣粽子的作法受到中國南方粽的影響，外以竹葉包裹成錐立四角形。臺灣北部作法是將米蒸熟或炒熟，近似「油飯」，再以竹葉包裹填餡後蒸食。南部粽則將糯米浸泡後加入餡料，再以粽竹葉包裹，入大鍋中水煮；食用時淋醬和灑花生粉增加滑順口感。

受測學生多將翻譯重點集中於粽子加肉、粽子的外型或以竹葉包裹上；因此，多譯為“Arroz (glutinoso) de carne”(14.3%)，“Arroz de carne en forma

triangular”(10.7%), “Arroz envuelto de hojas de bambú”(7.1%)。事實上，墨西哥的“tamal/tamales”在玉米粉麵糰中加入肉類、蔬菜、香料等配料，包裹於玉米葉或芭蕉葉中，再以水煮、蒸或烤熟食用；不論餡料內容或製作方式皆與中國粽子近似，最大的差異在於雙方的主食不同，故有糯米和玉米粉麵糰的差異。因此，粽子的等值翻譯應為“Tamales chinos (de arroz glutinoso)” 或“Tamales taiwaneses (de arroz glutinoso)”。

音譯：*Rou-xong*

直譯：*Carne envuelta en hojas de bambú*

維基百科：*Zongzi/Rellenos de arroz*

意譯：*Pastelillo triangular de arroz y carne envuelto en hojas de bambú*

等值翻譯：*Tamales chinos o tamales taiwaneses*

等值擴充：*Tamales chinos de arroz glutinoso*



肉粽

Tamales cocidos en agua

Tamales al vapor

Tamales al horno

8. 蝦仔麵線

「蚵仔麵線」是臺灣小吃中極具特色的一道料理；好吃與否的關鍵在於蚵仔的新鮮度和麵線的Q勁，因此，都利用紅麵線不易爛的特性加高湯煮後再勾芡。蚵仔需先拌太白粉川燙，新鮮飽滿、晶瑩白皙的蚵仔，細而不斷、綿密入味的麵線，配上長時間燉煮的柴魚高湯，香氣濃郁，加上一點點烏醋、蒜泥、香菜提味，酸甜鹹香，頗獲饕家喜愛。市面上也有許多是用滷好的豬大腸來取代蚵仔的「大腸麵線」，各有特色。

受測學生多將「麵線」譯為“fideos”(麵條)(17.9%), “fideos finos”(細麵

條)(10.7%)，“tallarines”(寬麵條)(7.1%)，其中以“fideos finos”較為近似；但義大利專門用來做麵條湯的“vermicelli”與「麵線」最為雷同。除了少數同學將“ostras”(牡蠣)(39.3%)誤植為“mejillones”(淡菜)(7.1%)外，大多數答題的同學都譯成“Fideos de ostras”(39.3%)或“Fideos finos de ostras”(39.3%)，忽略了高湯的角色，應譯為“Sopa de fideos de ostras”或“Vermicelli de ostras”較佳。

音譯：*Kezi mianxian*

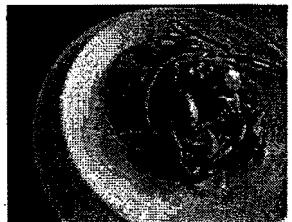
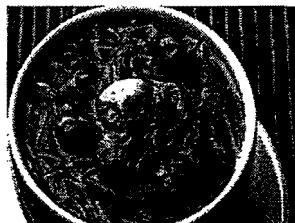
直譯：*Fideos finos de ostras*

維基百科：*Sopa de vermicelli y ostras*

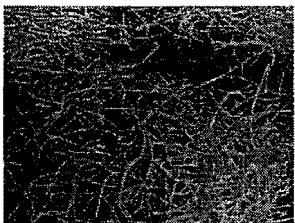
意譯：*Sopa de fideos finos y ostras*

等值翻譯：*Vermicelli de ostras*

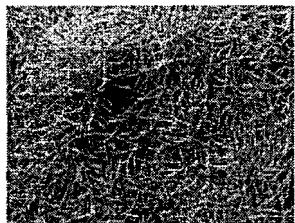
等值擴充：*Sopa espesa de vermicelli taiwaneses y ostras*



蚵仔麵線



麵線



Vermicelli

Spaguetti con ostras

9. 滷肉飯

滷肉飯被視為極具台灣特色的庶民小吃，但北部與南部卻有不同的定義。在北台灣，滷肉飯是一種在白飯上淋上醬油滷汁滷熟的豬絞肉的米食料理，但此種作法在南台灣則稱作「肉燥飯」；「滷肉飯」在台灣南部是指以滷汁滷三層肉的豬肉飯，而北部卻稱做「爌肉飯」。另外，南部肉燥飯使用炒香肉燥，北部滷肉飯則用滷汁絞肉，外觀相似，作法不同，味道也不盡相同；滷肉飯較為油膩，而肉燥飯較為清爽。食用時多以醃菜類(黃瓜、白蘿蔔等)及筍絲為配菜。

滷肉飯是最平實的台灣小吃，一碗好的滷肉飯會有剁碎但不是絞肉的豬肚肉，以醬油和五種香料慢燉而成，很肥很油，但淋在熱騰騰的白飯上，甜甜鹹鹹的，

真是撫慰心靈的完美食物。答題的 19 位學生中除了一人將「飯」譯為“risotto”(義大利燉飯)外，其餘學生皆譯為“arroz”。至於「滷肉」則多譯為“carne”(肉)(39.3%), “carne picada”(絞肉) (7.1%), “carne de cerdo”(豬肉)(7.1%)或“carne de cerdo picada”(豬絞肉)(3.6%)；或有學生考慮到「滷」肉，所以加上了“con salsa de soya”(醬油)(10.7%), “salado”(鹹的)(7.1%)和“estofada”(燶煨食物的)(3.6%)，後者明顯優於前二者。

音譯： *Lurou fan*

直譯： Arroz con carne estofada

維基百科： Minced pork rice → Arroz con carne de cerdo picada

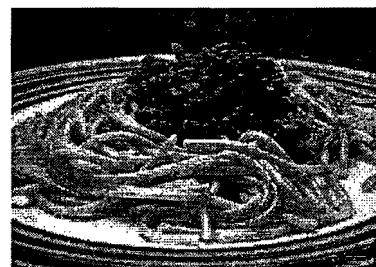
意譯： Arroz con carne de cerdo estofada

等值翻譯： Arroz con carne picada estofada

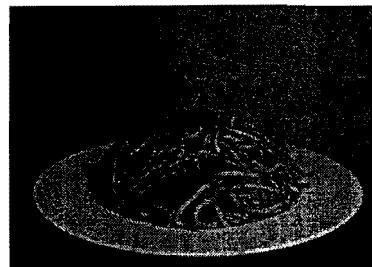
等值擴充： Arroz con carne picada estofada a la taiwanesa



滷肉飯



Spaghetti con carne picada sin tomate Spaghetti con carne picada
y salsa de tomate



10. 葱油餅

蔥油餅是一種由蔥花作成的煎餅，是華人社會中常見的早餐或點心。早期農業社會幾乎家家戶戶都務農，蔥是隨手可得的農作物，因此蔥油餅就成了下田工作的農夫最好的點心之一。目前臺灣最出名的蔥油餅是「三星蔥油餅」，因為蔥葉厚實、蔥白長、纖維少，三星青蔥做成的蔥油餅，可以吃出蔥的鮮甜更可以吃到麵粉香。

有關「蔥油餅」的譯法，受測學生多將「餅」譯為“tortilla”(蛋餅)(17.9%)，“torta”(薄餅)(10.7%)，“pastel”(糕餅)(7.1%)，“buñuelo”(油炸餅)(3.6%)和“panqueque”(鬆餅)(3.6%)；雖然上述皆是餅，但“torta”似乎與「蔥油餅」較為相似。再者，「蔥」的譯法有“cebolleta”(蔥)(7.1%)，“cebolla”(洋蔥)(10.7%)，“cebolla verde”(綠蔥)(7.1%)，也有同學適切地譯成“cebolleta picada”(蔥花)(3.6%)；當然還有人不忘「蔥油餅」的「油」而譯成“Torta con aceite”(油餅)(7.1%)，事實上此處的「油」是指「油煎」，譯成“frita”應較為貼切。

音譯： Cong you bing

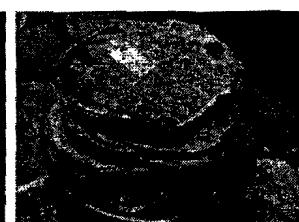
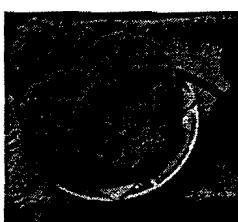
直譯： Torta de aceite y cebolleta

維基百科： Pan de cebolleta

意譯： Torta frita de cebolleta

等值翻譯： Torta frita de cebolleta

等值擴充： Torta frita de cebolleta picada



蔥油餅

Torta frita

Tortas de aceite

Panqueques

11. 碗粿

碗粿是流行於華南、粵東、臺灣等地的米食製品，因成品置於碗內，故而得名。其製作方式是將米漿以小火加熱且不斷攪拌至三分糊化狀，倒入碗內，加入佐料，再清蒸而成。碗粿分甜、鹹二類，但以鹹的碗粿較普及。甜碗粿是米漿糊化後拌入糖蒸熟；而鹹碗粿則是將糊化的米漿鋪上菜脯、肉片或肉末、蝦米、剖半滷蛋等配料，再蒸熟並搭配醬油膏或甜辣醬食用。各地口味不同，作法也有差異，有些地區會在米漿內加入醬料調味，外觀呈暗褐色，有的則是白色。

由於「碗粿」富本地色彩，又不易以簡潔的西文文字表述，因此答題率不高，僅六位同學作答。答案有“Arroz con carne al vapor”(蒸肉飯)(3.6%)，“Pasta de harina de arroz al vapor”(蒸米粿)(3.6%)，“Pasta en cuenco/bol”(碗裝麵糊)(7.1%)，“Pasta hecho de arroz”(米粿)(3.6%)和“Pudín salado de arroz”(鹹米布丁)(3.6%)。除了“Pasta en cuenco/bol”似直譯外，其餘答案皆採意譯，只是每則譯文都不甚完整；而且“pasta”(麵糰、麵糊)和“pastel”(餡餅、糕點)不同，用字上需再斟酌區分。

音譯： Wan-guo

直譯： Pastel en cuenco/Pastel en bol

意譯： Pastel preparado en cuenco/Pastel hecho en cuenco

等值翻譯： Crema salada de arroz en cuenco/Pudín salado de arroz en cuenco

等值擴充： Pastel salado de arroz en cuenco al vapor



碗粿



甜碗粿



米布丁 Crema de arroz con leche

12. 芒果剉冰

臺灣最早的「剉冰」是源自日據時代的清冰，將大冰塊刨成極細的雪白色剉冰，再淋上白砂糖及香蕉油製成的糖水。發展至今，所謂的剉冰，多指以剉冰機剉出的碎冰，加上綠豆、紅豆、粉圓、芋頭、愛玉等可隨意選擇的配料後，再淋上糖水的冰品，在夏天食用相當沁涼舒暢。每年 6 至 8 月為臺灣芒果的盛產期，將現切的芒果加在剉冰上，淋上煉乳，吃得到綿密的細冰，也吃得到新鮮的水果，深受國人喜愛。

受測學生多把「剉冰」譯為“hielo picado”(7.1%) “hielo

fragmentado”(7.1%), “ielo roto” (7.1%), “ielo quebrantado”(3.6%) 及 “ielo en pedazos”(3.6%)，也有直接譯為“ielo”(32.1%)或“helado”(10.7%)。事實上「剉冰」就是「刨冰」，應可直譯為“ielo raspado”或意譯成“ielo picado”，或找出其等值翻譯，最為近似的應該是“granizado”(14.3%)。至於此處的芒果應為新鮮的芒果切塊“con mango”(35.7%)，而非用芒果製成的剉冰“de mango”(39.3%)，有一位受測學生甚至更完整的譯成“Granizado con mango fresco” (3.6%)。

音譯： *Mangguo cuobing*

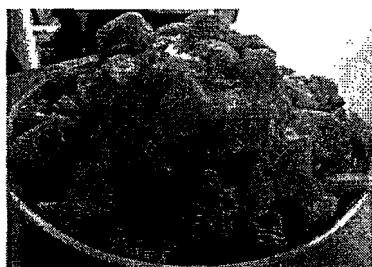
直譯： Hielo raspado con mango

維基百科： Chinese shave ice → Hielo raspado chino

意譯： Hielo picado con mango

等值翻譯： Granizado con mango

等值擴充： Granizado con mango fresco



芒果剉冰

Granizado de limón

Helado de mango

四、結語

翻譯是一項至為複雜的工作，譯者除須擁有源語及譯語這兩種語言和文化的良好知識基礎外，譯者和文本間的關係也如同藝術家和其藝術作品般，在創作的過程中無可避免的有所抉擇，這也正是譯者個人的主觀詮釋。然而詮釋要比翻譯好，翻譯經常只是在尋找兩種語言間的對等詞句，而詮釋是在過程中將一些語言

文字的使用特性帶入作品，將源語的特質及概念帶到譯語中，作為不同文化之間傳播知識的橋梁。

受測學生對於台灣在地美食的認知豐富，面對試題時或因譯語文化素養的不足，或因源語與譯語間文字轉換的不精道，雖無字彙障礙，往往流於字面上的翻譯，忽略了文本意涵的詮釋，使得譯文文本或失真或無法真正達意；西語讀者在不瞭解本地文化的情況下，可能因為文字詮釋的不嚴謹而產生誤解。

從「台灣小吃」各題填答率的顯著差異看來(介於 21.4%–92.9%，平均 57.7%)¹³，可看出受測學生即便有較高的本國文化認知及翻譯輔助工具書，由於西語的字彙能力及文化知識不足，測試結果確實不如預期。根據學生的測試結果，源語和譯語的語言、文化素養越豐富，越能擺脫文字上「直譯」的桎梏，而能寓於形體、寓於內涵，透過「意譯」來達意，甚至透過雙邊文化中可能的等值元素，做出令人心領神會的「等值翻譯」。

翻譯沒有絕對的對與錯，其首要任務是以最貼切又最自然的方式將原始信息以其他語言具體呈現。翻譯工作需確實擁有源語和譯語這兩種語言及其文化的能力，才能達到準確、通順、貼切的目標。食饌及烹調藝術方面的翻譯，發音簡短、難譯的菜餚建議採音譯法附註(如肉圓、碗粿等)，名稱獨特的菜餚或可採用直譯法以引發更多關注好奇(如珍珠奶茶、小籠包等)。直譯的翻譯技巧簡短明確，但由於文化差異，經常流於表意，使譯語讀者無法確實掌握源語意涵。因此，除了力求源語和譯語的文字對等外，並且使譯語讀者能望文達意，等值的文化翻譯(如割包、肉粽等)亦至為重要。

本研究的結果並非闡述結論，而是提供一個開端，透過觀察學生翻譯時的思維模式和對文字的斟酌取捨，及各類翻譯技巧的學習與運用，激發學生的學習動機，並檢視在沒有詞彙障礙下文化認知之於翻譯的重要性；同時希望藉由菜餚的翻譯讓學生能更關注本國文化、翻譯技巧及西語語言文化的養成，增進學生源語

¹³ 一、珍珠奶茶(92.9%)，二、蚵仔煎(67.9%)，三、臭豆腐(82.1%)，四、小籠包(53.6%)，五、割包(46.2%)，六、肉圓(46.2%)，七、肉粽(42.9%)，八、蚵仔麵線(46.2%)，九、滷肉飯(67.9%)，十、蔥油餅(42.9%)，十一、碗粿(21.4%)，十二、芒果剉冰(82.1%)。

和譯語的文化素養及運用不同翻譯技巧的能力，做出最適時適切的翻譯；以期待能因而拓展本國的飲食文化，達到翻譯的語意傳達和文化傳遞功能。

健全閱讀的理解能力、學習分析源語和譯語間的關連、具備查詢參考工具及著作的能力、具備相當的文化知識及增進翻譯能力的敏感度皆有助於翻譯能力的培養，翻譯技巧的學習與運用更能提供學生面對翻譯工作的處理方式。譯者的職責在於確保譯文文本真實反應原文文本的文字、語法及其文化內涵，在準確性和可讀性之間掌握最佳的平衡。

参考文献

- García Yebra, V. (1982 3ed.), *Teoría y práctica de la traducción*, Madrid: Gredos.
- Hatim, B. & Mason I. (1990), *Discourse and the Translator*, UK: Routledge.
- House, J. (1997), *A Model for Translation Quality Assessment*, Tübingen (Germany): TBL-Verlag Narr.
- Hurtado Albir, A. (ed.) (1996), *La enseñanza de la traducción*, Castellón: Universitat Jame I.
- Hurtado Albir, A. (1999), *Enseñar a traducir: metodología en la formación de traductores e intérpretes*, Madrid: Edelsa.
- Hurtado Albir, A. (2001), *Traducción y Traductología: introducción a la traductología*, Madrid: Cátedra.
- Molina, L. & Hurtado, A. (2002), "Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist approach", *Meta: Translators' Journal*, vol.47, no.4, pp.498-512.
- Najder, Z. (2007), Joseph Conrad: A life, Nueva York: Camden House.
- Nida, E.A. (1964), *Toward a Science of Translating*, USA: Brill.
- Nida, E.A. & Taber, Ch.R. (1974), *The theory and practice of translation*, Leiden: Published for the United Bible Societies.
- Nida, E.A. & Taber, Ch.R. (1974), *La traducción: teoría y práctica*, Madrid: Ediciones Cristiandad.
- Nida, E.A. (2001), *Contexts in translating*, Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.
- Vázquez Ayora, G. (1977), *Introducción a la traductología*, USA: Georgetown University Press.
- 思果(蔡濯堂) (2003, 14ed.), 「翻譯研究」, 台北: 大地出版社。
- 思果(蔡濯堂) (2001, 6ed.), 「翻譯新究」, 台北: 大地出版社。

- 吳錫德 (2009),「翻譯空間」,台北：書林出版社。
- 郭建中 (2000),「當代美國翻譯理論」,中國：湖北教育出版社。
- 赫胥黎(著) & 嚴復(譯) (2009, 2ed.),「天演論」,台北：台灣商務印書館公司。
- 謝天振 (2015),「翻譯研究新視野」,中國：福建教育出版社。
- 戴毓芬 (2014),“La traducción literal/libre como creación literaria y/o lingüística: los casos de Martín Lutero, Jorge Luis Borges y Ezra Pound”,《淡江外語論叢》, No.23, pp.91-104.

「淡江大學第十三屆西班牙語教學、文化與翻譯研討會」

論文集

**ACTAS DEL XIII SIMPOSIO SOBRE DIDÁCTICA, CULTURA Y
TRADUCCIÓN DE ESPAÑOL**

發 行 人：張家宜

出 版 者：淡江大學西班牙語文學系

總 編 輯：林盛彬

編 輯：陳非凡、黃翊瑜

出版日期：2016 年 6 月初版

地 址：新北市淡水區英專路 151 號

電 話：02-26215656 分機 2337

傳 真：02-26209902

印 刷 者：天魁事務機器有限公司

地 址：新北市淡水區水源街二段 58-1 號

電 話：02-26215386

售價新台幣 350 元整

ISBN：978-986-5608-25-5 (平裝)

※敬請尊重智慧財產權，未經作者同意，請勿翻印、轉載或部分節錄。