



# **公共标识英语**

# **纠错指南**

## **实例、辨析和解决方案**

王欣 吕婷婷 李宁◎著

崔长青◎审校



中国书籍出版社

# 公共标识英语纠错指南

——实例、辨析和解决方案

王 欣 吕婷婷 李 宁 著

中国书籍出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

公共标识英语纠错指南：实例、辨析和解决方案 / 王欣，  
吕婷婷，李宁著。—北京：中国书籍出版社，2010.1  
ISBN 978 - 7 - 5068 - 2041 - 7

I. ①公… II. ①王… ②吕… ③李… III. ①标志—识别—  
英语—指南 IV. ①H31 - 62②J524. 4 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 001174 号

策划编辑 / 李立云

责任编辑 / 李立云

责任印制 / 熊 力 武雅彬

封面设计 / 王凤波

出版发行 / 中国书籍出版社

地 址：北京市丰台区三路居路 97 号（邮编：100073）

电 话：(010)52257142(总编室) (010)52257153(发行部)

电子邮箱：chinabp@vip.sina.com

经 销 / 全国新华书店

印 刷 / 北京京海印刷厂

开 本 / 787 毫米 × 960 毫米 1/16

印 张 / 22.5

字 数 / 298 千字

版 次 / 2010 年 1 月第 1 版 2010 年 1 月第 1 次印刷

定 价 / 36.00 元

版权所有 翻印必究

# 前 言

中国是个友好的国度，为了适应外国朋友越来越多的形势，我们在公共标牌上下了不少工夫，很多标牌是用多种语言书写的，其中最常见的是中英对照的形式。但遗憾的是，我们在公共场所经常看到很多标牌上的英译文出现了问题。在北京举办 2008 年奥运会之前，北京市民讲外语活动组委会办公室曾经专门在“北京市民讲外语”网站上公布了公共场所双语标识的英文译法，并对公共场所双语标识错误的英文译法做了一次清理。但如今街头巷尾的英文翻译错误还是比比皆是。这些英译文或者用法不规范、不统一，或者完全错误、令人不知所云，结果经常是让“中国人不懂、外国人不明白”。在北京尚且如此，其他地方的情况可想而知。有鉴于此，笔者打算出版此书，旨在纠正公共场所双语标识的错误英文译法，为广大读者共同提高英语水平。

笔者在本书写作前和中国书籍出版社的相关人士做了大量的沟通工作，详细制定了此书的结构框架。接下来，在收集英文错误图片的过程中，本书的三位作者和责任编辑深入大街小巷拍摄照片，在北京、大连、太原、长沙、张家界、石家庄、唐山等地取得了宝贵的第一手资料。这次照片的采集工作令我们印象深刻。为了拍照片，每个人都吃了不少苦，而且都有被“逐出”拍摄场所的“痛苦”，也有得到各种支持后的感动。这种经历更让我们坚定了出版此书的决心。我们交换了各自拍摄的照片，共同商议决定了此书的结构。我们关注了很多译文，其中太多的错误让人感觉无可奈何。只能选取其中有代表性的部分来解释。希望读者也能主动从生活中

发现问题，多和我们保持联系，以便再版时进一步提高此书的质量。

为了保证此书内容的准确性，笔者在编写过程中参考了大量的书籍和文献，如中国对外翻译出版公司的《跨文化旅游翻译》、上海交通大学出版社的《旅游英语的语言特点与翻译》、上海译文出版社的《汉英误译经典例析 1000》、中国书籍出版社的《中国人最易犯的汉译英错误》、《中国人最易犯的英汉翻译错误》、复旦大学出版社的《新世纪汉英分类词典》、中国旅游出版社的《中文菜单英文译法》、中国水利水电出版社的《体验银行英语》及人民邮电出版社的《邮政窗口英语》等。经过了充分的社会调研和编写整理工作后本书才最终得以完成。

本书几乎涉及了社会生活中所有的标识英语翻译错误，共分为十一章。第一章讲述了食品中的英语翻译错误，如菜名、小吃、饮料、调味品、包装袋说明等内容；第二章介绍了道路交通中的英语翻译错误，涉及了道路标识牌、公交车站名称、道路安全警示牌等内容；第三章介绍了旅游景点中存在的英语翻译错误，涉及了旅游景点介绍、景点标识牌、旅游景点标语等内容；第四章列举并分析了商场超市中存在的英语翻译错误，主要包括商品分类名称、商场内的说明性标识牌、商场营业时间等方面英语翻译错误；第五章介绍了银行和邮局业务中存在的英语翻译错误，涉及了银行标牌、自助服务、问询处、营业时间等内容；第六章介绍了我们身边的各种生活用品（如日常用品、化妆品及文具等）的翻译错误；第七章介绍了广告中的用词、修辞和审美方式等方面的翻译常识，阐述了因中西方文化差异而造成的英语翻译错误；第八章介绍了酒店中的英语翻译错误，涉及了酒店工作的职位说明、温馨提示等内容；第九章探讨了企业、服务业、公司单位名称的错误译文，包括医院、药店、卖场、写字楼、店铺、饭店、美容健身场所等内容；第十章研究了服装方面的问题，包括衣服上的英文以及服装标签等；第十

一章包含了教育部门的常见英语翻译错误，如学校名称、学校设施等内容。

本书每章的组织结构分为“雾里看花”、“慧眼识金”和“抛砖引玉”三个部分。其中，“雾里看花”是通过图片让大家直观地了解生活中的英文错误，而且我们还在每幅图片下面给出了“不当译文”和“建议译文”供大家作比较；在大家发现错误并开怀一笑之后，我们和读者一起寻找英文错误、分析错误成因、修改错误的表达、学习恰当的译法和相关文化常识，让大家都能够“慧眼识金”；最后一节是“抛砖引玉”，其目的是和大家共同学习更多的相关表达，拓展视野，从而提高英文表达能力。

本书在正文最后添加了索引，并在索引中分章、分节、分类概括了前面正文中所出现过的所有重点词汇、短语和句型，并额外补充了大量的相关内容。希望这种安排会方便读者的查阅，并能为读者的学习和工作提供一个可靠的参考资料。

本书特别适合广大读者为提高英语水平而自学时使用，也适合英语教师的课堂教学，还可作为案头书。总之，本书是一本不错的英语参考书。

本书最终得以顺利完成，首先要感谢中国书籍出版社领导的大力支持，感谢出版社李立云女士在本书的编写过程中所付出的不懈努力，同时，北京科技大学外国语学院英籍老师 Mark Buck 博士和 Liang Lin Lee 博士、美籍华人 Nicholas R. Chen 先生在百忙之余对本书的英文部分做了认真核对，为保证本书的英文质量立下了汗马功劳，在此一并表示感谢。

由于时间仓促，水平有限，书中谬误之处在所难免，恳请广大读者批评指正。

著者  
二〇〇九年十二月二十日

# 目 录

## 第一章 食品——“吃”出来的智慧

第一节 稀里糊涂说“铁板” .....	( 3 )
第二节 高深莫测是“工法” .....	( 6 )
第三节 尴尬之中译“干”字.....	( 9 )
第四节 都是文化差异惹的祸 .....	( 12 )
第五节 “不解风情”的音译.....	( 15 )
第六节 油条是 You Tiao 吗? .....	( 19 )
第七节 狗不理 = gobeline? .....	( 22 )
第八节 馒头里有金子和银子么? .....	( 25 )
第九节 “饼”是“蛋糕”吗? .....	( 28 )
第十节 同“粥”共“译” .....	( 31 )
第十一节 小而可乐 = 可能快乐? .....	( 34 )
第十二节 红茶 = 红色之茶? .....	( 38 )
第十三节 扎啤 = Dry Beer? .....	( 42 )
第十四节 “压榨”果汁与“珍珠”奶茶 .....	( 45 )
第十五节 “吃法”也不同 .....	( 48 )
第十六节 提示用语不“提示” .....	( 52 )

## 第二章 道路交通——敢问“路”在何方?

### 第一节 阳关“路”和独木“桥”

——道路标牌英语误译 .....	( 57 )
------------------	--------



## 第二节 “站”不住脚的“站”名

——公交车站站名的误译 ..... ( 61 )

## 第三节 如此“当心”

——道路交通安全警示语的警示误区 ..... ( 65 )

## 第四节 “当心”也会“滑倒”

——火车车厢里的警示语误译 ..... ( 69 )

## 第五节 “停车场”里建“公园”

—— parking 与 park 之争 ..... ( 72 )

## 第六节 “请勿”如此翻译

——火车站“请勿”标识语误译 ..... ( 75 )

## 第七节 “停止检票”和“出境手续”带来的烦恼

——火车站告示牌中的英译错误 ..... ( 78 )

# 第三章 旅游景点——风景这边独“好”

## 第一节 规则里的不“规则”

——“公园规定”、“游园须知”中的英译错误 ..... ( 85 )

## 第二节 美人鱼不“美丽”

——以西方文化为背景的景点说明英译错误辨析 (1) ..... ( 91 )

## 第三节 备受“错”爱的爱神

——以西方文化为背景的景点说明英译错误辨析 (2) ..... ( 99 )

## 第四节 “暗淡无光”的太阳神

——以西方文化为背景的景点说明英译错误辨析 (3) ..... ( 106 )

## 第五节 搭“错”桥

——以中国文化为背景的景点说明英译错误辨析 (1) ..... ( 112 )

## 第六节 历史经典中的“经典”错误

——以中国文化为背景的景点说明英译错误辨析 (2) ..... ( 116 )



## 第七节 故事里面“故事”多

——以中国文化为背景的景点说明英译错误辨析（3）……（121）

## 第八节 景点标识“标”不清

——景点标识语中的英译错误 ..... (127)

## 第九节 文明标语欠“文明”

——旅游景点文明标语中的英语错误 ..... (130)

## 第四章 商场、超市——商场、超市卖“笑”料

### 第一节 值得商榷的“商品”

——商品分类名称的英译错误 ..... (135)

### 第二节 “营业时间”的“时差反映”

——商场、超市里“营业时间”类标牌的英译错误 ..... (138)

### 第三节 有“禁”难止

——商场、超市禁止类标牌中的英译错误 ..... (141)

### 第四节 “须知”中的“需知”

——商场、超市说明性标牌中的英译错误 ..... (144)

### 第五节 “名”不符“实”

——商场、超市分区标识牌的英译错误 ..... (148)

### 第六节 如此“广告”，岂能“广”而“告”之

——商场、超市广告语的英译错误 ..... (151)

## 第五章 银行和邮局——也有小文章

### 第一节 难道银行业务只对“公”服务？ ..... (157)

### 第二节 自助服务也缤纷（ATM机） ..... (160)

### 第三节 问询处有“问题” ..... (162)

### 第四节 “时间”也别扭 ..... (165)

### 第五节 中国邮政也有“新”说法？ ..... (168)



## 第六章 生活用品类——居家生活大搜捕

- 第一节 日常生活用品 ..... (173)
- 第二节 化妆品类 ..... (182)
- 第三节 文具类 ..... (185)

## 第七章 广告——广而告之

- 第一节 公益广告宣传不“公益” ..... (193)
- 第二节 此“擦”非彼“擦” ..... (196)
- 第三节 浪漫干红不“浪漫” ..... (199)
- 第四节 “新鲜”你的生活 ..... (202)
- 第五节 “博弈”也不“易” ..... (205)
- 第六节 SOD 是何意? ..... (208)
- 第七节 猴魁，猴子的头领乎!? ..... (211)
- 第八节 “精优”也要“优美” ..... (214)
- 第九节 “你看过了吗”也有错? ..... (217)
- 第十节 赤砂糖就是“赤色”? ..... (220)

## 第八章 酒店——“食”和“住”之中有“玄机”

- 第一节 岂敢如此“爱屋及乌”
  - 酒店中的英译错误 (1) ..... (225)
- 第二节 雷人的“房间”和雷人的“房价”
  - 酒店中的英译错误 (2) ..... (228)
- 第三节 温馨提示不“温馨”
  - 酒店中的英译错误 (3) ..... (231)



## 第九章 企业、商业、服务业单位名称——煞风景的英文

第一节 医院和药店 .....	(237)
第二节 商业单位名称 .....	(244)
第三节 餐饮 .....	(250)
第四节 美容和健身 .....	(256)
第五节 旅行社 .....	(260)

## 第十章 服饰——“穿”出来的时尚

第一节 T恤的文化 .....	(265)
第二节 风靡的“时尚” .....	(268)
第三节 漏洞百出的洗涤说明 .....	(271)
第四节 “合格证”不合格 .....	(274)

## 第十一章 学校和教育类——走入象牙塔

教育分级知多少 .....	(281)
“教师”的错误 .....	(284)
图书馆里的发现 .....	(287)
索引 .....	(290)

# 第一章 食品

## ——“吃”出来的智慧

说起饮食文化，中国恐怕是“吃”的智慧最多的国家之一了。且不说菜的做法如何博大精深，单单是菜名就让人眼花缭乱，菜名的译文更是五花八门。如何既能让外国朋友看得懂、又能生动地反映出菜名中原汁原味的文化内涵，就成了翻译工作者们潜心研究的课题。就翻译方法而言，有人赞成按原料成分翻译，可这样一来，菜名就失去了“吃”的品味；也有人倾向于拼音译法，这的确解决了文化内涵流失的问题，但“拼”出来的译文照样让人如坠云里雾里。究竟怎样才能把菜名所包含的中国的文化形象地再现出来呢？请大家随着我们的介绍边看边思考吧。







## 第一节 || 稀里糊涂说“铁板”

**雾里看花**

**鐵板黑椒牛扒飯 ······**

Stuffed Baked beef meal fillde with black papper

**铁板黑椒牛扒饭**

**不当译文：**Stuffed Baked beef meal fillde with black papper

**建议译文：**Rice with Beef and Black Pepper Served on a Sizzling Iron Plate

**慧眼识金**

翻译菜名时要随时注意英文单词的大小写问题，一般情况下实词大写，虚词不用大写。而图中的菜名除了前两个单词的第一个字母大写以外别的都用了小写字母，这种译文要尽量避免。再来看看这道菜的翻译 Stuffed Baked beef meal fillde with black papper。filled 错写成了 fillde；papper乍看之下还以为是 paper（纸）呢，相信你和我的感觉一样，最后才猜到是 pepper（辣椒，胡椒粉）。

更大的雷区是“铁板黑椒牛扒饭”的翻译和随之引发的一系列的烹饪手法的翻译。“扒饭”是这几年比较流行的说法，就是把米饭和菜放在一个盘子里做成“××扒饭”。比如图片上的“铁板黑椒牛扒饭”，就是将铁板黑椒牛肉放在米饭上做成的。烹饪时，在锅里放入黄油，当黄油都化开后放入蒜末、蚝油、生抽、盐、生粉、水、黑胡椒粉，在牛排上倒入浓汁，最后配上米饭即可。当然

了，有时候厨师会放上煎蛋并且点缀一些好看的青菜如西兰花、西红柿等。猪肉扒饭做起来和牛肉扒饭类似，只要把牛肉换成猪肉就可以啦，翻译时“扒饭”译成 rice 就可以了。

铁板原是西式烹调方法，即把食物“过油”后，将以洋葱为主的配料和酱汁一起放入烧至极热的铁板中烤熟并使食物喷香的一种西式烹调方法。现在国内有了各种各样的铁板类菜肴，比如说铁板鱿鱼、铁板牛柳、铁板掌中宝、铁板茄子等，这些菜都令人垂涎欲滴。铁板可以翻译成 a Sizzling Iron Plate。看到 Sizzling 这个词，你是不是已经感觉到了各种原料正在铁板上吱吱作响呢？所以建议把“铁板黑椒牛扒饭”翻译成 Rice with Beef and Black Pepper Served on a Sizzling Iron Plate。

中国的菜名五花八门，怎么翻译呢？在眼花缭乱的表象背后还是有本质可寻的，那就是译法可以根据菜的烹饪手法而定。比如说“烤鸡”是 Roast Chicken，“蒸鸡”是 Steamed Chicken，“炸鸡”则是 Fried Chicken。地道的菜名译文能让外国客人在品尝美味佳肴的同时了解相关的烹调艺术和文化内涵。中国的烹调方法各种各样，这里提供几种比较常用的供大家参考：翻炒（stir-frying）、煎（pan-frying）、爆炒（quick-frying）、炸（deep-frying）、烧（braising, stewing）、炖（braising）、嫩煎（sautéed）、煮（boiled）、蒸（steamed）、煨（simmering/stewing）、焖（braising, stewing）、熏（smoking）、烘烤（baking/toasting/broiling/grilling/roasting）、铁板（sizzling）、白灼（scalding）。

### 抛砖引玉

我们已经了解了那么多的烹调法，那么使用不同烹饪法的菜肴该如何翻译呢？一起来总结一下吧：

**1. 含“炸、煎”的菜名**

清煎西红柿 Pan-fried Tomatoes

软炸鱼 Soft-fried Fish

**2. 含“煮、蒸”的菜名**

水煮鱼 Boiled Fish with Bean Sprouts in Hot Chili Oil

草菇蒸鸡 Steamed Chicken with Mushrooms

**3. 含“炖、煨/焖”的菜名**

清炖鸡 Water-boiled Chicken without Salt or Soy Sauce<sup>①</sup>

虾仁焖豆腐 Shelled Shrimps Simmered with Tofu<sup>②</sup>

**4. 含“熏、烘烤”的菜名**

熏牛肉 Smoked Beef

烤羊腿 Roast Leg of Lamb

**5. 含“铁板”的菜名**

铁板掌中宝 Chicken Feet Served on a Sizzling Iron Plate

铁板牛肉 Beef Steak Served on a Sizzling Iron Plate

**6. 含“白灼”的菜名**

白灼虾 Scalded Prawns

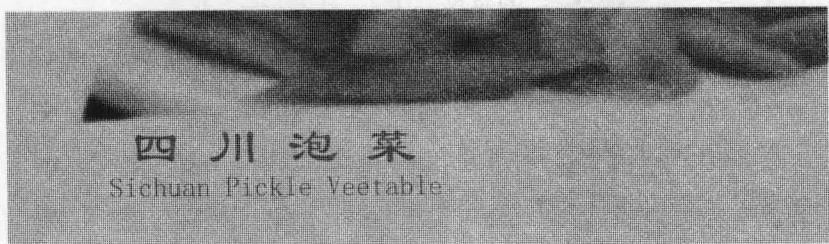
白灼西兰花 Scalded Broccoli

<sup>①</sup> 吴景荣, 程镇球. 新时代汉英大词典. 北京: 商务印书馆, 2007. 386

<sup>②</sup> 北京市外事办公室, 北京市旅游局. 中文菜单英文译法. 北京: 中国旅游出版社, 2008. 76

## 第二节 || 高深莫测是“工法”

雾里看花



### 四川泡菜

不当译文：Sichuan Pickle Veetable

建议译文：Pickles, Sichuan Style

慧眼识金

中式菜肴不仅重视烹饪方法，更讲究制作工艺。精湛的加工制作工艺让人津津乐道，娴熟的刀法更让人眼花缭乱。

中式菜肴的加工方法看似简单，其实里面的种类却不少，有酿 (stuffing/brewing/fermenting)、腌 (salting/pickling)、卤/浸 (pot-stewing/marinating)，还有泡 (pickling)。说到“泡”，泡菜就是一种具有代表性的制作工艺。如果大家去韩式餐馆，都会吃到一碟小菜——韩国泡菜 (Kimchi)，由此，该国泡菜也被热烈地追捧起来。殊不知我国制作泡菜的工艺也有上千年的历史了，早在《三国志》里就提到过，神文王于公元 683 年娶王妃时准备的聘礼中就包括酱油、大酱、酱汁类食品，这说明发酵食品在当时已非常普及。泡菜其实就是一种发酵食品，经过统一新罗时代、高丽时代的不断改进，其制作