

<<英汉互译>>

图书基本信息

书名：<<英汉互译>>

13位ISBN编号：9787811371352

10位ISBN编号：7811371359

出版时间：2008-11

出版时间：苏州大学出版社

作者：张玲 主编

页数：506

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

前言

翻译和人类文明几乎是同时起步的。

由于语言的不同，人类思想的交流，就有赖于翻译。

在中国最早的典籍《礼记》的记载中，翻译就已被涉及。

而唐代学者贾公彦则对儒家经籍有关翻译的记录作了非常清晰的诠释：“译即易，谓换易言语使相解也。

”中国历史上大规模的翻译，是从东汉末年佛教的流入开始的。

从迦叶摩腾和竺法兰在洛阳白马寺翻译《四十二章经》开始，在16世纪以前的一千多年中，中国的翻译主要是佛经的翻译。

而随着明代西方传教士的到来，宗教经典的翻译仍然很流行，只是佛经换成了圣经。

并且，语言也从单一的梵文变成了拉丁语，还有意大利语、西班牙语、法语、英语，以及欧洲的其他语言。

当然，传教士还带来了西方工业革命以后的物质文明和精神文明的成果，翻译的内涵由此扩大，甚至覆盖了生活的方方面面。

必须强调的是，在上述翻译的中外交流活动中，就中国人言，更多的是一种被动的接受。

而翻译的主体，也以西域高僧和西方传教士为主，辅以求法西域或接受过西方宗教洗礼的中国宗教界人士。

而中国翻译的根本性变化，是又过了数百年之后的事情。

19世纪中叶，西方列强的坚船利炮轻而易举地轰开了闭锁的国门，中国的知识分子认识到了自己的落伍，他们痛定思痛，因此提出了“师夷长技以制夷”的口号。

从此以后，学习西方成为一时之时尚。

而翻译，也就成了“师夷长技”的最重要的“长技”。

梁启超在戊戌变法前夕曾专为《论译书》一文，说“处今日之天下，则必以译书为强国第一义”。

国家设立专门的翻译人才的培养学校，甚至送学生赴海外学习外语，都始于此时。

现代中国的翻译，由此拉开大幕。

<<英汉互译>>

内容概要

本书是一部介绍英汉互译理论和，方法的教科书。

编者结合自己的翻译理论研究和实践，根据翻译教学的心得体会，依据《非英语专业研究生英语教学大纲》和《高等学校英语专业英语教学大纲》编写而成。

全书分为三个单元。

第一单元第一章“翻译概论”从总体上介绍了翻译的定义、分类标准、跨学科的特点以及对译者的要求。

第二、三章介绍英汉语言 and 文化的对比及其与翻译的关系。

书中的每一节都力求将深入浅出的理论讲解与细致的举例分析结合起来，每一节后都附有配套练习和参考答案，以帮助学习者进行独立思考，加深对相关翻译理论和方法的认识。

该书适用于非英语专业研究生以及英语专业的大学生，也是各个层次英语学习者的有用参考资料。

<<英汉互译>>

书籍目录

第一单元 翻译概论 第一章 绪论 第二章 英汉语言的对比与翻译 第一节 英汉词汇的对比与翻译 第二节 英汉句子的对比与翻译 第三节 英汉语篇的对比与翻译 第三章 英汉文化的对比与翻译 第一节 英汉物质文化的对比与翻译 第二节 英汉制度文化的对比与翻译 第三节 英汉精神文化的对比与翻译 第四章 翻译的策略 第一节 直译与意译 第二节 归化翻译与异化翻译 第三节 语义翻译与交际翻译 第五章 常用翻译技巧 第一节 增词法 第二节 减词法 第三节 词类转译法 第四节 正反表达法 第五节 句式转换法 第六节 英语长句翻译第二单元 各类文体的翻译 第一章 语体与翻译 第一节 语体的翻译策略 第二节 语篇翻译赏析 第二章 应用文体的翻译 第一节 商务信函的翻译 第二节 法律文书的翻译 第三节 新闻文体的翻译 第四节 广告文体的翻译 第五节 推荐信、求职信、简历、证明书的翻译 第三章 科技文体的翻译 第一节 科技文体概论 第二节 词语的翻译 第三节 句子的翻译 第四节 篇章的翻译 第五节 科技论文的标题翻译 第六节 科技论文的常见句型翻译第三单元 口译 第一章 口译概论 第二章 口译技巧和口译笔记 第一节 口译技巧 第二节 口译笔记课后练习参考答案参考书目

章节摘录

三、将以下语篇翻译成英语。

中国菜系的膳食结构中主食与副食分得很清，烹调技术精致，以味为核心，以营养为目的。这是中国烹饪有别于世界其他烹饪的最本质特征。

中国烹饪不仅在调味上讲究多层次的工艺程序，注重烹调法与温度的配合协调，还在刀工与酱、汁、糊、芡上以及原料组合上下功夫。

我国的经典著作“黄帝内经”对战国以前有关烹饪养生的知识和经验做了系统的总结，阐述了中国古代烹饪在原料技术、膳食结构、饮食制度和方法以及味与健康的关系。

随着中国人近年来健康意识的增强，中国饮食结构也有了很大的改变。

中国饮食还有一个明显的特点是讲究气氛，讲究团圆、热闹、和谐。

现在我介绍一下中国人招待客人或过节时常吃的烤鸭的做法和吃法。

烤鸭是北京名菜，别有风味。

烤鸭的做法由一位给明皇帝做饭的厨师首创，后来经年老被解雇的明朝御膳厨师流传到民间。

1835年，河北省人杨全仁开始到北京卖烤鸡烤鸭，30年后在前门外开了烤鸭店，取名全聚德。

他的烤鸭销路很好，因为他用的是御膳厨的烤法。

后来，他开始用一种叫北京鸭的新鸭种做烤鸭。

这种鸭长得快，皮薄肉嫩。

他还进一步改进了鸭子的烤法，用挂炉烤鸭取代闷炉烤鸭。

因此，鸭的味道更鲜美，全聚德很快就出了名。

1993年6月，“全聚德”烤鸭店开始推出烤鸭快餐，适应各种不同的消费水平。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>