

2015年6月·第3套英语六级汉译英（段落翻译）·客观介绍中国宴席待客习俗 参考译文与解析

PASSAGE & TRANSLATION • 题和解析

汉译英真题、参考译文与逐句解析

本页整篇参考英译与逐句解析由懒笔记基于2015年6月·第3套 英语六级汉译英（段落翻译）原卷题干译审整理。与试卷排版同一卷面：Directions 与一整段中文原文连续排印——整段连排、无段落标记无题号，把它切成一句句翻译单元本身就是解题动作。卷面之后先给整篇参考英译定稿，再按自切句序逐句拆分：定英文主干、降级修饰成分、逐项落实语法点、句内定稿英译，答案直显。

真题卷第3套(2015-06) • 六级

Part IV

Directions: For this part, you are allowed 30 minutes to translate a passage from Chinese into English. You should write your answer on **Answer Sheet 2**.

中国传统的待客之道要求饭菜丰富多样，让客人吃不完。中国宴席上典型的菜单包括开席的一套凉菜及其后的热菜，例如肉类、鸡鸭、蔬菜等。大多数宴席上，全鱼被认为是必不可少的，除非已经上过各式海鲜。如今，中国人喜欢把西方特色菜与传统中式菜肴融于一席，因此牛排上桌也不少见。沙拉也已流行起来，尽管传统上中国人一般不吃任何未经烹饪的菜肴。宴席通常至少有一道汤，可以最先或最后上桌。甜点和水果通常标志宴席的结束。

参考译文

整篇参考英译是复盘资产，考卷上只印中文原文——四六级 Part IV 翻译按整篇「表达通顺连贯、用词准确、语法正确」四档评分。

The traditional Chinese way of hosting guests requires a rich variety of food, so that the guests cannot finish all the dishes. A typical menu at a Chinese banquet includes a set of cold dishes to start the meal, followed by hot dishes such as meat, chicken, duck and vegetables. At most banquets, a whole fish is considered essential, unless various kinds of seafood have already been served. Nowadays, Chinese people like to combine Western specialties with traditional Chinese dishes at one banquet, so it is not uncommon to see steak on the table. Salads have also become popular, although traditionally Chinese people seldom eat any uncooked dishes. There is usually at least one soup at a banquet, which can be served either first or last. Desserts and fruit usually mark the end of the banquet.

【衔接】句1与句2之间：从“总要求”过渡到“具体菜单”

句1讲待客之道的总原则（饭菜丰富），句2开始讲具体菜单构成，两句是“总—分”关系。可在句2不加生硬连接词，直接以 A typical menu... 承接，语义自然衔接；若想更紧凑，可用 In a typical menu... 呼应前句的“丰富多样”。

句4与句3之间：用对照承接传统与现代

句3讲传统必备的全鱼，句4如今转向当代的西菜融合，时间上由“传统”转“如今”。句4句首已有 Nowadays 标出时间转换，与前文形成传统—当代的对照，衔接已经清楚，不必再补 However。

句6句7之间：上汤到收尾的顺承

句6讲汤的位置、句7讲甜点水果收尾，是上菜流程的先后顺承。两句各自独立、语义顺承自然，无需额外关联词；保持 banquet 一词前后统一即可让两句读着是同一场宴席。

逐句解析

一整段连排中文、无段落标记无题号——把它切成一句句翻译单元本身就是解题动作，句前 N. 为逐句解析自切的句序号（非考卷题号），与卷面中文逐字对应。

【主旨】客观介绍中国宴席待客习俗

整段在向读者介绍中国传统宴席的待客之道与上菜套路：从中国传统的待客之道要求饭菜丰富多样开始，逐项讲凉菜、热菜、全鱼、牛排、沙拉、汤、甜点的安排。它讲的是一种普遍存在的习俗与现状，不是某一次具体宴席的往事，属于客观陈述类的文化介绍语体，用词宜平实正式。

【时态】一般现在时

通篇在陈述一种长期成立、反复发生的习俗与普遍事实，如中国传统的待客之道要求饭菜丰富多样、大多数宴席上全鱼被认为是必不可少的，这类客观规律性的描述在英语里默认用一般现在时；只有如今，中国人喜欢这类讲当下变化的句子，仍属现在的事实，同样落在一般现在时。

【译法】待客之道

中国传统的待客之道统一译作 the traditional Chinese way of hosting guests (或 the way of treating guests)。它是约定俗成的意译，不要逐字硬译成 guest-treating-道；全篇只此一处，定一版即可。

宴席

中国宴席上典型的菜单中的“宴席”全篇统一译作 a (Chinese) banquet。banquet 专指正式盛大的宴会，比 dinner/feast 更贴“宴席”；下文反复出现的“宴席/一席”都用 banquet，避免一会儿 banquet 一会儿 dinner。

凉菜/热菜

开席的一套凉菜及其后的热菜中“凉菜”统一译 cold dishes，“热菜”统一译 hot dishes，成对出现、用同一组词；不要把凉菜译成 cold food 又把热菜译成 warm dishes。

全鱼

全鱼被认为是必不可少的中“全鱼”统一译 a whole fish。强调“整条不切开”用 whole，是这道菜寓意完整的文化点；全篇此词只出现一次，定 a whole fish 即可。

西方特色菜/中式菜肴

把西方特色菜与传统中式菜肴融于一席中，“西方特色菜”译 Western specialties (specialty 指招牌/特色菜)， “传统中式菜肴”译 traditional Chinese dishes/cuisine；两者对举，统一用 dishes 收口，保持对仗。

1. 中国传统的待客之道要求饭菜丰富多样，让客人吃不完。

【主干】待客之道要求饭菜多样 (主语策略：原句主语)

中文主语就是中国传统的待客之道，谓语“要求”译 requires/demands，宾语是“饭菜丰富多样”。主干立成 The traditional Chinese way of hosting guests requires a rich variety of food，主谓宾齐整。

【降级】“让客人吃不完”降级为目的/结果

让客人吃不完不是另起一句平铺，而是对“饭菜丰富多样”所要达到的效果的补充，降级成 so that 结果状语从句 (so that the guests cannot finish it) 或不定式目的状语。这样两个动词“要求”和“让”不会都摆成主谓，避免写成 ...requires... and lets guests not finish 的流水句。

【语法】时态

回指全篇基调，讲长期习俗，用一般现在时：requires。

主谓一致

主语 the way 是单数第三人称，谓语用 requires (带 s)，不是 require。

用词

“丰富多样”用 a rich/wide variety of food 或 abundant and varied dishes，避免逐字 rich and many。

【译文】 The traditional Chinese way of hosting guests requires a rich variety of food, so that the guests cannot finish all the dishes.

2. 中国宴席上典型的菜单包括开席的一套凉菜及其后的热菜，例如肉类、鸡鸭、蔬菜等。

【主干】 菜单包括凉菜和热菜（主语策略：原句主语）

主语是中国宴席上典型的菜单（A typical menu at a Chinese banquet），谓语“包括”译 includes/consists of，宾语是“一套凉菜及其后的热菜”。主干即 A typical menu includes a set of cold dishes and the hot dishes that follow.

【降级】 “开席”作定语、“例如...”作举例插入

开席的一套凉菜中“开席”降级成定语 a set of cold dishes to start the meal（不定式后置定语）；及其后的热菜的“其后”用定语从句 that follow 或 followed by 接住；例如肉类、鸡鸭、蔬菜等用 such as meat, chicken, duck and vegetables 作举例插入语，不另起句。三处修饰都挂到主干上，避免平铺。

【语法】 时态

陈述典型菜单的普遍构成，用一般现在时 includes / follow.

单复数

“凉菜”“热菜”都不止一道，用复数 cold dishes / hot dishes；“肉类、蔬菜”作类别用 meat（不可数）、vegetables（复数）。

用词

“鸡鸭”分别是 chicken and duck，泛指肉类时用 meat；“等”用 and so on 或直接以 such as 列举收尾，不必再加 etc. 与 such as 重复。

【译文】 A typical menu at a Chinese banquet includes a set of cold dishes to start the meal, followed by hot dishes such as meat, chicken, duck and vegetables.

3. 大多数宴席上,全鱼被认为是必不可少的,除非已经上过各式海鲜。

【主干】 全鱼被认为是必不可少的（主语策略：转被动）

全鱼被认为是必不可少的中文本身就是被动“被认为”，施动者（人们）不重要、可略去，用被动把承受者“全鱼”提作主语：A whole fish is considered essential。谓语 is considered，表语 essential。

【降级】 “大多数宴席上”作状语、“除非...”作条件从句

大多数宴席上降级成地点/范围状语 At most banquets 置于句首；除非已经上过各式海鲜用 unless 条件状语从句接住（unless various seafood has already been served）。主干 A whole fish is considered essential 居中，前挂状语、后挂条件，结构清楚。

【语法】 语态

“被认为”用被动 is considered；“上过海鲜”施动者也是泛人，从句内同样用被动 has been served。

时态

主句讲普遍规律用一般现在时 is considered；从句“已经上过”是相对主句已完成的动作，用现在完成时 has been served，与基调相容地局部偏离。

单复数

“全鱼”指一条整鱼，用单数 a whole fish；“各式海鲜”seafood 不可数，用 various seafood 不加 s。

【译文】 At most banquets, a whole fish is considered essential, unless various kinds of seafood have already been served.

4. 如今，中国人喜欢把西方特色菜与传统中式菜肴融于一席，因此牛排上桌也不少见。

【主干】 中国人喜欢把西菜中菜融于一席（主语策略：原句主语）

前半句主语是中国人（Chinese people），谓语“喜欢”译 like to，宾语动作是“把西方特色菜与传统中式菜肴融于一席”。主干 Chinese people like to combine Western specialties with traditional Chinese dishes at one banquet.

【降级】 “如今”作时间状语、“因此...”作结果分句

如今降级成时间状语 Nowadays 置于句首；因此牛排上桌也不少见是前因的结果，用 so/therefore 引出，并把“牛排上桌也不少见”用形式主语 it 处理成 it is not uncommon to see steak on the table。前后两个分句用 so 连成因果，不平铺。

【语法】 时态

“如今.....喜欢”讲当下事实，用一般现在时 like / is，与全篇基调一致。

形式主语

“牛排上桌也不少见”真正主语是“看到牛排上桌”这件事，用 it is not uncommon to see... 形式主语，避免 Steak appearing is not rare 这种生硬主语。

用词

“不常见”用 not uncommon / not rare 双重否定表“常见”，比直接说 common 更贴中文语气；“一席”用 in/at one banquet (meal)。

【译文】 Nowadays, Chinese people like to combine Western specialties with traditional Chinese dishes at one banquet, so it is not uncommon to see steak on the table.

5. 沙拉也已流行起来，尽管传统上中国人一般不吃任何未经烹饪的菜肴。

【主干】 沙拉已流行起来（主语策略：原句主语）

主语就是沙拉（Salads），谓语是“已流行起来”，译 have become popular / have caught on。主干 Salads have also become popular.

【降级】 “尽管...”作让步从句

尽管传统上中国人一般不吃任何未经烹饪的菜肴用 although 引导让步状语从句挂在主句后：although traditionally Chinese people seldom eat any uncooked dishes。“未经烹饪的”用过去分词 uncooked 作前置定语，不必译成 dishes that are not cooked 那么长。

【语法】时态

“已流行起来”强调到现在已形成的状态，用现在完成时 have become；从句讲一贯习惯用一般现在时 seldom eat。

含蓄否定

“一般不吃”用 seldom/rarely 表“几乎不、很少”，它本身含否定意味，后面不要再加 not（不写 do not seldom eat）。

单复数与定语

“沙拉”作种类用复数 Salads；“未经烹饪的菜肴”用 uncooked dishes（过去分词作定语 + 复数）。

【译文】 Salads have also become popular, although traditionally Chinese people seldom eat any uncooked dishes.

6. 宴席通常至少有一道汤，可以最先或最后上桌。

【主干】 宴席上有一道汤（主语策略：There be）

宴席通常至少有一道汤表“存在有”，用 There be 句型最自然：There is usually at least one soup at a banquet。也可用 A banquet usually has...，但 There be 更贴“有……”的存在义。

【降级】 “可以最先或最后上桌”作定语从句

可以最先或最后上桌是对“一道汤”的补充说明，降级成定语从句 which can be served either first or last 接在 soup 后；“上桌”用被动 be served（汤是被端上桌的）。不另起一句平铺。

【语法】时态语态

主句存在义用一般现在时 There is；从句“上桌”用被动 be served，配 can 表“可以”。

单复数

“至少有一道汤”用 at least one soup（单数 one）；这里 soup 作“一道汤”可数。

用词

“最先或最后”用 either first or last 对举；“上桌”用 be served 而非 be put on table 这类生硬说法。

【译文】 There is usually at least one soup at a banquet, which can be served either first or last.

7. 甜点和水果通常标志宴席的结束。

【主干】 甜点和水果标志结束（主语策略：原句主语）

主语是甜点和水果（Desserts and fruit），谓语“标志”译 mark/signal，宾语“宴席的结束”译 the end of the banquet。主干 Desserts and fruit usually mark the end of the banquet，简洁明了，是简单句，无需降级。

【降级】 简单句无需降级

本句结构简单，“甜点和水果”作主语、“标志结束”作谓宾，一个主干句即可承载全部信息，不需要拆出从句或非谓语，直接定稿。

【语法】 时态主谓一致

讲惯常情况用一般现在时；主语 Desserts and fruit 是复数（and 连接两者），谓语用 mark 不加 s。

单复数与冠词

“甜点”作类别用复数 Desserts；“水果”泛指用不可数 fruit；“宴席的结束”特指这场宴席，用 the end of the banquet（the 特指）。

【译文】 Desserts and fruit usually mark the end of the banquet.

英语六级 2015年6月·第3套 · 全卷构成

Part I	写作	题目解析 →
Part II	听力	题目解析 →
Part III Section A	完形填空（选词填空）	题目解析 →
Part III Section B	长篇阅读（信息匹配）	题目解析 →
Part III Section C (1)	阅读理解（四选一）	题目解析 →
Part III Section C (2)	阅读理解（四选一）	题目解析 →
Part IV	汉译英（段落翻译）	本题