

《英语六级翻译训练题及答案：中国饮食》

英语六级考试包括写作、听力、阅读和翻译四个部分，其中，阅读是很多同学的弱点和槽点，因为英语**六级翻译**不仅考察了我们的语法功底，而且对我们的语言运用能力有一定的要求。只有每天多练习，才能稳步提升翻译能力。

六级翻译题目：老子

中国饮食(Chinese cuisine)不但花样多，而且具有色、香、味、形俱佳的特点。由于中国地域辽阔，各地的物产、气候和生活习惯不同，因此人们的口味也各不相同。南方人口味清淡，北方人口味较重，四川人喜欢吃辣，山西人喜欢吃酸。这样，在中国就形成了各具地方风味特色的菜系。其中，鲁菜、川菜、淮扬菜和粤菜被称为中国的四大菜系。到北京的客人，一般都要尝尝有名的“北京烤鸭”。北京烤鸭是北京的名菜，最著名的烤鸭店是全聚德。

参考译文：

Chinese cuisine boasts a wide range of dishes, renowned for their excellent color, aroma, taste, and appearance. Given China's vast territory, diverse local resources, climates, and lifestyles, people's food preferences vary greatly. The southerners prefer lighter flavors, while northerners have a stronger taste preference. Sichuan people love spicy food, and Shanxi people favor sour flavors. As a result, China has formed unique culinary styles with distinct regional flavors. Among them, Shandong cuisine, Sichuan cuisine, Huaiyang cuisine, and Cantonese cuisine are known as the four major cuisines in China. Visitors to Beijing often seek to taste the famous "Beijing Roast Duck," a signature dish of the city. The most renowned restaurant for Beijing Roast Duck is Quanjude.

翻译重点词汇：

Chinese cuisine 中国菜

dishes 菜肴

color 色泽

aroma 香气

taste 味道

appearance 外观

territory 地域

resources 资源

climate 气候

lifestyle 生活方式

food preferences 饮食偏好

lighter flavors 清淡口味

stronger taste 较重口味

spicy food 辣味食物

sour flavors 酸味

culinary styles 烹饪风格

regional flavors 地方风味

Shandong cuisine 鲁菜

Sichuan cuisine 川菜

Huaiyang cuisine 淮扬菜

Cantonese cuisine 粤菜

Beijing Roast Duck 北京烤鸭

signature dish 招牌菜

Quanjude 全聚德