

A Study on the English Translation Strategies of Chinese Culinary Vocabulary in the Context of Cultural Vacancy

Min Yang

School of Language and Culture, Chuxiong Normal University,
Yunnan 675099 P.R. China Email: 1160009845@qq.com

Kanokporn Numtong¹

Faculty of Humanities, Kasetsart University, Bangkok 10900 Thailand
Email: kanokporn.n@ku.th

(received 24 March 2024)(revised 19 November 2024)(accepted 2 January 2025)

Abstract

Due to the differences between Chinese and Western cultures in terms of regional environment, social customs, religious beliefs, and other aspects, the phenomenon of "Cultural vacancy" will arise in the process of cultural communication and exchange. Culinary culture is an indispensable part of Chinese and Western cultures. In the process of spreading and translating Chinese culinary culture, the phenomenon of cultural omission and vocabulary vacancy often occurs, and this "Cultural vacancy" will cause obstacles in translation. This study analyzes the English translation strategies of Chinese culinary culture vocabulary in five aspects, namely, cooking methods, names of condiments, the eight cuisines and their representative dishes, tea culture, and wine culture in Chapter 8 of *A Glimpse of Chinese Culture*, edited by Liao Huaying. It is found that under the cultural vacancy, the literal translation, transliteration, and free translation will lead to cultural misunderstandings and a lack of cultural connotations. It is necessary to carry out assimilation or foreignization strategies according to the characteristics of culinary culture vocabulary, and add explanations or pictures to assist on this basis, aiming to restore the cultural connotation of the source language to the maximum extent by using compensatory strategies.

Keywords: Cultural Vacancy; Chinese Culinary Culture; Culinary Culture vocabulary; English-Chinese Translation Strategies

¹ Corresponding Author

文化空缺下中国饮食文化词汇英译策略研究

杨 敏²

中国 云南 楚雄师范学院 语言文化学院 675099 邮箱:1160009845@qq.com

吴 琼³

泰国 曼谷 农业大学 人文学院 10900 邮箱:kanokporn.n@ku.th

收稿日期 2024. 3. 24 修回日期 2024. 11. 19 接收日期 2025. 1. 2

摘要

中西方由于地域环境、社会习俗、宗教信仰等方面的差异,在文化传播与交流过程中,会产生“文化空缺”现象。饮食文化是中西文化中不可缺少的组成部分。在中国饮食文化传播和翻译过程中,经常出现文化缺省和词汇空缺现象,这种“文化空缺”会造成翻译的障碍。通过对廖华英主编的《中国文化概论(修订版)》第八章 Culinary Culture 中烹饪方式、调味品名称、八大菜系及代表菜式、茶文化、酒文化五个方面的中国饮食文化词汇的英译策略进行分析,发现文化空缺下,简单的直译、音译和意译会导致文化误解和文化内涵的缺失,需要根据饮食文化词汇的特点进行归化或异化翻译,并在此基础上加注解或配以图片进行辅助,旨在利用补偿策略最大限度的还原源语文化内涵。

关键词: 文化空缺、中国饮食文化、饮食文化词汇、汉英翻译策略

1. 引言

一直以来,中国都有“民以食为天”的说法,饮食文化在中国传统文化中占据重要地位,随着经济的发展和文化交流的深入,中国饮食文化赢得了越来越多外国人的青睐。但是,饮食文化不仅涉及自然科学,还涉及社会科学和哲学,具有丰富的内在含义,在翻译过程中,如果不能有效还原其文化内涵,会造成对外交流的障碍,甚至影响中国文化的传播。有的译者在翻译饮食文化中的菜式名称时,将“童子鸡”译为“Chicken without sex”,将“红烧狮子头”译为“Red Burned lion head”等,外国人不仅无法根据菜名选出心仪的菜式,而且可能造成文化上的误解。因此,饮食文化如何进行汉英翻译就越加重要。

2007 年,在奥运会的背景下,北京市人民政府外事办公室和北京市商务局公布了《中文菜单英文译法》,解析了 8 种翻译的原则,并列举了 1266 种菜式的英文翻译,规范

² 杨敏,女,中国人,楚雄师范学院语言文化学院教师。

³ 吴琼,女,泰国人,泰国农业大学人文学院教授,东语系博士课程与硕士课程负责人,博士、硕士生导师。

了中文菜单的英文译法。2011年5月，北京市人民政府外事办公室和北京市民讲外语活动组委会办公室联合编著了《美食译苑：中文菜单英文译法》一书，进一步为中文菜单的英文译法提供了参考依据。

随着文化翻译理论的发展和成熟，更多的学者利用特定的翻译方法或研究视域进行饮食文化的翻译实践，很多词汇出现多样的翻译方法。那么，如何在文化空缺下最大限度地还原中国饮食文化的文化内涵，本文通过对《中国文化概论（修订版）》第八章 Culinary Culture 中的饮食文化专有名词的翻译方法和策略进行研究，试图找出相应的补偿优化策略，旨在在理论上对跨文化交际中的饮食文化翻译提供借鉴，在实践中能够更好地促进饮食文化翻译。

1.1 研究范围

本文以廖华英主编的《中国文化概论（修订版）》第八章 Culinary Culture 中的饮食文化专有名词为研究对象，该教材是外语教学与研究出版社出版的高等学校英语拓展系列教材，同时是普通高等教育“十一五”规划教材。首先检索其中饮食文化专有名词，包括：烹饪方式、调味品名称、八大菜系及代表菜式、茶文化、酒文化五个方面，接着对其翻译方法和策略进行探究。

1.2 研究目的

基于上述研究范围，立足于文化空缺理论和相关翻译理论，本文的研究目的如下：

（1）分析《中国文化概论（修订版）》中烹饪方式、调味品名称、八大菜系及代表菜式、茶文化、酒文化五个方面的中国饮食文化词汇特征和翻译策略。

（2）在文化空缺理论指导下，探究中国饮食文化词汇英译过程中存在的问题。

（3）从文化与翻译的视角提出中国饮食文化词汇英译补偿优化策略，力求最大限度的还原源语文化内涵。

1.3 研究方法

本将定性研究与定量研究相结合，针对上述研究范围，对照归化翻译策略和异化翻译策略相关理论进行分析，在分析基础上得出相应的翻译方法以及文化空缺词汇的翻译策略，具体方法如下：

首先，文献研究法，本研究将前人关于文化空缺研究、饮食文化研究、饮食文化英译研究相关成果进行梳理，为研究确立理论框架，并总结前人研究的不足和存在的问题，在此基础上确立研究的创新点。

其次，文本分析法，立足于廖华英《中国文化概论（修订版）》文本，检索饮食文化一章中的文化词汇，在文化空缺理论和翻译理论的指导下，分析其翻译方法及补偿策略。

2. 相关文献回顾

翻译与文化交际密切相关，中国饮食文化的翻译自然也是文化交流中的重要组成部分。本文立足于“文化空缺”理论，基于汉英文化上的空缺，利用归化和异化翻译策略相关理论分析其翻译方法，探寻饮食文化在这种空缺下如何有效进行翻译，最大限度还原饮食文化的内涵。

2.1 文化空缺理论

“文化空缺”一词最早源于上世纪五十年代，美国语言学家霍凯特 (C. F. Hockett) 在对两种语言语法对比时提出 “random holes in patterns”，即“形式上的随机缺失”，并用“空缺”概念描述语言中出现的不对等现象。到了八十年代，俄国学者索罗金和马尔科维娜在研究民族文化的差异性时，提出“文化空缺”理论，并将空缺进一步分为：语言类空缺、文化类空缺和文本类空缺，将“文化空缺”理论推向了新发展。

随着文化传播与交流的深入，越来越多中国学者关注到了“文化空缺”现象，其中，Zhu 和 Gu (2017) 对“文化空缺”的概念进行了界定，认为“文化空缺”和“文化内涵差异”是造成“文化误读”的两大原因，其中“文化空缺”表现在“对英汉语言进行翻译时，会发现源语与目标语在翻译过程中会出现不对等的情况，也就是在目标语中没有适当的词语与源语的文化相对应。” Bao (2004) 指出语言的翻译不仅是语符表层指称意义的转换，更是两种不同文化的相互沟通和移植，翻译既涉及两种语言，又涉及两种文化。但由于词汇空缺、词义冲突、语义联想、语用涵义四个方面的文化差异性，在翻译时总会带来很多困难。

Guan (1995) 根据词语的指示意义和内涵意义把跨文化交际中使用的词汇分为重合词汇、平行词汇、全空缺词汇、半空缺词汇和冲突词汇五种情况，他认为，重合词汇、平行词汇、全空缺词汇都不会引起跨文化交际中的误解，而半空缺词汇和冲突词汇中那些指示意义相同而内涵意义不完全相同甚至截然相反的词语，最容易成为跨文化交际的障碍。五类词汇之间的关系如下表所示：

表 1：两种语言中词汇的词义异同对照

词汇关系类型	词 义		对跨文化交流的 影响	词汇 举例	理解 水平	比例
	字面意思	引申意思				
重合词汇	相同	相同	完全理解	头	 高 + 0 — 低	不同的 语言中 各类词 汇所占 比例不 同
平行词汇	不同	相同	在理解时增减信息	牛		
全空缺词汇	空缺	空缺	不理解而加以询问	坦克		
半空缺词汇	相同	空缺	迷惑或误解	13		
冲突词汇	相同	不同且相反	误解	鹤		

摘自：Guan（1995,P. 233）

同时,Zhou(2020)提出文化空缺是跨文化交际中口译和翻译的根源性问题。Ji(2022)也明确了“文化空缺”已成为译者面临的一个重大问题。

可以看出,学者们都认为翻译的根本任务是文化的传播和交流,在文化传播和交流过程中存在“文化空缺”现象,而“文化空缺”是翻译过程中不得不面对的重大阻碍。

2.2 归化翻译策略和异化翻译策略

翻译与文化密切相关,一般而言,可以分成两种对立的看法,即归化法(Domesticating Method)和异化法(Foreignizing Method)这两种原则和方法(Wang,2023,p. 106)。事实上,“归化”和“异化”两种翻译原则是美国翻译家 Venuti (1995)在 The Translator’ s Invisibility: A History of Translation 一书中提出来的。Venuti (1995)认为归化策略指在翻译过程中,译者将译文本土化,以减少读者对外语文本的生疏感。与之相对,异化策略则要求译者在翻译过程中最大限度保留原文的语言和文化特点,以展现原文的异域性,这彰显了对原文文化和语言特色的尊重。

Liu 和 Qi (2024)同样认为,与“直译”“意译”不同,“归化”与“异化”跳出了语言和技巧的框架,从关心文化的角度谈论翻译。那么在处理源语文化和目的语文化时,我们应该如何选择归化翻译策略和异化翻译策略呢? Xu (2024)指出,需要根据翻译目的、文本类型、受众反应来选择合适的翻译策略。

总的来说,在文化的翻译过程中,为了最大限度地还原源语的文化内涵,我们需要在了解文化差异的基础上,结合翻译的文本特征和受众反应,恰当地选取翻译策略。

2.3 饮食文化的界定与研究

饮食与文化密不可分,中国人俗称的“开门七件事”——柴米油盐酱醋茶,是人民生活中的必需品,都与悠久的历史 and 饮食文化相关。Wu (2013)在《中国饮食文化(第二版)》为“饮食文化”下了定义,认为它是一个涉及自然科学、社会科学及哲学的普遍的概念,是指食物开发利用、食品制作和饮食消费过程中技术、科学、艺术,以及饮



食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构结合而成的全部食事的总和。这个定义全面的概括了饮食文化的内涵，阐释了影响饮食文化的因素，为饮食文化的研究确定了范围。

中国饮食文化作为中华民族传统文化体系中的重要组成部分，深受国内外民众的喜爱和追捧（Zhang, 2023）。在中国文化外译过程中，饮食文化是重要部分，Li（2023）也认为饮食文化是不同历史时期中国民众生产生活方式的具体体现，更是祖先饮食智慧的结晶，蕴含着非常重要的时代价值和传承意义。

西方饮食在其特有的文化背景下，表现出了与中国饮食文化不同的风格，Bai（2010）、Zhang、Gao（2022），Zhu、Gu（2017）都就中西饮食文化的观念、对象、方式进行了对比，剖析造成这种差异的原因，总的来说，中国饮食文化与西方饮食文化相比内涵更为丰富，主要表现在菜式原料品种繁多，调味品种类复杂，烹饪方式多元，且有独特的酒文化和茶文化，而这也正是饮食文化外译过程中最大的难点，要想在跨文化交际中还还原源文化，就需要采用恰当的翻译策略。

2.4 文化空缺下饮食文化的英译研究

中西饮食文化在烹调的方式、制作材料的使用、菜名的选取等很多方面都存在差异，饮食文化在外译的过程中经常出现“文化空缺”，那么如何在文化空缺下进行饮食文化的汉英翻译，Yang（2022）提出了三点策略：首先要培养跨文化意识，正视空缺现象，其次要借助填空法与补偿法消除空缺，最后需要建立认知卡以提升空缺认知。同时，Ji（2022）、Zhu（2022）、Zhang（2018）等学者都就文化空缺的翻译策略进行分析，基本包括异化与归化、音译、意译和直译，这对饮食文化的外译有很大的借鉴意义。

由于文化空缺，饮食文化的英译一直存在难点，主要表现在饮食文化词汇的形式多元性和内涵的丰富性上，很多学者很早就关注到了这个问题，并在中西饮食文化对比的基础上进行外译研究，2007年在奥运会的背景下，北京市人民政府外事办公室公布了《中文菜单英文译法》，解析了八种翻译原则，并列举了1266种菜式的英文翻译，规范了中文菜单的英文译法。此后，Xu（2022）从跨文化交际的视角研究了中国菜名的翻译及饮食文化的教学，Wang（2023）就徽州饮食文化外宣翻译中的问题进行了探究，并提出相应的改进策略，除此之外，Qiu（2022）、Li（2023）、Hu（2023）、Zhang（2023）等都将中国饮食文化英语翻译现状进行了探讨，分析翻译中存在的问题，并提出在饮食文化翻译过程中，需要根据饮食文化词汇的特点进行同化或异化翻译，并在此基础上加注解释或配以图片进行辅助，旨在利用补偿策略最大限度的还原源语文化内涵。

综上所述，学者们对于饮食文化在中国传统文化中的重要地位达成了共识，大多数学者在跨文化视域下从交际的角度研究饮食文化外译中存在的困难，提出优化翻译的策略，一些学者则是从文化评论的角度评析饮食文化翻译过程的问题，可以看出，中国饮

食文化类的翻译在学界已经有了一定准则，但译者们在具体的翻译实践中还是呈现出不同的翻译形式，本研究在前人研究的基础上，立足于文化空缺理论，在特定的研究范围内，选取最具代表性的饮食文化专有名词进行分析，探究译者的翻译方法，从翻译困境中寻求文化空缺下饮食文化翻译的补偿策略。

3. 研究结果

《中国文化概论（修订版）》第八章 Culinary Culture 总共由 Features of Chinese Food, Eight Regional Cuisines, Chinese Delicacy-A Bite of China, Table Manners, Chinese Tea, Chinese Wine 六个部分组成，通过检索并进行分类，把饮食文化词汇归纳为烹饪方式、调味品名称、八大菜系及代表菜式、茶文化、酒文化五个方面，以下就五个方面的文化词汇的翻译方法和策略进行分析。

3.1 文化空缺下汉英烹饪方式类词汇英译策略探究

中国饮食文化中，讲究色、香、味俱全，烹饪方式非常多元，同一食材，不一样的烹饪方式会有不一样的味道，《现代汉语词典》中常见的烹饪方式类的词超过 40 个，常见的烹调方式如：煎、炸、腌、卤、爆、熏、蒸、氽、溜、炒、烩、拌、冻、焖、烧、炖、煮、焗、烫、烤、醉、烘、滚、涮、泡、煨、风、煲、酥、糟、拼、扣、羹、酱、熘、浇、滑、烩、煊、熬等。西方饮食文化中烹饪方式相对单一，主要包括炸、烤、煎等。经过检索，本书中一共列举了 15 种中国饮食的烹饪方式，与之对应的是 13 个英文翻译，如下表所示：

表 2：烹饪方式类词汇统计表

中国饮食文化烹饪方式	西方饮食文化烹饪方式
煮	boiling
中国饮食文化烹饪方式	西方饮食文化烹饪方式
炖，煨，焖	stewing
煎	frying
炒	stir-frying
爆	quick-frying
炸	deep-frying
扒	frying and simmering
快煎	sauteing
熏	smoking
烤	roasting and barbecuing

中国饮食文化烹饪方式	西方饮食文化烹饪方式
烘	baking
蒸	steaming
白灼	scalding

值得注意的是，在翻译过程中，中国饮食文化的烹饪方式未能完全找到对等的英语词汇，这便出现了文化空缺，在翻译过程中，使用的策略如下：

(1) 直译

使用这种策略的词汇一般属于重合词汇，在翻译过程中使用英语中相对应的词汇，如“煮”翻译成“boiling”，“蒸”翻译成“steaming”，这种翻译简单直接，一般不会产生跨文化交际障碍。

(2) 直译加注解

使用这种策略的词汇一般属于空缺词汇，在翻译过程中很难找到完全对应的词汇，故在相同的概念上加上一定注释，进行区分。如将“煎”翻译为“frying”，“炒”翻译为“stir-frying”，“爆”翻译为“quick-frying”，“炸”翻译为“deep-frying”，这种翻译在直译的基础之上加上区别性的成分，使概念更加清楚，在一定程度上减少了跨文化交际的误解。

(3) 相近概念使用同一单词翻译

使用这种策略的词汇一般属于全空缺词汇，根据关世杰（1995）的观点，一种语言的词汇，在其他语言中不论是字面意思还是引申意义，都可能找不到与之对应的词汇，如“炖、煨、焖”三个烹调方式比较相似，均翻译为“stewing”，但经过对比，三个烹饪方式有所差别，如果都译为“stewing”，在具体菜式翻译和跨文化交际中可能因为理解偏差造成一定的误解。

3.2 文化空缺下汉英调味品名称英译策略探究

中国饮食文化中的“味”主要依靠调味品，一道菜中往往使用多种调味品，创造出层次多样、味道丰富的菜肴。书中一共例举了7种“味”、15种调味品。具体如下：

表 3：调味品名称统计表

味	调味品
咸：salty	盐 salt, 酱油 soy sauce
甜：sweet	糖 sugar, 蜂蜜 honey
酸：sour	醋 vinegar
香：fragrant	芝麻油 Sesame oil, 香菜 coriander, 酒 wine

味	调味品
辛辣: spicy	辣椒 chilli, 大蒜 garlic, 生姜 ginger
刺鼻: tangy	味精 monosodium glutamate or MSG
苦: bitter	陈皮 dried tangerine, 苦杏仁 bitter apricot kernel

由上表可见，中国饮食文化中的味道及调味品名称基本都属于重合词汇，在英语中可以找到对应词汇进行翻译，一般不会造成跨文化交际障碍。但是值得注意的是，中国饮食文化中“味”的层次和内涵比较丰富，书中对于味及调味品的类举未能全面，“味”方面比如说麻辣、酸甜、酸辣等，“调味品”方面比如说辣椒、花椒、柠檬等，在翻译具体菜名时，这一些也可能造成跨文化交流的障碍。

3.3 文化空缺下八大菜系及代表菜式英译策略探究

中国地域辽阔，春秋战国时期南北两大风味开始出现，在发展过程中，各地风味菜高达数万种，到清末，一些地方菜因其独具特色而逐步形成派系，一般公认的菜系为“鲁、苏、粤、川、浙、闽、湘、徽”八大菜系，本书就这八大菜系的 32 种代表菜式进行翻译，具体如下：

表 4：八大菜系及代表菜式统计表

菜系	代表菜式
鲁菜： Shandong Cuisine: Known as Lucai	1. 糖醋黄河鲤鱼 the Yellow River carp in sweet and sour sauce
	2. 燕窝汤 bird' s nest soup
	3. 蟹烧海参 braised sea slug with crab meat in brown sauce
	4. 德州扒鸡 Dezhou stewed chicken
川菜： Sichuan Cuisine: Known as Chuancai	1. 火锅 hot pot
	2. 回锅肉 twice-cooked pork
	3. 宫保鸡丁 spicy diced chicken with peanuts
	4. 鱼香肉丝 fish-flavoured pork shreds
	5. 麻婆豆腐 mar-boh tofu
粤菜： Guangdong Cuisine: Known as Yuecai	1. 老火汤 double-stewed soup
	2. 蒸海鲈鱼 steamed sea bass
	3. 烤乳猪 roast piglet
	4. 美味蒸甲鱼 steamed turtle with chive sauce
闽菜： Fujian Cuisine:	1. 荔枝鲳鱼 crisp pomfret with litchi
	2. 荷叶米粉肉 pork roll rice flour steamed in lotus leaf



菜系	代表菜式
Known as Mincai	3. 太极明虾 fried prawn shaped as a pair of fish
苏菜: Jiangsu Cuisine: Known as Sucai	1. 金陵咸水鸭 Jinling salted dried duck 2. 清炖蟹肉狮子头 clear crab and pork meatball 3. 银菜鸡丝 yincai cooked with chicken slices 4. 三套鸭 triple combo duck
浙菜: Zhejiang Cuisine: Known as Zhecai	1. 叫花鸡 beggars chicken 2. 东坡肉 Dongpo pork 3. 西湖醋鱼 West Lake fish in vinegar sauce 4. 龙井虾仁 shelled shrimps cooked with longjing tea leaves
徽菜: Anhui Cuisine: Known as Huicai	1. 火腿炖甲鱼 stewed soft-shell turtle with ham 2. 黄山炖鸽 Huangshan braised pigeon 3. 松子米酥肉 crisp pork with pine nuts 4. 李鸿章大杂烩 LiHongzhang hotchpotch
湘菜: Hunan Cuisine: Known as Xiangcai	1. 东安子鸡 Dong' an chicken 2. 麻辣子鸡 peppery and hot chicken 3. 走油豆豉扣肉 steamed fried pork in black bean sauce 4. 腊肉焖鳝片 braised dried pork with eel slices

通过对上表 32 种菜式的英译进行研究，可以看出中文菜式的命名方式相对复杂，在翻译过程中需要根据不同的侧重点进行翻译，通过分析，可将其主要使用的翻译方法归纳为以下六种：

(1) 以主料为主，配料为辅的翻译方法，在翻译时，突出菜式制作的主要原料，主要采用的形式是：主料（名称/形状）+with/in+辅料/汤汁，例如：

糖醋黄河鲤鱼 the Yellow River carp in sweet and sour sauce

荷叶米粉肉 pork roll rice flour steamed in lotus leaf

银菜鸡丝 yincai cooked with chicken slices

西湖醋鱼 West Lake fish in vinegar sauce

龙井虾仁 shelled shrimps cooked with longjing tea leaves

(2) 以烹饪方式为主，原料为辅的翻译方法，在翻译时，突出菜式的烹饪方式，主要采用的形式是：烹饪方式+主料（名称/形状）（+with/in+配料/汤汁），例如：

蟹烧海参 braised sea slug with crab meat in brown sauce

回锅肉 twice-cooked pork

老火汤 double-stewed soup

蒸海鲈鱼 steamed sea bass

烤乳猪 roast piglet

美味蒸甲鱼 steamed turtle with chive sauce

火腿炖甲鱼 stewed soft-shell turtle with ham

走油豆豉扣肉 steamed fried pork in black bean sauce

腊肉焖鳝片 braised dried pork with eel slices

(3) 以味道、口感为主，原料为辅的翻译方法，在翻译时，主要采用的形式是：
味道/口感+主料 (+with+辅料)，例如：

宫保鸡丁 spicy diced chicken with peanuts

鱼香肉丝 fish-flavoured pork shreds

荔枝鲳鱼 crisp pomfret with litchi

松子米酥肉 crisp pork with pine nuts

(4) 以人名、地名为主，原料为辅的翻译方法，在翻译时，主要采用的形式是：
人名/地名+原料，例如：

东坡肉 Dongpo pork

黄山炖鸽 Huangshan braised pigeon

李鸿章大杂烩 Li Hongzhang hotchpotch

东安子鸡 Dong' an chicken

(5) 根据菜式字面意思进行直译的翻译方法，例如：

燕窝汤 bird' s nest soup

火锅 hot pot

三套鸭 triple combo duck

叫花鸡 beggars chicken

麻辣子鸡 peppery and hot chicken

6. 文化意蕴丰富，采取意译原则，例如太极明虾和清炖蟹肉狮子头。其中，太极明虾制作时需要将大个对虾剥壳去头后捣烂成泥，并配以碧绿的蔬菜汁液，淋成太极形状，它的名字来源于《易传》中的“易有太极，是生两仪”。狮子头的名字起源于隋朝，隋炀帝游幸时，厨师以扬州四大名景为主题制作葵花斩肉，因形状像狮子的头被改名为狮子头，翻译如下：

太极明虾 fried prawn shaped as a pair of fish

清炖蟹肉狮子头 clear crab and pork meatball

3.4 文化空缺下茶文化英译翻译策略探究

中国是世界上最早种茶、产茶、饮茶的国家，茶对于中国人来说不仅是日常生活的

重要方式，也是精神享受的一种追求。在本书中，一共有 7 类 12 种茶，7 类包括绿茶、红茶、乌龙茶、砖茶、花茶、白茶、黄茶，其中砖茶、花茶和黄茶在书中没有列举具体的代表茶名。

表 5：茶文化词汇统计表

种类	茶名
绿茶 green tea	西湖龙井 longjing of West Lake
	黄山毛峰 maofeng of Mount Huangshan
	碧螺春 biluochun
	庐山云雾 yunwu from Mount Lushan
红茶 black tea	祁红茶 qihong tea of Anhui
	滇红茶 dianhong tea of Yunnan
	苏红茶 suhong tea of Jiangsu
	川红茶 chuanhong tea of Sichuan
	湖红茶 huhong tea of Hunan
乌龙茶 oolong tea	铁观音 tieguanyin
砖茶 compressed tea	书中未列举具体茶名
花茶 scented tea	书中未列举具体茶名
白茶 white tea	白毫银针 baihao yinzen
	白牡丹 baimudan
黄茶 yellow tea	书中未列举具体茶名

由上表可知，茶文化中专有名词的翻译主要有以下几种：

(1) 意译，7 个茶的种类的名称均采用意译的翻译方法。

(2) 音译，一些茶的名称无法找到对等的词汇，在文化中属于全空缺词汇，故采用拼音的方式直接音译，比如将“碧螺春”译为“biluochun”，将“铁观音”译为“tieguanyin”，将“白毫银针”译为“baihao yinzen”，将“白牡丹”译为“baimudan”。

(3) 音译+原产地，这些茶的名称和茶叶产地都属于全空缺词汇，故采用音译的方式，强调了茶的原产地。如：

祁红茶 qihong tea of Anhui

滇红茶 dianhong tea of Yunnan

苏红茶 suhong tea of Jiangsu

川红茶 chuanhong tea of Sichuan

湖红茶 huhong tea of Hunan

3.5 文化空缺下酒文化英译策略探究

世界上很多文化中都有酒，酒在一定程度上体现了一个民族的文化精神，酒文化是文化中不可缺少的部分。《中国文化概论（修订版）》主要介绍了 Wine Feasts, Drinker's Wager Game, Alcohol and Social Activities 三个方面的酒文化，经过检索，文化类的专有名词主要集中在 Wine Feasts 部分，一共 12 个，主要的翻译方法是直译，具体如下：

- (1) 交杯酒 arm-crossed wine
- (2) 满月酒 one-month-old wine feast
- (3) 百日酒 hundredth-day wine feast
- (4) 长寿酒 longevity wine feast
- (5) 封顶酒 the wine feast for setting a roof beam in place
- (6) 搬家酒 the wine feast for moving into a new house
- (7) 开业宴 a feast for opening business
- (8) 分红宴 a feast for division of dividends
- (9) 告别宴 a feast for farewell
- (10) 新年酒 New Year's wine
- (11) 菖蒲酒 changpu wine
- (12) 桂花酒 osmanthus wine

酒文化中的文化词汇都可以找到对应词汇进行翻译，一般都不会造成跨文化交际障碍。

4. 文化空缺下中国饮食文化词汇英译问题探究及优化策略

通过对《中国文化概论（修订版）》饮食文化中的烹饪方式、调味品、八大菜系及代表菜式、茶文化、酒文化五个方面的翻译方法进行分析之后，发现调味品名称、茶文化、酒文化大都属于重合词汇或是全空缺词汇，采用直译的方式，且不容易造成跨文化交际的障碍。但是烹饪方式和菜式名称翻译时却存在一定问题，具体如下：

4.1 文化空缺下中国饮食文化词汇英译问题探究

1. 烹饪方式类词汇翻译存在的问题及原因分析

中国饮食文化中烹调方式类的词语远远多于英语，语言中存在文化空缺，所以在翻译时，某些烹饪方式无法表达或难以找到确切的方式表达，所以会出现多个词汇对应一个英文单词的情况，如在《中国文化概论（修订版）》一书中将“炖、煨、焖”三个烹调方式均翻译为“stewing”，在具体菜式翻译时却又将其与“烧”等同，主要表现为：

表 6：“炖、焖、烧”在具体菜式中的翻译对比

中式菜名	英文翻译	烹饪方式	英译
火腿炖甲鱼	stewed soft-shell turtle with ham	炖	stewed
腊肉焖鳝片	braised dried pork with eel slices	焖	braised
黄山炖鸽	Huangshan braised pigeon	炖	braised
蟹烧海参	braised sea slug with crab meat in brown sauce	烧	braised

在具体菜式翻译时，“火腿炖甲鱼”的“炖”译为了“stewed”，但是“黄山炖鸽”中的“炖”却译为了“braised”，与此同时，“腊肉焖鳝片”的“焖”和“蟹烧海参”的“烧”都被译为了“braised”，但几个烹饪方式是有具体差别的，差别如下：

表 7：“炖、煨、焖、烧”汉英词义对比

	《现代汉语词典》（第七版）	《牛津高阶英汉双解》（第 9 版）
炖	加水烧开后用文火久煮使烂熟	stew
煨	（1）用小火慢慢地煮； （2）把生的食物放在带火的灰里使烧熟	simmer, stew, poach（尤指鱼）
焖	紧盖锅盖，用微火把食物煮熟或炖熟	braise, sweat
烧	（1）先用油炸，再加汤汁来炒或炖，或先煮熟再用油炸； （2）烤	grill

可以看到，在翻译实践中，如果不根据具体菜式加以区分，当外国人看到时便无法准确理解其中的差别，会造成跨文化交际的障碍。

2. 菜式名称翻译存在的问题及原因分析

（1）直译导致菜名产生文化误解。在对菜名进行汉英翻译时，一类菜名虽然在英语中可以找到对应词汇，但是逐字翻译用在菜名翻译中会使外国人产生文化误解，如将“三套鸭”翻译成“triple combo duck”，外国人可以理解字面意思，可是无法通过名称看到三套鸭是什么。还有，将“叫花鸡”翻译成“beggars chicken”，外国人看到这个名称时很难理解其制作方式，可能会误解这个鸡肉是由乞丐制作的。

（2）音译和意译导致菜名文化内涵缺失。中国菜式的命名方式有写实和写意两种，写实的命名通常采用原料、烹饪方式等，让人见其名而知其意；写意的命名通常采用人名、地名、历史典故、哲学词汇命名，见其名而不知其意，强调菜式的文化意蕴。这一类菜名在英语中无法找到对应词汇进行翻译，属于全空缺词汇。

在翻译过程中，写意的菜名有两种翻译方式，一种是人名、地名为主，直接使用人名、地名的拼音加上原料命名，如“李鸿章大杂烩”翻译为“LiHongzhang hotchpotch”，虽然字面意思理解没有任何问题，但很难将其与这道菜的历史来源相联系，造成了文化内涵的缺失。

另一种是历史典故、哲学等文化命名，如“太极明虾”翻译为“fried prawn shaped as a pair of fish”，“清炖蟹肉狮子头”翻译为“clear crab and pork meatball”，这样翻译体现了菜式的烹饪方式与原料，但是很难看到菜名背后的文化意味，在文化内涵方面产生了缺失。

4.2 文化空缺下中国饮食文化词汇英译优化策略

1. 归化翻译，直接表达。在中国的饮食文化中，很多菜式的名称是以主料、烹饪方式及味道命名的，方式简单，含义浅显，这与西方饮食文化的命名方式类似，在翻译时可采取归化的翻译策略，既符合英文表达的习惯，又能够体现中文菜式的内涵，如将菜式“美味蒸甲鱼”翻译成“Steamed turtle with chive sauce”，外国食客看到名称就可以知道菜的主料、烹饪方式和味道，能够选择符合口味的菜式。

2. 异化翻译，加注解。中国传统文学注重写意，在饮食文化中也是如此，很多菜式命名时使用了人名、历史典故、哲学词汇，简单的名称下包含着丰富的文化意蕴，如果采用归化策略直接翻译，外国食客可能知其然而不知其所以然。为了既能让体现中国饮食文化的特色，又能够让外国食客理解，就可以采用异化的翻译策略，并加以注解和释义，如“炖、煨、焖”三个烹调方式在翻译时可以根据具体菜式的制作方式进行一定注解。又如书中将“麻婆豆腐”直接翻译成“mar-boh tofu”，外国食客在选择时可能疑惑于菜式的味道，但参照《中国菜单英文译法》中翻译成“Mapo Tofu (Saut é ed Tofu in Hot and Spicy Sauce)”，可以既保持菜式的文化内涵，有助于食客了解菜式。

3. 具体菜式具体分析，辅以图片加以说明。准确形象是中国饮食文化文化翻译最重要的原则，但是因为文化空缺，如烹饪方式的翻译，在翻译过程中无法找到完全对应的词汇，这时可依据具体菜式的实际烹饪方式进行具体分析，同时借助图片等手段加以呈现，最大限度的还原文化内涵，让外国食客在看到菜单的翻译及图片时能够快速挑选出心仪的菜式。

5. 结语与讨论

中国饮食文化的翻译涉及的面较广，尤其是与西方饮食文化相比内涵更为丰富，主要表现在菜式的味道多元且层次丰富，原料品种繁多，调味品种类复杂，烹饪方式多样，八大菜系各成体系、各有特色，且有独特的酒文化和茶文化，涉及词汇数量繁多。

本文通过对《中国文化概论（修订版）》一书中烹饪方式、调味品名称、八大菜系及代表菜式、茶文化、酒文化五个方面的专有名词翻译进行研究，发现在英译的过程中，尽管官方已经发布了翻译标准进行参照，但译者们采用翻译形式与策略依旧多样化，并不能完全解决文化空缺下跨文化中的障碍。因此，在翻译的过程中，需要尊重饮食文化的多样性，了解其深层含义，利用归化翻译、异化翻译的策略，并辅以图片等形式，在文化空缺理论指导下准确形象地进行传达。

但是本文在研究过程中也存在一定局限性，比如未能对中国饮食文化词汇的英译进行全面的翻译实践，建议后人可以在本文研究的基础之上，结合具体的跨文化交际情境，丰富中国饮食文化词汇的英译实践成果。同时，可以加强中国饮食文化的泰语等其他语言的翻译研究，旨在中外文化交流过程中消减文化差异，增强理解，消除跨文化交际误解，使文化得以顺利的沟通和交流。

参考文献

- Bai, J.Y. (2010). *Culture and Translation (revised version)*. China Social Sciences Press. (in Chinese)
- Guan, S.J. (1995). *Cross-cultural communication: The knowledge of improving the ability of foreign exchange*. Peking University Press. (in Chinese)
- Hu, J.Y. (2022). Research on food culture translation in the perspective of intercultural communication. *Journal of Hubei Open Vocational College*, (11), 181-182. (in Chinese)
- Ji, L. (2022). Cultural vacant words and translation countermeasures in Chinese and English translation. *Chinese Character Culture*, (24), 159-161. (in Chinese)
- Lai, Y. (2019). Exploration on the translation compensation strategy of Hantai under the cultural vacancy. *Comparative Research on Cultural Innovation*, (04), 100-101. (in Chinese)
- Li, M.J. (2018). A study on English Translation of Miao people's dietary culture in Guizhou from the perspective of cultural translation [Master's thesis]. Guizhou Minzu University. (in Chinese)
- Li, X.Y., & Gao, H.W. (2023). Adhere to the cultural confidence in the inheritance of Chinese food culture--Comment on "Chinese Food Culture (second edition)". *Journal of Food*

- Safety and Quality Testing*, (07), 326. (in Chinese)
- Liang, W.Y. (2022). A report on C-E translation of Guangxi food & culture (excerpt) under the guidance of Susan Bassnett's cultural translation theory [Master's thesis]. Guangxi Normal University. (in Chinese)
- Liu, H.Y. (2015). *An introduction to Chinese culture (revised edition)*. Foreign Language Education and Research Press. (in Chinese)
- Liu, S., & Qi, W.H. (2024). The English translation of Chinese idioms under the guidance of domestication and foreignization. *English Square*, (22), 23-26. (in Chinese)
- Venuti, L. (1995). *The translator's invisibility: A history of translation*. Routledge.
- Wu, P. (2013). *Chinese food culture (second edition)*. The Chemical Industry Press. (in Chinese)
- Wang, Q. (2023). Foreignization and domestication in cross-cultural translation. *Public Relations*, (08), 106-108. (in Chinese)
- Wang, W.Y. (2023). Research on the external publicity and translation of Huizhou food culture. *Overseas English*, (11), 35-37. (in Chinese)
- Xu, G.X. (2022). Translation of Chinese dishes and teaching of food culture from the perspective of cross-cultural communication [Master's thesis]. Hangzhou Normal University. (in Chinese)
- Xu, Z.W. (2024). A comparative study of domestication and foreignization strategies in English-Chinese translation. *Journal of Qiqihar University (Phi & Soc Sci)*, (06), 138-142. (in Chinese)
- Yang, Y. (2022). Reasons and Solving Strategies of Cross-cultural Communication Barriers under the Perspective of Vacancy Theory. Proceedings of the 12th East Asian Chinese Teaching Graduate Forum and the 15th Graduate Academic Forum on Teaching Chinese as a Foreign Language. 309-315. (in Chinese)
- Zang, Y. (2015). On the application of Communicative Approach in the Translation of Chinese Cuisine--A Case Study of Suzhou Cuisine [Master's thesis]. Soochow University. (in Chinese)
- Zhang, L. (2023). Chinese traditional food culture and English translation. *Shanghai Light Industry*, (02), 88-90. (in Chinese)
- Zhou, L. (2020). On the bridging method of vacancy theory and cross-cultural communication. *Modern Communication*, (08), 66-67. (in Chinese)
- Zhu, F.Y., & Gu, L. (2017). *English-Chinese culture and translation exploration*. Beijing Institute of Technology Press. (in Chinese)
- Zhu, L.L. (2022). Translation strategy and translation method of cultural vacant words in external publicity translation. *Cultural Journal*, (01), 48-51. (in Chinese)