

# 功能对等视域下中国文化负载词英译的归化异化策略研究

——以《舌尖上的中国1》为例

杨睿娜\*, 李英龙, 李悦#

云南民族大学外国语学院, 云南 昆明

收稿日期: 2024年8月21日; 录用日期: 2024年10月7日; 发布日期: 2024年10月15日

## 摘要

本文聚焦于美食纪录片《舌尖上的中国1》，该片以其独特的视角和丰富的文化内涵，向全球观众展示了中国博大精深的饮食文化。该纪录片中蕴含大量中国文化负载词，这些词汇不仅承载着丰富的历史文化信息，也是传递中华文化精髓的关键。因此，本文以纪录片《舌尖上的中国1》中的文化负载词为例进行具体分析，深入探讨在功能对等视域下，中国文化负载词在英译过程中如何巧妙运用归化与异化策略，旨在确保译文的忠实性与通顺性，从而进一步促进中华文化的国际传播与交流。

## 关键词

功能对等理论, 中国文化负载词, 归化, 异化, 舌尖上的中国

# Study on the Domestication and Foreignization Strategies for the English Translation of Chinese Culture-Loaded Words from the Perspective of Functional Equivalence

—A Case Study of “A Bite of China I”

Ruina Yang\*, Yinglong Li, Yue Li#

\*第一作者。

#通讯作者。

## Abstract

This paper focuses on the food documentary "A Bite of China I", which offers a unique perspective and rich cultural insights into the extensive and profound Chinese food culture, appealing to a global audience. The documentary is characterized by an abundance of Chinese culture-loaded words that carry significant historical and cultural information and are crucial for transmitting the essence of Chinese culture. The paper analyzes these culture-loaded words and explores the strategies of domestication and foreignization employed in their English translation from the perspective of functional equivalence. The objective is to ensure the fidelity and fluency of the translations, thereby facilitating the international dissemination and exchange of Chinese culture.

## Keywords

Functional Equivalence Theory, Chinese Culture-Loaded Words, Domestication, Foreignization, A Bite of China

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

《舌尖上的中国》纪录片，以美食为媒，展现中国饮食文化精髓与人文情怀，在传播中国文化方面发挥了重要作用。第一季中，纪录片融入了大量的文化负载词，涵盖了特色美食、独特烹饪技艺、鲜明地域特色以及丰富的文化习俗，反映着中国人的生活方式、历史传统。这些文化负载词是连接观众与中国文化的桥梁，也是翻译工作中需要攻克的重点和难点。如何将这些富有文化内涵的词汇准确且生动地传递给目标语观众，成为本文研究的核心问题。本文将从奈达的功能对等理论出发，通过引用实例分析文化负载词英译中归化、异化策略的应用，以期为类似纪录片的英译提供指导和参考。

## 2. 功能对等理论概述

尤金·奈达(Eugene Nida)在1964年出版的《翻译科学探索》[1] (*Toward a Science of Translating*)一书中首次提出“动态对等”(Dynamic Equivalence)的概念，随后又明确提出了“功能对等”这一术语，并认为它与之前的动态对等理论(Dynamic Equivalence)基本相同，但更加强调了翻译的交际功能和读者反应的对等性。功能对等理论的核心概念是“功能对等”，即翻译时不求文字表面的死板对应，而要注重翻译内容在源语言和目标语言中的功能对等。在“归化”与“异化”的抉择中，功能对等理论倡导一种灵活而折中的翻译策略，既不完全“归化”，也不过度“异化”。它鼓励译者在尊重原文意图和文化内涵的基础上，根据目标语读者的文化背景和语言习惯，对原文进行适当的调整或改写，以实现译文在功能上与原文的对等。

## 3. 中国文化负载词

文化负载词(culture-loaded words)是指标志某种文化中特有事物的词、词组和习语。这些词汇反映了

特定民族在漫长的历史进程中逐渐积累的、有别于其他民族的、独特的活动方式[2]。根据尤金·奈达对文化的分类方法,中国文化负载词可分为生态文化负载词、社会文化负载词、语言文化负载词、物质文化负载词和宗教文化负载词。这些词汇广泛存在于各类文本中,如《舌尖上的中国1》纪录片中的文化负载词常存在语义空缺现象,即源语言中的某个词汇在目标语言中找不到完全对应的表达,因此译者还需要采用适当的翻译策略,以确保翻译的准确性和可读性。

#### 4. 功能对等理论在文化负载词英译中的应用与成果

功能对等理论为文化负载词的英译提供了坚实的理论指导。文化负载词常承载着丰富的文化内涵和民族色彩,其翻译不仅要传递字面意思,更要传达深层次的文化意义。在这一理论框架下,译者需根据文化负载词的具体情况和翻译目的,灵活选择直译、意译、音译等适当的翻译策略,并深入分析这些策略的具体应用效果,以确保译文能够准确传达原文的文化内涵。在翻译过程中,译者还需熟练运用增译、减译、结构调整等多种翻译技巧,以更好地传递原文的语境信息。

功能对等理论在文化负载词英译领域的应用已取得了显著成果。中国著名翻译家许渊冲在翻译《诗经》[3]等经典作品中的文化负载词时,就采用了“功能对等”的理论视角,注重传达原文的意境和情感色彩。他通过归化翻译策略,使译文在保持原文文化特色的同时,也符合目的语读者的审美习惯。同样,美国著名的汉学家和翻译家葛浩文在翻译中国当代文学作品时,也尤其注重文化负载词的处理。他在翻译萧红的《呼兰河传》[4]等作品时,运用功能对等理论,力求在译文中再现原文的文化氛围和地域特色。葛浩文通过直译、意译、增译等多种翻译策略,使译文读者能够感受到与原文读者相似的阅读体验。这些研究不仅丰富了功能对等理论的应用实践,也为后来的研究者提供了宝贵的参考和借鉴。

#### 5. 归化异化翻译策略在《舌尖上的中国1》文化负载词翻译中的应用[5]

##### 5.1. 异化策略和归化策略的内涵

归化(Domestication)和异化(Foreignization)由美国著名翻译理论学家劳伦斯·韦努蒂(Lawrence Venuti)于1995年首次提出。归化策略(Domesticating Translation)是指在翻译过程中将源语言的表达方式适应目标语言的习惯和规范。通过归化策略,译者试图让读者能够更容易理解和接受翻译文本,以减少文化差异带来的障碍。异化策略(Foreignizing Translation)是指在翻译过程中尽量保留原文中的文化特色和表现形式,不过度适应目标语言的习惯和规范。通过异化策略,译者试图呈现源语言文化的特点和风格,使读者能够感受到原文的独特韵味和异域文化。

近年来,国内多位学者将归化和异化策略运用于实用翻译研究中。张培基(2009)在习语翻译研究中明确指出,归化翻译的目的是为了让目的语读者更好地理解习语的内在含义,因此他主张在必要时用译入语文化来取代源语文化。2002年王东风在《中国翻译》发表《归化与异化:矛与盾的交锋》的文章,对归化与异化的概念厘定、历史缘起与理论现状进行综述。明孙礼致(2002)提出异化译法要尽量传达原作的异域文化特色和语言风格,体现作者的写作特点。何武(2010)指出中式菜谱英译策略的选择主要由概念定名与概念阐释、菜品物质与餐饮文化、异化翻译与归化翻译之间的影响[6]。

在功能对等论的视角下,归化和异化策略并不是孤立和对立的,而是可以相互结合、互为补充的。译者应根据原文的内容、目标语读者的文化背景和阅读习惯等因素,灵活运用这两种策略来实现译文与原文在功能上的对等。归化和异化策略在功能对等论的指导下具有各自的应用价值和适用范围。译者应根据实际情况灵活运用这两种策略来实现译文与原文在功能上的对等。

## 5.2. “归化”翻译策略的应用

归化策略强调在翻译时尽量向目的语读者靠拢,采用目的语习惯的表达方式翻译原文,使得读者能够更清楚地理解译文,同时能够增强译文的可读性以及欣赏性。在中国文化负载词翻译中,“归化”翻译策略下的翻译方法包括意译、增译、减译等。

### 1) 意译

《舌尖上的中国 1》在翻译文化负载词时译者多使用归化策略,大部分采用意译的翻译方法,抛弃形式上的对等,追求内容上的对等,多突出菜品原料、烹饪方法等,菜名翻译由此更贴近译人语的表达习惯,为译人语读者提供了菜品制作信息,以此实现功能对等[7]。以《舌尖上的中国 1》中提到的“肉夹馍”为例,这是一种烤制的馍(一种面食)夹入炖煮得肥瘦适中的肉制成。这一文化负载词如果直译为“meat sandwich in mo”可能会让国际观众感到困惑,因为“mo”并非国际通用词汇。因此,译者巧妙地将其意译为“Chinese hamburger”,既体现了其作为“夹肉面食”的特点,又借助了国际观众熟悉的“hamburger”一词来增进理解,保留了其作为中国传统文化节日食品的文化韵味。再比如:陕西地区的特色小吃“镜糕”,其外形和制作方式可能与普通的糯米糕有所不同,但直译为“mirror cake”则无法让外国观众理解其背后的文化内涵和制作工艺。因此,译者采用意译方式,将其译为“Steamed Glutinous Rice”(蒸糯米),保留了其主要成分(糯米)和烹饪方式(蒸),便于国际观众理解。

例 1. “一粥一饭,当思来处”

意译: “Every bite and every sip is a reminder of the hard work and labor behind it.”

该文化负载词的原意是提醒人们在享用每一口食物时,都应该思考其背后的辛勤劳动和付出。意译后的版本保留了原文的含义,同时用简洁明了的英语表达了出来,让观众都能感受到其中的文化内涵。

例 2. “春节,是中国最重要的传统节日之一,家家户户都会围坐在一起包饺子,象征着团圆和幸福。”

意译: “During the Spring Festival, the most significant traditional holiday in China, families gather around to make dumplings, a dish that symbolizes reunion and happiness.”

译者进一步将“饺子”与“团圆”的寓意相结合。虽然“团圆”并没有直接翻译为英文单词,但其寓意通过“a dish that symbolizes reunion and happiness”这样的句式得到了很好的传达。在描述春节的习俗时,翻译者并没有简单地罗列各种活动,而是选择了最具代表性的“包饺子”这一活动进行意译。通过“families gather around to make dumplings”这样的句式,不仅描绘了春节期间家庭团聚的温馨场景,还巧妙地传达了中国人通过包饺子这一传统习俗来庆祝节日、祈求团圆的文化习俗。

### 2) 增译

增译旨在通过增加一些词语、短句或句子来使译文更加准确、清晰和生动。在跨文化交流中,由于文化背景的差异,一些在源语言中习以为常的表达可能在目标语言中难以找到直接对应的词汇或表达方式。为了使目标语读者更容易理解原文的意思,译者会适当地增加一些词语或句子来补充背景信息或解释特定的文化概念。

《舌尖上的中国 1》在介绍某道具有地方特色的菜肴时,提到了“腌笃鲜”,译为:“bamboo shoots soup with fresh and pickled streaky pork”。“腌笃鲜”这道菜名对于非中文背景的观众来说可能难以理解其背后的食材和烹饪方法。通过增译,译者不仅保留了菜肴的基本元素,还通过解释性翻译帮助观众明确了这些元素是如何组合成一道菜的,即“竹笋汤配以新鲜和腌制的五花肉”。增译后的译文详细描述了菜肴的构成部分,包括竹笋(bamboo shoots)、新鲜五花肉(fresh streaky pork)和腌制五花肉(pickled streaky pork),这样观众就能更清晰地了解这道菜的主要食材和可能的口味特点。观众在不需要额外解释的情况

下,就能对菜肴有一个大致的了解,从而提升了观众的接受度和观看体验感。

“藕夹”作为一道具有中国特色的传统美食,其独特之处在于将调制好的肉馅夹在一对莲藕片中,然后裹上糊状物炸至金黄。在翻译“藕夹”时,直接的字面翻译可能无法准确传达其文化内涵和烹饪特点。因此,译者采用了意译的方法,将其翻译为“fried lotus root sandwich”。这个译法巧妙地结合了“莲藕”(lotus root)、“油炸”(fried)和“三明治”(sandwich) [8]三个元素,既保留了原材料的信息,又准确地描述了烹饪方法和成品形态。

若翻译成“lotus root folder”,其中的“folder”虽然字面上有“夹”的意思,但在西方语境中,它更多地与文件、文件夹等办公用品相关联,难以让国际读者联想到食物的制作方式和形态。又或者“lotus-root meat pie”“pie”通常指的是一种带有馅料的烤制食品,如苹果派、肉馅饼等,与“藕夹”的油炸和夹心特点不完全吻合。因此,“fried lotus root sandwich”更加贴近“藕夹”的实际形态和文化内涵。它让国际读者能够联想到两片莲藕之间夹着肉馅,经过油炸后形成的类似三明治的食物,从而更好地理解并接受这道美食。可以说“fried lotus root sandwich”这一译法不仅实现了功能对等,还通过增译的方式丰富了译文的表达力,使国际读者能够更直观地感受到“藕夹”的独特魅力。

### 5.3. “异化”翻译策略的应用

异化翻译作为一种能够展现原文文化差异的翻译方式,有助于增进不同文化之间的理解和尊重。在全球化背景下,文化同质化现象日益严重,而异化翻译则通过保留原文的文化特色,为文化多样性提供了有力的支持。通过异化翻译,读者可以接触到更多元化的文化元素,从而更加全面地了解和认识不同文化背景下的社会现象和思想观念。异化翻译策略在《舌尖上的中国 1》文化负载词翻译中的应用具体体现在以下几种翻译方法的使用上:音译法、直译法、音译加直译法、改译法等[9]。

#### 1) 音译法

音译法的运用,是对一个民族文化的极大保留,比起直译法和意译法,它的运用更有利于传播中国饮食文化[10]。《舌尖上的中国 1》中有多个文化负载词使用了音译法,这种方法有效地保留了汉语中的文化特色和独特发音:饺子(Jiaozi),豆腐(Tofu),馄饨(Huntun),春卷(Chunjuan)等音译名称已经在国际上得到了广泛接受和认可。这种翻译方式简洁明了,保留了食物的原始汉语发音,使得国际观众在听到或看到这一名称时,能够感受到其与中国文化的紧密联系。小笼包(Xiaolongbao)和西安的特色小吃泡馍(Paomo)这两个文化负载词同样采用了音译法,直接音译为“Xiaolongbao”“Paomo”。由于这两个文化负载词在中文中具有特定的文化含义,如果采用意译或直译的方式可能会导致误解或无法准确传达其独特性。

#### 2) 直译法

《舌尖上的中国 1》中,直译作为一种重要的翻译策略,被广泛应用于菜名、地名及文化特色词汇的翻译中。通过直译,这些具有中国特色的词汇得以在保持其原貌的同时,被国际观众所理解和接受。直译不仅有助于传播中国文化,还能激发国际观众对中国美食和文化的兴趣。《舌尖上的中国》深入挖掘了中国烹饪艺术的博大精深,如煮(boiling)、煲(stewing)、烧(braising)、煎(pan-frying)、油炸(frying)、烘烤(roasting)、烤(grilling)、焖(stewing again,此处强调慢炖至入味)、蒸(steaming)以及炖(braising,强调长时间小火慢炖使食材入味)等。以“红烧扣肉”为例,红烧扣肉的制作过程正是将猪肉片置于特制的酱油汁中,通过慢火焖蒸,使其充分吸收酱汁的精华。《舌尖上的中国 1》将其直译“Braised Sliced Pork in Brown Sauce”精准地体现了这道菜是切成片状的猪肉,“Brown Sauce”展示此道菜的色泽及酱油这一关键调料的运用。这样的翻译不仅保留了此道菜原名的精髓,还巧妙地传达了这道菜的独特风味与烹饪技艺。节目第一集《自然的馈赠》中译者将“酥油煎松茸”这道菜肴译为“yak butter fried matsutake”,在

“酥油煎松茸”这道菜的制作过程中，使用陶锅溶解酥油是关键步骤之一[6]。陶锅的导热性能均匀且温和，能够很好地保持食材的原汁原味，同时酥油在高温下融化，其浓郁的奶香与松茸的清新香气相互交融，为这道菜增添了无与伦比的诱人风味。这一翻译精准地捕捉到了该菜的核心要素，即使用来自牦牛的酥油(yak butter)来煎制珍贵的松茸(matsutake)。这样的翻译方式不仅传达了食材的准确信息，还保留了原名的风味特色与文化底蕴。因此，在翻译的过程中，译者通过“yak butter fried”这一表述，既指明了烹饪方法是煎制(fried)，又明确了煎制所用的油脂是牦牛酥油(yak butter)。

### 3) 音译加直译法

在《舌尖上的中国 1》中，音译法加直译法的使用旨在平衡文化传递与观众理解之间的关系。音译部分通常用于保留具有独特文化内涵或地域特色的词汇发音，而直译部分则用于明确这些词汇在食品领域的具体含义或类型。音译法加直译法有助于国际观众在理解上减少障碍，既尊重了源语言的文化特色，又考虑到了目标语言的接受能力和理解需求，同时感受到中国美食的独特魅力。

以江苏靖江的传统小吃“靖江蟹黄汤包”(Steamed Dumplings Stuffed with Crabmeat in Jinjiang)为例：“Jinjiang”是地名靖江的音译，保留了地名的文化特色。“Steamed Dumplings Stuffed with Crabmeat”直接描述了食品的特点，即蒸制的、内含蟹黄的包子。这种音译加直译的方式既保留了地名的文化特色，又清晰地传达了食品的特点和制作工艺。类似的还有“诺邓火腿”(Nuodeng Ham)，“陕西老陈醋”(Aged Vinegar from Shaanxi)，“新疆烤馕”(Xinjiang Roasted Nang)。再比如：毛豆腐(Hairy Tofu)，毛豆腐是中国传统发酵豆制品，其表面覆盖着一层白色的菌丝，看起来像“长毛”一样。“Hairy”是“毛”的直译，保留了中文中对于豆腐表面绒毛的描述。“Tofu”是豆腐的音译单词，直接传达了食品的本质。这种音译加直译的方式既保留了中文中对毛豆腐外观的描述，又直接告知了它是一种豆腐制。

### 4) 改译法

改译是指在翻译过程中，对原文的结构或内容进行一定程度的修整和改变，以使译文更加符合目标语言的习惯和规范，或者更好地满足特定情境下读者的需求。改译可以是对原文的词语、句子进行微调，也可以是对原文的文风、文体、形式、内容或事例进行较大程度的改变。通过改译法，译者能够跨越语言和文化的障碍，准确传达出中国美食的精髓和特色，同时确保译文在目标语言中的可接受性和理解性。

#### 例 1: 夫妻肺片(Sliced Beef in Chili Sauce)

“夫妻肺片”实际上并不包含肺，如果按照字面意思直译为“Husband and Wife Lung Slices”，“夫妻”和“肺”可能会让外国观众产生误解。为了避免误解和保持菜肴的吸引力，更常见的翻译方式是改译为“Sliced Beef in Chili Sauce”，由牛肉等食材制成的凉拌菜。这种翻译方式直接说明了菜肴的主要成分和口味特点，更加直观易懂。

#### 例子 2: 四喜丸子(Four Delights Meatballs)

通常由四个大肉丸子组成，代表着福、禄、寿、喜四大喜事。若采用直译可能会忽略掉其背后的文化寓意。译者采用改译法将其译为“Four Delights Meatballs”，其中“Four Delights”巧妙地传达了菜肴背后的吉祥寓意，而“Meatballs”则明确了菜肴的主要成分。这种翻译方式既保留了菜肴的文化内涵，又便于外国观众理解和接受。

## 6. 结语

本文通过对《舌尖上的中国 1》中文化负载词英译策略的深入研究，明确了在功能对等理论指导下，归化策略与异化策略相辅相成的重要性。归化策略以其注重读者接受度和理解力的特点，在翻译中占据主导地位，通过意译、增译等手段，使译文更加贴近目标语读者，增强了可读性和亲和力。而异化策略

则作为有力补充,通过音译、直译等多种方式,保留了源语言文化的独特性和异质性,促进了文化多样性和跨文化交流的深化。归化为主、异化为辅的翻译策略[11],不仅实现了译文的忠实与通顺,更以精准、生动的语言向世界展示了中国文化的独特魅力。我们期待更多译者能够继续探索和实践这一翻译策略,为中华文化的国际传播贡献更多力量,促进不同文化之间的理解和欣赏,共同构建一个更加和谐、多元的世界文化格局。

## 参考文献

- [1] Nida, E.A. (2004) *Toward a Science of Translation*. Shanghai Foreign Language Education Press.
- [2] 王彬彬. 归化异化视角下《舌尖上的中国》文化负载词法译研究[J]. 品位·经典, 2021(2): 35-37.
- [3] 许渊冲. 诗经[M]. 北京: 海豚出版社, 2016.
- [4] 萧红著. 呼兰河传[M]. 济南: 济南出版社, 2023.
- [5] 江慧, 唐尔龙, 钱秀娟, 等. “异化”和“归化”视角下中国文化负载词英译策略研究——以大学英语四、六级翻译文本为例[J]. 英语广场, 2024(8): 32-35.
- [6] 卢丹晖. 异化翻译在中国饮食文化外宣中的运用——以《舌尖上的中国》为例[J]. 宿州教育学院学报, 2017, 20(1): 43-44.
- [7] 侯明昕. 功能对等理论在中餐菜名英译中的应用——以《舌尖上的中国 1》为例[J]. 英语广场, 2023(2): 7-12.
- [8] 曲云贵. 异化与归化的“较量”——浅谈《舌尖上的中国》英文版的翻译技巧[J]. 求知导刊, 2015(14): 138-139.
- [9] 方丽, 余大山. 从功能对等视角探究中国传统菜名的翻译方法——以《舌尖上的中国》为例[J]. 佳木斯职业学院学报, 2019, 35(1): 178-179.
- [10] 张雪君, 温芯, 李钰作, 等. 中式菜名的翻译研究——以《舌尖上的中国》为例[J]. 海外英语, 2022(11): 53-54+60.
- [11] 武亚萍. 目的论和规范论视角下的文化负载词字幕翻译——以《舌尖上的中国》为例[J]. 吕梁学院学报, 2020, 10(5): 18-21.