

跨文化交际视角下粤菜菜单英译研究

陈纪垌¹, 蔡承智²

¹贵州财经大学外语学院, 贵州 贵阳

²贵州财经大学经济学院, 贵州 贵阳

收稿日期: 2025年3月17日; 录用日期: 2025年4月16日; 发布日期: 2025年4月29日

摘要

粤菜以其烹饪技艺之高超、食材之广泛、调料之精细、文化底蕴之深厚, 在国内外闻名遐迩。也正因如此, 广东特色鲜明的粤菜在英文中很难找到对应的表达, 为粤菜菜单的英译增添了不小的难度, 对于译者而言更是一大挑战。本文从跨文化交际的视角出发, 选取具有代表性的粤菜, 在语义切近原则、文化传播原则、美学原则、简洁原则和创新原则的指导下对粤菜菜单的英译进行研究和探讨, 以期对粤菜菜单的英译规范贡献绵薄之力, 推动粤菜文化在海外的传播。

关键词

粤菜菜单, 跨文化交际, 英译原则

A Study on the Cantonese Menu Translation from the Perspective of Cross-Cultural Communication

Jitong Chen, Chengzhi Cai

¹School of Foreign Languages, Guizhou University of Finance and Economics, Guiyang Guizhou

²School of Economics, Guizhou University of Finance and Economics, Guiyang Guizhou

Received: Mar. 17th, 2025; accepted: Apr. 16th, 2025; published: Apr. 29th, 2025

Abstract

Cantonese cuisine is renowned both domestically and internationally for its sophisticated culinary techniques, diverse ingredients, exquisite seasonings, and profound cultural heritage. However, the distinctive characteristics of Cantonese cuisine make it challenging to find equivalent expressions in English, significantly increasing the difficulty of translating Cantonese menus and posing a consi-

derable challenge for translators. From the perspective of cross-cultural communication, this paper selects representative Cantonese dishes and explores their English translation under the guidance of principles such as semantic proximity, cultural transmission, aesthetics, conciseness and innovation. The aim is to contribute to the standardization of English translations for Cantonese menus and promote the global dissemination of Cantonese culinary culture.

Keywords

Cantonese Menu, Cross-Cultural Communication, Principles of English Translation

Copyright © 2025 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

“食在广州，厨出凤城”。在中国饮食文化中，作为传统八大菜系之一，粤菜在倡导中国文化走出去的今天，越来越成为广东的一张精美的名片。本文所介绍的粤菜，主要指广义上的粤菜，包括广府菜、客家菜(东江菜)以及潮州菜，其中以广府菜最为各地的食客所熟知。受到社会、文化、历史、政治以及地理气候等多重因素的影响，粤菜菜单不仅是对菜品的介绍，更在跨文化传播交流中承担着推广中国粤菜特色文化的使命。

在此背景下，粤菜菜单的英译在中外饮食文化交流中占据着重要地位，理应引起学界的关注与深入探讨。然而，国内对于中餐菜单英译的研究尚显浅薄。尽管《中文菜单英文译法》[1]和《美食译苑——中文菜单英文译法》[2]等规范性著作已陆续出版，但在实践中，中文菜单英译中仍存在诸多问题，进而导致跨文化交际中的障碍与误解。此外，目前尚无针对粤菜菜单英译的专门规范，关于粤菜菜单翻译的研究也相对匮乏。笔者以“粤菜翻译”为关键词在中国知网(CNKI)检索，仅有 17 条相关文献，其中学术期刊 14 篇，学位论文 2 篇，学术辑刊 1 篇。基于此，笔者选取具有代表性的传统粤菜，对其翻译思路进行深入的讨论。如何在菜单翻译中既准确传达菜肴的基本信息，又适当地传递粤菜独特的文化意象与审美情趣，是本文所探讨的主要问题。

2. 粤菜菜单英译存在的问题

中西方菜单的命名存在巨大的差异。粤菜作为特色鲜明的中餐流派，其菜单命名不仅限于对食材、烹饪技法及风味的描述，在很多场合中，为了追求华丽以及象征意义，粤菜菜单会完全摒弃对于菜肴本身的描述，而转向对于文化意象的传达。而西餐菜单命名多以食材、烹饪方式、调料、刀法及风味为主，整体风格偏向实用主义。因此，作为一项跨文化交际活动，译者在粤菜菜单英译的过程中会遇到各种困难，本文主要将其中存在的问题总结为以下三点。

一是直译带来的误解。考虑到一些粤菜的特殊性，对具有特殊文化内涵的菜肴采用直译的方法容易引起外国游客的误解，难以达到跨文化交际的效果。在翻译带有深层文化含义的中式菜谱时，不应仅仅局限于菜名的字面翻译。译者需要根据英语受众的背景和信息需求，准确传达菜谱的实际意义和隐含的文化内涵[3]。比如在广东的早餐中常见的“油炸鬼”，如果直译为“Fried Ghosts”，只会引起外国游客的恐慌。其实所谓“油炸鬼”即为“油条”，是广东地区的惯用别名，在英译中应取其本义，即“长条状的油炸面食”，将其译为“Deep-fried Dough Sticks”或直接取其音译“Youtiao”。又如广东酒席上的名

菜“鸡吞翅”，如果直译为“Chicken Swallows Wings”，也会让外国食客无法理解，实际上这道菜中的“翅”不是指“翅膀”，而是“鱼翅”，这道菜由鱼翅置于整鸡的腹腔中炖制而成，因此将其译为“Stewed Chicken with Shark Fin”，可见粤菜菜名极为生动且富有创造力，在英译的过程中应重视这方面的问题。

二是一名多译带来的挑战。由于没有一个统一的规范，菜单的英译五花八门，一名多译的情况较为常见。笔者在中国知网(CNKI)以“白切鸡”为关键词进行检索，得到的英文版本就有三个，分别是“Boiled Chicken with Sauce”，“Sliced Boiled Chicken”以及“Plain Boiled Chicken”。显然从烹饪方法和刀法的角度而言，“Sliced Boiled Chicken”更符合对于“白切鸡”的定义。对于译者而言，面对多个译文版本，如何实现精准翻译，减少跨文化交流中产生的误解是需要重点关注的问题。

三是文化差异造成的词汇空缺。由于中西方文化的差异，独特的烹饪方法和风俗习惯等因素导致部分粤菜具有强烈的本土风格，无法用西方的词汇去解释，比如广东特有的“点心”一词，很难在英语中找到对应的词汇表达，只能将其音译为“Dim Sum”，这个译名已经获得了大量外国游客的认可，同样，一些外国人耳熟能详的，且为他们所普遍接受的中餐菜肴，同样可以采用这个方法，比如叉烧(Char Siu)、包子(Baozi)、烧麦(Shaomai)等。

3. 跨文化交际中粤菜菜单翻译原则

熊欣博士从跨文化交际角度进行分析，她认为译者在菜单翻译中应确保菜肴的本质和特色在译文中再现，同时应运用恰当的语言表达技巧，以契合目标语受众的期待视野，并尽量保留原文中的民族性语言特征，最大化体现源语的民族文化魅力。她认为菜单翻译应遵循语义切近、文化传播、美学、创新、简洁等原则[4]。

其中，语义切近原则要求在翻译过程中准确获取并传达源语的意义，确保译文与原文在语义上高度一致。译名需忠实表达菜肴信息和文化内涵，选择恰当词语，使译文读者的反应与原文读者相同或相近；文化传播原则要求在跨文化的中国菜肴名称英译中，通过语言符号的转换传播中华文化。通过选择译语词汇以保持其文化意义以及文化意象的复现是菜名翻译的目的之一。翻译不仅是语言转换，更是文化交流的一部分，应尽可能弘扬中华传统文化，传播中国饮食文化；美学原则要求译者在菜单英译的过程中要以目标语受众的期待视野，美学心理以及审美情趣为导向，为了兼顾菜名的形美和意美，在面对特色词汇的英译中无法在目标语中找到对应的表达时可以采用音译的方法；在菜单翻译中，创新原则不仅包括意义的创新，还有形式上的创新。比如在对粤菜传统象征型菜名的翻译中就可以运用意义的创新，也可以用音译、谐音译以及借用等方法实现菜名英译的形式创新，以准确传达菜名的文化内涵；简洁原则顾名思义，就是要求以简单直接的话语将菜肴的基本信息传达给外国食客，并且要保证符合目标语的语言习惯。

4. 跨文化交际中粤菜菜单英译方法

笔者将以跨文化交际视角下粤菜菜单英译的主要原则和《美食译苑——中文菜单英文译法》[1]中的菜单命名规范为指导，探讨粤菜菜单英译方法，总结粤菜菜单翻译的主要难点，根据特色菜肴、文化典故、盛放器皿、烹饪技法以及宴席菜五个方面，浅谈粤菜菜单中这些具有粤菜特色的元素该如何处理，并提出相关参考译文供读者借鉴以及探讨。

4.1. 粤菜菜单中特色菜肴英译

不同国家和地区的饮食习惯和地区风俗往往可以催生出独具特色的菜肴，其菜名也是跟其语言习惯，文化背景息息相关。语言作为文化的载体，必然反映出不同区域饮食文化的特殊性[5]。例如，粤菜中的

“钵仔糕”、“咸水角”、“咸薄撑”等菜名在目的语中往往难以找到对应的词汇, 造成词汇空缺现象。这种词汇空缺给英译菜单带来了很大的挑战, 译者需要运用各种方法来弥补这种空缺。

例 1 咕嚕肉

译文: Deep-fried Pork in Sweet and Sour Sauce

咕嚕肉是一道传统特色粤菜, 在中国知网(CNKI)上可以找到关于这道菜的英译版本为“Sweet and Sour Pork”, 以及在《美食译苑——中文菜单英文译法》中也是同样的处理。尽管在译名上做到了统一, 从语义切近原则角度看, 该译名只能让外国顾客了解到这是一道酸甜口味的猪肉类菜肴, 定义过于宽泛。咕嚕肉的主要做法为: 先将切块的猪肉用蛋液和淀粉包裹, 放入油锅中炸至金黄色, 最后将其倒入特制的酸甜酱汁中快速翻炒而成。由于同时使用了炸和炒的做法, 其中主要影响菜肴口感是油炸的过程, 翻炒的目的是将酱汁均匀包裹每一块肉, 因此从简洁原则角度出发, 笔者选择取前者进行翻译。笔者将这道菜的译名处理为“做法(动词过去式)+ 主要食材 + in + 酱汁”, 即“Deep-fried Pork in Sweet and Sour Sauce”, 以期帮助外国顾客用餐前对这道菜的口感以及风味有一个大致的了解。

例 2 梅菜扣肉

译文: Steamed Crispy Pork Belly with Preserved Vegetable

梅菜扣肉不仅是客家菜的经典菜式之一, 更是在全国范围内都是一道家喻户晓的名菜。由于“扣肉”是中国南方特有的菜式, 属于特色词汇, 因此在英文中难以找到对应的表达, 这属于文化差异造成的词汇空缺现象。在中国知网(CNKI)中以“梅菜扣肉”为关键字搜索, 得到四个不同的英译结果, 分别将“扣肉”处理为“Sliced Pork”, “Steamed Pork”, “Pork”以及“Braised Pork”, 均没有准确将“扣肉”的特点传达给外国食客, 比如其中的“Braised Pork”, 容易引导食客将其与“红烧肉”混淆, 造成误会, 不符合跨文化视域下文化传播原则以及品牌树立原则。根据梅菜扣肉的做法, 主要以五花肉经过煮、炸、蒸三重工序完成, 笔者选取其中两个更能体现菜肴风味的做法进行翻译, 将“炸”处理为口感形容词“Crispy”, 将“扣肉”转译为“Steamed Crispy Pork Belly”, 最大程度贴合语义切近原则。

4.2. 粤菜菜单中文化典故英译

粤菜菜单有时并不直接反映菜肴的实际内容, 而是取材于历史典故或文化传说作为命名灵感, 这种命名方式对译者而言也会产生极大的挑战。粤菜的命名传统不仅彰显了菜肴背后的深厚文化底蕴, 还展现了其独特的审美情趣和地域特色。因此, 译者在翻译此类菜名时, 面临的主要问题是如何在保留其丰富文化内涵的同时, 准确传达菜肴的具体信息。这一翻译难题要求译者具备跨文化理解与表达能力, 以确保粤菜文化意象的有效传递。

例 3 太爷鸡

译文: Taiye Chicken (Smoked Marinated Chicken)

这道菜肴的创始人是一位清朝的官员, 他在清朝覆灭后需要另寻出路, 当官从政的经历让他有机会品尝各地的美食, 因此他巧妙地将江苏烟熏的技艺与广东制作卤水的方法相结合, 独创这道兼具江苏与广东特色的“太爷鸡”。为了兼顾文化传播原则和创新原则, 笔者选择采用音译的方法, 译为“Taiye Chicken”, 保留其文化特色, 同时以注释的方式补充其意译的版本, 由于这道菜的制作过程中使用了两种不同的烹饪方法, 且两种方法不分主次, 译为“做法 1 (动词过去式) + 做法 2 (动词过去式) + 主要食材”, 即“Smoked Marinated Chicken”。

例 4 护国菜

译文: Patriotic Greens (Braised Sweet Potato Leaves in Broth)

护国菜是潮州传统名菜,相传在公元 1278 年,宋朝皇帝兵败,逃亡至潮州,路遇一所寺庙,本就缺少粮食的方丈以番薯叶为食材制成羹汤,解决了皇帝一行人的温饱问题,因而得名“护国菜”。为了体现这道菜肴背后文化典故的深意和背景,笔者采用意译+释义的方法,先将“护国菜”意译为“Patriotic Greens”,并根据“做法(动词过去式)+主要食材+in+汤汁”,附上释义“Braised Sweet Potato Leaves in Broth”,既降低了外国顾客的理解难度,加强了文化传播属性,也让这道菜的食材和做法一目了然。先引起外国顾客深入了解的兴趣,并在菜单后附上详细的典故赏析供顾客选读,这样的处理既兼顾了语义切近原则和简洁原则,又遵循了文化传播原则的要求。

4.3. 粤菜菜单中器皿英译

粤菜对于盛放菜肴的器皿也有独到的选择,一道菜肴的成功不止于“色、香、味、形”,也在于“器”,因而合适的器皿不仅需要提升菜肴的观感,有些时候更是对菜肴的品质以及风味的升华,如何灵活处理菜单中器皿的翻译对译者而言亦是一大难事。

例 5 广式腊味煲仔饭

译文: Claypot Rice with Preserved Duck, Guangdong Style

对于粤菜器皿的英译主要考验译者对于不同文化背景下厨房用具的理解。如果只从汉语表面意思对粤菜器皿进行翻译,容易引起外国顾客的误解。比如,无论是“Casserole”还是“Claypot”,在中文中均译为“砂锅”,但是两者有本质的不同,“Casserole”源于欧洲,是一种玻璃或陶瓷材质的锅具,可以在烤箱中使用;而“Claypot”则是主要由陶土烧制而成,适合用于炖、煲、焖等烹饪方法,常见于在粤菜的烹饪中,因此“广式腊味煲仔饭”所盛放的器皿应是后者,根据“器皿+主要食材+with+次要食材+地名+Style”,译为“Claypot Rice with Preserved Duck, Guangdong Style”。

例 6 蟹黄碗仔翅

译文: Imitation Shark Fin Soup With Crab Roe

对于与菜肴关联性较低的器皿信息,译者可选择省译,以确保译文的简洁性与实用性。以“蟹黄碗仔翅”为例,“碗仔”虽指以小碗盛放,但这一信息与菜品的风味及烹饪方法并无直接关联。根据简洁性原则,笔者在译文中省略了“in a Little Bowl”这一冗余信息,以突出菜肴的核心内容。其次,菜名中的“鱼翅”实为粉丝仿制而成,若直译为“Shark Fin”可能误导外国食客,并引发对动物保护的争议。因此,基于语义切近原则与文化传播原则,笔者将其译为“Imitation Shark Fin”,既准确传达了食材的实际属性,又避免了文化误解。此外,通过保留“Crab Roe”(蟹黄)这一关键食材信息,译文不仅忠实于原文内容,还激发了外国食客对粤菜独特风味的好奇心,从而促进了粤菜文化的对外传播。

4.4. 粤菜菜单中烹饪技法英译

在烹饪技法方面,粤菜博览众长,炒、炸、烩、煎、焗、炖、扒等技法在粤菜烹饪中均可见到。不仅如此,粤菜更是由此衍生出独特的烹饪方法,如白灼、清蒸、盐焗、啫啫、生炒等。对于包含烹饪技法的菜名翻译是一大难点,译者需要透过名字深入了解其本质,再尝试在英文中找到尽量贴近的表达。

例 7 黄鳝啫啫煲

译文: Sizzling Eel in a Claypot

“啫啫”是广东特有的烹饪方法,这种做法追求食材鲜味和口感,为了缩短烹饪时间,将腌制过的

食材放入砂锅中快速大火烧焗, 期间不加入一滴水, 最后在锅边淋上一圈米酒激发食材的香气。由于砂锅的蓄热和保热性能好, 在菜肴上桌后, 料汁仍在砂锅中不断蒸发, 发出“滋滋”的声音, 这个声音用粤语来表达就是“啫啫”。而目前各大广东餐馆菜单对于“啫啫”的翻译并不统一, 分别有“Ze”、“Jue”和“Gel”等, 前两者是根据汉语拼音进行音译, 后者是以已有的英文单词“gel”进行音译, 从文化传播原则来看, 以上翻译均有可取之处, 但“Ze”和“Jue”都需要加上相应的注释, 而“Gel”会让人联想到用于头发造型的“发胶”, 容易引起误解, 影响食欲, 不符合跨文化交际中菜单翻译的要求。笔者选择以拟声词“Sizzle”指代这种独特的烹饪方法, 用以突出食材在高温的砂锅中发出的声音。由于菜肴上桌后这个过程仍在持续, 因此译者将“Sizzle”的时态处理为现在进行时, 即“Sizzling Eel in a Claypot”, 同时兼顾美学原则和简洁原则。

4.5. 粤菜菜单中宴席菜英译

广东宴席菜单不仅是对菜肴本身的描述, 更承载着深厚的文化内涵与美好寓意, 寄托着对于亲友的美好祝愿和祝福。广东人将其称之为“好意头”, 体现了饮食文化与民俗信仰的深度融合。然而, 部分宴席菜单与菜肴的实际信息之间存在较大差异, 这对翻译工作提出了双重挑战: 一方面, 译者需在在菜单英译中清楚说明菜肴的原料和烹调方法, 这是外国食客关心的问题, 也是菜单翻译的核心内容[6]; 另一方面, 译者还需尽可能保留原本的文化内涵, 以实现跨文化交际的有效性。因此, 如何在准确传递菜肴信息的同时, 兼顾文化意象的保留与转换, 成为菜单翻译的核心任务, 也是译者需要深入思考与平衡的关键问题。

例8 福星高照(清蒸东星斑)

译文: Lucky Star's Blessing (Steamed Spotted Garoupa with Soy Sauce)

该菜名以主食材“东星斑”中的“星”字为核心, 结合中国传统文化中象征福运的“福星”意象, 组成“福星高照”这一吉祥表达, 寓意福气与好运的降临, 充分体现了广东饮食文化中对“好意头”的追求。为在译文中保留这一文化内涵, 笔者采用意译法, 将其译为“Lucky Star's Blessing”, 通过“Lucky Star”(幸运之星)这一西方文化中熟悉的意象, 既传递了原文的吉祥寓意, 又避免了因文化差异可能引发的误解。同时, 为确保译文的实用性与可接受性, 笔者以注释形式补充了菜肴的具体信息, 包括烹饪方法、主食材及调味方式, 即“Steamed Spotted Garoupa with Soy Sauce”, 使外国食客既能感受到菜名的文化意蕴, 又能准确理解菜肴的实际内容。

例9 群龙齐贺(芝士伊面焗波龙)

译文: Celebration of Lobsters (Baked Boston Lobsters with Yimein in Cheese)

这道菜肴以龙虾中的“龙”字为命名基础, 一碟龙虾即象征“群龙”。在中国文化中, 龙是权力、吉祥和成功的象征, “群龙齐贺”寓意众多龙齐聚一堂, 共同祝贺, 传递出丰富的祝福与好运。若从字面意义出发, 将其直译为“Celebration of Dragons”, 虽能再现原文的气势, 但由于龙在中西方文化中的象征意义存在显著差异, 这种译法在跨文化交际场景中可能引发误解或文化冲突。因此, 基于创新原则, 笔者对译文进行了重构, 将“Dragons”替换为“Lobsters”, 既保留了原文的喜庆意味, 又通过趣味性的表达激发了外国食客对菜肴的兴趣。同时, 通过注释形式补充了菜肴的实际信息, 即“Baked Boston Lobsters with Yimein in Cheese”, 使译文在保留文化内涵的同时, 清晰传达了菜肴的食材与烹饪方式, 确保了译文的实用性与可接受性。

5. 结语

通过对粤菜菜单翻译的研究, 笔者发现其仍面临诸多困境。粤菜以其丰富的历史文化和独特的烹饪

技艺闻名, 菜名中蕴含的文化和美学趣味给翻译带来了较大难度。依据熊欣博士的语义切近原则、文化传播原则、美学原则、简洁原则和创新原则, 笔者从特色菜、文化典故、器皿、烹饪技法及宴席菜五个方面分析了粤菜菜名的翻译策略。从跨文化交际角度看, 译者不仅要精准传达食材和烹饪方式, 还应重视做法、风味、器皿、文化背景等因素对菜名的影响。通过研究, 笔者认识到粤菜菜单翻译复杂而精细, 要求译者具备深厚的语言文化素养以及跨文化理解和表达能力。希望未来有更多学者参与这一领域的研究, 助力粤菜文化乃至中国文化的国际传播。

参考文献

- [1] 北京市旅游局, 北京市人民政府外事办公室. 中文菜单英文译法[M]. 北京: 中国旅游出版社, 2007.
- [2] 北京市人民政府外事办公室, 北京市闽江外语活动组委会办公室. 美食译苑——中文菜单英文译法[M]. 北京: 世界知识出版社, 2011.
- [3] 吴伟雄. 跳出菜名译菜谱, 食家了然最适度——从省长欢宴英女王菜谱的英译谈起[J]. 上海翻译, 2007(4): 26-30.
- [4] 熊欣. 跨文化交际理论下的中国菜名英译研究[D]: [博士学位论文]. 上海: 上海外国语大学, 2013.
- [5] 郑建军, 林罗玲. 粤菜菜单英译的原则与方法探析[J]. 湖北广播电视大学学报, 2011, 31(1): 75-76.
- [6] 吴伟雄. 中式菜谱英译浅谈[J]. 中国翻译, 1986(5): 33-34.