

功能对等理论视角下的中餐菜名英译策略 实效性探究

刘彬彬

广西生态工程职业技术学院通识教育学院英语教研室, 广西 柳州

收稿日期: 2025年7月21日; 录用日期: 2025年8月22日; 发布日期: 2025年9月4日

摘要

本文基于功能对等理论, 剖析中西菜名文化差异, 提出写实性菜名“原料 + 烹饪方式”直译、写意性菜名“意译 + 注释”的翻译策略。研究表明该策略可有效消解文化隔阂, 既传递菜品核心信息, 又保留中餐文化内涵, 在促进饮食交流、标准化推广等方面具有显著实效性, 为中餐国际传播提供理论与实践参考。

关键词

功能对等理论, 中餐菜名, 英译策略, 跨文化传播, 文化功能

An Exploration on the Effectiveness on English Translation Strategies for Chinese Dish Names from the Perspective of Functional Equivalence Theory

Binbin Liu

English Teaching and Research Section of School of Liberal Education of Guangxi Eco-Engineering Vocational & Technical College, Liuzhou Guangxi

Received: Jul. 21st, 2025; accepted: Aug. 22nd, 2025; published: Sep. 4th, 2025

Abstract

Based on the functional equivalence theory, this study analyzes cultural disparities in Chinese and Western culinary nomenclature and proposes the following translation strategies: Literal translation

文章引用: 刘彬彬. 功能对等理论视角下的中餐菜名英译策略实效性探究[J]. 现代语言学, 2025, 13(9): 184-188.

DOI: 10.12677/ml.2025.139965

(“ingredients+cooking methods”) for descriptive dish names; meaning-based translation with annotations for imaginative dish names. The research shows that this strategy effectively mitigates cultural barriers by simultaneously conveying essential culinary information and preserving Chinese gastronomic heritage. The approach exhibits demonstrable efficacy in facilitating cross-cultural culinary exchange and standardizing menu localization. This research provides both theoretical frameworks and practical references for the global dissemination of Chinese cuisine.

Keywords

Functional Equivalence Theory, Chinese Dish Name, English Translation Strategy, Cross-Cultural Communication, Cultural Function

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

在全球化的浪潮席卷之际，中餐凭借丰饶饮食文化及别样风味挺进世界，但菜名翻译由于中西方文化的差别，以及语言逻辑的差异，不时出现信息疏漏或错认，外国食客理解写意性菜名里的文化隐喻与历史典故存在困难，写实性菜名若被直译，容易产生认知偏差。而依托功能对等理论进行审视，有助于探索有效的中餐菜名英文翻译途径，处理翻译过程中的文化冲突及信息传达难题，推进中餐文化在国际境遇中高效传播。

2. 功能对等理论

功能对等理论由美国语言学家尤金·A·奈达(Eugene Nida)提出，其核心是翻译应追求源语与目标语在功能上的对等，而非文字表面的机械对应。奈达认为，翻译需要让目标语读者获得与源语读者相似的反应，即“等效反应”。该理论强调，当意义与文化无法兼顾时，可舍弃形式对等，通过调整表达再现原文语义与文化，如将英语谚语“white as snow”译为“白如蘑菇”以适配中国南方文化；若形式调整仍不足，可采用“重创”技巧，以目标语阐述源语深层内涵。其理论突破了“直译”“意译”的传统争端，以读者反应为评价核心，但也因文化差异和读者个体差异，存在反应对等难以完全实现、适用文本受限等局限。

3. 中西菜名文化的不同

3.1. 中餐菜名的特点

中餐菜名蕴含深厚饮食文化与别样魅力，在构成与语言文化范畴凸显明显特质，受菜系多元化、文化内涵牵引，命名的方式种类繁多，如“清蒸桂鱼”遵照主料跟烹调途径；“香辣排骨”基于主料与口感，直接呈现菜品核心要点；也能掺入历史典故、民俗风情，好似与创始人以及文化掌故相关的菜名，靠名称传达文化意蕴，引人遐想[1]。

从语言文化这一角度出发，语音在乎韵律呈现，菜名的字数跨度从2字到10字，四字与五字的菜名占比呈现高值，贴合汉语韵律的美妙特性，易于领悟牢记，若提及“北京烤鸭”等典型的四字菜肴名称，语义分为写实、写意两种，写实菜名把原料、口味等如实披露，写意菜名凭借菜名传情达志，托载审美境界与理想期望，如凭借谐音寄寓美好吉祥的菜名，大量采用比喻、夸张之类修辞，促使菜名兼具文化气息与艺术格调，成为饮食文化传播别具一格的符号。

3.2. 西餐菜名的特点

西餐菜名有着鲜明且独特的风格,客观写实性是其突出特征。与中餐菜名常蕴含丰富文化意象不同,西餐菜名多以原料、烹饪方式或产地直接命名,像“Beef Steak”(牛排),简单清晰,让人一眼知晓核心食材;“French Onion Soup”(法式洋葱汤),点明产地与主要原料,信息直观。在命名逻辑上,西餐菜名遵循标准化模式,以“主料+配料+烹饪方式+风味”构建,如“Grilled Salmon with Lemon Sauce”(柠檬酱烤鲑鱼),各要素有序排列,精准传达菜品制作关键,较少融入文化隐喻,更注重对菜品本身制作信息的呈现,方便食客快速理解菜品构成。同时,西餐菜名有地域品牌化倾向,强调产地特色,借产地为菜品背书,凸显食材来源的权威性,如“Burgundy Wine Sauce”(勃艮第葡萄酒酱),依托勃艮第在红酒领域的声名,暗示酱料品质;“New York Cheesecake”(纽约芝士蛋糕),借纽约这一地域,传递独特风味底蕴,助力菜品在市场中树立独特形象[2]。

4. 功能对等理论视角下的中餐菜名英译实效性提升策略

4.1. 写实性菜名的翻译

4.1.1. 体现原料的菜名

在中餐菜名中,有一类着重体现原料的菜名,这类菜名是对菜品基本构成的直观呈现。从功能对等理论视角出发,翻译此类菜名时,直接译出原料是基础操作,这能够确保将菜品的核心构成信息准确地传递给译语读者,让他们对菜品主要食材有清晰认知。如“西红柿炒鸡蛋”,“Stir-fried Tomato and Egg”直接将原料“西红柿(Tomato)”和“鸡蛋(Egg)”译出,同时用“Stir-fried”表明了这道菜的烹饪方式是“炒制”,简洁明了地传达了菜品的关键信息[3]。“豆角沙蟹汁”这道菜译为“Green Bean with Crab Sauce”,其中“green bean”是食材豆角,“crab sauce”指食材沙蟹汁,直接体现原料的菜品。再如“青椒肉丝”译为“Shredded Pork with Green Peppers”,其主要食材为猪肉(pork),青椒(green peppers),这种英译方式使译语读者能够快速理解这道菜的基本食材。

4.1.2. 体现人名/地名与原料的菜名

中餐里有不少菜名融合了人名或地名与原料,这些菜名背后往往承载着丰富的历史文化故事或地域特色,是中餐文化内涵的重要体现。在功能对等理论的指导下,翻译此类菜名的策略是采用人名/地名音译+原料直译,必要时加注说明文化背景[4]。

音译人名或地名,能够最大程度地保留菜名所蕴含的独特文化标识,使其成为传播中国文化的一个小符号。例如“东坡肉”译为“Dongpo Pork”,“东坡”音译为“Dongpo”,人名的拼音形式能够引发译语读者的好奇心,促使人们进一步了解菜肴背后的历史文化故事,“Pork”这道菜的主要食材为猪肉,因此菜名英译简单明了。再如:以“麻婆豆腐”为例,这道菜可以直接音译为“Mapo Tofu”,保留了麻婆“Mapo”人名的拼音,体现出这道菜名的文化独特性,也让中国文化中的特定元素得以保留。“荔浦芋扣肉”属于“地标性”菜肴,译为“Lipu Taro Braised Porkbelly”,这道菜食材取自于广西荔浦地区,荔浦所产的芋头粉糯无渣,质地绵密,久蒸不散,入口即化而闻名,故取名为“荔浦芋扣肉”。

对于“北京烤鸭”,“Beijing”音译保留了这道名菜的地域特色,“Roast Duck”直白地说明了原料是鸭子以及采用的是烤制的烹饪方式。作为国际通用译法,它已经被广泛接受,在传播过程中,不仅让外国友人知道了这道来自北京的特色美食,也在一定程度上提升了北京这座城市在美食文化领域的知名度,成为中国地域美食文化对外传播的一个典型代表,通过菜名的翻译,实现了文化与信息的双重传递[5]。

4.1.3. 体现原料与烹饪方式的菜名

在中餐丰富的菜品体系中,体现原料与烹饪方式的菜名占据着重要地位。这类菜名明确展示了菜品

的两大关键要素，即使用的食材和采用的烹饪手段。从功能对等理论来看，翻译时采用“烹饪方式 + 原料 + (配料/风味)”的结构，并使用国际通用烹饪术语，是准确传达菜品信息的有效方式。

国际通用烹饪术语具有广泛的认知度和规范性，使用它们能够跨越语言障碍，让不同国家和地区的人都能快速理解菜品的制作方法。比如“红烧狮子头”翻译为“*Braised Meatballs in Brown Sauce*”，“*Braised*”是国际上常用的表示“红烧、炖煮”的烹饪术语，“*Meatballs*”则将“狮子头”意译为“肉丸”，这是因为“狮子头”对于外国友人来说可能比较陌生，意译能让他们更直观地理解菜品的形态和原料。“*in Brown Sauce*”进一步说明了这道菜的风味特点，即带有红烧的酱汁风味。再如：“爆炒腰花”译为“*Stir-Fried Pork Kidney*”，“爆炒”(*Stir-Fried*)是烹饪方式，“腰花”是原料。再如“螺蛳鸭脚煲”译为“*Brasied Duck Feet with River Snail*”，“*braise*”意为“焖、炖”，指的是“烹饪方法”，“*duck feet*”与“*river snail*”。

指的是食材“鸭脚”与“螺蛳”。这类菜名则完美地诠释了原料与烹饪方式相结合的翻译方式。

4.1.4. 体现原料与风味的菜名

在中餐菜名里，体现原料与风味的菜名能够迅速勾起食客的味觉联想，展现出菜品独特的口感魅力。从功能对等理论视角出发，翻译此类菜名的策略是采用原料 + 风味形容词，或补充酱料名称，以此来精准传达菜品的味觉信息[6]。

风味是中餐的灵魂之一，不同的风味组合造就了中餐丰富多样的口感体验。使用风味形容词，如“*spicy* (辣的)”“*sweet* (甜的)”“*sour* (酸的)”等，能够直接、简洁地向译语读者传达菜品的口味特点。以“糖醋排骨”为例，“*Sweet and Sour Spare Ribs*”将“糖醋”这一独特的风味直接用“*Sweet and Sour*”来表达，“*Spare Ribs*”则明确了原料是排骨，译语读者一看便知这是一道具有酸甜口味的排骨菜品，能够快速判断是否符合自己的口味偏好。

“香酥禾花鱼”译为“*Crispy Rice Flower Fish*”，则从口感、风味上体现出这道菜的独特之处。“香酥”译为“*crispy*”，“禾花鱼”则尊重这道菜的食材取材特点，英译为“*Rice Flower Fish*”吃稻花长大的鱼，实则有趣且不失真。

对于“麻辣香锅”翻译为“*Spicy Hot Pot*”，这里以“*Hot Pot*”对应“香锅”，虽然在形式上与传统意义上的火锅有所不同，但在国际上“*Hot Pot*”具有较高的认知度，能够让外国友人对这道菜的大致形态和用餐方式有一定概念。“*Spicy*”突出了其麻辣的风味特点，使译语读者能够在看到菜名时，就对这道菜的辣味冲击有所预期，从而在选择菜品时能够基于对风味的了解做出合适的决策，也有助于中餐的风味特色在国际传播中得到更准确的呈现。

4.2. 写意性菜名的翻译

写意性中餐菜名常依托历史典故、文化隐喻或艺术意象命名，如“佛跳墙”“龙凤呈祥”等，其核心价值在于传递文化内涵与情感寓意，而非单纯陈述食材。从功能对等理论出发，此类菜名翻译需以“拆解文化意象、保留核心信息”为原则，采用“意译为主 + 注释辅助”的策略，在译语中实现文化功能与认知功能的双重对等。

翻译时，首先需解构源语中的文化符号，将抽象意象转化为译语读者可理解的具象表达。例如“龙凤呈祥”中，“龙”“凤”在中华文化中象征祥瑞，但在西方文化中可能引发认知偏差，故以“鸡 + 虾”直译原料，用“*Auspicious Sauce*”传递吉祥如意，既避免文化误解，又保留祝福内涵。对于“踏雪寻梅”这类视觉意象型菜名，需将“踏雪”意译为“糖霜”(*Sugar Frosting*)，“寻梅”点明“红梅果脯”(*Red plum fruit preserves*)，通过食材与形态的具象化描述，还原菜品的视觉美感。

同时，针对“佛跳墙”这类文化典故菜名，需在音译典故(*Buddha Jumps over the Wall*)的基础上，以注

释补充原料(Stewed Abalone with Shark's Fin and Other Delicacies), 既保留文化符号的独特性, 又实现了“文化传递”与“信息准确”的平衡, 使译语读者在理解菜品本质的同时, 得以窥见中餐文化的深层韵味[7]。

5. 功能对等理论视角下的中餐菜名英译策略实效性提升价值

5.1. 促进跨文化饮食交流

在跨文化餐饮互动交流期间, 因中西方饮食文化及语言逻辑呈现本质不同, 对菜名进行直译, 易引起认知偏差, 甚至会带来文化误解后果, 基于功能对等的翻译策略以“信息等效”为关键, 把菜名里原料、烹饪方式等核心信息转变为译语读者熟知的表达模式。该种翻译逻辑让外国食客不必依仗文化背景知识, 利用菜名可迅速知晓菜品食材构成, 以及风味特点, 大幅缩减点餐时间, 提升中餐于国际餐饮场景的可接纳度, 增强跨文化饮食交流的实质效果[8]。

5.2. 保留中餐文化内涵

按照功能对等理论开展的英译策略并非简单追求信息传递, 更聚焦语言转换当中留存中餐文化的独特性, 面对蕴含历史典故与民俗寓意的菜品之名, “音译 + 注释”的模式凭借拼音维持文化符号的原生本色, 还可借注释增添背景资讯, 搭建“文化符号 - 语义解读”的双层传递体系。该策略避免了直译导致的文化意象流失现象, 也处理了意译也许产生的语义偏离情形, 促使“贵妃鸡”“叫花鸡”等菜名在译文中维持名称的文化辨识度, 又依靠注释揭示其背后的历史掌故或民俗惯例。当译语读者依靠菜名接触到“贵妃”“叫花”等文化元素的瞬间, 将获得味觉上的感受, 成为领悟中国文化的桥梁, 完成饮食文化传播跟语言翻译深度互融[9]。

6. 结论

文章基于功能对等理论构建了中餐菜名英译策略体系, 证实其在促进跨文化交流、保留文化内涵与推动标准化方面的价值。未来, 可进一步结合数字化传播趋势, 探索菜名翻译与多模态呈现的融合路径, 增强传播效果; 同时深化不同语言文化背景下的适应性研究, 助力中餐文化在全球饮食领域实现更广泛、更深入的传播。

基金项目

“一带一路”背景下烹饪英语的跨文化传播探索 WYJZW-202514817GX, 教育部 2025 年度职业外语教育高质量发展研究课题。

参考文献

- [1] 游瑞华. 跨文化交际视角下中国美食英译实践[J]. 核农学报, 2022, 36(3): 696.
- [2] 杨晓彤. 功能对等理论视角下的鲁菜菜名翻译研究[J]. 英语广场, 2021(11): 42-44.
- [3] 张晓萌. 从功能目的论视角浅谈中餐菜名的翻译[J]. 现代英语, 2020(20): 91-93.
- [4] 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.
- [5] 赵敏. 基于中国饮食文化的菜名英文翻译研究[J]. 黄河科技学院学报, 2021, 23(5): 85-89.
- [6] 王丹丹. 中餐菜名英译规范化的进程、不足与推进路径[J]. 嘉应文学, 2025(10): 79-81.
- [7] 韩晨昊, 何雨轩, 刘仁东, 郭梓涵. 功能对等理论视角下广西美食的翻译策略[J]. 新传奇, 2025(17): 38-40.
- [8] 杨宇威. 目的论视角下中国八大菜系菜名的英译技巧[J]. 现代商贸工业, 2025(11): 60-62.
- [9] 张磊, 焦敬淳. 跨文化交际背景下中餐小吃菜名英译研究——以《美食译苑——中文菜单英文译法》为例[J]. 新传奇, 2025(16): 41-43.