

功能对等视角下杨宪益英译《红楼梦》中饮食词汇的翻译策略研究

肖 晴

中国矿业大学外国语言文化学院, 江苏 徐州

收稿日期: 2025年8月2日; 录用日期: 2025年8月22日; 发布日期: 2025年9月4日

摘 要

《红楼梦》是中国古典饮食文化的重要载体, 书中关于饮食的描写极为丰富, 涵盖菜肴、点心、茶酒等内容, 反映了清代上层社会的饮食生活及文化内涵。饮食词汇作为文化负载极高的语言单位, 其英译尤为困难。本文以杨宪益英译本为研究对象, 借助奈达的功能对等理论, 从地域、原料、烹饪方式、色彩、口感等维度分类分析其饮食词汇的翻译策略, 探讨其译文在语义、文化和读者接受效果三方面是否达到了功能对等的“平衡点”。研究认为, 杨译本在保留中国文化特色方面贡献巨大, 但在目标语读者接受度与文化传播之间尚存张力, 部分译例未能完全实现功能对等。

关键词

红楼梦, 饮食词汇, 功能对等, 翻译策略

A Study on the Translation Strategies of Dietetic Terms in *A Dream of Red Mansions* from the Perspective of Functional Equivalence

Qing Xiao

School of Foreign Studies, China University of Mining and Technology, Xuzhou Jiangsu

Received: Aug. 2nd, 2025; accepted: Aug. 22nd, 2025; published: Sep. 4th, 2025

Abstract

A Dream of Red Mansions serves as a vital repository of traditional Chinese dietary culture. The

文章引用: 肖晴. 功能对等视角下杨宪益英译《红楼梦》中饮食词汇的翻译策略研究[J]. 现代语言学, 2025, 13(9): 189-194. DOI: 10.12677/ml.2025.139966

novel contains an abundance of detailed descriptions related to food, including dishes, pastries, tea, and wine, vividly reflecting the dietary practices and cultural values of the upper class in the Qing dynasty. As highly culture-loaded linguistic units, dietetic terms present significant challenges in translation. This study takes Yang Xianyi's English version as the primary research object and, guided by Nida's theory of functional equivalence, analyzes the translation strategies employed for dietetic terms based on their naming characteristics—such as place of origin, ingredients, cooking methods, color, and texture. The study explores whether the translations achieve a “balance point” of functional equivalence in terms of semantics, cultural conveyance, and target reader reception. It is concluded that while Yang's translation makes great contributions to preserving Chinese cultural characteristics, certain tensions remain between cultural transmission and target reader comprehension, and some translated terms fall short of fully realizing functional equivalence.

Keywords

A Dream of Red Mansions, Dietetic Terms, Functional Equivalence, Translation Strategies

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

《红楼梦》不仅是中国古典小说的巅峰之作，也是中国传统饮食文化的百科全书。其饮食描写展现出清代上层社会饮食的丰富性与精致性[1]。作为一部高度文化的古典小说，书中的饮食描写不仅具有生活叙事的功能，更是身份、地位、礼仪和审美的综合体现。饮食词汇中包含大量具有地域性、隐喻性、象征性的文化意象，对译者的语言驾驭能力和文化理解力提出了极高要求[2]。作为《红楼梦》的重要英译者之一，杨宪益在译文中力求保留原著的文化特征，尤其在饮食词汇的翻译上体现出强烈的文化再现意识。

奈达提出的“功能对等”理论为衡量译文是否“达到目标语读者能感知与源语读者相同效果”[3]的标准，在《红楼梦》饮食词汇翻译中具有高度适配性：一方面，它要求译者不仅要准确传递食物的物理属性(如食材、烹饪方法、形状等)，还要考虑文化语境对食物名称的审美加工与文化意义；另一方面，面对目标语中缺乏对应概念的文化缺省现象，功能对等理论允许采用意译、解释性翻译、注释等手段，使目标读者在认知上“补齐”文化信息，从而实现理解的对等；此外，通过译者对“读者反应”的前瞻性预设，译文可以更加贴近目标文化接受习惯，提升跨文化传播效果。

因此，本文立足奈达的功能对等理论，对杨宪益译本中饮食词的翻译进行分类梳理与译例分析，探讨文化负载词跨语言转化的路径与限度，以期中餐文化的国际传播与中国古典文学的外译研究提供参考。

2. 饮食词类型分类与翻译分析

《红楼梦》中涉及的饮食种类丰富，菜肴、点心、茶酒、粥汤等描写细致入微，既展现了清代贵族阶层的生活风貌，也承载着深厚的文化寓意[4]。曹雪芹用大量篇幅描绘饮食场景，通过食物再现人物性格，推动情节发展，甚至暗示人物命运。杨宪益的英译版本在忠实原文的基础上力求文化传达，但由于文化背景差异和语言表达习惯不同，饮食词汇的翻译仍面临诸多挑战。经数据统计，《红楼梦》中出现的饮食词汇包括菜肴、饮品(茶、酒)、汤品(粥、汤)、小吃、补品五大类，见表1。

Table 1. Dietetic terms in *A Dream of Red Mansions*
表 1. 《红楼梦》中的饮食词汇

种类	数量	占比
菜肴	13	22.0%
饮品	18	20.5%
汤品	10	16.9%
小吃	12	20.3
补品	6	10.2%

根据上述统计结果，本节根据饮食词汇的命名特点与语言形式，归纳为以下五类：按产地命名、按烹饪方式命名、突出食材、突出颜色、突出质地与口感。其次，从功能对等理论出发，结合具体译例进行分析，探讨其在语义传达与文化重构方面的得失。

2.1. 以产地命名的饮食词翻译分析

在《红楼梦》中，以产地命名的饮食词数量可观，典型如“龙井茶”“六安茶”“绍兴酒”等。这类词汇不仅体现出食材或饮品的品质与等级，也从侧面折射出贾府“钟鸣鼎食之家”的显赫地位。以“老君眉”为例，其源自湖南洞庭君山所产的一种高档绿茶，因茶叶形似长眉且清香持久得名。译者杨宪益将其译为“Patriarch’s Eyebrows”，该翻译既保留了形象意象，又赋予了文化暗示中的尊贵意味，体现了功能对等理论中“以目标语读者为中心”的原则。然而，在“绍兴酒”一词的翻译中，杨氏直接使用音译“Shaoxing wine”，虽然保留了地名特征，但对于不了解中国酒文化的目标语读者而言可能难以理解其为“黄酒”的一种。若加以注释，如“a kind of yellow rice wine produced in Shaoxing, Zhejiang Province”，则能更有效实现跨文化的语义传达与功能等效。因此，对于以地名命名的饮食词汇，翻译时应在保留文化特色的基础上，结合解释性翻译与注释策略，以增强读者理解力并维护文化深度。

2.2. 以烹饪方式命名的饮食词翻译分析

中国菜肴以烹饪技艺繁复著称，蒸、煮、炒、炸、腌等方式各有讲究，体现出中华饮食文化“和而不同”的内核。在《红楼梦》中，此类饮食词包括“牛乳蒸羊羔”“风腌果子狸”“油炸焦骨头”等，充分展现了清代贵族家庭精细饮食的审美和养生观念。以“牛乳蒸羊羔”为例，杨宪益将其译为“a lamb embryo steamed in milk”，准确再现了主要食材和烹饪方式，达到了信息的功能对等。而“茄鲞”一词原本指一种融合炒、腌、焖等多重工艺制成的复合型菜肴，但在译本中被简化为“some fried eggplant”，显然未能体现其复杂制作工艺与口感层次，造成文化与味觉意象的弱化。这类饮食词在翻译时应采用“主料 + 烹饪方式 + 辅料”或“烹饪方式 + 主料”结构，以层次分明地传达食物制作与形态特点，同时满足目标语读者对菜肴结构的理解预期，从而实现意义与文化层面的对等。

2.3. 突出原料的饮食词翻译分析

在《红楼梦》中，许多饮食词直接以主料命名，如“虾丸鸡皮汤”“奶子糖粳米粥”“豆腐皮包子”等。这类词汇大多体现出清代上层社会对食材选用的极致追求，亦映射出古人“食药同源”“以食疗病”的传统观念。以“荷叶莲蓬汤”为例，表面上是以荷叶与莲蓬为主料制作的汤品，实则暗含精致模具塑形工艺与高汤烹制技巧。译者将其译为“broth with small lotus leaves and lotus seeds”，基本达成信息对应，但未能表现其中“形似而非实有”的工艺隐喻。若采用脚注说明其模具制作方式，将更有利于传达原文的文化意味。“豆腐皮包子”则被译为“beancurd dumplings”，但该译法容易误导读者理解其为以

豆腐为馅的饺类食品，而非豆腐皮为包皮的包子。若改译为“dumplings wrapped in tofu skin”，则更符合目标语逻辑与图像意象。由此可见，译者在处理此类突出原料的饮食词时，应注重食材在结构中的作用，并通过精准术语与适当修饰语，再现其文化与饮食功能的双重属性。

2.4. 强调颜色的饮食词翻译分析

中国饮食讲求“色香味形”俱全，其中“色”即为第一感官印象。《红楼梦》中大量使用色彩鲜明的饮食命名，如“千红一窟茶”“万艳同杯酒”“红稻米粥”“胭脂鹅脯”等，借色彩传递审美、象征及心理暗示。“千红一窟茶”出现在太虚幻境中，名称本身隐喻众姝悲剧命运，具有强烈象征意味。杨宪益译为“Thousand Red, Flowers in One Cavern”，虽然采取直译策略保留了字面意象，但对其中象征含义的解读未作引导，导致目标语读者可能难以把握其文化深意。反观霍克斯的“Maidens' Tears”版本，更加凝练而富有文化暗示性。类似地，“胭脂鹅脯”被译为“salted goose”显然简化过度，忽略了“胭脂”所蕴含的颜色与质感特征。若译为“red salted goose slices”，则既呈现色彩特征，也保留食物形式。因此，色彩词在饮食翻译中不仅是视觉描绘，更具文化意义。译者应综合考虑颜色是否为天然呈现、是否具有象征含义，并结合上下文语境进行转换、归化或注释，以求实现感知与文化功能的对等。

2.5. 强调质感与风味的饮食词翻译分析

在《红楼梦》中，诸如“桂花糖蒸新栗粉糕”“糖蒸酥酪”“卷酥”等甜点、糕点类食品，多以“酥、糯、香、滑”等质感为特征，突出食物风味层次。对这类饮食词的翻译不仅要再现其成分，还需唤起目标语读者的味觉想象。“桂花糖蒸新栗粉糕”译为“powdered chestnut cake sweetened with osmanthus”即为一成功案例。该译文充分再现主材栗粉与调味材料桂花，且“powdered”与“sweetened”分别对应质感与风味层次，有助于目标语读者建构接近原文的美食图像。翻译此类词汇时，译者应尽可能捕捉原文中关于质感、口感、风味的形容词，并以准确词语组合还原食品层次；若目标语无对应菜品，可适当采用描述性翻译，并辅以注释增强文化接受度。

3. 功能对等理论视角下的翻译策略分析

尤金·奈达(Eugene A. Nida)提出的功能对等理论强调，翻译应在“形式对等”基础上追求“功能对等”，即译文应在语义、风格及文化层面上尽可能地让目标语读者获得与源语读者相同或相近的反应[5]。翻译《红楼梦》这样高度文化负载的古典文学作品，尤其是在饮食词汇的处理上，译者不仅需要再现语言表层意义，更要传递文化深层意蕴，力求实现原文饮食文化的功能价值与审美体验的双重等效。

3.1. 音译与意译的融合使用

在翻译中国传统饮食名称时，音译常被用于保留文化原貌，但若未加注释则可能造成目标语读者的理解障碍。例如“绍兴酒”被直接音译为“Shaoxing wine”，保留了地域文化特征，但未说明其为“黄酒”的一种，导致部分西方读者难以形成对其口感、属性的想象。若在音译基础上附以“a kind of mild yellow rice wine from eastern China”的解释性注释，则能增强读者理解，从而实现语用功能的等效。音译与意译并非对立，而应在功能对等的框架下互为补充，既保留原语文化信息，又满足目标语接受者的理解预期。译者应根据具体语境、词汇类型与文化负载程度，灵活采取“音译加注释”“意译 + 文化说明”等复合策略。

3.2. 描述性翻译与结构重构

由于中西方在饮食文化与语言表达上的差异，许多中文饮食词在英文中无直接对应表达，这时需采

用描述性翻译。例如,“牛乳蒸羊羔”被译为“a lamb embryo steamed in milk”,通过主料加烹饪方式的结构重组,清晰传递了菜品的制作方法与结构信息。这样的翻译不仅符合英语语言习惯,更使读者能直观理解菜品构成,从而实现接受者语境中的功能对等。在对如“桂花糖蒸新栗粉糕”这类多层复合食品名称进行翻译时,译者需要分解原语词汇结构,重新排列成英语中习惯的描述顺序。例如“powdered chestnut cake sweetened with osmanthus”,用形容词性短语先后描述主料与调味材料,较好地再现了原菜品的质感与风味。

3.3. 注释策略的文化补偿功能

在面对具有高度文化隐喻或象征意义的饮食名称时,单纯的直译往往无法传达其文学或文化深义[6]。以“千红一窟茶”为例,其名称意象包含了对十二金钗命运的预设,翻译为“Thousand Red, Flowers in One Cavern”虽然在字面上保留了原文结构,但在文化意义传递上却显得模糊。在此类翻译中,译者若能采取注释策略,如在译文页下注明“a metaphorical tea name alluding to the tragic fate of noble women in the Jia family”,则能使目标语读者把握饮食词背后的文化意涵,从而达到更高层级的功能对等。正如奈达指出,功能对等不仅体现在字面信息的对应,更体现在文化功能的传达[7]。注释在一定程度上能弥补语言与文化之间的空隙,增强文化可译性,是翻译文学作品时不可或缺的重要策略。

3.4. 翻译顺序与信息层级处理

由于中英语言结构差异显著,译者在面对复杂多义的饮食词时,往往需要调整语序、突出重点,以适应英语读者的阅读逻辑。例如,“豆腐皮包子”如果直译为“beancurd bun”可能引起误解,正确的表达应是“bun wrapped in tofu skin”或“tofu-skin dumpling”,这样既保留了原料信息,又通过语序调整突出食材作用,实现信息清晰传递。此外,对于包含多个食材、烹饪方式和调味成分的饮食名称,如“虾丸鸡皮汤”“奶子糖粳米粥”等,翻译时应遵循“主料优先、辅助说明次之”的原则,确保译文结构层次清晰、表达准确。例如“shrimp ball and chicken skin broth”比“a soup made of chicken skin and shrimp balls”更简洁明晰,能迅速构建读者对食品的认知图像。

3.5. 审美体验与文化感知的对等

饮食词的翻译不仅关涉语义和语用信息,更体现审美价值和文化感知[8]。在《红楼梦》中,“胭脂鹅脯”“红稻米粥”“卷酥”等词汇承载着浓厚的视觉、味觉意象,甚至有助于人物性格的描写与情节推动[9]。因此,译者在处理这类饮食词时,应追求目标语言中的“美感等效”。以“桂花糖蒸新栗粉糕”为例,译为“powdered chestnut cake sweetened with osmanthus”,不仅重现了口感与风味,也营造出甜美细腻的文化审美氛围。这样的译文能激发目标语读者的味觉联想与文化想象,最大限度接近原作带来的感官体验与情绪反应,符合奈达提出的“动态对等”要求。

4. 研究结论

本文以功能对等理论为指导,结合杨宪益版本的《红楼梦》英译文本,围绕其中大量饮食文化词汇的英译方式展开系统分析,主要从“产地命名、烹饪方式、食材突显、色彩特征、质感风味”等五种命名方式出发,归纳出典型翻译策略及其功能对等实现程度。通过大量实例分析,本文得出以下几点结论:

首先,饮食词汇是《红楼梦》中展现中国传统文化与阶级社会的重要符号系统,在传达文化意象、构建人物性格及推动情节发展中具有多重功能。这些饮食词高度浓缩了地域特征、审美趣味、医学知识及民俗心理,是中国文化“可感知的语言符号”。其次,在翻译过程中,功能对等理论为跨文化转换提供了有效的评价标准与操作框架。面对不同类型的饮食词汇,译者应根据其文化负载程度、接受语读者

认知背景与语言表达习惯，灵活选择直译、意译、音译、增译、注释等多种策略，力求在语义、语用与文化层面实现最大程度的“意义对等”和“接受对等”。再次，通过个案分析可见，杨宪益先生在饮食词的翻译中总体体现出较强的文化理解与语言调适能力，多数词汇翻译能够在保留文化意象的同时兼顾目标语读者的理解逻辑，实现了动态对等；但个别词汇由于译法简略或文化深意未能充分展开，如“胭脂鹅脯”“千红一窟茶”等，在文化传达与审美等效方面仍存在不足。

综上所述，《红楼梦》中饮食词的英译实践表明，饮食文化词汇的跨文化翻译不仅是语言转换的过程，更是文化调适与语境重建的过程。功能对等理论不仅强调“译者译文的语言对读者的影响”，也提供了译者调配“文化再现”和“读者接受”之间关系的实践路径。

参考文献

- [1] 蒋荣荣. 红楼梦美食大观[M]. 南宁: 广西人民出版社, 2007.
- [2] 李绍年. 红楼梦翻译学概说[J]. 语言与翻译, 1995(2): 62-71.
- [3] Nida, E.A. (1993) *Language, Culture and Translating*. Shanghai Foreign Language Education Press.
- [4] 胡文彬. 红楼梦与中国文化论稿[M]. 北京: 中国书店出版社, 2005.
- [5] Nida, E.A. (1964) *Toward a Science of Translating*. Brill. <https://doi.org/10.1163/9789004495746>
- [6] 冯全功, 张慧玉. 广义修辞学视角下的《红楼梦》英译研究[J]. 红楼梦学刊, 2011(6): 27-44.
- [7] Nida, E.A. (2001) *Language and Culture: Contexts in Translating*. Shanghai Foreign Language Education Press.
- [8] 李晶. 《红楼梦》三种英文全译本底本差异性管窥[J]. 红楼梦学刊, 2017(6): 251-278.
- [9] 龙璐. 从中西方饮食文化的差异角度看中国菜肴名称的英译[J]. 科教文汇(上旬刊), 2017(7): 181-183.