

哈萨克斯坦代表性相似美食英译名对比及其人文交流意蕴

邓 婕

新疆大学外国语学院, 新疆 乌鲁木齐

收稿日期: 2026年3月31日; 录用日期: 2026年5月12日; 发布日期: 2026年5月27日

摘 要

新疆与哈萨克斯坦因地理、历史因素, 饮食文化存在共性。美食是文化交流符号, 本文以那仁、包尔萨克、馕、抓饭、马肠子等七种相似美食为对象, 通过对比分析法研究其英译名, 探究饮食文化关联及译名对跨文化交流的影响。研究发现, 当前新疆与哈萨克斯坦相似美食英译名多为音译, 存在可读性差、美物质属性模糊、文化内涵缺失等问题, 并根据情况适配“音译”、“音译 + 意译”等方法, 以规范英译名, 助力文化传播, 推动两国文化交流、民间往来与国际合作。

关键词

新疆, 哈萨克斯坦, 相似美食英译, 人文交流

A Comparative Study of the English Translations of Representative Cuisines with Similarities between Xinjiang and Kazakhstan and Their Implications for Cultural and People-to-People Exchanges

Jie Deng

School of Foreign Languages, Xinjiang University, Urumqi Xinjiang

Received: March 31, 2026; accepted: May 12, 2026; published: May 27, 2026

Abstract

Due to geographical and historical ties, Xinjiang and Kazakhstan share food culture commonalities.

With cuisine as a cultural exchange symbol, this study uses comparative analysis to examine English translations of seven similar foods such as Naren, Boursak, Nang, Plov, Horsemeat Sausages, exploring food culture connections and translation impacts on cross-cultural communication. Findings show most translations rely on transliteration, with issues like poor readability, vague food attributes and cultural gaps. It proposes adapting “transliteration” or “transliteration plus free translation” to standardize terms, facilitating cultural dissemination, bilateral exchanges and international cooperation.

Keywords

Xinjiang, Kazakhstan, English Translations of Similar Foods, People-to-People Exchanges

Copyright © 2026 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

在中国，“民以食为天”、“人是铁、饭是钢，一顿不吃饿得慌”等俗语广为流传、深入人心。毋庸置疑，对于人类而言，食物有着不可撼动的地位。

新疆自古以来便是中国与中亚国家交流的门户，其与哈萨克斯坦接壤，边境线长达 1700 多公里。古丝绸之路将双方紧密联系起来，这种紧密的地缘关系和源远流长的交往历史，使得双方在经济、文化、人员往来等方面交流频繁，饮食文化也在长期互动中相互影响，具有一定的相似性。

在全球化的今天，美食作为文化交流的重要载体，是交流双方尤其是民间交流难以绕开的话题。深化“一带一路”倡议合作，助力中国 - 中亚合作不断走深走实，夯实双边友好与务实合作基础，这是中国与中亚双方共同的期许。因而，对新疆与哈萨克斯坦相似美食英译名进行对比，并分析其背后的人文交流意蕴，具有重要意义。

2. 新疆与哈萨克斯坦饮食文化相似性剖析

2.1. 地理位置与历史渊源

新疆与哈萨克斯坦拥有接壤边境线长达 1700 多公里，为双方经济、文化交流及人员的频繁往来提供了天然条件；丝绸之路的开辟进一步强化了双方饮食文化关联；商队在穿梭途中不仅交换丝绸、茶叶、香料等商品，更成为食材与烹饪技艺的跨区域传播载体。这种多层次、多方面的双向交流使新疆与哈萨克斯坦在饮食文化层面形成诸多共性。

作为丝绸之路的关键节点，新疆与哈萨克斯坦均深度参与了古代饮食文化的跨区域流动。随着大麦、小麦、葡萄等作物传入中亚、传入中国，麦子逐渐成为面食文化(如馕、面条)的核心原料，葡萄逐渐融入当地饮食体系，成为抓饭、甜点等美食的重要辅料[1]。新疆与哈萨克斯坦饮食文化在多元融合的历史发展中形成“同源而异流”的特征。

2.2. 食材选取的相似性

新疆和哈萨克斯坦同处大陆内部，为温带大陆性气候，草原广袤，畜牧业是共同支柱产业。牛羊马肉与奶制品作为饮食核心食材，其不仅是日常饮食的组成部分，在婚礼、丰收节等节庆中也极具象征意义。

在新疆与哈萨克斯坦饮食中,牛羊肉广泛应用于烤串、手抓肉、抓饭、烤包子等特色美食。同时,马肉也深受喜爱,地位独特。哈萨克斯坦人爱马如命,但并不忌讳吃马肉,当地流传着一种非常诙谐的说法,“世上最爱吃马肉的是狼,其次就是哈萨克斯坦人”[2]。哈萨克斯坦国菜“别什巴尔马克”传统上便是以马肉为主要食材(现多选用羊肉)。因冬季漫长又寒冷,马肉制品低脂高蛋白且便于携带,是冬季御寒的重要食物,无论是哈萨克斯坦人还是中国新疆的哈萨克族、柯尔克孜族等少数民族都保留着食用马肉的传统。

奶制品是新疆与哈萨克斯坦饮食的另一重要共性元素。新疆奶制品品类丰富,包括酸奶、奶酪、奶皮子、奶疙瘩等,其中奶疙瘩以牛奶或羊奶为原料,经发酵、压制、晒干制成,是游牧民族长途迁徙中的便携营养补给。哈萨克斯坦奶制品以羊奶、驼奶、马奶、牛奶为核心原料,咸奶疙瘩、马奶酒等产品不仅是日常零食,更被纳入“健康饮食体系”推广。

此外,中亚地区和新疆自然资源禀赋的相似性决定了农业生产结构趋同性,蔬菜生产以大田常规蔬菜为主,设施蔬菜生产能力相对较弱,生产的蔬菜品种主要有马铃薯、胡萝卜、西红柿、黄瓜、洋葱等[3],为馕、拉条子、面饼等面食与炖菜提供了原料支撑,形成“肉+奶+面”的饮食结构。

2.3. 烹饪工艺的共通之处

新疆与哈萨克斯坦饮食文化在烹饪工艺上既存在显著共性,也因地域特色形成差异化表达,这种“同源而异流”的特征源于丝绸之路饮食文化的长期互鉴与游牧生活智慧的共性传承。

烧烤是最具代表性的方式。新疆烤肉与哈萨克斯坦烤肉均遵循高温快速炙烤技术,通过炭火或明火锁住肉质水分,使成品外焦里嫩,这一工艺可追溯至丝绸之路时期的共同饮食传统。

在炖煮工艺上,新疆手抓羊肉以清水慢炖保留羊肉原汁原味,哈萨克斯坦国菜别“别什巴尔马克”则将大块马肉或羊肉熬汤后加入手擀面片,二者均通过“慢火细炖”实现“肉-汤-面”的营养融合,体现对食材本味的尊重。

炸制与烤制是面食制作的核心技术。在烤制面饼工艺上,新疆馕与哈萨克斯坦馕(尤其是坦迪尔馕)均采用黏土烤炉,即馕坑,将面饼贴于坑壁烤制,这种工艺既节省燃料又能激发麦香。

丝绸之路作为“香料走廊”,使孜然、胡椒等调料进入新疆与哈萨克斯坦的饮食体系。新疆大盘鸡的孜然调味、哈萨克斯坦烤肉的胡椒腌制,均体现对西域香料的共同运用。这种味觉选择并非巧合,而是贸易交流的必然结果。

3. 新疆与哈萨克斯坦相似美食英译名对比

Table 1. English translations of similar local delicacies between Xinjiang and Kazakhstan
表 1. 新疆与哈萨克斯坦相似美食英译名

| 英译(新疆) | 来源 | 英译(哈萨克) | 来源 |
|---------------------|---------|-------------|---|
| Naren | 英语世界 | Beshbarmark | http://www.tokazakhstan.com/ |
| Pitir Manta | 中国大百科全书 | Manty | https://www.tokazakhstan.com/ |
| Naan | 中国大百科全书 | Nan | http://www.azcuisines.com/ |
| Pulao | 中国大百科全书 | Plov | https://www.tokazakhstan.com/ |
| Bawrsak | 新疆日报 | Baursak | https://www.tokazakhstan.com/ |
| Horsemeat Saussages | 中国大百科全书 | Kazy | https://www.tokazakhstan.com/ |
| Dried Curd | 英语世界 | Kurt | https://www.tokazakhstan.com/ |

新疆和哈萨克斯坦美食众多, 笔者以哈萨克斯坦外交部官方旅游门户网站 <https://www.tokazakhstan.com/> 发布的哈萨克斯坦传统美食推文为参考[4], 从中选取六样与新疆美食具有相似性的美食作为分析对象。此外, 新疆有句广为流传的谚语“宁可三日无肉, 不可一日无馕”, 可见馕在新疆人民的生活中有着难以撼动的地位。哈萨克斯坦也有馕这种食物, 因而, 虽该推文中没有馕, 但笔者将“馕”也加入到分析对象之中。新疆与哈萨克斯坦相似美食英译名具体见表 1, 并展开分析。

3.1. “Naren” vs “Beshbarmak”

“那仁”(Naren)是哈萨克族牧区传统佳肴, 以马肉或羊肉(熏制为佳)为主料, 搭配手工皮带面制成。制作时将大块肉煮熟后铺于铁盘, 用肉汤煮制皮带面后浇盖其上, 撒洋葱丝(皮亚子)搅拌食用, 具有肉香浓郁、无膻味的特色。其核心工艺保留游牧饮食特征, 需手抓切割肉块与面混合, 过去常用于款待贵客, 现已成为新疆多民族餐桌上常见的主食[5]。

“别什巴尔马克”(Beshbarmak)是哈萨克斯坦的国菜, 也是哈国婚礼、节日等隆重场合的主打菜之一。哈语称为 бешбармақ, 意为“五个手指”, 是用大块去骨羊肉或者马肉熬汤, 再将手擀面皮加入汤中制成, 直接用手抓着吃[6]。

二者均采用音译翻译方法。熊兵(2014)认为, “音译”, 指把一种语言的文字符号用另一种语言中与它发音相同或相近的文字符号表示出来的方法[7]。“Naren”一词, 仅为 5 个字母的语音符号, 未体现原料、配料、烹饪方法、形状、口感等任一信息点, 对于不熟悉哈萨克族美食的人来说, 无法通过“Naren”判断其为“面食”、“肉食”还是“饮品”, 完全丢失“手工皮带面 + 马肉/羊肉 + 肉汤拌制 + 洋葱丝搭配”的核心物质属性, 更无法区分其与“拉条子”、“馕”等新疆其他面食的差异, 仅依赖读者额外的中亚饮食知识储备, 否则易被误解为人名或地名。“Beshbarmak”虽是哈萨克斯坦国菜, 具有一定名气, 但并未被国外主要英语词典收录, 单纯采用音译, 仅停留在模糊的国菜符号层面, 英语读者仅能识别“陌生饮食符号”, 无法感知美食的物质属性, 存在饮食文化理解障碍。同时, 读者也无法和哈萨克斯坦其他肉类美食如马肠等进行区分。

音译的核心问题在于符号与意义脱节, 根据北京外事办 2011 年出版的《美食译苑——中文菜单英文译法》(下文简称《美食译苑》)提出的翻译原则第五条“体现中国餐饮文化, 使用汉语拼音命名或音译”, 并详细说明“中文菜肴名称无法体现其做法及主配料的, 使用汉语拼音, 并在后标注英文注释”[8], 需采用“音译保留文化符号 + 意译补充核心信息”, 兼顾准确性、文化传递性与可读性。综上, 采用“音译 + 意译加注”方法, 补充核心信息与文化场景, 笔者认为“Naren”可译为“Naren (Lamb or Horse Meat and Noodle Soup with Onion)”[9], 明确食材; “Beshbarmak”可译为“Beshbarmak (Kazakh National Dish, Hand-grabbed Noodles with Stewed Horse or Lamb Meat in Broth)”, 突出国菜身份与核心属性, 同时保留“Beshbarmak”的文化符号。

3.2. “Pitir Manta” vs “Manty”

薄皮包子(Pitir Manta), 维语称为皮提曼塔, 意为死面包子。其色白油亮, 皮薄如纸, 肉嫩油丰, 是维吾尔族人民喜爱的食品[10]。其做法是将上好的羊肉切成筷子头大的肉丁, 再把洋葱剁碎, 加胡椒粉、盐、水拌匀成馅; 在面粉中加凉水和成硬面, 切成面剂子后用走槌擀成薄片; 甩去面粉, 包馅成鸡冠形, 入蒸笼熟即成。

曼蒂(Manty), 哈语称为 “мәңті”, 哈萨克斯坦官方旅游网站如是介绍, “These steamed dumplings are a popular dish in Kazakhstan and are typically filled with minced meat (often lamb or beef) and onions. Manty are usually served with a dollop of sour cream or a spicy tomato-based sauce for added flavor.” [4]即, 内陷为洋葱牛羊肉, 吃时多搭配酸奶或辣番茄酱。

二者均采用音译翻译方法。音译，可以保留原语的语言风格，体现民族的文化内涵，但是少数民族的饮食文化内涵丰富，传播影响力却有限，音译既不利于受众理解，又不利于促进文化的进一步传播。谢旭升认为，音译体现民族的“文化性”，而意译体现了沟通“有效性”，翻译既要传播文化又要实现沟通[11]。笔者认为，在保留音译同时，添加易理解的注释，可实现鱼与熊掌兼得，即将二者分别译为“Pitir Manta (Thin-Skinned Buns)”和“Manty (Thin-Skinned Buns)”。既保留各自的音译符号传递民族文化，又通过“Thin-Skinned Buns”统一核心属性，让读者直观感知二者的相似性。统一逻辑、保留差异，能帮助跨文化受众建立饮食文化同源异流认知，进而愿意深入了解背后的历史关联，推动文化交流从表面认知走向深度理解。

3.3. “Naan” vs “Nan”

“宁可三日无肉，不可一日无馕”，馕作为新疆特色食品，蕴含着丰富的历史文化，不仅是新疆人民日常饮食的重要组成部分，也是新疆的历史文化的载体[12]。哈萨克斯坦同样食馕，哈萨克语称呼“馕”为“нан”，当地人最常吃的四种馕是“Bolke nan”、“Baton nan”、“Tandyr nan”和“Taba nan”，其中与新疆的馕最为相似的是坦迪尔馕(Tandyr nan)。

无论是“Naan”还是“Nan”，都是音译，仅存在拼写差异。但笔者认为，新疆的“馕”译为“Naan”存在一点问题。《柯林斯英汉双解大辞典》对“Naan”的阐述是，“Naan or naan bread is a type of bread that comes in a large, round, flat piece and is usually eaten with Indian food”，即印度烤饼，这与新疆馕有很大区别。馕不只是新疆餐桌上的必需品，更是新疆历史文化的重要载体。根据《美食译苑》提出的翻译原则第五条“体现中国餐饮文化，使用汉语拼音命名或音译”，并详细说明“具有中国特色且被外国人接受的传统食品，本着推广汉语及中国餐饮文化的原则，使用汉语拼音；使用地方语言拼写或音译拼写的菜名，仍保留其拼写方式”[8]，笔者认为将“馕”直接译为“nang”更为合适。同理，笔者认为“nan”的英译无需变动。

3.4. “Pulao” vs “Plov”

“Pulao”与“Plov”均对应中亚及中国新疆地区极具代表性的抓饭，二者同根同源。抓饭，维吾尔语叫“扑劳”，哈萨克语叫“палау”，是新疆维吾尔族、乌孜别克族等民族的传统风味食品，哈萨克斯坦人民受邻国乌兹别克斯坦影响，也食用抓饭。抓饭是由羊肉(或牛肉)胡萝卜、洋葱、大米为主料焖制而成。早期以手抓食，现多用勺子，常用于节庆、婚丧、家庭聚会等场合招待宾客。

二者都是音译，同类美食但不同译名。“Pulao”国际认知度较低，相较简单音译，笔者认为可以采用转借法。谢旭升(2024)认为，转借的合理性在于这些词语已经通过其他合理性在于这些词语已经通过其他信道宽的语种进入了英语词典，可以有效保留民族的印记，增进亲和力[11]。“Pilaf”源自波斯语，录入英语大辞典，有广泛的流通性。《柯林斯英汉双解大辞典》对“Pilaf”的定义是“Pilaf is rice flavoured with spices, often mixed with pieces of meat or fish”，即(鱼)肉饭，跟新疆的抓饭相似但有一定区分度。综合分析，将“Pulao”转而译为“Xinjiang Pilaf”，不仅明确新疆美食的独特性，又能让受众易明其意。而抓饭是乌兹别克斯坦的国菜，“Plov”不仅在乌兹别克斯坦通用，在哈萨克斯坦、吉尔吉斯斯坦等中亚国家也被广泛认可，形成了“Plov = 中亚抓饭”的国际认知共识，因而笔者认为无需改动。

3.5. “Bawrsak” vs “Boursak”

包尔萨克，哈语为“бауырсақ”，是哈萨克族的传统油炸面食小吃，又叫“油果子”，用牛奶加适量盐水和面，搓成条状，用刀将和好的面切成菱形，再用煮沸的牛、羊、骆驼油或植物油炸成金黄色，兼具

日常食用与待客功能[13]。

二者均采用音译,仅存在个别字母拼写差异,均未附加任何解释,物质属性传递完全缺失。“Bawrsak”与“Boursak”仅为语音符号,既未传递面粉制坯、油炸、搭配奶茶或蜂蜜等核心工艺与食用方式,英语读者无法判断其为“油炸面食”,易与“Donut(甜甜圈)”等同类油炸食品混淆,也未体现其为节庆茶歇零食、待客时与馕并列摆放显隆重等文化信息。

笔者认为,包尔萨克的音译称呼传播度较广,但“Bawrsak”拼写与国际通用形式存在差异,可能造成传播中的识别障碍,“Boursak”传播度更广,综合考虑,两种译法可统一为“Boursak (Fried Sweet Dough)”。

3.6. “Horsemeat Saussges” vs “Kazy”

食用马肉是严冬时节御寒的重要手段。新疆哈萨克族牧民在转场时,会把牛腱肉靠自然风干做成风干肉,还会把新鲜马肉灌好后用烟熏制成熏马肠。通过脱水、烟熏等物理方式延长食材保质期,且这些食物无需复杂烹饪即可转化为能量,成为转场路上的“移动口粮”[14]。哈萨克斯坦草原上的牧民,同样以风干肉和熏马肠为传统储备食物,他们的制作工艺和新疆哈萨克族牧民是一脉相承的,体现着草原人民的生存智慧。

哈萨克语中称呼马肠子为“卡齐(казы)”,由此可见,“Horsemeat Sausages”采用的是意译,而“Kazy”采用音译。熊兵(2014)认为,意译的主要特点是在词汇意义及修辞(如比喻)的处理上,采用转义的手法,以便较为流畅、地道地再现原文的意义[7]。“Horsemeat Sausages”准确传递“马肉”这一核心食材与“香肠”的形态属性,符合英语“食材+品类”的饮食表达逻辑,可读性强。“Kazy”传统上是在特殊场合如婚礼、节日时享用。英译名无任何解释,既未传递任何物质属性,也未传达文化信息,忽略了非中亚文化背景读者的认知需求,英语读者无法判断其为马肠,准确性严重不足,可读性极差,仅能在熟悉中亚文化的小圈层内流通。马肠子是熏肉中的上品,同时,考虑到不是所有人都能接受熏制食品,笔者认为,应遵循《美食译苑》提出的翻译原则第二条“以烹制方法为主,原料为辅的翻译原则”[8],将其统一译为“Somked Horsemat Sausages”,既意义传达准确,又能让读者明确食材和工艺,可读性更佳。

3.7. “Dried Curd” vs “Kurt”

奶疙瘩,哈语为“күрт”,是哈萨克族、柯尔克孜族、蒙古族等少数民族喜欢吃的一种乳制品,是牛奶的结晶体,分为甜奶疙瘩和酸奶疙瘩,奶味浓郁,营养丰富。哈萨克族牧民做奶疙瘩时,先将羊奶或牛奶发酵,熬煮后装入布袋里吊起来,使其水分滴尽,用手捏成小块,放到铺有芨芨草编制的席子晾干而成[15]。

“Dried Curd”采用意译,“Kurt”采用音译。翻译行为由翻译目的决定,无论是新疆还是哈萨克斯坦,美食翻译的主要目的是为宣传美食,传播文化,吸引潜在外国游客,促进国际交流和经济发展。“Dried Curd”准确传递干燥形态与凝乳属性,符合英语饮食词汇习惯,英语读者可快速识别和归类为干燥乳制品。“Kurt”在一定程度上保留了本民族的文化内涵,但未传递任何物质属性,无法与“普通奶酪(Cheese)”、“酸奶块(Yogurt Bites)”区分,且易与英语中“Kurt(人名)”混淆。笔者认为,可采取音译加注方法,统一翻译为“Kurt (dried curd, sweet or salty)”,补充物质信息、工艺和口味。

4. 新疆与中亚相似美食英译名的人文交流意蕴

美食作为地域文化的“活化石”,承载着民族的历史记忆、生活智慧与价值观念,而其英译名则是跨文化交流中连接不同文明的桥梁。中国新疆与哈萨克斯坦相似美食的英译名,不仅反映着饮食文化的同源性与差异性,更在传递文化内涵、推动民间交往、促进经济合作等方面具有深刻的人文交流意蕴。

4.1. 英译名是文化共鸣的纽带

新疆与哈萨克斯坦的饮食文化根植于相似的游牧文明，以肉、奶、面为饮食核心，重本味、善烤炖，这种同源性为民众搭建了天然亲近感，而英译名则将这种共性转化为可感知的文化符号。例如，新疆“那仁”译为“Naren (Lamb or Horse Meat and Noodle Soup with Onion)”，哈萨克斯坦“别什巴尔马克”译为“Beshbarmak (Kazakh National Dish: Hand-grabbed Noodles with Stewed Horse Meat in Broth)”，既明确了“肉 + 面 + 汤”的共性食材组合，也通过“Hand-grabbed(手抓)”这一细节，传递出新疆与哈萨克斯坦游牧民族以手为器、贴近自然的饮食传统，唤起新疆与哈萨克斯坦民众的共通记忆。对哈萨克斯坦民众来说，能从译名中感知“邻居”相似的饮食逻辑，强化近邻同源的认知；对英语读者来说，也能直观感知到双方文化基因中的共同记忆。

同时，相似美食英译“共性打底、个性点睛”，彰显文化个性，避免同质化解读。例如，新疆“馕”若译为“Nang”而非易与印度烤饼混淆的“Naan”，既遵循《美食译苑》中“推广中国餐饮文化”的原则，也通过专属拼音符号，凸显“馕”在新疆文化中的特殊地位。它不仅是日常主食，更承载着新疆人民对生活的热爱与地域情感。新疆民众能从译名中联想到“不可一日无馕”的情感，哈萨克斯坦民众也能自然对应坦迪尔烤炉的工艺，在尊重差异中深化理解。这种基于共性、尊重个性的译名设计，能够逐步增进双方民众的文化亲近感与彼此理解，为后续民间交往、经济合作奠定基础，这也是英译名发挥人文交流价值的核心前提。

4.2. 英译名是民间交往的连心桥

新疆与哈萨克斯坦的民间交往以生活化为核心，从边境互市到走亲访友，饮食是高频话题，但模糊译名易造成沟通障碍。音译导致的信息缺失、译名不统一引发的认知混乱，易令人对双方美食产生陌生感甚至误解，进而阻碍文化交流深度推进。

从民间交往层面来看，规范的英译名可降低跨境沟通成本——无论是边境民众的日常互动、跨境务工人员饮食交流，还是民间文化交流活动中的美食展示，清晰易懂的译名能让双方快速理解美食的核心特质，进而愿意主动了解背后的文化，形成“美食认知 - 情感共鸣 - 交往意愿”的递进逻辑。这种基于饮食的情感联结，能进一步加强民间层面的信任与合作，为双方美食的跨区域传播、产业联动埋下伏笔，逐步提升相似美食的国际传播力。

4.3. 英译名是经济合作的催化剂

在“一带一路”倡议背景下，美食作为文化交流的重要载体，其规范化传播能够为双方经济合作搭建轻量化桥梁，而英译名的规范化是实现这一价值的关键支撑，并非直接推动经济合作，而是通过文化传播间接赋能产业发展。

从经济合作层面来看，英译名规范化首先解决了美食“走出去”的基础障碍——统一、清晰的译名能够帮助海外市场快速识别产品特质，降低市场认知成本，这是美食产业化输出的前提。例如，新疆“奶疙瘩”、“马肠子”、哈萨克斯坦“Kazy”、“Boursak”等美食，若能以规范译名进入国际市场，既能避免因译名混乱导致的贸易障碍，也能通过清晰的产品定位吸引海外消费者，推动乳制品、肉制品等特色产业出口；同时，规范的英译名也能助力双方文旅产业联动发展，例如推出“丝绸之路美食之旅”，以“Plov”、“Nang”等美食为纽带，串联新疆与哈萨克斯坦的旅游资源，让游客在品味相似美食、感受不同文化的过程中，推动新疆与哈萨克斯坦文旅经济合作共赢。这种以美食为媒、以译名为桥的互动，本质上是将文化优势转化为经济动力，通过规范译名推动美食产业化、文旅融合发展，进而促进双方民间层面的经济互动，为构建更为紧密的双边合作关系提供支撑。

5. 总结

新疆与哈萨克斯坦相似美食的英译名，绝非简单的语言转换，而是承载着地域文化共性与个性、连接跨文化理解、推动民间交往的重要载体。从减少交流障碍、促进文化交流，到助力人文互鉴与经济合作，英译名在深化人文交流中扮演着多重角色。在“一带一路”倡议建设与中国-中亚合作不断深化的背景下，规范美食英译名、挖掘其背后的文化内涵，不仅能让新疆与哈萨克斯坦美食更好地“走向世界”，更能为新疆与哈萨克斯坦乃至中亚国家的文化互动、民间友好、经济合作搭建更坚实的桥梁，为进一步构建中国-中亚友好合作与人文互通提供来自饮食文化层面的持久支撑。

参考文献

- [1] 赵汉斌. 小麦等4种作物传入我国的时间早于丝绸之路[N]. 科技日报, 2023-01-17(007).
- [2] 国家旅游地理. 哈萨克斯坦用马肉做国菜 自称“马背上的民族” [EB/OL]. 2013-02-22. <http://m.cntgol.com/particle/16604>, 2025-10-12.
- [3] 马惠兰, 刘英杰. 新疆与中亚国家蔬菜贸易特征及竞争性分析[J]. 农业经济问题, 2011, 32(9): 77-80.
- [4] To Kazakhstan Platform (2025) Exploring the Flavors of Kazakhstan: A Guide to Central Asian Culinary Delights. <https://tokazakhstan.com/kazakhstan-cuisine-and-food-central-asian-culinary-delights>
- [5] 百度百科. 那仁[EB/OL]. 2025-06-09. <https://baike.baidu.com/item/%E9%82%A3%E4%BB%81/9255432>, 2025-10-12.
- [6] 中亚研究网. 哈萨克斯坦的国菜“五个手指” [EB/OL]. 2012-05-31. http://euroasia.cssn.cn/zyvjw/zygq/hskst/hskstsh/201205/t20120531_1878355.shtml, 2025-10-12.
- [7] 熊兵. 翻译研究中的概念混淆——以“翻译策略”、“翻译方法”和“翻译技巧”为例[J]. 中国翻译, 2014, 35(3): 82-88.
- [8] 北京市人民政府外事办公室. 美食译苑: 中文菜单英文译法[M]. 北京: 世界知识出版社, 2011.
- [9] 黄文苑, 张文字. 新疆特色饮食名称英译有效性的调查研究报告[J]. 才智, 2016(23): 217.
- [10] 中国大百科全书. 薄皮包子[EB/OL]. 2022-01-10. <https://www.zgbk.com/ecph/words?SiteID=1&ID=213293&Type=bkztb&SubID=715>, 2025-10-12.
- [11] 谢旭升. 新疆民俗文化翻译探讨[J]. 中国科技翻译, 2024, 37(1): 52-54+47.
- [12] 聂文静. 新疆特色食品馕的类型及其文化分析[J]. 中外食品工业, 2024(9): 126-128.
- [13] 克州文化体育广播电视和旅游局. 包尔萨克[EB/OL]. 2024-12-07. <https://www.xjkz.gov.cn/xjkz/c124094/202412/51ed7fd9f60048b2bc6fda7617198fce.shtml>, 2025-10-12.
- [14] 毛卫华, 马倩妮. 文化中国行 | 新疆阿勒泰牧民转场路上升起的炊烟[N/OL]. 中国日报, 2024-07-15. <https://ex.chinadaily.com.cn/exchange/partners/82/rss/channel/cn/columns/j3u3t6/stories/WS669491a7a3107cd55d26b474.html>, 2025-10-12.
- [15] 努尔古丽·达嘎尔别克. 哈萨克族天然绿色食品——奶疙瘩和奶酪[J]. 新经济, 2015(Z1): 148-149.