

关联理论视角下美食纪录片中文化负载词的英译研究

——以《走遍中国·食在八方》川菜篇为例

杨千慧

四川大学外国语学院, 四川 成都

收稿日期: 2026年8月21日; 录用日期: 2026年9月30日; 发布日期: 2026年10月9日

摘要

本文以关联理论为理论框架, 结合奈达的文化负载词分类法, 对美食纪录片《走遍中国·食在八方》川菜篇的英文字幕语料进行了案例研究。文章首先将片中的文化负载词划分为生态、物质、社会和语言四个类别, 然后具体分析了各类词汇所蕴含的文化内涵、语言特征及其翻译难点。研究旨在探讨如何运用直译、意译、加注、归化与异化等翻译策略, 在“最佳关联”原则的指导下, 使目标语观众能以最小的认知努力获得最大的语境效果。研究的最终目标是平衡文化信息的传递与目标受众的理解, 从而提升川菜文化的跨文化传播效能, 并为同类纪录片的字幕翻译提供参考。

关键词

关联理论, 美食纪录片, 文化负载词, 《走遍中国》

A Study on the English Translation of Culture-Loaded Words in Food Documentaries from the Perspective of Relevance Theory

—A Case Study of *Go around the China: Sichuan Cuisine*

Qianhui Yang

College of Foreign Languages and Cultures, Sichuan University, Chengdu Sichuan

Received: August 21, 2026; accepted: September 30, 2026; published: October 9, 2026

Abstract

This study adopts Relevance Theory as its theoretical framework and conducts a case study of the English subtitle corpus of the food documentary *Go around the China: Sichuan Cuisine*, drawing on Nida's classification of culture-loaded words. First, the culture-loaded words in the documentary are classified into four categories: ecological, material, social, and linguistic culture-loaded words. The study then examines the cultural connotations, linguistic features, and translation difficulties associated with each category. Guided by the principle of "optimal relevance", the study explores how translation strategies, including literal translation, free translation, annotation, domestication, and foreignization, can be employed to enable target audiences to obtain maximum contextual effects with minimal cognitive effort. Ultimately, the study aims to strike a balance between the transmission of cultural information and the comprehension of the target audience, thereby enhancing the effectiveness of cross-cultural communication of Sichuan cuisine culture and providing a reference for the subtitle translation of similar food documentaries.

Keywords

Relevance Theory, Food Documentaries, Culture-Loaded Words, *Go around the China*

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

随着中华文化“走出去”战略的持续推进,视听传播凭借直观性、通俗性、感染力强的优势,成为跨文化传播的核心载体。美食文化作为中华优秀传统文化的重要分支,根植于地域民俗、人文底蕴与生活美学,是比较容易被海外受众接受的文化符号。而美食纪录片以其独有的魅力成为地域文化传播的重要载体之一[1]。相较于传统文字典籍,美食纪录片打破了文化传播的语言壁垒与认知隔阂,以饮食为切入点,能够真实立体地呈现中国地域饮食风貌、民俗传统,在跨文化交际中发挥着不可替代的作用,因而成为地域文化出海的优质媒介。当前,我国已有一些规模化的美食纪录片出海,出现常态化传播态势,其中《走遍中国:食在八方》是中央电视台中文国际频道《走遍中国》栏目。节目围绕中国八大菜系的菜肴特色,展现不同地域人们的生活方式、生活态度、饮食习惯以及他们在饮食文化方面的创造力。通过“过程化”和“体验式”的表现形态,从美食家、文化学者或烹饪技艺传承人的视角,以探寻和发现的眼光展现某一菜系的独特魅力。整体而言,美食纪录片凭借低文化对抗性、高情感适配度的传播优势,成为中国文化海外接受度最高的视听品类之一。但多数作品制作质量参差不齐,尤其是地域饮食专属的物产名称、烹饪技法、民俗方言类等文化负载词的翻译不到位,导致海外受众仅能感知饮食表象,难以读懂饮食背后的地域人文内核,这也使得文化负载词的精准转译成为突破当前美食纪录片对外传播瓶颈的关键所在。

位列八大菜系之首的川菜,色香味俱全,号称百菜百味。《走遍中国》的川菜篇聚焦于四川本土食物。该节目以美食为起点,深度挖掘川菜背后的制作技艺、地域民俗、市井文化与人文品格,凸显了川菜两大特点——麻辣的独特和对食物的尊重,体现了川菜烹饪的高超技艺,集中展现了川菜“麻辣鲜香、兼容并蓄”的饮食特质与川人豁达坚韧的精神内核。纪录片字幕作为连接画面、声音与海外受众的核心桥梁,包含大量极具川渝地域特色的文化负载词,涵盖本土物产、烹饪技艺、民俗习俗、方言意象等多

元内容。这类词汇承载着专属的地域文化内涵,在英语语境中普遍存在词汇空缺与文化缺省现象,成为字幕翻译与文化传播的核心难点。

文化负载词(culture-loaded words)是承载特定民族独有物质文明、社会习俗与语言审美体系的特殊词汇集合。西方学界早期并未直接提出“文化负载词”这一术语,多以文化要素或文化专有项等概念展开讨论。比如,西班牙翻译理论家艾克西拉(Aixelá)从文化缺省的角度称其为文化专有项(Culture-Specific Items or CSI) [2]。奈达在早期文化研究中提出经典的文化五分体系,将文化要素划分为生态、物质、社会与语言四大类别,认为翻译主要的问题在于平衡这五大要素,成为国内外文化负载词分类研究的权威框架[3]。纽马克在《翻译教程》(A Textbook of Translation)一书中进一步细化文化词汇的翻译标准,并指出文化负载词的形成与特定文化的“文化聚焦”(cultural focus)密切相关。当某一文化长期关注某一特定领域时,便会形成大量具有文化专属性的词汇,而源语与目标语之间的文化差距则容易导致相应的翻译困难[4]。他依据词汇的文化专属度与受众认知负荷分层匹配翻译策略,实现了文化分类与翻译实操的有机结合。但国外研究多聚焦通用翻译场景,针对中式饮食文化、地域特色美食纪录片字幕翻译的专项研究较少,缺乏针对性适配性。国内学界结合汉语文化特征形成了本土化的“文化负载词”理论体系。廖七一(2000)明确指出,文化负载词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[5]。包惠南、包昂(2004)进一步提出,文化负载词普遍存在跨语言词汇空缺,即原语词汇所载的文化信息在译语中没有其“对等语”或“对应语”,成为跨文化翻译中文化保真与语义传递产生矛盾的核心根源[6]。当前国内学者对文化负载词翻译研究多集中于功能语法、生态学以及目的论视角,陈喜荣(1998)从功能语语法语境理论分析了文化负载词的翻译[7];张佳琛(2014)探讨了中国“食”文化负载词的异化翻译[8],肖越洋、张婷(2016)以土家族美食为例,研究了美食文化负载词的英译方法[9]。2021年,王彬彬以著名美食纪录片《舌尖上的中国》为例,研究了文化负载词的归化异化翻译法[10]。鲜有学者以地方美食纪录片对其中的文化负载词进行分析,且大部分研究仍集中于文学文本、通用纪录片领域,其中针对川菜专项美食纪录片研究较为匮乏。

笔者以“字幕翻译”为关键词在知网搜索,发现近五年(2021~2025)来每一年的文章发表篇数都在三百篇以上,且切入角度多元化,其中纪录片字幕翻译研究五年来总数约两百篇以上。这些研究主要聚焦于文化类纪录片,如王雨(2021)以《鸟瞰中国》为例研究了纪录片字幕翻译的特点与技巧[11]。王赛(2022)则以美食纪录片《舌尖上的中国》为研究对象从生态翻译学的视角下对字幕翻译进行了研究[12]。近五年研究普遍聚焦主流纪录片、影视剧的语言特征与翻译策略,充分关注字幕瞬时性、不可逆性的传播特质,倡导依托认知翻译理论平衡文化输出与受众接受度,但多数研究选取大众化、全域性美食纪录片,对地方专属菜系纪录片的语料挖掘不足。同时,也有不少学者针对地方美食展开了研究,如任中杰、陈玢(2021)探索了武汉美食的汉英译法[13],陈东旭(2025)研究了北海十大小吃及“粿”类美食翻译方法[14]。学者不再局限于笼统的中式美食英译研究,逐步转向细分菜系、专属味型等小众文化负载词的专项探究。当前学界对文化负载词的研究已形成成熟理论体系,近五年饮食翻译与影视字幕翻译研究也不断细化完善,多数研究聚焦通用饮食文本或大众化美食纪录片,专门针对川菜专项纪录片的系统性研究较为匮乏,鲜有研究依托关联理论的认知交际机制、最佳关联原则,系统解决川菜器具、工艺、味型、民俗类专属词汇的跨文化转译难题。基于此,本文以《走遍中国·食在八方》川菜篇字幕语料为研究对象,依托关联翻译理论,结合奈达文化分类体系,系统分析川菜各类文化负载词的翻译难点与对应的翻译策略,为地域菜系美食纪录片英译与川菜文化对外传播提供参考。

2. 关联理论

国外学界对关联理论的研究起步较早。丹·斯珀伯(Dan Sperber)和英国的迪尔德丽·威尔逊(Deirdre

Wilson)于1986年首次提出关联理论(Relevance Theory),基于语用学相关原则(Principle of Relevance),见于合著书籍《关联:交际与认知》(*Relevance: Communication and Cognition*),其核心问题是交际与认知。该理论将交际界定为明示-推理过程(ostensive-inferential process),明确了语境效果与认知努力的制衡逻辑,明示是指交际者主动传递交际意图,向受众展示信息内容;推理是指受众结合自身认知语境,对明示信息进行解读、推导,最终理解交际者的核心意图[15]。翻译作为特殊的跨语言、跨文化交际活动,本质是双重的明示-推理过程:译者首先基于自身认知语境解读源语的文化内涵与信息意图,再通过译语明示,引导目标语受众完成二次推理,实现跨文化信息传递。这一理论为文化负载词的翻译研究提供了核心认知逻辑,解释了不同文化背景下信息传递与理解的底层规律,为跨文化认知与翻译研究奠定了理论基础。

交际过程的关联性由语境效果(contextual effects)和推理努力(processing effort)共同决定。处理输入信息时,人们会尽量以最少的认知努力而获得最大认知效果,从而达到最佳关联性。因此在其他条件相同情况下,交际者付出的推理努力越小或语境效果越好,关联性就越强,反之则越弱[15]。除此之外,关联理论对交际传播的核心内容作出了创新性阐释。传统交际理论普遍认为,言语交际的核心是传递话语意义,而关联理论突破了这一认知,提出交际的本质是传递交际意图,并将交际意图细化为信息意图与交际意图(informative intention and communicative intention)两个层级。其中,信息意图指说话人向受众显性呈现、传递一组信息的行为,侧重话语的表层字面含义与自然语义,是交际过程中最基础的信息输出形式,为受众推理深层交际内涵提供基础依据。翻译是传递信息意图和交际意图的双重目的活动[16]。

在此基础上,Gutt对翻译作了深入研究,在1991年出版的《翻译与关联:认知与语境》中提出经典关联翻译理论,主张将翻译研究与认知机制、关联原则相结合,确立了关联性在原文解读与翻译实践中的核心依据地位。该理论指出,译文能否为目标读者提供最优语境效果、实现最佳认知关联,是判定翻译质量与传播成效的核心标准[17]。关联理论从交际的视角将翻译过程视为两次明示-推理行为,分别是原文作者与译者之间,以及译者与译文读者之间[18]。因此,文化负载词的翻译需要译者尽最大可能明示交际意图,所以读者能根据语境以及储备的百科知识进行推理,以最小努力实现最佳关联。

3. 生态文化负载词

生态环境的多样性塑造了人类文明的差异化发展,各民族在历史演进中积淀出独具标识性的文化传统,催生出具有生态文化内涵的词汇,如地理环境、气候特征、动植物、本土自然物产等专属词汇,即生态文化负载词[19]。奈达(1945)明确指出,地域生态差异具有极强的独特性与不可预判性,各地独有自然物产对应的词汇普遍存在跨语言对等缺失的问题,是文化翻译的核心难点[3]。巴蜀盆地湿润多雨、四季湿润的独特气候孕育了专属本土食材物产,造就了川菜清鲜醇浓、善用麻辣的风味基底。

例1:正宗郫县豆瓣的主要原料,是产自云南的优质蚕豆和成都牧马山的二荆条辣椒。

译: The authentic ingredient of Pixian bean sauce are the high-quality broad beans from Yunnan Province and the Erjingtiao chili from Muma Mountain of Chengdu.

分析:与纸质文本可反复研读、回溯品读的阅读模式不同,影视字幕具备“瞬时性、不可逆性”的传播特征。若译文晦涩难懂、语义模糊,受众在短暂的接收时长内无法及时解码信息,便会错过后续内容,极大增加认知负担[20]。因此,字幕翻译需保证语句通俗流畅、表意清晰直观。二荆条是四川盆地专属的特色农作物品种,也是制作郫县豆瓣的主要原料之一。区别于普通朝天椒、小米辣,具有辣味柔和、香气浓郁、色泽红亮的独特特质,二荆条是打造川菜红油色泽、糊辣香气、鱼香味型的核心生态食材。这种特殊的作物单凭名字让海外观众难以想象,因此这个特色文化负载词采取了音译加注的译法。既保留

“Erjingtiao”专属地域物产文化符号，维系巴蜀生态物产的独特性，“chili”指明作物类别，该译法高度适配字幕短小精炼、即时传播的特点，降低受众认知努力。

4. 物质文化负载词

物质文化负载词是承载地域物质文明的核心词汇类型，主要指代特定民族与地域独有的器物、食材制品、特色味型、经典菜品、生产生活工具等具象物质载体词汇。是饮食纪录片中数量最丰富、文化辨识度最高的文化负载词类型。本篇语料将物质文化负载词分为：饮食器具、调料与食材、经典川式菜品、烹饪术语与味型五大类别。

4.1. 饮食器具

例 2：盖碗茶

译：lidded-bowl tea

分析：饮食器具类词汇作为巴蜀专属实体器物，具象可感、形态直观。西方饮食体系无同类器具形制，存在一定文化缺省，但视觉辨识度高。本词采用直译法，能为海外观众搭建一个清晰的视觉平台，同时也很简洁，搭配图片相得益彰。

例 3：甑甑糕

译：zengzeng glutinous rice cake

分析：甑糕得名于古代炊具“甑”，属于川式饮食器具延伸类物质文化范畴，汉语以专属器具命名美食的构词方式，是中式饮食命名的独特逻辑，英语无法通过常规词汇组合还原“以器成名”的文化内涵。因此，本词保留了“Zeng”这一专属器具文化符号，后半部分采取意译的方式，又因该小吃在西方无直接替代小吃，所以选用近似甜点“cake”以方便观众迅速理解。又因为该小吃的主要原料为糯米，所以增添“glutinous”一词。译文以最小认知努力传递充足的语境效果，既让海外受众理解糕点的食材与风味属性，又感知古老炊具工艺传承的饮食文化底蕴。

4.2. 调料与食材

例 4：郫县豆瓣

译：Pixian broad bean paste

分析：郫县豆瓣是川菜最具代表性的非遗发酵调味品，也是巴蜀饮食独有的标志性物质文化符号，被誉为“川菜的灵魂”。结合关联理论明示-推理交际与最佳关联原则，本词采用异化直译与加注的方法。其外形最终是一种辣酱，西方饮食语境中“paste”比较贴近，同时因为郫县豆瓣的主要原料是蚕豆，西方通用译法直接取用“broad bean”。“Pixian”保留了地方特色，点明其生产地。这样的译法让海外观众了解川菜核心调味基底的本质特征，补足海外受众缺失的中式发酵调料认知语境。

4.3. 川式菜品

例 5：毛血旺

译：Mao xue Wang (spicy duck blood and offal)

分析：毛血旺，也称“冒血旺”，是巴蜀市井饮食最具代表性的经典菜品，是扎根重庆码头市井文化、依托本土食材与川式麻辣工艺创制的特色名菜。以鸭血、毛肚、黄喉等杂碎食材为主料，搭配川式红油、泡椒、干辣椒、花椒等香辛辅料烹制而成。西方饮食体系极少以动物血、杂碎为常规烹饪食材，无

对等菜品形态与饮食范式，存在显著的食材认知与菜品体系双重词汇空缺。因此，本词仍采用音译加注的方法。音译保留了地方美食特色，后面的注解有效消解中西饮食食材认知差异带来的理解壁垒。译文以合理的认知努力，传递充足的语境效果，既让海外受众清晰认知菜品的食材构成与麻辣风味特质，又能感知川菜亲民质朴、兼容多元食材的市井饮食底蕴。

例 6：竹荪肝膏汤

译：Steamed Pork Liver Jelly Soup

分析：影视翻译和小说翻译中的文化词条都较难处理，小说可以采取加注来解释译文中不容易被理解的地方，影视翻译不具备此条件，应当尽可能采取意译，省略通过直译让观众无法理解的词汇[21]。“竹荪肝膏汤”是川菜宴席著名的清汤菜品之一，集中体现川菜“清鲜醇浓、一菜一格”的高端烹饪技艺与宴席饮食文化。菜品以细腻肝膏为主体、竹荪为辅料，依托川菜专属“吊清汤”工艺反复提纯，汤体澄澈透亮、口感鲜嫩清雅，区别于西式浓汤、奶油汤的制作逻辑与风味形态，是川菜精工烹饪工艺的标志性物质载体。本词主要采取的是意译法。“肝膏”是指经过原材料捶茸过滤后捶制而成的肝泥凝膏形态，英语无对等词汇表达，如果直译为“liver soup”则无法展现菜品“清雅”的特征，观众更无法理解这道美食的重点所在，添加“jelly”一词生动描绘了该菜品的品相，侧面揭示清汤底清澈，进而体现制作工艺的精细。

4.4. 烹饪术语

例 7：勾芡

译：to thicken with

分析：“勾芡”是川菜制作技艺中常见的一个烹饪术语，是川菜把控菜品口感、锁汁增香、提亮色泽的关键工序。大部分的菜肴制作都要用到这一技艺。“芡”是一种水与淀粉的白色结合物，勾芡即在炒制过程中一次性或分批次加入这一结合物。西式菜品多依托长时间熬煮收汁、奶油增稠等方式塑形增浓，与中式瞬时水淀粉勾芡工艺完全不同，存在显著的工艺文化缺省与词汇空缺。因此该词仍然采用意译，聚焦勾芡的核心工艺动作、原料与功能内涵。勾芡属于中式隐性烹饪工艺，海外受众缺乏对应的烹饪认知语境，单纯字面翻译无法产生有效语境效果。该译文以适度的语义阐释合理把控受众认知努力，有效补足西方烹饪认知空白。

例 8：“三扫一吊”

译：three clearings and one hanging

分析：影视媒介受众覆盖面极广，不受学历、文化水平与年龄层级限制，具备全民化、大众化的传播属性。因此，影视字幕语言必须坚持雅俗共赏、老少皆宜的原则，规避晦涩深奥、过度典雅的书面化表达[20]。“三扫一吊”是川菜高端宴席清汤制作的核心专属精细工艺，是川菜清汤体系“澄澈见底、清鲜醇厚”品质的核心技术支撑。“三扫”指的是三次细致扫去汤面浮沫、杂质与油脂，若译为“skimming off foam, impurities and grease from the soup surface”则违背通俗易懂的原则，加大观众认知难度。而“吊汤”则是用“三扫”的原料吊鲜提纯，去除汤体浑浊杂质、萃取食材本味，最终形成通透清亮、味纯无杂的顶级清汤基底。这里采取的是半直译的方法，精准拆解“三扫”与“一吊”的核心工序内涵，可以形成一种直观的视觉效果。译文通过适度的意译合理控制受众推理认知努力，有效补足西方烹饪体系的认知缺陷。

4.5. 味型

例 9：怪味

译: multi-layered taste

分析: “怪味”是川菜最具代表性的独创复合型味型,也是中式饮食体系中独一无二的极致融合味型。该味型打破单一味觉调味逻辑,融合酸、甜、麻、辣、咸、香、鲜多重味觉,诸味交融、平衡制衡、互不冲突,口感层次丰富独特,因风味别致、无同类对标味型而得名“怪味”。因此直接采用意译以凸显川味这一特殊味型的多层次与丰富性。

例 10: 椒麻

译: numbing and peppery

分析: “椒麻”是川菜十大基础复合味型之一,是区别于重油重辣味型的清爽型标志性味觉体系。区别于大众熟知的麻辣味型,椒麻味以新鲜青花椒、干红椒与香葱为核心调味主体,重在凸显花椒纯粹通透的麻香与辣椒清雅的辛香,整体辣度柔和、香气清新、口感干爽,无厚重红油与酱香包裹,是川菜凉拌菜品、清炒时蔬与清淡荤菜的核心味型。汉语以“椒麻”二字高度凝练双层味觉核心,“椒”指代辛香风味基底,“麻”指代川菜专属触觉型味觉体验,语义精准、高度浓缩。这里仍然采取意译的方法,清晰地向外观众展示了川菜中的这一独特味型。

5. 社会文化负载词

社会文化负载词聚焦地域社会人文维度,主要指代特定地域独有的社会习俗、市井文化、饮食礼制、民间食俗与社交饮食场景类词汇,是地域民众生活方式与人文风貌的集中语言体现。本纪录片中包含大量的因巴蜀文化孕育形成的相关负载词。在翻译时不可机械直译,需要反映出词汇背后暗含的深刻含义。

例 11: 两千多年前,晋代的《华阳国志》中记载:蜀人好辛香,尚滋味。

译: Two thousand years ago, *Chronicles of Huayang* of the Jin Dynasty recorded that Shu people favored spicy and fragrant food, and were particular over flavor.

分析: 巴蜀盆地因气候湿润,地处盆地,地势与土壤条件都十分优渥,盛产许多特产。这样的地址特点构成了川渝地区延续千年的饮食偏好与民间饮食风尚,体现了巴蜀民众独特的饮食审美与生活习性,是地域社会文化、饮食民俗与大众生活理想的浓缩。因该句仍有深厚文化背景,且句式对仗工整,直译仍无法实现最佳效果。于是本句采用意译,保留原句核心信息的同时增加“and”一词,形成递进的逻辑结构。让海外观众既能读懂川人嗜辛香、重滋味的饮食习俗,也能间接理解川菜重复合味型、善用香辛食材的文化成因。

例 12: 由于四川气候潮湿多雨,日照时间短,因此四川人喜欢花椒、姜、茱萸等辛辣之物,祛湿防潮。

Sichuan Province has a humid climate with abundant rainfall and short hours of sunshine, thus, people in Sichuan favor pepper, ginger, evodia and other spicy food to ward off dampness.

分析: 由于四川地区多雨,气候湿润,湿润的气候环境易导致人体湿气淤积。由此衍生出“食辛香以祛湿”的专属民间饮食风尚,“祛湿”是中国文化中特有的一种概念,也常常被用于中医领域。四川地区盛产的辣椒和花椒等其中的辛辣成分能刺激血液循环和汗液分泌,帮助排出体内多余的水分。因此“祛湿”并非单纯指代自然气候现象,而是承载巴蜀地域独有的饮食养生文化、民俗生活理念与长期形成的社会饮食传统,具有极强的地域社会文化专属属性。这里的湿气选用了“dampness”一词,因 moisture 更侧重物理意义的水分,而 humidity 是气象学的术语,两者都易造成观众的误解,因此本句也同样采取了意译的方法。并非选取机械的“remove”,而“ward off”更能明确表达“祛除,抵御”。这能让海外

观众更容易知晓“祛湿”这一行为其实是通过饮食、药物等方式驱除体内或环境中的“湿气”，以此减少海外观众认知负担，实现最佳关联。

6. 语言文化负载词

根据奈达对语言文化负载词的研究与分类，语言文化负载词是五类文化要素中最具语言特异性的词汇类型。不同语言在词汇、形态、句法和语音等方面存在系统性差异，翻译不能简单进行语言形式的对应转换，而必须根据目标语言的结构特点进行调整。其中，语音系统的差异尤其会影响专名音译和歌曲翻译；词汇和语法结构的差异则可能导致某些概念无法直接对应，需要通过词性转换或重新组织表达。因此，译者应充分认识源语与目标语之间的语言差异，并在保持原意的基础上进行必要的语言适应[3]。中式饮食审美四字格、凝练性俗语、味觉对仗表达、方言生活化表述均属于典型语言文化负载词，其文化内涵并非来自外部物质或社会习俗，而是来自汉语独有的语言结构、韵律美学与语义凝练特征，是纯粹依附于语言体系本身的文化符号。

例 13：一菜一格，百菜百味。

译：Sichuan cuisine has different flavors and unique styles.

分析：这八个字是川菜体系最具代表性的总结性评述，句式凝练，对仗工整。凝练地概括了川菜不拘一格，灵活变通，兼容南北风味的主要烹饪特质。而中英语言存在差异，若采取机械直译，不仅句式生硬拗口，还会造成语义堆砌，大幅增加海外受众的认知推理成本。结合明示-推理交际模式，本句采取了意译的翻译方法。在保留核心交际意图的基础上重构英语句式，摆脱了形式对仗的束缚，用“different flavors and unique styles”传递出川菜菜品风格多元，味型丰富的核心内涵。若直译为“One dish, one style; a hundred dishes, a hundred flavors.”则无法让海外观众了解川菜的百变味型与风格，从而增加认知努力的负荷。而前者则有助于海外观众更容易了解川菜兼容并蓄、变化丰富的饮食艺术特质，从而达到最佳关联。

例 14：麻婆豆腐讲究麻辣烫香、酥鲜嫩整。

译：Mapo Tofu needs to be numbing, spicy, hot, fragrant, crisp, fresh, soft and complete.

分析：“麻辣烫香”是对麻婆豆腐这道菜味觉的高度凝练描述，其中包含了四种味型。尤其是“麻辣”为川菜特有，西方饮食语言体系中缺乏这一专属味觉概念，存在典型的语言层面文化缺省与词汇不对等问题。若简单字面直译为“Mala”，极易造成受众感官认知模糊，无法区分川菜与其他辣味菜系的风味差异。依托关联理论最佳关联原则，该译文采取意译，将每一种味型一一拆解，还原川菜独特的复合味型体系。

7. 结论

在中华文化国际传播不断深化的背景下，美食纪录片凭借其兼具视觉呈现、文化叙事与情感传播的特点，成为展示中国地域饮食文化、推动中华文化海外传播的重要媒介。文化负载词作为美食纪录片字幕中承载地域文化信息的重要语言单元，其翻译效果不仅关系到目标语受众对具体饮食内容的理解，也直接影响其对饮食习俗、地域文化及民族审美的认知。研究发现，《走遍中国·食在八方》川菜篇中的文化负载词具有鲜明的地域性、文化性和语言凝练性，主要涵盖生态、物质、社会、和语言四大类型。其中，生态文化负载词主要体现四川独特的自然环境与本土物产；物质文化负载词集中体现川菜的食材、调味品、器具、菜品、烹饪技法及味型；社会文化负载词承载着巴蜀地区的饮食习俗、生活方式与民间文化；语言文化负载词则集中体现汉语四字格、对仗结构以及川菜独特的味觉表达。

从关联理论视角来看,文化负载词翻译的核心并非追求源语形式与译语形式的机械对应,而是在充分理解源语文化内涵的基础上,根据目标语受众的认知语境选择适切的表达方式,使受众以合理的认知努力获得充分的语境效果。研究案例表明,音译、直译、意译、增译及音译与释译结合等策略均具有一定适用性。译者需要根据词汇特征,以明示-推理过程为指导,在最大程度减小观众认知负荷的同时,有针对性地选择翻译策略。

因此译者既不能一味追求异化而增加海外受众的认知负担,也不能过度归化而削弱川菜文化的独特性。只有立足具体语境,综合考虑文化负载程度、字幕传播特征及目标受众认知水平,灵活选择翻译策略,才能实现文化信息的有效传递与最佳关联。

参考文献

- [1] 刘悦. 美食纪录片中地域文化的转化与传播[J]. 全媒体探索, 2026(5): 96-97.
- [2] 陈甜. “文化专有项”再定义及其翻译问题研究[J]. 海外英语, 2016(15): 96-97+104.
- [3] Nida, E. (1945) Linguistics and Ethnology in Translation-Problems. *WORD*, 1, 194-208.
<https://doi.org/10.1080/00437956.1945.11659254>
- [4] Newmark, P. (1988) A Textbook of Translation. Prentice-Hall International.
- [5] 廖七一. 当代西方翻译理论探索[M]. 南京: 译林出版社, 2000.
- [6] 包惠南, 包昂. 中国文化与汉英翻译[M]. 北京: 外文出版社, 2004.
- [7] 陈喜荣. 从功能语法语境理论看文化负载词的翻译[J]. 外国语文, 1998(1): 96-100.
- [8] 张佳琛. 中国“食”文化负载词的异化翻译[J]. 长沙理工大学学报(社会科学版), 2014, 29(3): 104-107.
- [9] 肖越洋, 张婷. 美食文化负载词英译研究——以土家族美食为例[J]. 教育教学论坛, 2016(49): 152-154.
- [10] 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.
- [11] 王雨. 浅析《鸟瞰中国》纪录片字幕翻译特点与技巧[J]. 新闻传播, 2021(2): 86-88.
- [12] 王赛. 生态翻译学视角下纪录片字幕翻译研究——以《舌尖上的中国》为例[J]. 新楚文化, 2022(4): 60-63.
- [13] 任中杰, 陈玢. 武汉美食汉译英翻译方法探索[J]. 海外英语, 2021(10): 55-57.
- [14] 陈东旭. 北海十大小吃及“粿”类美食翻译[J]. 现代食品, 2025(8): 34-36.
- [15] Sperber, D. and Wilson, D. (1995) Relevance: Communication and Cognition. 2nd Edition, Blackwell.
- [16] 孙昂. 认知·意图·关联——从关联理论交际观维度对翻译研究的思考[J]. 天津外国语学院学报, 2003(2): 7-11.
- [17] 赵洪鑫, 余高峰. 从关联理论看中式菜肴翻译[J]. 上海理工大学学报(社会科学版), 2017, 39(4): 322-325+356.
- [18] 苏粤. 国内关联翻译理论研究发展的回顾与思考[J]. 湖北经济学院学报(人文社会科学版), 2009, 6(6): 121-122.
- [19] 孙晓庆, 张焕香. 关联理论视角下《典籍里的中国》中文化负载词的英译策略[J]. 英语广场, 2026(19): 7-11.
- [20] 钱绍昌. 影视翻译——翻译园地中愈来愈重要的领域[J]. 中国翻译, 2000(1): 61-65.
- [21] 张春柏. 影视翻译初探[J]. 中国翻译, 1998(2): 49-52.