Modern Linguistics 现代语言学, 2026, 14(11), 362-368
Published Online November 2026 in Hans. https://www.hanspub.org/journal/ml
https://doi.org/10.12677/ml.2026.14111082

Hans汉斯

“五不翻”原则在饮食文化翻译中的适用边界

——以《舌尖上的中国》为例

邵可馨

贵州财经大学外语学院，贵州 贵阳

收稿日期：2026年10月5日；录用日期：2026年11月3日；发布日期：2026年11月16日

摘　要

唐代玄奘提出的“五不翻”原则为翻译中文化专有项的处理提供了经典方法论，近年已被广泛应用于饮食文化翻译研究。然而，已有成果多停留于“以当代案例印证古典原则”的应用模式，对其适用边界的研究尚有不足。本文以《舌尖上的中国》中的菜名音译现象为分析对象，考察“五不翻”原则在饮食文化翻译中的有效范围与解释限度。本文引入“不可译”与“无需译”的维度辨析，结合文化特异性强度、受众可理解性预期、译者文化传播意图三个变量，对案例提供补充性解释。研究表明，古典翻译理论的当代应用需要超越“印证式”研究路径，在识别适用边界的过程中实现理论精细化。

关键词

五不翻，饮食文化翻译，适用边界，音译

The Applicability Boundaries of the “Five Non-Translation” Principle in Culinary Translation

—A Case Study of *A Bite of China*

Kexin Shao

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

Received: October 5, 2026; accepted: November 3, 2026; published: November 16, 2026

Abstract

The “Five Non-Translation” principle proposed by Xuanzang in the Tang Dynasty provides a

文章引用: 邵可馨. “五不翻”原则在饮食文化翻译中的适用边界[J]. 现代语言学, 2026, 14(11): 362-368.
DOI: 10.12677/ml.2026.14111082

classical methodology for handling culture-specific items in translation, and in recent years it has been widely applied in culinary translation research. However, existing studies mostly remain within the application model of "verifying classical principles with contemporary cases", and research on its boundaries of applicability is still insufficient. This paper takes the phenomenon of transliteration of dish names in *A Bite of China* as its object of analysis, examining the effective scope and explanatory limits of the "Five Non-Translation" principle in food culture translation. This paper introduces the distinction between "untranslatability" and "unnecessity of translation", and, by incorporating three variables, intensity of cultural specificity, audience comprehensibility expectations, and translator's cultural communication intention, which provides supplementary explanations for the cases. The study shows that the contemporary application of classical translation theories needs to go beyond the "verification-oriented" research approach and achieve theoretical refinement in the process of identifying boundaries of applicability.

Keywords

Five Non-Translation, Culinary Translation, Boundaries of Applicability, Transliteration

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

唐代玄奘法师(602~664)在中国翻译史上具有里程碑式的地位。他不仅以十七年西行求法、翻译佛经七十五部一千三百余卷的宏富业绩垂范后世，更以“五不翻”原则成为佛经翻译理论的重要建树者。玄奘“五不翻”原则在当代饮食文化翻译中被广泛引用，用以解释菜名音译现象的合理性。

近年来，饮食文化、非物质文化遗产等领域的翻译实践日益拓展，大量文化负载词的音译现象引发了理论探讨的浓厚兴趣。《舌尖上的中国》该纪录片正片解说词中涉及大量菜名、食材名、烹饪术语，极具中国饮食文化独特性且与“五不翻”的适用情境高度符合。然而，“五不翻”是否适用于所有音译菜名，是否存在某些音译案例无法被“五不翻”五条规则完全涵盖的情况。如果存在，这些“边界案例”说明了什么？本文以《舌尖上的中国》中的菜名音译现象为考察对象，以玄奘“五不翻”论述，并引入“不翻”论三维度辨析，探究“五不翻”原则在饮食文化翻译中的适用边界，不简单沿用“用当代案例印证古典理论”的单向应用模式，在肯定“五不翻”解释力的同时，识别其解释边界，旨在揭示古典翻译理论在当代实践中的有效范围与解释限度，推动古典翻译理论的精细化发展。

2. “五不翻”原则与饮食文化翻译中的应用现状

2.1. “五不翻”原则的分类框架

秘密故不翻：密咒、陀罗尼等以音声为功用载体的文本，语义退居其次，音译方不失其效力。如“陀罗尼”若意译为“总持”，咒语的声音形式及其宗教功能随之消散。

含多义故不翻：源语词含多层义项，目标语难觅一词尽括，音译可存其语义整体。如“薄伽梵”兼具自在、炽盛、端严、名称、吉祥、尊贵六义，意译“世尊”仅得其一。

此无故不翻：指源语文化所有而目标语文化所无的事物，概念本身缺乏对应，意译无从落实。如“阎浮树”为中夏所无，音译是唯一可行的处理方式。

顺古故不翻：已有约定俗成的音译译名，即使意译可行，也应沿袭旧译而非另创新译。如“阿耨菩

提”自汉代以来沿用梵音，玄奘选择顺古而非另创新译。

生善不翻：意译会使概念在目标语中丧失神圣感或尊重感时，音译可保留其语用分量。如“般若”若译“智慧”，则“智慧轻浅”，无法传达其宗教意蕴。

上述五条原则并非彼此孤立、平行并列的规则集合，而是一组在特定历史与宗教语境中形成的规范性理据。它们之间彼此协同。译者的选择往往不是“遵守”或“偏离”某一条，而是在多重原则之间进行动态权衡。

2.2. “五不翻”原则的已有研究

何子章较早系统论述了“五不翻”原则在当代翻译实践中的现实意义，认为该原则对处理文化专有项的翻译仍具有指导价值[1]。郭虹宇则从外来词汇翻译策略的角度，对“五不翻”进行了重读，并将“无此故不翻”类词汇分为饮食文化、文艺乐器、体育运动等八类，这一分类框架为后续研究提供了重要的参照[2]。丁航、缪海涛以中国菜名为素材，从“五不翻”五个具体角度探讨了文化负载词翻译中音译的必然性，认为该原则对中国文化自信具有积极的推动作用[3]。在此之后《美食译苑》成为“五不翻”原则在菜名翻译中应用研究的重要对象。有学者以《美食译苑》中的菜名为分析素材，逐条考察“五不翻”各原则在菜名英译中的适用性，提出音译策略在保留文化异质性、避免意译导致的“概念偷换”方面具有不可替代的作用[4]。李伟康以盛慧《粤菜记》中的粤菜名为研究对象，通过案例分析探讨“五不翻”原则在菜名英译中的具体应用，揭示了音译策略对文化意象传递的效用[5]。该研究注意到，粤菜菜名常蕴含地域特色、历史典故或宗教元素，与“五不翻”的适用情境高度契合。研究为中华饮食文化的对外译介提供了理论参照与实践启示。

多数研究遵循“将菜名案例归入‘五不翻’五条规则的某一类”的论证模式，旨在证明“五不翻”原则对菜名翻译中音译策略选择的解释力。这一路径虽有效证实了该原则的适用性，但对其“适用边界”的研究尚不充分。

2.3. 三变量框架与 Skopos 理论、接受美学

Skopos 理论将翻译视为一种有目的的行为，源文本是“信息提供”，译者根据翻译目的与目标读者的需求决定策略[6]。Newmark 认为该理论存在“先天功能主义”倾向，将信息传达置于意义丰富性之上，且削弱了源文本的地位[7]。接受美学由 Jauss 与 Iser 提出，其“期待视野”概念主张文本意义的生成依赖于读者既有的认知框架与审美经验[8] [9]。本文框架与二者的联系在于三者都承认翻译策略不由源文本单方面决定，“译者文化传播意图”对应“目的”维度，“目标受众可理解性预期”对应“期待视野”维度。区别在于 Skopos 倾向于将“目的”作为统摄性解释变量，对“在何种文化约束下目的才能被有效实现”的探讨仍有进一步深化的空间；接受美学则关注读者接受，但对源语文化属性关注不足。Aixelá 将文化专有项定义为“其功能与内涵在从源文本向目标文本转移时构成翻译问题的文本项，该问题源于目标文化中不存在所涉事物，或其在目标文化读者互文系统中的不同地位”[10]。本文引入“文化特异性强度”作为前置约束变量，为了避免目的论过度泛化，也弥补接受美学对源语文化属性关注不足的问题。

3. 《舌尖上的中国》纪录片中菜名音译

3.1. 适用“五不翻”的典型菜名

“此无故”类：饺子、包子、粽子在西方饮食体系中均无对等物。饺子长期被译为“dumpling”，但该词本义为“煮熟或蒸熟的一小团面”，并不涵盖饺子特有的包制手法与节庆内涵；包子译作“bun”同样造成概念错位，bun 本指西式小圆面包，与中式蒸制带馅面食在制作方式和食用场景上相去甚远；粽子

若译作“rice dumpling”，则与元宵、汤圆等译名混同，难以区分。三者面临的共同困境是：目标文化中不存在对应物，意译不仅不准确，还易引发概念混淆。音译“Jiaozi”“Baozi”“Zongzi”则保留了各自的食物身份。

“含多义故”类：“佛跳墙”一名融合食材、做法与典故，意译“Buddha jumping over the wall”虽具趣味，却将受众注意力引向菜名的戏剧性，反而遮蔽了菜品本身的文化内涵。丁航、缪海涛指出，此类意译易使受众产生“好笑感”或“困惑感”，并主张以拼音译之，使有典故的菜名保留东方神秘色彩。音译“Fotiaoqiang”维持了菜名的语音完整与想象空间。若菜名直接关联佛教文化，则可采取音译加注的方式处理。

“顺古故”类：“Dim Sum”源自粤语“点心”的音译，19 世纪广东移民赴美时期已进入英语词典，其形成远早于《舌尖上的中国》的制作。该译名以粤语发音为源，而非普通话，这并非孤例。“Wonton”(馄饨)、“Chow Mein”(炒面)、“Char Siu”(叉烧)均循此路径。这些译名在英语世界已形成稳定的认知基础，外国食客看到“Dim Sum”会自然联想到中式小点心，而不会追问发音来源。顺古而译，在此类案例中比另创新译更具传播效力。

3.2. 超出“五不翻”解释范围的边界案例

案例一

原文：“手抓饭”

译文：“Xinjiang Hand Pilaf”(音译 + 意译)

“手抓饭”是极具中国地域特色的食物。按照“五不翻”的“此无故”规则，西方饮食中并无对应形式，它在理论上高度符合音译条件。然而，译者并未选择纯音译“Shouzhuafan”，而是采用了“地名音译+意译”的混合策略。其原因在于文本特征的差异：与“饺子”“包子”等不描述制法的食品不同，“手抓饭”直接点明了“用手抓食”的吃法特征。纯音译会切断这一语义链条，使受众失去获取食用线索的途径。而在译文中，“Hand”直译了吃法，“Pilaf”则借用英语中已有的中亚、南亚“抓饭”概念，为受众提供认知锚点；前缀“Xinjiang”又保留了地域身份。

从理论上看，这一案例凸显了“五不翻”的局限：它只规定了“什么情况应音译”，却未说明“音译到何种程度”。实际上，“手抓”二字的高语义透明度削弱了“此无故”的约束力。译者采用混合策略，正是基于文化保真与受众认知，对多重原则进行了优先级排序，而非单纯偏离原则。

案例二

原文：“过桥米线”

译文 1：“Guoqiao Mixian”(纯音译)

译文 2：“Crossing-the-bridge Rice Noodles”(意译)。

“过桥米线”是云南特色食品，其名称背后有明确典故：相传秀才在南湖读书，妻子送米线过桥，为使米线保温而在汤面覆油，遂形成“过桥”之吃法。从“五不翻”来看，该菜名同时激活了“含多义故”(典故义)与“此无故”(西方无米线对应物)，两原则高度协同，共同指向音译。

然而，现实中同一菜名却并存纯音译与意译两种截然不同的策略。这说明，即便文本特征指向了强烈的音译倾向，翻译策略也未必是单向决定的。这种内部协同的约束力，往往会被译者的传播目的与目标受众的可理解性预期等外部变量所对冲。“五不翻”原则假设策略由文本特征决定，而“过桥米线”的案例表明，同一文本特征在外部变量的干预下，并不必然导向同一翻译策略。

案例三

原文：“臊子面”

译文1：“Saozimian”(纯音译)

译文2：“Minced Noodles”(意译)。

“臊子面”是陕西岐山地区的特色面食，“臊子”是一种特制的肉末卤子，具有独特的地域性。从“五不翻”的“此无故”规则来看，“臊子”作为中国特有的烹饪辅料，在西方无对应物，理应音译为“Saozimian”以保留文化特异性。然而，《舌尖上的中国》译者选择了“Qishan Minced Noodles”，即仅保留地名音译，将辅料与品类意译。这种处理源于该词内部的文化负载差异。与“饺子”这类不可拆分的完整食物名称不同，“臊子”作为一种“浇头”，其跨文化认知门槛相对较低。译者将“臊子”意译为“minced”(肉末)，虽在字面上舍去了“臊”的独特性，却足以让受众快速建立“肉末面条”的基础认知。

“岐山臊子面”实际上包含“地名 + 辅料 + 品类”的三层信息。译者最终切分为“地名音译 + 后两者意译”，这一案例体现了“五不翻”的另一个局限：当文化负载词由多个成分复合而成时，原则并未指导哪一部分该音译、哪一部分该意译。从翻译机制上看，这是复合词内部的层级博弈，译者保留了“岐山”这一最高权重的地域标识，而意译了文化负载较低的“臊子面”以协同受众认知。可见，“此无故”并非整体强制生效，而是受制于译者对局部成分文化权重的动态排序。

4. 适用边界的理论解释

4.1. “不可译”与“无需译”：音译选择的双重逻辑

刘孔喜、胡琴从语义空白与翻译价值取向两个维度，对“不翻”现象的根源进行了系统辨析。他们指出，译者采取“不翻”(即音译)策略存在两种根本不同的逻辑：一是语义空白导致的“不可译”，目标语中确实没有对应概念，意译在语言层面无法实现，音译是被迫的选择；二是翻译价值取向导致的“无需译”，虽然意译在语言层面是可行的，但译者出于保留文化特色、维系文化尊严等价值判断，主动选择音译而非意译[11]。

“手抓饭”不选择纯音译，是因为其字面意思“手抓”具有可译性且意译能为受众提供有用信息，这属于“非不可译”范畴；而意译版本的广泛使用，如“臊子面”的“minced noodles”，则说明译者判断这部分语义“无需以音译保留”，属于“无需译”的价值选择而非“不可译”的技术困境。因此，“五不翻”的有效性，恰恰局限在“不可译”这一端，当语义空白的程度足够高，如饺子、粽子，完全无法意译时，“此无故”规则的解释力最强；而“手抓饭”这类语义透明度较高的文化负载词，其“可译性”本身较强，“五不翻”作为首要规则的约束力随之减弱，译者便获得了在“可译”与“无需译”之间进行策略性选择的空间。

4.2. 影响音译选择的三个变量

4.2.1. 文化特异性强度

文化特异性强度是影响菜名翻译策略选择的首要文本特征变量。这一概念指的是某一食物在多大程度上是中国独有的、与特定的生活方式、节庆仪式或地域文化深度绑定的。文化特异性越强，音译倾向越强；文化特异性越弱，意译倾向越强。评估分类见表1。

基于以下三个维度，各项合计3~6分可判定为“低特异性强度”，7~11分为“中特异性强度”，12~15分为“高特异性强度”。在翻译策略的倾向上，得分越高，音译的强制力越强；得分越低，意译或混合策略的合理性越明显。

Table 1. Three-dimensional assessment scale for cultural specificity intensity
表 1. 文化特异性强度三维评估表

维度	低(1~2 分)	中(3 分)	高(4~5 分)
物产独特性	目标文化有对应物	区域共享或部分对应	源文化独有、标志性强
语义透明度	食材高度透明	部分透明，需少量解释	字面不描述食材本身，不透明
文化内涵深度	字面义为主	有典故或象征	宗教、哲学、仪式深层关联

以本文案例验证：“饺子”在物产独特性(5 分)、语义透明度(5 分，字面不透明)、文化内涵深度(5 分)三项均高，合计 15 分，属高强度，纯音译“Jiaozi”最契合；“手抓饭”在物产独特性(3 分)、语义透明度(1 分，“手抓”字面高度透明)、文化内涵深度(2 分)三项偏低，合计 6 分，属低强度，这解释了为何译者舍弃纯音译，转而采用“Xinjiang Hand Pilaf”这一混合策略，因为纯音译阻断了字面提供的食用方式线索。

上述三维度及评分锚点，系本文基于“五不翻”原则的内在逻辑与边界案例的失效点分析性建构而成，并非引自既有的客观量表。该框架旨在为文化特异性强度的评估提供一个可讨论、可修正的分析基础。

“五不翻”的核心解释力在 于识别文化特异性并据此建议音译，但其有效性随文化特异性强度的降低而递减，当一种食物的文化特异性足以构成“此无故”时，“五不翻”具有强解释力；当文化特异性不足或语义透明度较高时，“五不翻”就需要受众因素和译者意图等文本外变量的补充解释。文化特异性强度因此可以被理解为“五不翻”有效性的边界条件：强度越高，“五不翻”的解释力越强；强度越低，解释力越弱。

4.2.2. 译者文化传播意图

译者的文化传播意图可以区分为文化输出取向和信息传达取向，文化输出取向的译者认为：翻译的首要功能不是让外国受众“看懂”中国菜是什么，而是让外国受众“认识到”中国菜是一种具有独立身份的文化存在。在这一取向下，翻译被赋予了“文化自主性”的使命，中国文化的独特性不应为了“便于理解”而被翻译掉。信息传达取向的译者认为：翻译的首要功能是“让受众明白”。如果受众连菜名都无法理解，文化传播便无从谈起。在此取向下，翻译被视为一种“跨文化沟通工具”，策略选择以“最大可理解性”为目标。这两种取向并非截然对立，多数译者在实践中采取“兼顾”姿态，但在具体策略选择上仍会有所偏向。

4.2.3. 目标受众的可理解性预期

目标受众的可理解性预期是影响菜名翻译策略选择的另一个关键变量。这一变量指向译者对译文读者认知能力与文化背景的预判，海外普通观众、中餐爱好者、学术研究者、在华外籍人士等不同受众群体，其对音译形式的接受能力和对文化信息的理解需求存在显著差异。这些差异直接影响了译者对音译与意译策略的配置比例。

《舌尖上的中国》作为一部纪录片，其目标受众是海外普通电视观众，他们观看纪录片时，获取视觉信息与故事情节是首要需是第一需求，理解菜名中每一个文化细节并非必需。这一受众定位决定了翻译策略的核心约束：海外电视观众在面对纯音译“Qishan Saozimian”时，无法从语音层面获得关于“这是一种什么食物”的任何信息，从而导致“认知断裂”，画面中出现一碗面，译名却没有提供任何关于“这是什么面”的线索。因此，译者选择了“音译 + 意译”这一混合策略。

受众变量对“五不翻”构成了一个根本性的挑战：“五不翻”是一套文本导向的分类体系，它回答的

是“在什么情况下应当优先考虑音译”，却对“在什么情况下意译更有利于传播效果”保持沉默。而《舌尖上的中国》的翻译实践表明，受众的可理解性预期，恰恰是决定“音译是否有效”的关键条件。一个符合“五不翻”规则、文化上“准确”的音译，若超出了受众的认知门槛，其传播效果可能反而不如一个“文化上不完美但受众能理解”的意译版本。因此，在分析菜名翻译策略时，受众的可理解性预期应当被视为一个与“五不翻”文本分析并重的影响变量。“五不翻”回答了“为什么应该音译”，“受众可理解性预期”则补充回答了“音译到什么程度、在什么条件下音译才能有效传播”。两者的互补，才能形成对菜名翻译策略选择的更完整理解。

5. 结语

本文以《舌尖上的中国》中的菜名音译现象为切入点，探究了“五不翻”原则在饮食文化翻译中的有效范围与解释限度。研究发现，“五不翻”中的“此无故”与“含多义故”虽能解释多数典型菜名的音译逻辑，但其本质上仍是一套静态的、文本导向的分类体系。面对同一菜名的策略分化及“音译 + 意译”等混合策略时，单一的文本分析往往失效，古典理论的适用边界由此显现。

在理论层面，本文通过识别“适用边界”，将问题从“是否适用”推向“在何种范围内适用”，推动了古典翻译理论的精细化发展。在此基础上，本文引入“不可译”与“无需译”的维度辨析，并建构了“文化特异性强度、译者文化传播意图、受众可理解性预期”的三变量框架。该框架与 Skopos 理论及接受美学形成对话：Skopos 理论解释了翻译的“目的”动因，接受美学阐明了“读者接受”的机制，而本文提出的“文化特异性强度”(及其三维评估表)则作为前置约束变量，弥补了上述两者对源语文化属性及文本客观属性关注不足的缺憾。

在实践层面，本研究为饮食文化翻译提炼了条件性的决策逻辑：当文化特异性强度较高且受众预判具备较高接受意愿时，“此无故”等原则的约束力凸显，纯音译或音译加注为最优解；而当文化特异性处于中低水平、名称语义透明度较高，或翻译目的偏向大众传播时，译者需在多重原则的张力中进行优先级排序，混合策略或意译加副文本的组合更具传播效力。

不可否认，本文属于质性案例分析，案例数量与量化数据尚有局限，“文化特异性强度”的三维度评分也带有一定的分析者主观色彩。未来研究可通过构建双语语料库扩大样本，或采用实验法检验目标受众对不同翻译策略的接受度，以进一步验证并修正本文提出的三变量解释框架。

参考文献

[1] 何子章. 玄奘“五不翻”原则的现实意义[J]. 襄樊学院学报, 2008(10): 65-69.

[2] 郭虹宇. 重读玄奘译论“五种不翻”——论宗教类、文化类外来词语的翻译策略[J]. 天津外国语学院学报, 2009, 16(4): 36-41.

[3] 丁航, 缪海涛. 基于玄奘“五不翻”原则的中国菜名翻译探析[J]. 翻译论坛, 2017(4): 77-79.

[4] 石婷玉, 向玉. 玄奘“五不翻”理论在中国菜名翻译中的应用——以《美食译苑》为例[J]. 今古文创, 2024(26): 103-105, 109.

[5] 李伟康. 舌尖上的“五不翻”: 盛慧《粤菜记》中的翻译美学[J]. 今古文创, 2025(27): 92-94.

[6] Reiss, K. (2013) Towards a General Theory of Translational Action: Skopos Theory Explained. St. Jerome. https://doi.org/10.4324/9781315759715

[7] Newmark, P. (1991) About Translation. Multilingual Matters.

[8] Jauss, H.R. (1982) Toward an Aesthetic of Reception. University of Minnesota Press.

[9] Iser, W. (1980) The Act of Reading: A Theory of Aesthetic Response. Johns Hopkins University Press.

[10] Aixelá, J.F. (1996) Culture-Specific Items in Translation. In: Álvarez, R. and Vidal, M.C.Á., Eds., *Translation, Power, Subversion*, Multilingual Matters, 52-78.

[11] 刘孔喜, 胡琴. “不翻”论的三个维度之辨——从“不可译”到“无需译” [J]. 上海翻译, 2024(6): 1-6, 95.