

# “一带一路”倡议下徽帮菜系对外译介策略与应用研究

汪亚兰

合肥信息技术职业学院，安徽 合肥 230601

DOI:10.61369/EDTR.2026020028

**摘 要：** 徽帮菜系作为中华八大菜系之一，承载着皖南地区独特的历史记忆，在“一带一路”倡议推动下，其海外传播面临前所未有的机遇。本文聚焦徽帮菜系在语际转换实践中的核心难题，从菜名意象、烹饪术语、历史典故三个维度剖析译介障碍的深层成因，在功能等效理论指导下构建多元转译方法体系，探索数字化辅助工具的应用路径，并从国际餐饮、文化旅游、数字媒体三大场景拓展译介成果的实践空间，以期为徽帮菜系的国际化推广提供系统性译介策略参考。

**关键词：** “一带一路”；徽帮菜系；译介策略；语际转换

## Research on the Translational Strategy and Application of Anhui Cuisine System under the Belt and Road Initiative

Wang Yalan

Hefei Information Technology University, Hefei, Anhui 230601

**Abstract:** As one of the eight major Chinese cuisines, Anhui cuisine carries the unique historical memories of the southern Anhui region. Under the impetus of the Belt and Road Initiative, its overseas dissemination has encountered unprecedented opportunities. This paper focuses on the core problems in the interlingual conversion practice of Anhui cuisine, analyzes the deep causes of translation barriers from three dimensions: dish names' imagery, cooking terms, and historical anecdotes. Under the guidance of the functional equivalence theory, it constructs a diversified translation method system, explores the application paths of digital auxiliary tools, and expands the practical space of translation results in three scenarios: international catering, cultural tourism, and digital media, with the aim of providing systematic translation strategy references for the international promotion of Anhui cuisine.

**Keywords:** Belt and Road Initiative; Anhui Cuisine System; translation strategy; interlingual conversion

“一带一路”倡议实施十余年来，沿线国家之间的文化交流日益密切，饮食传统作为民心相通的重要载体正成为跨文化对话的鲜活媒介。徽帮菜系根植于皖南山水之间，以重油、重色、重火功著称，其菜品命名蕴含深厚的徽商精神、宗族意识、山水情怀印记，形成了独具辨识度的饮食符号系统；然而现有对外译介实践普遍存在内涵流失、语义转换生硬、受众接受度偏低等问题，制约着徽帮菜系的国际影响力拓展，本研究旨在推动徽帮菜系在沿线国家实现有效传播。

### 一、徽帮菜系核心要素的译介难点

#### （一）菜名中的意象解码困境

徽帮菜系菜名往往以独特的意象为命名依据，这些符号深植于皖南本土的自然生态、民俗习惯、审美取向之中，形成了鲜明的地域标识。以“臭鳊鱼”为例，“臭”字在中文语境中具有双重意涵：一方面指向食材经腌制发酵后产生的特殊气味；另一方面暗含“闻起来臭、吃起来香”的味觉反转体验，体现了徽州人对食材风味的独到追求。若将“臭”直译为“smelly”或“stinky”，势必在目标语读者心中唤起负面联想，遮蔽了菜品背后的风味哲学。再如“毛豆腐”，“毛”指豆腐表面生长的白色菌

丝，在徽州饮食观念中象征着发酵成熟、风味醇厚，但英语中缺乏能够传达此类积极意涵的对应词汇，“hairy tofu”的直译极易引发异文化受众的抵触情绪。菜名意象的译介困境根源在于源语同目标语之间存在深层的认知鸿沟，简单的词汇对应无法实现意象内涵的完整迁移。

#### （二）烹饪术语的语义空缺问题

皖南烹饪技法历经数百年传承演变，形成了一套精细化的术语体系，许多术语承载着特定的火候把控、时间节奏、动作幅度等多重信息，在目标语中难以找到语义对等的表达。“煨”是徽帮菜系常用技法之一，指以微火长时间加热，使食材在汤汁中缓慢入味、质地酥软，其核心特征在于火力的持续稳定同时间的充

基金项目：2024年安徽省普通高等学校科研重点项目《“一带一路”倡议下徽文化对外传播与译介模式研究》（项目编号：2024AH053129）。

作者简介：汪亚兰（1994.04-），女，汉族，安徽巢湖人，硕士，合肥信息技术职业学院，助教，研究方向：英语笔译。

分延展。英语中的“stew”“braise”“simmer”虽与“煨”有部分语义交叉，但均无法精准传达徽菜“煨”法对火候微妙变化的讲究<sup>[1]</sup>。“笃”是另一颇具代表性的术语，特指用小火慢慢地煮，常见于“笃鲜”等菜品，其语义核心在于烹饪过程中汤汁逐渐收浓、鲜味层层叠加的动态过程，现有英语烹饪词汇难以涵盖此种动态语义。烹饪术语的语义缺失反映了不同饮食系统对烹饪行为的认知差异，译者需要在语义近似同原意准确之间寻求平衡。

### （三）历史典故同地域符号的语境重构挑战

徽帮菜系菜品命名中蕴含大量历史典故同地域符号，这类元素根植于特定的历史语境同空间语境，脱离原有语境后极易丧失意义。“李鸿章杂烩”的命名源自晚清重臣李鸿章出访期间以家乡菜肴招待外宾的历史传说，菜名将人物、事件、地域三重信息凝缩为简洁的符号，中国读者凭借共享的历史记忆能够迅速唤起相关联想，而目标语读者则面临语境缺失的困境。“问政山笋”以徽州歙县问政山为地域标识，该地所产竹笋因土质独特而品质上乘，菜名中“问政山”三字承载着地理标识、品质保证、身份认同等多重功能，若译介中省略地域符号或仅作音译处理，则难以传递菜品背后的产地优势。历史典故同地域符号的译介挑战在于如何在目标语中重构原有语境，使异域受众能够在陌生的符号中感知熟悉的逻辑。

## 二、“一带一路”框架下徽帮菜系译介策略创新

### （一）功能等效导向的译介原则

第一，保留特色的“效果对等”实践。功能等效翻译理论强调译文应在目标语读者中产生同原文在源语读者中相似的效果，而非追求字面意义的机械对应。徽帮菜系译介实践应以功能对等为导向，在保留特色的前提下实现交际功能的有效转换，译者需要深入理解菜品命名的动机，识别菜名承载的核心信息（如风味特征、烹饪方法、食材属性、典故渊源等），在目标语中选择能够激发相似认知反应的表达方式，确保译文既忠实于原文内涵又符合目标语的表达习惯。

第二，动态调整译介策略以适应受众认知。“一带一路”沿线国家背景差异显著，译介策略应根据目标受众的认知水平进行动态调整：面向对中华饮食有一定了解的受众，译文可适当保留更多元素以满足其深度探索的需求；面向初次接触徽帮菜系的受众，译文则应侧重信息的可理解性，降低门槛以激发其进一步了解的興趣。受众导向的译介策略要求译者具备跨文化传播意识，能够在忠实原意同传播效果之间灵活权衡。

### （二）具体转译方法体系

#### 1. 菜名转译方法

##### （1）意象移植法

意象移植法的核心在于剖析源语菜名中的意象，在目标语中寻找能够引发相似情感共鸣的表达以实现跨域迁移<sup>[2]</sup>。“李鸿章杂烩”的转译可采用“Li Hongzhang's Assorted Delicacies”，其中“Assorted Delicacies”传达出多种美味汇聚之意，既保留了菜品荟萃多种食材的特征，又避免了“杂烩”一词可能带来的杂乱、随意等负面联想，同时“Li Hongzhang's”的保留使历史人

物意象得以延续，为读者提供了进一步探索的线索。意象移植需要译者具备敏锐的洞察力，能够准确把握意象的核心语义同情感色彩。

##### （2）感官唤醒增译法

感官唤醒增译法在保留基本信息的基础上巧妙添加能够激活目标语读者感官体验的词汇，弥合因背景差异造成的认知隔阂。“蜜汁红芋”的转译可采用“Honey-Glazed Red Taro with a Sweet and Luscious Taste”，“Honey-Glazed”唤起视觉上金黄光亮的想象，“Sweet and Luscious Taste”则直接触发味觉体验，使读者在阅读菜名的瞬间便能在脑海中构建起菜品的感官画面。感官增译应把握适度原则，避免过度堆砌修饰词而造成语义冗余。

##### （3）典故嵌入法

典故嵌入法将菜名背后的历史渊源以简洁的注释形式嵌入，帮助读者理解菜品的源流。“包公鱼”可转译为“Bao Gong Fish (Named after the upright and incorruptible official Bao Zheng in Chinese history)”，括号内的注释点明了“包公”的身份特征，使读者在了解菜名的同时感知到徽帮菜系命名中寄寓的道德内涵。典故嵌入应遵循简明原则，选取最具代表性的信息以避免注释过长而喧宾夺主。

## 2. 烹饪术语转译方法

### （1）国际通用借用法

国际通用借用法积极借鉴国际餐饮领域广泛认可的烹饪术语，确保转译的专业性同通用性。“爆”可借用国际烹饪术语“saut é”，两者均指以高温快速翻炒食材使外表迅速定型、内部保持鲜嫩的烹饪方式。借用国际通用术语能够降低目标语读者的理解成本，便于徽帮菜系在国际餐饮交流中获得专业认可，但借用时需注意辨析细微差异，必要时可添加简短说明以凸显徽帮菜系烹饪技法的独特之处。

### （2）动作模拟演示法

动作模拟演示法针对难以用单一词汇准确描述的烹饪动作，以动作过程的形象描述替代抽象术语。“余”可转译为“plunge into boiling water briefly and then drain”，译文详细描述了食材短暂浸入沸水随即捞出沥干的完整过程，使读者即便不具备中餐烹饪知识也能直观理解操作要领。动作模拟转译虽较为冗长，但在传递精确信息方面具有不可替代的优势，适用于菜谱、烹饪教程等需要准确指导的场景。

### （3）地域特色强调法

地域特色强调法在转译中突出皖南烹饪技法的地域独特性以彰显差异化优势。“黄山炖鸽”中的“炖”可转译为“Huangshan-style Stewing (slow-cooking in a covered pot with moderate heat)”，“Huangshan-style”的前置强调了该烹饪方式的地域归属，括号内的解释则阐明了“炖”的具体操作特征。地域标识的添加有助于在国际餐饮市场中建立徽帮菜系的品牌辨识度，使技法转译兼具信息传递同品牌传播的双重功能。

## 3. 负载词转译方法

### （1）符号直译加注法

符号直译加注法对具有鲜明符号意义的词汇采用直译以保留

形式特征,同时添加注释解释内涵。“徽墨酥”可转译为“Huimo Crisp (a traditional pastry named after Huizhou inkstick, symbolizing Huizhou's cultural heritage)”,“Huimo”的直译保留了徽墨的音韵特征,注释则揭示了糕点同徽墨文房用品之间的关联,使读者感知到徽帮菜系命名中蕴含的地域认同。直译加注法适用于符号意义突出、直译不影响基本理解的词汇。

### (2) 功能替代转换法

功能替代转换法在目标语中找不到完全对应词汇时,根据功能或意义寻找合适的替代表达。“八公山豆腐”中的“八公山”可转译为“Mount Bagong (a famous mountain in Huainan known for its high-quality tofu-making water)”,“Mount Bagong”以英语地名构词方式替代了中文地名,注释则点明了该地同豆腐制作之间的工艺关联。功能替代需要译者准确把握原词的核心功能,选择能够实现同等功能的目标语表达。

### (3) 情境融合呈现法

情境融合呈现法将负载词置于具体情境中进行转译,让读者在语境中理解词汇含义。“绩溪粉丝”可转译为“Jixi Vermicelli (These thin noodles, made from high-quality sweet potatoes in Jixi, are a staple in local festivals and family gatherings)”,译文不仅介绍了粉丝的原料来源,还描述了其在当地节庆同家庭聚会中的重要地位,使读者在了解食材属性的同时感知其社会意义。情境融合转译能够增强译文的生动性,适用于需要深度解读的传播场景。

### (三) 数字化辅助工具的应用路径

数字化翻译工具的成熟为皖南饮食传统的译介提供了技术支撑,译者可借助多种国内工具提升效率同质量。百度翻译、有道翻译等通用平台具备餐饮领域语料库,能够为菜名转译提供初步参考;语智云、译马网等专业平台支持术语库定制功能,译者可将徽帮菜系专属术语录入系统以确保同一术语在不同文本中的转译一致性。数字化工具的应用应遵循“人机协作”原则,机器翻译结果需经专业译者审校润色以确保信息的准确传递。

## 三、徽帮菜系译介成果的应用场景拓展

### (一) 国际餐饮场景的本土化适配

徽帮菜系进入海外餐饮市场需要在保持风味内核的同时完成在地化调适,菜单设计是首要环节,餐厅经营者应将译介成果嵌入菜品介绍之中,以简明的文字阐释食材产地、烹饪技法及风味层次,让顾客在点餐环节便能建立起对菜品的初步认知<sup>[3]</sup>。口味

调适是本土化的核心挑战,海外厨师团队在呈现“重油重色重火功”特征时须兼顾当地消费者的饮食偏好,适度降低油脂含量或调整咸鲜比例,但绝不可为迎合市场而彻底消解徽帮菜系烹饪的风味辨识度。餐厅空间的文化氛围营造同样不可忽视,徽派建筑元素、徽商历史图像、皖南山水意象均可融入就餐环境设计,让顾客在品尝菜肴之前便沉浸于徽州文化的视觉叙事之中。服务人员的专业素养决定着译介成果能否在餐桌交流中得到有效传递,餐厅应定期组织员工学习徽帮菜系的历史渊源及菜品典故,使其在顾客询问时能够准确讲述每道菜背后的文化故事,将静态的菜单文本转化为生动的文化对话。

### (二) 文化旅游场景的沉浸式传播

文化旅游场景为徽帮菜系译介成果提供了沉浸式传播的天然平台,译介实践应同旅游体验深度融合。黄山、宏村、西递等徽州传统景区可设置皖南饮食展示专区,以中英双语图文介绍代表性菜品的历史渊源、烹饪技艺、风味特色,让游客在游览间隙获得系统的认知。徽帮烹饪体验项目可为外国游客提供双语教学手册,将菜名转译、术语转译、负载词转译融入实操指导,使游客在动手实践中加深对转译内容的理解同记忆。景区餐饮场所的菜单、餐垫、餐具包装均可成为译介成果的载体,营造全方位的皖南饮食氛围。

### (三) 数字媒体场景的年轻化表达

数字媒体场景要求徽帮菜系译介成果以年轻化的方式呈现,短视频平台是皖南饮食传统国际传播的重要阵地,视频字幕的转译应简洁明快,在有限的屏幕空间内传递核心信息,必要时可采用创意字体、动态效果增强视觉吸引力。社交媒体图文内容的转译可融入网络流行语元素以轻松幽默的语调拉近同年轻受众的距离,但需把握尺度以避免过度娱乐化消解内涵<sup>[4]</sup>。美食类APP、旅游类APP的徽帮菜系板块可采用互动问答、趣味测试等形式呈现转译内容,提升用户参与度同知识留存率。

## 四、结束语

徽帮菜系对外译介是“一带一路”交流的微观实践,也是中华饮食国际传播的重要组成部分。徽帮菜系译介实践应坚持功能等效原则,在忠实源语的前提下追求目标语表达的自然流畅,使异域受众能够在译文中感知徽帮菜系烹饪的独特魅力;未来研究可进一步关注译介效果的实证评估,收集目标受众的反馈数据以持续优化策略,推动皖南饮食传统在沿线国家实现更广泛的传播。

## 参考文献

- [1] 王娜,潘雅燕,孙克奎.“一带一路”背景下徽菜发展面临的机遇与挑战[J].现代食品,2020(13):4.
- [2] 王文彦.徽州饮食文化的外宣翻译研究[J].海外英语,2023(11):35-37.
- [3] 钱培培,鲁萍.文化不可译视角下的人工智能翻译补偿——以徽文化传播中的徽菜法译为例[J].通化师范学院学报,2025,46(9):119-124.
- [4] 张盈弟,陈倩.中华饮食文化“走出去”视角下徽菜英译的接受度研究[J].海外英语,2022(13):178-179.