

# 跨文化交际视角下的中餐名德译策略研究

## --以东北菜为例

李钰柘

吉林外国语大学

DOI:10.32629/mef.v8i20.17947

**[摘要]** 中餐文化的国际传播已成为跨文化交流的重要组成部分,而东北菜作为中国地域饮食文化的典型代表,其德语译介质量直接影响德语区受众对中国饮食文化的认知。本文以中德饮食文化差异为背景,以功能对等理论和跨文化交际理论为基础,系统分析东北菜名在德译过程中面临的挑战,并提出具有针对性的翻译策略。研究发现,东北菜名德译中普遍存在语义丢失、文化误读和表达冗长等问题,需通过直译、意译、音译加注和文化适配等策略加以解决。本研究旨在为东北菜乃至中餐的德译实践提供理论支持与实践指导,促进中餐文化的有效对外传播。

**[关键词]** 中德饮食文化差异; 东北菜; 文化符号翻译策略; 跨文化传播; 功能对等理论

**中图分类号:** G09 **文献标识码:** A

### Research on Translation Strategies of Chinese Cuisine Names from the Perspective of Cross-Cultural Communication

—Taking Northeast Chinese Cuisine as an Example

Yuzhe Li

Jilin International Studies University

**[Abstract]** The international dissemination of Chinese culinary culture has become a crucial component of cross-cultural communication. As a typical representative of regional Chinese dietary culture, the quality of German translations of Northeastern Chinese cuisine directly influences the perception of Chinese food culture among German-speaking audiences. Against the backdrop of differences in Chinese and German dietary cultures, this study systematically analyzes the challenges faced in translating Northeastern Chinese dish names into German, based on the theories of functional equivalence and cross-cultural communication, and proposes targeted translation strategies. The research reveals common issues in German translations of Northeastern Chinese dish names, such as semantic loss, cultural misinterpretation, and verbose expression, which can be addressed through strategies like literal translation, free translation, phonetic transcription with annotations, and cultural adaptation. This study aims to provide theoretical support and practical guidance for the German translation of Northeastern Chinese cuisine and even broader Chinese culinary practices, thereby promoting the effective international dissemination of Chinese culinary culture.

**[Key words]** Differences in Chinese and German dietary cultures; Northeastern Chinese cuisine; Cultural symbol translation strategies; Cross-cultural communication; Functional equivalence theory

## 引言

在全球化进程日益深入的当下,中餐文化的国际传播已成为跨文化交流与“中国文化走出去”战略的重要实践。东北菜以其鲜明的地域特色和深厚的民俗底蕴,在中餐体系中独树一帜。然而,在面向德语区受众的传播过程中,东北菜名的翻译仍

面临诸多问题,如文化内涵的缺失、语义的偏差以及表达方式的不适应等。这些问题的根源在于中德饮食文化在食材认知、烹饪理念和文化符号等方面的深层差异。

国内关于中餐名外译的研究起步于21世纪初,早期聚焦“英译策略”,近年逐步拓展至小语种领域。中餐名的翻译绝非简单

的语码转换,而是深植于复杂文化差异与交际意图的跨文化实践。这一过程充满挑战,因为中德饮食文化在食材认知、烹饪哲学与文化内涵上均存在系统性差异。要将承载着东北地域文化与民俗情感的菜名转化为德语读者可理解、可接受甚至感兴趣的形式,译者必须超越字面直译,进行深层的文化调适与功能重构。综合来看,现有研究主要存在地域针对性不足、德语语境缺失、策略实用性不足等问题。本文基于功能对等理论和跨文化交际视角,结合东北菜的具体案例,系统探讨中德饮食文化差异对菜名德译的影响,并提出具有地域针对性的翻译策略,对现有研究作出有益补充。

## 1 中德饮食文化核心差异剖析

### 1.1 食材认知与利用差异

中德饮食文化在食材认知与利用上存在显著差异。中国饮食文化强调“物尽其用”,尤其是东北地区,擅长利用动物内脏、野菜和发酵食材等原材料来制作饮食,如“血肠”、“酸菜”等。而德国饮食文化中,食材的选择更注重标准化与安全性,民众对动物内脏和某些发酵食品接受度较低。例如,“杀猪菜”若直译为“Schlachtfest-Eintopf”,可能引发德语读者的不适,因其文化背景中缺乏对“杀猪”这一民俗活动的认知。

### 1.2 饮食符号与文化内涵差异

东北菜名中常蕴含丰富的地域文化符号,如“锅包肉”源于清代宫廷菜,具有历史背景;“酸菜白肉”反映了东北冬季饮食的储存智慧。而德国饮食名称多为描述性,强调食材与烹饪方式的直接关联。例如,“Sauerbraten”虽为酸味炖肉,但其文化内涵与“酸菜白肉”截然不同。这种文化符号的差异要求译者在翻译时不仅要传递字面意义,还需通过注释或意译等方式补充文化背景。

## 2 中餐名翻译的理论框架

### 2.1 功能对等理论的应用

奈达的功能对等理论强调译文应使目标语读者产生与源语读者相似的反应。在东北菜名德译中,这一理论要求译者不仅追求字面对应,更需注重文化功能的等效。跨文化交际理论强调翻译是文化间的对话,而非简单的语言转换。在东北菜名德译中,译者需充分考虑德语读者的文化背景与认知习惯,避免因文化差异导致误解。

### 2.2 跨文化交际视角下的翻译原则

在《翻译批评的可能性与局限性》(1971)中,凯瑟琳娜·莱斯为功能对等理论奠定基础。她提出文本类型学(信息、表达、操作),主张译文应实现与原文同等的交际功能,这体现了对等功能的核心思想。该观点后来发展为目的论,强调翻译策略应由译文在目标语境中的预期目的决定,译者可根据需要灵活处理原文形式。两者均以功能为导向,但目的论更强调翻译行为的目标决定性,超越了文本对等的范畴。跨文化交际视角下的翻译则需遵循三个核心原则,以适配德语文化语境:一是“目标语表达习惯适配原则”,德语饮食名称习惯采用“核心食材+烹饪方式”的简洁结构,符合目标语表达习惯的菜单结构能显著提升顾客

认知流畅度,因此东北中餐名德译需避免冗长句式;二是“文化认知适配原则”,当中餐名中的文化符号在德语文化中无对应时,需“简化文化符号,突出可感知信息”,避免文化信息过载;三是“避免负面联想原则”,德语文化对“内脏”“杀猪”等词汇存在负面联想,翻译时需改用中性表达,如“溜肥肠”避免使用“猪肠”(Schweinedarm)。这一原则在《德汉译介理论与实践》(2023)中被强调为小语种饮食翻译的“规避性准则”。

## 3 东北地区中餐名德译问题与策略分析

### 3.1 东北地区中餐名德译问题

笔者通过查阅相关网络资源与文献资料发现当前东北菜名德译主要存在以下问题:

(1)核心语义丢失:例如,“小鸡炖蘑菇”被译为“Huhn mit Pilzen”,丢失了“炖”这一核心烹饪方式,未能体现菜品的口感与制作工艺。

(2)文化符号误读:如“酸菜白肉”直译为“Sauerkraut mit Schweinefleisch”,易使德语读者联想到德国酸菜配猪肉,忽略了东北酸菜独特的发酵工艺与文化背景。

(3)表达结构不合理:部分译名过于冗长不符合德语习惯,如“猪肉炖粉条”被译为“Geschmortes Schweinefleisch mit Glasnudeln aus Süßkartoffel”,虽语义准确,但不符合德语饮食名称简洁明了的表达习惯。

### 3.2 东北地区中餐名德译策略

结合中德饮食文化差异与翻译理论,本研究结合多种翻译技巧,提出直译、意译、音译+注释、文化适配调整四种翻译方法,各类翻译方法均明确适用场景、操作逻辑与实践要点,确保实用性与可操作性,且逐个展开阐述以满足实践需求。

(1)直译翻译方法适用于“文化无差异、语义清晰”的东北中餐名,这类菜品多为基础食材组合、简单烹饪方式的炒菜或凉拌菜,核心要素(食材、烹饪方式)在德餐中存在对应,无复杂文化内涵,直译不会引发语义丢失或文化差异误解。操作时需遵循“一一对应,保留核心要素”的逻辑:先提取中餐名中的核心食材与烹饪方式,确定对应的德语通用名称,再按照“德语饮食名称习惯”组合译文。需注意的是,直译需避免“机械直译”:一是确认食材与烹饪方式的德语对应性,二是控制句式简洁性,避免添加冗余修饰词导致冗长。

(2)与直译翻译方法不同,意译翻译方法适用于“文化差异大、无法直译”的东北中餐名,这类菜品多具有独特食材组合、复杂文化内涵或方言词汇,如“地三鲜”“酸菜白肉”“乱炖”,直译易导致语义模糊或文化误读。意译的操作核心是“舍弃字面形式,传递核心内涵”:先解析中餐名的实际内涵,识别中德文化差异点,再用德语“可理解的表达”传递内涵,优先突出可感知信息(食材、口感),再补充必要的文化背景,同时确保符合德语饮食名称习惯。以“地三鲜”为例,其内涵是土豆、茄子、青椒的炒制热菜,“三鲜”是中文“三种新鲜食材”的统称,德语中无对应词汇,直译“Drei Frische”会导致语义模糊,因此意译直接列出核心食材,译为“Drei Schätze der Erde”

(Aubergine, Kartoffel, Paprika), 让德语读者明确菜品构成: “酸菜白肉”的内涵是东北发酵酸菜与五花肉的炖菜, 文化差异点在于东北酸菜与德国酸菜的区分、“白肉”(五花肉)的方言指代, 直译易被误解为“酸菜+白肉”, 因此意译突出“发酵酸菜”(chinesisches Sauerkraut), 译为“Chinesisches Sauerkraut mit Schweinebauch”, 避免文化误读; “乱炖”的“乱”是“多种食材”的通俗表达, 德语“chaotisch”(乱)有负面含义, 意译用“大杂烩”(Eintopf)替代, 译为“Eintopf”, 传递“食材丰富”的正面内涵。意译需避免“过度意译”: 一是保留核心信息不丢失, 如“地三鲜”需明确列出三种食材, 不能简化为“炒蔬菜”; 二是控制文化信息补充程度, 无需详细解释民俗背景, 仅补充关键差异点; 三是确保口感描述准确, 如“脆”译为“knusprig”, 避免混淆词汇。

(3) 音译+注释方法则适用于“地域特色强、无对应德语表达”的东北中餐名, 这类菜品多为东北独有的民俗菜品或方言命名菜品, 如“锅包肉”, 名称本身是地域文化符号, 直译、意译均无法保留其特色, 需通过音译保留名称标识, 注释传递核心信息与文化内涵。操作逻辑是“保留名称特色, 补充信息解释”: 先对中餐名进行德语音译, 遵循“汉语拼音+德语发音习惯”, 确保易发音(如“锅包肉”音译为“Guobaorou”而非分写“Guo Bao Rou”), 避免被误解为三个词汇; 再解析中餐名的核心信息与文化内涵; 最后用简洁的德语注释补充信息, 优先突出可感知信息, 再补充文化内涵, 注释长度避免冗长。以“锅包肉”为例, 其是东北独有菜品, 名称体现铁锅快炒、外皮酥脆的制作特点, 音译“Guobaorou”保留地域特色, 注释“Knuspriges Schweinefleisch in süß-saurer Sauce”(酥脆猪肉配糖醋酱)传递核心信息, 避免被等同于普通“糖醋肉”。采用这一策略需注意: 一是确认音译符合德语发音习惯, 无需标注汉语拼音声调; 二是注释简洁明了, 避免重复信息; 三是确保注释信息准确, 不遗漏核心食材或文化属性。

(4) 文化适配调整方法适用于“表达习惯差异大、需调整表达句式”的东北中餐名, 这类菜品多为“食材列表长、修饰词多”的菜品, 如“小鸡炖蘑菇粉条”“排骨豆角炖土豆”, 其名称结构为“主食材+辅食材+烹饪方式”, 与德语饮食名称“核心食材+烹饪方式”的简洁结构差异较大, 直译意译均不符合德语表达规范, 需调整结构以适配目标语习惯。操作核心是“调整表达结构, 适配德语习惯”: 先解析中餐名的核心食材与次要食材; 再识别德语饮食名称的表达结构; 最后调整译文结构, 将核心食材置于前, 次要食材用“mit”(含)连接, 简化句式, 同时调整语序以符合德语习惯。例如“小鸡炖蘑菇粉条”, 核心食材为小鸡(Hähnchen)、蘑菇(Pilze), 次要食材为粉条(Glasnudeln), 烹饪方式为炖(Eintopf), 译文调整为“Hähnchen-Eintopf mit Pilzen und Glasnudeln”, 符合“核心食材+烹饪方式+次要食材”的德语结构, 避免直译“蘑菇粉条涂抹的小鸡”的晦涩; “排骨炖豆角土豆”的核心食材为排骨(Rippchen), 次要食材为豆角(Bohnen)、土豆(Kartoffeln), 译文“Rippchen-Eintopf mit

Bohnen und Kartoffeln”明确核心与次要食材, 符合“核心食材+烹饪方式+次要食材”的德语结构。实施这一策略需避免“核心信息偏移”: 一是明确核心食材, 不要将次要食材作为核心; 二是不遗漏关键食材, 如“排骨炖豆角土豆”需包含豆角与土豆, 不能简化为“排骨炖菜”。

#### 4 结论与展望

本研究通过对中德饮食文化差异与东北中餐名德译实践的系统分析, 得出以下核心结论: 首先, 中德饮食文化的核心差异是东北中餐名德译问题的根源。饮食符号上, 东北中餐名承载民俗与历史内涵, 德餐名称聚焦菜品本身, 这些差异决定了东北中餐名德译需分层构建策略, 而非采用单一模式。其次, 功能对等理论与跨文化交际理论是德译策略的核心指导——功能对等理论要求实现“语义对等”与“文化对等”, 避免语义丢失与文化误读。最后, “分层德译策略体系”具有明确的实用性与针对性: 直译策略适用于文化无差异、语义清晰的菜品, 意译策略适用于文化差异大、无法直译的菜品, 音译+注释策略适用于地域特色强、无对应德语表达的菜品, 文化适配调整策略适用于表达习惯差异大、需调整句式的菜品, 四类策略覆盖东北中餐名主要类型, 且配套具体操作逻辑与案例, 可直接服务于德译实践。

本研究仍存在两点不足: 一是地域偏差, 无法完全反映德国不同地区对东北中餐名的翻译差异; 二是策略验证不足, 仅基于理论分析与案例梳理构建策略体系, 未通过实证调研验证策略的有效性。

基于研究不足, 未来可从三个方向拓展: 一是扩大案例收集范围, 覆盖德国更多城市的中餐馆、德语版美食杂志的官方菜单, 丰富案例库, 提升策略的普适性; 二是开展实证调研, 通过问卷、访谈等方式收集德语使用者对不同译法的接受度数据, 验证翻译策略并优化细节; 三是拓展研究对象, 将研究范围从东北菜扩展至川菜、粤菜等其他菜系, 分析不同菜系中餐名的德译特性, 进一步推动中餐文化的国际传播, 为更多菜系的海外推广提供翻译参考。

#### [参考文献]

- [1] Nida, Eugene A. Toward a Science of Translating[M]. Leiden: Brill, 1964.
- [2] Nord, Christiane. Translating As a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained[M]. London: Routledge, 2018.
- [3] Reiss, Katharina. Möglichkeiten und Grenzen der Übersetzungskritik[M]. München: Hueber, 1971.
- [4] 黎东良. 中德跨文化交际理论与实践[M]. 北京: 高等教育出版社, 2012.
- [5] 王颖频, 赵亘. 德汉译介理论与实践[M]. 上海: 同济大学出版社, 2023.

#### 作者简介:

李钰柘(2004--), 女, 汉族, 河北邯郸人, 本科, 学生, 从事德语研究。