

跨文化交际视角下非遗小食的外宣英译研究

——以江苏常州非遗小食为例

周雪莲, 徒文坤, 张玉, 瞿欣怡

(常州工学院外国语学院, 江苏 常州)

摘要: 随着全球化的深化, 中国文化的传播影响力不断扩大, 非遗小食文化作为中华优秀传统文化创造性转化与创新性发展的重要组成部分, 对中国文化“走出去”起重要作用。本文基于跨文化交际理论, 以江苏省常州市三大非遗小食——常州大麻糕、青果巷虾饼和梨膏糖为例, 探讨合适的英译方法, 希望助力于中国非遗小食文化的国际化传播。

关键词: 非遗小食; 跨文化交际; 英译

基金项目: 2025年江苏省高等学校大学生创新创业训练计划项目“味觉档案——常州非遗小食的双语宣传研究”(项目批准号: 202511055112Y)

DOI: doi.org/10.70693/rwsk.v2i6.570

一、引言

古人云“民以食为天”, 美食自古以来便是人们记忆深处挥之不去的那抹情怀。在全球化浪潮之下, 文明交流互鉴已成为构建人类命运共同体的重要方式。《“十四五”非物质文化遗产保护规划》指出, “加强非遗国际传播, 充分运用非遗资源, 讲好中国故事”^[1]。而这些承载地方风情与乡愁记忆的非遗小食, 正是最鲜活的中国故事载体。准确而体现地域特色的小食英译, 不仅有助于非遗小食的推广宣传, 更是促进中国文化“走出去”, 传播“和而不同”哲学理念的桥梁。本研究选取了常州大麻糕、青果巷虾饼和梨膏糖为研究对象, 基于跨文化视角, 尝试对这三大常州经典非遗小食的外宣翻译进行探讨, 旨在推动常州非遗小食文化的国际化传播, 从而更好地展现中华民族的文化魅力, 助力中华优秀传统文化的创造性转化和创新性发展。

二、地方非遗小食外宣英译的特点

非遗小食不只是饱腹之物, 更是地方历史、民间智慧与哲学的物质载体, 其历史渊源和制作工艺等都蕴藏着地域文化印记与独特情怀。从表层来看, 翻译是一种语际间的转换活动, 但由于语言和文化之间的不可分割的关系, 使得翻译必定又是一种文化的转换活动, 即一种跨文化传播/交际活动^[2]。故非遗小食的外宣研究绝非机械地将名称或工序译为英文, 而是要通过翻译传递出其所蕴含的地域历史记忆、技艺传承以及民族情感, 具有地域性、文化负载性和商业传播性三大特点。

(一) 地域性

作者简介: 周雪莲 (2004-), 女, 本科在读, 研究方向为跨文化翻译;
徒文坤 (2005-), 女, 本科在读, 研究方向为跨文化翻译;
张玉 (2004-), 女, 本科在读, 研究方向为跨文化翻译;
瞿欣怡 (2005-), 女, 本科在读, 研究方向为跨文化翻译。

地方非遗小食与地理区域紧密相连,翻译时需突出其原料、制作工艺技巧等地域特色,不可一味追求形式简洁而忽视背后的地理与文化根源。例如,“北京烤鸭”的独特风味离不开北京填鸭原料、传承多年的果木挂炉明火烤制工艺,这与广东烧鸭采用焖炉暗火、以及南京盐水鸭的腌制煮制工艺截然不同。翻译时,必须突出“北京”这一鲜明地理标志,“果木”与“挂炉”等工艺特征也是关键所在。广西街头小食“柳州螺蛳粉”,以柳州酸笋、螺蛳汤为灵魂,核心配菜酸笋的“臭”源自柳州亚热带季风气候下的自然发酵工艺,这与北方等地泡菜发酵工艺截然不同,在英译过程中,对其制作工艺与当地气候的紧密关联以及柳州人民那份情感寄托的明确尤为重要。无论是“徽州毛豆腐”和“绍兴臭豆腐”,还是“海南文昌鸡”和“德州扒鸡”,亦是如此。因此,地方小食的外宣英译需向目标受众明了呈现其产地与地域历史和文化特色的内在关联。

(二) 文化负载性

由于中西方历史文化发展背景不同,在处理地方非遗小食翻译问题时,需要注意其中蕴含的文化背景、典故、习俗等信息的传达,尽量避免文化缺失所造成的理解偏差,以更好地推动中华文化传播。例如,福建福州的“佛跳墙”得名于清朝文人墨客品尝后赋诗称赞其香气浓郁,连寺庙里的僧人闻到后都忍不住翻墙出来品尝。如果只按字面意思直译,由于中西文化发展的缺失,不免会造成海外读者的理解乌龙。再如湖北孝感的“孝感麻糖”,其名称直接指向湖北孝感地区,而“孝感”这一地名本身来源于东汉董永卖身葬父,行孝感天的传说,赋予其“孝文化”色彩;天津的“狗不理包子”创始人乳名“狗子”,因专注于制作而被食客称为“狗不理”,故而得名。藏在这些非遗小食背后的传说故事数不胜数,因此,在翻译过程中,需要兼顾非遗小食的表层描述与深层文化寓意、典故、人文情怀等,从小食外观到历史文化,再到人文情怀,逐级深化,才能在翻译中呈现小食的文化底蕴。

(三) 商业传播性

地方非遗小食不仅是当地传统文化标签,也是各地区经济效益的推动力之一。因此,非遗小食的名称及制作工艺的翻译介绍对游客产生的第一印象尤为重要,在翻译时应注意恰当巧妙用词,恰当描述食品信息,引起游客多感官联想,进而激发游客购买欲望。如“龙须酥”在翻译时可采用恰当比喻营造“入口即化”的效果,使食客多感官联想那份酥松感;又如“文思豆腐”,英译时需充分凸显其制作过程中的精巧刀工,以吸引游客,达到良好的商业宣传效果。

三、影响非遗小食外宣英译的跨文化因素

非遗小食的外宣英译并非单纯的语言转换,而是跨文化传播的实践过程。中西方在历史背景、思维方式、饮食文化等方面的差异,构成了非遗小食英译的核心壁垒。唯有从跨文化差异视角剖析这些因素的具体表现,才能为后续常州非遗小食的英译实例论证筑牢理论基础,实现文化内涵的精准传递。

(一) 历史背景

中国历史悠久、农耕文明积淀深厚,诸多非遗小食都与地域历史典故、传统民俗及时代记忆深度绑定,是地方历史鲜活的“味觉载体”。数千年的农耕文明与民俗发展,让非遗小食的起源往往关联着民间传说、历史事件或节气习俗。例如,常州大麻糕有“乾隆赐名”的传说;青果巷虾饼源自太湖渔家“以虾补粮”的清代荒年记忆;梨膏糖则依托“药食同源”的传统民俗;常州双桂坊豆腐汤承载着江南市井“早茶配鲜”的百年饮食习俗。而西方饮食文化发展更侧重工业化与实用性,西式小吃多与工艺革新、商业推广相关,很少有与历史典故、民俗传统深度融合的文化属性。此外,海外受众对中国地方饮食典故、传统民俗缺乏认知,他们难以从中华文化和传统民俗的角度去品味这些非遗小食,理解这些非遗小食背后的历史价值与文化底蕴。因此,翻译时要兼顾文化传递与受众理解。既要适当点明小食背后的传说、民俗等关键背景,也要规避晦涩直译,把“药食同源”这类特有概念转化为海外受众易懂的表述,让其真正读懂非遗小食的文化价值。

(二) 思维方式

中西方思维方式的差异,是跨文化翻译中语言形式转换的主要依据。中国人偏向螺旋式、整体意象化思维,而西方人偏向直线式、具象分析性思维,这种差异在语言上表现为汉语重意合,英语重形合^[3]。这一差异直接影响非遗小食的外宣翻译策略。以常州青果巷虾饼为例,在汉语中,“虾饼”一词就可以直接指代该小食;而在英语中,受到西方直线式思维的影响,需补充其指的是常州的青果巷的虾饼,甚至需要加上烹饪方法,才能准确传递产品形象,有效提升西方受众的理解和接受度。

(三) 饮食文化

中西方饮食文化的核心价值观差异会直接影响非遗小食外宣翻译的信息传递效果。中方饮食文化中食物与药物没有绝对的界限,秉持“药食同源”的观念,注重食疗与阴阳平衡,依据时令和体质调理身体。而西方更加关注食物中的营养成分,讲究营养科学,侧重补充能量、维持机体运转^[4]。以梨膏糖为例,中国传统饮食文化强调其润肺止咳的食疗功效,外宣翻译需传递药食同源理念,也需兼顾西方注重的科学营养,才能做到精准传意。

四、常州非遗小食外宣英译方法分析

常州,位于长江之畔,太湖之滨,其历史文化资源丰富,孕育了众多宝贵的非物质文化遗产,其非遗小食文化更是独具特色。其中,常州大麻糕以酥脆层次与咸甜风味承载着地方饮食智慧,青果巷虾饼彰显江南水乡风味与文脉,梨膏糖蕴含民间药膳养生文化。这三类小食尽显常州当地特色,文化内涵丰富,已是常州人民不可割舍情怀的象征符号,具有一定的代表性和知名度,探究其恰当的外宣英译方法,有助于向世界展示常州非遗小食的魅力,亦为中国传统非遗小食的英译提供些借鉴。

(一) 音译+注释法

音译法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^[5]。基于地域因素影响,常州非遗小食制作工艺中不免有许多方言词汇,若单纯的意译会丢失文化基因,而完全音译则会造成理解障碍。因此,采用音译结合注释的形式,既能保留独特的地域特色文化,又能让海外受众理解核心信息,了解小食的制作工艺。

比如,制作常州大麻糕的“饧面”工序指将和好的面团在加工前静置的工艺。若将其简单意译为“let the dough rest”(让面团休息),虽传达了基本动作,却丢失了方言中特有的“Xing”这一发音符号。采用“Xing mian (let the dough rest)”的译法,既能体现其地域性,也能让海外友人较好地理解工艺的具体内容。制作梨膏糖时,熬制好的梨汁在方言中被称为“梨糜子”。这一典型文化负载词如直接翻译成“pear soup”或“pear juice”,都无法体现“糜”字所蕴含的浓稠、糊状的特定形态。若采用音译+注释法,译为“Limizi (pear puree, a Changzhou local term)”,便能较好解决这一问题。再如,青果巷虾饼馅料的关键半成品“虾糊子”,指虾肉被剁碎、搅拌后的特定状态,采用“Xiahuzi (shrimp paste)”的译法,既保留了常州小食的神秘感与独特性,又加注“shrimp paste”,降低了海外食客理解门槛,让其能够看懂菜单、理解工艺,从而促进常州非遗美食文化的国际传播与消费。

(二) 直译法

直译主要功能是保持原文的语言形式、表达手段和风格特点,将源语的文化意象引入到目的语中,从而实现文化传译。直译时需要遵循的一大原则是可理解性,即目的语读者能够正确理解源语的文化意象^[6]。

例如,常州大麻糕的核心工序“起酥”,指通过折叠、擀压面团形成分层油脂的工艺。若意译为“laminating”,虽能传达分层效果,却弱化了“起”字蕴含的“主动创造”之意。将其直译为“producing flakiness”,“producing”精准对应“起”的动作性,“flakiness”直指酥脆分层的质地,这一动宾结构简洁明了地传达了技术本质,更使海外消费者能从动作与结果的关联中理解常州大麻糕“层层分明、入口即化”的匠心所在。

再看梨膏糖的关键工序“熬制梨膏”,其结构为“动作+对象+结果”的复合短语,需同时传递操作方式、对象与最终状态。直译法采用“slow-boiling to concentrate pear juice into paste”,先将“熬制”拆解为“slow-boiling”

(慢火熬煮), 并明确目的“浓缩梨汁成膏”。通过“动作+目的”的逻辑重构, 清晰揭示了工艺目标。梨膏糖的“浇模”工序, 即把熬制好的糖浆注入模具定型, 亦可适用直译。直译为“forming with molds”可精准还原“利用模具定型”的工艺本质。

又如青果巷虾饼的“摊糊”工艺, 即以摊展方式准备好面糊。意译为“preparing paste”可能更简洁明了, 但如果采用直译法, 以“spreading the batter”直呈动作本质, “spreading”对应“摊”的铺展动作, “batter”指具流动性的面糊。通过“方式+对象”的结构还原, 海外读者可直观理解“摊糊”工艺意图。同时, “spreading the batter”这一动态过程可在一定程度上激发海外食客视觉与味觉感官联想, 面糊在热油中迅速定型、膨胀并散发香气的瞬间可视化, 能够有效传递虾饼“外脆里嫩、鲜香扑鼻”的产品卖点, 进而引发消费者的食欲与好奇心, 达到一定的商业宣传效果。

(三) 改译法

改译是根据特定要求改变原作形式或部分内容乃至原作风格的一种变异活动, 是地道的归化处理手段^[7]。常州非遗小食根植于江南饮食文化, 名称多蕴含具象化的意象与地域特色, 在跨文化翻译中, 直译往往会引发文化误解或信息偏差, 改译法的运用则能有效解决这一问题。

例如, 常州大麻糕源于清代咸丰年间, 其历史内涵丰富, “麻”是江南对“芝麻”的缩略表述, “大”既指形制也含“大气待客”的民俗内涵; “麻”在汉语中是“芝麻”的习惯性简称。若逐词翻译为“big hemp cake”, “hemp”在英语中意为“大麻”, 与小食核心食材“芝麻”完全背离, 不仅无法传递食材信息, 还会引发负面文化联想, 违背跨文化传播的准确性原则。将其改译为“Changzhou generous sesame pastry”, 一是消解了源语与目的语之间词汇语义的文化空缺, 用“generous”替代“big”, 既避免直译“big”的生硬感, 又通过“generous”传递江南“大气待客”的民俗文化内涵, 让目标读者快速理解其形制与民俗特色, 助力跨文化传播; 用“sesame”(芝麻)替代易产生歧义的“麻”, 直接点明核心食材, 避免语义偏差; 二是消解了饮食文化认知差异, 英语语境中“cake”多指向甜点类糕点, 而大麻糕是咸香酥饼, 用“pastry”(酥皮点心)更贴合其品类属性, 同时加注“Changzhou”明确地域非遗属性, 弥补目标语读者对地方小食的认知空白。

又如, 梨膏糖以梨汁熬膏为核心工艺, 兼具食疗与食用价值。若直译为“pear syrup candy”, 仅能体现原料与形态, 既无法传递梨膏熬制的工艺特色, 也未能凸显其润肺止咳的药用文化内涵, 且“candy”在英语语境中多指向普通甜味糖果, 弱化了梨膏糖的非遗独特性。将其改译为“Changzhou medicinal pear paste candy”, 其一, 符合西方语言表达习惯, 汉语常用“膏”体现熬制后的浓稠质地, 英语中“paste”相较于“syrup”, 更能精准对应梨膏的膏状特质, 符合目标语的表述逻辑; 其二, 符合文化专有的传播需求, “medicinal”直接点明梨膏糖的药用价值, 保留“pear paste”诠释核心工艺, 平衡了文化传播与信息理解的需求, 避免目标语读者因文化陌生感产生理解障碍。

再如, 青果巷虾饼又称“铜鼓饼”, 因形状似腰鼓打皱得名。若直译“shrimp cake”, 则会产生认知偏差。“cake”在英语中多指向烘烤制成的糕点, 与青果巷虾饼“油炸扁饼”的形态和工艺完全不符, 易让英语读者将其与西方烘焙糕点混淆。改译为“Changzhou Qingguoxiang copper-drum shrimp patty”, 则弥合了中西方文化意象的审美错位。“Qingguoxiang”(青果巷)突出小食地域性, 让游客快速关联核心打卡地; “copper-drum”对应“铜鼓饼”的别称, 传递“形状似腰鼓打皱”的文化意象, 解决中西文化意象错位问题, 体现文化负载性; “shrimp patty”替代“shrimp cake”, “patty”指“无馅扁饼”, 贴合虾饼“油炸扁饼”的形态与工艺, 避免“cake”(烘焙甜糕)的认知偏差。改译后既避免了海外友人的翻译误解问题, 又便于非遗小食海外宣传、菜单标注, 吸引游客购买, 助力商业宣传。

五、结束语

非遗外宣翻译与国际传播联动是非遗文化保护、发展与传播的重要手段，也是提升中华优秀传统文化国际影响力的重要举措^[8]。本文基于跨文化交际视角对常州三大非遗小食——常州大麻糕、青果巷虾饼、梨膏糖名称及部分制作工艺的英译进行了探讨与研究。作为中国故事物质载体的非遗小食，在中华文化“走出去”过程中扮演着重要角色作用，如何以恰当的英译方式传达中华饮食文化、地域特色及风土人情，从而促进中外文化交流，值得我们进行更深入的探讨。

参考文献

- [1] 文化和旅游部.“十四五”非物质文化遗产保护规划 [EB/OL]. [2025-08-10]. <https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/2021-06/09/5616511/files/3953c9f8a68f4d6baa61adbaa4817827.pdf>.
- [2] 熊伟.跨文化传播学“模式”视角下的翻译研究—兼论翻译学的跨学科性[J].湖北大学学报(哲学社会科学版), 2025,52(05):160-167.
- [3] 王敏.中西方文化差异与跨文化交际[J].农家参谋,2019,(03):220.
- [4] 王旭.跨文化交际视角下的中西方饮食文化对比研究[J].湖南工业职业技术学院学报,2015,15(04):57-59.
- [5] 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(03):82-88.
- [6] 王文.汉英文化专有项的翻译策略与方法浅析[J].海外英语,2024,(16):35-37+48.
- [7] 黄忠廉.翻译变体研究 [M].北京:中国对外翻译出版公司, 2000: 149.
- [8] 臧凯旋.国际传播视域下非物质文化遗产外宣翻译的实践路径[J].传播与版权,2025,(19):89-91.

A Study on English Translation for International Publicity of Intangible Cultural Heritage Snacks from the Perspective of Intercultural Communication —A Case Study of Intangible Cultural Heritage Snacks in Changzhou, Jiangsu Province

Zhou Xuelian; Tu Wenkun; Qu Xinyi; Zhang Yu

(School of Foreign Languages, Changzhou Institute of Technology, Changzhou, Jiangsu, China)

Abstract: Against the backdrop of deepening globalization, the communication influence of Chinese culture has been steadily growing. As a vital part of the creative transformation and innovative development of fine traditional Chinese culture, intangible cultural heritage snack culture plays an important role in promoting Chinese culture to go global. Based on cross-cultural communication theories, this paper takes three time-honored intangible cultural heritage snacks in Changzhou, Jiangsu Province—Changzhou generous sesame pastry, Changzhou medicinal pear paste candy and Changzhou Qingguoxiang copper-drum shrimp patty—as research cases to explore appropriate English translation strategies, aiming to facilitate the international dissemination of Chinese intangible cultural heritage snack culture.

Keywords: Intangible Cultural Heritage Snacks; Intercultural Communication; English Translation