

非遗活态传承视角下民族菜名英译策略研究

——以广西瑶王府为例

罗梅

广西中医药大学外国语学院 广西南宁

【摘要】在文旅深度融合与餐饮品牌国际化的背景下，民族菜名的翻译质量直接影响其跨文化传播效果。文章以广西民族餐饮品牌“瑶王府”为案例，针对其非遗菜品资源丰富但英文菜单缺失的现状，创造性地从非遗活态传承视角探讨民族菜名的英译原则与实践策略。文章指出，菜名翻译应遵循文化本真性、实用适配性与品牌协同性三原则，并提出音译加注、意译适配、文化补偿与信息层级呈现相结合的翻译策略体系，为民族非遗餐饮的国际传播与活态传承提供理论参考与实践路径。

【关键词】非遗活态传承；民族菜名；英译策略；跨文化传播；瑶王府

【基金项目】广西中医药大学2021年校级科研项目（2021MS061）：生态翻译学视角下的中医药膳英译研究

【收稿日期】2025年12月15日 **【出刊日期】**2026年1月16日 **【DOI】**10.12208/j.sdr.20260003

A study on English translation strategies of ethnic dishes from the perspective of intangible cultural heritage living inheritance——a case study of Yaowangfu in Guangxi

Mei Luo

School of Foreign Languages, Guangxi University of Chinese Medicine, Nanning, Guangxi

【Abstract】Against the backdrop of the in-depth integration of culture and tourism and the internationalization of catering brands, the translation quality of ethnic dish names exerts a direct impact on their cross-cultural communication effects. Taking Yaowangfu (Yao Royal Palace), a well-known ethnic catering brand in Guangxi, as the research case, and in response to the current situation where the brand boasts abundant intangible cultural heritage (ICH) dishes yet lacks an English menu, this paper innovatively explores the English translation principles and practical strategies of ethnic dish names from the perspective of ICH living inheritance. It is pointed out that the translation of dish names should abide by the three principles of cultural authenticity, practical adaptability and brand synergy. Furthermore, the paper proposes an integrated translation strategy system featuring transliteration with annotations, adaptive free translation, cultural compensation and hierarchical information presentation. This provides theoretical references and practical approaches for the international dissemination and living inheritance of ethnic ICH cuisine.

【Keywords】ICH living inheritance; Ethnic dish names; English translation strategies; Cross-cultural communication; Yaowangfu

饮食类非物质文化遗产（以下简称“非遗”）不仅承载着一个民族的历史记忆，更凝聚着活态传承下族群身份认同的文化基因。广西独特的地理环

境与人文风情孕育了恭城油茶、壮族五色糯米饭等丰富多样的饮食类非遗项目。伴随“一带一路”倡议的推进，以及广西旅游业的发展，这些饮食遗产

作者简介：罗梅（1977-）女，汉族，广西钦州人，硕士，广西中医药大学外国语学院讲师，研究方向：广西区域文化传播。

已成为传递民族文化与地方形象的重要符号。在此过程中,菜名翻译作为连接地方传统与国际认知的关键要素,其质量直接影响国际宾客对菜品的文化理解和消费体验。然而,当前民族菜名的英译仍存在诸多问题:译名生硬、音译过度、译法缺乏统一标准,甚至误译、乱译现象屡见不鲜^[1-3]。尽管已有研究从生态翻译学、功能对等、跨文化交际等视角探讨民族菜名的英译问题^[3-5],但鲜有研究从非遗活态传承这一动态、整体性视角切入展开探讨。因此,文章从非遗活态传承的理论视角出发,以广西民族餐饮品牌瑶王府(以下简称“瑶王府”)为例,探索一套适用于民族菜名英译的原则与策略,期望能为瑶王府及同类民族餐饮品牌在文化传播与市场拓展方面,提供可操作、可借鉴的实践参考。

1 非遗活态传承理论对翻译的指导价值

探讨非遗活态传承理论对翻译的指导价值,首先需要明确非遗的本质属性,这是做好非遗传承保护的基础,也是开展跨文化翻译实践的重要前提。学者苑利提出,非物质文化遗产特指那些在历史进程中由特定群体创造、以活态方式延续至今的知识体系、技术实践与技能系统,其价值涵盖历史、艺术、文化及科学等多个维度^[6]。这一定义凸显了非遗的两个核心特质:“活态传承性”与“文化本真性”。黄仲山进一步将该理论延伸至实践范畴,指出“活态性”体现的是非遗与日常生活密不可分的联系及其自然生长的特性,而“活态化”则是一种积极的保护行为,即在维系文化本真的基础上,推动非遗实现创造性转化与创新^[7]。

由此可见,保护非遗并不是将其封存起来,而是要让它在不断变化的社会环境中持续保持生机与活力。将此视角投射到民族特色菜名的英译实践中,我们不难发现,翻译本质上应当成为非遗文化实现“活态化跨文化传承”的重要机制。这意味着菜名翻译超越了单纯的语言符号转换,演变成为一种涉及文化基因传递、意义重构与接受效果的整体性跨文化实践,其核心的是依托翻译实现非遗饮食文化的跨语境延续,兼顾文化本真与传播实效。

2 瑶王府菜名英译的核心原则

瑶王府创立于2008年。它以国家级非遗“恭城油茶”为核心,系统挖掘瑶、壮等民族传统饮食技艺,并进行现代演绎,将其转化为餐桌上的活态体验。依托深厚的文化底蕴和品牌影响力,它已成为

广西对外文化交流和高端商务接待的重要窗口。然而,该品牌多数门店尚未配备规范的英文菜单,这与其国际文化旅游品牌形象形成极大的反差。英文菜单的缺位不仅为国际消费者的点餐带来不便,更导致菜品丰富的非遗内涵与民族叙事在跨文化交际中趋于“失语”。对于瑶王府而言,要破解这一跨文化传播中的“失语”困境,其菜单翻译便需立足民族领军品牌与文化窗口的双重身份,在兼顾文化本真与实用需求的同时建立品牌关联,为此应遵循以下三大核心原则:

文化本真是首要原则。在非遗传承的语境下,菜品翻译应突出其独特制作工艺,彰显其民族特性^[8]。因此,译文不能为追求语言流畅而进行过度简化或归化,而应完整、准确地呈现非遗的核心技艺、民族习俗等价值。例如,将壮族非遗美食“五色糯米饭”简单译为“Colored Sticky Rice”,便是典型的过度简化译法。此译法仅片面呈现其“有色糯米”的物理表象,既忽略了其使用天然植物染色的传统技艺也割裂了其“三月三”节俗的文化关联,最终使其丧失了作为活态文化遗产的核心内涵和身份属性。

其次是实用适配原则。菜单的本质功能是辅助高效的点餐决策。这要求译文必须优先服务于消费者的知情权与选择权,其核心是为顾客提供清晰的食材信息。若一道菜品的译名完全隐去或模糊主料,如将“北部湾毛血旺”泛译为“Beihai Gulf Spicy Hotpot”,可能会导致国际顾客点餐后的文化震惊或消费纠纷。因此,译文必须在尊重目标读者文化心理、妥善处理禁忌的基础上^[9-10],采用如“烹饪法/风味+主料”的规范结构来清晰呈现菜品信息,以确保关键信息可知,从而直接服务于高效的消费决策。

最后是品牌协同原则。菜名翻译是品牌叙事在跨文化语境中的战略延伸。译文的术语选择、风格把控以及信息呈现,应主动贴合并强化瑶王府“民族文化传承者”与“高品质服务提供者”的品牌形象,让国际顾客在阅读菜单的瞬间,便能感知到其独特的文化底蕴与专业的服务承诺。在具体实践中,可通过功能性标签的合理运用实现这一协同目标,对于代表性菜品,可在译名后括注“Signature Dish”或“Must-Try Dish”等,例如“壮乡生焖柠檬鸭”可译为“Zhuang Style Braised Duck with Lemon (Signature Dish)”。

3 民族菜名英译策略体系构建与案例解析

民族菜品凝聚着民族身份、文化基因与地域风

味。活态传承视角下，其菜名英译需兼顾“活态传承”与“文化本真”，实现多维文化的准确转译。为此，本研究构建出层次分明、功能互补的英译策略体系，使菜名在译介中既彰显民族身份、清晰达意，又传神入味。

3.1 音译加注固本策略

针对具有明确非遗身份（如“恭城油茶”）或包含民族特有词汇且英语中无对应概念的菜品（如含“酿”字菜名），宜采用“音译加注固本策略”。该策略的核心在于构建“音译+注释”的框架：音译部分（如 Youcha, Niang）在语言层面固守文化主权，宣示其民族身份；而注释部分则将源语中隐性的、依赖语境的文化信息转化为目标语读者可理解的显性知识^[8]，从而契合非遗活态传承中“文化保真+有效传播”的双重目标。

案例：恭城油茶（国家级非遗，招牌菜）

英译：Gongcheng Youcha (National Intangible Cultural Heritage, Signature Dish)

注释：A savory tea soup unique to the Yao ethnic group. Prepared by pounding tea leaves together with ginger and garlic, then simmered to yield a fragrant, energizing broth. Customarily paired with fried rice puffs and peanuts, valued for its warming qualities and role in social gathering.

解析：“Gongcheng Youcha”采用拼音音译，保留了原汁原味的文化标识。括号标注“国家级非遗、招牌菜”，既凸显其非遗权威身份，又强化其品牌核心地位，使译名兼具文化公信力与品牌辨识度。注释部分系统解码了其非遗内涵：先明确其为“咸味茶汤”，而非普通茶饮，并点明其瑶族属性；接着用“pounding”（擂）、“simmering”（熬煮）将其关键非遗技艺具象化，解释了其独特风味的来源；再说明其经典搭配，最终升华其“暖身”食疗价值与“社交聚会”文化功能。这一处理方式完整地呈现了该非遗作为活态生活实践的文化叙事。

3.2 意译适配达意策略

本策略适用于文化负载较轻、侧重呈现地域食材与风味特色的经典菜肴。其核心是遵循国际餐饮惯例，将菜品核心特征前置，采用“产地/风味/技法+主料”的简明结构。通过该策略，既能贴合外宾已有的饮食认知体系，降低其理解与点餐成本，也能借助“Signature Dish”等标识强化品牌关联与价值

认同。这正是功能对等理论中“读者反应一致”在菜单英译中的具体实践^[2]，译文在确保信息高效传递的同时，亦有助于在跨文化语境中构建并巩固品牌的整体形象。

案例：巴马脆皮香猪

英译：Bama Crispy Roast Piglet (Signature Dish)

解析：译名采用“产地+核心特征+主料”的结构，实现信息的高效传递。将“香猪”转译为“Piglet”，隐含其体型小、肉质鲜嫩的特质；以“Crispy Roast”锁定“脆皮”口感与“烤制”工艺；借助“Bama”激活“长寿之乡”的地标认知，自然补足了“香”所指向的生态优质内涵。该译名通过语义转写、工艺明示与地理联想的三重结合，在省略直译“香”字的情况下，依然完整传递了菜品的风味、技法与价值，有效服务于高效点餐决策，体现了译文的实用性与品牌协同性。

3.3 文化补偿传神策略

针对那些蕴含民族习俗、地方风土或历史典故的文化负载型菜品，文化补偿策略旨在化解因原料、工艺或习俗差异可能引发的文化认知隔阂。该策略在确保意译准确性的基础上，对关键文化信息进行创造性与功能化转译，通过适度补充背景说明或价值重构，将受众的关注焦点从文化“陌生感”自然引导至对菜品“风味独特性”与“技艺智慧”的理解与欣赏之上，从而实现文化内涵的有效传递与跨文化接受。

案例：全州醋血鸭（桂北特色菜）

英译：Quanzhou-Style Duck Braised in Vinegar-Spiced Sauce (Northern Guangxi Specialty)

注释：A northern Guangxi specialty with a unique technique—braising duck with fresh blood and vinegar—that creates a rich, tangy-spicy sauce and an exceptionally firm texture.

解析：考虑到“醋血”这一原料直译可能会引发文化不适，译名首先将其转化为描述风味的“Vinegar-Spiced Sauce”，以提高目标受众的心理接受度以及烹饪逻辑上的合理性。随后的注释详细阐释“新鲜鸭血与醋同焖”这一核心烹饪工艺，在清晰呈现食材原料的同时，精准还原并传递了技法背后的地域性烹饪智慧，守住了文化本真性。

3.4 信息层级呈现策略

解决了“译什么”与“怎么译”的核心问题后，菜单译文在实际运营中的呈现方式同样至关重要。若

为每道菜都附上详尽注释,虽最大程度传递其文化内涵,却会破坏菜单的简洁直观性,影响点餐效率。

信息层级呈现策略可通过视觉与信息系统化设计,实现“表面简洁、深度可及”的弹性传播效果。该策略融合文字转译、视觉元素构建与数字内容开发等多个维度,核心是将完整的文化信息体系进行解构并进行逐层化展示:核心功能层仅呈现标准译名(如 Gongcheng Youcha),保障菜品识别效率;轻量引导层在译名后附加文化标识(如非遗图标),以视觉符号无声提示其文化属性;数字拓展层则通过二维码链接,将制作工艺视频、非遗故事等深度内容延申至数字端,供有兴趣的顾客扫码探索。这一实践,实则是“活态传承”理念在现代商业消费场景里的创新应用及延伸。它既保障了餐厅在实际运营中点餐流程高效顺畅,又为非物质文化遗产的深度阐释与沉浸式体验提供了兼具灵活性与拓展性的传播载体。

4 实践路径

英文菜单译制是民族餐饮跨文化传播的关键环节,更是其国际化品牌构建的战略起点。瑶王府的菜单翻译可依照“翻译-呈现-传播”的逻辑主线,分阶段推进从菜单文本翻译到品牌、民族文化传播的深度实践。

初期,选取外宾较为集中的门店作为试点,推出融入前述策略的双语菜单,并为非遗菜品配置二维码等轻量数字入口。此阶段重点收集外宾的点餐偏好、扫码频率与直接反馈,以实际使用数据评估译文的接受度与设计合理性,为后续优化积累实证依据。

基于试点阶段反馈,进入标准确立与推广阶段。在此阶段,先联合多学科专家修订译文,编制《瑶王府品牌标准英译库》;再将标准化译文与视觉标识应用于全部门店、线上平台、外宣物料及员工培训,打造统一的跨文化语言形象,提升服务信任度。

最终聚焦文化融合与价值延伸,将菜单从点餐工具升级为文化体验入口。联动文旅资源,开发多语种美食文化手册、短视频专栏,打造线上线下融合的主题体验活动,推动瑶王府从餐饮场所向可体验、可连接的非遗饮食文化展示窗口转型,真正完成从“品牌出海”到“文化出海”的跨越。

5 结语

在民族饮食非遗的跨文化传播中,菜名翻译不再是单纯的语言转换,而是连接非遗保护、品牌叙

事与国际认知的关键纽带。立足非遗活态传承视角,民族菜名翻译需兼顾文化本真、交际功能与品牌形象的平衡。本研究构建的翻译策略框架,为民族菜名英译实践提供了可行参考,但其在真实餐饮运营语境中的落地成效、跨文化场景下的适配程度,仍需通过后续实证研究进一步检验、优化与完善。未来研究可进一步聚焦译介效果量化评估、区域饮食术语库标准化构建,以及数字技术赋能下的非遗翻译新模式等方向,助力民族饮食非遗在全球化语境中,真正实现从“译出”到“融入”的深度活态传承。

参考文献

- [1] 卢绍迎.广西特色美食菜名英译研究[J].辽宁经济管理干部学院学报,2025,(4):72-74.
- [2] 沈荷语.台议恭城瑶族“油茶”美食文化的翻译与对外传播[J].新楚文化,2024,(27):68-71.
- [3] 肖柳.跨文化交际视域下广西饮食文化的对外传播[J].文化产业,2023,(33):124-126.
- [4] 崔璨.选择与适应:生态翻译学视角下中医药膳名称英译研究[J].锦州医科大学学报(社会科学版),2025,23(5):105-108.
- [5] 蒋招凤,朱鲜琦.功能对等理论下广西地方菜名英译的研究[J].广西师范学院学报(哲学社会科学版),2015,36(4):128-132.
- [6] 苑利.中国非遗保护启示录[M].北京:中国文联出版社,2018:11.
- [7] 黄仲山.从“活态性”到“活态化”——非物质文化遗产活态文化的意义探源与实践分析[J].新疆社会科学,2023,(5):148-154+176.
- [8] 陈立群,顾莘仟,岑思园.壮瑶民族花卉药膳翻译研究[J].上海翻译,2025,(2):52-56.
- [9] 吴伟雄.跳出菜名译菜谱,食家了然最适度——从省长欢宴英女王菜谱的英译谈起[J].中国翻译,2007,(4):26-30.
- [10] 韦健,任红娟.壮医药膳的“壮”特色及其英译策略[J].食品工业,2023(8):182-186.

版权声明:©2026 作者与开放获取期刊研究中心(OAJRC)所有。本文章按照知识共享署名许可条款发表。

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



OPEN ACCESS