

基于语言经济学原则的湘菜菜名翻译策略研究

吴金桂 吴凤连 唐白蒙

湖南应用技术学院 外国语学院 湖南 常德 415000

【摘要】：本文基于语言经济学视角，探讨湘菜菜名英译的原则与策略。通过分析效用原则、经济原则与合作原则，指出当前湘菜菜名翻译存在直译生硬、文化内涵缺失及标准不统一等问题。在此基础上，提出“地区+原料”“烹饪方式+原料”“调料+原料”以及“文化符号+原料”等组合式翻译策略，以提升信息传递效率与跨文化接受度，从而增强湘菜的国际传播力与市场竞争力，推动中国饮食文化更好“走出去”。

【关键词】：语言经济学；湘菜菜名；英译策略；跨文化传播；饮食文化

DOI:10.12417/2705-1358.26.11.056

1 引言

随着外贸行业日益巩固国民经济中流砥柱的地位，对外出口本土特产似乎越来越受到海内外青睐。如何使湘菜食品在国际市场上保持竞争力，促进国际的饮食文化交流，这就关系到湘菜菜名翻译问题。自从信息经济学家雅各布·马尔沙克(Jacob Marschak)提出语言经济学的概念以来，把经济现象和语言学结合起来研究层出不穷。因此，有必要发挥湘菜菜名英译的经济作用，将语言经济学研究与英译名结合起来，提高湘菜菜名翻译水平，为湘菜餐饮文化在国际餐饮行业的扩张态势扫清障碍。

2 语言经济学原则与湘菜菜名翻译现状

2.1 语言经济学原则

就语言经济学的含义而言，信息经济学家雅各布·马尔沙克(Jacob Marschak)曾做出这样的定义，即价值(value)、效用(utility)、费用(cost)和收益(benefit)。Grin较早地强调了将经济学的论证推理方法应用到语言问题上，并使其成为语言经济学的一部分。维森提到：古典经济学家亚当·斯密就提到：即语言能催生能产生善果的社会秩序。我国的许其潮(1999)，首次将“语言经济学”这一概念正式纳入中国。张卫国(2005)提到语言经济学是一个经济学分支学科，受人力资源、公共产品和制度的影响。

语言经济学有三大主要原则，其分别为效用原则、经济原则和合作原则。三者紧密相连，相互影响。效用原则要求译者用数据和事实说话，尽可能以最少的语言传给消费者更多的信息。经济原则也是省力原则，是指尽可能用最少的语言来达到最大的效用，由繁到简，省去不必要的成分，满足当前经济性

原则的基本要求。合作原则是将客户作为主要活动对象，充分实现以客户为导向的原则。因此，要求综合运用语言经济学三大原则为湘菜菜名英译成果带来经济效益，提高湘菜的国际知名度和市场占有率。

2.2 湘菜菜名翻译现状

近年来，有关菜名的翻译策略，多数学者采取直译、意译和英译的方法进行翻译，有形、义结合法，分析语义结构法等。此外，也有部分学者在原料、地名、人名、典故等方面对个别湘菜名进行阐述。与湘菜菜名英译。

相关的翻译研究主要是基于语言学层面而开展的，没有充分考虑语言经济学原则，导致译名显得不够省力、实效。诸如：知名湘菜长沙臭豆腐普遍译为Changsha Stinky Tofu，虽然直观上与原文并无很大的差异，但并未从实践出发，深入了解其深层蕴意，降低了对原文的忠诚度；传统湘菜“百鸟朝凤”，百度百科给出Birds Playing Homage to the Phoenix，明显的直译痕迹，几乎完全脱离原文含义，在下文有笔者个人对“百鸟朝凤”菜名的理解；又如湖南郴州著名的“临武鸭”普译为Linwu Duck，这样的翻译结果可能比较偏于商业宣传，从中并没有看到其中的菜品的文化意义，过于随意，原译者也未深入了解其背后的文化背景、制作过程、原材料的择选等，无法让观众感受菜名文化的真情切实。

因此，需要基于语言经济学提出湘菜菜名的翻译策略以改进或者突破现有窠臼，助推湘菜实现“走出去”的目的就显越发迫在眉睫。

3 湘菜菜名的翻译策略

中式菜名往往传达菜肴的原材料、烹饪方法、配料以及所

【作者简介】吴金桂(2001年)，女，湖南郴州人，汉族，本科，研究方向：商务英语、国际贸易。

课题基金：湖南省大学生创新创业训练项目《语言经济学视角下跨境电商产品名称的英译研究——以湘菜为例》(编号：S202113809076)。

呈现出来色泽等,部分菜名为凸显其地方特色。因此,笔者在对湘菜菜名的特点进行分析后,拟采用语言经济学原则指导下就菜品所在地区、食材、烹饪方法、调料以及文化背景等因素进行组合式英译策略。

3.1 “地区+原料”策略

“地区+主食”广泛地用于菜名翻译中,从菜名中既可直观得出原材料以及地区风味,还可以体现地方特性,一定程度上有助于区域知名度提升。

例如,湖南常德特色小吃津市牛肉粉(Changde Beef Noodles)是由“地名+主食”构成,其食用的历史可追溯到清朝雍正年间,新疆维吾尔族的南迁而带入朗州府(现常德地区)。又维吾尔族移民喜吃牛肉面,结合本地种植的水稻和湖南人喜辣的传统而研制出米粉,经加工改造后便有了如今的“津市牛肉粉”。又如,平江豆干(Pingjiang Dried Bean Curd),正宗的平江豆干是地地道道的湖南口味,以香辣爽口为人所知;湘西肉糍粑(Xiangxi Glutinous Rice Cake with Meat),是湘西的特色菜,其中“糍粑”由熟糯米制成,包裹着肉丁,又因湘文化人民喜香辣,一般采取煎炸,佐以蘸香辛料调味;永州血鸭(Yongzhou Fried Duck with its Blood),相传是太平天国时期,首领在攻打永州城时,为鼓舞士气特命厨师长做好饭菜。在制作过程中,厨师长发现鸭身鸭毛未去干净,势必会影响食欲,为顾全大局,将杀鸭时所用鸭血倒入锅中以遮掩未去除的鸭毛,后来大获全胜,取名为“永州血鸭”。

3.2 “烹饪方式+原料”策略

常见的“小炒肉”(Fried Meats with Pepper),由英译名可以直接看出其原材料为猪肉,配以青椒、红椒等炒制;“糖油粑粑”(Sugar Oil Cake),其英译名已有了一定的影响力,因其位于湖南长沙这座繁华的城市,加上其成本低、味道独特,吸引的大众的眼光。当菜肴名涉及历史起源、文化典故等其他丰富的文化内涵时,菜名的翻译除了将其原材料和烹饪方式直接译出之外,还需要根据情况补充必要的文化起源、背景等。“腊味合蒸”(Smoky Meat Steamed Together),源于湖南地区气候温暖潮湿的缘故,新鲜肉类不易保存,但经过烟熏后的腊肉能够长期保存,其中腊肉清蒸口味较为独特,以腊猪肉、鸡肉为主,辅以调料,下锅清蒸;“重阳寒菌炖肉”(Stew Pork with Wild Fungus in the Double Ninth Festival),是一道湘西山区的家常菜。其中菜肴所采用的寒菌是一种味极鲜美的野生菌(雁鹅菌:恰逢大雁南飞时节),生长在每年重阳节(农历九月初九)降温时节,故名为“重阳寒菌炖肉”。“烹饪方式+原料”策略,较为直观,食客能够轻易掌握菜品的基本食材信息。从语言经济学角度来看,在不脱离原湘菜名的基础上,英译名的简洁明了使食客轻易掌握菜品的基本信息,达到其效用

原则。

3.3 “调料+原料”策略

“调料+原料”这一类适用于原材料较为直观的菜名,很少引申特殊的文化背景。直观上可了解配料的特性和主要食材,对那些未接触过湘菜的外国食客而言,这实实在在地提供了方便。例如,“麻辣子鸡”(Spicy Tender Chicken),常用母仔鸡作为主料,辅以辣椒,因其鸡肉柔嫩,味香辣出名。清末曾国藩之孙等人曾对此菜赋诗,曰:“麻辣子鸡汤饱肚,令人常忆玉楼东”。又如,“紫油姜炒鸭”(Fried Duck with Black Ginger),一道典型的湘传统食品,紫油姜起源于湖南湘潭,选取优质嫩姜,进行晒干至微黄,后放入酱油中煮开消毒后制干放入香油中保存。在制作姜丝鸭过程中,去腥提味,增食欲,老少皆宜。国内多山水,可取食材调料样式丰富。再如,“姜辣蛇”(Cooked Snake with Spicy Ginger),为湖南岳阳的特色菜,其烹饪的主料为乌梢蛇(Acorn Snake),一种无毒蛇,可入药、治多种疾病。配以大量老姜烹饪,老姜,味辛、性辣,有着温中散寒的功效,与乌梢蛇共同制作成一道驱寒清毒的菜品。

又如,“擂辣椒皮蛋”(Pestled Preserved Eggs with Long and Spicy Pepper),是一道源于湖南郴州的下饭菜。同时,郴州人喜辣,“皮蛋(Preserved Eggs)”本身味腥难以下咽,烤熟后的长辣椒与大蒜、皮蛋一同擂碎,其中的蒜香掩盖住了皮蛋本身的腥味,配以适当的香料,也符合广大湖南人的审美。同时,在异国食客食客不仅能够方便地认识到符合自己审美的菜系,同时对调味品也有一定的了解,此种翻译策略直观体现了所用食材,满足了食客择菜的需求,着重于以客户需求为主。

3.4 “特定文化符号+原料”策略

在中国翻译传统观念中,翻译湘菜菜名时,过于追求对原文的忠诚度,反而对原文造成一种文化干扰和障碍。为避免或减轻这种现象的发生,我们需要了解湘菜地方称呼、菜品食材以及一定的烹饪方式等。例如:“童子鸡”原译为 Tender Chicken,不少学者将其译为 nonsexual chick(无性生活的小鸡)。从国外食客眼里,这里翻译结果不是很能够让人接受;nonsexual chick 是从语言表层的角度出发,并未解释清楚童子鸡中的“童子”的内涵意义,而其原译 Tender Chicken 中“(Tender-food can be easy to cut or chew)”指鸡肉很嫩,很容易咬或切碎。

又如,“百鸟朝凤”(Stewed a Tender Chicken with Pork Dumplings)。这道菜的故事是清朝太后钮祜禄氏庆贺六十大寿时,皇太后放生小鸟的情景,御厨借此精心制作成型如“百鸟朝凤”的菜肴的典故。结合文化背景、烹饪方式、制作过程和食材等一系列因素,笔者认为,原译 A hundred birds play homage to the phoenix 不够符合省力、效用原则。而现译 Stewed

a Tender Chicken with Pork Dumplings 为对菜名译文的阐释更趋鲜明,“birds”所对应形如鸟儿“pork dumplings”,“a tender chicken”寓意的“the phoenix is the symbol of the Empress Dowager.”“凤凰”在中国地位最为尊贵,称为“百鸟之王”,古时皇后一般头戴“凤冠”。这与“游龙戏凤 chicken, shrimp, squid(sister Feng prepared for Wuzong emperor when he in folk parade)”(跨境电商视角下的中文菜名英译研究)形似。

再如,“祖庵鱼翅”,即Zu'an shark fin,相传由国民时期一民家厨所创,脱离了传统烹制清寡局势,将红汤煨鱼翅的方法将配料中的蛋白质等营养物质融入鱼翅中,后其所寄之处为督军谭延闿(字祖庵)之宅,故此命名。对于此成语类、文化背景型的菜肴名称,还可借助实物的图片形式进行展示,减少文字使用带来的误解。

参考文献:

- [1] 易金兰. 论语言经济学视角下的商务英语翻译教学[J]. 营销界, 2021(21): 86-87.
- [2] 易明勇, 张君丽. 基于语言经济学视角下的“商务英语热”现象成因浅析及启示[J]. 长治学院学报, 2021, 38(1): 104-108.
- [3] Rubinstein A. 经济学和语言[M]. 钱勇, 周翼, 译. 上海: 上海财经大学出版社, 2004.
- [4] 许其潮. 语言经济学: 一门新兴的边缘学科[J]. 外国语(上海外国语大学学报), 1999, (04): 43-48.
- [5] 张嘉昕, 吴宇晖. 经济语言学: 一门新兴边缘学科的厘清与追踪[J]. 贵州社会科学, 2011(8): 83-86.
- [6] 张卫国. 语言的经济学分析: 一个初步框架[D]. 济南: 山东大学, 2008.
- [7] 张扬. 中餐菜名的英译研究——以湘菜菜名为个案[J]. 英语广场, 2016(6): 47-48.
- [8] 张艳萍, 张伟平. 湘菜菜名英译原则及策略——以衡阳美食小吃菜名英译为例[J]. 海外英语, 2018(14): 165-166.

4 结语

随着全球化发展与中国饮食文化国际传播加强,湘菜菜名英译已成为跨文化传播与经济传播的重要环节。基于语言经济学的效用、经济与合作原则,当前湘菜翻译仍存在直译生硬、文化内涵缺失、表达不符合英语习惯及标准不统一等问题,影响其国际传播效果与商业价值。为提升传播效率,应结合湘菜特点采用“地区+原料”“烹饪方式+原料”“调料+原料”及“文化符号+原料”等组合策略,使译名兼顾文化特色与目标语可理解性。对具有历史典故的菜名,可适当采用意译、释译或图片辅助说明,以增强文化传达效果。总体而言,湘菜菜名翻译不仅是语言转换,更是文化传播与市场营销,应建立规范统一体系以促进中国饮食文化“走出去”。