

# Translation of Names of Ethnic Minority Dishes in Xiangxi Area from the Perspective of Acceptance Aesthetics

JIAN Dan HONG Chenyu

Jishou University, China

Received: June 14, 2024

Accepted: July 20, 2024 Published: September 30, 2024

**To cite this article:** JIAN Dan & HONG Chenyu. (2024). Translation of Names of Ethnic Minority Dishes in Xiangxi Area from the Perspective of Acceptance Aesthetics. *Asia-Pacific Journal of Humanities and Social Sciences*, 4(3), 155–160, DOI: 10.53789/j.1653–0465.2024.0403.019

**To link to this article:** <https://doi.org/10.53789/j.1653–0465.2024.0403.019>

**Abstract:** The translation methods of ethnic minority cuisines in the Xiangxi region are focused. Based on the concept of horizon fusion in the theory of reception aesthetics, annotation, and literal translation methods are used to translate the text, aiming to bridge the gap between the source text and the target readers, achieving the fusion of the target readers' perspective and the text's perspective. Specific case analyses include dishes such as “Stir-Fried Cured Pork with Hu Shallot,” “Paotan Pork,” “Stewed Living Loaches Drilling Bean Curd” and “Miao Sour Meat.” By providing detailed translations and annotations of these dish names, the target readers can better understand the dishes themselves and their cultural background, enhancing their recognition and acceptance of ethnic minority culinary culture in Xiangxi, and thereafter promoting the international dissemination of ethnic minority cuisine in Xiangxi.

**Keywords:** the ethnic minority cuisines in Xiangxi; Acceptance Aesthetics theory; the fusion of perspective; translation methods

**Notes on the contributors:** JIAN Dan is pursuing a master's degree in Translation and Interpretation at Jishou University. Her academic interest lies in the culture of minority groups in China, especially in Hunan province.

## 接受美學視角下湘西地區少數民族菜肴名稱的翻譯

簡 丹 洪忱鈺

吉首大學

**摘 要:**以湘西地區少數民族特色菜肴為對象,探討其翻譯方法。基於接受美學理論中的視閥融合概念,採用加注法和直譯法對文本進行翻譯,以縮短源語文本與目的語讀者之間的距離,實現目的語讀者視野與文本視野的融合。



具體案例分析包括「胡蔥炒臘肉」、「咆彈肉」、「泥鰱鑽豆腐」、「酸肉」等菜肴，通過對這些菜名的詳細翻譯和注釋，幫助目的語讀者更好地理解這些菜肴本身及其文化背景，增強對湘西少數民族美食文化的認知和接受。促進湘西地區少數民族飲食文化的對外傳播。

**關鍵詞：**少數民族菜肴；接受美學；視閥融合；翻譯方法

## 一、引言

在「一帶一路」國家重要戰略背景下，中國少數民族文化受到了極大關注，湘西地區是土家族、苗族等少數民族聚居地，各民族飲食文化在此相互交融，形成了獨特多樣的鄉飲食文化。<sup>①</sup>本文從接受美學的視閥融合角度出發，從《人間至味醉湘西》一書中選取數個菜肴進行翻譯，以期加深海外對湘西少數民族飲食文化的瞭解，感受湘西少數民族文化，尤其是其飲食文化的獨特魅力，助力湘西鄉飲食文化的對外傳播。

## 二、國內少數民族菜肴外譯

在國內，對於中國飲食文化外譯的相關研究主要集中在對於中文菜肴的英譯研究中。1990年，劉贈羽在《中國翻譯》中就提到了審定中文菜名英譯的迫切性，在此基礎之上，陳加基先將中式菜肴按命名特點進行了分類，提出了中式菜肴翻譯的幾個類型：寫實型（直譯法）、寫意型（意譯為主，直譯為輔）、半寫實型半寫意型（直譯加意譯）、地方風味型、典故型（直譯或意譯加解釋型翻譯）和藥膳型（簡譯加注釋）。<sup>②</sup>此外，比較有代表性的論文還包括黃海翔的《中餐菜單英譯淺談》、任靜生的《也談中餐和主食的英譯問題》、董莉的《從“源語文化”看中式菜肴的翻譯》、劉清波的《中式菜名英譯的技巧和原則》、熊力遊的《中華菜名功能與翻譯處理》、劉傳的《菜肴文化與中國飲食文化》等。可見，相關研究集中在說都是中國主流菜名的英譯研究，對於少數民族菜肴英譯研究則較為稀少。

近年來，對於少數民族飲食英譯相關的研究雖然逐漸增多，但主要集中在貴州、雲南等地：黃國興《貴州少數民族文化譯介的思考》（2013），肖唐金《基於貴州本土文化的漢譯英模式與實踐》（2016）、《語篇意識形態與民族文化漢譯英研究》（2012），何宇琴《貴州少數民族菜名翻譯策略》（2011），鄭懋、安梅《目的論視角下的貴州少數民族特色文化辭彙的翻譯》（2013），當然湘西地區少數民族菜肴方面，劉彩霞的《民族特色菜肴翻譯研究——以苗族菜肴為個例》對苗族菜肴名稱的英譯進行了一定的研究。

綜上所述，雖然國內有學者對少數民族菜肴外譯展開了研究，但是主要集中在貴州、雲南等地；中國飲食文化外譯研究主要集中在對於中式菜名英譯；英譯的主要原則是根據菜肴命名的特點選擇合適的翻譯方法和策略；少數民族菜肴的命名方式主要是寫實，即在英譯時要注意突出地域特色，並要反映文化內涵。<sup>③</sup>

## 三、接受美學理論

接受美學又稱接受理論，源自上世紀六十年代歐洲反文本中心主義思潮。它將讀者納入考察範圍，著重探討讀者能動性如何施加於作品，如何影響作品的接受度。<sup>④</sup>「接受美學」和「審美反映理論」構成了它的兩個支流（姚文放，2020）。<sup>⑤</sup>該理論於二十世紀六七十年代興起，由德國著名學者漢斯·羅伯特·姚斯（Hans Robert Jauss）提出。1967年，姚斯在康斯坦茨大學發表的就職演說《作為向文學科學挑戰的文學史》一文，詳細闡述了接受美學理論，至此這一理論成立。1987年，該理論由另一位代表人物伊瑟爾（Wolfgang Iser）

的系統研究後逐漸完善。該理論主要淵源是伽達默爾的理論,同時也受到了形式主義學派的影響。伽達默爾明確說:「不涉及接受者,文學的概念根本就不存在」(伽達默爾,1987:237)。<sup>⑥</sup>

接受美學理論有四個重要概念,分別是「期待視野」、「視閥融合」、「審美距離」和「召喚結構」。<sup>⑦</sup>其中,「視閥融合」強調,「只有讀者的期待視野與文本的視野融合在一起,讀者對文本的解釋和接受才會完成」(Jauss, 1982)。<sup>⑧</sup>本文擬從接受美學理論中視閥融合的角度出發,探討湘西地區少數民族菜肴名稱英譯的方法。任何讀者在閱讀作品之前,都具有由以往的經驗、趣味、素養、理想而構成的思維定式或是先在結構。<sup>⑨</sup>由於社會環境、文化傳統、思維模式、生活經歷、審美情趣等差異,不同文化讀者有著不同的期待視野,因此為兼顧到期待視野的變化,譯者應與作者和讀者的視野相融合,實現期待視野的普遍化。<sup>⑩</sup>因此根據接受美學中視閥融合的概念,在翻譯湘西少數民族菜肴名稱時,譯者應對視野進行重構,不僅要從譯者的視野解讀原文,還要從目的語讀者的角度理解源語文本,以促成讀者對文本的接受。

## 四、湘西菜肴的翻譯方法

接受美學理論強調作品視閥與讀者視閥之間的相互交融和理解,在菜肴名稱翻譯中,這意味著要使目標語讀者理解和接受源文本的文化和語言。加注法能夠為讀者提供菜肴的文化背景、烹飪方法和食材等資訊,幫助他們理解菜肴的獨特性和文化內涵;直譯法能夠保留菜肴名稱的原始意義,同時還能引發讀者對陌生文化的好奇心,瞭解和接受當地文化,達到融合。本文以接受美學理論為指導,將目光聚焦於目的語讀者,從接受美學「視閥融合」的概念出發,採用加注法、直譯法等翻譯方法對湘西少數民族菜肴名稱進行翻譯。

### (一) 加注法

在漢英譯本中,加注有音譯加注、意譯加注和直譯加注等形式,其是指增加注釋,一般是文內注、註腳、尾注等。這幾種注釋方法,不僅能夠傳達原文包含的資訊,還可包括與原文內容有關而非原文本身資訊的部分,有助於對原文內容的理解和對原文資訊的傳達(方夢之,1993:50-52)<sup>⑪</sup>。尾注置於文末,一般讀者在閱讀完主要內容後統一參考時可使用此方法;註腳置於被注頁面底部,起到了適度補充說明的作用,但會打斷主文本的流暢閱讀;需要即時解釋的術語或概念則可以選擇文內注,讀者無需跳轉或查找,並且當注釋內同對理解至關重要時,文內注最為高效。湘西地區少數民族菜肴在目的語文化中並無此類資訊,因此在漢譯英中需採用加注法進行翻譯,以其幫助目的語讀者更好瞭解少數民族地區菜肴背後的文化內涵,以及當地的飲食習慣,<sup>⑫</sup>拉近源語與目的語讀者之間的距離。

#### 1. 音譯加文內注

##### 例 1: 胡蔥炒臘肉<sup>⑬</sup>

譯文: Stir-Fried Cured Pork with Hu Shallot (Hu shallot is a kind of shallot different from others. It was introduced from the Western Regions, a Han Dynasty term for the area west of Yumenguan, including what is now Xinjiang and parts of Central Asia, also known as “Hu” by ancient Chinese. )

分析: 該菜肴名稱中目的語讀者主要的理解障礙是「胡蔥」一詞,因此筆者在注釋時注重解釋了「胡蔥」的產生背景和由來。根據《人間至味醉湘西》一書中描述「胡蔥」的外形,「有人說,胡蔥和別稱叫火蔥,這謬誤也是太大了。他們不僅形態上不同,氣味也不大相同。胡蔥細長,尖細尖細,有些甚至就像一根稍粗的縫衣針。」<sup>⑭</sup>由此看來,「胡蔥」外形和普通的蔥大體一致,但有略微不同。同時「胡蔥」一詞的命名有其歷史內



涵,「胡」為其引入地西域的標識。<sup>15</sup>然而,在目的語英語之中,「蔥」(shallot)的含義並不能完全歸納出「胡蔥」的意義,換言之,目的語讀者對這一食材的資訊有所缺失,因此筆者在翻譯使用音譯加注法,將「胡蔥」譯為 Hu shallot,並在文內加注說明名稱的由來,即保留了其作為蔥類的特徵,亦讓其攜帶了歷史淵源的資訊,如是,目的語讀者對於胡蔥有了更加清晰的認知,同時也保留了源語的文化氣息。<sup>16</sup>此譯文達到了讀者視野與文本視野的融合,達到了對文本的接受。

## 2. 音譯加文內注

### 例 2: 咆彈肉<sup>17</sup>

譯文: Paotan Pork ( it's mainly made of pork, cooked with fried pig liver, lung, heart and other vegetables. "Pao" is the Chinese onomatopoeic word for the squeal of a dying pig; "Tan" means jump, which pictures the struggling of a pig when being killed. It is a traditional dish of tujia ethnic minority to memorize their ancestors in primary time)

分析:「咆」是嚎叫的意思;「彈」是彈跳的意思。咆彈肉即剛殺的豬肉,比喻豬還在叫(咆),還在跳(彈)。<sup>18</sup>源語中的:「咆」是中文擬聲詞,而「彈」則是指豬被宰時的掙扎動作,因此譯者選擇音譯加文內注釋,一是避免直譯可能導致的誤解,以及為了保留少數民族特色菜肴的名稱,二是通過文內注釋的方式解釋該菜肴的名稱含義、原材料、產生緣由以及烹飪方式。深挖其背後的文化內涵,從目的語讀者的角度解讀菜肴,以期與目的語讀者的視野融合。文內注釋可以直接在譯文中提供解釋,避免讀者在閱讀過程中跳出主文本查找註腳,有助於讀者立即理解複雜或文化特定的概念。

## 3. 直譯加文內注

### 例 3: 泥鰍鑽豆腐<sup>19</sup>

譯文: Stewed Living Loaches Drilling Bean Curd (putting the living loaches into the pot, and stewed with strong fire, making these loaches drilling into the bean curd.)

分析:泥鰍鑽豆腐是武陵山區一道經典菜,其製作過程便是將活泥鰍放進裝有嫩豆腐的鍋裏,蓋上鍋蓋用火慢慢燉。火勢猛了,泥鰍被熱氣所逼,便會鑽進涼爽的嫩豆腐中躲藏,然後再用小火慢燉。<sup>20</sup>筆者在翻譯增加了「living」,保留了「drilling」,同時還把該菜肴的主要製作方法翻譯了出來。動詞 drilling 很形象地體現了中文文本中「鑽」這個詞眼,這種具體的描述幫助目標語讀者理解名稱背後的實際操作過程,彌補了文化差異帶來的理解障礙,從而更容易在心中形成明確的圖像。<sup>21</sup>同時,譯文簡潔明瞭,使目標語讀者能夠輕鬆理解。降低理解門檻,促進不同文化背景讀者之間的視閾融合。

### 例 4: 酸肉<sup>22</sup>

譯文: Miao Sour Meat (Miao Sour Meat is made of pork pickled with salt, mixed with smashed rice, and then is reserved in a mud vessel for two weeks. In this way, the texture of the meat will be tender.)

分析:有文獻記載:特於平日購買豬肉,切成小塊,用鹽粉醃之,和以米粉,裝入罐中,密封其口,倒撲於淺水盤內,使之不通空氣。經兩周後,略顯酸性,食之可口,美味異常!<sup>23</sup>受劉彩霞老師在《民族特色菜肴翻譯研究——以苗族菜肴為個案》中「酸肉」翻譯的啟發,譯者也增加了「Miao」一詞,因為酸肉是苗族家常菜,所

以譯者直接指明這道菜的民族背景——苗族。<sup>24</sup>這不僅有助於目標讀者瞭解這道菜的地域和文化歸屬，還增加了其文化辨識度，使目標語讀者能夠更好地將這道菜與特定的文化背景聯繫起來。<sup>25</sup>同時從讀者體驗的角度考慮，為提供更好的閱讀流暢度，文內使用了文內加注法，解釋了苗族酸肉的製作方法，讓目的語讀者能夠更多瞭解苗族特色的飲食文化，讀者和作品的視野得以融合。

#### 例 5: 四大鉢<sup>26</sup>

譯文: The Four Great Tujia Bowls (It composes one meat dish and three non-meat dishes which mainly include Red Braised Pork, tofu, vermicelli, carrot, konjac, mutton, chicken and so on. Local people would select these dishes according to their preference to make The Four Great Bowls. Four bowls on table means people can gain wealth throughout the four seasons. )

分析: 接受美學理論中的「視閥融合」概念，指的是讀者與作品之間的理解與解釋的互動過程。在翻譯過程中，這一概念強調譯者不僅要考慮原文的語言和內容，還要考慮目標讀者的文化背景和認知視野，從而實現不同文化視閥的融合。源語言「四大鉢」是一個具有濃厚地方特色的概念，目的語中直譯為「The Four Great Tujia Bowls」，並在文內注釋，即保證了資訊的連貫性，讓讀者可以在同一視線範圍內獲取所有必要的資訊，還幫助目標語讀者理解這一文化的概念。同時在注釋中詳細列出了四大鉢主要的原材料，讓目的語讀者可以具體瞭解這種地方的美食和組成特色，有助於目的語讀者在理解上與原文視閥融合；還解釋了這一菜肴在當地文化中的象徵意義「四季發財」<sup>27</sup>，讓目的語讀者瞭解了背後的文化內涵，從而實現更深層次的視閥融合。

## (二) 直譯

#### 例 6: 斑鳩豆腐<sup>28</sup>

譯文: Turtle dove Curd/Pudding

分析: 例 6 中，筆者採用了直譯的方法，在此菜肴名稱中已經明顯給出了食物的原材料，也就是「斑鳩樹上的斑鳩葉」。經過查找，「斑鳩樹」的官方譯名是 Musk Maple 若按此翻譯，則與源文本的「斑鳩」不對等，同時根據《人間至味醉湘西》一書描述，該樹的名稱與斑鳩有關，因此為了使目的語讀者更好理解，筆者選用「Turtle dove」。「斑鳩豆腐」中的「豆腐」並沒有譯為 tofu 是因為斑鳩豆腐並不是由豆腐製成，之所以叫「豆腐」是因為其成品像豆腐一樣四四方方，富有彈性。因此筆者在此將其譯為「curd」或者「pudding」，前者是因為食物形狀質地甚至口感和豆腐相似，加上目的語讀者對於 bean curd 的形象有一定的瞭解，因此譯為 curd。而 pudding 其實是借用了目的語，在目的語讀者的文化背景中有這一物品的資訊，能更加高效地傳達資訊，易於目的語讀者理解，拉近了目的語讀者與本文之間的距離，達到了對文本的接受。

#### 例 7: 血粑鴨<sup>29</sup>

譯文: Duck Fried with Blood Glutinous Rice Cake

分析: 血粑鴨子是湖南湘西最有特色的地方菜之一。血粑的製作原材料是鴨血和糯米，製作時將預先浸泡好的上等糯米裝入碗裏，宰殺鴨子時將鴨血溶入糯米浸泡均勻。等鴨血凝固了，再上鍋蒸熟，蒸好的血



粿放涼後,切片或切塊,就可得到血粿。因此筆者在翻譯的時候將「粿」譯為 cake,參考了糍粿的譯法「glutinous rice cake」,而血粿入鍋和鴨一同翻炒的時候切成了塊狀,所以也用「cake」來表達。此外,菜名翻譯帶有明顯的實用性特徵,是應用型學科的一個門類,<sup>⑧</sup>將資訊傳遞給目標語讀者是其根本目的,因此筆者將該道菜肴的主要烹飪方法翻譯出來,明確表明了菜肴的主要資訊,更易於目的語讀者理解,拉近讀者和文本的距離,達到對文本的接受。

## 五、結語

美食文化是一個民族文化的重要組成部分,也是其特有的文化標誌。在中國文化走出去的背景下,美食文化英譯起到了至關重要的作用。近些年來,各國中餐菜名的翻譯已受到社會的廣泛關注,越來越多的人已參與其中。但總的來說,少數民族菜肴領域翻譯研究的資料還比較匱乏,本文從接受美學的視角探討湘西少數民族菜肴名稱的翻譯方法,重點在於通過加注法和直譯法拉近源於文本與目的語讀者之間的距離,實現目的語讀者視野與文本視野的融合。通過具體案例分析展示了翻譯過程中如何保留原文的文化內涵,同時增加注釋幫助目的語讀者理解這些菜肴背後的文化背景。通過這些方法,本文展示了如何在翻譯中平衡文化保留與讀者理解,目的不僅在於做好湘西地區少數民族菜肴的翻譯工作,更希望譯文能夠幫助目的語讀者更好瞭解湘西少數民族飲食文化。

## 注釋

- ① 張佳,吳合顯:《生態文明視野下湘西苗族傳統飲食文化研究》,《中國食品工業》,2023年第8期,頁43-48。
- ② 劉贈羽:《中式菜肴英譯名亟須審定》,《中國翻譯》,1990年第5期,頁11-13。
- ③ 李夢娟:文化翻譯視閥下貴州苗族特色飲食文化對外傳播漢譯英研究,貴州民族大學碩士學位論文,2018年。
- ④ 尹鴻濤,曹微微:《接受美學視閥下的〈墨子〉英譯研究》,《上海翻譯》,2021年第2期,頁56-60,95。
- ⑤ 姚文放:《重審接受美學:生產性批判範式的凝練》,《社會科學戰線》,2020年第5期,頁156-167。
- ⑥ 伽達默爾:《真理與方法:上卷》,王才勇譯,沈陽:遼寧人民出版社1987年版,頁237。
- ⑦ 朱立元:《接受美學導論》,合肥:安徽教育出版社2004年版。
- ⑧ Jauss, H. R. (1982). *Toward an aesthetic of reception*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- ⑨ 尹鴻濤,曹微微:《接受美學視閥下的〈墨子〉英譯研究》,《上海翻譯》,2021年第2期,頁56-60,95。
- ⑩ 胡開寶,胡世榮:《論接受理論對於翻譯研究的解釋力》,《中國翻譯》,2006年第3期,頁10-14。
- ⑪ 方夢之:《翻譯中的闡釋與注釋》,《山東外語教學》,1993年第1期,頁50-5。
- ⑫ ZHAI Qiulan & SHAN Xinrong. (2023). C-E translation of Cantonese culturally loaded words from a perspective of Eco-Translatology. *Asia-Pacific Journal of Humanities and Social Sciences*, 3(2), 196-202.
- ⑬⑭⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕ 彭梁心:《人間至味醉湘西》,西安:西安地圖出版社2020年版。
- ⑮ 石啟貴:《湘西苗族實地調查報告》,長沙:湖南人民出版社1986年版,頁129-130。
- ⑯ 何宇琴:《貴州少數民族菜名翻譯策略》,《福建教育學院學報》2011年第3期,頁102-104。
- ㉖ 龐亞飛:《和諧話語分析理論視角下的語篇分析》,《外國語文》2023年第6期,頁84-90。
- ㉗ 張佳,吳合顯:《生態文明視野下湘西苗族傳統飲食文化研究》,《中國食品工業》,2023年第8期,頁43-48。
- ㉘ 劉彩霞:《民族特色菜肴翻譯研究——以苗族菜肴為個案》,《中國翻譯》,2015年第1期,頁110-113。
- ㉙ 朱永生:《積極話語分析:對批評話語分析的反撥與補充》,《英語研究》2006年第4期,頁36-42。
- ㉚ 胡紅雲:《中餐菜名翻譯研究綜述》,《揚州大學烹飪學報》,2008年第3期,頁56-59。