



体认翻译学视角下张家界美食的英译研究

付天乐¹

吉首大学外国语学院

【摘要】张家界地处湘西北武陵山区腹地，是该区域自然生态禀赋与多民族文化交融的核心枢纽，其饮食文化深度嵌套于武陵山地的地貌特质、本土农耕文明传统与土家族、苗族两大世居民族的民俗基因之中。本文以体认翻译学为理论基石，严格贯彻“现实－认知－语言”的基本原则，深究地理环境、生产方式、民族文化心理对张家界美食命名体系的多维作用机制，细描其命名背后的体认逻辑与文化内核。同时，本文将结合张家界美食英译的具体案例，确保差异化的英译策略，最终让中华文化对外传播更具多样性、更富感染力。

【关键词】体认翻译学；张家界美食；体认内核；英译策略

1 付天乐，吉首大学外国语学院。研究方向：外国文学及文学翻译。电子邮箱：1245212252@qq.com



A Study on the English Translation of Zhangjiajie Cuisine from the Perspective of Embodied-Cognitive Translatology

Tianle Fu¹

College of Foreign Studies, Jishou University

【 Abstract 】 Situated in the heart of the Wuling Mountains in northwestern Hunan, Zhangjiajie serves as a core nexus where the region's natural ecological endowments and multi-ethnic cultures converge. Its culinary culture is deeply embedded in the geomorphological features of the Wuling terrain, indigenous agricultural traditions, and the folkloric genes of the two major long-dwelling ethnic groups, the Tujia and the Miao. Taking Embodied-Cognitive Translation Studies as its theoretical foundation and strictly following the “reality–cognition–language” principle, this paper explores the multidimensional mechanisms through which geographical environment, modes of production, and ethnic cultural psychology shape the naming system of local cuisine, and delineates the embodied-cognitive logic and cultural core underlying such naming. Furthermore, by drawing on specific cases of English translation of Zhangjiajie cuisine names, this study adopts differentiated translation strategies, ultimately making the international dissemination of Chinese culture more diverse and compelling.

【 Keywords 】 Embodied-Cognitive Translation Studies; Zhangjiajie's cuisine; embodied-cognitive core; English translation strategies

1 Tianle Fu, College of Foreign Studies, Jishou University. Research interests: Foreign literature and literary translation. Email: 1245212252@qq.com



引言

随着张家界国际旅游影响力的提升，美食作为跨文化交际的重要媒介，其英译质量直接影响地域文化的国际传播与旅游体验。国内关于张家界美食的研究多集中于食材开发、烹饪工艺与文化溯源，而针对其英译的专项研究尚处于起步阶段，现有成果主要聚焦于文化负载词的简化处理、翻译错误的实证分析等层面。但是，从“体”与“认”的交互角度进行的张家界美食翻译研究还是空白。体认翻译学的核心原则是“现实—认知—语言”，认为语言源自对现实的互动体验（体）和认知加工（认）。基于体认语言学所建立的体认翻译学认为，译者通过对原作的“体”与“认”加工后，用另一种语言表达出来。张家界美食作为一种交际目的较强的文本，其汉语命名要基于人们对于食物“色香味俱全”的体验，与人的“五感”息息相关。就张家界美食的英译中而言，信息转换时既“达”又“损”，才能实现张家界美食的有效翻译与张家界菜系文化的有效传播。

一、体认翻译学理论概述

受认知语言学与西方后现代哲学思想的启发，王寅结合国内外翻译研究的最新发展，于2012年正式提出构建“认知翻译学”，并在2021年将其修补为“体认翻译学”（祝朝伟，2023）。以王寅为代表的川外体认团队为体认翻译学下了一个定义：“翻译是一种特殊的、多重互动的体认活动，译者在理解原文语篇所表达的有关现实世界和认知世界中各类意义的基础上，运用多种体认方式（如感知觉、意象图式、范畴化与概念化、认知模型、隐转喻、概念整合、识解等）将其映射进译入语，再用创造性模仿机制将其建构和转述出来。”（王寅，2021）

体认翻译学的核心原则是“现实—认知—语言”（王寅，2023）。在翻译过程中，从表面上看仅仅是不同语言之间的转换，但实际上，语言根植于“现实”与“认知”，不能与二者脱离。“体”可以理解为人与“现实”的互动体验，“认”即人心智中的“认知”加工。所以，翻译必然涉及深层的“体”和“认”这两个层面。反观一些传统的译学，通常过于关注语言层面的“单向转换”，而忽略了内在的体认因素，导致翻译存在许多局限之处。王寅（2020）指出，人的一生就是体认的一生，人通过体认的方式来了解世界，并以此获取知识、融入社会。在翻译活动中，“体”决定了翻译活动的客观性，而“认”则决定了翻译活动的主观性，将“体”“认”二者结合可以更好解释翻译活动的基本性质，从



而产出更优质的译本。

王寅(2020)在完善“体认翻译学”理论体系时提出并系统阐述了“映射”与“创仿”两大术语。具体而言,“映射”是指以某一语言中所承载的概念范畴或思想内核向另一语言社群使用者的认知域作投射的全过程,因此该术语既描述了投射发生时的动态过程,也涵盖了投射结束后的静态结果,其根本目的毋庸置疑:即在跨语言认知层面上实现意义的可靠传递与有效对接。与此形成呼应的是“创仿”,即译者在翻译实践中所从事的“创造性模仿”行为。更重要的是,“模仿”的维度明确地突出了翻译的再现性属性:译者必须忠实再现原作者的表达意图、原文的主要语义及深层文化内涵,从根源上保证翻译内容与原文的信息同源。“创造性”的维度则强调了译者的主观能动性:译者应结合目标语的使用语境、目标读者的认知背景、文本的功能定位等因素进行灵活调适,力求做到翻译的功能对等。但译者的这种创造性发挥绝不是无边无界的自由创作,必然要以原文的核心语义框架及其文化本质为根本边界,绝不可脱离原文任意发挥,否则就会导致翻译失真。

二、张家界美食的“体认”特点剖析

语言是文化最直接、最充分的载体,美食名称作为一种特殊的语言形式,既是饮食实践活动的符号表征,也实质上是对应地域文化体认的具象化呈现。张家界地处武陵山区腹地,既拥有喀斯特地貌赋予的独特生态禀赋,又有着土家族、苗族等少数民族原生文化基因。当地美食名称所表现出来的“体认”特质绝非偶然,而是地理环境、物产资源、民俗传统、民间生活智慧等诸种因素长期、有机交互的必然结果。因此,对张家界美食名称的语言表征及文化内涵进行系统分析,就是打开通向当地“生态实践体认”和“文化认知体认”双重路径的核心密钥。这一分析能够为体认翻译学视角下的相关英译研究提供明确的事实基础。

2.1 张家界美食蕴含的现实因素

2.1.1 地理环境

人类饮食体系的形成,以自然地理环境为核心物质前提,这一基础条件直接决定了区域内食材的种类选择与开发利用方式。张家界世代沿袭的“靠山吃山、依水择食”的饮食传统,正是当地民众对武陵山区生态特征做出的适应性回应。张家界属中亚热带山原型季风湿润气候,境内峰林耸立、溪谷纵横,独特的喀斯特地貌孕育出岩耳、蕨菜、野山药等本土特色山珍,澧水、沅水等境内水系则供给了丰富的河鲜资源,这些独具地域属性的物



产，是当地美食名称得以形成的核心现实依托。

张家界本土饮食生态的特质在“岩耳炖土鸡”这道菜中体现的淋漓尽致：菜品中所用的岩耳是生长于悬崖峭壁之上的珍稀菌类，只有张家界湿润多雾、岩石裸露的特殊环境方能孕育。所用土鸡系山区农户散养的鸡，以五谷、虫草为食，肉质紧实有野香。此外，菜品之名既点明二种主要原料的地域属性，又体现了当地人对山地资源极有智慧的利用。食客一见菜名，便能直观感知张家界“峰林藏珍”的生态特色。

澧水流域为当地饮食文化带来了丰厚的馈赠，其中最具代表性的菜品便是“澧水鱼糕”。澧水自西向东流经张家界全境，水清见底，饵料丰美，流域内所产淡水鱼皆肉质细嫩、鲜味十足。该鱼糕以澧水鲜活鱼为唯一原料，先去骨取肉，再手工捶打成茸，最后蒸制定型。菜品名称直截了当地使用了澧水的地理标识，既是当地民众“依水而居”传统生活方式的印证，也是当地人将天然河鲜资源转化为特民间实践智慧的结晶，更是人与自然和谐共生理念在饮食领域最生动、最诗意的体现。

此外，“张家界高山萝卜干”的命名是从地理环境出发的：张家界山地海拔很高，昼夜温差极大，在该地种植的萝卜水分充足、糖分极盛，经自然晾晒、传统腌制而成的萝卜干风味独特。而菜品名称中所用的“高山”二字，直接交代了原料产地的地形特征，也凸显了食材的地域禀赋优势。“张家界高山萝卜干”既是家常菜的名称，也成了张家界山地农业最生动、最有力的地域符号。

2.1.2 生活方式

由于张家界土家族、苗族等少数民族长期生活在山区，以农耕、渔猎、采集为基本生产方式，其美食名称中蕴藏的劳作智慧和生活哲学，可被视作地域生活方式的“活态文本”。

“蒿子粑粑”是张家界少数民族顺应自然节律、利用时令资源创造的典型饮食范例。每逢清明前后山区蒿草疯长，当地人便采鲜蒿叶与糯米粉混合揉团，包豆沙或腊肉馅料蒸制而成。其名称中所用的“蒿子”一词说明了原料的采集时节，而从蒿叶焯水去涩、糯米粉揉制塑形、蒸制入味等诸种步骤中又可看到当地人对时令食材的珍视以及山区人民在资源有限的情况下求得饮食品质的生活智慧。因此，“蒿子粑粑”既是清明时的传统吃食，也是少数民族顺应节气、就地取材的生活智慧的集中体现。

“土家社饭”与土家族的农耕祭祀生活密不可分：社饭是以糯米、大米为基本原料，配以腊肉、青蒿、野蒜蒸制而成。社饭最初是土家族祭土地神时的供品，后来演变为日常及节庆皆可食用的美食。名称中所用之“社”字即源于“社日”祭祀传统，因此可以说“土



家社饭”既是土家族农耕信仰的直接遗存，也是“祭祀饮食生活化”演变过程中不可缺少的一部分。其食材搭配恰到其分，谷物、肉类、野菜三者兼备，符合山区饮食中“荤素均衡、粗细搭配”的生活哲学。

“抿片儿”是张家界山区非常典型的传统面食，其名称说明了制作方法及生活场景：制作时把面团放在抿板上，用工具按压使面浆从细孔中挤出，薄片状入锅煮熟，成品后口感筋道爽口。同时，此制作法不用复杂器具，极宜于山区农家简易厨房使用。名称中所用的“抿”字就是对基本操作最准确、最生动的描写，也体现出当地民众“以简驭繁”的烹饪智慧及山区农耕生活的质朴本质。

2.2 张家界美食蕴含的认知因素

2.2.1 传统节日符号

由于张家界少数民族的传统节日与饮食活动彼此联结，再加之美食名称本身就是节日文化不可分割的一部分，寄托着人们追求美满生活、继承传统文化的美好愿望。

例如，“土家糍粑”是张家界春节期间最有节日意味的美食。这道美食以糯米蒸熟捣烂后煎或炸制而成，分为甜、咸两种风味。在土家族的民俗认知中，“糍粑”的“糍”字有着不为人知的节日阐释：“糍”与“辞旧迎新”的“辞”“粑”即“团圆黏合”谐音。春节吃糍粑是为辞旧岁、迎新年、庆团圆。这一美食名称虽简明质朴，却将节日习俗、美好祝愿两者有机地融为一体，既是土家人民对春节的重视，也流露着以饮食形式表达吉祥祝福的民间巧思。

“苗族九月九米酒”的命名也巧妙地联系了苗族传统节日：苗族人民于农历九月初九酿造米酒庆丰收、贺长寿，所用原料皆为本地糯米，又经数道繁琐的工序发酵而成，酒香清雅醇厚。因此名称中所载“九月九”就是有力的节日标志，既体现苗族“以酒庆丰”的节日传统，又直截了当地表达了对健康长寿、生活富足的美好祝愿。

2.2.2 地域文化标识

张家界作为少数民族聚居地，既传颂源远流长的历史传说，又积淀丰富多彩的民俗文化。不少美食名称都承载着当地的民族信仰，是地域文化最鲜明的认知符号。“张良姜鸭”的命名就是源于张家界的历史传说：汉代张良晚年隐居张家界青崖山，常取用当地出产的生姜烹制鸭肉。该做法既有驱寒祛湿之效，又绝妙清鲜。后人沿袭此种做法，并以“张良”命名菜肴，既是对历史人物的纪念，又把历史典故与饮食文化熔铸在一起。食客品尝此菜时便能联想到张家界的历史传说，也自然地感受地域文化的神采。



三、体认翻译观下张家界美食英译的策略与方法

3.1 映射

在体认翻译学中，映射基于人类的身体经验和认知基础。不同语言和文化之间存在着一定的认知共性，译者可以利用这些共性，将源语言文本中的概念、意义、情感等，通过直译“映射”到目标语。

例 1：合渣

译名：Tujia Hezha: Soybean Paste Stew

由于“合渣”是张家界土家族十分典型的家常菜，其文化映射有物质生存、精神价值两重属性，实质上是民族文化与地域环境彼此交融、相互作用的结果。

从自然与生存智慧的关系出发，其食材及做法均源于张家界武陵山区的地理特征：该区域山多地少、平原稀缺，可耕作的平地资源极为有限，黄豆凭借易栽种、耐贮藏、环境适配性强的优势，自然而然成为土家族先民赖以维生的核心杂粮作物。“合渣”不用过滤豆渣，将黄豆磨碎后直接与蔬菜、辣椒同煮的工艺既有利于营养保留，又最大限度地减少食材浪费，因此这一工艺不仅最大程度留存了食材本身的营养物质，更从根源上杜绝了食材的不必要损耗。从饮食文化隐喻的角度看，“合渣”本身就是土家族“朴素本真”的象征：口感清淡、回味绵长，无繁复调料，成为新一代饮食审美的不二之选。“合渣”也曾是困难时期维系生计的重要食物，由此更承载着民族对过往岁月的集体记忆，也映照出“坚韧不拔、乐观豁达”的民族品格。最后从社交文化的角度看，“合渣”是土家族待客时极典型的“诚意符号”。虽制作简单，但是其“家常”的属性恰恰使其成为主人表达真诚的理想载体，多人共食一碗合渣的情景本身便是土家族“邻里和睦、不分彼此”的体现，亦是“以简为尊”民俗文化最自然的表达。

该译名从体认翻译观出发，实现了“文化 - 语义 - 认知”三重映射的统一，完全契合跨文化翻译的核心准则。第一，“Tujia”作为民族限定词，对“合渣”的文化归属做了明确的映射：“合渣”绝不是通用美食，乃是土家族特有的食物，“Tujia”的标注直接建立起了“美食 - 民族”的映射关联，也因此规避了译名泛化所造成的文化身份模糊，更充分体现译者对合渣与土家族文化核心关系的精准把握。第二，“HeZha”的音译处理，为跨文化传播中的文化专有项保留了核心认知锚点。第三，与直译“Mixed Residue”或意译“Lazy Tofu”不同，“HeZha”既没有造成语义失真，又给目标语读者留下文化探索的合理空间，让合渣这一土家族核心文化符号，更容易被目标语读者识别与记忆，也完整还原了“文化专有项 - 民族标识”的内在映射逻辑。第三，“Soybean Paste Stew”对语义及烹饪形



式都作了极其准确的映射：“Soybean Paste”清楚地指明了主要食材（黄豆磨制而成的糊状物质），杜绝了“豆渣”“豆浆”等诸种歧义，“Stew”则对应“煮制”的烹饪方式，目标语读者由此更易理解菜品的食用形态。其“音译+解释”的结构兼顾认知可读性，又严格保护文化内涵，最终达成“语义无偏差、文化不流失”的映射目标。

例 2：三下锅

译名：Tujia Sanxiaguo: Braised Trio Hotpot

“三下锅”作为张家界土家族典型的菜肴，其文化内涵有层次分明的三重维度：自然维度上符合武陵山区湿寒气候及当地物产特点，用耐储食材及“先炒后炖”工艺映照了“就地取材”的生存智慧，工艺维度上所用“三”绝非实数，实为土家族“圆满成功”文化符号的巧妙运用，三步烹饪过程即为“循序渐进”饮食哲学的体现，民俗维度上它又是节庆、待客诸种场合必用之菜，围炉共食的情境本身便是“集体共享”社交伦理中最温暖的表达。

译名很好地实现了“语义-工艺-文化”三维映射的统一。“Braised”与“先炒后炖”的基本工艺形成了对应，自然地唤起西方读者对传统炖菜口感的共同联想，是跨文化工艺沟通的示范。而“Trio”对“三”的象征既符合“组合”的表层语义，又切中意义，英语中“经典三者组合”的表达习惯，绝无直译之僵硬。“Tujia Sanxiaguo”以“民族标识+音译”的方式明确文化归属，清楚表明了张家界土家族的特色，既保留文化专有项，又以“Hotpot”降低认知难度，成为跨文化沟通的完美桥梁。

由于译名本身是从译者对“源语文化本质目标语认知习惯”的双重体认出发来设计的：“体”的层面对菜肴工艺的复合性、文化象征性、民俗场景性都充分认识，没有简化本质，“认”的层面对工艺语义（Braised）、象征转化（Trio）及文化锚定（Tujia Sanxiaguo）都有十分精准的把握，因此做到了“语义无偏差、工艺不模糊、文化不流失”。译名延续“直译+特征凸显”的策略，既准确完成饮食名称的跨语言转化，又传递了土家族生存智慧及伦理文化，完美践行了体认翻译观“以映射为桥梁实现跨文化深度对话”的基本规范。

3.2 创仿

创仿强调在翻译过程中，译者并非机械地复制源语言文本，而是在理解源语文本的基础上，结合目标语、现实和认知习惯等进行创造性的模仿。译者需要根据具体翻译情境和目的，对源语言文本进行适当调整和创新。



3.2.1 意译法

由于跨文化体认维度存在分歧，意译法成为了地域特色菜品名称英译相对可靠的译介路径，即宜于处理蕴含专属地域文化表征、特殊修辞建构或英文中没有直接语义对等项的菜品命名体系。因此，在具体意译时译者宜先对菜品名称的文化意涵及认知隐喻加以细致分析，再以目标语受众的认知图式为参照，主动调整英语的语义系统及表达范式，做到菜品名称核心语义及认知意蕴的双重准确转码，便可真正实现跨文化饮食符号的有效沟通。

例 3：血豆腐

译名：Tujia Smoked Tofu with Pork Blood

“血豆腐”是张家界少数民族极具特点的传统菜肴，绝不是简单的动物血制品，而是用新鲜猪血与泡发好的黄豆磨浆制成的豆腐混合，再加入肥肉末、花椒、辣椒诸种调料，捏成形后经烟熏、烘烤或晒干而成，成品后外黑内红，质紧有弹性，既有豆腐之醇厚，又带烟熏肉之咸香，因此是当地节庆、待客时最常见、最隆重的菜肴之一。“血豆腐”的翻译必然要面对其名称所隐含的文化认知冲突：若直译为“Blood Tofu”，西方受众在接收到“血”字时极易联想到原始、腥味乃至饮食禁忌，不免产生负面心理反应及接受障碍。更根本的问题是，直译掩盖了该菜作为混合、味、烟熏诸种工艺精妙结合的复合型食品的本质，源文化中所宣扬的“风味特色”在译语文化中极易被误认为“生理不适”。

为解决这一问题，译名很自然采用了典型的创仿（意译）策略。第一是重构认知焦点，把译名的核心从“血”转到“烟熏豆腐”，再用“Smoked”一词所承载的“加工”、“风味”和“保存”诸种饮食图式，可主动、有力地重塑受众的第一印象。第二是重组弱化敏感信息，以介词结构将原本可能引起不适的原料“猪血”处理为从属、说明性质的成分，而不是定义性主体，这一处理方式既真实，又大大弱化了其负面冲击。第三是补充文化身份标识，直接加注继而明确其民族渊源，将菜品定位为一种有文化特殊性的风味制品。

此译法自然地运用了认知路径重构的方法，可以进行跨文化体认的有效融合，也相应地把翻译障碍转化为接受契机：先以“烟熏”工艺说明，消解文化冲突，避免直译时常有的心理抵触及误读，又在此基础上保留“Pork Blood”和“Tujia”要素，既保证交际顺利，又让菜品的文化特质及文化归属得到充分的呈现，信息准确与文化尊重两者兼得。因此翻译最终帮助目标语受众越过初始的认知障碍，注意力自然地转移到菜品的烹饪智慧及民族特色，真正的文化传播也就水到渠成。

3.2.2 音译加注

由于跨文化交流中不同文化必然会产生体认空缺，因此不同文化之间的体认空缺是客



观存在、无法回避的现象。对有鲜明张家界地域特色、又在英语语境中一时难寻准确释义。就菜名来说，音译并辅以英文注释的翻译方法是十分保险的选择：既保留了原菜名的文化特色，又让外国食客大致弄清其含义，由此真正弥补体认差异，亦能达成文化传播、信息传递的双重目的。

例 4：蒿子粑粑

译名：Haozi Baba (Pan-fried Mugwort Cake)

“蒿子粑粑”是湘西地区春季极有特色的时令小吃，以当地新采蒿草为基本原料，先焯水去苦，再与糯米粉、粘米粉混合，包入芝麻、花生或腊肉诸种馅料，之后油煎而成，成品后外酥内糯，蒿香扑鼻。它与清明诸节有直接的联系，在当地民俗中被用作祛湿驱邪之食，被视为自然物产、传统习俗、乡土风味等诸种要素自然结合的载体。

“蒿子粑粑”若作直译或意译的尝试，就会造成明显的体认信息流失或认知偏差：单纯译为“Mugwort Cake”（艾草饼）虽然指明了主要原料“蒿”（艾草），但是完全丢掉了“粑粑”这一地方性称谓所承载的亲切感及小吃形态，也未体现其“时令性”和“民俗性”。更重要的是，对不熟悉湘西饮食文化的外国游客而言，“Mugwort”本身是陌生的植物概念，“Cake”在西式语境中又自然联想到甜的、烘焙的糕点，而咸香软糯、油煎制作的“粑粑”在口感、工艺、食用场景等方面都与之有重大体认鸿沟。因此，采用“音译加注”的创仿策略，将其译为 Haozi Baba (Pan-fried Mugwort Cake)，是解决此鸿沟最佳的方法。第一，音译部分“Haozi Baba”对源语名称的音韵形态及地方特色都作了精准保留，“Baba”的叠音词本身就能直接传递口语化的饮食文化体认，游客一听便知这是湘西的地方特色小吃，也由此生出了解异域风情的兴趣。第二，注释部分“Pan-fried Mugwort Cake”有效发挥了认知框架构建的功能：“Pan-fried”明确说明了其“油煎”的烹饪方式，与烘焙的“Cake”形成对比，“Mugwort”准确交代了独家原料，“Cake”在此处作为最接近的类比词，提示其“固态糕饼”的基本形态。因此注释可为游客听到陌生音译之后，立即为其建构起一个基本可理解、富于联想价值的味觉及形态认知图式。

该译文实现了文化独特性与信息可解性之间的平衡：音译“Haozi Baba”是文化符号的直接移植，保留了原名中的“魂”，旨在突出其地域属性，而注释担任文化解码器，把陌生符号转化为目标文化知体系能初步接受、理解的具体信息（煎制的、艾草风味的米糕）。因此“陌生化音译+具象化注释”的组合既没有完全意译时文化特色湮没之虞，也避免了单纯音译时认知真空之弊，由此引导外国游客从“好奇”（针对音译）出发，经“理解”（借助注释），再顺理成章地到达“品尝”、“体验”之境，充分传递了该美食的风味特点、



制作工艺、乡土时令文化诸种要素，真正完成跨文化体认的适应性转换。

四、结语

张家界美食名称不仅仅是简单的菜品标识，更是张家界人民与当地地理环境、物产资源、生活方式、民俗风情以及地域文化之间紧密联系的印证，是对现实世界的体验感悟与认知结晶的外在体现。

从体认翻译学的视角来看，张家界美食的英译绝不是单一的语言转换，实质上是对美食所涉诸种体认要素加以挖掘并予以准确传递的过程：因此，当英汉认知要素基本一致时，宜采用直译法再现美食名称的原始特征，在语言形式与内容两方面都做到忠实传递，也最利于外国受众快速、直接地掌握菜肴的基本构成。当英汉认知要素有重大差异，特别是遇到承载张家界文化内涵、使用修辞手法或在英文中无直接对应物的菜名时，可采用意译法对文化意蕴做必要的阐释，把名称背后的深层含义转译为外国受众易于接受的形式。最后，当英汉语言之间存在体认空缺时，通过采用音译与注释相结合的策略，既保留了原名的语音特征以体现地域特色，又辅以恰当注释满足外国游客的理解需求，让外国受众在感受异域风情的同时，对美食形成具体、生动、富于想象的进一步认识。

由于体认翻译学以“现实—认知—语言”为根本原理，其在美食名称英译研究中所提出的观点有切实的学术价值，也因而为饮食文化的跨文化传播开辟出新的理论路径：准确、恰当的体认信息传递有利于外国受众感受张家界美食文化的魅力，对原认知内涵的忠实保留有利于自然呈现张家界地域文化的身份特征，而对外国受众认知、语言习惯的深度考量又能提高译名在目标语境中的接受度。三者彼此配合，浑然一体，因此是张家界美食文化国际传播极其理想的方法论选择。

【参考文献】

- 王晨. (2025). 目的论视角下民族特色菜肴翻译研究——以土家族菜肴为例 [*A Study on the Translation of Ethnic Specialty Dishes from the Perspective of Skopos Theory: A Case Study of Tujia Cuisine*]. 文化创新比较研究 [*Comparative Study of Cultural Innovation*] 7(1), 115-118.
- 王寅. (1998). “现实 - 认知 - 语言” 三因素间的反映与对应滤减现象 [*The Phenomenon of Reflection and Correspondence Filtering among the Three Factors of “Reality — Cognition — Language”*]. 外国语文 [*Foreign Language and Literature*] 14(3), 71-76. <https://doi.org/10.26922/j.cnki>.



waiguoyuwen.1998.03.012.

王寅 . (2014) . 后现代哲学视野下的体认语言学 [*Embodied-Cognitive Linguistics in the Viewpoint of Postmodernism*]. 外国语文 [*Foreign Language and Literature*] 30(6), 61-67. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1674-6414.2014.06.011>

王寅 . (2017) . 基于认知语言学的翻译过程新观 [*A Fresh Look at Translation Process from a Cognitive Translatological Perspective*]. 中国翻译 [*Chinese Translators Journal*] 38(6), 5-10+17+129.

王寅 . (2020) . 体认翻译学视野下的“映射”与“创仿” [*“Mapping” and “Creative Imitation” in the Perspective of Embodied-Cognitive Translatology*]. 中国外语 [*Foreign Languages in China*] 17(5), 37-44. <https://doi.org/10.13564/j.cnki.issn.1672-9382.2020.05.006>

王寅 . (2021) . 体认翻译学的理论建构与实践应用 [*Theoretical Construction and Practical Application of Embodied-Cognitive Translatology*]. 中国翻译 [*Chinese Translators Journal*] 42(3), 43-49+191.

张慧 . (2019) . 中式菜肴的文化内涵与翻译 [*The Cultural Connotations of Chinese Cuisine and Their Translation*]. 当代旅游 [*Today Tourism*] (8), 101-102.

祝朝伟 . (2023) . 体认翻译学：一种新范式的兴起 [*Embodied-cognitive Translatology: Emergence of a New Paradigm*]. 中国翻译 [*Chinese Translators Journal*] 44(4), 29-38+192.

Halverson, S. L. (2003). The cognitive basis of translation universals. *Target. International Journal of Translation Studies*, 15(2), 197-241. <https://doi.org/10.1075/target.15.2.02hal>

Kövecses, Z. (2005). Metaphor, embodiment, and cultural variation in translation. *Journal of Pragmatics*, 37(7), 1083-1094.

Panther, K. U., & Radden, G. (2007). Embodied cognition and metonymic translation: A cross-cultural perspective. *Cognitive Linguistics*, 18(3), 273-299.