

AI辅助下的潮州菜法译实践研究

——以《美食如潮 四海共享》为例

郭宇东, 刘珊*

广东第二师范学院, 广东 广州 510303

DOI:10.61369/HASS.2025070009

摘要 : 随着潮州入选“世界美食之都”及纪录片《美食如潮 四海共享》的海外推广, 潮州菜的国际传播需求日益迫切。然而, 当前鲜有研究关注潮州菜的法语翻译, 存在明显的研究缺口。针对潮州菜法译面临的词汇空缺和文化概念差异等核心难点, 笔者选取该纪录片中的经典潮州菜名为语料, 基于主流AI引擎输出, 灵活应用直译法、直译加注、意译加注、音译加注四种翻译策略, 通过人机协作适配不同潮州菜名的命名特点来进行法译实践。

关键词 : 潮州菜; 法译; 人机协作; 翻译策略

A Practical Study on the French Translation of Chaozhou Cuisine Assisted by AI – Taking "Gastronomy as Tidal Waves, Shared Across the Globe" as an Example

Guo Yudong, Liu Shan*

Guangdong University of Education, Guangzhou, Guangdong 510303

Abstract : With Teochew's designation as a "Gastronomic Capital of the World" by UNESCO and the overseas promotion of the documentary the Culinary Currents, A Global Feast, the need for effective global exchanges of Teochew cuisine is increasingly urgent. However, there is a notable research gap regarding its translation into French. Addressing core challenges such as lexical gaps and cultural shock in translating Teochew cuisine, this study selects classic dish names from the documentary as corpora. Based on outputs from mainstream AI engines, it flexibly applies four translation strategies: literal translation, literal translation with annotation, free translation with annotation, and transliteration with annotation. Within a human–AI collaborative framework, this approach adapts to the diverse naming characteristics of Teochew cuisine for practical French translation.

Keywords : Chaozhou cuisine; French translation; human–machine collaboration; translation strategies

引言

潮州菜, 亦称潮菜、潮汕菜, 是中国四大菜系粤菜的重要分支, 是潮州文化的精髓体现。潮州作为具有千年历史的文化名城, 于近年成功入选“世界美食之都”, 成为继成都、顺德、澳门、扬州、淮安之后中国第六个、广东第二个获此殊荣的城市。潮菜以其独特的岭南文化特色, 更是在海内外享有“食在广州, 味在潮州”之誉, 在中国乃至世界烹饪文化中占据重要地位。近些年来, 中国潮州菜加速走向国际, 在美国、巴西、西班牙等欧美国家广受欢迎, 其中法国巴黎的潮州城大酒店颇负盛名, 其富有浓郁潮州风味的潮菜深受法国食客的青睐。

在此背景下, 潮州菜法译具有重要文化传播意义。然而现有研究多聚焦于八大菜系翻译探讨, 对潮汕菜系等地方特色菜肴的翻译相对匮乏(刘睿, 鲁修红 2023: 31)^[3]。鉴于此, 本研究以巴黎春天百货步行街展播的《美食如潮 四海共享》潮州美食宣传片为语料来源, 采用人工智能译后编辑的模式(AIPE)通过优化主流AI翻译引擎的输出结果(王华树, 刘世界 2025: 112)^[6], 探索兼具效率与准确性的潮州菜文化法译策略。

基金项目: 广东第二师范学院2024年教学成果培育项目: 人工智能引领、政行企校协同: “新文科”背景下多语种复合型创新人才培养改革与实践”(PX-107241205)。

广东省哲学社会科学规划2023年度“外语专项”外语信息化专项青年项目: 人工智能赋能多语种课程的教学新生态构建研究(GD23WZXY02-04)。

作者简介: 郭宇东(2003.09—), 男, 汉族, 广东普宁人, 广东第二师范学院外国语学院翻译专业2022级本科生, 研究领域: 英法互译、汉法互译、AIPE。

通讯作者: 刘珊(1992.02—), 汉族, 湖北黄冈人, 硕士研究生, 讲师, 广东第二师范学院外国语学院专任法语教师, 研究领域: 法语教学、法语笔译、跨文化交际。

一、潮州菜饮食文化体系及跨文化传播研究综述

(一) 物产基础与风味特色

潮州地处我国东南沿海，依山傍海，其得天独厚的区位优势孕育了丰饶的自然物产，提供了多样的烹饪食材，为潮州菜的形成与发展奠定了物质基础。厨师们充分利用山珍、禽畜和水产资源，烹饪出一道道潮菜；不仅有卤水慢火浸煮、皮滑肉嫩的卤狮头鹅，还有如冻蟹、腌血蚶等独具特色的打冷文化，这些无不彰显着潮菜的独特魅力。

从烹饪理念来看，潮州菜追求“清而不淡、鲜而不腥”，这在海鲜烹制上尤为体现（刘宗桂 2016：178）¹⁴。厨师对海鲜原料严格把控，力求保持食材的最佳状态，同时又运用最能突显海鲜本味的烹饪方式，如白灼、清蒸等手法，既保留了海鲜的天然鲜甜，又避免了腥味的产生。烹制完端上餐桌，精心调配的各种酱碟作料更催化了海鲜的鲜美。潮州菜在清淡中见真味，在鲜美中显功夫，充分展现了潮州菜追求食材本真的烹饪智慧。

(二) 命名特色与文化内涵

潮州菜烹饪工艺复杂多样，依据原料特点的不同，衍生出焖、炖、煎、炸、炊（蒸）、炒、焗、爆、焯、烹、泡、扣、卤、熏、淋、烧等数十种技法，铸就了其独具特色的风味体系。这种对烹饪技艺的极致追求，同样体现在菜肴的命名艺术中。潮州菜命名主要遵循三种范式：其一为写实命名法，通过直陈原料与技法构成菜名，如卤狮头鹅、炭烧大响螺等，直观体现这些菜品的烹饪工艺和主要食材；其二为艺术命名法，以太极护国菜为代表，依托历史典故赋予其文化内涵；其三为虚实结合法，像家喻户晓的红桃粿，这道潮汕小吃在点明主料的同时通过形态来提升审美趣味（郑松辉 2005：71—72）¹⁵。这些独特的命名方式为潮州菜增添了更多文化底蕴和趣味性。

潮州菜有独特的饮食文化内涵，与民俗生活紧密相关，主要体现在传统家庭分工和祭祀需求上。在潮汕地区，传统家庭多遵循“男主外女主内”的模式，家庭主妇在日常烹饪与周期性祭品制作中不断磨砺厨艺，同时也慢慢演化出食桌的饮食文化。潮汕人每逢重大日子往往会上桌宴请客人，在做桌、待客等环节上颇为讲究。这两种饮食文化相互作用，展现了潮州菜“家常见功夫，宴饮含礼序”的文化品格（陈斯鑫 2022：25）¹⁶。

(三) 翻译难点

目前鲜有潮州菜的法译研究，相关学术探讨较为有限，且缺乏统一的翻译规范。这一现状主要源于两大核心难点：词汇空缺和文化概念差异。

首先，词汇空缺问题是潮州菜法译面临的首要挑战。潮汕方言中存在大量特有的烹饪术语和食材名称，这些词汇往往承载着独特的地域文化和制作工艺，在法语中难以找到完全对应的表达。例如红桃粿、鼠壳粿等“粿”类食品，不仅指代特定米制点心，更蕴含着祭祀文化、节庆习俗等深层内涵；再如“蚝烙”“炊

鱼饭”等特色菜肴，其名称本身就反映了独特的烹饪技法。面对这类词汇空缺，现有翻译多采用音译或用法语中类似词汇的方式，但这种方法往往无法完整传递词语的文化负载，容易导致目标语读者理解上的片面化（丘天钰，程黎 2024：23）¹⁷。

再次，文化概念差异造成的联想冲突是另一个关键难题（李佳瑜 2011：174）¹⁸。法国食客往往难以接受潮州菜中许多被视为美味的食材（如血蚶、鹅肠），因为在肉类选择上他们往往会刻意避开肥腻的肉块、除肝脏外的其他动物内脏，以及无鳞鱼类和多刺的鱼种。同样，有着“潮汕毒药”之称的生腌，若将“生腌螃蟹”直译为“crabe mariné cru”，可能会引发法国食客食品安全方面的担忧，而实际上这道菜蕴含着潮汕人对海鲜鲜味的极致追求。这种深层的文化鸿沟和差异对于译者的文化调解能力是一个极大的考验。

二、翻译实践案例

笔者选取当前主流的三种AIPE工具（DeepSeek、ChatGPT、Kimi）作为分析对象，采用统一的提示词（如下），针对潮州美食宣传片《美食如潮 四海共享》中的经典潮州菜名进行法语翻译实践。研究基于各AIPE工具在翻译中的表现差异，阐述针对不同类型潮州菜名所适配的有效翻译策略，以确保译文在法语受众中的可接受性，传递菜品蕴含的文化内涵。

提示词：

请将以下潮汕特色菜名称翻译成适合海外美食推广的法语译名，要求如下：

1. 翻译需自然优美、具有文化吸引力，适用于法语菜单或海外美食节；
2. 可采用意译、意译加注、音译加注等，避免生硬直译（“烹饪工艺 + 原料”的菜名可采用直译）；
3. 每道菜仅提供【中文名称】+【对应的法语译名】；

菜名如下：

- 太极护国菜
- 潮州红桃粿
- 炭烧大响螺
- 潮汕生腌

(一) 直译法

例1：炭烧大响螺

DeepSeek: Gros buccin grillé au charbon de bois

ChatGPT: Escargot géant grillé au charbon

Kimi: Conque grillée au charbon (coquillage tendre)

人工校正: Bourgot géant, grillé au charbon de bois fruitier

“炭烧大响螺”是潮州高档宴请的代表菜，命名简洁（烹饪方式 + 原料），本身不涉及复杂典故或文化冲突，故首选直译法

来传递核心信息。AI译本（如“buccin”或“escargot”）的主要问题在于对“响螺”的法语对应词选择不当，存在生物分类错误或文化联想偏差（如“escargot”在法国属日常食材，无法体现响螺的高端宴请属性）。人工校正选用“Bourgot géant”指代响螺，“bourgot”在法语中特指一种可食用海螺，既准确又避免冗长的“de mer”修饰，而形容词“géant”比“gros”更能强调其珍稀硕大，契合宣传需求。“炭烧”译为“grillé au charbon de bois fruitier”则精确点出潮州菜对果木炭（非普通木炭）的讲究，以追求食材本味。最终译名“Bourgot géant, grillé au charbon de bois fruitier”在形式简洁的前提下，精准传达了原料的珍稀性及核心烹饪工艺与食材。

（二）直译加注

例2：潮汕生腌

DeepSeek: Fruits de mer crus marinés (à la mode de Chaoshan)

ChatGPT: Marinade crue de Chaoshan

Kimi: Crudités marinés de Chaozhou

人工校正: Fruits de mer marinés à cru à la manière de Shengyan (Shengyan désigne une méthode de marinage cru typique de la région du Chaoshan, au sud-est de la Chine, qui préserve la fraîcheur naturelle des fruits de mer.)

“生腌”享有“潮汕毒药”之誉，其核心在于“生腌”这一独特工艺（用调料生腌虾蟹等海鲜），体现了当地对鲜味的极致追求。然而，法国饮食文化普遍注重熟食安全，若仅直译菜名（如AI译作“Marinade crue”或“Crudités marinés”），易引发文化抵触或误解（“crudités”在法语特指生蔬菜沙拉），故必须采用直译加注的策略。人工校正主译名“Fruits de mer marinés à cru à la manière de Shengyan”清晰点明原料（海鲜）、核心工艺（生腌）及方法名称（Shengyan），关键在括号注解：“Shengyan désigne une méthode de marinage cru typique de la région du Chaoshan... qui préserve la fraîcheur naturelle...”，简要解释了“生腌”是潮汕（需指明为区域，非单指潮州）特有的生腌法，目的是保留海鲜天然鲜味。此译法既维持主译名简洁，又通过必要文化背景补充，化解潜在认知冲突，引导受众理解潮人独特的饮食理念。

（三）意译加注

例3：太极护国菜

DeepSeek: Velouté de légumes “Jade impérial”

ChatGPT: Taiji protecteur du pays

Kimi: Plats de garde nationale Taiji

人工校正: Soupe yin-yang lé gendaire (soupe végétale emblématique de la région du Chaoshan, associée à une légende impériale et préparée avec des feuilles de patate douce)

“太极护国菜”蕴含丰富历史文化，其名源于南宋末帝南逃至潮州时，僧人用番薯叶熬羹救驾的传说，而“太极”则指汤羹呈现白绿分明的阴阳图案。菜名本身是文化负载词，直译（如AI译“Taiji protecteur du pays”）完全无法传递其内涵。DeepSeek的意译“Velouté de légumes ‘Jade impérial’”虽点出汤羹属性和皇家关联，但“翡翠”意象易误导受众以为使用名贵食材（实际主料是平凡的番薯叶），且丢失了“太极”的哲学意蕴。人工校正采用意译加注：主译名“Soupe yin-yang lé gendaire”用“yin-yang”准确对应菜品的太极阴阳形态，“lé gendaire”暗示其传说背景，再辅以括号注解“soupe végétale emblématique de la région du Chaoshan, associée à une légende impériale et préparée avec des feuilles de patate douce”，说明其本质（潮汕特色蔬菜汤）、文化核心（关联皇家传说）、关键原料（番薯叶）。此策略通过意象化意译抓形态特征，再借注解揭示平民食材承载家国情怀的文化内核，有效传达菜品信息与文化。

（四）音译加注

例4：潮州红桃粿

DeepSeek: Kueh en forme de pêche farcis de Chaozhou

ChatGPT: Gâteau de pêche rouge de Chaozhou

Kimi: Gâteau aux pêches rouges de Chaozhou

人工校正：“Hongtao Kueh” de Teochew (gâteau traditionnel pourpre cuit à la vapeur, en forme de pêche de longévité, à base de riz gluant et farci de champignons, petites crevettes séchées etc.)

“红桃粿”是潮汕时节祭祀必备粿品，其桃形（象征长寿）和紫红色调蕴含深厚吉祥寓意。“粿”（用米浆制成的糕点）在法语中无对应词，且“红桃”的象征意义远超字面。若直译（如AI译“Gâteau de pêche rouge”），仅传递形状颜色，丢失文化符号属性，且“rouge”未能准确描述其紫红特征，“潮州”也易被误解为单一城市（实指潮汕地区），故笔者采用音译加注策略以最大限度保留文化独特性。人工校正音译核心为“‘Hongtao Kueh’ de Teochew”：用方言音“Kueh”指代“粿”，“Hongtao”音译“红桃”，“Teochew”（源于英语的潮州音译）比“Chaozhou”更符合法语发音习惯，并隐含地域文化概念，再加以括号注解“gâteau traditionnel pourpre cuit à la vapeur, en forme de pêche de longévité, à base de riz gluant et farci de...”补充颜色（用更贴切的“pourpre”代紫红）、核心工艺（蒸制）、长寿象征（pêche de longévité）、主要原料（糯米）及关键馅料（香菇、虾米等）等信息。音译保留文化符号，注解阐释红桃粿实质与寓意，共同推动这道象征潮汕民俗的粿品走向世界。

三、结束语

潮州菜历史悠久，风味独特，是中华饮食文化的重要瑰宝，将其准确、优美地翻译成法语，能助力潮州菜香飘四海，从中国走向全世界。本文利用三个主流AI工具辅助翻译，发现它们均能快速提供基础译法，但存在明显不足：一是翻译不够统一和精准，例如对“响螺”这种特色食材，不同AI给出了差异较大的译名；二是有时会添加多余的解释（如强调贝类“鲜嫩”），而关键的文化背景（如“生腌”追求极致鲜味的理念）却遗漏了；三是对菜名背后的文化内涵理解不够，比如难以传达“红桃粿”象

征长寿的寓意，或“护国菜”背后的历史故事。由此可见，目前的人工智能在像潮州菜这样的专业领域翻译中仍存在局限性，无法独立完成有较多文化细节的翻译工作。尽管如此，AI仍不失为一个高效的“初稿助手”，能为译者提供基础选项和信息参考。要确保译文既准确传达菜品的信息，又能让法国食客理解其文化韵味，最终仍需要专业译者的判断和润色。未来，我们需要更好地结合AI的效率与人工的智慧，探索更有效的人机协作翻译模式，让潮州菜承载的独特文化真正被世界理解和欣赏，实现“美食如潮，四海共享”的美好愿景。

参考文献

- [1] 陈斯鑫.什么是“潮州菜” [J].同舟共进,2022(06):23—28.
- [2] 李佳瑜.中国地方特色食物名称的翻译研究 [J].河北理工大学学报(社会科学版),2011,11(03):173—175+182.
- [3] 刘睿,鲁修红.目的论视角下荆楚特色美食英译研究——以钟祥菜名为例 [J].荆楚理工学院学报,2023,38(01):31—36.
- [4] 刘宗桂.潮州菜的传承与创新 [J].产业与科技论坛,2016,15(16):178—179.
- [5] 丘天钰,程黎.中法菜名翻译研究 [J].文化创新比较研究,2024,8(36):21—25.
- [6] 王华树,刘世界.从MTPE到AIPE:GenAI时代翻译模式演变及其对翻译教育的启示 [J].山东外语教学,2025,46(03):111—121.
- [7] 郑松辉.潮菜菜肴命名的文化内涵研究 [J].广东技术师范学院学报,2005(01):69—73.