

DB 3505

福建省泉州市地方标准

DB 3505/T 18—2024

泉州地方特色美食英文译写规范

Guidelines for the use of English for local cuisine in Quanzhou

2024 - 11 - 19 发布

2025 - 02 - 19 实施

泉州市市场监督管理局 发布
泉州市商务局

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 译写原则	1
4.1 规范性	1
4.2 准确性	1
4.3 系统性	1
4.4 适用性	1
4.5 简洁性	2
5 译写规则	2
5.1 通常译写	2
5.2 特殊译写	3
6 译写要求	4
6.1 词语选用和拼写	4
6.2 语法和格式	4
6.3 特定用法排版	5
6.4 烹制方式译写	5
6.5 食材译写	5
6.6 口味、口感译写	5
6.7 菜谱译写	5
附录 A（资料性） 常用烹制方式、食材、口味和口感英文译写示例	6
附录 B（资料性） 代表性特色美食英文译写示例	11
参考文献	15

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黎明职业大学提出。

本文件由泉州市商务局归口。

本文件起草单位：黎明职业大学、泉州市标准化研究所。

本文件主要起草人：姚丽梅、李冬梅、杨秋娜、曾国恒、王晖、颜艳旗、蔡巧娜、张雅虹、陈小红。

泉州地方特色美食英文译写规范

1 范围

本文件规定了泉州地方特色美食译写的术语、定义、原则、规则等内容。
本文件适用于泉州地方特色美食的英文用语表述和译写。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 16159 汉语拼音正词法基本规则

GB/T 30240.1—2013 公共服务领域英文译写规范 第1部分：通则

GB/T 30240.9 公共服务领域英文译写规范 第9部分：餐饮住宿

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地方特色美食 local cuisine

在某个特定地区内，由于地理环境、气候条件、历史传统、文化习俗等多种因素的综合影响，而流传下来的具有鲜明地域特色、独特风味和文化内涵的食品或菜肴。

3.2

写意菜名 metaphorical dish names

以比喻、象征、祝愿等方法命名的，以追求音美、形美和意美等语言描述的菜品名称。

4 译写原则

4.1 规范性

应符合英语词法和语法规则，使用普通话拼音译写应符合GB/T 16159的规定。

4.2 准确性

应准确地表达原名称信息，无核心语义差异。

4.3 系统性

应形成有机整体，具有系统性以便于目标语受众准确、全面地了解其内涵。

4.4 适用性

应突出泉州当地特色，服务于泉州特色美食的国际推广和餐饮文化交流。

4.5 简洁性

应简洁、清晰、无繁复。

5 译写规则

5.1 通常译写

5.1.1 食材

5.1.1.1 主料+with+配料

5.1.1.1.1 以主料为主，配料为辅命名的美食，采用“主料+with+配料”的译写方法。

示例：“酸菜面”译作“Noodles with Pickled Vegetables”。

5.1.1.1.2 名称仅体现主配料，配料为酱汁，配料与主料分开，或配料作为蘸料后浇在主菜上的且用量较少时，采用“主料+with+配料”的译写方法。

示例：“蒜蓉酱油醋小章鱼”译作“Marbled Octopus with Garlic, Soy and Vinegar Dip”。

5.1.1.2 主料+in+配料

名称仅体现主配料，且配料为多酱汁/汤汁类的美食，采用“主料+in+配料”的译写方法。

示例：“醋花生米”译作“Fried Peanuts in Vinegar”。

5.1.1.3 主料+状态

名称仅体现主料和成品状态，且无需翻译烹制方式的美食，采用“主料+状态/（+[英文注释]）”的译写方法。

示例：“猪血汤”译作“Pork Blood-tofu Soup”。

5.1.1.4 主料+状态+with+配料

名称仅体现主配料和成品状态，且无需翻译烹制方式的美食，采用“主料+状态+with+配料”的译写方法。

示例：“青瓜鱼片汤”译作“Sliced Fish Soup with Cucumber”。

5.1.2 烹制方式

5.1.2.1 烹制方式+主料/（+状态）

5.1.2.1.1 以烹制方式为主，主料为辅命名的美食，采用“烹制方式+主料”的译写方法。

示例：“卤猪脚”译作“Braised Pork Trotters”。

5.1.2.1.2 名称仅体现主料和成品状态，不体现烹制方式，但需翻译烹制方式才可表达其成品状态的美食，采用“烹制方式+主料/（+状态）”的译写方法。

示例：“肉粕”译作“Fried Fatback”。

5.1.2.2 烹制方式+主料+配料

5.1.2.2.1 烹制方式+主料+with+配料

5.1.2.2.1.1 以烹制方式为主，主配料为辅命名的美食，采用“烹制方式+主料+with+配料”的译写方法。

示例：“葱烧排骨”译作“Braised Pork Ribs with Scallions”。

5.1.2.2.1.2 名称体现主配料和（或）成品状态，不体现烹制方式，但需翻译烹制方式才可表达该美食的，采用“烹制方式+主料+with+配料”的译写方法。

示例：“咖喱牛排”译作“Braised Beef Ribs with Curry”。

5.1.2.2.2 烹制方式+主料+in+配料

5.1.2.2.2.1 以烹制方式为主，主配料为辅命名的美食，且配料为多酱汤汁类命名的美食，采用“烹制方式+主料+in+配料”的译写方法。

示例：“酱油水焗鲳鱼”译作“Simmered Pomfret in Soy Sauce”。

5.1.2.2.2.2 以烹制方式为主、原料为辅，且名称虽不体现配料、但其烹制方式需用到该汤酱汁类配料的美食，采用“烹制方式+主料+in+配料”的译写方法。

示例：“焗杂鱼”译作“Simmered Fish Mix in Soy Sauce”。

5.1.3 器皿+主料/（+状态）

以盛装器皿为主，主料或成品状态为辅命名的美食，采用“器皿+主料/（+状态）”的译写方法。

示例：“碗糕”译作“Bowl Rice Cake”。

5.1.4 形状/口味/口感

5.1.4.1 形状/口味/口感+主料/（+状态）

以形状/口味/口感为主，主料或成品状态为辅命名的美食，采用“形状/口味/口感+主料/（+状态）”的译写方法。

示例：“甜粿”译作“Sweet Rice Cake”。

5.1.4.2 形状/口味/口感+状态

以形状/口味/口感为主，成品状态为辅命名的美食，采用“形状/口味/口感+状态”的译写方法。

示例：“信杯饼”译作“Heart-shaped Fortune Cake”。

5.1.5 地名/人名

5.1.5.1 地名

以地名命名，采用“地名普通话拼音+美食名称相应译名”的译写方法。

注：主料、配料名称本已含有地名的可不遵循此译写规则。

示例：“崇武鱼卷”译作“Chongwu Fish Roll”。

5.1.5.2 人名

涉及人名的美食，采用“人名普通话拼音+美食名称相应英文译名”的译写方法。

注：主料、配料名称本已含有人名的可不遵循此译写规则。

示例：“远芳小笼包”译作“Yuanfang Xiaolongbao [steamed soup dumplings]”。

5.2 特殊译写

5.2.1 原有译名

极具地方特色且其原有英文译名已广为外国接受的经典著名美食，可沿用其原有英文译名。

示例：“面线糊”译作“Misua Soup 或 Mee Sua Soup”。

5.2.2 方言音译

涉及到泉州方言的特色美食，使用普通话拼音不足以表达该美食的文化特色等特性，采用“方言音译/（+[英文注释]）”的译写方法。

示例：“红龟粿”译作“Ang Ku Kuch [red tortoise-shaped rice cake]”。

5.2.3 普通话拼音

5.2.3.1 普通话拼音/（+[英文注释]）

5.2.3.1.1 极具地方特色且在国外也具有极高知名度的美食，译写时直接用该美食名称的普通话拼音，或在其后标注烹制方式与食材或必要的文化典故等英文注释。采用“普通话拼音/（+[英文注释]）”的译写方法。

示例：“润饼”译作“Runbing [mixed vegetable roll]”。

5.2.3.1.2 对于学名太长或使用生僻食材命名或采用本文件 5.1 英文译写后译名太长的美食，可酌情使用其通俗叫法或普通话拼音，或在其后加英文注释。采用“普通话拼音/（+[英文注释]）”的译写方法。

示例：“满煎糕”译作“Manjiangao [brown sugar pancake with peanuts and sesame fillings]”。

5.2.3.2 普通话拼音+状态/（+[英文注释]）

极具地方特色，名称仅体现主料和成品状态，且无需翻译烹制方式的美食，译写时直接用该美食的普通话拼音加其成品状态英文译写，或在其后标注英文注释。采用“普通话拼音+状态/（+[英文注释]）”的译写方法。

示例：“元宵丸”译作“Yuanxiao Ball [sweet rice ball]”。

5.2.4 写意菜名

美食为写意菜名，译写时优先翻译烹制方式与主配料。译写时应注意厘清菜名所承载的具体喻义或历史文化典故，真实地将菜肴的关键信息（如，食材、烹制方式、口感和形状等）传达给受众。

示例：“石花膏”译作“Stone-flower Jelly [sea algae jelly]”。

6 译写要求

6.1 词语选用和拼写

6.1.1 同一事物或概念，英语国家用不同词语表达的，选择国际上更为通用的英文词语。

6.1.2 同一词语，在英语国家有不同拼写方法的，选择国际上更为通用的拼写方法。

6.1.3 同一场所中的词语选用和拼写方法应保持一致。

6.2 语法和格式

6.2.1 译文应正确使用单复数。可数名词明确指向单个对象时使用单数，指向一个以上对象或者对象不明确时使用复数。

6.2.2 采用缩写形式应符合国际惯例。使用序数词的，可缩写作 1st、2nd 等。

6.2.3 英文译写的缩写形式应符合 GB/T 30240.1—2013 中 5.4 的相应要求。

6.3 特定用法排版

6.3.1 标点符号、字体、空格、换行等的用法应符合 GB/T 30240.1—2013 中第 6 章的相应要求。

6.3.2 英文大小写除应遵循英语常规语法和 GB/T 30240.1—2013 中第 6 章要求外，译写大写还包括：

- 人名、地名、国家名、商标名等专有名称首字母大写；
- 菜系名称、菜谱名称、泉州地方特色菜品每个实词首字母大写；
- 拼音类菜名首字母大写；
- 原有美食译名已用大写字母；
- 美食名称为某个缩写，每个字母大写；
- 其他特殊专词。

6.4 烹制方式译写

6.4.1 烹制方式应符合相关译写要求。

6.4.2 泉州地方特色美食常用的烹制方式的英文译写示例见附录 A 中表 A.1。

6.5 食材译写

6.5.1 食材英文译写应符合 GB/T 30240.9 的要求。

6.5.2 食材的译写，应尽量选取其英文名称中的俗名。如果没有俗名，则使用简化版的拉丁名。

6.5.3 泉州地方特色美食常用的食材的英文译写示例见附录 A 的表 A.2。

6.6 口味、口感译写

6.6.1 口味、口感应符合相关译写要求。

6.6.2 常用于表达泉州地方特色美食常见口味和口感的英文译写示例分别见附录 A 中表 A.3、表 A.4。

6.7 菜谱译写

6.7.1 餐饮业及旅游餐馆的菜谱或菜单的英文译写应符合 GB/T 30240.1—2013 中 5.2 的相应要求。

6.7.2 泉州部分代表性特色风味小吃名称和部分代表性泉州闽南特色美食菜谱名称的英文译写示例分别见附录 B 中表 B.1、表 B.2。

附录 A

(资料性)

常用烹制方式、食材、口味和口感英文译写示例

A.1 说明

表A.1至表A.4给出了泉州地方特色美食常用的烹制方式、食材、口味和口感的英文译写示例：

a) 各表的中文中：“/”表示用词或名称的不同表述方法，可任意选择一种使用。

b) 各表的英文中：

1) “[]”中的内容是对英文译法或食品真实属性的解释说明；

2) “或”前后所列出的不同译文可任意选择一种使用。

A.2 常用烹制方式、食材、口味和口感的英文译写示例

A.2.1 泉州地方特色美食常用烹制方式的英文译写示例见表A.1。

表A.1 常用烹制方式英文译写示例

序号	闽南语用字	注音	中文释义	英文
1	烱	kho ¹	用少量酱油水煮	simmer... in soy sauce
2	焯	sah ⁸	用清水煮	boil
3	炒	tsha ³	炒	stir-fry
4	封	hoŋ ¹	用慢火久煮	braise
5	炆	tim ⁵	隔水炖	bain-marie或steam
6	炊	tshə ¹	蒸	steam
7	烤	khō ³	烤	roast或bake或broil或grill
8	焯	pu ²	不去皮或毛放在火上烧烤	
9	卤	lo ³	水中加入酱油及各种香料，以小火慢慢熬煮食材	stew in soy sauce或braise
10	炆	khəŋ ⁵	用小火煮	stew in gravy
11	煎	teian ¹	用少量的油干煮食物	pan-fry或sauté
12	糍	tsi ⁵	油炸	deep-fry
13	豉/盐	si ⁵	腌	pickle或marinate
14	焗	kok ²	焗	bake
15	青烫/生烫	tshī ¹ thŋ ⁵	白灼，焯	blanch

注：闽南语用字采用国际音标注音，声调用小字号的数字在音标的右上角显示。1指闽南方言泉州腔的阴平；2阳平；3阴上；4阳上；5去声；7阴入；8阳入。

A. 2. 2 泉州地方特色美食常用食材的英文译写示例见表A.2。

表A. 2 部分常用食材英文译写示例

序号	食材类别	食材名称	英文
1	禽畜类 Red and White Meat	猪瘦肉	lean pork
2		三层肉	pork belly
3		排骨	rib
4		猪脚/猪蹄	pig foot或trotter
5		龙骨/猪龙骨	backbone或pork backbone
6		大肠	pork large intestines或pork bung或intestines
7		小肠	pork small intestines或chitterlings或chitlins
8		猪肚	pork stomach或pork tripe
9		猪肝	pork liver
10		猪心	pork heart
11		猪血	pork blood-tofu
12		鸭血	duck blood-tofu
13		鸡爪	chicken foot或chicken feet
14		老鸭	aged duck
15		番鸭	Muscovy duck
16		猪肉	pork
17		牛肉	beef
18		牛排*/牛排骨	beef rib
19		牛鞭	beef pizzle
20		羊肉	mutton
21		羔羊肉	lamb
22		鸡肉	chicken
23		乌鸡	black-bone chicken
24		鸭肉	duck
25		鹅肉	goose
26		兔肉	rabbit
27		鸽子肉	pigeon
28	水产类 Seafood	蚝/蚝仔/海蛎	oyster
29		红膏罍/红罍/青蟹	mud crab
30		角蟹	speckled swimming crab
31		三点蟹	three-spot swimming crab
32		花乐蟹	red flower crab
33		九节虾	flower prawn
34		卢虾	southern rough shrimp
35		白丁虾	glass shrimp或ghost shrimp
36		明虾	fleshy prawn
37		虾蛄/皮皮虾	mantis shrimp
38		沙虫	sandworm或sipunculid worm或sea worm

表 A.2 部分常用食材英文译写示例(续)

序号	食材类别	食材名称	英文	
39	水产类 Seafood	鲷鱼	pomfret	
40		鳗鱼	eel	
41		乌鳗	freshwater eel	
42		血鳗/血鳝	mangrove snake-eel	
43		石斑鱼	grouper	
44		鲈鱼	bass	
45		加力鱼	snapper	
46		带鱼/白带鱼	largehead hairtail	
47		内港杂鱼	inner harbour coarse fish	
48		墨鱼/乌贼	cuttlefish	
49		锁管/鱿鱼	squid	
50		章鱼	octopus	
51		海参	sea cucumber	
52		鲍鱼	abalone	
53		花蛤	short neck clam	
54		海蚌	mactra clam	
55		海蛭	razor clam	
56		鱼鳔/鱼肚	fish maw	
57		海鲜干货 Dried Seafood	江瑶柱/干贝	dried scallop或conpoy
58			花胶/鱼胶	dried fish maw
59	鱿鱼干		dried squid	
60	虾皮		dried small shrimps	
61	蔬菜类 Vegetables	芥菜	mustard greens	
62		苦菜	bitter herb	
63		马蹄/荸荠	water chestnut	
64		蕹菜/空心菜	water spinach	
65		地瓜叶	sweet potato leaf	
66		白萝卜	turnip	
67		红萝卜	carrot	
68		花菜	cauliflower	
69		大白菜	Chinese cabbage或napa cabbage 或celery cabbage	
70		小白菜	bok choy或pak choy	
71	苋菜	amaranth greens或Chinese spinach或hinn choy		
72	藻类 Algae	紫菜	laver	
73		石花菜	stone-flower sea algae	
74	豆及豆制品 Beans and Soya Protein Products	绿豆	mung bean或green gram	
75		豆干	dried tofu	
76		豆腐	tofu或bean curd	

表 A.2 部分常用食材英文译写示例(续)

序号	食材类别	食材名称	英文
77	豆及豆制品 Beans and Soya Protein Products	豆皮	tofu skin
78		豆豉	fermented black bean
79		腐乳	fermented tofu或fermented bean curd
80	坚果与籽类 Nuts and Seeds	花生	peanut
81		芝麻	sesame
82		莲子	lotus seed
83	成品配菜 Pre-made Ingredients	面干/面线	mee sua或misua
84		米粉	thin rice noodles或rice vermicelli 或bihun或mee hoon
85		润饼皮	Runbing wrapper或Popiah wrapper
86		春卷	spring roll
87		菜粿	fried turnip cake
88		水丸	Shuiwan meatball
89		鱼卷	fish roll
90		咸菜/酸菜	pickled vegetable或pickles
91		菜脯/萝卜干	dried turnip或preserved salted turnip或chai poh
92		猪血糕	pork blood cake
93		鸭血糕	duck blood cake
94		永春养脾散	Yongchun nourishing powder
95		调味料 Condiments	白糖
96	红糖		brown sugar
97	酱油		soy sauce
98	永春老醋		Yongchun aged vinegar
99	鱼露		fish sauce
100	土豆油/花生油		peanut oil
101	麻油/芝麻油		sesame oil
102	猪油		lard
103	红酒/红粬酒		red yeast rice wine
104	德化茶油		Dehua camellia oil
105	番薯粉		sweet potato starch
106	面粉/小麦粉		wheat flour
107	生粉		potato starch
108	调味配菜 Flavourings	蒜/蒜头	garlic
109		姜	ginger
110		姜母	aged ginger
111		葱	scallion或spring onion或shallot
112		韭菜	Chinese chive
113		蒜仔	green garlic或spring garlic
114		芫荽/香菜	coriander

表 A.2 部分常用食材英文译写示例(续)

序号	食材类别	食材名称	英文
115	调味配菜 Flavourings	洋葱	onion
116		红辣椒	red chili pepper
117		青椒	green bell pepper
118	食用菌类 Edible Fungus	香菇	shiitake mushroom或sawtooth oak mushroom或 black forest mushroom或golden oak mushroom
119		金针菇	enoki mushroom或needle mushroom 或lily mushroom
120		红菇	russula mushroom或brittle gill
121		茶树菇	poplar mushroom或chestnut mushroom
122		黑木耳	wood ear mushroom或black fungus
123		口蘑	white button mushroom
a 食材“牛排骨”在泉州简称“牛排”。			

A.2.3 泉州地方特色美食常表达口味的英文译写示例见表A.3。

表A.3 泉州地方特色美食常见口味的英文译写示例

序号	口味	英文
1	鲜	tasty
2	酸	sour
3	甜	sweet
4	苦	bitter
5	咸	salty
6	辣	spicy
7	淡	light
8	椒盐	with salt and pepper
9	甜辣	sweet and spicy
10	沙嗲	satay
11	咖喱	curry

A.2.4 泉州地方特色美食常表达口感的英文译写示例见表A.4。

表A.4 泉州地方特色美食常见口感的英文译写示例

序号	口感	英文
1	软	soft
2	硬	hard
3	脆	crunchy
4	筋道 ^a	chewy
5	酥	crisp或crispy
6	黏	sticky或glutinous
a “筋道”泉州地区闽南语常用“Q”表达。		

附录 B
(资料性)
代表性特色美食英文译写示例

B.1 说明

B.1.1 表B.1给出了泉州主要代表性特色美食英文译写示例。

B.1.2 各表的中文中：“/”表示用词或名称的不同表述方法，可任意选择一种使用。

B.1.3 各表的英文中：

- a) “[]”中的内容是对英文译法或食品真实属性的解释说明；
- b) “或”前后所列出的不同译法可任意选择一种使用。
- c) 除已有原有译名的特殊美食名称或其他特殊说明外，美食名称若体现地名的，按如下译写表示：
 - 1) 地名具体到泉州市，则根据泉州地名的普通话拼音进行译写；
 - 2) 地名具体到泉州市各县区，则根据各县区地名的普通话拼音进行译写；
 - 3) 地名具体到泉州市各县区下一级的，则根据最小一级地名的普通话拼音进行译写。

B.2 代表性特色风味小吃和泉州闽南菜谱美食英文译写示例

部分代表性特色风味小吃美食英文译写示例见表B.1，表B.1按译写规则排序。

表B.1 部分代表性特色风味小吃英文译法示例

序号	中文	英文	译写规则
1	面线糊	Misua Soup或Mee Sua Soup	原有译名
2	姜母鸭	Ginger Duck	原有译名
3	贡糖	Tribute Candy或Gongtang Candy [peanut candy]	原有译名； 普通话拼音+状态+[英文注释]
4	泮宫卤面	Pangong Lor Mee或Pangong Braised Noodles	地名+方言音译； 地名+烹制方式+主料
5	润饼/润饼菜	Runbing [mixed vegetable roll]	普通话拼音+[英文注释]
6	麻糍	Maci [glutinous rice cake]	普通话拼音+[英文注释]
7	满煎糕	Manjiangao [brown sugar pancake with peanuts and sesame fillings]	普通话拼音+[英文注释]
8	炸枣	Zhazao [deep-fried rice and sweet potato dough]	普通话拼音+[英文注释]
9	糖粿	Sweet Rice Coin	口感+主料+状态
10	豆花	Douhua或Tofu Pudding	普通话拼音； 主料+状态
11	永春榜舍龟	Yongchun Bangshegui [rice cake with mung beans and kumquat]	地名+普通话拼音+[英文注释]
12	永春咯摊	Yongshun Getan [local hot pot]	地名+普通话拼音+[英文注释]
13	永春麻糍	Yongchun Malao [sesame-coated glutinous rice bar]	地名+普通话拼音+[英文注释]
14	永春寸枣	Yongchun Cunzao [fried flour bar]	地名+普通话拼音+[英文注释]
15	远芳小笼包	Yuanfang Xiaolongbao [steamed soup dumplings]	人名+普通话拼音+[英文注释]

表 B.1 部分代表性特色风味小吃英文译法示例(续)

序号	中文	英文	译写规则
16	元宵圆/上元丸	Yuanxiao Ball [sweet rice ball]	普通话拼音+状态+[英文注释]
17	鸡卷	Jijuan Roll [tofu skin roll with pork and water chestnuts]	普通话拼音+状态+[英文注释]
18	“虎咬草”烧饼	Huyaocao Bun [bun with peanut fillings and vegetables]	普通话拼音+状态+[英文注释]
19	土笋冻	Tusundong Jelly或Sea Worm Jelly 或Sipunculid Jelly或Sandworm Jelly	普通话拼音+状态; 主料+状态
20	泉港浮粿	Quangang Fuguo Oyster Fritter 或Quangang Fuguo Oyster Pie	地名+普通话拼音+状态
21	永成宝斗糕	Yongcheng Baodou Cake	人名+普通话拼音+状态
22	洪濑鸡爪	Honglai Chicken Feet	地名+主料
23	酸菜面	Noodles with Pickled Vegetables	主料+with+配料
24	芥菜饭	Salted Rice with Mustard Greens	口味+主料+with+配料
25	绿豆饼	Mung Bean Cake或Green Gram Cake	主料+状态
26	猪血汤	Pork Blood-tofu Soup	主料+状态
27	马鲛羹	Mackerel Soup	主料+状态
28	水丸汤	Shuiwan Meatball Soup	主料+状态
29	杨桃水	Starfruit Drink	主料+状态
30	三合面	Three-in-one Flour Mush [fried flour with sesame, ground peanuts, shallots]	主料+状态+[英文注释]
31	牛肉羹	Quanzhou Beef Soup	地名+主料+状态
32	崇武鱼卷	Chongwu Fish Roll	地名+主料+状态
33	石鼓白鸭汤	Shigu Duck Soup	地名+主料+状态
34	永春苦菜小肠汤	Yongchun Bitter Herb Soup with Pork Small Intestines 或Yongchun Bitter Herb Soup with Chitterlings	地名+主料+状态+with+配料
35	碱粽	Soda Zongzi	配料+状态
36	肉粽	Pork Zongzi	配料+状态
37	菜头酸	Fermented Turnips	烹制方式+主料
38	炸春卷	Deep-fried Spring Roll	烹制方式+主料
39	蚝仔煎/蚵仔煎 /海蛎煎	Fried Oysters或Oyster Omelette	烹制方式+主料; 主料+状态
40	菜包	Steamed Bun with Pork and Dried Turnips	烹制方式+主料
41	炸醋肉/醋肉	Deep-fried Sweet and Sour Pork	烹制方式+口味+主料
42	龙湖肉粕	Longhu Fried Fatback	地名+烹制方式+主料
43	涂岭卤猪脚	Tuling Braised Pork Trotters	地名+烹制方式+主料
44	烩杂鱼	Simmered Fish Mix in Soy Sauce	烹制方式+主料+in+配料
45	蒜蓉枝	Fried Dough Twist	烹制方式+主料+状态
46	油香/油酥饼 /头梳饼/口酥	Fried Sweet Peanut Dumplings	烹制方式+口味+主料+状态
47	碗糕	Bowl Rice Cake	器皿+主料+状态
48	信杯饼	Heart-shaped Fortune Cake	形状+状态

表 B.1 部分代表性特色风味小吃英文译法示例(续)

序号	中文	英文	译写规则
49	甜糰	Sweet Rice Cake	口味+主料+状态
50	土豆仁汤/花生仁汤	Sweet Peanut Soup	口味+主料+状态
51	石花膏	Stone-flower Jelly [sea algae jelly]	写意菜名
52	深沪拳头母	Shenhu Meatball [boiled fist-shaped meatball]	地名+写意菜名

B.3 代表性泉州闽南美食菜谱英文译写示例

部分代表性泉州地方特色美食闽南菜谱英文译写示例见表B.2。

表B.2 部分代表性泉州闽南特色美食菜谱英文译写示例

序号	菜品类别	中文	英文	译写规则
1	前菜 Starters	衙口花生	Yakou Peanuts	地名+主料
2		安溪盐水鸭	Anxi Salted Duck	地名+烹制方式+主料
3		安海菜头粿	Anhai Deep-fried Turnip Cake	地名+烹制方式+主料+状态
4		灵水萝卜干	Lingshui Dried Turnips	地名+烹制方式+主料
5		金淘豆干	Jintao Dried Tofu	地名+烹制方式+主料
6		洪濑鸡爪	Honglai Chicken Feet	地名+主料
7		甜辣酱小章鱼	Marbled Octopus with Sweet Chilli Sauce	主料+with+配料
8		安海土笋冻	Anhai Tusundong Jelly或Anhai Sea Worm Jelly 或Anhai Sipunculid Jelly或Anhai Sandworm Jelly	地名+主料+状态
9	主菜 Main Dishes	酱油水焗白鲳鱼	Simmered Pomfret in Soy Sauce	烹制方式+主料+in+配料
10		二卤黄花鱼	Twice-cooked Yellow Croaker	烹制方式+主料
11		闽南封猪脚	Minnan Braised Pork Trotters	地名+烹制方式+主料
12		姜爆戴云山乌鸡	Fried Daiyunshan Black-bone Chicken with Ginger	烹制方式+主料+with+配料
13		永春醋猪脚	Yongchun Vinegar-braised Pork Trotters	地名+烹制方式+主料
14		春生堂焖德化黑羊	Braised Dehua Black Goat with Chunshengtang Wine	烹制方式+主料+with+配料
15		驰名姜母鸭	Ginger Duck	原有译名
16		葱烧芋鸭	Braised Duck with Taro and Scallions	烹制方式+主料+with+配料
17		沙嗲炒牛肉	Fried Beef with Satay	烹制方式+主料+with+配料
18		咖喱牛排	Braised Beef Ribs with Curry	烹制方式+主料+with+配料
19		葱烧排骨	Braised Ribs with Scallions	烹制方式+主料+with+配料
20		金钩焖蹄筋	Braised Beef Tendons with Dried Shrimps	烹制方式+主料+with+配料
21		蒜烧鳗鱼球	Fried Eel Balls with Garlic	烹制方式+主料+with+配料
22		白汁焖鱼唇	Braised Fish Lips with Milky Sauce	烹制方式+主料+with+配料
23		油焗石湖红蟳	Baked Shihu Mud Crabs	烹制方式+主料
24		泉州海蛎煎	Quanzhou Fried Oysters	地名+烹制方式+主料
25		桂花炒蟹	Fried Crab Meat with Eggs	烹制方式+主料+with+配料
26		龙湖甲鱼焖鲍鱼	Longhu Braised Softshell Turtle and Abalone	地名+烹制方式+主料+ with +配料
27		蘑菇炒虾球	Stir-fried Shrimp Balls with Mushrooms	烹制方式+主料+with+配料

表 B.2 部分代表性泉州闽南特色美食菜谱英文译写示例（续）

序号	菜品类别	中文	英文	译写规则
28	主食 Staples	王宫面线米粉芡	Wanggong Thin Rice Noodles and Mee Sua Paste	地名+主料+状态
29		红菇煮面线	Mee Sua Soup with Russula Mushrooms	主料+状态+with+配料
30		湖头炒米粉	Hutou Fried Thin Rice Noodles	地名+烹制方式+主料
31		泉州面线糊	Quanzhou Mee Sua Soup	地名+原有译名+状态
32		泉州卤面	Quanzhou Lor Mee或Quanzhou Braised Noodles	地名+原有译名； 地名+烹制方式+主料
33		闽南咸菜饭	Minnan Salted Rice with Vegetables	地名+口味+主料+with+配料
34		泉州润饼菜	Quanzhou Runbing	地名+普通话拼音
35		泉州烧肉粽	Quanzhou Pork Zongzi	地名+配料+状态
36		汤羹 Soups	老豆腐套肠汤	Hard Tofu and Nesting Pork Small Intestine Soup或 Hard Tofu and Nesting Chitterlings Soup
37	二卤带鱼醋肉汤		Twice-cooked Hairtail and Pork Soup	烹制方法+主料+状态
38	鱿鱼干白水猪脚汤		Trotter Soup with Dried Squid	主料++状态+with+配料
39	插老蛸		Steamed Razor Clams	烹制方式+主料
40	深沪鱼丸汤		Shenhu Fishball Soup	地名+主料+状态
41	青瓜鱼片汤		Sliced Fish Soup with Cucumber	主料+状态+with+配料
42	胡椒筋肚汤		Pork Tripe and Tendon Soup with Pepper	主料+状态+with+配料
43	红脸番鸭汤		Muscovy Duck Soup	主料+状态
44	赤肉羹汤		Sliced Lean Pork Soup	主料+状态
45	加力鱼炕白菜汤		Snapper and Chinese Cabbage Soup	主料+状态
46	点心 Desserts		桂圆莲子银耳汤	Snow Fungus Soup with Longan and Lotus Seed
47		花生汤	Sweet Peanut Soup	口味+主料+状态
48		上元丸	Yuanxiao Ball	普通话拼音+状态
49		安溪桔红糕	Anxi Juhonggao Rice Cake	地名+普通话拼音+状态
50		石狮甜粿年糕	Shishi Sweet Rice Cake	地名+口味+主料+状态
51		糖煮河市槟榔芋	Boiled Sweet Heshi Taro	烹制方式+口味+主料

参 考 文 献

- [1] 蔡元海. 福建菜谱[M]. 福州: 福建科学技术出版社, 1988.
 - [2] 陈忠明, 薛党辰. 闽粤风味土菜[M]. 南京: 江苏科学技术出版社, 2007.
 - [3] 周长楫. 闽南方言大词典[Z]. 福州: 福建人民出版社, 2006.
 - [4] 吕炜民. 走进泉州: 中英文本[M]. 北京: 海潮摄影艺术出版社, 2008.
 - [5] 李冬梅. “海上丝绸之路”与泉州文化[M]. 福州: 海风出版社, 2010.
 - [6] 张建华. 福建美食与小吃[M]. 福州: 海峡文艺出版社, 2012.
 - [7] 欧荔. 闽台民间传统饮食文化遗产资源调查[M]. 厦门: 厦门大学出版社, 2014.
 - [8] 程振芳. 中国闽南菜[M]. 厦门: 鹭江出版社, 2017.
 - [9] 任犀然. 美食中华: 汉英对照[M]. 北京: 当代世界出版社, 2018.
 - [10] [美]潘维廉. 魅力泉州: 中英对照(第二版)[M]. 潘文功等译. 厦门: 厦门大学出版社, 2019.
 - [11] Bowien D, Ying C. The Mission Chinese Food Cookbook[M]. New York: Anthony Bourdain/Ecco, 2015.
 - [12] Halpern D, Strand J. The Good Food: A Cookbook of Soups, Stews, and Pastas[M]. New York: EccoPress, 2018.
-