

讲好中国故事：四川美食文化融入大学英语课程思政教学设计研究

李梦霞

四川文化传媒职业学院国际教育学院，四川 成都

收稿日期：2025年7月2日；录用日期：2025年8月18日；发布日期：2025年8月27日

摘要

在“课程思政”与“中国文化走出去”双重视域下，本研究以“讲好中国故事”为叙事导向，构建四川美食文化融入大学英语课程的理论模型与实践路径。通过解构四川美食的文化符号价值、提炼课程思政元素、设计跨学科教学框架，提出“文化沉浸-语言实践-价值内化”三阶教学设计模型，为文化类课程思政提供可复用的方法论范式。

关键词

中国故事，四川美食文化，大学英语，课程思政，教学设计

Telling China's Stories Well: Research on Integrating Sichuan Food Culture into the Ideological and Political Teaching Design of College English Courses

Mengxia Li

International Education Department of Sichuan Vocational College of Culture & Communication, Chengdu Sichuan

Received: Jul. 2nd, 2025; accepted: Aug. 18th, 2025; published: Aug. 27th, 2025

Abstract

Under the dual perspectives of “curriculum-based ideological and political education” and “Chinese culture going global”, this study takes “telling good Chinese stories” as the narrative orientation and constructs a theoretical model and practical path for integrating Sichuan food culture into college

English courses. By deconstructing the cultural symbolic value of Sichuan cuisine, extracting ideological and political elements in courses, and designing an interdisciplinary teaching framework, a three-stage teaching design model of “cultural immersion - language practice - value internalization” is proposed, providing a reusable methodological paradigm for ideological and political education in cultural courses.

Keywords

Chinese Stories, Sichuan Food Culture, College English, Curriculum-Based Ideological and Political Education, Teaching Design

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言：问题缘起与研究定位

当前，在“讲好中国故事”的国家战略背景下，饮食文化作为中华文明的活态载体，其教育价值亟待深入挖掘。习近平总书记提出的“让文物说话、让历史说话、让文化说话”重要论述[1]，为高校外语教育中的文化传承指明了方向。与此同时，大学英语课程思政建设也面临从语言工具性教学向“价值引领、文化自信”育人目标转型的迫切需求。

美食文化历来就是中华文化的重要组成部分，与当地的宗教信仰、民间习俗、自然水土等密切相关，是地方社会关系的一种折射[2]。而在如今的全球信息化时代，外语教育作为提升个人素质与社会竞争力的重要途径，逐渐成为文化交流与价值观传播的重要载体[3]。因此，高校英语教育应及时响应时代文化建设需求，发挥中外文化交流的载体作用，将传统文化的代表性符号——传统饮食文化融入教学过程中，为中华饮食文化的对外传播奠定基础，加强学生跨文化交流能力[4]。

大学英语，作为非英语专业大学生的必修公共基础课和核心通识课，不仅承载着语言教学的重任，更在思政教育中发挥着举足轻重的作用[5]。基于此，本研究定位于教学设计的理论创新与实践探索，以四川美食文化为切入点，整合课程思政设计原理、文化传播理论和跨学科教学模型，致力于构建一个兼具可操作性和可评价性的教学框架。这一研究不仅回应了国家文化传播战略对高校外语教育的新要求，也为破解课程思政建设中“文化”与“语言”两张皮的现实困境提供了新的解决思路。通过将地域饮食文化转化为可教学、可传播、可评价的教育资源，本研究旨在为大学英语课程思政建设提供可参考、可推广的理论模型和实践范式。

2. 理论框架：课程思政与文化叙事的融合逻辑

大学英语课程虽然用英文授课，但已不再是中外两种语言概念转换的简单传递，而是以“坚定文化自信、提升跨文化能力”为理念，进一步融通中外文化，突显中国元素，实现话语方式转变，让“课程思政”润物无声，着力引导学生坚定文化自信，传递中国声音[6]。

课程思政与文化叙事的融合，本质上是将价值引领嵌入语言教学的过程，同时借助叙事传播理论优化中国故事的讲述方式。这一融合的逻辑基础可从课程思政的底层设计、中国故事的叙事策略以及跨学科教学模型的构建三个层面展开。

2.1. 课程思政设计要素解构

在课程思政设计层面，需突破传统语言教学的单一技能导向，转向“专业能力 + 思政素养”的双轨

目标。在注重英语课程工具性的特征之外，同时要注重课程的文化性诉求，实现英语教学传授知识和价值引领的相辅相成[7]。语言技能培养仍是核心，但需在翻译实践、口语交际等环节中自然融入文化认同与价值观塑造。文化知识的学习不限于了解和记忆具体的知识点，更重要的发现、判断其背后的态度和价值观[8]。例如，在川菜菜单翻译任务中，学生既要掌握“回锅肉”(Twice-cooked Pork)的准确译法，还需理解其“物尽其用”的生态理念，从而在语言输出中传递可持续发展观。思政元素的挖掘需深入文化符号的价值内核，避免泛泛而谈。四川美食的风味符号(如麻辣鲜香)、工艺符号(如郫县豆瓣的非遗技艺)与精神符号(如火锅文化的包容性)均可成为思政载体，但关键在于建立从感官体验到价值认知的转化路径。评价体系则需兼顾过程与结果，既关注学生在课堂讨论中能否主动关联思政主题，也考察其最终作品(如英文短视频)是否有效触达国际受众并引发文化共鸣。

2.2. 讲好中国故事的叙事逻辑

“讲好中国故事”的叙事逻辑需适配传播规律。大学生作为“青年叙事者”，其优势在于熟悉短视频、社交媒体等新兴传播形式，能够将传统饮食文化转化为世人喜闻乐见的表达方式。例如，用“电子榨菜”类比川味小吃的便捷性，或用“Before & After”对比叙事展现钟水饺从街头小摊到非遗美食的百年演变。四川美食的三重符号价值——风味、工艺与精神——需通过差异化策略呈现：风味符号强调感官共鸣(如“麻婆豆腐”的麻辣体验)，工艺符号突出技艺传承(如豆瓣酿造的“时间哲学”)，精神符号则关联宏大叙事(如火锅的“共餐文化”隐喻人类命运共同体)。在跨文化传播中，需平衡本土化表达与国际适配性，例如将“夫妻肺片”改译为“Lovers' Tasty Beef”以避免文化误读，同时补充摊主创业故事以增强叙事厚度。

2.3. 跨学科教学模型构建

跨学科教学模型的构建需整合文化沉浸理论与情境学习理论。输入层聚焦文化素材的筛选，优先选择思政密度高、传播适配性强的案例。加工层通过任务设计实现语言训练与思政反思的融合，例如分析BBC纪录片《中国美食之旅》的叙事框架后，要求学生为郫县豆瓣厂撰写英文品牌故事，需包含“地理标志保护”与“乡村振兴”双线索。输出层强调价值观的内化与外显，可通过虚拟仿真技术创设国际传播场景，如元宇宙场景下的“川菜非遗馆”英文导览任务，评估指标包括文化转译准确度、价值观显性度及海外受众互动数据。

这一理论框架的核心在于形成“目标-内容-方法-评价”的闭环系统，既能避免思政教育的生硬嫁接，也超越了文化传播的表层热闹，使四川美食真正成为联通语言能力、文化自信与国际传播力的教学媒介。

3. 四川美食文化的教育价值与思政元素挖掘

四川美食文化蕴含着丰富的教育价值和思政元素，其独特的风味哲学、精湛的技艺精神以及深远的社会价值，为课程思政提供了天然的育人素材。从文化特征解构到思政元素的分层提炼，可以系统性地挖掘其育人内涵。

3.1. 文化特征解构

首先，四川美食的风味哲学体现在“麻辣调和”的独特味型中。辣椒的火辣与花椒的麻爽相互制衡，形成独具特色的复合口感，这种对立统一的味觉体验蕴含着深刻的辩证思维。在教学实践中，可以通过分析“宫保鸡丁”甜酸辣平衡的调味逻辑，引导学生理解中华文化“和而不同”的包容智慧。更进一步，川菜“百菜百味”的烹饪理念，可以延伸至对不同文化差异的尊重与接纳，培养学生的跨文化理解能力。

其次，在技艺精神层面，川菜制作过程中的精工细作尤为突出。从火锅底料长达数小时的熬制工艺，到“开水白菜”看似简单实则繁复的制作工序，无不体现着精益求精的工匠精神。再如郫县豆瓣的传统酿造工艺，历经多天的自然发酵，生动诠释了“久久为功”的奋斗哲学。这些案例可以引导学生认识专业精神的价值，培养持之以恒的职业品格。同时，现代川菜在保留传统精髓基础上的创新实践，如分子料理技术的应用，又为“守正创新”的发展理念提供了鲜活的例证。

不仅如此，四川美食的社会价值更是不容忽视。在脱贫攻坚和乡村振兴战略中，川味特产如腊肉、香肠等传统食品的产业化发展，带动了偏远地区的经济振兴。以“川菜出川”工程为例，通过标准化、品牌化的运作模式，不仅促进了地方经济发展，更成为传播巴蜀文化的重要载体。在教学过程中，可以结合这些真实案例，让学生理解饮食文化背后的社会责任和家国情怀。例如，分析“川菜海外推广计划”如何通过美食外交增进国际友谊，培养学生的文化自信和全球视野。

3.2. 思政元素分层提炼

思政元素的分层提炼需要兼顾宏观与微观层面。在宏观层面，可以通过川菜援外项目展现大国担当，借助川菜非遗技艺彰显文化自信。在微观层面，一道“麻婆豆腐”背后蕴含着节俭创新的饮食伦理，“回锅肉”的制作过程体现着劳动创造价值的尊严认知，而“火锅宴”的包容性价值观和共餐礼仪则培养了团队协作意识。这种由表及里、由具体到抽象的元素挖掘方式，既保持了思政教育的亲和力，又确保了价值引领的深刻性。

通过系统梳理四川美食文化的教育价值，大学英语课堂不仅能够丰富英语课程的教学内容，更能在文化传播中实现价值塑造。这种将地域特色饮食文化转化为育人资源的方法，为课程思政提供了可操作的实践路径，使学生在品味美食的同时，感悟文化精髓，内化核心价值。

4. 教学设计：三阶融合模型与实践路径

课程思政的有效实施需要系统化的教学设计。基于“思政定位 - 文化符号价值 - 教学设计 - 思政评价”四要素模型，本研究旨在构建一个以四川美食文化为载体、以价值引领为核心的三阶融合教学模式(如图 1 所示)。该模式通过文化沉浸、语言实践和价值内化的递进式设计，实现知识传授与价值塑造的有机统一。

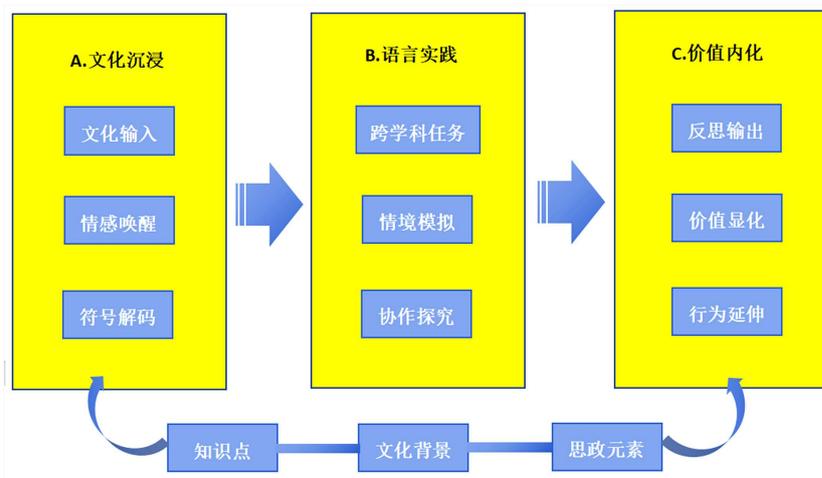


Figure 1. The three-stage integration teaching model of ideological and political education in language and cultural courses

图 1. 语言文化类课程思政三阶融合教学模式

4.1. 阶段一：文化沉浸(Cultural Immersion)

教学设计的起点是明确思政定位与文化符号价值的对应关系。以川菜为例，其麻辣调和的味型哲学对应辩证思维，精湛的烹饪工艺体现工匠精神，而产业化发展则彰显乡村振兴的时代主题。这种对应关系为后续教学活动提供了价值锚点。在具体实施中，第一阶段的文化沉浸注重多感官体验，通过《川味》纪录片等视听素材建立感性认知，或通过川菜饮食博物馆研学活动，使学生亲身体验美食的制作过程，并在其中理解文化内涵。例如，在分析“宫保鸡丁”的命名渊源时，学生不仅能了解这道菜与清代官员丁宝桢的关联，更能体会晚清时期中西文化交流的历史脉络。

4.2. 阶段二：语言实践(Linguistic Praxis)

第二阶段的语言实践强调跨学科任务链的设计。为了持续创新以食物为媒的立体叙事体系，从而减少其在国际传播过程中的“文化折扣”，需向语言这一中介借力[9]。通过将英语学习与其他学科知识有机融合，使文化认知走向深入。历史视角下的“辣椒传入对中国饮食的影响”辩论活动，引导学生思考外来文化本土化的辩证关系；经济学视角的“四川腊肉跨境电商推广方案”设计任务，则培养学生的创新思维和家国情怀。这些任务既锻炼了学生的语言应用能力，又使其在真实情境中感悟文化价值。特别值得注意的是，任务设计需把握“真实性”原则，如跨境电商方案需包含目标市场分析、文化适配策略等专业要素，避免流于形式。

4.3. 阶段三：价值内化(Value Internalization)

第三阶段的价值内化通过反思性输出实现。在完成前两个阶段的文化浸润与语言实践后，教师可布置以下综合性输出任务：“请以《我家乡的一道菜》为主题，创作3分钟双语短视频，要求既展现菜品特色，又揭示其背后的文化内涵；同时撰写800字反思日记，分析你在跨文化传播过程中遇到的认知差异问题。”这一任务设计旨在推动学生将所学知识转化为具有个人特色的文化叙事。学生制作的《我家乡的一道菜》双语短视频，不仅是对语言能力的综合检验，更是文化认同的外化表达。在这一过程中，教师需引导学生超越简单的菜品介绍，深入挖掘食物背后的文化记忆和情感价值。例如，一位来自泸州的学生可以通过展示“泸州白糕”的制作工艺，串联起当地稻作文化、长江航运历史等丰富内容。反思日记的撰写则促使学生批判性思考文化传播中的刻板印象问题，如对比《功夫熊猫》中的“担担面”形象与真实的川味面食文化差异。

4.4. 教学资源设计

教学资源的开发是支撑三阶模型运行的重要保障。文化语料库的建设需要兼顾历史纵深与时代特征，既收录“东坡肘子”等典故类素材，也整合“小龙坎海外分店”等当代案例。特别要注重资源的“可解构性”，即每个案例都能拆解出语言知识点、文化背景和思政元素三个维度。例如，“夫妻肺片”的案例可以分解为：专业维度(食材术语翻译)、文化维度(民国成都平民饮食文化)、价值维度(市井智慧与民生韧性)。这种结构化处理使教师能够根据教学需要灵活取用，也为学生的自主探究提供了清晰路径。同时，教学资源的开发利用还要注重趣味性。学生对图文并茂、音视频丰富的学习材料也表现出强烈的需求。这反映出学生喜欢灵活多样的多模态学习输入材料，他们期望通过直观易懂、轻松有趣的方式接受思政教育[10]。

5. 实证研究

为验证四川美食文化融入大学英语课程思政的教学效能，本研究采用量化主导、质性补充的混合方法，依托严格的双组对照实验展开实证检验。

5.1. 实验对象选择与分组

本研究严格遵循同质性原则，选取四川文化传媒职业学院同年级的两个大学英语教学班作为研究对象。两个班级的具体分组情况如下：实验班包含 40 名学生(N = 40)；对照班包含 42 名学生(N = 42)。分组前，对两个班级均进行了包含语言测试和文化认同量表的统一前测。对前测成绩进行的独立样本 T 检验结果显示，p 值大于 0.05，表明实验班与对照班在初始语言能力和文化认同水平上均不存在统计学上的显著差异，满足组间可比性要求。

为确保实验结果的内部效度，本研究严格控制了可能影响结果的关键变量：

教师变量方面，实验班与对照班的所有授课任务均由同一位教师承担，以消除不同教师教学风格带来的差异；教材变量方面，两个班级均使用相同的教材《卓越英语综合教程》第 2 册；课时变量方面，两个班级的教学时长保持一致，均为每周 4 课时。

5.2. 实验教学方案

实验班采用四川文化融入式教学，对照班实施传统教学，具体设计见表 1：

Table 1. Comparative design of dual-path teaching

表 1. 双路径教学对比设计

维度	实验班(文化融入组)	对照班(传统教学组)
教学内容	三阶模型： • 文化沉浸(VR 火锅体验) • 语言实践(腊肉电商方案设计) • 价值内化(反思日记 + 短视频创作)	常规教学： • 饮食主题精读 • 词汇语法练习 • 议论文写作
思政渗透	显性融入(符号解析 + 跨文化对比)	隐性渗透(文本价值讨论)

实验通过三阶模型实施文化融入教学：实验班以四川文化为载体，分阶段进行 VR 火锅文化沉浸、腊肉电商方案设计及反思日记创作，并显性解析文化符号价值；对照班则采用传统饮食主题精读与写作训练，仅隐性渗透思政内容。关键干预包括“麻婆豆腐译名优化”(提出“Mapo's Spice & Tofu Harmony”等新译名)和“腊肉出口路演设计”，凸显文化转译与乡村振兴融合特色。

5.3. 测量工具与数据采集

测量工具采用文化叙事导向框架(见表 2)，涵盖文化理解度(如阐释川菜“和合”哲学)、叙事能力(双语短视频共情效果)及价值内化(反思日记立场表述)三维度。专项任务(如麻婆豆腐传播)通过过程性量表评估，以短视频量规为例(见表 3)：文化转译度(解释“麻辣”哲学内涵，权重 30%)、共情表达(海外观众“想尝试”留言占比 40%)、创新叙事(突破“中餐 = 廉价”刻板印象，权重 30%)。

数据分析采用三重验证路径：首先通过独立样本 T 检验对比组间后测差异，再以配对 T 检验验证实验班自身进步，最终用 ANCOVA 控制前测影响检验教学法净效应。

Table 2. Teaching evaluation framework

表 2. 教学评价框架

评价维度	具体指标	测量工具
文化理解度	阐释川菜“和合”哲学	跨文化案例分析报告
叙事能力	双语短视频共情效果	受众反馈问卷
价值内化	反思日记的文化立场表述	批判性写作量规

Table 3. Special evaluation specification table for short videos**表 3.** 短视频专项评估量表

指标	评分标准	权重
文化转译度	解释“麻辣”哲学内涵	30%
共情表达	外国观众“想尝试/理解”留言占比	40%
创新叙事	突破“中餐 = 廉价”刻板印象	30%

5.4. 实验结果分析

数据表明(见表 4), 实验班在翻译能力(82.3 ± 5.7 vs 76.1 ± 6.2 , $*t^* = 3.92$, $*d^* = 0.87$)、文化认同度(4.2 ± 0.6 vs 3.5 ± 0.7 , $*t^* = 4.31$, $*d^* = 0.96$)及叙事创新(86.4 ± 8.3 vs 73.2 ± 9.1 , $*t^* = 5.67$, $*d^* = 1.24$)上均显著优于对照班($*p < 0.001$), 且效应量达高位。质性证据进一步佐证: 实验班反思日记中“文化自信”词频达 12.7 次/篇(对照班 4.3 次/篇), 其短视频《Sichuan Pepper: From Mountain Villages to the World》获 83% 海外积极评论。实验班词汇多样性提升 23% (类符/形符比), 印证了三阶模型“文化沉浸-语言实践”链式效应(Cronbach's $\alpha > 0.8$)。文化符号转化任务与乡村振兴项目实践显著提升学生的文化转译能力($*d^* = 0.87 \sim 1.24$), 并促进文化立场表达(词频增长 195%)与跨文化共情(83% 积极反馈), 验证了三阶模型“文化 - 语言 - 价值”协同发展的理论预设。

Table 4. Comparison and simulation of post-test scores (n = 82)**表 4.** 后测成绩对比模拟(n = 82)

测评维度	实验班(M \pm SD)	对照班(M \pm SD)	t 值	p 值	效应量(d)
翻译能力	82.3 \pm 5.7	76.1 \pm 6.2	3.92	0.001*	0.87 (高)
文化认同度	4.2 \pm 0.6	3.5 \pm 0.7	4.31	<0.001*	0.96 (高)
叙事创新分	86.4 \pm 8.3	73.2 \pm 9.1	5.67	<0.001*	1.24 (高)

6. 教学评价：文化叙事与过程性导向

有效的教学评价应当超越传统的语言技能测试, 转向关注文化理解深度与价值内化程度的过程性评估。这一评价体系应以文化叙事能力为核心, 通过多元化的评估工具和科学化的设计逻辑, 确保课程思政目标的真实落地。

6.1. 教学评价的文化叙事导向

首先, 如表 5 所示, 在评价框架构建上, 需要着重考察三个关键维度: 文化理解度、叙事能力和价值内化。文化理解度关注学生对川菜文化内涵的把握程度。叙事能力评估则聚焦学生的跨文化传播效果, 其制作的英文短视频是否能够引发目标受众的情感共鸣。价值内化的测量更具挑战性, 需要从学生的反思日记中捕捉其文化立场的微妙变化, 例如在分析“夫妻肺片”的译名争议时, 是否能辩证看待文化差异, 既坚持文化自信又保持开放包容。

Table 5. Evaluation framework oriented by cultural narrative**表 5.** 文化叙事导向评价框架

评价维度	具体指标	工具设计
文化理解度	能否阐释川菜中的“和合”哲学	跨文化案例分析报告
叙事能力	双语短视频的共情传播效果	受众反馈问卷
价值内化	反思日记中的文化立场表述	批判性写作量规

6.2. 教学评价的过程性导向

其次，在注重终结性评价的同时，更要重视过程性评价对文化认知与价值内化的动态监测作用，强调教学流程的逻辑自洽，通过清晰展示“文化输入-任务实践-反思输出”各环节的衔接关系，论证评价体系的可行性。例如，在“川菜非遗技艺”教学中，可以呈现从纪录片观摩到技艺术语翻译，再到非遗保护方案设计的完整任务链。以“麻婆豆腐”教学单元为例，在赵宏和白可欣提出的“外语人才国际传播能力要素框架”[11]基础上，设计的过程性评价表单如下(表6)：

Table 6. Process evaluation scale for the dissemination of Mapo Tofu Culture

表 6. “麻婆豆腐文化传播”过程性评价量表

评价维度	评价指标	评价方式	权重	评分标准(示例)
文化认知	1. 菜品历史渊源理解度	课前问卷 + 课堂问答	15%	能准确描述“陈麻婆”人物故事(3分) 理解“麻、辣、烫”的哲学内涵(2分)
	2. 烹饪术语掌握度	术语翻译测试	10%	“炆锅”“勾芡”等术语英译准确率 ≥ 90% (10分)
实践能力	3. 跨文化菜单设计	小组作品展示	25%	英文菜单包含： - 文化典故(5分) - 味型说明(5分) - 过敏原提示(5分)
	4. 改良方案创新性	企业专家评审	20%	针对目标市场(如中东)提出： - 合规性调整(5分) - 风味保持方案(5分)
价值内化	5. 文化阐释深度	双语视频作品	20%	功能关联： - 女性创业精神(5分) - 川人生活哲学(5分)
	6. 批判性反思质量	反思日记	10%	分析“西方对川菜的刻板印象”并提出应对之策

这份评价表单在于将麻婆豆腐这一具体菜品转化为可观测、可测量的教学评价载体。

在文化认知维度，通过课前问卷了解学生对菜品背景的初始认知水平，在观看《风味人间》相关片段后，要求用英文撰写 150 字的菜品溯源说明，重点考察对“陈麻婆”这位清代女性创业者故事的理解程度。烹饪术语测试则采用“术语-定义-图示”三联卡形式，学生需正确匹配“blanch(焯水)”“stir-fry(炆炒)”等专业词汇。

实践能力评价以项目制形式展开。菜单设计任务要求学生在 A4 纸上呈现双语菜单，除常规的食材和做法说明外，必须包含“文化故事”专栏，用 2~3 句话阐释“麻婆豆腐”体现的“麻辣鲜香”生活哲学。

价值内化的评价最具挑战性。视频作品要求采用“90 秒美食博主”形式，例如拍摄和对比校园食堂版与成都老店版的差异等，引申出“传统与创新的辩证关系”。反思日记则设置引导性问题：“当外国朋友说‘四川菜只是 painfully spicy’时，你会如何用麻婆豆腐的故事来回应？”教师通过分析学生的应对策略，评估其跨文化沟通能力的成长。

以上这种强调过程性与文化叙事导向的评价体系，最大的特色在于将“讲好中国故事”的能力进行了可操作化、可视化的解构。它不再满足于学生能够准确翻译“麻婆豆腐”这样的表层目标，而是期待他们能够用国际社会听得懂的语言，讲述这道菜背后女性创业的故事，以及其中蕴含的中华饮食伦理。当学生的作品能够引发海外受众“不仅想吃这道菜，更想了解这种文化”的反应时，课程思政的深层目标才算真正达成。

7. 创新点与实施挑战

本研究在理论层面的创新主要体现在文化符号的思政转化机制探索上。通过构建“味觉符号-文化符号-价值符号”的三级转化模型，实现了川菜文化从感官体验到价值认知的升维。以“麻辣”这一标志性味型为例，其转化路径始于对辣椒与花椒味觉特性的语言描述(如 numbing-spicy 的准确译法)，进而解析“麻辣调和”背后对立统一的辩证哲学，最终升华为对中华文化“和而不同”理念的认知。这种转化打破了传统文化教学中符号解读的碎片化倾向，使火锅的“共食文化”、回锅肉的“物尽其用”等饮食现象都能找到对应的思政锚点，形成系统化的育人链条。

7.1. 理论创新：文化符号思政转化机制的增量价值

如下表 7 所示，相较于 POA 理论“以产出任务驱动学习”，本研究通过符号系统解码(如将“回锅肉”的食材循环利用升维至“可持续发展观”)实现“文化认知-价值内化-语言输出”的闭环，弥补了“文化深度缺失”问题[12]。同时突破传统的三维目标框架，将“价值目标”细化为可操作的符号转化阶梯，使“开水白菜”的“大道至简”哲学能通过分层任务落地。

Table 7. Innovation positioning table of the research

表 7. 本次研究创新定位表

现有主流模型	核心局限	本研究创新点	理论支撑
产出导向法 (POA)	侧重语言产出技能，弱化文化深度转化	构建“味觉符号→文化符号→价值符号”三级升维链	POA 理论
故事叙事模型	依赖情节感染力，缺乏符号系统解码	提出“感官体验-哲学解析-价值锚定”解析路径	传播者培养目标
三维目标模型	思政目标与语言目标机械并列	以“麻辣调和”实现辩证思维训练的语言载体化	三维目标框架
跨文化交际理论	聚焦文化差异认知，忽视本土价值输出	首创“川菜哲学关键词英译体系”(如 numbing-spicy 的文化转译)	文化教学分析

7.2. 实践挑战与对策

在实践层面，课程实施面临的主要挑战在于文化深度与语言能力之间的张力。当要求学生用英语阐释“开水白菜”蕴含的“大味至淡”“大道至简”哲学时，语言表达的局限性往往制约了文化阐释的深度。对此，可以采用分层任务设计策略：基础版任务聚焦术语准确性与简单文化事实陈述(如用英文介绍菜品原料)，进阶版任务则开放文化解读空间(如比较中西餐对“鲜味”的不同理解)。另一个突出矛盾是教师的跨学科准备度不足。教师作为育人的实践者和推动者，所培养的学生质量与其专业知识能力、文化素养以及思政能力直接挂钩[13]。然而，目前多数英语教师对川菜工艺、饮食伦理等专业领域缺乏系统认知。针对这一现实挑战，提出三项建议：首先，可联合地方餐饮协会开发教师培训工作坊，通过厨艺体验、非遗传承人讲座等形式提升教师的饮食文化素养；其次，建立校企“双导师”机制，尤其是在四川本地院校，邀请餐饮企业文化顾问参与课程设计；最后，开发模块化教学资源包，为每个典型菜品配备文化背景说明、术语解析和思政切入点提示，帮助教师快速把握教学要点。在实施过程中需特别注意保持文化解读的多元性，避免形成单一的价值灌输模式。语言是一种特定文化现象，是一定范畴内社会文化形态的外化表达，其中蕴含着丰富的民族情感与历史文化精华。教师需注重构建语言与文化的链接关系，并通过一系列文献阅读讨论、语言文化交流等活动帮助学生完成跨文化观念输入[14]。

8. 结论

在“课程思政”教育理念的指导下, 大学英语课程不仅要传授语言知识点, 也要传播中国文化和世界文化, 帮助学生用英语讲好中国故事, 增强学生的爱国情怀, 树立学生的文化自信[15]。

本研究以四川美食为载体, 构建了“符号解码-文化浸润-价值内化”的大学英语课程思政实施路径, 通过将四川美食的味觉特征升华为文化哲学符号, 在语言实践中实现价值引领。研究创新性地设计了可迁移的三阶教学模式和叙事导向的评价体系, 为地域文化融入课程思政提供了范式参考。未来可进一步探索不同地域文化 IP 的转化机制, 推动课程思政建设的特色化发展。

参考文献

- [1] 新华网. 习近平在广西考察时强调: 扎实推动经济社会持续健康发展[EB/OL]. 2017-04-21. https://www.xinhuanet.com/politics/2017-04/21/c_1120853744.htm, 2025-07-02.
- [2] 李萍. 成都“美食之都”国际传播媒介策略现状与对策——基于川菜文化国际传播的调查分析[J]. 西南民族大学学报(人文社会科学版), 201, 332(6): 146-149.
- [3] 李慧, 王盛. 高校思想政治教育在外语教育中的运用与创新——评《高校外语课程思政教育和人才培养》[J]. 外语电化教学, 2025(1): 109.
- [4] 刘伟伟. 高校英语教育中饮食文化的融入与传播——评《饮食文化十三讲》[J]. 粮食与油脂, 2022, 35(7): 166-167.
- [5] 何莲珍. 从教材入手落实大学外语课程思政[J]. 外语教育研究前沿, 2022, 5(2): 18-22, 90.
- [6] 杨金才. 外语教育“课程思政”之我见[J]. 外语教学理论与实践, 2020(4): 48-51.
- [7] 孙建华. 文化自信视域下英语课程跨文化交际能力的培养途径研究[J]. 海外英语, 2022(13): 193-194.
- [8] 中华人民共和国教育部. 英语课程标准(2022年版)[M]. 北京: 人民教育出版社, 2022: 4, 5, 23.
- [9] 翟秋兰. 用英语讲好中国故事视阈下的美食文化传播[J]. 食品与机械, 2025, 41(2): 251.
- [10] 冀倩, 滕琳, 方富民. 大学英语课程思政学习需求分析的模型建构及验证研究[J]. 外语电化教学, 2024(1): 59-70, 121.
- [11] 赵宏, 白可欣. 外语教学叙事型短视频评价量表的研制——以中国故事量表为例[J]. 外语电化教学, 2024(5): 69-75, 114.
- [12] 胡杰辉. 外语课程思政视角下的教学设计研究[J]. 中国外语, 2021, 18(2): 53-59.
- [13] 张小娟. 大学英语课程思政教学设计与案例研究[J]. 现代英语, 2021(17): 42-44.
- [14] 佟秋华, 巢阳. 中华优秀传统文化融入英语专业课程思政的实践策略[J]. 齐齐哈尔大学学报(哲学社会科学版), 2024(5): 160-163.
- [15] 丁水芳. 协同育人: 大学英语课程思政教学模式建构研究[J]. 东华理工大学学报(社会科学版), 2020, 39(1): 67-70.