

# 交际翻译视角下论广西特色美食的英译

许丽炎, 陈明辉

广西科技大学外国语学院, 广西 柳州

收稿日期: 2024年6月6日; 录用日期: 2024年7月12日; 发布日期: 2024年7月26日

## 摘要

在文化“走出去”战略背景下, 文化对外宣传的重要性日益凸显, 特色饮食文化是文化的体现, 也是对外友好交流往来的重要组成部分, 因此, 研究广西特色美食的英译具有重要的现实意义。本文在纽马克的交际翻译指导下对广西特色美食的机器英译进行探究, 发现译者在翻译广西特色饮食中可以使用直译、意译、音译加注释、直译加注释的方法, 如此能让读者更好地了解广西特色饮食的文化内涵、烹饪过程和口感体验。

## 关键词

广西特色美食, 交际翻译, 翻译技巧, 文化“走出去”

## On the C-E Translation of Guangxi Local Delicacies from the Perspective of Communicative Translation

Liyan Xu, Minghui Chen

School of Foreign Languages, Guangxi University of Science and Technology, Liuzhou Guangxi

Received: Jun. 6<sup>th</sup>, 2024; accepted: Jul. 12<sup>th</sup>, 2024; published: Jul. 26<sup>th</sup>, 2024

## Abstract

In the context of Chinese culture “going out”, the significance of cultural communication with the outside world is becoming increasingly prominent. The local delicacies of a region are often a manifestation of its traditional culture and play a crucial role in promoting friendly exchanges globally. Thus, the study of Guangxi’s local delicacies is of tremendous practical significance. This paper explores the machine’s translation of Guangxi local delicacies under the guidance of Newmark’s communicative translation, and finds that translators can use the methods of direct trans-

lation, literal translation, phonetic translation with annotation, and direct translation with annotation in translating Guangxi local delicacies, which will enable readers to better understand the cultural connotation, cooking process and taste experience of Guangxi delicacies.

## Keywords

Guangxi's Local Delicacies, Communicative Translation, Translation Skills, Culture "Going Out"

Copyright © 2024 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

目前, 跨文化交流领域中对美食文化传播的重视程度不够, 研究上存在明显的不足。广西特色美食的英译中存在诸多问题, 导致广西美食文化不能很好地传播。本文旨在通过翻译让更多的外国人了解广西美食, 促进广西美食在国际市场的传播。同时, 要提高广西美食的翻译质量, 广西美食的翻译要考虑到文化差异、地域特色等方面的差异, 其规范化有助于广西文化更好地走向国门。因此, 在纽马克交际翻译理论的指导下, 本文意旨完善广西美食的英文翻译, 帮助更多的人了解广西的文化特色, 促进广西经济的发展, 促进不同文化之间的相互交流和学习。

## 2. 彼得·纽马克的交际翻译理论

在纽马克[1]的《翻译方法》(Approaches to Translation)中, 他提出了著名的“交际翻译”(Communicative Translation)。纽马克[1]提出, 交际性翻译也受到原文内容、形式、结构、用词的制约, 但交际性翻译更善于发挥译文的语言表达功能, 使人们阅读译文如同阅读原文, 流畅自然。“纽马克的交际翻译试图在读者身上产生尽可能接近原文读者的效果”[2]。在交际翻译中, 译者需要考虑读者的意愿, 即译文要流利、自然、通俗易懂、不难理解。但需要注意的是, 译文只能无限地接近原文, 不能与之完全相同。而交际翻译则更倾向于翻译工作和目标语言的文化。它强调读者的可接受性, 追求原著和译语读者所接受的信息, 以进行流利地翻译。这样, 信息的翻译就成为翻译过程的重点。源文本应该以更真实的表达方式翻译成译语读者更易接受的目标文本。所以大量的外来元素被翻译成读者熟悉且没有混淆的语言。在纽马克理论的指导下, 欧阳雪[3]进一步探讨了侗族美食的英译问题, 认为中国美食的食材种类繁多, 烹饪方式多样, 因此美食名称的英译应简洁、实用, 并兼顾中西饮食文化的差异。余冯蓬和李霞[4]进一步总结了美食翻译中存在的问题, 并根据跨文化交际理论提出了翻译广西地方美食的三种翻译技巧, 同时也提出跨文化交际理论可以使译者将美食形象化, 让外国人更好地理解特色美食。

广西的许多美食名称都是简明扼要的, 只给出了美食的原料。因此, 译者应采取适当的翻译方法, 更好地将这些广西美食的美食传达给目标读者。此外, 选择交际翻译来翻译这些美食佳肴, 能够最大限度地使译语读者了解这种美食佳肴的烹饪方法、味道和形状。

在纽马克交际翻译理论的指导下, 针对不同的广西美食名称, 应根据其特点采用不同的翻译方式。对于与烹饪食材和方法直接相关的美食, 可以使用直译。对于没有直接烹饪食材和方法的美食, 主要的做法应该是使用译注增词来传达其信息, 使翻译更加清晰自然, 易于理解。由于文化差异, 西方读者在使用直译或音译时可能无法理解某些词语的含义。这时可以使用音译加注释, 直译加注释进行翻译。因此, 美食的名字既能保留原有的特色, 又能使读者容易理解, 既能保持文化特色, 又能向外界传播文化,

使之备受推荐。

### 3. 广西特色美食英译的问题

由于广西具有鲜明的人文文化, 其美食大多具有浓厚的民族特色, 广西的美食名称也比较简单。因此, 很难将广西独特的饮食文化翻译成英文。笔者通过广西特色美食翻译的结果, 发现了目前广西特色美食英文翻译的几个问题, 包括以下四点。

#### 3.1. 误用音译

当中国美食的名称包含有人名或地名时, 通常使用音译, 以尽可能地保存美食的文化。然而, 如果译者不区分广西美食的现实主义和印象派分类, 不加区别地使用音译, 译语读者就会感到困惑, 失去探索美食背后文化的兴趣。例如, “糯米饭——nuomifan”和“阳朔竹筒饭——Yangshuo Zhutong Rice” [5], 让外国人对这道菜和“竹筒”一词没有明确的理解, 导致翻译不足, 无法传递源语信息。同样的问题出现在广西特色美食的翻译中, 如“玉林牛巴——YulinNiuba”, “巴马香猪——BamaXiangzhu”, “靖西香糯凉粽——Jingxi Xiang Nuo and Liangzhuang”。

#### 3.2. 字对字翻译

有些美食是直接生硬的翻译, 而不使用多种翻译方法。此类翻译, 如“生榨米粉——Fresh-Pressed Rice Noodles” [6]和“醋血鸭——Vinegar Blood Duck” [6], 这些翻译肯定会给顾客留下直接而血腥的印象, 顾客完全失去了对食物的渴望, 翻译也失去了美感。“梧州龟苓膏——Wuzhou Guilin Paste”, 其翻译亦过于僵硬, 没有正确地翻译其原材料以及所代表的美食佳肴, 达不到信息传递的本质。

#### 3.3. 烹饪方法的缺失

外国人经常根据食物的烹饪方式来选择食物, 因此有必要将烹饪方法展现在饮食佳肴的翻译中。然而, 由于对饮食佳肴的起源缺乏了解, 译者可能会忽略美食中的烹饪过程, 从而导致外国读者混淆。例如, “酸料粉”被译为“Sour Rice Noodles”, “巴马香猪”被译为“Bama Minipig”。这些翻译可能会让外国读者想知道为什么面条是酸的, 为什么菜单上有一个活的巴马小猪, 根本达不到信息传递的作用, 反而适得其反。

#### 3.4. 拼写错误

翻译中常常见到单复数错误或字母顺序颠倒的拼写错误, 可能会导致译语读者的误解。进行彻底的拼写检查以确保翻译正确是很重要的。例如, “卤水鹅头”被翻译成“Marinated Gocse Heads” [5], 而“Gocse”却被拼错了, 因为根本就没有这个词。正确的拼写应该是“Goose”。此外, “琥珀花生”被翻译成“honeyed peanut” [5], 有两个错误, 一个拼写错误和一个单复数错误。在西方的菜肴中, 实词首字母需要大写, 而“中文”在这里应该是复数形式, 因为一道菜中不能只有一颗花生。正确的翻译应该是“Honeyed Peanuts”。翻译结果中也有许多单复数错误, 如“玉林肉蛋”、“猪脚粉”等。此外, 所有四个翻译机器的翻译结果都有大小写拼写错误, 要么全小写, 要么小写一两个字母。在外文菜单中, 实词应该全部进行首字母大写。

## 4. 交际翻译理论在广西特色美食英译中的应用

将广西美食的中文分别在有道、百度、谷歌和必应四种翻译平台上进行翻译。通过分析这十五种美食的机器翻译结果后, 讨论交际翻译在翻译中的应用, 见表 1。

**Table 1.** Translation of Guangxi specialties in four translated websites**表 1.** 广西特色美食在四个翻译网站中的翻译

饮食名称	有道	百度	谷歌	必应
桂林米粉	Guilin Rice Noodles	Guilin Rice noodles	Guilin Rice noodles	Guilin rice noodles
南宁老友粉	Nanning Friends fans	Nanning Old Friends Fan	Nanning Friends fans	Nanning Old Friends Fan
柳州螺蛳粉	Liuzhou snail noodle	Liuzhou snail powder	Liuzhou snail noodles	Liuzhou snail powder
玉林牛巴	YulinNiuba	YulinNiuba	YulinNiuba	Yulinnuba
梧州龟苓膏	Wuzhou Guiling Paste	Wuzhou Guiling Paste	Wuzhou Guiling Jelly	Wuzhou turtle paste
梧州冰泉豆浆	WuzhouBingquan soy milk	WuzhouBingquan soybean milk	WuzhouBingquan Soy Milk	Wuzhou ice spring soy milk
荔浦芋扣肉	Lipu Taro pork with pork	Lipu Taro Steamed Pork	Lipu Pork with Taro	Lipu taro buckle meat
巴马香猪	Bama pig	Bama fragrant pig	BamaXiangzhu	Parmesan scented pig
钦州猪脚粉	Qinzhou pork Feet powder	Qinzhou Pig Feet Powder	Qinzhou pig feet powder	Qinzhou pork foot powder
武鸣柠檬鸭	Wuming Lemon duck	Wuming Lemon duck	Wuming Lemon duck	Wuming Lemon duck
靖西香糯凉粽	Jingxi fragrant glutinous cold Zongzi	Jingxi fragrant glutinous rice dumplings	Jingxi Xiang Nuo and Liangzhuang	Jingxi fragrant glutinous rice dumplings

#### 4.1. 直译

广西的一些美食名称直接涵括了原料, 并且已经成为了城市的名片代表, 因此可以使用直译来以保持原文的特点并反映其风格。

例 1: 桂林米粉

译 1: Guilin Rice noodles

“桂林米粉”经过多个步骤和反复揉捏以获得其耐嚼的质地, 其特点是它的白嫩, 柔软和光滑的口感。这四个网站都采用直译的方式, 用拼音标注地名, 直接翻译烹饪原料。通过这种方式, 外国人可以立即从翻译中识别出美食的起源地。在四种翻译中, 只有有道正确地翻译了“Guilin Rice noodle”, 而其他三种则通过不大写“noodles”和“rice noodles”而出现错误。从交际翻译来看, 翻译应该让读者一目了然, 而在西方国家, 实词应该大写。因此, “Guilin Rice Noodles”是一个恰当的翻译, 如有道所译。

例 2: 南宁老友粉

译 2: Nanning Old-friend Rice Noodles

“南宁老友粉”被认为是南宁最受欢迎和最独特的地方美食之一。它的名字来源于一个感人的故事: 老板为他生病的朋友准备了一碗热面条, 然后他很快康复了。随后, 这位朋友为米粉店写了一块牌匾, 上面写着“老朋友常来”, 成为这道美食的名字。随着它获得认可, 美食的名气越来越大[7]。然而, 所有四个翻译网站都误译了这道美食, 在大小写, 复数和单词对应方面都有错误。有道和谷歌翻译中的“Fans”未进行大写, 而百度和必应翻译中未使用单数形式。“老友粉”指的是“米粉”, 而不是这些翻译所指的“fan”或“powder”。“powder”是指“任何用于风选谷物的各种装置”或“用于产生气流的仪器”, 而“fan”是指“非常小的细块或谷物的干物质”。两者都是字对字翻译, 并不能准确传达意思。

在交际翻译指导下, “老友”可以直译为“老朋友”。但是, 对于不熟悉拼音的外国人来说, “老友”可能没有意义。因此, “老友粉”可翻译成“Nanning Old-friend Rice Noodles”, 遵循直译的同时将首字母进行大写, 以突出美食与老友的概念联系。这种做法将帮助外国顾客在享用这道菜时, 领略到广西饮食文化中蕴含的传统文化魅力。

## 例 3: 柳州螺蛳粉

## 译 3: Liuzhou River Snail Rice Noodles/Liuzhou Rice Noodles in River Snail Soup

“螺蛳粉”在柳州名闻遐迩,但“柳州螺蛳粉”的翻译与“南宁老友粉”的翻译有同样的错误。“螺蛳粉”一词未大写或使用复数,“fan”一词也被误用。“螺蛳粉”是柳州特有的软滑米粉,加入酸笋、木耳、花生、炒豆腐竹、新鲜青菜等食材,搭配螺蛳炖煮而成,口感适口。值得注意的是,一碗正宗的“螺蛳粉”并不含有“螺蛳”,但它的汤是由生长在河里的“螺蛳”制成的,因此被称为“螺蛳粉”。但是,英语中的“snail”指的是“蜗牛”,这可能会使外国人感到困惑,因此有必要将其与翻译结合起来,以解释“螺蛳”的生活环境。因此,根据其名称,“螺蛳粉”已被通译为“Liuzhou River Snail Rice Noodles”。然而,也可以通过强调其成分和烹饪方法来进行翻译。“In”强调主要成分在辅助成分或调味料,特别是汤等中的浸泡。而“with”主要表达主料与辅料或调味料之间的主从关系,它们之间没有包含关系[8]。因此,一个合适的翻译可以是“Liuzhou Rice Noodles in River Snail Soup”。这种翻译方法更明确地向外国人传达了菜名之意,促进相互理解,促进广西多样化的饮食文化。

## 例 4: 梧州冰泉豆浆

## 译 4: Wuzhou Ice Spring Soybeans Milk

“冰泉豆浆”是广西梧州的一种传统美食,是将大豆浸泡在当地称为“冰泉”的泉水中制成的。在四个翻译中,只有谷歌的格式是准确的,其余的翻译没有将实词的首字母大写。而且,有道、百度、谷歌都将“冰泉”音译为“Bingquan”,而必应则翻译为“ice spring”。前三个翻译使用“soy milk”,而谷歌使用“soybean milk”。由于其原料是大豆,而不是“soy”,正确的词选择应该是“soybean”。此外,该词需要使用复数形式。根据交际翻译,“冰泉”是指当地用来制作美食的泉水,可以直接翻译为“Ice Spring”。因此,可以将其译为“Wuzhou Ice Spring Soybean Milk”,结合了必应和谷歌的翻译,并将实词进行首字母大写。

以上美食都给出了原料,但不涉及复杂的烹饪方法,因此可以直接根据交际翻译进行翻译。通过交际翻译,目标语读者可以立即了解这些美食,而不会混淆,产生疑惑。

## 4.2. 译注增词

对于所收集的所有广西美食,都未给出烹饪方法,味道或形状。在这种情况下,译者可以使用交际翻译为外国友人提供必要的信息,以了解美食的特点。

## 例 5: 钦州猪脚粉

## 译 5: Qinzhou Rice Noodles with Crispy Pettitoes

“钦州猪脚粉”是用当地的米粉做成的,汤里有炸脆皮猪脚。其详细步骤是先将猪脚煮熟,放入酱汁中腌一会儿,然后将腌好的脚放入煎锅中煎至表面金黄酥脆。这个“Pettitoes”是可食用的脆皮猪脚,而不是未经加工的猪脚。相比之下,只有百度的写作格式是正确的,而剩下的三个要么把“猪脚”直接翻译成“pig feet”,要么把“粉”翻译成“powder”,这些都未遵循实词首字母大写的规则。有道、百度、谷歌翻译都使用“feet”,而必应翻译则使用“foot”。在这里,译者可以使用单数形式,因为这道美食中通常只用一只猪脚。有道和必应将“猪脚”翻译成“pork foot”,而百度和谷歌翻译则使用“Pig feet”。“Pork”可以用来代替“pig”,译者也可以用“pettitoes”来概括,因为它是可食用猪脚的一个具体且正确的术语。最后在翻译中可以再加上味道——“Crispy”,更能吸引外国友人的食欲。一个准确的翻译可以是“Qinzhou Rice Noodles with Crispy Pettitoes”。

## 例 6: 荔浦芋扣肉

## 翻译 6: Steamed Sliced Pork with Lipu Taro

“荔浦芋扣肉”这道菜是广西节日或重要活动中的主菜。这道美食是由荔浦的芋头, 加上五花肉、红辣椒、大蒜酱、桂林腐乳、葡萄酒、蜂蜜和许多其他调味料制成的。这道菜的制作过程是在用竹蒸笼蒸芋头和猪肉之前, 先用植物油炸。最后, 金色和芳香与芋头的味道和猪肉的新鲜完美融合。在这四个翻译中, 百度和谷歌的格式正确, 百度翻译还包括烹饪过程“steamed”。然而, 其他译法, 特别是必应的“Lipu taro buckle meat”是字对字翻译的译法, 而且“buckle”一词的使用不正确。“buckle”是指系在皮带或皮带一端的一块金属或塑料, 用来系紧皮带。然而, 在这种美食中, “buckle”是指将菜倒在另一个碗上, 这是一种用于这种美食的动作, 在广西被称为“扣”。因此, 根据交际翻译, 可以加入其制作准备和切片技巧的翻译, 使得英文读者更加了解其烹饪过程。因此翻译可以是“Steamed Sliced Pork with Lipu Taro”。

例 7: 巴马香猪

译 7: Bama Fragrant Grilled Whole Small Pig

为了制作“巴马香猪”, 仔猪的内脏被去除, 在腌制前加入配料。然后将猪悬挂在自然风中晾干, 然后在炭火上烤。烧烤时可加入蜂蜜, 直至猪皮金黄鲜红。在四个翻译网站中, 谷歌采用音译法, 有道采用省略法, 省略了“香”, 直接翻译为“Bama pig”。百度和必应使用直译, 唯一的区别是“香”的翻译。百度使用“fragrant”, 而必应使用“scented”。“Fragrant”通常用于描述食物的美食气味, 而“scented”通常用于描述动物和植物的气味。因此, “Fragrant”的翻译在这里更合适。由于猪是在明火上烤的, “grill”表示“将食物放入灶具中, 从灶具中的上方进行加热烤制”, 而“roast”可以表示“把成块的肉类、蔬菜进行撒油、调味, 用烤箱烘烤”, 或者“把坚果、豆子炒熟, 并且颜色变深” [8]。因此, “grilled”是一个比“roasted”更准确的翻译, “香猪”是指在配方中使用的一种优质的稀有品种的微型猪, 原产于巴马。然而, 由于“Fragrant Pig”可能会误导读者, 因此“Bama Fragrant Grilled Whole Small Pig”能更好地说明这道菜的制作过程以及香味。

例 8: 武鸣柠檬鸭

译 8: Wuming Simmered Duck Cubes with Lemon Sauce

“武鸣柠檬鸭”是南宁武鸣的一道特色菜。其制作方法是将清洗干净的鸭肉切块, 炒至中熟, 再用各种配料混合一下加入柠檬汁, 淋上香油即可。与例 1 一样, 所有四个翻译网站都使用了“Lemon”和“duck”的直译, 没有一个译法包括烹饪过程或切片技巧。这道菜的烹饪方法可以选择“Simmered”, 因为它需要更长的烹饪时间来增强较浓的配料的味道。此外, 鸭肉切成大块, 然后淋上柠檬汁, 因此可以翻译成“Duck Cubes with Lemon Sauce”。根据交际翻译, 可以翻译成“Wuming Simmered Duck Cubes with Lemon Sauce”。

虽然这些美食佳肴的名称只给出了材料, 但是它们的烹饪方法复杂, 味道鲜美, 这在它们的名称中没有表现出来, 通过结合交际翻译, 可以将这些美食佳肴的烹饪方法和味道准确表达出来。

### 4.3. 音译加注释

例 9: 玉林牛巴

译 9: YulinNiuba (Stewed Beef Jerky)

“玉林牛巴”是来自广西玉林的知名美食, 以牛臀肉制成。牛肉片经过干燥、蒸、炸、炖、沥干加工, 然后切成条状。然而, 有道、百度、必应和谷歌上的翻译采用了音译的方法, 这对于英语读者来说可能是半知半解的。虽然当地人可以知道它是什么样的食物, 但译语读者会疑惑“YulinNiuba”是什么, 由什么制作而成, 所以应该用注释来解释。由于玉林牛巴需要用厚而大的牛肉制成, 需要长时间的烹饪时间, 其烹饪方法可以“stewed”, 所以可以用添加注释“stewed beef jerky”, 即“Yulin Niuba (Stewed

Beef Jerky)”，这个翻译在保留原语的同时，采用音译和注释相结合的方式，为译语读者添加了配料和烹饪方法的信息。

例 10: 靖西香糯凉粽

译 10: Jingxi Cold Zongzi (Zongzi—Fragrant Glutinous Rice Wrapped in Bamboo Leave)

“靖西香糯凉粽”是广西的一道流行美食。其制作过程是先将糯米进行泡发，泡发过后用粽叶做外衣，加入各种喜爱的肉类、豆类，再将其包成三角形或者长条形，再继续煮四五个小时即可。把粽子放凉后剥去粽叶，其颜色金黄透亮，香气浓郁。有道、百度和必应的翻译将“香糯”翻译成“fragrant glutinous”，百度和必应将“粽子”翻译成“dumplings”，谷歌则翻译为“Jingxi Xiang Nuo and Liangzhuang”，犯了拼写错误的原则。然而，西方国家的“dumplings”一词是指用肉和蔬菜或水果填充的甜点制成的小块面团，和广西的凉粽并不相同。根据交际翻译，译文的翻译一方面要传达当地文化的意义，另一方面要让译文的读者收到与原文读者相同的信息。因此，“Jingxi Cold Zongzi (Zongzi—Fragrant Glutinous Rice Wrapped in Bamboo Leave)”是这种美味佳肴的恰当翻译。

#### 4.4. 直译加注释

例 11: 梧州龟苓膏

译 11: Wuzhou Tortoise Jully (Testudinis Plastrum and Green Brier Jelly)

“梧州龟苓膏”是一种清爽的甜点，当冷藏时，它会凝固成一个微妙的果冻状质地。其具有著名的健康益处，包括清热祛湿，美容养颜。这种美食在广东和广西广受欢迎。虽然有道，百度和谷歌翻译正确地将“龟苓”进行音译，但必应的翻译通过将其翻译成“turtle”，但这是一种食物，并非真的龟。此外，有道，百度和必应将“膏”翻译成“paste”。谷歌将其翻译成“Jelly”。相较而言，“Jelly”是一种更准确的方式来描述果冻的形态。然而，译语读者可能不熟悉“梧州龟苓膏”这种甜点，可能会因为它的苦味、深色、半液体的外观而被吓倒，甚至他们会相信它含有龟肉。因此，使用直译加注释能够让读者更清楚了解这个饮食的原料，表明这种美食含有龟苓和果冻。

#### 5. 结论

当地美食是当地文化的一部分。独具地域民族特色的美食，体现了广西丰富多彩的民族文化。从本研究可看出，在交际翻译理论的指导下，首先，音译和直译是最直接的翻译方法。直译可以在最大限度地保留原文形式和意义的同时，直接表达美食名称中所包含的信息，是翻译美食的有效方法。其次，在某种程度上，由于文化背景和风俗的差异，交际翻译可以有效地传达广西美食的含义，使外国读者了解它。根据交际翻译，可以更好地翻译广西美食的烹饪方法、形状、味道、食材、切片技巧，让外国人对这些美食有更好的了解，吸引他们对广西美食的兴趣。第三，在交际翻译中，译者可以采用音译加注释、直译加注释的方式，对广西特色美食进行翻译。如此可以帮助外国读者更好地了解广西文化，更多地了解中国文化，使广西传统文化更好地走出去，增进国际交流。

总之，广西特色美食的翻译是广西文化宣传的重要组成部分，具有丰富的文化印象。译者应根据不同情况采取不同的翻译方式，弘扬广西特色美食文化，保证译文的可读性。由于研究时间和能力的限制，本研究还有进一步深化的空间，例如，广西特色美食文化的丰富形象有待进一步探索和梳理，研究视角有待进一步拓宽，系统的翻译理论框架有待进一步完善。

#### 参考文献

- [1] Newmark, P. (1982) *Approaches to Translation*. 2nd Edition, Pegamon Press.

- 
- [2] Liu, F.L. (2017) A Comparative Study of Nida and Newmark's Translation Theories. *International Journal of Liberal Arts and Social Science*, **5**, 31-39.
- [3] 欧阳雪. 纽马克交际翻译理论下的侗族食品英译研究[C]//中国环球文化出版社, 华教创新(北京)文化传媒有限公司. 2019年南国博览学术研讨会论文集(一). 2019: 68-71.
- [4] 余冯蓬, 李霞. 跨文化交际理论下广西特色饮食翻译策略[J]. 食品界, 2023(3): 80-82.
- [5] 黄安妮, 雷月营, 周少娴, 张小芳. 桂林特色美食英译探究[J]. 桂林航天工业学院学报, 2018(1): 132-136.
- [6] 莫传霞, 梁敏娜. 文化外宣视角下广西民俗小吃名称英译策略[J]. 岳阳职业技术学院学报, 2020, 35(4): 96-98.
- [7] 刘宇. 异化与归化相结合: 广西菜系名称的英译[D]: [硕士学位论文]. 长沙: 湖南师范大学, 2015.
- [8] 熊欣. 跨文化交际理论下的中国菜名英译研究[D]: [博士学位论文]. 上海: 上海外国语大学, 2013.