

柳州特色食品中英双语微型语料库建设与译写规范化实践研究

贺 颖

广西科技大学外国语学院, 广西 柳州

收稿日期: 2025年8月15日; 录用日期: 2025年9月26日; 发布日期: 2025年9月30日

摘 要

随着柳州城市国际化进程的加快, 柳州特色食品的跨文化传播成为提升其国际影响力的重要途径。本研究旨在通过构建柳州特色食品中英双语微型语料库, 解决柳州特色食品在国际传播中的话语权缺失问题, 提升其国际传播力。研究发现, 柳州特色食品采用音译加注的翻译策略有助于中国特色文化在文化传播中掌握话语权、增强文化自信、树立国际品牌形象。通过语料库的建设与译写规范的制定, 为柳州特色食品的国际传播提供了标准化参考, 也为其他地区特色食品的跨文化传播提供了借鉴。后续研究将跟进现有地方译写规范实施效果, 聚焦于读者接受度进行实证研究, 并继续优化、更新和推广特色食品中英双语语料库的广泛应用。

关键词

柳州特色食品, 双语微型语料库, 译写规范化

A Practical Study on the Construction of a Bilingual Mini-Corpus of Liuzhou's Delicacy and Its Translation Standardization

Ying He

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

Received: August 15, 2025; accepted: September 26, 2025; published: September 30, 2025

Abstract

With the acceleration of Liuzhou's internationalization, the external promotion of Liuzhou delicacies has become a key pathway to enhancing global influence. This study constructs a Chinese-English

mini-corpus of Liuzhou delicacies to address the absence of discursive power in their international dissemination and to strengthen their communicative effectiveness. The research finds that the transliteration-plus-annotation strategy promotes Chinese local specialties effectively, enhances cultural confidence, and establishes a stronger international brand image. The corpus, together with the formulated translation guidelines, offers a standardized reference for the global promotion of Liuzhou delicacies and provides insights for the cross-cultural communication of specialty foods from other regions. The effectiveness of the current guidelines should be empirically reviewed in future research by focusing on reader reception, while the bilingual corpus should be iteratively refined, updated, and expanded.

Keywords

Liuzhou's Delicacy, Bilingual Mini-Corpus, Translation Standardization

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

随着柳州城市国际化的提升，柳州地方特色食品的英文翻译的准确性和统一性对于国际市场的拓展至关重要。首先，外宣翻译地方标准建设有助于推动地方特色食品企业的有序化、标准化、规范化发展，进而优化市场战略布局，推动产业增值收益、地方经济振兴。其次，可以有效传递地方特色，增强民众的文化自信，从而助力地方特色食品企业树立国际品牌形象、拓展海外市场，且进一步提升海外受众对中国非遗文化的认知和认同。再者，柳州高校螺蛳粉产业学院、外国语学院等机构参与标准的制定，形成“政企校”三方联动，合力助力当地企业，为地方和其他地区特色食品产业提供智力支持，推动广西民族特色文化国际传播高质量发展。本研究通过分析柳州特色食品国际传播的现状和问题，综合运用量化排序、对比分析与人工智能辅助翻译等方法，构建了兼具实用价值与示范效应的“柳州特色食品中英双语微型语料库”，归纳了语料库构建与译写规范制订的经验路径与优化建议。

2. 柳州特色食品国际传播的现状和问题

柳州特色食品国际传播研究的一个重要方向是将螺蛳粉与中国文化产品、饮食文化象征等内容关联匹配，关注文化传播与城市国际形象的结合研究，如李斌、肖潇(2021)着重研究其国际传播路径，打造城市名片，推动提升柳州城市形象和文化软实力建构[1]；李斌、王紫研(2024)进一步呼吁增强地域食物吸引力、提高食品企业扩散力、扩大特色美食传播力、提升饮食文化感召力，构建以食物为媒的叙事体系，打造“有味道的中国名片”，服务于向世界展示真实立体全面的中国[2]。闻静(2022)将螺蛳粉蕴涵的多民族文化联系起来，从人类学和符号学视角探讨铸牢中华民族共同体意识[3]；王彦霖(2022)也试图以螺蛳粉在新媒体环境下的传播策略为例，试图对非遗文化的传播提供借鉴与参考[4]；何云帆(2024)的研究着眼于非语言符号在新媒体环境下的运用，探析柳州螺蛳粉跨文化传播的新思路[5]。这些研究都表明柳州地方特色食品在文化传播、城市形象国际化构建中起到了重要作用。

除此之外，近年来柳州特色食品的文献研究覆盖了消费行为、行业发展、风味物质、工程技术、新媒体营销、文化发展、消费者分析、科技支持、政策支持以及产业化发展等多个方面，反映了柳州特色食品产业的全面发展和面临的挑战，而食品产业规范化体现在销售和食品安全标准方面，鲜有关于国际

传播中英译标准的建设研究, 主要问题总结如下:

2.1. 缺乏语言学和翻译学视角的研究

文献中显见语言学、翻译学角度的研究视角。曾妮(2023)基于广告设计及翻译相关理论, 根据英语国家文化习俗、语言表达特点及广告翻译原则等, 从味道特点、音译原则、文化差异、外观特色和品牌形象等五个方面探讨柳州螺蛳粉广告设计及英文翻译方略[6]; 裴琳、王玉甜(2023)也从语言文化的角度分析了螺蛳粉外宣英译资料现状, 认为标准化英译推广不足、螺蛳粉文化宣传深度不够、高层次翻译人才不足[7], 为特色食品译写规范的建设研究提供了语言学和翻译学方面的视角。

2.2. 缺乏语料库建设和译写规范的研究

目前关于特色食品的语料库研究在权威期刊未见有发表。关于译写规范的问题, 耿娟(2021)指出我国进出口食品包装文字翻译失真现象严重, 翻译过程中存在语法与用词错误, 普遍存在机械式直译法, 缺乏统一的译文形式以及翻译过程中艺术性与科学性失衡等问题, 比如“保质期”, 我们国家主要采用的是封口的“生产日期”加包装袋上的时间期限, 而欧美一般采用到期日期来表示; 再如“开袋即食”各品牌也有自己五花八门的翻译[8]。进出口食品包装文字英文翻译, 针对固定的、必须翻译的单词, 无论是源语还是译语, 都应该进一步地进行规范并尽快形成统一的译文形式, 建立特色食品外文翻译语料库, 解决译写不规范的问题。

2.3. 特色食品国际传播话语权的缺失

根据研究团队前期研究中的柳州特色预制食品螺蛳粉为例, 首先, 柳州“螺蛳粉”名称英译主要有三个版本的差异, 不利于地方产业国际品牌的树立; 在翻译柳州螺蛳粉的味觉特点“臭”的特点的时候使用了 stinky 这个具有贬义内涵的词, 使得特色食品产业国际传播效率度不高; “木耳”的译名就有 *Auricularia auricula*, black fungus、Jelly ear 和 black wood ear 等等, 无助于海外受众识记和传播; 再者, 柳州“螺蛳粉”外包装袋上的烹饪方法、警示信息、广告用语等的英译误差, 都不利于海外受众的准确把握和理解。本研究团队的前期研究从话语施行者、话语内容、话语对象、话语平台和话语效果反馈多个维度探讨螺蛳粉如何在海外传播中建构自己的国际话语权(孙舒, 熊欣, 覃慧, 2022) [9], 本研究将继续深入探讨地方特色食品海外传播话语内容的专业性、有效性和准确性。

3. 柳州特色食品中英双语语料库建设过程

3.1. 以现有国家标准和地方标准为依据

在翻译和语料库建设过程中, 主要参照地方标准《预包装柳州螺蛳粉外包装英文译写规范》(2024) (后简称《译写规范》) 的翻译方法和原则, 比如将具地域特色的食品“螺蛳粉”和特殊风味的“麻辣”用拼音直译, 即保留美食的独特性又体现文化自信。同时参照《中华人民共和国国家标准英文版翻译指南》(1999) 和《公共场所中文标识英文译写规范》等国家标准, 以及《扩大柳州螺蛳粉出口工作方案》(2022) 和《预包装柳州螺蛳粉加工技术规程》(2022) 等地方性文件。这些标准和文件为语料翻译工作提供规范性指导, 确保语料库的权威性和适用性。

3.2. 通过赋分量化的方法采集筛选语料

首先从百度、必应、谷歌三大搜索引擎查找关键词“柳州特色美食”, 在“百度知道”、“搜狐新闻”、“知否美食”、“大众点评”等主要网络媒介, 搜集到 44 种上榜柳州特色食品。但由于各大网站或博主的评选标准不同, 课题组通过给各种食品按出现的频率和排序的量化手法来甄选研究对象, 如“买

购网”上榜的柳州十大小吃，螺蛳粉排第一，计 10 分，其他食品按照排序分数依次递减，各大美食榜网站排名执行同样的赋分标准。通过此量化方法，将辣椒骨、耗油叉烧包、柳州卷粉等不具备代表性的食品剔除在外。同时通过分析预制食品排行榜以及出口销量等关键指标，收集好欢螺、螺霸王、佳味螺等 10 家龙头企业的海外版产品包装词条、官方描述、以及消费者评价等语料，确定了柳州螺蛳粉作为研究的核心对象和先行研究样板，以相同方法确定其他 12 种柳州特色食品作为主要语料收集对象(见表 2 品名)，确保语料的多样性和全面性。

3.3. 借助人工智能进行术语摘取规整和翻译

首先进行中文原始语料的收集，即无差别收集甄选出的特色食品的主观的味觉、味道特点、烹饪方法、原料、配料、营养成分等共计 20,787 字；再使用人工智能进行分词、语料清洗，共计干净语料 938 字；随后进行高频词的统计和专业术语的整理，整理出味道特点、主要原料、营养成分、烹饪和食用方法五类相关词汇词频，表 1 示例了与柳州特色食品味道相关的语料词频。团队成员作为初级审议人员两次对 51 条有争议的翻译内容进行比对、校审，并经过专家团队的审议，以确保每个术语的准确性和地道性。最后这些术语被整理并录入语料库，为后续的检索和研究提供了便利。

Table 1. Frequency statistics of flavor-related collocates in the Liuzhou delicacy corpus
表 1. 与柳州特色食品味道相关的语料词频统计

干净语料	相关词条	频率
辣	辣、甜辣、香辣、酸辣、辣味、辣度	14
香	香酥、香气扑鼻、香甜等	12
甜	甜辣、甜而不腻等	8
酥	香酥、酥脆等	6
酸	酸味、酸甜等	7
鲜	鲜美、鲜香等	7
糯	软糯、糯滑等	5
回味	回味无穷等	5
脆	松脆、酥脆等	4
嫩	肉嫩、鲜嫩多汁等	3
嚼劲	有嚼劲、越嚼越香等(类似表述算一处)	3
开胃	-	2
爽口	-	1
紧实	紧实的肉质	1

3.4. 多元协作评审驱动语料库术语标准化

为保证中英双语语料库的质量，课题组在翻译过程中组织了多次内部和外部评审会议，对翻译术语进行深入的讨论，邀请了 2 名高校外国语学院教授(翻译方向)、2 名食品行业高级工程师(柳州螺蛳粉产业学院)、1 名资深译审(持有 CATTI 二级证书)、以及 1 名数据库软件开发工程师共同参与，重点讨论有争议的内容，比如“酸笋”是选择它的风味(sour)还是它的做法(pickled)作为标准，芙蓉酥到底是否跟“芙

蓉花”有关系；“云片糕”、“水油堆”这些翻译难度比较大、辨识度又比较高的食品，是否应该使用直接音译。每名专家根据翻译团队提交的佐证材料进行审议和投票，这一过程不仅提高了语料库的准确性，也增强了其在实际应用中的可靠性。表 2 以 13 种特色食品的名称为例，显示四大 AI 翻译工具和译审专家的建议结果对比。

Table 2. AI-generated English translations of thirteen Liuzhou delicacies and expert reviewers’ recommendations
表 2. 柳州 13 种特色食品的 AI 英译比较和译审专家建议

	品名	豆包 AI	Kimi AI	Baidu AI	ChatGPT	译审专家建议
1	柳州螺蛳粉	Liuzhou River Snail Rice Noodles	Liuzhou Luosifen	Liuzhou Luosifen	Liuzhou Snail Noodles	Liuzhou Luosifen
2	牛腊巴	Beef Jerky (La Ba)	Beef Jerky	Niu Laba	beef jerky	Beef Jerky
3	芙蓉酥	Hibiscus Cake	Hibiscus Shortbread	Furong Crispy	Lotus Puff Pastry	Rong'an Furongsu (Rong'an style taro pie)
4	水油堆	Shuiyoutui (a kind of fried glutinous rice ball)	Shuiyou Pile	Water oil pile	Water and Oil Stack (a type of pastry)	Shuiyoudui (Soft Fried Glutinous Rice Fritter)
5	烤香猪	Roasted Suckling Pig	Roasted Fragrant Pork	Roasted fragrant pig	Roasted Suckling Pig	Chargrilled Roasted Piglet
6	铜瓢粑	Tongpiaoba (a kind of fried cake)	Tongpiao Cake	Copper ladle cake	Copper Spoon Cake	Tongpiaoba (fried cake in copper ladle)
7	五色糯米饭	Five-color Glutinous Rice	Five-Color Glutinous Rice	Five-colored glutinous rice	Five-Color Sticky Rice	Five-colored glutinous rice
8	竹筒饭	Bamboo Tube Rice	Bamboo Tube Rice	Bamboo tube food	Bamboo Tube Rice	Bamboo Tube Rice
9	云片糕	Nephelium Cake	Cloud Slice Cake	Cloud cake	Cloud Slice Cake	Yunpian ricecake
10	滤粉	Lüfen (a kind of rice noodle)	Filtered Rice Noodle	Filter powder	Filtered Rice Noodles	Rong'an Lüfen (Filtered Rice Noodles)
11	苗族酸肉	Miao Ethnic Group's Sour Meat	Miao Sour Pork	Miao sour meat	Miao Ethnic Sour Meat	Traditional Miao fermented Sour Pork
12	黄豆酸笋焖鱼	Braised Fish with Soybean and Sour Bamboo Shoots	Soybean and Sour Bamboo Shoot Braised Fish	Stewed fish with soybean and sour bamboo shoots	Fish Stewed with Yellow Bean and Sour Bamboo Shoots	Braised Fish with Soybean and pickled Bamboo Shoots
13	炒田螺	Fried River Snails	Stir-Fried Field Snails	Fried river snail	Stir-Fried Snails	Stir-fried river snails

4. 柳州特色食品中英双语语料库内容和特点

本研究构建的“柳州特色食品中英双语微型语料库”共收录涵盖了 13 种具有柳州地方特色的食品词条，涵盖其味道特点、主要原料、营养成分以及烹饪或食用方法等核心信息，共 938 字/76 个词条及其英文译写术语，这些信息不仅有助于翻译工作者准确地传达柳州特色食品的精髓，也为食品研究者和文化推广者提供了宝贵的资源。语料结构采用标准化字段设计，支持 AntConc 软件检索；语料库的建立还考虑了未来的扩展性，预留了空间以纳入更多食品种类和相关信息，确保语料库能够随着柳州特色食品文化的发展而不断更新和完善，具备良好的可扩展性与复用性。语料库特点如下：

4.1. 统一性

语料库在术语标准化方面体现出一致性。研究团队基于历史渊源、公众接受度、网络评价等多个维度遴选目标食品，细致分析并筛选出 13 种最具代表性的食品。柳州螺蛳粉因其独特的风味、文化意义和地方经济引领价值被纳入语料库，且作为重点研究对象。对于这些食品的名称、主要食材、烹饪术语等，进行了反复论证和标准化处理，确保翻译的统一性和准确性。例如，个人主观感受对味觉特色的“爽”各有不同，在食品语境中既指口感清爽、脆嫩，又隐含痛快、过瘾的积极体验，英语里难以用一个词完全对应，可以翻译成 refreshing (清爽提神)、zesty (带劲、刺激)、palate-cleansing and invigorating (清口又过瘾)，而团队最后统一采用了“delectable”来表示特色食品给人带来的愉快的体验感。再如“牛腊巴”，四个 AI 工具给出的翻译差别不大(见表 2)，被翻译为“Beef Jerky”的争议较小因此统一采用。此类标准化处理有效避免了术语歧义，提升了国际受众的识别效率。

4.2. 实用性

语料库在实际应用中展现出便捷的实用价值。企业可直接调用标准化译名进行产品外宣，如“五色糯米饭”直接对应“Five-Colored Glutinous Rice”，这不仅提高翻译工作的效率，也保证了品牌形象的一致性。再如，用 Antconc 软件进行检索时，词频分析显示“辣”及其复合词(如“香辣”、“酸辣”、“甜辣”、“辣味”、“辣度”)高频出现($n=14$)，精准反应出柳州饮食的味觉特征之一是“辣”，为市场与宣传部门提供了可量化的证据：辣是柳州特色食品的核心卖点。企业据此可在英文宣传中有意识地保留并突出“spicy/chili”等关键词，实现受众期待与产品特色的精准匹配。同时，语料库已将“香辣”、“酸辣”等细分口味统一译为“spicy and aromatic”、“hot and sour”等固定表达，不仅维护了品牌术语的连贯性与专业度，还为企业提供了更细致、更精准的文化洞察和更便捷可靠的实证数据资料。

4.3. 示范性

柳州特色食品语料库的示范性不仅体现在实践层面，更在于其翻译策略与翻译理论的深度耦合，为翻译教学和地方产业国际化提供了可复制的案例。例如上文讨论的“酸笋”是选择它的风味(sour)还是它的做法(pickled)作为翻译标准，译审专家以 Nida (1969) [10]的功能对等理论(Functional Equivalence Theory)为指导，强调译文需在目标语文化中实现与源语“同等功能”，尤其当源语项目承载非遗工艺信息时，味觉描写(sour)须让位于工艺描写(pickled)，最终将“酸笋”的翻译标准化为 pickled bamboo shoots，既保留发酵工艺的文化符号，又满足海外受众对食品制作方式的认知需求，符合功能对等理论中传递文化内涵的要求。又如“柳州螺蛳粉”的表达直接用英译异化“Liuzhou Luosifen”而不是意译，译审专家采用了 Venuti (1995) [11]的“异化-归化”策略，不仅传递了食品的名称，还传递了其作为一种地方特色的文化信息。同时在文化自信理念的指导下，其他特色食品，如“铜瓢粑”、“云片糕”、“水油堆”、“滤粉”这些具有地域特征，翻译成英文又容易跟其他地方的食品混淆的食品，采用音译加注的策略去处理(见表 2)，通过归化括号注释降低理解门槛，形成“异化主导、归化补偿”的复合路径，既保留文化标识又降低理解负荷，初步验证了此路径在地域食品外宣中的可推广性。

5. 双语语料库译写规范化的问题与建议

5.1. 语料翻译的典型问题

5.1.1. 源语表述缺乏规范性

在特色食品的英译实践中，每个特色食品品类、品牌不一样，源语表述也不尽相同，例如源语中出现“建议滴两滴醋”、“煮至可以用筷子夹断”、“文火”、“冷水微火煮沸”等不精确信息表达，时间、

温度及剂量信息缺失。课题组进行了文化对比,建议采用精确的时间和量度单位进行表述,以提升翻译的精确度和国际通用性,例如源语表述建议用“……和 Xml 冷水下锅煮至沸腾”代替,相对应的译语为“add Xml cold water and bring to a boil”。源语表述规范性的问题亟需行业协会、商务主管部门与政府机构的多主体协同治理,建议由柳州市食品工业协会牵头,联合市场监管局制定“柳州特色食品源语表述规范”,源语规范后再进行英译,从源头避免翻译偏差,避免仅提问题无解决方案。

5.1.2. 直译和错译

在特色食品包装的英文翻译中,直译和误译现象较为普遍。以螺蛳粉外包装为例,包装袋上的烹饪方法、警示信息、广告用语等的英译误差,不利于海外受众的准确把握和理解,如“食用方法”被逐字翻译译成 how to eat,而“Cooking direction”的说法更地道;“过敏原”被译为错误拼写成 Allergy Disclalmer,应按照语境“过敏原提示”译为“Allergen Warning”;冗余信息如食盐不应译成 edible salt 而应直接用 salt;柳州融安特色食品“芙蓉酥”其实没有“芙蓉”这种花在作为成分,如果翻译成 Hibiscus crisp 将会给国际受众带来误导。

5.1.3. 中外饮食理念和思维差异

在翻译特色食品的烹饪方法时,需考虑中西方饮食理念和思维差异。如在翻译烹饪方法时,中国的“8 小时熬制汤料非勾兑”透露其健康和养生的理念,而在西方文化中可能被误解为营养成分的流失,因此建议采用减译策略,译为“non-concentrated soup base”,以符合目标语言市场的消费理念。同理,在柳州很多油炸美食的制作过程中,需要“用大量食用油高温炸制至金黄色,口感酥脆”,使用较多油来达到理想的酥脆效果是常见的做法,并且消费者也比较注重这种酥脆的口感,而在西方健康理念中,大量使用油进行油炸被认为是不健康的烹饪方式,翻译时可以采用模糊处理的方式,如“Deep fry until golden/brown for a crispy texture”(炸至金黄色以获得酥脆口感),弱化“大量食用油”这个可能引起负面印象的信息。

5.2. 译写规范化建议

5.2.1. 话语权与文化自信的彰显

在特色食品的英译中,采用音译方式是中国文化自信及国际话语权的体现。例如,“柳州螺蛳粉”音译为“Liuzhou Luosifen”,“螺蛳肉”音译为“Luosifen Meat”,“麻辣”音译为“Mala”,进而推及“铜瓢粑”、“云片糕”、“水油堆”、“滤粉”等采用音译加注的方法,此种翻译策略不仅彰显了中国文化的自信,有助于中国在文化输出中掌握话语权,也有助于在国际市场中增强品牌识别度,让国际消费者能够更容易地记住和搜索这一特色食品,避免了误解和混淆。同时,音译有助于保留源文本信息,不仅保留了其独特的地方特色,也使其文化特性得以在国际市场传播,促进不同文化之间的交流和理解。

5.2.2. 读者接受度的平衡

在进行特色食品的国际宣传时,必须平衡文化传播的准确性与目标受众的文化适应性。以柳州螺蛳粉为例,其外宣翻译策略不仅需传达中国饮食文化的独特性,亦需考量海外消费者的文化敏感度和接受度。在此背景下,翻译规范对于特定具有文化内涵的词汇进行了审慎的调整,旨在减少文化障碍,提升产品的国际吸引力。以《译写规范》里的译语为例,螺蛳粉中“臭”这一特征的表述,“stinky”这一带有负面含义的词汇明显不能带给海外受众正面的回应,应用更为中性的表述,然而,“odorous”是否能够被广泛接受,并激发消费者的尝试意愿,仍是一个值得深入探讨的问题。再如,木耳的翻译“black wood ears”是否能够在目标受众中产生积极的联想;“腐竹”的不同译法(soymilk skins/fried soymilk films/fried bean curd sheet)是否与消费者的预期相符;“冰糖”的翻译“rock candy”,需验证其是否准确地反映了原

料的本质特性和形态,以及是否能够被目标市场的消费者正确理解。同理,辣椒油翻译为“chili oil”,辣味是有一定西方受众的,但对于“油”的接受程度可能因国家而异,有些消费者对高油脂的食物比较谨慎,所以翻译时可提及辣椒油的用量适中,或强调其能提升风味的重要性。这些翻译选择不仅关系到产品的市场接受度,也影响到中国饮食文化的传播效果。对于以上翻译实践中的关键问题,需要开展更为细致的跨文化比较和目标受众的接受度调查,通过实证研究方法,如问卷调查、焦点小组讨论等,可以收集目标受众对于特定翻译选择的反馈,从而为翻译实践提供科学依据;后续研究还应探讨如何在保持文化特色的同时,使翻译文本更贴近目标受众的文化习惯和审美偏好。通过多维度的研究,可优化特色食品的外宣翻译策略,实现文化传播与市场接受度之间的最佳平衡。

6. 结语与后续研究

本研究通过“柳州特色食品中英双语微型语料库”的构建,提出“音译加注”的主要翻译策略,为其他地区特色食品的国际传播提供实证数据支持和借鉴案例,为翻译教学和实践提供指导和参考。研究团队后续将跟进《译写规范》的实施效果,聚焦于读者接受度进行实证研究;拟向柳州商务局、螺蛳粉企业合作推广、继续优化和更新和推广柳州特色食品中英双语语料库,逐年扩大语料的覆盖范围,以适应不断变化的市场需求和文化环境;并将围绕“术语检索、翻译辅助、文化解读”等核心功能进行双语网站开发和手机应用程序开发等应用研究。

基金项目

本研究得到柳州市科协软科学研究课题资助(项目编号:柳科协软 20230114)。

参考文献

- [1] 李斌,肖潇. 地方饮食文化“现象级”国际传播效果的策略解析——以柳州螺蛳粉为例[J]. 对外传播, 2021(9): 35-39.
- [2] 李斌,王紫研. 构建以食为媒叙事体系打造“有味道的中国名片”——柳州以螺蛳粉为载体加强国际传播能力建设的启示[J]. 城市党报研究, 2024(9): 8-11.
- [3] 闻静. 饮食符号建构与铸牢中华民族共同体意识研究——以广西柳州螺蛳粉为例[J]. 南宁职业技术学院学报, 2022, 30(6): 46-51.
- [4] 王彦霖. 新媒体环境下非遗文化传播策略分析——以“柳州螺蛳粉”为例[J]. 采写编, 2022(11): 103-105.
- [5] 何云帆. 新媒体视域下非语言符号在跨文化传播中的运用探析——以柳州螺蛳粉为例[J]. 新闻研究导刊, 2024, 15(9): 37-40.
- [6] 曾妮. 地方特色小吃广告语设计及英文翻译探析——以柳州螺蛳粉为例[J]. 柳州职业技术学院学报, 2023, 23(1): 118-122.
- [7] 裴琳,王玉甜. “一带一路”视域下螺蛳粉外宣翻译策略研究[J]. 经济师, 2023(3): 244-245.
- [8] 耿娟. 我国进出口食品包装文字英文翻译存在的问题及对策[J]. 对外经贸实务, 2021(3): 59-62.
- [9] 孙舒,熊欣,覃慧. 探讨螺蛳粉海外传播中的国际话语权构建要素[J]. 现代语言学, 2022, 10(9): 1958-1962.
- [10] Nida, E. (1969). *The Theory and Practice of Translation*. E. J. Brill.
- [11] Venuti, L. (1995) *The Translator's Invisibility. A History of Translation*. Routledge.