

引用格式: 夏雪, 吴茂钊, 刘永飞. 文化翻译视角下黔菜英译策略研究[J]. 标准科学, 2025 (8):80-86.

XIA Xue, WU Maozhao, LIU Yongfei. Translation Strategies for Guizhou Cuisine from a Cultural Translation Perspective [J]. Standard Science, 2025 (8):80-86.

文化翻译视角下黔菜英译策略研究

夏雪 吴茂钊* 刘永飞

(贵州轻工职业大学 黔菜发展协同创新中心)

摘要: 【目的】进一步研究推广黔菜, 充分借力贵州得天独厚的生态资源优势, 推广原生态、美味的黔菜。【方法】在文化翻译视角下, 运用异化与归化的翻译策略, 进行黔菜英译研究。【结果】黔菜出山, 黔菜出海, 已经逐渐为人熟知, 但知名度从省内到国内递减, 这在一定程度上反映出黔菜走出国门仍需努力。【结论】归化和异化是手段, 文化传播与传承是目标。只有结合实际, 兼顾二者优点, 黔菜英译方能有所作为。

关键词: 文化翻译视角; 黔菜英译; 归化与异化; 策略研究

DOI编码: 10.3969/j.issn.1674-5698.2025.08.011

Translation Strategies for Guizhou Cuisine from a Cultural Translation Perspective

XIA Xue WU Maozhao* LIU Yongfei

(Guizhou Cuisine Development and Innovation Center, Guizhou Light Institute Polytechnic University)

Abstract: [Objective] This study aims to promote Guizhou cuisine by leveraging the province's unique ecological resources and enhancing its appeal through effective English translation. [Methods] From the perspective of cultural translation, this paper explores the English translation of Guizhou cuisine using the strategies of foreignization and domestication. [Results] While Guizhou cuisine is gradually gaining recognition outside the region, its popularity diminishes from local to national and international levels. This indicates that more effort is needed for Guizhou cuisine to achieve global reach. [Conclusion] Domestication and foreignization are translation strategies; cultural communication and heritage are the ultimate goals. Effective English translation of Guizhou cuisine requires a practical approach that draws on the strengths of both strategies to enhance cross-cultural understanding and promote culinary culture globally.

Keywords: cultural translation; Guizhou cuisine; domestication and foreignization; translation strategies

0 引言

黔菜英译的策略是手段和过程, 黔菜英译的

预期效果也是传递舌尖文化自信, 是最终目标。作为“四个自信”之一的文化自信, 对新时代文化强国建设有着重要意义。广大文艺工作者要增强文

基金项目: 本文受贵州省教育厅2024年高校人文社会科学研究项目“贵州黔菜公共品牌研究”(项目编号: 2024RW100); “贵州传统饮食习俗及成因研究”(项目编号: 2024RW294)资助。

作者简介: 夏雪, 硕士, 讲师, 研究方向为英语教育、黔菜英译。

吴茂钊, 通信作者, 博士, 高级实验师, 研究方向为烹饪科学与教育以及黔菜标准与产业。

化自觉、坚定文化自信,以强烈的历史主动精神积极投身社会主义文化强国建设^[1]。饮食蕴含着博大精深的中国文化,在树立和传递文化自信方面必然能够有所作为。随着中国文化“走出去”步伐的不断加快,中国美食文化作为中华优秀传统文化的重要组成部分,近年来在国际上越来越受关注,而准确地英译寓意丰富的菜名则成为传播中国美食文化的一条重要途径^[2]。自改革开放的春风吹遍神州大地,中国“引进来”和“走出去”的需求越来越强烈。对于美食文化走出去,黔菜承担着重要的使命。

1 研究概况

从美食纪录片《舌尖上的中国》不难看出,美食与文化密切相关,因此也就有了美食文化之说。美食文化是一个比较宽泛的概念,其中既包括物质意义上的内容,如食材的获取知识、食材的烹饪知识,来表现生活知识的传承^[3]。同时也包括精神文化层面与行为层次,如文化理念、饮食思想,给人们带来归属感和认同感。美食文化包含物质和精神2个层面,物质主要指的是食材的获取和烹饪,精神则侧重蕴含在食材与烹饪中的风土人情。中国人对“吃”很讲究,不仅吃得认真,也品味独到。吃在于享受美食赐予味蕾的愉悦感,而品在于品味舌尖美食文化。一方水土养一方人,不同地域吃法各异,烹饪之道也各有千秋。不同地域的劳动人民在传承与传播过程中造就了异彩纷呈的美食文化。菜名英译正是在文化翻译视角下,实现一次又一次文化交流与传播。文化翻译观认为,翻译不是纯语言的行为,它深植于文化之中,是文化背景下的一种文化交流^[4]。

相对于妇孺皆知的八大菜系,黔菜发展正在后发赶超。八大菜系分别为粤菜、川菜、鲁菜、淮扬菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜。川菜是中国八大菜系之一,博采众家之长,形成了“一菜一格,百菜百味”的特点,享誉中外^[5]。川菜菜名包含了丰富的文化内涵^[6],好的菜名翻译也有助于中国文化的体

现。湘菜是中国八大菜系之一,菜肴命名除了具有湖湘特色外,还有一些具有中国传统文化特色,蕴含美好的寓意^[7]。除八大菜系以外,也有部分学者研究客家菜,传播客家美食文化。吴海荣^[8]进一步探究客家美食文化及客家菜名的翻译,对客家饮食文化传播意义非凡。由此可见,已有部分学者关注菜名英译中蕴含的美食文化。然而,在各菜系菜名英译热火朝天之时,反观黔菜则是门前冷落。难道黔菜确实默默无闻?其实不然,贵州素有“黔山秀水”之美称,藏在秀美山水之间的人间烟火也令无数人向往。

黔菜研究推广价值与前景不可估量。部分学者潜心研究黔菜,已形成一定的学术成果,但距离黔菜发展欣欣向荣还有一段路要走。贺菊莲^[9]提出,做大做强黔菜,提升黔菜名气,让黔菜立足西南走向全国。黔菜辣醇、香浓、酸鲜、味厚,融合了湘菜、川菜、粤菜诸多精华。李洁等^[10]分析凯里酸汤研究现状,对微生物种群、有机酸研究、营养成分等进行了深入研究。刘骏娇^[11]提出,交通“毛细血管”的疏通,改善了贫困地区生产生活条件,拉近了贫困地区与外界的距离,也促进了农村产业升级。此前,有学者分别从黔菜发展和品牌塑造、白酸汤^[12]和黔菜出山等方面进行了研究。

也有学者以《舌尖上的中国》为例,在文化翻译视角下进行中国菜名的英译研究,但目前对于黔菜英译的策略研究还存在空白,这是本文的研究重点以及需要解决的问题。本文前期研究成果为人社部技工教育与职业培训“十四五”规划教材《贵州名菜》,目前正在推出《贵州名菜(双语版)》,个案研究选自系列教材及现有学术研究成果。

2 归化与异化的选择

由于不同国家的语言和文化差异,黔菜走出去离不开语言转换,而语言转换并不仅仅是语言文字层面的转化,还需要呈现蕴含其中的美食文化内涵。黔菜英译究竟如何译?究其根本,目的如下:(1)讲好贵州故事,传递贵州声音;(2)让贵州

故事听得懂, 贵州声音有人听。就翻译策略而言, 讲好中国故事重在中国的故事, 也就是说故事本身烙印着中国的特色, 选择异化策略是不错的选择。中国故事听得懂指的是翻译的内容能够让人看得懂, 最好选择归化策略。归化与异化策略并不是非此即彼, 而是彼此成就。1995年, 美国翻译理论家劳伦斯·韦努蒂(Lawrence Venuti)在《论译者的隐形》中提出了归化与异化这两大翻译策略。异化策略要求译者在翻译过程中尽量保留原文的语言、文学、文化特质, 保留异国风味。吴海荣^[8]提出, 基于源语言作者的意图, 译者对源语言的中心内容加以分析和掌握, 再为目的语读者提供以目的语文化内涵为依据的译文。运用归化策略翻译的译文更易于读者理解和掌握源语言传递出来的主旨信息。因此, 在面对不同的英译需求时, 需要具体问题具体分析, 或是优先考虑传播原汁原味的美食文化, 或是站在目的语角度, 呈现通俗易懂的译作。二者在侧重某一方面的同时, 也可以合作共赢。

总之, 在文化翻译视角下, 笔者采取“异化为主、归化为辅”的翻译策略, 能异化则异化, 保留黔菜文化的特色; 异化其次是归化, 辅助传递可读性译文。

2.1 异化策略的运用

异化策略指的是保持源语传递的文化内涵。贵州作为西南地区的多民族省份, 民族文化多姿多彩, 蕴含在民族文化里的饮食文化更是有着其独特韵味。一定程度上可以说, 多民族的特点成就了贵州饮食文化的特色。因此英译菜名时, 需要深入剖析蕴含其中的饮食文化, 达到跨文化交际的目的。异化策略主要选择“音译为主、其他策略为辅”的翻译方法, 突出菜肴的民族和地域等信息。

2.1.1 音译+注释

音译法难免存在文化信息传达不畅、受众接受能力有限的情况, 因此加以注释, 解释其中缘由, 在实现文化交际的同时不显得太突兀。

(1) 菜名: 古镇状元蹄

英译: Zhuangyuan Ti of Qingyan Ancient Town(Braised Pig Pettitoes for the First One in

Ancient Imperial Examinations)

解析: 古镇状元蹄的命名起源与清朝青岩举人赵以炯有关。赵是贵州青岩人, 从小聪明, 喜欢读书, 擅长书法, 作文明朗通达, 因为连续考取了秀才、举人。为上京赶考, 他经常挑灯夜读。有一次温习功课时, 饥肠辘辘, 来到夜市小摊, 点卤猪脚作宵夜, 吃完后赞不绝口。摊主说道“贺喜少爷。”赵问:“何来之喜?”摊主表示, 蹄题同音, 好兆头, 此行必定金榜题名。赵以炯听罢非常高兴, 进京赶考果然金榜题名, 回家祭祖时, 重礼相谢摊主。摊主作为生意人能说会道, 吉言相送赶考人。不论是巧合还是实力, 最终意愿达成。

为彰显蕴藏于这道菜中的文化内涵, 此菜名采用“音译+注释”的翻译策略, 一方面不因英译舍去本身的文化内涵, 以音译“Zhuangyuan Ti”翻译菜名, 青岩古镇音译为“Qingyan Ancient Town”, 通过拼音翻译法传播贵州美食文化。另一方面, 为增加译文可读性, 加以解释, “Braised Pig Pettitoes for the First One in Ancient Imperial Examinations”, 将中国科举考试体现在解释中。赵彦昌等^[13]提出, 科举一直是为朝廷输送人才的一个主要途径。清政府不断引导满蒙汉人加强学习来提升文武实力, 为朝廷效力, 以进一步巩固统治。以此表明名菜起源, 弘扬贵州饮食文化的同时, 增强文化自信。

(2) 菜名: 肠旺面

英译: Changwang Noodles(with overtone of daily fortune)

解析: 肠旺面始创于晚清。据说在一百多年前, 贵阳北门桥一带肉案林立。桥头有傅、颜两家面馆, 他们用肉案上的猪肥肠和猪血旺做成肠旺面, 以招徕前来买肉买菜的顾客。两家面馆互相竞争, 使肠旺面的质量不断提高, 最后在贵阳卖出了名气。肠旺面又称肠益面。“肠”即猪大肠, “旺”则是猪血, 加上面条, 三者相加便相得益彰。肠旺面是贵州极负盛名的一种风味小吃。在贵州众多的小吃中, 肠旺面有山西刀削面的刀法, 兰州拉面的劲道, 四川担担面的滋润, 武汉热干面的醇香, 以色、香、味“三绝”而著称, 具有血嫩、面脆、辣

香、汤鲜的风味和口感,以及红而不辣、油而不腻、脆而不生的特点。“肠旺面”其实是“肠苋面”。谐音“常旺面”,寓意吉祥。这道菜的英译选择“音译+注释”的翻译方法,“肠旺”音译为“Changwang”,附上注释“常旺”(with overtone of daily fortune),寓意天天好彩头,每天吉祥如意。

2.1.2 音译+直译

直译是忠实于原文的典型翻译策略,也要避免过于忠实原文而忽视了读者的接受能力。张保红提出,韦利所践行的直译是尽量做到与原文在形式与内容上保持一致^[14]。进一步说,力求译文与原文句意和句法一致,文从字顺,语言自然。直译从意义和句法结构上最大限度忠于原文。贵州少数民族菜品多以少数民族名称命名,直译菜名也能体现菜肴所属民族。音译主要是解决菜名英译时一些特定表达。比如XX族(少数民族),一般以“拼音+minority”命名,其中“minority”指的是少数、少数民族,本身有少数民族之意,但因少数民族并非只有一种,一般在“minority”前面加上民族名称的汉语拼音。

(1) 菜名: 土家族社饭

英译: Community Dinner of the Tujia Minority

解析: 土家族社饭是土家族人的特色美食,是居住在铜仁的土家族人每年二月“社日”必食的“佳节饭”。社饭译为“community dinner”,土家族译“Tujia minority”,中间以介词“of”衔接,此处运用了“直译+音译”的翻译策略。

(2) 菜名: 苗家田鱼冻

英译: Paddy Field Fish Jelly of Miao Minority

解析: 稻田养鱼是鱼和稻的生态共生,相互影响,相互促进,无农药,无化肥,可制作菜肴和熬冻。苗家田鱼冻因主辅料同时体现在民族风味冷菜而得名,其采用熬冻、烧和拌的烹调方法制作,清辣味型,口感独特,酸辣爽口。该菜名英译主要以直译“Paddy Field Fish Jelly”和音译“Miao Minority”相结合,呈现一道苗族特色菜肴。

2.1.3 音译+增译

增译策略旨在通过增加译入语单词或短语的情

况下,进一步解释,使译文更加流畅,增强可读性。

(1) 菜名: 苗家鼓藏肉

英译: Pork Meat for Guzang Festival of Miao Minority

解析: 在黔东南各大苗寨,每13年举行一次的鼓藏节中少不了一种特色美食,就是苗家鼓藏肉,苗家人将“圣猪”视为装满了财富的仓库,中心部位的胸脯是仓库门,猪胸肉称为“仓门肉”。由此,将鼓藏节译为“Guzang Festival”,增加“festival”一词,苗家译为“Miao Minority”,说明该菜肴与描述鼓藏节的关系,呈现以节日为依托的少数民族美食文化。

(2) 菜名: 布依枕头粽

英译: Zongzi, the Buyi Minority Style

解析: 布依枕头粽是布依族传统风味粽子,选用本地等上的糯米、五花肉、板栗、猪油、稻草灰、盐、草果粉制成。布依枕头粽以民族和形态共同命名,采用包和煮的烹调方法制作,咸鲜型味,清香味浓郁,口感软糯,肉香味十足,油而不腻。关于粽子的英译,音译法已经逐渐得到认可,此处增译“style”突出布依美食特色。

(3) 菜名: 苗家鸡稀饭

英译: Chicken Porridge, the Miao Minority Style

解析: 《贵州名菜》^[15]一书中有很多民族风味美食,也就是少数民族特有的美食,如苗家鸡稀饭。苗家鸡稀饭是黔东南、黔南苗族地区人们最爱的小吃之一。在制作过程中,撒米时从鸡头撒至鸡尾,以表示友好;一次性加足酸汤和水,不得中途加水。在煮制过程中,米糊化吸收了油脂,虽不见油,但粥味鲜美,鸡肉香嫩,营养丰富。既可单独吃,也可混合吃。李洁等提出,通过工艺改进,制作出香气特别、乳酸味浓、酸爽适口、质地细腻的苗族特色酸汤^[16]。由此可见,这道菜是贵州苗族的特色美食。因此英译该菜名时,增加“style”(风格)一词,突出民族特色。

2.2 归化策略的运用

归化策略旨在帮助读者理解和掌握源语言传

递出来的主旨信息。在某种程度上,可以认为归化翻译在凸显异域文化内涵和读者友好型译文之间侧重后者,也就是说在遇到文化内涵不那么厚重或者实在难以解释的词句时选择了归化策略,偏向为大众可接受的、传递可读性更强的译文。在黔菜英译时,部分菜名蕴含的文化内涵相对浅显,或者实在难以翻译其内涵,优先选择归化翻译策略。对于“写意型”菜名尤为如此,中国文化的博大精深,从菜名中可窥一二。由于中西方饮食文化存在差异,对于“写意型”菜名的英译需要将目的语受众的接受能力纳入考虑。

2.2.1 意译

意译是深悟原意而尽情达意的一种途径^[17]。因此归化与意译大部分时候配合使用,但是二者并不等同。

(1) 菜名: 春色白肉卷

英译: Boiled Sliced Pork Stuffed with Spring Vegetables

解析: 春色白肉卷这一道菜所蕴含的文化内涵较为浅显,用词相对富有文学性,但是可以选择意译法,增加译文可读性。春色一词究其根本是春天里的应季蔬菜,因此翻译为“Spring Vegetables”即可;白肉并不是白色的肉,而是水煮肉,译为“Boiled Sliced Pork”;“卷”其实指的是白肉将蔬菜卷起来,反向思考也就是春天应季蔬菜作为馅料包裹在白肉中,也就是馅料(Stuffed with fillings)。

(2) 菜名: 酸菜荞疙瘩

英译: Buckwheat Dough-balls with Pickled Vegetables

解析: 荞疙瘩是人们喜欢的饮食之一。荞疙瘩与五味调配几乎可以满足人体所需营养。荞疙瘩与少量的水煮熟而成,制作简单,营养丰富,加上酸菜,让人食欲大开,回味无穷^[14]。其实,“荞疙瘩”一词对于外国人来说是难以理解的,为考虑译文的可接受性,采用意译的翻译策略将其译为“buckwheat dough-balls”;同时,酸菜是贵州较为独特的一道腌制菜品,译为“pickled

vegetables”通俗易懂。

(3) 菜名: 怪噜饭

英译: Stir-fried Rice with Assorted Vegetable and Meat

解析: 怪噜饭是贵州独有的、最为普通的一种快餐炒饭,街头巷尾随便哪个小吃店、小饭馆、饭店都有卖,客人一来现炒现吃,是学生、上班族,以及外出来不及回家吃午餐或晚餐的人们最喜欢而又经济实惠的美食。何为“怪噜”? 1) 颜色“怪”,主要食材有冷饭、四季豆、青豆、熟火腿、腊肉、海带丝、白菜丝、豆芽、洋葱、萝卜丝等,端上来的炒饭热气腾腾,红润中掺杂着各种配料的五颜六色; 2) 味道“怪”,怪味并不是难吃,而是口感层次丰富,怪噜饭调料品种较多,麻辣酸咸什么味都有,与炒饭一起上桌的还有老板的拿手好菜,一小碟特制的撒有糊辣椒面的泡酸萝卜,一碗酸菜汤,让人胃口大开。因此,笔者在英译时,并没有简单地音译,而是将其菜名由来通过翻译呈现给读者。

“Stir-fried”指的是旺火翻炒,以过去分词作修饰语;怪噜饭的其中一怪为食材丰富,译为“assorted vegetable and meat”(各种各样的蔬菜和肉)。这里没有将口味体现在菜名中,留一点悬念给食客的味蕾。

2.2.2 意译+音译

菜名: 贵阳丝娃娃

英译: Spring Roll with Shredded Vegetables, Guiyang style

解析: 丝娃娃,别名素春卷,是贵州省贵阳市的一种常见的地方传统小吃,只要在贵阳各地每一条街上,几乎都能看得见。制作丝娃娃需要脆嫩素菜,味道酸辣爽口,开胃健脾。乍一看颇似产房里初生的婴儿被裹在“襁褓”中,故得名“丝娃娃”。如果选择音译,外国人无法理解这究竟是什么东西。究其根本,是将各种蔬菜切丝(shredded vegetables),配上蘸料,包裹在春卷(spring roll)中,因需要突出贵阳特色,译为“Guiyang style”。菜名英译“Spring Roll with Shredded Vegetables, Guiyang style”,体现食材和地域特色。

2.2.3 意译+增译

(1) 菜名: 黄瓜蘸白肉

英译: Sliced Cucumber and Spice-free Pork with Sauce

解析: 白肉是一些地方对于肥肉的称呼, 同时也是营养学上对肌肉纤维细腻、脂肪含量较低、脂肪中不饱和脂肪酸含量较高的肉类的称呼, 能降低心脑血管疾病的发病率, 减轻癌症发生的风险。此外还是日常生活中的一种菜品。与红肉相对应, 白肉是我们日常生活中最常见的肉类之一。这里指的是肥瘦相间的带皮五花肉。“白”并非颜色区分, 而是没有用作料处理的猪肉。因此不能译为“white pork”, 而是“spice-free pork”, 仅需过水煮熟。此外, 此处黄瓜增译为“sliced cucumber”(切片的黄瓜), 才能达意。“蘸”则译为“with sauce”。由于这道菜隐含了刀法和做法, 需要将其蕴含深意翻译出来, 才能顺利发挥文化传播功能。

(2) 菜名: 姊妹饭

英译: Colorful Glutinous Rice (with overtone of good things in couple)

解析: 苗族姊妹饭是贵州苗疆姊妹节的一道独特美食, 寓意好事成双^[18]。姊妹节是经历千年的传统节日, 是苗族男女青年特有的一种社交性节日集会, 因为它的神秘而多彩被形象地称为“藏在花蕾里的节日”^[19]。每逢农历三月十五, 苗寨里用糯米制作五颜六色的姊妹饭, 欢天喜地地过姊妹节。以贵州省台江县为例, 姊妹节文化源远流长, 姑娘们会悄悄地把自己的心思和爱情“藏在”五彩糯米饭里, 一切尽在不言中。姊妹节这天, 外寨的后生若来做客, 姑娘们定会热情招待。临别时, 后生向姑娘讨一碗姊妹饭, 姑娘便用篮子或新帕子盛满姊妹饭送给小伙子, 姊妹饭中藏有姑娘心意——“谜子”: 若是松针叶, 示意小伙子要用绣花针和丝线酬谢姑娘; 若是一对筷子或红花瓣, 后生则有机会迎娶姑娘过门; 若是辣椒或大蒜, 示意彼

此不投缘, 不必再费心思。姊妹饭犹如一纸无字情书, 你来我往中成就了无数美好姻缘。

因此, 英译菜名“姊妹饭”需要考虑以下2个方面: 1) 姊妹饭是由五颜六色的糯米制作而成, 译为“Colorful Glutinous Rice”; 2) 姊妹饭的爱情深意, 上文提到, 指的是好事成双, 是中国传统文化的一个重要方面, 通过括号加注, 译为“with overtone of good things in couple”。这种以节日文化为依托的“写意型”菜名对于外国人来说是陌生的, 译者作为文化传播的媒介之一, 有义务主动诠释中国引以为傲的饮食文化, 彰显文化自信。故“姊妹饭”译为“Colorful Glutinous Rice (with overtone of good things in couple)”, 同时传递菜名的特色、食材和寓意, 可谓一举三得。

3 结语

本文在文化翻译视角下, 选择翻译策略时, 归化与异化均可, 具体需结合实际考虑, 采取音译法、注释法、直译法、意译法等翻译方法, 对于部分菜名英译, 可采取两种翻译方法。异化和归化是对立统一、相辅相成的关系, 并不是完全意义上的“非此即彼”, 也并非“意义重叠”, 无论选择归化还是异化策略, 都旨在呈现具备可读性、蕴含美食文化的英译菜名。总体来说, 异化翻译策略侧重从源语言的角度出发传播饮食文化, 一般运用直译法; 而归化翻译策略则优先考虑目的语读者的接受程度, 一般选择意译法。异化或是归化, 直译或者意译都是殊途同归, 都是为文化翻译服务, 在一定程度上弘扬贵州饮食文化, 筑牢文化自信, 传递贵州声音, 讲述贵州故事。本文在一定程度上弥补了黔菜英译策略研究的空白, 期待在不久的将来能够看到黔菜英译研究百花齐放。

参考文献

- [1] 增强文化自觉坚定文化自信 展示中国文艺新气象铸就中华文化新辉煌[N]. 人民日报,2021-12-15(1).
- [2] 吴慧琦. 中西方饮食文化差异与菜名翻译: 评《中西方饮食文化差异及翻译研究》[J]. 食品工业,2020,41(9):364.
- [3] 邬晓莹.《舌尖上的中国》中的传统美食文化刍议[J]. 食品工业,2020,41(10): 430.
- [4] 侯雯馨.文化翻译视角下中国菜名的英译研究:以《舌尖上的中国》为例[J].中国文艺家,2019(1):132-133.
- [5] 梁书琪,刘敏.川菜菜名的文化内涵及其翻译策略研究[J].湖北师范大学学报(哲学社会科学版),2018(5):99-103.
- [6] 黄卉晶,岳伟.川菜菜名英译的生态翻译学研究[J].青年文学家,2019(30):184-186.
- [7] 李轶聃,李广践.显性翻译视域下应用翻译研究:以湘菜菜名翻译为例[J].湖南工业职业技术学院学报,2020(4):36-40.
- [8] 吴海荣.归化与异化在河源客家菜名翻译中的运用研究[J].英语广场.2021(13):31-35.
- [9] 贺菊莲.略谈如何振兴黔菜[J].中外企业家,2015(34):77-78.
- [10] 李洁,宫路路,陈芳勇,等.凯里酸汤研究现状分析[J].产业与科技论坛,2020(1):55-57.
- [11] 刘骏娇.突破交通瓶颈 助力“黔菜出山”[J].当代贵州,2020(13):29.
- [12] 苑静,唐国芳,张建炀,等.贵州白酸汤添加石斛花后品质及风味的提升研究[J].美食研究,2024(1):67-77.
- [13] 赵彦昌,闫丹妮.《黑图档·嘉庆朝》所见清代盛京科举考试研究[J].满族研究,2020(1):39-46.
- [14] 张保红.韦利中国古典诗词直译探析[J].外国语文,2018(3):110-118.
- [15] 吴茂钊.贵州名菜[M].重庆:重庆大学出版社,2020.
- [16] 李洁,宫路路,陈芳勇,等.凯里酸汤研究现状分析[J].产业与科技论坛,2020(1):55-57.
- [17] 周领顺.意译:文学性增强的有效途径[J].中国翻译,2019,40(4):173-177.
- [18] 吴茂钊.贵州民族菜概述[J].扬州大学烹饪学报,2003(2):37-39.
- [19] 宁坚.“姊妹饭”里的女孩心思[J].方圆,2023(3):34-37.