

多维转换论视域下茶加工工艺英译探究

岳好平, 宗 丹¹

(湖南农业大学 人文与外语学院, 湖南 长沙 410128)

[摘要] “多维转换论”是生态翻译学中一个重要的翻译理论,强调译文、译者和生态环境的整体性,译者从语言、文化和交际“三维”出发,在译文生态环境中进行多维度的适应与选择。茶加工工艺文本语言结构复杂、文化内涵丰富,英译难度较大。文章从多维转换论视角出发对茶加工工艺英译进行分析,结合三个维度探讨茶加工工艺英译的难点,从而进一步探究语言维、文化维和交际维角度的适应性选择转换,更好地完成茶加工工艺英译。

[关键词] 多维转换论; 语言维; 文化维; 交际维; 茶加工工艺英译

[中图分类号] H315.9 **[文献标识码]** A **[文章编号]** 1673-0755(2022)01-0109-06

DOI:10.13967/j.cnki.nhxb.2022.0015

翻译研究体现了社会发展和时代需要。当前,“绿色发展”是中国新时代生态文明建设主旋律,“生态翻译”“绿色翻译”的概念也应运而生。胡庚申将达尔文自然选择学说拓展到翻译研究,将翻译环境比作生态环境,注重翻译与翻译生态环境之间的关系,提出生态翻译学。多维转换论是生态翻译学中一个重要理论,从语言维、文化维、交际维等维度对翻译文本进行解读。中国文化源远流长,在众多文化中,茶学文化的输出更为直观、更具说服力。提高茶加工工艺英译准确度有助于茶加工工业发展,进而促进国内外茶学文化的良好交流。

一 相关概念界定

生态翻译学注重译本的生态环境,多维转换论是生态翻译学众多理论中的一个,生态翻译学和多维转换论从不同于以往的研究角度为茶加工英译提供了新的思路,促进茶加工工艺英译发展。

(一)生态翻译学

2008年,清华大学教授胡庚申基于达尔文的“适应选择”论提出生态翻译学理论。他指出,生态翻译学具有跨学科性质、多学科交叉的特点,应该运用生态理性,从生态学视角对翻译过程进行整体性研究。生态翻译学是一种基于生态学途径的研究,一个“翻译即适应与选择”的生态范式、研究领域,

也是从新的视角对当代翻译学理论研究的一种延伸^[1]。生态翻译学强调翻译是由翻译生态环境、译者及译者的“适应选择”构成^[2]。在翻译过程中,译者要关注“翻译群落”,适应翻译生态环境,并且要站在这个生态环境里用译者的身份对译文进行选择。

胡庚申从生态翻译学的全新视角诠释了我国著名翻译家傅雷的翻译思想,认为其思想主要体现了以下几个生态翻译学观点:翻译生态的和谐统一、翻译主体的“译者中心”、翻译行为的“适应选择”、翻译过程的“汰弱留强”、译者追求的“译有所为”、译品生命的“适者长存”^[3]。最佳译文是在生态翻译环境下译者追求多维度适应并进行适应性选择的结果,对于译者,适者生存并得到发展,对于译文,适者生存并生效。生态翻译学是现今社会发展的产物,对促进翻译发展具有重要意义。

(二)多维转换论

自生态翻译学提出以来,许多学者对生态翻译学的理论及定义进行了研究与探讨。多维转换论是生态翻译学理论中的一个重要内容。多维转换论要求在关注原文本生态环境的基础上,使译文顺利转化,译文在新的语言、文化、交际生态中也能适应、“生存”并“长存”,在翻译时译者对译文进行选择性转换的程度,就是译文的整合适应选择度。“整合

[收稿日期] 2021-12-09

[基金项目] 湖南省财政厅科技专项项目“高校中外合作教育提质增效研究与实践”资助(编号:湘财教指(2018)33号);湖南农业大学校级研究生科研创新项目“计算机辅助翻译(CAT)工具应用研究”资助

[作者简介] 岳好平(1968—),女,湖南邵阳人,湖南农业大学人文与外语学院教授。

¹ 湖南农业大学人文与外语学院硕士研究生。

适应选择度”指译者翻译时,除语言、文化、交际等多维度适应选择外同时照顾其他需注意的翻译生态环境程度的总和。因此,译文“整合适应选择度”程度越高,译文质量及准确度也越高^[4]。

多维转换主要集中于“语言维”“文化维”“交际维”三维度的转换^[5]。语言通过翻译转换,承载着文化信息,发挥着交际的作用,语言、文化、交际三者之间存在着重要的内在关联。“三维转换”要求在关注生态翻译环境的同时,译者需综合考虑译文全篇风格、文中句式、段落表达,通过适当的语言、文化、交际维度的转换对译文进行考量与处理,准确地表达源语的文化内涵、交际意图,最终使译文符合目的语的生态环境,达到源语生态环境和目的语生态环境的平衡^[6]。

译者从语言维度关注源语语言体系和语言特征,从文化维度关注茶叶加工工艺文本的文化内涵,在进行语言、文化维度的适应性选择转换时能同时关注源语文本的交际意图,适当取舍斟酌,准确翻译。

二 茶加工工艺英译难点

作为农业科技英语的一种,茶学英语翻译有许多难点。茶学英语专业词汇多、中英句式表达不同且复杂长难句多,逻辑十分缜密^[7]。因此即使译者有良好的翻译功底,但若缺乏专业知识的支撑,也难以很好地完成茶学翻译。茶加工工艺的翻译既包含茶学文化的翻译,又包含加工工艺的翻译,翻译难度增大。

在茶加工工艺翻译的生态环境下,需了解以下英译难点:

从语言结构及词汇看,茶加工工艺文本专业术语与半专业术语多、结构复杂、句子冗长,翻译时句子结构难以理清、词汇难以一一对应^[8]。一方面,茶加工工艺中存在以下现象:术语名词专业性极强但特点极为单一、同一文章中同一术语表达不同、术语词汇空缺等。另一方面,茶加工工艺过程复杂、嵌入细节多、文本句式逻辑不明显,翻译时应当注意转换句式、理清句子逻辑,使句子得以保真并能表达适度。翻译时需考虑文本生态环境,把握语言内涵,适当进行语言维度的转换。

从茶加工工艺文化看,部分术语、表达背后蕴含的文化内涵难以一一对应。中英茶文化往往存在较多差异,译者对双语文化的了解、接受程度会影响译者的思维和选择^[9]。为避免这种影响,译者不仅要注重源语语言转换,还需适应源语所属的文化系统,

了解茶加工工艺及中国茶文化系统,才能更好地传达蕴含的文化内涵。

从茶学文本交际意图看,不同茶学文本作者写作意图不同,译者难以直接展现作者写作目的。不同于普通文本,茶学类文本通常记录茶叶加工过程或介绍茶叶加工器械,多采用描写、定义和阐释等表达方法来解释加工工艺过程或加工器械功能,对于不同文本,译者翻译时需要注意原文本的侧重点、斟酌词汇与表达并适当调整句式结构、译文风格,以准确传达原文本交际意图。

三 多维转换论视域下茶加工工艺英译技巧

“多维转换论”关注文本的整体生态环境,关注译文在新的语言、文化、交际生态中能否“长存”。译者运用“多维转换论”翻译时,在注重翻译生态环境的基础上,还要从语言维、文化维、交际维三个方面对茶加工工艺文本进行考量,以实现译文的顺利转换。

(一) 语言维的适应性选择转换应用

语言维的适应性选择转换,是指译者在翻译时注重语言形式的适应性选择转换,这种适应性选择转换通常在不同方面、不同层次上进行^[10]。茶加工工艺文本相较于普通文本,词汇专业性强,词汇空缺现象多,汉英互译时无法一一对应。对于专业性强、有空缺现象的词汇,译者需要从语言维度思考原词在句子中的功能、作用,选择最合适的表达。汉语与英语属于不同的语言体系,句式表达、构词方式皆有很大出入^[11]。茶加工工艺文本中,汉语句子逻辑以意相连,少用连词,惯用长句、散句、形容词,而英语句子由一个逻辑清晰的主句与许多从句组成,惯用名词结构、被动句等。译者在翻译时,要考虑两种语言、茶加工工艺文本与普通文本的语言形式差别,了解茶学相关背景和加工工艺,通过语言维的适应性选择转换,使译文达到相应的表达效果。

茶加工工艺语言表达的复杂繁琐意味着翻译时存在许多需要特别注意的问题。在同一文章中,相同词语的表达方式可能不同,不同的词语可能具有相同的内涵等。如:茶加工工艺中“筛”一词包含许多不同的表达:茶叶筛分机(tea sifting and grading machine)、茶叶飘筛机(tea drifting-sifting machine)、茶叶解块筛分机(tea block-separating sifting machine),它们以几个词语分别对应不同的茶叶加工机器,其中“筛”的方式也不同,需要根据机器用途一一查明,对应翻译。

在茶叶的筛分过程中包含一个步骤“抖筛”,这

一词语在不同的句子中含义不同。以下两句为茶叶加工工艺中常见描述,句中抖筛的实际含义需要结合原句的上下文完整句子来体会^[12]。

例1:绿毛茶精制,通过抖筛后的长条茶茶坯做贡熙花色。

例2:经抖筛,分离条形茶中的圆形。

抖筛机: vibrating sifter ←抖筛→ 抖筛: reciprocating sifting

图1 抖筛两种含义示意图

例1、例2来自高级评茶试题,例1中,“抖筛”为具体动作,意为通过筛网的前后往复振动,以分离条形茶的粗细和圆形茶的长圆,因此需译作“reciprocating sifting”。例2中,抖筛的含义可能有动词“抖筛”和名词“抖筛机”两层内在含义,有歧义。经结合上下句子,得出例2中的“抖筛”应为名词,实际含义为抖筛机,因此需要译作“vibrating sifter”。

在一些情况下,不同的词汇可能有相同的含义,具体应用要根据实际情况选择。茶学中, souchong 指茶间第四片叶,即茶嫩叶,而 pekoe 亦指茶尖叶、嫩叶。这两个词汇最早进入英语词汇体系,在翻译由茶间嫩叶制成的高级茶白毫时,虽然两个词都指茶“嫩叶”,但根据这两个词汇的具体意义,多采用 pekoe 表达白毫,而 souchong 用来表示小种、小种毛尖等,因此具体应用时, souchong 指的是 peoke 下面的嫩叶,如图2。从目前茶叶名称翻译情况来看,以 peoke 构成的词汇得到广泛应用: orange pekoe (橙黄白毫,毫尖的对叶)、broken orange pekoe (碎白毫,较容易碎的橙黄白毫)、flowery orange pekoe (花橙白毫)等,这些术语专业性较强,翻译时需了解其具体含义再使用,保证翻译准确、不重复。

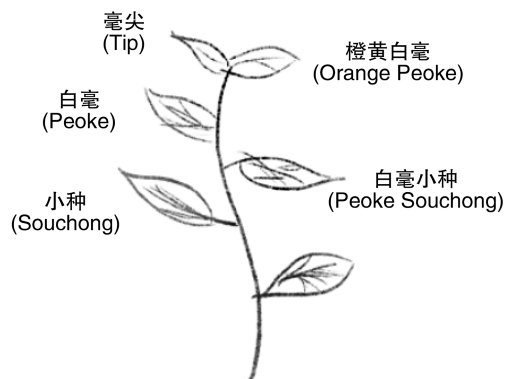


图2 茶尖叶英译名示意图

茶加工工艺文本汉语句式结构十分明显,句式冗长繁复,惯用散句,逻辑不清晰,翻译时译者需要

进行语言维度的适应性转换,适应目的语结构,方便目的语读者理解^[13]。

例3:原文:生产出的产品外形扁平挺直、较光滑、匀整,色泽绿翠;汤色绿、明亮;香高;滋味鲜醇;叶底芽叶成朵、匀齐,绿亮,品质符合扁形绿茶产品要求。

译文: What's more, the product had a flat, straight and smooth shape, green and uniform color, green and bright liquor color, high aroma and mellow taste. The leaf bottom bud leaf stretched like flower, with a uniform, green and bright color. The quality conformed to the request of flat green tea product.

例3来自茶叶品评类文本,描述了茶加工后产品外形、颜色、品质等情况。从例句中我们可以看出,茶加工工艺文本句式长、细节描述多、专业术语与散词多并且逻辑不够清晰,这是茶学加工工艺中句式的常见特征。此类句式除准确翻译专业术语外,还需要根据英语句式结构进行适当调整,抓住句子主要逻辑,用主句将这些零散的内容紧密连接。

根据茶加工工艺科技英语文本的特征,句中将“扁形绿茶产品的要求”进行语言维度的转换,译作 the request of flat green tea product 的名词化结构。句中“外形”“汤色”“叶底芽叶”等词都有多个形容词修饰,“挺直”“匀整”等形容词属于汉语惯用“双字”表达结构,实际含义用单个单词即可表示,这三个句子用分号连接,翻译时需要从语言维度进行转换、适当断句。通过理解与调整,译者将句子中复杂表达适当整合拆分,将原来的散句划分为三个句子,分别描述产品品评情况、叶底芽叶状态及最终结论,结构清晰,逻辑紧密,很好地实现了语言维度的转换,符合目的语句式结构,便于理解。

从以上例句可以看出,茶加工工艺文本在专业词汇翻译、句式翻译等方面都具有独特的风格,译者需要从语言维度理解专业词汇在原文本中的语言功能和具体含义、准确把握茶加工工艺文本句式特征,在转换后选择适应性最好的译文。

(二)文化维的适应性选择转换应用

文化维的适应性选择转换,指译者在翻译时关注双语文化内涵的传递和阐释^[10]。译者需关注源语文化与目的语文化在性质和内容上可能存在的差异,在进行源语语言转换时,注意适应源语语言所属的文化系统^[14]。茶学翻译促进了我国茶学文化输出,便于不同国家之间的茶学文化交流。中国茶学文化的翻译就是将中国从古至今传承的茶学文化及数代茶文化人智慧的结晶展现在目的语读者眼前。

中西方在文化方面有诸多的不同,茶学的背后是宗教、历史、地理等因素综合作用的结果^[15]。因此在进行茶加工工艺翻译时,我们要时刻把握好文化维度,关注源语和目的语文化内容的区别,在理解文化负载词的基础上,了解源语目的语的具体内涵,达到传播中国茶学文化的目的。

了解茶叶种植及加工工艺过程可以知晓茶叶背后蕴含的丰富文化。中国茶叶素有美名,如武夷茶、红茶、黑茶、眉茶等,这些茶叶名称的译名均与其背后文化有关^[16]。红茶、武夷茶均可译作“black tea”,而非“red tea”,这与它们的加工工艺、文化有关。关于这个名称来源有两种说法:其一,西方茶叶命名看重茶叶颜色,中国关注茶汤色。西方最先接触正山小种(红茶品种)。正山小种茶叶非红色,但加工时茶叶颜色逐渐加深、变黑,且红茶饼也为黑色,因此西方据茶叶颜色称之“black tea”;中国重茶汤色,红茶饼汤水是红色的,因此中国人据其茶汤色称之“红茶”。其二,英国最早进口的茶叶是从福建厦门收购的武夷茶,武夷茶茶叶颜色深,故得名为“black tea”。反观真正的黑茶,因其多为紧压茶,属于后发酵茶,经杀青、揉捻、渥堆、干燥等精制而成,茶叶呈黑色,得译名“dark tea”。

在茶学中,“工夫茶”和“功夫茶”一字不同含义不同,译者需要了解源语生态环境与文化,斟酌翻译。“工夫茶”(红茶的别称)是我国特有的红茶品种,译作 black tea(红茶)即可。“功夫茶”并非一种茶叶名称,而是一种冲泡手艺,源于广东省潮汕地区一带特有的饮茶习俗。因泡茶方式十分讲究,操作过程需要一定的知识与技术,取自汉语含义“费功夫(时间)”,因此,“功夫茶”译作“gongfu tea”或“kungfu tea”。

17 世纪到 18 世纪期间,中国文化在欧洲国家流行,最初“功夫茶”的英语表达为“congou tea”,由发音英译而来。到上世纪中期,我国著名武打巨星李小龙在西方影视界闻名,李小龙及李小龙的中国功夫令西方印象深刻,“功夫茶”也因这一文化背景得到新译名“kungfu tea”,相比之前译文“congou tea”,文化内涵更丰富。

例句 4:眉茶精制本身路,在紧门抖出的珍眉头子茶用来做贡熙。(高级评茶员理论试题)

例 4 来自高级评茶试题,句中,许多具有文化内涵的术语需考量其表达。眉茶,因茶叶条索纤细犹士女秀眉得名,译作 Mee。本身路是茶叶精制工艺流程之一,译作 self line。子口茶是本身路、圆身路或长身路茶叶经风选过程后的第二口茶。子口茶茶

片粗老、身骨轻,有较嫩易断碎的芽叶,且经风选后的茶叶本身也较轻,因此译作 light-tea line,既照顾了原字面意思“轻”也表达了隐含意义“身骨轻”。

例句中“紧门”并不能简单的从字面意思理解,实际意义跟“紧”没有太大关系。从加工工艺及文化内涵可知,“紧门”是茶叶精制过程中筛号茶的最后一次抖筛过程,译作 final reciprocating sifting。珍眉是茶叶的一种,音译作 Jane eyebrow tea。头子茶为抖头、撩头、拣头的总称,头子较粗糙,因此译作 coarse tea。贡熙是一个有着丰富文化内涵的专有词汇,按照干燥和杀青方式区分,属于长炒青中的圆形茶,精制后得名贡熙。贡熙原名“熙春”,因茶叶产量大、质量高,清朝时专为进贡康熙皇帝(1654—1722)而制作的,因此得名“贡熙”。贡熙产自福建地区,闽南语“贡熙”读作 hei cên,因此“贡熙”得其音译名 Hyson。

茶叶加工中也常见分筛、撩筛、抖筛等表达,筛本身作动词时表达“筛东西”的含义,作名词时表示一种通过小孔分离某些大小不同物质的生活用品。但分筛、撩筛、抖筛在茶叶加工工艺中,表达的却是完全不同的内涵,需要根据具体工序最终确定翻译。分筛是通过某分筛设备,初步筛分茶叶的长短或大小,根据动作译作 rotating sifting;撩筛是运用筛网的平面圆周运动,将筛号茶进一步分离开长短或大小,因此译作 final rotating sifting。而抖筛用于已经初步筛分好的条形茶或者圆形茶,经过筛网的前后振动,分离条形茶粗细叶和圆形茶长圆叶,因此有专属翻译 reciprocating sifting。

除上文提到的各种不同的“筛”,茶加工工艺文本中也常出现一些具有强烈中国色彩的加工工具。我国“茶圣”陆羽在著作《茶经》中介绍了一种工具“规”,“规”是中国古汉字,简体字为“规”。《茶经》中所指“规”是一种茶加工工具,这种工具可以将蒸过后的茶叶定型。汉字“规”在词典中有以下解释:画圆型的工具、规则、劝告、谋划等。若是按照现代汉字“规”的含义将其翻译为“规则、规矩”,译文必然使人摸不着头脑。从文化维度考虑,了解古代制茶工艺并查阅书籍后可知,“规”也可理解为“模”,译作 mold(模子)。如同此例,另有一词“承”,中文本意为“承担、接着”,属于动词。在茶加工工艺中,“承”指的是一件类似“台”“砧”这样有承接功能的工具,属于名词,“台”和“砧”在中国都有桌、板的意思,因此从文化维度考虑选择译文 table。

从上述例子中,我们可以看出,茶加工工艺中部分表达有着深厚的文化底蕴,不能单纯根据其字面

含义翻译,应该了解具体的加工步骤、工艺操作及加工工艺背后的文化内涵,进行适当的文化维度的转换,再行翻译,使译文符合目的语读者生态环境,方便目的语读者理解^[17]。

(三) 交际维的适应性选择转换应用

交际维的适应性选择转换,指译者在翻译时需关注双语交际意图的适应性选择,注重原文中的交际意图是否在译文中得以体现^[10]。这一理论要求译者关注语言与文化,并且应重点关注交际维度,既要求译者注重源语系统环境里作者的总体交际意图是否在目的语系统环境中得以呈现,又要求译者关注源语系统中包含的文化及其他隐藏的交际意图是否传递给了目的语读者,注重源语和目的语交际体系的交际意图也是保全其间的交际生态^[18]。茶加工工艺文本多采用定义、阐释等表达手法介绍茶叶加工工艺或茶加工器械的功能,帮助读者理解制茶工艺,促进中国茶学文化发展。因此茶叶加工工艺译文也需具有交际适应性,译者翻译时需要考量原文本的交际意图,选择合适的翻译风格。

例5:原文:本文以红茶为研究对象,采用酶技术和超微粉碎技术对红茶的静态萃取、动态萃取和萃取动力学过程进行了系统研究^[19]。

译文:The static and dynamic extracts and extract kinetics of black tea are systematically studied by technology of enzyme and super-micro-comminution.

例5 原文来自一篇讲解茶加工生产线的文章,作者意在介绍红茶萃取技术。论文写作要求行文简明扼要、重点突出、语言客观且不带有个人色彩。通过充分分析作者写作的交际意图,译者应重点关注文中的句式划分、专业术语、各操作步骤之间的逻辑关系。“以红茶为研究对象”在原文中前一部分已提到,为避免啰嗦重复省略此句翻译,着重突出萃取这一研究重点,翻译时采用论文中常用的被动句式,详细翻译了文中重要萃取步骤,使读者了解作者在实验中采取的具体实验方法,以达到原文本的交际意图。

例6:原文:外形:砖面平整,花纹图案清晰,棱角分明,厚薄一致,色泽黑褐,无黑霉、白霉、青霉等霉菌。(中国国家标准 紧压茶第1部分花砖茶)

译文:The brick is flat with distinct edges and corner, even thickness with clear figured decoration, the color is black brown, no contamination with black, white and green moulds(Penicillium) etc..

例句6来源于国家标准规范文本,从花茶表面、花纹、厚薄、色泽等方面一一进行阐释,指出了花砖

茶加工后在外形上应达到的标准。例句6中的“:”有下定义的含义,但经仔细分析后发现,后续内容并非下定义,而是将花砖茶外形上某些方面的要求一一列出。因此,考虑到后续砖面、花纹、棱角、厚薄等一系列的阐述并非对外形所下的定义,为避免引起歧义,不能直接笼统处理为“The appearance:...”。考虑到此文属于茶叶外形加工后外形规范,具有说明、解释的用途,译文以“砖面、颜色”为主句,用简明的陈述句“A is ... (adj.)”将要求一一说明,不需要其他的修辞,对于“棱角分明”等具有色彩感的词语,也选择了 distinct corner 意译其内涵,只求术语准确,表达清楚。

不同文本的交际意图不同,从上述例句可以看出,茶加工工艺中许多句式及文本都具有阐释、说明的内在含义。译者在翻译此类文本时,应斟酌原文本的写作意图,准确传达,避免因风格或句式选择不准确,带来歧义。

四 结 语

茶加工工艺文本逻辑性强、句式结构复杂、文化内涵丰富,有着切实的翻译难点。多维转换论注重茶加工工艺整体生态环境,从翻译生态环境中语言维、文化维、交际维三个方面力求适应与选择。语言维度方面,基于茶加工工艺词汇、句式、文本特点,解析语言结构与词汇,选择符合生态环境的译文;文化维度方面,基于双语茶文化与茶加工工艺文化差异,解析文化负载词背后蕴含的文化内涵,选择目的语生态环境接受的译文;交际维度方面,基于源语文本,解析作者及原文本交际意图,选择能准确传递作者及文本交际意图的译文。语言、文化、交际维度的解析与适应性选择转换,将多维转换论的应用拓展到茶加工工艺英译领域,能解决翻译难点,提高翻译准确度。

[参考文献]

- [1] 胡庚申. 生态翻译学解读[J]. 中国翻译, 2008(6): 11-15; 92.
- [2] 方梦之. 再论翻译生态环境[J]. 中国翻译, 2020(5): 20-27; 190.
- [3] 胡庚申. 傅雷翻译思想的生态翻译学诠释[J]. 外国语(上海外国语大学学报), 2009(2): 47-53.
- [4] 胡庚申. 生态翻译学: 生态理性特征及其对翻译研究的启示[J]. 中国外语, 2011(6): 96-99; 109.
- [5] 周丽. 多维整合原则关照下的时政党政话语翻译[J]. 上海翻译, 2015(3): 42-44.
- [6] 许建忠. 翻译生态学[M]. 北京: 中国三峡出版

- 社,2009.
- [7] 袁志林. 农业英语的语言特点与翻译策略:评《农业专业英语》[J]. 中国食用菌,2020(9):260-261.
- [8] 冷冰冰. 机制工艺英语的翻译难点及策略[J]. 中国科技翻译,2011(3):12-15.
- [9] CHEN ZHIMING. An Analysis of the Embodiment of Chinese Tea Culture in English Language and Literature Translation[J]. Lifelong Education, 2020, 9(5):191-193.
- [10] 胡庚申. 生态翻译学的研究焦点与理论视角[J]. 中国翻译,2011(2):5-9;95.
- [11] 梁莉莉,胡建辉. 茶学科技论文英译原则与技巧[J]. 中国科技翻译,2011(4):13-16;20.
- [12] P MÜHLHÄUSLER. Language of Environment, Environment of Language: A course in ecolinguistics [M]. London & New York:Paul & Co Pub Consortium,2003.
- [13] WARREN R. The Art of Translation: Voices from the Field[C]. Boston: Northeastern University Press,1989.
- [14] KATAN DAVID. Translating Cultures [M]. Manchester St. Jerome Publishing,1999.
- [15] 刘向辉,赵志宇. 以茶文化为例浅析农业英语的翻译方法[J]. 福建茶叶,2016(9):260-261.
- [16] 柳菁. 目的论指导下的茶名外宣翻译问题与对策研究[J]. 语文学刊(外语教育教学),2014(4):51-54.
- [17] CRONIN M. Eco-Translation: Translation and Ecology in the Age of the Anthropocene[M]. London:Routledge,2017.
- [18] HU GENSHEN. Adaptation in Consecutive Interpreting [J]. Perspectives,2006(1):3-12.
- [19] 张铭铭,范起业,李文萃,王家鹏,唐小林. 扁形绿茶标准化加工生产线的设计与应用[J]. 现代食品科技,2021(6):217-221.

On English Translation of Tea Processing Based on Adaptive Transformation

YUE Hao-ping, ZONG Dan

(Hunan Agricultural University, Changsha 410128, China)

Abstract: “Adaptive transformation from different dimensions” is an important aspect in Eco-translatology. It emphasizes the integrity among translation, translator and translation ecological environment. From linguistic dimension, cultural dimension and communicative dimension, the translator makes adaptation and selection in the ecological translation environment. And the tea processing texts are characterized by complicated language structure and rich cultural connotation, resulting in great difficulty in translation. Therefore, this article aims at using adaptive transformation from the three main dimensions, namely linguistic dimension, cultural dimension and communicative dimension, to analyze the difficulties in tea processing translation and further explore the adaptive transformation in these texts, so as to better complete the English translation of tea processing texts.

Key words: adaptive transformation from different dimensions; linguistic dimension; cultural dimension; communicative dimension; tea processing translation

(本文编辑:魏月华)