

## 功能对等理论视阈下广西特色茶品外宣文本英译探赜

苏静<sup>1</sup>, 胡卫伟<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>广西农业职业技术大学 广西南宁

<sup>2</sup>广西财经学院 广西南宁

**【摘要】**在振兴茶产业,推动乡村振兴,传播本土特色文化的背景下,广西特色茶品已日渐成为广西对外宣传与交流的重要资源,是广西本土特色文化“走出去”的重要内容。本文在功能对等理论指导下探讨一些适用于广西特色茶品翻译的相应策略和方法,以期为广西特色茶品翻译实践提供参考和借鉴,提升广西特色茶叶品牌在国际市场中的知名度和认可度,从而推动广西特色茶品更好地走出去,向世界讲好广西茶故事。

**【关键词】**功能对等;广西特色茶品;茶文化;外宣翻译

**【基金项目】**2022年度广西高校中青年教师科研能力提升项目“乡村振兴背景下广西特色茶品牌汉英语料库建设”(项目编号:2022KY1189);RCEP背景下广西农产品“走出去”语言服务研究(项目编号:XSK2313)

**【收稿日期】**2024年11月15日 **【出刊日期】**2024年12月26日 **【DOI】**10.12208/j.ije.20240102

### On the English translation of publicity texts of Guangxi tea products from the perspective of functional equivalence theory

Jing Su<sup>1</sup>, Weiwei Hu<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Guangxi Vocational University of Agriculture, Nanning, Guangxi

<sup>2</sup>Guangxi University of Finance and Economics, Nanning, Guangxi

**【Abstract】** Against the backdrop of revitalizing the tea industry, promoting rural development, and spreading local cultural characteristics, Guangxi specialty tea products have gradually become an important resource for Guangxi's international promotion and exchanges. These tea products serve as a key element in introducing Guangxi's unique local culture to the world. Guided by the theory of functional equivalence, this paper explores corresponding strategies and methods suitable for translating publicity texts of Guangxi specialty tea products. The aim is to provide references and insights for translation practices, enhance the international recognition and reputation of Guangxi specialty tea brands, and effectively promote these products as well as Guangxi tea culture globally.

**【Keywords】** functional equivalence; Guangxi specialty tea products; tea culture; publicity translation

#### 引言

广西地处亚热带季风气候区,雨水丰沛,光照充足,非常适合茶叶种植和生长,孕育出了昭平绿茶、梧州六堡茶、桂平西山茶、凌云白毫、潭塘毛尖、横县茉莉花茶等广西特色茶品,多地把茶产业作为帮助当地农民脱贫致富的支柱产业之一。广西壮族自治区人民政府办公厅关于促进广西茶产业高质量发展的若干意见(桂政办发〔2019〕117号)提出把广西“打造成为全国最重要的茉莉花茶、六堡茶产区,以及绿茶、红茶重

点产区”,“以‘一花’(茉莉花茶)、“一黑”(六堡茶)、“三红”(昭平红、三江红、百色红)、“四绿”(桂平西山茶、覃塘毛尖、南山白毛茶、昭平绿)为基础,筛选一批优秀区域品牌形成广西茶品牌框架体系及品牌效应”,并提出要“积极组织茶叶企业参加国际、国内大型茶博会、茶叶展销会,组织优秀企业、知名产品在国内以及到东南亚、日本、韩国、欧美等地进行产品及文化展示”<sup>[1]</sup>。足见广西壮族自治区人民政府对当地茶产业发展的重视以及推动广西特色茶品

\*通讯作者:胡卫伟

“走出去”决心。在推动广西特色茶品“走出去”的过程中,翻译发挥着至关重要的作用。本文拟通过整理和介绍广西特色茶品特征,挖掘广西特色茶品的独特文化内涵,进而在功能对等理论指导下探讨一些适用于广西特色茶品翻译的相应策略和方法,以期为广西特色茶品翻译实践提供参考和借鉴,从而为推动广西特色茶文化的对外译介和传播,向世界讲好广西茶故事助力。

### 1 广西特色茶品简介

2017年,习近平总书记指出:“中国是茶的故乡。茶叶深深融入中国人生活,成为传承中华文化的重要载体。从古代丝绸之路、茶马古道、茶船古道到今天丝绸之路经济带,21世纪海上丝绸之路,茶穿越历史、跨越国界,深受世界各国人民喜爱<sup>[2]</sup>。”广西是中国重点茶区之一,茶产业是广西传统优势特色产业<sup>[3]</sup>。广西茶叶品类多元,茉莉花茶和六堡茶声名远播享誉全国,形成了茉莉花茶、六堡茶“一花一茶”的特色茶叶产业带和广西绿茶、广西红茶优势产区<sup>[4]</sup>。六堡茶,昭平红茶、三江红茶、百色红茶,桂平西山茶、覃塘毛尖、南山白毛茶、昭平绿茶、横县茉莉花茶为广西的特色茶品牌。广西梧州六堡茶为广西黑茶的代表,产自梧州市苍梧县六堡乡,距今已有1500年历史,以“红、浓、陈、醇”等而闻名,因远销东南亚国家而被称为“侨销茶”。2011年,“六堡茶”获国家地理标志产品保护;2020年,“广西六堡茶”获国家地理标志产品保护;2022年,六堡茶制作技艺被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。横县茉莉花茶为广西花茶的代表。广西横州市被誉为“中国茉莉花之都”,年均茉莉花总产量已逾全国总产值八成。凌云白毫茶为广西绿茶的代表,主产于广西百色市凌云县和乐业县,以“色翠、毫多、香高、味浓、耐泡”等特色而闻名。因其茶树品种可制作六大茶类,有“一茶千化”之名。广西南山白毛茶有600余年的栽培历史,在清嘉庆十五年(1810年)被列为全国24种名茶之一<sup>[5]</sup>。

### 2 功能对等理论简介

功能对等理论由美国语言学家尤金·A·奈达提出,旨在设定源语与目的语转换的标准,缩减差异。他从语言学视角出发,依据翻译本质,提出了著名的“动态对等”翻译理论,亦称“功能对等”理论。20世纪80年代,奈达的功能对等理论传入中国,并得到中国语言学界和翻译学界的普遍认可,用其指导翻译实践和运用。尤金·奈达提倡用自然、最贴切的译入语表达、重现源语的含义,他认为最高层次的对等是译入语读者对译

文的理解和原文读者对文本的理解实现感知程度上的对等。翻译不仅要传达表层的词汇信息,更要深入挖掘并传递深层的文化内涵,确保信息在源语和目的语之间得到完整、准确的传递。奈达指出“翻译是用最恰当、自然和对等的语言从语义到文体再现源语的信息”<sup>[6]</sup>。奈达认为,翻译不仅是词汇上的对等,更涵盖语义、风格和文体的全面对等。“动态对等”中的对等包括四个方面,即词汇对等、句法对等、篇章对等及文体对等。功能对等理论自从引入我国以来,大批学者运用该理论指导各领域的翻译实践,该理论同样也适用于茶文化翻译实践。下文将集中探讨在广西特色茶品英译过程中如何运用该理论以达到源语(文化)和目的语(文化)之间的功能对等。

### 3 广西特色茶品英译策略

由于汉语与英语在语法、句法和语义方面都有很大的不同,中西文化之间更是存在着巨大的“鸿沟”,给茶文化的对外翻译带来了巨大的挑战。这就要求我们在相关翻译理论指导下,努力做到消弭两种语言和文化之间的差异,使得目标语读者能真正体会到中国茶文化的魅力。下文将在功能对等翻译理论指导下,分类从茶品牌名、制茶和冲泡术语、特色茶文化词汇英译等方面入手探讨广西特色茶品翻译相关策略和方法。

#### 3.1 广西特色茶品名称英译

孔子曰:“名不正,则言不顺;言不顺,则事不成;事不成,则礼乐不兴;礼乐不兴,则刑罚不中……”(《论语·子路》)。名称对于事物的重要性不言而喻。广西特色茶类品名称的英译是目标语读者了解广西茶的第一步。广西名茶英译首先是茶名、茶树品种的标准化翻译,而广西特色茶品中很多都是直接以该茶叶产地命名,具有非常鲜明的广西特色。在翻译这类名称时我们最好采用音译方法。音译是根据发音将源语词汇译成目的语词汇的翻译方法。此法常用来翻译人名、地名、品牌名和某些源语创新词等<sup>[7]</sup>。用音译来翻译广西特色茶品牌名能最大程度地保留广西茶品的特色,使目标语读者读后能明显感觉到这是一款来自中国广西的茶叶,对于推广广西地方茶文化大有裨益。比如广西特有的茶叶六堡茶,桂平西山茶,凌云白毫茶,覃塘毛尖,南山白毛茶,可以直接音译为 Liubao tea, Guiping Xishan tea, Lingyun Baihao tea, Qiantang Maojian tea, Nanshan Baimao tea。由于《2022年广西 TGXAS 311-2022 地理标志农产品广西六堡茶》将六堡茶翻译为 Liupao tea,译者在翻译广西六堡茶的时候可以用 Liupao tea,也可以用 China Daily 官网的译名 Liubao

tea。翻译广西茶树品种也采用音译的方法。比如广西茶树良种, 六堡茶, 桂红 4 号, 桂绿 1 号, 桂香 18 号, 尧山秀绿可以直接音译为 Liubaocha, Guihong No.4, Guilv No.1, Guixiang No.18, and Yaoshan Xiulv。当然由于茶名部分字可以翻译成英语, 所以茶名的翻译也有采用音译加直译的方法, 比如 West Lake Longjing tea (西湖龙井), Fuding White tea(福鼎白茶)。

### 3.2 广西特色茶品相关术语英译

#### 3.2.1 制茶术语英译

广西特色茶品中不同的茶品有着不同的制茶工艺, 因而其制茶工序的术语也大为不同。以六堡茶为例, 其制作工序包括杀青、揉捻、沤堆、初蒸、发酵、复蒸、加压、干燥、晾置、陈化等。如何推动六堡茶更好的走向世界, 准确的术语翻译至关重要。由于制茶术语基本是对制茶工序的客观描述, 在翻译这类术语时我们建议采用直译法, 因为通过对这些术语的直译, 目的语读者基本能理解广西茶品制作的每一道工序, 也就达到了交际效果。比如六堡茶制作过程中“杀青”这一道工序, 是指通过高温破坏和钝化茶叶中的氧化酶活性, 抑制茶多酚等的酶促氧化, 蒸发部分水分, 使茶叶变软, 便于揉捻成形, 同时散发青臭味, 促进良好香气的形成。“杀青”有四种干燥方式, 分别为: 晾青, 蒸青, 炒青, 烘青。我们在翻译时可以直接按照字面意义分别直译为: “sunning” “steaming”, “stir fixation”, “baking”。六堡茶一般采用炒青的杀青方式, 所以杀青我们翻译为 fixation。揉捻翻译为“rolling”, 高温加热杀青后趁热揉捻, 称之为热揉, 可以翻译为 hot rolling。对应的初揉为 initial rolling, 复揉为 re-rolling, 或者三次揉捻的“粗揉, 中揉和精揉”, 分别翻译为 primary rolling, secondary rolling and final rolling。揉捻台翻译为 rolling stand, 揉捻机翻译为 rolling machine 或者 roller。沤堆是把茶叶堆放在一起进行发酵翻译, 可以翻译为 piling 或者“pile-fermentation”。初蒸“initial steaming”发酵“fermentation”, 复蒸“final steaming”, 加压“pressing”, 干燥“drying”。毛火亦称“初干, 初烘”, 可以翻译为 first drying, 足火亦称“复烘” final drying。晾置“airing”陈化“aging”。六堡茶制作工序包括杀青、揉捻、沤堆、初蒸、发酵、复蒸、加压、干燥、晾置、陈化等, 其对应的英文均可直译为 fixation, rolling, piling, initial steaming, fermentation, final steaming, pressing, drying, airing and aging。

#### 3.2.2 茶冲泡及品饮术语英译

有时在翻译茶冲泡及品饮术语时, 找不到等值对

应词, 这时我们就应该采取意译的方法。功能对等理论认为, 翻译的最终目的是达到两种语言间功能上的对等。对于那些在目的语中找不到对应词的冲泡术语而言, 假如我们仍然采用直译的方法, 虽然达到了形式上的对等, 但是在内容和意义上却不对等, 读者读后不知所云, 达不到交际效果。这时我们就应该抛弃原文的躯壳, 采用意译的方法, 以达到原文和译文功能上的对等。例如耐泡, 回甘, 口粮茶, 赏茶荷, 齿颊留香等都是茶叶冲泡过程中的一些术语, 这些术语在英语中并没有对等词, 我们在翻译时就应该采用意译的方法将其意义传达给目的语读者。比如“耐泡”就可以译成“tea leaves can be brewed for several times”; “回甘”就可以译成“sweet aftertaste, lingering sweetness”; “口粮茶”这一概念在中国茶文化中较为独特, 它通常指的是品质稳定、价格适中、适合日常饮用的茶叶。我们可以翻译为 daily tea, every tea 这样的简洁翻译, 也可以用 affordable daily tea, routine consumption tea 以强调其作为日常消费品的价格适中性和频繁饮用性, 这样的翻译虽然不如“daily tea”或“everyday tea”简洁, 但能够更准确地传达“口粮茶”的含义。赏茶荷是装茶叶用来给品饮者观赏茶叶外观的器皿, 我们可以翻译为“tea leaves holder”。另外, 茶叶冲泡过程中常用的一些术语如“茶船”“茶道六君子”“乌龙入宫”“百丈飞瀑”“舜帝南巡”“茶箩娘”“龙母”“侨销茶”“畅销茶”等均需进行意译, 可分别翻译为“tea tray”, “six tea ceremony utensils”, “putting oolong tea leaves into the teapot”, “pouring hot water like waterfalls dropping down”, “Emperor Shun's Southern Patrol” and “God of Tea Basket” “dragon mother” “tea sold overseas”, “popular tea”。

#### 3.2.3 茶艺表演术语英译

茶艺表演艺术是中国茶文化中的一块瑰宝, 它通过将各种茶叶冲泡技艺科学地、生活化地、艺术化地形象演示出来, 使人们在精心营造的优雅环境氛围中, 得到美的享受和情操的熏陶。茶艺表演艺术有自己一套完整的术语体系, 其术语特点是大量使用汉语成语。众所周知, 汉语成语大都出自典故, 属于高度文化负载词。奈达的功能对等理论不仅关注词汇、句法、篇章等语言层面的对等, 还强调文化和交际层面的对等, 要求我们在翻译时需要考虑文化因素, 确保译文在目标文化中具有与原文在源文化中相同的交际效果。如上文所述, 茶艺表演术语基本属于文化负载词, 体现较高的审美价值, 展现着中华民族音韵和谐、整齐对仗的审美意识

和审美追求。若想将茶艺表演术语中文化负载词的文化价值精准传达给译文读者, 传达词语背后的文化内涵尤为重要。我们在翻译这类术语时, 可以采用直译+注释的方式进行翻译, 这样既可以保留中国文化特色, 又可以使目标语读者理解术语的意义, 获得与源语读者等同的文化感受, 实现源语与译语的功能对等。以功夫茶表演术语“三龙护鼎”为例, 该术语指的是喝茶时持杯的手势, “三龙护鼎”是指在品茶时的一种持杯姿势, 具体方法是用拇指、食指扶杯, 中指托住杯底。我们可以先将术语直译成“three Long Huding”, 再添加注释: “which refers to the gesture of holding teacup elegantly and steadily, that is to use thumb and the index finger to hold the body of teacup and the middle finger to hold the bottom”。再比如“韩信点兵”是功夫茶茶艺表演中使用的术语, 通过妙用历史典故, 形象地描述出茶汤的过程。因为留在茶壶中的最后几滴茶往往是最浓的, 是茶汤的最精华部分, 所以要均匀分配, 以免各杯茶汤浓淡不一。通常需要泡茶者把茶壶中最后留下的几滴茶汤, 分别一滴一杯滴入到每个茶杯中, 人称“韩信点兵”。因此, “韩信点兵”可以直译为 Han Xin dian bing or “Han Xin counts his troops”, 接着我们需要解释动作 once you have pored nearly all of the tea, shake out one last drop into each cup, which the Chinese believe is the best tea in the pot, 然后再进一步介绍背后的文化内涵: it refers to the fact that General Han Xin, who died late in the third century B.C.E., never lost a battle and never left any of his troops behind idling and getting bitter, which is why you must never leave the last drops in the teapot.

### 3.3 广西特色茶文化词汇英译

广西茶品众多, 不同的茶品具有不同的特征, 每个茶品都有一套描述这些特征的词汇, 这些词汇是广西特色茶文化的凝结和表征。广西特色茶文化词汇的一个特点是喜欢用单个字言简意赅地传递茶的品质特征, 为了受众能更好地理解需要对此类文化术语词汇进行解释以实现源语和译语的功能对等。正如庄起敏所述:

“(中英)两种语言使用的主体、语言使用的时间地点、讨论对象、特别是民族特点等有差异, 为了最大程度地保证译文与原文的“功能对等”, 就必须在不影响原文意义的基础上, 增添必要的解释。”<sup>[8]</sup>例如, 广西六堡茶“红、浓、陈、醇”, 以独具槟榔而著称于世。翻译时做到对“红、浓、陈、醇”进行解释翻译, 不能单单找到对应词。“红、浓、陈、醇”表示汤色红浓, 香气醇厚, 滋味甘醇, 是对中国人喝茶讲究“色香味形”也就

是“color, aroma, flavor and shape”。“红”可以翻译为“the tea infusion is bright red in color,”。“陈香”翻译为“aroma after aging”, 因此“陈”翻译为“with an aroma after aging”。除了闻到的香气, 关于茶汤的滋味, 如果茶汤浓淡适中, 口感柔和, 我们用“醇”“mellow”来表示, “醇厚”, “浓醇”, “甘醇”分别翻译为: “mellow and thick”, “heavy and mellow”, “sweet and mellow”。因此六堡茶“红、浓、陈、醇”, 可以翻译为“The infusion of Liubao tea is bright red in color and it tastes heavy and mellow with an aroma after aging. 又如, 中国人对于“春茶”“明前茶”的概念非常熟悉, 明白这是绿茶中品质最好的茶, 但是外国人对于这个没有概念。在外宣翻译春茶 spring tea 的时候最好加以解释, the overall quality of spring tea tends to be better than summer tea or autumn tea, even when both are harvested from the same tea garden。“齿颊留香”是一个富有文化特色的表达, 用于形容食物或饮品在口中留下的持久香气。在翻译时, 可以用“leaving a lingering aroma in the mouth”来传达这一意境, 既保留文化内涵, 又符合目标语言读者的阅读习惯。

## 4 结语

随着广西茶文化的普及以及全球化的不断发展, 广西茶文化翻译取得了一定的成就, 个别广西茶文化书籍有对应英译版, 部分中国茶文化纪录片有对广西茶文化的英文介绍, 但对于广西特色茶品外宣工作来说还不够。另外, 既懂广西茶文化又精通翻译的人才又寥寥无几, 导致广西特色茶文化缺乏系统性和规范化的工作, 现有的广西名茶翻译存在不规范、欠准确、不通顺等问题, 阻碍了广西茶文化向全世界的传播。译者想要把广西特色茶文化准确地传播给国外的读者和用户, 需要掌握广西特色茶文化知识, 精通英语翻译、熟悉西方文化, 在翻译过程中灵活地采取各种翻译策略和方法, 达到源语与目的语之间的功能对等, 实现源语在语言和文化层面向目的语等效转换和传递, 切实提高广西特色茶品以及广西茶文化对外传播的效果, 助力广西特色茶品“走出去”, 向世界展示丰富多彩的广西茶文化, 讲好广西茶故事。

## 参考文献

- [1] 广西壮族自治区人民政府办公厅关于促进广西茶产业高质量发展的若干意见 (桂政办发〔2019〕117号) [R/OL]. (2019-12-28)[2024-11-02]. <http://www.gxzf.gov.cn>

- [2] 郑亮, 汪子田. 茶船古道: 流动千年的文化纽带[N]. 中国社会科学报, 2022-08-10(9).
- [3] 张元跃. 广西: 茶叶市场前景看好[N]. 中国食品质量报, 2006-05-09(006).
- [4] 胡晓云, 李闯, 魏春丽, 等. 2021 中国茶叶区域公用品牌价值评估报告[J]. 中国茶叶, 2021, 43(05): 32-51.
- [5] 李琪, 苏静, 莫嘉凌. 中国: 东盟茶文化及茶叶加工[M]. 南宁: 广西科学技术出版社, 2023: 38
- [6] 郭建中. 当代美国翻译理论[M]. 湖北教育出版社, 2000: 65.
- [7] 刘明东. 零翻译漫谈[J]. 中国科技翻译, 2002, (01): 29-32..
- [8] 庄起敏. 试论新闻词汇翻译中的“功能对等”原则[J]. 上海翻译, 2005, (03): 32-34.

**版权声明:** ©2024 作者与开放获取期刊研究中心 (OAJRC) 所有。本文章按照知识共享署名许可条款发表。  
<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



**OPEN ACCESS**