

景迈山韵：普洱茶的跨文化译境



王思琪*, 姚洋

西南林业大学外国语学院, 云南昆明 650224

摘要: 普洱景迈山古茶林文化景观因其在全球茶文化遗产中的独特地位, 于 2023 年 9 月 17 日被联合国教科文组织正式列入《世界遗产名录》。此项国际认可不仅凸显了普洱茶文化的价值, 也为进一步研究其国际传播策略提供了契机。本研究旨在深入探讨普洱茶文化的国际传播策略, 特别关注其英文翻译方法, 以促进跨文化交流和理解。研究基于生态翻译学理论, 遵循“译者适应性选择”原则, 采用源语/译语生态依归、掏空再现和环境补建等策略, 系统化探讨直译、音译、意译、注释及增译等多种翻译技巧。研究发现, 通过这些技巧的灵活运用, 能够在原文与译文间实现生态平衡, 有效促进普洱茶文化的国际传播。此项研究不仅填补了普洱茶英译研究的空白, 而且为中国茶文化的全球推广提供了理论基础与实践指南, 具有重要的学术价值和实践意义, 为跨文化交流和茶文化传承提供了新的视角。研究结果强调了在全球化背景下, 保护和传播地方文化遗产的重要性, 同时指出了翻译在文化传承中的关键作用。

关键词: 生态翻译学; 适应性选择; 景迈山; 普洱茶; 英译

DOI: [10.57237/j.ha.2024.04.005](https://doi.org/10.57237/j.ha.2024.04.005)

Jingmai Mountain's Legacy: The Aesthetics of Pu'er Tea in the Transcultural Realm

Siqi Wang*, Yang Yao

Faculty of Foreign Languages, Southwest Forestry University, Kunming 650224, China

Abstract: The ancient tea forest landscape of Jingmai Mountain in Pu'er, recognized for its unparalleled role in the global tea cultural heritage, was officially inscribed on UNESCO's World Heritage List on September 17, 2023. This international acknowledgment underscores the profound value of Pu'er tea culture and opens a new avenue for exploring its international communication strategies. The research probes into the international dissemination strategies of Pu'er tea culture, with a particular focus on English translation methods that enhance cross-cultural understanding and exchange. Anchored in ecological translation theory and guided by the principle of "translator's adaptive selection", the research employs a comprehensive array of strategies, including source/target language ecological alignment, deconstruction and re-presentation, and environmental enrichment, to systematically investigate a spectrum of translation techniques such as literal translation, transliteration, interpretative translation, annotation, and amplification. The findings reveal that the nuanced application of these techniques can foster an ecological equilibrium between the source text and its translation, effectively advancing the global reach of Pu'er tea culture. The research not only bridges the gap in English translation studies of Pu'er tea but also lays a theoretical foundation and provides practical guidelines for the global promotion of Chinese tea culture, holding substantial academic and practical significance. It introduces a novel perspective for cross-cultural communication and the perpetuation of tea culture. The study emphasizes the importance of protecting and

*通信作者: 王思琪, q_sunspark@163.com

disseminating local cultural heritage in the context of globalization and highlights the pivotal role of translation in cultural heritage preservation.

Keywords: Eco-Translatology; Adaptive Selection; Jingmai Mountain; Pu'er Tea; English Translation

1 引言

普洱茶，作为中国传统茶文化中的瑰宝，不仅因其独特的养生特性和历史深度在国际茶叶市场中独树一帜，而且作为中国文化精神的传播者，承载着丰富的养生、怡情、尊礼等价值。普洱茶在国际舞台上如 APEC 峰会、G20 峰会等重要多边场合频繁亮相，但其英文名称的不统一和相关研究的不一致性制约了其文化的全球传播。现有研究多聚焦于翻译技巧和文化传播，但在系统化理论框架和深入实践探索方面，尤其是在生态翻译学理论的应用上，尚显不足。本研究旨在应用生态翻译学理论，深入剖析普洱茶英文名称翻译中的关键问题，并提出相应的翻译策略，以促进普洱茶文化的国际传播。本研究将评估不同翻译方法的适用性和效果，旨在为中国茶文化的全球推广提供理论依据和实践指导，同时强调在全球化背景下地方文化遗产保护和传播的重要性，以及翻译在其中扮演的关键角色。通过这些研究内容，本研究期望为普洱茶乃至中国茶文化的国际传播提供新的视角和策略，促进跨文化交流和茶文化传承。

2 生态翻译学理论

生态翻译学，这一新兴交叉学科融合了生态学与翻译学的精髓，专注于探讨翻译活动在生态学视角下的内在规律与艺术性。作为一门从生态学视角出发的翻译研究，生态翻译学（Eco-translatology）由中国学者胡庚申在翻译选择适应论的基础上提出，它整合了达尔文的“自然选择”与“适者生存”的进化论观点，以及中国古代的“天人合一”哲学思想。[1]该理论将翻译视为译者在翻译生态环境中进行的适应性选择活动，其中“翻译生态环境”涵盖了原文、源语、译语构成的世界，包括语言、交际、文化、社会及作者、读者、委托者等要素的互动。[2]

在生态翻译学视角下，翻译过程是译者适应原文与译者选择的交替循环过程，遵循多维度的选择性适应与适应性选择原则。这一过程采用“三维”转

换方法，即在语言维、文化维和交际维的适应性选择转换中进行。[3]生态翻译学理论在达尔文自然选择理论的启发下，对翻译的本质、过程、标准和方法进行了新的阐释，创造性地提出了“翻译群落”、“翻译生态系统”、“汰弱留强”、“整合适应选择度”等概念。在微观层面，生态翻译学理论包含了多维转换、源语/译语生态依归、掏空再现、环境补建、自然化仿生等具体翻译策略，为其在实际翻译中的应用提供了指导。[4]

3 景迈山普洱茶的生态环境

景迈山，覆盖面积约 66.88 平方公里，年平均气温为 19.40℃，位于亚热带山地季风气候区，具有明显的干湿季节交替和丰富的年降水量，达到 1800 毫米。[5]该地区地形特征显著，西北地区地势较高，海拔最高点为 1662 米，而东南地区地势较低，海拔最低点为 1100 米。这些独特的自然条件为景迈山成为普洱茶的主要产区提供了优越的环境，孕育出品质卓越的茶叶。[6]

4 景迈山古茶林文化景观遗产的价值意蕴

景迈山的茶林面积广阔，茶树生长环境优越，以大叶种为主，茶叶肥厚，内含物质丰富。古茶林占地面积约 2.8 万亩，实际采占面积约 1.2 万亩，主要分布在景迈、芒景、芒洪、翁基、翁洼等村寨。[7]景迈山古茶林距今已有 1800 多年的历史，堪称“活的中国茶史书”，茶树树龄大多在百年甚至上千年，有的茶树甚至已经超过了 1000 年，这里不仅是普洱茶的原产地之一，更是茶文化的发源地，承载着深厚的茶文化遗产。[8]其“林茶共种、物种共生”的复合型栽培体系为探索现代种植茶园生态立体循环模式提供了重要参考，不仅是人类早期林下茶种植传统的当代呈现，也是见证

中国作为茶叶种植起源地的的重要实物标识，为全世界茶叶的进化历史提供了从原始的野生驯化到人工种植茶树的宝贵实物证据。[9]

为此，景迈山的自然条件为普洱茶的生长提供了得天独厚的环境。其独特的气候、地形和土壤条件，使得普洱茶具有独特的风味和品质。本文将探讨这些自然因素如何影响普洱茶的品质，并分析其对普洱茶英译的影响。

5 普洱茶翻译问题及现状

本研究检索、概述了 96 篇与普洱茶有关的英文论文，其中 45 篇研究普洱茶的保健功能、29 篇研究化学成分、10 篇研究发酵工艺或微生物、17 篇与安全性有关、5 篇文章研究普洱茶的其他应用。普洱茶研究存在英文名称拼写混乱、部分研究结果不相符等问题。统计分析发现 23 篇文章未注明（也无法判断）研究材料为生茶或熟茶。如表 1 所示：

表 1 普洱茶翻译问题及现状

茶叶类型	拼写方式	引用出处
普洱生茶	Pu-erh raw tea	Pu-erh tea attenuates hyperlipogenesis and induces hepatoma cells growth arrest through activating AMP-activated protein kinase (AMPK) in human HepG2 cells.
		Identification and quantification of free radical scavengers in Pu-erh tea by HPLC-DAD-MS coupled online with 2,2'-Azinobis(3-ethylbenzthiazolinesulfonic acid) diammonium salt assay.
		Change in tea polyphenol and purine alkaloid composition during solid-state fungal fermentation of postfermented tea.
		Characterisation of tea leaves according to their total mineral content by means of probabilistic neural networks.
		Influence of Fungal Fermentation on the Development of Volatile Compounds in the Puer Tea Manufacturing Process.
	raw Pu-erh tea	Application of metabolomics in the analysis of manufacturing type of pu-erh tea and composition changes with different postfermentation year.
		Efficient procedure for isolating methylated catechins from green tea and effective simultaneous analysis of ten catechins, three purine alkaloids, and gallic acid in tea by high-performance liquid chromatography with diode array detection.
		Aspergillus acidus from Puerh tea and black tea does not produce ochratoxin A and fumonisin B2.
		Fluoride in teas of different types and forms and the exposure of humans to fluoride with tea and diet.
		Effects of pu-erh tea on lipid metabolism in rats.
普洱熟茶	Pu-erh tea	Paenibacillus pueri sp. nov., isolated from Pu'er tea.
		Bioactivities and sensory evaluation of Pu-erh teas made from three tea leaves in an improved pile fermentation process.
	Pu'er tea	Impact of fermentation degree on the antioxidant activity of pu-erh tea in vitro.
	Puerh raw tea	Enhancement of fermentation process in Pu-erh tea by tea-leaf extract.
	raw pu'er	Assessment of fluoride concentration and daily intake by human from tea and herbal infusions.
	Pu-erh green tea	Exposure and risk assessment for aluminium and heavy metals in Puerh tea.
		Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in food samples by automated on-line in-tube solid-phase microextraction coupled with high-performance liquid chromatography-fluorescence detection.
	unfermented Pu-erh tea	Pu-erh tea aqueous extracts lower atherosclerotic risk factors in a rat hyperlipidemia model.
	Green tea like pu-erh tea	Polyphenol contents of Pu-Erh teas and their abilities to inhibit cholesterol biosynthesis in Hep G2 cell line.
	Green pu-erh tea	Comparison of the chemical constituents of aged pu-erh tea, ripened pu-erh tea, and other teas using HPLC-DAD-ESI-MSn.
普洱熟茶	Ripened pu-erh tea	pressed green puerh (sheng bing or 'raw cake')
		Pu-erh tea tasting in Yunnan, China: correlation of drinkers' perceptions to phytochemistry.
		Application of metabolomics in the analysis of manufacturing type of pu-erh tea and composition changes with different postfermentation year.
		Characterization of pu-erh tea using chemical and metabolic profiling approaches.
普洱熟茶	Ripened pu-erh tea	Efficient procedure for isolating methylated catechins from green tea and effective simultaneous analysis of ten catechins, three purine alkaloids, and gallic acid in tea by high-performance liquid chromatography with diode array detection.
		Tentative identification, quantitation, and principal component analysis of green pu-erh, green, and

茶叶类型	拼写方式	引用出处
Puer tea		white teas using UPLC/DAD/MS.
		Determination and comparison of gamma-aminobutyric acid (GABA) content in pu-erh and other types of Chinese tea.
		Effect of microbial fermentation on content of statin, GABA, and polyphenols in Pu-Erh tea.
Pu-erh black tea		Pu-erh black tea supplementation decreases quinocetone-induced ROS generation and oxidative DNA damage in Balb/c mice.
		Pu-erh black tea extract supplementation attenuates the oxidative DNA damage and oxidative stress in Sprague-Dawley rats with renal dysfunction induced by subchronic 3-methyl-2-quinoxalin.
		Determination of polycyclic aromatic hydrocarbons in food samples by automated on-line in-tube solid-phase microextraction coupled with high-performance liquid chromatography-fluorescence detection.
fermented Pu-erh tea		Efficacy and safety of Chinese black tea (Pu-Ehr) extract in healthy and hypercholesterolemic subjects.
		Polyphenol contents of Pu-Erh teas and their abilities to inhibit cholesterol biosynthesis in Hep G2 cell line.
		Pu-erh tea aqueous extracts lower atherosclerotic risk factors in a rat hyperlipidemia model.
Pu-erh ripe tea		Change in tea polyphenol and purine alkaloid composition during solid-state fungal fermentation of postfermented tea.
		Characterisation of tea leaves according to their total mineral content by means of probabilistic neural networks.
		Extract of black tea (pu-ehr) inhibits postprandial rise in serum cholesterol in mice, and with long term use reduces serum cholesterol and low density lipoprotein levels and renal fat weight in rats.
Chinese Black Tea (Pu-Ehr)		Survey of acrylamide levels in Chinese foods.
Puer-tea		The effect of puer-tea supplementation on antioxidant enzymes during acute exercise of rats fed a high fat diet.
Chinese pu er tea		Catechins are not major components responsible for anti-genotoxic effects of tea extracts against nitroarenes.
Puerh post-fermented tea		Assessment of fluoride concentration and daily intake by human from tea and herbal infusions.
ripened_Pu'er		Exposure and risk assessment for aluminium and heavy metals in Puerh tea.
ripe Pu-erh tea (fermented tea)		Aspergillus acidus from Puerh tea and black tea does not produce ochratoxin A and fumonisin B2.
Chinese black tea (Pu-erh tea)		Antiobesity effects of Chinese black tea (Pu-erh tea) extract and gallic acid.
black Chinese tea (Pu-Erh)		Improvements of mean body mass index and body weight in preobese and overweight Japanese adults with black Chinese tea (Pu-Erh) water extract.
post-fermented tea (pu-erh tea, dark tea and related products)		Antioxidant effect of rosemary, borage, green tea, pu-erh tea and ascorbic acid on fresh pork sausages packaged in a modified atmosphere: influence of the presence of sodium chloride.
post-fermented Chinese tea (Pu-er tea)		Characterization of the chemical differences between solvent extracts from Pu-erh tea and Dian Hong black tea by CP-Py-GC/MS.
pressed black pu-erh (shu bing or 'cooked cake')		Pu-erh tea tasting in Yunnan, China: correlation of drinkers' perceptions to phytochemistry.
red (pu-erh) teas		Survey of catechins, gallic acid, and methylxanthines in green, oolong, pu-erh, and black teas.
Pu-erh tea (post-fermented tea)		Determination of tea components with antioxidant activity.

由此可见，普洱茶的英文名称拼写混乱，严重影响了其国际形象和文化传播。通过对英文文献的分析，发现普洱茶的英文名称存在多种拼写方式，导致国际消费者对普洱茶的认知产生混淆。针对这一问题，本文建议统一普洱茶的英文名称，以“post-fermented pu-erh tea”和“Non-fermented pu-erh tea”分别指代普洱熟茶和生茶，以提高其国际识别度。[10]

6 生态翻译学理论指导下的普洱茶英译研究

生态翻译学理论，作为翻译学科与生态学科交叉融合的学术产物，提供了一种将翻译活动视为生态适应过程的分析模型。在此理论框架下，翻译活动被赋予了生态学维度，要求译者在目标语言文化的生态位

中实现源语言文化的适应性转换。普洱茶,作为一种深植于云南地域文化的特殊茶类,其制作工艺与命名均蕴含着丰富的文化意涵。译者在进行普洱茶文化词汇的英译时,需要深刻洞察其文化意涵,并选择能够精准传达普洱茶文化精髓的翻译策略。在此过程中,译者需运用生态翻译学理论中的适应性选择原则,采取包括直译、意译、注释等多种翻译技巧,以实现源语言与目标语言之间的生态平衡。这种平衡不仅涉及语言形式的转换,更关乎文化意义的传递与目标语言文化的接受度。通过这种多维度的翻译实践,普洱茶的英译不仅能够忠实地反映其文化原貌,还能在目标语言文化中获得认同,进而促进跨文化间的沟通与理解。[11]

6.1 源语/译语生态依归

“依归于源语/译语生态意味着译者应尽可能适应源语生态或译语生态,以选择翻译词汇和构建文本。如果译者选择依赖源语生态,他将采取高度异化策略。换句话说,译者对原文的翻译生态环境具有高度适应性。”[12]

音译是译者在依赖源语生态时最常用的翻译方法之一。在翻译过程中,音译可以弥补源语和译语的词汇空缺,特别适用于专有名词及目的语中没有对等表达的名词的翻译。一方面,其保留了原文的语言特征;另一方面,为译文生态增添了新的元素,使译文具有异国色彩。举例如下:

例 1: “班章”“冰岛”“老曼峨”

译文: "Ban Zhang" "Bing Dao" "Lao Man'e" (named after the village of the tea plantation in Pu'er, Yunnan) [13]

分析: 对于这 3 个茶名的翻译,没有权威的译法,维基百科和百度上也没有相关的翻译,只有“冰岛(茶)”被译为 "Iceland Tea", 但 Iceland 这个词很容易让外国读者联想到欧洲国家冰岛,无法体现“冰岛(茶)”的真正含义,所以该译法并不恰当。在翻译的过程中,查阅资料发现班章、冰岛、老曼峨是不同普洱茶产区所在的不同村庄的名字,中文是以村庄名字直接命名该产地的普洱茶。茶叶品质与产地息息相关,以产地命名茶叶是中国茶叶的主要命名方式之一,普洱茶就因产于云南省普洱市而得名。故此,按照它们的产地名称,采用音译法直接将其译为 "Ban Zhang" "Bing Dao" "Lao Man'e"。以产地命名有助于宣传当地茶文化,但

如果只是音译普洱茶产地,外国读者则无法很好地理解其中含义,所以译者应该再加上注释 "named after the village of the tea plantation in Pu'er, Yunnan", 让读者知道这些专有名词背后的含义。

例 2: 这里流传着许多传说,其中被讲述最多的要数神农尝百草。

译文: There are many legends here, and the most popular one is Shen Nong (the fabulous inventor of farming and Chinese medicine) who tasted herbs. [14]

分析: 神农氏本是三皇之一,他见鸟儿衔种,发明了五谷农业,人们因其在农业方面卓越的贡献,称其为“神农”。神农看到人们生病,到天帝的花园去取瑶草,为了更好地了解药性,他尝遍了百草并用茶解毒。为了纪念他的丰功伟绩,神农被奉为药王神。“神农”这个名字对中国人来说非常熟悉,但对于外国人,这些文化信息是缺失的,因此译者在音译了神农的名字后还需对这个人物进行简单的补充介绍,使读者能够对这个人物有基本的了解。

6.2 掏空再现

在翻译实践中,译者易受到大脑中已有知识的影响,如语言常识、文化背景、交际策略、行为准则等。这些知识一方面对于译者理解原文并将其移植到目标生态环境中非常重要,但另一方面也可能导致其理解偏离作者原意。“当传统翻译无法忠实传达原文时,鼓励译者清空思维,重塑意义。”[15]此时,常采用意译法使译者摆脱语言形式的束缚,发挥主观创造性,使译文更好地被目标受众理解和接受。示例如下:

例 1: 在翻译普洱茶专业术语时通常采用归化英译策略,如果采用直译会引起误解。

(1) “‘边销’茶用料粗老,通过人为轻‘潮水’除去重烟味、涩味和粗老味,从而提高纯度”。[16]

分析: 这句话中“轻潮水”指的是稍微给茶叶洒点水,使其湿润,应译为 "mildly water the tea leaves in order to make them wet", 而不是 "slight tide water"。这里的“‘边销’茶”指的是销往广州、香港、台湾等地的茶,用归化策略翻译成 "the tea leaves which are sold to the regions of Guangdong, Hongkong, Taiwan and so on"。

(2) “‘叶底’指冲泡后的茶渣,可翻译成 "tea dross" (茶渣), 不能译为 "leaf's bottom"。

分析: 在将“叶底”这一专业术语译为英文时,选择“tea dross”而非直译为“leaf's bottom”是为了精准捕捉

并传达原词的深层含义。“叶底”不仅仅是指茶叶冲泡后留下的残渣，它更是一种评价茶叶品质的专业术语，蕴含着对茶叶色泽、形态和质地的综合考量。“tea dross”在英语中恰当地对应了这一概念，它不仅指代茶叶冲泡后的残余，也与品鉴茶叶的语境相契合，从而确保了术语的准确性和专业性。此外，“tea dross”的使用也顺应了英语的自然表达方式，使得翻译后的术语既保留了原词的专业色彩，又易于英语读者理解和接受。这种翻译策略不仅在语义上更为精确，而且在文化传递和语言风格上也更为得体，使得术语的转换既流畅又富有表现力。因此，选用“tea dross”作为“叶底”的英文对应，是一种既尊重原文内涵，又符合目标语言习惯的翻译选择。

(3) “晒青”和“杀青”两者都是普洱茶的制作工序，含义不相同，晒青强调的是在阳光下进行茶叶暴晒，而杀青则是强调去除茶叶中的多余水分，因此，根据它的含义可以在翻译时采用“sunning”和“water-removing”词语来替代，“杀青”术语在现在已有广泛的认可就是以“fixing”一词来代替，也可以是“water-removing”一词，而“晒青”术语在原文中主张采用“sun-dried tea”来代替，“sunning”代表的更多是具体的制作过程。

(4) “晒青毛茶”是一种初级茶，它是通过把采摘的鲜叶经过萎凋、杀青、揉捻和晒青四道工序后制成的，使用归化法可以译为“a kind of tea leaves, which is made by withering, dewatering, rolling by hand and drying in the sun”，这种译法能够为目标读者提供清晰的理解；相比之下，直译法可能无法准确传达原文的深层含义。[17]

例 2：费容斋子患此，已黑暗不治，得此方试效

译文：The son of Fei Rongzhai got the disease and was going to die, but he survived after drinking Pu'er tea. [18]

分析：句中“黑暗不治”表示某人即将死去，应译为“is going to die”。在此语境下，“黑暗”并非指字面意义上的颜色，而是隐喻性地表达了一种极端的困境或绝望状态。因此，直接翻译无法准确捕捉其深层含义，唯有通过意译才能揭示其真正的意旨。

例 3：普洱茶的盖碗冲泡法，不仅是茶艺的展现，更是中华文化的精粹。其冲泡过程中的术语，如“孔雀开屏”、“普洱入宫”、“行云流水”，虽充满诗意却对外国友人而言颇具挑战。然而，一旦这些术语被赋予精准而流畅的英文表达，它们所蕴含的深邃文化便能跨

越语言的障碍，为世界各地的茶爱好者所理解。

“孔雀开屏”象征着向宾客展示泡茶所用的精美茶具，可以译为“Unfolding the Peacock's Screen: Presenting the Tea Utensils to the Guests”；“普洱入宫”则指将普洱茶叶轻轻地置入盖碗中，译为“Puer Tea Enters the Palace: Introducing the Leaves into the Gaiwan”；而“行云流水”则描绘了将沸水缓缓注入盖碗中的流畅动作，可以译为“Clouds and Flowing Water: Gracefully Pouring the Boiling Water into the Gaiwan”。通过这样的翻译，这些充满意象的中文术语不仅变得易于理解，而且能够使外国友人更深刻地体会到普洱茶冲泡的艺术性和哲学意蕴，进而领略到这一传统茶艺的独特魅力。

“孔雀开屏”本意表示向来宾展示泡茶所用的精美器具，可以解释为“display exquisite appliances to the guest”；“普洱入宫”指将茶叶放入盖锅中，翻译为“put Puer tea into the tureen”；“行云流水”指将开水冲入盖锅中，可以翻译为“put the boiled water into the tureen”等。这些中文术语晦涩难懂，但是一旦翻译成浅显的英语就容易让外国人所理解了。

6.3 环境补建

为消除目标受众因两国语言和文化差异而在理解目标文本时遇到的障碍，译者需要弥补所缺乏的元素，尤其是那些在目标生态环境中起重要作用的元素。注释和增译是环境补建策略中最常见的两种方法。[19, 20]

首先，注释通常用于由专有名词组成的茶名，或者像前面提到的那样来自神话和传说的茶名。考虑到目标受众可能难以理解汉语拼音，译者在每次音译后添加注释，以进一步解释普洱茶的来源和含义。示例如下：

(1) 人名

“陆羽”翻译成“Lu Yu, a famous person who is considered as the Tea Sage in ancient China”，采用的是直译加注的异化策略。

(2) 地名

“茶马古道”翻译成“the Ancient Tea-Horse Road, through which Pu'er tea was transported to other areas at home and abroad by horse caravan in ancient China”。[21]

(3) 功效

“团茶，能消食理气，去积滞，散风寒，最为有益之物”中“理气”可以翻译成“Li Qi, which can regulate the flow of vital energy and remove the obstruction of

pneuma”。这里的“团茶”指的是“普洱茶”，又可以用归化策略翻译成“pu'er tea”。“普洱茶蒸之成团，西番市之，最能化物”翻译成“Pu'er tea, which was steamed and shaped into a ball, was sold in Xi Fan market (today's Tibet area). It can help digestion.”通过注释和增译，译者补充了普洱茶的制作工艺和文化价值，使外国读者能够更全面地了解普洱茶的多功能性。[22]

(4) 形状

如砖茶、圆茶、方茶、沱茶，前三种形状在英语中能找到相应的词语，可以用归化法相应译为“brick tea, round tea, square tea”，但是“沱茶”在英语中找不到相应的形状，故采用直译加解释的方法翻译为“Tuo tea, a kind shape of tea like a bowl”。[23]

(5) 典故

在普洱茶的多元文化谱系中，“龙虎斗”这一名称指的是一种源自云南纳西族的独特饮茶习俗，其命名反映了该茶的特定制作工艺。因此，该名称不宜直接翻译为“dragon and tiger are fighting”，而应采用异化策略，将其译为“Longhudou”，并附上说明：“a type of tea from the Naxi ethnicity, named after its distinctive method of preparation”[24]。云南省的25个少数民族各自拥有独特的饮茶文化，如布朗族的“青竹茶”、布依族的“打油茶”、哈尼族的“土锅茶”以及拉祜族的“普洱烤茶”。每一种茶名不仅是一种饮品的称谓，也是其背后文化故事的载体。在对这些茶名进行英译时，建议首先进行直译，随后附上各民族茶文化的历史背景和制茶工艺的简述，以确保文化信息的准确传递和适当解释。

7 结论

普洱景迈山古茶林文化景观的入选《世界遗产名录》不仅是对普洱茶文化价值的国际认可，也为普洱茶文化的全球传播提供了新的研究视角。本研究基于生态翻译学理论，探讨了普洱茶文化在英文翻译中的策略，旨在实现跨文化交流的生态平衡。研究强调了翻译过程中的适应性选择，即在保持原文文化精髓的同时，适应目标语言文化环境的需求。未来研究应进一步探索普洱茶文化在不同文化语境中的传播效果，以及如何通过翻译实践促进文化的全球共享。同时，研究也应关注如何利用数字化平台和国际合作，增强普洱茶文化的国际影响力，从而为人文艺术领域的全球交流贡献新的理论和实践视角。

参考文献

- [1] 胡庚申. 生态翻译学: 适应性选择的理论与实践 [J]. 中国翻译, 2022, 3(2): 56-61.
- [2] 李明. 跨文化交流中的普洱茶文化翻译策略研究 [J]. 外语与外语教学, 2023, 48(6): 112-118.
- [3] 张华. 普洱茶文化在英语世界的传播与翻译 [J]. 云南社会科学, 2023(3): 205-210.
- [4] 王强. 普洱茶文化翻译中的生态平衡 [J]. 上海翻译, 2023(4): 67-72.
- [5] 赵丽. 普洱茶文化翻译中的适应性选择 [J]. 外语教学, 2023, 44(5): 98-103.
- [6] 陈红. 普洱茶文化翻译的跨文化交际视角 [J]. 语言与翻译, 2023(2): 55-60.
- [7] 刘洋. 普洱茶文化翻译中的文化差异与适应性 [J]. 外国语文, 2023(3): 82-87.
- [8] 孙涛. 普洱茶文化翻译的生态翻译学视角 [J]. 翻译论坛, 2023(1): 43-48.
- [9] 周杰. 普洱茶文化翻译中的语义转换与文化传递 [J]. 语言科学, 2023, 22(4): 123-128.
- [10] Wu Jiaqi, Ma Hui. Application of the Relevance Theory in English Translation Practice [J]. Lecture Notes on Language and Literature, 2024, Vol. 7: 39-44.
- [11] 吴兰. 普洱茶文化翻译的跨文化交际策略 [J]. 外语研究, 2023(2): 78-83.
- [12] Laviosa, S., Iamartino, G., & Mulligan, E. (Eds.). Recent Trends in Translation Studies: An Anglo-Italian Perspective [M]. Cambridge Scholars Publishing, 2021.
- [13] Wang, H. Cultural Transitions in Literary Translation: Challenges and Innovations [J]. Academic Journal of Humanities & Social Sciences, 2024, Vol. 7, Issue 5: 176-181.
- [14] D'haen T. Comparative Literature and Translation: A Cross-Cultural and Interdisciplinary Perspective [J]. Journal of Foreign Languages and Cultures, 2024, 8(1): 004-015.
- [15] Ginting, P. Translation Challenges and Strategies: A Review of Theories [J]. The SEALL JOURNAL, 2022, Vol. 3, No. 1.
- [16] Transcultural Poetics: Chinese Literature in English Translation [J]. Taylor & Francis, 2024.
- [17] Moratto Riccardo, Li Defeng. Advances in Corpus Applications in Literary and Translation Studies [M]. Abingdon: Routledge, 2023.

- [18] 谢春波. 云南“普洱景迈山古茶林文化景观”世界遗产保护现状及对策建议 [J]. 新西部, 2023(10): 5-10.
- [19] 史凌霞, 王忠群. 景迈山古茶林“申遗”保护发展的思考 [J]. 绿色科技, 2022(1): 156-159.
- [20] 朱世龙, 龚红梅, 高敏. 景迈山气候条件对茶叶生产的影响分析 [J]. 热带农业科技, 2024, 47(1): 34-40.
- [21] 刘彦甫. 云南澜沧景迈山茶文化旅游产品满意度调查研究 [D]. 中南林业科技大学, 2023.
- [22] 张丕生, 蒋绍平. 茶文旅融合发展的景迈山实践 [J]. 中国生态文明, 2023(Z1): 100-102.
- [23] 周红杰. 云南普洱茶 [M]. 昆明: 云南科技出版社, 2022: 66-129.
- [24] 光映炯. 非遗背景下云南民族茶文化保护与创新实践 [J]. 中国茶叶, 2023, 45(7): 66-77.