

IFLYREC对中英同传口译的影响研究

——以信阳毛尖制茶技艺为例

马芸欣

昆明理工大学外国语学院 云南昆明 650000

摘要:如今,各国贸易往来日益频繁,同声传译需求持续增长,以IFLYREC为代表的人工智能辅助翻译工具应运而生,并在口译实践中发挥重要作用。本文以信阳毛尖制茶技艺为例,采用案例分析法与文献研究法,系统探讨IFLYREC对中英同声传译的影响。研究表明,IFLYREC在提升翻译效率、优化译文质量、促进文化传播等方面具有积极意义,但也存在技术依赖、文化理解偏差以及信息安全与隐私风险等消极影响。针对这些问题,本文提出应加强译员专业能力训练、融合人工判断以深化文化认知的应对策略。

关键词:IFLYREC;中英同传口译;信阳毛尖;翻译效率;文化差异

引言

全球化背景下,“一带一路”倡议推动中国与沿线国家互联互通,经贸往来密切。语言障碍制约交流,中英同传译员在经济、政治、文化等领域发挥桥梁作用,助力中国声音与文化传播。数字经济催生人工智能发展,IFLYREC、ChatGPT等智能工具提升翻译效率与质量。译员可借助IFLYREC应对术语、语速等挑战,但不可过度依赖,因文化内涵需人工理解与传递。本文聚焦IFLYREC对中英同传工作的影响,探讨人机协同的优化路径。

一、文献综述

IFLYREC语音翻译器帮助口译员在各类场合下准确及时地传达出信息。王华树指出,随着语音翻译器的引入和应用,传统的口译同传开始向智能化方向发展。这不但减轻了口译员的负担,还提高了译文的准确性和完整度。人机结合大幅提升了口译员的翻译效率和翻译质量,为今后的口译工作任务指明了发展方向。而邓军涛指出,人工智能没有充足的文化背景,无法深入理解文化现象,在翻译过程中难免会造成误差。人类译员恰恰弥补了这一缺点,这是人工智能做不到的。李润美开展了口译实验和问卷调查,指出IFLYREC面对一些客观信息,传递出的内容非常准确,但是遇到一些主观信息,会对口译员造成不必要的干扰。

二、研究设计与方法

1.中英同传口译概述

姚斌称,同传工作具有现场性和即时性的特征,译

员必须在十分有限的时间内完成原文理解和译文输出过程,而且还要保证听众在第一时间听懂发言人要表达的真实意图。因此,在现场工作时,译员必须通过句式调整、译文简化和“脱壳”等策略应对发言带来的挑战。

2.信阳毛尖制茶工艺流程介绍

信阳毛尖精制流程严苛,注重鲜叶品质与工艺细节。采摘于清明前后,选用一芽一芽二叶,轻采轻放。杀青以锅炒精准控温,保留清香,避免焦糊。揉捻机械为主、手工为辅,使条索紧结匀整。理条借鉴龙井手法,塑形细圆挺秀。干燥分初烘、复烘,控水防霉,保留白毫清香。最后筛选分级,剔除杂质,按质分特级、一级、二级等,满足市场。

3.研究方法

本文采用案例研究法,以“信阳毛尖制茶技艺”的中英同传为剖析对象。因信阳毛尖乃中国十大名茶之一,其制茶技艺是国家级非物质文化遗产,文化底蕴深厚。译员借助IFLYREC处理茶类专业术语,确保翻译精准,助力中国茶文化走向世界,传递中国声音,促进文化交流互鉴。

三、IFLYREC对信阳毛尖中英同传口译的双重影响

使用IFLYREC,一方面可以提高口译员的翻译效率,但是另一方面像信阳毛尖的制作过程涉及很多专业词汇,IFLYREC在这方面处理的不够完善,还需要口译员进一步加以润色,提升整体的翻译质量。

1.案例分析

案例1:信阳毛尖传统的手工炒制分为生锅、熟锅、

烘焙等过程。

IFLYREC 译文: The traditional hand-frying process of Xinyang Maojian tea consists of several steps, including the raw pan-frying, the cooked pan-frying and the baking.

分析:“生锅”工艺的核心是通过高温迅速抑制鲜叶中酶的活性,防止氧化变红,保障茶叶色泽与品质稳定,同时促进低沸点香气物质挥发,提升茶香。“熟锅”阶段则依靠炒茶师经验,运用抖、甩、揉、捻等手法,实现茶叶的揉捻与定型。然而,IFLYREC等智能工具常将“生锅”“熟锅”误译为“the raw pan-frying”和“the cooked pan-frying”,未能准确反映实际操作步骤,易造成误解。正确译法应为“stir fixation”和“rolling and shaping”,以准确传达工艺内涵,避免信息失真。

案例2: 首先将鲜叶导入140℃-200℃高温的锅内杀青。锅的温度要视茶叶的老嫩程度而定,高档的鲜叶一般在160℃-180℃,中低档的鲜叶在180℃-200℃。

IFLYREC 译文: First, the fresh leaves are put into a pot heated to 140 °C - 200 °C for blanching. The temperature of the pot should be adjusted according to the tenderness of the leaves. For high-grade fresh leaves, it is generally 160 °C - 180 °C, while for medium and low-grade fresh leaves, it is 180 °C -200 °C .

分析:“鲜叶”“杀青”“老嫩程度”属于茶文化中独有的专业术语。IFLYREC的翻译版本分别是“fresh leaves”,“blanching”,“tenderness of the leaves”。前后两个术语翻译的相对准确,但是“杀青”这个词翻译的非常不好,“杀青”意思就是用专门的机器以高温蒸发茶叶中的水分,抑制茶叶中茶多酚的酶促反应,使得茶叶变软,便于后来的揉捻成形,根据“杀青”的具体解释,应该译为“fixation”。

案例3: 熟锅是毛尖形成细,圆、紧、直的关键环节,通过整形使得水分散发,香气显现。进入熟锅后,仍要先进行“裹条”,力度要求较高,要用力打,转圈小,以此进一步将条揉紧。之后是“扇条”,要用力小,转圈大,进一步地揉条和散发水分。当茶条紧细时,要抓紧时间“赶条”,紧握茶把,上下转动,赶直茶条,抖散粘在一起的团块,炒至六七成干,叶面上的茶汁基本挥发,此时再进行理条定型。

IFLYREC 译文: The mature pan-frying is a crucial step in shaping the Maojian tea into fine, round, tight and

straight leaves. Through shaping, moisture is released and the aroma emerges. After entering the mature pan-frying stage, the tea leaves still need to undergo the “wrapping” process first, which requires a relatively high force, with vigorous beating and small circles to further tighten the leaves. Then comes the “fanning” process, which requires less force and larger circles to further shape the leaves and release moisture. When the tea leaves become tight and slender, it’s time to “straighten” them promptly. Hold the tea leaves tightly, rotate them up and down to straighten them, and shake off the clumps that have stuck together. Fry until the tea leaves are about 60-70% dry, and the tea juice on the leaf surface has mostly evaporated. At this point, proceed with the final shaping and setting of the form.

分析:“裹条”“扇条”“赶条”这些专业术语的翻译,暴露了机器在理解文化背景上的短板。“裹条”需用力揉紧,译为“tighter rolling”比“wrapping”更贴合实际手法;“扇条”用力轻、转圈大,旨在揉条与散水,应译为“light rolling”以区别于“裹条”,而非易误解的“fanning”;“赶条”通过上下转动赶直茶条、抖散团块,IFLYREC的“straighten”相对准确,但结合动作细节,可优化为“straightening and loosening”。这些调整更能体现茶文化中工艺动作的精准内涵,避免文化信息失真。

四、对策和建议

译者不可过度依赖IFLYREC等人工智能工具,因为AI在处理具有浓厚文化色彩的词语时往往不够准确,这就要求译员具备扎实的文化功底。在正式场合,提前获得相关材料后,译员可适当借助语音翻译器提高效率,但必须主动辨别AI提供的信息,筛选有效内容,结合自身知识积累进行优化。译前准备尤为重要,只有通过个人能力与文化素养,才能输出高质量的译文。

结论

本研究以信阳毛尖制茶技艺为例,探讨IFLYREC在中英同传中的作用。其凭借语音识别与术语库,提升翻译准确性与流畅性,在术语一致性和语句通顺性上表现突出,助力茶文化对外传播。但存在依赖技术致能力退化、文化差异引发偏差及信息风险等问题。需结合人工判断与学习,弥补不足。研究为AI辅助翻译提供实证与理论。

参考文献

- [1] 杜景洋, 郑子萌, 刘新, 等. 一带一路背景下的茶企外宣翻译研究——以信阳毛尖为例[J]. 福建茶叶, 2023, 45(6): 153-155.
- [2] 冯俊英. “一带一路”倡议下信阳茶叶的出口现状及对策研究[J]. 食品研究与开发, 2023, 44(4): I0003-I0004.
- [3] 邓军涛, 许勉君, 赵田园. 人工智能时代的口译技术前沿与口译教育信息化[J]. 外语电化教学, 2021(4): 67-72, 79.
- [4] 李辉, 朱剑飞. “一带一路”倡议下信阳茶文化的英译[J]. 海外英语, 2019(10): 56-57.
- [5] 刘颖, 刘艳. 中西茶文化差异及茶叶英语翻译技巧[J]. 福建茶叶, 2024, 46(1): 155-157.
- [6] 王华树, 杨承淑. 人工智能时代的口译技术发展: 概念、影响与趋势[J]. 中国翻译, 2019, 40(6): 69-79, 191-192.
- [7] 王琳. 中国十大名茶的英译问题与对策[J]. 福建茶叶, 2022, 44(1): 284-286.
- [8] 王瑞芝, 曹万忠. 翻译目的论视角下的茶文化译介研究——以信阳师范学院茶学专业实训基地展厅文字为例[J]. 新乡学院学报, 2022, 39(7): 50-52.
- [9] 吴环宇. 莱斯特文本类型理论视角下《信阳历史文化丛书·茶叶卷》(节选)翻译研究[J]. 海外英语, 2023(18): 196-198.
- [10] 姚斌. 即兴发言中英同传的挑战与应对策略[J]. 中国科技翻译, 2024, 37(3): 21-24.
- [11] 张瑾. 信阳茶文化的英文国际推广研究[J]. 信阳农林学院学报, 2015, 25(4): 92-94.
- [12] 张清改. 信阳茶史[M]. 郑州: 河南人民出版社, 2017.
- [13] 朱慧颖, 金通. 中国传统制茶技艺述略与价值阐释[J]. 中国非物质文化遗产, 2023(4): 89-95.
- [14] 李润美. 认知负荷模式理论下语音翻译软件的辅助作用研究[D]. 北京: 外交学院, 2020.