

# 从国际术语标准化概念构建模式看 中国白酒品酒词的英译

余静 上海交通大学 | 李德超 香港理工大学

**摘要：**中国白酒近年来在海外得到较多关注，但市场认可度偏低，西方顾客对其口感存在较多的误解。研究发现，中国白酒走出去过程中，白酒品酒词往往被省略或是无法得到有效的翻译，使得固有的误解进一步加深。本文借用国际术语标准化提出的概念构建模式，通过梳理并映射中英文品酒词的概念系统来界定和规范中国品酒词的翻译。文章构建了中国白酒品酒词英译需要遵循的基本概念系统，梳理了中国品酒词翻译常用词汇的英译策略，并根据译文功能和使用场合提出三种不同译文模式。

**关键词：**白酒；品酒词；英译；术语标准化

**中图分类号：**H059      **文献标识码：**A      **文章编号：**1000-873X (2021) 02-0146-08

中国白酒自 20 世纪 70 年代尼克松访华开始进入西方市场，近年来获得越来越多的关注，销售日渐升温，但总体而言，远远比不上西班牙的龙舌兰或是俄罗斯的伏特加等外来酒类在西方市场的普及程度，原因之一，是中国白酒经常被西方媒体描述得极为可怕，“入口好像吞了团火”，“尝起来像是液体刀片”（Toh, 2021）、“烧焦的轮胎”（Fish, 2014）、“好像廉价香水混合清洁剂的味道”（Gaskin, 2014）。不少西方顾客偶尔尝试了中国的低端白酒后就避之不及，也在社交媒体上大肆宣扬中国白酒的恶名。《白酒：中国烈酒鉴赏指南》一书的作者桑荷斯（Derek Sandhaus）认为，西方顾客对中国白酒口感印象糟糕，是因为“不知道中国白酒品种繁多，不了解中国好的白酒”（Sandhaus, 2015: 10）。《纽约时代周刊》2015 年对中国白酒“走出去”进行专题报道，认可了他的看法，并指出，中国白酒在西方知名度高但

市场认可度低，是因为在西方“几乎找不到什么信息来帮助西方顾客了解白酒、欣赏白酒”（Risen, 2015）。

不难看出，中国白酒走出去的关键环节之一，是为海外顾客提供有效、充分、接受度高的信息。笔者发现，目前有关中国文化的英文介绍中虽然涉及中国白酒，内容多关注中国白酒的酿造工艺和历史文化背景介绍，几乎不涉及中国白酒的品酒体验。目前有关白酒的英文出版物只有桑荷斯的《白酒：中国烈酒鉴赏指南》和《在中国饮酒：白酒和世界最古老的饮酒文化》这两本书。近年来，笔者考察了美国、英国、加拿大和欧洲大陆等地实体超市和酒类市场以及网购渠道，以及国内主要白酒厂家的英文网站，发现有关白酒口感、风味和品酒特色方面的信息非常匮乏，主要体现在三个方面：一是酒标和包装上的文字翻译简单，多提供销售地所在国家对酒类标签的强制性信息，省略中文包装常见的对白酒品味鉴赏的内容；二是

有关白酒的广告、宣传和新闻报道中，对白酒口感等方面的介绍非常含糊、简略甚至完全缺失；三是很多厂家，包括茅台、五粮液等名酒，没有英文网站，或是英文网站上只有简单的产品历史介绍，避而不谈产品的口感体验。换言之，即便西方顾客听闻中国白酒的赫赫大名有心尝试一下，但能够接触到的大多是上文提及的负面评价，自然不会轻易购买中国白酒。

笔者在中国一些厂家的英文网页上也找到少量对白酒口感的英文介绍，直译或是硬译较多，这一点不难理解，因为白酒品酒词里面充斥了大量极具中国特色的专业术语，很难翻译成英文，或是翻译之后也很难让西方顾客理解其含义。例如剑南春酒厂有关“珍藏品剑南春”的介绍及其早期英文翻译如下：

剑南春珍藏品甄选川西平原优质糯米、大米、小麦、玉米、高粱等五种粮食为原料，采用传统酿造工艺，以泥窖固态低温发酵，经年贮存，精心勾兑而成。其酒体具有芳香浓郁、纯正典雅、醇厚绵柔、甘冽净爽、余香悠长、香味谐调、酒体丰满圆润、典型独特的风格特征，是为浓香型白酒中的珍藏品。

Adopted with the traditional brewing techniques, the collector's piece of Jiannanchun liquor is made of the material of five kinds of high quality grains such as Sorghum, Rice, Glutinous rice, Wheat and Corn in western Sichuan plain and fermented in solid state of lower temperature in the mud cellar and stored for many years and then blended flavoring with the features and style of strongly fragrant, pure and elegant, sweet and clean, long lasting of pleasant smell, and mellow and smooth in the liquor body so as to make this product be the real collector's piece.

这段介绍包括两个部分，第一句介绍酒的酿造工艺，第二句介绍酒的口味。译文将原文两个信息含量非常丰富的长句揉合成为译文里的一句，句子叠床架屋，读起来较为吃力。原文对产品的酿造工艺和口感分别作了介绍，译文把品酒词处理成为附属长句，削弱了这部分信息的作用。术语翻译方面，译文采取了直译的方法，将“芳香浓郁”译为 *strongly fragrant*，把“纯正典雅”译为 *pure and elegant*。殊不知，*elegant* 一词是英文最常见的品酒术语，可用来形容酒的香味或口感微妙而协调，没有过于突兀的地方，用在这里，与上文“香味强烈”（*strongly fragrant*）产生矛盾。此外，“酒体丰满圆润”被译成 *smooth in the liquor body*。英文里的 *body* 并不等同于中文里的“酒体”。“酒体”在这里出现两次，第一次指酒本身，并非术语，第二次指酒的总体口感。其实，在中国品酒词中，酒体还可以用来指酒的香型类型、外观、酒的成分构成等，含义多变，需要通过上下文来界定其准确所指。相比之下，*body* 这一术语所指非常明确，指的是酒在舌头上的重量的感觉，即 *mouth feel*，一般用从轻到重来描述，常用的搭配是 *thin/light, medium, full/heavy*（薄/轻，中等，厚重）等词，多与葡萄的品种、酒的酸度和酒精含量有关，一般酒精含量在 13.5% 就属于“酒体厚重”（*full/heavy body*）。传统中国白酒酒精度大多都超过 13.5%，全部属于 *heavy body*，因而 *body* 这个词作为白酒品酒词，其实已经没有了区分度，没有多大意义。所谓“酒体丰满圆润”，其实只需译成 *round* 即可，而不是 *smooth*，因为后者多用来指葡萄酒丹宁柔和，口感顺滑。不难看出，中国白酒品酒词的翻译难点，在于概念体系错位和术语不对应。

翻译白酒品酒词，是为了促进海外顾客

对白酒的了解和接受,帮助中国白酒打入西方市场,因而不仅需要准确译出中文品酒词的含义,更需要将之放到西方品酒的概念系统中进行重新审视和定位,用最简洁的话语结构,最清晰明白的表达,借助顾客最熟悉的品酒词汇和概念体系来迅速传递有效信息,吸引顾客尝试中国白酒。本文拟采用术语标准化国际准则《术语工作原则和方法》(ISO 704: 2009, Terminology work - Principles and methods, 以下简称《术语》)所规定的基本原则和方法,构建品酒词翻译的“概念构建模式”(concept mapping model),指导和规范中国白酒包装和宣传过程中涉及到的品酒词的翻译。

## 一、术语标准化与概念构建模式

《术语》对通过梳理概念系统来界定和规范术语提供了具体的步骤和方法,其中包括:

1. 确认概念和概念之间的关系;
2. 在确认概念和概念关系的基础上分析并整合概念系统;
3. 通过概念图建立概念系统并将之呈现出来;
4. 给概念下定义;
5. 在一种或是多种语言里为每一个概念分配术语。

这里的“概念”(concept)指的是较为抽象的事物的基本特征,术语(term)则是某一概念下用于某一具体语境指代具体意义的词汇。不过,《术语》涉及的标准化国际准则针对的是如何在特定语言系统内部构建概念体系,规范相关术语,而品酒词翻译需要应对的,是不同文化中已经存在的概念体系和术语之间的转换,因而需要再多走一步,对两种概念系统进行对比映射,可以遵循以下步骤进行:

1. 确认英文品酒词涉及的主要概念及概念之间的关系;
2. 整合英文品酒词概念系统;
3. 将品酒词中涉及的术语分配到各个概念中,绘制英文品酒词概念图;
4. 梳理中文品酒词中涉及的主要概念和术语;
5. 将中文品酒词中的概念和术语分配到英文品酒词概念图中去;
6. 界定中英品酒词翻译中的术语对应、术语错位和术语空缺,确定相应的翻译策略;
7. 根据英文品酒词的概念体系改写并翻译中国品酒词。

采取上述步骤的优点是,由于这种方法是自上而下,从品酒词概念体系入手,从整体上把握品酒词的翻译,因而可以简单快捷地捋顺品酒词原文的信息结构,避免单纯在术语层面上谋求字面意义的传递而导致的语篇层面的逻辑混乱、信息冗余或缺失以及搭配错误。这一方法将译文建立在目标语系统的品酒词概念体系基础之上,有助于提升译文的接受程度。

## 二、英文品酒词概念图

笔者搜集了英文葡萄酒、鸡尾酒、西方白酒(white spirits)三类酒精饮品的品酒词,发现影响最大、接受面最广的是葡萄酒的品酒词,其他酒类的品酒词基本上都是借用葡萄酒品酒词的概念和术语体系。研究发现,英文葡萄酒品酒词有三种最常见的概念体系。较为简洁的,是英国葡萄酒与白酒教育基金会(WSET)列出的葡萄酒品酒的三个主要维度:外观、气味和口味(如图1所示)。

较为复杂一些的,是里瑞尔(Lehrer, 2009: 7)的葡萄酒品酒体系,分十个维度

即: 1. acidity (酸度) 2. sweetness (甜度) 3. body (酒体) 4. balance (平衡度) 5. feel (口感) 6. age (陈年度) 7. nose (气味) 8. finish (回味) 9. activity (活力) 10. quality (质量)。每个维度又分过度、适中、不足三种强度, 如陈年度可以再细分为 immature (不成熟)、ripe (成熟)、withered (过熟) 三种。而介于二者之间的, 是洛佩斯阿罗约和罗伯茨 (López-Arroyo & Roberts, 2014: 31) 的品酒体系, 分五个维度 (如图 2 所示), 每个维度下面都包含子概念和大量的术语。例如, “味觉” 下面的 “口感”, 有 attack (入口)、mid-palate (中间口感)、finish/aftertaste (回味) 几个术语。

Appearance (外观)	Nose (气味)	Palate (口味)
Intensity (色度) Color (颜色)	Condition (状态) Intensity (强度) Fruit Character (果香)	Sweetness (甜度) Acidity (酸度) Fruit Intensity (果味强度) Body (酒体) Length (持久度) Fruit Character (果味特点)

图1 英国葡萄酒与白酒教育基金会品酒词概念图

Introduction (介绍)	Appearance (外观)	Aroma (香味)	Taste (口味)	Conclusion (结论)
	Color hue & depth (色调与色度)	Fragrance (香气)	Flavors (味道)	
	Clarity (清澈度)	Intensity (强度)	Finish (尾味)	
	Viscosity (黏度)	Development (成熟度)	Astringency (涩味)	
	Effervescence (泡沫度)		Mouthfeel (口感)	
			Body (酒体)	
			Balance (平衡度)	

图2 洛佩斯阿罗约和罗伯茨的品酒词概念图

这三个概念系统大致可以提供英文饮酒词的基本概念框架, 即从 “视觉 - 嗅觉 - 味觉”, 也就是 “外观 - 香味 - 口感” 三个方面来呈现酒的品质。利用上述三个概念图来分析英文品酒词, 会发现其概念结构一目了然, 术语所指明确。

(C)1994-2022 China Academic Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net

对英语葡萄酒品酒术语语料库进行了研究, 发现以下 39 个词最常用, 包括:

Balanced (平衡的)、bright (酸)、creamy (乳脂感)、crisp (清凛/ 爽脆)、fresh (清爽)、full (厚)、juicy (多汁)、light (轻盈)、lively (活泼)、long (持久)、lush (丰满)、medium (适中)、rich (浓郁)、ripe (成熟的)、round (圆润)、silky (顺滑)、smooth (平滑)、soft (柔和)、sweet (甜)、well integrated (诸味协调/ 浑然一体)、high (偏高)、intense (强烈)、lingering (余味悠长)、low (偏低)、mineral (矿物味)、moderate (温和/ 适中)、natural (天然)、oak (橡木味)、supple (柔顺)、toasty (烘烤味)、velvety (口感软滑)、zesty (激爽)、luscious (甘美)、persistent (余味悠长)、spicy (辛香)、floral (花香)、earthy (土香)、herbal (青草香)、berry (莓果味)。

当然, 其中一些品酒术语可以同时描述几个维度的特征, 例如 balanced (平衡的) 同时可以用来描述酒的酸度、口味、口感、涩度或是回味恰到好处。这些术语顾客识别度高, 容易接受, 比较适合用到中文品酒词的英译中去。

### 三、中国白酒品酒概念图

无论采用上面哪个英文品酒概念系统来分析中国白酒的品酒词, 都会发现, 中文品酒词与英文品酒词的概念体系和术语并不完全契合, 请看利用英文品酒词概念系统来分析的三例白酒品酒词:

剑南春: 其酒体具有芳香浓郁 [香气]、纯正典雅 [?]、醇厚绵柔 [口感]、甘冽净爽 [口感]、余香悠长 [香味]、香味谐调 [香味]、酒体丰满圆润 [?]、典型独特的风格特征 [总结]。

是为浓香型白酒中的珍藏品 [总结]。

茅台：茅台酒酱香悠长 [香气]，幽雅细致 [? ]，酒体醇厚 [口感]，回味悠长 [回味]，清澈透明 [透明度]，色泽微黄 [颜色]，饮后的空杯，留香经久不散 [香气]，故一向被人们誉为“国酒” [总结]。

衡水老白干：以其独特的生产工艺造就了芳香秀雅 [香气]、醇厚丰柔 [口感]、甘冽爽净 [口感]、回味悠长 [回味] 的典型风格，并以“闻着清香，入口甜香，饮后余香”这三香著称扬名 [总结]，是送礼送长辈的首选佳品 [总结]。

用西方品酒词概念图来分析中国白酒的品酒词，大致可以发现四个方面的问题。首先，中国白酒品酒词反复出现的一些概念，英文品酒词里没有，如西方葡萄酒的香型注重花香和果香，中国白酒的香型完全不同，如茅台的“酱香”，剑南春的“浓香”。此外，还有“空杯留香”的概念，也是西方品酒词没有的。其次，西方品酒词表达较为具体，中国品酒词的概念较为抽象。中国品酒词中的一些概念，如上文剑南春品酒词中的“纯正典雅”、“甘冽净爽 / 甘冽爽净”等表达，即便是深谙中国白酒的本土顾客，也不一定完全明白究竟指的是什么。第三，中西品酒词中存在一些概念错位的现象，如文章开头指出的“酒体”和 body 这对“假朋友”。此外，中文的“香”和英文的 fragrance/aroma 也并不完全对应。“香”字，在中国品酒词里既可以指味觉的香，也可以指嗅觉的香，如衡水老白干的品酒词里的三个“香”字，第一个指香气，后两个指香味，而英文的 fragrance 和 aroma 仅指嗅觉的香。第四，西方品酒词的结构较为固定，一般遵循“外观 - 香味 - 口感 - 余味 - 总结”的顺序。中国品酒词则没

有一定之规，大多按“香气 - 口味 - 余香 - 总结”的顺序，中间夹杂对外观和回味的描述。

基于对中国白酒多个品牌品酒词常用概念的分析，笔者发现，中文品酒词对外观不是特别重视，很多品酒词省去了这部分概念。此外，中国品酒词对香气的形容，更多借助中国特有的食物口感和传统工艺的概念，如酱香、豉香、窖香等，很少用西方葡萄酒喜欢的果香和花香来描述酒的口感。第三，中文品酒词对“回味”这一概念非常重视，分“余味”、“回味”、“尾味”等子概念。综上所述，参照英文品酒词概念图，可以绘制出中国白酒英译概念图（见图3）。

Appearance (外观)	Aroma (香味)	Taste (口味)	Length (持久度)	Conclusion (结论)
Color (颜色)	Category (香气类型)	Flavors (味道)	Finish (余味/尾味)	
Clarity (清澈/透明度)	Intensity (香气强度)	Mouthfeel (口感)	Lingering Aroma (余香)	
	Characteristics (香气特点)	Balance (酒体/平衡度)	Aftertaste (回味)	

图3 中国白酒品酒词英译概念图

图中可以看出，香味 - 口味 - 持久度三者为基本概念。术语翻译方面，对中国品酒词中较为抽象的概念，可以先借助概念图找到其所处的概念体系，然后利用英文品酒词大致对应的术语来翻译，化繁为简，化抽象为具体，无需拘泥字面意思。具体就术语翻译而言，可在翻译时参考《白酒感官品评术语》国家标准（2015）中的中英文术语，该标准未涉及的术语，可以遵循以下原则进行翻译：

#### 1) 外观的翻译

中国白酒大致分无色透明和黄色两种，可借用葡萄酒品酒词常用的黄色系品酒词，如 yellowish（微黄）、yellow-green（黄绿色）、pale yellow-green（浅黄绿）、straw yellow（草黄色）、yellow-gold（金黄色）、gold（金色）

等术语,用 pale/deep 来形容色泽的深浅, clear/translucent 或 hazy/cloudy 形容酒是清澈还是浑浊。

## 2) 香味的翻译

中国白酒的主要香型目前已经有约定俗成的翻译 (Sandhaus, 2015: 46-49), 大致如下: 浓香 (Strong Aroma)、清香 (Light Aroma)、酱香 (Sauce Aroma)、米香 (Rice Aroma)、凤香 (Phoenix Aroma)、兼香 (Mixed Aroma)、豉香 (Chi Aroma)、芝麻香 (Sesame Aroma)、药香 (Medicine Aroma)、馥郁香 (Extra-strong Aroma)、特香 (special aroma)、老白干香 (Laobaigan Aroma) 等。翻译香味强度,则可以借用葡萄酒品酒词术语,如 intense (浓郁)、strong (强烈的)、light/mild (清雅/秀雅)、pronounced (突出/浓郁)、polished (幽雅)、subtle (细致/细腻)、rich (浓香) 等。展现香味特征的有 distinctive (风格独特的)、lingering (持久的/悠长的)、pleasant/pleasing (舒适)、elegant (典雅)、pure/clean (纯正的) 等词汇。此外,也可借用葡萄酒品酒词最常用的花香和果香词汇来描述白酒的香气,如古井贡酒“香醇如幽兰”,则可以用 orchard aroma 来翻译。

## 3) 口味的翻译

白酒的味道,有绵 (smooth)、甜 (sweet)、净 (pure/clean)、爽 (refreshing)、柔 (soft)、醇 (mellow) 等词。甘甜/甘美/甘润/甘冽则可以套用英文的 dry 一词。酒体或口感,则不建议套用葡萄酒的术语,避免使用如 light bodied、medium bodied 或是 full/heavy bodied 之类的表达,误导顾客的心理期待。有关“酒体”的词汇,无需用 liquor body

套用该概念体系下的词汇,如“酒体丰满圆润”为 round,“酒体醇厚”为 mellow,“酒体净爽”为 pure and fresh,“酒体柔和”为 soft,“酒体协调”为 balanced 或 well integrated。

## 4) 持久度/回味

回味在中国白酒品酒词中占据较为重要的地位,常用的词汇包括: aftertaste (回味)、finish/lingering taste/length (后味/余味)。其中,“回味”一词也可以根据实际上下文用 lingering aroma 来译,因为中文的“回味”指的是香与味的复合感。描写回味的词汇,如“回味悠长”、“回味无穷”可译为 lasting/long-lasting/lingering taste,“回味生津”则为 juicy aftertaste 或 mouthwatering aftertaste,“余香悠长”则为 lasting aroma,而“醇甜尾净”则为 mellow and sweet with a clean finish。此外,“空杯留香”作为中国品酒词一个颇具特色的品酒概念,在西方品酒词中并无对应概念和术语,建议商标翻译和广告翻译中可以不译,因为白酒品酒词的翻译目的主要是向西方顾客传递有效信息。如果译文用在推广中国白酒文化的书籍、文章中,则可以保留并解释: lingering aroma in the glass after the liquid is gone。

## 5) 总结

西方饮酒词的总结多对酒的品质进行总结,提出有关饮用建议,如 perfect for enjoyment now (适合现在饮用),或 another 5 years will add a lot more softness and complexity to the wine (此酒存放5年后饮用更佳,口感更柔和,层次更丰富)。中国品酒词多对产品进行评价和推广,如剑南春品酒词的最后一句,即为“是为浓香型白酒中的珍藏”、茅台酒的最后一句“故一向被人们誉为‘国酒’”等。实际翻译中可以直译,如剑南春

collection, 但删去也可以, 因为这类评价性的话语对西方读者影响有限。另外一种更为务实的处理方法, 则是将之替换成西方品酒词总结部分常提供的饮用建议, 可增加白酒的市场亲和力和接受度, 如 a perfect addition to any cocktail/ mixable for cocktails ( 适宜调配鸡尾酒 ), smooth at room temperature, and refreshing when chilled ( 此酒温饮平和适口, 冷饮清凉爽口 ), you can enjoy it at room temperature, serve it chilled or on the rocks( 此酒室温、冷饮或是加冰饮用均宜 )。西方顾客更习惯饮用鸡尾酒或是度数较中国白酒低的酒类, 这部分内容是海外白酒潜在顾客最需要的信息之一, 有助于中国白酒更好地融入西方现有的饮酒文化, 对中国白酒拓展海外市场意义重大。

#### 四、中国白酒品酒词的翻译

中国白酒品酒词的翻译需要兼顾三点, 一是整合品酒词概念系统, 二是准确翻译品酒词术语, 三是顾及译文文体和功能, 本节关注第三点。中国白酒品酒词主要有两个功能, 一是出现在白酒广告、包装和商标上, 旨在吸引顾客, 提供有效的关于白酒品酒的信息, 促进白酒销售; 二是出现在新闻报道、宣传材料和中国文化文学出版物中, 旨在推广中国白酒文化, 促进读者对中国和中国白酒的了解。白酒广告、包装和商标翻译中的品酒词, 需要短小精悍, 语言简练易懂, 可以套用英文饮酒词的概念系统和术语, 凸显最主要的白酒特征, 无需计较字句对应。最简便的方法, 便是采用现成的品酒形容词, 借鉴英文葡萄酒品酒词的三种风格 ( 段落式, 电报式和简洁式 ), 依据模式化的概念结构重组品酒信息来进行翻译。

##### (一) 段落式

句式较为完整, 信息翻译充分完整, 适合新闻、宣传介绍和中国文化、文学出版物上的品酒词翻译, 上文三例品酒词的译文如下:

例 1. Jian Nan Chun: Its intense aroma is pure and elegant. Dry on the palate, mellow and smooth, crisp and refreshing, with a long lingering finish. Overall round and nicely balanced with distinctive flavor of strong aroma. Excellent for liquor collection.

例 2. Maotai: It is clear and pale yellow in color with elegant long-lasting sauce aroma. Very mellow with a long-lasting aftertaste, and lingering aroma in the glass after the liquid is gone. It has been reputed as Chinese National Drink.

例 3. Hengshui Laobaigan: Made with unique brewing methods, the liquor is delicate in aroma and sweet on the palate with a long-lasting aftertaste. It is mellow, soft and refreshing. Perfect choice as a gift.

##### (二) 电报式

电报式品酒词在酒厂官网宣传、酒类宣传手册、品酒会新闻发布等场合较为常见, 特点是结构清晰, 信息一目了然。多用省略句, 句式简单, 鲜有完整句式。上述三例品酒词的译文可以改写如下:

例 1.

Jian Nan Chun

Bouquet: intense aroma with purity and elegance.

Palate: dry on the palate, mellow and smooth, crisp and refreshing, with a long lingering finish.

Summary: overall round and nicely

balanced.

例 2.

Maotai

Appearance: clear and pale yellow color.

Aroma: elegant long-lasting sauce aroma, which lingers in the glass after the liquid is gone.

Palate: very mellow, a long-lasting aftertaste.

Summary: reputed as Chinese National Drink.

例 3.

Hengshui Laobaigan

Aroma: delicate.

Palate: sweet, mellow, soft and refreshing.

Long lasting aftertaste.

Summary: mixable for cocktails.

### (三) 简洁式

简洁式品酒词在西方品酒词中也比较常见,多个术语罗列,不超过一句话的篇幅,主要用在产品标签、广告和包装等对字数有限制的地方。请看三个简洁式的译文:

Jian Nan Chun: Intense aroma, pure, mellow and smooth, with a long finish.

Maotai: Elegant long-lasting aroma, mellow,

with a lingering aftertaste.

Hengshui Laobaigan: Delicate aroma, sweat and mellow with a lasting aftertaste.

## 五、结语

本文采用国际术语标准化中的概念图构建模式指导中国白酒品酒词的翻译。目前针对中国特色文化的翻译多集中在词的层面,本文通过概念体系层面入手,自上而下,通过构建并映射概念图来厘清品酒词翻译涉及的概念和术语翻译。文章同时也将品酒词的应用功能纳入翻译的考虑范畴,提供了以实用目的为导向的三种不同饮酒词翻译方式。后续研究可以在概念图的基础上,对中国品酒词中涉及的每组概念下面的术语词汇进行汇总翻译,编撰中国白酒品酒词典,绘制英文版的中国白酒风味轮,撰写中国白酒文化对外传播书籍。这一方法也可以逆向使用,用在英文品酒词的汉译中,促使欧美葡萄酒文化能够在中国更好地实现本土化。本文提出的概念图映射的模式也可以用来研究其他术语特色突出的中国文化的翻译,如中国茶文化的英译,中医药产品的英译等,有效促进中国文化的对外交流和传播。

## 参考文献 |

- [1] 国家标准起草工作组. 白酒感官品评术语[S]. 2015. <http://pmo5e6dde.pic35.websiteonline.cn/upload/33405-bzsm.pdf>
- [2] Fish, Isaac Stone. One Billion Drinkers Can Be Wrong [N]. FP. 2014-07-02. <https://foreignpolicy.com/2014/07/02/one-billion-drinkers-can-be-wrong/>.
- [3] Gaskin, Sam. Baijiu Producers Look Globally for Expansion [N]. CNN. 2014-04-04. <https://www.cnn.com/2014/04/04/world/asia/china-baijiu/index.html>.
- [4] Lehrer, Adrienne. *Wine and Conversation* [M]. New York: Oxford University Press, 1983/2009.
- [5] López-Arroyo, Belén and Roda P. Roberts. English and Spanish Descriptors in Wine Tasting Terminology [J]. *Terminology*, 2014, 20 (1): 25-49.
- [6] Risen, Clay. Baijiu, the National Drink of China, Heads West [J]. *New York Times*, 2015(11).
- [7] Sandhaus, Derek. *Baijiu: The Essential Guide to Chinese Spirits*[M]. Australia: Penguin UK, 2015.
- [8] Toh, Michelle. It's 53% Alcohol and Tastes Like Fire[N]. CNN Business. 2021-01-18. <https://www.cnn.com/2021/01/15/business/kweichow-moutai-chinese-liquor-intl-hnk/index.html>.

作者简介 余静,上海交通大学外国语学院副教授、博士生导师。研究方向:文学翻译、翻译理论等。

李德超,香港理工大学中文及双语学系副教授。研究方向:语料库翻译、翻译理论研究等。

作者电子信箱 yujingmbx@sjtu.edu.cn; cldcchao@polyu.edu.hk