

## 近代西洋料理解説書『西法食譜』に関する考察

楊 一鳴

**要旨**：近年、近代西洋料理についての研究は少なくないが、西洋料理解説書を論じる際にはほぼ『造洋飯書』を中心に展開されており、一方、同じ美華書館で出版された『西法食譜』に言及したものは滅多にない。数回の版を重ねた『造洋飯書』に対し、後継書としての『西法食譜』は、1889年の一つの版しか発見されていない。本稿は近代西洋料理解説書『西法食譜』について、バージョン、翻訳者、翻訳法、文体などの点から考察した。『西法食譜』は当時アメリカの在上海副領事易孟士の夫人によって翻訳されたものであり、音訳を多用することが特徴である。

**キーワード**：西洋料理解説書、西法食譜、易孟士、音訳

### 一、はじめに

料理の作り方、準備の手順を詳しく示し、参照できる解説書は、調理する際に不可欠な存在である。「西学東漸」の風潮の下で、洋食への欲求が日々高まっているが、作った経験があまりにもない中国人にとってレシピの重要性は言うまでもない。晩清以前には、西洋料理の専書はなかった。李化楠の『醒園録』と袁枚の『隨園食單』は、いずれも軽食のレシピが1例収録されている。

醒園録 蒸西洋糕法

每上面一斤，配白糖半斤，鶏蛋黄十六個，酒娘即醪糟，江米酒半碗，擠去糟粕，只用酒汁，合水少許和勻，用筷子攪勻，吹去沫，安熱處令發。入蒸籠內，用布鋪好，傾下蒸之。

隨園食單 楊中丞西洋餅

用鶏蛋清和飛面作稠水、放碗中。打銅夾剪一把、頭上作餅形、如蝶大、上 下兩面，銅合縫處不到一分。生烈火烘銅夾、撩稠水、一糊一夾一燻、頃刻成餅。白如雪、明如綿紙、微加冰糖、松仁屑子。

しかし、本質から言うと、『醒園録』と『隨園食單』は洋食の専書ではない。はじめての洋食の専書は、米北長老会教会が設立した美華書館（The American Presbyterian Mission Press）によって1866年に出版された『造洋飯書』である。『西法食譜』が出版された時点の1889年まで、同じ出版社の上海美華書館によって出版された『造洋飯書』はすでに1866年の初版と1885年の重版があった。後に、1899年版、1909年版、更に、韓国語版と中国商業出版社で出版された現代版もある。数回の版を重ねた『造洋飯書』に対し、同じ美華書館で出版された後継書としての『西法食譜』は、1889年の一つの版しか発見されていない。序文から、当時手に入れる西洋料理解説書は大体似ており、作り方もほとんど中国料理の作法と同じ、『西法食譜』は市場需要に

応じて、一冊の外国の料理書を底本として翻訳、出版された。

我中國自與泰西互市以來，凡起居服御有適於用者，莫不捨其舊而新是謀，而於餽饌一道，亦必格外講求，以期精美，惟苦無善本則倣，未免食旨不甘，雖向有食單行世，類皆本國之烹庖，其海外之煎熬燔炙尚未患焉，是書本自泰西傳來，中土一切烘烤洗剝選擇諸法，條分縷析，綱舉目張，即不善治庖者，亦可按譜將事，法至美也，然非繙譯之精細焉能如是之豁然貫通哉，方今聖明在上，中外一家，冠蓋往來酬酢時有中菜與西肴並列者，即通商大埠貿易場中亦得以辨味嘗新，然則是書之作不止為庖廚輩奉為圭臬，士大夫家亦可循是譜而調和五味焉。是為序。

近年、西洋料理の発展や伝播もしくは西洋料理解説書についての研究は少なくないが、基本は『造洋飯書』を中心に展開されており、一方『西法食譜』を論じたのは、今のところ、滅多にない。夏曉虹<sup>1</sup>が著書の中で、『造洋飯書』、『西法食譜』、『華英食譜』、この三冊の解説書をめぐり、比較、分析してきたが、『西法食譜』にまだ解決してない問題も残っている。例えば、翻訳者は誰か、他のバージョンはあるのか、など。本稿は今までの先行研究に基づき、これらの問題を明らかにすることを旨とし、更に文体、翻訳の特徴、方言の要素などの点を考察した。

## 二、『西法食譜』の成立

夏氏が研究の中、使用したのは1889年の原本ではなく、扉のページに「長樂鄭振鐸西諦藏書」、「庚子仲夏倣録美華書館原本」と書かれており、1900年の写本である。また、夏氏は『西法食譜』の初版が出版された10年後、1900年の頃に原本はすでに手に入らない状態だと指摘した。筆者が本論文で使ったのは、今九州大学図書館によって所蔵された初版である。

『西法食譜』の構成について、「序文—総目—目録—本文」で展開し、中に「総目」2葉、「目録」23葉、「本文」117葉、合計33種類があり、この分量は『造洋飯書』の約2倍である。また、調理法だけでなく、食材の選び方、洗浄、保存の方法、など下ごしらえも重視し、調理法と同じ紙幅で書かれている。本文の前に、欧米と中国の計量単位の換算について、一篇の説明があって、最後に「論菜單（献立表）」の部分で、様々な場面に相応できる献立表を提供し、コースの料理、必要な材料、出る順番、注意点などが細かく書かれている。前述のように、『西法食譜』は『造洋飯書』と同じ美華書館によって出版されたが、『造洋飯書』は中国人の好み、中国市場の状況に応じて、折衷や現地化を主張した一方、『西法食譜』は翻訳作であり、食材の選択、作法、などが完全に欧米の食習慣に従って、家庭内の食事についてだけでなく、ビジネスの場面にも適応できることが最大のこだわりである。

本書の翻訳者について、先行研究で言及した『西学書目表』、『増版東西学書録』などの西学書録の中には一向に作者不明と書いてある。筆者が『申報』（1872-1949）を調べたら、以下のよう

<sup>1</sup>夏曉虹、「晚清的西餐食譜及其文化意涵」、『晚晴白話文啟蒙讀物』、香港三聯書店、2015年、95-126ページ。

な二つの記事があり、本書の訳者と出版の情報について記述していた。

1890年4月1日 惠書鳴謝

美國駐滬副領事官易孟士君，久在中國，政績昭然，其夫人亦雅通中國語言文字，今日繙成西法食譜一書，講論烹炮，極為詳盡，按詣而製食大足果老饕之腹，且於中國宴會諸事大有裨益，誠有用之書也。易君昨以一編見惠拜領之餘書此鳴謝。

1890年9月28日 請看新出西法食譜

是書為美國閩秀所繙成，講求選擇洗剝烹炮諸法，極為詳盡，即不善治庖者亦可按譜而製，且於中國宴會諸事大有裨益，凡作西人厨司者固宜各置一編，而士大夫家亦當先睹為快焉，特仿袖珍法，用潔白外國紙刷印，每部實洋八角，欲購者請至美華書館，格致書室，著易堂可也。

以上のように、内容から見ると、一つ目の記事は礼状であり、当時アメリカの在上海副領事「易孟士」から献本されたことに感謝した。また、記事で本書は「易孟士」の夫人によって翻訳されたというのを言及した。二つ目の記事は『西法食譜』の出版広告であり、値段は一冊「八角」で、美華書館以外、格致書室と著易堂でも買えるという。同じく翻訳者は一人のアメリカ人女性であることが言及された。こうしてみると、本書の翻訳者は、この「易孟士夫人」である可能性が高いと考えている。当時の上海副領事「易孟士」について、『上海對外經濟貿易志』<sup>2</sup>を参考にしたら、「易孟士」の本名はウォールター・スコット・エメンズ (Walter Scott Emens) であり、貿易の面で活躍していた。

易孟士 (Emens, Walter Scott) (1860~1919), 美国人。清光緒七年 (1881 年) 任駐上海副領事。光緒十九年, 代理總領事。旋辭領事職, 任美商茂生洋行天津行經理。光緒二十六年夏, 八國聯軍佔領天津后成立所謂“都統衙門”, 易氏任司法局長。光緒二十八年到上海, 在上海公茂洋行任职, 從事中国的茶絲和土特產品出口業務。不久成立通順洋行 (Emens Co., Ltd. W. S. ), 自任經理。

更に詳しく調べたら、エメンズは豊泰洋行 (Fraza & Co.) の経営に参加したこともあり、息子三人と娘一人がいる<sup>3</sup>。また、エメンズ夫人、実は米北長老会の宣教師 J.M.W.ファーナム (John Marshall Willoughby Farnham) の長女、エリザベス・スコット・ファーナム (Elizabeth Scott Farnham) である。エメンズとファーナムの関係について、ファーナムが書いた族譜 *Genealogy of the Farnham family*<sup>4</sup>の中に言及されている。

Elizabeth Scott, born July 14.1861

Married DEC.18.1882, Walter Scott Emens, and is living(1886) in Shanghai, China

<sup>2</sup> 『上海對外經濟貿易志』、2001年、上海社會科學院出版社、第19卷、第1章、第7節。

<sup>3</sup> *New York Herald*、1919年1月19日。

<sup>4</sup> *Genealogy of the Farnham family*, Shanghai, Presbyterian Mission Press; Chicago, A. Farnum, 1886, p14.

エメンズ夫人は、1895年に山東煙台で死去した。*Woman's Work For Woman*<sup>5</sup>は、彼女の訃報を公表した。

Dr. and Mrs. Farnham of Shanghai are very much afflicted in the death of their eldest daughter, Mrs. W.S. Emens, which occurred at Chefoo since their arrival in this country. Mrs. Emens was never an appointed missionary herself, but, living in China and well versed in the Chinese tongue, she was in a position to be very useful among the people.

訃報の中で、エメンズ夫人の中国語力を賞賛し、彼女は宣教師ではないが、情熱と人助けを楽しみとしたことを高く讃えた。一つ特筆すべきは、エメンズ夫人が死去した後、エメンズは彼女の妹、ケイティ・ソーンバーン・ファーナム (Katie Thornburn Farnham) と結婚したが、『西法食譜』の出版年から考えると、「エメンズ夫人」はJ.M.W.ファーナムの長女エリザベスであることに問題ない。

『西法食譜』の底本について、Google Books に *The Oriental Cook Book: A Guide to Marketing and Cooking in English and Chinese* (以下は *The Oriental Cook Book* で略す) (図1) という本が公開されており、比較したら、本書は『西法食譜』の対訳のバージョンであり、同じく美華書館によって1899年に出版されたことが分かる。カリフォルニア大学 (University of California) 図書館に本書の収蔵が確認できる。また、黄薇<sup>6</sup>の発表により、上海図書館にも『西法食譜』と *The Oriental Cook Book* が収蔵されている。一つ面白いのは、Google Books に公開されているバージョンの表紙に、「J.Dyer Ball」という名前が書かれており、恐らく彼はこの本の所有者であった。J.D.ボール (James Dyer Ball) はアメリカ人漢学者であり、父は会衆派教会 (Congregational Church) の宣教師 Dyer Ball<sup>7</sup> で、1841年に来華して、マカオ、香港、広州で宣教をし、J.D.ボールも広州で生まれた。J.D.ボールは広東語に精通し、彼の著書は主に客家語、広東語で書かれており、『中國風土人民事物記』、『簡易廣東語』などがある。その中、『西國品味求真』 (*The English-Chinese Cookery Book, containing 200 receipts in English and Chinese*) という広東語と英語で対訳の西洋料理書があり、別発洋行を通じて1890年に出版された。また、『西國品味求真』は *The Oriental Cook Book* を参考したか否かは、更に考察する必要がある。

*The Oriental Cook Book* の序文から、本書の出版動機が分かる。

The following recipes have been selected mainly from Miss Parloa's New Cook Book. Selections from other standard cook books and recipes from friends have also been used. The

<sup>5</sup> *Woman's work for woman*, vol.10, Woman's Foreign Missionary Societies of the Presbyterian Church, 1896, p322.

<sup>6</sup> 黄薇、「上海圖書館藏漢語西餐食譜概況與特色」、「近代の“西餐”、“洋飯書”及び“大餐館”」、2021年11月。

<sup>7</sup> Alexander Wylie 著、倪文君 訳、『1867年以前來華基督教傳教士列傳及著作目錄』、廣西師範大學出版社、2011年、112-113 ページ。

translator has endeavored to adapt the book to local requirements; but ability to translate from English into Chinese led her to undertake the task, rather than experience in cookery.

The Chinese text will be readily understood by a native cook of average intelligence. Names of articles for which there is no equivalent in Chinese, and of certain dishes are designated by characters which sound like the French or English terms.

For example:	Butter	Peh-the-yeu
	Chartreuse	Cha-the-luse
	Croquette	Ko-loo-ka-the
	Currants	Kah-lang-ts

A glossary of the various term, used in the book, will be found on page 286.

*The Oriental Cook Book* に収められたレシピは主にマリア・パルロア (Maria Parloa) の *Miss Parloa's New Cook Book* から翻訳したものであり、僅かな一部は友達から教わったものである。英語から中国語への翻訳は実際の調理面よりも難しいことを翻訳者は知っている。中国語に相当する訳語がないため、ネイティブのシェフにも理解でき、受け入れられるよう、翻訳者はできる限り、訳語の発音をフランス語あるいは英語に近く工夫した。例えば、「Butter 白塔油」は「Peh-the-yeu」、「Currants 加蘭子」は「Kah-lang-ts」など、いくつかの例を挙げた。

*The Oriental Cook Book* は *New Cook Book* から翻訳したものだが、内容は完全に一致しているわけではない。まず、「Kitchen Furnishing」と「Potting」、この二章が削除された。原文の「Kitchen Furnishing」で、オープン、ナイフ、型など、さまざまな調理器具や道具の使い方を、豊富な図版とともに詳しく解説している。本章の位置は本文のレシピの前に置いてあり、その場にふさわしい道具を使うことは最も基本的なのだが、これらの道具は当時の中国人シェフにほとんどが見たこともなく、手に入れることもできなかつたろう。また、印刷を勘案し、これほど多くの図版を印刷することができず、完全に削除された。必要な道具と知識の欠如で、レシピを実現するのは実に苦労しただろうと想像できる。同じく、「Potting」一章で、肉の保存方法、缶詰の作り方を説明しているが、現地のシェフには道具も手に入れられず、この章を削除した。原書の図版について、前述の二章以外にもたくさんある。例えば、「ステーキ」の一節で、ボストン、ニューヨーク、フィラデルフィアで売られているときの呼び方の違いを表に詳しくしてあり、各部位の後にイラストがあり、表には記載に対応した番号が書かれている。一方、*The Oriental Cook Book* はこれらの図表を全部削除し、簡単な説明だけが残されて、それ自体は抽象的で、実に混乱しやすい。しかも、*New Cook Book* は元々アメリカの主婦を対象にした料理書なので、アメリカ市場の情報や記述は削除されている。また、アメリカと中国では市場の状況が違うので、十分に適用できず、実用性も高くないと言えるだろう。

*The Oriental Cook Book* のバージョンについて、1899年の初版以外、重版もある。香港大学図書館は1898年の第2版が収蔵されており、コーネル大学(Cornell University)は1905年の第3版

が収蔵されている。第2版と第3版の内容は構成、序文、内容と全く一緒である。表紙に「Second」、「Third」で区別してる以外、唯一の区別は第2版の序文の前に、一篇の説明<sup>8</sup>がついており、再版のきっかけは *The Oriental Cook Book* が2年前から絶版状態になり、西洋料理解説書の需要に応じて、出版社が著作権者と本の再版について合意したという。また、第2版と第3版の出版社は美華書館から別發洋行 (Kelly & Walsh Ltd.) に変わった。別發洋行は美華書館と同じ、西洋人によって設立され、出版社だけでなく、支社や自身の書店も持っており、19世紀中葉から発展し、数学、天文学、化学、哲学などの種類豊富な西洋書を取り扱っていた。例えば、トーマス・ウェード (Thomas Francis Wade) の『語言自邇集』 (Yu yen tzu erh chi)、ハーバート・ジャイルズ (Herbert Allen Giles) の『華英辭典』 (*A Chinese-English Dictionary*) などがある。また、別發洋行が再版の発行元となるのも当時に珍しいことではない。

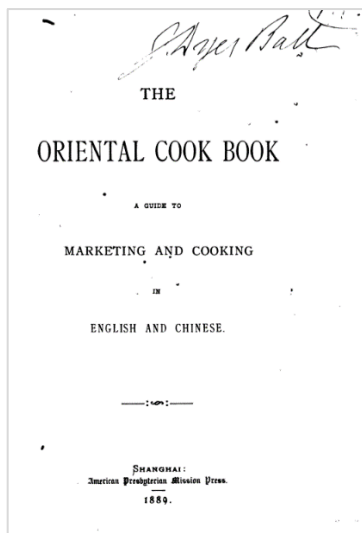


図1 *The Oriental Cook Book*

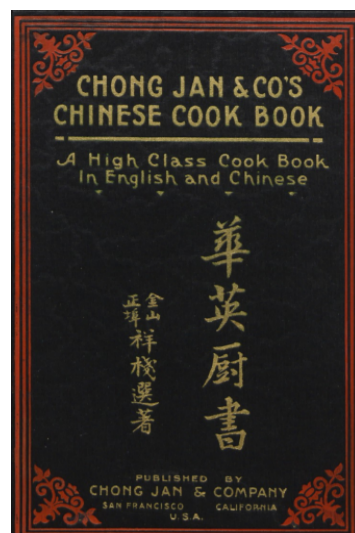


図2 華英厨書

この二回の再販以外、筆者が資料を調べたところ、ハーバード大学 (Harvard University) 図書館で1913年に出版した『華英厨書』という本がある。表紙に英語の名前「Chong Jan & Co's Chinese Cook Book: A High Class Cook Book in English and Chinese」と併記されており、出版社は「Chong Jan & Company」である。本書の表紙に「華英厨書」と書いてあるにもかかわらず、扉ページに題名は「華英字厨書」に変わっている。本文は西洋料理と中国料理の二つ部分で構成された。西洋料理の部分は *The Oriental Cook Book* と全く同じ、ただ巻頭の序文が削除された。中国料理の部分は「華餐上品調製」の名で、合計50頁で401項目があり、巻末に新刊書籍の広告3頁がある。全体から見ると、『華英厨書』の性質は恐らく『華英食譜』と同じ、二つの本をかき集めて、

<sup>8</sup> 原文 : The "Oriental Cook Book" has been out of print nearly two years and, in the meantime, there has been a constant demand for a Second Edition, which the Publishers now issue by arrangement with the owner of the Copyright.

実際には美華書館あるいはエメンズ夫人の許可を得ておらず、勝手に出版されたものであろう。

### 三、『西法食譜』の翻訳

前節で論じたよう、美華書館は同時に二つのバージョンを用意し、想定読者を全く英語ができない中国人達と、ある程度英語ができる人あるいは来華した西洋人達に分けていた。しかし、本文をよく読んでみたら、実際はその期待に応えられないかもしれない。『西法食譜』の「総目」部分は、「論菜市上の東西(市場について)」から論じ、料理はフルコースで供される順で展開し、「論菜單(献立について)」で締めくくられた。本文もこの順番を使用したが、「目録」の部分は英語版と同じ、「論饅頭(Bread)」、「論早點與晚點(Breakfast and Tea)」、「論糕(Cake)」で展開し、英語のアルファベット順を使っていた。

英語ができない読者にしたら、調べる際に役に立たないし、ちぐはぐに思われるのだろう。『造洋飯書』に比べると、音訳語の多用は『西法食譜』の特徴である。例えば、計量単位は全部音訳で、直接西洋の単位が使われている。目録の前に、中国と西洋の計量単位の換算という一篇の説明がある。

麵粉一誇偷，即是一磅。

白塔油兩杯，即是一磅。

湯水牛乳一拋音脫，即是一磅。

粗白糖兩杯，即是一磅。

斬細肉揜結實的，一拋音脫，即是一磅。

上文所說的杯，是廚房內所常用的，可以放半個拋音脫的

*The New Cook Book* もこの換算の説明がついているが、エメンズ夫人は恐らく、これらの計量単位は中国に通用しないことを考慮し、更に以下の文を書添え、西洋の単位を中国従来の単位に換算した。

誇偷合一斤又六兩五錢

夾偷合五斤十兩

及而合二兩八錢

拋音脫合十一兩又一兩四分之二

例えば、「一磅(1ポンド)」の食材を使う場合、まず1ポンドは「一誇偷(1クォーター)」の小麦粉の重さと相当することを理解しないと、更に1クォーターの換算は整数ではなく、「一斤又六兩五錢」と相当する。このようなやり方はあまりにも煩雑すぎて、英語ができない人にとって、音訳語も覚えにくく、厳密に換算するのは不可能であろう。また、本文では欧米の計量単位だけでなく、「～兩」、「～斤」、「～寸」などの中国に既存の計量法も同時に使っている。例えば、「鴨司必克凍一誇偷零四兩」、「奧而司板司磅秤一兩中四分之一」など、内容が更に混乱してしまった。計量単位の他、食材、料理名も音訳語が多く用いられており、例えば、「dumpling」が「屯

潑令」、「salad」が「撒勒突」、「pie」が「派愛」、「sauce」が「掃司」となっている。名詞のみならず、動詞の場合、「braising」は「孛來尋」となっており、中国語の動詞はほとんど音訳をとらないので、中国人の習慣にはそぐわない。音節数の点から見ると、「屯潑令」、「撒勒突」、「派愛」のように、二音節、三音節の語ならまだしも、「Caramel Icing」が「開來梅而挨愛星」、「Cutlets, a la Duchess」が「刻脫來此挨拉特屈斯」、「Chocolate Bavarian Cream」が「敲刻勒脫備物鈴闊連姆」のよう、四音節以上、更に六音節以上の訳語も数多くある。中国人にとって、「単語」の音節は四音節以内で、四音節以上の語は「フレーズ」、「熟語」とみなされやすい。例えば、現在使用中の訳語、「Starbucks 星巴克」、「McDonald's 麥當勞」など、音節数はほとんど四音節を超えないのである。『西法食譜』に対して、『造洋飯書』は主に「音訳+意訳」の方法を使用していた。意訳の部分を加えることで、音節数を多く取らないし、また、料理の種類、範疇を表し、読者に大体の印象を与えることができるため、より分かりやすい。こういった音訳の方法は洋涇浜英語（ピジン）と似ている。音訳語が広く使われる理由について、エメンズ夫人が序文で論じたよう、既存の中国語単語が対応できない時に音訳をし、訳語を英語あるいはフランス語のように聞こえる工夫した。西洋人がこれらの訳語を使って、現地の中国人と簡単な交流ができれば、欲しい食材が入手できる。

前述のとおり、エメンズ夫人は長い間上海に居住し、彼女の多くの訳語には、滬語の音を用いた可能性も高く、滬語で発音したほうが相応しい。例えば、「Aspic 鴨司必克」の「鴨」は、滬語の発音はより英語と近い。「Butter 白塔油」の発音、「peh-the-yeu」は滬語のはずであり、また、「白塔油」という言い方は、現在の滬語にも口語として使われている。更に、発音以外、文の中にも滬語の語彙も入っている。夏氏が論文の中で、「若是老一點的肉，用是可以用，必過顏色帶黑」この一文を引用し、クエスチョンマークで「必過」を標記したが、解釈はしていなかった。この点について、筆者は「必過」も滬語の表現であると考えられる。次のように、いくつかの用例を挙げる。中国語の意味は『上海市區方言志（1988）』<sup>9</sup>を参考した。

単語	用例	意味（中国語）
必過	用是可以用，必過顏色帶黑	不过
宿	縮進的是好，不縮進的是宿	食物不新鮮
大凡	大凡乾肉的鳥	一般來說
一歇	放在罐內煮一歇	一會兒
披	用刀披下	用刀切下
念	煮念分，或半點鐘	二十
恐防	恐防饅頭屑髮焦	恐怕

以上のように、文章中にはたくさんの滬語の語彙が用いられており、無論、語彙も、発音も、

<sup>9</sup> 許寶華、湯珍珠 主編、『上海市區方言志』、上海教育出版社、1988年。



行文の間にある滬語の要素は、上海に長く住んでいたエメンズ夫人自身の中国語力、翻訳の経験、日々使っている言葉に関わっている。文体について、夏氏が『西法食譜』は、「模倣口語的官話(口語をまねる官話)」、「典型的西方傳教士漢語(典型的な西洋人宣教師の中国語)」と論じていたが、実は文言の要素も含んでいる。

不能與別樣食物同煮也

亦是浪費錢文也

滋味甜也

滋味亦無有矣

以上のように、語尾に「也」、「矣」などの虚辞が使われており、つまり、文言と口語が混ざりあっている「半文半白」である。

また、いくつかの細かい点から見ると、『西法食譜』の構成は厳密ではない。例えば、換算について、同じ「1/4 lb.」に対して、「1/4 lb. of salt pork」は「猪肉四兩」となっているが、「1/4lb. of pork」は「猪肉三兩」となっており、全篇の中に西洋と中国の単位についての換算は厳密ではなく、統一していない。このような問題は当時の西洋人が書いた作品の中によく見られる。また、巻末の「注解」に、半分以上の項目は本文に出ていなかった。例えば、「Potatoes, Canton 廣東山芋」、「Potatoes, Si-ka-way 徐家匯山芋」、「Potatoes, Wladivostock 琿春山芋」など、これらのものは本文に出ていないが、注解にも収められた。そして、注解と本文の訳名が一致していないものもたくさんある。例えば、「Salda」の場合、本文は「撒勒突」で翻訳しているが、注解は「生菜」で翻訳している。したがって、注解の部分は別の本から翻訳したものであるか、あるいは本文と同時に完成したのではない可能性がある。エメンズ夫人が翻訳する際に、現地の状況に応じて、修正した部分もある。例えば、食材を説明する時、しばしば本文の横に小さい文字で注を付ける。紙ボックスの一項で、挿絵上の「A,B,C,D」の隣に中国語の「甲, 乙, 丙, 丁」を足す。また、偶に原文にない内容もある。ステーキを買う時、「買的時候, 須要小心, 不可讓店中人搭賣米龍牛排(ステーキを買う時、店の人にアイオブラウンドの部分を買わされないで)」という説明は英語の原文がなく、恐らく、これは当時エメンズ夫人が実際に突き当たった問題である。

『造洋飯書』に比べて、『西法食譜』の実用性はより低いのである。なぜなら、『造洋飯書』は翻訳作ではなく、収めたレシピは元々クロフォード夫人自身が日々使っているレシピであった。したがって、クロフォード夫人が使った器具や材料は、当時の中国人も同様に手に入れられたのであろう。一方、『西法食譜』は主に *New Cook Book* の引用である。その内容は完全に西洋人のレシピで、更にアメリカのレシピであり、中国人にとって、容易に実現できず、受け入れるのもたやすいことではない。そして、用いた食材、器具は当時の中国人が手に入れるも難易度が高い。例えば、「strawberry」の場合は、「外國楊梅(外国のヤマモモ)」と翻訳した。イチゴのことをヤマモモに翻訳するのは、現在の視点から見ると錯誤であったが、中国がイチゴを外国から導入した時期は、二十世紀に至ってからである。したがって、『西法食譜』が出版された 1889 年

の時点、当時の中国人は当然イチゴを見たことすらもなかった。このような状態で、なるべく近い「ヤマモモ」に翻訳したのはエメンズ夫人にとって、やむを得ないのであろう。

最後、両書の英語名について、『造洋飯書』の英語名は *Foreign Cookery in Chinese* で、本書は西洋料理の解説書は一目瞭然である。それに対して、『西法食譜』の英語名は *The Oriental Cook Book* で、やや紛らわしく、内容は「東」の物ではないかという誤解を招きやすい。この英語名について、筆者は「東の料理書」ではなく、「東で使う料理書」で理解した方が、適切だと考える。

#### 四、おわりに

夏曉虹の先行研究を踏まえた上で、1889年に美華書館は中国語版の『西法食譜』と対訳版の *The Oriental Cook Book* を出版したことが分かった。『西法食譜』はマリア・パルロアの *The New Cook Book* を底本とし、当時アメリカの在上海副領事エメンズの夫人によって翻訳されたものである。文章中に、語彙も、発音も、行文の間にある滬語の要素は、上海に長く住んでいたエメンズ夫人自身の中国語力、翻訳の経験、日々使っている言葉に関わっている。『西法食譜』は重版がなく、『華英食譜』は『隨園食單』と『西法食譜』から粗雑にかき集めたものである。*The Oriental Cook Book* は初版以外、2回の重版があり、『華英厨書』の性質は『華英食譜』と似ており、二つの本からかき集めて、実際に美華書館あるいはエメンズ夫人の許可を得ておらず、勝手に出版された恐れがある。重版の点から考えてみれば、*The Oriental Cook Book* は少なくとも二回の重版があり、西洋人の中で、一定の需要があったはずである。

『造洋飯書』と『西法食譜』は同じ美華書館によって出版したが、『造洋飯書』の訳語、命名法は中国人の習慣に従って、文体は簡潔で流暢、平易である。後継書として、『西法食譜』は料理の調理法だけでなく、食材の選び方、洗浄、保存の方法など下ごしらえも重視し、内容量は『造洋飯書』の倍である。しかし、『西法食譜』の本質は翻訳作であり、中国の実情に即しておらず、通用できないのが多くあった。また、現地のシェフ達にとって、音訳語が多いため、文章はより読みにくくなっている。それに、食材、器具は当時中国人が手に入れるのも難易度が高いため、当時の中国人に合わないと言える。

付記：本稿は2021年11月18～19日に、関西大学 KU-ORCAS・中国復旦大学歴史学部が共催した国際シンポジウム「近代の“西餐”、“洋飯書”及び“大餐館”」での口頭発表を基に作成したものである。