

# M.F.Crawford 著『造洋飯書』（1866） が調理を表現した中国語

— 動詞と量詞、時間表現を中心に —

塩 山 正 純

要旨：

19世紀に中国の門戸が対外的に開かれ、西洋人が中国で活動するようになる  
と、彼らは自らの食文化も中国に持ち込み、同世紀の後半には幾つかの西洋料  
理解説書が出版された。本稿では、それらの西洋料理解説書のうちクロフォ  
ード夫人（M.F.Crawford）著『造洋飯書』（1866年初版）について<sup>1)</sup>、複数の先  
行研究によって“官話”に分類されるも未だ詳らかではないその言語的特徴に  
ついて、動詞と各種補語の構造、量詞の用法、時間表現その他のキーワードに  
関する考察を通して明らかにしようとするものである。本稿の考察を通して、  
『造洋飯書』が、動詞が結果補語や方向補語派生義、そして介詞フレーズ後置  
を多用することで、調理手順を平易かつ詳細に、極めて自然な中国語で表現し  
ていることが明らかになった。さらに、時量の表現についても、西洋の時間概  
念と中国の伝統的な“時辰”との併用が認められ、十二支による伝統的な表現  
に集約していった官話訳聖書とは異文化翻訳の方向性が異なることが分かった。

[キーワード] 造洋飯書、クロフォード夫人（M.F.Crawford）、官話、補語、時  
間、量詞

## 1. 時代背景と『造洋飯書』の出版・内容

西洋との本格的な往来が始まった19世紀初、広州に“番菜館”が開店し  
た。アヘン戦争を経て上海が1843年11月正式開港されると、続々と来華  
した西洋人は、自らの食文化も中国に持ち込み、1853年に“老徳記西餐館”

が、1858年には“埃凡饅頭店”が開業した。1860年にイギリス人のリチャードが開業したホテルでは、多くの食材を中国国外から調達し、料理はイギリス人のコックが担当した<sup>2)</sup>。19世紀の60、70年代には、北京や上海でも西洋料理店が続々と出店し、在華西洋人の食の需要を満たした<sup>3)</sup>。一方で、光緒初の頃は、西洋料理を食する中国人はまだ少なく<sup>4)</sup>、食品店や料理店の食品、料理はもっぱら西洋人のために提供され、中国人はまだその対象ではなかった。上海では1880年の“一品香”を皮切りに、1883年の“一家春”、1885年の“海天春”など、中国人が経営する西洋料理店も多数営業を始め<sup>5)</sup>、1890年代には中国人の上流社会の旦那衆も西洋料理店に出入りするようになったが、中国人の庶民にとっては西洋料理まだまだ無縁の存在であった。

このような時代背景の中で、アメリカ人宣教師クロフォードの夫人 Martha Foster Crawfordが<sup>6)</sup>、夫とともに活動拠点を1863年に上海から山東の登州に移してのち<sup>7)</sup>、西洋料理レシピ本『造洋飯書』、英文名 *FOREIGN COOKERY IN CHINESE WITH A PREFACE AND INDEX IN ENGLISH* を1866年に上海美華書館から出版した<sup>8)</sup>。そして同書はさらに1885年、1899年、1909年に版がかさねられている。中国語では外国起源のものを“番”、特に西洋のものは“西”などを接頭辞的に用い、当時、一般的には西洋料理を“番菜”或は“西餐”と呼んだが、“洋飯”と呼ぶのは『造洋飯書』の一つの特徴である。

『造洋飯書』の封面は右から出版年「耶穌降世一千八百九十九年」、書名「造洋飯書」、出版元「歲次己亥 上海美華書館藏板」が記され、以下、中国語の目録（1頁）、厨房條例（家事の心得：1頁）、個別品目の説明本文（47頁）、英文索引（4頁）、英文の序文（1頁）、英文書名の裏表紙へ続く。中国語の目録が示すジャンルは19で<sup>9)</sup>、個別には料理267品目と家事に関する4項目の計271項目で構成されており<sup>10)</sup>、本文は概ね平易な中国語で記述されている、と複数の先行研究が指摘している。

上述のとおり、中国における西洋料理レシピ本の嚆矢と言える『造洋飯書』の1866年初版は、封面、目次、英文タイトル・序文と19ジャンルの料理・食品の267品目にその他4つの項目で構成されている<sup>11)</sup>。英文による序文から、著者クロフォード夫人の出版意図は<sup>12)</sup>、もっぱら西洋人である著者本人やその周囲の西洋人の便宜のためであり、中国人に西洋料理を広めることなく、西洋人が自分たちが雇う中国人料理人に、自分たちが食べたい西洋料理を作らせるのが目的だったことが分かる。当時、在華西洋人社会は定住人口の統計からみても拡大を続けており、こうした西洋料理レシピ本の需要が十分出版に見合うほど大きいものになっていたことも出版の動機の一つであったと思われる<sup>13)</sup>。

## 2. 調理を表現する中国語の特徴について

『造洋飯書』は、中国語を学習・研究の対象として焦点を当てる字典や課本などの西洋資料とは異なり、実用書の本文で実際に用いられたことばを研究するための資料として有用であると考えられる。複数の先行研究が「平易な“官話”」と指摘する『造洋飯書』の言語的特徴については大方の見解の一致するところであるが、僅かに塩山正純(2016)が量詞、方位詞、介詞、動詞と補語の用例について簡略的にまとめているものの<sup>14)</sup>、先行研究の多くが具体的な特徴に言及していない。そこで本稿では『造洋飯書』本文の動詞と量詞、時間表現を中心に幾つかの語彙・文法の特徴について見てみたい。

まず、目安として雅洪托夫(1986)が唐宋時代の文体(文言・混淆体・白話(口語))を識別する際に選定した虚字3グループ26字(文言虚字・A組:其、之(代)、以(介)、於/于、也、者、所、矣、則、同・B組:而、之(定)、何、無、此、乃、白話虚字C組:便、得、個/箇、了、裡、這、底/的、着、只、兒、子)の使用状況を見ると下表のようになる<sup>15)</sup>。

A 組：上古漢語語素

其	之	代	以	于, 於	也	者	所	矣	則
11	71	6	1, 120	0	0	6	0	0	

B 組：近代（中古）と等価の上古漢語語素

而	之	定	何	無	此	乃
1	5	3	12	13	0	

C 組：近代漢語（白話）の常用虚字

便	得	個	了	裏, 裡	這	的	定	着	只	兒	子
0	0	210	62	27, 27	25	194	2	5	0	86	

上の各表を見ると、A 組の 6 語に用例はあるが、代詞“其、之”や介詞“以”<sup>16)</sup>、助詞“所”、そして B 組の各語はいずれも現代語でも書きことばでは常用されるものである。一方で“也、者、矣、則”の用例は全く無い。C 組でも“便”は無いが“就（27 例）”があり、また、B 組“何”に対して“什麼（27 例）”が多用されていることなどからも、一部の文体のアクセント的な使用を除けば、『造洋飯書』が口語体で執筆されていることは明らかである。

## 2.1 調理法の根幹を表す動詞

調理方法の表現について、その根幹となる動詞を見てみると、『造洋飯書』の英語索引には料理方法に関わる 12 の動詞がある。この英語索引中の英語の動詞に本文中で対応する中国語の動詞は下表の通りである。『造洋飯書』と同時代の英華辞書であるメドハーストとロブシャイドの記述と対照すると、必ずしも一致しないものが多数ある（下表の中文列の二重下線）。

“Boil（煮る、ゆでる）”と“Frizzle（油でじゅうじゅう揚げる）”に対して同じ“腌（漬ける）”をあてたり、名詞“Chowder（チャウダー・煮込み寄せなべ料理）”に動詞“炒”をあてるなど、英語と中国語の対応関係という面から見ると、意味が合致しているとは言えないものも多い。

索引・英文	本文・中文	Medhurst (1847-1848)	Lobschied1867-69
Bake	烘	烘, 炮, 炒, 燭, 燒, 炕, 燻	局, 炕, 炮, 燻, 炙, 燒
Boil	煮, <u>腌</u>	滾, 沸, 湘, 煦, 煮, 烹, 燒淪, 蒸, 煎, 炒, 熬, 炊, 脂 etc.	煲, 煮, 烺, 烹, 煎, 熬, 煎, 脂 etc.
Broil	<u>熏</u>	煎, 炙, 炙熟, 淳熬 etc.	炙, 焙, 煎, 炙, 熟, 燉, 熬 etc.
Frizzle	<u>腌</u>	作皺的, 捏皺紋	髹, 捲
Fry	煎	炒, 煎	炒, 煎炒
Pickle	酸, 鹽	醬, 醬醋, 酢, 醃 etc.	醬, 醃, 醃, 鹹汁, 鹽汁
Poach	<u>水沸</u>	煮半熟	煲半熟
Roast	<u>烘</u> , <u>烤</u>	燒, 熬, 煎, 燂, 灼, 炙, 燭炕火, 烺, 焮, 焙, etc.	燒, 燂, 煎, 熬, 灼, 炙, 炕, 烹, 籛 etc.
Scramble	炒	[掲載無し]	[掲載無し]
Slice	～片	刮, 薄切, 剝, 扁, 切片, 片	切薄, 切片, 切塊
Spice	香	香料, 藥料	味, 味類, 香物, 香料 etc.
Stew	<u>煮</u>	[掲載無し]	燻, 會

## 2.2 動詞が補語をともなう構造

上述の英文索引中に現れる調理方法を表す動詞以外にも、『造洋飯書』では、調理の手順を説明する本文中で、“破、取、切、化、割、分、擘”などの調理工程の動作を表す動詞が多数使われている。これらの動詞が単独で使われることは少なく、ほとんどの文で動詞が補語構造か、それに準じた介詞の後置構造、動詞に先行する処置式などの介詞句で、詳細に調理の手順が表現されている。

### 2.2.1 結果補語

『造洋飯書』で結果補語として機能しているものは、動詞・形容詞・色彩を表す名詞の計50種あり、それぞれ動詞の動作の結果がどんな状態になる

のかを詳細に表現している。共起する動詞が多い順に、“好”が“蓋、作、煮、切、洗、煎、打、調、調理、調和、封、片、鋪、包、放、縫、做、涼、揉、擺、熏、熬、燒、辯、裝、鉋、剝、烘、烤、紮、綁、釵”の32種と共起して「十分・完全で・満足できるレベルへの到達」を表す。“成”が“割、割、作、浸、切、煎、打、堆、調、調和、凍、片、冷、和、做、拌、拌和、揉、攪、攪和、擘、炒、熬、疊、發、辯、鉋、剝、烘、煮（煮）、赶”の31種と共起して「動作によって何かになること、完成」を表す。“到”が“成、撒、煮、打、等、搬、放、流、留、拿、攪和、撈、滾、烟熏、熏、熬、燒、烘、烤、煮、赶”の22種と共起して「目標・目的・場所・時点への到達」を表し、主としてこの3種類が用いられている。

これ以外に、共起する動詞が10種未満のものは多い順に、“碎”が“割、切、打、捻、拍、搗、鉋、砸、研”と、“開”が“化、割、切、分、舒展、擘、赶”と、“乾”が“擦、揩、擠、發、搥、扭、烘”と、“淨”が“去、擦、洗、篋、流、壓、揀”と、“完”が“出、化、吃、煮、用、做”と、“熟”が“煮（煮）、熬、燒、烘、烤”と、“滿”が“加、擦、攤、灌、裝”と、“焦”が“炒、熏、燒、烘、煎”とそれぞれ共起する。

共起する動詞が4種のものでは、“熟”が“滾、燒、烘、烤”と、“平”が“取、掛、攤、軋”と共起し、3種のものでは“厚”が“打、調、發”と、“破”が“捻、父、扎”と、“透”が“冷、涼、挖”と、“黃（黄色）”が“煎、烘、烤”と共起する。2種では“干淨”が“刷洗、擦洗”と、“薄”が“片、赶”と、“細”が“研、切”と、“作”が“割、攤”と、“住”が“扣、紮”と、“嚴”が“蓋、釵”と、“嫩”が“煮、打”と、“滾”が“煎、燒”とそれぞれ共起する。共起する動詞が1種のみ結果補語には“脆、淡紅色、甜、軟、排、白、半熟、明白、亂、涼、彎、濕、熏、爛、為、極薄、稀、給、見、光、硬、至、周全、鉋、黑”があり、順に“焦脆、成淡紅色、成甜、發軟、鋪排、刷白、煮半熟、分別明白、錯亂、浸涼、屈彎、濕濕、打熏、煮爛、切為、切極薄、和稀、交給、看見、搓光、煮硬、加至、剝周

全、擦飽、焦黒”で動詞＋結果補語の構造を形成している。

結果補語として扱われる場合もある介詞の後置構造では、“於”が字体の異なる“于”も含めて動詞“下、化、加、過、掛、擦、浸、堆、調、滴、倒、平放、放、用、和、拌、裝”の17種に後置されて場所・時間を表す。同様に“在”も動詞“出、按、下、化、加、加調和、蓋、掛、擦、撒、浸、盛、打、調、調和、滴、填、倒、搭、浮、鋪、包、放、抹、預備、露、和、拌、拌和、擺、澆、裝、丟、墁、蘸”の35種に後置される。また、介詞の後置で「落ち着き先である場所」が示される場合、“倒在魚上吃”(no.7)、“按在餅上”(no.13)のように、名詞に方位詞が付加される場合も含めて、名詞が場所を示す場合にはほぼ全ての用例で方位詞が付加される。厳密には名詞に分類されるものも含め、多い順に“内(279例)、上(67例)、上面(16例)、裏(11例)、裡(9例)、底(9例)、外(5例)、裡面(3例)、前(3例)、中間(2例)、下(2例)、外面(2例)、邊(2例)、當中(2例)、中(1例)、下邊(1例)、旁(1例)”が用いられている。

## 2.2.2 方向補語

方向補語については最も単純な「行き来」を示す“來、去”の用例は無いが、“出、進、起”と“進”と同義の“入”を加えた4種の単純方向補語と、“進去、出來、過去、起來”の4種の複合方向補語が空間的な動作の向かうベクトルを表している。

延べ用例数は省略するが、単純方向補語では、“出”は動詞“煮、過、取、抽、倒、窺、拿”と共起し“煮出肉味”(「湯」冒頭)等の用例がある。“出”とは逆方向の“進”は“串”の用例のみであるが同義の“入”が“加、刺、填、放、壓、裝”の6種と共起し“用草棍刺入”(no.96)等の用例がある。そして“起”には「掘り起こす」意味を表す“用小匙挖一個孔洞”(no.134)の1例がある。

複合方向補語では、「内向きに遠ざかる」意味の“進去”は“刺”とのみ

共起し、「外向きに近く」意味の“出來”は“過、取、洗、抽、篋、流、壓、拿”の8つの動詞と共起している。“過去”は“烤兔子（ウサギの丸焼き）”の項目で「串を刺す」動作を表す“用鐵條前後串過去”（no.56）の用例があり、“起來”は“高、拿、站”と共起し、いずれも上向きの動作のベクトルを表している。

### 2.2.3 方向補語の派生義

方向補語については、シンプルに動作のベクトルを示すものよりも、派生義の用例が多い。単純方向補語では、「高低に関係なく目標への到達・付着」を表す“上”は“擦、撒、下、加、蓋、打、滴、添、倒、配、鋪、放、抹、落、擺、沾、澆、疊、篩”の動詞19種と共起し、「安定・固定」を表す“下”は“剩”1種、“過”は“熏”1種、“起”は“挑”1種とそれぞれ共起する。複合方向補語では、“過來”が“反、濕、泡、翻”の4種と共起し、「物理的或いは状態が180度反転して基準に近づく」ことを表し、“起來”が“捲、打、調、調和、凍、熱、培、盤、包、和、兌和、冲、拌、拌和、滾、熏、燒、發、辯、裝滿、揭”の21種と共起し、「開始・実際にする・分散から集中への変化」を表している。このほか、“去”は“擦、削、撒、篋、漏、剔、拆、剝、剝、挖、揭、烘滾”と共起し「取り去る、除去する」意味を表している。

また、補語のカテゴリーでは、ごく少数であるが“若是滾的兇肉必硬小”（no.16）と“做的好”の様態補語の2例、可能補語と考えられる“晒不乾”の1例も見られる。

### 2.2.4 “了”や“就”などを含む表現

動詞とともに助詞“了”を用いるものが延べ62例ある。“了”単独で完了を表す“烘好了的一塊一塊肉”（no.1）や“先洗淨了魚揩乾”（no.8）だけでなく、関連詞の“一～就”や“再～就”等とともに“燒到將滾就好



了”(no.14)、“熏熟了就拿出來，熏過了火就硬了”(no.23)、“一滾就好了”(no.41)、“再烘半點鐘就好吃了”(no.46)等のように、“了”を複文の後文に用いる例が多数見られる。また、複文では、接続詞“不論”による“不論要煎什麼必先熱起油來”(no.17)、“若是”による“若是滾的兇肉必硬小”(no.16)、“不但～而且”による“不但不便而且容易壞”(廚房條例)、“先～再”による“今日先要做成，到明日再熱起來，比當日做的好”(湯)などの表現も見られる。

## 2.3 量詞が多用される

調理を表現するという特性からして、材料、調味料の量を記述する必要があり、量詞の使用例は極めて多く、延べ1150超の用例がある。名量詞のうち個体量詞は14種あり、“個”が“雞蛋、蛋白、蛋黃、地蛋、玉果末”といった主に食材の53種類の名詞に対して、“再用兩個蔥頭”(no.1)、“用煮熟的雞蛋三四個割作數片”(no.2)、“用蘿卜兩個”(no.4)等の191例がある。このほかに名量詞では“樣(27例)、塊(18例)、片(5例)、攝(3例)、隻(3例)、根(3例)、棵(2例)、條(2例)、把(2例)、截(1例)、類(1例)、種(1例)、件(1例)”の用例がある。また、個体数ではないが、「層」を数える“一層(30例)”と“層(1例)”の用例もある。

不定量詞では“一點”が57例で、“一”を省略する“點(2例)”を含めると計59例ある。一方で“一些”が51例で“一”を省略する“些(7例)”を含めて58例で、両者はほぼ同数あり、“加一點牛奶”(no.160)と“加一些牛奶”(no.60)のように区別なく用いられている。物体を表す名詞が借用量詞として活用されるものでは「カップ」での計量を表す“杯(174例)”が飛び抜けて多いほか、「大カップ」の“大杯(11例)”と「小カップ」の“小杯(11例)”、そして「ティーカップ」の“茶杯(9例)”、「酒のグラス」の“酒杯(6例)”、材質のみを説明した“玻璃杯(1例)”も見られる。さらには「スプーン」の“匙(7例)”と、さらに細分した「大さ

じ、中さじ、小さじ」を表す“大匙（93例）、中匙（6例）、小匙（88例）”に“大米一大匙”（no.4）、“一中匙白糖”（no.2）、“香水二小匙”（no.227）等の用例がある。“杯”と“匙”のいずれに対しても、とくに本文中でその容積の基準について具体的に言及する記述は見られないが、これはイギリスの伝統的なティーカップ、テーブルスプーン、ティースプーンによる計量の例と考えて良いだろう。

度量衡の単位を表す度量詞は、明確な量を確定して示す場合に使われ、重さを表す単位では、“用一斤鹽肉”（no.3）のように「500g」を表す“斤（189例）”と“四兩白糖”（no.145）のように「50g」の“兩（81例）”の用例が多い。この2種以外に、“洋菜一兩五錢”（no.112）のように、もう1桁下の単位で「5g」に相当する“錢（4例）”の用例もある。中国固有の単位も上述の西洋式の容器・道具による計量と併用されていることが分かる。長さを表す単位では“把底切一寸厚”（no.165）のように「1尺の10分の1で3.3cm」を表す“寸（12例）”と“赶成五分厚”（no.235）のように「1尺の100分の1で0.33cm」を表す“分（10例）”が使われており、“分”についてはこれとは別に分数・割合を示すものが7例ある。度量衡ではさらに「1升の10倍」の体積を表す“斗（2例）”の用例もある。

動量詞は“次（12例）”のみであり、量という括りでは、概数を示す“若干（2例）、一半（18例）、兩半（1例）”の用例がある。

## 2.4 限られた介詞が多用される

前項2.3と同じく、調理を表現するという特性から、対象を示す介詞句を用いて調理に際して材料への処置を表現する例が頻出する。とくに“把（124例）”が多用され、“把鷄蛋打在碗裏”（no.59）、“先把熏架子上擦油烘熱把羊肉放在架上”（no.35）、“先把鑿盆内預備滾水加一些鹽”（no.59）、“把鷄蛋打好放在熱油内”（no.61）などの用例があり、同様に“將（4例）”も“將浸豆的水去淨”（no.3）、“將這三樣盛在器内，把器放在滾水裏”

(no.62) のような用例がある。その他、対象を表す介詞では“與 (10 例)、同 (9 例)、合 (5 例)、連 (1 例)” があるが、いずれも機能に差はなく、それぞれ“與奶油糖漿同吃” (no.142)、“同肉一齊吃” (no.92)、“先拿糖合奶油調好” (no.232)、“連皮帶水” (no.238) 等の用例がある。

起点を表すものでは、距離の場合には“離 (4 例)” を“離火近一點” (no.20) のように用い、動作の場合には“從 (1 例)” を“從口裡串進” (no.56) のように用いている。また、“比 (2 例)” も“比肉淺一點” (no.26) と“比烘斤糕要快些” (no.214) のように、比較の基準を表す場合に用いられている。

## 2.5 動詞や形容詞、数詞+量詞の重ね型

用例数はさほど多くはないが、極めて口語的な表現である重ね型も使われる。動詞では“照各人口味再燒一燒裝瓶冷後封口” (no.90) の“燒一燒 (4 例)” と“燒燒 (2 例)”、“加奶油胡椒鹽熱一熱就好” (no.33) の“熱一熱 (2 例)”のほか、“擦一擦、晒一晒、浸一浸、搖動搖動、熏一熏、熬一熬、滷一滷、聞一聞 (各 1 例)” があり、“聞一聞” は“發麪聞一聞麪味冲鼻即是酸了” (no.192) の用例にもあるように直接の調理動作ではないが、「ちょっと匂いを嗅ぐ」のニュアンスを表現している。形容詞の重ね型による副詞では“慢慢 (10 例)”、“快快 (3 例)” と“好好 (1 例)”、文言で単用される副詞の重ね型である“漸漸 (2 例)” の用例が見られる。さらに、数詞と量詞、或いは量詞のみを重ねる“一匙一匙 (5 例)、一片一片 (4 例)、一個一個 (2 例)、層層 (3 例)、一層一層 (2 例)、一層一層一層 (1 例)、一塊一塊 (1 例)” が、“澆在烘好了的一塊一塊饅頭上” (no.4)、“照樣一層一層放上” (no.7)、“再把海蜆一個一個放上” (no.16)、“切成一片一片” (no.23)、“一片一片的洗好了” (no.24)、“再加肉片一層一層一層擺好了” (no.29) 等の用例で連用修飾語や連体修飾語の役割を担っている。

## 2.6 調理の時量

瓶詰などの保存食品の調理に要する時間には、長いものから順に“年（1例）、個月（3例）、禮拜（7例）、天（9例）”または“日（3例）、そして“夜（9例）”が使われ、“腌一個禮拜”（no.30）、“浸一夜”（no.2）などの用例の表現でとくに異文化間の差異が生じるものは無い。一方で、一般的な料理の短い調理時間は基本的には西洋式で表現されている。まず“點鐘（58例）、點鐘時候（2例）、點（1例）”の3つが60分単位の西洋式の1時間を表すために使われるが、この3つに時点を表す用例は無い。60秒で1分の単位は“分時候（23例）、分（1例）”で表すが、『造洋飯書』では量詞“分”の用例もあるため、“要用二十分時候”（no.16）、“滾到十五分時候”（no.21）、“煮三四分時候”（no.22）、“烘二十分時候”（no.32）のように、1例を除いて、「時量」の意味を示す“時候”を伴って使われる。

また時量については、凡その時量が“幾時（1例）”で表されるほか、用例数では西洋式に比べて少ないものの、“煮熟用兩個時辰”（no.1）、“煮一個時辰”（no.2）、“過半個時辰”（no.3）などの用例で、120分単位の中国式の1時間を示す“時辰”も使われている。さらに“按一刻時候”（no.20）、“滾四五刻工夫”（no.117）のように、1日96刻の西洋式でいう15分間を表す“刻時候（8例）、刻工夫（1例）”も併用されている。

## 3. さいごに

西洋料理が西洋人とその周辺のごく限られた中国人のものでしかなく、一般には馴染みがなく当然それを表すことばも定着しなかった時代に<sup>17)</sup>、著者クロフォード夫人が序文で述べるように、『造洋飯書』は西洋料理やその食材を中国人に広めるためではなく、西洋人が西洋人のために中国人の料理人に命じて調理させる目的で出版された。先行研究も指摘するように、料理名・食材については、元来中国に類似のものがある場合や調理法は意訳、デザートや馴染みの薄い食材は音訳を中心に翻訳語がつくられたが、

『造洋飯書』の翻訳語で現在まで残るものは無い。

一方で、『造洋飯書』の著者が重要視した調理法を表す中国語については、“官話”で口語的であると先行研究が指摘する印象を裏付ける複数の具体的特徴を挙げることができる。先ず調理を表現する根幹を担う動詞が多種多様な結果補語とそれに類する介詞の後置構造、方向補語とその派生義、様態補語によって、極めて口語的に詳細に描写されている。さらに、あらゆる食材・調味料の使用についての説明では、量詞によって量をこと細かに示しており、構造的に現代語にも通じる極めて平易かつ豊富で説明的な記述がなされていると言える。そして、時量の表現については、西洋式と中国式の表現の混在が見られることが、時間概念が転換する過渡期における表象の一つの事例として非常に興味深い。

## 注

- 1) 筆者は塩山正純（2003）、塩山正純（2016）ですでに『造洋飯書』の出版背景、内容、構成と本文中の西洋料理名の翻訳語の特徴について考察している。
- 2) 李少兵（1994）『民国時期的西式風俗文化』p.8 参照。
- 3) 劉善齡（1999）『西洋風』p.138 参照。
- 4) 前掲 p.139 参照。
- 5) 唐艷香（2008）「一品香與近代上海社會」p.128 参照。
- 6) Martha Foster Crawford の生平と中国での活動については、畢曉瑩（2011）「近代來華傳教士與地方社會的互動關係」、Foster（1909）Fifty years in China an Eventful Memoir of Tarleton Perry Crawford, D.D. p.36 参照。Southern Baptist Convention（南浸信會）の宣教師 Tarleton Perry Crawford の夫人で 1830 年アメリカ・ジョージア州生まれ。1852 年に夫妻で上海に到り、1863 年まで上海で、1863 年以降は主に山東で活動し、1900 年帰国。1902 年の夫の死後、再び中国に戻って活動し、1909 年泰安で逝去した。
- 7) 畢曉瑩（2011）「近代來華傳教士與地方社會的互動關係」p.92 参照。
- 8) 夏曉紅（2008）「晚清的西餐食譜及其文化意涵」p.138-140 によると、19 世紀に、西洋料理レシピは少なくとも『西法食譜』『造洋飯書』『華英食譜』の 3 種が出版されている。本稿では、熊月之（1994）『西学東漸与晚清社会』、鄒振環（2007）

「西餐引入與近代上海城市文化空間的開拓」等により、著者及び出版年が明らかな『造洋飯書』を考察の対象とした。上海美華書館は前身を寧波華花聖經書房と言い、1860年に寧波から上海に移った。アメリカ長老会が運営し、同会の William Gamble が責任者を務め、『万国公法』などの出版で有名である。なお本稿では資料として The Bodleian Library University of Oxford 所蔵の 1866 年初版を使用した。また、草間俊郎（1999）『ヨコハマ洋食文化事始め』p.213 以下によると、日本も当時まさに文明開化の時代で、1867年に横浜の外国商館から西洋料理解説本が出版され、同年、福沢諭吉編『西洋衣食住』、そして 1872 年には初の本格的な調理テキスト『西洋料理通』が刊行されている。

- 9) 第 1 葉の目録は、“湯二章” “魚二章至三章” “餅十九章至二十章” のように章立てで記すが、本文がそれぞれ章に分かれておらず、この“章”が何を指すのかは不明である。また、各項目と、その中の品目の種類にずれがあるものが幾つかある。
- 10) 本書の 19 ジャンルは、“湯（スープ）” 1-6（項目番号、以下略）に始まり、以下“魚（魚料理）” 7-16、“肉（肉料理）” 17-57、“蛋（卵料理）” 58-61、“小湯（肉汁・ソース類）” 62-69、“菜（野菜）” 70-84、“酸菓（漬物）” 85-92、“糖食（砂糖漬け）” 93-123、“排（パイ類）” 124-129、“麵皮（パイ皮）” 130-133、“模定（ブディング）” 134-155、“甜湯（デザートにかける甘いソース）” と“湯” 156-166、“雜類（その他）” 167-177、“饅頭（パン）” と“餅（小さな洋菓子）” 178-212、“糕（ケーキ）” 213-248、“糕雜類（その他食品）” 249-267 と料理以外の“雜類（洗濯法・石鹸の作り方 etc）” 268-271 である。
- 11) 熊月之（1994）は『造洋飯書』初版の構成を全 29 頁、14 項目で、料理・食品の 268 品目、その他 3 つの品目と紹介するが、初版、1885 年と 1899 年の再版では、本文が全 67 葉、項目が 19 項目となっていることから、或いは熊月之（1994）が指摘する体裁の初版が存在するかも知れない。さらに 1909 年の版の存在も先行研究で言及されているが、筆者は未見である。品目数は熊月之（1994）で紹介されているものとは異なりいずれの版でも 267 品目と他 4 品目の合計 271 品目である。
- 12) 英文序文（PREFACE）の全文は以下の通りである。THIS work is designed to aid both foreign housekeepers and native cooks. Every one knows how difficult it is to teach native cooks to prepare dishes suited to the taste and habits of foreigners. The work opens with instructions to cooks in regard to cleanliness, order, and dispatch. Then follow two hundred and seventy-one recipes, the most of which are selected from standard authors on the culinary art. Besides these there is an infallible one for washing flannels so as to prevent their shrinking and becoming yellow. It has an English and also a Chinese Index. In the Index, the

recipes are numbered both in English and Chinese figures, so that a person unable to speak Chinese has only to point out the number of any article desired and the cook will find directions for its preparation. Should the cook be unable to read he can readily get some one of his numerous “friends”, always at hand, to read it for him. The style is plain and easy. Having long felt the need of a cook book in Chinese, this work was begun solely for the author's own use. Various friends wishing copies, it was suggested that the demand might be sufficient to defray the expenses of a small issue. It was accordingly enlarged and arranged so as to meet the supposed wants of the Public.

- 13) 鄒依仁（1980）「舊上海人口變遷的研究」の統計によれば、上海の外国人定住人口は、公共租界で1843年には僅か26人であったが、1849年に175人、1870年には1666人まで増加した。また、フランス租界では1849年の10人が1865年には460人にまで増加している。
- 14) 畢曉瑩（2011）は“用淺顯の官話寫成”、夏曉紅（2008）は“採用了官話，（略）所用文體與其最初的讀者定位”、鄒振環（2007）は“高第丕在語言翻譯上頗多造詣，其夫人耳濡目染，此書編譯得非常簡明易懂（略）用官話譯出”と述べるが、いずれも具体例を挙げていない。また吳瑞淑（2015）「《造洋飯書》の版本身世與文化效應」は“官話”に関しては特に言及していない。
- 15) 雅洪托夫（1986）《七至十三世纪的汉语书面语和口语》（原著1969）pp.94-100 参照。
- 16) “以”の用例のうち“以免”2例を接続詞1語、“以～為～”2例を動詞にカウントすると、“以”の用例数は2例となる。
- 17) 尾崎（1991）「清代末期におけるパンの受容度」p.44 参照。

### 〈参考文献・資料〉

#### 日本語・中国語文献

- 雅洪托夫（1986）《七至十三世纪的汉语书面语和口语》北京大学出版社《汉语史论集》（原著1969）  
鄒依仁（1980）「舊上海人口變遷的研究」上海人民出版社  
尾崎實（1991）「清代末期におけるパンの受容度」『関西大学文学論集』40-3  
熊月之（1994）『西学東漸与晚清社会』上海人民出版社  
李少兵（1994）『民国時期的西式風俗文化』北京師範大学出版社  
陳無我（1997）『老上海三十年見聞』（1928年刊の復刻）上海書店出版社  
王逢鑫（1998）『漢英飲食文化詞典』外文出版社

- 草間俊郎（1999）『ヨコハマ洋食文化事始め』雄山閣
- 顧承甫（1999）『老上海飲食』上海科學技術出版社
- 劉善齡（1999）『西洋風 西洋發明在中國』上海古籍出版社
- 鹽山正純（2003）「西餐与汉语翻译词」北京日本學研究中心『日本學研究』第12期  
pp.18-24
- 鄒振環（2007）「西餐引入與近代上海城市文化空間的開拓」『史林』2007年4期
- 唐艷香（2008）「一品香與近代上海社會」『理論界』2008年6期
- 夏曉紅（2008）「晚清的西餐食譜及其文化意涵」『學術研究』2008年第1期
- 畢曉瑩（2011）「近代來華傳教士與地方社會的互動關係」『青島大學師範學院學報』第28卷第2期
- 白維國（2015）『近代漢語詞典』上海教育出版社
- 吳瑞淑（2015）「《造洋飯書》的版本身世與文化效應」『出版科學』2015年第3期第23卷
- 塩山正純（2016）「西洋料理と近代中国語——『造洋飯書』（1866）を例に——」関西大學出版部 沈國威・内田慶市編『東アジア言語接触の研究』（pp.275-300）

#### 歐語文獻・字典類

- R.Morrison（1822）*A Dictionary of the Chinese Language*. Macao
- J.A.Goncalves（1831）『洋漢合字彙』Macao
- Williams（1844）『英華韻府歷階』Macao
- W.H.Medhurst（1847-1848）*English and Chinese Dictionary*. Shanghai
- W.Lobscheid（1864）『英華行篋便覽』Hongkong
- W.Lobscheid（1866）*English and Chinese Dictionary*. Hongkong
- J.Doolittle（1872）『英華萃林韻府』Foochow
- 鄭其照（1902）『華英音韻字典集成』商務書館
- Foster（1909）*Fifty years in China an Eventful Memoir of Tarleton Perry rawford*, D.D
- K.Hemeling（1916）*English and Chinese Dictionary of the Standard Chinese Spoken Language（官話）and Handbook for Translators*. Shanghai
- （1923）*Webster's Collegiate Dictionary with Chinese translation*. Shanghai
- （1985）『新英漢詞典』上海譯文出版社
- （1994）『漢語大詞典』漢語大詞典出版社
- （1996）『現代漢語詞典・修訂本』商務印書館