

关于《造洋饭书》与《西法食谱》的考察

杨 一 鸣

An Examination of *Zao Yang Fan Shu* and *Xi Fa Shi Pu*

YANG Yiming

After the Treaty of Nanking was signed in 1842, China entered a period of five-port trade. A great number of foreigners poured into China, not only missionaries and diplomats, but also average people, who came to China and brought their customs with them. During the end of the 19th century, many western restaurants appeared in Guangzhou and Shanghai. Due to the dietary needs of Westerners, and the fact that native cooks unable to speak English, many cookbooks were published and written in Chinese. The focus of this work is on two western cookbooks, *Zao Yang Fan Shu* and *Xi Fa Shi Pu*, which were published by The American Presbyterian Mission Press in the late Qing dynasty. Based on the previous research and using some of the latest literatures, the problems of the authors, versions, writing styles and methods of translating are discussed in this paper. By comparing the two cookbooks, we can understand their features.

Keywords: *Zao Yang Fan Shu*, *Xi Fa Shi Pu*, The American Presbyterian Mission Press, Cookbook

关键词：《造洋饭书》、《西法食谱》、美华书馆、食谱

一 前言

过去中国人称呼“西餐”作“大菜”，“大餐”，“番菜”，如《旧中国杂记》中的描述，“我目睹了这一情景，才证实以前常听人说的是对的，这些番鬼的脾气凶残是因为他们吃这种粗鄙原始的食物”¹⁾，“番菜”同“番话”，“番鬼”一样，是野蛮的，这个称呼也多少带着一些轻蔑。鸦片战争以后，中国从“一口通商”到“五口通商”，西洋人广泛来华，西餐得到了快速发展，重心也从广州变成上海，到了19世纪70、80年代，上海已有不少西餐馆，一时间吃西餐成了一种追求时髦，彰显地位的手段。到了20世纪初，北京，天津等地也流行了起来。关于西餐在中国的引入与发展，已有不少研究。例如邹振环的《西餐引入与近代上海城市空间的开拓》²⁾，重点分析了西餐、西餐馆的在华发展，西餐的引入对中国人饮食结构、卫生习惯的

1) (美)亨特著，沈正邦译，章文钦校，《旧中国杂记》，广东人民出版社，1992年，第40页。

2) 邹振环，《西餐引入与近代上海城市空间的开拓》，《史林》，2007年04期。

影响。严昌洪的《西俗东渐记——中国近代社会风俗的演变》与熊月之主编的《西制东渐——近代制度的嬗变》³⁾ 则从中西饮食制度的差异，传统习俗的变革等方面进行了论述。

此外，关于晚清西餐食谱的研究则相对较少，主要有夏晓虹的《晚清的西餐食谱及其文化意涵》⁴⁾，比较、讨论了晚清时出版的几本西餐食谱。吴瑞淑的《造洋饭书的版本身世与文化效应》⁵⁾，在夏晓虹的研究基础上，补充了一些《造洋饭书》的版本资料。盐山正纯的「西洋料理と中国語—『造洋飯書』(1899)の語彙を中心に」⁶⁾，重点讨论了《造洋饭书》词汇，翻译的问题。内田庆市的「近代中国における西洋料理の伝播と受容—『造洋飯書』を中心に」⁷⁾，进一步补充了《造洋饭书》的版本信息。本稿基于这些先行研究与成果，考察了由美华书馆(The American Presbyterian Mission Press)出版的两本西餐食谱，《造洋饭书》与《西法食谱》，对先行研究中的部分内容提出了疑问，进行探讨，并通过分析新发现的资料，意图解决一些遗留的问题，如，版本，编作者，文体，等。

二 《造洋饭书》

本书的编排顺序为，封面，目录，厨房条例，正文，英文封面，序文(Preface)，索引(Index)。封面标有出版年份，以1866年版举例，右上角写有“耶稣降世一千八百六十六年”，左下角则有出版社信息“上海美华书馆藏板”。英文封面页写英文名为*Foreign Cookery in Chinese, with A Preface and Index in English.*。索引部分，由“Apple Butter”开始，以英文顺序排列，每一项后有阿拉伯数字与汉字数字，对应正文食谱的顺序。

《造洋饭书》的编作者，在一些文献中，例如现代版《造洋饭书》的序文中谈到这本书“编著者不明”⁸⁾，但参考《教务杂志》(*The Chinese Recorder and Missionary Journal*)、《增版东西学书录》(1902)等资料来看，实际的编著者为高第丕夫人(Martha Foster Crawford)应该没有问题。高第丕夫人的丈夫高第丕即 Tarleton Perry Crawford，编写过《文学书官话》(*Mandarin Grammar*, 1869)等等。高第丕夫人则除了本书以外，还编写过《三个闺女》(*Three Little Daughters*, 1872)，《中国新娘》(*The Chinese Bride: A Story of Real Life*)等书。关于高第丕夫妇，中国、日本已有不少学者写过相关论文、研究专著，这里便省略。从书中的序文得知，本书原是高第丕夫人自家使用的食谱，后因需求及市面上没有好的西餐食谱，而整理、编著出版。邹振环在其著书《影响中国近代社会的一百种译作》中收录了此书，但实际上本书并不是由外文翻译而来，而是直接书写的中文，当然如何把这些料理，材料的名字从英文翻译对应成中文，则是本书一大特点。

关于《造洋饭书》的版本信息，结合现有的资料与先行研究，初版为1866年，另有1885年版，1899年

3) 严昌洪，《西俗东渐记——中国近代社会风俗的演变》，湖南出版社，1991年，第161-165页。熊月之主编，《西制东渐——近代制度的嬗变》，长春出版社，2005年，第177-191页。

4) 夏晓虹，《晚清的西餐食谱及其文化意涵》，《晚清白话文与启蒙读物》，香港三联书店，2015年，第95-126页。

5) 吴瑞淑，《造洋饭书的版本身世与文化效应》，《出版科学》，2015年第3期。

6) 盐山正纯，「西洋料理と中国語—『造洋飯書』(1899)の語彙を中心に」，紀要『文明21』，2002年

7) 内田庆市，「近代中国における西洋料理の伝播と受容—『造洋飯書』を中心に」，口头发表，于2019年2月关西大学

8) 邓立，李松秀注释，《造洋饭书》，中国商业出版社，1987年，本书简介。

版，1909年版的重版，同时还有现代版，现代版则由中国商业出版社于1987年出版，使用的底本为1909年版。

此外，《造洋饭书》存在韩语版本，现藏于韩国国家图书馆与西江大学图书馆。韩语版本封面上写有中文名字“造洋饭书”与由汉字一对一音译而来的韩语名字“조양반서”。封面左上角“대한광무삼년”意为“大韩光武三年”即1899年，表明了出版时间。左下角“원두우저술”意为“元杜尤著述”，表明了本书翻译者为美北长老会传教士元杜尤（Horace Grant Underwood）。右侧“주강성일천팔백구십구년”意为“主降生一千八百九十九年”，用耶稣（主）降生时间的写法与中文版本一致。英文封面页则写有英文名字“*Foreign Cookery in Korean, Translated from the Chinese of Mrs. Crawford with A Preface and Index in English.*”，表明此书是由高第丕夫人所写的《造洋饭书》翻译而来，出版社为“Seoul Korea Independent Printing Office”。

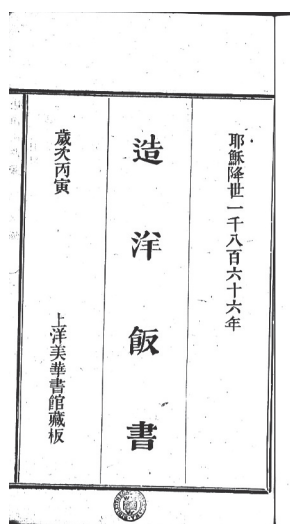


图1 《造洋饭书》1866年版本

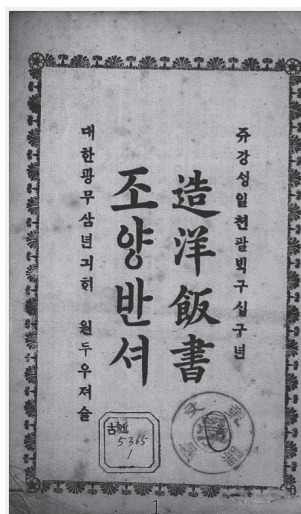


图2 韩语版本《造洋饭书》

本书的翻译者，元杜尤出生于英国伦敦，12岁移居美国，1881年从纽约大学毕业。1884年从新布伦瑞克神学院毕业后，被任命派往朝鲜，于1885年4月在仁川登陆。除翻译《造洋饭书》外，元杜尤还著有『韩英文法』(*An Introduction to the Korean Spoken Language*, 1890)，『韩英词典』(*A Concise Dictionary of the Korean Language*, 1890)，*The Call of Korea* (1908) 等书。韩语版本在编排上与原书保持一致，但卷末的索引只保留了英语部分，而没有采用对译的形式。同时，序文相比原书也有所删减。韩语版本序文如下。

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 dished suited to be 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 Index. In the Index, the recipes are numbered in English figures, so that a person has only to point out the number of any article desired and the cook will find direction 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.

相比中文版本序文，这篇序文删去了整个第三段。论及原由，原文第三段是在讲述《造洋饭书》的成书过程与当时中国市面上并没有可靠的西餐食谱的现状，所以译成韩语后也自然删去了这一段。并且，卷末的索引只保留了英语部分，没有增添韩语对译，相比原书的中英对译的形式，显得不那么实用，所以也删去序文第二段的“The style is plain and easy (这个形式直接并简单)”一句。元杜尤在其著书 *The call of Korea* 的“国土 (Country)”一节中，这样描述当时的朝鲜⁹⁾：“卫生面知识的缺乏”，“幼儿的高死亡率是令人震惊的，原因不仅是他们缺乏卫生面的知识，而且也不知道应该用什么食物喂养婴儿”，“几乎不知道牛奶的正确使用方法”，反复强调了卫生面的不重视与相关知识的缺乏。同样，高第丕夫人在序文中谈到，要求本地厨师注意厨房清洁是非常困难的，并在开篇的厨房条例中强调，保持厨房厨具的整洁，使用后的清理，是作为厨师最基本，最重要的事。因此，元杜尤选择《造洋饭书》进行翻译，其描述简洁，重视卫生习惯也是一重要理由。

关于《造洋饭书》的内容，存在一个疑问，就是每一次的重版，内容有没有修改或者增订。关于这个问题，笔者认为，重版并没有修改内容。盐山正纯在其论文中谈到，自己所使用的版本，与熊月之使用的1866年版本，内容上存在差异¹⁰⁾，但笔者在核实后发现并无差别。另外，吴瑞淑在其文中谈到，在《教务杂志》第30卷（1899）上，关于《造洋饭书》料理总数的描述，与第17卷（1886）存在差异。笔者通过查询《教务杂志》，也证实了这一点，其描述如下¹¹⁾。

第17卷

Foreign Cookery in Chinese, published by thr Presbyterian Mission Press, Shanghai, is the second edition... Then follow two hundred and seventy-one recipes, the most of which are selected from standard authors on the culinary art...

第30卷

9) 原文为“A lack of knowledge of all sanitary laws adds to the mortality in other”, “This mortality among little children is appalling and is very much increased not only through their entire lack of any knowledge of sanitary laws or of medicine, but also of any real appreciation of the needs of little children and the care exercised in foods give.”, “The use of cow’s milk is almost unknown.” H.G.Underwood, *The Call of Korea*, New York, Chicago [etc.] Fleming H. Revell co, 1908, 19p.

10) 盐山正纯在其论文第4，5条注释中谈及，两版本大类的项目数不同，个别料理的内容存在差异。笔者核实后发现，两版本项目数一样，举例的料理内容也并不存在差异。

11) *The Chinese Recorder and Missionary Journal*, Vol. 17, p. 118
The Chinese Recorder and Missionary Journal, Vol. 30, pp. 303-304

Foreign Cookery in Chinese, with a preface and index in English. By Mrs. T.P. Crawford. American Pressbyterian Mission Press, 1899. Price, 50 cents... Two hundred an seventy-two carefully selected receipts...

那么，1899年版本究竟有没有第272项。盐山正纯在论文最后以附录的形式，提供了料理名的中英文对照顺序表，项目数为271项，并且顺序，内容与初版完全一致。此外，韩语版本与现代版也均为271项，顺序内容也无改变。在徐维则，顾燮光所编的《增版东西学书录》中，关于《造洋饭书》一条，有如下一句：“泰西高夫人著作西菜之法录之以教庖人者彙编二有磨面器一篇”。夏晓虹在其文中指出“彙編二”指的是《格物彙編》第二年（1877年）的第12卷上的“磨面器”一文。所以，《教务杂志》中所说的第272项指的是否是这一篇文章，还是单纯《教务杂志》出了错，还不得而知，至少从各位学者手中资料，版本来看，第272项不存在《造洋饭书》的正文里，并且每一次的重版也应该没有增订或修改。

《造洋饭书》的271项分为19大类，其中料理267项，杂项4项。料理的命名主要有“材料+种类（或种类+材料）”，“烹调方法+材料（或材料+烹调方法）”，“材料”，三种方式。从翻译法来看，以意译为主，直译，音译的使用则相对较少。例如烹饪法均翻译为中国既有的方法，如“Bake”为“烘”，“Fry”为“煎”，但翻译时并不是一个英文只对应一个中文，例如，“Boil”对应“煮”和“腌”，“Pickle”对应“酸”和“盐”。直译的例子，“Ornamental Pyramid”为“糖宝塔”，“Snow Balls”为“雪球”，“Floating Island”为“浮海岛”，令读者既是没有经验也可以通过名称联想到料理的颜色，形状。音译则主要与意译共同使用，例如“Jelly, Tapioca”为“噠吡漚格凍”，“Biscuits, Soda”为“所噠餅”。少量的词采用全音译方式，具体如下。

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------------|-----------|
| Flummery 弗拉末 | Syllabub 雪裏白 | Buns 笨似 | Coffee 磕肥 |
| Chocolate 知古辣 | Jumbles 杖不嘶 | Crullers 客勒斯 | Wafers 味乏 |
| Sausage 哨碎集 | Doughnuts 托納熾 | Omelette Souffle 阿末來蘇弗來 | |

总体来看，《造洋饭书》的命名法，翻译法并无太多违和感，文体上，全文用官话书写，整体简洁流畅，计量法采用中国既有的“斤”，“两”，“匙”，“杯”等单位，另外减少音译词的使用，也可以让不懂英语的中国人更容易阅读与理解。加上本书原是高第丕夫人自家的食谱，所以食材也应是当时市面上可以买到的，整体实用性高，所以才有多次重版。

除《造洋饭书》之外，高第丕夫人也提供了《英华萃林韵府》（*Vocabulary and Handbook of the Chinese Language, Romanized in the Mandarin Dialect*）中的部分译词。《英华萃林韵府》是由美国传教士卢公明（Justus Doolittle）编写的英汉词典，共有上，下两卷，下卷又分第二和第三部分，第三部分收录了音乐、文学、地理等85大类的专业术语，超过26500个单词、短语。其中，第18类标题为“List of Dishes 飯譜”，共有151条词，包含143项料理与8项烹饪法，由高第丕夫人提供。这些译词绝大部分与《造洋饭书》一致，几项有异的词条如下。

| 英語 | 《造洋飯書》 | 《英華萃林韻府》 |
|------------------|--------|---------------------------|
| Apple | 平果 | 花紅 ('hua 'hung) |
| Beets | 外國紅蘿蔔 | 蔓青 (man ching) |
| Cake, Washington | 瓦尋屯糕 | 華盛敦糕 ('hua sheng tun kao) |
| Cake, Cup | 玩餅 | 杯糕 (pei ko) |
| Coffee | 磕肥 | 咖啡 (chia-fei) |
| Frosting | 糖皮 | 糖霜 ('tang shaung) |
| Sally Lunn | 撒拉冷 | 撒拉嫩 ('sa-la-lun) |

《英华萃林韵府》出版于1872年，稍晚于《造洋饭书》，译词上的变化来看，从“磕肥”到“咖啡”，“瓦寻屯糕”到“华盛顿糕”，通过使用不同的汉字来调整发音，这些变化也体现了高第丕夫人译词的修正与进步。《英华萃林韵府》中收录的专业术语，均由长年在华的西洋人提供，其中不乏著名的外交官，传教士，他们也都是各个领域的权威，例如文学部分由高第丕提供，数学与天文部分由伟烈亚力（Alexander Wylie）提供，音乐部分由狄就烈（Julia Brown Mateer）提供，外交部分由丁韪良（William Alexander Parsons Martin）提供，这些译词大部分来自他们的著作，这些著作也对汉语中诸多领域的专门术语的形成，受容有着深远影响。以此来看，高第丕夫人的译词同样极具价值，《造洋饭书》也是这个时代最可靠的西餐烹饪书。

三 《西法食谱》

《西法食谱》同样由美华书馆出版，相比于多次重版的《造洋饭书》，《西法食谱》至今只发现有1889年的版本，也很可能只有这一个版本。关于《西法食谱》的研究，只有在夏晓虹的文中有所讨论，其他文章也大多只是参考，引用夏晓虹的研究，仍留有许多疑问，原本现存数量少，难以入手也造成了各位学者难以开展研究。夏晓虹在其文中使用的并不是原版，而是印有“长乐郑振鐸西諦藏書”，“庚子仲夏仿錄美華書館原本”即1900年的抄本，这也说明了《西法食谱》在出版10年后已经很难见于市面了¹²⁾。笔者在本文中使用的为日本九州大学图书馆所藏的原本，扉页印有“光緒十五年歲次己丑 上海美華書館藏板”。

从序文可知，《西法食谱》的成书是因为对西餐食谱的需求，并且市面上的西餐食谱里记载的烹饪法也大多与本国的相似，所以由一本外文食谱翻译而来。《西法食谱》出版于1889年，此时《造洋饭书》已有初版与1885年的再版，作为同一出版社的美华书馆也应该清楚这一情况，相比取材，做法，追求就地取材的《造洋饭书》，《西法食谱》完全按照西方饮食习惯，追求纯粹，是一种新的尝试，为读者们提供了新的选择，并且不光家用，通商贸易的场所也适用。《西法食谱》的序文如下。

我中國自與泰西互市以來，凡起居服御有適於用者，莫不舍其舊而新是謀，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，其海外之煎熬燂炙尚未患焉，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

12) 夏晓虹，《晚清的西餐食谱及其文化意涵》，《晚清白话文与启蒙读物》，香港三联书店，2015年，第102页。

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厨輩奉為主臬，士大夫家亦可循是譜而調和五味焉。是為序。

虽然知道本书是由外文翻译而来，但在书中并未提及原书，或是翻译者的信息。同样在先行研究或者《西学书目表》，《增版东西学书录》这些西学书目中，也都论述其编著者不详。笔者通过查询《申报》（1872-1949），发现其中有两则新闻谈到了本书的翻译者，其内容如下。

1890年4月1 惠书鳴謝

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，按譜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 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。

从内容来看，第一则为感谢信，感谢当时驻沪领事易孟士赠书，并且提到《西法食谱》是由易孟士的夫人翻译而成。第二则为《西法食谱》的新书广告，同样提到是由一位“美国闺秀”翻译而来。这样看来，《西法食谱》的翻译者应该是这位驻沪领事易孟士的夫人。关于易孟士的资料，参考《上海对外经济贸易志》¹³⁾可知，易孟士的本名为 Walter Scott Emens，1881年就任副领事，1893年就任总领事代理，1902年创办了自己的公司通顺洋行（Emens Co., Ltd.W.S.）。并且，易孟士的夫人，是美北长老会传教士范约翰（John Marshall Willoughby Farnham）的长女，名叫 Elizabeth Scott Farnham。这一关系，我们可以从范约翰所写的族谱性质的书 *Genealogy of the Farnham Family*¹⁴⁾ 中得知，其内容如下。

Elizabeth Scott, born July 14.1861

Married DEC. 18. 1882, Walter Scott Emens, and is living (1886) in Shanghai, China

易孟士夫人于1895年在山东烟台逝世，*Woman's Work for Woman*¹⁵⁾ 上刊登了她的讣告。

13) 《上海对外经济贸易志》编纂委会，《上海对外经济贸易志》，上海社会科学院出版社，2001年。

14) John Marshall Willoughby Farnham, *Genealogy of the Farnham Family*, Presbyterian Mission Press, 1886, p. 14

15) *Woman's Work for Woman*, New York: Woman's Foreign Missionary Societies of the Presbyterian Church, Vol. 10, No. 12, p. 322

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.

讣告中高度赞扬了易孟士夫人的中国语能力，谈到她虽然从不是一名传教士，但她乐于助人，充满热情。

关于《西法食谱》的构成，以“序文—总目—目录—正文”的顺序编排，其中总目2页，目录23页，正文117页，包含33大类，内容含量远超《造洋饭书》。其中不光西餐的烹调法，还包括了食材的挑选，储存，做纸匣，做厨须知等等法则，正文前包含一篇西洋计量单位与中国计量单位的换算，最后一类“论菜单”则提供了根据不同的场面，应该使用何种菜单，包含所需料理与上菜顺序。总目部分，以“论菜市上的东西”，“论杂货”，“论小心保守食物”，“论汤”开始，以“论做杂物的法则”，“论菜单”结尾，正文也是以此顺序展开。但是目录部分，采用了另一种顺序，以“论馒头”，“论早点与晚点”，“论糕”的顺序排列，可以想到这一目录应该是原书英文“Bread”，“Breakfast”，“Cake”的顺序。《西法食谱》全书没有出现英文，并且预期读者应该是不懂英文的中国人，所以这种排序方式难免有些不协调。

《西法食谱》相比《造洋饭书》最大的特点在于，译词多用音译。例如，西洋的计量单位全部为音译词。虽然目录前有一篇换算的说明，但是换算过程以材料加上斤两计算，显得过于繁琐。

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

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

如上，如果想用一磅的材料，必须先想到一誇偷的面粉，而想要换算一誇偷又不是整数的换算，而是一斤加六两五钱，并且中国厨师或读者并没有良好的英语能力，音译词让人难以记忆，使用起来更加困难。同时，书中并不是只使用西洋计量单位，中国既有的“斤”，“两”也同时使用，例如“鸭司必克凍一誇偷零四兩”，“奧而司板司磅秤一兩中四分之一”这样的用法使得内容更加混乱。除计量单位外，食材，料理名也多用音译的方法来翻译，例如“鸭司必克”，“癩来丁”这些音译词，同时代的报刊杂志，或者英华字典中都没有这些用例，对于没有良好英语能力的中国人恐怕难以理解。所以，要讨论这些问题，必须要先知道《西法食谱》是从哪一本书翻译而来。

最近一本名为的书 *The Oriental Cook Book: A Guide to Marketing and Cooking in English and*

Chinese (以下简称 *The Oriental Cook Book*) 在网上被发现, 通过对比可以知道, 这本书是《西法食谱》的中英对译版本, 我们可以在加利福尼亚大学 (University of California) 图书馆查到该书信息, 并且该书在 Google Books 上也有公开。《*The Oriental Cook Book*》同样由美华书馆出版, 出版时间也与《西法食谱》一样为1899年, 也就是说美华书馆在出版时, 同时准备了中文版, 与中英对译两个版本。编排上中英对译版本卷末多出一项“注解 (Glossary)”, 提供了部分出现在本文内的食材, 料理的中英文名。卷首则有一篇英文序文, 简述了 *The Oriental Cook Book* 的成书过程, 全文如下。

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 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.

通过序文可知, *The Oriental Cook Book* 中的大部分食谱从帕拉夫人 (Maria Parloa) 的 *New Cook Book* 翻译而来, 少部分是朋友所使用的食谱, 译者知道从英文翻译成中文的难度要比实际烹饪面更难。因为缺乏对应的中文译词, 译者希望用这样的翻译法让一般的本地厨师也能理解, 接受, 并且发音上听上去像是英语或者法语, 并给出了几个发音的例子, 例如, “Butter” 在文中翻译成白塔油, 发音为 “Peh-the-yeu”。虽然 *The Oriental Cook Book* 由 *New Cook Book* 翻译而来, 但内容也不完全一致。帕拉夫人是美国人, *New Cook Book* 出版于波士顿, 对象主要是美国的家庭主妇, 书中内容也多次谈到美国市场状况, 所以在遇到这些部分的时候, *The Oriental Cook Book* 都将其删去了。此外, *The Oriental Cook Book* 删去了 “Kitchen Furnishing” 与 “Potting” 这两节内容, “Kitchen Furnishing” 的内容是讲解厨房用具的使用方法, 并配有大量插图, 这些工具对于当时的中国厨师恐怕既没见过, 也无从入手, 同样, “Potting” 一节是讲解如何制作食品罐头, 这一方法对于中国厨师难度太大, 所以删去了这两节。但易孟士夫人在翻译过程中, 也并非完全没有考虑本地情况, 比如在部分名词后添加小字作注解, 在制作纸匣一项中, 在 “A, B, C, D” 旁添加中文 “甲, 乙, 丙, 丁” 来表示顺序。又比如部分内容不是来自原文, 例如在购买牛肉一项中 “买的时候, 须要小心, 不可讓店中人搭賣米龍牛排” 一句, 原文并没有这些内容, 可见应该是易孟士夫人实际遇到的问题。

回到翻译问题, 书中大量使用音译词, 除前文提到的计量单位外, 动词也就是烹饪法也有音译, “braising” 译作 “孛来孛”, 但汉语中动词采用音译的形式极少, 这不符合中国人的习惯。从音节长度上

来看,“Dumpling”是“屯潑令”,“Salad”是“撒勒突”,“Pie”是“派愛”,“Sauce”是“掃司”,这些二音节,三音节的词还勉强可以接受,但文中四音节,甚至六音节以上的译词也大量存在,例如,“Caramel Icing”翻译为“開來梅而挨愛星”,“Cutlets, a la Duchess”是“刻脫來此挨拉特屈斯”,“Chocolate Bavarian Cream”是“敲刻勒脫備物鈴闊連姆”。对于中国人来说,“词”一般不超过四音节,超过四音节,容易被认为是短语或者短句,现代所使用的译词当中例如“Starbucks 星巴克”,“McDonald’s 麦当劳”也基本不超过四音节。相比之下,主要采用“音译+意译”手法的《造洋饭书》显得更加合理,既可以控制音节不会太多,又可以用意译部分表示料理的范畴,种类,让读者有个大概的印象。并且易孟士夫人的音译法和洋泾浜英语比较相似,同样在发音上,应该用沪语发音,例如前文提到的“鸭司必克 Aspik”的“鸭”用沪语发音才和英语发音相似,又比如“白塔油 Butter”,书中给出的发音为“peh-the-yeu”,也应该是沪语发音,而“白塔油”这一译词,在现代上海话口语里也同样使用。并且,除了发音上用沪语外,句子中也有不少沪语词汇,夏晓虹在其文中引用“若是老一點的肉,用是可以,必過顏色帶黑,肉是粗”这一句时,用问号标记了“必过”这一词,但在其文中并没有给出解释。笔者认为,这应该也是一个沪语词汇,此外还有很多类似的情况,例如:(表格中词义参考《上海市区方言志》(1988)¹⁶⁾)

| 单词 | 用例 | 词义 |
|----|---------------|-------|
| 必过 | 用是可以, 必过颜色带黑 | 不过 |
| 宿 | 缩进的是好, 不缩进的是宿 | 食物不新鲜 |
| 大凡 | 大凡干肉的鸟 | 一般来说 |
| 一歇 | 放在罐内煮一歇 | 一会儿 |
| 披 | 用刀披下 | 用刀切下 |
| 念 | 煮念分, 或半点钟 | 二十 |
| 恐防 | 恐防馒头屑发焦 | 恐怕 |

除了列举的这些,仍有不少沪语词汇,当然无论是发音或是行文中的上海话因素都与易孟士夫人久居上海的经历,实际使用的汉语有关。文体方面,夏晓虹点评其为“模仿口语的官话”,笔者认为更偏向半文半白,例如,“不能與別樣食物同煮也”,“亦是浪費錢文也”,“滋味亦無有矣”,句尾用“也”,“矣”这些虚辞使用的例子,文中也有不少。此外,还有一些问题让这本书显得不那么严谨。例如在换算时,“1/4 lb. of salt pork”被翻译为“猪肉三两”,而“1/4 lb. of pork”则被翻译成“猪肉三两”,换算过程中并不是十分严谨,当然这也是那个时代翻译西书时常有的一个问题。另外,卷末注解的部分里,一些词的中文译名与正文不对应,例如“Salad”在正文里翻译为“撒勒突”,但在注解里却是“生菜”,并且注解中有不少东西是没有出现在正文中的,例如“Potatoes, Canton 廣東山芋”,“Potatoes, Si-ka-way 徐家匯山芋”,“Potatoes, Wladivostock 琿春山芋”,所以注解很有可能不是与正文同时完成,或者是选自其他的书籍。相比之下,《The Oriental Cook Book》的实用性远不如《造洋饭书》,前文提到,《造洋饭书》成书于中国,大部分的食谱也是高第丕夫人自家所使用的,所以书中出现的食材,道具,对于当时的中国人来说应该是可以入手的。《The Oriental Cook Book》翻译自美国食谱,定位上本就不是为了中国人,内容对于当时的中国也太过超前,书中出现的食材,道具,许多都没有传入中国,例如,在翻译“Stawberry”时,

16) 许宝华, 汤珍珠主编,《上海市区方言志》,上海教育出版社,1988年。

易孟士夫人将其翻译成“外国杨梅”。草莓传入中国，已经到了20世纪，所以对于当时的中国人，当然没有见过草莓，不知道草莓是何物，所以易孟士夫人在翻译这些词汇时也只能取一个近似的東西再冠以“外国”两字。如果食谱内的食材都不能入手的话，自然无法按谱来制，也就是失去食谱最重要的作用。



图3 《西法食谱》

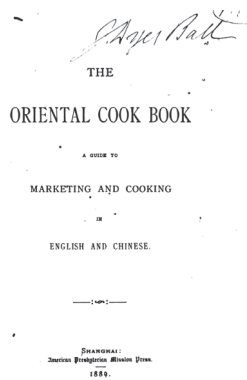


图4 *The Oriental Cook Book*

通过进一步查询，*The Oriental Cook Book* 还有1898年的第二版与1905年的第三版，内容上与初版完全一致，但出版社从美华书馆变为了别发洋行 (Kelly & Walsh Ltd.)¹⁷⁾。别发洋行同样由西人创办，在多地有分公司，拥有自己的印书馆，出版物涉及各个方面，诸如有，威妥玛 (Thomas Francis Wade) 的《语言自述集》，翟理斯的《华英辞典》(*A Chinese-English Dictionary*) 等等。由别发洋行担任后续版本的出版，这一形式在当时并不罕见，前文提到的《旧中国杂记》的1911年的第二版也由别发洋行出版。值得一提的是，现在公开于 Google Books 上的 *The Oriental Cook Book* 在其封面上方写有一人名“Dyer Ball”，应该是本书的原拥有者，Dyer Ball 全名为 James Dyer Ball 中文名为波乃耶，美国人汉学家，其父亲是一名美国公立会传教士，早年来香港后又到广东，波乃耶也出生于广州，精通粤语，著有多部汉学著作，比如《中国风土人民事物记》。波乃耶同样编写过一本中英对译西餐食谱，中文部分用粤语写成，名为《西国品味求真》(*The English-Chinese cookery book: containing 200 receipts in English and Chinese*)，1890年由别发洋行出版。

此外，笔者发现哈佛大学 (Harvard University) 图书馆藏有一本名为《华英厨书》的料理书，包含西餐与中餐两部分，其西餐部分内容与 *The Oriental Cook Book* 完全一致。该书封面写有中文名“华英厨书”，英文名为“Chong Jan & Co's Chinese Cook Book: A High Class Cook Book in English and Chinese”，出版社为“Chong Jan & Company”，出版于1913年。但在扉页中文名变成了“华英字厨书”。该书去除了 *The Oriental Cook Book* 的序文，其他内容完全一致，中餐部分名为“华餐上品调製”，其中包含50页共401项中餐料理，结尾还有三页出版社的新书广告。综合来看，本书应该是由两本书拼接而来，极有可能没有获得授权而擅自出版的。

17) 笔者使用的为香港大学所藏的第二版与康奈尔大学 (Cornell University) 所藏的第三版。

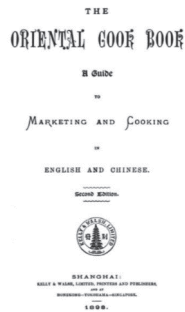


图5 《The Oriental Cook Book》1898年版

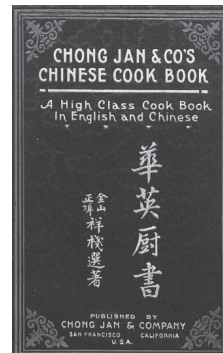


图6 《华英厨书》

一个有趣的问题是《西法食谱》的英文名。《造洋饭书》的英文名为 *Foreign Cookery in Chinese* 让人一目了然，知道内容是讲述西式烹饪。但《西法食谱》的英文名为 *The Oriental Cook Book*，“Oriental”意为“东方，东方的”，如果单看这一题目，容易联想到内容是一本中式食谱。关于这个英文名，可以理解为“给东方的食谱”，“在东方使用的食谱”。前文我们提到，《西法食谱》和 *The Oriental Cook Book* 都出版于1889年，大致可以认为美华书馆在同时准备了两个版本，中文版的《西法食谱》面向中国人，中英对译的 *The Oriental Cook Book* 则应该是面向西洋人。并且，*The Oriental Cook Book* 的第二，三版由别发洋行出版，别发洋行的出版物几乎都是中国书籍，诸如《语言自述集》，《中国风土人民事物记》，这些出版物基本面向在华西洋人，或者有需求学习中文，了解中国文化的西洋人，这也说明 *The Oriental Cook Book* 更适合西洋人。从结果来看，《西法食谱》只发现了一版，甚至可能只有这一版，*The Oriental Cook Book* 却至少有两次重版，并且还被盗去翻刻，这也体现了 *The Oriental Cook Book* 在西洋人中有着一定的人气，而《西法食谱》对于没有良好英语基础的中国人来说，既难以阅读理解，实用性也不高。

四 结语

本文基于先行研究，进一步讨论了两本晚清西餐食谱《造洋饭书》与《西法食谱》的编著者，版本身世，翻译，文体等等问题。两本书同由美华书馆出版，《造洋饭书》翻译，命名法遵循中国人的习惯，行文简洁，重视因地制宜。《西法食谱》作为后继者，内容翻译自西书，做法，选材讲求正宗，巨细无遗，但实际内容过于超前，不符合中国实际情况，加之多用音译的翻译法也增大了阅读的难度，成了一次失败的尝试。反而《西法食谱》的中英对译版本 *The Oriental Cook Book* 多次重版，甚至被盗去翻刻，更适合在华西洋人，或有良好英语能力的读者。