

西洋料理と中国語

——『造洋飯書』(1899)の語彙を中心に——

塩山正純

Abstract

When Shanghai officially became an open port after the Opium War, a lot of things in Shanghai were influenced by Western culture, and the cooking was not the exception. 造洋飯書 *Foreign Cookery in Chinese with a Preface and Index in English* was a book which was edited by Westerners to make Chinese cooks cook Western dishes, and it was the first explanatory material on Western dishes in China. This paper introduces the historical background and the aim of publication of the book as well as the structure of the content. In addition to the analysis of word structures and that of language representing cookery, as for translated words for dish names which amount to around 300, typical examples of those were classified into four patterns according to word-formation such as transliteration and free translation, and the characteristics were examined. Furthermore, detailed presentation was given to some dishes such as “模定 Pudding”.

0. はじめに

アヘン戦争後(1842年)、通商港広州には、はやくも中国人によって経営された西洋式レストランが開店し、当時「番菜館」と呼ばれた。その後、1860、70年代になると、西洋式レストランは、北京や上海にも続々と現れ出した¹⁾。

上海は1843年11月、正式に開港された。その後、貿易港上海の発展とともに、西洋人が続々と上海にやって来て、上海に居をかまえた後も、自分たちの生活習慣を固く守った。彼らは、食生活の面でも、自分たちの習慣を中国に持ち込んだ。1853年には、西洋料理のレストラン「老徳記西餐館」が開業し、さらに同時期(1858年)には「埃凡饅頭店」も開業した。同店は主としてパンやサイダー、酒類を商った。1860年にはイギリス人のリチャードが上海に「リチャードホテル」を開業し、宿泊業とレストランを経営した。同ホテルの料理は、イギリス人のコックが担当し、食材はその多くが中国国外から調達したものであった。ホテルは繁盛

し、外国人の官吏、商人などが食事、宿泊に利用し賑わった²⁾。一方、中国人の目から見れば、「風俗が異なれば、嗜好もまた異なる」ということで、光緒年間のはじめは、西洋料理を食する中国人はまだ少なかった³⁾ようである。このように、当時開業していた食品店やレストラン、ホテルなどで提供される食品、料理はもっぱら、西洋人の顧客のためにあり、中国人はまだその対象となっていなかったのである。のちに、19世紀も90年代になると、良家の若旦那や旦那衆がこぞって西洋料理店に出入りし、異国の味をあげたようだが、それも上流社会に限られたことであって、多くの中国人にとってみれば、西洋料理は自分たちには無関係の存在なのであった。

西洋の食材や料理は、西洋人にとっては、自分たちだけのもので、その方面のことばをわざわざ中国語に翻訳することはなかった。中国人にとっては、西洋料理は、まだまだなじみが薄く、自分たちには関係のないものだったから、中国語に翻訳して、そのことばを使う必要はなかった。この時期ではまだ、食材や料理の方面で、たくさんの外来語が造られ定着するまでにはなっていなかった。

1. 『造洋飯書』について

この時期、19世紀末に1冊の西洋料理の解説書が出版されている。中国語名を『造洋飯書』と言い、英文名を“FOREIGN COOKERY IN CHINESE WITH A PREFACE AND INDEX IN ENGLISH (中国語による外国の料理法・英語の序文と索引つき)”と言う。中国語では、外国起源のものを言いあわらすとき「番」、特に西洋のものを指すときは「西」などを接頭辞的に用いる。当時、西洋料理のことはふつう「番菜」或いは「西餐」と呼んでいた。現代語でも「西餐」が一般的で、「洋飯」と呼ぶのはこの『造洋飯書』の特徴である。

熊月之1994によれば、『造洋飯書』は1866年に上海美華書館から初版が出版されている。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。『造洋飯書』の初版の構成は、熊月之1994では、全29頁、14項目、料理・食品の268品目、その他3つの品目、と紹介されている。いま筆者の手もとにあるのは第2版で、本文が全67葉、項目が19項目となっている。品目数は熊月之1994にある初版と1つずつ異なり⁴⁾、267品目と他4品目の合計271品目である。初版が未見であるので、両者の間の頁数の大きな違いなど、いくつかの疑問点が残るが、品目数が1つずつしか変わらないことや、熊月之1994で紹介されている初版のレシピ⁵⁾から考えて、両者が同じ本の初版と2版であることは間違いないであろう。残念ながら、第2版には作者の名前が記されていない。熊月之1994によると、この『造洋飯書』初版の作者はアメリカ人、クロフォード (Crawford, 中国名は高第丕) 夫人⁶⁾ということである。

また、同時期の日本は、まさに文明開化のとき。1867年に横浜の外国商館から西洋料理解説本が出版され、同年には『西洋衣食住』（福沢諭吉編）も出た。そして、1872年には、初めての本格的な調理テキスト『西洋料理通』が刊行された⁷⁾。1866に初版、1899に第2版が出版された『造洋飯書』もまた、中国における西洋料理レシピ本の嚆矢とも言える書物である。

さて、この『造洋飯書』の作者（编者）は、どのような目的で、この本を編んだのであろうか。序文には概ね以下のような内容が書かれている。

本書は外国人家政婦と中国人料理人の参考となるように書かれている。外国人の味覚と習慣に合った料理を準備するよう中国人料理人に教えることが、いかに難しいかは誰もが知っている。本書は清潔、整頓、迅速さに関しての、料理人に対する教育から始まっている。そして、料理法一流の著書から選択した271種類のレシピに沿って展開している。これらに加えて、縮んだり黄ばんだりしないようにフランネルを洗濯するための絶対に失敗のない方法も掲載している。

本書には英語と中国語の索引を掲載している。索引では、中国語が話せない人が、希望する品目をただ指しさえすれば、料理人がそれを準備するための指示を見られるように、各レシピには英語と中国語の数字で番号が付けられている。万が一、料理人がそれを読めない場合でも、料理人は容易に多くの朋輩の中から誰かに頼んで、いつも手元に持っていて、読んでもらうことができる。本書の文体は平易で簡単なものである。

中国語による料理解説書の必要性は長年感じてきたが、本書はもともと著者本人の用のためだけに執筆したものであった。多くの友人たちがこの本を書き写したことは、この料理書への要求が小規模な出版にかかる経費を出すに見合うものであることを暗示している。それゆえ、想像される公の読者諸君の要求に応えるべく増補改訂した⁸⁾。

序文にもあるように、この『造洋飯書』を執筆した当初の目的は、もっぱら西洋人である作者本人の個人的な便宜にあった。出版の目的も、中国人に西洋料理を広めるためではなく、西洋人が自分たちの家で働く中国人料理人に、自分たちが食べたい西洋料理を作らせるためであったことがうかがえる。当時、西洋人の社会の中では、こうした個人的需要が、出版にかかる経費に見合うほどに大きいものであったことも、出版の動機の1つであった。

2. 『造洋飯書』の内容

さて、つぎに『造洋飯書』第2版の構成と内容について見てみよう。頁数、項目数、品目数についてはさきに述べた通りである。まず

耶穌降世一千八百九十九年
造洋飯書
歲次己亥 上海美華書館藏板

と書かれた表紙から始まり、以下、中国語による目録（1葉）、厨房條例（家事こころえ）、各品目を説明している本文（67葉）、英文索引（4頁）、英語による序文（1頁）、そして英文タイトルが記された裏表紙へと続く。

第1葉の目録に示されているように内容は19の項目よりなっている⁹⁾。個別には、料理267品目とその他4つの家事にまつわることから構成されている。大きな項目と、各品目につけられた番号によって、本書の構成を順に見ると、まず「湯」…スープ（1-6）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」…漬け物（85-92）、「糖食」…砂糖漬け（93-123）、「排」…パイ類（124-129）、「麵皮」…パイ皮（130-133）、「樸定」…プディング（134-155）、「甜湯」…デザートにかける甘いソース（156から-）、「湯」（-ひき続いて166まで）、「雑類」…その他（167-177）、「饅頭」…パン（178-）、「餅」…小さな洋菓子など（-212）、「糕」…ケーキ（213-248）、「糕雑類」…その他の食品（249-267）へと続き、最後は料理以外の「雑類」…洗濯法・石鹼の作り方など（268-271）で締めくくられている¹⁰⁾。

3. 『造洋版書』のなかの西洋料理に関する訳語

3-1. 材料、調理法など+料理の種類

ここからは、それぞれの料理名について見てみることにする。まず、スープやゼリー、パン、ケーキといった一般的で大まかな種類を表す語の前に修飾成分が付く、「材料、調理法など+料理の種類」という型から見てみよう。原語である英語での料理名のことばの構造と基本的に同じで、「材料、調理法など+料理の種類」というのが多くの料理名に見られるパターンである¹¹⁾。

例えば、意識語では、「～Soup（～スープ）」が「～湯」、「～Gravy（～グレイビー・肉汁ソース）」が「～小湯」、「～Jelly（～ゼリー）」が「～凍」、「～Tarts（～タルト）」が「～酸排」、「～Bread（～パン）」が「～饅頭」、「～Biscuits（～ビスケット）」が「～餅・小饅頭」、「～Hash（～ハッシュ・ハヤシ肉料理）」が「～小炒」、「～Cake（～ケーキ）」が「～糕」、「～Cakes（小さな平たく薄く焼いたもの）」が「～餅」、「～Wine（～ワイン）」が「～酒」となっている。具体的には、「湯（スープ）」について見ると、「素材+湯（スープ）」の型で、「Beef Soup = 牛肉+湯」「Pea Soup = 豆+湯」「Vegetable Soup = 菜+湯」などがある。

さらに、音訳語で同じく「材料、調理法など+料理の種類」のパターンのものでは、「～

Custard (～カスタード)’ が「～喇唎嗒」, ‘～Marmalade (～マーマレード)’ が「～馬馬來」, ‘～Pie (～パイ)’ が「～排」, ‘～Pudding (～プディング)’ が「～樸定」, ‘～Puffs (～パフ)’ が「～潑脯」, ‘～Fritters (～フリッター)’ が「～弗拉脫」, ‘～Waffles (～ワッフル)’ が「～華脯」, ‘～Maffines (～マフィン)’ が「～沫粉」, ‘～a la mode (～アラモード)’ が「～阿拉馬」, ‘～Whey (～乳漿)’ が「～會」となっている。

これとは別に、「調理法+素材」というパターンもあり、「魚(魚料理)」はこれにあたる。‘Chowder Fish’ が「炒+魚」, ‘Fish to fry’ が「煎+魚」, ‘Fish to boil’ が「煮+魚」, ‘Fish to broil’ が「熏+魚」, ‘Fish to bake’ が「烘+魚」などで、「肉(肉料理)」も同じく「調理法(炒, 煎, 煮, 熏, 烘, 烤)+素材」のパターンのものが大半である。このほか ‘Canned～」の「封～(缶詰にした～)」や, ‘Pickled～」の「酸～(漬け物にした～)」, ‘Preserved～」の「糖～(砂糖漬けにした～)」などもこのパターンである¹²⁾。

3-2. 調理方法に関することば

では、「煮る, 焼く」などの調理法に関することばがどのように訳されているだろうか。『造洋飯書』には ‘Bake, Boil, Broil」など, 英語で料理方法に関することばが11種類出てくる。原語である英語と中国語による訳語の用例とその数は, それぞれ以下の通りである。「⇒」以下には『新英漢詞典』(1985)の中国語訳を挙げておく。

‘Bake (焼く)’ = 「烘」10例⇒「烤, 烘, 焙」

‘Boil (煮る, ゆでる)’ = 「煮」8例「腌」1例⇒「煮沸, 煮」

‘Broil (あぶる)’ = 「熏(いぶす, 薰製にする)」⇒「烤, 焙, 炙」

‘Frizzle (油でじゅうじゅう揚げる)’ = 「腌(漬ける)」1例⇒「(使)煎(或烤)得很脆」

‘Fry (油で揚げる, いためる)’ = 「煎」7例⇒「油煎, 油炒, 油炸」

‘Roast (焼く, 蒸し焼きにする)’ = 「烘」3例「烤」4例⇒「烤, 炙, 烘」

‘Slice (薄切りにする・薄切り)’ = 「～片」1例⇒「薄片, 切片, 片」

‘Stew (とろ火で煮る)’ = 「煮」2例⇒「烤, 烘, 焙炖」

‘Pickle (漬け物にする)’ = 「酸, 鹽」⇒「腌制, 腌渍」

‘Scramble (かき混ぜながら炒り卵にする)’ = 「炒」⇒「炒」

‘Poach (卵を割って熱湯に落として茹でる)」 = 「水沸」⇒「水煮」

‘Spice (香料を入れる)’ = 「香」⇒「加香料于」

こうしてみると, ‘Boil (煮る, ゆでる)’ と「腌(漬ける)」, ‘Frizzle (油でじゅうじゅう揚げる)’ と「腌(漬ける)」など, 英語と中国語が必ずしも合致していないようなものも見られる。

少し変わったものでは、‘Chowder (チャウダー・煮込み寄せなべ料理)’ という名詞に「炒」という動詞をあてている。

逆に中国語の側から見れば、「烘」は ‘bake’ と ‘roast’ に、「烤」は ‘roast’ に、「煎」は ‘fry’ に、「片」は ‘slice’ に、「水沸」は ‘poach’ に、「香」は ‘spice’ に、「熏」は ‘broil’ に、「腌」は ‘boil’ と ‘frizzle’ に、「煮」は ‘boil’ に対して、それぞれ用いられている。また「炒」が ‘chowder’ と ‘scramble’ に対して用いられている。

3-3.

個別の料理名は、それぞれ具体的にどのように訳されているだろうか。中国語による外来語の造語法には大きく分けて「音訳、意識、音義融合、音訳+意味付加」の4つのパターンがある。つぎに、この造語法のパターンに従って、『造洋飯書』に出てくる料理名や食材名を順にみていくことにする。

3-3-1. 音訳語

音訳語は原語の意味に関係なく、原語の発音に近い音を表すために、本来表意文字である漢字をもっぱら表音のためのカナのように用いるタイプのものである。『造洋飯書』に出てくる音訳語にはつぎのようなものがある¹³⁾。また、それぞれの音訳語にはピンインを記しておく。

- ‘a la mode (アラモード)’ = 「阿拉馬 a la ma」
- ‘Arrowroot (くず粉)’ = 「阿蘿蘿 a luo luo」
- ‘Buns (小型の丸パン)’ = 「笨似 ben si」
- ‘Charlotte Russe (シャルロット・ルース)’ = 「蛤拉路絲 ha la lu si」
- ‘Chocolate (チョコレート)’ = 「知古辣 zhi gu la」
- ‘Cider (サイダー)’ = 「西達 xi da」
- ‘Coffee (コーヒー)’ = 「嗑肥 ke fei」
- ‘Crullers (クルーラー)’ = 「客勒斯 ke le si」
- ‘Curry (カレー)’ = 「噶喇 ga li」
- ‘Custard (カスタード)’ = 「喇唸嗒 ke si ta」
- ‘Doughnuts (ドーナツ)’ = 「托納熾 tuo na chi」
- ‘Flummery (フラメリー)’ = 「弗拉末 fu la mo」
- ‘Fritters (フリッター)’ = 「弗拉脱 fu la tuo」
- ‘Jumbles (真ん中に穴の空いたクッキー)’ = 「仗不嘶 zhang bu si」
- ‘Lemon (レモン)’ = 「来門 lai men」
- ‘Loaf (ローフ)’ = 「陋弗 lou fu」

- ‘Marmalade (マーマレード)’ = 「馬馬來 ma ma lai」
 ‘Muffines (マフィン)’ = 「沫粉 mo fen」
 ‘Mulled (甘味・香料などを入れて温める)’ = 「抹勒 mo lu」
 ‘Pie (パイ)’ = 「排 pai」
 ‘Plum (プラム)’ = 「樸蘭 pu lan」
 ‘Pudding (プディング)’ = 「樸定 pu ding」
 ‘Puffs (パフ)’ = 「噉呔, 潑脯 fa fu」
 ‘Sago (サゴ)’ = 「碎殼 sui ke」
 ‘Sally Lunn (サリーラン)’ = 「撒拉冷 sa la leng」
 ‘Soda (ソーダ)’ = 「所達 suo da」
 ‘Souffle (スフレ)’ = 「蘇弗来 su fu lai」
 ‘Syllabub (シラバブ)’ = 「雪裡白 xue li bai」
 ‘Tapioca (タピオカ)’ = 「噉吡瀾格 da bi ou ge」
 ‘Waffles (ワッフル)’ = 「華脯 hua fu¹⁴⁾」

このように、そのほとんどはお菓子・デザート類で、開国前の中国には凡そなじみのないものが並んでいるのがわかる。中国に似たようなものがなければ、当然代替できることばもなく、意識しようとするばどうしても説明調になる。シンプルにぴったりとその意味を表せ、かつモノがイメージできるような適なことばはなかなか見あたらない。上に挙げた音訳語は、漢字がもつばら表音の働きに徹しているものが多い。そんな中で、「ミルクかクリームにワインを混ぜ、砂糖・香料を加えて固めた」食品である‘Syllabub (シラバブ)’を音訳した「雪裡白 xue li bai」は、「雪の中の白」と、なんとも爽やかなイメージを持つことばに仕上がっている。上に挙げた音訳語は本書だけに見られるものがほとんどである。また、現代でも何らかの音訳語で呼ばれているものは、‘Chocolate’の「巧克力, 朱克力」、‘Coffee’の「咖啡, 咖啡茶」、‘Curry’の「咖喱」、‘Doughnuts’の「唐纳滋」、‘Lemon’の「柠檬」、‘Pie’の「排, 派」、‘Sago’の「西谷米, 西谷椰子」、‘Soda’の「苏打水」、‘Waffles’の「华夫饼干」など少数である。

それぞれの英語名に添えたカタカナによる訳語からもわかるように、これらのモノ及びことばは日本語では今日その多くが定着していると言えるのではないか。一方で、当時の中国について言えば、英文序にあるように、西洋人はある料理を食べたくなったとき、この『造洋飯書』を持っていれば、中国人の料理人に索引の番号を指し示して、料理人はその番号に該当する料理法の説明を参照して調理することができた。中国人の料理人は英語名だけでなく、中国語名も覚える必要はなかったから、料理人に料理名を理解させるためにわざわざ苦勞をして意識語をつくる必要はなかった訳である。

3-3-2. 意識語

意識語とは文字通り、原語の意味をくみ取り、その意味にあう漢字を用いて、翻訳したことばである。できあがったことばは、見た目では中国語の語彙そのもので、もはや外来語とはいいいにくいものとなっている。『造洋飯書』に出てくる意識語には、つぎのようなものがある¹⁵⁾。

- ・‘Biscuits (ビスケット)’ = 「餅, 小饅頭」
- ‘Bread (パン)’ = 「饅頭」
- ‘Cake (ケーキ)’ = 「糕」
- ‘Cakes (小さな平たく薄く焼いたもの)’ = 「餅」
- ‘Candy (キャンデー)’ = 「糖」
- ‘Canned (缶詰めにした)’ = 「封」
- ‘Cravy (クレービー, 肉汁)’ = 「小湯」
- ‘Cream (クリーム)’ = 「奶皮, 醬」
- ‘Dried Fruits (ドライフルーツ)’ = 「果乾」
- ‘Dumpling (ダンプリング)’ = 「湯包子」
- ‘Essence (エッセンス)’ = 「小湯」
- ‘Floating Island (泡立てた生クリームなどをかけたデザート用のカスタードの一種)’ = 「浮海島」
- ‘Ginger Beer’ = 「薑酒」
- ‘Ham (ハム)’ = 「火腿」
- ‘Hash (はやし肉料理)’ = 「小炒」
- ‘Ice Cream (アイスクリーム)’ = 「冰凍」
- ‘Jelly (ゼリー)’ = 「凍」
- ‘Meat Balls (ミートボール)’ = 「肉餅」
- ‘Pan cakes (パンケーキ)’ = 「蛋衣」
- ‘Potatoe (ジャガイモ)’ = 「地蛋」
- ‘Pumpkin (かぼちゃ)’ = 「飯瓜, 方瓜」
- ‘Rusk (ラスク)’ = 「甜饅頭」
- ‘Sauce (ソース)’ = 「小湯, 羹, 小醬」
- ‘Snow Balls (ちまき状のプリン)’ = 「雪球」
- ‘Sweet potatoe (サツマイモ)’ = 「地瓜」
- ‘Tarts (タルト)’ = 「酸排」
- ‘Tomato Ketchup (トマトケチャップ)’ = 「番柿漿」

‘Twists (ツイスト)’ = 「小饅頭」

‘Yeast (イースト)’ = 「酵」

これらのうち、いくつかについて見てみると、‘Biscuits’ と ‘Cakes’ は、平たく薄く焼いた小さなかたまりという性格が共通するからか、いずれも「餅」と訳され、‘Cravy’ ‘Essence’ ‘Sauce’ は、いずれも汁もので「小湯」と訳されている。英語をそのまま漢字に置き換えたものは2例、‘Floating Island’ を ‘Floating’ イコール「浮」、‘Island’ イコール「海島」として訳した「浮海島」と、‘Snow Balls’ を ‘Snow’ イコール「雪」、‘Balls’ イコール「球」として訳した「雪球」がある。‘Pan cakes’ の「蛋衣」は、「卵入りの生地を衣のようにうすく焼いたもの」をよく表している。これに対して、‘Tarts’ を「酸排」と訳していることについては、もともと英語の ‘Tarts’ に形容詞「(食物・味が) すっぱい、ぴりっとした」と、「果物・ジャムなど甘いものが入った丸パイ」というお菓子の意味があるため、前者の意味で、あるいは両方をひっくるめて訳したものと思われる。また ‘Pumpkin (かぼちゃ)’ の「飯瓜」は呉語で、‘Potatoe (ジャガイモ)’ の訳語に「地蛋」、‘Sweet potatoe (サツマイモ)’ の訳語に「地瓜」と北方語の語彙があてられているのも興味深い。‘Cake’ の「糕」、‘Cakes’ の「餅」、‘Candy’ の「糖」、‘Ham’ の「火腿」、‘Jelly’ の「凍」、‘Yeast’ の「酵」などはひろく用いられている意識語である。

3-3-3. 音訳語と意識語両方をもつもの

音訳語と意識語が併用されているものはつぎの4語である。

‘Fritters (フリッター)’

音訳「弗拉脱 fu la tuo」、意識「餅」

‘Omelette (オムレツ)’

音訳「阿末来 a mo lai」、意識「荷包蛋、雞蛋餃」

‘Sausage (ソーセージ)’

音訳「哨碎集 shao sui ji」、意識「香肉餅」

‘Wafers (ウエハース)’

音訳「味乏 wei fa」、意識「雞蛋捲」

それぞれの意識語について簡単に見てみよう。まず ‘Fritters’ は、「果物や肉などの薄切りの衣揚げ」のことであるが、簡単に「餅」の1字が当てられているだけである。‘Omelette’ には「荷包蛋」と「雞蛋餃」の2つがあるが、「荷包蛋」とはふつう目玉焼きやポーチドエッグのことを指すことばである。また「雞蛋餃」は、「餃」の「一种有馅的半圓形的面食(あん

が入った半円形の小麦粉の食品¹⁶⁾」という意味によって、ハムなどの具をあんに見立てて「卵による半円形の食品」ということから造られたことばであろう。‘Wafers (ウエハース)’は「薄い軽焼きの菓子」のことであるが、これも「巻」が「一種面食品、和面制成薄片、一面涂上油盐、再卷起蒸熟(小麦粉の食品で、小麦粉をこねて薄くのばし、一方の面に油と塩を塗り、巻きあげて蒸したもの¹⁷⁾)」であるから、原料の一部である「雞蛋」と「小麦粉をこねて薄くのばした」食品という意味を組み合わせることができたことばであると思われる。

3-3-4. 音義融合などその他

音義融合は、漢字が原語の音を表しながら、意味も同時に担っているもので、「可口可乐(コカコーラ)」などの例があるが、数は少ない。音訳+意味付加は、原語を音訳したものに、さらに意味カテゴリーを表す漢字を加えたもので、「啤酒(ビール)」などがこれにあたる。

『造洋飯書』では、音義融合については、‘Muffines (マフィン)’の「沫粉 mo fen」がこれにあたるかも知れないが、これといったものは見あたらない。音訳・意識併用(一部分意識)については‘Dough Hills (ドー・ヒルズ)’の「山托納熾」や‘Egg Nog (エッグ・ノック)’の「雞蛋啣格」、‘Mulled Wine (香料を入れて温めたワイン)’の「抹勒酒」がこれにあたるであろう。また、‘Sham Champagne (シャム・シャンパン)’の「假仙品湯」は音訳・意識併用(一部分意識)にさらに意味カテゴリーが付加されたものと言えるだろう。

4. ‘Pudding’の訳語について

西洋料理といえば、まずメインでは肉料理を、主食ではコメやマントウではなく「パン」を、それに様々なデザートや甘いお菓子を連想するだろう。晩清小説『負曝閑談』のなかに描かれた西洋レストラン「一家春」のメニューにも、「ビーフスープ、サーディン、ビーフパイ」などと並んで、西洋式のデザート「潑浪布丁(Prune Pudding)」ということばが見られる¹⁸⁾。また、19世紀末の上海の様子を記した陳無我の『老上海三十年見聞』の「番菜食单摘録」にも13種類の「布丁」がある¹⁹⁾。‘Pudding (プディングあるいはプリン)’は『造洋飯書』のレシピのなかでも、肉料理の41品目、‘Cake (ケーキ)’の20品目、‘Cakes (平たく薄く焼いたもの)’の15品目に次ぐ品数で、‘Bread (パン)’よりも多く、14品目が紹介されている。まず最初に134番で‘Rice Pudding (ライス・プリン)’の「飯樸定」が次のように説明されている。

- ① 茶碗2杯のご飯に、たまご3ヶ、牛乳1杯、砂糖を中グラス1杯、香料・エッセンスを好みにあわせて加え、混ぜてからプリン皿に入れて焼く。
- ② 米をきれいに洗って、15分間煮て、塩を加え、煮汁を棄てて、牛乳を加えて煮込んで

濃いお粥状になったら、いくつかのカップに入れて、冷えてから、それぞれのカップのお粥状のものを、大皿にひっくり返して、1つ1つ小さじで穴を1つ開け、砂糖菓子を加え、冷えたカスタードを上注ぐ。

- ③ まず②の方法に照らして、濃いお粥状のものをつくり、冷やしてから薄く切り分け、プリン皿に敷く。このように、まず凍ったお粥状のものを敷き、その上にスライスしたリンゴ、砂糖、香料を重ねる。これを順に積み重ねていき、濃いお粥状で蓋をして、上面を匙で平らにし、45分間焼き、リンゴに火が通ったらできあがりである。リンゴを使わないならば、桃や梨を使ってもよい。

このように、『造洋飯書』では、全ての品目にわたって詳細に説明されている。以下、‘Pudding’の全品目について、品目番号、英語名、中国語訳を紹介しておく²⁰⁾。

- 134 ‘Rice Pudding (ライス・プリン)’ 「飯糰定」
 136 ‘Picnic Pudding (ピクニック・プリン)’ 「劈格内糰定」
 137 ‘Raisin Pudding (レーズン・プリン)’ 「葡萄乾糰定」
 138 ‘Plum Pudding (プラム・プリン)’ 「櫻蘭糰定」
 140 ‘French Pudding (フランス・プリン)’ 「法蘭西糰定」
 141 ‘Rice Boiled Pudding (ライスボイルド・プリン)’ 「煮飯糰定」
 142 ‘Indian Pudding (インディアン・プリン)’ 「煮包米麵糰定」
 143 ‘Boiled Pudding (ボイルド・プリン)’ 「煮糰定」
 144 ‘Potatoe Pudding (ポテト・プリン)’ 「地蛋糰定」
 145 ‘Custard Pudding (カスタード・プリン)’ 「啣噁啞糰定」
 146 ‘Bread Pudding (ブレッド・プリン)’ 「饅頭糰定」
 147 ‘Apple Custard (アップル・カスタード)’ 「花紅啣噁啞」
 148 ‘Sweet corn Pudding (スイートコーン・プリン)’ 「珍珠米 (糰定)」
 149 ‘Sago Pudding (サゴ・プリン)’ 「碎穀糰定」
 150 ‘Arrowroot Pudding (くず粉・プリン)’ 「阿蘿蘿糰定」
 151 ‘Tapioca Pudding (タピオカ・プリン)’ 「噠比漚格糰定」

つぎに、英華辞書類から現代語まで ‘Pudding’ の訳語の変遷をたどってみる。

資料	年	訳語と説明
モリソン	1822	なし
ウィリアムス	1844	布顛

メドハースト	1847	粉糍 糕 湯餅 湯麵 水引餅 水麵
『英華行篋便覧』	1864	bread 麵頭布顛
ロブシャイド	1866	布顛 糕 食／羔 飯布顛
ドーリトル	1872	布顛 麵食 bread 麵頭布顛 提子布顛 飯布顛
『造洋飯書』	1899	樸定, 朴定
『華英音韻字典集成』	1902	糕 臟腸 飯糕
『官話』	1916	點心
ウェブスター	1923	A kind of food of a soft consistence, commonly served as a dessert, 餐畢所食之糕
『増訂綜合英漢大辞典』	1949	布丁 餐後所食之糕餅
『新英漢詞典』	1985	布丁 (西餐中一種松軟的甜點心) 布丁状物 牛奶 (檸檬) 布丁
『現代漢語詞典』 修訂本	1996	【布丁】用面粉, 牛奶, 鸡蛋, 水果專制成的西餐食品 [英 pudding]
『漢語大詞典』	1994	【布丁】英語 pudding 的譯音・西餐食品, 用面粉, 牛奶, 雞蛋, 水果等制成
『漢英飲食文化詞典』	1998	布丁

『新英漢詞典』以降のいずれを見てもわかるように、現代中国語では「布丁」が定訳となっているが、『官話』やウェブスターあたりではまだ「布丁」は登場しない。上記の変遷を見るかぎりでは、19世紀には音訳語「布顛 bu dian」が主流であったと言えよう。このほか、意識語では「粉糍, 糕, 湯麵, 麵食」などがあり、なかには「水引餅」というような興味深いものも見られる。しかし、幾つか登場した意識語は、定着するには至らなかった。『造洋飯書』で使われている「樸定」や「朴定」はほかでは全く出てこない。日本では、音訳語「プリン」は、'Pudding' 本来の意味としてよりも、カスタードに似た、柔らかいお菓子の名前としてすっかり定着した²¹⁾。「プリン」ということばを聞いて、このお菓子が思い浮かばない人は居ないであろう。一方、中国では、現在、辞書などでは「布丁」が定訳となっていて、ことばの面では定着しているかに見えるが、スーパーマーケットや商店でもまだあまり見かけることのない、なじみの薄いモノである。

5. さいごに

『造洋飯書』は、作者(編者)が序文で述べているように、西洋料理やその食材を、中国人に広く紹介しようとして書かれたものではなく、西洋人が、中国人の料理人に西洋人のため

の食事をスムーズに作らせるための、便宜上必要とされたものなのであった。「スープ」類など元々中国によく似たものがある場合や、「煮る、焼く、炙る」など調理法に関することばは意識が中心で、本文の説明も‘Pudding’を例に紹介したように、レシピとして非常に利用しやすく編まれていると言える。デザート類やなじみの薄い食材については、音訳が中心である。しかし、これも重要なのは調理法であって、料理名は、「見て、聞いて」イメージできようが出来まいが、どうでもよく、またよく似たものが中国には無くて適当な意識語にもわかには出来にくかったのであろう。日本語ではそれらの多くは現在、音訳語で定着し、大多数は「見て、聞いて」すぐにその食べ物が目に浮かぶものばかりである。しかし、中国では、いまでもそれら食品自体あまり目にしないものが多く、辞書でも説明調の訳語が多く、簡潔な音訳語あるいは意識語に落ち着くまでの道は遠い。まずは、そのモノ自体が定着することが必要である。日中でほぼ同時期に初お目見得した西洋の諸々の食品は、日本では広く愛され、カタカナを駆使した訳語もすっかりお馴染みになったものが多いが、中国ではまだまだ駆け出しである。『造洋飯書』の出版当時は、西洋料理を表すこれらのことばはこれを主として食する外国人のためのことばであった。尾崎1991で「パン」に対する訳語の定着について言及されているように²²⁾、西洋料理は外国人と、彼らと関係のある一部の限られた中国人のものであったから、一般には無視・傍観されるだけで、当然それを表すことばも定着しなかった。暮らし向きが欧米になじみ、条件がそろい中国人の間で食品として定着するにしたがって、ことばも定着していくのである。『造洋飯書』は、西洋人の便宜をはかるという点では、多くの要望に応じて第2版が出版されたことから分かるように、所期の目的を達し十分に活用されたであろう。しかし西洋料理自体一般の中国人にとっては馴染みの薄い無関係な存在であったから、『造洋飯書』の料理に関する訳語も広く知れわたり定着することはなかった。いまでは中国も、大都市に「麦当劳（マクドナルド）」「肯德基（ケンタッキー）」「星巴克（スターバックス）」「美仕唐纳滋（ミスタードーナツ）」など欧米のファーストフード・チェーンや喫茶店が、続々と出店し、賑やかに繁盛している。ハンバーガーやフライドチキン、ドーナツ、コーヒーなどを、一般のひとでも食するようになり、今日ようやく受け入れられつつあるところである。ことばのほうもまだまだこれから定着し、ますます増えていく途上にあるといえよう。

(付録) 『造洋飯書』における英語と中国語の料理名の対照表

英語	番号	中国語	英語	番号	中国語
Soup, Beef	001	牛肉湯	Soup, Oyster	006	海蛎湯
Soup, Cherokee	002	雞湯	Fish, Chowder	007	炒魚
Soup, Pea	003	豆湯	Fish, to fry	008	煎魚
Soup, Vegetable	004	菜湯	Fish, to boil	009	煮魚
Soup, Brown gravy	005	紅湯	Fish, to broil	010	熏魚

英語	番号	中国語	英語	番号	中国語
Fish, to bake	011	烘魚	Chicken, to broil	051	熏雞
Oyster Scolloped	012	層花海	Chicken, Pie	052	雞排
Oyster to fry	013	煎海	Chicken, to stew	053	煮雞
Oyster to stew	014	煮海	Chicken, to boil	054	煮整雞
Oyster Fritters	015	海蜆餅	Rice and Fowl	055	雞飯
Oyster Omelette	016	海蜆荷包蛋	Hare, to roast	056	烤兔子
Meat, to boil	016	煮肉	Curry	057	噶喇
Meat, to fry	017	煎肉	Ham, Omelette	058	雞蛋餃
Meat, to broil	018	熏肉	Eggs, Poached	059	水沸蛋
Beaf to bake	019	烘牛肉	Egg-Nog	060	雞蛋啣格
Beaf to roast	020	烤牛肉	Eggs, Scrambled	061	炒雞蛋
Beaf Heart, to roast	021	烘牛心	Drawn Butter	062	奶油小湯
Beaf Liver	022	牛肝	Gravy, Meat	063	各樣肉小湯
Beaf Kidney	023	熏牛腰子	Gravy, Ham	064	火腿小湯
Beaf Steak, to broil	024	牛肉片	Gravy, Brown	065	黃小湯
Beaf Steak, to fry	025	煎牛肉片	Sauce, for Fish or Salad	066	雞蛋羹
Beaf Steak, Pie	026	牛肉排	Celery, Essence of	067	芹菜小湯
Beaf Smoked, to frizzle	027	醃牛腿	Tomato ketchup	068	番柿獎
Beaf a la mode	028	牛肉阿拉馬	Sauce, Mint	069	薄荷小湯
Beaf Potatoes, to bake	029	烘牛肉地蛋	Vegetables, to boil	070	煮各樣菜
Beaf to collar or spice	030	香牛肉	Turnips	071	煮蘿卜 etc
Beaf Salt, to boil	031	醃牛肉	Beets	072	外国紅蘿卜
Beaf Hash	032	牛肉小炒	Squash	073	各樣瓜
Beaf Mutton Hash	033	牛羊肉小炒	Beans and Peas	074	鮮豆類
Meat Balls	034	肉餅	Pork, and Beans	075	陳豆類
Mutton, Chops	035	羊肋	Egg Plant, to fry	076	煎茄子
Mutton, Leg of, to boil	036	煮羊腿	Tomatoes	077	番柿
Mutton, to bake	037	烘羊肉	Tomatoes to bake, etc.	078	烘番柿
Mutton, to roast	038	烤羊肉	Succotash	079	包米
Mutton, Pie	039	羊肉排	Sweet corn, to bake	080	烘包米
Pig to roast	040	烘小豬	Potatoes	081	地蛋
Pig Liver	041	豬肝	Potatoes, to slice	082	地蛋片
Pork, to bake	042	烘豬肉	Potatoes, to fry	083	煎地蛋
Pork Steak, to broil	043	熏豬肉	Potatoes, Sweet	084	地瓜
Pork, and Potatoes	044	豬肉地蛋	Pickled Cucumbers	085	酸黃瓜
Sausage	045	香肉餅	Pickled Peppers	086	酸辣椒
Ham	046	火腿	Pickled Peaches	087	酸桃
Ham, to broil	047	熏火腿	Pickled Onions	088	葱頭
Goose, to bake	048	烘鵝	Pickled Tomatoes	089	酸番柿
Duck, to bake	048	烘鴨	Pickled Tomatoes green	090	青番柿
Turkey, to bake	048	烘忒雞	Pickled Cherries	091	酸櫻桃
Duck, to roast	049	烤鴨	Fruits, Spiced	092	香果
Goose, to roast	049	烤鵝	Preserved Peaches	093	糖桃
Turkey, to roast	049	烤忒雞	Brandy Peaches	094	酒桃
Chicken, to fry	050	煎雞	Preserved Apricots and Prunes	095	杏梅

英語	番号	中国語	英語	番号	中国語
Preserved Pears	096	梨	Pudding, Rice Boiled	141	煮飯糰定
Preserved Apples	097	花紅平果	Pudding, Indian	142	煮包米麵糰定
Preserved Watermelon rind	098	西瓜皮	Pudding, Boiled	143	煮糰定
Preserved Oranges	099	橘子	Pudding, Potatoe	144	地蛋糰定
Apple to roast	100	烘平果	Pudding, Custard	145	喇啞啞糰定
Apple to stew	101	平果花紅	Pudding, Bread	146	饅頭糰定
Apple Desert	102	平果絲	Custard, Apple	147	花紅喇啞啞
Apple Butter	103	平果花紅醬	Pudding, Sweet corn	148	珍珠米
Fruits, Dried	104	桃梅李各樣果乾	Pudding, Sago	149	碎殼糰定
Jelly, Apple	105	平果花紅凍	Pudding, Arrowroot	150	阿蘿蘿糰定
Jelly, Grape	106	* 欠	Pudding, Tapioca	151	噠吡漚格糰定
Marmalade, Peach	107	* 欠	Puffs, German	152	亞利米潑脯
Marmalade, Apple	108	* 欠	Fritters	153	油炸弗拉脫
Marmalade, Pineapple	109	多羅蜜馬馬來	Fritters, Spanish	154	饅頭弗拉脫
Marmalade, Orange	110	橘子馬馬來	Cakes, Pan	155	蛋衣
Jelly, Quince	111	木瓜凍	Sauce, Butter	156	甜小湯
Jelly, Orange	112	橘凍	Sauce, Pudding	157	甜小湯二法
Jelly, Isinglass	113	洋菜凍	Sauce, Pudding	158	甜小湯三法
Jelly, Prepared Gelatine	114	西洋菜凍	Sauce, Hard	159	甜小醬
Jelly, Tapioca	115	噠吡漚格凍	Custard, Egg	160	雞蛋喇啞啞
Jelly, Sago	116	碎殼凍	Custard, Ice cream	161	冰凍喇啞啞
Blanc Mange	117	洋菜點心	Custard, Ice cream No.2	162	冰凍喇啞啞二法
Jelly, Calf's foot	118	牛蹄凍	Fruits, Iced	163	冰凍水果
Pie, Little Boy's	119	小兒排	Cream for fruits	164	牛奶醬
Pie, Apple	120	平果花紅排	Charlotte Russe	165	蛤拉路絲
Pie, Ripe Fruit	121	熟果排	Flummery	166	弗拉末
Pie, Apricot	122	杏子排	Cakes, Jelly	167	凍餅
Pie, Rhubarb	123	外國備果	Cream orange or lemon	168	橘子醬
Pie, Sweet potatoe	124	地瓜排	Blanc Mange of Flour	169	麵點心
Pie, Sweet potatoe Sliced	125	山芋片	Candy, Sugar for	170	斬白糖
Tarts, Apple	126	花紅酸排	Fruits, Candied	171	糖食乾
Tarts, Peach	127	酸桃排	Ornamental Pyramid	172	糖寶塔
Pie, Anglais Francais	128	英法排	Omelette Souffle	173	阿末來蘇弗來
Pie, Pumpkin	129	飯瓜排／方瓜排	Syllabub	174	雪裡白
Pastry for pies	130	作麵皮法	Floating Island	175	浮海島
Paste, Puff	131	噉味麵皮法	Custard, Boiled	176	煮喇啞啞
Pastry Potatoe	132	地蛋麵皮法	Custard, Baked	177	烘喇啞啞
Pastry Pie	133	排麵皮法	Yoast	178	饅頭酵
Pudding, Rice	134	飯糰定	Yoast Potatoe	179	地蛋酵
Snow Balls	135	雪球	Yoast Hop	180	花酵
Pudding, Picnic	136	劈格內糰定	Yoast Hard	181	硬酵
Pudding, Raisin	137	葡萄乾糰定	Bread, Brewer's yeast	182	酒酵饅頭
Pudding, Plum	138	櫻桃糰定	Bread, of hop yeast	183	花酵饅頭
Apple Dumpling	139	平果湯包子	Bread, Soda	184	噉噠饅頭
Pudding, French	140	法蘭西糰定	Bread, Graham	185	麩皮饅頭

英語	番号	中國語	英語	番号	中國語
Bread, Potatoe	186	地蛋饅頭	Cake, Cup	229	玩餅
Rusk	187	甜饅頭	Cake, Wine	230	酒糕
French Twists	188	法國小饅頭	Cakes, French	231	弗蘭西餅
Biscuits, Yorkshire	189	鹹小饅頭	Cake, Black, or Fruit	232	黑糕
Biscuits, Soda	190	嘶噠餅	Cake, Golden	233	金糕
Biscuits, Sour milk	191	酸奶餅	Cake, Silver	234	銀糕
Biscuits, Sour bread	192	酸饅頭餅	Crullers	235	客勒斯
Cakes, Buckwheat	193	蕎麵餅	Cake, Lemon	236	來門糕
Cakes, Buckwheat No. 2	194	蕎麵餅二法	Cakes, Lemon	237	來門餅
Cakes, Unbolted flour	195	麩皮餅	Cake, Jelly	238	凍糕
Cakes, Rice griddle	196	飯小餅	Sugar Drops	239	糖滴
Waffles, Yeast	197	酵子華脯	Buns	240	笨似
Waffles, Plain	198	無酵華脯	Cake, Washington	241	瓦尋屯糕
Waffles, Rice	199	飯華脯	Cakes, Victoria	242	番葡萄餅
Cakes, Breakfast	200	麵餅	Mervells	243	抹佛勒嘶
Cakes, Flour drop	201	麵落餅	Jumbles	244	仗不嘶
Cakes, Sour milk, corn	202	酸奶包米餅	Wafers No.2	245	味乏
Maffines, Indian	203	包米沫粉	Cake, Spice	246	香料糕
Muffines, Wheat	204	麵沫粉	Cake, Frosting for	247	糖皮
Bread, Indian meal	205	包米饅頭	Beer, Ginger	248	薑酒
Sally Lunn	206	撒拉冷	Orange Sherbet	249	橘湯
Cakes, Cream Tea	207	奶皮餅	Sham Champagne	250	假仙品湯
Wafers	208	雞蛋捲	Coffee	251	嗑肥
Cakes, Flannel	209	絨紋	Egg Tea, or Coffee	252	雞蛋茶
Puffs, Scarborough	210	家潑脯	Apple tea	253	花紅茶
Cakes, Cream	211	奶皮小餅	Wine Whey	254	酒會
Crumpers, Royal	212	格輪潑脯	Mulled Wine	255	抹勒酒
Cake, Cottage	213	平屋糕	Chocolate	256	知古辣
Cake, Round	214	斤糕	Chicken, Salad	257	雞菜
Cake, Sponge	214	薑蛋糕	Canned Cherries	258	封櫻桃
Ginger Nuts	215	金錢薑餅	Canned Apricots	259	封杏
Cake, Ginger	216	薑糕	Canned Peaches	260	封桃
Ginger Snaps	217	薑餅	Canned Plums, Grapes, etc.	261	封李子 etc
Cake, Ginger Sponge	218	薑鬆糕	Canned Apricots and Peaches	262	封杏與熟桃
Cake, Feather	219	毛糕	Canned Tomatoes	263	封番柿
Cake, Cider	220	西達糕	Meat, to pickle	264	鹽牛肉豬肉火桃
Cake, Cream	221	奶皮糕	Ham, to cure	265	做火腿法
Cake, Brighton	222	饅頭糕	Tongues and Beef, to smoke	266	牛舌頭牛腿
Doughnuts	223	托納熾	Sausage Bologua	267	哨碎集
Dough Hills	224	山托納熾	Washing Fiannels	268	洗絨衣法
Cakes, Tea	225	茶餅	Washing Soap, to make	269	做洗衣胰子法
Cake, Boston Cream	226	奶皮糕	Toilet Soap, to make	270	做洗臉香胰法
Cakes, Drop	227	滴餅	Sweet corn, to dry	271	存嫩包米法
Cake, Loaf	228	陋弗糕			

注

- 1) 劉善齡1999『西洋風』p. 138参照。
- 2) 李少兵1994『民国时期的西式風俗文化』p. 8参照。
- 3) 劉善齡1999『西洋風』p. 139参照。
- 4) 熊月之1994, p. 484によると、初版は料理が268品目でその他3品目である。それに対して、第2版は料理が267品目で、その他4品目である。
- 5) 熊月之1994, p. 484では、「劈格内樸定 (Picnic Pudding)」の作り方がつぎのように紹介されている。
 - ・ 把朴定盆擦奶油, 用片薄的馒头摆在內, 一层桃子一层糖, 层层加满, 拿馒头片抹上奶油, 把盆盖之, 再加一个盘子扣住, 烘滚去盘, 烘到熟, 切开冷吃。
 二版では、わずかに「切开」が欠けているのみで、ほかは全く同様の説明である。
- 6) 熊月之1994, p. 484に「美国高第丕夫人編」と言及されている。
- 7) 草間1999, p. 213以下参照。
- 8) 英語による序文 (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.

- 9) 第1葉の目録には、「湯二章」「魚二章至三章」「餅十九章至二十章」のように記されているが、本文がそれぞれ章に分かれておらず、この「章」が何を指すのかについては不明である。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) 『造洋版書』英文索引の英語による料理名と本文中の中国語名の対照表（『造洋版書』における英語と中国語の料理名の対照表）を論文末尾に付けておく。
- 11) 「材料、調理法など+料理の種類」の主な例としては、'Potatoe Bread (ジャガイモ・パン)' の「地蛋+饅頭」、'Cream Cake (クリーム・ケーキ)' の「奶皮+糕」、'Lemon Cakes (レモン・ケーキ)' の「来門+餅」、'Ice cream Custard (アイスクリーム・カスタード)' の「氷凍+喇唎塔」、'Apricot Pie (アプリコット・パイ)' の「杏子+排」、'Plum Pudding (プラム・プリン)' の「樸蘭+樸定」などがある。
- 12) 例えば、これら「調理法+素材」のパターンでは、'Canned Peaches (桃の缶詰)' の「封+桃」、'Pickled Cucumbers (キュウリの漬物)' の「酸+黄瓜」、'Preserved Peaches (桃の砂糖漬け)' の「糖+桃」などがある。
- 13) 以下の料理名は、現代語ではそれぞれどのように呼ばれているのか。『新英漢詞典』(1985)に見出し語があるものを挙げてみると、'a la mode' は「上面浇着冰其淋的」、'Buns' は「小(圓)面包」、'Chocolate' は「巧克力, 朱克力」、'Cider' は「苹果汁, 苹果酒」、'Coffee' は「咖啡, 咖啡茶」、'Crullers' は「油煎餅」、'Curry' は「咖喱」、'Custard' は「牛奶蛋糊」、'Doughnuts' は「炸面餅圈

(唐纳滋)、「Flummery」は「面粉糊」、「Fritters」は「油煎饼」、「Jumbles」は「环形甜薄饼」、「Lemon」は「柠檬」、「Loaf」は「面包形食品」、「Marmalade」は「果酱, 橘子酱」、「Muffins」は「松饼, 小松糕」、「Pie」は「馅饼 (排, 派)」、「Plum」は「洋李, 李, 梅, (用于布丁及糕中的) 葡萄干」、「Pudding」は「布丁」、「Puff」は「(奶油) 松饼」、「Sago」は「西谷米, 西谷椰子」、「Sally Lunn」は「热的甜茶点」、「Soda」は「苏打水, 汽水」、「Souffle」は「蛋奶酥」、「Tapioca」は「(食用) 木薯淀粉」、「Waffles」は「蛋奶烘饼, 华夫饼干」となっている。

- 14) このほかに 'Mervells' を「抹佛勒斯 mo fo le si」と音訳しているものがある。
- 15) 『新英漢詞典』(1985)によると, 'Biscuits' は「饼干」, 'Bread' は「面包」, 'Cake' は「饼, 糕, 蛋糕」, 'Cakes' は「饼」, 'Candy' は「糖果」, 'Canned' は「罐装的」, 'Cravy' は「小汤」, 'Cream' は「乳脂, 奶油」, 'Dried Fruits' は「果干」, 'Dumpling' は「汤团, 团子」, 'Essence' は「精, 精粹, 香精, 香料, 香油, 香气」, 'Floating Island' は「蛋白浇盖的蛋糕」, 'Ginger Beer' は「姜汁酒」, 'Ham' は「火腿」, 'Hash' は「肉丁烤菜」, 'Ice Cream' は「冰淇淋」, 'Jelly' は「果子冻, 肉冻」, 'Meat Balls' は「炸肉圆」, 'Pan cakes' は「薄煎饼」, 'Potatoe' は「马铃薯, 土豆」, 'Pumpkin' は「南瓜, 南瓜藤」, 'Rusk' は「并面包干, 脆 (并) 饼干」, 'Sausage' は「香肠, 腊肠」, 'Sauce' は「调味汁, 酱汁, 酱」, 'Snow Balls' は「苹果馅的米布丁」, 'Sweet potatoe' は「白薯, 山芋, (方言) 甘薯」, 'Tarts' は「果馅饼」, 'Tomato Ketchup' は「番茄沙司, 番茄酱」, 'Twists' は「面包卷」, 'Yeast' は「酵母」とある。
- 16) 『漢語大詞典』「餃」の項を参照。
- 17) 『現代漢語詞典』「卷子」の項を参照。
- 18) 顧承甫1999『老上海飲食』p. 62参照。
- 19) 陳無我1997『老上海三十年見聞』(1928年刊の復刻) p. 367参照。ここには「杏仁布丁, 西米布丁, 全姆卷筒布丁, 卜市布丁, 糖果布丁, 猪油布丁, 吐司布丁, 饭布丁, 蛋糕布丁, 夹四布丁, 苹果布丁, 香蕉布丁, 奶油布丁」の13種類が記されている。
- 20) このうち『漢英飲食文化詞典』(1998)にもあるものには, 'Rice Pudding' の「大米布丁」, 'Raisin Pudding' の「葡萄干布丁」, 'Custard Pudding' の「奶蛋饼布丁」, 'Bread Pudding' の「面包布丁」の4品目である。これ以外に, 『漢英飲食文化詞典』にはさらに, 「牛奶布丁 (Milk Pudding ミルクプリン), 黄油布丁 (Butter Pudding バタープリン), 水果面包布丁 (Fruit and Bread Pudding 果物とパンのプリン), 煎白兰地布丁 (Fried Brandy Pudding ブランデー・プリン)」がある。
- 21) 日本語の辞書ではどのように説明されているか。『ジーニアス英和大辞典』(2001)「Pudding」の項では, 「[初13c;ラテン語 botulus (ソーセージ)] 名 1 CU プディング《小麦粉などに牛乳, 砂糖, 卵などを混ぜて焼いた [蒸した] 柔らかい菓子; (米) では特に custard に似たものをさし, 日本のプリンはこれに相当; (英) では肉料理後の dessert にも用いる》((略式) pud); = black ~//rice [plum] ライス [干しブドウ入り] プディング / The proof of the ~ is in the eating. →ploom」と説明している。
- 22) 尾崎1991, p. 44参照

参考文献・資料

- 王逢鑫 1998 『漢英飲食文化詞典』外文出版社
- 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
- 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』上海科学技術出版社
- 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

- 熊月之 1994 『西学東漸与晚清社会』 上海人民出版社
 李少兵 1994 『民国时期的西式風俗文化』 北京師範大学出版社
 劉善齡 1999 『西洋風 西洋發明在中国』 上海古籍出版社

R. Morrison “A Dictionary of the Chinese Language” Macao, 1822

Williams 『英華韻府歷階』 Macao, 1844

W. H. Medhurst “English and Chinese Dictionary” Shanghai, 1847

『英華行篋便覽』 Hongkong, 1864

W. Lobscheid “English and Chinese Dictionary” Hongkong, 1866

J. Doolittle 『英華萃林韻府』 Foochow, 1872

『華英音韻字典集成』 1902 商務書館

K. Hemeling “English and Chinese Dictionary of the Standard Chinese Spoken Language (官話) and Handbook for Translators” Shanghai, 1916

“Webster’s Collegiate Dictionary with Chinese translation” Shanghai, 1923

『增訂綜合英漢大辭典』 1949 商務印書館

『新英漢詞典』 1985 上海訳文出版社

『現代漢語詞典』 修訂本 1996 商務印書館

『漢語大詞典』 1994 漢語大詞典出版社

〈付記〉 本稿は、2001年6月23日、愛知大学言語学談話会公開講座『言語2001』での口頭発表をもとに加筆修正したものである。