

專業性店舖優秀建築叢書

RESTAURANT

Japanese style

東洋式飯店

RESTAURANT • JAPANESE STYLE

東洋式飯店

江苏工业学院图书馆
藏书章



具有個性之美的東洋式飯店

RESTAURANT

Japanese style

CONTENTS

- 4 On Planning of Ryoriya Kaichi Tsuji
- 9 Traditional Space of Japan, SUKIYA Kuniichi Hikotani
- 12 Sense of Japanese Style, it's history Tadayuki Okano
- 19 setouchi ryori HAYATOMO Takashi Kono
- 23 villa tateshina KOJYO Taisei Kensetsu, Takashi Kono
- 28 kyo kaiseki KAKIDEN Yoshiro Taniguchi
- 33 kappo KOGETSU Shin Matsuzi
- 37 kaga ryori KORINBO Hajime Shimizu
- 39 HAMADAYA Chusaku Matsubara
- 45 kappo HANKYO Takashi Sakaizawa
- 50 KOCHO Hiroshi Oae
- 55 kappo OAMI Shimazoe of O. Ooe Architects & Associates, Umezaki of H. Ooe Architects & Associates
- 59 tempru AOBA Tanaka Architectural Design Office in charge of Shiro Tanaka & Yukio Kawamura
- 62 stand kappo KURUMAYA Tanaka Architectural Design Office
- 67 GYUYA Shiro Tanaka
- 73 inaka ryori TAWARAYA Atsuyoshi Minato
- 76 inaka ryori ROBATA Takeshi Iyama
- 80 kappo KURUMI Yonezo Miyaji
- 83 GINZA HAPPOEN Yonezo Miyaji
- 88 SHINOBUAN Yonezo Miyaji
- 91 ochudo-yaki HEIKE Hiromi Yamaguchi of Katsura Komuten
- 94 KOBAIEN Toraro Saito
- 97 kappo FUJISHIGE Gyo Nishikawa
- 101 beans-cake restaurant SAGANO Hikotani Architects & Associates
- 104 ryotei YAMATOYA Hikotani Architects & Associates
- 110 ichiju-issai SANGEN Kuniichi Hikotani
- 113 SHINKAWA Noboru Usui
- 117 kappo KAGETSU Yuji Endo Architects & Associates
- 120 KINZUSHI Ueno Design Office
- 124 kaiseki TSUJITOME Kajima Kensetsu
- 127 kappo restaurant AOI Mizusawa Komuten
- 130 KAZE TN & KK
- 134 AOI Mizusawa Komuten
- 136 TORICHO Yamashita Interior Design
- 138 NABECHO Yusaku Nakagawa, Seiichi Yamashita
- 141 CHINZANSO Kyoritsu Sekkei
- 145 ryotei MIURA Kuniichi Hikotani

DETAIL

- Approach 151 KAZU FUJI ZENIBAKO TACHIBANA
- Counter 153 ISAMI CHEZ-NOUS MIYAKO-SHUBO NANZEN WARAKU KOMON KANISERINA
- Wall, Ceiling & Partition 156 KURUMAYA YASUNA KUSHIHACHI

目次

4	飯店的建築	辻 嘉一
9	傳統的日本空間	數寄屋 彦谷邦一
12	日式感覺的系譜	岡野忠幸
19	潮戶內餐館	早駒 河野鷹思
23	蓼科旅社、湖城餐廳	大成建設 河野鷹思
28	京懷石 柿傳	谷口吉郎
33	湖月飯館	松地 新
37	加賀餐館	光林坊 清水 一
39	別館 濱田屋	松原忠策
45	畔居飯館	境沢 孝
50	蝴蝶	大江 宏
55	大網飯館	島添敏晴 梅崎星果
59	天婦羅青葉餐館	田中四朗 川村幸雄
62	車屋飯館	田中建築設計事務所 田中四朗 新明請二
67	新宿牛肉餐館	田中四朗
73	鄉下餐館 俵屋	淺 厚儀
76	「爐邊」鄉土餐館	井山武司
80	胡桃飯館	宮地米三
83	餐館中心 銀座八方園	宮地米三
88	民藝麵店 忍庵飯館	宮地米三
91	平家落人餐館	山口広美
94	紅梅庵飯館	齊藤寅郎
97	藤重飯館	西川 塾建築設計研究室
101	嵯峨野豆腐餐館	彦谷建築設計事務所
104	大和屋酒店	彦谷建築設計事務所
110	一菜一湯的三玄餐館	彦谷邦一
113	新川飯店	碓井 登 安原辰造
117	霞月飯館	遠藤雄二建築設計事務所
120	金壽司飯店	上野建築デザイン事務所
124	懷石辻留飯店	鹿島建設
127	葵飯店	水沢工務店
130	日本料理 加瀬	TN&KK
134	葵東洋飯店	水沢工務店
136	鳥長餐館	山下インテリア設計事務所
138	長鍋飯館	中川雄策 山下銑一
141	椿山莊八重洲餐館	共立設計
145	三浦餐館	彦谷建築設計事務所

細節

引路	151	名古屋、橘、錢箱、富士餐館。
櫃檯	153	赤坂、都、和樂、西納、香門、南禪、潮里奈餐館
壁、天花板、分割	156	東屋別館、保名、串八飯館

圖面、材料、記號 凡例

SW	show window
SC	show case
PT	package table
CT	counter table
T	table
St	stage
Ev	elevator

陳列櫥
包裝台
櫃檯桌
桌子
陳列台
電梯

AC	air conditioner	空氣調節機
F	freezer	冰箱
R	register	節氣門
M	mirror	鏡子
KS	kitchen sink	烹調用水槽
CS	creaming sink	洗掃用水槽
WS	washing sink	洗餐具水槽
WT	work table	烹託台
GR	gas range	瓦斯台
W	waft space	通風間

CL	clear lacquer	透明塗劑
OP	oil paint	油漆
OS	oil stain	油斑
OL	oil lacquer	亮油漆
EP	enamel paint	磁漆
VP	vinyl paint	樹脂漆
WB	white bronze	白銅
HL	hair line	精密的細線
FIX	fix	固定的
RC	reinforced concrete	鐵筋混凝土

飯店的建築

辻 嘉一 (辻留主人)

招待的心得

研究日本餐館建築之前，須先知道日本人吃的歷史。

天正時代係信長統一天下時代的年號，茶道鼻祖利休居士訂定喝茶禮儀，接著訂下「懷石」（註：喝茶前的簡單菜餚）規則時代。

接著進入豐臣秀吉、德川家康時代，跟著天下太平，武士的權力逐漸衰微，進入庶民謳歌太平的元祿時代。此時在江戶（今之東京）的茶館供應菜餚予客人為日本餐館的開始。此為距今三百年以前之事，懷石於距今一百多年前，變成在家庭裡招待客人的菜餚了。

自江戶時代一直繼續經營迄今的聞名餐館，像「八百善」、「八百松」那樣冠「八百」兩字做店號的京都有「八百三」、「八百治」，這些古老餐廳專門供應寺廟民衆的宴會菜餚，不管有小費沒有，都要盡心服務。還有名叫「魚十」、「魚勘」等店號，它們本來是售魚維生的商人，因生意好，兼賣菜餚，經營餐館。有些人利用名勝古蹟出售盆景，並兼售便當，供觀光客果腹，後來因生意做得不錯，兼賣飯菜、湯類，變成名符其實的餐廳，日人把這些餐館簡稱為「某某茶屋」、「某某花壇」，使其富有藝術情調。

現代人請客，大規模的大都利用餐館、飯店，但古時的日人喜歡在自己家裏烹食宴客，因此，那些達官、顯貴的家庭，餐館所具備的餐具一應俱全，美不勝收。

江戶時代，各藩的藩邸各設有外交官員，以佳餚招待由幕府來的達官們，那些菜餚都是由自己所設的餐廳（日本人稱為「茶屋」）供應，均是拿手好菜，因而促進了菜餚發達，其後由於明治維新，江戶時代的菜不再吃香，進入現代式時代了。

味外之味

距今四百年前所產生的日式的喝茶和用餐（懷石）規則，時至今天仍能通用，原因是招待者和受招待者都能遵守用餐用茶的禮儀，而這些禮儀是非常合理，主客均能遵守，在和藹氣氛中完成宴會目的。

由於主客雙方都能領會到宴會時應守的禮儀，因此，在狹窄斗室中吃喝，和大宴會中吃喝一樣有趣，雙方都能和氣。

日本人當然喜歡他們的菜餚，但他們更重視氣氛情調，掛圖間所掛的字畫，和插花藝術，所用的餐具之美，往往都能產生「味外之味」，除享受吃樂之外，還有視樂。接踵而至的菜，有些以熱吃為佳，有些以冷吃為妙，各有獨特的妙味，都是主人的誠意招待，如果所出的菜餚有不合自己的胃口，或已吃飽了不能再吃時，以「不舉筷」為一種日本禮儀。

古時宴會的菜不完全吃完，剩餘的菜放在便當筐裡讓客人帶回家去。但現在的宴會不再採用此法，廚師們的菜已到達適可而止的程度不多作。因此，被招待者應吃飽為禮儀。

客人對於所出的菜餚不必一一舉筷試吃，可擇其合於胃口的吃。

以上係日本宴會的禮法。

宴會和會席

日本人對吃有兩種分別，一為宴會，另一為會席，因此宴會和會席所供應的菜有不同的興趣，但有些餐館兼營兩種菜。其實，由於兩種性質不同，應把重點置於任何一方，且餐廳設備有所不同。宴會的娛樂性心理強，會席是講求吃的味道，美味求真的客人為多。

宴會把菜餚視為第三重要，客人的目的在比較酒量，和女侍談笑為目的。因此，餐廳設計應屬於陽性建築，需要較佳照明。

日本人趣味大約分為兩種，一為像日光東照宮（奉祀德川家康）那樣絢爛豪華之美和氣氛，泰半的日人都喜歡它。反之，也有像西行法師那樣愛好樸素氣氛的伊勢神宮的簡素美。一般的民衆喜歡前者，趣味高的人們愛好後者。因此，經營餐館的主人，須先考慮要經營的是屬於那一種，並考慮到十至二十年後的將來傾向，和客人所乘的汽車停車場設備都要在考慮之列，俾便設計大門形態，使其實用且美觀。餐館設計當然不便忽視流行，但應有更進一步想，不然很快便會落後了。因為高層大廈相繼建立起來，但那些設計上沒有特色，都很平凡，有些建築甚至不合於該地風俗，對於觀光地帶更應符合該地獨特構想，表現風俗習慣的建築設計才符合實際。

至於吃方面更應如此，由於世間逐漸平均化，因而忽視吃方面，過著食之無味的生活。因此，餐館須供應富有鄉土色的美味菜餚滿足他們的食慾。將來在訂定菜單時，應注意選擇具有鄉土氣色且價廉物美的，尤其是高級餐館、飯店更應注意此一方面，滿足顧客需要。

因為觀光客到各地旅行，無不想嚐嚐各地不同的味覺，日本作家吉川英治曾說：「衆人皆師」，但餐館、旅社不能以此滿足，應不斷改進服務精神。

遊興與餐敘

不管是歐美人或中國人，用餐時都是圍坐在桌子周圍，談笑風生中進行。日本宴會是把菜搬到榻榻米上來，主客排成縱列，菜餚都排在自己的面前，這一點和中國菜吃法稍不同。

但現在的日本菜，如果人數少的，都模倣中國人圍坐在餐桌周圍用餐，日人最初用此方法的是長崎人，他們稱此方法為「桌袱料理」，此法逐漸普及於日本，變成宴會形式。

在中國，元朝、滿清時代，生活於沙漠中的異民族的三餐菜都是用一個大鍋煮雜菜，吃飯時各用筷子同時插進大鍋裡擇食而吃，此方法雖然能產生親切感覺，但却是一種野蠻吃法，這種吃法唐、宋的漢民族不採用的。

到過日本的中國人都說日本人的吃法有點和中國人相似，吃法優雅有禮貌。坐在並列的客人前面端着優美的餐具的日本女人行列之美，在其他國家是看不到的。日本宴會由美女的端菜開始，除酒食之樂外，還伴奏女性的歌舞，跟着宴會進行，酒酣之餘，主客都隨便了，在亂醉和酒杯狼藉之餘，獲得主客雙方的親密交際。這種方法迄今仍然不變。

最適合此種目的餐館，日人稱為「宴會料理店」，「宴會料理」須有陪酒的女性，她們是相當辛苦的，在此種宴會中沒有此種女性實無法使宴會精彩，除這些陪酒妓女外，其他傭人的衣着都很簡素，俾便增加這些妓女之美。到這裡來喝酒的顧客大都醉翁之意不在酒，至於菜餚屬於第三重要，不大受重視。因此，使那些有心人受到這種宴會招待時大都派代理人去參加，自己則參加以人數少具有親密感的「會席宴會」。

日本前首相吉田茂曾嘆說，他不願把這種醜惡的日本宴席會場給外國看到，因它簡直在獻醜，實在可恥。應有所改進才是。

清潔感

出售吃的東西的食品店、餐館、飯店最重要的是清潔感，餐廳的周圍、廚房的每一個角落都要保持清潔，不應有一點污染，至於洗手間也不能忽視。店舖雖然舊了，但清潔方面大可使客人滿意，此為日本餐館最注意之點。

近來，日本餐館一再嘆息人手不足，清掃不周到，雖餐、廚方面整理得很好，使客人

吃得極滿意，但如果餐館的洗手間不清潔，會功虧一簣。

現在任何餐館廁所都是抽水馬桶，逐漸改為洋式建築了，洋式廁所具備柔軟的衛生紙，並記述其使用法，方便於客人。廁所應有較大面積，燈光無需太明亮。

最佳的廚師有一個共同點就是喜歡清潔，把廚房整理得有條不紊，這種愛好清潔的性質流露於菜餚上面，不但味佳，排菜方法也很優美。

掛圖間和插花

會席餐館，由於客人種類不同，須在房間分隔走廊、廚房，各客席距離、洗手間都要做仔細設計，但不管如何名設計師所畫的平面圖，一旦建築完成後難免使用上有不方便之處。為了補其短，在經營中途逐漸予以改進。因為各餐廳在使用上各有不同之處。有些餐館標榜菜餚之美俾便補建築構造上之短，並用最佳服務招待顧客，以廣招徠。此類餐廳為增加建築之美，應準備各種器具和餐具，並裝設冷暖氣、在餐廳裡懸字畫幅，因彎曲大，易藏穢、易破，已不合時代，現在大都改掛油繪、水彩的匾額了。

宴會大都重視座位問題，正客應坐在掛圖間的前面，日本明治年間，那些對明治維新有功的人物集會時大都為座位問題傷過腦筋，因此，有一家餐館把座位改成ㄣ型的三角型。決定座位問題相當傷腦筋的，因不少人士關心此事，尤其是日本人格外關心，因而想出上述的ㄣ型席位，但仍以席位後的壁上匾額為上席，但匾額排法是否正確，也是日本人最關心的問題，因歪曲着的匾額往往會破壞客廳氣氛，因而降低餐點的味道，他們還注意到吊字間的字幅高低和柱子的位置，以及房間情調等。

這些都是日本人風俗習慣所使然的。

其次是插花，愛好自然的日本人，喜歡由土壤產生出來的花朵，它是由土和土的因果關係所產生的動物本能。

擠滿着人和人的店裏，插上幾朵花，實有其必要，因這些花朵可緩和用餐的客人心情，使他們在良好的氣氛中，享受一頓豐餐。因此，在餐廳中插幾朵合於季節性的花實有其必要的。

近來售花者無視季節性的花之重要性，所售的都不適合於季節，因季節性的花，能產生高雅氣氛，使客人如置身於大自然中。插花不重視其多，應取一至兩枚，插得自然，使客人看來發生優雅清爽的氣氛才是。

日本的數寄屋建築

近來在客人面前煮菜的餐館多了，他們供應飯糰、豆醬湯，酒吧供應炸魚、海帶菜、大豆等東洋式菜餚，很適合吃膩了西洋式的肉類如牛排為主的顧客的胃口。

原來是普通家庭三餐都少吃蔬菜，多攝取蛋白質的肉類，由於住在公寓的逐漸增加，住的生活合理消耗物品減少，對於吃方面，東方人和西方人、黑人人體組織不同，為了維持生命，應該有合於我們東方人胃口的食品。據醫生研究結果認為東方人的腸比西方人的更長。連毛孔的數目都不同。

現代人確為生活而忙碌，喜歡自然之美的東方人在建築、食物、衣服、思想方面都要慎重考慮予以合理化。勿亂崇拜西方人的生活，並重視東方人本有的美點。現在還可以看到一千年前的東洋建築物，並發現其優美的材質和技術。

寒暖變化頗大的日本風土，最適宜的建築是木造建築。日本人都認為能使他們生活得

舒適的仍然是木造建築。

因此，日本餐館的建築，都喜歡採用「數寄屋」建築（註：建築在庭園中的木造茶屋稱為「數寄屋」建築），愛好自然的東洋人，對數寄屋建築，喜歡淡白樸素之美。

餐桌

餐桌高度相當重要，不能忽視，餐桌和辦公桌同高桌，一般人都認為用餐方便，但若要吃日本菜就不方便了，因日本菜餐具和洋式餐具不同，大部份都是立體的，在排菜時把菜餚排如山形，因此餐桌要低一點。

辦公桌高度雖然符合身體高度設立，但以此高度吃飯沒有安靜和舒適氣氛，只能插進雙膝的餐桌，首先會感覺到「過低」，但看到排在其上面的菜餚確實美極了。

日本菜的特色是淡中帶滋味，吃時端着放菜的碗皿至嘴邊吃，和西洋式的在平面上，用肉叉、刀子切吃，具有濃厚的香、辣味，低的餐桌比較合適。

至於一客一膳的宴會，或在茶席常用的「懷石」的方盤（四角型的端菜盤），由上看下去，因此可看到菜和盤之美，日本菜除味外很賞識碗皿之美。

若用西式或中式的餐桌，實無法領略日本菜的真諦。

食器和照明

西洋食器和中國食器，大都平面形的為多，除能相疊外，放入洗滌機可自動洗淨，對衣食住行中的食方便得多了。

但是日本菜自古以來除享受味道之味外，還注意美方面，喜歡用優美圖案或形態的碗皿。此可由日本餐具的材質、形姿、色調方面看出。

若用稍誇大其詞的字句來形容它，日本人吃飯是希望由餐桌上產生一種詩情畫意。他們注意碗皿的配合法，形姿的變化、大小，他們喜愛杉木製的碗皿予以油漆外，還用青竹製的籠、玻璃器、金屬器，來陪襯餐桌，增加美觀。

被稱為茶禪（茶道、禪道）一體的懷石，感謝吃和天與的味道，它對於茶席構造，表現正座能欣賞到的吃法。

歐美人聽聽音樂，在那輝煌的燈光下用餐，但東洋人沒有此種雅興。不過也有像上述的宴會，除喝酒吃菜外，由女侍陪酒，確是名符其實的酒色兼備了。

照明方面東方人喜歡富有情調的光線，西方人酷愛繁華五色繽紛的燈光。東洋人喜歡硬質的磁質食器，西洋的食器大都是軟陶、土製、磁器混合。

壁面和色調

由於地價的高漲，使建築趨向於高樓大廈，在鐵筋混凝土的有限面積內，為有效利用狹窄面積，餐廳所佔面積約為全體的幾成，大部份茶館的裝飾都採用洋式，餐廳的壁面都被裝飾看不到土了，不過如此離開自然的生活，不管是流行或習慣都不能離開人類本來宿命的土壤，因為人是由土生，死後歸土，是本能的要求，因而在巨廈中造人造的庭園，置各種彫刻像、插花者為多，近來還在近代建築中設優雅的東方式房間和茶室，由木、土、紙、竹而成的靜寂的茶室，是修養精神的好地方。日本的茶道由戰國時代的利休居士所創立，武將們為調整在沙場中的緊張精神，紛紛由茶道中求精神上的安靜，由於戰國時代的信長、秀吉兩將都酷愛茶道，使一般民衆互相效顰，在戰亂時代，使一般人有鎮靜精神機

會。

現代工業社會的人生活和戰國時代生活有點相似，是多忙的、心理緊張的，日本人雖然有不少已改住西洋式的鐵筋混凝土住宅，但他們仍然留戀着用土塗成的日式木造建築，在日式住宅中吃淡雅的日本菜，實能使他們生活舒暢和輕鬆。

由於近來優秀的泥水匠逐漸減少，能够把土壁塗得很好的很難找到。因此改噴灰漿的越來越多了。

噴灰漿的土壁雖然不及上等的泥水匠那樣塗出富有情調的土壁，但仍能使愛好土壁的東洋人覺得滿意。

爲了產生情調之美，房間全體配色以三色，最多五色爲適宜。人生幸福應在晚年，七轉八起的人生也應該在晚年安定下來，享受人生的幸福。

傳統的日本空間 數寄屋

彦谷邦一 (建築家)

日本作家谷崎潤一郎的隨筆「陰翳禮讚」係聞名的日本美論。日本人祖先由陰翳現美，為符合美的目的，把陰翳利用於日本建築、演劇、文學方面。如此可使他們過富生活，在建築方面數寄屋建築之美完全由陰翳的濃淡所產生。

「西洋人看到日式房間，驚其過於簡素，只有灰色之壁没有任何的裝飾。原因是人的住宅設計複雜，不知日本人所喜歡的陰翳之謎。日式房子在陽光不易進入的房間側再突出一屋簷，更避免直射日光進入房裏，室內的的光線都是採用由院子反射而來的，透過紙門，使房內產生一種柔和的光線。日式房間之美，是由這種間接光線所產生的，為著符合這種柔和光線，房間的壁都塗調子低弱的顏色，日本人稱這種壁為『砂壁，發亮。』」

日本人喜歡此類的纖細亮度，永遠看不厭。

同樣日本菜，不單是吃，還要讓人看得美觀，值得冥想，此發自陰翳的思想。記得九三二年間，京都有一家名叫「草鞋」的名餐館，該館用古色古香的燭台點蠟燭，食用漆器，在四疊半大的小茶席、柱子和天花板都發黑光、充滿着幽玄的氣氛房間裡用蠟燭，雖然四十年後的現在已把蠟燭改為電泡，但古老的房間一直保持原狀不變。

今天的日本菜是以懷石菜為基礎（譯註：懷石菜是日人喝茶前吃的簡單料理），在茶席時要吃的菜，喝此菜最合適的場所是設在庭園中的日本式數寄屋建築。

但是，今天的日本數寄屋建築很少，幾乎已變成貴族式建築，一般民衆都沒有機會到這些高貴餐館去享受。雖然有不少現代餐館模倣它，但已無法發揮它的本來真面目。

日本的數寄屋建築很富有藝術氣氛，因此，有一位日本人片桐石州說：「富者不能知數寄屋，反之貧者易於領略數寄屋之美，因它的美在精神方面不在於物質。富者只享受「形的數寄屋」，貧者反而能領略數寄屋的精神方面。」

數寄屋建築如果和日本寢殿建築、書院建築同樣有一定形態，會失却其原有的意義，它一直拒絕定型化，不陷入一定樣式，保持着「無一物的境界」、「閑寂之趣」、「自然之美」，不加裝飾，富有茶道精神。

良寬和尚有三個不喜歡事實，一為「音樂家」的歌曲，二為「書法家」的書法，三為「廚師」的菜。這些之所以不受歡迎的原因是名不符其實，建築方面也可能如此，只會外表虛飾，並不真實。

數寄屋建築如果只重視外形，會違反它本質的簡素，變成俗不可耐。因東方的傳統生活是重視民藝趣味。

筆者無意指摘餐館菜不是，讚譽家庭菜，但前者屬於職業性的，他們對此道應具有佳的認識才是。

站在數寄屋的芬芳傳統上，求更進一步的數寄屋的造形之美。

日本數寄屋建築，由於日語借音關係，可讀成「好家」或「空家」，而且這種建築有此兩個意義，完成後的新建築物應有餘地讓主人再根據他們的趣味增加新設計裝飾，便迎接客人，「空家」可讓主人發揮人類的想像力。數寄屋建築本來就是未完成的，它有詩趣，讓它的主人去發揮手腕，使其開花結子。因此，具有個性美的餐館實在為「空」中填補詩趣。根據筆者所知，有幾家的聞名餐館老板，對藝術詣形頗深，使他們的餐館發揮美的極致。今天，日本人家庭逐漸失却他們古有的風俗習慣了。單餐館或娛樂界還留下此痕跡，讓人們發生懷古之心。某年中秋節晚上，京都的某一民家房間靠近窗邊地方：

上幾支芒草、排蓆子，盆裡放滿清水（按：此為日本秋節祭神之儀），使此房間增加無限幽靜的中秋氣氛。表現這家主人的詩情畫意。餐館的經營者如果有此興趣，那麼，他們的餐廳隨時都能增加情調，使客人樂於光顧。

筆者認為日本建築的特色和其他的日本美術一樣留下許多空白，數寄屋設計重點在於如何取簡棄雜。

過於繞舌當然不行，但過於受到抑制的數寄屋建築也不行，華麗和優雅當然要，但過度的技巧不取。

勿貪多各種要素，應取其中最重要的，其餘的應棄之不惜。

為使數寄屋建築變成名符其實的「空家」、「好家」，上述方法應被重視。

今天在偏僻區建數寄屋不受限制，但要在城市裡興建這種木造建築會受到日本政府的限制，在混凝土建築裡不使用木材建築。因此，當然不能獲得過去的數寄屋建築所產生的情調，此有待建築師們以過去的傳統之心從事新的數寄屋造形。

日本俳句名人松尾芭蕉把「為句」和「成句」分別予以解說，指出擰腦汁而成的句是「為句」，自然而成的句稱為「成句」，他尊重後者。唐木順三說：「風流從造化，歸造化，和自然同在，聽自然之聲，響應自然的呼籲，在此境地才有玩遊境界。」

看過數寄屋建築的人們，會共鳴於做此設計的人們之樂，視其由玩遊的境地所產生的，它表現出自由不誇張，使人不覺得作者的存在。不過，一切事物並非沒有作為而產生的，但此作為深深地沈潛着不露出來。有句話說：「於詩而興，於理而知，於樂而成。」確是如此，看過傳統工藝的人們確有此感。

和數寄屋建築有關的庭園也是如此。這裡有一段有趣的插話。主人對來客說：「請批評我的庭園」，客人回答說：「那塊石頭確實太好了」，主人聽到此話後，即時叫傭人取掉那塊石頭。因主人認為特別突出和醒目的非常礙眼，他們所喜歡的是和其他石頭並列，能發揮合群之美的就好了。數寄屋之所以受東洋人所喜歡原因不是由一個人在一個時代所做作品，他們歡喜那具有悠久歷史，且具有傳統的重厚氣氛，它產生於土地和風景、歷史中，而且和人類對座中所產生的。

宋朝陸九淵（字象山）形容菜餚如美女，食器如衣服，並說美的源泉為自然，美味的源流也是自然。他反對胡亂加味，並稱名廚師是能抓住自然所具有之美。為了適合於自己所煮的菜餚，開始研究陶器的製造法，俾便使美女（指菜餚）有優美的衣服（指陶器製的餐具）可穿。

今天的日本菜把重點置於碗皿方面之美，而忽視菜的味道，此為邪道。餐館建築設計和此同一道理。

現代日本建築師中有不少善於作數寄屋建築設計，他們從傳統形態中創造新形態，充分運用數寄屋所具有的自由奔放作風，創作新造型。他們不盲目地墨守舊傳統，他們曾接受過西洋建築中的機能主義的受洗，然後兼顧日本建築的傳統精神，把它發揮出來。他們把數寄屋作成多彩的商業建築。如吉田五十八、堀口捨己、谷口吉郎等幾位建築師都是數寄屋建築的名手。其中，吉田氏是創造新興數寄屋建築姿態的第一人，之後產生許多的屬派。它的特色是大格子的紙門、大壁，使用近代材料作出一種纖細的細節。由於吉田氏的數寄屋的特色優異，因而廣泛地被餐館、旅社所採用，變成現代流行了。由於日本的傳統空間，且榻榻米的大小、尺寸各有一定，模倣上很方便。壁龕和天花板構成由設計樣本書

中即時可以利用，因而失却個性之美，變成普遍化了。

雖然每個細節可以模倣，但它不過是模倣的集合，沒有生命。生命的根源在於分間，分間方法不簡單了。需要合理分配，數寄屋建築有獨得的分配法。作成自然和人類融洽場所。作家谷崎潤一郎在「陰翳禮讚」中，指出日本古老建築物，把廁所設在離本宅有一段距離地方，設在周圍有樹林底下、風景雅緻地方，可見古人如何愛好風雅氣氛之一斑。此不過是一種象徵式說明。總之，數寄屋由大門和房間、房間和房間中間聯繫作出一種優異的節奏，距離不便過遠或過於接近。此和其他的日本藝術一樣，「距離」是重要因素。建築學上距離是藝術的空間。

現代人必須動心和身雙方面之力去學古人的優點。

由木匠出身的平田雅哉氏係現代的數寄屋建築的設計者，他沒有讀大學，由木工領班，在設計和施工分工時，他自己工作和設計。大阪有一家聞名的餐館「吉兆」，它的菜相當出名，以「吉兆」式菜有名。該店在東京、京都的嵯峨各有分店。這些餐館設計均出諸木匠出身的平田氏之手。他的技巧之佳，很受現代人所歡迎。除大阪外其他地方的餐館由平田氏設計的不少。因他對數寄屋建築設計良深、有技巧，產生獨特氣氛。不過，他的作品最大特色是顏色光澤優異，充滿年青人氣氛，其實，設計者平田氏的年紀已不小，但他的好奇心很強，充滿青年人的生命力。它打消走入技巧之途，而發揮一種媚態，獲得人類的共鳴，此為商業建築中的必需條件。

由材料選擇至施工都經過他一手包辦，由於他熱愛工作，在工作中獲得快樂，使他的工作非常順利有趣。

「風雅之道」是在如此工作氣氛中方能產生。

平田氏是大阪人，和京都工人不同，性格較近於東京人，但却以富有生活力的大阪作為背景。

筆者於數年前設計過大阪南方大和屋餐館，是一棟數寄屋建築，老實說，把這種建築設在熱鬧的市中心區太不適合了，因具有庭園的數寄屋建築最好設在郊外，景色宜人的地方才合適。但餐館主人極力主張大阪市內中心地是祖先傳下來的祖地，不便更換他地。最後，筆者只好在市中心區嚐試這種具有庭園的茶室型數寄屋建築，我把庭園設在屋頂，利用閉鎖式空間設「能舞台」（註：「能」係日本特殊的舞台藝術之一），這些並非為裝飾目的，實為作有機能的設計，在二樓的一百疊的大客廳前面設能舞台，周圍作為休憩室。此為根據自然庭園的趨向所產生的空間相同意義的一景。最近有人模倣自然在房間裡設庭園，不管其規模如何的大，都無法勝自然之景。以「能舞台」為中心的空間，雖然很抽象，但不輸給自然，同時也能完成舞台的使命。具有抑揚的照明會出現幽玄世界，使人到達另一個世界去遊玩似的。

屋頂庭園設有縱橫的高牆，把房間和房間有效地隔離着。擴大庭園面積可預防音響，實用有效。

筆者在這裡把重點置於機能式分間，極力避免裝飾，一樓全部作為汽車停車場，地下室設現代式酒吧，此為當然的配置法，充份利用它。為新型數寄屋建築應有的作風。

大和屋的老板對古典美術造詣很深，有廣泛趣味的人物。他愛好這棟建築物，使其產生新鮮感覺，一年四季的各種不同裝飾使此建築物產生個性之美。

日式感覺的系譜

岡野 忠幸

日式所具有的兩個流派

日式的日本建築特有的造形感覺中，有兩種相對很大的派別。

一為代表寺廟佛閣建築，它的特色是大柱和大樑，象徵生活力重厚彎曲的屋頂，呈現抗自然的強有力的形態。另一流派是愛好簡單樸素形態，出諸自然的造形感覺。像這類異質的建築感覺存在於同一國土和風土中的例子只有西班牙的基督教文化和回教文化混合而成的國家外，其他國家少見。

日本也有這種現象，探其原因可能係崇拜外國貨的貴族文化類推的表情，和生活在土生的庶民文化變轉姿態看出來。

貴族所要求的舶來建築，始於巨大的佛寺，以至豪華的「寢殿」建築，還有適合武士們居住的「主殿」建築，都是符合日本古時武士們居住的要求。

根據通說說法，二條城的書院係「主殿」建築的創始。它的特色是莊重、威風、豪華、環境幽美，表示貴族們生活程度之高。

另一建築「桂離宮」同樣是貴族們所居住的，但它和上述的二條城不同，具有數寄屋風格，產生一種簡樸的庶民性格。

大體上說，一般日本人喜歡住在簡樸、肅靜的住宅，它表示消極有點感傷氣氛。他們所喜歡的如此美意識，是一種凋落思想。

貴族和當權者誇耀他們的權勢地方不會產生如此的庶民意識的感覺。

自平安朝末期佛教的無常觀思想浸透後，以至足利幕府的衰微、室町時代的貴族社會沒落後，日本人開始喜歡那簡樸的造形感覺。

桃山時代以來，至江戶的太平時代的庶民文化，含有圓熟的庶民生活意識，因而產生一種新的美意識，形成另一種日本建築的新感覺。此為第二種日式建築的流派。

分間方法

日式住宅的隔間方法有代表第一種流派的寢殿建築，這是一種單間建築法。

西洋建築重視外觀，客廳很大沒有變化，日本人用「鋪設」方法予以隔間，產生一種富有變化的住宅，這種方法和近代建築論比較並無遜色。

用壁隔開的小房間可做為寢室或藏物間，除此以外部份都鋪榻榻米，並用「御簾」、布幕、隔摒、紙門等分成幾個部份。這種「寢殿式」建築利用範圍很大，由於「寢殿」係古代的皇族、貴族的住宅，因此，有「御簾」之稱，它和庶民所用的竹簾相似。只是前者質好罷了。

不管是貴族或庶民，住在高溫多濕的日本人，都把住宅的出入處（門窗）設得很大，並吊着竹簾，使竹簾變成日本人生活上不可或缺的家俱之一。

感情豐富的日本古代萬葉歌人們，對竹簾在夏季給與他們的涼爽氣氛不能忘却，作歌作詩寄秋風，吐露他們的愛惜之意，大有秋扇見捐之慨。

御簾掛在前面，目的使外面人看不到裏面，天氣寒冷時預防冷風侵入。因此，大都冬季掛，夏季取掉，用絹布或綾作成的為多。

白綾製的吊幕，銀地加黃色有櫻花圖案，上面點綴着綠青的松樹，遠處看去好像一片磨石。

幕中有畫二至五條線條，其形狀如海中的白波，表現自然偉大的景色。

日人所用的「几帳」是一種隔摒，能移動的帷，在几的帳骨橫邊掛帷，帷下裂開成多數布條，從外面看不到裏面，防寒兼優雅的裝飾，是用於沒有變化的寢殿式建築中的一種裝飾。

其中，有一種三尺高的瀟灑的枕几帳是置於寢室的枕頭上，帷的布質有冬夏之分。夏天在白生網上用金泥、胡粉畫圖案，冬天在白平網上畫朽木形的浮彫圖案，背面貼白網。

中間和上述的布幕（壁代）同樣，畫幾條斜線，增加變化之美。

几帳（隔摒）為方便於坐在裏面的人物能看到外面動靜，設有「看孔」。

帷的相接處，縫處的線條鬆開，用手指推開，則可看到外面，設計優美，使人感覺舒適。「源氏物語」（平安中期小說）中一再讚美几帳設計之美，增加日本人的寫意生活。可知日本古時貴族生活的一斑。

另一個由貴族生活所產生的優美隔摒有「屏風」和「隔扇」。有二疊、四疊、六疊的折疊式的屏風，「紫式部日記繪卷」或「源氏物語繪卷」所描寫的許多屏風，大都在四疊以上。在濃藍色綾布上畫成白紅大形四葉子，前面周圍畫日本山水，背面畫天上的雲層。隔扇和屏風一樣畫日本山水畫。

日本紙和織物染色技術普及於貴族社會的係第六至第七世紀時代，迄至第八、第九世紀，已能用「平織」、「綾」、「羅」、「錦」等材料，隔扇製造法逐漸進步了，由許多畫卷中窺見其一斑。

此時貴族社會不再盲目地模倣外國人，已能創造自己的藝術了。

格子和布簾

除貴族的流派外，庶民生活中也產生另一股日本式流派。自桃山至江戶此兩個時代中所產生的簡樸的生活方式中，他們產生許多生活上的新發現。

庶民的住宅中首先用格子的可能係鎌倉時代末期。

在此以前所用的格子都把開口部閉住着，後來發明了紙門後，豎格子的內側能自由開關外，其他部份的豎格子仍然固定型。

格子係利用簾的原理建築而成的庶民的智慧結晶。它能調節光線和通風作用，兼有隔摒效能，實在是一種理想的住宅內外的分隔法。

日本建築用格子門方法，迄至江戶時代中期，已普及至一般商店、旅館、布店、染色鋪、磨刀店的門扉均用格子門。民家也互相倣效，至江戶末期，以及文明開化的明治維新，甚至大正、昭和時代還一直沿用這種格子門，構成日本獨有的建築。

在格子和格子中間的開口部份（大門口），日本人吊着一幅布製的「布簾」。

商人和庶民所用的布簾係出諸貴族住宅（寢殿建築）所用的布幕得到靈感設計而成。

由鎌倉時代民家繪畫裏，可看到各民家住宅前面各吊着象徵該家家紋的布簾，雖然是狹小的陋屋，也不會忘却他們家紋的重要性。

至於商舖則利用布簾做為招牌代用，使民衆一看便知它是某某商店，做某某生意的。

糊紙拉門（紙門）

貴族居住的糊紙拉門（簡稱為「紙門」）大都畫着優美的日本畫的隔扇，但自鎌倉時代中期起，和尚住宅改用細小木條上貼透明白紙，由此採光，使房間明亮。

當時的紙門沒有腰板，全面貼紙，迄至室町時代以後，武士住宅改為「書院建築」後，為符合堅實時代的風潮，紙門改成為有腰板的堅固式了。

之後，桃山時代由於民衆愛好優雅風氣，建築方面風行數寄屋、茶室式住宅，因此，一度中斷了的全面式的紙門也再度風行起來了。

日式紙門本來出諸中國，但中、日紙門貼法剛相反。中國的貼在背面，日本的貼在正面。日本紙門要欣賞內側之美。中國紙門則欣賞外觀之美。

本來，日本建築是學自中國，在元朝時代，中、日兩國建築都屬於同系同質，但由於微妙的感覺不同，使建築方面發生很大差異。

總之，日本建築由內而生，中國建築由外而生的。

自然木的柱子

愛好「閑寂」、「風雅」思想是出諸「諸行無常」的諦觀所產生的「無常觀」的結果。嚴格地說，「無常觀」和生活同化時變成「無常感」或「哀感」的讚美，美化「無常」。風流的一種美意識，如上述，受哀感影響變成凋落思想。

所謂的「風流」是指「閑寂」、「風雅」的思想，它明顯地出現於造形分野的係室町時代以後，數寄屋和茶室建築為發端。

房間柱子使用自然木或不削皮的原木頭時代也在此時。

建築用自然木是對付絢爛豪華的某種抵抗精神的表現，可以解釋為思慕自然之心所發生的結果。

但是以「閑寂」為基調的茶室或數寄屋的自然觀，竟然視屋柱或自然木柱的感覺和崇拜自然思想相結合。

崇拜自然木的思想，中國自古已有了，在祭神地方一定有樹木。

論語中說：「夏后氏為松，殷人為柏，周人為栗」。這種中國思想傳至日本，使日人祭神處均設在有樹林的地方。

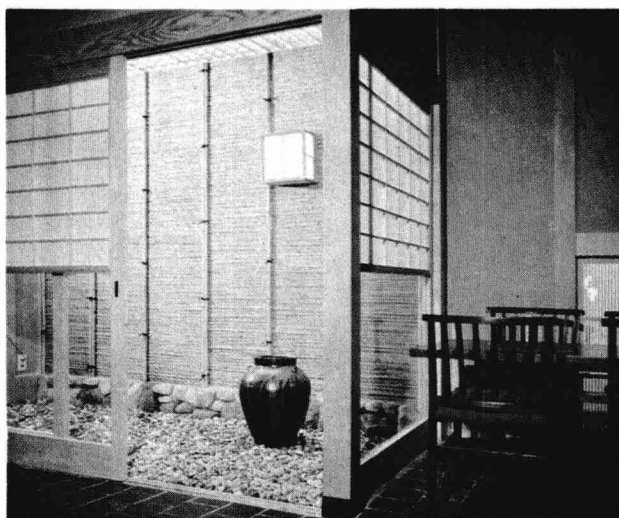
重視屋樑或自然木柱、不削皮的木頭柱，這個思想最重要理由如上述外，還另有理由。

自寢殿建築以後，屋內設有許多房間，使木頭圓柱變成自然的角柱，失却獨立柱意義，由於古時建築都是使用不加工的圓形獨立柱，為了表示懷古之心，竟然使用自然木或不削樹皮的圓木柱，日本人一直用此種木材來表現他們的國民性。



A

COLOR INTRODUCTION



B