

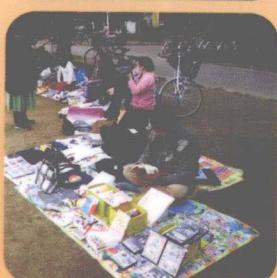
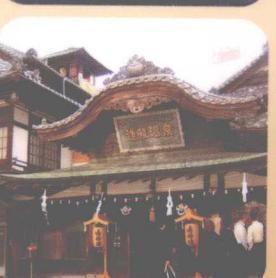
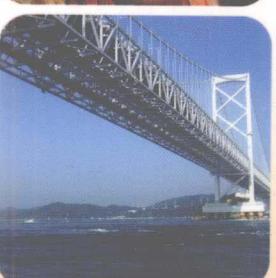
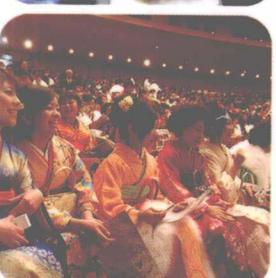
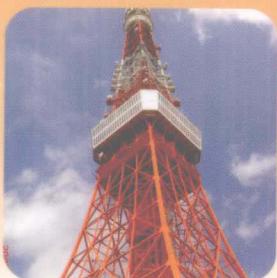
日语 畅谈

日本 文化

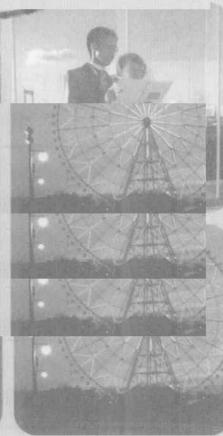
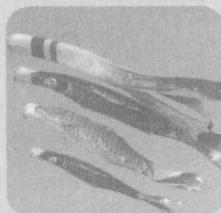
日本文化談義

主审 阿部修(日) 编著 王冲

大连理工大学出版社



日语 畅谈 日本文化



大连理工大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

日语畅谈日本文化：日文、中文 / 王冲编著. —
大连 : 大连理工大学出版社, 2010.3(2010.7重印)
ISBN 978-7-5611-5264-5

I. ①日… II. ①王… III. ①日语—汉语—对照读物
②文化—研究—日本 IV. ①H369.4:G

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 242986 号

大连理工大学出版社出版

地址: 大连市软件园路 80 号 邮政编码: 116023

发行: 0411-84708842 传真: 0411-84701466 邮购: 0411-84703636

E-mail: dutp@dutp.cn URL: http://www.dutp.cn

大连美跃彩色印刷有限公司印刷 大连理工大学出版社发行

幅面尺寸: 168mm×240mm 印张: 17.25 字数: 343 千字

附件: 光盘 1 张 印数: 4001~7000

2010 年 3 月第 1 版 2010 年 7 月第 2 次印刷

责任编辑: 庄晓红

责任校对: 孙 忆

封面设计: 孙宝福

ISBN 978-7-5611-5264-5

定 价: 35.00 元

序 言

日本这个让中国人喜忧参半的国家，对于中国人来说并不陌生。虽然中国与日本在各个方面有着紧密的联系，但对于现在的日本和日本人，中国人真的了解吗？对他们的印象又是什么样子的呢？客观地说，时代在发展，世界在变化，日本这个国家在中国人眼中的印象也是应该发生一些变化的。那么认真地了解一下这个民族便成为现代中国人必要的功课。

《日语畅谈日本文化》一书信手拈来日本文化的若干方面，通过对话将一幕幕异国的绮丽风光呈献给读者。它用一个个新鲜跳跃的文字吸引着读者的眼球，发掘读者的好奇心，使读者想要通过这本书去了解日本这个国家，了解它的风土人情、民俗习惯，并在文化层面上触发读者对隐藏其中的人性的深度思考。真可谓“一粒沙中看世界，一滴水中见人生”。

此书作者王冲是一位集知性与理性于一身的女性。通过在日本近十年的进修和生活，作者以敏锐的洞察力和深厚的理解力对日本文化进行了独特的诠释。作者在多年积累的生活感悟中精心地选择写作题材，利用有限的篇幅，为读者提供最丰富的内容，使读者在阅读时能闻到樱花的芬芳，尝到清酒的醇香，感受到富士山的清幽，听到温泉水的叮咚声，总之是那种东瀛生活的气息。

此书从日常生活、风俗习惯、节日庆典、传统文化、休闲时尚、社会百态这六个单元介绍日本文化。每个单元又由几个热点话题组成，探讨日本社会生活的诸多方面，使读者身在异国却能够知晓日本社会、日本人民的现实状况。另外，编著过程处处为读者考虑。话题的具体内容通过对话形式体现出来，使阅读变得更有气氛，更容易记忆理解，也更有趣不乏味。并且，此书采用中日文对照，对汉字词汇也都标注了假名，使读者不仅能够看得进去，还能读得出来。可以说，这本书不仅可以作为茶余饭后、清灯床头的休闲读物来阅读，也可以作为日语教学的教材来使用，可以称得上是一书多用。

除此之外，对于异文化的理解和包容已经超越学术界而成为整个社会所关注的话题，我坚信，对异文化理解和包容的过程，也一定会对我们本土文化产生显而易见的借鉴作用。

总之，《日语畅谈日本文化》是一本值得爱书之人阅读的佳作。

大连理工大学外语学院日本语研究所所长
中国日语教学研究会常务理事 杜凤刚

2010年1月

编者寄语



一海之隔的国度……

“语”乃言出之“语”，“言”为语出之“言”。

“语言”则是被生活在社会中的人们所赋予了意义或功能的声或字。它既是人类内心世界的外在表现，同时又是社会的产物，与文化有密切的关系。因此在学习一门语言时不仅要学习它的声与字，还要学习其中所蕴含的璀璨文化。

同理，学习者在学习日语这门与汉语同样拥有汉字的语言时，也要深入其背后，探求日本这个与中国一海之隔的国家在发展过程中所积累的深厚文化。有了文化支撑的语言才能让学习者真正地语出其言。

日本这个被日本人称为日出之国的国家以其独特的地理条件和悠久的历史，孕育了别具一格的日本文化。弥如烟云的浪漫樱花、高贵典雅的传统和服、和敬清寂的精致茶道、精挑细选的风味美食……独特的东瀛文化一直吸引着众多日语学习者和爱好者的眼球，也掀起了一股追求日流文化的热潮：同学、好友结伴学习日语，情人节之后的白色情人节，街头小巷的日本料理店，遍布网络的“写真”、“人气”等词语，即使冬天也穿短裤裙子等等。在这样一个追捧日流文化的时刻，一本详细介绍日本文化的书籍——《日语畅谈日本文化》，在众多同仁、学者、师生的大力支持及帮助下编著成功。

本书共由六个单元、65篇话题文章组成。每篇话题文章包括一个以对话形式展开的浅显易懂的“文化沙龙”和与之衔接的“文化广场”，均附有中文翻译，并标注有假名，各自独立又互相联系，由浅入深，从易到难，循序渐进地为读者展现了日本文化的迷人之处，既开拓视野，又增长知识。使读者在快乐阅读了解日本文化的同时，学习了这门语言。本书的写作素材主要来源于编者多年海外居住的切身体验，以及对相关文献资料的精心考究，力争让读者能够身临其境地感受到多元化的日本风情。

本书从日常生活、风俗习惯、节日庆典、传统文化、休闲时尚、社会百态六个方面对日本文化进行了详尽地描述，旨在向广大日语学习者和爱好者展现多样的日本风俗文化及社会风貌，同时希望能够加深中日两国人民在文化上的交流。本书涉及的范围大到日本的风俗节日，小到生活中的点点滴滴，每一章节都是通过轻松愉快的会话形式开篇，然后以“文化广场”的形式概括总结。充满趣味性的口语表达，富有知识性的简洁介绍，让读者了解文化知识的同时又能学到地道的口语表达，可谓一箭双雕、一举两得。

本书编撰过程中，得到了阿部天飞、张立静、龙居洋、付立民、雷森媚、刘畅、李月虹等人士的大力支持和帮助，同时在审校、修订过程中执着敬业的庄晓红编辑和至始至终给予充分信任和积极配合的刘宪芹主任，编者在此表示诚挚的感谢。

从新干线的车窗远眺富士山顶的皑皑白雪，驻足上野公园仰起头静静轻嗅樱花的芬芳，身着色彩亮丽的浴衣观看照亮夜空的烟花大会，手持酒杯坐在热闹的居酒屋中品味沁人心扉的清酒……这个与中国只一海之隔的国度一定会给你带来另一番感受。

编者

2010年1月

1 目录

日常生活篇

日常生活

1. 生ものが好きな日本人 爱吃生的日本人 / 12
2. 冬のミニスカート 冬天的迷你裙 / 6
3. 日本で人気のある国民食 日本国民的人气食品 / 10
4. なんでもある百円ショップ 什么都有的百元店 / 14
5. サラリーマンの憩いの場 工薪族的休息地 / 18
6. 愛してやまない牛丼 永远喜爱的牛肉饭 / 21
7. ややこしいゴミ分別 繁琐的垃圾分类 / 25
8. サービス豊かなコンビニ 多功能的便利店 / 29
9. 香ばしい香りの日本酒 沁人心肺的清酒 / 33
10. 家庭でも楽しめるレストランの味 足不出户的享受 / 37
11. 日常生活の中の禁忌 日常生活中的禁忌 / 41
12. タブーが多いお箸 忌讳多多的筷子 / 45
13. 踏んではいけない畳の縁 禁忌之地——榻榻米边框 / 49

风俗习惯篇

風俗習慣

1. 好きな数字と嫌いな数字 喜爱与讨厌的数字 / 54
2. 日本人は節約家ですか、浪費家ですか。 日本人是“节俭”还是“浪费” / 58
3. 風呂好きな日本人 喜爱洗澡的日本人 / 62
4. 年末年始の国民のイベント一年賀状 年末·年初统一的国民

活动——贺年卡 / 65

2 目录

- 
- 
5. お中元とお歳暮 年节送礼——中元节和岁暮节 / 69
 6. 値段より気持ち 礼轻情义重 / 73
 7. 割り勘 A A 制 / 77
 8. 夏の風物詩—花火大会 夏日风情——焰火大会 / 81
 9. 情緒溢れる温泉王国 温泉王国的温泉情结 / 85
 10. 礼儀正しい国 礼仪之邦 / 89
 11. 忘年会と新年会 忘年会与新年会 / 93
 12. 結婚式 结婚仪式 / 97
 13. 葬式 葬礼 / 101
 14. 日本の民族衣裳—着物 日本的民族服装——和服 / 105

节日庆典篇

年中行事

1. 一年の始まり—お正月 一年的开始——正月 / 110
2. 独立宣言—成人式 “独立宣言”——成人节 / 114
3. 女の子の祝典—ひな祭り 女孩儿们的庆典——女儿节 / 118
4. バレンタインデー&ホワイトデー 情人节与白色情人节 / 122
5. 母の日と父の日 母亲节与父亲节 / 126
6. 夏のクリスマスツリー—七夕 夏天的圣诞树——七夕 / 130
7. 民族の大移動—お盆 民族大移动——盂兰盆节 / 134
8. 無宗教のクリスマス 无宗教的圣诞节 / 138
9. カレンダーの赤い日 日历上的红日子 / 142

传统文化篇

传 統 文 化

1. 女人禁制—歌舞伎 男人顶起的整片天——歌舞伎 / 148
2. 一期一会—茶道 一生只遇一次——茶道 / 152
3. 優美な仮名文字—書道 优美的假名文字——书法 / 156
4. 美の探究—生け花 对美的寻求——插花 / 160
5. 人気の国技—相撲 人气十足的日本国技——相扑 / 164

休闲时尚篇

娛 樂 と 流 行

1. 青春甲子園 青春甲子园 / 170
2. 血液型信仰 血型信仰 / 174
3. 世界に羽ばたく日本のマンガ 凤靡全球的日本动漫 / 178
4. 日本の大晦日番組—紅白歌合戦 日本的“春晚”——红白歌合战 / 182
5. 每年あきない花見 年年“乐此不疲”的赏樱 / 186
6. 日本の自慢のシンボル—富士山 日本人引以为豪的象征——富士山 / 190
7. 日本発の世界の娯楽—カラオケ 来自日本的世界娱乐——卡拉ok / 194
8. はまってしまうパチンコ 如痴如醉的“扒金库” / 198
9. お金持ちになる夢を見る日本人—宝くじ 做着发财梦的日 本人——彩票 / 202

4 目录

10. 電気街からおたくの街へ 从电器街到“宅男”街 / 206
11. 関東と関西 关东和关西 / 210

社会百态篇

社会百态

1. 長寿の秘訣 长寿秘诀 / 216
2. 男余り—男性の結婚難 日本男子为婚狂 / 220
3. 3K と新3K さらに 7K 3K 与新 3K 还有 7K / 224
4. 五月病 五月病 / 227
5. 過労の日本人 过劳的日本人 / 231
6. 超満員電車 超员电车 / 235
7. 夫婦同姓 夫妇同姓 / 239
8. いろいろ制限されているたばこ 被排挤的香烟 / 243
9. 日本の国民病—花粉症 日本的国民病——花粉症 / 247
10. 商売繁盛の塾 “买卖兴盛”的补习班 / 251
11. 備えが肝心の地震 为地震时刻准备着 / 255
12. うつとうしい梅雨 阴郁的梅雨 / 259
13. ホームレス 流浪汉 / 263

Japan

畅谈 日本文化

日 常生活篇 日常生活

1. 生ものが好きな日本人 爱吃生的日本人
2. 冬のミニスカート 冬天的迷你裙
3. 日本で人気のある国民食 日本国民的人气食品
4. なんでもある百円ショップ 什么都有的百元店
5. サラリーマンの憩いの場 工薪族的休息地
6. 愛してやまない牛丼 永远喜爱的牛肉饭
7. ややこしいゴミ分別 繁琐的垃圾分类
8. サービス豊かなコンビニ 多功能的便利店
9. 香ばしい香りの日本酒 沁人心肺的清酒
10. 家庭でも楽しめるレストランの味 足不出户的享受
11. 日常生活の中の禁忌 日常生活中的禁忌
12. タブーが多いお箸 忌讳多多的筷子
13. 踏んではいけない畳の縁 禁忌之地——榻榻米边框

第1篇

ぶんか
文化サロン 文化沙龙

なま す にほんじん
生ものが好きな日本人

A：日本料理を食べたことがありますか。

B：ありますよ。この間、初めて刺身を食べましたよ。

A：そうですか。生ものは大丈夫ですか。

B：ええ、最初はすこし抵抗がありましたが、食べてみたら美味しかったですよ。

A：よかったです。日本料理の特徴の1つは、材料をなるべく新鮮なまま料理に活かすということです。日本列

島は海に囲まれており、新鮮な魚が入手できるため、

生のまま食べる料理として刺身や寿司などが人気のある料理となっています。

B：そうですね。中華料理だと材料を必ず加工しますが、

これとは対照的と言えますね。刺身は、魚を適當な大きさに切り、醤油をつけて食べますが、この料理は、

いかに優れた材料

を見分け、うまく

切るかが板前の腕

の巧拙を分けると

聞いたことがあり

ます。

A：ええ。伝統的な日



板前【名】厨师

巧拙【名】巧拙，优劣

ほん しょくぶん か さき に ほんじん りょう り かん りょうり
日本の食文化を支えてきた日本人の料理感では、料理とは、食品に加えるべき手を最小限にとどめ、なるべく自然に近い状態で完成させるべきだと考えられています。

に ほんじん さしみ もつと せんれん た の かんが
日本人は、刺身が最も洗練された食べ物だと考えています。ですから、刺身などの生魚の料理は、伝統的な日本料理の王座を守ってきました。

B: なるほど。ほとんどの日本人は、外国人は刺身が食べられないと思い込んでいますが、最近はアメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア、東南アジアなどでも、寿司や刺身は流行ってきており、生食が好きな外国人が大変増えてきています。ところで、外国人の好みは日本人とは違うようです。例えば、ほとんどの日本人は、マグロの赤身やトロが好きなようですが、中国人はたいていサーモンが好きなようです。

A: へー！面白いですね。

B: でも、私は、馬刺と生卵はどうしても食べられません。

洗練する【动】精炼

生魚【名】生鱼

王座【名】首位

マグロ【名】金枪鱼
トロ【名】金枪鱼的脂肪多的部分

サーモン【名】三文鱼

馬刺【名】生马肉

爱吃生的日本人

A: 你吃过日本菜吗？

B: 吃过。前几天第一次吃了生鱼片。

A: 是吗。你能吃生的吗？

B: 可以。刚开始有点不习惯。尝试着吃了后就觉得很好吃。

A: 那太好了。日本菜的一个特点是充分有效地利用新鲜的材料。日本诸岛周围环海，可以捕获到新鲜的鱼类，作为生食，很受欢迎的是生鱼片和寿司。





B: 哦。中国菜一定要对材料进行加工，这可以说与日本菜形成了一个鲜明的对比啊。生鱼片是把生鱼切成适当的大小，沾着酱油吃。听说如何辨别生鱼片材料的优劣、如何切生鱼都体现着一个厨师的技艺。

A: 对。支撑着传统的日本生食文化的料理理念是，对食品进行最小限度的加工，尽量保持食品最自然的状态。生鱼片就是在这样的理念下诞生的最精炼的料理。所以生鱼片这样的生鱼料理一直占据着日本料理的首位。

B: 原来如此。很多日本人都认为外国人吃不了生鱼片。可是最近在美国、欧洲、澳大利亚、东南亚等地，寿司和生鱼片都很流行，喜欢吃生食的外国人也越来越多了。不过，外国人的口味与日本人的不同。比如说多数日本人喜欢吃金枪鱼的瘦肉部分或是脂肪多的部分，而大部分中国人都喜欢吃三文鱼的生鱼片。

A: 是吗？真有意思。

B: 不过，无论如何我还都吃不了生马肉和生鸡蛋。



文化廣場 文化广场



寿司は日本の代表的な料理の1つですが、起源は日本ではありません。一説によれば、1200年前頃に東南アジアに生まれ、中国経由で日本に伝わったと言われています。当時の寿司は、魚を米と一緒に漬け込んで発酵させた保存食でした。「熟れ寿司」といい、米を食べずに、酸っぱくなった魚だけを食べました。そして、江戸時代（1603年～1867年）に酢を使うようになり、ご飯と一緒に食べる

熟れ寿司【名】鱼里饭寿司

ようになりました。しかし江戸（今の東京）では江戸湾で取れた新鮮な魚の生の切身を酢飯にのせ、手で握って寿司を作りました。これが「江戸前寿司」で、現在世界中で日本の寿司といっているものはこれのことです。関西では「押し寿司」といって、木の箱の中に酢を混ぜたご飯を入れ、魚の切身などをのせ、上から押しつけて固く締めて作るものもあります（例えば、鯖寿司、鱈寿司）。最近では回転寿司のような家族連れでも気軽にに入る店も増えており、寿司は高級なイメージからますます身近な存在になりました。

虽然寿司是日本料理的代表之一，但并不起源于日本。有一种说法是寿司1200年前起源于东南亚，然后经中国传入了日本。当时的寿司是把鱼和大米一起腌制、发酵而成的保鲜食品。叫“鱼里饭寿司”，不吃米，只吃变酸了的鱼。到了江户时代，人们开始使用醋了，鱼和饭也一起吃。但是在江户，也就是现在的东京，人们把从江户湾打上来的新鲜的鱼放在米饭上，用手捏成寿司。这就是现在流行于世界的江户寿司。在关西有模压寿司，把拌有醋的米饭放在木箱里，再放上鱼肉片，从上面压紧（比如说青花鱼寿司、鳟鱼寿司）。最近，像回转寿司这样的，即使是全家也能够轻松享受（美味）的店也增多了，寿司也给人由高级料理变成了大众料理的印象。

江戸前寿司【名】江戸风味的寿司
押し寿司【名】模压寿司

押しつける【动】压上，按上



第2篇

ぶんか サロン 文化サロン 文化沙龙

ふゆ 冬のミニスカート

A：外は真白ですね。

B：きれいですね。何年ぶりの大雪でしょう。ところで、
寒くないですか。今日もそんな薄着で。

A：大丈夫ですよ。

B：すごいですね。日本人は本当に寒さに強いんですね。

よくテレビや漫画で、真冬でも素足で超ミニスカート
の制服を着ている女子学生を見ますが、なぜ冬の制服
もミニスカートなんですか。寒くないのでしょうか。

A：確かに日本の女子学生の大部分の制服はセーラー服で、
冬でもスカートです。しかし、彼女たちのスカートは基
本的に膝上まで、学生によっては短いスカートが可愛
いからということで、学校が終わってから化粧しつつ頑
張って巻き上げているだけ
です。これが、皆さん目の
にする日本の女子学生の
不思議な超ミニスカート
だと思います。実はあれは
校則違反のところが多いの
ですよ。

B：そうなんですか。それに

