

華僑成功經營法

張永盛編譯



SUNNY BOOKS

華僑成功經營法

●華僑成功秘訣一〇〇條

張永盛編譯

序

土地問題將會構成政治問題，這是華僑們在很早以前就有的認知。

「如果手邊有點閒錢」，他們首先想到的，便是購買土地。因為他們離鄉背井來到異邦，沒有安身之所，因此本能地會對土地有所「欲求」。

東南亞成功的華僑們，家中通常都有游泳池，並且會購買海岸線附近的宅邸，其中有些會在門上鑲著寶石，甚至金銀，同時僱用一些低薪傭人，包括守衛在內。在日本的華僑亦然。東京、橫濱的華僑們，在以前土地還便宜的時候，即在溫泉地的熱海、湯河原及遙遠的青森等地購置不動產，這是不容我們忽視的一件事。

此外，如果有機會，也會購買大都市的市區街道。

當地價突然暴漲時，雖然喧嘩四起，他們却面不改色。

華僑應該稱為華人，或許他們也希望能夠被稱為華人吧！

「僑」這個字在華僑聽來，具有很複雜的意義，有旅居外地或暫住外地的意義。

「有機會的話，還是要回到本國，暫居的日子只是想圓衣錦還鄉的夢罷了。」

這種潛在的意識，支配著他們的一生。

舉一個成功者的例子來說，在他榮歸故里創辦學校、醫院之前，一定是按時寄錢回去給故鄉的家人與親戚，這就是華僑的生活方式。

由於有這些想法，因此他們最大的希望即是大量地購買土地及不動產。新加坡有一位華裔，就曾經如此地大聲疾呼：「我們已經是道道地地的新加坡人了，我們是華人而不是華僑。」

目錄

第一章 成功的秘訣

第1條	從一文不名到百萬富翁.....	〇一四
第2條	車輪壽司得到大勝利.....	〇一五
第3條	換算現金交易的原則.....	〇一七
第4條	勿以公司為私有財產.....	〇一九
第5條	醫師、事業家、報界人士.....	〇二二
第6條	趁少年時期獨立.....	〇二三
第7條	對於數十年後的事情能洞燭機先.....	〇二四
第8條	衛星社會事業.....	〇二六
第9條	屢躓屢起・不屈不撓.....	〇三〇
第10條	夫妻亦可互冠彼此的姓氏.....	〇三二



- 第11條 帶著小孩上班……………○三四
- 第12條 即使景氣良好也要開源節流……………○三五
- 第13條 由小麵店做起……………○三七
- 第14條 「誠」、「信」與「先見之明」……………○三九
- 第15條 回饋華僑社會……………○四一
- 第16條 首創冷凍燒賣……………○四六
- 第17條 不花資金的唱片……………○四八
- 第18條 天時、地利、人和……………○四九
- 第19條 著眼於美軍剩餘物資……………○五一
- 第20條 從事他人嫌惡的行業而致富……………○五三
- 第21條 在洋人墓地前開設義大利料理店……………○五五
- 第22條 不為眼前之利所矇蔽……………○五六
- 第23條 遵守契約……………○五八
- 第24條 貫徹實物主義……………○六〇
- 第25條 把電影當料理販賣……………○六二

第26條 不冒險就無法成功.....〇六四

第二章 商情販賣的智慧

第27條 情報重於一切.....〇六八

第28條 結拜兄弟也能交換情報.....〇七〇

第29條 對於情報切忌囫圇吞棗.....〇七一

第30條 了解對方的想法.....〇七三

第31條 把握時機.....〇七五

第32條 不要鋒芒畢露.....〇七六

第33條 必須保留實力.....〇七八

第34條 必須先存錢.....〇八〇

第35條 「只賺不花」的鐵則.....〇八一

第36條 貸款是救助之神.....〇八三

第37條 供奉商家之神「關公」.....〇八四



- 第38條 每天都想著要獨立……………○八六
- 第39條 一念發起！首要條件在於必須有「動力」……………○八八
- 第40條 徹底服務……………○八九
- 第41條 不要成群結黨……………○九一
- 第42條 尊重工作人員的人格……………○九二
- 第43條 必須付學費的店員……………○九四
- 第44條 計劃不可操之過急……………○九六
- 第45條 是商業交易也會利用到對方的癖性……………○九八
- 第46條 介紹時不需畫蛇添足……………○九九
- 第47條 不要隨便亂遞名片……………一〇一
- 第48條 活用交際費……………一〇三
- 第49條 爲了面子而投資……………一〇五
- 第50條 把錢變成黃金……………一〇七
- 第51條 基本方針與變通原則的區別……………一〇九
- 第52條 必須重視真正的貴客……………一一一

第53條	要先了解對方的意願	一一二
第54條	不可半途而廢	一一四
第55條	在日本開設麵店成功	一一六
第56條	以進價賣出也能賺錢的方法	一一八
第57條	著眼於共同墓地和棺材	一二〇
第58條	從閒談之中找出賺錢之道	一二一
第59條	好客三年不換店，好店三年客不換	一二三
第三章 生活的智慧		
第60條	華僑的精神象徵是「梅」	一二八
第61條	「善鄰」——生活的智慧	一二九
第62條	拼命地祈求紅運（幸運）	一三一
第63條	敗中求勝——沒法子	一三二
第64條	信任對方之前先抱持懷疑的態度	一三六



第65條	找出自己將來的道路·····	一三八
第66條	現實的葬禮·····	一三九
第67條	知恩必報·····	一四三
第68條	重視朋友·····	一四四
第69條	不嫉妒他人·····	一四六
第70條	交淺不可言深·····	一四八
第71條	勿責備他人的小過失·····	一四九
第72條	原本是一家人·····	一五一
第73條	店裏的格言·····	一五三
第74條	凡事講求平衡·····	一五四
第75條	盛大的春節祭——橫濱中華街·····	一五六
第76條	後樂是希望之星·····	一五七
第77條	向任何食物挑戰·····	一五九
第78條	吃飯皇帝大·····	一六三
第79條	飲食是活力——成功的泉源·····	一六四

第80條	了解醫食同源的道理·····	一六六
第81條	下工夫的料理·····	一六八
第82條	不丟棄任何東西·····	一六九
第83條	祭拜豬頭爲殺生者祈福·····	一七一
第84條	華僑不會爛醉如泥·····	一七二
第85條	酒後絕不亂性·····	一七三
第四章 對家庭·子女的教育		
第86條	繁瑣的婚嫁儀式·····	一七八
第87條	婚姻應遵從父母的意見·····	一七九
第88條	結婚儀式(1)社會的肯定·····	一八〇
第89條	結婚儀式(2)招待有實力者·····	一八二
第90條	依循規則來爲孩子命名·····	一八五
第91條	會打算盤勝於讀書·····	一八六



第92條	親兄弟明算帳·····	一八八
第93條	親人打麻將也要立即結帳·····	一八九
第94條	小孩也要幫忙照顧生意·····	一九一
第95條	讓孩子了解借錢的痛苦·····	一九二
第96條	長幼有序·····	一九四
第97條	隨時隨地都可以學習·····	一九五
第98條	子女是至寶·····	一九七
第99條	在「自家大學」學習技藝·····	一九八
第100條	讓孩子了解強大的戰力·····	二〇〇

第一章 成功的秘訣



第一條 從一文不名到百萬富翁

——山王飯店·張和祥先生

張和祥是東京留日華僑中少有的有力之士，他從一文不名的窮小子變為百萬富翁，並且透過大眾傳播業，將華僑社會組合起來。

張先生於一九〇九年十月二十五日，生於浙江省鎮海縣寧波的貧苦農家，目前任赤坡株式會社與山王飯店社長，此外，還經營多樣事業，具有各種不同的頭銜。

張先生的座右銘是「誠」、「信」。他經常引用中國俗諺的「不誠無物」與「無信不立」。

只要心想建立某個事業時，他就會立刻付諸行動。在行事與人際關係上，他所秉持的信條是「先建立大綱，再逐步去實行」。

三十歲以前，他在上海的魚店工作，一九四三年到日本，先在東京當廚師。日本戰敗後他看準了小鋼珠店的遠景，認為這一行可行，於是開始擬訂事業計劃。

「小鋼珠店必須開在繁華的街道上。」

他這種想法是正確的。於是就在銀座、日本橋、有樂町、淺草、新橋等地建立起城堡，這也使得他能擁有今日的財富。

山王飯店的建坪總共一千六百坪，包括地下室在內，總共十樓，一—四樓為中華料理店，五—八樓租給其他公司，自己的事務所則在最頂樓，有睥睨天下之勢。

這個山王飯店的規模與榮景，在華僑社會中有不可動搖的地位。

張先生擔任財團法人和寧波旅日同鄉會的理事長，並以周祥膺為常務，王雲慶為監事，集聚了故鄉的人。

「幫助鄉親是一件好事。」

這是他一向的處世態度。他同時也擔任日本龍岡親義總會的理事長，並且設立四明商業合作社，以此做為支援華僑同志的大本營，另外，還擁有四明產業。

張先生另外一項有特色的工作，即是經營華僑社會報紙「自由新聞」（台灣系）。於一九六二年九月十五日，通過郵務許可，每週發行二次（星期一、四），現在已經超過一千四百八十號刊，一九八五年為該報創刊三十一週年紀念，首任社長仍由張先生擔任，並且借重華僑的幫忙。

第2條 車輪壽司得到大勝利

——元祿壽司·陳金鐘先生

陳金鐘先生，出生於台灣新竹，雖然不是日本人，但是却能夠打進日本壽司業界，甚至在紐約設有分店，連鎖店達一百數十家，堪稱是華僑實業家。

他十七歲負笈日本大阪工業學校就讀，而後從事過許多工作，多半擔任機械員，曾開設砲兵工廠連鎖公司。戰後在神戶開闢一家小型的中華料理店，而且設立冷飲製造機械公司以及來姆汁製造公司，交由其弟金端管理。

一九五八年陳先生於仙台開設教育用品中心，又在該公司內設立老金壽司店。他說：「這裡花費較便宜，可以利用自家教育用品中心的前面設立移動式攤販，於晚間六點後開始營業。」

雖然生意不錯，但是營業額並沒有增加，於是陳先生認為「這種老舊的方法賺不了錢。」
後來他想到車輪壽司，即是將做好的壽司放在運轉盤裡循著軌道不停地移動。

由於他是一位機械師，因此自己繪出機械圖寄往大阪，獲得一名為白石之人的協助，終於發明了這種機器，但是陳先生却願將專利權賣予白石。

陳先生提出合夥經營的條件，對方也表示贊同。於是名古屋以北的地方由陳先生設店，每個月付給白石先生三萬三千日圓，並付機械費用七十五萬日圓。