



繊細な日本文化の達人

【日】高岛匡弘

著

从 日本人的生活秘密 学日语

用最简单的日文读懂日本文化

100篇
中日对照短文

逐句对译，容易理解！

日语初级水平的读者，也能流畅阅读，
并能从阅读中，自然熟练单词及句型！

篇篇揭露日本文化
不为人知的一面！

日本人梦想中的新年是啥模样？

日本的定期车票可以用来逃票？

吃寿司的乐趣在“柜台”，
那么吃关东煮的乐趣就在“路边摊”？

吃生鱼片时，
日本人为什么不把芥末和酱油搅和在一起？

中国传媒大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

从日本人的生活秘密学日语:用最简单的日文读懂日本文化/(日)高岛匡弘著.—北京:中国传媒大学出版社,2010.3

ISBN 978-7-81127-872-9

I. ①从… II. ①高… III. ①日语—汉语—对照读物②日本—概况
IV. ①H369.4

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第040327号

本书由台湾柠檬树国际书版有限公司授权出版。

北京市版权局著作权合同登记图字:01-2009-5493号

从日本人的生活秘密学日语:用最简单的日文读懂日本文化

著 者 【日】高岛匡弘

责任编辑 欧丽娜

责任印制 曹 辉

封面设计 立 春

出 版 人 蔡 翔

出版发行 中国传媒大学出版社(原北京广播学院出版社)

地址:北京市朝阳区定福庄东街1号

邮编:100024

电话:86-10-65450532 65450528

传真:65779405

<http://www.cucp.com.cn>

经 销 全国新华书店

印 刷 北京印刷集团有限责任公司印刷一厂

开 本 787×1092mm 1/16 印张/14.5

版 次 2010年4月第1版 2010年4月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-81127-872-9/H·872

定 价:28.00元

版权所有

翻印必究

印装错误

负责调换



日本蔬菜店老板的
传统形象

早期日本小孩的
人气点心



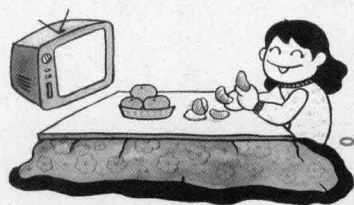
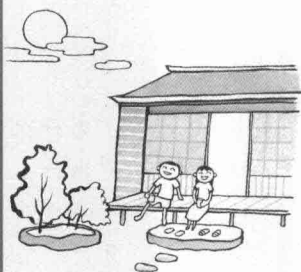
从 日本人的生活秘密 学日语

繊細な日本文化の達人

【日】高島匡弘



用最简单的日文读懂日本文化



日本家庭必备
的暖桌

日本的妈妈
单车



中国传媒大学出版社

自序

表 (おもて) :

外在的、表面的、看得到的、显现于外的。

里 (うら) :

隐藏于内的、深层的、与一般人所想不同的、非正式的。

每一个国家的生活或文化，都有“表里”之分。“表”是外在的，容易看见的；“里”是内在的，非置身其中的人，未必知道。

我的台湾朋友在看完日剧后，经常问我：

“为什么日本女性不去站着吃的店？”

“为什么日本人都站在月台上吃荞麦面？”

“为什么日本的自行车这么多？”

.....

其实有很多事，日本人觉得理所当然，外国人却很难理解，甚至觉得不可思议。而这些文化现象的存在，一定和周遭环境有关。本书里，我从“表的文化面”及“里的深层面”写了日本文化的“表里介绍”。目的就是希望能用较全面的观点，让大家了解日本人的生活以及日本文化。不过，要说明的是，这只是我个人的想法，并不能代表所有的日本人，希望大家将这本书当成参考，并融合自己的观察，这才是最真实的文化体验。

最后，以一个日语教师的立场，我要与读者分享这个观念——“语言像音乐，用自然的方法吸收最有效。”所以，阅读时遇到不懂的，不要担心，也不要停下来，继续往下体验。这一趟日文阅读之旅，将帮助你充分掌握日文的语感与用法，而且，这样的学习也将令你历久不忘！

島田匠

本书特色

- ◎ 50篇趣味短文，活泼插图，篇篇揭示日本文化不为人知的一面！
- ◎ 本书所用的日文很简单，单词很实用，保证阅读起来完全不吃力；并能从阅读中，自然熟练掌握单词及句型，全面提升日语能力！
- ◎ 每一主题，从“表的文化面”及“里的深层面”深入探讨。
 - 【表的文化面】：针对主题对日本人生活的相关情况进行介绍及解说。
 - 【里的深层面】：谈论此主题“不为人知”、“表里不一”、“一体两面”的人事物或文化现象。
- ◎ 较长的句子经分段处理，阅读时不会有找不到主语、不知如何断句的困扰，更容易理解！

【例如】 p046

和一般饭店比起来，

店面空间不需要太大，

而且客人的客流量大。

いっぱんてき しょくどう くら
一般的な食堂に比べて、

てん ぽ めんせき せま こと
店舗面積を狭くできる事、

きやく かいてんすう たか こと
客の回転数が高い事です。

- ◎ 短文之后，附有“实用佳句整理”。阅读后熟记文章佳句，并适度运用，有助于提升日语口语和写作能力，使口语及写作内容更丰富！

自序	002
本书特色	003
饮食	
01·面包店	006
02·肉铺	011
03·水果店	015
04·洋果子屋	017
05·和果子屋	020
06·粗点心店	024
07·寿司店	028
08·关东煮店	034
09·荞麦面店	037
10·串烧店	041
11·站着吃	045
12·居酒屋	049
13·料亭·西餐厅·饭店·饭屋·路边摊	053
14·山葵（绿芥末）	060
购物	
15·百货公司	064
16·便利商店	070
17·书店	073
18·药局	079
居家	
19·缘廊	082
20·卧室·壁橱	087
21·暖桌	091
22·浴室	095
交通	
23·东京车站	100
24·定期车票	104
25·烟管逃票	109
26·绿色窗口	116
27·新干线	119

28·汽车	123
29·斑马线	129
30·公交车站	132
31·出租车搭车站	136
32·行人徒步区	141

旅游

33·旅行社	146
34·酒店·旅馆·家庭旅馆·宿屋	151
35·租车	159

休闲

36·公共澡堂	163
37·柏青哥店	169
38·麻将	174
39·自行车乐活	178
40·新年敲钟	182

投币式消费

41·自动售货机	187
42·投币式存包柜	192

行政机构

43·外国人登记窗口	197
44·警察局	200

媒体通讯

45·电视	203
46·报纸	208
47·手机	213

学校

48·幼儿园	217
49·大学	222
50·短大	228

飲食

01 | 面包店 | パン屋

01

面包店

表 的文化面

西洋文化传入日本，已有相当长的时间，

にほん せいようぶんか りゅうにゅう れきし
日本の西洋文化の流入はかなりの歴史
があり、

*相当（かなり）

也给日本的饮食文化带来很大的变化。

しょくぶんか おお へんか
食文化にも①大きな変化をもたらしま
した。

*引起变化（変化をもたらす）

尤其是，目前日本人对于面包的需求，几乎和米饭相等，甚至已经超过米饭。

とく しょく いま べいしょく どうとう
特に、パン食は今や米食と同等かそれ
いじょう じゅう
以上の需要があります。

目前，大多数的日本家庭，早餐都是吃面包。

げんざい ちょうしょく にほん か
現在では②朝食は日本のほとんどの家
てい しょく
庭がパン食です。

*几乎（ほとんど）

早上吃米饭的家庭，

あさ こめ た かてい
朝から米を炊く家庭は、

大概只有农村，都市中几乎没有了。

のう か にほん か おく い が い とかい
農家などの日本家屋以外の③都会ではほとんど見られなくなりました。

面包对胃造成的负担小，

④パンのほうが胃に軽く、

也不需要花太多时间烹调是主要原因。

ちょうり じかん
⑤調理に時間がかからないからです。

*花時間（時間がかかる）

连学校的营养午餐也几乎天天以面包为主食。

がっこうきゅうしょく ひ しょく
学校給食でも⑥ほとんどの日はパン食となっています。

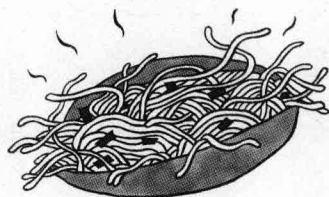
因此，在日本境内，面包店非常多。

や ひじょう おお
なので、パン屋も非常に多いです。

01

里 的深层面

面包店



☆ 外国人看了可能觉得奇怪的“炒面包”。

虽然面包店很多，

や おお
パン屋が多いといっても、

但和台湾不同的是，

たいわん
台湾とちがうのは

* 不同 (ちがう)

日本很多面包店未必自己
烘焙制作面包。

かなら じぶん みせ や
必ずしも⑦自分の店でパンを焼いていな
みせ おお こと
い店が多い事です。

* 未必 (必ずしも～ない)

很多商店卖的面包都是大
工厂大量生产后，再配送
到店里卖的。

おお こうじょう たいりょうせいさん
⑧大きな工場で大量生産したパンを
はいたつ う おお
配達してもらって売っているところも多
いです。

因此，有些面包店的面包
实在不怎么好吃。

なので、パンそのものはそれほどおいしく
ないところもあります。

尤其是日本的吐司面包
没有台湾的好吃。

とく にほん しょく たいわん
特に、日本の食パンは台湾のよりもおい
しくありません。

但是和台湾相比，日本的
“夹馅面包”比较好吃，而
且种类多。

たいわん くら にほん ちょうり
ただ、台湾に比べると日本の「調理パン」
しゅるい
はおいしくて種類もいっぱいあります。

不仅有夹火腿的“热狗”，

ソーセージを^{はさ}缺んだホットドッグだけでなく、

- *火腿（ソーセージ）
- *夹（缺む）
- *热狗（ホットドッグ）

还有夹炸肉饼的“炸肉饼面包”，

コロッケを^{はさ}缺んだ「コロッケパン」、
*炸肉饼（コロッケ）

夹炸猪排的“炸猪排面包”等等，种类很多。

トンカツを^{はさ}缺んだ「カツパン」など、たくさんあります。
*炸猪排（トンカツ）

另外，还有像“炒面面包”这一类的，用主食（面包）夹主食（炒面），

また、「やきそばパン」などという主^{しゅ}食^{しょく}を^{はさ}缺んだ、
主^{しゅ}食^{しょく}で缺んだ、

外国人看了可能觉得奇怪的面包。

⑨ ちょっと外国から見るとおかしい^{もの}ものもあります。

“炒面面包”的产生，是源自“想吃炒面，却没有筷子”，

これは、⑩ や^やき^きそば^{そば}を^た食^はべ^はたいけど箸^{はし}がない^{とき}時のために、

所以干脆发明一种“一只手就能吃炒面”的食物，

⑪ かたて^{かたて}で^た食^はべられるようにと発案^{はつあん}された^{もの}物
のようですが、

没想到许多人都觉得非常好吃。

結構^{けっこう}おいしい^いと言う^い評判^{ひょうばん}です。

* 实用佳句整理 *

1 — 带来很大的变化。

おお 大きな^{へん}変化^かをもたらしました。

2 — 大多数家庭，早餐都是吃面包。

ちようしよく 朝食^{しよく}はほとんどの家庭^{かてい}がパン食^{しよく}です。

3 — 在都市几乎看不到。

と うい 都会^みではほとんど見^みられなくなりました。

4 — 面包对胃的负担小。

パンのほう^いが胃^いに軽^{かろ}く。

5 — 不用花太多时间烹调。

ちようり 調理^じに時間^{かん}がかからない。

6 — 几乎天天以面包为主食。

ほとんどの日^ひはパン食^{しよく}となっています。

7 — 自己烘焙面包。

じぶん 自^み分の店^{みせ}でパンを焼^やいて。

8 — 在大工厂大量制造。

おお 大きな^{こうじよう}工場^{たいりやうせいさん}で大量^{たいりやうせいさん}生産^{せいさん}した。

9 — 外国人看了觉得奇怪。

ちよっと^{がいこく}外国^みから見^みるとおかしい。

10 — 想吃炒面，却没筷子。

や 焼^やきそば^たを食^たべたいけど箸^{はし}がない。

11 — 一只手就能吃。

かたて 片^た手で食^たべられる。

表 的文化面

日本在明治维新以前，除了鸡肉，几乎不吃其他的肉类，

にほん めいじ いしん とりにくい がい にく
日本は明治維新まで鶏肉以外の肉はほとんど しよく 食さず、
*几乎（ほとんど）

饮食以蔬菜和海鲜为主。

やさい かいざんぶつ しゆりゆう
野菜や海産物などが主流 しよく だったようです。

不过，明治维新之后，随着欧美食物输入日本，

いこう ゆにゆう おうべいしよく
しかし、それ以降は輸入 とも された欧米食
と共に
*随着（～と共に）

肉食也变得普遍。

にくしよく しゅうかん いっぱんてき
肉食の習慣が一般的になりました。
*变成（なる）

目前，日本超市的各种肉类价格比以前便宜，

かくしゆ にく やす か
スーパーマーケットで①各種の肉が安く変
げんざい
える現在では、
*超市（スーパーマーケット）

导致肉铺减少许多。

にくや
肉屋は②ずいぶん すく 少なくなりました。
*非常（ずいぶん）
*少的（少ない）

不过，和超市包装好的盒
装肉不同，

しかし、パックで売ってる③スーパーの肉
ちが
と違い、

*包装 (パック)
*超市 (スーパー)

到肉铺，可以需要多少克
就买多少克，

ひつよう すう か
必要なグラム数だけ買えるし、

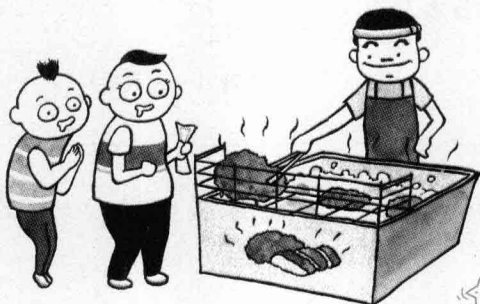
因此，很多人专程到肉铺
买上等肉。

せんもん こうきゅうせいにく にく や か おお
専門の高級精肉は肉屋で買うことも多い
です。

里 的深层面

02

肉
铺



☆ 日本的肉铺也
卖现炸猪排。

和台湾肉摊不同的是，

たいわん にく や
台湾の肉屋とちがうのは、
*不同 (ちがう)

台湾常见的鸭肉、鹅肉、
羊肉等，日本肉铺几乎
没有，

たいわん ふつう み かち がちょう ひつじ
台湾では普通に見られる鴨や鵞鳥、羊
にく
の肉などは④ほとんどなく、
*几乎 (ほとんど)

主要以牛肉、猪肉、鸡肉这三种肉类为主。

おも もの ぎゅうにく ぶたにく とりにく さんしゅるい
主な物は牛肉、豚肉、鶏肉の三種類です。

另外，也有标榜“价格贵，但绝对好吃”的高档肉铺，

また「^{たか}⑤高くても^{おい}美味しい」ブランド志向^{しこう}
の専門店もあり、
^{せんもんてん}

* 标榜高档（ブランド志向）

企图和超市区别开来。

スーパーとの^{さべつか はか}⑥差別化を計っています。

* 超市（スーパー）

* 企图（計る）

另外，经过一些加工，

また、^{はんかこう}半加工された、

已裹好面衣的炸猪排、炸肉饼等，肉铺也有卖。

^{ころも}衣をつけたトンカツやコロッケなども売^う
ています。

* 裹面衣（衣をつける）

* 炸猪排（トンカツ）

* 炸肉饼（コロッケ）

买回家油炸之后，马上就能吃。

^{うち も かえ あぶら あ}
⑦家に持って帰って⑧油で揚げればすぐ
^た食べられます。

* 炸（揚げる）

* 马上（すぐ）

而且，因为肉铺也愿意帮客人油炸，

また、^{にくや あ}肉屋でも揚げてくれるので

所以家里没有厨房的人，
也能拿着刚炸好的东西回
家吃。

いえ だいどころ ひと あ も
家に台 所 がない人などは⑨揚げたてを持
って帰って食べられます。

* 刚炸好 (揚げたて)

或是肚子饿的时候，

あるいはちょっと⑩おなかが空いたときに

* 或是 (あるいは)

* 稍微 (ちょっと)

* 肚子饿 (おなかが空く)

也可以拿零钱买一两个当
场吃。

こぜに ひと ふた か ば た
小銭で一つ二つを買って⑪その場で食べる
こともできます。

* 能够 (できる)

* 实用佳句整理 *

1 — 各种肉类价格比以前便宜。	かくしゅ にく やす か 各種の肉が安く変える。
2 — 减少许多。	ずいぶん少なくなりました。
3 — 和超市的肉不一样。	スーパーの肉と違い。
4 — 几乎没有。	ほとんどなく。
5 — 价格贵，但好吃。	たか おい 高くても美味しい。
6 — 企图区别开来。	さべつ か はか 差別化を計っています。
7 — 拿回家。	うち も かえ 家に持って帰って。
8 — 油炸后，马上就能吃。	あぶら あ た 油で揚げればすぐ食べられます。
9 — 拿着刚炸好的东西回家吃。	あ も かえ た 揚げたてを持って帰って食べられます。
10 — 肚子饿了。	おなかが空いた。
11 — 也可以当场吃。	その場で食べる事もできます。

03 表 的文化面

水果店

日文的“果物屋”是指专门卖水果的商店。

くだもの や 果物屋は、① くだもの せんもん う 果物を専門に売っています。

水果的日文是“果物”，另一种说法是“水菓子”，所以水果店也叫“水菓子屋”。

くだもの べつめい みず が し 果物は別名「水菓子」というので「水菓子屋」とも言います。

和台湾不同的是，日本的水果店卖栗子，

たいわん ちが くり う こと 台湾との違いは、栗を売っている事です。

因为在日本栗子属于水果。

にほん くり くだもの ぶんるい 日本では、② 栗は果物に分類されます。

03 里 的深层面

水果店



☆ 日本蔬菜店老板的传统形象。

日本蔬菜店也卖水果，

くだもの や お や う 果物は八百屋にも売っていますが、

最大的差异在于，水果以前原本就被视为高级品，

いちばん ちが もともと くだもの いぜん こう 一番の違いは元々③ 果物は以前には高級品で、