

041

跨世紀宏觀系列  
企業人必讀100

透視日本

# 日本人的智慧

從生活點滴中看日本文化

王健好◎譯

林屋辰三郎・多田道太郎・梅棹忠夫・加藤秀俊◎著



A HUNDRED BOOKS  
NO BUSINESSMAN  
CAN DO WITHOUT

041

跨世紀宏觀系列  
企業人必讀100

透視日本

# 日本人的智慧

從生活點滴中看日本文化

王健好◎譯

林屋辰三郎・多田道太郎・梅棹忠夫・加藤秀俊◎著



A HUNDRED BOOKS  
NO BUSINESSMAN  
CAN DO WITHOUT

國立中央圖書館出版品預行編目資料

日本人的智慧:從生活點滴中看日本文化/林屋  
辰三郎等著;王健好譯. --初版. --臺北市  
: 錦繡, 1995 [民84]  
面; 公分. --(跨世紀宏觀系列; 41) (企業人必讀100)  
譯自: 日本人の知恵  
ISBN 957-720-263-2(精裝)

861.6

84000482

跨世紀宏觀系列 041

企業人必讀 100

# 日本人的智慧

—— 從生活點滴中看日本文化

原著／林屋辰三郎・梅棹忠夫・多田道太郎・加藤秀俊

譯者／王健好

主編／黃台香

責任編輯／楊如萍

美術設計／陳鵬天

編輯製作／宏觀文化事業股份有限公司

中文版精裝本

發行人／許鐘榮

出版者／錦繡出版事業股份有限公司

地址／台北市敦化南路一段 25 號 11 樓

電話／(02)2182218

傳真／(02)2184704

登記證／新聞局局版臺業字第 2085 號

排版／文盛電腦排版有限公司

製版／天然彩色製版印刷股份有限公司

印刷／偉勳彩色印刷股份有限公司

裝訂／精益裝訂股份有限公司

1995 年 3 月初版

直銷總代理

崇雅國際文化事業股份有限公司

地址／台北市八德路三段 156 號 5 樓

電話／(02)2182218

傳真／(02)2182240

郵撥／14092520

崇雅國際文化事業股份有限公司

法律顧問／國際通商法律事務所黃台芬律師

中文版©宏觀文化事業股份有限公司

日本人的知惠 林屋辰三郎・梅棹忠夫・多田道太郎・加藤秀俊

Copyright © 林屋辰三郎・梅棹忠夫・多田道太郎・加藤秀俊 1973

All rights reserved

ISBN 957-720-263-2

# 宏觀新世紀的台灣

出版者的話

自從二十世紀六〇年代加拿大傳播學家麥克魯漢(Herbert Marshall McLuhan, 1911-1980)提出「地球村」的說法，這個原本預言傳播媒體對社會、藝術、科學、宗教將產生革命性影響的理論，已被世人擴大理解為無法自外於世界存在的格局。幸運的是台灣自十九世紀以來便接受近代文明的洗禮，使這塊島嶼不斷勃發著開拓世界的生機。

今天的台灣不再只是個自給自足的農業社會，當台灣想要納入「地球村」的體系，就得立足於自覺的主體性文化，運用自然、地理、文化、人材等各種資源，隨時掌握瞬息萬變的資訊，積極參與國際社會、開拓國際市場。在這樣的方向與定位上，台灣除了不斷努力追求產業的升級，在經營戰略、人材培育、組織管理、企業精神，乃至國際視野，都不免要先借助於近鄰日本的成長經驗和教訓。

二十世紀世界發生過兩次全球性的石油能源危機，日本在美國圍堵戰略的保護傘下頂著大風大浪過來了，日本政府指導民間企業的成功例子，使日本不但成為「經濟大國」，也晉升為「工業大國」。然而經濟長期高度成長的後期，勢必出現資金過剩，一旦不再投資於產業設備、技術研發上，而流於屬於投機性的股票、房地產，終將造成泡沫經濟。回顧這

幾年的台灣，似乎得之於日本成功經驗者少，而失之於日本衰頹教訓者多。

有鑑於身為產業中堅的中小企業，肩負著未來新世紀台灣經濟發展的重任，實在有必要重塑一個嶄新的企業精神，以全方位的組織、經營、培訓，開展國際視野，創造台灣新利基。因此我們特別從分析日本經驗為原點的浩瀚書目中，策畫精選當代企業人如何領導二十一世紀遠景的《跨世紀宏觀系列》叢書，期許台灣企業人從「商人」的格局中，蛻變出具有國際視野、社會意識、歷史感知、人文素養和專業經營的全方位「企業人」。

《跨世紀宏觀系列》中包羅了作為一位足以領導未來新世紀的台灣企業人所需的重要「履歷」——我們試想，一位新的企業人，應該是建立在具有「豐富人生」和能夠「開創新局」的基礎上，從而能在「透視日本」、「瞭望世界」的觀照下和「經營論戰」的知識中，發展出台灣歷史上全新的企業典範並「贏接未來」，而此系列正囊括了上述的六大主題。

《跨世紀宏觀系列》是我們汲取文化相近的日本經驗先行策畫的一套叢書，往後我們還要借重歐美經驗，不斷充實台灣企業的發展基礎。

現在距離二十一世紀雖然還有七個年頭，但是一晃眼也就到了，在這有限的日子裡，我們殷切企盼台灣新企業文化的誕生，因此在此時此刻出版《跨世紀宏觀系列》，企業人必讀100》是格外具有歷史意義的。相信未來二十一世紀的台灣呈現給世人的也必將是另一番嶄新的風貌。

作者簡歷

林屋辰三郎

大正三年（一九一四）生。京都大學文學部史學科畢業。專攻日本史。曾著《中世藝術史研究》。現為京都國立博物館館長。

梅棹忠夫

大正九年（一九二〇）生。京都大學理學部動物學科畢業。專攻生態學、社會人類學。曾著《文明的生態史觀》。現為國立民族學博物館長。

多田道太郎

大正十三年（一九二四）生。京都大學文學部佛文科畢業。專攻文學理論、法國文學。曾著《複製藝術論》。現為京都大學人文科學研究所教授。

加藤秀俊

昭和五年（一九三〇）生。一橋大學畢業，專攻社會學。曾著《中間文化》、《整理學》等書。現為學習院大學教授、夏威夷大學教授。

譯者簡歷

王健好

一九六四年生，臺灣省南投縣人。畢業於淡江大學日文系。現任日本美娜化粧品日文企劃。

## 迎接二十一世紀的挑戰

——總序

趙耀東

二十世紀是一個翻天覆地的大世紀，發生了兩次世界大戰，繼之以四十年冷戰，至八十年代末，東歐忽傳變天，蘇聯瞬間解體，舉世為之錯愕。如今步入後冷戰時代，但見種族戰爭烽煙四起，俄羅斯政局動盪，西歐、北美區域整合，保護主義氣焰高漲，G A T T 四處叩關。相較於冷戰期間的壁壘分明，今天的世界反而顯得暗潮洶湧，前景難料。

再看八十年來的中國歷史，從軍閥割據、日帝侵華到國共內戰，二十世紀前半段，中國幾乎是在戰亂中一步步挨過來的。其後四十年，國共兩黨隔海對峙，大陸關起大門進行了三十年的社會主義革命，至一九七九年，突然矛頭一轉，開始「改革開放」，十幾年下來，翻了好幾翻，終於搞活了經濟，全世界為之側目，紛紛預言中國大陸將成為下個世紀的經濟超強。台灣四十年來則推動「計畫性自由經濟」，一躍而成「亞洲四小龍」之一。如今繼「經濟奇蹟」之後，進一步落實民主憲政，企圖再創一個「政治奇蹟」。今天兩岸各自的「混合式經濟體制」似有殊途同歸的趨勢。探親、旅遊、投資、交流人潮絡繹於途，但在政治上雙方仍然是不妥協、不讓步的姿態，造成「通信而不通郵」、「通貨而不通商」、「通行而



不通航」、「通話而不通訊」等種種怪現象。兩岸互動的局面如何發展，似乎比世局更難捉摸。赴大陸投資的台商對此感受最為深刻。

作為一個企業界與財經部門的老兵，耀東對未來的世局與兩岸大勢，不敢妄下斷語。但耀東深信，在瞬息萬變的世局與撲朔迷離的兩岸形勢下，前瞻的思考、國際的視野以及強烈的社會責任感，絕對是一個企業成功的必要條件。

百餘年來，日本是世界上唯一從落後國家成功轉型為先進國家的典範。在短短四十年內從廢墟中迅速重建，一躍而成世界經濟超強，國民所得甚至已超越美國。此一驚人成就，日本企業界的遠見與活力，當居首功，而出版界的配合亦功不可沒。無數的有心人士與出版家，不斷把世界最新的觀念與知識，快速帶進日本，同時對日本的社會與文化也持續進行檢討研究。日本人舉世聞名的團結與紀律文化，得之於出版界觀念傳播的功効極大。「如何迎接二十一世紀的挑戰」，在日本出版界已形成一股熱潮，帶動起全民參與的風氣。反觀台灣，拿得出來的鏗鏘力作屈指可數，能不令國人汗顏！

「跨世紀宏觀系列——企業人必讀100」在此刻出版確屬見識閱遠之舉。這套書代表了日本知識精英與企業界對新世紀的前瞻思考與反省，不但值得企業人參考，也值得社會各界有心人士細讀。耀東深盼這套書的出版，能喚起企業人的憂患意識與豪情壯志，活學活用日本企業的最新思想，主動出擊，創造市場，革新經營理念，重塑企業文化，在本世紀結束前作好充分準備，並在下一個世紀成爲一個卓越的企業，永遠的贏家。

日本人的智慧 目錄

總序 迎接二十一世紀的挑戰 趙耀東

..... IV

第一章 春

..... 1

鍋 2

先生 11

預備校 23

學習雜誌 34

站前便當 42

禮物 52

宗譜 7

百貨公司 17

城牆 28

置藥 38

賞花 47

第二章 夏

..... 59

傳統節日 60

梅乾 70

漫才 64

拚大刀 74

第三章

秋

人浴 79  
石頭拳（剪刀、石頭、布） 89  
廣告氣球 98  
扇 105

連環話劇 84  
竹籬 94  
摺紙 102

啦啦隊 112

化學調味品 122

媒人 131

包餡麩包 139

萬國旗 148

汽車導遊 156

食品外送 117

會館 126

小費 135

菊花娃娃 143

全集 152

第四章

冬

自動電鍋 162

豆子型汽車 170

歌謠曲 165

護身符袋 174

實物模型 178  
番付（等級） 186  
針供養 197  
家庭記帳本 206

石頭 182  
特快「回音」列車 193  
聖誕節 202

「日本人的智慧」總論

後記

219 211

出版者的話 宏觀新世紀的台灣

第一章  
春

## 鍋

要談日本人的冬天料理，那麼無論如何都要提到火鍋。吃火鍋時，大家圍繞在餐桌旁邊，薰繞於裊裊的白煙之間、享受著熱滾滾的菜肴美食，不但可以在寒冬中滋補、暖和身體，那種親友歡聚一堂、融洽共餐的快樂與喜悅，更是筆者所難以形容的。

與在每人面前放置一套餐具的用餐方式比較來說，火鍋自有其特殊的用餐風味。首先，它的挑選更為自由，每個人都可以自由地從鍋中挑選出自己喜歡的食物，不需要再客氣地推謝別人的好意。其次，在味道、湯料的斟酌方面，亦可以依照個人的喜好來進行，這與品嚐口味既定的佳菜美饌來說，確是別有一番盡興的進食口慾。此外，鍋內食物的放置也有極大的融通空間，這樣就不須事先依人數來設定料理量，甚或發生飯菜量不足的窘境。而如有吃不完的情況時，隔日再放一些火鍋料就可以繼續煮來食用。

吃火鍋的好處就在它的簡單與方便，不分性別與年齡，不管是男女或老少，大家都可以自在輕鬆地用餐，這可以說是最民衆式的調理用餐法了。

話說圍著火鍋一起用餐可以增進彼此的友誼，而日本從以前開始就有一句話來形容這

種人際關係的親密性，那就是「同吃一鍋飯的夥伴」。在日本，人們對共同飲食抱有如血緣般相近的連帶意識，他們認為之所以能夠一起用餐，是因為經過長久的相交、知心之後，才得以換來的緣份，因此他們在這方面的結合意識也就十分強烈。不過，話再說回來，最近互不認識的人也常常圍著火鍋一起用餐，這是因為吃火鍋是增加彼此之間親密度最快的方法，或可稱為速成交際法。聰明的現代人已知靈活地運用火鍋交際原理，將古人原來交友的終點轉換為起點，成功地在交際應酬上做一有利的出擊。

總之，能夠「同吃一鍋飯」、或同圍一個火鍋用餐，都是如此的和和氣氣，就算是各人的想法再有多大的不同，此時將大家緊緊相繫的就是那種自然與親密感。或者也可以說，「圍繞著火鍋」正成為日本人社會上的組織原理，並發揮著極大的機能。而這其中或許有宗教信仰相同或觀念學派互相唱和的夥伴，但這種關係決不是只有信仰或思想才能連結在一起，即使信仰與思想不同的人，他們依然可以跨越互異點，摒棄成見一同用餐。而火鍋料理就是這樣一個神奇的餐聚。

在西方的歷史中，人們把思想或信仰不同的對象稱為異端者，並不斷地展開激烈的信仰之爭和思想之戰。不過在日本，這樣的爭鬥卻十分少見，而且也沒有如此殘酷與慘烈。為什麼呢？如果我們以火鍋料理的原理來解釋的話，那麼或許日本人皆有能在不同的思想與信仰的次元上互相結和的理論與想法吧！

人類的社會不該僅是在合理主義的次元中運作，尤其在人際關係日漸複雜的現在，合

有合理主義的非合理性已然重新獲得了人們的重視；因此，在日本社會中存在著這種與合理主義相悖的火鍋次元原理，的確有它重要的一面。

若要再回溯共同飲食的起源，那麼這和日本的宗教有著十分深厚的關係。古人相信，當大家一起分享祭典上供奉神明的食物時，子孫們也能夠同時被神聖化。而所謂的「一味同心」，指的更是共同飲用供奉神明茶水的好夥伴。像日本中世紀時為反抗領主欺壓所發生的窮民暴動，就是憑藉飲用神明水的共同飲食方式，來鞏固團結的力量與泉源。而一般家庭烹煮食物時，如果不是用灶神轄區範圍坑爐內的火所煮出來的，就不被視為正式的食物。例如，以常理來說，宴請客人應該準備熱菜熱湯，然而實際上卻無法如此，因為家裡烹煮食物的「清火」只有一處，所以往往還在配菜時，煮好的菜就已經涼了。不過涼雖涼，主人和主客吃的是在同一處火、同一個器具中煮出來的食物，這顯現出日本人對共同飲食的重視。

共同飲食自神聖的宗教性脫離，約始自江戶時代的商人社會。不過人們依然沒有脫離共同飲食的精神，而普遍流行著喝茶的習慣。室町時代，人們閒來沒事喜歡聚會，一起享受泡茶樂趣，於是紛紛舉辦許多所謂的「會」。其實，在茶進入一般家庭之前，人們並不會刻意地將開水溫熱，直至泡茶開始流行之後，人們才開始喜歡溫熱的飲料，並認為讓客人喝熱茶比喝冷茶更為尊重對方。這種喝熱茶的旋風很快地也影響了食物，於是人們開始動腦筋，漸漸做出許多烹飪器具，像鍋子、平底鍋等等。而因應這樣的流行趨勢，「一處清



火」的現象也不知何時便開始瓦解，聖人柳田國男所說的「火之神道」理論也漸漸消退了。進入江戶時代以後，利用小鍋子來烹食的人愈來愈多，所謂的河豚火鍋、雞肉火鍋、蛤肉火鍋等等，火鍋種類之繁多，已然進入了戰國時代。

這其中最普遍的要算是最日本式的「壽喜燒」燒烤火鍋了。

日本一直到明治時代以前，因為受到佛教思想的影響，人們認為吃牛肉和馬肉是一種罪惡。幕府時代以後，西風漸進，人們在與外國人的交往中了解到：吃牛肉和文明開化一樣是一種流行趨勢。而由於日本自古以來就有利用小鍋子煮食的傳統，所以日本人吃牛肉是從牛肉火鍋、燒烤火鍋開始的。因此我們也可以說，牛肉火鍋誕生於日本的傳統與文明開化的交叉點，且不久之後並以燒烤火鍋的形式，在日本料理中占居無可取代的地位。所以說，現在我們所提到的燒烤火鍋，其實便是最原始的國際性日本料理，在美國許多大都市餐廳的菜單中，也都不乏登錄著這道美食呢！而當從日本出發到泰國訪問的學術探險隊看見鄉間小吃店的牆壁上貼著「燒烤火鍋」的菜單時，那種驚訝的經驗又是一時傳頌的話題。

如果我們再從住宅變遷的觀點來研究的話，火鍋料理更有一層雋永的趣味。現今日本人提到的「台所」（相當於我們的廚房），自然是平日烹調食物的地方，然而古時候的日本則不然。除了台所以外，他們還有一個專門烹煮食物的「廚」，而台所只是準備、整理飯菜的所謂配膳場。下人們進入「廚」調理食物、夫人在台所指示配膳（分配飯菜）的方法，