

胡金铨

随笔

胡金铨
胡维尧

编著



铨作品与研究

胡金铨 随笔

胡金铨
胡维尧
编著

图书在版编目(CIP)数据

胡金铨随笔/胡金铨著;胡维尧编. —上海:复旦大学出版社,2013.6
(卿云馆)
ISBN 978-7-309-09693-4

I. 胡… II. ①胡…②胡… III. 随笔-作品集-中国-当代 IV. I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 091263 号

胡金铨随笔

胡金铨 著 胡维尧 编
责任编辑/黄文杰

复旦大学出版社有限公司出版发行
上海市国权路 579 号 邮编:200433
网址:fupnet@fudanpress.com <http://www.fudanpress.com>
门市零售:86-21-65642857 团体订购:86-21-65118853
外埠邮购:86-21-65109143
上海市崇明县裕安印刷厂

开本 890×1240 1/32 印张 9.625 字数 246 千
2013 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-309-09693-4/I·759
定价:38.00 元

如有印装质量问题,请向复旦大学出版社有限公司发行部调换。
版权所有 侵权必究



胡金铨，1932年生于北京，自幼爱看书，国学根基深厚。1949年只身来港，展开导演生涯之前，曾做过校对、广告画师、演员等不同工作。1965年首次独立执导，拍成《大地儿女》。代表作有《龙门客栈》、《侠女》、《忠烈图》、《空山灵雨》等。1978年被英国《国际电影年鉴》评为年度世界五大导演之一。

胡金铨除拍电影外，其他知识亦非常丰富，博学多才，热爱中国古典文化，尤钟于京剧和书画。他对老舍的研究亦非常深入，曾著有《老舍和他的作品》一书。1997年进行心脏导管扩张手术失败，不幸离世，享年六十五岁。

胡维尧，胡金铨侄女，生于北京，前岭南大学语言研习所中国语文教学与测试中心高级导师，现已退休。多年来从事普通话教学工作，经验丰富，曾发表过多篇学术论文，亦出版了多种相关著作。有关胡金铨的著作，除本书外，亦曾和梁秉钧合编《胡金铨电影传奇》。

代序 他乡与故乡

我原籍是河北省永年县，没去过。小的时候，父母抱着我到过东北、山西、河南、河北。除了邯郸还有一些印象之外，其他地方都记忆模糊了。十九岁之前，基本上我都住在北京。这个七朝建都的文化古城，外地人初到的时候，很难对她有好感。头一样，天气就不得人心，冬天冷，夏天热，春天刮大风。秋天还不错，可惜时间不长。一年到头无风三尺土，下雨一街泥。可是你住上个一年半载，就能品尝出她的好处来。

谁都知道，当年北京人有礼貌。好比说，你去餐厅吃饭，觉得有道菜太咸了，跑堂的既不解释，也不会跟你抬杠，立刻端回去给你重做。也许他叫厨房的二师父（找大师父是找挨骂）把那道菜过过水，回锅一炒，再拿出来。一边道歉一边跟你商量：“您再尝尝，要是还‘口重’的话，我再叫重新给您做。马师傅老婆病了，他这两天神魂颠倒的。我把这事告诉掌柜的了。掌柜的吩咐下来：这道菜算他‘敬’您的，不上单子。”这么一来，你还好意思再挑毛病吗？就是再咸，也得凑合着吃了。其实跑堂的说的套话，全是他自己编的。他真能把这件事报告掌柜的吗？那不变成挑拨是非了吗？

还是想当年在北京，你要到绸缎庄买布料，无论是哪一家，伙计态度和气得叫你发慌。譬如你一进去，大伙计帮你看货，小伙计奉茶敬烟，左挑右拣，折腾一个多钟头，最后你找不到合意的，扭头就走。大伙计送你出门的时候，还面带歉意地说：“真对不起，让您白跑一趟。

您想要的几样,我都记下来了。下回进货的时候,我叫他们添上。”这话说得既客气又得体。

当然,北京的好处不单是饭馆和绸缎庄。主要的是人与人之间相处的态度、四周环境的气氛。就说公园吧,那年头,进门买一张票,逛一天也没人管。不像现在,你要游颐和园,进门买票,上排云殿再买票,过苏州街又买票……这大概是现代化的一环吧!因为美国的迪士尼乐园就是这个办法嘛!

我在北京请的副导演小张,是旗人。工作认真,为人谦和。有一天放假,我说:“小张,你今天没事,带孩子逛公园吧!”小张一撇嘴:“那可去不起啊!我们两口子带着俩孩子,进公园过五关斩六将,回来再吃顿汉堡,加上车钱,我半个月的工资就没了。”

在“旧社会”逛公园是最便宜的娱乐了。

也是在“旧社会”,有这么一个说法:世界上有两个都市是“流沙”,就是北京和巴黎。只要你在这两个地方住上几年,就不想搬了。

像“流沙”,是形容这两个都市迷人的地方要慢慢地体会,时间一长,你就爱上她了。愈陷愈深,终于老死斯土。这种说法是对“外地人”而言,像我这种在北京土生土长的,并没有那种感觉,而且很厌倦那种死气沉沉的环境,时时想冲出去。

一九四九年,我就从“流沙”里钻出来,到了香港。初临异地,言语不通,举目无亲。在嘉华印刷公司做校对,月薪七十五元,生活相当苦。白天在写字楼办公,晚上就睡在写字台边搭的行军床上。我校对过整本的香港电话簿、整套的佛经……那时候常常想念北京,而想的都是故乡的好处。

在香港一住就是四十年,渐渐地体会出她的优点来了。在这个半中半洋的社会里,虽然日夜不停地为生活奔波,但她有相当程度的自由。没有铺天盖地的政治运动,也没人灌输你什么思想。有人说香港的人情薄如纸,不全对。在这里交上一个推心置腹的朋友不容易,可是真要交上一个朋友,就是一辈子的事。

香港是个商业社会，“利”字当头。但她也有商业社会的好处，买什么东西都方便，只要你有钱。可就是赚钱不容易。离开了香港，时时想念她。我现在流浪在美国，有人问我故乡是什么地方，我不由自主地说：“就算香港吧！”

胡金銓
一九九五年

简体版序

为了纪念我的叔叔胡金铨，我花了几年时间收集他生前写的文章，二〇一一年二月，由三联书店（香港）有限公司出版了《胡金铨随笔》和《胡金铨谈电影》两本书。

胡导演是拍摄武侠电影的一代宗师，有不少专家、学者、演艺界人士研究他的拍摄技巧、故事情节等专业知识，而我却希望大家还能够看到胡导演电影背后的种种，他的性格、他的为人、他的生活习性，以至于他的家庭背景，我觉得这些都是他拍摄电影内在的因素，这些资料可以帮助人们对他有更深入、更全面的认识，因此我努力编了《胡金铨随笔》和《胡金铨谈电影》这两本书；另外，还有一本《胡金铨电影传奇》，二〇〇八年三月由明报出版社有限公司出版，书中载有我编写的胡导演生平年谱及其著作一览表等等。

当我得知复旦大学出版社有意出版简体版本的《胡金铨随笔》和《胡金铨谈电影》时，我立刻答应了，因为这样能有更多人看到关于他的书，了解他，研究他，这是一件十分值得高兴的事。

简体版本依照吴迎君博士的建议增加了新内容，在《胡金铨随笔》中增加了《“胡说”中国旅店史》，《胡金铨谈电影》中增加了访谈《深夜的对话——夜访导演胡金铨》，散文《涵泳在古典剧场的血脉中——我在传统戏曲中所学到的一些技巧》。这些新内容为两本书生色不少，在此深表谢意。

目录

1	代序 他乡与故乡
1	简体版序
1	胡金铨谈饮食文化
3	日本人用眼睛吃饭
6	吃饭禁忌
10	京都酱菜
14	传统饮食在东瀛
17	茶叶滚水冲出文化
20	茶为万病之药
24	长寿秘方——醋
27	烤鸭子的风波
33	皇帝吃什么？
37	萝卜青菜，各有所爱
42	满汉全席古今有别
44	在英国吃俄国菜
47	胡金铨谈日本文化
49	探访京都大学
53	东本愿寺·画笺堂

62	生活享受泡澡堂
65	日本花道崇尚简朴
68	东洋武术世界
72	借力使力——相扑
78	军国主义染污神道
82	日本佛教
85	汉医学复兴
89	中国折扇源于日本
93	中日纸源
96	日本朝鲜学中国造纸术
99	日本和纸历史悠久
103	高畑勋与宫崎骏
107	胡金铨谈日本社会
109	关注银发族
112	老人家是社会财富
116	漫谈日本史
120	汉文化助日本立国
125	日本发展新科技造成隐忧
129	以米麦建立政权
133	日本有政府而无国民
137	应为和平而努力
140	日本经济一流生活末流
143	锁国政策
147	全国崇洋
150	日本轻创造重模仿
153	经济崩溃百病丛生
156	日本靠美国搭救

159	西方眼偏见看日本
162	小说以偏概全影响深远
165	引进新思潮全面洋化
168	日本梦想主宰亚洲
171	野心家欲重整军事强国
175	日本工业第三世界求存牺牲大
179	胡金铨谈鸦片战争
181	反思重拍“鸦片战争”
183	考证鸦片来源
187	晚清遗老论大烟
192	鸦片禁而不绝
196	林青天清正廉明
200	林则徐官场无政敌
203	步步为营准备禁烟
207	不敢倡议改革
211	林则徐犯的大错
216	错估形势露败象
220	军备不堪一击
224	“九龙”与“穿鼻”之战
228	关天培壮烈牺牲
233	定海失守
237	道光会错意改剿为抚
241	国穷力弱改变策略
245	道光刚愎自用
249	伊里布挟俘虏自重
253	阵前易帅主战派上阵
257	英军撤退舟山失而复得

261	虎门位居要塞
266	虎门增兵无法改变结果
270	英军占领香港
274	琦善是卖国贼吗？
279	杂谈五则
281	维他命 C 先生 ——记两次诺贝尔奖得奖者莱纳斯·波林
286	怀念芥显兄
288	生财有道和唯利是图
291	人间采访
295	“胡说”中国旅店史

胡金銓談飲食文化

日本人用眼睛吃饭

现在我来谈谈“吃”在日本。

一九九四年在京都影展的十天，早餐由影展免费供应，西式自助餐或和式料理任选，而且有大量的水果，很合我的胃口，所以平时多在酒店进早餐，但午、晚两顿饭要自行解决。除了有应酬之外，我都自己在外边进食，大半是吃日本餐。近年来，我非常喜欢吃和式料理，它清淡、油少，医生也劝我少吃红肉，多吃鱼和蔬果，既卫生又可口，我没理由再去找西洋或中华料理了。也许有人问：天妇罗不是油炸的吗？几乎每个日本人都知道，天妇罗并非和式料理，是由葡萄牙传进来的。

由材料上看到，日本在明治维新之前，基本上是不吃兽肉的。以牛肉为主的鸡素烧，是第一次世界大战以后才有的，著名的神户牛肉也是第二次大战后才兴起的，主要是供应韩战中美军给养。

公认是最健康食品

我在二十岁以前，除了甜点炼羊羹之外，几乎完全没吃过日本食品。

最早接触日本食物，是盟兄马力（马连良先生的第四子）娶了位日本夫人——圣子。他们新婚夫妇由日本回到香港，环境不很富裕，圣子勤俭持家，就在我家搭伙，圣子偶尔做些日本小吃，也不过蒸蛋、味噌汤和盐吹昆布之类。我做了导演后，最初两部戏——《大地儿女》和

《大醉侠》都是由日本请来的西本正任摄影师，有时候和西本兄吃一顿日本餐，也是由他安排点菜的。到台湾拍摄《大轮回》的时候，老友廖祥雄兄任制片人，他是日本问题专家，曾带我去吃过几次物美价廉的和式料理。

台湾《当代》杂志的老板金恒炜兄，对日本食品很有研究，常请我去吃考究的和式料理。这几年，不管是因公或私事去日本，都尽量找机会去吃和式料理。一九八九年，大映公司和 NHK 主办了一个胡金铨电影展，我在东京一连吃了七天的日本餐。一九九二年东京影展，由影评人宇田川幸洋、大映职员岚智史和臣内一绘带我去镰仓朝山拜庙，吃了一顿日本斋菜，即所谓“精进料理”，清淡而味道隽永。

我常说，美国人是用脑子吃饭，他们一天到晚在计算热量、胆固醇、维他命……结果美国食品多数是高脂肪、高胆固醇、多防腐剂……法国人是用舌头吃饭，不计营养成分，只讲究美味。中国人是舌和胃并用，味道要好，还要吃得饱。日本人用眼睛吃饭，无论是大宴小酌，菜式摆设非常美丽。有时候像艺术品，不忍下箸。不过现在全世界的营养学家一致公认，日本食品最健康。

料理源于中国

日本的食物在世界上另成系统，虽有外来文化的影响，也不是照单全收。和式料理受中国唐代饮食文化影响最深，但也有选择性的，譬如中国的牛、羊、猪肉、大蒜、韭菜、芫荽（香菜）等，在古代的日本烹饪里根本没有。但有几样确是中国传到日本的，像“料理”两个字，我以前和很多朋友一样，以为是日本名词，其实不然，料理在中国古代就是烹饪的意思，源出于六世纪北魏贾思勰所著的《齐民要术》，其中《菰根槁植法》说：“与盐酢、细缕切橘皮和之，料理”。同书另章《煖菹》也提到：“与盐酢，上加胡芹子与之，料理”。直到宋代，沈括所著的《梦溪笔谈》中《饮食》一章里说：“面……不可多食……料理有方，节而食

之。”其他资料有关“料理”一词很多，不赘述。

筷子摆放有礼仪

另外，中国古代称筷子为箸，到了宋代，由于船民忌讳说“住”和“翻”（“住”和“箸”同音）改称“筷子”，后来渐渐普及到各阶层。日本由于遣唐使带入这种食具，所以现在仍然称箸，可能是当时中国普通人用的上箸，头上是尖的，就是现在的日本筷子。日本人的箸，女用的比男用的小一些，而且进食前，箸的摆法也有一定规矩。我读黑泽明导演所著的回忆录《蛤蟆的油》，他提到他父亲看到他母亲摆箸的方法不对，常发脾气，至于这种仪式的来源，我腹笥太俭，就不懂了。

日本人进餐分而食之，这也是中国宋代以前的形式。根据日本遣唐使的记录：西元八〇三年，日本宫廷设宴为遣唐使藤原葛野麻吕送行的时候，就曾经仿效中国烹调法。八一三年，日本皇太弟大伴亲王（后即位成淳和天皇）设宴于清凉殿，亦用中国烹调法，故当时中国烹饪术渐流行于日本上流社会。可惜这些宴会吃的是什，却查不到了。

遣唐使引入唐食

除了日本先后派了十九批遣唐使之外，还有大批留学生来到中国，其中就有专门学制造食物的和尚，叫“味噌”。这里边包括造酱，现在和式料理中的味噌汤大概也是那时传到日本。

鉴真和尚东渡日本，带了多种中国食品，其中有干胡饼、干薄饼、干蒸饼、落脂红绿米、甘蔗、蔗糖、石蜜（冰糖）等。豆腐也在这时传入日本。前几年有人游东京，得到一个日本豆腐口袋，上写：“唐传豆腐干，黄药山御内前，淮南堂制”字样，据专家考证（这并不是一般传说），豆腐是西汉淮南王发明的，而唐代驻扬州的官称作淮南节度使，无论如何，豆腐在唐代已经传入日本了。