

《有辣有唔（不）辣》

“雙刃劍”這種兵器，中國早就有了，可以用來翻譯英語的 *double-edged sword*，但並未帶有英語那句所表達的隱喻。我覺得可用粵語的“有辣有唔辣”譯出，既顯淺而又有味道。

無意之間，這個開場白，引出了本題裡的那個“辣”字。

粵語的“有辣有唔辣”，本來是表示某種菜餚，分有辣和不辣兩款。例如，醋醃的芥菜心、酸薑頭，就有兩種，辣的和不太辣的。幼時在香港，常聽到這些沿街喚賣“有辣有唔辣！”的流動小販的行檔。

友人劉嘉陵的先生，卜哲巍（Xavier Puget）告訴我，他在中國的時候，流傳著頗像順口溜的這幾句話：“河北人怕辣，四川人不怕辣，湖南人怕不辣。”這和早些時候，毛澤東在招待秘魯哲學家麥納爾卡時，談到辣椒的版本有些出入：“四川人吃辣椒，不怕辣；江西人吃辣椒，辣不怕；我們湖南人吃辣椒，怕不辣。”

讓我在這裡先加插一句題外話。“不、怕、辣”這三個字，不但可以鋪蓋中原大地吃辣的分布，同時也生動地顯現出漢語構詞的靈活性。僅靠三個單詞的不同排列，就能表達出三個不同程度的語義。

上文還沒提到廣府人如何品嚐辣味。若說河北人怕辣，那麼廣府人也應屬於這個“怕辣族”吧。他們覺得太辣，就奪了肉的原味。如以我家幾代為例，“宮保雞丁”或“酸辣湯”，已是辣度的上限了！“豬腳煲薑”的辣，可算是恰到好處的辣，因為裡頭的老薑，都給甜醋中和了。我們吃松花蛋，或滷菜的小籠包，喜歡用切絲或切片的嫩薑（子薑），作即時的配料，只有吃“白斬雞”（也稱作“白切雞”，是用清湯泡熟的）才會用老薑磨製薑末（我們叫“薑茸”），加上芫荽和蔥絲，然後調以油鹽。辣味很適度，不會“喧賓奪主”，影響雞的原味。

讀者也許會問，我們不是常說，“薑不磨不辣”嗎？那麼，為什麼用老薑磨製的薑末不辣呢？我猜想是因為去掉了老薑的粗糙的纖維。

大家熟悉帶有“薑”字的俚語，除了“薑不磨不辣”以外，還有“本地薑不辣”，但這句跟烹飪毫無關係，只表示一種對事物的評價或處理態度。比方說自家的東西，都沒有別人家的好，時髦的說法是“外國的月亮比中國的圓”，地道的是“本地薑不辣”。自己原有的，不懂得欣賞，愛惜，一味羨慕別人。但這句話，比“老婆係人哋嘅靚”（老婆是人家的美）大體些，沒那麼俗氣，很類似英國的諺語 *The grass is always greener on the other side of the fence*（籬笆那邊鄰居的草地總是比較綠的；法語也一樣，*L'herbe est toujours plus verte chez le voisin*（鄰居的草地總比自己的綠）。

本文談的“辣”分“薑”和“椒”兩大類。但在我國，選用“椒”的省份，遠比吃“薑”的多。所以還得回頭多談幾句“椒”的“辣”。

毛澤東愛吃辣椒，人所共知。他談吐間，往往帶有辣椒的形象。1931年和彭德懷吃辣椒時，他說：“游擊戰是青椒炒肉，溜到肚裡辣；

運動戰是爆烤朝天椒，進口就嗆人，從頭辣到腳。”又於1949年初，在西柏坡要嘲弄蘇聯的“三朝元老”米高揚（1895-1978）一下，就他吩咐廚師炒了一盆紅辣椒招待他。辣得米高揚冒出淚水來。毛澤東趁機打趣說：“在我們這裡，不吃辣椒就是不能革命嘛！”再有一次，更不可思議。長征時，部隊裡有個湖南人給他買了幾個梨子，他竟撒上辣椒粉，說：“你是湖南人，吃過辣椒粉拌梨嗎？”

他那麼喜歡向客人推薦“辣椒”，可不知他曾否唱過湖南民歌“辣椒歌”沒有？“遠方的客人你請坐，聽我唱個辣椒歌啲；遠方的客人你莫見笑，湖南人待客愛用辣椒……”

“不辣不革命，越辣越革命。”

革命原來是件好事，是社會發展的動力，從古迄今，事例不勝枚舉。然而問題又來了。例如，維護民族的尊嚴，是天經地義，但在群情過分激動，理智失控時，就會出現暴力的排外運動。（呂思勉（1884—1957）在他的《史學四種》第21頁，也略談到這點）。革命也如是，亦有脫軌的革命行動，例如“文化大革命”的初衷和後期的蔓延，也可算是“有辣有唔辣”吧！