

揚州三把刀

蕭飛

文化經緯

揚州在歷史上是一個十分悠閒的城市，正像是位散淡的文人，整日過着平和自在的生活。即便後來他昔日的輝煌褪去，他也不氣不餒，照樣過自己的日子，一如行雲流水，悠然自得。最能代表這種特性的，要算是揚州的「三把刀」，即剃頭刀、修腳刀和菜刀。

先說剃頭刀。在我小時，記得揚州的剃頭師傅或沿街開店，或挑擔吆喝。師傅通常年紀較大，徒弟要熬成師傅絕非易事，單是刮鬍子的本領足夠學上三年。要知道，將腦袋交給別人用刀子來比劃，技術不老道到爐火純青是絕不可以的！來剃頭的也不單是爲了把頭髮理短，更像是來找樂。只要在那可以轉動的高背椅上一坐，師傅就像是在保養整理一件藝術品，專心致志地在形狀不一的頭顱上梳理剪削，直整得被理者舒服異常。特別是刮鬍子，動靜最大，師傅先將椅子放下，用一塊熱熱的毛巾蓋住臉以鬆軟鬍鬚，然後將刮刀在油亮的帆布條上擦下幾下，接着便開始暢快無比的面部清掃。被理者似睡非睡，沉醉其中。

而今，挑子吆喝已經遠去，但揚州小巷中的門店依稀可見，老人們依然十分鍾愛如此的理髮形式，只是年輕人早已不屑，花大錢去現代髮廊美容美髮去了。

揚州人愛洗浴，所謂「晚上水包皮」，就是指的飯後下澡堂子，讓整個身子沉浸在熱水裡，在潔霧瀰漫且有點氣悶的空間裡，悠然自在地浸泡，直泡得骨舒皮潤，又去躺在長條木板上，任由師傅搓去渾身的污垢。這時的身子已是血脈相通，身輕如燕。然後，再躺在舒適的躺椅上呼呼睡去，任由修腳師傅在自己的雙腳上刀起刀落，除去腳底的厚繭，挖去深陷的腳指，刮去腳丫的殘皮。等一切就緒，已近子夜，睡眼朦朧地歸家，一覺天明，神清氣爽。而今，揚州城的洗浴店、足療店更多，著名的「陸琴足藝」已遍布全國，店主陸琴從姑娘變成女士，經久不衰。朋友去揚州，晚飯後，主人必定是將碗一丟，便說，「走，洗澡去！」

如果說「晚上水包皮」，那麼，揚州人的早上就是「皮包水」。意思是說，揚州人愛喝早茶。揚州的早茶十分地講究，一杯清純的綠茶，伴以各式各樣的早點。

始於一八八五年的「富春飯店」是老字號知名品牌，製作的三丁包子、野鴨菜包、千層油糕和翡翠燒賣等選料講究，製作精細，甜鹹適度。包子潔白如雪，口似魚嘴，形如荸薺，上面波浪式皺褶細膩勻稱，堪稱一件件藝術品。所謂「三丁」，即雞丁、肉丁、筍丁。雞丁選用隔年母雞，既肥且嫩；肉丁選用五花肋條，膘厚適中；筍丁選用鮮筍。三鮮一體，清晨果腹，至午不飢。輔以麵點的是各式小菜，都十分地精細，尤以乾絲爲勝。揚州師傅廚藝功夫了得，一盆大煮乾絲，細如線，白如玉，放幾根薑絲，澆幾滴麻油，清爽順滑，軟中帶韌，直吃得樂而忘歸。

而今，最出名的吃早茶處是在乾隆御碼頭邊的怡春，偌大的怡春每早人滿爲患，不提前預訂是沒有座位的。聽口音，揚州人居多，外地人更多，很多人只能站着享用早茶。遊人來揚州，一半是遊玩，一半是爲了早茶，從揚州早茶的興盛不難看出揚州人對於吃的考究。

揚州「三把刀」看似一種調侃，折射出的是揚州人對待生活的態度。時世更迭，不變的是那種悠然自得的心態。揚州人永遠把生活當作生活來過，即便並不富裕，同樣可以活得滋潤，他們把休閒寫在了這個城市的角落落。在江蘇的城市中，唯有揚州的城市節奏不緊不慢，他們按照自己的生活邏輯運轉，周而復始。

在東關街那些老宅子裡住着的，也許是市井人家，也許是學富五車的智者，他們聽着揚州評彈，哼着悠揚頓挫的揚劇，其樂無窮。揚州城市建築的打造也十分契合自身的特點，沒有多少高樓，卻風格獨特，到處花團錦簇，建築現代而古典。

置身其間，如同行走在一座花園之中。如果乘船遊覽著名的瘦西湖，你會發現，四周竟然見不到一座高樓，儘管湖就坐落於美麗的城中。在揚州人看來，高樓是城市壓抑的代名詞，只有紓緩，人的心境才會平和，才能做到衆人皆醉我獨醒。

有一種愛叫遷就

流沙

愛的最高境界是什麼？不是你死我活，不是轟轟烈烈，因爲這樣的愛不會長久，即便再熱烈的愛，最終也會歸於平淡。而掉進平淡之中的愛，往往讓人頻生「相愛簡單，相處很難」的感慨。

那麼，遷就就是一種愛。當一個人遷就了一個人的缺點，一個人遷就了一個人性格，一個人遷就了一個人壞習慣……沒有真愛，這不可能做到，也不願去做。

遷就發生在愛情裡，也發生在親情裡。發生在愛情裡的遷就叫容忍，發生在親情裡的遷就叫包容。

總是想起多年前的一次到幼兒園接兒子的經歷。

此前我總是以爲孩子在幼兒園是快樂的。那一天我提前去幼兒園，從窗戶望進去，孩子一個人坐在一邊，一個人默默地在玩。老師低着頭正在看一本雜誌。

我剛想敲門時，看到孩子站了起來，默默地走到老師身邊，說了一些什麼。老師沒有站起來。我看到孩子失望地走開，又坐到凳上。

心田間突然滑過一絲柔涼的況味。孩子在家時，所有人都遷就他，順應他。他所要的，都能得到。可是現在，沒有人會遷就他。

我敲開門，孩子幾乎從教室裡「飛」出來，臉上滿是笑容。

我牽着孩子走出幼兒園，他又蹦又跳的。他想要西餅店裡的甜點，也想要會搖頭的小玩具，我無法不遷就他。

因爲我是父親。只有父母才會遷就他的一些甚至無理的要求。

有個故事，發生在一個公司裡。男孩和女孩面對面坐着，男孩性格內向，一天到晚少言寡語。女孩呢，性格好強，言語犀利，每當她與同事發生爭執時，他總是站在她一邊，爲她開脫。

後來男孩辭職了，要去北方。他給她留了一張紙條，希望她不要太較真，對自己好一點。後來又有同事告訴她，臨走前他對不少同事說：「她脾氣不好，希望大家遷就她。」

女孩聽後，就落淚了。

那個女孩一直未嫁。而多年後，那個男孩，已是一個孩子的父親。許多人說，這是一個關於真愛的故事。

揚州在歷史上是一個十分悠閒的城市，正像是位散淡的文人，整日過着平和自在的生活。即便後來他昔日的輝煌褪去，他也不氣不餒，照樣過自己的日子，一如行雲流水，悠然自得。最能代表這種特性的，要算是揚州的「三把刀」，即剃頭刀、修腳刀和菜刀。

先說剃頭刀。在我小時，記得揚州的剃頭師傅或沿街開店，或挑擔吆喝。

師傅通常年紀較大，徒弟要熬成師傅絕非易事，單是刮鬍子的本領足夠學上三年。要知道，將腦袋交給別人用刀子來比劃，技術不老道到爐火純青是絕不可以的！來剃頭的也不單是爲了把頭髮理短，更像是來找樂。只要在那可以轉動的高背椅上一坐，師傅就像是在保養整理一件藝術品，專心致志地在形狀不一的頭顱上梳理剪削，直整得被理者舒服異常。特別是刮鬍子，動靜最大，師傅先將椅子放下，用一塊熱熱的毛巾蓋住臉以鬆軟鬍鬚，然後將刮刀在油亮的帆布條上擦下幾下，接着便開始暢快無比的面部清掃。被理者似睡非睡，沉醉其中。

而今，挑子吆喝已經遠去，但揚州小巷中的門店依稀可見，老人們依然十分鍾愛如此的理髮形式，只是年輕人早已不屑，花大錢去現代髮廊美容美髮去了。

揚州人愛洗浴，所謂「晚上水包皮」，就是指的飯後下澡堂子，讓整個身子沉浸在熱水裡，在潔霧瀰漫且有點氣悶的空間裡，悠然自在地浸泡，直泡得骨舒皮潤，又去躺在長條木板上，任由師傅搓去渾身的污垢。這時的身子已是血脈相通，身輕如燕。然後，再躺在舒適的躺椅上呼呼睡去，任由修腳師傅在自己的雙腳上刀起刀落，除去腳底的厚繭，挖去深陷的腳指，刮去腳丫的殘皮。等一切就緒，已近子夜，睡眼朦朧地歸家，一覺天明，神清氣爽。而今，揚州城的洗浴店、足療店更多，著名的「陸琴足藝」已遍布全國，店主陸琴從姑娘變成女士，經久不衰。朋友去揚州，晚飯後，主人必定是將碗一丟，便說，「走，洗澡去！」

如果說「晚上水包皮」，那麼，揚州人的早上就是「皮包水」。意思是說，揚州人愛喝早茶。揚州的早茶十分地講究，一杯清純的綠茶，伴以各式各樣的早點。

始於一八八五年的「富春飯店」是老字號知名品牌，製作的三丁包子、野鴨菜包、千層油糕和翡翠燒賣等選料講究，製作精細，甜鹹適度。包子潔白如雪，口似魚嘴，形如荸薺，上面波浪式皺褶細膩勻稱，堪稱一件件藝術品。所謂「三丁」，即雞丁、肉丁、筍丁。雞丁選用隔年母雞，既肥且嫩；肉丁選用五花肋條，膘厚適中；筍丁選用鮮筍。三鮮一體，清晨果腹，至午不飢。輔以麵點的是各式小菜，都十分地精細，尤以乾絲爲勝。揚州師傅廚藝功夫了得，一盆大煮乾絲，細如線，白如玉，放幾根薑絲，澆幾滴麻油，清爽順滑，軟中帶韌，直吃得樂而忘歸。

而今，最出名的吃早茶處是在乾隆御碼頭邊的怡春，偌大的怡春每早人滿爲患，不提前預訂是沒有座位的。聽口音，揚州人居多，外地人更多，很多人只能站着享用早茶。遊人來揚州，一半是遊玩，一半是爲了早茶，從揚州早茶的興盛不難看出揚州人對於吃的考究。

揚州「三把刀」看似一種調侃，折射出的是揚州人對待生活的態度。時世更迭，不變的是那種悠然自得的心態。揚州人永遠把生活當作生活來過，即便並不富裕，同樣可以活得滋潤，他們把休閒寫在了這個城市的角落落。在江蘇的城市中，唯有揚州的城市節奏不緊不慢，他們按照自己的生活邏輯運轉，周而復始。

在東關街那些老宅子裡住着的，也許是市井人家，也許是學富五車的智者，他們聽着揚州評彈，哼着悠揚頓挫的揚劇，其樂無窮。揚州城市建築的打造也十分契合自身的特點，沒有多少高樓，卻風格獨特，到處花團錦簇，建築現代而古典。

置身其間，如同行走在一座花園之中。如果乘船遊覽著名的瘦西湖，你會發現，四周竟然見不到一座高樓，儘管湖就坐落於美麗的城中。在揚州人看來，高樓是城市壓抑的代名詞，只有紓緩，人的心境才會平和，才能做到衆人皆醉我獨醒。

如果說「晚上水包皮」，那麼，揚州人的早上就是「皮包水」。意思是說，揚州人愛喝早茶。揚州的早茶十分地講究，一杯清純的綠茶，伴以各式各樣的早點。

始於一八八五年的「富春飯店」是老字號知名品牌，製作的三丁包子、野鴨菜包、千層油糕和翡翠燒賣等選料講究，製作精細，甜鹹適度。包子潔白如雪，口似魚嘴，形如荸薺，上面波浪式皺褶細膩勻稱，堪稱一件件藝術品。所謂「三丁」，即雞丁、肉丁、筍丁。雞丁選用隔年母雞，既肥且嫩；肉丁選用五花肋條，膘厚適中；筍丁選用鮮筍。三鮮一體，清晨果腹，至午不飢。輔以麵點的是各式小菜，都十分地精細，尤以乾絲爲勝。揚州師傅廚藝功夫了得，一盆大煮乾絲，細如線，白如玉，放幾根薑絲，澆幾滴麻油，清爽順滑，軟中帶韌，直吃得樂而忘歸。

而今，最出名的吃早茶處是在乾隆御碼頭邊的怡春，偌大的怡春每早人滿爲患，不提前預訂是沒有座位的。聽口音，揚州人居多，外地人更多，很多人只能站着享用早茶。遊人來揚州，一半是遊玩，一半是爲了早茶，從揚州早茶的興盛不難看出揚州人對於吃的考究。