



夫妻之間咋稱呼？現代人愛互“怼”

□胡雁冰

某文友家宴，面對一桌子菜，一男子稱贊太丰盛了！主人說：“拙荆獻丑，家常便飯。”一年輕女子正埋頭刷手機，聞聽此言，抬頭疑惑地問：“捉襟見肘？大哥，您家條件这么好，怎么可能？”

男子帶著壞壞的笑對她說：“拙荆啊，大哥說嫂子炒菜的手藝不好，這是優雅的謙虛呢！”

“哦，懂了。”女子先點頭，然後突然醒悟，“爬！誰跟你捉襟？信不信我抽你的筋！邊說邊擰袖子，做出要動手的样子。”

主人急忙打圓場：“靚妹帥哥，這是飯場不是戰場，且息紛爭共享美食吧。”“哼！看在大哥的面子上，暫且饒了你。”然後，那妹子擺手，“別忙，讓我先拍個照，我要發視頻，眼氣一下那些沒來的人。”

我錄下這段小場景，覺得很好玩。

近段時間，我還參加了兩次朋友聚會，幾對夫妻之間的稱呼也很“怼”。

兩個90後小妹妹，一個管老公叫“狗東西”，老公則叫她“寶寶”；另一個叫老公叫“臭狗”，老公同樣稱她為“寶寶”。

一個80後妹子喊她老公“哥”，她老公叫她“小姑娘”；另一個80後妹子稱呼她老公“夫君”，她老公則叫她“老×（姓）”。另一對80後夫妻之間的稱呼是這樣：“我兒子小時候，老公叫他‘小寶貝’，叫我‘大寶貝’。現在兒子比我高了，老公就稱我‘小寶貝’，叫兒子‘大寶貝’。”

一位70後男子的老婆稱呼他為“那個”，他則叫對方“老婆”。

在一位60後的家里，女喊男“寶器”，男喊女“傻瓜”或“哈兒”。引來在座的人哈哈大笑。

夫妻之間稱呼對方，到底有哪些？我查閱並作了簡單梳理。

古人，夫妻之間的稱謂大概分兩種——文人的和文盲的，人前人後有所不同，這裡只說人前的。

謙謙君子的文人，兩口子之間的稱呼也文約縵，女稱男夫君、郎君、夫婿、良人、官人（宋代）、外子（或外人）、老爺、相公、先生等，男稱女夫人、內子（或內人）、拙荆、賤內、娘子、太太等。

不識字的百姓就比較簡單：男人稱女人媳婦、堂客、婆娘、屋裏頭的，或者孩兒他娘（或他娘），等等。女人稱男人當家的、屋外頭的、孩兒他爹（或他爹），等等。

現在的稱呼，比較大眾化的是“老公”“老婆”。但也不盡然。

小時候，我好像還聽過這樣的介紹，這是“我屋

煮豬草的”，這是“我家犁田的”。聽這話不用再問，便能分辨誰是丈夫、誰是妻子。

據我平時觀察，20世紀60年代以前出生的人，夫妻之間大多是直呼其名，且多為全名，尤其在生氣或拌嘴時。如果不喊姓，只叫名字，便算是比較親熱的了。特別是一個字的單名，叫起來還有些肉麻的味道。當然，也有喊在家中排行，如“二哥”“三妹兒”“三兒”……

20世紀70年代以後，叫老公、老婆的就逐漸多了起來。現在，隨著微信、抖音等網絡平台的興起，很多人都有網名，夫妻之間直接叫對方網名的也多起來。

比較一下，就可以看出，年齡越長稱呼越中規中矩。他們之間的稱呼，看似沒多少情趣的，但婚姻維系卻相對長久。而現在稱呼甜蜜得有些肉麻的年輕人，夫妻關係卻並不一定很好。這是怎麼回事呢？我覺得，要維護好婚姻關係，光喊得到位還不夠，還應該更多付諸在实实在在的關心和愛護上。

總之，夫妻之間的稱謂變化，在某種程度上反映了風土人情的變化和社会的發展，但趨勢是越來越體現男女平等和相互尊重，這也是文明和時代的進步！

（作者單位：重慶市南岸區政協）



難忘的甜酸鯽魚湯

□軒燁

均勻附着在鯽魚表皮。這算是第一道工序。

不一會兒，廚房飄散出農家自榨菜籽油的香味。這時候，我就會跑進廚房，垂涎欲滴地看着母親。只見鐵鍋內菜籽油冒着絲絲青煙，母親將鯽魚放入鍋中煎炸三四分鐘，魚表皮上淀粉略為焦脆時起鍋，置於器皿中。

第三道工序是調製魚湯。只見母親從陶罐里舀上一大勺豬油置於鍋中，待其慢慢融化、升溫，然後放入蔥姜末、豆瓣、泡椒等進行翻炒，直到香氣溢出，摻入井水煮沸，再倒入煎炸好的鯽魚，蓋上鍋蓋，燜煮八九分鐘。最後，放入調配兌好的陳醋、白糖水汁起鍋，撒上少許芹菜即可。一道甜酸鯽魚湯就這樣出鍋了。

甜酸鯽魚湯端上桌，香氣撲面而來，鯽魚表面呈潤黃色，用筷子輕輕撥開魚肉，肉質細膩滋潤。魚湯尤其誘人食欲，甜中含酸甘冽不澀，酸中回甜其味悠遠。具有開胃健脾、祛風除濕的功效。這就是我兒時吃到的最美佳肴。

現在，我進城工作多年，漸漸遠離故土的甜酸鯽魚湯。但甜酸鯽魚湯帶給我美好記憶，始終未曾忘却，已熬煮成濃濃的鄉愁。

（作者系重慶市榮昌區文藝評論家協會主席）

我家住在渝西的一個小山村。兒時，每逢過年或重要節日，母親都要做一盆甜酸鯽魚湯。這道菜極為普通但十分可口，既是我記憶中的美食，也是我揮之不去的鄉愁。

民以食為天，兒時儘管物資匱乏，但曾經吃過的甜酸鯽魚湯，直到今天，仍然覺得是一道美食。

那些年，家里要做這道菜時，母親便吩咐父親去魚塘捉一些“土鯽魚”來。農家自養的純天然生態魚，每條魚重二三兩。捕捉起來的魚，由父親在魚塘邊剖開魚腹，把魚的腑臟清理乾淨，再用井水漂洗，直到水中不見血污為止。

父親把清理好的鯽魚交到母親手上，接下來就是母親展示廚藝的時候了。

母親做的甜酸鯽魚湯，不像某些大菜那樣工序繁雜，但要掌握要領亦非易事。母親用雙手給鯽魚抹上少許鹽，然後再拌以料酒、花椒、老姜片，打入雞蛋清，調和淀粉至魚中，不斷攪動盆中鯽魚，使調料和淀粉

山村酒飄香

□徐峰

家鄉小作坊里，不時飄來陣陣酒香，兒時的回味彷彿還在激蕩。

那時，鄉村修房造屋，逢年過節，置辦酒席都要自制烤酒，有紅苞的、苞谷的，富貴人家才用得上高粱的。自家釀料，發酵，烤制（蒸餾），有的人家連酒曲都是自己做。

釀制糯米酒自古有之，流傳至今已有一千多年。《孔夫子·儒服》有言：“堯舜千鍾，孔子百觚；子路嗑嗑，尚飲十榼。古之聖賢，無不能飲者。”這說明在堯時，酒已流行於社會。先秦時期史官修撰的《世本》稱：“儀狄始作酒醪，變五味，少康（杜康）作秫酒。”這證明儀狄釀的酒醪和今天的米酒類似。醪是一種由糯米經過發酵而成的醪糟，上面的清亮汁液近似於白酒。

渝南黔北也有釀制糯米酒的習俗，稱為“甜酒”。逢年過節、修房造屋、生日喜慶，都要釀制糯米酒煮湯圓、煮甜酒荷包蛋等，可以說糯米酒無處不在，因此就有了“鷄生口，蛋長油，醪糟吃了補里頭”的諺語。

大富人家在舉辦酒席當天，要準備雜酒（也稱“啞酒”），用苞谷、高粱、糯米等混合原料，也像製作烤酒那樣，先把那些雜七雜八的糧食煮熟，和上酒曲裝在土陶壇子里發酵，待酒席當天在壇里加滿水，用牛皮紙蒙在壇口上，放在砵谷、木屑或雜草火堆里煮開，用一根竹管一頭橫豎劃個十字口，夾上兩塊篾塊兒插進壇里，客人們興致來了就去嘍嘍幾口兒，有人會回味無窮地發出“啞啞”的聲音。

如今，物質條件極大豐富，散落在鄉村的小酒廠繁榮起來，場街集市上到處都在賣糧食酒、現烤酒、窖藏酒、洞藏酒、泡制果酒等，釀酒的工藝都差不多。

因原料產量高、成本低廉，紅苞酒是鄉村最為

廣泛的烤酒，酒味淳朴清甜、略帶苦澀。

苞谷酒又稱“苞谷燒”，外觀橙黃色，澄清透明，酒味醇香，味道甘甜。苞谷酒含有多種維生素和氨基酸，營養豐富，贏得了人們的喜愛。

高粱酒基本上算高端酒了。高粱含有獨特單寧、花青素和礦物質，其出酒量和香味特別好。高粱酒酒體晶瑩醇厚，香氣醇和悠久，口感綿柔順滑，酒味全面，呷品一小口兒，不割喉不上頭。高粱酒可現喝，亦可勾兌或窖藏，民間很多地方都有釀制“女兒紅”“狀元紅”的習俗。

我不會喝酒，却拒絕不了酒香，每遇酒作坊飄逸的酒香，就會前去觀賞制酒過程，也會裝模作樣地品嚐一點，評說一番。

酒香迷人，人自醉；小酒怡情，大酒傷身。好酒雖好，切莫貪杯！

（作者單位：重慶市萬盛经开区規劃和自然資源局）



你們所說的寫作(外二首)

□吳向陽

在稿紙上放入一條河流
再放入一些散漫的流動和一些隔河相望
再放入一些船和一些彼岸
看着船上的人，看他們出發，看他們懊悔啊自責啊
也是挺好玩的
在河岸放入一些無用的物件
比如：夕陽，菜市的吵鬧，或者年輕人的歡愛
在天上放幾朵白雲，或晴或雨，由它們去吧
再放入一些溫度，放入鳥在天上飛，人在地上走
這時，我已經放入了我完整的一生

父親這回事

這世界是一雙你穿壞的皮鞋，你沒捨得扔掉
你把它留給了我。你找了一個離遠方最近的地址，住下
你沒有給過我詩歌、雲嵐，或者被霧氣覆蓋的山頭
我至今不知道它們來自哪里
但我們在一起的那些干旱的季節，你教會我用雨水跟土地對話
沒有你的日子過得有些緩慢，它們像在路上睡著了的子彈
會遲鈍，會生鏽，但最終擊中我的那一刻，天啦，還是那麼有力
它們去碎我的心臟時，父親，你能看到里面的村舍和斜陽
這些都是你留給我的，我來還給你
我不過就是你隨手拋給我的今生的你的前世

向過去致敬

老是慢慢老的，却是突然意識到的
五十歲，我已經把日子用舊了
忧伤也所剩無幾
秋天冷不丁地接替了夏天
過去不是客觀存在的
你記憶是什麼，過去就是什麼
她不是客觀存在的
你懷念什麼，她就是什麼
歲月平長仄短

我抓住門框，生怕一松手
自己就會從時間里溜走
在白天我們去向不明
而夜晚，只夠用來沉默
這樣的一生，不過是使遠方
稍微近了那麼一點
就這樣定了：找一個吉日
狠狠地寂寞一天

（作者系重慶出版集團科技分社社長、總編輯）

一句台詞

□武輝夏

曾令弟是重慶著名的評書演員，他的一句台詞讓我感動了很多年。一天晚上，我和幾個朋友到古鎮磁器口玩，晚餐後出來散步。走到一座老宅院門口，黃葛樹下，一大群人圍在那兒聽評書，正是好友曾令弟大講古今。我不便打擾，便站在人群後面聽他講。這時，已近黃昏，燈光爍爍，人影晃動。不料，令弟早已瞄準了我。“砰！”他一拍驚堂木，抬手指向我，突然冒了一句：“武老師，你好！”眾人愕然，我却似乎中槍，內心一熱，滾燙的友情，讓我好感動！

（作者系重慶市政府文史館館員）

