幸得“初恋”心 白首不分离

吴春辉/口述　　首席记者　周 涛/整理

主角:吴春辉 ❤ 赵 艳

爱的婚话:世间自有真情在,相亲相爱到永远。

年龄:29 岁/28 岁

结婚日期:2011 年 9 月 13 日

因为初恋充满青涩的味道,男孩儿女孩儿都不太考虑现实和未来,虽然甜美、纯洁,但多半以分手告终。可是,我却很感谢那份初恋,因为它奠定了我幸福的基础。

忆恋爱
坚守让两颗相爱的心在一起

与赵艳相识于中学,对她有好感,我便鼓起勇气写下人生中的第一封情书。没想到,她也挺喜欢我。尔后,我们便一直都保持着书信往来,那段时间很令人难忘。

2004 年的 7 月,我参军入伍到了北方,她去了南方工作,铭心的初恋,也只能被化作相思。

有人说,地球之所以是圆的,是因为上帝让那些走失或者痴情的人能够重新相逢。2009 年的春节,当兵第五年我第一次探亲休假,临走时在她家门口遇见了她,那一刻我脸红心跳,激动得不知说什么才好,最后只留下联系方式就各自分开。

回家的路上,我反复想要不要联系她呢?她结婚了没有?没想到,想着想着她就打来了电话。“你结婚没有,我家里给我介绍了一个男孩儿,明天见面。”听到这里,我有些莫名忧伤,可正准备送上一份祝福,她却淡淡地说,“我已经跟家里说把这个婚事给推了,我还以为这辈子不会再见到你呢!我心里一直还住着你,你愿意跟我交往吗?”一席话,让我沉睡多年的心顿时跳动起来,我说:“我当然愿意,因为我对你的爱一直都在,只是上天却在这个时候安排相见,有点恨晚。”从她口中得知,自从毕业分开后,她心里一直在牵挂着我,因为她坚信,只要那份真情在,终有再相见的那一天。虽然她家人一直忙着给她介绍对象,而她总是以我要找的那个人现在部队当兵的理由给回绝,她也因此伤心过,因为等待的日子实在太长了。

重新见面的我们又要开始马拉松式的爱情长跑。现实的困难也无时无刻不在考验着我们,有时工作一忙起来,连续好几天都不能给她打电话,有时大项任务来临,原本计划的休假却一推再推,我也只好对她解释说:“选择了军人,就注定要长期地等待、牵挂,还要忍受寂寞。你不会后悔吧?”她沉默片刻后说:“爱上一个人就等于爱上了他的一切,我从没后悔过!”

在我当兵第七年,也就是 2011 年 9 月 13 日,我们满怀着幸福的喜悦终于走进了婚姻的殿堂,那一刻我们泪流满面,牵着她的手,我既激动又愧疚。愧疚的是,她把最美丽的青春都为我守候了,而我却不能给她花前月下的浪漫,激动的是,若不是她的坚守我的执着,可能我们早已形同陌路了。

话婚后
她从女人蜕变成了军嫂

到如今,我们结婚已 4 年,也生育了一个可爱的女儿,起名为吴锦源,锦源的寓意为锦绣良缘,但愿我们的婚姻能够恒久长远。婚后,我在军营服役,她在家里操劳,就连平时简单的逛街购物都要一人大包小包地往住在六楼的家里扛。但这些她从不对我讲,所有的困难都一个人扛。

记得有一次她感冒发高烧,既要照顾女儿还要独自去诊所里输液,乖巧的女儿都知道脱下自己的外套给妈妈盖在身上怕她冷,而我作为丈夫却不能陪伴她左右,当我知道这一切向她表达歉意时,她却说:“国比家重要,家里一切都好,你就安心服役吧!”

生命很短,真爱难求,我庆幸能够遇到一份真爱,她也时常为能成为军人的妻子而自豪,就像《妻子》那首歌里唱的,“这些年的不容易,我怎能告诉你,有过多少叹息,也有多少挺立,长夜的那串泪滴,我怎能留给你……”每当听到这首歌时,我都会热泪盈眶,因为我的妻子与千千万万的军嫂一样,用艰辛的付出换来军人的伟大,我用尽此生也无法报答。我无数次暗自发誓:不管再过多少年,在白云悬碧空的秋日,在夕阳恋红叶的午后,当我牵着她的手走下余生的时候,我还会用那份真情陪她一生一世。

我爱你,我那个伟大而又善解人意的妻!

征 集

来吧,晒出您家的结婚照

“秀婚照 晒幸福”。只要您的故事能给人以温暖,只要您的家风家教能给人以启迪,只要您的奋斗经历能给人以力量,都可以给我们讲一讲。

征集方式:

1.邮箱投稿:来稿(含结婚照及相关故事)请发送至 xywbnews@126.com,记得留下你的联系方式。

2.拨打本报热线:13526070110,我们愿意聆听您照片背后的故事。

记者逛市场

新鲜山楂上市 酸甜可口又养生

信阳消息(见习记者　郭晓雨)秋收是大自然给人类最好的回馈,瓜果蔬菜的成熟为市民的餐桌添上了不少美味。山楂就是这些美味中的一个,它独特的味道和吃法,为秋季的干燥带来了一丝丝的酸甜。

昨日,记者走访了我市各大超市以及干果店发现,在各色水果中,那又大又圆的山楂鲜亮透红,像一颗颗玛瑙似的,看得人口舌生津。4.9 元/斤相对低廉的价格,让不少喜欢吃山楂的市民,都忍不住购买了几斤。

在东方红大道的一家超市里,市民汪女士正在挑选山楂,她挑的都是没有虫眼、裂口,色泽鲜亮的山楂,而且不时还会把山楂放在手上捏一下。“山楂不要选那种软的,要挑硬一点儿的,挑选的时候掂量一下,选择轻一些的,而且那种个头不大不小的山楂比较好吃。”汪女士说。

在农贸市场,记者看到,有不少商贩都在卖山楂,而且价格大都在 5 元/斤,虫眼较少,色泽也很鲜亮。“这段时间,我的山楂卖得可好了,很多人都会来我这儿买山楂。”正在贸易广场便民市场卖山楂的刘大爷告诉记者,因为是自己种的,质量比较好,所以很多市民一买都好几斤。

通过采访,记者了解到,很多市民买山楂,就是为了做点儿山楂酱、果丹皮、山楂糕之类的吃食,虽然工序麻烦了些,但自家做的味道好又干净,吃着也健康。

山楂能降低胆固醇及甘油三酯,可有效防治动脉粥样硬化,并能起到强心和预防心绞痛的作用。此外,山楂中的总黄酮和脂肪酶还有持久降压和促进脂肪消化的作用。因此,高血脂、高血压及冠心病患者,可以坚持食用。

〉〉相关链接

山楂果酱的做法

用料:山楂 1000 克、白砂糖 80 克、冰糖 50 克

做法:1.将山楂洗干净摘去梗子,倒入不锈钢锅中

2.加入 1:1 的清水,加入白砂糖

3.用小火边煮边搅拌,熬到山楂很烂的状态,核和肉脱离,用漏勺将核过滤出来

4.然后在没有核的酱中加入冰糖,继续搅拌熬煮。汤汁也开始变得浓稠,坚持 10 分钟-15 分钟,熬到很浓稠的状态就可以关火了

5.量凉后装入玻璃瓶子或者碗中,放入冰箱冷藏密封保存,尽快食用。