



爱情在车祸后苏醒

私家侦探、情场报复……一切计划都因一起车祸而打乱，故事也就朝着意想不到的轨道而发展……

男子说：“跟踪你这么多天，我发现，你不是你丈夫说的那样，我发现你丈夫骗了我。”

“就因为这些？”美红不屑地瞄了男子一眼，“你不要说了，我明白你的意思。你要多少钱？”

“夫人，我真的没看错你！”男子向美红伸出了拇指说，“我不是贪心的人，你只要比你丈夫的高出两倍就可以！”美红问：“两倍是多少？”男子伸出一个手指。美红点点头说：“好。”男子喜形于色说：“夫人，你比你丈夫慷慨多了。”

看着男子那献媚的笑脸，美红感到一阵恶心，但她强忍着说：“我给你这么多的钱，要你为我办一件事。”

……第二天晚上，美红和丈夫送儿子顺利登机后，就从机场返回。丈夫驾驶着车，美红坐在副驾驶座上，眼睛始终盯着前方。汽车慢慢驶近环岛，美红的心跳得越加厉害，都快从嗓子眼跳出来了。但她并不后悔昨天的预谋。她期待着将要发生的事情，期待着丈夫被报复的快感！

男子嘴角露出一丝笑意，说：“请留步，夫人！”背后传来一个男子的喊声，声音很轻，却让美红止住了脚步。她慢慢转过身。男子三十多岁，五短身材，很壮实。幽暗的天光里，男子的胖脸隐着些阴险的东西。男子说：“夫人，我有话要跟你说。”美红很疑惑，此人我不认识啊！

男子嘴角露出一丝笑意，说：“不瞒你，我是私家侦探。”男子说，“你男人打算把我偷拍的照片拿到法庭上，做你们离婚的证据。”美红心里如十五个吊桶打水七上八下的乱，面色沉静。她责问男子：“你收了他的钱，不为他做事，为何反坏他的事？你的职业道德有问题！”

事了。”美红这时也看到了，通明的灯光里，一个人一动不动地躺在路中间，离那人十多米的路边，还横卧着一辆摩托车，摩托车轮子发出金属的寒光，丈夫立刻把车泊到路边，飞快下车，美红也紧跟随着从车里跑出来。

美红和丈夫到了那人身边，一股血腥味和刺鼻的酒气扑面而来，男子迎面躺着，一看此人，美红的脑袋蒙了一下，因为此人不是别人，正是昨晚收了美红支票要狠打丈夫一顿的那个神秘男子。看到丈夫那张成O形的嘴巴。美红也清楚，丈夫也认出了这个男子。

美红和丈夫把男子送到医院急救室，大夫一看，需立刻手术。男子因失血过多，要想手术，必先输血。美红和丈夫站在手术室门前，只听护士长对大夫说：血库来电话，说今天AB型的血全用完了，要和其他医院联系后，看看是否能从其他医院借来。大夫一听火了，吼道：“开什么玩笑，都什么时候了？时间能等人吗？”

是啊，大夫的话像一粒子弹一样打在美红的心上。她猛然想起，忙推开手术室的门，大声对大夫说：“大夫，我的血是AB型的，抽我的吧！”此刻正在烦躁的大夫听了，脸上顿时露出了喜悦。护士领着美红要走。丈夫突然伸手把美红拽住，说：“你不能抽，你太瘦

了，抽那么多血你身体受不了。我输给他，你知道，我的血也是AB型的！”美红看着丈夫，脸上荡起了久违的红晕。她对丈夫说：“咱们两人都别争了，为了救人，咱们两人一起去输血，好吗？”

丈夫点了点头说：“好！……”

男子得救了。手术后的第二天，男子就清醒过来了。

护士对男子说：“你真是幸运啊，要不是那对好心的夫妇，你早就见马克思去了。他们给你交的住院费，最感人的是他们两人都给你输了血。”男子说：“我一定要报答他们。你能帮我找到那对好心的夫妇吗？”

护士说：“他们两人是开着车来的。一看就是一对好夫妻，女人瘦瘦高高的，长得很洋气很高雅。眉心长着一颗黑痣。”男子心里豁然一动，忙问：“是不是男的长得斯文，中等个，戴一副金丝边眼镜，开着白色奥迪车？”

护士说：“是的是的，原来你认识他们啊！”男子没吭声，只是在苦笑：怎么会是他们呢？……不久美红和丈夫各收到一张汇款单。一分不少，那正是美红和丈夫给男子的“报酬”。

孙传侠/文 摘编自《通俗小说报》(本报有删节)

原题：一对好夫妻

先睹为快

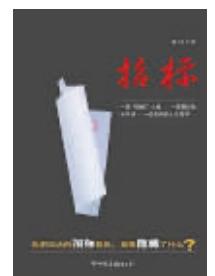


推荐指数
★★★

孩子还是要自己带

眼下关于富二代的报道一则接一则，但大多都是负面的，富二代俨然成了败家子的代名词。但是位于珠三角的顺德，这里的富二代似乎跟别处有些不同。这些富二代都是怎么培养出来的？请看2010年第1期的《名牌》。

推荐指数
★★★



推荐指数
★★★

招标

一个很平常的节水灌溉项目，不知不觉中变成堕落门，光明正大的招标背后，到底隐藏了什么？请看作家漠川是如何把这个中玄机呈现给读者的。

新阅读推荐

杞浓酒 枸杞鲜果酿造 营养又好喝 送给我最牵挂的人！

宁夏的枸杞鲜果
(只能保鲜8小时)

288小时控温发酵
(枸杞糖酿造成杞浓酒)

金灿灿的杞浓酒

喜讯
新春购杞浓
还有更多好礼相送

味美、营养、金色的杞浓酒

● 说到葡萄，人们都见过新鲜葡萄，也见过葡萄干，而说到枸杞，大多数人只见过枸杞干，极少人见过新鲜枸杞，因为枸杞鲜果的采摘周期只有短短十天，且采摘后只能保鲜8小时，之后就被迅速晒成枸杞干。宁夏的枸杞鲜果，8月成熟，如葡萄般大小，颗颗鲜红，汁多味甜，香气扑鼻，被誉为“果中圣品”。

● 酿造发酵的过程，就是糖转化成酒的过程。经过288小时控温发酵，枸杞鲜果中具有滋补作用的枸杞糖转化成了金色的美酒，其他的营养成分完全融入金灿灿的酒液中。

● 杞浓酒的酿造工艺不同于传统的枸杞浸泡酒，只有发酵酿造的杞浓酒，枸杞的营养成分才能有效析出，入口更加甘甜，回味留香。



杞浓

荣誉出品：江西江中食品有限责任公司 免费电话：8008691155 网址：www.qinong.com.cn

江中集团