



网曝刘翔与吴莎在斐济低调完婚
当事人辟谣:只是在拍婚纱照

翔飞人好事将近

在田径场上创造亚洲奇迹的“飞人”刘翔,近年来的情感之路却走得非常曲折。从与女演员葛天闪婚闪离,到今年1月份公布与撑杆跳运动员吴莎的恋情,刘翔何时再度完婚,让网友们操碎了心。昨天,一组疑似刘翔在斐济岛低调举行婚礼的图片新闻在网上疯传,但是随后吴莎和刘翔工作室纷纷表示只是在拍摄婚纱照。不过婚纱照都拍了,婚礼还会远吗?看来翔飞人好事将近。

现代快报/ZAKER南京记者 王卫

低调完婚? 人家只是在拍婚纱照

昨天,有网友爆料称,亚洲飞人刘翔和女友吴莎在斐济低调举办婚礼,并曝光“婚礼现场”照片。从照片来看,刘翔“婚礼现场”装饰得非常朴素,照片里刘翔身穿蓝色西服,为身穿白色婚纱的吴莎戴上结婚戒指。

随后,有记者联系到吴莎在安徽队的恩师王万培,据王教练透露,刘翔与吴莎二人只是在那里拍摄婚纱照,并非低调成婚。作为吴莎的恩师,如果吴莎成婚,王万培一定会在邀请的行列里,恩师未到现场,也说明刘翔、吴莎二人的婚礼还没举行。此外,刘翔教练孙海平从两周前就带着队员在南京集训,也并未听闻刘翔前往斐济结婚的消息。

另外从网曝的照片来看,刘翔、吴莎有一张身穿西装和婚纱骑自行车的照片,小清新的风格也的确像是在拍摄婚纱照。昨天晚些时候,吴莎本人也辟谣表示并非已经结婚,而是在拍婚纱照,刘翔工作室也通过微博表示:“婚纱照不是婚礼!等着看照片!”虽然刘翔、吴莎、王万培等相关人士并未透露二人婚期,但已经拍摄婚纱照,说明二人或许好事将近。

终成眷属 田径情侣婚期不远

刘翔作为中国甚至是亚洲“飞人”,除了引人称赞的竞技体育成绩外,两段感情也广为人知,其中,与女演员葛天的感情纠葛更是让刘翔一度陷入了巨大的非议之中。

2014年9月9日,刘翔通过微博

公开了自己的正牌女友,90后女演员葛天,并且公开了二人的亲密合影。但是很快有人发现,除了两人刚公布恋情时的甜蜜之外,两人互动和共同出现的时间并不是很多。2015年5月17日,刘翔举行退役仪式,当时还是刘翔妻子的葛天听到此事只是冷漠回应道:“祝他一切都好”,两人婚变的消息传出。之后,刘翔通过微博公布了自己与葛天离婚的消息,两人不到一年的婚姻画上了句号。

一晃半年过去,刘翔的感情生活渐渐淡出了人们视线。今年1月,刘翔再次通过微博公开了新一段感情,女主角是前国家队撑杆跳运动员吴莎。1985年出生的吴莎是一名安徽籍的撑杆跳运动员,她曾经夺得过2009年山东全运会冠军。据传闻,刘翔与吴莎在2009年全运会之后交往过。双方还曾一度谈婚论嫁,但这段地下情一直没有公之于众。

今年正值里约奥运会期间,刘翔参加了一档与奥运会相关的综艺节目,并且在综艺节目上佩戴婚戒,还公开表示“婚都结了还求什么婚”,疑似早已和吴莎领证结婚。昨天曝出刘翔与吴莎在斐济拍摄婚纱照的新闻,看来翔飞人最终还是找到了自己最合适的感情归属。



刘翔、吴莎二人在斐济拍摄婚纱照

现代快报社区惠民集市明天见,美味等你来!

12月3日,周六上午10点,现代快报旗下凤凰·亚夫优品将在奥体新城月安花园小区中心广场举办一次社区惠民集市,届时数十种有机农产品供读者选购,其中包含:果园散养老母鸡、8年不施农药化肥的越光米、溱湖八鲜之一的溱湖鱼丸,还有新上市的南粳46优质大米和新疆特级红枣等,让你买得舒心,吃得放心。

惠民集市地址:

南京市建邺区月安街28号月安花园 小区中心广场
(地铁2号线兴隆大街站1号出口往西北方向步行约10分钟,由月安花园南门进入)

集市时间 12月3日上午10点一下午4点30分

咨询电话 025-84783555

部分产品介绍



南粳46:由江苏省农科院于2004年育成,米饭晶莹剔透,口感柔软滑润,富有弹性。



溱湖鱼丸:溱湖八鲜之一,外表玉白,色泽诱人,口感绵柔,鲜嫩滑润,具有较强的韧性和弹性。



鲜银耳:是四川农科院监制、全国率先通过有机认证的鲜银耳。无农药残留,无任何添加剂。

越光米:

稻田已8年不用农药化肥,煮饭1:1放水,要泡45分钟,口感柔软,粘而不沾牙,有弹性,煮粥粘稠。

莱阳梨膏:

梨润堂传承太医秘方,遵循百年古法,利用现代化加工,九滤九炼,10斤莱阳梨才能熬制出1斤梨膏。

过冬补鸡汤,要“惠”买,要会吃

预订电话

96060 025-84783555

“一九一只鸡,快报有好礼”。本月21日就是冬至了,南京人素有“一九一只鸡”的风俗,从冬至开始每进“一九”喝一次鸡汤。现代快报旗下凤凰·亚夫优品现在推出“一九一只鸡”优惠套餐,精选句容戴庄有机果园散养老母鸡,让你整个冬天不用去菜场就能喝上放心美味的老母鸡汤!

有机果园散养老母鸡 身份信息

产地	句容市天王镇戴庄有机农业合作社
品种	江苏家禽研究所青壳蛋鸡,国家家禽基因库保留品种
饲养方式	鸡在果园放牧,长期吃到较多昆虫。鸡食是自种的有机玉米以及有机米糠,果园套种桑树,不用化肥农药,桑树叶加入饲料。
鸡龄	18个月以上
净重	约2.5斤
生产日期	接到订单当天现杀真空包装24小时内配送
口感	肉质细嫩,口感鲜美!

零售价:168元/只(配送) 148元/只(自提)



“一九一只鸡”,看看你的吃法对不对?

现代快报亚夫优品推出“一九一只鸡”套餐后,读者非常关注。日前,浦口59岁的读者刘先生致电96060告诉说,“一九一只鸡”的吃法,不是用焗,而是用蒸,否则达不到冬补的效果。刘先生说的做法是:选用农家散养老母鸡,洗净沥干,用大盆装好,在鸡腹放入生姜、葱、红枣、桂圆;大铁锅放水烧开,放上木蒸屉,再放入装鸡的大盆,盖上锅盖(建议木锅盖),大火蒸2到3小时。

刘先生说,在农村用柴火灶烧效果更好,可是城市基本找不到柴火灶,也很少有人家里用木锅盖,不过这个做法的关键就是用蒸——鸡汤全是蒸馏水渗入,喝时各人加盐调味,味极鲜,鸡肉一点都不柴,大补,身体虚弱者不宜多吃,否则易流鼻血。

优惠套餐计划

“一九一只鸡”
“每九”第一天当天现杀配送

自提:128元/只(五只起)

配送:148元/只(五只起)

无论这个冬天如何寒冷
无论冬至那天老母鸡是不是涨价
这都和你无关
因为你的鸡我们已经在句容戴庄的有机果园里为你备好。
详情请咨询快报热线96060或亚夫优品服务热线025-84783555。

预订电话:96060 / 025-84783555 预订请留下:货品+数量+姓名+手机+送货地址(仅限南京主城区,自提地址:置地广场现代快报社1812室)