



教师  
教师节

新一质 教一育一展一播  
世界，因您而美！

编辑 江 亨  
版式 梁 燕  
校对 毛凌波



▶▶在泸州市合江县一隅，有这样一位教师，她从小无手无脚，经过努力读书，最终圆了老师梦，并坚守讲台17年。她的故事让无数人感动。这个老师名叫杜宣梅，被孩子们亲切地称为“梅子老师”。

▶▶在教师节来临之际，华西都市报、封面新闻记者专访了“梅子老师”，听她讲述励志人生。

# 不向命运低头 “梅子老师”的励志人生

## 逆境中的顽强绽放

1984年，杜宣梅出生在泸州市合江县一个农民家庭。1岁时，一场重病夺去了她的双手双脚。

对于大多数人来说，走路、吃饭这些再简单不过的日常行为，对小宣梅而言却是难以逾越的鸿沟。“小时候，我扶着家里的几条长凳学走路，刚学那会儿，每走一步如同万根针刺在脚腕上。”当时，在她的袜子和鞋垫上，每天都能看到浸透的血。

7岁时，杜宣梅学会走路，也梦想着和同龄人一样上学，但家人觉得她没有手无法写字，更害怕她在学校遭到歧视，便拒绝了她的要求。

但倔强的杜宣梅偏偏要证明自己。“我没有手，就尝试用手腕夹起木棍在地上写字，无数次失败，又无数次重新拿起，直到手腕磨出老茧，夹木棍的地方勒出两道沟痕。”她说，那一年，她写出了人生第一个字，当她再次提出上学时，得到了父母的支持。

因为对“逆袭”的渴望，杜宣梅一直坚持读书，并考上了江西景德镇学院，更在大学毕业后再回到家乡教书。

## 师德的传承和爱的传递

在杜宣梅的成长历程中，有两个重要的人不得不提：一个是她的启蒙老师谭老师，另一个则是远在云南省楚雄州武定县的朱先生。

在杜宣梅的记忆中，谭老师爱岗敬业、关爱学生，因此也成为儿时照亮她心里的一束光。“谭老师是我的小学语文老师，那时学校的厕所在操场另一头，谭老师每天都背我去上厕所。”杜宣梅说。



杜宣梅在课堂上。受访者供图

趴在谭老师的背上，杜宣梅感受到了老师的温暖和力量，更在她心中种下了成为教师的种子。

朱先生则是杜宣梅高中时期的贵人。杜宣梅说：“那时父母无力承担我的学费。得知这一情况后，朱叔叔戒掉抽了20多年的烟，每月寄来100元资助我。”这份跨越千山万水的爱心，让杜宣梅顺利读完了高中，并考上大学。

除了这两位贵人，在杜宣梅的成长路上，还获得了很多人的帮助，这也让她下定决心，要成为更优秀的人。如今，杜宣梅在合江县人民小学教英语，是不少学生喜欢的“梅子老师”。

生活中，杜宣梅除了要照顾一双儿女，还

资助了一个孩子霜霜，帮助她完成了学业，最终顺利考上了大学。这个暑假，杜宣梅让霜霜回到家中，帮弟弟妹妹辅导作业。“这个夏天我们一家还去了云南旅游，享受难得的亲子时光。“霜霜和我很亲，一直都叫我妈妈，我心里甜甜的。”杜宣梅说。

从那个一直被照顾的人，杜宣梅变成了可以照顾别人的人。这份爱的传承，让杜宣梅深感自豪。

## 杜宣梅的多重身份

除了教师和三个孩子的“妈妈”外，杜宣梅还有更多的身份。

教学工作完成之余，杜宣梅在网上利用视频分享自己的日常生活与励志故事。她的视频迅速走红，吸引了大量粉丝的关注与点赞，成了网红“梅子老师”。

此外，杜宣梅还出版了个人传记《向阳而生》。这本书详细记录了她的成长经历与心路历程，展现了她在逆境中不屈不挠的精神风貌，目前销量已突破16万册。“有了版权费，加上我的工资，我可以更好地照顾3个孩子。”

作为四川省残疾人励志报告团的成员之一，杜宣梅还经常受邀到各大学校作演讲。她用自己的亲身经历，向大学生们传递着积极向上的人生态度与价值观。“我不伟大，但我一直告诉自己，要问心无愧地教书。我希望我的经历，能够激励更多的人积极生活。”她说。

在杜宣梅的身上，一直可以看到，努力的人终究会有收获，就像她在《向阳而生》中写的一样：“精卫可以填海，愚公可以移山，只要努力，一切都有可能。”

华西都市报·封面新闻记者 赵紫莹

# 举杯邀明月 共祝万事兴

“明月几时有？把酒问青天。”1076年的中秋，北宋诗人苏轼就着月华与美酒写下的《水调歌头》，字字珠玑，句句令人动容。明月千古无言，唯有逐年逐月有圆与缺。对团圆的期盼，从来都为中秋的圆月添了一些温情和低回。

“中秋”最早载于《周礼》，初唐时中秋才定为固定节日，然而中秋节的盛行却是从宋朝开始，据《东京梦华录》所载：“中秋节前，诸店皆卖新酒。”由此可见，中秋食月饼、饮美酒、赏明月之习俗流传久远。

有佳节必有美宴，中秋佳节的团圆宴虽不比年夜饭的丰盛，却因为明月的照临更需一樽佳酿相佐，无论是与亲人共举杯，还是拜月独酌，这份千里共婵娟的美好达观是连接过去与现在的情感纽带，也是诗人吟咏的灵感源泉。

## 月有圆缺 酿艺永续

回顾中国名酒全兴650年历史，全兴起于元末、盛于明清、兴于新中国建立之初。1963年，为提高酒类产品质量并推动酿酒产业发展，国家在北京举办了第二次酒类质量检评活动，史称第二届国家评酒大会。

在这届评酒会上，全兴大曲经专家团评分为91.93，并以“浓而不艳、雅而不淡”的美名夺得第四名，前三名分别是五粮液、泸州老窖特曲和古井贡酒，另有茅台酒、西凤酒、董酒同列为“老八大名酒”。

就是这样一杯来自成都的名酒，经历时代的跌宕，在恰当的时机又一次圆月如月，一举成名。1951年，成都的酿酒业仍然烧坊行会分散，窖池技艺百废待兴，曾经杜甫笔下的“万里桥边多酒家”人去窖空。成都市政府采用赎买方式接纳了水



品全兴 万事兴。全兴酒业供图  
匠心不变 好酒弥香

井街“福升全”烧坊和一个邻近的花果酒厂，成立了全兴酒业的前身——国营成都酒厂。

浓香酒的窖池必须不断代酿造，否则窖泥菌群失活无法酿出好酒。当时的全成都仅剩“福升全”烧坊的3个窖池，就是在这3个窖池的基础上，中国名酒全兴大曲经由一批匠人之手得以酒香再次飘扬。

彼时的全兴酒厂请回流散在各地的酿酒巧匠：汪孝忠、崔体泉、黄玉林……随着匠人们的归来，他们用智慧和勤劳为全兴抖落历史的风尘，使其昂首迈步走向现代。

有了老匠人的技艺加持，全兴用品质征服了市场，更征服了国家评酒大会的专家团。1963年11月，全兴大曲在全国第二届评酒会上，斩获“中国名酒”金奖，此后又在1984年及1989年再次获得“中国名酒”荣誉，成为行业屈指可数的三届中国名酒。

匠心不仅是对经典的坚守，也有着对创新的探索。“泰山不让土壤，故能成其高；河海不择细流，故能就其深。”尽管坐拥世代相传的精湛技艺与数百年老窖，全兴却依然秉承创业热情，不断吸收和引进新技术、新工艺，形成了“以我为主，博采众长，溶合提炼，自成一派”的创新发展风格。

从上世纪50年代，全兴首次参加四川名优曲酒工艺查定会开始，便与同行交流切磋，查漏补缺，共同进步，并不断总结过往成果经验，形成了“传世水谱、秘制双曲、超长发酵、降度储存”四大独家工艺，夯实了全兴的名酒品质基础。

全兴的“传世水谱”不仅在对酿酒水质严格优选，更有“一净五水六不同”法则，数百年来一直为业内惊叹。

当大多数酒选择在规模化的机械制

曲中酿造时，全兴酒却沿用古法遵循时令。于三月制出中高温桃花曲；等待三伏之夏制出高温伏曲，不同季节气候按不同比例碾碎混合，以此“秘制双曲”。

全兴酒90天的“超长发酵”，高出行业平均水平至少720个小时，令酒醇得以汲取精华，彻底酯化，孕育生香，赋予酒体圆润浓郁的风格。

为避免酒分子间的缔和遭到破坏，全兴还创先采用“降度储存”工艺，先将原酒降度，再行储存，让酒与水分子无间缔合，低沸点成分缓慢挥发与演化，成就圆融无碍的口感。

## 文化浸润 首创和润

从历史中走来的全兴，俨然是一座川酒技艺和文化的丰碑。它积聚了厚重的川酒文化，也在创新与开拓中淬炼了品牌力量，更形成全兴特有的文化属性。

2013年，全兴酒业经历市场蛰伏期后正式推出“和润型”白酒，成为中国白酒香型上的又一首创。历经650多年的打磨，全兴通过调配五粮、双曲、粮糠及粮曲等关键比例，形成了“清雅、圆润、和顺、悠长”的和润香特色。

三届中国名酒荣耀加身，650年的技艺传承，元明清三代的珍贵窖泥，还有一句响彻中华的“品全兴 万事兴”，全兴美酒清雅圆润与酒中蕴含的坚定和达观相得益彰。

青出于蓝而胜于蓝，名酒全兴的和润酒香在不同时境里始终如一。无论家人团聚还是朋友相聚，无论逢年佳节还是寻常春秋，无论月圆还是月缺，借满杯的全兴酒更可从容道出千百年来不变祝福：明月圆，人团圆；品全兴，万事兴。（广告）