

▶▶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

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

# 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)