



魏晓辉正在上课。



课堂上的魏晓辉幽默风趣。



学生们和魏晓辉亲如母子。



魏晓辉和她的5个学生。

# 手中的爱

文/片 本报记者 孔令茹 李岩松



大爱为师

“走进学校大门,迎面是一个大花坛……”4日下午,任城区特殊教育学校一堂语文课上,魏晓辉用手语、口语反复多次,但学生们还是说不好。魏晓辉走下讲台,逐一和学生们对口型、打手语,直到调皮的学生王家帅领着全班读出这句话时,魏晓慧才露出了欣慰的笑容。

魏晓辉是济宁市任城区特殊教育

学校一名语文老师,从教18年,一直与这些特殊的孩子们在一起。在普通学校,老师一句话可以告知全班数十名学生,但在特教学校,老师几乎每一句话都要说5遍甚至更多。魏晓辉班上的5名学生听力较弱,进校时他们已经接受了说话和写作能力的语言训练,但孩子们说起话来还是“咿咿呀呀”,日常教学中还是要依靠手语。魏晓辉说,之所以这样培养他们的语言能力和写作能力,是担心孩子们日后走上社会被人孤立,希望让他们具备多种与人交往的能力。

魏晓辉往届的学生有的正在准备

考大学,有的已经在学习各种技术,学生们积极乐观的生活态度深深感染着她。“说实话,初到这里很不习惯,孩子听不见也说不出,我打心里替他们着急。但现在,我最快乐的事情就是和孩子们在一起。”魏晓辉说,特教学校没有升学率,没有成绩排名,但是每个老师心中都有一杆“良心秤”。

“老师,就像我的妈妈,我爱老师……”4日,济宁市任城区特殊教育学校,9岁的听障儿童楚一帆吃力地说出这样一句话,又用手语比出了“我爱你”,魏晓辉紧紧将她拥在怀里,泪水瞬间模糊了眼睛。

## 中秋送礼大闸蟹 选择“蟹都汇”的5大理由

大闸蟹产富江南北乡,却是金圈人民都喜爱的餐桌美味。就连在富江南千里之外的济宁,这些天大闸蟹刚刚开捞,就已经卖得如火如荼,不少网购平台或实体店推荐的中秋礼品中,总是少不了新鲜大闸蟹的身影。

“为什么大闸蟹商家那么多,各地消费者却纷纷选择蟹都汇?就是因为我们的蟹有独家秘诀,总能提供消费者品质最好的蟹。”近日,济宁晚报记者专访金圈大闸蟹连锁机构“蟹都汇”济宁旗舰店沈圣强,他透露了蟹都汇在养蟹、选蟹过程中,有不少独家秘诀。

**秘诀1: 系出名门 来自四大优质湖区**

“不管是德惠大闸蟹,还是阳澄湖大闸蟹,其实白壳底都是一种学名叫‘中华绒螯蟹’的螃蟹。虽然品种一样,但不同的水养出来的蟹,滋味就不一样。”沈圣强说,真正的好蟹必须系出名门,即来自于好的产蟹地。产蟹地区之所以能出产好蟹,就在于那里独特的风物和水土。“蟹都汇的大闸蟹全部来自四大优质产蟹湖区:太湖、阳澄湖、高邮湖、洪泽湖,有最好的水质和生物链,最适宜大闸蟹的生长。”他表示,四大湖区水质都达到了居民饮用水标准,太湖是上海和苏州两座临市居民饮用水的主要来源,高邮湖、洪泽湖则是直接供应南京居民饮用水的

地。

**秘诀2: 用心喂养 一等鲜活食物喂出肥美**

上品大闸蟹不但需要有一个良好的产地,同时还特别需要精心喂养。沈圣强告诉记者,大闸蟹的生命周期是2年4个月左右,蟹都汇所养的大闸蟹在幼崽生长到一年之后即开始放到湖区养殖,养殖的过程需要百分之百的耐心和非常严格的喂养程序。大闸蟹的食物包括三类:一是豆饼、玉米,二是冻鱼、冻虾,三是鲜活饵料,如螺蛳、小鱼小虾等。在大闸蟹生长的不同阶段需要不同的喂养,各种饵料投放的比例都不一样,必须在全程随时检测,及时调整饵料的投放比例,最终养出来的大闸蟹味道才能更醇,长得更肥,营养价值更高。

**秘诀3: 层层选拔 个个保证必须是将军蟹**

经过精心饲养的蟹也不一定是个个都是上品,真正的上品还需要在这些蟹中挑选和筛选。每年九月份大闸蟹出湖的时节,蟹都汇都会派出经验丰富的师傅,前往四大湖区收购和选拔上品好蟹。“我们只收将军蟹,也就是蟹背上有两条红,屁股中间有个黑点的蟹,这样的蟹肉质鲜美和肥满,黄多肉嫩,回味悠长。”

去年,蟹都汇联合权威机构,共同总结发布了《好蟹白皮书》,总结蟹壳与腹部色泽、头型形状、蟹

体反应等多种选择标准。蟹都汇选择螃蟹,正是严格按照这个标准执行,除强化标准由相关检验检测部门随时抽检外,其余均由蟹都汇收购人员到每一只大闸蟹进行把关。从农户手中到专卖店,需要七个工序来把控,农户手中的产品大概只有40%的合格率,然后再从这40%产品中再淘汰20%,“整个过程中由我们的工作人进行全程跟踪掌握,确保每一只出品的大闸蟹都是上品。”

**秘诀4: 精美包装 全国通兑**

沈圣强表示,为了方便消费者中秋走亲访友送礼,“蟹都汇”在全国首先推出了金圈通兑的精美蟹券,有980元、600元、1000元、2000元等不同面值,消费者可以通过网购、实体店等多种渠道购买,一蟹在手,随时随地可到金圈任意一家“蟹都汇”门店换取好蟹。

**秘诀5: 吃不光的蟹存“银行”**

“为了让消费者随时都能吃到最鲜活的大闸蟹,我们在全国的900家门店都是‘大闸蟹银行’,随买随吃!也只有蟹都汇在金圈第一个做到的,不管消费者一次下单多少蟹,在门店都可以一次只提取部分蟹,吃不光的就继续‘存’在门店,随吃随提,随时吃最新鲜的大闸蟹。”

蟹都汇大闸蟹 2013 贵宾券 2000元

蟹都汇 真情·好蟹 大闸蟹全国连锁机构济宁专卖

蟹都汇大闸蟹 每年最先上市 珍品礼券 祝贵宾事事抢先

# 抢鲜一步

全国统一贵宾专线 地址:科苑路全聚德斜对过 (科苑小学旁)

## 400-000-0018

电话:3283598