



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。

# 手中的爱

文/片 本报记者 孔令茹 李岩松



“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，魏晓辉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，我打心眼里替他们着急。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。



魏晓辉和她的5个学生。

蟹都汇  
真情·好蟹  
大闸蟹全国连锁机构济宁专卖  
2013 贵宾券  
2000元

蟹都汇大闸蟹 每年最先上市 珍品礼券 祝贵宾事事抢先  
**抢占一步**  
全国统一贵宾专线 400-000-0018 | 地址：科苑路全聚德斜对过 (科苑小学旁)  
电话：3283598

## 中秋送礼大闸蟹 选择“蟹都汇”的5大理由

**蟹都汇大闸蟹**，是全国人民都喜爱的餐桌美味。就连在离江南千里之外的济宁，这些天大闸蟹刚刚开捞，就已坐卖得如火如荼，不少网购平台及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？就是因为我们在养殖上有独门秘决，总能提供给消费者品质最好的蟹。”近日，济宁晚报记者专访全国大闸蟹连锁机构“蟹都汇”济宁旗舰店店主董圣魁，他透露了蟹都汇在养殖、选蟹过程中，有不少都有独门秘决。

### 蟹都汇 1：系出名门 来自四大优质产区

“不管是阳澄湖大闸蟹，还是阳澄湖大闸蟹，其实归根结底都是一种学名叫‘中华绒螯蟹’的螃蟹。虽然品种一样，但不同的水养出来的蟹，滋味就是不一样。”

董圣魁说，真正的好蟹必须系出名门，即来自于好的产地。

产地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

蟹产区：太湖、阳澄湖、高邮湖、洪泽湖，有最好的水质

和生物链，最适合大闸蟹的生

长。”他表示，四大湖区水

质都达到了居民饮用水标

准，太湖是上海和杭州两座

城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源

地。  
**蟹都汇 2：细心营养  
—等鲜活食物做出肥美**  
上品大闸蟹不但需要有一个良好的产地，同时还需要细心营养。沈圣魁告诉记者，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苗生长到一年之后即开始放到湖蟹养殖，养殖的过程需要百分之百的耐心和非常严谨的养殖程序。大闸蟹的食物包括三类：一是豆饼、玉米，二是冻鱼、冻虾，三是鲜活饲料，如螺丝、小鱼小虾等。在大闸蟹生长的不同阶段需要的营养不同，各种饲料投放的比例都不一样，必须在全程适时检测、及时调整饲料的投放比例，营养养出来的大闸蟹味道才能更新，长得更肥，营养价值更高。

**蟹都汇 3：晨晨挑选  
个个保证必须是精良蟹**  
经过精心饲养的蟹也不一定个个都是上品，真正的上品还要在这些蟹中挑选和鉴定。每年九月份大闸蟹出售的时节，蟹都汇都会挑选出最饱满的螃蟹，野生四大湖区收购和挑选上品好蟹。“我们只收青蟹，也就是蟹背上两条杠，屁股中间有个黑点的蟹，这样的蟹肉膏肥厚实而肥满，黄多肉嫩，回味悠长。”

去年，蟹都汇联合权威机构，共同组织发布了《好蟹白皮书》，总结蟹壳与蟹脚色泽、头颈形状、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，除量化标准由相关检验检疫部门适时抽检外，其余均由蟹都汇收货人员对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%，“整个过程都由我们的工作人员进行全程跟踪掌控，确保每一只出品的大闸蟹都是上品。”

### 蟹都汇 4：精良质量全 国通兑

沈圣魁表示，为了方便消费者中秋走亲访友送礼，“蟹都汇”在全国首先推出了全国通用的精良蟹票，有380元、600元、1000元、2000元等不同面额，消费者可以通过网购、实体店等多种渠道购买，一票在手，随时随地可到全国任意一家“蟹都汇”门店换取螃蟹。

### 蟹都汇 5：吃不完的蟹 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’，随提随吃！您只有蟹都汇在全国第一个做到的，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螃蟹，吃不完的就继续‘存’在门店，随吃随提，随时吃最新鲜的大闸蟹。”