

管窥上海(122)

# 聆听上海新年音乐会

管天瑞 文/摄



时光荏苒,白驹过隙。2017年已是过去的一页,崭新的2018年正迎接我们的到来。跨年之际,正是演出市场最红火的时候,各家电视台有着自己的跨年晚会,元旦假期内的各色演出票房售罄,美妙的音乐与跳动的音符成为了献给人们最好的新年礼物。

在音乐爱好者的眼中,“爱乐乐团”早已成为一个特殊的符号与标志,但凡是以“爱乐”为名的交响乐团都绝非泛泛之辈,他们大都声名显赫,享誉国际。意大利爱乐乐团是意大利最为出色的交响乐团之一,他们是亚平宁半岛上最璀璨的音乐

明珠。1月2日这天,意大利爱乐乐团在上海交响音乐厅举行了一场盛大的演出,卷起了一股“地中海的音乐旋风”。

意大利被称为艺术的圣地,绘画、音乐、雕塑等方面的艺术形式都汇集在意大利这个魅力之都,并享誉全球,而意大利爱乐乐团在诠释意大利音乐方面独树一帜,他们的音乐有着浓郁的地中海风格,聆听演奏,沐浴在乐符的海洋中,蔚蓝色的浪漫情怀,海天一色,艳阳高照的纯美自然似乎跃然于眼前,触手可及。罗西尼、威尔第、普契尼三位意大利歌剧大师的代表作,是乐团永恒的保留曲目,可以说意大利歌剧音乐的精髓就在意大利爱乐乐团。

今年是意大利爱乐乐团来华演出的第十个年头,十年中两百多场的巡演,乐团从不放松演出质量,坚持原汁原味的意大利艺术特质的同时,也会配合一些地方增添一些中国元素,在满足观众的需求的同时,保持其艺术水准。这次新年音乐会上半场接近尾声时,指挥家巴兰在短暂退场后,身穿一身红色唐装重新入场,他用中文大声高喊“我爱中国,我是你们的朋友”,以表达对中国听众的

友好之情以及对中国的热爱。继而带来的四高人声配合交响乐的爱国情怀之歌《我爱你中国》,更是将全场气氛推到高潮。

印象中,每年的新年音乐会,小约翰·斯特劳斯的曲目始终是重头戏,这次也不例外,下半场演奏的乐曲中,他的曲目是最多的,足有7首之多。小约翰的舞曲与他人是不一样的,他的音乐可以令人沉醉,似乎有美酒一般醉人的芬芳,让人陷入其中无法自拔。

当熟悉的“蓝色多瑙河圆舞曲”响起,整个音乐会渐渐步入了尾声。意大利爱乐乐团再一次为中国观众呈现了异国风情的音乐魅力,这精彩纷呈的两个小时里,我们跨越了交流的障碍,音乐成为了在场所有人共同的语言,观众与观众之间,观众与演出者之间,演出者与演出者之间,皆因为音乐这根纽带而牢牢的系在一起。



## 用“互联网+”让群众办事更方便



“以前要是办理销售、购买危险化学品、易制爆危险化学品的情况备案有时候需要3、4天,现在好了,只要动动手指,在企业里就可以马上办理了,一天就可以搞定。‘最多跑一次’现在都变成‘一次都不跑’了,真是太方便了。”一企业的负责人徐小姐办完业务感慨道。

前不久,企业的徐小姐专门到平湖市公安局钟埭派出所学习了有关《浙江省易制爆危险化学

品流向管理信息系统》,并进行了实际操作,快速便捷的网上备案让徐小姐称赞不已。

自“最多跑一次”改革以来,为切实解决群众、企业多跑一次、白跑一次问题,钟埭派出所积极拓展,主动延伸,将易制爆危险化学品流向由线下申请改为线上申请,大大降低申请时间。目前已经对辖区内42家企业进行培训,借助“互联网+”,真正实现便民利民。 戈宇丽/文

阿奴平湖宁60

## 孙洪跃:做餐饮如做人 都要讲良心



“我是1985年城关中学毕业的,当时是全校第一届三年制高中,但是考取大学没成功。后来进入农机厂做了两年机修工,1987年进入麦芽厂烧了几年锅炉。”日前,我们走访到了平湖东临湖畔大酒店的老总——孙洪跃,听他讲讲从事餐饮业的心得。1993年,孙洪跃进入了平湖市政府第二招待所(华侨饭店的前身)工作,慢慢走上了餐饮业的道路。

“最开始在第二招待所还是烧锅炉,后来得了浙江省锅炉比赛的三等奖,受到了平湖市政府的

表彰,然后就做了工程部副经理,慢慢的也开始管起了餐饮。严格算起来,我做餐饮也有十几年了。”孙洪跃笑道。2017年,由于酒店关闭,员工团队无法继续维持,孙洪跃就萌生了创业的想法。“我们餐饮部这个团队是相当优秀的,就这样解散太可惜了,所以我就和其他人商量了一下,拉着原班人马在龙湫湾开了东临湖畔大酒店,主打杭帮菜和平湖菜。现在的经营状况也很好,基本上天天爆满,周末想要在包厢就餐都要提前几天预订。”据了解,东临湖畔大酒店总面积达1000平,有10多个包厢、一个多功能大厅,员工40多人。“我们的价格是比较亲民的,主要就是为了吸引广大工薪阶层来消费,让普通老百姓也能去得起酒店,但是菜品的口感和质量是绝对有保障的。”也正因为如此,酒店开业后没多久,由于生意火爆,接纳不了这么多客人,于是孙洪跃又在环城西路又开了博一阁酒店。

从事餐饮十几年,孙洪跃相当重视食品安全问题。“我每次进货都要检查供货商的索证索票,不好的食品添加剂我们绝对不用。每个月都检查有没有过期的调料、米粮,必须要确保吃到食客嘴

里的菜品是健康无污染的,最好还是绿色有机的。”他深刻地认识到,随着人民生活水平的不断提高,顾客们对餐饮的要求也越来越高,食品安全丝毫不能马虎。

孙洪跃为人相当随和、友善,员工都把他当成“家长”,而不是“领导”。他告诉我们:“我信奉的理念就是‘做事先做人’,先把‘人’先做好了,才能去做‘事’,才能做得好事情。对待员工的话,我认为做领导就是要大度,要允许员工犯错,但是必须要及时改正。”据了解,他给每个员工都买了意外伤害险,每次员工请病假他还会买东西去看望。

“未来,假如有更好的地理位置、更大的场所,我也会考虑继续开分店或者往其他地方发展。”孙洪跃表示。他坚信,没有倒闭的行业,只有倒闭的企业,餐饮行业随着经济的快速发展,还有很大的发展潜力,只要把菜品做好、把服务做好,就能立于不败之地。 章鸣泽/文



阿奴平湖宁公众号二维码