

“桥底音乐厅”传来银发之歌

壶东大桥桥底，一群平均年龄65岁的管乐爱好者在此演奏



在夜幕中演奏的管乐队。

〇〇全媒体记者 李恒宜

10月30日晚，在壶东大桥桥底，一群音乐爱好者在演奏《梦中的婚礼》《卡门序曲》《好运来》《刘三姐》等乐曲，小号、单簧、架子鼓、萨克斯等乐器传出明亮灵动的声音，吸引了不少路过的市民驻足，一些观众随着音乐摆动，沉浸其中。

“我们团队平均年龄65岁，我62岁，在队里还算年轻。”队长李拾生介绍，小学时他学过小号的基础知识，后来由于学业繁忙等原因没有持续学习，直到30多岁才开始系统学习。

“小时候家里没有条件买乐器，学的知识局限于课本里，每次看到乐器行陈列的乐器，我都心生羡慕。”李拾生

感叹。有一次他路过壶东大桥桥底，看到一支乐队在演奏，他深受感染。“后来我发现那支乐队的成员逐渐变少，我就想着组建一支新的队伍。”李拾生说，吹奏管乐对肺活量和体力的要求高，此前的乐队成员因年纪大而解散了。

2018年，李拾生与几名志同道合的管乐爱好者组建了新的公益乐队，起名为“爱情海管乐队”，聚集起附近的管乐爱好者，让桥底的乐声延续。

新组建的乐队成员活力十足，表现出对音乐的无限热情。“我们很多人都是从小受到音乐熏陶，大家因爱好而聚在一起，乐器早已成为我们的老朋友啦。”几名演奏者感叹道，演奏已成为他们生活中不可或缺的一部分，几天不吹奏

就浑身不舒服。

每隔一天，晚上8时左右，乐队在壶东大桥桥底集结，持续演奏约两小时。乐队成员既有多地市级歌舞团、文艺队退休的，也有退休后才刚接触管乐的。有的市民成了忠实粉丝，每次路过都驻足聆听，还有观众被音乐的魅力吸引，也加入乐队。

“现在乐队有30多人，有一部分零基础成员还无法进行齐奏表演，不过只要想学，我们都教。”李拾生说，目前每次表演都有10多名成员上场，零基础的成员要学3年左右才能跟上齐奏。

“我学习中音萨克斯八九年，去年听说了这支乐队，在夜色中演奏的氛围很好，于是加入进来。”60岁的朱丽萍说，她很享受音乐带来的快乐，有时也会拍一些视频发到社交平台上，与其他爱好者互动交流，有网友称此处为“桥底音乐厅”。

“我们到过许多地方表演，拍摄的视频有成百上千的点赞转发量，这让我很受鼓舞。”朱丽萍说，他们在游船上、在展览馆里、在年会中歌颂幸福美好生活，奏响岁月华章。随着受邀演出的次数增加，这支乐队不断发挥“银发力量”，为更多人带去音乐的欢乐。

鱼峰区养老院通过验收启用在即

为老年人打造安全舒适的新家园

近日，由广西建工集团冶金建设有限公司桂南分公司承建的鱼峰区养老院项目通过竣工验收，即将投入使用。10月31日，记者在现场看到，院内各项设施已基本完善，走廊扶手、无障碍通道等细节设置到位，绿化景观清新宜人，整体环境温馨整洁。

据了解，该项目位于柳石路市第八中学南校区旁，总建筑面积约3.5万平方米，地下一层、地上六层，设有单人间、双人间、三人间等多种房型，满足不同年龄层老年人的居住需求。院内配备医疗保健中心、康复理疗室、营养餐厅、多功能活动厅、书画阅览室、娱乐室、健身房及户外花园等功能区，为老年人提供集



居住、康养、休闲于一体的全方位服务。

鱼峰区养老院的建成，将为该城区老年群体提供一

个安全、舒适的养老新空间，进一步提升鱼峰区养老服务水平。

（全媒体记者 周宁 摄）

不仅吃水果 还能享受美

我市一些精品水果店配备切果员，为顾客制作特色果盒



造型丰富的果切。

〇〇全媒体记者 周茜
实习生 覃海落

随着消费需求呈现多样化，鲜果切、水果捞等即食水果产品在餐饮市场兴起。为此，一些水果店专门增设了“切果员”一职，根据顾客需求将水果切配、装盒，让水果既造型美观又便于食用。

10月31日，在城中区一家精品水果店，几名切果员戴上一次性手套和餐饮口罩，正低头忙碌着。只见手起刀落间，一个柚子被褪去外皮，露出饱满的果肉。随后切果员将果肉分两层侧放于盒中，顾客可开盒即食。

“人均一天要切近60盒水果，要做到切得快、切面光滑，全靠这8把利器。”有着7年切水果经验的何胜是店里的“金牌切果员”。

何胜介绍，厚重的菜刀用于砍椰青，西瓜刀专切西瓜、蜜瓜、菠萝等大水果，小直柄刀处理苹果、梨等脆果，剪刀用于剪取葡萄等成串水果，弯刀开菠萝蜜，挖球勺用于制果篮……每件工具“各司其职”。

在切果员看来，切水果是一门兼具实用和美观的手艺。何胜随手拿起一个洗净的秋月梨演示，他左手稳稳按住秋月梨，右手手腕发力，带动刀具呈30度的角度顺势削皮，左手同步转动秋月梨，果蒂处若有残留，再轻巧修补。随后，他将去皮的秋月梨四等分，竖切去除果核，再改刀切成大小均匀的块状。

“切水果也有‘标准’。”何胜用果签插起一块水果说，

每块果肉应以顾客能“一口吃完”为准。

草莓即将上市，何胜分享了切草莓的技巧：“从草莓蒂处斜切，切出的部分呈倒三角形，既能保证两侧果肉完整，避免浪费，又得到一颗造型可爱的‘爱心草莓’。”

另一名切果员黎远宗今年24岁，学习室内设计的他因喜欢烹饪和制作美感的食物而转行从事果切工作。为了精进技艺，他到外地学习切水果技巧。在他看来，成为优秀的切果员，熟练的刀工是“硬门槛”，此外还需要勤于思考。

“鲜切水果不只为吃得方便，也要满足消费者对美观和仪式感的追求。”黎远宗举例说，水果摆盘可按色系搭配，清新风格可选青提、无花果、燕窝果、火龙果等，秋冬果盘适合深红色调搭配，可使用苹果、脆柿和深色提子等。“易染色的水果要分开摆放，看起来才清爽整洁。”

记者观察到，切果员手上都有深浅不一的刀痕，不过他们都不以为然。“与可观的行业前景相比，这点伤可以忽略不计。”他们表示，近年来，郊游、婚庆等场景对鲜果切的需求大增。此外，一些特殊人群需要食用低糖水果，他们也适时增加“低糖果盒”等新品。

“水果切得多了，我已经形成肌肉记忆，切果时感觉自己像机器人。”黎远宗回忆，曾经有一名顾客看着他切水果，忍不住赞叹“切得好丝滑、很治愈”。黎远宗笑着说：“这句话我记到现在。”