台州"95后"获"新松计划"省赛金奖

共建文化示范区 共享文化幸福感

邱骁:自由歌唱 逐梦舞台

本报记者王佳丽

上个月,2021"新松计划"浙江省青年歌手 大赛落下帷幕。来自台州的"95后"歌手邱骁第 一次参加这项赛事,便以一首经典老歌《我愿 意》获得流行B组第一名,捧回了一个金奖。"拿 到这个金奖十分惊喜,对我来说是很大的鼓励 和肯定。"邱骁说道。

采访当天,因为感冒无法演唱,邱骁用手 机播放了他的作品。他的歌声十分抓耳,嗓音 浑厚而极具穿透力,在高音演唱时又充满强烈 的撕裂感,像无形的帷帐将听众"锁"在歌声里 无法游离,"唱歌是件很自由的事,是表达自己 的情绪、情感、心态的过程"。

去北京学习唱歌

邱骁第一次参加歌唱比赛,是读高一的时 候。那时的他并没有唱歌的经验,只是在小学 学过几年钢琴。但他还是在校十佳歌手比赛中 脱颖而出,获得了第一名。

到了高二,邱骁报名参加台州电视台举办 的素人音乐选秀节目。因为没有经验,这一次 的登台经历有些不尽如人意。但通过这个节目 的契机,邱骁认识了带领自己走上专业音乐道 路的启蒙老师陈伊凡——当时陈伊凡担任该 节目的专业评审。

"那时,很多人觉得唱歌是不务正业的事 情。幸运的是,我的父母支持我学唱歌的想 法。"之后,邱骁开始跟着不同的老师学习,在 经过尝试和认真思考后,他决定走"流行唱法"

2014年, 怀揣着音乐梦想和对自由的渴 望,邱骁踏上了前往北京的旅途。在北京现代



音乐学院,他遇到了音乐之路上的第二位恩师 王虹程教授。

邱骁就读的学校在专业教学方面实行"师 带徒"的方式。刚走进校园,所有学生都要面临 一场至关重要的"专业大考"——教师坐在台 下考核,学生们依次上去演唱并被现场评定为 ABCD四个等级,接着由教师挑选适合的学生 进入自己的小组。

"我当时被评为A级,很荣幸地被我们系主 任王虹程教授选中了。"当时邱骁所在的班级 有160名同学,仅有6名同学加入了王虹程教

在邱骁的记忆中,王虹程教授是一位有些 书生气,要求严格、做事严谨的老师。"王老师 对我们说,大学不仅仅是一个教技术的地方, 更是教我们如何从学校走向社会,如何始终保 持一颗'正'的心,这是最重要的。'

学艺先学德。在学基本功的阶段,非常勤 奋的邱骁也学会了不断调整自己的心态。"我 知道唱歌是别人无法从我身上拿走的东西。每 个人的节奏不一样,有的人是昙花一现,有的 人是厚积薄发,人们在不同时间里得到的东西 也是不同的。"在音乐之路上,掌声和唏嘘声常 常相伴,孤独和荣誉往往交织,"守正本心"才 是最重要的。

小城市里玩音乐

2017年,在家人的"呼唤"下,邱骁从北京

怎样既能自食其力,又能在台州这座城市 继续玩音乐?邱骁想到的第一件事,是开一家 音乐餐吧。

第一次创业总是伴着心酸和泪水,年轻人 的心高气傲在残酷的现实面前,只能败下阵 来。不过这次创业经历,让邱骁坚定了决心:把 自己擅长的事情先做好,要把心思更多地放在 "音乐"本身上。

就在这一年,在陈伊凡老师的推荐下,邱 骁参加了一个本土的音乐综艺节目,以新鲜的 面孔走进台州音乐人的圈子。不过真正让台州 大众开始认识他的,是2018年台州音乐台举办 的《我也是歌手》节目,他在这次比赛中拿到了 第四名。

"《我也是歌手》让我印象最深刻的是它的 专业——有人安排我拍写真,有人和我对接流 程,有人为我的舞台布置舞美。当舞台的灯光 打在我的身上,台下的观众都在安安静静地听 我唱歌,我一下子就被那个氛围感动了。这也 是我继续参加第二届《我也是歌手》的原因。 在第二届《我也是歌手》,邱骁获得了冠军。

随着逐渐被大家知晓,邱骁获得了更多机 会,事业也慢慢步入正轨。他创办了"骁音乐" 品牌,先后加入了台州市音乐家协会、台州市 流行音乐学会,并成为台州市文化馆"群星"歌 唱艺术工作室A组成员。

同时,邱骁成立了自己的工作室和培训机 构。"这几年,人们的观念渐渐发生改变,唱歌不 再是不务正业,而是人生的其中一种选择。很多 孩子在我这里学习唱歌,我也会给他们传递一 些正确的唱歌观念,比如唱得高不一定就是唱 得好,而要在你的音域范围内发挥到极致。"

而那个"想玩音乐"的想法也一直萦绕邱骁 的心头。"我现在在路桥区文化馆当唱歌公益课 的老师,之后也许会面向更多没有渠道接触音 乐学习的年轻人提供一些公益培训。"除了线下 公益课程,这颗年轻的脑袋里还藏着许多有趣 的想法:比如在抖音号开设线上直播教学,拍一 些教学视频;做一些台州本土宝藏歌手的访谈, 让更多人认识台州的歌唱爱好者;多做一些普 及性的分享,让台州的音乐氛围更浓。

拿下省赛金奖

在参加"新松计划"浙江省青年歌手大赛 前,邱骁先参加了路桥区的"十佳歌手"比赛, 获得冠军。接着,他又代表路桥区参加台州市 "十佳歌手"比赛,这场比赛中,民族、流行、美 声等不同唱法同台竞技,邱骁获得了大赛季 军、流行组冠军。

在此之前,他还获得过香港国际声乐公开 赛浙江省金奖、浙江省第九届群众声乐大赛青 年流行组金奖等荣誉。即便如此,谁也没想到, 他竟成为一匹"黑马",代表台州摘下了今年"新 松计划"浙江省青年歌手大赛流行B组的金奖。

"复赛成绩我排在第一,第一个上去抽签, 结果抽到了决赛第一个出场。"回忆起决赛的 情形,邱骁有些哭笑不得,第一个出场在歌唱 比赛中很不占优势。

而接下来的剧情则更加戏剧化。"唱歌的 时候并不紧张,但当我知道第二名的分数没有 我高的时候,我开始紧张了。"于是,这颗被吊 起来的心一直到全部选手的成绩出来,才彻底 放下。就这样,邱骁虽然第一个出场,但他的分 数超过了之后的每一位选手,捧得了桂冠。

总结自己获奖的经验,邱骁认为和乐队合 作的经验是其中一方面,"决赛是乐队现场演 奏,有些选手和乐队合作的经验不足,或者是 声音偏细偏轻,就容易被乐队的声音压下去' 另一方面,则归功于舞台表现力。"流行演唱, 有唱,也有演。我的老师张亚利教授除了在专 业技能上帮助我不断提升,同时也对我在舞台 上的肢体、动作、表情等细节进行着重雕琢。"

著名女中音歌唱家、流行声乐教育专家、浙 江歌舞剧院国家一级演员张亚利教授便是邱骁 音乐之路上的第三位恩师。"2018年,路桥区文 化馆邀请张亚利教授来做讲座。讲座现场,张老 师给我们几位歌手做了一对一指导。借此机会, 我认识了张老师。"之后,邱骁拜张亚利教授为 师,继续精进自己的专业演唱能力。

"我十分幸运,在不同阶段都遇上了对我 帮助很大的老师。"邱骁说。

不过,对他来说,更大的幸运,是他找到了 自己真正喜欢做的事情,并为之持续努力、不 断攀登。"能把喜欢的事情当作自己的工作,是 幸福的。唱歌是一件让人开心的事情,我期待 未来能有一群听众,安静地听我唱歌,能够欣 赏我的歌声,那一定是一件十分美妙的事情。

亲民许多,高端的食材也不再冷艳。"张友见解

吃,细心的食客会吃出一些酸味。金枪鱼与黑

猪肉如何配比,口感和口味才能达到最佳?如

何改进工艺,最大程度留存食材的营养价值?

为了解决这些难题,厨师们进行了反反复复的

以及超低温(-60℃)储存的金枪鱼,完整保留了

金枪鱼肉质鲜嫩的口感,加入芹菜、大葱、姜、 蚝油、料酒等辅料和佐料,以纯手工的方式擀

制饺子皮,包馅,蒸熟,热气腾腾的金枪鱼手工

"几乎每桌必点,还有不少顾客会打包,和家人

造型上为这道创新菜注入了巧思——用日出

花色的平盘作底,三层蒸笼装盘,寓意台州人

民的生活红红火火、蒸蒸日上。"我们希望,日

出而作、日落而息的人们,一次次回家,一次

次上路,这款来自深海的大众美味是终点,也

是起点……"

团圆时共享,或作为伴手礼分享给朋友。"

因为口味独特,这款饺子推出后大受欢迎。

此后,厨师们不断改良配方,也在摆盘和

张友见介绍,饺子馅选用散养的黑猪肉,

试验,最终摸索出了满意的独家秘方。

饺子就可以上桌了。

因为离开了深海的生活环境,金枪鱼蒸熟

释道。

在市民广场 走过台州四季美景



市民广场一角

本报记者陈 婧文/摄

一个城市,怎么能没有市民广场。 与人介绍台州的市民广场,我 更愿将其细分为市民广场的ABC小

从市府大道的地下通道出来,左 转,便是A广场。A广场也叫水景公园, 联通东商务区,广场上有喷泉、茶歇、 游乐和小商务区。

平日里,这片区域也是人最多的

来都来了, 先和广场上的鸽子们 打个招呼吧。鸽圈边上的小木屋有卖 鸽子饲料的,散养的鸽子被市民们喂 得肥美。小朋友们最喜欢周末拉着爸 妈到这儿:"小鸽子们会不会饿了,我 可以给它们送点好吃的吗?"

夏天的夜晚,鸽群旁还可以欣赏 一场灯火璀璨的喷泉秀——奇形怪状 的水柱加上五彩斑斓的灯光,今年喷 泉秀还换了新的样式和歌曲,又热 闹了不少。几乎每晚都会来广场 散步的大爷说,"还有英文歌,

'洋兮兮'的,可国际化了" 往南走走,穿过一片 拱形连廊,又是小朋友的 乐园——这片沙地是专 门供小朋友玩耍的。假日 里,不乏在其中泥打滚的 孩子们,还有拿着小铲子 互相打闹的,用小推土机希 望将小沙丘推成平地的,徒 手垒出小房子和奇怪建筑的, 也许下一个享誉世界的建筑大师 就要从这里诞生了。

往西走,穿过一片树林,有一座古 色古香的建筑,闹中取静,别有风味。 这就是台州首家以非物质文化遗产为 主题,集互动展示、宣传教育、创新研 发于一体的综合性场馆——台州市非 物质文化遗产展示馆。

进入台州市非遗馆,即见典型的 四合院格局,三面两层木质楼房围着 敞亮的天井,台州非遗的精华荟萃就 藏于这个小巧、别致的空间内。非遗馆 以"老台州人的一天"为展览主题,将 台州的非遗项目融合于清晨打拳、房 内理裳、外出聚会、享用美食、看戏哼 曲、秉烛夜读等生活场景中,以"老台 州人"的视角,带领参观者感受台州非 物质文化遗产的独特魅力。

最近,广场的小商务区节日氛围 浓厚,奶茶店、蛋糕店、鲜花店都换上 了红红绿绿的装扮,缤纷亮丽的灯饰、 彩带等装饰其间……小商户们在广场 上贩卖快乐,来往之中,也不缺热爱生 活的人。

广场两旁的树上挂满了星星灯。 人们对着市民广场的"星星树"许愿, 这么多颗亮闪闪的星星,心里的愿望 应该都会实现吧。

穿过马路,对面便是B广场。

B广场相比A广场的环形设计,显 得空旷了不少。B广场方方正正,两条 走道,边上是草坪,尽头处有两块连片

平日,这里是广场舞、滑板、轮滑、 太极爱好者们的聚集地,冬日的严寒也 阻挡不住市民们的热情。穿越过这片广 场,你可以感受到无比真诚的热烈。

这片广场里,有我最喜欢的两处

我喜欢散步,随意到处走走。人行 步道换了新的投影灯,每走过几步,地 面上便会显现出几个大小不一的彩色 爱心,像是散落在地上的粉色泡泡。再 看到身边牵手走过的情侣们,不免心 生羡慕:"牵着手一直走,一走就是一 辈子。"一路上留下的爱心,像是对路 人爱情的甜蜜见证。

另一处,是步道尽头水池旁的长 椅。散步疲惫后在长椅上坐一坐,放眼

望去,城市好像一整个包围在眼里。我 时常会坐着放空自己,周围是跳广场 舞的大妈大叔, 动感的音乐有时也会 让我心情起伏一下,再闭眼,嘈杂中又 可以回归最初的平静。

B广场又被称为文化广场,因为周 围林立着许多台州的文化地标。

左手面是市博物馆和市科技馆 带你领略台州的前世今生和未来科技 的浩翰;右手边是市文化馆和市图书 馆;中间还设置了城市艺术角,时常有 台州特色文化节目在此处展演。

西北侧是台州海洋世界,这里是 许多台州青少年对未知的海底世界最 初的记忆。这座都市水族馆,共有海洋 生物1万余只(尾),分为热带雨林馆、 珊瑚礁生物馆、海底隧道馆、海洋嘉年 华、海洋风情馆等海洋生物展示区域, 还有许多游乐设施,是大朋友和小朋 友们去了还想再去的海底王国。

向南走几百米,来到葭沚泾文化长 廊中段,看到一栋"虚实

结合、曲水倒影、馆 立画中"的双层黑 色建筑,便是我 国第一家玻璃 雕刻艺术馆 ——吴子熊玻 璃艺术馆。馆 内陈列了我国 著名工艺美术 大师吴子熊多 年来创作的玻璃 雕刻精品。以砂轮 作笔,用玻璃作画,飞旋

的轮峰、透明的玻璃,集东西 方艺术为一体,传统中透露着现代气 息,具有极高的艺术观赏性。

C广场在B广场尽头的马路对面, 地图上没有名字。不过,这片绿色的大 草坪,承载了台州市民一整个春天。

几户人家带着各自的小朋友,三 两闺蜜或是几对小情侣,草坪上洋溢 着台州人的"馁滋滋"。摊一块野餐巾、 搭一处小帐篷,享受慵懒的周末时光。 春天的午后,你若来得晚些,便只能靠 路边坐着了。

今年春天,我也与闺蜜在这片草 坪上感受迎接春天到来的仪式感。我 们买了蛋糕,闺蜜自己做了土豆沙拉 和三明治,大家聊天聊地,累了就躺倒 在草坪上,抬头看,满眼都是蓝天白 云。边上,小朋友互相追逐、吹着泡泡, 还有被爸爸们带着放风筝、玩游戏的, 妈妈们便在一旁用手机记录下这美好 的瞬间。

以前在外求学工作,追求大城市 的高楼伫立和繁华,总想着留在热闹 的地方。而在这时,闻着青草香,看一 眼身边的好友,不禁感慨:"生活的美 好不过就是眼前这样,台州'真香'!'

广场附近必然也是美食云集。 爱华国际酒店楼下的港式茶餐 厅,是老台州人对"早茶"的偏爱,开了 这么多年,环境没变、口味没变,人来 人往,依旧得乖乖等位排队;马路对面 的"新荣记"是台州人宴请的"天花 板",一旁的青悦城商场还有旗下的 "荣小馆"和"荣记火锅",米其林和黑 珍珠在台州也是"张嘴就来";广场西 路一条街遍地的台州海鲜排档、面馆、 烧烤,各种选择应有尽有,随便进一家 小店,都别有风味;东商务区更是各国 料理、各路小吃的"天堂",日料、泰料、 西餐、烤肉、火锅、麻辣烫、热干面、瘦 肉丸、螺蛳粉……只有你想不到,没有 这里吃不到的。

水景公园、文化广场、大草坪…… 市民广场,见证着台州春夏秋冬的美 景。不紧不慢,台州的千幅面貌都柔软

一起来市民广场,感受台州人独 有的"归属感"吧。

金枪鱼水饺:深海的馈赠 团圆的滋味

本报记者陈洪晨

饱满的馅,薄薄的皮,一家人围坐在一起, 大口吃着热气腾腾的饺子,聊着繁忙一天的新 鲜事——寒冷的冬日,最温暖治愈的画面莫过 于此。

在"百县千碗·鲜在台州"美食大比拼的舞 台上,一道名为"蒸蒸日上"的手工饺子,入选 了"海味椒江"美食名录。饺子是天南地北、千 家万户常见的传统美食,这道"蒸蒸日上"的独 特之处,在于以来自深海的金枪鱼入馅,鲜而 不腥、香而不腻。

蔚蓝色的门面,栩栩如生的海鱼模型在墙 面上摇头摆尾,仿佛下一秒就要高速游动,在 浩瀚海洋里消失得无影无踪……走进椒江海 钓人家主题餐厅,浓郁的海洋气息扑鼻而来。 该餐厅以深海鱼为特色,食材来自老板和海钓 俱乐部钓友们出海的渔获,金枪鱼正是该店的 招牌之一

金枪鱼又名鲔鱼、吞拿鱼。作为洄游性鱼 类,它们拥有纺锤形的身材,是游速较快的远 洋鱼类之一。它们是海洋里活跃而敏捷的捕食 者,以各种中层水域和表层鱼类为食,包括螃

蟹、虾、鱿鱼、甲壳类、鱼类等。 "处于食物链顶端的金枪鱼,吃起来味道 自然也是顶级的。"聊起这个每天打交道的"伙

伴",主厨张友见滔滔不绝。 一整条金枪鱼,由经验丰富的厨师凭借娴 熟的技术进行分解,每个部分最大程度地被利 用起来,才能让食客们以多种形式享用来自深 海的美味。

"寒冷的深海水域,使得金枪鱼的味道格 外鲜美。其中最好吃的就是肥美多脂的鱼腩 部分,价格也最昂贵。鱼腩颜色偏粉白,刺身 是最常见的做法。"取厚厚的一片鱼腩刺身, 辅以芥末、酱油等简单的调料,人口即化,味

道绝佳。 而金枪鱼头,占据了整个鱼身近三分之一 的重量,"诵常用来煲汤,烤着吃也鲜美极了"。

不仅如此,"金枪鱼的全身都是宝"。张友见 接着介绍:"鱼眼可以煲汤,有明目的功效;鱼下 巴可以烤着吃;鱼骨髓营养价值也很高……"

其余的部分,腌制、香煎等做法也颇受食 客欢迎。烹制好的金枪鱼,油脂从外到内渐渐 渗透,人口以后,一股浓郁香气在唇齿间久久 不散。还有纯金枪鱼肉炒制的鱼松,一口酥松

绵密的鱼香,叫人毫无抵抗。 除了绝佳的口感,金枪鱼最为食客们津津 乐道的,是它丰富的营养价值。据介绍,金枪鱼 热量低,富含蛋白质和不饱和脂肪酸,其中 DHA和EPA含量居各种食物之首。

2015年开始,张友见和该餐厅的厨师团队 尝试将深海鱼与本地的猪肉、羊肉、土鸡蛋、高 山有机蔬菜等乡土食材相结合,让来自深海的 美味鲜上加鲜,研发出了一道道名副其实的 "山珍海味"。

金枪鱼手工饺子,就这样诞生了。

"我们餐厅原本就有饺子这道点心,因为 选用优质的黑猪肉做馅,很受顾客欢迎。"把饺 子作为创新菜的"实验对象",一是因为

"金枪鱼刺身价 格较高,不是所有 顾客都会点。而 包饺子不宜用 偏肥的鱼腩, 反而金枪鱼 背部的肉,鲜 美度和油脂 感恰到好处, 口感细腻滑 顺,最适合做饺 子馅。这样一来,

