

你与南京的桥，有过怎样的故事

“桥见南京·金句漂流”线上征集活动启动：你的文字，将随公交穿行南京

征集主题

是小时候牵着父母的手走过长江大桥，听他们讲“争气桥”的往事；是坐着502路、520路跨江通勤的日日夜夜，车窗外的江水与晨光相伴；是轮渡汽笛声中的旧时光，听着火车坐船过江的传奇故事；抑或是如今穿过江底隧道、驶过新生圩长江大桥时的畅快与期待……如今，南京已建成公路、铁路、轨道交通过江通道共13处。每一座桥，都是一段流动的时光；每一句心里话，都是这座城市最动人的注脚。

即日起，扬子晚报联合南京市交通运输局、南京公交推出的“桥见南京·金句漂流”线上征集活动正式启动。一句话，一座桥，一城记忆。期待你写下与南京桥梁最真实、最温暖的那句话。你的文字将随公交车穿行南京，成为这座城市“流动的诗”。

扬子晚报/紫牛新闻记者 笪越



参与方式

投稿平台：扬子晚报、南京交通、南京公交官方微信、微博、小红书，任选其一。也可以拨打96096进行投稿。

投稿提示：带上话题“桥见南京·金句漂流”，方便我们找到你。

评选展示：将从来稿中评选出30条“最佳金句”，入选作品将统一设计为精美窗贴，张贴在读城主题公交的车窗上。

火车过江的百年变迁

“听爷爷奶奶说，以前坐火车轮渡过江，晃晃悠悠像坐船去远方；现在坐高铁过大胜关大桥，还没看清江面就到站了。”

南京长江大桥通车前，火车过江要把车厢拆开，用轮渡一节节运到对岸。1933年铁路轮渡栈桥建成，连接津浦线与京沪线，渡江虽只要20分钟，但装卸固定车厢却要3个小时。1934年，上海至北平开行直通客车，旅客无需再提着行李换乘。这项工程曾被评为1927—1937年中国“十大工程”之一。

1968年南京长江大桥通车后，铁路轮渡逐渐退出，1973年停航。如今高铁从大胜关铁路桥上驶过，过江不过2分钟。

这段变迁史里，藏着许多人的青春与乡愁。把你的故事写成“金句”，“漂流”给我们吧。

跨江融合新生活

“以前到江北吃个猪头肉，绕大桥兜一大圈；现在一脚油门，肉端上桌还是热的。”

2025年，新生圩长江大桥通车后，六合与仙林的距离被

重新定义。有市民笑称“到江北吃猪头肉更方便了”，一句调侃背后是两岸生活圈实实在在地融合。家住六合的陈女士的母亲在迈皋桥开了家卤菜店，以前她往店里送东西得绕半个城，新生圩长江大桥通车后单程省了将近四十分钟，“现在周末回家带碗老妈卤的猪头肉，一路过桥到家，打开盖子还冒热气呢。”

古今地标两相望

“南京眼上走一走，回个头，内桥的石板路也走了千年。”

从南唐古桥内桥、竺桥，到如今成为城市名片的南京眼步行桥，南京的桥一头连着千年文脉，一头通向现代都市。在河西上班的“90后”姑娘小李每周都要经过南京眼，却直到去年才第一次去了内桥附近的老街巷，“站在内桥上观河水，才意识到一千多年前南唐的御道就在这里。现在周末没事就坐上100路公交车，从古桥逛到新桥，一座桥就是一段历史课。”

烟火公交·温情民生

“一担露水菜，一路烟火公交，过江去喂饱南京的早晨。”

每天清晨，八卦洲的菜农们挑着担子坐上公交跨江卖菜，车厢里飘着泥土和青菜的气息，这是南京最有烟火气的一幕。八卦洲菜农刘阿姨种了二十多年菜，每天早上五点半准时坐567路公交过江，她说车上总能碰到熟面孔，“老主顾都知道我坐哪班车，在菜场门口等着呢。有时候公交车上还能顺路帮乡亲们捎个包裹，司机师傅都很照顾。一条公交线，把我地里的菜送到了南京人的饭桌上。”

青春跨江·学府风华

“大学四年，窗外的长江大桥从陌生变成回家的路标。”

在南京大学浦口校区，有一群年轻人的青春记忆与跨江公交紧紧相连。高新线、131路、159路等公交线路载着他们往返于江北校园与江南市区之间，长江大桥见证了一届又一届学子的成长。南大校友小周回忆，那时进城都要坐很久的高新线，顺便充分观赏大桥风景。她说，毕业许多年了，每次路过大桥，还是会想起那些挤公交过江的日子——大桥没变，江水没变，只是车上的少年已经长大了。

“一名普通医生，痛了全城人的心”

网友泪别沭阳39岁儿科医生

“大家自发地在网上悼念他，去他家里、诊所那边送别他。有些宝妈本人来不了，就让骑手送花圈、白菊花给他，很多很多人……”8月16日，江苏沭阳县的王女士哽咽着说。这位让众多宝妈为之痛心的医生，名叫杨国辉，年仅39岁。8月13日清晨，他在骑车运动时突发意外，不幸猝死。一名当地儿科专家告诉记者：“他在当地儿科圈内颇有知名度。”

记者了解到，杨国辉是河

南周口人，南京中医药大学硕士研究生毕业。2013年加入沭阳县中医院，多次获院级先进个人荣誉，2016年起从事儿科工作。多年来，他坚持中医药配合现代医学循证诊疗，以次均费用低、输液少、抗生素和激素使用少的特点，赢得了广大家长的信赖。2022年，他被宿迁市总工会授予“五一劳动奖章”。此后，杨国辉开设了一家中医诊所。

王女士告诉记者，杨医生医

术好，找他的人非常多，有时凌晨4点就有家长来排队取号。沭阳本地一位宝妈介绍，杨国辉每周四休息，其余时间都在接诊。“有些小孩抵抗力弱，他怕交叉感染，就到室外给患儿听诊；有宝宝夜里发烧，宝妈半夜找他，他都会及时回复……”

采访中，很多患儿家长都会提起杨国辉的“棒棒糖”。张女士曾带孩子到他的诊所，孩子哭闹不止，她则手忙脚乱地哄孩子。没想到杨国辉并未催

促，反而从口袋里掏出一根棒棒糖，一边安抚孩子，一边继续问诊。待孩子情绪稳定后，才正式开始检查。

杨国辉去世后，这些就诊往事被众多家长翻出。有人在社交平台发布追忆视频，有人晒出过去的聊天记录。记者听到最多的评价是：他是一个值得信赖的好医生。一名网友在悼念文中写道：“一名普通医生，痛了全城人的心。”

扬子晚报/紫牛新闻记者 高峰

打车去南京南站 记者实测“避堵法”

记者了解到，当前正值暑运期间，南京南站客流量持续高位运行。即便是非高峰期，无论是南平台还是北平台，打车上平台均十分拥堵。有没有办法避开排队时间呢？有！不妨换个下车点试试。

除非行李多得搬不动，否则真没必要非挤在南平台门口。在打车过程中，可以把目的地定在南京南站旁边的“南京汽车客运站”，或者附近的其他站点，比如公交站。记者对比发现，从新华报业集团直接打车到南京南站南平台，要花32分钟；同样从新华报业集团出发，打车到南京汽车客运站，仅仅只需17分钟。

经记者实测，从汽车客运站下来后，只需要走一小段路，上个扶手电梯就能直达进站平台。最关键的是，这一路都有顶棚可以遮风挡雨，哪怕外面狂风暴雨，也不用淋湿一滴水。花5分钟走过去，有时比在车里干等半小时要划算一些。

扬子晚报/紫牛新闻记者 徐媛园



扫码看视频

苏州梭子蟹批量上市，晚到8天却更肥美

“蟹壳一捏就知道，今年这批梭子蟹比往年还要壮实！”8月15日上午，苏州南环桥批发市场水产区蟹池前人头攒动。受台风“白海豚”影响，今年的东海“第一网鲜”比往年晚了8天左右才运抵苏州——首批梭子蟹于8月14日凌晨到货，当天即被抢购一空。虽迟了几天，蟹肉却格外饱满肥厚，价格也比去年更亲民。

8月15日上午7点，在南环桥市场做了近二十年海鲜批发生意的摊主王先生抓起一只张牙舞爪的公蟹向记者展示。

他用力一捏蟹腿，壳硬肉满，“你别看它晚，梭子蟹在深海里多长了这么多天，脱壳更彻底，肉自然就紧实了。”王先生介绍，目前统货批发价每斤在30至35元，零售端品质上乘的大蟹可达60至70元一斤，与去年相比有所下降。

“清蒸最能验货，你们闻闻这鲜甜味！”在水产区，批发商李先生正忙着为顾客提供“现买现加工”服务。只见李先生捞起热气腾腾的梭子蟹，掰开蟹盖，饱满的蟹肉展现在众人眼前，肉滑壳亮，鲜香四溢。

现场扑鼻的鲜香很快引来众多食客驻足。家住姑苏区的市民陈先生正俯身围着蟹池仔细挑拣：“我昨天就听说南环桥到货了，今天专门赶早市来买，每年就等这几天！新鲜的梭子蟹鲜甜得不得了，迟到这几天真没白等。”一旁从园区赶来的年轻顾客姜女士表示自己不太会挑蟹，老板不仅手把手教她“看腹部饱不饱满、捏蟹壳硬不硬”的诀窍，还直接帮忙加工做熟。

实习生 凌晓檬
扬子晚报/紫牛新闻见习记者 梅方滢



梭子蟹上市