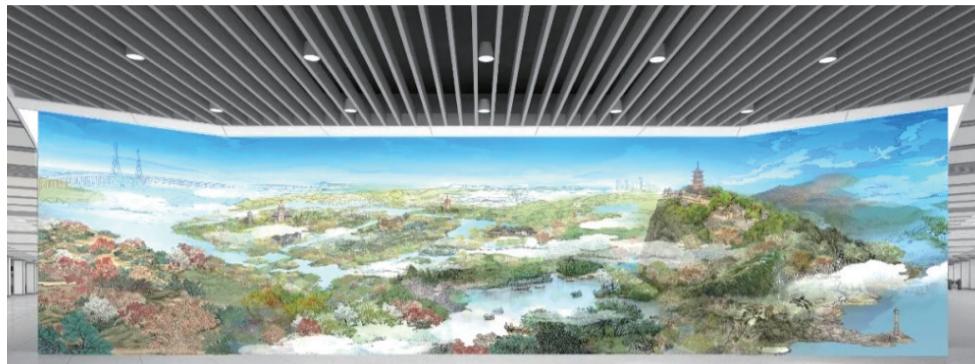


轨交1号线艺术墙方案公布

# 尽展江海大地形神气韵



《江海如画》效果图



《张謇文化》效果图



《繁华都市》效果图

**晚报讯** 为彰显江海特色,提高南通作为“中国近代第一城”的城市知名度与美誉度,轨道交通1号线在和平桥站、友谊桥站、文峰站3座车站设置文化艺术墙,即日起至4月7日,南通轨道交通1号线一期工程艺术墙设计方案发布,请广大市民提出宝贵意见(联系方式:807929426@qq.com)。

记者从轨道公司了解到,此次文化艺术墙设计邀请了国内知名设计团队,经数十轮方案创作及专家评审,并征求市相关部门意见,方案创作历时一年,最终形成了艺术语言各具特色、艺术表现精彩纷呈的独特设计。

和平桥站主题是“江海如画”。和平桥站为轨道交通1、2号线换乘车站,位于南通市老城区市中心,站点周边有南通电视

塔、濠河景区等,汇聚江海特色。艺术墙采用全景方式呈现南通风光,色彩以绚烂缤纷的景色为主,依据青绿山水平远式构图的搭配,呈现近景、中景、远景3个不同层次的景别,秩序中求变化,远观致广大之境,近看精微处不失分毫、紧扣主旨。画面左侧为沪苏通大桥横跨宽阔的长江,通吕运河与之交汇,川流不息的江水汇入大海;画面核心以濠河、五山景区为主;远景依稀可见现代化的南通城市群,云蒸霞蔚,蔚为壮观。采用高温陶瓷彩釉工艺烧制。

友谊桥站主题是“张謇文化”。友谊桥站位于人民中路与环城东路交叉路口,周边有钟楼广场、谯楼等近代建筑。2020年,习近平总书记视察南通,提出要传承和弘扬张

謇企业家精神。本站艺术墙方案设计以张謇先生在南通创建的23个“第一”为元素进行呈现,以江海浪花为造型元素进行贯穿,通过现代构成的设计理念,融合雕像画面的深浅层次变化来突出“张謇”文化的时代特征。工艺采用紫铜锻打、浮雕、透雕。

文峰站主题是“繁华都市”。艺术墙选取南通典型现代地标建筑代表,打造具备活力、缤纷、科技、繁华的视觉印象,创作重点表现南通新老城区商业、商圈繁荣发展的历程和景象。将概括的艺术语言与抽象城市画面有机结合,描绘融合当下与未来的繁华南通。通过炫彩的玻璃搭配灯光效果,体现“城市流光溢彩,南通发展出彩”的美好寓意。工艺采用彩色玻璃镶嵌。

记者蒋娇娇

南通报业大型线上分类信息发布平台,值得您信赖的“信息百宝箱”——

## “通通帮”线上推送

办理方式:一、南通日报微信公众号首页底部点击分类信息;二、南通发布APP首页底部点击分类信息;三、扫描右侧二维码。帮帮热线:0513-85118889



咨询请扫码

## 南通日报社遗失启事、公告刊登

办理方式:一、线下办理可至南通报业传媒大厦(南通市世纪大道8号)22层2210室;二、线上办理可微信搜索小程序“南通报业遗失公告办理”。刊登热线:0513-68218781



线上办理请扫码

友情提醒:有意在本栏目投放分类广告的客户,可至南通报业传媒大厦办理相关手续。  
招聘求职 保洁清洗 搬家搬迁 征婚交友  
家政服务 房屋租售 二手车讯 快餐外卖

创办十九年,数千对成功配婚,良好的社会口碑

鸿运婚介

凡来鸿运婚介征婚、交友的单身男、女照片或手机号都不会透露给其他人,这是我们的职责。  
承诺:不满意不付婚介费 微信号:18912286139 13962983156  
小石桥红绿灯东100米马路北四路车站楼上 征婚热线:85292569 15851252008

满意搬家

公司成立24年 专业搬家车辆8辆  
本地实体 日夜:85112772

## 清明祭英烈 云端寄哀思 我市青少年开展网上祭扫活动



**晚报讯** 网上祭英烈,云端寄哀思。昨天,通师一附一(6)班曹亦炜在电脑屏幕前参加了“清明祭英烈 丰碑励童心”——2022年江苏省青少年网上凭吊革命先烈活动,通过云端祭扫、线上课堂的方式表达自己对革命先烈的深切缅怀。

3月30日,“清明祭英烈 丰碑励童心”——2022年江苏省青少年网上凭吊革命先烈活动正式启动。“祭扫革命先烈的形式变了,但我们的崇敬之心不变。”曹亦炜

的母亲龚丽告诉记者,文明绿色的“云端祭扫”方式非常值得提倡,特别是当前疫情防控的关键时期,孩子居家就能身临其境,线上打卡全省各地烈士陵园,学习了解革命先烈的感人故事,在“云祭扫”过程中多了一分对人生价值的思考、一分对生命厚度的考量。

每一位革命先烈、每一个烈士陵园和纪念馆都是一本鲜活的教科书。海安新四军联军烈士陵园、南通市烈士陵园、吴庄烈士陵园、如皋市红十四军纪念馆……我市中小学生通过云端打卡南通本地以及全省各地86家烈士陵园和纪念馆,在庄严肃穆的仪式中接受“沉浸式”的精神洗礼。

记者卢兆欣

## 如何安全“嘬螺蛳”? 疾控专家来教你

**晚报讯** “一味螺蛳千般趣,美味佳肴均不及。”眼下,吃货们最期待的莫过于“嘬螺蛳”了。清明前后的螺蛳肉质紧致,又鲜又肥,因此民间常有“清明螺,赛肥鹅”的说法。2日,市疾控中心发布健康提醒:由于螺蛳通常生活在稻田、池塘、河沟等腐殖质较多的水底,因此存在重金属、细菌污染的风险,吃法不对还可能染上寄生虫。

那么,如何安全“嘬螺蛳”?疾控专家建议,首先,螺蛳买回家后不要立即烹饪,最好泡在滴了香油的清水中养半天以上,这样能使螺蛳吐净体内的杂质,食用时才没有泥土味。如果时间充裕,可以适当延长水养时

间,定时更换浊水,效果会更好。其次,重金属、寄生虫、砂石等大多富集在螺蛳的尾巴上,剪掉螺蛳尾巴,食用更安全,且容易入味。最后,螺蛳一定要彻底煮熟、煮透,螺蛳的生活习性和环境决定了螺蛳体内可能带有病毒、细菌、寄生虫等。如果吃了未煮熟的螺肉,很可能引发甲肝、痢疾等肠道传染病或寄生虫病。因此,螺蛳必须煮熟,烹饪时间一般需要20分钟,可以先焯水,然后高温加热炒熟、焖透。此外,死螺蛳千万不能吃。螺蛳肉主要成分是蛋白质,死后的螺蛳会产生毒素,不可食用。如果螺蛳在水中浮起,螺口处的盖子失去弹性或闻到有明显腥臭味,说明螺蛳已经死了,这种螺蛳别买,更不能吃。

通讯员陈未央 记者冯启榕