

## 2026年徐州春运圆满收官

## 客流平稳增长，多项数据刷新纪录

本报讯(记者 范海杰)记者日前从市交通运输局了解到,为期40天的2026年春运已落下帷幕,全市总体客流保持平稳增长态势,多项运输数据刷新纪录。此外,春运期间全市未发生重大交通责任事故和旅客滞留现象,未发生影响较大的服务质量投诉事件。

春运40天,全市累计安全发送旅客787.53万人次,较2025年同比增长0.70%;到达旅客731.85万人次,较2025年同比增长3.46%。今年春运铁路客运占比持续提升,民航保持较快增长,其中单日发送最高峰值为春运第22天(2月23日),发送旅客27.21万人次。单日到达最高峰值为春运第12天(2月13日),到达旅客22.40万人次。

铁路客运保持稳健增长,高铁出行需求旺盛。徐州东站发送量同比增长9.14%,到达量增长14.33%,增幅显著高于普速车站,反映出高铁在中长途出行中的主导地位进一步巩固。铁路客运量发送最高峰值为春运第22天(2月23日),发送旅客13.80万人次;到达最高峰值为春运第13天(2月14日)。

民航客运方面延续高速增长态势,吞吐量同比增长19.04%,增速在各运输方式中居首位。徐州观音国际机场航线网络持续优化,航空出行吸引力增强。过站

旅客有所下降,主要与航线结构调整有关。民航客运量最高峰值为春运第24天(2月25日)的1.83万人次。

城市客运保持双位数增长,地铁客运量同比增长16.96%,成为市民市内出行首选;公交客运量增长7.11%,与地铁形成有效互补。春运期间公交单日最高客运量为春运第20天(2月21日)的59.30万人次,地铁单日最高为春运第19天(2月20日)的60.35万人次。城市公共交通在春运集疏运中发挥关键作用。

受私家车普及、高铁网络完善等因素影响,传统道路客运市场份额进一步收缩。但公路客运在短途接驳、农村客运、定制客运等领域仍发挥重要作用。

春运期间,全市各交通部门单位多措并举,全力提升人民群众出行体验。公交集团开通16条公交旅游专线,打造“公交+文旅”畅游彭城新模式,文旅线路覆盖徐州主要景点和美食聚集地,日均运送乘客近3000人次,为广大大市民带来高品质出行体验;地铁集团安检流程优化,各站“彩虹信息驿站”持续提供导向信息服务,对老幼病残孕等重点群体提供票务协助、候车引导、行李搬运等温馨服务;出租行业协会在市区建设多处出租汽车“司机之家”,为驾驶员提供舒适的休息场所,在驾驶员聚集点免费送饭菜和牛奶;市港航中心设

立便民服务点,提供饮用水、充电、应急药品等服务,开展志愿宣传、服务、走访等活动,及时公开过闸计划、水位信息、天气情况等,方便船民合理安排行程;各客运站加大推广网络售票、手机开展“爱心系列”特色服务,为困难旅客提供帮扶,开展各类主题服务活动,如“情满旅途”“暖冬行动”等,增进旅客对春运的认同感,提升旅客服务满意度,全力打造“苏心春运”服务品牌。

春运期间,全市铁路、民航、邮政、港口运行安全,未发生较大等级以上安全生产责任事故。各地春运专班开展节前安全自查和检查,加强客运车辆安全管理,督促客运站严格执行“三不进站”“六不出站”规定,加强营运车辆安全生产动态监控,强化烟花爆竹等危险货物运输安全管控,确保相关运输车辆符合规定要求。

此次春运,我市以统筹联动的机制、严抓严管的举措、精准高效的保障、暖心贴心的服务,实现了平安、便捷、温馨的春运目标。下一步,市交通部门将总结经验,坚持用春运期间凝心聚力、通力合作的精气神和工作干劲,促进安全管理水平和出行服务品质再上台阶,为实现徐州高质量发展提供坚实的交通服务保障。

## 现做现蒸,减糖加馅,创新口味

## “徐州版”手工青团受青睐

本报记者 王艺宸

清明将近,“吃青团了吗?”悄然成为不少徐州人之间的春日问候。当草木清香漫进大街小巷,那一个个油绿如玉、糯韧绵长的青团,正以温柔的姿态,成为最动人的春日味觉惊喜。

清代袁枚在《随园食单》中写道:“捣青草为汁,和粉作团,色如碧玉。”寥寥数语,道尽青团的清雅与精致。青团并非徐州传统时令小吃,而是江南清明时节的经典食俗。随着南北美食文化交融,这抹来自江南的青绿悄然登陆徐州,从小众尝鲜迅速走红,一跃成为全城追捧的春日“限定美味”。

3月12日下午,记者来到位于风化街的小刘青团。小店门头不大,却香气扑鼻。操作台上,糕点师傅正专心制作青团,揪剂、按压、包馅、搓圆,手法娴熟一气呵成。店主刘女士介绍,店里坚持纯手工、每日现做现蒸,主打无油低糖,更贴合现代人的健康需求。青团的口味十分丰富,除经典的红豆馅料外,还有蛋黄肉松、辣条肉松、椰香紫米、芋泥等创新口味,单个价格在6—8元之间,刚出炉的青团常常很快就被选购一空。

“清明前后是销售最火爆的时候,每天能做300个青团,基本上天天售罄。”刘女士说,不少老顾客都会提前线上预订,还有许多外地食客慕名下单,一份份带



青团礼盒成为踏青、访友的时尚之选。受访者供图

着手工温度的青团被发往全国各地,让天南海北的人都能尝到这份出自徐州的春日清香。

在老徐州的民俗记忆里,清明时节的时令吃食,多是榆钱窝窝头、荠菜包子等带有浓郁乡土气息的美味。如今,青团的到来,为徐州增添了一抹别样的清新味道。记者走访发现,徐州各大商超、烘焙门店已纷纷将青团摆上显眼位置,沈大成、五芳斋等江南老字号备受青睐,本地手工青团则以新鲜实在圈粉无数。为了更贴

合本地口味,不少商家在保留江南传统工艺的基础上,根据徐州人口感微调配方,减糖加馅,让软糯外皮与饱满内馅完美融合。与此同时,线上平台订单连日激增,青团礼盒成为踏青、访友的时尚之选,也是年轻人社交平台上的春日“打卡利器”。

“以前需要托南京、上海的朋友代购,如今在家门口就能买到,特别方便。”90后杨女士道出了很多徐州人的心声,不知不觉间,青团渐渐成为徐州人春日里的一种美食习惯。

在传承经典的同时,青团这一传统小吃也在不断创新破圈。如今的青团早已不只是单一的时令点心,更成为饮食文化创新的“试验田”,在保留传统风味根基的同时,不断迎合着年轻一代的消费喜好。生鲜电商平台紧跟潮流,大胆推出腌笃鲜等新奇口味,将地方特色美食与传统青团巧妙融合,碰撞出意想不到的别样风味;还有不少品牌将中式糕点的软糯温润,与西式馅料的清爽细腻相结合,打造出咸蛋黄流沙爆珠、泰式鲜奶酪等创意新品,颜值与口感双双在线,一经推出便迅速走红社交平台。

美食虽好,仍需适量。青团质地黏腻,糖分、热量较高,老人、小孩及消化功能不佳者应少食慢咽,谨防噎食,儿童需在成人监护下食用。搭配清茶、蔬菜、水果一同品尝,更能解腻助消化,安心品味这一口属于春天的味道。

## 公示通告

徐州新盛泉冠置业有限公司开发建设的2022-115号七里沟片区东南C地块项目,我局分别于2024年8月6日、8月7日办理了规划总平面图批准和工程规划许可手续。现建设单位申请对该项目规划建筑设计方案及工程规划许可进行变更,主要变更内容如下:1.保留9#楼西侧、物业管理用房南侧三处风雨连廊,其他风雨连廊取消;2.2#、4#、11#楼取消采光井,上盖封堵后布置景观绿化;3.3#楼取消采光井,建筑空间并入单元入口门厅,11#楼增加单元入口门厅;4.2#-4#、

7#-13#楼顶玻璃护栏调整为金属栏杆;5.10#楼一层配电室及PI#配电室外墙立面材质调整为真石漆。综上,总计容面积由75886.63平方米调整至75920.53平方米,总建筑面积由121651.06平方米调整至120713.49平方米。

经我局研究,拟同意建设单位申请。根据《徐州市规划局关于做好城市规划实施公开公示的若干意见》的规定,现将该项目的变更图纸进行公示,如公民、法人或者其他组织对变更有异议,请在公示期内向我局反馈。

公示地点:徐州市自然资源和规划局政务网站  
建设项目现场  
都市晨报

公示时间:自见报之日起十日

联系电话:83886039、83898286

电子邮箱:zrzyqs@163.com

通信地址:徐州市泉山区软件园C-2-C号楼8楼徐州市自然资源和规划局泉山分局

徐州市自然资源和规划局

2026年3月9日