无锡进入“春运时间”
预计12日起高速流量将显著增大

新春走基层

本报讯（记者 崔欣润 实习生 张洽洽）2月2日起，无锡进入为期四十天的“春运时间”。记者从市公安局交管支队获悉，叠加沪武高速部分路段封闭施工带来的流量转移，今年春运期间高速公路无锡段与城市快速路的通行将面临显著压力。当前我市高速流量总体平稳，预计节前的2月12日~14日，节中2月21日~22日，以及节后3月3日~4日迎来流量最高峰时期，春节期间高速公路主线日均流量同比上升20%。

市公安局交管支队相关负责人介绍，因沪武高速改扩建第二阶段的封闭施工，南京方向主线以及江阴段沿线收费站出口流量将转移叠加至京沪高速江阴段、沪宁高速东段、锡宜高速无锡段、沪常高速、通锡高速，导致东桥、硕放、无锡、雪堰、新安枢纽和太湖隧道段将成为大流量节点。同时，沪武高速南半幅临时通车路段还有半幅占道施工，对通行存在一定影响。在市公安局交管支队高速二大队指挥中心，记者看到，江阴大桥上双侧车道车辆均行驶有序，潮汐现象暂不明显。“因峭岐枢纽改扩建施工，沪武高速车辆无法直接转入京沪高速，今年京沪高速的车流压力将有所缓解。”市公安局交管支队高速二大队指导员殷俊介绍。当前京沪高速日均流量仍在9.2万辆次，到节前最高峰单日将突破12万辆次，节中高峰期（如2月21日、22日）将突破13万辆次。

沪宁高速也是常态化大流量路段。“平峰时期，沪宁高速无锡段日均流量为21万辆次，预计出行最高峰时期将达到28万辆次，如小年夜之前（2月13日）、大年初五（2月21日）。”市公安局交管支队高速一大队相关负责人介绍，车流较大期间，将不可避免出现车多缓行现象。

今年春运期间，我市高速增设新装备、暖举措，让春节之路成为通畅路、暖心路。“京沪高速上海方向1088公里发生轻微事故，需要警力处置。”情指中心指令下达，位于堰桥服务区的鹰巢打开“羽翼”，无人机升空，2分钟到达报警现场，对车辆抛锚及小型事故进行先期快处，提升通行效率。据悉，今年京沪高速无锡段新增7座无人机鹰巢，每座鹰巢可覆盖周围5公里。该线已有8座鹰巢，覆盖全线34.5公里的接处警需求。

梅村服务区的司机之家赶在节前“开张”，一名大货司机说，“在这里歇歇脚，能洗澡、能睡觉，像回家一样方便！”春节期间，新增设的司机之家将切实解决货车司机“吃饭难、喝水难、休息难、洗衣难”问题，减少司机疲劳驾驶的概率。此外，沪宁高速正加速装配猫眼灯和低位灯，用以保障夜间路面视线和消除桥下阴影。



回家过年

2月2日，在无锡火车站，两位小朋友跟随父母准备乘火车回连云港老家过年。

当日，2026年春运启动。

（还月亮 摄）



“春在梅里·年货集市”热闹开市

本报讯 2月2日，2026年“城门挂春联 江苏开门红”无锡揭联暨“我们的节日·春节”主题活动在梅里古镇热闹启幕。闻讯赶来置办年货的王女士，望着红底黑字的城门对联开心地说：“城门春联一挂，这年味就有了！”本次活动以“联”为媒，串联古今文脉，将民俗雅韵、道德弘扬与民生关怀融于一体，让传承3200多年的泰伯德治文化与马年新春交相辉映，也为古镇街巷添上浓浓年味。

现场揭晓的巨幅春联上联是“梅香古镇马耀新程三春有约江南景”，下联为“德润家园仁融邻里五福临门中国年”，由知名楹联家王金梁撰联，连续11年执笔城门春联的省书协副主席仇高驰题写，行书笔墨雅俗共赏，既勾勒梅里江南风韵，又藏着泰伯德治内核，更暗合马年奋进之意。“一副精心创作的春联，不仅是节日的装饰，更是一方水土历史文脉的凝练、共同情感的记忆与城镇精神气象的写照。”梅村街道党工委书记吴炜表示，“城门挂春联”活动已成为在传承中孕育的新年俗，在象征“至德名邦”精神的中华德城门前揭联，正是希望通过仪式化的集体见证，进一步擦亮“千年古吴地，梅里至德邦”的文化名片，弘扬谦让开拓的至德精神，筑牢文化自信根基。

揭联仪式结束后，“春在梅里·年货集市”热闹开市。梅村二胡、惠山泥人、锡绣等非遗技艺现场展示，吸引市民体验传统匠心；梅村猪头肉、水生面、盛记糕团等地方美食唤起传统味觉记忆；新吴区文化馆组织书法家现场写春联，用笔墨传递祝福。吴歌台旁，舞蹈《张灯结彩》、锡剧《锡韵乡情转不停》等节目轮番上演，营造出沉浸式新春文化氛围。

（刘丹/文 宗晓东/摄）

AI“掌勺”啥味道？
无锡企业研发炒菜机器人走红

本报讯 临近春节，无锡惠山万达金街的一家现炒浇头面馆里，午饭时分顾客盈门。后厨没有传统灶台上烟雾缭绕的景象，取而代之的是一台智能设备正在有序工作。顾客点单后只需几分钟，一道热气腾腾、香气扑鼻的现炒浇头餐就经由服务员送到了桌上。“出餐快，味道也挺好，与人工炒的感觉没啥区别。”一位顾客品尝后说道。

这家餐馆的“高效秘密”，在于后厨一位特殊的“员工”——由惠山经开区企业橡鹿机器人（江苏）有限公司自主研发的美膳狮AI炒菜机器人。店面负责人任先生介绍，把准备好的食材放入炒菜机的锅中，工作人员在控制屏上选择对应菜谱，机器便能自动完成翻炒、调味、控温等一系列工序。像一道青椒炒猪肝，大约三分钟即可出锅。“出餐速度稳定，更重要的是大大节省了人力成本，普通操作工经过简单培训就能使用，非常智能。”任先生表示，开业两个月来，面馆在AI炒菜机器人的帮助下，迅速站稳脚跟，频频吸引客户前来尝鲜。

据了解，2022年5月，橡鹿机器人总部项目签约落户惠山经开区，聚焦生活服务场景的机器人开发及场景应用，以人工智能技术结合物联网应用到餐饮生活服务领域，引领着数字化、智能化和场景化三化合一，产品涵盖AI炒菜机器人等产品矩阵，其自主研发的美膳狮小钢炮七大产品系列如今已在多种应用场景下得到市场认可。

目前，该系列产品已有多种型号，适用于不同规模的餐饮场景。在操作上，一名员工可以同时操控两至三台机器。自产品落地无锡以来，已有大约500台产品在本地各类餐馆、单位食堂及酒店的后厨“上岗”。

餐饮行业长期面临人力成本攀升、专业厨师培养周期长、出品口味因厨师状态波动等挑战。如何平衡效率、成本与“锅气”，成为行业思考的问题。橡鹿机器人瞄准这一需求所研发的AI炒菜机器人给出了一种解决方案。

该公司相关负责人王坤华介绍，美膳狮AI炒菜机器人并非简单地执行固定程序。其核心在于能够学习并复刻厨师的烹饪技艺。厨师可以将自己的炒菜手法，包括下料顺序、火候控制、翻炒节奏等“教”给机器人。机器人学习一遍后，便能稳定复现，保证菜品口味不出现较大浮动。

除了降本增效外，技术的精准性是关键。王坤华说，美膳狮AI炒菜机器人能够精确控制加热功率、投料分量和时间，将炒制过程中的温度波动控制在很小范围内，投料误差也极小，从而尽量让每一份菜品的味道保持一致。

据介绍，目前橡鹿机器人已服务了超1700个品牌，6000家门店。由于在AI控温、精准投料、搅拌技术等核心领域积累了多项专利，橡鹿机器人日前还受邀参与了《商用智能炒菜机》国家标准的起草制定工作，为其提供技术支撑。

（裘培兴、黄振）