

打卡稻草人、逛“晒秋”市集、尝“雨蛙田”新品……

南京红山森林动物园秋日玩法上新



“稻香丰秋”大自然生活节在红山森林动物园开幕



原切藕脆片、雨蛙米等在大自然生活节现场亮相

近日,50个脑洞大开的稻草人集体亮相南京红山森林动物园,在线上线下圈了一波粉。如今,这群“秋日显眼包”还在园内等你打卡,更多秋日玩法也来了。9月24日,2026“稻香丰秋”大自然生活节在南京红山森林动物园开幕。

逛一场充满田野气息的“晒秋”市集,尝尝从无斑雨蛙友好农田里长出来的丰收新品,听生态保护者讲述田间地头故事,还能看生物多样性展览、自然纪录片……活动将持续至10月20日,把关于稻田、丰收与野生动物保护的故事搬进动物园。

一片“雨蛙田”,从23亩拓展到121亩

无斑雨蛙是中国特有物种,曾广泛生活在水稻田中,是一种高度依赖农田生态系统的“生态指示物种”。随着栖息环境的变化,它们的野外种群不断减少。

2024年,红山森林动物园启动无斑雨蛙保护项目,在南京龙潭租下23亩农田进行生态耕种,并从23只无斑雨蛙蝌蚪开始人工繁育。目前友好农田已拓展至121亩,红山还与省农科院、农林大、生态环境部南京环科所等单位合作,探索从人工繁育、栖息地营造到生态农业的保护路径。

“保护和生产不是非此即彼。”红山森林动物园园长沈志军介绍,农田首先承担着粮食生产功能,同

时也是许多野生动物的栖息地。

今年秋天,“雨蛙田”也迎来了丰收。水稻、小麦、莲藕被制作成原切藕脆片、米酒、麦粒脆、酒酿、桂花玫瑰米露等产品,在大自然生活节现场亮相。通过这些来自友好农田的食物,红山也在尝试把“消费即保护”的理念带入更多人的日常生活。

把生态保护的故事,从田埂讲到动物园

当天,“生态友好分享会”同步举行。红山森林动物园救护中心主管陈月龙以《为雨蛙做的100件事》为题,分享无斑雨蛙从栖息地修复、人工繁育到种群保护的最新进展;山水自然保护中心主任赵翔从草场、农田等生产性土地出发,探讨保护与发展的平衡。

分享会还将在9月25日、26日及10月4日、5日继续举行,共带来30场主题分享。来自全国的专家学者,将围绕城市荒野化、青藏高原生态保护、高黎贡山社区共管、稻田共生等话题展开交流。

不只是“听故事”,市民还可以尝一尝来自不同友好农田的味道。9月24日至10月7日,动物园中心广场变身“晒秋”市集,12个生态友好摊位集中亮相。太行山深处不用化肥和除草剂的玉米、采用“稻鸭共生”方式种植的大米、来自生态茶园的天然茶皂,以及蜂蜜、果蔬、杂粮等产品纷纷来到南京。

一些农田里还藏着特别的“邻居”:红外相机记录下华北豹、豹猫、狗獾与庄稼共享土地,鸭子在稻田中取虫除草,七星瓢虫成为农田里的“护田卫士”……游客在购买农产品的同时,也能了解食物背后的生态故事。

50个稻草人,把秋天搬进红山

开幕式现场,此前备受关注的“稻草人大赛”迎来颁奖。

9月13日,50支队伍、200余名参与者齐聚红山,用稻草完成了一场秋日创作。亲子家庭、大学生、自然爱好者和艺术创作者脑洞大开,有人还原“蛙稻共生”的生态场景,有人把动物园IP、绘本和传统农耕元素装进作品。这些稻草人随后被留在园区集中展示,并在线上开放投票。“红山隔空结缘奖”“田间守护先锋奖”“野生动物友好奖”等六类特色奖项揭晓。

活动期间,园内还有不少秋日限定玩法。巨型雨蛙装置、仿真稻谷和南瓜组成的“晒秋”景观已经上线,游客还可以通过互动打卡领取限量“呱呱呱”草帽。

此外,由法国国家自然历史博物馆策划的生物多样性展览同步开展。来自国家级自然保护区、生态保护机构以及红山动物园的自然纪录片和生态影像,也将在园区展映。

现代快报/现代+记者 裴诗语/文 施向辉/摄

一只虾“烹”出多少新职业? 来看盱眙20万人的富民路

每逢苏超比赛日的晚上,盱眙“盱街”美食广场几乎座无虚席,十三香、蒜泥、麻辣的香气交织升腾。自开街以来,这里累计客流量超500万人次,总营业额突破6000万元,仅2026年5月1日单日客流量就达3.4万人次。

“盱”在盱眙方言里就是“吃”。一条食客云集的美食街,撑起来的是一条完整的就业链。掌勺的厨师、管品控的工人、供好虾的养殖户……在盱眙,一只小龙虾到底“烹”出了多少新身份?近日,记者走进淮安盱眙,探访这座苏北小城如何用一只小龙虾撑起408亿元产业集群,让20余万人端上技能饭碗,把“土手艺”练成了“金饭碗”。

现代快报/现代+记者 徐苏宁

好味道“练”出来

龙虾味道好不好,厨师很重要。韩伟晨的锅里,十三香龙虾香气四溢。他31岁,官滩镇戚洼村人,去年还在外地打工,如今是盱街龙虾店掌勺的。

为了能工作离家近,他拾起了盱眙人最拿手的看家本领。“上午在教室学配方,下午就可以到店实操,合格了就能获得全国通用的专项职业能力证书。”韩伟晨提到了在盱眙龙虾创业学院的培训经历。盱眙龙虾创业学院由盱眙技师学院和江苏盱眙龙虾协会共同成立,是集“产、学、研、创”功能于一体的综合型混合所有制学院。

“师傅带徒弟”的传统模式,在这里被拆解成标准化课程。一个零基础的学员,经过培训后能做出稳定口味的十三香龙虾。这不仅不是手艺,更是一个可以带走的“饭碗”。

截至目前,学院累计培训龙虾厨师2万人,带动就业近3万人;其中县人社局与学校合作培训“龙虾厨师”1.2万余名,每年都有2000多名低收入农户经免费培训走上经营和创业之路。

淡季的虾“飞”回来

小龙虾是夏季顶流,眼下天气转凉,“盱街”上的虾又是哪来的呢?在马坝镇省级龙虾全产业链标准化示范基地,技术员朱天昊向记者说起了这桩新鲜事:这里的虾苗会“坐飞机”。“我们每年4—5月把苗卖到东北,10—11月供应海南,一年种苗目标约1亿尾。”借助南北温差,盱眙搞起“飞地养殖”,把虾苗送到外地育肥,淡季再回购成品虾,既让异地养殖户安心,也保证本地一年四季有虾卖。

敢把虾苗卖向全国,底气是过硬的种苗。2024年10月,全国首个小龙虾新品种“盱眙1号”在这里通过农业农村部审定,50天养殖重量比常规苗提高18%以上,亩均增产18.68%。这片1200亩的基地由省淡水水产研究所规划设计,集聚了“三院一中心”,“国有公司+科研院所+科研人员”

的模式,把实验室直接建在了虾塘边。

科研人员育良种,普通农户学良法。基地同时承担着“盱眙龙虾共生种养员”省级劳务品牌实训任务,农户在这里学会标准化种养,再回到自家田里实践。“我们的目标,就是让虾农少走弯路,让每一亩田的效益最大化。”朱天昊说。

马坝镇永兴村村民周玉宝对此深有体会:“以前在外面打工,收入零散,回来后稳定多了。田间管理、技术要领、怎么喂饲料,都有技术员手把手教。”黄花塘镇的卢勇同样受益于县人社局的免费技能培训,专家从选种、投苗到水质调控全程指导,如今他的标准化“一稻三虾”基地已扩至620亩。

据统计,基地通过“公司+基地+农户”带动周边200余人就业,人均年收入超5万元。

新工种“涌”出来

让小龙虾打破“夏日限定”的关键一环,还有超级工厂的深加工。盱眙龙虾超级工厂占地369亩,总投资约12.5亿元。“液氮锁鲜技术能让小龙虾保鲜期延长到18个月,消费者买回去简单加热,口感基本还原现烧。”负责人芮锋介绍,过去盱眙龙虾受季节限制,冬季基本无货、价格波动大,“现在通过深加工,我们可以全年稳定供货。”记者在现场看到,一箱箱速冻虾尾正装车发往广东、四川、辽宁等地。“我们预计年产龙虾等水产制品10万吨,龙虾调料5万吨,年产值约15亿元,可吸纳就业2000余人。”

生产线建起来,新工种跟着涌出来。盱眙县人社局副局长孙磊介绍,他们实施“技能培训3310工程”,将盱眙龙虾超级工厂作为重点企业实训基地,新增食品加工操作工、水产品品控员、预制菜工艺员等特色培训项目;打通龙虾种养员、深加工产业工人、龙虾厨师、电商主播四类人才培育链条,推动盱眙龙虾人才培养从餐饮单一赛道向预制菜工业化加工延伸,支撑龙虾产业从“节庆经济”转向全年化、工业化。

一只虾能“游”多远?

一只虾,“烹”出了多重身份,背后是同一套逻辑:培训跟着产业走,证书连着就业路。截至目前,盱眙已常态化开展龙虾全产业链技能培训250期以上,累计培训各类产业人才近2万人次,带动全县20余万人依托龙虾产业稳定就业、持续增收。

跳出盱眙看全省。目前,江苏已培育劳务品牌312个,其中省级劳务品牌177个,带动就业近400万人、年产值超5000亿元。东台鱼汤面、邳州蒜客、海安茧丝绸巧工匠……一个个“土特产”长成区域名片。

夜色中的盱街,韩伟晨端出一盘刚出锅的十三香龙虾,红亮亮的虾壳映着灯光;不远处,冷链货车正驶上高速,把盱眙味道送往全国。手机成了新农具,证书成了新名片——技能改变命运、产业成就人生,这条由一只虾“游”出的路,正在向更多地方延伸。

萌兽也要欢度中秋

可爱小动物解锁节日限定大餐



水豚顶月饼



小熊猫添节日喜气



南美洲一候口福



企鵝好奇“研究”通訊員供圖

现代快报讯(通讯员 曹菁琳、倪雯 记者 严君臣)小动物们也过上了中秋节。9月25日,南通森迪旅游度假区的饲养团队结合各类动物的饮食习性,精心定制专属中秋限定美食,让动物们花式过节,也让人园游客近距离感受别样的中秋趣味。

园区内的网红水豚率先解锁可爱的中秋仪式感。饲养员手工

制作了月饼造型的粗粮窝窝头,健康适配水豚饮食。憨态十足的水豚不时将圆圆的窝窝头顶在头顶,慢慢悠悠踱步,软萌可爱的模样圈粉无数,成为园区中秋热门打卡景象。

小熊猫迎来精致的月饼水果大餐,多种新鲜时令水果精心搭配摆盘,色泽鲜亮、清甜爽口。灵动的小熊猫穿梭其间,悠闲采食,氛围感满满。一旁的南美貘专属餐

点更具匠心,丰盛的水果月饼大餐种类丰富,饲养员还巧用果蔬食材雕刻出“中秋快乐”的字样,诚意满满,节日仪式感拉满。

居住在森迪冰雪海洋乐园内的企鵝家族也拥有专属的中秋盛宴,饲养员以新鲜的多春鱼打造特色海鲜月饼大餐,贴合企鵝食性,让这群呆萌的小家伙尽情饱餐,欢乐过节。