

记者带您到沧州动物园去看一看——

大象和熊猫们,今年春节怎么过

本报记者 张倩 摄影报道

“发财,吃饭了。”

昨天早晨8点,沧州动物园饲养员程俊仓提着食物来到大象馆内。

听到招呼,名叫“发财”的大象向程俊仓走过来,伸出鼻子蹭了蹭他。程俊仓把食物放进食槽里,“发财”立即吃了起来。

今年春节期间,沧州90多名饲养员坚守岗位,为动物们精心准备了各种“新年礼物”,其中包括新玩具、“豪华大餐”等。

程俊仓说,自己与动物相处的时间,甚至超过了与家人在一起的时间。这些动物通灵性、有“人味儿”。

为猴子们亲手制作“新年礼物”

沧州动物园灵长馆里,两只绿狒狒在一个秋千上来回荡着。另一边,一只黑帽悬猴蹬着一个滚筒转来转去。

“这是它们给我们做的新年礼物。”饲养员许莉说,为了给动物们送上“新年礼物”,他们早早地忙了起来。购买材料、学习制作方法……3名饲养员用半个月时间,做好了一些玩具。

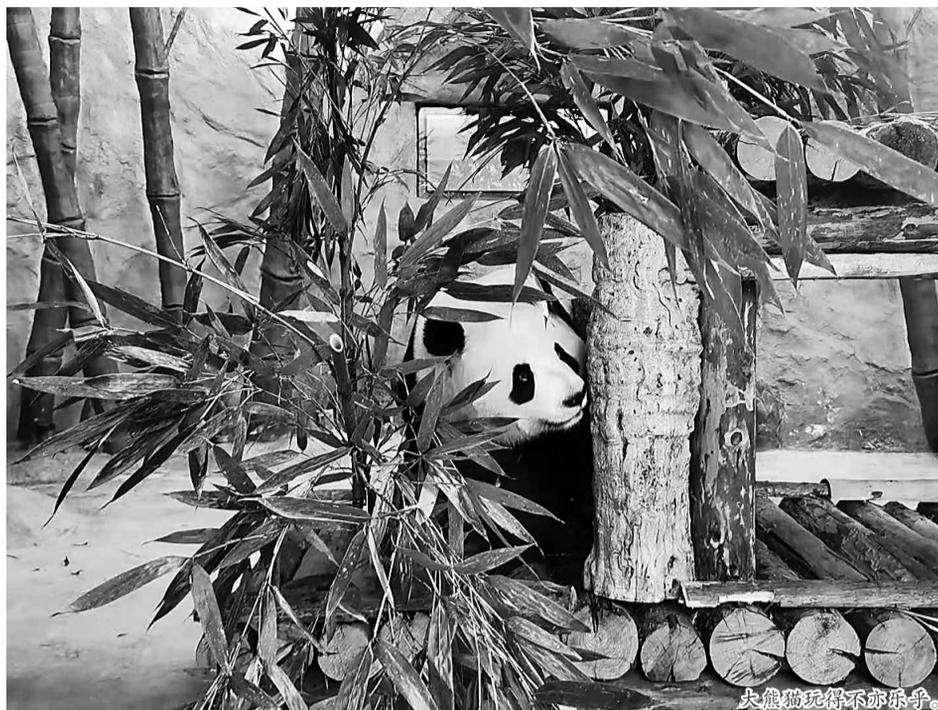
“有秋千、滚筒、单杠等。”许莉说,农历腊月二十九的晚上,他们将这些玩具安装好。动物们马上玩起了新玩具,有的动物为了争一个玩具甚至打了起来。许莉哭笑不得,忙不迭地出来“劝架”。

除夕这天,灵长馆的3名饲养员都没有回家,陪着这些动物们过了新年。下午4点50分,吃饭时间,除了平常的食物,饲养员们又拿来了开心果、核桃仁、火龙果、芒果等。对于这顿“年夜饭”,猴子、狒狒等动物都非常喜欢。

长颈鹿吃上“豪华年夜饭”

长颈鹿馆里有3只长颈鹿:“晶晶”“欢欢”和“乐乐”。饲养员张立新说:“它们已经熟悉自己的名字了,听到我们的呼叫会回应我们。”其中,“晶晶”性格更活泼一些,有时候张立新伸出手,“晶晶”就会主动靠过来。

“吃‘年夜饭’时,‘晶晶’最



大熊猫玩得不亦乐乎。



两只黑猩猩正在玩耍。



营养师程晓荷为动物们配制“大餐”。

激动。”张立新说,平常,长颈鹿主要吃树叶。“年夜饭”这一餐,可以称为“豪华套餐”。除了槐树叶、柳树叶、桑叶、柞树叶,还有苹果、香蕉、红萝卜、洋葱、芹菜等组成的水果蔬菜拼盘。

张立新几次把水果和蔬菜放进水果槽里,“晶晶”“欢欢”“乐乐”大块朵颐。“我把一些饺子放进食槽里,结果它们都不吃,几下就给弄烂了。”张立新笑着说,长颈鹿不爱吃饺子,更喜欢水果蔬菜拼盘。

给大象送上新年祝福

“发财,新年快乐!”除夕

夜,新年的钟声刚刚敲响,饲养员程俊仓提着“年夜饭”来到大象馆。大象“发财”看到他的到来,很是开心,用自己的长鼻子来回蹭着程俊仓。

今年春节,程俊仓早早地就准备好了“年夜饭”。“大象平常一天吃两餐,除夕夜加了一餐。”程俊仓说,除了平常的食物,他们还为大象准备了凤梨、甘蔗、西瓜等水果。

“‘发财’吃得很开心。”程俊仓说,大象比较通人性,会主动示好。犀牛和河马就“高冷”很多,它们不太爱理人,但是“脾气”不小。“饿了就会闹腾。”说到这里,程俊仓又笑了。

大象馆、犀牛馆和河马馆里,温度非常舒适。大象、犀牛和河马都是比较怕冷的动物。为了

给它们保温,场馆里采用地热采暖,天气寒冷时还会开启电暖气等设备。

怕它们“上火”,饲养员还会给它们喂食水果,并定时往馆舍里洒水。

熊猫的“年夜饭”需要严格控制

李鸣是四川成都大熊猫繁育研究基地派驻沧州展馆的饲养员。去年6月份,他来到沧州,今年是他在这里度过的第一个春节。

年夜饭,李鸣给熊猫“晶晶”和“小妮”准备了胡萝卜和南瓜,并精心做成了小熊形状的拼盘。

“熊猫的饮食控制得很严格。”李鸣说,尽管是“年夜饭”,也需要控制饮水量。“熊猫喜欢安静,我们不可以过多地打扰它们。”李鸣告诉记者。

李鸣等人每周都会给大熊猫制作新玩具,麻绳、竹筒、木桩……“晶晶”和“小妮”很喜欢,经常玩得不亦乐乎。

“第一次在离家这么远的地方过春节,我还是有些想家。”李鸣说,“与其说是我陪着‘晶晶’和‘小妮’,不如说是它们两个陪伴着我。”

过年更要注意动物的健康

除夕这天,兽医田京来巡诊时,发现一只河麂精神不振。田京来立即开始检查,河麂的鼻涕发黄,体温比往常也要略高一些。

田京来把这只生病的河麂带回兽医院,进行输液治疗,并在它的食物里添加了药物。这几天,这只河麂的状况逐渐有了好转。

“我们在年前备足了药物,其中包括抗生素、外伤药等。”田京来说,冬天向春天过渡的时节,一些动物容易患上感冒等疾病。每年到这个时候,他们都会格外注意动物们的状况。

田京来告诉记者,相对来说,涉禽类抵抗力更差,更容易生病。

对于这一点,涉禽馆饲养员吴凤杰感受非常深刻。“每次它们一生病,我心里就很难受。”吴凤杰说,她来沧州动物园已经4年了,每天和这些动物朝夕相处,早已把它们当成了自己的朋友、亲人。

扫码看视频 新闻料更多

过年了,沧州动物园的动物们怎么过年?吃得好不好?玩得开不开心?请用手机扫描二维码,观看现场视频。



新春走基层

天悦公司厉行节约出新招

推出小份菜 采用节水阀

本报讯(记者 张嘉慧)2月20日中午,大西洋喜事汇饭店的点菜师李坤正忙着为顾客点餐:“您好,我们推出了小份菜品,分量少一些,价格也更低……”据了解,推行小份菜品是沧州市天悦饮食服务有限公司旗下饭店厉行节约的诸多举措之一。

一走进大西洋喜事汇饭店的前厅,“合理膳食、适量点餐、节约粮食、反对浪费”等宣传标语就映入眼帘。大西洋喜事汇饭店前厅经理何永芬说:“我们在饭店醒目位置都张贴了宣传标语,摆放了提示牌,希望能提醒顾客适量点菜,杜绝餐饮浪费。”大西洋喜事汇饭店的菜品

展示墙有百米长,在五花八门的菜品中选出自己心仪的几道常常令顾客难以抉择。“现在方便了,服务员会提供18道精品菜品。我们既节省了点菜时间,也避免了不慎点到不合口味的菜的情况,一顿下来肯定都是‘光盘’。”顾客张先生说。沧州市天悦饮食服务有限

公司总经理王公屹说:“顾客说的18道菜是我们推出的简便菜单,以‘三大必点’‘六大招牌’‘九大特色’等精品菜式为主。除了做好宣传引导工作,我们还重新设计菜单,并推出了‘光盘就送果汁’的活动。”据悉,低碳节约的理念目前已贯穿于沧州市天悦饮食服务

有限公司的餐饮生产、加工、服务的各个环节。在厨房间里,先进节能灶和新型节水阀早已“上岗”,通过智能化管控,实现了锅离灶火变小、水过位自动停。食品原材料全部实行源头采购,少进勤进,保证食材新鲜,减少不必要的浪费。