

西宁野生动物园“疯狂假日”主题活动启动



今年12月12日至2026年3月4日，西宁野生动物园推出“西野疯狂假日”主题活动。此次活动以“暖冬活动季”为主题，深度融合年代文化、动物科普、民俗体验与创新消费，旨在打造一场贯穿整个冬春季的沉浸式文旅盛宴，为市民和游客提供全新的游园体验。

沉浸体验：穿越时空的动物邂逅

活动期间，园区特别推出了独具特色的“时光通行证”季卡产品，以动物主题贯穿始终。游客持证不仅可在活动期内无限次入园，更可获得限定动物文创礼品，享受场馆折扣及VIP专属权益。与此同时，园区精心策划了“时光打卡点”集章活动，在全园设立13处不同年代主题的动物互动场景。从20世纪60年代结合鸟类科普、复古风的小卖部，到80年代结合雪豹元素的科幻主题，再到本世纪10年代结合二次元文化的像素动物，每个打卡点都巧妙地融合了相应年代的场景特色与动物科普知识。游客在收集主题印章的过程中，不仅能与兔狲、雪豹、荒漠猫、牦牛等特色动物“跨时空相遇”，还能通过动物科普与沉浸式场景体验深度融合的创新模式，在游览过程中领略动物魅力，感受时代变迁，真正实现“一次入园，双重收获”的深度体验价值。

精彩纷呈：节日活动周周更新

本次“西野疯狂假日”活动围绕传统节日与公众假期，推出一系列主题鲜明的周活动。12月中旬的“西野寻宝”活动将邀请游客化身“动物特工”，通过互动任务赢取荣誉证书；元旦期间将举办剪纸窗花、手写春联等传统民俗体验；春节前后还将推出“萌宠纳福·万马迎春”主题活动，融合投喂体验、民俗游戏、祈福仪式等环节，营造浓厚节日氛围。更值得一提的是，园区策划的“西宁不‘逐’小孩周”公益活动，通过签名承诺等形式倡导亲子平等沟通，传递温暖正能量。从冬季到新春，园区通过持续更新的主题活

动，为玩家打造一场贯穿整个暖冬的文化盛宴。

创意融合：传统与现代的和谐共生

在活动内容设计上，西宁野生动物园突破传统动物园游览模式，巧妙融合民俗传统与潮流体验。春节期间，园区将打造集非遗手作、传统美食、怀旧游戏于一体的“寻年味，拾童年”主题市集，让玩家在品尝地道年货的同时，亲身参与河湟剪纸、太平鼓祈福等民俗活动。与此同时，园区创新引入数字化互动体验，通过“未来邮箱”时光寄语、“年代打卡点”沉浸式布景等现代方式，让传统民俗焕发新活力。每日举办的“西野奇幻王国巡游”更将本土动物形象与现代表演艺术相结合，通过精心编排的舞蹈、音乐和互动环节，构建起跨越代际的情感联结。这种传统与现代的有机融合，既保留了文化记忆的温度，又赋予了游园体验新的时代内涵。

业态升级：打造全方位休闲体验体系

本次“西野疯狂假日”主题活动园区业态全面升级，硬件设施方面在水禽湖区域增设游乐设施、互动舞台和主题市集，为玩家提供更加丰富的游玩体验。同时，园区还开发了以本土动物为灵感的系列文创产品，通过联动园内各消费场景，为玩家提供完整的消费体验闭环，形成“观览+游玩+餐饮+购物”的完整服务体系。

本次“西野疯狂假日”主题活动是园区创新运营模式的重要实践，也是推动本地文旅融合发展的一次积极探索。这个冬天，西宁野生动物园诚邀广大市民和游客走进自然、邂逅动物、重温时光，共同开启一段温暖而精彩的疯狂假日之旅。园区将以最大诚意、最优服务，为每一位游客创造难忘的冬日回忆，让这场充满欢声笑语的暖冬盛宴，成为西宁这座城市最温暖、最具活力的冬日风景。

（记者 刘瑜）

暖锅慢炖！湟中金塔路焕新开街

冬阳沐河湟，暖香漫古街。12月12日的湟中区鲁沙尔镇，千年河湟文明与市井烟火撞个满怀……西宁市冬春季“品美食”系列活动——“暖锅慢炖·冬藏养生”金塔路开街仪式暨湟中暖锅季活动盛大启幕。这条连接塔尔寺与城区的老街，以全新姿态迎八方来客，一日盛会里，藏着文化传承的厚度、市井生活的温度，更有湟中发展的热度。

老街新生书写新的故事

当日清晨的金塔路，阳光掠过汉藏风格的商铺檐角，砖缝里藏着老街的记忆，崭新的招牌却昭示着新生。北起上十字、南接塔尔寺西山门，这条曾被称为“寺坡”的老街，从昔日的土坯铺面、铁皮商铺，如今已变成集购物、餐饮、非遗体验于一体的文化风情街区。

“每一块砖瓦都印刻着岁月，每一家商铺都承载着匠心！”主持人话音未落，现场掌声便让老街沸腾起来。开场舞的灵动舞步里，西宁艺术剧院的演员们勾勒出湟中人的生活热忱，旋律中，数代人的记忆与新时代的期许悄然交汇。区文旅旅游局负责人的致辞，道尽老街蜕变的深意：“金塔路的新生，是湟中城市更新的缩影，更是河湟文化在当代的鲜活延续。”

暖锅就是烟火里的传承

“一锅暖汤，熬煮岁月醇香；万千风味，凝聚家乡温情。”当湟中暖锅宣传片在大屏流转，铜锅铮亮、食材丰饶的画面聚焦了众人的目光；而街区中央一口直径超2米的特大暖锅蒸腾亮相时，全场惊呼，盛满本地洋芋、粉条、牦牛肉的暖锅，将湟中暖锅的豪迈与醇厚展露无遗。宣传片里的暖锅藏着文化底蕴，现场的暖锅则飘着诱人鲜香。

特大暖锅旁师傅不停添料搅拌，醇厚汤底翻滚，香气飘遍整条街巷；长桌宴上，数十口小暖锅依次排开，食客们围坐桌边，夹起吸饱汤汁的粉条，暖意从舌尖漫向心头。“这一口，就是小时候过冬的味儿！”市民李阿姨的感慨，道尽暖锅的意义，它不仅是舌尖美味，更是湟中物产丰饶的见证，是河湟人家围炉取暖的温情缩影。

匠心在传承中坚守与新生

花儿对唱《乐游湟中》的旋律骤然响起，国家二级演员撒丽娜与非遗代表性传承人马全的演绎，让“西北之魂”在老街上空回荡。高亢处如湟水奔涌，婉转时似炊烟袅袅，乡音里藏着对这片土地最深的眷恋。授牌仪式将现场气氛推向高潮，老字号商户接过牌匾，是对品质坚守的褒奖；诚信商家登台受誉，筑牢商街繁荣基石；区级非遗工坊代表们捧过证书，银铜器锻造、湟中面塑等古老技艺，就在此金塔路扎根。“每一家工坊都是文化阵地，每一位传承人都是希望！”此时此刻，掌声经久不息，非遗走出深巷，在市井烟火里焕发新生。

当日暮降临，金塔路的暖锅香气依旧氤氲。特大暖锅汤底仍在翻滚，长桌宴的欢声笑语未歇，民俗巡游的锣鼓、非遗展销的吆喝交织成曲。这场一日之约，让老街重焕生机，更让河湟文化以可触可感的方式，留在了每个人的记忆里。

湟中，正以暖锅为媒，以老街为桥，在岁月流转中书写新的故事。（记者 王琼）

古韵西宁·暖阳有约

让新时代“枫桥经验”在高墙内落地生根

本报讯(记者 悠然)12月12日，全省监狱新时代“枫桥经验”进高墙专项活动经验交流会在省监狱局召开。会议总结推广全省监狱新时代“枫桥经验”进高墙专项活动有益探索与实践成果，纵深推进新时代“枫桥经验”在青海监狱常态化、长效化开展。

据了解，自5月份新时代“枫桥经验”进高墙专项活动开展以来，全省各监狱认真安排、扎实推进、大胆探索，将新时代“枫桥经验”的核心精髓与监狱工作实际深度融合，构建“监狱、监区、分监区”三级联动的立体式矛盾调处机制，成立了“和风”“怡心”“融冰”等调解室，探索建立了“六步闭环”“五心”“三心+三聚焦”等系列工作方

法，不断加强与属地相关部门的联动，积极搭建社会帮教和亲情沟通平台，持续推动矛盾调处规范化、标准化、流程化，取得了预期效果，达到了既定目标。经验交流会议指出，新时代“枫桥经验”进高墙，是推进国家治理体系和治理能力现代化在监狱工作中的具体体现，是践行法治原则、保障人权、促进社会公平正义的必然要求，这是提升教育改造质量、有效预防和减少重新犯罪的关键路径，全省监狱系统要从推进国家治理体系和治理能力现代化的高度推进这项工作，将其作为一项战略性、基础性的工程抓紧、抓实、抓好，助力更高水平平安青海、法治青海建设。

首批再生铝锭自吉尔吉斯斯坦顺利抵达西宁

本报讯(记者 刘瑜)12月13日，首批从吉尔吉斯斯坦采购的再生铝锭顺利运抵西宁综保区。该批货物共计27吨，全程通过国际陆运由吉尔吉斯斯坦始发经伊尔克斯坦口岸抵达西宁，是西宁综保区首次从中亚国家进口再生金属原料，标志着西宁综保区与吉尔吉斯斯坦在绿色资源贸易领域实现零的突破。

据了解，青海全省305万吨电解铝产能，其中260万吨集中在西宁甘河工业园和北川工业园，主要原材料氧化铝粉全部从河南、山西、山东等地购进，铝锭、铝卷、铝棒等产品需销往中东部地区，生产1吨电解铝需2吨氧化铝粉。再生铝的生产能耗仅为原生铝的5%左右，碳排放极低，进口再生铝锭符合国家“双碳”战略，有利于当地打造绿色低碳的金属加工产业链。

据青海绿铝再生资源利用有限公司董事长李鸿庆介绍，今年8月27日，综保区联合大通县北川工业园区、青海辉源绿铝新材料有限公司合资组建青海绿铝再生资源利用有限公司，主要是看到再生铝巨大的市场需求与资源缺口之间的矛盾，让企业嗅到了循环经济发展的机遇。此次首单再生铝锭进口业务，西宁综保区、西海海关等部门在

资质审批、公路运输方案优化、报检通关等方面给予了大力支持，接下来，公司将立即启动首批再生铝加工生产，计划2026年将再生铝进口规模扩大至10000—30000吨，为省内铝加工企业提供稳定原料支撑。

此次借力中欧班列与公路运输的时效优势，打通从吉尔吉斯斯坦采购、跨国运输、报关报检到进入综保区的物流通道，相比传统海运缩短30天在途时间，大幅降低综合成本，成功验证了从中亚地区采购再生金属、经陆路运输至国内综保区的全流程操作可行性，为构建多元化、稳定的境外原料供应体系开辟了新路径。同时，再生铝生产能耗与碳排放远低于原生铝，此次进口直接服务于循环经济产业链，符合国家“双碳”战略方向，有助于提升区域产业绿色化水平。

西宁综保区将以此为契机，探索与吉尔吉斯斯坦等中亚国家在更多品类再生资源贸易及加工领域的合作，持续完善通关便利化、金融支持等配套服务，拓展多元化物流通道，扩大高附加值再生铝产品产能，助力青海打造西北地区再生资源加工利用示范基地，让“中亚采购+本地加工+中东部销售”的闭环模式，成为推动区域循环经济的重要引擎。

【源武黑鸭】产品推介

青海源武生物科技有限公司成立于2011年，公司始终坚持“产品至上，顾客至上”，以创新为核心，将产品的品质作为最基本经营理念，致力于为顾客提供健康的产品。公司把优质的原料和专业的工艺技术相结合，巧妙融合麻、辣、鲜、香，调制出了符合西北人口味的鲜香卤味。经过品牌的沉淀，如今源武黑鸭在西宁陆续开设有近20多家销售门店，成为西宁市连锁卤制品牌的龙头企业，深受消费者喜爱。



源武海带

海带本身口感柔韧爽滑，营养丰富，源武选料采用新鲜的有淡淡的大海气息的海带，在加工烹制配料后可持续保持原有的鲜与天然，使得产品口感均衡、柔顺、色味俱佳。

联系方式：李建都 18297114165

生物园区品牌企业

宣传专栏