

吉木萨尔县第二届厦吉文化美食汇·中国台湾美食季举行

为期5天,汇集厦门、吉木萨尔、中国台湾三地的特色小吃40余种

本报讯 记者荷苒·马汗报道:8月9日晚,“味领丝路·情融南北”吉木萨尔县第二届厦吉文化美食汇·中国台湾美食季在吉木萨尔县北庭园广场盛大开幕,这也是2024舌尖上的丝绸之路美食节暨昌吉州美食文化旅游节系列活动之一。

据悉,本届美食季为期5天,由福建省对口支援新疆工作前方指挥部指导,吉木萨尔县委、县政府,福建援疆厦门分指挥部主办,吉木萨尔县商务和工业信息化局承办。活动期间,吉木萨尔县将开展三地美食展、厦门援疆25周年成就展、非遗文创展、厦门名优特产展及各类文艺表演等丰富多彩的活动。

开幕式上举行了新疆特色餐饮名店、新疆名菜、新疆名点授牌仪式,吉木萨尔县豪威国际酒店、吉木萨尔县二工镇君悦山庄、吉木萨尔县那家面点坊等企业、商户获得授牌。

此次活动设置展位近60个,汇集厦门、吉木萨尔、中国台湾三地的特色美食小吃40余种。当晚,吉木萨尔县北庭园广场人山人海,“千人牛肉面”“万人黄面”“一米烤肉”“千层坚果撒子”等特色美食吸引众多游客打卡拍照、争相品尝,酸奶、椒麻牛肉、凉皮等本地美食也大受欢迎,福建厦门、中国台湾特色美食展位前更是挤满了想要尝鲜的群众。

活动现场,来自厦门市集美区的美食摊主黄文生带来了自家餐饮店的招牌美食“沙嗲伯沙茶鱿鱼”,他和同伴现做现卖,忙到停不下来。黄文生说:“我做了40多年的沙茶鱿鱼,在厦门很受欢迎,没想到吉木萨尔县群众也很喜欢。”

展位前,厦门市临家餐饮有限公司研发总监叶轸也忙得不可开交,他告诉记者:“此次我们带来了姜母鸭、五香卷、五香腊肉、沙茶面等多种福建特色美食,希望新疆的朋友们能吃得开心。”他面前的灶台上,正在煎炒的姜母鸭散发出阵阵香气。昌吉游客刘俊序尝过姜母鸭后赞不绝口:“为了品尝福建美食,我从昌吉市专程赶来,果然不虚此行。”

此次活动还吸引了20名厦门市集美职业技术学校烹饪专业师生前来研学,他们制作的蚵仔煎、沙茶面、海山骨、烧仙草等美食受到游客的欢迎。厦门市集美职业技术学校教师王滨辉说:“这不仅是一次制作、推广福建特色美食的旅程,也是开拓学生视野、学习西北地区特色美食制作方法的一次有益实践。”

当天,吉木萨尔县居民张嘉豪携家人参与美食季活动,他说:“通过此次活动在厦门家门口就能了解福建文化、品尝福建和中国台湾美食,还欣赏到了精彩的节目表演,真是太棒了,我为家乡能举办此次盛会感到振奋,也希望有更多人品尝到吉木萨尔的美食,爱上吉木萨尔。”

吉木萨尔县电子商务产业发展中心主任易欣说:“我们通过‘美食+消费’等活动,进一步拉动经济增长,促进闽昌两地交往交流交融。我们将持续开展接地气、群众喜闻乐见的活动,全力以赴打响‘夜游北庭’品牌,让北庭故城的夜晚‘亮’起来、人气‘聚’起来、商气‘火’起来、财气‘旺’起来。”



上图:8月9日,活动现场供游客免费品尝的“椒麻牛肉”引人注目。

□本报记者 荷苒·马汗摄

右图:8月9日,“味领丝路·情融南北”吉木萨尔县第二届厦吉文化美食汇·中国台湾美食季在吉木萨尔县北庭园广场盛大开幕。

□本报记者 荷苒·马汗摄



吉木萨尔县“缘梦夜北庭”定向夜跑燃情开跑

全程5公里300名跑步爱好者参加

本报讯 通讯员周静静、叶钰报道:8月10日,吉木萨尔农商银行杯2024“缘梦夜北庭”定向夜跑活动在吉木萨尔县北庭园广场浪漫开跑。

此次夜跑活动的路线串联了吉木萨尔县文体中心体育场、北庭步行街、北庭名街夜市、霍家大院4个打卡点。选手们需要在相应的打卡点需完成爱情诗句接龙、长久“热”力赛、月下许愿、爱情拼图等打卡盖章任务,集齐4个手环视为完成比赛。定向夜跑活动全程5公里,共有300名不同年龄段的跑步爱好者参加。福建参赛选手黄春霜说:“这次夜跑我们全家人都报名了,整个过程感觉非常好,既锻炼了身体,也感受到吉木萨尔夜经济的繁荣。”

近年来,吉木萨尔县推出了“夜游北庭”品牌,举办“夜赏、夜品、夜购、夜游、夜健、夜娱”等夜间经济特色活动,打造夜间经济示范区,推动经济高质量发展。“举办此次活动,是响应全民健身、全民运动的行动自觉,也是推动我县文旅产业、体育文化和夜间经济发展的有力举措。”吉木萨尔县文化体育广播电视和旅游局副局长包海刚说。

吉木萨尔县庆阳湖乡举办自行车骑行赛

来自全疆各地的80余名选手参赛

本报讯 实习生姚明涓、董好妮报道:8月10日上午11时,随着发令枪声响起,自行车骑行赛男子精英组选手如离弦之箭般冲出起点,拉开了吉木萨尔县庆阳湖乡首届自行车骑行赛的序幕。

本次比赛设有男子精英组、男子大众组、女子大众组3个组别,参赛选手的年龄限制在18至35岁之间,有来自全疆各地的80余名选手报名参加。赛道以庆阳湖乡人民政府大门为起点及终点,沿新户村、大泉西村、大泉东村和二工梁村的公路、X185线环绕一周,全程约15公里,沿途设3处补给点。

经过激烈比拼,约麦尔江·阿里木以22分34秒的成绩夺得男子精英组冠军,男子大众组的冠军为用时23分15秒的赛浩杰,女子大众组的冠军被颜莉婷以24分42秒的成绩夺得。颜莉婷说:“非常荣幸能够取得女子大众组的第一名,完成了突破自我的挑战。”“文化润疆,体育先行”,祖国的奥运健儿们在巴黎奥运会赛场尽情地挥洒汗水,虽然我们上不了奥运会赛场,但是我们也希望能够用自己的行动带动更多的人爱上健身、爱上运动。”

庆阳湖乡党委书记马卫静表示:“这

次赛事的成功举办,离不开援疆力量的倾心支持和无私奉献。自行车赛作为一项具有广泛影响力的体育赛事,吸引了来自全疆各地的运动员和观众。通过这次比赛,我们不仅能够展示新疆独特的自然风光和人文魅力,也能够促进不同地区之间的文化交流与融合。”

本次比赛由福建援疆厦门分指挥部、厦门市海沧区海沧街道办事处、吉木萨尔县庆阳湖乡党委和政府、吉木萨尔县文化体育广播电视和旅游局、吉木萨尔县总工会主办,庆阳湖乡公共文化服务中心承办。



8月10日,庆阳湖乡首届自行车骑行赛女子大众组蓄势待发。

□叶永芳摄



非遗里的昌吉

——酿醋技艺

项目级别:自治区级非物质文化遗产
公布时间:2008年
申报县市(单位):玛纳斯县、阜康市

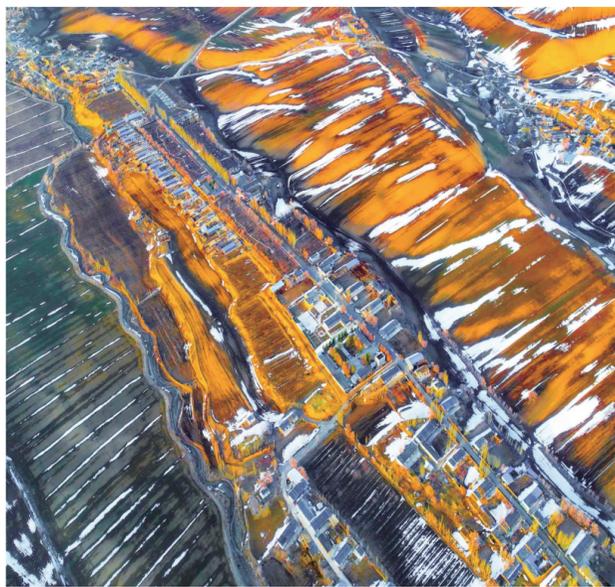
清末民初时期,一些来自山西和天津等地的商人们,开始在阜康、玛纳斯定居做生意。他们除了开办商铺,经营日用百货等之外,还在县城内开办了酿醋作坊。他们不光展技艺,还广收当地人为学徒,让这项技艺后继有人。后来,这些酿醋作坊大都并入了当地的食物加工厂。原食品加工厂的酿醋师傅们在各自所在地成了厂、坊的掌门人或技师。

玛纳斯的国盛醋酱厂和阜康市的老醋作坊,多年来坚持用纯粮酿醋和采用传统工艺酿醋。其主要的

工艺流程是:选择原料,选取上好的大片麸皮、高粱、玉米和醋曲子;粉碎原料,将高粱、玉米粉碎成颗粒状;蒸料,将以上原材料高温蒸2个小时;发酵,用曲子进行接种,发菌3天以上,每天保持通风、温度保持在35度至45度;蒸料,将玉米、高粱等蒸熟;掺合,将高粱、玉米、麸皮等掺合,发酵7天,冒泡即成熟;拌料,连续翻动18天,料变黑后即可,拌料一般选择在夏季高温时;压胚,一般需要一年时间;淋醋,300公斤胚,700公斤水的比例进行抽水、过滤、晒醋,加桂圆、草果等香料,晒35天至40天后方为成品醋。



酿醋师傅在拌料。



《沈家沟的春天》 谭成军 摄

文艺精品一览

——摄影作品《沈家沟的春天》

《沈家沟的春天》,是2023年的3月份在木垒县东城镇沈家沟拍摄的,作品是一个对角线构成,光影调也使对角线构成互为补色,把春天的落日余晖显得更加富有魅力。小山村虽没有勾画它的细节,但大面积的暖光体现了村庄内在的热烈和温暖。沈家沟走了很多趟,每个季节

都有它的内涵,这个位置看了很多次,在布局和光线上也琢磨了很长时间,就想达到一个暖意融融的感觉。

作者谭成军,男,昌吉州第四、第五、第六、第七批拔尖人才;昌吉州五一劳动奖章获得者。昌吉州首批文化名人,在两年一届的昌吉州文艺“奋飞奖”评比中,6次获一等奖。

(本栏目图文均由昌吉州党委宣传部提供)

让文物说话



——重石

新石器时代,外径8厘米、内径4厘米、高3.7厘米。1982年木垒县61公里遗址出土,昌吉博物馆收藏。

重石是石器时代的万能工具,即穿孔砾石或穿孔石。根据现代民族志资料,穿孔砾石用途多样,大小适中的装在削尖的木棒上,可用来增加重量,以利于挖取植物块根或点播种子,使得尖木棒在采集和火耕农业中的力量加大,是原始农耕活动的实物。



——骨锥

青铜时代,古代缝制工具。长10.7厘米、宽1.4厘米、孔径0.4厘米,昌吉博物馆收藏。

骨锥为兽骨削磨而成,表面非常光滑。该骨锥应为尖头,由于长期使用,锥尖已被磨钝,锥把有对钻而成的细孔。骨锥制作十分精致,可见当时的骨器制作工艺已经达到很高的水平。