

» 新疆是个好地方 醉美最近是昌吉

滑翔伞、卡丁车、农耕体验……特色文旅项目“出圈”

避暑游激活夏日经济 昌吉州文旅迎“热”而上



近日,在奇台县江布拉克景区的“怪坡”景点,各地游客体验“水往高处流”的乐趣。
□张超摄

又讯 通讯员**王梦君、曾宪涛**报道:进入夏季,木垒县凭借清凉宜人的气候和独特的民俗风情,成为游客避暑的旅游热门目的地。在马圈湾景区,绿色的草甸随山势起伏,清新的空气里弥漫着花草的香气。停车场停满了全国各地牌照的车辆,游客们忙着拍照留念、品尝美食。

“早就听说木垒羊肉香,这次特意从吐鲁番开车过来!”游客李金宝手里拿着烤羊排高兴地说:“大盘鸡的汤汁泡饅绝了,再配上冰镇啤酒,来木垒这趟太值了。”不远处,来自乌鲁木齐的马新一家正忙着在观景台合影,“木垒就像一个天然氧吧,带孩子来白天可以亲近大自然,晚上还能看到星空,我们和孩子都特别喜欢这里。”马新说。

与马圈湾的自然野趣不同,英格堡乡月亮地村则弥漫着浓浓的乡愁韵味。一排排百年拔廊房依山而建,土黄色的墙壁在阳光下泛着温暖的光泽。村内的农耕博物馆里,木杈、镰刀等农具前围满了前来体验的游客,来自内蒙古的游客屈云鹤正拿着手机到处拍摄:“第一次见到这么传统的农耕工具,仿佛穿越时空,回到了老一辈农人的时代。”

旅游热潮不仅让游客们乘兴而来、满意而归,更让附近的村民也吃上了“旅游饭”。

在马圈湾景区旁的民宿里,老板雪合热提·图尔迪忙得不亦乐乎,他高兴地说:“这段时间,我们民宿20多间客房天天爆满,光羊羔肉一天就能卖出60多公斤,自家养的土鸡也是供不应求,游客们都夸我们的农家菜好吃。”

本报讯 通讯员**张超、赵文渤、何龙**报道:进入盛夏,昌吉州各地旅游市场“热辣滚烫”,游客纷纷“解锁”消暑新模式、乐享夏日好时光,奇台县江布拉克景区创新拓展消费场景,成为各地游客的避暑度假胜地。

夏日的江布拉克,宛如一幅徐徐展开的绝美画卷。麦浪随风起伏,与远处皑皑雪峰遥相呼应,美不胜收。景区内人头攒动,大家在这里尽情感受“天山麦海”独特的自然风光与深厚的人文魅力。“这里的自然景观太美了,比手机上看到的还要震撼!”山东游客李雪莉说。

今年,景区投资2.95亿元推进14个重点项目建设,推出夏日旅游新玩法、新模式,丰富了游客体验。在天山怪坡区域,滑翔伞、热气球等低空飞行项目成为新亮点,游客乘此俯瞰,将雪山草

甸与绿色麦浪交织的壮丽景观尽收眼底;欢乐谷内,海盗船惊险刺激、双层旋转木马浪漫梦幻,全地形摩托车、七彩滑道、卡丁车赛道等娱乐设施,更是成为亲子家庭和年轻人的欢乐天地。

此外,景区优化导览路线,在每个景点及观景台设立清晰指示牌,并在网红“怪坡”景点设置趣味科普展板,揭秘“水往高处流”的地质奥秘,让游玩体验更具深度。随着软硬件设施不断升级和惠民政策的落实,景区游客满意度显著提升,吸引力持续增强。

奇台县风景区建设管理中心党支部书记赵玉梅表示,景区将通过科学调度,推动景区高效运营,进一步强化景区服务质量,为游客提供更加舒适、安全、温馨的旅游环境。



近日,在木垒县马圈湾景区,游客们在玻璃栈道上拍照打卡。
□加尔斯·吾那尔汉摄

» 民生快讯

昌吉州财政局牵头开展防范非法金融活动集中宣传日活动

守住钱袋子 护好幸福家

本报讯 记者**廖冬云、史天喜**报道:为有效提升人民群众风险防范意识,积极推进非法集资源头治理,6月15日,昌吉州财政局牵头组织州法院、州检察院、州公安局等相关单位在昌吉市亚心广场举行2025年防范非法金融活动集中宣传日活动,此次活动以“守住钱袋子·护好幸福家”为主题。

活动现场,通过摆放展板、张贴海报、悬挂横幅、发放资料、讲解政策法规等形式,以涉非风险提示、法律

政策解读、典型案例剖析等方式,普及防范非法金融活动知识和相关法律法规,引导社会公众深刻认识非法金融活动的风险及危害,增强防范能力,守护好自己的“钱袋子”。

据了解,后期昌吉州财政局还将继续开展进机关、进学校、进社区等活动,宣传非法集资的特征和常见手段,围绕非法集资典型案例,引导社会公众进一步增强防范意识,树立正确投资理财观念,自觉远离和抵制非法集资。



6月15日,工作人员给市民讲解非法金融活动的风险及危害。
□本报记者 廖冬云摄

奇台县 兵地“牵手”搭平台 岗位“职”达家门口

本报讯 通讯员**赵文渤**报道:近日,奇台县奇台镇景苑社区与兵团第六师奇台农场融合路社区联合举办兵地融合招聘会,为兵地企业和求职者搭建起高效对接平台。

招聘会现场,兵地18家企业提供200余个就业岗位,包括技术工人、销售专员、软件开发工程师等。现场设立政策咨询区、职业指导区等功能区域,人社部门业务骨干、职

业规划师驻点服务,为求职者提供就业创业政策解读、职业技能培训报名指导、简历优化等“一站式”服务。

奇台县奇台镇景苑社区居民柳昕怡说:“我之前一直发愁找不到合适的工作,没想到在家门口就能参加招聘会,还有专业的人员提供就业咨询,所以就投了两份简历,希望自己能够找到一个合适的岗位。”

口迷庭州

从学徒到“酒大师” 三十五载浸润酒香

刘兴宝的“酿酒”人生——匠心为魂 岁月留香

刘兴宝/口述 马志娟/整理

我叫刘兴宝,我的大半生,与酒紧密相连。酿酒,不仅是我的事业,更是我生命的底色。1990年我踏进了古城酒厂的大门,整整三十五个春秋。从酿酒学徒,到能指点后辈的“酒大师”;从恪守古法的酿造者到锐意创新的探索者,每一滴酒,我都用一片匠心酿造。

学海无涯苦作舟

初入酒厂,车间里弥漫着谷物蒸腾的热气与发酵特有的醇厚气息,陌生而醉人。那时厂里师傅授业,毫无保留,手把手教我辨识粮香,感知温度,揣摩火候,我亦深知,若想在这弥漫着酒香的天地里扎根,唯有以勤为舟。配料时,我反复称量比对;入池时,我观察每一处细节;出窖、蒸馏、摘酒、储存、勾兑、封装……每道工序,我从不满足于“会”,而是力求“精”,执拗地想要捕捉师傅那难以言传的经验与直觉。

功夫不负有心人。点滴的积累终汇成河,我的出酒率稳步提升,原酒品质也日益精纯,逐渐赶上了师傅的水准。喜悦如新酒初成般令人微醺,但我很快清醒:学海无涯,尤其在博大精深的酿酒世界。浓香、酱香、清香,香型各异,奥妙无穷。我内心的那簇求知之火始终炽热,每日精进一点,终将三种香型的核心工艺尽收心底。

恰逢其时,白酒行业迎来蓬勃发展的春天。酒厂亦鼓励学习交流,开眼看世界。1991年深秋,我有幸赴四川剑南春酒厂学习浓香型白酒酿造。同是酿酒,剑南春自有其独到法门。那次学习如醍醐灌顶,不仅开阔了眼界,更让我领悟到技艺的融通与精妙。当亲手酿出的美酒获得认可,当学习成果转化为更优的工艺、更高的出酒率,那份甘甜,远胜世间任何美酒。它点燃了我更旺盛的求知欲:1998年至1999年,我在昌吉州职工大学攻读经济管理专业,捧回大专文凭,为日后管理奠基;2006年,远赴西安参加专业培训,一举考取国家级“酿酒高级技师”证书;2010年,又在自治区白酒品酒师培训中淬炼感官,成功摘得“国家一级品酒师”资格。

匠心酿得苦与乐

当我正式成为古城酒厂酿造车间的一员。自踏入那弥漫着粮食与酒醋气息的车间,“极致”二字便烙印在我心中。无论是配料时对粮食的挑剔,入池时对温



图为刘兴宝在品鉴白酒。

度的苛求,还是蒸馏时对火候的精准拿捏,摘酒时对酒花形态的敏锐判断,储存时的环境掌控,勾兑时的微妙平衡,封装时的严谨密封——每一环节,我都要要求自己做到无可挑剔,并将这份苛求传递给团队的每一个人。

正是这份近乎偏执的责任与热忱,成为我向上的阶梯。厂领导看到了这份执着,开始委以重任。回望履历,每一步都浸透着汗水与专注:1991至1993年,在浓香车间带班酿酒,初尝领路之责;1993至1996年,转战清香车间,探索另一香型的奥秘;1998至2002年,担任清香车间班长,肩上的担子更沉;2002至2004年,擢升为酿酒车间副主任,仍兼清香班班长,统筹兼顾;2004至2013年,肩负起浓香、清香、酱香三大车间主任的重任,同时未放下清香车间的具体管理。一步一个脚印,我走得踏实而坚定。

这份专注与耕耘,也催开了荣誉之花。我撰写的论文《新疆地区的人工老窖泥培养方法初探》,荣获自治州第十一届自然科学优秀学术论文三等奖。我参与的“古城清雅酒新产品技术研发”,捧回了昌吉州科学技术进步奖。2011年,获评昌吉州QC小组活动先进工作者;2013年,摘得奇台县拔尖人才桂冠;2016年,荣膺自治区质量管理优秀管理者称号;2020年,更被授予崇高的自治

州2021年,响应昌吉州工会和自治区工会号召,“劳模创新工作室”在生产车间挂牌成立。我带着精心挑选的八名徒弟,将这里变成了攻坚克难、传承技艺的阵地。创新,从来是为了解决实际问题,减轻肩头重担。我们瞄准了生产中的痛点:酿酒抓料用的抓斗,旧款闭合不严,物料撒漏严重,既浪费原料,又徒增清洁负担。若请外厂改造,动辄三五万元。我们不信邪,自己动手!反复测量、制作小模型、放大试验……最终仅花费三千元,便造出了贴合生产、严丝合缝的新抓斗,效率提升之余,硬是为厂里省下上万元改装费用。

追梦何惧近黄昏

如今,鬓角虽已染霜,但心中那团为酒而燃的火,非但未熄,反因时光的窖藏而愈发炽烈澄澈。

一个萦绕心头的梦想,指向酿酒之魂——酒曲。当前的制曲工艺仍有提升空间。我已初步与塔里木农垦大学、石河子大学的专家学者接洽,探讨产学研深度合作的可能。我们构想共建一个封闭、洁净的专业化验室,在此环境中,对现有优质酒曲中的有益微生物菌种进行精细化分离、纯化,然后接种到特制的培养基上进行扩大培养。目标是未来能直接将这些提纯优化的菌种精准加入酒醋中发酵。一旦成功,不仅能显著降低制曲成本,更能极大提升原酒的品质纯净度与风味层次,推动产品向更高档次迈进。

“老骥伏枥,志在千里。”我虽只是酿酒行业一名临近退休的普通技师,但在追寻梦想的道路,这颗心,依然如新酒般饱含活力与热望。回望三十五载春秋,岁月将我浸润于这浓得化不开的酒香之中。那学习时灯下的清苦,创新时攻关的艰辛,传承时伏案疾书的孤寂,乃至对家庭那份永难弥补的愧疚,都如不同年份、不同风味的原浆,投入了我生命的酒海。它们在其中沉淀、交融、转化,最终酝酿出的,是对这份古老技艺深入骨髓的眷恋,是对未来仍可有所为的笃定信念。

这酒香之路,苦乐交织,光热并存。我愿继续做一个虔诚的酿酒人,将心血与智慧,滴滴注入那永恒的传承之河。相信终有一日,当后人开启由我们心血凝成的“活字典”,品味着更醇香的美酒时,那弥漫的芬芳里,必能嗅到我们这一代人奋斗不息的气息,感受到那份穿越时光、依然滚烫的匠心。



近日,吉木萨尔县庆阳湖乡双河村抢抓农时,组织人力对65亩辣椒种植地开展集中除草、松土等田间管理作业,为辣椒提早上市做足准备。近年来,辣椒种植已成为当地村集体增收、农业增效的一条重要渠道。通过“公司+合作社+农户”模式,解决销路难题,实现农户增收致富。

□张鑫源摄

昌吉州检验检测中心药检所举办专题培训 提升监测水平 保障用械安全

本报讯 通讯员**马鹏飞、周杨倩**茹报道:为全面提升医疗器械不良事件监测水平,强化风险预警能力,切实保障公众用械安全,近日,昌吉州检验检测中心药检所举办昌吉州医疗器械不良事件风险信号挖掘专题培训班。

此次培训立足工作实际,聚焦医疗器械不良事件监测工作中的重点难点问题,采用“理论+案例”相结合模式,系统讲解了风险信号识别、分析评估、处置应对等关键环节。

培训特别邀请昌吉州药品不良反应监测中心专家现场授课,对《医疗器械监督管理条例》《医疗器械不良事件监测和再评价管理办法》等法律法规进行深入解读,现场实际操作指导参训人员上报医疗器械不良事件报告,通过常用医疗器械不良事件

的案例分析使参训人员深入掌握了风险信号挖掘的规范流程及现场调查方式。参训学员们纷纷表示:“此次培训内容非常实用,让大家对风险信号的识别和处置有了更直观的认识,为做好医疗器械安全监测工作打下了坚实基础。”

今年以来,昌吉州检验检测中心药检所持续深化医疗器械不良事件监测能力,定期对县市监测机构开展医疗器械不良反应报告上报质量和监测相关的培训,提供医疗器械不良反应风险信号挖掘分析的技术指导;将科普宣传与培训教育相结合,提升社会公众对不良反应监测工作的认识,推动全州医疗器械不良事件监测工作向科学化、规范化、精准化方向发展,切实守护人民群众用械安全。