



新疆是个好地方 醉美最近是昌吉



2025 新疆舌尖上的丝绸之路美食节暨昌吉州美食文化旅游节

丝路风味·昌吉故事

昌吉小吃街小惠锦油糕店

从路边小店,滚烫成文旅融合的金字招牌

□本报记者 许乐 文/图

清晨的昌吉小吃街,食物香气弥漫。小惠锦油糕店里,员工已经开始工作。油锅里金黄的糕饼翻滚膨胀,滋滋作响。店主马殿英在后厨抽查着糕点。

2008年,马殿英和丈夫带着祖传的糕点手艺,进驻了昌吉小吃街。“当时路都没修好,坑坑洼洼的。”回忆创业初期,马殿英记忆犹新。店里最初只卖酸奶和油糕,因价格实惠、味道醇正逐步积攒了人气,她说:“很多顾客买一两个尝完,还没走到街口就折回来,说太好吃了,要给家人带回去尝尝。”这份认可,让夫妻俩看到了希望。

油糕“酥而不散、甜而不腻”的背后,是马殿英十六年如一日的坚持:筋道十足的地产面粉、清亮醇香的葵花籽油、顶级的黑芝麻……十几年来,她从未更换过供货商。

“80℃的开水烫面,搅到黏稠松软后再晾凉揉匀。”马殿英透露,这决定了外皮的酥脆度。老师傅凭经验把控馅料湿度,把和好的面揪成小块,擀成皮,在中间包上馅料,然后压成扁圆形的小饼放入油锅。刚出锅的油糕,外皮香酥、内皮软绵,咬一口满是香甜,让人满



8月10日,游客在昌吉小吃街小惠锦油糕店购买面点。

足地眯起了眼。“炸油糕的油温和出锅的时间差一点,口感就不同。只有当天现炸现卖才是那个味儿。”马殿英说。

“老板,芝麻馅太甜了,能不能做个不甜的馅儿?”“花样太少了,品类再增加些吧!”“包装精致一点,我要当礼物送人。”……生意越来越好,顾客向马殿英提

出了新的需求。

2021年在昌吉市天山北麓葡萄酒风情街开了第一家分店,2024年开始售卖五仁馅油糕;到如今,两家门店加起来有十余名员工,点心品种丰富至30余种,他们还注册了商标、更换了包装。马殿英细数着这些年的变化:“这些年昌吉小吃街基础设施逐渐完善、商家多了、产品丰富了,现在已成昌吉市的旅游地标了。”

马殿英介绍,“现在店里70%的食客都是从外地来的,油糕一天能卖四五千个。好多来自北京、上海等地的游客,专门来买礼盒。一到周末还有乌鲁木齐的老顾客开车专门来吃刚出锅的油糕。旅游旺季,排队的游客能排到十米开外。”

店名“小惠锦”里藏着两代人的羁绊。马殿英笑言,“‘惠’是我女儿名字里的字,‘锦’是锦上添花。如今,女儿已接手店铺运营,我就退居幕后专注品控。每天抽查试吃,保证味道绝不变。”也正是这份坚守,让“小惠锦油糕店”成为昌吉小吃街的味觉地标。

一块油糕,从路边小店,滚烫成文旅融合的金字招牌。它的香气里,蒸腾着一座城的烟火气,更沉淀着手艺人对初心的滚烫守望。

呼图壁县丝路特色菜

一锅烩南北 百味煮光阴

□本报记者 杨鹤 文/图



8月5日,呼图壁县丝路之星酒店经理展示丝路烤羊排菜品。

8月5日19时许,呼图壁县丝路之星酒店的包厢已被预订一空。包厢内,食客们围坐在桌边,一边喝茶聊天,一边期待美味佳肴早些上桌。“‘丝路御膳’来喽!”只听服务员一声吆喝,食客们的目光被吸引到刚端上桌的石锅里。服务员将炒制好的食材装进石锅,再倒上浓稠的汤羹,石锅里瞬间腾起袅袅热气。一时间,包厢内菜肴扑鼻,引得食客们纷纷动筷品尝。

作为呼图壁县丝路之星酒店的特色招牌菜,“丝路御膳”不仅受到本地食客的喜爱,还吸引来不少外地食客。这道菜究竟有什么特别之处?在酒店后厨,行政总厨蔡明安向记者道出了其中的奥秘。“你看看我们选用的食材和制作的方式,就明白了。”蔡明安一边向记者介绍,一边将风干鹅肉、青豆、山药丁、玉米粒、烧米蟹、鹰嘴豆等10余种食材倒进锅里,拿着锅铲不停地翻炒。

“丝路御膳”正是蔡明安在2018年呼图壁县丝路之星酒店开业之初,为破解“菜品同质化、众口难调”难题,反复打磨出的得意之作。“那时我们酒店刚起步,菜品种类和别家大同小异,就缺一道能让人记住的招牌菜。”提到研发菜品的初衷,蔡明安回忆道,“我观察发现节假日来的食客大多是一大家子,老老少少口味不一,那时店里麻辣重口的菜多,没有能兼顾鲜、咸、甜且营养均衡的菜品。”于是,他带着后厨的同事试了上百种食材搭配,从熬制汤底的时长到火候的大小,反复调试参数,最终做出

这道上桌时热气腾腾、入口时口感丰富的“丝路御膳”。

除了“丝路御膳”,蔡明安还向记者推荐了其他两道特色菜。一道菜为“私房牛蹄”,选料极为严苛,只挑选2岁至3岁黄牛的前蹄。牛蹄经过数小时炖煮,裹着浓稠的卤汁,表皮呈琥珀色,用筷子轻轻一夹,皮肉便分离开来。送入口中无需费力咀嚼,便在舌面化开。“汤烧干了,牛蹄肉也就烧干了,火候差一点儿都不行。”蔡明安说,这道看似简单的菜,藏着对时间和火候的极致把控。

另一道“丝路烤羊排”则独具新疆风味。选用本地羊肉最中间的排骨,清洗腌制后刷上秘制料汁,送进烤箱时上火精准控制在260℃、底火180℃,烤足40分钟后翻面,再烤20分钟。刚刚出炉的羊排泛着油亮的焦糖色,表皮酥脆得轻轻一碰就“咔嚓”作响。值得一提的是这道菜的精美摆盘,烤羊排旁立着一座用胡萝卜雕琢的精巧宝塔,橙红鲜亮,为这道菜平添了几分雅致。

“这三道特色菜既有南方的咸甜温婉,又藏着西北的浓郁醇厚。”蔡明安说,酒店也有不同于小店的美味惊喜。河南莲藕炖牛腩、酸菜炖牛排、擂椒鲍鱼海参……每个季度,呼图壁县丝路之星酒店都会推出创新菜品,从食材挑选到烹饪手法,始终围绕“鲜”字做文章,让不同地方的风味在这里交融,满足来自天南海北的食客的不同需求。

当一桌融合了南北风情、兼顾了老少喜好的菜肴摆在食客面前时,激活的不只是味蕾,更是对美好生活的热爱与期待。

吉木萨尔县纳杨酸奶麻花店

在时光的油锅里,为小城炸出甜香记忆

□本报实习记者 耿雅薇 文/图

8月8日,晨光熹微的吉木萨尔县,纳杨酸奶麻花店已亮起灯火。面团在店长杨丽梅的手中被反复揉压,空气中渐渐弥漫开麦香与奶香。这每日的序曲,只为让那金黄酥脆、内藏酸甜的酸奶麻花,准时唤醒小城的味蕾。

谁能想到,这道俘获人心的名小吃,最初源于杨丽梅在油糕摊前的灵光一闪。杨丽梅在卖油糕时,敏锐察觉到食客对甜点多样性的渴望。2019年,网络上一张金黄麻花裹着酸奶的图片,瞬间点燃了她的尝试热情。然而,新产品的研制并不顺利,杨丽梅屡败屡战,反复校准火候与用料,终于让酸奶麻花在自家小摊惊艳亮相,一出锅就被抢购一空。

2022年,杨丽梅的纳杨酸奶麻花店正式开业。小店虽然简陋,酸奶麻花却有乾坤。杨丽梅有自己的秘方:面要揉得透,酵母才肯“舒展筋骨”,每公斤面粉要用两枚鸡蛋、250

克鲜奶、30克清油,这些食材多一分则僵,少一分则味淡。“我每天揉面的时间占制作麻花的大半,面揉得好了,口感自然暄软。”她一边演示,一边道出诀窍。芝麻撒入面团,遇热油便散出香味;酸奶用面皮裹紧,再用手将其搓捻成花,蘸水后再滚匀面包糠。入锅后,滚油使得麻花外表如金甲,内里则绵密,尝一口,酸奶的酸甜恰到好处。

2023年,“纳杨酸奶麻花”荣获“昌吉州名小吃”荣誉称号。更让杨丽梅欣慰的是,疆内外许多创业者慕名而来,她毫无保留地向他们传授了技艺。其中,有20多名学员成功创业,这道美味也随之传播到了西安、石河子、吐鲁番等地。

小小的酸奶麻花,在杨丽梅多年的潜心雕琢下,赢得了越来越多食客的喜爱。烟火气升腾的油锅旁,她依然每日搓捻着面团,耐心守候着每一锅美味。这份专注,让平凡面团承载了匠心温度,在时光的油锅里,为小城炸出甜香记忆。



这是吉木萨尔县纳杨酸奶麻花店推荐的酸奶麻花。

注销公告

昌吉市房地美房产经纪有限公司,统一社会信用代码:652301778998000,因经营不善,拟向登记机关申请注销登记,已成立清算组,清算组由杨德军、敖惠荣组成,敖国锋负责,请债权人自2025年8月18日起45日内向本清算组申报债权。

联系人:敖国锋
联系电话:13399080990

地址:新疆乌鲁木齐市经济技术开发区(头屯河区)头屯河农场七号南路16号10楼4室(头屯河创业服务中心)

注销公告

昌吉市金德商贸有限公司,工商注册号:6523012300393,因经营不善,拟向登记机关申请注销登记,已成立清算组,清算组由杨德军、陈来林组成,杨德军负责,请债权人自2025年8月18日起45日内向本清算组申报债权。

联系人:杨德军
联系电话:13070383299
地址:新疆昌吉市北京南路54号小区

减资公告

新疆藏文园林工程有限公司拟向公司登记机关申请减少注册资本,注册资本由4000万元减至500万元,请债权人自2025年8月18日起45日内向本公司提出清偿债务或提供相应担保请求。

联系电话:13779877015
新疆藏文园林工程有限公司
2025年8月18日

公告

新疆昌吉建设(集团)有限责任公司承建的昌吉市引用“500”西延干渠客水配套三期工程第五标段于2017年4月25日竣工并验收,如有参与该项目的农民工工资、材料款、运输等相关费用未结清者,请在本公告见报之日起60日内与我公司联系结算事宜。

施工单位联系人:刘书强 15299605181 戴黎明 13565359254
建设单位联系人:寇涛 15299696857

特此公告
新疆昌吉建设(集团)有限责任公司
2025年8月18日

莫北油田莫116井区侏罗系三工河组气藏产能建设项目环境影响评价信息公告

中国石油新疆油田分公司开发公司委托新疆天合环境技术咨询有限公司编制的《莫北油田莫116井区侏罗系三工河组气藏产能建设项目环境影响评价报告书》(征求意见稿)已完成,现进行环境影响评价信息公开。请公众提出与建设项目环境影响有关的意见和建议。

建设项目环境影响报告书征求意见稿全文的网络链接:

<http://www.xjhbcy.cn/articles/show/16030>

公众意见表的网络链接:

<http://www.xjhbcy.cn/hbcyxh/xxgk/255400/hjyxpjgzygcs/284162/index.html>

2025年8月18日

分类信息

证件遗失声明

●刘霞200965036404号护士执业证书遗失,特此声明。

●新疆盛世中辉家具制造有限公司银行开户许可证遗失,核准号:J8850001947201,开户行:新疆昌吉农村商业银行股份有限公司青年北路支行,账号:806020412010110391402,特此声明。

●新疆新气象酒店管理有限责任公司银行开户许可证遗失,核准号:J8850001766401,开户行:昌吉国民村镇银行营业部,账号:61112101302012978,特此声明。

其他声明

●新疆中城建筑工程有限公司公章遗失,防伪码:6523010010532(1),声明作废。

●吉木萨尔县老台乡龙海蔬菜种植专业合作社 合作社公章遗失,防伪码:936523270688070628,声明作废。

●新疆昌吉市延安南路184号金果庄园2幢3单元501室王晓君(身份证号:512921197508127681)增加曾用名王小君,特此声明。

●张成龙遗失新疆太美房地产投资有限公司开具的12905936号发票,金额:8000元,特此声明。

●张成龙遗失新疆太美房地产投资有限公司开具的12905934号发票,金额:105464.76元,特此声明。