



丝路昌吉客户端

中共昌吉回族自治州委员会主管主办
昌吉州融媒体中心出版

昌吉日报

CHANGJI RIBAO

2025年8月

21

星期四

乙巳年闰六月廿八

总第12320期

今日4版

□国内统一刊号 CN 65—0010 □邮发代号 57—103 □中国昌吉网: <http://www.cjxww.cn> □昌吉日报邮箱 cjrb@sina.com □24小时新闻热线: 2881100

高质量发展看昌吉

《昌五条》重磅出炉 “真金白银”投向畜牧业

自2025年7月1日起试行一年,涵盖肉牛肉羊骆驼养殖、良种繁育补贴等

本报讯 记者王薇、通讯员马亚楠报道:近日,昌吉州人民政府制定印发《昌吉州稳定和促进畜牧业高质量发展政策措施》(简称《昌五条》),通过统筹资金开展精准奖补,聚焦助农助企纾困,破解牛羊产业发展突出难题,健全畜牧业生产体系,推动全州畜牧业稳定向好发展。

畜牧业作为昌吉州的传统优势产业,在保障区域食物供给、助力乡村振兴、促进群众增收等方面发挥了重要作用。然而,随着市场竞争加剧与发展要求提升,畜牧产业品种结构不优、效益偏低等弊端逐渐显现。在此背景下,《昌五条》应运而生,为畜牧业发展保驾护航。

“今年年初,我们多次召开专题会,在自治区《稳定肉牛肉羊及奶产业发展九条政策措施》的基础上,向各县(市)、昌吉国家农高区,以及州财政局、州市

场监管局、州司法局等17个部门单位征集意见,进行多轮修改完善后,制定了《昌五条》,确保了政策的可操作性、实效性。”昌吉州农业农村局副局长刘金辉介绍了《昌五条》诞生的过程。

记者了解到,《昌五条》的政策措施涵盖肉牛肉羊养殖补贴、良种繁育补贴、养殖加工贷款贴息以及骆驼养殖专项补贴等内容,呈现出精准施策、全链条支持、特色产业重点扶持的鲜明特点。

在养殖补贴方面,政策针对不同规模主体实行梯度补贴。肉牛存栏规模10—500头的养殖主体,从州外引进西门塔尔、安格斯等优质生产母牛,每新增1头可获1000元补贴;存栏500头以上的,每新增1头补贴1200元。

在肉羊养殖补贴方面,肉羊存栏规模100—500只的养殖主体,引进萨福

克、杜泊等良种生产母羊,每新增1只补贴250元;存栏500只以上的,每只补贴300元,有效激励全州养殖户扩大养殖规模,优化肉羊品种结构。

肉牛肉羊良种繁育补贴同样力度显著。在昌吉州开展肉牛“冷季配种、暖季带孕上山”繁育模式,以及肉羊人工授精繁育的服务主体,可获试剂耗材补贴,其中肉牛每头补贴150元,肉羊每只补贴30元的费用。

此外,全州各县(市)繁育种公牛和种公羊达到三级杂交标准并验收合格的,种公牛每头补贴2000元,种公羊每只补贴1000元,有力推动全州良种繁育体系建设。

有力缓解经营主体资金压力。《昌五条》明确对骆驼养殖主体、屠宰加工企业新申请的一年期及以上生产经营贷款,按不高于同期同档次贷款市场报

价利率的70%且不超过2%给予财政贴息,单个主体年度贴息资金不超过50万元。

骆驼养殖专项补贴还包含母驼政策性保险与种公驼引进补贴,4岁以上母驼投保的,州财政补贴50%、县(市)财政补贴30%;从州外引进6—10岁优质种公驼的,每峰补贴5000元,助力全州特色产业提质增效。

“《昌五条》不仅是应对当下畜牧业困境的务实之举,更是着眼长远,推动肉牛、肉羊、骆驼产业从数量型向质量效益型转变的关键抓手。”刘金辉表示,昌吉州通过政策措施实施,将进一步促进农民稳定增收、企业持续发展,全面提升全州畜禽产品供应的安全保障能力。

《昌五条》自2025年7月1日起试行一年,至2026年6月30日结束。

西北地区中兽医学术研讨会在昌召开

助力现代畜牧业绿色健康发展

本报讯 记者苒苒·马汗、通讯员张圆圆报道:8月14日,西北地区中兽医学术研究会2025年学术研讨会在昌吉学院召开,来自西北五省区的中兽医相关科研院所、相关高等院校、相关企业的中兽医领域专家学者参会。

据了解,中兽医是将传统中医学理论应用于动物疾病预防和治疗的一门学科。本次研讨会以“传承创新·生态护航——西北特色中兽医与现代农业健康发展”为主题,由西北地区中兽医学术研究会主办,昌吉学院、新疆农业大学及中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所联合承办。

会上,与会专家学者以《抗病毒中药在兽医临床上的应用与作用机理》《新疆特色药材在抗生素替代领域的探索与应用》《新疆特色药材防治呼吸系统疾病及其研究进展》《一种中兽药栓剂对牛羊子宫内膜炎的临床疗效及作用机制》等为题,聚焦

中兽医临床诊疗、兽类常见病检测及防控、中兽药作用机制研究、中兽药替代抗生素等中兽医领域最新研究成果与研究经验开展学术研讨交流,助力现代畜牧业绿色健康发展。

西北地区中兽医学术研究会秘书长、中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所副所长王胜义表示,此次研讨会旨在吸引更多专业人士加入中兽医研究队伍,共同推动学科发展与产业进步。他和团队成员10余年来针对犊牛腹泻疾病,通过中兽医辨证施治研发的注射药已成功市场化。

新疆农业大学动物医学学院博士生导师、副教授阿得力江·吾斯曼介绍,其所在的新疆农业大学动物医学学院中兽医课题组依托国家自然科学基金、国家重点研发计划等项目,长期挖掘新疆特色药材及复方,研究以中兽药替代抗生素,应用于马、骆驼、牛、羊等家畜以及水产动物的疾病诊疗中。

自治区先进制造业税惠名单公示

昌吉国家农高区两家企业入选

本报讯 实习生马军、通讯员邓宏报道:近日,自治区工业和信息化厅公示了《2025年度拟享受增值税加计抵减政策先进制造业企业名单(第一批)》,昌吉国家农业高新技术产业示范区(以下简称昌吉国家农高区)的新疆正生营养研究院(有限公司)与新疆宜嘉乐食品有限公司两家企业成功入选。

据悉,先进制造业企业是应用先进技术与高新技术,提升产品技术含量和附加值,实现创新、高效、绿色及

可持续发展的标杆,代表着企业的先进技术水平。享受增值税加计抵减的税惠政策,将进一步激励企业加大科技创新研发投入,为其高质量发展注入强劲新动能。

下一步,昌吉国家农高区将持续聚焦辖区内先进制造业发展需求,提升“政策精准推送”效能,推动税惠红利直达快享,切实为企业减负增效,激发企业创新活力,助力区域先进制造业实现更高质量发展。

昌吉市新建第五热源供热长输管网

将增加供热面积1500万平方米

本报讯 通讯员贾兴旺报道:近日,在昌吉市六工镇昌五路西侧的一块空地上,几辆橘黄色的挖掘机正在开挖管沟,这是建设中的昌吉市第五热源长输供热管网建设项目施工现场。

为有效解决城市冬季热源不足问题,昌吉市今年新建第五热源供热长输管网。该项目总投资21亿元,项目完成后可增加昌吉市城市供热面

积1500万平方米,有效缓解昌吉市目前热源不足的供需矛盾。

昌吉市城市管理局供热办主任王焕贵介绍,昌吉市第五热源长输供热管网建设项目起点在昌吉市宁边路与东外环的交会处,终点在五家渠信发集团,管沟的总长度约52公里,总投资21亿元。该项目计划于2026年8月底建设完成。

今日评点

美食盛宴打开昌吉发展新方式

□孙学良

“长久保鲜”的馕玫瑰在展台绽放,“堪比航母”的连接肉串在烤肉架上滋滋作响,“可以跳绳”的拉条子在空中快速划出模糊弧线……这两天,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(以下简称美食节)火爆出圈,令人眼花缭乱,无惧距离远近,纷纷涌进这场美食文化盛宴。

这场在昌吉举办的美食文化盛宴,把整个昌吉都“搅热”,新疆农博园主会场天天都推出新花样,增加吸引力。“万人免费尝”摊位前食客云集,个个翘首以待,只为烧烤、米粉、椒麻鸡等地道风味在舌尖炸开瞬间的酣畅,昌吉小吃街分会场更热闹,人流川流不息,美食琳琅满目,这边美食刚入口,那边新疆花儿的调子就入了耳,还有山西舞狮、漳州布袋木偶戏等非遗节目轮番上阵,让饕餮的食客既饱了口福、眼福、耳福,又愉悦了精神,悄然提升了沉浸式体验感。

昌吉,作为丝绸之路新北道的重要通衢,东西方文化、新疆各民族的多元文化在此交织碰撞、交融共生、交相辉映,孕育出独一份的“昌吉味道”。美食节正是展示美食文化这张靓丽名片的绝佳窗口,丰盛的“九碗三行子”,昌吉美食文化

的经典代表,不但历史悠久,还蕴藏着新疆厨师数百年改良、融合丝绸之路饮食文化和地域物产特征的智慧;一碗馕气十足的奇台过油肉拌面,让人直呼过瘾,一份面下肚忍不住再加一份面,方显对它的尊重。一道地道的风味总能瞬间抓住味蕾,抚慰心灵,往往让人对一座城市产生亲切感,甚至喜欢上一座城市。在美食节上,慢慢行、细细看、寻觅美味,小口尝、大口嚼、满口生香,眉笑颜开、心满意足的幸福模样无不是对“昌吉味道”的认可,更是对美食节发自内心的欢喜。

美食节上,77个展位汇聚了天山南北珍馐与丝绸之路上的中外佳肴,无形之中搭建了中外各地厨师相互切磋交流的美食文化舞台。中式烹饪赛、“开心油糕”技艺大比拼、“丝绸之路”厨厨争霸赛等各类评选活动轮番上演,次第助燃美食节的热烈气氛。

一次盛会,一扇窗口,一场奔赴。美食节的举办,无疑让昌吉打开了一个以美食文化带动地方经济发展的新方式——以美食文化为媒,改革开放的大门越敞越大,诚邀中外宾朋莅临,了解昌吉、走进昌吉、爱上昌吉,与昌吉一道共享机遇、共谋发展、共赢未来。

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

丝路风味踏歌行 文化市集百味浓

——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文化市集活动侧记

□本报记者 付小芳 通讯员 白珂 林如梦



8月16日,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活动现场,小朋友在体验“吹糖人”。

□本报记者 何龙摄

初秋时节的昌吉,因美食与文化的交相辉映而显得格外热闹。连日来,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如火如荼地进行。以新疆农业博览园、昌吉小吃街、庭州生态绿谷为核心区域的文化市集,通过丰富多彩的活动吸引八方来客共聚于此,开启了一场“可逛、可品、可赏”的深度文化美食之旅。

8月16日上午,记者走进昌吉小吃街,非遗展演活动在此热烈举行。来自全州各县市的非遗代表性传承人,以及远道而来的山西、福建才艺达人齐聚一堂,携手献上一场精彩绝伦的文化盛宴,让现场观众深切感受到非遗技艺的独特魅力。

婉转动听的新疆花儿、曲调悠扬的奇台歌谣、行云流水的福建茶艺表演等精彩节目轮番上演,令观众目不暇接。来自山西的刀削面技艺传承人脚蹬独轮车,头顶面团稳如山,双手持削刀翻飞,从头顶削下片片面叶,那面片精准地飞落锅中。精湛技艺不疾不徐,瞬间

将现场氛围推向高潮。此外,福建漳州的木偶戏团还为观众带来了一场别样的“非遗”体验。只见艺人手指灵巧转动,木偶仿佛被赋予了生命,配合优美动听的唱词,做出拱手作揖、挥袖起舞等动作,生动演绎着古老的传说故事。

“我们将闽南的美食和非遗代表性项目带到昌吉,希望向这里的朋友展示我们当地的文化习俗和传统技艺,让大家深入了解闽南文化,增进两地人民之间的情谊。”福建省漳州市布袋木偶传承保护中心演员姚文坚说。

除了精彩的非遗展演活动,滋滋冒油的烤串、外酥内软的油糕、香辣诱人的胡辣羊蹄等特色美食也令人流连忘返。在昌吉小吃街的商铺内,各类民族服饰与文创产品琳琅满目,市民和游客在尽享美食之余,也能尽情选购伴手礼。

走进昌吉市人民公园,只见公园正门两侧30个展位前,不仅摆放着新疆本地的酸奶、米粉等特色食品,还展示了来自福建泉州的阿秋牛排、德化黑鸡等百余种尽显闽南饮食文化风味的美食



8月16日,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活动现场,游客在购买油糕。

□本报记者 何龙摄

食、名小吃及名特优农产品。这些特色食品和名特优农产品吸引了众多市民和游客驻足品尝和购买。

随后,记者步入新疆农业博览园昌吉国际会展中心A馆,只见各展销区不仅展示了昌吉州本地的优质农产品,还展出了来自山西、福建等地的“非遗”作品。

“我们这款番茄汁,选用新疆本地自然成熟的番茄,口感浓郁、酸甜适中……”“这件剪纸作品真是令人叹为观止!”在展位前,展商们热情地招揽顾客,游人们边走边看,或驻足品鉴艺术品,或选购农产品,好生热闹。

在展馆一角,栩栩如生的寿山石雕、憨态可掬的紫砂琉璃作品、做工精良的陶瓷等吸引众多市民和游客驻足,其中一件巨幅剪纸作品《祖国万岁》尤为引人注目。国家级非物质文化遗产太原剪纸代表性传承人王银凤向记者介绍,这幅作品是她与丈夫郭树林共同创作完成的,作品全长19.9米,寓意长长久久。“这幅剪纸作品气势恢宏,人物和

景物的刻画都恰到好处,真是让我们大饱眼福。为艺术家精湛的剪纸技艺点赞!”昌吉市民李峰说。

福建美食佛跳墙、山西清徐沾片子、泉州姜母鸭、新疆大盘鸡……移步新疆农业博览园昌吉国际会展中心C馆的丝路美食融合展示区,各类特色美食香气四溢,让人食指大动。只见众多展位前人头攒动,排起了长龙。商家们一边热情地向市民和游客介绍美食产品,一边邀请他们免费品尝。

在庭州生态绿谷分会场,新疆大剧院室外文艺展演精彩纷呈,众多商家还将自家的特色美食搬至户外售卖。夜幕降临,华灯初上,新疆大剧院门前人潮涌动,叫卖声此起彼伏,市民和游客穿梭于各展位间,开启快乐逛吃模式,感受昌吉浓浓的烟火气。

这场以美食为媒介、文化为灵魂、旅游为载体的盛会,展现了新疆的开放与活力,热情好客的昌吉人更是以最诚挚的方式,让每位参与者都能一站式尽享“舌尖上的风味”。