



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

25

星期一

乙巳年七月初三

总第12322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

昌吉州党委理论学习中心组举行集体学习

深入学习贯彻习近平法治思想 加快法治昌吉建设

本报讯 记者孙学良报道:8月21日,昌吉州党委理论学习中心组举行集体学习,深入学习贯彻习近平法治思想,并开展学习交流。昌吉州党委书记曾艳阳主持学习会。

昌吉州党委副书记、州长郑敏,昌吉州人大党组书记宋海山,昌吉州政协党组书记马建新,昌吉州政协主席李玉金参加学习。围绕学习主题,郑敏、王文超、唐晓兵结合自身学习感悟与分工职责依次作交流发言。

会议指出,以习近平同志为核心的党中央高度重视法治工作,习近平总书记亲自谋划、亲自部署、亲自推

动,创造性提出了关于全面依法治国的系列新思想新理念新战略,为我们推动法治建设指明了前进方向。要认真贯彻落实党中央和自治区党委关于法治建设的部署要求,完整准确全面贯彻新时代党的治疆方略,把全面依法治疆要求贯穿到改革发展稳定各方面全过程,不断提升治理体系和治理能力现代化水平。

会议强调,要深入学习贯彻习近平法治思想,确保各项工作始终在法治轨道上运行。把全面准确学习领会习近平法治思想同学习习近平总书记关于新疆工作重要讲话重要指示批示

精神、同完整准确全面贯彻新时代党的治疆方略结合起来,一体领会、一体贯彻、融会贯通、推动工作。要突出抓好法治政府建设,为经济社会高质量发展营造良好法治环境。紧扣高质量发展这个主题,加快政府职能转变,着力营造法治化营商环境,努力打造全疆最优的营商环境。要深入推进法治社会建设,打造共建共治共享社会治理新格局。大力弘扬和培育社会主义核心价值观,积极构建覆盖城乡的公共法律服务体系,坚持和发展新时代“枫桥经验”,建设更高水平的平安昌吉。要持续加强地方立法工作,以高质量

立法推动深化改革、保障高质量发展、维护社会稳定。充分发挥昌吉州立法优势,找准立法切口,突出“小快灵”立法,做好规章立法后评估工作,促进立法质量提升。要持续深化法治领域改革,切实维护社会公平正义。认真落实深化司法体制改革部署要求,坚持严格规范公正文明执法司法,加强司法制约监督,深化办案运行机制改革,让各族群众切实感受到公平正义就在身边。

周海鹰、黄立峰、李长江、周玉星、王路平、高峻、陆晶、苏晓莉、吐尔逊江·艾拜多拉参加学习。

昌吉州文化旅游商会成立

六大文旅重点项目成亮点

本报讯 记者高文哲报道:8月16日,昌吉州文化旅游商会(以下简称州文旅商会)成立,标志着昌吉州文旅产业迈入协同发展新阶段。商会的成立旨在发挥桥梁纽带作用,搭建起政府与企业、企业与企业之间沟通协作的桥梁,助力昌吉州打造具有区域影响力的文旅产业集群。

据了解,州文旅商会涵盖的行业广泛,涉及景区运营、酒店住宿、旅行社服务、文化演艺、文旅商品研发销售、旅游交通、研学旅行、乡村旅游等文化旅游全产业链相关领域,目前已有会员100多家。

成立大会上集中展示的六大文旅重点项目成为亮点。其中,“自驾游新疆”“房车上的新疆”项目将依托昌吉州丰富的自然景观打造特色旅游线路;“跟着赛事去旅行”项目计划结合

体育赛事推广文旅资源;“研学旅游合作”项目则整合历史文化与自然科学资源,开发沉浸式研学产品。同时启动的“2025中国特色旅游商品大赛昌吉甄选”活动,将进一步挖掘本地文创及特色物产潜力。

新当选的州文旅商会会长王嵩俊告诉记者,商会将积极借鉴自治区旅游协会的成熟经验,以资源整合为根基,构建全方位赋能体系,积极链接中国旅游协会等国家级资源,为本地文旅企业拓宽发展空间;系统梳理昌吉州文旅资源,精准化文创产业链,常态化开展公益性服务活动,提升会员企业的整体素质和品牌影响力,通过搭建交流合作平台、推动文旅项目落地、培育特色旅游商品等举措,助力昌吉州文旅产业高质量发展。



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

美食为媒,共绘丝路新图景

——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综述

□本报记者 许乐 通讯员 张磊 贾晋 王志方

在天山北麓的昌吉,夏的热烈与美食的芬芳交织成一场跨越地域与文化的盛宴。8月15日至21日,以“新疆是个好地方,醉美最近是昌吉”为主题的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成功举办。这场为期七天的活动,不仅用美食征服了八方来客,更以文化为纽带,产业为引擎,惠民为目标,全方位展现了昌吉州作为丝绸之路经济带核心区美食文化地标的独特魅力。

今年是昌吉州第二次承办该美食节,一改传统模式,创新采用“1主2分+全域联动”的架构,将主会场设在昌吉国家高新区新疆农业博览园,分会场分布于昌吉小吃街和庭州生态绿谷(新疆大剧院),并联动全州各县市同步开展惠民集市活动。据统计,美食节主、分会场7日累计接待游客37.9万人次,促销产值达700万元,真正打造出一场“群众喜闻乐见、全民广泛参与”的文化旅游盛会。整体系列活动将从8月15日持续至9月中旬,实现“节庆热度不中断、惠民实效再延伸”。

文化交融:舌尖上的丝路共鸣

美食节不仅是一场味觉盛宴,更是一次文化的深度对话。它系统解码丝路美食的文化基因,借助现代化、体验式的手段,让悠久的饮食传统变得可感知、可互动。开幕式上,《新疆美食名录》与昌吉州特色美食团体标准的发布,首次系统梳理了新疆饮食文化脉络,为传统美食技艺的传承提供了标准化支撑。

“吃了十几年的油糕,今天是第一次上手自己做,太有意思了。”来自乌鲁木齐的游客丁勇在“开心油糕”特展互动区说。通过现场展示与游客体验制作油糕,该展区日均吸引千余人参与品尝,带动全州100余家油糕店日均销量突破6万个。

更重要的是,美食节为丝绸之路沿线国家和地区的多文化提供了交流互鉴平台。俄罗斯大列巴、哈萨克斯坦奶制品与新疆烤包子、手抓饭相映成趣;山西剪纸、福建漆艺等非物质文化遗产代表性项目与民族特色刺绣、玛纳斯碧玉雕刻同台展演,实现南北文化的深度交融。14个丝绸之路沿线省(区)市及特别行政区餐饮协会联合发起美食推广倡议,进一步打破地域壁垒,使新疆美食成为连接世界的文化符号。

世界中餐业联合会秘书长赵文珂说:“新疆餐饮人,特别是昌吉州的企业和从业者,在传承中创新,在坚守中发展,不仅守护着传统技艺的薪火,更积极拥抱时代潮流,让新疆味道、昌吉美食沿着丝路走向世界。”

美食节上,丝绸之路沿线国家及国内多个省(区)市的品牌餐饮、名优特产品及“非遗”文创旅游商品商家303家参展,推



8月16日,在新疆农业博览园丝路美食展馆内,奇台县特色歌舞吸引游客围观。

□本报记者 许乐摄

出616种特色美食与数万件商品。三大会场累计举办30场文艺演出,16项“非遗”展演,展出400余件非遗作品,累计惠及群众24.2万人次,线上点击量突破38万,真正实现了“美食暖胃、文化润心”。全州各县市同步举办了20余场配套活动,惠及群众42.8万人次,线上点击量达31万人次,形成全域联动、全民共享的良好局面。

产业赋能:从田间地头到国际餐桌

美食节不仅是文化展示的窗口,更是产业融合的创新实践。通过对“美食+产业”模式的深入探索,昌吉成功串联起农业资源、食品加工与市场需求,为区域经济发展注入新动能。

主会场“丝路优品展”以“一日一产业”的形式,沉浸式展示番茄、葡萄酒、小麦、乳制品等昌吉特色农产品的全产业链条。其中,在“番茄”主题日中,新疆番茄品鉴大会现场签约金额达2.88亿元,西班牙阿格拉斯商务集团等国际企业与本地龙头企业达成深度合作,助力昌吉番茄制品走向全球。此外,“天山北麓葡萄酒”主题日举办产业高峰论坛,邀请18位国内外专家对200余款葡萄酒进行盲品评审,显著提升了产区的国际声誉。

美食节还通过数字化手段为传统产业赋能。在“数字+美食”推介会上,AI智慧食堂、无人送餐、机器人烹饪等新技术集中亮相,展示了“烟火气里的数字温度”。

电商直播专区吸引20余家本土企业参与,单日销售额最高达百万元;许多商家线下参展,线上带货,新疆天山面粉(集团)有限责任公司通过现场制作品鉴,直播观看量破5万人次,单日成交额破万元,有效将节庆流量转化为消费增量。

这些举措不仅拉动了短期消费,更促进了长期产业合作。湖南餐饮参展商与新疆每日集团有限公司签订500万元意向订单;阜康市的养殖合作社与新疆原始黄金乳业有限公司达成千万元以上的驼奶收购协议,助力骆驼产业规模化发展。美食节期间,西部努尔牛肉面、新疆馕王等展商单日销售额超3万元,单日最高累计销售额突破10万元,充分体现“美食引流、产业受益”的良性循环。

惠民共享:节庆热度转化为民生温度

本次美食节以“惠民、利民、便民”为导向,通过多项创新举措让群众共享发展成果,实现了“节庆促消费、消费惠民生”的目标。

主会场“万人免费吃”活动提供烧烤、米粉等特色美食,累计惠及5万人次,让游客与市民共享节庆红利。在丝绸之路美食汇展馆,昌吉市小惠油糕店店长马惠子说:“政策支持免摊位费,加上美食节的人气,展位上一天能卖3000个油糕,昌吉小吃街店铺日均客流量也增长了三分之一。”消费券发放与“票根经济”推广进一步激活了市场活力。100万元“消费帮扶·

闽晋援昌”消费券直接拉动主、分会场消费700多万元;全域景区、餐饮、酒店同步推出优惠大礼包,形成联动消费格局。“乐享美食游昌吉”活动累计发放景区门票超3000张,核销消费券超150万元,带动全州餐饮、零售等领域消费超6000万元。

此外,竞赛机制也极大激发行业创新活力。“丝路名厨”争霸赛、昌吉州第三届职业技能大赛中式烹饪赛项总决赛、“一县市一美食”地方特色小吃PK赛等赛事,既挖掘出许多有地域标识的美食,也提升了从业者技能水平与创新热情。油糕、烧烤、九碗三行子等美食脱颖而出,成为游客争相打卡的“网红”美食。

随着美食节的帷幕缓缓落下,昌吉留下的不仅是一场味觉盛宴,更是一次文化的传递、产业的升级与民生的回馈。这场盛会以美食为桥,连接起历史与当代、本土与国际、文化与产业,成功塑造了“昌吉味道”的品牌形象,提升了昌吉在丝绸之路经济带核心区的文化影响力与产业竞争力。

昌吉州文化体育广播电视和旅游局党组书记王艳华说:“本届美食节的成功实践表明,以文化为内核、以产业为支撑,以惠民为导向的节庆模式,能够有效实现‘短期热度’向‘长期优势’转化。昌吉州将继续深化‘美食+’融合模式,推动其与农业、旅游、数字产业等的深度融合,努力建设‘丝路美食之都’与文旅强州,为经济高质量发展注入新动力。”

自治区公布生态环境保护先进集体和个人

昌吉州4个集体5名个人获表彰

本报讯 记者刘茜、通讯员杨茗茹报道:近日,新疆维吾尔自治区生态环境厅印发《关于表彰新疆维吾尔自治区生态环境保护先进集体和先进个人的决定》,对在深入贯彻落实习近平生态文明思想、完整准确全面贯彻新时代党的治疆方略、加强全区生态环境保护、统筹产业结构调整、污染治理、生态保护、应对气候变化等方面工作成效显著、作出重要贡献的先进集体和先进个人予以表彰。昌吉州4个集体和5名个人获此殊荣。

获得新疆维吾尔自治区生态环境

保护先进集体的有:昌吉州水利管理总站、昌吉州生态环境局昌吉市分局、昌吉州林业和草原局、昌吉州生态环境保护综合执法支队。

获得新疆维吾尔自治区生态环境保护先进个人的有:昌吉州生态环境局大气环境科科长郭江,新疆准东经济技术开发区环境保护局党支部书记、局长余艳杰,昌吉州发展和改革委员会电力和新能源发展科科长苗岩杰,阜康市城市管理局党组书记、四级调研员朱建凯,昌吉市不动产登记中心党支部书记马绍峰。

奇台县加速推进城区道路改造

城市“颜值”与安全系数双向提升

本报讯 通讯员张超、汪军报道:今年以来,奇台县聚焦城市民生短板,分阶段推进城区部分路段主干道及供排水管网改造升级。

近日,奇台县解放西街道路改造项目现场一片繁忙,挖掘机、运输车等大型机械正有条不紊地清理路面积土、改造新路口。据了解,健康路、解放西街道路改造项目总投资2800余万元,改建道路总长1871米。项目包括道路扩宽、人行道及非机动车道铺装、主路面翻新、平交口拓宽等多项内容,同步优化23处公安监控设

施,新建1600多米雨水接管并增设142座雨水口,推动城市“颜值”与交通安全系数双向提升。其中,供排水管网改造重点是更换老旧供水管线2069.2米,改造排水管线400米及配套设施,既提升供水效率,又通过管网扩容疏通保障雨污及时排放。

目前,施工单位正全力抢抓进度,确保项目在9月中旬完工。届时,健康路和解放西街道路老化、供排水管网陈旧、管径狭窄、水压不足等问题将得到有效解决,进一步增强县城道路通行能力,提升供排水保障水平。

今日点评

怎能如此有趣?因为文化自信

□陈秀梅

8月15日,在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上,新疆人把馕做成玫瑰的创意火了圈。不得不说,新疆在馕文化的创新上,已然玩出了新高度,围绕这一传统美食开发出众多新奇产品,让古老的馕文化在新时代焕发出勃勃生机。

馕,在新疆拥有上千年历史,是丝绸之路商贸往来的见证者,也是多民族文化融合的结晶。

传统认知中,馕就是朴素的面饼,是新疆人日常生活的“刚需”。但今天,在新疆国际大巴扎的饕餮里,我们看到的是对传统的创造性转化——工匠们将面团塑造成绽放的玫瑰,让麦香与爱意一同绽放;咖啡师用馕做成容器,赋予咖啡质朴的麦香底蕴;设计师把馕变成毛茸茸的“馕小胡”玩偶,让文化符号变得可亲可爱。

正如一位游客所说:“没想到天天吃的馕,还能玩出这么多花样!”游客正是在这种“能吃能拍能带走”的互动中,感受到新疆文化的鲜活与有趣。

馕系列产品的火爆,不仅仅是文创产品的成功,更是新疆文化自信的展现。它让我们看到,传统与现代可以如此和谐地共生,地域文化能通过创新走向更广阔的舞台。游客们在大巴扎打卡品尝馕咖啡、馕冰淇淋、馕酸奶等“馕里馕气”的特色美食,在社交媒体上分享“馕系快乐”时,他们带走的不仅是一份美味,更是对新疆文化的一份向往与认同。

真正的文化自信不在于固守传统,而在于让传统焕发新生。文化传承不能停留在博物馆式的保护,而需要找到与现代生活的连接点。新疆人用创意和幽默感,把日常食物化作文化使者,让世界看到了一个既保持传统又充满活力的新疆。

下次当你听到“老板,来朵能啃的玫瑰,要甜过初恋!”这样的吆喝时,别忘了其中蕴含的文化智慧。馕玫瑰代表的不仅是味觉享受,更是一种生活态度——浪漫可以很实在,传统可以很时尚,而这,正是新疆送给世界的独特礼物。