

初雪中的那些暖心事

木垒县：

雪天里的民生温度

本报讯 通讯员李钰、王子扬 报道：10月15日上午，木垒县蓝天家园居民牛凤莲伸手摸了摸家中温热的暖气，脸上露出欣慰的笑容。“这次降温来得突然，凌晨就开始飘雪，多亏家里暖气热，家里很温暖。”她的话语里，透着这个雪天最踏实的温暖。

这份温暖的背后，是木垒县面对寒潮降温天气的提前预判与周密部署。10月14日11时，木垒县气象台发布暴雪蓝色预警，预计全县将出现大幅降温及部分山区暴雪。供热、住建、公安等部门协同联动，以“雪前到位准备、雪中高效处置”的工作节奏，迅速织密民生保障网。

供热保障，是抵御严寒的第一道“温暖防线”。在木垒春晖供热有限责任公司供热中心的监控室里，大屏幕上实时跳动着供回水温度与压力数据，工作人员全程紧盯，确保供热系统平稳运行。目前公司应急抢修队伍24小时待命，全域供热管网已完成拉网式排查，全力保障室内温暖。



十月十五日，木垒县清雪车辆正在作业。

□赵阳摄

道路畅通，是雪天民生保障的“关键一环”。环卫作业同步全面启动，全县23台清雪车辆奔赴各主次干道，展开梯队作业。90名环卫工人协同配合，开展精细化清扫，确保清雪无死角。

木垒县合盛水务集团环卫绿化部负责人石玉进说：“我们采取机械为主、人工为辅模式，重点推进主干道‘撒、扫、堆、运’全流程作业，人行道进行精细化清理，力争最短时间实现‘路见本色’，守护群众出行安全。”

木垒县住建局综合保障中心党支部书记张新良表示，各部门严格强化协同联动，以闭环管理确保群众取暖安心、出行放心，用扎实的行动传递民生温度，守护千家万户的幸福与安宁。

呼图壁县：多部门护航群众生产生活



10月15日，在园户村镇上二工村鲜切花种植基地，农技人员正在指导农户开展雨雪天气防御工作，避免植株受冻。 □张晓雪摄

本报讯 通讯员张晓雪、马光元 报道：10月15日，呼图壁县迎来今年入秋后的首场雨雪天气。全县各乡镇、各职能部门全面落实各项防范应对工作，全力保障群众生产生活平稳有序。

在园户村镇上二工村鲜切花种植基地，农技人员针对洋桔梗、向日葵等主要花卉的管护需求，现场指导农户开展雨雪天气防御工作，提醒农户严格控制浇水、适时通风，避免植株受冻。技术人员还指导种植户做好花期记录与病虫害监测，确保雨雪天气后花卉品质稳定，为全疆市场供应提供保障。

鲜切花种植户苗载芬说：“下雪前就

收到了县农业农村局的提醒，技术人员还专门到棚里进行现场技术指导。现在棚内温度一直保持稳定，花卉一点没受影响，我们心里很踏实。”

与此同时，为保障道路安全畅通，县交通运输执法大队迅速启动应急预案，全力投入雨雪天气下保通保畅工作。按照“定人、定时、定岗、定责”原则，出动25名干警、8辆警车，在城区主干道、十字路口及南部山区事故多发路段加强巡逻管控与交通疏导。执勤民辅警通过开启警灯、喊话提醒等方式，引导车辆减速慢行、保持安全车距，避免急刹、急转等危险操作，并重点加强对“两客一危”车辆的安全监管。

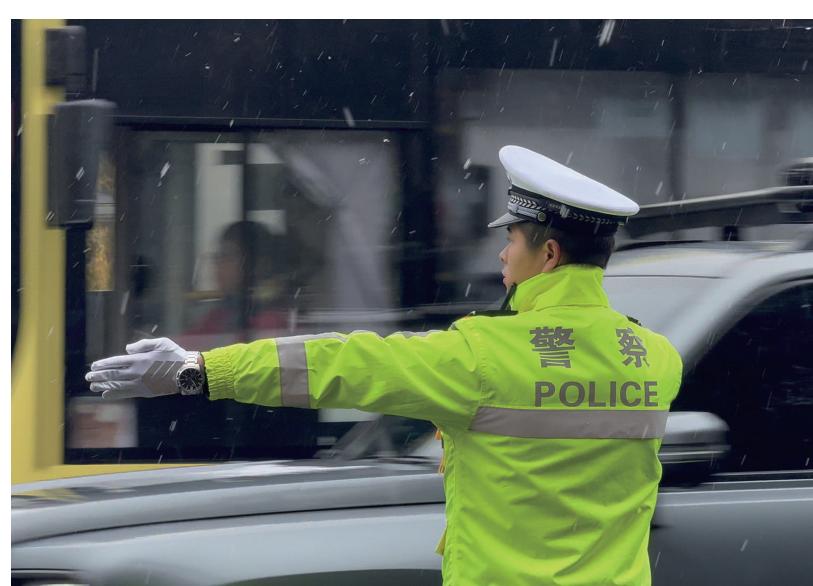
昌吉市：备战冬季清雪

本报讯 通讯员贾兴旺、朱静 报道：10月15日，随着今冬第一场雪悄然飘落，昌吉市的大地披上了一层银装。面对降雪天气，昌吉市迅速响应，全面启动冬季清雪保障工作，从机械设备维护到人员组织培训，各项准备有条不紊、扎实推进，全力确保城市道路畅通和市民出行安全。

昌吉市市容环境卫生管理中心环卫车队党支部书记温树虎介

绍，为确保所有清雪机械设备在严寒中运转正常，车队自9月起就启动了全面的检修与保养工作。

据了解，目前，分布在城南、城北两个片区的175台滚刷清雪车、36台翻斗车和7台装载机已全部完成“体检”，包括机油更换、柴油滤空滤系统维护以及扫刷性能测试等关键环节，确保每一台设备都能在雪情来临时正常作业。



10月15日，昌吉市迎来今冬首场降雪，交警在湿滑路段坚守岗位，疏导交通，为市民安全出行护航。 □叶尔克西摄

阜康市：风雪中坚守 交警全力应对保畅通

本报讯 通讯员刘媛、薛晓彤、杨涛 报道：据阜康市气象台消息，10月14日20时至15日9时，该市大部地区出现小雨转雨夹雪天气，气温降至零下2摄氏度。为保障群众生活与出行安全，相关部门迅速行动，全面落实各项防范应对措施。

为应对雨夹雪天气对道路交通的不利影响，阜康市公安局交通管理大队结合辖区实际情况，提前做好勤务部署，加强道路巡查，充分发挥路面警力作用，高效开展交通疏导，提醒过往车辆增大行车间距、减速慢行，确保道

路交通秩序良好、安全通畅。阜康市城关镇派出所路面执勤交警崔晋豪说：“我们重点在路口、学校周边等车流密集区域值守，密切关注车流变化，提醒司机控制车速。雪天视线不佳，我们站在醒目位置用手势引导，分流直行和转弯车辆，避免扎堆刮蹭，既提升通行效率，也降低了车辆安全隐患。”

“雪天路滑，交警一直在路口指挥交通，保障道路通畅，并提醒我们注意车速和行车安全，感谢他们的辛勤付出。”出租车司机李雪艳说。

五日售出八千份，校园论坛成热搜

奇台过油肉拌面“考进”北大

□本报记者 马新春 阿尔艾·阿扎提 通讯员 魏苏熙

10月3日，记者从北京大学餐饮中心获悉，奇台县传统美食“过油肉拌面”正式入驻北京大学食堂菜单，成为校园餐饮新宠。在之前为期5天的“地方美食进北大——奇台专场”活动中，这道地方特色美食累计售出8000份，获得师生高度评价。

活动期间，奇台过油肉拌面窗口每天都会排起长队，奇台县特派专业厨师团队与北京大学餐饮中心厨师一起驻场操作，选用荣获国家农产品地理标志保护的奇台腰站子面粉，从揉面、醒面、拉面到过油肉炒制，全程遵循传统工艺，最大限度保留传统风味，色泽金黄、

外软里嫩、酸香咸鲜的复合风味深受师生欢迎。

“这碗面不仅满足了我的味蕾，更让我对新疆产生了浓厚兴趣。”北大力学与工程科学学院博士生臧嘉熹说。此次活动通过美食搭建文化沟通桥梁，让师生在品尝美食中增进对新疆风土人情的认知。福州援疆干部、奇台县融媒体中心副主任魏苏熙说，奇台面粉作为全国首个面粉类地理标志产品，其品质优势为拌面提供了核心支撑。

北京大学餐饮中心农园食堂一层厨师长卢岭山告诉记者，“奇台过油肉拌面”在北大的受欢迎程度出乎意料，

据《奇台县烹饪志》记载，过油肉

为期5天的活动共销售出近8000份过油肉拌面。“希望奇台过油肉拌面变成常驻嘉宾”“农园的奇台过油肉拌面晚上几点开始排队啊？”……在北大BBS（网络论坛）和“北大树洞”等平台，新疆“过油肉拌面”成为校园的热点话题。借助此次推广热度，奇台腰站子拌面品牌已启动全国拓展计划。新疆丰驿文化旅游公司副总经理韩乐透露，将率先在北京选址开设品牌门店，逐步进军上海、广州等一线城市，严格复刻原产地工艺，打造连接新疆农产品与全国市场的重要平台。

据《奇台县烹饪志》记载，过油肉



昌吉州科技馆

科普进校园 点亮少年科学梦

本报讯 记者米桃乐报道：为弘扬科学精神、普及科学知识，激发青少年对科学的兴趣和创新意识，近日，昌吉州科技馆工作人员走进昌吉市致远中学，以“科技改变生活 创新赢得未来”为主题，为全校师生带来了一场精彩纷呈的“科技盛宴”。

活动现场，昌吉州科技馆工作人员带来了涵盖力学、光学、电磁学、声学等多个领域的科技展品，通过现场演示、互动体验与生动讲解，将抽象的科学原理转化为直观有趣的体验，让师生亲身感受科学的神奇与魅力。

在科普讲座环节，昌吉州科技馆工作人员用通俗易懂的语言、丰富有趣的案例，深入浅出地讲解航

空航天、生物科技、人工智能等前沿科学知识，不仅拓宽了师生的科学视野，更引发了大家对科学世界的无限遐想。

“既有能看能玩的科技表演，又有实用的安全知识，这样的科普活动太有意思了。”昌吉市致远中学初一学生李子墨兴奋地说。

昌吉州科技馆副馆长孟娇表示：“今年9月是全国首个科普月，我们以此为契机，将科普器材带入校园，打破场馆的物理边界，让孩子们在熟悉的校园环境中，轻松掌握科技知识，在动手体验中感受科技魅力，助力营造爱科学、学科学、用科学的良好社会氛围。”

昌吉市园林绿化管理中心

开展有害生物防控科普宣传活动



近日，昌吉市园林绿化管理中心植保站的技术人员在亚心广场向市民演示诱虫黄板的杀虫效果。 □赵菡嫣摄

本报讯 通讯员贾兴旺、赵菡嫣报道：为了增强广大市民“爱绿、护绿、享绿”的意识，近日，昌吉市园林绿化管理中心植保站的技术人员在昌吉市亚心广场开展有害生物防控科普宣传活动，向市民宣传普及有害生物的防控知识，以及《昌吉回族自治州城乡居民人居环境绿化条例》。

在活动现场，昌吉市园林绿化管理中心植保站的技术人员向市民展示了生物害虫的标本，并向市民普及讲解了梨冠网蝽、蚜虫等有害生物的

危害、传播途径以及防控措施等，还现场演示了黑光灯、诱虫黄板等诱杀害虫的工具。同时，还对市民家庭花卉种植过程中常见的红蜘蛛、介壳虫、小黑飞虫以及白粉病等病虫害的防治方法，向前来咨询的市民进行了专业科普指导。

昌吉市园林绿化管理中心植保站站长唐永峰说：“我们希望以此次活动增强市民对城市园林有害生物危害性的认知能力和防范意识，用科学知识谱写美丽昌吉新篇章。”

» 我有话说

过油肉拌面走进燕园的启示

□周春放

当燕园的书香与天山脚下的麦香交织时，这碗过油肉拌面早已超越了食物本身。

9月22日至26日，“地方美食进北大——奇台专场”活动在燕园火爆出圈。当热气腾腾的奇台过油肉拌面上北大食堂的餐桌时，这场由奇台县人民政府、北京大学餐饮中心、福建援疆福州分指挥部共同搭建的美食之约，早已超越了一场简单的味觉体验，成为地域文化传播、校地协同联动、援疆成果落地的生动实践。

在这场美食与青春的邂逅中，奇台过油肉拌面以最质朴的姿态征服了北大师生的味蕾。生物科学学院学生王宇一句“分量大、肉多、味道好”，道出了这道昌吉美食最真的魅力，不刻意雕琢，却以扎实的用料、浓郁的风味，让“昌吉美食名片”的称号变得可触可知，而“学生成趣”想去新疆“奇台旅游创业”的感慨，更印证了美食作为“文旅敲门砖”的独特力量：一道菜能勾起对一片土地的向往，让远方不再是地图上的一个坐标，而是充满烟火气的具体想象。

这碗过油肉拌面，藏在奇台“千年粮仓”的深厚底蕴里。正如福州援疆干部、奇台县融媒体中心副主任魏苏熙所言，奇台面粉的“筋道、细腻、高蛋白”并非偶然，2012年获得的农业农村部农产品地理标志登记保护，

以及“全国首个面粉农产品地理标志保护产品”的身份，是这片土地对品质的坚守。从天山脚下的麦田到北大食堂的灶台，奇台面粉经过巧思烹煮，化身成油亮鲜香的过油肉拌面，每一根面条都承载着新疆农业的精华，每一块肉片都传递着地方饮食的匠心。可以说，这碗面不仅是味蕾的享受，更是奇台农业实力与文化自信的直接体现。

更值得关注的是，这场活动背后，是多方力量共筑的文化沟通桥梁。奇台县人民政府主动走出地域局限，将地方特色推向全国顶尖学府；北京大学餐饮中心搭建平台，让师生在日常饮食中接触多元文化；福建援疆福州分指挥部则以援疆工作为纽带，为两地交流牵线搭桥，让边疆的美味与青春的校园产生奇妙共鸣。这种“政府搭台、美食唱戏、文化传声”的模式，既让奇台的文旅资源有了更广阔的展示窗口，也让北大师生在舌尖上读懂了新疆的风土人情，为校地合作、援疆工作探索了新路径。

当燕园的书香与天山脚下的麦香交织时，这碗过油肉拌面早已超越了食物本身。它是奇台递给外界的一张鲜活名片，更是青春与远方对话的一种温暖方式。期待未来能有更多这样的“美食之约”，让更多地方特色美食走出故土，在不同的场景中碰撞出文化的火花，让更多人通过味蕾，爱上一片土地、读懂一种文化。