

新疆“百县千味”美食评选活动走进昌吉

“当地食材+创新做法”烹饪出独特昌吉味道

本报讯 记者许乐报道:9月18日至21日,新疆“百县千味”美食评选活动走进昌吉州各县市及昌吉国家农业高新技术产业示范区(以下简称“昌吉农高区”),自治区烹饪协会评审专家从口感、色泽及地域特色等方面现场对参评菜品进行打分,最终将从每个县市(园区)的参评菜品中选出一至两道菜品收录进《新疆美食汇编》并向全国推广。

在昌吉农高区评选现场,评审专家围坐在一道道现场制作的精美菜品前细细品味着,其中有一道蟹味蟠桃鸡焖饼让评审专家赞不绝口。自治区烹饪协会常务副会长梁志伟赞叹道:“这道菜的食材都取自当地,鸡肉中能尝出螃蟹的鲜美和蟠桃的清香,有创意、口感好,让人

眼前一亮。”

在呼图壁县评选现场,参赛厨师既有来自星级酒店的,也有来自特色农家乐的。参评菜品有特色小吃、精美凉菜,还有牛羊肉烹制的招牌菜。参赛厨师相互交流着美食制作经验,评审专家对菜品一一点评。

呼图壁县家味小厨负责人陈蕊说:“我带着菜品‘干豆角粉条凉拌鸡’来参评,这是我和母亲学来的一道招牌凉菜。专家们现场品尝后还对食材和配料的选择提出了改进意见,回去后我会继续钻研,争取把更优质的菜品提供给顾客。”

据了解,新疆“百县千味”美食评选活动是自治区文旅厅、商务厅为进一步挖掘本土美食文化,推动餐饮精品化发

展,进一步促进旅游消费服务提档升级而策划的大型活动。

昌吉州商务局四级调研员周胜勇介绍,昌吉州商务局共组织了57家特色餐饮企业近百道优秀菜品参加此次评选活动,希望通过活动挖掘出更多昌吉州特色美食,探寻美食背后的故事,提升昌吉州特色餐饮品牌的知名度和影响力,助力昌吉州餐饮业蓬勃发展。



扫一扫,观看视频



9月22日,游客在木垒县照壁山乡河坝沿村传统村落文化馆参观。

河坝沿村于2014年被列入第三批中国传统村落名录,因依山傍水,沿河谷而建,得名河坝沿村。近年来,照壁山乡积极打造展现传统村落文化的文化馆,并形成以传统文化、特色建筑为核心品牌的传统村落,助力乡村振兴。

本报记者 何龙 摄

品美食看表演 体验山城木垒的别样风味

——木垒县照壁山乡首届传统村落文化节暨羊·豆特色美食大赛见闻

本报记者 刘新新

秋意渐浓,木垒县照壁山乡河坝沿村立春园烧烤广场人声鼎沸,一派热火朝天景象。该乡首届传统村落文化节暨羊·豆特色美食大赛火热举办,吸引了众多疆内外游客前往打卡,尝美食、看文艺、享民俗,沉浸式体验照壁山乡独特的乡土气息、人文风情。

当天,照壁山乡推出了“羊·豆美食节”、乡土歌手大比拼、篝火晚会等系列特色活动,大力宣传推介当地的羊肉、鹰嘴豆等特色产业和文旅资源,进一步打响“农耕小镇 旱地粮仓”文旅品牌。

舞台两侧,10个摊位依次排开,照壁山乡10个村的厨艺小组,现场进行厨艺大比拼。清水煮羊肉、羊杂……全羊宴是当天的比赛菜品。只见厨艺小组成员将前一天屠宰好的羊肉搬上桌台,一锅清水、一把盐,再撒一把小葱和香菜,一锅鲜嫩可口、鲜香扑鼻的羊肉就新鲜出炉了。

木垒县照壁山乡双湾村村民王生荣参加了美食大赛,他说:“我们木垒的羊生长在天然的半干旱草场,吃的是中草药,喝的是天山雪水。制作只需清水煮熟,再撒点盐,羊肉不膻不腻、鲜美生香。”

全羊宴,花样不能少。为了让游客和农牧民充分享受到木垒的美食,大厨们还精心准备了烤羊肉串、手抓肉、红烧羊腿、鹰嘴豆特色抓饭等特色乡土美食。

评比现场,评委们一边儿试吃,一边儿讨论,给出评价。每张比赛桌前都围得水泄不通,大家一边儿品尝,一边儿赞不绝口,还相互推荐各自试吃的菜品。

台下热潮涌动,台上歌舞热烈。木垒县10位乡村音乐爱好者轮番上台表演,为大家演唱了《松花江上》《春天的故事》、哈萨克族民歌《燕子》等歌曲;照壁山乡各村村民还准备了旗袍走秀、塔合麦西来甫非遗展演、鼓舞等。

游客李荣来自黑龙江,他和老伴自驾房车来新疆旅游,3月份来到木垒,待了半年,非常喜欢木垒的环境,这里不仅空气纯净,风景美,而且人们都非常淳朴热情。他说,走的时候一定要带几只羊回去给家人品尝。

当天,木垒县的农产品加工企业纷纷前来“捧场”,带来了小麦、糜子酒、鹰嘴豆等特色农副产品进行展示、售卖,进一步宣传木垒县农产品“绿色、营养、美

味、健康”的品牌,提升木垒县特色农产品知名度,助力木垒县乡村振兴发展。

据了解,当天带到现场参赛和供大家品尝的羊肉,大有来头。木垒天山雪牧生物科技有限公司负责人朱云说:“我们公司主要从事肉羊繁育,由澳洲白、杜泊、湖羊三元杂交培育的雪花羊的肉质感很好,倍受顾客喜爱,经销到全国各地。今后,公司还要扩大生产规模,带动周边农户共同致富。”

夜幕降临,篝火燃烧,河坝沿村立春园烧烤广场火光通明,照亮村庄的夜空,人们手拉着手一起载歌载舞,现场一派欢乐景象。

照壁山乡副乡长马鹤说:“举办文化美食节,将有力推动乡村特色产业和乡村旅游互促共融,进一步畅通照壁山乡优质有机农牧产品外销渠道,打响‘农耕小镇 旱地粮仓’的文旅品牌,带动农牧民群众增收致富。下一步,我们将继续在丰富乡村旅游业态和塑造乡村特色魅力上下功夫,做好‘旅游经济’‘羊肉经济’‘城郊经济’的文章,推动全乡经济高质量发展。”

电影《援疆干部》拍摄中:

探班当群演 感悟援疆情

本报记者 田晶

“好,预备,开始……”远远就听到了导演的指挥声。9月19日,记者来到奇台县东湾镇影视基地,实地探访了电影《援疆干部》拍摄现场。

一大早演员们就赶了过来,因为剧情需要,今天仅群众演员就来了近400人,没换衣服的正排队换衣服,换好的正听导演指挥到各场地投入角色。不少群众演员告诉记者,他们都是第一次参演电影,为的就是过足一把演员瘾。

“这部电影能在我们家乡拍摄,我感到很高兴。今天,我特意邀约几个电影爱好者一起来参演,大家实现了儿时的电影梦。”休息间隙,记者采访了群众演员张灵文,他自豪地向记者说:“这部影片讲述了援疆以来新疆发生的巨大变化,现在的美好生活来之不易。作为奇台人,我深切感受到了援疆工作对奇台县城市面貌、群众生活带来的巨大变化。援疆干部艰苦奋斗、无私奉献的精神深深打动了我,通过参与这次电影拍摄也让我对援疆精神有了更加深刻的理解,我会把这种精神融入到今后的工作中,感谢一批批援疆干部为我们奇台经济社会发展作出的贡献。”

“从开拍到现在,非常顺利。这一切与当地政府部门及广大群众的大力支持是分不开的。”张志伟是剧组的现场制片人,对此他深有感触。由于时间紧、任务重,在拍摄过程中,我们时常会遇到特殊道具却找不到的情况,当地各部门都会积极协调一些装备、道具,积极配合拍摄。在十来天的拍摄过程中,让张志伟及剧组非常感动的还有当地群众的热情,“很多群众得知我们在这里拍摄,看到我们吃盒饭,还热情主动地给我们送来了奇台特色美食。”

“我今天专门赶到现场,见到了我喜爱的李雪健老师,特别开心这部电影能来到奇台拍摄,希望电影能早日与我们见面。”“我是土生土长的奇台人,听说电影《援疆干部》在这里拍摄,我感到特别荣幸,今天我也在现场报了名,作为群演参与其中。”“自援疆工作开展以来,我们的家乡发生了很大的变化,感谢每位援疆干部的默默奉献。”拍摄现场的围观群众激动地告诉记者。

如今,行走在昌吉州各县市,援疆印记随处可见,一系列民生工程让当地群众生产生活条件得到显著改善。一项项暖心工程、一件件惠民实事,让基层群众在直接受益、广泛受益、持久受益中,奔向安居乐业、幸福祥和的美好生活。

电影《援疆干部》以中央对口支援新疆工作战略部署为切入点,通过一系列生动感人的故事,跌宕起伏的情节,塑造了援疆干部李怀河、田力、徐丽、夏雨荷等一群追梦人形象,饱含激情地刻画了援疆干部以国家利益为目标,以奉献精神为追求,舍小家为大家,勇于担当,无私奉献的高尚情操。以细腻的笔触,将援疆干部三年天山水、一生新疆情的情怀表现得淋漓尽致,反映了援疆干部这个特殊群体所折射的时代精神和人性光辉。

据了解,电影《援疆干部》于9月8日在昌吉州奇台县东湾镇影视基地开机拍摄,整部影片计划拍摄45天。随后还将到木垒县、玛纳斯县等地进行拍摄,部分场景需前往福建省拍摄,预计在10月下旬整体影片拍摄完成,再经过后期剪辑,于明年7月上映。