

从枝头到舌尖 从指尖到产业 且看库尔勒如何做足“梨”文章

□本报记者 赵爽

春日库尔勒，空气中氤氲着梨花的甜香，仿佛整个城市都浸润在芬芳的诗意里，游客纷至沓来，流连忘返，沉浸式体验“人在花中游”的浪漫景致。

作为库尔勒的“金色名片”，库尔勒香梨更似一把神奇的“魔法钥匙”，开启了经济发展、乡村振兴与文旅融合的无限可能。

从累累硕果到舌尖美味，从指尖技艺到产业核心，这颗小小香梨正撬动着高质量发展的新杠杆，续写着产业传奇。

科技赋能

香梨产业蓬勃发展

眼下正值香梨花期，也是农技人员忙碌的时候。他们穿梭于梨园之间，指导果农进行人工授粉，为今年的丰收打基础。

2024年，库尔勒市的香梨种植面积达40余万亩，总产量突破50万吨。

更令人振奋的是，“孔雀河畔”商标荣获全疆林果产品首张香港优质“正”印国际认证证书，标志着库尔勒香梨品质得到国际认可。

通过科技赋能、生态循环和文旅融合，香梨产业已成为推动农业增效、农民增收和乡村振兴的重要支柱。

“2024年采摘后，我们采取了包括施用有机肥、整形修剪、清园、肥水管理等果园管理措施。目前，部分果树已进入花期，开花情况良好，有利于授粉授精，提高坐果率。”库尔勒市香梨研究中心副主任、国家梨产业技术体系库尔勒综合试验站站长张峰介绍，品质是林果产业发展之基，想要种出精品，就是要通过标准化生产、科学监管，以



4月10日，库尔勒园林宾馆厨师长薛长征介绍“全梨宴”。

本报记者 赵爽 摄

品质提高市场竞争力。

近年来，库尔勒市围绕自治区绿色有果树产业集群建设，加强与国内科研院所合作，建立智能化水肥灌溉技术、引进液体授粉等新技术的标准化体系，推动了产业的规模化、标准化和智能化发展。

库尔勒市持续推进香梨产业提质升级，在新品种引进与育种上成效显著。目前已引进21个新品种，同时加强与市场对接，推动新品种示范推广和产业化发展，助力香梨产业繁荣。

如今，库尔勒市正进一步挖掘香梨资源潜力，突破单一农产品思维，将一颗香梨的价值延伸至美食研发、文化体验、生态旅游等多个维度，开创“小香梨、大产业”的新格局。

文旅融合

“梨花经济”助力增收

每年四月，万亩梨园银装素裹的壮观景象，为库尔勒这

座城市注入了独特生态魅力与文化韵味。

1993年，库尔勒市举办首届“库尔勒香梨节”，以“农业+文旅”模式在探索产业融合发展的道路上迈出了关键一步。2016年，第一届库尔勒香梨文化旅游节开幕，实现从单一农产品展销到文旅深度融合的跨越。2024年，库尔勒香梨文化旅游系列活动期间，共接待游客8.96万人次，收入0.54亿元。

近年来，库尔勒市以“梨花季”为引擎，通过举办梨花节、梨园音乐会、梨乡摄影大赛等香梨文化旅游暨“梨花季”系列活动，将传统的农业生产场景转化为沉浸式文化体验空间。游客千亩梨园漫步、赏花，还能参与赛马、刁羊、斗鸡等特色体育项目，感受“梨文化”的独特魅力，让单一的赏花活动，升级为集文化、旅游、经贸于一体的综合性节庆品牌，成为文旅融合新业态。

随着文旅融合的深入推进，

这些丰富多彩的活动不仅吸引了大量游客，也为当地农民带来了实实在在的收益。借助“梨花经济”的东风，库尔勒市周边的农家乐、民宿等乡村旅游业态蓬勃发展，成为农民增收新引擎。

在阿瓦提乡吾夏克铁热克村香梨小镇阿依古丽·吾买尔农家乐，阿依古丽正忙着为游客准备特色午餐——鸡汤。她说：“去年梨花节，光是鸡就卖出去30多只，还有拌面、炒面、凉菜，收入可比以前种地多得多！”

在阿瓦提乡，像阿依古丽家这样的农家乐，如今已经发展到14家，且一家一特色。

“随着国家3A级旅游景区香梨小镇配置的完善，我们已培育星级农家乐4家，开发特色民宿1家。去年全乡旅游综合收入突破4000万元，带人均增收2000元。”阿瓦提乡副乡长古力斯坦·喀依尔介绍。

据统计，每年“梨花季”，乡村周边农家乐的收入可增长20%以上，有效带动农民就业和乡村振兴，实现“以农促旅、以旅兴农”的良性循环。

“梨花季的库尔勒，远不止一场赏花漫步。这是一场融合文化、生态、美食、购物的综合性文旅盛宴。诚邀各界宾朋共赴库尔勒，共赏梨花之美，共品香梨之甜，共享乡村振兴新机遇，共绘甜蜜产业新蓝图，充分感受‘塞外明珠·山水梨城’独特魅力和风情。”库尔勒市委常委、宣传部部长黑妮木古丽·艾买提说，今年“梨花季”以“把周末交给库尔勒 共度梨享好时光”为主题，推出27项文体活动，涵盖非遗体验、民俗竞技、电音狂欢等“白+黑”全天候玩法，预计吸引游客超40万人次，带动旅游综合收入突破2亿元。

以梨为媒、以节会友，这种“农业+文化+旅游”的创新发展模式，提升了库尔勒香梨知名度，延伸了香梨产业链，带动乡村旅游、特色农产品销售和文旅消费，成为库尔勒市的城市名片，也让百姓的日子越过越甜。

正是这份独特的“梨香”魅力，让库尔勒香梨从田间地头走向了更广阔的市场。

美食创新

香梨变身餐桌主角

在库尔勒园林宾馆，许多前来用餐的顾客都会点一桌特色菜品，招待远道而来的朋友，那就是“全梨宴”。这桌融合地方特色的创新菜，将鲜嫩多汁的库尔勒香梨与本地食材完美结合。

小小香梨在库尔勒园林宾馆厨师长薛长征的精心烹饪下，变幻出令人惊艳的味觉体验。除了经典的香梨辣子鸡、香梨羊肉烤包子、香梨饅头，还有香梨烩虾酿、橙味香梨、桃胶香梨等创新菜品。

每当聊起以香梨入菜的创意，薛长征难掩自豪：“库尔勒香梨清甜独特，和各种食材都能搭。把这些特色香梨菜推广出去，是我的骄傲！”

小香梨，大文章。库尔勒市以创新思维重塑传统农业价值，通过对“一棵梨树”的全产业链开发，让传统梨园焕新升级为“生产+生态+文化+旅游”的复合型产业空间，不仅实现了传统农业的现代化转型，更成为驱动城市高质量发展的新引擎，构建了生态效益、经济效益与社会效益的多赢格局。

随着产业生态的持续完善，库尔勒香梨产业必将释放更大潜能，还将书写更多“小果子成就大产业”的生动故事。



巴州开展地方病防治培训

为进一步加强巴州地方病防治工作，提高各县市相关工作人员对地方病防控意识和专业技能，4月9日至11日，巴州疾控中心(卫生监督所)在库尔勒市党校举办巴州地方病防治培训班。各县市疾控中心相关工作人员、基层卫生机构专业人员以及相关医疗机构业务骨干等110余人参加培训。

此次培训内容丰富，涵盖了地方病防治多个关键领域。针对地方病、鼠疫、包虫病、布病、疟疾、黑热病等，邀请巴州人民医院和动物疾控中心专家授课，对病原学、流行病学特征、监测方法，以及平时工作中的问题进行全面分析，让学员们深刻认识到各



个地方病的危害性和防控工作的重要性，掌握如何在基层有效开展地方病监测和早期预防，确保及时发现并控制。

培训过程中，还设置了现场答疑和互动环节，学员们积极提问，与授课专家进行深入交流。大家纷纷表示，此次培训具有很

强的针对性和实用性，解决了许多工作中的疑惑，为今后更好地开展地方病防治工作提供了有力支持。

四月九日，巴州疾控中心(卫生监督所)开展巴州地方病防治培训。图为培训现场。

巴州疾控中心(卫生监督所)地方病科负责同志表示，地方病防治工作关系到广大人民群众的身心健康和生命安全，是疾控工作的重要组成部分。希望通过此次培训，能够进一步提升各县市地方病防控队伍的专业水平，强化各级医疗机构与疾控机构之间的协作，共同做好巴州地方病的防控工作。

巴州疾控中心(卫生监督所)将定期开展专项培训，并深入基层进行技术指导和业务帮扶，确保各项防控措施落到实处，为保障巴州人民的健康作出更大贡献。

文、图均由巴州疾控中心(卫生监督所)提供