

我们的“十四五”

和田非遗“年轻态”

地区融媒记者 努尔古再丽



“90后”设计师阿尔孜古丽·穆太力普在电脑上设计地毯图案。



游客用手机记录各类非遗文创产品。

地区融媒记者 努尔古再丽摄

12月10日,记者走进和田团城,瞬间被琳琅满目的非遗文创产品抓住眼球。艾德莱斯绸制成的新中式马甲、核桃木雕手机支架、铜制文茶具……这些承载着千年文明的非遗技艺,正以鲜活的“年轻态”走进现代生活,在传统与现代的碰撞中绽放新生。

老手工艺遇上高科技 传统纹样焕发时代审美

在和田市吐沙拉镇格来木村和田宇宙地毯有限公司,“90后”设计师阿尔孜古丽·穆太力普正将艾德莱斯绸的经典纹样扫描进电脑,用3D建模软件与现代设计理念融合。屏幕上,传统“巴旦木”“红苹果”“浪花”“牡丹”等地毯图案,与极简主义剪裁风格碰撞出奇妙火花,打破了传统地毯纹样的刻板印象。

“爷爷织了一辈子地毯,图案永远是树叶、花朵那几种。”阿尔孜古丽的爷爷是和田地毯织造技艺传承人,她幼时最深刻的记忆,是爷爷盘腿坐在织机前,用彩线重复着祖辈传下的纹样。那时的和田地毯,多作为贡品或藏品,厚重得像历史化石,与普通大众的生活距离遥远。

变化始于2018年,宇宙地毯有限公司选派阿尔孜古丽赴乌鲁木齐学习图案设计。在那里,她第一次见到数码提花机,“传统地毯要织三个月,数码技术能把设计直接转化为织造程序,效率提高十倍,还能实现千变万化的图案组合。”回来后,她说服爷爷在工坊里引入数字化设计系统,将艾德莱斯绸的流动线条融入地毯纹样,推出的“丝路飘带”系列

地毯,当年就接到了200多张订单,让传统地毯走进了更多家庭。

同样焕发新生的还有桑皮纸。这种以桑树皮为原料、传承千年的手工纸,曾因产量较低、推广不力渐失市场。“00后”传承人比拉力·图尔苏巴柯却从中嗅到商机:“桑皮纸的粗纤维纹理,是普通纸模仿不来的质感。”他带领团队反复试验,在纸浆中加入薰衣草精油增加香气,还与文创公司合作开发手账本、灯罩等产品,去年销售额突破50万元。如今,桑皮纸已成为年轻人追捧的“国潮包装”,用来包裹核桃木雕首饰盒,古朴又雅致。

守正创新的密码 技术赋能与产业融合

铜器匠人艾则孜·麦提斯依提的工坊里,传统铜壶与新式咖啡杯、茶具并排陈列,相映成趣。这位从事铜器制作30余年的老匠人,熟练运用30多种工具,经测量、切割、造型、敲打、雕刻、打磨、抛光等多道工序,将一块块铜料打造成精美的器物。

“每年都会在全国各地的客户下单,有的用来家居摆放,有的用作店铺特色装饰,我们跟着市场需求调整,不断推出新品。”艾则孜说。

这些铜器既是当地群众的生活用具,也是游客青睐的伴手礼。在工会等单位的帮助下,艾则孜成立了洛浦县传家宝手工艺品专业合作社,打造集技艺展示、产品销售、体验互动于一体的打卡地,让铜器制作技艺从“家族传承”走向

“群体共创”。

让老手艺接轨新需求,政府搭建的平台不可或缺。当地搭建“非遗创新实验室”,邀请高校设计专业师生与传承人结对合作。在实验室推动下,核桃木雕突破传统摆件局限,开发出手机支架、桌面收纳盒等实用产品。艾德莱斯绸不再只做裙子和围巾,而是被制成手包、领带、帽子,去年通过电商平台卖出3万多件。

“创新不是丢掉根脉,而是找到传统与现代的连接点。”和田地区文化馆馆长刘兴丽介绍,和田地区目前共有非物质文化遗产项目482项,其中国家级8项,自治区级37项,地区级130项,县级307项。通过传承保护与创新发展,非遗技艺逐步形成“设计—生产—销售”完整产业链,仅和田市2024年艾德莱斯绸年产量就达50.83万匹,年产值约2亿元。

从“指尖技艺”到“指尖经济” 传承创新添活力

在和田丝绸之花服装有限责任公司生产车间,上百名女工在改良后的电动织机前忙碌,木合拜提·艾则孜就是其中一员。曾经在家照顾老人和孩子的她,如今已是技术娴熟的缝纫工,“以前伸手向家里要钱,总觉得不自在。现在靠手艺每月能挣3000元,给家里添了新家具,腰杆都直了。”她脚下的电动织机保留了传统提花工艺,效率却提升了3倍,让“顾家”与“增收”两不误。

非遗的“年轻态”,更体现在传承群体的迭代升级上。和田丝绸之花服装有

限责任公司聚集了26名返乡高材生,他们带着专业设计知识回到工坊,组建设计小组将巴旦木花、石榴纹等经典纹样拆解重构,开发出围巾、帆布包、手机壳等文创产品,还推出可定制的情侣款、亲子款。通过线上直播+线下门店的销售模式,公司日均直播营业额达10万元,单日最高突破23万元,年营业额约1200万元。

这样的变化并非个例。和田市吉亚乡吉亚丽人艾德莱斯丝绸有限责任公司通过“非遗+旅游”模式,打造“传统文化体验+现代产品设计”观光项目,带动30余户家庭从事艾德莱斯绸纺织,解决就业60余人,还为280名劳动力提供免费技术培训。在援疆资金支持下,和田按“一县多坊”思路重点打造17家非遗工坊,不仅提升了非遗产品供给力,更让越来越多人愿意投身非遗传承。

从博物馆里的展品到日常生活的物品,从老匠人的坚守到年轻人的创新,和田非遗正经历一场完美蝶变。艾德莱斯绸的绚丽、桑皮纸的质朴、地毯的厚重、核桃木雕的精巧、铜器的光泽,这些刻在骨子里的文化基因,在创新中找到了延续的生命力。正如阿尔孜古丽·穆太力普所说:“真正的传承,不是把老手艺放进玻璃柜,而是让它有新的表达和呈现方式。”

当传统技艺遇上现代审美,当指尖温度融入时代脉搏,和田非遗的“年轻态”,不仅让千年手艺焕发新生,更成为文化润疆的鲜活载体,是中华优秀传统文化生生不息的有力见证。

从“空白”到“领先”

北京援疆赋能和田传染病诊疗迈上新台阶

结核,以前想都不敢想在本地能治疗,现在用的是北京专家带来的短程治疗方案,短短3个月,症状就有了很大的改善,再也不用来回奔波几千里去看病,太感谢北京援疆的好政策!”患者宋文英难掩喜悦,朴实的言语里满是对援疆医疗政策的感激。

依托“组团式支援+远程协作”的双重赋能,地区传染病专科医院联合北京顶尖医疗机构,在技术突破与学科建设上实现多领域突破,为南疆群众筑起高质量医疗屏障。医院针对性填补本地医疗空白,成立心脏治疗组,让以往需跨区域就医的心脏介入诊疗需求在本地即可满足;建成标准化消化道内镜科室,实现胃肠疾病精准诊治;创新构建中西医协同诊疗体系,推动传统医学与现代医疗优势互补。在传染病诊疗领域,医院成功挂牌两个诊疗质控中心,牵头组建感染性疾病专科联盟,

通过制定统一诊疗标准、开展同质化质控管理,带动区域感染性疾病诊疗水平整体提升。目前,医院已获批3个地区级重点专科,另有3个专科正处于申报阶段,逐步形成特色鲜明、优势突出的重点专科集群。

“在北京援疆资金和专家的帮扶下,我们医院实现了硬件、技术、人才的全方位跃升,不仅补齐了传染病诊疗的多项空白,还建成了地区级重点专科集群,实现了群众在家门口就能享受到高质量的传染病诊疗服务。”地区传染病专科医院党委书记张卫权表示。北京专家通过远程会诊指导、线下带教实操等方式,不仅带来了前沿技术,还让先进诊疗能力在本地扎根生长。

在资金投入与硬件升级的基础上,北京援疆工作更注重“授人以渔”,为地区传染病专科医院打造一支“带不走的医疗队

伍”。援疆专家通过“师带徒”模式精心培养34名本地医疗人才,选送50余名医护人员赴京进修深造。如今,已有20名骨干成长为科室核心力量,医院团队更实现自治区传染病诊疗技能竞赛省级奖项零的突破,本土化医疗人才梯队初具规模。在提升诊疗能力的同时,医院积极践行公共卫生服务职责,开展传染病健康宣讲覆盖2万余人次,完成1500余人免费筛查;依托远程医疗平台,完成400余例会诊,让群众足不出户就能享受到三甲医院的优质诊疗服务。

“北京援疆给和田的传染病防治事业带来了实实在在的大提升,不仅补齐了我们医疗体系的关键短板,更构建起了本土化的诊疗和人才体系,为全地区公共卫生安全筑牢了防线,让优质医疗资源真正下沉到和田,惠及更多群众。”地区卫健委党组成员、副主任贺德林说。

地区融媒讯(通讯员 迪丽胡玛尔 王晓丽)在和田市玉河街道,总闸口烤包子店的香气萦绕街巷,吸引着往来食客。这家拥有30名员工的店铺,凭借对品质的坚守,日均卖出2000个烤包子,日盈利达8000元至10000元,成为食客青睐的美食打卡地。

12月11日,笔者走进总闸口烤包子店,看到员工们正有序地进行揉面、调馅、包制、烤制各环节。刚出炉的烤包子外皮金黄酥脆,内馅鲜嫩多汁,丰富的层次与独特风味赢得了食客的一致好评。

食客玉芬·如则托合提说:“我经常来这里吃烤包子,算是店里的老顾客了,来这边的人也特别

多。烤包子肉质鲜美,特别好吃。” 凭借扎实的手艺和长期积累的口碑,店铺生意持续红火。在稳健经营的同时,该店也十分注重员工的福利待遇,员工月工资在3500元至5000元之间。合理的薪酬增强了团队凝聚力,大家齐心协力推动店铺发展。

总闸口烤包子店员工艾合麦提江·托合提阿孜说:“我在这个烤包子店干了15年,月工资5000元。我们的生活真是越来越好。”

作为新疆烤包子这一非遗美食的传承者,总闸口烤包子店以日复一日的坚守诠释着匠心,在传承中续写着新的精彩,已然成为了和田美食文化的一张鲜活名片。

创新传承非遗美食

匠心“烤”出好日子

烤包子店员工忙着揉面、调馅、包制。

地区融媒通讯员 迪丽胡玛尔 摄

和田地区乡村“法律明白人”宣讲大赛落幕

新疆法治报和田讯(石榴云/新疆法治报记者 张蕾 通讯员 朱军锋 张春梅)12月8日,和田地区乡村“法律明白人”宣讲大赛圆满落幕。当天,经过层层筛选脱颖而出的8名优秀选手在决赛中同台竞技,洛浦县多鲁镇英阔台买村“法律明白人”萨达凯提汗·库尔班尼亚孜荣获一等奖。

决赛现场,参赛选手紧扣乡村振兴主题,聚焦群众法律需求,围绕婚姻家庭、债务纠纷、土地权属等民生关切问题,结合身边真实案例,以接地气的语言将抽象法律知识转化为家常话,让法律条文鲜活落地、务实用管。

赛后,萨达凯提汗·库尔班尼亚孜表示,将借鉴其他选手的宣

讲技巧,以专业法律知识更好服务群众。

近年来,和田地区司法行政部门扎实推进乡村“法律明白人”培养工作,通过推行“1+N”帮带培养模式和动态管理机制,实现村民小组“法律明白人”全覆盖。这支队伍化身乡村法治建设“宣讲员”“调解员”等多重角色,深入田间地头、农户家中开展法治宣传、化解矛盾纠纷,打通法治乡村建设“最后一公里”,为乡村振兴夯实法治基础。

和田地区司法局相关负责人指出,乡村“法律明白人”虽为“小角色”,却肩负法治建设“大使命”,勉励各地区“法律明白人”认真学习法律、创新宣讲方式、传递法治精神,让法治理念在乡村扎根。

国网和田市供电公司筑牢电网安全防线

守护群众温暖过冬

地区融媒讯(记者 阿的拉 通讯员 程雪英 吾不力艾山)12月10日,面对气温走低、用电负荷攀升的冬季供电挑战,国网和田市供电公司精准施策,通过系列针对性保障措施,筑牢电网安全防线,全力确保群众温暖过冬与电力可靠供应。

国网和田市供电公司提前制定防寒保供供电专项预案,组织运维人员对辖区重要供电线路设备开展“拉网式”巡视检查与消缺,同步推进重载、低电压台区摸底排查整治,从源头夯实冬季供电基础。

在服务优化上,公司以网格

化微服务为抓手,依托“用电一家亲”微信群,实时推送“网上国网”APP办电流程、电费缴纳指南及冬季安全用电常识,实现群众“足不出户”办电。针对返乡群众家中线路设备易存隐患的问题,共产党员服务队主动上门,发放“供电服务卡”并义务检查用电设备,提供“一对一”精准服务。

同时,公司强化应急值班管理,确保24小时服务热线及线上线下渠道畅通,确保及时处置用电问题;统筹调配应急抢修人员、物资与车辆,完善后勤保障,以高效应急响应机制,全力护航迎峰度冬期间供电安全有序。



工作人员在和田昆明机场大厅测量配电箱电流和电压。(图片由国网和田市供电公司提供)

和田县吾宗肖乡推进“治沙+产业”复合发展模式

千亩油莎豆采收忙

地区融媒讯(通讯员 韩丽 杨心雨)眼下,正是油莎豆丰收的季节。12月10日,在和田县吾宗肖乡英尔博斯坦村的油莎豆种植基地里,农机轰鸣着穿梭在田间,一颗颗饱满圆润、裹着泥土的油莎豆被专用收割机精准分离、收集归仓,放眼望去,处处是繁忙的丰收图景。

“这批油莎豆是今年5月初种的,经过大半年的精心管护,现在迎来丰收期,预计一周内就能完成全部采收工作。”种植户王志鹏介绍,今年,油莎豆亩产有望达到400公斤,收割后剩余的秸秆还能作为优质牛羊饲料,真正实现了资源的高效循环利用。

作为耐旱耐贫瘠、适应性极强的特色作物,油莎豆不仅出油率高、营养丰富,其发达的根系还

能牢牢锁住沙土,起到固沙改土的生态作用,是兼具生态效益与经济效益的“宝藏作物”。在吾宗肖乡,油莎豆的成功种植不仅让曾经的沙化土地逐渐焕发生机,也在种植、管护、采收全流程中为周边村民提供了稳定就业岗位,有效带动群众增收。

“我在这里负责操作采收农机,每天能挣200元。在家门口就能挣钱,真好。”村民图尔荪托合提·沙杜拉克笑着说。“下一步,我们将持续深耕‘治沙+产业’复合发展模式,在不断筑牢生态屏障的基础上,扩大油莎豆种植规模,延伸产业链条,让小小油莎豆成为带动群众致富的‘金豆豆’,为乡村振兴注入源源不断的动力。”吾宗肖乡副乡长片忠良说。



12月10日,在和田县吾宗肖乡英尔博斯坦村的油莎豆种植基地,农机轰鸣着穿梭在田间,一颗颗饱满圆润、裹着泥土的油莎豆被专用收割机精准分离、收集归仓。地区融媒通讯员 韩丽 摄