

封面 读四川

# 大型纪录片《彝问》 重磅登陆四川卫视

华西都市报(记者杜江茜)3月30日至4月2日每晚10:30,大型纪录片《彝问》将重磅登陆四川卫视。该片由四川广播电视台与凉山州广播电视台投资,联合中央电视台科教频道(CCTV-10)共同制作完成。一共四集,分别是:《家园》《血脉》《繁花》《生机》,每集45分钟。

行走在四川、云南、贵州三省交界的横断山区和金沙江畔,彝人从远古走来,跋涉在漫长的历史岁月中,披荆斩棘、繁衍生息,绘就了一幅源远流长的文明画卷,留下了一系列描述彝族先民开天辟地、筚路蓝缕、追求美好生活的史诗典籍。山脉中回荡着他们生命勃兴的欢歌,江河里流淌着他们灵魂不灭的吟唱。制作团队力求从大众视角,尤其是“他观”的平视角度,去探寻彝族光辉灿烂的历史文化和活在当下的民风民情。

2016年初,《彝问》全面启动制作。制作团队分为3个摄制组,行程5万余公里。摄制组成员带着情怀和敬意走近彝族,长时间跋涉于高山峡谷和广袤原野,深入彝区腹地,走进彝族村寨和彝人中间,讲述最真实的故事。

四集纪录片将镜头对准平凡而又大写的人,用鲜活的镜头语言,生动讲述了彝族的宗法、节庆、文字、婚俗、音乐、美食、漆器、服饰、彝语教育等诸多方面,通过一个个真实的人物故事,展现了当下彝族人民对优秀传统文化的传承和开拓,对幸福美好生活的向往和追求。

随着近几日成都气温的急速攀高,城市中已然有了一份夏天的味道,然而在成都郊外的西岭雪山仍然是银装素裹,似乎就像有人在西岭雪山施展了一个时间的魔法,刻意留住了西岭雪山的冬意。据西岭雪山有关工作人员透露,今年清明小长假期间,西岭雪山积雪状况仍将持续较好的一个状态,这也是近5年以来,西岭雪山首次出现在清明节期间仍然可以玩雪的情况。这无疑为已经有了一丝“炎热”气息的小长假注入了一丝凉爽的气息,清明节去西岭雪山畅快滑雪成为了市民的热门出游方式之一。

# 近五年来首次 小长假西岭雪山可玩雪

随着近几日成都气温的急速攀高,城市中已然有了一份夏天的味道,然而在成都郊外的西岭雪山仍然是银装素裹,似乎就像有人在西岭雪山施展了一个时间的魔法,刻意留住了西岭雪山的冬意。据西岭雪山有关工作人员透露,今年清明小长假期间,西岭雪山积雪状况仍将持续较好的一个状态,这也是近5年以来,西岭雪山首次出现在清明节期间仍然可以玩雪的情况。这无疑为已经有了一丝“炎热”气息的小长假注入了一丝凉爽的气息,清明节去西岭雪山畅快滑雪成为了市民的热门出游方式之一。



## 无限时滑雪开启畅快假日

据西岭雪山景区相关工作人员透露,针对今年独特的“清明滑雪季”,景区特别推出了100元/人滑雪不限时(在当日滑雪营业时间内)的特别优惠。

景区的售票时间是从早上8:30—17:00,同时,景区也推出优惠套票,只需花费168元,即可购买包含滑雪场门票、鸳鸯池、日月坪两条索道往返套票,即可前往滑雪,也可以直达日月坪,观山顶美景。

## 双索道套票直达西岭之巅

为了充分利用景区双索道168元的套票,建议市民小长假期间采用二日游行程,第一日自驾或乘坐公共交通前往西岭雪山滑雪场景区,到达景区后须乘坐鸳鸯池索道到达滑雪场,晚宿滑雪场(请提前预定好房间)。下午在海拔2200米滑雪场景区体验滑雪、ATV越野车等娱乐项目。第二天乘坐日月坪索道前往海拔3250米的日月坪景区观景后离开景区,下午可前往花水湾在享用特色美食的同时也可感受到森林温泉带来的轻松与惬意。

## 出游交通:

成都茶店子汽车站每天早上9:30都有专车直达景区,票价33元,回程时间为14:00—16:00,售满即走。也可以从成都乘车先到大邑,后转车到景区(滑雪场),滚动发车,售满即走。

从成都自驾,可沿成温邛高速公路经温江、崇州到大邑,从大邑转西岭雪山、花水湾旅游快速通道,穿过西岭隧道,经花水湾至西岭镇右转下坡过桥后前行约10公里后到达。

## 景区周边美食:

西岭雪山滑雪场沿途有百余家家农家乐均可提供特色美食,有山药炖蹄花、炖土鸡、折耳根炒腊肉等家常菜,还有大邑特色的肥肠鱼,但特别值得一提的是西岭镇的冷水鱼,它的食材是由西岭雪山天然泉水养殖,经过厨师独具匠心的烹饪之后,鱼肉做刺身、鱼骨做铁板烧、鱼皮脆蒸、鱼头熬汤,一种鱼多种吃法,冷水鱼不仅肉质鲜嫩美味、无腥、无刺,且比一般的淡水鱼营养价值更高,富含多种维生素和蛋白质,老少皆宜。



# 乳业专家:鲜牛奶本土的更好

## 新希望华西乳业通过中国优质乳工程验收

3月28日,在新希望华西乳业通过优质乳工程验收的新闻发布会上,国家奶业科技创新联盟理事长、中国奶业协会副会长王加启接受记者采访时表示,选牛奶本土的更好,因为新鲜,活性物质多。他说,新希望乳业已有三家工厂通过验收。



3月28日,“新希望华西乳业通过中国优质乳工程验收”发布会举行。

## 选牛奶最好选本土的

作为中国优质乳工程的发起者,王加启28日宣布新希望华西乳业正式通过中国优质乳工程验收。他表示,由于牛奶新鲜度受到时间和物流限制,选牛奶最好还是选本地的。

对此,中国农垦乳业联盟专家委员会质量安全专家郑楠也表示认同。她说,消费者选牛奶,一要看保质期,二要看颜色,三要尝口味。一般情况下颜色浅、保质期短的更好。颜色深,表明奶新鲜度在降低,活性物质在减少。在口味上,好牛奶有一种清香、乳香味,是一种淡淡的香,不会太浓。

## 优质乳标准媲美欧美

专家介绍,优质乳并不是一个新鲜的词汇,美国等发达国家都对牛奶采用了“优质乳”的分级制度。此外,根据国际标准,“优质乳”不仅仅是安全的代名词,更重

要的是健康和营养的标志。

王加启介绍,中国优质乳工程从2014年开始实施,目前已有数百家企业申请验收,但完全通过验收的只有少数几家。新希望乳业除雪兰、华西、双峰通过验收外,其旗下的青岛琴牌、河北天香等品牌也在验收过程中。

历经两年严苛的试验优化,在农业部、中国奶协乳制品质量检测中心的101批次严格检测下,新希望华西产品的糖氨酸含量在3-6mg/100g蛋白质,其产品质量不仅100%达到优质乳标准,且远超中国优质乳工程发布的糖氨酸含量≤12mg的标准,比肩国际优质奶的标准。新希望华西乳业洪雅天然牧场,原奶菌落总数≤5万CFU/ml,其工厂巴氏杀菌工艺精准到79±0.5℃的控温。

## 邀体验官感受优质乳

新希望华西乳业总经理何华表示,下一步,他们将邀请大V担任优质乳体验官,到现场感受优质乳的生产过程。

据了解,新希望华西郫县新厂采用的先进生产设备和工艺,在全国也是首屈一指,生产线引进荷兰施托克乳品机械有限公司的专业设备。同时他们还与全球顶尖技术公司进行合作,为工厂的先进技术背书。

新希望华西乳业对产品“新鲜”的定义即是“距离越近越新鲜,时间越短越新鲜,添加越少越新鲜”,无论是牧场、工厂到终端,均围绕城市150公里的“鲜半径”,建设全冷链保障体系,运输物流已实施了全程智能监管,一旦车厢内的温度不符合标准,系统会立刻报警。

华西都市报·封面新闻记者 喻奇树

# 热烈祝贺新希望华西乳业通过中国“优质乳工程”验收



## 24小时鲜牛奶是首款通过“优质乳工程”验收的优质鲜奶

# 牛奶“活”了!

## 保留更多活性营养,才是“活”的牛奶

**对标欧盟**  
指标对标欧盟标准

**79°C 巴氏杀菌**  
79°C, 15S巴氏杀菌保留更多活性营养物质

**65项检测**  
层层监管, 铸就安心

**只卖当天**  
保留营养新鲜状态

