全景传媒 微电影制作 影视剧发行

产品名称	全景传媒 微电影制作 影视剧发行
公司名称	宁德市蕉城区全景传媒有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福建宁德市闽东中路23号
联系电话	4000593066

产品详情

山茶油是我国最古老的木本食用植物油之一，早在公元前三世纪，古代先祖就懂得用它来烹饪食材。这种植物油的提取方式极为繁琐复杂，然而传习至今，我国还有一些地区尊袭着古老的制油手艺。今天的节目，我么走进闽东的柘荣县，去一览百年油坊里的传奇。

观看链接：

《闽东文化大观园》第三十五期：http://v.youku.com/v_show/id_xntcxmjcwmta0.html

依山傍水的闽东，气候温润，植被茂密，在这崇山峻岭间坐落着一座宁静的古城，因遍植柳树，旧时人称“ 柳城 ”。这便是素有“ 闽浙咽喉 ”之称的柘荣县。距城区九公里的富溪村，海拔达到800多米，这里质朴的村民以高山农业为生，除了种植常见的粮食作物，他们对另一种经济作物的偏爱，由来已久，那便是油茶树。

山茶油又名野山茶油或茶籽油。制作的全过程均采用物理方法，是真正的纯天然绿色食用油。茶油中不饱和脂肪酸高达90%以上，并富含蛋白质和各种维生素，尤其是它所含的亚麻酸是人体必需而又不能合成的，有极高的营养价值。

中国生产茶油历史悠久，世界上除日本和东南亚极少数国家有零星分布外，唯有中国大面积栽培。目前分布在我国南方15个省市的山区，栽培面积达6000多万亩。茶油资源极其稀少，因而尤显珍贵有“ 东方橄榄油 ”的美誉。

为了保护山茶油制作这门古老的手艺，柘荣县于2010年将山茶油制作技艺申请为市级非物质文化遗产，游信玉被评为这一项目代表性传承人。相信随着民俗保护工作的科学推进，这一民间工艺，必将继续散发醇厚的幽香，以其特有的生命力延传下去。