

编者按 连日来,由广电新视点电视节目制作(北京)有限公司、安康市融媒体中心(安康广播电视台)共同出品,安康市安广传媒有限责任公司、湖南观色影视文化有限公司制作的精品横屏微短剧《许你一个安康》暖心开播。作为国家广播电视总局“跟着微短剧去旅行”创作计划推荐剧目,这部作品以12集的精炼体量,将陕南安康的山水之美、美食之韵、人文之趣编织成一幅动人画卷,为观众带来一场“特别旅行”的沉浸式体验。随着剧集的热播,为了更深入地理解这部作品如何触动观众,我们特别组织了“沉浸式”的观后体会,进行了深入交流和深情诠释。他们分享了剧中最令自己印象深刻的情节、人物及观看过程中所产生的共鸣和思考。在他们的分享中,我们听到了关于剧集艺术表现的赞誉,也看到了对内容创新的肯定。更重要的是,大家以剧为媒,就如何更好地实现地域文旅的深度融合与创新发展,展开了富有建设性的探讨。

文化交融中的味觉共鸣

汪海玉

最近微短剧《许你一个安康》上演,这部文旅微短剧以美食为媒、以山水为卷,将传承与创新、坚守与突破的故事娓娓道来,观后既让人沉醉于陕南风光的灵秀,更动容于人间烟火里的温情。

影片的高明之处,在于它跳出了对“安康”的浅层诠释,没有将其局限于特定的物理空间,而是通过多维度平行又交织的人物故事,解构出安康的多重维度。

安康是移民城市,五湖四海的文化精粹在此多元碰撞,孕育出独具魅力的文化符号。这种多文化的交融,尤其在其丰富的饮食文化中得到了淋漓尽致的体现。安康的味道,既有秦巴山水孕育出的烟火诗意,更有富硒土壤滋养出的舌尖盛宴,它南北兼容,包罗万象,孕育了“十家九客”的别样气质,更让饮食成为文化融合的最佳载体。旬阳的“八大件”便是鄂、川、湘、陕等地民俗的集大成者,它酸辣鲜香兼具,八道菜肴层层递进,巧妙地让北方的豪迈与南方的精致融为一体。石泉的蚕桑宴,则以桑根、桑叶、蚕蛹为主要原料,将药用价值与食用功能完美结合,生动展现了当地居民顺应时节、追求养生的生活智慧。而作为当地团饭压轴的紫阳蒸盆子,更是将这份文化内涵推向极致。它从汉江梢头的“荟菜”演变而来,用料繁杂、耗时漫长,鸡肉、猪蹄、海带等多种食材的甘鲜在蒸制过程中相互渗透,最终将多种的馈赠

与人间温情浓缩在一碗汤汁之中,成为“团圆”二字最生动的诠释。

许你一个安康,这不仅是对平安顺遂的美好期许,更是秦巴山水对食客最深厚的馈赠。当脚步踏入这片被称为“中国硒谷”的土地,才发现安康早已藏在紫阳蒸盆子的醇厚汤汁里,裹在汉阴炕炕麦香中,融在石泉石锅鱼的鲜辣汤汁,成为地域文化最鲜活的味觉注解。

安康美食的底色,是山水馈赠的本真。作为全国最大的天然富硒区,三分之二的土壤富含硒元素,让这里的食材自带“养生密码”。瀛湖鲟鱼依托汉江清水养殖,肉质细嫩无刺,清蒸过后只蘸少许姜丝生抽,便将“鲜”字演绎到极致;汉阴的白火石杂汤,以千年传承的古法,将烧红的白火石投入鲜肉汤中,瞬间沸腾的汤汁锁住肉的本味,入口是山泉与食材的纯粹交融,堪称菜肴中“活化石”。而岚皋吊罐肉选用腊猪蹄,在陶罐中慢火煨炖,柴火的烟火气与肉质的油脂香碰撞,成就了巴山深处最质朴的荤香,没有多余调味,却让人读懂“靠山吃山”的生存智慧。

安康美食的温度,是烟火人间的乡愁。对安康人而言,美食从来不止于果腹,更是情感的寄托与身份的认同。清晨街巷的蒸笼推前,晶莹剔透的面皮浇上秘制油辣子与热干老醋,“辣子多放”,是家乡最执拗的念想,这道如同武汉热干面的城市名片,藏着每个安康人的味蕾记忆;酸菜面是从饥荒年代的果腹之物,如今却是家常美味,母亲手擀的杂粮面配上陶盆腌制的酸菜,酸辣汤汁下肚,不仅能驱散风寒,更能慰藉漂泊的乡愁;岚皋的酸辣魔芋、平利的豆腐干、白河的肉糕,每一味小



吃都带着手工的温度,是匠人匠心的坚守。也是烟火人间的本真。

如今,安康美食早已走出秦巴山区,在丝博会的展厅里、在富硒美食节的夜市中,蒸腾的香气与吊罐肉的醇厚吸引着八方食客。而那些被列入非遗名录的美食技艺,那些遍布景区的美食手绘地图,都在诉说着这座城市对味道的珍视。

这部短剧将安康这样一座城市向外推介,不仅许的是富硒美食,更是多元文化的包容,是烟火人间的温情。

许你一个安康,是读懂安康山水、美食文化的密码。

当镜头掠过秦岭的苍翠与巴山的云雾,汉江水浩荡而出——那一瞬间,我豁然开朗。作为一个南方人,《许你一个安康》让我重新认识了陕西:原来山水既有北国的雄浑,又有南国的灵秀。安康,正是陕西画卷中不可或缺的一章。剧中所表达的远不止是一个关于美食的故事,它更像一封写给故乡的家书,一幅描摹人间烟火画卷,让我在短短数集的方寸之间,感受到安康的山水之味、人情之暖。

俗话说“一方水土养一方人”,许青和堂兄斗菜时所做的菜肴“三叠土”,灵感来自蜿蜒而过的滔滔汉江,她生生不息,哺育了安康儿女。没有这一江汉水,哪有这些独具风味的食材和这一方人“靠山吃山、靠水吃水”的智慧与从容?“安康宴”是全剧贯穿的最大悬念,当许青等人打听一圈后,都没人听说过安康宴时,这就让观众一下子提起了好奇心:投资人口中的安康宴到底是什么呢?剧中有一句经典的台词:“就像这汉江一样,每天流淌的都是新水。”这句话又何尝不是当下最好的写照——各行各业努力拼搏、突破进取,正是为了争创一流。这流淌的不仅是江水,更是一种向前奔涌的创新精神。“安康宴”从来不是什么固定式的宴席,它是扎根传承中努力求新、求变、求精的一种人生态度。

真正的传承,不是墨守成规,也不是推倒重来,而是知道什么值得坚守。许青的堂兄许三强固守传统,身边的龙叔心怀鬼胎,当资本带着标尺而来时,其实,我和主角一样困惑。直到许青为救援被困山林的徒步游客,毫不犹豫放弃关乎存亡的考核,带领女厨团队和村民在山野间架起锅灶,用最朴素的饭菜温暖受困者时,答案才如曙光般照亮——这一席盛宴,是为人的宴席。也呼应了堂兄许三强那句看似刻薄,实则深意的话:“安康宴是为人下灶,不是为菜上桌的宴席。”

《许你一个安康》是一部成功的文旅微短剧。它的成功在于,没有停留在风光宣传片的层面。而是将一座城的魅力,巧妙地编织进人物的悲欢、食物的冷暖和精练的剧情里,通过娓娓道来的叙事方式,让观众记住了汉江的清爽、浆水面的酸爽、安康蒸盆子的清香,记住了安康这座城市里人们的温暖与豁达。这或许就是最好的文旅名片:不直接说它有多美,而是让你通过那里的人、那里的故事、那里的滋味,让你想去亲眼看一看那山水,尝一尝那宴席,感受那一城名叫“安康”的烟火气。

(作者系知名剪辑软件“爱剪辑”创始人易金博士)

越过秦巴的烟火

易金

舌尖上的山水盛宴

张朝林

我爱安康的山水,也爱安康的美食。我反复重温短剧《许你一个安康》,每一次都被深深打动。

感动之一,是安康的山水。镜头如笔,勾勒出一幅幅“江南水乡”的灵动画卷。蜿蜒清澈的汉江似一条碧绿丝带,静静护佑城池;绿树掩映的安澜楼伫立江畔,低语岁月沧桑;后柳水乡柳丝依依,白墙黛瓦温婉如诗;石泉古城的青石街道,藏满市井烟火;瀛湖碧水映天,澄澈如镜,无愧“西部千岛湖”之名;而当夜色降临,城市灯火流转,安康湖如月静卧,如梦似幻。方寸荧屏间,我已漫游在这片绿水青山之中。

感动之二,是安康的美食。跟随镜头,仿佛开启一场酣畅淋漓的味觉之旅。许青手中那勺滚烫

泼向辣椒面儿,“滋啦”一声,香气似要破屏而出。安康蒸盆子,千滋百味,灵魂就在那油辣子与醋汤的交融,佐以芝麻酱与蒜汁,弹、香、麻、辣、鲜层层绽开,言语难述其妙。紫阳蒸盆子开盖的瞬间,雾气蒸腾,色彩斑斓如画,汤清味醇,肉烂糯糯,一口下去,醇厚馥郁的香气,带着肉类经过长时间蒸煮后释放出的鲜美精华,瞬间在口腔中炸开,仿佛将整个秦巴山的味道都浓缩了进去。瀛湖好水出好鱼,鱼肉鲜嫩入口即化。镇坪腊肉、汉阴炕炕馍、洞鱼烩面片……一道道美食,令人齿颊生津,应接不暇。

感动之三,是剧中那缕明亮的信念——唯有创新才有出路,守旧则自缚有前途。许青返乡接手濒危的家族餐饮“安康楼”,面对“女子不入后

厨”的成见与堂弟的刁难,她在爱人宋呈康的默默支持下,毅然集结一群女厨,打破桎梏,潜心钻研。最终她悟出,安康宴的真谛不止于珍馐,更在于人情的联结。老辈重焕生机的同时,她也收获了事业与爱情的双重圆满。

山水有情,美食有味。安康楼的宴席,是山水之品,乡情之酿,亦是人文之萃。烹饪美食,何尝不是在烹调这一方山水的灵秀?每道菜肴里,都藏着秦巴烟云、汉江清流、山野翠色与黄土芬芳。烹饪,亦是烹调人生,于烟火氤氲中,品出坚守与热爱之真味。

这是一场舌尖上的山水盛宴!看景、观水、沐风、听鸟、赏云、登楼、拥夜,如此美好,如此盛景,如此至味,你还在等什么?

山野之间藏本味

陈皇妍

的正阳大草甸、曲水流觞的桃花溪、云海缥缈的徐家沟……每一处都有各自的独特魅力,让人流连忘返。

我想,正是秦巴山水的馈赠,一个孕育出独属于当地特色美食。在《许你一个安康》中展现了许多让人垂涎三尺的美食,如安康蒸盆子、紫阳蒸盆子、岚皋吊罐肉、白河肉糕……这些看似普通的菜,却饱含了安康人可以出神入化的巧思与融入其中的情怀,让它们既可以出现在重大的宴席上,更能藏匿于喧嚣之中。

洋芋把炒腊肉、鸡蛋皮子烩腊肉、野生花椒叶炒腊肉……可见腊肉对于制作一道美食来说占据着举足轻重的地位。而腊肉的选材必然是农家用野生虫草和天然泉水喂养的土猪,肉质紧实鲜美,再加入各种调味料腌制、熏制,才拥有醇厚的香气和肥而不腻的口感。再比如被列入陕西省非物质文化遗产的平利蒸碗,选用春日的竹笋、夏日的辣椒、秋天的萝卜菜、冬季的猪肉……平利人

用四季万物造就蒸碗的五味,而这些取材往往吸纳了山野味道。

一道美食,不仅仅是给人带来味蕾的享受,更是人们对生活的态度与情感的寄托,更是匠人烹制,是人们对美食回归本真的追求,更是在“吃好”的当下,想要把日子过得更好的期盼。

“安康宴是秦岭的雾,汉江的浪,是日子熬出来的香,是人心焐出来的热。”正如剧中的经典台词一样,安康宴没有固定的菜谱,它取之于山野,成之于匠心,最终暖之于人心。一道道看似寻常的美食却拥有勾魂摄魄的“香”和“热”,这不仅在于接受自然的馈赠,更在于对自然始终保持敬畏,并以一颗愿意为他人烹制温暖的真诚之心。它让我们看到,真正的安康,不仅拥有丰富的物质资源,还生动地描绘了与自然互利共赢的和谐画卷,更展现了祖祖辈辈生活在这里的人们,用最质朴的奋斗、赤诚的态度,挥洒着勤劳的汗水,烹制着带有“安康味道”的红火日子。

烟火为羹见温情

秦亚楠

《许你一个安康》将镜头对准安康的青山绿水、地域美食和人文情感,还原出烟火气十足的安康。在影片中,我可以领略到陕南秦巴山,南依巴山,一江汉水绘就灵动画卷的陕南安康。《许你一个安康》就藏在这山水的呼吸里,用12集的体量,让一桌失传的安康宴,成了破译陕南大地美食密码的钥匙。

许青的返乡之路,谁也没想到,这桌让她焦头烂额的宴席,竟是安康千年文化的活态标本。多方饮食在这里交融碰撞,形成了“酸、辣、酥、滑、香、鲜”的独特韵味,这是安康宴的味觉基因。就像剧中那道酸菜浆水面,食材要选秦巴山里的野菜,汉江的水,静待时间的发酵。汉江排子数量的遗风,后来成了婚嫁嫁娶必备的仪式,排子的数量要取“顺风顺水”“长长久久”的寓意,这是安康人把苦难过成诗的浪漫。

许青寻找安康宴菜谱的过程,实则是与这片土地的灵魂对话。那些淹没在时光里的菜品,从来不是冰冷的食材组合,而是人情的载体。就像宋呈康记忆中的“安康宴”,是在他最窘迫的童年里,成了温暖的救赎。这便是安康宴的精神内核:它不是固定的菜谱,而是烟火气里的人情联结,是“蓬庐柴门,食必兼肉”的待客厚道,是困境中递出的一碗热汤,是秦巴山最朴素的味觉表达。当许青放弃考核,带着女厨团奔赴秦岭救援,用家乡流水席慰藉失落游客的亲友时,她终于读懂了安康宴的真谛——所谓宴席,从来不是用来攀比的珍馐,而是危难时的抱团取暖,是陌生人之间更真诚的共情。

汉江更是这一切的纽带。它载着商船穿梭千年,带来了多元文化,也带走了安康的滋味。它映照着一江两岸的灯火,也映照着许青与宋呈康并

肩作战的身影。许青在汉江的见证下,把“女子不入后厨”的荒诞规矩踩在脚下,把失传的宴席重新摆上餐桌,把濒临倒闭的餐馆变成地域文化的名片。

剧终时,安康的风景一幕幕飘来,每一幕里有移民的记忆、有民俗的传承,而许青的成长,恰是这片山水滋养出的最好答卷——她像秦岭的青松,在风雨中倔强生长;像汉江的流水,在困境中灵活变通。

说到底,《许你一个安康》讲的不是一个简单的创业故事,而是关于传承与坚守的寓言。秦巴山水赋予安康人生命,安康宴则赋予这片土地灵魂。那烟火也在小人物的悲欢里,写出了最动人的人间烟火与小国情怀。所谓“安康”,从来不是一句空洞的祝福,而是山水的馈赠,是宴席的温情,是每一个人在这片土地上,努力活着的模样。

寻味幸福安康

卢慧君

微短剧《许你一个安康》,如同一股清泉流淌过喧嚣的荧幕。短短12集,每集五六分钟,却在方寸之间,铺陈开一幅安康美食全景图。它不仅是一部关于美食与风景的故事,更是一次深入肌理的文化寻味与一场直抵人心的精神返乡。

美食以美食博主许青与青年宋呈康的成长故事为经线,以琳琅满目的安康美食与如诗如画的秦巴山水为纬线,巧借“安康宴”这一意象作为线索,将散落于绿水青山间的珍珠串联成链。开篇那晶莹剔透、软糯酸辣的安康蒸盆子,不仅是打动观众的开胃菜,更是安康游子梦中挥之不去的乡愁;那酸爽可口的酸菜面与又酥又香的炕炕馍,是藏在市井巷陌里最朴实的温暖慰藉。

安康地处南北交汇之地,其饮食文化也烙印着兼容并蓄的品格。它不仅是一种味觉的享受,更是民俗文化的载体,从传统宴席代表“安康八大件”到菜式灵活多变的“汉江排子席”,从工艺考究的白河肉糕、岚皋吊罐肉,到汇聚荤素多种食材于一盆的紫阳蒸盆子,每一道菜肴都是一段历史,一种生活哲学。

美食的背后,离不开一方水土的滋养。剧中室外场景如徐徐展开的山水画卷,引领观众云游安康“小江南”。后柳水乡,碧波环绕着古镇,舟行其间,仿佛时光在此慢下了脚步;石泉老街,青石板路泛着油光,两旁明清建筑古韵犹存,仿佛能听见历史的回响;瀛湖之上,岛屿星罗,水光潋滟,气象开阔;平利茶山,层层叠翠,云雾缭绕,采茶人点缀其中,宛如行走的诗行。那惊艳游客的网红盘山路,更馈赠着秦巴山绝顶风光。而当夜幕降临,汉江两岸华灯初上,霓虹高楼倒映江心,与横跨两岸、流光溢彩的彩虹桥相辉映,现代都市的繁华与山水自然的灵秀完美融合,织就一个如梦似幻的安康之夜。这片土地,用清澈甘冽的水源,滋养出别具风味的食材,也孕育了灵秀的人物。

创作并未止步于“秀色可餐”的浅表层面,而是通过故事情节,实现了价值观念的淬炼与升华。第三集中,许三强与许青的厨艺比赛,酱香肘子与汉江三叠浓汤一淡,完成饮食哲学的初步交锋。而在许三强婚礼上,新娘因厨事不精遭亲友挑剔时,作为竞争对手的许青仗义执言:“她是来结婚的,不是来考厨师的。”然后用新人共同做的一道双喜临门饺子来化解尴尬、表达祝福,此时,烹饪技艺已让位于人情体恤与善意守护。更大的转折发生在与蓝凤楼对决前夕,试菜时,许青的粉丝将小希盘中精致菜肴看做美术馆的艺术品一样,舍不得吃它们”。加之粉丝将小希因厨艺落后被寻回的事件,深深触动了许青。她最终放弃关乎个人荣誉的竞赛,选择将厨具带到山野外,为需要的人烹制温暖的一餐。这一选择,标志着人物从追求技艺转向关怀他人之道,从一味追求创新艺术,回归到了抚慰人心的生活。美食的价值,不再局限于舌尖的感受,更在于温暖人心的力量。由此将饮食从口腹之欲升华为生命体验与情感共鸣。

安康,不仅是地理名称,更是一种理想的生活状态——是人与自然生态的和谐,是健康长寿的美好希冀,是内心世界的平和与满足。这部剧是一位深情的使者,不仅向远方客人发出诚挚的邀请,更捧出了一份深深的祝福:许你一个安康,许你一段被美食抚慰、被山水治愈、被人情温暖的美好时光。