《知味攸州·三千年》

【配音】一万年前 一支古越先民生活在攸水岸边

 他们将这块土地命名为攸

 开启攸州文明

【字幕】**3000年/春秋战国**

【配音】古越人在这里种稻羹鱼，楚人南渐，建南楚首郡属邑，留下了穿越三千年的酿酒技术。越人酿造的醴酒，加上楚人的过滤技术，交融出传承至今纯厚香醇的美酒——攸县柏市醇。

【屏显字幕】《楚辞 大招》：吴醴白蘖 合楚沥只

【字幕】**2200年/秦**

【配音】公元前220年前后，秦灭楚置攸县。北方秦人治理南方，仿面条形状将稻米碾碎制成条状成米粉。两千多年的时光中，攸邑一方将之发扬光大，独树细腻爽口的攸县米粉。

【屏显字幕】2014年攸县米粉成功注册国家地理标志

【字幕】**2100年/西汉**

【配音】汉武帝元朔四年，长沙王刘定之子刘则封攸輿候，将其叔祖父刘安发明的豆腐制作技艺传至攸县。攸县八月黄黄豆与山泉水相融，成就了口感独特的攸县豆腐。

【屏显字幕】2011年攸县豆腐成功注册国家地理标志

【字幕】**900年/北宋**

【配音】北宋靖康年间，河南上蔡人氏蔡吉入湘为官，后定居攸县渌田，将发源于中原的擂钵带入攸县，这只小小的擂钵承载了世代烟火，也丰富了攸县人的味蕾。

【屏显字幕】**喜君不作无发人，免得东坡借擂酱**。

【字幕】**750年/南宋**

【配音】南宋景炎元年，元兵南犯故国飘摇。文天祥受诏勤王，攸县人吴希奭、王梦应、陈子全回乡募兵响应，筑勤王台歃血为盟，厨师炒鸭误将鸭血做酱，菜有异香，偶得“血鸭”。烽烟消散，“勤王悲歌”已成千古绝唱，“血鸭”却滋养着攸县人永不磨灭的忠义赤心。

【屏显字幕】2010年攸县麻鸭成功注册国家地理标志

【字幕】**500年/明**

【配音】明清时善于做豆腐的攸县人，为延长豆腐的保质时间，将豆腐压制成块沥去水份，浸入特制卤水。因其与同色泽的豆腐相比少了烟熏味而多了豆香味深受食客喜爱，得名“攸县香干”，享誉天下。

【屏显字幕】2021年攸县香干成功注册国家地理标志

【字幕】**340年/清**

【配音】清康熙时期，一支客家人队伍从闽粤远道而来，入攸县东部山区而居。他们带来了的红薯，磨碎成粉做成方正小块，配上土鸡，变成了攸县人记忆最深的年味。 他们还借助太阳的力量创造了一道美食——晒肉，在醇厚的肉香中他们把心安在了这片土地上。年深外镜犹吾境，他们用糯米和肉也把团圆和美满印在了这片土地上。

【屏显字幕】矮屋松杉下，高畦云雾间。语言半南粤，住久不知还。

【字幕】**65年/新中国**

【配音】新中国成立初期，敢教日月换新天的攸县人截断攸河水，在高峡之中聚起一湖碧水。湖光山色美了人间，也美了各种鱼类。清澈透亮的湖水，让这里的鱼异常鲜嫩，一道火焙鱼与人闲观日月长。

【屏显字幕】盘餐十载无多味,自诩常供火焙鱼。

【字幕】**60年/新中国**

【配音】1962年，一种耐贫瘠、果壳薄、出籽率高、油质好的野生油茶在攸县上云桥被发现，“攸县油茶”由此诞生，走向大江南北，健康无数家庭。

【屏显字幕】2015年攸县茶油成功注册国家地理标志

【字幕】**40年/新中国**

【配音】1983年，攸县皇图岭乡三位农民历时三年，选育出皮薄肉厚、甜辣适中的辣椒新品种——皇椒，以其外形美营养丰远销东南亚。

【屏显字幕】1985年攸县成为湖南省五个出口辣椒基地县之一

【镜头】烹饪、菜品混剪镜头

【字幕】2022年 攸县获评湖南十大湘菜名县

【配音】我们在如何更好干饭的问题上，探索了三千年，积攒了太多的故事与味道。美食是相逢最美好的理由，来吧，一桌好菜等着你！