



5月,化橘红鲜果迎来最佳采摘季。



5月14日,广东农垦热带作物科学研究所的科研人员正在对化橘红鲜果进行烘干处理,这些原料将作为后续研究使用的材料。



5月15日,科研人员在中药厂实验室对化橘红产品进行理化试验。

## 从中药材到传统食品

# 一颗毛茸茸的青果这样“跨界”

□ 文/图 孙 韧

一颗颗毛茸茸的青果压弯枝头,5月正值化橘红鲜果的最佳采摘季。在广东化州,农人正与时间赛跑,避免果子生长过大影响药用价值。化橘红,特指产于广东省化州市的地道中药材,素有“南方人参”之美誉。它来自于芸香科植物化州柚的干燥外层果皮。

一段时间以来,化橘红频频“出圈”:从亮相全国两会,到润喉糖一度脱销,再到“药食同源”身份……化橘红似乎一夜之间成了“网红”。2024年8月,国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局联合发布公告,化橘红被纳入按照传统既是食品又是中药材的物质目录。从此,化橘红有了“跨界”的双重身份,可以大大方方进入食品加工序列,以橘苓膏为代表的一批化橘红食品走进百姓生活。

烘干是炮制化橘红的关键步骤。恰到好处地使用武火、文火和熄火,可以使化橘红的药效达到最优。化州市中医院谢旭光副主任中医师介绍,化橘红性味辛、苦、温,归肺、脾两经。辛能发散,可行气宽中;苦能燥湿,可化解黏痰;温能散寒,可宣通肺气。它的核心功效就是理气、燥湿、化痰。

科技创新是撬动化橘红产业提质升级的关键引擎。如今,广东农垦热带作物科学研究所、中药材研发机构,以及本土科技企业等正聚焦化橘红育种改良、精深加工进行技术攻坚,加速其向日化、康养用品等新业态拓展延伸。



5月13日,化州市化橘红种植基地内,农人正忙于采摘。



5月13日,工人们在种植基地将化橘红皮切成七爪形状。



5月13日,工人们对化橘红鲜果进行杀青处理。



5月13日,全国人大代表、化州市培林橘红种植专业合作社社长廖志略(右一)揭开化橘红储存罐的盖子,让身边人感受其中的香气。