



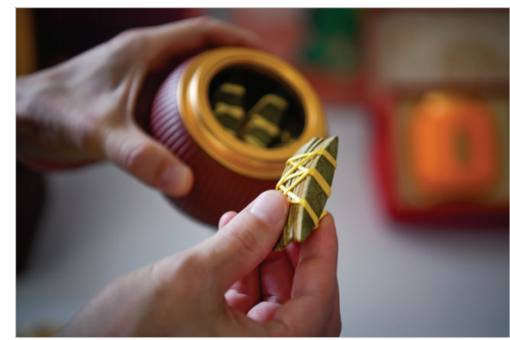
5月,化橘红鲜果迎来采摘季。



经历了烘干与陈化,化橘红胎片呈现出岁月的纹理。取1~3片化橘红胎片,用90摄氏度以上热水浸泡,静置片刻即可饮用。



经验丰富的化橘红炮制者,可以通过化橘红皮透光度看出其厚度。厚度会显著影响冲泡后的口感和功效。



化橘红单爪皮被精心包装,这一样式参考了历史上宫廷贡品的模样。



扫码看
视频报道

化橘红:何以“流量”变“留量”

□本报记者 孙勃 张可心 通讯员 黎贵 蔡华丽摄影报道



5月14日,广东梅园居饼业有限公司的工作人员直播售卖添加化橘红的拖罗饼。

一颗颗毛茸茸的青果压弯枝头,5月正值化橘红鲜果的采摘季。在广东省茂名市化州市,农人与时间赛跑,避免果子生长过大影响药用价值。

一段时间以来,化橘红火了起来。今年春天,全国人大代表、广东省茂名市化州市培林橘红种植专业合作社社长廖志略将多款有代表性的化橘红深加工产品带到全国两会上展示。很多品牌的化橘红润喉糖在线上脱销。

从“南方人参”变成“网红爆款”,热度之下值得追问的是:流量过后,化橘红产业走向何方?带着这个问题,记者前往化州市,走进企业和种植园,寻找答案。

小果子撬动大产业

“千年化橘红,一部南药史。”如今,化州市化橘红种植面积达14.3万亩,全产业链总产值达百亿元级,开发200多种衍生产品,带动35万人从业……说起这串数字背后的故事,不得不提廖志略的“进京路”。

大家都说廖志略有个“百宝箱”,里面装着收集来的各种化橘红产品。在近几年的全国两会上,化橘红因受到多名人大代表点赞、推介而备受关注,廖志略不仅是化橘红产业发展的建言者,也是化橘红的推荐官。

心系家乡产业发展的廖志略,在2024年全国两会上建议,加快推进化橘红药食同源相关工作。当年8月,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,化橘红这一中药材正式进入食品加工序列。政策落地当月,化州市举办中医药文化夜市,以橘苓膏为代表的化橘红食品亮相。

化橘红食品缘何推出得如此之快?记者从橘苓膏的品牌方了解到,化州市致力于推进化橘红纳入国家食物物质目录申报。对此,很多企业都提前进行产品研发,可谓万事俱备,只等政策“东风”。这使诸多化橘红食品得以快速进入大众视野。

谈及全国两会上化橘红的爆火,廖志略坦言,过去化橘红只是岭南小众的道地药材,现在彻底走出了深山。这波流量促进了产业升温、农户增收。

“市场热度上来后,农户种植化橘红更有奔头了。同时,化州市吸引了国药集团、广州医药集团等多个头部企业前来考察、洽谈投资,人才资源加速向产业聚集。”廖志略说。

去年底,国家知识产权局公布54个国家地理标志保护示范区名单,化州市的化橘红国家地理标志保护示范区入选,填补了粤西单品国家地理标志保护示范区的空白。

记者了解到,化州市土壤富含磷及锰、镁等微量元素,结合当地优越的亚热带气候条件,孕育出的化橘红柚皮苷含量远超其他地区,使其药效更好。

目前,化州市引导链主企业与农户、合作社建立长期订单合作,形成产业联盟。同时,推行“鲜果保底收购”(不低于12元/公斤),保障了农户收入的稳定。

化州市益利化橘红专业合作社种植基地负责人吴春泉介绍:“化橘红树并不娇贵,在果树中是较好养护的。做好果树的秋冬季补水和施肥,可以提高果子产量和品质。”记者了解到,化州市推动化橘红种植全域化——争取用10年时间,打造30万亩规模的道地化橘红产区。

红了以后向何方

化州市中医协会会长陈龙向记者展示了他近期开出的多张药方,里面都有化橘红。他表示,本地中医善用化橘红,因其效力显著,故处方中常有此味药材。

“化橘红走红,凭的是实力。”化州市中医院谢旭光副主任中医师介绍,当地民间流行食疗,常以化橘红泡茶、煲汤、入菜。但是要用好化橘红,还要读懂它的“脾气”。

谢旭光介绍,化橘红性味辛、苦、温,归肺、脾二经。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。”谢旭光说。

不少企业看中化橘红的功效,希望开拓更广阔的市场。广东京橘药业有限公司负责人庞富认为,化橘红产业应继续向精深加工领域拓展,实现产业价值从初级向高端延伸。同时,在大健康领域,可向精油、牙膏、护肤品等日化品、康养用品领域延伸。深挖化橘红在日常养生中的全场景应用价值,拓宽产业发展空间。

“润喉糖火了远远不够。”广东济群药业有限公司副总经理龙海欣表示,虽然化橘红润喉糖带来了一波流量,但是离公众广泛认知化橘红还有很远的距离。她希望,化橘红产业中能出现一个知名度高的品牌,成为真正的行业标杆。

“市面上的化橘红润喉糖、化橘红牙膏、化橘红饮料等,走的是大众化路线。”广东深融生态产业有限公司开发部经理陈成富坦言,化橘红相关产品的研发尚未实现年轻化,让年轻人愿意买、愿意用,是接下来产业要突破的方向。

科技创新是产业发展的推进器。多家企业负责人表示,希望借助更先进的技术手段,让化橘红产品口感更好,有效成分更充分地释放。同时,以科技创新为指引,走好深加工之路,开发更多产品形态,满足不同人群、不同场景的需求。

“烘干是炮制化橘红的关键步骤。”化州化橘红药材发展有限公司讲解员朱倩倩介绍,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。当下,尽管机械化程度越来越高,但在烘干这一环节要尽量使用“老办法”。

在中医药领域,有“南药北治”的说法,即南方所产中药材在北方发挥的治疗效果更佳,化橘红同样适用。对于生产化橘红产品的企业来说,推动化橘红“北上”也很重要。

化橘红火了以后,各方肩上也负有沉甸甸的责任。廖志略说:“要严把种植、加工等环节的质量关,杜绝假冒伪劣,以次充好,守护好化橘红的口碑,把‘流量’变作‘留量’。”

据了解,化州市推出化橘红产业智慧信息系统,实现化橘红产品生产、加工、销售全链条过程溯源,让产销有记录、信息可查询、流向可追踪、责任可追溯。

着眼未来,廖志略有更远的想法——希望化橘红成为家喻户晓的地标产品和百姓日常养生的必需品;希望化橘红走出国门,走向世界。



5月13日,化州市培林橘红种植专业合作社的社员在进行化橘红单爪皮炮制。



▲5月13日,化州市益利化橘红专业合作社种植基地内,农人正忙于采摘。

▶5月14日,广东农垦热带作物科学研究所大棚内,工作人员精心养护化橘红树苗。

▶5月15日,广东化州中药厂制药有限公司的工作人员正在对化橘红产品进行理化试验。



5月13日,化州市培林橘红种植专业合作社的社员为化橘红鲜果进行杀青处理。



5月13日,化州市平定镇大岭村化橘红种植基地的工人熟练地将化橘红皮切成七爪形状。



5月13日,全国人大代表、广东省茂名市化州市培林橘红种植专业合作社社长廖志略(右一)正在展示化橘红皮的气味。



5月14日,化州市幼儿园的孩子们通过木偶戏讲述化橘红的历史,传统文化在传承中焕发出鲜活生命力。