



市级非遗项目化橘红中药文化  
代表性传承人廖志略

# 三代传承守技艺 化橘红“老树”发“新枝”

文/茂名日报社全媒体记者 李茜  
图/受访者供图

在茂名化州的土地上,生长着一种神奇的树木——化橘红,其花朵洁白清香,果实披满白色绒毛,独特药效在中医药界熠熠生辉,古时便有“一片值千金”的美誉。化州,已经有1600多年的化橘红种植和使用历史,它不仅仅是岭南名贵中药材,更是药食同源的瑰宝。当地人早已将化橘红融入了生产生活中,在漫长的种橘、制橘、用橘、食橘岁月中酿造了醇厚丰富的化橘红文化。

对于茂名来说,化橘红不仅仅是一种药食两用的道地中药材,更是一张传承千年的文化名片。廖志略作为化橘红中药文化的市级非遗传承人,用他的坚守与创新,让这项古老技艺在新时代焕发出勃勃生机。



廖志略把化橘红树苗带到全国两会推介

## 缘起：三代传承的文化基因

“我是外公外婆看着长大的,记忆中每年四、五月时,放学后小朋友们都会成群结队地去化橘红树下捡花捡果。”廖志略的童年记忆里,满是化橘红的影子。

五岁开始,他在外公外婆家生活。“每当外公外婆挑着箩筐,我就坐在箩筐上面,一起跟着街上卖化橘红。”这些场景,成为他孩童时很珍贵的记忆。

外公的一句话让廖志略记忆深刻:“化橘红是有呼吸的,匠人的修为,是读懂它愿意慷慨馈赠的那个瞬间。”这句话让他明白,化橘红的传承不仅仅是一门加工手艺,更是对天地自然的敬畏,对生命哲学的理解。

在外公外婆的影响下,廖志略在化橘红的文化氛围中成长,而这也成了他对于化橘红的那一份情怀的来源。

## 守正：守护千年炮制技艺

廖志略自幼便在外公的化橘红果林里玩耍,那漫山遍野的化橘红树,那带着绒毛的果实,早已在他心中种下了一颗关于化橘红的种子。

而真正让他决心投身这个行业的原因是,看到村里的化橘红产业有过几次严重没落,尽管后来农户们逐渐复种起了树,但受阻于销路、药用价值高、经济效益好的化橘红“养在深闺无人识”,很多村民选择忍痛砍掉种植多年的化橘红树。此外,从事化橘红行业的手艺人越来越少,他们的年纪又越来越大,这种现象深深地刺痛了廖志略的心,他便下定决心回家从事化橘红行业。2017年,廖志略以外公的名字成立了化州市培林橘红种植专业合作社。

他坦言,如今真正掌握这些传统技艺的人越来越少了。“从2015年到2022年,我们每年都会请老手艺人一起来制作化橘红,但眼看着这些老人家一年比一年少。”



廖志略在炮制加工化橘红

在廖志略看来,化橘红炮制最核心的技艺在于两个方面:采摘时机的把握和火候的精准控制。

“采摘之前,怎么判断化橘红什么时候能摘,什么时候不能摘,这决定了化橘红的实际功效。”廖志略解释道,“另一个关键就是火候。无论是七爪的杀青还是鲜果杀青,温度、力度和时机的把控都至关重要。”

这种传承断层的危机感,让廖志略更加坚定了守护传统技艺的决心。“化橘红的炮制技艺是老祖宗传承了千百年的工艺,比如杀青、润果、开皮,每一道工序都有其存在的道理。要把这些好的手艺传承下去。”

2023年,廖志略当选为全国人大代表。作为农业代表,他将关注点聚焦在化橘红产业发展和乡村振兴相关议题上,积极为农户和行业发声。

## 创新：用现代方式传承古老技艺

面对传统技艺传承的困境,廖志略选择了创新突围。

2021年,他带领社员成功研发了化橘红七爪开皮机。“这个看似简单的装置,让效率提高了十倍以上。以前需要20个老师傅配30个小工的工作量,现在用两台半自动开皮机就能完成。”更难得的是,在不变化橘红性状以及保证营养成分不流失的前提下,机器生产还实现了产品的标准化。“只有标准化才能品牌化,只有品牌化才能让化橘红走向全国、走向世界。”廖志略说道。

在传播方式上,廖志略也大胆创新。2021年,他的妻子将他和外公一起制作化橘红的视频发到抖音上,意外获得了大量关注。“从此我们开始了短视频、微短剧的创作,用年轻人喜欢的方式讲述化橘红的故事。”

后来,他通过短视频展示炮制技艺,宣传化橘红文化,从2021年至今,发布短视频累计观看量超过5亿次。

## 突破：从地方非遗到国家级愿景

在传承路上,廖志略遇到过不少困难。如何推动化橘红药食同源、化橘红市场认知度不高、传统技艺传承断层等问题曾一度制约着化橘红产业的发展。

“但这些困难现在都在逐步解决。”廖志略说,“特别是药食同源的问题,在政府和我们整个行业的共同努力下,已经成功通过。”

如今,他对化橘红的未来有着更宏大的愿景:“我想让化橘红从一味传统岭南中药,成为能够代表‘健康中国’的一张中国健康名片。”

作为非遗传承人,廖志略也深知自己身上肩负着传承的责任。目前,他正在推动化橘红进入校园,编写教学资料,建立化橘红科普基地。“我们希望让更多年轻人了解化橘红的传统工艺,让这项非遗技艺薪火相传。”

## 平衡：在守正与创新间寻找答案

对于守正与创新的平衡,廖志略有着自己的理解。

“守正,就是要守住化橘红的传统炮制技艺,知道什么时候加工、怎么加工,效果才是正宗最好的。”他说,“创新,则是用不同的使用场景、不同的表达方式、不同的应用载体去传播这个文化。”

他创新开发了茶饮、龟苓膏等多样化产品,让年轻人用更便捷的方式接触到化橘红;同时也创新了化橘红中医药文化的宣传方式,通过短视频、微短剧将化橘红文化更好地宣传出去。

“无论化橘红的形态怎么改变,其核心功效和炮制工艺是不能变的。”廖志略坚定地说,“对于未来,我也有一个目标:就是想让世界认识化橘红,让世界爱上化橘红。”

在这个目标的驱动下,廖志略继续在化橘红的传承与创新之路上前行。他相信,这项凝聚着祖先智慧的非遗技艺,必将在新时代绽放出更加璀璨的光彩。

市级非遗项目阿朱家粘制作技艺  
代表性传承人朱志颖

# 返乡执粘印 老手艺“出圈”

文/茂名日报社全媒体记者 林夏  
图/受访者供图

凌晨五点半,朱志颖走进食品厂,换上工装,戴上口罩和帽子,来到蒸锅前,把一盘盘印好的粘放进蒸锅。她说:“所有凌晨的忙碌与疲惫,都被这锅热气腾腾的美好治愈。”

在乡村振兴与非遗传承的时代浪潮中,越来越多青年选择回归乡土,将个人梦想融入文化赓续与家乡发展。茂名市“阿朱家粘”制作技艺传承人朱志颖,便是其中的优秀代表。短短七年时间里,她凭借制作粘的技艺开创了一片天地,阿朱家粘制作技艺被列入市级非遗项目,而她先后获得茂名市三八红旗手、茂名市首届“高凉厨娘”、市级非物质文化遗产(阿朱家粘制作技艺)代表性传承人、好心茂名·十大最美非遗工匠等荣誉。



朱志颖推介茂名传统美食粘

## 抉择：辞职回乡，拾起粘印

朱志颖是茂南区金塘镇白土石头屋村人。她的童年记忆里,逢年过节,村里家家户户齐做粘的场景最是温暖动人。粘,这种以糯米、绿豆等为原料的粤西特色应节食品,在贺年、婚嫁嫁娶、祭祖、亲友赠礼中不可或缺。粘的制作工序繁多,从准备原料到成品耗时数日,往往全家老少齐上阵。朱志颖小时候就喜欢跟着奶奶做粘,当吃到自己亲手做的粘时,心里特别满足。

朱志颖的家族与粘渊源颇深。据考证,清朝时期,茂南区朱氏世祖朱邦猷世代做粘,以他姓氏命名的“阿朱家粘”在当时已颇受欢迎。她家做粘,一直沿用阿朱家粘的传统制作技艺。

然而,随着现代生活节奏加快,做粘这项费时费力的传统技艺日渐式微,懂得做粘的年轻人越来越少。彼时,朱志颖还在上海从事白领工作。有一天,她吃到同事带回办公室的粘,猛然意识到这文化底蕴深厚的手艺正逐渐萎缩。于是,她做了一个大胆的决定——辞职返乡,重拾粘印,让沉寂许久的阿朱家粘重出江湖。

说干就干,朱志颖回到石头屋村,于2018年创办了“阿朱家食品厂”,专业生产及销售茂名传统特色粘,这也开启了阿朱家粘制作技艺的传承之路。

## 匠心：守正创新，让粘“出圈”

“疯了,放着光鲜的工作不做,回山村做粘。”“做粘没前途的!”面对如潮水般的质疑与否定声音,朱志颖紧握祖辈传下的阿朱家粘制作技艺,立志在故土将其发扬光大,将不被看好的粘打造成让人称赞的家乡特产。

她遵循古法做粘,从制馅、调料、包粘到印粘、蒸煮,保留着阿朱家粘的传统工艺流程。在传承家乡传统口味的基础上,她大胆创新,将芋头、紫薯、南瓜、豆角叶、红心海鸭蛋等原生态食材融入制作,研发出青团、紫薯粘、南瓜粘等新品;同时创新馅料口味,开发出咸香的豆角肉末馅、清甜的豆沙馅等。这些创新既丰富了产品线,也为传统美食增添了绿色健康的元素。

“粘凝聚了一千多年来岭南的饮食文化,从最初的‘糠粘’演变为如今色香味俱全的特色美食。”朱志颖对粘的源流有着深刻理解,“这小小的粘,正是饮食文化变迁的缩影——每一次制作技艺的革新,都折射着当时社会的进步和民众生活水平的提升。”

传统技艺的传承之路并非一帆风顺,朱志颖也曾面临手艺碰壁的挫败等。为此,她积极参加各类省级培训,系统学习新型生产技能,持续推动技术提升与工艺改良,并对粘进行了专业的包装设计与品质升级,让粘可以走得更远,远方的游子也可以品尝到家乡粘的味道。

2021年,阿朱家粘制作技艺被列入市级非物质文化遗产代表性项目名录。次年,朱志颖被认定为市级非物质文化遗产(阿朱家粘制作技艺)代表性传承人。2023年,阿朱家粘荣获广东农产品品牌最高奖红荔奖。

## 传承：让粘文化薪火相传

“粘是乡愁的象征。”朱志颖说,对许多茂名人而言,最美味的粘,往往带有家里那种熟悉而温情的味道。这种情感价值,正是她推广粘文化的重要切入点。

近年来,阿朱家粘6次上央视,2021年登上央视《2021春节有味道·中国年味》特辑,后又陆续亮相《家乡年味》《农家里过大年》等节目。她还多次携阿朱家粘现身国际文博会、茂名特色农产品推介等展会,并在“茂名非遗小时”文化展演、茂南区“油城故事会”非遗主题宣讲中现场展示阿朱家粘制作技艺,分享非遗传承心得,让更多人领略茂名粘文化的魅力。

阿朱家粘已举办非遗活动80多场,累计为3万多人次学生传授非遗技艺。在“我来学非遗 传承文化薪火”阿朱家粘制作技艺体验活动中,她手把手教孩子们揉面、印粘,让他们在亲手做粘中触摸家乡文化的温度,体悟匠人坚守的初心。

她开通视频号,坚持拍视频来展示粘文化、传统习俗和乡村生活,让传统的手艺走出深巷。她说:“非遗传承人,一定要被看见!”

带着解决就业与传承非遗的双重使命,她通过创办食品厂,带动了周边20多名妇女就业,实现了“挣钱顾家两不误”,让非遗传承实实在在地惠及乡邻。

从一颗小小的粘出发,深耕粘领域多年,朱志颖不仅传承发扬了阿朱家粘制作技艺,也成功将阿朱家粘打造为茂名粘界的代表性品牌,为地方非物质文化遗产的保护与传承提供了一个可资借鉴的范例。在她的推动下,古老的粘文化正以崭新的面貌走向更广阔的舞台。



朱志颖手把手教孩子们做粘

朱志颖(左三)

