



在搓制蜜丸过程中，选手们手法娴熟利落，搓出的药丸圆整均匀、色泽一致

技耀杏林 传承非遗

□本报记者 宗晓畅/文 孙妍/摄

手工泛制水丸、塑制蜜丸、切制饮片，通过“看、摸、闻、尝、试”鉴别中药……近日，第一届“同仁堂杯”职工职业技能竞赛暨2025年同仁堂集团级非遗传承人选拔赛上，110名选手同场竞技，展示同仁堂中医药文化与技艺的独特魅力。

竞赛开幕当天，首先开展了中药理论知识比赛和同仁堂文化理论考试。随后的3天里，以实操为主的传统制药技艺比赛和中药鉴别比赛竞争激烈。在同仁堂股份公司大兴分厂报告厅内，传统制药技艺比赛如火如荼地进行，

两天的赛程里，40名选手比拼技艺。中药饮片切制区，选手们认真切制黄芪、白芍，手起刀落之间，一枚枚中药饮片落入托盘中，裁判员用电子数显卡尺进行厚度测量并评分。在水泛丸制备过程中，起模是关键环节之一。选手们用小扫帚将水刷到竹匾中，之后倒入药粉，经过多次“推、拉、揉、闯、摔”的制作环节，模子逐渐变大；起模完成后逐渐加药粉及水将水泛丸成型并撞紧，使其表面坚实紧密。在蜜丸制备区，选手们手法娴熟，合坨、打条、搓丸，一颗颗圆整均

匀、色泽一致的药丸从搓板中滚落……除三大传统制药技艺外，同仁堂集团今年还设置了中药鉴别比赛，70名选手通过“看、摸、闻、尝、试”等传统鉴别方法，对40种中药材、中药饮片进行识别，并对20种中药材、中药饮片进行真、伪、劣鉴别。

据悉，在此次竞赛中脱颖而出的优秀技能人才，将有望纳入2025年同仁堂集团级非遗代表性传承人或非遗传筑基性传承人参评范围，为推动中医药文化繁荣发展、助力健康中国建设贡献智慧与力量。



水泛丸制作完成后，每一粒都要通过专业模具进行筛选



现场裁判对选手的表现进行认真评判



在蜜丸制备区，选手们将蜂蜜和药粉按比例进行混合，这一步直接影响成品品质



选手们通过“看、摸、闻、尝、试”等传统方法识别药材的真伪和优劣