

■每到年底，在路邊曬柑皮成為廣東新會的一道亮麗風景線。



老一輩港澳同胞和海外華僑的記憶中，有一種味道頗為難忘：當年他們攜帶着陳皮漂洋過海，艙房裡、甲板上，全是芬芳四溢的陳皮香，正是那些鹹腥的海風都驅不散的香氣，緩解了旅途的疲憊、暈船的症狀，也沖淡了思鄉的愁緒。小小一片陳皮，一直寄託着粵港澳民眾和海外鄉親對於健康、養生、家庭等美好願望的追求。生於陳皮世家的第四代傳人、「新會陳皮製作技藝」省級傳承人陳柏忠自知祖輩歷經百年陳皮生意的不易，最大的心願就是打造以粵港澳大灣區為中心，暢通美國、加拿大等國家和地區的世界銷售網絡，實現「有華人的地方，就有陳皮飄香」的夢想。 ■文/圖：香港文匯報記者 黃寶儀 江門報道

粵港澳地區的市民都知道這樣一句民間俗語：「廣東三件寶，陳皮、老薑、禾稗草。」《中國藥典》將芸香科植物橘及其栽培變種，如茶枝柑、大紅袍、溫州蜜柑、福橘等的乾燥成熟果皮稱為「陳皮」，即市面上常見的川陳皮、福建陳皮、廣東陳皮等。俗語中說的陳皮，特指由廣東新會大紅柑皮製作而成的「廣陳皮」。

每年10月底至冬至是廣東新會的茶枝柑相繼成熟的時期，戴着草帽的婦女們聚在馬路邊剝曬柑皮的景象，成為新會一道靚麗的風景線。而那些隨處可見的柑皮，就是廣東三寶之首陳皮的原材料，只有經過時間的積澱和考驗，才能成為價值不菲的陳皮。

### 自幼與陳皮相伴相隨

至於新會人何時開始種植並製作陳皮，如今已經很難說清楚，只知道早在元朝初期時，新會柑橘就已成規模。而且早在南宋梁代，陶弘景就在《名醫別錄》中明確了陳皮鎮咳、祛痰、健脾等藥效，並首次提出「陳久者良」，也就是說陳皮越陳，功效越好。明代李時珍更在《本草綱目》中詳述：「柑皮紋粗，黃而厚，內多白膜，其味辛甘……今天下以廣中（新會）採者為勝。」陳柏忠說，新會陳皮的

種植與製作，也可以說是一個與博大精深的中醫同源發展的過程。

陳柏忠生於陳皮世家，先祖何時與陳皮結緣已經難以考證，但父親曾明確告訴陳柏忠，曾祖父陳繼耀於清光緒三十四年（1908年）開辦了賣陳皮的小店鋪，大號「新寶堂」。百年間中國社會風雲激盪，陳家的陳皮生意也隨之歷盡磨難，「新寶堂」也是幾經起落，中間還關停了一段時間，直至改革開放之後才重新掛起了招牌。

在陳柏忠的辦公室，可以看到數不清的玻璃罐裡裝着不同年份的陳皮。對於外行人來說，這些陳皮只是顏色略有差異，但陳柏忠只要拿在手裡摸一摸、聞一聞、嚐一嚐，就能大致判斷出陳皮的年份。說起這手絕活，陳柏忠說自己從八歲開始不論玩耍、學習還是睡覺都伴隨着陳皮的馨香，因此對於陳皮的一切他都如數家珍。

### 拓電商行銷美加等國

一片好陳皮，最重要的條件自然是產地正宗。不過，對於新會人來說，他們早在千百年的實踐中，形成一套獨特的分級標準，分別是「三時」、「三式」、「三色」、「三級」和「三瓣」。「三時」指的是三個採收時段，

「三式」是指三種貨式，「三色」指三種顏色，「三級」指有三個等級，「三瓣」指三瓣開皮，以及從種植、採收、洗選、開皮、反皮、曬製、陳化等製作技藝流程。

陳柏忠告訴記者，作為廣東省非物質文化遺產的「新會陳皮製作技藝」，除了產地的道地性外，「天然生曬、自然陳化」就是其核心工藝，整個過程不需要任何現代恆溫恆濕設備，按照一年四季、冷暖交替進行，與中醫「天人合一」一脈相承，這樣經過時間考驗晾曬的陳皮，才能達到最好藥效。

無論是日常飲食，還是養生保健，粵港澳地區的居民從古到今都離不開一片陳皮。事實上，早在宋代就已成爲南北貿易「廣貨」之一的新會陳皮，歷史上一直深受歡迎，行銷全國和南洋、美洲等地區，抗日戰爭前新會每年產新會陳皮量約700噸，仍未能滿足中國各地需要。

近年隨着人們越來越注重養生，各種陳皮及其製品收藏也持續升溫。如今，陳柏忠一邊組建科研團隊研發新品，一邊開拓經營電子商務平台，希望在集新會柑種植、新會陳皮製作，以及陳皮食品、陳皮茶、陳皮酒生產於一體的基礎上，打造以粵港澳大灣區為中心，輻射全國以及加拿大、美國等國家和地區的市場銷售網絡，將陳皮之香送到更多地方。



■廣東新會的茶枝柑相繼成熟，正等候採摘。

寄情「廣陳皮」解鄉愁 非遺傳人盼香飄全球

# 百載陳皮緣 四代工藝傳

## 「新會陳皮e貸」紓融資難

隨着日常養生越來越受重視，近年新會陳皮聲名大振，形成了陳皮深加工與開發利用於一體的產業鏈。由於從事農業向來有着收益不穩定、抗風險能力差的難題，日前，幫助緩解陳皮產業經營者「融資難」的「新會陳皮e貸」正式上線，為農民因季節性生產帶來的資金緊缺提供了良好的解決方案。

據介紹，「新會陳皮e貸」是通過批量導入授信白名單，建立起來的一種信貸模型，實現了系統自動審批、客戶便捷用貸，可為新會陳皮產業提供高效的融資服務。該產品自助用信、隨借隨還、申請便利、時效性強，納入白

名單的客戶可通過銀行、服務點、網絡或手機銀行等方式辦理貸款查詢、借款、還款等業務，5分鐘就可以獲得貸款，共惠及近2,000位陳皮產業經營戶，解決了他們因季節性生產面臨的資金短缺問題。

今年新會陳皮的產業持續健康發展，預計今年新會柑的種植規模達7萬畝，初級產品（柑皮）產量達4,300噸，初級產品產值達10億元以上，從事加工經營陳皮及其製品的工商戶300戶以上，帶動種植農戶達3,000戶以上，從業人員達20,000人。



■「新會陳皮製作技藝」省級傳承人陳柏忠最大的心願，就是打造以粵港澳大灣區為中心，暢通世界銷售網絡，實現「有華人的地方，就有陳皮飄香」的夢想。

<b>1 採摘</b> 柑青皮農曆立秋至寒露採收；微紅皮農曆寒露至小雪採收；大紅皮：農曆小雪至小寒採收。	<b>2 開皮</b> 用正三刀法或對稱二刀法。	<b>3 翻皮</b> 選擇晴朗天氣，將已開好的鮮果皮置於當風、當陽處，使其自然失水萎焉，質地變軟後翻皮，使橘白向外。	<b>4 曬皮</b> 選擇晴朗、乾燥天氣，將已翻好的果皮置於曬場內自然晾曬乾。	<b>5 陳化</b> 自然條件下陳放3年以上。
---	-----------------------------	--	---	-----------------------------

## 一味陳皮百樣菜 品嚐人生甘甜

甜酸苦辣，說的不僅僅是味道，更是生活的真諦。陳皮，對於嶺南地區的民眾和眾多海外華僑華人和港澳同胞而言，也不僅僅是一種味道，更是一種家的念想。

陳皮是粵港澳民眾的餐桌上頻繁出現的調料之一，不論蒸魚、燉湯還是煲糖水，放一片陳皮，能讓味道立刻變得豐滿起來。在嶺南地區，流傳着無數用陳皮調味的方法，一味陳皮設計出百般菜式，風味獨特、藥食同補的「陳皮宴」，已經成爲當地吸引遊客的寶貴之一。

陳皮鴨，也許是粵港澳民眾最爲熟悉的菜餚之一，但其製作過程繁複：要用各種調味料把鴨子醃製10個小時後，過油略炸，炸好後需要用陳皮進一步調味。在盛鴨子的盤子裡加適量的水和陳皮，回鍋蒸2個小時，陳皮在高溫下與菜餚融合，香氣滲入到鴨肉的每一個細胞，咬一口，陳皮鴨酥爛軟、濃郁

甘香，讓人回味無窮。不過，對於熱愛滋補食療的人來說，陳皮水鴨湯，更能體現入饌的最高境界。水鴨洗淨，剝皮，斬塊，汆水後撈起，與一片陳皮、一塊薑片一起放進燉盅，兩小時後，一碗茶色的清透靚湯就出爐了。沒有多餘的修飾，陳皮的香味，已然成了這道湯最精彩的部分。在這個乾燥的季節，來一碗清香甘甜的陳皮水鴨湯，不僅腸胃，整個人都會溫暖起來。

■陳皮鴨是粵港澳地區民眾最熟悉的陳皮菜餚之一。



■「新寶堂」傳承至今，已歷經四代。



■在自然條件下陳化是新會陳皮傳統製作技藝的核心，透氣的布袋、麻袋是最適合的儲存工具。

## 手剝柑皮街邊曬 自然陳化價值高

深秋季節，第一次到廣東新會的人，總會被這樣的場景震撼：一群頭戴草帽、手戴白手套的婦女，坐在一張矮矮的膠椅上，跟前放着兩個大筐，一個裝着新鮮採摘的新會柑，一個裝着剛剛剝好的柑皮，以及一個裝滿了柑橘果肉的麻包。她們身旁，是幾乎一望無際攤在路邊晾曬的柑皮，以及堆積如山的果肉。

這就是新會柑的開皮過程，也是當地獨特的風景。仔細看那些婦女的動作，只見她們拿着刀子在那些新鮮的新會柑上輕輕一劃，一刀，兩刀，柑皮即分成大小均勻的三瓣，綠皮白瓤或是橙皮白瓤，煞是好看。不要小看這兩刀，因為下手輕了則難以剝開果皮，下手重了就容易傷及果肉，流出的果汁又會影響以後陳皮的晾曬儲存。所以要像她們那樣剝得精準嫺熟，是要費一番功夫的。

### 三年晾曬 始成「陳皮」

這些新鮮柑皮就在路邊晾曬，三年之後它們才有資格稱爲「陳皮」，並按照顏色、大小、形狀等細分等級。「新會陳皮製作技藝」省級傳承人陳柏忠說，對於陳皮製作，前五年的儲存尤爲重要。因此，前五年每年的五月和十二月都要將陳皮拿出來翻曬，每次曬3小時左右，確保其乾燥。五年之後陳皮性質基本穩定，除非是非常潮濕的天氣，基本上封存好就不需要多加打理。

陳皮的價格，與年份有着密切的關係。一般而言，前十年隨年份增加，陳皮每年每斤約漲100



■剝柑皮是一件技術活，下手輕了則難以剝開果皮，下手重了就容易傷及果肉。

元，10年之後若保存完好增幅將大幅上升，如今年20年的陳皮一兩報價近800元，30年陳皮一兩報價則高達3,000多元。因此，陳化是最關鍵的一環。在陳柏忠看來，陳化這個過程就是一個「乾濕交替」和「冷暖交替」的過程，因此年份短的陳皮要用透氣性好的容器包裝，如布袋、麻袋等，確保它們與空氣充分接觸。「陳皮不能放進冰箱裡存放，否則就變成保鮮而不是自然陳化了，這樣陳皮放得再久，藥效和價值也不會增加。」