

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衆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、禾桿草。”《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》



■每到年底，在路邊曬柑皮成為廣東新會的一道亮麗風景線。

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恒溫恒濕設備，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，早在宋代就已成為南北貿易“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，希望在集新會柑橘種植、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。

百載陳皮緣 四代工藝傳

寄情「廣陳皮」解鄉愁 非遺傳人盼香飄全球



■廣東新會的茶枝柑相繼成熟，正等候採摘。

“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、抗風險能力差的問題，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。



■“新會陳皮製作技藝”省級傳承人陳柏忠最大的心願，就是暢通世界銷售網絡，實現“有華人的地方，就有陳皮飄香”的夢想。

陳皮製作工藝流程

1 採摘

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。

2 開皮

用正三刀法或對稱二刀法。

3 翻皮

選擇晴朗天氣，將已開好的鮮果皮置於當風、當陽處，使其自然失水萎蔫，質地變軟後翻皮，使橘白向外。

4 曬皮

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。

5 陳化

自然條件下陳放3年以上。