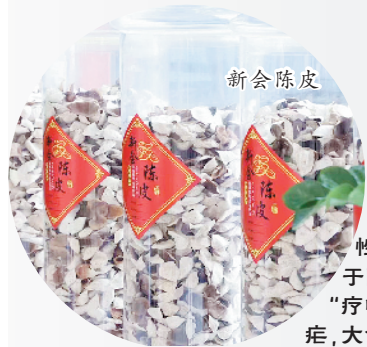




饮新会陈皮茶成为周口康养新风尚



新会陈皮

陈皮,又称橘皮、陈橘皮,性温,味辛、苦,归脾经、肺经。对于陈皮的功效,《本草纲目》记载:“疗呕反胃嘈杂,时吐清水,痰病咳症,大便闭塞,妇人乳痈。人食料,解鱼腥毒。”对周口人来说,陈皮不算稀罕物,平时吃的橘子,皮剥掉后随手晾干,炖鸡的时候作为调味料放进去,这基本上是周口妈妈们都会的烹饪技能。

陈皮能入茶、入膳、入酒、入药。家住淮阳区的杜先生最喜欢的是闲暇时在自家院子的桂花树下煮一壶陈皮普洱喝,他告诉记者:“我这是28年的陈皮普洱,独有一股糯米香气,喝着特别舒服。”

5月26日,在人民路西段新开了一家专门经营新会陈皮的皮皮宝002店,引得记者一探究竟,看小小陈皮如何为周口带来康养新风。

## 新会陈皮 道地佳品

新会陈皮,广东省江门市新会区特产,中国国家地理标志产品,也是皮皮宝经营的主要品类。

走进周口皮皮宝002店,迎面就是一个一人高、装满陈皮的大玻璃罐子,通过标签可知这一罐贮存长达10年。总经理吉东方打开盖子,一股岁月沉淀后的芬芳顿时窜进鼻腔,沁人心脾。

吉东方祖孙三代经营中药,他与陈皮打了一辈子的交道,深知新会陈皮的珍贵。吉东方介绍,陈皮以广东所产为佳,历史贸易中特称“广陈皮”,以别于其他省所产。“广陈皮”以新会陈皮为珍,清代大医师叶天士所开的药方“二陈汤”,特别写明“新会皮”。新会陈皮产于三水融通之处,境内西江与潭江交汇,加之南海海潮倒灌让新会陈皮尽享得天独厚的地理优势——土壤肥沃、水分丰富、沉积机质和海水盐类充沛。广东省内包括其他省份也产陈皮,但是较之新会陈皮,其药效逊色,且乏香味而瘠口(即苦辣味),所以身价比不上新会陈皮。大自然赋

予新会陈皮卓尔不群的品质,它位列“广东三宝”之首,享有“千年人参,百年陈皮”的美誉,畅销全国各地。“从中医药效来看,新会陈皮具有道地性,这个地方所产茶枝柑果肉极其酸涩,不能吃,而皮功效极佳,所以每年11月份果子进入成熟季,新会各地的农民会用传统‘正三刀’‘丁字二刀’法留下果皮,经自然陈化成为新会陈皮。”吉东方介绍说。

柑皮以贮藏的时间越久越好,存期不足3年的称果皮或柑皮,存期足3年或以上的才称为陈皮。不足3年的果皮一般做膳食食用,有些会作为天然容器成为普洱茶的“发酵基地”,这就是很多周口人爱喝的“小青柑”的来源。

新会陈皮气芳香醇厚,具有很高的药用价值,又是传统的香料和调味佳品,向来享有盛誉,早在宋代就已成为南北贸易的“广货”之一,现热销全国和南洋、美洲等地区。2006年10月25日,原国家质检总局批准对“新会陈皮”实施地理标志产品保护。2019年11月15日,入选中国农业品牌目录。

# 小小陈皮为周口带来康养新风

□ 记者 乔小纳 徐启峰 文 图

## 六大方法 辨别真伪

“新会陈皮不怕贵,因为越放越值钱,就怕买到假的。”面对市民们的困惑,吉东方介绍了六大方法,用以分辨新会陈皮。

**看油室。**油室又称油胞,是陈皮术语中的一个名称。新会陈皮表皮有无数大小均匀的油室。柑橘类水果的皮都有油室,但是,只有新会陈皮的油室颗粒是大而饱满的。普通陈皮的油室一般是大小不均匀,而且油室颗粒也比较小。

**看猪鬃纹。**猪鬃纹是新会陈皮特有的一种纹路,是指陈皮外表皮密密麻麻凹入的油室,与周围上凸的纹路组合在一起,就形成了特有的猪鬃纹路。新会陈皮的油室颗粒大,所以从表皮看凹凸感明显。

**看台风疤。**由于新会柑所处

的地理位置关系,几乎每年都会遇到台风暴雨。所以,新会陈皮一般还会有因台风暴雨刮擦柑果皮后留下的台风疤痕。虽然不是每片陈皮都会有,但大多都会有。

**看内囊。**普通陈皮的内囊是比较平滑的,但新会陈皮的内囊是比较浮松的,有层次感,随着陈化年份的增加,内囊也会逐渐的脱落,而且外皮的油室也能透过内囊看到点点状的油室点。

**闻气味。**新会陈皮在前3年的气味是带有比较刺激的果酸香,但陈化3年后,气味就会逐渐向陈醇方面转变,越陈越醇香。

**尝口感。**3年以下的陈皮,苦涩感会比较明显,但陈化5年后,苦涩感就会逐渐变少,越往后就会变得甘、香、醇、滑。

## 品类齐全 康养新风

随着大健康产品和理念的深入,以及助力乡村振兴的号召,广东江门皮皮宝陈皮股份公司形成了集种植、加工、托管、收藏、增值、购销、新零售为一体的新会陈皮产业链,这份来自南方的馈赠为周口带来一饮一食上的新方式。

在传统新会陈皮单品上,皮皮宝陈皮共推出了青皮、二红皮、大红皮三类。青皮是9月份采摘的柑青皮,味苦、性温,归肝、胆、胃经,有疏肝破气,消积化滞等功效,多用于入药使用;二红皮多在10至11月份期间采摘,味辛、带苦、略甜,归脾、肺经,既有青皮的辛香,又有大红皮的温润,无论是入菜还是煲汤,在补充营养的同时,也能极大程度上丰富菜品口味,让食客尽享美味与健康;大红皮多于12月份采摘,味辛、带甜香,归脾、肺经,有理气健脾、燥湿化痰等功效,民间多用于收藏、嫁妆、养生等,由此可见其价值珍贵。新会陈皮存放时间越久越为香醇,药用价值也更高,价格也随之水涨船高,故此有“一两陈皮一两金,百年陈皮赛黄金”的说法。

在与陈皮有关的产品研发上,皮皮宝推出了陈皮花生、陈

皮粽子、陈皮酒等。记者印象最深的是陈皮花生,一开袋,就能闻到清新的陈皮甘香,内里是大颗的带壳花生和陈皮混在一起。先迫不及待拿出一片陈皮来吃,近乎酥脆,“咔嚓”一下就在嘴里变成好几块,淡淡的柑果香,让人清心安神。拿起一颗陈皮花生,“啪”的一声,花生外壳被轻轻剥开,一颗颗饱满的花生仁露出了俏皮的模样,浅紫色的外皮轻轻一捏,乳白色的果仁让人直流口水。仔细咀嚼,内里既有花生的香,又有陈皮的甜,甘甜的药香裹挟着花生的果仁香,一吃就被惊艳到了。越是简单的食材,越做出让人难忘的味道,背后越需要一丝不苟的态度和时间成本的付出,陈皮与花生的奇妙组合,物美价廉,兼具了陈皮的养生性和花生的日常性,以接地气的方式让陈皮文化走进周口的千家万户。除了陈皮花生,按照端午节的时令推出的陈皮粽子,即将面世的陈皮酒……无不蕴含着传统与现代相结合的创新智慧,用与时俱进的节奏和精神为现代人的生活注入幸福动力。