

新会陈皮传统制作技艺及品质辨识

严霞¹, 刘基柱², 张福君³ (1. 襄阳市中医医院(襄阳市中医药研究所), 襄阳 441000; 2. 广东药科大学中药学院, 广州 510006; 3. 天津中医药大学第一附属医院, 天津 300192)

摘要 目的: 针对目前新会陈皮尚无统一的炮制工艺标准及鉴别标准的现状, 探讨其传统制作技艺及品质辨识经验, 为制定新会陈皮传统制作工艺与鉴定标准提供参考, 将有利于该非物质文化遗产的传承与保护。**方法:** 通过在新会陈皮地理标志保护区观摩学习, 收集了当地陈皮经商家族及民间以口手相传方式世代传承的传统经验, 结合当地相关文献, 整理出独具地方特色的新会陈皮传统制作技艺与品质辨识方法。**结果与结论:** 新会陈皮在摘果、开皮、反皮、干皮、陈化等各制作环节均有其独特之处, 尽可能采用传统制作技艺方可保证其优良品质; 通过望、闻、刮、尝、冲茶等方式则可对新会陈皮与普通陈皮进行品质辨识。

关键词: 新会陈皮; 制作技艺; 品质辨识; 炮制工艺; 鉴别标准; 非物质文化遗产

中图分类号: R92; R28 文献标识码: A 文章编号: 1002-7777(2022)01-0041-04
doi:10.16153/j.1002-7777.2022.01.006

Traditional Production Techniques and Quality Identification of Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium

Yan Xia¹, Liu Jizhu², Zhang Fujun³ (1. Xiangyang Hospital of Traditional Chinese Medicine (Xiangyang Institute of Traditional Chinese Medicine), Xiangyang 441000, China; 2. School of Traditional Chinese Medicine, Guangdong Pharmaceutical University, Guangzhou 510006, China; 3. The First Affiliated Hospital of Tianjin University of Traditional Chinese Medicine, Tianjin 300192, China)

Abstract Objective: In view of the current situation that there is no unified standard in processing technology and identification for Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium, the traditional processing techniques and quality identification experience for Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium were discussed to provide references for the formulation of traditional processing technology and identification standard of Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium, which will be beneficial to the inheritance and protection of the intangible cultural heritage in China. **Methods:** By observing and studying in the geographical indication protection zone of Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium, the traditional experience of local merchants of Citri Reticulatae Pericarpium, as well as the folk experience passed down by word from generation to generation was collected. Combined with relevant local literature, the traditional manufacturing techniques and quality identification methods of Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium with unique local characteristics were sorted out. **Results and Conclusion:** Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium is unique in fruit picking, peeling, reversing, drying, aging and other aspects of production. Using traditional processing techniques as far as possible is a guarantee for its good quality. The quality of Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium and the ordinary one could be identified by observing, smelling, scraping, tasting and

making tea.

Keywords: Xinhui Citri Reticulatae Pericarpium; production techniques; quality identification; processing technology; identification standard; intangible cultural heritage

《中华人民共和国药典》(2020年版)将陈皮药材分为陈皮和广陈皮,广陈皮中又以新会陈皮独具地道药材特色,是“广陈皮”的上品。新会陈皮特指在新会陈皮地理标志产品保护范围内栽培的茶枝柑(*Citrus reticulata* ‘Chachi’)的果皮经晒干或烘干,并在保护区域范围内贮存陈化3年以上的干品。

李时珍《本草纲目》中对陈皮有详述:“苦能泄能燥,辛能散,温能和。其治百病,总是取其理气燥湿之功。”又指出“今天下以广中来者为胜。”广中,即粤中,粤中陈皮即新会所产陈皮。新会专门种柑取皮已有700多年的历史,2006年被列为“国家地理标志产品”。广东省江门市新会区独特的陈皮制作传统技艺,被列为广东省省级非物质文化遗产,具有鲜明的地域特点,所制得的陈皮品质最优。其产量有限,掌握新会陈皮的品质辨识经验亦显得十分重要。新会陈皮制作技艺与品质辨识是新会人通过反复研究、实践积累出的完整的产业、产品体系,目前尚未建立统一的炮制工艺标准及鉴别标准,相关文献仅限于对新会陈皮历史沿革考证、产业现状及化学成分的研究,缺乏对其相关制作技艺及品质的探讨。本研究通过在新会陈皮地理标志保护区观摩学习,收集了当地陈皮经商家族及民间以口手相传方式世代传承的传统经验,结合当地相关文献,整理出独具地方特色的新会陈皮传统制作技艺与品质辨识方法,以期对相关标准的建立提供参考。

1 传统制作技艺

1.1 摘果

通常于秋、冬季采摘,根据柑果成熟度和采收时间可分为:

(1) 小青柑:7、8月份采摘,个头较小,皮身较薄、果酸味较浓,其中8月份采摘的小青柑一般以50克/颗为标准。

(2) 中青柑:9月采摘,民间一般按柑的个头大小来命名,所以俗称中青柑。

(3) 大青柑:10月初至10月中旬果实未成熟、果皮呈青色时采摘,个头较小,皮身较薄、果

酸味较浓。

(4) 微红柑:10月下旬至11月上旬果实开始成熟、果皮泛红时采摘,个头中等、皮身偏薄,香气较浓。

(5) 二红柑:11月中旬至12月上旬果实未完全成熟,青红对半时采摘,个头中等偏大。

(6) 大红柑:12月中旬之后果实成熟时采摘,个头大、皮身厚,香气浓。

当地通常将小青柑、中青柑、大青柑加工所得陈皮统称为“柑青皮”(青皮),是为三级;微红柑、二红柑加工所得称为“微红皮”(黄皮),为二级;来源于大红柑的陈皮称为“大红皮”(红皮),为一级陈皮。传统膳食烹饪及茗茶、食品类陈皮制品都是以大红皮为上等主要原材料,其香味和口感均优于微红皮和柑青皮^[1]。

采摘时使用两剪摘果,分枝根部及果柄各剪一下,有利于转年结果及减少植株的营养消耗。

1.2 开皮

开皮方法有“丁字二刀法”和“正三刀法”两种:从两侧果肩弧二刀开三瓣,留果脐部相连,是为“二刀法”;从果顶正三刀开三瓣,留果蒂部相连,称“正三刀法”。正三刀法的优势在于其利于反皮和晾晒。

1.3 反皮

选择晴朗的北风天,将已开好的鲜皮置于当风当阳处,使其自然失水萎蔫,质地变软后翻皮,使橘白向外。

1.4 干皮

推荐应用自然晒干法。当年加工要趁冬至前干燥天气晒皮,选择晴朗的北风天,并将已反皮的果皮置于专用晒皮容器或晒场内自然晒干。现亦采用烘干法,将已反皮的果皮置于干皮专用容器,在低温烘房内(最高温度不超过45℃)烘干。

1.5 陈化

是指在自然干爽通风的条件下,产品贮存在透气性良好的包装容器内(一般指麻袋),随着时间的变化,干皮有效内含物在酵素的作用下消长变化而导致其色、香、味和成分变化的过程。陈皮对

陈化环境和气候的要求苛刻,新会陈皮在陈化过程中受多种因素影响,即使是同一年份的陈皮,陈化效果亦存在一定差异性:同年份的陈皮,陈化地点不同,效果和口感会有所不同,“摆放年份”并不等同于“陈化程度”;此外,品种不同或使用不同的陈化工艺,其陈化的效果及气味、口感也不尽相同^[1]。

陈化方法分干仓陈化、湿仓陈化、干湿交替陈化、恒温恒湿陈化、烟熏与蜜炼等。

1.5.1 干仓陈化

干仓陈化指把陈皮存放在干燥密封的环境中完成陈化,此法速度慢,色泽变化慢,陈皮每年变化非常小。

1.5.2 湿仓陈化

湿仓陈化是将柑皮放在潮湿的仓储环境中,让陈皮在高湿的环境中陈化。

1.5.3 干湿交替陈化

由于新会属于微丘陵平原地区,独特的湿盆地小气候与海洋性季风气候结合,形成显著的干湿、冷热季节变化,在这样的气候下,新会陈皮在多年的陈化过程中,深受气候影响,陈化质量也因

此具有鲜明特点,称之为“干湿交替陈化”。

1.5.4 恒温恒湿陈化

进入现代,利用空调、抽湿机等机器,人为地控温控湿、通风过滤,让陈皮在固定的恒温恒湿环境下陈化,称“恒温恒湿陈化”。

1.5.5 烟熏与蜜炼

“烟熏”是新会人家庭中适用的小规模陈化工艺之一。通过“烟熏”,使陈皮达到除湿、防虫的作用。在传承过程中,从广式凉果和制药蜜饯类工艺中衍生出另一种陈化工艺“蜜炼”,即将晒干的柑皮装在麻袋里放在阁楼上,下面烧柴,中间炼蜜,熏至陈皮外表焕发檀木光泽,内层附着松化又不脱落的粉末。

此外,尚有采用中药传统炮制方法“九蒸九制”者。

2 品质辨识

陈皮有“陈久者良”之说,梁代陶弘景曰“橘皮疗气大胜,须陈久者良”,宋代苏颂云“以陈久者入药良”^[2]。辨识新会陈皮与普通陈皮通常通过望、闻、刮、尝、冲茶来进行。新会民间鉴别真假新会陈皮的方法见表1。

表 1 新会民间鉴别真假新会陈皮方法

| 鉴别方法 | 新会陈皮 | 伪品 |
|------|---|-------|
| 望 | 表皮猪鬃纹、油包粒突出、有光泽、有油气、通常有疤痕 | 无此特征 |
| 闻 | 存放 5 年以上者,具陈皮独有的芳香,味道浓郁,且每年气味都有变化,愈陈愈醇香 | 无芳香气味 |
| 刮 | 以指甲刮表皮,刮过之处突显油光 | 无此特征 |
| 尝 | 撕一小瓣口尝,微苦、甘、香 | 苦、涩、痹 |
| 冲茶 | 泡茶 10 余次仍回甘香滑,无苦涩味 | 无香味 |

2.1 望

(1) 新会陈皮:片张较大、油室饱满,有着极强的透光率,并且果实越成熟油室越饱满、密集,油量越大,可对光透视。年份短的陈皮内表面呈雪白色或黄白色,外表面鲜红色或暗红色,呈猪鬃纹;高年份的陈皮内囊风化自然剥落,内外表面猪鬃纹明显,呈棕褐色至黑色。但无论陈化时间有多久,都干净鲜明,纹理清楚,有光泽。新会陈皮

基部相连,呈规则三瓣状,片张反卷。经过数十年的陈化后,陈皮的形状常有部分缺损。

(2) 普通陈皮:颜色或深或浅,内囊光滑较紧致,无脱落感,皱纹不均匀。片状多不规则,零碎型者居多。

2.2 闻

(1) 新会陈皮:挥发油种类多,不单一,其气味是独特的。5~10年的新会陈皮具青涩果酸

味；10~20年者清香扑鼻，青涩味基本消去，甘香味渐浓；20年以上者刮破表层可嗅到甘醇香味；50年以上者则药香、老药材味道更浓，陈香醇厚。

(2) 普通陈皮：挥发油种类少，香气随陈化年份长短发生的变化不大，几乎没有自然的陈香味。其香气微弱、单一，或甜，或酸，或苦，或涩。

通常认为，陈皮在存放过程中，挥发性成分多已挥发，使得其他成分能更好地发挥药理作用。王坚等近期试验证实，随着贮藏年限的延长，挥发油的得率未见降低，这说明，挥发油类成分仍是新会陈皮发挥药效的重要物质基础^[3]。另有研究报道^[4-8]表明，化合物2-甲胺基苯甲酸甲酯在来源于其他柑橘变种的陈皮挥发油中未检出或含量较低，而在来源于茶枝柑的新会陈皮中含量却较高，可作为广东新会陈皮的鉴定依据^[9]。

2.3 刮

(1) 新会陈皮：用指甲刮一刮表皮，刮过之处突显油光，随年份增加油光渐少。

(2) 普通陈皮：此特征不明显。

此外，新会陈皮陈久者轻、硬。年份越长的陈皮，皮身的手感就越硬，容易碎裂。

2.4 尝

(1) 新会陈皮：年份短的陈皮口味苦、涩、痹，而年份高的陈皮口味甘、香、醇。

(2) 普通陈皮：大部分的味道都是单一的，或苦，或酸，或涩，不随年份增长而改变。

2.5 冲茶

(1) 新会陈皮：年份短的陈皮茶色呈青黄色（甚至青色）。高年份的陈皮茶色呈黄红色（甚至红色），茶色金黄通透。

(2) 普通陈皮：用不同成熟程度的陈皮泡茶，茶汤的颜色也不相同。

3 小结

品种、水土、气候、制作技艺这4个特定因素

的独特性和不可取代性形成了新会陈皮质量的道地性，成为新会陈皮优于其他产区的关键因素，造就了其出色的临床疗效，具有很高的药用价值，堪称“皮比肉贵”，故有“一两陈皮一两金，百年陈皮赛黄金”的说法。掌握其制作技艺与品质辨识方法，将有利于这一非物质文化遗产的传承与保护，更是新会陈皮品质的重要保证。

参考文献：

- [1] 陈柏忠. 新会陈皮工艺与质量鉴别[C]. 第三届中国·新会陈皮产业发展论坛主题发言材料, 2011: 126-128.
- [2] 郑国栋, 蒋林, 杨雪, 等. 不同贮藏年限广陈皮黄酮类成分的变化规律研究[J]. 中成药, 2010, 32(6): 977-980.
- [3] 王坚, 陈鸿平, 刘友平, 等. 不同贮藏年限新会陈皮挥发油成分动态变化规律研究[J]. 时珍国医国药, 2013, 24(12): 2831-2834.
- [4] 王亚敏, 易伦朝, 梁逸曾, 等. 茶枝柑青皮与陈皮挥发油成分比较研究[J]. 时珍国医国药, 2008, 19(6): 1293.
- [5] Wang YM, Yi LZ, Liang YZ, et al. Comparative Analysis of Essential Oil Components in Pericarpium Citri Reticulatae Vifide and Pericarpium Cirri Reticulatae by GC-MS Combined with Chemometric Resolution Method[J]. J Pharm Biomed Anal, 2008, 46(1): 66-74.
- [6] 易伦朝, 梁逸曾, 曾仲大, 等. GC-MS与交互移动窗口因子分析法(AMWFA)用于3种陈皮挥发油成分的比较分析[J]. 高等学校化学学报, 2006, 27(9): 1626.
- [7] 周欣, 黄庆华, 莫云燕, 等. GC/MS对不同年份新会陈皮挥发油的分析[J]. 中药材, 2009, 32(1): 24.
- [8] 严寒静. 不同贮存时间广陈皮挥发油的成分分析[J]. 时珍国医国药, 2005, 16(3): 218.
- [9] 欧小群, 王瑾, 李鹏, 等. 广陈皮及其近缘品种挥发油成分的比较[J]. 中成药, 2015, 37(2): 364-370.

(收稿日期 2021年11月1日 编辑 王雅雯)