

教你选陈皮

撰文 王洁璠 梁社坚

市场上陈皮产品五花八门，产地、年份等信息有时不尽属实。作为一个普通消费者，掌握一些陈皮识别的基本知识对于挑选品质上乘、价格合理的陈皮来说，是很有帮助的。凭借多年的经验和研究，在陈皮质量鉴定方面初步建立了一套基本的体系，其中包括产地、气味、评级、皮形、手感、颜色、口感、油室完整度、茶色、质地等十个指标，具体内容如下。

产地

新会陈皮取自茶枝柑的干燥果皮，“茶枝柑”又名“大红柑”“新会柑”，在果皮晒干或烘干后必须在新会地区陈化三年以上的时问。新会陈皮内表面呈淡黄色，其中有清晰可见的圆形油点（分泌囊）。外表面皱缩，呈黄褐色、棕红色，其中有许多凹入的油点。其他

产地的陈皮常在加工过程中剥成不规则的数瓣，或者破碎为碎片。长时间储存后颜色普遍加深，其上可见细皱纹及圆形小油点。

气味

陈皮主要有香、陈、醇三种气味。年份较短，十年以下的陈皮有刺鼻香气，并带有果酸味；年份稍长，二十年以下十年以上的陈皮清香醒神、不具果酸味；储藏年限在四十年以下二十年以上的陈皮具有老药材的味道，气味较纯，醇厚甘香；五十年以上的陈皮，其气味则更加醇香浓郁。

评级

一级：大红皮又名红皮；二级：微红皮又名黄皮；三级：柑青皮又名青皮。在药理药效上，此三种类型的陈皮是存在差异的。



普柑茶

传统上，考虑到大红皮的香味、口感均优于微红皮和柑青皮，将大红皮作为上等原料。

皮形

传统的新会陈皮采用正三刀法，将果皮开成三瓣状，所以新会陈皮外观上看呈三瓣，果蒂或果顶相连，裂片向外反卷。存放数十年的大红陈皮，若仍能确保三瓣完整无缺则算得上是上品，而碎皮或不规整的零碎陈皮则属次一级。

手感

在雨季，触碰陈皮时会发现，陈皮储藏年份越短触感越软，因为年份较短的陈皮仍含有大量的糖分和水分，容易受潮。年份久的陈皮触碰时，触感较硬，皮脆易碎。

颜色

陈皮的色泽与储藏年份长短也有一定联系：储存年份较短，陈皮内表皮呈白色、黄白色，外表皮呈鲜红、暗红色；储存年份长的陈皮内表面陈化脱囊，而呈现古红、棕红色，外表面颜色加深，呈棕褐色、黑色。

口感

年限短的陈皮口味偏苦，同时伴随有酸味、涩味，而年限久的陈皮口味则具有甘、香、醇、陈等特征。

油室完整度

油室又称分泌囊，它们是陈皮表面上大而凹入的油点，形状呈圆形或椭圆形，其内含橙皮苷、挥发油等活性物质。油室的完整度越高，其内含活性物质越高，药效越好。

茶色

陈皮泡茶其色泽为茶色，年份短的陈皮茶色为青黄色或青色，口味酸中带涩；年份久的陈皮茶色为红色或黄红色，口味清香甘醇。



老陈皮



新会陈皮皇 摄影 / 梁社坚

质地

仔细观察陈皮，若无虫蛀、烧坏等现象，则品质为佳。

陈皮越陈越香，是那种不事张扬、悄无声息的暗香，是那种沁人心扉、闻之难忘的清香，更是那种经久不衰、深入肺腑的醇香。新会的陈皮文化，正在以独具一格的身姿和特质，浸润神州，香飘四海！

(责编 桑新华)