

# 陈皮炼成记

撰文 王洁璠 梁社坚



晒干法 摄影 / 潘华金



果实分级 摄影 / 潘艳婷

作为广东省省级非物质文化遗产，陈皮的制作工艺是新会人通过反复的研究、实践，在采收、分级、开皮、翻皮、干皮、储存、陈化等步骤积累出的宝贵经验，也是一笔非常宝贵的财富。

## 1. 采收

新会陈皮的制作采用分期采收，有农历立秋至秋分，秋分至立冬，立冬至冬至后三个采收时段，不同采收期加工出不同货品，有柑青皮、微红皮和大红皮等。

## 2. 分级

将采收下来的新会柑按大小、颜色初步



“正三刀法”开皮 摄影 / 潘华金

分级。

### 3. 开皮

采用“对称二刀法”或“正三刀法”进行开皮，留果蒂或果顶相连，剥开成正三瓣。

### 4. 翻皮

选择晴朗的天气，将开好的鲜果皮置于当风、当阳处，使其自然失水萎焉，质地变软后翻皮，使橘白向外。

### 5. 干皮

晒干法：选择晴朗、干燥天气，将已翻好的果皮置于专用晒皮容器或晒场内自然晾晒干。翻晒果皮的需不断重复三年之久。

烘干法：将翻好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。

### 6. 陈化

三年之后皮质稳定，则开始减少翻晒次数，用粮用麻袋或草席袋装好，放入陈化



晒皮 摄影 / 潘华金



烘干法 摄影 / 潘华金



新皮 摄影 / 潘华金



旧皮与定装 摄影 / 潘艳婷

仓内储藏陈化, 开始十年、数十年、上百年漫长的陈化过程。

陈皮的品质与原料的品种、保存环境和保存工艺有很大的关系, 其中新会陈皮对陈化环境和气候的要求尤为严苛。2006年, 国

家质量监督检验检疫总局将新会陈皮列入“国家地理标志产品”。

陈皮的陈化过程一般需要在常温的条件下进行, 贮藏陈化时最好选用麻袋通风保存。此外也可以储存于干燥密闭的玻璃瓶中, 选择玻璃瓶可以方便观察陈皮的颜色形态变化, 如果发现陈皮表面有水分或者出现虫蛀时应该立即取出进行翻晒处理。在陈皮陈化的前五年间要经常检查陈皮的质量, 待陈皮的性质稳定后, 基本上就可以让它进行自然陈化了。

陈皮保存切忌使用冰箱, 冰箱冷柜内的湿度大, 极易使陈皮受潮从而更易变质。在定期检查时若发现陈皮表皮上出现白色霉点, 表示储存环境湿度较大, 可以将陈皮取出, 用小刀刮去霉点并于阳光下暴晒或于火上焙干。此外, 陈皮上出现小虫子也是储藏过程中的常见问题, 此时, 应将陈皮隔水蒸, 剔除小虫后再次晒干, 重新密封储存。陈皮在适宜的条件下可长时间保存, 随着储存年限的增加, 陈皮挥发油含量会大为减少, 同时黄酮类化合物含量相对增加, 香气愈醇, 品质愈佳。

(责编 桑新华)



装包与储存 摄影 / 潘艳婷



晒干皮