



优质陈皮在新会

撰文 秦睿 杨胜琳 梁社坚



地的茶枝柑皮，以新会所产为上品。2006年，新会柑、新会陈皮获颁“国家地理标志产品”。根据《地理标志产品·新会陈皮》标准规定，广东省江门市新会区辖下会城街道办、双水镇、三江镇、大泽镇、司前镇、罗坑镇、崖门镇、沙堆镇、古井镇、睦州镇、大敖镇和围垦指挥部行政区域为地理标志产品保护范围。

柑橘果树原产于多雨偏向阴性的森林地带。在我国，柑橘多分布于长江流域以南，海拔800米以下，温暖潮湿的山坡、丘陵、江河湖泊沿岸或平原。性喜温暖、湿润，23~29℃最适宜。日平均温度13.5℃以上，年均气温15℃以上，最冷月平均气温5℃以上才能正常生长。土层深厚、疏松、透气性和排水良好、富含有机质、pH5.6~pH6.0的土壤最适宜。柑橘果树对低温非常敏感，易受冻而使产量大幅降低。

陈皮是芸香科柑橘属柑橘 *Citrus reticulata* Blanco 及其栽培变种的干燥成熟果皮。新会陈皮即广陈皮，是广东新会所产的茶枝柑 *Citrus reticulata* cv. *Chachiensis* 的干燥果皮，《中华人民共和国药典》2015版（一部）收载，是十大南药之一，历史悠久，药用价值高。我国种植柑橘的县（市、区）有985个，陈皮是指产于四川、重庆、福建、江西、湖北、湖南等地的柑橘皮。而广陈皮是指产于广东新会、四会等

新会属北半球热带海洋性季风气候，雨水充沛，年均气温23.8℃，最高气温月平均28.3℃，最低气温月平均13.4℃，年均无霜期达349天，这对于易受冻的柑橘无疑是个好条件。且新会地处北回归线以南、珠江三角洲西南部银洲湖畔，扼粤西南之咽喉，据珠三角之要冲，濒临南海，毗邻港澳。新会境内西江和潭江交汇，西江每年汛期时将遥远的云贵高原的土壤元素随洪水带到新

会的银洲湖，然后与潭江水交汇，形成独特的灌溉用水。又由于每年12月至来年的3、4月汛期前西江潭江径流减少，海潮倒灌，每年一次盐量达3%~9%的咸潮，土壤偏酸，土质肥沃偏粘，土层深厚，为赤红壤；土壤pH值在5.0至6.0之间。西江洪水、潭江潮水、南海海水的“三水融通”造就了拥有丰富的水分、沉积机质和海水盐分的新会土壤。新会地下水位高，每年要受台风暴潮影响，导致低洼地方易洪涝，使得地力难以充分发挥。果园一般实行“水田旱地化，旱地水利化，独立系统化”模式，耕种实施“十年一届，水旱轮作，互利间作”制度，水利运用“独立排灌，大小套作”系统，种植采用“合理密植，深沟高洼，高位定值”的技术。这种以水田建园和采用河水灌溉的系统让新会茶枝柑的种植颇具特色。

“天时地利人和”！由于新会气候、水土、栽培技术等方面的差异，新会的陈皮与外地的陈皮虽然看上去大同小异，但所含的有效成分和品位却差别很大。哪怕是新会柑与其移植外地种出来的柑外表相似，内中的差异也不小，这就使得其药食方面产生的效果相差甚远。新会柑表面橙红色或棕紫色，显皱缩，有无数大而凹入的油室。内面白色，略显海绵状，质柔。果瓣较厚，断面不齐。其清香浓郁，味微辛。无杂质、虫蛀、霉变、病斑。其制成的广陈皮不论从手感、气味、颜色、口感、茶色等方面均属一等。而全国各陈皮中有诸多品质缺陷：例如福橘外皮深红，皮质较厚，内色黄白；朱橘有核，果实丰满，个不大；温州蜜皮薄不耐储水；椪柑产于碱性土壤，皮粗、色红褐，中果皮很薄，外果皮薄而光滑，辛味苦而极少甜香味。

难怪新会民间一直流传着这样的说法：凡能看见熊子塔的地方，也就是西江和潭江的交汇处，其中梅江、茶坑、东甲、西甲、泗丫、天马、天录、南坦等村滩涂冲积成



上：成熟果园深沟高洼 摄影 / 潘华金

下：合理密植 摄影 / 潘华金

围处为茶枝柑原产地，这里种植的柑，皮格外芳香，制成的陈皮特别好，可见新会人对种柑的讲究。其实到了今日，这一带靠近人口密集的城区，空气反不如远离新会城区的乡镇。实际上更多的柑园，已经转移到了新会属下的其他地方，如双水镇、三江镇等。科学种柑，成为一门学问。

（责编 桑新华）