

陈皮话古今

撰文 陈旺南 李小静 梁社坚



关于陈皮的记载最早的史料是《神农本草经》，其中提到“橘柚，味辛温……一名橘皮”，此处的“橘柚”应是指芸香科植物橘的果皮。而“陈皮”两字首见于《本草害利》，“广东新会皮为胜，陈久者良，故名陈皮。福建产者名建皮，力薄。浙江衢州出者名衢皮，更次矣”，此时陈皮常以产出地

点命名。在《中医药大辞典》中，张寿颐也是如此记道：“新会皮，橘皮也，以陈年者辛辣之气稍和为佳。”新会皮即广陈皮，关于“广陈皮”一名的由来，新会流传着这样一个久远的故事：今天的广东、广西和海南岛一带，古时统称为岭南，因远离中原，经济落后，被视为蛮夷之地。宋代以前，新会虽然已经有人种柑，但都是小打小闹，自产自销，没有规模化生产。当地人对柑皮入药不甚了解，只知其香味，偶尔烹调时用之。也有懂医之人，将柑皮晒干留用，作为化痰止咳、理气止痛的一味中药。但还没有总结推广开来，甚至没有一个正式的名字。公元1229年，南宋宋理宗年间，黄广汉的夫人米氏奉诏前往京城，在后宫杨太后身边随侍四年。这期间杨太后得了乳疾，一直不见好转。米氏向丈夫黄广汉述说讨教。黄广汉略通中医药，便取出平时家里存放的经过特制的柑皮，交由米氏为杨太后医治。米氏用此柑皮入药，熬制汤药给杨太后服用，日复一日，杨太后的乳疾慢慢得以痊愈。康复后的杨太后喜不自胜，唤来米氏详细了解神药的名称及出处。因为这特制的柑皮原本没有名称，米氏一时不知如何作答，急中生



宋人种植新会柑（梁社坚摄于陈皮村）

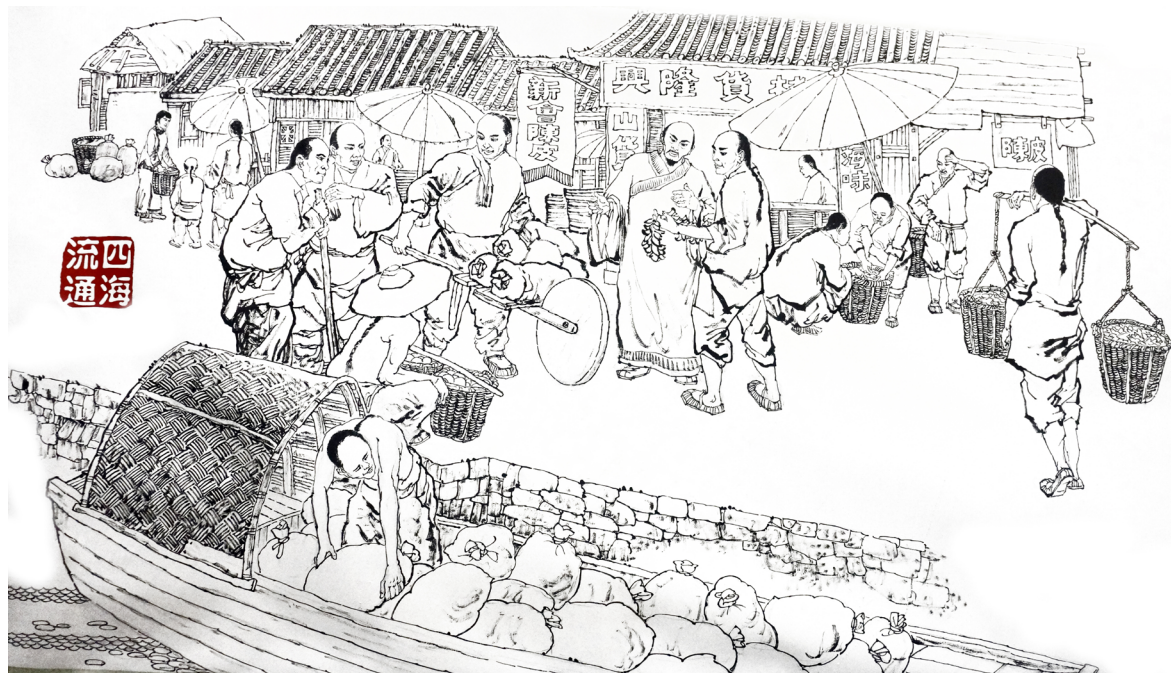


采收新会柑（梁社坚摄于陈皮村）

智，想起此柑皮为晒干后若干年的老旧皮，可称作“陈皮”。其制法为其丈夫黄广汉所创，所用原料柑皮又产自广东，当时的“广”是繁体字，“广”字头下一“黄”字，取“广”字为名，寓意广东产柑，黄家所创。一语双关，还能有别于其他地方的柑橘皮。她连忙回复杨太后：此药名叫“广陈皮”。杨太后听闻凤颜大悦，对广陈皮的功效和米氏的医术赞赏不已，奏请宋理宗皇帝，封赏米氏为“邦显一品夫人”。黄氏族谱云：米氏“调治后乳，著手成春，敕封邦显”。据说，邦显一品夫人米氏从此深谙陈皮之道，并有商业头脑和济世思想，她协助丈夫将中原先进的种柑技术带回新会，改进新会的种柑方法，并将制皮之法传于子孙后代。她认为陈皮品质独特，疗效不凡，既能营生又能济世。遂告诫后辈：不为良臣，当事良药。她言传身教，培育有方，三个儿子均为进士，她也因此被黄姓后人尊称为米氏太婆。

虽然关于“广陈皮”名称的来历只是个传说，无法考证，但广陈皮在《中华人民共和国药典》中均被收录，这便已经足够。到了元朝，新会人种柑已经非常普遍，仅龙溪陈氏一户人家便有“甘（柑）子田租十石”；明代时新会已经利用境内的冲积平

原大规模种植柑橘，清朝时“其柑种植之千百成围，每岁大贾收其皮”。除了制售陈皮，新会还大量出口鲜柑，据清光绪三十四年（1909年）《新会乡土志》记载：当时每年柑的产值约白银一百万元，行销省、港、澳、肇庆、梧州、佛山和省内交通便利的各大县市。到抗日战争前，新会柑皮年产量达140万斤，达到历史新高，但日本侵略者的铁蹄击碎了这个好光景。翻阅新会县政协文史资料工作组编印的《新会文史资料选辑》1983年第二辑，何卓坚先生撰写的《解放前新会陈皮的经营概况》一文写道：“抗战期间，由于粮食奇贵，把不少柑围改种水稻，总产量于是下降……新会沦陷初期的两三年，产量仍有六十万至七十万斤，至抗战胜利时，只得十五万至二十万斤。”新中国成立后，据1951年初步调查，全县种柑面积约为24909亩，产量12万担左右。柑皮经由坐商运销到全国各地，三个主要市场分别是上海、重庆和广州。“运销外地的柑皮，俱用蒲席包装，包装前先用热水把柑皮扑湿，使之柔软，然后压实打包。抗战前，付往上海的每包是一百司斤（注：1司斤等于604.79克），重庆每包二百司斤，均从水路运去……向来外销包装，必用新会牛绳（将



新会陈皮流通（梁社坚摄于陈皮村）

蒲葵柄撕去外皮，用柄芯编成的）捆扎，作为‘新会地道’的标志。外省经营‘新会陈皮’的商人，特地把捆包的牛绳悬于铺门前作商标，以广招徕。”

查阅历史资料，我们不难发现历代对陈皮的功效和应用是一个不断扩大和完善的过程。秦汉时期的《神农本草经》就有记载陈皮在理气方面的功效：“橘柚，味辛，温。主胸中痰热逆气，利水谷。久服去臭，下气通神。”到了魏晋南北朝时期，陈皮的功效除了理气以外，还有止泻和利尿等功效。据《名医别录》中记载：“下气，止呕咳，治气冲胸中，吐逆霍乱，疗脾不能消谷，止泻，除膀胱留热停水，五淋，利小便，去寸白虫，久服轻身长年。”隋唐时期，陈皮的一个很重要的功效，化痰止咳，如《药性论》，“橘皮，清痰涎，开胃。治上气咳嗽，主气痢，破癥瘕痞，治胸膈间气”，以及《日华子本草》，“橘皮，暖，消痰止咳，破癥瘕痞”。宋朝时期《泊宅编》，“橘皮宽膈降气，消痰逐冷，有特殊功效”，提

到陈皮利肺气、祛痰驱寒的功效。金元时期《汤液本草》中的“解酒毒”，首次提出陈皮可以解酒毒。明朝时期不仅发现了陈皮有治妇人乳痈的功效，也是第一次提到解鱼腥毒等佐料方面的应用。如《本草纲目》记载，“橘皮，入脾、肺二经气分药，疗呕啰反胃嘈杂，时吐清水，痰痞痰疝，大肠秘塞，妇人乳痈。入食料，解鱼腥毒”。到了清朝时期增加了陈皮的燥湿之功，并提出了可以去郁。相关的记载有《本草分经》：“广陈皮，辛、苦、温。入脾、肺气分，能散、能和、能燥、能泻。利气调中，消痰快膈，宣通五脏，统治百病。”

围绕广陈皮有许多传说和故事，寄托了人们对于健康、养生、爱情等美好愿望的期待与向往，流传至今，回味无穷。元末明初的新会诗人黎贞写下了“尘外亭前桔柚肥”的诗句。明朝理学大师、新会人陈白沙徜徉于家乡青山绿水的柑橘园，咏叹“橙桔盈园野芳杂”。清朝同治年间，弱不禁风的同治皇帝腹痛腹泻，御医诚惶诚恐把完

脉，沉思再三，遂推荐广州老字号陈李济药厂的追风苏合丸给圣上服下，很快治愈了皇帝的病。而这味追风苏合丸，主药就是新会陈皮。中国近代维新派代表人物，戊戌变法的领袖之一，思想家、文学家梁启超乃新会人，自小对陈皮亲近、喜爱。据说他曾经带着广陈皮上京，进贡给光绪皇帝。慈禧太后和光绪皇帝都对广陈皮很感兴趣，宫廷御膳常常用到广陈皮。光绪皇帝曾经五征入朝问诊的陈莲舫，大医师叶天士、王九峰等，都推荐和使用广陈皮。我国著名建筑学家、建筑教育学的奠基人、梁启超的长子梁思成，早年求学、谋生在外，母亲常常从家乡寄陈皮给他。刚逝世的

中国航天事业奠基人梁思礼院士生前情系故里，十分喜欢新会陈皮，家乡人探望梁老必带其作为手信。老字号同仁堂、陈李济、胡庆余堂等大厂更是长期采用地道新会陈皮。

民间还有这么一个说法：新会陈皮运往北方各地，过了岭南之后，其味更为芳香。也有华侨携带新会陈皮乘船出国，船抵太平洋，顿时芳香四溢，舱房里，甲板上，带着咸味的海风中，似乎都满是那种驱不散

服注泄蒸熟食補腸胃肥中益氣中瀉者勿食甘
甘者令人中瀉故大建中湯心下痞者減飴棗與
甘草同例
生菓
味甘辛
多食令人多寒熱瘧疾者不可食菓瘧疾黃能令
出汗生河東手澤救烏頭毒
陳皮
氣溫 味微苦 辛而苦 味厚陰也 無毒
象云能益氣加青皮減半去滑氣推陳致新若補肥
胃不去白若理胃中肺氣須去白
心云導胃中痰氣除客氣有白木則補脾胃無白木
則為脾胃滯物勿多用也
珍云益氣利肺有甘草則補肺無甘草則瀉肺
本草云主留中痰逆除客氣水鼓下氣止咳飲除痰
肚留熱停水五淋利小便不能消殺氣衝衝
中吐逆霍亂止瀉去寸白點能除痰解酒毒淨
治酒毒葛根陳皮茯苓甘草生薑湯手大陰氣運
上而不宜以此順之陳皮白檀為之使其芳香
之氣清香之味可以奪橙也

《本草綱目》卷之九 果部 生菓 味甘辛 多食令人多寒熱瘧疾者不可食菓瘧疾黃能令出汗生河東手澤救烏頭毒 陳皮 氣溫 味微苦 辛而苦 味厚陰也 無毒 象云能益氣加青皮減半去滑氣推陳致新若補肥胃不去白若理胃中肺氣須去白 心云導胃中痰氣除客氣有白木則補脾胃無白木則為脾胃滯物勿多用也 珍云益氣利肺有甘草則補肺無甘草則瀉肺 本草云主留中痰逆除客氣水鼓下氣止咳飲除痰肚留熱停水五淋利小便不能消殺氣衝衝中吐逆霍亂止瀉去寸白點能除痰解酒毒淨治酒毒葛根陳皮茯苓甘草生薑湯手大陰氣運上而不宜以此順之陳皮白檀為之使其芳香之氣清香之味可以奪橙也

《汤液本草下卷》中对陈皮的记载

的奇香，不知不觉中消减了旅途的疲惫、晕船的症状和思乡的哀伤。那是故乡的象征，那是思念的味道。

(责编 桑新华)



老字号陈李济 (梁社坚摄于陈皮村)