

鉴别新会陈皮有门道

文 / 福建中医药大学附属第二人民医院 林淑贞



著名的中医方剂“二陈汤”出自宋代官修的《和剂局方》，具有燥湿化痰、理气和中的功效。清代名医叶天士在使用“二陈汤”时，特别指明要选用“新会皮”。新会陈皮以其理气健脾、燥湿化痰的功效著称，主要用于治疗脘腹胀满、食少吐泻、咳嗽痰多等症状。新会陈皮产自广东新会地区，由茶枝柑果皮制成，被视为陈皮中的上品，也是道地药材的代表。那么，如何才能挑选到正宗的新会陈皮呢？

一、独特地貌气候

新会地区位于广东省江门市，属于亚热带季风气候，具有高温湿润的特点，这种气候条件非常有利于柑橘的生长，形成新会陈皮片大、皮厚、油胞粒大、芳香浓郁

的特点。此外，新会地区的土壤富含多种成分，包括水分、沉积物和盐类，这些物质为陈皮的道地性提供了坚实的物质基础。同时，新会“三水融通”的地理环境，使得土壤中含有独特的海水元素，进一步提升了陈皮的品质。

二、精致制作技艺

新会陈皮的制作流程非常讲究，包括种植、采收、洗选、开皮、翻皮、晒皮、保存等。

1. 开皮方法

新会陈皮的开皮方法主要有：对称二刀法、丁字二刀法、正三刀法。

2. 保存方法

(1) 低年份陈皮：建议使用透气性好、无异味、无

污染的包装容器，如麻袋、布袋等。15年以内的陈皮性质还不稳定，返晒的次数相对较多。比如，每年6月和12月各晒一次，每次晒3小时左右，以保持其“自然生晒，自然陈化”的特性。

(2) 高年份陈皮：可使用密封性能较好的器皿贮存，如青花瓷、玻璃瓶等。15年以上的陈皮性质相对稳定，但仍需定期检查，尤其是在梅雨季节或潮湿天气，观察陈皮是否有受潮迹象，及时返晒。

三、鉴别要点对比

由于新会陈皮的独特性和高价值，市场上以次充好、产地虚标、工艺造假等问题屡见不鲜。面对这些消费陷阱，掌握专业的鉴别方法显得尤为重要。接下来，我们一起了解一下如何鉴别新会陈皮。

1. 新会陈皮的鉴别要点

(1) 外皮特征：如图1所示，新会陈皮的外皮有无数大而凹入且均匀的油室，排列相对整齐，皱缩十分明显。对光透视时，油室点大而均匀明显，呈淡黄白色，海绵浮松状明显。



图1 新会陈皮的外皮特征

(2) 采收时间：新会陈皮的采收时间对其品质有重要影响。以大红皮为例，每年11月至12月冬至前为最佳采收时间，此时果实基本成熟，加工后的皮即为大红皮。

2. 如何辨别新会陈皮伪品

(1) 外果皮：外果皮较厚、表面粗糙，辛苦味重且罕有香甜味。

(2) 中果皮：中果皮层厚、质地实，肉眼少见油胞眼。

(3) 染色做旧：有些商家会通过染色做旧劣品来冒充新会陈皮。这种情况下，陈皮的内囊颜色会显得过分棕褐色，撕开柑络部分明显颜色不同。

(4) 气味：气味不清香，这是因为茶或色素可能会把油室封住，导致香气无法散发。

(5) 质地：皮身硬脆，这主要是因为染色后通常会使用烘干箱加快干燥。

四、品质优劣对比

1. 皮的厚薄

新会当地传统认为，在同一年份的大红皮中，个头越大、皮身越薄、白色柑络部分越少、油室越明显的陈皮质量越好。陈皮类药材的油室多单列于表皮下，而中果皮内侧通常无油室分布。因此，药材越厚，油室所占比例越小，其挥发油含量就越低。而在同一种植条件下，6年以上树龄的陈皮比3~4年树龄的陈皮更薄，油室更明显。

2. 皮的气味

(1) 3~8年：有刺鼻香气，带果酸味，甜中带酸。

(2) 9~20年：清香扑鼻，醒神怡人，无果酸味。

(3) 20~40年：呈醇香味，甘香醇厚，有老药材味。

3. 皮的颜色

新会陈皮的颜色与其陈化环境密切相关。温湿度越高，颜色越深，人工陈化比自然陈化颜色更均匀。

4. 皮的口感

以大红皮为例，新会陈皮的口感随着陈化时间的不同而变化：

(1) 3~5年：辛辣麻，苦，含果糖，有甜味。

(2) 5~10年：辛辣减轻，微麻，甜味微。

(3) 10~20年：微辣麻，微苦，甜味不明显。

(4) 20~30年：辣麻微，味甘醇。

5. 皮冲泡出来的茶色

低年份新会陈皮茶色青黄，味酸苦涩；高年份新会陈皮茶色黄红，清亮通透，清香甘厚。

6. 皮的形状

传统的新会陈皮通常开成三瓣状；存放数十年后，尤其是大红陈皮，如果其形状还能保持三瓣完整无缺，就算是极品，破碎的陈皮则次之。

挑选优质的陈皮是保证陈皮疗效及营养价值的关键。希望大家以后在选购陈皮时，可以按照以上的方法有针对性地挑选鉴别，买到安全质优的陈皮。