

廣東有三寶：陳皮、老薑、禾稈草。而這三寶中，新會陳皮以其醇厚香氣與溫潤功效，成為大灣區民眾日常飲食中的「常客」。祖籍新會的港人容耀庭，多年來常受香港朋友之託，代購家鄉特產新會陳皮。「有一次被埋怨『買咗流嘢』，當時真係覺得好丟架！」幾年前的這次「失手」，讓容耀庭心裏很不是滋味，也讓他下定決心成為「新農人」，親自種出好陳皮的原材料——新會柑。如今，他和妻子投資經營兩個新會柑場。當下恰逢豐收時節，金燦燦的新會柑果掛滿枝頭，陣陣果香撲鼻而來，客人品嚐後一句「好香好正」，讓容耀庭感到驕傲又滿足，這份信任與認可正是他多年堅守的初心。



掃碼睇片

港人回鄉種柑 守護陳皮招牌

「爺爺那一輩就在新會種柑曬皮，當時陳皮價值不高，用途也簡單，基本就是煲湯和入藥。」在容耀庭的記憶裏，陳皮香氣貫童年。13歲移居香港後，這份來自故土的味道並沒有淡去，反而成了港澳同胞與海外華僑消解鄉愁的精神寄託，成了連接異鄉與家鄉的味覺紐帶。

「幫人買咗流嘢好丟架」

在香港完成學業後，容耀庭返鄉創業，投身包裝服務業。在從事陳皮包裝的10年時間裏，越來越多人找他幫忙買陳皮。隔行如隔山，彼時他對陳皮認知不深，偶爾會遭遇「所託非人」的窘境，曾因幫人卻「買咗流嘢好丟架」，但這份順手相助的經歷，讓他敏銳察覺到新會陳皮背後巨大商機，親手種植優質新會柑的念頭就此扎根心底。

「種地而已，能有多難。」2017年，容耀庭憑着一腔熱血，成為一名「新農人」。以為播種便會有收成的他，很快便遭到現實的「迎頭痛擊」。「新會柑三年可收成，我們的果樹種了五年，畝產僅1,000斤，而別人最高能達到5,000斤，差距着實太大了。」他到周邊果園取經後才發現，自己的田間管理全是誤區：施肥時機、除草頻率、農藥選用無一正確。

惡補知識苦盡甘來

痛定思痛，已過不惑之年的容耀庭從最基本的種植知識開始惡補，逐漸形成了自己的一套現代種植管理方式。

如今，每天清晨8點，他都會準時到果園，第一件事人工除草，尤其雨季，幾乎天天要和雜草「搶時間」。他堅持不用機器，以免損傷果樹根系。

容耀庭的新會柑「吃」的都是可食用的天然食材。為此，開春時他先種蘿蔔，年中收割後就就覆蓋以改良土質；日常施肥用的是黃豆發酵有機肥，搭配食用葡萄糖提升養分轉化率。他自豪地說，正是土質養得好、除草及時、有機肥給得足，自己種出的新會柑「營養全聚在皮上，曬成陳皮後品質更佳」。

隨着陳皮產品日趨多元，各種



在新會路邊，工人正在晾曬陳皮。

容耀庭和妻子一起把客戶挑選的果實拎回工場。

柑普茶飲大受歡迎，容耀庭等「新農人」比爺爺輩要忙碌得多。「以前一般年底才開始採摘，現在8月份就開始摘果了。」

他介紹，8月採摘小青柑，9月收大青柑，10月霜降時摘微紅柑，11月是採摘二紅柑的季節，12月則是採摘大紅柑。平常所說的陳皮，一般是指紅皮，也就是二紅皮或大紅皮。「柑果越晚摘越成熟，不過就有蟲咬風險，糖分過高也影響後期保存。」這其中的平衡，全靠經驗把控。

港客興起買皮自曬

「一兩陳皮一兩金，百年陳皮勝黃金。」為了買到正宗新會陳皮，不少灣區客都是專程驅車前往果園親手採摘鮮果，全程見證工人「開皮」，再帶着新鮮果皮回家自行晾曬。

容耀庭說，散客大多是現場品嘗過鮮果皮品質後再決定，採購量在300斤-1,000斤之間，也有很多老顧客提前一年就預定。如今，容耀庭和妻子兩人投資經營兩個柑場，一個在天馬村小鳥天堂附近，種植11年老樹駁枝柑；另一個在七堡村，種植園枝柑。

戴上草帽、拎起籮筐，容耀庭帶領客人走進果園深處，一邊講解種植特色，一邊指導大家挑選成熟鮮果。田邊，附近村民在顧客的見證下，將柑果精準開成完整三瓣，一塊塊優質果皮就此誕生。而後續的陳化，便是陽光與時間共同釀造的奇跡——時光越久，陳皮的香氣越醇厚，藥效也愈發顯著。

摘



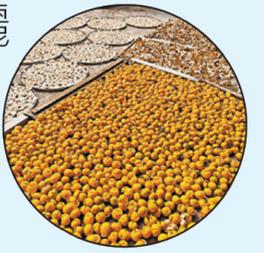
陳皮多用二紅柑和大紅柑曬製，一般11月、12月採摘

開



村民按照傳統使用兩刀法開皮

曬



須自然風乾，反覆翻曬數次，陳化周期須3年以上

新會陳皮 年份鑒別要點

新會陳皮，是指新會柑其果皮經曬乾或焙乾後的陳年貯存品，原料必須來自特定產區，採用三瓣開皮技藝，自然風乾或低溫（≤35℃）風乾，禁止高溫烘乾，且陳化周期必須在3年以上。辨別陳皮真偽及年份，一般可採用望、聞、刮、嘗等方式進行。

3-10年

望：外皮鮮紅或暗紅，內囊雪白或淡黃
聞：帶刺鼻果香，甜中略酸
刮：手感厚而柔軟，難掰斷；內囊少量浮靨脫落，刮過之處突顯油光，隨年份增加油光漸少
嘗：清甜帶果酸的口感，茶色較淺，呈青黃色、黃紅色，色澤透亮

10年以上

望：外皮顏色加深，呈棕紅、棕褐至黑色，內囊呈淺褐至深褐色
聞：果酸味消退，轉為醇厚的陳香，年份極高者帶藥香
刮：手感硬而脆，輕掰即斷；內囊浮靨、自然剝落感明顯
嘗：甘、醇、無渣，入口即化，茶色較深，通透清澈，久煮不爛，冷卻後出現「金絲絡」果膠結晶為老皮特徵

20年以上

最可靠的方法是尋求專業檢測，如元素指紋+HPLC-高分辨質譜法，廣東省已發布團體標準，可精確到1年誤差，適合高價值藏品或交易仲裁

注意事項

1. 顏色深≠年份高，濕熱倉儲5年即可染出15年色
2. 「做舊」陳皮顏色不自然、氣味刺鼻，沖泡後茶色極深，但不耐泡，且湯水渾濁，陳皮易爛



陳皮村儲存陳皮的倉庫。

買新會陳皮避坑指南

認住四大核心產區：梅江、天馬、茶坑、東甲

認準凌雲塔地標：方圓2公里內為頂級產區，外皮油室透光呈魚鱗紋

警惕「二三線充一線」：三線產區批發價便宜40%，但果皮薄易碎，陳化後香氣斷層

何謂收藏級：圈枝（枝條圈土生根，無嫁接）+冬至後採收+樹齡

自用性價比之選：東甲/天馬+駁枝（類似「雜交水稻」，一般由新會茶枝柑和紅檸檬組合）



陳皮村裏不同產地和年份的陳皮展示銷售。

滿城盡是陳皮香

特稿

時值歲末，北風凜冽，為嶺南大地帶來了久違的乾燥天氣，正是一年一度的晾曬好季節。

曬陳皮是一件細活。中午時分，陳姨將儲存的陳皮搬到天台，按照年份分開放置到不同的簸箕上，然後小心翼翼地將每一片陳皮平鋪開來，並保持內囊朝上，確保每一瓣都能得到陽光的照射。大概兩個小時以後，陳姨再次給每一片陳皮翻身，曬曬表面，只有這樣陳化效果才會更佳。天色漸暗，陳姨將剛剛曬好的陳皮搬到陰涼處攤晾，直至熱氣完全散去，再按照年份將陳皮一一裝進儲存容器。

新會民間自古流傳「凡望得見凌雲塔之地，所產陳皮皆為上品」的諺語。在以凌雲塔為地理圓心、直徑5公里的核心產區範圍內，陳皮晾曬更具規

模。只見延綿數百米的村道兩旁，全部都被新鮮的新會柑皮「霸佔」，一眼看不到頭。村民們帶上小板凳，安坐於鮮果中間，一邊閒話家常一邊「開皮」：用特製的小刀在果皮上輕輕劃兩下，就將果皮平均分成三瓣，然後放在地面上接受陽光的洗禮。

這樣的日子，本地家庭和村民每年都在重複。每到這個時節，整個新會到處都會呈現出一片金黃。摘柑、開皮、曬皮，所有人都在為同一件事忙碌着，整個城市柑香四溢，格外浪漫。

家家戶戶堅守的古老傳統裏，曬的是飽含時光韻味的陳皮，傳承的是新會陳皮獨有的晾曬與陳化技藝，更藏着對港澳同胞及海外親友的深切牽掛，為遠方的他們提前備好一份裹挾着故土溫度的深厚情誼。

跨界文創飲食 傳統秒變時尚

從滿足口腹之慾的陳皮月餅、陳皮咖啡、陳皮雪糕，到契合養生需求的三寶扎、小青柑等陳皮茶飲，再到精緻生活所需的陳皮精油、陳皮香薰、陳皮護膚……近年來「陳皮+」新品層出不窮，讓這份承載着嶺南風物與時光韻味的特產，在創新中煥發活力，吸引越來越多人。

產業振興是鄉村振興的重中之重，新會陳皮全產業鏈在政策護航、科技賦能、人才創新等多重驅動下，年總產值從2021年的145億元（人民幣，下同）增長至2024年的261億元，並帶動逾7.8萬人就業創業，人均增收超2.6萬元。隨着應用領域不斷拓展，2025年，新會陳皮產量預計將達28萬噸，全產業鏈營收將突破280億元。



健康茶飲

在持續火爆的健康茶飲市場，陳皮飲料逐漸佔了一席之地。東鵬特飲推出「九製陳皮特飲」；元氣森林等新消費品牌也推出各種陳皮風味飲料；東方樹葉開發的「青柑普洱」茶飲，將新會柑與普洱茶結合，被奉為「刮油神器」；陳李濟和北京同仁堂等也通過資本注入新會陳皮相關的大健康產品，並依託線上渠道拓展年輕消費群體。



香薰製品

新會陳皮的獨特香氣讓人印象深刻。如今，這股香氣被應用到各種香薰製品中。「吉言香包」是新會陳皮村近年開發的一款陳皮文創，包面繪有「陳皮爺爺」形象，看起來喜慶可愛。香包內放滿了新會道地小青柑，放在辦公室、家居、汽車內都很適宜。宋雅辰香是一家專注於大健康衍生產品開發的企業，通過陳皮與中醫理論的結合，研發出芬芳助眠和抗氧化產品，散發着馥郁清香的護膚產品，也成年輕人的新寵。

