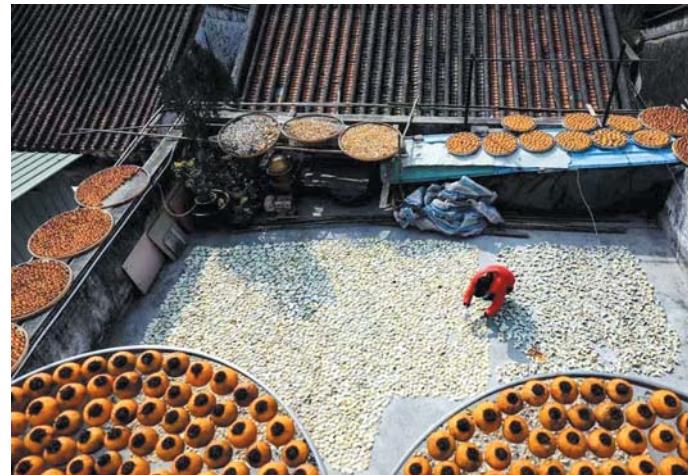


热播剧《狂飙》里提到的陈皮得多贵?

最近《狂飙》热播,除了几位老戏骨、中戏骨受到了赞誉之外,拍摄地江门也受到了关注。这座广东小城的风景、生活、饮食都通过镜头展示给了观众,出门就看江,进门就喝茶,多么惬意。

剧里一个不经意的小地方,反派角色高启强提到了喝老陈皮对嗓子好。不过,高启强喝的那个陈皮,你怕是不舍得喝。“188,一两。”怎么样?这高启强的饮料,是一般人喝得起的么!



正在晾晒的新会陈皮。

不过新会老皮有它贵的理由,主要是三点——规模、陈化和炒作。

新会出产的茶枝柑在柑橘中遗世独立,和其他的栽培变种区别很大,尤其在果皮上。干制之后,其他三个品种的陈皮厚而较软,皮上的油室比较小;新会陈皮又薄又硬,油室很大,当然里面所含的化学物质也较多,气味芳香辛苦。

从实验室分析的结果看,茶枝柑也是所有栽培变种里果皮活性成分最丰富、含量最多的。受产地和气候条件限制,新会的茶枝柑规模不大,后来在当地不断扩建果园,已经不算核心产区,被老饕所不喜。产量小需求大,本身就贵。

大部分中药以新鲜为好,但也有几种,比如狼毒、半夏、麻黄、枳实、吴茱萸和橘皮,称为“六大陈药”,是越陈越值钱。为什么要陈,一直是个玄学,古代医生说橘皮鲜用太“燥”,陈化后就温和了。通过现代的化合物分析,我们终于搞懂了一部分原理——橘皮的有效成分主要有两大类,一类是挥发油,一类是黄酮类,还有少量生物碱和糖什么的。

随着陈化,挥发油当然是含量减少,可黄酮类含量却上升了。用八年陈皮和一年陈皮对比,橙皮苷、川陈皮素等黄酮类成分都显著增高。降低挥发油可以减少对肠胃的刺激,防止胃酸增加,让黄酮类更好地发挥功效,这可能就是古人说的“温润”。只是这一陈化,十年二十年,仓库人工温湿度都是成本,所以价钱一下就上去了。

当然还有市场的原因。新会老皮在广州素有黄金之称,但出了广东名声不大,2000年前后出现了价格疲软。说来也巧,另一种在广东销售的产品——普洱茶也在那时候疲软了。等会儿,普洱茶不是云南的吗?没错,但彼时普洱茶在内地还不流行,主要销往香港东南亚,广东是销售枢纽。

这两种“过气货”让当地老板很挠头,索性搞起了革新——把普洱熟茶放到新会橙的青皮中窨制,起个名叫“青柑普洱”。

三十年河东三十年河西,

□信浮沉

是橘子皮也不是

陈皮是中药里最常用的药材之一。

即使对中医药不熟悉的人,大多也从小听说陈皮能开胃、止吐、止咳等等,小时候家里有煤炉子的岁月,家人还会把剥下来的橘子皮在炉子边上烤干自制“陈皮”备用。就算没有人需要,炖肉的时候放进去一点也能让肉香而不腻。

其实,这样自制的“陈皮”是不能叫“陈皮”的。这事还得从《神农本草经》说起。

《神农本草经》成书于汉代,就明确记载有“橘皮”。咱们的老祖宗早就发现了橘子和亲戚们的皮芳香酸苦,闻着就开胃,自古用来治病。不过当时认为橘柚之皮都可以,也没提“陈化”的事。在之后的一千多年里,医生用的就是广义橘皮——芸香科柑橘属多种果实的干燥皮。

至唐代,孟诜著《食疗本草》首次明确提出“陈皮”这一称谓,历代名医药书也说橘皮是“陈久者良”。至于种类,也越用越精,首先只用柑橘(Citrus reticulata)的皮,弃用柚、橙等;其次重视产地,川陈皮在普通陈皮之上,广陈皮又是陈皮的巅峰。

那种上千块的,更是广陈皮中顶级的——新会老陈皮。新会就在江门,所以说《狂飙》是个深入生活的好剧。

到了现代,我们的国家用药品标准——《中华人民共和国药典》把陈皮的原植物明确为只用柑橘,又在其上强调了柑橘的四种栽培变种——大红袍、茶枝柑(广东新会橘)、温州蜜柑、福橘这“四大陈皮”最为地道,尤其把“广陈皮”单提出来和“陈皮”并列,以示其“榜一大哥”的超然地位,怪不得人家卖得贵!

新会陈皮赛黄金

就算它不是市场上一般的橘子皮,那不也还是橘子皮吗?怎么能那么贵呢?当然,并不是说陈皮都能卖到2000块一斤,

2005年前后,普洱茶爆火,一度成为了硬通货。青柑普洱也成为了办公室白领的心头好,连瓶装饮料都一炮打响。新会陈皮也顺势炒了一波,成为“国家地理标志”产品,名气随之翻身,成为了有钱茶客、养生人群追逐的好东西,甚至是小圈子里的身份象征。

就算不考虑炒作,陈化的新会皮本身成本也不低,以北京同仁堂的价格为例,陈化年限不同的新会陈皮也要卖到300到1000多一斤不等,固然是水涨船高,却也卿本佳人,炉子上的橘子皮可不能跟人家比。

老广的未来之星

广东有三宝:“陈皮、老姜、禾秆草”,新会陈皮对于老广广东人来说,真的是“YYDS”(网络用语——永远的神)。喝茶用陈皮、煲汤用陈皮、做菜用陈皮,连嫁闺女都陪送陈皮。就像绍兴人从女儿降生就开始准备“女儿红”美酒一样,广东人把上等陈皮看作投资,要随着女儿一起成长。

现代医学也开始逐渐在陈皮身上寻到宝藏。比如我们上面提到的“川陈皮素”,已经被很多药厂盯上并开始生产了。科学家在实验室中发现了它在消炎、抗凝、调节血糖血压、改善心脑血管疾病,甚至抗癌方面都有一定的作用,也是抗氧化的有效物质。虽然目前还以研究为主,但陈皮未来的前景,肯定不至于止咳开胃这些小战阵。

最后提醒两点。陈皮虽然是食材,但毕竟有一定药力,泡茶无碍,多用最好遵医嘱,也别擅自和其他药物同服。如果体质不合适,吃了还要添毛病。

第二是自家炖肉最好不要放鲜的橘子皮,橘子这类皮厚的果子最容易被滥用农药——反正要剥开吃嘛,有些果农就可能过度喷洒。要是正好被拿来炖了肉就不好了。自己烤干的橘子皮就好得多,药物散失得七八八了。当然,如果是药铺买的正经陈皮,就更不用担心这个问题了。

据“博物”公众号

□周车

清中叶之前,南北商货往来大都通过运河运输。1855年后因黄河改道灌入运河,致使河道淤塞,航运受阻。铁路开通前的传统黄河商路,货物一般是从河南开封府与怀庆府、山西泽州府与潞安府、河北大名府等地往来山东,包括运抵通商口岸的草辫、茧丝、花生等出口土货,大都由黄河水路运至泺口,然后再从泺口转往各需求市场,或者从黄台桥转装小清河民船,由小清河运抵羊角沟,海运出境。

沿黄水路的主要集散市场有菏泽、郓城、东阿、平阴、长清、济阳、惠民、滨州、利津等,运载货物的汴梁船、盐花子船、扬码头船等民船,最大的可载重10万斤,普通船只一般载重1万至5万斤,主要运送的货物为盐、粮食、砂糖、煤油、火柴、棉纱、棉布、牛羊皮、药材、纸张、海产品以及各种杂货等。

20世纪初,胶济、津浦两条铁路在济南相继通车,铁路连接河运融入山东传统商路。两条铁路还签订了《胶济津浦两路货物及乘客转运章程》,载货车辆在两路之间不再需要转装货物。济南作为两条河流和两条铁路的交会点,随之成为山东最大的集散市场。

胶济与津浦两条铁路为了方便货物集散,先后在黄台桥、泺口修建了三个货运车站。清光绪三十二年(1906),小清河黄台桥至泺口的清泺铁路竣工。1913年6月30日达成《津浦铁路黄台桥至泺口暨泺口码头岔道允认胶济铁路过车条件》,通过轨线相互连通,实现了黄河、小清河、胶济铁路、津浦铁路在济南的交汇,连接起了山东水运和铁路两大运输系统,铁路运输与山东传统的河运商路成功

“链接”,极大方便了周边省份商品在济南的集散,济南成为山东内地市场系统的中心。时人评论:“凡山东西部及山西、河南等省之土货,欲输往外洋者,先集中于济南,再运集于青岛,故济南为鲁晋豫三省出口土货最初集中市场,青岛为其出口之商埠,洋货欲运入我国中部者,先集于青岛而后集于济南,故济南为中部洋货散布之商埠。”

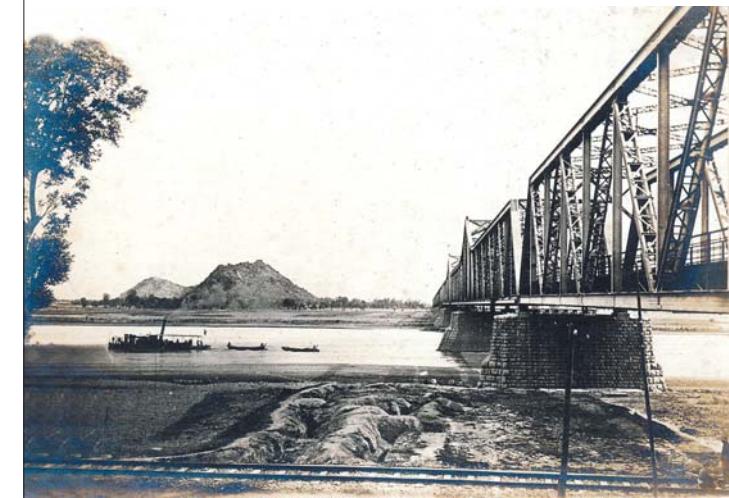
民国初年,山东形成德州、济南、兗州三个大的集散市场,沿着津浦铁路这条商路,北与天津相通,南与徐州、蚌埠、南京相连,并通过沪宁线与上海相接。津浦路在济南与胶济路连接,货物运输由南京、天津可直达青岛,不仅加强了整个华北地区与青岛港的贸易联系,使苏北、皖北的部分地区也纳入青岛市场的影响力范围内,而且沟通了沿海城市与广大内地之间及各个商路之间的联系。

过去鲁南地区的土货大都经由运河到镇江输出,铁路建成后,越来越多的货物由南运改为北运。由此,在黄河下游形成了全新的交通格局和经济活跃区域。津浦铁路由北而南将山东境内的德州、平原、禹城、济南、泰安、曲阜、兗州、济宁、邹县、滕县、峄县等地通过铁路连接在一起,取代了传统的京杭大运河运输。胶济铁路形成了腹地中心与海港城市共生的“济南——青岛双核结构”,密切了整个华北地区与山东的贸易,沟通了沿海城市与广大内地之间的联系,更使整个山东融入世界贸易的网络之中。

(本文选自济南市档案馆编《照片里的黄河故事》一书,山东齐鲁音像出版有限公司,2022年11月出版)

黄河见证济南铁路水路联运

济南黄河故事⑨



泺口通往济南东站的铁路自泺口铁桥下通过。