

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。

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，

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。新会老皮在广东素有黄金之称，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，

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”，新会陈皮对于老派广东人来说，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。虽然目前还处于研究为主，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沂口，然后再从沂口转往各需求市场，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、郛城、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，铁路连接运河融入山东传统商路。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、沂口修建了三个货运车站。清光绪三十二年(1906)，小清河黄台桥至沂口的清沂铁路竣工。1913年6月30日达成《津浦铁路黄台桥至沂口暨沂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核心。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、兖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，并可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范围之内，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、兖州、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

⑨

济南黄河故事

沂口通往济南站的铁路自沂口铁桥下通过。