



近日,“2022中国区域农业产业品牌影响力指数 TOP100”报告发布,新会陈皮力压五常大米、长白山人参、普洱茶等知名农业品牌,以983.75的品牌影响力指数问鼎榜单。
2018-2019年,新会陈皮连续两年入围“区域农业产业品牌—中药材产业”影响力指数榜,皆位列第4名。2020年,新会陈皮以96.34的影响力指数,位居区域农业产业品牌中药材产业榜第一,连续3年成为广东唯一入选中国区域农业品牌影响力

指数的中药材产业品牌。今年更以榜首姿态惊艳四座,再次汇聚多方目光。
千百年来,新会陈皮这个岭南文化符号,造就了新会“陈皮之乡”的美誉。一直以来,新会依托这块“皮”,不断深挖陈皮文化内涵,解决了一个又一个产业发展难题痛点,最终撬动起上百亿元的产业链条,打响了产业品牌名片,“一块皮”成就了“大产业”,正在走向“大世界”。

文/图 任晓盛

新会陈皮走好高质量发展道路,撬动百亿产业链

「陈」功登顶彰显品牌影响力

A

二十余年坚守初心 “新会陈皮”品牌蝶变之路

老广东知道陈皮的好,以其药性入膳,烹制珍馐百味;中医懂得陈皮的好,用陈皮入药,治愈顽疾;岁月知道陈皮的好,让时间带出陈皮的的味道和价值……而最懂陈皮的,还是新会,这里孕育了中国最地道的陈皮——新会陈皮。
新会陈皮是“广东三宝”之首,享有“千年人参,百年陈皮”的美誉。据1908年的《新会乡土志》记载,陈皮为当时主要物产之一,销往全国各地。如今,新会陈皮名声大振,但难以想象的是,上世纪90年代,由于历史原因,新会陈皮的生产销售一度跌落低谷,新会陈皮曾是滞销的“破橘子皮”,“果贱伤农”是老一辈柑农记忆中的一道伤疤。

前路崎岖,但新会人永不言弃。二十多年来,凭借新会人对产业发展的信心以及众志成城决心,新会陈皮走出了示范化的品牌发展道路。

2002年12月,由果农发起,经新会区农业局和区工商联(总商会)推动,新会柑(陈皮)行业协会成立,这有利于新会陈皮行业的生产、销售、科研和利益保护,产业宣传力度逐步加大。

2006年,新会陈皮及其唯一的原料新会柑,双双成为“中国国家地理标志保护产品”和“中国国家地理标志产品”,同时配套了相关管理规定,为新会陈皮产业发展打了一剂“强心针”。

2008年,《国家地理标志产品新会柑》和《国家地理标志产品新会陈皮》两个地方标准出台实施,进一步规范行业发展。

2009年,新会陈皮被列入广东省非物质文化遗产。同年,被广东省食文化研究会特产文化专业委员会、岭南食文化品牌推介委员会评为“广东最具代表性的地方特产”。

2011年,新会被中国药文化研究会命名为“中国陈皮之乡”和“中国陈皮道地药材产业之乡”,首届中国新会陈皮文化节成功举办。

2013年,新会被中国药文化研究会授予“中国药文化示范基地”。同年,新会陈皮被广东十宝评选活动组委会评为“广东十件宝”之首。

2017年,新会陈皮现代农业产业园成功进入第二批国家现代农业产业园创建名单。

2018年,新会全区新会柑种植面积达6666.7公顷(10万亩),新会陈皮全产业链产值达66亿元。

2019年,新会陈皮国家现代农业产业园成功创建,新会陈皮全产业链产值达85亿元,新会陈皮、新会柑双双入选“2019全国乡村特色产业”目录,新会陈皮入选全国乡村产业振兴典型案例。

2020年,新会陈皮在抗疫方面发挥了积极作用,并入选农业农村部乡村振兴战略实施成效专题片拍摄案例,新会陈皮产业链从业人员约5万人,总产值首次突破百亿元,达102亿元,新会陈皮排名中国区域农业产业品牌中药材产业榜第一。

2021年,新会陈皮炮制技艺(中药炮制技艺)入选传统医药国家级非物质文化遗产代表性项目名录,陈皮全产业链典型县入选全国产业链示范县等。

今年,新会陈皮问鼎“2022中国区域农业产业品牌影响力指数 TOP100”,足见新会陈皮区域农业产业品牌持续做大做强的强劲势头。

一直以来,新会区着重新会陈皮品牌打造,潜心做好“一块皮”,积极弘扬陈皮文化,把做大做强陈皮产业作为乡村振兴、推进高质量发展的重要抓手,新会陈皮产业发展质量和品牌效应不断提升,影响力也日渐从地方走向全国乃至国际市场。近年来,新会区更以新会陈皮国家现代农业产业园建设为抓手,用“一粒柑、一块皮”打造三产融合特色产业标杆,2021年全产业链总产值达145亿元,带动全区6.5万人就业,跑出富民兴村的“新会速度”。

B

七大条件独特技艺 一块道地新会陈皮的诞生

人人皆知“一两陈皮一两金,百年陈皮胜黄金”,而这“胜黄金”的陈皮,恰恰正是道地的新会陈皮。

陈皮,源于芸香科植物橘及其栽培变种的干燥成熟果皮。其中,以新会柑果皮为原料制成的广东陈皮最为地道。明代“药圣”李时珍在《本草纲目》中曾记载,(橘皮)“今天下多以广中来者为胜”。清代医典《本草备要》也记“广中陈皮者良”,广中,一说即今新会。近年来,新会陈皮更是声名鹊起,作为不可多得的药食同源、食养俱佳的著名地方土特产,新会陈皮被奉为“广东三宝”之首、广东十大道地中药材之一。

常有人问“何为正宗新会陈皮”,新会本土农艺师、新会区农业农村局二级主任科员潘华金认为,道地的新会陈皮应符合以下七个条件:新会种(zhò ng)、新会种(zhò ng)、新会陈、新会工、新会气、新会场、新会风。

新会种(zhò ng),即品种为本土原产的茶枝柑;新会种(zhò ng),即在新会种植,施行新会特色的种植方式方法;新会陈,即开皮后在新会“自然、活性、健康”陈化三年;新会工,即用新会的特有的工艺、技术进行加工储藏;新会气,即在新会特有的气候下,新会陈皮能陈化出最佳效果;新会场,即新会的环境、水土尤其适合新会柑生长;新会风,即新会一方人文、风俗、人情,新会人懂陈皮、爱陈皮、种陈皮、用陈皮已成风俗文化。

其中,新会种(zhò ng)、新会种(zhò ng)、新会陈是一块道地新会陈皮诞生的关键所在。

从上世纪60年代起,新会开始进行品种选育工作,选育出新会柑“大洞05”等优良单株;90年代起,新会联合华南农业大学、仲恺农业技术学院、广东省农科院等院校和中国柑桔研究所等机构开展提纯复壮良种等相关工作,在1996年和1998年先后成立“南亚热带良种繁育基地”和“广东省水果良种苗木繁育场”,构建起完善的“新会柑橘良种无病毒繁育体系”,并于1997年成功培育出首批良种无病毒新会柑苗,批量供应大田生产需要。

目前,新会柑种植点分布在全区11个乡镇,有5000多户种植户。无论是水田种植还是山地种植,新会人在多年的劳作中摸索出不少特有的种植技艺,如春秋栽植、密度管理、土壤与施肥技巧、防旱管理、梯级种植、灌溉方式等,正所谓“实践出真知”,种植技术在一代又一代的传承中得以流传发展。除此之外,市、区农业部门会定期组织专家下基层,为基层农民开展种植管理培训,帮助柑农解决种植问题和困难。

另外,为了全方位提升新会柑果品质,形成示范品牌作用,新会陈皮国家现代农业产业园已认定83家新会柑品质档案农场和农产品安全示范点,全维度开展产品质量安全、环境质量和重大病虫害疫情监测,强化生态环境和产品质量监测与保护,推动绿色健康种植与产品质量认证,构建生态友好和品质优良种植技术体系。

在新会种出品质柑后,接下来就要进行重要一环——炮制新会陈皮。该工艺流程包含采摘、开皮、反皮、翻皮、晒制、陈化、“三年育苗、三年挂果、三批采收、三个品种、三瓣开皮、三年晒皮、三级分皮、三年陈化、长久贮存”,是独具地方特色的炮制技艺。2021年,新会陈皮炮制技艺入选国家非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。

新会陈皮既能入药,也能日常食用。不同年份的新会陈皮有不同的功效,总黄酮是新会陈皮主要的有效成分之一。陈皮贮存时间越长,总黄酮含量会越高,陈皮年份越长越好有一定的道理,但年份越久远的陈皮,价格也会比较高,应该根据实际情况来选择陈皮。

千年人参,百年陈皮。每一块褪去光鲜外表、得到岁月沉淀的道地陈皮,都是新会人心中的宝贝。

C

全程溯源道地保真 新会陈皮“含金量”提升

新会陈皮的唯一原料新会柑,是由新会柑农在700余年漫长种植历史中从新会本地种植的茶枝柑筛选出来的,是全国罕见的“一果双地标”“皮肉兼用、皮比肉贵”的柑橘品种。新会陈皮具有很高的药用价值,又是传统的香料和调味佳品,是中国为数不多的药食同源产品。早在宋代,新会陈皮就成为南北贸易的“广货”之一,行销全国和南洋、美洲等地区,享有盛名。2021年,新会陈皮全产业链总产值达145亿元,带动全区6.5万人就业。

在产业越做越大、品牌越擦越亮的同时,新会陈皮产业也遇到不少发展阻碍和挑战。为保障新会陈皮道地性,维护品牌形象和价值,近年来,政府和企业形成合力,多措并举,致力于构建新会陈皮全产业链溯源体系,为生产流通全过程打造“安全屏障”,提升道地新会陈皮“含金量”。

10月28日,由政府指导打造的新会陈皮数字化溯源管理系统正式上线。该系统的新会陈皮产业地图界面覆盖全区11个镇(街、区),目前,已录入168个村(社区)9377户新会柑种植户和2092家新会陈皮经营者信息,覆盖新会柑种植和新会陈皮生产、仓储、流通全过程,通过“一图、一库、一网、两微、一平台”,精准采集全区新会柑种植和新会陈皮生产仓储经营主体数据信息,以现代信息技术助推完善新会陈皮道地性品牌保护和溯源管理工作,实现新会陈皮的道地生产数据化、溯源监管智慧化、品牌保护系统化。

新会区岭南臻宝陈皮食品有限公司董事长陈健荣是最先体验上述数字系统的陈皮企业家,他表示:“作为新一代从事新会柑种植、新会陈皮经营的‘新农人’,我认为这个系统很方便,也很容易推广。我们学会使用后,老一辈的种植户也很感兴趣,都来问我们如何在客商那边更好地推广系统,一起研究、交流,让不同年龄的种植户都能学会使用系统。”

除了政府发力,保障新会陈皮区域公共品牌保护和道地陈皮品质外,作为真正投身市场经营的新会陈皮企业,也各出奇招,想方设法保障产品道地性,打造产品“身份证”,让消费者买得放心。

新会陈皮村是最早建立新会陈皮溯源系统的企业。该企业率先制订了细致的新会陈皮产品质量、加工及仓储标准,严格控制陈皮加工技术及过程,其标准仓储服务一直备受追捧。在该企业的标准仓储间,每一个标准仓储箱外均贴有一张“身份证”,由电子溯源系统支撑实现,通过扫描二维码,即可查询产品信息、追溯产品来源,保证每一块新会陈皮都货真价实。

江门门官国际食品股份有限公司是新会区第一家以新会陈皮产品为主营业务的在新三板挂牌公司,尤其重视源头农产品质量,已与新会区各镇(街)有关柑农、柑桔专业合作社建立合作,组建新会产业联盟,鼓励柑农规范种植新会柑,并做好种植溯源记录。

在新宝堂,产品身份溯源实现“从田间到客户”的全覆盖。在选种种植环节,新宝堂与能提供自产自销证明的合作社和农户合作,收购新会柑并严格把控其质量。在仓储陈化环节,上万袋新会陈皮被分类摆放在仓库内,仓库的每一单元均额外设有一张物料标识卡,用于标识产区、种植户、数量、采收和进仓时间等信息。制成礼盒、礼包等新会陈皮产品后,二维码“身份证”会附在包装上,消费者可查看产区、采摘时间、进仓时间、陈化年份等信息。

泓达堂则通过开发溯源系统,建立溯源数据库,为每款产品贴上专属溯源码作为其专属“身份证”的方式,将品质把控贯穿于种植、生产、加工、运输整个过程中,实现了新会陈皮从田间到仓储流通的全过程数字化追溯。

D

专注“一块皮”“一粒柑” 新会陈皮产业链不断延伸发展

一块小小的陈皮,在新会这片沃土上书写出乡村振兴、产业兴旺的时代篇章。小小陈皮,是千年古郡厚重历史的积淀,也是侨乡新会独有的文化瑰宝。新会陈皮各行各业专注“一块皮”“一粒柑”,不断延伸新会陈皮产业链,形成药、食、茶、健、文旅和金融等六大类100多款产品。

一直以来,新会人乐于推“陈”出新,在制好每一块皮的前提下,还懂得将新会陈皮与各类元素相结合,延伸产业链,市面上的新会陈皮衍生产品众多,从陈皮饼、陈皮茶、陈皮酒、陈皮菜、陈皮调味料和陈皮凉果等特色产品,到陈皮酵素、陈皮虫、陈皮保健品等高附加值产品,再到近年来,对于新会柑肉的创新再利用,以新会柑果肉为原料,制成有助于睡眠的陈皮酵素,或酿成具有东方特色的白兰地等。

江门门官国际食品股份有限公司便是代表之一。2017年,门官国际成功挂牌新三板,成为新会区第一家以新会陈皮产品为主营业务的挂牌公司,获得“新会陈皮第一股”称号。在门官国际的展示馆中,陈列着陈皮酒、陈皮月饼、陈皮酱等产品。“如今,门官国际拥有5大系列32种陈皮加工产品,年产值超1亿元,拥有9项与新会陈皮相关的国内授权发明专利。”门官国际总裁区柏余说。

陈皮老鸭汤、陈皮排骨、陈皮红烧肉……提及“陈皮+”美食产品,不得不佩服新会人的巧手匠心,他们会把陈皮和各种食材搭配起来,让陈皮从点睛之笔的佐料,成为大放异彩的主角。自2018年“粤菜师傅”工程实施以来,新会作为“中国陈皮之乡”,立足本地特点和优势,搭建竞技平台,深化校企合作,助力“粤菜师傅”工程和五邑美食文化走进千家万户的同时,编印“陈皮菜谱”,开设了“新会陈皮美食馆”,在新会陈皮风味宴”的同时,打响了“新会陈皮美食”品牌。

除了着眼研究“皮”外,一直受到忽视的柑肉如今也是产业链延伸中的“香饽饽”。2017年,新宝堂陈皮酵素正式问世,该产品以新会柑的果汁为母液,结合新会陈皮、人参、枸杞子、山楂等药食同源的中药材,通过生物发酵技术制作而成,有助于改善人们失眠状况。

广东佰世富东方白兰地股份有限公司同样活用了柑肉,制出了香醇的东方白兰地。据了解,该公司使用果汁超滤杀菌技术将新会柑肉制成细腻的柑汁,再运用独创技术,推出了三款独具东方特色的新会果酒,满足不同场合、不同人群的消费需求。

值得一提的是,新会陈皮产业链的延伸并不仅仅局限于看得见的实物上。在充分了解新会当地柑树种植户、陈皮商家资金需求基础上,2019年,新会区政府与江门农商银行合作创新,推出“柑树贷”“陈皮贷”“农业政策保”“葵乡惠农贷”等特色产品,以借助政策手段方式,援引金融活水,化解种植户及商家的实际困境,打破制约陈皮产业、陈皮品牌发展的资金瓶颈,助力新会陈皮产业发展。

千百年来,新会陈皮这个岭南文化符号,造就了新会“陈皮之乡”的美誉。

