



近年来,新会区委、区政府将新会陈皮这一“土特产”作为乡村振兴的重要抓手,大力弘扬陈皮文化。

眼下,正值“中国陈皮之都”广东江门新会的大红柑摘果制皮旺季。12月12日,小鸟天堂巴金广场被一种金色的热情点燃——第七届新会陈皮文化节在此正式启幕,“新会陈皮 人类共享”的标语与不时翩跹而过的鹭鸟相映成趣,空气里浮动着清新

工人将柑果开成完整的三瓣,待柑皮稍微脱水变软后,再反皮翻晒。

柑香与醇厚陈香交织的独特气息。从初期的文化搭台、产业唱戏,到如今的文化赋能、多元驱动,新会陈皮文化节不仅是两年一度的产业盛会,更成为观察广东特色农业如何“点皮成金”、驱动县域高质量发展的生动窗口。

文/图 简家琳

第七届新会陈皮文化节启幕

小鸟天堂响起产业奋进鼓点

一场仪式 多重深意

从产业根基到未来蓝图

“咚咚锵、咚咚锵……”12月12日上午10时,锣鼓声响,威武的蔡李佛醒狮腾跃起舞,为第七届新会陈皮文化节开幕式拉开序幕。与往届相比,本届文化节议程紧凑,每一项都直指产业发展的核心命题。

中国药文化研究会陈皮产业分会揭牌,为新会陈皮产业注入了更权威的科研与标准力量。中国药文化研究会会长禹同生提到,新会陈皮坚守道地属性,构建全产业链质量管控体系,传承着中华药文化的精髓,将推动深化陈皮的药理研究与产品创新,拓展其应用场景与大健康价值,讲好陈皮故事,传播药食同源文化。

陈李济中药博物馆陈皮文化分馆开馆,这家超400年历史的中药老字号,将其文化展陈首次延伸至产地,将新会陈皮与百年老字号的厚重历史正式联结,完成了从地方物产向中医药文化符号的关键一跃。

更具风向标意义的,是向广东江门中医药职业学院、新会技师学院颁发“国家新职业(工种)陈皮生产工标准开发团队”聘书。两校将推动新会陈皮产业向规范化、专业化发展。新会陈皮产业人才培养从“经验传授”迈向“国家职业标准”的新阶段。破解产业人才瓶颈、保障技艺科学传承迈出关键一步。

“媒体+”赋能同样是产业高质量发展的关键一环。中国品牌杂志社与南方农村报社两家主流媒体携手新会区,共同建立“‘媒体+’新会陈皮产业观察站”,将从品牌传播、市场洞察、趋势研究等维度,更系统、更持久地深度赋能产业发展,为陈皮产业提供了从品牌塑造到市场开拓的全链条赋能。中国品牌杂志社社长张超表示,数字经济浪潮下,新会陈皮产业敏锐抓住了电商机遇,开辟了品牌传播与市场拓展的新蓝海,将借助“媒体+”赋能,使得新会陈皮品牌变得更加鲜活、更具互动性。

新会陈皮是广东农业的“金字招牌”。近年来,新会区委、区政府将这一“土特产”作为乡村振兴的重要抓手,大力弘扬陈皮文化,做大做强陈皮产业,成功创建国家现代农业产业园,构建起“种植—加工—仓储—金融—文旅”等全产业链。2024年,新会陈皮全产业链产值突破261亿元,成为区域经济发展的强劲引擎。

新会陈皮产业的蓬勃发展,也是广东省农业高质量发展的生动缩影和精彩注脚。广东省农业农村厅相关负责人指出,新会陈皮是三产融合的“模范生”,其贯通了从一产的生态种植,到二产的智慧加工与标准陈化,再到三产的文旅体验、健康服务和品牌营销的完整产业链条,为全省推动农村一二三产业深度融合、构建现代乡村产业体系提供了宝贵的实践经验。

一个平台 全域赋能

从线下节庆到多元渠道

节庆的热闹,最终要转化为市场的实效。本届文化节旗帜鲜明地“办给渠道、面向市场”,是一次由企业当家作主、市场驱动的生动实践,成果直接而丰硕。活动期间,来自全国药业、食品、茶饮及大健康领域的超百家实力渠道商,与本地企业进行了密集的产销对接和签约。

“随着养生热潮的持续兴起,新会陈皮的品影响力不断增强。同比去年,今年我们的采购量有明显增长。”北京春风药业有限公司采购经理刘林芳说道,“也希望借此参与陈皮文化节的机会,发掘更多陈皮相关的新产品。”

线上战线同样全面铺开。文化节期间同步启动“道地新会陈皮直播电商狂欢月”——新会陈皮直播电商促销活动,采用“1个中心直播间+N个企业直播间”的矩阵式布局,整合主流电商平台、海量达人及全区企业资源,借助平台流量加持,达人内容赋能和多维促销手段,旨在进一步打通新会陈皮线上销售渠道,直面消费者,让道地新会陈皮一键直达全国。活动将持续至2026年2月。

与此同时,本地陈皮企业主动瞄准市场前沿,推进一二三产业深度融合,将文化节庆转化为产业做优做强的强大引擎,奋力推进陈皮产业做大做强。

“我们要将产品做精,不断延伸产业链。”江门市新会区新宝堂陈皮有限公司董事长陈柏忠表示,新会陈皮是药食同源的典范,具有很高的药用价值,单纯停留在农产品加工层面无法体现其健康价值,必须向中医药大健康领域延伸。作为产业龙头,新宝堂的创新发展离不开对科研的长期投入。据介绍,新宝堂以生物技术结合中医药技术为核心,成立制药公司生产符合国家药典标准的中药饮片,并开设中医馆,构建了“医、药、研、产”融合的产业生态,研发推广陈皮饮料、陈皮零食、陈皮茶点、陈皮酵素等精深加工产品,为产业发展注入源源活力。如今,在新宝堂的产品展销大厅里,各种创新产品琳琅满目,成为大健康产业里的“新秀”。

陈皮文化节开幕当天,中国陈皮贸易中心正式启动运营。这一集陈皮标准化大宗交易、全产业链集成服务、文化展示与科技创新于一体的综合性平台,在国家级行业机构的支持共建下应运而生,标志着新会陈皮产业迈向规范化、平台化、集群化发展的新阶段。

据悉,中国陈皮贸易中心致力于构建中国陈皮产业开放、协同的发展生态,力争成为链接全国各主要陈皮产区的大型综合性服务枢纽。未来将与来自广东、广西、云南、四川、湖南、福建、浙江等核心产区的代表性企业建立合作关系,畅通行业信息、标准与商品汇集交流渠道。通过现货挂牌、预售交易、竞价交易等多元化模式,促进供需高效对接,提升产业信息透明度和资源配置效率,推动形成一个基于共同标准、良性互动的全国性陈皮产业协作体系。

一枚金果 千般融合

从单一产品到共生生态

谈及新会陈皮的发展方向,中国食品工业协会副秘书长徐坚建议,要通过发挥自然与人文优势,丰富“陈皮康养之旅”等健康文旅内容;加速构建陈皮深加工产业集群,打造具有高水平、特色陈皮大健康产业领域示范园区;深化新会陈皮等食材融合的研发创新,系统探索其营养、药用和食用功能,全面激发产业潜力与市场活力。

新会区深谙此道,正以“陈皮+”为纽带,巧妙“串珠成链”。

本届陈皮文化节的举办地设在小鸟天堂,本身就是一个绝佳的“融合”发展——产业繁荣与生态优美的和谐共生。12月12—14日,小鸟天堂送出700张免费门票,巧妙地将生态游客引流至产业展区,形成了“看小鸟、闻柑香、品陈皮”的文旅消费闭环。

新会陈皮产业与文化融合。今年3月,2025柑花节暨“泓达堂新会陈皮杯”龙舟邀请赛品牌活动声势浩大,将龙舟“力争上游”的精神内核注入品牌,深入挖掘新会陈皮文化内涵,更好地展示道地新会陈皮的魅力与源头风采;今年6月,新会青年文化创意设计大赛中,参赛者张慧婧带着她的作品《柑仔游新会》亮相,以新会大红柑为原型的“柑仔”成为传播新会陈皮文化的载体。

新会陈皮产业还与区域战略融合。陈皮文化节开幕式特设新宁粤桂东西部协作成果推介环节,展示了一款名为“陈皮星油藤茶”的创新产品。新会携手广西宁明,将自身成熟的产业模式、市场渠道和品牌经验跨省域输出,让“小陈皮”在服务国家区域协调发展中发挥“大作用”。这不仅是“先富帮后富”的责任,也为新会陈皮产业开辟了更广阔的战略腹地。

值得关注的是,本届陈皮文化节提出了“新会陈皮2030年全产业链产值500亿元”奋进目标。

新会陈皮行业协会负责人表示,这一目标并非凭空而来,而是基于全产业链的紧密筹划。就在3个月前,2025道地新会陈皮全国交易会上,新会陈皮八大公共监管仓发布的年度0.535亿公斤新会柑鲜果采购计划,以及新会柑鲜果采摘权益交易平台的启动,已从源头为产业扩张奠定了基础。

第七届陈皮文化节集中展示了一片承载着百年时光的“黄金皮”,如何在一套融合了生态智慧、科技动能、文化自信与市场雄心的系统运作下,挣脱“土特产”的局限,成长为驱动百亿产值、牵引区域协调、面向人类共享的现代产业标杆。当小鸟天堂的百鸟啼鸣与产业奋进的鼓点共鸣,新会陈皮的故事,正翻越山海,香飘世界。

★手记

在金果飘香处 听见融合的潮声

行走在第七届新会陈皮文化节的现场,由本地陈皮企业创新开发的陈皮精油香气经舞台两侧的鼓风机送至全场。从一片皮到一缕香,从传统产品到沉浸式体验,葵乡大地正用一枚枚金灿灿的柑果,演绎出一部关于“融合”的生动戏剧。

融合,是古老技艺与现代标准的无声对话。在陈皮三产融合展上,新会陈吕华创柑橘庄园负责人吴如超向客商展示传统开皮手法,只见他手中的小刀划过柑果,匀称的果皮瞬间分离,表皮金黄,内皮洁白,不沾一丝果肉。这手“两刀三瓣”的绝活,是新会流淌了数百年的传承。而不远处,在陈皮文化节现代农业装备展示区,工作人员正在介绍不同型号的陈皮开皮机的优势,刚接触10分钟的游客也能轻松操作。最高级的融合,是让“匠心”本身被看见、被传承,是传统特色农业迈向标准化、专业化发展。

融合,是生态画布与经济蓝图的重叠渲染。选择小鸟天堂作为陈皮文化节的启幕式场地,是新会人充满智慧的安排。一边是巴金笔下乌桕相依、生机盎然的自然圣地,一边是锣鼓喧天、商贸云集的产业盛会。“新会陈皮最核心的价值,就来源于这片独一无二的水上。小鸟天堂飞过的鹭鸟,可能正掠过我们最好的柑园。不好好保护它们,就没有新会陈皮的未来。”现场,新会柑种植户们的交谈引人深思。许多游客上午在陈皮文化节逛展会,下午便走进小鸟天堂观鸟。生态流量与产业流量双向赋能,美景与丰收在一张答卷上得到了高分。

融合,是地域风物向文化IP的精彩跃迁。在很多人心目中,陈皮是一味炖汤的佐料、化痰的药材。但在陈皮文化节,它的可能性超出了大家的想象。它可以是茶饮店里的一杯创意特调,吸引着年轻“Z世代”;也可以是文创店里的一枚立体冰箱贴,成为新会记忆的具象;更可以是一桌匠心独运的“陈皮宴”,征服美食家的味蕾。“我们卖的早就不只是一片皮,而是一种有故事的文化体验。”英语文创品牌创始人陈浩南说。新会陈皮,如同一个强大的文化“母体”,不断与历史、体育、美食、时尚等领域进行“化学反应”,裂变出无穷的衍生价值。如今,它已经从一个地理标志产品,进化成了一个有温度、有态度、可参与的“文化IP”。这种融合,极大延伸了产业的边界。

陈皮酸奶、陈皮精油、陈皮冰箱贴、陈皮T恤、摘柑文旅线路……新会陈皮最动人的地方,就在于它海纳百川般的“融合力”。它融合了天时地利,融合了古法新技,融合了生态经济,更融合了乡土中国与广阔世界。在这融合的潮声里,我听见了一个传统产业迈向高质量发展的清晰足音。



用新会陈皮制作的“玫瑰花”“小茶壶”造型别致。



本届陈皮文化节上,陈皮饮料备受关注。