

不是每个咸蛋都能叫“跑海鸭蛋”

爱赶海的爸鸭  
吃海鲜的妈鸭  
生出流油的它跑海鸭蛋  
“富”得流油。

敲开外壳，一丝咸香味袭来。  
剥开蛋白，蛋黄含着半遮面。筷子扎下去，吱——油就冒出来了。  
别以为它只是一个平平无奇的咸鸭蛋。  
养殖户唐山明揭示它的身份——“跑海鸭蛋”。鸭子生长在海边，退潮时，它们会赶海觅食，所以被当地人称为“跑海鸭”。经介绍，由于跑海鸭在滩涂啄食小鱼虾，所产的蛋营养丰富，可谓“富”得流油：卵磷脂含量比牛奶高50倍。  
□海报集团全媒体中心记者 李科洲 吴心怡

## 健康的蛋

什么样的蛋才是好蛋？

一颗颗白净的鸭蛋排着队跳进泥浆，在现代化机械的温柔臂弯中，均匀地享受一场“泥浴SPA”。

7月20日，位于儋州市和庆镇的跑海兄弟食品有限公司（以下简称跑海兄弟公司）加工厂内，机器轰鸣声不绝于耳。距离中秋节还有近两个月，作为月饼重要配角之一的跑海鸭蛋已经进入腌制期。

泡完澡，鸭蛋们身披塑料“浴袍”，被温柔地安置在标有“出生证明”的房间里，开始耐心等待……

这不单是简单的腌制，而是对耐力的终极考验。当然，用处不同，需要锻造的时间也不同——直接吃的只需要腌20天，用来制作粽子的需要腌30天，制作月饼的需要腌38天。

这些白净的舞者，披上红泥的战袍，静待时间的魔法——38天后，它们将获得“重生”。

“红泥、盐、水按一定比例混合后裹住鸭蛋，这是腌制咸鸭蛋的传统工艺，在此基础上，我们对红泥进行高温灭菌，并用机器将其搅拌细腻，这样腌制出来的鸭蛋味道均匀。”跑海兄弟公司负责人许强说，这种“传统工艺+标准化技术”模式能够保留传统的味道，又能最大限度保证产品品质。

另一边，一批已历经38天考验的鸭蛋“重见天日”。工人们敲开蛋壳，熟练地取出晶莹剔透的蛋黄。经过一个多月的修炼，鸭蛋分泌出充沛的油脂，散发着迷人的香气。

不一会儿，100个蛋黄凑齐了，工人将它们装袋、运上车。各月饼厂正“饥肠辘辘”，对鸭蛋翘首以盼。尽管距离中秋尚远，各月饼厂家已纷纷加入这场“好蛋”争夺战。

从无到有，从鲜到咸，一只鸭蛋历经九九八十一关的修炼，才能成为“好蛋”，作为最佳“配角”登上餐桌。

一枚好蛋是怎样的？蛋白要紧实而富有弹性，入口滑如凝脂；蛋黄油而不腻，绵密起沙，入口即化。

一枚好的海鸭蛋，是美味与健康的双重代言——据相关研究，每100克含卵磷脂4056mg（毫克）、含蛋白质12.84克、含人体必需的18种氨基酸总量达11.53克，还含有多种对人体有益的微量元素和十多种维生素。

## 快乐的鸭

如何成为一枚“好蛋”？

快乐鸭生好蛋，这是许多跑海鸭养殖户坚守的理念。

新隆村，清晨6时，伴随着旭日东升，早起的鸭摇摇摆摆出门了。穿过草丛，告别警惕的小狗，鸭子们来到一处滩涂。

涨潮时，海水会带来贝类、小虾、小蟹，退潮后它们便被留在岸上。

姐妹们跑起来，跑起来，那边有一场“海鲜盛宴”。

“嘎吱嘎吱”，鸭子们吃得酣畅淋漓，不时拍打着翅膀。

吃饱喝足，海鸭们又摇摇摆摆地离开滩涂，开始“社交”时刻。

放眼望去，灰色调着装的“姐妹团”中，偶尔点缀着几位身着墨绿西装的“绅士鸭”，它们让周围的母鸭心里小鹿乱撞。

“其实对蛋鸭养殖来说，养公鸭是没有产出的，但公鸭分泌的雄性荷尔蒙能促使母鸭加快排卵、多产蛋。”许强倡导动物福利养殖，给每50只母鸭搭配1只公鸭，让每一枚蛋都蕴含着幸福的味道。

在这样一个吃得好、睡得香，还能谈恋爱的环境中，母鸭们化身运动健将，水上漂、空中飞、地面跑，不仅练就了一副好身板，还摇身一变成了“产蛋高手”。

凌晨3时，“鸭妈妈”准时进入“产房”。一年之中，她们能持续12个月高效生产，每月至少贡献25枚宝贝蛋。养殖户唐山明很高兴——他手下有5000多只产蛋“达鸭”，每天能捡4000多枚“金蛋”。

捡蛋要趁新鲜，唐山明和妻子每天早上6时就钻进“产房”，将鸭蛋擦干净装箱。几个小时后，鸭蛋就会坐上开往跑海兄弟公司的“班车”，开启从鲜蛋到咸蛋的蜕变。

## 魔力的金

在蛋黄金光闪耀的世界里，“流油”成了财富的代名词，引领村民们踏上“富足”之旅。

咸鸭蛋为何会流油？其实，这是一道化学题。盐分的渗透，让鸭蛋内的蛋白质凝固，脂肪得以释放并聚集。于是，当我们切开咸鸭蛋时，那令人惊艳的油光便跃然眼前。

“临近端午节和中秋节时，一天要腌制5万枚至10万枚鸭蛋，一年加工咸鸭蛋800多万枚，产值达1000万元。”许强说。说话间，无数个不起眼的鸭蛋，正在为他和他雇用的村民铺就致富之路。

在海鸭的“嘎嘎”叫声中，唐山明也过上了“呱呱”叫的生活。最多时，他家的鸭圈里有1万多只鸭，每年能赚约20万元。靠着养鸭、卖鸭蛋，他将3个孩子送进了大学，还为家里添置了一台小轿车。

在儋州，有不少像唐山明一样，利用家附近滩涂养跑海鸭的养殖户，主要分布在海头、排浦、白马井、新州、峨蔓、木棠、光村等乡镇。据统计，儋州跑海鸭存栏量约36万只，每天超30万枚蛋产出，一年约上亿枚。

2017年，儋州跑海鸭蛋被核准为国家地理标志证明商标。2023年，《地理标志产品儋州跑海鸭蛋》标准出炉。近年来，儋州大力发展跑海鸭养殖，积极打造儋州跑海鸭品牌，延长完善蛋鸭产销一体化产业链。

“我们公司带动了20个养殖户一起养殖蛋鸭，以成本价提供鸭苗和养殖技术，再统一回收鸭蛋加工，同时加工厂也为附近村民提供了很多就业岗位。”许强说，把跑海鸭蛋产业做大做强并非一个人、一家公司的事，“企业+村集体”的模式让产业发展更有底气。他希望和其他企业与村民一起，进一步扩大养殖规模，拓宽市场，把这一产业做大做强。

在儋州的滩涂上，36万只跑海鸭们欢快地奔跑，每天哗啦啦地“下”出30万枚希望之蛋。这些“金蛋”，是一条魔力纽带，串联起产业与市场；是一块牢固基石，铺就村民致富路。



儋州跑海鸭。