



跑海鸭在沐浴觅食后走上岸边，欢快地舞动着翅膀。 舒晓 摄

赶海觅食产好蛋—— 儋州“跑海鸭”跑出知名度

好鸭产好蛋 儋州“跑海鸭蛋”美名远扬

今年50岁的蓝田村村民董现明，原来是在风口浪尖上讨生活的渔民，十分辛苦。13年前，他将目光从大海转向陆地，接过外公的班，在海边的滩涂上养起了鸭子。如今，董现明养殖的鸭子多达3000多只，年收入8万多元，是附近小有名气的“鸭司令”，家里3个孩子上大学，靠的就是养鸭挣的钱。

每天新英湾落潮后，董现明的鸭子大军便浩浩荡荡涌向滩涂，欢快觅食。

涨潮之前，鸭群又返回距海边约300米远的基地，在池塘里游弋或在草丛中觅食飞虫和嫩草。除此之外，董现明只给鸭群喂食少量谷物和玉米。

因为食物天然无污染，运动量又大，在海边长大的这些鸭子体格健壮，生的蛋品质非常好。“跑海鸭蛋清粘稠不易散，蛋黄色彩鲜亮，没有腥味，口感极好，是制作儋州粽子最好的原料。”儋州逢秋瓜菜专业合作社理事长陈汉洲介绍说。

逢秋合作社是目前儋州最大的跑海鸭养殖合作社，这个原本只种黄秋葵、辣椒等瓜菜的合作社，因为从农户手中收购鸭蛋时发现了商机，看到了跑海鸭的巨大市场前景和经济效益，便将一批跑海鸭养殖户吸纳入社，合作养殖跑海鸭并注册了“逢秋跑海鸭蛋”商标。

有了“身份”的跑海鸭，名气越来越大，合作社社员也越来越多，养殖户数量从成立之初的5户增加到了22户，养

殖规模达到7万只，日产蛋5万枚。尽管产量大，但跑海鸭蛋的销路非常好，特别是端午节前夕，儋州进入粽子大规模生产期，跑海鸭蛋几乎“一蛋难求”。

据儋州市畜牧局副局长张学刚介绍，为了扩大知名度和影响力，以逢秋合作社为代表的跑海鸭养殖单位，近年来积极参加冬交会、农副产品展销等各类展会。在展会上，儋州跑海鸭蛋非常受欢迎，但受产量限制，参展商无法签订订单。

相关资料

儋州跑海鸭蛋的营养价值

跑海鸭生长在儋州沿海地区，平日在滩涂及咸淡水交汇处流入海口活动。每逢潮水退去，沿海滩涂上就会留下大量小鱼、小虾、小蟹、小螺等高蛋白海洋生物，它们都是“赶海”鸭群的美食。

由于常年吃海洋生物，且运动量大，跑海鸭体肥蛋多。跑海鸭所产的鸭蛋个头大、蛋壳厚实，蛋清粘稠不易散，没有腥味，蛋黄呈鲜亮的红色，味美鲜香。经过腌制的跑海鸭蛋，煮熟后蛋黄含油量极高。

跑海鸭蛋营养丰富。蛋中含有的卵磷脂能起到延缓衰老、软化、清理血管，增强记忆力的作用。此外，跑海鸭蛋还含有钙、磷、铁、锌、碘、镁、钾、硒等多种对人体有益的微量元素和10多种维生素。

跑海鸭蛋的食用方法非常简单，除了腌制成咸鸭蛋外，还可蒸、炒、煎、煮。特别是煮、煎后的味道和口感更佳，腥味小，蛋黄颜色与普通鸭蛋有较明显的差别。

(白竹 振安 张琳)



目前，儋州市逢秋瓜菜专业合作社的跑海鸭蛋行销岛内外。 舒晓 摄

精心树品牌 扶持企业带动农户标准化养殖

“跑海鸭蛋”的市场走俏，带动了一大批跑海鸭的养殖。在儋州沿海的海头、排浦、白马井、新州、木棠、光村、峨蔓等镇，跑海鸭养殖以散户为主，养殖总数约15万只左右，主要集中在新英湾地区。

张学刚介绍说，此前儋州的跑海鸭以农户散养为主，没有形成规模，管理和技术都比较落后，不利于品牌化、规模化。今年，儋州市政府将大力发展跑海鸭养殖，树立“跑海鸭蛋”品牌，着力扶持1-2家比较有实力的企业，按照规

范化、标准化的要求，带动农户发展跑海鸭养殖，在3年内使养殖规模达到20万只。

目前，儋州鸿润农牧科技有限公司已开始发展跑海鸭养殖，从基础设施建设到饲养、管理，都按照标准化的要求来操作。目前，该公司首批试养跑海鸭8200多只，日产蛋7000多枚。“我们计划逐步将养殖规模扩大到5万只，打造海南西部地区最大的跑海鸭养殖场。”该公司负责人符大文说。

据符大文介绍，儋州鸿润农牧科技

有限公司将发挥示范作用，带动儋州当地农户按照标准化养殖跑海鸭。公司在发展跑海鸭养殖的同时，还将建设育苗基地，育好鸭苗后分发给周边农户，走“公司+农户”的发展方式。此外，为了尽可能减少使用疫苗等药物，公司在基地周边种植了可防疫病的草药，供跑海鸭食用。

张学刚介绍，为了保证蛋和肉的品质，跑海鸭只能在河流入海口附近养殖，会对生态造成一定影响，在发展跑海鸭养殖过程中，儋州将严格按照环保法、海

南经济特区海岸带保护与开发管理规定进行生产，在保护好生态环境的前提下，适度控制养殖规模，将儋州跑海鸭蛋品牌做精、做强。

为了提高品牌识别度，儋州将统一跑海鸭蛋的包装、标识，并申请“儋州跑海鸭蛋”国家地理标志。此外，还将创新营销方式，实现线上线下销售，促进品牌建设。目前，逢秋合作社已与北京“一亩田”网络平台、儋州“121”移动分销平台等形成合作关系，借助这些电商平台将儋州跑海鸭蛋销往全国各地。

牵手儋州粽 跑海鸭蛋“钱”景广阔

据张学刚介绍，儋州粽子、儋州跑海鸭蛋均已列入儋州“九大农业知名品牌”打造计划，且二者之间相互影响。“跑海鸭蛋是制作儋州粽子的最好原料，为了满足儋州粽子的发展需求，跑海鸭蛋的供应量必须跟上。”

张学刚说，今年端午节前后，儋州粽子的销售量达800万个，明年儋州还将进

一步扩大粽子产量。根据儋州市关于儋州粽子发展的相关计划，明年儋州粽子的产量或将达到2000万个左右，仅粽子这一项，跑海鸭蛋的供应缺口就很大。因此，儋州跑海鸭蛋的市场前景将非常可观。

作为目前儋州最大的跑海鸭养殖合作社，逢秋合作社正在努力丰富产品类型，除了鲜蛋、生鸭外，合作社还将鲜蛋加

工成为咸蛋，提高产品附加值。经过红泥、海盐加水腌制20-25天的咸鸭蛋，风味极佳，是制作儋州粽子最好的原材料。

在儋州王五镇，当地居民有腌制咸鸭蛋的传统和技术，儋州跑海鸭蛋养殖渐成规模后，这里逐渐成为咸鸭蛋加工、集散地。王五镇居民周秋琴，从事咸鸭蛋加工已多年，目前已和逢秋合作社形

成合作关系，除供应鲜蛋外，日销售咸蛋3000-8000枚。

陈汉洲说，腌制咸鸭蛋只是粗加工，产品的附加值还不算高。下一步，合作社将继续研发以跑海鸭蛋为原材料的其他产品，进行深加工，如开发蛋糕、蛋卷等产品，努力提高跑海鸭蛋的附加值。(白竹 振安 张琳)

儋州市新州镇蓝田村，距碧波荡漾的新英湾仅300多米。每天，汹涌的潮水退却后会在海边的滩涂上留下大量小鱼、小虾、小蟹、小螺等海洋生物。大自然的馈赠，给在海边生长的鸭子带来了丰富的食物。这种赶海觅食的鸭子，当地人称为“跑海鸭”。

在当地政府的支持和引导下，跑海鸭如今已成为儋州一个蓬勃发展的产业，正迅速成长为儋州新的农业知名品牌。



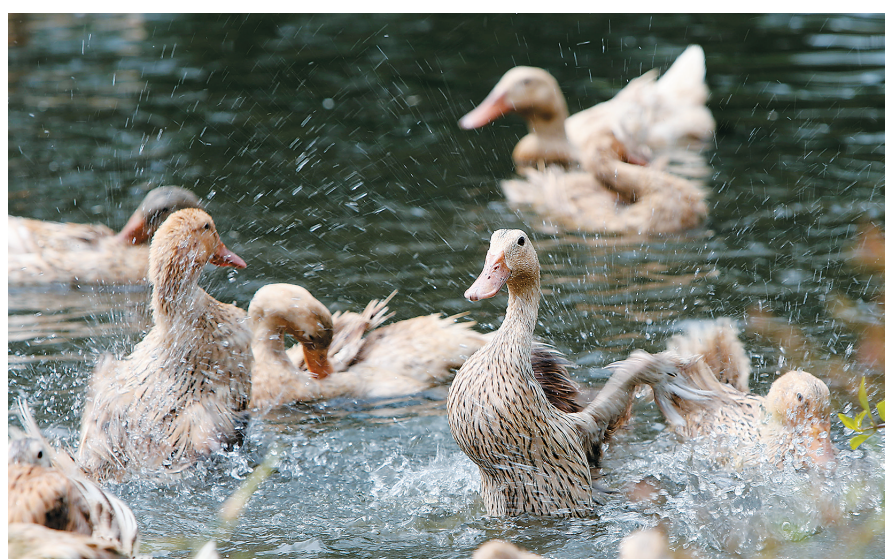
儋州市王五镇的阿婆正在用参盐的红泥腌制跑海鸭蛋。 舒晓 摄



儋州市逢秋瓜菜专业合作社出产的跑海鸭蛋。 舒晓 摄



儋州市新州镇蓝田村村民董现明在向成群跑海鸭投放稻谷。 舒晓 摄



一群跑海鸭欢快地在水中沐浴觅食。 舒晓 摄



了解或购买儋州农产品请扫二维码登录中国移动分销第一平台121店海南儋州馆