

# 海南鲜品·品鲜南海



## 儋州跑海鸭蛋

**出生地** 儋州光村、海头、排浦等沿海乡镇

**长相** 个头大、蛋壳厚实，蛋清黏稠，蛋黄呈鲜亮的红色

**口感** 蛋白光滑细腻，蛋黄绵密起沙

**常见吃法** 鲜鸭蛋蒸、炒、煎、煮各有风味；腌制后的咸鸭蛋可配粥食用，也可包入粽子、月饼增添风味

**营养** 卵磷脂含量比牛奶高50倍，还含有多种对人体有益的微量元素和10多种维生素

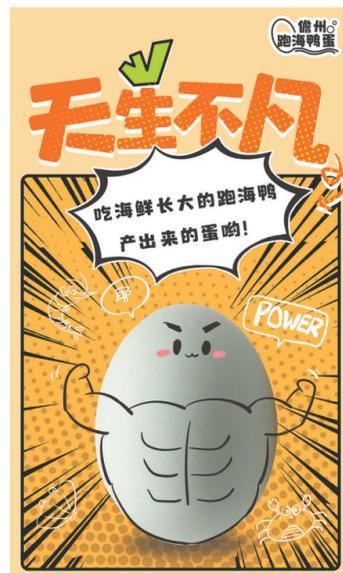
**规模** 每天超过30万枚蛋产出，年产量上亿枚

整理/吴心怡  
制图/孙发强

## 海南日报 融媒看点

### 海南日报新媒体推出创意海报 用手绘涂鸦的方式 打开儋州跑海鸭蛋

本报讯（海南日报全媒体记者周钰）有人说“蟹黄的滋味，海鸭蛋知道”，被腌制后的儋州跑海鸭蛋更是拥有蟹黄般美味内馅。海南日报新媒体特别策划推出一组手绘涂鸦海报，通过将圆滚滚的儋州跑海鸭蛋进行拟人化，搭配充满想象力的手绘涂鸦，让更多人了解儋州跑海鸭蛋的特别之处。



# 从鲜到咸，历经九九八十一关修炼—— 哇，这里的鸭蛋富得流油

## A 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）加工场内，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。

泡澡完，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，并用机器将其搅拌均匀，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。

“我们做粽子和月饼都必须用儋州本地的跑海鸭蛋，因为它美味鲜香、油润饱满。”儋州广和食品有限公司负责人田传明说。

确实，在儋州粽与月饼的世界里，跑海鸭蛋是不可或缺的灵魂舞伴。

声名远扬的儋州粽子中，鸭蛋咸香与猪肉油润、糯米绵密、粽叶清香共鸣，奏出美食的交响。2023年，儋州粽子产值达1.5亿元，远销北京、上海、广东等16个省市，鸭蛋的功劳不容小觑。

在月饼里，浓烈的鸭蛋咸与淡雅的莲蓉甜“偶遇”，碰撞出味蕾惊喜。

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；蛋黄油而不膩、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。

## B 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。



在儋州市光村镇的滩涂上，养殖户在赶跑海鸭。黎有科 摄

## C 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，每天有超过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。

（本报那大7月21日电）

本版手绘/陈海冰



扫码了解更多。