



今日高邮微信  
高邮日报手机报

在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100 QQ: 486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>



## 神奇高邮鸭蛋探秘

□ 葛国顺 秦爱萍

我的家乡高邮，紧挨京杭大运河，乡贤汪曾祺把京杭大运河高邮段比作“悬河”。有位本土诗人说是“运河的纽扣”，还真是很形象。

家乡河流湖泊纵横交错，境内神奇的高邮湖是全国第六大淡水湖。高邮湖湖底十分平坦，湖底高程大约为3.5至4.5米，高邮湖常年水位在5至5.5米，为江苏提供了大量的水资源、生物资源等自然资源，还具有调蓄洪水、调节气候、维持生物多样性等作用。高邮市场上的鸭蛋产自高邮湖芦苇荡湿地公园湖泊荡滩地区，这里放养的麻鸭个头大、皮毛紧、潜水深、觅食力强，多食天然鱼虾和水生植物，因此产蛋多、个头大，双黄蛋的概率也大。

### 运河天赐 高邮鸭蛋久负盛名

高邮自古以来为鱼米之乡，是苏北里下河地区的一颗璀璨的明珠。高邮鸭蛋得天独厚，闻名遐迩。高邮双黄蛋久负盛名，只有优良蛋鸭品种高邮麻鸭能够生出，早在清朝时就已享誉海内外。高邮蛋业历史源远流长。据档案考证：1896年就曾有李顺兴（独资）蛋行（地址在高邮林森路

207号），经理李步公（《三续高邮州志》卷一）。宣统元年（1909年），李顺兴蛋行曾将高邮双黄鸭蛋选送南洋劝业会参赛，获“国际名产”荣誉。1933年，高邮双黄鸭蛋又被选送全国物品展览会展览。（见《高邮县志》1990年12月第689页）

### 以蛋为媒 推进经济发展

1979年，高邮麻鸭种场试验统计：麻鸭产双黄蛋水平有所提高，达百分之六至百分之七，最高达百分之十之七，有的还产三黄蛋。1993年高邮市政府批文同意成立由高邮市禽蛋公司、高邮市种鸭场蛋品厂、高邮市纸盒厂组建的高邮市秦邮蛋品（集团）公司，进一步将蛋品做大做强，让市场迸发出更大的活力。2015年高邮市秦邮蛋品（集团）公司被江苏省商务厅命名为首批“江苏老字号”企业，在同行中仅此一家。

高邮鸭蛋来自于高邮麻鸭。高邮麻鸭生长于水草丰美的湖荡之中，喜爱运动，早食谷粒、中食鱼虾、晚食蛤蚧，营养自足，脂肪自富。母鸭卵巢机能旺盛，成熟的卵子不断排向输卵管，而输卵管来不及用蛋把蛋黄包裹起来，两个蛋黄逐渐接

近被包在一个蛋壳里，成为蛋中珍品，双黄蛋不能用于孵化。

高邮市委、市政府以蛋为媒，搭建经济发展平台，2005年成功举办了首届双黄鸭蛋节。作为高邮的经贸类节庆活动，鸭蛋节通过举办精彩的文艺演出和产品展示、推介、经贸洽谈等一系列活动，全面展示高邮鸭的资源、品牌，已经连续举办了18届。

高邮双黄鸭蛋煮熟切开，蛋白似碧玉，蛋黄如玛瑙，其色鲜艳，其味鲜美，是蛋中珍品，令人啧啧称奇。著名作家汪曾祺曾在散文《端午的鸭蛋》中说，“曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上”，足见其对高邮咸鸭蛋的喜爱和怀念。

### 科学腌制 创造特有美食

清代诗人袁枚在他的随笔《随园食单》里就提了一句：“腌蛋以盐阳为佳，颜色红而油多，高文端公最喜食之。”

汪曾祺说：“袁子才《腌蛋》这一条我看后却觉得很亲切，而且‘与有荣焉’。”平常食用，一般都是敲破“空头”用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。高邮咸蛋的壳是通红的。

咸鸭蛋怎么挑？汪曾祺也作了指点。他说：“一要挑淡青壳的。鸭蛋壳有白的和淡青的两种。二要挑形状好看的。别说鸭蛋都是一样的，细看却不同。有的样子蠢，有的秀气。”

“高邮湖咸鸭蛋经古法腌制而成，咸鸭蛋更加质细、油多。蛋白凝脂如玉，蛋黄橘红流丹，具有松、沙、油、鲜、细、嫩六大特点。鸭蛋亦腌盛桶，食甚红，与他方异。”（《高邮州志》食货志95页）

### 咸鸭蛋的腌制方法有好多种

一、盐水腌制法。这种腌制方法较为

简单，就是把买回来的鸭蛋放入清水中浸泡，盐水可以选择使用井水也可以使用河水或者是自来水，井水没有特殊的要求，只要将咸鸭蛋放进去就可以了；让鸭蛋浸泡在盐水中2至3个小时以后，这时泡过盐水的鸭蛋表面就会有一层白沫，等它吐出白沫就可以了；腌制好的鸭蛋可以放置一个月左右而不会变质。



二、木灰腌制法。这种做法也叫灰鸭蛋，做起来麻烦。其制作过程是，首先把黄泥跟草木灰加水加盐搅拌成泥浆，然后把鲜鸭蛋放泥浆里面滚一圈，再把这只沾满泥浆的鸭蛋在草木灰里沾一下，放进缸里用黄泥封口，不能透气，就这么放上3个月，好的咸鸭蛋蛋黄浸油、蛋白不咸。

三、黄泥腌制法。原料：新鲜鸭蛋数枚，小盆（坛子）1只，黄土、精盐、红茶、黄酒各适量。选取新鲜而且毫无破损的鸭蛋，用温开水洗净表面后控干待用；烧上些热水加盐，其比例基本上是1斤鸭蛋对应2两盐最好；黄土块捣碎，倒入盐水搅拌均匀成黄泥，然后把鸭蛋放在黄泥中，让每只鸭蛋都均匀地裹上一层黄泥；裹好黄泥的鸭蛋放在准备好的小盆或坛子里，然后用保鲜膜密封严实，放在干燥且阴凉通风的地方；腌制3周左右就可以取出鸭蛋了，晒干后装入保鲜袋里密封保存，放冰箱冷藏室里保存更好。





# 垃圾分类不乱扔

# 适量点餐不浪费

