

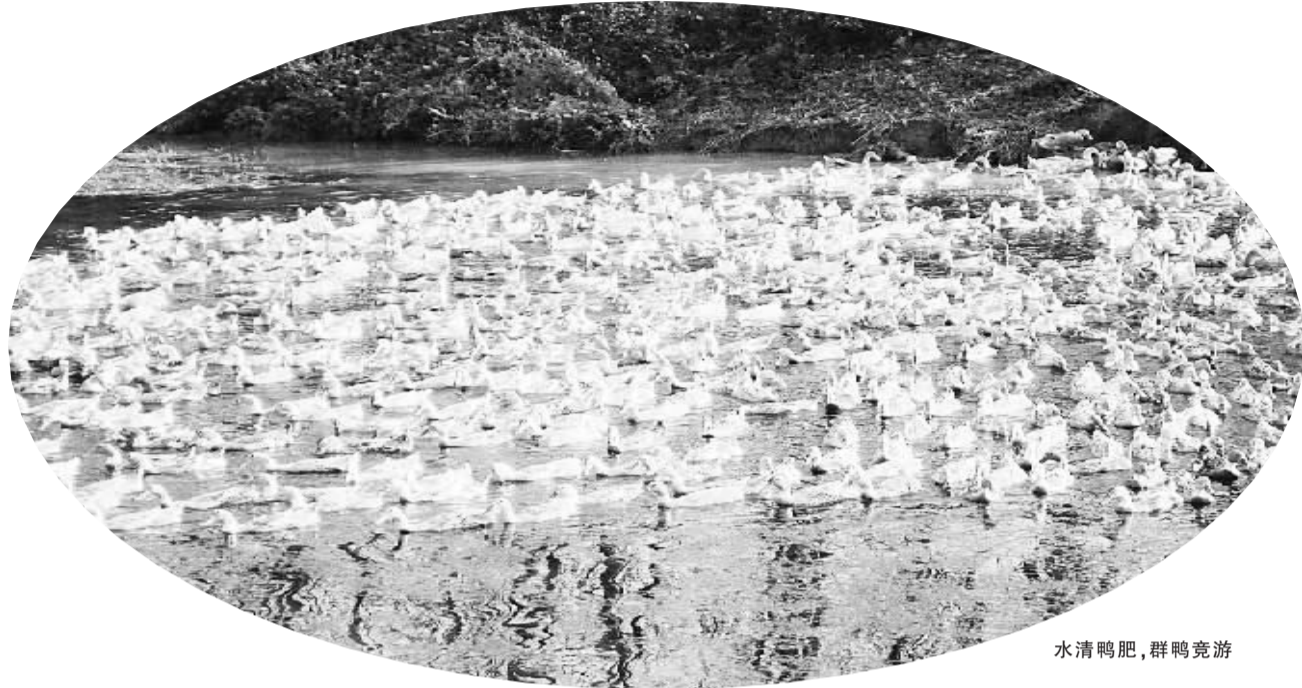
小鸭蛋“敲”开致富门

□晚报记者 马治卫 文/图

核心提示

商水县汾河素有“处女河”之美称。长期以来，汾河水清鱼美，水质甘甜，为当地农业生产提供了优质的水源。汾河两岸的村民，靠河吃河，围绕汾河谋机遇，做活了发展特色经济这篇“大文章”。其中，商水县的舒庄、巴村等乡镇，依托汾河资源搞蛋鸭养殖，使村民靠不起眼的小鸭蛋走上了致富路。

日前，记者沿商水汾河大堤行至舒庄乡、巴村镇地界时，汾河岸边的养鸭场令记者眼前一亮：尽管鸭场占地大小不等，规模不同，但放眼望去，两岸的草丛里、浅滩上成群的鸭子在戏水、追逐。人在河边走，鸭在水里游，这不禁让人想起“鸭戏跃金鲤，栽莲种瓜果，农人荷锄归，晚霞映汾河”的佳句，感觉面前呈现的分明就是一幅妙趣横生、恬淡自然的中国山水画。



水清鸭肥，群鸭竞游

鸭蛋“滚”向全国

日前，记者来到“爬河鸭蛋”的产地——舒庄乡爬河村。当问起村民这里养“扁嘴”（当地人通常称鸭子为“扁嘴”）喂不喂饲料时，村民随口说：“那多不上算，守着大河，‘扁嘴’往河里一赶，省事、省钱，而且下出来鸭蛋都是红心的，腌制出来的鸭蛋蛋黄流油、沙楞，自己吃着营养价值高，城里人也喜欢。”

虽然城里人青睐，但以前，“爬河鸭蛋”只是在当地出名，不成规模，村民并没有因为这一特产而致富。10年前，在爬河村农民苏根的



冲洗鸭蛋

引导下，“爬河鸭蛋”逐渐以其色艳

味美、油香可口，走进北京、广州、深圳、郑州等30多个城市。

为了把“爬河鸭蛋”打入全国市场，2000年，苏根投资10万元创办了“爬河鸭蛋”加工厂，购买了大型高压锅、真空机等设备，专门加工咸鸭蛋。为了让全村村民规模发展蛋鸭养殖，苏根还举办养鸭技术培训，免费为村民的鸭群防疫，并安排一些本村留守妇女进厂工作。

在此基础上，苏根让妻子负责加工生产，让儿子苏建辉专门送

货，自己则长年跑销路，并利用在北京、广州、深圳、武汉、郑州等地打工的商水籍农民工代销鸭蛋。由于“爬河鸭蛋”是纯绿色食品，近几年，不仅成了当地国家机关招待宾客和馈赠的礼品，还进入了北京、深圳、武汉、郑州等全国30多个大城市的饭店、宾馆和市民的餐桌，“爬河鸭蛋”正“滚”向全国。

目前，爬河村大小规模养鸭专业户已达100多户，成为当地有名的“养鸭专业村”。

小鸭蛋“大学问”

营养专家介绍，鸭蛋富有营养。首先，鸭蛋中蛋白质的含量和鸡蛋是一样的。其次，脂肪的含量鸭蛋不比鸡蛋少，反而超过了鸡蛋。至于鸭蛋中各种矿物质的总量更超过鸡蛋很多，特别是人体需要的铁和钙在鸭蛋中更是丰富。

中医认为，鸭蛋味甘，性凉，有大补虚劳、滋阴养血的功效。对水肿胀满、阴虚失眠等症有一定的治疗作用，外用可以治疗疮毒。

与普通鸭蛋相比，咸鸭蛋中部分蛋白质被分解为氨基酸，由于盐腌，使蛋内盐分增加，蛋内无机盐也随之略增。生蛋黄中的脂肪由于与蛋白质结合在一起，看不出含有油脂，腌制时间久了，蛋白质会变性，并与脂肪分离，脂肪聚集在一起就成了蛋黄油，蛋黄中带有红黄色卵黄素及胡萝卜素，溶于蛋黄油呈红黄色，增加咸蛋的感官性状，咸鸭蛋出油就成了腌好的标志。此外，咸鸭蛋中钙质、铁质等无机盐含量丰富，含钙量、含铁量比鸡蛋、鲜鸭蛋都高，因此是人们夏日补钙、铁的好食物。

据介绍，由于爬河出产的咸鸭蛋外壳干净，摇动有微颤感，剥开蛋壳后，咸味适中，油多味佳，用筷子一挑，便有黄油冒出，蛋黄分为一层一层的，而且越往里越红，“爬河鸭蛋”已成为我市有名的农产品之一。

如今，面对新的发展机遇，当地政府因地制宜地引导养鸭专业户实行“公司+基地+农户”的发展路子，一方面鼓励周边村民大量养殖蛋鸭，一方面鼓励当地企业有组织的回收鸭蛋，这样不但给村民提供了一个赚钱的平台，也给企业提供了良好的原料来源。

商水县有关负责人表示，以后，他们将有计划地建设生态园，将商水的生态农业和旅游业有效地结合起来，让本地特色农业“走出去”，把外地游客“引进来”，赏田园风光、观特色农业，在把商水县打造成具有较高知名度的生态旅游县的同时，真正地帮鸭农实现致富的梦想。

养殖场里话创业

与爬河村相邻的巴村镇，养鸭场也不少，规模较大的当数马宝华的蛋鸭养殖场了。马宝华家的养殖场共放养了3000只蛋鸭，年投入资金20万元，年生产鸭蛋69万枚，主要销往郑州、北京、石家庄等地，年纯利润可达15万元。

说起创业的艰辛，马宝华感慨万千。马宝华说，8年前，她嫁到巴村后，看到汾河内小鱼、小虾成群，便产生了养鸭的想法。她说服丈夫及家人后，便到湖北、浙江等

地考察蛋鸭养殖。考察归来，生性好强的她，把家里的几万元积蓄，一次投入买成了鸭苗干起了养鸭场。

干啥有啥学问，养鸭也不例外。马宝华说，鸭子有个特点就是笨。它逮虫远远赶不上鸡，如果迷路走进了玉米地里，很可能找不到“回家”的路，十有八九会饿死或累死在地里。再就是特别胆小，如果下大雨，一打雷，它们就就往一块挤，处理不当会压死很多。另外，



分装鸭蛋

鸭蛋的产量还跟天气有关，天阴、

鸭蛋成文化符号

汾河两岸出产的鸭蛋为啥受欢迎？除了具有野生放养的特点外，这里的鸭蛋还有不少是双黄的，迎合了人们“好事成双”的心理。据分析，双黄鸭蛋形成的主要原因是受河域内水草丰富，鱼虾和浮游生物多，光照充足，自由放养等综合因素的影响。

汾河的双黄鸭蛋出名，其实还有另外一个重要的因素：历史赋予这里的鸭蛋所具有的品牌价值，早已超过了鸭蛋本身。从某种程度上讲，这里的鸭蛋已成为一种特殊的文化符号，而这种文化符号自武则天时代就已经开始了。据《禽卵拾趣

录》第三卷记载：“女皇武则天喜膳双黄鸭蛋，每天夏秋必遣侍臣来汲（即商水）征募，应者抵其田赋，数岁皆然。”至明朝，明太祖皇后马氏，曾几次从都城金陵派遣烹调师来商水，以银帛交换双黄鸭蛋，医治疾病。

汾河沿岸的村民，正是看中了汾河鸭蛋的这种内涵，依托其特有的“鸭蛋文化”，凭着勤劳和智慧，乘着市场经济的东风，逐步把汾河鸭蛋打造成一个响亮的品牌。2010年8月12日，商水新汾河湾爬河鸭蛋生态园建设启动仪式和巴村汾河宝中宝鸭蛋生态园建设启动仪式先后

举行。

商水新汾河湾爬河鸭蛋生态园、巴村汾河宝中宝鸭蛋生态园是商水“二龙戏珠”式椭圆形生态文化旅游圈发展战略布局中的重要组成部分，也是“汾河之龙”旅游线路上的重要生态旅游景观。该县生态文化旅游办公室的统计资料显示，目前，商水新汾河湾爬河鸭蛋生态园现养鸭3000只，年可产鸭蛋840000枚，产值达84万元；巴村汾河宝中宝鸭蛋生态园拥有千只以上蛋鸭场3个，养鸭6000只，年产鸭蛋1320000枚，产值达132万元。



双黄鸭蛋