

# 好山东

齐鲁晚报

A06-07

2025年12月4日  
星期四

好  
人  
一  
好  
品  
一  
好  
客

主编:高俊峰 责编:于海霞 美编:陈明丽 组版:颜莉



扫码进入齐鲁壹点  
“好山东”专题

## 亦鸡亦蛋的舌尖奇迹

近日,记者在莘县莘亭街道的聊城市盛聚安食品有限公司的“活珠子”生产车间看到,工人们正在运输种蛋、塑封调味、高温蒸煮、阴凉打包、封箱贴单、物流发货等环节有序忙碌着。“现在‘活珠子’订单不断,供不应求,消费者很认可我们的产品。”莘县“活珠子”产业首批探路者之一、盛聚安食品有限公司负责人孙金川告诉记者。

“活珠子”并非新兴产物,其历史可追溯至清朝咸丰年间。当时,它已是南京地区广受欢迎的民间食补珍品,被用作治疗眩晕的食物单方。李时珍在《本草纲目》中记载:“鸡胚蛋有治头痛、偏头痛、头疯病及四肢疯瘡之功能。”

这颗小小的美食,实则是健康种蛋在恒温37.8℃、湿度60%的条件下,经过约13天精准孵化而成的鸡胚胎。其发育中的囊胚在光照下形如活动的珍珠,故得名“活珠子”。与人们熟知的“毛鸡蛋”(即孵化失败的死亡胚胎)截然不同,“活珠子”处于“亦鸡亦蛋”的独特状态,内部已呈现头、翅膀、脚的细微痕迹,但无毛或仅有难以察觉的细微绒毛,确保了口感的纯净。这种独特的形态造就了其“一蛋三吃”的绝妙体验,集蛋香、肉香、鲜香于一体的复合口感,层次丰富,令人回味无穷。

### 黄金13.5天,125℃锁鲜

作为全国闻名的“小肉食鸡之乡”和817肉鸡产业核心区,莘县自1988年就开始发展鸡苗孵化产业。莘亭街道单庙村深耕此道数十年,积累了深厚的种蛋孵化基础。如今,单庙村的孵化箱规模已从最初的4台发展到2000多台,为“活珠子”生产提供了稳定、优质且成本可控的原材料保障。走进莘亭街道单庄村村民孙红祥的孵化基地,35台孵化器整齐排列。孙红祥说:“每台孵化机器每年能孵化2.4万枚鸡蛋,一年一共能孵化2016万枚‘活珠子’。相比孵化鸡苗,孵化‘活珠子’更加节省时间和人力,需求、销路稳定,利润也更高。”

2018年,面对鸡苗市场波动,莘县一批富有远见的从业者前往“活珠子”起源地江苏考察学习。依托本地强大的种蛋资源和孵化优势,莘县的“活珠子”产业实现了“青出于蓝而胜于蓝”的跨越式发展。孙金川坦言:“咱们莘县几年就做起来了,重要原因在于江苏企业的原材料必须从我们这里采购,成本自然就高了。”

作为莘县最早一批从事活珠子生产的创业者,孙金川如今还担任莘县“活珠子”行业协会会长。据他介绍,制作“活珠子”的种蛋必须大小均匀、蛋壳坚固,多选用个头更大的红壳鸡蛋,沙壳、白皮蛋都会被严格剔除,以确保后续抽真空包装的完好性。

一颗合格“活珠子”的诞生,需要经多重重严苛工序。首先是在孵化13天左右进行人工终止孵化,这个“黄金窗口期”至关重要。孙金川根据多年经验透露:“实际上,13个24小时加上12个小时,也就是13.5天时间孵化出来的品质最佳。”过早终止会导致底座过硬影响口感,过晚则易长毛影响风味。

终止孵化后的种蛋需经过二次挑选,确保每一个都是活体胚胎。随后进行清洗、抽真空、注入秘制料汁,然后进入最关键环节——在125℃高温下进行长达45分钟的



# 一蛋三吃,有汤有肉

## 莘县“活珠子”用一枚胚胎蛋锁住“活”色生香

一颗看似普通的鸡蛋,在孵化箱中历经13天的精准发育,于最鲜活的时刻被科学中止,蜕变成风靡大江南北的网红美食——“活珠子”。在山东聊城莘县,每天有超过200万枚活珠子从这里发往全国各地,这款看似奇特的小吃,正以其独特风味与丰富营养,征服越来越多食客的味蕾。



“活珠子”生产车间,使用机械臂提升生产效率。



工作人员通过光源照射对种蛋逐个进行二次检验。

高压灭菌。这道工序不仅使蛋熟化,更彻底杀灭了所有细菌,确保产品食用安全。之后还需静置入味约十天,最终包装出厂。整个流程层层把关,使产品在常温下保质期可达6个月,卫生标准远超传统作坊式生产。

### 汤、肉、蛋味觉三重奏

品尝活珠子,是一场充满仪式感的味觉探险。轻轻拿起一颗,先从大头一端小心敲开。薄膜撕开的瞬间,一股浓郁的鲜香便扑鼻而来。先啜饮壳内浓缩了13天发育精华的鲜美汤汁,那是佐料熬制的鸡汤风味,鲜香醇厚却不油腻。汤汁饮尽,再品尝那团带有些许纹路的“蛋芯子”,这团肉质鲜嫩、蛋黄软糯的胚胎在舌尖化开,带来奇妙的复合口感,既有蛋黄的绵密香醇,也有雏禽细肉的鲜嫩。最后咀嚼那Q弹有嚼劲的蛋白底座,越嚼越香,为这场美味探险画上完美句号。

“一个蛋,三种口感,有汤有肉还有蛋,所以吃着不腻,让人上瘾。”孙金川说,他的很多客户尝过一次就会回购。其中一位菏泽客户,原本从不吃“活珠子”,在他的推荐下尝试后便爱上这份美味,如今也做起了“活珠子”的经销商。

为迎合现代多元口味,莘县的

“活珠子”还发展出原味、五香、香辣等多种风味。在电商直播间里,主播们现场演示各种花式吃法:开袋即食、热水烫食、油煎、辣炒甚至烧烤,让这颗胚胎蛋焕发出全新的风味。

如果说独特风味是“活珠子”征服味蕾的第一步,那么其远超普通鸡蛋的营养价值,则是它持续风靡的核心竞争力。相关资料显示,“活珠子”堪称营养浓缩的典范。一枚活珠子的营养价值足以媲美五枚水煮蛋,甚至能与同等重量的牦牛骨相提并论。它富含人体所需的8种必需氨基酸及婴幼儿必需的2种氨基酸。同时,它对促进骨骼生长、防止老年人骨质疏松也大有裨益。

更值得关注的是,“活珠子”遵循了“高蛋白、低脂肪、低胆固醇”的现代健康饮食理念。与普通鸡蛋相比,其有益脂肪含量下降了50%,胆固醇含量仅为普通鸡蛋的五分之一。这意味着消费者在享受美味的同时,无需过分担忧胆固醇摄入过量的问题,使其成为一种理想的绿色食补佳品。孙金川解释称,“活珠子”的胆固醇较低,是因为在胚胎发育过程中经过转化减少了,营养物质发生了有益的转化和富集。

### 网红小吃走进千家万户

孙金川介绍,自2020年第一家品牌企业成立至今,莘县已有16家“活珠子”生产企业。2024年,这些企业共销售“活珠子”超4亿枚,年销售额约8亿至9亿元,平均日销量超200万枚。产品销往全国各地,尤其深受东北市场青睐。如今,莘县的活珠子产量已占据全国市场的80%份额。

“活珠子”的畅销,离不开精准的营销策略和对新兴渠道的把握。其销售模式呈现出鲜明的线上线下融合特征,线上销售占比高达60%。在多个电商平台,通过网红带货、内容种草等方式,“活珠子”迅速破圈,触达了无数追求新奇、注重健康的年轻消费者。线上销售平均单价约1.5元/枚,线下约1.2元/枚,亲民的价格降低了尝试门槛。尽管每枚利润仅在5分至1毛钱,但凭借巨大的销量,“活珠子”形成了可观的规模效益。孙金川的公司从第一年销售几百万枚,迅速增长到如今日销十几万枚,年销售达数千万枚的规模。

随着口碑积累和市场深入,大众对“活珠子”的接受度越来越高。“吃过的人越来越想吃,没吃过的人现在愿意尝试的也越来越多。”孙金川对市场前景充满信心。他计划未来研发“活珠子”罐头,让这份美味更加便捷地走向世界。