



■策划 甘茂 傅辉
■记者 傅辉

万咏是宜昌人。但她的先生是通山人，这个通山媳妇在退休以前，一直是宜昌市地税局公务员。可这“通山媳妇”退休后因“乡愁”再创业，竟然把通山包坨做得如火如荼。

[家乡包坨，承载通山游子乡愁]

“我先生的老家在通山县闯王镇西岸村，69年前他的父亲就是我的公公参加抗美援朝战争，离开了家乡。转业后一直在水利单位工作，兴建葛洲坝时他们家迁到了宜昌。我嫁到他们家感觉和宜昌的家庭有些不同，区别在于他们仍然保留通山习俗，就是日常生活中的菜肴仍然带有通山的地方特色，让我感到新奇。比如说捶肉，薯粉豆腐疙瘩，尤其是包坨。我的公公离开家乡大半个世纪，乡音未改，他和很多通山人一样，无论身在何处，官居何位，纵然世上有万般玉馔珍馐，似乎唯有包坨才是他心中莼羹鲈脍。”万咏说。

“一直以来，跟着水利工程建设队伍，辗转全国各地，但是无论到哪里，咱们老陈家(夫家姓)都会想方设法的种一点红薯，做一点红薯粉，逢年过节，全家团聚，包包坨，吃包坨都是不可或缺的环节，而且每次都很有仪式感。”万咏告诉记者，吃饱坨前很多天就开始计划，在计划经济时代，要备齐所有的馅料还真不容易，所以得提前准备，有些是凭票购买，有些要站队购买。到了那一天，要起大早泡发香菇，竹笋，榨油干，然后洗切所有馅料，炒馅，烧开水和粉，全家人一起围坐，动手包制。每次吃包坨，全家人都必须到场，一个都不能少！

有人说，唯有食物可以缩短与家乡的距离，万咏这时可以体会到他们这样重视包坨，一方面是在回味家乡的生活，一方面是在抚慰自己的乡愁。也正是因为吃包坨，让没有生长在通山的儿子陈光明，记住了他的家乡在通山，他是刘家岭西岸村人。

“我的公公是在2011年去世的，他留下了一份遗书，其中用较多的篇幅是在讲家史，意在告诉我们，我们是从通山出来的。我先生是家里唯一的一个儿子，我公公对他多少还有些期望，所以在遗书最后，他怀着对故乡的深情，写下了这样一句话：‘如果有可能，希望能为家乡做点事’。所以包坨不仅仅是一道大菜，一种美味，它还承载了我们陈家几代人对故乡的深深情怀和对美好生活的记忆。”

满怀深情做包坨

——访九宫乡人特色食品有限公司总经理万咏



▲2018年10月，市委书记丁小强和市长王远鹤到九宫乡人公司考察指导工作



[攻坚克难，铸造“九宫乡人”品牌]

万咏告诉记者，她先生也有比较多的工作经历，干过公务员、当过老师，企业财务总监，做的时间最长的还是会计师事务所。“我们都还没有做过食品，没有办过厂，到通山来做包坨似乎是感觉突然，但细细地回想起来，其实我们走这一步，是因为生活早就为这事埋下了伏笔。”万咏说。

2015年万咏从行政单位退休，当年的10月份，她先生带她回老家。上九宫山，游隐水洞，看古民居，吃通山包坨。万咏说：“我被这里的优美自然环境和深厚文化底蕴所感染，我渐渐喜欢起这里，如果我们不为家乡做点事，不仅辜负了这一带山河，也枉费了祖先留下的宝贵财富。我们每到一处，就有包坨，每到一家，亲人们都为我们包包坨。我们被包坨包围了，当时我们就想包坨虽然古老，但是由于它采用红薯粉等绿色天然的食材制作，非常有利于人们的健康，在现代社会里更是显得弥足珍贵。”

这样一颗深山之宝，几千年来一直不能走出界水岭，十分令人惋惜。眼看着全国各地林林总总的特产小吃被充分地开发生产，成为市场上异军突起的新锐，惟通山包坨“养在深闺人未识”。2016年初，怀揣着让传统食品光大生香的梦想，先生将经营不错的会计师事务所托付给朋友，他们夫妻做了一个决定：回乡创业，一脚跨入了从未涉足的食品界。人生即可超百载，何不一狂再狂！

少年！并给自己树立的目标是“让通山包坨走出通山，带响通山”。

然而创业并非想象的那么简单，当所有设备全部到位，准备投产时，一道道难关像大山横亘在他们面前，其中最大的难关就是红薯粉失水快，速冻后出现破裂，就是这道难关难倒了不少立志做包坨的通山人。面对这样的难题，书本里没有相关知识，向专家求教，专家没有这方面的经验。他们经过反复试用，有时连续10多天生产的包坨都冻破了，有的虽然不破裂了，但是口感完全改变了，完全失去了红薯粉的感觉和味道。有时候我们真的有点灰心了，工人师傅们也一个个离开了我们，因为他们看不到希望。

功夫不负有心人。经过上百次的试验，依靠群策群力，万咏他们拨云见日，终于找到了一种既不加任何添加剂，又能保证包坨速冻以后外形完好的方式，攻克了这一道难关。这个速冻冷藏工艺技术还申报了国家发明专利。目前申报了七项专利。这一枚小小的包坨，不仅满载万咏他们的家乡情怀，还不失大国工匠之心啊。投入市场后受到广泛的好评，已经进入了通山、咸宁的各大超市和酒店。通山包坨入选2017年咸宁特色美食“八大碗”，获得2018年“咸宁十大名菜”称号。在2018年湖北省荆楚粮油精品展销会上和湖北省首届农民节上，九宫乡人的品牌包坨火爆江城，受到武汉市民的热捧。

[借势借力，打响“包坨之乡”品牌]

万咏动情地告诉记者，通山包坨能取得今天的一点成绩，除了全体员工的努力外，离不开市县各级政府职能部门的大力支持和帮助。比如，不懂化验，食药监部门的同志手把手为他们培训化验员，多次到厂指导工作。新厂扩建，市、县局专门派人来规划布局。市食品药品监督管理局局长王用新亲自组织召开“地方特色产品进超市对接会”，让包坨顺利入驻咸宁各大超市。还有通山县粮食局领导知道他们在做包坨，主动找上门来了解情况。两年以来，一直提供雪中送炭般的支持，万咏心生感激送一幅“借得粮政好风来，助我扬帆向沧海”锦旗，表达对县粮食局的感谢，也是对他们自己的激励。

目前4500平方米新厂房正式投产，日产能比之前翻十番，可以满足湖北省内的需求。目前增加了腊香糯米坨和手工小龙虾坨等新品，年底将增加牛肉馅的、香辣馅的，甚至是水果馅的包坨。扩大产能以后，我们需要更多的香菇、竹笋、萝卜、猪肉等原辅料，这也将促进或者带动相关产业的发展。

小包坨，大产业，包坨产业大有作为。万咏希望通山包坨成为楚菜(咸宁)丘陵乡土美食之都一颗耀眼的明珠，通山能成为包坨之乡。“一味传百年，满腹藏八珍”，通山包坨，健康中国，希望满载着他们深情的包坨能走出通山，走向神州大地。

[重新出发，开启回乡创新事业]

“回忆这两年多来，感慨万千。我们之前几十年从事的是行政和经济工作，从未接触过食品行业，可以说是无知无畏，使我们有勇气大胆尝试、探索。无形中我们发掘和发展了自身的潜力，有时真有点佩服自己呢！”万咏有点自豪地说。他们以神圣的态度对待祖宗留下的饮食文化遗产，不辜负通山人民对包坨的美好期待！他们以工匠的精神，对包坨工艺进行了一次又一次的创新，对包坨机器进行了大胆的革新改造，经过无数次的失败和反复的潜心研发，才有了今天日臻完美的包坨。浑圆光洁，粉皮匀薄，馅心丰盈，入口爽滑，颊齿留香，萦回不绝，深受广大食客的喜爱，可谓是满怀深情做包坨。

说实在话，他们退休了，凭他们的能力可以更轻松地挣一份钱，还可以游山

玩水，或含饴弄孙。可正如当时他说的：“广州不需要我，温州也不需要我，注册会计师这个行业也不需要我，那里人才济济，而我的家乡通山需要我，我要把毕生所学用在通山”，所以他们回来了，回到了通山，回到了家乡。不仅仅来践行他父亲的遗愿，同时也让他们的人生价值在回乡创业中得到了升华。

过惯了舒适生活的万咏，跟着他先生穿行在田间地头收萝卜，跟着他下车间和工人一起劳动，跟着他跑市场看别人的脸色。在这一段艰辛的创业岁月中，他们俩添了皱纹生了白发，真是衣带渐宽终不悔，为伊(包坨)消得人憔悴！一日三餐粗茶淡饭，每天工作忙忙碌碌，但是却感到无比充实和快乐！浑身充满正能量，试产一年多，他们负重前行，一步步发展起来。



▲台湾朋友夸包坨美味健康