



■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,纵然世上有万般玉饌珍馐,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,转辗全国各地,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一环,而且每次都很有仪式感。”万咏告诉记者,吃包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,有些要排队购买。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,几百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,一脚踏入了从未涉足的食品界。人生即可超百载,何不一狂再

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。

「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。可正如当时他先生说的:“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。

「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。



▲台湾朋友夸包坨美味健康