

编者按

过去一年，湖南在多重挑战中逆势而上，经济社会发展取得了新的成效。立足民营视角，湖南为地方营商环境现状“精准画像”，着力推动全省各类群团组织成员大规模创新创业，实现了全省“优化营商环境一盘棋、一张蓝图绘到底”的新格局。而这一亮眼成绩背后，得力于千千万万名湘商，也离不开创新创业的WOMEN（我们/女性）。

WOMEN如何在湘商新经济领域创业逐梦？我们特别策划“巾帼初心耀三湘·创业篇”专题报道，聚焦新时代不断崛起的女性力量，记录属于WOMEN的创业传奇！



扫一扫，看创新创业好故事视频

解决100多名村民就业，收购农户辣椒等2000多吨……

非遗美食焕新，她让游子尝到“妈妈的味道”

今日女报/凤网记者 欧阳婷 实习生 韩潇



人物名片

邓华

○湖南省垄上行食品有限公司创始人、董事长

○2021年汉寿县“三八红旗手”

“这个味道很是地道，还原了儿时家乡味，值得带给朋友一起分享这独特美味。”每到周二，邓华在长沙设置的产品体验中心就会被来自各地的客户和经销商挤满，他们都迫不及待地品尝来自常德汉寿的一道独特美食——灌芯辣椒。

邓华是湖南省垄上行食品有限公司创始人、董事长，同时也是灌芯辣椒传统技艺的第四代非遗传承人，在展位前，她一边邀请朋友试吃美食一边介绍：“这是我们公司的主打产品，灌芯辣椒。”这道美食是将辣椒里面灌入糯米，入坛发酵后出坛，蒸熟或煎熟即可食用。

近年来，邓华带领公司员工通过灌芯辣椒和蔬菜制品的深加工制作，带动了当地1518户脱贫户实现稳定脱贫并致富，解决了周边100多名村民的就业问题，人均月收入达到3000元以上；收购农户辣椒等2000多吨，年产值3000多万元。如今，湖南省垄上行食品有限公司已被评为省级非遗工坊。

“家乡养育了我，我的根在这里”。致富不忘家乡人，回乡创业多年，邓华用自己的实际行动诠释不改的初心和不变的情怀。

返乡创业，灵感源于一碗辣酱

常德妹子邓华原是一名因国企改革下岗的员工。为了生活，2000年，28岁的她开始在长沙从事建材销售。2005年，萌生创业想法的她成立了自己的家政服务公司，为更多人创造了就业岗位。但在外漂泊多年的她一直牵挂着汉寿老家，“走出来就是为了更好地回去”。

看到乡亲们滞销的南瓜腐烂在路边，邓华非常惋惜：“汉寿是一个蔬菜大县，农户们一年到头在田间辛勤耕耘，满心期待着蔬菜丰收后能卖个好价钱。然而，蔬菜的销售成了横亘在他们面前的一道巨大难题。”

这让邓华坚定了自己回乡发

展农业的想法，经过一段时间的考察，邓华发现，在汉寿县从事蔬菜等农产品的深加工，不仅原材料富余，而且当地尚未有大型的蔬菜深加工企业，大家普遍不具备品牌意识，对产品的品质也不注重，“这些都说明这个市场大有可为”。

但具体生产什么产品，邓华一时间没有头绪。直到一次回家，母亲端上桌的一道黄豆辣椒酱让她有了灵感。

“母亲说这是一位厨师朋友做的菜。”放下饭碗，邓华立即来到对方家询问了这道黄豆辣椒酱的配方，并买回原材料，一遍遍在家中烹饪，终于将最好吃的配比调试了出来。



邓华（右）向老人请教灌芯辣椒的传统做法。

之后，邓华在汉寿县租下了一块地，注册了湖南省垄上行食品有限公司，建起了厂房，买来了全自动流水生产线。2017年底，公司正式投产，“一天就可以生产3000多瓶”。

“凭着一道黄豆辣椒酱，我就建起了一个公司。”邓华说。

关爱妇儿，成为小朋友的“大朋友”

多年来的创业经历告诉邓华品牌的重要性，因此，她一早就创立了“一田行知”和“汉蔬一桌菜”两个特色品牌，其中，“一田行知”更是被邓华寄予厚望：“我们做食品的人要做到知行合一，止于至善，要做不添加食品添加剂和防腐剂的健康好食品，让食品从冰箱里拿出来就能够吃，是我们一直的目标。”

也正因为抱着这样的目的，邓华在公司稳定发展后，承担更多的社会责任。近年来，邓华带领公司通过对蔬菜的深加工，不仅延长了当地农产品的产业链，提高了农产品的价值，还凭借“公司+合作社+农户”的经营模式，带动了当地1518户脱贫户脱贫致富，解决了周边100多名村民的就业问题。

“在目前公司固定的员工和合作的农户中，我们都是以女性为主。”邓华说，其中有不少妇女是“陪读妈妈”，她特地规定了公司在下午5点下班，“妈妈一下班就可以去接刚放学的孩子”。

公司还专门设置了图书角，购买了绘本等书籍，员工可将无人照看的孩子带到公司，在这里看书、写作业。“孩子们读完书后是要给我反馈的。”邓华说，一有时间，她就会和孩子们交流，并辅导他们学习，“有个孩子成绩不仅进步到了班上的前几名，还当上了副班长”。

公司刚成立的前几年，邓华发现，每到六一儿童节，公司里不少员工就请假回家陪伴孩子过节。“那有些孩子的家长不能赶回家，小孩怎么过节呢？”带着这一问题，邓华走访了汉寿县罐头嘴镇，了解到附近有不少留守儿童。

于是，2020年6月1日，邓华带着公司里的年轻员工，筹备了一场六一儿童节活动，邀请了员工的孩子和附近的留守儿童，组织大家一起做游戏，邓华还给孩子们准备了丰富的儿童节礼物。

此后，每逢儿童节，公司都会放假一天。“上午举办活动，下午让员工陪伴孩子。”邓华说。

看着手机里孩子们的笑脸，邓华也充满了继续前进的动力。她告诉今日女报/凤网记者，她将继续挖掘汉寿传统味道，通过现代工艺技术，让更多的人能够品尝到，“我们现在已经选好了下一个要创新的产品”。

非遗美食，让顾客想起“妈妈的味道”



邓华用现代工艺技术创新改进灌芯辣椒。

在邓华的不懈努力下，黄豆辣椒酱深受经销商喜爱，但对方也提出了新的问题：“你们是否可以开发更多的新产品？”

于是，邓华不断挖掘汉寿县当地的传统食品，丰富公司的产品名单。到了2018年，又有5款新产品投入生产。如今，公司打造了4个系列17个单品，囊括了调料品、下饭菜、休闲零食和特产礼盒等。

在这些单品中，灌芯辣椒是当之无愧的“王牌产品”，也是邓华带领团队耗时一年研发改进的一款汉寿当地传统食物。

邓华介绍，灌芯辣椒传统技艺传承至今已有一百余年历史，第一代传承人朱金明于1909年研究了辣椒的多种加工方法，最终研制出一种把辣椒剖开，往里面填入糯米的做法，这就

是“灌芯辣椒”的雏形。

“在我小的时候，不少妈妈、外婆、奶奶都会制作给家人吃，是汉寿人熟悉的‘妈妈的味道’。”但灌芯辣椒制作过程繁琐复杂，渐渐地，这项传统技艺被大家遗忘；同时，按照传统做法制作出来的灌芯辣椒只能保存在坛子中，不便轻易携带，更是阻碍了灌芯辣椒的量产和售卖。

为了让灌芯辣椒这一熟悉的味道重回餐桌，邓华带领团队不断向会做灌芯辣椒的老人请教，了解制作细节；同时，他们反复试验，不断调整制作方式，确保灌芯辣椒保持完整形态、传统口感和坛香味的时候，还能够被常温保存，进行长时间、长距离的运输。

经过一年多时间的试验，最终，焕然一新的传统食品“灌芯辣椒”在2023年上市。“不少顾客吃了以后说，这就是他们小时候‘妈妈的味道’。”邓华说，自上市以来，灌芯辣椒每年为公司带来800万元的营收。

2023年，邓华被评为灌芯辣椒传统技艺第四代传承人，而她生产出的灌芯辣椒也在2023年被选入常德市非物质文化遗产名录。