

# 良心坚守 匠心传承

## ——记山东山口生物发展股份有限公司张磊、孙玉霞夫妇

□最泰安全媒体记者 刘英迪

“做食品就是做良心，我们会坚持不懈地传承传统工艺，让老百姓吃上放心、地道、正宗的酱油醋。”在山东山口生物发展股份有限公司张磊、孙玉霞夫妇的内心深处，既然选择了用传统工艺生产酱油醋这条充满艰辛和汗水的道路，就要始终坚守初心、践行匠心、极尽用心。

黝黑的脸庞、明亮的眼眸、淳朴的笑容……长年累月工作在生产一线，让张磊、孙玉霞夫妻二人身上有了一种独特的刚毅。身为一家知名企业的掌门人，张磊、孙玉霞夫妻二人无论是遭遇资金困难，还是面对疫情冲击，都保持泰然的心态，用坚持、勤奋、守信战胜了一个个艰难险阻，在推动传统工艺高质量传承发展的路上，满怀信心、扬帆远航。



张磊、孙玉霞夫妇仔细查验即将出库的产品。



技术人员正在检验产品。

### ◆心声：“只要有信念，就没有过不去的坎儿”

时光的表盘上，总有一些特殊的节点，记录着难忘的瞬间。

对于张磊、孙玉霞夫妇来说，2015年，是他们事业的转折点，更是新生活的起点。这一年，夫妻二人从前辈手中接过“接力棒”，成为“山口牌”新的传承者。

“从2003年进入公司，我干过所有的岗位，熟悉酱油醋的每一个生产流程。但当挑起公司经营这个重任时，心中还是有些忐忑。”回想起当时的心情，张磊如是说。对于爱人的顾虑和担忧，孙玉霞也有着同样的考量，“随着现代生产技术的快速发展，酱油醋市场的竞争越来越大，小微企业生存的空间很

有限。对于我们俩来说，既要传承传统生产工艺，同时还要维护好‘山口牌’这个老品牌，难度可想而知。”

尽管前路未知，但张磊、孙玉霞夫妻二人依旧下定决心，“既然干，咱就干好！”他们深信，无论生产技术如何发展，酱油醋的传统生产工艺永远有着强大的生命力，因为利用传统工艺生产的酱油醋，既符合老百姓的口味，更有利于老百姓的健康。“金杯银杯，不如老百姓的口碑。只要是赢得了老百姓的喜爱，就不愁没有市场。”怀揣这样的信念，张磊、孙玉霞夫妇开启了山东山口生物发展股份有限公司新的发展篇章。

勇毅者知难而进，坚韧者笃行如初。

刚接过公司不久，张磊、孙玉霞夫妇就遭遇了资金困难。那段时间，夫妻二人食不香、寝不眠。“无论多么困难，都不能停止生产。”孙玉霞告诉记者，在维持正常生产的同时，她四处奔波，寻求办法，全力以赴解决资金链危机。最终，夫妻二人依靠着顽强的毅力和不服输的性格，平稳度过了危机。“与遭受的困难相比，工人们的不离不弃更让我们终生难忘。尽管不能及时发工资，但他们都坚持上班，没有一个人离开。”回想起那段难忘的经历，孙玉霞潸然泪下。

2020年，受疫情影响，很多工人无法正常上班。为了及时完成订货单，保证市场供应，张磊、孙玉霞夫妇就吃住在公司，既当工人又当老板。每天一早，夫妻二人就按照生产进度进驻不同的生产车间，一忙就是六七个小时。为了保持发酵效果和质量，酱油、醋的种曲车间温度需常年维持在25摄氏度以上，几个小时下来，夫妻二人已是满头大汗。夫妻二人就是依靠这种不服输的精神，保证了生产的正常进行。

“自己选择的事业，再苦再难也要坚持下去。”每每回想起那段经历，孙玉霞总是鼓励自己，只要坚持信念，没有过不去的坎儿。

### ◆行动：“传承传统工艺，我们会一直走下去”

与现代生产工艺相比，采用传统生产工艺生产酱油和食醋，可谓耗时耗力。尤为关键的是，传统工艺的生产周期长、生产成本低，导致产品没有价格优势，因此市场竞争力偏弱。“说实话，这些年来，我们是靠产品质量才占有稳定的市场份额，靠口味赢得老百姓的青睐。”天天忙碌在生产一线，让张磊对“山口牌”酱油醋非常有信心。

张磊告诉记者，酱油的传统生产工艺主要包括“原料验收”“筛选、粉碎”“蒸料”“制曲”“发酵”“浸淋”“灭菌”等复杂工序，并且对温度要求苛刻。举例来说，在“制曲”这一

环，要保证室温在28℃至35℃之间，同时要做到及时翻曲、插曲；在“发酵”工艺这一环，前期要保证室温在45℃至50℃之间，中后期要保证室温在35℃至40℃之间。与酱油相比，食醋的传统固态发酵工艺主要分为“蒸、酵、熏、淋、陈”五大流程，需经过粉料、润水、发酵、浇淋等几十道工序，且耗时长，“从发酵到熏焙这个过程，就需要20多天。持续时间越长，口味就越好。”张磊表示，正是因为公司严格按照传统工艺，才确保了每个系列产品的质量。

张磊、孙玉霞始终坚持“质量是企业生命，质量高于一切”的发展战

略，严把原材料关、生产关、销售关。为最大限度保证原材料质量，公司在东平建立了专门的粮食原料生产基地，基地拥有优质农田1500余亩；同时，公司严格执行“不合格原料禁止入库流转”“不合格产品绝不放行”的政策，严格遵循国家标准，加强安全生产管理，形成了科学完善的质量安全管理体系。张磊、孙玉霞深知，要想在激烈的市场竞争中牢牢占据市场主动权，就必须加强技术创新。因此，在牢牢贯彻“稳字当头”“稳中求进”发展理念的同时，山东山口生物发展股份有限公司不断加大科研投入力度，强化与

高校、科研机构的合作，取得了丰硕成果。截至目前，公司拥有多项专利，有力确保了公司发展的可持续性。现如今，山东山口生物发展股份有限公司年均生产酱油5000吨、食醋3000吨。

“我们最高兴的事，就是听见老百姓说我们的产品好。为了让广大老百姓吃上放心的酱油和醋，我们会一直采用传统生产工艺，坚持不懈、永不懈怠。”张磊、孙玉霞夫妇表示，山东山口生物发展股份有限公司将坚守良心、秉承匠心，做大做强“山口”品牌，让正宗的“泰山味道”走进千家万户。

