庆祝党的十九大特刊

新时代 新征程

十九大时光

开办经营实体的家庭：

“肥仔秋”扎根实体传匠心

讲述人：钟松焕

我爸爸从小一直教我“做生意，要对得起良心”。我们“肥仔秋”家族一直秉持“做良心食品”的理念，用高超的品质、好的技艺、干净的环境去传承良心腊味。

多少年来，虽然遇到过各种挫折困难，但是我们的生意越做越大。之前有段时间，身边的朋友还在讨论，干实体有没有前途，不如去挣快钱。这次党的十九大报告明确提出，必须把发展经济的着力点放在实体经济上。一句话，点破了迷雾，也给我们这些实体经济坚守者吃上了定心丸。

钟松焕五姐弟合影　　摄于2017年

我叫钟松焕，今年55岁，从我爸爸肩上接过“肥仔秋”腊味品牌掌门人的担子快25年了。我儿子也准备接我的班，把家族“做良心食品”的事业传承下去。

前几天，我们一家人聚在电视机前看新闻，听到党的十九大报告提出，要把提高供给体系质量作为主攻方向。我自己一琢磨，乐了。我们“肥仔秋”多少年来坚持不变的经营理念，就是要用高超的品质、好的技艺制作良心腊味，实际上就是提高产品质量。党和政府给我们做实体企业增加了底气。

坚守品质，“靓嘢”口碑传

我爸爸钟沃秋15岁的时候从广州新塘来到麻涌，投靠杀猪卖肉的堂兄，并学得一手做腊肠的手艺。中华人民共和国成立后，爸爸凭手艺当上了麻涌食品站站长。因为常有卖不完的肉剩下来，爸爸就把这些肉做成腊肠出售。他做的腊肠味道好，乡亲们都喜欢。爸爸生得胖，人称“肥仔秋”，那时候家家户户谁不知道“肥仔秋”的腊肠！就这样一做几十年。

改革开放初期，爸爸凭着好手艺，带着全家人开起了“肥仔秋腊味档”。因为口碑好，我家生产的腊肠总是不够卖，一天能赚到10元。以前，爸爸在食品站一个月才拿40多元钱。人人都羡慕，可我知道这里面有多苦。从1980年起，我就跟爸爸在45平方米的狭小作坊里，白天学做腊肠、腊肉，半夜三点就摸黑起床去周围村镇收购猪肉。岭南多雨天，腊肠难风干，一天只睡两三个小时是常事。

但不管怎么苦，爸爸都告诫我们不能放松品质，他常讲“腊肠是要吃进肚子里的，千万不要为了几个钱出卖自己的良心。”爸爸有5个子女，只有我一个男丁，继承父业顺理成章。1993年，我接过“肥仔秋”以来，一直谨记爸爸的教导，紧把质量关，把“做良心食品”作为企业的宗旨。

我当家时跟父辈们的环境不同了。随着市场竞争变得激烈，渐渐有人往低档、低价竞争上走。我反其道而行：走高端路线，用好料，追求好品质。别人做10元一斤的，我要做25元一斤的！当时老爸和我老婆都反对，我却不撞南墙不回头。

就这样，我把味道、档次拉开了。虽然我的成本比别人贵了好几倍，但顾客认可我的品质、我的定价，“肥仔秋”成了“靓嘢”的代名词，大家都说我的腊肠“肥而不腻，鲜味满口留香”。

现在，我儿子当总经理，我也用坚守高品质来要求他。我们现在做腊肠用的全是“一号土猪”鲜肉，每斤比普通肉要贵上3元多，光是买肉，一天就要少赚1万多元。我跟儿子讲：你一定要顶住这一天1万元的诱惑，别人怎么低价竞争，我们不看、不管。做好品质，才能出好口碑。

钟松焕全家合影　　摄于2010年

传承匠心，创新焕生机

腊肠属于门槛低、做精难的行当，爸爸对工艺的要求精益求精。

说到做腊肠的核心技术，除了调味，就是烘焙技术了。烘焙是腊肠制作的灵魂，但这个是爸爸没法教我的。为什么？随着“肥仔秋”美名远扬，销量日新月异，我们厂经历了4次搬迁，从原来的45平方米扩大到120平方米、1000平方米、6000平方米，到今天达到71亩地。搬迁扩厂是好事，但几乎每一次都是生与死的考量——烘焙设备不同了，得研发、掌控一套全新的工艺技术呀！

记得2000年那次搬新厂房，我遇到了人生中第一个重大挫折。为了更环保，新厂房的烘炉从烧炭转为烧煤。这个技术我们完全把控不了，我花6000元高薪请来师傅，还是做不出好腊肠，做两三批腊肠就丢掉一批。那种彷徨、无助不知怎么形容。最终还是靠我自己不断试验、摸索，花了一年的时间才攻克了这个难题，再次把生意做大。

2010年搬新厂，我的头发一下子白了。我们请了中山市的师傅设计了新烘房，但烘出的腊肠不是烧焦就是不熟，老顾客都说“肥仔秋”的腊肠不好吃了。眼看几百万元的投资要打水漂，我只好撸起袖子自己上，对烘炉改造创新，最终把工艺和味道稳定下来。所以，现在提创新、提工匠精神，可以说是点到了企业的命脉。

现在“肥仔秋”有全套自己的核心技术，我作为企业管理者，对所有的流程工序都烂熟于心，对每一个员工都做过悉心指导，确保做出的腊味完全符合工艺。

在口味上我们也不拘一格地创新。现在“肥仔秋”的腊味有20多个品种，很多是在传统之上的推陈出新。比如，用猪肝包裹肥猪肉的传统食品——金银润，我年轻时见父亲做过，当时用的是腊肉，我尝试用鲜肉，改良后入口即化，顾客都说“食过返寻味”（“回味无穷”之意）。

一路高歌，良心为秘笈

这两年，“肥仔秋”的发展进入到前所未有的好时候。我们抓住东莞市政府在水乡片区打造生态旅游与工业旅游的契机，建设了8000多平方米的花园式厂房，换上了最先进的生产设备，筹划建起以工业观光为主的腊肠生产新干线，让消费者能买得放心、吃得安心、玩得开心。今年5月份，公司已顺利成为“东莞市工业旅游示范点”。

有了现代化的厂房、设备，提升品质和创新口味都更容易了。比如，当年在潮热的天气里等着腊肠晾干，连觉都不能睡，多么辛苦。现在我们引进了“人造北风房”，能模拟北风天的环境吹干腊肠，即使在炎热的夏天也能生产出最佳的腊肠。又如，先进的新烘房，能轻松调节烘焙的火候、湿度等，方便我们改进工艺、研发新品种。

成为“工业旅游示范点”，是因为我对肥仔秋“做良心食品”百分之百的自信。我们的腊味生产线设计了开放式的参观通道，不管是游客、采购商还是质检人员，随时都可以隔着透明的钢化玻璃，近距离了解每一个加工环节。

不管生意做得多大，安全、卫生都是食品企业最基本的“良心”。我希望把这个意识内化到每个员工的心里。多年来，我坚持每天早上5点到车间检查，专门看死角，用鼻子闻、用手摸，查看灌肠台的底部有没有清洗干净，是否留下安全隐患。久而久之，注重卫生成了员工们的一种习惯。

去年，新设备买回来后，我用了400斤猪肉试机，之后拿去喂鱼，绝不让这些肉流入市场。同样，我也从不用做腊肠的碎料重新收起来灌肠。我要用这种做法，让员工谨记安全、质量就是企业的生命，让一直支持“肥仔秋”的消费者对我们的安全卫生充满信心。

这些年，因为守住了良心、守住了诚信，“肥仔秋”赢得了很多忠实的消费者，也得到了来自各界的很多荣誉。我们连续多年被评为“广东省守合同重信用企业”，获得了“广东省著名商标”“2017金口碑品牌企业”等称号，还被中国保护消费者基金会打假保真商城选定为进驻商城的唯一腊味品牌。

坚守良心为秘笈，子承父业千秋事。这是朋友为我乔迁新址所写的诗，道出了“肥仔秋”一路高歌的精髓。十九大报告给了实体经济足够的重视。我想，做好实体经济，需要坚守良心、坚守诚信，更要坚定信心，踏实做事。这样，何愁生意不红火，何愁祖国不强大！　（本报记者　郑　杨整理）

我看十九大

钟松焕：未来5年，我希望带领“肥仔秋”践行绿色发展理念。我们新厂区占地71亩，我将在这张白纸上画出最新最美的图画，把这里打造成别具一格的岭南园林，让“肥仔秋”成为东莞工业旅游的标杆。

另外，让我特别振奋的是党的十九大报告提到要弘扬劳模精神和工匠精神。我儿子是“肥仔秋”品牌的第三代传承人。我要让他响应号召，弘扬家族劳模精神和工匠精神的传统，把“做良心食品”的宗旨发扬光大。

袁礼娟（钟松焕的妻子）：党的十九大报告中说，中华民族迎来了从站起来、富起来到强起来的伟大飞跃，我们“肥仔秋”一路走来的历史与之特别合拍！未来5年，我希望与家人共同努力，让家人和公司员工生活、工作和谐平安，公司的生意蒸蒸日上。

钟沛文（钟松焕的儿子）：党的十九大报告提出，必须把发展经济的着力点放在实体经济上。这让我们做实业的企业家信心倍增。我希望“肥仔秋”5年内能够巩固原有东莞市场，开拓整个珠三角区域市场。同时，我将大力开拓网络市场，争取将这一品牌打造成中国人记忆中的味道。

“肥仔秋”2016年开始投入使用的新工厂内，一尘不染。　本报记者　郑　杨摄