

李锦记蚝油 La salsa de ostras de Lee Kum Kee.



中餐调味名品 ——李锦记

LEE KUM KEE Y SUS CONDIMENTOS POPULARES

■ 李秋实 Li Qiushi

香 港维多利亚港的夜景璀璨迷人，“李锦记”三个大字的霓虹灯广告格外醒目耀眼。

李锦记是蜚声中外的中餐调味佳品品牌，主要有XO酱、蚝油、方便酱料包、辣椒酱、番茄沙司、酱油等200多种产品，畅销全球100多个国家和地区。欧睿数据显示“李锦记是2007年至2012年全球销售第一的蚝油品牌”，其调料产品在日本市场占有率也排名靠前。在欧洲、东南亚，甚至在世界地图上都很难找到的一些岛国，都有李锦记的产品在销售。2012年和2013年，李锦记酱料随“神九”、“神十”进入太空，成为航天员的佐餐酱料，向“有人的地方就有李锦记”的企业愿景迈进了一大步。

酱油这种亚洲特色的调味品最早起源于中国，2000多年前，中国人就开始酿造酱油。宋朝时，酱油在平民烹调饮食中开始流行。公元754年后，酱油生产技术跟随东渡到日本传播佛教的鉴真大师（公元688—763年）传至日本，而后相继传入朝鲜、越南、泰国、马来西亚、菲律宾等国家与地区。

1888年，一个偶然的的机会，李锦记创始人李锦裳在广东省珠海市南水开茶寮时，因一时疏忽熬干了要煮的蚝却意外得到了一锅香气四溢的蚝油，蚝油就此诞生。从此李锦裳开创了百年品牌“李锦记”，并开始了李氏家族制造调味酱料的不朽事业。

1902年，南水大火将整个茶寮烧成废墟，李锦裳带着家人迁往澳门，开办李锦记蚝油庄。1932年李锦记从澳门迁到香港，开始了李锦记百年辉煌走向全球的第一步。1972年，第三代传人李文达出任公司主席，正式掌舵李锦记，李文达判定蚝油等酱料在全球具有很大开发潜力，开始重点开发海外市场。他的4个儿子相继从国外留学毕业后加入“李锦记”公司。上个世纪80年代，李锦记进入黄金发展时期，在开业百年之际推出全新企业商标，并迁入香港大埔新总部及厂房。目前李锦记在香港大埔、广东新会、广州黄埔、美国洛杉矶和马来西亚吉隆坡建有现代化生产基地。

李锦记酱油在李锦记酱料总产量中占有很大比例。一瓶酱油从挑选黄豆到摆上餐桌，大约要几个月时间。为保证食品安全，李锦记恪守“100-1=0”的品质管控理念，实行“从田间到餐桌”的全程管控。从种植采购、原料运输、原料清洗、原料加工，全程不经人手。生产过程、成品分装、成品运输、上架销售等环节全面安全管理。

如今，遍布全世界的中餐馆，多把李锦记产品作为必备的调味酱料，许多美味菜肴，如清蒸龙虾、清蒸鲈鱼等用的都是李锦记蒸鱼豉油。百余年来，李锦记不断提高产品素质并创造出越来越多的调味佳品，让生活的味道愈发精彩。■

Entre las miles y miles de luces que iluminan y adornan la noche maravillosa del Puerto Victoria de Hong Kong, resplandece especialmente el cartel luminoso de lámparas de neón en el que se pueden ver tres caracteres bien grandes que dicen así: Lee Kum Kee (李锦记, en chino *Lǐ Jīngjì*).

Esta compañía hongkonesa se ha convertido en una empresa de referencia en el sector de los productos alimenticios y de los condimentos chinos, cuya amplia gama de más de doscientas variedades integra entre otras la salsa XO, la salsa de ostras, bolsas de salsa exprés, salsas con chili, ketchup o salsa de soja. Sus ventas se extienden a más de cien países y regiones de todo el mundo. Un informe elaborado por la agencia de mercado Euromonitor International pone de manifiesto que la marca Lee Kum Kee ocupó el primer puesto en el mercado global de salsas de ostras entre 2007 y 2012. Además de que los condimentos y salsas de esta prestigiosa empresa dominan el mercado japonés, sus productos también se pueden encontrar en Europa, en el Sudeste Asiático e, incluso, en algunos países insulares difícilmente localizables en un mapa. En 2012 y 2013, las salsas de Lee Kum Kee subieron al espacio en las naves espaciales chinas *Shenzhou IX* y *Shenzhou X* para acompañar la comida de los astronautas. De esta manera, la empresa consiguió dar un paso de gigante a la hora de llevar a cabo su es-



李锦记产品全家福 Todos los productos de Lee Kum Kee



蒸鱼豉油 Salsa de soja para marisco.



李锦记酱料随“神九”、“神十”进入太空 Las salsas de Lee Kum Kee subieron al espacio en las naves espaciales chinas Shenzhou IX y Shenzhou X



李锦记新会工厂一角 Un Rincón de la fábrica de Lee Kum Kee en Xinhui

logan que dice “allí donde hay gente, se encuentran los productos de Lee Kum Kee”.

En efecto la salsa de soja, un condimento que define a Asia por sí misma, se originó en China hace más de 2.000 años. De hecho, durante la dinastía Song (宋, 960-1279) la salsa de soja ya

se usaba de forma generalizada para condimentar platos. Alrededor del año 754, el monje Jian Zhen (鉴真, 688-763) introdujo la salsa de soja en Japón, así como las técnicas para elaborarla. De ahí dio el salto a otros países como Corea, Vietnam, Tailandia, Malasia o Filipinas.

En 1888, mientras Lee Kum Sheung, fundador de esta empresa hongkonesa, cocinaba en su casa de té de Nanshui, cerca de Zhuhai (provincia de Guangzhou), descubrió por casualidad una salsa espesa y con un intenso sabor después de pasar mucho tiempo guisando ostras. Al poco, fundó una empresa con el nombre de Lee Kum Kee, consolidando así la idea de establecer una industria familiar de salsas y condimentos.

Un incendio fortuito en 1902 que tuvo lugar en Nanshui destruyó completamente su negocio de té y Lee se vio obligado a trasladarse a Macao con su familia, donde continuó con el negocio de elaboración de salsa de ostras. En 1932, la fábrica de Lee Kum Kee se trasladó a Hong Kong para emprender su estrategia de internacionalización. En 1972, año en que Lee Wen Da, la tercera generación de la familia, asumió oficialmente la presidencia de la compañía, se tomó la decisión de centrarse

en explotar y desarrollar los mercados exteriores teniendo en cuenta el gran volumen de negocios que les podrían generar. Al mismo tiempo, sus cuatro hijos también se incorporaron a la empresa después de haber estudiado en el extranjero. De hecho, Lee Kum Kee entró en su época más plena de desarrollo a partir de los años 80 del siglo pasado, al cumplir el centenario de su fundación. Como parte de la ceremonia de dicho aniversario dio a conocer el nuevo logotipo y la empresa se trasladó a su nueva sede central situada en Tai Po, Hong Kong. En la actualidad, Lee Kum Kee cuenta con diversas factorías de producción muy punteras distribuidas por Tai Po (Hong Kong), Xinhui (Guangdong), Huangpu (Guangzhou), Los Ángeles (EE. UU.) y Kuala Lumpur (Malasia).

Sin duda alguna, la salsa de soja es el producto estrella de la empresa. Para la elaboración de una botella de esta salsa de soja son necesarios varios meses desde el momento de seleccionar la mejor soja y su elaboración hasta que llega a la mesa del consumidor. A fin de garantizar la seguridad, Lee Kum Kee cumple al pie de la letra su compromiso de calidad, acordándose siempre del lema “100-1 = 0” (cualquier pequeño defecto destruye la totalidad del producto). Por tanto, se aplica un control exhaustivo y estricto, desde el cultivo hasta los diversos procesos sin intervención humana alguna, como el transporte de la materia prima, su limpieza y elaboración posterior. Además, se especifican protocolos de seguridad para administrar la producción, la redistribución, el transporte y las ventas.

Hoy en día los restaurantes chinos repartidos en todo el mundo eligen las salsas de Lee Kum Kee como condimentos básicos y necesarios. De hecho, muchos platos como la langosta o la lubina al vapor se alían con su salsa de soja elaborada con pescado. Durante sus más de cien años de historia, Lee Kum Kee nunca ha dejado de mejorar la calidad de sus productos, ofreciendo cada vez más variedades de salsas y haciendo de esta manera que surjan sabores más delicados, elegantes y complejos. ■