



“侨”见乡味

美食系列报道

“侨”见乡味美食系列报道之九

在厦门的饮食文化中，一味酱油，承载的远不止是咸鲜。它是一段跨越百年的商业传奇，是一部华侨闯荡四海的奋斗史诗，更是一种在时代洪流中坚守与创新的精神象征。

从1907年鼓浪屿上华侨创办的“淘化公司”，到如今国企旗下的“夏商淘化大同”，这个字号记录了一个中国近代民族工业品牌的萌芽、海外拓展、焕发新生的完整历程。传承的，是华侨企业家敢闯敢拼的开拓精神，与合作共赢的商业智慧。它的故事，是关于古法酿造的匠心传承，更是关于华侨先辈的家国情怀。

华侨创业：“日晒夜露”与商道智慧

二十世纪初，厦门是中国首批通商口岸。1907年，一批心怀实业救国理想的归国侨商——陈天恩、黄廷元、廖悦发等人，联合出资收购了英国人在鼓浪屿的酱油厂，创立了“淘化有限公司”。这是侨资对民族工业的一次重要赋能。

创业之初，淘化便确立了品质立身的根本。他们坚持采用传统的“日晒夜露”瓮缸发酵工艺酿造酱油，这种耗时漫长的古法，虽效率不高，却奠定了产品风味的基石。很快，其“宝塔牌”酱油便以醇厚鲜香脱颖而出，先后在1911年柏林国际博览会和1915年巴拿马国际食品博览会上斩获优秀奖与金奖，让“厦门酱油”名扬海外。

1913年，淘化引进美国罐头生产线，生产荔枝、龙眼等闽南特色水果罐头及酱菜，远销南洋及欧美，成为中国早期食品工业出口的代表。

市场的成功也引来了同业的关注与竞争。1913年，另一批华侨商人殷雪圃、郑柏年等，包括陈嘉庚先生，在对岸虎头山下创办了“大同食品有限公司”。两家公司同处一城，业务相近，一度形成竞争态势。然而，闽商精神中不仅有“爱拼敢赢”的闯劲，更有“合则两利”的智慧。面对日益复杂的市场环境，1927年，两家公司毅然选择合并，组建“厦门淘化大同股份有限公司”，由黄廷元任董事长，郑炳纶任总经理，整合了双方的技术、渠道与资本，使公司实力倍增。这个历程，深刻诠释了华侨企业家着眼长远发展的商业格局与团结精神。

百年淘化大同的味觉传承与时代新章

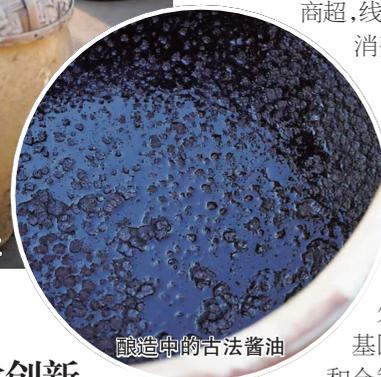
烽火担当：商魂深处的家国情怀

企业的品格，在承平时期见于产品，在危难之际则见于担当。1938年厦门沦陷，烽火连天。当战火迫使大量难民涌入鼓浪屿时，黄廷元做出了一个超越商业的决定：将工厂用于生产的30口大锅，全部改为给难民煮粥。自此，淘化大同的厂区飘出的不再是酱香，而是维系生命的米粥香气。在最艰难时，每日供应的餐食高达9万份。那稀薄的粥水中滴入的几滴酱油，成了无数难民在绝望中“活下去的念想”。当公司账目逐渐见底，黄廷元不惜变卖祖产，也要维持这条“救命粥线”。

这不是孤例。与淘化大同一律，厦门老字号“陈有香”的创始人陈高功，几乎将全部产品用于支援抗日和赈济难民，其作坊更成为传递情报、掩护伤员的地下交通站。这些企业的掌舵人，自身多是南洋归侨，他们的根系与情感始终深植于祖国。在民族存亡的关头，他们生动诠释了“商之大者，为国为民”的崇高境界。



古法翁仔精酱油缸



酿造中的古法酱油

老号新篇：古法守正与时代创新

淘化大同在厦门的根脉，也经历了重组与新生。1956年，厦门“淘化大同”与多家私营酱油厂合并，组建成为地方国营厦门酱油厂。尽管名称更迭，但古法酿造的技艺火种未曾熄灭。

1994年，经厦门工商管理局批准，恢复“淘化大同”番号，成立厦门淘化大同实业公司；2014年更名为厦门夏商淘化大同食品有限公司。这标志着淘化大同进入了国企时代，在国有资本的支撑与现代化企业制度的框架下，开启了传承与创新的新篇章。

首先是匠心守护，让古法“活”在当下。成为“中华老字号”和“福建省非物质文化



旧时“打酱油”用的竹勺

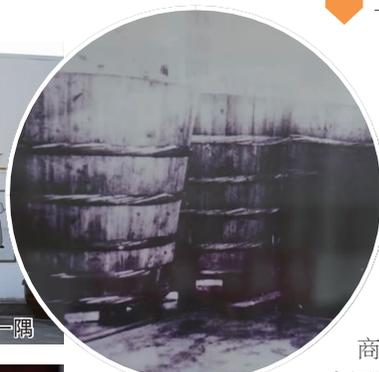
遗产”的厦门酱油古法酿造技艺，是企业的立身之本。旗舰产品“海堤天酿翁仔清酱油”，依然严格遵循“日晒夜露”的古训，选用优质非转基因黄豆，在陶瓮中经历长达500天的自然发酵，再经半年抽油，整个周期近乎两年。更珍贵的是，酿造所用的米曲霉菌株，已传承了超过一个世纪。为保护这一“活化石”，夏商淘化大同与集美大学生物工程学院合作，利用现代生物技术对古菌株进行活化、筛选和复壮，用科技为传统护航，确保百年风味的纯正与稳定。

其次是创新求变，让老字号“潮”起来。在产品上，他们推动“方便化”，如方便酱菜；“健康化”，推出低卡油醋汁；在渠道上，线下深耕商超，线上开设“海堤”旗舰店，贴近年轻消费群体。通过一系列举措，淘化大同成功打破了老字号的刻板印象。

一味酱油，百年沉浮。淘化大同的故事，是一部微缩的中国近现代工商业史，更是一曲华侨精神与民族产业命运交织的壮歌。其灵魂深处流淌的，是鲜明的华侨文化基因。华侨先辈留下的敢闯精神、和合智慧与家国情怀，依然是今天中国企业最宝贵的文化基因。无论是抗战时期的赈灾义举，还是老字号开新篇，这份情怀，如今已内化为城市文化记忆的一部分。（整理、摄影：林硕 综合参考资料来源：厦门商会历史陈列馆、海峡导报等）



淘化大同厂房一隅



鼓浪屿淘化公司时期的器具



海堤超级酱油，老厦门做厦门酱油水的调味料



上世纪50年代的人工晒油工序



如今的淘化大同厂房



古法酿造的厦门陈醋与酱油