

Tên: Võ Minh Anh

Lớp: 11.5

BÀI VIẾT CỘNG TÁC CHO WEBSITE TRƯỜNG THPT ĐHSP

Câu chuyện về mì ăn liền

Nguồn: <http://kenh14.vn/kham-pha/my-an-lien-sieu-phat-minh-cho-cuoc-song-hien-dai-201084115512649.chn>

Mỳ ăn liền (**instant noodle**) được người Nhật coi là biểu tượng về nền văn hóa của đất nước mặt trời mọc. Trong một cuộc thăm dò, người dân Nhật Bản còn xếp phát minh này lên ngôi số một, trên cả các phát minh lừng danh như **karaoke**, máy nghe nhạc **Walkman**, máy trò chơi điện tử **Nintendo** cũng của người Nhật.

Người sáng chế ra món ăn vô cùng tiện lợi này là ông **Momofuku Ando** còn được gọi là "**Vua mỳ ăn liền**" hoặc "**Cha đẻ của mỳ ăn liền**" (**Noodles papa**). Ông đã từng có tên trong danh sách những nhân vật có tầm ảnh hưởng ở châu Á do Tạp chí **Time Asia** bình chọn.

Momofuku Ando là người **Nhật** gốc **Trung Quốc**, sinh năm 1910 tại **Đài Loan**, khi đó là thuộc địa của Nhật.

Mồ côi cha mẹ từ khi còn nhỏ, **Ando** sống với ông bà, lớn lên cậu bé bắt đầu làm việc trong cửa hiệu bán vải lụa của ông nội tại thành phố **Đài Nam**, miền Nam đảo **Đài Loan**.

Năm 22 tuổi, **Ando** sử dụng tài sản thừa kế từ cha mẹ làm vốn mở một công ty kinh doanh sợi dệt. Hồi ấy, do ít người buôn hàng dệt kim nên công ty của ông có điều kiện ăn nên làm ra. Nhờ thế, một năm sau, **Ando** đã đủ vốn sang Nhật Bản mở công ty ở **Osaka**, thành phố lớn thứ hai nước này, chuyên kinh doanh hàng dệt kim và thiết bị máy móc. Đồng thời ông cũng theo học khoa kinh tế của trường đại học **Ritsumeikan** ở đây.

Cuối thời gian chiến tranh Thái Bình Dương, các đợt ném bom rải thảm của quân đội Đồng Minh đã san bằng thành gạch vụn hầu như tất cả các đô thị và cơ sở công nghiệp ở Nhật, trong đó có nhà máy và cửa hiệu của **Ando**.

Nền kinh tế cả nước bị tàn phá thảm hại chưa từng thấy, hàng chục triệu người không có việc làm; lương thực và năng lượng như điện, than, dầu đều vô cùng khan hiếm. Không chịu bó tay chờ sự cứu tế của người Mỹ, **Momofuku Ando** chuyển sang kinh doanh hàng bách hóa và thực phẩm.

Năm 1948, ông thành lập công ty thực phẩm **Nissin**. Hồi ấy, **Nhật Bản** thiếu thốn lương thực, hầu hết ăn bột mì do **Mỹ** viện trợ, mặc dù thực phẩm quen thuộc là gạo. Chính quyền Nhật đề chủ trương dùng bột mì làm thành bánh mì và phát động phong trào khuyến khích toàn dân làm và ăn bánh mì theo kiểu người Âu Mỹ cho

nhANH và tiện, đỡ phải đun nấu tốn thời gian và nhiên liệu, là thứ hồi đó rất khan hiếm. **Ando** không tán thành cách làm ấy, ông cho rằng nên khuyến khích dùng bột mì làm thành một dạng mì sợi ăn liền, vì dân Nhật hàng ngàn năm nay đã quen ăn gạo và mì sợi rồi.

Những khi thấy người ta xếp hàng dài ngoài phố trong băng tuyết để chờ mua một tô mì nóng, **Ando** cứ băn khoăn với ý nghĩ nếu có thể làm ra một loại mì sợi chẳng cần đun nấu lâu, chỉ cần đổ nước sôi vào là ăn được ngay thì tiện biết bao.

Khó nhất là làm thế nào để sợi mì có thể nhanh chóng hút được nước sôi và chín ngay. Một lần để ý thấy bà vợ dùng dầu xào nấu thức ăn, ông nảy ra ý nghĩ mình cũng dùng dầu chiên cho sợi mì nở ra thì nó sẽ nhanh chóng hút nước. Nhưng **Ando** cũng phải thí nghiệm hàng trăm lần mới thành công. Để sợi mì có vị ngon, ông ngâm nó vào loại soup nấu từ xương bò hoặc xương gà, rồi sấy khô.

Cuối cùng vào ngày 25/8/1958, **Ando** sản xuất thành công lô mì ăn liền vị thịt gà đầu tiên mang nhãn hiệu **Ramen**, thường gọi là **Chikin Ramen** (Chikin nói lái theo "chicken").

Loại thực phẩm này không cần đun nấu, chỉ cần cho vào bát, rót nước sôi vào đây kín, để một lúc là ăn được ngay, rất tiện cho người Nhật thời buổi khó khăn bấy giờ; vì thế bán rất chạy.

Hơn nữa vào hồi ấy, nước Nhật đang nhanh chóng công nghiệp hóa, ai nấy đều thiếu thời gian, do đó thực phẩm ăn

liền ngày càng được tiêu thụ nhiều.

Để sản xuất với quy mô lớn, tháng 12 năm ấy, **Ando** mở rộng công ty Thực phẩm **Nissin Food Products Co.** Thật may cho ông, khi đang thiếu vốn thì năm sau, hãng **Mitsubishi**, một tập đoàn công nghiệp khổng lồ ở Nhật nhảy vào hỗ trợ quảng bá món ăn nhanh này, giúp cho mì **Ramen** mau chóng tăng sản lượng nhiều lần trong một nước Nhật đang nhanh chóng công nghiệp hóa.

Để giữ uy tín sản phẩm của mình, **Ando** làm đơn xin đăng ký thương hiệu và bằng sáng chế. Năm 1962, công ty ông được chính thức đăng ký nhãn hiệu sản phẩm và được cấp bằng sáng chế mì ăn liền. Sau đó **Ando** gửi công văn cảnh cáo các công ty làm nhái sản phẩm của ông.

Nhưng đến năm 1964, **Ando** lại có một cử chỉ hào hiệp là chấm dứt độc quyền sản xuất mì ăn liền, thành lập **Hội Công nghiệp Mỳ sợi Nhật Bản (Instant Food Industry Association)** và công khai sáng chế của mình, chuyển nhượng công nghệ cho các công ty khác, để họ cùng được hưởng lợi.

Ông bắt đầu nghĩ rộng hơn, tới chuyện bán sản phẩm ra nước ngoài. Trong chuyến thăm dò thị trường Mỹ năm 1966, **Ando** quan sát thấy người Mỹ khi ăn thì dùng thìa nĩa và đĩa chứ không dùng đũa và bát như người Nhật.

Ông nảy ra ý định đóng gói mì ăn liền vào trong những chiếc cốc to bằng giấy dày không thấm nước, đổ nước sôi vào một lúc là ăn được, mì ăn liền phiên bản này siêu tiện dụng.

Năm 1970, **Nissin** mở chi nhánh đầu tiên tại Mỹ. Ngày 18/9/1971, Mỳ ăn liền **Nissin** đựng trong cốc (**Cup Noodle**) lần đầu tiên xuất hiện trên thế giới. Sản phẩm của **Nissin** bắt đầu chiếm lĩnh thị trường bên ngoài Nhật Bản. Đến năm 2005 thì toàn thế giới đã tiêu thụ 85,7 tỉ gói mì ăn liền, bình quân tiêu thụ mỗi người 12 gói, trong đó **Nissin** chiếm thị phần lớn nhất, với 10 tỉ gói. Cũng trong năm 2005, công ty **Nissin** còn cung cấp mì ăn liền cho nhà du hành vũ trụ người Nhật **Soichi Noguchi** trong chuyến bay trên tàu con thoi Mỹ **Discovery** lên Trạm Vũ trụ quốc tế **ISS**.

Ngày 5/1/2007, **Momofuku Ando** qua đời tại **Osaka** vì một cơn nhồi máu cơ tim, hưởng thọ 96 tuổi. Nghe nói cho tới hôm ấy ông hãy còn ăn món **Chikin Ramen** của mình như thường lệ bao năm qua. Câu nói để đời của **Ando** là: *"Hòa bình sẽ đến với thế giới khi tất cả mọi người có đủ đồ ăn thức uống"* và chắc chắn nó sẽ là châm ngôn cho những nhà kinh doanh chân chính mãi về sau.