

Inlägg No 2 i Japanpoddens serie om Japans Innovativa Förmåga – Ver2.0

2020.11.29/HR

Introduktion

Dagens avsnitt om Japans Innovativa Förmåga handlar om en produkt som de flesta japaner i en undersökning 2000 ansåg vara den absolut bästa japanska uppfinningen under det senaste århundradet

Idag säljs denna produkt över hela jordklotet och de människor som inte känner till den eller inte har kommit i kontakt med den är lätträknade - Enligt Wikipedia förbrukades enbart under 2018 över 100 miljarder av denna produkt, dvs ca 12 gånger världens befolkning! Vad kan det vara?

En ledtråd – när den ”förbrukas” låter det så här: Sörpelljud

Och nu tror jag att ni vet – det är Ramen, dvs nudelsoppa, jag pratar om. Men inte vilken Ramen som helst, utan den varianten som kallas Instant Ramen på engelska, och även på japanska faktiskt av uppfinnaren – instantu ra-men. Som sagt, många känner väl till denna produkt, men inte så många vet att det är en uppfinning från Japan!

Så hur gick det till när Instant Ramen föddes, och hur kunde den bli en sådan enorm framgång?

Uppfinnaren, Momofuku Ando, föddes och växte upp i Taiwan som då kallades Formosa. 1933, när han var 23 år, flyttade Ando till Osaka eftersom han hade lyckats med att bli accepterad vid det berömda japanska universitet Ritsumeikan i Osaka eftersom Formosa då var en del av det japanska imperiet.

Japan var under många år efter krigsslutet 1945 och långt in på 50-talet ett sönderbombat och extremt fattigt land och ett stort problem var att producera mat som räckte till alla hungriga.

Som han själv säger i en unik intervju i TV-serien "Personer jag vill träffa" på NHK:

"Alltings bas är att man har något att äta när man är hungrig, så om man kan hitta på något som går att snabbt laga till, och som smakar gott, så vore det säkert mycket välkommet"

Och Ando fortsätter i samma intervju:

"På den här tiden var det alltid extremt långa köer med hungriga människor utanför de ställen som serverade det som de flesta hade råd med – ramen. Och det var där jag fick idén om att ta fram något som vem som helst, var som helst snabbt kunde laga till själv, när man var hungrig, som smakade gott och som kunde lagras länge".

Ando hade ett litet skrangligt skjul på bakgården där han bodde i Osaka och där satte han igång med ett frenetisk laborerande med olika ämnen. Han började med torkat kokt ris, men detta blev ingen större framgång, bla pga av alldeles för högt pris, så han gick över till att laborera med nudlar som han kokade i soppa och soltorkade, men det varken smakade bra eller höll länge.

Men en dag när han satt och väntade på den tempura hans fru Masako förberedde för middagen så insåg han som en blixtnedslag från en klar himmel "Det är ju så jag ska göra med mina nudlar. Istället för att soltorka så ska jag fritera dem i olja och sedan låta dem torka!". Och det var så Instant Ramen föddes

Som Ando själv förklarar i intervjun för NHK:

"När man gör iordning ramen på vanligt sätt så behöver man koka de nybakade nudlarna i en soppa i en stor gryta så att de blir lagom mjuka och sedan låta dem rinna av innan servering vilket tar sin lilla tid. Men genom att istället sänka ner de okokta nudlarna i kokande olja så blir dem kokta på några sekunder, och när man lyfter dem ur oljan torkar dem snabbt och blir hårda. Genom att bara tillsätta varmt vatten efteråt så blir nudlarna mjuka, ätbara och smakar gott av oljans smaksättning". Det visade sig också att friteringen av nudlarna i olja bidrog till att de torkade nudlarna höll mycket länge!

Den första kommersiellt tillgängliga Instant Ramen blev Chikin Ramen från det företag Andos hade startat, Nissin. Chikin Ramen släpptes 1958, och blev en omedelbar succé i Japan trots att den kostade 35yen, dvs ca 6 gånger dyrare än en vanlig ramen, men den ansågs så bekväm och enkel att ha att göra med så folk köpte den en masse ändå.

Ando följde upp sin uppfinning Instant Ramen genom ett nytt geni-drag – Cup Noodle - som släpptes 1971 och som återigen blev en dundersuccé och för alltid förändrade världens syn på snabb-mat. Framgången kom från en blandning av ett mycket billigare pris och att Andos Instant Ramen denna gång låg i en värmebevarande kopp av vit frigolit tillsammans med kryddor och andra ingredienser, och det enda som behövdes var att tillsätta varmt vatten och vänta några minuter.

Som Ando förklarar i intervjun med NHK:

”Med det var mitt ultimata mål nått – Mat som man enkelt kan göra iordning själv var som helst när man är hungrig, som smakar gott, och håller länge!” Och det var Andos Cup Noodles som tog Instant Ramen ut i världen. Ca 90 procent av den Instant Ramen som säljs i världen är Cup Noodles.

Men det var inte slut med det, vid 95 års ålder hade Ando även tagit fram en Instant Ramen som kunde ätas i rymdskepp!

Och som Ando sammanfattar det i intervjun med NHK:

”Om det smakar gott så vill folk äta det. Mat har inga gränser!”

Ando gick bort 2007 vid 96 års ålder – enligt honom själv blev han så gammal eftersom han åt minst en Instant Ramen varje dag! Ando, som 2002 fick medaljen The Order of the Rising Sun, Gold & Silver Star, är varmt ihågkommen i Japan som en av Japans stora entreprenörer, och som sagt, i en undersökning 2000 tyckte de flesta intervjuade att Instant Ramen var den absolut största uppfinningen från Japan det senaste århundradet, ett klart bevis på Japans Innovativa Förmåga.