



POPULAR EN JAPÓN

El producto Cup Noodle se vende en 80 países del mundo y produce también sabores locales como Masala en la India o Alitas Hot en México



1958



Por: EDUARDO AZATO
Fotos: Eduardo Azato, Nissin Foods

A 60 años del primer
"Chicken Ramen"

FIDEOS INSTANTÁNEOS, UN INVENTO JAPONÉS

Para algunos, fue uno de los grandes inventos del siglo XX, y su creador -Momofuku Ando- debe ser considerado por ello un visionario, como lo fueron Einstein, Alva Edison o Marie Curie. Los fideos instantáneos han cumplido 60 años siendo consumidos en todo el mundo. Y fuera de él.

Todo comenzó en una pequeña habitación ubicada en la ciudad de Ikeda, en Osaka. Fue en el patio trasero de la vivienda de Momofuku Ando un emprendedor nacido en Taiwán, durante la ocupación japonesa, que debió mudarse al Japón durante la infancia.

El de los fideos deshidratados que podían prepararse en pocos minutos con algo de agua hervida, fue uno de los muchos intentos de negocios por el que invirtió tiempo y dinero, sin éxito hasta entonces. Antes vendió sal, lamparinas, casas prefabricadas y hasta dirigió una escuela, llegando además a pasar un par de años en prisión por evasión de impuestos.

La de los fideos instantáneos era una idea inédita que se le ocurrió al ver que los esfuerzos de la población por reconstruir el país en la

posguerra, demandaba también una alimentación que debería ser rápida. Cada minuto era importante en la tarea de levantar a un Japón en ruinas. No había tiempo que perder en mezcla de ingredientes para preparar los alimentos, ni en largas filas bajo el inclemente frío esperando un lugar en la mesa de los modestos restaurantes por un tazón de ramen.

Ando, que entonces tenía 48 años y se encontraba prácticamente quebrado económicamente ante sus sucesivos fracasos empresariales, no sabía que también estaba cambiando la forma en que podía consumirse este tipo de alimentos. Ni que su historia de éxito corría paralela a la historia de renacimiento del Japón de los 50: del fracaso total, a levantarse de sus cenizas.

Así nació el hoy conocido Chicken Ramen (チキンラーメン), el primer producto de fideos instantáneos en lanzarse al mercado que consistía en un bloque de pasta seca hecha de harina, glutamato monosódico, sal y saborizantes. En 1971 la Nissin Foods -el imperio que levantaría Ando gracias a su invento- lanzó el Cup Noodle (カップヌードル), los mismos fideos en porciones individuales contenidos en un vaso.

Este producto acabó por internacionalizar a la compañía. Hace un par de años, Nissin reveló que en el mundo se comen 40 billones de unidades de Cup Noodle, un producto con presencia en 80 países. La empresa tiene subsidiarias en una docena de países de Europa, Asia y las Américas (Brasil en Sudamérica). Ello permitió también la creación de versiones de estos fideos de preparación rápida con sabores locales, como las Alitas Hot (México), Masala (India) o Galinha Caipira (Brasil).

En julio del 2005 el astronauta japonés Soichi Noguchi, en misión a bordo del transbordador espacial Discovery, consumió fideos instantáneos de la Nissin que fueron creados a partir del proyecto Space Ram, el último gran emprendimiento de Momofuku Ando (o "Mister Noodles (fideos)", como lo llamó un editorial del "New York Times" al día siguiente de su fallecimiento, a los 96 años). El objetivo fue hacer de los fideos instantáneos un alimento que pudiera ingerirse aún en el espacio, en ambientes de gravedad cero, como el de una nave espacial.

Estatua de Momofuku Ando, un taiwanés que llegó al Japón en los años 30 y tuvo numerosos fracasos empresariales, hasta que inventó los fideos instantáneos.



Con la colaboración de la Agencia Japonesa de Exploración Aeroespacial (JAXA por sus siglas en inglés, 宇宙航空研究開発機構 Uchū kōkū kenkyūkaihatsu kikō), Nissin pudo enviar al espacio porciones de su Cup Noodle sellados al vacío.

Se cree que anualmente el mundo consume alrededor de 96 billones de porciones de algún tipo de fideos instantáneos. El 44% de este mercado se encuentra en China. Nissin Group domina el mercado japonés de fabricantes de tallarines de preparación rápida con más del 40% de las preferencias de los consumidores, con lo que, per cápita, cada habitante en este país consumiría unas 40 porciones de fideos instantáneos al año.

MUSEOS EN OSAKA Y KANAGAWA

Todo el legado de Ando (fallecido en el 2007 de un infarto) puede verse en dos museos producidos por la propia Nissin en las ciudades de Ikeda (Osaka) y Yokohama (Kanagawa), conocidos como "Cup Noodle Museum".

Ambos museos cuentan con exposiciones temporales y permanentes, así como atracciones para toda la familia, todas ellas relacionadas al mundo de los fideos instantáneos.

Paneles en varios ambientes, así como una pequeña sala de proyección, aportan con la documentación histórica sobre la historia de Momofuku Ando y los pormenores que envolvieron la creación del "Chicken Ramen".

Existe también una reproducción del lugar que Ando usó como "laboratorio" para producir sus fideos instantáneos y desde donde los comenzó a comercializar, y una habitación en los que se exhiben todos los productos realizados por Nissin Foods desde que fue creada, en 1958.

En el sector "Cup Noodle Park" se podrá, lúdicamente a través de toboganes y otros juegos para los más pequeños, aprender sobre el proceso de desarrollo del producto, desde su preparación hasta su distribución.

Chicos y grandes podrán también asimilar las fases de preparación de los fideos deshidratados participando de talleres en el "Chicken Ramen Factory", además "personalizar" sus porciones -desde la elección de los ingredientes hasta la elaboración de la etiqueta de sus envases- en el "My Cup Noodle Factory".

"CUP NOODLE MUSEUM OSAKA"

「カップヌードルミュージアム 大阪池田」
(Kappu nūdoru myūjiamu Ōsaka-Ikeda)
8-25 Masumi-cho, Ikeda-shi, Osaka
Web: https://www.cupnoodles-museum.jp/en/osaka_ikeda/

"CUP NOODLE MUSEUM YOKOHAMA"

「カップヌードルミュージアム 横浜」
(Kappu nūdoru myūjiamu Yokohama)
2-3-4 Shinko, Naka-ku, Yokohama
Web: <https://www.cupnoodles-museum.jp/en/yokohama/>

En el Museo del Cup Noodle es posible "personalizar" su propio vaso de fideos instantáneos, desde los ingredientes, hasta el diseño del envase.



Momofuku Ando trabajó incansablemente hasta los 96 años. El "Chicken Ramen" el primer producto de la Nissin Foods, continúa vendiéndose hasta la fecha.

