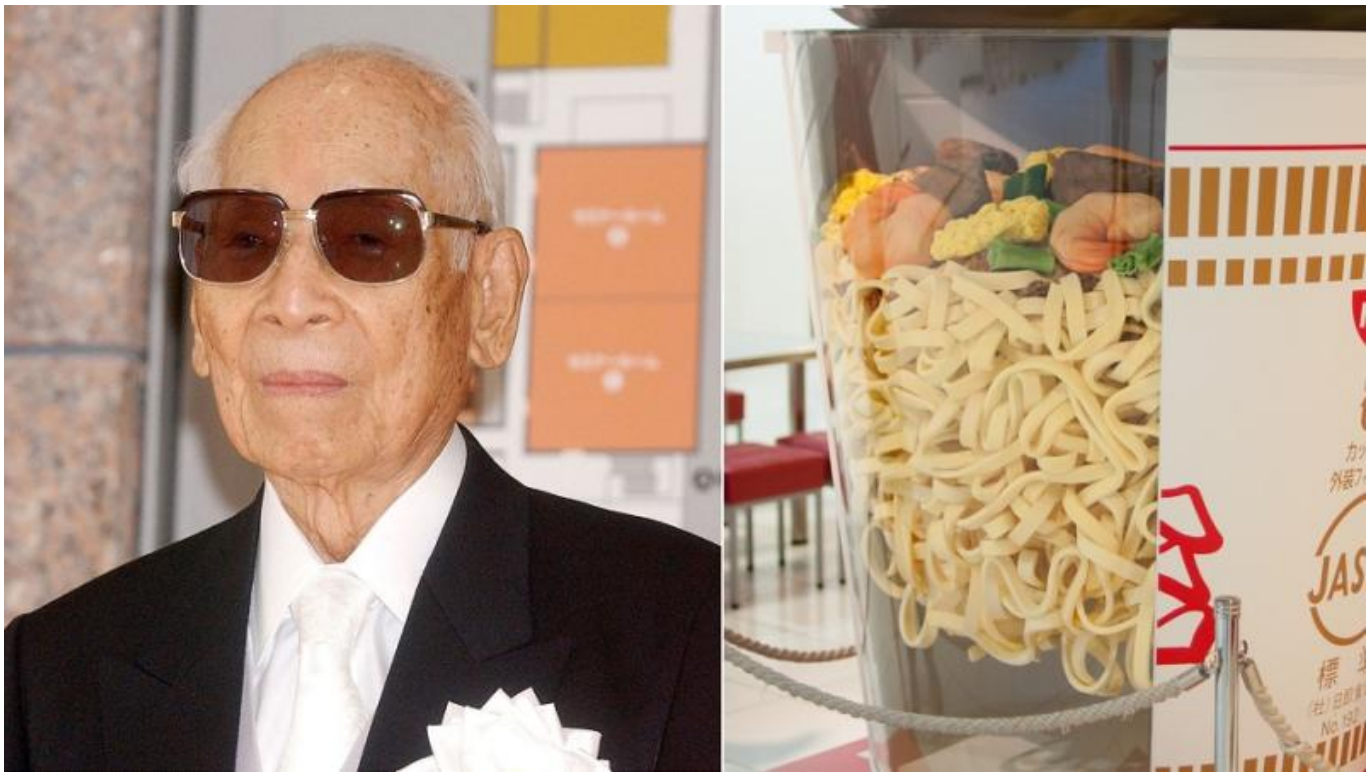
الخليج

اقتصاد, إدارة وأعمال, بروفايل

24 ديسمبر 2023 15:02 مساء

مومو فوكو أندو.. سيد النودلز



مومو فوكو أندو، هو مخترع ورجل أعمال تايواني ـ ياباني، أسس شركة «نيسين فوود»، ويشتهر بكونه مخترع المعكرونة سريعة التحضير (نودلز)، ومؤسس العلامتين التجاريتين «توب رامن» و«كاب نودلز». وبفضل شعبية اختراعه لقب بـ «سيد النودلز».

ولد مومو فوكو أندو في الخامس من مارس من عام 1910 لعائلة تايوانية ثرية في مقاطعة «شياي» إبان الإمبراطورية اليابانية التايوانية، حيث رباه جداه بعد وفاة والديه داخل أسوار مدينة «تاينان». وكان جداه يملكان متجراً صغيراً لبيع المنسوجات، وهو ما ألهمه في سن الثانية والعشرين، أن يؤسس شركة للمنسوجات برأسمال بلغ 190 ألف ين في مدينة تايبيه.

في عام 1933، سافر أندو إلى أوساكا، حيث أسس شركة ملابس أثناء دراسته للاقتصاد في جامعة «ريتسوميكان». وبعد انتهاء الحرب العالمية الثانية أصبح مواطناً يابانياً.

أدين أندو بالتهرب الضريبي عام 1948 وقضى عامين في السجن. وفي سيرته الذاتية، قال أندو إنه قدم منحاً دراسية للطلاب، والتي كانت في ذلك الوقت شكلاً من أشكال التهرب الضريبي. وبعد أن فقد شركته بسبب الإفلاس، أسس ما أصبح لاحقاً شركة «نيسين» في أوساكا، حيث بدأت شركة عائلية صغيرة لإنتاج الملح.

ومع استمرار معاناة اليابان من نقص الغذاء في فترة ما بعد الحرب، حاولت وزارة الصحة تشجيع الناس على أكل الخبز المصنوع من دقيق القمح الذي قدمته الولايات المتحدة. وتساءل أندو عن سبب التوصية بأكل الخبز بدلاً من المعكرونة التي كانت مألوفة لدى اليابانيين. وكان رد الوزارة أن شركات تصنيع المعكرونة كانت صغيرة للغاية وغير مستقرة لتلبية احتياجات العرض، لذلك قرر أندو تطوير إنتاج المعكرونة سريعة التحضير «نودلز» بنفسه، وأقنعته التجربة بأن «السلام سيأتي إلى العالم عندما يكون لدى الناس ما يكفي من الطعام».

في ال 25 من أغسطس 1958، عن عمر يناهز 48 عاماً، وبعد أشهر من المحاولات والتجارب الخاطئة لإتقان تقنية قلي المعكرونة، استطاع أندو تسويق أول حزمة من النودلز سريعة التحضير التي اعتبرت في الأصل سلعة فاخرة بسعر 35 ينا، أي حوالي ستة أضعاف قيمة الشعيرية التقليدية من نوع «أودون» و«سوبا» في ذلك الوقت.

الصورة

ووفقاً لصحيفة «فاينانشال تايمز» البريطانية، اخترع أندو كأس النودلز عن عمر يناهز 61 عاماً في عام 1971 ليساعد على تحفيز شعبية المعكرونة سريعة التحضير في الخارج. حيث لاحظ أن الأمريكيين يأكلون الشعرية عن طريق كسر النودلز إلى نصفين ووضعها في فنجان ثم سكب الماء الساخن فوقها، كما كانوا يأكلونها بالشوكة بدلاً من عيدان الطعام. وشعر أندو أن صنع كأس النودلز من الستايروفوم بقاع أضيق من الجزء العلوي من الكأس سيكون بمثابة وعاء مثالي للمعكرونة سريعة التحضير وسيبقيها ساخنة لفترة أطول، حيث سيكون تناول النودلز سهلاً عند فتح الغطاء وإضافة الماء الساخن والانتظار. وهذه البساطة والكفاءة والسعر المنخفض لكأس النودلز ساهمت في انتعاش مبيعات شركة «نيسين».

وبدأ أندو ببيع أشهر منتجاته «كاب نودلز» في ال 18 من سبتمبر من عام 1971، مع توزيعها في وعاء بوليسترين مقاوم للماء. ومع انخفاض الأسعار، سرعان ما تحولت المعكرونة سريعة التحضير إلى تجارة مزدهرة، حيث وصل الطلب العالمي عليها إلى 98 مليار عبوة في عام 2009.

في عام 1964، وبحثاً عن وسيلة للترويج لصناعة النودلز الفورية، أسس أندو رابطة صناعة المواد الغذائية الفورية، التي وضعت مبادئ توجيهية للمنافسة العادلة وجودة المنتج، وأدخلت العديد من معايير الصناعة مثل وضع تواريخ الإنتاج على العلب.

توفي أندو بسبب قصور في القلب في الخامس من يناير من عام 2007، في مستشفى بمحافظة أوساكا، عن عمر ناهز 96 عاماً، وهو يعتقد أن سر حياته الطويلة كان بسبب لعبه الغولف وأكل رامن الدجاج يوميا. وقيل أنه أكل الرامن حتى يوم وفاته.

الصورة

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©