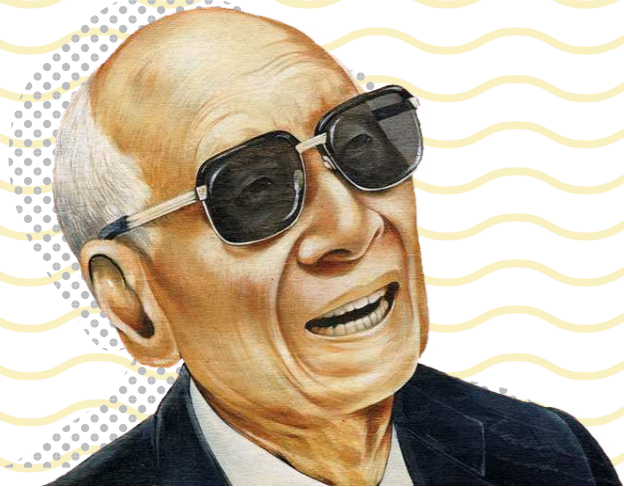




# บะหมี่ กึ่งสำเร็จรูป



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปถือกำเนิดขึ้น พ.ศ. 2501 (ค.ศ. 1958) ในยามข้าวยากมากแห่งของญี่ปุ่น ช่วง 10 ปี หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 เพื่อให้คนญี่ปุ่น ได้รับประทานราเม็ง (บะหมี่น้ำ) อุ่น ๆ ในราคาประหยัด



คุณโมโมฟูกุ อันโด (Momofuka Ando)

**คุณโมโมฟูกุ อันโด (Momofuka Ando)** ผู้ก่อตั้งและประธานบริษัทกลุ่มนิชชิน ได้คิดค้นการทำราเม็งกึ่งสำเร็จรูป โดยคิดค้นวิธีการทอดเพื่อยืดอายุอาหาร ทำให้เส้นราเม็งที่ผ่านการปรุงรสแห้งพร้อมบรรจุถุง (Dehydration) และยังพร้อมที่จะคืนรูปกลับไปเป็นเส้นนุ่ม ๆ เพียงแค่ใส่ซอส ราดน้ำเดือด ก็สามารถรับประทานราเม็งร้อน ๆ หอมกรุ่นได้ในเวลาเพียง 2 นาทีเท่านั้น

แต่การจะหาซอสมาใส่ราเม็งรับประทานก็ไม่ได้ทำได้สะดวกทุกสถานการณ์ ในปี พ.ศ. 2514 (ค.ศ. 1971) จึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ “บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป บรรจุในถ้วยพร้อมใช้ซอส” โดยมีการใส่เนื้อสัตว์ ไข่ และผักปรุงรสสุกพร้อมรับประทาน ที่ผ่านการทำฟรียดราย (Freeze dried)\* ให้แห้งเพื่อถนอมอาหาร มาเรียบร้อยแล้ว ทำให้ชาวญี่ปุ่นสามารถรับประทานราเม็งร้อน ๆ ได้ สะดวกสบายยิ่งขึ้น

บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้รับความนิยมอย่างล้นหลาม เริ่มจากการขยายความนิยม ไปยังประเทศในแถบเอเชีย จากนั้นจึงแผ่ไปยังฝั่ง โลกตะวันตกและรอบโลก จากความต้องการปีละ 15 ล้านซอง ในปี พ.ศ. 2533 (ค.ศ. 1990) ขยับมาเป็น 50 ล้านซอง ในปี พ.ศ. 2554 (ค.ศ. 2011) และทะลุ 100 ล้านซองในปี พ.ศ. 2555 (ค.ศ. 2012)



ชิคิน ราเม็ง (Chikin Ramen) ราเม็งรุ่นแรกของบริษัท



“หากมีเวลาเดินสังเกตบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่จำหน่าย ตามห้างร้าน จะพบว่ามีบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปหลากหลายรสชาติ ที่ผลิตจากหลากหลายประเทศให้เราได้ลองลิ้มรส เรียนรู้ความเหมือนและความแตกต่างทางวัฒนธรรม”



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบถ้วยแรก



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบถ้วย

## 9 ตัวอย่างบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปรสชาติอาเซียน



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสโคโลเหมี (Kollo Mee)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสนั้งลักซา (Penang Laksa)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสปาตาดิม (Patatim)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสต้มยำกุ้ง (Tom Yam Kung)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสกล้วยเตี่ยวพนมเปญ (Phanom Penh)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสหอมเจียว (Fried Onion)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสลักซา (Laksa)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสฟอ (Pho)



บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป รสหมี่โกเร็ง (Mi Goreng)

\*ฟรียดราย (Freeze dried) คือ เทคโนโลยีการถนอมอาหารโดยดึงความชื้นออกด้วยความเย็นและแรงดันที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถคงคุณค่าอาหารไว้ได้ถึงร้อยละ 98 และลดน้ำหนักลงเหลือเพียงร้อยละ 20 เท่านั้น

เรียบเรียงข้อมูลจาก

• “History of Instant Noodles”, World Instant Noodles Association (<http://instantnoodles.org>)

นิทรรศการ พิพิธภัณฑ์อาเซียน ภาค 7 เส้นเล่าเรื่อง 08-60/No.09