

อชิลา พยุงเกียรติคุณ
พ่ายสำนักพิมพ์

Hello Yokohama

พาเที่ยว Cupnoodles Museum (ภาคจบ)

curing of Phases for Momofuku Ando
百福に喝采の嵐

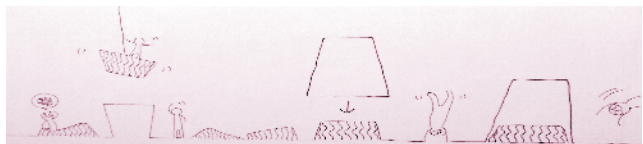


トラーメンが20世紀最大の発明!
あの発明や発明があった日本人の歴史
1世紀半ばにあってはいた各種異議で、
トラーメンは20世紀最大の発明だ、とい



ค่ะ คุณผู้อ่าน TPA News ทุกท่าน Small Talk ฉบับที่แล้วเราได้เข้าสู่พิพิธภัณฑ์คัพนู๊ดเดิลส์และเดินชมบะหมี่ถ้วยยุคสมัยต่าง ๆ ในห้อง Instant Noodles History Cube ไปแล้ว คราวนี้เคลื่อนกายย้ายไปสู่ห้องถัดไปกันดีกว่า นั่นคือห้อง Momofuku Theater หรือห้องฉายภาพยนตร์ สำหรับชาวต่างชาติมันไม่ต้องกลัวว่าจะฟังไม่รู้เรื่อง เพราะที่นี่มีหูฟังบรรยายเป็นภาษาอังกฤษให้ใส่ตอนที่ดูภาพยนตร์ด้วย เมื่อผู้ชมเข้ามาจนเต็มโรงแล้วไฟก็ดับลงจอสีขาวกลางห้องค่อย ๆ ปรากฏภาพขึ้น แน่ใจว่าภาพยนตร์ที่ได้ดูคือประวัติความเป็นมาของบะหมี่สำเร็จรูป ซึ่งเล่าย้อนไปตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ญี่ปุ่นยุคนั้นประสบปัญหาสภาพขาดแคลนอาหาร ทำให้ผู้คนเป็นโรคขาดสารอาหาร “อันโด โมโมฟูกุ” ก็มีความคิดว่า...น่าจะผลิตอาหารอะไรสักอย่างที่เก็บไว้กินได้นาน ๆ เขาจึงให้ความสนใจไปที่ “บะหมี่” แต่หลังจากทดลองอยู่หลายครั้ง เขาก็ยังไม่สามารถทำให้บะหมี่แห้งสนิทพอที่จะเก็บไว้นาน ๆ ได้สักที จนวันหนึ่งเขาเห็นภรรยาทอดปลาอยู่ในครัว จึงคิดได้ว่าการทอดน่าจะช่วยให้ความชื้นออกจากบะหมี่ได้

ก็เลยลองเอาไป “ทอด” ดู และได้เป็นบะหมี่แห้ง ๆ กรอบ ๆ ที่เก็บไว้ได้นานตามต้องการ ถือได้ว่าจุดกำเนิดของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปนั้นมาจาก “ห้องครัว” นั่นเอง หลังจากนั้นก็มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และทำออกจำหน่ายในที่สุด สินค้าตัวแรกคือ “ชิกเก้นรามเมง”...บะหมี่รสไก่ ซึ่งเป็นรสชาติที่ไม่ว่าจะเป็นคนเพศใด วัยใด ศาสนาหรือชาติใด ก็กินได้ ต่อมาจากบะหมี่ของก็พัฒนาเป็น “บะหมี่ถ้วย” พอต่อมาถึงตรงนี้ผู้เขียนประทับใจความคิดของคนญี่ปุ่นมาก เพราะตอนแรกคุณอันโดประสบปัญหาว่าจะ ทำอย่างไรจึงบรรจุบะหมี่เข้าไปในถ้วยได้ สุดท้ายแล้วเขาก็เกิดปิ๊งไอเดียนอกกรอบขึ้นมาว่า **แทนที่จะเอาบะหมี่ใส่ในถ้วย...ก็ให้กลับกันเอาถ้วยมาครอบบะหมี่เสียจะง่ายกว่า**



หลังจากหนังฉายจบ...ไฟเปิด...ทุกคนทยอยออกจากห้อง สิ่งต่อไปที่รอเราอยู่คือ Momofuku's Work Shed หรือกระท่อมทำงานของอันโด โมโมฟูกุ ในนั้นจะมีอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำบะหมี่ และมีกระทะจำลองการทอดบะหมี่ให้ได้ดูกัน ความพิเศษของมันคือ พอเราเอามือไปแตะภาพบะหมี่ที่อยู่ตรงกลางกระทะ เซ็นเซอร์ก็จะทำงาน

แล้วภาพบะหมี่ก็จะกลายเป็นบะหมี่ที่ท่วมน้ำมันพร้อมกับเสียงชวานด์ซูซ่าประกอบและเมื่อออกจากกระท่อมก็จะเจอกำแพงชีวประวัติของอันโด โมโมฟูกุ ซึ่งนอกจากบรรยายประวัติของคุณอันโดแล้วยังมีความเป็นมาของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปและบะหมี่ถ้วยอย่างละเอียด ซึ่งตรงส่วนนี้คนญี่ปุ่นให้ความสนใจกันมาก ค่อย ๆ เดินทอดน่องอ่านกันไป เห็นแล้วไม่แปลกใจเลยที่บ้านเมืองจะพัฒนาติดอันดับต้น ๆ ของโลก

เดินทั่วชั้น 2 แล้วก็ขึ้นบันไดเลื่อนไปชั้น 3 เสียที ชั้นนี้จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วนด้วยกันคือ โซนสำหรับทำ **My Cupnoodles Factory (ทำบะหมี่ถ้วยด้วยตัวเอง)** ซึ่งจะเป็นลานโล่งที่มีโต๊ะกลมและเก้าอี้จัดเป็นกลุ่ม ๆ อยู่หลายชุด พื้นที่ด้านในถัดจากกลุ่มโต๊ะเก้าอี้เหล่านี้จะเป็นโรงงานทำบะหมี่ถ้วยจำลองแบบ 360 องศา ที่ให้ผู้ทำกิจกรรมเดินวนรอบ ๆ ชมวิธีการบรรจุบะหมี่ถ้วยในแต่ละขั้นตอนได้ ส่วนอีกโซนหนึ่งก็เป็นห้องกระจกใสภายในคือที่ทำกิจกรรม **Chicken Ramen Factory (ทำบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปด้วยตัวเอง)** ซึ่งคนที่จองรอบไม่ทันอย่างเราก็ไปยื่นกรจะกำแพงแก้วดูกิจกรรมนี้ได้ โดยจะเริ่มตั้งแต่ให้ดูวิดีโอบรรยายวิธีการทำ จากนั้นจะให้ทั้งเด็กและผู้ปกครองเริ่มลงมือทำกันเองตั้งแต่กระบวนการนวดแป้งไปจนถึงตัดออกมาเป็นเส้น

จากชั้น 3 ผ่านขึ้นไปชั้น 4 ชั้นนี้จะมีโซนเครื่องเล่นสำหรับเด็กคือ Cupnoodles Park ให้เด็ก ๆ ได้วิ่งเล่นกัน หรือถ้าใครทิวก็หัวท้อกันไปกินบะหมี่หลากหลายรสชาติโซน Noodles Bazaar ก็ได้ เพราะนอกจากบะหมี่รสไก่ที่เป็นซิกเนเจอร์ของที่นี่แล้ว ยังมีบะหมี่จากประเทศต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นไทย พม่า เวียดนาม มาเลเซีย ไปจนถึงจีน เกาหลี และอาหารเส้นอย่างพาสต้าอิตาเลียนก็มี แถมยังมีมุมเด็กมุมน้อยที่จัดโชว์ของประจำชาติต่าง ๆ ด้วย อย่างประเทศไทยก็จำลองเป็นบรรยากาศริมฟุตบาท มีแผงขายหนังสือ มีป้ายโฆษณาภาษาไทย แถมยังมีเสียงรถตุ๊กตุ๊กประกอบให้รู้สึกคิดถึงบ้านอีกต่างหาก แต่ถ้าใครไม่หิวอยากนั่งพักผ่อนชิลล์ ๆ ที่ชั้นนี้ก็มีส่วนที่เป็นระเบียงเปิดโล่งให้ออกมานั่งชมทัศนียภาพอ่าวโยโกฮามาแบบพาโนรามาด้วย ผู้เขียนและเพื่อนก็ได้ซักรูปอ่าวโยโกฮามาและสถาปัตยกรรมรายรอบไปหลายรูปเหมือนกัน จนล่วงถึงเวลาโพล้เพล้ แล้วค่อยจากลาพิพิธภัณฑ์คัพนู๊ดเดิลส์แห่งนี้เมื่อพลบค่ำ

