

# Về Chai Nước Chấm Maggi

Minh Trí

Chai nước tương Maggi trong căn bếp gia đình Việt ngày nay tưởng chừng đơn giản chỉ có vậy, nhưng thực chất đằng sau đó là cả một câu chuyện về lịch sử, câu chuyện về thương hiệu gia vị tồn tại gần một thế kỷ mà không phải ai cũng hiểu rõ. Nước tương Maggi đã được người Pháp đưa vào Việt Nam từ đầu thế kỷ XX, người tiêu dùng nước ta từ lâu đã biết đến cụm từ Ma-gi hay Maggi như một loại nước chấm màu nâu đen thường làm từ những nguyên liệu có chứa nhiều chất đạm. Maggi đã dần chinh phục người Việt nhờ hương vị thơm ngon, cung cấp nguồn bổ sung chất đạm quan trọng và đến nay đã được phát triển thành nhiều loại như nước tương, dầu hào, hạt nêm, sốt kho...

## Đôi dòng về Ông Maggi

Ông Julius Maggi (tên đầy đủ Julius Michael Johannes Maggi), sinh ngày 9/10/1846 tại thị trấn Frauenfeld, Thụy Sĩ. Cha ông là Michael Maggi, người nhập cư gốc Italy, chủ một xưởng xay nhỏ, cậu con trai út Julius Maggi luôn nổi tiếng nghịch ngợm, quậy phá nên phải chuyển trường liên miên. Ngay từ nhỏ ông đã không thích bị gò bó trong khuôn khổ trường học mà chỉ thích tìm tòi sáng tạo và thử nghiệm những ý tưởng mới lạ của mình. Không chỉ vậy Julius Maggi còn khá lém lỉnh và nhanh nhẹn trong mua bán, học hết lớp 10, Julius Maggi vào học trường dạy nghề thương mại tại thành phố Basel nhưng cũng bỏ dở giữa chừng vì thích đi làm hơn và chuyển sang làm công nhân cho một nhà máy xay lớn, được thỏa thích làm việc theo sở thích cộng với sự nhanh nhẹn, sáng tạo, chăm chỉ học hỏi, chỉ sau hai năm Julius Maggi đã trở thành cánh tay phải đắc lực của ông chủ. Khi công ty mở một nhà máy mới tại Budapest (Hungary), ông được tin cậy giao làm phó giám đốc của nhà máy xay này.

Đến năm 1869, người cha giao Julius Maggi quản lý hoàn toàn xưởng xay xát của gia đình, từ đó ông trực tiếp kinh doanh, trở thành chủ công ty gia đình Maggi khi mới 23 tuổi và sớm thành công với nghiệp kinh doanh của mình. Cơ sở xay và chế biến lương thực của gia đình Maggi tiếp tục lớn mạnh và phát triển. Năm 1872, Julius Maggi mở rộng kinh doanh bằng việc mua lại một nhà máy xay ở Zurich. Cơ duyên khiến Julius Maggi từ xay chuyển sang lĩnh vực gia vị khá tình cờ. Khi biết thông tin đời sống của người công nhân ở các nhà máy công nghiệp tại Thụy Sĩ quá cực khổ, không thể đảm bảo sức khỏe do bữa ăn có phẩm chất rất kém, thức ăn không đủ món ăn và nguội lạnh khi ăn, ông quyết tâm tìm cách cải thiện bữa ăn cho công nhân.

## Viên súp Maggie

Giữa thế kỷ 19, việc nấu nướng chủ yếu vẫn dùng củi nên rất bất tiện cho công nhân phải nấu ăn buổi trưa vì quỹ thời gian nghỉ giữa giờ của họ rất ít. Vì vậy nhu cầu đặt ra là phải tạo được một sản phẩm có tính tiện lợi, ít tốn thời gian chế biến, dễ nấu nướng nhưng vẫn đảm bảo dinh dưỡng và rẻ tiền. Julius Maggi đưa ra giải pháp chế một loại súp đã nấu sẵn, chỉ cần cho vào nước sôi là có ngay một bát súp nóng hổi, sau hơn hai năm, Julius Maggi đã nghiên cứu thành công món súp Maggi đặc biệt. Chỉ từ các sản phẩm thực vật như hạt đậu tương, đậu Hà Lan, Julius Maggi đã tìm ra những chất cần thiết cho viên súp Maggi. Không chỉ chứa hàm lượng protein cao mà súp Maggi còn rất thơm ngon với hương vị hấp dẫn không kém gì các loại súp thịt. Súp Maggi nấu sẵn cung cấp cho hàng nghìn công nhân và gia đình họ những bữa ăn sáng và ăn trưa đơn giản, rẻ tiền nhưng rất ngon miệng với một bát súp nóng ăn với những lát bánh mì.

## Nước chấm Maggi

Không dừng lại ở thành công của món súp, Julius Maggi đã nghĩ ngay đến việc tiếp tục cho ra đời những sản phẩm mới. Ông tìm cách chế biến loại nước chấm mang hương vị Maggi vốn đã quen thuộc với nhiều người, một gia vị đa năng mà gần như món gì người ta cũng cần có nó. Cuối năm 1886 thương hiệu nước chấm Maggi ra đời. Ngay sau khi thành công ở quê hương, Julius Maggi đã mạnh bạo tung các sản phẩm Maggi của mình sang các nước châu Âu láng giềng khác. Năm 1887, lần đầu tiên ông mở một chi nhánh ở thị trấn Singen của Đức gần biên giới Thụy Sĩ. Tại đây, ông thuê một gian nhà kho nhỏ của một hiệu ăn gần nhà ga xe lửa. Hàng ngày, 7 phụ nữ được ông thuê chỉ để san nước chấm Maggi từ những chiếc can nhựa 25-50 lít sang các chai nhỏ để bán lẻ. Ông rất thành công và tiếp tục mở hàng loạt cơ sở khác ở Italy, Pháp, Áo và Hoà Lan...

Điều giúp cho Maggi nhanh chóng tạo được chỗ đứng trên các thị trường là nhờ nước chấm này hợp khẩu vị với nhiều lối ăn và truyền thống ẩm thực khác nhau. Maggi không làm thay đổi vị đặc thù của mỗi món ăn mà chỉ làm món ăn thêm đậm đà, nhờ thế nó trở thành một gia vị không thể thiếu của mỗi bà nội trợ trong gia đình. Đã hơn 100 năm trôi qua nhưng nước chấm Maggi vẫn mang một hương vị rất đặc biệt không hề thay đổi.



Được chế biến từ những thành phần quen thuộc như đỗ tương, đậu Hoà Lan và một số chất lấy từ lúa mì và muối, nhưng nhờ phương thức chế biến mới riêng biệt nên Maggi có được hương vị đậm đà. Công thức của này được giữ kín tương tự như công thức pha chế Coca Cola.

Ngay từ đầu ông Maggi đã rất chú trọng đến việc quảng bá thương hiệu. Nhiều lời quảng cáo hấp dẫn đã do chính Julius Maggi trực tiếp nghĩ ra. Dáng các chai đựng Maggi ngày nay không có gì khác kiểu chai mà ông chủ Maggi đã thiết kế cách đây gần 100 năm và không hề bị lạc hậu. Bản thân nhãn hiệu của Maggi với hai màu vàng đỏ cũng là nhãn hiệu được thiết kế và lưu hành từ năm 1887 đến nay. Trong chiến tranh thế giới thứ hai, các nhà máy sản xuất của Maggi bị tàn phá nặng nề. Vì thế, từ năm 1947, Công ty Maggi do Julius Maggi sáng lập đã được sáp nhập với Tập đoàn thực phẩm Nestlé của Thụy Sĩ. Thương hiệu Maggi với toàn bộ các sản phẩm nổi tiếng của hãng Maggi vẫn được duy trì và tiếp tục phát triển đến ngày nay. Hiện tại Maggi có trên 300 sản phẩm khác nhau.

Minh Trí