

là gì vậy? Về căn bản nó là bia Budweiser được kết hợp cùng một “nguyên liệu bí mật” – hai giọt giấm thơm cho 28,4 g bia. (Một số sinh viên MIT không thích cách chúng tôi gọi là “bia” Budweiser, chính vì vậy trong các nghiên cứu sau đó chúng tôi sử dụng Sam Adams – một loại chất mà người dân Boston coi là “bia”).

Khoảng 7 giờ tối hôm đó, Jeffrey, một nghiên cứu sinh năm thứ hai chuyên ngành Tin học đã vào quán Muddly Charles. “Tôi có thể mời anh nếm thử miễn phí hai mẫu bia được không?” Leonard hỏi và tiến gần tới chỗ anh ta. Không do dự, Jeffrey đồng ý và Leonard đưa anh ta đến một cái bàn bày hai chai bia đang sủi bọt, một chai ghi nhãn A và chai kia ghi nhãn B. Jeffrey nhấp thử một loại, xoay tròn chiếc chai và suy nghĩ. “Anh thích uống loại bia nào hơn?” Leonard hỏi. Jeffrey suy nghĩ một lúc để chắc chắn rằng mình sẽ được nhâm nhi một loại bia mạch nha đích thực.

Jeffrey chọn bia B nhưng anh không hề biết rằng hai loại bia mà anh vừa uống thử là Budweiser và bia hơi MIT – và loại bia mà anh chọn là bia hơi MIT pha thêm giấm thơm.

Vài phút sau, Mina, một sinh viên đến từ Estonia cũng vào quán rượu của chúng tôi. “Cô có muốn uống bia miễn phí không?” Leonard hỏi. Câu trả lời của cô ấy là nụ cười và cái gật đầu. Lần này, Leonard cung cấp nhiều thông tin hơn. Anh giải thích, bia A là loại bia đạt tiêu chuẩn và bia B đã được làm giả với vài giọt giấm thơm. Mina nếm hai loại bia và đưa mũi ngửi loại bia B có pha thêm giấm thơm. Cô đã loại bia A.