

---

¿Exquisito o repugnante? Museo sueco expone platillos raros

01/11/2018



El museo temporal, que abrió el miércoles, obviamente se preparó para la náusea involuntaria que sentirían los visitantes al ver la exposición, que se puede oler y probar. Los boletos son bolsas para vomitar.

Los 80 productos expuestos incluyen batido de rana y cuy asado de Perú; vino de ratones que se toma en China y Corea; el menudo mexicano, cuyo ingrediente principal es el estómago de vacuno; los escamoles, que son larvas de hormiga, también de México; y el "surströmming" de Suecia, que es arenque fermentado.

También hay "balut", fetos medio formados de patos que se hierven dentro del huevo y se comen directamente del cascarón en Filipinas, así como "casu marzu", queso pecorino de Cerdeña infestado de gusanos.

El curador Samuel West dijo que la idea de la exhibición es entretener, pero también enviar un mensaje de reflexión: lo que consideramos apetecible o repulsivo se aprende y puede cambiar. Espera que los visitantes se animen a probar más productos alimenticios ecológicos, como insectos y carne producida en laboratorios.

"Repulsión es una de las seis emociones humanas fundamentales, y su función evolutiva nos ayuda a evitar comidas que podrían ser peligrosas, que están contaminadas, son tóxicas o han caducado", dijo West. "La repugnancia es considerada una emoción, pero nuestro aprendizaje cultural determina qué es lo que nos parece desagradable".

La muestra incluye productos que a muchos occidentales no les podría parecer nada desagradable. Los suecos, por ejemplo, se sorprendieron de que uno de los productos expuestos sea caramelo de orozuz salado, popular en Suecia, pero no así en otros lugares.

Uno de los productos estadounidenses es una ensalada de gelatina que lleva frutas. También hubo sesos de cerdo con salsa, y la cerveza de raíz, una bebida gaseosa dulce que los suecos aseguran que sabe a pasta dental.

La idea de explorar la comida repugnante se le ocurrió a West cuando fue consciente de que “la manera más impactante en que podemos tener una repercusión en el medio ambiente es comiendo menos carne”.

“Es una exposición que reta a los visitantes a cambiar sus nociones de qué es repugnante y qué es delicioso, y el objetivo es que la gente entienda que no hay manera objetiva de medir lo repugnante”, señaló. “Para algunos, la revelación podría ser: ‘Quizás los insectos no son tan horribles como yo pensaba’”.

West dijo que sólo pudo probar la mitad de los productos expuestos más exóticos. Cuando le preguntaron si alguna vez vomitó mientras preparaba la exhibición, respondió: “Todos los días”.

Algunos de los manjares son tan olorosos que fueron colocados en frascos de vidrio. En una visita previa al museo la semana pasada, la gente olfateó un poco las muestras y luego retrocedió haciendo muecas.

“Tener comida real en un museo puede ser un problema”, comentó Andreas Ahrens, director y curador del museo. “Debes cambiar las cosas con mucha regularidad. Tienes que asegurarte de que no empiece a pudrirse”.

O, en palabras de West: “No puedes dejar afuera los testículos del toro demasiado tiempo”

West, quien es psicólogo e investigador de California, también fue el creador del Museo del Fracaso, el cual tuvo una exitosa muestra de los productos que fracasaron con los consumidores. También se inauguró en Suecia y pronto estará en Shanghái.

---