

Filet de rat penat, guisat de taràntula i suc de granota al menú

Atractives odorades, visions increïbles sobre granotes en bocals, rates, ous de cent anys, taràntules estofades... Arribada de Suècia, una exposició ofereix l'oportunitat d'afrontar els prejudicis culinaris i de superar el fàstic.

Mamà, quin fàstic! Allò que és repugnant pels uns no ho és obligatòriament pels altres! Qui tindrà el coratge

d'oldre el formatge més pudent del món? De degustar el tauró fermentat?

Ara pot visitar-se a la capital francesa de Bordeus l'exposició *Disgusting food museum* que il·lustra la dimensió cultural de l'alimentació i la nostra propensió a fer-la evolucionar. Ella presenta en diferents plats, 80 dels aliments coneguts com els més asquerosos del món: l'exposició dona l'oportunitat de tocar-los, oldre'ls i fins i tot tastar-los!



A banda del plaer de la curiositat i la descoberta, cadascú podrà relativitzar una de les sis emocions humanes fonamentals que és el fàstic.

Si aquesta emoció és universal, el menjar que trobem repugnant ací no ho és necessàriament en altres llocs. En efecte, si el sentiment de repugnància es compartit per tot el planeta, aquesta emoció s'activa diferentment segons cada individu.

Entre formatge pudent, sopa de tortuga, insectes o ous de cent anys, cadascú posa

el fàstic a prova, una bona manera de fer evolucionar les idees preconcebudes, de qüestionar allò que ens pareix comestible o no i d'obrir-se a altres pràctiques alimentàries.

La visita a l'exposició es completa per una degustació al bar, que permet tastar diferents productes entre una selecció.

Atenció: els vídeos difosos en l'exposició poden ferir la sensibilitat d'algunes persones.

Nota: És una exposició del *Disgusting Food Museum (Malmö - Suècia)*

Text i traducció: M. Candela - Departament Valencià - IES Jorge Juan - novembre 2021

Foto 1: Spiegel / Foto 2: Quore.

