

Den 1 april öppnar matmuseet i Berlin!

# Spypåse – entrébiljetten till Disgusting Food Museum

Blotta tanken på viss mat gör oss spyfärdiga. Och lukten av välling och vita bönor i tomatsås orsakar kväljningar hos en del – det är ändå bara en barnlek mot vad vi får uppleva på Disgusting Food Museum i Malmö. Här radas 80-talet maträtter upp som ett smörgåsbord från världens hörn: fladdermöss, tjurpenisar, bäbismusvin och kokt ankägg, med ett delvis utvecklat ankfoster, är några av delikatesserna.

**M**itt i Malmö, strategiskt beläget på gågatan Södra Förstadsgatan, hittar vi **Disgusting Food Museum** – en topprankad sevärighet på Tripadvisor sedan 2018 bland saker att göra i Malmö.

**Mat är kulturellt betingat.** Österut tycker de kanske att det är konstigt att vi går omkring med deras mat i koppel och vi kan inte begripa att de i sin tur äter soppa gjord på fladdermöss. En som inte kommer härifrån upplever samtidigt att det vi stoppar i oss är riktigt otäckt. Vem har inte bjudit en utlänning på Kalles Kaviar och mötts av ett grimaserande ansikte? Mat ger oss onekligen en inblick i exotiska kulturer åt båda håll.

**Idén till Disgusting Food Museum** fick psykologen och kreativitetsforskare **Samuel West** när han läste en artikel om sambandet mellan hög köttproduktion och klimatförändringar. En enkel lösning på detta vore att istället äta insekter stod det, men känslan av äckel gör att den typen av matintag hålls tillbaka.

Som den kreativa person Samuel West är – han ligger även bakom

**Museum of Failure** på **Dunkers kulturhus i Helsingborg** – drog planeringen av Disgusting Food Museum igång tillsammans med vännen **Andreas Ahrens**, fd IT-entreprenör och ”foodie” – och de två satte igång att välja mat till utställningen.

– Det som sticker ut visuellt för våra besökare är osten med larver. Luktmässigt toppar hajen från Island – den luktar som gammalt kiss och ostädat badrum. Smakmässigt är det salt lakrits som får besökarna att hoppa till – hälften av dem kommer från andra länder, säger Andreas Ahrens, numera museidirektör på Disgusting Food Museum, som en förklaring när undertecknad, som är svensk och gillar lakrits, höjer på ögonbrynen.

**På snitslad bana**, så att vi säkert inte missar något, presenterar Disgusting Food Museum världens äckligaste maträtter från 40-talet länder.

Det första vi möter är ett bord med ett hål i mitten. Det ser inte så farligt ut, bordet är fint dukat med kinesiska skålar och pinnar.

Rysligt blir det däremot när vi läser på lappen, som har både svensk och engelsk text: en levande apa spändes fast och fick

huvudet öppnat så att hjärnan kunde ätas medan apans kropp vred sig under bordet.

Färsk mat med andra ord.

Om just detta är sant – eller bara en skröna – är inte verifierat, men museets personal berättar att de fått höra historien om apan i bordet från så många håll att det i princip anses vara sant. Undertecknad kan också instämna i att jag fått mig berättat precis samma sak av en svensk diplomat som arbetade i Beijing på 70-talet. Han var vid några tillfällen hedersgäst och så mycket mer behöver jag nog inte säga – fast riktigt säker känner jag mig ändå inte. Det är bara för äckligt.

Men allt är inte av det genomäckliga slaget.

**Färsk koriander är otippat med på utställningen.** Denna aromatiska ört delar världens befolkning i två läger. Älskar eller älskar inte är det som gäller. Själv är jag i det närmaste besatt av koriander, men tio procent tycker att den smakar tvål. Skylten bredvid krukorna berättar att avskyn för koriander är genetisk då en speciell gen ökar känsligheten för örtens smak av tvål.

Chokladen **Kit Kat** finns också med! Japanerna är som tokiga i Kit



Lädersköldpaddor kokas långsamt tillsammans med lök och örter. De små fötterna anses vara de bästa delarna. Enligt den traditionella kinesiska medicinen är sköldpaddekött bra mot njursjukdomar.

Fladdermöss doftar starkt av urin under tillagning, men köttet beskrivs som sötaktigt och lite som kyckling.

Här är det liite fusk!  
Andreas Ahrens, museidirektör och medgrundare, berättar att ögat i tomatjuicen är av glas för att det ska se snyggare ut.

Kat och i Japan är den smaksatt – wasabi, sojasås, sojaböner, grönt te och lila sötpotatis för att nämna några. Kit Kat skickas ofta med skolbarnen när de har prov. Kit Kat låter som "kitto katso" som på japanska betyder "du kommer garanterat att vinna".

#### Disgusting Food Museum lämnar inte vårt svenska smågodis i fred.

Segt smågodis tillverkas av gelatin, det vill säga rester från slaktade djur – skinn, ben och andra delar av kor och grisar har brutits ner till gelatin. Enligt Jordbruksverket förbrukar svensken ungefär 16 kilo godis per person och år. Man kan alltså säga att vi äter 16 kilo skinn- och benrester blandat med socker och färgämnen. Det får nog alltså anses som äckligt, men det finns ändå olika grader av äcklighet.

**Vad får du när du beställer en Mongolisk Mary?** Jo, marinerade fårögon i tomatjuice, en dryck som är ett traditionellt botemedel mot bakfylla. Jag väljer hellre att vara bakfull.

#### Vi får också se en tjurpenis på minst 30 centimeter.

Penisen förvälls och det hårda yttermembranet dras av som en kondom. Tjurpenisar måste kokas väldigt länge för att bli ätbara. Konsistensen beskrivs som flottig och slemmig. För att hålla sig fräsch och fin på utställningen måste tjurpenisen läggas i vatten med salpeter varje natt, men behöver ändå bytas ut varannan vecka ungefär.

Osten, som Andreas berättar sticker ut bland besökarna visuellt, är en urgröpt pecorino med larver som krälar omkring under en kupa. Osten tillsammans med larverna blir småningom **Casu Marzun**, en

så kallad maskost från Sardinien. Larvernas mjukostliknande avföring är en del av osten och gör den krämig. En del människor tar bort larverna innan de äter osten, andra inte, men att äta levande larver är riskfyllt då de kan överleva inuti en människa och borra hål på tarmväggen.

#### Drycker finns också på menyn.

Av musungar som bryggs i risvin blir det musvin. Mössen måste vara blinda och hårlösa och får därför inte vara mer än ett par dagar gamla när de dränks. Musvin ska vara bra mot astma och leversjukdomar.

En annan dryck som presenteras är grodjuice. Grodor flås och rensas för att sedan mixas med vatten, vaktelägg, honung och kryddor. När juicen är silad säljs den som hälsosam energidryck – även känd som peruansk viagra.

**När den snitslade banan är avklarad** väntar en förvånansvärt trång smakbar där du – som är lite mer äventyrlig än normalt – får prova drygt 20 olika "äckligheter". Varje smakbit bockas av på ett protokoll och klarar du att svälja alla får du köpa en t-shirt där det står "I tasted everything". Men! Innan du provar chilin måste du skriftligen intyga att du är införstådd med att det är högst troligt att du kommer att drabbas av allvarliga magkramper, smärta och lidande: "Härmed accepterar jag att valet att smaka chiliextrakt med nio miljoner scoville är idiotiskt och att jag tar konsekvenserna".

– Fem procent klarar allt i smakbaren inklusive chilin och samtliga i personalen har smakat allt och ja, de har spytt – men de vänjer sig, säger Andreas.

#### Vilken är den äckligaste maträtten du har smakat?

– Båbismusvinet med smak av ruttnande kött och bensin. Jag äter inte heller något som är djurlidande eller avföring – och jag klarar inte av gurka.

Insekter däremot går ner:  
– Jag äter myror varje dag och syror lägger jag på sallader, insekter är goda proteinkällor. Vi måste hitta proteinkällor som är bättre för miljön och här ser vi insekter som lovande, men också labbodlat kött – det är spännande för framtiden och genererar mindre växthusgaser, avslutar Andreas.

#### Fler museum är på väg

Det här, kära läsare, ska ses som aptitretare på Disgusting Food Museums meny för den som har vägarna förbi. Det är inte på något vis förvånande att de valt en spypåse som entrébiljett. Rekordet är elva uppkastningar – en journalist från Belgien och en bakfull dansk står för den statistiken får vi veta innan vi vandrar vidare ut i Malmövimlet – och vem vet – kanske får vi besöka Disgusting Food Museum på fler platser.

**DFM** har redan haft tillfälliga utställningar i **Bordeaux, Nantes** och **Los Angeles** och förhandlar just nu med andra städer – både i och utanför Europa.

Klart är i alla fall att **Berlin** får sitt eget museum – den 1 april är det premiär i den tyska huvudstaden. Adressen **Schützenstrasse 70** hittar du ett kvarter från en annan sevärdhet - **Checkpoint Charlie**.

Willkommen, Bienvenue, Welcome!

Ann-Christine Reimer