

**¿COMIDAS Y BEBIDAS EXTRAÑAS?
NO: LO SIGUIENTE, por José
Manuel Mójica Legarre, amo y
señor de los fogones**

**¿Comidas y bebidas extrañas?
No: Lo siguiente.**

José Manuel Mójica Legarre



Desde que la simple alimentación para sobrevivir se convirtió en gastronomía, el ser humano, en su afán por descubrir cosas nuevas, se ha empeñado en utilizar elementos que, en principio, no parecen demasiado aptos para disfrutar con su consumo. Pasando por alto salsas elaboradas con tabaco o carbón, que por su preparación consiguen

dotar de muy buen sabor a las recetas, quisiera que se pasearan conmigo por esa delgada línea roja que separa el disfrute del asco.

Todos sabemos que en la industria alimentaria se utilizan productos que, a pesar de sus perfectas condiciones higiénicas, son extraídos de materias no demasiado apetecibles. Por poner algunos ejemplos, citaré el bórax, el estiércol, el cabello humano y los insectos.



Plato de penes en el Guo-li-zhuang. Este restaurante es el primero en China especializado en platos de genitales de animales

El primero de estos elementos químicos,

el bórax, es profusamente utilizado en insecticidas, detergentes y se usa para secar pieles en la taxidermia, también se emplea para conservar caviar y, en algunos países de Asia, para guardar la textura del arroz o los tallarines al vapor. El estiércol es el origen del escatol, también conocido como 3-metilindol, se usa como fragancia, así como para la fijación de perfumes y esencias, y también para la elaboración de los helados de fresa para potenciar su sabor. Por su parte, de la cochinilla, *Dactylopius coccus*, se obtiene un extracto que colorea de rojo los alimentos. En las etiquetas puede encontrarse citado como E-120 o colorante "Rojo natural N^o 4". Para terminar con estos ejemplos, la L-cisteína, utilizada habitualmente en panadería y bollería industrial, se extrae de plumas de animales y, pásmense, de cabellos humanos.

Es evidente que, a pesar de sus orígenes, todos estos elementos son aptos para el

consumo aunque, a bote pronto, nos cause un poco de repugnancia el saber de dónde se extraen los compuestos; pero les he prometido ir un poco más allá y suelo cumplir mi palabra. Pasemos pues a conocer ciertos ingredientes insólitos que son protagonistas en algunas recetas.



Vino de Serpiente

Todos conocemos las criadillas, los zarajos o madejas y algunos menuceles que para algunas culturas que no los consumen habitualmente pueden ser realmente vomitivos, sin embargo las sopas de ojos

de vacuno son populares en países en los que la ganadería es la base de la economía. Este es el caso de Venezuela o Colombia en cuyos Llanos Centrales triunfa entre los vaqueros la llamada sopa de raíces que se elabora a base de penes de toro; pero, si esto les ha sorprendido, mayor será su pasmo al saber los penes de diversos animales son el leitmotiv de uno de los más famosos restaurantes de Beijing, el “Guo-li-zhuang”, en el que el plato estrella es una receta de genitales de oso marino canadiense.



l-houstalet-restaurant Murciélago.

También conocemos que en muchos lugares del globo se consumen serpientes, lagartos, escorpiones e insectos en general lo cual, debido a los muchos documentales divulgativos ya no causa sorpresa pero, ¿podrían haberse imaginado ustedes alguna vez que un lugar sea famoso por sus recetas de murciélago? Pues existe. Seguro que su imaginación les ha llevado a situar este lugar en Asia o en otro exótico destino y no se han equivocado. L'Houstalet, que así se llama el restaurante que sirve esta receta de murciélago, se encuentra en Port Vila, capital de la República de Vanuatu, antes llamada Nuevas Hébridas, que es un estado situado en el Pacífico Sur y perteneciente a Oceanía.

¿Sorprendidos? Vayamos un poco más lejos. ¿Se consumen animales vivos en algún país? La respuesta es que sí, que las ostras; pero hay otros platos.



El Ikizukuri

Primera parada en China para degustar los camarones borrachos que se sirven vivos, empapados en un licor con un contenido del 60% de alcohol llamado Baijiu. Pasamos a Japón para degustar un rico plato llamado Ikizukuri, que es una especie de sushi que se sirve acompañado del pescado, todavía vivo y con espasmos, del que se ha extraído la carne. Viajamos luego a Corea para comer Sannakji, que no es otra cosa que pequeños pulpos vivos; como es natural, es un plato que debe comerse con cierta precaución puesto que las ventosas de los pulpos pueden

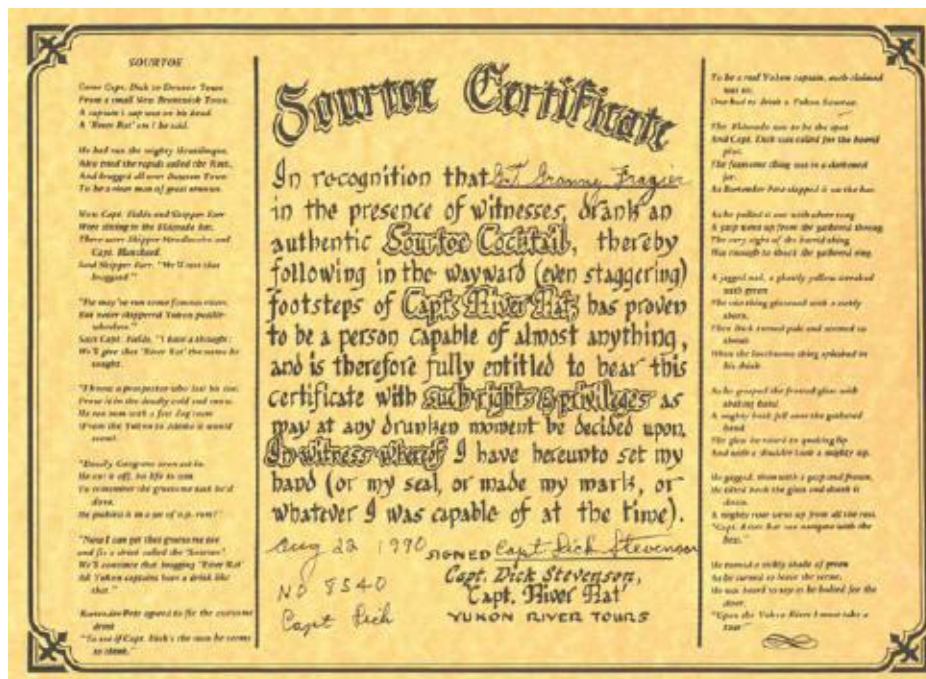
adherirse a la garganta y, si viajamos a la isla de Cerdeña, en Italia, podremos degustar el conocidísimo “Casu Marzu”, o queso podrido, que se consume con los gusanos vivos que viven en su interior. Para finalizar este viaje, he guardado un desplazamiento a Malasia, aunque también puede ser Guinea o Tailandia, para consumir sesos de mono vivo. El animal, encerrado en una jaula se coloca bajo la mesa dotada de un agujero por el que sólo sale la cabeza, se le hace una trepanación de cráneo y... ¡a comer!

Sin comentarios.



El queso podrido con larvas de la Casu Marzu

Pero estas comidas bien deben ser acompañadas por algo que pueda beberse. Es más que probable que hayan pensado en el licor de lagarto, que lleva un geko en el interior, o en el conocido licor de serpiente; pero hay más opciones. Como primera elección propongo un vino de ratones neonatos, bastante frecuente en China y Corea, que se consigue ahogando a los animales y conservándolos un año en vino de arroz; como segunda candidatura, el vino de gaviota de los esquimales que se elabora metiendo una gaviota en un frasco, llenándolo de agua y dejándolo al sol hasta que fermente.



El Sourtoe_cocktail y su certificado

Claro que estas sorprendentes comidas, acompañadas por bebidas no menos

chocantes, bien merecen un buen cóctel de entrada. Propongo, para abrir boca, un Zwack, licor de hierbas húngaro parduzco y viscoso o un Baijiu, del que hemos hablado antes, que se destila del sorgo; pero si realmente quieren comenzar con “buen pie”, deben tomar un Sourtoe Cocktail. Para ello deben viajar a Dawson City, en el canadiense y buscar el bar “Eldorado” y pedirlo. Les servirán un vaso lleno hasta arriba de champagne y colocarán dentro un dedo humano seco. Para consumirlo y ganar el certificado que conceden es condición sine-qua-non, que el dedo toque sus labios.



Licor de ratón

Pues nada más que decir. ¡Buen provecho!

revista 60