

# Tang

## - grøntsager fra have

Anmeldt af Carsten R. Kjaer,  
Aktuel Naturvidenskab

■ Med bogen om sushi opnåede Ole G. Mouritsen stor succes med at kombinere naturvidenskab, kultur og gastronomi i en og samme bog. Nu er han så på banen igen med en bog i samme boldgade, nemlig *Tang – grøntsager fra havet*. Også denne bog er en slags hybrid mellem en bog om mad og ernæring samt forskellige naturvidenskabelige og kulturelle aspekter med fællesnævneren tang.

Skal jeg komme med en forudsigtelse, så tror jeg ikke, at bogen om tang ikke vil opnå samme popularitet som sushi-bogen. Ikke fordi den som sådan er mindre interessant, men den går ikke på samme måde ind og understøtter et fænomen, der allerede er blevet populært i Danmark, sådan som sushi jo er. Samtidig er sushi et kulturfænomen på et andet niveau end blot anvendelsen af tang, hvor forfatterne i højere grad må tale til den mere pragmatiske side af læseren. Tang-bogen må så at sige skabe sin egen sag. Men man kan samtidig sige, at hvad bogen ikke har i umiddelbar "kendisfaktor" har den i nødvendighed. For det ærinde, Ole Mouritsen er ude i, er at påpege, at vi i Danmark (og Vesten generelt) har en kæmpestor uudnyttet ressource lige for næsen af os. Mens tang i østen indgår som en skattet del af ernæringen, spiser vi det stort set ikke herhjemme. Og det kunne vi med stor fordel gøre, da tang er endog meget sundt. Det indeholder et utal af gode stoffer, og er ret enestående med hensyn til sit indhold af fedtstoffer, hvor eksempelvis forholdet mellem de essentielle fedtsyrer omega-3 og omega-6 er noget nær ideallet for menneskelig føde.

Udover de ernæringsmæssige kvaliteter, udmærker tang sig ved at blive anvendt til forskellige industrielle formål, hvor man f.eks. anvender geleringsstoffer fra tang som tilsætningsstoffer i føde- og drikkevarer, kosmetik og farmaceutiske produkter. De senere år har man også fået øjnene op for tang som potentiel kilde til at producere biobrændstoffer.

Da det endvidere er muligt at dyrke tang på en bæredygtig måde, og tang samtidig kan præstere imponerende vækstrater sammenlignet med konventionelle afgrøder på land, er der derfor god ræson i at kigge mod havet, når vi skal planlægge fremtidens bæredygtige fødevarerforsyning.

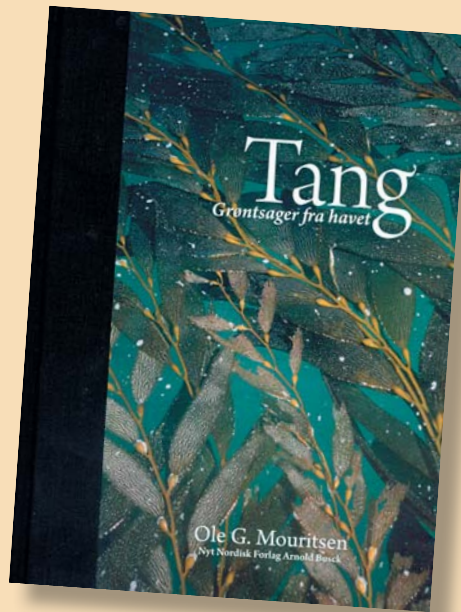
Alt dette gør Ole Mouritsen rede for med faglig indsigt, og krydret med historier fra tangdyrkernes og -producenternes – for os danskere – ukendte verden.

I lighed med bogen om sushi er denne bogs styrke forfatterens solide faglig baggrundsviden om kroppens biokemi kombineret med et stort engagement for sagen. Ole Mouritsen vil gerne rundt om det hele (her fornemmer man måske tydeligst forskeren), hvilket har gjort bogen til et digert værk med et væld af oplysninger og historier.

Spørgsmålet er så, om omfanget vil virke afskrækkende for de læsere, der ikke søger en totaloplevelse, men eksempelvis blot vil vide noget om, hvorfor tang er sundt og hvordan man kan gøre det til en naturlig bestanddel af sin kost. Her kan man så tilføje, at bogen er opbygget så man ikke behøver læse den fra ende til anden, men i høj grad kan bruge den som opslagsværk.

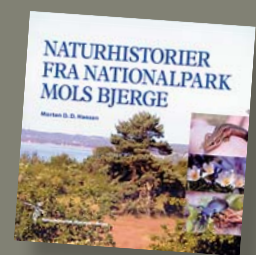
Når man efter læsning af den første del af bogen er blevet overbevidst om tangens ernæringsmæssige fortræffeligheder er der i de sidste kapitler en række opskrifter på retter med tang, som burde kunne præstere i de fleste danske hjem. For feinschmeckerne er der også til inspiration opskrifter på – og lækre kunstfotos af – en række "creationer" bedrevet af førende kokke i landet. I de finere madkredse er tangen nemlig så småt ved at vinde indpas. Spørgsmålet er så bare, om resten af befolkningen med tiden vil følge med. Skal man tro Ole Mouritsen vil det både af hensyn til vores sundhedstilstand og vores miljø være en rigtig god ide.

Ole G. Mouritsen: *Tang – grøntsager fra havet*. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 2009. 284 sider, 299,- kr. ■



**Bæredygtighed – naturen viser vejen**  
I bogen Bæredygtighed viser miljøkemikeren Sven Erik Jørgensen, hvorledes man ukompliceret kan definere bæredygtighed, og hvordan man i grove træk kan sætte tal på den og opstille et bæredygtighedsregnskab. Han forklarer, hvorfor bæredygtigheden med vores nuværende politik hele tiden reduceres, som oftest som følge af manglende politisk vilje til at gennemføre den nødvendige regulering.

Sven Erik Jørgensen: *Bæredygtighed*. Arnold Busck, 2009. 269 sider, 249,95 kr.



**Naturhistorier fra Nationalpark Mols Bjerger**  
Nationalpark Mols Bjerger blev officielt åbnet den 29. august i år, og denne forbindelse er denne bog om naturen i Danmarks nye nationalpark udkommet. Heri fortæller forfatter og biolog Morten D.D. Hansen om naturen i området. Bogen er bygget op om 52 naturhistorier – en for hver uge i året – om det særlige plante- og dyreliv på 52 lokaliteter i nationalparken.

Morten D.D. Hansen: *Naturhistorier fra nationalpark Mols Bjerger*. Naturhistorisk Museum, Århus. 124 sider, 178,- kr.