

Tang - Grøntsager fra havet

Ole G. Mouritsen. *Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck A/S 2009.*
304 sider, ISBN 978-87-17-04055-7, pris 299,00 kr.

Bogen er enestående, idet den, vistnok som det første værk af sin art, forsøger at give en fyldestgørende gennemgang af næsten alle aspekter af alger – altså tang. Den bevæger sig vidt omkring fra omtale af biologi, historie, kemi, tang i hverdagskøkkenet, i gastronomien og i industri og landbrug. Illustrationerne er gennemgående af høj kvalitet og mange er meget smukke og supplerer teksten glimrende. Mængden af information er imponerende, men der er mange gentagelser. F.eks. omtales algeforskeren Kathleen Mary Drew-Baker mindst fem gange.

Tangkemi

Som kemikere ville vi have værdsat en mere dybdegående diskussion af nogle af alle de bioaktive forbindelser, der er fundet i tang. Alene i 2007 blev der rapporteret 60 nye forbindelser alene fra rødalger.

Tang som mad (TP)

Med denne bog er der lagt op til, at vi skal til at spise mere tang, og fristende ser det ud. Politikens anmelder havde (5/4) godt nok fundet frem til en forskningschef fra fødevarainstitutet på DTU, som vist nærmest gik ind for, at man skal holde sig fra alt andet end vand og gulerødder. Han må kunne blive noget stort i Simple Living-bevægelsen. Men lad os nu springe ud i det.

Afsnittet ”Tang som menneskeføde” indledes med følgende opmuntrende overskrift: ”Næsten al tang kan spises og næsten til alle måltider”. Så er det da sagt, så det kan forstås. Lidt senere får vi dog slået lidt koldt vand i blodet: ”I langt de fleste tilfælde vil man i Danmark kun kunne skaffe de spiselige tangarter som tørrede eller frosne, og de er alle importeret fra udlandet.” Og hvor er det så? Det kan man læse bagest i bogen. En blandt mange leverandører kan man finde på www.havtang.dk, der har til huse på Nørrebro i København. Herfra har jeg rekvireret min første portion tang: en dulce/søl fra Maine (USA), hvor den høstes med håndkraft i Atlanterhavet. Navnene dulce og søl bruges i flæng. Politikens anmelder var igen lidt længere fremme i skoene: hun havde fundet en kok fra Restaurant Kvægtorvet i Odense, der faktisk tager ud om morgenen for at samle frisk tang langs Enebærrodde ved den vestlige side af indløbet til Odense fjord. ”Frisk tang er så sprødt så sprødt. Det smager lidt som ærter eller asparges. Tang har en vis sødme og en eftersmag af jod”. Det vil jeg godt tro, men en af anmelderne (CC) husker endnu en episode for længe siden, hvor han spurgte en af vore specialister i alger, om hun selv spiste tang. Svaret, fulgt af et forundret øjekast, lød ”du må jo være tosset, ved du ikke, at de er helt dækket af alle mulige bakterier”.

Nu når vi langt om længe frem til gastronomien på det jævne plan: ”Tang i hverdagens køkken”, og siden hen på det høje: ”Tang i gastronomien”. I sidstnævnte afsnit får forfatteren hjælp af kokkene Jakob Mielcke og Claus Bech Poulsen.

Tangsuppe (TP)

Tangen i hverdagens køkken begynder med supper af japansk tilsnit baseret på en særlig fiskefond ichiban dashi, som begynder med simring af kombu-tang (forklaring findes) og efter ½ times tid (mit gæt) tilsættes katsuobushi-flager (tynde flager af en japansk fisk, ingen oplysninger om hvor man kan få dem), hvorefter det bringes til kogepunktet, og straks derefter køles med et glas koldt vand.



Jeg erstattede ichiban med Knorrs fiskebuillonterninger. Dem opløste jeg i kogende vand og hældte over en håndfuld søl og endelig saften af ½ lime. Rigtig godt. Tangen bliver blød og lækker og får en smuk violet farve. Næste gang vil jeg desuden give den en pose af Irmas Sorte tigerrejer, et måltid for to.

Gastronomitang

Den gastronomiske menu byder på *Kammusling i blomsterparfume* med æblebrænderøget søl. *Skovbund* baseret på foie gras og tre slags tang: ao-nori, kombu og bull-kelp. *Provence møder Kyoto* med kombu og carrageen-tang, og meget mere. Listen slutter med en *Gulerods-sponge cake* med makro-kelp (i en skrabet version beregnet for forskningschefer udelades tangen).

Industritang (TP)

Bogens næste større afsnit: ”Tang til industri og landbrug” omhandlede den danske produktion af agar-agar i 1950’erne og 1960’erne, nærmere betegnet furcellaran efter rødalgen *Furcellaria fastigiata*, som man kunne fiske ved Djursland. Min eksamensopgave anno 1959 bestod i at projektere en agar-agar-fabrik, der skulle producere 150.000 kg agar-agar om året. Jeg besøgte Litex i Vallensbæk, der stod for den danske produktion. Mit projekt resulterede i, at direktøren for Litex troppede op i mit hjem og truede mig med alle landsens ulykker, hvis jeg fremturede. Jeg forlod straks det pulveriserende liv og gik ind i den anderledes fredssommelige forskningsverden. I bogen kan jeg læse, at produktionen hørte op sidst i tresserne, fordi tangforekomsten var brugt op. Puha.

Tangfakta

Værket afsluttes med en faktasektion, der indeholder brugbare tabeller over indholdsstofferne i mange arter af tang. Det er en skam, at formlerne for nogle alginater er forkerte, og det er bemærkelsesværdigt, at makroalgerne begyndte at dukke op for 1,5 mio. år siden og vinder udbredelse for 500-800 mio. år siden. Men det er detaljer. Bogen spænder meget vidt og kan varmt anbefales.

Thorvald Pedersen, thorpe@tdcadsl.dk
Carsten Christophersen, carsten@techmedia.dk