

Havet indeholder enorme mængder fødevarer, så værsgo' og spis, de unge er allerede godt i gang med sushi, som er tidens spisetrend



Pekingand med arame (strimlet japansk tang) og blæretang. Foto fra bogen

Forført af tang



I byen med

Hans Jensen



TANG på tallerkenen, og det oven i købet som en lukullisk udvidelse af mulighederne for brugen af den nordiske naturs råvarer i et gastronomisk raffineret køkken. Så enhver angst for at dø af sult i fremtiden er aldeles ubegrundet, ifølge professor i biofysik ved Syddansk Universitet, Ole G. Mouritsen, der er forfatteren bag bogen »Tang - grøntsager fra havet«.

Og så er det ikke engang noget nyt. Man kan i bogen læse, at forskning tyder på, at tang, fisk og andre havbiologiske frembringelser har været hovednæring for de væsner, der for millioner af år siden blev til mennesket og er hovedårsagen til, at mennesket ene af alle arter på jorden har udviklet hjerne og intelligens.

Dyrkes i enorme havbrug

I virkeligheden er tang ikke en grøntsag, men en alge, og det er noget ganske andet, men en masse af disse vækster på havbunden er både spiselige, velsmagende og enormt fulde af alt det sunde og omvendt er de nærmest kaloriefrie. I Fjernøsten har man altid spist masser af tang, og det er fortsat en så undværlig del af den daglige kost, at man i enorme kunstigt anlagte havbrug hvert år høster kolossale mængder tang til spisebrug. Der høstes på verdensplan omkring 13 millioner ton våd tang om året i 40 forskellige lande. De førende lande er Kina, Nord- og Sydkorea, Japan, Filippinerne, Chile, Norge, Indonesien, USA og Indien.

I Japan er det ikke mindst den ved fremstillingen af sushi uundværlige Nori-tang, der har skabt behov for dyrkning af rødalgen Porphyra, som eksporteres til hele verden.

Sushi er som bekendt blevet den største gastronomiske succes i hele den vestlige verden siden pastaens gennembrud i slutningen af 1950'erne, alle unge er vilde med sushi, og forfatteren til bogen om »Tang«, Ole G. Mouritsen, lægger da heller ikke skjul på, at det netop var begejstringen for sushi, der førte til hans interesse for tang som næringsmiddel. Ja tang kan for resten mere end spises, for ved kyster med særligt gode vækstbetingelser forbereder man dyrkning af tang til videreforbejdning til ethanol, som kan erstattet benzin.

Man bemærker sig, at bogen »Tang« er skrevet af en videnskabsmand. Der springes ikke over de lave gæder, tværtimod er de 284 tæt trykte sider ladet med oplysninger om emnet tang, og bogen er naturligvis udstyret med et detaljeret og oplysende leksikalt afsnit, en masse litteraturhenvisning og et glimrende register.

Gæsterne laver selv deres sushi

Bogen indeholder en masse opskrifter på tang i en lang række forskellige madkombinationer.

Typisk er denne opskrift på Temaki-Zushi, en håndrullet sushi med Nori.

Vi citerer fra bogen:

Håndrullet sushi kaldes »temaki-zushi« og findes i forskellige varianter, men kræmmerhuset er den mest almindelige. Kræmmerhuset laves af et halvt nori-blad og kan fyldes med forskellige slags fisk, skaldyr, rogn, ristet fiskeskind,

krabbekød, avocado, agurk, omelet, grønne salatblade shiso-blade osv. Temaki-zushi kan også ruller som en cylinder, hvor et lille stykke nori lægges i bunden af cylinderen på tværs af undersiden af det store nori-blad, nærmest som en slags U-formet bund. Bunden bevirker, at indholdet ikke falder ud.

Kræmmerhus-sushi (temaki-zushi)

1 halvt nori-blad
sushi-ris
variabelt fyld som beskrevet ovenfor
wasabi

Læg nori-bladet i venstre håndflade (hvis du er højrehåndet). Anbring en klat sushi-ris midt på bladet. Smør lidt wasabi på risen. Læg dernæst det fyld, som kræmmerhuset skal indeholde, oven på risen. Kræmmerhuset lukkes nu ved at folde venstre side ind over risen og rulle det til en kegle. Man kan til sidst pynte kræmmerhuset med en skefuld fiskerogn ovenpå fyldet.

Temaki-zushi spises med fingrene umiddelbart efter den er lavet, før nori-bladene har suget fugtighed fra risene, og mens nori'en er helt sprød og lækker. Rullet sushi, som har ligger for længe, kan nemt blive sejt, fordi nori-bladet er blevet blødt. Temaki-zushi er velegnet som »lav det selv«-sushi ved bordet. Det er en fin måde at anrette et sushi-måltid til en større gruppe af spisende. Man tilbereder alt fyldet på forhånd og stiller det bordet i skåle og fad. Nori-bladene ligger for sig og holder sig sprøde og bløde, til de skal spises.

Gæsterne ruller selv med det

fyld, som de fore-

trækker.

Fle-

danske køkkenchefer bruger i dag tang i deres køkken. Således også fynske Klavs Styrbæk, restaurant Kvægtorvet i Odense, der selv drager til nordfynske Enebærødder og iført waders indsamler små friske tangskud fra havbunden.

Sofistikerede retter med tang

Til bogen har kokken Jakob Mielcke, medejer af restaurant Mielcke & Hurtigkarl på Frederiksberg lavet et afsnit om »tang i gastronomien«. Opskrifterne er spændende læsning, men bogen advarer selv om, at de er af den intuitive art, og selv den ovende kok skal ikke forvente at kunne frembringe retterne, som de er vist i bogen på Claes Bech-Poulsens led-sagende kunstfotografier.

Vi gengiver alligevel opskriften på Pekingand med arame (strimlet japansk tang, som kan købes på nettet) og blæretang.

Tilbered to andebryster i en vakuumpose ved 50 grader i en time. Tag brysterne ud og steg dem på en pande på skindsiden. Når skindet begynder at blive sprødt, startes deglaceringen med resten af ingredienserne. Når brysterne er færdige, sies ingredienserne fra glacen.

Garnér retten med arame og de øvrige ingredienser (se nedenfor) og brug glaceringen som sauce.

Til deglaceringen bruges 1 spsk ingefærjuice, 1 tsk sanshopeber, 1 tsk confitert ingefær, 50 ml lys soyssauce, 50 ml mirin, revet skal af en halv limefrugt, en smule smør og 10 g udblødt arame.

Lav små kugler af to store rødbeder med et parisienne-jern. Lav resten af rødbederne til juce og reducer uden at det koger til en tyknet glacekonsistens, det vil sige en suc. Tilbered rødbedekuglerne i en vakuumpose med lidt suc, salt og olivenolie.

Skær fem abrikoser i halve og anbring dem på en pande med skindsiden opad. Tilsæt 40 ml yuzu-juice, 1 tsk sukker og to kviste oregano, og tilbered abrikoserne ved lav varme under et stykke bagepapir.

Lav en salat af geraniumblomster, oreganoblomster, tørret blæretang og arame.



Håndrullet sushi - også kaldet kræmmerhus-sushi. Foto fra bogen

Boghjørnet



Det ka' vel også blive for køøønt

Fynske lyksaligheder lovpriser i ny rejsebog, som burde kunne lokke masser af turister til

Af Marianne Hein

■ Det siges, at der på Fyn »kan blyve så køøønt om foråret, at det næsten ikke er te' å holde u'«. En fynbo af mit bekendtskab rejser derfor hvert forår en tur til Jylland - »for det linder lissom ei bit«.

Det er også naturen, de blide bakker, stokroserne - og rygeostsalaten, der bør nydes i naturen, som lovpriser i indledningen til »Turen går til Fyn & Øhavet«. Men holder det nu helt?

Kan det ikke blive for køøønt i lovprisningen, for der er jo mange faktorer, som spiller ind - ikke mindst vorherres vejrmæssige temperament. Og Fyn er bedst til fest i solskin og medvind. Men samtidig er der næppe en fynbo, som ikke vil labbe roserne til sig og mumle: I har ikke sagt for meget endnu.

Og nogen vil mene, det er alt for lidt!

Politikens Rejseborger er kommet med en hel ny serie grønkantede bøger om vor egen lille verden, otte bøger om syv danske landsdele og byer og en enkelt med turforslag og svinkeærinder hinsidan: foruden Fyn & Øhavet er det Sjælland, Møn & Lolland-Falster, Bornholm, København, Århus & Østjylland, Nordjylland og endelig En God Weekend - 24 rejser i Danmark og Skåne.

I baronens seng

»Frisk rygeost i madkurven, vilde bær i bøgeskoven og kulinariske tryllerier fra Falsled til Kerteminde. Små færger og kajakkere krydser vandet mellem øerne. Og på land lokker museerne med keramik, kunst og foto i verdensklasse. Oplev eventyret i De Sydøstlige Alper, og sov sødt i baronens seng på gamle slotte og herregårde«, loves på bagsiden af guiden, og så må vi se, hvad de fynske baroner siger til det. »Lad roen sænke sig og pulsen falde. Fyn, landet mellem Lillebælt og Storebælt, er kulinariske friluftoplevelser med bløde bakker og grønne øer i et blåt sund, flade inddæmmede marker og stejle klinger.

Det er færgesejlads i Øhavet, hvor rejsetempoet gør, at krop og sjæl finder et behageligt afslappet gear, og man mindes om at ting tager den tid, de tager. Ligesom fremstillingen af den legendariske fynske rygeost er transporttid heller ikke noget, der skal hastes«.

Nu var vi jo ellers lige så glade for den nye motorvej, som knytter resten af landet tættere til Sydøst.

De stejle gågader

»Du er på H.C. Andersens fødeø, så undlad ikke at aflægge visit i huset i Munkemøllestræde i Odense, hvor den store digter voksede op. Tag turen til Svendborg og bestig de stejle gågader med de toppede brosten - og hop på veteranfærgen Helge, som sejler til Valdemars Slot - eller spadser over broen til Nørreskoven på Tåsinge, hvor Sixten Sparre skød sig selv og sin elskede i kærlighedens navn«, som der står i pressemeddelelsen.

Alt er jo relativt - mere eller mindre, som Storm P. siger, men man undrer sig alligevel over »de stejle« gågader i Svendborg, som får pulsen til at stige. Man undrer sig også over, at der ikke henvises til SAK, gallerierne, de mange værtshuse, kirkerne, Martha-stuen, Rottefælden, de mange musikpillesteder for lige at nævne noget i farten. Turisterne får da en lidt ensidig tilgang til byen.

Hverken Svendborg Festdage eller Kulinarisk Sydøstfyns fødevarermark er nævnt i listen over årets gang. Og så er der jo altså også liige det faktum, at Fyns Amts Avis heller ikke er nævnt under fynske medier.

Fejl og fix

Bogen er fuld af tæt-på-patetiske øjeblikbilleder, kantede af historiske facts. Mad og shopping vægtes højt, men ret tilfældigt, må man sige. »Gamle Torvedage« nævnes som eneste shoppingmulighed i Svendborg - sågar på forkert dato - den første lørdag i august.

Under rubrikken lokale forhold fastslås, at »hash er ikke legalt, selvom det er meget udbredt. Det samme gælder kokain, amfetamin etc.« Så fyr en fed for læsningen, så glider det hele meget bedre ned. Nyt syn på vor ø giver tre forfattere. Rikke Høstrup Haugbølle (f. 1972) er cand. mag i arabiske samfundsforhold. Hun har boet på Nordfyn i fire år og er forfatter til Turen går til Tunesien.

Signe Lund (f. 1979) er journalist med speciale i mellemøststudier og Steen Uffe Tommerup (f. 1971) er cand. mag. i historie og film- og medievidenskab og har beskæftiget sig med det fynske og det nationale i Morten Korchs film.



Turen går til Fyn & Øhavet. 150 kr. 132 sider. Politikens Forlag