

”Tangen skal være der, til børnene kommer hjem”

Af Ole G. Mouritsen

Dr. scient., professor

Leder af Danmarks Grundforskningsfonds Center for Biomembranfysik i biofysik

Syddansk Universitet

Irland har på få årtier udviklet sig fra at være et af Europas fattigste lande til at være et af de rigeste. Det gamle Irland findes dog stadig i mindre distrikter, blandt andet ved vestkysten, hvor nogle befolkningsgrupper taler gælisk og ernærer sig ved at høste tang – nu tilsat globale perspektiver.

Mindre end 30.000 irere har i dag irsk som deres hovedsprog. De lever overvejende i nogle små irsktalende landdistrikter, kaldet gaeltacht, især ved kysten i det vestlige Irland. Irsk udgør sammen med skotsk og det nu uddøde manx stammen af gæliske sprog, som er en udløber af tidlig keltisk. Efterhånden som irsk forsvinder som et levende sprog, forsvinder også en lang række sproglige udtryk for ting og forhold, som har været af betydning for irsk levevis, og som afspejler tidligere tiders grundvilkår for livet i Irland.

Det gælder for eksempel ord for tang, tanghøst og mad af tang, som har spillet en stor rolle i det traditionelt fattige Irland. Den nulevende irske forfatter Aidan Carl Matthews har udtrykt tabet af det irske sprog sådan: ”The tide gone out for good / thirty-two words for seaweed / whiten on the foreshore”.

Connemara i det vestlige Irland nord for Galway udgør sådan et gaeltacht, hvor man til daglig taler irsk med hinanden. Dara Flagherty bruger da også et gælisk udtryk, cleimín, da han peger på et stort bundt af 2-3 tons våd tang, der ligger trukket op i vandkanten i en lille bugt i Connemara. Dara har i de seneste 15 år arbejdet som tangmanager for en lille tangfabrik, som blev grundlagt her i 1947. Hans vigtigste opgave er at have løbende kontakt til de cirka 320 tanghøstere, som bor langs en hundrede kilometer lang kystlinie. Når Dara siger cleimín, mener han bundt, men ikke et hvilket som helst slags bundt. Udtrykket bruges kun om tang og er et af de 32 gæliske ord om tang, som er på vej til at forsvinde.

Tangen, der her ligger i vandkanten, er buletang (*Ascophyllum nodosum*), som er en stor brunalge med lange smalle blade og en masse brun-grønne luftfyldte blærer, som tjener til at holde tangen flydende i vandet. Tangen holdes sammen i bundtet af et langt reb. Dara har den vanskelige opgave at koordinere de individuelle høsteres arbejde, så leverancerne til fabrikken er stabile uanset årstider og de meget skiftende og barske vejrforhold på den udsatte atlantehavskyst. Tangen må nemlig ikke være mere end et par dage gammel, inden den havner i fabrikkens tørretromler.

Det er en gammel tradition at høste tang langs de irske kyster, og de bønder, fåreavlere og fiskere, som har jord ud til kysten, har i århundreder haft rettigheder til at udnytte forstrandens og tidevandszonens tangforekomster til føde for sig selv og husdyrene samt til forbedring af de fattige jordlodder og kartoffelbede. Nu udnytter de deres rettigheder til at høste tangen til industrielle formål. Med håndkraft høster de tangen ved lavvande, samler den afskårne tang ind med båd ved højvande, bundter den med reb til cleimíns og trækker så bundterne ind til bredden med båd. Derefter er det Daras opgave at organisere transport ad landevejen til forarbejdning på fabrikken. Tidligere foregik transporten med specielle tangbåde. Nu foregår den med store biler, som hver kan laste 20 tons våd tang.

For omkring hundrede af tanghøsterne er deres eneste indkomst betalingen for de 20 tons tang, de hver anden uge kan samle sammen. De fleste andre tanghøstere må supplere med fiskeri og landbrug. Storm og regn er det typiske vejr, og selv om det ikke bliver streng vinter her på grund af den varme Golfstrøm, er det hårdt arbejde at være tanghøster.

Alt foregår manuelt langs en uvejsom kyststrækning, der har op til 5 meters tidevandsforskel. Med bøjet ryg skærer tanghøsteren tangen af med en stump kniv eller et segl. Afskæringen skal ske skånsomt, så tangen kan vokse videre og høstes igen om 4-5 år. For tiden er betalingen 38 euro for et ton våd buletang. Det svarer til omkring 6000 kr. for de 20 tons tang, som en tanghøster kan samle ind hver anden uge.

Det synes nærliggende, at man må kunne gøre dette mere effektivt ved at danne kooperativer, indføre mekaniske høstemetoder eller sælge rettighederne til et firma, som kan effektivisere og intensivere høsten og dermed forøge indtjeningen. Donal Hickey, som er direktør for tangfabrikken, smiler overbærende ad disse forslag, da jeg besøger ham sammen med den danske tangforsker Susse Wegeberg. Han fortæller, at de lokale tanghøstere aldrig kunne finde på at lave noget om og da slet ikke at sælge deres rettigheder til tanghøsten. For, som han siger, »tangens skal være der, til børnene kommer hjem«.

Udsagnet har dyb klangbund i irsk identitet. Irland var indtil fornylig et meget fattigt land. Fra 1848 til 1950 udvandrede over seks millioner irere, og folketallet faldt fra 4,4 millioner i 1861 til 2,8 i 1961. Omkring en million døde under den store kartoffelpest i slutningen af 1840'erne.

Først efter Irlands økonomiske vækstmirakel i 1990'erne vendte strømmen, og Irland nåede i 1996 som det sidste europæiske land en tilstand med positiv indvandring.

De store udvandringssatte deres spor. Hele familier drog ud, og andre familier blev splittet. De, der blev tilbage, inkarnerede et håb om, at de familiemedlemmer, som rejste ud, ville komme hjem igen. Når det skete, skulle der i det mindste være et eksistensgrundlag tilbage: tangen. Den tang, som kunne føde husdyrene og gøde

kartoffelbedet; den tang, som kunne være den sidste udvej til at brødføde en fattig husstand, hvis alt andet skulle slå fejl.

Den irske kystbefolkning har altid set en overlevelsesmulighed i tangen, og det er derfor ikke noget, man giver bort eller omgås uden respekt og omtanke. Med den ville man altid kunne klare sig og ikke behøve at gå på landevejen.

Tangen er stadig lokalområdets redningsplanke, og den irske regering ser den statsejede tangfabrik i Connemara som en vigtig støtte til at udvikle det irsktalende område. Uden fabrikken ville folk skulle leve af understøttelse, og de unge ville i endnu større udstrækning rejse til de store byer. Tangen er ganske enkelt den eneste mulighed her for at skabe et livsgrundlag.

Tangfabrikken behandler 20.000 tons buletang om året, og direktøren vurderer, at kyststrækningen på bæredygtig vis kan give det tredobbelte. Tidligere blev tangen tørret og sendt uforarbejdet videre til Skotland eller USA, hvor en stor international virksomhed udtrak den værdifulde alginat af råvaren. Alginat er vigtig til fremstilling af hydrogeler, der bruges til at tykne og stabilisere fødevarer og kosmetikprodukter med.

For at skabe større værdi af tanghøsten lokalt har fabrikken i Connemara i de senere år forarbejdet tangen som fodertilskud til husdyr og fisk eller som jordforbedringsmiddel, og produkterne eksporteres nu til tolv forskellige lande. Donal Hickey ser denne lavteknologiske virksomhed som et muligt kim til andre og mere givtige udnyttelser af tangen:

»Vi skal have mere viden ind og ændre tanghøsternes holdning til tang som noget, der bare er brunt.«

Det næste skridt må være høst og eventuel dyrkning af andet end buletang – gerne tangarter, som er velegnede til menneskeføde. Tang er nemlig uhyre sund mad med et stort indhold af mineraler, iod, sporstoffer og flerumættede fedtstoffer.

Her har Irland den store fordel, at vandet ved vestkysten er noget af verdens reneste, og det er derfor nemt at få godkendt tangprodukterne som økologiske. Dette udnyttes allerede af det amerikanske firma Sea Vegg, som fremstiller et dyrt kosttilskud af tang importeret fra Irland. Sea Vegg sælger den pulveriserede, tørrede tang i små kapsler for 3 kr. per gram!

Lidt nord for Connemara i byen Westport har en tidligere kok, Seamus Moran, taget konsekvensen af disse muligheder. I 2005 opsagde han sit job som kok efter 20 år og dannede et lille familiedrevet firma, LoTide Fine Foods. Firmaet baserer sig på Seamus' og 5-6 andre lokale tanghøsternes indsamling af fem forskellige slags tang i bugten ved Westport. Det er søl, carrageentang, vingetang, remmetang og bladtangarter, som alle er af høj kvalitet og velegnede til at spise.

Seamus er en mand, som brænder for sin sag. Med udgangspunkt i sin egen barndoms oplevelser af en hverdag med tang kogt i mælk til morgenmad og tørret tang som snacks i løbet af dagen, vil han finde nye anvendelser i en moderne hverdag. Hans fokus er først på smag og dernæst på sundhed. For som han siger: »Jeg kan ikke få folk til at spise tang, bare fordi det er sundt.«

Tang skal tilsættes den almindelige mad for smagens skyld og i små mængder med en velgennemtænkt sammensætning af forskellige arter. LoTide producerer derfor blandinger af tørret tang til brødbagning og kødretter. Seamus nævner med stolthed, at han i 2007 fik både priser og en medalje for sine specielle seaweed sausages, og at han leverer sine tangblandinger til førende gastronomiske spisesteder i Irland og England og til Michelin-stjernerestauranter i Dublin.

Der er et stort spring fra buletangen i de fattige kystbønders kartoffelbede og den irlandske mos i morgenmælken til høj kvalitetstang på Dublins førende restauranter. I det vestlige Irland ser det ud til, at man kan tage springet og stadig bevare forbindelsen til rødderne. Her er gælisk stadig hovedsproget, når det drejer sig om noget så vigtigt som tang.

Artiklen er publiceret med titlen

Tanghøst og det store tidevand i *Weekendavisen*, 22. august. Ideer. s. 11 (2008).