

## Bog anmeldelse: Østers – En natur- og kulturhistorie

K. Thomas Jensen & Klaus Melbye: Østers – En natur- og kulturhistorie. Aarhus Universitetsforlag.  
198 sider. ISBN 978-87-7184-572-3

Af Jens Tang Christensen

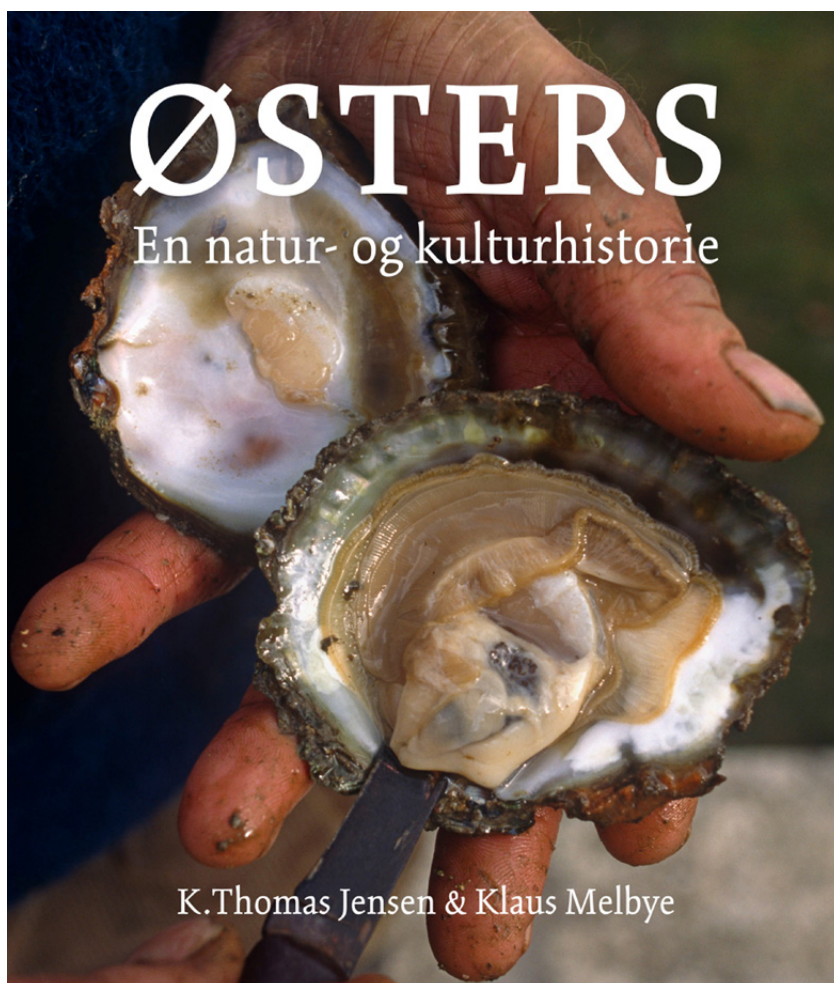
Bogen er rigt illustreret med både fotos, kort og diagrammer, og desuden med et væld af Jens Gregersens smukke vignetter og akvareller.

Den begynder, ud over en introduktion til østersarter, med en arkæologisk-historisk gennemgang af skaldyrs- og østers-spisning samt østersdyrkning. Vi får her at vide, at de ældste tegn på at mennesker har samlet skaldyr i tidevandszonen, hidrører fra Sydafrika og er 164.000 år gamle. Også tidligere *Homo*-arter har samlet skaldyr længere tilbage i tiden.

Der er naturligt nok også et stort afsnit om den danske østershistorie fra stenalderen til vore dage. Med udgangspunkt i Ertebølle-kulturens rige skaldynger omkring Limfjorden skulle man umiddelbart antage, at den europæiske østers altid har levet her, men forfatterne mener, at denne art næppe ville have overlevet her uden menneskers indgriben, og at vore dages limfjordsøsters er et kulturprodukt. I de senere årtier er forholdene dog blevet gunstige for både den europæiske og den indvandrede stillehavsøsters i Limfjorden.

Østers biologi gennemgås i detaljer lige fra ernæring, kønsliv og formering til fjender og parasitter. Der er også et afsnit om østers som økosystemingeniører. Indvandringen af stillehavsøsters til bl.a. vadehavet har haft konsekvenser for hele dette økosystem på godt og ondt, idet østersrev i nogen grad har fortrængt de tidligere vidt udbredte blåmuslingebanker. Der synes dog ikke umiddelbart at være dramatiske negative konsekvenser heraf.

Østers som føde bliver grundigt behandlet. Der er ikke tvivl om, at østers er sunde med deres indhold af vigtige vitaminer, sporstoffer og fedtsyrer, men der er som bekendt altid slanger i paradiset. Man bør ikke samle østers i områder påvirket af spildevandsudledninger, idet de kan overføre sygdomsfremkaldende vira og bakterier. Desuden kan forskellige potente algegifte ophobe sig i østers, hvilket kan have fatale følger. Heldigvis er der et dansk overvågningsprogram for giftige alger,

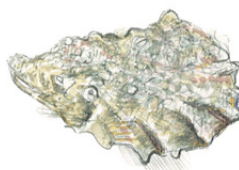


men, som forfatterne skriver, må samlere af østers og muslinger leve med en vis risiko.

For feinsmeckere er der til slut et afsnit om smagen af østers og hvilke vine, som egner sig til at skylle dem ned med. Bon appétit.

En meget fin ting ved denne bog, som kommer så vidt omkring, er de di-

skrete notehenvisninger, som sætter læseren i stand til at gå yderligere i dybden med emner, som måtte have særlig interesse. Omfanget af disse noter viser også det store research-arbejde, som ligger til grund for bogen. Den kan på det varmeste anbefales, også selv om man skulle høre til de ynkværdige mennesker, som ikke kan li' østers.



Vignet fra bogen tegnet af Jens Gregersen.