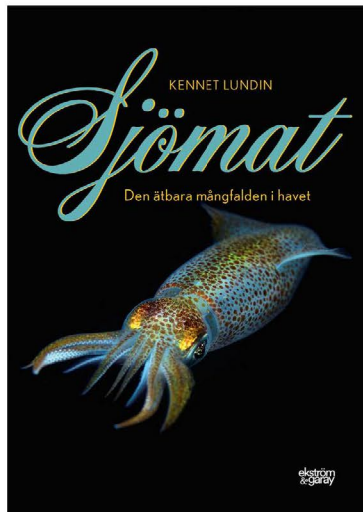


Ny marin matrörelse

Det vattnas i munnen när jag läser marinbiologen Kennet Lundins bok *Sjömat – den ätbara mångfalden i havet*. Även om man under sin livstid bara kommer att provsmaka och äta en bråkdel av den *seafood* som presenteras är detta en alldeles underbar bok – kunskapsrik, underhållande och tankeväckande. Rikt illustrerad med främst Klas Malmbergs högklassiga fotografier.



Tanken svindlar när man tänker på den rikedom och (i många fall okända) mångfald som gömmer sig i världshaven. Samtidigt är det ytterst sorgligt att läsa om överfiske, bottentrålning och oljeutsläpp. Vi måste helt enkelt bli försiktigare och mer återhållsamma när det gäller utnyttjandet av haven.

Visste du att det är ämnet trimetylamin som gör att fiskrester och kräftskalet stinker i soporna? Det är bara en i floden av alla aha-upplevelser jag fick efter att ha läst *Sjömat*. Författaren har sin bas som vetenskaplig intendent vid Göteborgs naturhistoriska museum; med sina kunskaper kombinerat med en förmåga att förmedla dessa är han något av en marinbiologisk estradör (vilket inte minst visar sig i hans återkommande inslag i Sveriges Radio P4 Göteborg).

Bokens syfte är att få oss att äta annat från havet än panerad torsk i veckan och räkor på fredag – och samtidigt gynna havsmiljön. Boken är en blandning av kokbok och marinbiologisk essä, och författaren belyser ämnet även i ett kulturellt och historiskt perspektiv. En del av receptens ingredienser kan samlas på egen hand, annat kan köpas i välsorterade butiker (en del kan vara närmast omöjligt att få tag i). Vad sägs om *fjärsingfilé med salami och tomatbröd*, *bräserad marulk med sjöpunng* eller *bohuslänsk flatröv*? Vem skulle du bjuda på middag? Författaren önskar att han kunnat bjuda August Strindberg på goda marina djur när han var som mest frustrerad, då denna kost alltid fått honom själv på gott humör.

● Tomas Carlberg

Kennet Lundin. 2022. *Sjömat – den ätbara mångfalden i havet*. EKSTRÖM & GARAY, Lund.