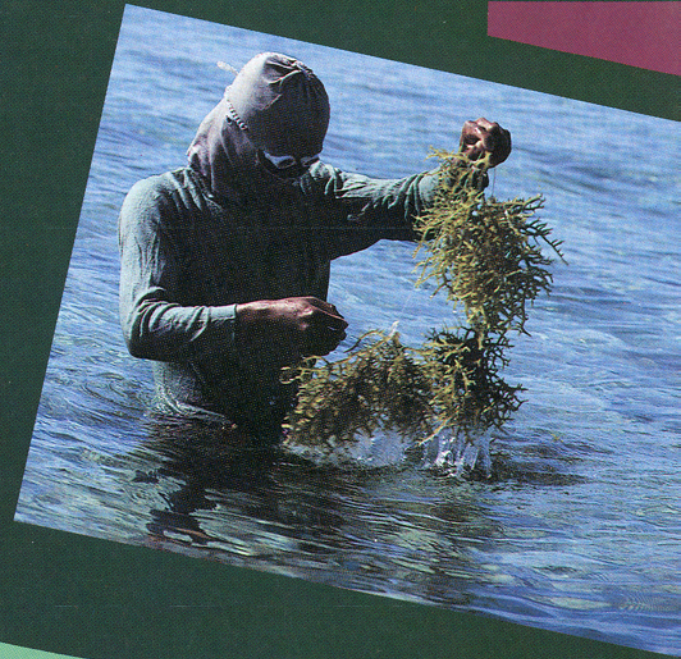
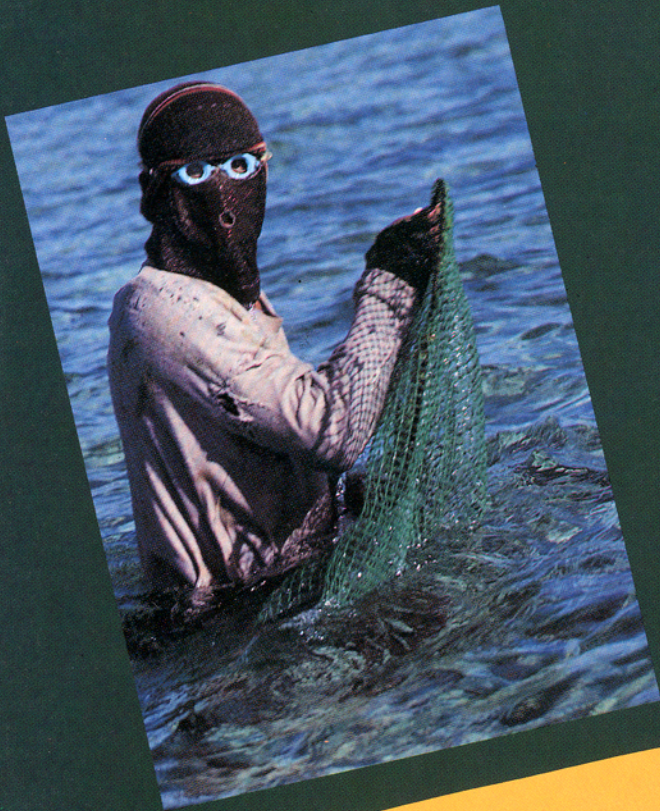




TANG

Bønder i Havet

En film af MALENE RAVN & BODIL TRIER





Før var de fiskere . . .
Nu er de bønder bosat på havet . . .

Altid lever de med truslen om tyfoner,
der pludselig kan rive alt bort,
– og frygten for at de udenlandske selskaber
en dag flytter, så de ikke længere kan sælge
deres tang.

Da vil de stå tilbage med børn, der aldrig kom i skole,
omgivet af et dødt ørkenrev, der blev ryddet,
for at danne marker i havet . . .



Om vores film

Når danske børn spiser is, dessert og budding . . .

– når vi børster tænder, vasker hår, smører solcreme i ansigtet og fodrer hunden og katten med færdige dåseretter . . .

tænker vi næppe på, at vi forbruger en bid af de menneskers liv, der bor på den anden side af jordkuglen . . .

Et helt samfund af mænd og børn arbejder på Philippinerne med at dyrke tang. Tangen forarbejdes i vesten til stivelsesproduktet Carrageenan = E 407, som bl.a. sikrer passende konsistens i vore fabriksfremstillede madvarer.

To af verdens største producenter af carrageenan ligger i Danmark. De eksporterer til det meste af vesten. Firmaerne får deres råvarer fra de lande i verden, hvor arbejds lønnen er lav.

På Philippinerne har den daglige pasning af tangmarkerne tvunget »bønderne« til at flytte ud på havet fjernt fra deres øvrige familier. Trods tilbagevendende tyfoner bor de på skrøbelige platforme langt ude på koralrevene. Hvor det før vrimlede med fisk, står tangmarker nu i lige rækker under vandet.

De to drenge i filmen, Elias og Orlando, er lejet ud til en lokal rigmand af deres forældre. De har ikke selv valgt at bo alene på havet uden lege-kammerater og skolegang.

Deres liv er dikteret af vore behov! . . . til den dag vi ikke længere har brug for deres tang . . .

Malene Ravn/Bodil Trier

TANG, Bønder i Havet. 1989, 16 mm, 37 min.

Filmen er optaget i havet omkring Danajon, revet på Philippinerne, vinteren 1988.

Idé og instruktion MALENE RAVN & BODIL TRIER • Fotograf BODIL TRIER • Fotografassistent JUN DALAWIS • Undervandsfotograf JAN LARSEN
Tonemester IBEN HAAHR ANDERSEN • Klipper JØRGEN KASTRUP • Musik JESPER ZEUTHEN NIELSEN • Speak ULRİK COLD.

Denne pjece er udgivet af SFC, 1989 • Layout Puls og Malene Ravn • Trykt hos Arme og Ben ApS.

A/S Københavns Pektinfabrik producerer tang i Philippinerne. På opfordring bringes her fabrikkens syn på arbejdet:

PRAKTISK U-LANDSARBEJDE

Da initiativtagerne til filmen »Tang-Bønder i Havet« bad om vore assistance, gik vi med glæde ind på at støtte dem alt, hvad vi kunne, idet vi føler, at vi i mange år har været engageret i en meget spændende form for u-landsarbejde i bl.a. Philippinerne..

A/S KØBENHAVNS PEKTINFABRIK har i mange år været direkte involveret i praktisk u-landsarbejde blandt andet i form af tangdyrkning på koralrev i tropiske kystområder. Vi har bl.a. arbejdet i Philippinerne uafbrudt i de sidste 23 år. I begyndelsen var det udelukkende med indsamling af den vildtvoksende tang, men i de seneste 16 år har vi også beskæftiget os med organiseret dyrkning af samme tangtyper.

Den ændrede, mere moderne livsstil, specielt i den vestlige del af verden, har ændret vore spisevaner mod produkter, som indeholder mindre fedt og sukker, og som ikke behøver tidskrævende forberedelser. Skønt der derfor er et behov for fødevarer med en modificeret sammensætning, ønsker forbrugerne som oftest ikke et ændret indtryk af smag og tekstur fra, hvad de er vant til i de traditionelle fødevarer. Der har derfor været et stigende behov for ingredienser kaldet hydrokolloider, som kan give den ønskede tekstur i moderne fødevarer.

En sådan naturlig fødevaringrediens er bl.a. carrageenan, som udvindes af en række forskellige tangarter. For at kunne tilbyde fødevarer, er det nødvendigt at bruge flere forskellige tangtyper, som vokser vildt under forskellige klimatiske forhold rundt omkring i verden. For de typer, der vokser under varmere himmelstrøg, er en egentlig dyrkning i havet blevet mulig. Således er det f.eks. blevet tilfældet i Philippinerne.

Såvel lokale philippinske som en række udenlandske firmaer, som så mulighederne for at forøge tangforsyningerne fra Philippinerne, fik bl.a. i samarbejde med universiteter og fiskeriministeriet i Philippinerne idéen til at dyrke tangen på de store koralrev. Desværre var der sket det, at mange fiskere igennem tresserne i stor udstrækning havde ødelagt deres egen næringsvej ved illegalt fiskeri på tangrevne i Philippinerne. De havde for at opnå en hurtig og større fangst anvendt dynamit og gift, hvilket naturligvis havde influeret fremtidige fangstmuligheder. Ved at introducere dyrkning af tang på koralrevne gav man de lokale fiskere en alternativ næringsvej.

I dag produceres ca. 60.000 tons tør tang årligt svarende til en værdi af ca. 350 millioner danske kroner og ca. 150.000 mennesker er helt eller delvist beskæftiget med tangdyrkning, og får herved et økonomisk udbytte, som ligger væsentligt over, hvad de ellers kunne opnå. Samtidig er der igen kommet liv på koralrevne.

Vi anser vor indsats i Philippinerne og lignende steder som gode eksempler på praktisk u-landsarbejde, hvor vort udviklingsinitiativ udover at skaffe beskæftigelse til mange mennesker i udviklingslandene også har skabt basis for en dansk million-eksport af forædlede varer med hertil svarende valutaindtjening. Et betydeligt antal danske arbejdspladser er herved skabt, og det vel at mærke uden at det har kostet den danske befolkning skatte kroner til udviklingshjælp.

E 407



Produceret af Jens Ravn Film og TV for Statens Filmcentral og
Landscentralen for Undervisningsmidler. Udlejning SFC.