

5.1: KRIG, KRISE OG KONSERVERING

En hær marcherer på sin mave – dåsemadens opfindelse.



Napoleon Bonaparte (1769-1821)

Denne fysisk lille mand var en kæmpe krigsherre, der kuppede sig til magten i 1799 efter Robbespiere mfl havde gennemført den franske revolution. Med sin geniale men ikke særlig sympatiske strategiske evne lykkedes det Napoleon at underlægge store dele af Europa under det franske rige som han så ironisk nok (efter at man med megen blodsudgydelse havde kappet hovedet af de adelige) gjorde til et kejserrige i 1804 med sig selv som kejser. Han blev dog besejret – dels af den russiske vinter og dels af englænderne. Første gang blev han sendt til Elba (1814) men kom tilbage og var kejser i 100 dage inden han tabte til Lord Nelson og the duke of Wellington i 1815 i slaget ved Waterloo i Belgien. Så blev han sendt til øen St Helena, hvor han døde.

I de mange krige Napoleon kæmpede var han optaget af at hans hær skulle have mad. Han er kendt for citatet "En hær marcherer på sin mave" og derfor udskrev han i 1795 en konkurrence hvor han lovede 12000 Franc (svarende til 1 mill kroner i dag). Efter 15 år kom konditor Nicolas Appert et konservesglas forseglet med kork og voks. Det var dog ikke særlig holdbart i felten så i 1810 kom Peter Durand med ideen til en dåse af metal. Den kom med i krigen men der var lige en lille detalje – nemlig at man først opfandt dåseåbneren 48 år!!! senere. Så det var svært og daggert at soldaterne fik hul på aftensmaden. Man havde heller ikke styr på blymængderne så hvis man spiste for meget dåsemad fik man blyforgiftning. Det skete for John Franklins Artiske ekspedition i 1845-1846 hvor den ellers meget dygtige besætning forsvandt i det nordligste Canada. Man fandt dem mange år efter og undersøgte deres lig. De havde blyforgiftning der kommer til udtryk ved at man bliver vanvittig. Det er nok forklaringen på at en del af ligene viste tegn på at være blevet spist af andre besætningsmedlemmer. Denne hårrejsende beretning er frit fortolket i Ib Michaels blændende roman Vaniljepigen.

Man opfandt derfor beskyttende materiale så blyforgiftning blev undgået og i dag ved vi at det faktisk er aller bedst at bruge den helt gamle metode med henkogning i glas.

Dåsemad har ry for at være dårlig mad, men det behøver den ikke at være. Hvis det der konserveres ved varmebehandling (henkogning) er noget der egner sig til at blive gemt og som ikke tager skade af varmebehandlingen kan dåsemaden være et kongemåltid. Tænk bare på confiteret and på dåse, ansjoser på dåse og mange forskellige middelhavsdelikatesser på dåse. Grøntsager derimod har det ikke godt på dåse med mindre der da lige er tale om tomater der er flåede og klar til at komme i sovsen.

Se evt : Brønnum og Carlsen: Dåseskjul, 2013

Men for nu at blive i Napoleons tid med knaphed og krig så har den madglade lille mand lagt navn til mange retter og også selv været med til at opfinde nogen. En af dem egner sig faktisk ret godt til dåsemad. Ved slaget i Marengo hvor Napoleons soldater brændte landsbyen af og beboerne enten blev dræbt eller flygtede, skulle kokken have spurgt Napoleon hvad de så skulle spise hvortil han foreslog at man så sig rundt og brugte hvad der var. Der var løg, hvidløg og tomater i køkkenhaven, der rendte nogle forvirrede høns rundt og kaglede (og lagde æg) og endelig løb der en lille flod gennem byen hvor der var flodkrebs man kunne fange. Voila – sådan siges Kylling Marengo at være opstået.

Kylling marengo

(2 pers)

Ingredienser:

1 bananskalotte, pillet og hakket fint
2 fed hvidløg, pillet og hakket fint
2-3 spsk olivenolie
½ dl hvidvin
½ dåse flåede grofthakkede tomater
Salt, peber og et nip sukker
½ kylling fra fritgående dyr
Salt og peber
Olivenolie
6 krebsehaler eller 2 hele krebs, kogte evt frosne
Evt 1-2 skive daggammelt brød
2 æg
Lidt persille til pynt, skyllet

Fremgangsmåde:

TÆND OVNEN på 200°

1. Sautér hakket løg og hvidløg ved medium varme i stor kasserolle i olivenolie til det begynder at dufte og løgene bliver glasklare.
2. Hæld vin på og tæl til 20
3. Hæld tomater ved, skru helt ned og læg låg på.
4. Lad det simre i ca. 30 min – HOLD ØJE MED DET IKKE BRÆNDER PÅ. Så skal der mere vand ved.

5. Hjælp hinanden med at partere kyllingen i 4 stykker: overlår, underlår, bryst og vinge. Selve brystskroget giver I til mig – det skal vi bruge til fond senere.
6. Kom olivenolie på stor jernpande og varm op – tjek varmen med hånden der IKKE må røre olien.
7. Drys kyllingestykkerne med salt og peber og brun dem grundigt: Brystet skal have 2-3 min på hver side mens lår og vinger skal have ca. 5-7 min på hver side.
8. Kom tomatsovsen i bunden af lasagnefadet – læg kyllingestykkerne ovenpå og stil det hele i ovnen i 20-25 min. HOLD ØJE MED AT SOVSEN IKKE BLIVER FOR TØR – Giv den evt. lidt ekstra vand før du hældes den i fadet.
9. Læg krebsehalerne ved i 2 min så de lige bliver lune.
10. Rist brødet og spejl æggene
11. Server kylling med sovs, æggetoast og krebs og pynt med skyllet persille.