

Inge Lise Pedersen:

## Fra klenodie til pisallik

– grovkornede navne på finbrød

Køkkenregionen rummer megen kulturhistorie, bl.a. i samspillet mellem madretter og deres navne. Selv det mest konservative bondekøkken rummer mange retter der er hentet langvejsfra, men som i tidens løb er blevet så danske at vi dårligt kan tro at de engang har været eksotiske. Tag nu bare *kåldolmer* der har gjort rejsen fra Tyrkiet over Balkan sammen med Karl XII og hans mænd, alt mens vinblade blev til kål og dolmados til dolme.

Og hvem tænker på at de *birkes* man henter hos bageren søndag morgen, har deres navn fra jødernes sabbatsbrød? At det pæredanske birkes kommer af hebraisk berakot (= velsigne) – fordi familieoverhovedet velsigner brødet ved sabbatmåltidet.

Birkes og dolme er hentet fra fjerne sprog, men flertallet af de lånte betegnelser har vi hentet i nabosproget tysk, især nedertysk, og det gælder også *klejnerne* som Ove Rasmussen skrev om i Ord & Sag 9. Det er den artikel jeg gerne ville føje lidt til, fra min plads i køkkenet, for jeg tror vi forstår klejnernes navne bedre hvis vi har lidt dej på fingrene. Selv om Ove Rasmussen ikke kommer så galt afsted som den (mandlige) redaktør af Ordbog over det danske Sprog der forklarer *krumkagejern* som »jern hvormed krumkagerne krummes«. (Krumkager bages ganske vist som flade og krummes først efter bagningen. Men som de fleste husmødre vil vide, foregår det ved at kagerne mens de er varme og let bøjelige lægges over et kosteskaf eller en flaske, som de så af sig selv former sig efter, ganske uden brug af jern eller muskelkraft. Så redaktøren burde have spurgt sin kone, eller have holdt

sig til sin forgængers definition. Matthias Moth skriver nemlig lidt før 1700 at et krumkagejern er et jern til at bage krumkager i.)

### Kagebagning før komfuret blev almindeligt

Klejner og krumkager repræsenterer de to almindeligste kagetyper fra dengang man havde åbent ildsted. Den store bageovn var først og fremmest til brødbagning, til småkager var den ikke velegnet. Derfor var kager der blev bagt i kagejern eller kogt i fedtstof i en dyb pande populære. Sådanne kager kaldes ofte under ét *bakkelser* i de gamle kagebøger.

I kagebøgerne fra 1600- og 1700-tallet er der mange opskrifter på bakkelser, også nogle af klejnetypen, fx i en kagebog fra 1648 hvor den kaldes »en bakkelse som hareøre«. Men selve navnet klejne dukker først op i Den hurtige Kok fra 1759, og den velkendte vredne form først i 1766. Det er dog nok tilfældigt at vi ikke møder klejnenavnet før, for allerede i slutningen af 1600-tallet definerer den før nævnte Moth *klejne* som »et slags bakkelse af sukkerdej, afskaaren med et sporejern og baget i smør eller fit i en pande«. Længere tilbage kan vi indtil videre ikke følge klejnerne i moderne betydning på dansk grund.

Klejner som type er formentlig ældre end 1600-tallet – vi ved bare ikke om de har været kendt i Danmark før den tid. Til gengæld kan vi genfinde dem i mange landes køkkener, i hvert fald hvis vi ser stort på faconen, og det er der som nævnt god grund til at gøre. Det er først i nyere tid den vredne form er blevet enerådende. I 1648–kagebogen står der således: »skær siden dejen med et hjul af jern, som du véd, man dertil bruger, skær det i den form som dig lyster.« Hvis man sammenligner vore klejner med kager af nogenlunde samme ingredienser og fremstillingsmåde, og dermed samme smag og konsistens, så træffer man i Norge fattigmandsbakelser, i Frankrig merveilles, og blandt mine private opskrifter er der en fra Litauen med det nedertyske navn krakeling, diples fra Kreta og sirupsklejner fra Marokko, samt castagnole og cenci fra Toscana. Alle sammen variationer over klejne-temaet – men i vidt forskellige faconer.

## Hvad betyder klejne i ældre dansk?

Ordet klejne kan følges tilbage til 1500-tallet i Danmark og endnu længere i Sverige, men da det ikke er i kokebøger vi finder det, er det svært at fastslå den præcise betydning.

Den allerførste gang vi møder ordet på nordisk grund er i et håndskrift der nu ligger i Uppsala og rummer en latinsk-svensk ordbog fra 1400-tallet hvor det latinske ord laganum gengives med svensk kle-neth. Udgiveren af det svenske håndskrift giver den ekstra oplysning at en latinsk-latinsk ordbog fra 1400-tallet, en såkaldt Catholikon, forklarer laganum som små hinder af dej »der somme tider steges i olie straks og siden smages til med honning. Til andre tider koges de først i vand og steges siden i olie. De første kaldes i almindelig tale små kager (crustella), de sidste lasagne (lasania)« (min gengivelse af den latinske tekst).

Det er næppe lasagne der foresvæver den svenske ordbogsforfatter, når han oversætter til klejne, men vi kan heller ikke være sikre på at hans klejner er så kageagtige som de her omtalte honningsødede kager, der helt svarer til nutidens diples fra Grækenland, for laganum bruges også om mere brødagtigt bagværk.

Det er bl.a. tilfældes i den latinske bibeloversættelse, Vulgata, hvor det optræder både i 2. og 4. Mosebog. I Hans Tausens oversættelse af de 5 Mosebøger oversætter han det ene sted til klejne, og det er som nævnt af Ove Rasmussen første gang ordet forekommer på dansk. Det er 4. Mosebog 6,15 hvor han skriver: en kurv med usyrede kager og »vsyrede kleynede offuersmurde med olli«. Den nuværende autoriserede oversættelse har »fladbrød«, næsten som Tausen gengiver stedet i 2. Mosebog hvor han skriver »usyrede fladkager«. Fladkager nævnes tit i ældre tid og ordet kendes også i mange dialekter som betegnelse på et lille fladt brød; grunden til dets udbredelse er formentlig at det kunne bages på en pande eller en varm stenplade. For Tausen er klejner og fladkager altså det samme, og hvad det så end er, klejner i moderne betydning af ordet er det næppe. Det der kommer nærmest er snarest små, flade brød som det italienske focaccio, der også er fedtet godt ind i olie.

De næste danske forekomster af ordet gør os ikke meget klogere. I 1561 findes det i en ordbog oversat med scriblita, et ord der normalt bruges om kager og som efter sin oprindelse skulle betyde noget drejet, krummet, så det kan måske være klejner i moderne forstand der er tale om her. I 1563 finder vi det beskrevet som »kage baget med melck, olie oc peffuer«. I betragtning af at kage i ældre dansk ofte betyder hvedebrød eller finbrød (jf. Viggo Sørensen om brød og kage i Ord & Sag 9), gør det os ikke meget klogere, og vi må derfor helt op til Moth før vi kan være sikre på at klejne betyder nogenlunde det samme som i moderne dansk.

I 1500- og 1600-tallet er det således usikkert hvad der menes med ordet klejne; det kan ikke bestemmes nærmere end som et lille stykke lidt finere bagværk, det der på tysk som samlebegreb kaldtes *kleinbrot* og som bagtes af en særlig bager, en *kleinbrötler*. I de største af byerne i Danmark og Sverige havde man også sådanne finbrødsbagere med flere forskellige benævnelser, i Sverige kaldtes de således ofte klenätsbagare, klejnebagere, i 1600- og 1700-tallet.

Der er altså mere overensstemmelse mellem brugen af *kleinbrot* på tysk og klejne i dansk og svensk, end mellem tysk *kleinod* (opr. med betydningen 'fin, lille ting', senere 'klenodie') og det nordiske klejne.

## Bakkelsestyper

Som det fremgår af ovenstående: klejne er ikke en meget mere præcis betegnelse end bakkelse. Og i det hele taget er grænserne mellem de forskellige typer bakkelser temmelig flydende. Det ses også af at flere af de andre navne på klejner vi kender jævnlig kan genfindes som navne på andre typer bakkelser, fx vafler og æbleskiver.

Det kan umiddelbart virke underligt at man ikke skelnede ordentligt mellem så forskellige ting. Forklaringen er nok at de ikke var så forskellige endda, eller i hvert fald ikke behøvede at være det. Klejner blev i gamle dage ofte spist varme med syltetøj eller sukker. En skik der i Sydsjælland, på Møn og Lolland-Falster har holdt sig til op mod nutiden. I dette område har man to slags klejner, dels de almindelige, dels nogle der skæres ud som sædvanlig, men uden hul i midten, og koges



Sara vejer af til det sidste julebag. Kagerullen ligger fremme, og den dybe pande står på komfuret - parat til at koge klejnerne, så de kunne serveres varme til aftenkaffen. Fotografi af Lars Restrup ca. 1920. Billedet er hentet i Erland Porsmose: Naturens sang - Menneskets kår (1989).

uden at blive vredet. De spises som dessert, idet man klemmer hul i den bule der danner sig ved hævnningen og fylder den med syltetøj. På Møn laves de stadig; de kaldes mønske klejner og regnes for en lokal specialitet, men er jo nok snarere det sidste levn af en tidligere mere udbredt skik. Så sent som i 1872 er der en kokebog der angiver at klejnerne helst skal anrettes »lidt varme som vafler bestrøede med sukker og kanel«. Klejner kunne altså spises nærmest som vi spiser vafler og æbleskiver i dag, og samtidig blev æbleskiver ikke altid bagt i en æbleskivepande, men kunne også koges i fedt ganske som klejner – så kaldte man dem »flydende æbleskiver«. Bakkelser er altså et vidt begreb. Der er de tynde og sprøde krumkager og goderåd, og vaflerne der altid bages af en dej der hæver, begge typer bages i kagejern. Der er de udprægede småkageklejner, og der er den ældre, blødere type uden sukker og krydderier beregnet til at spises varme. Der er sprut-, tragt-

og vandbakkelser, og der er flere typer æbleskiver, friturestegte eller bagt i æbleskivepande, med eller uden gær, og med eller uden æble- eller sveskefyld, eller med korender som de ærøske “fyttenere”. Og dertil kommer forskellige små pandekager: fladkager, stenkager, knepkager af vekslende hårdhed og holdbarhed.

### Navne på bakkelser

Og til de mange typer er der endnu flere navne, ikke bare på jysk, men også i ømålene. En del af de jyske navne kendes også andetsteds fra, fx er *fattigmannsbakkels(e)* brugt flere steder i Norge om klejner, ofte forkortet til *fattigmann*. Både *skrædder*, og *skrædderlår* genfindes i ømålene, og vi har enkelte som ikke er optegnet i Jylland, fx *vridpibe*. Også forkærligheden for tvetydige navne og navne der associerer til kønsorganer og samleje genfindes i ømålene. Ud over *vridefitte* kan klejner således også kaldes *snofitter* på øerne, og ved siden af *fugl* og *fugleunge* kendes også *spurv* og *fedtfugl*.

Fedt har mange steder været udtalt *fit*, og det kunne tænkes at sammensætninger med *fit* som førsteled (til betegnelse af fremstillingsmåden) kunne omtolkes. Et navn som *fedtfugl* (udtalt “fitfugl”) kan jo være helt uskyldigt og blot være udtryk for at det drejer sig om en fuglelignende kage kogt i fedt. Men tvetydigheden er der, for samtidig kan begge led tolkes som navn på de kvindelige kønsdele – og når først den proces er startet kan man brodere videre og skabe nye sammensætninger.

Men det er vanskeligt at afgøre i hvilken retning associationerne er gået, hvad der kom først. Var det *fedt(e)nonne* eller *nonnefitte*? Eller er vejen gået fra *nonnetitte* (nonnebryst) eller *nonnefis* (via nonnefisse?) til *nonnefitte*? De tre sidstnævnte er æbleskivenavne, og “titte” svarer jo bedre til faconen end “fitte”, der forudsætter et par mellemregninger. Men dem finder vi i et af de andre navne.

Et af de mærkelige æbleskivenavne er *pisallike* der kendes i Horns herred – og på Stevns hvor det også kan bruges om nogle små bygmelspandekager der blev bagt på en jernplade. På Stevns er det også optegnet i formen *pusallike*, og så er vi det sædvanlige sted henne, for *pusallike* er i ældre dansk en udvidelse af “puse”, betegner ligesom

dette de kvindelige kønsdele, og indgår i navnet *kællingepuse* der kendes fra Børglum som navn på klejner.

### Har kvinder altid talt pænere end mænd?

Når man ser hvor stor en del af betegnelserne der hører til gruppen af tvetydige eller entydigt grove navne, kan man tvivle lidt på om de hørte hjemme i karlekammeret, som Ove Rasmussen og meddelerne fremstiller det. Var der i det hele taget så stor forskel på mænds og kvinders udtryksform i det *gamle* bondesamfund? Jeg tvivler.

Når vi oplever det naturligt, og regner det for noget medfødt, at kvinder taler mere poleret og i højere grad end mænd undgår grove og anstødelige udtryk, så er det et resultat af den kulturelle påvirkning vi alle - dialektologer såvel som meddelere - har været udsat for igennem nogle generationer: En nymodens pænhed importeret fra byen, fra andre socialgrupper og fra kulturfaktorer som højskolen, der nok satte bondelivet og bondekulturen højt, men kun i en rensset og forædlet udgave hvor visse sider var nedtonet, og hertil hørte alle seksuelle antydninger. Saftige historier var bestemt ikke god tone i højskoleverdenen; det var galt nok med Grundtvigs egen praksis.

Almuens udtryksform i det *gamle* bondesamfund var ofte drøj - også kvindernes, med mindre de blev urbaniserede i en eller anden grad. Den gamle provst og dialektoptegner Vilhelm Hansen i Hjallesø ved Odense har en optegnelse fra Åsum om en pige fra Østfyn der havde været i byen og var blevet fin af det. Pigens mor karakteriserede hendes nye byagtige væremåde og odenseanske måde at tale på med disse ord »Å, hun æ sgu snår så fin på et, a hun ska pese igennem et halms-trå og ete kå sgie øwen igennem i Trawt« (= og ikke kan skide uden igennem en tragt).

Læs også i Feilbergs bog "Fra Heden" om de løsslupne ritualer, der omgav mange barselgilder - konegilderne, hvor mænd nok skulle holde sig væk, for ikke at blive udsat for kvindernes drøje drilleri og latterliggørelse, ofte på det seksuelle område. Nok var dette ritualer, der gav kvinderne lov til at vende op og ned på det hele, men den grovkornede form antyder en robust kvindelighed der hverken var acceptabel for borgerlig finkultur eller ville være det for moderne landbokultur.

Så hvem ved – for nu at vende tilbage til klejnens navne – om konen ikke morede sig lige så meget som manden over de saftige hentydninger hun fik lejlighed til at komme med, mens de satte bakkelser til livs.

### **Kilder**

Der er hentet materiale til denne artikel fra en lang række ordbøger over standardsprog og dialekter i fortid og nutid, dels fra Norden, dels fra Tyskland og Holland samt Friesland, foruden hvad vi kan byde på i Institut for dansk Dialektforsknings samlinger.

Skulle man få lyst til at prøve nogle af de gamle opskrifter er der en genvej, idet der i 70erne er udkommet en række historiske kogebøger ved Else-Marie Boyhus, og hun har adskillige gamle opskrifter på klejner og andre bakkelser i bindet med “Traditionsrige retter” fra 1975. For Sønderjyllands vedkommende kan man finde en del i “Sønderjysk Koge- og Bagebog” af Inge Adriansen og Marie Bøgvad fra 1973.

Der er også kommet en del andre bøger med såkaldt gamle opskrifter, men i mange tilfælde er der pillet for meget ved opskrifterne til at de giver et ordentligt udtryk for den ældre madkultur.