

Asgerd Gudiksen:

Gensyn med brød og kage – eller hvad betyder dét i ømålene

1. Brød og kage på jysk

Når jeg som barn var på besøg i min fars barndomshjem, en gård på Østsjælland (Fakse-egnen) syntes jeg det var underligt at min farmor og farbrødrene kaldte franskbrød for *kage*. Men i hvert fald nogle af Ord & Sag's læsere vil være fortrolige med denne betydning af *kage* enten fordi de kender den fra deres egen dialekt, eller fordi de har læst Viggo Sørensens artikel i Ord & Sag 9 (1989).

Som det fremgår af Viggo Sørensens artikel, kan *kage* og *brød* betegne noget forskelligt i de forskellige egne af Jylland, men ingen steder det samme som i rigsmålet. Kort fortalt kan man opdele Jylland i fire områder efter *brød* og *kages* betydning (jf. kortet s. 7):

I et stort midtøstjysk og sydjysk område (1) betegner *brød* kun det vi forstår ved rugbrød, altså brød bagt af groft (usigtet) rugmel hævet med surdej, mens brød af fint mel (dvs. sigtet rugmel eller hvedemel), hævet med ølgær kaldes *kage*.

I et nordjysk område (2) svarer *brød* og *kage* også tilsammen til dét der på rigsmål hedder brød, men opdelingen er en anden: *kage* bruges om de enkelte, formede brød (hvad enten de er bagt af groft mel eller af fint mel); *brød* betegner brød betragtet som stof, brødmassen, uden tanke på formen.

Og endelig er der et vestjysk blandingsområde (3) hvor de to systemer konkurrerer, og et mindre område i Østjylland (4) hvor man ikke (længere) bruger ordet *kage* om brød, og hvor ordet *brød* altså bruges ligesom på rigsmålet.

Viggo Sørensen nævner (s. 50) at den midt- og sydjyske betydningsmodsætning forekommer i flere af de danske ømål. I år har jeg redigeret ordet *kage* til Ømålsordbogen, og fik så lyst til at supplere med lidt om hvad *brød* og *kage* betyder i ømålene.

2. Ordbøgernes tid

Ømålsordbogen dækker geografisk set Sjælland, Lolland-Falster og Fyn (med omliggende øer). Og den skildrer ligesom Jysk Ordbog primært tiden før mekaniseringen og bykulturen for alvor kommer til at præge tilværelsen på landet. Begge ordbøgers hovedperiode er fra 1850, dvs. fra det tidspunkt hvor vi for alvor begynder at have oplysninger om dialekterne, til omkring 1920. Men allerede inden for ordbøgernes hovedperiode sker der store forandringer.

Landbruget omlægges fra især at være baseret på korndyrkning til især at være baseret på produktion af mælk og slagtesvin, og andelsbevægelsen vinder frem. Man begynder at holde høns på en mere rationel måde. Før havde man kun nogle enkelte høns der løb frit omkring om dagen, og om natten sov et eller andet tilfældigt sted, fx på et stænge i stalden. Nu får man mange høns i hønsehuse og hermed mange flere æg. Sukkerroedyrkingen indføres, og hermed får man sukker der er billigere end det importerede rørsukker. I denne periode er selvforsyningen under afvikling; man begynder at købe meget af det man før fremstillede selv. Og nye arbejdsbesparende redskaber kommer frem, fx aflæggeren (til at meje med) og komfuret (der afløser det åbne ildsted og de store murede ovne).

Det var en omstændelig proces at fyre op i de gamle murede ovne. Først skulle der fyres op, dvs. der skulle tændes bål i selve ovnen. Når så brændet var brændt ud, og ovnen hvidglødende, skulle gløderne rages ud, og ovnen derpå fejes. Og først da kunne man sætte brødene ind. Til gengæld kunne man bage 20-25 brød i én bagning, og man bagte derfor normalt kun hver fjerde-femte uge og til højtiderne. Komfuret gjorde det nemmere at bage, men samtidig mistede man også den stordriftsfordel de gamle ovne trods alt havde. Indførslen af komfuret medvirker til at hjemmebagning af brød, især rugbrød, gradvis opgives, men også til at kagebagning vinder frem, hjulpet på vej af det afkast af fløde, æg og sukker som omlægningen af landbruget førte med sig.

Der er regionale forskelle på, hvornår man holder op med at bage alt brød selv, og går over til at købe i hvert fald rug- og sigtebrød. På Sjælland (undtagen Nordsjælland) og Lolland-Falster sker det i slutningen af 1800-tallet, på Fyn i begyndelsen af 1900-tallet. Nordsjælland indtager en særstilling: her opgav man allerede hjemmebagning af brød i første halvdel af 1800-tallet. Disse tal er naturligvis omtrentlige – og der har været individuelle forskelle fra gård til gård betinget af økonomiske forhold, temperament (der vil jo altid være nogen der er mere fremskridtsvenlige end andre) eller noget helt tredje. En meddelelse fra Fyn fortæller fx at man på den fynske gård hvor hun var vokset op, holdt op med at bage selv før de fleste andre på egnen. Og det hang sammen med at gården brændte ned til grunden, og i de nye bygninger sløjfede man den store, murede ovn.

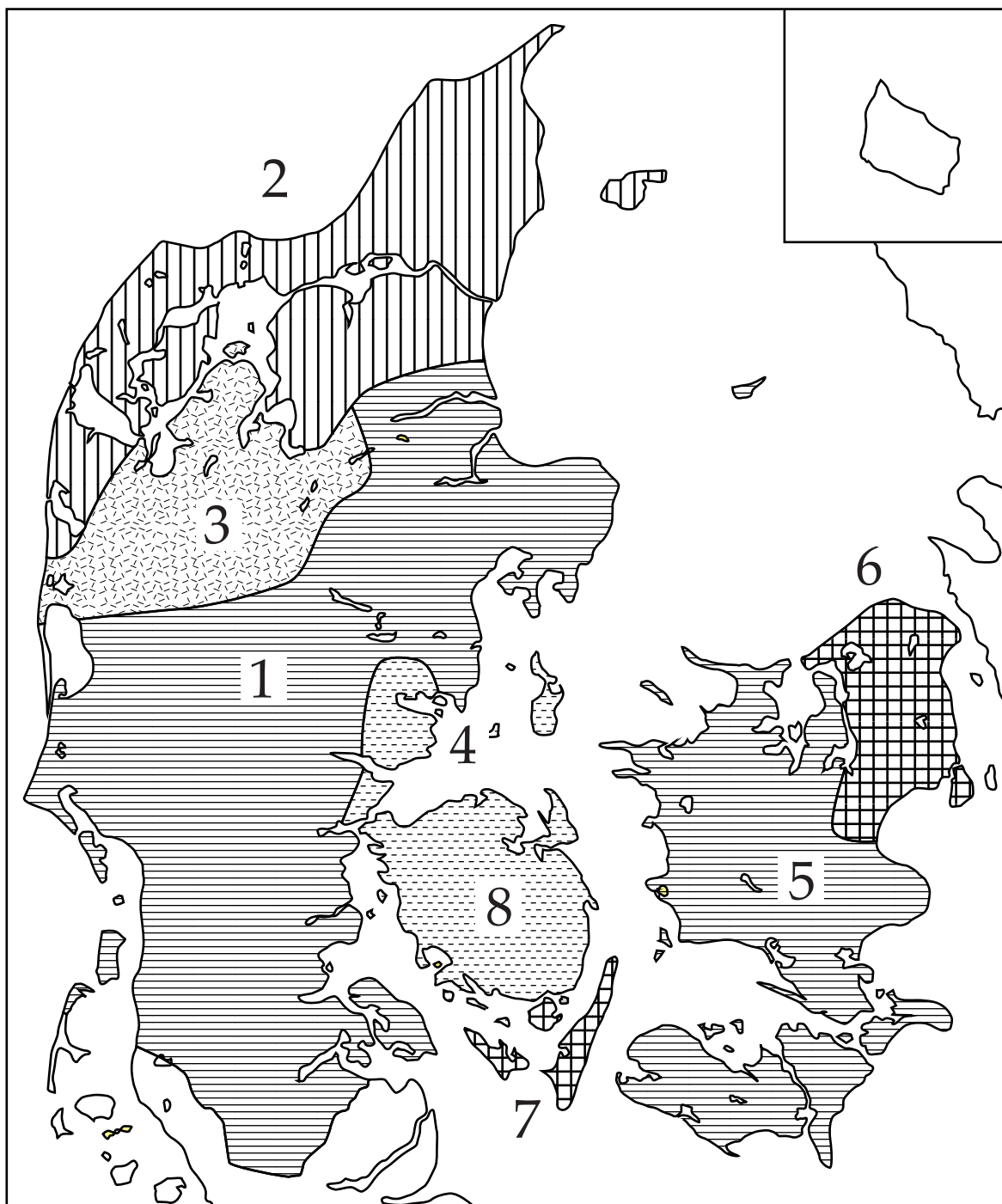
I 1800-tallet udvides også brødsortimentet – igen i forskellig takt i de forskellige egne. Oprindeligt kendte man kun til brød af enten usigtet eller sigtet rugmel. Og brødet af det sigtede mel var endda noget der kun hørte særlige lejligheder til. Og sådan var det endnu i mange nord- og vestjyske egne til op mod 1900. I andre egne af Jylland og på Øerne begyndte man tidligere at dyrke hvede, men i beskedent omfang. Hvedebrødet var så her det brød man fik ved særlige lejligheder, mens sigtebrød kunne indgå i hverdagsbagningen. Først omkring 1900 bliver det almindeligt også at spise hvedebrød til hverdag.

De særlige lejligheder hvor man fik det fine brød (sigtebrød eller hvedebrød), var gilder, ikke mindst de store bryllupper, det var højtidene, specielt julen, og det var høsten – især ved kornhøsten fik man i reglen betydelig bedre mad end ellers. Og til trods for at de gamle, murede ovne kunne rumme omkring 20 brød, kunne det være nødvendigt at bage to gange op til høst eller til jul. I hele ømålsområdet og mange steder i Jylland havde man nemlig den skik at uddele brødgaver. Det kunne være til høstfolkene efter høsten (på Lolland-Falster og i Sydvestjylland med tilgrænsende egne) eller det kunne være som *julerente* til gårdens tjenestefolk og faste husmænd og til smeden og andre landhåndværkere (især på Sjælland og Fyn).¹

3. Brød og kage på Sjælland, Møn og Lolland-Falster.

Lidt overraskende skal vi over på den anden side af Storebælt, til Sjælland, Møn og Lolland-Falster, før vi finder en betydningsopdeling der

¹ Mht. brødgaver, se *Ord & Sag* 3 (1983) s. 34, og Bjarne Stoklund: "Høstkage og julerente" i *Budstikken* (1956) s. 13-24.



svarer til den midtøst- og sydjyske med *brød* om det grove, daglige brød af usigtet rugmel og *kage* som overbegreb for brød bagt af sigtet rugmel eller hvedemel. En meddeler fra Damsholte, Møn fortæller fx (fra tiden omkring 1900):

vi bagte jo også selv, kagen altså, ikke rugbrødet

Og en anden meddeler fra Strøby, Østsjælland fortæller at:

tjenerne (dvs. tjenestefolkene) og husmænd fik æbleskiver og kage og brød i julerente

Og det er også den betydning vi genfinder i flg. ordsprog:

det er møget der sætter kagen på bordet

Det er dog vist normalt sådan at *kage* usammensat bruges om brød bagt med hvedemel som i citaterne ovenfor. I denne betydning er *kage* afhjemlet i hele det østlige ømålsområde undtagen Nordsjælland (område 5 på kortet s. 7). Nordsjælland (6) er det usammensatte *kage* helt opgivet som betegnelse på brød. Men betydningsopdelingen afspejler sig endnu i de sammensatte betegnelser: *hvedekage* – *sigtekage* – *grovbrød*. *Sigtekage* er brød af sigtet rugmel, og *grovbrød* er det daglige brød af groft usigtet rugmel. Men desuden forekommer der betegnelsen *sigtebrød*. Og den bringer ved første øjekast uorden i systemet, men kun tilsyneladende. Fordelingen mellem brød og kage beror nemlig ikke kun på den meltype der er anvendt, men også på hævemidlet: ølgær eller surdej, og om dejen er lagt med mælk eller vand. *Sigtekage* er lagt med mælk og hævet med gær (ligesom *hvedekage*), *sigtebrød* lagt med vand og hævet med surdej (ligesom *grovbrød*).

I den øvrige del af det østlige ømålsområde kan *kage* som sagt bruges usammensat, men også her har man ofte følt behov for differentiering ved hjælp af sammensætninger.

Hvedekage er udbredt i hele området, men dog mindre almindeligt brugt på Lolland-Falster, hvor man også har andre betegnelser, der angiver brødets form (jf. nedenfor).

Sigtekage er kun almindelig i den nordlige del af Sjælland, i resten af Sjælland og på Lolland-Falster kaldes denne type *grovkage* (hvilket stedvis på Sjælland og Falster er blevet omtolket til *gråkage*).

Sigtebrød er optegnet i hele området, men er på Lolland-Falster et nyere ord, der gradvis har afløst *småbrød*. Lars Rasmussen (født 1837) fortæller at den gamle farmor sagde småbrød, men omtaler i øvrigt brødtypen som sigtebrød.² Og tilsvarende oplyser en meddeler fra Lolland at det allerede i hans barndom omkring 1870 “var flovt at sige småbrød” (fordi det blev betragtet som gammeldags).

² Se Frederik Lange Grundtvig: *Livet i Klokkergården* (1909) s. 168 (Danmarks Folke-minder bd. 2).

Brød kan som citatet ovenfor viser bruges usammensat om rugbrød af groft mel, og det er formentlig sådan rugbrødet normalt har været omtalt. Men da der jo også var andre slags brød – *sigtebrød*, *småbrød* – har man også haft brug for at kunne særbetegne brødet af det usigtede mel, og det kunne man gøre med betegnelserne *grovbrød* eller *rugbrød* (der vist er et nyere ord fra rigsmålet).

Hvedekage forekommer som sagt på Lolland-Falster, men har haft en mere begrænset anvendelighed. Her i det sydlige bagte man nemlig også *simler*, *lumper* og *fladkager*. Alle tre ord er betegnelser for brød af hvede. *Simle* og *lumpe* betegner relativt små, langagtige hvedebrød, brød som kunne indgå i hverdagsbagningen. Det drejede sig dog kun om 2-3 brød i en bagning, beregnet til når der kom fremmede eller hvis nogen var syge. Lejlighedsvis kunne børn eller gamle dog også få et stykke.³ *Fladkager* derimod er store, runde brød, normalt kun bagt til højtiderne og andre særlige lejligheder. Det var også *fladkager* der blev brugt som brød gave, ofte under navnet *mikmuskage* (dvs. mikkelmessekage). Mikkelmesse falder den 29. september, og på denne dag holdt man ofte høstgilde. Navnet afspejler altså at disse brød blev uddelt når høsttiden var forbi.

4. Brød og kage på Fyn og de fynske øer

Brugen af *kage* i betydningen 'brød' på Langeland og Ærø (7) svarer til den nordsjællandske. Der er ikke sikre eksempler på at *kage* bruges usammensat, men det indgår i sammensætningen *hvedekage* der er almindelig på begge øer. Desuden er *sigtekage* optegnet på Lyø og *fladkage* en enkelt gang på Langeland. Der er imidlertid også belæg der tyder på at systemet er i opløsning. Ved siden af *hvedekage* er der nemlig også optegnet ordene *finbrød* og *hvedebrød*, begge på Ærø. Tilsvarende er der på Tåsinge optegnet dels *finkage*, dels *hvedebrød*. Det kan være yngre rigsmålspræget sprog, men det kan også være påvirkning fra fynsk.

På Fyn (8) er *kage* ikke optegnet i betydningen 'brød', heller ikke i de sammensætninger der betegner de forskellige brødtyper. *Hvedebrød* var den almindelige betegnelse for det fine brød, men stedvis brugte man sammensætningen *finbrød* eller den faste forbindelse *fint brød*

³ Jf. Helene Strange: *I Mødrenes Fodspor* (1945) s. 102 (Danmarks Folkeminder bd. 54). Bogen indeholder i øvrigt en udførlig skildring af bagning og bagværk på 1800-tallets Falster.

som modsætning til *grovbrød*. *Sigtebrød* bruges om brød af sigtet rugmel; hvilket hævemiddel der blev brugt fremgår ikke klart af kilderne.

Kage må dog antages også at have været brugt på Fyn i betydningen 'brød' på et tidligere tidspunkt. For det første fordi fynsk i øst og vest grænser op til dialekter hvor *kage* betyder brød. For det andet fordi man finder sproglige spor af samme forhold på Fyn. *Kage* indgår således i enkelte talemåder hvor *kage* må betyde brød, fx dette fra Ryslinge, Østfyn⁴:

*jeg har både ved og vand, jeg har både skydsel og rage, men
aldrig mel til en kage*

Desuden er der enkelte sammensætninger der peger i samme retning: *julekage* og *grovkage*.

Julekage var på Sjælland (især den nordlige del), på Møn og på Lolland betegnelse på det hvede- eller sigtebrød der blev givet som julerente. I de fynske optegnelser betegner *julekage* normalt en slags kage (af fin gærdej med æg, sukker og krydderier), men enkelte steder på Østfyn er ordet brugt i samme betydning som øst for Storebælt. Fx forklarer en meddeler (født 1841 i Bovense): "Tjenestefolkene fik et helt hvedebrød (til jul). De kaldte det gerne *julekage*, men det var hvedebrød". Formuleringen viser at *julekage* i betydningen 'brødgave' ikke tilhører meddelerens daglige ordforråd (og at hun ikke forventer at optegneren kender denne betydning), men oplysningen virker pålidelig (og står som sagt ikke alene). *Grovkage* er lidt mere tvivlsom. Det er optegnet i to østfynske sogne (og i Bregninge på Tåsinge). Det ene af de østfynske belæg er uden egentlig betydningsangivelse, de to andre med oplysning om at ordet betyder rugbrød. Den betydningsangivelse kan ikke passe. Forklaringen kan være at *grovkage* i ældre tid har betegnet 'sigtebrød' også på Fyn, men her er videregivet af meddelere der kun kender ordet som en usikker erindring om hvad "de gamle" sagde.

Men hermed er ikke alt sagt om ordet *kage* på Fyn. Man kan nemlig i optegnelserne støde på replikker som: *har du sat kager på suppen?* På hele Fyn har *kage* nemlig været en almindelig betegnelse på det der i rigsmålet hedder melboller. Så veletableret er *kage* i denne betydning at det også forekommer i talemåden:

*nu er der kommet andre kager på suppen*⁵

⁴ Evald Tang Kristensen: *Danske ordsprog og mundheld* (1890) s. 574 nr. 442.

⁵ Ordsproget indgår bl.a. i *Danske ordsprog og mundheld* s. 333 nr. 8873.

Og den middagsret der i andre ømål (og i jysk) kan hedde *bollemælk*, hedder på Fyn *kagemælk*. *Kage* ‘melbolle’ bruges afvekslende med dels *suppekage*, dels *sydekage* (med verbet *syde* ‘koge’ som førsteled), og *kage* er formentlig en kortform af disse sammensætninger. *Suppekage* har også været kendt på Lolland, men ikke i kortformen som på Fyn.

Kan denne fynske særbetydning være en (medvirkende) årsag til at *kage* ikke (længere) kan betyde brød inden for det tidsrum kilderne afspejler? Ganske vist må vi i denne periode regne med påvirkning fra rigsmålet, men det virker ikke rimeligt at påvirkningen skulle have været stærkere på Fyn end øst for Storebælt.

5. Kage = kage

Det var en hel højtid at få hvedebrød, men man kendte dog også til andet luksusbagværk i ældre tid: æbleskiver, pandekage, klejner – og på Fyn *prosekkage*. Kager bagt i ovn brugtes derimod ikke hos landbefolkningen, og *prosekkagen* er kun en tilsyneladende undtagelse. Prossekagedejen består nemlig af havregryn og mælk, der bages i ovnen – ikke mel og hævemiddel, så det er altså ikke rigtig hvad vi vil forstå ved kage. Man har formentlig fra kontakt med “de fine” kendt til at *kage* kunne bruges som overbegreb for ‘særlig lækker bagværk’, skønt den betydning næppe har tilhørt dagligsproget, dialekten i ældre tid.

Men i slutningen af 1800-tallet udvides kagesortimentet. Omkring 1850 begynder man også at bage “rigtige kager” i den store ovn. De første ovnkager (*søsterkage*, *julekage*) er af fin gærdej med æg, sukker, krydderier og evt. rosiner, altså bagværk der befinder sig i et grænseområde mellem brød og kage. Denne kagetype udmærker sig (bl.a.) ved at den holder sig længe frisk, hvad der jo var nyttigt så længe man kun bagte sjældent. I takt med indførelsen af komfuret kommer andre dejtyper i brug, fx *sodakage* og *pulverkage* (hævet med natron eller bagepulver), og rørekagedej til *sandkage*, og efterhånden mange forskellige slags kager. På samme tid bliver kaffen og hermed gradvis også kaffebordene almindelige. Og det stimulerer jo yderligere bagelysten. Som følge af den øgede kagebagning sker der endnu en gang en forskydning i betydningen af ordet. Fra normalt at betyde (hvede)brød går *kage* over til at omfatte alt hvad der ikke er rugbrød. Og det var dén betydning jeg var så heldig at møde hos bedsteforældrene i 1960’erne, inden den gik af brug i dagligsproget.

6. Lidt kagehistorie

Den betydningsudvikling kage har gennemløbet i ømålene inden for det tidsrum dialekt-kilderne dækker, minder om ordets historie i svensk og norsk.⁶ Nu bruges *kake/kaka* især om fint bagværk, men tidligere har det især været brugt i betydningen 'brød'. Også det tyske *Kuchen* betød oprindeligt brød (men er dog tidligt, allerede før reformationen, kommet til også at kunne betyde 'fint bagværk'). Den betydning af *kage* der forekommer i ømålene og i det tilsvarende jyske område (område 1 på kortet), altså 'sigte- eller hvedebrød', ser ud til at være en særdansk betydningsudvikling, idet ingen af ordbøgerne over de øvrige sprog har denne betydning. Og det tyder på at ordet *kage* oprindeligt har betydet noget andet i dansk.

Denne formodning styrkes hvis vi vender os mod ordet *brød* i ældre dansk. Det ser ud til at have været brugt om brød betragtet som stof. Det enkelte, formede brød hed vist normalt *lev*, mens *kage* muligvis har været brugt specielt om et brød af en særlig type, måske et rundt brød. Modsætningen *brød* over for *lev* i ældre dansk svarer helt til den nordjyske betydningsopdeling nævnt i indledningen, bortset fra at man her skelner mellem *brød* og *kage*. I det nordjyske har man altså bevaret den oprindelige betydningsmodsatning, men det kunne se ud til at *kage* har udkonkurreret *lev* som betegnelse på det enkelte brød. I resten af landet har *kage* i stedet fået betydningen 'sigte- eller hvedebrød'.

⁶ Mine oplysninger og refleksioner bygger på artiklen i *Ord & Sag* 9 og følgende ordbøger: Otto Kalkar: *Ordbog til det ældre danske Sprog* (1881-1918); *Ordbog over det danske sprog* (1919-56); *Dansk Ordbog udgiven under Videnskabernes Selskabs Bestyrelse* (1793-1905); *Norsk Riksmålsordbok* (1937-57); Ivar Aasen: *Norsk Ordbog med dansk forklaring* (1873); *Bokmålsordboka* (2001); *Nynorskordboka* (2001); *Svenska Akademiens Ordbok* (1898-); J.E. Rietz: *Svenskt Dialekt-Lexikon* (1867); *Bonniers Svenska Ordbok* (6. udg, 1994); Jacob u. Wilhelm Grimm: *Deutsches Wörterbuch* (1854-99).