

της | Έρμας Βασιλείου

# Φλαούνα, η ταξιδεύτρα λέξη

Η φλαούνα και η ιστορία της φαίνεται να είναι σήμερα όσο ποτέ άλλοτε μια ανάγκη για να ιχνηλατήσει κανείς όχι μόνο τα ιδιαίτερα ήθη και έθιμα του τόπου μας αλλά και το έθνος για μελέτη των λέξεων δανείων και αντιδανείων στη γλώσσα μας. Και αυτή η ανάγκη είναι ακόμα μεγαλύτερη τις μέρες μας, όταν ακριβώς η παρασκευή αυτού του πασχαλινού εδέσματος βρίσκεται στο ζενίθ της.

Κυπριακό το έθιμο της φλαούνας. Είναι ελάχιστα τα κυπριακά σπίτια όπου η φλαούνα δεν είναι το κύριο παρασκεύασμα για το πασχαλινό τραπέζι. Δύσκολη στην προετοιμασία της η φλαούνα κι έχει αποκτήσει για τούτο την έννοια του έσχατου στόχου για τον τίτλο της καλής και έμπειρης νοικοκυράς. Αν λοιπόν μια νοικοκυρά κάνει καλές φλαούνες είναι πεπειραμένη. Είναι, να πούμε, και το διαβήτηριο η φλαούνα, ένα *laisser-passer* για αναγνώριση της καλής μαγειρικής. Θα επανέλθω σε λίγο με μια όμορφη εικόνα από τα χρόνια μου στην Κύπρο σε σχέση με το ψήσιμο της φλαούνας.

Και όμως αυτό το δύσκολο, στη σκέψη της νοικοκυράς, παρασκεύασμα ήταν αρχικά μια απλή συνταγή, μια πανάρχαια ελληνική συνταγή, εύκολη σχετικά να γίνει, γιατί ήταν για ένα έδεσμα που θα βρισκόμασε στο δισάκι του βοσκού αυτού του μήνες του χρόνου, τον Απρίλιο και Μάιο, αφού τότε ήταν και περισσότερο το γάλα, άρα και το τυρί. Ένα θρεπτικό έδεσμα για να σταθεί στις μετακινήσεις του βοσκού και που αποτελείτο ουσιαστικά, από ζύμη που είχε μέσα προβατίσιο ή κατσικίσιο τυρί ίσως αναμειγμένο και με αυγά. Η πίτα αυτή ήταν γνωστή στην Αρχαία Ελλάδα σαν παλάθη. Αναφορές για τη σχέση φλαούνας και παλάθης έχουμε από το γνωστό, αείμνηστο Κύπριο λόγιο και ιστορικό Κυριάκο Χατζηγιωάννου. Και δεν είναι δύσκολο για ένα γλωσσολόγο να δει σήμερα τη σχέση παλάθης και φλαούνας με το γνωστό στη γλωσσολογία *reconstruction*, όπου από τις παρούσες λέξεις σχηματίζονται οι παλαιότερες. Η σχέση δεν γίνεται μόνο σχετικά με τα κυριότερα συστατικά της πίτας παλάθης και φλαούνας αλλά κυρίως στη συσχέτιση των φθόγγων που έχουν παραμείνει στη λέξη φλαούνα, μέσα από το μεγάλο ταξίδι της στους αιώνες, σε σχέση με τους αρχικούς φθόγγους της λέξης παλάθη. Με την ανασύνθεση δηλαδή της αρχαίας λέξης μέσα από τη σύγχρονη κυπριακή αλλά και με τις έννοιες που περιλαμβάνει η κάθε λέξη θα βρεθεί αυτή η στενή σχέση, η πηγή, ή το έτυμον της λέξης φλαούνα.

Μια τέτοια ανασύνθεση επιχειρήσα πέρσι σε πενήντα και άνω λέξεις της σύγχρονης Κυπριακής και τις ανασύνθεσα στη Μεσαιωνική Γαλλική (1). Μια απ' αυτές ήταν και η λέξη φλαούνα. Και λαμβάνοντας σαν δεδομένη τη γλωσσική συγγένεια παλάθης - φλαούνας βρίσκει κανείς την εκδοχή Χατζηγιωάννου αλάνθαστη. Το διχειλικό σύμφωνο στην παλάθη,

το πι δηλαδή, έγινε μέσα από τα διάφορα δάνεια οδοντοχειλικό φ (μια αλλαγή που βρίσκουμε και με τις λέξεις πατήρ και father) αποβολή του άλφα που ακολουθεί το π στη λέξη παλάθη, διατήρηση του δεύτερου άλφα της λέξης παλάθη στη λέξη φλαούνα και αλλαγή του θήτα στο παλάθη σε δέλτα (που ήταν αρχικά *flathone*) και στην τελική αποβολή του από τη λέξη. Αν όλα αυτά σας φαίνονται δύσκολα να τα παρακολουθήσετε να πω πως η λέξη εισήλθε και στα Λατινικά σαν *fladonem* και από εκεί σε άλλες γλώσσες όπως στα αρχαία Γαλλικά και αρχαία Γερμανικά. Περισσότερες πληροφορίες ίσως να μην είναι απαραίτητες όμως τις διαθέτω στην έρευνά μου. Να πω μόνο ακόμα πως είναι από τα Μεσαιωνικά Γαλλικά που εισήλθε και πάλι στην Κύπρο η λέξη, ίσως σαν *flaune*. Βρίσκουμε πως η λέξη *fladonem* πιθανότατα να προέρχεται από την Πρωτο-ινδοευρωπαϊκή λέξη \**pele* που σήμαινε ανοικτό, εξού και πλατύ, απ' όπου και οι ελληνικές λέξεις οι σχετικές με το πλατύ, αυτό που έχει σχέση με την έκταση, πλάτος, από όπου και το flat, επίπεδο, και κάποια εδέσματα όπως το *flado* και *vlade*, πίτες με κρέμα ή τυρί καθώς επίσης και το flan, το γνωστό γαλλικό γλυκίσιμα. Θα ήθελα εδώ να πω περισσότερα, ίσως όμως μια μελλοντική φορά.

Πολλές ξένες γλώσσες δανείστηκαν τη λέξη παλάθη. Στο ταξίδι της αυτό από τη γλώσσα αναχώρησης, δηλαδή την Αρχαία Ελληνική, η λέξη έφτασε σε γλώσσες άφιξης σαν γλωσσικό δάνειο. Και προσαρμόστηκε σύμφωνα με τα ξένα φωνολογικά και κλιτικά συστήματα των γλωσσών στις οποίες εισήλθε. Αργότερα η δανεισμένη λέξη επανήλθε στη γλώσσα αναχώρησής της ή σε μια θυγατρική γλώσσα της γλώσσας αναχώρησης (όπως είναι η κυπριακή στην αρχαία ελληνική) με τα μορφολογικά και φωνολογικά χαρακτηριστικά που απέκτησε στο ταξίδι της και που επαναπροσάρμοσε στα ελληνικά γλωσσικά δεδομένα. Επανήλθε σαν αντιδάνειο. Αντιδάνειο λέμε στη γλωσσολογία τις λέξεις που επανέρχονται σε μια γλώσσα αφού πρωτίτερα τις δανείστηκαν άλλες γλώσσες, ξένες από εκείνη που τις χρησιμοποιούσε αρχικά. Στα αγγλικά λέγονται και *repatriated words*.

Και μια όμορφη εικόνα εδώ από τα παλιά, για τη φλαούνα. Και πρώτα η όμορφη ευωδία της που παραμένει η ίδια σε όποια χώρα κι αν πλάσεις αυτή την ταξιδεύτρα παλάθη. Βλέπουμε εδώ και μια άλλη συσχέτιση λέξεων, πλάθω/παλάθη. Αυτή η μυρωδιά που είναι αδύνατο να γευτούμε την ώρα που ψήνεται η φλαούνα είναι... παράφορα όμορφη. Και δεν μπορούμε να τη γευτούμε γιατί παρασκευάζεται την Μεγάλη Εβδομάδα, στη μεγάλη νηστεία του Πάσχα.

Στα τέλη της δεκαετίας του εβδομήντα με τους πρόσφυγες να προσπαθούν να βρουν τα πόδια τους, μετά την εισβολή, υπήρχε ένα φούρνος στον Άγιο Νικόλαο Λεμεσού, όπου οι γυναίκες που δεν είχαν αποκτήσει ακόμα φούρνο έπαιρναν εκεί τις φλαούνες τους για ψήσιμο. Αλλά ακόμα και άλλες που ήθελαν ένα γρήγορο ψήσιμο και επίβλεψη από ένα ειδικό φούρναρη, έπαιρναν κι εκείνες τα σινιά τους στο φούρνο αυτό. Τα σινιά ήταν πολλά και ο φούρνος πυρακτωμένος ολημερίς για όλη σχεδόν τη Μεγαλοβδομάδα. Στα σινιά έπρεπε να γράφονται τα αρχικά μας με κιμωλία ή ακόμα να έχουν οι φλαούνες ένα χαρακτηριστικό γνώρισμα που θα τις έκανε να ξεχωρίζουν από τις άλλες: Ένα κομμάτι ελιάς σφηνωμένο σε μια απ' όλες, ένα μοσχοκάρφι, ένα φύλλο δάφνης κολλημένο στο χείλος του σινιού, ένα παράξενο σχέδιο σε μια φλαούνα, κάτι τέλος πάντως που θα μιλούσε για την ιδιοκτήτρια του σινιού. Βλέπαμε έτσι τα ονόματα γραμμένα αλλά κυρίως βλέπαμε τη μαγειρική τέχνη, την τέχνη που έδινε μια περηφάνια άλλη στη νοικοκυρά. Πέτυχαν οι φλαούνες ήταν κάτι σαν το «πήρα ένα πτυχίο». Και η φλαούνα θέλει τέχνη. Την κατάλληλη ποσότητα στη γέμιση, την κατάλληλη ώρα στο ψήσιμο, το σωστό μείγμα των τυριών στη γέμιση, το φύλλο που πρέπει να έχει το κατάλληλο πάχος ακόμα και το είδος της σταφίδας. Το χρώμα των αυγών που έπρεπε να είναι φρέσκα με το ζωντανό εκείνο κίτρινο, το κάτασπρο αδρό σουσάμι, το είδος του αλευριού που έπρεπε να είναι από τον αλευρόμυλο, ολόφρεσκο. Όλα αυτά μαζί με το μυριστικό δυόσμο, το χωριάτικο βούτυρο, τη μαγευτική μαστίχα και την ανατολίτικη μέγχελη στο φύλλο και τη γέμιση, τον φουκό όπως λέγεται στην Κυπριακή η γέμιση, όλ' αυτά ήταν,

λες, από μια μαγική σελίδα που ζωντανεύαμε μια φορά το χρόνο... για να την φυλάξουμε και ανέγγιχτη για την επόμενη χρονιά... Η ώρα που «κοιμίζαμε» τη γέμιση κατά την εκφραση της γιαγιάς μου και η ώρα που την «ξυπνούσαμε» το πρωί για να ολοκληρώσουμε το γέμισμα, ακόμα και η μέρα που φτιάχναμε τις φλαούνες ήταν όλα σημαδιακά. Η γιαγιά έλεγε να μην τις φτιάχνουμε ποτέ το Σάββατο της Ανάστασης γιατί αλλιώς θα χάναμε άδικα την πρώτη Ανάσταση με το κτύπημα των πάγκων στην εκκλησία, ένα Κυπριακό έθιμο που διατηρήσαμε μέχρι σήμερα... Όλα αυτά ήταν πολλά για μια νεαρή όπως ήμουν εγώ τότε που είχα μόλις επαναπατριστεί από την Αφρική τα ίδια εκείνα χρόνια. Υπήρχε, έτσι, εκεί στον Άι Νικόλαο το φούρνο, κι ένας σιωπηλός αλλά γερός συναγωνισμός. Η φλαούνα είναι κάτι που γίνεται συνήθως μια φορά τον χρόνο και δεν υπήρχε περίπτωση να συναγωνιστεί καμία μας όσες τις προετοιμάζαν χρόνια τώρα. Και θυμάμαι πως έμενα στο φούρνο και περιμένα τη σειρά μου, να βγουν οι δικές μου με το σινί που είχε γραμμένο τα αρχικά μου, EB, και πως όλη την ώρα παρακαλούσα να τις δω να βγαίνουν ψηλές και μυρωδάτες, όπως αυτές της γιαγιάς μου που ήταν οι καλύτερες που είχα δοκιμάσει και δει. Να μην πέσουν, παρακαλούσα, να μη γίνουν σαν πίτες. Πολύ νέα τότε, πήγαινα με δέος στο φούρνο και με το ίδιο δέος έφευγα φορτωμένη το σινί όταν με περηφάνια άκουγα τον φούρναρη να φωνάζει με το φουρνόφκιο στο χέρι, το μακρύ φτυάρι του φούρνου, «Έπιλον Βήτα έτοιμες οι φλαουνούες σου» και πως παρόλα τα χρόνια μου στην ξενιτιά, το μεγαλύτερο φόβο, αυτόν της σύγκρισης, τον είχα σχεδόν προσπελάσει. Μια ταξιδεύτρα λέξη που επαναπατρίστηκε.

«Πού έν' η Έπιλον Βήτα; Οι φλαούνες σου εφκήκασιν, έν' έτοιμες» Και παρότι ακόμα στα σκαριά της μαγειρικής και για ένα σπιτικό παρασκεύασμα που οι καλές νοικοκυράδες δύσκολα έδιναν τα καλά κι επαινετικά λόγια τους άκουγα και κανένα «επέτυχες τες φλαούνες σου, κόρη μιτσιά», (πέτυχες τις φλαούνες σου καλέ μικρούλα) κι έφευγα αμέσως να τις δείξω στη γιαγιά. Γιατί από την Ερμιόνη τη γιαγιά μου θα είχα την πιο κριτική βαθμολογία που περιμένα.

Μα κι αν ακόμα βγαίνουν από το φούρνο πίτες, σαν *vlado* ή *flat* ή *flan* δεν νομίζω πως θα έπρεπε να στενοχωριέμαι για ένα έδεσμα που φέρει από μόνο του την έννοια της απλωμένης ζύμης με τη γέμιση, της γευστικής παλάθης του βοσκού που είχαμε την τύχη να δεχτούμε πίσω και πάλι στη γλώσσα μας, μετά από πολλούς αιώνες μακριά μας, έστω κι έτσι, αγνώριστη με όνομα αναβαπτισμένο, πολυταξιδεμένο, μα πάντα δικό.

\* Η Έρμα Βασιλείου είναι Διδάκτωρ Γλωσσολογίας του Πανεπιστημίου La Trobe και ερευνήτρια καθηγήτρια στο Australian National University. Ασχολείται επίσης με το γράψιμο.

(1) *French words in Cypriot revisited: a new etymological approach* (2008) ANU

