Kuchyně a strava řecké menšiny v České republice jako faktor etnické identity

Už pozitivistická etnografie 19. století vedle jazyka, společného životního prostoru, historie, lidového kroje atd. považovala stravu za součást národního dědictví a vytvořila pojem „národní kuchyně“. Gastronomické receptáře jednotlivých „národních kuchyní“ jsou módní a populární záležitostí i v dnešní době a v knihkupectvích lze zakoupit prakticky všech evropských národů a mnoha národů mimoevropských.

Mezi nejznámější a nejpopulárnější národní receptury v České republice patří bezesporu řecká kuchyně, což dokládá mj. totálně vyprodaná stejnojmenná publikace české zpěvačky řeckého původu Marthy Eleftheriadu nebo značný počet řeckých restaurantů po celé zemi. Známý „gyros“ (čti „jiros“) mívají běžně v nabídce také vietnamské a čínské jídelny. V České republice patří řecká menšina mezi početně méně významné minority, ale svou vitalitou, aktivitami a zejména bezproblémovým začleněním do české společnosti získala sympatie veřejnosti. Z řad řecké minority přes relativně krátké období její existence pochází mnoho představitelů české kultury, sportu, vědy a medicíny. V rámci české většinové společnosti přes geografickou roztříštěnost na českém území si řecká národnostní menšina udržuje do značné míry vlastní jazyk, tradice a kulturní dědictví, náboženství a další prvky etnické identity. Národní kulinářství jako jeden z totožnostních prvků etnické identity řecké menšiny v České republice je předmětem této studie.

Materiál jsem čerpal v prvé řadě z terénního výzkumu u lokálních řeckých komunit, částečně jsem vycházel rovněž z literárních pramenů včetně internetových stránek příslušných řeckých obcí a občanských sdružení i kulturních spolků. Geograficky byl výzkum realizován v minulých letech počínaje rokem 2005 po celém území České republiky, jak v regionech s významnější koncentrací řeckých komunit (zejména oblastech Jesenicka, Krnovska, Šumperska či velkých městských centrech jako Ostrava, Olomouc nebo Praha aj.), tak v oblastech se sporadicky a individuálně usedlými rodinami či jednotlivci (např. na Rožnovsku, Vsetínsku, Litovelsku či Prostějovsku nebo Svitavsku aj.). Vzhledem k negativním zkušenostem s dotazníkovou formou výzkumu, jejíž nevýhodou obvykle bývá nízká návratnost a velmi často neúplně nebo nekvalitně vyplněné dotazníkové formuláře, upřednostnil jsem výzkum formou osobních návštěv, kontaktů a pozorování. Návštěvy byly realizovány u etnicky homogenních rodin (oba rodiče etničtí Řekové), stejně jako u rodin smíšených (jeden z rodičů Čech nebo občan jiné národnosti než řecké) v celé výše uvedené oblasti. Poznatky k tématu byly získávány také při nejrůznějších společných akcích řeckých lokálních komunit jako při tzv. řeckých zábavách nebo oslavách výročí a svátků jako např. řecké dny nebo taneční zábavy při oslavách Dne Ochi, Nového roku aj. v Krnově, Jeseníku, Šumperku či Javorníku, oslava Ajiose Nikolaose (obdoba našeho Mikuláše) pro řecké děti v Šumperku, ortodoxní křtiny řecké rodiny v Jeseníku apod. Výzkum u řecké menšiny v uvedeném období nebyl sice primárně zaměřen na kulinářství, ale postřehy a poznatky z této oblasti byly součástí písemné i fotografické dokumentace každého realizovaného výzkumu. Respondenti jsou uvedeni rovněž v dokumentaci z výzkumu, v této práci uvádím jen ty z nich, kteří poskytli souhlas ke zveřejnění, anonymita rodin a informátorů je tedy až na výjimky zachována.

V prvním bloku textu se zabývám řeckou kuchyní a jídelníčkem a jeho proměnami u řecké komunity v průběhu půlstoletí existence této minority v českých zemích , zda vůbec a jaká tradiční „národní“ strava se zachovala v řeckých rodinách a komunitě či zda Řekové v ČR asimilovali natolik, že používají pouze domácí „českou“ stravu. Druhý blok textu podává přehled stravy u příležitosti svátků, obřadů a jevů v rámci kalendářních obyčejů a obyčejů rodinného cyklu. Soubor v terénu zachycených poznatků a jejich národopisná analýza v závěrečné fázi studie ,domnívám se, poskytují dostatečný podklad pro finální, ač zdaleka ne vyčerpávající odpověď na otázku naznačenou v názvu: tj. zda vůbec a do jaké míry představuje gastronomické kulturní dědictví atribut etnické identifikace a autoidentifikace řecké menšiny v České republice.

Řecká menšina je součástí české občanské společnosti od konce 40. let 20.století, kdy vznikla a následně generačně vyrostla z řad přibližně dvanácti a půl tisícové politické emigrace v závěru občanské války v Řecku. Političtí uprchlíci z Řecka, jejich rodiny, děti a příbuzní, představovali v minimálně dvou třetinové většině etnické Řeky. Přibližně jedna třetina etnicky řecké části emigrace byla původem maloasijská řecká populace, většinou Pontiové[1)]. Přibližně necelou jednu čtvrtinu až třetinu celé emigrace tvořila slavomakedonská etnická populace, jejíž větší polovina se hlásila k jihoslovanskému, nově utvářenému národu tzv. Makedonců[2)], její druhá, menší část preferovala řeckou národnost a řečtinu jako národní jazyk. Nepatrné procento emigrantů z Řecka představovali představitelé minorit jako Albánci (Arvanites), Aromuni (Valaši zvaní Vlachi) a d.

Ti všichni pocházeli z celého Řecka včetně vzdáleného Kypru, především však z prostoru severní Makedonie. Až do tzv. balkánských válek v druhém desetiletí 20. století téměř pět set let existoval tento region pod nadvládou osmanské říše. V tomto období etnická skladba obyvatelstva Makedonie – pestrá již za Byzance - získala přímo kaleidoskopickou rozmanitost. Mnohasetleté soužití s osmansko -islámskou kulturou se projevilo také ve všech oblastech života jako architektuře, odívání, a pochopitelně rovněž ve stravě. Řecké kulinářství však již od starověku interaktivně a historicky kolidovalo s gastronomií okolních, především východních středomořských národů. Vzhledem k pestré a rozličné dějinné minulosti jednotlivých regionů Řecka, místním geografickým, klimatickým a zemědělským poměrům a podmínkám, vyvinul se do současné podoby „celonárodní“ jídelníček, ale nadto velmi variabilní a početné regionální kuchyně.

Řecká emigrace v českých zemích, jak uvedeno výše, pocházela převážně z vnitrozemských oblastí západní a střední Makedonie, a to zejména z horských regionů u měst Grevena, Kastoria nebo Florina. Jedním z důvodů, kromě vojensko strategických nebo uvolněné kapacity obydlí po odsunu Němců z pohraničí, proč byli usídlováni po příchodu v Československu do těchto klimaticky drsných oblastí, byl právě horalský původ naprosté většiny řeckých emigrantů. Odlehlé obce severomoravských Jeseníků však mají daleko ke středomořskému klimatu byť vyšších severořeckých hor, a to kromě sociálních a ekonomických důvodů vedlo k téměř okamžité fluktuaci řeckých původem převážně venkovanů do větších a níže položených urbanistických celků.

Tito venkované uprchli v důsledku dramatických válečných událostí z vlasti většinou bez majetku, téměř doslova jen v šatech, které měli na sobě. Do cílových zemí, včetně Československa, přišli bez hmotných statků, ale přinesli si vlastní jazyk, kulturu, tradice a zvyky. Původně předpokládaný brzký návrat vlivem politických poměrů v rodné zemi a z důvodu převážně levicové orientace uprchlíků se proměnil v několik desetiletí trvající exodus, jehož výsledkem byla generace Řeků narozená a zčásti zakořeněná v exilové zemi, stejně jako část generace jejich rodičů a prarodičů, která přes silnou touhu po vlasti se

neodhodlala k návratu, aby nerozdělila rodinu. V 80. letech 20. století po pádu vojenské junty v Řecku za vlád K.Karamanlise, G. Rallise a A. Papandrea dochází k masové repatriaci emigrantů a jejich potomků, v českých zemích zůstává přibližně jedna čtvrtina příslušníků řecké národnostní menšiny, jejichž počet v současnosti mírně přesahuje tři tisíce.

Po příchodu a usídlení převážně v horských a obtížně dostupných obcích byli dospělí řečtí emigranti zprvu odkázáni na společné stravování, kdy jim byla mnohdy vařena česká moučná jídla, na která nebyli zvyklí a která jim v první době nechutnala. Pokud byl místně ve vývařovnách a kuchyních aspoň zčásti řecký personál, což bylo obvyklé zejména v dětských domovech, byla jídla obvykle přizpůsobena řeckému apetitu. Již tehdy se však Řekové začali osamostatňovat a začali vařit po svém. Ovšem plnohodnotnou řeckou gastronomii v tehdejších českých podmínkách nebylo možno provozovat zejména kvůli nedostupným viktuáliím typickým pro řeckou kuchyni. Řecké kulinářství je hodně odlišné od středoevropského a českého, používá nejen vepřové a telecí či hovězí maso, ale mnohem více skopové a jehněčí, kozí a kůzlečí, je nemyslitelné bez olivového oleje a oliv a nesrovnatelně více využívá zeleninu, ovoce, byliny a koření. Kromě toho preferuje vaření a dušení před pečením a se vyznačuje maximálním zjednodušením postupů, což trefně a stručně charakterizovala jedna informátorka větou: „Řecká kuchyně, to je všechno v jednom hrnci.“ .

Řekové v pohraničních horských vsích a osadách se rychle aklimatizovali a přizpůsobovali novým podmínkách a už počátkem padesátých let ve vsích např. na Jesenicku a Zlatohorsku, kde žily větší komunity, málo dostupné skopové nebo jehněčí maso a zeleninu získávali domácím chovem ovcí a koz, králíků a drůbeže a pěstováním nejrůznějších druhů zeleniny. Slovy pamětníků: „Dříve zde každá řecká rodina měla ovce nebo kozu**“,** mnohé rodiny chovaly větší počet ovcí, většina jich držela kolem desíti kusů. V Horním Údolí u Zlatých Hor, kde tvořili v padesátých letech 20.století v podstatě řeckou ves, navíc tvořenou do značné míry emigranty z několika málo sousedících obcí v pohoří Grammos, žili emigranti víceméně po svém, chovali ovce ve velkém, jak byli zvyklí ve vlasti, maso prakticky nekupovali, byli maximálně soběstační. Řecký pamětník ze Zlatých Hor vyprávěl, že měli doma kromě ovcí čtyři kozy, z jejichž mléka vyráběli vlastní sýry, tvaroh a dokonce máslo.

Dodnes poslední zde zbylí Řekové pokračují v chovu ovcí. Skopové maso přišlo vhod nejen do rodinné kuchyně, ale i při společenských událostech jako byly velké svatby,kdy se na loukách v teplém období a hospodách v zimě při svatebním veselí sešlo i několik set lidí a rožnilo se třeba sedm i více ovcí najednou. Pekli na rožni kůzlata a jehňata, ba i selata, což bylo tehdy pro Čechy neobvyklé. Samozásobení bylo nezbytné také u chybějících bylinek a koření, které nahrazovaly hospodyňky sběrem obdobných divokých druhů ve volné přírodě nebo bylo lze je vypěstovat na zahrádce. Jako milovníci bylinek do jídla a salátů udivovali Řekové své české současníky sběrem lístků mladých kopřiv, pampelišek, jitrocele nebo šťovíků a nejrůznějších divoce rostoucích bylin. Nenahraditelný a vzácný byl do repatriace zejména olivový olej. Lokální české obyvatelstvo také zpočátku nelibě neslo řeckou vášeň pro zeleninu, kdy ji kupovali Řekové v obchodech na úkor ostatních obyvatel ve velkém množství, než se mohli samozásobit vlastními výpěstky pěstovat, k čemuž byli často vybízeni úřady. Záliba k pěstování zeleniny i ovoce na zahrádkách zůstala mnohým Řekům vlastní dodnes.

V prvním období vařili doma na sporáku nebo venku na dvorku v kotli hustou polévku „fasoladu“ (φασολάδα), která je v řeckých domácnostech dodnes pokládána za hlavní jídlo.Fazole, které jedí stále hodně, většinou v nedávné minulosti pěstovali sami. Fazole konzervovali, jak byli zvyklí z Řecka, sušením ve slupkách – fazole natrhali před dozráním,

nakrájeli na tenko, nasušili a uložili do plátěných pytlíků. Před upotřebením je večer namočili do vody, v níž je další den vařili s kusem masa. K fasoladě se přikusoval chléb, ten se jedl doslova ke všemu tak jako v Řecku, a jak tomu stále je také dokonce u nejmladší generace Řeků v Česku. Většinou první roky po příchodu pekli v rodinách vlastní chleba, poněvadž po Němcích v mnohých domech zůstaly pece, takže napekli jak byli zvyklí chleba na celý týden, třeba patnáct bochníků. Chléb pekli bílý z pšeničné mouky, žitná mouka tehdy k sehnání prý nebyla, a to v době, kdy stál bochník 1,60 Kč. Vlastní domácí chléb se však v mnohých rodinách pekl po celou dobu aspoň občas a místy se peče dosud, nikoliv z přílišné šetrnosti, ale pro potřebu jíst vlastní kvalitnější pečivo.

Na stolech řeckých rodin v 50. až 70. letech 20. století objevovala dle informátorů převážně, ba leckde výhradně řecká jídla, mezi nejběžnější patřilo „jachni“ (γιαχνί) - brambory s masem (hovězím, vepřovým i jiným) dušeným se zeleninou, hlavně rajčaty nebo „styfato“ či „styfado“ (στιφάδο) – vepřové nebo jehněčí nakrájené na kousky podušené se spoustou cibule, k němuž se přikusuje chléb. Tato jídla jsou běžná v řeckých rodinách dodnes, stejně tak je stále oblíbená oblíbená a častá musaka (μουσακά) s lilkem, a pak zejména nejrůznější pity – spanakopita (σπανακόπιτα – špenátová pita), tiropita (τυρόπιτα – pita se sýrem) nebo mizithrou (μυζήθρα -tvaroh nebo bryndza), kreatopita (κρεατόπιτα - s mletým nebo nadrobno nakrájeným masem). Pity dodnes jsou oblíbeným víkendovým jídlem, leckde je mívají každou sobotu, a to jak v „čistých“, tak „smíšených“ rodinách. Pita je oblíbená zejména proto, že je to chutné a rychlé jídlo, které je rychle pohotově, zvláště při návštěvách. Některé hospodyňky si upravily v našem prostředí a podle českých zvyklostí náplně do pity, tak např. jedna z nich místo tradičních řeckých náplní používá kyselé zelí a krájenou klobásu nebo peče pity s náplní z kopřiv a tvarohu či tvarohu s cibulí nebo pórkem. Jen ojediněle už připravují hospodyňky vlastní těsto, dávají přednost méně pracnému kupovanému a mraženému listovému těstu.

Jeden z řeckých informátorů, kterému už před lety umřela manželka a musel se proto starat o děti sám, se naučil vařit a kromě toho, že občas ještě v současnosti peče domácí chleba, stejně často jako v Řecku, tj. minimálně jednou týdně, peče různé „pites“ , přitom si sám připravuje těsto i náplně, do pit dává tvaroh, špenát, vejce i kyselé zelí, které se prý oblíbili i jeho příbuzní v Řecku, proto jim je občas vozí. Pity mívá ve velkém množství připravené pro nečekané návštěvy také v mrazáku. Připravuje také dolmades, na které v Řecku používají obvykle vinné listy, místy také květ dýně, on místo vinných listů používá listy kapusty nebo zelí, které nejprve spaří nebo krátce povaří a do nich pak smotá do podoby doutníku náplň z rýže a mletého masa s kořením.

Na rozdíl od minulosti ale řecká jídla nejsou ve většině rodin již každodenní záležitostí, ale bývají obvyklá jak v týdnu, tak o víkendech, a mnohdy o svátcích.Další zdroj z prostředí smíšené rodiny (žena Řekyně, manžel Čech) uvádí řeckou stravu jako běžnou ve všední dny i při svátečních příležitostech, ale přibližně půl na půl s českým jídelníčkem.. Uvádím přehled stravy této rodiny jako poměrně charakteristický soudobý a mnohaletý rodinný jídelníček korespondující s údaji od jiných informátorů z řeckých rodin. Všední součástí domácí stravy na „česko - řecký způsob“ v pracovním týdnu a také o víkendech jsou pasticio, musaka, tiropitakia, zapékané lilky, smažené a plněné papriky, choriatiki a tzatziki (vše viz níže), přitom tyto nebo i jiné zeleninové saláty upravené na řecký způsob s použitím olivového oleje, citronu, koření oregano, mívají běžně několikrát v týdnu . V létě je řecká kuchyně častější vzhledem k dosažitelnosti zeleniny. Svátečními jídly jsou na Nový rok vasilopita, na Vánoce mívají jen řecké pečivo, vánoční večeři tvoří klasický český bramborový salát s rybou. Z Řecka rodina pravidelně dováží olivový olej a olivy, chalvu, dýňová a slunečnicová semínka, pistácie (slovy zdroje „jsou lepší než české“), řecké druhy

káv, „caj vunu“ (τσάϊ βουνού) neboli horský bylinkový čaj, uzo (ούζο) nebo různé domácí zavařeniny jako např. marmeládů z fíků, různá koření, především „rigani“ (ρίγανη), tj. oregano. Originální elininikos kafes (ελληνικός καφές) neboli řecká káva nebo v nouzi česká mletá káva dvakrát převařená s cukrem v briki (μπρίκι) neboli džezvě je v řeckých i smíšených domácnostech naprosto běžnou záležitostí, jak jsem se mnohokrát přesvědčil.

Bez zeleninové přílohy a salátu nemůže být žádné řecké jídlo. Do hlavního jídla jako přísady nebo jako salátovou přílohu naučili Řekové mnohé české rodiny používat lístky a květy (smetánku neboli pampelišku,čekanku, šťovík, sedmikrásku, kopřivu ad.) dávno před módní vlnou bylinkářství v Česku. Řekové si dodnes říkají chortofagi (χορτοφάγοι), tj. jedlíci bylin. Chorta (χόρτα) se nazývá také oblíbená zeleninová příloha, většinou nať celeru povařená ve slané vodě, hojně zalitá na talíři olivovým olejem a pokapaná citrónem.

Choriatiki (χωριάτικη), tzv. selský nebo venkovský salát zná asi každý, kdo navštívil Řecko – bez něj nemohou být ani naši Řekové. V misce krájená rajčata, paprika, okurek, někde i šťavnatý hlávkový salát, cibule s fetou (φετα – většinou ovčí sýr balkánského druhu), olivami a olivovým olejem bývají častou přílohou hlavního jídla. Oblíbenou přílohou jsou dolmades (ντολμάδες) – mleté maso s rýží zabalené do mladých vinných listů, které jsou v našich podmínkách nahrazeny obvykle plátkem zelí nebo zelným listem. Mezi nejobvyklejší jídla v řecké domácnosti stále patří suvláki (σουβλάκι) - vepřové maso pečené na rožni, špejli, ale i na pánvi), pastício (παστίτσιο) - maso s makarony a bešamelem, musaká (μουσακά) mleté maso s lilkem bramborama, bešamelem a rajčaty nebo rýžový pilaf s různým masem. Dobrý oběd vylepší tzatzíki (τζατζίκι) - salát ze strouhaného okurku s jogurtem, olivovým olejem, třeným česnekem, citrónem a několika olivami.

Důležitá složka řecké kuchyně a jídelníčku – olivy a olivový olej – nebyl v Československu oné doby k sehnání v obchodech, proto byl sporadicky dovážen návštěvami z Řecka, nebo tím, kdo dostal povolení k cestě do Řecka. Zpět se vozilo větší množství, poněvadž se zásobila nejen rodina, ale celá lokalita, příbuzní, známí. Dodnes si vozí z návštěv Řecka domácí, kvalitnější olivový olej, přestože se olivový olej je běžnou komoditou obchodů. Mnozí čeští Řekové si vozí nebo nechávají posílat příbuznými ve vlasti řecké potraviny a ingredience a také ovoce. Takto přepravují mandarinky, pomeranče, kdoule (κυδώνι - kidoni), olivy zpracované a nakládané nejrůznějším způsobem, domácí víno (σπιτικό κρασί – spitiko krasi) - domácí víno a různé retsiny (ρετσίνα) - - stolní pryskyřičné víno, uzakia (ουζο - druh rakije), tsikudia (τσικουδιά) nebo tsipuro (τσίπουρο),což jsou dva různé krajové výrazy pro vinnou pálenku. Pravidelně z Řecka dovážejí zejména koření, bylinné čaje, řeckou kávu s velmi odlišnou chutí a arómatem od druhů prodávaných v Česku atd. Prostě vše s vůní a chutí domova a vlasti.

V současnosti jsou v Česku mnohé obchody, kamenné i internetové, specializované na prodej řeckých potravin – např. v Praze, Krnově nebo Ostravě. Již dlouho jsou světě i u nás populární národní kuchyně a restaurace – mezi nejčastější patří italské, francouzské a právě řecké. Kdo má zájem, může ochutnat řecké speciality v takovýchto „tavernách“ v Zábřehu, Olomouci, Jeseníku či v Krnově, Ostravě nebo Brně, o Praze ani nemluvě. Nejrůznější bistra v každé větší obci nabízejí často – byť málokdy v originální podobě gyros (γύρος čti „jiros“). Lze říci, že počet a kvalita výběru ve všech těchto zařízeních je odrazem letité přítomnosti řecké minority a jejího působení na majoritu.

Na druhou stranu prakticky ihned po příjezdu se emigranti seznámili s českými jídly, která jim zprvu příliš nezachutnala. Postupně pak některým přicházeli na chuť, ale v domácí kuchyni řeckých rodin se objevovaly české gastroprodukty spíše sporadicky. V padesátých až

sedmdesátých letech 20. století v řeckých rodinách dospělí dokonce takřka vůbec „nevařili česky“, ač si některá česká jídla zamilovali. Otec jednoho pamětníka si oblíbil kromě „knedlo, vepřo, zela“ hlavně kynuté ovocné knedlíky, maminka informátora, která vařila početné rodině, se naučila vařit také halušky z mouky. Přístup k českému jídlu se proměnil až s generací, která vyrostla v dětských domovech a generací zde narozenou, která přivykla české stravě ve školních jídelnách, na internátech, v dětských domovech apod.

„Národní kuchyně“ řecké menšiny měla a má dosud nezastupitelné místo rovněž ve výroční obřadní stravě. V mateřském Řecku mnohé svátky a lidové obřady se pojí s určitými tradičními jídly. Na velikonoce se podává tradiční "majiritsa (η μαγειρίτσα) neboli polévka z jehněčích vnitřností a jarních zelených bylin, charakteristickým velikonočním jídlem je také paschalia (πασχαλιά) nebo tsoureki (τσουρέκι) sladké pečivo na způsob našeho velikonočního mazance a rodiny se schází u rožněného jehněte, případně kůzlete. Na Nový rok se peče novoroční koláč vasilopita (βασιλόπιτα)[4)]. Leckterá z těchto tradic přetrvala rovněž u naší řecké minority. Kromě lidových a ortodoxních tradic a zvyků byly a stále jsou Řeky v emigraci hojně slaveny zejména státní řecké svátky – 25. březen, den vzniku samostatného řeckého státu a 28. říjen zvaný Den Ochi[5)], při jejichž oslavách jsou nabízena a konzumována tradiční řecká jídla. Nepřetržitě, byť s výkyvy a v různé míře u jednotlivých komunit, byly udržovány dva nejvýznamnější řecké svátky – oslava nového roku a Velikonoce neboli pascha (πάσχα) . Při oslavě paschy v posledních letech mají místně snahu čeští Řekové obnovit nejen rodinné, ale v rámci místní komunity společné pečení jehněte. Ve druhé polovině 20.století slavili velikonoce mnohdy dvakrát – české i pravoslavné, protože na katolické velikonoce bývalo pondělí volným dnem. Aby věděli, kdy správně slavit řecké ortodoxní svátky, pořizovali si z Řecka kalendář, obvykle ho neměli všechny rodiny, ale vždy aspoň některé v komunitě. Na Nový rok od příchodu nepřetržitě do současnosti se peče tradiční vasilopita v rodinách i organizacích a spolcích. Podobně jako v Řecku je tzv. krájení vasilopity nejen rodinným, ale také společným obřadem minoritní komunity v Česku u příležitosti řeckých novoročních tanečních zábav, kdy krájí vasilopitu obvykle předseda nebo jiný člen vedení místní obce. Tradičním krájením vasilopity slaví Nový rok členové místních komunit při rodinných i společných setkáních i tam, kde nejsou oficiálně organizováni, mimo rámec řeckých obcí, ale také členové různých kulturních organizací a spolků jako např. Klub přátel Řecka v Praze, společné novoroční krájení pity si zorganizují mnohdy i skupinky přátel při společném setkání.

Na řeckých společných oslavách většinou organizovaným k výročí vzniku řeckého státu a ke Dni Ochi a přátelských setkáních se podávají běžně speciality řecké kuchyně, a v nabídce jsou rovněž typické nápoje včetně známého řeckého stolního vína retsina (ρετσίνα), uza nebo piva značky Mythos (Μύθος). Kromě tabule s řeckým menu připravené personálem hotelu či pronajatého sálu, který vaří řecká jídla podle objednávky organizátorů, konzumují u mnohých stolů vlastní řecká jídla pochutiny přinesená z domova pro příbuzné a známé jako např. zelí na řecký způsob, domácí pity podle rodinných receptů apod.

Vánoce v řecké tradici mají menší význam než výše uvedené svátky, jsou považovány za méně důležitý svátek, než pascha. V Řecku dodnes běžný předvánoční půst se u naší řecké menšiny již dlouho nedodržuje, také slavnostní jídlo Řeků v Česku se už liší od vlasti, kde většinou se peče jehněčí s brambory nebo novodobě krůta. Naši Řekové jako vánoční jídlo připravují obvykle vepřové maso třeba na způsob českého moukou, vejcem a strouhankou obalovaného řízku nebo připravují rybu, obvykle kapra, ale po svém na červeném víně nebo zapečeného s cibulí v troubě. Zato drží sladké pečivo spojené s vánocemi jako diples

(δίπλες), tj. pečivo na způsob šátečků nebo kadaifi (καντα͏ΐφι) – druh moučníku. Sladké výrobky řecké kuchyně se objevují u českých Řeků i při dalších příležitostech, zejména slavnostních a společenských. Na různé oslavy a posezení jako např. oslavu Ajios Nikolaose, obdoby našeho Mikuláše nebo na tzv. řecké zábavy, přinášejí řecké hospodyně a matky doma připravený sladký moučník baklavu (μπακλαβά) či zmíněné kadaifi apod.

V rámci rodinné obřadnosti hraje řecká strava stále významnou roli, ale opět proměnlivou v čase. Po narození dostává dítě, tak jak je zvykem v Řecku jméno po některém z prarodičů a oslava jmenin má pořád u řecké populace v Česku větší nebo aspoň stejný význam jako oslava narozenin. Při společném setkání rodiny a přátel u oslavence je pak zvykem hostit účastníky řeckou stravou, většinou pitou nebo suvlaki (σουβλάκι), tj. kousky masa nabodnuté na grilovací jehle pečené na dřevěném uhlí. Křtiny, které bývaly obvyklé ještě v prvním desetiletí po příchodu (místy déle), aby po delším období bez křtin byl křest masově a rutinně jen z byrokratických důvodů prováděn v období návratu, zaznamenaly od počátku devadesátých let 20. století rovněž renesanci. A to jednak z religiózního hlediska, kdy po desetiletích ateismu roste počet ortodoxních věřících, ale rovněž z hlediska národnostního, neboť pro Řeka zvláště v diaspoře přihlášení se k ortodoxní víře koriguje s etnickou autoidentifikací k „řectví“. Obřad křtu je spojen s určitým druhem pohoštění - po vlastním křtu roznáší příbuzní chlebíčky a sladkosti ještě ve svatostánku, následuje společná hostina rodiny a hostů dnes obvykle v restauraci s českým jídlem, pokud však oslava probíhá v domácím prostředí, řecká kuchyně má přednost.

Svatba zaznamenala rovněž významnou proměnu. V prvním období uprchlíci měli svatby leckde ještě církevní, zejména tam, kde měli vlastní kněze, dokonce se občas stávalo, že občanský sňatek následoval až dlouho po církevním. Svatby řeckých emigrantů a jejich potomků si dlouho uchovaly řecký charakter, měly podobně jako v Řecku mnoho hostí nejen z řad nejbližší rodiny, ale s účastí vzdálených příbuzných, přátel a známých z rodných vesnic, zachovávaly se nejrůznější svatební zvyky a vzpomínky pamětníků vypráví o velkolepých dlouhotrvajících hostinách. I zde platí, že poslední dvě desetiletí jsou ve znamení oživování církevních svateb a zaznamenal jsem případy konání občanské svatby v České republice a církevního ortodoxního obřadu v Řecku. První manželské kroky u řecké svatby v Česku jsou podnes doprovázeny posypáním novomanželů rýží a bonbóny zvanými kufeto (κουφέτο), což jsou obvykle mandle v cukrové polevě. Dnes obvykle slaví v restauracích podobně jako Češi, kde kromě řecké hudby a tance je snaha, aby na slavnostní hostině se kromě českých objevovala také řecká jídla.

Při pohřbech bylo dlouho zvykem rozlévat přítomným „kořalku“, obvykle žitnou (připomínala totiž vzdáleně řecké uzo), do rakve mrtvému se přidávalo, co měl rád, obvykle láhev s tvrdým alkoholem a cigarety. Na talíř z pšenice polité červeným vínem se nasypal práškový cukr a ozdobil křížkem se čtyřmi kytičkami a jménem zemřelého z barevných proužků. Někdo z rodiny zemřelého při zádušní hostině přítomným nabízí knězem posvěcenou kolivu (κόλλυβα), tj. praženou pšenici s cukrem (koliva je současně název pohřební hostiny), což je zvyk, který se stále zachovává. Čtyřicet dní po pohřbu bývá uspořádána vzpomínková hostina za zemřelého, při níž se nesmí jíst maso ani ryby, účastníci přináší z domova jako dar vlastní vegetariánské jídlo.

Kulturní a lidové tradice byly u řeckých emigrantů v prvním období, zejména v 50. a 60. letech z pochopitelných důvodů velmi silné, až v následujícím období více či méně lokálně degradovaly v závislosti na početnosti komunity, generačním faktoru a délce odloučení od mateřské země, ale nikdy nepřestaly být živé. V minulém období do repatriace v 80. letech 20. století byla zde narozená generace vychovávána v silně patriotickém duchu, v aktivním a dominantním používání řeckého jazyka vedle znalosti českého, ale tradiční

zvyky, vyjma znalosti lidových tanců a písní, byly udržovány více generací jejich rodičů. Mimořádně silné národní cítění, patriotismus, hrdost na vlastní národ, jeho dějiny a tradice charakterizují také současnou generaci naší řecké minority, u níž je patrná v posledních dvou desetiletích přes početní oslabení díky živějším kontaktům s vlastí a vládní podpoře aktivit menšin revitalizace národních tradic. Má k tomu i přímý vzor ve vlastním Řecku, kde jsou dodnes lidové tradice velmi živé, zejména na venkově. Na rozdíl od naší země nejen starší generace, ale většina mladé populace v Řecku aktivně udržuje národní tradice a zvyky a zná mnoho lidových písní a tanců svého regionu i všeřecké. Odtud čerpá a bere svůj vzor také řecká minorita v Česku, která je kromě výše uvedených faktorů podporována v udržování tradičních hodnot také přímo z Řecka, např. prostřednictvím sdružení „Lyceum Řekyň" s pobočkou v České republice, která má jako hlavní programový cíl „uchovávání řeckých zvyků a tradic, studium a pěstování folklorního umění" (viz http://www.lyceumrekyn.cz/).

Do těchto snah programově spadá udržování tradiční „národní" řecké kuchyně.Na webových stránkách Lycea Řekyň pod heslem „tradice" je věnován prostor mj. řeckému kulinářství („recepty"), rovněž webové prezentace některých řeckých obcí obsahují příspěvky věnované tématu tradice a tradičním receptům řecké kuchyně (viz např. ŘO Karviná na http://www.logistis.cz/ , ŘO Třinec na http://www.rot.estranky.cz/ nebo přímo na webových stránkách Asociace řeckých obcí v ČR na http://www.arovcr.cz/ aj.).

Strava, spolu s dalšími atributy tradiční kultury etnika – jazykem, hudbou a tancem patří k jasně rozlišitelným prvkům etnické identifikace u národnostní řecké menšiny v České republice. Ztotožnění se s etnikem a vnější přihlášení se k národní příslušnosti, formou používání specifické „národní" kuchyně ve všední i sváteční podobě, je u řecké komunity v českém prostředí, jak vyplývá snad dostatečně z předchozího textu, poměrně značně kvantitativně i kvalitativně dominujícím prvkem etnické autoidentifikace. Řecká tradiční „národní" strava, jak se snaží doložit tato práce, je přítomná v životě komunit i rodin a její používání je jednak generačně převzatou rodinnou tradicí, tak podvědomým i vědomým vyjádřením etnické příslušnosti, a to u rodin s oběma řeckými rodiči, tak mnohdy u rodin „smíšených".

Fenomén kulinářství tedy jako jeden z faktorů etnické identifikace charakterizuje původ a etnickou příslušnost řecké menšiny, ale tento identifikátor byl velmi variabilní ve své generační a historické podobě. Emigranti a jejich vícegenerační potomci, kteří v průběhu půl století zakořenili v českém prostředí a začlenili se do tzv. majoritní společnosti, uchovali si vlastní řeckou identitu a v jejím rámci charakteristické rysy řeckého kulinářství a tradiční řecké stravy. Řecká menšinová kuchyně v Česku zaznamenala pochopitelnou historickou proměnu od doby masové imigrace a není ve všech směrech, nejen ingrediencích, ale také v postupech a receptech, přesnou kopií balkánské řecké gastronomie. Zachovala si však svou podstatu a byla a zůstala běžnou záležitostí v rodinách i v komunitách jako podvědomý i vědomý faktor etnické identity.

Poznámky:

1) Pontiové, tj. Řekové ze severního pobřeží Malé Asie, kteří byli po tzv. výměně obyvatelstva mezi Tureckem a Řeckem na základě „laussanské konference“ roku 1923 usazeni po celém Řecku, nejvíce ale v Makedonii a severním Řecku vůbec. Část z nich zažila emigraci dvojí, druhou za občanské války v roce 1946 – 1949 vesměs do zemí bývalého východního bloku. Přibližně třetina řecké komunity v Česku je pontijského původu.

2) Druhou početně silnou etnickou skupinu v rámci řecké emigrace představovali Slavomakedonci , tj. původem slovanské nebo slavofonní obyvatelstvo severního Řecka. Sami se sice většinou nazývají „Makedonci“ a bývají tak označování zjednodušeně a zkresleně rovněž v médiích (od rozpadu Jugoslávie existuje při severních řeckých hranicích tzv. Republika Makedonie , správně FYROM – Bývalá jugoslávská svazová republika Makedonie), ale daleko vhodnější a vědecky přesnější je název Slavomakedonci, který ozřejmuje slovanský nebo slavofonní původ části obyvatel nejen Egejské, ale zejména Vardarské a Pirinské Makedonie. Tento název současně distancuje toto novodobě zformované etnikum od řeckých antických Makedonců, s nimiž Slavomakedonci rozhodně nemají nic společného, stejně jako od názvu Makedonec, označujícího obyvatele Makedonie bez rozdílu etnické příslušnosti. Tzv. makedonská etnická identita byla zformována až po druhé světové válce, dlouhou dobu byli buďto národnostně indiferentní nebo se sami ve většině považovali spíše za Bulhary , mnozí rovněž oscilovali k řecké etnicitě. Vlastní národně emancipační proces měl politické pozadí, v 19.století a první polovině 20.století souvisel s ambicemi dobových velmocí na Balkánu, v druhé polovině minulého století definitivně dokončil tento proces v rámci své balkánské politiky vůdce poválečné Jugoslávie maršál Josip Broz –Tito.

4) Vasilopita, nazvaná podle svatého Vasilise, se má krájet v předvečer Nového roku. Název nese podle biskupa jménem Vasilios, který působil v Caesarei (řecky Kesaria, Καισάρεια) v Kapadokii v Malé Asii. Podle jedné z variant legend o sv. Vasilovi při obležení města nepřáteli shromáždil od občanů města klenoty, kterými chtěl vykoupit město a jeho obyvatele, ale dobyvatel odtáhl ještě před předáním. Ve snaze vrátit šperky obyvatelům pokud možno spravedlivě připadl při modlitbě na nápad zapéci klenoty do chlebů a při dělení se pak stal zázrak, kdy každý našel v chlebu vlastní šperk. Stejně jako „ajios“ (svatý) Nikolaos , který se slaví stejně jako náš Mikuláš, rozdával chudým tak, že dával peníze do koláče. Dodnes se do pity zapéká mince, kdysi zlatá, dnes euro nebo v Česku také kovové padesátikoruny či dvacetikoruny, pita bývá při společném posezení rodiny či komunity slavnostně rozkrájena a rozdělena. ten, kdo ve svém kousku najde minci, má mít po celý rok štěstí. Vasilópita se peče v různých regionech a vsích různě, bývá slaná s náplní tvarohovou nebo sladká.

5) Podle tradice diktátor Metaxas odmítl Mussoliniho ultimatum o podrobení se Řecka jedním slovem: „ne“, neboli řecky „ochi“.