

# KUCHYNĚ A STRAVA ŘECKÉ MENŠINY V ČESKÉ REPUBLICE JAKO FAKTOR ETNICKÉ IDENTITY

Ivan Hlavatý

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

Mezi nejznámější a nejpobulárnější „národní kuchyně“ v České republice patří bezesporu řecká, což dokládá mj. zcela vyprodaná stejnojmenná publikace české zpěvačky řeckého původu Marthy Eleftheriadi nebo značný počet řeckých restaurací 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 nebo vědy. V rámci české většinové společnosti si řecká



Oslava Dne řeckých písní a tanců v Jeseníku (na stole musaka, tzatziki, fazolový salát, papričky, olivy). Foto I. Hlavatý 2007.

národnostní menšina – i přes geografickou roztržičnost – udržuje do značné míry vlastní jazyk, tradice, náboženství a další prvky etnické identity. Kulinářství jako jeden z prvků etnické identity řecké menšiny v České republice je předmětem této studie.

Materiál jsem čerpal v první 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 letech 2005–2009 po celém území České republiky, a to jak v regionech s významnější koncentrací řeckých komunit (v oblastech Jesenicka, Krnovska, Šumperska či velkých městských centrech jako Ostrava, Olomouc, Praha aj.), tak v oblastech se sporadicky a individuálně usídlenými rodinami či jednotlivci (na Rožnovsku, Vsetínsku, Litovelsku, Prostějovsku, Svitavsku aj.). Vzhledem k negativním zkušenostem s dotazníkovou formou výzkumu, jejíž nevýhodou obvykle bývá nízká návratnost a velmi často neúplně nebo nekvalitně vyplněný formulář, k čemuž se navíc druží jazykové komplikace u starší generace řeckých spoluobčanů, 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 jsou 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.

První část textu se zabývá řeckou kuchyní a jídelníčkem a jeho proměnami u řecké komunity v průběhu půlstoletí existence této minority v českých zemích. Řešeny jsou otázky, zda vůbec a jaká tradiční „národní“ strava se zachovala v řeckých rodinách a komunitě, či zda Řekové v České republice 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 analýza v závěrečné fázi studie by měl poskytovat dostatečný podklad pro finální, i když 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.

### Dějiny řecké menšiny v České republice

Řecká menšina je součástí české občanské společnosti od konce čtyřicátých 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,<sup>1</sup> necelou jednu čtvrtinu až třetinu celé emigrace tvořila slavomakedonská etnická populace, jejíž větší polovina se hlásila k jihoslovanskému, nově utvářenému národu tzv. Makedonců,<sup>2</sup> její druhá, menší část preferovala řeckou národnost a řečtinu jako národní jazyk. Nepatrné procento emigrantů z Řecka představovali Albánci (Arvanites), Aromuni (Valaši zvaní Vlachi) ad. 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 existoval tento region téměř pět set let pod nadvládou osmanské říše a etnická skladba obyvatelstva Makedonie – pestrá již za Byzance – získala v té době přímo kaleidoskopickou rozmanitost. Dlouhé soužití s osmansko-islámskou kulturou se projevilo ve všech oblastech života, pochopitelně tedy také 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 i k místním geografickým, klimatickým a zemědělským

poměrům a podmínkám se vyvinul do současné podoby „celonárodní“ jídelníček, ale nadto velmi variabilní a početné regionální kuchyně.

Řečtí emigranti v českých zemích, jak již bylo uvedeno výše, pocházeli převážně z vnitrozemských oblastí západní a střední Makedonie, a to zejména z horských regionů u měst Grevena, Kastoria nebo Florina. Po příchodu do Československa byli usídlováni do klimaticky drsných severních oblastí, a to z důvodů nejen vojenské strategie nebo uvolněných obydlí po odsunu Němců z pohraničí, ale také díky horalskému původu naprosté většiny uprchlíků. Odlehlé obce severomoravských Jeseníků však mají daleko ke středomořskému klimatu byť vyšších severořeckých hor, a to vedlo – kromě sociálních a ekonomických důvodů – k téměř okamžité fluktuaci emigrantů, původem převážně venkovanů, do větších a níže položených urbanistických celků.

Řečtí uprchlíci odešli v důsledku dramatických válečných událostí z vlasti většinou bez majetku, téměř doslova jen v šatech, které měli na sobě. Původně předpokládaný brzký návrat se z důvodu politických poměrů v Řecku a převážně levicové orientace uprchlíků 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 se přes silnou touhu po vlasti neodhodlala



Horní Údolí – obydlí řeckého starousedlíka se stádem ovcí v pozadí na svahu. Foto I. Hlavatý 2003.

k návratu, aby nerozdělila rodinu. Po pádu vojenské junty v Řecku dochází v osmdesátých letech (za vlád premiérů K. Karamanlise, G. Rallise a A. Papandrea) 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.

### Proměny řecké kuchyně v české emigraci

Po příchodu do Československa a usídlení převážně v horských a obtížně dostupných obcích byli dospělí řečtí emigranti zprvu odkázáni na společné stravování, při kterém jim byla mnohdy vařena česká moučná jídla, na která nebyli zvyklí a která jim zpočátku nechutnala. Pokud byl místně ve vývařovnách a kuchyních alespoň zčásti řecký personál, což bylo obvyklé zejména v dětských domovech, byla jídla přizpůsobena řeckému apetitu. Již tehdy se však Řekové začali osamostatňovat a začali vařit po svém. Plnohodnotnou řeckou gastronomii v tehdejších českých podmínkách však nebylo možno provozovat zejména kvůli nedostupným vikuálníím typickým pro řeckou kuchyni. Řecké kulinářství je hodně odlišné od středo-evropského a českého, používá nejen vepřové, telecí či hovězí maso, ale mnohem více skopové a jehněčí, kozí a kůzlečí, je nemyslitelné bez olivového oleje a oliv, nerosovatelně více využívá zeleninu, ovoce, byliny a koření. Kromě toho preferuje vaření a dušení před pečením



Oslavy 60. výročí příchodu Řeků do ČR v Jeseníku. Veřejné hostění návštěvníků a ochutnávka řeckých produktů. Foto I. Hlavatý 2008.

a vyznačuje se 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 přizpůsobili novým podmínkám a už počátkem padesátých let ve vsích např. na Jesenícku a Zlatohorsku, kde žily větší komunity, získávali některé málo dostupné suroviny domácím chovem ovcí a koz, králíků a drůbeže a pěstováním nejrůznějších druhů zeleniny. Mnohé rodiny chovaly větší počet ovcí, většina jich držela kolem desíti kusů. V Horním Údolí u Zlatých Hor, kde vytvořili emigranti v padesátých letech 20. století v podstatě řeckou ves, navíc složenou do značné míry uprchlíky z několika málo sousedících obcí v pohoří Grammos, žili víceméně po svém, ve velkém chovali ovce, tak jak byli zvyklí ze své vlasti, maso prakticky nekupovali a byli maximálně soběstační. Řecký pamětník ze Zlatých Hor vyprávěl, že měli doma kromě ovcí také čtyři kozy, z jejichž mléka vyráběli vlastní sýry, tvaroh a dokonce máslo. Poslední zde zbylí Řekové dodnes pokračují v chovu ovcí.

Skopové maso přišlo vhod nejen do rodinné kuchyně, ale i při společenských událostech, jako byly velké svatby, při kterých se na loukách v teplém období a v hospodách v zimě sešlo i několik set lidí a rožnilo se sedm i více ovcí najednou. Na rožni se pekla kůzlata a jehňata, ba i selata, což bylo tehdy pro Čechy neobvyklé. Samozásobení bylo nezbytné také u chybějících bylinek a koření, které hospodyně nahrazovaly sběrem obdobných divokých druhů ve volné přírodě nebo je pěstovaly. Jako milovníci bylinek udivovali Řekové české spoluobčany 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. Než se mohli Řekové zásobit vlastními výpěstky, k čemuž byli často vybízeni úřady, kupovali ji v obchodech ve velkém množství, a to na úkor ostatních obyvatel. Záliba v pěstování zeleniny i ovoce na zahrádkách zůstala mnohým Řekům až dodnes.

V prvním období po příchodu do Československa vařili emigranti 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 a konzervovali je, 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, který se – stejně jako v Řecku – jedl a dodnes jí doslova ke všemu, a to i u nejmladší generace Řeků u nás. První roky po příchodu pekli většinou v rodinách vlastní chleba, protože v mnohých domech po Němcích zůstaly pece. Podle zvyku z vlasti se napekl chleba na celý týden, třeba i patnáct bochníků (v té době stál u nás bochník 1,60 Kč). Chléb byl bílý z pšeničné mouky, žitná mouka tehdy k sehnání nebyla. Vlastní domácí chléb se však v mnohých rodinách pekli po celou dobu aspoň příležitostně. Místo tomu tak je dosud, ovšem nikoliv z přílišné šetrnosti, ale z potřeby jíst vlastní domácí a kvalitnější pečivo.

V padesátých až sedmdesátých letech 20. století se na stolech řeckých rodin v ČR objevovala dle informátorů převážně (leckde výhradně) řecká jídla, mezi nejběžnější patřilo *jachni* (γιαχνί) – brambory s masem (hovězí, vepřovým i jiným) dušeným se zeleninou, hlavně s rajčaty, a dále *styfato* či *styfado* (στυφάδο) – vepřové nebo jehněčí nakrájené na kousky a podušené se spoustou cibule, k němuž se přikusuje chléb. Tato jídla jsou běžná v řeckých rodinách dodnes, stejně tak je stále oblíbená *musaka* (μουσακά) s lilkem a nejrůznější pity – *spanakopita* (σπανακόπιτα – špenátová pita), *tiropita* (τυρόπιτα – pita se sýrem) nebo *mizithrou* (μιζήθρα – s tvarohem či bryndzou), *kreatopita* (κρεατόπιτα – s mletým nebo nadrobno nakrájeným masem). Pity jsou dodnes oblíbeným víkendovým jídlem, leckde je mívají každou sobotu, a to jak v čistě řeckých, tak smíšených rodinách. Obliba vychází z toho, že jde o chutné a rychlé jídlo, které se dá pohotově připravit i při návštěvách. Náplně do pity se některé hospodyňky upravily podle českých zvyklostí – 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 (vdovec, který se musel starat o děti sám, a tak se naučil vařit) ještě v současnosti peče kromě domácího chleba jednou týdně různé „pites“, přitom si sám připravuje těsto i náplně, do pit dává tvaroh, špenát, vejce i kyselé zelí, které si prý oblíbili také jeho příbuzní v Řecku, proto jim je občas vozí. Pity mívá ve velkém množství připravené pro nečekané návštěvy

také v mrazáku. Připravuje i *dolmades*, na které v Řecku používají obvykle vinné listy, místo také květ dýně; místo vinných listů však používá listy kapusty nebo zelí, které nejprve spaří či krátce povaří a pak do nich smotá do podoby doutníku náplň z ryže a mletého masa s kořením.

Na rozdíl od minulosti dnes již nejsou řecká jídla ve většině rodin každodenní záležitostí, ale bývají obvyklá jak v týdnu, tak o víkendech, a mnohdy o svátcích. Např. jeden respondent 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 jsou v pracovním týdnu i o víkendech *pasticio*, *musaka*, *tiropitakia*, zapékané lilky, smažené a plněné papriky, *choriatiki* a *tzatziki* (viz níže), přitom tyto nebo i jiné zeleninové saláty upravené na řecký způsob (s použitím olivového oleje, citronu a koření oregano) mívají běžně několikrát v týdnu. V létě je řecká kuchyně častější vzhledem k dosažitelnosti zeleniny. Z Řecká rodina pravidelně dováží olivový olej a olivy, chalvu, dýňová a slunečnicová semínka, pistácie, řecké druhy káv, *caj vunu* (τσάι βουνού – horský bylinkový čaj), *uzo* (ούζο) a různé domácí zavařeniny,



Řecká taneční zábava v Javorníku (na stole domácí pity a sušená jablka). Foto I. Hlavatý 2007.

např. marmeládů z fíků, různá koření, především *rigani* (ρίγανη – oregano). Originální *elininikos kafes* (ελληνικός καφές – řecká káva) či v nouzi česká mletá káva dvakrát převařená s cukrem v *briki* (μπρίκι – 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. V misce krájená rajčata, paprika, okurek, někde i šťavnatý hlávkový salát, cibule s fetou (φeta – většinou ovčí sýr balkánského druhu), olivami a olivovým olejem bývají častou přílohou hlavního jídla. Oblíbenou přílohou jsou také *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* (σου-



Řecký večer v hotelu Mineral ve Zlatých Horách (na stole domácí produkty – pítý a zelí na řecký způsob). Foto I. Hlavatý 2007.

βλάκι) – vepřové maso pečené na rožni, špejli, ale i na pánvi), *pasticio* (παστίτσιο) – maso s makarony a bešamelem, *musaká* (μουσακά) – mleté maso s lilkem, bramborami, 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 s několika olivami.

Důležité složky řecké kuchyně a jídelničku – olivy a olivový olej – nebyly v Československu dříve k sehnání, proto byly sporadicky dováženy návštěvami z Řecka, nebo těmi, kdo dostali povolení k cestě do Řecka. Zpět se vozilo větší množství, poněvadž se zásobila nejen rodina, ale celá lokalita, příbuzní, známí. Dodnes si čeští Řekové vozí z návštěv Řecka domácí, kvalitnější olivový olej, přestože olivový olej je běžnou komoditou obchodů. Mnozí si dovážejí či nechávají posílat příbuznými řecké potraviny, ingredience a také ovoce. Takto přepravují mandarinky, pomeranče, kdoule (κυδώνι – *kidoni*), olivy zpracované a nakládané nejrozličnějším způsobem, domácí víno (σπιτικό κρασί – *spitiko krasí*), různé retsiny (ρετσίνα) – stolní pryskyřičné víno, *uzakia* (ουζο – druh rakije), *tsikudía* (τσικουδιά) nebo *tsipuro* (τσιπουρο), což jsou dva různé krajové výrazy pro vinnou pálenku. Pravidelně dovážejí zejména koření, bylinné čaje, řeckou kávu s velmi odlišnou chutí a aromatem, prostě vše s vůní a chutí domova a vlasti.

V současnosti existují v České republice mnohé obchody, kamenné i internetové, specializované na prodej řeckých potravin. Kdo má zájem, může ochutnat řecké speciality v řeckých „tavernách“ např. v Zábřehu, Olomouci, Jeseníku, Krnově, Ostravě, Brně, o Praze ani nemluvě. Nejrozličnější bistra v každé větší obci nabízejí často – byť málokdy v originální podobě – gyros. Lze říci, že počet a kvalita výběru ve všech těchto zařízeních je odrazem letité přítomnosti řecké minority a jejího působení na majoritu.

Prakticky ihned po příjezdu do tehdejšího Československa se emigranti seznámili také s českými jídly, která jim však zprvu příliš nechutnala. Postupně si sice některá oblíbili, ale v domácí kuchyni řeckých rodin se objevovaly české pokrmy 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 jako většina Řeků kromě „vepřo, knedlo, zela“ hlavně kynuté ovocné knedlíky, maminka informátora,

kteřá vařila početné rodině, se naučila vařit také halušky. Přístup k českému jídlu se proměnil až s generací, která vyrostla v dětských domovech a s generací zde narozenou, která přivykla české stravě ve školních jídelnách, na internátech apod.

### Sváteční a obřadní řecká kuchyně

„Národní kuchyně“ řecké menšiny měla a má dosud nezastupitelné místo rovněž ve sváteční a obřadní stravě. Podobně jako i jinde na světě, také v Řecku se mnohé svátky a lidové obřady pojí s určitými tradičními jídly. Na Velikonoce se podává tradiční *majiritsa* (η μαγειρίτσα) – polévka z jehněčích vnitřností a jarních zelených bylin, charakteristickým velikonočním jídlem je také *paschalia* (πασχαλιά) nebo *tsourekí* (τσουρέκι) – sladké pečivo na způsob našeho velikonočního mazance, rodiny se na tento svátek scházejí u rožněného jehněte, případně kůzlete. Na Nový rok se peče novoroční koláč *vasilopita* (βασιλόπιτα).<sup>3</sup> Leckterá z těchto tradic přetrvala rovněž u naší řecké minority. Kromě lidových a ortodoxních 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,<sup>4</sup> 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 se běžně konzumuje velikonoční pečivo stejně jako načerveno obarvená vejce, tradiční polévka *majiritsa* je však připravována jen velmi sporadicky. V posledních letech mají čeští Řekové místy snahu obnovit nejen rodinné, ale v rámci místní komunity společné pečení jehněte. Ve druhé polovině 20. století slavili Velikonoce mnohdy dvakrát – pravoslavně i české, protože o těch bylo pondělí volným dnem. Aby věděli, kdy správně slavit řecké ortodoxní svátky, pořizovali si z Řecká kalendář. Obvykle ho neměly všechny rodiny, ale vždy aspoň některé v komunitě.

Nepřetržitě a více společně než v rodinách slavili a stále oslavují Řekové u nás Nový rok. Při této příležitosti se od jejich příchodu až do současnosti pravidelně peče tradiční *vasilopita*, a to nejen v rodinách, ale také v organizacích a ve spolcích. Podobně jako v Řecku je krájení *vasilopity* nejen rodinným, ale také společným obřadem minoritní komunity v České republice při příležitos-

ti řeckých novoročních tanečních zábav; obvykle ji krájí předseda nebo jiný člen vedení místní obce. Tradičním krájením *vasilopity* slaví Nový rok členové místních komunit také tam, kde nejsou oficiálně organizováni, mimo rámec řeckých obcí, ale rovněž členové různých kulturních organizací a spolků (jako je např. Klub přátel Řecká v Praze). Společné novoroční krájení pity si zorganizují mnohdy i skupinky přátel při společném setkání.

Na řeckých společných oslavách jsou podávány zcela běžně speciality řecké kuchyně, v nabídce jsou rovněž typické nápoje včetně *retsiny*, *uza* nebo piva značky *Mythos* (Μύθος). Kromě tabule s řeckým menu připravené personálem hotelu či pronajatého sálu, který vaří řecká jídla mnohdy na přání a podle objednávky, organizátoři zajišťují řecké pokrmy i vlastními silami, u mnohých stolů konzumují doma připravené řecké pochutiny, např. zelí na řecký způsob, domácí pity podle rodinných receptů, ale někdy také koláčky na český způsob.

Vánoce mají v řecké tradici menší význam než výše uvedené svátky, jsou považovány za méně důležité svátky než pascha. V Řecku dodnes běžný předvánoční půst se u naší řecké menšiny již dlouho nedodrжуje, také slavnostní jídlo Řeků v České republice se už liší od vlasti, kde se většinou peče jehněčí s brambory, nebo novodobě krůta. Naši Řekové jako vánoční jídlo připravují obvykle vepřové maso v trojobalu (řízek) nebo rybu, obvykle



Krájení *vasilopity* na novoroční oslavě řeckých přátel v Olomouci (nápis na pečivu „Šťastný rok 2009“). Foto I. Hlavatý 2009.

kapra, ale po svém způsobu – na červeném víně nebo zapečeného s cibulí v troubě. Zato drží tradiční sladké pečivo spojené s Vánoce, např. *diples* (δίπλες), tj. pečivo na způsob šátečků, nebo *kadaifi* (κανταΐφι) – druh moučnicku. Sladké výrobky řecké kuchyně se objevují u českých Řeků i při dalších příležitostech, zejména slavnostních a společenských. Na různé oslavy a posezení (např. na oslavu Ajos Nikolaose, období našeho Mikuláše, nebo na tzv. řecké zábavy) přináší doma připravený sladký moučnick *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 po řeckém způsobu jméno po některém z prarodičů a oslava jmenin má u řecké populace v Čes-



Zlaté Hory – Georgios M. připravuje oblíbenou domácí pitu.  
Foto I. Hlavatý 2007

ké republice stále větší nebo aspoň stejný význam jako oslava narozenin. Při společném setkání rodiny a přátel u oslavy je pak zvykem hostit účastníky řeckou stravou, většinou pitou nebo *suvlaki* (σουβλάκι), tj. kousky masa nabodnuté na grilovací jehle pečené na dřevěném uhlí. Křtiny bývaly obvyklé ještě v prvním desetiletí po příchodu (místy déle). Po delším období bez tohoto obřadu byl křest masově a rutinně jen z byrokratických důvodů prováděn v období návratu do Řecka. Od počátku devadesátých let 20. století zaznamenal renesanci: jednak z religiozního hlediska, kdy po desetiletích ateismu roste počet ortodoxních věřících, ale i z hlediska národnostního, neboť pro Řeka zvláště v diaspoře přihlášení se k ortodoxní víře koresponduje s etnickou autoidentifikací k „řectví“. Obřad křtu je spojen s určitým druhem pohoštění – po vlastním křtu roznášejí 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.

Významnou proměnu zaznamenal také svatební obřad. V prvním období uprchlíci udržovali svatby leckde ještě církevní, zejména tam, kde měli vlastního kněze, dokonce se občas stávalo, že občanský sňatek následoval až dlouho po církevním. Posléze většina řecké minoritní populace realizovala svatby jen občanské, aby opět masivně v době repatriace absolvovala církevně posvěcené sňatky. Průběh svatby řeckých emigrantů a jejich potomků si dlouho uchoval řecký charakter, např. podobně jako v Řecku bylo přítomno mnoho hostů nejen z řad nejbližší rodiny, ale s účastí vzdálených příbuzných, přátel a známých z rodných vesnic, dodržovaly se nejrůznější tradiční zvyky. Vzpomínky pamětníků vyprávějí o velkolepých, dlouhotrvajících hostinách s řeckou hudbou a tancem. Také v záležitosti svateb platí, že poslední dvě desetiletí jsou ve znamení ožívání církevních sňatků. Zaznamenal jsem také případy konání občanské svatby v České republice a církevního ortodoxního obřadu v Řecku. První manželské kroky u řecké svatby u nás jsou podnes doprovázeny posypáním novomanželů rýží a bonbóny zvanými *kufeto* (κουφέτο), což jsou obvykle mandle v cukrové polevě. V současnosti se koná svatební hostina obvykle v restauracích podobně jako u Čechů, řecká hudba a tanec na hostině jsou bez výjimky. Na slavnostní hostině se objeví vždy aspoň nějaké řecké jídlo, pokud je hostina doma, pak řecké pokrmy bývají běžné.



Při pohřbech bylo dlouho zvykem rozlévat přítomným kořalku, obvykle žitnou (připomínala totiž vzdáleně řecké uzo). Do rakve mrtvému se přidávalo, co měl rád, např. láhev s tvrdým alkoholem a cigarety. Na talíř pšenice polité červeným vínem se nasypal práškový cukr a ozdobil se křížkem se čtyřmi kytičkami a jménem zemřelého z barevných proužků. Příbuzní zemřelého při zádušní hostině nabízejí knězem posvěcenou *kolivu* (κόλλιβα), 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 přinášejí z domova jako dar vlastní vegetariánské jídlo.

## Závěr

Kulturní tradice byly u řeckých emigrantů v prvním období po příchodu do Československa velmi silné, až v následujícím období více či méně lokálně degradovaly v závislosti na početnosti komunity, generačním faktoru a délce odloučení od mateřské země. Nikdy však neprestaly být živé. Až do repatriace v osmdesátých letech 20. století byla na našem území narozená řecká populace vychovávána v silně patriotickém duchu, v aktivním a dominantním používání řeckého jazyka vedle českého, samozřejmá byla znalost lidových tanců a písní. Tradiční zvyky byly však udržovány více generací jejich rodičů. Mimořádně silné národní cítění, patriotismus, hrdost na vlastní národ, jeho dějiny a tradice charakterizují také současnou generaci řecké minority v České republice. V posledních dvou desetiletích je u ní patrná revitalizace národních tradic, a to i přes početní oslabení díky živějším kontaktům s vlastí a vládní podpoře aktivit menšin. Vzorem je v tomto případě samotné Řecko, kde jsou dodnes lidové tradice velmi živé, a to zejména na venkově. Udržování tradičních hodnot v řecké diaspoře je z Řecka

## 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 dvojnásobně, 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 nazý-

podporováno mj. prostřednictvím sdružení Lyceum Řekyň s pobočkou v České republice, které má jako hlavní programový cíl „uchovávání řeckých zvyků a tradic, studium a pěstování folklorního umění“ (viz [www.lyceumrekyn.cz](http://www.lyceumrekyn.cz)). Do zmíněných snah programově spadá mj. udržování tradiční „národní“ řecké kuchyně. Na webových stránkách Lycea Řekyň je pod heslem „tradice“ věnován prostor také řeckému kulinářství a rovněž webové prezentace některých řeckých obcí obsahují příspěvky dotýkající se tradice a tradičních receptů řecké kuchyně.<sup>5</sup>

Strava, spolu s dalšími atributy tradiční kultury etnika – jazykem, hudbou a tancem – patří k zřetelně patrným prvkům etnické identifikace u řecké národnostní menšiny v České republice. Ztotožnění se s etnikem a vnější podvědomá, ale také vědomá manifestace národní příslušnosti formou používání specifické „národní“ kuchyně ve všední i sváteční podobě je u řecké komunity v českém prostředí výrazným prvkem etnické autoidentifikace. Řecká tradiční „národní“ strava je stále přítomná a běžná v životě komunit i rodin a její používání je u většiny příslušníků řecké minority generačně převzatou rodinnou i „národní“ tradicí. Je vyjádřením etnické příslušnosti, a to jak u rodin s oběma řeckými rodiči, tak mnohdy u rodin smíšených.

Fenomén kulinářství jako jeden z faktorů etnické identifikace charakterizuje původ a etnickou příslušnost řecké menšiny a lze konstatovat, že tento identifikátor byl víceméně konstantní ve své generační a historické podobě. „Národní“ kuchyně řecké minority u nás zaznamenala pochopitelné proměny v důsledku odlišných geografických a životních podmínek a není ve všech směrech – nejen ingrediencích, ale také v postupech – přesnou kopií řecké gastronomie. Zachovala si však svou podstatu a byla a zůstala běžnou záležitostí v rodinách i v komunitách jako jeden z živých prvků tradice a evidentní faktor etnické identity Řeků v České republice.

vají Makedonci, a bývají tak označováni zjednodušeně a zkráceně 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 antic- kých Makedonců, s nimiž Slavomakedonci rozhodně nemají nic společného, stejně jako od názvu Makedonec, označujícího obyva-



tele Makedonie bez rozdílu etnické příslušnosti. Tzv. makedonská etnická identita byla zformována až po 2. světové válce, dlouhou dobu byli její příslušníci buď národnostně indiferentní, nebo se sami 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 Balkáně. V druhé polovině 20. století definitivně dokončil tento proces v rámci své balkánské politiky vůdce poválečné Jugoslávie maršál Josip Broz –Tito.

3. Vasilopita se má krájet v předvečer Nového roku. Název nese podle biskupa Vasiliose, který působil v Caesarei (řecky Kesaria, Καισάρεια) v Kapadokii v Malé Asii. Podle jedné z variant legend o sv. Vasilovi při obležení města nepříteli shromáždil od občanů města klenoty, kterými chtěl vykoupit město a jeho obyvatele, ale dobyvatel odtáhl ještě před předáním. Ve snaze vrátit šperky oby-

vatelům pokud možno spravedlivě připadl při modlitbě na nápad zapéci je do chlebů. Při dělení se pak stal zázrak, protože každý našel v chlebu vlastní šperk. Vasilios podobně jako sv. Nikolaos, který se slaví stejně jako náš Mikuláš, rozdával peníze chudým, a to tak, že je dával do koláče. Dodnes se do pity zapéká mince, kdysi zlatá, dnes euro nebo v ČR kovové padesátkoruny či dvacetikoruny. Pita bývá při společném posezení rodiny či komunity slavnostně rozkrájena a rozdělena. Ten, kdo najde minci, má mít po celý rok štěstí. Vasilopita se peče v různých regionech a všich odlišně, bývá slaná s náplní tvarohovou, nebo sladká.

4. Podle tradice diktátor Metaxas odmítl Mussoliniho ultimatum o podrobení se Řecku jedním slovem „Ne“ neboli řecky „Ochi“.
5. Srov. Řecká obec Karviná ([www.logistis.cz](http://www.logistis.cz)), Řecká obec Třinec ([www.rot.estranky.cz](http://www.rot.estranky.cz)) nebo přímo webových stránek Asociace řeckých obcí v ČR ([www.arovcr.cz](http://www.arovcr.cz)) aj.

## LITERATURA:

- Bahník, V. a kol. 1974: *Slovník antické kultury*. Praha: Nakladatelství Svoboda.
- Bittnerová, D. – Moravcová, M. (eds.) 2006: *Etnické komunity v české společnosti*. Praha: ERMAT Praha, s.r.o.
- Botu, A. – Konečný, M. 2005: *Řečtí uprchlíci: kronika řeckého lidu v Čechách, na Moravě a ve Slezsku 1948–1989*. Praha: Řecká obec Praha.
- Cironis, P. 2001: *Akce „Řecké děti 1948“*. *Dokumenty, vzpomínky a komentáře na emigraci hellénských dětí v roce 1948 do Československa*. Rokycany: Státní okresní archiv.
- Gellner, A. 1993: *Národy a nacionalismus*. 2. vydání. Praha: Nakladatelství Josef Hříbal.
- Hlavatý, Ivan 2009: *Ortodoxní kněží v řecké emigraci na severní Moravě*. *Národopisná revue* 19, s. 23–31.
- Hradečný, P. a kol. 1998: *Dějiny Řecka*. Praha: Nakl. Lidové noviny.
- Hradečný, P. 2000: *Řecká komunita v Československu. Její vznik a počáteční vývoj (1948–1954)*. Praha: Ústav pro soudobé dějiny AV ČR.
- Γλάστρας, Β. και συνεργάτες 1994: *Πρώτη γνωριμία με τον παραδοσιακό πολιτισμό της περιοχής Φλώρινας, „Οδηγός έκθεσης“*. Θεσσαλονίκη: Λαογραφικό και εθνολογικό μουσείο Μακεδονίας – Θράκης.

- Ikonomidou-Botsiu, F. a kol. 1992: *Macedonia. Traditional culture presented through the collections of the Folklife and ethnological Museum of Macedonia*. Thessaloniki: F. E. M. M.
- Joanidis, S. 2004: *Zlaté Hory v Jeseníkách. Letopisy*. Zlaté Hory: Nakladatelství RULA.
- Nedělka, T. – Zgafas, I. 2002: *Novorecko-český slovník*. 2. rozšířené vydání. Praha: Asociace řeckých obcí v ČR.
- Rychlík, J. – Kouba, M. 2003: *Dějiny Makedonie*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- Sloboda, M. 2002: „Vznik a vývoj řecké a makedonské skupiny v ČR.“ *Navýchod* 6/2002 [online] [cit. .... 2009]. Dostupné z <<http://www.navychod.cz/?req=article&id=166>>.
- Šípová, P. – Modlík, T. a kol. 1999: *Novorečtina – praktický jazykový průvodce*. Bučovice: Vydavatelství RO-TO-M.
- Šrajnerová, O. (ed.) 2000: *Formování multikulturní společnosti v podmínkách ČR a v zemích střední Evropy*. Opava – Praha: Slezský ústav – Slezské zemské muzeum – Dokumentační a informační středisko Rady Evropy při Evropském informačním středisku UK v Praze.

---

## Summary

### Cuisine and Food of the Greek Minority in the Czech Republic as a Factor of Ethnic Identity

The essay deals with fifty years of the Greek minority presence in the Czech Republic from the point of view of food and its generation changes as a factor of ethnic identity. The author describes the Greek cuisine historically, from the arrival of the Greek community until now, and its representation and changes in family cuisine and annual and family ceremonies. He also follows the role and importance of Greek gastronomy as an element of living traditions and ethnic self-reflexion. As to the ethnic identification, the essay offers an overview of Greek everyday and festive menus. It records the difficulties that the Greek community had in the past when looking for some victuals and that resulted in animal husbandry and vegetable growing. With the aforementioned factors, the author tries to demonstrate the rate of Greek culinary representation in the cuisine of this minority and the Greek food as a factor of identification and expression of the ethnic affiliation within the tangible culture.

**Key words:** food, Greek cuisine, the Greeks in the Czech Republic, generation changes, ethnic identity.