

Strava – projev kulturní identity řecké skupiny v Praze

Klára Čermáková

Řecká komunita v Praze byla založena příslušníky politické emigrace, kteří na naše území přijeli v letech 1948–1949.¹ V těchto letech Československá republika přijala děti a také dospělé evakuované z míst postižených občanskou válkou. Děti našly své útočiště v přibližně pětáctyřiceti dětských domovech, dospělí byli umísťováni především v pohraničních oblastech, kde byl dostatek ubytovacích kapacit. V hlavním městě v prvních letech bydlelo pouhých několik desítek Řeků, především úředníků, kteří zajišťovali kontakt mimopražských krajanů s československými státními orgány. K nim postupně přibývali další, kteří se sem přirozenou migrací přesouvali z menších měst a vesnic.

V současné době jsou v řecké komunitě v Praze zastoupeny čtyři generace řeckých imigrantů a jejich potomků: ti, kteří přijeli do Československa jako dospělí, svěřenci dětských domovů a jejich vrstevníci, jejich děti a již také jejich vnukové. Od 90. let 20. století, v souvislosti s politickými změnami v České republice, řeckou komunitu v Praze početně posilují řečtí studenti a podnikatelé. Podle údajů posledního sčítání lidu v roce 1991 bydlelo v Praze 268 osob hlásících se k řecké národnosti.²

Řecká komunita, která má v současné době již kontinuitu více než padesáti let života v České republice, si dodnes uchovává vědomí své vlastní identity. Jedním z kulturních projevů, na nichž dnešní pražští Řekové tuto identitu budují, jsou osobitosti jejich stravy a jídelníčku.

¹ Při svém výzkumu realizovaném v období od podzimu 1997 do jara 1999 jsem se orientovala na řeckou komunitu. Nesledovala jsem tedy Makedonce, kteří tvořili nedílnou součást přistěhovačů evakuovaných v letech 1948–1949 z řeckého území.

² *Sčítání lidu, domů a bytů 1991*, Podrobné údaje za obyvatelstvo, kraj Hl. m. Praha. FSÚ ČR, Praha 1992.

Podle Marthy Elefteriadu,³ známé představitelky řecké komunity v České republice, k řecké kuchyni neodmyslitelně patří kromě jehněčího, skopového, telecího a vepřového masa různé druhy zeleniny (jako např. brambory, papriky, rajčata, lilky, baklažány, okurky), sýrů (především feta) a luštěnin (oblíbené jsou zejména fazole a čočka). Převládá úprava pokrmů „v jednom hrnci,“ čili třeba maso, brambory a zelenina se připravují společně. Mezi nejužívanější koření a dochucovadla se řadí petrželová nať, vinný ocet, kapari, kmín, rozmarýn, máta, oregano, česnek, kopr, tymián, sezamová semínka, bobkový list a samozřejmě pepř a sůl. Významnou složkou řecké kuchyně je také olivový olej. Nezbytnou součástí hlavního jídla jsou rozmanité zeleninové saláty. Oblíbenou přílohou je chléb. Na stole nesmí také chybět pití, hlavně voda. Ani alkoholické nápoje však Řekové obvykle nepožívají samotné, k těm je běžné podávat tzv. „mezé“ čili *přílohy*, ke kterým patří sýry, olivy, saláty, ale i komplikovanější předkrmy.

Řečtí politici uprchlíci lpěli na svém tradičním jídelníčku. Především nejstarší generace dávala národní kuchyni výraznou přednost a řecké recepty předávala svým dětem. Svědectví pamětníků dokládají, že řecké ženy šokovaly prodavače v obchodech svými požadavky několika kilogramů zeleniny, zatímco Češi je spíše nakupovali na kusy. „Uměla sem líp česky než ostatní, tak mě ty ostatní vždycky poprosili, abych jim to řekla, a ta prodavačka i lidi v krámu koukali, kolik toho chceme. Vy s tím snad budete topit nebo co?“, divili se, ale my jsme se jenom smáli a říkali, že z toho budeme vařit.“⁴

Složitější byla situace v dětských domovech. Ačkoliv i tam pracovaly řecké ženy, setkávaly se většinou s českou kuchyní. Proto se některé z nich po řeckém způsobu vařit nenaučily a ve vlastní domácnosti uplatňovaly převážně česká jídla. „Mamka vyrůstala v dětském domově a neměl jí to kdo naučit, takže se u nás vždycky vařila spíš česká kuchyně, ale když viděla v obchodě něco řeckého, třeba sýr nebo olivy, tak je vždycky koupila.“⁵ Většina si však prostřednictvím svých vzdálenějších příbuzných nebo přátel z řad krajanů znalost přípravy národních jídel doplnila. Řecké pokrmy se i v jejich rodinách staly výraznou složkou domácího jídelníčku.

³ Elefteriadu, M.: *Řecká kuchyně*. Corint, Praha 1992.

⁴ Viz výpověď respondenta K. K., Ž 1926, Langadia (Řecko), vdaná, Ř/R. (Údaje o respondentech jsou uvedeny v následujícím pořadí: iniciály, pohlaví, rok narození, místo narození, stav, národnostní složení rodiny, ve které respondent žije. U ženatých nebo vdancích se údaj vztahuje k jejich rodině, u svobodných k rodině, ve které se narodili. Na prvním místě je přitom uvedena národnost muže/otce a na druhém ženy/matky. Č – česká národnost; M – muž; Ř – řecká národnost; Ž – žena.)

⁵ Viz výpověď respondenta I. J., Ž 1981, Nitra, svobodná, Č/R.



Svatební hostina. Ostrava, 70. léta 20. stol. Z majetku pí Paparidisové, Praha

Pokrmý ze své národní kuchyně si Řekové prosadili i ve smíšených rodinách, ať už si jejich znalost přinesla řecká manželka ze svého domova, nebo se je česká žena naučila vařit podle rad své tchyně. V obou případech jsou pokrmy z řecké kuchyně chápány jako nezastupitelné kulturní vlastnictví a současně jako projev správného životního stylu, jako řecký vklad do každodennosti prožívané v Praze. Příznačné je často opakované rčení: „Každý správný Řek má rád svoji rodinu, rád dobře jíst a rád tančí.“⁶ Přesto existuje určitý rozdíl mezi řeckou a českou hospodyní. Zatímco Češka řecké pokrmy připravuje především ve svátečních nebo výjimečných chvílích, pro Řekyni jsou běžnou a téměř každodenní záležitost.

Na řeckých jídlech je oceňována vedle jejich národního charakteru a toho, že odpovídají principům zdravé výživy, i nenáročnost jejich přípravy, a to hlavně časová.⁸ Jsou připravována přesto, že je někdy v českých podmínkách obtížné obstarat jednotlivé suroviny, některé druhy masa i zeleniny nejsou v obchodech běžně dostupné (např. lilky, baklažány, vinné listy, atd.).

⁶ Dobrým jídlem se v řeckém pojetí rozumí jídlo národní kuchyně.

⁷ Toto rčení mi opakovala většina respondentů.

⁸ Hospodyně zdůrazňují skutečnost, že vzhledem k tomu, že pokrmy řecké kuchyně se dělají často v jedné nádobě, úklid netrvá dlouho.

Pražští Řekové si dodnes uchovali zvyklost podávat chléb jako tradiční přílohu k pokrmům nejen řeckým, ale i jiným. „*Já musím mít ke všemu chleba, i ke knedlíkům nebo k bramborový kaši...jinak by mi tam něco chybělo. Víš, zdá se to asi divný, ale bez toho si to ani nedovedu představit.*“⁹ Naproti tomu však opustili některé typické *přílohy* řecké kuchyně, jako jsou např. saláty a „*mezé*“. Ty při běžných příležitostech a zejména v případech, kdy je připravuje česká žena, naprosto chybí. Naopak ve slavnostních okamžicích, při kterých se sejde širší rodina nebo krajanská skupina, podle výpovědí informátorů tyto obvyklé složky řeckého jídelníčku patří k nezbytným a nikdy nejsou vynechány. Tehdy je na stole nejen některý z řeckých pokrmů, ale i tradiční sýry, chléb, různé druhy salátů, smažené masové kuličky¹⁰, olivy atd. Při podobném přátelském posezení se také podává koňak Metaxa, Ouzo a jiné oblíbené likéry nebo řecká vína. Bez nich si výjimečnou rodinnou událost pražští Řekové nedovedou představit. Jsou nedílnou součástí i svatební hostiny, a to i v případě, že si je musí rodina připravit sama a do restaurace donést.

Mezi národní jídla, která si dodnes uchovala v domácnostech Řeků žijících v Praze oblibu, patří především:

- *suvláki*: rožněné maso na jehle
- *musaká*: zapečené mleté maso a zelenina (hlavně lilky) přelité bešamelem
- *jachni patates*: brambory s masem
- *gyros*: rožněné maso
- *dolmádes*: plněné vinné listy
- *fusolada*: fazolová polévka
- *paputsákia* (pro svůj tvar nazývané pantoflíčky): podélně rozříznuté plněné lilky přelité bešamelem
- *piláfi*: maso s rýží, nejčastěji jehněčí
- *majirítsa*: hustá polévka z jehněčích vnitřností zahuštěná bešamelem, která bývá dodnes v celořeckých rodinách podávána jako velikonoční jídlo
- *piperies*: smažené papriky
- *píta*: slaný moučník z lístkového těsta plněný sýrem, masem a špenátem
- *tzatzíki*: jogurtový salát s okurkou a česnekem

⁹ Viz výpověď respondenta L. O., M 1926, Neochori (Řecko), ženatý, R/R.

¹⁰ Neznalostí českého obsluhujícího personálu však může dojít i k tomu, že tradiční smažené kuličky z mletého masa jsou přimíchány do české knedlíčkové polévky, která se na národnostně smíšených svatbách obvykle podává.

- *keftédes*: karbanátky, ovšem jinak kořeněné než v české kuchyni
- *baklavá*: velmi sladký moučník z lístkového těsta s ořechy a přelítý sirupem
- *glykó*: ovoce zavařené v cukru, velmi sladké a proto se podává se sklenicí vody na zapití, a mnohá další jídla.

Slavnostní *Vasilopíta* bývá především v ryze řeckých rodinách dodnes připravována na Nový rok. Podle řeckého zvyku se do ní zapeče mince. Ten, kdo ve své porci peníz najde, bude mít po celý rok štěstí.

Také na společenských akcích, jako jsou především tradiční taneční večírky, které se v Praze pořádají pravidelně poslední sobotu v měsíci, si zachovala řecká jídla své důležité místo. Je zde možné zakoupit si pití, mimo jiné různé značky řeckého vína i retsiny, koňak Metaxa a tradiční likéry. Vzhledem k tomu, že Řekové obvykle nepijí alkoholické nápoje bez příloh, jsou zde také k dispozici řecké saláty, hroznové víno, olivy, sýry, smažené kuličky z mletého masa, atd. Řekové velmi negativně hodnotí v českých podmínkách běžné pití alkoholu bez jakýchkoliv příloh. „*Češi moc pijou, to my ne... nám stačí dvě tři láhve vína pro celý stůl na celý večer, není ani čas pít, vždyť se bavíme, tančíme, zpíváme. Navíc my nikdy nepijeme bez jídla, umíme to zvládnout a nepijeme tolik, proto taky nevidíš nikdy žádnýho Řeka opilýho, to se u nás prostě nedělá.*“¹¹

Ačkoliv mezi oblíbené pokrmy Řeků v Praze vstoupila také jídla z české i ostatních světových kuchyní, zachovala si u nich řecká jídla své nezapomenutelné místo v jídelníčku svátečních, slavnostních i každodenních příležitostí. Jako projev řectví a řeckého původu rodiny jsou pokrmy řecké kuchyně vnímány i v rodinách národnostně smíšených. Skutečnost zda hospodyně je Řekyně nebo Češka se promítá pouze do frekvence přípravy těchto jídel. Součástí tradice rodin řeckého původu však zůstávají v obou případech.

Food as a sign of cultural identity of the greek community in Prague

Klára Čermáková, Praha

The Greek community in Prague was established by members of political emigration who arrived in Czechoslovakia between 1948 and 1949. In those years Czechoslovakia was accepting children as well as adult people evacuated from the

¹¹ Viz výpověď respondenta mimo seznam. (*Ty respondenty, kteří si nepřáli publikovat svoje osobní údaje, označuji jako respondenty mimo seznam.*)

places afflicted by a civil war. In the first years there was only a handful of Greeks, mainly officials who were in charge of contact between the Greeks living outside Prague and the Czechoslovak authorities. They were gradually joined by others who were coming to Prague through a natural process of migration from smaller towns and villages.

At present the Greek community in Prague is composed of four generations of Greek immigrants and their descendants: those who arrived as adults in Czechoslovakia; children who spent their childhood in children's homes and their equals in age; their children; and now also their grandchildren. In connection with political changes in the Czech Republic, the Greek community in Prague has been strengthened by Greek students and businessmen since the early 1990s. According to the latest census, taken in 1991, there were 268 people of Greek origin in Prague.

Peculiarities of their diet and food habits are among cultural signs with which present-day Prague Greks are building up their identity.

The writer observes the structure of the food, the way of its preparation as well as dietary habits of the families belonging to the Greek community in Prague. She compares the habits in Greek and Czech-Greek families. She asks the questions of the transmission, modification and innovation of tradition. The question of the importance of Greek food in social and family, ceremonial, events as a self-identifying event is a vital aspect.

Although Prague Greeks' favourite food has been joined by dishes from the Czech as well as other world cuisines, Greek meals have maintained their indispensable place in the diet of festive, ceremonial as well as every-day occasions. Food of the Greek cuisine is perceived as a sign of Greek identity and origin also in ethnically mixed families. The fact whether the housewife is a Greek or Czech woman only has an impact on the frequency of the preparation of the food. However, they remain part of the tradition of families with Greek origin in either cases.