

Řecká kuchyně a strava

Strava, spolu s jazykem, hudbou a tancem patří mezi prvky sebeidentifikace řecké menšiny. Také ve stravě se tedy projevuje původ a etnická příslušnost řecké menšiny, ale je variabilní ve své generační a dobové podobě. Emigranti, zvláště na venkově, přes odlišná zeměpisná pásma a zemědělské produkty, přece jen po léta udržet uchovali charakter tradiční stravy, byť s určitými úpravami a obměnami. Zvláště v 50.- 70. letech a zejména v v enklávách s velkým počtem Řeků, u první - dospělé generace a generace, která vyrostla v čistě řeckých rodinách, je řecká strava běžnou záležitostí dodnes, ale udržuje se i v rodinách smíšených aspoň pro slavnostní příležitosti a případně víkendy. Řecká kuchyně je hodně odlišná od středoevropské a české, používá vepřové a telecí maso, mnohem více než u nás pak skopové a kozi maso, v přímořských oblastech pochopitelně dary moře, je nemyslitelná bez olivového oleje a oliv a nesrovnatelně více než česká používá zeleninu, ovoce, byliny a koření.

Na řeckém venkově se dodnes zvláště v létě vaří venku na dvorku, kde obvykle stojí také furnó (φουρνo) – pec. V ní hospodyně pekla dříve hlavně chleba, v dnešní době různé domácí pečivo jako pity (πιτες)apod., které připraveno v peci vyhřáté olivovými větvičkami, získává opravdu báječnou chuť. Uprchlíci pocházeli většinou z hor a venkova, ale moravsko-české pohraničí má dost odlišný charakter – morfologicky, vegetací i klimatem. Do emigrace se sice snažili vzít si, co se dalo, ale moc toho nebylo, až na výjimky, ani za první hranicí, natož dál. Pokud tedy měli nějaké nádobí, tak hliněného pramálo, pokud něco, tak nejvýše „tsukália“ (τσουκαλα) na oblíbenou „fazolačku“ a častěji spíše „kukávia“ (κουκαβια) – měděné nebo jiné kovové kotle. V Česku nebylo nádobí, na jaké byli zvyklí, a to mělo vliv i na vaření – např. na pečení tradiční vasilópity (βασιλοπιτα), která se ve vlasti pekla ve speciálních hliněných nádobách („bogátsa“- μπογατσα - podle výrobce nebo „gástra“ - γαστρα).

Tam, kde se sešli Řekové ve větším počtu nebo dokonce z jedné vsi, jako tomu bylo v případě Horního a Dolního údolí u Zlatých Hor, kde se usadili obyvatelé ze vsi Glykoneri (Γλυκονερι)z oblasti Kastoriá (asi 150 rodin – tj. asi 450 osob), mohli do určité míry žít tradičním životem po svém. Tvořili v podstatě řeckou ves, kde chovali ovce a kozy ve velkém jako doma a maso nekupovali. Každá rodina měla více koz, z jejichž mléka vyráběli vlastní sýry, tvaroh, máslo. Většinou v rodinách pekli i vlastní chleba, hospodyně napekla i patnáct bochníků na týden z bílé pšeničné mouky – to v době, kdy chleba stál 1,60 Kč. V některých domácnostech vařili venku na dvorku v kotli třeba hustou polévku „fasoladu“ (φασολαδα), která je v řeckých domácnostech dodnes pokládána za hlavní jídlo.

Fazole, které se jedly hodně, stejně jako další zeleninu, která se zde dala, pěstovali sami. Často byli také vybízeni úřady k samozásobení, poněvadž české obyvatelstvo si místy stěžovalo, že Řekové vykoupí všechnu zeleninu a ovoce v obchodech. Protože z Řecka neznali zavařování, konzervovali je sušením ve slupkách – fazole natrhali před dozráním, nakrájeli na tenko, nasušili a uložili do plátěných pytlíků. Před upotřebením je večer namočili do vody a v té je druhý den vařili s kusem masa. K jídlu se přikusoval chléb, ten se jedl doslova ke všemu tak jako v Řecku, a dokonce nejmladší generace Řeků u nás - vnuci, jedí vše s chlebem. Pekli na rožni selata, kůzlata a jehňata, což bylo tehdy pro Čechy neobvyklé, ne jako dnes. Mezi nejběžnější jídla patřilo „jachni“ (γιαχνι) - brambory a s masem dušeným na zelenině, hlavně rajčatech nebo „styfáto“ nebo „styfádo“ (στιφαδο) – vepřové nebo

jehněčí nakrájené na kousky podušené se spoustou cibule a – s chlebem. Tato jídla jsou obvyklá v řeckých rodinách dodnes. Postupně ale tyto tradice mizely a do řecké stravy poznenáhla přecházelo mnoho z české kuchyně. Oblíbili si zejména knedlíky, houskové i ovocné a mnozí repatrianti tak šíří tento věhlasný produkt české kuchyně dál po Řecku. Také halušky, ale z mouky, ne z brambor získaly přízeň Řeků.

Důležitá složka řecké kuchyně a jídelničky – olivy a olivový olej – nebyl v Česku k sehnání v obchodech, proto byl ve velkém 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 z Řecka domácí, kvalitnější olivový olej, přestože se olivový olej už běžně prodává, ale většinou španělský či italský, jen občas řecký. Tvrdí se, že nejkvalitnější olivové oleje jsou právě řecké a z nich je největšaslavnější olej z Kréty. Dodnes si vozí nebo nechávají posílat příbuznými originální potraviny pravidelnými spoji a linkami – kromě oleje ovoce – mandarinky, pomeranče, kdoule, olivy na nejrůznější způsob, spítikó krasí (σπιτικό κρασι - domácí víno) a různé retsiny (ρετσίνα stolní pryskyřičné víno), uzakia (ουζο - druh rakije), tsikudiá (τσικουδιά) nebo tsípuro (τσιπουρα), což je dvojí výraz pro totéž pod krajovými názvy – vinnou pálenku, koření, bylinné čaje atd. Prostě vše s vůní a chutí domova a vlasti.

V kuchyni řecké menšiny je oblíbená a častá musaka (μουσακα) s lilkem, nejrůznější pity – spanakópita (σπανακοπιτα – špenátová pita), tirópita (τυροπιτα – pita se sýrem) nebo mizithrou (μυζιθηρα - tvaroh nebo bryndza), kreatópita (κρεατοπιτα - s mletým nebo nadrobno nakrájeným masem). Bez zeleninové přílohy a salátu nemůže být žádné řecké jídlo. Řekům domácí zazlivali, že vykoupí všechno zeleninu a ovoce, sami si ji často pěstovali a dokonce zcela v duchu řecké stravy sbíraly zejména ženy do kuchyně nejrůznější divoké byliny, nejen jako koření, ale také jako přílohu – např. naučili Řekové mnohé české rodiny jíst pampeliškové saláty nebo přidávat do salátů nejrůznější lístky a květy (čekanku, šťovík, sedmikrásku, kopřivu atd.) dávno před módní vlnou bylinkářství v Česku. Řekové si dodnes říkají chortofági (χορτοφαγοι), tj. jedlíci bylin, žertem se objevil z úst řeckého kamaráda i překlad „trávožrouti“. Chórta (χορτα) se nazývá také oblíbená zeleninová příloha, většinou na' celeru považovaná ve slané vodě, hojně zalitá na talíři oliv olejem a pokapaná citrónem.

Choriátiki (χωριατικη), 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 salát, cibule s fetou (φeta - sýr balkánského druhu), olivami a olivovým olejem musí být na stole denně. Oblíbenou přílohou jsou dolmadakia (ντολμαδες) – 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 (σουβλακι) - vepřové maso pečené na rožni, špejli, ale i na pánvi), pasticio (πασιτισιο) - maso s makarony a bešamelem), musaká (μουσακα) mleté maso s lilkem bramborama, bešamelem a rajčaty) nebo rýžový pilaf s různým masem. Dobrý oběd vylepší tzatziki (τζατζικι) - salát ze strouhaného okurku s jogurtem, olivovým olejem, třeným česnekem, citrónem a několika olivami.

Populární jsou dlouho ve světě národní kuchyně a restaurace – mezi nejčastější patří italské, francouzské a právě řecké. Kdo má zájem, může ochutnat řecké speciality v Zábřehu, v Šumperku nebo v Jeseníku či v Javorníku. Mnoho řeckých restaurací je pochopitelně v Ostravě, Brně a Praze. Nejrůznější bistra nabízejí často – byť málokdy v originální podobě gyros (γυρος čti „jíros“).

Kdo měl to štěstí navštívit v Řecku zacharoplastio ζαχαροπλαστειο, tj. cukrárnu, dobře ví, že v bohatství nabídky, tvarů, chutí naše cukrárny silně zaostávají, také ve sladkosti zákusků. Sladké výrobky řecké kuchyně se objevují u českých Řeků při nejrůznějších příležitostech, zejména slavnostních a společenských.. Na různé oslavy a posezení přinášejí Řekyně třeba sladký moučník baklavu (μπακλαβα) , kadaifi (κανταφι) nebo slazené ovoce.

Prvky tradiční kuchyně přetrvaly rovněž v obřadní stravě – zejména ve dvou nejvýznamnějších svátcích – na Nový rok a na Velikoce – paschu (πασχα) . Na paschu se udrželo pečení jehněte, na Nový rok se peče tradiční vasilópita (βασιλοπιτα). Podobně jako v Řecku je krájení vasilópity společným, nikoliv rodinným obřadem, kdy např. prezident Řecké republiky spolu s ministry vlády krájí vasilópitu v televizi a rozděljuje účastníkům, obdobně společně krájí pitu na novoročních zábavách organizátoři nebo vedení místní obce. Na řeckých společných oslavách se podávají speciality řecké kuchyně a v nabídce jsou rovněž typické nápoje včetně piva Mythos.

Na závěr dva jednoduché a snadno zapamatovatelné recepty ke zpestření jídelníčku:

Tzatzíki - τζατζικι

Potřebujeme jeden větší salátový okurek, 500 g nejlépe smetanového jogurtu, 2 – 3 stroužky česneku, čtvrtku citronu, 1 dcl olivového oleje, pepř, sůl.

Okurek oloupáme, nastrouháme na jemném struhadle, vymačkáme okurkovou vodu, smícháme s jogurtem, olivovým olejem, stroužky rozetřeného česneku, přidáme trochu citronové šťávy, opepříme a jemně osolíme. Dle chuti můžeme přidat špetku jemně nakrájeného kopru nebo oregano, popřípadě jinou nasekanou natovou zeleninu.

Tzaziki je salát vhodný k většině masových jídel.

Kotópulo psitó – κοτοπουλο ψητο - kuře pečené

Potřebujeme 1 celé kuře, 1,5 kg brambor (lépe větších), 2 – 3 papriky, 2 – 3 rajčata (popřípadě protlak), velkou cibuli, lžící oleje.

Kuře naporcujeme na velké díly – stehna, dvě hrudi, křídla, stáhneme z kůže, osolíme. Oloupáme brambory, nakrájíme na čtvrtky (lépe přibližně stejně veliké), které naskládáme do 1 vrstvy v zapékací míse s velkou lžící oleje (nejlépe olivového), na ně naklademe polovinu omyté a na větší kusy nakrájené zeleniny. Do poslední vrstvy položíme kousky kuřete, na ně nasypeme nakrájenou cibuli v prouzcích, nebo kolečkách, zbytek zeleniny (popřípadě pokapeme místo rajčat protlakem), řádně okořeníme oregánem, můžeme také přichutit provensálským kořením nebo nakrájenou snítkou rozmarýnu a bazalky, pokapeme citrónem, dolejeme vodou, aby na dně byly asi 2 cm, a dáme do trouby na střední teplotu pod pokličku. Když je kuře už měkké, odkryjeme pokličku a dáme dopéci na asi 15 minut (je-li málo vody na dně mísy, dolejeme podle potřeby vřelou vodu). Chutný, snadný a rychlý oběd, výtečně se doplňuje právě s tzatziki a můžeme přidat i mísu choriátiki.

