

KULINÁRNÍ PRAXE ČESKÝCH BALKÁNCŮ: GASTRONOMIE V RODINĚ, PŘI MENŠINOVÝCH AKCÍCH, BALKÁNSKÉ RESTAURACE

Helena Bočková

Doma vaříme téměř všechna bulharská jídla. Babička mě je učila připravovat.

Sarma se stejně vyskytuje v Bulharsku, v Turecku a tak dále. To je tradiční jídlo na Balkáně. Ale i tak bych sarmu vyzdvihl jako srbskou.

Doma u našich se vaří česká či jiná jídla, řekl bych na řecký způsob.

Kombinuji českou a makedonskou kuchyni.

Čech jde ve většině případů pít, aby se opil. Bulhar jde ve většině případů pít, aby se pobavil nebo si zatancoval. Málokdo si objedná sklenku alkoholu, aniž by si k tomu dal něco k jídlu.

Jídlo a nápoje uspokojují potřeby biologické, psychologické, sociální a kulturní. Patří k lidským univerzáliím a k nejstabilnějším kulturním hodnotám. Řadí se k jevům dlouhého trvání, které se mění pomalu v rytmu generací a staletí, podléhají kolektivním normám a existují ve verzích a variantách. Stravu a stravovací návyky neurčují jen klimaticko-ekonomické podmínky, ale i socio-kulturní vzory, které se odlišují v různých zemích a kulturách a leccos vypovídají o jejich obyvatelích: v jídle je totiž zakódována jejich kulturní paměť (Stoličná-Mikolajová 2004: 7, 20). Jídlo je také součástí společenského života a prostředek komunikace.

V neposlední řadě patří strava do škály kulturních jevů s etnoidentifikačním potenciálem, z hmotné kultury dnes s potenciálem největším. V souvislosti s formováním moderních národních identit vznikl konstrukt „národní“ kuchyně, u evropských národů poměrně běžný. Často je spíš záležitostí emocionálního než racionálního zdůvodnění (Stoličná 2001: 25–26). Pojmeme národní kuchyně se většinou označuje soubor objektivizovaných gastronomických reálií se znakovou a symbolickou hodnotou, které se považují za originální, charakteristické, specifické pro daný národ a které jej odlišují od jiných národů. Někdy se za národní kuchyni označují jednoduše jídla

v národním prostředí častá a oblíbená (Stoličná 2001: 22). Symbolické vymezování národních kuchyní se zakládá na jednotlivostech, zvláštěnostech, které dodávají pokrmům a stravovacím zvyklostem krajový kolorit a které jsou druhotně zevšeobecněny a povýšeny na odlišnosti „národní“.¹ Takovou zvláštností může být kombinace či preference použitých surovin, koření, detaily způsobu přípravy nebo vzhled pokrmu. Na Balkáně existují podobnosti v národních verzích zeleninových salátů, mléčných produktů, závinových zákusků nebo úpravy mletých mas, stejně jako v kultuře stravování.² Ukázkovým příkladem je „turecká káva“, tedy káva, která se nechá jednou nebo víckrát vzkypět ve vroucí vodě v kovové nádobě džezvě. Tu si balkánské národy přivlastňují dokonce terminologicky: v Řecku se nazývá „řekká“ (*ellinikos kafés*), v Bosně „bosenská“ (*bosanska kahva*), v Makedonii „makedonská“ (*makedonsko kafe*), v Srbsku „domácí“ (*domaća kafa*; Surovčák 2010: 34). V prostředí etnické minority se národní kuchyně stává symbolem domova: jídlo, nápoje a stravovací zvyklosti domoviny pomáhají uchovávat kulturní osobitost menšiny a její etnickou identitu.

Čeští Balkánci

Objektem našeho studia jsou příslušníci etnických menšin původem z Balkánu žijící v Česku. V podstatě všechny balkánské národy tvoří u nás etnické diaspory: Albánci³, Bosňáci⁴, Bulhaři, Chorvati, Makedonci⁵, Řekové a Srbové⁶. His-

¹ To platí obecně o složkách národní kultury, jejichž východiskem je tradiční lidová kultura (Krekovičová 2001: 20–21).

² Tradiční kulinární kultura na Balkáně jako východisko tamních národních kuchyní se vyznačuje množstvím drobných regionálních a lokálních odlišností, které vytvářejí, na první pohled paradoxně, kulturní jednotu Balkánu, kulturu balkánskou – multikulturní a multi-etnickou. Mj. k tomu přispěly migrace provázející celou historii Balkánu. Současně nelze pominout, že balkánské národy prezentují gastronomii, podobně jako kroje nebo tance svých příslušníků jako své národní. Obojí platí, první jako realita, druhé jako konstrukt, symbol, jako součást národní identity a identifikace.

³ Křesťané katolíci a muslimové, hlavně z dnešního Kosova a severní Albánie.

⁴ Jihoslované vyznávající islám (sunitský).

⁵ Většinově egejští Makedonci ze severního Řecka.

⁶ Z vlastního Srbska, z Vojvodiny a z Bosny. Chybí jen Černoherci (u nás jen nepočetní jednotlivci).

toricky nejstarší je chorvatská menšina původem z 16. století, bulharská má počátky v 19. a další ve 20. století. Balkánské minority u nás se odlišují religiozitou a jazykem⁷; zároveň mají mnoho znaků společných: všechny vznikly migracemi⁸ (některé jednorázově, jiné po etapách) a všechny jsou od 90. let 20. století dodnes posilovány nově příchozími. Všechny žijí diasporicky, rozptýleně⁹, a to převážně ve městech¹⁰. Základní motivy, proč k nám Balkánci přicházeli a přicházejí, byly a jsou tři: práce¹¹, studium a v některých dobách válka, útěk před válkou¹². Většina příslušníků balkánských menšin v Česku má příbuzné u nás, v dalších evropských zemích i v zámoří a udržuje s nimi kontakty stejně jako s příbuznými doma na Balkáně (osobní návštěvy v létě a u příležitosti svateb, dnes komunikace přes internet). Balkánci v Česku se netají svým etnickým původem, i když jej veřejně nedeklarují; o jejich původu vědí sousedé, přátelé, spolupracovníci. Od majority se neseperují; jen Albánci vytvářejí uzavřené komunity s rodovými a klanovými vazbami. Také vztah české společnosti k balkánským minoritám je v zásadě kladný.¹³ Dnes většina příslušníků balkánských menšin v druhé a třetí generaci je integrovaná do české majoritní společnosti a nemalá část žije nebo pochází ze smíšených manželství a má dvojí

⁷ Většina jsou pravoslavní křesťané, méně je křesťanů římských katolíků a muslimů, vyznavačů islámu. Jazykové bariéry neexistují mezi jižními Slovany, vzájemně se bez problému domluví. Pro konverzaci mezi Řeky a jižními Slovany v Česku slouží čeština a angličtina.

⁸ Individuálními i hromadnými, spontánními i organizovanými.

⁹ Jen moravští Chorvati tvořili historicky enklávy na jižní Moravě, které postupně zanikaly asimilací, a poslední byla násilně rozšířena po Únoru 1948.

¹⁰ S výjimkou moravských Chorvatů.

¹¹ Pracovní migrace byly do poloviny 20. století součástí tradičních cest balkánských mužů za výdělkem, gurbet, kurbet, pečalba. Výdělek sloužil k zlepšení životní úrovně širší rodiny na Balkáně, ne k dalšímu obchodnímu investování v místě. Jen menšinově se muži v cílových místech usazovali a přiváděli si nevěsty či manželky z domova. Relikty tradičního gurbetu jsou dodnes zřetelné u českých Albánců.

¹² Osmanské dobývání západního Balkánu, občanská válka v Řecku, války v bývalé Jugoslávii.

¹³ S výjimkou Albánců, což vyjadřuje i stereotyp Albánců = mafián.

etnickou identitu: jsem Čech a Řek, Čech a Bulhar. Integrace nevylučuje uchovávaní kulturních odlišností. Příchozí v první generaci, narození na Balkáně, byli u nás v minulosti, stejně jako dnes, nejčastěji ve stádiu adaptace a akulturace.¹⁴ Česká republika za 15 let své existence se postupně stává imigrační zemí, s 5% podílem cizinců na celkovém počtu obyvatel, hlavně pracovních migrantů (v celé škále kvalifikací, přičemž víc než polovina je u nás trvale usazených); z jihovýchodní Evropy jsou významně zastoupeni nově příchozí z členských zemí Evropské unie – Rumunska, Bulharska a Řecka (Jungwirth 2019).¹⁵

Heuristika

Pramennou základnou příspěvku je empirický materiál z let 2009–2018, který mapoval Balkánce v Česku (Bočková 2016: 39–45). Byl shromážděný v rámci dvou výukových etnologických kurzů¹⁶ pro bakalářské studenty Filozofické fakulty Masarykovy univerzity v Brně. Jeden z terénních výzkumů probíhal metodou zúčastněného pozorování vybraných organizovaných setkání příslušníků balkánských menšin v Česku. Dokumentaci tvoří písemné záznamy 47 pozorování včetně fotografií. Konaly se převážně v Brně: 43; v Praze dvě, po jedné v Ostravě a Kuřimi. Pořadatelé byli v 26 případech čeští Řekové, v 11 Bulhaři, v jednom Makedonci a devět dalších akcí bylo „balkánských“. Priorita řeckých a bulharských akcí odpovídá současné organizovanosti balkánských menšin v Česku. Druhý terénní výzkum probíhal metodou polostrukturovaných rozhovorů na téma *Etnokulturní tradice v rodinách s balkánskými předky*. Studenti měli v návaznosti na studovaný obor balkanistika volnost výběru respondentů

¹⁴ Z nich svobodní příslušníci mladé generace zpravidla nevěděli a zejména dnes nevědí, jestli u nás zůstanou navždy, půjdou do jiné země, nebo se vrátí domů.

¹⁵ O etnických menšinách z Balkánu v Česku existuje mnoho prací, vydaných u nás i v příslušných zemích. Vedle českých autorů se jim věnují i domácí balkánští badatelé a v neposlední řadě i jednotlivci z menšinových komunit. Mnoho prací vyšlo o českých Bulharech, Řecích a moravských Chorvatech, minimum o Albáncích, Bosňácích, Srbech a o Chorvatech příšlých od 90. let 20. století.

¹⁶ Úvod do etnologické balkanistiky (původně Úvod do studia etnologie Balkánu) a Etnologie Balkánu II. Vzhledem k novým akreditacím jsou tyto terénní výzkumy v letech 2018–2019 ukončeny.

z Balkánu¹⁷ z hlediska země původu a národnosti.¹⁸ „Balkánec“ jsou pracovní vymezení osobami, které (nebo jejich předci) pocházejí z Balkánu. Ze 77 uskutečněných rozhovorů je v tomto příspěvku využito 66 prepisů nahrávek rozhovorů. Z hlediska původu se 66 % respondentů narodilo na Balkáně, 27 % v Česku a zbývající jinde, takže téměř tři čtvrtiny patří k první generaci žijící v Česku (mnozí přišli jako malé děti s rodiči).¹⁹ Převažují mladí lidé do 30 let, méně je respondentů středního věku (v poměru 2:1) a nejméně osob nad 60 let; téměř rovnoměrně jsou zastoupeni muži a ženy. Většina (%) dotazovaných má středoškolské vzdělání; z nich polovina v době výzkumu studovala v Česku některou vysokou školu. Z hlediska bydliště je téměř vyrovnaný poměr respondentů žijících v Brně a jinde (4:3). Město Brno je po Praze jedním z míst největšího soustředění jinoetnických skupin v České republice a v celostátním srovnání má jistá specifika: mezi nově příchozími vykazuje vyšší zastoupení kvalifikovaných profesí v oblasti informačních technologií (Jungwirth 2019: 23) a vyšší zastoupení srbských studentů díky lektorátům českého jazyka v Kragujevaci a Bělehradě, jazykovým kurzům češtiny v Brně a pracovním stáží, které od roku 2003 zajišťuje pro srbské zájemce Jihomoravský kraj (Kancelář 2019). Pro potřeby analýzy jsou respondenti rozlišeni také etnicky. Podle premisy, že etnická asimilace se završuje až ztrátou povědomí o etnickém

¹⁷ V původním zadání z jihovýchodní Evropy. Pro účely této studie je vzorek omezen na Balkánce, kteří reprezentují majoritu jednotlivých zemí Balkánu ve vymezení Jovana Cvijiće (na severu řeky Sáva, respektive Dráva a dolní Dunaj; Cvijić 1923: 5).

¹⁸ Podle vlastního zájmu a kontaktů i s ohledem na osvojení si kompetence vyhledávání respondentů.

¹⁹ Respondenti ve třetí generaci téměř chybějí.

PhDr. Helena Bočková (1952)

Vyučuje externě etnologii Balkánu na Ústavu slavistiky a Ústavu evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity v Brně. V rámci své vědecké a pedagogické činnosti se zabývá etnokulturní problematikou Balkánu ve (středoevropské a mediteránní) komparaci. Jejím dalším zájmem je česká tradiční kultura, urbání etnologie a dějiny etnologie.

107057@mail.muni.cz
Filozofická fakulta Masarykovy univerzity
Ústav slavistiky, Arna Nováka 1, 602 00 Brno

původu předků (Botík 1995: 432), jsou informátoři vymezení podle toho, kterou balkánskou národností deklarují sebe nebo alespoň jednoho ze svých přímých předků (otce, matku, dědečka, babičku)²⁰: po 24 jsou zastoupeni Srbové a Bulhaři, po pěti Řekové a Chorvati²¹, čtyři Bosňáci a po dvou Makedonci a Albánci. Vytváření a struktura výzkumného vzorku poněkud limituje jeho reprezentativnost z hlediska věkové struktury respondentů (převaha mladých lidí), území Česka (nejvíc Brno) a zastoupení balkánských národností (nejpočetněji Bulhaři a Srbové).²²

Žádný z výzkumů nesledoval primárně kulinařní kulturu, ta byla jedním z mnoha témat. Znalosti tazatelů a pozorovatelů balkánské kulinární kultury se omezovaly na osobní zkušenosti z návštěv Balkánu a někteří se s ní setkali vůbec poprvé. Přes tato omezení se podařilo shromáždit rozsáhlý materiál o přenášení balkánských kulinárních kulturních vzorců do střední Evropy, o jejich „druhém“ životě i o přejímání české kuchyně. Menší počet výzkumů proběhl i na Slovensku, což dovoluje omezenou komparaci dvou středoevropských prostředí jako cíle balkánských migrantů.²³

Balkánské národní kuchyně versus česká kuchyně

Téma kulinární kultury Balkánců v Česku je nazírané a řešené jako problém kulturního přetrvávání, vyrovnávání a splývání, jako participace na dvou národních kuchyních.²⁴ Tento pohled

²⁰ Na limity takového vymezení a různost používaných kritérií upozorňuje Leoš Šatava (2011: 33).

²¹ Chorvatští respondenti reprezentují nově příchozí po roce 1990; moravští Chorvati zastoupení nejsou.

²² Nejvíc je limitována výpovědní hodnota týkající se gastronomie českých Chorvatů, také vlivem osobností respondentů a jejich subjektivní reflexe menšího významu rozdílů.

²³ Autorka využívá i osobní poznatky a zkušenosti z dlouholetých kontaktů s českými Balkánci. Ze zveřejněných prací na dané téma preferuje ty, které mapují časově srovnatelné období, mj. i diplomové práce, mnohé inspirované etnologickými balkanistickými kurzy.

²⁴ Podle Fredrika Bartha právě rozdíly, určené z nativní pozice respondentů, kteří jim přisuzují reprezentativní charakter (vytyčují hranice mezi my a oni), se stávají etnicky příznakové (Barth 1969). Z toho vychází i zvolené kritérium etnického původu nositelů kulinár-

sdílejí dotazovaní příslušníci balkánských menšin, kteří vymezují charakteristické znaky svých národních kuchyní jako rozdíl, jako srovnání s českou kuchyní. Konfrontují autoobraz své národní kuchyně s heteroobrazem české kuchyně, v podtextu s apriorní představou o vyšší kulturní úrovni své kulinární kultury. To se projevuje ve vyhraněně kritickém postoji k české kuchyni.²⁵ Česká kuchyně je z pohledu českých Balkánců horší než jejich národní kuchyně: je méně zdravá, je tučná, moc vydatná, málo kořeněná, málo používá zeleninu a ovoce, nepřípustně kombinuje slané a sladké chutě a některým Balkáncům jednoduše nechutná. V hodnocení nejsou mezi příslušníky balkánských menšin zásadnější rozdíly; jen Řekové zmiňují navíc olivový olej a Bosňáci a muslimští Albánci vepřové maso.

*[Bulhaři] Nechutná mi, je velmi jednoduchá, hodně tučná, hodně smetany, samé omáčky... Chybí mi tu čerstvé ovoce a zelenina. (M. K. *1987, výzkum 2013)*

*...ke všemu jíme více zeleniny. (I. K. *1951, výzkum 2009)*

*Je na mě hodně kalorická a málo kořeněná. (G. P. *1989, výzkum 2013)*

*Myslím, že bulharské jídlo je zdravější, hlavně díky té zelenině... Zelenina se vaří, smaží, peče, griluje nebo jí i syrová, úplně všelijak... Třeba když máme polívku, tak si dám vždy chleba, jsem na to zvyklá... Máme ho vždy na stole. (I. M. M. *1990, výzkum 2009)*

*Na Balkáně je normální, že chleba je jako příloha. (D. T. *1987, výzkum 2010)*

ní kultury. Etnická minorita se v novém prostředí jinoetnické majority sjednocuje a formuje novou menšinovou identitu na úkor původních regionálních ad. identit aktérů (Botík 1995: 436).

²⁵ Tendence myslet v pojmech dvou světů a rozdělovat lidi na my a oni, na naši civilizaci a tamty barbary, je v lidských dějinách přítomna trvale (Huntington 2001: 20–21). Obvykle platí, že pozitivní autoobraz je současně negativním heteroobrazem. U etnických obrazů a stereotypů nejde o pravdivost, jsou především výpovědi o svých nositelích. Slouží k formování a udržování etnické a národní identity (Uhlíková 2005: 24).

...maminka používá hodně zeleniny, víc než Češi všeobecně... Tady třeba není tolik zeleniny jak v Bulharsku. (A. T. *1971, výzkum 2017)

...bulharská [kuchyně] je mnohem zdravější. (B. G. *1989, výzkum 2010)

[Řekové] ...hodně zeleniny, jiné koření a všude olivový olej... (K. J. *1988, výzkum 2013)

[Albánci] Je velký rozdíl, určitě... Tady je jiná kuchyně, masnější bych řekl a vydatnější a tak dál. (K. B. *1983, výzkum 2012)

Akurát my nejíme vepřový maso... (H. B. *1954, výzkum 2012)

[Chorvati] My nemáme knedlike... Ta naša kuhinja je trošku jiná... Trošku se to liší. (L. G. *1948, výzkum 2013)

S ženou vaříme spíš lehčí stravu, než je ta tradiční česká. (I. P. *1965, výzkum 2013)

[Srbové] ...co u Čechů jsem si všimla, tak že máte například sladké saláty, což u nás není. A ještě občas to, že dáváte nějaké ovoce jako k slanému jídlu. (S. Č. *1991, výzkum 2012)

Podle mě... Češi neumí moc dobře připravovat maso, a nemůžu ani cítit většinu českých omáček. Takže to neděláme... Nechápu, proč Češi, když mají relativně dost peněz, tak hrozně jedí. Tím nemyslím, že by česká kuchyně byla jako taková špatná, ale tu spoustu dobrých jídel lidi špatně připravují, vše rozvařené, rozředěné, ze sáčku a hlavně nejčastěji z nekvalitních surovin. (Z. U. *1986, výzkum 2013)

Já jsem si vůbec nezvykl na ta česká jídla, to i hodně nesnáším. Podle mě, co se týká Balkánu... Máme o hodně lepší jídla než tady v Česku. (D. P. *1997, výzkum 2017)²⁶

Čeští Balkánci celkem vystihují typické znaky české kuchyně. Odborná literatura ji charakteri-

zuje jako tučnou, vydatnou, bohatou na kalorie, s množstvím omáček, moučných pokrmů a příloh, se sladkými obědovými jídlami (Fendl – Nosková: 150–152). Nikdo z respondentů se kriticky nezamýšlí nad příčinami rozdílů, například klimatickými, v přírodních zdrojích potravin, ve východiscích národních kuchyní²⁷ nebo v areálových tradicích (balkánských a střeoevropských).

Zatímco v porovnání jídel se respondenti zaměřují na otázky vydatnosti, výživnosti, racionálnosti a složení, u nápojů se soustřeďují na odlišnou skladbu a především hodnotí společenské zvyklosti při pití alkoholických nápojů. Shodují se v tom, že Češi pijí víc piva a Balkánci víc tvrdého

²⁷ Počátky objevování či vynalézání národních kuchyní v Evropě se datují do 19. století. Jejich předobrazem se stala jídla původně vlastní určité sociální skupině nebo regionu, např. francouzské dvorské šlechticko-měšťanské společnosti, anglické venkovské šlechtě, maďarským pastevcům z puszy, slovenským pastevcům horských regionů (Stoličná 2001: 24–25). Česká kuchyně má kořeny v kuchyni rolnických a měšťanských vrstev (Úlehlová-Tilschová: 20112: 338–341, 424–425), balkánské národní kuchyně v tradiční stravě širokých vrstev vesnického a městského obyvatelstva, o čemž svědčí etnologické práce o tradiční lidové stravě balkánských regionů, zemí a národů. Balkánskou kuchyni obohatily v raném novověku nové receptury a technologie přípravy, které souvisely s rozšířením nových plodin (rýže, kukuřice, papriky, rajčata, baklažány, cukety, brambory) a koření (červená paprika) v mediteránní oblasti (Radeva 1983: 290–296). Často zdůrazňované orientální vlivy a původ některých jídel a nápojů balkánských národních kuchyní bývají spojovány s osmanskou dobou (Kouba 2016: 6). Ovšem Balkán vstřebával východní, orientální prvky dlouhodobě, už od posledních století př. n. l., kdy symbióza řeckých a orientálních prvků dala jméno období řeckých dějin (helénistické); později existovaly vzájemné kontakty mezi řecko-římským a byzantským světem a Araby. Osmanští Turci civilizačně a kulturně čerpali z arabského islámského světa a navazovali na Byzanc (Dostálová 2003: 78–81, 345) a spíš než nositeli orientální kultury byli dobovými nositeli východomediteránní kultury, kterou dál obohacovali. Pro nové pokrmy ve východomediteránní oblasti včetně Balkánu se v raném novověku ujalo mnoho termínů původem z arabštiny, perštiny a turečtiny. Množina převzatých slov napovídá směry kulturních kontaktů a věcné oblasti, ve kterých ke kontaktům došlo, ale zároveň je třeba zohlednit, že u jevů dlouhého trvání je datování vzniku a určování autorství problematické a často nemožné.

²⁶ Několik balkánských respondentů podobně kriticky hodnotí slovenskou kuchyni: *Slovenská kuchyňa je chutná, ale veľmi ťažká na rozdiel od bulharskej.* (J. P. *1942, výzkum 2010). *[Srbové] Neprevzali sme dost slovenských jedál, ktorá se bežne varí na Slovensku. Snažíme se jest zdravo. Slovenské jedlá jú väčšinou masná a tučná a celkovo nám tak nechutia.* (S. M. *1996, výzkum 2017)

alkoholu a vína, a v názoru na kulturu pití: Češi pijí pro pití, zatímco pro Balkánce je pití součástí společenského setkání a zábavy. Jako další rozdíly uvádějí albánští, bosenští, srbské a chorvatští informátoři pití českých žen, srbské rakiji z domácího pálení, bulharští české pití samotného alkoholu bez jídla.

Řeci jdou do taverny, dají si dvě sklenky a popovídají si. Kdežto většinou Češi se jdou do hospody opít. (R. S. *1989, výzkum 2010)

Čech jde ve většině případů pít, aby se opil. Bulhar jde ve většině případů pít, aby se pobavil nebo si zatancoval. Málokdo si objedná sklenku alkoholu, aniž by si k tomu dal něco k jídlu. Proto se také lidé tolik neopíjejí, protože u toho pořád něco jedí. (B. G. *1989, výzkum 2010)²⁸

Češi pijou pivo prostě po hektolitrech a Bulhaři až tak ne a pijou víc tvrději. A... Více vědí, co dělá s tím pitím. Že mají daleko víc pravidel na to, kdy se pije co a s čím... Více to umějí. (J. G. *1990, výzkum 2012)

Bulhaři pijí před jídlem tvrdý alkohol, rakija, mastika, ale vždy se zeleninovým salátem, nikoliv nalačno. Víno nebo pivo po jídle, ale k tomu si dávají ještě také sýr nebo salám. (R. V. *1958, výzkum 2009)

Srbové méně kombinují, nezazdívají pivo a mladí pijí méně, neopíjí se. A méně se pije točené pivo než tady. (R. P. *1977, výzkum 2010)

...v Česku se víc pije pivo a hlavně ho tady pije i hodně žen, v Chorvatsku většina žen pivo nepije, takže to zůstává spíše mužskou záležitostí. Jinak v Chorvatsku se zase víc pije víno. (G. Š. *1989, výzkum 2010)

²⁸ O obdobném rozdílu mezi majoritou a bulharskou menšinou na Slovensku hovoří informátorka ze slovensko-bulharského manželství: Češi sú schopní vypít hektolitre piva... Pri pití nemajú potrebu jesť, podstata je v tom pive. Podobne aj na Slovensku. Ale Bulhar si sadne k stolu, kde musí mať to meze, chuťovky k pitivu. A cieľom nieje sa opit' a vypit' čo najviac, ale posedieť si, zabaviť sa a porozprávať sa. Jedlo a alkohol ide dokopy. Hlavne nepijú pivo a pijú tvrdý alkohol, však v malých množstvách. Pri Bulharoch ide o spoločenskú udalosť. (M. Z. *1987, výzkum 2012)

V Česku víc a bez studu pijou ženy, v Bosně ještě stále panuje takový káravý pohled na pijící ženu, hlavně přes den. (A. L. *1977, výzkum 2013)

Srbové pijí o hodně méně než Češi a oproti Čechům se jim jen velmi výjimečně stává, že by se někdo hodně opil... Srbky nepijí skoro vůbec, na rozdíl od Čechek, ten rozdíl je opravdu veliký. (J. Z. *1987, výzkum 2010 a 2013)

Gastronomie při organizovaných menšinových akcích

Balkánská jídla, nápoje a stravovací zvyklosti jsou součástí některých organizovaných setkání²⁹, která pořádají v Česku nejčastěji místní řecké a bulharské organizace ve městech s větší koncentrací menšiny. Gastronomie je na těchto setkáních druhým nejčastějším národně sebeidentifikačním kulturním projevem; víc se uplatňují jen kolové tance. Z celkem 47 akcí, navštívených v letech 2010–2018, byla při 30 zaznamenána balkánská jídla a nápoje. Velké akce se pořádají v restauračních zařízeních (v Brně hotely Slovan a Kozák, kulturní dům Semilasso, restaurace Balcanica a Kinokavárna, v Ostravě Kulturní dům Akord, v Praze Klub Lávka), která zpravidla dokážou nabídnout i balkánská jídla. Akce pro menší počet účastníků se pořádají v balkánsky zaměřených restauracích (v Brně restaurace Varna, Zorbas respektive Ellas a další)³⁰. Tato místa setkávání se v čase mění.³¹

Jídelníček v této restauraci [Balcanica] tvoří zejména české pokrmy, ale podávají se zde

²⁹ U příležitosti státních nebo výročních svátků a koncertů menšinových souborů a balkánských umělců.

³⁰ V Brně byla jedna kavárna, kterou vlastnil jeden borec z Bosny, a to bylo místo našeho shromažďování. Také jsme tu často měli různé balkánské party... Ta kavárna se jmenuje Inkognito a existuje i dnes. Majitel už není stejný a už nejsou takové party. Přesná adresa je Masarykova 25. (D. Ž. *1990, výzkum 2013) A taky máme v Brně balkánský bar a tam chodíme všichni z Balkánu, jsou tam i Srbové, Chorvati, z Bosny... Balkan bar [na Štefánikově ulici]. (D. P. *1997, výzkum 2017)

³¹ Při předchozím výzkumu (Bočková – Pospíšilová 2006: 24) byla v Brně zaznamenána jiná restaurační a barová zařízení, která mezitím zanikla nebo změnila majitele a profil: restaurace Taverna na Lesné, bar Ropotamo v Králově Poli; „bulharský“ ráz ztratila dosud existující restaurace Varna.

i bulharské speciality jako například kjufte, gjuveč, pastrma a další. (J. H. 2014)

...jídelní lístek obsahoval typické řecké pokrmy, jako je například tzatziki, různé saláty, gyros s pitou, ryby a jiné plody moře. (F. S. 2017)

...jídelní lístek ale bohužel nezahrnoval bulharské speciality. Jedinou výjimkou byl šopský salát, který se ovšem v českých a moravských restauracích běžně podává... Většina lidí pila pivo, víno nebo různé nealkoholické nápoje. (J. S. 2018)

Jediné, co měla restaurace [Varna] ve zvláštní nabídce, byla musaka, kterou znám z Řecka... (M. B. 2010)

Za studií mamky se ve Varně scházeli bulharské studienti, byl to vlastně bulharský podnik, majitel byl Bulhar, vařila se tam bulharská jídla. V současné době si majitel Varny pozval kuchaře z Bulharska a v budoucnu by se zase měla podávat bulharská jídla. (D. T. *1987, výzkum 2010)

...teď v sobotu byla v Žabovřeskách v hotelu Kozák řecká party... U stolu spoustu retsiny... Spoustu piva, spoustu vína, mezedes, ouzo... (A. J. *1983, výzkum 2010)

V průběhu večera bylo možno zakoupit některá řecká jídla či alkohol a vína. Obsluha byla česká, ale upozorňovala, že se výhradně drží řeckých receptů, a obecnostvo si tak mohlo vychutnat některé výtečné pochutiny jako tzatziki s pitou nebo pitu s olivami a masem a zapít je řeckým vínem. (K. U. 2016)

Na baru si návštěvníci mohli zakoupit typické řecké nápoje a občerstvení. Z nápojů se zde podávalo například ouzo nebo metaxa. K pochutinám, které si hosté nejčastěji odnášeli ke svým stolům, patřily olivy, převážně černé, a dále řecké sýry a bílé pečivo. (V. Z. 2016)

K jídlu si bylo možné objednat některá tradiční řecká jídla. K pití se podávala zejména retsina a ouzo... Na stolech se nejvíce objevovala retsina... (L. Š. 2012)

Někdy se pořadatelům daří zajistit, aby restaurace připravila speciální jídelní lístek pro účastníky nebo aby občerstvení bylo podávané jako součást akce.

Na každém stole stály karafy bílého či červeného řeckého vína, talíře plné různých druhů řeckých kloubů, oliv, sladkostí. (L. N. 2014)

Na každém stole bol položený jedálňny lístok, pripravený špeciálne pre túto príležitosť, v ktorom bolo na výber zopár jedál pozostávajúcich prevažne z typicky bulharských surovín, ako sú rôzne druhy zeleniny, olivy, balkánsky syr a iné a tiež veľký výber bulharských vín. (A. J. 2010)

Nejčastěji zaznamenaná „národní“ jídla a nápoje jsou na řeckých akcích: tzatziki³², pita, řecký salát, balkánský sýr, olivy, musaka, gyros, suvlaki, plněné papriky, pečené lilky, plněné pity, baklava, metaxa (směs brandy, vína a koření), ouzo (anýzová pálenka), retsina (víno s aroma ze sudů vymazaných pryskyřicí), tsipouro (destilát z nakvašených vinných výlisků) a obecně „řecká“ vína, podobně jako „řecké“ sýry; na bulharských akcích to jsou olivy, balkánský sýr, šopský salát, pastrma (sušené solené maso), kjufte, gjuveč, musaka, sač (speciálně pečené masité jídlo), rakija (pálenka ze zkvašeného ovoce) a obecně „bulharská“ vína, „bulharský“ koňak. K alkoholu se nezbytně podává meze, pestrá škála pokrmů, které nemají funkci hlavního jídla, pro které v češtině chybí jednoslovný výraz.³³

Výzkumníci popsali různé podrobnosti při společenském stolování.

[Při řecké akci] ...se více pilo, než jedlo. Stoly byly plné různých druhů skleniček na vína i aperitivy... Spousta dobrého pití, jídla a okolo debatující a tančící lidé. (L. Š. 2012)

Jedlo a pitie poskytoval bar v hoteli, neboli v cene vstupenky, ale aj napriek tomu boli na každom stole (...) na tradičnej gréckej oslave nemôže chýbať hlavne biele víno a jedlo, na ktorom si ľudia pochutnávajú počas rozhovorov. (V. G. 2012)

Ještě než se rozezněla hudba, už jsem měl, tak jako většina hostů, zpola vypitou sklenku tradičního anýzového aperitivu ouzo a objednané jídlo. Všichni sedící se nevázaně a hlasitě bavili... Když se rozezvuly první tóny kytary... Už se na stoly nesly předkrm, a to nejčastěji tzatziki a smažené papriky nebo lilky. Na každém stole stá-

³² Charakteristiky jídel viz níže.

³³ V jídelních lístcích českých restaurací chutovky, předkrm, něco k pivu, malé jídlo.

la už od začátku na přikousnutí ošatka s pečivem a miska plná oliv... Lidé už pomalu dojívali, když se skvělým načasováním začali hrát několik písniček, které jsou zřejmě velmi známé a populární, protože několik lidí okolo mne se dalo do zpěvu a tu a tam někdo si z prostoru před kapelou udělal taneční parket. (M. K. 2012)

Zajímavé jsou postřehy o odlišných návycích při společenském stolování – k pití alkoholu je nutné menší jídlo, své jídlo je vhodné nabídnout nejprve všem u stolu.

Nakonec nás u stolu sedělo sedm. Andrej, Ljudmil, Alex, Krasimir, Atanas, já a Marineva. Většina těchto Bulharů je zde kvůli pracovním příležitostem, obvykle pracují v jedné firmě a to IBM... Většina... je zde... čtyři až šest měsíců, někteří... i déle, dva až čtyři roky... První věci, které jsem si všiml, bylo, že většina si společně s pivem či červeným vínem, které mají obvykle ještě radši, objedná šopský či jiný salát. Poté, co jim ho obsluha přinese, jej nabídnou všem u stolu a teprve poté se dají do hodování. Mnohdy, a i v tomto případě, se připíjí tradiční domácí rakijí. (J. H. 2014)

Imanologická charakteristika Balkánců je obrazem jejich společných mentálních znaků, z nichž některé (družnost, srdečnost, otevřenost, přátelkost, soudržnost, kolektivismus, preference společenských kontaktů a rodiny) se odrážejí i v kulturní kultuře, zejména ve stolování.³⁴ Jídlo je pro Balkánce důležitou součástí společenského života a prostředek komunikace, což umocňuje význam kulturní kultury v životě českých Balkánců.

Součástí organizovaných setkání příslušníků menšin, pokud se nepořádají v restauraci, je někdy ochutnávka tradičních jídel, která doma připraví, donesou a nabízejí formou bufetu ženy z komunity.

Na večerinkách asi moc nebývá, protože hotel Kozák má vlastní jídlo, je to restaurace a nikdo nechce, abyste si do restaurace nosili vlastní jídlo. V Mikulčicích bývá i degustace vína ve vinném sklepe a podává se bulharské jídlo. Soubor Pirin, který pořádá seminář bulharských tanců, má také zajištěné bulharské občerstvení... A na Den národnostních menšin, tam mají bulharské soubory i ochutnávku jídel. To není přímo bulharská akce, ale

³⁴ Např. servírování jídel na stůl pro všechny (každý si bere podle chuti) ve srovnání s preferencí servírování každému stolovníku zvlášť v českém prostředí.

Bulhaři jsou tu v zastoupení. Pořádá to město Brno. (V. F. 2010)

Před samotnými vystoupeními se v Mozartově slavnostním sále [v divadle Reduta] konala ochutnávka gastronomie některých zúčastněných menšin. Po sále byly rozmístěny stoly plné jídla, za nimiž příslušníci daných menšin obsluhovali hosty a nadšeně diskutovali jak mezi sebou, tak s hosty. Panovala velice příjemná atmosféra, kterou doplňovala živá hra na klavír. Nejdříve jsem zamířil k bulharskému stolu, u kterého mi byl nabídnut domácí bulharský chléb se sýrem a banica, listové těsto se slaným balkánským sýrem. Hned vedle stál stůl s makedonskými pochoutkami. Zde jsem ochutnal jednohubky a také chléb pita... Když jsem se dále ptal po nějaké specialitě, byla mi doporučena baklava, což je sladký zákusek. (M. O. 2010)³⁵

...brněnský soubor Pirin, kterého som aj ja členka, organizujeme pre verejnú seminár bulharských ľudových tancov a večer máme večierok, kde sú pozvané aj iné súbory. Aj sem môže prísť ktokoľvek... Program všetkých akcií je takmer rovnaký, je tam vystúpenie súboru, je sa, pije sa a hlavne tancuje... Čo sa týka toho seminára, tam pripravujeme jedlo my, tanečníci. Takže je poctivé domáce. Jeden Bulhar dodáva do Česka bulharské víno, tak je tak isto na okoštovanie pre verejnú na stole. A večer posledné dva roky máme cateringovú firmu, sú to Turci... A teda oni nám pripravujú jedlo na večer, ktoré je už za peniaze. Takisto si môže návštevník kúpiť dobré bulharské víno. (M. Z. *1987, výzkum 2012)

...každoroční seminář folklorních tanců, který pořádá soubor Pirin. Akce se uskutečnila v Dělnickém domě v Židenicích na ulici Jamborova 65. V programu bylo naučit se nejnámější bulharské lidové tance nazývající se chorá. A následně se konala ochutnávka tradičních bulharských pokrmů a nápojů. (G. P. 2017)

Řecký večer v pražském Klubu Lávká v Praze na Starém Městě... Má již dlouholetou tradici a několikrát v roce, v čase významných řeckých svátků, je spojen s ochutnávkou některých typických řeckých pokrmů. (M. V. 2018)

Další příležitostí k uplatnění národní gastronomie při společných akcích je tombola.

³⁵ O ochutnávce tradičních jídel etnických menšin v Brně na Babylonfestu 2018 viz Maroši (2019: 53).

O půlnoci proběhla tombola, kde se daly vyhrát zajímavé ceny. Například: láhev olivového oleje, poukaz na lekce řeckých tanců a mnoho dalších. Tyto ceny byly věnovány institucemi nebo členy, kteří spolupracují s Řeckou obcí Brno. (K. D. 2015)

Po deváté hodině přišla na řadu bohatá tombola. Lístky bylo možné si zakoupit v průběhu večera... Bylo možné vyhrát různé věci od oliv a bulharských sýrů přes trvanlivý salám sudžuk i klobásy po láhve vína nebo například kosmetické balíčky. Hlavní cenou večera byl dort ve tvaru podkovy, který vyhrála jeho autorka. Proto jej nakrájela a rozdávala svým známým v sále. (J. S. 2018)

[Na řeckých večerech v pražském Klubu Lávka patří k doprovodným programům také] ...prodej tradičních řeckých produktů, sýrů, oliv, jogurtů, vína a podobně. (M. V. 2018)³⁶

Balkánské restaurace

Balkánci v Česku si svou „národní“ gastronomii mohou dopřát na setkáních příslušníků menšin, v domácnostech a při neformálních rodinných a přátelských setkáních a oslavách.³⁷ Existují i specializované balkánské restaurace, hlavně řecké a bulharské. V Brně je řecké bistro na Anenské ulici a řecké restaurace v centru na Kozí, Sokolské a Štefánikově ulici a na Přemyslově náměstí ve Slatině; chorvatská restaurace je na Úpatní ulici v Novém Lískovci.

*...v Brně nejsou restaurace, které by připravovaly srbská jídla. Někdy se setkáváme v bytě a tehdy doma připravujeme nějaké jídlo. Vlastně každou neděli... (M. S. *1986, výzkum 2013)*

*Horší je třeba burek. Tady ho prodávají Albánci a nedělají ho stejně, jak by ho dělali na Balkáně. Ale jednou jsme si s kamarádama objednali speciální ten náš a bylo vidět, že ho umějí. (D. N. *1984, výzkum 2012)*

³⁶ Obdobně součástí řecké soboty na hradě Veverí jsou prodejní stánky s produkty řecké gastronomie s ochutnávkou a řecká kavárna, která nabízí kávy, domácí limonády a vína (Maroši 2019: 50–52).

³⁷ Neformální rodinná a přátelská setkání a oslavy českých Balkánců včetně stravy by si zasloužily samostatnou pozornost. Mohly by postihnout další škálu jídel – jídla zpravidla podávaná hostům.

Gastronomie v rodině

Příprava jídla v domácnosti a rodinné stolování spojuje rodinu jako sociální jednotku. Každá rodina si vytváří vlastní variantu jídelníčku a stravovacích návyků. Záleží na mnoha okolnostech, přičemž významnější roli má žena, která zpravidla pro rodinu vaří. Ta se může naučit vařit v mládí od své matky nebo babičky, nebo až v dospělosti z tištěných kuchařek; v manželství může v různé míře vycházet vstříc gastronomickým požadavkům manžela podle jeho rodinné zkušenosti a může nebo nemusí být otevřená inovacím a novým trendům ve stravování. Zvláštní situace nastává v etnicky heterogenních manželstvích.

V domácnostech většiny respondentů se připravuje jistý počet jídel z „jejich“ národní kuchyně. V některých jsou tato jídla dominantní, v jiných občasná. Vždy je ale jejich sortiment užší než výčet typických jídel národní kuchyně na Balkáně, který dotazovaní dokážou vyjmenovat. Častěji se připravují jídla všední než sváteční a obřadní. Některá jídla informátoři neznají názvem a zmiňují je opisně. Shromážděný materiál umožňuje sestavit orientační soupis nejčastěji jmenovaných „národních“ jídel, která se připravují v domácnostech příslušníků balkánských menšin v Česku.³⁸

Bulhaři: kebabče (podlouhlý grilovaný karbanátek),³⁹ kjufte (kulatý grilovaný karbanátek), musaka (mleté maso zapečené s brambory a zálivkou z vajec a bílého jogurtu), gjuveč (maso, zpravidla vepřové, zapečené s brambory a zeleninou), rýže zapečená s jehněčím nebo kůzlečím, zelí s masem a fazolemi, kuře se zelím, fazole se zelím i na jiné způsoby, skopové zapečené v rýži s paprikou, tarator (studená polévka z bílého jogurtu a okurky, často s koprem a vlašskými ořechy), bulharská fazolová polévka, šopský salát a další saláty, plněné papriky, pečené papriky, sarma (mleté vepřové a hovězí maso s rýží a kořením zavinuté v zelném nebo vinném, předem naloženém listu), špenát s rýží a jogurtem (špenátové rizoto), bulharský salát z brambor, ajran (nápoj z bílého jogurtu a vody), baklava (sladký ořechový zákusek), banica (závin z tenkého těsta,

³⁸ Počet uvedených pokrmů je ovlivněn znalostními limity tazatelů, pamětí a pohotovostí respondentů i rozdílným zastoupením balkánských národností ve výzkumu.

³⁹ Připojené charakteristiky pokrmů jsou orientační.

nejčastěji plněný slaným bílým sýrem), kozunak (velikonoční pečivo z kynutého těsta), bílý chléb, chléb jako příloha

Řekové: musaka (mleté maso s lilkem, brambory, rajčaty a sýrem zapečené s bešamelem), tzatziki (okurkový salát s jogurtem a česnekem), suvlaki (kousky masa pečené na jehle), avgolemono (vajčkovno-citronová polévka nebo omáčka)⁴⁰

Makedonci: sarma, pitulica (pečivo plněné ořechy s česnekem nebo bílým sýrem), turli tava (maso zapečené s brambory a zeleninou), vardarsko grne (pečené maso se slaninou dušené se zeleninou a sýrem), tavče gravče (zapečené fazole), šarská pljeskavica, makedonský salát, pečené papriky s cibulí, petrželí a octem

Bosňáci (a Bosňané⁴¹): burek (plněné pečivo z tenkého taženého těsta, s masem, sýrem, špenátem), sarma, pilaf (jídlo z rýže), čevapi, dolma (plněné vinné listy s rýží), bosanski lonac (pomalou vařené maso se zeleninou), baklava, pasulj (fazolová polévka s masem), hurmašice (sladké pečivo zalité sirupem), kadaif (sladký nudličkový dezert s ořechy zalitý sirupem)

Srbové: pita (tenký bílý chléb), (srbské) plněné pity (například se sýrem a brambory, s jablky), džuveč, plněné papriky, sarma (závitek z mletého masa z rýží v zelném listu), prebranac (fazole zapečené s cibulí), pljeskavica (velké karbanátky ze směsi mletého telecího a vepřového), čevapi, roštilj (maso připravené ve žhavém uhlí, dnes na grilu), čufte (masové kuličky), pečené papriky (nakládáné v olivovém oleji a česneku), srbský salát, sataras (papriky plněné brambory), kajmak (produkt ze zrajících mléčných škráloupů, chuťově blízký máslo nebo sýru), urmašice (sladký zákusek), pogača (bílý pečivo), lepinja (bílý bochánek), pasulj (fazolová polévka s masem), prokule (zelí s uzeným masem), piktije (tlačenka), musaka (ochucené mleté maso zapečené s brambory), podvarak (maso zapečené s kyselým zelím), srbské sýry, různé masovo-zeleninové směsi, giba-

⁴⁰ Širší sortiment řeckých jídel dnešních českých Řeků uvádí literatura (Hlavatý 2009: 170–172; Maroši 2017: 35–37; Čermáková 1999: 140–141).

⁴¹ Bosňané, konkrétně příslušníci tří konstitutivních národů Bosny, srovnávají českou kuchyni s bosenskou (s vnitřními konfesně a nábožensky podmíněnými rozdíly), i když bosenská Srbové a bosenská Chorvaté měli teoretickou možnost srovnání se srbskou, respektive chorvatskou národní kuchyní.

nica či zemljanica (závin z tenkého těsta plněný slaným sýrem a vejci, případně špenátem ad.), burek (plněný masem, sýrem), o svátcích pečené sele nebo jehně, Karađorđeva šnicla (vepřový závitok plněný kajmakem)

Do obřadní stravy se promítá vliv náboženství a konfese, ale i náboženství v širokém antropologickém smyslu.⁴² To se týká termínů slavení kalendářních svátků podle gregoriánského či juliánského kalendáře⁴³ či modifikace konfesních pravidel půstu. Mnoho českých Řeků a Srbů (pokud žijí v Česku celá rodina) slaví konkrétně Vánoce dvakrát, v obou termínech. Pravoslavní, nejvíc Srbové, běžně zmiňují 40denní půst před Velikonocemi v rodném prostředí s tím, že sami v Česku dodržují půst jeden den. Mladá generace označuje jako porušení půstu i tradiční štědrovečerní bezmasá jídla v rodinné kulinární praxi, zatímco starší generace pojímají půst v duchu konfesních pravidel.⁴⁴ Speciální pokrmy v rodinném jídelníčku zmiňují respondenti jen na Vánoce a Velikonoce⁴⁵, a to jako jídla „národní“. Speciální vánoční pokrm připravují hlavně pravoslavní: jejich Vánoce charakterizuje a odlišuje bílé pečivo se zapečenými mincemi nebo s dárky, které se obřadně rozlamuje všem stolovníkům.

*[Bulhaři] ...táta dělá ještě na Vánoce bulharskou rybí polévku. (D. S. *1991, výzkum 2012)*

*Děláme báničku, která je rozřezaná na kousky a vevnitř jsou zapečená přáníčka, kde je napsané, co tě čeká na Nový rok, třeba peníze, láska a jsou tam napsané taky různé moudrosti. Ta přáníčka se musí zabalit do alobalu, aby se nepoškodila. Dneska se dají koupit už předtíštěná přáníčka v obchodě, samozřejmě v Bulharsku. (D. T. *1987, výzkum 2010)*

⁴² Náboženství jako systém představ o nadpřirozeném a posvátném (Eriksen 2008: 263).

⁴³ Pravoslavní Balkánci v Česku podle současného úzu mateřských zemích: Řekové, Srbové (a Bulhaři Velikonoce) podle juliánského kalendáře.

⁴⁴ Půst újmy = nasycení jednou denně večer a půst zdrženlivosti = od masa, pravoslavní od živočišných produktů.

⁴⁵ S dalšími svátky, které se v rodinách během roku udržují – Nový rok a Srbové navíc slava a případně i Đurđevdan – speciální jídla nespojují. Negativní byly i odpovědi na otázku speciálních jídel při svatebních hostinách a pohřebních pohoštění.

...na Štědrý den se jí bezmasné jídlo a dvacátého pátého se pak jí prase. (I.M.*1991, výzkum 2012)

Dodržujeme tradice, jako pečení domácího chleba se skrytými dárky... Třeba mince, ta přináší do rodiny peníze. Dále dřívko, to znamená, že člověk přináší teplo do domu. Knoflík, to zase, že člověk se stará o domácnost. A pak zase dřívko, to je spíš klacek ze stromu, to někdy může znamenat zdraví... Vždy před jídlem, přesně na Štědrý večer, se musí přečíst modlitba, pálí se svíce a na zvláštní talířek nejstarší anebo hlava domu, u nás teda máma, dává prvně ze všeho Pánu Bohu. Pak se dává ostatním. Poté pětadvacátého je Koleda, kdy by se měly dávat dary a dojíst vše, co přes noc zůstává prostře-
né na stole. A už se může jíst maso. (A. T. *1989, výzkum 2017)

Dvacátého čtvrtého večer musíš mít na stole sedm, devět nebo i více jídel, ale všechny bez masa a bez živočišných produktů jako třeba máslo nebo vejce. My máme domácí chleba, potom smícháme med, vlašské ořechy a česnek a jí se to s chlebem, plněné papriky s fazolí, ovoce, ošav – sušené vařené ovoce s cukrem, závitky z kyselého zelí plněné rýží a houbami. Pije se voda, alkohol by se neměl pít, někteří ale pijí červené víno. Důležité je před večerí dát kousek bokem z každého chodu. Vždy první sousto a položit k ikoně svatě Marie. Co se mi líbí, tak před spaním nemusíš uklízet jídlo ze stolu. Když spíš, tak svatá Marie požehná stolu a domu... Na dvacátého čtvrtého jíme všichni jen bezmasá jídla... Dvacátého pátého už jíme i maso, děláme kachnu se zelím. (T. P. *1985; výzkum 2010)

Na stole nesmí chybět chléb pita, ten je tradiční bulharský, je to takový velký kulatý bílý chleba. Také jeden menší, ve kterém je zapečena jakákoli mince, třeba dvoukoruna. Ten se láme a krajíce se postupně rozdávají členům rodiny, musí to být od nejstaršího po nejmladší. Zase ten, který tu minci nalezne ve svém krajíci, bude mít štěstí a zdraví celý rok... Na dvacátého čtvrtého jíme všichni jen bezmasá jídla... Dvacátého pátého už jíme i maso... (B. G. *1989, výzkum 2010)⁴⁶

[Řekové] ...mamka občas do té pity nějakou tu pětikačku zapeče. (A. J.*1983, výzkum 2010)

...moje máma s babičkou napečou spoustu řeckého pečiva... Hodně druhů, ale spíš jde o řecký chléb nebo pečiva na způsob vánočky. (K. J. *1988, výzkum 2013)⁴⁷

[Makedonci] Na Vánoce je vepřové i jiné maso, popřípadě sarma a kaštany. (L. M. *1959, výzkum 2009)

Ráno šestého ledna se začíná s přípravou postního jídla. Ryba, fazole, sarma s rýží, pita se zelíkem... Večer se sejde celá rodina u večere a láme se chléb, kde je zapečená mince. Kdo má ve svém kousku chleba minci, bude další rok bohatý. (K. D. *1983, výzkum 2009)

[Bosňáci] ...tradice sa liší jen v jídle. Namísto řízků se salátem se u nás většinou podává telecí maso nebo junetina... To je hovězí maso. (M. D. *1994, výzkum 2015)⁴⁸

...Vánoce se obvykle u nás slaví, jako tradice. Slaví se katolické Vánoce... Slaví se pravoslavné Vánoce. To je v lednu... Moja matka, moja rodina. Oni slaví te katolické Vánoce... Ale my nemamo nějaké náboženství. Protože moj otec je pravoslavec [Černohorec], matka je katolička [Chorvatka], manžel je muslim [Bosňák]. A slavimo všechno... Na Štědrý den se nejí maso... U nás se podává nějaké jídlo, ryby, které se jmenuje na m. To je nějaká uzená ryba. Já teď nevím, jak se to tady říká. Tady se nedá ani koupit. To znamená, na Štědrý den je bezmasá večere a na samé Vánoce se připravuje, jako to je rodinný oběd, a připravuje se maso. To může být ryba nebo sele. Nechybí koláč, nechybí dobrá polévka. Spoustu koláčů... Různé druhy koláčů. To se dělá na te katolické Vánoce. Na pravoslavné je téměř všechno stejné, ali se dělá nějaký speciální chleba. My to říkámo pogača. A když se u to těsto se dá mince. Jeden mince se dá do toho těsta a potom když je ten oběd, tak hlava rodiny, otec, někdo, kdo je hlava, přinese ten chleba a každej si ulomí kousek a ten, který dostane to mince, to znamená, že bude mít šťastný rok... U katolíků ta mince a ten speciální chleba není... (L. G. *1948, výzkum 2013)

⁴⁷ Další vánoční a novoroční jídla dnešních českých Řeků popisuje F. Maroši (2017: 29–32).

⁴⁸ Při jakékoliv akci, kdy děláme nějakou bosenskou oslavu, máme na stole tradiční burky s masem, se sýrem, špenátem a pak samozřejmě grilujeme. (A.L.*1977, výzkum 2013)

⁴⁶ Vánoční jídla českých Bulharů v současnosti popisuje i K. Knapková (2010).

[Srbové] Na Božić peču česnicu, kulatý chléb, do kterého zapékám jednu minci. Během oběda chléb rozřízneme a ten, kdo má kus s mincí, bude mít obzvláště úspěšný rok. Tak jako v Česku kapří šupinka nebo rozříznuté jablíčko. (M. P. *1968, výzkum 2013)

...dycky máme typický třeba jídla na ten... Večer před těma Vánoce, na ten jakoby Štědrej večer... A pak ten stůl není jakoby slavnostně prostřenej, jak sme zvyklí u těch katolických, ale většinou donese někde slámu, dá ji na zem a dá na to vlastně nějaký špalky jenom a jí se rukama... Dá se přes to jakoby nějakou obruš, nějakou jakoby obyčejnej a mělo by to právě vypadat, tak jak to bylo v tom chlívu, když se Ježíš narodil... Takže je to takový jakoby skromný a většinou máme nějakou rybu pečenou, třeba nějakou hrachovou kaši, protože to zas tatka míval, když byli malí... Ty pravoslavný Vánoce. Dycky to slavíme tady. (M. N. *1987, výzkum 2013)

...se jí hlavně vepřově na ty velké svátky a taky nějaká vedlejší jídla, jako například sarma, která se jí velmi často... Den před Vánoce, kdy je Badnji večer, připravujeme pasulju... Je to podobné polévce, ale trochu hustší. (D. Ž. *1990, výzkum 2013)

Tak srbské Vánoce slavíme v tom srbském duchu. Takže se opéká většinou sele, sejdou se k nám na návštěvu Srbové, kteří žijí v okolí... Pouštíme si nějakou tu srbskou hudbu, připijíme si občas rakijí a k tomu máme i další typická sváteční srbská jídla... Tak na ty Vánoce, Velikonoce a další naše svátky, hlavně to pečené prase a beránek. Dalšími jídly jsou plněné papriky nebo sarma může být, nebo pogača – ta se dělá jen na Vánoce. (J. Z. *1987, výzkum 2010)

[Chorvati] ...s tátou jím na Vánoce rybu a bramborový nebo fazolový salát. Správně by se měla jíst sarma, ale ta se nedá udělat z českého zelí... (T. K. *1994, výzkum 2015)

Akorát dbáme na jídlo... U nás doma je to tak, že jíme akorát bezmasé jídlo. Každý štědrý oběd je hrachová kaše. A večer máme rybu s bramborovým salátem. (I. P. *1965, výzkum 2013)⁴⁹

Na Velikonoce zmiňují Srbové a Bulhaři obyčej tukání barvených vajec; Srbové navíc gastronomické odlišnosti a Bulhaři speciální velikonoční pečivo.

⁴⁹ Současné vánoční pokrmy Bulharů, Srbů, Řeků a moravských Chorvatů zkoumala J. Poláková (2018).

[Bulhaři] ...Co se týká jídla, tak určitě vajíčka, jehněčí... (M. K. *1987, výzkum 2013)

Když je velikonoční neděle, tak se dějí vajíčkové bitvy... Rozbitá vajíčka se dávají do velikonočního salátu a ta... Značí štěstí, zdraví i lásku. Jí se sladká jídla. Což ten kozunak... Je vlastně česká vánočka nebo třeba mazanec. U nás to jíme na Velikonoce. (A. M. *1989, výzkum 2017)

Když přijde sobota, dostane se na řadu pečení velikonočního kozunaku, což je typické sváteční pečivo, které chutná stejně jako česká vánočka... Neděle je ten nejdůležitější den... Všichni se vyparádí a předvádí v novém oblečení. Tak také zasednou k bohatému nedělnímu obědu, který si užíváme ze všeho nejvíc. Nejradši mám ten náš zelený salát, jehněčí a právě tu tradici s tukáním vajíček. (P. T-I. *1985, výzkum 2015)

[Srbové] Velikonoce... Hlavním rozdílem je jídlo. Je pár typických pokrmů jako například sarma či pogača a tak. (M. P. *1988, výzkum 2010)

Velikonoce... K těm zvykům, připraví se nějaké jídlo, například riblja čorba, jde se do kostela. V zásadě se to asi moc neliší od Velikonoc tady, až na pár výjimek, co se jídla týče. (T. D. *1958, výzkum 2010)⁵⁰

Balkánští muslimové se scházejí o bajramu, jehož součástí je společné jídlo.

...ramadán měsíc. A pak na konci to se slaví ten bajram. A tady v Brně se slaví taky, jako Albánci naši to slaví na ten bajram... [v mešitě] Je tam modlitba, tam probíhá na ten bajram, ráno. A pak oni chystají jídlo na ten svátek v mešitě. Míváme všechno zdarma... Další bajram mají dva měsíce mezi. To je kurrambajram... Se zabije beran pro živý a mrtvý. Já to nevím všechno. To se rozdělá, to se nejí doma. Jako jenom kousek se nehává doma. (H. B. *1964, výzkum 2012)⁵¹

Slavíme bajram, což je v rámci ramadánu, což je měsíc půstu. Já jako děcko jsem musel být nějak motivovanej, aby sem dodržel tady tyhle svátky... Jako každý děcko, aji v jiných vírách, že jsou prostě motivovaný, že dostanou dárky... Dodržuju

⁵⁰ O velikonočních jídlech dnešních Řeků v Brně viz Ma-roši (2017: 29–30).

⁵¹ O slavení bajramu českými Albánci též Koprlová (2016: 119–120).

bajram... Ta tradice je taková, že ten první den, vždycky ráno začíná modlitba v mešitě na Vídeňské. Po skončení modlitby, to trvá tak zhruba hodinu, se všichni odebereme k příbuzným. To jsou většinou lidi z Bosny a Hercegoviny, protože tady mám ještě tetu, mám tady bratrance a sestřenic, takže vždycky ten jeden den strávím s tou rodinou. (A. D. *1985, výzkum 2009)

Naše rodina sice nejsou nijak horliví muslimové, ale vždycky jsme slavili bajram, svátek během měsíce posvátného muslimského měsíce ramadánu. I v Bosně, i tady. Celá rodina, co tu jsme, i nějací další známí z Bosny se vždycky sejdeme, společně se najíme a v podstatě spolu strávíme celý den. Vedle společného jídla a posezení taky obvykle proběhne společná modlitba. Já se moc často nemodlím, jen o tom bajramu nebo někdy v pátek v mešitě, a podobně jsou na tom i ostatní příbuzní, ale tohle dodržujeme. Je to takový hezký zvyk a jakýsi stmelující prvek během tohoto svátku. (E. A. *1982, výzkum 2010)

Když čeští Balkánci hovoří o své kulinární kultuře, užívají přívlastky „srbská“, „řecká“, „bulharská“ a další. Ale současně, u některých pokrmů, si uvědomují a slovně deklarují blízkost balkánských „národních“ kuchyní, nejvíc u oblíbené sarmy a musaky.

My [Srbové] taky máme takové naše jídlo, sarmu, nebo sarmice tomu taky říkáme... To mají i ostatní Balkánci, ale my to samozřejmě vaříme nejlíp [smích]. (Ď. N. *1984, výzkum 2012)

To, co bych vyzdvihl jako naše, to by byla sarma. Avšak sarma se stejně vyskytuje v Bulharsku, v Turecku a tak dále... To je tradiční jídlo na Balkáně... Ale i tak bych sarmu vyzdvihl jako srbskou. (D. Ž. *1990, výzkum 2013)

[řecké jídlo] ...je musaka, i když je hodně rozšířená v Turecku a taky v okolních státech. (J. M. *1991, výzkum 2013)

Jí se u nás [v Srbsku] musaka. To je řecké jídlo, ale my připravujeme odlišnou variantu než Řekové, kteří do toho dávají cuketu, černé rajče a nevím co ještě. Zatímco my tam dáváme brambory. Řekové tam potom ještě přidají mleté maso, které zalijí vejci, zatímco my tam dáme mleté maso, potom brambory, potom to zapečeme, zalijeme vejci a ještě jednou zapečeme. (D. Ž. *1990, výzkum 2013)

Musaka je typická jak pro Bulhary tak pro Řeky... Vyptala jsem se na rozdíl mezi jejich [bulharskou] tradiční musakou a tou řeckou. Dozvěděla jsem se, že v bulharské není tolik lilku, ale o to více brambor. (M. B. 2010)⁵²

Rodinný jídelníček Balkánců v Česku obsahuje i česká jídla a v menší míře i další. K některým českým jídlům mají čeští Balkánci vyhraněný vztah – jedni si je oblíbili a mnozí přijali do svého jídelníčku, jiní je striktně odmítají. Ambivalentní postoj mají hlavně k houskovým knedlíkům, svíčkové, vepřo knedlo zelo, gulášům a omáčkám; převážně negativní ke kombinaci slaných a sladkých chutí v jednom pokrmu a ke sladkým obědovým jídlům. Deklarovaným důvodem nepřijetí jsou nejčastěji osobní chutě: nechutná mi.

Rozhodně nedělám svíčkovou, nikdy nedělám knedlíky, protože mám radši chleba než knedlíky, manželovi chutnají sladké knedlíky, ale ty dělám jednou za rok. (O. N. *1962, výzkum 2009; česko-bulharské manželství)

Jako mé oblíbené tradiční české jídlo bych vybral svíčkovou... Ještě mám rád i ty všelijaké guláše... Chutnají mi i slovenské halušky... Ty brynzové a ne ty s tím zelím. Takže svíčková a halušky jsou tu moje oblíbená jídla, ale nepřipravuji je. (D. Ž. *1990, výzkum 2013)

Mám rád ten guláš s knedlíky... To je to české jídlo, které se mi skutečně líbí... Svíčková. Ta mi vůbec nechutná, protože je sladká i slaná, to nemám rád. Chutnají mi jídla, která jsou buď slaná, nebo sladká. Takto jsem se to z Balkánu, od nás, naučil. No, ještě mám velmi rád omáčky. České omáčky mi velmi chutnají. (M. M. *1981, výzkum 2013)

Jsme... Skoro nic z české kuchyně nepřevzali, dokonce ani ten černej chleba, který nám v rámci těch sedmnácti let, co tady žijeme, nechutná. Ale jinak samozřejmě... Menza... Dávám si český jídla, které můžu, protože jsem limitován tím, že nejím vepřový maso... A když se jedná o svíčkovou, tak to je z českých jídel, co opravdu mám rád. To myslím, že má rád každé cizinec, kterej sem přijde. (A. D. *1985, výzkum 2009)

⁵² Vzniknout může i smyšlený kulinární etnický symbol: ...v Brně jsem viděl srbské rizoto, které v Srbsku vůbec neexistuje a nikdo o tomto jídle tam neví, přičemž taky říkají, že je to srbské. (D. Ž. *1990, výzkum 2013)

*Svíčkovou nemám ráda... Protože má te brusinky. To sladko a slaný, já jsem konzervativní, já to nemám ráda. (L. G. *1948, výzkum 2013)*

*Vesměs sním všechno, kromě koprovky... (I. P. *1960, výzkum 2009)*

*Převzal jsem téměř všechna jídla i způsoby přípravy, protože manželka je Češka a vaří české jídla. Dlouho mi trvalo přijmout cukr v omáčkách a salátech a dodnes připravujeme saláty na bulharský způsob... (S. V. B. *1968, bulharsko-české manželství, výzkum 2009)*

*Celkem dobrá je svičková, i když mi z počátku přišla nějaká podivná, ale pak mi docela zachutnala... Na vepřové jsem si opravdu nezvykl, u nás v Bosně, mezi muslimy, ať už věřícími nebo jen kulturními, se vepřové nejí a mně nějak nechutná, i když jsem ho párkrát zkoušel. (E. A. *1982, výzkum 2010)*

*...z té český [kuchyně] mám asi nejradši to sladký, že není tak strašně sladký jako ty bulharský sladkosti. (J. G. *1990, výzkum 2012)*

*...tatka měl dlouho problém zvyknout si na takový to český, že je sladkej oběd. Že mu to chutná, ale pod obědem si představí něco jinýho, než jsou prostě knedlíky s jahodami. Říká, že po obědě je to dobrý, ale na oběd chce něco jinýho. (J. G. *1990, informátorka z bulharsko-českého manželství, výzkum 2012)*

*...ty typický český já moc ráda nemám... Takový ty omáčky a tak, na to fakt nejsem, takže spíš nějaký sladký možná. Třeba kynutý knedlíky plněný ovocem, to mám ráda z těch českých... (M. N. *1987, výzkum 2013)*

*Buchty, ty nám chutnají. (A. L. *1977, výzkum 2013)*

*Bramboráky nám hutnájú. To je takový jiný. To tam [v Kosovu] nemáme... No, knedlíky používáme... Kahnu se zelí dělám a k tomu knedlíky. U nás se nedělá. (H. B. *1964, výzkum 2012)*

*Jíme většinu českých jídel. Akorát nahrazujeme vepřové maso kuřecím. Takže tatka je schopný udělat guláš z kuřecího masa... Vše, co děláme na oleji, tak na olivovém. (Š. R. *1988, informátorka z řecko-slovenského manželství, výzkum 2010)*

Nejvíc mi chutná vepřo knedlo zelo a polévka kyselica... Neexistuje žádné české jídlo, které by mi

*nechutnalo. (J. Z. *1987, srbsko-české manželství, výzkum 2013)*

*...nejvíc jsem si z českých jídel oblíbila vepřo, akorát si na to musím vždycky vyčlenit celé dopoledne, protože příprava je vážně náročná. Moje rodina nemá ráda kupované knedlíky. (M. P. *1968, výzkum 2013)*

Důvodů převzetí českých jídel a způsobů přípravy je mnoho: osobní chutě, jednoduchost přípravy, etnokulturní nevyhraněnost, individuální volní etnoidentifikační rozhodnutí, ve smíšených manželstvích česká manželka, která vaří česká jídla. Obecně v kulturní kultuře českých Balkánců souvisí přebírání z české kuchyně s adaptací na nové prostředí a s procesy akulturace.

*Občas guláš, nenáročná příprava a vaření. (R. V. *1958, výzkum 2009)*

*...moje žena vařila jen česká... Byl jsem spokojen, když jsem měl uvařené jídlo a nemusel se o nic starat. (I. P. *1960, výzkum 2009)*

*...snažím se, co nejvíc ty česká jídla, protože to je změna. To mám kuhařku, tak se na to dívám. (H. B. *1964, výzkum 2012)*

*Tak asi třeba knedlíky, a proč... No tak když tady žijeme, tak to bude asi přirozený, že něco převezmeme z české kuchyně. (T. D. *1958, informátor v srbsko-českém manželství, výzkum 2010)*

*Táta má jedno pravidlo a to, aby člověk dodržoval tradice a zvyky země, ve které žije... (M. S. *1989, výzkum 2015)*

Jednoznačně kladně hodnotí čeští Balkánci české pivo⁵³ jako chutné, lepší než na Balkáně. Téměř všichni pivo v Česku pijí.⁵⁴ Někteří přiznávají, že se u nás naučili pít pivo víc.

*V Makedonii skoro vůbec nepijou pivo, tady ho pijou často, protože mi chutná. (L. M. *1959, výzkum 2009)*

⁵³ České pivo bylo ve střední Evropě oceňované pro svou kvalitu již v raném novověku (Beranová 2007: 122–123).

⁵⁴ Jen několika Balkáncům české pivo nechutná. Výjimečně souvisí odmítání piva se společenskou normou přinesenou z Balkánu, konkrétně z Řecka: Já ne, no, já jsem ženská. (E.B.-P.*1951, v CZ v 2. generaci, výzkum 2012)

*My [Srbové] hlavně tolik pivo nepijeme, ale tady jsme si rychle zvykli. (D. N. *1984, výzkum 2012)*

*...většina Srbů tady začne pít více piva... (D. N. *1984, výzkum 2012)*

Poměrně masově převzali čeští Balkánci, hlavně v etnicky heterogenních rodinách, i pravoslavných, českou štědrovečerní oslavu s kaprem, bramborovým salátem a mnozí i s drobným cukrovím.

*Máma naučila tátu slavit české Vánoce. A on ani nechce nic jiného jíst než kapra a bramborový salát. Potom jít ke stromečku, dát si dárky a celý večer se cpát chlebičky, cukrovím a koukat na televizi. (M. S. *1989, výzkum 2015, informátorka ze srbsko-českého manželství)*

*Slavíme katolické Vánoce. V předvečer Štědrého dne zdobíme stromeček, máme napečené hromady cukroví, večeríme kapra s bramborovým salátem. (M. G. *1977, informátorka z bulharsko-českého manželství, výzkum 2009)*

Absence (některých) českých jídel v rodinném jídelníčku českých Balkánců neznamena nepřítomnost v jejich stravě. Setkávají se s ní v podstatě denně v majoritním prostředí: ve školních a závodních jídelnách, v restauracích, při návštěvě českých přátel. Život v Česku jim přináší důkladné obeznámení s českou gastronomií.

*...jsme žádná jídla nepřevzali. Důvodem je to, že moji rodiče na srbském jídle vyrostli a české jídlo jim moc nepadlo do noty. Já a můj bratr občas české jídlo jíme ve školní jídelně nebo v menze a docela nám chutná. (M. P. *1988; srbská rodina z Bosny, v CZ 17 let, výzkum 2010)*

*Česká jídla jím hlavně u českých přátel na návštěvě nebo v restauraci, když chci jíst nějaké jídlo jako změnu. (I. D. *1989, v CZ 5 let, výzkum 2013)*

*...česká jídla moc nevařím, můžu si na ně zajít do restaurace. Zatím vařím pro sebe, ale kdybych měla českého manžela, tak bych se asi naučila vařit česká jídla... (D. T. *1987, v CZ 12 let, výzkum 2010)*

Trichotomie menšinové kulinární kultury

Balkánská kulinární kultura žije v diaspoře svůj „druhý“ život. Není a nemůže být totožná se svými balkánskými východisky a vzory. Probíhají

v ní složité a mnohdy rozporuplné procesy. Ján Botík charakterizuje kulturu etnických menšin jako synkretickou, participující na dvou národních kulturách. Rozlišuje v ní tři složky: 1/ prvky kultury mateřského národa přinesené z rodných krajů (kulturní přetrvávání), 2/ prvky kultury vzniklé v důsledku inovačních a enkulturačních procesů (endogenní změny), 3/ prvky kultury převzaté jako výpůjčky z obklopujícího jinoetnického prostředí, akulturace (exogenní změny směřující ke kulturnímu vyrovnávání; Botík 1995: 435–439, 2007: 15–16).

Kulturní přetrvávání často probíhá v procesu enkulturace, jako mezigenerační předávání.

*Doma vaříme téměř všechna bulharská jídla. Babička mě je učila připravovat. Často jsem jí jako malá vypomáhala v kuchyni... (M. G. *1977, výzkum 2009)*

*...když si nevím rady s nějakým receptem, volám mámě nebo tetě. (V. Š. *1991, výzkum 2015)*

*Tohle [bosenská jídla – sarma, bosenski lonac, urmašice, baklava] u nás vařím já, protože mě to učila babička... (T. K. *1994, výzkum 2015)*

Mezigenerační předávání může probíhat i směrem k synům. Ve smíšených balkánsko-českých manželstvích, ve kterých česká manželka vaří jen česká jídla, totiž mnohdy balkánská jídla připravuje balkánský muž. Občas přiznávají vlastní vaření balkánských jídel i svobodní samostatně žijící balkánští muži.

*[srbská jídla] Samostatně jsem je ještě nikdy nepřipravovala. Většinou to dělám [doma v Srbsku] s mamkou a občas se i táta i bratr toho zúčastní. (B. P. *1993, vysokoškolská studentka, v CZ 2 roky, výzkum 2013)*

*...společné obědy vaří spíše babička a ta vaří úplně klasickou českou kuchyni... Ale když se sejdeme jen my čtyři [otec, jeho matka a dcery], tak většinou asi opravdu tu bulharskou, páč vaří táta. Nebo inspirovanou aspoň po bulharsku. (D. S. *1991, informátorka z bulharsko-české rodiny, výzkum 2012)*

*...vaříme hodně řeckých jídel i běžně... Tatka je opravdu dobrý kuchař a vyžívá se v tom. Já mám řecká jídla ráda. (Š. R. *1988, informátorka z řecko-české rodiny, v CZ v 3. generaci, výzkum 2010)*

...v poslední době se rodiče dohodli tak, že aby se nehádali, tak bude vařit tatínek. Takže bulharskýho jídla děláme dost a vlastně s každým jídlem máme nějakou zeleninu. (J. G. *1990, informátorka z bulharsko-české rodiny, výzkum 2012)

Sám vařím málokdy, jsem moc líný, ale občas si i sám doma něco bosenského udělám. (E. A. *1982, v CZ 18 let, výzkum 2010)

Balkánská („srbská“) jídla pro přátelská posezení připravují i srbští vysokoškolští studenti, zatímco studenti a studentky dalších balkánských národností uvádějí právě studentský život jako důvod, proč v Česku balkánská, respektive svá národní jídla nevaří.

...každou neděli se setkáme u někoho na bytě a vaříme tradiční srbské jídlo, například sarmu. (M. S. *1986, vysokoškolský student, v CZ 2 roky, výzkum 2013)

[Srbská jídla připravují] Někdy, občas. Z důvodu, že někdy mi na to přijde chuť, nebo chci ukázat ostatním, kteří se ještě neseznámili se srbskou kuchyní, jak něco z toho vypadá. (M. P. *1983, vysokoškolský student, v CZ 3 roky, výzkum 2012)

Výzkum poodhalil, jak probíhají etnokulturní procesy v kulinární kultuře balkánských menšin. V některých smíšených rodinách záleží na národnosti toho, kdo vaří, v dalších se česká manželka naučila a vaří jídla kuchyně balkánského manžela. U českých Řeků, preferujících patrilokální sňatky, je v druhé generaci zaznamenána transmise řecké gastronomie od řecké tchyně k české snaze (Čermáková 1999: 139). To ukazuje možnosti dalšího šíření kulinárních tradic přinesených z Balkánu.

Já nevařím, ale manželka se naučila některé jídla, takže doma občas připravujeme sváteční i všední bulharské jídla. (S. V. B. *1968, informátor z bulharsko-českého manželství, v CZ 19 let, výzkum 2009)

Přinesené kulinární realie často procházejí modifikacemi a transformacemi. Podnětem může být problém surovin – nedostatek originálních, finanční nákladnost. To může vést k inovacím nebo až k eliminaci, zániku „přinesených“ jídel. Zvláště často a různě řeší Balkánci v Česku problém plněných závinových zákusků: někteří je už nepřipravují, jiní nahrazují originální těsto listovým.

Na některé věci tu není dost surovin. Například občas dostanu chuť na burek, ale na to se musí použít například speciální těsto. Nebo baklava. (D. N. *1984, výzkum 2012)

...v poslední době se taťka snaží vyrábět vlastní baničky, který teda jsou hodně jiný než to, co je v Bulharsku... Si kupuje listový těsto a dává do toho sirene a teď to motá a je to dobrý, ale má to k baničám docela daleko. (J. G. *1990, výzkum 2012)

...obyčejně na Velikonoce je jehněčí, ale tady u vás je příliš drahé, proto ho nahrazuju vepřovým. (L. M. *1959, výzkum 2009)

Čevapi u nás moc neděláme, protože mi připadá, že je tady úplně jiný maso a taky nemáme lepině, to jsou ty velký housky, do kterých se čevapi dávají. (T. K. *1994, výzkum 2015)

...mě to tady taky štve, jak to tady je s tou čerstvostí a výběrem zeleniny. To je špatný tady, vážně. (G. P. *1989, výzkum 2013)

Někdy nemůžeme v obchodech najít stejné potraviny, jaké máme u nás, ale něco se dá i s českýma potravinama udělat. (B. P. *1993, výzkum 2013)

Některá jídla a suroviny si čeští Balkánci kupují při návštěvách na Balkáně nebo jim je přivážejí z Balkánu příbuzní.

Když jedeme na návštěvu do Řecka za rodinou, vždycky si nakoupím chalvu. (J. M. *1991, výzkum 2013)

Sladkosti, ty většinou i celkem vydrží, takže třeba teď tady máme ještě nějakou chalvu a lukum, co jsme si přivezli. (J. G. *1990, výzkum 2012)

...sarma, ale ta se nedá udělat z českého zelí, takže ji děláme vždycky po tom, co se vrátíme z Bosny. Věci si nakoupíme tam... (T. K. *1994, výzkum 2015)

...baklava. Někdy nám i příbuzní přinesou. (D. N. *1984, výzkum 2012)

...když přiletí rodiče na návštěvu, což je tak dvakrát v roce. Vždycky přiletí na týden, když si vyberou dovolenou, tak vozí třeba nějaké to cukroví a takové ty věci, co jsou typické pro Albánii. (K. B. *1983, výzkum 2012)

Ve velkých městech vznikají v poslední době specializované obchody, v Brně Řecké delikatesy na Kounicově ulici nebo Balkánské speciality na Bayerově ulici; v Praze je takových obchochů víc.⁵⁵ V posledních pár desetiletích se balkánské speciality objevují i v nabídce běžných obchodů – olivy, olivový olej, sýr feta, řecký jogurt a příležitostně i další.

*Jsem velmi rád, že tady [v Brně] je bulharský obchod, kde si mohu koupit sirene nebo těsto na přípravu banice. (S. V. *1989, výzkum 2013)*

*...tento týden jsou v Lídle řecké dny, takže tam se prodává retsina, sladká řecká vína, ouzo a další... (A. J. *1983, výzkum 2010)*

*Děláme dost bulharských věcí, když se seženou suroviny. Což třeba lilek tak úplně ne, ale pokud ho někde najdeme a je třeba i zlevněnej, tak si koupíme lilek a uděláme si něco z něj... Když třeba někde je hodně paprik, tak si nakoupíme papriky, a pak děláme něco z nich a tak... Sirene... Jo, sirene to je problém. Dá se najít, ale většinou ne v takovém množství, jako my ho spotřebujeme. Tak teď snad ho tatka kupuje v Kauflandu. Jmenuje se to German white... Jo, jo. A je to snad nejpodobnější k tomu sirene, co jsme našli. A vždycky tatka říká, ať mu přinesou tu velkou půlkilovou kostku, protože jinak na pultě mají jenom maličkatý a těch bychom potřebovali tak deset. (J. G. *1990, výzkum 2012)⁵⁶*

Akulturační procesy v kulinární kultuře balkánských menšin probíhají nejčastěji jako přebírání pokrmů z české kuchyně a participace na dvou národních kuchyních. Při přejímání se často uplatňují různé modifikace ovlivněné kuchyní mateřské země. U sváteční a obřadní stravy se mo-

hou mezikulturní vlivy projevit i přesunem jídla k jinému termínu.

*...kombinuji českou a makedonskou kuchyni. Mám ráda jídlo se spoustou zeleniny. Používám olej místo sádla... Nepřevzala jsem jídla, která jsou moc tučná. (K. D. *1983, výzkum 2009)*

*...doma u našich se vaří česká či jiná jídla, řekl bych na řecký způsob, jinak okořeněná a s jiným podílem různých druhů zeleniny. A hlavně všude olivový olej. (K. J. *1988, výzkum 2013)*

*Vaříme [bulharská jídla], ale spíš jsme si je počestili... (V. Š. *1991, výzkum 2015)*

*...zelí dělám jinak než tady. A do kahny nedávám kmín. Protože kmín taky nepoužíváme. (H. B. *1964, kosovská Albánka v CZ 13 let, výzkum 2012)*

*Správně by se měl plnit a péct kapr šestého prosince na svatého Nikolaje, česky Mikuláše. Ale my jsme to v rámci české tradice přesunuli přímo na Štědrý den. (A. M. *1989, bulharská rodina v CZ 20 let, výzkum 2017)⁵⁷*

V minulosti byly etnické enklávy studované jako prostředí, které zakonzervovávala kulturní jevy přinesené z původního prostředí. Nověji byly odhaleny dynamičtější a různorodější etnokulturní procesy s důrazem na konvergenci. V této souvislosti Ján Botík rozvinul trichotomní koncepci kultury etnických menšin.⁵⁸ Jejich kultura čerpá nejen z výchozího a nového prostředí, ale v procesu konsolidace a sjednocování menšiny vytváří i něco nového, výlučně svého, svou etnickou subkulturu. Vzájemný kvantitativní poměr těchto tří

⁵⁵ *Přijela jsem před pěti lety... Rozhodla jsem se rozjet v Česku svoje vlastní podnikání... [obchod s bulharskými specialitami v Praze] Bulharská a makedonská vína, tak to je pro zákazníky ráj. Mám v obchodě hodně druhů a jen kvalitní, takže spotřeba je obrovská. (P. T-I. *1985, výzkum 2015)*

⁵⁶ Dnes jsou nákupy ve velkém obvyklé, ale v době socialistického zásobování v 50. letech 20. století vyvolávaly v českém okolí nesouhlas. Řekové se na prodejnách velmi často domáhají přednostního obslužení, hlavně při prodeji úzkoprofilového zboží u některých speciálních druhů zeleniny, u nich oblíbených, zejména v době jejich ranosti. (Heroldová 1985: 146)

⁵⁷ Podobně ve slovenském prostředí: Po bulharsky oslavujeme Nový rok. Keďže vianočný stôl v Bulharsku musí obsahovať minimálne deväť jedál, moja mama sa rozhodla oslavovať v bulharskom štýle len Silvester. (M.Z.*1987, informátorka ze slovensko-bulharské rodiny, výzkum 2012) Další příklady kombinací české a bulharské kuchyně v současnosti uvádí K. Knapková (2010).

⁵⁸ Navázal na teorii o trichotomii kultury rozvíjené ve střední Evropě: jazykových ostrovů, kterou ve 30. letech 20. století rozpracoval Gustav Jungbauer, profesor národopisu na pražské německé univerzitě, a etnických menšin polského etnologa a kulturního antropologa Aleksandra Posern-Zielińskiego z roku 1982.

sloužek se postupně mění s integrací do majoritní společnosti (Botík 1995: 438, 2007: 15).

Závěrem

Obecně platí, že společnost nachází svou identitu v kolektivní paměti a ta dnes čerpá víc než z událostních dějin a psaných textů z jevů dlouhého trvání, včetně kulturních tradic (Le Goff 2007: 108–110). Je zjištěno, že pro etnickou sebe prezentaci je v každodenním životě vhodná kuchyně: je konzervativní, lze si ji přivlastnit, je dobře komunikovatelná, lze ji vzít s sebou, předvést (Fendl – Nosková 2009: 147). Výborně se proto hodí pro prezentaci a sebe prezentaci etnických minorit. Čeští Balkánci vnímají a kategorizují své jídlo, pití a stravovací návyky etnicky a prezentují sebeobraz civilizačně vyspělejší kulturní kultury ve významu kultivovanější (Elias 2006: 99–100; Huntington 2001: 20–21, 32–33).⁵⁹

Jejich národní kuchyně se uplatňují zejména v rodině, při rodinných a přátelských neformálních setkáních a při organizovaných akcích menšin. Z hlediska udržování, předávání a modifikace tradice je nejzajímavější rodinný jídelníček. Zatímco až do 80. let 20. století byla intenzita uchovávání vlastních kulturních tradic menšin podmíněna generačně s výraznou konvergenční tendencí vůči české kuchyni, dnes už to neplatí. Souvisí to s postmoderní revitalizací etnických skupin, ke které obecně v posledních desetiletích dochází.⁶⁰ U českých Balkánců je tato revitalizace patrná v rovině etnokulturní symbolické sebe prezentace (folklorní vystoupení v krojích) a v kulturní kultuře – v té i v každodennosti. V důsledku to znamená, že počet „národních“ jídel připravovaných v rodinách není příliš závislý na tom, jestli

⁵⁹ Tento sebeobraz v zásadě odpovídá vědecké makro racionizaci kulturní kultury v Evropě. Massimo Montanari rozlišuje v Evropě dvě kulturní tradice v jiho-severní polaritě: mediteránní, původem antickou (bílý chléb, víno, olivy, lehčí masa – telecí, jehněčí, drůbeží, rostlinné tuky, zelenina a ovoce, střídmost) a tradici původem barbarickou (tmavý chléb, hodně masa – hovězí, vepřové, živočišné tuky, pivo, sklon k obžerství a opilství; Montanari 2003).

⁶⁰ K revitalizaci etnických skupin obecně dochází od 80. a 90. let k v souvislosti s postmoderním oceňováním kulturní diverzity ohrožené globalizací, včetně hodnot kulturních tradic – v socialistické bloku s mírným zpžděním po pádu komunismu, s přiznáním práva na svou sdrůžování.

informátoři žijí v Česku v první, druhé nebo třetí generaci. Důležitější je etnická sebeidentifikace členů rodiny a vztah ke kulturnímu dědictví původní domoviny.⁶¹ V části rodin jsou „národní“ jídla každodenní potřebou, o čemž svědčí i preference všedních jídel před svátečními. Do symbolické roviny se „národní“ jídla z Balkánu posouvají při menšinových setkáních. „Národní“ kulturní kultura je dnes pro české Balkánců jedním z důležitých prostředků národní sebeidentifikace⁶² – spolu s národním vědomím, etnonymem, jazykem⁶³ a některými folklorními projevy.⁶⁴

K aktuálním problémům studia kultury patří vztah svůj a cizí, majorita a minorita, národ a menšina, symbolické reprezentace, tedy výzkum (kolektivních) identit a identifikací (Kiliánová 2009: 14). Do tohoto rámce patří i zkoumání kulturní kultury českých Balkánců.

Bibliografie

- BARTH, F.** (1969) Introduction. In Barth, F. (ed.) *Ethnic Groups and Boundaries*. Oslo, 9–38.
- BERANOVÁ, M.** (2011) *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia.
- BOČKOVÁ, H.** (2016) *Bulhaři a další Balkánci v Česku. Metodologické, pedagogické a heuristické aspekty studentských výzkumů*. Studia Ethnologica Pragensia č. 2, 36–50.

⁶¹ To zaznamenala i L. Němcová na příkladu členů tanečního souboru Akropolis v Praze na počátku 3. tisíciletí, kdy u třetí generace českých Řeků proces integrace setřel faktické kulturní odlišnosti a tato generace zakládá svou řeckou identitu na vnitřně pocítovaném poutu, které ji spojuje s řeckou kulturou a řeckým stylem života (Němcová 2005: 341–346).

⁶² Na zásadní změny funkce sociálních forem u etnických skupin v městském prostředí, které se zdánlivě vyznačují kontinuitou a kulturním konzervatismem, upozorňuje Abner Cohen (2004: 130–131).

⁶³ Reálně bilingvismem různých etap vývoje (Pačev 2005: 78).

⁶⁴ Hlavní etnoidentifikační znaky balkánských menšin v Česku se pokusilo vymezit víc autorů. Pro řeckou menšinu uvádějí jazyk a stravu (Otčenášek 1998: 155), jazyk, hudbu, zpěv, tanec a jídlo (Němcová 2005: 338–339), jazyk, hudbu, tanec a stravu (Hlavatý 2009: 175); pro Bulhary, konkrétně vysokoškolačky v Praze, vědomí národní příslušnosti bulharskému národu a kulturní symboly z oblasti živé kultury: jazyk, hudba, kalendářní a státní svátky a pokrmy (Moravcová – Bittnerová 2005: 285–289).

- BOČKOVÁ, H. – POSPÍŠILOVÁ, J.** (2006) Bulhaři v Brně. Proměny profesní a etnické minority. *Český lid* 93, 113–135.
- BOTÍK, J.** (1995) Etnokultúrne procesy v podmienkach etnického rozdelenia. *Slovenský národopis* 43, 431–444.
- BOTÍK, J.** (2007) Etnická história Slovenska. K problematike etnicity, etnickej identity, multietnického Slovenska a zahraničných Slovákov. Bratislava: Lúč.
- COHEN, A.** (1974) Introduction. The Lesson of Ethnicity. In: Cohen, A. (ed.) *Urban Ethnicity*. London. Cit. podle Jakoubek, M. (ed.) (2016) *Teorie etnicity. Čítanka textů*. Praha: SLON, 119–132.
- CVIJIĆ, J.** (1923) Balkansko poluostrvo i Južno-slovenske zemlje I. Beograd: Državna štamparija.
- ČERMÁKOVÁ, K.** (1999) Strava – projev kulturní identity řecké skupiny v Praze. *Lidé města* 1, 137–142.
- DOSTÁLOVÁ, R.** (2003) Byzantská vzdělanost. Praha: Vyšehrad.
- ELIAS, N.** (2006) O procesu civilizace I. Praha: Argo.
- ERIKSEN, T. H.** (2008) Sociální a kulturní antropologie. Praha: Portál.
- FENDL, E. – NOSKOVÁ, J.** (2009) „V Čechách se opět vaří česky!“ Obraz české kuchyně v německy publikovaných kuchařkách a turistických materiálech po roce 1989. *Národopisná revue* 19, 147–167.
- HEROLDOVÁ, I.** (1985) Imigranti z Řecka v českém pohraničí. In *Zpravodaj koordinované sítě vědeckých informací pro etnografii a folkloristiku 1986. Etnické procesy v novoosídleném pohraničí – Dělnictvo v etnických procesech*. Praha, 133–150.
- HLAVATÝ, I.** (2009) Kuchyně a strava řecké menšiny v České republice jako faktor etnické identity. *Národopisná revue* 19, 168–176.
- HUNTINGTON, S. P.** (2001) *Střet civilizací*. Praha: Rybka Publishers.
- JUNGWIRTH, T.** (2019) *Cesty k prosperitě. Migrace a rozvoj v České republice*. Praha: Charita.
- Kancelář Jihomoravského kraje pro meziregionální spolupráci [cit. 2019–10–3]. Dostupné z: <http://www.kjmk.eu/cz/domu/>
- KILIÁNOVÁ, G.** (2009) *Bádanie o identite*. In: Kiliánová, G. – Kowalská, E. – Krekovičová, E. (eds.) *My a tí druhí v modernej spoločnosti. Konštrukcie a transformácie kolektívnych identít*. Bratislava: Veda, 13–17.
- KNAPKOVÁ, K.** (2010) *Bulhaři v Brně. Sonda do životních příběhů imigrantů a jejich potomků*. Brno: Masarykova univerzita. Bakalářská diplomová práce.
- KOPRLOVÁ, J.** (2016) *Kapitoly ze života ženy v tradiční a moderní balkánské společnosti*. Brno: Masarykova univerzita. Magisterská diplomová práce.
- KOUBA, M.** (2016) „Kajmakli boza!“ Identifikační modely orientální gastronomie v geokulturních souřadnicích Balkánu. *Porta Balkanica* 8, č. 1, 5–18.
- KREKOVIČOVÁ, E.** (2001) Mezi autoobrazom a heteroobrazom. In Toncrová, M. – Uhlíková, L. (eds.) *Etnické stereotypy z pohledu různých vědních oborů*. Brno: Etnologický ústav AV ČR, 17–36.
- LE GOFF, J.** (2007) *Paměť a dějiny*. Praha: Argo.
- MAROŠI, F.** (2017) *Etnokulturní tradice a zvyky brněnských Řeků*. Brno: Masarykova univerzita. Bakalářská diplomová práce.
- MAROŠI, F.** (2019) *Společenský život brněnských Řeků*. Brno: Masarykova univerzita. Magisterská diplomová práce.
- MONTANARI, M.** (2003) *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: Lidové noviny.
- MORAVCOVÁ, M. – BITTNEROVÁ, D.** (2005) *Bulharští vysokoškoláci v Praze*. In Bittnerová, D. – Moravcová, M. a kol. *Kdo jsem a kam patřím? Identita národnostních menšin a etnických komunit na území České republiky*. Praha: Pastelka, 264–296.
- NĚMCOVÁ, L.** (2005) *Identita třetí generace Řeků žijících v České republice*. In Bittnerová, D. – Moravcová, M. a kol. *Kdo jsem a kam patřím? Identita národnostních menšin a etnických komunit na území České republiky*. Praha: Pastelka, 335–346.
- OTČENÁŠEK, J.** (1998) *Řecká národnostní menšina v České republice dnes*. *Český lid* 85, 147–159.
- PAČEV, A.** (2005) *Bálgarskata diaspora v Slovákija. Sociolingvistični perspektivi*. In Krekovičová, E. – Penčev, V. (eds.) *Bulhari na Slovensku. Etnokultúrne charakteristiky a súvislosti*. Bratislava: Veda, 77–84.

- POLÁKOVÁ, J.** (2018) Čtrnáct barev Vánoc. Jiný obraz svátků očima etnologa. Brno: Moravské zemské muzeum.
- RADEVA, L.** (1983) Chrana a chranene. In *Etnografija na Bălgarija II*. Sofija: BAN, 288–299.
- STOLIČNÁ, R.** (2001) Strava ako etnoidentifikačný znak. *Český lid* 88, 15–27.
- STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R.** (2004) Jedlo ako kľúč ku kultúre. Martin: Matica slovenská.
- SUROVČÁK, M.** (2010) Za tureckou kávou. *Porta Balkanica* 2, č. 1, 33–40.
- ŠATAVA, L.** (2011) Kolik je Čechů, Velšanů, Kalmyků...? K problematice početních údajů o etnicitě. *Studia Ethnologica Pragensia* č. 2, 27–35.
- UHLÍKOVÁ, L.** (2005) Kulturní stereotypy v etnologii a dalších společenských vědách. In *Toncrová, M. – Uhlíková, L. (eds.) Etnické stereotypy z pohledu různých vědních oborů*. Brno: Etnologický ústav AV ČR, 9–33.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.** (20112) Česká strava lidová. Praha: Triton.

SUMMARY & KEYWORDS

Culinary practice of Balkans minorities in the Czech Republic

This study aims to describe, analyze and interpret culinary culture of today's Balkans ethnic minorities in the Czech Republic – Bulgarians, Serbians, Greeks, Albanians, Macedonians, Bosnians and Croatians. The analysis is based on empiric materials from fieldwork held in 2009–2018. The author demonstrates specific examples of processes of enculturation, adaptation and acculturation, and mainly focuses on the issue of cultural persistence. Migrants from the Balkans living in the Czech Republic perceive and categorize their food, drink and eating habits through their ethnicity. They apply the elements of their national cuisine especially in the family life, at informal social meetings, and organized minority events. Their diet combines meals and eating habits of both: their national, and Czech cuisine. The national gastronomy remains part of their everyday lives and second most common way of ethno-cultural self-presentation during their organized minority events. The existence and intensity of national cuisines in minority culture is no longer determined by the length of their stay in target country. Instead, it is determined mainly by individual ethnic identification and the relationship to the national cultural heritage of the country of origin. The author put this phenomenon into context of postmodern revitalization of ethnic groups.

► Culinary Culture, National Cuisine, Ethnic Subculture, Acculturation, Balkan Minorities, Czech Republic, Fieldwork

Obsahem studie je deskripce, analýza a interpretace kulinární kultury dnešních balkánských etnických minorit v České republice – Bulharů, Srbů, Řeků, Albánců, Makedonců, Bosňáků a Chorvatů. Východiskem je empirický materiál z terénních výzkumů z let 2009–2018. Autorka demonstruje na konkrétních příkladech procesy enkulturace, adaptace a akulturace, a hlavně se věnuje otázce kulturního přetrvávání. Čeští Balkánci vnímají a kategorizují své jídlo, pití a stravovací zvyklosti etnicky. Prvky své národní kuchyně uplatňují zejména v rodině, při rodinných a přátelských neformálních setkáních a při organizovaných akcích menšin. V rodinných jídelničkách kombinují pokrmy a stravovací zvyklosti vlastní národní a české kuchyně. Národní gastronomie v rodinách zůstává součástí každodennosti; na organizovaných setkáních je druhým nejčastějším prostředkem etnokulturní symbolické sebezprezentace. Existence a intenzita národní gastronomie v kultuře minorit se dnes už neliší generačně podle doby příchodu do cílové země. V současnosti je závislá hlavně na individuální etnické sebeidentifikaci a vztahu ke kulturnímu dědictví mateřského národa. Autorka to dává do souvislosti s postmoderní revitalizací etnických skupin.

► kulinární kultura, národní kuchyně, etnická subkultura, akulturace, balkánské menšiny, Česká republika, terénní výzkum



Nahoře:

Talíř s tzatziki a pitou na setkání Řeků u příležitosti řeckého státního svátku Den nezávislosti v kulturním domě Akord, Ostrava-Zábřeh. Foto K. U. 2016
Ukázková nabídka jídel v Taverně Athena, Brno [cit. 2019–8–16]. Dostupné z: <http://tavernaathena.cz/galerie/>

Uprostřed:

Bulharský předvánoční večírek v restauraci Varna. Účastníci pozorují folklorní vystoupení od stolů s občerstvením, Brno. Foto M. B. 2010
Volná zábava Řeků u stolů s nápoji na setkání u příležitosti řeckého státního svátku Oxi v kulturním centru Semilasso, Brno. Foto L. Š. 2010

Dole nalevo:

Uliční průčelí řecké restaurace Ellas s hosty v předzahrádce, Brno [cit. 2019–9–8]. Dostupné z: <https://goo.gl/maps/qTwEN6aACeupRv4C6>
Prodejní kout v řeckém bistro Kousek Řecka na talíři, Brno [cit. 2019–8–16]. Dostupné z: <https://kousek-recka-na-taliri.webnode.cz/fotogalerie/#&gid=1&pid=1>

Stůl s jídly a nápoji při setkání Bulharů v restauraci Balcanica, Brno. Foto Ilian Kostov 2014 [cit. 2019–9–8]. Dostupné z: https://www.tripadvisor.cz/LocationPhotoDirectLink-g274714-d7281311-i134374489-Restaurace_Balkanika-Brno_South_Moravian_Region_Moravia.html

Ochutnávka bulharských jídel na vánočním koncertu národnostních menšin v Brně v divadle Reduta, Brno. Foto M. O. 2010

Dole napravo:

Zástupkyně Lycea Řekyň představuje v Moravském zemském muzeu řecký novoroční koláč vasilopita, Brno 2019 [cit. 2019–8–16]. Dostupné z: http://www.mzm.cz/fileadmin/user_upload/foto_akce/ctrnact_barev_vanoc/Ctrnact_barev_Vanoc-55.jpg