

Martin Franc

RETROJÍDLA

Jak jsme jedli za socialismu

* jídla * podniky * značky * zvyky *



Retrojídlo

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Martin Franc
Retrojídlo – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



RETROJÍDLO

Martin Franc

RETROJÍDL

Jak jsme jedli za socialismu

PODĚKOVÁNÍ

Autor knihy a nakladatelství CPress by rádi poděkovali Romanu Vaňkovi a jeho manželce Janě za poskytnutí přístupu k jejich bohaté sbírce archivních jídelních lístků a dobových materiálů, za laskavé svolení s jejich použitím v knize a za zhotovení jejich skenů.

Rovněž děkujeme Retromuzeu Na Statku za možnost pořízení fotografií dobových obalů.

Obsah

Úvod	8
Kde jsme získávali potraviny	10
Co jsme nakupovali	20
Prameny inspirace	72
Malí velcí pomocníci v kuchyni	86
Proměny vaření.....	96
Rok na talíři.....	118
Na chalupách, na túrách i při cestách k moři	142
Ze zemí přátel (i z těch ostatních)	152
Laskominy našeho dětství.....	170
Tloustnout znamená stárnout.....	200
Od výdejního okénka.....	210
U stolu prezidentů.....	240
Malá galerie jídelních lístků z dobových restaurací	244
Výběr použité literatury.....	260



Úvod

Psát o stravování v šedesátých až osmdesátých letech 20. století u nás není nijak jednoduché – i když by se mohlo zdát, že nabídka v obchodech stejně jako normy platné pro restaurace, závodní kuchyně i školní jídelny podporovaly jednotnou podobu jídel. Při bližším průzkumu se však jasně ukazuje, že nadále přetrvávaly velké rozdíly dané tradicí i například různou úrovní zásobování jednotlivých míst. Nadále zůstávaly velké rozdíly mezi městem a venkovem, kde si lidé opatřovali nemalou část potravin vlastním hospodařením. Jestliže například v městech byl králík na pultech obchodů doslova vzácností, mnoho lidí na vesnici ho mělo jednou týdně, či dokonce častěji. Vzpomeňme v této souvislosti na slavné filmy Zdeňka Trošky z cyklu Slunce, seno..., z nichž se dozvíme, jak se takový králík mohl přejít. Na druhou stranu když jsme si s vrstevníky vyměňovali vzpomínky na dětské vánoční pochoutky sedmdesátých a osmdesátých let, kolega z Hořovic nám nechtěl věřit, že jsme se my, rodáci z Prahy a průmyslového Kladna, občas (pravda, jen některé roky) setkali na slavnostní tabuli s čerstvým ananasem. Přitom zdůraznil, že jeho babička vedla v Hořovicích obchod s ovocem a zeleninou, takže kdyby do tohoto středočeského městečka dorazil byť i jen jeden jediný ananas, pochutnal by si na něm on s dalšími členy rodiny. Chci tím naznačit, že pokud některý čtenář-pamětník bude mít pocit, že

u nich doma se jedlo úplně jinak, nemusí to ještě nutně znamenat, že autor je trouba nebo podvodník. Jen prostě pracuje s jinými vzpomínkami. Bylo by ale skvělé, kdybyste své vlastní zážitky ze stravování před rokem 1989 (či případně nejlepší rodinné recepty, jakési nehmotné rodinné stříbro) pro paměť potomkům sepsali a třeba je do knížky vložili.

Zároveň jsme se upřímně snažili, aby se pamětníci „našli“ v celém textu, abyste si co nejčastěji mohli říct „ano, tohle si také pamatuji, to byla dobrota“ či případně „jo, tak tohle bych už fakt nemusel“. A ti mladší aby získali co nejvěrnější obraz různých podob stravování u nás ve „zlatých“ šedesátkách, sedmdesátkách a osmdesátkách.

Naše kniha nechce ani tesknit po minulosti, ani sloužit jako dramatické varování před hrůzami dřívějších časů, ale spíše by měla posloužit jako zábavný a zajímavý průvodce. Nejenom písmem, ale i spolu s obrázky procestujeme každodenním i svátečním jídlem a pitím v časech, které stále ještě nelze považovat za až tak vzdálené od současnosti. Neaspirujeme na vědecký rozbor jednotlivých fenoménů (i když autor se právě tomu jinak ve své činnosti věnuje), chceme jen vyprávět, vzpomínat, a pokud možno přitom nenudit.

Předem se chceme omluvit za jistý „pragocentrismus“, ale marná sláva, nabídka potravin i zajímavých restaurací zde byla přece jen nejpestřejší. Ne nadarmo se vyráželo na nákupy do Prahy ze širokého okolí, hlavní město zkrátka mělo svá privilegia. Někdy však zastrčené krámky, cukrárny či restaurace v malých městečkách dokázaly šíří a kvalitou nabídky příjemně překvapit, zrovna jako je tomu v současnosti.



1.

Kde jsme získávali potraviny

CHVÁLA PĚSTITELŮ

Rozhodně nechci podceňovat roli samozásobitelství potravinami před rokem 1989. Chovali se králíci, slepice, husy, kachny, holubi i leccos jiného. Zapomenout nelze ani na slavné vesnické zabijačky, které byly skvělou příležitostí k rodinnému setkání. Naopak krávy se v šedesátých až osmdesátých letech chovaly soukromě. A co všechno se sklízelo ze záhumenků, zahrad, záhonků a skleníků!

Činili se nejenom vesničané, ale i chataři, chalupáři, zahrádkáři nebo i ti, kteří mohli využít jen pár truhlíků na balkoně nebo za okny. Samozřejmě i v tomto panovaly módní vlny. Například velkým hitem konce osmdesátých let se staly cukety (či cukíny). Mnozí se však nespokojili jen s domácimi plodinami, ale pouštěli se odvážně do experimentů s pěstováním exotického ovoce – v proslulém televizním Receptáři nejen na neděli, který se na obrazovkách objevoval od roku 1987, prezentoval hrdě své výsledky nejen jeden domácí citrusář.



Chovali se králíci, slepice, husy, kachny, holubi.

OBCHODY BĚŽNĚ DOSTUPNÉ

Přece jen naprostou většinu potravin si lidé museli v šedesátých, sedmdesátých a osmdesátých letech kupovat v obchodech. Výhodou tehdy bylo, že jste nemuseli běhat od krámu ke krámu a hledat nejlevnější nabídku – zboží totiž stálo všude stejně (na obalu byla obvykle přímo vytištěna MOC, tedy maloobchodní cena). Na druhé straně jste se putování po obchodech stejně nevyhnuli, protože na rozdíl od cen se nabídka přece jen trochu lišila. Ovšem existovalo také zboží, které jste v určité době nesehnali, ani kdybyste si podrážky ušoupali. Ledaže byste měli nějakého známého... pak jste si mohli dopřát i například čočku, kmín, majoránku, česnek, cibuli, játra, šlehačku a vůbec cokoliv.

Ale i ti ostatní vždycky něco získali, i když si na některé dobroty museli nechat zajít chuť. Ve městech nebo i na větších vesnicích lidé získávali hlavní část potravin v samoobsluhách. Ta první u nás začala fungovat v roce 1955 v Praze na Žižkově v Husitské ulici a od té doby samoobsluha rychle přibývalo jak hub po dešti. Staly se symbolem nové éry nakupování, ačkoliv z dnešního hlediska se jednalo o malé krámky – i velkoprodejny budované zejména na sídlištích v sedmdesátých a osmdesátých letech se nám dnes zdají jako běžné supermarkety nevelkých rozměrů. Jako příklad může sloužit prodejna ze seriálu Žena za pultem (1977, rež. Jaroslav Dudek), i když vedoucí této samoobsluhy v podání nezapomenutelného Vladimíra Menšíka v prvním díle hrdě vypočítával, že mají pět pokladen, tři mrazáky, oddělené pulty pro zeleninu, maso a uzeniny či lahůdky, sprchu k šatnám, a dokonce jako hlavní trumf – i mramorovou podlahu. Tedy pravda, mramorovou podlahu bychom v dnešních hypermarketech hledali marně. Omezené rozměry tehdejších samoobsluh souvisely pochopitelně s rozsahem sortimentu. I když v mnoha případech měli kupující na výběr několik druhů určitého zboží, v porovnání se současností byste si v takovém obchodě připadali jako u chudých příbuzných.

Rajonizace

Rozsah nabídky brzdila i tzv. rajonizace. Ta znamenala, že obchody měly předem určeno, z kterého potravinářského závodu budou odebírat zboží. Rajonizace platila např. pro nabídku piva, mléka a mléčných výrobků, pečiva, limonád či masa a uzenin. Přitom pochopitelně se například v příslušném masokombinátu ani zdaleka nevyráběly všechny druhy salámů. Proto se také táhly průvody zákazníků do prodejen, které měly jiného dodavatele, než bylo v daném městě zvykem, a přinášely tak tolik vítanou obměnu nabídky. Lákaly i již zmíněné velkoobchody, které měly z rajonizace určité výjimky. Vše bylo vysvětlováno především racionalizací při dopravě a nutností zajistit rovnoměrný odbyt potravinářských výrobků. Zákazník však byl ochuzen a vedoucí samoobsluhy nemohl sám od sebe přejít k dodavateli, který by mu nabídl kvalitnější produkty.

Již v první polovině padesátých let se síť potravinářských prodejen rozčlenila na státní řetězec fungující pod značkou Pramen (na Slovensku Zdroj) a družstevní obchod Jednota, s tím, že výnosnější a větší obchody v městech a průmyslových místech ovládl stát, zatímco na venkově dominovala družstevní Jednota. Podobně se ostatně členil obchod na státní ve městech a družstevní na vesnicích i například v sousední Německé demokratické republice. Od šedesátých let se však pravidlo státní = města a družstevní = venkov poněkud rozvolňovalo mj. i v souvislosti s obnovením spotřebního družstva Včela, které své prodejny zřizovalo i ve městech včetně Prahy. To se nezměnilo ani v dalších desetiletích, i když se část politiků snažila družstva z vysoce ziskového maloobchodu ve městech opět vypudit.

PRAMEN



**DOVOLENÁ
BEZ NÁMAHY
ZAČÍNÁ V PRODEJNÁCH PRAMEN**

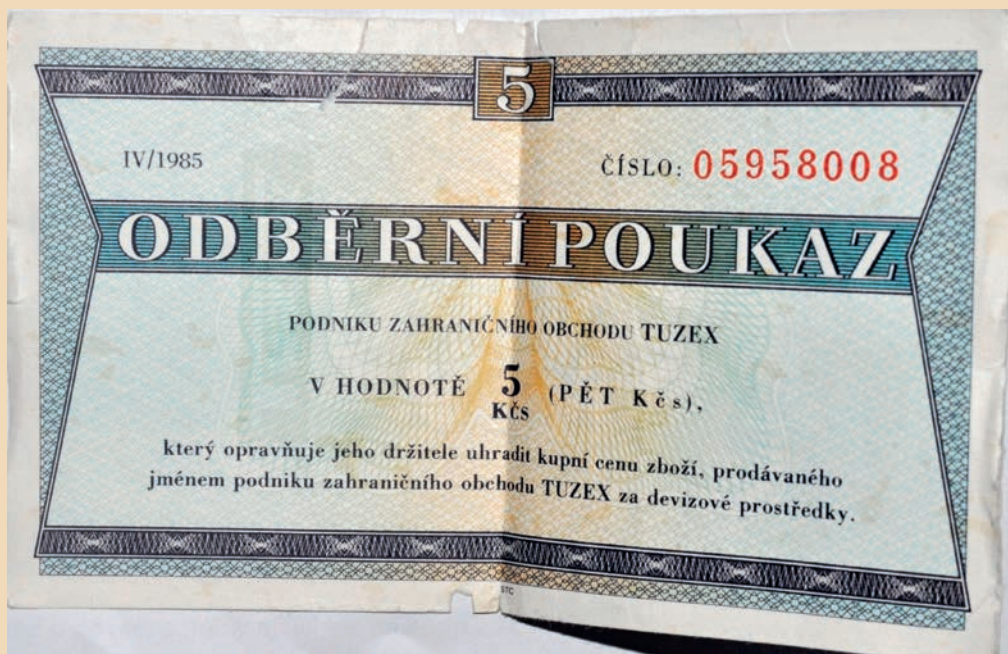
*Značky Pramen a Jednota tvořily
páteř potravinářských prodejen.*



Přestože samoobsluhy tvořily páteř maloobchodní sítě u nás, znamená to, že by vymizely klasické obchody s pultem, ať už se jednalo o venkovské prodejny se smíšeným zbožím nebo specializované krámy ve větších lokalitách. Nejčastěji se samostatně nabízelo maso a uzeniny a ovoce se zeleninou, ale zapomenutí si nezaslouží ani mlékárny, občas spojené s mléčným barem či lahůdkářstvím. Méně často a spíše jen ve větších městech se objevovaly i například prodejny ryby-drůbež, kam zejména děti chodily rády kvůli bazénkům s živými kapry. A přitahovaly i prodejny dárkové služby, v nichž se nabízely kromě krásně zabalených bonboniér různé potravinářské balíčky a koše, ve kterých se objevovaly i zahraniční lahůdky, jinak na běžných pultech nevídané. Ale ještě jsem nezmínil prodejny polotovarů, které zejména v sedmdesátých a osmdesátých letech ovlivnily podobu stravování v mnoha domácnostech. Dal se tam koupit již obalený sýr, předpřipravené karbanátky, čevabčiči či tzv. rumunské párky ze syrového hovězího masa. Také zde prodávali tzv. plátky Rema. Rema byla zkratkou za výraz „rekonstituované maso“ a šlo o drobné kousky masa slisované do podoby plátků. Technologie umožňovala kombinovat různé druhy mas či přídavek sýra apod. O chuti plátků Rema panovaly různé názory, zrovna já jsem z nich nijak nadšený nebyl.

KAM ZA LASKOMINAMI Z DOVOZU

Ale co když jste chtěli koupit něco neobvyklého, nějakou potravinářskou novinku či dovozovou lahůdku? Samozřejmě jednodušší to bylo, pokud jste disponovali nějakou „tvrdou“ měnou, jako např. západoněmeckými markami (marky z Německé demokratické republiky vám nebyly nic platné), dolary nebo britskými dolary, nebo jste díky práci v zahraničí měli tzv. tuzexové konto. Mohli jste totiž oficiálně získat speciální poukázky (bony), za něž jste mohli nakupovat v prodejnách PZO (tedy podniku zahraničního obchodu) Tuzex. Ale ani pokud vám v peněžence nešustily marky či bony, nebylo nic ztraceno – pomoci vám mohli nelegální směnárníci proslulí jako veksláci, kteří většinou před samotnými prodejny Tuzex



Potravinářské novinky a dovozové lahůdky jste mohli sehnat zejména v prodejnách Tuzexu za tzv. bony.

bony prodávali. Podnik Tuzex vznikl v roce 1957 a v prodejnách nabízel jak exkluzivní domácí zboží (některé bylo vyráběno výhradně pro prodejny Tuzex), tak především zboží z dovozu, ze Západu, které jinak na pultech českých obchodů chybělo. Neprodávaly se zde jenom potraviny, ale široký sortiment od oblečení (včetně zřejmě nejžádanější komodity – džínů) přes drogerii, parfumerii, spotřební elektroniku všeho druhu až po např. starožitnosti, automobily, nebo dokonce uhlí. Samozřejmě při obvyklém kurzu na černém trhu 5 až 6 „obyčejných“ korun československých za 1 tuzexovou poukázku vyšlo tuzexové zboží dost draho. Ale zase výrazně zvyšovalo společenský status kupujících – kdo si ho mohl dovolit, byl „někdo“. Z potravin a nápojů šly dobře na odbyt např. sladkosti, žvýkačky nebo západní lihoviny. Velký zájem měli kupující i o nealkoholické nápoje v plechovkách. Původně rostly Tuzexy hlavně v Praze a nejdůležitějších centrech zahraničního cestovního ruchu, ale zejména v osmdesátých letech jejich síť houstla a rozšiřovala se i do dalších lokalit. Zatímco třeba v Praze existovaly speciální prodejny Tuzex pro drogistické zboží, potraviny či elektroniku, v místech s jedinou tuzexovou prodejnou se jednalo spíše o svérázné „smíšené zboží“.

Jenže co když jste neměli ani západní měnu, ani jste ji nechtěli načerno shánět? Ve stejném roce jako vznikl Tuzex, v Praze na Václavském náměstí otevřeli několikapatrový Dům potravin, kde se nabízely pochoutky z dovozu včetně jednorázových dodávek exotického ovoce (např. manga či avokáda) i novinky domácího potravinářského průmyslu. Dům potravin disponoval rovněž skvělou restaurací, kde se neobyčejnému věhlasu těšila špičková studená kuchyně. Právě studené lahůdkářské výrobky jste si mohli v Domě potravin i objednat. Na konci šedesátých let pak pražskou nabídku potravinářského zboží zpestřily i některé další prodejny zaměřené na výrobky z dovozu. Za zmínku jistě stojí obchod Paris – Praha v Jindřišské ulici, který byl otevřen v roce 1968 původně jako čtrnáctidenní přehlídka francouzského potravinářského zboží. Brzo však byla uzavřena příslušná smlouva a dočasný podnik se změnil na trvalý obchod, kam lidé chodili pro francouzské speciality včetně vín (k prodejně patřila i vinárna), hořčice a další jinde nedostupné zboží. Milovníci ryb si zase velmi pochvalovali skandinávskou

prodejn Frionor ve Vodičkově ulici, kde se dostaly nejrůznější druhy ryb (včetně obalovaného filé vykrajovaného do tvaru malých rybiček a žraločího masa) a mořských plodů. I zde patřil k prodejně gril s nabídkou rybích pokrmů. Ale nesmíme zapomínat ani na prodejny, kde se nabízely potraviny ze zemí Čechům té doby přece jen přístupnějších. Některé proslulé speciality ze Sovětského svazu nabízela Čajka v Domě sovětské vědy a kultury v Rytířské ulici. Vedle kaviáru či konzerv chatky šlo např. o gruzínská a arménská vína a koňaky, sekt Sovětskoje igristoje nebo o čokoládové bonbony. V Pařížské ulici se zase usídlila jugoslávská prodejna Jadranka, kde lidé kupovali především polévkové koření Vegeta od firmy Podravka (prý se ho zde ročně prodalo na 60 tun). Já jsem si tam ovšem jako chlapec nejvíc cenil žvýkačky ve tvaru cigaret se samolepkami, na nichž se skvěli jugoslávští lyžaři. Jenže lítat po nákupech v pražském centru nemohl každý a lidé z míst daleko od metropole, kteří toužili po luxusním a výjimečném zboží a neměli k dispozici bony, bylo stále dost a dost. Tento problém alespoň částečně od první poloviny osmdesátých let řešila nová, podle vzoru východoněmeckých Delikatů zřízená síť obchodů s luxusními potravinami nazvaná ESO. Zde se opět nabízely potraviny jak ze Západu (leckdy stejných značek jako za bony), tak i špičkové domácí výrobky, často vyráběné speciálně pro ESO. Na rozdíl od Tuzexu zde zákazníci mohli dostat např. i uzeniny. Ostatně párky ESO se nabízejí dodnes, což dokládá těžko zpochybnitelnou kvalitu spojenou s touto značkou. Ovšem ceny v prodejnách ESO odpovídaly plně tomu, že se jednalo o luxusní zboží. Ne nadarmo se označení ESO vykládalo jako obchod pro „Ekonomicky Silné Občany“. Prodejny ESO se šířily v druhé polovině osmdesátých let i do okresních měst, takže lidé z míst dále od hlavních center už nemuseli putovat za lahůdkami mnoho desítek kilometrů.

V NEDĚLI JENOM DO CUKRÁREN

Jestliže se nyní vášnivě diskutuje o prodeji v neděli a ve svátky, před rokem 1989 měla naprostá většina obchodů v neděli zavřeno. Výjimku tvořily cukrárny, jejichž nejobvyklejším zavíracím dnem se stalo pondělí, aby

si k nedělnímu obědu mohly rodiny nerušeně obstarat čerstvé zákusky. Naproti tomu v padesátých letech se horlivě propagoval prodej i v neděli, aby si mohly pracující ženy v klidu nakoupit. Jenže to se zase moc nelíbilo prodávacům (nebo tehdy spíše už prodavačkám). Na rozdíl od současných výprav auty do hypermarketů na okrajích měst byly tehdejší krámky rozestry v docházkové pěší vzdálenosti, i když třeba na nových sídlištích se do samoobsluhy často muselo pořádně daleko. Většina žen či dětí – nakupující muži patřili mezi spíše vzácné výjimky – je navštěvovala prakticky každý den, což bylo dáno i kratší dobou trvanlivosti mnoha výrobků (např. mléka). Pokud v nějaké obci obchod chyběl nebo nabízel jen minimální sortiment, vypomáhaly i pojiždny například s masem a uzeninami.

NA NÁKUPY ZA HRANICE

Zejména v sedmdesátých a osmdesátých letech si řada občanů vyjížděla za výhodnými nákupy do ciziny, ovšem jen do zemí východního bloku. Z českých zemí lidé nejčastěji vyráželi do Německé demokratické republiky, jejich nákupním košíkům však vévodilo většinou jiné zboží než potraviny – dětské oblečení, obuv, bytový textil apod. Jen někdo si udělal výlet do obchodů Delikat, aby si pořídil nějakou drobnost, v Československu za obyčejné koruny nedostupnou, nejčastěji určité druhy koření, západní čokolády apod. Jinak východoněmecké pochoutky nechávaly našince spíše chladné. Poněkud složitější to bylo v Polsku. Pravda, ještě v šedesátých letech se odsud pašoval například salám, ale zejména v posledním desetiletí před rokem 1989 zde panoval velký nedostatek a některé potraviny včetně masa a uzenin kupovali tamější občané na příděl. A tak z běžných cílů, kam se dalo zajet na jednodenní výlet, zůstávalo jen Maďarsko, které už však bylo trochu z ruky. Ale zase se odtud dala přivést čabajská klobása, tokajské, skvělá paprika, husí játra... Přesto si však většina turistů a především turistek raději koupila pár módních svetříků. Z dovolené v Bulharsku si lidé vozili například koření čubrica na čevabčiči, ale to šlo spíše o jednorázovou záležitost.



2.

Co jsme nakupovali

Když jsme si popsali, kde se pořizovala většina jídla a nápojů, mohli bychom si říct, co všechno se zde dalo koupit. Ne, nemíním zde zavalovat čtenáře statistickými údaji a vypočítávat každou položku nákupů, spíše se zaměříme na některé zajímavosti a úspěšné novinky, které se na trhu objevily v šedesátých až osmdesátých letech.

NĚCO TO ALE BUDE STÁT!

Čemu se však těžko můžeme vyhnout, je pohled do peněženky. Bylo draho? Statistická srovnání s dneškem mají spoustu úskalí. Nicméně je holý fakt, že průměrná domácnost vydávala za jídlo a nápoje před rokem 1989 větší část svých příjmů než v současnosti (i když je otázka, jak dlouho to bude platit). Ale jinak vypadaly i relativní ceny – výrazně je ovlivňovala tzv. obrátová daň, která se pohybovala v záporných hodnotách, což znamenalo, že jste zboží kupovali za méně než za velkoobchodní cenu, až po tisíce procent. Dotace směřovaly většinou na základní potraviny jako chléb, pečivo, mléko, mléčné výrobky, zelenina apod., naopak obrátová daň nejvíce zvyšovala ceny zboží považovaného za luxusní. Ovšem pod pojmem luxus si každý může

CENY POTRAVIN 1960-1990

	1960	1965	1970	1975	1980	1985	1989	1990
Chléb žitnopšeničný, 1 kg	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	2,6	4,4	5,95
Brambory pozdní, 1 kg, II. jakost	0,62	0,8	0,7	0,7	1,4	1,4	1,6	2,85
Hovězí zadní bez kosti, 1 kg	24	24	29	29	29	46	46	59,62
Vepřová pečeně, 1 kg	28	28	30	30	30	46	46	50
Kuře, 1 kg	22	22	26,5	26,5	26,5	30	30	31
Salám šunkový, od 1965 turistický, trvanlivý, 1 kg	32	50	50	50	50	60	60	72,53
Máslo, 1 kg	38	38	40	40	40	40	40	67,2
Sádlo vepřové škvařené - I. jakost, 1 kg	28	25	22	15	15	15	18	23,02
Mléko egalizované, tučnost 2 %, 1 l	1,8	1,9	1,9	1,9	1,9	1,9	2	3,6
Sýr Eidamská cihla, tučnost 30 % (od 1989 45 %), 1 kg	19	19	19	19	19	19	23	42,76
Vejce čerstvá letní/zimní cena (od 1985 jednotná), 1 ks	0,9/1,5	0,9/1,3	1/1,3	1/1,3	1/1,3	1,2	1,2	1,4
Cukr kostkový, 1 kg	9	9	8	8	8	8	8	11,05
Káva zrnková, pražená, 1 kg	190	190	160	160	240	240	240	220,6
Čaj (od 1989 Gruzínský), 1 kg	170	170	170	170	170	170	190	190
Čokoláda (od 1989 mléčná), 1 kg	120	100	90	90	130	130	110	90,2
Pivo 10°, 1/2 l (od 1965 lahvové)	1,2	1,4	1,7	1,7	1,7	2,5	2,5	2,59
Rum 40%, 1 l	80	65	65	65	83	100	100	100
Vepřo knedlo zelo (od 1965 polévka - hlavní jídlo - moučník, od 1989 svič- ková na smetaně + houskový knedlík) v restauraci III. cenové skupiny	5,9	9,8	11,4	11,6	11,7	15,1	12,67	17,2
Káva v restauraci III. cenové skupiny	2,6	2,6	2,6	2,7	3,3	3,3	3,3	3,53

Zdroje: Statistická ročenka Československé socialistické republiky 1967. Praha 1967; Statistická ročenka Československé socialistické republiky 1976. Praha 1976; Statistická ročenka Československé socialistické republiky 1986. Praha 1986; Statistická ročenka České a Slovenské federativní republiky 1992. Praha 1992.

představovat něco trochu jiného – třeba takové citrony se v šedesátých letech považovaly za základní a zdraví prospěšnou potravinu, zatímco pomeranče zůstávaly v kategorii luxus. Obecně luxus také tvořilo cokoliv dovážené za „tvrdou“ měnu. Ceny tohoto zboží se odvíjely skutečně od změn na světových trzích, což se na přelomu sedmdesátých a osmdesátých let projevilo například v razantním zdražení kávy či čokolády. Podle většiny odborníků také státem stanovené ceny málo rozlišovaly kvalitu třeba u masa. V některých případech rovněž hrály roli technologické důvody. Rozdíly v poměrech cen, které výrazně ovlivňují míru spotřeby určitého zboží, se snad nejlépe dají ukázat na příkladu masa – zatímco před rokem 1989 vyšlo kuřecí maso draž než hovězí a vepřové (myšleno průměr jednotlivých druhů) a zůstávalo spíš nedělním jídlem, nyní se situace obrátila a podíl kuřecího na celkové spotřebě masa výrazně stoupl. Okolnost, že se cena jednotlivých potravin neodvíjela od zájmu kupujících, vedla ke vzniku speciální skupiny produktů, které se sice nehonosily vysokou cenou, ale bylo značně obtížné je sehnat. Jejich přítomnost na tabuli neznamenal, že hostitel má hodně peněz, ale spíš že disponuje dobrými známostmi. Jako příklad mohou sloužit játra, zejména ta telecí, která se u nás vysoce cenila i v dobách, když se na západ od našich hranic začal zpochybňovat jejich zdravotní přínos. Prakticky po celé námi sledované období chyběla v krámech také čočka, kterou leckdy lidé museli nakupovat v již zmíněném Tuzexu.

V SAMOOBSLUZE

Naše putování obchody nemůže začít nikde jinde než v samoobsluze. Ale budeme zde kupovat jen to, co se jinak obvykle nedalo sehnat ve specializovaných prodejnách, ať již šlo o ovoce-zeleninu, maso-uzeniny či lahůdkářství nebo mlékárnu.

Chléb a pečivo

Především zde pořídíme chléb a pečivo. Odborníci na zdravou výživu sice žehrali, že právě pečiva, především toho bílého, se u nás konzumuje



Samoobslužná prodejna Odra v Ostravě Výškovicích.

příliš mnoho, ale znáte odborníky: nikdy nejsou spokojeni a lidem kazí radost z každé dobroty. Což v takové Praze, tam bychom mohli zaběhnout do slavné Mostecké pekárny, ale stojí tu fronty, je to drahé a kdo ví, zda dostaneme vše, co bychom si přáli. Kdežto v „sámošce“ (já vím, je to nehezké slovo a také už ho víckrát nepoužiji) mají pěkně rohlíky, žemle (dnes se tomuto pečivu spíše říká kaiserky) či housky, a když budeme mít hodně štěstí, dostaneme i menší rohlíky, tzv. banketky, které Anna Holubová v seriálu Žena za pultem doporučovala svému budoucímu milenci při jejich prvním setkání. A samozřejmě chléb – po tmavém moskevském nebo často nedostatkovém zdravotním chlebu, či spíše sucharům knäckebröt, které se dovážely z Německé demokratické republiky, sahal málokdo, takže nás čeká rozhodování mezi Šumavou, kmínovým a konzumním. Tedy pokud budou mít všechny tři druhy najednou, což nebylo úplně zvykem. Na snídani by to chtělo asi nějakou buchtu nebo něco podobného. Co třeba tvarožník nebo Babetku s citronovou příchutí, makovec či buchty na hliníkovém tácku? No, je vidět, že jde o preferovanou velkoprodejnu.

Pivo – víno – nealko

Pak bychom tu asi mohli pořídit lahvové pivo (ale pozor – rozhodně by nevydrželo tak dlouho jako v současnosti) či víno především domácí provenience jako hojně přislazovaného, a proto mnohými oblíbeného Pražského sklepmistra, Buška z Velhartic, Ostravský kahan, ze Slovenska pocházející Nitrianske knieža. Nebo byste snad raději dali přednost jednomu ze čtyř mušketýrů? Athos byl patronem bílého vína, Porthos červeného, Aramis růžového a D'Artagnan šumivého. Takhle bychom mohli ale pokračovat ještě hodně dlouho, určitě bychom nevynechali moravské bílé označené jako Grácie nebo Klášterné červené (označované vzhledem k etiketě jako Svíčka) ze slovenského Pezinku. Nemělo by však smysl z této knihy dělat seznam značek. K těm nejoceňovanějším a také jen vzácně se v regálech objevujícím patřila mělnická Ludmila, ať již bílá nebo červená, ve specifických nízkých a širokých láhvích.



Plzeňský Prazdroj byl oblíbený už v dobách minulých.

Tvrdý alkohol se sice dal pořídít i v samoobsluze, ale rovněž i v lahůdkářství, takže rovnou přejdeme k nealkoholickým nápojům. Balená voda v PET láhvích se začala prosazovat až v první polovině devadesátých let, ale jinak ve větších samoobsluhách nechyběly různé limonády, džusy, mošty či sirupy a také minerálky. Prodávala se i sodovka, i když tu si mnohé domácnosti vyráběly samy za pomoci sifonové láhve. Připomeňme, že většina limonád pocházela z menších podniků, které zásobovaly jen určitý region. Proto si lidé z různých okresů pamatují jiné druhy a značky podobně jako u piva. Nicméně obvykle kupující našli limonády členěné podle barev na červenou (asi malinovku) a žlutou (asi citrus). Detailněji však nealko nápoje probereme v kapitole věnované dětským pochoutkám.

Káva a čaj

Do ní bychom však rozhodně nemohli zařadit pasáž o kávě – jak vzpomíná jeden slavný dánský bohemista, který Československo navštívil poprvé jako teenager v sedmdesátých letech, české děti se spíše dostaly k pivu než k zrnkové kávě. Ale dospělí zkonsumovali kávy poměrně velké množství a zejména v mnohých kancelářích byla „pauza na kafe“ důvod, proč se do práce dostavit. Samozřejmě proslulý český turek s pořádnou porcí sedliny (neboli lógru) by asi nynější kávové labužníky zrovna nenadchl, stejně jako kvalita kávy Standard, kterou jste si v mnoha samoobsluhách v sedmdesátých a osmdesátých letech mohli rovnou i sami umlít. Ale to neznamená, že by se toto zboží nekupovalo, i když asi nikdo nepohrdal balíčky kávy, kterou příbuzní nebo známí přivezli ze Západu.

Káva vyšla dost drahá a její cena v druhé polovině sedmdesátých let ještě narostla, kvůli zdražení na světových trzích. V sousední Německé demokratické republice se to pokoušeli řešit zaváděním směsí z pravé kávy a různých kávovin, což spotřebitelé razantně odmítli. I u nás si lidé nechtěli nechat vzít požitky z kávy. Tak si ale museli trochu připlatit. Rovnou si přikoupíme i cukr – kupodivu totiž mají speciální bridž-cukr ve tvaru karetních barev namísto klasických kostek.



Legendární Zlatá směs se prodávala v nezapomenutelné kovové krabičce.