



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. obratová daň, která se pohybovala v záporných hodnotách, což znamenalo, že jste zboží kupovali za míň než za velkoobchodní cenu, až po tisíce procent. Dotace směřovaly většinou na základní potraviny jako chléb, pečivo, mléko, mléčné výrobky, zelenina apod., naopak obratová 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 žitnopseničný, 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 lahvé)	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 svíčková 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 cokoli 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 nehonily 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 SAMOBSLUZE

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-zelenina, 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 knäckebrot, 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 příchuť, makovec či buchtu na hliníkovém tácku? No, je vidět, že jde o preferovanou velkoprodejnu.

Pivo - víno – nealko

Pak bychom tu asi mohli pořídit lahvé pivo (ale pozor – rozhodně by nevydrželo tak dlouho jako v současnosti) či víno především domácí proveniencí 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.



Pilsenský Prazdroj byl oblíbený už v dobách minulých.

Tvrký alkohol se sice dal pořídit 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 draho 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.

Již od padesátých let se hojně propagoval na úkor kávy čaj – zatímco kávu bylo totiž nutno dovézt za „tvrdou“ měnu, která pak z pohledu státu chyběla na důležitější zboží, čaj se dal opatřit v Sovětském svazu či v Číně nebo Indii. Ale občas se v samoobsluhách (hlavně ve velkých městech) objevil i anglický sáčekový čaj Pickwick. Jinak ovšem převažovala u nás balená produkce Pigi-čaj, Club-čaj, Gruzínský čaj, Indický čaj, Orient nebo Zlatá směs.

Mražené potraviny

Ještě bychom mohli zaměřit k mrazicímu pultu. Zmrzlina a podobné dobroty včetně polárkového dortu rozebereme opět v části věnované chutím dětství, ale mrazicí pult nabízí i další sortiment, který ani děti zrovna nemusel přitahovat – to asi platí například o mraženém mletém špenátu. Jeho malí ctitelé a ctitelky se asi budou shánět jen vzácně, i když kdo ví. Já k nim rozhodně nepatřil. Zato jsem miloval jeden pokrm z nabídky hotových jídel – tvarohové taštičky. Byla to laciná krmě, kterou mi rodiče rádi dopřávali. Ale samozřejmě mražených pokrmů se nabízelo více, kupříkladu různé ovocné knedlíky. I mražené zeleniny se dalo najít více druhů včetně fazolek či květáku. Taky bychom v žádném případě neměli opomenout velkou novinku sedmdesátých let – mražené hranolky.

Pochutiny - instantní polévky

Nemůžeme ale celý den strávit jen v samoobsluze, čeká nás totiž řada specializovaných krámů. Tak snad ještě nějaké pochutiny. Kečup měly větší jen československé výroby, a tak si ho mnoho lidí vařilo radši samo, z vlastních rajčat. Ale co když budeme chtít připravit nějakou specialitu zahraniční kuchyně? Pak nám nezbyde než se spolehnout na výrobky Vitana, např. worcesterskou omáčku a také sójovou omáčku. Ta se ovšem ještě v sedmdesátých letech přes obrovskou módu čínské kuchyně nevyráběla a zájemci o exotické pokrmy si museli vystačit s náhražkou připravovanou za pomoci worcesterské omáčky a zázvoru.

Instantní polévky Vitana z pytlíku, např. čočková, pórková nebo zeleninová s masem, nepožívaly u většiny veřejnosti příliš dobré pověsti, a tak se jim



Mražené potraviny představovaly lacinou a rychlou krmí.