

Rastislava Stoličná-Mikolajová

S O C I A L I Z M U S
T A N I E R I S

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE
osviežujú, posilujú a sú zdravé

MUS
JABLKOVÝ
Pribin

GLUTASOL

Je najnovšia pochutina vyrobená z najčistejšej rastlinnej bielkoviny. Zlepšuje chuť akéhokoľvek pokrmu, povzbudzuje chuť k jedlu a pôsobí blahodárne pri zažívaní.

dostanete vo všetkých predajniach potravinárskych z umelého pečenia, ktoré umožňujú používanie. Obsah 90 Kčs 3.-

"RISO" n.p. RIMAVSKÁ SOBOTA, PPP, HS - V, BRATISLAVA.

RISO **KOMPOTY**

Výrobca z pohotovosti sklad, konzervovaná a konzervovaná 92% bezvodou sadzou

**kvalitné
mäsové
výrobky**

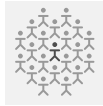
vyrobajú a dodávajú
podniky
**ZDRUŽENIA
NOVEHO PRIEMYSLU A MRAZIARNI**

VEDA





VEDA
vydavateľstvo
Slovenskej akadémie vied



Ústav etnológie
Slovenskej akadémie vied

SLOVENSKÁ AKADEMIA VIED
ÚSTAV ETNOLÓGIE

Recenzenti:

prof. dr. hab. Halina Rusek
doc. PhDr. Kornélia Jakubíková, CSc.

RASTISLAVA STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ

Socializmus na tanieri

Možnosti a praktiky stravovania
obyvateľov Slovenska v rokoch 1948 – 1989



VEDA

vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied
Bratislava 2015

Knihá bola spracovaná v rámci Vedeckej grantovej agentúry Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR a Slovenskej akadémie vied ako projekt č. 2/0001/13 *Stravovacie modely obyvateľstva Slovenska v období socializmu*.

Ilustrácie:
reklama na potraviny v časopise
Výživa a zdravie (1956 – 1975)

© prof. PhDr. Rastislava Stoličná-Mikolajová, DrSc.,
Ústav etnológie SAV v Bratislave, 2015
© VEDA, vydavateľstvo SAV, 2015

ISBN 978-80-224-1467-8

OBSAH

Úvod	7
Výživová politika prvej etapy budovania socializmu na Slovensku	11
Nová vedecká koncepcia výživy	18
Racionalizácia výživy socialistického človeka a nové potraviny	30
Výsledky dietologického výskumu	64
Výsledky etnografického výskumu	79
Predaj potravín	100
Alternatívne zdroje stravy	104
Socialistické formy verejného stravovania	112
Výsledky ankety o spôsobe stravovania v čase socializmu	129
Záver	137
Použitá literatúra a pramene	142
Summary	146

ÚVOD

Viacere historické i etnologické práce o socializme ukazujú možnosti jeho vedeckého spracovania, a to aj napriek tomu, že toto obdobie našich dejín nebolo také priezračné, ako ho ukazujú mnohé dobové brožúry, oslavné spisy, knihy, články, filmové dokumenty či filmy, v ktorých bol obraz tejto doby zväčša idylický: robotníci budujú nové továrne, prekračujú normy, zlepšujú, družstevníci na traktoroch orú a na kombajnoch žnú, umelci tvoria, mládež sa usilovne učí, inteligencia sa k tomu pridáva, aj keď občas kolíše. To všetko vzrastá o príslušné percento z roka na rok, od plánu k plánu, od zjazdu komunistickej strany k ďalšiemu jej zjazdu... Ak sú nejaké ťažkosti, potom je to iba premáhanie dedičstva neblahej minulosti či intrigy zvonka. Naopak, tieto práce ukazujú reálny život ľudí v socializme, ktorý však nebol ani taký jednoduchý a prvoplánový, ako sa o to zasa snažia kritici tohto obdobia (Lipták: 2000, 288 – 289).

Politický režim pod vedením Komunistickej strany Československa, nastolený v našej krajine v roku 1948, masívne ingeroval do celého komplexu funkcií a noriem spoločnosti. Komunistická ideológia, osobitne v prvej etape svojej existencie, keď sa tvorili jej základy a podstata, popri primárnom celi dobyť a upevniť si politickú moc mala aj víziu vytvorenia „nového“ socialistického človeka, ktorý by sa správal a žil zhodne s nastolenou politickou líniou. „Nový“ človek bola jedna z centrálnych figúr socialistickej epochy všeobecne. Jeho novosť bola v ostrej opozícii s tradíciou, ale zároveň samotná idea nového modelu človečenstva vychádzala z európskej tradície modernity. Tento model propagoval nezávislosť individua od rodiny a zastupovanie rodinných zväzkov inými typmi kolektívnej spolunáležitosti. Zároveň odrážal symptómy všeobecných

civilizačných zmien, ako boli vedecko-technický pokrok, urbanizácia, kolektivizácia, masová migrácia, emancipácia žien a všeobecná kultúrna emancipácia spoločnosti. Komunistická propaganda sa často odvolávala práve na tieto fenomény a prispôbovala ju svojim ideologickým potrebám (Brzóstowicz-Klajn: 2004, 147). Charakteristickým znakom tohto režimu bolo, že sa snažil formovať „nového“ človeka vplyvaním na každú, aj na tú najintímnejšiu zložku jeho života. Jedným z cieľov špecificky nasmerovaných na Slovensko malo byť pretvorenie vrstvy „zaostalého“ vidieckeho obyvateľstva na modernú uvedomelú robotnícku triedu (Búriková: 2006, 83). Výsledkom tohto procesu bol fakt, že väčšina každodenných situácií prestala mať individuálny charakter a stala sa celospoločenskou otázkou. To sa dotýkalo problematiky bývania, odievania, vzdelávania, kultúry, náboženstva, športu a, samozrejme, aj stravovania. Preferoval sa kolektívny život, kolektívna zábava i rekreácia. (Piotrowski: 2005, 143).

Modernizácia socialistického štátu sa sústredila predovšetkým na rozvíjanie ťažkého priemyslu a budovanie infraštruktúry. Dôsledkom znárodnenia výrobných prostriedkov bolo, že roľníci a robotníci neprodukovali pre vlastnú spotrebu, ale predávali svoju pracovnú silu štátu za peniaze vo forme mzdy. Produkovali pre nich indiferentný tovar, aby si za plácu mohli kúpiť od štátu produkty, ktoré naozaj chceli, potrebovali a ktoré vyrobili zasa iní robotníci. To, že výrobné prostriedky vlastnil štát, a nie ľudia, ktorí ich používali, posunulo ich vzťah k materiálnej kultúre smerom k spotrebe. Od kolektivizácie poľnohospodárstva a znárodnenia priemyslu bola väčšia časť materiálnych vecí objektom spotrebiteľského, nie výrobného vzťahu. Obdobie budovania socializmu tak dovŕšilo spotrebnú revolúciu na Slovensku. Tieto zmeny v spotrebe sa prezentovali ako úspešná modernizácia socialistickej spoločnosti (Búriková: 2006, 83). Úroveň spotreby – jej dostatku či nedostatku – vytvárala v socializme aj vzťah obyvateľstva k tomuto režimu. Na jednej strane nárast v spotrebe a zabezpečení základných potrieb občanov slúžil komunistickej strane na legitimizáciu jej moci, na

druhej strane nedostatok určitých tovarov (predovšetkým základných potravín) sa odrážal v ich kritickom hodnotení socialistickej reality (Miller: 1995, 15 – 16).

V tejto práci sa pokúsím objasniť najvýraznejšie zmeny, ktoré nastali v oblasti koncepcie výživy obyvateľstva a nových stravovacích modelov ľudí počas epochy budovania socializmu na Slovensku. Inšpiráciou mi bola práca Marion Nestle *Food politics* (2007), ktorá hovorí o tom, že štúdium výživy ľudí je vhodné na analyzovanie každej spoločenskej zmeny. Keďže človek potrebuje jesť v každej dobe, rôzne udalosti, procesy a zmeny v spoločnosti možno uchopiť cez stravu a s ňou spojené praktiky a skúsenosti každodenného života. Jedlo tak mení abstraktné politické koncepty na osobné, veľmi konkrétne reflexie týchto zmien.

V rámci takto nastaveného cieľa bolo potrebné v prvom rade objasniť zásadné kontexty ingerencie štátnej komunistickej ideológie v oblasti stravovania. Tie sa jej dotýkali predovšetkým v prvom desaťročí po politickom prevrate v roku 1948 a spôsobili zásadnú ruptúru v produkčno-zásobovateľských princípoch v oblasti stravovania obyvateľstva Slovenska. Z novej politickej a hospodárskej situácie vyplynula aj nová koncepcia výživy socialistickeho človeka, ktorá sa inšpirovala najmä sovietskym modelom a aplikovala v stravovaní ľudí v masovom meradle počas celého obdobia socializmu. Prejavilo sa to v postupných zmenách foriem stravovania v rodine aj mimo nej i v skladbe produkovaných a konzumovaných potravín. Úroveň stravovania obyvateľstva v obdobiach socializmu na Slovensku dokladajú najmä dietologické a etnografické výskumné materiály, ktoré síce nie sú z časového, priestorového ani sociálneho hľadiska homogénne, no prezentujú pomerne zreteľný obraz stravy ľudí v sledovanom období. Podstatné boli aj informácie, ktoré poskytujú dobové časopisy o výžive, kde sa nachádzajú na jednej strane odborné pohľady na výživu, ale aj ideologické zdôvodnenia socialistickej koncepcie „výživy ľudu“. Tieto materiály tvoria v práci základný heuristický fundament, ktorý je doplnený reflexiami ľudí reagujúcich na toto obdobie cez prizmu jedla a stra-

vovania. Na tieto hodnotenia bola použitá predovšetkým anketa a využité boli aj ďalšie relevantné knižné, časopisecké, internetové a mediálne zdroje.



VÝŽIVOVÁ POLITIKA PRVEJ ETAPY BUDOVANIA SOCIALIZMU NA SLOVENSKU

Na konci druhej svetovej vojny vládlo v slovenskom ovzduší presvedčenie, že nebezpečenstvo pominulo, že sa konečne dá venovať tomu, v čom vidí väčšina ľudí zmysel i naplnenie svojho života. Vojna však zničila, najmä na východe Slovenska, veľa obcí, mnohí ľudia prišli o svoje domy a životné potreby.

Poľnohospodárstvo bolo po skončení vojny značne vyčerpané. Oproti predvojnovému roku 1936 poklesli hektárové výnosy hlavných plodín pšenice, jačmeňa, zemiakov, stavy hovädzieho dobytku boli na Slovensku nižšie o 25 % a ošípaných o 55 %. Hrubá produkcia živočíšnej výroby predstavovala v roku 1945 iba 58 % a produkcia rastlinnej výroby 63 % v porovnaní s rokom 1936. Celkovo poľnohospodárska výroba dosahovala 60 % predvojnovej úrovne (Rychlík: 1993, 394 – 413).

V niektorých obciach bez pomoci rôznych zahraničných akcií, ako bola napríklad UNRA, by sa bolo dalo ťažko vyhnúť akútnemu hladu. Peniaze stratili cenu, obnovila sa naturálna výmena: šatstvo, nábytok a podobne za potraviny. Slovenské úrady síce obnovili a rozšírili prídelové hospodárstvo na základné potraviny a potreby, ale prídel veľmi často nebol k dispozícii.

Zásobovanie na Slovensku bolo kombináciou viazaného prídelového hospodárstva a „sivého“, mlčky trpeného pololegálneho zásobovania a čierneho trhu. Celková životná úroveň, presnejšie hmotná spotreba, v povojnových rokoch oproti vojnovým rokom na Slovensku citeľne poklesla. Pár kilogramov múky, masti, niekoľko metrov málo kvalitnej „drevenej“ látky či stovka cigariet predstavovali pre

mnohých celé bohatstvo. Táto situácia odvádzala pozornosť ľudí od „veľkej politiky“ k denným starostiam podľa zásady „pomôž si sám“. Ťažké životné podmienky a katastrofálna neúroda v roku 1947 predĺžila tento stav na niekoľko rokov (Lipták: 2000, 266 – 268).

Po vojne preto najmä roľníci a živnostníci vítali revolučný tlak komunistov na rozdelenie majetku veľkoburžoázie, no ich úplné víťazstvo si nepriali, pretože s tým spájali koniec svojej vlastnej existencie, svojho postavenia, ktoré si chceli zlepšiť, upevniť, avšak nie vymeniť za najväčšie strašiaky vtedajšej Európy – sovietske kolchozy a vyvlastnenie majetku maloburžoázie. Znárodnenie kľúčového priemyslu v októbri 1945 na Slovensku, kde dovtedy prevažoval priemysel ľahký, potravinársky a malé podniky, zasiahlo vyše polovicu tovární. (Lipták: 2000, 271, 276).

Po politickej kríze v roku 1947 došlo vo februári nasledujúceho roka v Československu k politickému prevratu a moc v štáte uchočila komunistická strana. Február 1948 nebol len zavŕšením, ale aj počiatkom novej historickej epochy. Zavŕšením bol v tom zmysle, že mnohé, o čo predtým komunisti bojovali, bolo možné teraz rýchlo uskutočniť: sociálne zákonodarstvo, novú etapu znárodnenia, pozemkovú reformu. Vyše 90 000 ľudí na Slovensku dostalo dekréty na pôdu zo skonfiškovaných majetkov nad 50 ha, pričom na každého roľníka pripadlo priemerne 2,11 ha. Boli znárodnené všetky podniky nad 50 zamestnancov, v ktorých pracovalo 84 % pracovníkov v priemysle. Znárodnený bol aj zahraničný obchod, veľkoobchod, kúpele. Kľúčové pozície hospodárstva boli pevne v rukách štátu a štát v rukách robotníckej triedy.

Agrárny program KSČ do februára 1948 uplatňoval politiku získavania roľníkov v boji o politickú moc. V duchu koexistencie viacsektorovej ekonomiky (znárodnený, malovýrobný a kapitalistický sektor) rákala strana určitý čas s pretrvávajúcou existenciou malovýroby v poľnohospodárstve. KSČ podporovala, podobne ako iné politické strany, družstevný princíp v tomto sektore, ktorý mal nadviazať na silné tradície českého a slovenského družstevníctva. Dňa 29. februára 1948 predseda vlády Klement Gottwald i rezortný

minister Július Ďuriš odmietli „reči o tom, že niekto chce u nás na dedine zavádzať kolchozy“.

Ďalšie smerovanie poľnohospodárstva zásadným spôsobom ovplyvnila nová stratégia agrárnej politiky. V duchu Stalinovej teórie kolektivizácie vytýčilo vedenie KSČ hlavné smery a úlohy poľnohospodárskej politiky. Bola to predovšetkým podpora združšovania na dedine, vybudovanie materiálno-technickej základne vo forme siete strojno-traktorových staníc (STS) a obmedzovanie a zatlačanie kapitalistických elementov na vidieku. Stalinská politika kolektivizácie vtlačila pečať a charakter štrukturálnej prestavbe poľnohospodárstva, poňatiu roľníckych družstiev i prístupu k roľníkom a vidieku vôbec. Bol prijatý zákon „na ochranu republiky“, zaviedlo sa diferencované zásobovanie a diferencovaný rozpis dodávkových roľníckych povinností. Zároveň pokračoval proces zjednocovania družstevníctva. Definitívne sa o ňom rozhodlo na decembrovom zasadaní Ústredného výboru Komunistickej strany Československa v roku 1948 schválením návrhu na zlúčenie všetkých existujúcich družstiev do jednotného roľníckeho družstva (JRD). Politika kolektivizácie bola úzko spätá s administratívno-direktívnym riadením hospodárstva a spoločnosti. Plánované poľnohospodárstvo sa malo stať nástrojom, ktorý mal obmedziť či odstrániť rozhodovanie kapitalistov a malovýrobcov, teda obmedziť živelnosť a presadiť autoritu a direktívnosť plánu. Centralizované plánovanie, počnúc ministerstvom poľnohospodárstva cez Štátny plánovací úrad a poľnohospodárske referáty na krajských, okresných a miestnych úrovniach, bolo odtrhnuté od reality roľníkov, dôsledkom čoho došlo k zväzovaniu ich iniciatívy a samostatnosti v rozhodovaní. Dňa 25. januára 1949 schválila vláda nový systém zabezpečenia výrobného a dodávkového plánu v poľnohospodárstve, systém zmlúv o výrobe a dodávkach potravín medzi roľníkom a štátom (Hlavová: 2006, 131 – 143).

Po februári 1948 sa ukázalo, že politický systém budovaný u nás nebude ničím špecifickým, ale iba československým variantom systému, aký sa vyvinul v Sovietskom zväze v 30. rokoch 20. storočia.

Tam sa už metódy rýchleho a úspešného prevzatia moci v štáte vyskúšali. Základnými a zdôrazňovanými otázkami sa stali predovšetkým kolektivizácia poľnohospodárstva a téza o zostrovaní triedneho boja. Logickým dôsledkom tejto línie bola likvidácia stredných vrstiev, živnostníkov, súkromného obchodu ako „liahne“ a „zálohy“ kapitalizmu (Lipták: 2000, 292 – 297).

Na rozdiel od mestských stredných vrstiev, kde „skomunálnenie“ a združstevňovanie živností prebehlo pomerne hladko v priebehu dvoch až troch rokov, kolektivizácia na dedine sa pretiahla na desaťročie. Niektoré družstvá a predovšetkým štátne majetky vznikli na Slovensku na skonfiškovaných pozemkoch veľkostatkov zabratím pôdy, ktorá bola pôvodne vo vlastníctve obce, urbáriátu alebo cirkvi, a počiatkové donucovacie stratégie, ktoré mali prinútiť roľníkov vzdať sa svojho vlastníctva a vstúpiť do družstva, mali povahu tzv. tretieho nevoľníctva. Popri nadšencoch, ktorí videli v družstvách cestu, ako sa vymaniť z pomerov malovýroby, a ktorých existenciu i zásluhy by bolo zamlčovať chybné, veľká časť roľníkov prijala zospoločenšenie výroby ako nie príliš vítaný krok. Súčasťou tlaku na vstup do družstiev boli neúmerne vysoké kontingenty, dodávkové povinnosti, ktoré museli roľníci odovzdávať štátu a neplnenie ktorých sa trestalo odobratím osiva, krmiva, dobytky, hospodárskych zariadení, ba aj väzením (Danglová: 2006, 56 – 57).

Aby mali komunisti prehľad o stave každého súkromného hospodárstva, vymenovali zo svojich radov revízorov. Pri mlátení obilia kontrolovali, či boli povinné dodávky splnené. Boli určené aj na súpis hospodárskych zvierat a podklady od nich sa použili na predpisovanie rozsahu dodávok kontingentu. Gazdom, ktorí boli v obci rozhodujúci a najprosperujúcejší, predpisovali dávky nad hranicou ich možností, aby ich mohli v prípade, že ich nesplnia, pokutovať alebo vymôcť od nich sľub, že vstúpia do JRD. Rozmanitosť dodávkových povinností (okrem hovädzieho, bravčového mäsa a hydiny to boli vajcia, obilie, zemiaky, mlieko, maslo, kukurica) nútili roľníkov vynakladať veľké úsilie na ich zadováženie. Roľníkovi, ktorý

nestačil splniť kontingent predpísaných produktov, nedovolili domácu zakáľačku.

Na toto obdobie nemajú dedinčania dobré spomienky, pretože predpisované kontingenty na potraviny boli také vysoké, že samotným rodinám nezostalo dosť na vlastnú potrebu. Bežne sa rozšírilo porušovanie zákona. Robili sa tajné zakáľačky, schovávalo sa obilie, zemiaky, víno a podobne (Kršek: 2010, 16 – 26; Stoličná: 2005, 29 – 30; Nováková: 2009, 102 – 103).

Pri agitácii do JRD sa vysvetľovali iba výhody, práva, ale nijaké povinnosti: *Scel'te pôdu, STS ju obrobí, sústred'te dobytok, kravy budú viac dojiť, ošipané viac priberať, sliepky viac znášať. V JRD vám bude lepšie, nebudete mať žiadne starosti. Všetko za vás preberie družstvo. Aj to malo za následok, že časť družstiev sa čoskoro rozpadla. Preto ÚV KSČ vo februári 1951 prijalo nové, tvrdšie a násilnejšie metódy združstevňovania. Boli vydané smernice pre hospodársko-technické úpravy pozemkov, ktorými sa sceľovali parcely pre JRD na úkor parcel súkromných roľníkov. Náhradné pozemky mali často horšiu kvalitu a zvyčajne boli zastrčené v kútoch chotárov. Ak roľníci takúto pôdu odmietli prijať, prideliť im ju dekrétom.*

V období rokov 1949 – 1958 bolo len veľmi málo prosperujúcich JRD. Táto realita sa zakrývala tvrdením, že brzdou úspechu sú „kulaci“. Aby štát nemal problémy s roľníkmi, ktorí odmietli vstúpiť do JRD, vyriešil to vládny nariadením. Pôdu niekoľkých tisícok roľníkov prikázal na základe uznesenia číslo 50/1955 zb. bez náhrady odovzdať do používania miestneho JRD, čo bola čistá krádež na základe socialistického zákona. Avšak šikanovanie roľníkov, ktorí ešte aj v roku 1958 hospodárili samostatne, pokračovalo ďalej (Kršek: 2010, 16 – 26).

Aj keď komunistická propaganda neustále nadšene vyzdvihovala budovateľské úspechy znárodneného priemyslu a poľnohospodárskych družstiev, hospodárska produkcia nestačila zásobovať obyvateľstvo spotrebnými výrobkami ani potravinami na voľnom trhu. V rokoch po skončení vojny bol zavedený prídellový lístkový systém potravín a jeho modifikovaný systém uplatnili komunis-

ti od 1. januára 1950 do 31. mája 1953. Prídely potravín sa v ňom prísne limitovali a rozdeľovali podľa veku a povolania. Režimom privilegované vrstvy, napríklad baníci, hutníci, polícia, ale aj komunistické kádre, mali nárok na zvýšené dávky na tzv. viazanom trhu, kde sa nakupovalo na lístky. Zo systému boli vylúčené viaceré kategórie ľudí: vyšší úradníci, dôstojníci polície a armády z prvej ČSR, živnostníci, obchodníci. Tí mohli nakupovať len na tzv. voľnom trhu za niekoľkonásobne vyššie ceny. Aj menší roľníci, ktorí nesplnili povinné dodávky mäsa, mlieka a vajec, nedostali lístky na cukor a mydlo. O nič lepšie na tom neboli ani príslušníci neprosperujúcich JRD, ktorí nesplnili dodávky potravín do verejného sektora. Okrem toho vyhláška ministerstva vnútorného obchodu špecifikovala aj skupinu tzv. samozásobiteľov, ktorí nemali nárok na potravinové lístky. Boli to držiteľia pôdy nad 0,5 ha. Prídellový lístkový systém zanikol deň pred peňažnou výmenou (1. 6. 1953), keď si mohli ľudia vymeniť staré peniaze do výšky 300 Kčs v pomere 5 : 1 a vyššie čiastky a vklady v pomere 50 : 1 (Jirásek – Šůla: 1992, 16 – 20).

V denníku *Rudé právo* z 31. mája 1953 obhajoval tento krok vysoký funkcionár KSČ Viliam Široký takto: „Peňažná reforma a s ňou súvisiace opatrenia sú dôkazom strany a vlády o dobro pracujúcich a sú účinným prostriedkom ďalšieho zlepšovania materiálneho postavenia robotníckej triedy, družstevníkov, malých a stredných roľníkov a pracujúcej inteligencie.“ Štatistická ročenka z roku 1958 však dokladá, že pred menovou reformou každý, kto mohol nakupovať na viazanom trhu, si mohol z priemernej výplaty kúpiť ročne napríklad 656 kg chleba, no po reforme iba 328 kg, alebo 131 kg ryže, no po reforme iba 17,5 kg. Po prepočítaní na euro stál kilogram hovädzieho zadného mäsa pred reformou 1,84 a po reforme 7,66 eura, 1 kg masla 3,07 a po reforme 17,25 eura. Týmito opatreniami v Československu výrazne zdraželi potraviny i ďalší spotrebný tovar.

Politické rozhodnutia realizované na Slovensku po februári 1948 mali zásadný vplyv na spoločensko-ekonomické zmeny. Po dlhých historických obdobiach, keď bol hnutelný i nehnuteľný majetok (na

dedinách predovšetkým pôda a hospodárske zvieratá, v mestách zasa živnosti) v súkromných rukách a ľudia o ňom mohli slobodne rozhodovať, došlo v krátkom čase k jeho konfiškácii v prospech celej spoločnosti a predovšetkým jej revolučnej zložky – robotníckej triedy. Tento bezprecedentný krok KSČ, prirodzene, narazil na odpor, ktorý bol najvýraznejší na slovenských dedinách, kde sa roľníci väčšinou bránili vstupu do vznikajúcich JRD. To spôsobovalo veľké problémy aj v zásobovaní trhu potravinovými komoditami, keďže na jednej strane mnohé nové družstvá neboli schopné vyprodukovať požadované množstvo potravín a na druhej strane súkromne hospodáriaci roľníci dostali predpísané také vysoké dodávky potravín, ktoré nemohli splniť.

Zároveň so socialistickou kolektivizáciou došlo aj k zošátňeniu potravinových podnikov: mlynov, pekární, mliekarní a pod. Vyústením tohto porevolučného chaosu v zásobovaní potravinami i ďalším spotrebným tovarom bolo zavedenie pridelového lístkového systému v rokoch 1950 – 1953 a následná peňažná reforma, ktorá väčšinu ľudí finančne poškodila.

V dôsledku týchto zásadných spoločensko-ekonomických faktorov nastala na Slovensku aj významná zmena v sociálnej štruktúre najmä dedinských komunit. Z mnohých pôvodne súkromných roľníkov sa stali robotníci v továrňach, ktoré sa začali budovať v rámci socialistickej industrializácie Slovenska. Je len prirodzené, že pôvodný životný štýl týchto ľudí, vychádzajúci z roľníckeho rurálneho prostredia, sa postupne menil na akúsi hybridnú formu so zázemím na vidieku, avšak s väzbami na robotnícku kultúru. To sa odrazilo aj v zmenách, ktoré postupne nastali v spôsoboch ich stravovania.

NOVÁ VEDECKÁ KONCEPCIA VÝŽIVY

Zmena politického systému v našej krajine sa prejavila aj v jej začlenení do Rady vzájomnej hospodárskej pomoci (RVHP), ktorá mala zabezpečovať medzinárodnú deľbu práce a výmenný obchod v socialistických krajinách. V roku 1950 Československo prerušilo svoje členstvo v organizácii OSN pre výživu FAO a začalo si organizovať politiku dotýkajúcu sa výživy obyvateľstva podľa socialistických princípov. V roku 1951 vznikol Ústav pre výskum výživy ľudu v Prahe a v roku 1953 začal svoju činnosť rovnaký ústav v Bratislave.

Smrť J. V. Stalina a nástup N. S. Chruščova do vedenia v Sovietskom zväze v roku 1953 znamenali v celom sovietskom bloku obrat k väčšiemu záujmu o životnú úroveň obyvateľstva. V oblasti výživy, podobne ako v ďalších oblastiach života, došlo k odbornej diskusii. Zdôrazňovala nielen veľký význam stravovania pre spoločnosť, ale aj jeho dôsledky na zdravie človeka a sprostredkované aj na jeho ekonomickú stránku ako prostriedku na zvýšenie produktivity práce. Zároveň sa v 50. rokoch 20. storočia neustále akcentoval značný pokrok v kvalite stravy v porovnaní s medzivojnovým obdobím. Výživová koncepcia štátu a jej ciele v socialistickej spoločnosti sa definovali predovšetkým ako politická úloha.

V mnohých článkoch o výžive sa preto dávala do vypuklej ideologickej opozície výživa a stravovanie v kapitalistickom a v socialistickej hospodárskom systéme: *„...V kapitalistickom zriadení sa výroba potravín riadi predovšetkým ziskom výrobcu, a len v menšej miere skutočnou potrebou širokých mas ľudu. Chudobnejším vrstvám obyvateľstva sa nedostáva dostatok potravín pre nedostatok finančných prostriedkov a kapitalizmus túto skutočnosť ospravedlňuje rôznymi teóriami, napríklad teóriou Malthusovou o preľudnení zeme, d'a-*

lej o jestvování javoŸ, ktoré nie sú závislé od človeka, atď. Hospodárske krízy pravidelne sa opakujúce v kapitalizme majú za následok rozvracanie hospodárskych pomerov, zbedačovanie pracujúceho ľudu a pokles kúpnej sily obyvateľstva. To má za následok, že hoci na jednej strane sú prebytky zásob potravín, na druhej strane určité vrstvy chudobného a nezamestnaného obyvateľstva žijú v stave podvýživy a hladu. (...) Aj na Slovensku v čase kapitalizmu o stravovanie pracujúceho ľudu nebolo štátom postarané. (...) Robotníci na stavbách, v továrňach si prinášali niečo studenej suchej stravy so sebou na pracovisko, kde ho jedli narýchlo cez prestávku, obyčajne v prostredí nevhodnom, nehygienickom, často špinavom. Len v málo továrňach bolo zavedené spoločné stravovanie, a aj to bolo postavené na zárobkovom princípe. Väčšina obyvateľstva sa stravovala v domácnostiach, ktoré vykazovalo veľa nedostatkov a nevýhod. Stravu pripravovala žena, ktorá bola takto viazaná k jednotvárnej, neproduktívnej práci, čím sa ubíjalo jej sebavedomie, túžba po rovnoprávnosti a tvorivej samostatnej práci. Domáce stravovanie bolo drahé, nerentabilné a jeho najväčšou chybou bolo to, že sa nedostávalo v plnej miere pracujúcim mimo bydliska. O stravovanie detí vôbec nebolo postarané. Nebolo jasieľ, družín mládeže a stravovanie v materských školách nebolo zavedené. Deti pracujúcich žien boli ponechané bez dozoru. (...) Stravovanie na internáte si mohli zaplatiť len žiaci zo zámožnejších rodín. (...) Aj stravovanie v nemocniciach bolo rozdelené podľa zámožnosti pacientov. (...) Dnes nastal radikálny obrat v tomto nepriaznivom stave. Štát spejúci k socializmu si uvedomil, že výživa ľudu a spoločné stravovanie, ako jeden z najdôležitejších vplyvov vonkajšieho prostredia, má zásadný význam pre zdravie, pracovnú schopnosť a odolnosť voči chorobám, ďalej pre vznik a rast mladej novej generácie. Preto prikróčil k plánovanému a racionálnemu budovaniu spoločného stravovania pracujúcich aj detí a mládeže. V prvom rade sa prikróčilo k budovaniu siete závodných kuchýň, kde si pracujúci môže za lacný peniaz kúpiť teplé, biologicky a kaloricky vyhovujúce jedlo a zjesť ho vo vhodnom prostredí. Zavádzaním spoločného stravovania oslobodzuje sa žena od domácich prác, stavia sa do radu rovnoprávných budovateľov, získava sebadôveru a prikladá ruku k dielu tam, kde najviac treba. Pracujúce ženy nemajú viac starostí o to, kto sa bude starať o najmenších počas pra-

covnej doby, lebo im stojí k dispozícii celý rad vzorne vystrojených jasiel aj so stravovaním. Je postarané aj o stravovanie detí v materských školách a družinách mládeže. Spoločné stravovanie mládeže nie je viac problémom rodičov. Nemocničné stravovanie sa tiež zmenilo a bol vypracovaný nový diétny systém. (...) V socializme produkcia potravinových článkov je riadená výlučne potrebami ľudí. Ukojiť v najvyššej miere túto potrebu je hlavná zásada socialistickej ekonomiky. Produkcia potravín v socializme je plánovaná, a pretože v socializme nedochádza ku hospodárskym krízam, je postarané o rovnomernú dodávku, ba o zvyšovanie produkcie všetkých surovín v potrebnom množstve. Zvýšenie produkcie potravín je zabezpečené prechodom od malého neproduktívneho samostatného hospodárenia ku kolektívnemu hospodáreniu, vybavenému strojmi a vedeckými poznatkami agrotechniky...“ (Bučko: 1956, 2 – 3).

Všeobecnou črtou dobových príspevkov o výžive bola viera, že nová socialistická spoločnosť prinesie nový životný štýl i v oblasti stravovania. „...Socialistické zriadenie umožňuje úplné rešpektovanie biologických hľadísk. Potraviny prestávajú byť predmetom zisku a stávajú sa prostriedkom k tomu, aby nový socialistický človek bol zdravý a plne výkonný...“ – takto znela časť uznesenia pracovnej konferencie Spoločnosti pre racionálnu výživu v roku 1950. Zdôrazňoval to aj autor prvého úvodníka nového mesačníka *Výživa a zdravie*: „...Stredobodom snaženia celej našej spoločnosti je všestranná starostlivosť o človeka. Niet pochýb, že výživa obyvateľstva, tak dôležitá pre zdravý vývoj žijúcich i budúcných generácií, musí stáť v popredí tejto starostlivosti. Musí byť spoločnou snahou pracovníkov potravinárskeho priemyslu, vedecko-výskumných ústavov, pracovníkov zdravotníctva a členov Spoločnosti pre racionálnu výživu, aby sme nášmu ľudu zabezpečili takú výživu, ktorá zaručí jeho zdravie, pracovnú výkonnosť i spokojný občiansky život“ (Marcelly: 1956, 2).

Pre značnú časť odborníkov, najmä pre lekárov, mikrobiológov, chemikov a fyzikov, to znamenalo, že budú môcť ovplyvniť stravovanie nás obyvateľstva v miere, ktorá bola dovtedy nepredstaviteľná. Dôvera v možnosti prírodných a technických vied v oblasti stravovania bola veľmi silná a vízia vedcami riadenej spoločnosti

predstavovala pre rad znalcov v oblasti výživy v 50. rokoch 20. storočia synonymum socializmu.

Optimistická nálada odborníkov na výživu a viera, že strava v socialistickom Československu sa stane stravou budúcnosti, ktorá bude príkladom pre výživu v ostatných štátoch sveta, narastali, pretože v porovnaní s predvojnovým obdobím narastala kvalitatívna úroveň potravín. Problematikou výživy sa začalo zaoberať niekoľko stoviek odborníkov pôsobiacich v ústavoch výživy ľudu, ďalej lekári, ekonómi a sociológovia výživy, ktorí pôsobili v rámci potravinárskych a čiastočne poľnohospodárskych výskumných ústavov, na ministerstvách výživy, zdravotníctva a vnútorného obchodu (Franc: 2003, 20 – 29).

V lete roku 1956 začal vychádzať na Slovensku mesačník Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu, *Výživa a zdravie*. V jeho prvom úvodníku môžeme okrem iného čítať: „Rozvojom národného hospodárstva v období I. päťročného plánu boli vytvorené predpoklady pre rýchly rast hmotnej a kultúrnej úrovne nášho obyvateľstva. Jej najcitlivejším ukazovateľom je stav v zásobovaní potravinami. Treba povedať, že dnes sme sa už vysporiadali s problémom zabezpečenia **dostatku** potravín. V roku 1953 definitívne sme skoncovali s prídelovým hospodárstvom a ďalšie opatrenia našej strany a vlády, najmä menová reforma, rozmach poľnohospodárskej výroby, potravinárskeho priemyslu a celého národného hospodárstva, nám umožňujú stále bohatšie zásobovať našich obyvateľov. Do popredia našej pozornosti čoraz nástojčivejšie vstupuje otázka ďalšieho zvyšovania **akosti** potravín, ich nutričnej hodnoty a trvanlivosti, otázka zabezpečenia racionálnej výživy obyvateľstva. V tomto smere hlavná úloha pripadá potravinárskemu priemyslu. Podľa návrhu smerníc ÚV KSČ na vypracovanie II. päťročného plánu má rozvíjať výrobu tak, aby zvyšovala podiel výrobkov živočíšneho pôvodu, rozširovať akostnejšie druhy výrobkov, zvyšovať ich kvalitu, vzhľad balenia a zabezpečiť vysokú hygienu pri výrobe. (...) Vedecky je stanovené, čo, koľko a kedy má človek jesť, aby si udržal zdravie a silu...” (Marcelly: 1956, 1). V tomto texte však prekvapujú niektoré vytýčené ciele, napríklad: „...Zvýšiť podiel tukového pečiva na 90 % z celkovej výroby, zvýšiť podiel viacstupňového piva na 50 %

výroby, zlepšiť akosť údenárskych výrobkov, zvýšiť spotrebu bravčového mäsa...”, teda potravín a nápojov, ktoré sa len ťažko dajú zaradiť medzi racionalizačné opatrenia vo výžive.

Zhruba od polovice 50. rokov 20. storočia sa začala v Československu kampaň v zmysle zmien výživovej politiky, ktorá zdôrazňovala prínos nových technológií a potrebu celkového prebudovania stravovacích návykov obyvateľstva. Súvisela s dobovými modernistickými predstavami spojenými s presadzovaním vedeckých poznatkov do každodenného života. Medzi symboly dokladajúce najmä význam technických a biologických vied pre ozdravenie výživy patrili predovšetkým rôzne opracované potraviny. Išlo o polotovary alebo rôzne spôsoby konzervácie potravín. V odborných i propagačných materiáloch sa neustále zdôrazňovalo, že nedôvera k takýmto



potravínám nemá reálne opodstatnenie, naopak, že takto spracované jedlá prinášajú výraznú úsporu času. Od rozvoja konzervačných metód sa očakávalo, že odstráni jeden z najzásadnejších problémov tradičnej kuchyne – sezónny pokles určitých ochranných látok, napríklad vitamínu C a A, bez toho, aby sa museli v zimnom a jarnom období dovážať väčšie množstvá južných plodov. Preto sa skúšali nové možnosti, napríklad konzervovanie pomocou rôznych druhov žiarenia, napríklad ionizačného či rádioaktívneho, alebo tzv. kryosilácia – sušenie pomocou chladu a tlaku. Mimoriadna pozornosť sa venovala sušeniu mlieka a vajec. Kontroverzné boli aj pokusy s konzerváciou potravín, hlavne mäsa, pomocou antibiotika tetracyklínu. Výrazne sa začal rozvíjať mraziarenský priemysel, najmä preto, že konzervácia pomocou nízkych teplôt sa považovala z hľadiska zachovania biologických hodnôt potravín za veľmi výhodnú. Najdôležitejšiu úlohu tu zohrávalo presvedčenie, že mrazenie umožňovalo zachovanie vitamínu C, ktorého bol v niektorých obdobiach roka v strave kritický nedostatok. Propagácia sa však týkala priemyselnej konzervácie. Domáce spôsoby konzervovania potravín – solenie a údenie – sa zo zdravotníckeho hľadiska skôr zavrhovalo ako prežitok minulých dôb (Franc: 2003, 131 – 142). Mraziarne ponúkali hotové jedlá, napríklad: hovädziu a držkovú polievku, plnenú papriku, slivkové knedle, bravčovú pečienku so zeleninou alebo cibuľkou, jaternicový „prejt“ alebo mrazenú zeleninu a ovocie.

Prudký rast výroby polotovarov súvisel aj s procesom „oslobodenia“ socialistickej ženy od domácich prác a zároveň s rozvojom spoločného stravovania, teda foriem výživy obyvateľstva, ktoré podľa dobových technokratických odborníkov na správnu výživu mali patriť socialistickej prítomnosti a neskôr aj komunistickej budúcnosti. Pritom sa rátalo s maximálnou centralizáciou výroby polotovarov a so vznikom polotovarového priemyslu ako samostatného odvetvia potravinárskeho priemyslu. Napriek všetkým proklamovaným výhodám nedopadla obľuba polotovarov v počiatočných obdobiach tak, ako si to propagátori predstavovali. Dôvodom malo byť ignorovanie ekonomického významu času pri práci



v domácnosti. Prekážkou väčšieho rozšírenia polotovarov na vidieku bol však skôr problém s ich distribúciou, cenou a prevažujúce tradičné stravovacie návyky (Hrubá: 1964, 121). Postupne však najmä vo väčších mestách vznikali špecializované predajne na tento tovar, dali sa v nich kúpiť napríklad obalované rezne a syry, fašírky, plnené mäsové závitky a rolády, plnené papriky, žemľové knedle, mäsové krokety, ražniči, čevabčiči... V predajniach polotovarov sa predávali aj piškótové rolády, tortové korpusy, krémy, linecké a lístkové cesto. Zo sladkých jedál to boli ovocné knedle alebo parené buchtu (Rašková: 1959, 156).

S technickým a technologickým rozvojom v oblasti výživy súvisel tiež plánovaný prechod k automatizovanej a kontinuálnej vý-

robe potravín, ktorej pozitívnym výsledkom mala byť okrem iného aj hygiena výroby. Automatizácia výroby mala kľúčový dosah na postupné stieranie špecifik potravinárskych výrobkov a vplyv na výslednú unifikovanú chuť spracovávaných produktov, čo však nebolo odborníkmi vítané. Priemyselná výroba sa stala terčom kritiky aj z hľadiska poklesu biologických hodnôt, najmä vitamínu C, takto pripravených potravín. Často sa kritizovalo pridávanie látok do potravín alebo padali dokonca obvinenia z „mŕtvych“ potravín, ktoré neobsahovali prirodzené, pre organizmus dôležité prvky. V socialistickom Československu sa však verejne nemohlo prejavíť radikálne odmietnutie nekvalitných výrobkov potravinárskeho priemyslu. Naopak, v rámci procesu racionalizácie výživy obyvateľstva sa mala pozícia potravinárskeho priemyslu naďalej posilňovať. Objektívne však treba povedať, že naša krajina patrila medzi tie štáty, ktoré



mali malý počet povolených prídavných látok do potravín (Franc: 2003, 144 – 145, 153).

Osobitnou problematikou bola otázka vhodných obalov na potraviny. V roku 1958 autor článku v časopise *Výživa a zdravie* o tomto probléme napríklad konštatoval: „...Hoci v posledných rokoch u nás nastal značnejší pokrok v spotrebiteľskom balení potravinárskeho tovaru, predsa zostáva celý rad nevyriešených a nedoriešených otázok. 1. Predovšetkým je ešte celý rad druhov tovaru, ktorý nedostaf v balení vôbec, alebo len príležitostne. Zdlhavé plnenie vrecúšok a väzenie v predajniach má za následok veľmi pomalú obsluhu a vzniká strata času kupujúcich – spravidla pracujúcich žien. 2. Plnenie potravinárskeho tovaru do obalov v predajni má silné zdravotné a hygienické nedostatky. (...) 3. Vážnym nedostatkom je málo vkusné balenie. (...) Nedostatky našej obalovej techniky majú viac príčin. Je to úzky sortiment obalových materiálov, čo spôsobuje jednotvárnosť a uniformitu spotrebiteľského balenia. Najmä papierový a lepenkový materiál, ktorý je najčastejší, nevytvára atraktívnosťou. Tlač je jednotvárná, nedokonalá, farebne a výtvarne chudobná. Tvar často nevhodný, neúsporný. (...) Z hľadiska hygieny je papier málo vhodný na balenie vlhkých, prípadne polotekutých druhov potravín, napr. majonézy, šalátov, bryndze, rybieh výrobkov, ale aj mäsa. (...) Ďalšou príčinou nedostatkov v spotrebiteľskom balení je nedostačujúce využívanie novodobých materiálov, najmä umelých plastických látok a hliníkových fólií. (...) V našom štáte máme v oblasti spotrebiteľského balenia čo doháňať. Doterajší stav balenia nezodpovedá vysokej úrovni nášho hospodárstva. Tento stav sa dá zmeniť iba vysokou prácou technikov, výskumníkov, pracovníkov socialistického obchodu, hygienikov a výtvarníkov“ (Schwaer: 1958, 10 – 11).

Napriek pomerne intenzívnej výskumnej činnosti v oblasti výživy obyvateľstva bolo rozpačité aj zavádzanie nových technológií do potravinárstva. Zlá situácia bola v oblasti potravinárskych strojov. Potravinársky priemysel v 50. rokoch 20. storočia trpel predovšetkým na to, že v socialistickom hospodárstve sa preferoval ťažký priemysel, a ten, čo fungoval, produkoval predovšetkým potraviny s vysokým podielom nežiaducich sacharidov.

Okrem technologických problémov spôsobovalo komplikáciu aj to, že v porovnaní s vyspelejšími krajinami predstavoval nákup potravín pre obyvateľstvo značnú záťaž. Výskum v spotrebe obyvateľstva Slovenska v rokoch 1961 – 1974 ukázal, že na potraviny ľudia vynakladali približne tretinu príjmu. Podiel potravín vo výdavkovej štruktúre bol však sociálne diferencovaný. Najvyšší, viac ako 90 %, bol u robotníkov a zamestnancov, zatiaľ čo u roľníkov to bolo 77 %, čo súviselo s existenciou tzv. záhumienkového alebo vlastného hospodárstva tejto sociálnej skupiny (Zatkalíková: 1977, 199 – 201). Ekonomovia sa snažili túto skutočnosť vysvetľovať tým, že na iné oblasti životných nákladov (bývanie, dane, zdravotníctvo, kultúra) sú výdavky v porovnaní s kapitalistickými krajinami nižšie. Vysoký



podiel výdavkov na potraviny však viedol k tomu, že väčšina domácností považovala racionálnu výživu, ktorá bola nadpriemerne drahá, za prepych. Občania kritizovali napríklad vysoké ceny mäsa, južného ovocia a masla. Najmä v poľnohospodárstve, medzi pracovníkmi jednotných roľníckych družstiev a štátnych majetkov, kde boli platy nízke, platilo „socialistické“ heslo „Kto nekradne, okráda svoju rodinu“. Bežná bola krádež vajíec, mlieka alebo krmiva pre domácu ošípanú (Kršek: 2010, 32).

Odborníci na výživu sa preto snažili manipulovať verejnú mienku v prospech zlepšenia pomerov v stravovaní obyvateľstva. Propagovali cenovo výhodné potraviny, aby sa ich spotreba zvýšila. Napríklad v časoch nedostatku konzumu mlieka a mliečnych výrobkov alebo vajíec poukazovali na nízku cenu tohto vysokého zdroja živočíšnych bielkovín. Jedným z leitmotívov propagácie racionálnej výživy okrem pestrosti bolo aj volanie po striedanosti, pretože sa enormne zvyšovala spotreba tukov a cukru.

Ďalšiu možnosť manipulácie s cenami jedla ponúkal systém verejného stravovania, ktorého rozširovanie bolo jednou z prioritných snáh bojovníkov za správnu výživu. Verejné stravovanie sa malo stať hlavným zdrojom pozitívneho ovplyvňovania stravy širokých vrstiev obyvateľstva (Franc: 2003, 30, 169 – 183). Táto forma stravovania sa zároveň používala ako argument emancipácie žien v socialistom zriadení. *„...Súkromná kuchyňa spôsobuje miliónom žien najväčšiu námahu a stratu času, pričom zaviňuje veľké plytvanie a pripravuje ich o zdravie a dobrú vôľu. (...) Zrušenie súkromnej kuchyne bude pre nespočetné ženy vykúpením, pretože to je taká zastaralá a prekonaná inštitúcia ako dielňa drobného remeselníka, obe znamenajú najväčšiu nehospodárnosť, veľké plytvanie časom, energiou, kurivom, svetlom, potravinami... Tak ako v kuchyni, aj v ostatnej domácnosti dôjde k revolúcii a ženám odpadnú nespočetné práce, ktoré dnes treba ešte vykonávať* (Bebel: 1956, 486 – 490).

Koncepcia výživy obyvateľstva na Slovensku bola po celé obdobie socializmu podriadená modernistickým predstavám o potrebe

prenášať vedecké poznatky do každodennej praxe. Podľa tejto koncepcie mal byť socialistický človek zdravý, a teda výkonný v práci, a preto bolo nevyhnutné, aby sa racionálne stravoval. Ak na počiatku obdobia socializmu išlo najmä o zabezpečenie dostatku potravín, postupne dochádzalo k akcentovaniu ich akosti. V dobových odborných diskusiách sa do popredia dostávala úloha potravinárskeho priemyslu zaviesť nové technológie do výroby potravín, a zároveň sa akcentovalo, že tieto nové produkty – polotovary, hotové konzervované a mrazené jedlá – majú byť čo najrýchlejšie zavedené aj do každodennej praxe. Tieto opatrenia boli zároveň politickým argumentom, ako socialistická spoločnosť oslobodzuje ženu od práce v kuchyni. Socialistická žena už nemala byť „ochrankyňou rodinného krbu“ ako stáročia predtým, ale plnohodnotnou pracovníčkou v národnom hospodárstve a nemala strácať čas prípravou stravy. K tomu jej malo pomôcť aj rozširovanie spoločného stravovania, ktoré malo zabezpečiť výživu členov rodiny zdravou a kaloricky vyváženou stravou.

RACIONALIZÁCIA VÝŽIVY SOCIALISTICKÉHO ČLOVEKA A NOVÉ POTRAVINY

Socialistická výživová politika sa vzťahovala najmä na osvetu a ovplyvňovanie stravovacích návykov obyvateľstva. Realizovalo sa to formou odborných prednášok, najmä lekárov, pre verejnosť alebo reláciami v rozhlase a neskôr aj v televízii. Vo vydávaných kuchárskych knižkách sa pravidelne jedna kapitola venovala problematike racionálneho stravovania. Nové potravinové produkty sa snažila spropagovať kreslená alebo fotografická reklama v časopisoch. Reklamné spoty na potraviny sa objavovali aj v televízii. Najmä pre vidiecke ženy sa organizovali kuchárske kurzy, v ktorých sa učili, ako správne a zdravo variť a piecť.

Odborníkom na výživu išlo v prvom rade o odbúravanie živočíšnych nasýtených tukov v strave ako nežiaduceho zdravotného rizika. Hlavný útok sa preto viedol proti konzumácii bravčového tuku ako prežitku tradičnej dedinskej stravy. Dobové články sa snažili propagovať prednosti rastlinných olejov z repky, slnečnice, podzemnice olejnej či kukuričných klíčkov, predávaných pod názvami PALMOL, HELIOL či MAJA. Ešte v 70. rokoch 20. storočia sa však stávalo, že na trhu nebol dostatok rastlinných olejov a obyvateľstvo Slovenska ho chodilo kupovať do Maďarska, ktoré muselo jeho predaj cudzincom regulovať. Aj napriek vysokému obsahu cholesterolu sa podporovala spotreba masla ako súčasti žiaduceho objemu konzumácie mlieka a mliečnych výrobkov. Substitúcia masla a slaniny maslom bola považovaná za jeden z dokladov rastu životnej úrovne. Avšak aj časť masla musela byť do Československa dovážaná – v 50. rokoch 20. storočia z Dánska a v 60. rokoch zo ZSSR. Maslo

sa predávalo na váhu. Najmä v 50. rokoch bola odborníkmi na výživu odporúčaná aj vyššia spotreba rybieho tuku, ktorým sa krmili predovšetkým deti. Medzi obyvateľstvom nevzbudzovali nadšenie ani tzv. umelé tuky, aj keď sa propagovali, pretože sa obohacovali vitamínmi A a D, ktorých bol v strave nedostatok. Predávali sa pod názvami POKRMOVÝ TUK, VISA, IVA, JUNO, HERA, SMETOL, SANA. Podľa dobových výskumov obyvateľstvo uprednostňovalo oleje a maslo a na Slovensku stále dominovala bravčová masť (Jančík – Zeman: 1962, 202 – 209).

Boj za zníženie tukov v strave súvisel aj so snahou nahradiť v slovenskej kuchyni dominantné bravčové mäso inými druhmi mäsa. Odporúčala sa konzumácia ovčieho mäsa, ktorého cena bola preto v druhej polovici 50. rokov výrazne znížená, ďalej králičie-



HYDINOVÉ MÄSO

skvalitní Váš jedální listok!

Svojou akorťou, najmä však chuťou a dietetickým významom – biele mäso – patrí medzi najkvalitnejšie a najľahšie stráviteľné mäsa. A pre svoj obsah bielkovín, uhľohydrátov a vitamínov, najmä vitamínu B, je vysokohodnotnou potravínou.

Sterilita a biologická hodnota hydinného mäsa je plne zachovaná aj v hydinných konzervách.

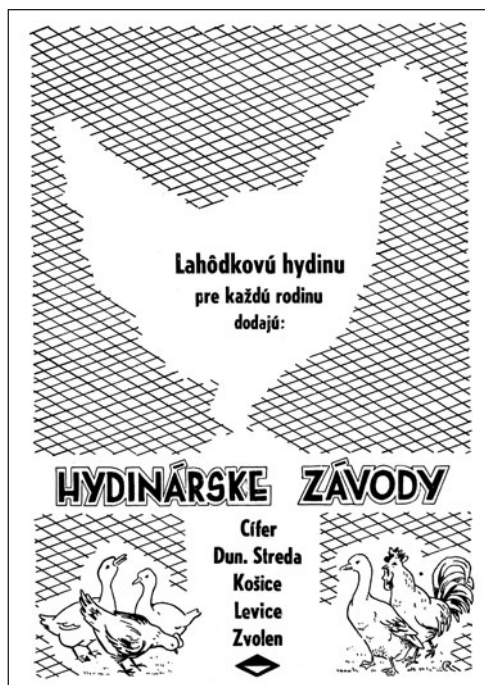
V ŠIROKOM SORTIMENTE
DODÁVA

**ZDRUŽENIE
HYDINÁRSKEHO PRIEMYSLU**

The advertisement features a central illustration of a farm scene with various poultry (chickens, a rooster, and a duck) in a field. To the right, a stack of six cans of meat products is shown, with labels including 'KURČIA V POLAVIČKACH', 'KURA NA PAPIROU', 'Husacie prsia', 'HYDINNÝ RIZOTO', 'DUSENÁ HUS', 'PEČENÁ HUS V MASE', and 'Hydinová PASTETA'.

ho mäsa či zveriny. Dostatok kvalitného hovädzieho a teľacieho mäsa nebola produkcia a distribúcia potravín schopná zabezpečiť. Zvýšenie konzumácie hovädziny sa dokonca riešilo vládny m uznesením z roku 1965. Odporúčalo sa zvýšiť aj spotrebu vnútorností, predovšetkým pečienky, ktoré patrili k lacnejším potravinám, ale na trhu ich bol aj tak neustály nedostatok. Pečienka na stole dlhé obdobia demonštrovala schopnosť gazdinej zohnať podpultový tovar. Rozsah konzumácie hydiny bol v Československu podľa údajov z polovice 60. rokov 20. storočia na priemernej úrovni vyspelých krajín. Išlo predovšetkým o kurčatá, ktoré sa začali chovať veľkokapacitným spôsobom (Zápotocký: 1964, 30). Predávali sa čerstvé alebo zmrazené.

Spotreba mäsa sa plánovala (tak ako všetko ostatné) od aktuálneho zjazdu KSČ do nasledujúceho zjazdu. V čase politického súperenia medzi Východom a Západom (socializmom a kapitalizmom, Sovietskym zväzom a USA) sa úspechy na jednej či druhej strane merali i spotrebou mäsa. Súťaž, podporovaná tiež „vedecky“, pokračovala i neskôr – až do „nežnej“ revolúcie: „...Môj nebohý primár na internom oddelení nám rozprával príhodu, ako štát potreboval zvýšiť spotrebu hovädzieho mäsa. Hlavný hygienik vtedajšej ČSSR tak vystúpil v televízii a rozplýval sa nad tým, aká je hovädzina zdravá. Jeho vystúpenie malo veľký úspech, a preto ho požiadali, aby to isté „číslo“ predviedol o mesiac aj s bravčovinou, pretože tiež potrebovali zvýšiť jej spotrebu. V očiach lekárov, ktorí ho poznali ako kamaráta, vtedy veľmi klesol a stal sa terčom vtipov...“ (Šišmiš: 2014, 18).



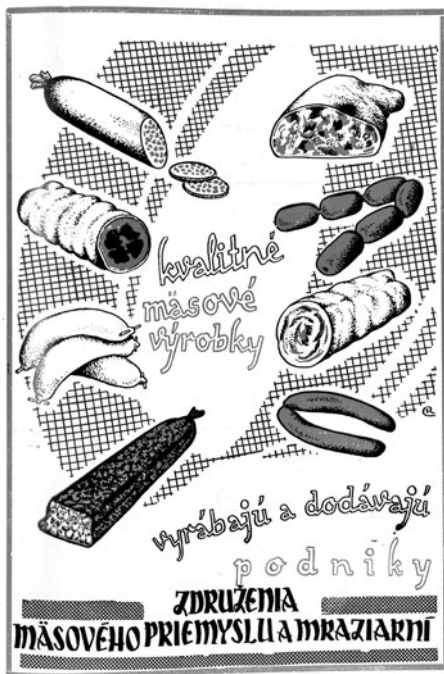
V ére socializmu vyzerali mäsiarstva všade rovnako: vykachličkované bielymi kachličkami, na stenách za predajným pultom na hákoch mäso a na pulte boli vyložené údeniny a konzervy. Vzadu mal mäsiar chladiaci pult. Nedostatok mäsa najmä v 50. a 60. rokoch 20. storočia nútil ľudí, aby sa tejto situácii prispôbili. Korupcia a čierny obchod s mäsom sa začínali už na bitúnkoch, kde sa najkvalitnejšie mäso „strácalo“ v neprehľadnej sieti známostí a protekcií. Ľudia v mestách sa snažili mať „svojho“ mäsiara, ku ktorému sa chodilo mimo otváracích hodín alebo „odzadu“. Vtedy sa naskytila šanca kúpiť aj kvalitné mäso, napríklad hovädziu sviečovicu na bifteky alebo roštenku. Podobne to bolo aj s bravčovou pečienkou alebo hovädzím údeným jazykom. Takmer nedostupné bolo mäso teľacie. Keď prišiel nový tovar, väčšina ľudí vystávala na mäso rady už dlho pred otvorením mäsiarstva. Od 70. rokov 20. storočia sa



produkcia mäsa zvyšovala, ale pre bežných ľudí bol k dispozícii pomerne obmedzený sortiment, predovšetkým bravčové karé na rezne, krkovička alebo bôčik na pečenie. Špecializované mäsiarstva s ponukou mäsa zo zvierat, ktoré museli byť z rôznych dôvodov utratené, sa nazývali „Nútený výsek“. Cenový rozdiel medzi kvalitným a menej kvalitným mäsom nebol výrazný, aj tak však výdavky na mäso tvorili polovicu všetkých výdavkov za potraviny. Ako spomínajú pamätníci doby, ktorí pracovali v tomto odvetví, každý druhý zákazník bol pri predaji mäsa poškodený. Špecifikom socialistickej výroby bolo mäso nazývané REMA, ktoré sa pripravovalo zmiešaním bravčového a hovädzieho mäsa do plátkov, závitkov a pod., ktoré sa dodávali do zariadení verejného stravovania, ako boli školské a závodné jedálne.

Na dedinách si ľudia chovali hospodárske zvieratá – najmä králiky, hydinu a ošípané. Raz-dva razy do roka sa robila domáca zabíjačka, ľudia boli menej závislí od obchodu, aj preto bolo zásobovanie dedín mäsom často nedostatočné a spoliehalo sa práve na jeho domácu produkciu. Do socialistického Československa sa mäso aj dovážalo, napríklad hovädzina z Mongolska a Argentíny, ale aj vyvážalo, napríklad hovädzie jazyky do USA alebo tzv. „živé mäso“ do Talianska. Mäso sa predávalo aj v konzervách, napríklad domáce bravčové vo vlastnej šfave alebo dovážané, napríklad tzv. LANŠMÍT z Číny. Častou nátiereou chleba bola bravčová paštéta MÁJKA alebo PIONIER. Mäsové konzervy ľudia v mestách kupovali a na dedinách aj robili ako istotu, keby si nemohli zadovážiť iné mäso. V čase socializmu vyrábali konzervárne jedlá s mäsom, ako napríklad hovädzie na divoko, lečo s údeninou, sedliacky guláš, kapustu s kabanosom, hovädzie na hrúbikoch, rizoto, záhorácky guláš, kura na paprike.

Konzumáciu údenín časť odborníkov síce zavrhovala, ale studené večere, ktoré sa skladali z údeniny a chleba alebo iného pečiva, boli medzi ľuďmi obľúbené predovšetkým kvôli jednoduchej a rýchlej príprave a v neposlednom rade aj z finančných dôvodov, pretože boli relatívne lacné. To vyhovovalo najmä rodinám, kde sa



ženy zapojili do pracovného procesu a čas na varenie sa im výrazne skrátil. Na druhej strane sa argumentovalo zasa tým, že rozšírením spotreby údenín sa stierajú rozdiely medzi mestskou robotníckou stravou a stravou vidieckou, čo sa kvalifikovalo ako prejav rastu životnej úrovne (Hons – Úlehlová-Tilschová: 1961, 63 – 64). Treba však objektívne povedať, že údenárske výrobky v ére socializmu boli oveľa chutnejšie ako dnes. Podľa dobových svedectiev sa pri ich výrobe používalo menej chémie a vody, zato viac korenia, čím získali svoju charakteristickú chuť. Mäkké salámy sa väčšinou nedali dobre lúpať, avšak šunková saláma patrila k najobľúbenejším údeninám. Často sa kupoval aj kabanos, točená saláma, špekáčiky, párky. Ľudia vyhľadávali najmä nedostatkové kvalitné maďarské salámy a klobásy, na čo domáca produkcia postupne reagovala via-

cerými typmi trvanlivejších údenín, ako boli: TURISTICKÁ, MALOKARPATSKÁ, ČINGOVSKÁ, LOVECKÁ SALÁMA, POLIČAN, GHOTAJ, VYSOČINA a pod. Najvyššiu kvalitu mala pražská šunka, ktorá sa však v konzervách vyvážala do USA a na domáci trh sa takmer nedostala. Aj iné druhy šunky bývali často nedostatkovou potravinou (www.ceskatelevize/porady/retro).

Popri kvalitnejšom mäse mala výrazne stúpnuť aj spotreba mlieka a mliečnych výrobkov ako zdroja ďalších živočíšnych bielkovín. V tomto prípade sa však narážalo na pomerne vážne problémy. Spotreba mlieka vzhľadom na nie príliš vysokú kvalitu, problémy s distribúciou a nehygienickým spôsobom predaja a vysokou chorobnosťou dojníc v porovnaní s predvojnovým obdobím bola v priebehu 50. a v prvej polovine 60. rokov 20. storočia hrozivo nízka. Dojčky kráv na JRD si bežne zlepšovali výkon tak, že prilievali



**HOTOVÉ
JEDLÁ**

za 15 minút
Mraziarne pripravili pre Vás
široký sortiment
kvalitných hotových jedál:

bravčová pečenka s cibuľkou	hovädzia polievka
bravčová pečenka so zeleninou	jačernicový prejt
držková polievka	plnená paprika
držky	slivkové knedľiky

MRAZIARNE
NÁRODNÝ PODNIK BRATISLAVA

do nadojeného mlieka vodu (Kršek: 2010, 32). Dlhodobou pôsobila masívna kampaň za zvýšenie spotreby mlieka a mliečnych výrobkov a zavádzali sa aj mliečne desiate pre deti do škôl. Zdravotné argumenty boli kombinované s ekonomickým faktorom, pretože produkcia mliečnych bielkovín je lacnejšia než produkcia bielkovín mäsa a vajec (Franc: 2003, 69 – 70). Nízka cena mlieka – 2 Kčs za 1 liter – sa preto udržiavala dlhé obdobie umelo.

Postupne sa začali priemyselne vyrábať viaceré mliečne potraviny, z ktorých niektoré sa zachovali na trhu dodnes alebo aspoň rezonujú v pamäti ľudí ako socialistické výrobky. Bolo to napríklad sušené mlieko pre dojčatá SUNAR, ktorého názov bol vyskladnaný zo slov „sušený“ a „národný“, ďalej tvarohový krém pre deti – vanilkový alebo kakaový MILÁČIK, zahustená smotana v paste JESSENKA, kondenzované mlieko v plechovke alebo v tube PIKNIK.

Mlieko sa v 50. rokoch 20. storočia distribuovalo v ťažkých kovových kanvách, z ktorých sa naberalo do plechových bandasiiek pomocou plechovej naberačky s objemom 0,25 l alebo 1/5 l. Mliekarne mali pultový predaj a boli charakteristické osobitým pachom starého rozliateho mlieka. Postupne sa prešlo na predaj mlieka, smotany, šľahačky a jogurtov v sklenených fľašiach. Mlieko sa predávalo v jednolitrových, smotana a šľahačka v pollitrových a jogurty v štvrtlitrových fľašiach s hliníkovými uzávermi, na ktorých bolo farbami označené percento obsiahnutého tuku. Mlieko sa hneď prevárilo, aby neskyslo. Ak sa nechalo dlhšie stáť, zrazilo sa na kyslé mlieko, z ktorého sa v prípade potreby dal po domácky vyrobiť tvaroh. Mlieko v prepravkách stálo často už skoro ráno pred predajňami, takže sa stávalo, že noční „flamendri“, ktorí sa vracali z krčiem alebo vinární, sa sami „obslúžili“. Ľudia vo väčších mestách si mlieko a pečivo mohli objednať ako donášku do domu a ráno pred dverami si objednaný tovar našli. Mlieko v polyetylénových jednolitrových vreckách sa začalo v Československu dodávať do obchodov v roku 1969, čo predaj mlieka zjednodušilo (ľudia nemuseli umývať sklené fľaše a nosiť ich do obchodu na výmenu za plné), ale bol to veľmi nehygienický spôsob – vrecká často praskali, mlieko z nich vytekalo a domácnosť musela mať plastickú nádobu s rúčkou, aby sa dala s plným vreckom manipulovať. Až v 80. rokoch 20. storočia sa začalo mlieko postupne plniť do trvanlivých tetrapakových kartónových obalov tak, ako to poznáme dnes. Jogurt sa predával pod názvom JOVO čistý alebo navrchu s džemom. Aj jogurty sa postupne začali plniť do priesvitných plastických pohárov. Veľmi populárnym sa stal tzv. smotanový jogurt, ktorý mal menej kyslú chuť.

Spotreba mlieka sa mala saturovať aj zvýšenou konzumáciou mliečnych produktov, predovšetkým syrov. Tvrdé syry mali zároveň nahrádzať problematické údeniny pri studených večerách. Populárnym bol najmä syr EIDAM, ktorý sa predával nízkoťučný v červenom a tučnejší v žltom obale, a drahší syr EMENTÁL, ktorý musel byť po roku 1976 na žiadosť Švajčiarska premenovaný na PRIMÁTOR. Z plátkov týchto syrov sa pripravovalo populárne



jedlo, vyprážený syr, ktorý sa podával s varenými zemiakmi a tzv. tatárskou majonézovou omáčkou. Obľúbené boli aj syry s ušľachtitou plesňou NIVA, HERMELÍN, ROMADUR, OLOMOUCKÉ SYRČEKY, ČEDAR, PIVNÝ SYR, ZLATO. Mliekarenský priemysel vyrábala aj mäkké tavené syry, napr. BAMBINO, KARIČKA, JÁNOŠÍK, KOLIBA, TRENČAN, KOMINÁRIK, IMPERIÁL, LUNEX, ktoré sa dali natierať na chlieb. Často bývali ochutené, napríklad šunkou, cibuľou, zeleninou, korením. V Bratislave v obchodnom dome Dunaj bol obľúbený obchod „Syr“, kde ich predávali na váhu, podobne aj bryndzu, mlieko, smotanu, jogurty, maslo či tvaroh. Z hľadiska výživy bol vyzdvihovaný tvaroh s vysokým podielom bielkovín, predávaný za nízku cenu. Limitujúcim faktorom pri jeho spotrebe bola úroveň jeho spracovania v mliekarenskom priemysle a prob-

lémy s distribúciou, keď sa do mnohých dedinských predajní ani nedodával s tým, že si ho roľníci môžu vyrobiť sami. Od roku 1976 sa začal vyrábať TERMIX – ochutený tvarohový krém. V 80. rokoch 20. storočia došlo na trhu k situácii, keď sa prejavil nedostatok mliečneho tuku – smotany, šľahačky a masla. Mliekarenský priemysel na to reagoval výrobou NÁTIERKOVÉHO MASLA, ktoré obsahovalo menej tuku a bolo alternatívou k maslu (www. ceskatelevize/porady/retro). Tento výrobok je pod rôznymi názvami obľúbený medzi obyvateľstvom dodnes. Na Slovensku bol dopyt aj po tradičnom ovčom syre – bryndzi, ktorá však v čase socializmu, keď sa vyrábala v mliekarenských továrňach, nemala dostačujúcu kvalitu, býval jej nedostatok a predávala sa na váhu z geletiek. Oštiepky, parenice či korbáčiky sa v obchodoch vôbec nepredávali, dali sa kúpiť len od priekupníkov, ktorí ich ponúkali priamo na uliciach miest. V Bratislave napríklad pod Michalskou bránou. V roku 1989 bola spotreba mliečnych produktov v Československu 260 kg na osobu, čo bol solídny svetový priemer.

Čo sa týka propagácie vajec v strave, boli badateľné silne tendenčné pohľady odborníkov. Vedľa ich sezónnosti tomu nahrávalo aj pomerne komplikované zloženie vajec zo zdravotného hľadiska. Na jednej strane sa o nich hovorilo ako o najdokonalejšej bielkovine a v časoch, keď na trhu bol nedostatok mäsa, sa o nich písalo ako o jeho vhodnej a plnohodnotnej náhrade. V prípade ich nedostatku na trhu sa zasa akcentoval nežiaduci vysoký podiel cholesterolu v nich (Gažo: 1958, 86). V oboch prípadoch reklamné heslá hlásali: „Jedno vajce denne!“

Odborníci na výživu a dobová reklama sa upriamili aj na zvýšenie konzumácie rýb ako dôležitého zdroja živočíšnych bielkovín. Pri morských rybách sa zdôrazňoval predovšetkým obsah jódu a vitamínu D, ktorých bolo v stredoeurópskej strave nedostatok. V 50. rokoch 20. storočia zohrala vážnu rolu i skutočnosť, že ryby ako pokrm odporúčal sovietsky guru vied o výžive I. P. Pavlov. Morské plody boli však u nás potravinou úplne neznámou. Československý trh bol zásobovaný najmä zo Sovietskeho zväzu rybím mrazeným



filé z tresky a rybími konzervami, predovšetkým baltickými sledmi. Lacné a kvalitné boli napríklad sardinky, šproty a kaviár. Reklamný slogan hlásal: „Sardinky, pozdrav diaľav.“ Koncom 60. rokov 20. storočia paradoxne dovoz morských rýb na československý trh poklesol a cena rýb narastala (Franc: 2003, 80 – 84). V tejto situácii sa uvažovalo, ako z mála rybieho filé urobiť čo najviac, a tak sa firma „Ryba“ pokúsila urobiť chutný šalát s využitím tresky a majonézy. Toto jedlo s čerstvým pečivom sa stalo počas socializmu skutočnou ikonou našej gastronómie.

Veľa sa písalo aj o tradícii a rozširovaní chovu sladkovodných rýb a ich žiadancom podiele v jedálnom lístku, avšak verejnosť tomu nechcela načúvať. Ryby boli vnímané ako „hladové jedlo“, ktoré človeka nenasytí, na druhej strane ľudia nevedeli ryby ani vhod-

ne upravovať. Čerstvé ryby, predovšetkým kapor, sa vo väčšine domácností konzumovali jedenkrát za rok, počas Štedrej večere na Vianoce. Tento trend pretrvával aj v nasledujúcich desaťročiach a jeho dozvuky vnímame aj v súčasnosti.

Napriek svojej významnej pozícii v tradičnej strave strácali svoje postavenie vo výžive socialistického človeka zdroje rastlinných bielkovín – strukoviny. V obchodoch často chýbala šošovica alebo fazuľa. Socialistická propaganda sa teda zamerala na konzumovanie hrachu, ktorého bol prebytok, a odporúčala ho v časoch, keď bol nedostatok mäsa. Odborníci veľmi kritizovali úpravu strukovín pridávaním sódy bikarbóny, aby rýchlejšie zmäkli, čo sa stalo jedným z učebnicových príkladov zlých návykov kuchynskej úpravy potravín (Franc: 2003, 84 – 85).

Symbolom boja proti nezdravej a zároveň ideologicky nevhodnej strave sa stali biely chlieb a biele pečivo. Počiatkom 50. rokov 20. storočia sa dokonca vyskytli názory, že konzumácia bieleho chleba priamo ohrozuje československý ľudovodemokratický štát, pretože ten musí za drahé ceny nakupovať obilie v cudzine. Preferovaný bol preto chlieb tmavý, ktorý obhajovali tak lekári, ako aj ideológovia. Kritizovali sa najmä názory západných vedcov, že nárast spotreby bieleho chleba je prirodzeným dôsledkom civilizačného vývinu, a problém sa preniesol až do roviny ideologického konfliktu medzi Západom a Východom. Upozorňovalo sa aj na bielenie múky v čase 1. ČSR ako nástroja veľkokapitálu na zbohatnutie. Napriek všetkým apelom došlo v 50. a 60. rokoch 20. storočia k výraznému poklesu produkcie a spotreby raže ako hlavnej chlebovej obilniny, potrebnej na výrobu tmavého chleba a pečiva. Chlieb sa predával dvojkilový okrúhly alebo podlhovastý, nebalený, a krájali ho predavačky nožom alebo špeciálnym krájačom na polovice alebo štvrtky. Väčšinou boli len dva druhy chleba: svetlý a tmavší, tzv. výražkový. Lepší chlieb sa dal kúpiť v menších pekárňach, kde sa snažili piecť podľa starých receptov. Medzi obyvateľstvom vífázila viac konzumná prestíž reprezentovaná bielym chlebom, než stanoviská obhajujúce konzumáciu tmavého chleba. Sladené a tučné biele pečivo, tzv. lú-

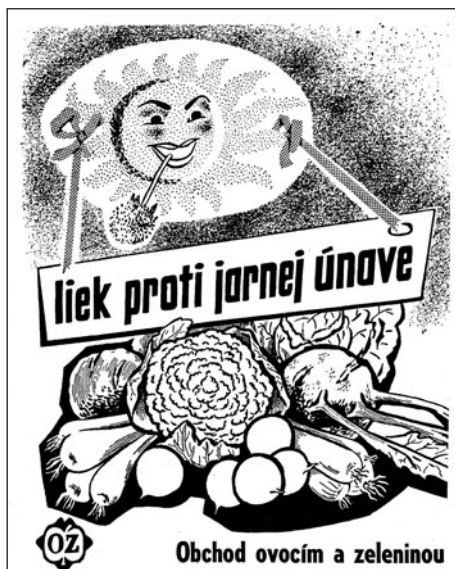
pačky a šatôčky, ktoré tvorilo obľúbenú súčasť stravy obyvateľstva, bolo, samozrejme, podobne ako cukrárenské výrobky, silne kritizované a ich konzumácia sa považovala za vážny dietetický problém. Biele žemle a rožky mali byť nahradené alebo aspoň doplnené zdravším pečivom – tzv. bosniakmi alebo grahamovými rožkami.

„...Známa pekáreň v Bratislave bola na Obchodnej ulici. Každých dvadsať minút vysypali plnú debnu dobrého pečiva. Piekli sa tu vynikajúce pletienky posypané kryštálikmi soli a rascou, obyčajné rožky, vodové žemle, bosniaky. Rad stál až na ulicu. Pletienky sme jedli ešte za tepla a zapíjali kofolou...“ (Šebo: 2010, 74).

Medzi odborníkmi sa tiež diskutovalo o možnosti využitia ďalších tradičných, ale pomaly zabudnutých obilnín, ako boli ovos, jačmeň, proso, pohánka alebo tenkeľ. Pokusy o návrat týchto obilnín do stravovacieho systému môžeme zaznamenať v dobovej produkcii instantných ovsených kaší AVENA a KALORKA, no inak sa nepresadili.

Príliš vysoká spotreba obilnín, ako aj tukov viedla postupne k nárastu obezity a ďalších civilizačných chorôb u obyvateľov Československa, s čím sa naša spoločnosť vyrovnáva dodnes (Franc: 2003, 86 – 95; Hrubá: 1963, 168; Zápotocký: 1965, 49 – 51).

Veľkým problémom obdobia socializmu bola vysoká spotreba cukru v strave, čo odborníci na výživu kritizovali ako potravinu s prázdnyimi kalóriami, ktorá okrem energie nedodávala organizmu žiadne biologicky cenné látky a bola ďalším faktorom nárastu obezity. Napriek tomu spotreba cukru mala neustále stúpajúcu tendenciu. Napríklad v roku 1962 sa jeho spotreba oproti roku 1936 zvýšila o 15 kg ročne na osobu. Cukor patril k potravinám, kde sa predstavy odborníkov na výživu a socialistických ekonómov zásadne rozchádzali. Zástupcovia potravinového priemyslu a Štátnej plánovacej komisie sa stavali proti redukcii výroby cukru vzhľadom na veľké rozlohy pestovanej cukrovej repy a nevýhodný export cukru z krajiny. Zo sociálneho hľadiska zasa sezónna kampaň spracovania cukru v cukrovaroch od jesene do jari dávala prácu mnohým mužom zo slovenského vidieka, ktorí chodili na tieto práce (hlavne



do Čiech) často aj desaťročia, pretože tam si mohli slušne zarobiť (Stoličná: 2005, 30). Len zriedka sa odborníci zmieňovali o mede ako tradičnom sladidle. Dôvodom bola nízka produkcia medu, spôsobená najmä postrekovaním rastlín jedovatým insekticídum DDT, čo viedlo k záhube včelstva (Franc: 2003, 95 – 99).

Odborníci na výživu kritizovali aj nedostatočný konzum ovocia a zeleniny ako najdôležitejšieho zdroja vitamínu C, ktorý sa v prvých desaťročiach budovania socializmu neustále prehlboval. Nádej na zlepšenie očakávali od nárastu ovocinárskej a zeleninárskej veľkovýroby, produkcie konzervární a závodného a školského stravovania. V súvislosti so spotrebou ovocia a zeleniny sa v textoch odborníkov často objavoval protiklad sivého kamenného priemyselného mesta bez kúska zelene a vidieka ako rajskej záhrady, kde aj ten najchudobnejší človek sa dostal k potrebným vitamínom. Propagácia spotreby ovocia a zeleniny mala svoje výkyvy podľa aktuálnej situácie na trhu, pretože základným zdrojom zostávala domáca,

Bohaté ZDROJE VITAMÍNU A A C

Rajčinový pretlak
(sterilizovaný)

POUŽÍVA SA:
 1. do šalátov, jogurtu a mlieka
 2. ako prísada do šalátov
 3. ako prísada do občerstvení
 4. ako prísada k mlieku



Papriková POCHÚTKA SLADKÁ

POUŽÍVA SA AKO:
 1. náplň na chlieb
 2. omáčka k vareným pečivám, klobásam a
 kuracím masám
 3. prísada k palacinkám a ľahým ideálnym
 cestovakám
 4. príloha k hovädinám



Papriková POCHÚTKA ostrá

POUŽÍVA SA AKO:
 1. Pomazánka na chlieb
 2. Omáčka k vareným pečivám,
 klobásam a kuracím masám
 3. Prísada k palacinkám a ľahým
 ideálnym cestovakám
 4. Príloha k hovädinám





**CUKROVAR PETRA JILEMNICKÉHO, n. p.
TRNAVA**

veľmi často nedostačujúca produkcia. Práve pri zelenine a ovocí sa jasne ukazovalo, že veľkovýroba nie je najlepším riešením, a muselo sa pripustiť zapojenie drobných pestovateľov – záhradkárov do systému zásobovania, prípadne zakladanie menších špecializovaných hospodárstiev pri továrňach, školách, domovoch dôchodcov, nemocničných zariadeniach a podobne. Aj v čase socializmu sa kritizovala nedostatočná spotreba zeleniny, keď realitou odporúčaných 103 kg na osobu a rok bola len polovičná spotreba (www. ceskatelevize/porady/retro).

Veľké problémy boli aj s distribúciou ovocia a zeleniny. Často sa na pultoch objavovala silne zahmlenená koreňová zelenina. Ovocie sa predávalo netriedené, všetko za rovnakú cenu. Tradičné drobnejšie ovocie (ríbezle, jahody, maliny, egreše a pod.) sa na pulty zelovo-

cov nedostávalo vôbec. Problematika nedostatku ovocia a zeleniny mala úzky súvis aj s relatívne malým podielom importu týchto potravínových komodít (Franc: 2003, 99 – 105). Pomaranče dovážané z Kuby neboli príliš vhodné na jedenie, zle sa šúpali a využiť sa dala často len šŕava z nich. Do Československa sa okrem citrónov a pomarančov priviezlo niekoľkokrát do roka aj iné exotické ovocie, väčšinou banány a mandarínky, na ktoré sa stáli, najmä pred Vianocami a inými sviatkami, dlhé rady. Toto ovocie sa tiež používalo ako lákadlo pre ľudí, aby prišli do prvomájových sprievodov. Záchranou mestských obyvateľov boli trhy, kde sa dala kúpiť zelenina a ovocie z domácej produkcie od záhradkárov alebo súkromných roľníkov. „V Bratislave na trhoviskách predávali tetušky často ešte v polokrojoch voňavú zeleninu, ovocie, husi, kačice, kurence, kyslú kapustu a pod., vládla tam vždy zvláštna atmosféra a chodili tam nakupovať známe osobnosti aj obyčajní ľudia“ (Šebo: 2009, 24).

Problémy so zásobovaním boli aj s takou bežnou potravinou, ako sú zemiaky alebo cibuľa. Nedostatok zemiakov sa ideologicky zvažoval na záškodnícku akciu kapitalistov zo Západu, ktorí mali na československé polia vypúšťať z lietadiel alebo pomocou diverzantov chrobáky – pásavku zemiakovú, ktorá žrala zemiakové vňate, následkom čoho rastlina uhynula. V 50. rokoch 20. storočia sa tento chrobák (lat. *Leptinotarsa decemlineata*) na Slovensku nesprávne nazýval mandelinka zemiaková, ale dostal aj prezývku „imperialistický“ alebo „americký“ chrobák. Tieto chrobáky ľudia chodili do zemiáčnísk povinne zbierať. Jej kalamitné rozšírenie bolo však v tej dobe v celej Európe a nemalo nič spoločné s diverziou Západu. U nás išlo pravdepodobne aj o nedodržiavanie agrotechnických postupov pri vysádzaní zemiakov družstevníkmi, čo súviselo s presadzovaním pestovania rastlinných monokultúr. V tejto situácii bol aj zber zemiakov považovaný komunistickým režimom za taký dôležitý, že družstevníkom museli dlhé roky povinne pomáhať zberať úrodu školáci, študenti a tzv. pracujúca inteligencia. Boli to tzv. zemiakové brigády, ktoré mali zabezpečiť, aby sa zemiaky dostali čo najskôr na stôl pracujúcemu ľudu.

O tom, aký bol v ére socializmu pre rodiny významný nákup a zásobenie sa zemiakmi, názorne vypovedá príspevok autora L. R., ktorý zverejnil na internete: „...V zelovoci majú dostať zemiaky, ktoré sme si dopredu objednali. Najprv treba jednej predavačke nahlásiť meno, ktorá ho vyhladá v zozname a vydá pokladničný blok, ktorý je aj dokladom o tom, koľko vriec zemiakov dostanete. Treba si dobre rozmyslieť, koľko vriec si objednáte, keď sa zemiaky minú, ďalšie už nebudú. Zemiaky sa mŕňajú hlavne cez víkendy a občas počas týždňa na večeru. Predvolani sme doma jedli vyše mesiaca len ryžu a cestoviny, až kým neboli nové zemiaky. Uskladnené zemiaky nám pohnili, boli vlhké, keď sme ich kupovali, asi ich zberali v daždi. Zemiaky sa rýchlo mŕňajú a my ešte stále stojíme v rade. Zo služobných dverí zelovocu, za pultom, vykukne dobre oblečený pán. ‚Hneď to bude, súdruh vedúci,‘ povie predavačka. Je to vedúci autoservisu. Na chvíľu prestanú platiť všetky pravidlá. Meno tohto pána netreba hľadať v zozname, povie si počet vriec a predavačky mu ich naložia na vozík. Ľudia šomrú, ale nahlas sa neodvážia povedať nikto nič. Konečne prichádza rad na nás. Zemiaky vysypeme z vriec na betónovú plochu pred panelákom. Preberáme ich. Poškodené, nahnité, nakrojené, zelené, príliš veľké alebo malé, dávame bokom. Zelené zemiaky sa vyhodia, pretože sú jedovaté, ostatné sa upotrebia ako prvé. Zdravé stredne veľké zemiaky idú do pivnice, do pripraveného násypníka. Počas zimy bude treba zemiaky kontrolovať, odstraňovať klíčky, vyhadzovať nahnité. Sme spokojní, zásobili sme sa na ďalšiu zimu...“

Spotrebu zeleniny a ovocia sa odborníci snažili ovplyvniť aj rozširovaním konzervačných technológií. Typickým socialistickým výrobkom sa stal mrazený špenátový pretlak, ktorý zjednodušil prípravu špenátu (Franc: 2003, 106). V školských jedálňach býval spolu s vajíčkom častým (ale u mnohých detí veľmi neoblúbeným) obedovým chodom. Obchod však sortimentom a kvalitou ovocných a zeleninových výrobkov ľudí veľmi neuspokojoval. V ére socializmu sa radšej spoliehali na vlastné výrobky: pripravovali si kompóty, džemy, lekvár, čalamády, paradajkový kečup, nakladané uhorky aj kyslú kvasenú kapustu. Tieto výrobky, najmä kyslá kapusta, sa nakupovali aj na trhu.

GLUTASOL

je najnovšia pochutina vyrobená z najčistejšej rastlinnej bielkoviny. Zlepši chuť akéhokoľvek pokrmu, povzbudzuje chuť k jedlu a pôsobí blahodarne pri zžívaní.

GLUTASOL

dostanete vo všetkých potravinárskych predajniach v praktických fľaštičkách z umelej hmoty so sypadlom, ktoré umožňuje úsporné používanie. Obsah 80 gramov, cena Kčs 5.-.

VYSKÚŠAJTE — PRESVEDČÍTE SA!

Vyrába: **Vitana**
NÁRODNÝ PODNIK

Čo sa týkalo korenín a ďalších prostriedkov potrebných na varenie, to v socialistickom Československu zabezpečovala produkcia firmy Vitana, ktorá vznikla znárodnením firiem Maggi a Franc v roku 1950. Vyrábala tekuté polievkové korenie, instantné bujóny a polievky, koreninové zmesi, rôzne chuťové esencie, balila korenie a pod. Socialistickým vynálezom tejto firmy bola GLUTASOL, ktorá sa odporúčala na zlepšenie chuti všetkých slaných pokrmov. Vitana vyrábala aj BURISONY, čo bola potravina pripravená z navlhčenej ryže, ktorá sa vystreľovala do kovových sít, aby nadobudla žiadaný tvar a chuť.

Aj počas socializmu ľudia radi kupovali a konzumovali sladkosti. V roku 1948 boli znárodnené všetky výrobné aj týchto potravinárskych komodít a štyridsať závodov v Československu vyrábajúcich čokoládu a cukríky sa zredukovalo na osem, do ktorých sa skon-



centrovala výroba. Najznámejšími firmami boli Orion, Figaro, Deva, ktoré vyrábali aj na export a pre domáci trh čokolády, čokoládové bonboniéry, vianočné kolekcie, salónky, tvrdé i mäkké cukríky. K známym socialistickým výrobkom z čokolády patrili napríklad tyčinky KOFILA s typickým obrázkom sediaceho Turka, GAŠTANY, DELI, DEVA, MILENA s obrázkom dievčatka v červenej šatke, BANÁNY V ČOKOLÁDE, MAČACIE JAZÝČKY, MARGOT, RUMBA, z cukríkov napríklad ČOKOLÁDOVÝ DROPS, LENTILKY, ktoré sa v Československu vyrábali už od roku 1921 a vždy sa aj exportovali. Najprestížnejšie boli ručne balené čokoládové bonboniéry, napríklad višne v čokoláde. Čokoládové vianočné kolekcie boli tradičnými darmi Revolučného odborového hnutia (ROH) na

pracoviskách rodičom, ktorí mali deti (Príloha Nového času, 14. 4. 2014, 16 – 17).

Z ďalšieho sortimentu cukríkov a iných sladkostí patrili medzi najobľúbenejšie a lacné napríklad PELENDREK, ktorý sa predával na váhu. Boli to čierne lepkavé pásiky, ktoré mali osobitú korenistú vôňu. Na váhu sa predával tiež KRUMPLCUKOR, ktorý vyzeral ako tabuľka čokolády, ale mal bielu alebo ružovú farbu. Populárne boli karamelové polomäkké ŠTOLVERKY a neskôr sa objavili podobné ružové cukríky SI-SI. Deti obľubovali LÍZATKA, TURECKÝ MED, SÓJOVÚ TYČINKU. Obľúbené boli aj „gumené“ a želé cukríky, ako aj citrónové a pomarančové želé polmesiačky v darčekovej bonboniére.

Osobitnou kapitolou boli žuvačky, ktoré v prvých rokoch budovania socializmu symbolizovali „skazený“ kapitalizmus USA, a preto sa z ideologických dôvodov nevyrábali. Aj vtedajší režim však kapituloval pred túžbou ľudí po takomto artikle a rozhodol sa výrobu žuvačiek povoliť. Prvé sa začali vyrábať v roku 1956, avšak neuspokojovali svojou kvalitou. Preto sa v roku 1968 prešlo na výrobu nových druhov žuvačiek PEDRO s vyobrazeným Mexičanom na obale a SEVAK, čo boli tzv. zdravotné žuvačky, ktoré mali chrániť ľudí pred nachladením a angínou. V továrni Velim sa ich vyrobilo 900 ton ročne a Čechoslováci stihli všetky skonsumovať. Naše žuvačky na rozdiel od západných strácali rýchlo chuť, napriek tomu ich najmä deti dokázali žuť dlhé hodiny a niekedy aj dni. V roku 1984 sa začala výroba ďalších druhov žuvačiek BAJO a PING. Boli zabalené spolu s obrázkami z večerníčkovských televíznych seriálov a deti ich s obľubou zbierali (www.ceskatelevize/porady/retro).

Po celú dobu socializmu bolo však vecou prestíže mať žuvačky zo Západu, ktoré sa kupovali v Tuzexe alebo pochádzali z kapitalistickej cudziny. J. Šebo vo svojej knihe spomienok na socializmus o tom napísal: *„...Všetko, čo súviselo so Západom a osobitne s Amerikou, bolo v mojom detstve veľmi hľadané a cenené. Žuvačku sme pokladali za symbol Ameriky. Dostať sa k pravej americkej žuvačke nebolo jednoduché. Naším dodávateľom bola dobrosrdečná stará pani Aranka Nény, ktorá*

bývala oproti škole. Mala syna v Amerike, ktorý jej okrem iného posielal aj žuvačky. Zrejme z toho dôvodu, aby si tak mohla privyrobiť k malému dôchodku. Jedna žuvačka u nej stála 1 korunu, ale to bolo pre nás drahé. Hľadali sme náhradné riešenia. Nieкто žuval vosk, nieкто skúšal smolu zo stromov, ktorá však bola veľmi horká. Občas sa nám podarilo získať naozajstnú americkú žuvačku, a vtedy sme ju žuli v prvej fáze až do straty chuti a potom až do rozpadu hmoty. Necháпали sme, ako môžu Američania vypluť žuvačku hneď potom, ako stratí chuť. Bežné bolo aj posielanie žuvačky tzv. z huby do huby. Niektorí učitelia naše žuvanie prenasledovali a museli sme ich vyhodit' von z okna. Hneď ako sa dalo, sme ich išli hľadať a žuvali sme veselo ďalej. Na hodinách bolo preto bezpečnejšie žuvačku si nalepiť za ucho..." (Šebo: 2010, 188).

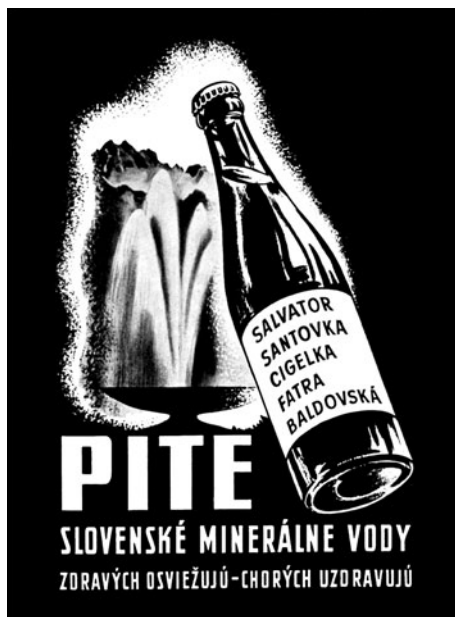
K obľúbeným pochúfkam patrili aj rôzne oblátky, sušienky, perníky, piškóty a trubičky, ktoré sa na Slovensku vyrábali od roku 1953 v továrni v Sereďi a jej pobočkách v Holíči, Piešťanoch, Leviciach, Teranoch, Brodzanoch, Kremnici, Ružomberku a Liptovskom Hrádku. Od roku 1959 sa v tejto prevádzke vyrábala jej najpopulárnejší výrobok HORALKA, ktorý nadviazal na povojnovú tradíciu výroby TATRANKY. Oba výrobky sú podobné, ale líšia sa náplňou. Prvý produkt je plnený arašidovou plnkou a druhý plnkou z lieskových orieškov (www.sedita.sk). Ďalšie známe socialistické výrobky boli napríklad KÁVENKY, VLNKY, Marína KEKSY, VENČEKY, KRYŠTÁLKY, ESÍČKA, PETIT-BEURRE, PRINCEZKY, KOKOSKY, tortové oblátky či BB puding. V roku 1956 sereďská fabrika produkovala 80 druhov týchto výrobkov (Kotman: 1956, 63).

Obľúbenou činnosťou rodín cez víkend od jari do jesene za socializmu bolo „ísť na zmrzlinu“. Najlepšiu zmrzlinu predávali balkánski výrobcovia pod názvom JADRANSKÁ ZMRZLINA. Na tú boli ľudia ochotní čakať v dlhých radoch. Spočiatku zmrzlinári predávali pojazadne zo zásobníka, ktorý mali pripevnený na bicykli, a upozorňovali na seba zvončením zvončeka. Zmrzlinu naberali pomocou malej kovovej lopatky. Neskôr predávali na stabilných miestach. V Bratislave bolo niekoľko takýchto predajcov, napríklad v dome neďaleko Dómu sv. Martina, vo dvore domu oproti hotelu Kyjev,



v tzv. „jame“ pri dnešnom Národnom tenisovom centre alebo v súkromnom dome neďaleko Patrónky. K najznámejším patrili Čazim Razim. V cukrárnach sa zmrzlina predávala „kopčeková“ a neskôr aj točená zo strojov. Bývala vodová i smotanová, najčastejšia vanilková, čokoládová alebo jahodová. Zmrzlina a iné mrazené výrobky sa vyrábali aj továrensky. Obľúbené boli nanukové, vanilkové alebo kakaové torty, vanilková POLÁRKA, jahodová dreň, MÍŠA, ESKYMO, ASKOT, NANUK na drevenej paličke. Dovážala sa kvalitná ruská zmrzlina MOROŽENOJE. Zmrzlinové poháre sa predávali v cukrárnach alebo v lahôdkarstvách (www.ceskatelevize/porady/retro).

V nedeľu poobede sa zvyklo v mestách chodiť do cukrárne na zákusky a kávu. Za socializmu sa ceny v týchto predajniach dotovali a zákusky boli lacné. K obľúbeným patrili napríklad PUNČOVÉ REZY, KRÉMEŠE, ŠAMROLE, VENČEKY, KOŇAKOVÉ ŠPIČKY,



LASKONKY, KOKOSKY, INDIÁNKY, PIŠKÓTOVÝ CHLEBÍČEK SO ŠLAHAČKOU, KUBA REZY, DOBOŠKY.

V tomto období postupne najmä mestské ženy pomaly začali upúšťať od pečenia zákuskov a tort a kupovali ich v cukrárňach. Avšak domáce pečenie vianočného pečiva prežívalo v domácnostiach aj v časoch socializmu a patrilo ku koloritu sviatočnej atmosféry. V Bratislave sa chodilo najmä do tzv. Deky – Detskej cukrárne pri Slovenskom národnom divadle, v ktorej bol nízky nábytok pre deti. Táto cukráreň mala aj v časoch socializmu, jednotných cien a receptúr podstatne kvalitnejšie a väčšie zákusky ako konkurencia v ďalších cukrárňach (Šebo: 2008, 120).

Pomerne veľké problémy sa prejavovali pri zásobovaní obyvateľstva nápojmi, aj keď odborníci jasne deklarovali, že sa musí výrazne zvýšiť konzumácia nealkoholických nápojov a znížiť pitie alkoholických nápojov. Napriek množstvu minerálnych prírodných

prameňov na Slovensku nebola trhom dostatočne saturevaná spotreba minerálnych vôd. K najkonzumovanejším patrili: SALVATOR, SANTOVKA, CÍGELKA, FATRA, BALDOVSKÁ, KORYTNICA. Preto si mnohí ľudia sami chodili naberať minerálne vody priamo k prameňom.

Sódová voda sa v rokoch po vojne ešte rozvážala konskými povozmi vo zvláštnych hrubostenných fľašiach. Neskôr sa v domácnostiach vyrábala v špeciálnych fľašiach s bombičkami naplnenými oxidom uhličitým na sytenie vody, ktoré sa v obchodoch po použití vymieňali. Zo sódovky sa ochucovaním ovocnými sirupmi robili domáce limonády. Doma sa tiež pripravovali nápoje zo ŠUMIENKY – ovocného koncentrátu vo forme štvorčeka, ktorý sa rozpustil vo vode. Deti však šumienku veľmi radi skonzumovali aj lízáním. Priemyselne sa vyrábala žltá a ružová malinovka, nazýva-



ná KRACHELKA, ktorá sa distribuovala v sklenej fľaši s porcelánovým uzáverom a tesniacou gumičkou. J. Šebo vo svojej knihe na tento nápoj spomína takto: „...Táto limonáda bola nadupaná kysličníkom. Niekedy bol tlak taký obrovský, že sa po uvoľnení uzáveru ozvala rana, podobná výstrelu. Limonáda bola tak silno nasýtená, že sa hneď po otvorení nedala piť a potom bublinky štekli na jazyku. Ne ceste zo školy sme sa v cukrárni zastavovali na krachelku a indiánku. Bol to špeciálny gurmánsky zážitok...“ (Šebo: 2010, 223 – 224). Bola veľmi sladká a rozhodne nespĺňala predstavy o zdravom ovocnom nápoji. Tento stav sa pokúsila výroba vyriešiť produkciou iných nealkoholických nápojov, napríklad ovocnými muštami či zeleninovou PRIBINKOU. V 60. rokoch 20. storočia sa dostal na trh VITACIT – ovocný koncentrát rozpustný vo vode, nápoj LIMO a KOFOLA, pri výrobe ktorej sa žužtkoval nadbytočný kofeín, vznikajúci pri pražení kávy. Tento

VINÁRSKE ZÁVODY, O. P., BRATISLAVA, závod Nitra

uvádzajú na trh nealkoholický nápoj

Vinea

v rodinnom balení s obsahom 0,7 litra

Rodinné balenie uľahčuje manipuláciu s obalmi pri nákupe a vracaní prázdnych fliač.

Nealkoholický nápoj VINEA nie je stabilizovaný nijakým chemickým stabilizačným prostriedkom, takže neobsahuje žiadne drôdivé alebo toxické látky. Vinea preto môžú piť deti, starci i rekonalescenti.

Kvalita nealkoholického nápoja VINEA bola ocenená na Medzinárodnom potravinárskom salóne SALIMA v Brne v roku 1975, kde získalo najvyššie ocenenie ZLATÚ SALIMU 1975.

Základná látka:
Recept:
Cena:
Výskumná laboratórium:

3 mesiaca od dátumu výroby výskub
 Fliaša Vinea je naplnená – vlnitá, ušľachovaná 1... 10
 multibublnatá voda 3,80 litra s 0,7 l
 Vinea má byť ušľachovaná pri teplote 2 až 12 °C



VINEA najlepšie chuti pri správne volenej teplote 4 až 6° C



nápoj mal nahradiť v Československu nedostupné západné „kolo-
vé“ nápoje COCA-COLA a PEPSI-COLA. Ďalším socialistickým vy-
nálezom bol nápoj vyrobený na báze hroznového muštu – VINEA,
ktorý namiešali slovenskí odborníci a na trh bol uvedený v roku
1974. Tento nápoj bol natoľko úspešný, že v 80. rokoch sa jeho ex-
port do USA zvýšil až tak, že produkcia nebola schopná zásobovať
domáci trh. Podobne ako KOFOLA aj VINEA si získali veľkú obľu-
bu medzi obyvateľstvom, a vyrábajú sa dodnes. Postupne sa reper-
toár nealkoholických nápojov rozširoval o ďalšie domáce produkty,
napr. PERLA, OVIT alebo ovocné džúsy v konzervách – PIRUETA,
ako aj o licencované nápoje MIRINDA a PEPSI-COLA.

Z ďalších nealkoholických nápojov ľudia v socialistickom Čes-
koslovensku konzumovali čaj, predovšetkým jeho zmesky ASIA



a PIGI, ktorý sa pil často na raňajky, ale nezriedka sa vylepšoval tvrdým alkoholom, napríklad rumom alebo slivovicou, aby „mal silu“. Na raňajky sa často varila kávovina MELTA s mliekom. Spotreba pravej kávy bola u nás najmä v prvých desaťročiach budovania socializmu výrazne slabšia ako za 1. ČSR. Najčastejšie sa konzumoval tzv. turek, ktorý sa z mestského prostredia rozširoval aj na dediny, kde sa pil najskôr počas slávnostných príležitostí, ale postupom desaťročí už bežne, každodenne. Bola to horúcou vodou zaliata pomletá káva, osladená cukrom, pričom káva z bežných obchodov nebola veľmi kvalitná. Keď sa dalo cestovať do socialistických krajín už voľnejšie, z Maďarska si ľudia dovážali špeciálne kovové kávovary na domácu výrobu kvalitnejšej a chutnejšej kávy, ktorá sa robila využitím tlaku vodnej pary, tzv. expreso. Za socializmu sa za-

čali vyrábať GRANKO a MALKAO – granulované príchute nápojov rozpustné v mlieku.

Čo sa týka spotreby alkoholických nápojov, tá zostala aj za socializmu na Slovensku vysoká. Na dedinách fungovali družstevné pálenice, kde si ľudia dávali vypáliť kvas z ovocia: slivovicu, čerešňovicu, hruškovicu, terkelicu a podobne pre vlastnú spotrebu, ale aj na tajný predaj. Okrem toho si ľudia pálili alkohol napríklad z cukru, raži, zemiakov a cukrovej repy, tzv. samohonku alebo lavórovicu doma aj načierno, hoci to bolo trestné (Stoličná – Nováková: 2012, 115).

Z továrensky vyrábaných silnejších alkoholických nápojov sa kupovali a pili najmä vodka, borovička a tuzemský rum. Ku kvalitným patrila napríklad STOLIČNAJA vodka či arménsky koňak, dovážané zo ZSSSR, alebo SLNCEV BRJAG – bulharské brandy. Na alkohol západnej proveniencie si ľudia museli vystáť rady pred Tuzexom – obchodoch so zahraničným tovarom. Whisky, koňak, bran-

Zdroj energie

pri zvýšenej námahe
telesne i duševne pracujúcich

MALCAO

MALCAO je v práde horúceho nápoja súčasťou smotany čerstvého mlieka, vajec triedy A, čistého kakaového prášku, sladového extraktu s malým obsahom aromatických látok. Chutná ako veľmi dobré kakao.

1 originálna krabica — 250 gramov
MALCAA — 850 kalórií.

vyrovná sa teda 14 vajíčkom, alebo 820 gramom chudého hovädzieho mäsa, alebo 320 gramom šunky, alebo 5 kg špenátu. Z jednej krabice získame 8 až 10 štvrtlitrových porcií.

TRUST PRÉMISLU MLEČNÉ VÝŽIVY, NÁRODNÝ PODNIK

dy, cinzano či bowle boli osvedčené „poďakovania“ pre lekárov či úradníkov za to, že človeka operovali alebo niečo vybavili.

Vo vinohradníckych oblastiach, v južnom pásme Slovenska, ľudia preferovali konzumáciu vína, ktoré sa tam vyrábalo. Aj v čase kolektivizovaného poľnohospodárstva bol predaj vína pre ľudí dôležitým finančným zdrojom. Etnologička K. Nováková, ktorá sa vo svojej knihe venovala vinohradníctvu a vinohradníkom v historickej perspektíve 20. storočia v malokarpatskom regióne, o tom píše: „...Hrozno, ktoré si ľudia dopestovali na záhumienkoch a vo vlastných vinohradoch a záhradách, sa snažili spracovať na víno a prediť. Predaj vína pod rukou sa stal zaujímavým zdrojom finančných príjmov a slúžil na obohatenie rodinného rozpočtu. (...) Preto ľudia vysádzali vinič na každom voľnom priestranstve...“ (Nováková: 2009, 131 – 132). Veľa ľudí z Bratislavy malo „svojho“ vinára v okolitých vinohradníckych mestečkách a dedinách, ku ktorému chodili pravidelne nakupovať víno. V čase socializmu obchody predávali víno, ale často to boli rôzne neidentifikovateľné zmesky, napríklad MALOKARPATSKÉ ZLATO, JUŽNOSLOVENSKÝ VÝBER, KLÁŠTORNÉ ČERVENÉ, ktoré mali ku kvalitným vínam dosť ďaleko. Niekedy sa však pomerne lacno dali kúpiť aj kvalitné dovozové vína, napríklad z Maďarska, Bulharska, Moldavska, Juhoslávie (Goldhammer: 1976). Okrem vína z hrozna bola na Slovensku tradičná a aj za éry socializmu rozšírená domácka výroba rôznych ovocných vín, napríklad ríbezlivé, šípkové, trnkové, čučoriedkové, čerešňové... Ľudia ich robili a pili na dedinách aj v mestách ako najlacnejšiu alternatívu alkoholického nápoja. Kupované ovocné dezertné víno, tzv. „čučo“, bolo lacným a obľúbeným nápojom mládeže a všetkých, ktorí mali hlboko do vrecka. Na oslavy, najmä na Silvestra, sa kupovali šumivé vína, chybné nazývané šampanské, ako HUBERT, VENUŠA, BELVEDER SEKT alebo kvalitnejší dovážaný sekt SOVJETSKOJE IGRISTOJE.

Po druhej svetovej vojne začala na Slovensku stúpať aj spotreba piva. K starším pivovarom začali pribúdať, najmä v 60. a 70. rokoch 20. storočia, nové veľké pivovary: Šariš, Gemer, Urpín, Zlatý bažant.

**Pre spríjemnenie sviatočnej
pohody Vám ponúkame šumivé
vína známych značiek**

HUBERT
VENUŠA
**CHATEAU
BZENEC**
**BELVEDER
SEKT**
**STRAHOVSKÝ
BAKALÁŘ**
**SEKT
RADYŇĚ**

VINÁRSKE ZÁVODY, odborový podnik, BRATISLAVA

K najobľúbenejším pivám patrí dodnes ZLATÝ BAŽANT, ktorý už v roku 1971 plnil pivo do plechoviek a v 80. rokoch začal vyrábať aj prvé nealkoholické pivo PITO. K stúpajúcej spotrebe a obľube piva na Slovensku prispel najmä spoločný československý trh, keď sa sem dovážali české pivá, ako aj fakt, že množstvo Slovákov pracovalo v baniach, oceliarnach, továrňach a podobne v českých a moravských krajoch, kde sa naučili pivo pravidelne konzumovať. Na domácu spotrebu sa pivo kupovalo v sklenených fľašiach v potravinárskych obchodoch alebo sa chodilo čapovať do krčahov do pohostinstiev.

V mnohých domácnostiach sa všetky nápoje pili z tzv. horčičiakov, čo boli sklenené dvojdecové poháre od horčice a hovorilo sa im

„ruská Zuzana“. Na staniách sa pivo zasa čapovalo do papierových navoskovaných pohárov.

V rámci kampane „Povedz alkoholu nie“ bol zavedený zákaz predaja alkoholu do 10.00 hodiny. Socialistická spoločnosť predpokladala človeka nielen pracovitého, ale i triezveho. Alkohol brzdil upevňovanie a rozvoj socialistického spolužitia, spôsoboval spoločenské škody a narušoval výstavbu rozvinutej socialistickej spoločnosti. Bol spolu s imperialistami považovaný za nepriateľa ľudstva (Šebo: 2010, 49).

Aj keby sa to nezdalo, ale k špecifikám socialistického stravovania patrili aj rôzne diéty. Odborníci na výživu síce neustále kritizovali západný spôsob konzumnej spoločnosti a diéty považovali za západný fenomén, postupne však museli pripustiť, že tento problém sa dotýka aj socialistického spôsobu života Čechoslovákov. Nezdravé stravovacie návyky viedli k tomu, že u nás od polovice 50. rokov 20. storočia medzi populáciou narastala obezita. Každá druhá žena a každý tretí muž boli obézni. Štatistiky dokazujú, že medzi rokmi 1965 – 1981 spotreba tuku v strave neustále narastala. Preto od 70. rokov 20. storočia bola tematika správnej výživy a chudnutia veľmi populárna a spájala sa najmä s menom Dr. Rajka Dolečka, ktorý mal v televízii program *Nebezpečný svet kalórií*, v ktorom ľuďom v týchto otázkach radil. Napriek pomerne masívnej osvete, ako zracionalizovať stravu a schudnúť, obezitu sa v spoločnosti nedarilo výrazne obmedziť. Existovali aj týždenné pobyty na chudnutie, kde sa pomocou cvičenia a správnej výživy mali ľudia naučiť, ako zdravo žiť. Medzi ženami kolovali často neuveriteľné a „zaručené“ diéty na schudnutie, napríklad: hollywoodská mäsová, vajčková, jogurtová, zemiaková, banánová, tvarohová a dokonca aj vínná, keď sa namiesto jedla pilo víno. Hlavným problémom týchto kuriózných diét bola jednostrannosť, ktorá vyplývala z toho, že v obchodoch nebol dostatočný výber rôznorodých zdravých potravín, predovšetkým zeleniny a ovocia (www.ceskatelevize/porady/retro). S tým mali veľké ťažkosti aj ľudia na zdravotných diétach, ktoré im predpisali lekári, avšak zohnať na ne adekvátne potraviny bol často problém.

Z racionalizačných opatrení vo výžive socialistického človeka je zrejmé, že odborníkom išlo o zmenu stravovacích návykov najmä vidieckeho obyvateľstva. Chceli odstrániť stereotypy v jeho výžive, historicky podmienené formami súkromného roľníckeho hospodárenia a z neho vyplývajúceho samozásobiteľstva potravinami, ktoré významne determinovalo kvalitu i kvantitu ich tradičnej stravy. Preto sa snažili o zníženie spotreby bravčovej slaniny a údeného mäsa, typickej pre vidiecke domácnosti, a o ich nahradenie čerstvým mäsom a rastlinnými tukmi alebo olejmi. Zároveň apelovali, aby sa v ich strave zvyšovala aj konzumácia masla a vajec. Tie totiž bývali určené u súkromných roľníkov najmä na predaj. Na druhej strane sa z vidieckej stravy v časoch socializmu postupne vytrácala jej hodnotné prvky. Tmavý domáci chlieb nahradil biely chlieb a biele pečivo z pekárni namiesto tradičného jednoduchého múčneho pečiva a koláčov, ktoré sa kedysi piekli len príležitostne v čase sviatkov, šírila sa konzumácia vysoko kalorických zákuskov a tort. Zo stravy postupne mizli aj ďalšie tradičné jedlá, napríklad zdravé obilninové a strukovinové kaše, ale aj tvaroh a bryndza, pretože boli často nedostatkovým tovarom. Problémy boli aj so zásobovaním obyvateľstva zeleninou a ovocím napriek neustálemu zdôrazňovaniu jeho potreby vo výžive. Za najväčší nedostatok socialistickej racionalizácie výživy možno však považovať niekoľkonásobné prevýšenie spotreby cukru nad jeho výživovú potrebu, čo platilo tak pre vidiecke, ako aj mestské domácnosti. Realitu v stravovaní obyvateľstva v rôznych etapách socializmu na Slovensku najlepšie dokumentujú dobové dietologické a etnografické výskumy, ktoré prinášajú spomienkami neskreslené fakty, a preto majú pre sledovanú problematiku nezastupiteľnú výpovednú hodnotu.

VÝSLEDKY DIETOLOGICKÉHO VÝSKUMU

Otázkami výživy obyvateľstva na Slovensku v období socializmu sa zaoberali predovšetkým výskumníci Ústavu výživy ľudu v Bratislave. Mohli sa oprieť o metodické postupy výskumu overené vo svete i v Československu, ktoré nepodliehali politickým tlakom tak silno ako napríklad výskum v humanitných disciplínach. Ich výsledky na makroúrovni napriek dobe vzniku sprostredkujú kvalitné a relevantné dobové informácie o stravovacích modeloch obyvateľstva Slovenska, z ktorých môžeme získať množstvo dôležitých poznatkov o sledovanej problematike.

Výsledky prvého celoslovenského výskumu po zmene spoločenského systému na Slovensku boli zhrnuté v knihe MUDr. Juraja Budlovského a jeho kolektívu pod názvom *Stav výživy obyvateľstva na Slovensku*, ktorá vyšla v roku 1960. Práca je vyhodnotením výsledkov výskumov, ktoré sa konali v zime a na jar na prelome rokov 1955 a 1956. Výskum mal tri okruhy: dietetický, klinicko-biologický, ekonomický. Pri dietetickom výskume sa zisťovali kvantitatívne a kvalitatívne ukazovatele stravovania – príjem hlavných výživových látok, spotreba rôznych potravín, vhodnosť jedálnych lístkov, technológia príprava jedál. Realizoval sa sedemďňovým výskumom v rodinách. Klinicko-biochemický výskum sledoval somatický a zdravotný stav obyvateľstva so zreteľom na tie znaky, ktoré sú najviac ovplyvňované výživou: hmotnosť, výška, stav chrupu, úroveň hemoglobínu a pod. Tretím okruhom bol výskum ekonomických podmienok života obyvateľstva, ktoré majú rozhodujúci vplyv na jeho stravovanie. Sledovali sa peňažné príjmy obyvateľov, výmera poľnohospodárskej pôdy, živočíšna a rastlinná produkcia roľníckych rodín, stav dopravy a zásobovania potravinami, krajové návyky i zlozvyky v stravovaní. Výskum sa realizoval

v rodinách, obchodoch, úradoch a pomocou štatistických údajov. Pri výmere poľnohospodárskej pôdy sa nehodnotili roľnícke rodiny socialistického sektora, pretože tá bola zhruba pol hektárom pôdy (tzv. záhumienka) na celom území Slovenska rovnaká. U samostatne hospodáriacich roľníkov bol výskumný súbor rozdelený podľa výmery pôdy na jednu rodinu: do 3 ha, 3 – 5 ha, 5 – 10 ha a nad 10 ha. U kovorolníkov, kde bola výmera pôdy spravidla menšia, sa použilo rozdelenie do 1 ha a nad 1 ha (Budlovský: 1960, 22, 38).

Výskum sa uskutočnil na celom Slovensku, ktoré bolo vopred rozdelené na deväť oblastí¹ a v nich sa rovnomerne, podľa počtu obyvateľstva, vybralo 94 lokalít. Skúmané obce boli rozdelené do piatich kategórií: do 2 000 obyvateľov, od 2 000 do 5 000 obyvateľov, od 5 000 do 10 000 obyvateľov, od 10 000 do 20 000 obyvateľov a obce nad 20 000 obyvateľov. Na rozdiel od cieľného výberu vidieckych i mestských lokalít v daných oblastiach bol výber skúmaných rodín ponechaný na náhodu. Výskumom sa vyšetrilo 505 rodín s celkovým počtom 2 771 osôb. Ako uvádza autor, „...štruktúra rodín zúčastnených na výskume nezodpovedá celkovej sociálnej štruktúre obyvateľstva na Slovensku. Pri opatrnom vyhodnotení a matematickej, najmä však logickej korekcii získaných výsledkov môžu sa previesť do formy reprezentatívnej pre celý národ, aby mohli slúžiť pre súčasnosť i budúcnosť ako podklad, ako sa obyvateľstvo Slovenska živilo v dobe výskumu...“ (Budlovský: 1960, 47 – 57). Metodika cieľného výberu lokalít a náhodného výberu skúmaných rodín bola pri tomto výskume rovnaká ako napríklad pri podobnom výskume v Írsku a neprispôbovala sa teda tendenčne novým politickým pomerom na Slovensku (O'Connor – Hourihane: 1950, 269).²

¹ Bratislavská, západoslovenská pahorkatina, juhoslovenská nížina, juhoslovenská pahorkatina, stredoslovenská hornatá oblasť, severoslovenská priemyselná oblasť, severoslovenská hornatá oblasť, východoslovenská nížina a východoslovenská pahorkatina.

² Podobnou metodikou sa postupovalo aj pri etnografickom výskume v rokoch 1971 – 1975 pre *Etnografický atlas Slovenska*.

Z výsledkov, ktoré priniesol výskum pod vedením J. Budlovského, možno vybrať množstvo údajov, ktoré sú zaujímavé aj pre etnologický a sociologický diskurz o socialistickej realite v oblasti výživy. Relevantným zdrojom týchto poznatkov je v dietetickom segmente predovšetkým tá časť, ktorá analyzuje obsah jedálnych lístkov v skúmaných rodinách:

„...Zastúpenie rôznych jedál v jedálnom lístku na raňajky vykazuje po kvantitatívnej i kvalitatívnej stránke pozoruhodné rozdiely pri porovnaní väčších a menších obcí. Výdatnejšie (hutné) jedlá bez kávy, ako sú praženica s chlebom, chlieb so slaninou, údeninami, zemiaky čisté alebo s mliekom, či kapustou, polievky a omáčky podávané samostatne alebo s inými jedlami, kysel, pirohy, halušky, syry, vajcia a iné jedlá sa vyskytujú oveľa častejšie na dedinách. So stúpajúcou veľkosťou obcí ich význam klesá a mnohé z nich sa vo väčších mestách vôbec neobjavili. Príčinou je snaha vidieckych gazdíniek podať silnejšie raňajky pred namáhavou prácou na poli. S rastúcou veľkosťou obcí stúpa naopak podávanie bielej kávy, mlieka alebo kakaa s pečivom a chlebom. Na konzumovanie ľahších raňajok v mestách vplýva spôsob zamestnania, zvyklosť, jednoduchosť prípravy a podávanie desiatej. (...) U roľníkov socialistického sektora, raňajkám ktorých sú svojím zložením blízke aj raňajky dôchodcov, javí sa už značný posun k ‚mestskému‘ jedálnemu lístku, výrazný najmä u kovoľníkov, ktorých ranný jedálny lístok je zhodný so skupinou ťažko pracujúcich robotníkov. (...) Raňajky sú na celom slovenskom vidieku bez ohľadu na úrodnosť kraja a majetnosť obyvateľstva pestrejšie a výdatnejšie ako u mestského obyvateľstva. Káva sa na vidieku konzumuje iba v menej majetných vrstvách, zatiaľ čo väčšina požíva hutné jedlá. (...) Inakšie je to u robotníkov, kde musíme častý výskyt málo výdatných raňajok hodnotiť ako vážny nedostatok vo výžive. (...) Pokračujúca industrializácia s prílevom pracovných síl z vidieka do miest nás oprávňuje domnievať sa, že aj na vidieku sa uplatňujú, aj keď čiastočne a pomaly, mestské zvyky pri príprave raňajok, ktoré nie sú primerané charakteru roľníckej práce. (...) Je potrebné, aby sa širšie uplatnilo mlieko a mliečne výrobky, ktorých spotreba je všeobecne nízka. (...) V zastúpení jedál na raňajky sú rozdiely aj medzi jednotlivými oblasťami Slovenska. Podávanie syrov, vajec, slaniny alebo údením s chle-

bom a tekutinou je najčastejšie v južných poľnohospodárskych oblastiach, najmenej časté v hornatých oblastiach severného a východného Slovenska. (...) Podávanie polievok s chlebom je najčastejšie v severoslovenskej priemyselnej oblasti (trenčiansky región). Pestrosťou raňajok vyniká východoslovenská pahorkatina, kde je doteraz zachovaný veľký a zaujímavý sortiment typických jedál. Táto oblasť je tiež najmenej dotknutá mestskými vplyvmi a uchováva si tradičné stravovacie zvyklosti“ (Budlovský: 1960, 64 – 67).

Značné rozdiely v stravovaní rôznych sociálnych vrstiev boli zdokumentované aj pri analýze obedov a večerí. „...Konzumácia polievok bola častejšia na vidieku, ako v mestách. (...) Vidiečania z časových dôvodov varia na obed iba jedno hutné sýte jedlo vo väčšom množstve a stratu tekutín nahrádzajú podaním tekutejších pokrmov na večeru. Niekedy tu nahrádza polievka s výdatnou závärkou večeru.

V mestách sa konzumovali častejšie mliečne, zeleninové, ovocné a hubové polievky, naproti tomu na vidieku zemiakové, strukovinové, obilninové a zapražené polievky. (...) Výskyt konzumácie mäsa má vzostupnú tendenciu s rastúcou veľkosťou obcí. Najviac výsekového mäsa sa podáva v mestečkách a menších mestách, kde sa často varí mäso v polievke. Na dedinách sa skôr varí údené mäso alebo hydina. (...) Dusené a pečené výsekové mäso sa podáva najviac v mestách nad 5 000 obyvateľov. To isté sa týka pečenej hydiny, vyprážaného mäsa, vyprážanej hydiny a rýb. Guláše a paprikáše sa podávajú najčastejšie v malých mestách. (...) Na rozmanitosť obedov značne ovplyvňujú krajové zvyklosti: napríklad podávanie plnenej papriky na južnom Slovensku, plnenej kapusty na východnom Slovensku. Údeniny sa vyskytujú najviac vo veľkých mestách nad 20 000 obyvateľov. Spolu s chlebom nahrádzajú celú večeru, a to aj na dedinách, ak sú zdroje z domácej zakáľacky. (...) Vnútornosti sú veľmi málo zastúpené najmä v obciach pod 10 000 obyvateľov. Pomerne málo sa podávajú ryby a hydina. (...) Varené výsekové mäso najčastejšie konzumujú kovoľníci a robotníci. Varené údené mäso bolo na stole najčastejšie u roľníkov socialistického sektora, ale pomerne často aj u robotníkov a kovoľníkov. Údené mäso bolo najčastejšie z domácich zdrojov. (...) Celkovo možno konštatovať, že **výskyt mäsa v jedálnych lístkoch dosiaľ neuspokojuje ani množstvom, ani pestrosťou prípravy**. Týka sa to opäť vidieka, kde je pestrosť a rozmanitosť mäsa malá

a obmedzuje sa väčšinou na najjednoduchšie úpravy. (...) Obedy alebo večere často tvorili prívarky alebo omáčky podávané so zemiakmi, knedľami alebo chlebom. Najčastejšie to boli paradajkové alebo chrenové omáčky a kapustový prívarok, ktorý v severoslovenských oblastiach tvoril so zemiakmi často aj celodenné jedlo. Strukovinové prívarky boli preferované najmä v stredo-slovenskej oblasti. (...) Najčastejšou prílohou k mäsu sú na celom Slovensku zemiaky, menej cestoviny alebo ryža. (...) Výskyt bezmäsitých múčnych jedál vykazuje vzostupnú tendenciu od veľkých miest smerom k menším mestám a najmä dedinám... Je to z toho dôvodu, že sú sýte a v dobe poľných prác sa ľahko prenášajú a často spolu s nápojom sú hlavným jedlom. Najobľúbenejšími cestovinami sú rezance, fliacky a halušky. Konzumácia halušiek prevláda na dedinách najčastejšie vo východoslovenskej nížine a severoslovenskej horskej oblasti, kde sú halušky s kapustou, tvarohom alebo bryndzou typickými krajoými jedlami. Kysnuté pečené cestá sa vyskytli najviac v západoslovenskej pahorkatine a juhoslovenskej nížine, kysnuté varené cestá v bratislavskej a severoslovenskej priemyselnej oblasti a kysnuté vyprážené cestá v západoslovenskej pahorkatine, juhoslovenskej a východoslovenskej nížine. (...) Celkovo možno konštatovať značný výskyt múčnych jedál, najmä z rezancového cesta, halušiek a múčno-zemiakových jedál pri obedoch i večerách. (...) Múčniky ako súčasť predovšetkým nedeľného obeda sa konzumovali najmä v mestečkách a menších mestách, vo všetkých sociálnych kategóriách rodín s výnimkou samostatne hospodáriacich roľníkov. Dominovali kysnuté múčniky nad jemnejšími piškótovými a inými krehkými cestami. (...) V tejto oblasti je potrebné zvýšiť vedomosti gazdiniek v cukrárenskom umení a propagovať význam múčnikov z hľadiska výživnosti a chutnosti jedál, so zameraním na druhy, ktorých príprava je menej namáhavá. (...) Výskyt nápojov na obed je častejší na dedinách, ako v mestách. Z nedostatku času a najmä zo zaužívaných zvykov podávajú sa na dedinách pomerne často nekompletné obedы, a to v podobe zemiakov s mliekom. V chudobnejších rodinách sa mlieko nahradzuje vodou zo sušeného ovocia alebo nálevom z kvasenej kapusty. Z nápojov podávaných k obedу sa najviac vyskytlo mlieko a čaj, menej biela káva. Najčastejším nápojom k večeri bol čaj, ktorého výskyt bol však o 100 % vyšší v mestách, ako na dedinách, kde sa podávalo často aj mlieko a biela káva.

Je zaujímavé, že mlieko sa konzumuje na dedinách skôr na večeru, ako na raňajky, teda opačne ako v mestách... Pivo pri večeri sa konzumovalo najmä na väčších dedinách a v stredne veľkých mestách. (...) Vo výskyte nápojov boli značné regionálne rozdiely. Najčastejšie tvoria súčasť obeda a večere v severoslovenských regiónoch a vo východoslovenskej pahorkatine, najmenej v južných oblastiach Slovenska. (...) Medzi nápojmi je zarážajúci nedostatok malinoviek a ovocných štiav. Aj keď bol výskyt čaju najvyšší spomedzi všetkých nápojov, dávajú sa doňho namiesto ovocných štiav a sirupov rôzne liehoviny, ktoré majú slúžiť na zlepšenie chuti. **Možnosť doplnenia ochranných látok, najmä vitamínu C, ktorých je v strave nedostatok, nápojmi, ostáva nevyužitá** (Budlovský: 1960, 64 – 86).

Z detailnej analýzy jedálnych lístkov, ktoré uvádza J. Budlovský, možno sumarizovať nasledujúce fakty. Obedy a večere, najmä však obedy, sa v mestách a na vidieku podstatne líšili po kvalitatívnej stránke. Obedy v mestách mali spravidla viac chodov, počas týždňa sa vystriedali rôzne polievky, mäsa, prívarky a múčne jedlá. Na vidieku sa určité, najmä typické regionálne jedlá opakovali viackrát v týždni, niekedy dokonca po celý týždeň s výnimkou nedele. **Tento konzumný stereotyp bol zásadným rozdielom medzi mestom a vidiekom a platil pre celé Slovensko.** V mestách sa jedlo menej, ale častejšie, jedálne lístky boli pestrejšie a vyváženejšie, dbalo sa na pravidelnosť v stravovaní a príprave jedál sa venovala väčšia pozornosť. Najväčším nedostatkom stravovania na vidieku, najmä v severných horských oblastiach, bol obmedzený počet základných potravín: obilniny, zemiaky, kyslá kapusta a mlieko, teda potravín (s výnimkou mlieka) obsahujúcich sacharidy, ktoré pri nízkej konzumácii mäsa a vajec boli z hľadiska bielkovín poddimenzované. Z hľadiska živín bola táto strava značne nerovnovážna. Tieto výsledky sú veľmi podobné tým, ktoré sa robili v tridsiatych rokoch 20. storočia (Pelc: 1940). To znamená, že k pozitívnemu obratu v kvalite stravovania vidieckeho obyvateľstva nedošlo ani po siedmich rokoch budovania socializmu.

Zaujímavé dobové informácie možno nájsť v knihe J. Budlovského tiež v časti analyzujúcej ekonomické faktory výživy obyva-

telstva, najmä tie, ktoré komentujú distribúciu potravín. Tieto výsledky boli podopreté zisteniami v 383 distribučných zariadeniach: v 100 predajniach potravín, 88 mäsiarstvach, 78 predajniach mlieka a mliečnych výrobkov, 47 predajniach zeleniny a ovocia a 70 lekárňach.

*„...Mlieko a mliečne výrobky sa predávali v prevažnej časti skúmaných obcí. Doprava, ako aj stav zásob egalizovaného mlieka bol uspokojivý, až na niektoré vidiecke sídla, kde sa mlieko nepredávalo a ľudia tam boli odkázaní na vlastnú produkciu mlieka. (...) Aj distribúcia konzervovaného mlieka bola uspokojivá. Avšak **distribúcia sušeného kojeneckého mlieka bola nepravidelná alebo nedostatočná takmer v polovici navštívených lekární. (...) Distribúcia smotany, tvarohu, bryndze vykazovala početné nedostatky v stave zásob i v pravidelnosti jeho dopravy do predajní. Stav zásob masla bol dostatočný a dopyt spotrebiteľov uspokojivý... Podobne uspokojivá bola distribúcia vajec. (...) Avšak **zásobovanie predajní čerstvým výsekovým mäsom možno charakterizovať ako neuspokojivé. Týkalo sa to najmä bravčového mäsa, ale i hovädzieho a telacieho mäsa. Vo väčšine obcí bola doprava mäsa nedostatočná a nie dosť častá. Týkalo sa to najmä vidieka, kde nebola ani dostatočne hustá sieť predajní s mäsom... Sťažnosti na nedostatočnú distribúciu bravčového a hovädzieho mäsa patrili k najčastejším. Na rozdiel od čerstvého mäsa bol vyhovujúci až nadmerný stav zásob mrazeného mäsa. Jeho neobľúbenosť medzi konzumentmi bola spôsobená nedôverou k takto spracovanému mäsu a nedostatočným vybavením domácností chladiacimi spotrebičmi. (...) Pri hydine a zverine bol stav zásob nedostatočný a nedostatky sa týkali viac vidieka, ako mesta. (...) Pri mrazených rybách bol stav zásob a dopytu vyrovnaný, nie však pri kyslých a údených rybách, o ktoré bol na vidieku väčší záujem ako v mestách. (Dá sa predpokladať, že to bolo najmä v čase pôstov)... V mestách sa viacej konzumovali konzervované ryby v oleji, rybie šaláty i čerstvé ryby, pretože to umožňovalo technické vybavenie predajní. (...) Distribúcia vnútorností bola vyhovujúca v mestách, menej na vidieku. Neuspokojivý dopyt bol najmä pri pečeni. (...) Stav zásob rôznych údenín bol v prevažnej miere na predajniach uspokojivý. Týka sa to najmä obvyčajnej salámy a klobásy, najmenej troan-*****

livej salámy, párkov a jaterníc... **V niektorých prípadoch sme zistili, že prísun údenárskych výrobkov do predajní pokračoval, aj keď nebol dostatočný dopyt a predajne si tento tovar neobjednali.** (...) Neveľmi uspokojivá situácia bola pri masi a slanine, kde boli markantné rozdiely medzi predajňami v mestách a na vidieku, pretože tam po nich nebol dostatočný dopyt. (Domácnosti na vidieku si dokázali zo zabijačiek tieto tuky zabezpečiť samé.) (...) Lepšie bolo zásobovanie predajní rastlinnými tukmi, avšak ich spotreba v strave má pomerne malú úlohu...

...Stav zásob, ako aj dopyt po cukre bol na celom Slovensku vyhovujúci a vyvážený. **Zásobovanie cukrom bolo zo všetkým potravin najlepšíe.** (...) Múka bola dodávaná do predajní pravidelne a vo vyhovujúcom množstve, v mestách i na dedinách. **Horšia bola situácia v distribúcii chleba.** Nedostatky sa vyskytli v obciach do 2 000 obyvateľov a príčinou bola doprava. Záujem o biele pečivo bol pomerne vysoký aj na dedinách. Vo vidieckych predajniach boli nadmerné zásoby niektorých druhov trvanlivého pečiva s vyššou cenou. Distribúcia cestovín bola uspokojivá, niekde však nebolo dostať napríklad niťovky do polievok. Distribúcia ryže bola vyhovujúca...

...Stav zásob strukovín bol uspokojivý, na vidieku pre nezáujem až nadmerný. (...) **Distribúcia zemiakov mala vo väčšine prípadov kolísavý charakter.** (...) Zreteľné boli sezónne rozdiely. V zimných mesiacoch bol dopyt častejšie uspokojený ako v jarných mesiacoch a týkal sa tak miest, ako i vidieka. (...) Podobne ako pri zemiakoch ani **pri zelenine nemožno charakterizovať distribúciu ako uspokojivú,** to sa týka viac vidieka ako miest. Doprava je často nepravidelná a nedostatočná. (...) Neuspokojivý stav bol dokonca aj pri sudovej kapuste. (...) V nedostatočnom množstve sa vyskytovali aj produkty zo zeleniny, ako nakladané sladkokyslé uhorky, lečo, paradajkový pretlak. Mrazená zelenina sa predávala najviac vo väčších mestách, kde už mali ľudia chladiace zariadenia. (...) **Zásobovanie tuzemským ovocím bolo v období výskumu nedostatočné, najhoršie zo všetkých potravín.** Z južného ovocia bol stav zásob uspokojivý pri citrónoch 43 %, pri pomarančoch v 35 % predajní, boli však zreteľné regionálne rozdiely. Neuspokojivý dopyt bol najmä v Bratislave a naopak v malých obciach boli zasa nadmerné zásoby južného ovocia, kde sa pre ich



vysokú cenu nekupovali. Z rovnakých dôvodov sa tam nemíňali drahšie druhy kompótov. (...) **Sieť predajní zeleniny a ovocia nie je dostatočne hustá, takže určitá časť obyvateľstva nemá prístup k zásobeniu sa týmito biologicky dôležitými potravinami**“ (Budlovský: 1960, 288 – 297).

Z analýzy o ekonomickej podmienenosti výživy obyvateľstva vyplýva niekoľko závažných faktov. Ide najmä o konštatovania dotýkajúce sa produkcie a distribúcie potravín, ktorá mala významný vplyv na kvalitu a vyváženosť stravy obyvateľstva. V polovici 50. rokov 20. storočia na Slovensku išlo najmä o nedostatočnú distribúciu niektorých základných potravín: smotany, tvarohu, čerstvého mäsa, ovocia a zeleniny. Výroba a distribúcia nebola schopná zabezpečiť ani výživu pre dočatá v podobe sušeného mlieka. Vážnym nedostatkom bola aj nevyváženosť distribúcie medzi mestom a vidiekom, keď sa niektoré základné potraviny vôbec nedostávali alebo len sporadicky dostávali do dedinských predajní (napríklad chlieb). Ako vieme aj z etnografických výskumov, táto situácia mala trvalejší charakter, ktorý pokračoval aj v nasledujúcich rokoch. Okrem nedostatočných, a často aj nevhodných, dodávok potravín na vidieku pôsobil aj ďalší faktor – nedostatočná sieť predajní potravín. Ďalším negatívnym faktorom bola potravinová sezónnosť, ktorú dobová distribúcia nebola schopná vyriešiť k spokojnosti zákazníkov, napríklad dostatok rýb v čase pôstov, dostatok masla, tvarohu, vajec, mäsa, ovocia v čase sviatkov a pod. Na druhej strane došlo k výraz-

nému nárastu spotreby cukru, čo sa síce kvalifikovalo ako pozitívny výsledok, avšak z pohľadu racionálnej a zdravej výživy to bol skôr negatívny výsledok s dlhodobými zdravotnými následkami pre slovenskú populáciu.

Je evidentné, že výskum výživy slovenského obyvateľstva v rokoch 1955 – 1956 nepriniesol príliš optimistické výsledky, skôr naopak. Kniha J. Budlovského v závere priniesla preto aj návrhy, ako túto situáciu zlepšiť: „...**Poľnohospodárska prvovýroba by mala zvýšiť výrobu živočíšnych potravín, zeleniny a ovocia.** (...) **Nedostatky sa týkajú najmä chovu hovädzieho dobytku, čo sa odráža na nízkej spotrebe masla, syrov, smotany, ale aj bravov.** (...) **Z hľadiska racionalizácie výživy ľudu majú prvoradý význam všetky otázky súvisiace so zvýšením produkcie zeleniny a ovocia.** (...) **Okrem kvantitatívnej stránky sa v dobe po X. zjazde KSČ venuje zvýšená pozornosť aj kvalitatívnej stránke výži-**

Pre rýchlu prípravu chuťných jedál v podnikoch spoločného stravovania aj v domácnostiach – používajte ryžu!

Hodi sa rovnako dobre ako príkrm ku všetkým druhom mlieka i zeleniny.

Ak pridáte do polievky za hrsť ryže, zlepíte chuť aj sýtosť polievky

Ryža je ako pokrm ľahko stráviteľná – je preto vhodná pre deti i dospelých a nepostrádateľná pri diétnych.

A napokon – cena ryže je prístupná a skutočne nízka: už od Kčs 5,- za 1 kg... A i toto množstvo môžete uvariť pre trojčlennú rodinu prívarko k stromom obojom...

DO VŠETKÝCH OBCHODOV DODÁVA:
SPOJENÝ VEĽKOOBCHOD V BRATISLAVE



vy, najmä vzhľadom na zvýšenie obsahu výživových látok v potravinách. Vzhľadom na veľký význam zemiakov pre výživu ľudu by bolo účelné, aby sa poľnohospodársky výskum zaoberal možnosťou dopestovať vhodné druhy zemiakov s vyšším obsahom vitamínu C a askorbigenú, ako aj vhodné druhy zeleniny s vyšším obsahom vitamínu C a karoténov. (...) **Potravinársky priemysel** by mal zvýšiť produkciu nedostatkových potravín. Neuspokojivý dopyt sa týkal: mäsových konzerv vo vlastnej šľave, paštík v menšom balení, trvanlivých salám, topených syrov, tvarohu, kyslých rýb, sušených mliečnych preparátov, detských piškót, ovocných sirupov, kompótov, leča, sladkokyslých uhoriek, sušených sliviek, mrazenej zeleniny, kvasníc, ruského čaju, jemných korenín a čierneho korenia. (...) Neuspokojivý dopyt po týchto potravinách sa týkal veľkej časti skúmanej populácie, najmä však na vidieku. (...) Uvedené nedostatky sa týkajú aj distribúcie potravín, ktorá vykazovala časté poruchy. (...) Potravinársky priemysel by

sa mal zamerať na výrobu mäsových polotovarov (karbonátky, rezne), mäsových konzerv, nátierok na chlieb, zeleninových konzerv a zahustených polievok v konzervách v tekutom stave. (...) Je žiaduce rozšíriť spotrebu mrazenej zeleniny a ovocia aj do vidieckych oblastí, čo sa dá dosiahnuť len dobudovaním siete predajní a ich vybavením hlbokomraziacimi pultmi. **Distribúcia** by mala odstrániť najčastejšie poruchy v zásobovaní pri mliečnych výrobkoch, čerstvom mäse, sušenom mlieku, zelenine. (...) Dodávky čerstvého mäsa súvisia aj so zdokonalením technického zariadenia najmä vidieckych predajní (chladiace komory, v niektorých predajniach chýbajú aj chladničky). (...) Mal by sa rozšíriť predaj celozrnného chleba. (...) Na výživu obyvateľstva odľahlých obcí mala nepriaznivý vplyv veľká vzdialenosť od potravinových predajní. (...) Pri rozširovaní nových potravín je nevyhnutná široká odborná propagácia. (...) **Finančná stránka výživy** by sa mala uberať správnou cenovou politikou, ktorá môže do značnej miery regulovať spotrebu potravín podľa vedeckých poznatkov o správnej výžive. (...) K zlepšeniu výživy by prispela výroba lacných ľudových typov chladničiek do domácností. (...) **Organizácia stravovania** by sa mala zamerať na formy hromadného stravovania. Týka sa to najmä vidieckych detí počas poľnohospodárskych prác, ktoré sú ponechávané bez dozoru a teplej stravy, niekedy aj vôbec bez stravy až do večera. Bolo by potrebné zriadiť pri školách počas týchto prác kuchyne, kde by sa deti stravovali. (...) Je nevyhnutné uvažovať o možnostiach spoločného stravovania poľnohospodárskych, lesných a iných robotníkov, ktorí sa zatiaľ stravujú nepravidelne. (...) **Zdravotno-osvetové opatrenia** sú najlepšimi prostriedkami vytvárajúcimi predpoklady pre zlepšenie výživy ľudu. (...) **Postupná prevýchova ľudu za účelom osvojenia si teoretických znalostí o správnej výžive a ich praktického uplatňovania musí byť systematická a začať u školskej mládeže.** (...) Školenie podobného charakteru bolo by potrebné aj pre gazdiné z vidieka, čím by sa tam stravovanie mohlo zlepšiť. Najlepším prostriedkom na dosiahnutie tohto cieľa je usporiadanie kurzov správnej výživy a varenia na dedinách. (...) Jednotvárnosť stravy na vidieku je podmienená najmä nedostatočnou znalosťou varenia. (...) Nesprávnu výživu sprevádza slabá kultúra stolovania (jedenie celej rodiny z jednej misky), bývania a pod.“ (Budlovský: 1960, 313 – 323).

Po tejto veľmi kritickej a pravdepodobne aj reálnej analýze úrovne stravovacích modelov obyvateľstva Slovenska v polovici päťdesiatych rokov 20. storočia sa v závere práce ponúka veľmi stručný recept, ako situáciu socialistického človeka zlepšiť: *„...Najúčinnnejším prostriedkom zvyšovania hmotnej i kultúrnej úrovne vidieckeho obyvateľstva v súčasnej dobe je kolektivizácia vidieka, ktorá je sprevádzaná, ako ukazujú výsledky nášho výskumu, aj zlepšovaním výživy ľudu. Preto je úsilie o kolektivizáciu vidieka súčasne úsilím o zlepšenie výživy obyvateľstva. (...) Život na vidieku sa však mení rýchlejšie ako stravovacie zvyklosti. (...) Vyrovnanie rozdielov medzi mestom a vidiekom aj na poli výživy je dlhodobou úlohou...“* A potom nasleduje „povinná jazda“ každého dobového vedeckého či odborného diela: *„...Veľká pozornosť, ktorú venuje strana a vláda otázkam poľnohospodárstva, ako aj iným otázkam súvisiacim s problematikou výživy, je však zárukou toho, že sa už v blízkej dobe vytvoria predpoklady pre prenikavé zlepšenie výživy nášho obyvateľstva, a tým aj zvýšenie práceschopnosti, obranyschopnosti a dĺžky života* (Budlovský: 1960, 323 – 325).

Ani tieto tendenčné citáty v nijakom prípade neznižujú odbornú úroveň rozsiahlej a viacročnej výskumnej úlohy. Je jasné, že autor musel nejakým spôsobom vyjsť v ústrety dobe, ktorá propagovala kolektivizáciu poľnohospodárstva a politiku budovania socialistického štátu ako všeliaku na zvýšenie životnej úrovne ľudí, a je dosť možné, že tomu naozaj veril, tak ako mnohí ľudia tej doby. Nič to však nemení na fakte, že kniha J. Budlovského, v ktorej sú uverejnené výsledky výskumu v čase prvej dekády budovania socializmu na Slovensku, nám vytvorila reálny obraz o stave stravovania ľudí v tomto období.

J. Budlovský sa naďalej systematicky venoval výskumu výživy obyvateľstva Slovenska a pravidelne prinášal svoje zistenia. V roku 1980, teda s odstupom štvrťstoročia od prvého výskumu v socialistickom zriadení, vo svojej správe konštatoval: *„...Podrobnejšou analýzou aktuálnej situácie v spotrebe rozličných potravín zisťujeme početné javy a trendy, ktoré sú v nesúlade alebo v protiklade s racionalizáciou výživy v zmysle skutočných potrieb civilizácie vyspelej spoločnosti.*

V spotrebe mäsa pretrváva nepomer medzi bravčovým a hovädzím mäsom. Spolu s prevahou konzumu tučného mäsa nad chudým prispieva skrytý tuk z týchto zdrojov k energetickej nadmernosti potravy. Pozitívnym javom je vzostup spotreby hydiny, spotreba čerstvých rýb je dosiaľ nedostatočná. Nevyhovuje celková štruktúra živočíšnych bielkovín, stúpa spotreba mäsa a vajec na úkor mlieka a mliečnych výrobkov. Spotreba prvých sa znásobila niekoľkokrát, spotreba druhých sa nelíši od predvojnovovej úrovne, pri plnohodnotnom mlieku, je dokonca nižšia. Pri mliečnych výrobkoch ich podstatnú časť tvoria tučné a príliš slané syry. Spotreba tvarohu nedosahuje ani predvojnovú úroveň, pomerne nízka je i spotreba kysnutých mliečnych výrobkov. (...) Aj nízka spotreba jedlých olejov s vysokým obsahom esenciálnych mastných kyselín patrí k závažným problémom súčasnej produkcie a spotreby. (...) Proti predvojnovým rokom stúpla spotreba cukru dvojnásobne a prevyšuje odporúčanú dávku viac ako o štvrtinu. (...) To isté platí pre trend spotreby alkoholických nápojov. (...) Svoju vysokú spotrebu si udržali aj obilniny a múčne výrobky. Prevláda pšeničná múka nad ražnou a najvýživnejšie ovsené vločky sa uplatňujú minimálne. Chlieb s vysoko vymletej celozrnnnej múky ešte nemá primeraný podiel v celkovej spotrebe. (...) Veľmi nízka je spotreba strukovín. (...) Spotreby zemiakov a zeleniny sú pomerne vyhovujúce, pri zelenine nie dostatočná diverzifikácia sortimentu. Menej uspokojivá je situácia v spotrebe ovocia, ktorá dosahuje len 60 % odporúčanej dávky. (...) Takto je na Slovensku krytá polovica celkového energetického príjmu len dvoma potravinovými skupinami – mäsom a obilninami –, čo v podstatnej miere prispieva k pretrvávaniu jednotvárnosti národnej stravy. (...) Z uvedenej analýzy spotreby potravy vyplýva, že adaptácia na zmeny životných podmienok a nimi podmienených výživových potrieb obyvateľstva je u nás napriek značným zmenám neadekvátna. Pretrvávajúce alebo nové problémy v kvalite a kvantite potravy, spotrebných zvyklostiach a v celkovom režime výživy nachádzajú svoj odraz v zdravotnom stave obyvateľstva...” (Budlovský: 1980, 269 – 270).

Z tejto prevažne kritickej analýzy stavu výživy po viac ako dvoch dekádach budovania socializmu jednoznačne vyplýva, že zmena v myslení a návykoch ľudí napriek masívnej politicko-osvetovej práci tak rýchlo, ako si to predstavovali ideológovia a vedci na začiatku budovania socializmu, nenastala. Naopak, v oblasti výživy pribudli nové problémy, napr. nadbytočná spotreba tukov, cukru a alkoholu, s čím sa slovenská spoločnosť borí ešte aj v súčasnosti.

VÝSLEDKY ETNOGRAFICKÉHO VÝSKUMU

Na nové politické pomery v Československu reagovala aj súdobá etnografia. Je celkom pochopiteľné, že v takom krátkom čase, v akom sa zmena politiky a s ňou spojené názory na výskum kultúry udiali, obrátila sa na inšpiračné zdroje sovietskej etnografie. V roku 1952 boli publikované pomerne rozsiahle materiály prevzaté a preložené z časopisu *Sovietska etnografia*. Prvý bol od autora N. J. Vorobjova „Program pre sbieranie materiálu na skúmanie súčasného spôsobu života kolchoznej dediny a dejín formovania u národností stredného Povolžia“ (*Národopisný sborník XI*: 1952, 19 – 58), po ňom aj ďalšie, ktoré sa vyjadrovali k výsledkom diskusie sovietskych etnografov na tému výskumu súčasného spôsobu života v socialistickej spoločnosti (*Český lid*: 39, 1952 a nasledujúce ročníky).

Prijatie marxizmu-leninizmu, novej vedeckej teórie, ktorá bola v tom čase výlučnou a jedinou správnu a ktorú presadzovala politická moc od začiatku 50. rokov 20. storočia, sa pre etnografov na Slovensku stalo nielen vedeckou úlohou, ale stratégiou prežitia. V situácii, keď bola ohrozená samotná existencia disciplíny, navrhol Dr. Ján Mjartan niekoľko projektov, ktoré sa pokúsili pracovať metódou historického a dialektického materializmu. Prvou z týchto úloh bol stanovený výskum družstevnej dediny (Kiliánová – Popelková: 2010, 419).

Od 1. do 15. septembra roku 1952 sa uskutočnil prvý kolektívny terénny výskum družstevnej dediny, metodicky inšpirovaný sovietskou praxou, o ktorom podal písomnú správu jeho vedúci J. Mjartan v *Slovenskom národopise* (SN: 1953, 253 – 261). Vo svojej správe uvádza, že ako základ si zobrali návod na výskum a dotazník N. J. Vorobjova s dodatkom, že „*hned' sme si boli vedomí, že pre naše pomery nebude v každom ohľade vyhovujúci už pre ten podstatný rozdiel, že so-*

vietska etnografia skúma ľudovú kultúru na pokročilej kolchoznej dedine, kde je už socializmus zakotvený a kde sa už robia prípravy na prechod ku komunizmu, kým u nás sa má skúmať ľudová kultúra v začiatkoch jej prechodu k socializmu.“

Bolo stanovených 12 výskumných okruhov a ich personálne obsadenie.³ Za objekt výskumu bola vybraná obec Závadka nad Hronom. To preto, že ako jediná obec na Horehroní mala v tom čase JRD III. typu, avšak nebola to čisto roľnícka dedina, pretože v obci bol priemyselný podnik a Štátna lesná správa, kde miestni občania tiež pracovali. JRD v Závadke bolo založené v roku 1950, k „rozoraniu medzí“ – sceleniu pozemkov došlo v roku 1951. V čase výskumu pracovalo družstvo na výmere necelých 1 000 ha pôdy a mimo JRD zostalo 44 súkromných hospodárstiev s výmerou okolo 250 ha, ktorým bola pridelená pôda v okrajových častiach chotára.

K sledovanej téme, ktorou bola možnosť získavania potravín a foriem stravovania obyvateľstva, sú v správe len kusé informácie: „Z poľnohospodárskych plodín sa pestujú zemiaky, ovos, raž, jačmeň, hrach. (...) V tom na JRD nenastali (oproti minulosti) žiadne zmeny. (...) Pestovanie zeleniny je tu teraz neznáme. JRD sa mu nevenuje a individuálne pestovanie prestalo po otvorení predajne Zelovoc v roku 1951. (...) K sústredeniu dobytku v JRD od jednotlivých členov ešte nedošlo pre nedostatok hospodárskych budov a pre zlú politiku vedenia JRD. (...) Pre nové stavby družstevníkov je nezmenená obytná časť domu, izba, kuchyňa a komora. V kuchyni pod šporákom aj v novostavbách je pec na pečenie chleba, hoci v obci je pekáreň a chlieb sa už doma nepechie. Ponechanie pece sa odôvod-

³ 1. Poľnohospodárstvo, družstevné kádre a inventár a družstevné hospodárenie (Podolák); 2. Živočišna výroba a dopravné prostriedky (Bednárík); 3. Lesníctvo a spracovanie dreva (Demčíková); 4. Domáce zamestnanie a ľudové remeslá (Plicková); 5. Dedina a príbytky (Mjartan); 6. Odev, obuv a príkrývka hlavy (Brychtová); 7. Ľudová strava a nápoje (Markuš); 8. Spoločenské a rodinné pomery, triedny boj na dedine (Melicherčík); 9. Zvyky rodinné a ročné, povery (Gašparíková); 10. Kultúra, osвета, prozaická tvorivosť (Barabášová); 11. Ľudová múdrosť, výtvarná umelecká tvorivosť, výskum Cigánov (Čajanková); 12. Ľudové hry (Ježová); 13. Hudobný folklór (Stankovičová); 14. Ľudové piesne (Poloczek).

ňuje najmä tým, že na sviatky treba piecť koláče. (...) Novšie sa vybudovalo aj niekoľko murovaných štvorcových stavieb so zvýšeným prízemím a s vaškuchyňou či pionicou pod ním...”

Na záver správy J. Mjartan konštatoval: „Vo výskume je potrebné pokračovať dvojakým smerom: prehĺbiť výskum v Závadke historicky, čiže podať genézu a historický vývin javov, ktoré sme zistili v dnešnom časovom priereze. (...) Ďalej bude treba rozšíriť výskumy aj horizontálne, čiže rozšíriť ich aj na ostatné obce Horehronia, podať profil ľudovej kultúry celej tejto oblasti a zároveň ukázať, ako sa v starých formách objavuje nový obsah, ako vznikajú nové formy a rozvíja sa socialistická kultúra“ (Mjartan: 1953, 253 – 262).

Skúsenosti z tohto výskumu poslúžili na rozšírenie projektu o skúmanie ďalších dvoch „vzorových“ družstevných dedín Láb a Veľké Zálužice, jednej na západnom, druhej na východnom konci krajiny. Výsledky z týchto výskumov sumarizoval v roku 1955 v Slovenskom národopise Ján Podolák, ktorý pracoval na projekte ako asistent výskumu. V správe konštatuje: „Pri prvom výskume družstevnej dediny v roku 1952, konanom bez predbežných skúseností v hľadaní a riešení tejto novej problematiky, dopustili sme sa vážnej chyby, že sme nevedeli dostatočne rozlišovať medzi výskumom výrobných procesov družstva a medzi výskumom vplyvu týchto najdôležitejších faktorov na zmeny v spôsobe života družstevníkov. Príčina tejto našej metodologickej chyby spočívala v tom, že k výskumu nového objektu sme pristupovali starým spôsobom. Medzi štúdiom ekonomických otázok družstevnej dediny a štúdiom ‚ľudového roľníčenia‘ v období kapitalizmu je zásadný rozdiel. (...) Avšak v neskorších výskumoch sme sa už orientovali na zmeny organizácie práce a z toho vyplývajúcej zmeny spôsobu života, prekonajúc tak metodické problémy ‚ekonomizmus a štatistický postup‘, ktorým sa v začiatkoch nevyhli ani sovietski kolegovia. (...) Pri štúdiu každého javu v spôsobe ľudového života a jeho sociálnych a materiálnych základov sa dôsledne pridržiavame metódy historizmu. V tomto je základný a principiálny rozdiel medzi pozitivistickou metódou buržoáznej etnografie a metódou pokrokovej etnografie.“

Z tejto správy sa dozvedáme už detailnejšie informácie o súdo-

bom stravovaní, ktorého výskumom bol poverený, rovnako ako v Závadke, Michal Markuš. Konštatuje sa v nej: „...Na Horehroní sa prejavil najväčší zlom v ľudovej strave po roku 1945, odkedy možno zaznamenávať neustále zvyšovanie hmotnej úrovne ľudu vplyvom dobrých zárobkov v priemysle a pri ťažbe dreva. Toto zlepšenie sa prejavilo v pestrejšom jedálnom lístku a vo zvýšenej starostlivosti o prípravu jedál. (...) Začína sa variť pravidelná teplá strava, ktorá v rámci týždňa vrcholí nedeľným obedom. No tieto zmeny možno pozorovať viac-menej len v rodinách, ktorých príslušníci pracujú v továrňach. Zatiaľ u drevorubačov zostáva podnes základom suchá strava, spočívajúca v kaloricky výdatných jedlách, hlavne v slanine a vajíčkach. Pravidelné podávanie teplých jedál po roku 1945 bolo skutočne pokrokom v ľudovej strave, pretože napr. deti v období predmníchovskej republiky dostávali varené jedlá iba raz denne, pričom doplnkovú časť ich letnej stravy tvorili zbierané, divo rastúce lesné a poľné plodiny, ako čučoriedky, jahody a pod. Význam tohto zberného hospodárenia v horehronskej ľudovej strave hrá úlohu aj v súčasnosti a bude úlohou budúcich výskumov všímať si túto otázku podrobnejšie. V hospodársky pokročilejších družstevných dedinách, napríklad v Lábe, tvorí významný medzník vo vývine ľudovej stravy počiatok spoločného varenia po celý rok v školskej družine a v jasliach. Úroveň varenia v spoločných kuchyniach je pomerne vysoká, preto niet divu, že spoločné kuchyne si za krátky čas získali dôveru dedinského družstevného kolektívu“ (Podolák: 1955, 268 – 277).

Ďalší etnografický výskum kulinárnej kultúry prebiehal v roku 1954 a súvisel s najvýznamnejším dobovým projektom, spracovaním monografie *Banická dedina Žakarovce*, ktorá vyšla v roku 1956. Z hľadiska etnológie išlo vtedy o prelomový výskum, ktorým sa mal dobový národopis etablovať v rámci marxisticko-leninského chápania kultúry.

V úvode tejto práce Božena Filová okrem iného napísala: „...Po prvý raz v histórii slovenského národopisu sa čitateľom dostáva do rúk súborná historicko-národopisná monografia, spracovaná na základe výskumu robotníckej triedy na Slovensku. (...) Prečo až teraz dochádza k prvému výskumu robotníckej triedy? Doterajšie výskumy a práce z odboru náro-

dopis považovali za nositeľa kultúry a tradícií v národe iba ľud roľnícky, pripútaný k pôde ako hlavnému výrobnému prostriedku, kým proletariát zámerne podceňovali (...) tvrdiac, že robotnícka trieda svojím charakterom, nestálym zamestnaním, častým menením pracoviska nie je schopná vytvoriť si svoju kultúru, nemôže byť nositeľom národných tradícií. Našou úlohou je dokázať, že históriu nášho národa (...) i jeho národné zvláštnosti a tradície vytvárali vedľa seba pracujúce roľníctvo a robotnícka trieda. (...) Vo svojej práci chceme ukázať, že naša robotnícka trieda nie je beznárodná, ale naopak, sú v nej hlboko zakorenené všetky národné city, svoju národnú hrdosť a charakter udržuje aj medzi robotníkmi iných národností, i pod vládou cudzích kapitalistov. Robotnícka trieda popri hlbokoj národnej hrdosti je internacionálna. (...)

...Výskum robotníckej triedy robíme v období, keď sa naši pracujúci zbavili vykorisťovania a vydali sa cestou budovania lepšieho zajtrajška robotníkov, pracujúcich roľníkov a pracujúcej inteligencie. Na základe spoločenského vlastníctva výrobných prostriedkov, ktoré ľud nerozdeľuje, ale spája, zakladaním roľníckych družstiev, budovaním socializmu na dedine postupne slabnú a miznú antagonistické triedne rozdiely medzi našimi pracujúcimi. (...) Ak touto prácou chceme aj my pomôcť naznačiť cestu, po ktorej sa má uberať vývoj nášho národa do beztriednej spoločnosti, musíme dôkladne poznať vznik jednotlivých tried. (...)

Robotníckej triede v súčasnej dobe patrí u nás miesto vedúcej sily nášho ľudu. Touto prácou chceme ukázať, že vedúcou silou sa nestala náhodou, ale že má dlhé, bohaté a bojové tradície..." (Filová: 1956, 5 – 8).

Etnografia 50. rokov 20. storočia sa touto prácou zjavne chcela prihlásiť k politicky žiadanému objektu svojho výskumu. Avšak na to, aby sa skutočne pokúsila skúmať robotnícku triedu v rámci industrializovaného urbánneho prostredia, si netrúfla alebo skôr nemala dostatok vedomostí a výskumných zručností, ako takýto výskum realizovať. Zostala preto v komornejšom rurálnom prostredí a na výskum použila osvedčené etnografické výskumné techniky. Napriek tomu, že baníci v Žakarovciach boli prezentovaní ako robotnícka trieda, išlo skôr o sociálno-profesijnú skupinu pracujúcich v baniach so silným historickým a kultúrnym zakorenením v tradič-

nom rurálnom prostredí. To si zjavne uvedomovala aj B. Filová, keď v úvode tak dôrazne akcentovala „národný“ charakter slovenského robotníctva, ktorý však dosť dobre nezapadal do marxisticko-leninského chápania robotníckej triedy ako „internacionálnej revolučnej sily, ktorá hýbe dejinami“.

Kapitolu o strave do tejto knihy koncepcne pripravil a spracoval Michal Markuš. Okrem historickej genézy spôsobu stravovania Žakarovčanov sa pokúsil analyzovať aj ich vtedajšiu úroveň stravy. Využil na to anketu, ktorá sledovala týždenné jedálne lístky (raňajky, obed, večeru), ktorú vyplňali staršie (10- až 14-ročné) školopovinné deti. Dá sa predpokladať, že sa pri takto realizovanom výskume inšpiroval prácami dietológov.

Sto skúmaných rodín rozdelil na kategórie podľa zamestnania mužov, z ktorých 90 % tvorili robotnícke profesie (baníci, penziónovaní baníci, železničiari, robotníci). Analýzu jedálnych lístkov M. Markuš sumarizoval takto: „...Dnešné raňajky vo viac ako 56 % pozostávajú z bielej kávy alebo mlieka, aj pri večerách je to 20 %. (...) Bolo by žiaduce, aby v priemernej strave dospelých Žakarovčanov bolo aspoň toľko mlieka, koľko je chlebovej múky. (...) Medzi raňajkami sa občas objavia aj tradičné jedlá ako domikát (chlebová polievka s bryndzou alebo zápražkou) a dosť častá je aj čierna káva s chlebom s masťou, maslom, bryndzou. Toto sú prirodzene novšie jedlá. Chlieb sa jedol takmer ku každému jedlu. (...) Obedy pozostávajú z jednochodových jedál. Len v nedeľu sa rozšíria na dvojchodové. Je veľmi pozoruhodné, že väčšinu majú jedlá kašovité, mäsité (najčastejšie guláš), polievkovité, haluškovité (skoro 62 %), čo sú zväčša tradičné staré jedlá (napr. halušky, krúpy, kaša, polievky). Najtypickejšie obedy pre žakarovskú kuchyňu sú krúpy a halušky s bryndzou. (...) Bryndza sa konzumuje aj inokedy, na večeru často chlieb s bryndzou. Inakšie sú na večeru obyčajne zvyšky od obeda a mlieko alebo káva s chlebom. (...)

...V súvislosti s uvedenými jedálnymi lístkami sa môže vynoriť otázka, aká je spotreba menovaných jedál v Žakarovciach. Žiaľ, na túto otázku nemôžu dať uspokojivú odpoveď ani dotazníky, ani získané informácie. Miestne biologické účinky stravovania môže úspešne skúmať odborník –

lekár alebo biológ. (...) Táto úloha sa však vymyká z okruhu záujmu národopisu. (...) Teraz pokladáme za dôležité len poznamenať, že hoci sa stravovanie obce po stránke biologickej ešte dnes nemôže pokladať za bezchybné, ak prebehne výsledkami dosiahnutými na tomto poli za posledných 100 rokov a vyhodnotíme dnešný stav, ku ktorému sme dospeli po mnohých zmenách, môžeme byť v konečnom výsledku s priebehom vývinu spokojní...“ (Markuš: 1956, 314 – 319).

Keď analyzujeme jeho kapitolu o tradičnej strave, je celkom zrejmé, že aj pri tomto metodologicky a ideologicky „prelomovom“ výskume sa jej autor zamerl najmä na historicko-genetické vývinové fázy jednotlivých jedál, nápojov a kuchynského inventára. Márne v ňom hľadáme robotnícke kulinárne špecifiká, ktoré by sme v takto zameranom výskume predpokladali. Sám M. Markuš to komentuje takto: „...Treba odpovedať aj na otázku, aké je stravovanie Žakarovčanov. Pravdu povediac nemôžeme dať presnú a rozhodnú odpoveď. Naše údaje môžu poskytnúť len približný obraz, z ktorého nesmieme a ani nemôžeme vyvodiť konečné závery“ (Markuš: 1956, 314).

Je však evidentné, že výskum v Žakarovciach a spracovanie kapitoly o strave do monografie bola pre M. Markuša impulzom, aby sa začal systematicky venovať problematike kulinárnej kultúry. Pri koncipovaní tejto kapitoly iste nemal ľahkú úlohu, čo aj sám komentoval: „...Musíme konštatovať, že sme sa pri tejto práci nemohli opierať o porovnávaci národopisný materiál. Otázka slovenského ľudové stravovania je najzanedbávanejšou oblasťou slovenského národopisu...“ (Markuš: 1956, 283).

V archíve Ústavu etnológie SAV sa nachádzajú aj výskumné materiály M. Markuša z rokov 1955 – 1961, ktoré realizoval pre svoju kandidátsku dizertačnú prácu Ľudová strava na Horehroní, obhájenú v roku 1967, a ktoré použil aj pri tvorbe kapitoly „Strava“ v monografii *Horehronie II* (Markuš: 1974, 121 – 169). V histórii slovenskej etnografie bola táto dizertačná práca prvou regionálnou monografiou o tradičnej kulinárnej kultúre, spracovanou komplexne, v celej šírke tejto problematiky. V práci sa M. Markuš zamerl predovšetkým na najstaršie archaické formy a názvy jedál (od druhej polovice

19. storočia) a sledoval ich postupné premeny, prípadne zánik až do času výskumu. Tento metodický postup sa snažil zachovať v každej kapitole práce (aj keď nie dôsledne), čo umožňuje analyzovať stav a premeny stravovania horehronského obyvateľstva v období socializmu detailnejšie:

„...V súčasnosti sa stala kuchynským priestorom vaškuchyňa, postavená pri obytnom dome. V nich sa ešte nachádzajú staršie murované šparhety, ale vo väčšine z nich sa na varenie používajú moderné stolné šporáky. (...) V súčasnosti sa zvyknú usporadúvať kurzy varenia, na ktorých sa najmä mladšie ženy oboznamujú s prípravou doteraz neznámych pokrmov, napríklad: zákuskov a tort, vyprášaného mäsa, pečenej sliepky, závinov, kysnutých knedlí, bratislavských rožkov, volského oka, zemiakových palacinek atď... Veľký záujem je o kuchárske knihy, napríklad v Polomke ich predali v roku 1957 až 140 kusov. (...) Vo väčšom meradle sa na Horehroní začalo zavárať až po druhej svetovej vojne. Súviselo to so zavedením systému potravinových lístkov, kedy bol na každú osobu stanovený prídely cukru. Takto si obyvatelia zvykli na pravidelné používanie cukru. V súvislosti s tým stúpla spotreba rôznych sladkostí, koláčov, pečív a bielej kávy. Priemerná spotreba cukru stúpla v porovnaní s rokmi prvej svetovej vojny trojnásobne. Keďže miestne obyvateľstvo nebolo navyknuté na také množstvo cukru, používali mladšie gazdiné nespotrebovaný zvyšok z prídely na zaváranie lesného ovocia. (...) Najmladšie gazdinky si tiež osvojili nakladanie uhoriek s octom. (...) Zásobenie múkou na Horehroní v súčasnosti s pomermi koncom minulého a začiatkom nášho storočia nemožno vôbec porovnávať. Kým v minulosti bolo zásobovanie sporadické, viac menej náhodné, príležitostné, v súčasnosti dostávajú predajne Jednoty pravidelne raz za dva týždne prídely čerstvej múky, takže obyvateľstvo nikdy nie je bez múky. V súvislosti s väčšími sviatkami sa spotreba múky až zdvojnásobuje. V súčasnosti sa v horehronskej kuchyni používajú tri druhy múky: hrubá, polohrubá a hladká. Záujem je aj o kukuričnú múku, ktorá je dostať len občas a rýchlo sa minie. Pri rozvoze dostávajú predajne Jednoty 50 – 60 q tejto múky, avšak to je málo čo i len na ochutnanie. (...) Najnovšou a obľúbenou kašou je na Horehroní gríz alebo grízik, varený z jemne pomletej pšeničnej krupičnej múky. Kašu pripravujú obvykle vtedy, keď ju lekár

predpíše chorému alebo pre deti. Kaša sa tu rozšírila až po 2. svetovej vojne a možno predpokladať, že sa stane rozšíreným jedlom. (...)

...Od konca druhej svetovej vojny obstarávajú zásobovanie obyvateľstva chlebom pekárne. Pridel chleba, určený v povojnových rokoch potravinovými lístkami, dodávali tieto pekárne. Táto forma zásobovania chlebom naučila tunajšie obyvateľstvo používať namiesto podomácky pečeného chleba výrobky spomínaných pekárni. V dôsledku toho sa **v súčasnosti na Horehroní s domácim pečením chleba už nestretávame**. V súčasnosti sú na Horehroní tri pekárne: v Polomke, Pohorelej a Švermove (Telgárte). Produkujú mesačne približne 100 – 150 ton chleba a vo všetkých pečú chlieb čierny, ktorý je obľúbenejší, a biely. Pečú sa trojkilové pecne chleba. Za rok spotrebujú obyvatelia tohto regiónu cca 96 kg čierneho chleba a 5,4 kg bieleho chleba na osobu. (...) **Nadbytok cukru, ktorý domácnosti dostávali lístkovým systémom, umožnil gazdinám piecť sladké múčniky**: zákusky nazývané kusy, piškóty a torty. V horehronskej strave to bola novinka, ktorú si osvojili najmä mladšie ženy. Tie sa ich naučili piecť od miestnej inteligencie, ale najviac na kurzoch varenia a pečenia. Spočiatku sa piekli na svadby, krstiny, neskôr aj na veľké cirkevné sviatky. Je zaujímavé, že k pečeniu sladkých múčnikov povzbudzovali ženy mnohí mladí chlapi, ktorí sa vrátili z vojny. Preto nečudo, že si ženy kupujú kuchárske knihy a začínajú experimentovať. Aj torty sa spočiatku pripravovali len na výnimočné príležitosti. Ženy, ktoré si na jej pečenie netrúfajú, objednávajú si ju u pekára v Brezne alebo donesú suroviny na jej upečenie skúsenejšej žene alebo cukrárovi. **Torta je dnes najpopulárnejším svadobným pečivom a pomaly preberá funkciu niekdajšieho svadobného koláča**. Podomácky pripravené torty ženy rôzne dekorujú, v rokoch výskumu bolo napríklad v Pohorelej módou upiecť svadobnú tortu vo forme knižky a vo vnútri bola šikovo ukrytá fľaša rumu. Na prelome 50. – 60. rokov prichádzajú do módy aj poschodové torty. (...) **Horehronské obyvateľstvo konzumuje aj značné množstvo pekárenského bieleho pečiva**: tukové rožky, brijošky, vianočky, lúpačky, šatôčky, záviný. Zemle miestne pekárne pečú len v minimálnom množstve alebo vôbec. Biele pečivo sa predáva priamo v pekárňach, predajniach Jednoty, bufetoch, reštauráciách. (...) Konzum bieleho pečiva oproti minulosti značne stúpa. (...) **V súčasnosti sa už ku-**

pujú aj cestoviny vyrábané priemyselne. Kedysi neboli v horehronskej kuchyni tóbec známe, ich zvýšená spotreba začala až po 2. svetovej vojne. Najobľúbenejšie sú niťovky. Ostatné druhy: mušle, fliačky, krúžky, slovenská ryža a pod. sa kupujú len v prípade, že nedostat' niťovky. (...) V súčasnosti sú na Horehroní tri spôsoby získavania zeleniny: pestovaním na záhradách, nákupom v predajniach Zelovoc a nákupom od JRD. Množstvo zeleniny získanej prvým spôsobom je takmer zanedbateľné. Ani **predajne Zelovocu nie sú schopné uspokojiť dopyt obyvateľstva.** Čerstvý tovar je vypredaný za niekoľko hodín. Najčerstvejšia zelenina prichádza na Horehronie vtedy, ak sem niektoré JRD z južného Gemera pošle traktor s vlečkou plnej zeleniny. Dopyt po zelenine je v regióne značný. **Ak niet čerstvej zeleniny, minie sa i zelenina naložená v konzervách.** (...) **Aj dopyt po ovocí je v súčasnosti vysoký, a ani v tomto prípade nevie obchodná a distribučná sieť plne uspokojiť zákazníkov.** Veľký dopyt je po nedostatkovom južnom ovocí, citrónoch a pomarančoch. Vzárástla len spotreba podomácky konzervovaného lesného ovocia. (...)

V takmer každej väčšej obci na Horehroní je predajňa mäsa, ktoré sú zásobované z Brezna. Týždenne sa v nich minie 6 – 7 q mäsa. (...) V porovnaní s údajmi z minulosti vidíme, že napríklad v roku 1954 vzrástla spotreba mäsa oproti roku 1931 päťnásobne. (...) **Stáva sa však, že predajne mäsa nevedia plne uspokojiť nároky obyvateľstva. V prípade nedostatku čerstvého mäsa nakupuje obyvateľstvo mäsové konzervy.** Spotreba čerstvého mäsa je vyššia v zime, kým v lete je dopyt po ňom menší, kupujú sa skôr údeniny: klobása, saláma a slanina. Tieto potraviny sú výhodnejšie na prenášanie do polí, kde si ich ľudia berú ako stravu v období poľných prác. (...) **V škále konzumovaných polievok v súčasnosti nachádzame v tomto regióne nedávno zavedený guláš, pripravovaný z najlacnejšieho mäsa, prípadne len z klobásy a zemiakov.** (...) **Aj užívanie bravčovej masti – šmalca – na mastenie jedál je na Horehroní úplne novým javom a súviselo to so systémom potravinových lístkov.** Na časť 'tukových' lístkov bola v predajniach vydávaná masť, a tak si na ňu gazdiné začali privykať. (...) **Na Horehroní môžeme vidieť výraznú tendenciu miestneho obyvateľstva zadovážiť si vlastné zásoby domácim chovom ošípaných.** Je pri tom schopné prekonať naj-

rôznejšie prekážky, jednou z nich je nedostatok krmovín. Ich úsilie v tomto smere vysvetľuje fakt, že väčšina mužov ťažko fyzicky pracuje a potrebujú **kaloricky bohatú stravu, ktorú nie je možné vždy zaobstaráť v obchode.** (...) Mäso dnes nie je tak ako v minulosti výlučne soviatočným jedlom, konzumuje sa aj vo všedné dni. Namiesto soleného baranieho mäsa sa konzumuje čerstvé hovädzie a bravčové mäso. (...) Popri varení sa mäso pripravuje aj pečením a vyprážením. V horehronskej kuchyni v tomto období **zdomácneli viaceré mäsové jedlá: guláš, bravčové rezne – šnicle, fašírka a iné. Stúpla aj spotreba živočíšnych tukov.** (...)

...**Preváranie mlieka** nebolo v minulosti na Horehróní obvyklé. **Rozšírilo sa až v súvislosti s varením bielej kávy s cukrom, čo sa robí v súčasnosti každodenne.** (...) Bryndza je dodnes obľúbeným jedlom. Jej domáca výroba zanikla a jej výrobu zabezpečuje priemysel. Ovčí syr z horehronských salašov spracúva bryndziareň v Tisovci. **Po bryndze je veľký dopyt, tak sa v obchode rýchlo minie.** Zamestnanci predajní tvrdia, že aj keby bryndziareň dodávky zdvojnásobila, i to by sa minulo. (...) **Dnes sa už oštiepky na Horehróní nevyrábajú.** (...)

...O zásobovaní vodou na Horehróní môžeme všeobecne povedať, že postúpilo dopredu mil'ovými krokmi. Ešte v minulej generácii bolo obvyklé nosenie vody z potoka, kým **v súčasnosti má každá domácnosť vodovod.** (...) Z nealkoholických nápojov sa okrem bielej kávy **pije najčastejšie ruský alebo bylínkový čaj.**... Spotreba pálenky je v regióne tradične vysoká. **Dnes sa konzumuje najčastejšie domáca varená pálenka** nazývaná lavórovica alebo jedenáštka. Jej surovú chuť ľudia paralyzujú pridávaním a namáčaním korenia a liečivých bylín... Spotreba vína na Horehróní nedosahuje celoštátny priemer. **Skôr sa pije pivo.** (...)

...**Väčšina tradícií spojená s jedením** prešla v uplynulom období mnohými zmenami... Tento proces je **mimoriadne výrazný najmä v súčasnom stave prechodu k socializmu.** Jeho najvýraznejším nositeľom je mladšia generácia... Dnes už na mnohých miestach **varia ženy aj na obed vo všedný deň čerstvé jedlo,** čo sa v minulosti nerobilo... **Ženy jedávajú za jedným stolom s mužmi.** (...) Dnes sa začína jesť veľmi často bez modlitby, v najlepšom prípade sa ľudia len rýchlo pokrižujú...

...Dochádza aj k postupným zmenám pri jedlách podávaných pri príle-

žitosti cirkevných a rodinných sviatkov. (...) **Dnešná štedrovečerná večera sa v porovnaní s tradičnou príliš nezmenila.** Zmenou je obohatenie tradičného menu (oplátky, med, kyslá polievka s hubami, lokše alebo opekance s medom a makom, varený hrach, kaša s mliekom, sušené slivky, hriata pálenka a po polnoci klobása, studenica, oškvarky) o niektoré mäsité jedlá a jemnejšie druhy koláčov a pečiva.

...Dnes už pôsty zachováva málokto. (...)

...Po druhej svetovej vojne sa vytvorila a ustálila všeobecne prijatá a zaužívaná **forma nosenia jedla šestonedielke.** Po pôrode k nej prichádza kmotra s veľkou misou naplnenou bôbom, hrachom, krúpami alebo najnovšie ryžou a 15 – 20 vajcami. Na druhej mise sú 2 – 3 kg slaniny alebo mäsa a koláč. Misy sa nesú zaviazané v obruse. Novšie sa koláč nahrádza grapľami (vyprázaným pečivom), zákuskami či tortou, ktoré sa nesú v koši. K tomu sa pridá fľaša pálenky. (...) Ak vezmeme do úvahy, že tieto dary prináša 4 – 5 kmotier, potom množstvo nahromadených potravín je skutočne úctyhodné. Vysvetlenie spočíva v tom, že v minulosti chýbal potrebný hospodársky základ, patričná hospodárska základňa, ktorá by umožňovala prinášanie takýchto bohatých darov. V ére socializmu odpadajú problémy v súvislosti so získavaním potravín, preto sa aj tento zvyk mohol natoľko rozvinúť. (...)

...Tradičné **svadobné jedlá** (varené mäso, kapusta, krúpy, kaša, pálenka) sa v podstate uchovali. (...) K väčším zmenám došlo len pri koláčoch, keď boli tradičné svadobné pečivá nahradené novšími zákuskami a tortami. Postupne sa tiež vynecháva prinášanie potravinových darov: krúp, mäsa, posúchov pozvanými hosťami. Namiesto toho prinášajú tortu. (...) **Na kare** sa dnes k tradičnému chlebu a pálenke podáva aj pražené mäso, vyprázané pečivo – graple a zákusky – kusy..."

V osobitnej časti dizertačnej práce sa M. Markuš pokúsil akcentovať v čase jeho výskumov zavádzané nové „socialistické“ tendencie v stravovacích modeloch miestneho obyvateľstva. Na to použil informácie, ktoré získal zo závodných jedální podnikov TATRA-SMALT v Pohorelskej Maši, SIGMA v Závadke nad Hronom a z Materskej školy v Šumiaci:

„...Obraz o súčasnom stave stravovania na Horehroní by nebol úplný,

keby sme vynechali jedálny lístok **závodných kuchýň a jedální**, ktoré majú za úlohu zabezpečiť stravovanie zamestnancov cez pracovný čas. Tieto inštitúcie sú novšieho pôvodu a **možno ich vlastne označiť za výdobytky socialistickej spoločnosti**. (...) Špecifickou je závodná kuchyňa zabezpečujúca stravu pre drevorubačov a lesných robotníkov. V blízkosti rúbaniska v lese je zriadený drevený prenosný barak s kuchyňou, v ktorej varí miestna žena. Stravovanie sa začína v pondelok obedom a končí sobotnými raňajkami. (...) Pri zostavovaní jedálneho lístka berie kuchárka ohľad na miestne tradície a obľúbené jedlá. Na raňajky sa varia halušky, na obed sa podáva suchá strava (slanina, chlieb) a na večeru je takmer každý deň mäso s prívarkom alebo kašovitým jedlom. (...) Zriadenie a trvanie tejto závodnej kuchyne znamená veľký krok vo výžive týchto fyzicky ťažko pracujúcich mužov. Robotníci sami sú s kuchyňou spokojní, okrem toho sú ušetrení starostí so zaobstarávaním potravín a varením jedál počas týždňových pobytov v lesoch. (...)

...Na Horehroní sa tiež dnes stretávame so závodnými kuchyňami v dvoch priemyselných podnikoch. Závodnú jedáleň v Závadke vedie RaJ (Reštaurácie a jedálne) a jedáleň pri závode v Pohorelskej Maši spotrebné družstvo Jednota. Jedálne lístky sú tu zostavované podľa československých štátnych noriem. (...) Jedálne lístky kontroluje a odobruje závodná stravovacia komisia. (...) Úroveň jedálnych lístkov často však závisí od možnosti nákupu potravín. (...) Robotníci, zamestnanci v spomínaných podnikoch pracujú obvykle na tri zmeny, podľa toho dostávajú v závodnej kuchyni buď obed, alebo večeru. Výhody tohto stravovania využívajú skôr robotníci zo vzdialenejších obcí, tí ktorí bývajú bližšie sa stravujú obvykle z donesených zásob z domu. (...)

...Školskú jedáleň pri materskej škole v Šumiaci spravuje miestne MNV (miestny národný výbor). Chodia sem deti zamestnaných rodičov a v školskej jedálni dostávajú desiatu, obed a olovrant. (...) Kuchárkou je tam miestna žena, ktorá má zásluhu na tom, že sa tam varia jedlá podľa miestneho vkusu. (...) Éra socializmu vtisla horehronským deťom namiesto núdzových potravín do ruky kus chutného chleba a dáva im aj perspektívu istoty a radostnej budúcnosti..."

Z týchto etnografických lokálnych mikroanalýz stravovacích

modelov viacerých dedinských komunít prevažne z Horehronia v období 50. a prvej polovice 60. rokov 20. storočia možno sumarizovať:

V súvislosti s lístkovým systémom pridelovania potravín zvyšovala sa konzumácia kupovaného chleba, cukru, bravčovej masti. Do jedálneho lístka vidieckeho obyvateľstva boli zaraďované nové jedlá, napr. pečené a vyprážané mäsité jedlá, biela káva, biele pečivo, múčniky, torty. Do stravy začali prenikať výrobky potravinárskeho priemyslu: mäsové, rybie a zeleninové konzervy, kompóty, cestoviny. Potraviny sa začali predávať v predajniach Jednota a rozširovali sa aj špecializované predajne potravín ako pekáreň, zelovoc, mäsiarstvo, ktoré však mali vážne problémy so zásobovaním. Začali pracovať spoločne vývarovne v školských a predškolských zariadeniach. Začali fungovať závodné jedálne pre robotníkov. Zvyšovala sa osвета v oblasti stravovania.

Etnografický výskum socialistickej dediny a spôsobu života ľudí v nej pokračoval zhruba o nasledujúcu generáciu, v rokoch 1976 – 1980, keď sa táto úloha riešila v Národopisnom ústave SAV pod názvom *Ludová kultúra v podmienkach socialistickej spoločnosti* a výsledky boli zhrnuté a uverejnené v práci *Spôsob života družstevnej dediny* (1986). V jej úvode editor práce Adam Pranda konštatoval: „... Práca predstavuje relatívne ucelený súbor analytických sond do vybraných problémov spôsobu života konkrétnej sledovanej obce (Sebechleby), ktoré sú z hľadiska poznania najnovšieho štúdia procesu zmien družstevnej dediny u nás najpríznačnejšie a ktoré ovplyvňujú, alebo môžu ovplyvňovať formujúci sa socialistický spôsob života v našej spoločnosti...“ (Pranda: 1986, 10).

Jedna z týchto sond bola venovaná kulinárnej kultúre skúmanej lokality, ktorá v tom čase patrila už k stabilizovanej a prosperujúcej družstevnej obci v Honte na južnom Slovensku.

„...Strava sa sledovala na základe týždenných jedálnych lístkov. (...) **Ešte aj dnes sa pripravujú „silné roľnícke raňajky“**, varené alebo pečené jedlá. Gazdina musí skoro vstávať, aby bolo jedlo prichystané pred odchodom členov rodiny do práce alebo do školy. Často sa varia halušky

s tvarohom alebo bryndzou, rezance, prípadne iná cestovina, vývar z halušiek okorenený octom a cesnakom, polievka z kyslej kapusty, pečú sa placky s tvarohom, zemiakmi, kapustou či lekvárom, pagáče z kysnutého cesta. Jedlá sa zapíjajú mliekom alebo bielou kávou. (...) Obed sa zvyčajne podáva, keď sa členovia domácnosti vrátia z práce alebo zo školy. (...) **Obedy sú výdatné a väčšinou dvojchodové**, skladajú sa z polievky a druhého jedla. Konzumujú sa mäsité jedlá aj zeleninové jedlá. Toto zloženie stravy prevláda v lete, keď je dostatok zeleniny, hydiny, králikov a pod. V zimnom a jarnom období sa často pripravujú jedlá zo zemiakov, kyslej kapusty, cestoviny a mäso zo zabíjačky. Na jedálnom lístku sa pravidelne v piatok objavujú pôstne jedlá – cestoviny a strukoviny. Pondelok je akýmsi ‚dojedacím‘ dňom stravy pripravenej na nedeľu. (...) Na rozdiel od pomerne náročných obedov je večera väčšinou jednoduchá – varené, pečené alebo „gniavené“ zemiaky s maslom, oškvarkami, s kyslým alebo sladkým mliekom. Niekedy sa na večeru uvarí polievka a dojedajú sa zvyšky od obeda. (...) Okrem toho sa pripravujú desiate pre členov rodiny, ktorí pracujú mimo obce, vo vinohradoch a pre deti do školy. Zvyčajne je to chlieb, klobása, slanina, v lete doplnené paradajkami a paprikami. Olovrant popoludní je menej praktizovaný. Podáva sa najmä deťom, ktoré sa vrátili zo školy, a pre malé deti, ktoré sú doma. (...) V obci sú však aj domácnosti, kde sa cez týždeň pravidelne nevarí, pretože matka je zamestnaná mimo dediny a stravu môže pripraviť až po príchode domov. (...) **Najväčší význam pripisujú ľudia nedeľnému obedu**, na ktorý sa zvyčajne varí mäsová polievka (hovädzia, hydinová), pripraví sa dva druhy mäsa, ktoré sa nakupujú v miestnom mäsiarstve alebo v blízkych mestách. K mäsu sa podávajú zemiaky alebo ryža, rôzne prívarky a omáčky. V skladbe nedeľného obeda nesmú chýbať rôzne koláče, zákusky, štrúdlá a pod. Najmä v posledných rokoch sa podľa nových receptov z časopisov a kuchárskych kníh peče široká paleta zákuskov. (...) Príprava stravy v Sebechleboch je po kvantitatívnej i kvalitatívnej stránke na vysokej úrovni. Na dobrej úrovni je aj vybavenie kuchýň rôznymi zariadeniami na varenie a pečenie a chladničkami. (...) Rodina stoluje spoločne predovšetkým v nedeľu na obed a pri rozličných sviatočných príležitostiach a sviatkoch, cez všedné dni sa členovia rodiny stravujú podľa potreby a príchodu z práce alebo zo školy. (...)

...Väčšina svadobných hostín sa neodhráva na rozdiel od minulosti v svadobných domoch, ale v priestoroch dedinského kultúrneho domu. Na týchto hostinách sa zúčastňuje široké príbuzenstvo a známi, takže je celkom bežné, ak sa zide 150 – 200 hostí. Do svadobných domov sa pozývajú už týždeň vopred profesionálne svadobné kuchárky a ich pomocníčky z príbuzenstva. Varí a pečie sa v podstate vo všetkých miestnostiach svadobných domov, niekedy na to prispôsobia stodolu alebo sa variče a rúry vynesú na dvor. V svadobných domoch sa robí zabíjačka ošípanej, urobia sa klobásy a hurky a mäso sa pripraví na pečenie, na vyprážené rezne a pomelie sa do fašírok. Z mäsa sa dokupuje len hovädzina do fašírok a šunka v konzerve. Zároveň s tým začínajú do svadobných domov príbuzní a známi, pozvaní na svadbu, nosiť potraviny: múku, cukor, vajíčka, olej, umelý tuk, orechy, kakao, čokoládu alebo peniaze na ich nákup. Bližšia rodina nosí hydinu: sliepky a kurčatá. Kuchárky narobia veľké množstvo domácich rezancov do slepačej polievky, na ktoré spotrebujú až 50 – 70 vajec. Na svadbu sa upečie niekoľko tort a aj päťdesiat druhov zákuskov. Z nápojov sa podáva sladká (kávoová, hrušková) aj tuhá (hruškovica, slivovica, jablkovica) pálenka, víno, pivo, pre deti malinovka. (...) Na svadbách v Sebechleboch v čase výskumu sme zaznamenali niektoré tradičné zvyky spojené s darovaním potravín. Od birmovnej matky má nevesta dostať veľký zdobený obradový koláč ,radostník' s papierovou výzdobou, od krstných rodičov ženích aj nevesta majú dostať 6 – 9 kusov domácich chlebov a od rodiny krstných detí 5 kusov ,bosvanov' – vysokých kysnutých koláčov. Po dohode s mladomanželmi sa im namiesto ,bosvanov' dávajú napríklad peniaze, kávoová súprava alebo iné vecné dary. Stále však pretrváva darovanie ,radostníka', z ktorého dostávajú svadobní hostia po kúsku na pamiatku. Vysoko sa cenia aj domáce chleby upečené v peci na drevo a domáce rezance, ktoré sa dávajú aj ako súčasť ,výslužky'. (...) Súčasná ekonomická prosperita obyvateľov obce sa výrazne odráža aj na kvalite aj kvantite svadobných hostín, negatíva sú spojené predovšetkým s priestormi v kultúrnom dome, v ktorom nie je kuchyňa a jedlá sa tam musia zo svadobných domov voziť a riad umývať v provizórnych podmienkach...

...Zásobovanie obyvateľov potravinami je zabezpečené samoobslužnou predajňou potravín, predajňou zelovoc a mäsiarstvom.

Počet obchodov a niekedy aj ich sortiment však obyvateľom nepostačujú a voľali by ich rozšírenie a zlepšenie zásobovania. (...) **Verejné stravovanie** zabezpečuje v obci **Pohostinstvo**, ktoré patrí podniku Jednota. Okrem nápojov sa tam dajú kúpiť studené jedlá (salámy, klobásy, syry, pečivo, sladkosti) a na objednávku teplé obedy. Služby pohostinstva využívajú po celý rok niektorí zamestnanci JRD, ktorí sa tam stravujú, a v letnom období aj brigádnicami pracujúci na JRD. Prevažná väčšina obyvateľstva, aj tí, ktorí pracujú mimo obce, sa však stravuje doma. Len niektorí z nich sa stravujú v závodných jedálňach. Väčšina mladých žien, ktoré majú deti v materskej škole a v škole, je s úrovňou a kvalitou stravovania v týchto zariadeniach veľmi spokojná. Horšia situácia je v stravovaní mládeže, ktorá navštevuje školy mimo obce. Väčšina z nich si berie so sebou suchú stravu alebo si niečo kúpia v meste. Teplé jedlo konzumujú až po príchode domov, často až večer. Rôznorodosť v stravovaní je aj u ľudí, ktorí pracujú mimo dediny, ale aj u pracovníkov na miestnom JRD. Väčšina z nich sa stravuje len doma. Ošetrovatelky dobytky (krmíčky, dojičky a pod.) sú vyťažené skoro ráno a v podvečer, takže medzitým stihnú navariť pre rodinu, aj sa najesť. Ženy pracujúce v rastlinnej výrobe si jedlo navaria väčšinou večer na nasledujúci deň a jedlo si berú so sebou na pole. Niektorí muži, zamestnanci JRD, obedujú v jedálni pohostinstva, ale mnohí chodia na obedy domov...

...Súčasná úroveň stravovania v Sebechleboch je výsledkom mnohých zmien, ktoré prebehli v obci za posledné desaťročia. **Kúpyschopnosť obyvateľstva vzrástla**, čo sa prejavuje aj v zložení stravy. Strava je výdatná, pestrá a nechýbajú v nej ani tzv. luxusné potraviny. Aj vybavenie kuchýň sa zmenilo. **V nových a v rekonštruovaných domoch je bežné moderné zariadenie uľahčujúce a urýchľujúce prípravu jedál**. Najmä mladšia generácia kladie už dôraz aj na kultúrne stolovanie a estetické prostredie kuchýň“ (Stoličná: 1986, 118 – 124).

Z obsahu prípadovej etnografickej štúdie z prostredia prosperujúcej družstevnej socialistickej obce v regióne Hontu o úrovni stravovania jej obyvateľstva druhej polovice 70. rokov 20. storočia vyplýva:

V stravovacích modeloch obyvateľstva ešte stále pretrvávali niektoré prvky tradičnej roľníckej kultúry: napríklad príprava a konzumácia teplých raňajok pred odchodom členov rodiny do práce ale-

bo darovanie rituálnych potravín v rodinných obradoch. Na rozdiel od minulosti boli aj obedy vo všedné dni výdatné. Veľký význam sa kládol na kvalitu a kvantitu nedeľných obedov, čo na dedinách nebývalo kedysi bežné. Rozšírené bolo stravovanie detí v predškolských a školských jedálňach. Pracovníci JRD mali možnosť stravovať sa v miestnom „Pohostinstve“, čo však väčšinou nevyužívali a preferovali stravovanie doma. V obci už bola samoobslužná predajňa potravín. Zásobovanie potravinami bolo obyvateľmi hodnotené pomerne kriticky. Členovia JRD, ktorí stratili svoje súkromné hospodárstva, svoj sociálny status prejavovali inými formami, v ktorých kvalita a kvantita stravy (najmä pri rodinných oslavách) hrala jednu z najväznejších rolí. Svadobné hostiny sa presunuli zo svadobných domov do priestoru kultúrneho domu, čím došlo k narušeniu tradičného scenára svadobného obradu.

Úroveň kulinárnej kultúry v dedinskom prostredí na Spiši v druhej polovici 80. rokov 20. storočia sprostredkovala etnografka M. Ušaková v kapitole venovanej strave v monografii *Lud hornádskej doliny: „...Napriek tomu, že strava je jednou z najkonzervatívnejších zložiek kultúry, zaznamenala v skúmaných obciach za posledných štyridsať rokov veľké zmeny, ktoré vznikli pod vplyvom ekonomicko-sociálnych premien v období budovania socializmu. (...) Hlavný podiel na zmenách majú ženy, ktoré sú väčšinou zamestnané. Odchádzajú ráno do zamestnania a vracajú sa domov až popoludní. Deti sa stravujú v školských jedálňach a muži obedia v závodnej jedálni alebo až doma neskoro popoludní. K spoločnému stolu sa sadá už iba v nedeľu a vo sviatočné dni. Stôl je prikrytý vo všedné dni igelitovým obrusom, v nedeľu sa dáva textilný obrus. Vo všedný deň sa na stôl rozkladajú taniere a lyžice, do stredu sa položí nádoba s jedlom. Na taniere rozdeľuje jedlo žena. Veľký dôraz sa začína klásť na kultúru stolovania, najmä v nedeľu a vo sviatok sa prestiera plytký i hlboký tanier s príborom. Hlavné v mladých domácnostiach sa dbá na stolovanie, aby ich deti vedeli správne jesť a neboli zaskočené pri spoločnom stravovaní v školských družinách, na rekreáciách a pod... Raňajky pozostávajú obyčajne z prevareného mlieka, bielej kávy alebo kakaa a omasteného chleba so salámou, syrom alebo pečiva. Väčšina členov domácnos-*

ti obeduje mimo domu. Starší ľudia si varia na obed tradičné polievky. Na večeru sa pripravujú obľúbené tradičné jedlá – pirohy, halušky, zemiakové jedlá a často i mäso. (...) V nedeľu na raňajky je to podobné. Na obed sa varí mäsová, najčastejšie hovädzia polievka s domácimi rezancami. Ako druhé jedlo sa podáva vždy mäso a zemiaky. Najčastejšie sú to bravčové rezne, vyprážené alebo pečené kura, pečená kačica. K mäsu sa podávajú varené masťené zemiaky, zemiakový šalát alebo ryža. Po obede sa podáva domáci koláč alebo zákusky. Večerajú sa zvyšky od obeda. (...) S postupným zvyšovaním váhy chovaných ošípaných rodiny si nechávajú **viacej čerstvého mäsa na spotrebu a novinkou je okrem tradičného údenia mäsa aj jeho nakladanie a sterilizovanie do sklenených pohárov a plechových konzerv.** Tento spôsob konzervovania je veľmi obľúbený, pretože mäso je po otvorení konzervy hneď vhodné na konzumáciu a čo sa spraví doma, je aj lacnejšie, než kupované výrobky. (...) Spotreba mäsa je podstatne vyššia ako v minulosti a zmenil a obohatil sa jedálny lístok a receptár pokrmov o mäsa pečené, dusené, vyprážené, grilované. **Mäso sa stalo takmer každodenným pokrmom.** (...) Dodnes sa neudomácnilo používanie kupovaných rastlinných olejov, **stále sa preferuje domáca masť zo zabíjačiek.** (...) **Spotreba vajec je pokrytá vlastným chovom sliepok.** (...) Mlieko a mliečne výrobky sú stálou súčasťou jedálneho lístka, kupujú sa v obchodoch a sú rozšírené o rôzne druhy syra, jogurtov a detských mliečnych výrobkov. (...) **V súčasnosti sa pripravujú aj francúzske zemiaky a hranolky,** ktorých príprava sa udomácnuje najmä v mladých rodinách. (...) **Obchody so zeleninou a ovocím ponúkajú nielen naše ovocie, ale aj južné ovocie – citróny, pomaranče, mandarínky a banány.** (...) **Zaváranie ovocia vo forme kompótov a sterilizovanie uhoriek a čalamády z kapusty je novšou záležitosťou.** V súčasnosti si gazdiné vyrábajú kompóty z jabĺk, sliviek, hrušiek a ríbezlí, zavárajú lesné ovocie – maliny a čučoriedky. Výrobu domácich kompótov umožňuje neobmedzená spotreba cukru. (...) **V každej domácnosti je už zavedený vodovod.** (...) Zrnková čierna káva sa začala piť až po 2. svetovej vojne a dnes je samozrejmosťou, že **hostovi sa v dome ponúkne čierna káva.** (...) Sortiment nápojov je rozšírený aj o rôzne nealkoholické nápoje – malinovky, džúsy, kupované čaje a rôzne alkoholické nápoje. Veľkej obľube sa teší domáce víno z ríbezlí. (...)

Dnes sa domácnosti už nezásobujú potravinami na dlhý čas, socialistický obchod zásobuje ľudí pravidelne všetkými druhmi potravín v každom ročnom období. Uskladňovacie priestory v modernom dome zaberajú už menšiu plochu ako v minulosti.

V súčasnosti sa svadby slávia v sobotu a trvajú do nedeľného rána. Pretrváva zvyk prispieť svadobným rodinám na koláče, zákusky a torty potravinami. Príbuzní, susedia, známi nosia múku, cukor, vajcia, maslo, džemy, hrozienka, tvaroh, čokoládu, kakao. Na prípravu zákuskov a tort pozývajú rodiny cukrára. Keďže dnes je pravidlom, že svadobné hostiny sa konajú v reštauráciách a hoteloch, rodiny mladomanželov zabezpečujú len zákusky, jednoduchšie jedlá pre prichádzajúcich svadobčanov pred sobášom a alkoholické nápoje. Svadobné menu býva takmer vždy rovnaké. Po prípitku sa podáva predjedlo – šunka s chrenom alebo obložené vajce. Nasleduje hovädzia polievka s rezancami, vyprážený rezeň so zemiakmi a uhorkou. Okolo 22. – 23. hodiny sa podáva najčastejšie hovädzie dusené mäso s ryžou. Po polnoci sa ponúka pečené bravčové mäso s kapustou a knedľou. Medzitým sa hostia ponúkajú zákuskami, kávou a nápojmi. (...) Narodenie dieťaťa a krst sú dnes veľkou rodinnou udalosťou a slávia sa domácou hostinou. (...) V súčasnosti sa kar uskutočňuje v reštauráciách, kam prichádzajú príbuzní a známi rovno z cintorína. Podáva sa slávnostný obed, zvyčajne hovädzia polievka, vyprážený rezeň so zemiakmi a zákusok. (...) Vianočné sviatky sa oproti minulosti zmenili iba v tom, že dnes sa vedľa tradičných jedál (oblátka s medom a cesnakom, kapustová polievka s hríbkami a mäsom, strukovinová polievka, lokše s macom, sušené slivky, koláče a hriata pálenka) na Štedrú večer pripravuje aj vyprážený kapor s majonézovým zemiakovým šalátom a stôl je obohatený o nové druhy ovocia – banány a pomaranče a zákusky. (...) Veľkonočný jedálny lístok (vajíčka, šunka, klobása, huspenina, chlieb, veľkonočné koláče) sa oproti minulosti takmer nezmenil a zvyky s ním spojené takisto pretrvávajú“ (Ušaková: 1989, 85 – 105).

Z etnografických výskumov M. Ušakovej v rurálnom prostredí regiónu Spiša v druhej polovici 80. rokov 20. storočia možno sumarizovať:

V stravovacích modeloch obyvateľstva pretrvávalo samozásobiteľ-

stvo niektorými potravinami (napr. bravčové mäso, masť, vajcia, zemiaky, domáce víno). V rodinách sa začali praktizovať nové spôsoby konzervovania mäsa, ovocia a zeleniny sterilizovaním. Jedálny lístok sa rozšíril o nové recepty na úpravu potravín (najmä mäsa, zemiakov, zákuskov). Mäso sa stalo takmer každodenným jedlom. Vo všedné dni rodina jedla zväčša individuálne a v prípade obeda často mimo domu. Najdôležitejším spoločným jedlom rodiny bol nedeľný obed. Rozšírené bolo stravovanie obyvateľstva v predškolských, školských a závodných jedálňach. V obciach bola sieť dostatočne zásobovaných predajní potravín. Domy boli napojené na verejný vodovod. Svadobné hostiny a kary sa konali v reštauráciách a hoteloch. Tradičné vianočné menu bolo obohatené o nové druhy jedál (vyprážený kapor s majonézovým šalátom, exotické ovocie, zákusky).

Na rozdiel od dietologického výskumu, ktorý sa konal na celo-slovenskej úrovni a sledoval výživu vo všetkých sociálnych skupinách obyvateľstva, etnografické výskumy zamerané na úroveň stravovania ľudí v čase socializmu mali iný charakter. Výskumy boli zamerané regionálne (Horehronie, Spiš) alebo lokálne (Závodka nad Hronom, Láb, Veľké Zálužice, Žakarovce, Sebechleby) a väčšinou v rámci väčších výskumných projektov, najmä ako časti etnografických monografií. Až pri písaní tejto práce sa ukázalo, že etnografických podkladov k problematike stravovania počas socializmu je pomerne málo. Popri niekoľkých pokusoch o mapovanie socialistického spôsobu života ľudí slovenská etnografia sa vo väčšine svojich výskumných projektov zamerala na tradičnú kultúru pred-socialistického obdobia, sústreďujúc sa takmer výlučne na dedinské prostredie. Aj jediný celoslovenský etnografický výskum, realizovaný v rokoch 1971 – 1975 pre potreby *Etnografického atlasu Slovenska*, sa zaoberal výlučne problematikou tradičnej vidieckej kultúry. Napriek týmto faktom sa však dá povedať, že relevantné etnografické lokálne a regionálne materiály k problematike stravovania ľudí na Slovensku v rôznych fázach socializmu v mnohých prípadoch potvrdili alebo detailnejšie doplnili dietologické výskumy.

PREDAJ POTRAVIN

Predaj potravín na Slovensku do politického prevratu v roku 1948 mal živnostenský charakter. V mestách fungovali súkromné predajne so zmiešaným tovarom, ako aj špecializované predajne chleba a pečiva, mäsa a údenárskych výrobkov, mlieka a mliečnych výrobkov, delikates a pod. Zelenina, ovocie, hydina, vajička, smotana, tvaroh sa zvyčajne kupovali na mestských trhoch, kde ich ponúkali ľudia z okolitých dedín, prípadne ich dedinské ženy donášali priamo na objednávku do mestských domácností. V dedinskom prostredí s riedkou sieťou predajní prevažovali predajne so zmiešaným tovarom, kde sa dali kúpiť potraviny, ktoré si súkromne hospodáriaci roľníci nedokázali sami zadovážiť zo svojho chovu zvierat alebo z úrody na poliach. Väčšinou to boli soľ, cukor, koreniny, cukrovinky, alkohol a do domácnosti potrebný petrolej a zápalky. Na vidieku tiež fungoval podomový obchod, keď z prosperujúcich obcí južného Slovenska, kde sa vypestoval prebytok ovocia a zeleniny, prichádzali do horských a podhorských regiónov obchodníci s týmto tovarom na vozoch. Inak boli vidiečania odkázaní na samozásobiteľstvo potravinami, ktoré v mnohých, najmä horských regiónoch spôsobovalo vo výžive ľudí problémy najmä s jej pestrosťou a vyváženosťou.

To všetko viedlo socialistických modernizátorov k rozhodnutiu zmeniť pomery v potravinových obchodoch a najmä zlepšiť zásobovanie potravinami na dedinách. Znárodnením súkromných potravinových obchodov vznikla na Slovensku sieť spotrebných družstiev JEDNOTA – národný podnik. Najskôr to boli obchody s pultovým tovarom, postupne sa otvárali tzv. samoobsluhy. Prvou takou na Slovensku bola predajňa TETA na Dunajskej ulici v Bratislave, otvorená roku 1960. Okrem toho sa potraviny nakupovali v špecializova-



ných predajniach: CHLIEB A PEČIVO, MLIEKARENĚ, ZELENINA A OVOCIE, MÄSO – ÚDENINY, SYRY, RYBY, upravené potraviny v POLOTOVAROCH, mrazené v MRAZENÝCH VÝROBKOCH a delikatesy v LAHÔDKACH. Boli zavedené POJAZDNÉ PREDAJNE, ktoré v určitý deň a čas dovážali základné potraviny do odľahlých dedín a osád. Len na východnom Slovensku bolo na tieto služby odkázaných 50 000 ľudí. Väčšina obchodov zatvárala vo všedné dni o 18. hodine, čo nevyhovovalo ľuďom, ktorí pracovali dlhšie alebo mali ďaleko z práce do obchodu. Preto sa postupne najmä vo väčších mestách otvárali VEČIERKY, ktoré mali otvorené do 22. hodiny. Potravínové obchody boli otvorené aj v sobotu doobeda, v nedeľu boli všetky zatvorené (Pražská – Jindra: 2002, 58).

Socialistickí ideológovia vyhlasovali, že v tomto politickom zriadení výroba a distribúcia potravín je podmienená a riadená

potrebami širokých mas ľudu. Centralizovaný plánovaný systém riadenia však nedokázal splniť tieto proklamácie, čo spôsobovalo, že v obchodnej sieti nebol vždy pre všetky skupiny obyvateľstva dostupný kvantitatívne alebo kvalitatívne vyhovujúci sortiment potravín. Existovali potraviny, ktoré boli nedostatkové. Týkalo sa to aj domácej produkcie, napríklad mäsových výrobkov, ako aj importovaných potravín zo štátov mimo socialistického tábora, napríklad južného ovocia, kvalitného kakaa, kávy, čokolády, alkoholu a pod. „...Podľa socialistickej propagandy na Západe žili kapitalisti a robotníci tam biedne živorili. U nás všetko kvitlo, všade sa prekračoval plán. Nešlo mi do hlavy, keď sa máme tak dobre, prečo sú na všetko fronty. Stálo sa na pomaranče, banány i na ihly do šijacieho stroja. Pri spomienke na tieto fronty si uvedomujem, že v nich stáli len ženy...“ (Šebo: 2010, 15). „...Kto nenakupoval za socializmu, nepozná ozajstnú radosť z nákupu. Kedyś to bolo skoeľé dobrodružstvo, nadšenie a adrenalín súčasne. Pocit, keď sa človek vracal domov s mandarínkami, Atou a, nedabojže, s hajzlákom, sa nedá opísať...“ (Šebo: 2008, 149). „...Ako výsmech ľuďom, ktorí mali neustále problémy s nakupovaním potravín, vyznieval televízny seriál Žena za pultom. Nakrúcal sa v časoch, keď sa stáli fronty na banány a pred mäsiarstvom a poobede už väčšinou neboli ani rožky. Bol to seriál ‚zo súčasnosti‘, z veľkopredajne potravín...“ (Šebo: 2009, 310 – 311).

Potravinársky (ale aj iný) tovar zo zahraničia alebo naše výrobky určené na export boli však dostupné v predajniach podniku zahraničného obchodu TUZEX, kde ich bolo možné nakupovať za tzv. bony, ktoré sa získavali výmenou za cudzie meny, napríklad americké alebo kanadské doláre, nemeckú marku, švajčiarske alebo francúzske franky. Tento luxusnejší tovar bol dostupný občanom, ktorí mali možnosť získať valuty prostredníctvom svojich príbuzných žijúcich v zahraničí, prípadne formou dôchodku za prácu v zahraničí. Osoby bez takýchto možností získavali bony nelegálnym spôsobom od ich priekupníkov, tzv. vekslákov, priamo na ulici pred predajňami Tuzexu. Pred týmito špecializovanými predajňami stávali najmä pred sviatkami dlhé rady ľudí, ktorí si chceli kúpiť aspoň niektoré nedostatkové potraviny, najmä alkoholické nápoje,

kvalitnú čokoládu, holandské kakao, instantnú kávu, Ovomaltinu, kečup Heinz, žuvačky Wrigleys a pod.

Pre skupinu socialistickej straníckej a štátnej elity existovala aj možnosť nákupu luxusnejších potravín v dobre zásobovaných tzv. diplomatických predajniach, kde sa nakupovalo za československé koruny a tovar v nich bol pomerne lacný. Ľudia, ktorí mohli nakupovať v Tuzexe alebo v diplomatickej predajni, boli spoločnosťou vnímaní ako privilegovaná skupina s vyšším hmotným i sociálnym kapitálom (Zajonc: 2006, 192 – 193).

Potraviny v období socializmu možno rozdeliť do troch kategórií: 1. na potraviny, ktoré boli; 2. potraviny, ktoré boli občas, a 3. potraviny, ktoré neboli. Na potraviny bola tzv. záporná daň z obratu, to znamená, že mali byť lacné a dostupné každému (www.ceskatelevize.cz/porady/retro). Životná realita mnohých ľudí však bola iná, pretože úroveň stravy v mnohých domácnostiach negatívne ovplyvňoval aj typický socialistický ekonomický fenomén – dlhodobé sporenie domácností na automobil, motocykel, elektrospotrebiče, byt a pod., ktoré boli v Československu vzhľadom na zárobky cenovo veľmi náročné (Franc: 2003, 169 – 183) a usporiť sa dalo len na jedle a ošatení.

ALTERNATÍVNE ZDROJE STRAVY

Pri nedostatočnom zásobovaní potravinami boli ľudia nútení hľadať si iné zdroje a snažili sa dopĺňať svoj jedálny lístok predovšetkým formou tzv. samozásobiteľstva. Samozásobiteľstvo potravinami v období socializmu nemožno však chápať rovnako ako v predchádzajúcich historických obdobiach, keď roľnícke hospodárstvo zásobovalo rodinu všetkými podstatnými potravinovými článkami a ich veľká časť bola spracovaná po domácky alebo v miestnych zariadeniach, ako boli mlyny, pekárne, mäsiarstva a pod. V období socializmu išlo skôr o domácku produkciu potravín alebo potraviny získané darom alebo výmenou (Dvořáková-Janů: 1999, 173, 147), ktorými sa dopĺňali alebo nahradzovali kupované potraviny.

V ére socializmu bola takáto podnikavosť nevyhnutná ako „plátanie dier“ spôsobených nedostatkom oficiálnej ekonomiky. Výroba potravín v rodinách sa však bežne realizovala popri inom zamestnaní, a tak v proklamovanej homogenizovanej socialistickej spoločnosti sa na základe existencie či neexistencie domáceho hospodárstva vyskytovali tri základné typy rodín: rodina samozásobiteľ, rodina podnikateľ a rodina užívateľ. Ich spoločným znakom bolo, že členovia rodiny boli zamestnaní zároveň v štátnom sektore. Z výskumov z roku 1984 vyplynulo, že až 70 % obyvateľstva malo ešte domáce hospodárstvo a jedna desatina z neho aj predávala svoje výrobky. Vlastníctvo záhrady a pôdy bolo na Slovensku významným ekonomickým faktorom a dôležitou „sociálnou poisťkou“ aj v ekonomických podmienkach socializmu. Skúsenosť dvojitého zamestnania bola jednou z dôležitých stratégií riešenia osobnej situácie ľudí (Radičová: 1993, 406).

Na dedinách išlo pravdepodobne o zvláštnu previazanosť tradície, spoločenských vzťahov a tlakov, pretože vidiečania boli vždy

silno integrovaní do siete sociálnych vzťahov (príbuzenských, susedských, spolkársnych a pod.) a rozsiahlych väzieb vzájomnej recipročnej závislosti. Rôzne pozície, šance a hodnotenia sa vo vidieckej spoločnosti získavali formou určitej konformity. Tou bola výmena práce a naturálií, darov, protislužieb, ktoré boli produktom dlhodobých procesov vzájomnosti. A tak aj „socialistické“ samozásobiteľstvo bolo angažovanou činnosťou ľudí, ktorá zahrnovala rad ďalších významov a mechanizmov, akými boli napríklad: domáce potraviny ako ekonomická poisťka rodiny, zdravotná neškodnosť domácich potravín, vzťah ľudí k pôde – zemitosť, sociálna kontrola dediny a prestíž rodiny, absencia obchodov a možnosti nákupu, ale i relaxácia v prírode, prvky zábavy, sebarealizácia a radosť z dosiahnutej produkcie potravín. Zabezpečenie si potravín v ére socializmu bolo tiež považované „za malé privátne šťastie“, ktoré bolo pre mnohých obyvateľov – a nielen z vidieka – považované za najdôležitejšiu vec života, obmedzujúceho sa na malý sociálny priestor a jeho vylepšovanie. Práca v záhrade alebo na poli sa považovala za model „zmysluplného“ života (Dvořáková-Janů: 1999, 171 – 172).

Samozásobiteľstvo rodín potravinami v období socializmu potvrdili aj dobové etnografické výskumy. V hontianskej obci Sebechleby sa výskum realizoval v rokoch 1976 – 1980 ako úloha Štátneho plánu základného výskumu pod názvom *Ludová kultúra v podmienkach socialistickej spoločnosti*. E. Drábiková vo svojej sonde o socialistickej poľnohospodárskej výrobe a jej vplyve na spoločenské a kultúrne procesy konštatovala: „Zo začiatku sa kolektívnemu družstevnému hospodáreniu stavali prekážky vyplývajúce z neznalosti riadiacej a organizátorskej práce. (...) Riadenie družstva ovplyvoňovali tradičné susedské vzťahy a výsledky družstva ohrozoval vžitý konzervatizmus. (...) Nízka produktivita práce a odčerpávanie naturálií, ktorými sa vyplácali pracovníci za prácu, odčerpávali značnú časť príjmov družstva. (...) Družstevníkom bolo umožnené pracovať na vlastnom polhektárovom pozemku – záhumienku, ktorí ho však často uprednostňovali pred prácou na družstve. Z tohto obdobia sa v obci zachovalo aj porekadlo: Chudobné družstvo – bohatí družstevníci!“ (Drábiková: 1896, 15 – 23).

Roľnícko-družstevné právo kvalifikovalo záhumienkové hospodárstvo ako menšiu výmeru poľnohospodárskej pôdy spolu so živým a mŕtvym inventárom, ktorý môže člen družstva používať na doplnenie svojich osobných potrieb. Príčiny a motívy pridelovania záhumienkov družstevníkom boli hlavne psychologické a ekonomické. Keď sa takto umožnilo družstevníkom uspokojiť „hlad“ po vlastnej pôde, ľahšie sa dalo presvedčiť ľudí, aby vstúpili do družstva a odovzdali svoje agrárne hospodárstva do kolektívneho používania. Ekonomickou podstatou záhumienkov bolo umožniť družstevníkom dopestovať a dochovať si poľnohospodárske produkty pre vlastnú spotrebu a odbremeniť tak požiadavky iného obyvateľstva na zásobovanie potravinami (Štefanovič a kol.: 1979, 163). Podobné výhody poskytovali svojim pracovníkom aj štátne poľnohospodárske majetky na okrajoch svojich pozemkov.

Ako sa tento proces akéhosi medzistupňa medzi individuálnou kapitalistickou formou hospodárenia a novou socialistickou kolektívnou formou premietal do života socialistickej dediny, sledovala vo svojich výskumoch etnografka E. Drábiková v šiestich lokalitách Slovenska (Dolná Poruba, Prochoň, Veľké Zalužice, Myslava, Láb, Rača). Vo svojej analýze upozornila, že vlastníctvo záhumienkov na Slovensku malo rozdielnu mieru výhod a obmedzení nielen v regionálnom, ale i v lokálnom meradle. Rozmanitosť poľnohospodárskej výroby na JRD ovplyvňovala aj rozdiely vo vývine a náplni záhumienkového hospodárstva. Obsah jeho produkcie vychádzal z lokálnych výrobných tradícií a postupne sa od nich odchyľoval úmerne s dosiahnutým stavom družstevného hospodárenia. V počiatočnej fáze, najmä v 50. rokoch 20. storočia, mali záhumienky saturovať nedostatkové potraviny. Dôležitou zložkou záhumienkového hospodárenia už od jeho začiatku bol chov domácich zvierat. Najväčší význam dosahoval v prvých rokoch kolektivizácie poľnohospodárstva, keď chov kravy bol zábezpekou výživy a odchov teľaťa znamenal mimoriadny finančný príjem pre rodinu. Kravy si rodiny chovali najmä pre mlieko a zásoby hnoja. V podhorských terénoch, najmä v lokalitách s tradičným ovčiarstvom, sa držali pri záhumien-

koch 2 – 3 ovce predovšetkým na mäso do domácich údenín. Vysoký význam mal chov ošípaných. V domácnostiach družstevníkov sa stalo zvykom chovať jedného brava pre vlastnú potrebu a ďalšieho na predaj. V rámci drobnochovateľstva bol bežný chov hydiny, králikov a v lokalitách s ovocinársko-včelárskou tradíciou aj chov včiel.

Postupne, keď JRD dosiahli vyššiu produkčnú úroveň, na poliach i záhumienkoch sa začali pestovať monokultúry. Nastal odklon od pestovania tradičných plodín s výnimkou špeciálnych a ekonomicke výhodných plodín, akými boli vinič, niektoré druhy ovocia alebo zeleniny. Spomína na to predseda družstva v Pate: *„...V pareniskách sme pestovali planty koreňovej papriky a inej zeleniny na výsadbu do poľa. Po výsadbe sa celé pole rozdelilo na riadky, ktoré sa prideliili na osobné obrábanie členom JRD. Tí sa o ne so svojimi rodinami starali väčšinou po sobotách a nedeliach po celé vegetačné obdobie. Najdôležitejšou fázou pestovania koreňovej papriky bol zber plodov. Dedinčania mu dali prívlastok ‚salámové hody‘. Názov mal pôvod v tom, že počas zberu, na ktorom sa okrem rodiny zúčastňovali aj jej priatelia a známi, sa všetci živili salámou a chlebom, keďže sa pracovalo celý deň a nebol čas odísť domov najesť sa.“*

Záhumienkové hospodárenie už od svojho počiatku vytváralo platformu na realizáciu individuálnych ekonomických zámerov, uskutočňovaných v najužšej výrobnjej jednotke – rodine, ale aj na premenu orientácie samostatného roľníka v uvedomelého stúpenca socialistickej poľnohospodárskej veľkovýroby. V premenách sociálnej situácie menilo sa aj poslanie záhumienkového hospodárenia z prameňa relatívnej existenčnej istoty na činnosť zo záľuby, z faktora hospodárskej súdržnosti rodiny na príčinu medzigeneračného názorového odstupu, sprevádzajúceho vznik nového socio-profesionálneho profilu dediny. Zavŕšením vývinu maloroľníckej doplnkovej výroby v družstevných podmienkach mala byť etapa bezzáhumienkového hospodárenia. Mala sa začať vytvorením veľkovýrobných družstevných podnikov a podstatou jeho zásad bolo poskytnúť členov JRD možnosť odkúpiť si z produkcie družstva poľnohospodárske produkty za výhodnú cenu na chov hospodárskych zvierat, prípadne osobnú spotrebu. Cieľom malo byť odbre-

menenie družstevníka od zbytočnej pracovnej záťaže, sústrediť ho plne na družstevné úlohy a vytvoriť podmienky na jeho účasť na verejnom dianí. Táto vízia sa však až do konca socialistického režimu nenaplnila.

Píšu o tom etnografi, ktorí to skúmali v prostredí slovenského vidieka. Napríklad J. Kandert zo svojich výskumov stredoslovenských obcí v 60. – 80. rokov 20. storočia konštatoval: „*V sedemdesiatych rokoch, keď sa v tlači neustále diskutoval problém možného svetového vojnového konfliktu, argumentovali niektorí dedinčania aj skúsenosťami z 2. svetovej vojny: na dedine je ľahšie zohnať potrebné potraviny pre prežitie a nazhromaždiť nejaké zásoby než v meste. Vždy ale doplňovali, že v takomto prípade by sa museli vrátiť k samozásobiteľskému systému, ktorý v tom čase už na dedinách takmer nejestvoval, pretože sa takmer všetko dalo kúpiť v obchode. Zároveň ironicky doplňali, že je ľahké žiť v meste, keď má niekto „špajzu“ na dedine. Tým narážali na rozšírený zvyk prvej generácie mestských obyvateľov jazdiť si k rodičom či súrodencom na dedinu pre zásoby. Takéto nedeľné návštevy „mladých“ boli po dedinách bežné*“ (Kandert: 2004, 67).

Podobne o tom píše E. Drábiková. Ešte v polovici 80. rokov 20. storočia fungovalo záhumienkové hospodárenie a najmä starší vidiečania považovali túto činnosť stále za nevyhnutnú životnú potrebu, ktorú realizovali najmä v záujme svojich detí a vnúčat. Dorobené potravinové produkty predstavovali príspevok k zlepšeniu úrovne ich stravovania, finančné prostriedky z predaja sa zasa využívali ako investície na výstavbu domov, kúpu bytov či auta. „...Dnes je všeobecne rozšíreným javom, že dospelé deti žijúce v meste sa pravidelne na víkendy vracajú do rodičovského domu. Zúčastňujú sa tu na práci i na jej výsledkoch. (...) Starí rodičia im tu s hrdosťou predkladajú výrobky zo zakáľáčiek, vykrmenej hydiny, čerstvé ovocie a zeleninu, na rodinné oslavy poskytujú nimi dorobené nápoje. Návštevy zásobujú potravinami aj na celý ďalší týždeň. Kolóny áut tzv. špajziarov, smerujúcich z vidieka do miest, sú typickým nedeľným javom na našich cestách“ (Drábiková: 1985, 350 – 361).

Tento pohľad do slovenských pomerov v tzv. záhumienkovom

hospodárení potvrdil aj etnografický výskum na lokálnej úrovni v Sebechleboch, kde zásobovanie obyvateľov potravinami z vlastných zdrojov v čase výskumu bolo skutočne značné. Napomáhali tomu miestne podmienky: súkromné vlastníctvo záhrad, záhumienských, vinogradov, spôsob bývania umožňujúci chov zvierat na hospodárskych dvoroch, vyplácanie družstevníkov naturáliami, ktorými krmili domáce hospodárske zvieratá... „*Domácnosti vlastnia niekoľkoárový pozemok, na ktorom sa pestujú základné druhy zeleniny, ovocia, zemiaky, prípadne krmné plodiny. Ich produkcia pokrýva spotrebu najmä v letných a jesenných mesiacoch. Na zimné obdobie sa domácnosti zásobujú zemiakmi z JRD, v priemere 2 – 4 q na jednu rodinu. (...) Okrem pozemkov v dedine vlastnia rodiny aj vinohrady v extraviláne, kde pestujú vinič samorodý, z ktorého vyrábajú víno pre vlastnú spotrebu, ale aj na predaj, z ktorého plynú pre rodinu finančné príjmy. Okrem vína dorábajú si obyvatelia dediny aj iné alkoholické nápoje – hruškovicu, slivovicu, jablkovicu... Z hospodárskych zvierat sa v domácnostiach chovajú ošípané, králiky a hydina. Ošípané v jesennom alebo zimnom čase zabijú a ich mäso spracujú viacerými spôsobmi. Časť mäsa, stehná a rebrá, sa nasolí a vyúdi. Väčšina mäsa sa však konzervuje ako bravčové vo vlastnej šfave a domáce konzervy vystačia zvyčajne až do ďalšej zabijačky. Do zásoby sa tiež údia klobásy. Čerstvé mäso zo zabijačky sa konzumuje ihneď alebo sa dá zamraziť do chladničiek. V rodinách býva zaužívaným zvykom, že sa zabijačky plánujú tak, aby bol zabezpečený prísun čerstvého mäsa čo najdlhšie obdobie. Robí sa to tak, že rodina, ktorá zabíja ošípanú, dáva príbuzným asi 3 kg čerstvého mäsa a časť mäsových výrobkov a tí jej to vrátia v termíne svojej zabijačky. Králiky sa chovajú vo veľkom množstve takmer v každej domácnosti. Len čo dorastú do potrebnej hmotnosti, sú častým chodom na jedálnom lístku a akousi ‚živou konzervou‘, ak je potrebné narýchlo pripraviť obed. Z hydiny sa chovajú sliepky, kurčatá, kačice a husi. Hydinu ľudia konzumujú najmä v lete, keď je dorastená. Chov sliepok zabezpečuje po celý rok dostatok vajec“ (Stoličná: 1986, 116 – 117).*

Od 70. rokov 20. storočia začala časť mestského obyvateľstva hľadať možnosti rekreačného bývania na vidieku a kupovali si tam tzv. chalupy, väčšinou aj so záhradami a sadmi. Takýmto spôsobom sa

dostali k vlastnej produkcii potravín, väčšinou zeleniny a ovocia, ktorými si dopĺňali stravu. Zároveň sa kontaktovali s domácim vidieckym obyvateľstvom, ktoré im ponúkalo svoje potravinové výrobky na predaj. Názorne o tom hovorí výpoveď jednej Bratislavčanky: „...V roku 1975 sme si kúpili starý dom na Záhorí, ku ktorému patrila aj záhrada. Boli na nej štyri staršie, ale rodiace stromy, jablň, dve hrušky, slivka a kríky ríbezlí. Zadnú časť záhrady, asi 10 x 6 metrov sme zryľovali a urobili polička, kde sme pestovali paradajky, mrkvu, petržlen, kaleráb, ružičkový kel, cukínu, hrach, jahody a záhradné maliny. Úroda nám zvyčajne vystačila celé leto. Niekedy sme mali priveľa cukiny alebo hrušiek, tak sme to rozdávali príbuzným alebo priateľom a často aj domácim susedom, ktorí to používali ako krmivo pre ošípanú. Za to sme od nich dostávali na revanš dva-trikrát cez leto kráľika alebo vajíčka. Z ríbezlí robil manžel domáce víno a hrušky a slivky sme tiež zavárali. Okrem toho sme na chalupe často chodili do okolitých lesov na huby, ktoré sme sušili a zavárali, aby sme mali na zimu zásoby. Chalupa bola pre nás relax na čerstvom vzduchu, spojená s pohybom a prácou, a zároveň sme z nej mali aj osoh v podobe zdravých, dnes by sme povedali biopotravín. Podobne na tom bolo veľa našich priateľov a známych, ktorí mali v okolí Bratislavy kúpené chalupy...“

Na okrajoch miest začali v období socializmu vznikať alebo sa rozširovať záhradkárske osady, ktoré boli organizované Slovenským zväzom záhradkárov. Využívali sa na to pozemky, o ktoré nemali JRD alebo ŠM záujem, a ľudia tak skultivovali zanedbané alebo nevhodné plochy zeme. Ako tieto aktivity ľudí zdokumentovala etnografka E. Drábiková v Trnave počiatkom 80. rokov 20. storočia, dopyt po pozemkoch bol enormný, preto sa pridelovali predovšetkým (pre socialistickú spoločnosť) zaslúžilým občanom. V záhradkárskych kolóniách sa vytvárali nové spoločenské väzby založené na rovnakom záujme – dopestovať si ovocie a zeleninu na vlastnú spotrebu, prípadne na predaj na trhu. Prebiehala tam výmena skúseností, organizovali sa spoločenské podujatia – výstavky dopestovaných plodov, spoločenské večery, členovia kolónie boli zapojení do akcie „Z“, čo bola socialistická súťaž o skrášlenie svojho okolia (Drábiková: 1982, 473 – 475). V roku 1989 bolo v Československu

registrovaných viac ako 400 000 záhradkárov, ktorí mohli predávať prebytky zeleniny a ovocia vo výkupniach alebo na trhoch. Záhradkárstvo tak bolo popri záhradách pri súkromných domoch ďalším dôležitým prvkom, ktorý pomáhal zásobovať obyvateľstvo miest čerstvým ovocím a zeleninou. Vďaka týmto aktivitám malo možnosť aj obyvateľstvo slovenských miest kúpiť si niektoré čerstvé domáce potraviny na trhoch, kde predávali svoju nadprodukciu roľníci alebo záhradkári. Išlo väčšinou o ovocie a zeleninu, v menšom rozsahu o hydinu, vo vinárskych oblastiach aj o domáce víno.

Samozásobiteľstvo bolo na slovenskom vidieku a v menších agrárnych mestách dlhé historické obdobia pred érou socializmu hlavným spôsobom zabezpečenia čo najširšieho sortimentu potravín. V socializme sa ich sortiment zúžil a zmenila sa aj škála pokrmov pripravovaných z domácich potravín. Typickým príkladom bol napríklad zánik domácej produkcie chleba, masla, oleja a pod. Na druhej strane sa začali pri domácom spracovaní potravín využívať nové súdobé poznatky, ktoré sa používali v potravinárskom priemysle. Ako príklad možno uviesť postupy a produkty späté so zabíjačkou. Okrem tradičných spôsobov konzervovania mäsa solením a údením používali sa v domácnostiach aj nové techniky konzervovania, ako napríklad užívanie tzv. rýchl soli, konzervovanie mäsa sterilizovaním v sklenených pohároch alebo v plechových konzervách. Obľuba domácich klobás spolu s možnosťou kúpiť črevá a mäso aj nad rámec množstva získaného pri domácej zabíjačke viedli k tomu, že ich výroba nemusela byť vždy spojená so zabíjačkou a klobásy si začali robiť ľudia aj v mestách. Do sortimentu domácich výrobkov sa dostala aj šunka, ktorá sa vyrábala podobne ako v priemysle pri použití zväčša podomácky vyrobených zariadení (Zajonc: 2006, 191 – 192).

Domáce potraviny mali u ľudí za socializmu stále vysoký status, všeobecne boli považované za kvalitnejšie ako tie, ktoré ponúkali obchody. Preto si ľudia hľadali rôzne možnosti, ako si takéto potraviny zabezpečiť.

SOCIALISTICKÉ FORMY VEREJNÉHO STRAVOVANIA

Odborníci na výživu v čase budovania socializmu propagovali nielen zdravé a racionálne potraviny, ale zároveň apelovali na to, aby sa zásadne zmenili spôsoby stravovania socialistického človeka. Podľa ich názoru socialistická žena, ktorá bola zapojená do pracovného procesu, sa mala čo najviac odbremeniť od práce v kuchyni a prenechať veľkú časť výživy rodiny na zariadenia verejného stravovania. Budovanie verejného stravovania sa dostalo aj do politického programu KSČ. „...Nedávno uverejnený návrh smerníc ÚV KSČ pre zostavenie II. päťročného plánu rozvoja národného hospodárstva ČSR na roky 1956 – 1960 ukazuje, akým búrlivým rozvojom prechádza hospodárstvo najmä na Slovensku, kde sa má zvýšiť výroba priemyslu o 61,5 %. (...) Z tohto hľadiska je jasné, že **verejné stravovanie má veľmi dôležité miesto** (...) pretože je dôležitým nástrojom nášho hospodárskeho systému pri uskutočňovaní politiky strany a vlády. (...) V najbližších troch rokoch má verejné stravovanie vzrásť oproti roku 1955 najmenej o 21,5 % v štátnom obchode a o 26,5 % u spotrebných družstiev. (...) Verejné stravovanie musí ísť líniou neustáleho zvyšovania výroby pokrmov. Znamená to najmä na Slovensku vyhlásiť boj proti širokému predaju alkoholu, znamená to prestavať hostince na reštauračné závody, pretože socialistické pohostinstvo na Slovensku prebralo po súkromných podnikateľoch závody malé, zanedbané, zväčša zamerané na predaj alkoholu“ (Jirges: 1956, 5).

Najmä závodné, školské a predškolské jedálne sa mali stať „výkladnou skriňou“ socialistického pokroku – prechodu od individualizmu ku kolektivismu. Verejné stravovanie bolo centrálné riadené a varilo sa v ňom podľa stanovených noriem technologickej prípravy, hmotnosti i vizáže jedla (Španko: 1957, 17 – 19).

Realitu takéhoto stravovania si pamätá každý, kto ju prežil. Jedálne boli vybavené unifikovanými umakartovými stoličkami a stolmi pokrytými igelitovými obrusmi, vybavené plechovými táckami na prenášanie jedál a plechovými príbormi. Unifikovane aj páchli ťažko identifikovateľným „odórom“, v ktorom prerážali najmä zemiaky. Jedlo sa vydávalo cez okienko a podávala ho väčšinou anonymná ruka kuchárky. V takýchto jedálňach sa zvyčajne pripravovalo 12 – 15 jedál dookola, takže približne po dvoch týždňoch prišli na rad tie isté jedlá. Podľa noriem mala byť skladba jedál od pondelka do piatka takáto: 1-krát bezmäsité jedlo, 1-krát polomäsité jedlo, 3-krát mäsité jedlo. Častou polievkou bol napríklad bujón so zeleninou a rezancami, prípadne „písmenkami“ – cestovinou v tvare drobných písmen a zapražená paradajková, hrachová, kapustová polievka a pod. Ako bezmäsité jedlá sa varili napríklad parené buchty, buchtičky s krémom, žemľovka, grenadír marš, ako polomäsité napríklad rizoto, plnené papriky, ako mäsité varené hovädzie mäso s rôznymi omáčkami, pečené bravčové mäso, fašírky, niekedy kura, podávané väčšinou so zemiakovou kašou, varenými zemiakmi, ryžou alebo knedľami. Z vnútorností boli najčastejšie plúčka nakyslo. Špecialitou týchto vývarovní bola tzv. UHO omáčka – univerzálna hnedá omáčka, ktorá sa dodávala z výrobní ako polotovar, zalievalo sa ňou mäso a chutila všade rovnako. K jedlu sa podával zväčša kompót, kyslé uhorky, sporadicky čerstvé ovocie a čaj osladený sirupom (www.ceskatelevize/porady/retro).

Atmosféra v týchto jedálňach bola väčšinou hektická, ľudia sa tlačili s táckami v radoch pred okienkom s jedlom a potom sa snažili vybojovať si miesto pri stole. Neraz sa stalo, že stáli s plnou táckou nad hlavou iného jedáka a čakali, kedy už konečne odíde. Výhovnou špecialitou v školských jedálňach bola prax, že „vzácný“ banán alebo pomaranč dostal žiak len vtedy, keď dojedol všetko jedlo. Spomína na to aj J. Šebo (2008, 62) vo svojej reflexii o živote v socializme: *„...Školskú jedáleň som povinne navštevoval osem rokov. Podávané jedlá sa nedali jesť, navyše sme boli pod prísny dohľadom kuchára, ktorý nás strážil a nútil všetko zjesť. Poniectorí zúfalci vynášali tučné flaksne tvrdého*

mäsa vo vreckách nohavíc...“ Podobnú spomienku má aj pani R. M.: „Na Základnej škole som sa stravovala v školskej jedálni. Varili tam nechutné jedlá, ktoré sa mi sprotivili na celý život, napríklad špenát, grenadír marš alebo plúcka na smotane. Najhoršia bola však mrkvová omáčka, ktorá bola taká hnusná, že sme ju vylievali z tanierov do zásuviek jedálenských stolov. Viete si predstaviť, ako tá jedáleň v ten deň vyzerala?“

Inštitúcie, v ktorých neboli vybudované závodné jedálne, predávali svojim pracovníkom odbormi dotované pomerne lacné stravovacie lístky, ktorými sa mohlo platiť v niektorých reštauráciách.

Zariadenia komerčného verejného stravovania pre obyvateľstvo boli v socialistickom Československu rozdelené na štyri cenové skupiny:

I. cenová skupina – to boli najlepšie hotely a reštaurácie, kam sa mohlo chodiť len v obleku a s kravatou a žena v sukni alebo v šatách. Na niektorých miestach bol aj nápis: „Vstup v texaskách zakázaný!“ Okrem bežných jedál sa podával stroganof, chateaubriand, filé Orly a iné „exkluzívne“ jedlá a ceny neboli pre bežnú klientelu.

II. cenová skupina – to boli reštaurácie s klientelou tzv. slušných ľudí. Podávala sa tam poctivá držková alebo gulášová polievka, z varených jedál napr. sviečková na smotane, segedínsky guláš, pečené rebierko, biftek s vajcom či zabíjačkové špeciality. Medzi obľúbené jedlá patrili viedenský rezeň a vyprážený syr s hranolčekmi a tatárskou omáčkou. Vyprážený syr patril k najlacnejším jedlám a spolu so sedliackou omeletou bol typickým študentským jedlom.

III. cenovú skupinu tvorila väčšina reštaurácií a pohostinstiev. Personál klamal a kradol, kde sa dalo. Variť sa malo podľa normy, ale bežne sa to obchádzalo. Výsledkom bolo, že po skončení práce odchádzali pracovníci kuchýň obťažkaní taškami s „ušetrenými“ potravinami. Obľúbeným trikom bola zámena alkoholu, napríklad talianskeho Cinzana za vermut tuzemskej alebo maďarskej výroby.

Najlacnejšie boli POHOSTINSTVÁ a BUFETY, ktoré boli zaradené do IV. cenovej skupiny. Ich charakteristickým znakom bolo jedenie postojacky a lacný alkohol. Tu sa nedodržiavali žiadne pravidlá. Bola to zlatá baňa pre výčapníkov, ktorí patrili spolu s pumpármi

a mäsiarmi medzi najbohatších ľudí v socialistickej spoločnosti. Niektorí štamgasti v týchto podnikoch trávili väčšinu svojho alkoholického života (Šebo: 2010, 68 – 70).

Ako to v nich vyzeralo, výstižne opisuje L. R. na internete:

„Krčma vlastne nie je krčma, ale je nad ňou nápis Pohostinstvo. Je to typická krčma ‚na stojáka‘. Dostanete v nej nielen pivo, borovičku, vodku či rum, ale aj teplé jedlá. Vychytená je držková polievka s rožkom alebo maďarský guláš z hovädzieho mäsa s knedľou. Páchne to tu zmesou cigaretového dymu, alkoholu a dychom opilcov a zatuchliny z večne špinavých dlážok, ktoré zamestnanci z času na čas zotrú vodou namiesto toho, aby ich poriadne vydrhli. V krčmách sa vždy pohybovali pochybné individua, ktoré sa vám snažia prihovoriť len preto, aby ste im nechali dopiť pivo, prípadne dojesť polievku...“

Podobne spomína aj I. P. na bufet v Banskej Bystrici oproti pošte: *„...Bol to ľudový bufet, kde sa fasovali polievky, držková, gulášová, hovädzia. Jedávali sa tam aj jaternice, zemiakové placky a vajcia našich osloboditeľov. To miesto sa vyznačovalo tým, že tam gonokoky plávali vzduchom, mohli ste tam chytiť aids aj kvapavku, aj všetko možné. Do bufetu chodili aj úradníci, aj Cigáni, hygiena tam nebola bohvieaká. A smrad tam bol z rýb, z pražených údenáčov a kyslých zavináčov. Nikdy som tam nechodil jesť, len na borovičku a pivo. Bolo to báječné...“* (www. pravda.sk 19. 6. 2012).

V lacnejších cenových kategóriách sa ocitali aj ľuďmi obľúbené a hojne navštevované samoobslužné podniky, dnes by sme povedali fastfoody. V Bratislave to bol predovšetkým Mliečny bar, tzv. Mliečak, a Luxorka. Mliečny bar bol vyhľadávaným miestom. *„Neviem, kto vymyslel toto geniálne slovné spojenie. Mne to vždy pripadalo ako kombinácia zdravého mlieka s nezdravým alkoholickým barom. V každom prípade Mliečny bar bol veľmi obľúbeným miestom. Dodnes mi chýbajú bryndzové halušky s cmarom, puding s ovocím, jahodový koktail, vtáčie mlieko, šaláty...“* (Šebo: 2008, 114).

V Luxorke na prízemí výber jedál nebol veľký, ale boli chutné, napríklad sviečková na smotane a guláš s knedľami. Najobľúbenejším dezertom tam boli jahody so šľahačkou. Na druhom konci Štúrovej ulice bola ľudová jedáleň U mäsiarov, kam sa chodilo na

polievky, špeciálne na držkovú. Počas posledných dvoch dekád socializmu bola lacná a populárna jedáleň Kamzík. Okrem jedál tu predávali aj zákusky a ľudia tam sedávali pred predstavením kina Praha a Pohraničník. Gurmán vedľa kina Palace, ktoré preslávilo nonstop premietanie krátkych filmov, bol tiež pokusom o socialistický fastfood. Ako prví tam predávali hranolčky s majonézou. V centre bol aj bufet Tempo, kde ponúkali okrem iného rôzne klobásky a párky. Ľudia vyhľadávali aj bufet Liptov a Lahôdky pri predajni Teta alebo pod Savoyom.

Kultovým miestom bol v Bratislave Kryštál bar, kde varili povestnú fazuľovicu, na ktorú sa chodilo najmä v noci pri návrate z víťazstiev. Známe miesto na rýchle najedenie sa bol Mini Pipi gril oproti Univerzitnej knižnici, kde pripravovali grilované kurčatá a jedlá z hydiny. Stačilo si dať hustú polievku s mäsom alebo žemľovú plnku s drobkami, a človek bol nasýtený. Kúsok vyššie bola ďalšia ľudová jedáleň Perlička. Podobná bola Alžbetka. K špeciálnej kategórii stravovacích zariadení patrili predajne Ryba. Tam sa chodilo najmä na majonézový šalát z tresky s čerstvým pečivom. Predávali tam aj iné šaláty na váhu, kyslé a údené ryby (Dyda: 2012). Obľúbené boli aj tzv. diétne jedálne, kde sa dalo lacno najesť – napríklad Charitas v Bratislave.

V Košiciach sa ľudia chodili najesť do Gastrodomu, kde sa predávali šaláty, ruské vajcia, šunka v aspiku, alebo do Lahôdok na poschodí obchodného domu Prior. Na grilované kurčatá sa chodilo do Pipigrilu. Na Námestí maratónu mávali zasa vynikajúce palacinky, buchty na pare, dukátové buchtičky so šodó. Na Kováčskej ulici bola reštaurácia Malá fajka, kde sa chodilo na fazuľovú polievku (www.pravda.sk 19. 6. 2012). Rýchle a lacné stravovacie podniky v ére socializmu mali síce často problematickú hygienu predaja, zato svoju osobitú atmosféru, pretože sa v nich stretávala sociálna zmes ľudí – od politikov, profesorov, umelcov, študentov, úradníkov, robotníkov až po tzv. somrákov, ktorí čakali na zvyšky jedál a nápojov. Úžasne to zobrazil český spisovateľ Bohumil Hrabal vo svojej knihe *Automat svět*, ktorá vyšla v roku 1966 a neskôr bola aj sfilmovaná.

Problematickú úroveň socialistického verejného stravovania pripúšťali aj odborníci na túto problematiku. „...*Naše závody verejného stravovania zatiaľ neuspokojivo plnia svoje poslanie socialistickej spoločnosti. V nedostatočnej miere uplatňujú správne zásady výživy našich pracujúcich. Zanedbávajú otázky hygieny. Vyskytuje sa nemálo prípadov, ktoré svedčia o tom, že sú ešte takí, ktorí chcú žiť na úkor iných, okrádajú spotrebiteľov a dokonca štát poškodzujú o väčšie sumy peňazí...*“ (Bortel: 1957, 146).

Závan západného štýlu stravovania sa objavil s podnikmi, kde sa grilovali kurčatá, ale predovšetkým s predajom hotdogu, čiže párka v rožku, v 80. rokoch 20. storočia. Predávali sa v špeciálnych stánkoch a ľudia na ne stáli dlhé rady. Podobne sa predávali aj teplé smažené pirôžky plnené lekvárom alebo makom, ktoré západné hotdogy vyvažovali tým, že sa propagovali ako ruské národné jedlo.

„Železná“ ideologická opona, ktorá oddeľovala socialistické štáty od ďalšieho sveta, mala dosah aj na naše stravovanie a gastronómiu. Veľa vo svete bežných potravín bolo u nás úplne neznámym alebo nedostatkovým artiklom, preto nebolo možné pripravovať jedlá svetovej kuchyne tak, ako to bolo za 1. ČSR. Odborníci na výživu hľadali preto inšpiráciu v kuchyniach spriatelnených národov socialistického bloku, predovšetkým v ZSSR. Na vývine ich predstav v oblasti hľadania vhodných medzinárodných vzorov môžeme dobre pozorovať aj meniacu sa spoločenskú atmosféru. Kuchyňa národov ZSSR mala predovšetkým nahradiť silný vplyv rakúskej kuchyne, ktorá bola v našom kultúrnom prostredí prítomná z dôb rakúsko-uhorskej monarchie. *Kníha o vkusnoj a zdorovoj pišče* z roku 1952 s citátom J. V. Stalina na predsádke, ktorá bola preložená do češtiny pod názvom *Jak se varí v ZSSR*, vyšla v roku 1954 a využívala sa ako propaganda prostej a zdravej slovanskej ľudovej stravy. Vydania tejto knihy boli pre sovietske ženy encyklopedickým kuchárskym manuálom, ktorý svojimi didaktickými komentármi, ideologickým kázaním, neoosvieteneckými vedeckými exkurzmi a fotografiami výrobní sovietskych potravín a domáceho hodovania ponúkala kompletný koncept šťastného, hojného a kultúrneho

socialistického života. Varenie, písalo sa v nej, nie je ľahkovážnou záležitosťou, varenie predstavuje sebazdokonaľovanie a kultúrňovanie prostredníctvom kuchynskej práce (Bremzen: 2014, 147). Tzv. sovietska kuchyňa bola však nezmyslom, pretože obsahovala kulínarne tradície viacerých národov: ruského, ukrajinského, gruzínskeho atď. Až v priebehu 60. rokov 20. storočia bol tento nonsense odborníkmi uvedený na správnu mieru. S tradičnou ruskou kuchyňou mali však tiež problém. Prevažovali v nej totiž kaloricky veľmi výdatné pokrmy s vysokým podielom tuku, a tiež podiel mäsa v ruskej strave nevyzeral tak, ako si odborníci na výživu predstavovali. Diskutabilné boli aj tradičné pirohy, pelmene alebo bliny z bielej múky. Na druhej strane bola ruská a ukrajinská kuchyňa spájaná s konzumáciou čierneho chleba, preto sa u nás tieto druhy predávali pod názvami „kyjevský“ alebo „moskovský“ chlieb. K vyzdvihovaným pozitívam ruskej kuchyne patrila aj vysoká spotreba zeleniny, prezentovaná najmä tradičnou polievkou boršč, kvasených mliečnych výrobkov – kefiru a jogurtu, tvarohu a vysokého podielu rýb v strave. Oceňovaná bola aj častá konzumácia čaju a nízkoalkoholických kvasov v opozícii k pivu, ktoré bolo u nás najkonzumovanejším nápojom. Ruská kuchyňa mala vzhľadom na pozíciu Sovietskeho zväzu slúžiť našej gastronómii ako výnimočný inšpiračný zdroj. Jej úspech bol umocňovaný najmä dovozom lacných a pritom vo svete drahých potravín, ako bol napríklad kaviár alebo sekt.

Inšpiračné zdroje pre československú gastronómiu sa hľadali aj v balkánskych krajinách, najmä v Bulharsku a vo vtedajšej Juho-slávii, kde sa vysoko cenili zeleninové jedlá z paradajok, papriky, patizónov či baklažánov, napríklad lečo, sarma, džuveč, čerstvé zeleninové šaláty, vysoký konzum rýb, spôsob úpravy mäsa na ražni a grile, čo boli hity racionalizátorov stravy v 60. rokoch 20. storočia. Menej nadšenia v nich budila vysoká spotreba bieleho chleba.

Z vyspelej maďarskej kuchyne ľudia u nás bažili za tzv. uhorskou salámou, čabajskou klobásou, tokajskom víne a za ovocnými a zeleninovými výrobkami, napríklad pretlakom z rajčiakovej papriky, ktoré však socialistický trh nebol schopný dodávať kontinuálne

a v žiadaných množstvách. Takmer všeobecne sa v našej kuchyni rozšírili typické maďarské jedlá: guláš, paprikáš, perkelt, plnená paprika, tarhoňa, často však v silno modifikovanej podobe, ktorá mala k originálnemu jedlu ďaleko. Bulharské lečo, maďarské plnené papriky a ruský boršč boli uvádzané ako príklady pokrmov, ktoré sa rozšírili do našej kuchyne vďaka zdravému stravovaniu vo verejných jedálňach. Dôležitú rolu v procese internacionalizácie socialistickej kuchyne zohrávali však ekonomické faktory, keďže mnohé potraviny sa distribuovali a vymieňali za iné komodity v rámci štátov začlenených do Rady vzájomnej hospodárskej pomoci a museli sa v krajine prijímateľa zužitkovať (Franc: 2003, 183 – 202).

Inšpirácie hľadala československá socialistická gastronómia aj v krajinách tzv. tretieho sveta. Od polovice 50. rokov 20. storočia sa začali v odbornej literatúre objavovať články o čínskych stravovacích zvyklostiach. Impulzom pre rozšírenie povedomia o tejto kuchyni a jej propagáciu bolo otvorenie čínskej reštaurácie v Prahe roku 1958, kde niekoľko rokov varili čínski kuchári. Stala sa výnimočným miestom, kde sa bolo potrebné dopredu objednať a hostia v nej mohli zotrvať len po určitý čas. Variť „čínu“ sa stalo módou aj v domácich pomeroch, no v akejsi podivnej podobe, kde mäso prevažovalo nad zeleninou a chýbali originálne ingrediencie na dochutenie. Z čínskej kuchyne sa začalo propagovať najmä využitie sóje, ktorá sa pokladala za jedno z východísk z problémov vo výžive ako lacná náhrada bielkovín v strave. Menší ohlas mala indická kuchyňa, ktorá bola pre naše chuťové návyky príliš korenená, a tak sa celé jej bohatstvo zredukovalo viac-menej na prípravu jedál s chuťou kari a niektorí ľudia sa pokúšali o domácu výrobu ovocno-zeleninových „čatní“. Hospodársku spoluprácu malo socialistické Československo aj s africkou Guineou a Kubou Fidela Castra. Nekvalitné kurbánske pomaranče sa stali symbolom nedokonalosti tohto režimu. Aj keby sa zdalo, že z Afriky budeme dovážať čerstvé južné ovocie, nebolo to tak a väčšina týchto artiklov bola dovážaná v konzervách (www.ceskatelevize/porady/retro; Franc: 2003, 211 – 216).

V období vrcholiacej tzv. studenej vojny medzi socialistickými

štátmi a Západom akékoľvek pozitívne hodnotenie západného životného štýlu bolo nemožné a neobišlo to ani otázky výživy. Znamenalo to ignorovanie aj takých vyspelých gastronomických inštitúcií, ako boli francúzska alebo talianska kuchyňa. Táto situácia sa začala pomaly meniť v priebehu 60. rokov 20. storočia, keď sa prestali objavovať články o hladujúcich pracujúcich v kapitalistických štátoch a naopak, kritizovali sa javy konzumnej západnej spoločnosti, predovšetkým rast spotreby tukov a cukrov v strave. V priebehu tohto desaťročia sa začali na knižnom trhu postupne objavovať nové kuchárske knihy propagujúce kuchyne západných štátov. Najmä talianska a francúzska kuchyňa si získavali svojich obdivovateľov. Za prínos talianskej kuchyne sa považovali rôzne cestoviny, najmä špagety, ktoré sa dali rýchlo pripraviť, ďalej pokrmy typu rizota a vína. Čo sa týka francúzskej kuchyne, oceňovala sa jej sofistikovanosť pri príprave jedál, syry, víno a koňak. Zmena vzťahu k západným gastronomickým tradíciám súvisela aj s obnovovaním cestovného ruchu a malo to pomôcť najmä kuchárom, ktorí varili v interhoteloch a reštauráciách určených pre cudzincov. Do určitej miery išlo o návrat k *haute cuisine*, známej v 1. ČSR, avšak v modifikovanej socialistickej podobe. V reštauráciách a jedálňach sa ponúkali rôzne jedlá, ktoré mali svojimi názvami evokovať medzinárodnú kuchyňu, no často s ňou nemali nič spoločné. Príkladom boli jedlá ako: frankfurtská roštenka, belehradský rezeň, kyjevský rezeň, španielsky vtáčik, chateaubriand, stroganoff, filé Orly a pod. (www.ceskatelevize/porady/retro; Franc: 2003, 202 – 208).

V predslove knihy *Medzinárodná kuchárka* autori napísali: „Cieľom knihy je vyplniť medzeru a podstatne rozšíriť sortiment u nás pripravovaných jedál o ďalšie, predovšetkým o tie, ktoré sa osvedčili v iných oblastiach sveta, a tak spestriť náš národný jedálny lístok. Z kuchýň národov sveta sme vybrali iba niektoré jedlá, ktoré sú prijateľné pre našu kuchyňu, v našich klimatických podmienkach vhodné a vyhovujú zásadám správnej výživy. Najväčšie ťažkosti pri výbere bývajú s nedostupnosťou niektorých špeciálnych surovín, ale niekedy aj neprijateľnosť jedla zo zdravotného hľadiska. Aj preto bolo treba niektoré typické jedlá najmä pre ázijské a ju-

hoamerické oblasti vynechať. (...) Národné kuchyne v pravom zmysle slova už prestávajú existovať. V dôsledku zahraničného obchodu, potravinárskeho priemyslu v jednotlivých štátoch, zvýšenia cestovného ruchu a vplyvom výmeny informácií vo svetovom meradle prenikajú v ostatných rokoch do jednotlivých národných kuchýň aj prvky internacionálne. (...) Život človeka v celom hospodársky vyspelom svete čoraz viac určujú rovnaké alebo podobné vplyvy (zamestnanosť žien, intenzifikácia práce, prevaha duševnej práce, bohatší kultúry život, cestovanie a pod.) a do značnej miery utvárajú aj svetový štandard výživy... (Fialová a kol.: 1967, 5).

Medzinárodnú kuchyňu reprezentovala v centre hlavného mesta Slovenska Maďarská reštaurácia, taliansku kuchyňu reštaurácia Perugia, reštaurácia s čínskym personálom bola v okolí železničnej stanice, neskôr bola otvorená Čínska reštaurácia na Búdkovej ceste, ruskú kuchyňu ponúkalo bistro Kazačok. O medzinárodnú gastronómiu sa snažili aj v interhoteloch, ako boli Devín, Carlton a Kyjev. Zahraniční hostia ubytovaní v najdrahších hoteloch v Bratislave alebo v Piešťanoch sa však sťažovali na nedostatok čerstvých zeleninových šalátov a ovocia na stoloch, čo pokladali za nepochopiteľné.

Na Slovensku prebiehal proces internacionalizácie kulinárie súčasne s akousi prestavbou národnej či presnejšie povedané ľudovej kuchyne. Známý autor kuchárskych kníh Imrich Sečanský to zdôvodňoval takto: „...Je historickou skutočnosťou, že väčšina typických slovenských jedál pochádza z obdobia nedostatku a biedy. Dnes ich pripravujeme ako tradičné jedlá, kriesime ich a slovenská kuchyňa slávi svoje zmŕtvychvstanie. Naši kuchárski odborníci a majstri kuchári zveľadili viaceré pôvodné jedlá, obohatili ich, technologicky upravili a povzniesli do vyššej, rafinovanej polohy. Tak vznikli mnohé nové jedlá – Jánošíkov ražeň, zemplínska zbojnícka pečienka, topolčiansky zámocký teláci paprikáš, ciferský bravčový rezeň, zbojnícka pochúťka, thurzovská misa, sedliacka pochúťka, šarišská sedliacka pochúťka, ražeň Zochova chata, sviečkové rezy intehotel Devín, karpatská telacia pečëň, goralský guláš a iné...“ (Sečanský: 1978, 163).

Táto tendencia v slovenskej gastronómii išla ruka v ruku s postupným rozvojom cestovného ruchu, ktorý propagoval prírodné

krásy Slovenska. V rámci neho sa akcentovala aj potreba propagovania národnej kuchyne ako jeho dôležitého prvku. V hoteloch začali vznikať „slovenské“ a „zbojnícke“ izby, zariadené štýlovým interiérom, ktoré mali navodiť rustikálnu atmosféru Slovenska, a ponúkali sa tzv. slovenské špeciality. Pri hlavnej ceste Žilina – Vysoké Tatry bol v roku 1957 vybudovaný Salaš v Dechtároch. Stal sa prvou lastovičkou, ktorý svojím charakterom ľudovej stavby a ponukou na jedálnom lístku mal vyjadrovať osobitosti slovenskej kuchyne. Po jeho úspechu medzi zahraničnými a domácimi návštevníkmi sa začala v 60. rokoch 20. storočia tzv. salašmánie – výstavba rôznych pohostinských zariadení nazvaných po pôvodných stavbách pastierov oviec ako „salaš“ alebo „koliba“, prípadne na zvýraznenie atraktívnosti „zbojnícka koliba“. Štylizovaná Slovenská koliba so slovenskými kulinárnymi špecialitami bola postavená aj v rámci československej expozície Expo 1967 v kanadskom Montreale. Po ukončení výstavy stavbu previezli na bratislavskú Kolibu, kde dlho patrila k vyhľadávaným reštauráciám. Paradoxom doby bolo, že výstavba salašov sa často diala bez akejkoľvek koncepcie, nezriedka aj v regiónoch, kde sa nikdy ovčiarstvo nerealizovalo. Niektoré stavby sa snažili zachovať akýsi kolorit tradičných pastierskych stavieb – boli zrubové so šindľovou strechou, no mnohé z nich okrem názvu nemali s takýmito stavbami nič spoločné. To isté sa dá povedať aj o interiéroch týchto pohostinských zariadení (Petkeš: 1967, 89 – 90). Ani ich ponuka väčšinou nespĺňala požadovanú úroveň, kladenú na takéto špecializované stravovacie zariadenia. Základným sortimentom boli polievky – kapustnica alebo fazuľovica, premastené bryndzové halušky, prípadne strapačky s kyslou kapustou, zabíjačkové špeciality (klobása, jaternica, tlačienka) alebo cigánska pečenka (bravčové mäso prudko opečené na tuku). Ovčí syr alebo iné ovčie výrobky boli zriedkavosťou, podobne ako iné regionálne špeciality. Určite ste na salaši dostali kávu, čaj a alkoholické nápoje, ale veľmi zriedka žinčicu.

Celý proces snahy o zatraktívnenie slovenskej originálnej kuchyne mal totiž tragikomický kontext. Dial sa približne v rovnakom

čase, keď sa v rámci kolektivizácie poľnohospodárstva rapídne znižovali chovy oviec, likvidovali sa tradičné koliby a salaše v horách, a tým aj zdroje, z ktorých mohli čerpať tzv. slovenské špeciality. A bryndza, ktorá sa vyrábala už len továrensky, mala k tej originálnej z bryndziarní veľmi ďaleko (Stoličná: 2002, 24 – 25).

Takisto v Bratislave v pasáži Luxor bola otvorená Slovenská reštaurácia, zariadená v rustikálnom štýle, kde obsluhovali čašníci v štylizovaných ľudových odevoch. Tu okrem už spomínaných „typických“ slovenských špecialít ponúkali aj ľudové jedlá ako bryndzové halušky, kapustové strapačky, šúfance s makom, kyslé mlieko. Bola to veľmi obľúbená reštaurácia, kde sa chodili najesť herci, spisovatelia, výtvarníci, vedci, novinári, pozývali do nej aj zahraničných hostí. Návštevník Slovenska však nemal šancu ochutnať skutočne originálne krajové alebo lokálne špeciality slovenskej kuchyne. Bránili v tom najmä predpisované normy, ktoré museli všetky stravovacie zariadenia dodržiavať, takže snaha o akúkoľvek kreativitu kuchárov bola zbytočná.

Všetky reštaurácie boli riadené centrálnou podnikom Reštaurácie a jedálne (RaJ). Ten sa staral o vybavenie týchto zariadení nábytkom a riadom, stanovoval aj normy, podľa ktorých museli všetci kuchári variť, a zároveň rozhodoval o tom, do akej cenovej kategórie bol podnik zaradený. Najbežnejšie reštaurácie a bufety patrili do tretej cenovej kategórie, kde sa dalo najesť lacno. A ako hodnotili naše reštaurácie a stravovanie významné osobnosti na konci 70. rokov 20. storočia? Na ich názor sa pýtal týždenník *Život*: „*Strava v našich reštauráciách bežného typu je mizerná. Jedlá u nás sú poväčšine bez chuti. Kúsok mäsa, obliate neutrálnou šľavou. To, že niekde uvaria dobrý prívark, je priam zázrak.*“ (B. P.) – „*Kultúra stravovania u nás je ešte stále nízka. Je to tak preto, že väčšina ľudí má rada ťažké a jednotvárne jedlá. Negatívnou stránkou nášho stravovania je predovšetkým nedostatok čerstvej zeleniny na stole.*“ (M. K.) – „*O úrovni nášho stravovania sa už veľa popísalo, ale nemôžeme povedať, že by sme sa boli poučili z týchto učených úvah. Mnoho knedlí a múčnych jedál v rôznych formách... Ďalšou chybou je, že sme si nevytvorili podmienky pre kultúrne konzumovanie jedla a že*

nemáme čas... Niektoré prvky v kultúre stravovania – to je niekedy vec neznáma. Kvetiny, farebné obrusy, pekný pohár namiesto ‚horčičiaku‘ sú vzácnosťou v každodennom stravovaní.“ (L. B.) – „Kultúra stravovania u nás je vzhľadom na výšku doby malá, nerovnomerná. Hrešíme najmä proti kvalite jedla a hygiene skladovania a prípravy. Zodpovedné orgány nevedia, nestačia a možno ani nechcú udržať a kontrolovať predpisy v tomto smere.“ (R. F.) Ako konštatoval odborník na výživu I. Sečanský, „tieto odpovede v skratke vyjadrujú reálny stav namiesto dlhých traktátov“ (Sečanský: 1978, 13 – 14).

Najesť sa dalo aj v lepších vinárňach, kam sa však chodilo predovšetkým na víno. V Bratislave, ktorá má stáročnú tradíciu vinárstva, sa aj v socializme zachovali tieto zariadenia. K najznámejším vinárňam patrili Malí a Veľkí Františkáni, U Zbrojnoša, Kláštorná vináreň, Pod Baštou, Slovenská pivnica pri Liga pasáži. Existovali aj lacnejšie vinárne, napríklad Vysoká 44, Dekanát, Šenkvičná viecha, Drevená dedina na trhu na Žilinskej ulici. Niektoré vinárne boli private, napríklad Jankobáči, Feribáči, Julka, ktoré sa akýmsi zázrakom zachovali v pivniciach starých vinohradníckych domov. „Do vinární sa chodili ľudia zabávať, zabudnúť na starosti a ťažkosti, uvoľniť sa. Posediať vo vinárni, to bola skratka radostná udalosť. Cigáni vyhrávali a ľudia spievali. Víno bolo lacné a piesne dlhé. Pili sa sudové vína, biele či červené, sladké či suché, mladé či kabinetné...“ (Šebo: 2008, 49).

Pivo a iný alkohol muži radi konzumovali v bývalých krčmách, počas socializmu nazývaných POHOSTINSTVO alebo BUFET. Chodili tam najmä kvôli atmosfére, a to aj napriek tomu, že pivo tam často bolo nekvalitné, málo vychladené a zanedbávala sa hygiena predaja. Ako to fungovalo v týchto najlacnejších zariadeniach s predajom alkoholických nápojov, môžeme si urobiť obraz z opisu L. R. na internete: „...Pod pultom nalejeme vodku do poldecáka. Mali by sme nalievať po rysku, keďže však pod pult nikto nevidí a alkohol aj tak nalievame v tom čase nezákonne, môžeme si dovoliť nedoliať, po troche tak ušetríme značné množstvo alkoholu, ktorý neskôr predáme bez nablokovania a peniaze si strčíme do vrečka. Vodku z poldecáka prelejeme do dvojdecového pohára. Do jednej ruky vezmeme fľašu s malinovkou, do druhej

dvojdecový pohár s vodkou, a dolievame malinovkou. Začneme dolievať pod pultom pričom postupne presúvame ruky na pult, kde dolievanie dokončíme. Náhodný pozorovateľ tak získa dojem, že ide len o malinovku. Pri kofole s rumom postupujeme obdobne. Nápoje zbytočne nechladíme, zákazník aj tak nemá na výber, netreba sa báť, že ho stratíme, to my sme pri zdroji a on je v úlohe prosebníka, čo žiada nápoj... Tieto nápoje nazývame „studený čaj“...“

Na pivo a lacné jedlo sa v Bratislave chodilo k Steinovi, do Smíchovského dvora, Meštianskeho pivovaru, Kriváňa, Hrona, Kysuckého hostinca, Budvaru, Riviéry, do Funusu, k Albrechtovi, Hasičovi, do Besedy, na Hlavnú stanicu a ďalších podnikov. Zhruba od 80. rokov 20. storočia sa zvyklo chodiť aj do najväčšej pivárne v meste, nazývanej Mamut. Atmosféru týchto socialistických podnikov pôsobivo opísal J. Šebo vo svojej knihe: *„...Hovorilo sa, že kto sa chcel dozvedieť pravdu, mal ísť do krčmy alebo k holičovi. Z pohľadu modernej psychológie to bola osobitná forma duševnej a sociálnej psychohygiény. V tých krčmách bolo možné napáchnuť človečinou, dalo sa tam skryť pred úzkostlivým pohľadom rodičov, frajeriek, voľne fantazirovať a čo nie je nepodstatné, zapíť to dobrým trúнком. Každá krčma mala svojich štamgastov. V krčmách sa uzatvárali kamarátstva a bolo tam veselo. Pilo sa najmä čapované pivo, z tvrdého alkoholu borovička, rum, vodka, tí fajnovejší koňak a džin. Obľúbená bola kofola s rumom, pivo s borovičkou či vodka s džúsom...“* (Šebo: 2008, 48 – 49).

Na kávu, prípadne zákusky sa chodilo najčastejšie do kaviarní, ktoré boli súčasťou hotelov, alebo do špecializovaných kaviarní. V centre Bratislavy boli najznámejšie kaviarne Grand (v najvyššom dome v meste, v tzv. Manderláku), Luxor, Veľké srdce, Štefánka, Carlton-Savoy, Park, Olympia, Metropol, Krym, U Michala, Tatra. Na dobrú kávu sa chodilo do expressa Tulipán, do Malého Muka či Obchodného domu Dunaj.

Pani R. M. spomína na obdobie svojej mladosti takto: *„...Ako študentka som najčastejšie chodila do Krymu. Do tejto kaviarne chodili najmä študenti a pedagógovia Filozofickej a Právnickej fakulty UK, novinári z redakcie denníka Smena a pracovníci SAV z Klemensovej ulice. Vďaka*

kultovej postave čašníka Pepa sa tam dalo konzumovať aj na dlh. Študenti, ktorí bývali na internátoch pri Horskom parku, chodili na pivo a kofolu do Funusu, kde sa dalo od jari do jesene sedieť vonku pod stromami. Ak som mala peniaze, chodila som sa najesť do bistra Krym. Keď som začala pracovať v SAV, dostávali sme lístky, za ktoré sme sa mohli stravovať v niektorých reštauráciách, napríklad v Poľovníckej reštaurácii, ale najčastejšie sme išli na tresku s rožkom do Ryby na Leninovom námestí. Oblúbený sme s kolegami mali aj Kazačok na Šafárikovom námestí, kde sme chodili na boršč a tatársky biftek...”

Úplnou ritou socialistického spôsobu stravovania boli cesty obyvateľov Československa do zahraničia, predovšetkým do Juhooslávie. Táto krajina patrila síce do tzv. socialistického tábora, avšak s nádychom kapitalizmu a bolo pomerne ľahké dostať sa z nej do Rakúska alebo Talianska. Vycestovať do Juhooslávie k moru bolo snom mnohých ľudí, ktorí však museli prejsť pred tým administratívnou tortúrou. Ak sa nešlo organizovane s cestovnou kanceláriou, muselo sa počiatkom roka požiadať Československú štátnu banku o devízový prísľub s odporúčajúcim listom od zamestnávateľa. Banka sa potom rozhodla, či občanom žiadané devízy, pre Juhoosláviu to boli dináre, predá. Tým sa to však nekončilo. Devízový prísľub a žiadanka o vycestovanie sa musela podať na ministerstvo vnútra, aby ľudia dostali tzv. výjazdovú doložku, a až na jej základe mohli vycestovať. Devízový prísľub býval veľmi nízky a československé koruny sa v Juhooslávii nedali zameniť. Preto ľudia, ktorí mali šťastie a mohli do Juhooslávie vycestovať individuálne autom, vozili so sebou do kempingov vlastne všetku stravu a varili si na propán-butánových prenosných varičoch. A keďže sa jazdilo na tri týždne, museli to mať premyslené tak, aby potraviny vydržali čo najdlhšie. Pani M. R. spomína: *„...Išli sme do Juhooslávie. Auto naložené po strechu. Zaváraná paradajková omáčka a guláš, zemiaky, cibuľa, cestoviny, polievky vo vrecúškach, v chladiacich taškách chlieb a maslo. Pridelené dináre stačili tak na benzín a ubytovanie, trocha základných potravín a pár kopčekov zmrzliny. Urobiť poriadny nákup znamenalo ísť o týždeň domov... Ten, kto prepašoval západonemecké marky alebo iné valuty, si mohol dovoliť*

sadnúť aj na večeru a ochutnať miestne špeciality. To boli nezabudnuteľné zážitky!” (Pravda – víkend, 1. 6. 2013, 6). „...Pri cestách do Juhoslávie sa aj pašovalo. V hoteloch sa predávali uteráky, domáci na privátoch privítali, ak ste im priniesli niekoľko kíľ eidamu či iného tvrdého syra, ktorý bol u nás vtedy podstatne lacnejší. Spustili vám z ceny za ubytovanie, upiekli na večeru ryby, položili na stôl fľašku domáceho červeného vína či ostrú rakiju“ (Šebo: 2009, 161).

V čase socializmu nastali zásadné zmeny v oblasti verejného stravovania. Odborníkom na výživu aj ideológom išlo najmä o naplnenie hlavného cieľa: prejsť od rodinného spôsobu stravovania ku kolektívnemu a odbremeniť tak socialistickú ženu od prác v kuchyni. Preto sa sústreďovali najmä na vybudovanie vývarovní pre deti i pracujúcich, kde sa mala strava pripravovať podľa predpísaných zdravotných a nutričných noriem a zabezpečiť tak zdravý vývin ľudí. Zapojením masy ľudí do tohto typu verejného stravovania došlo k radikálnym zmenám v stravovaní vo vidieckych i mestských rodinách, kde sa postupne cez pracovné dni prestal variť obed a ľudia doma zvykli iba raňajkovať a večerať, aj to často v rôznych časoch. Preto sa nedeľný obed postupne stal najdôležitejším spoločným jedlom a rodinným stretnutím.

Pri komerčnom verejnom stravovaní nastali tiež podstatné zmeny. Vzhľadom na nedostatok dostupných tzv. luxusných a niekedy aj bežných potravín socialistické reštaurácie museli rezignovať z náročnej *haute cuisine*, ktorá bola v predvojnovom období v drahších reštauráciách bežná. Tento nedostatok sa snažili socialistické reštaurácie vykryť niektorými jedlami z kuchýň spriatelnených socialistických štátov a snahou o vytvorenie tzv. slovenskej národnej kuchyne so špecialitami, ktoré však s pôvodnými lokálnymi a regionálnymi jedlami tradičnej kuchyne mali veľmi málo spoločného. Najmä v reštauráciách a stravovacích zariadeniach nižšieho cenového zaradenia bola diskutabilná kvalita a hygiena predávaných jedál a nápojov. Napriek snahe prebudovať staré krčmy na prevádzky hodné socializmu sa to väčšinou nepodarilo. Typickým fenoménom

obdobia socializmu sa stali – a nielen na Slovensku – mliečne bary, kde sa ľudia radi chodili najesť. Oblúbené boli aj návštevy kaviarní a cukrární, ktoré už nenavštevovali ako kedysi len mešťania, ale aj vidiečania, ktorí v meste pracovali alebo mali cestu do mesta.

Potravinársky obchod v službách verejnosti
DONÁŠKA NÁKUPU
až do domu!



Výhody takejto pohodlnej donášky sú jasné!
VYUŽITE ICH PRETO AJ VY
prí svojich nákupoch v predajniach „ZDROJ“

VÝSLEDKY ANKETY O SPÔSOBE STRAVOVANIA V ČASE SOCIALIZMU

Analýza dobových prameňov o možnostiach a praktikách stravovania ľudí v období socializmu ukázala jeho pozitívne i negatívne stránky. Bolo preto zaujímavé opýtať sa, ako si ľudia na tieto skutočnosti spomínajú po štvrtstoročí. Použila sa anketa určená ľuďom narodeným pred rokom 1970, teda ľuďom, ktorí zažili obdobie socializmu ako dospelí. Anketu v rokoch 2013 – 2014 vyplnilo osemdesiat náhodných respondentov z bratislavského, trnavského, žilinského a košického regiónu, polovica z mestského a polovica z vidieckeho prostredia. Anketa bola tematicky rozdelená na tri časti: I. Potraviny; II. Každodenné stravovanie; III. Príležitostné stravovanie. Respondenti mali opísať stav v čase končiaceho sa obdobia socialistického režimu.

V časti **o potravinách** sa otázky ankety sústredili na zdroje ich získavania a kvalitu. Až 91 % mestských obyvateľov uviedlo, že základné potraviny nakupovali v samoobslužných predajniach a ďalšie potraviny najviac v mäsiarstve, obchode so zeleninou a ovocím a pekárni, kde sa uplatňoval ešte pultový predaj. Jedenásť percent z týchto respondentov uviedlo, že využívali donášku potravín (mlieka a pečiva) domov. Vidiecke obyvateľstvo nakupovalo potraviny v samoobsluže v 53 % a v 47 % v obchodoch s pultovým predajom. Ďalšie potraviny nakupovali predovšetkým v mäsiarstve, mliekarni a zelovoci. Donáška potravín do domu v tomto prípade nebola zaznamenaná.

Na otázku, aké bolo zásobovanie potravinami v obchodoch, respondenti z mesta odpovedali nasledujúco: za veľmi dobré ho

neoznačil nikto, 31 % ho označilo za dobré, 36 % za dostatočné a 33 % za nedostatočné. Na rovnakú otázku respondenti z vidieka zásobovanie hodnotili nasledovne: nikto ho nepovažoval za veľmi dobré, 34 % za dobré, 33 % ho označilo za dostačujúce a 33 % za nedostatočné. Ako nedostatkové potraviny mestskí ľudia uviedli: ovocie, južné ovocie, zeleninu, ryby, mäso, jogurty, olej, pečivo; vidiečanom chýbali ovocie, južné ovocie, mäso, mliečne výrobky, ryby, čokoláda. Jedna z respondentiek k tejto téme pripísala: *„Bolo dostať to, čo bolo potrebné k životu, šírku výberu potravín na Západe sme nepoznali. Výber v rámci druhov potravín bol síce úzky, ale v zásade bolo dostať bežné potraviny. Vo večerných hodinách už nebol napr. chlieb, pečivo, mlieko, podobne to bolo aj pred sviatkami.“* Na otázku, ktoré druhy potravín chýbali v obchodoch dlhšie obdobia, respondenti uviedli: maslo, olej, šľahačka, vajíčka, zemiaky, banány, mandarínky, pomaranče, figy, kokosová múčka, hrozienka, lieskovce, vlašské orechy.

Na otázku: Ktorým „socialistickým“ potravinám by ste dali najvyššie ocenenie kvality? – respondenti z mesta napísali: chlieb, mlieko, jogurty, mäso; respondenti z vidieka uviedli: chlieb, pečivo, mlieko, maslo, jogurty, mäso, mäsové výrobky, vajíčka.

Anketa sa pýtala aj na opačný názor, teda ktorým „socialistickým“ potravinám by respondenti dali najnižšie ocenenie kvality. Mestskí respondenti uviedli: pečivo, mäso, salámy, párky, zelenina, ovocie, kubánske pomaranče, pochutiny, malinovky; respondenti z vidieka odpovedali: mäso, mäsové výrobky, ovocie, zelenina. Treba dodať, že na túto otázku viac ako polovica ľudí neodpovedala a viacerí napísali, že boli s kvalitou potravín spokojní a že bola lepšia, ako je v súčasnosti.

V rámci bloku o potravinách bola položená aj otázka, ktoré „socialistické“ potraviny by ľudia radi videli na súčasnom trhu. Ľudia z mesta odpovedali takto: chlieb, jogurty, maslo, smotana, mliečne výrobky, mäso, údeniny, mäsové konzervy, ovocné mušty, naše ovocné kompóty, zákusky, niektoré druhy cukríkov. Vidieckym obyvateľom dnes chýbajú tieto „socialistické“ potraviny: mlieko vo

vrecku alebo vo fľaši, jogurty, pivo, vinea. Na túto otázku viacerých respondentov odpovedalo v tom zmysle, že by privítali všetky „socialistické“ potraviny, pretože boli kvalitnejšie ako dnes, bez zbytočných konzervantov a lepšie chutili. Na druhej strane niektorí ľudia odpovedali, že dnes je veľký výber potravín a žiadne im nechýbajú.

Ďalšia otázka sa pýtala na spokojnosť ľudí s kvalitou predaja potravín. Ľuďom z mesta v období socializmu najviac prekážal spôsob predaja chleba, pečiva, mlieka vo vreckách, mäsa, zeleniny, ovocia a respondentom z vidieka prekážal predaj mlieka vo vreckách, pečiva, mäsa, výrobkov z mäsa, šalátov, mrazených potravín. Jedna z respondentiek k tomu napísala: *„Chlieb sa dovážal v prepravkách, ktoré sa ťahali po zemi a potom sa rukami vyťahoval na regály, predavačky ho krájali bez rukavíc a kupujúci si ho kládli bez zabalenia spolu s inými potravinami do košíka. Podobne to bolo aj s pečivom. Najhoršie to bolo s mliekom vo vreckách, ktoré sa transportom prederavili a vytekali do prepraviek, z ktorých si ľudia mlieko museli vyberať. Bolo to veľmi nehygienické.“* Ďalšia žena z anketovaných zasa poznamenala: *„Najviac ma rozčuľovalo balenie mäsa a šalátov do hrubého papiera, ktorý sa rozmočil a na potravinu sa prilepil.“* Viacerí z anketovaných ľudí napísali, že by všetky nedostatky socialistického trhu odpustili, ak by nemuseli na niektoré potraviny stáť v dlhých radoch.

Ďalšia skupina otázok ankety sa pýtala na alternatívne zdroje potravín, teda či mali ľudia možnosť zaobstarať si potraviny inak ako v obchode. Až 86 % respondentov, ktorí bývali v meste, uviedlo, že mali takú možnosť, pričom 63 % malo potraviny z vlastnej záhrady, 25 % z domáceho chovu zvierat a 54 % mohlo získať potraviny od príbuzných alebo známych. Samozásobiteľstvo potravinami v dedinskom prostredí bolo ešte vyššie. Až 100 % ľudí uviedlo, že mali dostup k iným zdrojom potravín, z čoho 100 % z vlastnej záhrady alebo záhumienka a 80 % z vlastného chovu zvierat. Respondenti tiež uviedli, že si dorábali aj domáce alkoholické nápoje. Na otázku, či si doma robili víno, odpovedalo kladne 42 % ľudí z mesta a 22 % uviedlo, že mali možnosť dorobiť si domácu pálenku. V dedinskom

prostredí si domáce víno dorábalo 53 % a domácu pálenku 26 % opýtaných ľudí.

Ďalším zdrojom potravín bol nákup na trhoch. To podľa výsledkov ankety využívalo 75 % mestského obyvateľstva a 46 % vidieckeho obyvateľstva. Okrem ovocia a zeleniny ľudia na trhoch nakupovali slaninu, jaternice, klobásy, sliedky, kačky, husi, ovčie syry, vajíčka, kyslú kapustu, med, huby, sušené korenie.

Anketa sa pýtala respondentov aj na možnosť nákupu potravín v Tuzexe, v podniku zahraničného obchodu, kde bolo treba platiť tzv. bonmi, ktoré sa vymieňali za valuty alebo sa kupovali načierno. Na otázku odpovedalo kladne 52 % ľudí z mesta a 66 % ľudí z vidieka. Z potravín, ktoré nakupovali v Tuzexe, to boli: alkoholické nápoje, syry, čokolády, sladkosti, kakao, káva, žuvačky.

Druhá časť ankety sa zamerala na **každodenné stravovanie**. Najskôr sa otázky pýtali na vybavenosť domácností v čase končiaceho sa socializmu. Z odpovedí vyplynulo, že 100 % mestských respondentov malo v domácnosti zavedený vodovod, 100 % malo chladničku a 80 % vlastnilo aj mrazničku, a to buď v rámci chladničky, alebo osobitne. V dedinskom prostredí malo doma zavedený vodovod 93 % ľudí, zvyšok čerpal vodu zo studne, 100 % ľudí malo chladničku a 46 % aj mrazničku. Stravu na plyne si pripravovalo 88 % mestských domácností, na elektrine 16 % a na dreve alebo uhlí 5 %, pričom obe tieto možnosti niekedy v kombinácii s plynom. V dedinskom prostredí uviedli respondenti, že v domácnosti varili v 80 % ešte na dreve alebo uhlí a 33 % z nich uviedlo aj varenie na plyne alebo elektrine. Strava sa všeobecne pripravovala v kuchyni, v dedinskom prostredí pri 13 % opýtaných aj v letnej kuchyni.

Na otázku, kde v pracovný deň obedovali, odpovedali ľudia z mesta takto: mimo domu v 88 % a doma v 12 %. Ľudia sa väčšinou naobedovali v jedálni na pracovisku alebo v školskej jedálni, 5 % z nich uviedlo, že sa niekedy išli najesť aj do bufetu. Výsledky ankety v dedinskom prostredí boli nasledujúce: 80 % ľudí obedovalo v pracovný deň mimo domu na pracovisku alebo v škole a 33 % zjedlo obed väčšinou doma. Na otázku, ako boli spokojní

s kvalitou jedál v spoločných jedálňach, väčšina ľudí ju označila za dobrú. K jedlám, ktoré ľuďom v socialistických vývarovniach nechutili, patrili polievky, konkrétne paradajková, omáčky, prívarky, osobitne špenát, mrkvový prívarok a hrachová kaša, vnútornosti, najmä plúcka na smotane, mleté mäso, sladké jedlá, napríklad ryžový náky, rezance s makom. Viac ľudí konštatovalo, že jedlá by neboli bývali zlé, ak sa boli podávali dostatočne teplé. Z ankety ďalej vyplýva, že najdôležitejším jedlom mestskej i vidieckej rodiny počas týždňa bol spoločný domáci nedeľný obed.

Tretia časť ankety sledovala problematiku **príležitostného stravovania** ľudí v čase končiaceho sa socializmu. Časť otázok bola zameraná na príležitostné stravovanie mimo domácnosti. Na otázku, či ľudia chodili občas na nedeľný obed do reštaurácie, odpovedalo kladne 16 % respondentov z mesta a nikto z vidieka. Príležitostné návštevy v kaviarni deklarovalo 69 % mešťanov a 13 % vidiečanov a v cukrárni 72 % opýtaných z mesta a 73 % z vidieka. Anketa sa pýtala aj na to, či si ľudia robili tzv. opekačky v prírode. Na túto otázku odpovedalo kladne 66 % obyvateľov mesta a 80 % obyvateľov z dedín.

Ďalšia časť otázok sa zameriavala na mieru zachovávania tradičného stravovania počas kalendárnych a rodinných sviatkov. Z odpovedí vyplýva, že niektoré tradičné jedlá (napr. rybacia polievka, kapustnica, strukovinová polievka alebo kaša, opekance, ryba, zemiakový šalát, oblátky, med, koláče, ovocie) malo na stole počas Štedrej večere 91 % mešťanov a 100 % dedinčanov, pričom v mestských domácnostiach tvorili vianočné menu zväčša polievka, ryba so zemiakovým šalátom, oblátky, ovocie, koláče. Na dedinách bolo toto menu širšie: podávali sa napríklad dve rôzne polievky, kaša, opekance. Z ďalších termínov ľudového kalendára sa kulinárne tradície zachovávali aj počas fašiangov a sviatkov Veľkej noci: 63 % opýtaných ľudí z mesta a 86 % ľudí z vidieka deklarovalo, že na fašiangy pripravovali v domácnostiach tradičné vysmázané pečivo šišky alebo fánky. Niektoré z tradičných veľkonočných jedál (vajčička, šunka, klobása, syr, koláče) malo na stole 69 % ľudí z mesta

a 92 % vidiečanov, pričom 25 % opýtaných ľudí z mesta a 33 % ľudí z vidieka odpovedalo, že aj v čase socializmu si dávali veľkonočné jedlá posvätiť kňazom v kostole.

Z rodinných sviatkov sa anketa zamerala na svadobné hostiny, kary a iné príležitostné pohostenia. Na otázku, či sa na príprave svadobnej hostiny podieľali príbuzní svadobného páru darmi v podobe potravín alebo jedál, ako to bolo zvykom v tradičnom svadobnom obraze, odpovedalo kladne 52 % ľudí z mesta a 100 % ľudí z vidieka. Anketa ďalej ukazuje, že v čase končiaceho sa socializmu sa svadobné hostiny robili väčšinou už mimo svadobných domov, v mestách hlavne v reštauráciách a hoteloch, čo deklarovalo 93 % opýtaných, a na dedinách taktiež predovšetkým v reštauráciách, hoteloch či kultúrnych domoch, čo deklarovalo 73 % opýtaných. Podobné výsledky platia aj pri usporiadaní karov po pohrebe. Aj tu mestskí respondenti potvrdili, že kary sa robili v 89 % mimo domu, najmä v reštauráciách, kým dedinskí respondenti to potvrdili v 73 %. Zvyšok opýtaných uviedol, že kary sa robili v dome zosnulého.

Anketa sa zamerala aj na ďalšie príležitosti, pri ktorých sa v rodinách robilo slávnostné pohostenie. Z odpovedí vyplynulo, že sa takto oslavovali najmä narodeniny, meniny, maturita, promócia, jubilejné výročia sobáša, prvé sväté prijímanie alebo birmovka. Na otázku, kde sa takého pohostenie konalo, ľudia z mesta uviedli, že promócia člena rodiny, okružle 50., 60., 70. či 80. narodeniny a zlatá či diamantová svadba sa oslavovali zväčša mimo domu, najmä v reštauráciách, a ostatné príležitosti v domácom prostredí. Na dedinách sa takéto oslavy konali väčšinou doma.

Získané odpovede ankety, v ktorej respondenti spätne hodnotili možnosti a príležitosti stravovania v čase končiacej sa éry socializmu na Slovensku, potvrdili mnohé fakty, ktoré zaznamenali už dobové dietologické, etnografické i socio-ekonomické výskumy.

Viaceré skutočnosti z konca 80. rokov 20. storočia potvrdzujú vysokú fázu modernizácie slovenskej spoločnosti v oblasti stravo-

vania. Predaj potravín v mestách i vo väčších dedinách bol zabezpečený samoobslužnými predajňami, kde sa dali nakúpiť všetky základné potraviny s výnimkou ovocia, zeleniny a mäsa, ktoré sa stále predávali v špecializovaných pultových predajniach. Zásobovanie potravinami hodnotila väčšina opýtaných ľudí ako dobrú alebo uspokojivú, pravda, s upozornením, že niektoré druhy potravín neboli v predajniach konzumentom vždy k dispozícii. Kvalitu potravín predávaných za socializmu hodnotili ľudia zväčša pozitívne.

Vybavenosť domácností vodovodom, chladničkou, mrazničkou či zariadením na prípravu jedál na plyn alebo elektrinu signalizuje taktiež vysokú mieru modernizácie, a to tak v mestách, ako na dedinách.

Podobne to môžeme konštatovať o každodennom stravovaní počas pracovných dní, keď väčšina ľudí obedovala vo verejných jedálňach v školách alebo na pracovisku. Dá sa povedať, že jeden z deklarovaných cieľov socialistických odborníkov na výživu, zabezpečiť všetkým sociálnym skupinám ľudí možnosť kvalitne a kaloricky vyvážane sa najesť, sa v podstate splnil. Táto forma kolektívneho stravovania sa síce nevyhla istej kritike konzumentov, je však nesporné, že do tradičného slovenského stravovacieho stereotypu, ktorý bol typický pre slovenské vidiecke a malomestské prostredie ešte v prvej polovici 20. storočia, priniesla nové druhy jedál predovšetkým z českej, ale aj medzinárodnej kuchyne.

Počas socializmu sa každodenný spôsob stravovania členov rodín pod vplyvom rôznorodnej práce dospelých a štúdií detí silne individualizoval, preto sa najdôležitejším spoločným jedlom rodiny počas týždňa stal domáci nedeľný obed.

Anketa však zároveň potvrdila aj prežívanie istého druhu konzervativizmu v oblasti stravovania. Možno to dokumentovať vysokou mierou samozásobiteľstva socialistického typu mestských i dedinských rodín, ktoré si týmto spôsobom dopĺňali zdroje potravín. Pramenilo to z nedostatočnej viery ľudí, že im socialistický trh a zásobovanie zabezpečí potraviny kvalitné a v dostatočnom množstve.

Aj odpovede respondentov k problematike konzumácie jedál

počas kalendárnych i rodinných sviatkov potvrdili, že na socialistickom Slovensku prežili mnohé tradičné stravovacie zvyklosti, známe z predindustriálneho obdobia spoločnosti, a socialistická modernizácia ich výrazne nezmenila. Možno to ilustrovať najmä na skladbe Štedrej večere a veľkonočného menu, v ktorých sa zachovali mnohé tradičné jedlá s pôvodnou prosperitnou alebo náboženskou symbolikou.

Respondenti ankety poslednú fázu socializmu hodnotili s odstupom štvrtstoročia z hľadiska kvality stravy a možností stravovania prevažne kladne. Treba však pripomenúť, že tieto údaje môžu byť poznamenané tzv. spomienkovým optimizmom, ktorý môže čiastočne deformovať skutočný stav skúmanej problematiky, a treba ho konfrontovať s faktami, ktoré priniesli dobové výskumy a pramene.

ZÁVER

Obdobie po druhej svetovej vojne znamenalo pre Slovensko viditeľné a výrazné modernizačné zmeny a rast životnej úrovne obyvateľstva. Preto v spomienkach ľudí často rezonujú aj pozitívne zmeny, ktoré priniesol politický režim socialistického štátu. V prvom rade išlo o industrializáciu. Výstavba priemyselných závodov, ktorá z veľkej časti mužskej populácie urobila robotníkov, bola do konca 60. rokov 20. storočia chápaná ako dar z nebies, umožňujúci najmä súkromným roľníkom prežiť i v dobách ekonomických postihov, keď museli zo svojich majetkov platiť vysoké dane a odvádzať veľkú časť úrody. Táto zásadná sociálna zmena slovenskej spoločnosti je interpretovaná pamätníkmi všeobecne ako kladná črta doby. Iný charakter majú spomienky na združstevňovanie poľnohospodárstva, ktoré bolo vnímané ako násilný zásah štátu do overeného tradičného dedinského života. Mnohí ľudia pociťovali zakladanie jednotných roľníckych družstiev a štátnych majetkov ako veľkú nepravodlivosť voči dedinčanom. V 70. rokoch 20. storočia však vidieť túto zmenu už oceňovali v zásade kladne a väčšinou s ňou spájali modernizačné a kultúrne zmeny, ktoré zo združstevnenia pre ich život vyplývali (Kandert: 2004, 233 – 235).

Socialistická modernizácia, ktorej súčasťou bola aj kolektivizácia, neznamenal len úsilie o modernizáciu roľníckej komunity. Podľa kolektivistických predstáv išlo aj o spochybnenie dovedy platného sveta hodnôt, zmysluplnosti vlastníctva, predovšetkým vlastníctva pôdy, čo znamenalo zrušenie základného piliera materiálnej hodnoty, ktorým bola pre roľníka pôda. Spolu s tým sa zmietol i jestvujúci princíp sociálneho rozvrstvenia. Socialistická modernizácia podmieňovala delbu medzi pracovným a domácim životom, medzi platenou a neplatenou prácou. Zasiahla do rodinného života, ktorého chod sa

zmenil a platená práca (najmä žien) v družstve sa kombinovala s platenou prácou (najmä mužov) v priemysle. Narastal počet vidieckych domácností vyľudnených počas pracovných dní, menila sa deľba práce v rodine, postavenie žien a detí (Danglová: 2006, 25 – 26).

Socialistická modernizácia zákonite zasiahla aj do stravovacích modelov ľudí na Slovensku, predovšetkým v rurálnom prostredí. Roľnícke domácnosti postupne prestali byť sebestačné v zásobovaní potravinami a boli odkázané na ponuku štátnych obchodov. Prípravu stravy preto ženy museli prispôbiť novým podmienkam a preorganizovať práce v domácnosti. V tradičných dedinských i mestských rodinách bola žena-matka tou osobou, ktorá pripravovala stravu pre členov rodiny. Zaradením sa do pracovného procesu v období socializmu jej táto úloha zostala, no popri inom zamestnaní. Stravovanie v rodinách sa preto muselo prispôbiť novým zamestnaniam jej členov a silne sa individualizovalo.

Napriek iste úprimnej snahe najmä vedcov o dostupnosť, vyváženosť, pestrosť a zdravotnú kvalitu potravín, nebola výživa obyvateľstva počas budovania socializmu bez problémov. Najmä v prvých dvoch desaťročiach tejto éry bolo zadováženie aj tých základných potravín často spojené s nepríjemnými zážitkami ľudí, vyplývajúcimi z ich nedostatku, zlej kvality, straty času pri ich zháňaní a v niektorých prípadoch i z vysokých cien. Drahé a často aj nedostupné potraviny mali, samozrejme, negatívny vplyv aj na výživové modely obyvateľstva, keď boli rodiny často nútené pri príprave stravy improvizovať, nahrádzať kvalitné potraviny menej kvalitnými a najmä hľadať ďalšie ich zdroje formou socialistických foriem samozásobiteľstva.

V období 70. – 80. rokov 20. storočia nastal nesporne pozitívny kvalitatívny obrat vo výžive obyvateľstva Slovenska, a to najmä v prípade vidieckeho obyvateľstva. Súviselo to nielen s masívnou kolektivizáciou poľnohospodárstva a industrializáciou, ale i štátom podporovanou ideou o vyrovnávaní rozdielov medzi mestom a dedinou. V tom čase bola na dedinách vybudovaná väčšina obchodov s potravinami a v mestách a väčších dedinách sa začali otvárať

modernejšie samoobslužné predajne. Dedinská strava sa zbavovala jednotvárneho stereotypu a začal sa meniť pomer jej rastlinnej a živočíšnej zložky. S nárastom ponuky trhu narastal počet ľudí vyznávajúcich konzumné hodnoty. Všeobecne narastala spotreba mäsa, mäsových výrobkov, tuku a cukru.

Veľký význam pri týchto procesoch zohrávali masovokomunikačné prostriedky, najmä rozhlas a televízia. Pre ženy sa usporadúvali kurzy varenia a pečenia, vďaka ktorým sa rozširovali nové recepty a postupy v príprave jedál. Používanie kuchárskych kníh a receptov z rôznych časopisov takisto prispievali k obohacovaniu kulinárnej kultúry. V domácnostiach sa čoraz častejšie presadzovali náročnejšie a nákladnejšie jedlá a snahou bolo priblížiť sa reštauračným vzorom. To však neznamená, že sa zo stravy úplne vytratil osvedčené tradičné recepty na prípravu rýchlych, jednoduchých múčnych alebo múčno-zemiakových jedál, ktoré boli pre slovenskú kuchyňu typické.

Hodnotová orientácia ľudí sa postupne odklávala od tradičného názoru na materiálne statky a mnohé rodiny začali manifestovať svoje spoločenské postavenie okrem iných prejavov aj stravou. To sa prejavilo najmä pri usporadúvaní hostín, na ktorých sa na úkor podávania tradičných jedál so symbolickým významom kvalita a kvantita stravy stávala prejavom spoločenskej prestíže. Popri tradičných krstinových, svadobných hostinách a karoch sa začali hostiny konať aj pri príležitostiach, ktoré sa predtým nerobili. Takto sa oslavovali maturity, promócie, výročia svadby, okrúhle narodeniny. Na druhej strane ani štyridsaťročná socialistická modernizácia nevymazala zo stravy všetky tradičné prvky symbolického a náboženského významu, ktoré pretrvali najmä vo vianočnom a veľkonočnom menu.

V zmysle socialistického kolektivismu sa postupne začalo dariť naplňovať cieľ v oblasti verejného stravovania. Štát zabezpečil dotované jedlo od jasiel cez škôlky, školské a stredoškolské jedálne, vysokoškolské menzy až po závodné kuchyne pre pracujúcich. V oblasti reštauračného stravovania postupne narastala snaha o návrat ku

kvalitnejšej medzinárodnej kuchyni a zároveň sa hľadala originalita slovenskej kuchyne. Charakter stravy sa najmä vplyvom reštaurácií a spoločných jedální internacionalizoval.

Zdokonalenie potravinárskych technológií znamenalo obohatenie stravy o nové potraviny. Začali do nej prenikať konzervy, sušené, kondenzované a sterilizované potraviny. Prípravu jedál uľahčili plynové a elektrické spotrebiče na varenie a pečenie, ktoré nahradili sporáky na drevo alebo uhlie, ako aj zavedenie vody do domácností a používanie chladničiek.

Napriek nesporne pozitívnym zmenám v živote ľudí v čase budovania socializmu sa však mnohé, v nominálnom vyjadrení priaznivé ukazovatele životnej úrovne dosahovali za cenu vynakladania množstva práce a energie. Boli výsledkom vysokej miery zamestnanosti, dvojitej zamestnanosti v domácnostiach, pracovného času, ktorý bol v medzinárodnom porovnaní už výnimočným, veľkého objemu výpomocných, brigádnických prác, ktoré sa stali nevyhnutnou a plánovanou súčasťou fungovania ekonomiky, časových strát pri čakaní takmer na všetky formy predaja tovarov a poskytovania služieb alebo veľkej časovej náročnosti dochádzky do zamestnania (Kimerlingová a kol.: 1988, 95).

Počas celej éry socializmu bolo získavanie potravín nielen otázkou väčšej či menšej miery neistoty ľudí, ale aj nástrojom politickej a sociálnej kontroly. Ľudia boli na potraviny a možnosti stravovania silne fixovaní a kvalitu života porovnávali s kapitalistickými krajinami, keď mali možnosť vycestovať, alebo s Rakúskom, ktorého televízny signál sa dal na časti územia Slovenska chytať, a ľudia mohli tak prostredníctvom reklamnej ponuky na potraviny spoznávať aj iný spotrebný tovar. Reflektovali, že produkcia a distribúcia tovaru v socialistickom Československu nedosahovala úroveň kapitalistických krajín, napojených na globalizovaný trh. Aj výskumníci spotreby (Slater, 2004; Miller, 2005) preto hovoria, že jedným z kľúčových zlyhaní, ktorý spôsobil pád socialistického režimu, boli nedostatočne uspokojované každodenné potreby ľudí, ktorí v takej spoločnosti boli nútení žiť.

Treba však objektívne povedať, že situácia v Československu bola najmä v poslednom desaťročí obdobia socializmu v zásobovaní potravinami oveľa lepšia, než napríklad v rovnakom období v Rumunsku a Poľsku, kde potravinové obchody zívajú prázdnotou. Niektoré komodity neustále na trhu chýbali, ale základné potraviny boli k dispozícii každodenne a väčšinou boli aj kvalitné. Preto ľudia z hľadiska konzumácie potravín nemali veľa dôvodov sťažovať sa. Bola to éra v Maďarsku príznačne nazvaná „gulášovým“, v Čechách „knedlíkovým“ a na Slovensku „salámovým“ socializmom.

POUŽITÁ LITERATÚRA A PRAMENE

- Ako sme kedysi chodili k Jadranu. In: *Sme. Magazín víkend*, 1. VI. 2013, s. 6.
- BEBEL, A.: *Žena a socializmus*. Bratislava 1956.
- BORTEL, L.: Obchod k 40. výročiu Veľkej októbrovej socialistickej revolúcie. In: *Výživa a zdravie*, 2, 1957, č. 10.
- BREMZEN, V. A.: *Umenie sovietskej kuchyne. Spomienky na jedlo a túženie*. Bratislava 2014.
- BRZÓSTOWICZ-KLAJN, M.: Rodziny i domu obraz. In: Lapiński, Z., Tomasik, W. (Eds.): *Slownik realizmu socjalistycznego*. Kraków 2004.
- BUČKO, A.: Dnešný stav, vývoj a vyhliadky našej výživy. In: *Výživa a zdravie*, 1, 1956, č. 1.
- BUDLOVSKÝ, J.: *Stav výživy obyvateľstva na Slovensku. Výsledky výskumu v zimnom a jarnom období 1955/1956*. Bratislava : Vydavateľstvo SAV, 1960.
- BUDLOVSKÝ, J.: Niektoré pripomienky k súčasnej výživovej situácii na Slovensku. In: *Výživa a zdravie*, 25, 1980, č.12.
- BÚRIKOVÁ, Z.: Spotreba a výskum reálne existujúceho socializmu. In: *Etnologické rozpravy*, 2006, č. 2, s. 81 – 91.
- Český lid – 1952 a nasledujúce ročníky.
- DANGLOVÁ, O.: *Slovenský vidiek. Bariéry a perspektívy rozvoja*. Bratislava : Ústav etnológie SAV, 2006.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Záhradkárstvo ako súčasná záujmová forma tradícií poľnohospodárskeho zamestnania ľudu. In: *Slovenský národopis*, 30, 1982, č. 3, s. 473 – 475.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Záhumienkové hospodárenie a jeho miesto v rodinnom a lokálnom spoločenstve (Na okraj zániku jednej z foriem poľnohospodárskej malovýroby v etape rozvinutého socializmu). In: *Slovenský národopis*, 33, 1985, č. 2 – 3, s. 350 – 361.
- DRÁBIKOVÁ, E.: Socialistická poľnohospodárska výroba a jej vplyv na spoločenské a kultúrne procesy v Sebechleboch. In: *Spôsob života družstevnej dediny*. Bratislava : Veda, 1986, s. 15 – 23.
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V.: *Lidé a jídlo*. Praha : ISV, 1999.
- DYDA, R.: Keď sa chodilo na obedy do Luxorky alebo socialistické vývarovne. In: *Staromestské noviny*, roč. 4, 2012, č. 6, s. 8.
- Etnografický atlas Slovenska*. (Ed.: S. Kovačevičová): Bratislava : Veda, Slovenská kartografia, 1990.
- FIALOVÁ, J. A. a kol.: *Medzinárodná kuchárka*. Praha 1967, 1975, 1980 – Bratislava 1982.
- FILOVÁ, B.: Úvod. In: *Banická dedina Žakarovce*. Bratislava : Vydavateľstvo SAV, 1956.

- FRANC, M.: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha 2003.
- GAŽO, M.: Vajcia, zdroj cenných živín. In: *Výživa a zdravie*, 3, 1958, č. 5.
- GOLDHAMMER, J.: *Lexikon nápojů*. Merkur, 1976.
- HLAVOVÁ V.: Rok 1948 – rok zlomu v agrárnej politike štátu. In: J. Pešek a kol.: *Kapitolami najnovších slovenských dejín*. Bratislava 2006, s. 131 – 143.
- HONS, V. – ÚLEHLOVÁ-TILŠCHOVÁ, M.: *Správná výživa a stravovanie*. Praha 1961.
- HRUBÁ, M.: Co znamenají výrobky z mouky a obilovin pro naši výživu. In: *Výživa lidu*, 18, 1963, č. 11.
- HRUBÁ, M.: Polotovary v naší kuchyni. In: *Výživa lidu*, 19, 1964, č. 8.
- CHMIELEWSKA, K. – WOLOWEC, G. (Eds.): *Opowiadziec PRL*. Warszawa : IBL, 2011.
- JANČÍK, V. – ZEMAN, I.: Tukový průmysl a jeho cesty ke zvýšení biologické hodnoty tuků. In: *Zvyšování životní úrovně ve výživě*, 1962.
- JANKOVCOVÁ, L.: Referát na II. zjazde Spoločnosti pre racionálnu výživu. In: *Výživa lidu*, 7, 1952, č. 11.
- JIRÁSEK, Z. – ŠŮLA, J.: *Velká peněžní loupež v Československu 1953 aneb 50 : 1*. Praha 1992.
- JIRGES, M.: Verejné stravovanie na Slovensku. In: *Výživa a zdravie*, 1, 1956, č. 1.
- KANDERT, J.: *Každodenní život vesničanů středního Slovenska v šedesátých až osmdesátých letech 20. století*. Praha : Nakladatelství Karolinum, 2004.
- KILIÁNOVÁ, G. – POPELKOVÁ, K.: Zavádzanie marxistickej etnografie v národopise na Slovensku: zmena vedeckého myslenia? In: *Slovenský národopis*, 58, 2010, s. 410 – 424.
- KIMERLINGOVÁ, J. – KRŠÁKOVÁ, A. – KUČERÁK, J.: *Životná úroveň a ekonomický rozvoj*. Bratislava : VÚSRP, 1988.
- KLICH-KLUCZEWSKA, B.: *Przez dziurke od klucza. Życie prywatne w Krakowie (1945 – 1989)*. Warszawa 2005.
- KOCIÁN, L.: Obaly na potraviny. In: *Výživa lidu*, 6, 1951, č. 3 – 5.
- KOTMAN, M.: Z návštevy Seredských pečivární. In: *Výživa a zdravie*, 1, 1956, č. 4 – 5.
- KRŠEK, J.: *Roľníci v dobe socializmu. Takto sme žili*. Bratislava, 2010.
- KRUŽLIAK, P.: Výživová politika štátu a jej ciele v socialistickej spoločnosti. In: *Výživa a zdravie*, 20, 1975, č. 4.
- LIPTÁK, L.: *Slovensko v 20. storočí*. Bratislava : Kalligram, 2000.
- Legends, ktoré socializmus prežili. In: *Príloha Nového času*, 14. 4. 2014, s. 16 – 17.
- MARCELLY, J.: Na cestu... In: *Výživa a zdravie*. Roč. I, 1956, č. 1.
- MARKUŠ, M.: Ludová strava. In: *Banická dedina Žakarovce*. Vydavateľstvo SAV, 1956, s. 283 – 324.
- MARKUŠ, M.: *Ludová strava na Horehroní*. Kandidátska dizertačná práca NÚ SAV, 1967.
- MARKUŠ, M.: Strava. In: *Horehronie II*. (Ed. J. Mjartan). Bratislava : Veda, 1974, s. 119 – 174.
- MAŠEK, J.: Nový rok činnosti Spoločnosti pro racionální výživu. In: *Výživa lidu*, 8, 1953, č. 1.
- MAŠEK, J.: Ze vzpomínek na V. I. Lenina. In: *Výživa lidu*, 15, 1960, č. 4.

- MILLER, D.: Consumption as the Vanguard of History: A Polemic by Way of an Introduction. In: *Ancnowledging Consumption. A Rewiew of New Studies*. London and New York : Routledge, 2005, s. 1 – 57.
- MJARTAN, J.: Prvý výskum ľudovej kultúry na družstevnej dedine. In: *Slovenský národopis*, 1953, s. 253 – 261.
- NESTLÉ, M.: *Food politics*. University of California Press, 2007.
- NOVÁKOVÁ, K.: *Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácií*. Trnava 2009.
- O'CONNOR – HOURIHANE: The Irish national nutrition survey. In: *British Journal Nutrition*, 1950.
- PELC, J.: Pokus o srovnání výživy v rodině zemědělské, dělnické a úřednické. In: *Thomayerova sbírka přednášek a rozprav z odboru lékařského*, č. 201, Praha 1940.
- PETKEŠ, A.: Tradícia slovenského pohostinstva a jeho súčasná podoba. In: *Výživa a zdravie*, 12, 1967, č. 4.
- PIOTROWSKI, G.: PRL na talerzu: Rzeczywistość kulinarna Polski ludowej. In: *Nationalities Affairs*, 28, 2006, s. 143 – 158.
- PODOLÁK, J.: K doterajším výsledkom národopisného výskumu družstevnej dediny na Slovensku. In: *Slovenský národopis*, 1955, s. 268 – 277.
- PRANDA, A.: K problematike národopisného výskumu slovenskej družstevnej dediny. In: *Spôsob života družstevnej dediny*. Bratislava : Veda, 1986, s. 9 – 13.
- PRAŽSKÁ, L. – JINDRA, J.: *Obchodní podnikání*. Praha : Management Press, 2002.
- PROFANTOVÁ, Z. a kolektív: *Žili sme v socializme I. Kapitoly z etnológie každodennosti*. Bratislava 2012.
- RADIČOVÁ, I.: Sociálny potenciál podnikavosti a prijímanie ekonomickej reformy. In: *Sociológia*, 25, 1993, č. 4 – 5, s. 403 – 406.
- RAŠKOVÁ, A.: Polotovary pre domácnosť. In: *Výživa a zdravie*, 4, 1959, č. 7.
- REMEŇ, L.: *Nechajme to tak. (Dva roky života Roba Danka a jeho priateľov za éry rozvínutého socializmu, dnes nazývaného komunizmom)*. Uverejnené na internete, nedatované.
- RYCHLÍK, J.: Pozemková reforma na Slovensku v r. 1946 – 1950. In: *Historický časopis*, 1993, č. 4, s. 394 – 413.
- SEČANSKÝ, I.: *Radostné umenie kuchárske*. Bratislava : Osveta, 1970.
- SEČANSKÝ, I.: *Kuchárska kniha pre zdravých a chorých*. Bratislava : Osveta, 1978.
- SCHWAER, E.: Niektoré otázky spotrebiteľského balenia potravín. In: *Výživa a zdravie*, 3, 1958, č. 1.
- SLATER, D.: *Consumer Culture and Modernity*. London : Polity, 1997.
- STOLIČNÁ, R.: Súčasná tendencie v stravovaní. In: *Spôsob života družstevnej dediny*. Bratislava : Veda, 1986, s. 116 – 125.
- STOLIČNÁ, R.: Od nestráviteľného jedla k národnému symbolu. In: *Etnologické rozpravy*, 2002, č. 1, s. 8 – 27.
- STOLIČNÁ, R.: Metamorfózy jednej podhorskej dediny. In: Danglová, O. a kol.: *Vi diek v procese transformácie*. Bratislava 2005, s. 27 – 36.
- STOLIČNÁ, R. – NOVÁKOVÁ, K.: *Kulinárna kultúra regiónov Slovenska*. Bratislava : Veda, 2012.
- ŠEBO, J.: *Zlaté 60. roky*. Bratislava : Albert Marenčin – Vydavateľstvo PT, 2008.

- ŠEBO, J.: *Normálne 70. roky*. Bratislava : Albert Marenčin – Vydavateľstvo PT, 2009.
- ŠEBO, J.: *Budovateľské roky 50*. Bratislava : Ikar, 2010.
- ŠEBO, J.: *Reálne 80. roky*. Bratislava : Albert Marenčin – Vydavateľstvo PT, 2010.
- ŠIŠMIŠ, M.: *O súcite. Tradície a osobnosti (nielen) slovenského vegetariánstva*. Martin : Slovenská národná knižnica, Národný biografický ústav, 2014.
- ŠPANKO, V.: Zlepšenie výroby jedál v závodoch verejného stravovania. In: *Výživa a zdravie*, 2, 1957, č. 2 – 3.
- ŠTEFANOVIČ, M. a kol.: *Roľnícke družstevné právo*. Bratislava 1979.
- UŠAKOVÁ, M.: Ludová strava. In: Michálek, J.: *Lud hornádskej doliny*. Košice 1989, s. 85 – 105.
- VOROBJOV, N. J.: Program pre sbieranie materiálu na skúmanie súčasného spôsobu života kolchoznej dediny a dejín jej formovania u národností stredného Povolžia. In: *Národopisný sborník*, 1952, s. 19 – 58.
- www.ceskatelevize.cz/porady/retro.
- www.pravda.sk / *co bolo ked neboli hamburgery*.
- ZAJONC, J.: Pri stole pracujúcich alebo tekvica ako ananás. In: *Etnologické rozpravy*, 2006, č. 2, s. 188 – 204.
- ZÁPOTOCKÝ, V.: Ke strukture spotřeby masa. Spotřeba potravin v ČSSR a ve světě. In: *Výživa lidu* 19, 1964, č. 2.
- ZÁPOTOCKÝ, V.: Spotřeba obilovin u nás a ve světě. In: *Výživa lidu*, 20, 1965, č. 4.
- ZATKALÍKOVÁ, A.: Rast životnej úrovne dedinského obyvateľstva a zmeny v jeho spôsobe života. In: *Současná vesnice*. (Ed.: V. Frolec). Brno : Blok, 1977, s. 197 – 204.

SUMMARY

The study of human nutrition allows to analyse social changes. Since people need to eat, different events, processes and changes can best be grasped through food and related practices and experiences from everyday life. Food changes abstract political concepts to personal, very concrete reflections of social changes, which also applies to the topic analysed herein: practices and changes in public nutrition in Slovakia during the period of constructing socialism.

The political authoritarian regime under the leadership of the Communist Party of Czechoslovakia (CPC), established in our country in 1948, was massively involved in an entire complex of functions and norms of the society. Mainly during its first stage, in the 1950s when its ideological fundamentals and essence were formed, in addition to its primary aim to win and consolidate its power it also had the vision of creating “new” socialist people behaving and living in line with the established political line. The “new” man was one of the central figures of the socialist era in general. Their newness was in sharp contrast with tradition, but the very idea of the new model of humanity was based on the European tradition of modernity. This model promoted the independence of individuals from family and the representation of family ties by other types of collective feelings of belonging, and reflected the symptoms of general civilisation changes, such as technical progress, urbanisation, mass migration, women’s emancipation, and the general cultural emancipation of the society. The Communist propaganda often referred to these phenomena and adopted them to its ideological demands. It was characteristic for this regime that it sought to form “new” people by influencing all parts of their lives, including the most intimate ones. One of the aims was to transform the “backward” rural population

into a modern conscious class. This process resulted in the fact that most every-day situations ceased to have an individual nature and became society-wide issues. This concerned housing, clothing, education, culture, religion, sports, and, naturally, eating.

With regard to production, modernisation in the socialist perception primarily focused on the development of the heavy industry and on infrastructure construction. As a result of the nationalisation of the means of production, farmers and workers did not produce for their own consumption, but sold their labour force to the state for money in the form of salary. The fact that the means of production were owned by the state and not by the people, who used them, shifted their relationship to material culture towards consumption. Since collectivisation and nationalisation which took place during the first stage from 1948 to 1954 and during the second stage from 1955 to 1960, as well as during the period of nationalisation of industry started in 1945 and completed in 1948, most material items became the object of a consumer relationship, and not of a production one. Socialism thus completed the consumption revolution in Slovakia. These changes in consumption were presented as gradual modernisation of society and as the success of the Communist ideology. The level of consumption – its affluence or shortage – also formed people's relationship towards the socialist regime. On one hand, increased consumption and the satisfying of people's basic needs served the Communist Party to legitimise its power; on the other hand, the shortage of goods (especially basic foodstuffs) was reflected in their critical evaluation of the socialist reality.

In 1948, the leadership of the Communist Party of Czechoslovakia set out the directions and tasks of the agricultural and nutrition policy. These were closely linked to the collectivisation of agriculture, the building of farmers' cooperatives, and the paternalist administrative and directive management of economy and society. The centralised production planning through the Ministry of Agriculture, the State Planning Authority, and agricultural offices at re-

gional, district and local levels were expected to restrict or eliminate the “decision-making of capitalists and small producers”. However, a large part of farmers did not welcome the nationalisation of agricultural production with enthusiasm. Local authorities sought to force those hesitating to enter a cooperative by means of material support and promises, but also under various kinds of pressure, benefits scheduling, strict exaction of unfulfilled tasks, high taxes, firing of relatives from employment or schools, or by calling “kulaks” to army work units.

Even though the Communist propaganda was keen on accentuating the building successes of the nationalised industry and state agricultural cooperatives, the economic production sector failed to ensure sufficient supplies of products and foodstuffs to the population on the free market. As a result of this situation, the Communist regime was forced to introduce a food rationing system in the period from 01 January 1950 till 31 May 1953. Under this system, food rations were limited and allocated according to people’s age and occupation. The groups privileged by the regime, such as miners, metallurgists, the police, and Communist cadres, could benefit from increased rations on the controlled market, in which they could purchase products in exchange for coupons.

Some categories of people were excluded from the rationing system, such as senior officials, police and army officers from the pre-war Czechoslovak Republic, trade licence holders, traders, etc. They could only purchase products on the free market for prices several times higher. Also smaller farmers who failed to meet mandatory supplies of meat, milk and eggs did not get coupons for sugar and other products. Members of poor-performing agricultural cooperatives that failed to ensure the set amounts of food supplies to the public sector were in a similar situation. Moreover, a decree of the Ministry of Internal Trade defined a group of self-suppliers – owners of lands of over 0.5ha – who were not entitled to food coupons. The rationing coupon system was cancelled one day before the money exchange, under which people could exchange their for-

mer money of up to 300 Czechoslovak crowns at the rate of 5:1, and higher amounts and deposits at the rate of 50:1.

The death of J. V. Stalin in 1953 meant a turn towards greater interest in people's living standards in the entire Soviet bloc. The professional discourse on nutrition was similar to the one on other areas of life. It highlighted not only the big importance of nutrition for society, but also its health impacts and, secondarily, its economic aspects as a means to increase the productivity of people's work. In the 1950s, the progress in food quality was constantly accentuated as compared to the interwar period.

A general feature of contemporary expert nutrition studies was the faith that the new people's democratic and later socialist society would bring a new life-style also in the field of nutrition by respecting the health needs of people without the desire of food producers to earn profits... *Nutrition manifested most clearly the class character of the old capitalist society, while the socialist system enables full respect for biological aspects. Food ceases to be the subject of profit and becomes the means for a new socialist man to be healthy and fully efficient...* This is a quote from the resolution adopted at the working conference of the Association for Proper Nutrition in 1950. For most experts, especially for physicians, this meant that they could influence people's eating habits to an extent which was previously unthinkable. The vision of a society managed by scientists was a synonym for socialism for many nutritionists.

From the mid-1950s, Czechoslovakia launched a campaign in line with the changes in its nutrition policy, emphasising the benefits of new technologies and the need for a total transformation of people's eating habits. It was related to contemporary modernist ideas associated with the promotion of scientific knowledge in everyday life. The symbols testifying the importance of technical and biological sciences in the field of nutrition included, in particular, various kinds of processed food, especially intermediate products and different ways of food preservation. The professional and promotional materials constantly stressed that people's distrust in such

food does not have actual justification; on the contrary, processed foodstuffs bring significant time savings. The growth of intermediate food products was also related to the process of “liberation” of working socialist women from housework and with the development of common catering in schools, factories, offices, etc. It was envisaged to centralise production to a maximum extent possible, and to establish an intermediate product industry as a separate food industry sector. Despite all proclaimed benefits, the popularity of intermediate food products was not as their proponents had imagined. The reason behind, according to contemporary experts, was the ignorance of the economic importance of time while preparing meals at home. Greater dissemination of intermediate products in the countryside was prevented by the problem related to their distribution, storage, prices, and traditional eating habits.

The technical and technological development in the field of nutrition was also accompanied by a planned shift to automated, continuous food production with high production hygiene as one of the expected positive results. The issue of appropriate food packages, especially for meat, fat and milk, was of special interest.

Besides technological problems, the situation was complicated by the fact that compared to more developed countries the purchase of food constituted a significant burden to Czechoslovak citizens. Economists explained this situation by the fact that other living costs, such as the costs of housing, healthcare, culture and taxes, were lower compared to capitalist countries. The high proportion of food costs, however, led to a situation where most households considered proper and healthy nutrition which was extremely expensive a luxury. People mostly criticised the high prices of meat, exotic fruit and butter. Nutritionists therefore sought to manipulate the public opinion in order to improve the conditions of public nutrition. They promoted cost advantageous foodstuffs with the aim to increase their consumption. For example, in times of insufficient consumption of milk and milk products or eggs, they stressed the low prices of this rich source of animal proteins. One of the leit-

motifs of promoting a healthy diet, in addition to variety, was the need for moderation due to enormous increase in fat and sugar consumption, mainly as a result of the food coupon system. The public consumption system offered another possibility for food price manipulation and constituted one of the priority efforts of those advocating proper nutrition in the 1950s. Public catering was to become the main source of positively influencing the eating habits of the general public. In spite of the awareness raising efforts, the majority of the population continued to maintain the traditional concept of “good” food, which was acknowledged by nutrition researchers.

In the mid-1950s, public nutrition was studied by researchers from the People’s Nutrition Institute in Bratislava. The results obtained from the research led by MUDr. Juraj Budlovský in 1955/1956 offer a large amount of data documenting the socialist reality in the field of nutrition. The part analysing the contents of meals in examined families represents a relevant source of information. The following facts summarise the findings:

In the countryside, certain, mainly typical regional dishes were served several times a week or even constantly throughout the week, except Sunday. This eating stereotype constituted the main difference between towns and the countryside, and was present all over Slovakia. People in towns ate less, yet more frequently; the meals were more varied and balanced, and greater attention was paid to regularity and food preparation. The biggest problem of nutrition in the countryside, especially in the mountainous northern regions, was a limited number of basic foodstuffs: cereals, potatoes, sauerkraut, and milk, i.e. foodstuffs (other than milk) containing carbohydrates which, with the low consumption of meat and eggs, had small protein content. The meals were therefore rather unbalanced in terms of nutrients. These results are very similar to those obtained in Czechoslovakia during the economic crisis in the 1930s. This means that not even after seven years of the building of socialism could one witness a positive turn in the quality of nutrition of the rural population.

Relevant information on the given period can be found in the part of the book by J. Budlovský which analyses the economic factors of public nutrition, especially those related the distribution of foodstuffs. This part of the book presents a number of important facts, in particular researchers' statements on food production and distribution that had a substantial impact on the quality and balance of public nutrition. In the mid-1950s, it was mainly the lack of distribution of some basic foodstuffs in Slovakia: cream, curd, fresh meat, fruits, and vegetables. The production and distribution sectors were even unable to ensure nutrition for babies in the form of milk powder. Another problem was the imbalanced distribution between urban and rural areas; some basic foodstuffs (bread, for example) were not distributed to rural grocery stores at all, or only sporadically. In addition to insufficient and often inadequate food supplies, another factor also influenced the eating habits in the countryside – the poor network of grocery stores. Another negative factor was the seasonal character of foodstuffs, due to which contemporary distribution was not able to satisfy people's needs, i.e. to ensure enough fish during fasting periods, or enough butter, curd, eggs, meat, and fruit during festive days, etc. On the other hand, sugar consumption largely increased, which was considered a positive result, but from the point of view of proper and healthy nutrition it was rather seen as a negative condition with long-term health effects on the Slovak population. It is apparent that the research in public nutrition in 1955/1956 did not bring very optimistic results, but rather the opposite.

The Communist ideology claimed that food production and distribution in the socialist political system depends on and is governed by the needs of broad masses of people. The centralised planned system of management failed to meet these claims, which caused, in the network of grocery stores, the lack of an appropriate range of food products in terms of quantity or quality for all population groups. Some food products were scarce, and this concerned both domestic production and imported foodstuffs.

With insufficient food supplies, people were forced to seek other sources and to ensure food mainly through self-supplies. Self-supplies of food during the period of socialism, however, cannot be understood in the same way as in the previous historic periods, when the economy supplied families with all necessary food items. In the socialist period, it was rather about home making of food products, or food received as gift or by exchange, thus supplementing or replacing purchased foodstuffs.

In the period of socialism, this type of enterprise was needed to plug the gaps caused by shortages in the formal economy. Food production in families was commonly performed along with other jobs, giving rise to three basic types of families in the proclaimed homogenised socialist society – depending on existence or absence of home production: self-supplier family; entrepreneur family; and user family. Their common feature was the fact that family members were employed in the state sector. According to the research conducted in 1984, up to 70% of the population developed household economy, and one tenth of them sold their products. The ownership of a garden or land was an important economic factor in Slovakia and a “social safeguard” under the socialist economic conditions. Double employment was one of the most important strategies of solving the personal situation of people.

In villages, it was a specific link between traditions, social relationships and pressures, as rural people were always strongly integrated into the network of social ties (between relatives, neighbours, communities, etc.) and extensive links of mutual reciprocal dependence. Different positions, chances and appraisals were obtained in the rural society by means of certain conformity: exchange of work and payment in kind, gifts or services in return as a product of long-term reciprocity processes. Hence, “socialist” self-supply was an engaged activity of people, including a whole range of other meanings and mechanisms, such as: home-made food products as the family’s economic safeguard; safety of home-made food products; people’s ties to land, social control of villages and prestige of

family, absence of grocery stores and of shopping opportunities, as well as relax in nature, elements of entertainment, self-realisation, and joy from attained food production. The provision for food in the socialist period was a kind of “small private happiness”, considered by many people, not only from the countryside, the most important thing in their lives, restricted to a small social space and its embellishment. Works in the garden or in the field were considered a model of “meaningful” life. Back in the mid-1980s, mainly older villagers considered the self-supply of food a fundamental life necessity satisfied mainly in the interest of their children and grandchildren who often lived in towns and cities. Home-made food products represented a contribution to improving the standard of their alimentation, and the money acquired from sale was used to invest in the building of a house, or in the purchase of a flat or of a car.

Since the 1970s, part of the urban population of Slovakia started to search for possibilities of weekend housing in the countryside, having purchased older rural houses, usually with gardens and orchards. In this way, they were able to produce food on their own, mostly vegetables and fruits, thus supplementing their meals. At the same time, they established contacts with the local rural inhabitants who offered them their food products for sale.

During the socialist period, garden colonies were created and expanded in city outskirts, using lands, in the exploitation of which the state had no interest. People thus cultivated the neglected or unsuitable land areas. The demand for such lands was enormous, as a result of which they were allocated mainly to the deserving (people of worth to the socialist society). The garden colonies created new social ties based on the same interest – producing of fruits and vegetables for own consumption or for sale on the market. People exchanged their experiences, organised social events – exhibitions of their crops, evening parties, and were also involved in the “Z activity”, which was a socialist competition of improving their surroundings.

In 1989, the number of gardeners who could sell their surplus crops to wholesale centres or on markets reached more than 400,000. In addition to gardens next to private houses, gardening was another important element that helped supplying the population with fresh fruits and vegetables.

In the Slovak countryside and in smaller agrarian towns, self-supply was the principal way of ensuring the widest possible range of foodstuffs during a long historic period before the socialist era. Their variety got reduced during the period of socialism, and the range of meals prepared from home-made food at home changed, too. One of the typical examples was the cessation of home production of bread, butter, oil, etc. On the other hand, new contemporary knowledge, used in industry, was started to be used in home processing of food. One such example is slaughtering processes and products. In addition to traditional ways of meat preservation – by salt and smoke, households also used new preservation techniques, such as the use of curing salt, or sterilisation in glasses or tin cans. The popularity of home-made sausages and the possibility to buy meat casings and meat beyond the quantities obtained in home slaughters led to the fact that their production was not always connected with slaughter, and sausages started to be produced also by people living in urban areas. The range of home-made products also included ham, which was produced using similar methods as those applied in industry, mostly by means of home-made devices.

Home-made food products were highly appreciated during the socialist period, and, in general, were considered higher quality than those offered in groceries. People therefore sought different opportunities to obtain such foodstuffs.

Another possibility for people in the socialist system of getting quality food (and other) products from abroad or products aimed for export was shopping in TUZEX foreign trade enterprise stores. Products from these shops could be purchased for vouchers (*bony*) obtained in exchange for foreign currency, such as US or Canadian dollars, German marks, or Swiss or French francs. These

luxury goods were accessible by people who had the possibility to get foreign exchange through their relatives living abroad or from pension for work abroad. People without such possibilities obtained vouchers illegally from dealers in the street right in front of TUZEX stores. Endless crowds of people stood in front of these stores mainly before holidays, wishing to buy scarce food products: alcoholic drinks, quality chocolate, Dutch cacao, instant coffee, Ovomaltine, Heinz ketchups, Wrigley's chewing-gums, etc. The category of the Communist party and state elite could also purchase relatively cheap luxury food products in well-supplied diplomatic shops, paying with Czechoslovak crowns. People who could shop in TUZEX stores or diplomatic shops were perceived by the general population as a privileged group with a higher material and social capital.

Quite a curiosity of socialist eating habits was the trips of Czechoslovak citizens abroad, especially to Yugoslavia since 1960s. Even though this country formed part of the socialist block, it had a touch of capitalism, and it was relatively easy to get to Austria or Italy from there. It was the dream of many people to spend their holiday at the seaside in Yugoslavia in spite of the fact that they had to undergo administrative torture to be able to travel. Unless they travelled through a travel agency, they had to ask the Czechoslovak State Bank in the beginning of the year for a foreign exchange pledge with a letter of recommendation from the employer. The bank then decided whether it would sell the requested foreign exchange – Yugoslav dinars in this case – to the respective individuals. But this is not all. They were required to submit the foreign exchange pledge and the application for departure to the Ministry of Interior to receive a departure document, on the basis of which they could travel. The foreign exchange pledge was usually very low, and it was impossible to exchange Czechoslovak crowns in Yugoslavia. Those who were lucky to travel to Yugoslavia on an individual basis by car were carrying food with them to campsites and were cooking on portable propane-butane cookers. And since they usually went

for a three-week holiday, it was necessary to preserve the food for as long as possible.

In spite of sincere efforts of mainly scientists to ensure availability, nutrition balance, variety, health and safety of foodstuffs, the reality of socialist food production and distribution in the 1950s did not reach the quality claimed by the regime. The acquisition of basic foodstuffs was associated, especially during the first two decades of this period, with feelings of discomfort in people – due to the lack of foodstuffs and their poor quality, loss of time related to food acquirement, and high prices in some cases. Naturally, these facts had a negative impact on the nutrition models of people, as families were often forced to improvise in the preparation of meals, to replace foodstuffs with those of lower quality, or often eat the same meals throughout the week.

These conditions gradually improved during the 1970s and 1980s. Unlike in Romania and Poland, where food stores were virtually empty, people in Czechoslovakia did not really have many reasons for protests in terms of consumption. It was an era of full plates, called “goulash” socialism in Hungary, “dumpling and pork” socialism in the Czech Republic, or “sausage” socialism in Slovakia. Nobody starved whatever the quality of meals was. However, food production and distribution in the socialist Czechoslovakia never attained the level of developed capitalist countries connected to the globalised market. Consumption researchers therefore note that one of the key failures causing the fall of the socialist regime was the failure to satisfy people’s everyday needs.

RASTISLAVA STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ

Socializmus na tanieri

**Možnosti a praktiky stravovania
obyvateľov Slovenska v rokoch 1948 – 1989**

Návrh obálky: Mgr. Marek Petržalka
Zodpovedný redaktor: Emil Borčín
Technická redaktorka: Jana Janíková

Prvé vydanie.

Vydala a vytlačila VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied,
v Bratislave roku 2015 ako svoju 4 151. publikáciu. Strán 160.

www.veda-sav.sk

ISBN 978-80-224-1467-8

Človek potrebuje jesť každodenne a v každej dobe. Konzumované potraviny a spôsoby stravovania ľudí sú preto dobrým indikátorom procesov a zmien v sociálnych spoločnostiach. Kniha etnologičky Rastislavy Stoličnej-Mikolajovej prezentuje najvýraznejšie zmeny, ktoré nastali v oblasti výživy a stravovacích modeloch ľudí počas epochy budovania socializmu na Slovensku. Objasňuje kontexty ingerencií štátnej komunistickej ideológie, ktoré spôsobili zásadnú ruptúru v produkčno-zásobovateľských princípoch v stravovaní obyvateľstva. Z novej politickej a hospodárskej situácie vyplynula aj nová koncepcia výživy socialistického človeka, ktorá sa inšpirovala najmä sovietskym modelom a bola aplikovaná v stravovaní ľudí v masovom meradle počas celého obdobia socializmu. Hospodárske, spoločenské a politické udalosti zasahujúce slovenské spoločstvo sa menili u ľudí na veľmi konkrétne, osobné reflexie týchto zmien. Prejavilo sa to v postupných zmenách foriem stravovania v rodinách aj mimo nich i v skladbe produkovaných a konzumovaných potravín, čo viedlo k významnej premene výživových modelov obyvateľov Slovenska.

ISBN 978-80-224-1467-8

