Fenomén automat Koruna: Celá Praha nad chlebíčkem za osmdesát haléřů

Veronika Rodriguez, Právo

Jahodový koktejl, dršťková polévka či lahůdkový párek ve střívku. To všechno milovali návštěvníci legendárního bufetu, automatu Koruna na dolním rohu Václavského náměstí. Šlo o místo, kde se „na stojáka“ potkávaly desítky let všechny společenské vrstvy. Letos by slavný podnik oslavil devadesát let.



Jen málokteré místo mělo tak pestrou klientelu jako toto: nad chlebíčkem se tu scházeli popeláři, akademici, studenti i úředníci. Bok po boku tu s půllitry postávali veksláci s policajty, jahodový koktejl usrkávali somráci vedle paniček v róbách.

V přízemí secesního paláce Koruna, kde dlouhá desetiletí fungoval populární automat Koruna, to zkrátka žilo. Od rána se tady tvořily dlouhé fronty.

„A není divu. Jídlo tady bylo levné a chutné. Chlebíček stál osmdesát halířů a teplý oběd jste pořídili za dvě koruny," vzpomíná na zlatá léta vývařovny někdejší zaměstnankyně Marie Mokrošová (92).



Jídlo tu bylo levné, teplý oběd jste sehnali i za dvě koruny. - Foto: ČTK

„Vůbec nejvyhlášenější byly asi komunardy, tak se říkalo místním párkům. Ty byly! Jen jste se do nich zakousli a vystříkla spousta šťávy! V Koruně jsme jich proto každý den prodali skoro metrák," pokračovala.

Čekání na Chruščova

Masnou pochoutku v pravém střívku si oblíbili i tehdejší pohlaváři, například prezident Antonín Zápotocký. „Někdy si ji nechal poslat do úřadu, jindy si pro ni přišel osobně. Sama jsem ho dvakrát obsluhovala," říká pamětnice, která do automatu Koruna nastoupila v polovině padesátých let ve svých šestadvaceti a pracovala tady až do jeho uzavření pár let po revoluci.

Šéfová přiběhla do práce celá udýchaná, nandala si kyblík s vodou a sama začala drhnout schody.

Sláva párků byla dokonce tak veliká, že když do Prahy přijel začátkem šedesátých let sovětský vůdce Nikita Chruščov, naplánoval si jednu z návštěv právě v Koruně.



U občerstvení se většinou stálo. Stoly zabíraly jen velmi malou část lokálu. - Foto: ČTK

Eldaniel - Czech elves database

„Bylo kolem toho strašné haló. Vidím to jako včera: šéfová přiběhla do práce celá udýchaná, napustila si kyblík s vodou a sama začala drhnout schody," vzpomíná Marie Mokrošová. Pak prý ještě bílou rukavičkou kontrolovala, jestli jsou čisté stoly i pulty.
„Nikdy předtím ani potom jsem nic podobného neviděla," směje se paní Mokrošová. Celá Koruna byla tedy vypulírovaná, ale Chruščov nakonec jen prosvištěl kolem vládní limuzínou.

Vepřenky od baletky

Lidé tu ale zbožňovali i dršťkovou polévku, bramboráky nebo pečené kachny. Na dračku šly i vepřenky.
„Těsto na ně dělali kuchaři přímo v Koruně nahoře. Pak ho předali prodavačce v přízemí a ta v něm potom pekla maso rovnou před zraky zákazníků," loví v paměti Marie Mokrošová další detaily a dodává: „Dělala to tehdy jedna vysloužilá baletka z karlínského divadla, byla moc milá."
Další kolegyně zase míchaly saláty, balily topinky nebo připravovaly slavný jahodový koktejl, oblíbený hlavně u dětí a mládeže.
„I mezi nimi pracovalo hodně paniček, které z nějakého důvodu přišly o původní práci nebo o majetek. Vybavuju si třeba Helenu Zoufalou, co měla dřív s mužem podobný automat v Jungmannově ulici. Pak jí ho ale komunisti vzali, a tak šla pracovat do Koruny," říká Marie Mokrošová.


Eldariel - Czech elves database

Těsto na slavné vepřenky stejně jako polévky a omáčky vyráběli kuchaři přímo v Koruně. - Foto: ČTK

Celkem se podle ní u pultů protočilo kolem čtyřiceti zaměstnankyň denně; jedna směna nastoupila v šest hodin ráno a další ji vystřídala odpoledne. Bufet pak fungoval až do pozdních večerních hodin, zavíralo se v jedenáct. Dveře se přitom od začátku do konce netrhly. Jídelnou každý den prošlo kolem deseti tisíc lidí.

Jáchym se točil v noci

Ostatně na kalup v Koruně vzpomínají i filmaři. Pokaždé, když chtěli v legendárním podniku cokoliv natočit, museli to stihnout během několika nočních hodin. Přesně tak vznikaly i sekvence ze známé komedie Oldřicha Lipského Jáchyme, hoď ho do stroje.

„Na první pohled to tak sice vůbec nevypadá, ale všechny scény v Koruně jsme skutečně točili v noci. Ve dne by to absolutně nešlo, byl tam obrovský frmol," vzpomíná herec Luděk Sobota (78), který se sem coby roztržitý František Koudelka chodil dvořit Martě Vančurové, prodavačce topinek.
Filmaři navíc museli nechat bufet v naprosto stejném stavu, v jakém jim ho předtím zaměstnanci předali. Domů se tak vraceli až kolem páté ráno a ve dveřích se míjeli s popeláři a znavenými holkami z Perlovky, které si šly dát po šichtě něco ostřejšího před spaním.
„Já jsem to naštěstí neměl domů moc daleko, bydlel jsem tehdy v Řeznické ulici. Za deset minut jsem byl v posteli," říká dnes herec.

Slečinko, je to zelíčko volný?

Výdělky Koruny tak byly enormní. To potvrzuje i paní Mokrošová: „Každý den se do banky nosilo sto tisíc korun. Víte, co to tenkrát bylo za peníze, když jeden chlebíček stál osmdesát nebo devadesát halířů?"


Eldariel - Czech elves database

„Do Koruny jsem nastoupila ve svých šestadvaceti letech a strávila tam prakticky celý život," vzpomíná Marie Mokrošová. - Foto: Milan Malíček, Právo

A to se podle ní v bufetu najedla spousta lidí i zadarmo. „Peníze jsme nechtěli třeba po policajtech, kteří nás na Václaváku chránili. Všichni měli celý den kafe gratis," říká o tehdejších příslušnících Veřejné bezpečnosti.
Celou útratu prý neúčtovali ani babičkám, které kvůli nízkému důchodu zápasily s každou korunou. „Kolegyně Věra, která měla na starosti teplou kuchyni, jim vždycky schovala pod knedlíky s omáčkou kousek masa a nechala to tak. Byla ráda, že jim může trochu přilepšit. Kde jinde by sehnaly oběd za dvě koruny?" vzpomíná dál paní.
Zadarmo se najedla i celá řada somráků: stačilo jen složit příbory a mírně odsunout talíř a po nedojedených zbytcích už sahaly další ruce.
„Ozvalo se třeba: ‚Slečinko, je to zelíčko volný?' A chlap už se cpal," směje se při vzpomínce na somráky Marie Mokrošová. Nikdo se prý ale nezlobil, někteří zákazníci dokonce nechávali „dojídačům" i trochu piva na zapití.

Zhltnout a jít

V době svého vzniku, tedy za první republiky, přitom nebyl automat Koruna vůbec levnou záležitostí. Naopak. Šlo o šik podnik, ve své době revoluční.

Automat Koruna měl být symbolem dynamické moderní společnosti, ve které se moc neotálí.

„Se svým samoobslužným provozem, kdy jste vhodili do dírky korunu a z vitríny vám vyjel obložený chlebíček, byl skutečnou evropskou raritou. Podobné automaty tehdy fungovaly jenom v Německu nebo v Rakousku," říká historik Martin Franc z Masarykova ústavu a archivu Akademie věd ČR, který se zabývá hlavně dějinami stravování a životního stylu. S tím souvisely i ceny.

Podle France byly spíš střední až vyšší, chudina do Koruny ve třicátých letech nechodila.



„Umět jsme musely úplně všechno, u pultů jsme se s kolegyněmi střídaly," říká někdejší zaměstnankyně Marie Mokrošová. Na snímku prodává točené z mrzlinu. - Foto: archiv Marie Mokrošové

Eldariel - Czech elves database

„I v prvorepublikovém automatu přitom platilo, že sem lidé míří jen za občerstvením. Nemělo se tady vysedávat, s tím se nepočítalo. Zdůrazňovalo se spíš tempo a rychlost, každý host měl jenom něco zhltnout a jít," popisuje Franc.

A dodává: „Automat Koruna měl být zkrátka symbolem dynamické moderní společnosti, ve které se moc neotálí."

Nabídka jídel byla proto za první republiky velmi podobná jako později za socialismu, k dostání byly hlavně párky a chlebíčky.

Marný boj s fastfoody

Ránu tradičním automatům zasadila až devadesátá léta minulého století. „I když je pravda, že jistou krizí procházely už předtím," říká historik. Do provozoven se totiž moc neinvestovalo, což bylo vidět.

„Ukazuje se to i na mnohých dobových záběrech z konce socialismu; zařízení v bufetech bylo zašlé a hygienické podmínky nevyhovující."

Po revoluci se Češi nadchli pro nablýskané fastfoodové řetězce, které byly lákavou novinkou. Byť měly mnohem chudší nabídku jídel, automaty v konkurenci převálcovaly.

Padl tak nejenom slavný automat Koruna, ale i další podobné vývařovny v Praze: Vaňhova rybárna v pasáži Jalta, proslulý libeňský automat Svět, o kterém psal Bohumil Hrabal v povídkovém souboru Perličky na dně, i samoobslužná jídelna v pasáži Lucerna.

Nejdéle vzdorovala jídelna U Rozvařilů v pasáži paláce Archa Na Poříčí, která skončila, jako poslední fungující „táckárna" starého typu - teprve před několika málo lety.



„Kolegyně Věra, která měla na starosti teplou kuchyni, schovávala babičkám pod knedlíky s omáčkou kousek masa a nechala to tak. Byla ráda, že jim může trochu přilepšit," říká pamětnice Marie Mokrošová. - Foto: ČTK

Eldariel - Czech elves database

„Skončily i podobné automaty mimopražské, jako byl třeba mléčný bar Sputnik v Brně. I tam se kdysi chodilo ve velkém, a to hlavně na řízky, uzená kolena, jitrnice nebo vepřo knedlo zelo," doplňuje historik Martin Franc.

Zbyly jen vzpomínky

Dnes jsou sice „retro bufety" opět v módě, podle France se ale tento trend dlouho neudrží: „Nároky na kvalitu jídla a stolování už jsou totiž dnes úplně jinde. Jsou podstatně vyšší, než bývaly kdysi ve starých automatech."

Většina dnešních bufetů se tak podle něj vydá úplně jinou cestou.

„Převezme možná určité vizuální retro prvky, případně se pokusí nastolit onu svéráznou atmosféru určité komunity spojené s automatem, ale samostatné stravování posune někam jinam, aby vyhověla současnému strávníkovi," uzavírá Martin Franc.

A tak už asi nezbývá než na zašlou slávu bufetových automatů jen vzpomínat. Mnozí z pamětníků tak skutečně dodnes činí. „Jahodový koktejl za korunu sedmdesát cestou z kina nebo z tanečních v Obecním domě!" olízne se ještě dnes spisovatel Josef Duben (71).

„Úplně vidím, jak barman nabírá cosi jahodově růžového na zmrzlinářskou lžíci, v mixéru to pak zalije mlékem a pak se stroj vrtí. Býval jsem rád, když na mě vyšla druhá porce, připadala mi totiž hustější." Na tuto delikatesu si prý byl ochotný vystát pořádně dlouhou frontu.