

Když pro zmrzlinu, tak k Markovi

Ono se řekne „vzpomínat na dědovu cukrárnu“, ale já se narodila v roce 1959, kdy už cukrárna dávno nebyla v dědových rukách. A tak většina toho, co si pamatuji, se vlastně týká už zestátněné provozovny. A snad mi utkvělo v hlavě ještě něco málo z vyprávění...

Děda Antonín Marek se v Kladně vyučil cukrářem a po svatbě s mojí babičkou Miladou si našli nové společné působiště v Suchdole u Prahy. Nejdříve byli v pronájmu v domě naproti základní škole, v Roztocké ulici č. p. 91, kde si děda otevřel svou první cukrárnu.

Čekali, až bude dostavěn jejich dům na dnešní Suchdolské ulici č. p. 469, a ve vlastním domě si pak děda otevřel novou provozovnu. V přízemí měli s babičkou dvoupokojový byt s kuchyní a cukrárnu s malíčkým skladem směrem do zahrady, kde byla studna s pumpou a suchý záchod. V patře se nacházely dvě prázdné obytné místnosti a tam vzali babička s dědou do nájmu malíře pokojů pana Svítala s manželkou. I díky tomu zvládali splácet hypotéku a začali rozjíždět – již ve svém – novou cukrárnu. Kuchyně a cukrárna byly propojeny dveřmi, a tak veškeré cukrářské zboží vlastní výroby děda tvořil v kuchyni. Babička mu pomáhala při práci a jakmile zaslechla z cukrárny zvoneček nad dveřmi, který ohlašoval, že někdo vešel, běžela prodávat. Muselo to být v začátcích hodně náročné, veškerý život se prakticky odbýval v kuchyni, protože – jak děda vyprávěl – pracoval od rána do večera sedm dnů v týdnu, aby měl k prodeji jen prvotřídní a vždy čerstvé zboží. Veškerou produkci vyráběl na kuchyňském sporáku s troubou na dřevo a na obyčejném velkém kuchyňském stole. Současně se v kuchyni stále postrkoval s babičkou, která potřebovala vařit pro rodinu, protože k tomu všemu měli dvě malé děti. Ale v podnikání se dařilo a děda se po čase rozhodl pro přístavbu domu směrem ke škole. V nově vzniklých prostorách si za-



Obchod v Roztocké ulici v roce 1930

řídil prostorné a na tu dobu moderně vybavené zázemí cukrářské dílny. Pořídil si především dvě elektrické pece, které byly samozřejmě kapacitně větší než obyčejná trouba, a dále několik dalších elektrických pomocníků, jako byl robot, šlehač, hnětač, ohříváč, strouhač, zmrzlinový stroj a podobně – do té doby dělal všechno převážně ručně. Cukrárna prosperovala a podle dědova vyprávění se mu kupodivu i za války dařilo živnost udržet. I přes neutěšenou dobu si prý lidé vždycky našli čas a vyšetřili nějakou tu korunu, aby si trochu osladili život, a cukrárna měla slušnou návštěvnost. Suroviny děda samozřejmě sháněl, kde se dalo. Omezil sice sortiment, ale za žádnou cenu nechtěl ustoupit z kvality. Jak říkal, kdyby měl dělat dorty z levných náhražek a šidit na surovinách, raději by byl cukrárnu zavřel.

Po válce ještě dva roky fungoval, ale po únoru 1948 o živnost přišel. Zpočátku se sice zdálo, že by se mohl udržet, protože byl sám, neměl nikdy žádné zaměstnance ani učedníka a bylo přislíbeno, že tyto drobné živnosti se rušit nebudou, ale nakonec došlo i na něho. Vyprávěl, jak přišla do cukrárny komise, která měla za úkol zmapovat a ocenit zaříze-

ní a vybavení provozovny i prodejny, protože formálně se jednalo o odkup živnosti. Děda vzpomínal, jak si členové komise přímo před ním „rozebírali“ zařízení podle toho, čím manželce se co bude hodit do domácnosti, a on mohl jen přihlížet. Za všechno vybavení a zařízení obdržel částku 2000 korun a přestal být jeho majitelem, jakož i majitelem svého domu.

V archívních zápisech ze zasedání místního národního výboru se našel například zápis z jednoho jednání, kde se uvádí, že pan Antonín Marek s manželkou, stejně jako několik dalších suchdolských bývalých živnostníků (p. Měřinský, p. Zeman...) opakovaně žádají o odpuštění placení nájmu a že se jejich žádostem nevyhovuje. Čili tito lidé sice žili ve svých vlastních domech, které kdysi koupili a zaplatili, ale za možnost zůstat v nich bydlet i nadále, museli platit nájem. Situace se zlepšila až v sedmdesátých letech, kdy byly prostory vyklizeny a navraceny k užívání původním majitelům. Můj strýc bývalou cukrárnu i dílnu zrekonstruoval a přetvořil v bydlení pro sebe a svou rodinu.

Děda však po roce 1948 s cukrářským řemeslem jako se svou obživou definitivně skončil. Řekl, že nebude stát celou šichtu u cukrářského pásu a kolem dokola máčet vršky od kokosek do čokolády nebo plnit pět tisíc trubiček za den šlehačkou. Pro něj byla cukrařina tvůrčí a možná trochu i umělecká práce. Když ji nemohl dělat po svém a ve svém, tak raději nic a po zbytek života zedničil. Cukrárnu začal zavázet podnik Pramen a do prostor nově přístavěné dílny byl umístěn mandl. Babička zůstala v cukrárně zaměstnaná jako prodáváčka, ale vzhledem k jejímu od mládí poškozenému srdci musela odejít poměrně brzy do invalidního důchodu. Dveře mezi cukrárnou a kuchyní se zazdily a v cukrárně místo babičky začala prodávat paní Vránová.

Stále si však pamatuji cukrárnu s babičkou. Byla to výrazná černo-
vlasá žena hezky oblečená do šatů



Antonín Marek



Partnerská fotografie z roku 1929



Milada Marková, rozená Michálková

a přes ně měla uvázanou sněhobílou, nazdobenou a naškrobenou zástěru. Stačilo drobné ušpinění a babička se běžela převléct do čisté. Neexistovalo pro ni neupravené nebo snad dokonce špinavé oblečení. V životě jsem ji neviděla v tepláčkách nebo v podobném ustrojení, myslím, že i velké prádlo a grunтовání zvládala čistá a upravená. Děda měl umělecké sklony – jak říkal umělecké střevo. Hrál na housle, krasopisně psal, nádherně kreslil, modeloval a jinak výtvarničil. Pozorovala jsem ho, když vytvářel z mandlového těsta ručně všelijaké drobnosti a ozdoby na dorty – růžičky, ptáčky a jiné věci. Moje babička za pultem cukrárny mi někdy připadala jako vymodelovaná z toho jeho mandlového těsta. Taková čistá, upravená a voňavá. S babičkou jsem trávila hodně času a dokud prodávala, samozřejmě jsem za ní běhala do cukrárny. Rodiče to neradi viděli, protože táta trpěl od mládí cukrovkou a měl strach, abych tuto dispozici po něm nepodědila, tak se mě snažil od sladkostí držet co nejdál. Babička mi ale každý den něco dobrého podstrčila se slovy „*dyť bys věděla prd, co je na světě dobrýho*“. Moje babička byla svérázná osoba a rodičovskou autoritu mého tatínka moc neuznávala. Moc jsem si s ní rozuměla a bezmezně ji milovala.

Tvořícího dědu jsem však už zastihla jenom „pro rodinné potřeby“ nebo když ho občas někdo umluvil na svatební dort a nebo na Vánoce – to dělal neuvěřitelně titěrně a stejně

tak neuvěřitelně dobré cukroví. Vytáhl ze skříně cukrářské oblečení včetně vysoké čepice, ze stolu si udělal velký vál, vyndal různé nářadí, z něhož si nejvíc pamatuji plochý smetáček bez držátka, kterým ometal z válu přebytečnou mouku. Na půdě odstříhl z obrovské dřevěné role pergamenový papír na pečení, nabral z pytle trochu sušeného agaru a začal tvořit. Jeho tři ploché cukrářské nože ostré jako břitva, sloužící k rozřezávání korpusu dortu, jsme si v rodině rozdělili a já ten svůj stále pečlivě opatruji. Také mám jednu porcovačku na zmrzlinu, kleště na zákusky a jednu lopatičku, kterou babička ze skleněných dóz nabírala vážené čokoládové bonbóny. Kdo pamatuje cukrárnu, tak ty dózy měla babička u pokladny za sebou v zrcadlové vitríně a v nich byly ledové kaštiny, nugáty a kávová zrna, ale taky hašlerky a gumoví hadi. Zmrzlina se nabírala u vedlejšího pultu z hlubokých válcových termosek, nahore přiklopených nerezovým poklo-



Obchod v Suchdolské ulici

pem. Za 70 haléřů vanilková, za padesátník jahodová. Kornouty nebyly, jen takové čtvercové sušenky uprostřed prohloubené a do té jamky se kopeček zmrzliny umístil. V cukrárně bylo i několik mramorových stolků se židličkami, aby se návštěvníci mohli k občerstvení posadit.

Cukrárna byla na Suchdole docela známá, ale děda dbal o propagaci i mimo Suchdol. V šuplíku v kuchyni míval krabičku s diapozitivy a na nich byly barevné reklamy na jeho cukrárnu, které se promítaly před představeními v některých pražských kinech.

Prozíravý děda po přistěhování na Suchdol zakoupil ještě menší pozemek vedle dnešní pošty a budovy obecního úřadu. Tehdy stála snad jen ta budova a hospoda U Dudáků, ale tento prostor byl uvažován jako budoucí centrum obce kulatého tvaru uprostřed s kostelem. A děda chtěl, aby se, až k tomu jednou dojde, na tom důležitém místě, ať to bude náměstí nebo náves nebo jen obyčejný rynek, nacházela i skvělá cukrárna. Jeho cukrárna.

Bohužel ta představa se nenaplnila, ale myslím a doufám, že i ta cukrárna, která byla u školy, se zapsala do paměti Suchdoláků, takže děda s babičkou nesnili svůj cukrářský sen úplně nadarmo.

Zuzana Černá, rozená Marková,
vnučka Antonína Marka.
březen 2017

foto: archiv Zuzany Černé
www.historiesuchdola.cz