

Jasna Hloušková

VÍDEŇ, NACHTASYL
A DALŠÍ

Hospoda byla i v minulém století či na přelomu věků těsně spjata s českou kulturou. Nejinak tomu bylo koncem sedmdesátých a v osmdesátých letech 20. století, kdy se ve Vídni ocitla řada umělců, kteří se rozhodli či byli donuceni emigrovat z Československa. Jedním z jejich útočišť se stal Nachtsyl – vídeňská hospoda Jiřího Chmela, otevřená v roce 1987.

O Vídni se rozhodně nedá říci, že by byla jednoznačně městem piva, jak bychom to s určitou licencí mohli tvrdit třeba o Mnichovu, v němž tradičně probíhá velkoryse pojatý Oktoberfest, šestnáctidenní svátek piva, slavený každoročně již od roku 1811, tehdy poprvé u příležitosti zasnoubení korunního prince, pozdějšího krále Ludvíka I. s Marií Saskou. Vídeň je obklopena vinicemi a proslulá svými „heuriger“, kde se pije mladé letošní víno z místních vinic, případně z vinic v Dolním Rakousku. Stejně tak slavné jsou i vídeňské kavárny. Ve známé kavárně Central, k jejímž stálým hostům patřili Stefan Zweig, Karl Kraus, Franz Werfel, Lev Trockij či Peter Altenberg, který tam ostatně sedí dodnes v podobě figuriny u jednoho stolku, vznikla „teorie kavárny Central“. Jejím autorem je údajně Alfred Polgar, pražský německý spisovatel, a praví se v ní: „Kavárna Central není kavárnou jako jiné, je to světový názor, jehož nejniternějším obsahem je nevnímat svět. Co je na něm ostatně ještě k vidění?“ Takový postoj staví ovšem kavárnu do přímého protikladu k vnímání hospody jako místa naopak světu otevřeného. Takto prezentuje hospodu v jedné

studii například autor blízký okruhu lidí kolem původně vídeňské revue Paternoster – Martin Hybler. Píše: „Hospoda je právě místem, které dává lidem možnost tohoto ladění (tj. umožňuje jim uchovat si radost ze stolování), a tím jim daruje otevřenou přítomnost, v níž jsou pospolu, v níž je ještě možné vidět a slyšet se navzájem, promlouvat k sobě, anebo ovšem se opít. Hospoda tak umožňuje uzávorkovat svět a tím teprve zakusit jeho přítomnost jako čistý fenomén. Hospoda tak asi je již posledním reziduem autentického slavení svátku.“¹ V poznámce pod čarou ovšem autor dodává, že tato otevřenost samozřejmě „neznamená, že všechno, co se v hospodě řekne, zjevuje bez dalšího život a svět tak, jak jsou“. Ve většině případů jde naopak o „pivní blábol“, takže podle Hyblera je „nepřijatelná i patetická idealizace hospody, jak ji často nacházíme v pracích Hrabalových.“²

Z těchto výroků by se snad mohlo zdát, že kavárny a hospody stojí v jakémsi příkrém rozporu, ale ve skutečnosti tomu tak pochopitelně není. Ve vídeňských kavárnách dostanete bez potíží pivo a v hospodách zas slušnou kávu, v jednom a též podniku si můžete objednat dobře ošetřené rakouské pivo i vynikající veltlínské či neuburské. Ale ani různým specialitám se meze nekladou, a to právě v Nachtasylu, což je, nebo spíše býval noční lokál, kde se scházivali četní emigranti (takzvaná vídeňská bohéma), zejména právě lidé z kruhu redakce Paternosteru a jejich přátelé a generační druhové, kterým se podařilo přijet do Vídně. Pilo a pije se tu pivo, dostanete tu tuzemský rum, fernet a třeba i becherovku, ale pravou místní specialitou je překvapivě tequila. Podobných nečekaných specialit potkáte ve Vídni víc: je to tolerantní město, jak potvrzuje i autor spjatý jak s Prahou, tak s Vídni, a od počátku své tvorby rovněž s pivem, především jako s objektem svých akcí, zvaných původně happeningy – Eugen Brikius, mj. autor akcí Zátíší, realizovaných na jaře 1967 a v zimě 1968 na Kampě. V nich, stejně jako v nostalgickém Zátíší 2 1/2 (v roce 1991 rovněž na Kampě) a v Poctě Mistru Horskému (v červenci 1991 před Mánesem) hrálo pivo, přemístěné z tradičního prostředí hospody na dlažbu ulice či do prostředí urbanizované „přírody“ na Kampě, zá-

¹ Martin Hybler, Vítězný come-back sirotka z pastoušky aneb Filipika proti hospodám, psáno 1983, citováno podle Paternoster, 1991, 29, s. 111.

² M. Hybler, c. d., s. 112.

kladní roli, stejně jako pecny chleba v happeningu Díkůvzdání. V knížce Sebraný spis, jejíž obálku zdobí rovněž kresba pivního půllitru, se o Vídni hovoří mimo jiné i jako o tolerantním „městě dobré míry“: „Vídeň není duplikátem Prahy, ale je tam karikatura Karlína, a kdo byl z Prahy skutečně vyhoštěnej, tak tam prostě odlitky částí Prahy našel, byť Vídeň je placatá. To, co má reliéfní povahu, vinice, to je na okraji, takže kdybych chtěl Vídeň mít za dvojnici nebo za náhražku Prahy, se zlou bych se potázel... Maj tam víc hospod a nalejvaj dobrou míru, je to město dobré míry. Není tam prohibice. Na rozdíl od situace severský nebo taliánský, kde zapíjej vínem pouze oběd a přes den si troufne pít jenom extrémista. Ve Vídni se může napít každej, kdy chce a není tím poškozená jeho společenská reputace.“³

Vídeň je však nejen tolerantní, ale i kulturní metropole a dbají tu jak o to, co se pije, tak o to, z čeho se tu pije. Na jaře 1993 se ve štyrském Barnbachu konala výstava Bier und Glas čili Pivo a sklenice, a při té příležitosti byl uspořádán i test, o kterém v rozsáhlém článku informoval seriózní deník Standard. Vybraní účastníci pili pivo z různých sklenic a hliněných korbelů, hádali, o které pivo jde, a došli k zajímavému zjištění: jedno a totéž pivo chutná jinak ze džbánku, jinak z půllitru a jinak z vysoké tenkostěnné sklenice. Každé pivo má určité chuťové vlastnosti a každé jinak voní, každé je také nejchutnější z jiné přesně určené nádoby. Přitom až do počátku 19. století byla prý skoro všechna piva tmavá a mnohdy i kalná, pila se v hospodách z hliněných džbánek, takže barva piva nebyla vidět a nehrála roli. Až všeobecné zavedení pivních sklenic kolem roku 1840 umožnilo prudký úspěch světlých piv. Anton Dreher se po roce 1841 proslavil svým světle hnědým, prvním vídeňským ležákem s narudlým nádechem, o rok později slavilo úspěch plzeňské se svou zlatožlutou barvou. Nyní čím dál víc záleží na rafinované harmonii tvaru sklenice a charakteru piva. Obecně prý podle znalců platí, že čím víc sladu, tím silnější skleněné stěny, čím „hubenější“ pivo, tím vyšší a užší sklenice. Pro ležák je prý vhodná tradiční sklenice, zvaná Willi-becher, rozšířená i v Čechách, dá se pít dobře z tzv. tulipánové sklenky a také z půllitru, zatímco plzeňské podle Vídeňáků do půllit-

³ E. Brikcius, Sebraný spis, Evropský kulturní klub, Praha 1992, s. 150–151.

ru nepatří a nejlepší je prý ve sklenici vysoké, dole úzké a konicky se rozšiřující, aby se pěna rozložila. Kozel zase nemusí být tak vychlazený jako ležák, „ruka, která svírá sklenici, může pomoci kozlovi k plnému životu“, míní redaktor Standardu Conrad Seidel. Nejvhodnější je tudíž sklenice tenkostěnná, vysoká a štíhlá, případně poněkud „břichatá“, aby dobře udržovala typický lehce nasládlý pach.

Sklo pěstuje i image pivovaru, a malé pivovary přicházejí v poslední době v Rakousku opět do módy. Jedním z těch, kteří obnovují slávu soukromých pivovarů, jako byl třeba ve své době populární „Schöner“, kam chodili kumštýři od filmu, Marlene Dietrichová a Josefina Bakerová, je i slovenský pivovarník Peter Zgonc. Sedí se tu v místnosti, kde se pivo přímo vaří a k dispozici je i pivní zahrádka, populární v Rakousku už od dob biedermeieru. Tuhle typickou instituci nemohl pominout ve svých Rakouských procházkách věnovaných jinak spíše mozartovskému výročí, malíři a architektovi Hundertwasserovi a také xenofobii, ani již jednou citovaný Eugen Brikcius: „Ani tu nejúspěšnější sezónu nelze prodlužovat do aleluja. A tak i letos musel přijít den, kdy z vídeňských chodníků zmizel poslední schanigarten, což je v podstatě skromný restaurační útvar sestávající z několika stolů a židliček rozestavených pod širým nebem. Pikolík Johann, zvaný Schani, zahradu definitivně odnesl do hostinského sklepa, a my si připomeňme, že to byl vlastně on, kdo tomuto vídeňskému vynálezu dal jméno. Kdysi dávno vyšel šéf jeho praděda před podnik a užasle zjistil, že jaro prudce pokročilo. Pod tlakem okamžitého nápadu se vrátil do lokálu a dnes už legendárními slovy pikolíku Johannovi přikázal: „Shani, trag den Garten ausse!“, což znamená „vynes ven zahradu“. Schani ji promptně vynesl, a aniž by tušil, že je gastronomickou prozřetelností nastrčen do mýtotvorné situace, stal se kmotrem schanigarten, jedné z nejproslulejších vídeňských institucí. Od té doby je pingl Schani váženou postavou...“⁴

Rakušané mají svoje schanigarten v oblibě, právě tak jako mají v lásce své pivo, jehož spotřeba podle statistik rok od roku plynule stoupá. Brikcius dokonce tvrdí, že Vídeňská obchodní komora povýšila při této příležitosti účelovou statistiku na literaturu, na jakési

⁴ Brikcius, c. d., s. 109.

Povídky z vídeňských hostinců: „Dovídáme se zde mimo jiné, že průměrný občan města valčíků navštíví pohostinství stodvačtyřicetkrát do roka, že každý druhý Vídeňák má svůj oblíbený lokál a slabší pohlaví tvoří celou jednu třetinu návštěvnické obce zmíněných podniků. Zpráva sice neprozrazuje, jak dlouho standardní Vídeňák v hostinci setrvá a zda jsou do zmíněné dámské třetiny započteny i starostlivé lepší polovičky, jež pro vysedávající muže přišly, dovoluje si ovšem prognózu, podle níž mají stále početnější návštěvnice na brzkou remízu. Zde se milá obchodní komora přestává držet svého statistického kopyta a ze zprávy se stává vědecká fikce, tedy science fiction. Skutečných návštěvnic, to jest takových, jež si nepřišly pro své muže, a když už, tak aby s nimi v družné hádce u stolu setrvaly, prý bude přibývat geometrickou řadou a navíc si tyto průrazné stolovnice nijak nezdají s mužskými maratenci. Těm nejemancipovanějším, jak se dále uvádí v Povídkách z vídeňských hostinců, pak budou pro změnu pobyt v hospodě zkracovat jejich starostliví muži.“⁵ Jestliže tedy deník Kurier v červencové příloze, věnované pivo a pivovarům, napsal, že „pro miliony Rakušanů je pivo jako pátý živel a žízeň jako šestý smysl“, platí to podle údajů obchodní komory stále ve větší míře i pro Rakušanky.

Ovšem ve Vídni kromě Rakušanů, Turků, Jihoslovanů, Poláků a jiných bývalých národnostních příslušníků někdejší dunajské monarchie žije také řada Čechů (i když je jich mnohem méně, než by napovídala frekvence českých jmen, s nimiž se setkáváte doslova na každém kroku). Takže tu najdete i pár českých hospod. Jednou z nejstarších a nejznámějších je Kolařík v Pratu. Čepuje se tam plzeň a vaří proslulá obří vepřová kolena. Je mezi Vídeňáky populární, a to bez ohledu na věk, pohlaví či mateřskou řeč. V 19. „bezirku“ je další česká hospoda s ryze českým jménem Moldau. Poblíž university najdete hospůdku Zum böhmische Kuchl, která názorně dokládá tradiční spojení piva a hospody s kulturou. Sídlí tu totiž Kulturní klub Čechů a Slováků, pořádají se tu různé přednášky, literární večery, vystupují tu písničkáři, občas se tu sejdou na své schůzi Sokolové. Před listopadem 1989 patřil k pravidelným návštěvníkům klubových pořá-

⁵ Brikcius, c. d., s. 106.

dů i filosof Jiří Němec, často tu prý býval Ivan Medek, přednášel zde Antonín Měšťan, a když po revoluci přijal pozvání Karel Schwarzenberg, museli bohužel přeložit setkání z hospody do většího sálu. V posledním roce tu hostoval také Jiří Suchý s Jitkou Molavcovou, předtím Karel Plíhal a naposledy Vladimír Merta, velký úspěch sklidil v březnu 1994 Ludvík Vaculík a v květnu tady hovořil se zájemci o své vídeňské výstavě Umění a diktatura Jan Tabor.

Ale můžete sem zajít i kdykoli jindy, pokud se vám ve Vídni zasteskne po svíčkové, vepřové s knedlíkem a se zelím nebo třeba po knedlicích s vajíčkem a pravém českém bramboráku. Zapít ho lze buď plzní nebo budvarem, ale můžete ochutnat i rakouské Kaiserbier. Budete si připadat víc v Čechách než v pražské hospodě, neb výzdoba je českočeská a nostalgická, ovšem v rakouském „gemütlich“ stylu: na čelní stěně visí tatíček Masaryk alespoň v deseti různých vyobrazeních, kolem krojovaní Sokolové a nápis Co Čech, to Sokol. V zadní místnosti zase zažloutlý kalendář Dělnické pekárny v Praze z roku 1937, a všude kolem staré lahve, ošatky, džbánky, díže s květinami, historické hmoždíře, žehličky a kafemlejnky. Těžko si lze představit něco vzdálenějšího Nachtasylu, a není divu, že většina návštěvníků „českého kuchtíka“ ani Nachtasyl nezná a hosté Nachtasylu zas nechodí tam. Nachtasyl totiž není ani trochu „gemütlich“ a není ani v tomto smyslu český, jakkoli jej zdobí obrazy českých malířů, zejména Tomáše Haleše, který tu občas čepuje pivo, roznáší fernet a zmíněnou tequilu. Nachtasyl totiž kontrastuje nejen s touto načančanou českou hospůdkou, ale s většinou vídeňských podniků, a možná i právě proto má takový úspěch nejen u vídeňských Čechů, ale v poslední době hlavně u Rakušanů. Jeho majitel Jiří Chmel hned vedle dokonce otevřel denní lokál, který se případně nazývá Tagasyl. Eugen Brikcius sice Chmelovi navrhol jako jméno pro zamýšlenou hospodu Zum Rhum či Zum Ruhm, případně filosofický název U dostatečného důvodu – a nakonec, když se slovními hříčkami ani s filosofií neuspěl, Zum letzte Dreck, ale převládly prý komerční důvody.

Oba asyly téměř sousedí s nejrušnější a nejvyhlášenější vídeňskou obchodní třídou Mariahilferstrasse, ale kontrastují i s ní. Do Nachtasylu se schází po neudržovaných schodech kamsi do podzemí, stěny jsou holé a černé, na čelní stěně visí obrovský Halešův obraz znázorňující scénu jednoho plánovaného setkání, které se nakonec neusk-

tečnilo snad kvůli zásahu policie: jeho ústřední postavou je Nikolaj, čili básník Andrej Stankovič. Strop je začouzený tisíci cigaretami, stoly tmavé a holé, toalety připomínají předlistopadovou pražskou hospodu nižší kategorie. Na pódiu hrával Karel Kryl, vystupovaly tady různé kapely, snad i Plastic People of the Universe a Garáž, na stěně dosud visí její plakát, zpívala tu i Iva Bittová, ale teď se v Nachtasylu spíš konají o víkendech produkce undergroundových diskdžokejů. Chodíval sem Karel Schwarzenberg, při svých návštěvách Vídně sem podle různých svědectví zavítal Pavel Tigrid, hostem býval i polský velvyslanec v Praze Jacek Baluch, často přicházeli manželé Kohoutovi, filosof Jiří Němec a samozřejmě mladší generace – Brikcius, Benýšek a další.

Slavnou éru setkání českých disidentů už má Nachtasyl patrně za sebou. Řada lidí se vrátila do Prahy či jinam do republiky, jiní pendulují sem a tam: když mají potřebu české komunity, zajedou do Čech a nemusí do české hospody zrovna ve Vídni. A tak se minulost stává legendou nebo se pomalu vytrácí i z paměti a Nachtasyl z dob setkání vídeňských bohémů zůstane zaznamenán jen třeba v povídce Zbyněk Benýška Pád labutě, zatímco její autor se už mezitím také vrátil do Prahy: „V zrcadle, které bylo opřeno o nešlechtěnou zeď pódiá Nachtasylu a nastaveno tak, aby od výčepu bylo možno sledovat, kdo odchází, bylo vidět šenkýřku, jak stojí za thékou, jako by byla v Manetově baru ve Folies Bergere. U stolu proti théce seděl redaktor Vídeňských listů a jeho hlava kroutila sama nad sebou.“⁶ Nyní už Nachtasyl žije svým vlastním životem atypické vídeňské putyky, navštěvují ho bledé, černě oblečené, nakrátko ostříhané a existenciálně vyhlížející dívky v doprovodu černě oblečených, vousatých a dlouhovlasých mužů, kteří nevypadají na úspěšné podnikatele, hraje se tu nekomerční muzika a občas sem zajde návštěvník z Prahy, pátrající po známých, kteří se mezitím rozletěli bůhvíkam. A není to nakonec pro takovou hospodu to nejlepší?

Jasna Hloušková
Slovanský ústav AV ČR
Praha

⁶ Zbyněk Benýšek, Pád labutě, Paternoster, 1991, 28, s. 37.