

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

KNIHA – OBJEKT
JEDLÁ KNIHA

Michaela Fojtů

Plzeň 2019

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra výtvarného umění
Studijní program Výtvarná umění
Studijní obor Ilustrace a grafika
Specializace Kniha a tvarování papíru

Bakalářská práce

KNIHA – OBJEKT
JEDLÁ KNIHA

Michaela Fojtů

Vedoucí práce: MgA. Mgr. Petra Soukupová
Katedra výtvarného umění
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2019

Prohlašuji, že jsem umělecké dílo vypracovala samostatně
a nejedná se o plagiát.

Plzeň, duben 2019

.....

podpis autora

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Akademický rok: 2018/2019

Studijní program: Výtvarná umění
Forma studia: Prezenční
Obor/kombinace: Ilustrace a grafika,
specializace Kniha a tvarování papíru (IGKT)

Podklad pro zadání BAKALÁŘSKÉ práce studenta

Jméno a příjmení: Michaela FOJTŮ
Osobní číslo: D16B0125P
Adresa: Dr. Zikmunda Wintra 746/15, Praha,
16000 Praha 6, Česká republika
Téma práce: Kniha-Objekt
Téma práce anglicky: Book-Object
Vedoucí práce: MgA. Mgr. Petra Soukupová
Katedra výtvarného umění

Zásady pro vypracování:

- a) Tvůrčí záměr: Záměrem je kombinovat dosud načerpané dovednosti z oboru knižní vazby s neobvyklými materiály a vytvořit tak jedlé umělecké dílo.
- b) Způsob zpracování: Kombinovaná technika (např. ruční papír, asambláž)
- c) Cíle: Poukázat na až překvapivou spojitost mezi knihou a jídlem. Osvojit si lépe práci s alternativními materiály při tvorbě díla.
- d) Předpokládaný charakter výstupu: Objekt z jedlých materiálů v podobě knihy o formátu minimálně A5 a doprovodná dokumentace práce.
- e) Stanovení rozsahu průvodní zprávy: Minimálně 7 normostran textu.

Seznam doporučené literatury:

TOBOLKA, Zdeněk. Kniha: Její vznik, vývoj a rozbor. Praha: Orbis, 1949. ISBN nevedeno
KOCMAN, Jiří H. Médium papír. Vyd. 2. Brno: Vutium, 2004. ISBN 80-214-2626-8.
KHEL, Richard. Na papíru napsáno a vytištěno, ISBN nevedeno
KORDA, Josef. Papírenská encyklopedie. 1. vyd. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1991. ISBN 80-03-00647-3.
KHEL, Richard. Poselství papíru. Praha: Karolinum, 1999. ISBN 80-7184-684-8.

Obsah

Popis přípravy a reflexe procesu vlastní tvorby	6
Cesta ke stávající formě práce	6
Mé uvažování v rámci tématu	7
Má hlavní inspirace	8
Testování materiálu	10
Povaha zvoleného materiálu	10
Popis výsledného díla a jeho využití, či adjustace	12
Popis vystaveného díla a jeho součástí	12
Možný přínos	14
Poděkování	15
Seznam použitých zdrojů	16
Resumé	17
Seznam příloh	18

Popis přípravy a reflexe procesu vlastní tvorby:

Cesta ke stávající formě práce

Za dobu svého studia v ateliéru Knihy a tvarování papíru jsem měla možnost uvažovat o knize nejen jako o sérii řemeslných postupů, ale také jako o něčem, co by člověk měl chtít osahat, prozkoumat povrch a texturu použitého materiálu. Díky důvěře své vedoucí ateliéru jsem měla dostatečný prostor se částečně vymanit z klasického vnímání formy knihy.

V tvůrčím sebepoznání a později i ve směřování k tématu mé bakalářské práce mě velmi ovlivnila stáž Erasmus v Polském hlavním městě na Akademii výtvarných umění ve Varšavě. Měla jsem možnost pracovat zcela odlišným způsobem, než do té doby a co bylo neméně důležité - s novými lidmi. V rámci oboru jsem se nesoustředila tolik na řemeslnou stránku zhotovování knihy, ale spíše na knižní design. Na stáži jsem se primárně učila témata pojmut více abstraktně a soustředila se na umělecký projev skrze malbu a tradiční grafické techniky. Měla jsem možnost zamýšlet se nad tvorbou více konceptuálně a performativně.

Bylo velmi příhodné, že jsem stáž absolvovala během letního semestru před třetím, tedy posledním ročníkem svého studia, jelikož jsem měla v jistém smyslu odlehčený pohled na svou dosavadní tvorbu. To mi při volbě tématu bakalářské práce umožnilo nebát se jít mnou zatím neprobádaným směrem. S přibývajícimi zkušenostmi je pro mne stále více důležité snažit se klasický formát knihy přesahovat a tím vytvářet něco zcela nového. To bylo hlavním podnětem při mé volbě tématu bakalářské práce.

Mé uvažování v rámci tématu

Je pro mě důležité hledat souvislosti mezi na první pohled nepropojitelnými věcmi. Mezi knihou a jídlem se dá najít množství paralel, jak vizuálně, tak slovně. „Prokousat se knihou“, „hltnat knihu za knihou“ nebo označení knihy ve špatném stavu jako „salátové vydání“. Dílo může být také pastvou pro oči. Kniha má, stejně jako hlávkový salát, listy. Občas se necháme zmást obalem a s obsahem nejsme již tolik spokojeni. Stejně tak se někdy pod hezkou slupkou skrývá zkažené ovoce. Jsem však toho názoru, že je čas od času dobré oprostít se od hledání obsahu a nechat na sebe působit jen estetickou složku věci.

Toto téma ke mně přišlo vlastně samo. Každý den krájím a loupu zeleninu nebo ovoce. Vždy mě fascinovalo, jak jsou tyto výtvořiny přírody vizuálně bohaté a vlastně dokonalé. Člověk při zpracování zeleniny oddělí část jemu k užítku a zbytek se stává odpadem. Je to logický postup, je to správný postup. Ovšem myslím si, že čím více nám prochází jablka, okurky, rajčata, cukety či jiná zelenina a ovoce pod rukama, tím méně se pozastavujeme nad jejich krásou, výjimečností, strukturou a tvarem.

Je to možná i tím, jak utilitární postoj vůči těmto věcem zastáváme. Nemáme motivaci pozastavovat se nad každým pórem pomerančové slupky nebo každou žilkou na listu zelí. Zajímá nás hlavně to, co nám zelenina a ovoce dá, jde nám o naplnění základní potřeby, utišení hladu či chuti. Jistě, že nám záleží na tom, jak vypadá paprika, kterou si kupujeme. Jestli je pěkná, zralá, jestli není plesnivá nebo pomačkaná. Chceme jíst jídlo, které vypadá hezky a chutně. Sáhne do regálu pro banán, který není otláčený, který má hezkou slupku, hezký obal. Já jsem se však chtěla dostat hlouběji.

Propojit mé neustálé uvažování nad krásou nakrájených plátků okurky, která je pod zdrojem světla úplně jiná, je průhledná a ukrývá zajímavé struktury, s konceptem pro bakalářskou práci, nebylo ve výsledku tak těžké. Předat své nadšení z objevení další dimenze, z nalezení něčeho estetického a mnou dosud neprobádaného, mi připadalo důležité. Prozkoumat nový organický materiál a použít jej k tvorbě objektu a vytvořit tak něco, co se dá nazvat jedlou knihou.

Právě snaha o využití nového materiálu je dle mého názoru přínosná. Experiment rozšiřuje škálu možností tvůrčího vyjádření. Jelikož jsem daleko hlouběji pochopila jak se tato surovina chová coby materiál, zrodila se ve mně ještě větší touha poznatky aplikovat při práci v oboru i mimo něj. Jedlá je má kniha nejen protože je vyrobena z jedlých materiálů. Je sice pravdou, že to byl hlavní důvod volby názvu. Kniha má však být také, jak jsem již zmínila, pastvou pro oči. Pozorovatele má uspokojovat náhled do světa struktur, které se uvnitř ovoce a zeleniny nachází. Dívat se na vlákna uvnitř vylisovaného listu z pomeranče a možná cítit známou sladkokyselou chuť na jazyku. Zároveň se celé dílo skládá z biodegradabilního materiálu, postupem času se bude rozpadat. Tím naplní i svůj životní cyklus, bude možné jej zkompostovat a tak poslouží jako potrava pro živé organismy v zemi.

Má hlavní inspirace

Na samém začátku byla jen idea vytvoření knihy z jedlých materiálů. Jelikož jsem s jídlem jako s materiálem ještě nepracovala, bylo pro mě zpočátku mírně problematické uchopit téma za správný konec. Objevila jsem však na internetu holandskou umělkyni, která pracuje se zeleninou a ta mě inspirovala. Angelique van der Valk pracuje s přírodními materiály a objevuje možnosti využití zeleninového odpadu, který jako takový přetváří v obrazy různých formátů či jej různě vykrajuje, skládá a fotí. Nechala jsem se inspirovat primárně způsobem zpracování, tedy lisováním na přes sebe pokládaných slupek.

Zatímco Angelique van der Valk zpracovává primárně odpadovou část suroviny, já jsem ji zpracovávala celou, pouze na plátky nakrájenou. Na tvorbě této umělkyně mě zároveň zaujalo, že pracuje s něčím jako jsou odpadové části zeleniny, slupky a odřezky, ty přetváří v unikátní abstraktní umění. Ve své tvorbě užívá i jiných prostředků, například malbu škrobem, a tisky lisované zeleniny. Mimo jiné experimentuje se zalisováním zeleniny do textílií, techniky však bohatě kombinuje a propojuje v grafických editorech. V rozhovoru s umělkyní jsem se dočetla o její motivaci a popudu k využívání těchto materiálů. Díky ní jsem se také dověděla o knize *Cradle to Cradle (Remaking the Way We Make Things)* od autorů Michaela Braungarta, německého chemika, a amerického architekta Williama McDonougha. Jejich způsob přemýšlení mě velmi oslovil. Ve své knize píše o způsobu navrhování výrobků, které plní svou funkci, mají estetickou hodnotu a mohou sloužit jak dlouhodobě, tak jednorázově. Po tom, co již doslouží mají v životním prostředí význam a nevytváří odpad. Tento systém napodobuje přirozené mechanismy přírody. „Příroda produkuje jen odpady, které je sama schopná odbourat, a dokonce využít. Cokoli, co uhyne, slouží jako potrava pro další rostliny a živočichy.“¹ Autoři se snaží tento biomimetický přístup aplikovat do veškerých sfér moderního světa. Angelique díky této knize začala intenzivněji přemýšlet o procesu své tvorby a o tom, co ve výsledku záměrně i nezáměrně vyprodukuje.

Každá jsme se k tématu dostala odlišnou cestou, pár bodů věcí nás však spojuje. Oběma nám jde o to, aby dílo bylo jakýmsi jídlem pro pro smysly. Zároveň nám není jedno, jakými procesy bude výsledné dílo procházet postupem času a jaký důsledek to může mít pro životní prostředí. Dílo degraduje a mění svou formu, tak může dál posloužit jako potrava pro zemi. Právě tento způsob přemýšlení byl důležitý při volbě nepoužít ve svém díle žádné jiné pojivo, než to, jež je přirozeně obsaženo v použitých materiálech samotných.

¹ Cradle to Cradle design, Inspirace přírodou, https://cs.wikipedia.org/wiki/Cradle_to_Cradle_design

Testování materiálu

Postupně jsem zjišťovala, které potraviny jsou pro lisování vhodné a které méně. Jaká zelenina je více náchylná na plíseň a při lisování se kazí. Poměrně brzy jsem si uvědomila, že pro mě nemá smysl pracovat s již zpracovanými potravinami, jako jsou těstovinové produkty, ale třeba také rýže. Nejen, že jsou při lisování vysoce náchylné na plíseň, ale také jsem si uvědomila, že svým počínáním pouze měním jejich tvar a to nebyl směr, kterým jsem se chtěla ubírat. Tyto poznatky mě donutily přemýšlet také o pojivu, které bude ve výsledku držet listy pohromadě. Po několika pokusech jsem však usoudila, že žádné pojivo hledat nepotřebuji.

Funkci lepidla u stránek z na plátky nakrájené zeleniny či ovoce zastávají cukr a škrob přirozeně obsažené v plodech samotných. To mi dalo prostor pro poměrně odvážný krok. Usmyslela jsem si, že výsledný objekt nebude obsahovat nic než rostlinné složky. Určit si tento cíl bylo velmi důležité, jelikož na samém začátku jsem měla představu, že by listy mohly být nějakým způsobem propojeny a bylo by možné knihou listovat. To by však bylo pro výtvar velmi škodlivé, jelikož stránky jsou velmi křehké a vyžadují citlivou manipulaci. Usoudila jsem, že bude lepší pozorovateli umožnit objekt dostatečně prozkoumat, aniž by se nutně dotýkal jednotlivých stránek.

Povaha zvoleného materiálu

V rámci osvojování si práce s různými druhy zeleniny a ovoce jsem poznala, že velkou roli hraje obsah vody v plodu. Neméně důležitou roli také hraje velikost plochy, kterou zabírá dužina. Zjistila jsem, že šťavnaté ovoce, jako jsou například citrusy, je třeba lisovat překvapivě krátkou dobu.

Naopak práce se salátem či zelím trvá značně déle, zvláště, pokud je lisujeme vcelku. Je to tím, že nebyla narušena jejich struktura, takže se obtížněji zbavují vody.

Všechny listy je však nutné v procesu často prokládat suchými čistými kusy látky, urychluje se tak proces dehydratace a dá se tím předejít nechtěné tvorbě plísně či hniloby.

V rámci testování jsem využila plody ovoce ale také zeleniny. Z ovoce se mi nejlépe pracovalo s citrusy. Citrusy jsou velmi šťavnaté a jelikož první krok tvorby listů je zbavení suroviny vody, stačilo mít jen nakrájený citrus vložený mezi dva pečící papíry a bohatou vystýlku dobře savých hadříků. Jakmile se většinová část šťávy oddělila od dužiny, bylo třeba hadříky vyměnit za suché a pokračovat v lisování. Ze zeleniny se nejvíce osvědčila okurka a cuketa, přestože obě suroviny byly velmi náchylné na hnilobu a vyžadovaly velmi častou výměnu suchých podložek. Postupem času jsem vyzorovala, jak často je třeba papíry větrat a vyměňovat jim podložky. Trvalo poměrně dlouho, než jsem objevila zaručený způsob, jak papír vyhotovit tak, aby nebyl napaden plísní ještě před úplným vyschnutím. Vyjma přiložených zkušebních nepovedených kusů se počáteční výtvořky nezachovaly. Další překážkou se kterou jsem se musela potýkat bylo odlepování hotového suchého listu z pečícího papíru. Jelikož každá surovina obsahuje jiný poměr vody, cukru a škrobu, což jsou složky, díky kterým drží dílo pohromadě, choval se každý zeleninový či ovocný list na pečícím papíře odlišně. Všimla jsem si, že některé jedlé papíry jsou lámavější a některé se zase trhají. Manipulace při oddělování hotových kusů od pečícího papíru byla tedy velmi titěrná a pomalá práce.

Popis výsledného díla a jeho využití, či adjustace:

Popis vystaveného díla a jeho součástí

Mé dílo, Jedlá kniha, je výsledkem pečlivého a pomalého zpracování vybraného ovoce a zeleniny lisováním a vysoušením do výsledné podoby asi dvaceti listů o velikosti cca A4 a jedním listem velikosti cca A3. Největší list má v podstatě funkci desek, jelikož ostatní listy jsou v něm nebo spíše na něm položeny.

Dílo se nemá jevit přímo jako kniha samotná, spíše má vzbudit v divákovi zvědavost a otázky ohledně možných paralel mezi klasickou knihou a mým dílem.

Jedlá kniha je položena na samostatné skleněné desce opatřené tiráží.

Dílo je umístěno na prosvětlovací LED desce. Po bližším prozkoumání listů si lze všimnout, že jejich tvar byl vytvořen díky promyšlenému překládání vrstev použité suroviny přes sebe. Stránky jsou díky slisování transparentní, takže při pozorování pod poskytnutým světelným zdrojem je možné zaznamenat jindy skryté struktury, které mírně připomínají zkoumání různých subjektů pod mikroskopem.

Dílo samotné není možné zkoumat jinak, než pohledem, jelikož je křehké a nešetrná manipulace by jej mohla zničit. V blízkosti vystavené práce se nachází i plakáty s motivy těch listů, které jsem zhodnotila jako vizuálně nejzajímavější.

Všechny zhotovené listy jsem pomocí skeneru přenesla do počítače. Ukázky se nalézají v příloze této práce, jako celek je možné si je prohlédnout na přiloženém CD. Usoudila jsem, že struktury a obrazce, které lisovaná zelenina a ovoce vytváří, si zaslouží být prezentovány i ve větším formátu, proto jsem se rozhodla některé oskenované ukázky vytisknout a udělat z nich součást instalace.

Věděla jsem již díky začátečním pokusům, že vylisovaný zeleninový či ovocný list bude s postupem času degradovat, a protože je to organický materiál, bude se snadno rozkládat. Přesvědčila jsem se o tom v prvních neúspěšných snahách zbavit materiál vody a následnou likvidací plesnivých kusů. Tato skutečnost, dle mého názoru, souzní s charakterem díla samotného a je jeho neodmyslitelnou součástí. Listy jako takové drží vcelku, záleží však na konkrétní použité surovině, jelikož všechny plody obsahují jiný poměr cukrů, vody a škrobu, jak uvádím v předchozí kapitole. Konečný list je, ač drží vcelku, velmi křehký. Z toho důvodu jsem se rozhodla, jak jsem již zmínila, zážitek zkoumání a listování knihou zprostředkovat. Prosvětlením zeleninových a ovocných listů můžeme zkoumat rozdílnou transparentnost materiálu a jeho jedinečný obsah. Volila jsem způsoby přiblížení se dílu tak, aby se sebou vzájemně nesoupeřily a přinášely trochu rozdílný úhel pohledu.

Absence vazby má velmi důležitou roli v rámci prezentace díla. Líbila se mi představa, že při každé další případné instalaci bude možno pozorovat listy knihy jiným způsobem a to právě díky možnosti jejich pozice na prosvětlovací desce obměňovat. Neméně důležitá role absence vazby je evokovat pocit "salátového vydání", který toto dílo již od raných stádií provází. Zároveň jsem se rozhodla k prezentaci přiřadit i nepovedené kusy, které sice nemohou být součástí knihy samotné, přesto se na nich dá pozorovat povaha materiálu. Navíc bez těchto kusů by ani hotové dílo nemohlo vzniknout. Jsem toho názoru, že tyto zkušební kousky pomohou pozorovateli porozumět mému pracovnímu procesu při tvorbě objektu, můžeme na nich totiž pozorovat to, jak se materiál s časem rozkládá, mění barvu, kroutí se a praská a to s předstihem, jelikož kusy byly vyhotoveny ještě před konečným zvolením tématu.

Možný přínos

Jeden z důvodů, proč jsem se pustila do práce s ovocem a zeleninou a začala je přetvářet do jiných tvarů a objemů byl ten, že se konkrétně touto cestou ještě nikdo nevydal. Jak už jsem několikrát zmínila, nejvíce mě lákalo samotné zkoumání nového materiálu. Mé papíry jsou něčím, co by se dalo zařadit mezi ruční nebo přírodní papíry, ovšem bez toho, aby obsahovaly papírovinu samotnou. Přestože dílo má funkci primárně estetickou, myslím, že listy, které jsem vytvořila mají potenciál nejen pro můj obor. Je důležité uvědomovat si přesah, se kterým bylo dílo vytvářeno. Přemýšlet nad tím, co ve svém životě vytváříme, jaký je vedlejší produkt našeho počínání a jaký dopad bude naše jednání mít na prostředí, ve kterém žijeme. Věřím, že toto dílo bude, když už ničím jiným, alespoň inspirací a pobídnutím k objevování a experimentu pro jiné.

Poděkování

Na závěr bych ráda poděkovala své vedoucí práce a ateliérové vedoucí MgA. Mgr. Petře Soukupové za to, že mi poskytovala za všechny roky mého studia prostor pro experiment a umělecký rozvoj. Dala mi mnohé cenné rady či mě nasměrovala k někomu, kdo uměl zodpovědět mé otázky při tvůrčím procesu v rámci jiného oboru. Mé díky jí také patří za pomoc s realizací plánu prezentace mé bakalářské práce. Velmi si vážím jejího osobního přístupu.

Seznam použitých zdrojů:

a) Knižní a periodická literatura

1. BRAUNGART M. Cradle to Cradle, Vintage Publishing, 2009. ISBN 0099535475
2. KOČMAN, Jiří H. Médium papír. Vyd. 2. Brno: Vutium, 2004. ISBN 80-214-2626-8.

b) Internetové zdroje

1. <https://www.materialdriven.com/home/2017/7/10/unlocking-the-aesthetic-and-functional-potential-within-vegetable-wastethe-work-of-angelique-van-der-valk>
2. <https://www.angeliquevandervalk.nl/>
3. https://cs.wikipedia.org/wiki/Cradle_to_Cradle_design

Resumé

Tato bakalářská práce se zaměřuje na využívání netradičních materiálů v rámci mého oboru. Mou snahou bylo experimentovat s ovocem a zeleninou a tvořit z nich vizuálně zajímavé listy, které dohromady budou tvořit něco, čemu se dá říkat jedlá kniha. V této práci popisuji, jak jsem k tomuto tématu došla, co mě ovlivnilo při tvorbě díla samotného a jaké nové poznatky jsem získala. Práce nastiňuje moji filosofii tvorby a má mírný enviromentální přesah.

Summary

This bachelors work is focused on exploring new materials whitin my field of study. My intention was to experiment with fruits and vegetables and to create visually interesting organic sheets which will together form something so called edible book. In this work I am trying to describe what inspired me to focus on this topic and what were the influences in the process of making the artwork itself. I am also describing what was the outcome of the whole procedure. The thesis outlines my philosophy of creation and has a slight environmental overlap.

Seznam příloh:

Příloha 1

Prosvětlené listy díla

Příloha 2

Detail vrstev

Příloha 3

Detail vrstev

Příloha 4

Okraje vrstvených listů

Příloha 5

Oskenovaný list česneku podivného

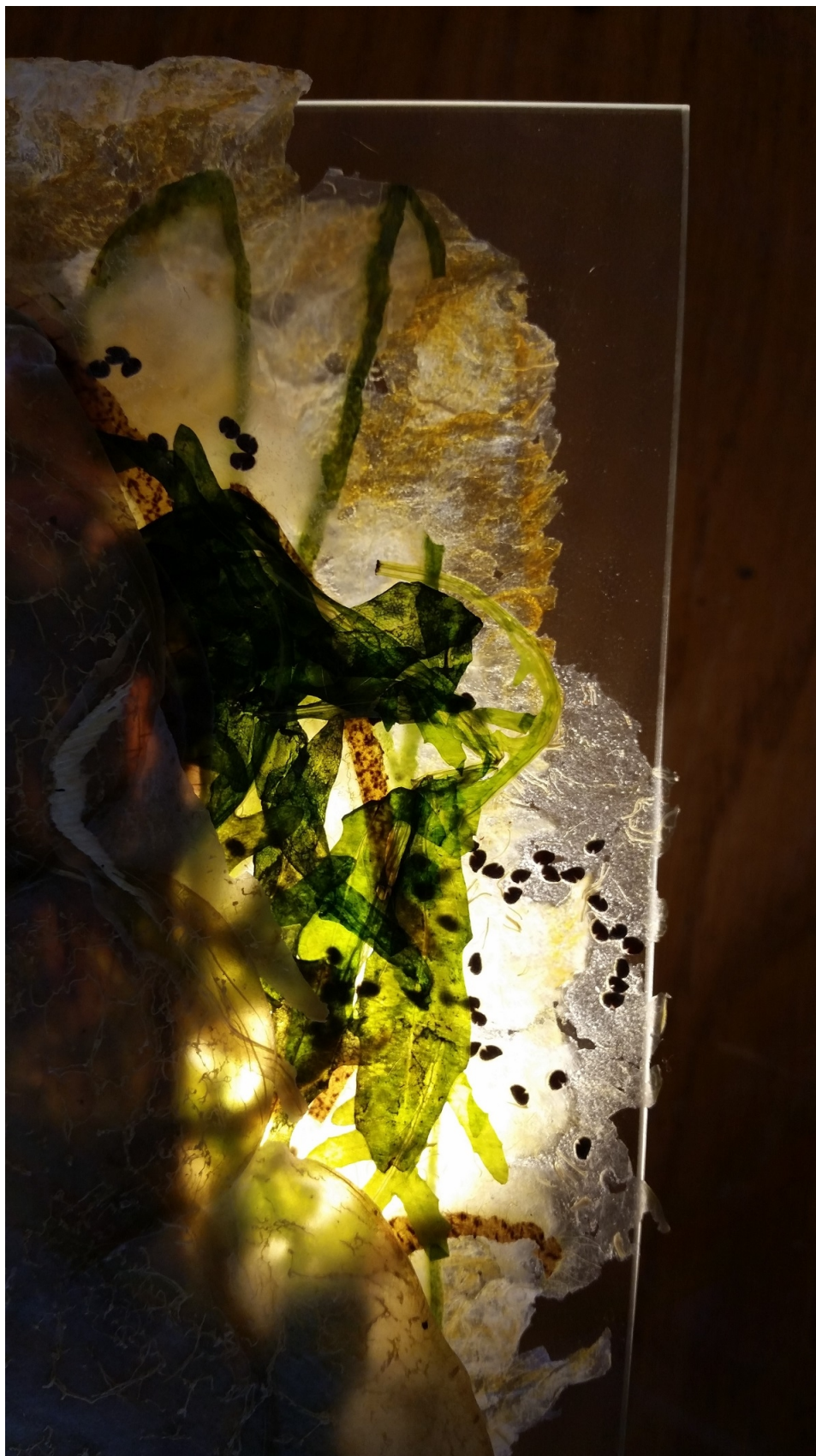
Příloha 6

Oskenovaný list kedlubnu

Příloha 7

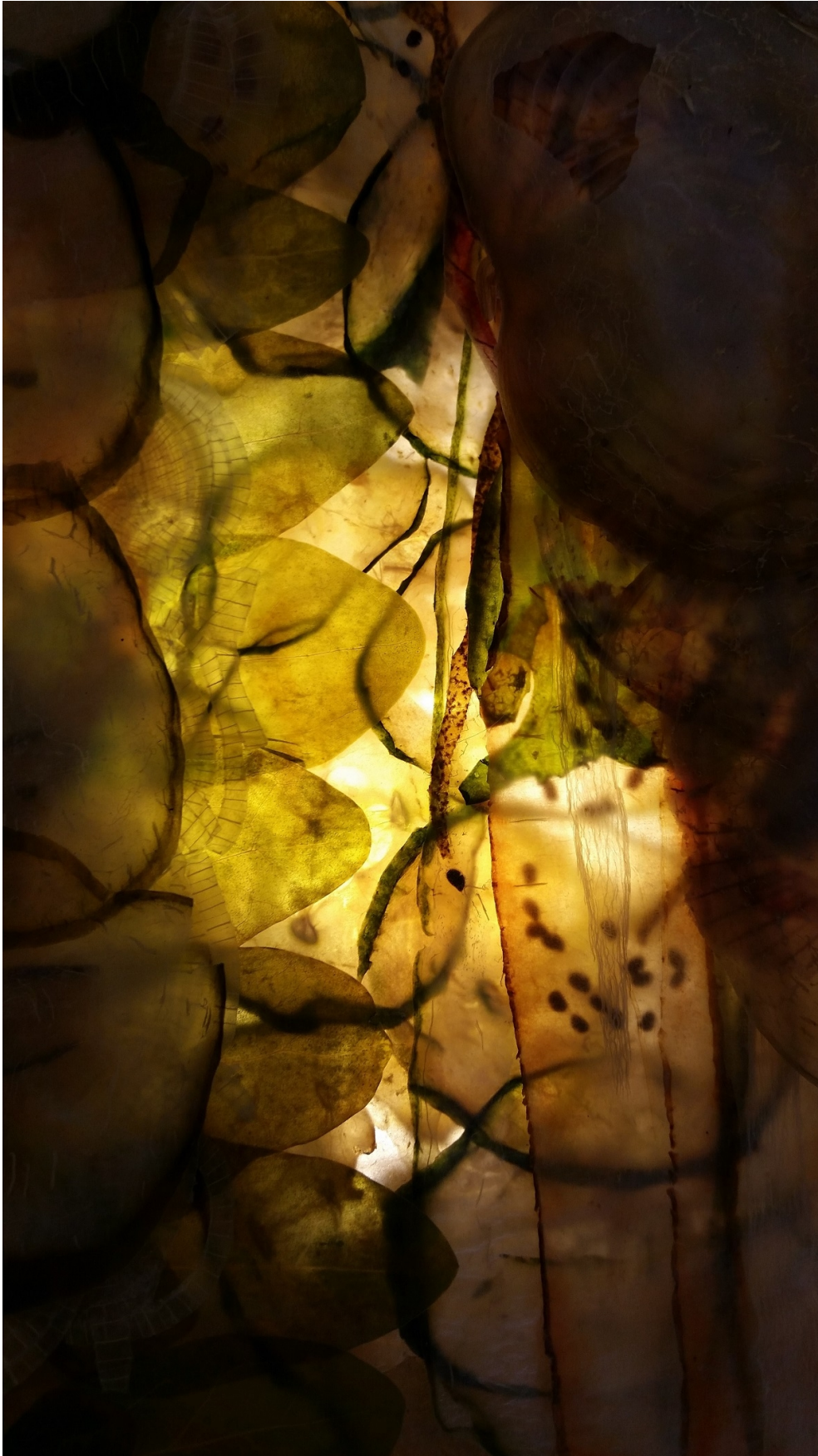
Oskenovaný list okurky

Příloha 1



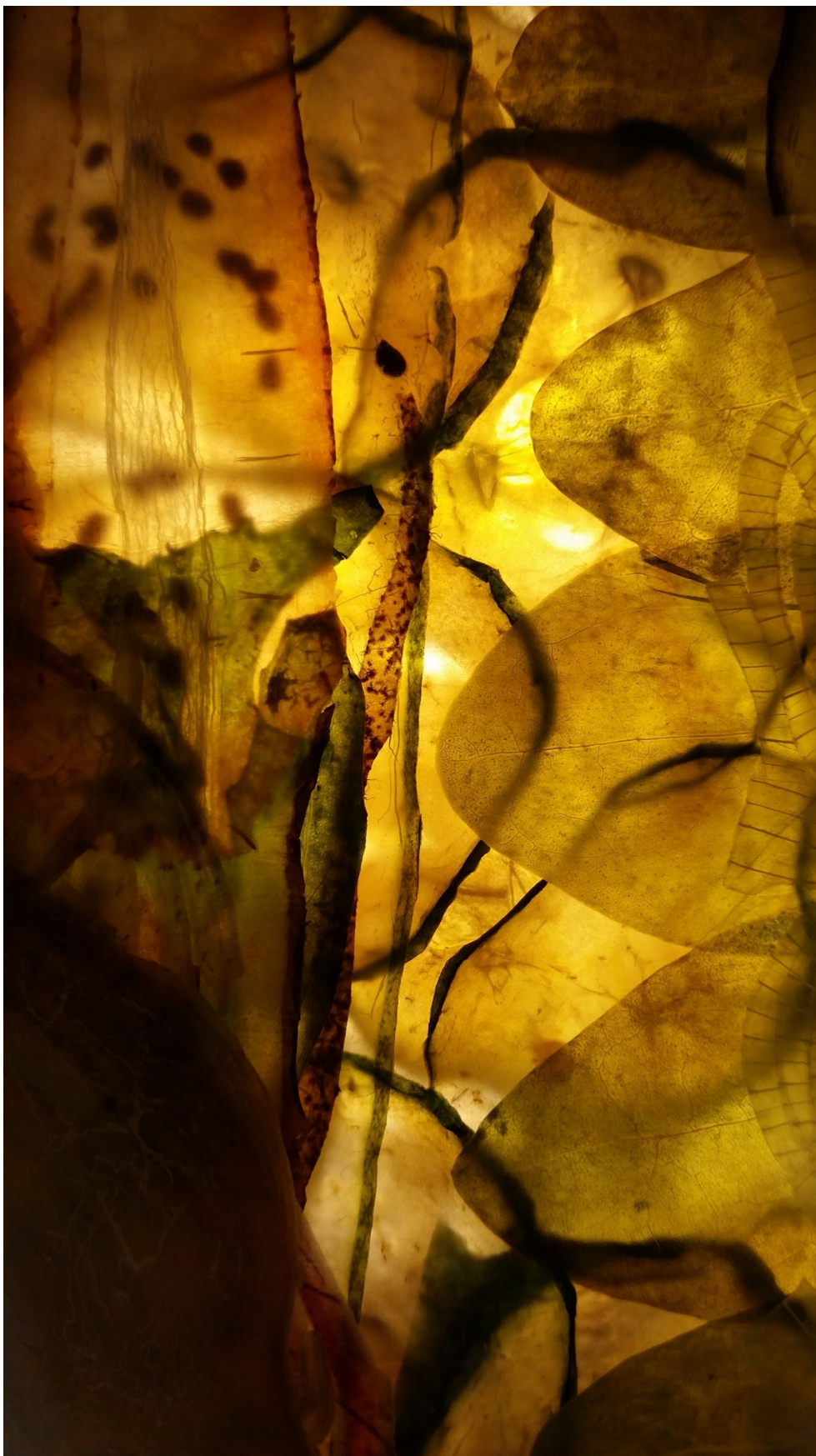
Vlastní fotografie

Příloha 2



Vlastní fotografie

Příloha 3



Vlastní fotografie

Příloha 4



Vlastní fotografie

Příloha 5



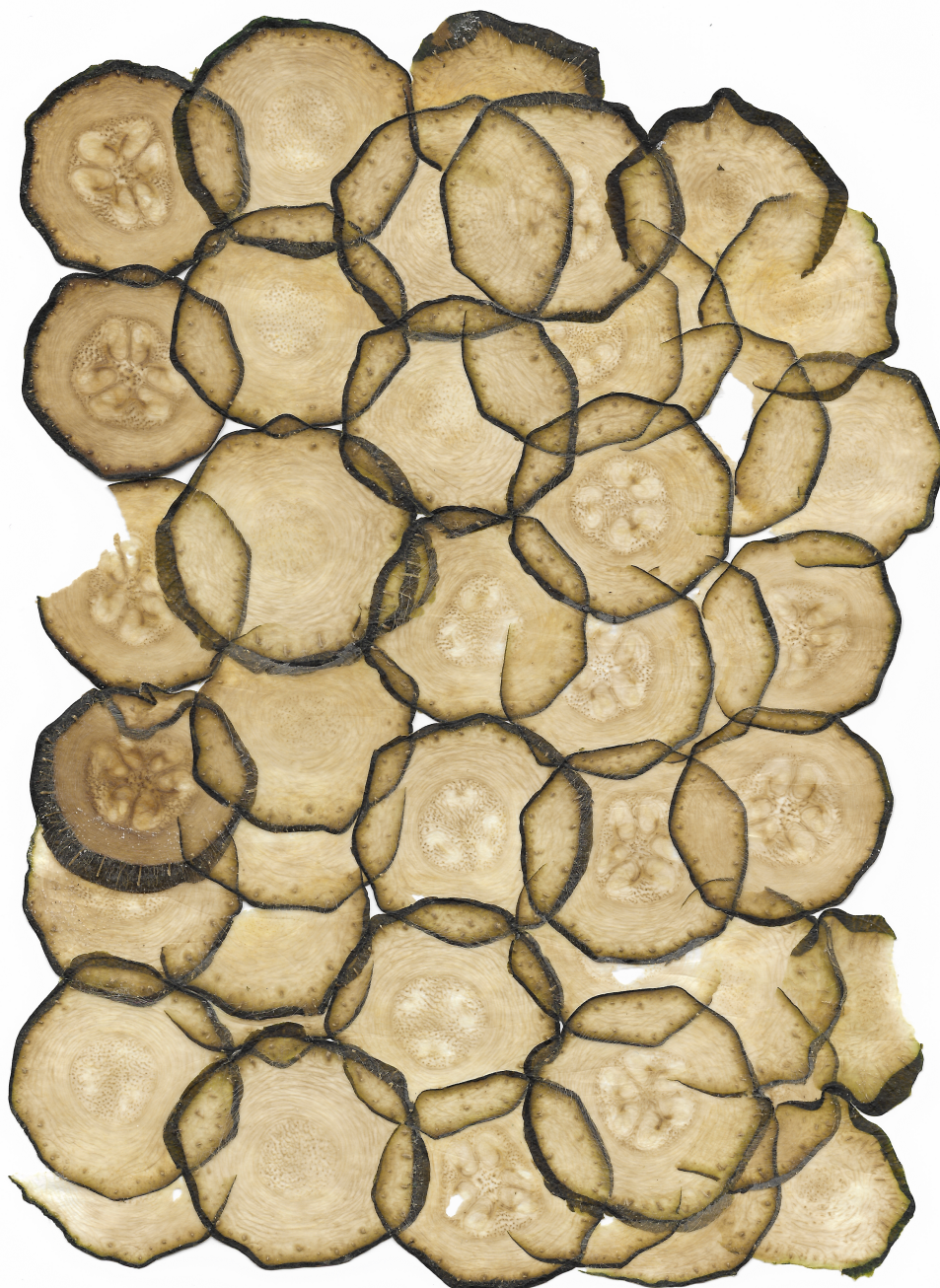
Vlastní dokumentace

Příloha 6



Vlastní dokumentace

Příloha 7



Vlastní dokumentace