

1. Úvod

Vše začalo, když se u nás doma ráno kuchal králík. Moji rodiče ho dostali darem a činili tak, aby se podával k obědu. Jejich velké nečekané přípravy zpestřily jinak všední rána, kdy na místě kuchaného králíka se nanejvýš připravovala prostá snídane doprovázená vůní kafe. Moji ne zcela probuzenou mysl úplně šokovalo, co oči viděly. Hlavou se mi začaly rojit všemožné asociace podobnosti mezi zadní částí králíka a lidským tvorem v prenatalním období (toto se dělo ve chvíli, kdy králíkové tělo bylo rozpůleno na zadní a přední část). Překvapilo mě, že znehucení potravou v syrovém stavu může být tak velké a přesto porcování teď už „embria“ stále sleduji. Tuto chvíli doprovázela paralelní fascinace objektem, i když pravda pro někoho nechutným. Další myšlenkový pochod mne přivedl k otázkám:

Jestli to vegetarián cítí stejně jako já?

Jedli bychom králíky, pokud by měli lidské oči?

„Co je roztomilé, se nejí!“ – jsou původci tohoto rčení vegetariáni?

Tento zážitek ve mně zanechal spoustu rozporuplných pocitů i otázek, které jsou hlavním tématem mé práce - navrhování motivů desky stolu a znázornění změny stravovacích návyků. Starý stůl odstaven pro svoje stáří do kouta. Svědectví toho, že to, co je roztomilé, časem zestárne.

Druhá příhoda nabízí další možnou variantu cesty zvířete na jídelní stůl. Situace, již jsem zažila, může být společným jmenovatelem zážitku všech řidičů, kteří kdy potkali zvíře na silnici. Ať už je sražen jelen nebo srna, pokud není zvíře zcela poškozené automobilem vlivem nárazu, putuje po tepelné úpravě rovnou na jídelní stůl. Jak už jsem zmínila, druhé ztvárnění je pouze možnou variantou. Ponechávám zcela na divákovi, jaký zážitek či představy v něm má práce vyvolat.

1.1. Myšlenka a inspirace

Návrhy tvořily ve velké míře mé představy o finální podobě. Motiv intarzie se vyvíjel na základě ideje kompatibility, spojitosti stolu a motivu jeho desky, který jakoby dotvářel celkový příběh. I má práce je svou podstatou založena na příběhu, zážitku.

Cílem je vytvořit bezprostřední dojem, že tyto dvě části - čtvercová deska o stranách 60x60 cm a stůl k sobě patří. Stůl jsem objevila ve vetešnictví - chtěla jsem, aby z něj dýchala historie. Byl zastrčený v koutku a obložen všemožnými šálky ze servisů bílé a modré barvy. Když jsem na něj narazila, věděla jsem, že naprosto vyhovuje mým představám. Kubizující noha stolu s jehlancovitým podstavcem a malou skříňkou uprostřed.

Co se týče samotného motivu – reálné zobrazení jsem zvolila právě proto, že pro mne je realitou a naprosto přirozenou záležitostí chovat králíky pro potravu. Znázorněním malých králíků jiným materiálem chci vyjádřit postoj k zakrslým králíkům ve vztahu člověka a jeho existenčních potřeb. Králíka – krasavce s mašlí lituji více. Podle mého mají oba stejné podmínky. Oba druhy žijí v kleci nebo kotci. Tyto podobné podmínky pro život ovšem trvají jen do té doby, než na ně začnou milovníci zakrslé rasy aplikovat vodítka a kšíry.

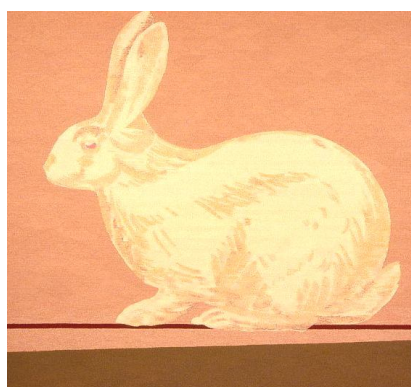
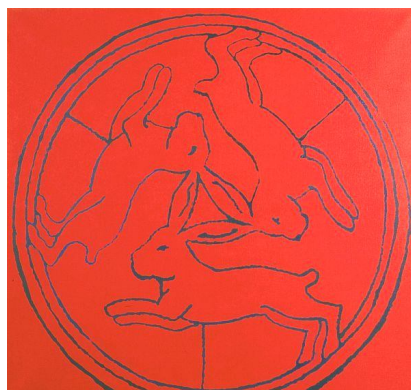
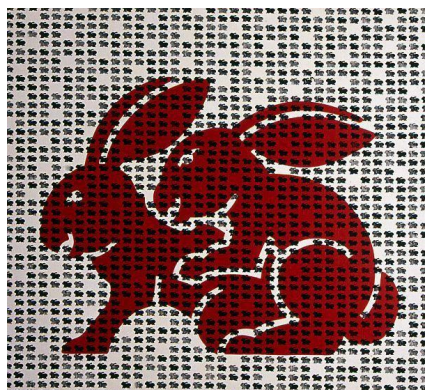
Intarzovaný stůl by měl evokovat starý odložený nábytek, a to i pojetím svého motivu mrtvého králíka. Motiv intarzie má být připomenutím toho, že dobám, kdy králík byl jen potravou, odzvonilo. Dnešní doba plná domácích mazlíčků a zakrslých králíčků zcela popírá dřívější zvyky.

Druhou částí mé práce je nadneseně řečeno kus silnice na stole. Asfaltová deska s vlysy vzorků pneumatik nabízí pohled na to, jak snadno uvízne částička čehokoli malého ve vzorku a při horkém dni je opětovně vlisována do povrchu silnice. A tak stále věci putují. Povrch desky stolu poskytuje divákovi možnost zamyslet se nad tím, že cestu zvířete na stůl může způsobit i nesoustředěný řidič. Vina ovšem nemusí být vždy na řidiči. Mnoho příhod se stane pouze na základě oslnění zvířete světly auta. Ovšem scénář může být různý. Tentokrát ponechávám dotvoření příběhu zcela na divákovi.

1.2. Inspirace – umělci

1.2.1. Zorka Ságlová (*1942 – 2003)

Zabývala se citacemi středověkých tapiserií a právě v nich byla okouzlena motivem ušatého zvířete, jemuž zasvětila celou svou uměleckou sféru života. Zorka králíka kreslila, malovala, tvořila s jeho motivy tapiserie, tiskla za použití tiskátek a dokonce do procesu umělecké tvorby zapojovala i samotné zvíře. Nejprve malovala obrysy králíka, které pak řadila za sebe a tvořila zajímavé struktury. Poté si vyrobila tiskátka a s nimi tiskala od středu plátna do stran kruhy nebo spirály. Zajímavou ukázkou spolupráce zvířete a člověka mohou být obrazy, kde králík s packami od potravinářského barviva vytvořil originální dílo.



1.2.2. Joseph Beuys (*1921 – 1986)

Představitel konceptuálního umění 2. poloviny 20. století. Člověk, který prožil válku na vlastní kůži a na základě těchto prožitků pak tvořil. Studoval umění a předával ho dál. Hlásal, že každý je umělcem, a proto navzdory společensky nepříznivé situaci pořádal přednášky a happeningy. V nich se zabýval úzkou hranicí mezi vědou a uměním, bělochy a domorodci. Právě oni totiž Josepha zachránili před umrznutím. Ve snaze demonstrovat narušení hranice mezi domorodci a bělochy se nechal na týden zavřít s divokým kojotem do newyorské galerie.

Nejznámější performancí je „Jak vysvětlit obraz mrtvému zajíci.“ Joseph držel v náručí mrtvého králíka a zaujatě mu vykládal o všech obrazech celé tři hodiny.

„Dokonce mrtvé zvíře si zachová víc intuitivních schopností, než mnohá lidská bytost se svým svéhlavým rozumem.“ (Joseph Beuys)



1.2.3. Martin Káňa (*1975)

Současný umělec, který vystudoval AVU jako sochař. Zabývá se konceptuální tvorbou a lidé si ho často spojují s uskupením Ztohoven, které vyvolalo nemalé ozvy kritiků na jejich pirátské narušení vysílání české televize, kde v záběru pořadu Panorama vytvořili iluzivní atomový hřib.

Od roku 1994 vystavuje a svým dílem je zastoupen ve sbírkách Národní galerie v Praze. Jeho tvorbu doprovází tematika komiksu, sci-fi a nových technologií. Ze starších kultur na něj zapůsobila nejvíce čínská a japonská. Zabývá se těmito kulturami také ve vztahu vývoje lidstva. V roce 2007 byl nominován s prací „Nebeská“ na Cenu 333. Bohužel první místo neobsadil. Koncepce tohoto díla má konkrétní vypovídající hodnotu. Někdo spí na měkkém a někdo má nad sebou zase nebesa.



2. Teoretická část

2.1. Dějiny stravování – přechod z lovu na chov

2.1.1. Fama fames

Na konci 5. století přichází do všech domovů neštěstí, bída a hlad. Fama fames – slovní spojení, které věrně popisuje tuto skutečnost. Napsal ho Fabius Fulgentius díky kterému se dovídáme, jak moc byla doba rozpadu Římské říše těžká. Ještě těžší ovšem bylo postupné navracení se k životu za bouřlivého míšení národů a kultur. V tomto období lidem nedávají spát střídající se války, drancování, epidemie a všudypřítomný mor. Krize v celé Evropě trvala několik staletí. Nejhoršího se lidé dočkali v 6. století na území Itálie, kde proběhly ty nejkrvavější konflikty. V ostatních oblastech se hrozivému prohloubení krize snažili lidé čelit o jedno až dvě století dříve. Přes deset generací se muselo těmto strašlivým podmínkám přizpůsobit a zvyknout si na ně. Toto smíření možná zcela vymýtilo snivé lidské představy o opaku bídy a hladu. Zkrátka si už nedovedli představit, že by tomu mohlo být jinak.

V době, kdy se zemědělství znovu stavělo na nohy, se další hrozbou pro úrodu staly rozmary počasí. Nekonečný mráz nebo sucho ničilo vše rostoucí i živé. Nemoci střídaly hlad a tak umírala domácí zvířata i obyvatelé statku. Nedostatek jídla si žádal nová řešení. Lidé proto znovu objevovali potravu v podobě kořínků a chleba upečeného ze surovin, které byly k dostání, přesněji k nalezení. Jako by se někde v dáli hlásilo o slovo znovu období války nedávno skončené.

„V tomto roce dolehl téměř na celou Galii velký hlad. Přemnoho lidu peklo chléb ze semen hroznů, z květu lískových ořechů, nemálo i z kořínků kapradí, které usušili, na prášek rozemleli a přidali do něho trošinku mouky. Mnozí také sekali zelené obilí a postupovali pak stejně.“

(oficiální text z knihy Hlad a hojnost)

Ne všichni lidé měli z čeho upéct chleba. Živili se různými neznámými rostlinami a jejich plody. Bohužel většina těchto lidí zemřela na následky požití jedovaté rostliny. Z vyprávění Prokopiose z Kaisareie se dokonce dozvídám o lidech, kteří hladově naklánějíc se k drnu trávy umírají usilovností pohybu ruky natahující se k potencionální potravě a nepředstavitelným vyčerpáním.

Z těchto naturalistických popisů Prokopiose jde strach a hrůza ruku v ruce. Vyhrocená situace si vyžádala mnoho obětí. Lidé umírali nejen nedostatkem potravy, ale i vlivem požití jedovatých plodin země. Knihy kajícníků objevené v 6. století ukazují tzv. seznamy nečistých jídel. Je zde uvedeno například: maso z mrtvol, polévky kontaminované krysami nebo hmyzem – pokrmy zapovězené křesťanovi. Pud sebezáchovy je velice silným faktorem, a tak se v některých případech ukájení hladu objevuje kanibalismus. Z důvodu malého množství přijímané potravy se lidem měnila činnost trávicího traktu. Měli scvrklé žaludky a větší příjem potravy by je mohl zabít.

Strach a hrůza sršící z těchto řádků nás však přeci nemusí šokovat. Lze pouze o jeden případ z mnoha vyskytující se i v dnešní době plné extrémů. Pravdou je, že co je dnes samozřejmé, nevyvolá v lidech pražádný zájem. Současná situace vyžaduje provokaci. Především svět reklam je na této filosofii založen. Šokovat, zaujmout, provokovat a nebo se alespoň vrýt do paměti člověka, ať už je vjem postavem na negativní či úsměvné kritice pozorovatele. Otázkou je, jestli tu je nějaká podobnost s dobou bídy a jakou roli zde vlastně sehrává etika.

Berme člověka 5. – 6. století, jako kulturní stvoření i přesto, že v krajních případech umírá na hladovění nebo se stává kanibalem. Existují totiž i doklady průměrného života člověka, který je živ z nezávadných potravin, jež si servíruje na stůl opatřený ubrusem.

2.1.2. Příroda vs. civilizace

Období Barbarů a Římanů dělí zemi na civilizaci – město vybudované člověkem a na neobdělanou půdu neboli saltus (= panenská příroda, lidskou rukou netknutá). Činili tak ze snahy odlišit člověka od přírody. Mnoho zdrojů hovořících o stejném tématu pozdvihuje civilizaci nad přírodu. Zvláštní, právě ona přeci poskytla pro její vznik své bohatství. I této době vévodí rozdíly společenských vrstev. Člověk opouštějící civilizaci za účelem lovu zvířat byl nazýván vydědencem, kdežto účastníci císařského honu se takto bavili. V jejich případě šlo o získávání trofejí a exotiku. V důsledku dostatku potravy bylo přednější se pobavit a získávání potravy lovem stalo druhořadým. Na rozdíl od Římanů, národa zemědělců a sadařů, se Barbaři zabývali také chovem zvířat, rybolovem a sběrem různých bylin a rostlin.

Keltské a germánské obyvatelstvo žilo v panenské přírodě lesů v severních částech Evropy bez snahy o založení civilizace. Lišili se v mnohém. Omastek používali v podobě másla a sádla vlastní výroby. Jak dokládá kuchařka Apicia Caelia, Římané dávali přednost oleji vyráběnému z oliv. Dávali přednost masu před chlebem a kukuřičnou kaší a neholdovali vínu, ale hasili žízeň vlastními zásobami kysaných nápojů a ovocných moštů. Dějiny 2. století mluví o nápoji z ječmene, který se dá pokládat za první zmínku o pivu. Pivo bylo obvyklým nápojem Germánů. Tekutina husté, neprůhledné konzistence sotva připomíná pivo, které vzniklo až přidáním chmele o tisíc let později.

Maurové se sice také živili pšenicí, ale jsou pokládáni za divoký kmen. Z darů přírody nic nevaří ani nepečou chleba. Živí se požíváním plodin v syrovém stavu. V dějinách stravování jsou tedy Maurové nedůležití. Jedním z nejdůležitějších kroků samotného vývoje v tomto odvětví je zkoušení, míchání a přetváření surovin tepelnými procesy (vaření, pečení atd.).

Symbolem Římanů bylo obilí, zatímco symbolem Keltů bylo zvíře – vepř. Toto zvíře dokonale vyjadřuje hodnoty tohoto národa. Prase a jeho všudypřítomnost v germánské mytologii symbolizovaly zajištění a blahobyť. Dalším zvířetem objevujícím se v mytologii byla kráva – Audhumla a čtyři řeky pramenící z jejího vemene. Současně spisovatelé Řecka píší o představách vegetariánství zlatého věku a o zemi matce živitelce, jež vše obstará a všemu nechá vyrůst.

I když to žádný můj dohledaný zdroj neuvádí, domnívám se, že v římských alimentárních hodnotách (obilí, víno, olivový olej) hraje roli náboženství. A pochyby stranou – prvním ochočeným zvířetem člověka byla ovce (jeden z mnoha symbolů křesťanství).

*Pythagoras tvrdí: „Vesmír začíná od chleba.“
(oficiální text z knihy Hlad a hojnost)*

Přesněji to byl chleba s vínem, které požil člověk a tak se stal civilizovaným tvorem. Toto svědectví je popsáno v nejstarším eposu Středomoří – Eposu o Gilgamešovi. Jiný poučný příběh vypráví o tom, jak svým intelektem koza naučila poustevníka odlišovat jedovaté od jedlého. V zápiscích křesťanů je člověk ten, který je pastýřem, ale nejsou to právě zvířata, která by měla ukazovat cestu? Lovení zvířat a sběr plodin se přetvářely v chov zvířat a pěstování, a tak pokládal člověk základy kultury soužití člověka a zvířete.

2.1.3. Počátky vegetariánství

Mezi panovníky panovaly různé chutě. Zatímco jeden holdoval masité stravě, druhý stavěl hrady z ovoce. Tak velká byla jeho obliba. Stále bylo maso hlavní potravou z něhož čerpal bojovník energii.

Celkový vývoj masa velice postoupil a našel tak své místo v rozvíjející se gastronomii. Jak píše Anthimus, je možno ho upravovat všelijakými způsoby – vařit, péct, opékat, dusit. Takovým objevem zaniká požívání syrového masa. Přetrvává jen u divokých kmenů, jako jsou Maurové. Trávicí ústrojí člena takového kmene je připodobňováno k vlčímu, protože stejně jako vlk se i on živí jen potravou jedné podoby – syrovým masem. Překvapením může být fakt, že už v té době se Anthimus zabýval výživovou hodnotou jednotlivých druhů masa: z ovce, kůzlete, jehněte, jelena, zajíce, divočáka. Maso bylo považováno za symbol moci, a tak se nejvíce objevovalo na stolech vladařů. Mělo dodávat energii a činit poživitele zdatnějším v boji. „Maso vladařů“ bylo i pro poddané, dle jejich názoru, nejvhodnějším jídlem, protože i lidská bytost je z masa.

Chleba tedy svedl v té době souboj s masem a nebýt přesvědčení a dalších důvodů jít po vůli křesťanství, kde hlavními hodnotami byly chleba, víno a olej, možná by jej maso vyhrálo. Náboženství přisuzovalo obrovskou symboliku obilninám a přirovnávalo jejich pěstování k zasévání semínek víry, jak se říká. Takto je zdůvodněn vznik klášterů s mnichy zabývajícími se pěstováním obilí s nemalou péčí. Učili se tak zázrakům zrození víry. Chléb byl pro ně Kristem.

*„zasetý svatou pannou, vykvašený v těle, uhnětený v utrpení, upečený v peci hrobu
a ochucovaný v kostelích, jež každý den tento nebeský pokrm rozdávají věřícím“*

(oficiální text z knihy Hlad a hojnost)

Musíme si také přiznat, že zázraky typu přeměny vody na víno se opravdu děly, ale nebyly to zázraky boží, nýbrž výsledky těžkého lidského snažení. V 9. století se stalo víno nejžádanějším nápojem, a to i přesto, že jeho kultura splývá s kulturou piva. Zajímavostí může být velká obliba piva v kláštorech mezi mnichy.

2.1.4. Měrné symboly

Zvířata hrála důležitou roli i v jiných odvětvích. Například počty prasat se kolem 7. – 8. století staly měrnou jednotkou lesů, kde byla prasata vykrmována žaludy. Stejně tak se poměřovaly vinice vínem nebo obilná pole množstvím obilí. Tento počín nebyl ledajakým výmyslem, nýbrž velkým kulturním skokem ovlivňujícím svět na mnoho let dopředu.

Dub byl považován za strom s nejstatnějším kmenem a nejhezčími plody. Dříve byl dub zdrojem potravy. Lidé jedli jeho plody a pili dubový med. Plútarchos navíc píše o dubu jako o stromu dávajícím maso. Z jeho zápisků však brzy pochopíme v jakém smyslu masem obdarovává. Vytváří totiž lep, na který se chytne kdejaký opeřenec a přežvýkavec.

Kultury nápojů piva a vína probíhaly paralelně, ale u jídla tomu bylo jinak, zejména v kultuře stravování na území dnešního Německa a Francie. Hlavní stravou byl podle historiků model římsko-barbarské stravy – maso s chlebem. Přesto, že se svým způsobem kultury postupně sjednocují, vynikají svým rozdílným přístupem k jídlu. Zatímco Římu ve stravě vévodí střídmost a kvalita, Germáni a Kelti obdivují velikého strávníka a jeho chuť k životu se zvířecí nadřazeností.

V rozmezí 6. – 10. století se víc a víc propojují zemědělské aktivity (obilnářství, zahradnictví, lov...). Rovněž plody se začínají servírovat dohromady. Dochází ke kombinacím živočišných (maso, sýr, vejce) a rostlinných druhů potravy. Chleba byl znám také několika druhů. Lišil se podle toho z jaké byl upečen obilniny. Vznešenost pšenice patřila pánům a jejich chleba byl tedy barvy bílé. V nižších vrstvách se pekli chleba z obilovin nenáročných na podmínky podnebí. Nazývali tyto druhy obilovin plevem: žito, ječmen, oves, špalda, proso, satarie, čirak. Z nich byl chléb zbarvení černého. Pekli ho v peci a pokud nebyla pec, tak na kameni nebo v popelu. Chleba neměl vždy stejnou podobu bochníku a za dob hladomoru dokonce příslušelo toto označení i jiným jedlým věcem. Slovo chléb dokázalo uspokojit svým ušlechtilým významem posvátného charakteru.

Podobně jako čerstvý chleba si mohl dvůr dovolit i čerstvé maso. Z toho důvodu bylo nutné opatření rolníků a chudších vrstev, které by zamezilo zkažení masa. Maso upravovali uzením nebo naložením do soli. Ta sehrála roli obrovské důležitosti. Isidor ze Sevilly přirovnává její důležitost ke slunci.

2.2. Zajíc jako symbol

Zvířecí symbolika doprovází lidstvo od nepaměti. Již pravěcí lidé zaznamenávali řaděnými hlinkami na stěny jeskyní zvířata, která se chystali lovit, protože věřili v magickou moc takovéto kresby. Šlo o jakýsi rituál. Kreslili celé scény, kde byl zaznamenán akt přípravy i samotného lovu. Zvířata byla symbolem vytyčeného cíle.

Zajíc měl také své čestné místo v mytologii. Například doprovázel Afroditu a Eróta. Zatímco jeho vyobrazení na náhrobcích znamenalo pomíjivost života, v Číně je podle legend jeho symbolika zcela opačná. Zajíce vidí jako tvora živícího se léčivými rostlinami, který tímto dokáže obnovovat elixír života. Z toho důvodu věřili, že se dokáže dožít až tisíce let, kdy okolo věku pětiset let mu kožich zmodrá a při jeho tisícím roku zbělá. Vyobrazení červeného zajíce znamená klid a mír v celé říši. Ve starém Egyptě znázorňoval zmrtvýchvstání.

Zajíc byl také považován za podsvětní sílu a služebníka bohyně Hekaté. S podsvětím, nocí a měsícem byl spojován převážně proto, že se lidé domnívali, že nikdy nespí. Důvod toto si myslet byl zaklet v jeho fyziologickém uspořádání očí. Zajíc totiž nemá oční víčka, proto nikdy 'nezavře' oči. Například Keltové toto zvíře uznávali jako průvodce lovu.

V jedné z asijských pověstí sám sebe obětuje tím, že skočí do ohně, aby posloužil hladovému Budhovi a nasýtil ho svým masem. Budha ho poté odměnil poklidným životem na měsíci. Američtí domorodci si ho též spojovali s měsícem. Jejich symbol byl většího vzrůstu a měl dokonce i jméno – Manabaz. Uctívali ho jako velkého ducha manitou (stvořitele) a věřili v jeho dary větru a deště.

Evropský zajíc symbolizuje znovuzrození, plodnost a příchod jara. Je jedním ze symbolů Velikonoc. V rámci křesťanského zobrazování jej většinou najdeme s bílou srstí u nohou Panny Marie. Ztvárňuje zde bezbrannost člověka, který uvěřil v Krista, a také ve vítězství nad marnivým chtíčem. V bibli je zajíc zástupcem chudých a skromných lidí, kteří si zachovávají pokornou mysl. Přitom zvíře samotné je křesťanskou vírou nazýváno nečistým tvorem. Symbolizuje promiskuitu – „množí se, jako králíci“ - a to je hlavním důvodem, proč je židům zakázáno jíst králíčí maso.

2.3. Historie intarzie a marketerie

Intarzie, z italského „tarsia“, je vykládaná práce truhlářská. Tato technologie vytváří nový povrch nábytku zdobením a používá k tomu dřevěné dýhy různé síly a kreseb. První zmínky o vykládání jednoho materiálu druhým jsou známy již ve starém Řecku a Egyptě. Dále pak v Sieně ve 13. století, kde vznikaly první motivy intarzie. Největšího rozkvětu se však intarzie dočkala v období baroka a rokoka.

Dříve lidé vykládali kámen kamenem. Přesněji se jednalo o vykládání mramorových desek kuličkami a drahými kameny.

Typy prvních motivů intarzie byly většinou kopiemi již zmíněných kamenných mozaiek. Ze začátku byly vytvářeny spíše geometrické motivy. Postupem času je vystřídaly složitější květinové vzory. Vrchol umění tvořily složité figurální kompozice dokonalých barevností. Do složitých motivů se začala postupně promítat i perspektiva. Tu tvůrci znázorňovali především za pomoci architektury, otevřených pohledů do interiéru jako chodeb, sálů apod. Tato technika aplikovaná na nábytku se vyskytovala výhradně ve větších městských centrech.

Intarzie má svou kolébkou v Antverpách a vlámských centrech. Na počátku 16. století byla symbolem luxusního truhlářství. Znamení luxusu se projevovalo především ve Francii za vlády Ludvíka XIV. Zlatá éra tohoto uměleckého řemesla trvala přes půl století.

Za Ludvíka XIII. byl zřejmý vliv Flander a samotné Itálie. Nezdobil se jen nábytek, ale také dveře speciální technikou táfování. Motivy malovaných květů a malých výplní se formovaly do kyticí a krajek.

Psala se polovina 17. století, když bylo plnohodnotné řemeslo přivezeno do Francie, aby byl vytvořen nebývale luxusní nábytek nejen do Versailles, ale i do dalších královských rezidencí Ludvíka XIV. V té době ještě neměli název pro toto povrchové a dekorativní řemeslo. Pojmenování mu dal jeden z francouzských mistrů - ebenista André Charles Boulle. Ebenista byl člověk všestranně nadaný a považován byl i za zdatného sochaře. Byly vytvářeny arabesky nebo složité motivy rostlinných spleť za použití želvoviny a cínu s mosazí. Nábytek měl dvě části. Zdobené a strukturované.

Pokud bychom použili dýhy a ještě jiný materiál - slonovinu, želvovinu, perleť, mosaz, cín atd. - vytvořili bychom kombinovanou intarzii neboli marketérii. Známe několik druhů intarzie. Například jednoduchá intarzie se skládá pouze ze dvou typů dýh. Složitá se skládá z většího počtu dýhy různých druhů, barev a struktur. Jednotlivé dýhy se stylizují do různých tvarů a skládají do geometrických obrazců nebo obrazů konkrétních výjevů a scén. Je nutné přiznat, že se stále jedná o povrchovou vrstvu.

Intarzie byla tvořena v rámci výroby celých kusů nábytku. Nejednalo se tedy jenom o líbivou stránku nýbrž o nábytek luxusního vzezření s reprezentativním účelem. Reprezentoval interiéry vládařů při politických i soukromých návštěvách. Zejména dámy byly zvyklé po jistou dobu své návštěvy přijímat v leže. Dokumentuje to rytina Abrahama Bossa, kde je zaznamenána scéna hostů sedících u postele v uličce mezi stěnou a postelí. V takových prostorách se soustředil vykládaný nábytek největších uměleckých řemeslníků té doby. Nutné je poznamenat, že hovoříme o opravdu rozměrném nábytku. Též bylo vhodné opatřit do takové místnosti honosný a drahý textil. Intarzie zdobila čela postelí s nebesy, skříně, stoly a také židle. Také celé stěny, stropy a podlahy vykládané dřevem zdobily většinu komnat. Mezi nejznámější autory intarzovaného nábytku té doby patří André-Charles Boulle, Charles Le Brun a Jean Bérain. Všechny pojí jednotný zájem o ornament. Řadíme je tedy do skupiny umělců – ornamentiků. Zároveň jsou to slavná jména umělců intarzie, která jsou nám dodnes známa.

André – Charles Boulle (1642 –1732) pocházel z holandské rodiny. Vyučil se po vzoru rodinné tradice truhlářem, ale to nebylo jediné odvětví, kterému se věnoval. Nezhálel, a tak se vedle hlavního řemesla věnoval ještě kreslení a modelování. Učil se také rytcem a technice cizelování. Jeho vzdělání ve všelijakých řemeslech dovršovala schopnost zpracovávat litinu. Specialitou jeho tvorby bylo pozlacování bronzových ozdob nábytku.

Nejprve obohacoval nábytek o plastickou řezbu. Postupem doby nahradila řezbu plošná, jemná intarzie. Jeho práci vévodily především křivky a velký cit pro barevnost. Dále se zabýval tvorbou arabesek. Známy se stal kombinací mědi a želvoviny. Vyřezáním motivů a složením dvou různých materiálů získal pozitiv a negativ motivu. Stal se předním umělcem intarzie a především pak marketerie 17. a 18. století, a nejen to, byl jmenován prvním královským truhlářem. Protože Boulle vynikal ve všech potřebných oborech, měl svolení od samotného krále zhotovovat jednotlivé části nábytku vlastnoručně ve své dílně. K ruce mu bylo 26 pomocníků. Neobvyklé nebylo ani použití reliéfního bronzu. Bronzové aplikace nesloužily pouze k dekoraci, ale také k ochraně nezranitelnějších částí nábytku.

Svou tvorbou přispěl A. CH. Boulle k velké slávě a umění Versailles. Tvořil pro Ludvíka XIV. nejen obvyklý nábytek, ale také se nebál inovací. Jeho tvorba není omezena technickými či estetickými parametry. A tak roku 1708 při tvorbě ložnice pro Trianon exceloval revolučním prádelníkem. Pro krále tvořil dále kyvadlové hodiny, psací stoly, centrální malé stolky, schránky na medaile nebo šperky aj.

Mezi známá díla patří neodmyslitelně tzv. „Boullovy komody“. Popis jedné z nich nám přibližuje, že se jednalo o dílo s výjevy ze starověkých Karyai ze Sparty. Jsou zde vyobrazeny tančící ženy s košíky na hlavě. Samotný korpus komody tvoří želvovinový podklad vykládaný mědí v podobě karyatid. Karyatida je sloup s nosným a dekorativním účelem v podobě ženy. Název je odvozen od výročních slavností v Karyai.

Nejčastějším motivem obecně byla lidská hlava s vějířovitými listy palmety. (Je nutné poznamenat, že motiv 'palmety' se objevuje od starověku až po 19. století.)

Alegorické výjevy pochlebovaly panovníkovi a přisuzovaly mu nadlidské schopnosti a božský charakter. Vše bylo po vůli krále Ludvíka XIV. A tak se za jeho vlády listy palmety změnil v paprsky slunce, což je typický motiv pro jeho výsost od A. Ch. Boulleho. Přesto nebyly totožné s motivem slunce. Výplně se z malých dekorů dostaly do podoby velkých ploch a ty byly doplněny profilovanými římsami s množstvím ozdob. I přesto nepůsobí těžkopádně.

A. Ch. Boulle byl roku 1672 jmenován dvorním dodavatelem. Nábytek dosáhl svého vrcholu okázalosti a vznešenosti, a tak plně reprezentoval "velké století".

Boulle se zabýval různými druhy marketerie. Patří mezi ně polychromní a kovová marketerie. V těchto oblastech se jeho mistrovský um dočkal velké slávy roku 1690. Jeho výsadou také byly marketerie pozitivní a negativní. Začínal s pozitivní marketerií, jež se vyznačovala použitím světlé mosazi na tmavém želvovinovém podkladu. Negativní marketerii tvořil světlý kovový podklad s vykládáním z tmavé želvoviny.

André-Charles Boulle se stal známým po celé Francii a postupně se jeho jméno dostalo do povědomí takřka všech Evropanů. Pracovních příležitostí a zakázek od mnoha dvorů bylo víc než dost, a tak se mu naskytla možnost pracovat například i pro Philipa V. (panovníka Španělska) nebo bavorského kurfiřta Maxmiliána Emanuela II. a mnichovský dvůr. Pro ten odvedl znamenitou práci v podobě přepychového psacího stolu nebo také mincovní skříňky, která byla zhotovena roku 1694 s kombinací sedmi druhů dřevin (eben, ořech, dub, javor, jasan, mahagon, palisandr) a cínu, mosazi a rohoviny.

Po jeho smrti v roce 1732 jeho dílnu přebírají jeho dva synové Jean Philips a Charles Joseph. Ještě před svým skonem stihl vydat sbírku návrhů na stolky, psací stoly, hodiny a kabinety v podobě rytin. Z toho důvodu je jeho umění ceněno a zachovááno v podobě reprodukcí ještě v rokoku. Boulleho umění žije ve Francii ještě dlouho v 19. století.

K počtě tak velkého jména uměleckého řemesla byla pojmenována škola – École Boulle, která byla založena roku 1886. Již tehdy zde byly vyučováni studenti dvou oborů. To je podobné jako dnes, s rozdílem, že dnes jsou zavedeny předměty související s novodobými technologiemi. První obor se zaměřuje na umělecké řemeslo, čili umělecké truhlářství, nábytkářství, dřevo-sochání. Také na navrhování a výrobu tapisérií, rytin, soch z bronzu nebo šperku. Druhý je zaměřen na užité umění. Vyučuje se zde prostorový design, interiérová tvorba a především průmyslový design.

2.4. Nové techniky

2.4.1. Vriz

K inovaci technologie intarzie neodmyslitelně patří jméno George Vriz. Vriz vystudoval v letech 1956 – 1960 intarzované truhlářství. Svá studijní léta zakončil oborem designu kancelářského nábytku v Paříži (1975 – 1980). V těchto letech se již současně věnuje samotné výrobě nábytku. Během své práce si dřevo velice oblíbil a začal rozvíjet možnosti jeho zpracování. Touto formou vzniká v osmdesátých letech 20. století nová technologie. Nabízí nový pohled na práci s dýhou a dostává název po jejím autorovi – technika Vriz.

Jejím principem je vrstvení dýh přes sebe. Překrývání tenkých vrstev dává možnost světlu, aby jimi procházelo a současně se odráželo, dávalo dojem větší hloubky a prostorovosti. Tímto způsobem lze vytvářet krásné stíny. Georgie Vriz tak dává dřevěnému povrchu nový rozměr. Technika Vriz umožňuje modelovat motiv od samého začátku až po úplné finále. Vyžaduje ale také velkou obezřetnost. Stačí málo a tenká vrstva může snadno nenávratně zmizet.

2.4.2. Laser

Dnes, jak už je nám známo, je počítač nedílnou součástí téměř všech domácností, společností a firem. Ovládá také většinu strojů ve výrobě. Stroje takto ovládané vynikají velikou přesností a tak jsou využívány pro řezání dílů a dílků přesně podle návrhu. Jedinou podmínkou je návrh v elektronické podobě souboru CAD. Je možné řezat všemožné síly materiálu. Jediným kritériem je nastavení síly laserového paprsku. Nevýhodou se stává samotný paprsek. Vzhledem k vysokým teplotám, které vyžaduje tento proces, dochází k popálení okrajů.

3. Technologická část

3.1. Materiály a nástroje potřebné k výrobě intarzie

Technologie marketerie, intarzie je oborem velice náročným na čas a především přesnost. Takovýmto typem výroby a zdobení nábytku se původně zabývali truhláři. Teprve postupem času a rozvíjením techniky vykládání dřeva vznikl speciální název pro provozovatele řemesla – intarzista. Vývojem doby se měnily také možnosti techniky, hlavně z hlediska použitých materiálů potřebných k výrobě jako jsou druhy dřevin atd.

3.1.1. Dýhy

Dříve byly k sehnání jen švartny - dýhy o síle 3 – 8 mm. Bylo také méně dřevin. A tak vznikaly intarzie o dvou barvách založené na motivech světla a stínu.

Když pomineme spoustu let při kterých roste strom a vznikají úžasné struktury dřeva, neboli léta, dostáváme se do fáze, kdy se stává užitečným pro výrobu. Než se začne materiál kolmo na šířku kmene stromu řezat, je zbaven veškeré kůry. Dále pak musí projít kontrolou, zda neobsahuje zarostlý kus kovu, který by mohl ztupit pilu.

Do 19. století byly dýhy řezané ručně pilou. Vlivem průmyslové revoluce se však rozmohl styl rychlé výroby za pomoci vynálezu kotoučové pily. Ne nadarmo je 19. století nazýváno stoletím páry. Právě pára byla hlavní hnací silou pro tyto stroje. Jako ve všem ale hledejme mezi výhodami i nevýhody. Jednou z nich při takovémto řezu je velké množství odpadu v podobě pilin. Aby se zamezilo ztrátě materiálu při řezání, byla pila nahrazena nožem, což ale u tvrdých dřev neuspělo. Dřeva tvrdá jako je eben Gabon byla zpracovávána dále pilou.

Dnes při existenci padesáti dvou tisíc druhů stromů jsou k dostání dýhy i o síle 0,6 – 2 mm, které jsou buď krájené nebo loupané. Druhy dřeva jsou obecně děleny na měkké a tvrdé. Mezi měkká dřeva řadíme jehličnany, které se používají k výrobě papíru a dřevotřísky. Naopak listnaté stromy jsou řazeny do tvrdých dřevin, mezi které patří např. ořech, jasan, dub, buk, tis, bříza, javor. Každý druh vyniká jinou barvou, strukturou a jiným uspořádáním vláken. Možná proto je velký zájem o tropické a jiné dřeviny netradičních barev a struktur (palisandr z Indie a jižní Ameriky, mahagon z Ghany).

3.1.2. Řezací nůž

Řezacích nožů je na trhu k dostání mnoho. Nejčastěji jsou určeny oborům jako řezbářství, uměleckému řezbářství a v neposlední řadě i výrobě houslí. Jsou povětšinou evropské nebo japonské výroby.

Na nůž - obráběcí nástroj jsou kladeny velké požadavky. Nejpožadovanějšími vlastnostmi jsou ostrost a tvrdost. Proto se vyrábějí z uhlíkové oceli (58RC). Jsou jednostranně broušené, a tím tak vydrží déle ostré. Při jejich výrobě musí výrobce dbát na to, aby tento nástroj zvládl vyřezat ty nejmenší detaily bez obtíží. Mezi základní typy nožů patří univerzální nůž s oboustranným ostřím, nůž s fasetou na levé straně a zvlášť pro leváky nůž s fasetou na pravé straně. Ostří s jednostrannou fasetou je určeno ke kolmému řezu intarzie. Pro jeho snadnější broušení je jeho plocha mírně obroušena.

Jedny z nejkvalitnějších nožů vyrábí japonský mistr jménem Shozo Ikeuchi Lo. Jsou jím ručně kované z oceli, přesněji řečeno jsou kování vrstvy oceli skládány na sebe. Počet vrstev se pohybuje od 20 až po 30 vrstev na jedné čepeli. Tyto japonské nože jsou kaleny v celé své délce a jejich tvrdost se pohybuje v rozmezí 58 – 64RC. Výrobní velikost fasety se pohybuje od 3 – 18 mm, přičemž délka nože od 160 – 180 mm. Samotná tloušťka nože je většinou kolem 2 – 3 mm. Vrstvy kované oceli zajistí bezprostřední ostří pro řezání tenké i tlustší dýhy exotických dřevin. Originální povrch nože tvoří po celé jeho délce struktura připomínající ornamenty vytvořené jinovatkou. Podle přání je možné nůž opatřit rukojetí. Zákazník má možnost si vybrat, zda chce rukojeť ze dřeva nebo jí nechat opatřit opředěním z kůže či ratanu.



3.1.3. Podložka na řezání

Levnou variantou podložky může být kus dřevotřísky nebo sololitu potřebného rozměru. Dražší variantu představují profesionální podložky s odolnou vrstvou proti proříznutí. Tyto desky mohou mít povrchovou úpravu v podobě pravítka s ryskami označujícími měřítka všeobecných formátů.

3.1.4. Lepidla

V této oblasti je možné použít mnoho druhů lepidel. Každé z nich je určeno k jinému účelu. Při lepení velkých ploch u marketerie je důležité slinutí dvou vrstev po celé ploše a bez mezer, zatímco u intarzie na lepidlo neklademe tak velké požadavky. Je možné také lepidlo úplně vynechat, protože do hlavní dřevěné desky daný motiv můžeme jenom zapasovat. Po zasazení dýhu navlhčíme a pod tlakem lisujeme. Vlivem vlhka má dřevo tendenci zvětšovat svůj objem a tak se ještě lépe dýha zafixuje do celkové masy a stane se tak její součástí. Je důležité si před lepením uvědomit, že ne všechna lepidla tvrdnou při teplotách pod 10°C! Odborníci doporučují začátečníkům použít spíše kontaktní lepidla. Je s nimi snadnější práce bez nutnosti lisu.

Urea Formaldehyd potřebuje pro správný účinek nepřetržitý tlak. Proto je vhodné pomoci si vřetenovým lisem. Tvrdnutí lepidla se dá ovlivnit tepelným lisem. Odborníci dokáží lepit za použití tepelného lisu během pouhých 30 vteřin. Urea Formaldehyd je v podstatě termosetové lepidlo s příměsí tvrdidel práškové konzistence. Bez urychlení lepení tepelným lisem tvrdne pryskyřice i celý týden. Báze lepidla není takové hustoty a dokonale dokáže vyplnit mezery. Výhodou lepidla po zaschnutí je obrovská tvrdost.

Cascamite neboli také dnes Powermite je lepidlo na podobné bázi jako UF. Prodává se ve formě prášku. Příprava lepící směsi je snadná – prášek se smíchá s vodou a vytvoří se hustá krémová konzistence. Lepidlo tvrdne během 3 hodin za dobrých tepelných podmínek. Stejně jako UF je i lepidlo Cascamite vhodné k lepení okrajů za použití žehličky.

PVA (polyvinyl acetát) je všestranně využitelné jednosložkové lepidlo pro lepení dřeva. Je známo PVA dvou druhů – vodě odolné a rychleschnoucí (doba lepení 5 min.). Nevýhodou tohoto lepidla je jeho nepoddajnost a nepředvídatelnost. Doba schnutí se neshoduje s dobou tvrdnutí, při kterém se stává, že zůstane v gumové fázi a nezaplní potřebné mezery. Také se může prosáknout skrz dýhu. PVA je doporučováno používat v kombinaci s lisem. Není však radno lepené části v lisu nechávat dlouho. Postupem času vzniká černá plíseň, jež nejde odstranit.

3.1.5. Tmel

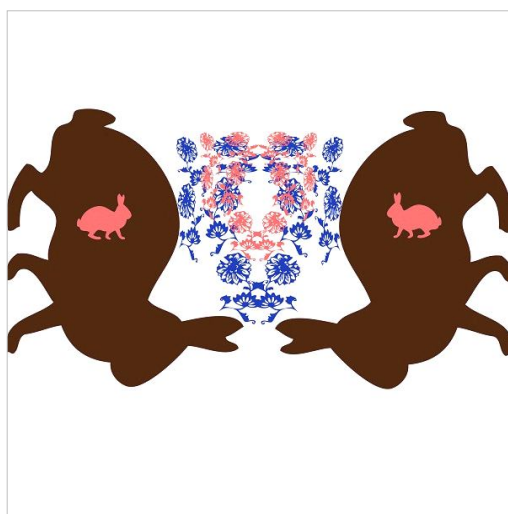
Polytmel na dřevo vyniká mezi ostatními druhy tmelů snadnou manipulací. Obsahuje dřevní moučku, což umožňuje po zatvrdnutí mořit i lakovat. Takto pigmentovat se dá i před vytvrdnutím. Polytmel lze použít na všechny dřevěné výrobky (dřevotřísky, laťovka, masiv). Doba tvrdnutí je cca 30 min. Při větší jak 2 mm vrstvě je doba tvrdnutí delší.

4. Realizace

4.1. Návrhy

Nejprve jsem navrhla šest motivů. Motivy návrhů jsou vytvářeny převedením jednotlivých tvarů do křivek v grafickém programu Adobe Illustrator. Všechny jsou koncipované na téma zvířete a různorodosti jeho cest, které sám život nabízí. Některé jsou směřovány na stůl a králík se mění v pokrm, některé jsou směřovány nešťastnou náhodou pod kola aut. Další variantou je zakrslý králík jako domácí mazlíček. Nevím, jestli tato rasa vznikla na základě lidského uvažování, že králík je zvíře roztomilé, a proto ho nebudeme jíst. Jedno vím ale jistě. Byla jsem také kdysi dítě trávící prázdniny u babičky a rovněž jsem se, jako mnoho lidí, mazlila s mláďaty a dávala jim jména. Dědeček mi vždy nakazoval, ať jména nevymýšlím, že prý stejně půjdou na pekáč. Ale poručte malému dítěti, které je fascinováno tím, že má konečně nad něčím moc. Když vyroste, všechno tím končí, může si dítě pomyslet. Končí ale také dětství a to je to období, kdy bychom měli odložit své mazlíčky. Smrtí mého prarodiče v mých deseti letech můj život dítěte skončil. Zanedlouho „pochcípala i celá králíčárna!“. Přesto jsem nikdy nepřestala jíst králíčí maso, i když nechut k němu jsem pocítila právě v tomto období.

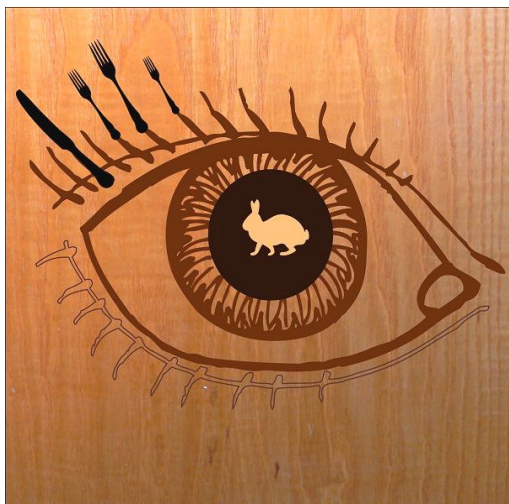
Touto prací jsem chtěla vyjádřit svoje osobní sympatie ke stravovacím návykům středověku, kdy bylo zvíře chované za účelem poskytnutí naturálií (maso, kožich).



4.1.1. Lidový králík

Skladbou králíků do zrcadlového umístění vytvářím nový předmět – pohár. Pohár jsem opatřila cibulovým vzorem, který symbolizuje lidovost, obyčej, zvyk. Velikostí králíků značím to, jakou má pro mne který králík důležitost. Hnědý značí klasického chovného králíka, který si projde obdobím od malého roztomilého králíka až po králíka, co vysvlékne kůži a putuje v podobě oběda či večeře na jídelní stůl. Růžový reflektuje tuto

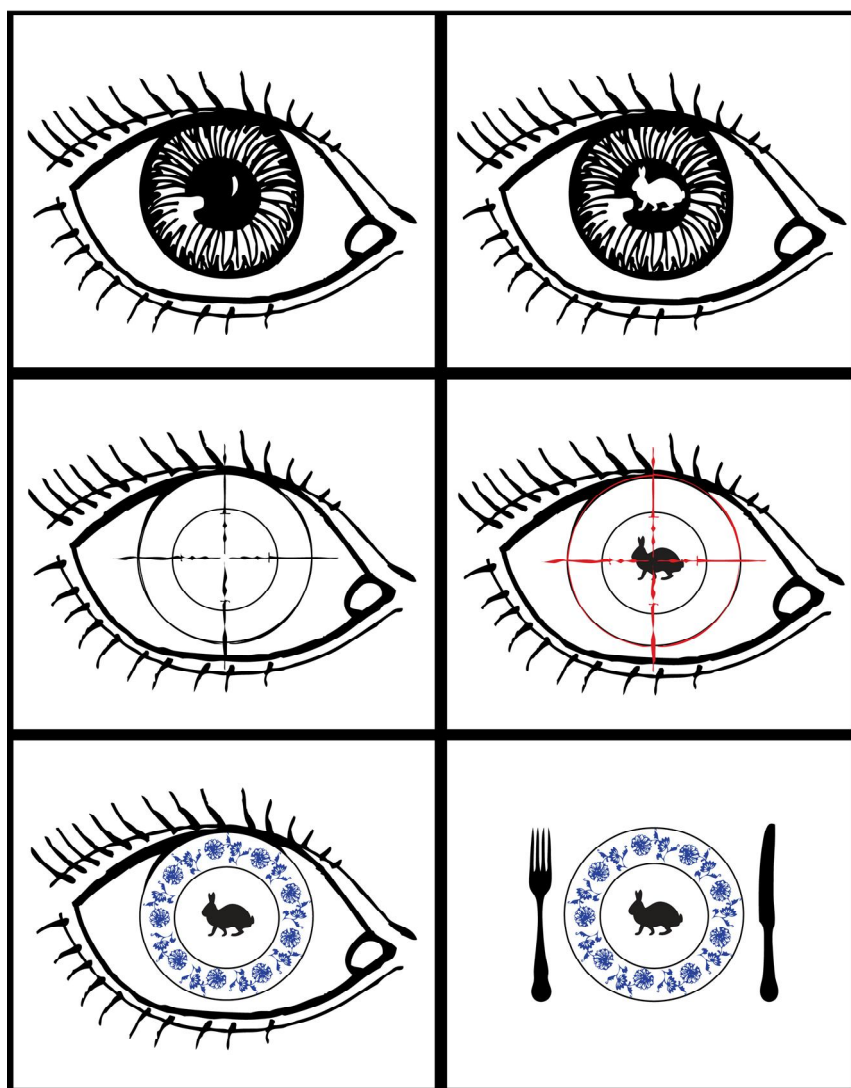
dobu, jak bych tak řekla – chceme vše roztomilé a hebké a před nechutným (zabíjení zvířat pro potravu) zavíráme oči.

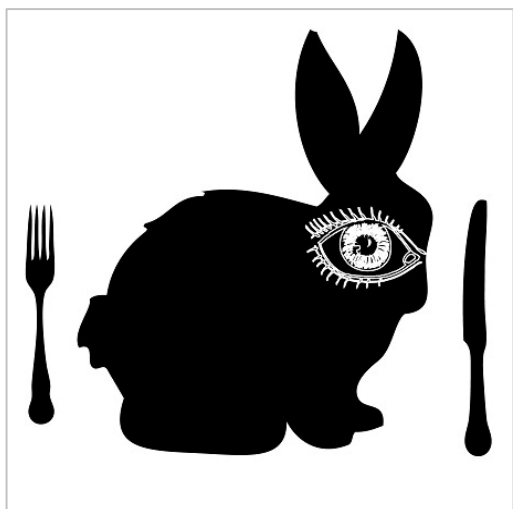


4.1.2. Jak mi padl do oka...

Motiv představuje proměnnou mezi čočkou oka a jídelním talířem, kdy oko symbolizuje první ideu, nápad. Příbory dokreslující motiv řas naznačují o jaký nápad jde.

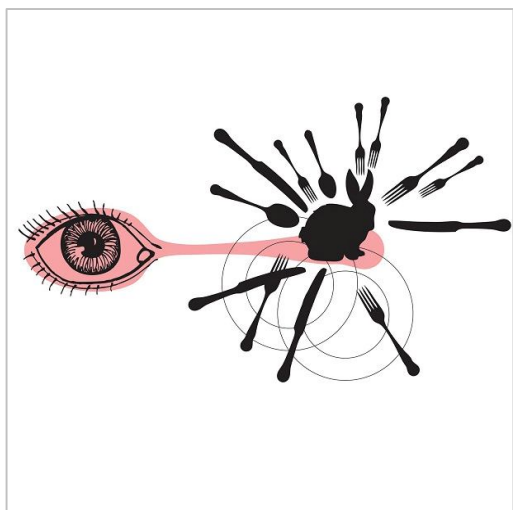
Na základě tohoto motivu vznikl komiks, ve kterém je tento příběh rozveden.





4.1.3. Králík s okem

Zakrslý králík s lidským okem znázorňuje moji představu na základě zamyšlení – kdyby měli králíci lidské oči, jedli bychom je? Nebo by nás tato podobnost odradila? Zavání zde vlivem podobnosti očí kanibalismus? Mnoho lidí staví svoje mazlíčky do postavení sobě rovnému...



4.1.4. Král(ík)

Přisuzovaná moudrost mu dává královské vlastnosti navzdory jeho malému vzrůstu. Růžové lžici vládne králík. Přesto, že na něho míří příbory, jako by byl nedotknutelný. Kdo byl dřív? Král nebo králík? Pojmenování pro toto zvíře vzniklo, když se začal králík chovat v Čechách. Převezen z Německa jako „das Kaninchen“, což původně vzniklo z latinského cuniculus. Díky fonetické podobnosti

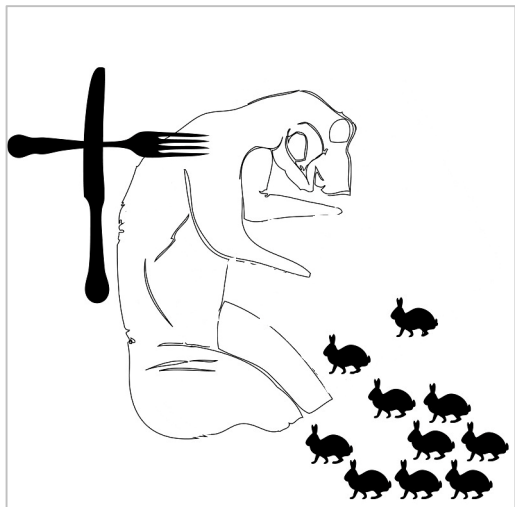
došlo k záměně za „das Königchen“. A králík byl na světě.



4.1.5. Cesta pokrmu

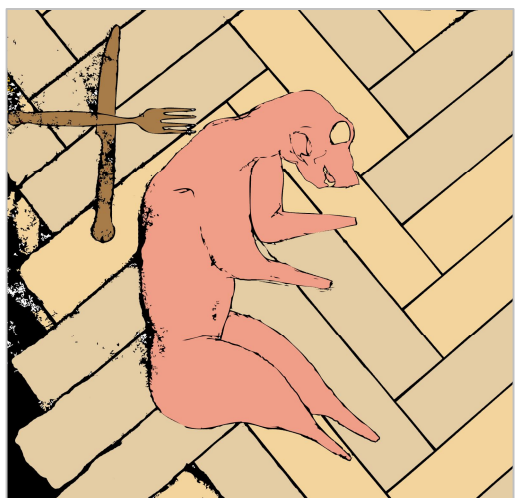
Jednoduchý dekor nabízí pohled kam pokrm doputuje. Tuto cestu doprovází složitá chemie od rozmělnění, zpracování potravy v dutině ústní až po trávení za pomoci trávicích šťáv. Tento proces trvá 4 – 5,5 hodin (včetně samotného spořádání).

4.2. Finální motiv



Vychází z mého zážitku a symbolizuje bezbrannost. Tak na mě působil. Příbor je složený přes sebe do kříže, což formulováno řečí etikety stolování znamená přestávku mezi jídlem. Tady však znamená symbol konce, smrti králíka. Malí králíci dotvářejí svým příchodem kompozici a představují svou formou zpracování a použitým materiálem něco nového. Lze si vše vyložit také jako příchod malých králíků na porážku a stažený bezmocný králík je svědkem vraždy. Vraždy

starých zvyků. Toho, jak pohřbíváme staré a učíme se novému.



Zpracováním a volbou techniky vzdávám hold mistrům intarzie potažmo marketerie a také době, kdy se kosti a nepohodlné kusy masa jakožto odpad házely pod stůl psům.

V této spojitosti jsem zvolila pro podklad hlavního motivu klasický vzor pro parketovou podlahu. Vždyť právě ona byla předchůdcem intarzie.

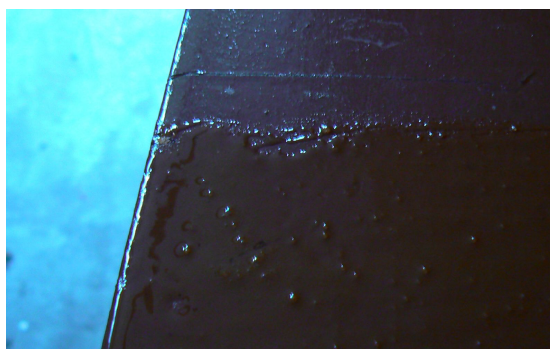
4.3. Ošetření stolu

Bylo nutné nejprve desku stolu zbavit množství starých nátěrů. Ostatní části stolu jsou nalakovány původním lakem a rozhodla jsem se, že tak zůstanou. Důležitou se stala volba techniky, jakou pro odstranění použít. Chtěla jsem být co nejšetrnější. Rozhodla jsem se tedy zeptat na radu odborníka (Václav Cempírek). Poradil mi přípravek na bázi louhu – Lakostan.

4.3.1. Ošetření Lakostanem

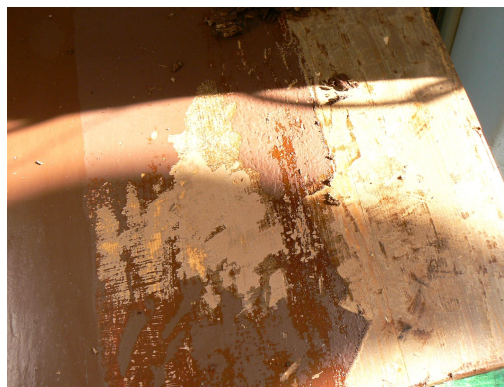
Při práci s Lakostanem je nutné dbát pokynů etikety výrobku a chránit tak pokožku před potřísněním. Jedná se o přípravek na bázi louhu okrové barvy a skupenství řidší kaše. K ochraně rukou jsou doporučeny používat gumové rukavice. Je také důležité zajistit vhodné podmínky. Odvětrávání místnosti a příznivou teplotu ($1^{\circ}\text{C} +$). Nikoli méně. Při menší teplotě totiž nedojde k reakci louhu s nátěrem. Samotné použití přípravku není nikterak obtížné. Stačí ho nanést štětcem ve větší vrstvě na nátěr, který je určen k odstranění a nechat jej působit 15 minut. Po uplynulé době se odleptaný nátěr spolu se zbytkem přípravku jen smyje z povrchu vlažnou vodou. Po omytí je doporučováno povrch ošetřit směsí octa a vody pro neutralizaci zbytků louhu usazeného ve vlasečnicích dřeva.

Natřela jsem pro zkoušku část desky stolu přípravkem. Po patnácti minutách jsem se pokusila smýt z povrchu vrstvu nátěrů, ale marně. Setřela jsem pouze tři naleptané vrstvy, přičemž pod zmíněnými třemi se nacházely nejméně další dva nátěry. Jeden z nich dokonce imitoval strukturu dřeva. Jeho plocha byla také netradičně rozdělena. Jako by šlo o skládačku jednotlivých trojúhelníků do tvaru čtvercové desky. Vrstvu starých nátěrů se mi tedy tímto přípravkem nepodařilo zdolat.



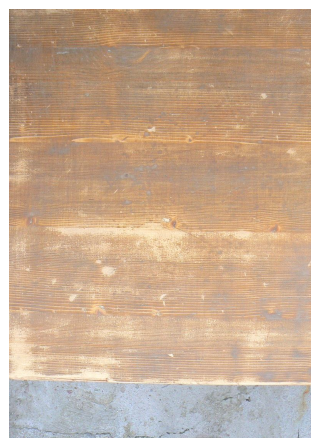
4.3.2. Odstranění nátěrů pomocí horkovzdušné pistole

S pistolí postupujeme systematicky kousek po kousku. Natavený kousek špachtlí setřeme a ihned odstraníme z povrchu špachtle. To proto, aby se nám na ní nepřipaloval. Při nahřívání povrchu nátěru je důležité hlídat vzdálenost, ve které se pistole pohybuje. Za velkého přiblížení je možné popálení vlastní dřevěné desky. Když budeme naopak s pistolí moc daleko, nátěry se nestačí natavit a špachtlí je pak těžko dostat dolů.



4.3.3. Dočištění povrchu desky stolu

Na závěrečné dočištění stolu v první fázi použijeme brusku s nástavcem ze smrkového papíru větší hrubosti. Po takovémto začistění jsme zbavili desku největších nečistot v podobě zbytků prvního nátěru, které zbývaly už jen na některých místech. Povrch desky ale nadále zůstává hrubý. Abychom ho zjemnili, použijeme ještě jemnější smrkový papír pro vyhlazení.



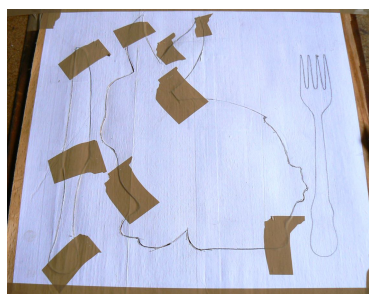
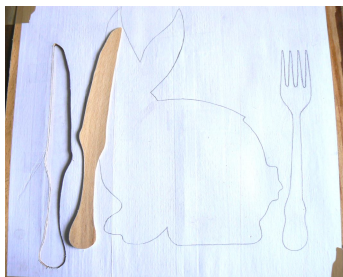
4.4. Zkouška intarzie

4.4.1. Řezání

Nejprve jsem si připravila tvrdou sololitovou podložku na stabilní stůl. Na zkoušku jsem se rozhodla použít dvě dýhy kontrastních barev pro zřejmost motivu.

Dýhu podlepenou papírem jsem si obrátila podlepenou stranou vzhůru, na kterou jsem narovnala dýhu jiné barvy tak, aby strany lícovaly. Podlepení obou dýh je velice důležité. Slouží jako přenosná fólie a usnadňuje náročné řezání obou dýh najednou. Vyřezala jsem do obou dýh stejný motiv. Přitom bylo třeba, abych byla obezřetná kvůli hrozícímu pořezání nožem tak ostré povahy. Rychlost řezu se totiž v rovnějších úsecích zrychlí a při dořezávání linky může nůž vlivem na něj vyvíjeného tlaku opustit řeznou dráhu. Proříznutí obou dýh vyžaduje velký nátlak na nůž a zároveň se musí hlídat sklon nože. Nůž musí být stále kolmo k dýze. Zaručí se tím řez pod stejným úhlem, a tak i snadno zaměnitelný za motiv z druhé dýhy, což je pro intarzii dosti důležité – aby vše do sebe zapadalo.

Pokud přesto motiv zcela nezapadá, použijeme na dotvarování jemný pilník. Pro větší ořezání použijeme nůž. Činíme tak, dokud není povrch při zapasování motivu do podkladové dýhy zcela vodorovný.



4.4.2. Lepení

Zapasované dýhy jsem obrátila podlepeným papírem dolů. Lepení se totiž týkalo jen dřevěných ploch. Tzv. dřevo na dřevo. Při lepení k dřevěné desce byla dýha vespod a to i z hlediska zatížení. Připravenou dřevěnou desku 30x30 cm jsem natřela rovnoměrně lepidlem, raději větší vrstvou. Předejdeme tak riziku nedolehnutí některých částí dýhy k desce. Je použito vodou ředitelné lepidlo a jak známo voda dýhu dokáže velice dobře zkroutit. Kvůli tomu se dýha s přilepenou deskou v době schnutí musí pečlivě zatížit. Proces zasychání lepidla a lisování probíhá současně. Když mluvím o zatížení, může se stát, že lepidlo vyteče mimo svoje místo určení. Abych zamezila slepení nežádoucích míst, podložila jsem lepený objekt igelitem z obou stran. Pro slinutí celé plochy je doporučovaná doba lepení 2 – 3 hodiny.

Po třech hodinách jsem zkontrolovala povrch lepené dýhy a nebyl zcela rovný. Bylo tedy potřebné dýhu navlhčit rozprašovačem a znovu pod tlakem lisovat.



4.4.3. Odstranění papírového podlepení

Když bylo vylisováno, bylo třeba nejprve odstranit vrstvu papírového podlepení. Pomocí navlhčené houbičky byla krouživými pohyby tato vrstva postupně odstraněna. Nutné je ovšem poznamenat, že při použití moc mokré houbičky by došlo k porušení mezivrstvy lepidla a dýha by se zkroutila příliš.



4.4.4. Zatmelení mezer a motivu oka

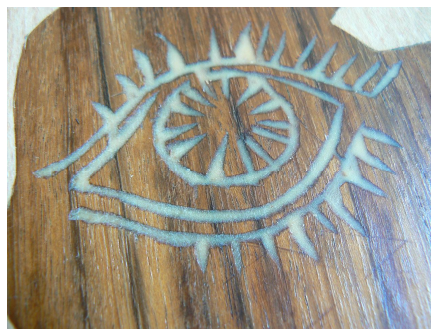
Motiv bylo nejdříve třeba vyrýt malým řezbářským dlátkem. Bylo nutné, aby dlátko bylo správně nabroušeno a pohyb s ním byl souběžný s lety dřeva. Mou největší zkušeností s takovou jemnou prací je, že pokud to jenom trochu jde, vyřezávání po letech je nejsnadnější volbou, která se v následných etapách pracovních postupů velice zúročí. Pokud bychom tak nečinili, mohla by se dýha v místě vrypu dlátka proti letům odštípnout a tento kousek by se již těžko pasoval a lepil zpět. Směr po letech avšak není jediný možný. Při dostatečné opatrnosti je možné do ořechové dýhy řezat směrem kolmo na dřevěná vlákna.

Když jsme s podobou vyřezaného motivu spokojeni, můžeme přestoupit k dalšímu kroku. Začneme míchat směs polytmelu. Zvolila jsem polytmel na dřevo s obsahem dřevěné moučky, abych docílila co nejpřirozenějšího vzhledu. Směs namícháme tak, že do samotné velice husté pasty polytmelu přidáme tvrdidlo. Přidáme ho velice malinko a pečlivě směs rozmícháme. Nečekáme. Ihned po dokonalém homogenizování začneme aplikovat tmel vhodnou špachtlí na vyřezaný motiv a do všech nežádoucích spár. Směs dokonale vetřeme pod tlakem do všech mezer a necháme schnout 30 minut. Po uplynulé době zjišťuji, že aplikace je suchá, ale ne zcela. Potřebuje více času pro své dostatečné vytvrzení, abych mohla pokročit k další etapě práce.



4.4.5. Broušení

Po uplynutí cca 5 dní se zdá být tmel zcela zatvrdlý a nedrolí se. Protože při aplikaci tmelu došlo k potřísnění nežádoucích míst i mimo samotný motiv oka a mezery mezi dýhami, bude nutné jejich odstranění odbroušením. Použiji smirkový papír, ale ten odstraňuje přebytečnou hmotu tmelu příliš pomalu. Zvolím tedy rychlejší možnost – odstranění vibrační bruskou. Desku zkoušky brousím s opatrností, abych se neprobrousila naklíženou dýhou. Současně se mi tím, jak brousím, rýsuje víc a víc motiv oka.



4.4.6. Lakování

Na závěr se motiv zalakoval tenkou vrstvou matného laku. Povrch byl před lakováním precizně vyčištěn od dřevěného prachu a jiných nečistot.

4.5. Realizace – intarzie stolu

Nejprve jsem si motiv králíka překreslila do reálné velikosti a umístila jej do čtvercového formátu desky stolu o rozměrech 60x60 cm. Poté jsem obkreslila obrys na pauzovací papír a přenesla motiv na podlepenou stranu dýhy patřičné velikosti. Podle trasy tužky jsem z dýhy vyřezala motiv. Použila jsem na to ostrý pevný řezák.



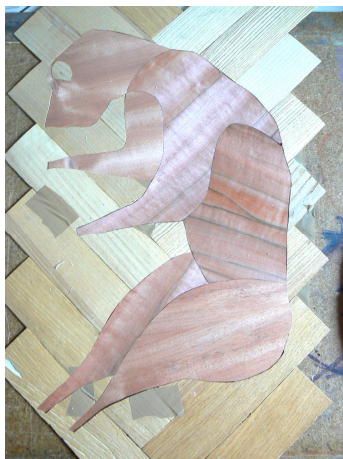
Protože jsem chtěla docílit naturalističtější podoby rozhodla jsem se složit tělo zvířete z několika částí. Volila jsem stejné kusy, jako při porcování pečeně záměrně. Králíka jsem naporcovala na dvě stehna, hřbet, hlavu a dvě přední nohy. Maketa – silueta zvířecího těla mi posloužila k řezání konkrétních dýhových dílů s kresbou. Každý kus je vyřezán tak, aby co nejvíce barvou, strukturou a směrem vláken dřeva připomínal opravdového staženého králíka.



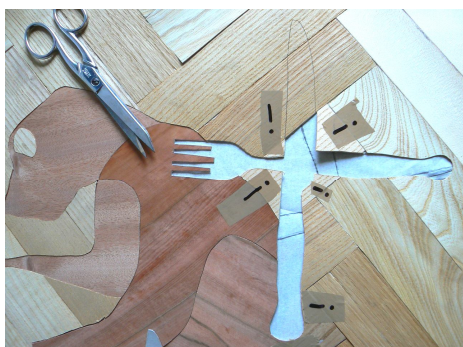


Práci mi ztěžovala především vlhkost. Po vyndání z desek se při každém řezu začala dýha víc a víc kroutit. Zamezit této skutečnosti šlo jen opakovaným lisováním jednotlivých částí. Po zkompletování všech částí jsem vše ještě zafixovala lepenkou a dala zalisovat do další manipulace.

Dekor parket jsem začala řezat obdélník po obdélníku (5x21,5 cm). Použila jsem vícero druhů dýhy různých kreseb dřeva. Bylo důležité jednotlivé obdélníky řezat s nemalou přesností a pravidly pravého úhlu.



Pro vpassování motivu králíka jsem vytvořila 'parketovou základnu' o větší velikosti, než podélný tvar hlavního zvířecího motivu. Do tzv. základny jsem pak, po obkreslení a vyřezání tvaru obrysu, vpassovala hlavní motiv králíka složeného z růžové dýhy. Do krajů čtverce (60x60 cm) jsem parketovou část vyskládala tak, aby přesahovala rozměr desky stolu a vytvořila tak rezervu – dobrou pro manipulaci při lepení, klížení. Celý motiv jsem zafixovala lepenkou a znovu dala zalisovat cca 20 kg zátěží.



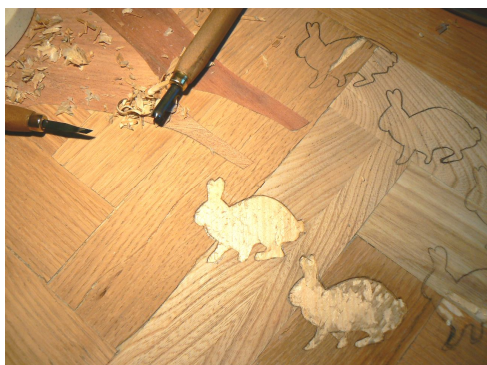
Po uplynulé době jsem mohla přistoupit k vyřezání další části motivu, konkrétně kříže tvořeného jídelním příborem. Zvolila jsem pro tento symbol dýhu tmavě hnědé barvy. Po překreslení tvaru na dýhu v dané kompozici jsem ho začala vyřezávat. Bylo potřeba řezat s velkou obezřetností. Podklad tvořený vícero kusy by se totiž mohl snadno odštípnout. Vyřezaným okénkem jsem zkontrolovala strukturu a zabarvení zvoleného kusu dýhy a prokreslila skrz něj, jakožto šablonu, obrys. Vyříznutou část jsem pak vpassovala do samotného podkladu. Vše jsem opět zafixovala lepenkou a dala lisovat.



Poté došlo na samotné lepení, klížení na desku stolu. Složený dekor z dýhy se obrátil podlepenou stranou dolů a deska byla natřena tlustší vrstvou lepidla. Natřená deska se pak obrátila lepidlem dolů a přiložila se na dýhový motiv tak, aby strany lícovaly. Vše se poctivě zatížilo vázaným způsobem pojištěným řetězy. Na klížený motiv tak působila váha celkem osmi tun. Takto lisovat se nechala práce celý den.



Když uplynula doba lisování a deska byla vyndána, stačilo už jen odbrousit papírový podlep z celé plochy a zbrousit vše do jedné roviny. Celý proces bylo potřeba vykonávat s velkou opatrností, aby se zabránilo probroušení v místech, kde je dýha tenčí.



Zbývalo už jen vyřezat řezbářskými dlátky motivy malých králíků, aby se vytvořily prohlubně poskytující prostor pro vyplnění tmelem. Byl použit polytmel, kterým byly zatmeleny také příslušné mezery a nedostatky dýhy celé desky. Tmel jsem nechala vytvrdit do druhého dne. Když bylo vše připraveno k závěrečnému broušení, bylo nutno ještě jednou opakovat fázi tmelení, jelikož se tmel vpil do dýhy a i přes nanesenou velkou vrstvu se propadl. Malé vrstvy schnou rychleji, a tak jsem hned po uplynulé hodině mohla začít znovu zbrušovat tmel do roviny.



Posledním zušlechtěním bylo lakování. Tenká vrstva se nechala zaschnout, následovalo několik dalších vrstev.



4.6. Realizace – asfalt

Byl zvolen materiál nejpodobnější povrchu silnice. Práce byla inspirována vlysy pneumatik v rozžhaveném asfaltu. Na zkoušce byla vyzkoušena plasticita asfaltové lepenky (ipa), která po nahřátí horkovzdušnou pistolí změkla a reliéf se podařilo vytvořit velmi snadno.

4.6.1. Zkouška



4.6.2. Deska



5. Závěr

Cílem mé práce je, aby působila. Ať už negativním či pozitivním dojmem. Nejsem sice zastáncem děl, která nemají jasnou vypovídající hodnotu, ale současně jsem toho názoru, že spojení obsahu, formy a poctivého řemesla je dnes vzácností. S výsledkem jsem spokojena i přes nezdary, které mne doprovázely. Jsem ráda, že jsem si mohla tuto techniku intarzie a marketerie vyzkoušet.

Část druhá je spíše koncept a představuje druhou variantu cesty zvířete na stůl. Její výsledek mne překvapil svou autentičností.

6. Dotazník

1) Kdy jsi to u sebe zjistila – první okamžik, jak bys ho popsala, tu nechut' k masu?

Lucie Mílová (21 let): Začalo to asi tím, když jsem viděla dědu, jak zabíjí králíka. Připadalo mi to tenkrát úplně šílený... Nechápala jsem, jak může s chladnou tváří něco takového udělat... Bylo mi tak 8 let... a pak už se to vezlo. Začala jsem se zajímat o to, jakou cestou jde zvíře na můj talíř... a už jsem to do úst vzít nemohla... Vyvrcholilo to návštěvou masny v Itálii na výměnném pobytu – od chovu – přes výrobu a na konci exkurze nám dali bagetu se salámem...

Zuzana Jurová (22let): Tohle mě hodně přesvědčilo:

<http://www.youtube.com/watch?v=zMuJ-bDs30M&feature=fvst>, zkrátka fakta, proč lidské tělo není uzpůsobené na trávení masa a živočišných produktů. Nechuť k těmto jídlům mám proto, že si vždycky představím, jak leží v tom břiše a to břicho musí vynaložit hrozné úsilí, aby to aspoň nějak strávilo.

Anna Poláková: 1. už od detstva útleho – odpor k masu – maslu, živ. tukov, smrdelo mi to a bolo mi z toho zle, jak pocitovo, tak chuťovo a ešte viac k tomu prispelo, že sa u nás doma bežne robili zabíjačky a mama ma z presvedčenia nútila ho jesť – vraj je pre ľudský organizmus zdravé a potrebujem ho pre rast – strašná lož ! :D

2) Vadilo ti někdy, že sedíš na obědě s někým, kdo dává najevo svoje požitkářství z masového pokrmu?

Lucie Mílová: Nikdy jsem se nesnažila vyloženě někoho přemlouvat. Nechápala jsem, jak to může někdo nechápat, ale chápala jsem, že jim to chutná (teda do té doby, než sem úplně zapomněla, jaký maso je). Je spousta věcí, který mi chutnají a někomu ne, a naopak, ale šlo spíš o to, že jsem nerozuměla tomu, jak nechápat, že zvířata mají právě tak hrozný život kvůli tomu, jak moc je lidi jedí...

Zuzana Jurová: Ne, nevadí mi to, ať si každý jí co chce.

Anna Poláková: Trochu, ale nič s tým nespravím, človek je slobodná osobnosť, nemám právo rozhodovať o tom ako sa kto má stravovať. Zastávam si názor, že k tomu musí človek dospieť (vážiť si iné životy).

3) Tvoje filosofie proč nejlí někteří lidé a vegetariáni maso? Má to co dočinění s roztomilostí králíčků?

Co ty a tvůj názor na rivalitu dvou pojmů, chov a volně žijící zvířata, ve vztahu k tomu, která zvířata jíst a která ne?

Lucie Mílová: Moje vlastní filosofie byla dřív taková, že nemůžu jíst něco, co běhá po stejné zemi jako já... teď sice maso jím... uvědomuji si ale jednu věc, to všechno kolem vegetariánství svědčí o tom, jaký lidé mají přesvědčení... Jsme totiž zvyklí jít z extrému do extrému... buď masožravost a nebo vegetariánství a ani jedno není správně... Uvědomuji si, že mnohem lepší je jíst právě toho dědova králíka a jeho slepice, který se mají dobře... Ačkoli jsem se většinu svého vegetariánského času snažila jíst všechno tak, jak se má, měla jsem pak velké problémy, a tělo si nakonec samo řeklo, co potřebuje (nedostatek železa!!! atd. – to je na celou další kapitolu). Protože člověk, ať jí cokoli, živočišný věci mu to prostě nenahradí... ačkoli jde hlavně o to, že když člověk začne nejíst maso třeba od 25, je to v pohodě daleko víc, ale od dětství? – to zavání průšvihem...

Zuzana Jurová: Myslím, že s roztomilostí králíčků u většiny nic, snad spíš proto, jak se se zvířaty zachází. Jinak názor na chov mám takový, že mi přijde v pohodě, když si někdo doma chová kravičku a ta mu dá mléko, on ho pije a jí vajíčka od své slepičky... popřípadě i maso, když si doma někdo podřízne pašíka, tam mi to přijde v pohodě...

Anna Poláková: Moja filozofia je asi taká, že si nemyslím, že človek má právo brať takto životy a už vôbec nie takto tie zvierata ešte chovať, neviem, nejedná sa asi o roztomilučkých králikov... jedna sa mi o to právo na život a v ďalšej rade ide hlavne o život bez utrpenia... človek by mal byť podľa všetkého jeden z najinteligentnejších tvorov planéty... keď je taký inteligentný, tak by sa tak mal aj chovať, je hrozne, že sa ľudia živia a obliekajú zdochlinami, keď už si to tak vezmeš a v neposlednej rade ide o to, že si ľudia naivne myslia, že to maso potrebujú – je to veľká chyba, je dokázané, že tmavé a masné maso spôsobuje rakovinu hrubého červa... a tisícero štatistík o tom ako živočišné tuky škodia ľudskému organizmu atd. atd. Dovodov je milión.

4) Dějiny gastronomie – pravěk, lovení zvěře versus dnešní svět mazlíčků.

Myslíš si, že vznik trendu mazlíčků zapříčinil zrod vegetariánství, nebo se vyskytovalo dávno předtím?

Lucie Mílová: Troufám si říct, že vegetariánství může být i móda, reklamní tah celebrit, vyšinutost, a přehnaný uctívání některých zvířat, souvisí to i s tím dnešním světem domácích mazlů... jo a ještě si myslím, že kdyby lidi trochu přemýšleli, co jedí, bylo by to lepší. Stačilo by jen, kdyby jedli český maso... Jinak co se týče volného chovu – Evropská Unie má dost nesmyslná pravidla na chov např. králíků, takže celý problém vězí v tom, jak najít peníze a prostor na to, aby je člověk mohl prodávat legálně. Kdyby se snížilo masožroutství (myslím si, že nikdo nepotřebuje maso každý den), z velkochovů by se staly průměrně velké farmy, zvířata by měla více prostoru... a tak dále a tak dále. Jinak řečeno – ideální volný chov, ale je třeba změny. Ať už je to od zákonů přes lidský charakter apod.

Zuzana Jurová: Nemyslím si, že vegetariánství způsobili mazlíčci. Doufám, že je to kvůli tomu, že lidi začali přemýšlet o tom, že není správné zvířata „masově vyrábět“.

Anna Poláková: čo sa týka toho lovu zvere a praveku, gastronomickej historie, hm, človek by si myslel, že je to inteligenciou... ale človek rozumný je sotva rozumný a chováme sa horšie ako neandrtalci a kanibali... strašné, je to skor ľudskou blbosťou... Vtedy sme si mohli aspoň povedať, že človek nebol rozumovo tak vyspelý a hnala ho len myšlienka zasýtiť hlad, teraz už sa niet načo vyhovárať... apropó nosiť v kabelke čivavu je určite iba úbohy módny trend... pes bol domestikovaný človeku na ochranu, aspoň takto som to pochopila keď nás to vyučovali na základke... nie nato aby si ho pipinky prezliekali ako barbie... neviem, ani by som to už viac nerozoberala, pretože som z toho celého akurát znechucená.

7. Použitá literatura

Morant, H. de: Dějiny užitého umění, Praha, Odeon, 1983, 573 str.

Freedman, P.: Jídlo – Dějiny chuti, Praha, Mladá fronta, 2008, 368 str.

Montanari, M.: Hlad a hojnost – Dějiny stravování v Evropě, Praha, Nakladatelství Lidové noviny, 2003, 227 str.

http://www.artmuseum.cz/umelec.php?art_id=156

<http://www.youtube.com/watch?v=e5UXAqpSJDk>

<http://opicirevue.cz/obsah/jak-se-mrtvemuzajici-vysvetluji-obrazy>

<http://artlist.cz/?id=499>

<http://www.advojka.cz/archiv/2007/1/kralikarna-zorky-saglove>

<http://www.novinky.cz/kultura/salon/261593-vytvarnik-a-sochar-martin-kana-pozor-na-mrtve-ideje.html>

<http://bonartos.cz/projekty/rok-2010/kick-the-habit/autori/martin-kana/>

<http://www.ptejteseknihovny.cz/uloziste/aba001/2011/velikonocni-kralik>

[http://bujusnopek.webnode.cz/news/rok-1999-2011-ve-znameni-kralika-zajice-/](http://bujusnopek.webnode.cz/news/rok-1999-2011-ve-znameni-kralika-zajice/)

<http://www.priroda.cz/clanky.php?detail=1216>

<http://www.marquetry.org/>

<http://brottenfus.free.fr/vriz-e.htm>

<http://www.chps.cz/rezani-laserem/materialy.html>

<http://www.drevorezba.cz/detail.aspx?kategorie=3957>

<http://www.cscolor.cz/tmely-a-lepidla.html>

8. Citace

Montanari, M.: Hlad a hojnost – Dějiny stravování v Evropě, Praha, Nakladatelství Lidové noviny, 2003, 227 str.

<http://zazvorek.blog.cz/0803/konceptualni-umeni>

9. Obrazová část















