

# Čajová místa

BcA. Michaela Trávníčková

---

Diplomová práce  
2021



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta multimediálních komunikací

---

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta multimediálních komunikací  
Ateliér Design skla

Akademický rok: 2020/2021

**ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE**  
(projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **BcA. Michaela Trávníčková**  
Osobní číslo: **K18417**  
Studijní program: **N8206 Výtvarná umění**  
Studijní obor: **Multimédia a design – Design skla**  
Forma studia: **Prezenční**  
Téma práce: **Místa**

**Zásady pro vypracování**

1. Konzultace s vedoucím diplomové práce
2. Zpracování návrhů, modely, kresebné studie
3. Vypracování písemné doprovodné zprávy zahrnující všechny etapy
4. Fotodokumentace
5. Obeznamení s použitou technologií
6. Realizace v materiálu

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná/elektronická**

**Seznam doporučené literatury:**

- ALAN, Josef: Alternativní kultura. Příběh české společnosti 1945 ?1989. Nakladatelství Lidové noviny, Praha 2001. ISBN 80-7106-449-1.
- CHALUMEAU, J. L.: Přehled teorií umění, Portál, 2003. ISBN 80-7178-663-2.
- HEARTNEY, Eleanor. Art and Today. London: Phadion, 2008. ISBN 978-0-7148-45142.
- KIRSCH, Roland (ed.): Historie sklářské výroby v českých zemích II/1, 2. Praha: Academia, 2003. ISBN 8020010696.
- KLASOVÁ, Milena. Libenský a Brychtová. Praha: Gallery, 2002. ISBN 80-86010-54-6.
- KOLESÁR, Zdeno. Kapitoly z dějin designu. Praha: VŠUP, 2009. ISBN 978-8086863283.
- LANGHAMER, A. Sklo a světlo?150 let sklářské školy v Kamenickém Šenově: 1856-2006. ISBN 80-7101-058-8.
- LANGHAMER, A. Legenda o českém skle. Tigris, 2000. ISBN 80-86062-02-3.
- MILLER, Judith, LIEBE, Frankie, HILL, Mark. Sklo 20. století, Bratislava: NOXI 2005 ISBN 80-89-179-21-5.
- PETROVÁ, Sylva. České sklo. Gallery, 2001. ISBN 80-86010-44-9.
- PIJOAN, J. Dějiny umění 1.711. díl. Praha: Knižní klub: Balios, 1998.
- RAIMANOVÁ, Ivona. V prostoru 2000, Generace 1989?2009, Liberec: Spacium, 2009. ISBN 9788025457511
- RICKE, Helmut. Czech Glass 1945?1980/Design in an Age of Adversity, Stuttgart: Arnoldsche Verlagsanstalt, 2008. ISBN 978-3-89790-217-6.
- RUHRNBERG, Karl. Umění 20. století. Köln: Tachen GmbH, 2000. ISBN 80-7209-521-8.
- ZHOŘ, Igor. Proměny soudobého výtvarného umění. Praha SPN, 1992. ISBN 80-04-25555-8.

Vedoucí diplomové práce: **prof. MgA. Petr Stanický, MFA**  
Ateliér Design skla

Datum zadání diplomové práce: **1. prosince 2020**

Termín odevzdání diplomové práce: **21. května 2021**



**doc. Mgr. Irena Armutidisová**  
děkan

**prof. MgA. Petr Stanický, MFA**  
vedoucí ateliéru

Ve Zlíně dne 15. prosince 2020

## PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ / DIPLOMOVÉ PRÁCE

Beru na vědomí, že

- bakalářská/diplomová práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému a bude dostupná k nahlédnutí;
- na moji bakalářskou/diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- podle § 60 odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou/diplomovou práci - nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- pokud bylo k vypracování bakalářské/diplomové práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tj. k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské/diplomové práce využít ke komerčním účelům;
- pokud je výstupem bakalářské/diplomové práce jakýkoliv softwarový produkt, považuji se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji, že:

- jsem na bakalářské/diplomové práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.

Ve Zlíně dne: 6.5.2021

Jméno a příjmení studenta: Michaela Trávníčková



.....  
podpis studenta



## **ABSTRAKT**

Ve své práci se zabývám čajovou tematikou. Mým cílem bylo vytvořit harmonické místo určené pro pití čaje. Primárně je koncipováno do exteriéru a jeho ústředním prvkem jsou čajové stolky ve formě tavené plastiky. Koncepce místa je pojata jako site-specific instalace z přírodnin. V textové části se zabývám nejprve historií čaje a čajovými rituály, následují rešerše, kde zmiňuji české i zahraniční autory a dále svoji předchozí tvorbu. Nakonec mapuji současnou situaci v české čajové kultuře, s využitím průzkumu formou dotazníku. Praktická část se věnuje myšlenkám a samotné realizaci práce.

Klíčová slova: čaj, místa, čajové moře, čajový stolec, tavená plastika, sklo, site-specific, hladina, eroze, voda

## **ABSTRACT**

In my master's degree artwork I explore the theme of tea. My aim was to create a harmonious place for tea drinking. Primarily it is intended for exterior and its central elements are tea tables in the form of kiln cast sculpture. The whole concept of area is meant as a site-specific installation from natural sources. In written part I research the history of tea and tea rituals, next are researches concerning authors from the Czech republic as well as foreign authors and my preceding artworks. Finally I map contemporal situation in tea culture in the Czech republic, with the use of survey through a questionnaire. The practical part is dedicated to my contemplation of the piece and the realization itself.

Keywords: tea, places, tea boat, tea table, kiln casting, glass, site-specific, surface, erosion, water

Ráda bych poděkovala vedoucímu diplomové práce prof. MgA. Petru Stanickému, MFA za ochotu, čas a podnětné rady, které mi věnoval během mého studia. Také děkuji pedagogům Ireně Czepcové a Lubomíru Šurýnovi, za konzultace a pomoc při realizaci práce. Oponentce MgA. Markétě Váradiové, Art.D za její odborný posudek. V neposlední řadě děkuji spolužákům a všem mým blízkým za obrovskou podporu, díky níž se mi podařilo práci dokončit.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

# OBSAH

<b>ÚVOD</b> .....	<b>10</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>12</b>
<b>1 HISTORIE ČAJE</b> .....	<b>13</b>
1.1 ČAJOVÁ KULTURA V ČÍNĚ .....	13
1.1.1 Čajový rituál Kung-fu čcha .....	14
1.2 ČAJOVÁ KULTURA V JAPONSKU.....	16
1.2.1 Čadó .....	17
1.2.2 Čajovny a zahrady .....	17
1.2.3 Japonský čajový obřad – čanoju .....	18
1.3 ČAJOVÁ KULTURA V DALŠÍCH ZEMÍCH .....	19
1.4 ČAJOVÁ KULTURA V ČESKU .....	21
1.4.1 Pojem „čaj“ .....	21
1.4.2 Počátky pití čaje a fenomén čajoven .....	21
<b>2 REŠERŠE</b> .....	<b>24</b>
2.1 KONTEXT PRÁCE V RÁMCI UMĚLECKÉ SCÉNY .....	24
2.1.1 Alena Matějka .....	24
2.1.2 Lada Semecká .....	25
2.1.3 Jan Ambrůz .....	26
2.1.4 Richard Long.....	27
2.1.5 Karin van der Molen .....	27
2.1.6 A1Architects .....	28
2.2 MAPOVÁNÍ SOUČASNÉ SITUACE V RÁMCI ČESKÉ ČAJOVÉ KULTURY .....	30
2.3 ČAJOVÁNÍ VENKU.....	32
2.4 ČAJOVÁ MOŘE A STOLKY.....	32
<b>3 INSPIRACE</b> .....	<b>34</b>
3.1 ESTETIKA WABI-SABI .....	34
3.2 MOJE PŘEDCHOZÍ TVORBA.....	35
3.2.1 Kruh.....	35
3.2.2 Čajové rituály .....	36
3.2.3 Tea Time – dózy na čaj .....	37
3.2.4 Chýše.....	38
<b>4 PRŮZKUM FORMOU DOTAZNÍKU</b> .....	<b>39</b>
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>43</b>
<b>5 KONCEPT</b> .....	<b>44</b>
5.1 CÍL PRÁCE .....	44
5.2 MÍSTA .....	44
5.3 STUDIUM PŘÍRODNÍCH TEXTUR A ZKOUŠKY FRAGMENTŮ .....	45



5.3.1	Textura trávy .....	45
5.3.2	Textura kořene .....	46
5.3.3	Stopa vody.....	46
5.3.4	Voda z okapu a hlína.....	47
5.3.5	Hlína a kontrolované působení vody.....	48
5.3.6	Působení vody na sádku s příměsí písku .....	49
5.3.7	Vosk a horká voda.....	50
5.4	NÁVRHY A VÝBĚR FINÁLNÍHO ŘEŠENÍ .....	51
<b>6</b>	<b>ČAJOVÉ STOLKY HLADINA A EROZE .....</b>	<b>56</b>
6.1	TECHNICKÝ POPIS.....	56
6.2	TECHNICKÉ ÚDAJE.....	56
6.3	POSTUP VÝROBY .....	57
6.3.1	Vyhotovení voskového modelu 1:1 .....	57
6.3.2	Stopa vody.....	58
6.3.3	Zaformování.....	59
6.3.4	Vytavení vosku.....	60
6.3.5	Tavení v peci .....	60
6.3.6	Rozebírání forem a čištění tavenic .....	61
6.3.7	Dokončovací operace .....	62
<b>7</b>	<b>INSTALACE.....</b>	<b>64</b>
	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>66</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....</b>	<b>67</b>
	<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK .....</b>	<b>71</b>
	<b>SEZNAM OBRÁZKŮ .....</b>	<b>72</b>

## ÚVOD

Ve své práci se zabývám čajovou kulturou. Tomuto tématu jsem se začala věnovat již v minulosti, kdy jsem hledala námět, který by dal mé tvorbě konzistentní linku. Odpovědí na mé hledání se stal čaj. Uvědomila jsem si, že mě nenápadně provází většinu mého života. Ačkoliv jsem ho pokládala spíše za denní rutinu nebo příležitostný odpočinek, postupně se pro mne stal důležitou součástí bytí. Ukázalo se, že čajová kultura je bohatým zdrojem inspirace, proto jsem se rozhodla toto téma zpracovat hlouběji a komplexněji v rámci své diplomové práce.

Jelikož je mým současným oborem design skla, chtěla jsem pokračovat také v této cestě. Od začátku jsem věděla, že chci rozvíjet své dovednosti práce se sklem. Fascinována tímto materiálem jsem se rozhodla pro tavenou plastiku.

Posledním pilířem mé diplomové práce se stal pobyt v přírodě, kde s oblibou čerpám inspiraci i síly. Přírodu vnímám jako neoddělitelnou součást své tvorby. Již předešlé práce jsem zakládala na osobních prožitcích v krajině a právě na ně jsem chtěla volně navázat i nyní. Zájem o sklo, čaj a přírodu se protíná v cíli mé práce. Záměrem je vytvořit „čajové místo“, tedy místo určené k přípravě a pití čaje, jehož ústředním prvkem bude tavená plastika plnící funkci čajového stolku. Toto místo je primárně koncipováno do exteriéru.

Ráda bych podotkla, že ačkoliv ve své práci vycházím především z čínské a japonské kultury, mým záměrem nebylo usilovat o jejich napodobení. Pokládám to spíše za jakési podloží, které mi posloužilo k vytvoření nového osobitého pohledu na pití čaje v našich končinách.

V následujících kapitolách zmiňuji nejprve stručnou historii čaje, přičemž věnuji zvláštní pozornost kultuře pití čaje v Číně a Japonsku. Popisuji zde jednotlivé čajové obřady a také nádobí a náčiní potřebné k přípravě čaje. V rámci japonské kultury osvětluji filosofii pojmu wabi-sabi, jehož vnímání estetiky je mi velmi blízké a odráží se v mé práci. Dále navazuji kapitolou o čajové kultuře v Česku. Věnuji se zde nejen fenoménu čajoven, ale také pití čaje mimo tyto prostory.

V kapitole Rešerše navazuji kontextem práce v rámci umělecké scény, kde uvádím autory zabývající se tématem čaje, tavené plastiky a site-specific instalacemi v krajině. Dále mapuji současnou situaci v české čajové kultuře. Zaměřuji se také na čajování venku a podoby čajového moře a stolků.

Estetika wabi-sabi je blíže rozpracována v kapitole Inspirace, kde je dále zmiňována i moje předchozí tvorba, kterou vnímám jako důležitou pro pochopení mého současného přístupu k tématu.

V závěru teoretické části uvádím výsledky svého dotazníkového průzkumu, který je zaměřen na tematiku čajování s fokusem na pití čaje v exteriéru a používání čajových stolků.

V praktické části hovořím o samotné realizaci práce, počínaje prvními myšlenkami, návrhy a možnými východisky. Zabývám se místy pro praktikování čajových rituálů. Popisuji zde postup práce od prvních experimentů s texturami, přes výrobu fragmentů sloužících k ověření výrobních postupů, až po vyhotovení finálních modelů, jejich zaformování a utavení ze skla. V závěru praktické části se zabývám možnostmi instalace.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

## 1 HISTORIE ČAJE

Čaj je nápojem s bohatou historií, jeho objev sahá již do doby před naším letopočtem. Z historických písemných pramenů vyplývá, že čaj má své počátky v Číně. Kdy a kým byl objeven ovšem tak jednoznačné není.

Jedna z legend přisuzuje objev tohoto osvěžujícího nápoje čínskému císaři jménem Šen-nung (2737-2697 př. n. l.). Tomu údajně jednoho dne vítr zavál tři lístky čajovníku do šálku s převařenou vodou. Když se císař z šálku napil, zjistil, že vzniklý nápoj vyniká lahodnou chutí a povzbuzujícími účinky. Pití čaje se pak stalo jeho každodenním zvykem.<sup>1</sup>

Přestože se tento příběh zdá býti spíše romantickým nežli pravděpodobným, jedno je jisté. Pití čaje se stalo časem natolik oblíbeným, že se rozšířilo prakticky do celého světa. Rozvinula se nejen celá řada způsobů zpracování, přípravy a pití čaje, ale také bohatá kultura, která je s čajem úzce spjatá.

V následujících kapitolách se věnuji podrobněji čajové kultuře v Číně a Japonsku. Důvodem je osvětlení vlivů, které se projevují v současné české čajové komunitě. Vlivy původem z výše zmíněných zemí vnímám jako jedny z nejsilnějších a také nejpodstatnějších pro moji práci.

### 1.1 Čajová kultura v Číně

Čína je považována za první zemi, kde se pěstoval čajovník. Některé zdroje uvádějí, že byl znám před více jak pěti tisíci lety před naším letopočtem. Jak jsem již naznačila, k objevu čaje se vážou mnohé legendy. Za první potvrzenou informaci o pití čaje však můžeme považovat až záznam z roku 221 př. n. l. Týká se zavedení daně z čaje, která se později stala podstatným zdrojem financí státu. V této době se na čaj pohlíželo jako na lék proti únavě, slabosti, bolestem hlavy a dalším neduhům.<sup>2</sup>

Jedním z prvních ucelených písemných zdrojů o čaji se stala kniha mistra Lu Jü (733-804), který za dynastie Tchang sesbíral veškeré dostupné informace o pěstování, účincích, přípravě a pití čaje. V té době byl čaj již běžně rozšířen mezi obyčejnými lidmi. Typicky se lístky zpracovávaly napařením, rozdrcením v hmoždíři a pak se čaj lisoval do koláčů různých podob, které se sušily nad ohněm či na slunci. Před samotnou přípravou se čaj znovu krátce opékal nad ohněm a drtil na prášek, který se přidával do osolené vroucí vody. Vysoce

---

<sup>1</sup> WACHENDORF, Viola von. Čaj. [Praha]: Slovart, 2007. ISBN 978-80-7209-922-1

<sup>2</sup> tamtéž

žádoucí přitom bylo docílení bohaté pěny, která bývala také předmětem hodnocení v pozdějších čajových soutěžích. Někdy se do čaje přidávaly další přísady, které se spolu s čajem rozvařily na kaši. K tomu se mistr Lu Jü vyjadřuje následovně:

*„Takto připravený čaj se podobá spíše kalné vodě v louži na cestě, ale lidé jsou na něj zvyklí – jak absurdní!“<sup>3</sup>*

Sám mistr dával přednost čistému čaji bez přísad – snad jen kromě špetky soli – přičemž kladl důraz na kvalitu čajových lístků. Podstatná část knihy se věnuje pojmenování a popisu celé řady náčiní a nádobí potřebného k přípravě a pití čaje. Pro mne se ovšem stala nejzajímavější kapitola *Kdy a jak se obejdeme bez čajového náčiní a nádobí*, která dokládá, že pití a příprava čaje se již v té době odehrávala na různých místech v exteriéru. Dovolte mi pro ilustraci část citovat.

*„A pokud se chystáme vystoupit vysoko do hor, do míst, kam se člověk dostane jen s pomocí lián, nebo se hodláme spouštět na lanech do hlubokých jeskyní, a tam pít čaj, je lépe předem si opražit čajové koláče a ještě před cestou do hor si nadrtit čajový prášek.“<sup>4</sup>*

Už z knihy mistra Lu Jü je patrný důraz na určitou úroveň kultury spojené s přípravou a pitím čaje, ta se nadále rozvíjela i v následujících staletích. Za dynastie Sung (960-1279) se připravoval práškový čaj, který se šlehal v miskách bambusovou metličkou. Později, za dynastie Ming (1368-1644), se prosazuje způsob přípravy louhování celých lístků, který přetrval do dnešní doby. Používaly se při tom dvě konvičky, jedna keramická, kde se čaj louhoval a druhá porcelánová, kam se poté čaj slil. Zde má své kořeny postup přípravy čaje zvaný Kung-fu čcha.<sup>5</sup>

### 1.1.1 Čajový rituál Kung-fu čcha

Čajový rituál Kung-fu čcha, též psaný Gong Fu Cha, byl ve své době spíše lokální záležitostí jihočínské provincie Fu-ťien. Dnes je tento pojem spojován nejen s touto oblastí, ale s Čínou obecně, přestože ve skutečnosti je moderní pojetí Gong Fu Cha směsí vlivů z Číny, Taiwanu a Japonska.<sup>6</sup> V současnosti se praktikuje v mnoha modifikacích v zemích po celém světě, což ilustruje množství videí a návodů umístěných na internetu. Jeho oblibu

<sup>3</sup> LU, Jü. Klasická kniha o čaji. Přeložila Olga LOMOVÁ. Praha: DharmaGaia, 2002. str. 53. ISBN 80-86685-01-2

<sup>4</sup> Tamtéž, str. 87

<sup>5</sup> WACHENDORF, Viola von. Čaj. [Praha]: Slovart, 2007. ISBN 978-80-7209-922-1

<sup>6</sup> PATH OF CHA, The Evolution of Modern Day Gong Fu Tea [online]. 2020 [cit. 2021-04-26]. Dostupné z: <https://pathofcha.com/blogs/all-about-tea/the-evolution-of-modern-day-gong-fu-tea>

vysvětluje fakt, že tento rituál je poměrně jednoduchý, přizpůsobivý a nabízí velkou volnost, na rozdíl od japonského tradičního obřadu, který vyžaduje dodržování řady pravidel.

Podstatou rituálu je připravit chutný čaj a plně docenit všechny jeho kvality. Panovat by při tom měla klidná uvolněná atmosféra, aby se pití čaje stalo příjemným zážitkem pro všechny zúčastněné. Jednotlivé kroky jsou převážně praktického rázu. Základem je kvalitní čaj na vícero nálevů, například typu oolong. Důležitý je také správný výběr vody, která hraje velkou roli ve výsledné chuti čaje.

Obecně se jako potřebné vybavení uvádí konvička s malými šálky pro každého z přítomných, nádoba na chlazení vody či slévání čaje, čajové moře nebo tác na sběr vody a sada obvykle bambusového náčiní, zahrnující lopatku na nabírání čaje, pinzetu na manipulaci s horkými šálky a jehlu na pročištění ucpané hubice. K tomu patří také čajový stůl, na který se všechny propriety rozloží. Alternativou ke konvičce je gaiwan, oblíbený zejména při přípravě čaje pro jednu osobu. Jedná se o misku s pokličkou a podšálkem, ve které se louhují lístky. Nálev se pije přímo z gaiwanu nebo sadu doplňuje jednoduchá miska, kam se hotový čaj přes pokličku slije.

Postup je následující. Nádobi se rozloží na čajové moře. Nejprve se konvička i šálky naplní horkou vodou, aby se předeřhali. Konvička se polije horkou vodou i zvenčí a voda z ní se vylije. Pro sběr této přebytečné vody slouží čajové moře. Poté se konvička naplní značným množstvím čajových lístků, uvádí se až do jedné třetiny objemu. Lístky se přelijí vodou požadované teploty dle druhu čaje, obvykle kolem 80 °C, a okamžitě se slije do určené nádoby. Nezapomíná se přitom na opětovné polížení vnější konvičky. Tento nálev se zpravidla nepije, slouží k propláchnutí a takzvanému probuzení čajových lístků. V dnešní době má tento krok také méně poetický význam a tím je snaha o odbourání pesticidů obsažených v čaji. Druhé zalití probíhá stejným způsobem, tentokrát se čaj již rovnoměrně rozlévá do šálků tak, aby v každém z nich ustal stejně silný nálev. Někdy se pro tento účel využívá nádoba na slévání, z níž se nálev teprve rozleje do jednotlivých šálků. Postup se opakuje s dalšími nálevy, čas louhování a teplota vody se přizpůsobuje.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> WACHENDORF, Viola von. Čaj. [Praha]: Slovart, 2007. ISBN 978-80-7209-922-1

## 1.2 Čajová kultura v Japonsku

Do Japonska čaj poprvé pronikl zřejmě za vlády prince Šotokua (572-622), kdy Japonsko ve velké míře přejímalo čínskou kulturu. Nicméně se v této době pití čaje příliš neuchytilo. Jeho čas nastal až později ve spojení s buddhismem. Buddhismus byl jednou z nejdůležitějších věcí, kterou Japonsko v té době od Číny převzalo. Japonští kněží odcházeli do Číny studovat zenový buddhismus a s ním souviselo praktikování pití čaje v kláštorech. Stejně tak jako v Číně, i zde našel čaj zprvu uplatnění pro medicínské účely. Považoval se za zdraví prospěšný nápoj zahánějící únavu. Byl užíván u dvorní elity za vlády císaře Sága (786-842), ale pak tato praktika vymizela a s ní také pití čaje v Japonsku. Většího rozmachu dosáhlo pití čaje v Japonsku až koncem dvanáctého století. Jistý mnich Ejsaj (1141-1215) si na své cestě do Číny uvědomil, že pití čaje je neoddělitelně spojeno s životem v zenovém klášteře. Ejsaj ihned spatřil potenciál čaje jako vhodného nástroje k propagaci zenu. Po návratu do své domoviny se rozhodl začít s pěstováním čajovníku, což se mu v klášteře Kozan-Dži v Kjótu skutečně podařilo. Napsal také knihu *Kisa Jódžoki*, kde proklamuje blahodárné účinky čaje na zdraví člověka.

Osvěžující nápoj, zprvu vyhrazený pouze císaři a dvoru, do konce čtrnáctého století pronikl mezi širší veřejnost. Oblíbeným se stal zejména mezi samuraji a u buddhistických kněží v kláštorech, kde pití čaje začínalo mít podobu slavnostní ceremonie. V kontextu této doby neslo pití čaje také ideologické konotace, jelikož bylo rozšířeno zejména mezi vyšší společenskou vrstvou, využívající čajové obřady jako politická setkání nebo přehlídky přepychu ve svých honosných uvítacích místnostech. Při čajových obřadech či soutěžích se používalo nádobí a předměty přivezené z Číny, které byly vysoce ceněny.

V reakci na tyto honosné obřady se začal formovat nový umírněnější styl zvaný *soan ča*. Zasadil se o něj mistr Murata Šukó (1422-1502), který podával čaj ve skromných místnostech o malé rozloze a nebránil se ani používání prostého lokálního nádobí. Na jeho styl navázal Sen Rikjú (1522-1591), za jehož působení se zaužíval pojem *wabi ča* neboli „čaj mírného vkusu“. Tito dva velcí mistři spolu s obchodníkem jménem Takeno Džóó stáli u zrodu „cesty čaje“ zvané Čadó.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup> SEN, Sóšicu. *Čadó: japonská cesta čaje*. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-663-8.



### 1.2.1 Čadó

V době působení Sena Rikjů se začalo mluvit o cestě čaje jako o životním stylu, prostředku k seberozvoji a kultivaci ducha. Čadó se tedy netýká pouze čaje, ale má přesah do všech aspektů života. Čajový obřad se stal komplexní promyšlenou záležitostí, jehož ovládnutí zahrnovalo znalost velkého množství drobných úkonů a přesně naučených pohybů. To je také zřejmě důvodem, proč tradiční japonský obřad nepronikl do současného denního života milovníků čaje tak, jako čínský rituál Gong Fu cha.

Účelem těchto pravidel měl být únik do světa, kde panuje předem daný řád. Dokonalé osvojení praktických úkonů nezbytných k přípravě čaje mělo přinést účastníkům určitou jistotu, umožňující věnovat plnou pozornost ostatním aspektům obřadu. Cílem bylo vytvořit harmonické rovnocenné setkání mezi hostitelem a hosty. Základními principy, jak je ustanovil Sen Rikjů, jsou harmonie, respekt, čistota a klid.<sup>9</sup> Na těchto základech vyrostla také nejrozšířenější z čajových škol – Urasenke, která se do povědomí západního světa dostala v druhé polovině dvacátého století zásluhou čajového mistra a propagátora Sóšicu Sena. Jedna z jejích poboček funguje dodnes také v Česku.<sup>10</sup>

Význam cesty čaje pro dnešní dobu spatřuji hlavně v učení se přijímat věci takové, jaké jsou, projevovat vzájemnou úctu a respekt, stejně jako věnovat plnou pozornost tomu, co právě děláme, byť jde o každodenní maličkosti.

### 1.2.2 Čajovny a zahrady

Na formování nové podoby čajovny ve skromném stylu soan ča měl hlavní podíl Murata Šukó (1422-1502). Volně přeloženo, soan ča znamená „čaj drnové chýše“ a stojí v opozici honosným obřadům, které se konaly v přijímacích místnostech domů vyšší společnosti. Čajovny v tomto stylu, později známém jako wabi ča, svou jednoduchostí připomínaly prosté rolnické chýše. Byly to prostory o malé rozloze s tlumeným osvětlením, bez jakékoli okázalé zdobnosti, zato však poklidné atmosféry.<sup>11</sup> Zde má kořeny podoba tradiční čajovny, jak ji ve své knize popisuje Sóšicu Sen (1979).

Čajový domek čtvercového půdorysu s doškovou střechou, o rozloze několika málo čtverečních metrů. Na podlaze rýžové rohože tatami, jež byly zároveň měřítkem, od kterého

<sup>9</sup> SEN, Sóšicu. *Čadó: japonská cesta čaje*. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-663-8.

<sup>10</sup> URASENKE PRAHA [online]. ©2016 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <http://urasenkepraha.org/>

<sup>11</sup> SEN, Sóšicu. *Čadó: japonská cesta čaje*. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-663-8.

se odvozovala velikost čajovny. Konstrukce ze dřeva, proutí a hlíny, s překvapivě malým vchodem, charakteristickými posuvnými stěnami z papíru a zapuštěným ohništěm uvnitř. Interiéru nezdídkou dominuje bambus, je členěn na několik částí, z nichž první je vstupní místnost, kde si hosté odloží věci. V hlavní místnosti se nachází výklenek zvaný tokonoma, ve kterém je umístěn svitek a nádoba na květinové aranžmá. Součástí je oddělená přípravná, kde hostitel chystá pohoštění.<sup>12</sup>

Jedním z hlavních pokračovatelů směru soan ča byl Takeno Džóó, který vtiskl důležitost právě zahradám kolem čajoven. Ty nabývaly významu odděleného duchovního světa, prostoru sloužícího k očištění mysli od světských trápení. Zahrada měla v hostech budit dojem, že se blíží něco posvátného a navodit atmosféru výjimečného okamžiku. V zahradě se měl člověk duševně naladit na nadcházející poklidné setkání.

Čajové zahrady bývají často jednoduché mechové s kamennými chodníčky, které – doprovázeny lampami – provádějí hosty až k samotné čajovně. Nesmí zde chybět nádrž na vodu sloužící k opláchnutí rukou. Osázeny bývají borovicemi a jinými okrasnými dřevinami nebo se setkáváme se zenovými suchými zahradami, které jsou tvořeny uhrabaným štěrkem a někdy i většími dominujícími kameny. Takové zahrady často reprezentují konkrétní krajinu nebo jsou její abstrakcí.<sup>13</sup> Samotná čajová ceremonie se odehrává v interiéru čajovny, zahrada slouží k odpočinku před a během obřadu, čaj se zde obvykle nepije.

### 1.2.3 Japonský čajový obřad – čanoju

Tradiční japonský obřad je společenskou událostí řídicí se pravidly zvláštní etikety. Pořádá se při různých příležitostech, od čehož se odvíjí jeho podoba, stejně tak jako obvyklá denní doba konání. Myšlenkově je silně navázán na procesy v přírodě a tím i na roční dobu, ve které se odehrává. Právě změna období bývá jednou z příležitostí k pořádání čajového setkání. To se odráží ve výběru propriet k čajovému obřadu, ohništěm počínaje, drobným pohoštěním konče. Hostitel přikládá výběru potřeb a pohoštění velkou důležitost, všechno musí být sladěno do jednoho celku tak, aby odráželo neopakovatelnou atmosféru konkrétního čajového obřadu. Jde o nesmírně promyšlený koncept, kdy každý detail má svůj význam, dávající hostům vytyčit příležitost obřadu, ale i osobnost hostitele. Všechny pohyby jsou předem dány a pečlivě nacvičeny, přesto se v nich projeví aktuální rozpoložení

<sup>12</sup> SEN, Sóšicu. Čadó: japonská cesta čaje. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-663-8.

<sup>13</sup> ČÍHAL, Pavel a Romana ČÍHALOVÁ. Japonské zahrady: 80 nejkrásnějších japonských zahrad. [Chrutenice]: Ginkgo, 2005. ISBN 80-239-5196-3

zúčastněných. Hostitel dává hostům najevo svou maximální odevzdanost tomuto okamžiku. Hosté na oplátku oceňují hostitelovo úsilí zdvořilostmi a zájmem o veškeré aspekty obřadu. Tématem konverzace se stává původ nádobí, náčiní, obsah svitku visícího v tokonomě, květinová výzdoba, a podobně.

Čajový obřad obvykle trvá hodiny, přičemž účastníci prakticky celou dobu tráví v poloze kleče na zemi. Obřad může zahrnovat několik chodů drobného jídla, dva typy čaje – takzvaný řídký a hustý, ale i alkohol v podobě Saké. Vrcholem obřadu je pak podávání hustého práškového čaje typu mača, který se šlehá v misce speciální bambusovou metličkou. Toho se připraví pouze jedna miska, ze které se musí napít všichni hosté. Celá tato ceremonie je spoutána striktními pravidly etikety. Ta zachází až do takových detailů, jako je způsob pohybu při pokládání naběračky na vodu nebo přesný postup skládání plátěného ubrousku.

Může se zdát, že tato pravidla nedávají žádný prostor pro svobodné vyjádření. Podstata rituálu ovšem netkví v preciznosti jejich provedení, i když je nepochybně součástí. Důležitý je, na mnoha místech zmiňovaný, duchovní aspekt. Záleží na tom, jestli hostitel vložil do přípravy čaje duši, tedy jestli úkon prováděl s upřímným odevzdáním a soustředěností.

Slovy Sóšicu Sena:

*„Může se stát, že hostitel ještě není příliš zkušený a neovládá své pohyby s naprostou dokonalostí. A přesto, dá-li do nich celé své já, své bytí, host to vycítí, a to se promítne i do čaje. To, co tedy skutečně vytváří smysl cesty čaje, je kombinace zkušenosti a ducha.“<sup>14</sup>*

### 1.3 Čajová kultura v dalších zemích

Obecně můžeme v tradici pití čaje pozorovat několik významných linií vlivů. Jedna asijská, vycházející z Číny, přes Japonsko a Tchaj-wan, kde se setkáváme s propracovanými obřady a pitím zpravidla čistého čaje z menších misek bez ouška. Tato linie je doprovázena myšlenkami zen-buddhismu a taoismu. Druhá linie se šířila v pozdější době prostřednictvím britských kolonií a nese s sebou oblibu černého čaje s mlékem a cukrem, servírovaného zpravidla v šálku či hrnku s uchem. Tyto vlivy se v průběhu staletí mísily, prolínaly a přizpůsobovali zvyklostem jednotlivých zemí.

Vlivy z Japonska pronikají do světa spolu s tradičním obřadem jako Cesta čaje „čadó“, na tento způsob pití čaje narazíme především tam, kam ve 20. století pronikla čajová

---

<sup>14</sup> SEN, Sóšicu. *Čadó: japonská cesta čaje*. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. str. 12. ISBN 80-7205-663-8.

škola Urasenke. V současnosti je to asi 80 poboček po celém světě včetně Česka, přičemž jedna z prvních byla na Hawai a ve Spojených státech.<sup>15</sup>

Ve snaze konkurovat tradičnímu japonskému obřadu Čanóju, adoptovala Čína rituál Gong Fu Cha, který se podstatně formoval právě na Tchaj-wanu. Souviselo to s obchodními vztahy s pevninskou Čínou, která na Tchaj-wanu zavedla pěstování čaje a tím zde založila tradici produkce velmi kvalitních čajů typu oolong.

Další větev, mající původ v Číně, vede přes Tibet a dále do Ruska, kam se čaj dostával po hedvábné stezce. Zde má své kořeny původ černého čaje typu Pu-Ehr. Způsob zpracování tohoto značně fermentovaného čaje lisovaného do cihliček byl vynucen potřebou přepravovat čaj na dlouhé vzdálenosti a uchovávat ho po delší dobu. V Tibetu, stejně jako v Mongolsku, je čaj důležitým energetickým doplňkem poměrně jednotvárné stravy, tradičně se pije s jačím máslem a solí, připravuje se z něj také tradiční pokrm.

V Rusku se pro přípravu čaje používá samovar. Jedná se o zpravidla měděnou nebo mosaznou nádobu s kohoutem na vypouštění vody, pod kterou se přitápí pevným palivem nebo v dnešní době také elektřinou. Voda se zde udržuje horká po celý den. Kromě samovaru je pro přípravu čaje potřeba konvice s čajovým koncentrátem, sklenice a ták pro odkapávání vody. Sklenice se nejprve z části naplní čajovým koncentrátem a poté doředí horkou vodu ze samovaru. Do čaje se přidává cukr nebo marmeláda, odtud pochází také zvyk přidávat do čaje kolečka citronu.

Do Evropy se povědomí o čaji šířilo od 16. století. Nejprve ho přivezli po moři nizozemští kupci roku 1610, od té doby se s ním začalo v Evropě obchodovat. Právě přes Holanďany se čaj dostal také do Británie, která po vzniku Východoindické společnosti roku 1669 započala vlastní hojný obchod s Čínou. Později došlo k tomu, že čaj byl směnován za opium, což vedlo k opiovým válkám. Čína chtěla dovoz anglického opia zastavit, čímž obchod s čajem výrazně utrpěl. Británii to donutilo začít s pěstováním čajovníku ve svých koloniích, nejprve se to podařilo v Indii. Tato událost hrála velkou roli v šíření čaje po světě. V Londýně vznikla burza s čajem. Další metou bylo otevření Suezského průplavu v roce 1868, tím se zjednodušila doprava do Indie a na Dálný východ, kde je typické přidávat do čaje aromatické koření jako skořice, kardamom nebo hřebíček.

V Anglii se „čaj o páté“ stal národní tradicí. Stojí za tím jistá vévodkyně Anna z Bedfordu, která si počátkem 19. století čajem zkracovala čekání na večeři. Pořádala

---

<sup>15</sup> URASENKE PRAHA [online]. ©2016 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <http://urasenkepraha.org/>

odpolední posezení u čaje s drobným pohoštěním v podobě sušenek, koláčů nebo například sendvičů. Patřilo k tomu noblesní porcelánové nádobí, ozdobné prostírání a uvolněná konverzace. Odpolední pauza na čaj se drží v životě Angličanů do dnes. Čaj se zde pije silný černý s mlékem a podle chuti se doslazuje, mnohdy se při tom spokojí i s čajem z pytlíku. Díky britským koloniím se tyto čajové zvyklosti rozšířily do mnohých koutů světa. Na vlastní kůži jsem se o tom mohla přesvědčit při svých cestách po Malajsii, kde zůstává koloniální způsob pití čaje silně zakořeněn.

Za zmínku stojí také oblast Východního Fríska, ležící na území dnešního Německa, kam můžeme stopovat Čechům dobře známý zvyk přidávání rumu do čaje.

## 1.4 Čajová kultura v Česku

### 1.4.1 Pojem „čaj“

Dovolte mi nejprve v rámci kultury pití čaje v Česku vymezit pojem čaj jako takový. Přestože se u nás slovo čaj používá pro různé produkty, typicky například pro nápoj připravený z ovoce či bylin, v tomto případě se jedná spíše o výluh. Čaj v pravém slova smyslu označuje nápoj připraven z lístků keře čajovníku (*Camellia sinensis*), které jsou dále zpracovávány rozličnými způsoby. Nicméně používání termínu čaj pro nálevy z jiných bylin a také sušeného ovoce je v České republice zaužívané a nebrání tomu ani platná legislativa.<sup>16</sup>

Ve své diplomové práci budu hovořit o čaji ve smyslu pravý čaj, tedy čaj pocházející z keře čajovníku, a to zejména ve vztahu k Čínské a Japonské kultuře.

### 1.4.2 Počátky pití čaje a fenomén čajoven

Historicky je v naší oblasti zakořeněno pití výluhů z bylin. Bylinné čaje byly a stále jsou neodmyslitelnou součástí lidového léčitelství. Podle průzkumu Neubauerové (2014) se drží na třetí příčce oblíbenosti mezi čaji. První příčky však obsadil čaj černý a zelený, přestože k nám pronikl teprve nedávno.<sup>17</sup> Tento fakt ukazuje na rychle se rozvíjející čajovou kulturu a rostoucí oblíbenost pravých čajů. S pěstováním čajovníku se u nás nesetkáme,

---

16 BRZŇOVÁ, Lenka. Čaj, edice Jak poznáme kvalitu? *Publikace České technologické platformy pro potravinu* [online]. 2016, svazek 15 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/file/593299/Jak\\_pozname\\_kvalitu\\_Caj.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/593299/Jak_pozname_kvalitu_Caj.pdf)

17 NEUBAUEROVÁ, Adriana. *Čajová kultura. Fenomén pití čaje a související obřady ve společnosti*. [online] 2014. [cit. 2021-05-10]. Bakalářská práce. Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, Ústav etnologie. Vedoucí práce Rychlík, Martin. Dostupné z: [https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX\\_2012\\_2\\_11210\\_0\\_344784\\_0\\_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX_2012_2_11210_0_344784_0_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

neboť mu nevyhovují místní klimatické podmínky. Musíme tak spoléhat na dovoz z jiných koutů světa.

Počátky čaje u nás nejsou tak dobře zmapovány, jak je tomu například u kávy. Přesto můžeme v mnohých dílech 19. století pozorovat, že čaj okouznil nejednoho českého spisovatele i umělce. Na přelomu 19. a 20. století si cestovatelé domů přinášeli zážitky z tradičních zemí čaje – Číny, Japonska a Indie. Sběratel a spisovatel Joe Hloucha byl Japonskem nadšen natolik, že se rozhodl v rámci Jubilejní výstavy obchodní komory roku 1908 vybudovat v Praze na Výstavišti velkou japonskou čajovnu. Ta byla po výstavě přesunuta do suterénu paláce Lucerna, kde nějakou dobu úspěšně fungovala. Byla impulzem, po kterém vzrostl zájem o čaj a tím i rozvoj obchodu s čajem.

Před rokem 1989 to s čajem nebylo jednoduché, špatně se sháněl a nebyl příliš valné kvality. Navzdory tomu, téma čaje vzbuzovalo velký zájem. Po revoluci nastal doslova čajový boom. Češi ve velkém cestovali do orientálních zemí, kde byl čaj již běžnou záležitostí. Odtud si přiváželi nejen čaj, ale i další exotické suvenýry. Od roku 1991 začaly v Praze a dalších městech vznikat drobné čajovny. Jedním z prvních průkopníků byl Luboš Rychlavský, který spolu s Alešem Juřinou a Jiřím Šimsou založili síť Dobrých čajoven. Ta je dnes největší sítí čajoven v Česku. Podoba těchto čajoven z počátku 90. let se stala předobrazem pro mnohé budoucí. Vznikl typický charakter českých čajoven mísící prvky arabské, japonské, čínské a pseudoorientální, se záměrem navodit nevšední atmosféru exotických zemí.<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. *Příběh čaje*. Praha: Argo, 2002. ISBN 80-7203-447-2.



Obrázek 1 Interiér Dobré čajovny v Ostravě<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> Fotogalerie DOBRÁ ČAJOVNA. *DOBRÁ ČAJOVNA* [online]. [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <http://dobracajovnaostrava.cz/fotogalerie/>

## 2 REŠERŠE

V rámci rešerší zmiňuji umělce a výtvarníky, jež se svou tvorbou dotýkají témat souvisejících s mou prací. V následující kapitole se věnuji mapování současné situace v české čajové kultuře. Uvádím iniciativy podílející se na šíření povědomí o čaji a rozebírám problematiku čajoven. Blíže pak zaměřuji pozornost na pití čaje venku a na konec věnuji kapitolu čajovým mořím a stolcům.

### 2.1 Kontext práce v rámci umělecké scény

Do této kapitoly jsem vybrala české i zahraniční autory, zabývající se tématy tavené plastiky, krajiny, site-specific, environmentálního umění a také čaje.

#### 2.1.1 Alena Matějka

Alena Matějka, narozena roku 1966, má na svém kontě úctyhodný počet uměleckých děl i mnohá ocenění. Nepochybně je výraznou osobností nejen české, ale i zahraniční umělecké scény. Magisterské studium absolvovala na Vysoké škole umělecko-průmyslové v Praze na Ateliéru skla pod vedením prof. Vladimíra Kopeckého, kde později získala také titul PhD.<sup>20</sup> Sklo je jejím hlavním výrazovým prostředkem, není však jediným. Pro její tvorbu jsou charakteristické rozměrné sochy a instalace, přičemž nezřídka kombinuje objekty zhotovené technikou tavené plastiky s reálnými předměty denního života, vycpanými zvířaty i dalšími materiály, jako jsou například kámen či kov. Inspiraci nachází ve svém životě, situacích, vzpomínkách, rodinné historii, prastarých mýtech a tradicích. Sama říká, že se nebrání vystavování svých děl společně, protože se všechna týkají jejího života a tím spolu souvisí, přestože se mohou jevit vizuálně rozdílné. Svá díla si s oblibou vytváří sama, aby měla kontrolu nad celým průběhem procesu. Spolupracuje také na projektech se svým manželem – známým švédským sochařem Larsem Widenfalkem.<sup>21</sup>

Z tvorby Aleny Matějky bych zmínila díla tematizující vodu, jelikož s tímto námětem také pracuji. Jedná se o sérii tavených objektů a lehaného skla vytvářejících iluzi zvlněné vodní hladiny. Poslední z této série je site-specific instalace Pableskující voda (2020), která vznikla pro Museum skla Portheimka jako součást výstavy Omnia mea (22.12.2020-

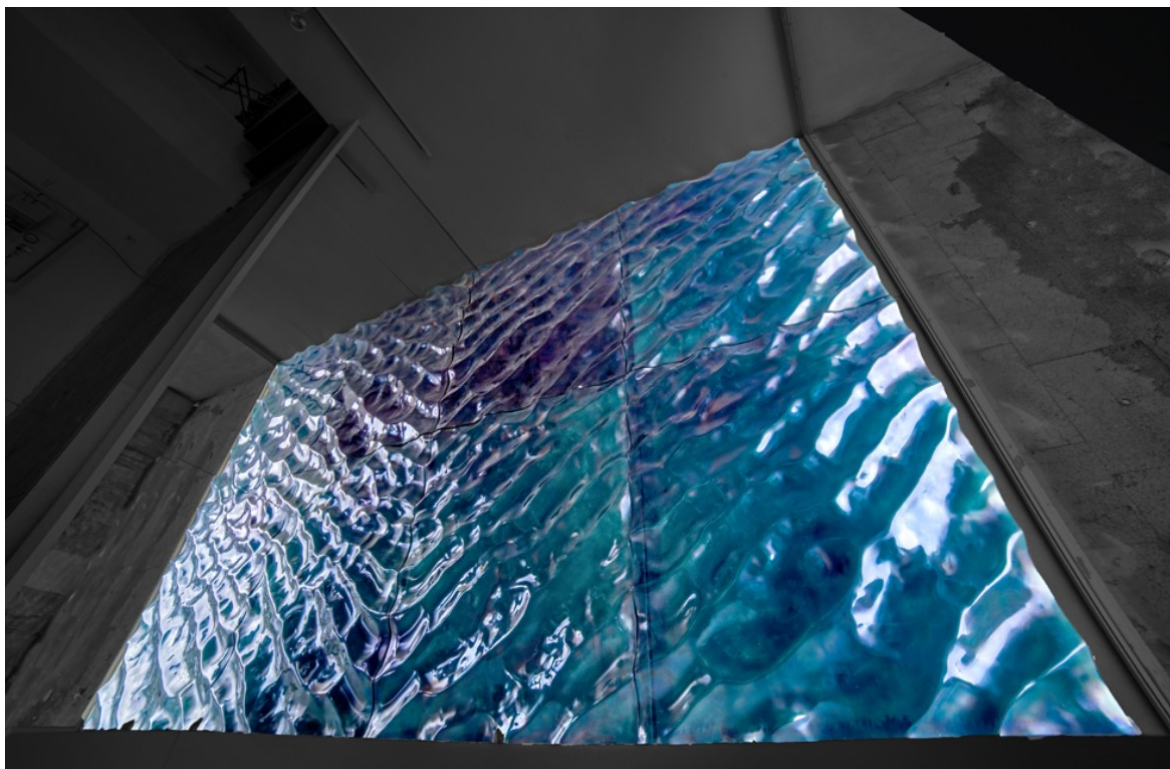
---

<sup>20</sup> ALENA MATĚJKA. *Životopis* [online]. ©2021 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://alenamatejka.com/zivotopis.shtml#top>

<sup>21</sup> TORČÍK, Marek. Zamrznout v čase: Alena Matějka vystavuje v Galerii Kuzebauch. *Material Times* [online]. 2021 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://www.materialtimes.com/vsimame-si/zamrznout-v-case-alena-matejka-vystavuje-v-galerii-kuzebauch.html>



13.6.2021).<sup>22</sup> Porovná-li přístup Aleny Matějky a ten svůj, nacházím podstatné rozdíly. Zatímco jejím cílem bylo vytvořit iluzi vody, mým záměrem bylo pracovat s autentickou stopou vody. Nešlo mi tedy primárně o to, aby výsledné objekty vypadaly jako voda, ale aby se voda podílela na samotném vytváření podoby objektů – používala jsem ji podobně jako nástroj.



Obrázek 2 Alena Matějka, Pableskující voda 2020/2021<sup>23</sup>

### 2.1.2 Lada Semecká

Další významnou českou sklářkou je Lada Semecká. Po celou dobu svého studia (1987-2000) se věnovala sklu – nejprve rytí na střední škole v Kamenickém Šenově, poté na Univerzitě J. E. Purkyně v ateliéru Pavla Mizery, a nakonec na Vysoké škole uměleckoprůmyslové u prof. Vladimíra Kopeckého, kde později sama učila. Při své pedagogické činnosti strávila několik let také v Japonsku na Toyama City Institute of Glass

<sup>22</sup> MUSEUM PORTHEIMKA. *Alena Matějka, OMNIA MEA* [online]. ©2020 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://www.museumportheimka.cz/vystava/alena-matejka/>

<sup>23</sup> ALENA MATĚJKA. *Galerie* [online]. ©2021 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://alenamatejka.com/stranka-Pableskujici-voda.shtml>

Art.<sup>24</sup> Tato zkušenost se promítla v její tvorbě. V Galerii Kuzebauch se prezentovala kupříkladu výstavou s názvem Haiku (2020), což je japonský básnický útvar vystihující podstatu zdánlivě obyčejného okamžiku. Vystavovala zde objekty z lehaného skla spolu s minimalistickými objekty, jež jsou kombinací porcelánu a foukaného skla. Díla Lady Semecké nekřičí, jsou spíše nenápadná, emotivní až lyrická, ale zato s hlubokou myšlenkou. Ve své tvorbě často tematizuje proměnlivost přírodních procesů – vlnění vody, proudění vzduchu, oblaka plující po obloze, přítomnost versus absenci zvuku. Náměty vycházející z přírody Semecká podrobuje svým úvahám, všímá si souvislostí a přírodních principů, které mnohdy přesahují naše bytí. Prostřednictvím svých děl pak zhmotňuje nehmatatelné.<sup>25</sup>

### 2.1.3 Jan Ambrůz

Tento rodák ze Zlína (\*1956) absolvoval Vysokou školu uměleckoprůmyslovou v Praze na ateliéru Design - Zlín. V současnosti se věnuje pedagogické činnosti jako vedoucí ateliéru Socha II na Fakultě výtvarných umění VUT v Brně. Neomezuje se ovšem na tradiční chápání sochy, ale přistupuje k ní zcela otevřeně, sochou může být instalace nebo i prostor jako takový. Pro jeho tvorbu je charakteristické vytváření objektů a instalací pro konkrétní místo v krajině, přičemž často pracuje s geometrickými tvary a konstrukcemi vytvářejícími určitý rastr. Využívá při tom dřevo, kov, mramor, různé přírodní a další materiály. Typickými je práce s tabulemi plochého skla, z nichž vytváří rozměrné minimalistické struktury, jež se stávají součástí interiéru či krajiny. Instalace vznikají často pro konkrétní příležitost a poté jsou rozebrány.<sup>26</sup>

Vztah Jana Ambrůze ke krajině je patrný také z jeho aktivity v okolí rodného města Zlína. V roce 2010 založil občanské sdružení „jinakrajina“ za účelem lepšího prosazování projektu „KŘÍŽE CESTY SOCHY KRAJINA LIDÉ“, kdy usiluje o umístování objektů podél cest na území obce Šarovy a jí přilehlých. Zaměřuje se přitom na polní cesty a pěšinky v krajině, které časem musely ustoupit zemědělské činnosti. Usiluje o jejich zachování a obnovu, čímž se aktivně podílí na navrácení kulturní krajiny člověku.<sup>27</sup> Tento záměr je mi

<sup>24</sup> GALERIE KUZEBAUCH. *Lada Semecká* [online]. ©2021 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: [http://www.galeriekuzebauch.com/cs\\_CZ/umelci-4/lada-semecka/](http://www.galeriekuzebauch.com/cs_CZ/umelci-4/lada-semecka/)

<sup>25</sup> TORČÍK, Marek. Krok za krokem k cíli: Lada Semecká vystavuje v Galerii Kuzebauch. *Material Times* [online]. 2020 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: <https://www.materialtimes.com/ptame-se/krok-za-krokem-k-cili-lada-semecka-vystavuje-v-galerii-kuzebauch.html>

<sup>26</sup> RAIMANOVÁ, Ivona. Jan Ambrůz. In: *Artlist* [online]. [cit. 2021-05-14]. Dostupné z: <https://www.artlist.cz/jan-ambruz-614/>

<sup>27</sup> JINÁKRAJINA. [online]. [2010] [cit. 2021-05-14]. Dostupné z: <http://www.jinakrajina.eu/jinakrajina.html>

sympatický, jelikož sama pociťuji, že prostých míst pro člověka v krajině ubývá. Setkávám se v přírodě s přelidněnými místy, jež se stávají turistickými atrakcemi. Přehršel lidí na jednom místě pak způsobuje ztrátu identity místa. Jeho přirozená atmosféra je přehlušena davy lidí, kteří často v honbě za zážitky jen projdou bez většího povšimnutí. Místo je tak zároveň hojně navštěvováno i opomíjeno – schází tu pozornost a péče.

#### 2.1.4 Richard Long

Long, umělec původem z Velké Británie, je spojován především se směrem Land Art. Narodil se roku 1945 v Bristolu, kde také studoval na West of England College of Art. Odtud pak pokračoval studiem na St. Martin's School of Art v Londýně. Uměním v krajině se zabýval již za svých studií v 60. letech.<sup>28</sup> Jeho díla nesou minimalistickou formu – čisté geometrické tvary a linie, tlumené barevné odstíny, textury a přírodní materiály. Přesné linie kontrastují s přírodním prostředím, přesto jsou jeho zásahy do krajiny citlivé. Dlouhodobě ve své tvorbě pracuje se zanecháváním stopy, ta je však spíše dočasnou chimérou nežli trvalou změnou prostředí. Jeho instalace z přírodnin jsou mnohdy přenášeny do prostoru galerií, kdy se mu výrazovými prostředky stávají také malba, text a fotografie.

K jeho tvorbě patří i počiny, které by se daly zařadit do konceptuálního umění. Jsou jimi Longovi procházky po krajině, pro které si vytyčuje různé cíle. Sama chůze a její stopa se tak stává uměleckým dílem. Výsledky těchto počínů poté prezentuje minimalistickou formou, obvykle v podobě krátkého textu nebo fotografie, nesoucí charakter haiku.<sup>29</sup>

#### 2.1.5 Karin van der Molen

Nizozemská autorka Karin van der Molen působí jako nezávislá umělkyně od roku 1995. Věnuje se především site-specific instalacím v krajině, kdy reaguje na vztah člověka s přírodou a působení civilizace na proměnu prostředí. Vytváří struktury z přírodních materiálů, které nechává procházet architekturou, levitovat v korunách stromů nebo volně vyrůstat z krajiny. Z její tvorby je cítit zvláštní napětí mezi divokou přírodou a „přírodou“ civilizační – mezi přirozeností provázející počínání civilizovaného člověka. Kromě přírodních materiálů využívá různé nepotřebné či odhozené věci a otvírá tím téma přítomnosti cizích předmětů ve volné krajině a vztah člověka k prostředí, ve kterém se

---

<sup>28</sup> ARTMUSEUM. *Richard Long* [online]. 2007 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: [http://www.artmuseum.cz/umelec.php?art\\_id=1372](http://www.artmuseum.cz/umelec.php?art_id=1372)

<sup>29</sup> STIBRAL, Karel. Richard Long – Chůze jako umění. *Ekolist.cz* [online]. 2010 [cit. 2021-05-13]. ISSN 1802-9019. Dostupné z: <https://ekolist.cz/cz/kultura/clanky/esej-richard-long-chuze-jako-umeni>

nachází. Podstatnou část jejího díla tvoří performance, vyzařující touhu po splynutí s přírodou. Jako výrazový prostředek používá svoje tělo, zahaluje se do přírodnin, natírá blátem, utváří dočasné kompozice v krajině, propojuje se s prostředím. Téma přítomnosti stopy člověka v krajině se odráží také v její práci z roku 2015, kdy vybudovala sochu podél historické obchodní cesty s čajem přes horu Yu Lei v čínském Chengdu. Tvoří ji vybetonovaná prohlubeň o průměru 2,8 m, která je vyskládána kousky čínského modrobílého porcelánu. Odkazuje tím na tradici lety vepsanou do tohoto místa.<sup>30</sup>



Obrázek 3 Karin van der Molen, *The Source*<sup>31</sup>

### 2.1.6 A1Architects

Studio a kreativní dílna A1Architects funguje v Praze od roku 2005. Jádro skupiny tvoří bývalí spolužáci z ateliéru architektury na UMPRUM – Lenka Křemenová a David Maštálka. Realizují individuální zakázky, přičemž využívají mezioborové spolupráce. Na svém kontě mají mnohé architektonické realizace, z nichž bych zmínila ty, jež se vztahují k čaji. Jsou jimi tři unikátní čajové domky a koncepce interiéru kamenného obchodu Tea Mountain v Praze. V jejich přístupu se mísí japonská tradice a svěží moderní design

<sup>30</sup> KARIN VAN DER MOLEN. [online]. [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <http://karinvandermolen.nl/>

<sup>31</sup> KARIN VAN DER MOLEN. [online]. [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: [http://karinvandermolen.nl/?fluxus\\_portfolio=the-source](http://karinvandermolen.nl/?fluxus_portfolio=the-source)

s osobitým pohledem na pití čaje. Rustikální charakter dodává dřevěný masiv, hliněné omítky, spolu s dalšími detaily, jako jsou podhledy vypletené sisalovými provázky nebo jutová rohož na podlaze. Materiály nechávají vynívat ve své přirozenosti. Prostory čajových domků působí čistým útulným dojmem, jsou prostoupeny rozptýleným denním světlem, s průhledy do zahrady. Jejich realizace Černého čajového domu z roku 2011, situovaného u vody v soukromé zahradě nedaleko České Lípy, získala ocenění GRAND PRIX 2012 – národní cena za architekturu v kategorii architektonický design a drobná architektura. K rukopisu čajových staveb studia A1Architects patří do černa opalované dřevo, které najdeme jak na zevnějšku čajových domů, tak i v interiéru dalšího ze zdařilých projektů – kamenného obchodu Tea Mountain v Praze. Prostor obchodu je zlatou linkou rozdělen na dvě části, v prosvětlenější je umístěn masivní dřevěný pult, kde se odehrává prodej čaje, druhou část tvoří posezení s ambientní atmosférou. Návštěvníkům nabízí nový svěží přístup k pití a prezentaci čaje.<sup>32</sup>



Obrázek 4 A1Architects, Černý čajový dům<sup>33</sup>

<sup>32</sup> A1ARCHITECTS. [online]. © 2003-2021 [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <https://www.a1architects.cz/>

<sup>33</sup> A1ARCHITECTS. [online]. © 2003-2021 [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <https://www.a1architects.cz/prace/cerny-cajovy-dum/>

## 2.2 Mapování současné situace v rámci české čajové kultury

Asi není překvapením, že tradice pití čaje v Česku nese multikulturní znaky. Jak jsem již zmínila, nejdelší tradici má u nás pití bylinných výluhů. To však není pro moji práci příliš podstatné, jelikož požadavky na jejich přípravu nekorespondují s funkcí mnou navrhovaných čajových stolků. Zajímavější je pro mne informace, že podle Neubauerové (2014) jsou na předních příčkách oblíbenosti čaje černé a zelené – při jejich přípravě už můžeme uplatnit styl Gong Fu Cha. V souladu s touto informací jsou také odpovědi na otázku, zda lidé znají nějaký čajový rituál. Věvodila odpověď „čaj o páté“ – zvyk původem z Anglie, překvapivě velká však byla mezi Čechy znalost právě čínského a japonského čajového obřadu.<sup>34</sup>

Nicméně první, co se průměrnému Čechovi vybaví při slově čaj, bude zřejmě pytlík zalitý horkou vodou z varné konvice, podávaný dle chuti s cukrem, medem, citronem či mlékem nebo případně čistý bez přísad. Možná tomu mohlo být jinak, kdyby k nám čaj pronikl dříve a stihl zakořenit hlouběji do našeho života ještě před tím, než Thomas Sullivan vynalezl nálevové sáčky. Není to ale jediný způsob pití čaje, který se u nás uplatňuje a Česko zájem o čaj rychle dohání.

Stále více lidí dává v dnešní době přednost kvalitnějším sypaným čajům, jejichž příprava nabízí bohatou paletu možností a dává prostor objevovat široký potenciál světa čaje. Jedním z příspěvků k rozvoji české čajové kultury jsou aktivity bratrů Jana a Petra Vrbatových, kteří už několik let provozují internetový magazín o čaji *TeaMag*. Mimo to se rozhodli navázat spolupráci s Českou barmanskou asociací a její čajovou sekcí *Czech Teatenders*, za účelem zkvalitnění práce s čajem, vzdělávání a rozvíjení nových směrů jako čajová mixologie a párování čaje s jídlem. Jejich motivace jsou zřejmé.

*„Nelíbí se nám současný způsob nahlížení na čaj, kdy je obecně považován za velmi jednoduchý nápoj bez většího náboje, čemuž odpovídá i způsob, jakým je servírován ve většině restauračních zařízeních – horká voda o neurčité teplotě podávaná nejčastěji se sáčkem čajového prachu, kde si host musí nálev sám připravit.“<sup>35</sup>*

<sup>34</sup> NEUBAUEROVÁ, Adriana. Čajová kultura. Fenomén pití čaje a související obřady ve společnosti. [online] 2014. [cit. 2021-05-10]. Bakalářská práce. Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, Ústav etnologie. Vedoucí práce Rychlík, Martin. Dostupné z: [https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX\\_2012\\_2\\_11210\\_0\\_344784\\_0\\_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX_2012_2_11210_0_344784_0_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

<sup>35</sup> VRBATA, Jan a Petr. O nás a magazínu. *TeaMag* [online]. ©2013-2020 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <https://www.icajove-more.cz/kdo-jsme/>

Na popularizaci čaje mají podíl mnohé přednášky a degustace čaje pro veřejnost. Za zmínku stojí festival Čajomír Fest, který se v roce 2020 konal již po dvanácté pod širým nebem na Vyšehradě. Údajně jde o největší festival čaje v Evropě, můžeme zde vidět ukázky přípravy čaje českými i zahraničními nadšenci, to vše samozřejmě doprovázeno degustací.<sup>36</sup>

Dalším příkladem zájmu o vysokou kulturu přípravy čaje je pobočka japonské školy Urasenke působící od roku 2000 v Praze. Ta vyučuje zájemce tradiční japonskou Cestu čaje prostřednictvím pravidelných setkání. Pořádá také další aktivity jako přednášky a veřejné prezentace japonského čajového obřadu.<sup>37</sup>

Co se týká čajoven, v posledních letech můžeme zaznamenat pokusy o změnu jejich orientální vizáže z 90. let. Důvodem je především snaha podnikatelů zaujmout širší klientelu. Některé podniky se snaží zkvalitňovat nabídku čajů, jiné se vydaly cestou studentských podniků nebo kaváren. Některé z těchto typů podniků se staly terčem kritiky lidí s entuziasmem pro čaj. Sama čajovny s oblibou navštěvuji, a tak jsem mohla být svědkem nejedné takové proměny. Největším zklamáním bylo, když podnik vyměnil útulné sezení na zemi a různorodé, ač kvalitní nádobí (často v podobě originálů přivezených z asijských zemí), za poněkud anonymní novodobé vybavení evropského stylu a za bezdouché nápojové sety z Ikea. S tím šla ruku v ruce bohužel i kvalita nabídky čajů, která byla často osekána na minimum na úkor alkoholických a jiných obvyklých komerčních nápojů nebo kávy. Problematiku podniků titulujících se označením čajovna trefně shrnují bratři Vrbatovi (2018) ve svém článku.

*„Suma sumárum – je to poměrně smutný stav. Kvalitně připravená dýmka a dýmkařina obecně je gró většiny čajoven, ne kvalitní příprava čaje, ne zájem o čaj, ne propagování čerstvých sklizní a čajové kultury.“<sup>38</sup>*

To ovšem neznamená, že by kvalitní čajovny zcela vymizely. Svůj standart si stále drží síť Dobrých čajoven, vznikají také nové úspěšné projekty. Za jeden ze zdařilých počínů považují například kamenný obchod Tea Mountain v Praze, navržený studiem A1 architects.

Jak je patrné z předchozího textu, čajová kultura je aktuálním tématem. Proto se domnívám, že je vhodná doba přispět k formování čajové kultury alespoň střípkem – vlastním pohledem na pití čaje formou autorského díla.

<sup>36</sup> ČAJOMÍR FEST. *Spolek Čajomír* [online]. ©2015 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <http://cajomir.cz/fest/>

<sup>37</sup> URASENKE PRAHA [online]. ©2016 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <http://urasenkepraha.org/>

<sup>38</sup> VRBATA, Jan. Konec čajoven v Čechách? *TeaMag* [online]. 2018 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <https://www.icajove-more.cz/konec-cajoven-v-cechach2/>

## 2.3 Čajování venku

Způsob vychutnávání čaje, na který se zaměřuji ve své práci, je pití čaje ve volné přírodě. V literatuře najdeme mnohé informace o přípravě a pití čaje v domácnostech, rozličných čajovnách i čajových domcích, avšak na zmínky o pití čaje v exteriéru narazíme pouze sporadicky. Přesto se dá předpokládat – a střípky informací to také dokládají – že pití čaje se odehrávalo venku stejně tak jako v domech už od pradávna. Najdeme zmínky o pití čaje při cestách do hor, v zahradách či na terasách čajoven nebo na rušných ulicích měst. Neubauerová (2014) píše, že v Austrálii se pojí pití čaje Billy Tea s dobrodružstvím v přírodě.<sup>39</sup> Thomovi (2002) zase uvádějí japonskou malbu z 16. století, na které je vyobrazeno čajování ve volné přírodě doprovázeno obdivováním javorů.<sup>40</sup>

Příroda odedávna sváděla lidi k odpočinku a meditaci, k čemuž se výborně hodí právě čaj. Pro mne samotnou vždy patřil plechový hrnek s čajem k dlouhým večerům stráveným u ohně. Když jsem dostala svou první přenosnou sadu porcelánového nádobí na čaj, intuitivně jsem ho začala brát na své procházky do přírody, později jsem dokonce chodila ven cíleně, abych si tam připravila čaj. Při svém bádání na facebookové skupině milovníků čaje jsem si všimla nejedné fotky šálků posazených v trávě či na kameni v přírodě a pomalu zjišťovala, že nejsem zdaleka jediný nadšenec čajových rituálů pod širým nebem.

## 2.4 Čajová moře a stolky

Tato podkapitola slouží k detailnějšímu popisu čajového moře, na jehož funkci se odvolávám při tvorbě designu svých čajových stolků. Pojem čajové moře se obvykle pojí s rituálem Gong Fu Cha, můžeme se s ním však setkat také v jiných případech v rámci čajové kultury. Je zkrátka praktickou pomůckou při přípravě sypaných čajů.

Jedná se o jakýsi podnos obvykle sestávající ze dvou částí – z hladiny a dna. Horní část zvaná hladina je odkládací plochou pro čajové nádobí. Má v sobě otvory, kterými odtěká vyfiltrována voda či čaj do spodní části tvořené zpravidla miskou, kde se voda hromadí. Po skončení obřadu se miska vylije a vysuší. Jinou variantou je dno s odtokem, kudy voda skrze

---

<sup>39</sup> NEUBAUEROVÁ, Adriana. Čajová kultura. Fenomén pití čaje a související obřady ve společnosti. [online] 2014. [cit. 2021-05-10]. Bakalářská práce. Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, Ústav etnologie. Vedoucí práce Rychlík, Martin. Dostupné z: [https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX\\_2012\\_2\\_11210\\_0\\_344784\\_0\\_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX_2012_2_11210_0_344784_0_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

<sup>40</sup> THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. Příběh čaje. Praha: Argo, 2002. ISBN 80-7203-447-2. str. 171



hadičku rovnou odchází do sběrné nádoby, případně do odpadu. Tato varianta se používá hlavně v čajovnách a při větších setkání.<sup>41</sup>

Čajová moře se vyrábí z různých materiálů. Nejrozšířenější jsou bambusová, ale používají se i jiná vzácná dřeva, keramika či kámen. Výjimkou nejsou ani kombinace těchto materiálů. Tvar je nejčastěji obdélníkový nebo čtvercový, avšak setkáváme se i s pestrou řadou jiných variant, od kruhu až po atypické fluidní tvary. Co se týká rozměrů, výška čajového moře se pohybuje okolo několika mála centimetrů, vyšší dno mají cestovní moře, do kterých se vejde veškeré potřebné čajové nádoby. Rozměr plochy se různí podle toho, jak velké čajové moře vyhovuje našim potřebám, obecně můžeme říci, že asi 50 x 30 cm už pohodlně vystačí pro více osob. Na trhu se objevují taky případy, kdy čajové moře nabývá podoby malého stolku.



Obrázek 5 Bambusové čajové moře<sup>42</sup>

<sup>41</sup> VRBATA, Jan. Čajové moře, praktické i krásné. *TeaMag* [online]. 2021 [cit. 2021-04-28]. Dostupné z: <https://www.icajove-more.cz/cajove-more-prakticke-i-krasne/>

<sup>42</sup> Obchod BOŽSKÝ ORÁČ [online]. [cit. 2021-05-18]. Dostupné z: <https://kvalitnycaj.sk/produkt/bambusove-cajove-more-d-21-x-s-14-x-v-27-cm/>

### 3 INSPIRACE

Velkou inspirací mi byla kniha Leonarda Korena pojednávající o estetice wabi-sabi. V knize jsem našla nejen oporu pro své estetické cítění, ale také nové podněty k zamyšlení. Představa o mém finálním díle se v mnoha znacích s ideály wabi-sabi shodovala. Čerpala jsem taktéž z vlastních zkušeností a předchozích prací, které jsem nasbírala po dobu svého magisterského studia.

#### 3.1 Estetika wabi-sabi

*„Wabi-sabi je krása věcí nedokonalých, nestálých a neúplných.*

*Je to krása věcí skromných a prostých.*

*Krása věcí neobvyklých.“<sup>43</sup>*

Pojem wabi-sabi se váže k japonskému chápání estetiky. Vysvětlit ho však není jednoduché. Přesto se o to Leonard Koren pokusil ve své knize *Wabi-sabi pro umělce, designéry, básníky a filozofy*, kterou jsem využila jako podklad pro své úvahy o díle.

*„Pro wabi-sabi je charakteristické, že se o něm udržuje mýtus o neproniknutelnosti. Někteří japonští kritici mají pocit, že wabi-sabi by si mělo udržet své záhadné a nepostihnutelné, těžko definovatelné vlastnosti, neboť nevyslovitelnost patří k jeho výlučnosti.“<sup>44</sup>*

Wabi-sabi souvisí s vlnou čajové kultury, která se zvedla v 16. století jako reakce na honosné čajové obřady a zálibu v luxusních předmětech dovezených z Číny. Buddhističtí mniši nalézali půvab ve věcech prostých, nedokonalých a skromných. Materiální vlastnosti takových věcí nesou náznaky přirozeného procesu, stopy slunce, větru, deště, horka a zimy. Projevují se vyblednutím, rží, zakalením, skvrnami či popraskáním. Nic to neubírá na jejich vyváženosti a síle. Jsou lhostejné konvenčnímu dobrému vkusu. Jsou intimní, tiché a niterné. Nabádají dotkní se a utvoř vztah.

---

<sup>43</sup> KOREN, Leonard. *Wabi-sabi pro umělce, designéry, básníky a filozofy*. Přeložila Magdalena WELLS. Praha: K-A-V-K-A, 2016. str. 9. ISBN 978-80-270-0082-1

<sup>44</sup> KOREN, Leonard. *Wabi-sabi pro umělce, designéry, básníky a filozofy*. Přeložila Magdalena WELLS. Praha: K-A-V-K-A, 2016. str. 19. ISBN 978-80-270-0082-1

Wabi sabi časem přesáhlo rámec hmotné kultury a promítlo se do všech aspektů života. Již zmiňovaný Sen no Rikjú dovedl tento směr na vrchol. „*Esenci wabi-sabi je jednoduchost sama: dojde pro vodu, nasbírej dřevo, uvař vodu, připrav čaj.*“<sup>45</sup>

## 3.2 Moje předchozí tvorba

Všechna níže zmiňovaná díla vznikla v posledních třech letech, a to v rámci mého magisterského studia na ateliéru Design skla na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně. Pokládám je za zásadní při formování mého současného tvůrčího přístupu.

### 3.2.1 Kruh

Tato práce byla jedna z prvních, kterou jsem vytvořila při svém studiu na ateliéru Design skla v rámci úvodního plenéru. Okouzlena krásou lesů kolem Sázavy, vytyčila jsem kruh o průměru několika metrů a ručně vysbírala veškeré nečistoty, abych odkryla mechový koberec. Trvalo mi to dva dny. Už tenkrát jsem byla fascinována místy v přírodě.

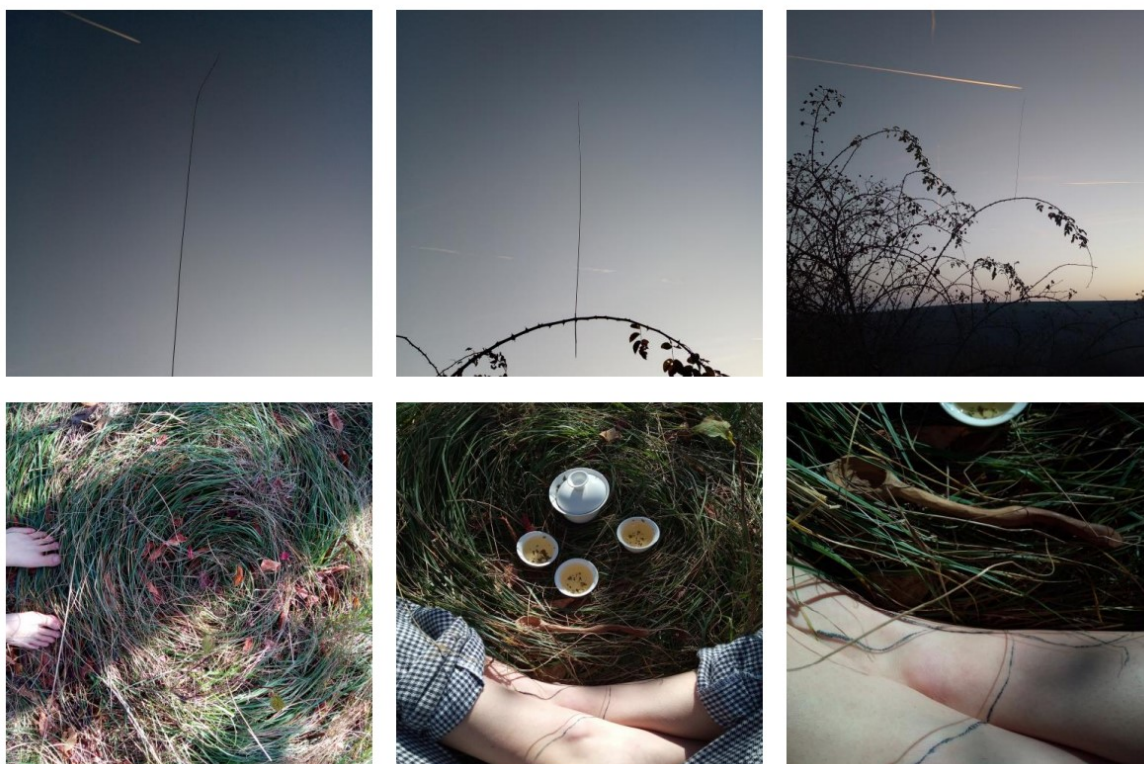


Obrázek 6 Land art – Kruh

<sup>45</sup> KOREN, Leonard. *Wabi-sabi pro umělce, designéry, básníky a filozofy*. Přeložila Magdalena WELLS. Praha: K-A-V-K-A, 2016. str. 72-73. ISBN 978-80-270-0082-1

### 3.2.2 Čajové rituály

Pomocí fotografií jsem dokumentovala své osobní čajové rituály v přírodě. Vždy naleznu jiné místo v přírodě a mírně ho uzpůsobím svým potřebám pití čaje. Snažím se plně vnímat místo a přítomný okamžik. Vznikla tak řada drobných land-artových děl. Mé počiny byly limitovány dobou přípravy a vypití tří nálevů čaje. Právě tyto prožitky byly počátečním impulzem pro výběr tématu mé diplomové práce.



Obrázek 7 Čajové rituály

### 3.2.3 Tea Time – dózy na čaj

Jedná se o sérii dóz na uchovávání čaje či jiných bylin s motivy přírodních textur. Inspirace vycházela z mých osobních čajových rituálů v přírodě. Svou tvorbu na poli volného umění jsem chtěla transformovat do designu užitných předmětů. Navrhla jsem minimalistický tvar pro dózy na čaj z foukaného skla a experimentovala s texturami z různých materiálů, které mi umožnily pokaždé dosáhnout jedinečného a neopakovatelného výsledku. Volila jsem opakní sklo, abych omezila přístup světla a zabránila degradaci uloženého čaje.



Obrázek 8 Tea Time – dózy na čaj

### 3.2.4 Chýše

Projekt Chýše začal vznikat v listopadu roku 2020. V době pandemie Covid-19, kdy byl přístup do školních dílen značně omezen nebo úplně zakázán, jsem začala budovat toto místo pro relaxaci a odreagování se od stresů okolního světa, kde bych si mohla v klidu vychutnat svůj oblíbený čaj. Záměrem bylo vybudovat chýši – drobné dočasné obydlí, přístřeší, které bude výlučně z přírodního materiálu nalezeného v nejbližším okolí. Jako základní stavební prvky jsou využity větve lískových keřů, které jsou zaklenuty do kupole. Střecha je pokryta větvemi, suchou trávou a mechem. Uprostřed je ohniště a je tu i kámen sloužící jako stolek pro přípravu čaje.

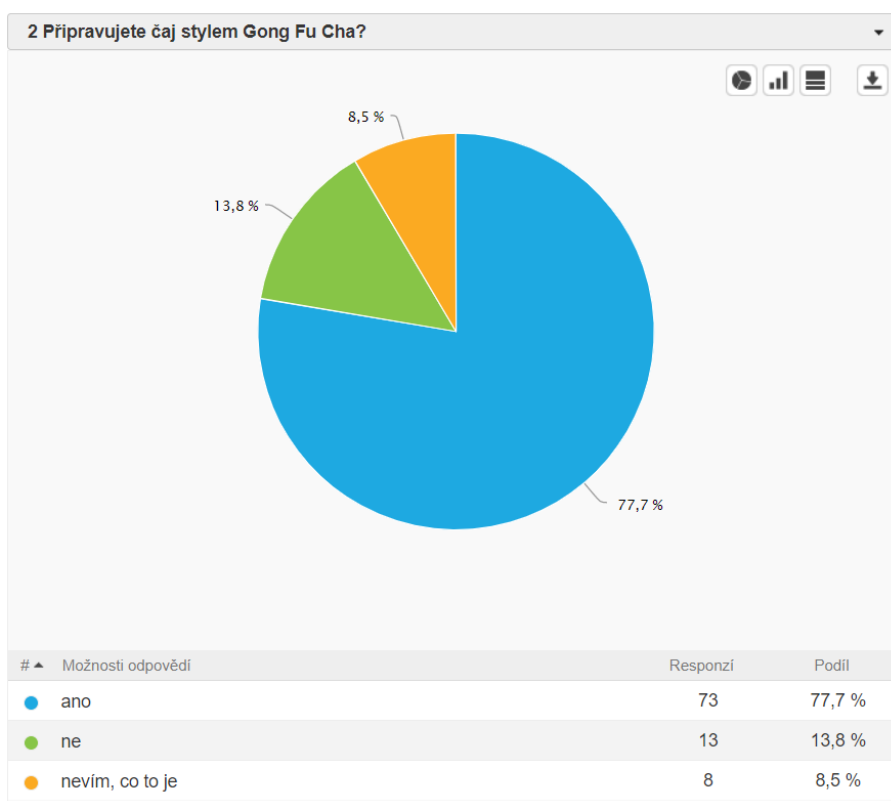
Projekt stále nepovažuji za uzavřený, je to neustálý proces obnovování a vylepšování, který se řídí řádem přírody. Člověk postupuje při práci jinak, než jak by to plánoval „od stolu“, řeší aktuální potřeby a využívá momentálně dostupných zdrojů.



Obrázek 9 Chýše

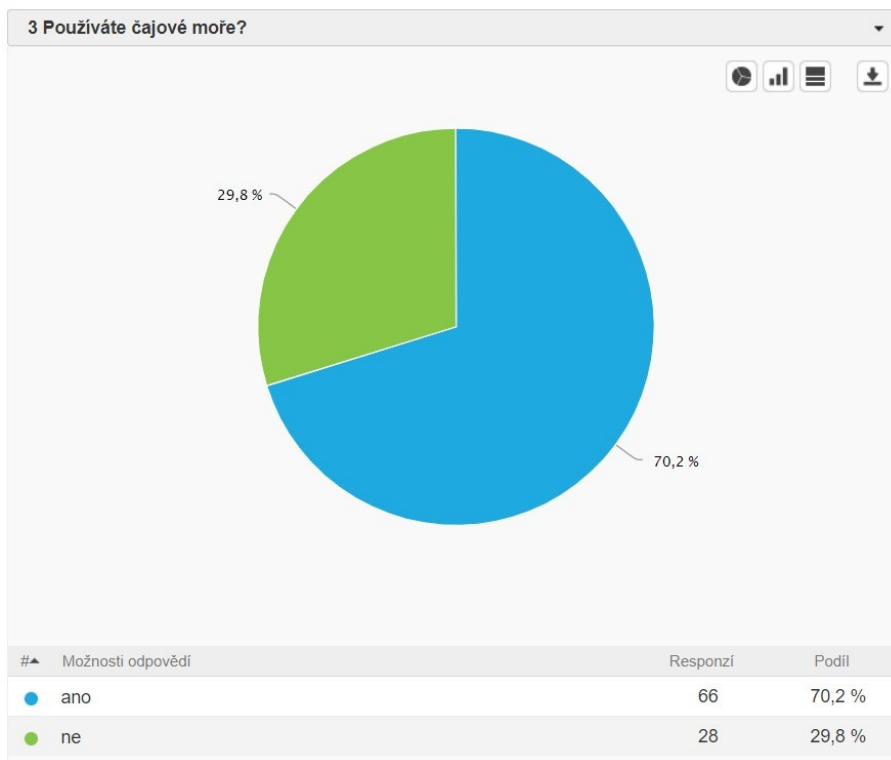
## 4 PRŮZKUM FORMOU DOTAZNÍKU

V průběhu přípravy diplomové práce jsem narazila na několik zajímavých témat týkajících se čajových míst a pití čaje v exteriéru, o kterých jsem v literatuře nenašla dostatek informací. Zajímalo mě, do jaké míry je u nás rozšířeno pití čaje venku a další detaily čajových zvyklostí. Proto jsem se rozhodla oslovit příznivce pravého čaje formou dotazníku, který jsem vytvořila na platformě Survio.com a umístila odkaz na sociální síť. Konkrétně na facebookovou skupinu *Čaj – otevřená skupina pro lidi co mají rádi čaj*, v současnosti čítající 6,7 tisíc členů. Vytvořila jsem příspěvek, kde jsem stručně popsala svoji ideu čajových stolků a připojila vizualizaci stolků v krajině. Požádala jsem respondenty o odpovědi na 18 otázek. Odpovědělo 94 respondentů. Výběr z výsledků průzkumu, podstatný pro můj projekt, uvádím v následujících grafech.

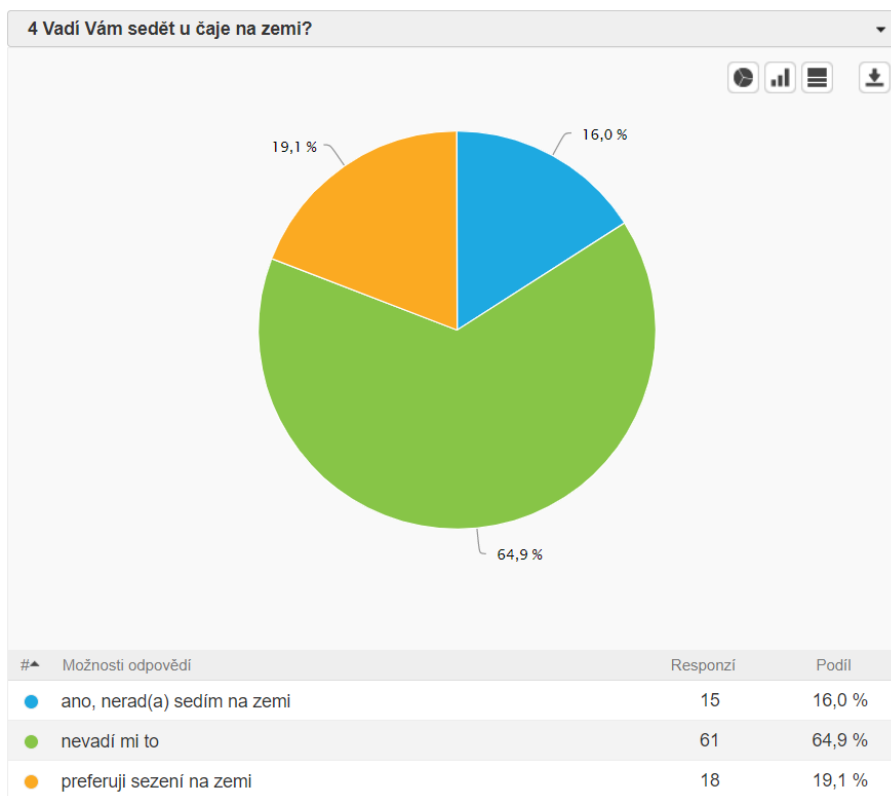


Obrázek 10 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 2<sup>46</sup>

<sup>46</sup> Dotazník Čajování. Survio.com [online], 2021. Dostupný z: celý dotazník je dostupný v archivu autora

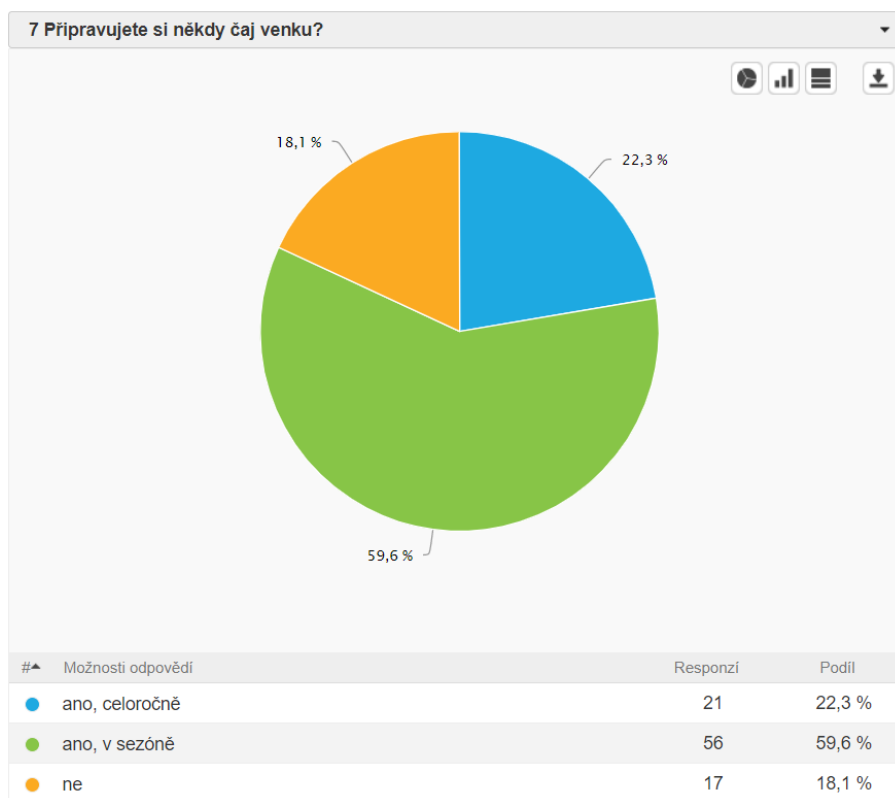


Obrázek 11 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 3

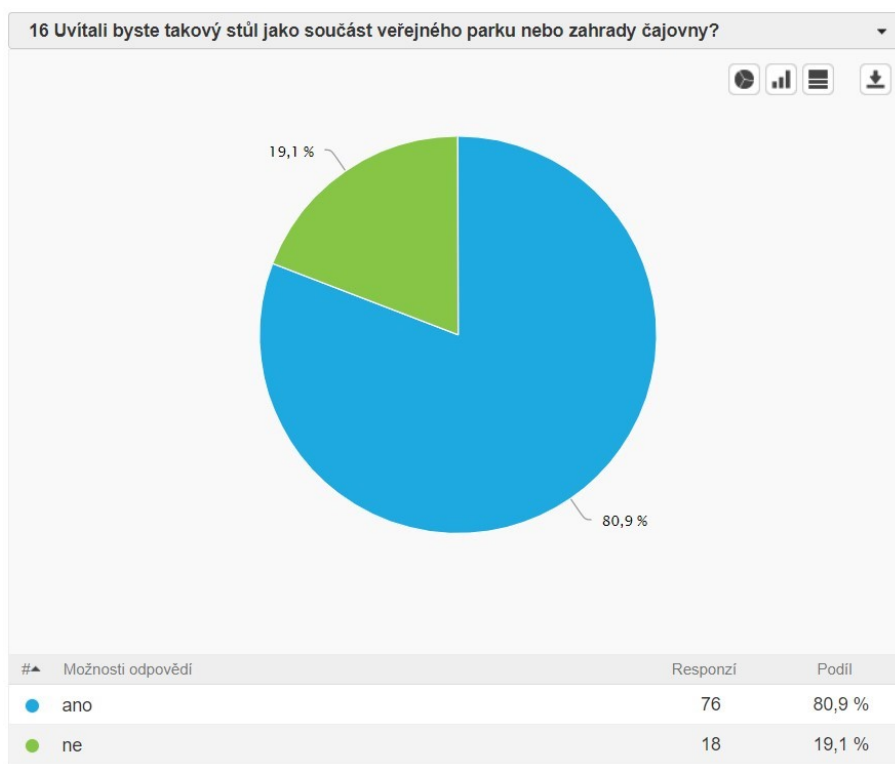


Obrázek 12 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 4

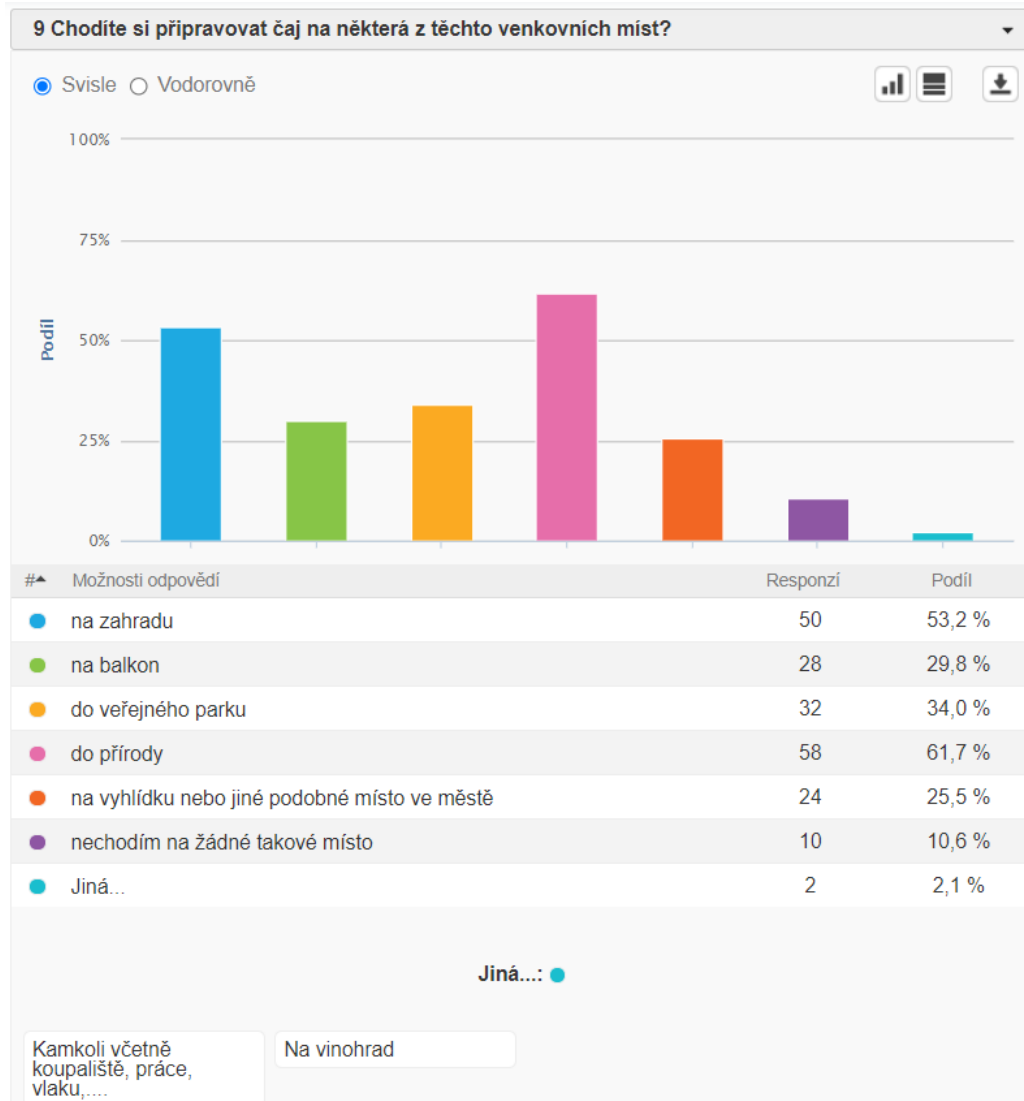




Obrázek 13 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 7



Obrázek 14 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 16



Obrázek 15 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 9

Z dotazníku vyplynulo, že většina příznivců čaje má povědomí o přípravě čaje stylem Gong Fu Cha a sami ho praktikují. Také jsou zvyklí používat čajová moře. Příprava a pití čaje v exteriéru je u velké většiny respondentů běžnou záležitostí. Myšlenka umístění čajových stolků v zahradách čajoven či veřejných parcích našla také velké procento příznivců. Jednou z otázek bylo, zda respondentům vadí sezení na zemi. Průzkum ukázal, že sezení na zemi u čaje většině respondentů nevadí a mnozí to dokonce preferují. Dotazník mě utvrdil v tom, že je projekt smysluplný a poskytl mi argumenty k jeho obhajobě.

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## 5 KONCEPT

V následujícím textu popisuji úvahy, ze kterých vykryštovalo finální řešení umělecké části diplomové práce a cestu, která vedla k vyhotovení čajových stolků Hladina a Eroze.

### 5.1 Cíl práce

Původním záměrem bylo vytvořit harmonické místo určené pro přípravu a pití čaje. Primárně jsem ho koncipovala do exteriéru. Chtěla jsem tak navázat na své osobní prožitky a oblíbená místa pro pití čaje. Taktéž jsem od počátku věděla, že chci pracovat se sklem. K tomuto materiálu jsem získala vztah teprve nedávno, o to větší je však moje odhodlání a touha tento fascinující materiál objevovat. Proto se ústředním prvkem mého čajového místa stala tavená plastika, jako symbol obdivu a úcty k tomuto prastarému řemeslu i materiálu samotnému.

### 5.2 Místa

Přemýšlela jsem nad svými oblíbenými místy pro relaxaci. Většina se nachází ve volné přírodě. Často jsou zcela nenápadná, zdánlivě obyčejná, pro mne je však na nich něco výjimečného. Může to být výhled, strom nebo třeba neobvyklé zakřivení terénu, navozující jen těžko slovy popsateľný niterní pocit. Bylo jasné, že pojmout čajové místo jako interiérový design nebo z pohledu zahradního architekta nebude tou pravou cestou pro mě. Rozhodla jsem se místo koncipovat jako site-specific instalaci, která mi dává dostatečnou volnost a možnost reagovat na konkrétní situaci i pocity.

Vytvořila jsem dvojici čajových stolků Hladina a Eroze. Určila jsem je primárně do exteriéru a uvažovala jsem o alternativách jejich umístění. Můžou se stát součástí krajiny, veřejného parku, zahrad čajoven či privátních komponovaných zahrad. Další možnost uplatnění se otvírá s rostoucí oblibou relaxačních zón firem, kde si mohou zaměstnanci dát přestávku od práce a odreagovat se při pití čaje.

Umístění ve volné krajině je mou ideální představou. Takové místo by mělo být klidné, s krásným výhledem, zároveň by se nemělo nacházet přímo u frekventovaných turistických cest, ale spíše kousek v ústraní. Mělo by tak lákat zvědavé nadšence, a přitom poskytovat kýžený klid, který je pro milovníky čaje tolik důležitým. V tomto případě je nezbytná péče. Je třeba chodit místo čas od času navštěvovat, uklidit, zkontrolovat, a přitom tam i strávit

příjemný čas u čaje s přáteli. Tím se místo udržuje živé. Zda sklo v přírodě obstojí před vlivy počasí a člověka je pro mne zajímavou otázkou, kterou stojí za to vyzkoušet.

### 5.3 Studium přírodních textur a zkoušky fragmentů

V této části se budu zabývat experimenty a hledáním cest k dosažení autentického přenesení přírodních textur do skla. Popisuji zde nalézání a ověřování výrobních postupů na fragmentech, které jsem později uplatnila ve finálních díle.

#### 5.3.1 Textura trávy

Již v mé předchozí tvorbě jsem se zajímala o přírodní textury a jejich přenesení do skla. Tyto zkušenosti jsem se rozhodla prohloubit i ve své diplomové práci. Protože jsem chtěla přenést textury co nejděleji, hledala jsem způsoby, jak toho dosáhnout. Začínala jsem pokusy o přenesení textury trávy pomocí sádrového odlitku. Ten mi posloužil jako razítko, které jsem otiskla do hrnčířské hlíny. Tento zkušební fragment ve tvaru kruhu jsem zaformovala a následně utavila ze skla.



Obrázek 16 Textura trávy

### 5.3.2 Textura kořene

První zkouška s přenesením textury trávy za pomoci sádry nenaplnila mé představy. Výsledek byl málo autentický. Zkoušela jsem tedy dále otisknout kořen rostliny přímo do fragmentu z hlíny. Podařilo se mi ve skle zachytit jemné detaily rostliny. Utavený skleněný fragment jsem dále pískovala, abych si ověřila vliv této metody úpravy povrchu na detail textury. Výsledek byl uspokojivý, jemné detaily se zachovaly.



Obrázek 17 Textura kořene

### 5.3.3 Stopa vody

Výsledky předchozích zkoušek byly zajímavé, ale byly to pouze otisky přírody. Při pozorování vody vytékající za deště z okapu jsem si všimla, jak s sebou odnáší drobná zrnka písku a hlíny. Po dešti na zemi zůstala úžasná textura drobných kanálek – kresba vzniklá rukou přírody. Bylo to inspirativní, působení vody jsem začala pozorovat kolem sebe – eroze pískovcových skal, rozpukaný asfalt na chodníku vlivem působení mrazu a vody.



Obrázek 18 Stopy vody

Snažila jsem se najít způsob, jak působení vody využít ve své práci při modelování povrchu a odtokových kanálků čajového stolku. Uvědomila jsem si, že podstata přírodních procesů tkví v tom, že nad nimi člověk nikdy nemá absolutní kontrolu. Pokud tedy usiluji o jejich autentické zachycení, ani já nemohu mít absolutní kontrolu nad výsledkem.

#### 5.3.4 Voda z okapu a hlína

V prvním pokusu jsem se vrátila ke svému prvotnímu pozorování působení vody z okapů. Vyrobita jsem několik tvarů z hrnčířské hlíny a za deště je umístila pod okap. Nedopadlo to příliš dobře. Hliněné tvary se působením vody rozpadly na kusy.



Obrázek 19 Rozpad hliněných tvarů

### 5.3.5 Hlína a kontrolované působení vody

Zdá se, že působení vody je třeba přece jenom kontrolovat, aby nedošlo k úplné destrukci tvaru. Pro druhý pokus jsem vyrobila z hrnčířské hlíny menší kruhové tvary a působila na ně proudem vody z konve. Výsledky byly povzbudivé a vznikl i první návrh čajového stolku.



Obrázek 20 Zkouška a první návrh čajového stolku



### 5.3.6 Působení vody na sádro s příměsí písku

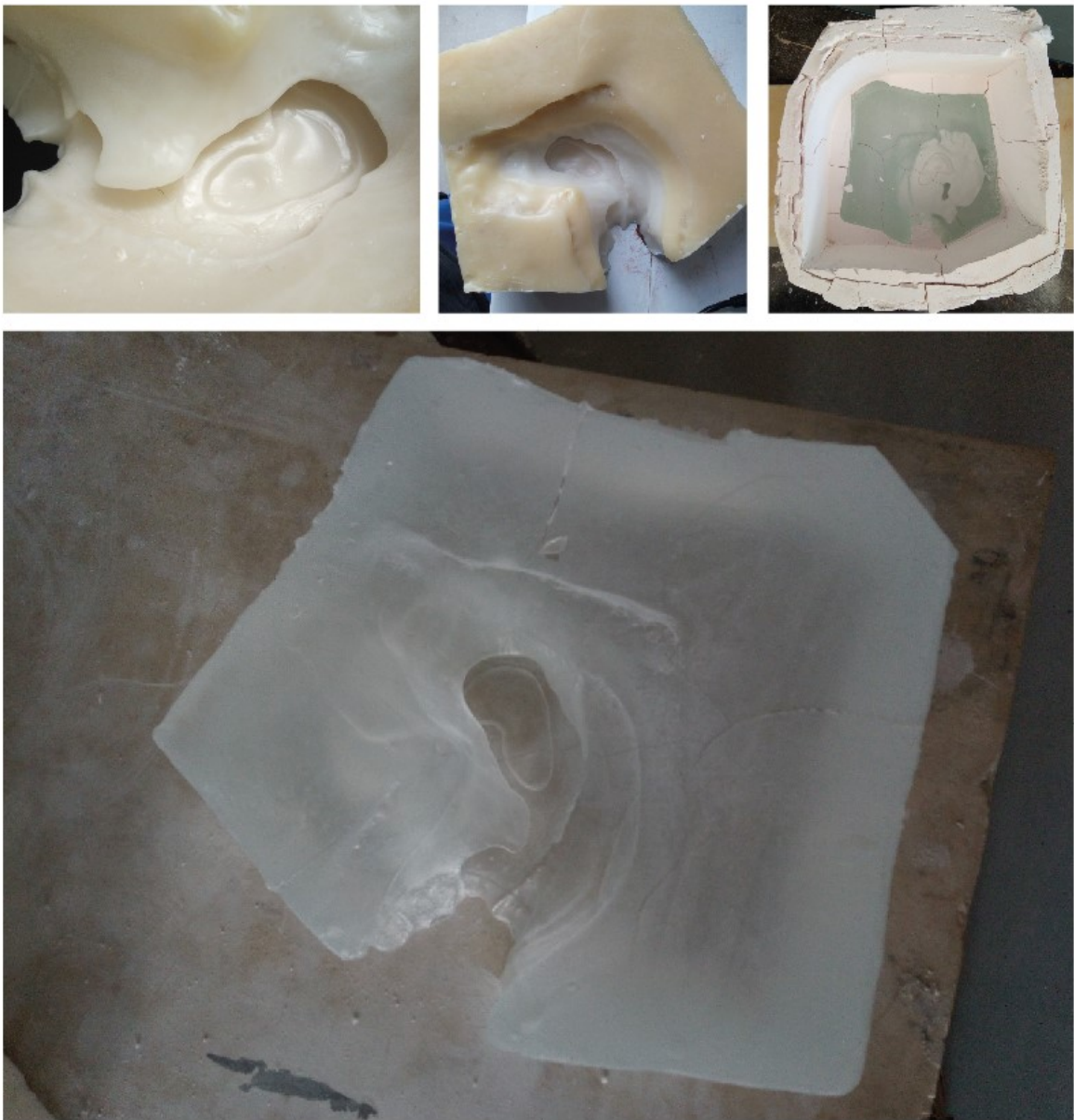
Vzorky z předchozího pokusu nebyly dostatečně stabilní a po vyschnutí se rozpadaly. Proto jsem se rozhodla vyzkoušet další materiál – směs sádry a písku. Ukázalo se, že nejvhodnějším okamžikem pro zachycení stopy vody je moment tuhnutí směsi. Textury byly skvělé, ale bohužel příliš členité a v dutinách vznikaly „zámky“. Tím nebyly z technologického hlediska příliš vhodné pro vyhotovení formy.



Obrázek 21 Působení vody na směs sádry a písku

### 5.3.7 Vosk a horká voda

Další pokusy směřovaly k metodě ztraceného vosku. Mým cílem bylo dosáhnout stejně dobrých textur jako ve směsi sádky a písku, ale ve vosku působením horké vody. Trvalo nějaký čas, než jsem získala zručnost a správný cit pro tvarování vosku. K přehřátí vosku jsem využívala horkovzdušnou pistoli. Vzniklý model byl zaformován a doveden do fáze hotového skleněného fragmentu. Vzhledem k velkým rozdílům tloušťky skla v jednotlivých částech plastiky, bylo nutné najít správný postup chladnutí, aby nedocházelo k puknutí tavenice. Byla to důležitá zkušenost pro finální výrobek.

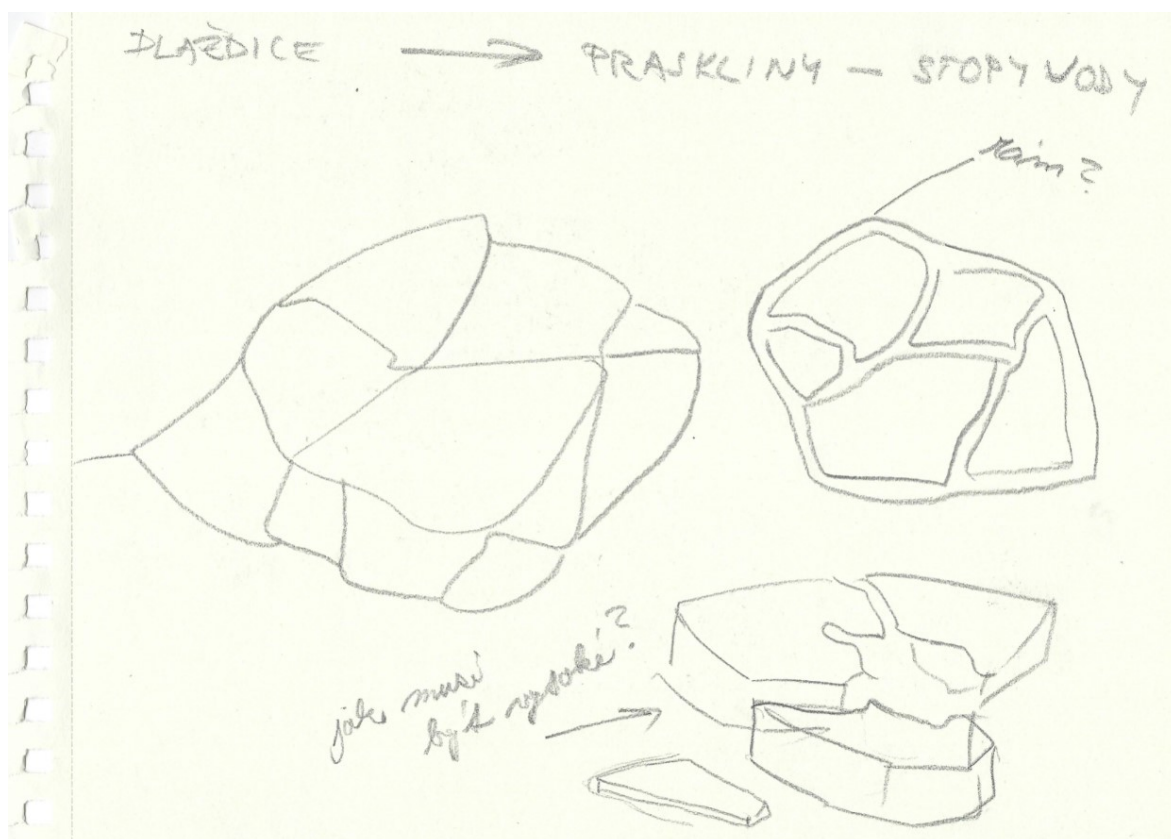


Obrázek 22 Stopa vody ve vosku

## 5.4 Návrhy a výběr finálního řešení

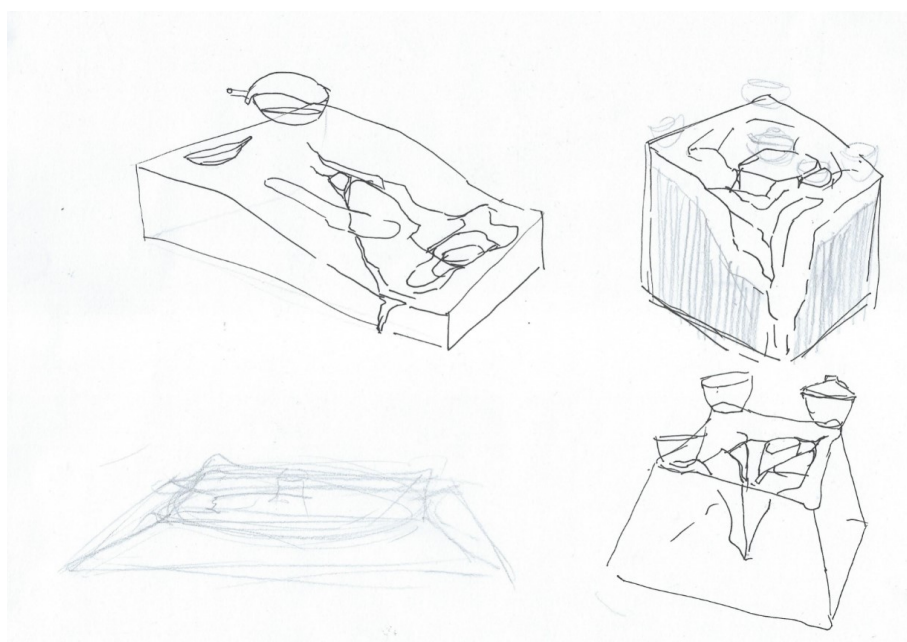
Již v průběhu technologických zkoušek a ověřování vznikla řada skic čajových stolků, které odrážely aktuální stupeň mého poznání. Zvažovala jsem různá řešení na pomezí konceptu a designu. Z desítek nápadů jsem vybrala několik zásadních skic.

Jeden z prvních návrhů je inspirován popraskaným povrchem zlínských chodníků. Plochu stolu tvoří skleněné dlaždice nepravidelných tvarů a mezery mezi nimi odvádí vodu používanou při přípravě čaje.



Obrázek 23 Návrh inspirováný prasklinami

V další fázi navrhování jsem uvažovala o masivních hranolech a kontrastu mezi přísně geometrickými formami a amorfní stopou vody.



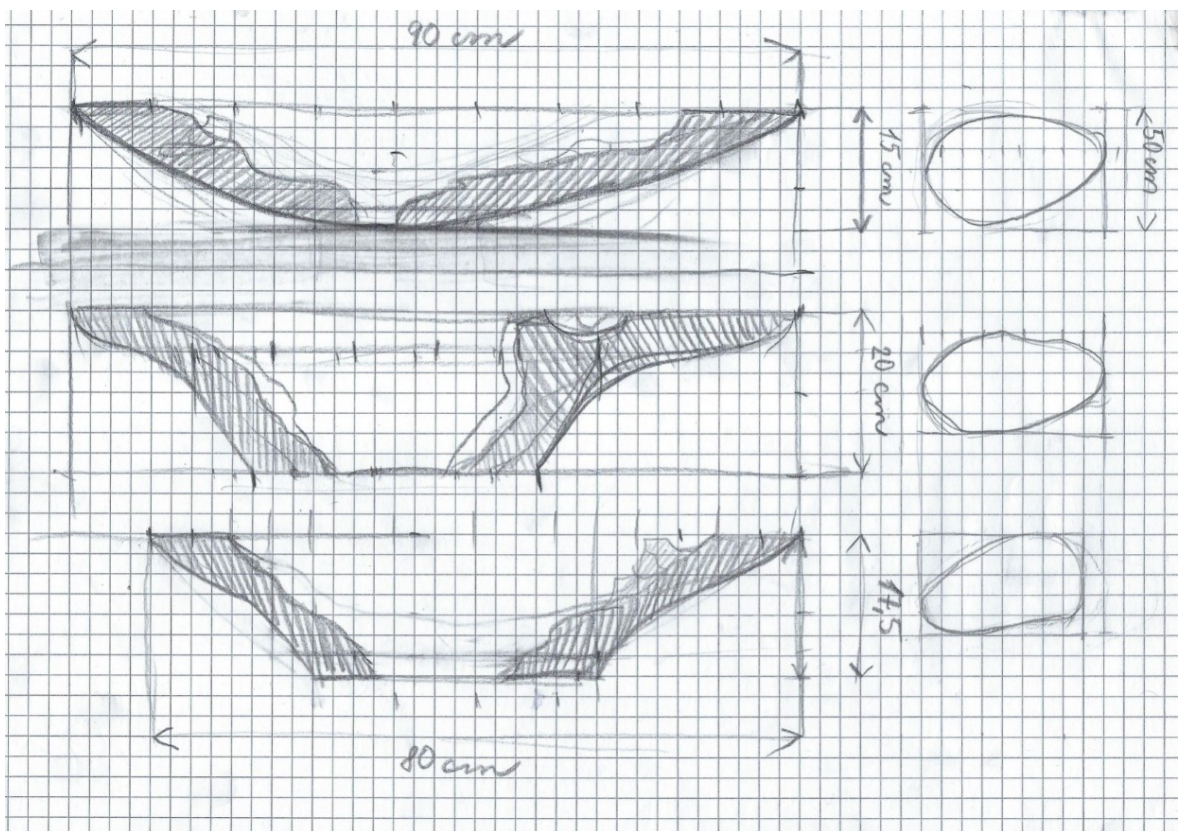
Obrázek 24 Návrhy – hranoly

Další skica zachycuje fázi různých nepravidelných tvarů, zasazených do dřevěné nebo kovové konstrukce. Zde mě poprvé napadla myšlenka centrálního odtokového kanálku jakoby vyhloubeného erozivním působením vody.



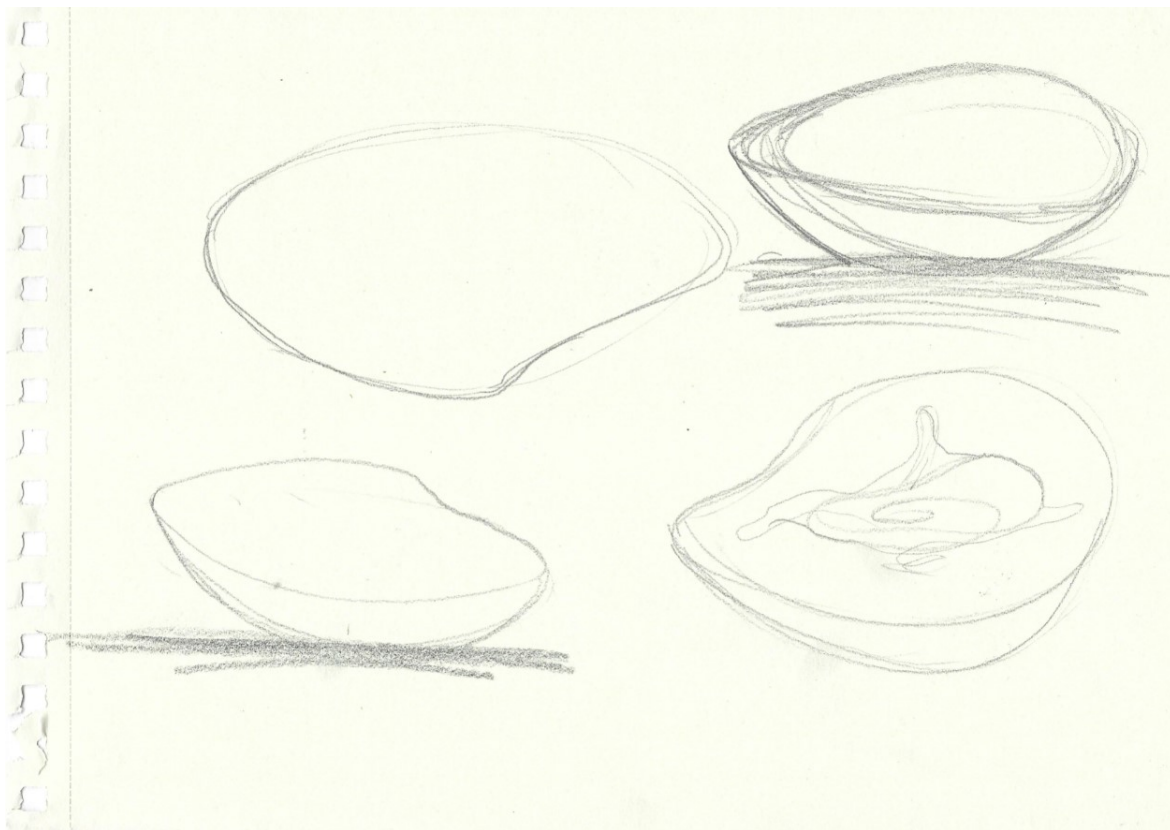
Obrázek 25 Sklo v kombinaci s dřevěným/kovovým podstavcem

Postupně jsem opustila myšlenku jakékoliv konstrukce a přiklonila se k variantě celoskleněné tavené plastiky s centrálním odtokovým kanálkem. Propočítala jsem několik variant tvarů odtokového kanálku ve snaze najít optimální řešení s ohledem na celkovou hmotnost a dobu tavení. Bohužel všechny varianty vycházely mimo technologické a časové možnosti, které jsem měla k dispozici. Hmotnost plastiky vycházela v každém případě nad 100 kilogramů.



Obrázek 26 Velký stůl – sklo

Řešením předchozího problému byla myšlenka dvojice menších stolků, které jako by vznikly rozpůlením skleněného valounu. V exteriéru by pak tvořily jeden celek.



Obrázek 27 Předobraz finálního tvaru

Abych získala lepší představu o výsledném tvaru, vyrobila jsem prostorové modely z polystyrenu. Modely byly zhotoveny v měřítku 1:3.



Obrázek 28 Prostorové modely z polystyrenu

Z těchto návrhů vzešlo finální řešení, které je zachyceno na vizualizaci níže.



Obrázek 29 Vizualizace finálních tvarů

## 6 ČAJOVÉ STOLKY HLADINA A EROZE

Finálním řešením jsou dva čajové stolky tvořící jeden celek. Tvarem připomínají rozpůlený říční kámen. Stolky odrážejí dvě tváře vody. Hladina, stav klidu a meditace, kdy i nepatrný podnět hladinu rozvlí. Eroze, která odráží pohyb, změnu, stárnutí a opotřebení, dynamiku a dravost vody. Vodu evokuje i samotný materiál stolků – sklo. Později jsem si uvědomila, že dva stolky s sebou nesou i symboliku dnešní doby, kdy se kvůli nákaze Covid-19 lidé oddělují a vnucuje se jim vzájemný odstup a izolace.

### 6.1 Technický popis

Stolky jsou uzpůsobeny k přípravě čaje stylem Gong Fu Cha. Horní plocha slouží k odkládání čajového nádobí, které je během přípravy čaje poléváno horkou vodou. Plocha je proto vypádována do otvoru uprostřed stolku, který slouží jako odtok. Odvod vody je pak řešen drenážním systémem v místě instalace. V dolní části je ponechán soklík pro ukotvení.

### 6.2 Technické údaje

Materiál: sklovina ŠATON-6 čirý, Preciosa

Celková spotřeba skloviny: 112 kg

Finální hmotnost stolku Hladina: cca 54 kg

Finální hmotnost stolku Eroze: cca 52 kg

Rozměry stolků: 58 cm x 48 cm x 15 cm

Materiál pro formování:

Sádra HELIODUR D BLAU: 80 kg

Parafín: 50 kg

Křemičitý písek: 150 kg



### 6.3 Postup výroby

V nadcházejících kapitolách popisují výrobu čajových stolků Hladina a Eroze technologií tavené plastiky, od vyhotovení voskových modelů až po utavení finálních objektů ze skla a následovné zušlechťování povrchu pískováním a chemickým leštěním.

#### 6.3.1 Vyhotovení voskového modelu 1:1

Zhotovila jsem hrubé odlitky voskového modelu do formy, které jsem dále ručně opracovávala do požadované podoby za pomoci nástrojů. Základní tvar stolků vychází z jedné formy.



Obrázek 30 Voskový model 1:1

### 6.3.2 Stopa vody

Způsobem, který jsem si odzkoušela v přípravné fázi na vzorcích a je podrobněji popsán v předchozích částech mé diplomové práce, jsem vytvářela textury povrchu a odtokových kanálků. U každého ze stolků jsem postupovala rozdílným způsobem, abych tak docílila dvou unikátních textur.



Obrázek 31 Stolek Eroze – vytváření textury



Obrázek 32 Stolek Hladina – vytváření textury

### 6.3.3 Zaformování

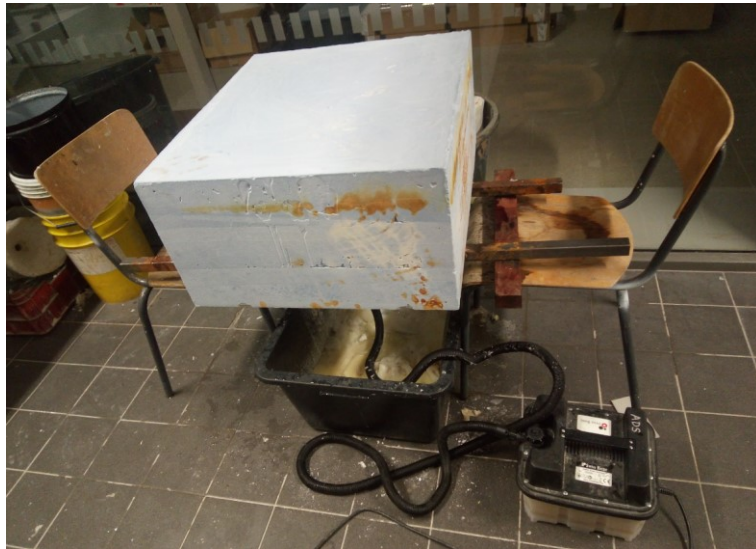
K tvarům byl přidán nadměrek vyrobený z polystyrenu. Forma byla zpevněna kovovou výztuží. Kolem modelů jsme vytvořili bednění a zalili do formovací směsi sádry a křemičitého písku. Po ztuhnutí byl odstraněn nadměrek z polystyrenu.



Obrázek 33 Výroba formy

### 6.3.4 Vytavení vosku

Při výrobě formy byla využita metoda ztraceného vosku. Tato metoda funguje na principu série pozitivních a negativních forem, kdy v poslední fázi dochází k vytavení vosku a tím destrukci původního modelu. Vytavení vosku z forem proběhlo za pomoci horké páry a trvalo dva dny. Následovalo sušení forem a nakládání do pece.



Obrázek 34 Vytavení vosku

### 6.3.5 Tavení v peci

Na základě objemu vytaveného vosku byla vypočítána spotřeba skloviny. U stolku Eroze to bylo 55 kg a u stolku Hladina 57 kg. Tavicí křivka byla stanovena na 31 dnů. Oba objekty se tavily společně.



Obrázek 35 Nakládání do pece

### 6.3.6 Rozebírání forem a čištění tavenic

Vzhledem k velké hmotnosti forem jsem je po vychladnutí začala rozebírat již v peci. Následně se přenesly na brusírnu, kde byly tavenice vyjmuty a očištěny vodou. Nadměrek byl odříznut ruční kotoučovou bruskou.



Obrázek 36 Rozebírání forem



Obrázek 37 Odstranění nadměrku

### 6.3.7 Dokončovací operace

Pneumatickou bruskou byly zabroušeny ostré hrany a odstraněny hrubé „přelitky“. Vrtačkou byly dokončeny odtokové kanálky a detaily začištěny pomocí malé ruční brusky. V dalším kroku byl povrch pískován v improvizovaném pískovacím boxu.



Obrázek 38 Pískování

Pro stolec Eroze jsem pískováním docílila finálního povrchu. Chtěla jsem zachovat drobné prvky, které vypovídají o procesu výroby. Surový vzhled povrchu je pro tento stolec žádoucí.



Obrázek 39 Stolec Eroze po pískování

Stolec Hladina by měl působit více harmonicky a měl by mít proto i jemnější strukturu povrchu. U tohoto stolku byla tedy provedena ještě další úprava povrchu chemickým leštěním ve firmě SKLO SUCHÁNEK, Železný Brod.



Obrázek 40 Stolec Hladina – finální podoba

## 7 INSTALACE

Dvojice stolků Eroze a Hladina bude poprvé prezentována v prostorách 94. budovy v areálu Svit ve Zlíně, kde proběhnou obhajoby a výstava závěrečných prací. K dispozici je velký otevřený prostor, tudíž si můžu dovolit rozměrnější instalaci. Pro tuto příležitost připravuji site-specific instalaci z přírodnin, která bude kontrastovat s industriálním prostředím budovy. Účelem je vytvořit prostor pro umístění čajových stolků, který poslouží zároveň jako klidová zóna. Návštěvník tak bude moci vstoupit přímo do prostoru instalace a čajové stolky reálně vyzkoušet. Instalaci plánuji situovat v zadní části haly, která je nejvíce prosvětlená díky řadě velkých oken. Dopadající denní světlo podpoří správné vyznění skleněných objektů.

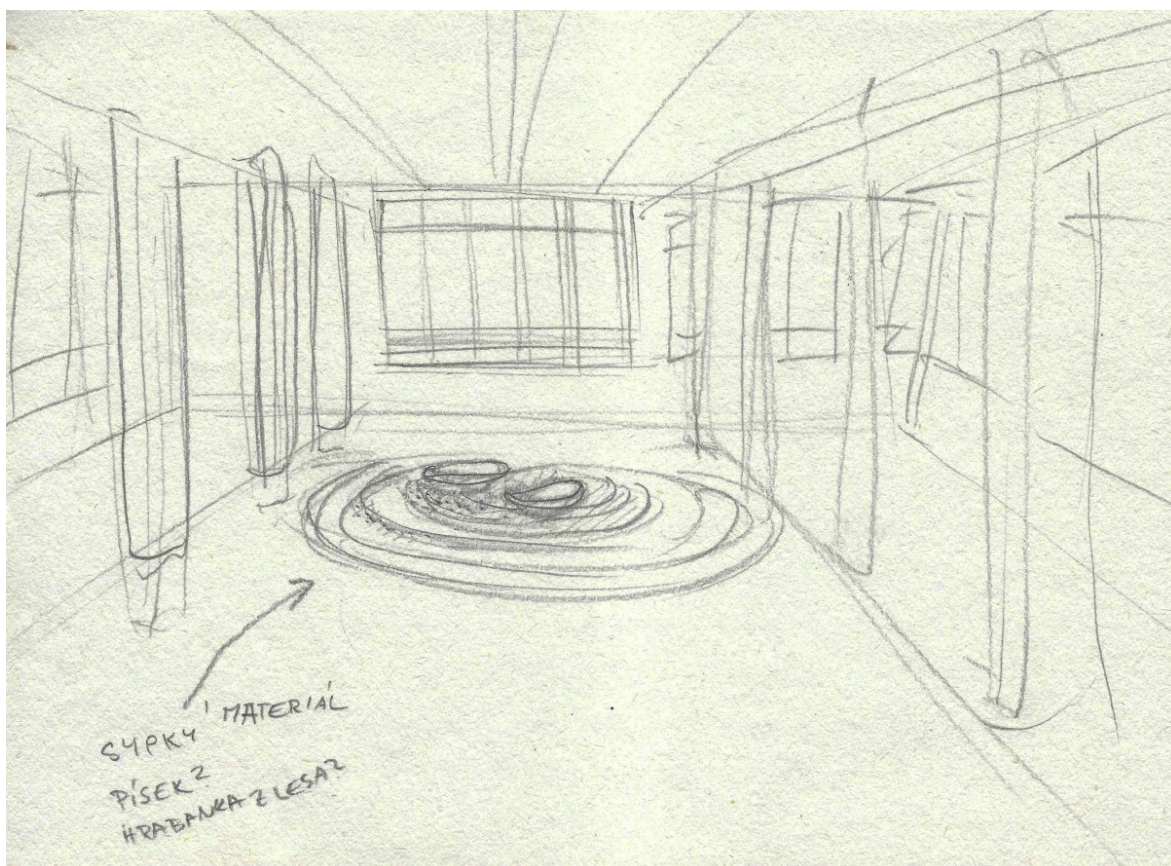


Obrázek 41 Prostor 94. budovy, areál Svit, Zlín

Instalaci by mělo tvořit vyvýšené místo na půdorysu kruhu o průměru 3-4 metry, které bude pokryto přírodním materiálem. Tím vymezím klidový prostor od zbytku prostředí. Mám připraveno několik variant provedení. Uvažuji o mírném vyvýšení terénu pomocí dřevěné konstrukce s deskovým záklopem. Povrch bude zcela pokryt jehličím, trávou či jinými přírodními materiály tak, aby dřevěná konstrukce nebyla patrná. Návštěvník se zde bude moci posadit na zem a pocítit krom vizuálního i haptický vjem z místa, který je



pro mě osobně velmi důležitým. Zamýšlela jsem se i nad technickou stránkou instalace, pod pódiem bude třeba umístit sběrné vany, do kterých bude odkapávat voda z čajových stolků při přípravě čaje.



Obrázek 42 Návrh instalace v 94. budově areálu Svit, Zlín

## ZÁVĚR

Stanovila jsem si cíl vytvořit harmonické místo pro pití čaje, jehož ústředním prvkem bude tavená plastika. Studovala jsem historii čajové kultury a další inspirační prameny. V rámci rešerší jsem se detailněji seznámila s tvorbou vybraných autorů a mapovala situaci v české čajové kultuře. Čerpala jsem inspiraci studiem přírodních textur a také ze své předchozí tvorby. Zvažovala jsem řešení a východiska na hranici konceptu a designu. Řešila technologické otázky, umístění a uplatnění plastiky.

Vypracovala jsem dotazník, který mi přinesl nečekaně mnoho podnětných a cenných informací od respondentů z řad milovníků čaje, které jistě ještě využiji. V procesu tvorby jsem prošla různými fázemi experimentování, které mi přinesly mnoho námětů pro další tvorbu, které už se do diplomové práce nevešly.

Snažila jsem se zachytit a zdokumentovat i myšlenky a postupy, které nikam nevedly. Myslím si, že je to stejně důležité jako zdokumentování cest správných, neboť je to nedílnou součástí tvůrčího procesu a může to poskytnout cenná vodítka do budoucna.

V časech pandemie Covid-19 se mi podařilo dokončit náročný projekt, a to v podmínkách, které byly často improvizované. Prožívala jsem mnohé stresové chvíle i radosti z dílčích úspěchů. Práce mne zocelila v překonávání překážek a přinesla mnoho zkušeností. Utvrdila jsem se v tom, jak důležitá jsou pro člověka místa, kde si může odpočinout od každodenních stresů a načerpat novou energii. Místa, kde se lidé můžou osobně setkat a strávit spolu příjemný čas. Pokud se moje plastika stane součástí takového místa, mělo to smysl a děkuji všem, kteří mi v mé snaze pomohli.

## SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

ALENA MATĚJKA. Galerie [online]. ©2021 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://alenamatejka.com/stranka-Pableskujici-voda.shtml>

ALENA MATĚJKA. Životopis [online]. ©2021 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://alenamatejka.com/zivotopis.shtml#top>

ARTMUSEUM. Richard Long [online]. 2007 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: [http://www.artmuseum.cz/umelec.php?art\\_id=1372](http://www.artmuseum.cz/umelec.php?art_id=1372)

A1ARCHITECTS. [online]. © 2003-2021 [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <https://www.a1architects.cz/>

A1ARCHITECTS. [online]. © 2003-2021 [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <https://www.a1architects.cz/prace/cerny-cajovy-dum/>

BRZOŇOVÁ, Lenka. Čaj, edice Jak poznáme kvalitu? Publikace České technologické platformy pro potraviny [online]. 2016, svazek 15 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/file/593299/Jak\\_pozname\\_kvalitu\\_Caj.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/593299/Jak_pozname_kvalitu_Caj.pdf)

ČAJOMÍR FEST. Spolek Čajomír [online]. ©2015 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <http://cajomir.cz/fest/>

ČÍHAL, Pavel a Romana ČÍHALOVÁ. Japonské zahrady: 80 nejkrásnějších japonských zahrad. [Chrštenice]: Ginkgo, 2005. ISBN 80-239-5196-3

Dotazník Čajování. Survio.com [online], 2021. Dostupný z: celý dotazník je dostupný v archivu autora

Fotogalerie DOBRÁ ČAJOVNA. DOBRÁ ČAJOVNA [online]. [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <http://dobracajovnaostrava.cz/fotogalerie/>

GALERIE KUZEBAUCH. Lada Semecká [online]. ©2021 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: [http://www.galeriekuzebauch.com/cs\\_CZ/umelci-4/lada-semecka/](http://www.galeriekuzebauch.com/cs_CZ/umelci-4/lada-semecka/)

JINÁKRAJINA. [online]. [2010] [cit. 2021-05-14]. Dostupné z: <http://www.jinakrajina.eu/jinakrajina.html>

KARIN VAN DER MOLEN. [online]. [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: <http://karinvandermolen.nl/>

KARIN VAN DER MOLEN. [online]. [cit. 2021-05-15]. Dostupné z: [http://karinvandermolen.nl/?fluxus\\_portfolio=the-source](http://karinvandermolen.nl/?fluxus_portfolio=the-source)

KOREN, Leonard. Wabi-sabi pro umělce, designéry, básníky a filozofy. Přeložila Magdalena WELLS. Praha: K-A-V-K-A, 2016. str. 9. ISBN 978-80-270-0082-1

LU, Jü. Klasická kniha o čaji. Přeložila Olga LOMOVÁ. Praha: DharmaGaia, 2002. str. 53. ISBN 80-86685-01-2

MUSEUM PORTHEIMKA. Alena Matějka, OMNIA MEA [online]. ©2020 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://www.museumportheimka.cz/vystava/alena-matejka/>

NEUBAUEROVÁ, Adriana. Čajová kultura. Fenomén pití čaje a související obřady ve společnosti. [online] 2014. [cit. 2021-05-10]. Bakalářská práce. Univerzita Karlova, Filozofická fakulta, Ústav etnologie. Vedoucí práce Rychlík, Martin. Dostupné z: [https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX\\_2012\\_2\\_11210\\_0\\_344\\_784\\_0\\_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://dspace.cuni.cz/bitstream/handle/20.500.11956/70191/BPTX_2012_2_11210_0_344_784_0_138098.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Obchod BOŽSKÝ ORÁČ [online]. [cit. 2021-05-18]. Dostupné z:

<https://kvalitnycaj.sk/produkt/bambusove-cajove-more-d-21-x-s-14-x-v-27-cm/>

PATH OF CHA, The Evolution of Modern Day Gong Fu Tea [online]. 2020 [cit. 2021-04-26]. Dostupné z: <https://pathofcha.com/blogs/all-about-tea/the-evolution-of-modern-day-gong-fu-tea>

RAIMANOVÁ, Ivona. Jan Ambrůz. In: Artlist [online]. [cit. 2021-05-14]. Dostupné z: <https://www.artlist.cz/jan-ambruz-614/>

SEN, Sósicu. Čadó: japonská cesta čaje. Přeložil Martin DOBEŠ. Hodkovičky: Pragma, 1999. ISBN 80-7205-663-8.

STIBRAL, Karel. Richard Long – Chůze jako umění. Ekolist.cz [online]. 2010 [cit. 2021-05-13]. ISSN 1802-9019. Dostupné z: <https://ekolist.cz/cz/kultura/clanky/esej-richard-long-chuze-jako-umeni>

THOMOVÁ, Soňa, Zdeněk THOMA a Michal THOMA. Příběh čaje. Praha: Argo, 2002. ISBN 80-7203-447-2.

TORČÍK, Marek. Zamrznout v čase: Alena Matějka vystavuje v Galerii Kuzebauch. Material Times [online]. 2021 [cit. 2021-05-12]. Dostupné z: <https://www.materialtimes.com/vsimame-si/zamrznout-v-case-alena-matejka-vystavuje-v-galerii-kuzebauch.html>

TORČÍK, Marek. Krok za krokem k cíli: Lada Semecká vystavuje v Galerii Kuzebauch. Material Times [online]. 2020 [cit. 2021-05-13]. Dostupné z: <https://www.materialtimes.com/ptame-se/krok-za-krokem-k-cili-lada-semecka-vystavuje-v-galerii-kuzebauch.html>

URASENKE PRAHA [online]. ©2016 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <http://urasenkepraha.org/>

VRBATA, Jan a Petr. O nás a magazínu. TeaMag [online]. ©2013-2020 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <https://www.icajove-more.cz/kdo-jsme/>

VRBATA, Jan. Konec čajoven v Čechách? TeaMag [online]. 2018 [cit. 2021-05-10]. Dostupné z: <https://www.icajove-more.cz/konec-cajoven-v-cechach2/>

VRBATA, Jan. Čajové moře, praktické i krásné. TeaMag [online]. 2021 [cit. 2021-04-28]. Dostupné z: <https://www.icajove-more.cz/cajove-more-prakticke-i-krasne/>

WACHENDORF, Viola von. Čaj. [Praha]: Slovart, 2007. ISBN 978-80-7209-922-1

**SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

př. n. l.      Před naším letopočtem

cm            Centimetr

kg            Kilogram

**SEZNAM OBRÁZKŮ**

Obrázek 1 Interiér Dobré čajovny v Ostravě .....	23
Obrázek 2 Alena Matějka, Pableskující voda 2020/2021 .....	25
Obrázek 3 Karin van der Molen, <i>The Source</i> .....	28
Obrázek 4 A1Architects, Černý čajový dům .....	29
Obrázek 5 Bambusové čajové moře .....	33
Obrázek 6 Land art – Kruh .....	35
Obrázek 7 Čajové rituály .....	36
Obrázek 8 Tea Time – dózy na čaj .....	37
Obrázek 9 Chýše .....	38
Obrázek 10 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 2 .....	39
Obrázek 11 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 3 .....	40
Obrázek 12 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 4 .....	40
Obrázek 13 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 7 .....	41
Obrázek 14 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 16 .....	41
Obrázek 15 Vyhodnocení dotazníku – dotaz č. 9 .....	42
Obrázek 16 Textura trávy .....	45
Obrázek 17 Textura kořene .....	46
Obrázek 18 Stopy vody .....	46
Obrázek 19 Rozpad hliněných tvarů .....	47
Obrázek 20 Zkouška a první návrh čajového stolku .....	48
Obrázek 21 Působení vody na směs sádry a písku .....	49
Obrázek 22 Stopa vody ve vosku .....	50
Obrázek 23 Návrh inspirovaný prasklinami .....	51
Obrázek 24 Návrhy – hranoly .....	52
Obrázek 25 Sklo v kombinaci s dřevěným/kovovým podstavcem .....	52
Obrázek 26 Velký stůl – sklo .....	53
Obrázek 27 Předobraz finálního tvaru .....	54
Obrázek 28 Prostorové modely z polystyrenu .....	54
Obrázek 29 Vizualizace finálních tvarů .....	55
Obrázek 30 Voskový model 1:1 .....	57
Obrázek 31 Stolek Eroze – vytváření textury .....	58
Obrázek 32 Stolek Hladina – vytváření textury .....	58
Obrázek 33 Výroba formy .....	59
Obrázek 34 Vytavení vosku .....	60



---

Obrázek 35 Nakládání do pece .....	60
Obrázek 36 Rozebírání forem.....	61
Obrázek 37 Odstranění nadměrku .....	62
Obrázek 38 Pískování .....	62
Obrázek 39 Stolek Eroze po pískování.....	63
Obrázek 40 Stolek Hladina – finální podoba.....	63
Obrázek 41 Prostor 94. budovy, areál Svit, Zlín .....	64
Obrázek 42 Návrh instalace v 94. budově areálu Svit, Zlín .....	65

