

POSUDEK OPONENTA DIPLOMOVÉ PRÁCE

Jméno studenta: BcA. Kristýna Karpalová

Název diplomové práce: Návrh gaiwanu – zvyky a tradice

Posudek:

Ve své diplomové práci Kristýna Karpalová zkoumá tvarosloví gaiwanu a čajového šálku. V textu nejprve rozebírá historii čajových tradic a vývoj čajového nádobí, což následuje vlastními upravenými návrhy gaiwanu. Autorce se dle mého názoru podařilo splnit vytyčený cíl skloubení tradic čínské, resp. celkově orientální koncepce přípravy čaje, a českého sklářského dědictví. Oproti tradičním gaiwanům je toto podání jaksi odlehčené; odchází od těžkopádného, jednolitého, keramického pojetí (či naopak až nevkusně vzorovaného) a nabízí čistý, křehký design. To mi přijde příhodné už z podstaty čajů určených na tuto přípravu – tedy čajů jemné chuti, kde nemalá část prožitku rozhodně tkví v procesu přípravy a také zrakovém vnímání. Ve skleněných šálkách má tak člověk šanci pozorovat širokou barevnou škálu, jež jemnější čaje nabízejí, současně však i mít naprostou kontrolu nad samotným louhováním.

Oproti čirému sklu mě zde baví využití pískování, které odhalí vše právě řečené, leč ne nutně zcela a prvoplánově; čaj si tak stále drží étos mystéria. Nejzdařilejší se mi v tomto směru zdá konkrétní gaiwan s čirým spodkem a pískovaným vrchem. Pískování je rovněž velmi příjemné na omak, a vlastně tím šálek hmatově nejprve poněkud překvapí. Ergonomické zpracování je rovněž bez problému, šálky se drží hezky a přirozeně, díky křivkám a „vlnění“ jsou i zajímavější než přeci jen poněkud unylé tradiční gaiwany. Dal bych si však větší pozor na sámkování okrajů, které jsou u některých šálků poněkud ostré. Víčka jsou hezky variabilní, opět mě baví pískování a podržené proti světlu přinášejí evokaci zvlněné vodní hladiny. Osobně bych doporučil udělat je ještě o něco větší a držet se spíše tlustších okrajů, lépe se s nimi pracuje, jsou stabilnější.

Barevně zpracovaný gaiwan je rovněž pěkný, vzhledem k jemnosti čajů i skla bych se však přikláněl k pastelovějším barvám či světlým odstínům, podobně jako jsou v samotném návrhu práce. Právě ve vizi jemných barev a/nebo kombinace čirého spodku s lehce barevným či jinak panašovaným vrškem šálku, kdy takto v podstatě každý čaj bude utvářet jiné barevné kombinace, spatřuji asi největší kreativní přínos práce. Doporučil bych ještě dodělat podtácek či čajové moře, které jsou u gaiwanu poměrně potřeba a mohly by jednak esteticky set doplňovat, jednak se tak i přiblížit opět evropské tradici servírování čaje. Celkově jsem tedy s návrhem spokojený, oproti předtím zkoušeným gaiwanům mne příprava zaujala a do jinak až místy příliš přímočaré přípravy (pro mne osobně) vnesla osvěžující element. Doporučil bych tedy hodnocení mezi 1 až 2.

Hodnocení: 1-2

V Praze dne 2.2.2023

jméno oponenta diplomové práce: Bc. Marek Přeček

podpis oponenta diplomové práce: