



designer

Borek Sipek:
objecten als wezens [1]

Glas met draak
voor Chinees nieuwjaar [2]



[2]

BOREK SIPEK EN DE TSJECHISCHE GRANDEUR

Kracht in breekbaarheid

Reneé de Haan

Veel geprezen en niet omstreden werkt Borek Sipek al decennia aan zijn eigen imperium waarin glas uit zijn geboortestreek telkens terugkeert. Sinds dit jaar komt zijn nieuwe barok uit een eigen fabriekje in Tsjechië. Jarenlang werkte hij in Amsterdam vanuit een eigen studio, in de verwachting hier ooit weer een opdracht te krijgen.

[1]

Als ik les geef aan de universiteit, schaal ik mezelf een tikje ouder in dan de studenten. Dat komt omdat ik eigenlijk geen spat veranderd ben.” Borek Sipek spreekt vloeiend Nederlands in zijn eigen fabriekje te Novy Bor, zeventig kilometer ten noorden van Praag. Hier werkt hij bijna elk weekend met zijn mensen om creaties in glas uit te denken en te produceren. Er heerst een ontspannen sfeer en de architect-designer zet koffie en leidt rond in zijn wonderbaarlijke showroom-kantoor-werkplaats. De muziekinstrumenten van glas die tijdens de meubelbeurs in Milaan de presentatie van Krizia luister bijzetten, worden lachend gedemonstreerd. Een artisjok als sambabal legt hij terzijde met de conclusie “te zwaar uitgevallen”.

Elk waas van grootheid is hem vreemd en de vele lauwerkranen over zijn schitterende tafels, stoelen, zilverwerk en glazen lijken over hem heen gevlogen. De tekeningen van een woonhuis dat hij in Praag gaat voltooien – in Nederland heeft hij er meerdere gerealiseerd – liggen op tafel. De rondingen in de wanden vragen om een bijzondere keukenopstelling. We hebben

maar drie vragen. Refeert zijn meubelstijl aan art deco? Wil hij bewust de Tsjechische keuken hiermee verrijken? Zou hij zonder die dagelijkse drang om bijzondere dingen te scheppen nog leven?

MET STIJL De laatste vraag kan met een hartgrondig ‘nee’ beantwoord worden. “Mijn werk is mijn leven, waarbij ik twee dingen echt wil. Al mijn objecten moeten wezens zijn, meeleven als een partner, iets dat je niet zomaar weggooit. Mensen drinken hun hele leven uit een kopje en zelfs als het kapot gaat, gooien ze het nog niet weg. Het tweede dat ik voorsta, ligt in het genieten met stijl. Ik ben geen art deco-aanhanger, eerder barok. Niet zozeer door de vormen maar wel qua filosofie. Na die strikte jaren van de renaissance waarin alles werd voorgeschreven en gecontroleerd, ontstond de barok als reactie. Drinken, genieten, los! Datzelfde ervoer ik na het functionalisme uit de jaren vijftig. We hadden een nieuwe stijl nodig, met weelderigheid, dus qua reactie klopt dat wel met art deco.”

Hij praat zeer behoedzaam en zijn grote, lichte, blauwe



[1]

ogen tasten telkens af of hij begrepen wordt, niet te veel zegt of te snel spreekt. Rust, alle grote momenten worden hier in rust ontvangen en gevangen. Met vaak een grapje dat dicht tegen serieus aan ligt.

“Veel van die rijke versiering wordt bombastisch en dat sta ik niet voor. Mijn gebruiksvoorwerpen zijn voor de zondag. Dat komt zo: als kind hadden we een huis waar de hele familie in woonde, dus niet veel ruimte. Maar er was een kamer die alleen op zondag open ging. Dan stond daar een tafel, prachtig gedekt met borden en bestek dat we normaal niet gebruikten. Het leek een sprookje. Alles rook anders, proefde beter en natuurlijk hadden we dan ook vlees, de enige dag in de week. Dat speciale hou je niet vast als je elke dag zo invult, dan eet je nonchalant van dat bord, dus ik wil dat zondagsgevoel verlengen in veel van wat ik maak. Kijk, dit glas hier is bedoeld voor Chinees nieuwjaar, dus dat wordt één keer per jaar gebruikt. Oké, dat gaat wel erg ver in wat ik bedoel met op gepaste wijze genieten!”

“Maar als je een glas neemt en je voelt dat het bijzonder is, dan drink je anders. Of een vaas bezitten die ook zonder bloemen mooi staat... ik wil iets doen tegen onbewust gebruik en hoe ouder ik word, hoe sterker dat verlangen groeit, om alles te beleven als een speciaal moment. Wij zijn immers met z'n allen verantwoordelijk voor onze cultuur. Als we alles weggooiden en niet goed waarnemen, gaat er veel verloren. Ik moet de men-

sen bewust maken van hun omgeving en stimuleren dat ze hun eigen keuze maken en niet met de massa meegaan. Dus wil ik zeker niet dat iedereen wat ik maak mooi vindt; laten ze er maar voor kiezen. Ik heb een keer op Schiphol paspoortcontrole gehad waarbij de douanier mijn naam herhaalde: 'Borek Sipek... ik heb een vaas van jou thuis!' Dat had ik niet verwacht. Zoals studenten die een maand lang nauwelijks eten om iets van mij te kunnen kopen, dat is pas een compliment.”

BESTEK In alle bekende Nederlandse musea heeft hij tentoonstellingen gehad, maar ook in Frankrijk, België en Duitsland, alsmede in Amerika. Zijn naam schittert ook tussen de tafelobjecten van Alberto Alessi en telkens weer valt die extra knipoog op in wat hij maakt.

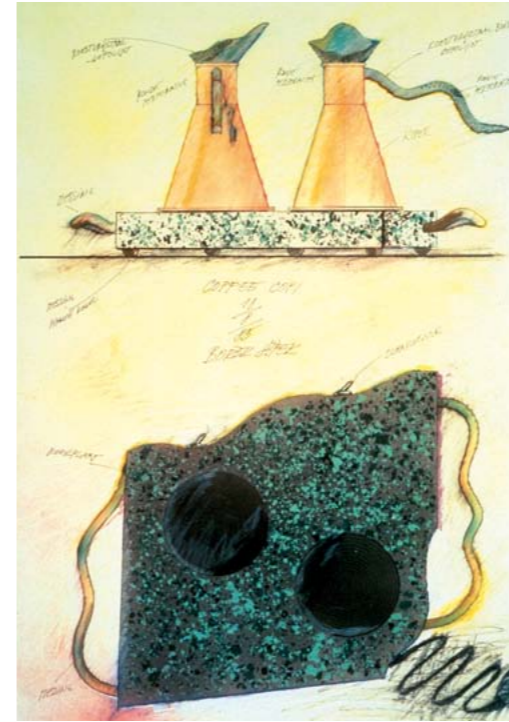
“De jaren tachtig zijn nooit uit mij verdwenen. Die waren geweldig voor design. Toen kwam dat minimalisme, o wat jammer... ik had veel vrienden in Japan en daar had het weglaten een betekenis, maar bij ons in Europa vond ik het bittere armoede. Drogere stof in een emmer en doen of het kunst is, kom nou! Niet dat alles kleurrijk en vrolijk moet zijn. Zelf ben ik helemaal niet zo vrolijk, eerder melancholiek, iets dat ook in de barok zit trouwens. Mede door mijn studie probeer ik telkens een confrontatie aan te gaan tussen organische en natuurlijke vormen. Dat klinkt wazig maar ik leg het uit. Bestek maken is een van de interessantste opdrach-



[2]

ten, omdat het iets is dat wij echt in de hand nemen. Een mes hoeft niet te liggen maar kan ook staan en een vork kun je net wat langer maken, zodat je ermee van iemand anders' bord kunt prikken. Dus organisch ziet bestek er altijd zo uit maar met een natuurlijk instinct voeg je iets toe.”

HUISVROUW “Die creativiteit kun je toepassen in de hele keuken maar zover zijn we hier in Tsjechië nog niet. Hier zit de huisvrouw nog ingesloten en zij serveert uit, waarop iedereen al begint te eten voordat zij gaat zitten. Bij mij zal je zoiets niet zien gebeuren. Mijn hele leven speelt zich in de keuken af, iedereen zit eromheen als ik kook en dat doe ik met wat ik zoal aantref. Dus ik wil zien wat er in die keuken staat. Maar nu kom ik op een essentieel punt: aan de keuken zie je wat de mensen eten en aan de mensen zelf ook. Varkensvlees en aardappelen... ze zouden het moeten verbieden! Groenten kun je hier niet krijgen en als iemand een winkeltje opent, kan het snel weer dicht want er komt geen hond, behalve ik dan. Wie vet kookt, heeft heel andere eisen en de keukens zien er dus nog steeds even armzalig uit als in mijn jeugd. Want er is niets aan om met z'n allen naar een pan kokende aardappels te staren! Dus het fornuis staat in een achterhoek. Andersom kun je zeggen dat als we de muren eruit hakken, de kans toeneemt dat ze kritischer gaan koken want iedereen zit er bovenop.”

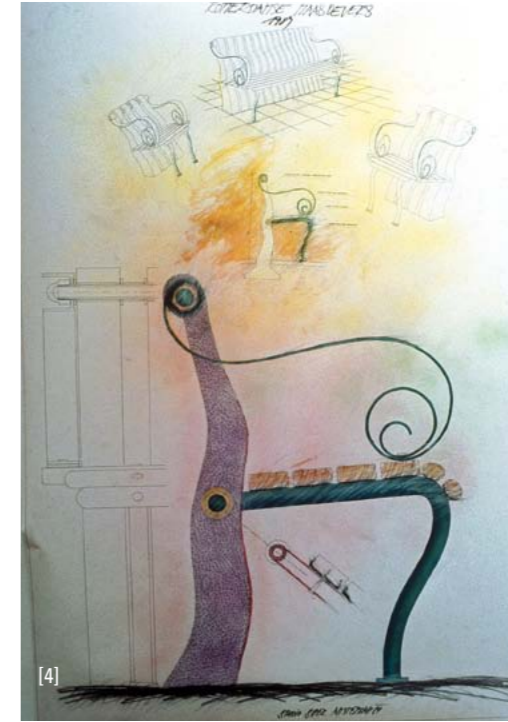


[3]

“Als ik mijn eigen keuken als voorbeeld neem, kun je van een centrale werkplaats spreken waarin iedereen direct kan beginnen, dus ook een ander. Het is geen decoratieve ruimte, maar hij mag wel mooi zijn en vooral vrolijk. In een sombere setting ga je niet lekker creatief aan de slag. Zelfs hier in de fabriek heb ik de balken aan de onderkant nog in verschillende kleuren gezet, tja, dat doe je gewoon uit instinct. Nogmaals, niemand hoeft het met me eens te zijn, liever niet zou ik zeggen want dan zijn we alweer iets massaals aan het formeren. Individualiteit is een veel groter goed dan vaak beseft wordt. Zo ben ik altijd geweest, mezelf, iemand die nooit iets doet waar hij niet achter staat of tegen de zin in.”

“Toch is er iets wezenlijk veranderd. Met het ouder worden begrijp je de waarde van het leven beter, neem je meer waar. Jonge mensen zijn nog vooral met hun eigen drijfveer bezig, heel erg op zichzelf gericht en dus met een nauwere blik. Ik heb niets tegen jonge architecten en designers en hun experimenten of protesten, maar de kwaliteit komt pas als je vijftig bent. Dan ga je begrijpen waar je eigenlijk mee bezig bent en wat je tot nu toe gedaan hebt. Wie goed kijkt – een vijftigplusser dus – ziet dat ook terug in mijn werk van nu. Dat is eerder barok met grandeur.”

www.boreksipek.com



[4]

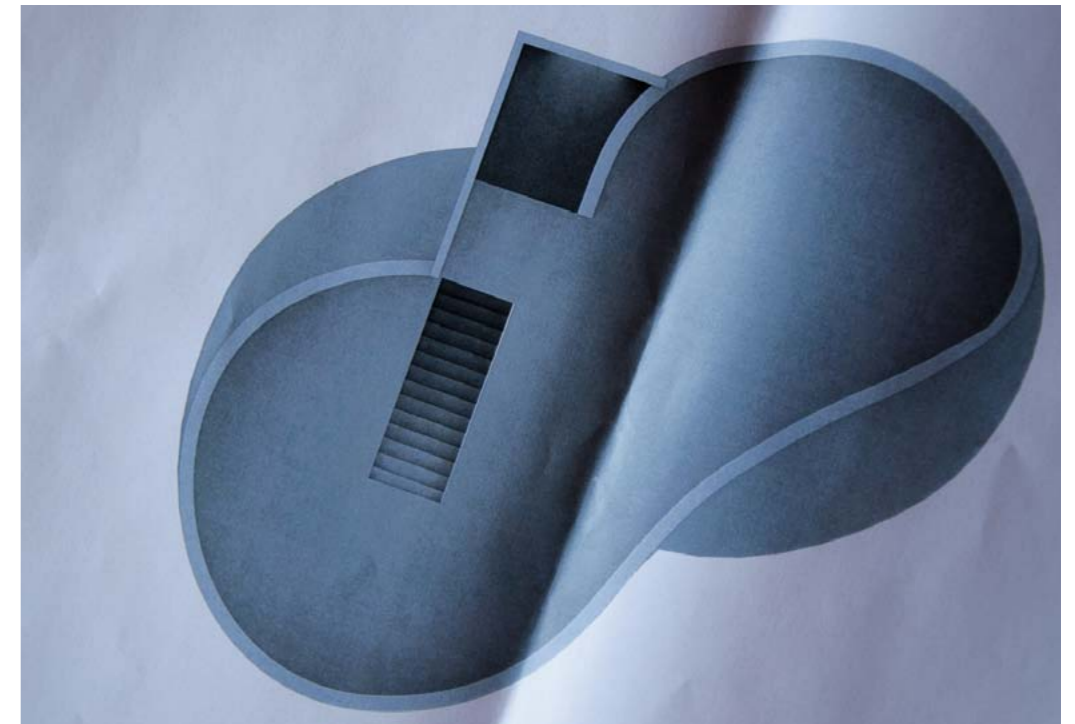
Vurige arbeid in de nieuwe werkplaats [1]

Zelfs de pan mag van glas zijn [2]

Coffee Copi met warmhoudplaatje erbij [3]

Barokke zitmeubelen met Rotterdamse inspiratie [4]

Ruwe schets van de Praagse woning met keuken [5]



[5]

‘Ik wil dat zondagsgevoel verlengen’