

Historiska Bakverk vol. II

*-ett arbete om bakverk ur ett historiskt,
kulturellt och estetiskt perspektiv*

Angela Nilsson

*Högskolan för Design och Konsthantverk, Göteborgs universitet
Göteborg
Vårterminen 2010
Examensprojekt 15 hp, Konstnärligt kandidatprogram i design
180 hp*

ABSTRACT

"Historiska Bakverk" is a project about different pastries from a historical perspective. The goal was to create illustrations and typography inspired by different pastries, in order to communicate something about their history and what lay underneath. The project aimed to highlight, understand and acknowledge the pastries as an important part of our history and cultural heritage. Important questions I have dealt with throughout the project was in what way the pastries tell us about our history, how it has changed them through time. The result, a series of posters for croissant, doughnut and pretzel, are a combination of both their history and my own experience of them. All decisions for the posters were decided by each pastry, the feeling of it, tactile and emotional.

Keywords

typography, illustration, food design, poster design

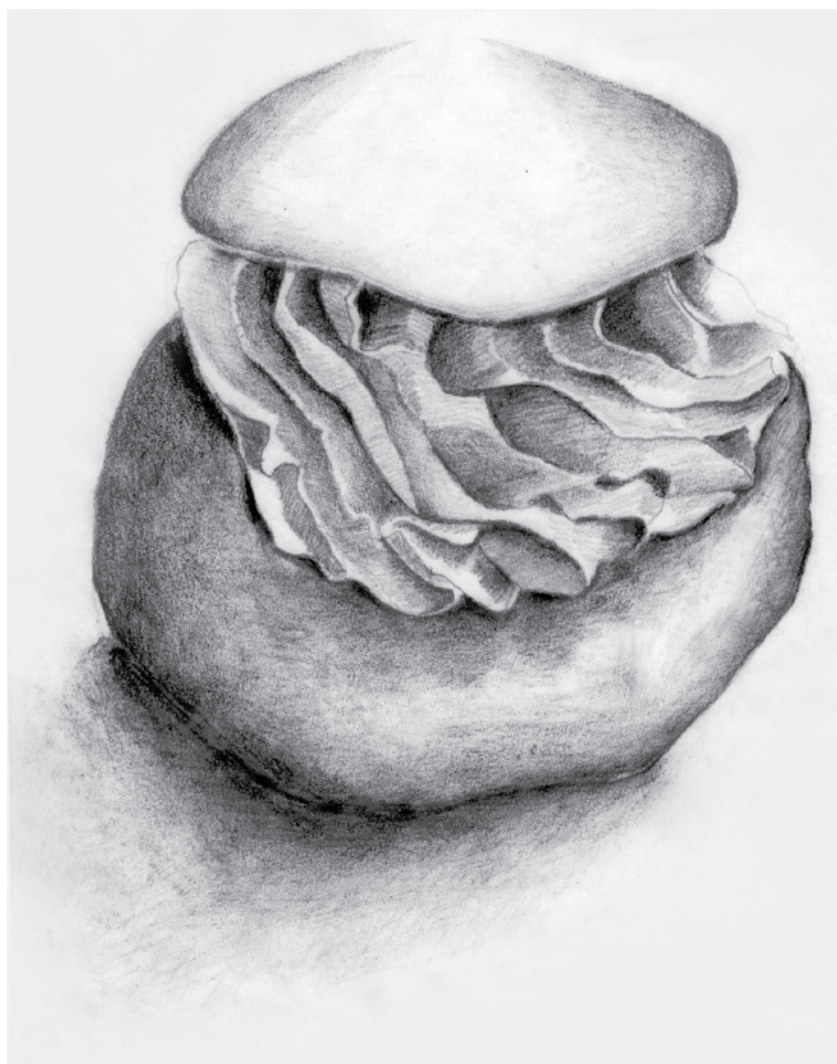
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|----------------------------------|----|
| Inledning | |
| Bakgrund | 5 |
| Mål | 7 |
| Syfte | 7 |
| Frågeställningar | 7 |
| Avgränsningar | 8 |
| Genomförande | |
| Informationsinsamling och analys | 8 |
| Idé- och skissarbete | 9 |
| Resultat | 19 |
| Slutsatser | 21 |
| Källförteckning | 23 |

INLEDNING

Bakgrund

Idén till mitt projekt har vuxit fram ur mitt stora intresse för mat, bakning, historia samt att teckna av vackra saker. Under mina tre år på HDK har jag använt mig av mat i mina projekt på olika sätt, det senaste projektet var "УТА", HT -09, då jag inledde arbetet med att teckna av olika bakverk som visuellt och historiskt fascinerade mig och fångade mitt intresse. Mina intentioner var då att återuppta tecknandet, något jag ansåg mig ha tappat under min tid på HDK. Jag ville utveckla och bredda mina illustrativa egenskaper. Projektet mynnade ut i en serie teckningar av diverse bakverk, så realistiskt och verklighetstroget tecknade som möjligt, samt typografi i form av olika ord, inspirerad av bakverken. Jag jobbade främst med semla, hallongrotta samt napoleonbakelse. Jag läste kort om deras bakgrund och skapade mig en uppfattning av dem samtidigt som jag tecknade av dem. Teckningarna blev fristående, föreställande, realistiska porträtt av varje bakverk. Ju mer jag lärde känna dem desto mer kunde jag styra utförandet av teckningarna i form av material, pappersval, tekniker etc, allt beroende på bakverket i fråga. Orden jag tecknade var inspirerade av bakverken. Jag valde ett ord per bakverk, varje ord representerade något jag förknippade med bakverket, och illustrerade/typograferade det på ett sätt som uttryckte bakverket i fråga.



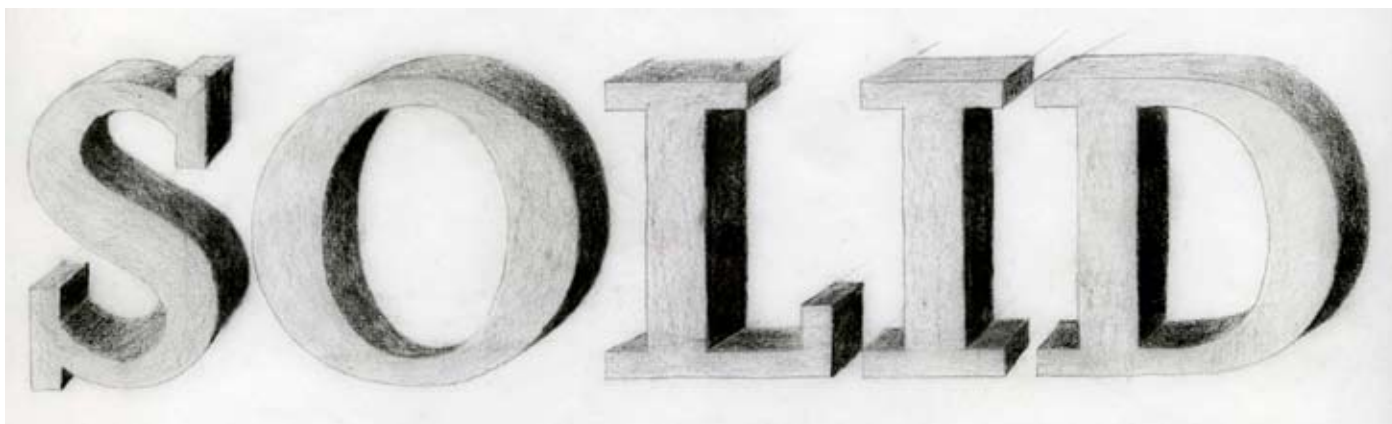
Semla, grafit



Napoleonbakelse, torrpastell, grafit



Hallongrotta, markers, akvarell



"SOLID", (napoleonbakelse) grafit

Kort efter "ΥΤΑ"-projektet var det dags för examensprojektet, "vol. II", i arbetet och berättandet om bakverk. Bakverken kändes fortfarande närvarande och med ännu outforskade möjligheter. Jag var intresserad av att vidareutforska bakverken och se vilken nivå jag kunde ta dem till.

Dock kändes det inte helt och hållet som ett ämne passande för examensarbetet. Min konventionella övertygelse var att ämnet för examensprojektet bör vara av tyngd och pondus, ett ämne som signalerar seriositet, då examensarbetet är den stora finalen på en utbildning. Det var något jag vid den inledande fasen inte såg hos bakverken. Trots allt, ju mer jag tänkte på det desto mer insåg jag att bakverken bar på alla de värden som var viktiga för mig. De är en del av vår historia och vårt kulturarv, de bär på viktig information om våra förfäder och deras liv och är lika viktiga ledtrådar till vårt förflutna som t.ex konst och arkitektur. Detta var något jag ville berätta om, förmedla till omvärlden. Mina ursprungliga känslor bottnade kanske i det faktum att matlagning och bakning inte har lika hög status som andra sysslor och institutioner, varken på universitetet eller i livet. Man är inte van vid att bakverk uppmärksammas i andra syften och sammanhang än när de ska bakas/lagas och ätas. Just därför såg jag det som en intressant och spännande utmaning att arbeta med ett så roligt, oviktigt, viktigt ämne för att visa att det handlar om något mer än socker och fett.

Mål

Målet var att ta fram illustrationer och typografi baserade på bakverk, att kommunicera deras historia samt visuella uttryck i grafisk form. Utgångspunkten var framförallt samspelet däremellan: hur historien har format bakverken och hur den har förstärkt/förändrat deras visuella uttryck. Fokus kom alltså att ligga på bakverkens estetik, formspråket och känslan jag fick för dem ju mer jag lärde känna dem och deras historia. Kärnan i den visuella kommunikationen låg i att förmedla ett innehåll utöver det fysiska bakverkets ingredienser. Målet var också att öva mig i att jobba utifrån ett koncept och att hålla mig till det genom hela arbetet. Att utgå från ett givet föremål och utifrån det låta alla formlösningar styras av detta, i det här fallet ett bakverk. Att helt enkelt vara trogen mitt koncept.

Personligen såg jag det som ett mål att komma över mina egna konventionella övertygelser, det faktum att jag på ett nästintill medfött sätt, nedgraderade den här delen av vår historia och kultur till något mindre viktigt och betydelseöst. Dels för att bakverken är en del av vår kultur och historia, dels för att det är en del av mig och några av mina största intressen.

Syfte

Med projektet "Historiska Bakverk vol. II" ville jag framför allt lyfta fram bakverken som en del av vårt kulturarv och historia, då de inte ofta uppmärksammas i det sammanhanget. Bakverk har alltid spelat en viktig roll i vårt samhälle och spelar en viktig roll även idag. Det finns särskilda dagar och perioder då de äts med speciella ritualer etc. De är självklara inslag i vårt dagliga liv, älskade och välkända, vilket jag med det här arbetet ville belysa.

Frågeställningar

Hur har historien visuellt format våra bakverk? Hur kan jag överföra en berättelse och dess bakverk i illustrationer och typografi på ett sätt som övertygar betraktaren? I den inledande fasen funderade jag över bryggan mellan bakverket, historien och det grafiska materialet. Meningen var att bryggan skulle kännas självklar för betraktaren men också att den tillförde något nytt, inte en kliché i

mängden, t.ex alla otaliga kokböcker och receptsamlingar. Jag ville tillföra ytterligare en dimension. Frågan var alltså vad jag skulle kunna tillföra till en ganska ensidig, tråkig värld av illustrationer och recept. Vari skulle skillnaden ligga, hur skulle mina illustrationer och typografi skilja sig från resten?

Avgränsningar

Avgränsningarna kom att ske i begränsningen av antal bakverk jag tog mig an. Redan från början kändes det realistiskt att jobba parallellt med ungefär tre bakverk, och detta var också den enda avgränsningen jag hade från början. Det verkade realistiskt, om än riskabelt att skjuta på ytterligare avgränsningar. Min ursprungliga tanke var att låta utvecklingen av arbetet avgöra vissa, framtida vägval och bestämma riktningar och hur projektet tog sig.

GENOMFÖRANDE

Informationsinsamling och analys

I den inledande fasen av projektet samlade jag information om bakverk i allmänhet. Den litteratur jag hade mest nytta av var *Historiebok för kakälskare* (Harrison, Ulvros, 2003) och som titeln antyder behandlar den bakverk (och sötsaker) genom tiderna. Jag läste sålunda på om alla bakverk jag kom över, deras historia, ursprung, spridning i världen, olika tendenser genom tiderna, vad som var populärt när och var. Det var svårt att hitta relevant och pålitlig information som kunde styrka informationen jag fick genom boken, mycket av det jag hittade var helt enkelt en liten ytlig introduktion till diverse bakverk, som ett komplement eller förord till receptet i fråga. Värderingen av informationen utvunnen ur historieboken blev mer komplicerad eftersom jag inte kunde styrka den, följaktligen fattade jag beslutet att prioritera berättandet i form av illustrationerna och typografin.

Perioden med faktainsamling var tänkt att starta idégenereringen kring bakverken, i takt med att jag hittade mer och mer information om bakverken växte idéerna om hur illustrationerna skulle kunna se ut. En viktig period i projektet som skulle komma att ge en föraning om hur arbetet skulle te sig. Fasen bestod i att, förutom faktainsamling, också samla mina tankar, ställa in mitt sikte och börja fokusera på vad jag skulle göra.

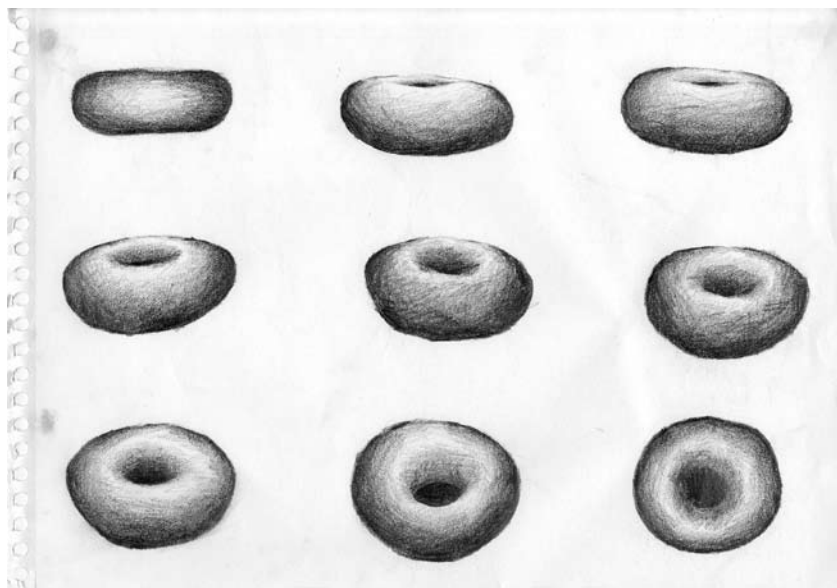
Den tredje veckan valde jag ut det första bakverket jag skulle ta mig an: doughnut. Dess historia inspirerade mig med sin humor och simplicitet. Kortfattat: Frityrbakverk är en av världens äldsta i gastronomins historia. De har funnits i världens alla hörn i olika former, till Amerika kom de i början av 1800-talet från Europa, som en bulle utan hål. Det var svårt att få bakverken helt genomgräddade, de blev ofta degiga i mitten. Dock ska en bagarlärling i Maine ha funnit på att stämpla ut mittpartiet på sina doughnuts. Resultatet blev lyckat och spred sig (Harrison, Ulvros, 2003). En speciellt fin historia blev detta i kontrast till mitt första intryck: plastigt, artificiellt, ytligt och lite fult. Mina associationer drogs mot amerikansk skräpkultur i nivå med McDonalds, Burger King etc. Något utan historia, vars huvudsakliga syfte är att tjäna pengar. Jag kunde aldrig tänka mig att doughnuts i själva verket dryper av, inte bara fett utan även av historia och roliga anekdoter. Det är inget pengagirigt påfund från McDonalds, hålet har ett syfte och som så mycket annat i amerikansk kultur har den rötter i Europa. Därmed inte sagt att allt som har rötter i Europa är finare än allt annat,

däremot blir historien så mycket mer intressant om föremålet i fråga har rest runt och fått sin prägel av mer än en kultur och ett världshörn. Doughnut och dess histora berättade om en oerhört gammal tradition då man friterade mat och bakverk, en av de äldsta tillagningssätten. De berättade om den industriella revolutionen, uppfinningsrikedom hos människor som inte är helt nöjda med saker i vardagen, t.ex den degiga mitten på ett populärt bakverk som inmundigades dagligen. Den berättade om att vara praktisk och göra saker i rätt ordning så att man slapp onödigt spill.

Idé- och skissarbete

Informationssamling, idégenerering och gestaltning löpte parallellt med varandra. Ju mer jag fick reda på om ett visst bakverk desto fler idéer fick jag om hur jag kunde göra. T.ex olika manér som kunde tillämpas för att förmedla en viss historia, känsla eller idé. För varje ny information om bakverket växte nya idéer som jag försökte konkretisera och ta fasta på. Tanken var att vara öppen för alla tankar och idéer i denna inledande fas, få ner så mycket som möjligt på papper innan jag började sälla.

Doughnut gav olika intryck, dels det plastiga, ytliga, artificiella, dels det gamla, historiebundna och gedigna. Varje dag tog jag fasta på olika egenskaper hos bakverket, som ett försök att skapa ordning och reda, i mina egna tankar såväl som i historien om doughnut.



1:a skiss, doughnut. Grafit

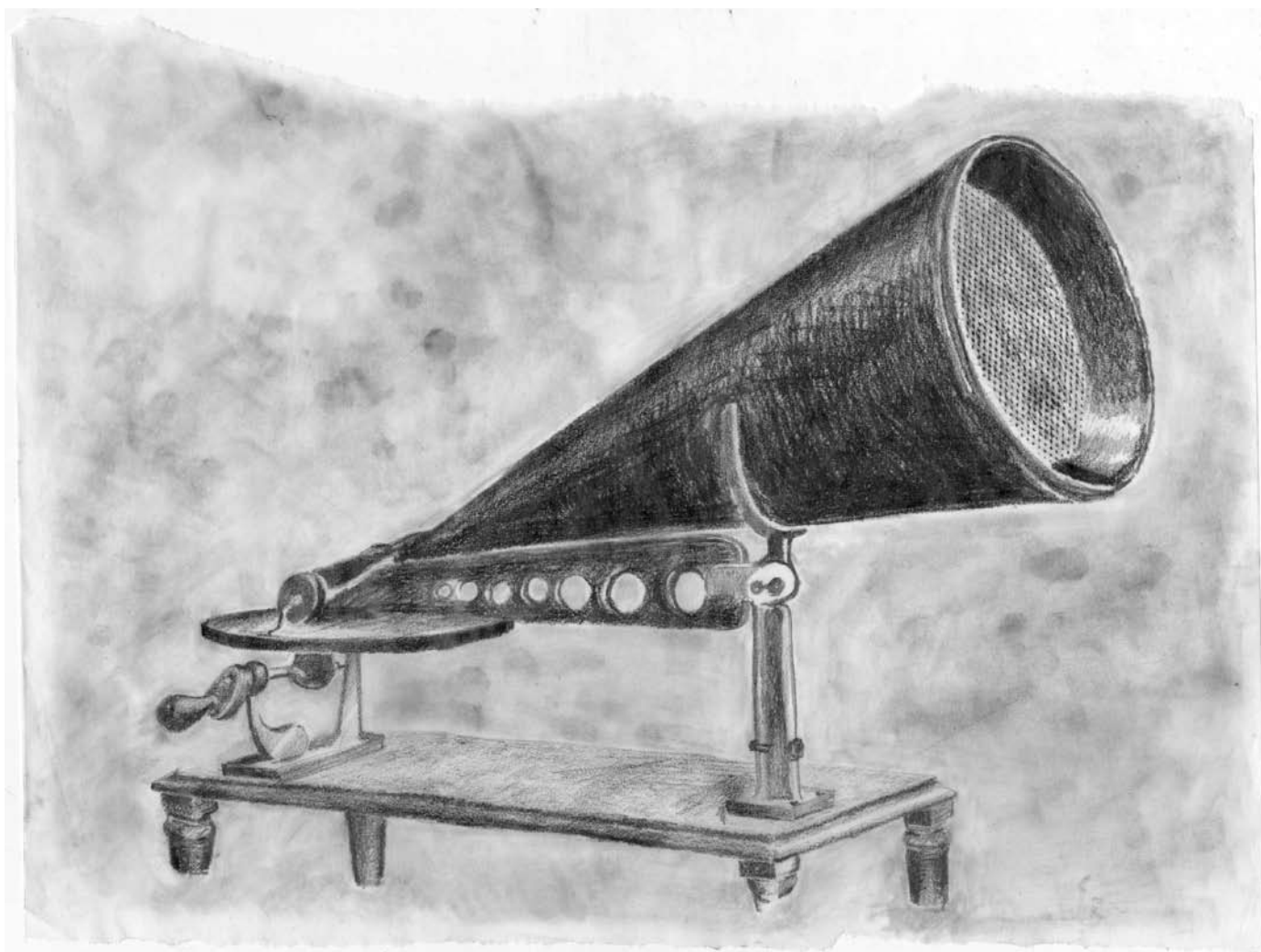
Inledningsvis jobbade jag med en sida hos doughnut som verkade praktisk, detta var en tolkning av det faktum att hålet växte fram ur ett faktiskt behov och var en praktisk och konkret lösning på ett tydligt "problem".

Jag tog fasta på hur hålet kom till, hålet som från början inte var ett hål utan intakt och degigt. Det faktum att hålet för oss idag verkade så simpelt och självklart, men att det vid tiden för "upptäckten" egentligen var något smått sensationellt gav mig nya uppslag. T.ex drog jag paralleller till uppfinnare och deras uppfinningar, som på samma sätt som hålet i doughnut var nydanande och sensationella på sin tid men för oss idag känns som självklarheter.



"of course", hålets självklarhet, markers, bläckpenna

Detta tankemönster ledde till att jag letade fram bilder och fotografier på kända uppfinnare och deras uppfinningar för att ställa vid sidan om doughnut. Jag fastnade speciellt för Edison och hans megafon. Det fanns något speciellt i uttrycket hos den gamle mannen i sitt laboratorium. Uttrycket tilltalade mig då det gick i samma linje som mina egna tankar, äkta, gediget och pålitligt. Att jag valde megafonen av alla hans uppfinningar beror nog snarare på att jag fastnade för formen än att jag såg en omedelbar koppling till doughnut. Den runda konen, det stadiga sättet den var monterad på ett bord förde mina tankar till tiden då man "upptäckte" hålet i doughnut.



Megafon, grafit, stompf

Jag hade ingen vetenskaplig grund för detta påstående. Mina tankegångar var snarare fantasier, som ett sätt att finna inspiration. Edison och hans megafon var ett sätt för mig att sätta mig in i och få en mer fullständig bild av den tiden. De var ett medel på vägen snarare än ett resultat som jag inte ämnade visa upp mer än som en del i processen.

Jag läste in olika värden i formen på doughnut, däribland att den kändes så självklar, fulländad och perfekt, något som inte kunde eller borde ifrågasättas. Detta kom som en utveckling av den idealiska bakomliggande historien, felfri och genuin.

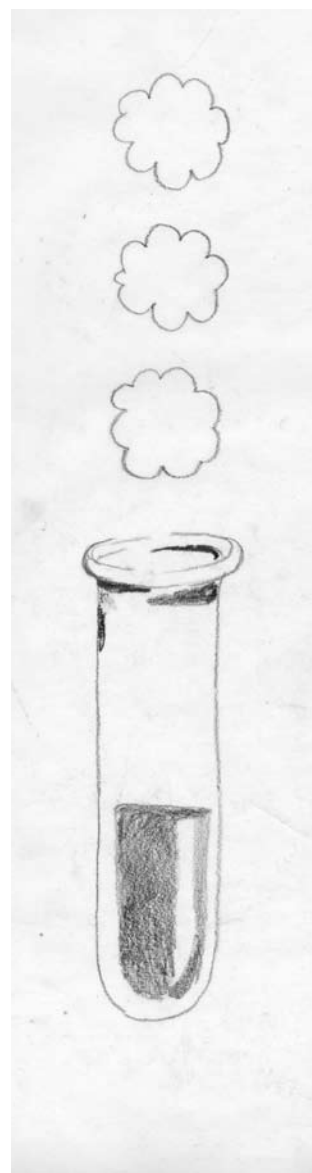
Jag tog även fasta på lekfullheten hos doughnut, det oskuldsfulla och naiva i formspråket. Det runda, mjuka och vänliga, samt enkelheten i dess uttryck gav sken av att vara någonting man skulle leka med, snarare än äta.

Skisserna jag tog fram var av olika medium, teckningar och typografi i grafit, tusch, kol, bläck, pastell etc. Jag jobbade tvådimensionellt och tredimensionellt med foto och fotomontage för att koppla samman olika element, experimenterade med blandad media, för att testa alla uppslag jag fick av doughnuts bakgrundshistoria. För att få fram essensen av doughnut.

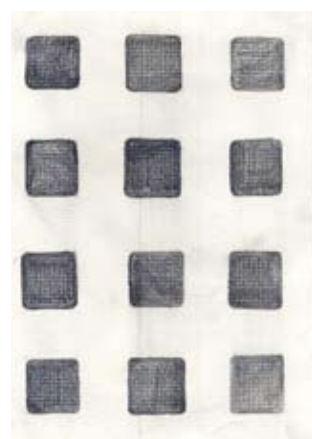


"Of course!", 3D-skiss blandad media

I den här fasen av projektet befann sig mina tankar på en ytterst abstrakt nivå, svävande, svår att greppa och inte helt lätt att förklara för en utomstående. På grund av den relativt stora mängd idéer och skisser blev det till slut svårt att skärma av oväsentligheter och onödiga sidospår. Jag kom hela tiden in på intressanta saker, olika kopplingar mellan doughnut och dess omvärld, såsom Edison och hans megafon. Tankarna hade dock inte alltid en direkt koppling till mitt projekt vilket ledde till förvirring, inte bara för min omgivning utan även för mig själv. Jag kunde, som i fallet med Edison och megafonen, snöa in på ett speciellt föremål på ett sätt som var så krystat och ansträngt, att inte ens jag kunde se en direkt koppling längre mellan det jag gjorde och mitt projekt. Anledningen till förvirringen berodde på att jag inte hade några ramar för mitt skissarbete. Detta ledde till kaos och uppgivenhet över det jag gjorde. Utan begränsningar kan man göra vad som helst. Vad som helst är ingenting.



Provrör, grafit



Kvadrater med mjuka hörn, grafit



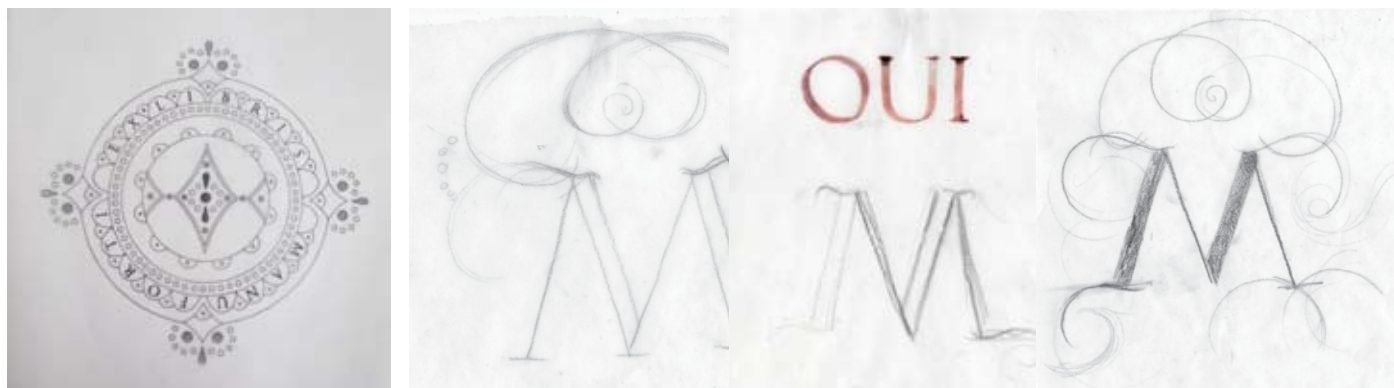
"Själklart", hälften dolt. Perforerad

Även om jag blev hänförd och tagen av doughnut behövde jag en motpol. Något som jag kunde referera till, som jag kunde ställa bredvid varandra för att tydliggöra kärnan genom att peka på skillnaderna hos det andra bakverket.

Det var här, mitt i skissfasen av doughnut, som jag valde att kasta mig in i ytterligare ett bakverk, croissant.

Intåget av det andra bakverket gav sålunda en välbehövlig referensram, något att stämma av mina idéer mot. Det var en vändpunkt i projektet när jag insåg hur en större mängd uppgifter kunde få mig att jobba mer effektivt. Olikheterna i bakverken hjälpte mig att se vad som utmärkte vart och ett av dem. På så vis definierade de varandra i dess olikheter och framhävde varandra på ett sätt som jag inte kunde göra ensam med doughnut. Likheterna låg i att de båda var extremt feta, med enkla och få ingredienser. Poängen var dock att de, trots den uppenbara likheten, var så olika: croissants gjordes på smör, som för 300 år sedan var bland det dyraste och finaste man kunde äta, de äts av framförallt kungligheter och överklass, människor med mycket pengar. De framställdes under en lång process i en noggrant utstuderad procedur. Doughnuts innehöll också en ansevärd mängd fett, den billiga typen, frityrfett. Den äts av vem som helst, arbetare, barn i behov av extra energi och att stilla sitt sötsug. Bakom doughnut låg ingen lång tillverkningsprocedur, de bestod av enkla ingredienser, ihopblandade och gräddade i en enkel bull-/ringform och sen sockrade. Skillnaden låg givetvis också i deras yttre, doughnut var rejält tilltagen, hade en anspråkslös, ren form utan detaljer, enkel på så vis att äta stående, gående, när, var och hur som helst. Croissant med dess «milles feuilles», delikat, spröd, elegant och förnämlig till sitt yttre, intogs snarare till bords med diverse tillbehör och någonting varmt att dricka till (Harrison, Ulvros, 2003).

Med croissant valde jag att gå vidare med vad jag tyckte den representerade, överklassen, med dess dyrbara innehåll och eleganta yttre. I ett tidigt stadium jobbade jag med gamla uttryck och artefakter, bl.a tecknade jag ett ex-libris, diverse bokstavsformer och pampiga emblem som på olika sätt representerade världsvana och pondus, en livsstil med klass och dignitet.



Ex-libris, "Manu forte" samt bokstavsformer

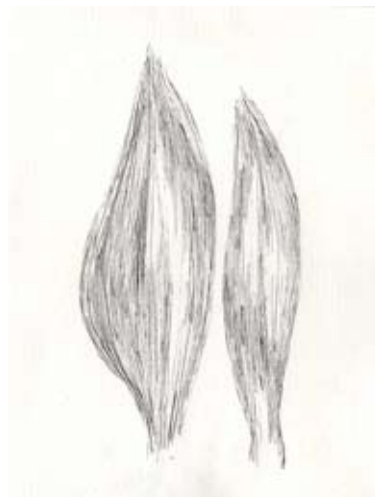
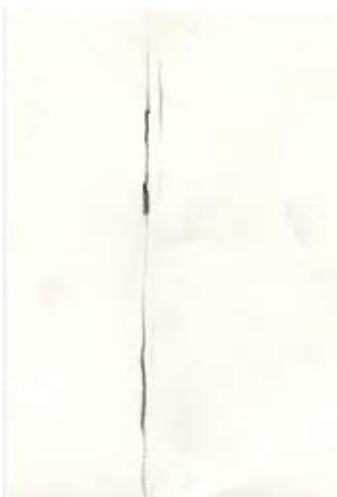
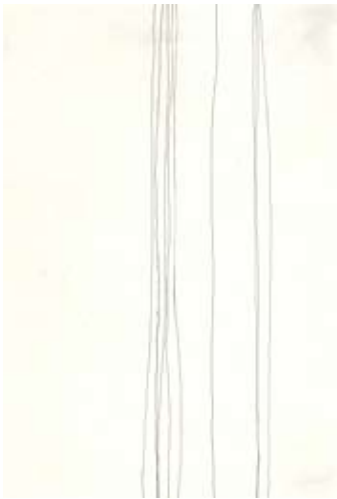
Här tog jag återigen in megafonen som en referensram och inspiration till mitt illustrativa arbete. Den enda skillnaden var att jag här avbildade megafonen, något jag inte hade gjort tidigare i arbetet. Här använde jag den som representant för överklassen, till skillnad från doughnut då megafonen endast inspirerade mig som form och visuellt uttryck. I fallet med croissant representerade

megafonen en klass som uppnås med ålder. Den representerade värdighet, respekt och höga status som kommer med ett långt liv som bevis på att man har varit med om erfarenheter som har berikat ditt liv, sett och upplevt!

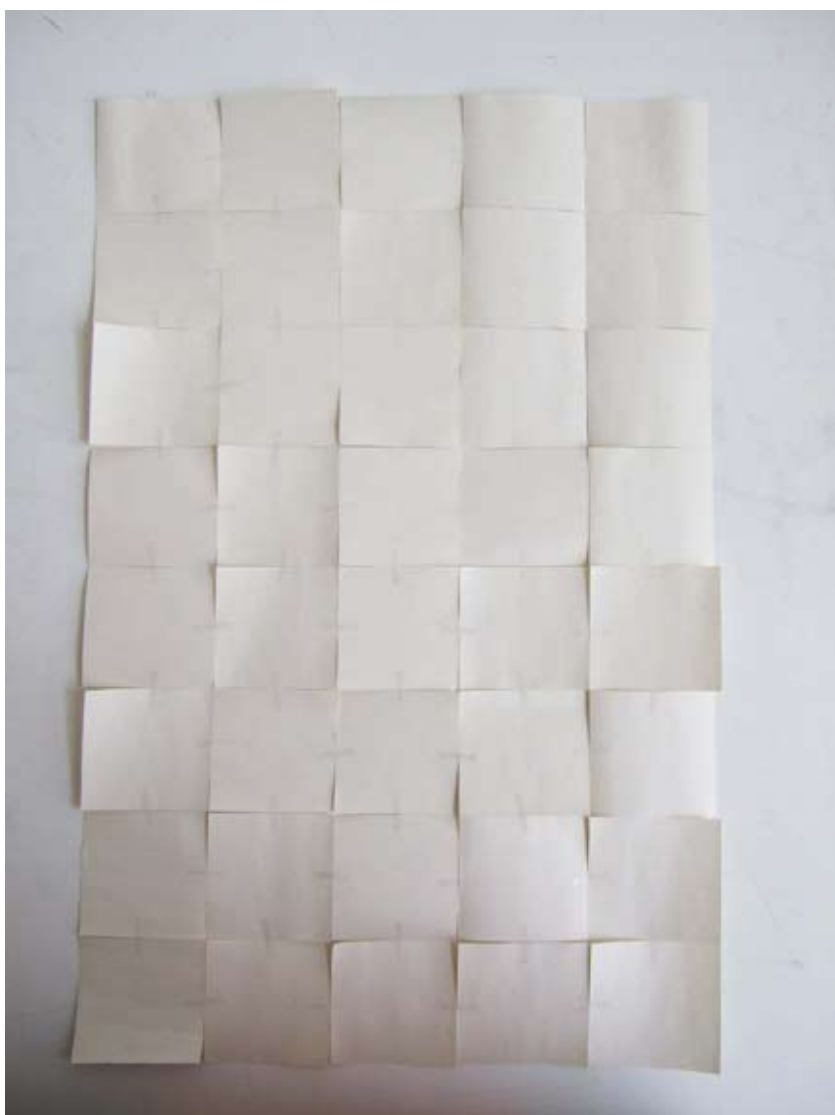
I ett senare skede av skissfasen tog jag fasta på smördegen, linjerna, sprödheten och det lite mer finkänsliga i dessa, då smördegen och croissant är färdiggräddad. Det representerade fortfarande överklass, dock en annan sida av den, en skör, förnäm sida, med ädla ideal, i motsatts till ovan nämnda med tyngd och kraft, som inger myndighet och auktoritet. Jag ritade linjer på olika sätt, i olika material och manér, tvådimensionellt, tredimensionellt. Jag tog fasta på hur bakverket tedde sig i handen, när man åt det, hur skikten trillade av och föll sönder. Här jobbade jag med olika slags papper för att framhäva skörheten i bakverket. Då jag ansåg att det taktila spelade stor roll för gestaltningen av croissant lade jag också ner mycket tid på att finna ett material/papper som kommunicerade samma som bakverket.



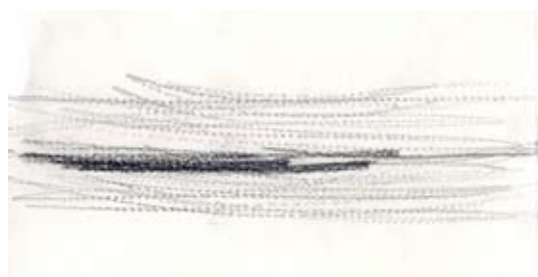
Megafon, linjer, grafit



Linjer i olika manér och metoder

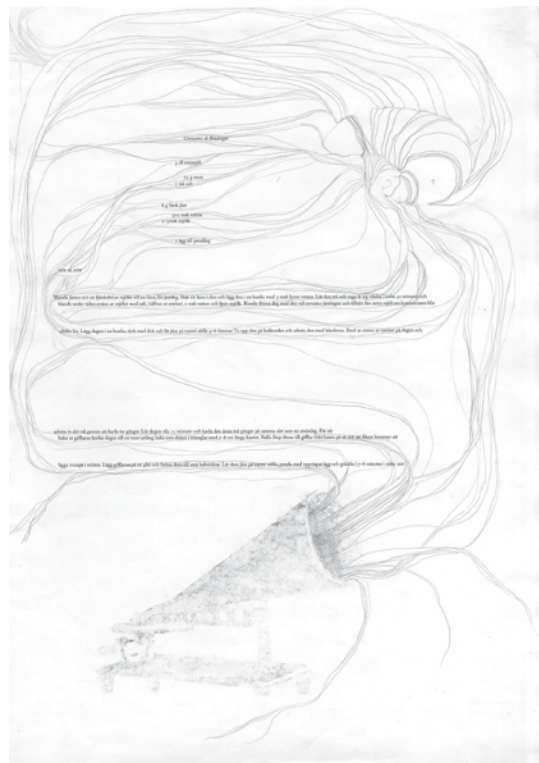


Sprödhet. Papper, sönderklippt, ihoptejpät



Ovanifrån: vikt papper, boksidor, linjer i grafit

Efterföljande skisser bestod av kombinationer av tidigare skisser, där jag även inkluderade megafonen, främst som form för att ha något att utgå ifrån. Megafonen i kombination med linjer, tillsammans med typografi och papper med linjer. Detta var ett sätt att utvärdera skissfasen och det jag hittills hade kommit fram till. Kombinationerna av skisserna fungerade som en gallring av idéer. Vilka höll måttet? Vilka idéer var starkast? I slutskedet av denna skissprocess kom det sig naturligt att jag behöll linjerna och typografin, de förkroppsligade croissant. Det den i min mening stod för på ett subtilt och finkänsligt vis. Jag vek olika typer av papper på olika sätt, för att få fram en effekt som kändes croissant. Det var ett sätt att visualisera linjerna och samtidigt göra dem taktila med hjälp av pappersvalet och sättet pappret var vikt på. Även vikningen i sig var ett redskap för att ge uttryck för mina tankar kring croissant. Jag kunde, efter att ha bakat smördeg och croissant, likna det ihärdiga och enträgna vikandet av pappret vid bakandet av smördegen. En noggrant utstuderad process, absolut och meningslös att ifrågasätta. Alla detaljer lika viktiga som känslan för hantverket. Precis som vikandet av pappret, nästan oändlig och precis in i minsta detalj.



Papper och text. Vikt mot fiberriktningen för att framhäva ojämnheten

Ett problem jag upplevde under projektet var att jag hela tiden adderade ytterligare värderingar och mening till projektet, som om grundtanken inte räckte. Som om det blev alltför ytligt utan någonting mer, en ytterligare aspekt. Mitt i skissandet av croissant och doughnut började jag lägga till funderingar om livet och sociala klasser. Jag påstod att bakverken var en metafor för allt runt omkring oss. De var två motpoler som beskrev samma sak samtidigt som de var helt olika. De representerade två olika individer, samma kött och blod, men olika i form av bakgrund och klass. Bakverken var väldigt tacksamma i den jämförelsen, som hämtade från två helt olika sociala grupper och samhällsskikt.

Jag blev varse om en aspekt på projektet som intresserade mig oerhört, men eftersom den inte var med från början i processen kändes den forcerad och påklistrad och efter ett tag tvingades jag inse att jag var tvungen att skala av detta skikt för att, dels hindra att jag blev förvirrad, dels öka trovärdigheten på mitt projekt. Med för många aspekter riskerade jag att arbetet skulle få otyd-



Ovanifrån: megafon, linjer, text, croissant. Söndrigt, skört, ömtåligt papper

liga intentioner och skapa förvirring utan engagemang, snarare än engagemang, hos en eventuell betraktare. Detta analyserande mellan doughnut och croissant ledde fram till en serie intressanta tankar och idéer. Dock var de för diffusa för att kunna uppfattas av någon annan än mig själv.

Efter några veckor av överanalyserande gick jag igenom en period av görande utan tänkande och reflekterande, omedvetet till en början. Jag lät det fortskrida några veckor utan att direkt fundera på det, då jag hade så många tankar och idéer som bara behövde tid och utrymme att komma till tals utan att jag analyserade varje pennstreck. Det var lärorikt, välbehövligt och befriande att släppa taget och kunna lita på mig själv så mycket att jag tillät mig själv att "bara göra" ett tag. Tänka är bra, men det dödar kreativiteten ibland och det hämmade framförallt utvecklingen av mina tankar och mitt projekt. Under den här perioden gjorde jag mycket som inte visuellt syns i slutresultaten men det fanns med på ett hörn, om än osynligt.

Medan jag befann mig i detta stadium kände jag hela tiden ett uns av panik då jag inte såg någon direkt koppling eller användning av det jag producerade. Alla tecken och artefakter jag tolkade in i bakverken, ex-libris, megafon, Edison etc. var sprungna från min livliga fantasi. De var ting som jag fann i förvirring och tillät mig att bli uppfylld av. När jag med distans tittade på mina skisser såg jag i ärlighetens namn ingen koppling mellan t.ex megafonen och doughnut, eller croissant för den delen. Det var verktyg och inspiration i min skissprocess, det förde mig vidare i mina tankar för att kunna gå vidare till något mer konkret.

Mitt fokus under den här perioden låg på hur jag skulle kunna ta mig ur den här situationen jag hamnat i och gå vidare i projektet och skissfasen, snarare än på projektet. Jag var hela tiden medveten om att den stora tidsramen på cirka sex veckor gjorde det möjligt för mig att gå runt kärnan och aldrig komma fram till någonting konkret.

Intellektuellt sett var jag hela tiden medveten om att hårt arbete är enda vägen till resultat, bra idéer kommer aldrig av att passivt vänta. Under den här tiden höll jag medvetet ramarna relativt vida. Mina skisser var extremt vaga och beskrev en lös tankegång snarare än ett bakverk. Däremot kom jag på något för sent när det var dags att smalna av och konkretisera. Det var dags att hitta tillbaka till kärnan och börja tänka i termerna "slutresultat". Viktiga frågor jag ställde mig var:

Vad är det för slags arbete jag gör?

Ska bakverken avbildas?

Vad vill jag säga?

Till vem ska jag kommunicera?

Vilken form ska arbetet ha i slutändan?

Vill jag ha med text (receptet)?

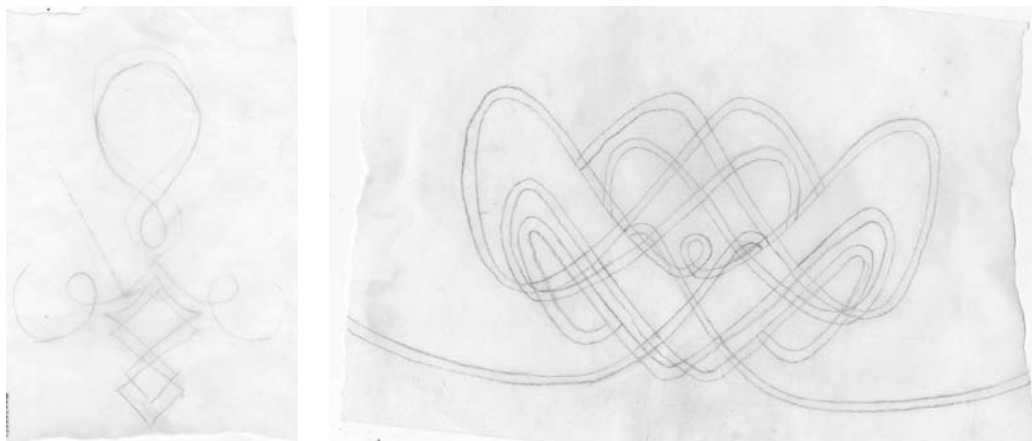
Dessa frågor var högst väsentliga och relevanta, och jag kände att det hade gått tillräckligt lång tid för att fatta dessa beslut på en gång. Vilket jag också gjorde. Allt det som jag höll öppet under skissperioden fattade jag beslut om på cirka fem minuter. Besluten satt inte så långt inne, många av dem var uppenbara och redan beslutade om. De beslut jag fattade samt det jag tog fasta på från skissfasen var således att bakverken måste avbildas för att tydligare nå ut till eventuella betraktare. Mina dunkla tankar, insåg jag, var uttryck för min tankeprocess, inget för allmän granskning, då de kommunicerade exakt och endast det de avbildade, en megafon, ett ex-libris, Edison etc. Jag valde att ta med det skrivna receptet av

samma anledning, för att ytterligare förtydliga vad det handlade om.

Formen på min receptsamling blev affischer, för enkelhetens skull. Då jag kom att jobba med varje enskilt bakverk för sig och låta bakverket styra formen på slutprodukten skulle det bli för svårt att försöka få ihop dessa till en ihopbunden form. Affischformatet framstod således som en bra lösning i dagsläget och inom den givna tidsramen.

Att besluten kom så sent berodde dels på att jag glömde av att stanna upp i skissandet, dels på min föreställning om en lång och gedigen skissprocess, som vanligtvis är min själsfrände och ger mig otaliga uppslag och idéer. Skissprocessen var ytterst viktig för mig, den gav mig en stabil grund att stå på för vidare arbete. Men det får aldrig bli ett hinder för vidare arbete, som i det här fallet då jag uppenbart väntade för länge med att fatta beslut. När jag väl gick in i beslutsfasen kunde jag som sagt lätt fatta alla väsentliga beslut för att kunna fortsätta med arbetet. Allt framstod som mycket klarare och mitt mål var inte så långt borta längre.

I det här skedet fick jag tillbaka fokus, såg vart projektet var på väg, vilket givetvis gav mig ny energi. Jag jobbade vidare med doughnut och croissant samtidigt som jag började med ett nytt bakverk, kringla. Det var givande att jobba med ytterligare ett bakverk, alla idéer kom till sin rätt. Jag skalade bort alla överflödiga tankegångar och idéer, valde bort de som inte höll måttet och behöll de vattentäta som gick i linje med mitt koncept. Jag insåg hur viktigt det var att hålla sig till ett valt koncept. Precis som med all kommunikation, för att få fram ett budskap är det viktigt att tala ett tydligt språk. När jag väl fått klarhet och struktur bland mina tankar och skisser kom kringlan förhållandevis enkelt. Hela skissfasen bakom kringlan varade i cirka två timmar, det var som att arbetet bakom doughnut och croissant förlöste någonting, en spärr som släppte, som gjorde att jag kunde förhålla mig friare till bakverket och på så sätt även hitta en lösning enklare och snabbare.



Papper och text. Vikt mot fiberriktningen för att framhäva ojämnheten

Det som slog mig när jag läste om kringlan var att hela kringlans bakgrund var förknippad med fest. Var det fest i byn skulle det bjudas på kringlor, det var inget för vardagen, utan skulle sparas till speciella tillfällen såsom dop, bröllop, olika högtider (Harrison, Ulvros, 2003). Bilden i mitt huvud bestod av glitter, fina inbjudningskort, presenter med fina omslag, allt i de banorna jag kunde tänka mig. Skissperioden varade i ungefär två timmar, allt jag hade var en jättestor kringla som jag ritade för hand, men det kändes så bra.

RESULTAT

Projektet resulterade i tre affischer: doughnut, croissant samt kringla. Jag omsatte intrycken av bakverken och deras historia i fysiska former där varje beslut fattats av bakverket i fråga.

Doughnut gav en kompakt känsla, självklar och enkel form. Dess historia kändes som ett experiment för att få fram optimal form på ett populärt bakverk. Detta omsatte jag i en affisch med en ingående skissstudie av doughnuts ur olika vinklar samt illustrerat hur hålet växte fram i mitten, från att först ha varit intakt. Skisserna är utförda i grafit, enkla, skuggade. Känslan över illustrationen är undersökande och beskrivande i sitt manér, i likhet med teckningarna jag hittade på Edisons megafon. Jag ville uppnå samma känsla av uppfinning, något som måste avbildas så noggrant att man förstår varje millimeter.

Receptet valde jag att ge samma kompakta uttryck som illustrationen, ganska torrt, informativt och hårt. Jag valde medvetet bort indrag för att spela på det kompakta och torra uttrycket. Texten är satt i Caslon, ett typsnitt som uttrycker en slags självklarhet i mina ögon. Värlitat, gediget, omöjlig att ifrågasätta.

På samma sätt valde jag pappret, inga konstigheter, inget avancerat, det mest naturliga, självklara valet av alla papper. Jag valde ett gultonat, halvtjockt papper som känns som vilket papper som helst egentligen, men som ändå ger en fin taktill känsla av gediget och ärligt, inget tillkrånglat. Formatet var något kortare än A2, för att återigen förmedla känslan av tungt och kompakt.

Vad gäller croissant, detta förnäma bakverk valde jag helt och hållet att spela på känslan av skörhet och luft som efter mina skissveckor kändes som helt i linje med croissant och dess uttryck. Pappret var av stor vikt, bildligt talat. I verkligheten valde jag ett ytterst lätt, tunt papper på 45 g som jag vek på ett sätt som skapade en slags upprorisk bubblighet i den noggranna, tidskrävande vikningen. Kombinationen av dessa två kändes verkligen croissant då vikningen symboliserade den tidskrävande och noggranna utbakningen av croissant och upproriskheten kom av den färdiggräddade croissant som alltid tar sig nya former och uttryck, aldrig det noga kavlandet förkroppsligat utan rebell som bryter sig loss i ugnen och gör sin egen grej.

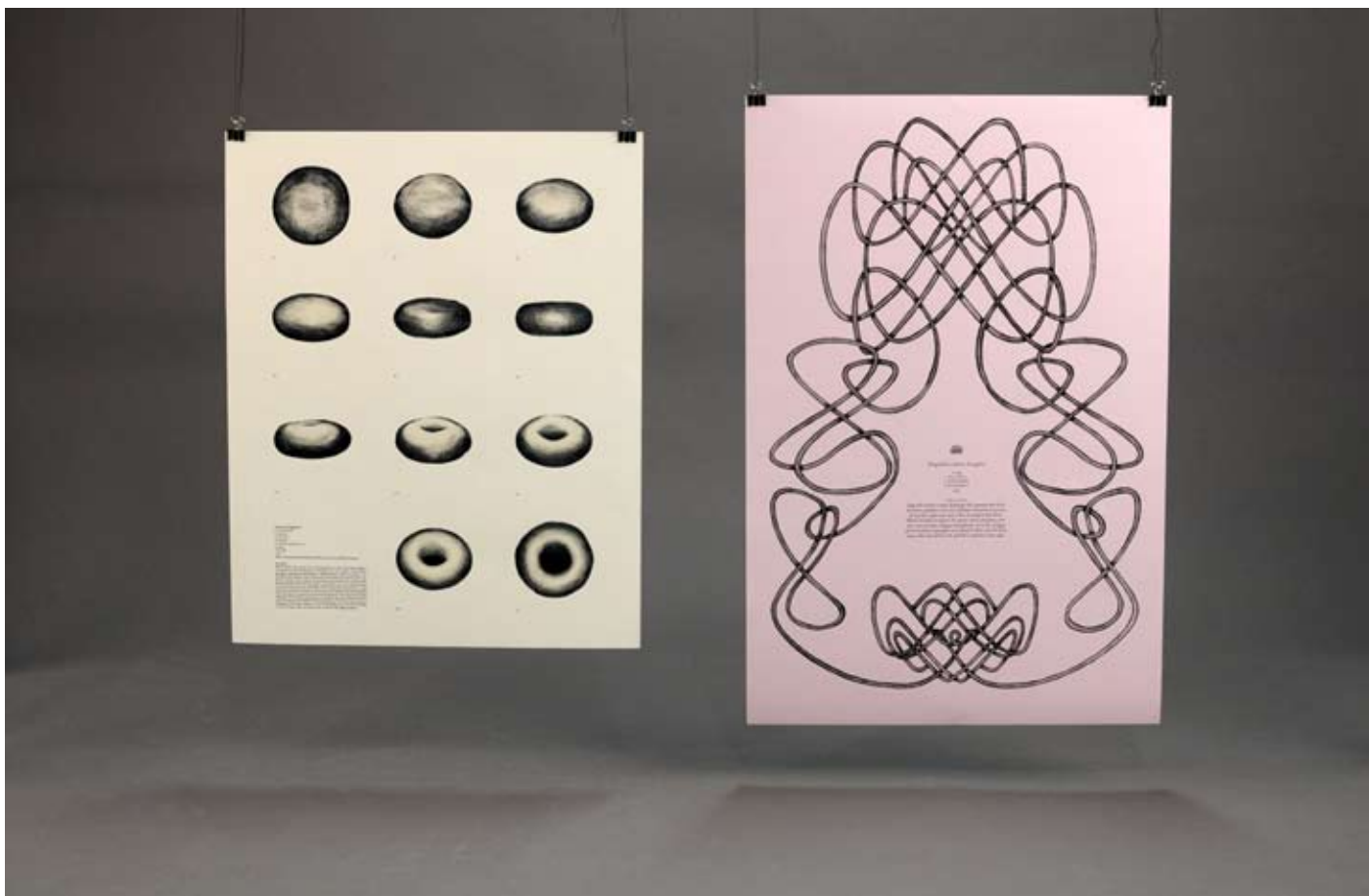
Texten sattes i liten grad, 10 punkter och i väldigt långa rader, för att förstärka linjerna. Raderna placerades på så vis att de följer det vikta papprets böljande och bubbliga rörelse. Vissa delar kunde man läsa klart och tydligt, andra inte lika bra. Typsnittet var även i det här fallet Caslon. Det kändes som ett bra typsnitt för ändamålet, med tanke på att jag ville ge totalt utrymme för linjerna, som kändes så spröda och lätta att förstöra att jag inte vill använda mig av ett typsnitt som tog alltför mycket plats.

Kringlan blev som ett stort inbjudningskort till en festlig tillställning. Med inspiration från presentsnöre och diverse festliga, snirkliga emblem och liknande lät jag en lång korv-liknande sak, tecknad i grafit och tuschpenna snirkla ihop sig till en hyllning till kringlan. Texten satte jag i Didot. En vertikalantikva som uttrycker festlighet och flärd. De stora kontrasterna i typsnittet gjorde att det kändes lite finare än t.ex Caslon som är mycket jämnare och dessutom diagonal i sin växellinje, detta är mer läsvänligt, mer praktiskt men ger också ett mer grovhugget uttryck.

Pappret jag använde mig av till kringlan var ett 300 g papper, ganska tjockt, med en yta av pärlemor och lite lätt rosa i tonen. Texten placerade jag i mitten av illustrationen vilket gav ett högtidligt uttryck.



Croissant



Doughnut

Kringla

SLUTSATSER

Mitt mål var att illustrera och typografera bakverk genom tiderna. Fokus låg på att kommunicera deras visuella uttryck och historia genom bilder och text. Med hänsyn till målsättningarna har jag arbetat fram en serie affischer som är halvt inkognito och därför tenderar spela på en mer känslomässig ton hos betraktaren. De var inte klassiska matillustrationer som man är van att se, jag avsåg aldrig heller att göra ”fina” aptitretande illustrationer just eftersom det redan finns. Tonen de spelade på var mer subtil och öppen för tolkning och upplevelse. Det jag ville säga med mina affischer var mer än ”doughnut”, ”croissant” och ”kringla”. Jag ville hitta kärnan, essensen i bakverken, ge dem ett mervärde utöver ”baka och äta”. Frågor som vad, varför, hur och när dök upp i mitt huvud när jag skissade, och det var det samma jag önskade att framtida betraktare skulle fråga sig. Som ett tecken på att intresset växer och att man ville veta mer än att croissant bakas på smördeg som ska vikas och kavlas i evigheter (personlig uppfattning). Syftet med projektet var i huvudsak att lyfta fram vad som fanns bakom bakverken, deras historia, hur de var knutna till oss, som vilken historisk person, plats eller händelse som helst, och att de var en viktig del av vår kultur.

Målet att hitta en bro mellan det jag hade i mitt huvud och omvärlden var hela tiden närvarande hos mig när jag jobbade, mer eller mindre. Jag visste vad jag strävade efter, dels för att jag under tidigare projekt på HDK har upplevt mig tala till en oförstående publik många gånger, dels för att jag vill nå ut till en bredare publik än den som redan är införstådd i vad jag gör och vad det innebär. Det hade inte varit lika intressant att tala till redan övertygade, att istället försöka nå fler kändes som en intressant utmaning och nyttigt för inte minst mig själv utan alla andra också. Mitt personliga mål med projektet var dessutom arbetet i sig, att våga ta mig an detta projekt som funnits i mitt huvud under ganska lång tid. Det kändes som en vinst att ha vågat till slut.

Det har varit ett undersökande projekt, på vissa sätt. Det har befunnit sig i ett land av ovetskap under nästan hela projekttiden, jag har letat efter uttryck, vilka noter jag skulle slå för att förmedla de historier jag ville berätta om. Det verkliga och enda jag hittade under den tiden var att jag måste övertyga mig själv innan jag kunde övertyga någon annan.

Under projektets gång begick jag nybörjarmisstag som jag på sätt och vis varit medveten om men ändå begått. Till exempel slarvade jag bort mig i en alldeles för lång skiss-/tänkarperiod. Den började bra, med givande reflektioner kring bakverken där jag verkligen gick in i dem och försökte hitta kärnan. Mina hämningar på skissfronten stannade dock upp processen, gjorde att mina tankar stannade upp i samma tankegångar och mönster. Om tanken och handen hade jobbat mer i symbios med varandra skulle jag ha kommit framåt på ett smidigare och snabbare sätt. Å andra sidan gjorde processen, så som den nu såg ut att jag kom fram till saker som jag kanske annars inte hade gjort.

Problemet med att veta när man ska gå vidare i processen kvarstod. Svaret fanns i disciplin, metod och planering. Jag har börjat inse hur jag arbetar, och börjar dessutom förstå vikten av att acceptera det. Jag har min, inte så noga utstuderade, snarare slumpmässiga procedur mer eller mindre etablerad. Den innebär en lång och utdragen skiss- och tankeperiod i början för att, enligt min åsikt få en så gedigen och heltäckande grund att stå på som möjligt och arbeta utifrån. Det var denna metod som fick mig halvt ur balans mitt i skissperioden, som gjorde att jag lätt tappade bort mig i mina tankegångar. Men det var även den som släppte lös mitt intellekt, tog det till en stadium där det kunde verka

hämningsslöst och generera idéer på rullande band. Det framstod som mer och mer tydligt att jag måste bejaka min kreativitet och spontanitet samtidigt som jag vaktar och håller koll på mig själv så att jag inte försvinner i mina tankar. Arbetssättet med att "bara göra" var givande, förlösande, och hela skissperioden kanske måste tillåtas vara lång och utdragen, för jag lyckas alltid fånga in alla lösa tankar i slutet och komma till en slutsats.

På sätt och vis tappade jag lite av grundkonceptet, dvs den historiska aspekten på bakverken, speciellt croissant. Tanken var att utgå helt från historien men vad gäller croissant valde jag medvetet bort historien för att ge plats åt fysiska och taktila upplevelser av bakverket. Jag värderade det material jag hade om croissant och försökte lösa uppgiften, men när jag började vika papper kände jag att jag var något på spåret som jag inte kunde bortse från. Frågan var om grundkonceptet var viktigare än ett plötsligt infall. Skulle jag ha hejdat mig själv och fortsatt lösa uppgiften? Trots att resultatet antagligen hade blivit stelt och krystat. Vad är viktigt att bejaka och ta till vara på. Är konceptet heligt och orörbart eller finns det tillfällen då man får bryta sitt eget kontrakt?

Jag har velat mycket, haft stora visioner för vad jag kan ta bakverken i framtiden. Det faktum att jag blev tvungen att skala ner p.g.a den korta projektperioden har gjort att jag ser en tydlig fortsättning på projektet i framtiden. Lösningen med affischerna var en snabblösning på ett tydligt, tidsrelaterat problem. En bra lösning med tanke på förutsättningarna, men inte utifrån mina visioner och min grundidé: att göra en historiebok, ett epos över bakverk genom tiderna, ett uppslagsverk. En tegelsten. Jag älskar böcker, älskar historia, kan förlora mig i historieböcker totalt, bläddra fram olika uppslag, epoker, läsa om kungar och krig, drömma mig bort till svunna tider eller att åtminstone få besöka platserna på min nästa semester. Att få göra en bok helt och hållet dedicerad historia ur bakverkens perspektiv skulle vara något av ett drömprojekt.

KÄLLFÖRTECKNING

Böcker

Harrison, Dick & Ulvros, Eva Helen (2003). *Historiebok för kakälskare*. Lund: Historiska media

Bilder

Underlag till Megafon. [www]. Hämtat från <http://www.volontaire.se/> den 3 mars 2010