

KÖNYVISMERET HÁZIDOLGOZAT

*Két szakácskönyv könyvészeti szempontú
összehasonlító elemzése*

Készítette: Damásdi Dénesné

Konzulens: Buda Attila

PPKE Kiadói szakember I. évfolyam

Budapest, 2010. május 5.

Bevezetés

A két szakácskönyv, melyek elemzésére vállalkozom, talán csak annyiban hasonlít egymáshoz, hogy mindkettőben vannak receptek és mindkettő papírból készült. Tartalmukban, stílusukban, tipográfiai megoldásaikban és igényességben is igen eltérőek.

A legfontosabb könyvészeti adatok:

MAGYAR Elek, *Az Ínyesmester szakácskönyve*, Akkord.
344 oldal (+20 oldal kép), kemény táblás, 160 x 230 mm, 2490 Ft

Nagy ízvadászat. Válogatás a Petőfi Népe 2007. évi receptversenyéből,
szerk. SCHMIDT Antal, Petőfi Népe.
176 oldal, kemény táblás, 185 x 245 mm, 4990 Ft

A megjelenés helye és időpontja egyikben sincs feltüntetve. Továbbiakban az Ínyesmester és Ízvadászat rövidített címekkel fogok hivatkozni a könyvekre.

Kiadástörténet és tartalom

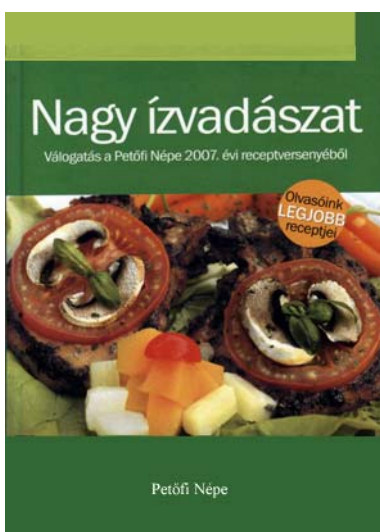
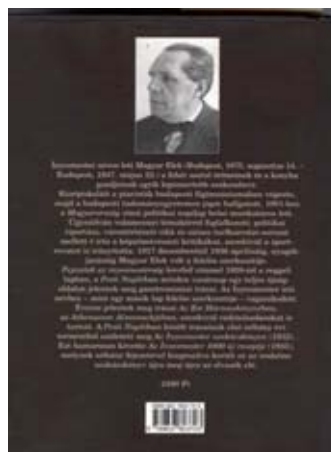
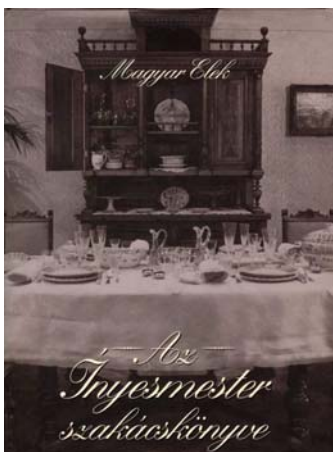
Ínyesmester néven lett Magyar Elek (1875-1947) a fehér asztal örömeinek és a konyha gondjainak egyik legismertebb szakembere. 1928-tól rendszeresen jelentek meg gasztronómiai írásai a Pesti Naplóban és más újságokban, majd 1932-ben *Az Ínyesmester szakácskönyvével* örvendeztette meg lelkes olvasóit. A kötet több kiadást is megért, bár az ötvenes évektől a nyolcvanas évek derekáig alaposan átírt, megkurtított változatban jelenhetett csak meg. Jelen kötet, melyet valószínűleg 2000-ben adtak ki, Magyar Elek eredeti, gazdag és élvezetes nyelvű, ételekről-italokról szóló írásait tartalmazza. A receptek böngészése önmagában is érdekes, de az ételleírásokat megszakító cikkek még inkább irodalmi szakácskönyv jellegét kölcsönözik a műnek. Nemcsak azt tudhatjuk meg, hogyan kell készíteni a csirkegalantint vinégretmártással, hanem bepillantást nyerhetünk a két háború közötti főváros piacainak, vendéglőinek életébe, megismerkedhetünk a falusi disznóvágás fortélyaival, s egy-egy jeles ünnepnap étkezési szokásaival is.

Az Ízvadászat – mint az alcíme is mutatja – egy Bács-Kiskun megyei napilap, a Petőfi Népe receptversenyének több mint kétszáz nyertes ételleírását tartalmazza. A beküldők között egyaránt találunk egyszerű háziasszonyokat és ismert politikusokat, vezető személyiségeket. A recepteket mesterszakácsok zsűrizték, természetesen úgy, hogy el is készítették az ételeket.

Borító

Mindkét könyv borítója nagyon árulkodó, híven tükrözi a belső tartalmat. Az Ínyesmesteré négy színnyomással készült ugyan, de a korabeli polgári ebédlő szépiás fotója régies hangulatot kölcsönöz neki. Az első oldalon a szerző és a cím szerepel, nagyon elegáns, írott, dőlt betűtípussal. Külön dicséretreméltó, hogy ennek a betűtípusnak mind a „z” mind az „s” betűje a jelenleg szokásos magyar kézírásnak megfelelő, és a szöveg jól olvasható. A gerincen letről fölfelé ugyanezzel a betűtípussal a szerző és cím, alatta vízszintesen a kiadó neve olvasható, az utóbbi hagyományos, álló betűvel. A borító hátsó oldalán a szerző fekete-fehér képe alatt a szöveg sötét alapon egészen világos betűkkel, középre zárva jelenik meg. A szerzőről és a könyv kiadásának történetéről olvashatunk itt. Alul az ár és a vonalkód található. Az előzők halványsárga tónusú. A könyvhöz védőborító is tartozik, amely megegyezik a borítóval. A két behajtott fülön részletes ismertetőt találunk a könyvről.

Az Ízvadászat borítója élénkzöld, melyet elől egy nagy, hátul több kisebb ételfotó díszít. Az első oldalon a cím, alcím és kiadó neve mellett egy reklámfogásnak szánt felirat is helyet kapott: *Olvásóink legjobb receptjei*. Ez a címlapképre került, egy narancssárga kör alapra, de eléggé elvész a színes ételfotón, nem túl feltűnő. A gerincen a kiadó és cím, sajnos fordítva, fentről lefelé fut. A hátsó borítón a kis ételfotók mellett egy jókora Petőfi Népe reklám díszel. Ez – még a könyv kiadásának történetét ismerve is – eléggé visszataszító. Alul itt is megtalálható a vonalkód és az eléggé borsos ár. Az előzék fehér, védőborítója nincs.



Belívek

Az Ínyesmester belívei egyszínnyomással készültek, hagyományosan fehér alapon fekete betűkkel. A szöveges oldalak 100 gr-os ofszet papírra, a képek külön blokkokba, hasonló vastagságú matt műnyomóra kerültek.

Az Ízvadászat belíveit négyszínnyomással, matt műnyomó papírra nyomtatták.

Címnegyed

Az Ínyesmesterben a szennycímlapon a címet, a címlapon a szerzőt, címet, kiadót találjuk a borítóval egyező módon. A negyedik oldalon fent középre zárva a copyright jelzések szerepelnek. A szerző jogutódja, a kötet szerkesztője és tervezője mellett a fotók eredetére vonatkozó információk is itt kaptak helyet.

Az Ízvadászatban nem találunk szennycímlapot. A címlapon a cím, alcím és a kiadó olvasható. A második oldalon alul, balra zárva a copyright és kolofon adatok szerepelnek: felelős kiadó, szerkesztő, tördelő, kiadó, nyomda és ISBN szám.

Főszöveg

Az Ínyesmesterben az 5-313. oldalig tart a főszöveg, mely egy előszóval és bevezetővel kezdődik, majd néhány ételsor következik ünnepi és egyszerű alkalmakra, s ezt követik az ételleírások az alábbi csoportosításban: *levesek és levesbevalók, előételek, főzelékek, körítések, főtt és sült húsok, pecsenyekülönlegességek, mártások, saláták, tészták, krém, fagylalt, parfé, italok, gyümölcsök, csemegek, ötörai tea, uzsonna-vacsora, különféle.*

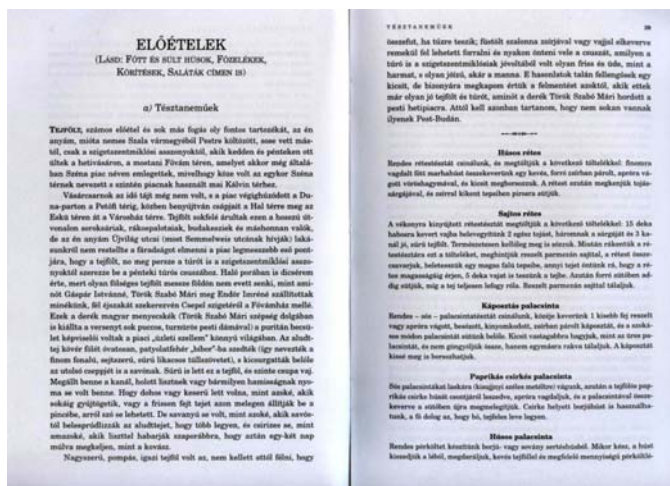
A kenyérszöveg antikva betűvel, a címsorok ugyanennek a verzáljával, az alcímek kiskaptálissal vannak szedve. Az első bekezdések tompák, a szöveg egyhasábos, sorkizárt, de mivel elválasztás van benne, szép egyenletes a szövegkép. Nincsenek külön fejezetcím oldalak, csak mindig új oldalon kezdődnek a fejezetek.

A két fő szövegtípust, a recepteket a közbeékelt cikkektől egy kis bajusz választja el, de tipográfiaiag is jól elkülönülnek. Az ételek nevei mintegy címként középre zárva, félkövér betűvel jelennek meg az ételleírások előtt. A mai szakácskönyvekkel – mint például az Ízvadászat - ellentétben a hozzávalók nincsenek külön felsorolva. Az elkészítés lépései sem különülnek el egymástól.

A cikkeknek viszont nincs külön kiemelt címsora, hanem az első néhány szó adja meg a témáját, ezt jelzi a kiskapitális, félkövér betű. Ezeknek a gasztronómiai csevegéseknek a betűmérete is egy picit nagyobb, ezzel is utalva arra, hogy ezt kell olvasgatni, a kisebb betűméretű recepteket pedig elég csak annak böngésznie, aki valóban el akarja készíteni azokat. A cikkekben néha előforduló kiemeléseket kurzívan szedték.

A váltakozó, kötési részhez zárt verzál élőfej mutatja, hogy hol tartunk a könyvben: páros oldalon a fejezetcím, páratlan oldalon az azon belüli téma szerepel, például: *Tészták – Házi cukrászat.* Az élőfej vágási oldalán kapott helyet a pagina. Néhány helyen – a szövegben csillaggal jelzett – lábjegyzetet találunk az oldal alján, melyet egy néhány centiméter hosszú, vékony lénia választ el a kenyérszövegtől.

Összességében egyszerű, de igényes tipográfiájú, jól áttekinthető, könnyen olvasható könyv.



Az Ízvadászatban a 3-155. oldalig tart a főszöveg. Az előző könyvhöz képest itt színekavalkád fogad minket, hiszen nemcsak a képek színesek, de minden fejezetnek van egy külön, meghatározó színe. Ez a színe a fejezetkezdő oldalaknak, a fejlécsnek, oldalszámnak stb. Csak az ételleírások szövegblokkjai hagyományosak: fehér alapon fekete betűsek, minden más színes.

A főszöveg egy előszóval kezdődik, amely zöld alapon fekete betűvel, balra zárva van szedve és a bekezdések mind tompák. Eléggé tagolatlan így a szöveg, és az sem logikus, hogy ha már balra zárt, miért van benne elválasztás, sokszor éppen rövid szavaknál. Alatta található egy mini tartalomjegyzék, csak a fejezetcímek és azok oldalszámjai szerepelnek, mindegyik a saját színével nyomva.

Néhány oldal szakácsbemutató következik, a receptverseny zsűrijének tagjait ismerhetjük meg. Címként minden oldalon a név van kiemelve nagyobb betűmérettel, alatta pedig egy alcím, mindkettő zöld színnel, csak az alcím halványabb, túlságosan is, nehezen olvasható. Ezek az oldalak kéthasábosak: a vágási él felé egy keskeny hasámban kapott helyett egy-egy fotó a zsűritagokról, alatta pedig egy részlet a receptversenyről megfogalmazott véleményükből. A kötési rész felé eső nagyobb hasámban pedig egy szakmai életrajz olvasható róluk. Ez hasonlóan az előszóhoz, balra zárva, elválasztással, tompa bekezdésekkel. Nem túl igényesen a bekezdéseket egy-egy üres sor választja el egymástól. A két hasáb között az oldal aljától a tetejéig (tehát 90°-kal elforgatva) egy világoszöld, verzállal szedett mondat fut: *Mesterszakácsok: Bemutatjuk a Petőfi Népe receptversenyének zsűrijét.* Ez inkább címnek illene, itt gyakorlatilag alig olvasható.

Ezután következnek tematikusan az ételleírások az alábbi csoportosításban: *előételek, levesek, tézstaételek, húsételek, hal- és vadételek, vegetáriánus ételek, desszertek.* Minden fejezetnek van a saját színével egyező tónusú, páros címlapja: bal oldalon egy tartalomjegyzék, jobb oldalon egy majdnem teljes oldalas ételfotó, alatta a fejezet címe. A szöveg a színes alapon fehér betűvel jelenik meg. Mivel a tartalomjegyzék oldalszámjai egy külön, kiháványított sávba kerültek, így néhol alig olvashatók.



A receptes oldalak is egységes páros oldalakon következnek, melyek tetején egy elég széles, fölfelé kifutó színes sáv fut, mintegy fejléc, de ebbe nem került szöveg. Ez eléggé fölöslegesnek tűnik, mivel sem díszítő jellege, sem funkciója nincs.

A jobb oldalon, három hasámban, hasábonként balra zárva szerepel mindig három étel. A hasábok tetején a beküldő fotója, neve és a település neve, szintén színes alapon fehérrel. Mivel valószínűleg nem mindenki küldött magáról fényképet (vagy nem járult hozzá a közléshez), néhol a fotó hiányzik. Alatta a fejezet színével az étel neve, majd már fekete betűvel a hozzávalók következnek, felsorolás szerűen, pontokkal kezdve a sorokat. Az elkészítés módja lépésenként új, tompa, sorszámozott bekezdésben következik.

A három étel közül kettő fotóját a leírása közben találhatjuk, a harmadikét pedig a bal oldalon, egész oldalas, minden irányban kifutó képként. A jobb oldali hasáb alatt, az oldal alján, a fentihez hasonló színes, lefelé kifutó sávban található a fejezet címe, mellette pedig az oldalszám. A hasábo-
kat keskeny, színes sáv választja el egymástól, melyek váltakozva fentről illetve lentől színátme-
nettel kihalványulnak. Néhány rövidebb recept alatt még vékony keretben egy-egy borajánlást is
találunk, bár inkább reklámnak tűnik, mert a palackozó borászat neve is szerepel.



A főszöveget követő járulékos részek

Az Ínyesmesterben a főszöveg után olvashatunk egy életrajzi összefoglalót Magyar Elekről, majd egy nagyon jól szerkesztett, kéthasábos mutató következik. A kiemelt kezdőbetűk, az ételle-
írások álló, a cikkek kurzív szedése segít a könnyebb eligazodásban. Az is hasznos, hogy az ételek-
nek nem a pontos neve szerepel, hanem a fő összetevő, és alatta felsorolva a hozzá tartozó receptek.
Például: *Karfiol, -felfűjt, -főzelék, -kotlett, -krémleves, -saláta.*

Ez után jön a középre zárt tartalomjegyzék, melyben a főcímeiket kiskapitálissal emelték ki.
Az utolsó oldalon, lent középre zárva a kolofon található a szokásos adatokkal.

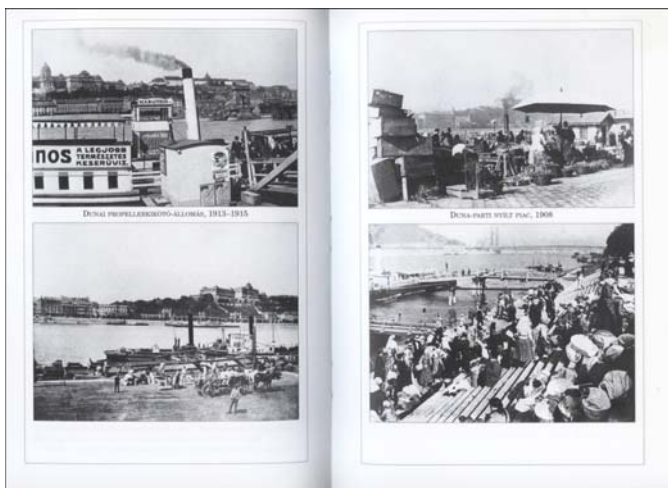
Az Íz vadászat járulékos részében először a beküldők névsora szerepel, majd a tárgymutató.
Az ételek neve után az oldalszám félkövér, ami egy kicsit furcsa. Az ételeknek a pontos neve szere-
pel, ezért elég nehéz benne megtalálni valamit, mert nem valószínű, hogy például erre emlékezni
fogok: *Grillezett lazacpatkó sáfrányos fehérboros kagylómártással.*

A könyv 16 oldal reklámhirdetéssel fejeződik be. Az alsó-felső színes láb- és fejléc itt is vé-
gigfut, a hirdetések egész oldalasak, mindegyik keretes. A könyv jellegéből adódóan az éttermek,
pékségek hirdetései még csak-csak elviselhetők, de a bútor-autó-szalagfüggöny reklámok nálam
már végképp kiverték a biztosítékot. Az utolsó oldal üres, nincs külön kolofon.

Illusztrációk

Az Ínyesmester főszövegét két helyen szakítják meg a képek: a 64. és 65. oldal között 8 olda-
lon, a 240. és 241. oldal között 12 oldalon találjuk a fekete-fehér fotókat. Ezek az oldalakon nincs
pagina, és nincsenek is beszámítva az oldalszámozásba. Minden oldalra egy, a szedéstükörrel egye-
ző méretű, nagyon vékony keret került, ezen belül található egy vagy két fénykép, alattuk
kiskapitálissal, középre igazítva a képleírás, évszámmal együtt.

Az első képes blokkban a szerzőről és az 1890-es évek Budapestjéről találunk képeket, a második blokkban az 1900-1930-as évek éttermei, csárdái, kerthelyiségei, hentesboltjai és a Duna parti piac elevenedik meg a szemünk előtt. A régi fotók jó minőségűek, s még élőbbé teszik a felidézett kor vendéglátóhelyeinek hangulatát, ezzel is a kötet irodalmi szakácskönyv jellegét erősítik. Egyszerűen jó olvasgatni, nézegetni ezt a könyvet.



Az Ízvadászatban háromféle képtípust találunk. A beküldők fotói egységesek, talán ehhez a kiadványhoz készültek. Néhol azonban nagyon fakók, s mivel keretük sincs, belevesznek a háttérbe. Egy ilyen, egyébként erős színeket felvonultató kötetben erre jobban kellene figyelni.

Az ételreceptek közötti kis képekkel hasonló probléma van: néhol nem elég élesek, és itt sincs keret, a világos háttérűek így nem szépek.

A legnagyobb gond a teljes oldalas ételfotókkal van. Igen felnagyították őket, így romlott a minőség, sokszor homályosak. A nagyítás akkora, hogy többször a valóságosnál is nagyobbak a dolgok: 15 cm-es pogácsa, 9 cm-es sárgarépa-karika. Ekkora nagyításban, ráadásul homályosan a képek felismerhetetlenek, inkább visszataszítóak, mint étvágygerjesztőek. Még jó, hogy a képek alatt megjelenik az étel neve, mert különben egyik-másikat elég nehéz lenne kitalálni, hogy mit ábrázol.



Összegzés

A két könyv tipográfiai, könyvészeti megoldásai jól illeszkednek a tartalomhoz, és tükrözik a keletkezés idejének világát.

Az Ínyesmester egyszerű, hagyományos, következetes, jól átlátható tipográfiája, tördelése és illusztrációja egy letűnt, a mainál nyugodtabb világ hangulatát tükrözi, amikor nemcsak egy bonyolultabb étel, hanem egy könyv igényes elkészítéséhez is volt még elegendő idő és türelem.

Az Ízvadászat kavalkádja, harsány színei, élményhajhász képi megoldásai a mai kaotikus, reklámokat ránk zúdító világ gyümölcse. Amikor nemhogy olvasgatni nincs már időnk, hanem örülünk, ha a munkából hazaesve valamit össze tudunk dobni vacsorára. Ehhez jó segítség ez a könyv, sokféle jó és egyszerű receptet találunk benne. Ezek azonban megérdemeltek volna egy szebb kivitel, nem feledve, hogy a kevés sokszor több.

Ha gyorsan akarsz valamit főzni, az Ízvadászatot kapd le a polcra. Ha egy téli estén egy pohár forró tea mellett szeretnél valami izet olvasgatni, az Ínyesmester után nyúlj!