

A KÖNYVKIADÁS TÖRTÉNETE HÁZIDOLGOZAT
A *Francia kulinária* című könyv tipográfiai elemzése
(Budapest, 2010, Vince Kiadó)



Készítette: Molnár Eszter
Konzulens: Buda Attila
PPKE Könyvkiadói szakember képzés
I. évfolyam, 2012

Az elemzett kötet egy eredetileg német nyelvű sorozat magyarításának része (eddig a spanyol, a francia, az olasz, az orosz és a görög konyháról találunk könyvet a boltok polcain). A sorozat koncepciója szerint a kötetek nem egyszerű szakácskönyvek, hanem egy-egy nemzet gasztronómiai kultúráját mutatják be tájegységek szerint. Ennek megfelelően nem a receptek játsszák a főszerepet, hanem az egyes vidékek életének, kulináris szokásainak és különlegességeinek elbeszélő jellegű leírása, amelyet egy-egy jellegzetes étel receptjével tesznek gazdagabbá és „használhatóvá”, a rengeteg fotóval pedig igazán élvezetessé és széppé.

A *Francia kulinária* mérete 220×250 mm, úgynevezett flexibilis kötésű könyv, azaz megjelenését tekintve a keménytáblás köteteket idézi, de a borító súlya könnyebb, valószínűleg a gyártása is olcsóbb, jobban tűri a könyv forgatását, vagyis nem olyan merev, mégis tartósabb a puha kötésnél. Jellegzetes megoldása ez az útikönyveknek, így kötetünk tudatosan idézi fel ezt a műfajt, hiszen maga is egyfajta különleges útikönyvnek tekinthető.

A könyv 468 oldalas, azaz 29,25 nyomdai íves – cérnafűzéses, de ragasztott is: a negyediket az utolsó előtti ívhez ragasztották be. Oromszegő erősíti meg és teszi esztétikusabbá a kötetet. A gerinc 33 mm (a krúda 28 mm), gömbölyített.

A szöveget kétféle betűtípusból szedték: a főszöveg betűtípusa más, mint a járulékos részek, a szövegdobozok, a receptek és az ábraszövegek betűtípusa.

Borító és előzők



A flexibilis kötésű könyvsorozat minden tagja összecseng a borító designjának tekintetében: a B1-en egy direkt alapszínen az adott nemzet gasztronómiai kultúrájának egy-egy jellegzetes eleme látható formalkozással (jelen esetben kék háttéren egy kakas). A B4-en fülszöveg helyett a kötetben tárgyalt vidékek felsorolása található (Párizs, Normandia, Bretagne, Provence, Korzika stb.) egy jellegzetes fotó társaságában. A gerinc alapszíne egy másik direkt szín (piros), amely a B1 címében visszhangzik, míg a B1 alapszíne a gerinc feliratában köszön

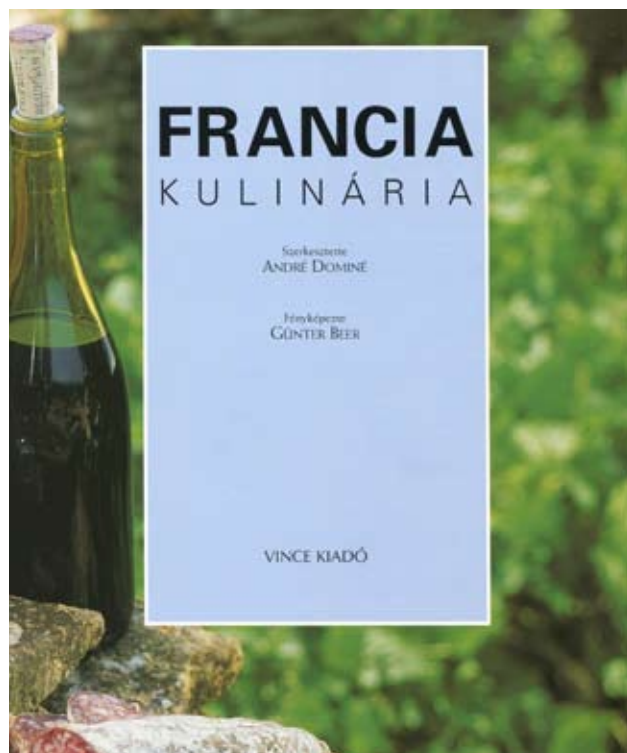
vissza. Az első borítón a cím és a kiadó neve, a gerincen a kiadó logója található. Az előzők szintén kék színű, mint a borító.

Főszöveget megelőző járulékos részek

A **címnegyed** fehér szennycímoldalán a könyv címe olvasható csak. A 2-3. oldalon kifutó kép látható, a címoldalon a könyv címével, szerkesztőjével, a fotós és a kiadó nevével. Sem a sorozatcímoldalon, sem a könyvben máshol nem találjuk az eddig megjelent kötetek címét.

A 4. oldalon található mind a copyright, mind pedig a kolofon, valamint a rövidítések jegyzéke és a mennyiségek magyarázata.

Mivel úgyis negyed ívre jött ki a kötet, ami a kötet szemponyjából nem annyira szerencsés, lehetett volna a végére sorozatismertetést tenni. Szabály szerint a kolofonnak az utolsó oldalra kellett volna kerülnie: az előző gondolatot folytatva, három sorozatismertető oldalt követhetett volna a legvégén a kolofon – így már fél ívnél tartanánk a negyed helyett. Az sem szerencsés, hogy a rövidítések és mennyiségek jegyzéke a 4. oldalon található: az olvasók nagy része (ha nem szakmabeli), ezt az oldalt nem is igen szokta megnézni.



Tartalom	
Előszó	8
Párizs - Île-de-France	10-51
Les Halles	14
Truffe / Truffe új generáció	14
Sopron	15
A párizsi reggel	16
Süteménykészítés	18
Párizs éjszakai	19
Café	20
Chocolat à la crème	21
Sütemény készítés	22
Chocolat à la crème	23
Pâtisserie	24
Édesség	25
A párizsi vacsora	26
A párizsi vacsora (szociális magyarázat)	27
Grand Hôtel	28
Torták készítése	29
Chocolat à la crème	30
Különböző magyarázatok	31
Franciaország konyhái	32
Chocolat à la crème	33
Konyhai eszközök	34
Különböző magyarázatok	35
Sütemény	36
Párizs a francia konyha	37-41
Champagne - Lotaringia - Elzász	52-89
A párizsi	52
A párizsi (szociális magyarázat)	53
Párizsi konyha	54
Sütemény készítés	55
Sütemény készítés	56
A párizsi konyha	57
Sütemény készítés	58
Sütemény készítés	59
Sütemény készítés	60
Sütemény készítés	61
Sütemény készítés	62
Sütemény készítés	63
Sütemény készítés	64
Sütemény készítés	65
Sütemény készítés	66
Sütemény készítés	67
Sütemény készítés	68
Sütemény készítés	69
Sütemény készítés	70
Sütemény készítés	71
Sütemény készítés	72
Sütemény készítés	73
Sütemény készítés	74
Sütemény készítés	75
Sütemény készítés	76
Sütemény készítés	77
Sütemény készítés	78
Sütemény készítés	79
Sütemény készítés	80
Sütemény készítés	81
Sütemény készítés	82
Sütemény készítés	83
Sütemény készítés	84
Sütemény készítés	85
Sütemény készítés	86
Sütemény készítés	87
Sütemény készítés	88
Sütemény készítés	89
Burgundia - Franche-Comté	100-193
Burgundia	100
Burgundia	101
Burgundia	102
Burgundia	103
Burgundia	104
Burgundia	105
Burgundia	106
Burgundia	107
Burgundia	108
Burgundia	109
Burgundia	110
Burgundia	111
Burgundia	112
Burgundia	113
Burgundia	114
Burgundia	115
Burgundia	116
Burgundia	117
Burgundia	118
Burgundia	119
Burgundia	120
Burgundia	121
Burgundia	122
Burgundia	123
Burgundia	124
Burgundia	125
Burgundia	126
Burgundia	127
Burgundia	128
Burgundia	129
Burgundia	130
Burgundia	131
Burgundia	132
Burgundia	133
Burgundia	134
Burgundia	135
Burgundia	136
Burgundia	137
Burgundia	138
Burgundia	139
Burgundia	140
Burgundia	141
Burgundia	142
Burgundia	143
Burgundia	144
Burgundia	145
Burgundia	146
Burgundia	147
Burgundia	148
Burgundia	149
Burgundia	150
Burgundia	151
Burgundia	152
Burgundia	153
Burgundia	154
Burgundia	155
Burgundia	156
Burgundia	157
Burgundia	158
Burgundia	159
Burgundia	160
Burgundia	161
Burgundia	162
Burgundia	163
Burgundia	164
Burgundia	165
Burgundia	166
Burgundia	167
Burgundia	168
Burgundia	169
Burgundia	170
Burgundia	171
Burgundia	172
Burgundia	173
Burgundia	174
Burgundia	175
Burgundia	176
Burgundia	177
Burgundia	178
Burgundia	179
Burgundia	180
Burgundia	181
Burgundia	182
Burgundia	183
Burgundia	184
Burgundia	185
Burgundia	186
Burgundia	187
Burgundia	188
Burgundia	189
Burgundia	190
Burgundia	191
Burgundia	192
Burgundia	193

A **tartalomjegyzék** a könyv elején foglal helyet az ismeretterjesztő műveknél szokásos gyakorlatnak megfelelően. Háromoldalas terjedelme teljes részleteiben tükrözi a kötet szerkezetét. A címfokozatokat félkövér kiemelés és különböző betűméretek jelzik.

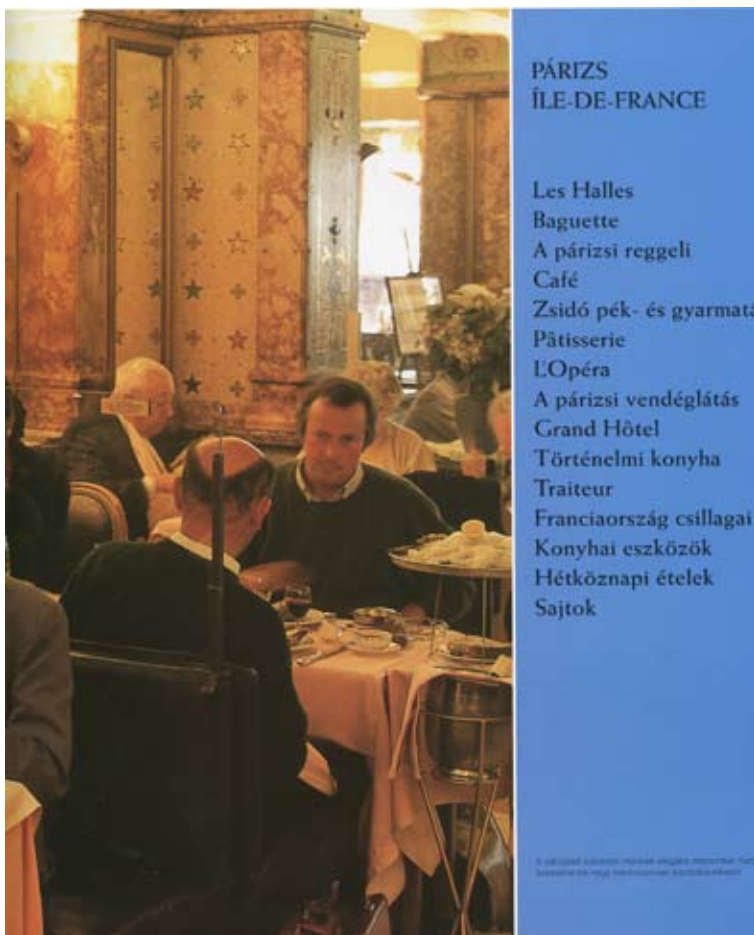
Talán szerencsésebb lett volna, ha a tartalomjegyzékben csak a második címfokozatig szerepelnek a címek, főként annak tükrében, hogy a főszövegben az egyes részek

terjedelme teljes részleteiben tükrözi a kötet szerkezetét. A címfokozatokat félkövér kiemelés és különböző betűméretek jelzik.

elején, a részcímek alatt szintén felsorolásra kerülnek az adott rész főcímei (ott viszont az alcímek nélkül). Én pont megfordítottam volna: a tartalomba kerültek volna a rész- és főcímek; a főszövegben pedig a részcímek alá a fő- és alcímek.

A főszöveg előtt egyoldalas előszót olvashatunk, amely a tartalomban előszóként szerepel, az adott oldalon viszont nincs címe.

Főszöveg

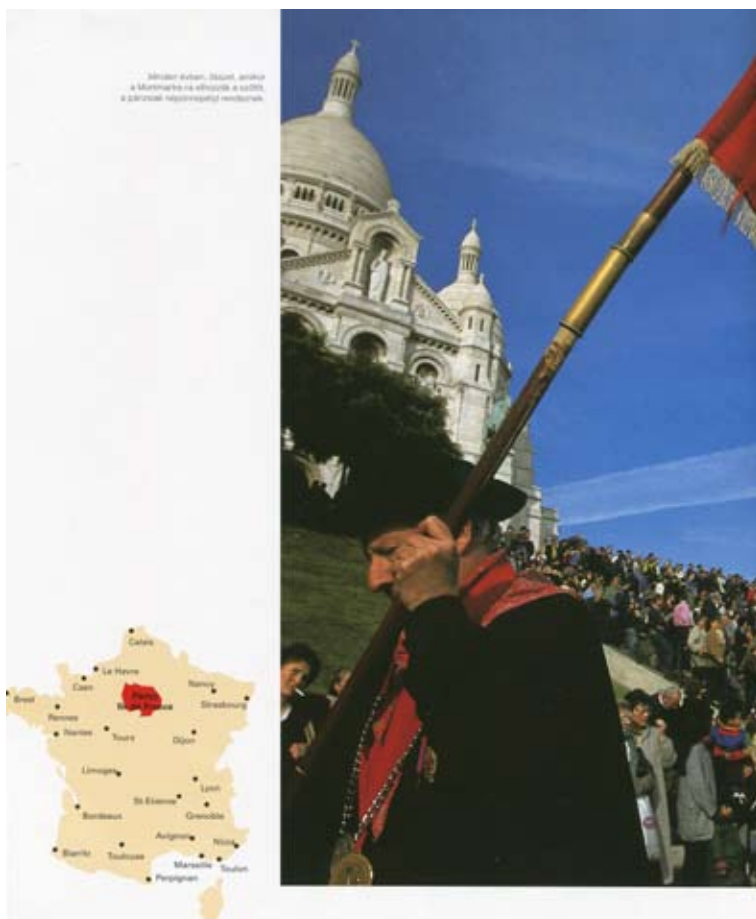


A főszöveg 12 nagy részre tagolódik a 12 nagy francia tájegységnek megfelelően. Mindegyik résznek saját címlapja van a tájegység nevével mint **részcím**mel és az adott rész szerzőjével a páros oldalon, a rész **főcíme**inek felsorolásával pedig a páratlan oldalon. A páros és páratlan oldalon átfut egy-egy kifutó kép, amelyet a páratlan oldalon egy 80 mm-es direkt színes sáv szegélyez, amely a rész tartalomjegyzékének ad helyet. A páros oldalon szereplő címet és szerzőnevet egyszerűen a képre írták rá, emiatt meglehetősen nehezen olvasható.

A könyvön élőláb vonul végig, amely az adott tájegység, így az adott rész cí-

mét jelöli: a lap alján középen helyezkedik el (a pagina a lap vágás felőli szélén található), de nem tudom megmondani, milyen logika alapján van vagy nincs éppen. Sosincs mindkét oldalon, másként fogalmazva vagy a páros, vagy a páratlan oldalon jelenik meg (vagy egyikken sem). Feltételeztem olyan szabályt, hogy azon az oldalon, ahol teljes oldalas, kifutó kép van, ott nincs élőláb, de ez sem állja meg a helyét. A kötetet végiglapozva arra jutottam, hogy valószínűleg az lehetett az alapelv, hogy minden oldalpáron szerepeljen egyszer, lehetőleg a páros oldalon, de ha szerencsésebben helyezhető el a páratlanon, akkor azon (ha pedig sehogyan sem lehetett jól elhelyezni, akkor kihagyták). Talán jó lett volna ennél valamivel egyértelműbb szabályt követni – tudatosabban.

Az egyes részek kezdő páros oldalán egy-egy térképet találunk, amelyen jelölték az adott tájegység elhelyezkedését Franciaországon belül. A bevezető szöveg után a részek fejezetekre tagolódnak. Minden fejezethez bőséges képanyag tartozik, valamint kék alapszínű szövegdobozok – furcsa módon ezek a **szövegdobozcímek** tűnnek fel a tartalomjegyzékben harmadrendű címekeként. Mint már említettem, ezeket – ha már muszáj – inkább a részek elején szereplő tartalomban tüntettem volna föl, mint a kötet eleji tartalomjegyzékben. A szövegdobozban szereplő szöveg betűmérete kisebb, címe félkövér.



Tovább bonyolítja a címrend problémáját, hogy a kék szövegdobozokon kívül is találunk itt-ott **alcímek**et a kenyérszövegben, amelyeknek a betűfokozata ráadásul valamivel nagyobb a szövegdoboz címeinek fokozatánál, viszont ezek általában (!) nem szerepelnek a tartalomjegyzékben (ám előfordul olyan is, hogy ez szerepel, a szövegdobozé azonban nem – ez valószínűleg tévedés).

A receptek címfokozata megegyezik az alcímekével, a hozzávalók között vízszintes léniaák futnak; az utolsó hozzávaló után is még egy lénia következik, utána nagyobb sortáv, majd a recept leírása.

Az illusztrációk nagyrészt fotók, kivéve a térképeket, amelyek vonalas ábrák (minden rész elején és időnként a fejezetekben is). Minden képhez tartozik képaláírás, amelynek a betűfokozata kisebb, mint a kenyérszövegé.

A főszöveg bekezdései nem kezdődnek beljebb, a szöveg pedig háromhasábos (van, ahol a képek miatt kevesebb). A hasábok szövege sorkizárt, kivéve a tónusos részeken és a recepteknél: ott nincs elválasztás, a szöveg balra zárt.

Kurzív kiemelést alkalmaztak az idegen nyelvű (francia) szavak jelölésére, ez a hangsúlyos kiemelési forma, de előfordul félkövér kiemelés is olyan felsorolásoknál, ahol egy-egy



fogalmat egy teljes bekezdés értelmez. Utóbbi esetben van, hogy pontok jelzik a felsorolás bekezdéseit, de ez megint nem szabályszerű. A kiemelt szavakat igyekeztek nem toldalékolni, ha mégis elkerülhetetlen, akkor a toldalékok kötőjellel, kiemelés nélkül csatlakoznak a kiemelt szóhoz (pl. *à la mode de Caen*-t).

A táblázatok kék szövegdobozban helyezkednek el: fehér léniákból álló „hálózatok”, címük meg egyezik a szövegdobozcímekkel, a fejezetekben lévő elnevezések félkövérek.

A főszöveget követő járulékos részek

A főszöveg a 455. oldalon ér véget, a Függelék pedig a 457. oldalon kezdődik (vagyis a 456. oldal végén). Az élőláb itt a Függelék szót tartalmazza, és mind a páros, mind pedig a páratlan oldal alján szerepel. A szöveget ugyanúgy három hasábra tördelték, mint a főszöveget.

Az első „egység” a Szómagyarázatok, itt ábécérendben szerepelnek a kötetben található legfontosabb francia kifejezések és magyarázatuk. A szakkifejezéseket félkövér betűvel szedték, majd kettőspont után következik az antikva betűs magyarázat, amely kisbetűvel kezdődik, és a végén pont van. Ez azért érdekes, mert maga a szakkifejezés is kisbetűs: ha nagybetűvel kezdték volna a magyarázatot, úgy nem lenne furcsa a szócikk végén a pont.

A következő oldalon Bibliográfiát találunk: a felhasznált francia könyvek és folyóiratok jegyzékét. Kiemelés egyáltalán nincs, pedig legalább a címeket kurzívval kellene szedni (a szerzők nevét pedig lehetne kiskapitálissal). A bibliográfiai leírás is furcsa, mert kiadó egyáltalán nem szerepel, a kiadás helye és évszáma között pedig nincs vessző (se más írásjel).

A 459. oldalon a Képjogok című részt olvashatjuk, amely – mint az a címéből is nyilvánvaló – a kötetben szereplő fotók származását és jogát hivatott tisztázni: minden felvétel a címoldalon szereplő fotós munkája, kivéve az ezen az oldalon felsorolt képeket. Az ügynökségek, illetve a fotósok neve ábécérendben, félkövérrel kiemelve olvasható, majd a kettőspont után antikvával, hogy melyik kép tartozik hozzájuk.

A következő oldalpáron kapott helyet a Köszönetnyilvánítás. Mind a 12 részhez külön köszönetnyilvánítás tartozik (hiszen a szerzők is különbözőek): a részcímek félkövérrel, majd alattuk sorakoznak a személy- és intézménynevek antikvával, írásjel nélkül.

Az utolsó egység az ábécérendes névmutató. A betű mérete jóval kisebb, mint eddig. Az egyes szavakhoz néhol recepteket rendeltek, amelyek felsorolása beljebb kezdődik (adott szó alá besorolva), a félkövérrel szedett „Receptek” kettőspontja után. Ahol a keresett kifejezéshez kép is tartozik, ott az oldalszám után zárójelben ezt említik is: (kép). Ezt ki lehetett volna váltani esetleg valamilyen másfajta jelöléssel: például a kurzív számok jelenthették volna, hogy az adott oldalon képet is találunk (ezzel megspórolhatták volna a „kép” szó rengetegszeri kiírását).

Az elemzés során kialakult véleményem az, hogy a kötet rendkívül látványos, rengeteg információt tartalmaz erősen strukturált formában, viszont szakmai szempontból több dolog is megkérdőjelezhető. Elsősorban a következetlenség, amely a címrendszerben, illetve annak a tartalomjegyzékben való feltüntetésében nyilvánul meg, valamint a tipográfiai megoldásokban (élőláb, felsorolások stb.); de jobban ki lehetett volna találni a könyv szerkezetét is, hogy teljes (de legalább is fél) ívre jöjjön ki az oldalszám. Ezek a „hibák” azonban szerintem az átlagolvasónak föl sem tűnnek, de ha mégis szemet szúrnának, akkor sem zavarják nagy mértékben, feltételezve, hogy megtalálja, amit keres. Ebben szerintem a névmutató nagyobb segítségére lehet, mint a tartalomjegyzék.