

Ciasta, ciastka i takie tam, czyli książka kucharska w służbie rodziny

Często słyszy się o tym, że we współczesnym społeczeństwie następuje rozkład więzi, że międzypokoleniowe mosty chwieją się w posadach i za chwilę runą. Wszystkiemu winna praca, pośpiech, postęp, pogoń za pieniędzmi, podaż, popyt... Wielkie P. W efekcie: pauperyzacja — czyli też na „p”, choć nie w znaczeniu materialnym, ale tym społecznym. Paradoksalnie nikt nie ubożeje, bo te wszystkie rzeczy na „p” mają nas właśnie przybliżyć do bogactwa, luksusu i sukcesu. Niestety, kosztem więzi, i to tych najważniejszych, bo rodzinnych.

W ostatnich miesiącach, w rzeczywistości pandemii często zwraca się uwagę, że społeczna kwarantanna, praca zdalna, konieczność przebywania z rodziną pozwoliły wielu osobom na dostrzeżenie, jak rodzina jest ważna. A także uzmysłowiły, że w ferworze walki o nowe, lepsze jutro przestaliśmy koncentrować się na najbliższych. Zupełnie przypadkiem odkryliśmy, że czas można spędzać nie tylko przed telewizorem czy komputerem. Wiele osób — co można było zaobserwować choćby w mediach społecznościowych — odkryło przyjemność gotowania. I to często gotowania rodzinnego. Choć internet jest pełen recept

kulinarnych, to wiele osób nadal z sentymentem korzysta z książek kucharskich. Nie jest to wprawdzie obecnie najtańsza pasja, ponieważ ceny tychże często bywają wysokie. Trudno się dziwić – wiele z nich to bardzo staranne, piękne, cieszące oko wydania, w których więcej uwagi nieraz poświęca się stronie graficznej niż rzetelności przepisów.

Pośród wielu książek i poradników dotyczących kulinariów zwraca uwagę książka Agaty Królak *Ciasta, ciastka i takie tam* Wydawnictwa Dwie Siostry. Zwraca uwagę i to na pierwszy rzut oka, ponieważ grzbiet książki wygląda raczej jak grzbiet starego, pożółkłego notesu z przepisami. Pożółkłego – bo używanego, pożółkłego – bo starego, sprawdzonego w kuchennych bojach, często poplamionego produktami używanymi podczas przygotowywania potraw. Jednak wystarczy wziąć tę książkę do ręki, żeby zobaczyć, że te plamy, zacieki i pożółkły papier to element naprawdę interesującej książkowej estetyki.

Zastosowanie nietypowych formatów stało się modne kilkanaście lat temu. Takie formaty zwracały uwagę i sprawiały wrażenie zaprojektowanych z niezwykłą starannością. Książki „w kwadracie”, o niestandardowych wymiarach często są kolekcjonerskimi perełkami, tak projektowano przeważnie złote myśli, wspomnienia, albumy, czyli wydania, które służą do delektowania się nie tylko treścią, ale i formą. Formaty takie są droższe. I nie wynika to tylko z ich oryginalności, ale z kosztów produkcji (większy odpad). W przypadku książki Królak ten format robi z niej to, czym w rzeczywistości jest – a więc książkę. W pewien sposób „odpodobnia” ją od zwykłego notesu z przepisami. Wprawdzie – podobnie jak stary notes czy zeszyt – książka jest szyta, co ma też wymiar praktyczny, bo jeśli używamy jej w kuchni, to często zdarza się, że musimy ją rozginać, rozprostowywać, przekładać z miejsca na miejsce bez jakiejś szczególnej rewerencji. Dzięki szyciu wszystkie kartki zostają na swoim miejscu, nawet przy intensywnym

użytkowaniu książki bez jakiegokolwiek poszanowania. Oczywiście i to przekłada się na cenę. Książka w 2011 roku (czyli wtedy, kiedy została wydana) kosztowała 35 złotych, jednak zdecydowanie nie jest to cena wygórowana, jeśli weźmie się pod uwagę jakość wydania.

Kiedy już, wędrując po grzbietach książek w naszej kuchni, sięgniemy po książkę Królak, doświadczamy bardzo przyjemnego odczucia. Okładka jest miękka. Użyty do oprawy papier ma około 300 gramów. Zastosowanie satynowego foliowania ma według mnie dwa walory: okładka jest przez to miła w dotyku i nie zostają na niej widoczne ślady (jak to często bywa w przypadku książek kulinarnych z okładką na wysoki połysk) ubrudzonych podczas przygotowywania ciast, palców. Te ubrudzone palce zresztą nie mają większego znaczenia, ponieważ okładka, nawiązująca do starego notesu z przepisami, ozdobionego dziecinnymi rysunkami — jak już wcześniej wspomniałam — ma te plamy i plamki, można powiedzieć, z natury. Ponadto zaopatrzenie jej w skrzydełka, moim zdaniem, również ma dwa walory. Okładka jest przez to ciekawsza, a skrzydełka — choć bibliofil posądziłby mnie o barbarzyństwo — spełniają funkcję praktyczną: mogą stanowić przydatną w kuchni zakładkę. Skrzydełka nie zawierają żadnej treści, są zadrukowane dziecinnym wzorkiem wykonanym kolorowymi kredkami. Ten wzorek to jakby leitmotiv — pojawia się również w wielu innych miejscach w książce. W tytule na okładce wykorzystano dwa różne kroje pisma: font nawiązujący do pisma maszynowego oraz pisanekę. Obydwa kroje również zostały konsekwentnie zastosowane w całej książce (choć tę „pisanekę” trudno jednoznacznie tu nazwać fontem, bo pojawia się tu więcej krojów pisankowych i każdy z nich należy rozpatrywać oddzielnie, o czym w dalszej części). Tytuł wyróżniono, umieszczając go na tle pozóółkłego, oddartego z dwóch stron kawałka papieru (może pergaminu do pieczenia?). Całość wzbudza przyjemne

odczucia: z jednej strony nostalgiczne wspomnienia, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, notesów z przepisami, z których korzystały mamy i babcie, z drugiej, wykorzystanie rysunków i pisanek, nawiązujących do dziecięcej twórczości, kieruje naszą myśl w stronę przyjemnych chwil spędzonych w kuchni z rodziną zaangażowaną w tworzenie domowej, pachnącej świeżo upieczonym ciastem atmosfery.

Strony przedtytułową i tytułową zaprojektowano niemal identycznie. Powtórzono układ wyrazów i fonty, z tym że na stronie tytułowej imię i nazwisko autorki ujęto w ozdobną, jakby narysowaną przez dziecko wstęgę. Ponownie wykorzystano dwa kroje pisma. Na stronie czwartej znajduje się dedykacja. Strona piąta zaś, poprzedzająca wstęp, to kolaż zawierający humorystycznie zaprojektowany napis „bon appetit”.

W tekście głównym (wstęp, przepisy, komentarze do przepisów) wykorzystano font maszynowy, natomiast tytuły rozdziałów, tytuły przepisów oraz wszelkiego rodzaju dopiski oraz numeracja stron wykorzystują pisanekę. I tu pojawia się pytanie: czy jest to font, czy fotografia? Z pewnością fontem jest numeracja stron — powtarzające się na różnych stronach cyfry wyglądają identycznie. Pozostałe pisanki raczej fontem nie są — krój poszczególnych liter zbyt różni się od siebie.

Wszystkie rozdziały rozpoczynają się od rozkładówki, w której lewą stronę zajmuje fotografia napisu będącego tytułem rozdziału (napis jest jakby wyszyty) oraz kolaż ze zdjęciem. Ponadto brzeg każdej strony jest w zależności od rozdziału oznaczony innym kolorem, co ułatwia znalezienie odpowiedniego rozdziału. Widać, że nie żałowano tu miejsca na ilustracje i że stanowią one integralną część koncepcji tego wydania. Rodzi się w związku z tym pytanie: czy to picturebook?

Kształt graficzno-artystyczny książki *Ciasta, ciastka i takie tam* przywodzi na myśl picturebooka. Każda strona została starannie za-

projektowana w technice scrapbookingu — są w niej wydzieranki, wyklejanki, stare fotografie, dziecięce rysunki, dopiski zawierające wskazówki. Tak więc tło tekstu stanowi papier zadrukowany fotografią takiej scrapbookingowej kompozycji. Fotografie są tak dobrej jakości, że sprawiają wrażenie trójwymiarowych, czytelnik niejednokrotnie może zastanawiać się, czy rzeczywiście na stronie jest naklejony kawałek taśmy czy papieru, czy jest to fotografia (mnie samej zdarzyło się drapać po kartce, bo nie byłam pewna, czy kartka została naklejona przez nas, czy jest to zadruk), tak więc ilustracje — choć może nie stawiają za cel pogłębienie refleksji i interpretacji — mają tu znaczenie. Jest nimi opatrzony absolutnie każdy przepis. Tak więc ta dziecięca twórczość jest na równych prawach z recepturą. Co skłania jednak do przyjęcia zasady, że i w kuchni dorosły i dziecko są partnerami i ich kreatywność podczas gotowania ma równe prawa. Któraż matka nie patrzyła z czułością na „wypieczony” kolorowymi lukrami i upstrzony tandetnymi posypkami świąteczny piernik czy mazurek, który z dumą stawiała w centralnym miejscu wigilijnego lub wielkanocnego stołu? Kto widział w kuchni radosną twórczość cukierniczą dziecka — widział wszystko. Tego się nie da „odzobaczyć”. I takim właśnie piernikiem czy mazurkiem jest ta niebanalna książka kucharska.

To wspaniałe połączenie formy i treści. Przepisy są proste, ale i dobre. Autorka umieściła dodatkowo własne praktyczne wskazówki lub informacje o wariantach. Wykorzystanie dziecięcych rysunków, starych fotografii, kolażu sprawia zaś, że forma jest niezobowiązująca, ale i nostalgiczna. Forma tej książki zachęca do wspólnego gotowania z całą rodziną, z dziećmi, które w ten sposób uczą się funkcjonowania w kuchni, zachęca do międzypokoleniowej wymiany doświadczeń kulinarnych i wspólnego tworzenia. Taką książkę można też przecież zrobić w domu z dziećmi — tyle że rzeczywiście jako handmade... Może

to więc być inspiracją do wspólnego spędzania czasu przy rodzinnym stole — nie tylko na konsumpcji, ale też na tworzeniu: wspaniałych ciast, ciastek i takich tam, ale też wspólnej książki zawierającej rodzinne przepisy.

Jest to książka, o której warto mówić — szczególnie jeśli nie stanowi tylko ozdoby kuchennej półki. To książka, która żyje, która aż zachęca do tego, by uzupełniać ją o własne dopiski, rysunki, doklejane zdjęcia i uwagi. Można by, oczywiście, szukać dziury w całym i na siłę znaleźć jakieś wady, ale po co? Książka jest zaprojektowana z pomysłem, starannie zaprojektowana i wykonana, cena dość przystępna — nie ma sensu drążyć tematu na siłę. Lepiej wziąć ją do ręki, zawołać dzieciaki i wspólnie przygotować na deser pyszne ciasto, ciastko lub takie tam...