

Izabela Kuśnierek
Akademia im. Jana Długosza w Częstochowie

Językowe wyznaczniki przepisu kulinarnego jako gatunku wypowiedzi

Wprowadzenie

Przepis kulinarny jest jednym z najważniejszych gatunków funkcjonujących w obrębie dyskursu kulinarnego, dlatego warto przyjrzeć się jego wyznacznikom¹.

Termin *przepis* pojawia się już w *Słowniku języka polskiego* autorstwa M. Samuela Bogumiła Lindego z 1885 roku. Zostaje tam ukazana wieloznaczność tego terminu. Przepis to przede wszystkim „kopia, transumpt, ale również ceduła, karteczka, opuszczone miejsce w pisaniu, luka” i „przepis, według którego pisać się uczą”, przepis, przykaz (Linde, 1858: 568–569). Rozszerzenie tego terminu pojawia się już w 1861 roku w *słowniku języka polskiego* wydanym przez Maurycego Orgelbranda. Oprócz definicji zbliżonych do tych u Lindego pojawia się nowe rozumienie słowa. Tak więc „przepis to odpis, kopia; wzór, wedle którego pisać się uczą; prawidło, reguła, rozporządzenie; opisanie sposobu robienia czego, recepta” (*Słownik języka polskiego*, 1861: 1252). W 2000 roku Andrzej Bańkowski (2000) ukazuje etymologię słowa *przepis*. W 1395 roku termin ten oznaczał „kopię (odpis) dokumentu”, zaś w 1420 roku zanotowano ten wyraz w znaczeniu: „skrypt dłużny (weksel)”, a „później w wielu różnych innych znaczeniach specjalnych” (Bańkowski, 2000: 888). Współcześnie Bogusław Dunaj (2007) wskazuje na trzy znaczenia słowa *przepis*: „zbiór informacji wskazujący na sposób wykonywania czegoś, zazwyczaj na piśmie, recepta”. Inne znaczenie to: „zwykle w l. mn. prawidło, zasada” oraz „instrukcja na piśmie; zarządzenie; regulamin” (Dunaj, 2007: 1442). Jednak najtrafniejszą w przypadku poruszanego przeze mnie tematu definicję przepisu podaje

¹ Artykuł powstał na podstawie pracy licencjackiej *Przepis kulinarny – językowe wyznaczniki gatunku* napisanej pod kierunkiem prof. nadzw. dr hab. Anety Majkowskiej (AJD w Częstochowie, 2.07.2014 r.).

Uniwersalny słownik języka polskiego (1902): „wskazówka, zwykle pisana, określająca sposób wykonywania, robienia czegoś, zwłaszcza sposób przyrządzania jakiejś potrawy; recepta, zasada, prawidło, reguła”. Wówczas przy rzeczowniku *przepis* pojawia się przymiotnik *kulinarny*.

Sytuacja nadawczo-odbiorcza w przepisach kulinarnych

Przepis kulinarny jest bardzo specyficznym gatunkiem, ponieważ choć jest to osobny gatunek, to istnieje wewnątrz większego gatunku, którym w omawianym przypadku jest książka kucharska. Oznacza to, że gatunki te łączą się, a co za tym idzie mają jednego nadawcę. Osoba ta, jak wskazują wstępy do książek kucharskich, czy nawet same ich tytuły, jest określana jako doświadczona i kompetentna do wykonywanego zadania:

Książka kucharska powszechna do użytku w każdym gospodarstwie, wsparta na kilkuletnim doświadczeniu, sporządzenia wszystkich gatunków mięsnych i postnych potraw dla zdrowych, chorych i ozdrowiałych [...] z dodatkiem najbezpieczniejszego sposobu konserwowania wszystkich żywności przez suszenie. (Pill.)

Kucharka litewska: zawierająca przepisy gruntowne i jasne, własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwintnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych [...] z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu. (Zaw.)

O nadawcy przepisu kulinarnego można mówić nie tylko z perspektywy książki kucharskiej, ale również samego przepisu kulinarnego. Objawia się on wówczas poprzez wypowiedź. Najczęściej jest ukryty, choć sporadycznie zdarza się, że nadawca mówi we własnym imieniu. Jest wówczas doradcą, który nie tylko chce przekazać swoją wiedzę, ale przede wszystkim osobiście pomóc.

U nas zwykle *kupujemy* sztokfisz już solony po sklepach. Dobroć jego poznaje się po mięsie białym, skórcie czarnej i dużych trzaskach. (Mącz. s. 132–133)

Nie *podaję* tu owych rozlicznych sposobów robienia sera nakształt szwajcarskiego, ze słodkiego mleka, gdyż są to rzeczy niepraktyczne w małych gospodarstwach wiejskich. (Ćwier. Jed. s. 112)

Niejednokrotnie nadawca utożsamia się z odbiorcą poprzez użycie 1. os. lm.:

Najsmaczniejszy jest rosół, gdy do wołowego mięsa *dolożymy* kurę lub przynajmnieję podróbka z kóry lub z indyka. (Twar. s. 32)

Zupa czyli rosół iako pierwsze danie obiadu, szczególnię *naszą* uwagę zwrócić powinna. W samęy rzeczy, ani w tym sztuka, ani wielkię pracy do tego potrzeba, aby dobry rosół zgotować, i z tego względu powinnioby się rzadzię przytrafiać, iak się w samęy istocie dzieie, że na stół stawią zupę mętną, słabą i bez smaku, i przez to po części cały obiad psują; dla tego załęczam ścisłą uwagę. (Pill. s. 19)

Jednym z najczęstszych sposobów przekazywania treści, zwłaszcza w najstarszych przepisach kulinarnych jest tryb rozkazujący. Dzieje się tak, ponieważ tryb ten ma za zadanie skłonić odbiorcę do wykonania pewnej czynności:

Podsmaż słoninę pokrajaną w dużą kostkę z drobnymi cebulkami; gdy się przyrumieni *wymij*, w ten sam rądelek *włóż* króliki pokrajane w kawałki, *postaw* na ogniu i w pół godziny *dodaj* małych cebulek i pieczarki; przed wydaniem *zbiierz* tłustość i *daj* gorące na stół. (Senn. s. 131)

Namocz wątrobę z pół godziny, *naśpiłkuj* słoniną, *włóż* w rądel z masłem, cytrynową skórką, bobkowem liściem i solą i *usmaż*, tylko nie za twardo. (Wiś. s. 51)

Bardzo rzadko pojawia się zamiennie stosowanie trybu rozkazującego z formami imiesłowowymi:

Oprawiwszy karpia, *spuść* krew na ocet i *nasól* go; pietruszkę, marchew, selery, pory, cebulę, wszystko w talarki *pokraj*, wodą *naléj*, *gotuj* niezupełnie miękko, karpia po godzinném leżeniu *wymij*, i do niego *włóż* kilka całych cebulek w maśle smażonych; (A.D. s. 46)

W niektórych przepisach można zauważyć łączenie form z trybem rozkazującym i form bezosobowych:

Utlucz na masę ćwierć funta migdałów, *dodaj* w tłuczeniu 6 żółtków twardo ugotowanych i 8 łutów masła, potem *włóż* cukru według upodobania; *przydaj* także cytrynowey skórki wbij 4 iaia i 4 żółtka, *uwierć* przez godzinę, *wylej* na półmisek z obrączką z ciasta i *wstaw* do pieca lub tortowej panwi, obrączkę iednak wprzód *trzeba wysmarować*, masłem. (Kuch. Wied. s. 56–57)

Z czasem zaczęto rezygnować z trybu rozkazującego na rzecz bardziej formalnej formy bezosobowej lub formy bezokolicznikowej:

Cytrynowe skórki. *Używają się* do tego świeże skórki cytrynowe, a że takowe *robią się* zupełnie jak skórki pomarańczowe, bez żadnej a żadnej różnicy, przy pomarańczach więc opiszę dokładnie sposób z przyczyny, że cytrynowe skórki jako twardsze i zawierające więcej nierównie goryczy, daleko rzadziej *się* na sucho *używają*. (Ćwier. Jed. s. 60)

Przyrządzić nadzienie: mięso baranie, połędwicę i łój *obrać* z powięzi, *opłukać*, *przepuścić* przez maszynkę lub *posiekać* dużym, ostrym nożem. (Libr. s. 540)

Dziesięć sardelów *zbić* miękko w mozdzierzu, *przefasować* i *zmieszać* z pół funtem niesłonego masła. (Biał. s. 89)

Niekiedy stosowane jest również połączenie form bezokolicznikowych czy bezosobowych z imiesłowami:

Kawałek mięsa z dzika *nasoliwszy*, *ugotować* z włoszczyzną i korzeniami, poczem *wyjść* na stół *wychłodzić*. (Leś. Ekon. s. 138)

Kotlety duże cielece *usmażywszy* zwyczajnym sposobem, *wziąć* trzy łyżki tartego chrzanu, masła surowego łyżkę, wszystko razem *utrzeć*, kotlety na jednej stronie po wierzchu cienko tem *nałożyć*, *wstawić* w piec, a gdy się dobrze rozgrzeją, *wyłożyć* na półmisek, *zaciśnąwszy* cytryną. (Twar. s. 78)

Ważnym elementem pragmatycznej strony gatunku jest intencja nadawcy. Władysław Kopalinski (2000) definiuje intencję następująco: „zamiar, zamysł, cel, motyw działania; myśl przewodnia, chęć, pragnienie” (Żarski, 2001: 233). Autor każdego gatunku ma jakąś z góry określoną intencję. Tak też się dzieje z nadawcami przepisów kulinarnych.

Przepisy kulinarne można zaliczyć do nurtu poradnikowego, a co za tym idzie treść, która jest w nich zawarta, ma na celu doradzenie odbiorcy w jakiejś sytuacji. W. Żarski (2001: 414) pisze, że gatunkom należącym do tego nurtu przypisuje się najczęściej „szablonowość, stereotypizację, standaryzację, perswazyjność, kontur stylistyczny oraz ich językową realizację”.

Z wymienionych składników największy wpływ na intencję nadawcy ma perswazyjny charakter przepisu kulinarnego. Oznacza to, że przepis ma skłaniać do zrobienia czegoś. W omawianym przypadku nadawca ma za zadanie nakłonić odbiorcę do wykonania danej potrawy w opisany przez niego sposób, a nie inny. Uważa, że informacje przez niego przekazane są ważne i prawdziwe. Widać to szczególnie na następującym przykładzie:

Nie inaczej jak w mosiężnej miedniczce smażyć, a piękny kolor mieć będą. Gruszki i jabłka słodkie wiele słodocy dodają i ładnie, usmażone w powidłach, wyglądają. Można dla zapachu dodać cytrynowej skórki cieniutko usiekanej, nawet ta co się z konfitur odrzuca po usmażeniu, posiekana dobrze się tu przyda. Ulepy od konfitur pozostałe, nawet szumowinki, które każda oszczędna gospodyni zbiera, wiele słodocy tym powidłom dodają i cukier oszczędzą, a smaku nie psują. (Biał. s. 175)

Autorka przepisu staje się doradcą odbiorcy. Stara się mu pomóc w jak najlepszy sposób, a jednocześnie daje mu możliwość wyboru.

Kolejnym elementem sytuacji nadawczo-odbiorczej jest odbiorca. Przepis kulinarny istnieje zazwyczaj jako część innego gatunku, którym może być książka kucharska, czasopismo czy kalendarz. Dlatego przyglądając się odbiorcy przepisów kulinarnych, należy wziąć pod uwagę również to, do kogo skierowany jest tekst, w obrębie którego istnieje. Omawiane przepisy są częścią książek kucharskich, dlatego należy wziąć pod uwagę adresata również tego gatunku.

Najczęstszym odbiorcą przedstawionych przepisów jest gospodyni domowa:

*Zachęcony przyznaniem mi dobrego wydania w roku 1837 pod tytułem „Doświadczona kucharka warszawska”, poczytałem sobie za obowiązek, w lat kilka również przyjąć w pomoc *Paniom gospodyniom*, celem wyprowadzenia ich z kłopotu, aby nie tak często jedne i te same potrawy na stołach swoich widywały. (A.D., s. 5)*

Często nadawca zawęży krąg odbiorców poprzez ich dookreślenie np. odbiorcą nie jest już każda gospodyni, ale przede wszystkim gospodyni wiejska:

*Książka ta prócz tego obejmuje rozmaite gospodarskie przepisy, przydatne dla *gospodyni a zwłaszcza na wsi*, gdzie nie mogą dostać na każde zawołanie rozmaitych przypraw i zapasów, i muszą je same przysposabiać. (Senn. s. III–IV)*

Autorzy książek kucharskich zwracają dużą uwagę na jak najprostsze przekazanie treści, ponieważ dużą grupę odbiorców stanowią kobiety, które nie mają jeszcze doświadczenia w gotowaniu:

*Niejedna żona lub kucharka chciałaby dobrze gotować, ale za mało miała sposobności, aby się sztuki kucharskiej dobrze wyuczyć. Otóż książka kucharska jest *początkującym gospodyniom* nadzwyczaj pomocną i pożyteczną. Jeżeli który wydatek wróci się sownie z wielkim procentem, to zaiste wydatek na książkę kucharską. Niech żaden mąż nie*

żałuje kilku groszy żonie na książkę, ale owszem niech ją sam kupi i żonie w podarku złoży, a już jeden obiad lepiej ugotowany zwróci wydatek. (Wiś. s. 3)

Doświadczenie jednak nabywa się pomału, przychodzi z czasem. Cóż zatem mają robić *biedne, młode gosposie*, od których zupełnie tego samego wymagamy, czego od najstarszej i najdoświadczeńszej gospodyni? Takiej *młodziutkiej pani domu*, obiad, kolacja, wydaje się tak skomplikowaną rzeczą, tak kosztowną i niedostępną, że najczęściej zniechęcona opuszcza ręce, lub oddaje się w opiekę sługi lub kucharki. (Grusz. II. s. I)

Nadawca może się również zwracać do określonej klasy społecznej:

Pomimo tylu rozmaitej treści i objętości książek kucharskich, żadna nie odpowiada najprostszym wymaganiom *klasy średniej*, gdyż żadna nie ułatwia im dyspozycji codziennych obiadów, i nie upraszcza sposobów urządzania smacznej kuchni. (Ćwier. 365, s. V)

Odbiorcami mogą być matki, które pragną jak najlepiej karmić swoje dzieci:

Otóż książka nasza ma przyjść z pomocą tym *wszystkim matkom*, które chcą racjonalnie odżywiać swe dzieci. Oczywiście, przy pisaniu tej książki miałyśmy na myśli tylko dzieci zdrowe, normalnie trawiące i normalnie rozwijające się. (A.K. s. 3–4)

Inny jest również odbiorca książki kucharskiej wydanej przez Armię Polską. Warto zwrócić uwagę, że odbiorcą tego poradnika jest nie tylko kucharz wojskowy, ale również komendanci, którzy mają za zadanie ułożenie jadłospisu higienicznego z uwzględnieniem gustów żołnierzy:

Komendanci ustanowią projekty jadłospisów podług niniejszego formularza, gdzie ilość potrzebnych produktów dla każdej potrawy jest wskazana, co ułatwia prędkie obliczenie kosztów i zapobiega wszelkim pomyłkom. Będą się oni przedewszystkim starali zapewnić swoim żołnierzom jedzenie posilne i higieniczne. Będą jednak także brali pod uwagę, które potrawy są bardziej lubiane i będą się starali, w miarę możliwości, zadowolić żołnierzy. (Arm. s. V)

Nadawcą może być również kobieta pragnąca pracować jako zawodowa kucharka:

- I. Czyli głowa twa nie jest skłonna do oblewania, albo która część ciała do krost lub wrzodów.
- II. Oczy czy nie ropieją lub czy nie zalewają się łzami.
- III. Wzrok czyli posiadasz dobry.
- IV. Czyli ci natura nie odjęła wężu.
- V. Do skorbutu czyliś nie skłonna.
- VI. Ręce twe czyli się nie pocą, nie puchną a palce nie mają paznokci zwanych kołtownem.
- VII. Nogi czyli masz zdrowe.
- VIII. Nakoniec czyli piersi twoje nie są słabe, bo krztuszenie się w kucharce jest nie przyjemne. (Mącz. s. 2)

Z czasem odbiorcą książek kucharskich stał się każdy człowiek bez względu na płeć czy klasę społeczną:

Przekonani zatem o ważności i samej sztuki kulinarnej i dobrej książki kucharskiej postaraliśmy się, aby niniejsza „Powszechna Kuchnia Swojska” pod każdym względem zadowoliła naszych *Szanownych Czytelników i nadobne Czytelniczki*. (Bog. s. III)

Trzeba podkreślić, że w obecnej sytuacji wszyscy domownicy powinni brać udział w pracach domowych, że obowiązuje podział pracy. Książkę tę adresujemy więc do wszystkich Czytelników, a nie tylko – jak jej autorka – do pań domu. (Diss. s. 6)

Między nadawcą i odbiorcą przepisów kulinarnych dochodzi do interakcji czy też oddziałują oni na siebie nawzajem. Ze względu na tworzywo omawianego gatunku nie dochodzi w nim do komunikacji bezpośredniej, dlatego ważne jest zwrócenie uwagi na elementy interakcji charakterystyczne dla komunikacji pisanej.

Pierwszym z elementów występujących w interakcji jest poszanowanie „twarzy” adresata. Według teorii E. Goffmana (2006) każdy człowiek podczas kontaktów przybiera określoną „twarz”. Może to być „twarz” pozytywna bądź negatywna. W kontaktach z drugim człowiekiem ważne jest, żeby zachować własną „twarz” z jednoczesnym uszanowaniem „twarzy” drugiej osoby.

Kolejny element interakcji wiąże się z porządkiem rytualnym. Polega on na wypracowaniu oraz zachowaniu własnego wizerunku w sytuacji społecznej (Żarski, 2001: 43). Aby zachować własną „twarz”, uczestnik komunikacji musi stosować się do pewnych wypracowanych reguł oraz obowiązujących zasad moralnych (Żarski, 2001: 43–46). Osoba pisząca przepis kulinarny również jest zobowiązana do zachowania pewnych norm. W omawianym przypadku niezwykle ważny jest język, przez który nadawca przekazuje dany komunikat. Autor przepisu stara się poprzez słowa podkreślić swój autorytet w sprawach dotyczących kuchni oraz gotowania, a następnie zachować go, aby czytelnik zaufał mu i wykonywał czynności w sposób przez niego wskazany. Nadawca nie może pozwolić sobie na utratę własnego wizerunku, który ma przed oczyma odbiorca, który korzysta z danego tekstu:

Ten sos robi się tylko ze zwierzyny, wszelako kaczkę domową można użyć. Włóż w rądelek kawałek masła urobionego z mąką, stop ale nie przyrumień. (Senn. s. 72)

Za inny aspekt interakcji można uznać reguły postępowania, które E. Goffman rozumie jako obowiązek zachowania się w dany sposób, a z drugiej strony jako oczekiwanie wobec zachowania innych w określonej sytuacji (Żarski, 2001: 49). W przypadku przepisów kulinarnych można tę sytuację wyjaśnić w następujący sposób. Obowiązkiem nadawcy jest przekazanie sposobu przyrządzenia danej potrawy tak, aby odbiorca mógł zastosować się do jego wskazówek. Tekst ten powinien być więc napisany prostym językiem. Jednocześnie nadawca oczekuje od odbiorcy konkretnego zachowania, czyli wykonania czynności w przedstawiony przez niego sposób. Przestrzeganie tych reguł wiąże się z przywiązaniem danej osoby do własnego wyobrażenia o sobie, a co za tym idzie uzależnia swój wizerunek od spełnienia przez drugą osobę oczekiwań, które ma wobec niej (Żarski, 2001: 51). W ten sposób jednostka pragnie upewnić się, czy będzie w stanie odegrać rolę, którą sobie założyła (Żarski, 2001: 51). Tak więc autor książek kucharskich, jak i przepisów kulinarnych uważa, że będzie doradcą czy nauczycielem dla odbiorcy. Zakłada więc, że czytelnik nauczy się dzięki jego pomocy czegoś nowego poprzez zastosowanie się do zapisanych w przepisach porad. Jeżeli zaś odbiorca nie zastosuje się do owych rad, nadawca nie będzie mógł nazywać się już nauczycielem, ponieważ założona rola nie została przez niego odegrana.

Ważnym elementem każdego wypowiedzenia są akty mowy. W przepisie kulinarnym, z oczywistych względów nie mogą pojawiać się akty, takie jak: deklaratywy, komisyy czy ekspresywy, ale można w nich znaleźć liczne asercje oraz dyrektywy.

Przyglądając się tekstom przepisów kulinarnych, można znaleźć wiele porad, które nadawcy wystosowują do odbiorców. Są to stwierdzenia, które można zaliczyć do pierwszej kategorii, czyli do asercji:

Ponieważ materiały używane do nadziewania kiszek w gotowaniu pęczneją, potrzeba zatem nabyć przyzwoitej wprawy w zachowaniu ich w stosunku do obszerności kiszki. (Twar. s. 105)

Gotuje się powolnie w wodzie niezbyt słonej, prawie przez godzinę, a po oszumowaniu, przydaje się liście bobkowe, cebula, angielskie ziele i pieprz. (Mącz. s. 132)

Najczęstszymi aktami mowy w przepisach kulinarnych są dyrektywy, czyli wszelkiego rodzaju rozkazy, polecenia czy próby skłonienia odbiorcy do postąpienia w określony sposób. Akty te można podzielić ze względu na sposób, w jaki odbiorca skłania adresata do wykonania danej czynności.

Pierwszym ze sposobów przedstawienia dyrektyw jest użycie trybu rozkazującego, który w sposób bezpośredni przedstawia, jaką czynność musi wykonać odbiorca, aby poprawnie przyrządzić daną potrawę:

Weź cztery łyżki mąki, praż ją na wolnym ogniu, potem przesiéy, i wsyp do garnka potrzebną ilość, na którą z mlekiem zimnem urobioną naleý wrzącego mleka tyle, ile mieć chcesz suppy, umieszawszy to dobrze, przystaw do ognia, aby zawrzało. (Kuch. Wied. s. 5)

Usiekaj mięsa wołowego, ile ci potrzeba, dodaj do niego kilka jaj, trochę tartéj bułki, soli, i rób z tego placki czyli zrazy wielkości jakiej ci się podoba. (Wiś. s. 46)

Często dyrektywność realizowana jest za pomocą czasowników w formie bezokolicznikowej:

Do talerza szpinaku ugotowanego i posiekanego dodać ćwierć funta tartej bułki, dwa jaja, pół łyżki świeżego masła i dwie bułki pokrajane w kostkę i usmażone w maśle, osolić niewiele, porobić małe kotleciki, osypać bułką i smażyć w maśle. (Izd. Pol. s. 221)

Funt połędwicy lub zrazowej oczyścić z żył i uskraobać lub posiekać. Dodać soli i pieprzu do smaku, 2 całe jaja i 2 łyżki zimnej wody, dobrze wymieszać i uformować małe befsztyki. (Nor. s. 124)

Funkcje przepisu kulinarnego

Przepis kulinarny jest komunikatem językowym, za pomocą którego nadawca może kontrolować, poprzez podanie instrukcji, sposób wykonania danej czynności przez odbiorcę. Wówczas pełni on funkcję regulacyjną:

Cietrzew świeżo zabity jest nie smaczny, należy go oskubać, oczyścić i zamarynować na kilka dni w occie przygotowanym z korzeniami; co dzień przewracając, potem wy-

jąc, nasolić, naszpikować i piec na rożnie lub w piecu na brytwannie polewając masłem, a przed wydaniem obsypać bułką tartą. (Ćwier. 365 s. 124)

Przepis kulinarny pełni też wiele innych funkcji, wśród których dominującymi są informacyjna i dyrektywna (Żarski, 2008: 100). Funkcja informacyjna polega na przekazywaniu określonej wiedzy, która może być pewna, prawdopodobna lub nieprawdopodobna:

Najlepsze ryby do smażenia są: szczupak, sandacz, liny i karasie. Przeznaczoną do smażenia rybę oczyścić starannie, rozplatać na pół, wyjąć kość grzbietową i ości, potem nasolić i niech tak godzinę słonieje. (Gniew. s. 194)

Funkcja dyrektywna polega na nakłonieniu odbiorcy do wykonania pewnej czynności lub może też czegoś zakazywać:

Ziemniaki wyszorować, obrać, opłukać, zetrzeć na tartce do warzyw o bardzo drobnych otworach, dodać startą cebulę, rozmącone jajo i mąkę, osolić, wymieszać. Na patelni rozgrzać mocno tłuszcz, kłaść łyżką niedużą ilość masy ziemniaczanej, cienko rozsmarować (na średniej patelni można smażyć tylko 2 placki). (Libr. s. 394)

Inną funkcją omawianego gatunku jest funkcja apelatywna (Żarski, 2008: 103). Różni się od dyrektywnej jedynie stopniem oddziaływania perswazyjnego na odbiorcę. Nadawca nie nakłania, ale raczej zachęca czytelnika do wykonania jakiejś czynności. Zazwyczaj odbywa się to za pomocą trybu rozkazującego i bezokoliczników:

Tłustą połędwicę *wyżyłować*, *posolić*, *osypać* pokrajaną cebulą w talerzyki, bobkowem liściem, cytrynową skórką, *natrzeć* oliwą, aby skruszała, niech tak kilka godzin poleży. (Kuch. Pol. s. 186)

Akty grzeczności językowej w przepisach kulinarnych

Ważnym pragmatycznym elementem w komunikacji jest grzeczność językowa. Shoshana Blum-Kulka (2001: 214–240) definiuje to pojęcie jako: „celowe, strategiczne zachowanie jednostki, podjęte w celu sprostania wymogom zachowania swojej i cudzej «twarzy» wobec ewentualnego zagrożenia, obejmujące pozytywne i negatywne style zachowań” (Blum-Kulka, 2001: 228).

Na podstawie teorii twarzy Penelope Brown i Stephen C. Levinson (1987) wyróżnili dwa rodzaje twarzy, a mianowicie „twarz pozytywną” oraz „twarz negatywną” (Blum-Kulka, 2001). „Twarz pozytywna” występuje wówczas, gdy osoba pragnie być pozytywnie postrzegana przez innych oraz zyskać akceptację określonej społeczności (Blum-Kulka, 2001). „Twarz negatywna” występuje wówczas, gdy dana osoba pragnie zachować pewną swobodę (Blum-Kulka, 2001). Badacze ci uważają, że kontakty społeczne polegają na godzeniu obu swoich twarzy z twarzami innych ludzi.

W przepisach pochodzących z XIX wieku, a mianowicie do roku 1879, najczęściej stosowana jest tzw. komunikacja „wprost” przede wszystkim poprzez użycie trybu rozkazującego, który jest zagrożeniem dla „twarzy” negatywnej adresata. Można to przedstawić na następujących przykładach:

Wysmaruj rądel masłem, *zrób* dobre kruche ciasto, *włóż* go porządnie, i *napelnij* zwy-
czajnym makaronem, potem *posmaruj* ciasto iaiami, *połóż* nakrywkę i *piecz* jak inny
pasztet. (Kuch. Wied. s. 109)

Obierz jabłka, mniejsze *zostaw* całe; *nie odrzynaj* ogonków, tylko **wydlub** pestki no-
żem; większe *przekraj* na pół. (Wiś. s. 32)

Jak widać w podanych przykładach, odbiorca jest skazany na dostosowanie się do poleceń nadawcy, jeżeli chce wykonać daną potrawę. Nadawca nie daje możliwości wyboru.

Taki sam rezultat można osiągnąć poprzez użycie form bezokolicznikowych, co potwierdzają następujące przykłady:

Ugotować młodych suchych grzybów, *usiekać*, *włożyć* do rondla, *wsypać* ryżu, oleju
ze dwie łyżki, *zalać* gorącą wodą, niech się tak nakrywa dusi. (Mar. s. 236)

Rozbić 10 jaj w garnku, *posolić*, *roztopić* na patelni sporą łyżkę masła, *wlać* jaja, i mie-
szając na ogniu *smażyć* do miernej gęstości. (Zaw. s. 288)

Jednak forma ta wydaje się bardziej grzeczna dzięki zrezygnowaniu z bezpośredniego zwrotu do odbiorcy, a tym samym czytelnik nie ma obowiązku dostosowania się do udzielonych w ten sposób rad. Poprzez użycie formy bezosobowej nadawca daje pełny wybór czytelnikowi, a ten podejmie decyzję, czy się do tych rad dostosuje, czy nie.

Tytuły przepisów kulinarnych

Ważnym elementem struktury każdego tekstu jest delimitacja, czyli językowa konstrukcja jego początku i końca (Dobrzyńska, 1978: 101). Wyznaczniki delimitacyjne są niezbędne do poprawnego odczytania danego tekstu kultury. Takim wyznacznikiem w tekstach pisanych jest często tytuł, który mimo że nie należy do treści danego tekstu, staje się podstawą do jego zrozumienia i interpretacji. Peter Hellwig udowodnił, że forma tytułu tekstu zależna jest od gatunku, który ów tekst reprezentuje (Żarski, 2008: 111). Inny tytuł będzie miał utwór literacki, czy to będzie powieść, czy wiersz, inny praca naukowa, a jeszcze inny przepis kulinarny.

Tytuły przepisów kulinarnych mają przede wszystkim powiadamiać odbiorcę o ich tematyce. Właśnie z tytułu czytelnik ma wywnioskować, czego spodziewać się po tekście, jaki jest główny składnik omawianej potrawy bądź jej obiegowa i powszechna nazwa. Widoczne jest to w takich tytułach, jak:

Wołowe mięso włoskim sposobem (Kuch. Wied. s. 66)

Kartoflane placuszki (Czar. Jar. s. 114)

Szarlotka z jabłek w kruchym cieście (Łebk. s. 46)

Witaminowy barszczyk bez gotowania (A.K. s. 27)

W tytułach często stosowane są przymiotniki określające w sposób pozytywny danie albo mające charakter metaforyczny, czyli nie mówią wprost, czym jest przygotowywana

potrawa. Wówczas tytuł ma zaskakiwać i w ten właśnie sposób przyciągać uwagę czytelnika. Tytuł przedstawiony w taki sposób pełni funkcję perswazyjną, np.:

Dobra marmolada ze śliwek do tortów lub ciastek (Grusz. II. s. 315)

Bardzo łatwa i tania babka (Ochor. s. 681)

Quiche Lorraine (Gum. s. 105)

Szodo (Zaw. s. 50)

Inną funkcją pełnioną przez tytuł przepisu kulinarnego jest funkcja komunikacyjna. Tytuł tego typu powinien wywoływać u czytelnika zaciekawienie oraz budować w nim oczekiwanie w stosunku do treści, którą nazywa:

Sos dziki (Izd. Pol. s. 202)

Móźdzki w muszelkach (Ślęz. s. 38)

Wykwintna szarlotka z bezą kokosową (Sol. s. 60)

Naśladowanie sztokfisu z ryb suszonych (Twar. s. 184)

W niektórych przepisach w tytule stoi sam rzeczownik, bez przydawki. Istnieją dwa rodzaje takich tytułów. Pierwszy z nich wskazuje na metaforyczną nazwę danej potrawy. Bez znajomości tej nazwy czytelnik nie wie, jaka to potrawa ani z czego jest zrobiona. Często są to nazwy każdemu doskonale znane:

Rosół (Ślęz. s. 3)

Bigos (Gniew. s. 108)

Keks (Łebk. s. 68)

Mamałyga (Diss. s. 339)

Drugi przypadek, w którym nazwa potrawy składa się z rzeczownika bez określenia, występuje wówczas, gdy tytuł ten wskazuje na składnik, który podlega obróbce. Surowcem tym jest zazwyczaj warzywo lub owoc:

Szpinak (Pill. s. 85)

Marchew (Mącz. s. 149)

Galarepa (Ćwier. 365 s. 128)

Ożyny (Biał. s. 106)

Najczęściej funkcję tytułu pełni grupa nominalna, składająca się z rzeczownika i jego określenia. W największej liczbie przepisów rolę przydawki pełni wyrażenie przymikowe:

Galareta z *zółwia* (Pill. s. 110)

Bavaroise z *wanilią w galarecie* (Senn. s. 246)

Paszteciki z *mózgu w naleśnikach* (Ćwier. 365 s. 88)

Zupa z *poziomek lub malin inaczej* (Mar. s. 49)

Niekiedy w tytule występuje więcej niż jedna przydawka, co widoczne jest w ostatnim z cytowanych przykładów.

Niemal równie często jako określenie rzeczownika występuje w grupie nominalnej przydawka przymiotna:

Kluseczki *szczpakowe* (Kuch. Wied. s. 13)

Karafioly *marynowane* (A.D. s. 34)

Krem *czekoladowy* (Ćwier. 365 s. 173)

Legumina *sprycowa* (Twar. s. 261)

W funkcji określenia występuje również przydawka rzeczowna w związku rządu. W tytułach, w których widoczna jest przydawka rzeczowna w związku rządu, niekiedy występuje również przydawka przymiotna:

Dzika udziec pieczony (Mącz. s. 97)

Strączki *grochu* cukrowego (Biał. s. 49)

Pikłów marynowanie (Biał. s. 50)

W tytułach przepisów kulinarnych niezwykle często występuje konstrukcja składająca się z rzeczownika, który jest głównym składnikiem potrawy, oraz *à la*, po którym następuje ciąg dalszy nazwy:

Sos cebulowy *à la* Soubise (Gniew. s. 48)

Ziemniaki *à la* maitre d'hotel (Grusz. II. s. 49)

Wątróbka *à la* mode (Grusz. Ob. s. 35)

Sos „*à la* Financière” (Ochor. s. 196)

Składniki i ich jednostki miary, pojemności i masy

Ważnym elementem przepisów kulinarnych są składniki, za pomocą których odbiorca ma wykonać daną potrawę. W nowszych przepisach kulinarnych wymienienie składników występuje na początku, tuż po tytule. Jednak starsze przepisy charakteryzują się ciągłością, dlatego odbiorca, pragnący dowiedzieć się, jakich składników potrzebuje, musi przeczytać cały tekst. Jednak samo wymienienie składników jest niewystarczające. Aby czytelnik mógł poprawnie wykonać określone danie, obok składników musi zostać podana ilość potrzebnego surowca, która jest określana za pomocą miar pojemności oraz masy.

Jednostki miary używane obecnie nie są takie same jak te, stosowane wcześniej. Warto zatem przyrzeć się ewolucji, która się w nich dokonała w omawianych przepisach kulinarnych. Miary stosowane w XIX i XX wieku na ziemiach polskich są różnorodne, ponieważ w badanym okresie Polska była pod zaborami, zaś w każdym zaborze te same jednostki miary miały nieco inne wartości. Mimo że w przepisach stosowano urzędowe jednostki miary, to istnieje trudność w podaniu ich dokładnych wartości (Biernat, Ihnatowicz, 203: 34).

W przepisach kulinarnych w XIX wieku, a niekiedy również na początku XX wieku, stosowano jednostki miary, takie jak *lut*, *funt*, *garść*, *kwaterka* oraz *kwarta*:

1 *garniec* poziomek, trzy ćwierci *f.* cukru, 1 *szkl.* wina, 1½ *szkl.* śmietany. (Zaw. s. 31)

Weź *funt* mąki i *kwaterkę* mleka, posoliwszy wbiły do tego 10 żółtków, dodaj 4 łyżki drożdży i zrób ciasto, z którego formuy makaron i zostaw, niech się wyruszy. (Kuch. Wied. s. 20)

Z czasem miary zaczęły być zamieniane na te stosowane współcześnie. Litr po raz pierwszy pojawił się w książce Marii Ślezańskiej z 1892 roku:

Ugotować na miękko białej fasoli pół *litra*, odcedzić, przetrzeć przez sitko, rozprowadzić smakiem z włoszczyzny, usmażyć osobno w łyżce masła drobno usiekaną pietruszki zielonej, wrzucić w zupę i raz zagotować. (Śleż. s. 14)

Rozczynić 1 *litr* mąki z ćwierć *litrem* letniej wody i dwoma *lutami* drożdży, rozmoczonymi w wodzie. (Śleż. s. 162)

W książce Małgorzaty Bogackiej z 1896 roku pojawia się również kilogram:

Namaczyć ½ *l* grochu w wodzie, ugotować go na miękko, nalawszy zimną wodą. Równocześnie ugotować ½ *kg* świeżej wieprzowiny, lub boczku, wędzonego z pietruszką i cebulą. (Bog. s. 41)

Pół *litra* drobnej kaszy hreczanej rozetrzeć z kilku żółtkami i ususzyć. Zagotować wody, włożyć ½ *kg* masła, trochę siekanego kopru, siekanej pietruszki i soli, wspanać kaszę i uprażyć na gęsto. (Bog. s. 161)

Mimo że jednostki te pojawiają się już w XIX wieku, to nie wchodzi one jeszcze na stałe do książek kucharskich. Jeszcze w 1917 roku występują w nich jednostki: *funt*, *lut*, *kwarta*, *kwaterka*, czy *garniec*.

Wprowadzając nowe miary do książek kucharskich, ich autorzy musieli wziąć pod uwagę, że odbiorcy nie znali nowych jednostek. Maria Gruszecka w swoich tekstach postanowiła wyjaśniać nieznane wartości przy pomocy starych jednostek lub stare jednostki za pomocą nowych:

Kwartę (litr) zwykłego białego wina rozpuścić trzecią częścią wody, dodać cukru, ¼ *funta* (12–16 *deka*) (można i ½ *funta*, albo 25 *deka*, czyli ¼ *kilo*), kilka kawałków cynamonu, parę goździków, (trochę kwiatu muskatołowego kto lubi), zagotować raz i odstawić na kraj pieca. (Grusz. Ob. s. 16)

½ *kg*. (1 *funt*) masła ubić na pianę, dodać: 4 całe jaja, ½ *kg*. (1 *funt*) cukru, ¼ *kg*. (½ *funta*) tartych migdałów, 37 ½ *deka* (¾ *funta*) gotowanych, tartych ziemniaków i 12 żółtek na twardo ugotowanych. (Grusz. II. s. 66)

W najnowszych przepisach kulinarnych stosowane są jedynie miary takie jak: *litr*, *kilogram*, *dekagram*, *gram* oraz ich skróty (*l*, *kg*, *dkg*, *g*, *ml*):

Ciasto: 150 *g* mąki, 100 *g* margaryny Tina Rodzinna, 50 *g* cukru pudru, 1 żółtko, 1 łyżka śmietany, sól; 600 *g* twarogu, 3 żółtka, 150 *ml* śmietanki 30%, 150 *g* margaryny Tina Rodzinna, 125 *g* cukru pudru, 50 *g* rodzyneków, 50 *g* kandyzowanej

skórki pomarańczowej i cytrynowej, 50 g różnych owoców: maliny, poziomki, truskawki, jagody, jeżyny, porzeczeki, wiśnie, czereśnie, 250 ml śmietanki 36% do przybrania, 50 g cukru pudru. (Łebk. s. 56)

Nadzienie: 80 dkg ziemniaków, 20 dkg sera (twarogu), 5 dkg cebuli, 3 dkg tłuszczu, sól, pieprz; ciasto: 35 dkg maki, 1 jajo, sól, ok. 1/8 l wody; 4 dkg masła lub margaryny do polania. (Libr. s. 352)

Wspomniane jednostki miary można podzielić ze względu na ich charakter. Część miar odnosi się do wagi (*funt, lut, kilogram, dekagram, gram*), a część do objętości (*kwarta, kwaterka, garniec, litr, mililitr*).

Podobnie można podzielić składniki, które występują w przepisach kulinarnych. Warto przyjrzeć się składnikom w przepisie na sandacza po parysku:

(63) 0,80 – 1 kg sandacza, 6 dkg tłuszczu, 15 dkg pieczarek, 1/8 l białego wina, 2 dkg tartej bułki, sól, pieprz; sos beszamelowy: 4 dkg masła lub margaryny, 3 dkg mąki, ok. 1/4 l mleka, 1/8 l śmietany, 1–2 żółtka, 3 dkg sera szwajcarskiego lub tyłzyckiego; ciasto francuskie: 15 dkg masła lub margaryny, 15 dkg mąki, 1/4 jaja, 1/2 łyżki octu, sól (Libr. s. 442)

W cytowanym wyżej fragmencie przepisu kulinarnego widoczne są składniki, do których przyporządkowano odpowiadające jednostki miar. Surowce, takie jak: sandacz, tłuszcz, pieczarki, bułka tarta, masło/margaryna, mąka, ser są podane za pomocą jednostek wagi. Wino, mleko czy śmietana są podane za pomocą miar objętości.

Opis jako tekst zasadniczy

Wraz z rozwojem genologii lingwistycznej, a zwłaszcza dzięki teorii dotyczącej gatunków autorstwa Michaiła Bachtina (1986) badacze zaczęli interesować się opisem. Początkowo odnoszono go jedynie do tekstów literackich, ale z czasem zauważono, że jest podstawowym elementem każdej wypowiedzi (Witosz, 1996: 19).

Opis pojawia się w wielu płaszczyznach tekstu. Może być formą wielozdaniową, samodzielnym zdaniem lub nawet tylko jego składnikiem (Witosz, 1993: 7). Charakterystyczną cechą opisu jest spójność, która objawia się w trzech „jednościach” (Mayenowa, 2008: 217). Po pierwsze, tekst spójny jest napisany przez jedną osobę, tak więc wszystkie zwroty w pierwszej osobie zawarte w tekście można utożsamiać z autorem (Mayenowa, 2008: 217). Po drugie, tekst ten skierowany jest do konkretnego odbiorcy, który jest nim ze względu na posiadaną wiedzę. Może to być wąska grupa specjalistów albo szerokie grono czytelników, którzy reprezentują pokolenie bądź naród (Mayenowa, 2008: 217). Po trzecie, „tekst musi być tak zbudowany, by treść wszystkich zdań, które się nań składają, dawała w rezultacie opis jednego przedmiotu, opowieść o jednym przedmiocie lub rozumowanie dotyczące jednej tezy” (Mayenowa, 2008: 217).

Opis w przepisach kulinarnych jest spójny, czyli jest skierowany do jednego typu odbiorcy, jego autorem jest jedna, doświadczona osoba oraz całość stanowi przedstawienie sposobu przygotowania jednej potrawy:

Ażeby ukusić barszcz burakowy, należy wziąć dowolną ilość éwikłowych czerwonych buraków, przepłókać je dobrze, obrać, przekroić, włożyć do czystego dREW-

nianego lub glinianego naczynia i nalać czystą, zimną wodą, a naczynie postawić w ciepłym miejscu (Leś. Przep. s. 70)

Na zupę rybną biorą się pośledniejsze gatunki ryb jak: liny, karasie, młode szczupaki, albo też tylko głowy z mieszanych ryb, chyba że mięso z ryby ma służyć na dużą potrawę, wtedy gotować większe. (Grusz. II. s. 20)

Weź karpia ochędóż, rozplataj, wyjmij mlecz czy ikrę, maczaj w mące kładź na gorącej fritur; gdy się na wół przysmarzy, włóż ikrę czy mlecz, także mąką obsypany zasmaż i wydadz z pietruszką smażoną. (Senn. s. 173)

Opis w przepisach kulinarnych jest wsparty perswazją. Poprzez użycie języka nadawca często przekonuje odbiorcę do jakiejś racji, tudzież do wykonania pewnej czynności. Istnieje wiele sposobów wypowiedzania się nadawcy, które wskazują na perswazyjny charakter tekstu.

Pierwszym ze sposobów jest wypowiedzanie się w 1. os. lp., czyli wypowiedzanie się we własnym imieniu. Siła perswazji wypowiedzi pierwszoosobowej w lp. jest mała (Łysakowski, 2005: 29).

W przepisach kulinarnych nadawca wypowiada się bardzo rzadko w 1. os. lp. Ma to na celu podkreślenie, że wykonuje daną czynność w określony sposób, dlatego odbiorca tym bardziej powinien dostosować się do jego rad:

Główną i zapewne najbardziej pożądaną, szczególnie w wsi, marynatą jest mięso, dla tego też *podaję* tu niektóre ogólne uwagi przy soleniu mięsiwa. (Ćwier. Jed. s. 104)

Podaję tu rozmaite stopnie gęstości syropu, ze wskazaniem, do czego mogą być użyte, biorąc kwaterek wody na funt cukru (Ćwir. Konf. s. 4)

Znacznie częściej w przepisach kulinarnych pojawia się pierwsza osoba liczby mnogiej. Wypowiedź poprzez tę osobę podkreśla przynależność nadawcy do jakiejś wspólnoty. Pierwsza osoba liczby mnogiej jest uważana za najskuteczniejszą z form perswazyjnych (Łysakowski, 2005: 35). Wypowiedź w tej osobie jest najmniej jednoznaczna, ponieważ nadawca jest częścią pewnej grupy. Nie wiadomo jednak, czy w grupie wraz z odbiorcą, czy z osobami trzecimi:

Mięso wołowe, świeże i zdrowe, najlepsze jest na rosół. Cielęcy rosół w chorobie jest tylko dobry, bo zawsze biały i mdły; do mięsa wołowego przydawszy nieco cielęciny lub drobiu, *otrzymujemy* najsmaczniejszy rosół. (Mącz. s. 35)

Przypomnijmy (szczegółowy przepis znajduje się w rozdz. „Zupy”), że najpierw *ubijamy* białka na sztywną pianę. *Dodajemy* trochę cukru pudru i dalej *ubijamy*. *Zagotowujemy* mleko z wanilią, bez dodatku żółtek, które są niezbędne w klasycznej wersji tej zupy i *kładziemy* łyżką porcję ubitej piany. Po chwili *przewracamy* je, aby się obgotowały dookoła. Potem *wylawiamy* łyżką cedzakową i *rozkładamy* na talerze lub do wazy. Pianki bardzo urozmaicają zupę „nic”. (Gum. s. 110)

W każdym komunikacie niezwykle ważna jest obecność odbiorcy. Nadawca nie musi go widzieć, ale ma świadomość, że istnieje podczas wypowiedzania lub pisania danego tekstu. Ta świadomość sprawia, że tekst, który tworzy, jest skierowany do odbiorcy, co jest widoczne w sposobach zwracania się nadawcy do adresata (Łysakowski, 2005: 60).

Forma na „ty” jest najbardziej sugestywna, ponieważ odbiorca jest w niej najpełniej określony. W przepisach kulinarnych ten sposób zwracania się do czytelnika objawia się w trybie rozkazującym:

Weź kilkanaście pięknych cytryn, *zetrzyj* z nich żółta skórkę na cukrze, potem *wyciśnij* sok, aby go była kwaterka, do którego w naczyniu do gotowania rzeczy kwaśnych *wsyp* miłkiego cukru ćwierć funta, *przypnij* także przygotowany cytrynowy cukier, *wstaw* na węgle, niech tylko raz zawre, aby się w soku cukier rozpuścił, *przeceń* syrop przez czystą szmatkę, a gdy dobrze schłodnie, *wlęj* go do flaszki. (Kuch. Wied. s.128)

Powymuj kości, pokraj w kawałki i te *oblęj* słoniną roztopioną, *posyp* pieprzem pietruszką, niech tak nasiąknie, potem *posyp* tartem chlebem i *piecz* na ruszcie polewając. Po upieczeniu *oblęj* sosem tatarskim. (Mącz. s. 97)

Inny sposób przekazywania treści przez nadawcę to używanie form bezosobowych. Wykluczają one obecność podmiotu. W przepisach kulinarnych przeważają formy bezokolicznikowe, które pełnią taką samą funkcję co formy bezosobowe:

Mąkę *posiekać* z zimnym masłem szerokim nożem. Następnie *dodać* pozostałe składniki, *zagnieść* ciasto, *uformować* kulę i *włożyć* na 30 minut do lodówki. *Przygotować* masę serową: rodzynki zalać wrzątkiem, *pozostawić* do ostudzenia i *osączyć*. Cukier *wymieszać* z cukrem waniliowym, ser *zmielić* 2 razy w maszynce do mięsa, *utrzeć* mikserem, dodając po 1 żółtku oraz po łyżce cukru. (Sol. s. 57)

Perswazja jest bardzo ważnym elementem przepisów kulinarnych. Nadawca ma za zadanie nakłonić odbiorcę do wykonania potrawy w określony sposób. Aby to uczynić, podkreśla swój autorytet oraz używa chwytów perswazyjnych opisanych powyżej. Jeżeli odbiorca dostosowuje się do jego porad, to zadanie nadawcy zostało wykonane.

Aspekt niewerbalny przepisów kulinarnych

W przepisach kulinarnych niezwykle ważny jest język. Za jego pomocą nadawca przekazuje odbiorcy komunikat, czyli w tym przypadku sposób przygotowania określonej potrawy. Jednak nie tylko poprzez wypowiedź przekazuje on określone treści. Dużą pomocą okazują się pozawerbalne środki, które stosuje nadawca.

Elementem pozawerbalnym najbardziej związanym z komunikatem jest czcionka. Sposób układu tekstu oraz użycie czcionki, a przede wszystkim jej wielkość, jest zależna od książki, w której się dany przepis znajduje. Ma na to wpływ również czas jej wydania.

Dawne przepisy kulinarne były pisane tekstem ciągłym z wyszczególnionym jedynie tytułem tekstu. Nazwa ta była zazwyczaj w pewnym odstępnie od całości, choć zdarzały się książki, w których przepis następował od razu po tytule. Mimo to tytuł zawsze był podkreślony za pomocą czcionki. W niektórych przepisach występowało pogrubienie, powiększenie czcionki, kursywa bądź cały tytuł zapisany był wielkimi literami. W nowszych przepisach zostały również w inny sposób wyszczególnione składniki, np. poprzez oddzielenie od tekstu, kursywę czy inny kolor czcionki.

Jednak najważniejszym elementem pozawerbalnym przepisu są obrazki i zdjęcia. Występują już w najstarszych z badanych książek kucharskich. Początkowo są to jedynie strony tytułowe niektórych książek, ale z czasem obraz wkracza także do samych przepisów. W pierwszych ilustrowanych książkach pojawiają się przede wszystkim ryciny przedstawiające narzędzia kuchenne lub sposób podziału mięsa czy warzyw. Z czasem zaczęto publikować ilustracje potraw

Ilustracje te pełniły różne role. W niektórych książkach kucharskich jedynymi obrazami były reklamy zamieszczone na końcu książki, zaś książka pod redakcją Marka Łebkowskiego jest pełna reklam margaryny Tina, ponieważ została wydana przez jej producentów. W książce tej do każdego przepisu dołączona jest fotografia gotowego dania.

W nowszych książkach kucharskich wielu autorów postanawia pomóc odbiorcy w wykonaniu potrawy nie tylko poprzez tekst czy rysunek lub zdjęcie gotowej potrawy, ale również przez specjalne ryciny, które przedstawiają poszczególne etapy jej wykonania. Widoczne jest to zwłaszcza w trzech z badanych książek: *Kuchni polskiej* pod redakcją Marii Librowskiej, we wspomnianej już książce *Tina rodzinna. Ciasta i ciasteczka* oraz w opracowanej przez Krystynę Solankiewicz pozycji pt. *Domowa kuchnia polska. Ciasta domowe*. Elementy niewerbalne w tych książkach pełnią przede wszystkim funkcję edukacyjną. W pierwszej z wymienionych książek przedstawiony został m.in. sposób przygotowania sznycli cielących czy faworków. W drugiej książce umieszczone zostały zdjęcia przedstawiające poszczególne etapy przygotowania m.in. ciasta biszkoptowego czy kruchego, zaś dzięki ostatniej książce czytelnik nauczy się zawiązać rogaliki oraz dekorować ciasta.

Obecnie aspekt niewerbalny w przepisach kulinarnych pełni niemal tak samo ważną rolę jak aspekt werbalny. Piękne ilustracje zachęcają odbiorcę do zakupienia danej pozycji oraz przygotowania określonej potrawy. Ryciny te pomagają również w przyrządzaniu dania.

Podsumowanie

Przepis kulinarny jest jednym z najważniejszych gatunków przynależących do dyskursu kulinarnego. Według objaśnień definicyjnych oznacza on sposób wykonania jakiejś czynności, w tym przypadku sposób wykonywania potrawy.

Zazwyczaj występuje w obrębie innego gatunku, którym najczęściej jest książka kucharska, nie zaś osobno jak większość gatunków. Dzięki temu nadawca książki kucharskiej staje się jednocześnie nadawcą przepisu kulinarnego. Taka sama sytuacja występuje, gdy badany jest odbiorca omawianego gatunku. Intencją nadawcy jest nauczenie odbiorcy wykonania określonego dania w określony sposób, dlatego najważniejszą funkcją przepisu jest funkcja regulacyjna. Inne funkcje omawianego gatunku to funkcja informacyjna i dyrektywna. Współczesne przepisy stają się coraz bardziej ilustrowane, dlatego ważna staje się funkcja estetyczna.

W każdym tekście niezwykle ważna jest grzeczność językowa, która objawia się w języku, za pomocą którego nadawca zwraca się do odbiorcy. W starszych z omawianych przepisów autor zwracał się do czytelnika, używając form trybu rozkazującego, z czasem

jednak zrezygnował z niego na rzecz bardziej odpowiednich form bezosobowych oraz bezokolicznikowych.

Każdy gatunek ma określoną strukturę, która definiowana jest poprzez wyznaczniki stanowiące jego części składowe. Dlatego ważna jest delimitacja tekstów. W przepisie kulinarnym, podobnie jak w wielu innych gatunkach przynależących do komunikacji pisanej, elementem, który stanowi jego początek jest tytuł. Tytuły te mają przede wszystkim za zadanie powiadomienie odbiorcy o treści danego przepisu. Niekiedy są to nazwy złożone z jednego wyrazu, jednak najczęściej w funkcji tytułu występują grupy nominalne. W funkcji przydawki mogą występować wyrażenia przyimkowe, przysłówki, przymiotniki czy konstrukcje zleksykalizowane.

W najnowszych przepisach kulinarnych kolejnym, po tytule, elementem stanowiącym o początku tekstu jest wymienienie surowców wraz z podaniem ich ilości. Jednostki miary wykorzystywane w omawianych przepisach kulinarnych ulegały zmianom. Początkowo stosowano jednostki, takie jak: funt, łut, garniec, garść, kwarta oraz kwaterka, a następnie: kilogram, dekagram, gram, litr oraz mililitr. Podanie składników występuje na początku tylko w nowszych przepisach. Dawniej tekst stanowił jedną całość, która została przedstawiona za pomocą opisu, będącego podstawowym elementem każdej wypowiedzi. Opis występujący w omawianym gatunku wsparty jest perswazją, która przejawia się w różnych strategiach wykorzystywanych przez nadawcę tekstu.

Współczesne przepisy kulinarne coraz bardziej zachęcają do wykonania potraw. Dzieje się tak dzięki zdjęciom i ilustracjom, które mają za zadanie pokazać, jak wygląda przygotowywane danie oraz pomóc w jego wykonaniu.

Wykaz skrótów

A.D. – A.D., *Poradnik kucharski złożony z 485 przepisów przyprawiania potraw, marynat, soków, ciast, konserw i tym podobnych*, Warszawa 1847.

A.K. – A.K., *Kuchnia dziecięca*, Warszawa 1927.

Arm. – Armia Polska, *Kuchnia garnizonowa oraz wskazówki dotyczące się racjonalnego odżywiania wojska*, Paryż 1918.

Biał. – Białozierska Karolina, *Nowa praktyczna gospodyni litewska*, Warszawa 1889.

Bog. – Bogacka Małgorzata, *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletniem doświadczeniu i zdrowotno-dyetycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju...*, Nowy Sącz 1896.

Czar. Jar. – Czarnowska Maria, *Jarska kuchnia zawierająca wypróbowane przepisy przyrządzania smacznych a zdrowych potraw roślinnych, oraz naukowe uzasadnienie jarstwa*, Berlin 1898.

Ćwier. 365 – Ćwierczakiewiczowa Lucyna, *365 obiadów za 5 złotych*, Warszawa 1860.

Ćwier. Jed. – Ćwierczakiewiczowa Lucyna, *Jedynie praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych oraz pieczenia ciast*, Warszawa 1861.

Ćwier. Konf. – Ćwierczakiewiczowa Lucyna, *Jedynie praktyczne przepisy konfitur, konserw, soków, marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, ciast i t. p.*, Warszawa 1893.

- Diss. – Disslowa Maria, *Jak gotować: praktyczny poradnik kucharski z 1930 roku*, Warszawa 1988.
- Gniew. – Gniewkowska Alina, *Domowa kuchnia: skarbczyk kulinarny potraw mięsnych, jarskich, ciast, marynat i ważniejszych sekretów gospodarskich*, Kijów 1917.
- Grusz. Il. – Gruszecka Maria, *Ilustrowany kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń: smaczne i tanie obiady dla domów obywatelskich, według kuchni krakowskiej, litewskiej, francuskiej i wiedeńskiej...*, Kraków 1897.
- Grusz. Ob. – Gruszecka Maria, *366 obiadów: praktyczna książka kucharska zawierająca wypróbowane przepisy do sporządzania smacznych i zdrowych potraw, ciast, legumin, kremów, konfitur, soków, likierów itp. dla oszczędnych gospodarstw*, Kraków 1930.
- Gum. – Gumowska Irena, *Elementarz gotowania*, Warszawa 1988.
- Izd. Pol. – Izdebska Jadwiga, *Polska kuchnia i spiżarnia: praktyczny podręcznik zawierający 1550 przepisów kuchennych i gospodarskich (z uwzględnieniem potraw jarskich), pieczenie ciast, przyrządzanie konfitur, konserwów[!], marynat i t. p. oraz dyspozycje obiadów, śniadań i kolacji zwyczajnych i wystawnych*, Warszawa 1905.
- Kuch. Pol. – *Kuchnia polska: niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego zawierający najlepsze przepisy przyrządzania najrozmaitszych potraw [...] oraz innych zajęć w gospodarstwie domowym*, Toruń 1901.
- Kuch. Wied. – *Kucharka doskonała wiedeńska, podająca przepisy różnych przednich potraw*, Warszawa 1825.
- Leś. Ekon. – Leśniewska Bronisława, *Kucharz polski jaki być powinien: książka podręczna dla ekonomiczno-troskliwych gospodyń*, Warszawa 1856.
- Leś. Przep. – Leśniewska Bronisława, *Kucharz polski dla młodych gospodyń: podręcznik obejmujący 1553 przepisy kucharskie na wszelkie potrawy mięsne i postne [...] oraz przepisy pieczenia ciast, tortów i przygotowania likierów*, 1911.
- Libr. – *Kuchnia polska*, red. Maria Librowska, Warszawa 1985.
- Łebk. – *Tina rodzinna. Ciasta i ciasteczka*, red. Marek Łebkowski, Warszawa 1998.
- Mar. – Marciszewska Maria, *Kucharka szlachecka, zawierająca około 3000 przepisów [...]: dwa tomy w jednym. T. 1, Kucharstwo. T. 2, Spiżarnia*, Kijów, Odessa 1893.
- Mącz. – Mączyński Józef, *Szkoła kucharek czyli Łatwy sposób wyuczenia się gotowania różnych potraw mięsnych i postnych*, Kraków 1848.
- Nor. – Norkowska Marta, *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska: zawierająca 1249 przepisów gospodarskich, z uwzględnieniem kuchni jarskiej*, Warszawa 1904.
- Ochor. – Ochorowicz-Monatowa Maria, *Uniwersalna książka kucharska z ilustracjami i kolorowymi tablicami odznaczona na wystawie higienicznej w Warszawie w 1910 r.: przeszło 2200 skromnych i wytwornych przepisów gospodarskich i kuchennych z uwzględnieniem niezbędnych warunków odpowiedniej diety codziennej higieny oraz kuchni jarskiej*, Warszawa–Lwów 1913.
- Pill. – *Książka kucharska powszechna do użytku w każdym gospodarstwie, wsparta na kilkulatnim doświadczeniu, sporządzenia wszystkich gatunków mięsnych i postnych potraw dla zdrowych chorych i ozdrowiałych [...] z dodatkiem najbezpieczniejszego sposobu konserwowania wszystkich żywności przez suszenie*, red. Franciszek Piller, Lwów 1827.

Senn. – *Nowa kuchnia warszawska czyli Wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw oraz zastawiania i ubierania stołów, usługi stołowej, utrzymania win, robienia ciast, konfitur, soków, syropów itd.*, wyd. G. Sennewald, Warszawa 1838.

Sol. – *Domowa kuchnia polska. Ciasta domowe*, oprac. Krystyna Solakiewicz, Kielce.

Śleż. – Śleżańska Maria, *Kucharz wielkopolski: praktyczne przepisy gotowania smacznym a tanim potraw, smażenia konfitur, pieczenia ciast, przyrządzania lodów, kremów, galaret, deserów, konserwów i wędlin oraz różne sekreta domowe*, Poznań 1892.

Twar. – Twarowska Teresa, *Gospodyni polskiej kuchni czyli Poradnik dla niewiast obejmujący przepisy kuchenne wypróbowane i różne sekreta gospodarskie poprzedzone wstępem o porządku domu*, Warszawa 1873.

Wiś. – Wiśniewski T., *Kucharka polska miejska i wiejska, zawierająca kilka set przepisów kucharskich: dla młodych mężatek, kucharek i gospodyń na tanie i smaczne przyrządzenie rozmaitych potraw, a szczególnie zup, sosów, jarzyn, potraw mięsnych i postnych z uwzględnieniem potraw polskich, mianowicie barszczu, bigosu, zrazów i flaków*, Poznań 1879.

Zaw. – Zawadzka Wincentyna A. L., *Kucharka litewska: zawierająca przepisy gruntowne i jasne, własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznym, wykwinnych, taniem i prostym rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych, jak i postnych [...] z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, Wilno 1913.

Bibliografia

Bachtin M., 1986: *Estetyka twórczości słownej*, Warszawa.

Bańkowski A., 2000: *Etymologiczny słownik języka polskiego*, t. II, Warszawa.

Biernat A., Ihnatowicz I., 2003: *Vademecum do badań nad historią XIX i XX wieku*, Warszawa.

Blum-Kulka S., 2001: *Pragmatyka dyskursu*, [w:] T. A. Van Dijk, T. Dobrzyńska (red.), *Dyskurs jako struktura i proces*, Warszawa.

Brown P., Levinson S. C., 1987: *Politeness. Some universals in language usage*, Cambridge.

Dobrzyńska T., 1978: *Delimitacja tekstu pisanego i mówionego*, [w:] M. R. Mayenowa (red.), *Tekst. Język. Poetyka. Zbiór studiów*, Wrocław.

Dunaj B., 2007: *Język polski. Współczesny słownik języka polskiego*, t. O–Ż, Warszawa.

Goffman E., 2006: *Rytuał interakcyjny*, Warszawa.

Kopaliński W., 2000: *Słownik wyrazów obcych i zwrotów obcojęzycznych z almanachem*, Warszawa.

Linde M. S. B., 1858: *Słownik języka polskiego*, t. IV, Lwów.

Łysakowski T., 2005: *Wpływowo osoby. Gramatyka i perswazja*, Warszawa.

Mayenowa M. R., 2008: *Spójność tekstu a postawa odbiorcy*, [w:] R. Cudak, D. Ostaszewka (red.), *Polska genologia lingwistyczna*, Warszawa.

Słownik języka polskiego, 1861: wyd. Maurycy Orgelbrand, cz. II, Wilno.

Słownik języka polskiego, 1902: J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki (red.), t. 2, Warszawa.

Witosz B., 1993: *Opis w tekście mówionym. Zagadnienia wstępne*, [w:] A. Wilkoń, J. Warchała (red.), *Z problemów współczesnego języka polskiego*, Katowice.

Witosz B., 1996: „Anarchiczna” struktura opisu?, [w:] T. Dobrzyńska (red.), *Tekst i jego odmiany*, Warszawa.

Żarski W., 2001: *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*, [w:] U. Sokólska (red.), *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, Białystok.

Żarski W., 2008: *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.

Abstract

Lingual determinants of the culinary regulation as the species of the statement

On this article is showed one of the most important genre of the culinary discourse like to recipe. The aim of this work is the lingual determinants of this genre. In the first part of text is point out on pragmatic aspect of genre such as: dictionary definition of recipe, sending-receiving situation, function of this genre and acts of speech politeness. Second show the structural aspects: title, ingredients, weight and volume measures, description and non-verbal aspect of recipe. The article ends with a summary of the content of the text.

Keywords: culinary regulation, species, lingual determinants of the culinary regulation, lexical definitions of the regulation, the sending-receiving situation, functions of the species, the lingual politeness, structural exponents, the description, the non-verbal aspect