

Anna Chrupczalska-Laskowska
Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie

Jaja na trzepaku, Pęczak nie pęka, Czarna piękność – język i styl przepisów kulinarnych Marty Gessler

Przepisy kulinarne stanowią niezwykle popularny gatunek wypowiedzi obecny we wszystkich przekazach medialnych. Audycje radiowe, przepisy występujące w prasie, felietony, programy telewizyjne, portale, blogi i strony internetowe poświęcone w różnym stopniu sztuce gotowania dowodzą, iż tematyka związana z przygotowywaniem potraw cieszy się obecnie bardzo dużym zainteresowaniem wśród odbiorców. Autorzy stale urozmaicają formę przekazu, prześcigając się w pomysłach i sposobach, aby permanentnie zachęcać i zaskakiwać. Wszechstronna obecność medialna problematyki kulinarnej jest także przykładem zjawiska zwanego *infotainment*, czyli połączenia informacji i rozrywki w treściach przedstawianych publiczności przez media. Prezentowane w telewizji czy Internecie przepisy dostarczają bowiem wiadomości na temat sztuki gotowania oraz są źródłem rozrywki i relaksu – instruktorzowy charakter tekstów nabiera nowej formy, stając się swoistym show, w którym temat gastronomii pozostaje nadrzędny lub schodzi na dalszy plan. Początek przepisów kulinarnych w przekazie prasowym sięga momentu pojawienia się gazet i magazynów adresowanych do kobiet. W Polsce prasa kobieca ukazuje się od drugiej połowy XIX wieku¹. Od początku zaczęto wprowadzać przepisy, dostrzegając znaczenie problematyki kulinarnych dla gospodyń i pań domu. Początkowo wskazówki dotyczące przygotowywania potraw i prowadzenia gospodarstw miały formę listu od czytelników – porady i przepisy kulinarne pisały kobiety chcące podzielić się własnymi doświadczeniami. Współcześnie prasa kobieca, ale i ta adresowana do mężczyzn, nawiązuje do tematyki kuchni i gotowania poprzez prezentowane instrukcje dotyczące taj-

¹ E. Chudziński (red.), *Słownik wiedzy o mediach*, Wydawnictwo Park, Warszawa 2007, s. 71.

ników gastronomii. Przedmiotem artykułu jest ukazanie specyfiki języka i stylu przepisów kulinarnych Marty Gessler, publikowanych na łamach dodatku do „Gazety Wyborczej” pt. „Wysokie Obcasy”. Postawę materiałową tworzy zbiór siedemdziesięciu przepisów, które ukazały się w latach 2003–2013.

Przepis definiowany jest jako wskazówka, recepta, zasada, правило, zbiór informacji wskazujący, zazwyczaj w formie pisanej, na sposób przyrządzenia czegoś, zwłaszcza potraw i dań². W prasie przepisy wyróżnia ustabilizowana struktura gatunkowa stanowiona przez część wprowadzającą, na którą składa się tytuł oraz lid, a także segment główny, zbudowany z listy składników, informacji dotyczących ich ilości i szczegółowych instrukcji wskazujących na sposób przygotowania danej potrawy. Przepisy kulinarne Marty Gessler nawiązują do klasycznego wariantu wzorca gatunkowego³, ale posiadają bardziej złożoną postać, ponieważ zostały wzbogacone przez wypowiedzi autorki. Za pomocą wspomnienia, anegdoty, opisu, historii, relacji lub opowiadania teksty restauratorki przyciągają uwagę czytelnika, zachęcają do lektury oraz nadają całości swoistego charakteru. Wydawca rozszerza także schemat budowy klasycznego wariantu wzorca poprzez część końcową, którą tworzy podpis oraz lakonicznie przedstawiona sylwetka autorki. Strukturę gatunkową przepisów Marty Gessler charakteryzują następujące elementy:

1. Część wprowadzająca:
 - a) tytuł,
 - b) lid.
2. Segment główny, na który składają się:
 - a) lista potrzebnych składników oraz ich ilość,
 - b) wskazówki opisujące przyrządzenie danej potrawy,
 - c) swoista wypowiedź autorki przedstawiona w formie anegdoty, relacji, historii, opowiadania, opisu, ciekawostki, wspomnień.
3. Segment finalny:
 - a) podpis autorki przepisu,
 - b) krótka notka przedstawiająca autorkę.

Przepisy kulinarne Marty Gessler charakteryzuje stała budowa, prezentująca informacje na temat sposobu wykonania danej potrawy, dania, deseru lub napoju oraz wiadomości dotyczące głównego składnika, a także wypowiedź autorki przybierająca postać opowiadania, wspomnienia lub opisu. Omawianym tekstom towarzyszy słownictwo powszechnie rozumiane, ale wyspecjalizowane tematycznie, wykorzystywanie nazw własnych oraz posługiwanie się prostymi konstrukcjami syntaktycznymi, co związane jest z nadrzędną intencją gatunku. Wypowiedź charakteryzują elementy opisu, sprawozdania, rzeczowe

² Zob. S. Dubisz (red.), *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003, s. 713; B. Dunaj (red.), *Słownik współczesnego języka polskiego*, Wydawnictwo Wilga, Warszawa 1996, s. 887; M. Bańko (red.), *Inny słownik języka polskiego*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2000, s. 323.

³ Pracę oparłam na podziale M. Wojtak, która wyróżniła trzy rodzaje wzorca gatunkowego: wzorzec kanoniczny, alternacyjny i adaptacyjny. Zob. M. Wojtak, *Wzorce gatunkowe wypowiedzi a realizacje tekstowe*, [w:] D. Ostaszewska (red.), *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2, *Tekst a gatunek*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 2004, s. 33–34, a także: M. Wojtak, *Gatunki prasowe*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2004, s. 18–19.

przedstawienie informacji, szablonowość oraz oficjalność. Część wprowadzająca rozpoczynana jest zwykle od tytułu⁴, który w bezpośredni sposób informuje o temacie przepisu:

Przegryzki („WO” 2011/05/49); *Agar* („WO” 2011/03/38); *Strucel jabłkowy* („WO” 2006/10/57); *Pralina* („WO” 2006/09/80); *Sajgonki po mazursku* („WO” 2010/08/44); *Ciasto piaskowe* („WO” 2010/09/44); *Sangria* („WO” 2011/08/33); *Amerykański sernik* („WO” 2010/12/42); *Granat* („WO” 2007/0141).

Autorka stosuje w tytułach ciekawe zestawienia słów, pytania i metafory w celu wzbudzenia ciekawości, zaintrygowania i zachęcenia czytelnika do dalszej lektury:

Szmaragd w sosie („WO” 2013/03/46); *Ciastko pod specjalnym nadzorem* („WO” 2012/09/40); *Twardzielka pigwa* („WO” 2012/11/44); *Drugie życie obierki* („WO” 2012/09/35); *Co w trawie piszczy* („WO” 2012/06/40); *Forsa, misja i cannelloni* („WO” 2012/06/47); *Siostra omleta* („WO” 2011/09/47); *Projekty z patelni* („WO” 2011/11/38); *Metody na rybkę* („WO” 2011/07/31); *Płonący naleśnik* („WO” 2012/01/36); *Jaja na trzepaku* („WO” 2012/04/36); *Pęczak nie pęka* („WO” 2012/02/43); *Winne gruszki* („WO” 2012/03/43); *Brownie bez glutenu* („WO” 2012/01/39).

W przepisach kulinarnych Marty Gessler tytuły pełnią funkcję nominatywną, streszczającą oraz pragmatyczną. Wprowadzający element struktury gatunkowej stanowi pierwszą informację sygnalizującą czytelnikowi nadrzędny temat wypowiedzi. Dodatkowo tytuł jest specyficzną reklamą całego tekstu, gdyż zajmuje takie miejsce, w którym kontakt między nadawcą a odbiorcą następuje najwcześniej i dlatego często decyduje o tym, czy czytelnik poświęci więcej czasu na lekturę danego tekstu, czy ominie ten fragment w celu znalezienia ciekawszych treści. Stosowanie tytułów w przepisach kulinarnych Marty Gessler nie jest regułą. Okazuje się, że pomimo pełnienia przez nie istotnych funkcji można pominąć ten element w tekście. Zdarza się to jednak sporadycznie, ponieważ ze zbioru siedemdziesięciu tekstów bez tytułu są zaledwie trzy. Elementem fakultatywnym części wprowadzającej jest podtytuł, rozbudowujący i uszczegóławiający tytuł, ale autorka rzadko go wykorzystuje w swoich tekstach, gdyż w przeanalizowanych siedemdziesięciu przepisach podtytuł wystąpił tylko raz:

Kremówka
Zrób to sam („WO” 2011/07/31).

Wypowiedzi Marty Gessler przybierające formę przepisów kulinarnych wyróżniają różnorodne lidy, których zadaniem jest zwrócenie uwagi czytelnika, zachęcenie do dalszej lektury, rozwinięcie głównego tematu oraz wprowadzenie w problematykę sztuki kulinarnej. Lidy odgrywają zależne od ich budowy, odmienne role – mogą być złożone z pytań retorycznych, cytatów, opisów, fragmentów opowiadań lub wspomnień. Autorka urozmaica teksty, stosując różnorodne związki frazeologiczne, wyliczenia, metafory, przytoczenia, zdrobnienia, przykłady, wykrzyknienia:

Na widok sosu holenderskiego powinna zapalić się nam lampka – to samo masło!
Rozsądek mówi: „Nie jedz!” Tyle że bez niego szparagi można wyrzucić do kosza („WO” 2012/05/35);

⁴ O tytule prasowym i jego funkcjach pisze M. Wojtak, *Gatunki prasowe*, dz. cyt., s. 21–22 oraz M. Wojtak, *Analiza gatunków prasowych*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2008, s. 18–22. Por. J. Bartmiński, S. Niebrzegowska-Bartmińska, *Tekstologia*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009, s. 220–225.

Ukazało się wznowienie kulinarnej biblii Neli Rubinstein. Nie ma w niej kolorowych zdjęć, tylko skromne rysunki. Dla mnie najważniejsze są przepisy. Na przykład na stary, dobry krupnik („WO” 2012/02/43);

Choć dietetycy wbijają nam do głowy, że należy jeść kolorowo, a kucharze dodają inny kolor dla kontrastu, korci mnie, by zrobić na przekór („WO” 2012/06/40);

Strach ma wielkie oczy. Kiedy po raz pierwszy piekłam piernik, bałam się. Teraz, kiedy piekę, przypominam sobie to uczucie lęku. Piekę i myślę sobie, jak dobrze jest się nie bać. To przecież tylko piernik. Świąteczne bezpieczeństwo („WO” 2006/12/58);

Kiedy natkniecie się na nią w warzywniaku, należy brać i nie przejmować się, że jest twarda jak kamień. Wszystko się zmieni po ugotowaniu („WO” 2012/11/44);

Fartuchy, fartuszki dal fryzjerów, kosmetyczek, chirurgów i pielęgniarek, kucharzy, kelnerów i kelnerów. Domowe, ochronne, męskie, damskie. 100 proc. bawełny, plastik, gazeta, ścierka. Czystość i władza. Tekstylia dla seniora czy seksowne ubranko na walentynkowe podjadanie? („WO” 2012/02/17).

Autorka stosuje:

1) lidy – cytaty:

„Pomarańcze i mandarynki, mandarynki i pomarańcze” – pisał Julian Tuwim, a potem w latach 70, śpiewał Marek Grechuta („WO” 2011/06/33);

„Nie ma materiału, który jest tak bliski ludziom jak jedzenie” – twierdzi Marije Vogelzang, holenderska projektantka jedzenia („WO” 2011/11/38);

2) lidy streszczające:

Do szkółki roślin w Runowie pod Warszawą trafiałam w poszukiwaniu drzewek owocowych („WO” 2011/06/42);

Kremówka czy napoleonka. Papieska czy wadowicka. A może ta, którą jadłam w Hotelu Europejskim w Warszawie w latach 80. To ciastko nie jest dietetyczne, ale gdy dopada mnie chęć na coś słodkiego, myślę o nim. Przygotowuję je pod byle pretekstem, np. na niedzielę („WO” 2011/07/31);

3) lidy opisowe:

Najczęściej robię ją na parze, bo zdrowo. Czasem en papillote (zawinięta w pergamin), bo szybko i nie trzeba zmywać tłustej patelni. W obu przypadkach nie ma jednak szans na chrupiącą skórę, która powstaje podczas smażenia ryby panierowanej w jajku i bułce („WO” 2011/07/31);

O jego smaku decydują dwa składniki: kremowy ser Philadelphia i słodko-słone ciastka Digestive („WO” 2010/12/42);

W latach 70. świeżo upieczone ciasto pachniało w sobotę na klatkach schodowych. Piaskowe było na niedzielę. Najczęściej z owocami, kakao i cukrem pudrem, lukrem albo polewą kakaową („WO” 2010/09/44);

4) lidy pytające:

Jarzynowa, cesar, grecka, nicejska, caprese – sałatki sztandary czy kulinarna nuda? („WO” 2011/08/31);

5) lidy mieszane, nawiązujące do utworów literackich: opowiadań, wspomnień, rymowanek:

Podwieczorek w hotelu Ritz daje oddech. Pijąc popołudniową herbatkę, zastanawiam się, jak wrócę do rzeczywistości. Srebrny dzbanek z herbatą, porcelanowe filiżanki, grający fortepian, kryształowe żyrandole, gigantyczny bukiet na środku sali, stół ubrany w łososiowy obrusik. I kanapeczki. („WO” 2011/05/49);

Horoskop dla Wodnika: spróbuj odetchnąć, poczuj się wyjątkowo, miłość na wyciągnięcie ręki. Gwiazdy podpowiadają: używaj cynamonu, a świat stanie się smaczniejszy! („WO” 2005/01/33);

Pan T. przygotowuje do makaronu sos z torebki. To nie może być dobre. Jak Panu powiedzieć, że to nie powinno być tak. Byle jak. Jeść każdy może, ale dlaczego gorzej. Chce mi się krzyknąć: SOS („WO” 2007/01/45).

Główną część struktury przepisów wypełniają szczegółowe wskazówki informujące o sposobach przygotowania dań oraz o składnikach i ich ilościach niezbędnych do przyrządzenia potrawy. Autorka precyzyjnie wskazuje jednostki masy, objętości, rodzaje potrzebnych substancji oraz opisuje czynności prowadzące do osiągnięcia zamierzonego celu. Instrukcje przybierają różne postaci. Niektóre teksty to przepisy rozbudowane, w których występuje duża frekwencja czasowników osobowych, form 1. osoby liczby pojedynczej oraz zdań złożonych:

Potrzebne jest gotowe ciasto francuskie (1 op.), krem waniliowy i bita śmietana. Wykrawam z gotowego ciasta prostokąty, układam na papierze do pieczenia na blasze (lekką je rozsuwam, bo rosną), nakłuwam kilka razy widelcem, smaruję żółtkiem [...] Robię krem budyniowy (1/2 l mleka, 120 g cukru, 2 łyżki mąki pszennej i 2 łyżki ziemniaczanej, 200 g masła, laska wanilii). [...] Do miski wlewam 1/2 l śmietany (36-proc.) i ubijam z łyżką cukru pudru ręcznym mikserem – na początku, przez chwilę, na małych obrotach. Potem wrzucam duże obroty, ale nie na długo, aby się nie zwarzyła. („WO” 2011/11/31);

Większa część korpusów wypowiedzi tworzących przepis kulinarny złożona jest z nazwy dania, wymienionych składników oraz krótkich instrukcji, opisujących przygotowanie dania. Zwięzłe i rzeczowe wskazówki autorki zbudowane zostały z równoważników zdań, bezosobowych form, a ich cechą charakterystyczną są konstrukcje w trybie rozkazującym oraz zdania pojedyncze:

Posmarować kromki chleba musztardą. Położyć na jedną kromkę ser cheddar i plasterki jabłka. Przykryć drugą kromkę chleba („WO” 2011/05/49);

W misce wymieszać wszystkie składniki. Przyprawić solą i pieprzem („WO” 2011/08/31);

Jajka umyć. Oddzielić białko od żółtka. Żółtka ubić z połową cukru („WO” 2009/11/46).

Przepisy Marty Gessler wyróżnia oryginalna konstrukcja, którą tworzą: osobliwe opisy, krótkie opowiadania, wspomnienia, relacje, zasady, instrukcje, informacje, zwroty adresatywne, wtrącenia autorki. W omawianych tekstach zawarte są często osobiste prze-myślenia, doświadczenia, nawiązania do wydarzeń z życia autorki, informacje o preferencjach kulinarnych członków rodziny autorki. Dzięki temu niektóre przepisy nawiązują

strukturą i treściami do pamiętnika lub wyznania. Przemyślane, ciekawe i nietypowe elementy, wprowadzane przez autorkę, dodają tekstom wyrafinowania i artyzmu oraz sprawiają, że omawiane instrukcje kulinarne zyskują na tle innych przepisów prasowych niekonwencjonalny charakter:

Przémione światło, muzyka Nino Roty, scena rozgrywa się w ogrodzie: Giulietta Masina w czerwonej chuście na głowie wchodzi przez białą bramę w poszukiwaniu być może prawdy o sobie. A potem czary. Mężczyzna przygotowuje hiszpańskie wino z cukrem i owocami. Pomagają mu dwie służące. Trzymają szklany dzban z winem, on wkłada po kolei: 3 plasterki cytryny, 3 plasterki pomarańczy, wsypuje 3 łyżeczki cukru, i wlewa acqua minerale. Elektryzującym głosem powtarza składniki przepisu, na koniec mówi: „W Walencji dodają goździki, ale w Kordobie wolą delikatniejszy smak”. Do odpowiedniej szklanki nalewa czerwony napój, podaje go Giulietcie. Pyta: „Czy pani smakuje?”. Ona odpowiada: „Pyszne”. „Sangria zaspokaja pragnienie tych, którzy ją piją, również ukryte pragnienia” – kwituje Hiszpan.

Jest kilka receptur. Najczęściej bazą jest czerwone wino, brandy, sok z pomarańczy, owoce. Kilkakrotnie przygotowywałam sangrię tego lata. Owoce posypywałam cukrem, zalewałam małą ilością brandy albo likieru cointreau dla wzmocnienia smaku. Próbowałam też z winem musującym. Tegorocznych mrożonych truskawek używałam zamiast kostek lodu. Przyprawy to: szczypta cynamonu, goździki, laska wanilii. Wersja bezalkoholowa może być z sokiem jabłkowym lub winogronowym. Metodą prób i błędów. Dla Giulietty. („WO” 2011/08/33);

Wątpiłam, czy się uda, bo od zawsze wiedziałam, że kruche lubi zimne. Ten przepis to rewolucja i rewelacja. Nie chcę piec innego. („WO” 2011/09/38);

Ale skoro do kuchni wróciła lodówka Smeg z zaokrąglonymi rogami, lampy i toster w stylu vintage, poszukajmy prodiża – metalowego naczynia z przezroczystym wizerem w pokrywie. Piaskowe z prodiża podane na talerzu z kalkomanią w kwiatki, z herbatą w dzbanku ze szkła żaroodpornego to retroelegancja z PRL-u. Co zrobić z tym oldschoolowym ciastem? Mój syn powiedział, żeby się nie zastanawiać, tylko piec. („WO” 2010/09/44);

Cisza jak makiem zasiał, siała baba mak, figa z makiem. Można pisać drobnym mackiem, dobrać się jak w korcu maku albo mieć głowę jak makówka. Pięknie pisał o nim Miłosz: „Na ziarnku maku stoi mały dom/ Pieski szczekają na księżyc makowy/ Nigdy jeszcze tym makowym psom/ Że świat jest większy, nie przyszło do głowy”. Ta wieloznaczność małych ziarenek pozwala wierzyć, że są docenione. Czas znaleźć makurę i sygnąć makiem. („WO” 2011/12/43).

Część finalna wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego jest stała – tworzy ją podpis i zdjęcie autorki oraz krótka informacja o jej działalności:

prowadzi w Warszawie Quchnię Artystyczną – restaurację w Zamku Ujazdowskim i – kwaciarnię Warsztat Woni. („WO” 2011/12/43).

Przepis M. Gessler publikowany na łamach „Wysokich Obcasów” przedstawia utrwaloną strukturę, której poszczególne segmenty występują zwykle w każdej wypowiedzi autorki. Spetryfikowana rama tekstowa gatunku obejmuje formuły inicjalne i finalne, tworzone przez tytuł i podpis autorki wraz z krótką informacją na jej temat. Główny korpus stanowią instrukcje, listy składników oraz swoiste wypowiedzi autorki,

przybierające zróżnicowaną postać i odróżniające przepisy M. Gessler od klasycznych instrukcji kulinarnych, zamieszczanych w prasie. Kolejność występowania wskazanych części składowych głównego segmentu różni się nieznacznie. Część instruktarzowa wypowiedzi wyróżnia się rzeczowością, oficjalnością, szablonowością oraz informacyjnym charakterem. Dłuższe formy, stanowiące przez opisy, krótkie opowiadania, wtrącenia autorki, są urozmaicone poprzez elementy perswazji, potoczności i ekspresyjności. Kolejną cechą stylistyczną jest obrazowość, która łączy się z kształtowaniem leksyki przez przymiotniki, przysłówki, zaimki wskazujące, metafory, porównania, epitety, wyrazy dźwiękonaśladowcze, wykrzyknienia, pytania, wyliczenia, angielskie wyrazy i zwroty, zdrobnienia, urwane zdania oraz powtórzenia zawarte w przedstawianych przepisach. Dzięki licznym sposobom urozmaicenia wypowiedzi, część instruktażowa przepisów zostaje wzbogacona poprzez różnorodne informacje i ciekawostki. Teksty Marty Gessler, których prymarną funkcją jest informowanie o tajnikach sztuki kulinarnej, wyróżnia osobisty charakter, ponieważ obok przepisów autorka często zamieszcza własne wspomnienia z dzieciństwa, przedstawia swoje preferencje, przywołuje wydarzenia, które ją spotkały lub w bezpośredni sposób zwraca się w tekstach do znanych sobie osób. Informacje dotyczące życia autorki nawiązują w jakimś stopniu do problematyki kulinarnej, nie jest to jednak regułą:

Haniu, trzymam za Ciebie kciuki! („WO” 2012/11/45);

Tej wiosny z przyjaciółmi odwiedziliśmy warszawskie knajpy. („WO” 2012/06/41);

Nie mogłam się oderwać od podjadania, a kelnerzy w białych rękawiczkach krążyli i donosili kanapki. („WO” 2011/05/49)

Dlatego moim hitem jest nożyk do cieniutkiego obierania pomidorów, kiwi czy brzoskwiń. („WO” 2012/09/35).

W granacie znajduje się ok. 800 ziarenek. Kto je policzył, musiał być wyjątkowo cierpliwy. Obieranie granatu należy do tych czynności w kuchni, które uczą pokory. Przydałby się jakiś cudowny sprzęt, który ułatwiłyby wydobywanie ziarenek. („WO” 2007/01/41);

Ja nie zdążyłam pojechać. Nie znalazłam małego bursztynu, nie szłam na bosaka brzegiem, nie widziałam mew. Może w małym słoiczku przywieziesz mi łyk powietrza znad morza. Głupi pomysł. No cóż, została mi pralina. Prawda, że wygląda jak bursztyn? („WO” 2006/09/80);

Jednak wyobraźcie sobie pomarańczowy sad w upalne lato na Krecie. Albo górę cytryn i pomarańczy przywiezioną czerwoną ciężarówką na targ w Sewilli. („WO” 2011/06/33);

Rustykalna cieciorka to moje ostatnie odkrycie. Ma orzechowy smak. Podkręca każdą sałatkę. Znakomicie chłonie dressing i zaskakująco w lecie orzeźwia. Można wykorzystać tę z puszki. („WO” 2011/08/31);

Żurawiny mają w sobie dużo powietrza, dlatego odbijają się jak piłeczki. TEGO TEŻ NIE WIEDZIAŁAM. Przy gotowaniu należy je lekko posiekać. Zapobiega to „strzelaniu”. Cukier należy dodawać na końcu, aby zachować jędrną skórkę żurawiny. NIE WIEDZIAŁAM. A chcę! Bo dobrze jest wiedzieć. Czerwone kulki. Trafione, zatopione. („WO” 2003/10/44);

Jeśli krupnik wydaje się wam zbyt babciną, nostalgiczną zupką, to najlepszego jego składnika – kaszy – warto jest użyć w innych konfiguracjach. Hitem restauracyjnym ostatnich miesięcy jest pęczak w buraczkach. To zasłużony powrót pęczaku na salony. („WO” 2012/02/43);

Największą część słownictwa stanowią nazwy czynności związanych z gastronomią, terminy, nazwy składników potrzebnych do wykonania określonego dania. Przepisy M. Gessler wyróżniają też liczne elementy perswazji, prośby, ostrzeżenia, sugestie, opinie i zwroty autorki kierowane do czytelników:

W kuchni jak w życiu warto pamiętać: LESS is MORE (mniej znaczy więcej). („WO” 2011/08/31);

Ja tylko proszę: jak najszybciej posadźcie. („WO” 2011/06/42);

Podawać ze świeżą figą. Miodzio! („WO” 2009/11/46);

Albo kupić już zmielony, ale to nie to samo. („WO” 2005/01/33);

Świetnie pasuje do indyka. („WO” 2003/10/44);

Najlepsze prosto z pieca. („WO” 2006/09/80);

Mam nadzieję, że polubicie te nowe smaki, bo przecież nie chodzi tylko o coroczne rutynowe odchudzanie. („WO” 2012/01/40);

Na koniec obowiązkowo deszcz cukru pudru. („WO” 2011/07/31);

Alergicy powinni ostrożnie podjadać kwiaty, bo czasami uczulają. („WO” 2011/04/46);

Musi być widać, że jest HAND MADE. („WO” 2009/12/44);

Jeśli jednak nie ulegniesz nawoływaniom marsylskich kelnerów, możesz zrobić ją samodzielnie w domu. Zajmie ci to całe popołudnie. Moim zdaniem warto. („WO” 2011/10/45);

Ciekawa jestem waszych pomysłów. Warto dzielić się wiedzą. Rozdawać rady. To lepsze niż MILCZENIE. („WO” 2007/01/41).

Autorka wzmacnia zamierzony efekt zwrócenia uwagi czytelników lub zachęcenia ich do wykonania jakiejś czynności poprzez częste stosowanie wykrzyknień oraz zaznaczanie fragmentów tekstu wielkimi literami:

Po zimowej kaloryczno-sycącej kuchni potrzebujemy zdrowego zielonego wigoru! („WO” 2013/03/46);

Ananas daje SIŁĘ! („WO” 2012/10/38);

Ale jakie obłędne! („WO” 2012/01/36).

Wypowiedzi restauratorki zawierają rady i szczegółowe wskazówki, jak przyrządzić daną potrawę. Marta Gessler zamieszcza w swoich tekstach zakazy, wytyczne nawiązujące do oficjalnego języka. Autorka uczy jednak w nietypowy i nowatorski sposób – wykorzystuje bowiem barwny i dowcipny język, dostarczając odbiorcy radości, wynikającej z obcowania z danym tekstem:

Dlatego pod żadnym pozorem nie można przestać ich mieszać. Nie odbierajcie telefonu, nie otwierajcie drzwi sąsiadce, nie róbcie zbędnych ruchów. Tylko obserwujcie złotą miksturę. (...) Jeżeli go zrobicie, stanie się waszym bohaterem. („WO” 2012/05/35).

Kolejnym urozmaiceniem wypowiedzi tworzących przepis kulinarny jest wprowadzanie wiadomości dotyczących sztuki gotowania, znanych kucharzy, mistrzów i restauratorów. Autorka przedstawia historie dań, opisuje ciekawe miejsca, zjawiska i wydarzenia oraz namawia do zdrowego, ekologicznego i zgodnego z naturą stylu życia:

W Centrum Sztuki Współczesnej (CSW) w Warszawie od czerwca 2011 r. do stycznia 2012 r. trwa cykl wydarzeń pod tytułem „Laboratorium przyszłości. Akt 1: Regress Progress”. Nie można przegapić wystawy „saved by droog”. („WO” 2011/10/37);

Paul Bocuse ma 86 lat. W ubiegłym roku The Culinary Institute of America, jedna z najbardziej prestiżowych uczelni kulinarnych, nagrodziła go tytułem szefa stulecia. (...) Nie zapomniał o edukacji młodych. W 2002 roku tworzył instytut, do którego dziś mogą wyjeżdżać również polscy kucharze. Informacje o szkoleniach można znaleźć na stronie www.bocuse-dor.pl. („WO” 2012/03/43);

Tak jak Nigella Lawson czy Jennifer Aniston ja też jestem typową akwaholiczką. (...) Półki w sklepach uginają się pod ciężarem napojów gazowanych, sportowych, wód smakowych, ale kiedy spojrzymy na skład i cenę, można czasem z wrazenia upuścić butelkę. Zdecydowana większość fluorescencyjnych cieczy w plastikach przeładowana jest cukrem i sztucznymi barwnikami („WO” 2012/08/36).

Artykuł kończy często pytanie retoryczne. Brak jednoznacznego podsumowania całego tekstu wprowadza element tajemnicy, niepewności, zachęca do chwili namysłu nad poruszonymi przez autorkę sprawami i skłania do samodzielnej odpowiedzi. Niektóre ze stawianych przez Martę Gessler pytań są niekonwencjonalną i zabawną formą zaproszenia do przygotowywania prezentowanego dania:

A może zaprosić Jamiego? („WO” 2010/11/48);

Czym są progres i regres w kuchni? Nadmiarem czy strachem, że zabraknie? Powrotem normalnych potraw czy szukaniem „zielonego królika”? („WO” 2011/10/37);

Dziękuję Olenie Chaykowskiej za ciekawy i prosty przepis z kuchni ukraińskiej („WO” 2011/12/43);

A może chodzi o nowe wyzwania i przygotowywanie potrawy, której jeszcze nigdy nie zrobiłam? („WO” 2012/09/40).

W prezentowanym gatunku wypowiedzi dominuje styl potoczny. Jednak różnorodność przedstawianych struktur wpływa na dużą frekwencję elementów stylu artystycznego oraz stylu urzędowego. Nakazy, polecenia, określenia typu: *należy, trzeba, powinno się*, konstrukcje bezosobowe, bezokoliczniki czasownika łączą się ze środkami artystycznego przekazu: z epitetami, porównaniami, apostrofami, onomatopejami. W omawianych formach gatunkowych nadrzędnym wyróżnikiem jest ścisłość, zwięzłość i obiektywizm, połączony z prezentowaniem opinii, uwagami, propozycjami, elementami perswazji. Język przepisów Marty Gessler jest prosty, przejrzysty, powszechnie zrozumiały, a jednocześnie przemyślany, staranny, obrazowy, obfitujący w środki artystycznego wyrazu; często wręcz poetycki. Autorka świadomie prowadzi grę językową z czytelnikiem. Wymaga od niego zaangażowania, wiedzy i refleksji, nieustannie stara się czytelnika zaskoczyć i zaintrygować, a przede wszystkim zaprasza go do eksperymentowania w kuchni. Dodatkowo restauratorka wzbudza wrażliwość u odbiorcy, wyczula na różne szczegóły, elementy dnia

codziennego, wskazuje, jak obserwować otaczającą nas rzeczywistość, czerpiąc z niej siłę, radość i optymizm. Potencjał illokucyjny przepisu kulinarnego M. Gessler jest ściśle określony. Tworzy go nadrzędna funkcja poinformowania o sposobach przygotowania określonej potrawy.

Autor jest nadawcą, który pełni funkcję nauczyciela, doradcy, prezentuje bowiem sprawdzone przez siebie sposoby i rozwiązania. Wskazuje, informuje i zachęca, a jednocześnie doksztalca, intryguje i wprawia w dobry nastrój. Teksty Marty Gessler stanowią zatem, doskonały przykład świetnie skonstruowanych przepisów kulinarnych.

Bibliografia

Bartmiński J., Niebrzegowska-Bartmińska S., *Tekstologia*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.

Wojtak M., *Gatunki prasowe*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2004.

Wojtak M., *Wzorce gatunkowe a realizacje tekstowe*, [w:] D. Ostaszewska (red.), *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2, *Tekst a gatunek*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 2004, s. 33–34.

Wojtak M., *Analiza gatunków prasowych*, Wydawnictwo UMCS, Lublin 2008.

Słowniki

Bańko M. (red.), *Inny słownik języka polskiego*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2000.

Chudziński E. (red.), *Słownik wiedzy o mediach*, Wydawnictwo Park, Warszawa 2007.

Dunaj B. (red.), *Słownik współczesnego języka polskiego*, Wydawnictwo Wilga, Warszawa 1996.

Dubisz S. (red.), *Uniwersalny słownik języka polskiego*, t. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003.

Źródła

„Wysokie Obcasy”, numery: 18.10.2003; 15.05.2004; 22.01.2005; 5.08.2006; 16.09.2006; 28.10.2006; 57.10.2006; 16.12.2006; 58.12.2006; 13.01.2007; 45.01.2007; 27.01.2007; 21.11.2009; 5.12.2009; 28.08.2010; 25.09.2010; 20.11.2010; 4.12.2010; 12.03.2011; 38.03.2011; 23.04.2011; 21.05.2011; 49.05.2011; 4.06.2011; 18.06.2011; 16.07.2011; 30.07.2011; 13.08.2011; 27.08.2011; 10.09.2011; 24.09.2011; 8.10.2011; 22.10.2011; 7.05.2011; 19.11.2011; 3.12.2011; 17.12.2011; 31.12.2011; 14.01.2012; 28.01.2012; 36.01.2012; 39.01.2012; 11.02.2012; 25.02.2012; 24.03.2012; 7.04.2012; 5.05.2012; 2.06.2012; 16.06.2012; 30.06.2012; 41.06.2012; 35.09.2012; 40.09.2012; 38.10.2012; 45.11.2012; 46.03.2013.