

Sylwia Stokowska
Uniwersytet w Białymstoku

Wykładniki gatunkowe tekstu
w książce kucharskiej *Nowoczesna kuchnia domowa...*
pod red. Prof. Emila Wyrobka

Książki kucharskie i przepisy w nich zawarte są interesującym materiałem badawczym dla językoznawców. Wśród zainteresowań można wskazać słownictwo kulinarne, sposób formułowania komunikatu, funkcję, jaką pełni. Książki kucharskie posiadają również swój własny styl, właściwy tylko i wyłącznie im, decydujący o ich przynależności do konkretnego gatunku mowy.

1. Stan badań

Dotychczas powstało kilka monografii i artykułów badających teksty kulinarne od strony językoznawczej. Anna Bochankowa analizowała dawne romańskie pożyczki kulinarne (Bochankowa 1984), zaś regionalne zróżnicowanie słownictwa kulinarnego stało się przedmiotem badań Barbary Falińskiej (Falińska 1991) oraz Elżbiety M. Akackiej (Akacka 2004). Natomiast Kwiryna Handke badała zjawiska konserwatyzmu językowego w tekstach polskich książek kucharskich (Handke 1999). Z kolei Małgorzata Witaszek-Samborska podjęła się przeanalizowania i opisu leksyki kulinarnej funkcjonującej współcześnie w polszczyźnie (Witaszek-Samborska 2005), z uwzględnieniem przemian społeczno-kulturowych zachodzących na świecie. Wartym uwagi zagadnieniem jest również budowa książek kucharskich i przepisów.

Waldemar Źarski opisał struktury oraz funkcje książek kucharskich, jako zbiorów przepisów kulinarnych ułożonych według pewnych kryteriów i posiadających określone funkcje komunikacyjne (Źarski, 2008). W swoim artykule chciałabym skupić się na realizacji gatunku przepisów kulinarnych zawartych w książce kucharskiej *Nowoczesna kuchnia domowa. Najnowszy poradnik w sztuce kulinarnej, podający praktyczne i łatwe wskazówki, jak należy przyrządzać smaczne i zdrowe potrawy, zarówno proste jak i wykwintne, wraz z wzorami estetycznych zastaw stołowych tudzież z objaśnieniami naukowymi o witaminach, o wartości kalorycznej pokarmów i ich pożywności, o jarstwie, o poznawaniu środków spożywczych i ich przechowywaniu* napisanej pod redakcją prof. Emila Wyrobka, a wydanej w 1932 r.

2. Książka kucharska i przepis kulinarny jako gatunek tekstu

Książka kucharska oraz przepis kulinarny zaliczane są do tekstów użytkowych, ponieważ wiążą się z rzeczywistością pozajęzykową. W. Źarski stwierdza, że teksty kulinarne stają się jednak samodzielne, niezależne od konkretnej sytuacji oraz wykazują specyficzne cechy gatunkowe i językowo-stylistyczne, do których należy zaliczyć dokładność, zwięźłość, kompetencję nadawcy, a także jego bezosobowość (Źarski 2008: 97). Ponadto na użytkowy charakter przepisów kulinarnych i książek kucharskich wpływają finansowe motywy tworzenia tego typu tekstów, a także ich zależność od działań marketingowych i wpływu praw rynkowych (Źarski 2008: 97). Warto zatem przeanalizować realizację gatunku w książce kucharskiej *Nowoczesna kuchnia domowa...* wydanej w 1932 roku w Warszawie pod redakcją prof. Emila Wyrobka. W. Źarski w monografii *Książka kucharska jako tekst* stwierdza, że:

O inwariantności funkcjonalnej przepisu decydują środki stylistyczno-funkcjonalne i retoryczne oraz znaczenie globalne, czyli jego makrostruktura. Nie każdy tekst o przyrządzaniu jedzenia i jego konsumpcji jest przepisem, np. przewodniki restauracyjne czy felietony kulinarne. Jednak tematy w przepisach kulinarnych realizowane są przez swoistą superstrukturę i specyficzną funkcję. O inwariancji przepisu decyduje superstruktura i tematyka (Źarski 2008: 155).

Ponadto W. Źarski wskazuje na dwa aspekty determinujące formę i funkcję przepisów, a mianowicie planowanie przygotowywania potraw (zatem przepis, a dokładnie lista składników, może stać się listą zakupów) oraz przyrządzanie dań (wskazanie kolejnych czynności) (por. Źarski 2008: 155).

Przepisy kulinarne można także zaliczyć do odmiany specjalistycznej języka. Pomimo że formą zbliżają się do języka ogólnego, stanowią swoisty minilekt¹. O takiej charakterystyce decyduje specyficzne kulinarne słownictwo oraz charakterystyczny układ zapisu tekstu (Żarski 2008: 156).

Analizując teksty kulinarne w *Nowoczesnej kuchni domowej...*, mogę stwierdzić, że realizują one założenia gatunkowe właściwe przepisom kulinarnym. Na charakterystyczny styl książki kucharskiej wskazuje sposób budowania tekstu, sposób podawania miar i wag, konstruowania komunikatów, słownictwo, jakie jest używane, oraz funkcje, jakie pełnią przepisy kulinarne. W dalszej części artykułu postaram się przedstawić argumenty potwierdzające moją tezę.

3. Funkcje książki kucharskiej i przepisów kulinarnych na podstawie *Nowoczesnej kuchni domowej*

W książkach kucharskich realizowane są funkcje: informacyjna i dyrektywna. Tak też dzieje się w *Nowoczesnej kuchni domowej*. Autor przepisów informuje odbiorcę o składnikach, ich wielkości, sposobie łączenia, a także o kolejnych krokach przyrządzania potrawy, np.:

*Budyń zwyczajny*²

12 dkg. mąki

4 żółtka

4 białka

4 l. śmietanki

4 łyżki cukru

4 łyżki masła sklar.

otarta skórka z cytryny.

Żółtka utrzeć, dodać śmietankę, cukier, masło, skórkę otartą z cytryny, ubić doskonale, sypać potrosze mąkę i ciągle bić, na końcu dodać pianę. Gotować w parze, jak zwykle. Na półmisku oblać sosem wanilijowym mlecznym (nr. 373) (Wyrobek 1932: 335);

Lody pomarańczowe

1 cytryna

3 pomarańcze

60 dkg. cukru w k.

1 l. wody.

¹ Minilekt – jest częścią odmiany języka specjalistyczno-zawodowego, cechy gatunkowe obejmują poziom gramatyczny, semantyczny oraz pragmatyczny i pozwalają obserwować relacje między minilektem a socjolektem oraz między minilektem a językiem ogólnym. Cechą charakterystyczną jest jego stereotypowa kompozycja, gdyż nadawca i odbiorca dysponują podobną wiedzą, co wpływa na zmniejszenie kontekstu na rzecz ramy językowo-stylistycznej (Żarski 2008: 155).

² Wszystkie przepisy przytaczane są w oryginalnej postaci.

Cukier otrzeć o pomarańcze, zrobić z niego na wodzie syrop, wyszumować i ostudzić. Wcisnąć sok z cytryny i pomarańcz, precedzić, wlać do puszki i kręcić (Wyrobek 1932: 391).

W powyższym przepisie kulinarnym przedstawiono szczegóły dotyczące ilości i wielkości składników, co jest dowodem na występowanie funkcji informacyjnej. Natomiast część druga przepisu, to instrukcja przygotowania potrawy, w której precyzyjnie opisano kolejność dodawania składników oraz poszczególne czynności, które trzeba wykonać, by przygotować danie. Funkcja informacyjna zostaje tu wyeksponowana za pomocą czasowników o funkcji dyrektywnej. Można wręcz stwierdzić, że nadawca, używając form bezokolicznikowych, np. *wyrobić, udusić, dodać, wymieszać, ugotować, namoczyć, pokrajać, wysmarować, rozgotować, sparzyć, zawijać, ułożyć, wyszumować*, rozkazuje odbiorcy, co i w jakiej kolejności ten ma wykonać.

Przepisy w *Nowoczesnej kuchni domowej* skonstruowane są według ściśle określonego wzorca, a mianowicie najpierw podana jest nazwa potrawy, następnie wymieniane są składniki niezbędne do wykonania dania, ostatnią zaś część stanowią instrukcje przygotowania potraw, np.:

Opiekanki z ryżu z parmezanem

¼ kg. ryżu
3 jaja
3 łyżki sera
2 łyżki śmietany
1 łyżka masła
tłuszcz, sól.

Udusić ryż z masłem, dodać żółtka i pianę, utarty parmezan, 2 łyżki śmietany, wymieszać, wyrobić kotlety i usmażyć (Wyrobek 1932: 150)

Opiekanki z jarzyn

2 marchewki
1 pietruszka
1 seler, woda
2 kalarepki
Tłuszcz
¼ l. ziel. groszku
1 bułka
2 jaja
sól, pieprz
gałka muszk.

Ugotować wszystkie jarzyny, rozetrzeć na masę, dodać dwa całe jaja, jedną rozmoczoną i wyciśniętą bułkę, trochę soli, pieprzu, gałki muszkatułowej, wymieszać, uformować kotleczki, osypać mąką, usmażyć (Wyrobek: 1932: 150).

Przytoczone wyżej przepisy umieszczone w *Nowoczesnej kuchni domowej* realizują standardowe cechy przepisów kulinarnych. Autor nie dał upustu swojej inwencji twórczej, kreatywności, nie są to także teksty wyrafinowane artystycznie czy literacko. Nie zastosowano zdrobnień, określeń pieszczotliwych, porównań czy metafor. Czytelnik jest jedynie informowany, nawet nakłaniany do wykonania poszczególnych czynności, co dowodzi, że w przepisach kulinarnych wykorzystywana jest również funkcja perswazyjna. Oznacza to, że na odbiorcę jest wywierany swego rodzaju wpływ do postępowania zgodnie z instrukcją, zaleceniami wskazanymi w przepisie, ponieważ tylko takie zachowanie gwarantuje osiągnięcie zamierzonego celu, jakim jest smacznie przyrządzone danie. W zaprezentowanych wyżej przepisach autor wydaje proste polecenia używając czasowników w formie bezokolicznikowej, tak postępuje w odniesieniu do wszystkich przepisów.

4. Wykładniki gatunkowe w przepisach kulinarnych *Nowoczesnej kuchni domowej*

W. Źarski w artykule *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?* stwierdza, że przepisy kucharskie są gatunkiem, który, mimo że nie ma aż tak sztywno narzuconych ram, jak np. teksty z odmiany kancelaryjno-urzędowej, to jednak nie pozostawia zbyt dużo swobody na budowanie kreatywnych komunikatów. Badacz zauważa również, że pomimo konwencji nałożonej na przepisy kucharskie i małą dowolność w sposobie konstruowania przepisów, posiadają one dużą moc przekazu (Źarski 2013: 419).

Można również zauważyć, że *Nowoczesna kuchnia domowa* realizuje tradycyjny wzorzec książki kucharskiej. Mamy tu mianowicie spis treści oddający budowę dzieła i informujący o zawartości merytorycznej, a następnie podział na poszczególne działy: *wstęp, O witaminach, Jak poznawać i jak przechowywać środki spożywcze, Zasady racjonalnego odżywiania się, O kalorycznej zawartości pokarmów, Wskazówki praktyczne co do pożywności i strawności najważniejszych pokarmów; Zupy, Dodatki do zup i rosółów, Przekąski (kanapki), Sałaty, Paszteciki, pasztety i budynie, Galarety i majonezy, Omlety i inne potrawy z jaj, Opiekani czyli kotlety jarskie, Sosy, Wołowina, Cielęcina, Baranina, Wieprzowina, Zwierzyna i dzikie ptactwo, Ryby, Drób, Jarzyny, Grzyby, Potrawy z mąki, kaszy i ryżu niesłodzone, Leguminy słodkie, Kremy, galarety i lody, Pieczywo zwykle Pieczywo wykwentne, Przetwory owocowe, Konfitury: Konfitury zwykłe, Konfitury suche; Marmelady (Dżemy), Soki owocowe, Napoje, Zapasy zimowe, Jadłospisy, Estetyka zastawiani stołu, Nowoczesna kuchnia, Kuchnia dla niemowląt i dla chorych.*

Ten krótki przegląd głównych rozdziałów w *Nowoczesnej kuchni domowej* pokazuje, że jest to nie tylko zbiór przepisów kulinarnych, ale również kompendium wiedzy na temat racjonalnego i zdrowego żywienia, wartości odżywczych różnego typu produktów, roli witamin w żywieniu, estetyki dekorowania stołu, urządzania nowoczesnej kuchni, prawidłowej diety dla dzieci i osób chorych. *Nowoczesna kuchnia domowa* wpisuje się w ten sposób w styl gatunku właściwy książce kucharskiej.

Kolejnym elementem wskazującym na kształt gatunkowy *Nowoczesnej kuchni domowej* jest struktura przepisu kulinarnego. Otóż przepis jest krótkim tekstem użytkowym, który zawiera swego rodzaju segmenty formalne i funkcjonalne. W. Żarski stwierdza, że przepis kulinarny jest najczęściej dyrektywnym aktem mowy, skierowanym do anonimowego adresata, informującym o sposobie wykonania potrawy. Przepisy kulinarne są komunikatami odsyłającymi do konkretnej rzeczywistości pozajęzykowej, a zatem ich narrację należy traktować jako interpretację tej właśnie rzeczywistości (Żarski 2013: 431–432). Ponadto przepisy informują o faktach i stanach rzeczy, zaś ich autorzy udzielają rad i wskazują odpowiedni sposób postępowania podczas przygotowywania potraw, co zaś wpływa na dyrektywny charakter tych komunikatów (Żarski 2008: 155).

Elementy przepisu kulinarnego mają ściśle określoną kolejność występowania, otóż pierwszy jest tytuł, a właściwie nazwa potrawy, np.: *Pasjanse*, *Murzynki*, *Pianki katowowe zaparzone*, *Kompot z żórawin* [sic! – dop. S. S.], *Szarlotka z owoców*, *Su pieczony*, *Kotlety cielęce bite*. Kolejną częścią jest spis składników niezbędnych do przyrządzenia potrawy wymieniany w formie listy, np.: *Sznyce po wiedeńsku*: „1 kg cielęciny, 2 łyżki mąki, 2 łyżki masła, sól” (Wyrobek 1932: 183); *Wątróbka smażona po polsku*: „1 wątróbka, 3 łyżki mąki, 20 dkg masła, 1 jajo, 3 łyż. bułki tar., sól” (Wyrobek 1932: 191); *Krem morelowy*: „1/4 kg moreli, 12 dkg cukru m., 4 białka, 1/2 l śmietanki, 12 dkg mączki, 1 1/2 dkg żelatyny czerw” (Wyrobek 1932: 379). Ostatnim modulem przepisu jest sposób przygotowania dania, poszczególne czynności wymieniane są w kolejności ich występowania. Komunikat ten jest zbudowany w formie tekstu ciągłego, np.:

Sznyce po wiedeńsku: Pokrajać zrazy z mięsa na pieczeń, zbić, posolić, obsypać mąką i wrzucić na gorące masło i podobnie, jak befsztyk, usmażyć prędko na obie strony. Podać z obsmażonymi ziemniakami i oblać własnym sosem, a można też na każdym położyć sadzone jajko (Wyrobek 1932: 183);

Wątróbka smażona po polsku: Wątróbkę opłókać [sic! – dop. S. S.], wyżyłować, obciągnąć ze skórki, pokrajać, zbić pałką, maczać w mące, jajku i bułce, posolić, prędko na obie strony usmażyć. Podaje się z ryżem (Wyrobek 1932: 191);

Krem morelowy: Morele usmażyć na syropie z cukru, przetrzeć przez sito, dodać pianę i ubijać na lodzie, dodając po trosze cukier, aż narośnie. Osobno ubić

śmietankę z cukrem, zmieszać ją z powidłkiem morelowym, dodać żelatynę, bić jeszcze, a gdy zacznie tężeć, wlać do formy i postawić na lodzie (Wyrobek 1932: 379).

Istotnym wykładnikiem gatunkowych tekstu kulinarnego jest słownictwo typowe dla książek kucharskich. W *Nowoczesnej kuchni domowej* autor posługuje się słownictwem specjalistycznym związanym z wagą i miarą produktów spożywczych, np. *dekagram, garść, kilogram, litr, łyżka, szklanka*, nazwami artykułów spożywczych, które są składnikami potraw, np.: *bulijon, bułka czerstwa, ciasto maślane, cielęcina, cukier, czereśnie, grzyby, indyk, jałowiec, kapary, kość ze szynki, kwas kapuściany, marmelada pomidorowa, ogórki, parmezan, proszek waniliowy, śmietanka, włoszczyzna, żółtka*. Słownictwo specjalistyczne w przepisach kulinarnych stanowią również nazwy czynności, np.: *cielęcinę zemleć, ładną ćwiartkę oskrobać nożem, nóżki oczyścić, pokrajać mięso, przekroić, przetrzeć przez sito, sparzyć, udusić w maśle, ugotować, ugotować ozorki, upiec na maśle, wykroić z combra, wymoczyć w zimnej wodzie*, a także nazwy narzędzi: *blaszana forma, forma, głęboki ogniotrwały półmisek, maszynka, nóż, okrągły półmisek, patelnia, płaski rondel, rondel, widelec*. Cechą gatunkową przepisów kulinarnych jest również stosowanie czasowników w formie bezokolicznikowej w opisach sposobu przyrządzania dań. W *Nowoczesnej kuchni domowej* również użyto bezokoliczników, np.: *gotować, obrać, oparzyć, otrzeć, pokroić, poprzekrawać, posmarować, przymieszać, rozciągnąć, ubić, ugotować, upiec, utrzeć, wlać, wyciskać, wygładzić, wygnieść, wyłożyć, wysmarować, zemleć*. Powyższe przykłady pokazują, że w przepisach zebranych w książce prof. Wyrobka zastosowano gatunkowe wykładniki tekstu.

Podsumowanie

Książka kucharska *Nowoczesna kuchnia domowa* oraz przepisy kulinarne w niej zebrane są typowym reprezentantem gatunku użytkowego – tekstu kulinarnego. Świadczy o tym sposób budowania komunikatu, jakim jest przepis kulinarny, dyrektywny charakter wypowiedzi, funkcja informacyjna oraz perswazyjna, a także stosowane słownictwo. *Nowoczesność* zawarta w tytule nie odnosi się do sposobów konstruowania przepisów kulinarnych, a do treści, nowych ówczesnie trendów w dziedzinie kulinariów, organizowania pracy w kuchni czy nowoczesnego zarządzania kuchni.

Źródła

Nowoczesna kuchnia domowa. Najnowszy poradnik w sztuce kulinarnej z objaśnieniami naukowymi o witaminach, o wartości odżywczej pokarmów i ich pożywności, o jarstwie, o poznawaniu środków spożywczych i ich przechowaniu, red. E. Wyrobek, Warszawa 1932.

Literatura

- Akacka E. M., 2004, *Wybrane słownictwo dotyczące żywienia człowieka. Różnice pokoleniowe w mowie mieszkańców Białegostoku*, [w:] *Polszczyzna mówiona mieszkańców miast*, red. H. Sędziak, Białystok, s. 177–185.
- Bochankowa A., 1984, *Terminy kulinarne romańskiego pochodzenia w języku polskim do końca XVIII wieku*, Kraków.
- Falińska B., 1991, *Z badań nad regionalizmami w słownictwie kulinarnym*, [w:] *Regionalizmy w języku rodzinnym (zbiór studiów)*, red. K. Handke, Wrocław, s. 79–88.
- Handke K., 1999, *Zjawiska konserwatywności językowej w tekstach polskich ksiąg kucharskich*, [w:] *Polszczyzna północno-wschodnia*, cz. 2, red. B. Nowowiejski, Białystok, s. 135–160.
- Gajda S., 1988, *O pojęciu idiosylu*, [w:] *Język osobniczy jako przedmiot badań lingwistycznych*, red. J. Brzeziński, Zielona Góra, s. 23–34.
- Klemensiewicz Z., 1961, *W kręgu języka literackiego i artystycznego*, Warszawa.
- Kurkowska H, Skorupka S., 1959, *Stylistyka polska. Zarys*, Warszawa.
- Żarski W. 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.
- Żarski W., 2013, *Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?*, [w:] *Tekst – akt mowy – gatunek wypowiedzi*, red. U. Sokólska, Białystok, s. 415–438.

Genre markers in a cookery book on the basis of *Nowoczesna kuchnia domowa... 'Modern home cooking...'* edited by prof. Emil Wyrobek

Summary

The article is focusing on analysis of characteristics exponents of the text in a cook-book *Nowoczesna kuchnia domowa* given in 1932 in Warsaw. Cookbook and recipe are connected with non-linguistic reality and are classified as functional texts. Culinary texts demonstrate specific linguistic-stylistic and genre features, such as: the accuracy, the conciseness, competence of the sender and the impersonality. Even though recipes in narrative form are close to general language, it is possible also to classify them to the specialist variation of language. In the *Nowoczesna kuchnia domowa* and other

cookbooks perform the following functions: information, directive, and also persuasive. Moreover *Nowoczesna kuchnia domowa* demonstrate traditional standard of a cookbook.

Key words: culinary dictionary, cookbook, recipe, Emil Wyrobek, home cooking

Słowa-klucze: słownictwo kulinarne, książka kucharska, przepis, Emil Wyrobek, kuchnia domowa