

Waldemar Żarski
Uniwersytet Wrocławski

Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe

Tekst rozpatrywany jako wzorzec poprzedzający jego realizację może być utożsamiany z gatunkiem i obejmować kilka determinantów, a wśród nich temat, relacje nadawczo-odbiorcze, dominującą funkcję, nacechowanie stylistyczne, związki ze światem rzeczywistym. Za Marią Wojtak (2001) traktuję gatunek jako zbiór konwencji sugerujących członkom określonej wspólnoty komunikacyjnej kształt nadawany konkretnym interakcjom. Wzorzec gatunkowy z kolei to zbiór reguł warunkujących najważniejsze poziomy funkcjonowania gatunkowego scenariusza. Traktowany jako całość funkcjonuje w świadomości członków każdej wspólnoty językowo-kulturowej.

Przedmiotem niniejszego artykułu będą uwagi i spostrzeżenia nad wzajemną relacją między gatunkiem a tekstami współtworzącymi poradnikowy dyskurs kulinarny oraz próba ich kulturowej interpretacji. Poradniki kucharskie rozumiane jako konkretyzacje wzorca gatunkowego postrzegane są każdorazowo jako kolejne ogniwa łańcucha ewolucji myśli kulinarnej zarówno w perspektywie uniwersalnej, jak i partykularnej, determinowanej czynnikami etniczno-kulturowymi określonej wspólnoty. Celem podjętych analiz jest ukazanie determinantów wzorca gatunkowego poradnika kucharskiego z uwzględnieniem aspektu strukturalnego, pragmatycznego, stylistycznego i kulturowego.

Poddane oglądowi teksty książek kucharskich reprezentują gatunek o rozbudowanej strukturze formalnej. Zwłaszcza teksty starsze cechowała swoboda formalna i kompozycyjna. Wspólnym czynnikiem wszystkich analizowanych poradników jest tematyka, rodzaj relacji nadawczo-odbiorczych oraz moc illokucyjna, zawierająca się w komunikacyjnym akcie po/rady.

Opierając się na koncepcji eksplikacji semantycznych Anny Wierzbickiej (1983, 1999), model interpretacji dla aktu porady zaproponował Artur Rejter (2001: 247):

mówię: *zrób coś w jakiś sposób*

myślę: *chcesz to wiedzieć, a ja wiem, jak to zrobić*

myślę: *wiesz, że gdy to mówię, chcę ci pomóc*

myślę: *nie musisz robić tak, jak ja mówię.*

Nadawca po/rady jest przekonany co do powinności nadawcy. Przekazuje mu to w komunikacie i oczekuje realizacji działania z jego strony. Zakłada również akceptowalność prezentowanej propozycji przez adresata. Fortunność realizacyjna wynika z wiedzy, doświadczenia oraz pewnej zażyłości z adresatem. Temat po/rady nie musi być przejawem powszechnych opinii i przekonań, może mieć motywację prywatną. Jego językowa realizacja bywa różna, nawet w obrębie tego samego komunikatu. Niezwykle rzadka w przepisach jest bezpośrednia aktualizacja przy pomocy performatywu *radzić*; obecna z kolei we wstępach do książek kucharskich. Bliższa charakterystyka poradnikowej ramy językowej zostanie przedstawiona w dalszej części artykułu.

Książka kucharska plasuje się w nurcie poradnikowym użytkowych gatunków mowy, którym przypisuje się zazwyczaj szablonowość, stereotypizację, standaryzację, perswazyjność, kontur stylistyczny oraz ich językową realizację. Wzorzec gatunkowy skupia w sobie aspekt strukturalny, pragmatyczny oraz stylistyczno-leksykalny. Dla zrozumienia funkcji i struktury należy uwzględnić szeroki kontekst historyczno-kulturowy, jako że każdy poradnik kulinarny stanowi konkretną aktualizację idealnego gatunku mowy oraz odzwierciedla obowiązujący paradygmat kulturowy epoki. Reprezentują one gatunek o charakterystycznej strukturze formalnej i kompozycyjnej. Różnią się rozmiarem, formą i stylem, wspólna jest natomiast tematyka oraz ładunek illokucyjny. Moc illokucyjna zawiera się w akcie porady, która jest sednem wzorca gatunkowego, a którego językowe sposoby realizacji różnią się zarówno pod względem diachronicznym jak i synchroniczno-typologicznym.

Do końca lat siedemdziesiątych XX wieku piśmiennictwo użytkowe rzadko było przedmiotem zainteresowań historyków i teoretyków literatury. Informacje o piśmiennictwie fachowym i formach użytkowych zamieszczane były najczęściej w kontekście średniowiecznej prozy fachowej *artes*, obejmującej siedem sztuk wyzwolonych, siedem sztuk właściwych – rzemiosło, sztuka wojenna, żeglarsztwo z nauką o ziemi i handlem, rolnictwo i gospodarstwo domowe, zoologia i weterynaria, sztuka leczenia i sztuki dworskie oraz sztuki zakazane – magia, mantyka i chiromancja.

Typowe dla epoki nowożytnej dążenie nauki do precyzji oraz powstawanie specjalizacji zwłaszcza wśród nauk przyrodniczych doprowadziły do rozdzielenia literatury pięknej od piśmiennictwa o charakterze utylitarnym. Bezpośrednie odnoszenie do rzeczywistości i jej przekształcanie zadecydowało o włączaniu jej do nurtu dydaktycznego, sięgającego tradycji starożytnych. Ideę użyteczności traktowano jednocześnie jako obniżanie wartości estetycznej utworu. Antyczna dewiza *prodesse et delectare* stanowiła esencję literackości, zakwestionowaną przez estetyczną doktrynę romantyzmu europejskiego.

Utwory literackie prezentują najczęściej własny świat i kierowane są zarówno do sfery uczuć, jak i intelektu odbiorcy. Teksty użytkowe nie tworzą świata samego w sobie i dla siebie, lecz poruszane tematy poznawcze adresują do obszaru intelektualno-racjonalnego odbiorcy. Widoczne jest to zarówno w tekstach naukowych, popularnonaukowych, jak i w poradnikach, na przykład w książce kucharskiej¹.

Kategorii przydatnych przy opisie i analizie tekstów użytkowych dostarcza retoryka, jako że każdy komunikat ma wbudowaną określoną illokucję, poprzez którą nadawca przekazuje odbiorcy językowo ukształtowany temat. Odbiorca tekstu użytkowego chce, powinien, może albo musi zareagować na tekst od razu, w przyszłości lub też przekazywaną informację traktuje jako potencjalną. Tak jest w przypadku książki kucharskiej, której intencja autorska nie polega na obligowaniu czytelnika do natychmiastowej reakcji, jak w przypadku tekstów kancelaryjno-urzędowych, gdzie niezastosowanie się do intencji komunikatu grozi grzywną lub ograniczeniem wolności. W książce kucharskiej illokucja dyrektywna może być zdominowana przez illokucję asertywną w formie osobistych doświadczeń i refleksji o tonacji nostalgicznej, osobistej, wspomnieniowej czy też humorystycznej, co widać w książkach Małgorzaty Musierowicz, Grzegorza Lasoty, Roberta Makłowicza, Joanny Chmielewska. Ich odrębność zapowiadają metaforyczne i zagadkowe tytuły: *Całuski pani Darling*, *Podróże kulinarne, czyli krzeselko bliżej nieba*, *Dialogi języka z podniebieniem*, *Książka poniekąd kucharska*.

Dominującą intencją komunikacyjną poradnika kucharskiego jest zachęta do działania, która w połączeniu z postawą odbiorcy realizuje się poprzez funkcję apelatywną, a całościowy ogląd relatywizujący lub różnicujący treść komunikatu w połączeniu z kategorią odbiorcy kieruje ku

¹ „Proza naukowa [...] kieruje się określonym celem i jest posłuszna prawom jednoznacznej informacji, gdy tymczasem proza artystyczna nie ma wyznaczonego celu i podlega tylko prawom sztuki. [...] Intencje utworów artystycznych są mniej jednoznaczne, często stanowią mieszkankę różnorodnych dążeń estetycznych i pozaestetycznych, cechuje je szeroka skala zmienności i natężenia” (Belke 1979: 327).

funkcji dydaktycznej. Są to parametry wspólne dla instrukcji, zaleceń, recept i przepisów kulinarnych łączących w sobie informację o danym stanie rzeczy z możliwością weryfikacji przydatności praktycznej. Tekst jest jednostką komunikacyjną utworzoną przez nadawcę w niezmienionej formie i utrwaloną w celu identycznego oddziaływania na zbiorowego anonimowego odbiorcę. Umożliwia to nadawcy zaplanowanie tekstu, a odbiorcy odczytywanie jego konkretnych segmentów – listy składników czy też sposobu wykonania. Najogólniej mówiąc, zadaniem tekstów użytkowych jest pomoc w rozwiązywaniu problemów nie jednym słowem czy zdaniem, lecz większą jednostką ponadzdaniową. Rozwiązanie problemu przy pomocy tekstu jest możliwe w określonej sytuacji komunikacyjnej, co oznacza fortunność illokucyjną przy spełnieniu warunków odpowiednich do danej sytuacji. Teksty użytkowe informują o przypadku, z jakim mamy, mieliśmy lub będziemy mieć do czynienia, nakłaniają do wykonania określonych zadań oraz przekazują wiedzę przydatną do samodzielnego rozwiązania powstałego problemu. Innymi słowy, realizują te same cele co akty mowy, stąd gatunki asertywne, dyrektywne, komisywne, ekspresywne i deklaratywne. Pozostając w ścisłym związku z działaniem, same nie są działaniem, a jedynie nośnikami lub środkami działań. Same nie są zachowaniami, ale należy pojmować je w bezpośrednim związku z nimi i klasyfikować w odniesieniu do działań przez nie realizowanych. Tekst użytkowy włącza czytelnika w istniejący wcześniej pozatekstowy porządek życia. To praktyczne odniesienie decyduje o sytuacji tekstów i ich zależności od miejsca realizacji. Konkretny typ tekstu użytkowego często bywa związany z określonym środkiem przekazu. Dla przepisu kulinarnego jest to książka kucharska, mimo że występują również w czasopiśmie, kalendarzach, na opakowaniach a nawet w innych mediach, jak na przykład Internet, radio czy telewizja. Rama komunikacyjna tekstów użytkowych charakteryzuje się motywacją pozajęzykową i nieuwzględnienie jej składników zależnych od pozajęzykowego kontekstu wręcz uniemożliwia jej realizację. Ich modalność pragmatyczna jest powtarzalna i odzwierciedla rutynowe zachowania o wysokim stopniu ustabilizowania.

W przepisach kulinarnych dominującą rolę pełnią dwie funkcje – informacyjna i dyrektywna. Pierwsza łączy się zazwyczaj z postawą tematyczną oraz stopniem prawdopodobieństwa przekazywanej wiedzy. Nadawca może przedstawiać utematyzowany stan rzeczy jako rzeczywisty, w miarę prawdopodobny, nieprawdopodobny lub nieistniejący. Nadawca może ten stopień modyfikować przez podanie źródeł, użycie syntaktycznych lub leksykalnych wykładników modalności, jak również innych środków językowych. Dyrektywne akty mowy są do tego stopnia powiązane z przekazywaniem informacji, że można je traktować jako akty asertywne, sądy lub konstatacje. Ich

specyfika staje się bardziej widoczna, gdy przez informacyjność rozumie się próbę oddziaływania na system kognitywny odbiorcy bez świadomego wywoływania skutków takiej zmiany. W asertywnych aktach mowy nadawca dokonuje zmian czysto poznawczych, mimo że ich realizacja nie zawsze jest pomyślna, jako że adresat nie zawsze modyfikuje swoje przekonania, wierzenia i preferencje. Akty dyrektywne nastawione są na realizację określonego działania, ale transfer wiedzy musi być uwzględniony, jeśli całe przedsięwzięcie ma się powieść. Jest to szczególnie wyraźne w instrukcjach obsługi oraz przepisach, które nie wymagają natychmiastowej realizacji działania zawartego w warstwie propozycjonalnej. Nadawca nie tyle obliguje odbiorcę do bezpośredniego działania, co informuje o możliwościach realizacji. Gatunki zobowiązujące odbiorców do wykonania lub zaniechania działania to zakaz demonstracji, regulamin więzienny, instrukcja obsługi, przepisy wykonawcze, zarządzenia, zezwolenia, polecenia. Przepisy kulinarne są przykładami tekstów warunkowo dyrektywnych. Konieczność realizacji czynności jest w nich zminimalizowana.

W bezpośrednim związku z funkcją dyrektywną pozostaje funkcja apetywna, traktowana jako jej wariant różniący się jedynie stopniem perswazyjnego oddziaływania. Nadawca sugeruje odbiorcy, że chce go nakłonić do zajęcia określonej postawy wobec prezentowanego stanu rzeczy lub do realizacji określonego działania. Szczególny jej przypadek to instrukcja, w której nadawca informuje odbiorcę o sposobach postępowania mogących doprowadzić do ugotowania potrawy. Na plan pierwszy wysuwa się wzbudzenie zainteresowania nadawcy realizacją działania zawartego w treści propozycjonalnej komunikatu.

W przypadku książki kucharskiej każdy konkretny tytuł jest strukturą eliptyczną z pominiętą informacją gatunkową *książka kucharska*, która tylko sporadycznie (najczęściej w podtytule) występuje eksplicytnie. W większości przypadków wbudowana jest na mocy konwencji kulturowej w aktualne brzmienie tytułu, a jego identyfikacja zależy bezpośrednio od kompetencji komunikacyjno-kulturowej. Funkcjonalna perspektywa komunikacyjna znajduje najpełniejszy wyraz w tytułach dwuczłonowych, gdzie tytuł pełni rolę tematu, a podtytuł funkcję rematu: *Kuchmistrz doskonały dla łakotnisiów, czyli wybór składający się z przeszło 100 różnych potraw*, *Kuchmistrz nowy, czyli kuchnia oddzielna dla osób osłabionych*, *Kucharka doskonała wiedeńska podająca przepisy różnych przednich potraw*. W tytułach występują również nazwy wariantów gatunkowych: nauka, wyuczenie, wykład, kurs, poradnik, porady, podręcznik, książka podręczna, wskazówki.

Scena kulinarna realizowana bywa w tytułach również za pomocą innych konceptów, np. wykonawcy czynności: *kucharz*, *kucharka* lub rzadziej

kuchmistrz charakteryzowanymi toponimami denotującymi narodowość lub region: *Kucharz krakowski dla oszczędnych gospodyń*, *Kucharz polski dla młodych gospodyń jaki być powinien*, *Kucharz wielkopolski*, *Praktyczny kucharz warszawski*, *Kuchmistrz nadworny polski...*; *Kucharka polska...*; *Kucharka warszawska dobrze usposobiona*, *Śląska kucharka doskonała*, *Kucharka doskonała wiedeńska*, *Cukiernik polski*. Kolejne pojęcie odnosi się do sposobów przekazywania wiedzy kulinarnej i wyrażane jest najczęściej nazwą *książka kucharska* bądź jej derywatem semantycznym: *Książka kucharska Kubusia Puchatka*, *Najlepsze śląskie przepisy kulinarne*, *Zeszyt kucharski siostry Zefiryny*, *Poradnik domowy babci Aliny*, *Krupnioki i moczki, czyli gawędy o kuchni śląskiej*.

Osobną grupę stanowią tytuły dwuczłonowe, oddzielane formalnie od siebie najczęściej za pomocą partykuły przyłączającej 'czyli' lub spójnika alternatywnego 'albo'. W konstrukcjach bezspójnikowych funkcje te wyrażają dwukropek albo myślnik: *Krupnioki i moczki, czyli gawędy o kuchni śląskiej*, *Sekret kucharski, czyli co jadano w Soplicowie*; *Erotyczne menu albo sekrety Afrodyty*. Taki schemat składniowy jest typowy również dla książek starszych: *Kuchmistrz polski, czyli poradnik napisany przez doświadczonego w pierwszych domach polskiego kucharza*, *Szkoła kucharek, czyli łatwy sposób wyuczenia się różnych potraw mięsnych i postnych*.

Istotnym strukturalnym determinantem wzorca gatunkowego poradników kulinarnych są wstępy, odznaczające się swoistymi właściwościami językowymi i organizacją wypowiedzi realizującą klasyczną triadę: nadawca, komunikat, odbiorca. Relacje między nimi, determinowane przez architekturę wstępów, decydują o kształcie wzorca gatunkowego, którego obligatoryjnymi składnikami są metatekstowe nagłówki oraz formuły incipitowe i finalne. We wstępach reaktywowane są wzorce konstrukcyjne istniejących komunikatów, uzupełniane specyficznymi informacjami o treści dzieła, kompozycji, nadawcy i odbiorcy oraz środkach perswazyjnych i ramie językowej. Obligatoryjne sygnały delimitacyjne uaktywniają się już na poziomie metatekstowych określeń, uwzględniając każdorazowo inny profil semantyczny. Najczęściej konceptualizowany jest z perspektywy samego komunikatu, a więc metajęzykowo, np.: wstęp, przedmowa, wprowadzenie, słowo wstępne.

Kiedy przystępowaliśmy do pisania tej książki, jedna z przyjaciółek powiedziała nam: „A nie zaczynajcie przypadkiem od długiego wstępu! Tego przecież i tak nikt nie czyta”. Przestraszone tą perspektywą próbowałyśmy całkiem zrezygnować ze wstępu, ale na próżno No, bo gdzie podać ogólne wiadomości na temat tego, co książka zawiera? (Kozłowska 1991: 7).

Stają ich cechą jest informacja o niedoskonałościach tekstu zasadniczego, a zwłaszcza o jego niekompletności, stąd częste formuły defensywno-asekuracyjne w rodzaju:

W książce, w której objętość ze względów wydawniczych z góry musiała być tak ograniczona, niepodobna mi było, tak jakbym chciała, wyczerpać cały nagromadzony materiał (Ochorowicz-Monatowa 1912: 5).

W *Kuchni dla wszystkich* zawarty jest jedynie maleńki wycinek sztuki kulinarnej. Na temat dogadzania naszemu podniebieniu napisano już przecież tysiące stron (Kłossowska 1980: 3).

Perswazyjność takich wyrażen wynika ze świadomości autora o nieskończonych możliwościach prezentowania własnych rozwiązań kulinarnych. Jednocześnie częste jest usprawiedliwianie zbyt śmiałych propozycji, zwłaszcza w czasach realnego socjalizmu. Sprzyja to tworzeniu etosu autora kompetentnego i jednocześnie budzącego zaufanie czytelnika:

Zdaję sobie sprawę, że temat, który oto uwadze Państwa polecam, wzbudzić może sporo sprzeciwów. Rozumiem zastrzeżenia, częściowo nawet je podzielim, ale przecież prawdą jest i to, że wszyscy – zawsze i wszędzie nadejścia owych lepszych czasów zaledwie się spodziewają albo też lokują je w jakiejś mniej lub bardziej odległej przyszłości. (Potrawy egzotyczne 1983: 4).

W segmentach obligatoryjnych następuje prezentacja i charakterystyka indywidualnego lub zbiorowego odbiorcy, obejmująca: płeć, wiek, zawód, grupę społeczną oraz stopień doświadczenia kucharskiego. Podlegają one silnej stereotypizacji, wynikającej po części ze świadomości, że to właśnie ze względu na odbiorcę określone dzieło powstaje i funkcjonuje. Własną motywację wyboru tematu przenosi nadawca na odbiorcę. Zaprasza go do lektury i zachęca do wyrażania opinii na temat dzieła, którą ceni wyżej niż opinie specjalistów. W ten sposób kreuje odbiorcę aktywnego i wirtualnie współtworzącego dzieła.

Wraz z ewolucją odbiorcy zmienia się również sposób ujawniania się nadawcy, zmierzający w kierunku autokreacji. W najstarszych tekstach gastronomicznych o kompetencji nadawcy świadczyły związki z arystokracją, godności oraz tytuły. Widoczne jest to w części autorskiej rozbudowanego tytułu książki Czernieckiego: „...przez Urodzonego Stanisława Czernieckiego J K.M. Sekretarza a Iaśnie Wielmożnego Imci Pana, Aleksandra Michała Hrabia na Wysznicu i Jarosławiu Lubomirskiego Wojewody Krakowskiego...”. Najczęściej wymieniane są zasługi rzeczywiste i honorowe oraz dziedziczne ziemie patrona, co znajdują wytlumaczenie w mentalności sarmackiej. Z drugiej strony wymieniane są rody i domy, w których kucharz nabywał doświadczenia. W tytułach występują superlatywne atrybuty: nowy, wyborny, najtańszy. Najwięcej reторыki laudacyjnej występuje jednak we wstępach, o czym niżej. Nadawca w tytułach charakteryzowany jest stałym repertuarem pozytywnych cech:

wiarygodność, kompetencja, doświadczenie, autorytet zawodowy, erudycja, pomysłowość, rzetelność, fachowość, zwłaszcza w oryginalnych, a więc pełnych wariantach. Jego punkt widzenia obecny jest w określeniach gatunkowych: Od autorki; Parę słów od autorki; Od autorek; Od autora; Od autorów; Od wydawcy. Nawiązuje do utworów wcześniejszych, zajmuje stanowisko wobec metod i konwencji w nich wykorzystywanych, uzasadnia nowatorstwo swojej pracy.

Wstęp prototypowy to swoisty wzorzec, idealny model kognitywny, suma dotychczasowych doświadczeń gatunku. Manifestowanie się nadawcy jest prymarnym przejawem funkcjonowania tekstów pisanych. Odbywa się to na różny sposób poprzez tytuł, dedykację czy motto. Najwyrazistszą formą jest jego podpis. Nadawca ujawnia się w różny sposób: informuje o genezie książki, krytykuje metody dotychczasowe, wyraża oczekiwania związane z recepcją dzieła, uprzedza nieprzychylnie opinie krytyków, usprawiedliwia braki własnego dzieła i wyraża podziękowania za pomoc w pisaniu.

Nadawca tworzy odbiorcę modelowego wykazując zapotrzebowanie na książkę poprzez wskazywanie na krąg odbiorców – specjalistów, hobbistów. Grono to jest zwykle poszerzane o potencjalnych, zwykle nieświadomych czytelników. Własna motywacja wyboru transponowana jest na odbiorcę jako wyprzedzenie jego rzeczywistego zapotrzebowania czy życzenia. Nawiązywanie dialogu z czytelnikiem, wirtualne partnerstwo ma zachęcić go do dyskusji. Zatem zakładany odbiorca jest odbiorcą aktywnym i dynamicznym i współtworzącym dzieło. Jest on manifestowany na różne sposoby zarówno pod względem językowo-stylistycznym, jak i lokalizacji w odpowiednim segmencie tekstu. Bezpośrednia identyfikacja następuje w segmentach inicjalnych. Nacechowane są zwłaszcza nagłówki o strukturze i funkcji inwokacyjno-apostroficznej, w których nadawca zwraca się bezpośrednio do adresata. Jest to jednak zabieg stosunkowo rzadki: Dziewczęta i Chłopcy! Do czytelniczek! Drodzy Państwo, Do przyjaciół kunsztu kucharskiego. Częściej aktywowany jest odbiorca w trzeciej osobie liczby pojedynczej lub mnogiej:

Cokolwiek pozytywnego nie powiedziałyby się o mistrzach patelni, to i tak wiadomo, że zaszczyt kucharzenia przypada głównie kobietom. Podejrzewamy zatem, że przede wszystkim one będą korzystały z naszej książki. Szczerze im to doradzam. (Kozłowska 1991: 9).

„Kuchnię dla wszystkich” poświęcam tym, którzy w dziedzinie kulinarnej stawiają pierwsze kroki, przede wszystkim zaś młodym małżeństwom (Kłossowska 1980: 3).

Odbiorca przywoływany jest zwłaszcza w argumentacyjnej progresji tematycznej, najczęściej jako uzasadnianie celu dzieła lub intencji nadawcy:

Pragnęłabym, by ta książka stała się przesłaniem od ludzi znanych i lubianych [...] do tych właśnie bezimiennych artystów kuchni (Hołub 1990: 9).

Głównym celem książki jest pomóc Wam w zdobyciu umiejętności niezbędnych do przyrządzania potraw (Witkowska 1983: 11).

Po raz ostatni odbiorca przywoływany jest – bezpośrednio lub pośrednio – w segmentach finalnych, najczęściej w formie życzeń i zaproszeń:

Zapraszam na wspólną wyprawę w krainy smaków nieznanymi (Markuza 1990: 13).

A zatem do dzieła Panie i Panowie Adeptci Sztuki Kulinarnej, zagłębmy się w jej tajniki! (Fedak 1986: 4).

Adresatywne relacje nadawczo-odbiorcze wyrażane są za pomocą form czasownikowych i zaimkowych. Podstawowym sposobem identyfikacji odbiorcy w przedmowach do książek kucharskich jest wykorzystywanie form 1. osoby l. poj. lub mn. czasownika oraz form zaimka osobowego wy:

W Wasze ręce oddaję książkę specjalnie dla Was napisaną (Witkowska 1983: 11).

Podejrzewamy, że przede wszystkim one będą korzystały z naszej książki (Kozłowska 1991: 9).

Największy dystans i jednocześnie najbardziej oficjalny typ kontaktu wprowadzają konstrukcje bezosobowe, zwłaszcza wyrażane w stronie biernej:

Obecne wydanie adresowane jest do szerokiego kręgu Czytelników (Kłossowska, 1989: 5).

Charakterystyka odbiorcy dotyczy najczęściej płci, wieku, statusu rodzinnego, pozycji społecznej oraz stopnia doświadczenia kucharskiego.

Kochane Dziewczyny;

Kochane Mamy Dziewczyn;

Kochane i Czcigodne Babunie Dziewczyn,

czyli – Wszystkie Kochane Czytelniczki! (Musierowicz 1994: 6).

Wydając tę książkę, miałam na celu, aby nasze młode gospodynie znalazły w niej poradę i pomoc oraz ażeby stać się ona mogła podręcznikiem dla tych pań doświadczonych i gospodyń wytrawnych, które rozumieją potrzebę urozmaicenia kuchni domowej (Norkowska 1902: 1).

Bezpośrednie wskazywanie na wyłącznego żeńskiego adresata jest typowe dla książek starszych i wynika z specyfiki społeczno-obyczajowej. Ale nawet wtedy osłabiane są licznymi wykładnikami stopnia pewności sądów.

Książka przeznaczona jest głównie dla młodych gospodyń (Szyc 1990: 15).

Częstszym zabiegiem jest kontrastowanie płci odbiorców, przy jednoczesnym wskazywaniu na kobietę jako odbiorcę bardziej naturalnego, której mężczyzna próbuje jedynie dorównać

Cokolwiek pozytywnego nie powiedzialoby się o mistrzach patelni, to i tak wiadomo, że zaszczyt kucharzenia przypada głównie kobietom. Podejrzewamy zatem, że przede wszystkim one będą korzystały z naszej książki. Szczerze im to doradzamy. (Kozłowska 1991: 9).

Oddawana do rąk Czytelnika książka nie jest adresowana wyłącznie do żeńskiej części Czytelników; większość bowiem znakomitych kucharzy – to mężczyźni (Barowicz, Dyba 1990: 6).

W charakterystyce odbiorcy książki kucharskiej wykorzystywany jest również koncept pozycji społecznej lub stereotyp związany z wykonywanym zawodem:

Pierwsze wydanie ukazało się w 1973 r. i przeznaczone było głównie dla instruktorek ośrodków „Nowoczesna Gospodyni” i „Praktyczna Pani” (Kłossowska 1989: 5).

Wzbudzi ona z pewnością szczególne zainteresowanie wśród członkiń Kół Gospodyń, ułatwi propagowanie wiedzy z dziedziny organizacji pracy w domu i racjonalnego żywienia (Pyszkowska 1977: 4).

Często wykorzystywany jest parametr wieku i doświadczenia w przyrządzaniu posiłków:

Z książki będą korzystali zapewne również maturzyści i studenci, odczuwający potrzebę poznania „tajników kuchni” (Witkowska 1983: 13).

Staralam się obznajomić młode, niedoświadczone jeszcze gosposie (Ochorowicz-Monatowa 1912: 1).

Wstęp funkcjonuje ze względu na odbiorcę, którego językowy obraz jest weń wpisany. Jest to zawsze odbiorca charakteryzowany bogatym repertuarem wyrażeń atrybutywnych. Takie cechy jak: uważny, kompetentny, współczesny podkreślają wysokie kwalifikacje intelektualne i etyczne odbiorcy, współuczestniczącego w genezie dokonywanych przez nadawcę procedur tekstowych wstępu. Przypomina to mechanizmy wyjaśniające przyczyny potwórek programów telewizyjnych „na życzenie widzów”:

Napisałem tę książkę w odpowiedzi na liczne nalegania (Szyc 1990: 15).

Kiedy indziej działanie takie wykorzystuje pozornie pokorną postawą autora, który usprawiedliwia kształt dzieła interesem odbiorcy, nawet kosztem częściowej degradacji dzieła:

Jeśli z tego powodu praca zasługiwać będzie na ostrzejszą krytykę, to być może będzie mimo to bardziej użyteczna dla czytelników (Witkowska 1983: 3).

Odbiorca współuczestniczy z nadawcą w ocenie aspektu poznawczego dzieła oraz w genezie dzieła. Kompetencje wartościowania i oceniania dzieła przez odbiorcę akcentowane są przez autorów wstępów z nadzieją na tożsame oczekiwania badacza:

O wartości tej książki niechaj rozstrzygnie czytelnik (Pszoniak 1993: 4).

Autorzy zdawali sobie sprawę z wielu niedoskonałości swoich dzieł, lecz nie potrafili ich dostrzec tak ostro i wyraźnie, jak kompetentni czytelnicy (Barowicz, Dyba 1998: 7).

Sformułowanie takie osłabiają kompetencją badawczą autora, co prowadzi do paradoksu hiperpotencji kompetencyjnej.

Książka kucharska nie może istnieć bez przepisów. Mimo krótkości samego tekstu możemy wyodrębnić w nim segmenty formalne i funkcjonalne. Występują najczęściej jako dyrektywy, skierowane do zbiorowego, anonimowego odbiorcy i jako informacje na temat sposobu przygotowania posiłku. Powszechnie znany temat dotyczący rutynowego zajęcia jest rozwijany deskryptywnie, zgodnie z zasadą *ordo naturalis*. Są zatem komunikatami o określonej strukturze, odsyłającym do określonej rzeczywistości pozajęzykowej.

Van den Broeck (1986) przedstawił w formie wykresu strukturę przepisu z podziałem na elementy obligatoryjne i fakultatywne.

DYREKTYWY (przepisy)

zamierzony cel
(*nazwa potrawy*)

sposób realizacji celu
(*instrukcje*)

dostępne środki
(*składniki, akcesoria, czas*)

działania
(*przyrządzenie*)

podstawowe dodatkowe
(*obligatoryjne*) (*fakultatywne*)

Początkowo przekazywane były ustnie, z czasem zapisywane na pergaminie i łączone w zbiory, które stawały się książkami kucharskimi. Wysokie koszty produkcji ograniczały ich obieg do wąskiego kręgu dworu królewskiego i zamożniejszych warstw społecznych. Wynalazek druku i zmniejszający się analfabetyzm sprzyjał popytowi również w niższych warstwach społecznych. W praktyce codziennej sztuka kulinarna różniła się od innych praktyk. W przeciwieństwie do innych działań nie poddawała się łatwo procesowi podziału pracy, być może dlatego, że przez stulecia była tradycyjną domeną kobiet. „Przepisy domowe, wywodzące się bądź z wcześniejszych publikacji, bądź bardzo często z wiedzy niepisanej i z doświadczeń wielu pokoleń, wzajemnie udostępnianej w najbliższym gronie rodzinnym (rzadziej sąsiedzkim czy towarzyskim), w pewnym zakresie stanowiące wiedzę sekretną, były niekwestionowanym bogactwem pań domu” (Handke 1999: 137).

Zależność przepisów od *regimina sanitatis* ze swoimi klasyfikacjami żywności, typów osobowości oraz temperamentów odpowiadała przekonaniom zakorzenionym w relacji mikro- i makrokosmosu. Przyrządzanie jedzenia oscylowało między umiejętnością gotowania, zasadami diety i znajomością wzorców kulturowych. Tłumaczenia przepisów, ich modyfikacje, kontaminacje, dostosowywanie do lokalnych warunków przyczyniły się w dużym stopniu do heterogeniczności gatunku, która znamionuje również i dzisiejszy przepis.

Najstarsze przepisy zawierały sam tylko sposób przyrządzenia posiłku, w którym składniki i czynności wymieniane były w naturalnej kolejności. Rozszerzenie schematu polegało na eksplicytnym nazwaniu rezultatu wykonywanej czynności, a więc potrawy, najczęściej w formie tytułu lub incipitu przepisu. W ten sposób powstał typowy dwudzielny schemat składający się z tytułu oraz sposobu wykonania, utrzymujący się do przełomu XIX i XX wieku. Innym, dość częstym typem jest przepis, w którym warianty dotyczą różnych segmentów tekstu. W książce kucharskiej mogą występować poza przepisem również inne teksty, na przykład objaśnianie specyficznej procedury, łączenie potraw w dania i ich dyspozycja na określony czas, np. informacje o sposobach podawania potraw podczas uroczystości, porady i wskazówki dotyczące konserwowania i przechowywania zapasów i gotowych potraw.

Teksty o przyrządzaniu jedzenia tworzą specyficzny dyskurs o różnym stopniu wariantywności. Ekstremalne pozycje zajmują z jednej strony teksty tworzone przez fachowców, a z drugiej strony przez amatorów, laików. W przeciwieństwie do fachowych odmian języka dyskurs kulinarny realizowany jest w zasadzie przez każdego. Odmiana specjalistyczna języka jest reakcją na potrzeby komunikacyjne w określonej dziedzinie wiedzy i przed-

miotem analizy dyskursu odmiany fachowej (specjalistycznej) jako jeden z obszarów językoznawstwa stosowanego. Denotaty podstawowych pojęć – fach i fachowość – nie są jednoznacznie rozumiane w odniesieniu do różnych dziedzin działalności społecznej, a o statusie „fachowości” decyduje przede wszystkim użycie języka. Na niejednolitość terminologiczną pojęć fach i tekst fachowy zwracali uwagę również Stanisław Grabias (1994), Antoni Furdal (1977), Aleksander Wilkoń (2002) i Stanisław Gajda (1990). Panuje w zasadzie zgoda co do tego, że na odmiany zawodowe można patrzeć z różnych punktów widzenia i w zależności od celu badawczego uwzględniać jako priorytetowe aspekty funkcjonalne, komunikatywno-pragmatyczne, socjolingwistyczne, strukturalne lub tekstowe. Przez socjolekt zawodowy rozumie się najczęściej albo zjawisko zbiorowe, albo indywidualne. Socjolekty obsługujące różne dziedziny życia codziennego, zawodowego tak publicznego jak i prywatnego określane są terminem technolekt². Specjalizacja w różnych dziedzinach życia społecznego i zawodowego manifestuje się w języku również przez technolekty odnoszące się do specyficznych dziedzin aktywności społecznej, które łącznie tworzą socjolekt fachowy, przeciwstawiany językowi ogólnemu. Są więc odmianami języka nastawionymi na sposób wykonania, a więc w swoim pierwotnym znaczeniu jest to sztuka, nauka, rzemiosło, sposób. Wśród nich wyróżnić można komunikaty o jeszcze węższym zakresie użycia, tzw. minilekty – krótkie teksty wykorzystywane podczas prac domowych lub hobbistycznych. Odmianę fachową stanowi zbiór technolektów, obok których funkcjonują minilekty, realizujące mniejsze ramy tekstowo-tematyczne, np. przepisy, instrukcje obsługi, sposoby wykonania, poradniki, rozmowy pilotów z personelem naziemnym.

Przez minilekt rozumie się wariant tekstu realizowany fachową odmianą języka o wyraźnie ograniczonym zakresie użycia. Podstawowym czynnikiem odróżniającym oba pojęcia jest zatem zasięg gatunku tekstu oraz status hiperonimu technolektu wobec hiponimicznego minilektu.

Cechy kryterialne minilektu obejmują poziom gramatyczny, semantyczny oraz pragmatyczny i pozwalają obserwować relacje między minilektem a socjolektem oraz między minilektem a językiem ogólnym. W rzeczywistości minilekty w naturalny sposób są częścią technolektu, który jest bardziej zróżnicowany niż ogólna odmiana języka. Ostateczna klasyfikacja zależy po części od nadawcy i jego zamiaru, po części od poziomu specyfikacji re-

² Przy czym leksem technika nie oznacza tutaj „działu cywilizacji i kultury obejmującego środki materialne i umiejętności posługiwania się nimi, umożliwiające człowiekowi celową działalność gospodarczą”, lecz „celowy, racjonalny sposób wykonywania prac w jakiejś dziedzinie; metoda” (SJP Szymczak 1981).

prezentowanej przez odbiorcę. W ten sposób minilekt jest częścią odmiany języka używanego do specjalnych celów. Poza tym pozostaje w relacji hiponimicznej wobec technolektu, który jest w stanie akomodować użycia języka ze względu na bardziej wyspecjalizowane odmiany języka o różnych funkcjach, jak np. technolekt nauk ścisłych, technolekt popularnonaukowy czy technolekt nastawiony na realizację celów praktycznych.

O inwariantności funkcjonalnej przepisu decydują środki stylistyczno-funkcjonalne, środki retoryczne, znaczenie globalne, czyli jego makrostruktura. Nie każdy tekst na temat przyrządzania jedzenia i jego konsumpcji jest przepisem, np. przewodniki restauracyjne czy felietony kulinarne. O inwariancji decyduje superstruktura i tematyka. Specyficzny sposób realizacji superstruktury, czyli rama pragmatyczna i środki stylistyczne wykazują naturalną skłonność do wariantywności, zależnej od kontekstu, paradygmatu kulturowego oraz indywidualnych preferencji autorskich. Po przepis sięgamy zasadniczo w celu zaplanowania przyrządzenia potrawy i/lub jej faktycznego przyrządzenia. W pierwszym przypadku chodzi o pobieżne zapoznanie się z treścią przepisu i warunkami jego realizacji. W przypadku drugim zmienia się on w plan postępowania nastawiony na osiągnięcie zamierzonego celu. Oba czynniki mają wpływ na kształt przepisu. Aspekt planowania powoduje wyrazistość informacji o potrzebnych składnikach i produktach, która jednocześnie służy jako podręczna lista zakupów. Aspekt przyrządzania znajduje wyraz w wymienianiu kolejnych czynności w porządku naturalnym. Te dwa aspekty determinują formę i funkcję przepisów. Towarzyszyć jej mogą informacje akcesoryjne (subsidiarne) w formie wskazówek, porad czy sugestii, najczęściej dotyczących wariantów składników i alternatywnych sposobów przyrządzania oraz ciekawostki i informacje nie zawsze kulinarne.

Dominantą gatunkową książki kucharskiej jest jej układ graficzny oraz ikoniczność. Pod tym względem współczesne przepisy są wysoce stereotypowe, jakkolwiek mogą występować warianty w zależności od miejsca publikacji. Tytuł przepisu drukowany jest zazwyczaj pogrubioną czcionką lub inną wyróżniającą techniką typograficzną. Służy ona jednocześnie do wyodrębniania segmentów przepisu, podobnie jak fotografie, rysunki, szkice. Wielkość i krój czcionki podobnie jak podkreślenia i gwiazdki wykorzystywane są najczęściej w liście składników potrawy. Miary i wagi występują w formie liczb i skrótowych nazw jednostek. Ich funkcje podawane są zwykle w zakończeniu przepisu na marginesie. Na płaszczyźnie ikonicznej można również mówić o strategii komunikacyjnej przepisów, które są strukturami werbalno-ikonicznymi, a towarzyszące im ilustracje pełnoprawnymi składnikami przekazywanych sensów. Dotyczy to również innych niewerbal-

nych składników tekstu, takich jak kolor, grafika, typ i wielkość czcionki, wykresy i tabele. Widoczne to jest zwłaszcza na okładkach książek. Elementy wizualne wzmacniają funkcję informacyjną, prezentując gotową potrawę i przykładowy sposób jej podania, oraz funkcję aprecyjną, podkreślając jej walory smakowe i estetyczne. W większości książek kucharskich kody werbalne i ikoniczne nie stanowią struktury homogenicznej. Wynika to z rozumienia samego pojęcia tekstu kultury, w którym elementy ikoniczne konotują sensy determinujące kompletną interpretację przepisu łącznie z prezentacją naczyń, urządzeń czy konkretnych czynności przygotowawczych. Fotografie gotowych potraw zamieszczane są w zasadzie obok każdego przepisu i stanowią jego konstytucyjny składnik, realizując funkcję apelatywną i informacyjną. Jeszcze przed zapoznaniem się z treścią przepisu odbiorca widzi obraz przyrządzanej potrawy i nawiązuje pierwszy kontakt z tekstem szybciej niż tylko poprzez nazwę potrawy. Obraz pozostaje w relacji komplementarnej wobec tekstu przepisu, jeśli wzbogaca wiedzę odbiorcy o informacje uzupełniające, np. sposób podania potrawy i jej przyozdabiania. Obraz jako zalecenie niewerbalne unaocznia także kolejne etapy postępowania, pełniąc tym samym funkcję dydaktyczną. Tekst i obraz wzajemnie się uzupełniają w przekazywaniu treści, zwiększając efektywność komunikatu.

Minilekty charakteryzują się zazwyczaj prostą składnią o wysokim stopniu stereotypizacji. Dominują wypowiedzenia parataktyczne, rozpoczynające się od imperatywnej formy czasownika, w przepisach nowszych jest to forma bezokolicznika w funkcji rozkaznikowej. Zauważyć można minimalną wariantywność w obrębie poszczególnych schematów jak też całej struktury syntaktycznej. Ekonomia języka przejawiająca się mechanizmami kondensacji i kompresji syntaktycznej polega na posługiwaniu się konstrukcjami eliptycznymi, zdaniami względnymi, adwersatywnymi zdaniami pobocznymi, sygnalizowanymi odpowiednimi konektorami. W minilektach rzadko zmienia się funkcjonalna perspektywa zdania, co związane jest z przewagą dyrektywnych aktów mowy. Specyficzna jest również postawa nadawcy względem progresji tematycznej. W dziejach omawianego gatunku jego funkcja oscylowała między neutralnym narratorem, niekwestionowanym autorytetem a życzliwym doradcą o partnerskiej postawie. Autorytarna wszechwiedza manifestowali głównie w poradnikach z imperatywną formą czasownika. W poradnikach nowszych jego rolę przejął życzliwy i cierpliwy instruktor. Stereotypowość przepisu ułatwia postępowanie odbiorcy zgodnie z instrukcją i wynika w dużej mierze z konwencji gatunkowej. Skoncentrowanie się na czynności realizowanej zgodnie z zasadą *ordo naturalis* nadaje przepisowi znamiona stylu bezosobowego. Inaczej było w przepisach

starszych, w których częściej występowały predykaty imperatywne drugiej osoby liczby pojedynczej, lub, rzadziej, mnogiej oraz drugiej osoby czasu teraźniejszego. Trude Ehlert (1987) wyjaśnia przejście od osobowego rozkaznika do bezosobowego bezokolicznika w funkcji dyrektywnej oraz zminimalizowaną rolę nadawcy i odbiorcy nie tylko ekonomią języka i ukonkretowaniem narracji, lecz także demokratyzacją życia wyrażającą się formami potocznymi, co osłabia eksplicytne wydawanie poleceń na wzór komend wojskowych.

Weźmi jarząbka albo kuropatwę, ptaszki albo gołąbki, kapłona albo co chcesz. Wymocz, wpuść w garniec, zasol, odwarz, odbierz, nacedź znowu tym rosołem i pietruszki włóż (Czerniecki; za: Zegadłówna 1985: 44).

Oplukane trzy kapuściane główki krajać się na cztery części i wkładają do tygla wyłożonego słoniną podługowato pokrajaną (Kuchmistrz nowy dla łakotnisiów; za: Zegadłówna 1985: 45).

Inny kontur syntaktyczny obowiązuje w książkach o charakterze literackim, w których jest on nie tylko poradą kulinarną, lecz często składnikiem narracji gawędziarskiej. Każdy przepis w książce kucharskiej Małgorzaty Musierowicz zatytułowanej *Całuski pani Darling*, osadzony w określonym kontekście literacko-kulturowym, jest związłym nawiązaniem do okoliczności przyrządzania potrawy.

Złociste biszkopeciki Ani Shirley

Ciasteczka tak proste w wykonaniu, że nawet najbardziej romantyczne czy zakatarzone dziewczę potrafi upiec je bez trudu. I bez, oczywiście, większych wkładek. Romantyczne dziewczę rozbija 3 jajka i wlewa zawartość skorupki (bez skorupki) do garnuszka. Może również nasze dziewczę zmiksować jajka z cukrem, wtedy podgrzewanie jest zbyteczne (Musierowicz 1995: 161).

W przepisach, obok stałych segmentów konstytucyjnych – tytułu, składników i sposobu wykonania – mogą także występować informacje okazjonalne – liczba porcji, czas wykonania i stopień trudności, wartość kaloryczna, alternatywne wskazówki dla kucharza. Nowsze przepisy częściej zawierają bardziej szczegółowe instrukcje niż przepisy najstarsze, kiedy odbiorca dysponował już doświadczeniem kulinarnym (przepisy pisane były przez kucharzy dla kucharzy). O ich przynależności do minilektów decyduje między innymi słownictwo i skonwencjonalizowana struktura oraz układ typograficzny.

O ostatecznej interpretacji i akceptacji tekstu decyduje makrostruktura, czyli organizacja treści komunikatu nałożona na formalny układ tekstu. Sens

globalny sprowadza się do odpowiedzi na pytanie, o czym jest tekst. Odpowiedź w przypadku przepisu brzmi: jak przyrządzić potrawę anonsowana odpowiednią nazwą. Nie chodzi wyłącznie o tytuł i składniki, lecz również o sygnały głównej kategorii przepisu – czynności wykonywanych w odpowiedniej kolejności. Stała i przewidywalna ich konfiguracja sprzyja efektywności komunikacyjnej, weryfikowanej przez rzeczywistość pozajęzykową. Pominięcie istotnych informacji mogłyby doprowadzić do sprzeczności między komunikatem a oczekiwaniami czytelników i w konsekwencji do jego odrzucenia. Anomalie na płaszczyźnie superstrukturalnej tym bardziej utrudniają przetwarzanie tekstu, im bardziej oddalają się od efektu prototypowego, ukształtowanego indywidualnym doświadczeniem oraz kompetencją komunikacyjną. Przepis zgodny z formalnym schematem ułatwia odbiór i realizację odpowiedniego celu, co jest cechą konstytucyjną komunikatów dyrektywnych z dominującą funkcją instrukcyjną. Nazwa, składniki i sposób wykonania są jego miejscami strategicznymi. Kondensacja informacyjna w nazwie przepisu i dalszy układ segmentów narzucają czytelnikowi określony punkt widzenia. Makrostruktura semantyczna manifestuje się w modelu narracyjnym (progresji tematycznej), przy czym należy ją traktować bardziej jako sposób pojmowania świata niż jako strukturalna kategoria tekstu. Rzeczywiste poznawanie świata sprowadza się do porządkowania faktów i relacji, a nie tylko rekonstruowania domniemanego ładu. Z tego względu korzystniej jest postrzegać tekst jako społecznie utrwalony wzorec kognitywny, uwarunkowany kulturowymi konwencjami. Tekst jest punktem przecięcia wiedzy o świecie, kompetencji komunikacyjnej i kulturowej. Te trzy czynniki decydują o zgodnym z intencją nadawcy przetwarzaniu informacji i jej przewidywaniu w przypadku tekstów wysoce skonwencjonalizowanych, do których należą instrukcyjne teksty dyrektywne.

Dydaktyzm i utylitaryzm są konstytucyjnymi cechami literatury użytkowej. Pouczanie i doradzanie zależy w dużym stopniu od zapotrzebowania czytelniczego, toteż często odzwierciedlają one ideologię i estetykę danej epoki, a w przypadku zbioru przepisów – określonych konwencji i preferencji smakowych, np. sarmackiej orientalizacji, nadużywania przypraw, upodobania do przepychu stołu, kamuflażu smaków czy mistyfikacji produktów wykorzystywanych w potrawie. W książkach starszych przeważała konwencja barokowego konceptyzmu i iluzorycznego efektu, przybierające formę sekretów kucharskich, w nowszych zaś ich miejsce zastąpiło odżywianie zdrowe, oszczędne i rozsądne. Po drugiej wojnie książki kucharskie osiągnęły nieznany wcześniej poziom specjalizacyjny znajdujący wyraz w bogactwie i różnorodności tytułów. Przekazują też wiedzę w bardziej przystępny sposób. Wśród książek wydawanych w latach osiemdziesiątych XX wieku

dostrzec można trzy zasadnicze tendencje: dywersyfikacja, specjalizacja tematyczna oraz poziom estetyczny i funkcjonalny. Wydawnictwa szukają rynkowych i niecodziennych tematów w celu pozyskiwania nowych kręgów nabywców. Książki uniwersalne ustępują miejsca bogato ilustrowanym poradnikom monograficznym. Strona estetyczna czyni z poradnika dzieło sztuki samo w sobie.

Książka kucharska jest każdorazowo produktem swojej epoki. Pomyślny słowotwórcy może co najwyżej kamuflować jej rodowód oraz upowszechnić upodobania i preferencje smakowe. Jej faktyczna wartość użytkowa zależy bowiem od stopnia aktualności.

Literatura

- Belke H., 1979, *Problemy typologii i klasyfikacji tekstów użytkowych*, „Pamiętnik Literacki”, z. 3.
- Ehlert T., 1987, „*Nehmet Ein junges Huhn, ertraenckets mit Essig.*” *Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher*, [w:] I. Bitsch /T. Ehlert/X. von Ertzdorff (Hrsg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen.
- Furdal A., 1977, *Językoznawstwo otwarte*, Opole.
- Gajda G., 1990, *Współczesna polszczyzna naukowa. Język czy żargon?*, Opole.
- Grabias S., 1994, *Język w zachowaniach społecznych*, Lublin.
- Handke K., 1999, *Zjawiska konserwatyzmu językowego w tekstach polskich książek kucharskich*, [w:] *Polszczyzna północno-wschodnia*, cz. 2, red. B. Nowowiejski, Białystok.
- Rejter A., 2001, *Wzorzec gatunkowy staropolskich poradników myśliwskich i jego uwarunkowania*, [w:] *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2. *Tekst a gatunek*, red. D. Ostaszewska, Katowice.
- Słownik języka polskiego*, 1981, red. M. Szymczak, Warszawa.
- van den Broeck R., 1986, *Contrastive Discourse Analysis as a Tool for the Interpretation of Shifts in Translated Texts*, [w:] House J., Blum-Kulka S., *Interlingual and intercultural communication*, Tübingen.
- Wilkoń A., 2002, *Spójność i struktura tekstu*, Kraków.
- Wojtak M., 2004, *Wzorce gatunkowe wypowiedzi a realizacje tekstowe*, [w:] *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2, *Tekst a gatunek*, red. D. Ostaszewska, Katowice.
- Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław

Książki kucharskie

- Barowicz T., Dyba M., 1990, *Sekrety kuchni. Porady praktyczne*.
- Bartnik 1981, *Potrawy proste, oszczędne i zdrowe*.
- Bojarska N., Wieczorkiewicz B., 1979, *Dobra wieść niosą jeść*.

- Fedak A., 1986, *ABC sztuki kulinarnej. Przez żołądek do serca.*
- Halbański M., 1975, *Potrawy z różnych stron świata.*
- Hołub B., 1990, *Kulinarne niedyskrecje, czyli kuchnia ludzi znanych i nieznanych.*
- Kłossowska J., 1980, *Kawalerska kuchnia.*
- Kozłowska Z., 1991, *Zapiekanki.*
- Kulinaria polskie*, 2004.
- Markuza B., 1990, *Smak tropików: kuchnie Pacyfiku.*
- Musierowicz M., 1994, *Łasuch literacki, czyli ulubione potrawy moich bohaterów.*
- Musierowicz M., 1995, *Całuski pani Darling*, Łódź.
- Norkowska M., 1902, *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska.*
- Ochorowicz-Monatowa M., 1912, *Uniwersalna książka kucharska.*
- Potrawy egzotyczne*, 1983.
- Pszoniak & Co. czyli towarzystwo dobrego stołu*, 1993.
- Pyszkowska K., 1977, *W wiejskiej kuchni i na stole.*
- Stoińska-Józefacka E., 1994, *Palce lizać! Domowe smakołyki we wspomnieniach z dwudziestolecia międzywojennego.*
- Szyc M., 1990, *Gdy nie wiesz, co gotować: dania z warzyw i ziaren.*
- Witkowska S., 1983, *Nastolatki gotują.*
- Zawadzka W., 1854, *Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne...*, Wilno.
- Zegadłowicz Z., 1999, *Kuchnia w dawnej Polsce*, Kraków.

The evolution of the genre of Polish cooking guides and its textual characteristics

Summary

The article contains an analysis of mutual relations between the literary genre and the texts creating a how-to cookery discourse, and an attempt at their cultural interpretation. Cookery books, understood as the realizations of the genre model, every time are perceived as successive links of the evolution chain of culinary thought both in the universal and particular perspective, determined by ethnic-cultural factors of a given community. The aim of the conducted analyses is to describe determinants of the genre model of cookery books, with regard to the structural, pragmatic, stylistic and cultural aspect.