

Waldemar Żarski
Uniwersytet Wrocławski

Książka kucharska dla dzieci – adaptacja, odmiana gatunkowa, wariant tekstu?

Słownik terminów literackich definiuje adaptację jako przeróbkę utworu literackiego mającą na celu przystosowanie go do potrzeb nowych odbiorców bądź do innych niż pierwotne środków rozpowszechniania. W humanistyce na ogół kojarzona jest z dostosowywaniem do wymogów innego medium. Taki punkt widzenia obowiązuje najczęściej w semiotycznym rozumieniu tekstu, otwartego na przekształcenia i wariantyzację. Próby znalezienia wspólnej postawy badawczej w odniesieniu do współczesnych transformacji tekstów kultury nie znajdują powszechnej aprobaty i spotykają się albo z niechęcią, albo są trudne do zaakceptowania. Dotyczy to zwłaszcza obszarów związanych z problemami kategoryzacji i porządkiem terminologicznym. Nowe spojrzenie na zagadnienia adaptacji zaproponowała Linda Hutcheon w monografii *A Theory of Adaptation* (2006). Postrzega w niej proces adaptacji jako strategię prowadzącą do celowej i głębokiej transpozycji określonego dzieła. Zdaniem autorki o adaptacji decyduje jednocześnie przetworzenie i reinterpretacja dzieła oryginalnego połączone z odniesieniem nowego tekstu do komunikatów wcześniejszych, funkcjonujących w zbiorowej pamięci kulturowej. Łączy zatem w sobie dwa mechanizmy – transformację i intertekstualizację. Takie postrzeganie adaptacji uwarunkowane jest oczekiwaniem odbiorcy na nową odmianę lub wariant istniejącego tekstu. Już w tym momencie dostrzegamy wyraźną synonimię pojęciową terminów adaptacja, odmiana i wariant.

Artykuł niniejszy jest próbą zastosowania nowszych ustaleń teoretyczno-metodologicznych, dotyczących strategii i mechanizmów adaptacji w odniesieniu do książek kucharskich przeznaczonych dla dzieci i młodzieży. Jego celem jest analiza determinantów gatunkowo-stylistycznych decydujących

o ich osobliwościach w porównaniu z poradnikami kucharskimi przeznaczonymi dla odbiorców dorosłych. Innymi słowy, artykuł próbuje odpowiedzieć na pytanie, czy książka kucharska pisana z myślą o młodym czytelniku w porównaniu z „dorosłym” pierwowzorem gatunku to efekt procedury adaptacyjnej, czy może stanowi ona swoistą odmianę gatunkową lub wariant tekstowy gatunku. Specyfika problematyki adaptacyjnej wynika w dużej mierze z szerokiego zakresu typologizacji utworów literatury dziecięcej. Wyróżnia się na ogół trzy jej główne typy. Grupę pierwszą stanowi klasyka literatury dostosowana do odbiorcy dziecięcego, grupę drugą tworzą baśnie, legendy i sagi jako przekazy genetycznie oralne, na grupę trzecią składają się utwory literackie pisane specjalnie dla dzieci.

Adaptacja jako strategia komunikacyjna literatury dla dzieci ma swoje źródło w rodowodzie genologicznym. Klasyka literacka proponowana młodemu czytelnikowi jest zawsze w jakimś stopniu formą transformacji tekstu pierwotnego i sprowadza się do redukcji objętości tekstu, uproszczenia jego składni oraz uaktualnienia leksyki, często kosztem twórczej interpretacji tekstu oryginalnego. Równie często mamy do czynienia z wielostopniowością oraz wielowarstwowością transferu tekstowego, których celem jest odtwarzanie tekstu (a nie jego przetwarzanie) przy minimalnym wkładzie procedur intertekstualnych z tekstem pierwotnym. Dotyczy to zazwyczaj wersji skróconych, przeróbek bądź skrótów. Za najbardziej uzasadnione uznaje się adaptacje tekstów wywodzących się z przekazu prymarnie ustnego, czyli baśni i legend. Ich specyfika polega na tym, że bardzo rzadko adaptowany jest w takim wypadku konkretny tekst. Zwykle przetwarzany jest wątek narracyjny, utrwalony w kulturze niezależnie od wersji oryginalnej.

Oryginalna twórczość literacka dla dzieci obejmuje wiele typowych gatunków i ich odmian, np. wierszyki, komiksy, powieści przygodowe, które nie wymagają przetwarzania swoich pierwowzorów. Rozróżnia się adaptacje wierne i adaptacje o dużym stopniu modyfikacji, generujące z tekstu oryginalnego nowe znaczenia. W zależności od sposobu przekształcania tekstu pierwotnego mogą one z jednej strony przekazywać treści niemal identyczne, z drugiej – mogą być odbierane jako nowe kreacje, wzbożone o dokonania odautorskie przetwórcy. Tak więc adaptacja tekstów literackich dla dzieci jest procesem bardziej złożonym w porównaniu do tekstów niezdeterminowanych wiekiem odbiorcy. W przypadku książek kucharskich dla dzieci i młodzieży strategii adaptacyjnej ulega rama pragmatyczna, a przede wszystkim sposób funkcjonowania relacji nadawczo-odbiorczych oraz realizacja paratekstów – tytułu, wstępu oraz nazw potraw. Rzadziej modyfikowana jest narracja samych przepisów. Widoczne jest to zwłaszcza w książkach nawiązujących do konwencji baśniowej, z całym

bogactwem dziecięcej ezoteryki, znanej czytelnikom z klasyki lektur domowych. Spostrzeżenia na temat wariantowości gatunkowej i stylistycznej książki kucharskiej przedstawione zostaną w niniejszym artykule na tle jej wzorca gatunkowego, opisanego przeze mnie w monografii *Książka kucharska jako tekst* (2008).

Komunikacyjnie zorientowana lingwistyka nie postrzega tekstu jako ciągu zdań, lecz jako kompleksowy akt, poprzez który nadawca współtworzy określony rodzaj więzi z odbiorcą. Tak rozumiana lingwistyka tekstu zorientowana jest na funkcję komunikacyjną, która warunkuje sens komunikatu oraz typ więzi między nadawcą i odbiorcą. Relacje między kompetencją językową i komunikacyjną można dostrzec dopiero w ramach zintegrowanej teorii aktu komunikacji, pojmowanej interdyscyplinarnie. Zarówno perspektywa syntaktyczna, jak i semantyczna determinowane są intencją nadawcy oraz czynnikami społecznymi, takimi jak ramy instytucjonalne czy relacje między partnerami (role społeczne, stopień znajomości). Z perspektywy pragmatycznej tekst postrzegać należy jako społeczne działanie językowe i konsekwencję zachowania społecznego, które objaśnia i opisuje w wymiarze funkcjonalnym. Przedmiotem opisu staje się zatem nie system językowy, lecz jego użycie w konkretnych sytuacjach komunikacyjnych. Gatunek to kategoria, która powstaje w wyniku długotrwałego procesu syntezy determinantów strukturalnych, funkcjonalnych, kognitywnych, aksjologicznych oraz intertekstualnych. Rozumienie tekstu i gatunku jako kategorii nieostrych uzasadnia funkcjonowanie form pośrednich o trudnym do określenia statusie kategorialnym. Przenikanie się i asymilacja typów tekstu poprzez neutralizację cech dysfunkcyjnych prowadzi coraz częściej do powstawania nowych odmian (wariantów) gatunkowych. Istotne mogą być także uwarunkowania geograficzne i chronologiczne, zwłaszcza w odniesieniu do gatunków etnicznych. Interesujące są różnice formalne typu tekstu funkcjonującego w różnych kulturach, np. nekrologów czy przepisów. Czynniki sytuacyjne wywierające wpływ na strukturyzację tekstu powinny być uwzględniane w procedurach typologicznych. Formy komunikacji są z natury wielofunkcyjne, podczas gdy typy tekstów są zawsze związane z określoną dominującą funkcją komunikatywną. Przez gatunek rozumiem wzorzec realizacyjny kompleksowych działań językowych, przy czym należy mieć na uwadze, że formy spetryfikowane powstają zarówno ze względu na sposób realizacji narracji tematycznej, jak też uwarunkowania stylistyczne.

Gatunek (*genre*) obejmuje klasę tekstów o wspólnym celu komunikacyjnym, identyfikowanym zarówno przez ekspertów, jak i członków wspólnoty dyskursu, którzy tworzą racjonalne uzasadnienie gatunku, kształtujące strukturę dyskursu i warunkujące wybór tematu oraz rejestru stylistycznego. Sto-

pień wykorzystania tychże determinantów decyduje o prototypowym wymiarze gatunku tekstu, który, jak wiadomo, jest kategorią skalarną. Rozumienie gatunków w kategoriach prototypów dowodzi jednoznacznie, że nie chodzi o sztywne wzorce, lecz o traktowanie gatunku jako obszaru wariantowości i kreatywności. Widoczne jest to w sposobie funkcjonowania książek kucharskich dla dzieci zarówno na planie tekstowym, jak i kulturowym. Skalarny wymiar efektu prototypowego eliminuje obecność wymaganych warunków, potrzebnych do zakwalifikowania tekstu jako lepszego lub gorszego reprezentanta określonej kategorii, czemu sprzyja naturalna skłonność do powtarzania i odtwarzania schematów. Podstawowym warunkiem identyfikacji gatunkowej staje się stopień upowszechnienia i instytucjonalizacji typu dyskursu, ranga społeczna tekstu i stopień konwencjonalizacji jego struktury. Poprzez swoją schematyczność łatwiej jest rozpoznawany w określonym środowisku dyskursywnym, np. przepis czy książka kucharska. Przepis kulinarny w konwencji literackiej zwiększa swój zasięg oddziaływania emocjonalnego oraz zmienia perspektywę komunikacyjną, zwłaszcza w relacji: nadawca – odbiorca.

Prototypowa książka kucharska jest w dużym stopniu tekstem ekspozycyjno-argumentacyjnym, w którym na mocy konwencji ukształtowanej długą tradycją nie występowały inne funkcje poza informacyjną, dyrektywną (w instrukcyjnej odmianie). Stąd treści osobiste i emocjonalne pojawiały się w niej niezmiernie rzadko, a jeśli już, to dla wzmocnienia funkcji ekspozycyjnej autorytarnymi argumentami nadawcy, w celu zwiększenia asertywności komunikatu.

W związku z nieostrością granic pomiędzy typami tekstów powstaje problem, jak dalece określony tekst można postrzegać jako wariant prototypu, a w jakich warunkach jako jego peryferyjny egzemplarz. Uzasadnieniem teoretycznym kognitywnej koncepcji typu tekstu jest możliwość ustalenia jądra tekstu (centrum), w którym skupia się określony rodzaj strategii komunikacyjnej, determinujący jego dominującą funkcję. Adekwatność takiej funkcji zależy w dużym stopniu od przewidywalności schematu tematycznego i strukturalnego.

Gatunki tekstu w języku potocznym

Tekst reprezentuje zawsze jakiś określony gatunek, np., zaproszenie, przepis, recenzja, zaś podstawą jego typologii staje się opis kryteriów tekstowości. Tylko na tej podstawie specyficzne cechy tekstu odróżniane są od cech wspólnych wszystkim typom tekstów. Należy podkreślić, że chodzi tu raczej

o postulat badawczy, jako że warunkiem powstania typologii tekstów jest jednorodna podstawa klasyfikacyjna, podczas gdy w dotychczasowych próbach dominuje heterogeniczność. Pomocna może być przednaukowa klasyfikacja tekstów, funkcjonująca w potocznych pojęciach, stanowiących punkt wyjścia i płaszczyznę odniesienia dla typologii tekstów. W komunikacji potocznej obserwujemy od pewnego czasu dynamiczny proces świadomej destabilizacji gatunków i ich dekonwencjonalizacji w różnych dyskursach. Bożena Witosz tłumaczy to dominacją potencjału interpretacyjnego nad procedurami porządkującymi – taksonomizacją i kategoryzacją.

Kategorialne nazwy nie przylegają do nich w sposób trwały, a etykiety mogą być w różny sposób tasowane, w zależności od interpretacji podmiotu, który jest często niepewny, czy określona nazwa ma rzeczywiście status nazwy gatunkowej (Witosz 2005: 130).

Potoczna wiedza przejawia się nie tylko w identyfikacji tekstów jako okazów danego gatunku, lecz również przez podobny sposób ich realizacji. Użytkownicy języka potrafią wymienić specyficzne cechy określonych gatunków. Wiedza o gatunkach sprowadza się do społecznych reakcji porządkujących rzeczywistość komunikacyjną. Gatunki nie są sztywno narzuconymi ramami, lecz pozostawiają miejsce na indywidualną kreatywność. Trwalsze są wzorce występujące w odmianie kancelaryjno-urzędowej, np. dokumenty prawne i urzędowe. W przypadku przepisów pozostaje mniej swobody na indywidualną kreatywność. Tym niemniej są to teksty o dużej sile wyrazu. Użytkownicy wykorzystują to w celu realizacji określonych celów komunikacyjnych. Przewidywalność sposobów powstawania i funkcjonowania tekstu wynika z kompetencji gatunkowej, umożliwiającej odróżnianie świadomego naruszenia wzorca w celu uzyskania efektów specjalnych od decyzji nieświadomej, wynikającej z niskiej kompetencji gatunkowej. Odbiorca może reagować na tekst użytkowy od razu lub wykorzystać go w innej sytuacji, kiedy okoliczności go do tego zobligują. Intencja autorska książki kucharskiej nie obliguje czytelnika do natychmiastowej reakcji, jak to ma miejsce w przypadku tekstów prawno-urzędowych, gdzie niezastosowanie się do intencji komunikatu grozi sankcjami finansowymi (grzywną) lub prawnymi, np. ograniczeniem wolności. W przypadku książki kucharskiej illokucja dyrektywna może być zdominowana przez illokucję asertywną i przybrać kształt osobistych relacji i refleksji o różnej tonacji: nostalgicznej, osobistej, wspomnieniowej, humorystycznej, co wyraźnie widać w książkach takich autorów, jak: G. Lasota (1995), R. Makłowicz (2003), J. Chmielewska (2000). Ich specyfikę sygnalizują po części metaforyczne i zagadkowe dwuczłonowe tytuły: *Podróże kuli-*

narne, czyli krzeselko bliżej nieba; Dialogi języka z podniebieniem; Książka poniekąd kucharska.

W opinii redaktorów *Materiałów do „Słownika Rodzajów Literackich”* (1984) książki kucharskie, podobnie jak inne utwory opatrzone terminem książka lub księga, „w zasadzie nie są nazwami gatunkowymi, ale mają związek nie tylko z kształtem fizycznym literatury (materialnym sposobem jej istnienia) zarówno użytkowej, jak i pięknej, lecz także z wieloma tytułami utworów literackich i pojęciami treściowo-formalnymi ciążyącymi niekiedy ku *quasi* rodzajowości lub gatunkowości literackiej” (*Materiały*). Dominującą intencją komunikacyjną książki kucharskiej jest zachęta do działania, realizowana przez funkcję apelatywną w swojej dydaktycznej odmianie. Za konstytutywną cechę tekstu użytkowego uważa się jego związek z konkretną sytuacją w rzeczywistości pozajęzykowej. Teksty kulinarne usamodzielniają się, nabierają swoistych cech gatunkowych oraz językowo-stylistycznych: dokładność, zwięzłość, kompetencja nadawcy przy jego bezosobowości. O użytkowym charakterze piśmiennictwa decyduje moment jego powstawania na zlecenie z motywacją finansową, przez co nabiera ono cech literatury rynkowej. Poradniki gospodarstwa domowego i książki kucharskie podlegają prawom rynku, a ich autorzy dążą do ich taniej produkcji, szerokiej dystrybucji oraz zwiększania liczby potencjalnych czytelników. Poprzez oddziaływanie na świadomość uczestniczą w kształtowaniu praktycznych umiejętności czytelnika, jego preferencji estetycznych i aksjologicznych, czyli swoistego stylu życia.

Książki kucharskie sytuują się w nurcie poradnikowym użytkowych gatunków mowy, które można scharakteryzować następującymi cechami konstytutywnymi: szablonowość, stereotypizacja, standaryzacja, perswazyjność, apelatywność oraz różnorodność stylistyczna. Jednym z najważniejszych pojęć pozostaje gatunek wypowiedzi, kontur stylistyczny oraz ich językowa realizacja. Wzorzec gatunkowy książki kucharskiej skupia w sobie aspekt strukturalny (segmentacja), pragmatyczny (rama kontekstowa i potencjał illokucyjny) oraz stylistyczno-leksykalny. Dla zrozumienia jej funkcji i struktury istotny jest kontekst historyczno-kulturowy, dlatego też w niniejszych rozważaniach postrzegana jest jako aktualizacja wzorca, a uwzględnienie kontekstu kulturowego pozwala lepiej zrozumieć jej istotę. Książka kucharska od swoich początków wykazuje charakterystyczną budowę, specyficzny układ jednostek kompozycyjnych, takich jak tytuł, wstęp, informacje parakulinarne i praktyczne wskazówki do wykorzystania w domu i obejściu, przepisy, spis treści. Poddane analizie książki kucharskie różnią się wielkością, formą i stylem. Wspólna natomiast jest ich tematyka oraz moc illokucyjna aktu mowy porady, której realizacji różnią się zarówno na planie diachronicznym, jak i typologicznym.

Struktura książki kucharskiej

Za najważniejsze cechy literatury użytkowej uważa się tradycyjnie dydaktyzm i praktycyzm. Pouczanie i doradzanie zależy jednak w dużym stopniu od zapotrzebowania czytelniczego, toteż odzwierciedlają one ideologię i estetykę określonej epoki. Tym, co odróżnia książki kucharskie dla dzieci i młodzieży od książek kucharskich dla nieokreślonego wiekowo odbiorcy jest ich mniejsza objętość, precyzja i jednoznaczność przepisów, barwność i ikoniczność, wskazówki dotyczące bezpieczeństwa młodych kucharzy oraz mniej liczna oferta potraw. Widoczne jest to najwyraźniej w spisie treści, odzwierciedlającym wiernie strukturę dzieła. Podobnie jak tytuł, informuje on o warstwie tematycznej książki oraz miejscach realizacji przepisu. W przypadku książki kucharskiej spis treści jest przede wszystkim kategoryzacją przepisów, dokonywaną na podstawie kryteriów uwzględniających naturalny podział potraw występujących w rzeczywistości pozajęzykowej, który z kolei odzwierciedla konwencję i tradycję determinowaną procesami kulturowymi. Kategoryzacja obejmuje grupę prototypowych nazw ogólnych, w których obrębie dokonywane są dalsze podziały na grupy, również nazywane ogólnymi określeniami. Książki kucharskie dla odbiorcy dorosłego są z reguły obszerniejsze i odbierane jako kompendia i kompletne źródła praktycznej wiedzy kulinarnej oraz poradnictwa domowego, zwłaszcza spod pióra takich autorów, jak np. L. Ćwierczakiewiczowej, M. Dieslowej, W. Zawadzkiej, a z młodszej generacji M. Łebkowskiego, E. Aszkiewiczowej, H. Dębskiego. Funkcjonalna struktura książki kucharskiej ułatwia korzystanie z niej zwłaszcza osobom z niedużym doświadczeniem kulinarnym. Wprowadzanie do powszechnego użytku sprzętu mechanicznego, elektrycznego, a z czasem elektronicznego oraz wyjaśnianie sposobów posługiwania się nim, organizacja pracy w kuchni, czystość i higiena stawały się treściami nowych książek kucharskich o mocno rozwiniętym aspekcie dydaktycznym. Znajduje to wyraz w budowie książki kucharskiej, której proporcje tematyczne zmieniają się, zgodnie z koncepcją książki kucharskiej jako syntezy wiedzy o całym domu i gospodarstwie, nie ograniczając się jedynie do uczenia przyrządzania posiłków. Praktyczne porady dotyczące życia codziennego były i są po dziś dzień zamieszczane w osobnych segmentach na początku lub na końcu książki. Na przykład w *Kucharzu wielkopolskim* M. Ślezańskiej pierwszych osiem stron poświęcone zostało przeliczeniom miar i wag, sposobom nakrywania stołu, podawaniu alkoholi oraz etykietce stołowej. W ostatnim rozdziale tejże książki, zatytułowanym „Różne sekreta domowe”, zamieszczone są praktyczne wskazówki dotyczące sposobów odgrzewania potraw, utrzymywania świeżości mięsa, karmienia raków, prania białej bielizny i wywabiania plam benzyną.

Kuchnia warszawska (1966): „Wiadomości o żywieniu człowieka”; „Podstawowe wiadomości o produktach spożywczych”; „Planowanie pracy w gospodarstwie domowym”; „Praktyczne wiadomości o przyrządzaniu potraw” – łącznie 120 stron.

Kuchnia polska (1982): „Zasady żywienia”; „Organizacja pracy i wyposażenie kuchni”; „Przechowywalność domowe”, „Racjonalne jadłospisy”, „Organizacja przyjęć”; „Żywienie dzieci”, „Żywienie dietetyczne” – łącznie 155 stron.

Charakterystyczny sposób przekazywania wiedzy kulinarnej młodym czytelnikom znajduje wyraz w spisach treści, a zwłaszcza segmentach poprzedzających przepisy. *Książka kucharska dla dzieci* Agnieszki Górskiej obejmuje wstęp, małe ABC gotowania, regulamin w kuchni, przybornik kuchenny, miary i miarki oraz sposoby korzystania z książki. Część zasadniczą wypełniają przepisy na typowe dania narodowe: leczko, ciasteczka kokosowe, zupę cebulową, sos jogurtowy, pieczone gruszki z miodem, ciasteczka *anzac*, zapiekanka pasterza, ciasteczka z masłem orzechowym, deser z jogurtu, sałatkę ziemniaczaną, mazurek, naleśniki kokosowe z bananami. Książkę zamyka pusta stronica na przepisy zaproponowane przez czytelnika oraz kulinarny słowniczek obrazkowy.

Nieco inaczej wygląda aranżacja *Książki kucharskiej Kaczora Donalda* (1995). Rozpoczynają ją wskazówki praktyczne na temat bezpieczeństwa w kuchni oraz sposobów odmierzania potrzebnych ilości składników. Po uwagach wstępnych następuje prezentacja kilkunastu przepisów na dania szczególnie chętnie jedzone przez dzieci. Są one podzielone na kilka grup: Chleb i ciastka – Daisy poleca chlebki pita, słodkie bułeczki i cynamonowe ślimaczki Kaczora Donalda, ciasto czekoladowe Babci Kaczki, orzechowe placuszki Hyzia, Dyzia i Zyzia. Coś na ząb, czyli przekąski – nadzienie do chlebków pita, jajeczna sałatka Kaczora Donalda, kanapka Gogusia z ogórkiem. Dania na gorąco – purée Daisy, pizza Kaczora Donalda z szynką, kartoflana uczta Gogusia, frykadelki Babci Kaczki. Propozycję przepisów kończą desery i napoje.

Bogato ilustrowana rysunkami i zdjęciami jest *Moja pierwsza książka kucharska* Angeli Wilkes, która w sposób wzorcowy realizuje zasady wydawnicze poradnika (podręcznika) przeznaczonego dla młodego czytelnika – przejrzystość, jasność wykładu, świadoma selektywność przekazywanej wiedzy, zrównoważony rejestr stylistyczny udzielanych porad. Strategia komunikacyjna autorki widoczna jest najwyraźniej w uwagach wstępnych książki adresowanej do młodego czytelnika z małym doświadczeniem kulinarnym.

Oto twoja pierwsza prawdziwa książka kucharska. Od ciebie tylko zależy, czy nauczysz się samodzielnie przygotowywać różne smakołyki. Wszystko tu zostało pokazane: jakie składniki trzeba przygotować, jak powinno wyglądać gotowe danie lub deser. Poznasz także wiele sposobów ozdabiania twoich przysmaków. Zanim przystąpisz do pracy, zapoznaj się z zasadami postępowania w kuchni.

To, co trzeba przygotować jest pokazane na zdjęciach. Zawsze sprawdź, czy masz wszystkie produkty. Jeśli chcesz zrobić czegoś więcej, to musisz podwoić lub potroić ilość podanych składników. Na zdjęciach, w ramach, pokazano przybory, które trzeba przygotować przed przystąpieniem do pracy. Barwne zdjęcia i szczegółowe opisy każdej czynności ułatwią ci wykonanie pracy. Jeśli zobaczysz mały rysunek rękawicy przy zdjęciu lub opisie, poproś kogoś dorosłego o pomoc. Gotowe już dania i desery powinny być ładnie przybrane. Zobaczysz to na zdjęciach (Wilkes 1991: 4).

Podobna strategia komunikacyjna coraz częściej wykorzystywana jest również w przepisach kulinarnych.

Tytuły książek kucharskich

Większość tytułów wykazuje duży stopień perswazyjnego oddziaływania na czytelnika bez odwoływania się do argumentacji racjonalnej, zaś pod względem formalnym i tematycznym charakteryzuje się dużą różnorodnością. Istotne różnice wszakże można zauważyć między starszymi książkami kucharskimi a nowszymi, zwłaszcza wydanymi po 1989 roku. Każdy tytuł pełni określone funkcje, spośród których najważniejsza to funkcja orientacyjna, umożliwiająca realizację dwóch podstawowych celów – umiejscowienie tekstu w szerszym kontekście sytuacyjnym oraz przewidywanie tematyki tekstu, co ułatwia stawianie hipotez na temat wzajemnej relacji tekstu względem dyskursu.

Każdy tekst w jakimś stopniu uzupełnia poziom wiedzy odbiorcy, którego stopień zaciekawienia wynika z naturalnej potrzeby aktualizacji i weryfikacji wiedzy. W przypadku tekstów użytkowych parametr ten nabiera specjalnego znaczenia, jako że są one z reguły znane i rozpoznawalne. Najwyraźniej sygnalizuje to nazwa gatunkowa występująca w tytule lub podtytule, np. *książka kucharska* bądź leksem kulinarny, np. *Kuchnia polska, Potrawy kuchni polskiej*. Informatywność dotyczy zakresu, wyboru i kolejności przepisów. Stąd częsta obecność funkcji apelatywnej w tytułach książek kucharskich, np. *Książka kucharska Kubusia Puchatka; Potrawy proste, oszczędne i zdrowe; Warzywa mało znane i zapomniane*.

Współcześnie częściej występuje schemat niepełny, np.: tytuł + podtytuł lub tytuł + informacja gatunkowa, nie mówiąc o najczęściej występujących tytułach jednosegmentowych (co nie znaczy jednowyrazowych). Często jest sposób sygnalizowania gatunku określeniami metaforycznymi o dużym stopniu konwencjonalizacji, nierzadko o międzynarodowym charakterze, np. *Kuchmistrz doskonały*; *Szkoła kucharek*; *Słodki rok Kuby i Buby*. Nazwa gatunkowa *książka kucharska* w funkcji tytułu współcześnie również występuje rzadko i prawie zawsze jako książka profilowana lub autorska, np. *Uniwersalna książka kucharska*; *Książka kucharska Zygmunta Freuda*. Zastępowana bywa określeniami odnoszącymi się do nurtu poradnikowego: *wykład przyrządzania potraw*; *poradnik dla myśliwych*; *szkoła kucharek*; *książka podręczna*; *teka wskazówek*; *encyklopedia gotowania*; *vademecum łakomczucha*; *księga pasztetów*; *porady Babuni*.

Tytuły tworzą często strukturę hierarchiczną. Większy obszar tekstu może wymagać więcej sygnałów orientacji. Funkcja podtytułów pozostaje w ścisłym związku z transferem informacji między członami tytułu i sprowadza się do uzupełniania makrostrukturalnej potencji tytułu głównego, który ma zachęcić do lektury tekstu. Podtytuły precyzują i utożsamiają najważniejsze aspekty tematu sygnalizowanego przez tytuł główny. Jest to jedna z cech charakterystycznych tytułów książek kucharskich. Wyróżnić tu można kilka typowych relacji: tytuł – informacja ogólna, podtytuł – informacja szczegółowa; tytuł – tematyczny, tytuł – najważniejsze pojęcia tematyczne, podtytuł – referencja do tych pojęć; tytuł – metaforyczny, podtytuł – merytoryczny: *Bale noblistów. Od klasycznych menu po współczesne przepisy*; *Dziewczyna i burak, czyli prosty wegetarianizm*; *Łasuch literacki, czyli ulubione potrawy moich bohaterów*; *Twarożek Białej Damy. Dania prosto z bajki*. Pełna analiza treści tytułu uwzględnia nie tylko relację między tytułem i tekstem, lecz także szeroki kontekst komunikacyjny, obejmujący konfigurację powiązań między autorem, odbiorcami i rzeczywistością prezentowaną w tekście. W przypadku książek kucharskich widoczne jest to szczególnie poprzez bezpośrednią identyfikację adresata, np.: *Książka dla każdego gospodarza*; *Poradnik dla myśliwych*; *Książka kucharska dla dzieci*. Dotyczy to również sposobów sygnalizowania postawy nadawcy: *Książka kucharska mojej babci, mojej mamy i moja*; *Kuchnia Jose Carrerasa*; *Książka kucharska Kaczora Donalda*; *Książka kucharska Ani z Zielonego Wzgórza*.

Funkcja pragmatyczna tytułu obecna jest najwyraźniej w relacjach nadawczo-odbiorczych. Wynika to z atrakcyjności tytułu oraz aktualizacji wiedzy odbiorcy i łatwości przetwarzania informacji zawartej w tytule. Konkretnie cele realizowane są przez jego różne składniki: tytuł główny, podtytuł, za pomocą różnych środków gramatycznych oraz leksykalno-stylistycz-

nych i typograficznych – od pojedynczego, niemotywowanego rzeczownika w mianowniku po zdania złożone, zależnie od dominującej funkcji komunikatywnej. Materiał analityczny niniejszego artykułu stanowiło trzynaście książek kucharskich. Oto ich pełne tytuły: *Twarożek Białej Damy. Dania prosto z bajki*; *Książka kucharska Kaczora Donalda*; *Książka kucharska dla dzieci*; *Lubię gotować*; *Wierszem gotowane. Książka kucharska dla dzieci*; *Gotowanie to nie magia. Zabawy kulinarne dla dzieci*; *Słodki rok Kuby i Buby. 28 opowiadań i trochę więcej przepisów na słodkości*; *Książka kucharska Ani z Zielonego Wzgórza*; *Przemysłownicy marchewki, groszku i soczewicy. Przepisy moich rodziców*; *Łasuch literacki, czyli ulubione potrawy moich bohaterów – przepisy kulinarne i wnikliwe komentarze*; *Mniam, mniam, gotuję sam. Magiczna książka kucharska*; *Hamburgery i hot dogi. Super dania łatwe do przygotowania dla młodych kucharzy*; *Moja pierwsza książka kucharska*.

Pięć razy występują tytuły jednoczłonowe. Sześć razy z wyrażonym określeniem metagatunkowym *książka kucharska*. Pozostałe określenia gatunkowe to synonimy pojęciowe: *przepisy kulinarne*, *przepisy na słodkości*, *przepisy rodziców*, *dania*, *super dania* oraz *ulubione potrawy*, *zabawy kulinarne*. Pośredni sposób identyfikacji gatunkowej uwzględnia nazwy ulubionych smakołyków: *twarożek*, *hamburger* i *hot dogi*. W tytułach występują również określenia niejasne czy wręcz tajemnicze, jak np.: *Słodki rok Kuby i Buby*; *Przemysłownicy marchewki i groszku*; *Łasuch literacki*. Z kolei tytuł *Mniam, mniam, gotuję sam* to przykład wykorzystania pozytywnie wartościującego wyrażenia onomatopiecznego.

Intertekstualność realizowana jest albo bezpośrednio za pośrednictwem tytułu lub nazwy głównego bohatera: *Biała Dama*, *Kaczor Donald*, *Ania z Zielonego Wzgórza*, albo pośrednio – za pomocą określenia metafizycznego: *opowiadanie*, *bajka*, *wierszem gotowane*. Dwa tytuły występują w formie zdania: *Lubię gotować*; *Gotuję sam*.

Wstępy do książek kucharskich

Wstęp to komunikat utworzony przez nadawcę dla odbiorcy z wpisaną intencją o charakterze poznawczo-perswazyjnym, który w atrakcyjny sposób ma nakłonić czytelnika do lektury zapowiadanego tekstu. Wstęp prototypowy to swoisty wzorzec, idealny model kognitywny, suma doświadczeń gatunku w jego długiej historii. Wyróżnia się charakterystycznym rejestrem językowo-stylistycznym oraz narracją typową dla dyskursu użytkowego, co różni go od wstępów do tekstów literackich lub naukowych. Nadawca zapowiada tekst i wyraża względem niego swoje stanowisko. W ten sposób

struktura wstępu odzwierciedla klasyczną triadę: nadawca, komunikat, odbiorca, a opis wzajemnych relacji umożliwia ustalenie konstytutywnych cech gatunkowych wstępu. Obligatoryjne sygnały wzorca gatunkowego wstępu realizują się przez metatekstowe nagłówki oraz formuły incipitowe i finalne. Wstęp sygnalizuje rozpoznawalną funkcję komunikatywną. Obok tytułu, przepisów oraz spisu treści należy do obligatoryjnych składników książki kucharskiej, zaliczanej do poradnikowego nurtu dyrektywnych gatunków użytkowych. Jego spójność wynika bardziej z konwencji społecznej niż wymogów gatunkowych. Narracja tematyczna wstępu zawiera informacje o genezie książki, jej celu i komentarze dotyczące dzieła głównego. Najczęściej wstęp jest konceptualizowany z perspektywy samego komunikatu, a więc metajęzykowo, jako: wstęp, przedmowa, wprowadzenie, słowo wstępne. Bywa też tematem refleksji metajęzykowych:

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 próbowaliśmy całkiem zrezygnować ze wstępu, ale na próżno No, bo gdzie podać ogólne wiadomości na temat tego, co książka zawiera? (Kozłowska, Kozłowska-Sobczyk 1991: 7).

Waloryzacja przybiera formę perswazji, a informacja o dziele – formę prezentacji. Ważniejsza jest funkcja oceniająca, najczęściej realizowana pośrednio. Autor nierzadko uświadamia czytelnikowi niedoskonałości tekstu i przypomina dokonania wcześniejsze.

Autorzy zdają sobie sprawę, że nie wyczerpali wszystkich tematów (Barowicz, Dyba 1998: 7).

Kolejna książka kucharska, pomyślicie drodzy Czytelnicy, sięgając po tę książkę, a przecież napisano ich już tyle, więc po co następna? Otóż każdy ma własne spojrzenie na gotowanie. (*Kulinaria polskie*, 2004: 5)

Najogólniej mówiąc, nadawca wstępu wyraża opinię na temat książki, której lektura może pomóc czytelnikowi w przyswojeniu praktycznej umiejętności. Informuje czytelnika o temacie dzieła, nawiązuje do tekstów wcześniejszych, prezentuje zalety swojej pracy i wyjaśnia jej nowatorstwo. W sposób szczególny potrzebę wiedzy kulinarnej odczuwają dzieci, stąd pytania związane z kuchnią, która dla wielu z nich była w okresie dzieciństwa miejscem niezwykłym. Nie dziwi zatem, że we wstępach do książek kucharskich dla dzieci i młodzieży obowiązuje podobna strategia komunikacyjna.

Wierszem gotowane. Książka kucharska dla dzieci Zbigniewa Kacprowicza to książka rymowana. Nie występują w niej nadzwyczajne dania i niecodzienne

lub też wyłącznie egzotyczne przepisy. Jej cel wyraża autor w sposób następujący:

Pisząc ją, zdawałem sobie sprawę z ogromu kłopotów natury technicznej, z jakim będą się borykać młodzi adepci sztuki kulinarnej. Niektóre czynności, dla dorosłych wręcz elementarne, dzieciom mogą sprawić nie lada problem. Ale zamysł mój był taki: by dziecięce gotowanie odbywało się pod czujnym i fachowym okiem rodziców. Powinni oni dyskretnie wyjaśniać, podpowiadać czy sugerować, ale w taki sposób, by dziecko czuło się całkowicie odpowiedzialne za wykonywane zadanie. [...] Jeśli więc zainteresujecie się Państwo tą książką, to spróbujcie – proszę – radośnie się z nią bawić i niezwykle poważnie gotować. Życzę smacznego i wielu niezapomnianych wrażeń (Kacprowicz 2004: 5).

Inną strategię zastosowała Renata Piątkowska, która wstęp do swojej książki kucharskiej *Mniam, mniam, gotuję sam*, kieruje zarówno do dzieci, jak i rodziców oraz wychowawców. Mocno rozbudowany i rozciągnięty na całą książkę, stylizowany jest na baśniową narrację wprowadzającą konsekwentnie w konwencję kuchni zaczarowanej, pełnej magii i tajemnic.

Czy wiecie, że do waszej kuchni zagląda czasem Czarodziej Dobrodziej? Ja wiem to na pewno, bo on zagląda do wszystkich domów, a na dłużej zatrzymuje się tam, gdzie dzieci potrafią zrobić w kuchni coś więcej niż bałagan. Czarodziej Dobrodziej jest bardzo chudziutki. [...]. Kilka razy próbował przygotować sobie jakąś potrawę, ale jak tylko znalazł się w kuchni, od razu tracił głowę. Miotając się po kuchni, posolił cukier, ugotował lody, wrzucił jajka do czajnika i wsadził nos do świeżo zmielonego pieprzu. – Tak dalej być nie może. Muszę pójść po radę do Dobrej Wróżki Łakomczuszki – zdecydował zrozpaczony Czarodziej Dobrodziej. I jak pomyślał, tak zrobił. A Dobra Wróżka Łakomczuszka taką mu dała radę: – Mój drogi Czarodzieju, musisz zdobyć przepisy, a one nauczą cię, jak można czarować w kuchni. Bo czy to nie jest magiczna sztuczka, gdy ze zwykłego sera, jajka i cukru powstaje smaczkawy deser? Wyszukuj więc miejsc, gdzie coś dobrego przygotowują takie małe rączki jak twoje. Zdziwisz się, jak wiele potrafią zdziałać w kuchni dzieci. A wszystko co zobaczysz, zapisuj dokładnie w swoim notesie. Jestem pewna, że wkrótce nauczysz się gotować, a twój brzuszek pięknie się zaokrągli (Piątkowska 2004: 3–4).

Wstęp autorski do książki kucharskiej, zatytułowanej *Przemysłowiczki marchewki, groszku i soczewicy. Przepisy moich rodziców*, jest adresowany do rodziców i stanowi przykład zastosowania dyskursu dydaktycznego.

Łatwo się domyślić, co najbardziej lubią jeść dzieci. Niestety ich upodobania kulinarne nie mają nic wspólnego ze zdrowym jedzeniem. Istnieje jednak sposób na przechytrzenie małych niejadków i spowodowanie, by w ich menu zaczęły pojawiać się rozmaite warzywa, kasze czy rośliny strączkowe. Przede wszystkim nie denerwujemy się, gdy dziecko nie chce czegoś zjeść, dajmy mu trochę

czasu. Nie zniechęcajmy się po pierwszej próbie. Jeżeli maluch stanowczo odmawia otwarcia buzi, nie naciskajmy na niego, ale... po pewnym czasie spróbujmy ponownie. W końcu, prawdopodobnie z czystej ciekawości, skosztuje jedzenia i przekona się, że to co wyglądało podejrzanie jest naprawdę smaczne. Postarajmy się, żeby posiłek przygotowany dla dziecka był kolorowy, ładnie przybrany. Przecież od dawna wiadomo, że je się również oczami. A przede wszystkim kombinujmy! Placki ziemniaczano-szpinakowe, pierogi z soczewicą, babeczki z kaszy jaglanej to tylko część dziwnie nazwanych potraw, które pozwolą maluchom odkryć nowe, zaskakujące smaki. Rodzice natomiast będą mieli pewność, że właśnie przemycili dużą dawkę zdrowia (Mrozowska-Szaciłło, Szaciłło 2009: 3).

Przykładem zastosowania odmiany potocznej jako dominanty rejestru stylistycznego może być wstęp do książki kucharskiej *Słodki rok Kuby i Buby*. Strategia dowcipu i łagodnej ironii oraz konsekwentne wykorzystywanie kolokwializmów leksykalnych doskonale wpisuje się w motywację gatunkową, czego przykładem jest partnersko traktowany odbiorca i mechanizmy argumentacji perswazyjnej.

Drogi Łakomczuchu,

być może zastanawiasz się, po cóż właściwie przygotowywać samemu różne pyszności, skoro można poprosić o to babcię lub po prostu iść do sklepu. No cóż, jeżeli chcesz pozostać fujarą, która umiera z głodu, mimo że tuż obok stoi wypełniona po brzegi lodówka, to proszę bardzo, odłóż tę książkę. Ale jeżeli nie, to gratulujemy, właśnie zrobiłeś pierwszy krok do samodzielności. I od razu czeka cię nagroda – w Słodkim roku Kuby i Buby znajdują się przepisy wyłącznie na słodkości! Fajnie? Pewnie, że fajnie. Na dodatek przepisy nie są zbyt skomplikowane, więc poradzisz sobie bez pomocy mamy czy cioci. Byłoby jednak dobrze, żeby ktoś dorosły czuwał czasami nad Tobą – szczególnie wtedy, gdy trzeba włączyć piekarnik. Mamy nadzieję, że w każdym domu znajdzie się jakiś niezbyt leniwy dorosły osobnik, któremu będzie można powierzyć to zadanie. Miłej zabawy (Niedzielska, Kasdepke 2005: 5).

Strategia funkcjonalna dyskursu poradnikowego dominuje z kolei w krótkim wstępie do *Książki kucharskiej dla dzieci*, utrzymane w konwencji podróży kulinarnej.

To będzie podróż kulinarna, Twoja i Kuchcika. Odwiedzisz kuchnie z różnych stron świata, poznasz ich sekrety i zwyczaje kulinarne. Czekają tam na Ciebie egzotyczne smakołyki i potrawy. Będziesz próbować, kosztować, eksperymentować... Gwarantuję, że będzie to podróż smakowita, aromatyczna i pełna niespodzianek. Skuś się! (Górska 2007: 4).

W większości wstępów następuje prezentacja i charakterystyka odbiorcy, obejmująca najczęściej: płeć, wiek, zawód, grupę społeczną oraz stopień do-

świadczania kucharskiego. Ulegające procesowi stereotypizacji determinanty wynikają ze świadomości, że tekst funkcjonuje w przestrzeni komunikacyjnej jako przejaw rzeczywistego zapotrzebowania czytelnika – sympatyka, osoby przypadkowej lub specjalisty. Identyfikacja odbiorcy następuje w pierwszym akapicie wstępu, najczęściej w formie trzeciej osoby 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 (Kozłowska, Kozłowska-Sobczyk 1991: 9).

W segmentach finalnych odbiorca przywoływany jest najczęściej w formie życzeń i zaproszeń:

Życzę Wam sukcesów w sztuce kulinarnej (Witkowska 1983: 11).

Miłej zabawy podczas gotowania i przeprowadzania eksperymentów! (Keil, Link 2008: 5).

Życzę smacznego i wielu niezapomnianych wrażeń (Kacprowicz 2004: 6).

Oryginalny sposób prezentacji odbiorcy we wstępie stylizowanym na inwokację zaprezentowała Małgorzata Musierowicz. Przytaczam go z nieznacznymi skrótami:

Kochane Dziewczyny,
Kochane Mamy Dziewczyn,
Kochane i Czcigodne Babunie Dziewczyn,
czyli – Wszystkie Kochane Czytelniczki!

Do Was adresuję tę książeczkę. Do Was, które wiernie piszecie listy, które dzwonicie nawet o czwartej nad ranem; [...] do Was, które przyjeżdżacie nie spodziewanie nocnym pociągiem z Kielc, stajecie w mym progu o siódmej rano ... [...] do Was, które wpadacie o najróżniejszych porach dnia; [...] do Was, które tak licznie i wielopokoleniowo wpadacie na spotkania autorskie i dodajecie mi ducha; [...] do Was wszystkich, które okazujecie mi tyle serca... [...] i przekonujecie, że jestem Wam potrzebna. Tak. To do Was się zwracam (1994: 6–7).

Kondensacja figur retorycznych typowych dla inwokacji, takich jak: apostrofa, paralelizm składniowy, anafory, powtórzenia, intensyfikują efekt indywidualizacji odbiorcy – kobiety, z jednoczesnym poszerzaniem grona odbiorców (wielopokoleniowość), czytelniczek i sympatyczek powieści. Specyfika wstępu pozostaje w związku z niekonwencjonalną formą książki.

Najczęściej identyfikacja odbiorcy następuje w formie pierwszej osoby liczby pojedynczej lub mnogiej oraz formy zaimka osobowego *wy*. Rzadziej występują formy drugiej lub trzeciej osoby liczby mnogiej:

Kuchnię dla wszystkich poświęcam tym, którzy w dziedzinie kulinarnej stawiają pierwsze kroki (Kłossowska, 1980: 3).

Charakterystyka odbiorcy odnosi się najczęściej do płci, wieku, statusu rodzinnego, pozycji społecznej oraz stopnia doświadczenia kucharskiego. Zróżnicowanie odbiorcy pod względem płci widoczne jest w następujących przykładach.

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).

Częstszym zabiegiem jest kontrastowanie płci odbiorców, z jednoczesnym wskazywaniem na kobietę jako odbiorcę bardziej naturalnego w porównaniu z mężczyzną.

Cokolwiek pozytywnego nie powiedziałyby się o mistrzach patelni, to i tak wiadomo, że zaszczyt kucharzenia przypada głównie kobietom (Kozłowska, Kozłowska-Sobczyk 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 wykorzystywana jest również pozycja społeczna i wykonywany zawód.

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

Staralam się obznajomić młode, niedoświadczone jeszcze gosposie, jak mają się zabrać do gospodarstwa kuchennego (Ochorowicz-Monatowa 1912: 6).

Wykorzystywany jest także wiek i doświadczenie w przyrządzaniu posiłków.

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

I te doświadczone, i te mniej doświadczone gospodynie znajdują tu zbiór jarskich potraw (Szyc 1990: 15).

Oto twoja pierwsza prawdziwa książka kucharska. Od ciebie tylko zależy, czy nauczysz się samodzielnie przygotowywać różne smakołyki (Wilkus 1991: 4).

We wstępach do książek kucharskich dominuje jednak pojęcie zbiorowego odbiorcy uniwersalnego, realizowane różnymi środkami językowymi.

Mam wielką nadzieję, że wśród podanych przeze mnie przepisów każdy z Państwa znajdzie coś dla siebie (Szymanderska 1999: 3).

Gotowanie to fajne zajęcie. Spróbujcie sami, jak wspaniale jest umieć samemu zrobić coś naprawdę smacznego dla siebie, rodzeństwa, kolegów, a nawet dla całej rodziny (Steer 1996: 7).

Wstęp funkcjonuje ze względu na odbiorcę, którego językowy obraz jest weń wpisany. Jest to zawsze odbiorca charakteryzowany bogatym repertuarem wyrażeń atrybutywnych, które podkreślają jego wysokie kwalifikacje intelektualne i etyczne. Przypomina to mechanizmy wyjaśniające przyczyny powtórek programów telewizyjnych „na życzenie widzów”.

Od dawna rodzina i przyjaciele namawiali mnie, bym spisała i opublikowała przepisy na rozmaite potrawy, które od lat z taką przyjemnością gotowałam. Wreszcie uległam ich naleganiom, nie zdając sobie sprawy z ogromu pracy, jaki się z tym przedsięwzięciem wiąże (Rubinstein 1990: 11).

Przepis kulinarny

Mimo krótkości samego tekstu możemy w przepisie wyodrębnić segmenty formalne i funkcjonalne. Występuje on najczęściej jako dyrektywny akt mowy, skierowany do anonimowego odbiorcy i informuje o sposobach przyrządzania posiłku zgodnie z zasadą porządku naturalnego. Jest zatem komunikatem o określonej strukturze, odsyłającym do określonej rzeczywistości pozajęzykowej.

O strategii książek kucharskich można mówić już na płaszczyźnie ikonicznej. Zarówno książki, jak i przepisy, są strukturami werbalno-ikonicznymi, a towarzyszące im ilustracje pełnoprawnymi składnikami przekazywanych treści. Dotyczy to także pozostałych niewerbalnych komponentów tekstu, takich jak kolor, grafika, typ i wielkość czcionek, wykresy i tabele¹. Elementy wizualne wzmacniają funkcję informacyjną, prezentując wygląd gotowej potrawy i sposób jej podania oraz podkreślając jej walory smakowe. Zdjęcia, szkice i rysunki służą również prezentacji naczyń i urządzeń. Mogą też ilustrować skomplikowany sposób wykonywania niektórych czynności.

¹ Szerzej na temat ikoniczności dyskursu kulinarnego patrz: Żarski 2008: 157–163.

Ikoniczność jest bezwzględną dominantą komunikacyjną dyskursu kulinarnego dla dzieci, wykorzystywaną przede wszystkim w prezentacji przepisów realizowanych w formie sekwensów opisujących odpowiednie czynności i ilustrowanych odpowiednim obrazkiem lub fotografią. Sprowadza się to do prostej i funkcjonalnej zasady, że to, co trzeba przygotować i wykonać jest pokazane na zdjęciach lub rysunkach. Barwne fotografie i szczegółowe opisy każdej czynności ułatwiają wykonanie podjętej pracy.

W większości książek kucharskich dla czytelników dorosłych współistniejące kody werbalne i ikoniczne nie stanowią struktury homogenicznej. Takie rozumienie komunikatu pozostaje w zgodzie z pojęciem tekstu kultury, gdzie elementy ikoniczne konotują sensy determinujące finalną interpretację tekstu przepisu.

Przepis ułatwia realizację założonego celu, co jest cechą konstytucyjną komunikatów dyrektywnych z dominującą funkcją instrukcyjną. O ostatecznej interpretacji i akceptacji tekstu decyduje sposób organizacji treści komunikatu oraz skorelowana z nią struktura tekstu. Schemat narracyjny przepisu należy traktować raczej jako interpretację rzeczywistości pozajęzykowej niż wyłącznie jako przejaw organizacji tekstu. Poznawanie świata to porządkowanie faktów i relacji, a nie rekonstruowanie domniemanego ładu. Z tego względu korzystniej jest postrzegać tekst jako społecznie utrwalony wzorzec kognitywny, uwarunkowany kulturowymi konwencjami. Czytelnik oczekuje od przepisu określonych informacji, które wkomponowuje w indywidualną kompetencję komunikacyjną i doświadczenie. Tekst jest syntezą wiedzy o świecie, kompetencji komunikacyjnej i kulturowej.

Istotnym segmentem przepisu jest lista niezbędnych składników, służąca jednocześnie jako podręczna lista zakupów. Na ogół stanowi ona odrębny moduł, oddzielony od instrukcji wykonania, co wynika z realizacji odmiennych celów. Ze względu na nominalny charakter nie występują w spisie składników żadne eksplicytne dyrektywy. Warto również podkreślić, że nie chodzi o „egzystencjalny” wymiar składników, lecz o wymóg ich posiadania w określonej ilości podczas przyrządzania potrawy.

Nazwy składników zamieszczane są najczęściej w kolumnie w osobnych liniijkach, podczas gdy *sposób wykonania* występuje zwykle jako tekst ciągły. W przepisach starszych składniki mogą występować w formie tekstu ciągłego. Lista składników aranżowana jest zazwyczaj na podstawie dwóch odmiennych zasad – kolejności użycia w potrawie oraz hierarchii ważności w przyrządzaniu potrawy: najpierw składniki główne, np. nazwa ogólna lub gatunkowa (mięso, polędwica, ryba, karp, ziemniaki, marchew, itp.), a na końcu dodatki i przyprawy, np. sól, pieprz.

Głównym celem przepisu jest zapoznanie czytelnika ze sposobem przygotowania potrawy jako algorytmem czynności i procesów prowadzących do realizacji określonego celu. Sposób wykonania, czyli zasadnicza instrukcja występuje z reguły jako tekst ciągły, bez sygnałów delimitacyjnych, często bez podziału na akapity. Niekiedy segment jest delimitowany, a poszczególne czynności występują jako osobne jednostki tekstowe.

Wieprzowina z rydzami

Mięso umyć, natrzeć solą i pieprzem i odstawić na 30 minut. Posmarować mięso 1 łyżką masła i piec 10 minut w temperaturze 200°C. Cebulę obrać i posiekać, rydze oczyścić, opłukać i osączyć. Na pozostałym maśle przesmażyć cebulę, dodać rydze i gdy płyn odparuje, dodać do pieczenia. Posypać pieczeń i grzyby tartym chlebem. Piec razem 30 minut w temperaturze 175°C. Mięso wyjąć, pokroić na plastry, ułożyć na półmisku, polać wytopionym tłuszczem i obłożyć rydzami. Podawać z kluskami kładzionymi, kopytkami lub knedlami ziemniaczanymi. Zamiast rydzów karkówkę można piec z innymi grzybami: borowikami lub pieczarkami (Łebkowski 2002: 298).

Stosowane są także inne środki typograficzne: numerowanie, kropkowanie lub gwiazdkowanie każdego akapitu. Pomimo wariantyzacji ikoniczności przepisów i ich strukturyzacji tekstowej charakteryzują się one wysokim stopniem uniformizacji i homogeniczności. Układ graficzny przepisu umożliwi jego szybszą identyfikację i wykorzystanie. Forma przepisów jest mocno skonwencjonalizowana. Dotyczy to również sporej części książek kucharskich dla dzieci, które pod tym względem realizują wypróbowane tradycyjne sposoby strukturyzacji tekstu. Naukowo-rzeczowy wzorzec syntaktyczny przepisów typowy jest dla tradycyjnych książek kucharskich, reprezentujących dyskurs instruktazowo-techniczny. Inaczej wygląda struktura przepisu w książkach mniej przestrzegających konwencjonalnych norm dyskursu poradnikowego. Przykładem książki kucharskiej o charakterze literackim, realizującej nie tylko zasady dyskursu poradnikowego, lecz wykorzystującej również narrację gawędy i powieści popularnej są *Całuski pani Darling* Małgorzaty Musierowicz. Każdy przepis w niej występujący osadzony jest w określonym kontekście literacko-kulturowym.

Złociste biszkopeciki Ani Shirley²

Te ciasteczka są tak proste w wykonaniu, że nawet najbardziej romantyczne czy zakatarzone dziewczę potrafi upiec je bez trudu. I bez, oczywiście, większych wpadek. Romantyczne dziewczę rozbija 3 jajka i wlewa zawartość skorupki (bez

² Cytuję z nieznacznymi skrótami.

skorupek) do garnuszka. [...] Może również nasze dziewczę zmiksować jajka z cukrem, wtedy podgrzewanie jest zbyt dobre. [...] teraz dziewczeczka smaruje blachę tłuszczem lub rozściela na niej folię aluminiową (za czasów Ani Shirley, oczywiście, nie znano czegoś takiego) i układa na niej małe porcje biszkoptowego ciasta. Romantyczne dziewczątka wkłada blachę do piekarnika i pilnuje przez 5–7 minut, aż biszkopciki staną się ślicznie złote i pachnące (Musierowicz 1995: 161).

Jednak coraz wyraźniej dominującym typem strukturyzacji przepisu w najnowszych książkach kucharskich dla dzieci i młodzieży jest jego charakterystyczna delimitacja, polegająca na wyodrębnianiu poszczególnych czynności kulinarnych i opisywaniu ich w kolejnych numerowanych segmentach tekstu. Ilustruje to poniższy przepis z książki kucharskiej *W kuchni. Jak zrobić samodzielnie coś pysznego*.

Pierniczki³

Możesz upiec pierniczki różnego rodzaju i o różnych kształtach. Możesz je przygotować na przyjęcie twoich gości lub na podwieczorek. Z podanej ilości wyjdzie 25 pierniczków. Zaraz się dowiesz, jak je wycinać i jak dekorować.

Przygotuj

7,5 dag masła, 1 małe jajko, 27,5 dag pszennej mąki, 5 dag sztucznego miodu, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 10 dag brązowego cukru, 1 łyżka cynamonu.

Przybory

miska, drewniana łyżka, wałek, miarka, sitko, foremki, nóż, widelec, szeroki nóż, blaszka (wszystko z rysunkami)

Jak zrobić ciasto?

1. Nagrzej piekarnik, przesiej mąkę, dodaj cukier, wymieszaj.
2. Dodaj masło i posiekaj z mąką, potem...
3. Wbij jajko i ubij widelcem... wszystko wymieszaj.
4. zrób zagłębienie w mące i wlej ubite jajko. Mieszaj starannie.
5. włóż ciasto do plastikowej torebki i schowaj do lodówki na 30 min.
6. posyp stolnicę i wałek mąką.

Zdobienie pierniczków

Wycinanie ciasta

1. Używaj foremek o różnych kształtach. Wciśnij foremkę w ciasto...
2. Podważaj nożem pierniczki i przenoś na blaszkę.
3. Możesz przybrać pierniczki tak, jak to pokazano na zdjęciu. Jeśli chcesz je polukrować, to ich nie dekoruj.

³ W artykule została zachowana oryginalna pisownia przepisów, nawet jeśli jest ona niezgodna z normami ortograficznymi polszczyzny.

Upiększanie

Używaj różnych foremek do wycinania pierniczek. Wycinaj pierniczkowych ludzików, gwiazdy, księżycy, różne zwierzątka, a nawet dinozaury. A oto czym możesz upiększać.

Przygotuj

Wisienki, orzechy włoskie, rodzyнки, ziarno sezamkowe, wyłuskane migdały. Na następnej stronie nauczysz się lukrowania.

Pieczenie

4. Wstaw blaszkę do piekarnika trochę wyżej. Piecz przez 15–20 minut.
5. Po upieczeniu wyjmij pierniczki z piekarnika i przełóż je na kratkę.

Układanie pierniczek

pierniczkowych ludzi ułóż razem. „Kaczuszki” poukładaj na niebieskim talerzu, żeby pływały jak po stawie. „Gwiazdki” na takim talerzu będą świeciły niby na tle nieba.

Lukrowanie

Kiedy twoje o różnych kształtach pierniczki są już upieczone, muszą dobrze wystygnąć. Nie lukruj ciepłych pierniczek, bo lukier nie stężeje. Ozdobisz je na końcu, zanim lukier wystygnie. Teraz dowiesz się, jak zrobić biały i czekoladowy lukier.

Przygotuj

2,5 dag kakao, 10 dag cukru pudru, 1 łyżka stołowa gorącej wody, wisienki

Przybory: miseczka, sitko, nóż, drewniana łyżka

Przygotowanie lukru

1. Przesiej cukier puder do miseczki. Stopniowo dodawaj wodę do cukru i mieszaj.
2. Żeby zrobić lukier czekoladowy, weź cukru pudru i kakao.
3. Nałóż troszkę lukru na każdy pierniczek i rozsmaruj nożem.

(Wilkes 1991: 10–14).

Taka strategia dyskursywna i jej tekstowa realizacja stają się progresywną dominantą gatunkową omawianego wariantu książek kucharskich.

Zakończenie i wnioski

Książka kucharska rozumiana jest najczęściej jako zbiór przepisów uporządkowanych według przyjętych kryteriów i pełniących określone funkcje komunikacyjne. Jednocześnie jest ona konfiguracją segmentów tworzących jej strukturę – tytuł, wstęp, przepis, spis treści, indeks. Jej struktura i funkcja jest w pełni zrozumiała na tle kontekstu kulturowego obejmującego najważniejsze determinanty społeczne, ekonomiczne, obyczajowe, decydujące

o kierunkach rozwoju książki kucharskiej, czyli jej wariantyzacji funkcjonalno-kulturowej. Powróćmy do pytania sformułowanego w tytule. Czym jest książka kucharska dla dzieci – adaptacją, odmianą gatunkową czy wariantem tekstu? Odpowiedź nie jest prosta, bo nie może taka być jeśli myślimy w kategoriach tekstu, dyskursu, komunikacji, kultury. Myślę, że jest uwarunkowaną funkcjonalnie i kulturowo odmianą (wariantem) tekstu i jednocześnie reakcją na konkretne oczekiwanie określonej grupy, postrzeganej jako istotny komponent społeczności kulturowo-komunikacyjnej. Jeśli mówić o adaptacji, to raczej jako strategii adaptacyjnej gatunku, a nie konkretnego okazu. Książka kucharska reprezentuje typ synkretyczny. Z jednej strony informuje o faktach i stanach rzeczy, z drugiej zaś jej autorzy udzielają porad i zalecają odpowiedni sposób postępowania w celu przyrządzenia posiłku. Funkcja ta wydaje się dominować. Z tego też względu książka kucharska zazwyczaj uważana jest za tekst dyrektywny. O jej in/wariantywności funkcjonalnej decyduje rejestr retoryczno-stylistyczny, rodzaj argumentacji i znaczenie globalne. Nie każdy wszakże tekst o jedzeniu jest przepisem, np. przewodniki restauracyjne czy felietony kulinarne. Swoiście funkcjonująca rama pragmatyczna książki kucharskiej i obsługujący ją rejestr stylistyczny wykazują naturalną tendencję do wariantywności, zależnej od kontekstu kulturowego oraz preferencji autorskich. Z perspektywy historyczno-językowej istotne jest uwzględnianie – oprócz kontekstu sytuacyjnego i literackiego – kontekstu kulturowego, ułatwiającego zrozumienie komunikatów w różny sposób i w różnym stopniu determinowanych przeszłością. Gatunek (typ) tekstu rozumieć należy jako kulturowo i historycznie ukształtowany wzorzec organizacji tekstu, uwarunkowany intencją nadawcy, jego stosunkiem do odbiorcy i do warstwy tematycznej. Funkcjonuje zatem jako aktualizowany w indywidualnej wypowiedzi wzorzec na obszarze konwencji kulturowych i wskazuje na wyraźne oddzielenie okazu tekstu jako konkretnej realizacji na podstawie konwencjonalnie obowiązującego wzorca od tekstu jako pojęcia odnoszącego się do specyficznego typu wiedzy. Musimy mieć na uwadze fakt, że teksty użytkowe podlegają ewolucji konwencji gatunkowych i często są reakcją na określone wymogi estetyczno-ideowe danej epoki. Mimo że współczesna forma przepisu ukształtowała się w XIX w., to granica między przepisem a poradą domową ciągle pozostaje nieostra, zwłaszcza w odniesieniu do książek odchodzących od wzorca instrukcyjnego.

Książka kucharska jest każdorazowo produktem swojej epoki. Autor może co najwyżej kamuflować jej rodowód lub popularyzować odpowiednie preferencje i gusta. Jej rzeczywista wartość komunikacyjno-kulturowa zależy bezpośrednio od stopnia jej funkcjonalnej aktualności.

Literatura

- Hutcheon L., 2006, *A Theory of Adaptation*, Routledge New York.
Materiały do „Słownika Rodzajów Literackich”, t. XXVI, z. 1 (51).
Witosz B., 2005, *Genologia lingwistyczna. Zarys problematyki*, Katowice.
Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.

Książki kucharskie wykorzystane w artykule

- Barowicz T., Dyba M., 1990, *Sekrety kuchni. Porady praktyczne*, Warszawa.
Biały B., 2006, *Twarożek Białej Damy. Dania prosto z bajki*, Warszawa
Chmielewska J., 2000, *Książka poniekąd kucharska*, Warszawa.
Disney W., 1995, *Książka kucharska Kaczora Donalda*, Warszawa
Górska A., 2007, *Książka kucharska dla dzieci*, Warszawa.
Jamie O., 2005, *Lubię gotować*, Warszawa.
Kacprowicz Z., 2004, *Wierszem gotowane. Książka kucharska dla dzieci*, Kraków.
Kasdepke G., Niedzielska G., 2005, *Słodki rok Kuby i Buby. 28 opowiadań i trochę więcej przepisów na słodkości*, Łódź.
Keil Ch., Link B., 2008, *Gotowanie to nie magia. Zabawy kulinarne dla dzieci*, Kielce.
Kłossowska J., 1989, *Smacznie i zdrowo od rana do wieczora*, Warszawa.
Kozłowska Z., Kozłowska-Sobczyk M., 1991, *Zapiekanki*, Warszawa.
Kuchnia polska, 1982, red. St. Berger, Warszawa.
Kuchnia warszawska, 1966, red. St. Berger, Warszawa.
Kulinarium polskie, 2004, wybór i oprac.: A. Jankowska, K. Korsieko, S. Kowalczyk, I. Zagórska, Warszawa.
Lasota G., 1995, *Podróże kulinarne, czyli krzesetko bliżej nieba*, Warszawa.
Łebkowski M., 2002, *Kuchnia polska. Dania na każdą okazję*, Warszawa.
Macdonald K., 1993, *Książka kucharska Ani z Zielonego Wzgórza*, Warszawa.
Makłowicz R., 2003, *Ck kuchnia*, Kraków.
Mrozowska-Szaciłło M., Szaciłło M., Szaciłło K., 2009, *Przemysłownicy marchewki, groszku i soczewicy. Przepisy moich rodziców*, Warszawa.
Musierowicz M., 1994, *Łasuch literacki, czyli ulubione potrawy moich bohaterów: przepisy kulinarne i wnikliwe komentarze*, Łódź.
Musierowicz M., 1994, *Całuski pani Darling*, Łódź.
Norkowska M., 1902, *Najnowsza kuchnia wytworna i gospodarska*, Warszawa.
Ochorowicz-Monatowa M., 1912, *Uniwersalna książka kucharska*, Warszawa.
Piątkowska R., 2004, *Mniam, mniam, gotuję sam. Magiczna książka kucharska*, Warszawa.
Rubinstein N., 1990, *Kuchnia Neli*, Warszawa.
Steer G., 1966, *Hamburgery i hot dogi. Super dania łatwe do przygotowania dla młodych kucharzy*, Warszawa.

Szymanderska H., 1999, *Pikantne przetwory*, Warszawa.

Szyc M., 1990, *Gdy nie wiesz, co gotować: dania z warzyw i ziaren*, Warszawa.

Śleżańska M., 1892, *Kucharz wielkopolski*, Poznań.

Wilkes A., 1991, *W kuchni. Jak zrobić samodzielnie coś pysznego*, Warszawa.

Witkowska S., 1983, *Nastolatki gotują*, Warszawa.

Cookbooks for children – adaptation of a genre or a text variant?

Summary

The aim of the article is the discourse analysis of selected cookery books for children with a special focus on their genre and cultural determinants and stylistic register. The results of the analysis are compared with the textual determinants of the cookery books as such. The author regards cookbooks for children as a particular text variation of the prototypical genre model.

Key words: discourse, adaptation, genre, variant, cookbook

Słowa-klucze: dyskurs, adaptacja, gatunek, wariant, książka kucharska