

Waldemar Żarski
Książka kucharska jako tekst
Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego,
Wrocław 2008, ss. 239

Praca Waldemara Żarskiego *Książka kucharska jako tekst* jest pozycją wydawniczą niezwykle cenną, zarówno z uwagi na podjęty temat, jak też sposób prezentacji rozpatrywanych zagadnień oraz analityczno-syntetyczny komentarz autorski. Wyznaczony przez badacza cel pracy: opis struktury i funkcji książki kucharskiej, pojmowanej jako „zbiór przepisów kulinarnych, uporządkowanych według przyjętych kryteriów i pełniących określone funkcje komunikacyjne”, realizowany jest konsekwentnie, w sposób metodologicznie przemyślany i usystematyzowany.

Recenzowana praca składa się ze wstępu, trzech głównych części i zakończenia.

We wstępie Waldemar Żarski określa cel pracy, charakteryzuje jej układ, przedstawia najważniejsze źródła i wyznacza zakres materiału. Niewątpliwie – jak podaje badacz – książka kucharska jest tekstem językowym o charakterystycznym porządku gramatycznym, semantycznym, pragmatycznym, genologicznym oraz wizualnym, to swoisty tekst kultury, reprezentujący nurt poradnikowy piśmiennictwa użytkowego o specyficznych cechach i ustalonym schemacie, to typ publikacji stanowiącej konfigurację elementów składowych o naturalnej, inwariantnej kolejności występowania – tytuł, wstęp, przepis, spis treści. Właśnie te zagadnienia stają się przedmiotem opisu i interpretacji w przedstawionej pracy.

Powołując się na bogatą literaturę, badacz objaśnia podstawowe pojęcia związane ze sztuką kulinarną i dyskursem kulinarnym, a także przedstawia stan badań nad językiem kulinarnym. Zwraca przy tym uwagę na

fragmentaryczność dotychczasowych opracowań w tym zakresie w polskiej literaturze językoznawczej.

W rozdziale pierwszym *Książka kucharska jako tekst kultury* Waldemar Żarski przedstawia tło i uwarunkowania kulturowe książki kucharskiej, wskazuje procesy i mechanizmy polityczne, społeczne, religijne i obyczajowe towarzyszące przygotowywaniu i spożywaniu pokarmów. W kolejnych podrozdziałach *Naturalny i kulturowy wymiar jedzenia, Książka kucharska – przeszłość i terażniejszość, Z dziejów sztuki kulinarnej, Sztuka kulinarna w Polsce* Autor z oratorską swadą ukazuje mechanizm kształtowania się sfery kulinarnej w dziejach ludzkości – „od instynktownego wymiaru utrzymania gatunku, poprzez zaspokojenie głodu tym, co oferowała natura, po kulturowy wymiar sztuki kulinarnej – jednej z największych przyjemności w życiu człowieka” (s. 13). W. Żarski podkreśla, iż od początku jedzenie miało wymiar społeczny, wspólnotowy, głęboko osadzony w historii i kulturze. W związku z tym akt kulinarny jest w pracy traktowany jako „system wartości i norm, które decydują, co jest smaczne, a co tylko jadalne lub wręcz niejadalne i często obwarowane regułami tabuistycznymi. (...) Przyrządzanie potraw ma charakter zdecydowanie pozajęzykowy. Sposób jego werbalizacji ma również wymiar konwencjonalny i normatywny. Triada zakresów tematycznych aktu kulinarnego – wybór i ocena surowców, przygotowanie pokarmów oraz spożywanie posiłku jest podstawą podziału językowego aktu kulinarnego na trzy dyskursy: dyskurs o jedzeniu, o jego przygotowywaniu i dyskurs o jedzeniu. Lingwista opisuje formy językowe, przez które przez które realizowane są w danych wspólnotach językowych trzy wymienione typy działań kulinarnych” (s. 16). Sztuka kulinarna – według W. Żarskiego – jest ściśle związana ze „stroną substancjalną języka”, np. strukturą syntaktyczną przepisu kulinarnego czy sterowaniem procesami komunikacyjnymi podczas rozmowy przy stole, także aspektem tematycznym, „który uwzględnia między innymi kulturowe uwarunkowanie i zróżnicowanie społeczne podstawowych czynności i technik kulinarnych (smażenie, pieczenie, gotowanie, ocenianie i wartościowanie potraw oraz językową etykietę biesiadną)” (s. 16).

W. Żarski – już roboczo – charakteryzuje książkę kucharską jako „typ piśmienniczy o niejednoznacznym statusie metodologicznym, niełatwo poddający się procedurom typologicznym i charakterystyce gatunkowej”. Genetycznie wywodzi ją z literatury specjalistycznej o medycznej proweniencji, zwracając uwagę zwłaszcza na przepisy dietetyczne, za-

równie lecznicze, jak i prewencyjne, także wszelkiego typu receptariusze kuchenne, które mieszczą się w praktycznym nurcie piśmiennictwa użytkowego. Receptariusze kuchenne zaliczane są „do jednej z podstawowych form średniowiecznej prozy fachowej i poradnikowej w ramach tzw. *artes mechanice*, przeciwstawianej tradycyjnie *artes liberales*. Tak więc przepisy kulinarne i medyczne, podobnie jak książki alchemiczne, rolnicze, mają swój wspólny początek w kręgu sztuk mechanicznych. Jednocześnie wywodzą się z nurtu użytkowego” (s. 19).

W. Żarski niezwykle barwnie, z krasomówczym wręcz zacięciem przedstawia dzieje książki kucharskiej, począwszy od pierwszych przepisów przekazywanych ustnie, poprzez najstarsze przepisy rękopiśmienne, aż po teksty wydawane współcześnie, opisuje zwyczaje kulinarne starożytnych Egipcjan, Greków, Rzymian, charakteryzuje kuchnie klasztorne, dworskie, szlacheckie itp., zwraca uwagę na tradycje i obyczaje kulinarne różnych narodów, np. Włochów, Francuzów, Niemców, Polaków.

Część druga pracy (*Tekst, typ, gatunek*) w całości poświęcona lingwistyce i typologii tekstu jest popisem rozległej erudycji Autora recenzowanej pracy. Badacz ze znanstwem przedstawia koncepcje metodologiczne najważniejszych szkół podejmujących zagadnienie lingwistyki tekstu. Odwołuje się przy tym do osiągnięć pragmatyki, teorii aktów mowy, relacji między *langue*//*parole*, relacji między nadawcą a odbiorcą, różnicami terminologicznymi między lingwistyką tekstu a teorią tekstu itp. Szczególnie dużo uwagi poświęca ewolucji pojęcia *tekst*, wnikliwie analizując przy tym różnorodne – historycznie, kulturowo i dyskursywnie uwarunkowane – układy odniesień. Eksponuje rosnącą ekstensję pojęcia *tekst* i omawia rozszerzające się zakresy hermeneutyczne – od przekazu ustnego, poprzez pisane świadectwa antyku (Platon, Arystoteles, Kwintyliusz), dziewiętnastowieczne edycje filologiczne aż po koncepcję dialogowości Schleiermachera. Odnosi się do wielu najnowszych definicji, uwzględnia wszelkie społeczno-semiotyczne odniesienia badawcze i opowiada się za traktowaniem tekstu na równi ze słowem, zdaniem i znakiem, składających się na zespół heterogenicznych, otwartych, podstawowych pojęć językoznawstwa i literaturoznawstwa. W swoich badaniach podkreśla też istotę szerokiego kontekstu historyczno-kulturowego, częstokroć aktualizowanego w postaci idealnego wzorca, który determinuje funkcję i strukturę tekstu.

W rozdziale trzecim W. Żarski charakteryzuje budowę książki kucharskiej i specyficzny – ugruntowany wielowiekową tradycją – zestanda-

ryzowany układ jednostek kompozycyjnych. Przedmiotem szczegółowej, wieloaspektowej analizy badacz czyni określone składniki strukturalne, tzw. konstytutywne komponenty analizowanych tekstów – tytuł, wstęp, przepis i spis treści (a także wchodzące w ich skład informacje parakulinarne i porady domowe). Autor umieszcza książki kucharskie w nurcie poradnikowym tekstów użytkowych i jednocześnie przypisuje im cechy takie, jak: szablonowość, stereotypizacja, standaryzacja, perswazyjność, apelatywność oraz różnorodność stylistyczna. Przyjmując, że najważniejszą cechą gatunkową każdej wypowiedzi jest kontur stylistyczny oraz jego językowa realizacja, ustala wzorzec gatunkowy książki kucharskiej. Zwraca uwagę na rolę aspektu strukturalnego (segmentację), pragmatycznego (ramę kontekstową i potencjał illokucyjny) oraz leksykalno-stylistycznego. Struktura książki kucharskiej – jak wynika z przeprowadzonych badań – opiera się na swoistym paradoksie: jednej strony daje się zauważyć niepodlegająca dyskusji zestandaryzowana budowa, z drugiej zaś – dążność poszczególnych autorów do indywidualizowania kulinarnego komunikatu. W. Żarski interpretuje to tak: „Uwzględniane w analizie książki kucharskie reprezentują teksty o charakterystycznej strukturze formalnej i kompozycyjnej. Różnią się wielkością, formą i stylem. Wspólna jest natomiast ich tematyka oraz potencjał illokucyjny. Tkwi on w akcie mowy porady, którego sposoby realizacji językowej mimo wielu podobieństw nie są jednakowe i różnią się zarówno pod względem diachronicznym, jak i synchroniczno-typologicznym” (s. 108).

Rozważania Autora poświęcone poszczególnym elementom strukturalnym książki kucharskiej każdorazowo poprzedzone są komentarzem metodologicznym opartym na bogatej (głównie obcojęzycznej, zarówno współczesnej, jak i dawnej) literaturze przedmiotu. W. Żarski, wykazując się nieprzeciętną wiedzą teoretyczną na temat struktury i konceptualizowania tekstu w sensie ogólnym¹, ze znanstwem i godną podziwu akrybią wprowadza czytelnika w podejmowane przez siebie szczegółowe zagadnienia badawcze. W usystematyzowany sposób przedstawia swoje przemyślenia na temat funkcji poszczególnych elementów składowych książki kucharskiej, ich statusu formalnosemantycznego i komunikacyjnego, genezy czy metatekstowych uwarunkowań. Analizę poszczególnych

¹ Ze względu na rozległość zagadnień teoretycznych podejmowanych przez Autora w niniejszej recenzji skupię się jedynie na zagadnieniach bezpośrednio związanych z konstruowaniem tekstu książki kucharskiej.

segmentów książki kucharskiej Autor rozpoczyna od interpretacji tytułu, który – zgodnie z przyjętą koncepcją badawczą – traktowany jest w tej pracy jako jednostka paratekstowa, anonsująca tekst główny (tu: kontekst) i pełniąca wobec kontekstu funkcję identyfikacyjną-informacyjną. Badacz szczegółowo określa aspekt językowy tytułu, jego strukturę syntaktyczno-semantyczną oraz tło kulturowe towarzyszące kształtowaniu się tytułu. Pierwotne tytuły miały charakter bardzo rozbudowany, były w zasadzie skondensowanym spisem treści, w którym – jak pisze Autor – „można wyodrębnić główne ośrodki tematyczne, realizujące bezpośrednio kulinarną scenę semantyczną (akt kulinarny), części subsydiarne, najczęściej o funkcji perswazyjnej, oraz sygnały metatekstowe”, np.: *Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwintrnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jako i postnych oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych deserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadszych specjałów, z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu przez W. A. L. Zawadzka*. „Inicjalna część tytułu – *kucharka litewska* – pełni funkcję tematu wypowiedzi, a część pozostała jest jego komentarzem, a więc pełni funkcję rematu, którego głównym nośnikiem są dwie konstrukcje – przepisy potraw oraz dyspozycja stołu. Spójność tytułu zapewniają dwa nominalne wyrażenia metatekstowe: *zawierająca* oraz *z przydaniem*. Pierwszy sygnał ma znaczenie: ‘treścią książki jest to, co będzie szczegółowo wymienione’, natomiast drugi wskazuje na addytywny charakter jednej z części rematu informującej jednocześnie o jej lokalizacji” (s. 109). Zgodnie z przyjętą konwencją nazwisko autora książki kucharskiej jest umieszczone w końcowej części tytułu.

Badacz zauważa, że tytuły wielowyrazowe wchodzą w systemowe relacje syntaktyczne, np.: *Krupniki i Moczki, czyli gawędy o kuchni śląskiej* lub *Przepisy kulinarne mojej babci, mojej mamy i moje*. Co więcej, owa relacja syntaktyczna występuje również między nazwiskiem autora a tytułem, np. nazwisko autora może przyjmować formę dopełniacza, a dzięki temu zasygnalizowana zostaje relacja posesywna nadawcy wobec tekstu, np.: *365 obiadów Lucyny Ćwierciakiewiczowej; Podróże kulinarne Jana Kalnowskiego*. Współczesne tytuły książek kucharskich charakteryzują się krótkością, zwięzłością i kondensacją semantyczną. Nazwisko autora „pełni funkcję kataforyczną wobec tytułu, a w dokumentacji bibliograficznej oba elementy oddzielone są znakami interpunkcyjnymi (...). Nie występują natomiast żadne sygnały spójności linearnej między tytułem

a kotekstem, co wynika z metakomunikatywnej odrębności tytułu wobec tekstu” (s. 112).

W. Żarski na podstawie analizy semantyczno-strukturalnej ok. 500 tytułów książek kucharskich określa pewne prawidłowości w ich budowie, przedstawia systemowe uwarunkowania towarzyszące zjawisku. Mimo różnorodności form tytułów, badacz wyznacza ich specyficzne cechy, zarówno językowe (np. krótkość, eliptyczność, nominalność, perswazyjność), jak i pozajęzykowe (np. charakterystyczna grafika i lokalizacja na stronie tytułowej). Za najbardziej prototypowe Autor uznaje użycie nazwy gatunkowej w tytule, np. *książka kucharska*, lub leksemu realizującego bezpośrednio kulinarną scenerię semantyczną, np. *Kuchnia polska*, *Kucharz wielkopolski* czy też *Potrawy kuchni polskiej*. W ten sposób tytuły konceptualizują gatunek tekstu, którego główną funkcją jest instruowanie, a także informowanie o zakresie, wyborze i organizacji przepisów. Nie bez powodu – jak pisze W. Żarski – w tytułach książek kucharskich często pojawia się funkcja apelatywna, np. *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*; *Moja książka kucharska*; *Książka kucharska Kubusia Puchatka*. Dominującą rolę odgrywa jednak – ściśle związana z funkcją apelatywną i interakcyjną – funkcja kognitywna (powiadająca o zjawiskach z rzeczywistości pozajęzykowej).

Tytuły książek kucharskich – ze względu na potencjał integracyjny – W. Żarski dzieli na tytuły werbalne, nominalne i swobodne (przymikowe), a wśród nich wyodrębnia kilka podkategorii. Na tle różnorodnych form i konfiguracji znaczeniowych poszczególnych tytułów szczególną uwagę – ze względu na frekwencję – zwracają tytuły nominalne uwikłane w rozmaite relacje atrybucyjne. Dokonana przez W. Żarskiego formalna klasyfikacja tytułów nominalnych na trzy grupy (jednowyrazowe, dwuwyrazowe i wielowyrazowe) w przejrzysty, obrazowy sposób ilustruje określone preferencje nazewnicze: „najmniejszą grupę w tej kategorii tworzą tytuły jednowyrazowe, z których ponad połowa to struktury dwuczłonowe z nominalnym lub werbalnym podtytułem: *Czosnek*, *Czekolada*, *Kawa*, *Kanapki*, *Grill*, *Wigilia*, *Mrożonki*. Liczną grupę stanowią tytuły dwuwyrazowe, wśród których ze względu na kolejność składników oraz rodzaj determinacji głównego ośrodka znaczeniowego wyróżnić można kilka charakterystycznych struktur”, takich jak: premodyfikacja adiektywna (przymiotnik + rzeczownik): *Błyskawiczna kuchnia*, *Magiczna kuchnia*, *Szwedzki stół*, *Nasza Wielkanoc*; postmodyfikacja adiektywna (rzeczownik + przymiotnik): *Dieta makaronowa*, *Dieta odchudzająca*.

ca, *Kuchnia chińska, Szczęście domowe*; postomodyfikacja rzeczownikowa (rzeczownik + rzeczownik): *Dieta szczęścia, Kulinaria Europy, Encyklopedia gotowania*; premodyfikacja i postomodyfikacja adiektywno-substantywna (przymiotnik + rzeczownik + przymiotnik): *Domowe przetwórstwo mięsne, Śląska kuchnia doskonała, Smaczne wypieki domowe*; (przymiotnik + rzeczownik + rzeczownik): *Mała szkoła pieczenia, Najślawniejsze potrawy świata*; (rzeczownik + przymiotnik + rzeczownik): *Delicje zdrowej kuchni, Fascynacje kulinarne gwiazd, Tajemnice kościelnych kuchni*; (rzeczownik + rzeczownik + przymiotnik): *Potrawy kuchni polskiej, Przysmaki kuchni myśliwskiej*; (rzeczownik + rzeczownik + rzeczownik): *Ciasta siostry Leonii, Kuchnia siostry Filomeny, Potrawy źródłem witamin*; bezspójnikowe szeregi parataktyczne: *Bakłazan, cukinia, patison; Baranina, cielęcina, konina; Torty, torciki, rolady*; spójnikowe szeregi parataktyczne: *Lody i sorbety; Desery i napoje; Smacznie, zdrowo i domowo*; konstrukcje przyimkowe: *Dania na specjalne okazje; Dania na piknik; Kolacja pod lampionami*. W funkcji podtytułów oraz samodzielnych tytułów syntaktycznych (czasownikowych) W. Żarski wskazuje zdania oraz równoważniki zdań, np.: zdania oznajmujące: *Dziś gotuję ja; Lubię gotować; Gotujemy z przyjaciółmi; Blondynki gotują*; zdania rozkazujące: *Gotuj ze mną; Jedz na zdrowie; Jedz według kolorów; Maryna, gotuj pierogi*; zdania złożone: *Jak biesiadowali królowie i księżniczki, co smakowało zakonnikom i świętym; Gdy nie wiesz, co gotować; Jemy, jemy i nie tyjemy*; równoważniki zdań: *Co gotować, by zachować zdrowie i sprawność; Polubić kapustę; Żyć do końca życia i być młodym do starości*; tytuły w formie pytań: *Co jeść i jak jeść w Grecji; Jak to się je; Jak zdrowo gotować*.

Szczegółowej i wieloaspektowej analizie tytułów książek kucharskich towarzyszy równie interesująca i wszechstronna wiwisekcja wstępów, które – mimo swej heterogeniczności – wykazują się zestandaryzowaną strukturą, także specyficznymi właściwościami językowymi oraz charakterystyczną dla komunikacji użytkowej organizacją wypowiedzi, uwzględniającą intencję nadawcy. We wstępach do książek kucharskich odnajdujemy informacje o genezie książki, jej celu, a także „refleksje na temat określonego fragmentu rzeczywistego aktu kulinarnego nawiązujące pośrednio lub bezpośrednio do tytułu dzieła i będące inspiracją dzieła oraz metatekstowe komentarze i uwagi dotyczące zarówno samego wstępu, jak o dzieła głównego” (s. 135).

W. Żarski zwraca uwagę na to, że wstęp jest kategoryzowany niejako „z perspektywy samego komunikatu, a więc metajęzykowo jako wstęp”, co znajduje odzwierciedlenie w wyrażonych wprost komentarzach auto-

ra/autorów książki kucharskiej, np.: *Kiedy przystępowałyśmy do pisania tej książki, jedna z przyjaciółek powiedziała nam: „A nie zaczynajcie przypadkiem od długiego wstępu! Tego przecież i tak nikt nie czyta”*.

Nie ma wątpliwości, że wstępy do książek kucharskich różnią się od wstępów naukowych lub literackich już w płaszczyźnie określeń gatunkowych. Różnice zauważalne są już na poziomie tytułu wstępu, który w dziełach literackich określany jest jako *Wstęp, Wprowadzenie, Przedmowa, Prolog, Preambuła, Preliminarz, Egzortium, Proemium* itd. Nazwy wstępów do książek kucharskich sygnalizowane są określeniami typu: *Wstęp, Od autora, Od autorki, Od autorów, Od wydawcy, Słowo wstępne, Słówko do gospodyni, Parę słów od autorki* itp. Co więcej, wstępy większości książek kucharskich opierają się na wątkach autobiograficznych, podczas gdy w wydaniach naukowych występują wyłącznie teksty alograficzne. Ponadto komercyjne uwarunkowania książki kucharskiej sprawiają, że we wstępie istotną rolę odgrywają zarówno funkcja perswazyjna, jak i funkcja waloryzująca. Owa waloryzacja – według Żarskiego – najczęściej wyrażana jest implicytnie, a jej przejawem są określone zachowania językowe autorów książek kucharskich, którzy:

- informują o niedoskonałości tekstu zasadniczego, zwłaszcza jego niekompletności i ograniczeniach wydawniczych: *W książce, której objętość ze względów wydawniczych z góry musiała być tak ograniczona, niepodobna mi było, tak jakbym chciała, wyczerpać cały nagromadzony materiał;*
- piszą, że nie zdołali wyczerpać zagadnienia: *I tak narodził się pomysł tej książki, która nie ma pretensji do bycia książką kucharską; nie jestem przecież kucharzem;*
- mówią o niedoskonałości własnych dzieł nawet kosztem obniżenia rangi wydawnictwa w oczach czytelnika: *Pozycja ta nie jest książką kucharską ani podręcznikiem racjonalnego żywienia w znaczeniu fachowym, lecz raczej zbiorem wskazówek dotyczących właściwego zestawiania dań;*
- wspominają o wcześniejszych dokonaniach w tym zakresie, podkreślając jednocześnie wartość własnej pracy: *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. Dla nas najważniejsze jest, aby odżywiać się zdrowo, a gotowanie i jedzenie było prawdziwą przyjemnością.*

Wstępy do poszczególnych książek kucharskich – w zależności od typu adresata i cech osobowych nadawcy – już w intuicyjnym odbiorze wykazują poważne różnice strukturalne i semantyczne. W tej różnorod-

ności łatwo jednak doszukać się pewnej standaryzacji, która objawia się poprzez:

- kondensację figur stylistyczno-retorycznych typowych dla inwokacji (np. apostrofa, paralelizm składniowy, anafora, powtórzenia intensyfikujące efekt indywidualizacji odbiorcy);
- dystans i oficjalny typ kontaktu dzięki zastosowaniu konstrukcji bezosobowych, zwłaszcza wyrażanych w stronie biernej, np.: *Obecne wydanie kierowane jest do szerokiego kręgu Czytelników zarówno na wsi, jak i w mieście;*
- konstrukcje z wyzerowanym nadawcą i częścią tematyczną po remacie, którego funkcję przejmuje odbiorca: *Do rąk czytelniczek dociera książka, prawdziwy przyjaciel i pomocnik kobiety na wsi;*
- charakteryzowanie odbiorcy poprzez odwołanie się do jego płci, wieku, statusu rodzinnego, pozycji społecznej oraz stopnia doświadczenia kucharskiego: *Staram się obznajomić młode, niedoświadczone jeszcze gosposie, jak mają się zabrać do gospodarstwa kuchennego;*
- kontrastowanie płci odbiorców, „z jednoczesnym wskazywaniem na kobietę jako odbiorcę bardziej naturalnego, której mężczyzna próbuje jedynie dorównać”: *Cokolwiek pozytywnego nie powiedziałyby się o mistrzach patelni, to i tak wiadomo, że zaszczyt kucharzenia przypada głównie kobietom;*
- wprowadzanie zbiorowego, uniwersalnego odbiorcy;
- charakteryzowanie odbiorcy poprzez stereotyp związany z wykonywanym zawodem, wiekiem i doświadczeniem odbiorców itp.

„Wstęp – według W. Źarskiego – realizuje ogólny model aktu komunikacyjnego, w którym nadawca przekazuje odbiorcy informację na temat zapowiadanego dzieła. (...) Wstęp funkcjonuje ze względu na odbiorcę, którego językowy obraz jest weń wpisany. Jest to zawsze odbiorca charakteryzowany bogatym repertuarem wyrażeń atrybutywnych, które podkreślają wysokie kwalifikacje intelektualne i etyczne odbiorcy” (s. 147). Wykreowany przez autora książki kucharskiej modelowy odbiorca wskazywany jest wprost w segmentach inicjalnych, głównie w nagłówkach o strukturze inwokacyjno-apostroficzej, np.: *Dziewczęta i Chłopcy!, Do Czytelniczek!, Drodzy Państwo!, Do przyjaciół kunsztu kucharskiego!* Aktywizowanie odbiorcy we wstępie – jak wynika z przeprowadzonych badań – odbywa się według skonwencjonalizowanych schematów, najczęściej poprzez zastosowanie trzeciej osoby liczby pojedynczej lub mnogiej: *...wiadomo, że zaszczyt kucharzenia przypada głównie kobietom. Podejrzewamy zatem,*

że przede wszystkim one będą korzystały z naszej książki. We wstępie zdarza się również argumentacyjna progresja tematyczna, najczęściej jako uzasadnienie celu dzieła lub intencji nadawcy. Intencja owa uaktywnia się za pośrednictwem – skierowanej do odbiorcy, najczęściej w formie życzeń lub zaproszeń – apostrofy: *Życzę Wam sukcesów w sztuce kulinarnej*.

Kolejnym elementem składowym książki kucharskiej – podlegającym szczegółowej, wieloaspektowej analizie – jest *przepis kulinarny*, swoisty tekst odsyłający do określonej rzeczywistości pozajęzykowej. Segment ten, traktowany jest przez badacza jako komunikat o określonej, zestandaryzowanej strukturze. Ujawnia się tu po raz kolejny godna uwagi skrupulatność i nieprzeciętna erudycja W. Żarskiego, który z dobrze pojętą drobiazgowością przedstawia budowę oraz niehomogeniczną, werbalno-ikoniczną kompozycję i strategię przepisu kulinarnego. Badacz dowodzi, iż towarzyszące przepisom ilustracje, również inne niewerbalne elementy tekstu (np. kolor, grafika, typ i wielkość czcionki) są pełnoprawnymi składnikami przekazywanych sensów. Owe wzajemne zależności między elementami ikonicznymi a werbalnymi składają się na ostateczną interpretację przepisu kulinarnego – swoistego tekstu kultury, o dość wyraziście sformułowanej superstrukturze. Na pierwszy plan wysuwa się – podlegający procesowi terminologizacji – tytuł przepisu, który może przyjmować różne struktury, np.: w tytule przepisu występuje często nazwa głównego składnika potrawy (*filet wołowy; zupa grochowa; kaczkę pieczoną z jabłkiem*), tytuł informuje o sposobach przygotowania potrawy (*ryba pieczona; papryka duszona; kurczak z grilla*), nazwy metaforyczne (*napoleonki; pączki; chrust*), nazwy, w których główny leksykalny nośnik znaczenia (nomen agentis) jest rzeczownikiem semantycznie nadrzędnym wobec innych rzeczowników i atrybutów (*kremy kawowy, czekoladowy i waniliowy; gęś, kaczkę lub indyk faszerowane*) itp. Nazwą potrawy „może być również rzeczownik ogólny (nazwa gatunkowa) wraz z innymi składnikami potraw przygotowanych według tego samego przepisu, np. *ryba w marynacie; majonez z dziczyzny; bulion z grzankami*. W takim przypadku po tytule następują często wyjaśnienia, np.: *w marynacie można przyrządzić dowolną rybę, np. jesiotra, sandacza, szczupaka*. Wyjaśnienia ogólnych określeń mogą też występować w segmencie dotyczącym sposobu wykonania. Tytuł może odnosić się do jednego ze składników, co wyjaśniane jest zwykle w inicyjalnej lub finalnej części przepisu, np.: *Majonez z sandacza; Ozorki w galarecie; Filet z sandacza* itp. Nazwy potraw przyjmują określoną strukturę. W funkcji atrybutywnej oprócz przymiotników (np. *fasolowa, jajeczny, ma-*

ślany) występują również inne klasy leksemów, np.: zadiektywizowane przysłówki z przyimkiem *po* lub *fr. à la*, np. *karp po żydowsku*; *tort à la Sacher*; rzeczowniki w dopełniaczu z przyimkiem *z*, np.: *sałata z rzodkiewki*; rzeczowniki w narzędniku z przyimkiem *z* nazywające typowy składnik dodatkowy, np.: *chrzan z octem*; *zupa z ryżem*; rzeczowniki w miejscowniku z przyimkiem *w*, np.: *raki w piwie*; *kasztany w mleku*; rzeczowniki w narzędniku z przyimkiem *pod*, np.: *sznycel pod beszamelem*; rzeczowniki w miejscowniku z przyimkiem *na*, np.: *krem na mleku* itp.

W dalszej części pracy W. Żarski omawia sposób wprowadzania listy składników i surowców, a także szczegółowo analizuje tekst instruktażowy, tzn. sposób wykonania potrawy. „Głównym celem przepisu – jak pisze badacz – 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” (s. 169). W. Żarski zwraca tu uwagę na środki typograficzne w strukturze przepisu (numerowanie, kropkowanie lub gwiazdkowanie każdego akapitu), także duży stopień uniformizacji i homogeniczności układu graficznego, przede wszystkim zaś podział przepisu na odpowiednie segmenty, w których opisywane są kolejne etapy przygotowywania potrawy, zgodnie z zasadą *ordo naturalis*. W recenzowanej pracy czytamy: „naturalna wydaje się wewnętrzna strukturyzacja, tzn. łączenie w grupy nazw kilku podobnych czynności, oddzielanych przecinkami. Bez takiej strukturyzacji rozumienie tekstu byłoby utrudnione. Poszczególne fazy tworzą względnie długie szeregi, wśród których dostrzec można pewną regularność i rytmiczność o charakterze trójkowym lub czwórkowym. Paratactyczność wskazuje na równorzędność wykonywanych czynności. Etapy przyrządzania występują w naturalnej kolejności bez komentarzy, które pojawiają się tylko wtedy, gdy dana czynność ma charakter fakultatywny bądź alternatywny” (s. 171).

Waldemar Żarski zwraca też uwagę na osobliwości składniowe przepisów. Wskazuje przede wszystkim na: mechanizm kondensacji i kompresji syntaktycznej polegający na posługiwaniu się konstrukcjami eliptycznymi, zdaniem względnymi, adresatywnymi zdaniem pobocznymi; rozbudowane frazy nominalne, funkcyjne frazy czasownikowe, liczne atrybucje, zdania warunkowe i celowe, bezokoliczniki absolutne w funk-

cji rozkaźników; posługiwanie się schematem syntaktycznym opartym na dopełnieniu biernikowym, dopełnieniu przyimkowym i bezokoliczniku; posługiwanie się szeregami dopełnieniowymi; stosowanie konstrukcji eliptycznych z pominiętym podmiotem; stosowanie bezokoliczników imperatywnych; umieszczanie obiektu działania w pozycji inicjalnej; umieszczanie okoliczników miejsca, sposobu, celu, narzędzia zazwyczaj w pozycji środkowej; wyrażanie relacji podrzędności za pomocą zdań czasowych i celowych z motywacją przyczynową itp. Warto tu również zwrócić uwagę na spostrzeżenia badacza dotyczące relacji między nadawcą a odbiorcą tekstu kulinarnego. W starych książkach kucharskich – podobnie jak w innych gatunkach dydaktycznych – relacja owa ma charakter asymetryczny, gdzie nadawca dzieli się swoją wiedzą w sposób autorytatywny. W nowszych książkach komentarz autorski ma charakter gawędziarki, a czytelnik traktowany jest raczej po partnersku.

W pracy W. Żarskiego nawet spis treści – stosunkowo rzadko stanowiący przedmiot opisu jednostek konstrukcyjnych utworu – staje się obiektem wielopłaszczyznowych dociekań. Podobnie jak tytuł, jest traktowany przez badacza jako swoisty paratekst, odwzorowujący kontekst, którego dotyczy. „Spis treści (...) jest 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 klas ogólnych, w których obrębie dokonywane są wewnętrzne podziały na grupy również nazywane ogólnymi określeniami. Najniższy poziom stanowią nazwy konkretnych potraw” (s. 197). W. Żarski odnosi się w tym miejscu do różnorodnych sposobów klasyfikowania pozajęzykowej rzeczywistości kulinarnej, zwraca uwagę na nieostrość naturalnych zakresów wyznaczających przyjęte podziały, a także akcentuje subiektywizm autorów książek kucharskich w konceptualizowaniu i kategoryzowaniu nazw potraw za pomocą konstruowania określonych poziomów klasyfikacji.

Recenzowana praca jest wieloaspektowym, rzetelnym, a przy interesująco napisanym kompendium na temat książki kucharskiej, odbieranej przez przeciętnych czytelników głównie jako tekst użytkowy, eksponujący zmysłowy punkt postrzegania rzeczywistości kulinarnej. Waldemar Żarski ujawnia zupełnie nowy, wręcz zaskakujący, niezauważany na co dzień aspekt omawianych wydawnictw, opisuje ich kontekst kulturowy, lingwistyczny i typologiczny. Imponuje przy tym bogata literatura

przedmiotu (głównie obcojęzyczna), a także obfitość zgromadzonego materiału badawczego. Niekłamany szacunek budzą nieprzeciętne zdolności interpretacyjne i umiejętności analityczno-syntetyzujące Autora, który odwołując się do osiągnięć badawczych różnych dyscyplin naukowych (np. literaturoznawstwa, teorii literatury, onomastyki itp.), wskazuje na różnorodność – w zależności od tradycji i konwencji obowiązującej w danym czasie – stanowisk naukowych wobec formy i funkcji tytułu, przedmowy, spisu treści itp., zajmuje się statusem ontologicznym poszczególnych składników tekstów kulinarnego, ich wzajemną zależnością oraz stopniem zespolenia w tekście, również funkcją semantyczną elementów leksykalnych, oraz – uwarunkowaną kulturowo i chronologicznie – relacją między nadawcą a odbiorcą.

Nie mam najmniejszej wątpliwości, że Autorowi udało się odnaleźć czytelny, eksplicytnie sformułowany klucz do odczytania i konceptualizacji książki kucharskiej, która w recenzowanej pracy jawi się jako specyficzny typ tekstu pisanego. Typ owy, w rzeczywistości niełatwo poddający się wszelkim typologiom i interpretacjom genealogicznym, tutaj uzyskuje – dzięki wszechstronnej analizie – opis niezwykle atrakcyjny i godny szczególnego uznania.

Urszula Sokólska
Uniwersytet w Białymstoku