



You have downloaded a document from
RE-BUŚ
repository of the University of Silesia in Katowice

Title: MasterChef XVII w. - studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej Compendium ferculorum oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej

Author: Alicja Bronder, Dorota Hamerlok

Citation style: Bronder Alicja, Hamerlok Dorota. (2018). MasterChef XVII w. - studium porównawcze pierwszej polskiej książki kulinarnej Compendium ferculorum oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej. W: T. Gęsina, W. Wilczek (red.), "Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś" (S. 13-26). Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego



Uznanie autorstwa - Na tych samych warunkach - Licencja ta pozwala na kopiowanie, zmienianie, rozprowadzanie, przedstawianie i wykonywanie utworu tak długo, jak tylko na utwory zależne będzie udzielana taka sama licencja.



UNIwersYTET ŚLĄSKI
W KATOWICACH



Biblioteka
Uniwersytetu Śląskiego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego

ALICJA BRONDER, DOROTA HAMERLOK

Instytut Języka Polskiego im. Ireny Bajerowej
Uniwersytet Śląski w Katowicach

MasterChef XVII w. – studium porównawcze
pierwszej polskiej książki kulinarnej
Compendium ferculorum
oraz współczesnych publikacji o tematyce kulinarnej

SŁOWA KLUCZOWE: *Compendium ferculorum*, Stanisław Czerniecki, książka kucharska, genologia lingwistyczna, stylistyka historyczna

Jan Stanisław Bystron w swojej książce *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII* podkreśla, jak dużą wagę od dawna społeczeństwo przywiązuje do jedzenia (BYSTRON, 1976: 455). Służyło ono nie tylko posileniu się, ale było także oznaką zamożności dworu, a odpowiednie uraczenie gościa przygotowaną ucztą mogło sprzyjać budowaniu właściwych stosunków międzyludzkich. Bogactwo potraw wieku XVII obrazuje najstarsza polska książka kucharska wydana w 1682 roku – *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw* Stanisława Czernieckiego. Pozycja ta stała się punktem wyjścia dla naszych rozważań na temat rozwoju sposobu realizacji gatunku książki kucharskiej, którą to zestawiliśmy ze współczesnymi publikacjami o tematyce kulinarnej. Poczynione analizy, wpisujące się w nurt genologii lingwistycznej, tekstologii i stylistyki historycznej, poprowadziły nas do wskazania podobieństw i różnic w ukształtowaniu dawnego i współczesnego gatunku książki kucharskiej na każdym z poziomów: strukturalnym, kognitywnym, stylistycznym i pragmatycznym.

Metoda i materiał badawczy

Analizy porównawcze tekstów odległych czasowo, przestrzennie, a także kulturowo niemal zawsze stanowią wyzwanie dla badaczy. Trudności przysparza przede wszystkim zestawienie dwu światów, które – mimo że najczęściej wywodzą się z tej samej tradycji – okazują się na tyle odmienne, że nie sposób dostrzec wspólnej myśli danej społeczności. Rozwiązanie impasu naukowego może stanowić odwołanie się w badaniach do osiągnięć genologii historycznej, interpretującej poszczególne teksty z wyższego typologicznie poziomu języka, co umożliwia wyjście poza jednostkowe różnice do podobieństw schematów utworów. Tak zarysowaną strategię badawczą zastosowano w niniejszej analizie porównawczej *Compendium ferculorum* S. Czernieckiego oraz współczesnych książek kucharskich. W metodologii odwołałyśmy się do przyjętej definicji gatunku, ujmującej go jako schemat tekstowy, pewien abstrakt manifestujący na czterech poziomach gatunkowych cechy budowy (strukturalny), wartości stylistycznej (stylistyczny), poruszane wątki tematyczne (kognitywny) oraz pragmatyczną sytuację komunikacyjną (pragmatyczny) (WOJTAK, 2004; WITROSZ, 2005). Prezentowane studium porównawcze, z natury swej ukierunkowane diachronicznie, opiera się również na ustaleniach stylistyki historycznej, wskazuje różnice, ale i podobieństwa w sposobie prowadzenia dyskursu kulinarnego oraz struktury gatunku książki kulinarnej i aktualizowanego w niej gatunku przepisu¹. W toku badań uwaga zwrócona została na elementy, takie jak: ukształtowanie tekstu, metateksty, układ publikacji, a także architektonika gatunku przepisu, co nadało analizie charakter holi-styczny.

Poziom strukturalny

Poziom strukturalny² zestawionych schematów gatunkowych wykazuje znaczne podobieństwo formalne. Możliwe staje się wskazanie ele-

¹ Ostatnie z wymienionych w opracowaniu zostały potraktowane zbiorczo, ponieważ aktualna praktyka wydawnicza sugeruje, iż wydawnictwa kulinarne stosują podobne (jeżeli nie tożsame) techniki tekstotwórcze i rozwiązania edytorskie, co znacznie ułatwia wskazanie jednolitego wzorca gatunkowego.

² Dogłębną analizę poziomu strukturalnego książki kucharskiej prezentuje w swojej monografii Waldemar ŻARSKI (2008). Autor bardzo szeroko omawia składniki strukturalne, takie jak: tytuł, wstęp, przepis i spis treści dla tekstów z XIX i XX wieku.

mentów powtarzalnych w budowie obydwu realizacji gatunku; w analizie zestawiono elementy *Compendium...* ze współczesnymi wydawnictwami. Na poziomie układu książki będą nimi (w porządku występowania):

1. Kompletna strona tytułowa wraz z tzw. stopką redakcyjną – w *Compendium...*, w którym zawarte są podstawowe informacje, charakterystyczne dla wydawnictw XVII w., tj. autor, rozbudowany tytuł, miejsce i rok wydania, wydawca/drukarnia. We współczesnych pozycjach umieszczane są ponadto dane dotyczące procesu wydawniczego, np. nazwiska redaktora, korektora, wykonawcy składu, rodzaju użytego papieru, ilości nakładu itp. Różnice te nie wpływają na samą charakterystykę gatunku, są wynikiem odmiennych możliwości wydawniczych omawianych epok.

2. Słowo wstępne od autora z dedykacją – element ten, charakterystyczny dla wydawnictw dawnych, polegający na oddaniu prezentowanej pozycji pod opiekę dygnitarza (w *Compendium...* jest to księżna Helena Tekla Lubomirska z Ossolińskich, żona Aleksandra Lubomirskiego; MATRAS, 2016: 58), współcześnie nie zawsze występuje.

3. Spis przydatnych artykułów, w stylu „listy zakupów” – ten ciekawy element, wykorzystywany we współczesnych pozycjach poradnikowych, w *Compendium...* przybiera formę tekstu: „Memoryał generalny albo Ogólna pamięć przygotowania NA BANKIET. Według którego u Największych Monarchów Bankiety Bydź mogą, u Najuboższych bydź może ukontentowanie”, po którym następuje wyliczenie składników potrzebnych do przyrządzenia wspomnianego bankietu.

4. Opis kucharza („Instrukcja o Kuchmistrzu”), czyli opis zadań i powinności, przed którymi staje osoba odpowiedzialna za przygotowanie potraw i przyjęcia, w tym w *Compendium...*: „Powinność Kuchmistrzowska”, „O Kucharzu i jego powinnościach”, „Ozdoba Potraw”, „O obsypowaniu Chlebem potraw”, „Napomnienie”. Są to różne pouczenia, mające na celu jak najlepsze przygotowanie do wykonywania pracy kucharza.

5. Kolejne rozdziały poświęcone potrawom z wiodącym składnikiem (w *Compendium...* są to: mięso, ryby, mleko, a także przygotowanie pasztetów, tortów, ciast) – podział gatunku książki kucharskiej na poszczególne rozdziały dotyczące danego rodzaju wydaje się czymś naturalnym, służy uporządkowaniu materiału. *Compendium...* zawiera ponadto uzupełnienia (*Additamenty*), w których S. Czerniecki przytoczył dziesięć kolejnych receptur, będących rozwinięciem omawianych potraw (MATRAS, 2016: 59). Różnica w ukształtowaniu rozdziałów książek kucharskich: dawnej i współczesnej przejawia się w liczbie przytoczonych przepisów – w *Compendium...* będzie to 300 receptur, co w po-

równaniu ze współczesnymi zbiorami wydaje się liczbą stosunkowo niewielką (BĄBEL, 2000b: 221).

6. Spis treści (w *Compendium...* „Zebranie rozdziałów”).

7. Indeks potraw omawianych w książce (w *Compendium...* „Regestr alfabetyczny. Dla snadniejszego znalezienia Rzeczy, i Potraw Mięsnych, Rybnych; Mlecznych”).

8. Elementy typograficzne ułatwiające odbiór, uspojnijające oraz uatrakcyjniające książkę: tzw. żywa pagina z nazwami poszczególnych części książki, numeracja stron, oznaczenia treści kolejnych rozdziałów (np. umieszczanie na ostatniej stronie części logo „ROZDZ” zapowiadającego kolejny rozdział lub „ZE-” – „Zebranie rozdziałów”), wyróżnienia przy wykorzystaniu wersalików i/lub kursywy, wcięcia między akapitami i poszczególnymi częściami tekstu (np. przepisami), numeracje przepisów, rozdziałów i części publikacji, ozdobniki i elementy wizualne typu inicjały.

Na poziomie tekstu warto zwrócić uwagę na elementy odmienne w budowie gatunku dawnego i współczesnego, takie jak:

1. Tytuł – pełni w tekście nader istotne funkcje, nie tylko informacyjną, ale i wyróżniającą, identyfikującą, promocyjną czy marketingową, wykazuje znaczne różnice w budowie gatunku książki kucharskiej dawnej i współczesnej. Publikacja XVII-wieczna nosi rozbudowany tytuł, brzmiący: *Compendium ferculorum albo Zebranie Potraw, przez urodzonego, Stanisława Czernieckiego I.K.M. Sekretarza, A Jaśnie Wielmożnego Jego Mości Pana Aleksandra Michała Hrabie na Wiśniczu i Jarosławiu Lubomirskiego, Wojewody Krakowskiego, Sandomirskiego, Zatorskiego, Niepołomskiego, Lubaczewskiego, Ryckiego etc. etc. Starosty: Kuchmistrza. Ad usum Publicum. Napisane* – co jest praktyką charakterystyczną dla dawnego wydawnictwa (BĄBEL, 2000b: 224–225). Natomiast współczesne publikacje można podzielić według tytułatury na co najmniej trzy grupy³:

a) leksem *kuchnia/gotowanie* lub złożenie *książka kucharska* + określenie wskazujące na obszar tematyczny publikacji, np. *Kuchnia polska. 1001 przepisów* (ASZKIEWICZ, 2008), *Wegan nerd. Moja roślinna kuchnia* (ROKICKA, 2016), *ErVegan. Kuchnia roślinna dla każdego* (WAŁKOWICZ, 2017), *Alkaliczne gotowanie przy zielonym stole* (SOKOŁOWSKA, 2017), *Polska kuchnia bezglutenowa* (LEWANDOWSKA, 2016), *Kuchnia świata dla diabetyków* (DROZD, 2016), *Nie... zwykła kuchnia*.

³ Poczynione rozróżnienie ma wyłącznie charakter sygnałny i służy zobrazowaniu różnorodności współczesnych pozycji na rynku wydawniczym (dokładne badania okazują się niemal niemożliwe przy uwzględnieniu tempa publikowania nowych pozycji wydawniczych). Wzięto pod uwagę tylko tytuły polskojęzyczne, wydane na polskim rynku przez polskich autorów, by porównanie było możliwie najpełniejsze.

Więcej smaków (PARUZEL, 2015), *Zwykła książka kucharska* (KARASIOWA, 2013), *Uniwersytecka książka kucharska* (2016), *Dalmacja. Książka kucharska* (MAKŁOWICZ, 2016);

b) odwołanie do programu popularnego w mediach, do określonego celebryty + uzupełnienie leksemami *kuchnia/książka kucharska*, np. *Jadłonomia. Kuchnia roślinna – 100 przepisów nie tylko dla wegan* (DYMMEK, 2014), *MasterChef Junior* (2016), *Moje pyszne inspiracje. Książka zwycięzcy programu MasterChef* (KORDAS, 2015), *Z miłości do gotowania. MasterChef* (NOWACZEWSKA, 2016), *Okrasa kontra Pascal/Pascal kontra Okrasa* (KUCHNIALIDLA.PL, 2013);

c) nazwa wskazująca na ogólny profil lifestyle'owy, związany ze zdrowym trybem życia + uzupełnienie o określenia związane z kuchnią/gotowaniem, np. *Zdrowy tryb życia, aby uniknąć nowotworu* (2012), *Receptury natury. Wybieram zdrowie* (GÓRNICKA, 2014), *Na zdrowie! Jak osiągnąć harmonię ciała, ducha i umysłu* (POKRYWKA, ŻURAKOWSKI, 2014).

Różnice w tytulaturze dawnej i współczesnej wynikają z bogactwa obecnej oferty na rynku wydawniczym – mnogość publikowanych książek sprawia, że poszczególni autorzy i wydawcy decydują się specjalizować w określonym kierunku, zaś *Compendium...*, będące pierwszą polską książką kucharską, z natury swej obsługiwało jak najszerszy zasięg odbiorców, co odzwierciedliło się w tytule zbierającym znane przepisy.

2. Przepis – różnice w budowie danego przepisu wydają się niewielkie i wynikają z odmiennej strategii tekstotwórczej. Zauważalne są nie tyle w strukturze przepisu – ta w warstwie werbalnej pozostaje podobna – co w towarzyszących mu elementach. W *Compendium...* nie występują wyliczenia składników danej potrawy (co współcześnie wydaje się nieodzowne), a także nie można odnaleźć żadnych wizualnych odwzorowań, np. ilustracji przygotowywanego jedzenia. Naturalnie, takich elementów, jak wysokorozdzielcze zdjęcia, nie znajdzie się w dawnych książkach, lecz brak jakichkolwiek ilustracji, już popularnych w tamtym okresie, wskazywać może na silne ukierunkowanie publikacji na spełnienie wiodącego celu, jakim jest przekazanie informacji o przygotowywaniu wybranych potraw⁴.

Warto również zwrócić uwagę na uderzający brak precyzji w formie XVII-wiecznego przepisu. Jasno wyrażone polecenia dotyczące przyrządzania potraw, współcześnie wydające się czymś oczywistym i niejako konstytutywnym dla książki kucharskiej, pojawiły się w gatunku prze-

⁴ Pozycje obecne na rynku cechują się silnym potencjałem perswazyjnym i ukierunkowaniem na budowanie wartości marketingowej, co przekłada się na maksymalną wizualizację omawianych treści.

pisu, jak wskazuje Agnieszka M. BĄBEL (2000b: 217), dopiero w XIX w. Wynikać to może z odmiennego adresata *Compendium...* – specjalisty, który nie wymagał dokładnych instrukcji, posiadając już wymagane wykształcenie i umiejętności sztuki kucharskiej.

Poziom kognitywny

Sposób potraktowania aspektu tematycznego w omawianych książkach kucharskich: dawnej i współczesnych, jest zróżnicowany. Oczywiście, ujmując rzecz szeroko, tematem są potrawy i sposób ich przygotowania. W *Compendium...* autor podzielił materiał na potrawy mięsne, rybne oraz mleczne. Osobno opisuje gąszcze (sosy) i przystawki oraz podaje trzy sekrety kuchmistrza, a także porady dla kuchmistrza (np. dotyczące sposobu ozdabiania potraw). Gość miał być bowiem zaskoczony nie tylko smakiem potrawy, ale także ciekawym sposobem jej podania (np. *Kapłon cały we flasie*) (BYSTROŃ, 1976: 426).

Wśród używanych mięs pojawiają się m.in.: kapłony, gołębie, jarzabki, cietrzewie, głuszce, przepiórki, gęsi, kaczki (także dzikie), kury stare, bawoły, woły, cielęta, baranki, a także dziczyzna: jelenie, daniele, sarny, dzikie wieprze, łosie, zubry, zające. Do przyrządzenia potraw rybnych użyte zostają: łososie, jesiotry, szczupaki (szczuka), pstrągi, brzany, flądry, karasie, okonie, karpie, bobry, węgorze, ślimaki. Przepisy podawały użycie poszczególnych części mięsa zwierzęcego, nie zawsze była to potrawa, w której wykorzystywano całe zwierzę. Pojawiają się np.: ozorki karpiove, wątróbka cielęca, wątróbka z kurcząt, bobrowe ogony, kiszki z ryb słonych. Wśród potraw mlecznych dominują zupy (polewki), np. barszcz królewski, polewka migdałowa, polewka grzybowa, polewka z mleczów karpiowych; pasztety, np. pasztet francuski gorący mięsny, pasztet rybny; jajecznice (jajecznica z winem, jajecznica ze słodką śmietaną); ciasta (m.in. ciasto francuskie będące podstawą deserów z przeróżnymi owocami); torty (np. tort hiszpański, tort migdałowy); czy galarety (galareta mięsna, galareta na post, galareta dla chorych). Warto zwrócić uwagę na danie służące rekonwalescencji – galaretę dla chorych, co stanowi świadectwo mentalności ówczesnej epoki. Wszak w wieku XVII uznawano, że człowiek dobrze odżywiony to człowiek silny (BYSTROŃ, 1976: 455), zatem w wypadku choroby należało zadbać także o odpowiednie posiłki.

W *Compendium...* lista dodatków używanych do potraw jest długa. Wśród nich są: warzywa (sałata, szczaw, botwina, szpinak, pietruszka, cebula, seler, kapusta włoska, kalafior, karczochy, kalarepa, kwaśna

kapusta, bulwy); owoce (figi, agrest, cytryny, jabłka, gruszki, poziomki, wiśnie, daktyle, brzoskwinie, śliwy, porzeczeki, pigwy, rodzynki); orzechy (pistacje); migdały, ryż i perłowe krupki, grzyby i pieczarki, masło i słodka śmietana, sardele i raki. Do przyprawiania potraw stosowane były: cynamon, imbir, pieprz, sól, cukier, goździki, gałka muszkatołowa, czosnek, pietruszka, koperek, wino, ocet, ocet winny, chrzan, musztarda (na którą przepis także w publikacji się pojawia). Z perspektywy współczesnych wskazówek kucharskich, w przedstawianych potrawach niezwykle interesujące okazuje się używanie przesadnej ilości przypraw (mających wówczas m.in. funkcję leczniczą), na co zwraca uwagę Jan BYSTRON (1976: 459).

Co może zaskakiwać – wszak kuchnia dawna kojarzy się z tajemniczymi specyfikami i skomplikowanymi recepturami – większość z przytoczonych w *Compendium...* potraw oraz towarzyszących im składników z powodzeniem mogłaby być podana i dzisiaj. Jeśli nawet nie są to dania obecne w codziennym menu, to pojawiają się one na stołach wybranych grup społecznych. Np. bobrowe ogony, które mogą frapować przeciętnego konsumenta, dla myśliwych są potrawą zupełnie normalną, co potwierdza obecność w Internecie przepisów na ten specjał (m.in. na stronach prowadzonych przez pasjonatów polowań: www.wyrobydomowe.blox.pl; www.durszlak.pl⁵).

Wśród współczesnych książek kulinarnych także można znaleźć takie, które są zbiorem różnych potraw, gdzie obok dań słonych znajdują się słodkie desery, obok mięs – ryby (np. *1000 przepisów. Kuchnia polska*, 2014). Jednak znacznie większym zainteresowaniem cieszą się książki – podręczniki kulinarne sprofilowane tematycznie, np. według wiodącego składnika. Dobrze obrazują to publikacje wydawane przez sklep Lidl, który podzielił poszczególne tomy ze względu na smak potraw (osobny tom stanowiły dania słone, a osobny – słodkie).

Różnice w realizacji poziomu kognitywnego gatunku książki kucharskiej dawnej i współczesnych wynikają przede wszystkim z odmiennej praktyki czytelniczej. *Compendium...*, będące pierwszą taką pozycją w Polsce, z natury swej aspirowało do wypełnienia luki i zaprezentowania bogatego repertuaru receptur na różnorodne dania. Współczesny czytelnik zaś ma praktycznie nieograniczone możliwości w wyborze źródeł informacji o gotowaniu⁶. Specjalizacja książek kucharskich

⁵ Na nieobecność niektórych spośród wymienionych produktów spożywczych (głównie mięs) we współczesnej kuchni wpływ ma m.in. objęcie wybranych gatunków zwierząt ścisłą ochroną, a także działania ekologów sprzeciwiających się łowiectwu.

⁶ Zmarginalizowanie zjawiska analfabetyzmu w społeczeństwie, poważnego problemu w wieku XVII, jest jednym z czynników zwiększenia liczby osób sięgających po przepisy kulinarne.

w wybranym rodzaju potraw pomaga odbiorcy wyszukać interesujące go przepisy, sprofilowane ze względu na wiodący składnik, sposób przygotowania etc. Ponadto wokół takich publikacji tworzy się grupa osób o podobnych gustach i upodobaniach, co pełni istotne funkcje w konstruowaniu społeczności (np. strony internetowe poświęcone daniom wegańskim służą wzmocnieniu więzi pomiędzy ludźmi troszczącymi się o dobro zwierząt, co równocześnie przekłada się na zainteresowanie wspomnianą kuchnią).

Poziom stylistyczny

Teresa SKUBALANKA przepisy kulinarne wlicza do prozy użytkowej (1984: 199), zaś Dorota ZDUNKIEWICZ-JEDYNAK (2008: 40) za Aleksandrem Wilkoniem nazywa ten rodzaj komunikatu tekstami praktyczno-użytkowymi. Andrzej Markowski zaliczył leksemę związaną z jedzeniem (jako tym, co służy ciału człowieka) do słownictwa wspólnodmianowego, zatem słownictwa neutralnego, a nie specjalistycznego (ZDUNKIEWICZ-JEDYNAK, 2008: 40). Leksyka obejmująca nazwy jedzenia (potraw i produktów spożywczych) jest także neutralna pod względem emocjonalnym.

W analizowanych przepisach – XVII-wiecznych i współczesnych – nie pojawiły się ekspresywizmy. Słownictwo zostało użyte dosłownie, podobnie nie znalazły się w nich metafory. Wszystko to sprawia, że sens publikacji przekazany został precyzyjnie i w sposób jednoznaczny, zgodnie z intencją nadawcy. Odbiorca dzięki temu ma poczucie, że obcuje z tekstem przygotowanym przez profesjonalistę.

W obydwu omawianych grupach tekstów kulinarnych dominują czasowniki w stronie czynnej. Sprawia to, że nacisk położony jest na czynność, a nie na przedmiot czynności, co także przystaje do charakteru tekstów użytkowych. Ułatwia to również odbiorcy zrozumienie przekazu, co jest niezwykle istotne, wszak mamy do czynienia z tekstami informacyjnymi, swego rodzaju podręcznikami, z których odbiorca ma czerpać wiedzę o kuchni i gotowaniu.

Zarówno w *Compendium...*, jak i w tekstach późniejszych nie pojawia się zbyt wiele epitetów dookreślających potrawy czy ich składniki. Te, które można odnaleźć w przepisach, dotyczą głównie wielkości potrzebnego produktu (np. w *Compendium...* „**drobne**⁷ ptaszki”, we

⁷ Wszystkie wyróżnienia w cytowanych fragmentach tekstów pochodzą od autora artykułu.

współczesnych publikacjach: „dzielimy na 5 **równych** kawałków”, „niezbyt **grube** cebulowe paski”). Różnica w warstwie leksykalnej pomiędzy przepisami XVII-wiecznymi i współczesnymi przejawia się w używaniu imiesłowów, które w tekstach recept i przepisów były stosowane często aż do wieku XVIII (SKUBALANKA, 1984: 204). W *Compendium...* pojawiają się imiesłowy przysłówkowe uprzednie (dawne imiesłowy czasu przeszłego czynne I), np. „a z masłem młodym **zmieszawszy** i pieprzu **przydawszy** gorące pieczone polej a daj gorące na stół”, „włóż w garnek **odebrawszy**, zalej rosółem, przydaj soli”, „namocz w occie dobrym, **wspawwszy** na ten ocet sól”. Obecnie użycie imiesłowów, także w polszczyźnie ogólnej, jest rzadkie. O następowaniu po sobie czynności decyduje głównie kolejność, w jakiej są one wymieniane w tekście: „(1) Pomidory parzymy i (2) obieramy ze skórki, (3) kroimy w kostkę” (OKRASA, 2016: 164). Stosunkowo rzadko używane są imiesłowy przysłówkowe współczesne (dawne imiesłowy czasu teraźniejszego czynne) i imiesłowy przymiotnikowe bierne (dawne imiesłowy czasu przeszłego bierne), np. „porcje łososia wyjmujemy z marynaty, każdą owijamy w odpowiedniej wielkości kawałek aluminiowej folii, **formując** zgrabny pakietik [...]” (ASZKIEWICZ, 2007: 36).

We współczesnych przepisach często nadawca używa 1. os. l. mn.⁸, co stosowane jest konsekwentnie w trakcie lektury, np. w książce kucharskiej pt. *Kuchnia polska według Karola Okrasy* czytamy: „Buraki dokładnie myjemy, następnie zawijamy je w folię aluminiową”, „Ziemniaki myjemy i gotujemy w skórce do miękkości, następnie studzimy”, „Królika dzielimy na części, oprószamy solą i pieprzem” (OKRASA, 2016). Forma tzw. „my” inkluzywnego według D. ZDUNKIEWICZ-JEDYNAK (2008: 54) sprawia, że w przekazie zostaje zawłaszczony świat przekonania odbiorcy. W wypadku przepisów kulinarnych zabieg ten (przejście od 1. os. l. poj. do 1. os. l. mn.) powoduje, że zmniejsza się odczuwalny dystans pomiędzy nadawcą – „nauczycielem” posiadającym wiedzę, a odbiorcą – „ucznem”, znajdującym się w tym układzie niejako niżej w hierarchii społecznej. Dzięki takiej strategii stylistycznej odbiorca może mieć poczucie, że oto „gotuje” wspólnie z nadawcą, zatem mimo że uczy się od niego sztuki kulinarnej, nie jest w pozycji podrzędnej wobec nadawcy, a relacja między nimi jest równorzędna.

W *Compendium...* dystans pomiędzy nadawcą i odbiorcą wyrażony zostaje przez stosowanie trybu rozkazującego: „weźmij kapłona” „zalej

⁸ Oczywiście nie w każdej publikacji obecnie stosuje się m.in. bezokoliczniki, jak np. w książce kucharskiej poświęconej gotowaniu blinów i kołdunów Biruty Markuzy-Bienieckiej z serii *Biblioteczka Poradnika Domowego* (MARKUZA-BIENIECKA, 1997), jednak wydaje się, że taki zabieg stylistyczny coraz częściej dominuje we współczesnym dyskursie kulinarnym.

rosołem” „wlej trochę octu” „przywarz a daj ciepło”. O nieskuteczności komunikacyjnej takiego zabiegu świadczy to, że od II poł. XIX wieku w receptach i przepisach zamiast form trybu rozkazującego stosowane są formy bezokolicznika (SKUBALANKA, 1984: 204), co nie jest tak skuteczne jak stosowanie 1. os. l. mn., ale pomaga zmniejszyć dystans w sytuacji nadawczo-odbiorczej.

W odniesieniu do sposobu ułożenia zdań w omawianych współczesnych książkach kulinarnych uwagę zwraca dominacja parataksy nad hipotaksą – w przepisach przeważają zdania współrzędnie złożone, często połączone neutralnym spójnikiem *i*. Wybór takiej formy wypowiedzi sprawia, że odbiór tekstu staje się łatwiejszy przez bliskość ze stylem potocznym, niwelującym trudności poznawcze w komunikacji.

Poziom pragmatyczny

Relacje pragmatyczne analizowanych książek kulinarnych, co oczywiste, wykazują różnice związane z odmiennymi realiami historyczno-kulturowymi. Podstawowe funkcje spełniane przez gatunek okazują się tożsame, a będą to: funkcja informacyjna – przekazywanie informacji o potrawach i sposobach ich przygotowywania; oraz funkcja dydaktyczna – nauka przyszłych adeptów sztuki kulinarnej. Odmiennie okazują się funkcje: perswazyjna oraz marketingowa, które w obecnej praktyce wydawniczej nieraz stanowią podstawę przekazów medialnych, koncentrujących się przede wszystkim na osiągnięciu jak największego sukcesu wydawniczego.

Ponadto różnice wyraźnie odznaczają się w sytuacji nadawczo-odbiorczej. Współczesne publikacje w większości kierowane są do jak najszerszego odbiorcy, a także tworzone już nie tylko przez specjalistów kucharzy, lecz również przez celebrytów, osoby zyskujące popularność wskutek działalności internetowej itp. *Compendium... zaś, pióra „kuchmistrza”*, jak sam zwał się S. Czerniecki, służącego na dworze Lubomirskich w XVII w., skierowano do zawodowych kucharzy tamtej epoki (MATRAS, 2016: 59–60; BĄBEL, 2000b: 222) – to sprawia, że sytuacja nadawczo-odbiorcza, w pierwszej książce kucharskiej tak jasno sprecyzowana, współcześnie okazuje się nader trudna do scharakteryzowania. Wiąże się to również z innym prymarnym celem publikacji – *Compendium...* służyło jako podręcznik sztuki gotowania (MATRAS, 2016: 60), a najnowsze wydawnictwa częściej stają się okazją do promocji określonej osoby, programu, stylu życia.

Konkludując, dostrzeżone zróżnicowanie sytuacji pragmatycznej *Compendium...* oraz współczesnych publikacji przekazuje informacje o priorytetach przyjętych w określonej kulturze danej epoki, co umożliwia pełniejsze poznanie – niejako „od kuchni” – ówczesnych poglądów, wrażliwości, wyznawanych wartości etc. (DUMANOWSKI, 2014: 529–530, 537).

Zakończenie

W wyniku poczynionych analiz możliwe okazało się wskazanie stałych – głównie na poziomach strukturalnym i stylistycznym, oraz zmiennych – w największym zakresie w aspektach kognitywnym i pragmatycznym, elementów, które zaprezentowano w toku wywodu⁹. Rozważania na temat przemian w sposobach realizacji gatunku książki kucharskiej pokazują, jak istotne stają się badania nad tekstami na pozór błahymi. Teksty użytkowe często nie były uznawane za „pełnoprawne” komunikaty, ze względu na wychodzący na pierwszy plan związek z rzeczywistością pozajęzykową, traktowaną jako coś podrzędnego, niegodnego humanistycznej refleksji. Jednakże to właśnie te pozycje, tak silnie związane z codziennością, przekazują najwięcej informacji o życiu ludzi ówczesnych epok. Dzięki obserwacjom tekstów niejako dotyczących „prozy życia” współcześni badacze mają możliwość przybliżenia się do poznania realiów przeszłości. W tę perspektywę wpisało się przedstawione opracowanie.

Źródła i literatura

Źródła

1000 przepisów. *Kuchnia polska*. Warszawa 2014.

ASZKIEWICZ E., 2007: *Kuchnia polska. Potrawy z grilla*. Poznań.

ASZKIEWICZ E., 2008: *Kuchnia polska. 1001 przepisów*. Poznań.

⁹ Zbliżone wnioski prezentuje w swojej analizie A. WOŹNIAKOWSKA (2008). Autorka zestawiała teksty przepisów kulinarnych z XIX i XX wieku, by opisać tendencje rozwojowe tego gatunku mowy, a także wskazała kulturowe konteksty, które warunkowały kształtowanie komunikatu.

- CZERNIECKI S., 1682: *Compendium ferculorum albo Zebranie Potraw...* Biblioteka Cyfrowa dLibra, [online] <http://cyfrowe.mnk.pl:8080/dlibra/docmetadata?id=9492&from=pubstats> [data dostępu: 1.05.2017].
- DROZD D., 2016: *Kuchnia świata dla diabetyków*. Warszawa.
- DYMEK M., 2014: *Jadłonomia. Kuchnia roślinna – 100 przepisów nie tylko dla wegan*. Warszawa.
- GÓRNICKA J., 2014: *Receptury natury. Wybieram zdrowie*. Janki.
- KARASIOWA A., 2013: *Zwykła książka kucharska*. Kraków.
- KORDAS D., 2015: *Moje pyszne inspiracje. Książka zwycięzcy programu MasterChef*. Warszawa.
- KUCHNIALIDLA.PL, 2013: *Okrasa kontra Pascal/Pascal kontra Okrasa*.
- LEWANDOWSKA A., 2016: *Polska kuchnia bezglutenowa*. Warszawa.
- MAKŁOWICZ R., 2016: *Dalmacja. Książka kucharska*. Kraków.
- MARKUZA-BIENIECKA B., 1997: *Bliny, cepeliny, kołduny... 120 przepisów. Biblioteczka Poradnika Domowego*. Warszawa.
- MasterChef Junior*, 2016. Warszawa.
- NOWACZEWSKA M., 2016: *Z miłości do gotowania. MasterChef*. Warszawa.
- OKRASA K., 2016: *Kuchnia polska według Karola Okrasy*. Kuchnialidla.pl.
- PARUZEL K., 2015: *Nie... zwykła kuchnia. Więcej smaków*. Warszawa.
- POKRYWKA J., ŻURAKOWSKI F., 2014: *Na zdrowie! Jak osiągnąć harmonię ciała, ducha i umysłu*. Gliwice.
- ROKICKA A., 2016: *Wegan nerd. Moja roślinna kuchnia*. Warszawa.
- SOKOŁOWSKA B., 2017: *Alkaliczne gotowanie przy zielonym stole*. Warszawa.
- Uniwersytecka książka kucharska*, 2016. Warszawa.
- WAŁKOWICZ E., 2017: *ErVegan. Kuchnia roślinna dla każdego*. Kraków.
- Zdrowy tryb życia, aby uniknąć nowotworu*, 2012. Toruń.

Literatura

- BĄBEL A.M., 2000a: *Garnek i księga – związki tekstu kulinarnego z tekstem literackim w literaturze polskiej XIX wieku*. „Teksty Drugie”, nr 6, s. 163–181.
- BĄBEL A.M., 2000b: *Przemiany formy tekstu kulinarnego (III–XIX w.)*. „Napis”, seria VI, s. 215–230.
- BYSTROŃ J.S., 1976: *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII*. T. 2. Warszawa.
- DUMANOWSKI J., 2014: *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*. „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4(62), s. 527–540.
- MATRAS A., 2016: *„Pieprzno i szafranno, moja mościa panno”*. *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*. „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki Społeczne”, nr 3(14), s. 55–68.
- SKUBALANKA T., 1984: *Historyczna stylistyka języka polskiego*. Wrocław i in.
- WITOSZ B., 2005: *Genologia lingwistyczna. Zarys problematyki*. Katowice.
- WOJTAK M., 2004: *Gatunki prasowe*. Lublin.
- WOŹNIAKOWSKA A., 2008: *Przepis kulinarny wczoraj i dziś*. W: *Bogactwo polszczyzny w świetle jej historii*. T. 2. Red. K. KLESZCZOWA, A. REJTER. Katowice, s. 119–132.
- ZDUNKIEWICZ-JEDYNAK D., 2008: *Wykłady ze stylistyki*. Warszawa.
- ŻARSKI W., 2008: *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław.

Netografia

www.durszlak.pl [data dostępu: 19.12.2017].

www.wyrobydomowe.blox.pl [data dostępu: 19.12.2017].

Alicja Bronder, Dorota Hamerlok

MasterChef of the 17th century – a comparative study of the first Polish cookbook, *Compendium ferculorum*, and the modern cuisine-related publications

KEYWORDS: *Compendium ferculorum*, Stanisław Czerniecki, cookbook, linguistic genology, historical stylistics

SUMMARY: The article has to do with a comparison of the early culinary culture with the modern realisations of the theme which is mentioned in the discourse. An analysis was conducted upon the first Polish culinary book – *Compendium ferculorum* – whose comparison with modern handbooks/collections of recipes enabled an indication of similarities as well as significant differences in the manner of the realisation of the cookbook genre. In the course of research one focused on the text-formative elements such as: the formation of the text, metatexts, the layout of the publications and the architecture of the recipe genre, which conferred a holistic character to the analysis. The methodology which was employed in the present work makes reference to the theory of the text, linguistic genology, as well as historical stylistics.

Алиция Брондер, Дорота Хамерлок

MasterChef XVII в. – сравнительный анализ первой польской поваренной книги *Compendium ferculorum* и современных публикаций на кулинарные темы

Ключевые слова: *Compendium ferculorum*, Станислав Чернецкий, кулинарная книга, лингвистическое жанроведение, историческая стилистика

Резюме: В статье сравнивается старая кулинарная культура с современными актуализациями данной тематики в дискурсе. Авторки анализируют первую польскую поваренную книгу – *Compendium ferculorum*, сопоставление которой с современными кулинарными практикумами/сборниками кулинарных рецептов дало возможность показать сходства, а также существенные различия в способе реализации жанра кулинарной книги. В ходе исследования внимание было обращено на такие текстообразующие элементы, как: формирование текста, мета-

текстовые единицы, структура публикации, а также архитектура жанра рецепта, благодаря чему анализ приобрёл холистический характер. Методология, принятая в настоящей работе, соотносится с теорией текста, лингвистическим жанроведением, а также с исторической стилистикой.