

Aleksandra Haliniak (Rzeszów)\*

ORCID: 0000-0002-1536-5905

Received: 12.12.2020

Accepted: 24.08.2021

Published: 23.12.2021

## Przepis kulinarny jako przedmiot badań lingwistyki kontrastywnej

Celem niniejszego artykułu jest ukazanie możliwości poznawczych badań nad kulinariami w ujęciu tekstologii kontrastywnej. Celem rozważań jest odpowiedź na pytanie, dlaczego warto analizować przepis kulinarny jako gatunek mowy w ramach tekstologii kontrastywnej, mimo że należy on do gatunków o standardowej strukturze. Zadaniem artykułu jest również przybliżenie aspektów i założeń tekstologii kontrastywnej. Rozważania zamyka przykładowe porównanie dwóch przepisów pochodzących z różnych czasów i kultur, które obrazuje, jakie różnice językowe (i nie tylko) wynikają z tego rodzaju analiz.

**Słowa kluczowe:** tekstologia kontrastywna, kulinaria, dyskurs kulinarny, tekst użytkowy, przepis kulinarny

### Recipes as the subject of contrastive linguistics

The aim of this article is to present the possibilities of linguistic research in the field of culinary studies, especially with the research approach of contrastive textology. The analysis undertaken in this work is intended to answer the question of why it is worth analyzing cooking recipes within the framework of contrastive textology, even though they belong to text types with a standard structure. Another aim of this article is to present aspects and assumptions of the contrastive textology. The study ends with an exemplary comparison of two recipes from different time periods and cultures, which illustrate what linguistic (and other) discrepancies can result from this kind of analysis.

**Keywords:** contrastive textology, culinary arts, culinary discourse, functional text, recipe

---

\* Mgr Aleksandra Haliniak, Uniwersytet Rzeszowski, Instytut Neofilologii, al. Rejtana 16C, 35-310 Rzeszów, e-mail: [ola.haliniak@gmail.com](mailto:ola.haliniak@gmail.com)

## Kochrezept als Gegenstand der kontrastiven Linguistik

Das Ziel dieses Artikels ist es, die Möglichkeiten der linguistischen Forschung im Bereich der Kulinaristik insbesondere nach dem Forschungsansatz der kontrastiven Textologie darzustellen. Die vorliegenden Überlegungen sollen die Frage beantworten, warum es lohnenswert ist, Kochrezepte im Rahmen der kontrastiven Textologie zu analysieren, obwohl sie zu Textsorten mit einer Standardstruktur gehören. Das Hauptziel des Artikels ist es, Aspekte und Voraussetzungen der kontrastiven Textologie näher zu bringen. Zum Abschluss der Überlegungen werden beispielhaft zwei Kochrezepte aus verschiedenen Zeiträumen und Kulturen miteinander verglichen, womit veranschaulicht wird, welche sprachlichen (und sonstigen) Unterschiede sich aus dieser Art von Analyse ergeben können.

**Schlüsselwörter:** kontrastive Textologie, Kulinaristik, kulinarischer Diskurs, Gebrauchstext, Kochrezept

### 1. Wprowadzenie

W niniejszym artykule podejmę próbę językoznawczej refleksji nad przepisami kulinarnymi jako gatunkami tekstów, które dotychczas nie były analizowane zbyt często na tle jednocześnie językowym, kulturowym i historycznym. Punkt wyjścia dla omawianej problematyki stanowić będzie przedstawienie zarysu dyskursu kulinarnego, rozumianego tu nie jako podejście badawcze, lecz jako dyskusja nad kulinariami (określanego dalej również jako *kulinarystyka*), z uwzględnieniem jego pochodzenia, znaczenia i roli na przestrzeni lat. Dalsze rozważania dotyczą ujęcia kulinariów z perspektywy językoznawstwa, ze szczególnym uwzględnieniem podejścia określanego w germanistycznej lingwistyce tekstu jako tekstologia kontrastywna, aby w konkluzji móc odpowiedzieć na zadane wcześniej pytanie, dlaczego i w jaki sposób warto analizować przepisy kulinarne właśnie w ramach tekstologii kontrastywnej. Celem artykułu jest próba ukazania sztuki kulinarnej z punktu widzenia różnych podejść badawczych, optuję tu jednak za dziedziną językoznawstwa, jaką stanowi tekstologia kontrastywna. Podsumowanie rozważań to studium przypadku – analiza podobieństw i różnic dwóch tekstów równoległych, jakimi są przepisy kulinarne.

### 2. Kulinarystyka – definicja, pochodzenie i dziedziny pokrewne

Treści dotyczące kulinariów wydają się być coraz bardziej obecne niemal w każdym aspekcie naszego życia. Jak zauważają Joanna Szczęk i Marcelina Kałasznik (Szczęk, Kałasznik 2017), jedzenie należy bez wątpienia do podstawowych potrzeb człowieka i – cytując Witaszek-Samborską – stanowi „nie

tylko bytową konieczność, ale także źródło wieloaspektowej, zmysłowo-duchowej przyjemności [...]. Potrawy, wyniesione przez wieki do rangi dzieł sztuki, oddziałują bowiem na wszystkie bez wyjątku zmysły człowieka” (Witaszek-Samborska 2005: 123). Jak czytamy we wstępie do *Kuchni w języku i kulturze dawniej i dziś*, „zarówno przyrządzanie, jak i spożywanie dań może być przyjemnością dla ciała i duszy, podróżą w świat magii, zmysłowości i wrażeń sensualno-estetycznych” (Gęsińska, Wilczek 2018: 7). Waldemar Źarski uzupełnia tę charakterystykę poprzez wskazanie najważniejszej cechy jedzenia, jaką jest jego pozycja „na pograniczu światów natury i kultury” (Źarski 2017: 9). Jak słusznie zauważa, postrzeganie go jako wyłącznie jednego z mechanizmów biologiczno-chemicznych jest czymś niedopuszczalnym, ponieważ zaniedbuje jego równie ważny wymiar emocjonalny, poznawczy i duchowy. Jedzenie nie jest identyfikowane wyłącznie z procesem odżywiania się, ale staje się wręcz elementem trybu życia, a nawet całej tożsamości kulturowej (por. Schatte, Kątny 2016). W 2010 roku kuchnia francuska została włączona przez ekspertów do niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości. To pierwszy przypadek, gdy na liście UNESCO pojawiła się cała gastronomia danego kraju. Co ciekawe, nie zdecydowały o tym wyłącznie dania szczególnie wyrafinowane, lecz sama sztuka wspólnego biesiadowania i tradycyjnej celebracji przy stole ważnych chwil w życiu, która kreuje francuską kulturę i tożsamość (por. Schatte, Kątny 2016). Decyzja UNESCO pokazuje, że kultura smaku i stołu powinna być nie tylko pielęgnowana, ale także przekazywana dalej. Nie bez znaczenia jest również bogata tradycja anglojęzycznych badań w zakresie gastronomii, zwanych „culinary studies”, którą charakteryzuje ogromna liczba nie tylko monografii, ale i czasopism naukowych poświęconych temu zagadnieniu. Przykład może stanowić praca zbiorowa *Food for thought – or, what’s (in) recipe?* (2013), która w swych rozważaniach koncentruje się na badaniu gatunku tekstu, jakim jest przepis kulinarny z naciskiem na podejście diachroniczne. W przywołanym tomie odnajdujemy analizę porównawczą dwóch przepisów angielskich pochodzących z odmiennych przedziałów czasowych (przepis średniowieczny i przepis nowoczesny). Jak można się domyśleć, analiza ta przynosi wiele ciekawych wniosków na płaszczyźnie głównie funkcjonalnej (aspekty składniowe i leksykalne), w mniejszym stopniu w przestrzeni formalnej.

Co więcej, jedzenie jest ukazywane jako częsty motyw w malarstwie, literaturze czy też kinematografii (szczególnie w ostatnich latach). Herman Cölfen (2007: 90, za: Schatte, Kątny 2016: 335) zauważa, że w samych Niemczech istnieje około 40 stacji kulinarnych. Ponadto szerokim zainteresowaniem cieszą się liczne książki kucharskie, teksty poradnicze, czasopisma o gotowaniu i serwowaniu potraw, a także artykuły kulinarne z wbudowanymi przepisami, które często pojawiają się w prasie ilustrowanej czy też codziennej. Współcześnie coraz

większą popularność zyskują także źródła kulinarne w wersji online (np. blogi). Fenomen ich powszechności i pewna przewaga nad bardziej tradycyjnymi mediami, takimi jak radio czy telewizja, bierze się stąd, że przekaz internetowy umożliwia nie tylko równoczesny odbiór danego przepisu (czytanie, słuchanie i oglądanie), lecz również powrót do niego w późniejszym czasie (poprzez ponowne uruchomienie). „Dzięki cyfrowej bazie przepisy kulinarne można odnaleźć i rozpowszechniać szybciej i taniej niż kiedykolwiek wcześniej – to dwa powody, dla których przepisy zyskują na popularności w internecie<sup>1</sup>” (Wolańska-Köller 2015: 2).

Jeśli dodamy do wyżej wymienionych czynników integrację dodatkowych, już istniejących mediów, możemy wtedy mówić o „multimodalnym przełomie” (Bucher 2013: 54) i możliwościach znacznego rozszerzenia swojego zasięgu, a tym samym dotarcia do większej grupy odbiorców.

Pojęcia ‘kulinaria’ oraz ‘gastronomia’ odsyłają do różnych obszarów doświadczeniowych – przyrządzania jedzenia oraz jego spożywania, co widoczne jest w ich etymologii. Żarski (2008: 6) zauważa, że ich znaczenie nie jest ani proste, ani jednoznaczne. Według *Słownika współczesnego języka polskiego* ‘gastronomia’ oznacza zarówno „ogół zakładów zbiorowego żywienia: barów, bufetów, restauracji, stołówek”, jak i „tajniki, sztukę przyrządzania potraw” (Dunaj 1996–2000: 266). Małgorzata Michalik i Marek Łebkowski proponują natomiast następujące uzupełnienie tej definicji: „Gastronomia to sztuka przyrządzania potraw przez osoby dysponujące fachową wiedzą” (Michalik, Łebkowska 1996, za: Żarski 2008: 6). Bardziej obszerne i szczegółowe zdefiniowanie sztuki kulinarnej można znaleźć u Norkowskiej we wstępie do jej książki kucharskiej z 1904 r.:

Jest to sztuka przyrządzania i zastosowania pokarmów – umiejętność wyboru substancji pokarmowych, czyli produktów – sztuka rozpoznawania ich zalet lub stron ujemnych i szkodliwych – jest to wreszcie tajemnica zbadania i poznania kombinacji, przez które przejść muszą wszelkie potrawy, aby przez umiejętne i rozumne użycie do nich różnych przypraw i aromatów, czyli zapachów, stały się przyjemne dla smaku, dostosowane do wymagań higieny, zdatne słowem do utrzymania zdrowia w stanie czerstwym i trwałym (Norkowska 1904: 1).

Zainteresowania sztuką kulinarną w całym swoim spektrum rozwinęły się w obszarze niemieckojęzycznym do poziomu samodzielnej dyscypliny naukowej, znanej pod pojęciem ‘kulinarystyki’ (*Kulinaristik*). Duży wkład w ten rozwój wniósł Alois Wierlacher. Termin ‘kulinaria’ pochodzi od łacińskiego słowa *culina* (kuchnia, jadalnia) i *culinaria* (to, co należy do kuchni), natomiast greckie

---

<sup>1</sup> Oryginalne brzmienie: „[Zudem] können Kochrezepte im Internet dank seiner digitalen Grundlage so schnell und kostengünstig beschafft und verbreitet werden wie nach nie zuvor – zwei Gründe, warum die Kochrezepte im Internet boomen“ (tłum. wszystkich cytatów w tekście: AH).

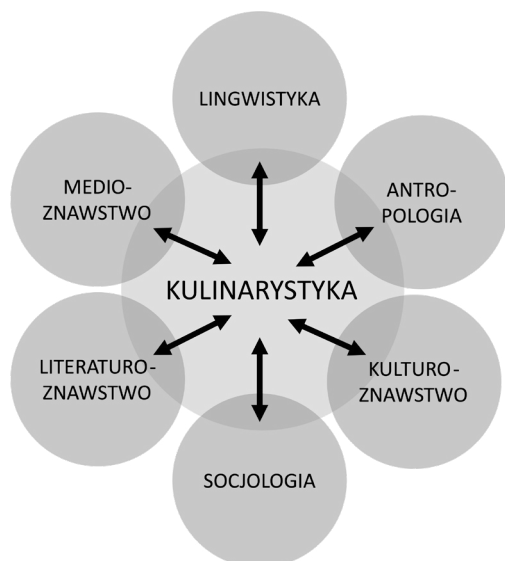
*gaster* znaczy brzuch, żołądek (Szczęk, Kałasznik 2017: 7). Patrząc na pojęcie ‘kulinarystyki’ jako na całościowe określenie złożonej dyscypliny związanej z jedzeniem, można za Wierlacherem wskazać jej podstawowy cel – ponieważ treści kulinarne mogą być poruszane w ramach różnych dyscyplin, główne zadanie kulinarystyki polega na integracji i systematyzacji już istniejących wyników badań wewnątrz jednej dyscypliny oraz na odkrywaniu obszarów i pytań, którym wcześniej poświęcano znikomą uwagę (Wierlacher 2013: 635, za: Szczęk, Kałasznik 2017: 8). Kulinarystyka ma więc charakter interdyscyplinarny, a jej znaczenie uwidacznia się szczególnie w takich obszarach, jak media, hotelarstwo i turystyka.

Jak słusznie zauważa Żarski (2008: 19), „książki kucharskie mimo powszechnej dostępności reprezentują typ piśmienniczy o niejednoznacznym statusie metodologicznym”. Podobnie jak w przypadku tekstów medycznych należą one do gatunku literatury specjalistycznej i właśnie tam należy szukać ich początków (przepisy dietetyczne – lecznicze i prewencyjne). Stylistyczna i tekstowa forma natomiast wywodzi się z praktycznego nurtu piśmiennictwa użytkowego (Żarski 2008).

Najstarsze przepisy (których czas powstania w Niemczech datuje się już na XIV wiek) wyróżniały się funkcją deskryptywną, a ich rola polegała w głównej mierze na przekazywaniu wiedzy fachowej. Od końca XVI wieku zaczęły nabierać wymiaru instrukcji, a wynalazek druku spowodował ich szybką komercjalizację. Do XVII wieku wiedza kucharska przekazywana była głównie ustnie (jedynie uzupełniana pierwszymi książkami kucharskimi), dopiero z czasem doświadczeni kucharze zaczęli ją zapisywać według zasad etykiety biesiadnej (por. Szczęk, Kałasznik 2017). Od XVII wieku pisaniem książek zaczęły zajmować się również gospodynie domowe ze szlacheckich rodzin, które chciały podzielić się własnymi doświadczeniami, a od XIX wieku książki kucharskie zyskały autonomię i stały się w pełni produktem rynkowym (por. Żarski 2008). Obecnie są one spisywane w rozmaitych formatach i formach, obejmując wszelkie rodzaje potraw, a następnie rozpowszechniane są w taki sposób, aby mogły dotrzeć do jak najszerszej grupy odbiorców (por. Hödl 1999).

W ramach kulinarystyki w sposób naukowy i możliwie rozległy określane są zjawiska dotyczące jedzenia i picia, a granice badań wyznaczają takie dziedziny nauki, jak socjologia, historia, filozofia, antropologia, kulturoznawstwo, literaturoznawstwo czy też nauka o mediach.

Interakcje między obszarem kulinarystyki a wskazanymi dziedzinami nauki obrazuje ryc. 1.



Rycina. 1. Kulinarystyka i dyscypliny pokrewne  
 Źródło: Szczęk, Kałasznik (2015: 10)

Na podstawie ryc. 1 można wysnuć wniosek, że „sztuka kulinarna jest postrzegana jako sieć, skoncentrowana w obszarach różnych dziedzin i zawodów, i nastawiona na postawienie odpowiedzi na praktyczne pytania”<sup>2</sup> (Wierlacher 2008: 2).

### 3. Kulinarria a język

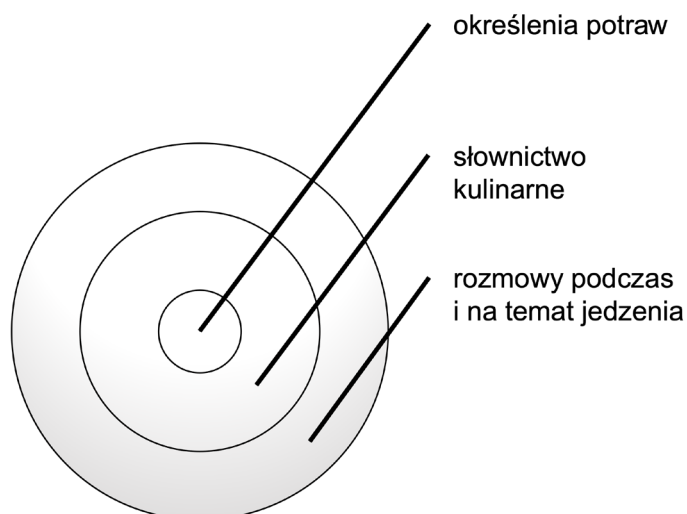
Celem niniejszego podrozdziału jest zwrócenie uwagi na powiązanie kulinariów z dziedziną językoznawstwa zarówno w polskiej, jak i niemieckiej przestrzeni naukowej.

Niewątpliwie ważny aspekt kulinarystyki stanowią kwestie lingwistyczne, ponieważ – jak zauważają Szczęk i Kałasznik (2017) – to właśnie język zapewnia dostęp do wymienionych pokrewnych dziedzin nauki, takich jak antropologia, socjologia, kulturoznawstwo czy też literaturoznawstwo. Choć gastronomia zawiera w swej definicji obszar świata pozajęzykowego, to zarówno kulinaria, jak i język stanowią złożone konstrukty, których punkty przecięcia leżą na różnych płaszczyznach. Jeden z najbardziej zauważalnych przykładów korelacji języka i żywności stanowi nazewnictwo tego, co jemy i pijemy. Określenia potraw czy

<sup>2</sup> Oryginalne brzmienie: „Kulinaristik als ein Netzwerk konzipiert, in Zwischenwelten der Fächer und Berufe angesiedelt und an Praxisfragen interessiert”.

napojów nie są w końcu wyłącznie ich „etykietami” czy jednostkami nominalnymi, które przedstawiają dany przedmiot, ale wykazują pewną wartość dodaną – mogą implikować określoną grupę odbiorców dla danego przepisu, skłaniać do wypróbowania potrawy (zastosowanie elementów perswazji) czy też pełnić funkcję reklamy poprzez wywoływanie pozytywnych konotacji (por. Bralczyk 2014: 5, za: Szczęk, Kałasznik 2018: 214). Nawiązując do tej argumentacji, Wierlacher namawia, by włączyć do kulinarystyki aspekty lingwistyczne czy też bardziej symboliczne: „do przeniesienia słów i semantycznych odniesień na talerz” (Wierlacher 2013: 638, za: Szczęk, Kałasznik 2018: 214).

Aspekty kulinarne w języku można podzielić tematycznie na trzy podstawowe obszary: rozmów podczas i na temat jedzenia, słownictwa kulinarnego i określeń potraw (Szczęk, Kałasznik 2017: 9). Powiązanie to Szczęk i Kałasznik przedstawiają obrazowo za pomocą trzech koncentrycznych okręgów.



Rycina 2. Obszary badań lingwistycznych w kulinarystyce

Źródło: Szczęk, Kałasznik 2015: 4

Mattheier natomiast proponuje model tzw. lingwistyki kulinarnego działania, która nie jest zorientowana na słownictwo, lecz na dyskurs i tekst. Głównym założeniem tego modelu jest podkreślenie, że zarówno jedzenie, jak i gotowanie są działaniami kulinarnymi, których przekaz dokonuje się zarówno za pomocą języka, jak i w sposób pozawerbalny. W takim kontekście daje się wyróżnić trzy obszary dyskursu: na temat jedzenia (wybór i wartościowanie żywności), na temat gotowania (przygotowywanie artykułów spożywczych) oraz przy jedzeniu (sposób mówienia o środkach żywności) (Mattheier 1993: 247, por. Szczęk, Kałasznik 2017: 10).

Za Żarskim można wysnuć niewątpliwie słuszny wniosek, że

człowiek, mówiąc o jakimś zdarzeniu, wybiera jego reprezentację, która odpowiada posiadanym przez niego wzorcom i schematom tych działań. Wyznaczają one ramy konstrukcyjne tworzonego tekstu, wykorzystując do tego system danego języka. [...] Głęboką strukturę semantyczną aktu kulinarnego można przedstawić ogólnie w postaci schematu: ktoś przyrządza potrawę dla kogoś w celu ich spożycia (Żarski 2008: 7).

Schemat ten uwzględnia takie role semantyczne, jak czynności, procesy i stany jako predykaty, argumenty: agens, patiens, miejsce, czas, środki, czynności, ilości i miary, a także komentarz kulturowo-aksjologiczny. Żarski zwraca również uwagę na znaczenie kontekstu kulturowego, który decyduje o czasie posiłku, etykiecie towarzyskiej, stopniu oficjalności, a także o determinantach religijno-rytualnych. Kolejnym czynnikiem jest natomiast aspekt tekstowy, który jest inny w mowie i w piśmie, różni się także w tekstach oficjalnych, prywatnych, fachowych i popularnych (także w przepisach zamieszczanych w czasopismach).

Zauważając niewątpliwą nierozzerwalność form językowych i ich reprezentacji w sztuce kulinariów, możemy przejść do badań nad kompleksowymi jednostkami językowymi – tekstami – i do analizy porównawczej ich struktury.

## 4. Tekstologia kontrastywna w badaniach językoznawczych przepisu kulinarnego

### 4.1. Założenia tekstologii kontrastywnej

Lingwistyka tekstu to dyscyplina językoznawcza intensywnie rozwijająca się zarówno w badaniach polonistycznych, jak i germanistycznych, można więc ją określić mianem dyscypliny wyjątkowo dynamicznej. Tekstologia kontrastywna, będąca nurtem lingwistyki tekstu, a zarazem wchodząca w skład podejść porównawczych, powstała w latach 80. XX wieku. Za fundamentalne i dające impuls do dalszych badań w jej zakresie uznawane jest dzieło Reinharda Rudolfa Karla Hartmanna *Contrastive Textology* z 1980 roku. To właśnie ta książka przyczyniła się do zwiększenia świadomości faktu, jak problematyczne może być porównywanie ze sobą języków, a zarazem form komunikacji, uwzględniające ich specyfikę kulturową. Największą zasługą autora polega na dokonaniu przeglądu teorii lingwistycznych, które mogą uchodzić za „prekursorki”<sup>3</sup> tekstologii kontrastywnej, i próbie połączenia ich w ramach jednej wspólnej teorii (Adamzik 2001b: 13). Główna teza Hartmanna głosiła, że porównania czysto strukturalno-językowe (czyli bazujące na fonologii, gramatyce i leksyce) powinno się uzupełnić o analizy użycia języka

<sup>3</sup> Tłumaczenie Marty Smykały. Oryginalne brzmienie: „Vorläufer”.



w różnych sytuacjach i przez różne grupy (przy uwzględnieniu takich aspektów, jak intencja, obszar komunikacji, stopień formalności). Warto zauważyć, że badania w ramach tekstologii kontrastywnej mogą być prowadzone na różnych płaszczyznach (interlingualnie, jak i intralingualnie), z naciskiem na różnice i podobieństwa kulturowe, a także na wielu obszarach językowych (por. Hauser 2012). Kierunkiem tym zajmowało się wielu badaczy, a najpełniejsze opracowanie polskich germanistów na jej temat można odnaleźć w pracach Marty Smykały (por. m.in. Smykała 2009).

Tekstologia kontrastywna jest podejściem holistycznym, które swym zasięgiem obejmuje różne płaszczyzny. Celem jej badań jest analiza podobieństw i różnic między porównywanymi tekstami (paralelnymi) – o charakterze bardziej lub mniej formalnym. Pod pojęciem ‘teksty paralelne’ rozumie się takie teksty, które powstają w analogicznych sytuacjach i mają podobny cel oraz należą do tego samego gatunku (Lüger, Lenk 2008b). Hartmann proponuje analizę tekstów według podziału na trzy grupy:

- tłumaczenia w ścisłym rozumieniu tego terminu;
- adaptacje danego komunikatu na inny język, mające na celu przekaz identycznej informacji dla odbiorców pochodzących niekiedy z bardzo odmiennych środowisk kulturowych (np. adaptacje tekstów reklamowych);
- teksty autonomiczne pod względem zarówno językowym, jak i kulturowym, które nie są zależne od jakiegoś tekstu pierwotnego w języku obcym. Według Hartmanna takie teksty paralelne szczególnie nadają się do badań porównawczych w zakresie retoryki (Hartmann 1980: 13–38, za: Adamzik 2001: 14), ponieważ jedynie w ich przypadku da się całkowicie wykluczyć wpływ utworu pierwotnego. Do trzeciej grupy należą np. kondolencje, gratulacje, nekrologi, ogłoszenia, napisy na opakowaniach, a także przepisy kulinarne.

Od czasów Hartmanna nie powstał w zasadzie projekt o porównywalnej skali (próba stworzenia nowego podejścia badawczego). Choć powstało wiele prac, które włączają postulaty dotyczące jego rozwoju (m.in. Eckkrammer 1996), dominuje w nich raczej analiza pojedynczych gatunków tekstu. Hartmann natomiast stworzył fundament dla powstania tekstologii kontrastywnej, określając jej założenia teoretyczne.

W procesie porównawczym analizy sieci tekstów, jaką mogą stanowić również przepisy kulinarne, należałoby skoncentrować się na takich cechach językowych, jak:

- deklaracje tekstowe (określenia użyte dla całego tekstu lub części składowych),
- elementy metakomunikacyjne (np. do określenia illokucji),
- tryby czasownika i typy zdań,
- zaimki osobowe oraz inne sposoby odnoszenia się do autora i odbiorcy,

- czasy,
- charakterystyczne sformułowania,
- figury stylistyczne,
- użycie strony biernej i innych struktur dystansujących od podmiotu wykonującego czynność,
- terminy fachowe, liczby, nazwy własne, ilustracje itd. (Adamzik 2001b: 22–23).

Na dalszym etapie rozwoju tekstologii kontrastywnej pojawiły się badania nad różnymi gatunkami tekstów, nauka się rozwijała. Nie bez znaczenia stały się też badania w ramach lingwistyki kulturowej i międzykulturowej oraz mediolingwistyki (ukierunkowanej kontrastywnie)<sup>4</sup>.

Bernd Spillner (2005) uzupełnia tę listę elementów o kolejne małe jednostki językowe, które mogą zostać poddane analizie porównawczej w tekstach paralelnych, a tym samym stanowić również przedmiot porównania w analizie przepisów. Są to wybrane leksemy, frazeologizmy, zdania (niekiedy również krótkie segmenty tekstowe). Obok badania zjawisk językowych istnieje wiele możliwości prowadzenia analiz kulturoznawczych w odniesieniu do realiów danego kraju (w zależności od kraju czy kultury, również w obrębie jednego języka mogą występować pewne różnice wymagające stworzenia tzw. pomostu prowadzącego od porównania językowego i pragmatyczno-tekstualnego do porównania kulturowego) (Spillner 2005: 87). Badania te odnoszą się również do tekstów z dominującą funkcją referencyjną, jak np. przepisy kulinarne, a nie tylko do tych wyraźnie nacechowanych kulturowo. W kolejnych krokach można przejść do porównania opisu składników i określeń ilościowych. Inni autorzy (por. Glaser 2002; Hanus, Szwed 2015; Schatte, Kątny 2016) proponują kolejne aspekty analizy danego przepisu, takie jak osobliwości składniowe, styl różniący się w zależności od grupy adresatów, do których kierowany jest przepis, akty mowy (zwykle wyrażane przy pomocy bezokoliczników konfigurowanych z różnego typu zdaniami podrzędnymi) czy też semantyka czasowników kulinarnych (w tym różnego rodzaju kolokacje). Warto również w tym kontekście wspomnieć o zdobywającej coraz większą popularność multimodalności, która w ostatnich latach zaczęła obejmować również przepisy kulinarne. Jak zauważają Anna Hanus i Dorota Kaczmarek (2019), w przypadku tekstów użytkowych o dużym stopniu standaryzacji, ich autorzy sięgają często po różne wzorce i wychodzą poza

---

<sup>4</sup> Jak zauważa Waldemar Czachur (2017) na skutek „linguistic turn” (zwrotu językowego) można zauważyć obecnie ożywioną dyskusję nad relacją języka i kultury nie tylko wśród językoznawców. Jerzy Bartmiński i Wojciech Chlebda (2008) rozważają przydatność koncepcji językowego obrazu świata dla celów odkrywania i opisywania tożsamości wspólnotowej, która znacznie otwiera i poszerza perspektywę dla badań porównawczych nie tylko w skali języków słowiańskich, ale i europejskiej.

ramy tradycyjnej struktury (wykorzystywanie grafiki, elementów dźwiękowych, filmów, interaktywnych modułów w przypadku przepisów online).

Czysto strukturalne i formalne analizy porównawcze są z pewnością przydatne, jednak na nich nie kończą się możliwości badania tekstów użytkowych. Kirsten Adamzik (2001: 24) na przykład podkreśla w swoich pracach diachroniczne uwarunkowanie tekstów, pisząc, że stopień ich standaryzacji może różnić się zarówno pod względem historycznym, kulturowym, jak i w innych aspektach. Eva Martha Eckkrammer szczególnie wartość przypisuje podejściu diachronicznemu, które zakłada, że „gatunki tekstu funkcjonujące jako wyraźnie sprofilowane rutynowe formy działania językowego w przestrzeni społecznej w swym ukonstytuowaniu tekstowym stanowią rezultat procesów historycznych” (Eckkrammer 2010: 297). Uwzględnienie podejścia historycznego pozwala dostrzec konwencje wzorców tekstowych kreowanych przez daną kulturę czy społeczność na różnych płaszczyznach, co szczególnie w badaniach kontrastywnych stanowi niezwykle istotny element, a jednocześnie stawia różnorodne wyzwania natury teoretycznej i metodologicznej (w szczególności w przypadku ujęcia wielopłaszczyznowego).

Studia porównawcze w ramach tekstologii kontrastywnej cechuje zarówno tradycjonalizm, jak i nieprzerwany rozwój. Liczne prace badawcze w tym zakresie (Arntz 1990; Eckkrammer, Hödl, Pöckl 1999; Miller 2014, która zajmuje się tematyką emocji; Smykała 2012, 2013, 2014, przeprowadzająca analizę broszur turystycznych; Spillner 1981; Szwed 2014, pisząca o listach handlowych), mające swój początek w tekście Kathariny Reiss na temat nekrologów z lat 70. XX wieku, miały swój udział w ukształtowaniu zakresu badawczego, znanego później jako tekstologia kontrastywna (por. Bilut-Homplewicz 2013). Badania te mają ogromną wartość dla dydaktyki języka i tłumaczenia (a także dla rozwoju badań nad komunikacją interkulturową), ponieważ wpływają na lepsze zrozumienie komunikacyjnych wzorców działania zarówno w obrębie kultury własnej, jak i obcych. Analizy porównawcze uległy ewolucji na przestrzeni lat. Wczesne badania cechowało podejście synchroniczne, które ograniczało się tylko do jednego medium. Ponieważ w początkowym etapie badań tekstologiczno-kontrastywnych skupiano się w głównej mierze na ustaleniu możliwości metodologicznych, wybór gatunkowy ograniczał się do krótkich tekstów o dużym stopniu standaryzacji, takich jak nekrologi, instrukcje obsługi, ogłoszenia reklamowe czy właśnie przepisy kulinarne. Dopiero w późniejszej fazie (późne lata 80. XX wieku) w obszar zainteresowań badaczy weszły należące do dyskursu naukowego i technicznego gatunki o bardziej kompleksowej formie. Wobec krytyki ograniczania się jedynie do tekstów o strukturze schematycznej, określanych przez Adamzik wręcz jako „trywialne” (2001: 17) ze względu na ich ogólnie znane i oczywiste cechy, badania zostały rozszerzone o inne teksty, a także o pola oraz sieci tekstów. Wreszcie analiza tekstologiczna poszerzona została o płaszczyznę

porównań międzygatunkowych, co stanowiło przyczynek do dalszego rozwoju tego kierunku badań.

Choć badania o profilu diachronicznym, międzygatunkowym oraz intermedialnym stanowią „przypadek idealny” (Eckkrammer 2015: 299<sup>5</sup>), nie należą one już do rzadkości, a ich rezultaty są coraz częściej wykorzystywane w praktyce. Eckkrammer zauważa, że aspekt interlingwalny jest nieodłącznie związany z aspektem kontrastywno-kulturowym, ponieważ podczas badań porównawczych istotna jest nie tylko realizacja systemów językowych, ale również określanie przejawów makro- i mikrostruktury, które umożliwiają odczytanie zbieżności i rozbieżności kulturowych. Gdy zostanie uwzględniony również aspekt diachroniczny, niezbędna jest wiedza dotycząca zasobów komunikacyjnych wcześniejszych epok, a także świadomość, że gatunki tekstu powstają na bazie intertekstualności oraz na tle istniejącego zbioru tekstów, które niejednokrotnie opierają się na czynnikach socjokulturowych, w związku z tym powinny być zawsze postrzegane jako efekt kompleksowego i intertekstualnego procesu rozwojowego. Za Eckkrammer można stwierdzić przydatność perspektywy diachronicznej, pozwalającej prześledzić kolejne kroki ewolucyjne, zaobserwować czynniki, które je wywołały, i zestawić wnioski bezpośrednio w kontekście kulturowym analizowanych tekstów, ale także w kontraście z innymi kulturami. Aby analiza tego typu miała jednak sens i merytoryczną wartość, badacz musi dysponować głęboką wiedzą na temat zasobów komunikacyjnych poprzednich epok (choć nawet wtedy zrozumienie tekstu pochodzącego z wcześniejszej epoki może być utrudnione) oraz dobrać odpowiednio zaprojektowany korpus, w skład którego wchodziłby możliwie obiektywny zbiór tekstów. Eckkrammer zwraca jednak uwagę, że aby uniknąć problemów wynikających z różnic komunikacyjnych charakterystycznych dla poszczególnych stuleci, badacz musi poświęcić swoją uwagę nie tylko treści, realizacji językowej czy formie semiotycznej danego tekstu, lecz również obszarom bardziej kompleksowym i niedostępnym w sposób bezpośredni (m.in. historii komunikacji popularnonaukowej i fachowej, a także historii kultury) oraz dopasować istniejące obecnie kategorie funkcjonalne do swoich potrzeb. Eckkrammer podsumowuje swoje rozważania stwierdzeniem, że diachroniczna tekstologia kontrastywna stanowi swoiste rozwinięcie badań na wielu płaszczyznach, ponieważ poszerza obszar badawczy porównań językowych, kulturowych i medialnych o istotny element, jakim jest perspektywa historyczna (Eckkrammer 2015: 300–304, 313).

#### 4.2. Specyfika przepisu kulinarnego jako gatunku tekstu

Choć tekstologia kontrastywna jest podejściem stosunkowo nowym, warto zauważyć, że powstało wiele prac poświęconych ściśle temu zakresowi, jak

<sup>5</sup> Wybór tłumaczenia na język polski niemieckojęzycznej pozycji (przekładu zamiast oryginału) wynika z faktu, że niniejszy artykuł napisany jest w języku polskim.

również istnieje bogata literatura naukowa zajmująca się analizą różnych aspektów kulinariów. Jest to obszar badawczy, który wciąż się rozwija i jest chętnie poddawany analizom. Do grona znanych polskich germanistów zajmujących się również badaniem przepisów kulinarnych w różnych aspektach należy zaliczyć wspomnianych już: Andrzeja Kątnego, który reprezentuje w głównej mierze germanistyczne badania nad słownictwem kulinarnym pochodzenia niemieckiego w języku polskim), Beatę Mikołajczyk, zgłębiającą m.in. problematykę nazw potraw i produktów spożywczych pochodzących z języka niemieckiego w gwarze miasta Poznania (por. Mikołajczyk 2010), Edytę Grotek, piszącą o sztuce kreatywności w tłumaczeniach menu (Grotek 2011), Joannę Szczęk, Małgorzatę Sieradzką (również z dominacją badań językoznawczych w zakresie tłumaczeń dla określeń dań i napojów), Marcelinę Kałasznik, a także Martę Turską (Turska 2009a, 2009b), która zajmuje się internacjonalizmami w niemieckim i polskim języku kulinariów<sup>6</sup>. Warto wspomnieć, że również kuchnie regionalne cieszą się zainteresowaniem badaczy, czego przykładem może być monografia Lidii Przymuszały i Doroty Światały-Trybek pod tytułem *Dobry żur, kieł w nim szczur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury* (Światała-Trybek, Przymuszała 2018). W swoich rozważaniach autorki dokumentują różne aspekty kultury kulinarnej regionu Śląska i samego fenomenu „kuchni śląskiej”, która odznacza się na tle innych kuchni regionalnych w Polsce.

W tekstach użytkowych zjawisko skonwencjonalizowanego wzorca jest szczególnie wyraźne, z tego powodu analiza tekstów tego rodzaju jest chętnie podejmowana, ponieważ dają się dość wyraźnie wyodrębnić jako takie, a także cechują się dużym stopniem standaryzacji<sup>7</sup> (Adamzik 2001b: 23). Występują w nich pewne charakterystyczne sformułowania, które można wskazać w sposób bardzo precyzyjny. Do tej grupy tekstów należą oczywiście również przepisy kulinarne, a prace kontrastywne nad nimi zdają się być wysoce efektywne i mogą szybko doprowadzić do wyraźnych wyników (Adamzik 2001b: 23). Przechodząc do cech przybliżających znaczenie i cel przepisu kulinarnego, warto przytoczyć definicję przepisu kulinarnego zaproponowaną przez Schatte i Kątnego (2016: 335), którzy określają go mianem skonwencjonalizowanego tekstu użytkowego, niosącego wartość informacyjną i instruktażową.

Poprzez realizację illokucyjnego aktu mowy (zastosowanie w przepisach takich elementów, jak perswazja, reklama, metafora lub ciekawe zestawienia słowne) przepis nierzadko pełni funkcję komunikacyjną, „nawiązując kontakt” z odbiorcą. Przykładem doskonałej realizacji tego typu językowych rozwiązań są przepisy kulinarne autorstwa Marty Gessler, które w latach 2003–2013 były publikowane zarówno w formie online, jak i na łamach „Wysokich Obcasów” –

<sup>6</sup> Jest to jeden z wielu zakresów zainteresowań tych badaczy.

<sup>7</sup> Oryginalne brzmienie: „Stark standardisiert”.

dotadku do „Gazety Wyborczej”. Wnikliwą analizę ich treści można znaleźć w tekstach Anny Chrupczalskiej-Laskowskiej (2013).

Książka kucharska jest konfiguracją takich (porównywalnych w obrębie jednego lub więcej języków) segmentów, jak: tytuł, wstęp, przepis, spis treści. Segmenty przepisów kulinarnych napisanych w jednym bądź kilku językach są w dużej mierze identyczne, występowanie niektórych części może być w tekstach danej kultury obowiązkowe, w innej natomiast fakultatywne. Niekiedy kolejność segmentów jest odmienna, występują ponadto różnice w obrębie niektórych konwencji typograficznych. Oczywiście przepisy wykazują również charakterystyczne i typowe dla danego języka cechy na płaszczyźnie gramatycznej i leksykalnej. Gatunek tekstu funkcjonalnego, jakim jest przepis kulinarny, jest obecnie determinowany przez różne czynniki. Za Nicole Hödl można przytoczyć jego główną funkcję, a zarazem przeznaczenie:

Służy [on] do przekazywania wiedzy pomiędzy ekspertami a laikami z zakresu produkcji artykułów spożywczych i żywności delikatesowej. Przepisy kulinarne gromadzą wiedzę na temat działania celowego i równocześnie przekazują ją swoim odbiorcom (Hödl 1999: 47)<sup>8</sup>.

Autorka podkreśla, że intencją tego gatunku nie jest wyłącznie przekaz wiedzy, lecz także instrukcja jej wykorzystania, mówiąc dokładniej, instrukcja „możliwego wykonania czynności” (Ehlert 1990: 261). Przepisy kulinarne można przyporządkować do dwóch różnych typów tekstu. Są to – z jednej strony – teksty typu informatywnego, ponieważ informują czytelnika o faktach i stanach rzeczy (por. Żarski 2008), z drugiej zaś strony – przekazują użytkownikowi praktyczne rady na temat niezbędnych działań, jakie muszą zostać podjęte, aby osiągnąć ten stan. Z tej przyczyny z całą pewnością należą do gatunków dyrektywnych, instruktażowych (van de Broeck 1986: 40).

Przepis kulinarny cechuje się swoistą strukturą, w której obecne są wspomniane już poszczególne obowiązkowe i fakultatywne segmenty tekstu. W przypadku współczesnego przepisu kulinarnego zauważalny jest jasny podział na trzy części: nagłówek, listę składników, opis przygotowania (Langer 1995, Sandig 1970, van der Vroeck 1986, za: Hödl 1999). Typowe przepisy kulinarne w językach niemieckim i polskim cechuje wiele podobieństw w sferze wizualnej i językowej – ściśle i względnie niezmienny układ: tytuł, który określa nazwę potrawy, kolorowa ilustracja oraz część opisowa z uwzględnieniem stałej struktury i ewentualnych części dodatkowych (por. Liebmann 1996: 314 za: Schatte, Kątny 2008: 342). Poza obowiązkowymi elementami można wyróżnić także części dodatkowe, na

<sup>8</sup> Oryginalne brzmienie: „Sie dient zur Wissensvermittlung zwischen Fachleuten und Unkundigen auf dem Gebiet der Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln. Kochrezepte speichern Wissen über zweckorientiertes Handeln und geben es zugleich an ihre Rezipienten weiter”.

przykład podtytuł (podanie liczby osób, dla których przygotowywane jest danie, i liczby kalorii danej potrawy) lub wskazówki/uwagi (możliwości modyfikacji czy też rekomendacja doboru napojów do posiłku). Biorąc pod uwagę różne obszary językowe, można stwierdzić, że struktura współczesnych przepisów jest stonkowo jednolita i zdaje się dążyć do zgodności z pewnymi międzynarodowymi konwencjami (Hödl 1999: 49). Jednakże podczas analizy tekstów kulinarnych pochodzących z różnych epok można zauważyć pewne rozbieżności już na etapie porównania formy przepisu. Przykładowo w tekstach średniowiecznych lub przedwojennych niejednokrotnie brak wyodrębnionej listy składników (lub jest ona zintegrowana z instrukcją przygotowania), a informacje ilościowe odnośnie do użytych składników są często bardzo nieprecyzyjne (por. Hanus, Szwed 2015–44). Przepisy pochodzące z najbliższej przeszłości (sprzed 15 lat) również wykazują pewne różnice w zestawieniu z tekstami współczesnymi; sprawiają wrażenie bardziej „upiększonych”<sup>9</sup> (Hanus, Szwed 2015: 421), kreatywnych i rozbudowanych, często tworząc strukturę opowiadań lub form gawędziarskich skierowanych do osób, które przygotowują posiłki dla dużych grup. Natomiast w przypadku najnowszych tekstów zauważalna jest ich krótka i konkretna forma, z wyodrębnioną listą składników i zwykle zachowaniem stałego sposobu odniesień do odbiorcy (głównie poprzez bezokoliczniki, rzadziej formy osobowe) (Hanus, Szwed 2015).

Przy próbach przeprowadzenia wspomnianej już analizy kontrastywnej na tle kulturowym i historycznym należy zwrócić uwagę na fakt, że konkretny kształt danego gatunku tekstu jest uwarunkowany czynnikami społecznymi środowiska, w jakim powstaje. Podczas analizy kontrastywnej nakierowanej na czynniki kulturowe należy wystrzegać się generalizowania czy też stereotypizacji, chyba że pewne wnioski są ogólnie znane jako elementy „specyfiki kulturowej” (Lüger 2013: 2)<sup>10</sup>. Pewne reprezentatywne przykłady gatunku – w tym wypadku przepisu kulinarnego – mogą być porównane pod względem podobieństw, różnic, pewnej systematyki itd. (również w ujęciu diachronicznym). Istotnym warunkiem dla przeprowadzenia badań porównawczych jest istnienie *tertium comparationis* – wspólnego i jednolitego językowo wzorca bazowego (w tym przypadku wzorcowego przepisu gatunku tekstu, na bazie którego mogą zostać przeprowadzone dalsze badania). Jak zauważa jednak Lüger, ustalenie jednego wzorca gatunkowego, na bazie którego ma być konstytuowana pewna sieć tekstów, nie jest tak proste. Niekiedy jednolita szata graficzna dla wielu gatunków tekstu, stała typologia czy też brak wyraźnego wyodrębnienia segmentów tekstu sprawia, że choćby identyfikacja formalna staje się niemożliwa (Lüger 2013).

<sup>9</sup> Oryginalne brzmienie: „ausgeschmückt”.

<sup>10</sup> W przypadku tradycyjnych przepisów kulinarnych kwestie te nie powinny być szczególnie problematyczne, warto jednak zwrócić na nie uwagę, odnosząc się np. do blogów kulinarnych (nowoczesne teksty, które nierzadko wykazują wpływ zewnętrznych kultur i globalizacji; co więcej, ich twórcy często posługują się językiem potocznym).

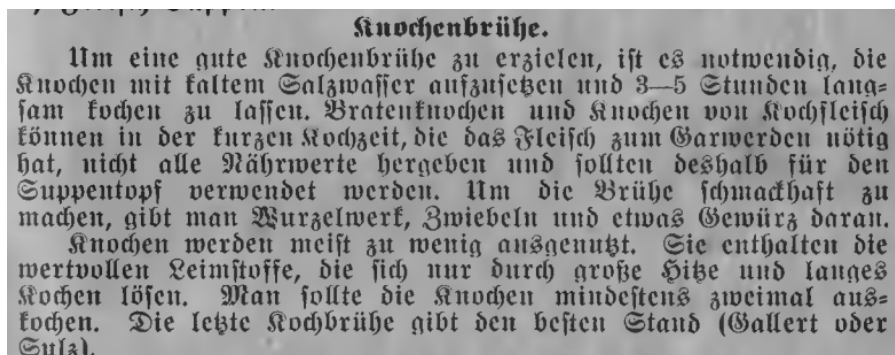
Obecnie przepisy kulinarne wykazują dużą wariantywność, a w skutek ciągłej ewolucji mediów przekazywane są w różnorodny sposób i w różnej formie – bywają udostępniane w sposób tradycyjny, ale niejednokrotnie pojawiają się także w mediach, takich jak internet czy telewizja, gdzie ich niezbędnymi elementami są foniczność i kolor. Przepis jest strukturą werbalno-ikoniczną; szata graficzna (layout) stanowi podstawę wizualnego postrzegania danego tekstu, a tym samym jego rozpoznawalności. W tekstach medialnych „obraz zajmuje centralną pozycję” (Liebmann 1996: 316 za: Schatte, Kątny 2008: 344) i może wręcz prowadzić do dominacji nad formą pisemną. Ten gatunek tekstu cechuje nieodłączne powiązanie z funkcją społeczną i komunikacyjną, jak i typowa, rozpoznawalna struktura; takie teksty „tworzone są dla konkretnego celu i odbierane zgodnie z konkretnymi oczekiwaniami” (Hanus, Kaczmarek 2019). Już na podstawie kilku cech typo- i topograficznych struktury powierzchniowej odbiorcy tekstu, będący równocześnie członkami wspólnoty kulturowej, są w stanie przyporządkować egzemplarz tekstu do danego gatunku (por. Eckkrammer 2005: 308). Dobór medium ma duże znaczenie, ponieważ w pewnym sensie wpływa na ukształtowanie gatunku tekstu, a w przypadku kulinariów może decydować o tym, wśród jak wielu odbiorców znajdzie zastosowanie i w której ze wspólnot kulturowych wzbudzi ciekawość i zainteresowanie. W ostatnich latach w procesie kreowania i formowania struktury przepisu kulinarnego zaznacza się postępujący wpływ globalizacji. Może ona jednak w różnym stopniu oddziaływać na przepisy zakotwiczone w różnych kulturach kulinarnych.

Oprócz analizy wspomnianych części składowych, takich jak tytuły książek kucharskich i zawarte w nich przepisy, warto podjąć się oceny użycia języka, który przejawia się w strukturach gramatycznych i leksykalnych, a w przypadku badań diachronicznych również sprawdzić, jak manifestuje się w nich stopień archaiczności czy jakie formy i struktury dominowały w tych tekstach na przestrzeni lat. Na przykład porównując teksty pochodzące z okresu XIV–XIX wieku, można zauważyć, że formą językową dominującą w przepisach niemieckich był tryb rozkazujący, konstrukcje z zaimkiem *man*, a także strona bierna. W polskich przepisach w tym czasie również często pojawiał się tryb rozkazujący. Na przełomie XIX i XX wieku preferowaną formą gramatyczną w obu językach stały się bezokoliczniki, np.: „pomidory opłukać” (Glaser 2002: 174) lub „von stund an saltzen” („odtąd posolić”) (Glaser 2002: 166). Elvira Glaser tak wyjaśnia tendencję dominacji form bezokolicznikowych (których użycie powoduje osłabienie funkcji impresywnej przepisu poprzez przeniesienie uwagi z wykonawcy czynności na samo działanie): formy bezosobowe są wykorzystywane do tekstów cechujących się powtarzalnością, uniwersalnością i anonimowością „obsługi”. W ten sposób apelatywny charakter tekstu zostaje częściowo zastąpiony jego funkcją informatywną (Glaser 2002: 168).

Przechodząc do końcowej części rozważań, chciałabym przeprowadzić analizę studium przypadku na podstawie porównania dwóch przepisów kulinarnych

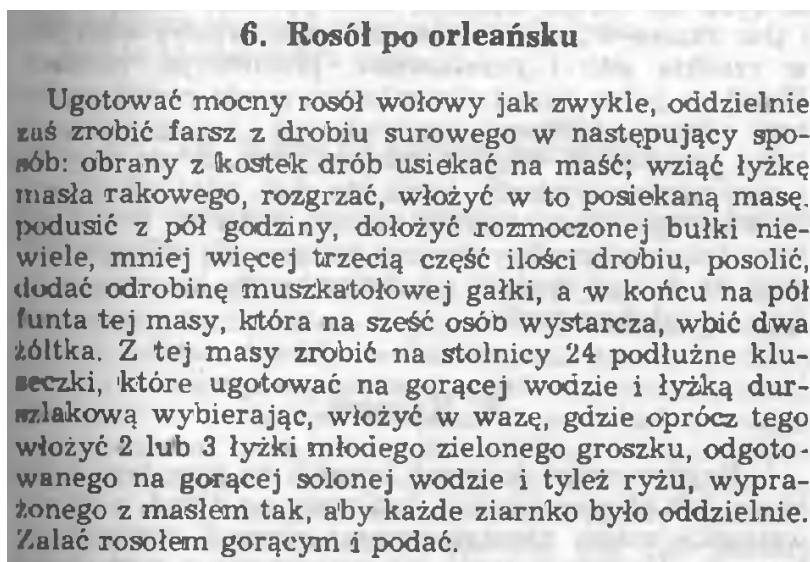


pochodzących wprawdzie z podobnego przedziału czasowego, ale z dwóch różnych społeczności językowych (przepis w języku niemieckim oraz przepis w języku polskim).



Rycina 3. Przepis kulinarny pochodzący z pierwszej połowy XX wieku

Źródło: Henneking 1929: 24.



Rycina 4. Przepis kulinarny pochodzący z XX wieku

Źródło: Ćwierczakiewiczowa 1988: 73<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> Jak możemy dowiedzieć się ze wstępu do *365 obiadów*, Lucyna Ćwierczakiewiczowa pobiła rekord popularności wśród autorów wydawanych w Polsce książek kucharskich – wydania jej książki miały w latach 1860–1923/24 łączny nakład 130 000 egzemplarzy! Zacerpnięty z tej książki przykład pochodzi z wydania współczesnego, nawiązuje jednak w swojej treści i formie do przepisów, które publikowane były w drugiej połowie XIX wieku (za życia autorki).

Pod względem gramatyki oba przepisy cechuje występowanie form bezosobowych. W przypadku tekstu w języku niemieckim dominują zdania okolicznikowe celu 'zu' („um eine gute Knochenbrühe zu erzielen”, „3–5 Stunden langsam kochen zu lassen”), strona bierna oraz czasowniki modalne („man sollte die Knochen mindestens zweimal auskochen”). W przepisie w języku polskim natomiast zauważalna jest jednolitość pod względem użycia form gramatycznych – każde z wypowiedzeń realizowane jest przy użyciu bezokoliczników (np. „ugotować”, „usiekać”, „wziąć”, „zrobić”). Ciekawa jest również używana w tekście składnia przydawek, która często wykazuje odwrotną niż obecnie stosowana kolejność rzeczownika i jego określenia: „drobiu surowego”, „rosłem gorącym” (wyjątek: gałka muszkatołowa).

Na płaszczyźnie formalnej w obu tekstach można stwierdzić brak wyraźnej segmentacji (nawet nazwy składników są zintegrowane z instrukcją wykonania potraw). Przepisy są krótkie, zwarte i nie zawierają zbyt wielu ozdobników (brak metafor czy szczególnie kreatywnych epitetów). Co więcej, autorzy nie podają szczegółów, takich jak czas wykonania danej potrawy czy liczba kalorii. Kolejną cechą łączącą oba teksty jest dobór leksyki, a dokładniej mówiąc, występowanie form obecnie przestarzałych i archaizmów (szczególnie zauważalne w tekście polskim, prawdopodobnie z tej przyczyny, że polski tekst reprezentuje nieco starszy przedział czasowy niż przepis w języku niemieckim), na przykład: „usiekać na maść”, „tyleż”, „pół funta”.

Na podstawie lektury całości książek kucharskich, w których zawarte są przedstawione przepisy, można wysnuć wniosek, że w tym okresie grafiki nie odgrywały istotnej roli i stanowiły raczej poboczny element książek. Na szczególną uwagę natomiast zasługuje użyta w tekście w języku niemieckim fraktura, której odczytanie może stanowić nie lada trudność dla współczesnego odbiorcy. Forma graficzna przepisu przedwojennego, w której brak jest ilustracji czy innych elementów rysunkowych, przyciągających wzrok i niejako skłaniających do ugotowania czy też skosztowania danej potrawy, wskazuje na dominację praktycznego i ściśle użytkowego charakteru tekstu (z mniejszym naciskiem na obecną aktualnie funkcję nierzadko komercyjną i perswazyjną).

Użycie zwartych i krótkich form instruktażowych, bez rozwinięcia o dodatkowe wskazówki czy podania dokładnych ilości składników, daje badaczowi obraz poziomu wiedzy ówczesnych użytkowników przepisów – prawdopodobnie były one skierowane do osób dysponujących dość zaawansowanymi umiejętnościami w zakresie gotowania i – już na podstawie tak lakonicznych instrukcji – potrafiących przyrządzić daną potrawę. Wreszcie brak precyzyjnych informacji na temat liczby przygotowywanych porcji w przepisach z początku ubiegłego stulecia wskazuje na brak konieczności ujmowania tego typu danych (podobnie jak wartości kalorycznej) – prawdopodobnie potrawy miały być przygotowane dla dużej

liczby osób (zdecydowanie większej niż w przypadku przepisów współczesnych, przeznaczonych często dla jednej rodziny lub tylko dwóch osób). W przepisie Lucyny Ćwierczakiewiczowej jest wprowadzona zaszyfrowana informacja na temat liczby porcji („z tej masy, która na 6 osób wystarcza”), nie jest jednak w żaden sposób wyodrębnionym elementem tekstu i stanowi raczej luźną wskazówkę niż precyzyjną informację

Jak widać z powyższego opisu, już tak egzemplaryczna analiza, bazująca wyłącznie na cechach formalnych i strukturalnych, pozwala na wysunięcie interesujących wniosków na temat zwyczajów kulinarnych, bogactwa kulturowego, jak również dotyczących adresatów obu tekstów.

Na dalszym i bardziej szczegółowym etapie badań kontrastywnych warto porównać tradycje kulinarnych lokalnych, które znacząco różnią się w poszczególnych regionach Niemiec i Polski. Ze względu na tematykę i ograniczony rozmiar niniejszego artykułu nie mam możliwości podjęcia się dokładnej analizy porównawczej przepisu lub ukazania innych przykładów (temu zostanie poświęcona moja dalsza praca badawcza), chcę jedynie zaszyfrować, jak rozległe mogą być tego typu rozważania.

Tekstologia kontrastywna szczególnie rozwój i dynamikę wykazuje w badaniach germanistycznych i w zestawieniu z dorobkiem polskim może być postrzegana jako „specjalność germanistyczna”. W badaniach nad problematyką kulinarną w Polsce również powstawały liczne znaczące prace, ale przeważają tutaj opracowania historyczne, etnograficzne i kulturoznawcze. Przyczyną tego stanu rzeczy może być fakt, że zainteresowanie kuchnią jeszcze do niedawna uznawane było za trywialne i mało poważne. W latach 60. ubiegłego stulecia Roland Barthes (1997: 21, za: Żarski 2008: 8) trafnie podsumował tę sytuację słowami: „Nie dostrzegamy własnego jedzenia, albo, co gorsza, zakładamy, że jest nieistotne”. Stwierdzenie to może stanowić uzasadnienie braku popularności i szczególnego zainteresowania zagadnieniami z zakresu kulinarnych w naszej rodzimej literaturze.

W pracach językoznawczych dominują badania z zakresu leksykologii: nazwy potraw, napojów, czynności związanych z przyrządzaniem jedzenia, nazwy urządzeń kuchennych itp., warto jednak zmienić ten stan rzeczy. Podjęcie diachronicznych badań kontrastywnych nad przepisami polskimi i niemieckimi może przyczynić się do znaczącego poszerzenia wiedzy z zakresu językoznawstwa kontrastywnego. Jest to również szansa na zbadanie nowego, mało dotąd zgłębnionego obszaru użycia języka.

## 5. Zakończenie

Przepisy kulinarne należą do grupy tekstów użytkowych o charakterze funkcjonalnym, które charakteryzuje jedność tematyczna, uwarunkowana funkcją dyrektywność, schematyczna (zwykle trójdzielna) struktura, typowa i powtarzalna leksyka oraz składnia. Pomimo tej standardowej formy i stałej funkcji należą one niewątpliwie do gatunku, który warto poddawać analizie kontrastywnej. Przepisy realizują ważną funkcję kulturową, będąc źródłem wiedzy na temat zwyczajów dietetycznych, potraw czy też produktów żywieniowych. Mają nieocenioną wartość w procesie nauczania języków obcych i wychodzą naprzeciw nowoczesnej dydaktyce, umożliwiając użytkownikowi języka nie tylko pasywny odbiór danego tekstu, ale również jego produkcję, tym samym pomagają w wykształceniu rozmaitych kompetencji czynnych (tekstotwórczych), jak i biernych (por. Bilut-Homplewicz 2015). Wreszcie wywierają wpływ o charakterze zarówno regionalnym, jak i międzykulturowym na obszary otaczającej nas rzeczywistości i języka. Nawet w przypadku analizy tak schematycznej struktury do głosu mogą dochodzić różnice kulturowe, warunkowane przez różnorodne systemy norm i wartości, ukształtowane poprzez procesy historyczne. Można więc mówić o nieocenionej przydatności kulinarystyki na wielu płaszczyznach. Jak zauważa Żarski, jedną z najistotniejszych cech jedzenia jest jej „umiejscowienie na granicy świata natury i świata kultury”, jedzenie bowiem to „fenomen naturalny” (Żarski 2008:13), który zaspokajając jedną z podstawowych funkcji życiowych, równocześnie należy do najstarszych sprawności człowieka oraz cechuje się wymiarem wspólnotowym, a swoimi korzeniami sięga do historii i kultury. Nie można wyobrazić sobie sztuki kulinariów bez pewnej dyskusji, bez podjęcia aktu komunikacji – pomimo pojawiania się coraz nowych technologii i przekazywania przepisów w formie online (na przykład w postaci blogów kulinarnych). Nieodłącznym jej elementem jest rozmowa bezpośrednia, która niejako konstituuje i wpływa na rozwój pewnych tradycji żywieniowych (będących również elementem kultury każdej społeczności).

Choć próby badania różnych gatunków tekstów w obrębie danej sieci tekstów były niejednokrotnie podejmowane, to rzadko analiza ta prowadzona była kompleksowo, w zakresie trzech aspektów jednocześnie: językoznawczego, diachronicznego i kulturowego oraz w kontekście porównania tekstów z tak odmiennych obszarów języka i kultury. Dalsze analizy prowadzone z tych trzech perspektyw mogą wykazać wiele różnic na tle historycznym i kulturowym, a tym samym przynieść nowe i niezwykle interesujące wnioski dla rozwoju badań lingwistycznych.

## Bibliografia

- Adamzik Kirsten (2001): Grundfragen einer kontrastiven Textologie. In: Adamzik Kirsten [ed.]: *Kontrastive Textologie. Untersuchungen zur deutschen und französischen Sprach- und Literaturwissenschaft*. Tübingen, 13–48.
- Adamzik Kirsten (2009): Główne zagadnienia tekstologii kontrastywnej. Marta Smykała (tłum.). W: Bilut-Homplewicz Zofia, Czachur Waldemar, Smykała Marta (red.): *Lingwistyka tekstu w Niemczech*. Wrocław, 211–258.
- Arendholz Jenny, Bublitz Wolfram, Kirner Monika, Zimmermann Iris (2013): Food for thought – or, what’s (in) a recipe? A diachronic analysis of cooking instructions. In: Gerhardt Cornelia, Frobenius Maximiliane, Ley Susanne (eds.): *Culinary Linguistics. The chef’s special*. Amsterdam/Philadelphia, 119–137.
- Bartmiński Jerzy, Chlebda Wojciech (2008): Jak badać językowo-kulturowy obraz świata Słowian i ich sąsiadów?, *Etmolingwistyka*, 20, 11–27.
- Bilut-Homplewicz Zofia (2013): *Prinzip Perspektivierung. Germanistische und polonistische Textlinguistik – Entwicklungen, Probleme, Desiderata*. Teil I: *Germanistische Textlinguistik*, Band 43. Frankfurt am Main.
- Bilut-Homplewicz Zofia (2015): Germanistyczna tekstologia kontrastywna a rodzaje tekstu. W: Danuta Ostaszewska, Joanna Przyklenk (red.): *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 8. Katowice, 24–31.
- Chrupczalska-Laskowska Anna (2013): „Jaja na trzepaku”, „Pęczak nie pęka”, „Czarna piękność” – język i styl przepisów kulinarnych Marty Gessler. *Językoznawstwo. Współczesne badania, problemy i analizy językoznawcze*, 7, 23–32.
- Ćwierczakiewiczowa Lucyna (1988): *365 obiadów według wydania XXIII opracował do druku, poprzedził wstępem i zaopatrzył w słowniczek Jan Kalkowski*. Kraków.
- Czachur Waldemar (2017): Lingwistyka kulturowa i międzykulturowa. Pytania badawcze, zadania i perspektywy. W: Waldemar Czachur (red.): *Lingwistyka kulturowa i międzykulturowa. Antologia*. Warszawa, 7–38.
- Dunaj Bogusław (red.) (1996–2000): *Słownik współczesnego języka polskiego*, t. 1: *a–ódzie*. Warszawa.
- Eckkrammer Eva Martha (2010): Textsorten im interlingualen und medialen Vergleich: Ausschnitte und Ausblicke. In: Drescher Martina (ed.): *Textsorten im romanischen Sprachvergleich*. Tübingen, 15–40.
- Eckkrammer Eva Martha (2015): Kontrastywna tekstologia mediów a wymiar historyczny – ramy teoretyczno-metodologiczne. Marta Smykała, Zofia Bilut-Homplewicz (tłum.). W: Opiłowski Roman, Jarosz Józef, Staniewski Przemysław (red.): *Lingwistyka mediów: antologia tłumaczeń*. Wrocław, 297–315.
- Gęsina Tomasz, Wilczek Wioletta (red.) (2018): *Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś*. Katowice.
- Glaser Elvira (2002): Fein gehackte Pinienkerne zugeben! Zum Infinitiv in Kochrezepten. In: Restle David, Zaefferer Dietmar (eds.): *Sounds and Systems. Studies in Structure and Change*. Berlin–New York, 165–183.
- Grotek Edyta (2011): Johnnie Walker versus Johann Spaziergänger und Jaś Wędrowniczek: einige Gedanken zu der (Un)Kreativität bei der Übersetzung von Speisekarte. In: Czachur Waldemar, Czyżewska Marta, Teichfischer Philipp (eds.): *Kreative Sprachpotenziale mit Stil entdecken, germanistische Festschrift für Professor Wolfgang Schramm*. Wrocław, 91–102.

- Hanus Anna, Dorota Kaczmarek (2019): Das Kochrezept im digitalen Raum. Immer noch eine Alltagsselbstverständlichkeit? Text- und medienlinguistische Überlegungen. *tekst i dyskurs – text und diskurs*, 12, 215–233.
- Hanus Anna, Szwed Iwona (2015): Galizische Kochkunsttraditionen gestern und heute – linguistisch-diachronische Untersuchung von Kochrezepten. In: Hanus Anna, Butner Ruth (eds.): *Galizien als Kultur- und Gedächtnislandschaft im kultur- und sprachwissenschaftlichen Diskurs*, Band 10. Frankfurt am Main, 413–427.
- Henneking Emilie (1929): *Dr. Oetker's Schul-Kochbuch*. Bielefeld.
- Hödl Nicole (1999): Vertextungskonventionen des Kochrezepts vom Mittelalter bis in die Moderne (D-E-F-S). In: Eckkrammer Eva Martha, Hödl Nicola, Pöckl Wolfgang (eds): *Kontrastive Linguistik*. Wien, 47–76.
- Mikołajczyk Beata (2019): Kilka uwag o nazwach potraw i produktach spożywczych pochodzących z języka niemieckiego w gwarze miasta Poznania. *Studia Germanica Gedanensia*, 22, 143–150.
- Lüger Heinz-Helmut, Lenk Hartmut E.H. (2008a): Kontrastive Medienlinguistik. Ansätze, Ziele, Analysen. In: Lüger Heinz-Helmut, Lenk Hartmut E.H. (eds.): *Kontrastive Medienlinguistik*. Landau, 11–28.
- Lüger, Heinz-Helmut (2013): Probleme des Text(sorten)vergleichs. In: Berdychowska Zofia, Bilut-Homplewicz Zofia, Mikołajczyk Beata (Hrsg.): *Textlinguistik als Querschnittsdisziplin*. Frankfurt/Main u.a., 51–66.
- Schatte Czesława, Kałny Andrzej (2016): Das Kochrezept – eine Textsorte von pragmatischer und kultureller Bedeutung. In: Pohl Inge, Erhardt Horst (eds.): *Schrifttexte im Kommunikationsbereich Alltag*. Frankfurt am Main, 335–366.
- Smykała Marta (2009): Kontrastywna lingwistyka tekstu w Polsce i Niemczech. W: Bilut-Homplewicz Zofia, Czachur Waldemar, Smykała Marta (red.): *Lingwistyka tekstu w Polsce i Niemczech. Pojęcia, problemy, perspektywy*. Wrocław, 277–296.
- Spillner Bernd (2005): Kontrastive Linguistik – vergleichende Stilistik – Übersetzungsvergleich – kontrastive Textologie. Eine kritische Methodenübersicht. In: Schmitt Christian, Wojtak Barbara (eds.): *Beiträge zum romanisch-deutsche und innerromanischen Sprachvergleich. Akten der gleichnamigen internationalen Arbeitstagung (Leipzig, 4.10–6.10.2003)*. Bonn, 269–293.
- Szczępek Joanna, Kałasznik Marcelina (2017): *Intra- und interlinguale Zugänge zum kulinarischen Diskurs II*. Landau.
- Szczępek Joanna, Kałasznik Marcelina (2018): Kulinarische Linguistik im multikulturellen Raum – Zur Analyse deutscher Speisebezeichnungen im Hinblick auf deren Multikulturalität. In: Lasatowicz Maria K., Bogacki Jarosław (eds.): *Deutsche Sprache in kulturell mehrfach kodierten Räumen. Medien, Kultur, Politik*. Frankfurt am Main, 211–225.
- Światała-Trybek Dorota, Przymuszała Lidia (2018): *Dobry żur kiej w nim szcur. Dziedzictwo kulinarne Śląska w tekstach kultury*. Opole.
- Wierlacher Alois (2008): *Kulinaristik*. Berlin.
- Witaszek-Samborska Małgorzata (2005): *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*. Poznań.
- Wolańska-Köller Anna (2015): Das E-Kochrezept – Gegenwart oder immer noch Zukunft? *Osnabrücker Beiträge zur Sprachtheorie (OBST)*, 87, 115–173.
- Żarski Waldemar (2008): *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław.
- Żarski Waldemar (red.) (2017): *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej: tekst, dyskurs, kultura*. Wrocław.