

Izabela Kuśnierek

Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie

iza.kusnierek@gmail.com

ORCID: 0000-0002-6187-9376

## EWOLUCJA WZORCA GATUNKOWEGO PRZEPISU KULINARNEGO

### 1. WPROWADZENIE

Waldemar Źarski w pracy *Książka kucharska jako tekst* napisał: „Odnosi się wrażenie, że historia języka to historia gatunków, jako że w nich manifestuje się najpełniej system językowy, który, jak wiadomo, istnieje w tekstach rozumianych jako uwarunkowane kontekstowo i sytuacyjnie komunikaty pisemne i ustne” (Źarski 2008: 70). Jednym z tych gatunków jest przepis kulinarny, w którego modyfikacjach odzwierciedlają się przemiany zachodzące w języku. Przed rozpoczęciem rozważań dotyczących interesującego nas wzorca wypowiedzi warto przyjrzeć się pojęciu *gatunek*, który rozumiemy za Stanisławem Gajdą jako „kulturowo i historycznie ukształtowany oraz ujęty w społeczne konwencje, sposób językowego komunikowania się; wzorzec organizacji tekstu” (Gajda 1993: 255). Dla Marii Wojtak gatunkiem jest „utrwalony w świadomości twórców schemat określonego typu wypowiedzi, a w postaci norm (obligatoryjnych i fakultatywnych) przedstawiany w odpowiednich podręcznikach i poradnikach” (Wojtak 2010: 12). Za wzorzec gatunkowy uważa badaczka schemat, na który składa się kształt tekstu, jego motywacja, tematyka oraz styl. Zwraca również uwagę, że kształtują się one oraz modyfikują w praktyce komunikacyjnej (Wojtak 2010: 13). Widoczne jest to w przekształceniach, jakie zachodzą w przepisie kulinarnym pod wpływem medium, za pomocą którego jest on przekazywany.

Przepis kulinarny funkcjonuje obecnie na różne sposoby, nie tylko w formie pisemnej, jak ma to miejsce w wypadku tekstów kanonicznych, ale również ustnej, która prawdopodobnie stanowiła pierwotną formę omawianego gatunku. Na kształt przepisu kulinarnego największy wpływ ma medium wykorzystane do przekazywania treści przez nadawcę, a co za tym idzie grupa odbiorcza, do której twórca określonego tekstu chce dotrzeć. Widoczne było to już w dawnych książkach kucharskich, które skierowane były do określonego grona odbiorców, co było

sygnalizowane we wstępach tego typu publikacji. Pierwszymi odbiorcami poradników kulinarnych byli kucharze i ich pracodawcy, o czym świadczy brak w przepisach szczegółowych instrukcji, których potrzebowałby odbiorca bez odpowiedniego przygotowania (Bąbel 2000: 222). W XIX wieku nastąpiło poszerzenie zakresu odbiorców – najczęstszymi odbiorcami stały się gospodynie domowe (zazwyczaj młode, potrzebujące pomocy ze strony bardziej doświadczonej osoby) (Kuśnierek 2015: 124–125). Autorami książek kucharskich były zawsze osoby mogące pochwalić się dużym doświadczeniem, będące często autorytetem w tej dziedzinie. Zmiana zaszła wraz z rozwojem nowych mediów, za pomocą których zaczęto rozpowszechniać przepisy kulinarne. Nadawcą mógł stać się każdy interesujący się sztuką kulinarną.

Celem artykułu jest prześledzenie zmian w ewolucji przepisu kulinarnego od najstarszych polskich książek kucharskich do współczesnych krótkich filmów publikowanych na TikToku i Instagramie. Ewolucja przepisu kulinarnego widoczna jest jednak również na poszczególnych etapach rozwoju kulinarnego, dlatego uwzględnione zostaną nie tylko książki kulinarne oraz wspomniane portale, ale również telewizyjne programy kulinarne oraz vlogi, będące stadium pośrednim w rozwoju gatunku. Artykuł ten ma charakter przeglądowy, dlatego w celu egemplifikacji omówione zostaną przykłady z wybranych książek kucharskich opublikowanych w latach 1682–2022, dwóch odcinków programów kulinarnych (*Podróże kulinarne Roberta Makłowicza* odcinek 64. *Fiesta ze smakiem* oraz *Okrasa łamie przepisy* S1E359), dziesięciu vlogów kulinarnych oraz dziesięciu filmów opublikowanych na portalu Instagram i 10 w aplikacji TikTok. Wybór przykładów z dwóch ostatnich portali był uwarunkowany największą popularnością w momencie wyszukiwania za pośrednictwem frazy *przepis kulinarny*.

## 2. HISTORIA PRZEPISU KULINARNEGO

Pierwsze przepisy kulinarne przekazywane były ustnie, a dopiero później spisywane. Żarski zwraca uwagę, że takie zbiory z czasem stawały się książkami kucharskimi (Żarski 2011: 424). Za pierwszą książkę kucharską powszechnie uważa się *De re coquinaria*, przypisywaną Markowi Gawiuszowi Apicjuszowi (Bąbel 2000: 215), żyjącemu w I w. n.e., będącą w rzeczywistości zbiorem przepisów z IV/V w. n.e. Kolekcje przepisów kulinarnych pojawiały się również wcześniej. Piotr Berdowski pisze, że pierwsze porady kulinarne można znaleźć w traktacie *De agri cultura* Marka Porcjusza Katona, żyjącego w latach 234–149 p.n.e. (Berdowski 1998: 164). W późniejszych czasach książki kucharskie były przeznaczone dla dworu królewskiego, a następnie profesjonalnych kucharzy, o czym świadczy fakt, że w pierwszej polskiej książce kucharskiej – *Compendium ferculorum albo zebranie potraw* Stanisława Czernieckiego z 1682 roku – przepisy skierowane są do odbiorców znających już podstawowe wia-

domości dotyczące gotowania, o czym świadczy m.in. brak szczegółów odnoszących się do proporcji potrzebnych składników (Bąbel 2000: 217). Odbiorca książki Czernieckiego miał dowolność co do wyboru głównego składnika potrawy, np. „Jelenią, Dánielą, Wieprzą dżikiego, Sárna, dżika Koże y cokolwiek domowego chcesz gotować czarno, ták gotuy” (Czerniecki 1682: 17).

Popyt na książki kucharskie zwiększał się wraz ze zmniejszeniem analfabetyzmu społeczeństwa (Żarski 2011: 424), a wraz z nim nastąpiła zmiana głównego odbiorcy tego typu publikacji. Przepisy zaczęły pojawiać się również w czasopismach oraz kalendarzach przeznaczonych dla kobiet. Wraz ze zwiększeniem liczby pojawiających się książek kucharskich zaczął formalizować się również wzorec gatunkowy przepisu kulinarnego. Każdy przepis zawierał odtąd nie tylko listę składników oraz opis czynności koniecznych do wykonania potrawy, ale również proporcje potrzebnych produktów, dokładny sposób gotowania wraz z podaniem czasu.

Rozwój druku przyczynił się do urozmaicenia przepisów kulinarnych o elementy wizualne. Początkowo były to ryciny przedstawiające narzędzia potrzebne w kuchni, sposób podziału mięsa, a czasami również gotową potrawę. Z czasem zaczęto dodawać ilustracje poszczególnych etapów wykonywania bardziej skomplikowanej potrawy, aby pomóc odbiorcy w poprawnym przygotowaniu dania (Kuśnierek 2015: 136). Współcześnie najczęściej występuje zdjęcie gotowej już potrawy.

Wraz z pojawieniem się mediów audiowizualnych zaczęto tworzyć nowy typ porad kulinarnych, adaptując wzorec przepisu kulinarnego do nowych możliwości przekazywania treści. W latach 90. XX wieku w Polsce zaczęły się pojawiać programy kulinarne (Ficek 2017: 36), które łączyły w sobie przepisy kulinarne<sup>1</sup> z ciekawostkami dotyczącymi potrawy lub wskazówkami dotyczącymi różnych sposobów jej przygotowania. Programy tego typu często prezentowały kuchnię różnych regionów Polski oraz kultur. Media audiowizualne wymusiły zmianę prototypowego wzorca przepisu kulinarnego oraz dostosowanie go do przekazywania treści nie za pomocą tekstu pisanego, lecz mówionego. Twórcy programów kulinarnych stanęli przed wyzwaniem polegającym na znalezieniu odpowiedniego sposobu przedstawiania poszczególnych etapów przyrządzania potrawy. Ficek zwraca uwagę, że lista potrzebnych produktów wraz z ich ilością była przedstawiana, w zależności od programu, na początku odcinka w formie pisanej, w trakcie przygotowywania potrawy w momencie ich wykorzystania lub były jedynie wspomniane przez prowadzącego (Ficek 2017: 39). W wypadku programu prowadzonego przez Roberta Makłowicza potrzebne składniki wraz z odpowiednimi proporcjami pojawiają się w formie listy w trakcie przygotowywania potrawy i widoczne są na ekranie przez chwilę, która z założenia ma wystarczyć na zapoznanie się z nimi. Prowadzący podaje ponadto wykorzystywane produkty podczas każdego

<sup>1</sup> Ewa Ficek w odniesieniu do programu kulinarnego używa terminu *porada kulinarna*, co spowodowane jest obecnością w tego typu produkcjach nie tylko przepisu kulinarnego, ale również innych elementów, np. ciekawostek związanych z przygotowywaniem różnego typu potraw (Ficek 2017: 36).

etapu przygotowania potrawy. W programie Karola Okrasy pojawiają się odnośniki do strony internetowej, na której odbiorca znajdzie cały przepis.

Twórcami zarówno książek kulinarnych, jak i programów telewizyjnych są osoby doświadczone, uważane przez wielu za autorytety. Uległo to zmianie wraz z pojawieniem się *nowych nowych mediów*. Paul Levinson, wyjaśniając, jakie zjawiska można nazwać *nowymi nowymi mediami*, zwrócił uwagę, że każdy odbiorca może stać się nadawcą, dzięki ich interakcyjnemu charakterowi. Interakcja ta może polegać jedynie na dodaniu komentarza pod postem lub na samodzielnym tworzeniu własnych tekstów (Levinson 2010: 11–12). Internet, a wraz z nim nowy typ przekazywania treści, wprowadził też nowy sposób dzielenia się z odbiorcami przepisami kulinarnymi. Jako pierwsze pojawiły się blogi kulinarne, które najbardziej przypominały porady kulinarne obecne w książkach kucharskich. Wraz z pojawieniem się pod koniec 2005 roku serwisu YouTube (Levinson 2010: 98) zaczęto pokazywać sposób przygotowania potraw za pomocą krótkich filmów. Za wzór posłużyły z pewnością wcześniejsze programy kulinarne. Vlogi kulinarne (wideoblogi) wkrótce zaczęły uzupełniać treści blogów poprzez zamieszczanie filmu ze sposobem przygotowania potrawy wraz z przepisem w formie tekstowej. Również vlogi kulinarne zaczęły uzupełniać podawaniem przepisów na dwa sposoby – pierwszym jest podanie treści przepisu w opisie filmu, a drugim dołączenie linku do bloga z tekstem porady kulinarnej. Twórcy blogów i vlogów często zaczęli je łączyć, dzięki czemu można było połączyć warstwę tekstową z filmem.

Najnowszy, a jednocześnie bardzo kreatywny krok w stronę modyfikacji formy przepisu kulinarnego nastąpił wraz z powstaniem aplikacji internetowej TikTok w roku 2016 (Kot 2022: 91). Użytkownicy wspomnianego serwisu mogą dzielić się krótkimi filmami wideo (najdłuższy analizowany film trwa minutę i szesnaście sekund, a najkrótszy szesnaście sekund), często urozmaiconymi podkładem muzycznym. Ten typ przekazywania treści stał się inspiracją dla innych portali społecznościowych – od 2021 r. na polskim Instagramie pojawiły się rolki, czyli krótkie filmy wideo o różnorodnej tematyce (Kot 2022: 91). Zarówno filmy na TikToku, jak i na Instagramie są opatrzone hasztagami, które umożliwiają odbiorcom znalezienie treści o interesującej ich tematyce.

### 3. ROZWÓJ WZORCA GATUNKOWEGO

Interesujący nas gatunek przez wieki ulegał wielu przemianom, dlatego warto przyjrzeć się przepisowi kulinarnemu na poszczególnych etapach jego ewolucji. Najstarszy znany polski przepis kulinarny został zamieszczony przez Mikołaja Reja w drugiej księdze utworu *Żywot człowieka poczciwego*. Zawarty tam przepis oraz porady podane przez Czernieckiego charakteryzują się nieścistością (Bąbel 2000: 217), co stoi w sprzeczności z współczesnym wzorcem przepisu kulinarnego.

Nuż tez cwikielki w piec namiotawszy, a dobrze przypiekszy nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakraiać, także w faszczkę ułożyć, chrzanikiem co nadrobniey ukrążawszy przetrzasać, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim troszkę przetłukszy przetrzasać, a octem pokrapiać, a solą thez trochę przesalać, tedy to iest tak osobny przysmak ani twoie limunie bo y rosotek bardzo smaczny, y sama pani ćwikła, bo iuż będzie y bardzo smaczna y bardzo nadobnie pachnęła (Rej 1828: 204).

Wstaw barszczu prostego, jajecznych żółtkow rozbiy z masłem, ząbiel ten barszcz, jajec uwarz twardo, porozkraway ná dwoie, usiekay żółtki, przyday jaje świeże, pieprzu, soli ponakładay usiekawszy te białki, puszczay ná masło gorące, á usmażywszy daway z barszczem (Czerniecki 1682: 71).

W żadnym z powyższych przepisów nie podano proporcji produktów potrzebnych do wykonania potrawy ani szczegółów jej przygotowania przez osoby niedoświadczone. Te dwa elementy pojawiają się w przepisach kulinarnych w XIX wieku, na stałe wchodząc w skład wzorca omawianego gatunku.

Do trzech szklanek poziomek pół szklanki wina francuskiego i łyżkę masła, udusić razem, przefasować i ostudzić. Rozetrzeć 10 żółtek z dwoma kubkami cukru, domieszać pianę z białek i pełną łyżkę mąki, do tego wlać sok otrzymany z jagód, wymieszać, wlać w formę masłem wysmarowaną i piec w ciepłym piecu przez kwadrans (Ćwierczakiewiczowa 1860: 158).

Kolejną i ostatnią modyfikacją pisemnej formy przepisu kulinarnego było wyróżnienie składników oraz przeniesienie ich na początek przepisu. Od tej pory przed przygotowaniem potrawy odbiorca może naszykować wszystkie potrzebne produkty bez konieczności czytania całego przepisu.

Składniki na tortillę o średnicy 24 cm:

800 g ziemniaków

7 jajek „zerówek”

2 duże cebule

2 ząbki czosnku

250 ml oliwy z pierwszego tłoczenia

½ łyżeczki papryki wędzonej w płatkach

sól (Kieżun 2022: 92).

Inne modyfikacje, np. podanie czasu potrzebnego na przygotowanie potrawy, występują w zależności od inwencji autora przepisu.

Wraz z pojawieniem się mediów audiowizualnych zaczęto wykorzystywać obraz do przedstawiania sposobu przygotowania potrawy, co jednocześnie ułatwiło jej wykonanie przez osoby niedoświadczone. Odbiorca nie tylko mógł usłyszeć (wcześniej przeczytać), jakie są etapy przygotowania potrawy, ale również zobaczyć, jak poprawnie wykonać kolejne czynności. Programy kulinarne ze względu na czas an-

tenowy oraz emisję, najczęściej raz w tygodniu, zawierają przepisy na kilka potraw powiązanych ze sobą tematyką odcinka. Vlog kulinarny, publikowany za pośrednictwem Internetu, składa się z filmów poświęconych jednej potrawie. Modyfikacja wzorca polega na prowadzeniu swoistego typu narracji, co przejawia się w relacjonowaniu czynności wykonywanych w trakcie mówienia:

Teraz dodaję czosnek, też widzą państwo niezbyt drobno posiekany. To wszystko będzie duższe. Teraz trzeba będzie to posolić, popieprzyć (Makłowicz 2001).

W tym momencie czekamy sobie na ryż. Tak więc poczekajmy, aż tylko woda się zagotuje i później gotujemy go pomału. Jak będzie gotowy, no to już nasze burrito zajmie nam tylko kilka chwil (Kocham gotować).

Relacjonując przygotowywanie potrawy, nadawca często nawiązuje do odbiorcy albo przez bezpośrednie zwroty, a więc użycie trzeciej osoby liczby mnogiej (np. *widzą państwo*), albo poprzez użycie drugiej osoby liczby mnogiej. Ponadto w programach telewizyjnych, podobnie jak w książkach kucharskich, stosowana jest często pierwsza osoba liczby mnogiej, a więc „my inkluzywne”, ukazująca wspólnotę nadawcy oraz odbiorcy (Łysakowski 2005: 40). Dla programów kulinarnych ponadto charakterystyczne jest prowadzenie dialogu nie tylko z odbiorcą, ale również z kamerzystą lub innymi osobami obecnymi na planie:

Andrzej, muszą ci wynająć motolotnię, żebyś mógł to sfilmować z odwrotnej strony albo helikopter, żebyś mógł to sfilmować z góry, a w każdym razie, żebyś się już więcej nie męczył, to ja dorzucam te ziemniaki, bo oczywiście mam trochę pokrojonych w misce. I wędrują na patelnię (Makłowicz 2001).

Zdarza się również, że twórca potrzebuje rady od osoby, która nie jest w jego bezpośrednim otoczeniu, więc kontaktuje się z nią telefonicznie.

Mamusi, dzwonię bo wiesz co ten, kapustę robię taką jak ty, tylko nie pamiętam tych proporcji wody do octu (Okrasa 2023).

Twórcy vlogów kulinarnych, biorąc za wzór telewizyjne programy kulinarne, często zapraszają do siebie gości lub, podobnie jak Karol Okrasa, kontaktują się z innymi z prośbą o radę.

Dzisiaj niestety jeszcze nie wiem, co ugotować, jak widzicie tablica jest pusta, ale słuchajcie wpadłem na genialny pomysł. Zadzwońmy do jednego youtubera i niech on mnie naprowadzi na to, co chciałby dzisiaj zjeść (Kocham gotować).

Twórcy internetowych filmów kulinarnych nawiązują ponadto do wcześniejszych interakcji z odbiorcami:

Ktoś mi wcześniej napisał, że mu się nie udało, dlatego postanowiłam, że nagram wam to w wersji filmowej (A. Sudoł *Grochem o garnek*).

Zawsze wy też mi podpowiadacie różne ciekawe rzeczy, więc być może tak będzie też tym razem. No i tak, dajcie znać, czy używałyście kiedyś któryś z tych produktów, czy może polecacie mi coś innego, inną markę, inny produkt. Jestem otwarta na wasze sugestie (szusztgotuje).

Jak widać na powyższych przykładach, charakterystyczne dla tych typów przedstawiania treści jest dodanie elementów fatycznych, co rzadko było spotykane na wcześniejszych etapach rozwoju omawianego gatunku. Agnieszka Bąbel przywołuje poradnik Stanisława Rewieńskiego, pod którego tytułem dopisano prośbę o przesyłanie uwag, które miałyby ulepszyć kolejne wydania książki („Nabywcy Książki niniejszej proszeni są uprzejmie o udzielenie jej wydawcy uwag i sposobów wypróbowanych, do umieszczenia przy nowém wydaniu »Teki«” (Bąbel 2000: 226; Rewieński 1887). Powitania oraz częste zwracanie się do wirtualnego odbiorcy można zaobserwować zarówno w czasie podawania przepisu, jak i podczas wprowadzenia mającego na celu przedstawienie informacji o przygotowywanej potrawie.

Ostatnia modyfikacja sposobu prezentowania przepisów kulinarnych związana jest z szybkim rytmem życia współczesnego człowieka, co przejawia się tworzeniem krótkich filmów trwających od kilku sekund do maksymalnie niespełna dwóch minut. Filmy w aplikacji TikTok oraz rolki na Instagramie charakteryzują się największą swobodą w przedstawianiu przepisu kulinarnego. Analiza wybranych przykładów pozwoliła na dostrzeżenie następujących typów filmów: pokazanie poszczególnych etapów przygotowania potrawy wraz z towarzyszącą narracją, zademonstrowanie samych czynności z muzyką w tle (przepis podany w opisie), pokazanie tylko wybranych czynności i składników, a dokładny przepis podany w opisie, zademonstrowanie tylko efektu końcowego z muzyką w tle (przepis w opisie), pokazanie poszczególnych etapów wraz z napisami. Należy zwrócić uwagę, że przepis występuje w opisie prawie wszystkich rolek na Instagramie. W wypadku filmów na TikToku treść porady rzadko występuje w formie pisemnej.

#### 4. CHARAKTERYSTYKA RELACJI NADAWCZO-ODBIORCZEJ

Autorami książek kucharskich oraz programów kulinarnych są osoby mające duże doświadczenie w pracy w kuchni, często cieszące się autorytetem w społeczeństwie. Podkreślają to zarówno w samych przepisach, jak i we wstępach książek kucharskich, a nawet w ich tytułach (por. tytuł książki Małgorzaty Bogackiej *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletnim doświadczeniu i zdrowotno-dyetycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju...*). Ujawnione

bywa to wprost, poprzez sformułowania typu „oparta na wieloletnim doświadczeniu” lub pośrednio przez pokazanie swojej wiedzy w treści receptury (np. „W przeciwnym razie ciasto zacznie opadać i nie będzie puszyste” – Łebkowski 1998: 66).

Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletnim doświadczeniu i zdrowotno-dyetycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju... (Bogacka 1896).

Oryginalnym zaiste wyda się następujący przepis na befsztyk, ja jednak jedynie tym sposobem smażyć i za dobroć jego zaręczam, gdyż przepis ten posiadam od kucharza francuskiego i na własne oczy widziałam jak go smażył (Ćwierczakiewiczowa 1860: 49).

Po wymieszaniu wszystkich składników należy od razu włożyć ciasto do nagrzanego piekarnika i piec. W przeciwnym razie ciasto zacznie opadać i nie będzie puszyste (Łebkowski 1998: 66).

Ważna uwaga: olej musi być bardzo, bardzo gorący, nawet tuż przed dymieniem! Wówczas krokiety smażą się krótko i pięknie na złoto! A jeżeli olej będzie za zimny, będą leżeć w nim całe wieki i popękają, zanim zrobią się złote! Teraz wiecie już wszystko! (Kieżun 2022: 96).

Budowanie autorytetu autorów przepisów kulinarnych poprzez podkreślanie własnego doświadczenia zwiększa w dużej mierze moc illokucyjną. Wiąże się to z postulatem Johna L. Austina, który twierdził, że aby mogło dojść do założonego przez nadawcę skutku, akt musi zostać dokonany przez odpowiednią / upoważnioną do tego osobę przy użyciu określonych słów w konkretnych okolicznościach (Austin 1975: 14; Witek 2010: 362).

W przepisach publikowanych w nowych mediach nadawcą może być każdy interesujący się sztuką kulinarną. Jednak i tam autorzy starają się zaprezentować jako osoby kompetentne do publikacji tego typu treści. Na stronach nadawców można znaleźć informacje, skąd nabyli oni potrzebną wiedzę, np. poprzez nazwę użytkownika „Dorota Świdnik – dietetyk | insulinooporność | Hashimoto”, @ewa.masterchef, lub opis konta „MASTERCHEF | Polska Kiełbasa | book author | Travel | Le Cordon Bleu” (Czerwiński), „treningi i dużo pysznego jedzonka od studentki dietetyki i gym girl” (Karolina)<sup>2</sup>.

Nadawca komunikatu, podkreślając swoją wiedzę i doświadczenie kulinarne, chce wpłynąć na odbiorcę już poprzez nazwę swojego profilu w mediach społecznościowych. Elementy perswazyjne występują jednak przede wszystkim w samym tekście przepisów kulinarnych. Autorzy tego typu publikacji zachęcają do oglądania swojego filmu poprzez użycie przymiotników takich jak: *najlepszy*, *idealny* oraz *jedyny*. Przydawki tego typu występują na początku, co ma sprawić, że odbiorca obejmie całość i skorzysta z porady nadawcy, a w wypadku powodzenia powróci na kanał w celu znalezienia kolejnych inspiracji kulinarnych.

<sup>2</sup> Z opisów zostały usunięte ikonki emoji.



Biszkopt – jedyny, najlepszy, rzucany i bez proszku do pieczenia. Oglądajcie (Słodka Tuba).

Oczywiście każdy z was już na 100% gotował purée ziemniaczane w domu, ale ja wam pokazę jak zrobić idealne purée. Zapraszam (Kocham gotować).

Dziś mam dla was obiecany przepis na najlepsze bułki do burgerów. Zrób koniecznie w domu, a rodzina ci za nie podziękuję (PROSTE I SZYBKIE PRZEPISY).

Ciekawe czy Twoja babcia robiła Kogel Mogiel. Niesamowicie aksamitny, słodki jak diabli i smakuje jak dzieciństwo (Czerwiński).

Pierwsze książki kucharskie nie miały ściśle określonego odbiorcy, choć z treści samych przepisów można domyślić się, że byli to kucharze, mający wstępne przygotowanie do wykonywania potraw. Publikacje z początku XIX wieku były kierowane już do ściśle określonego odbiorcy, którym była gospodyni domowa. Zaczęło się to zmieniać już pod koniec tego wieku. Bogacka we wstępie do wspomnianej już książki kucharskiej pisała:

Przekonani zatem o ważności i samej sztuki kulinarnej i dobrej książki kucharskiej postaraliśmy się, aby niniejsza Powszechna Kuchnia Swojska pod każdym względem zadowolili naszych Szanownych Czytelników i nadobne Czytelniczki (Bogacka 1896: III).

Autorzy przepisów kulinarnych zaczęli kierować swoje teksty do każdego człowieka bez względu na płeć. W najnowszych krótkich filmach można jednak sporadycznie natrafić na zwroty kierowane wyłącznie do kobiet:

Jeśli macie w domu dwie marchewki, to na pewno nie zostaniecie głodne (Lykus).

Znasz to? Jadłaś? Domowa przekąska a la chipsy (Świdnik).

Ważną zmianą w relacji nadawczo-odbiorczej jest dyskusja z odbiorcą poprzez prowadzenie przez nadawcę swoistego typu dialogu. Ciągłe zwroty do oglądających film mają na celu podtrzymanie zainteresowania. Funkcja fatyczna jest więc nowym elementem przepisów publikowanych w nowych mediach. Odbiorca przestaje być bierny, a staje się aktywny i dynamiczny. Jak już wcześniej zademonstrowano, autor filmu nawiązuje do wcześniejszych interakcji z widzami, a także prosi o komentarz czy subskrypcję.

Więc jeżeli chcecie, żebym pokazał wam bezy, właśnie wegańskie, to dajcie znać w komentarzach (*Damian Kordas smakuje*).

Chcesz przepis czy wystarczy ci ten filmik? Napisz w komentarzu ;) (Świdnik).

Odbiorca staje się więc współautorem treści, co jest charakterystyczne dla nowego typu publikacji w Internecie.

## 5. PODSUMOWANIE

Medium, za pośrednictwem którego autor przepisu kulinarnego przekazywał treść porady, zaczęło wpływać nie tylko na relacje nadawczo-odbiorcze, ale przede wszystkim na kształt wzorca gatunkowego. Wraz z pojawianiem się kolejnego typu mediów przepis kulinarny coraz bardziej oddalał się od kanonicznego wzorca gatunkowego. W nowym typie przepisu kulinarnego wciąż występują cechy konieczne i wystarczające, tj. lista składników oraz sposób wykonania potrawy, jednak zmieniają się cechy budowy samego tekstu oraz sposobu prezentacji przygotowania posiłku. Należy więc podkreślić, że w wypadku nowszych porad kulinarnych mamy do czynienia z gatunkami alternacyjnymi. Choć zmiany wzorca kanonicznego zaczęły być wprowadzane już na początku XX wieku (najpierw wypisanie składników tuż po nazwie potrawy, a następnie punktowe opisanie poszczególnych etapów jej przygotowania), to największe przemiany zaszły dzięki wprowadzeniu przepisu kulinarnego do mediów audiowizualnych.

### Bibliografia

- Austin, J.L. 1975. *How to do things with words*. Cambridge: Harvard University Press.
- Bąbel, A.M. 2000. Przemiany formy tekstu kulinarnego (III–XIX w.). *Napis* VI, s. 215–230.
- Berdowski, P. 1998. Przysmaki Katona, czyli o najstarszych przepisach kulinarnych rzymian. *Nowy Filomata* 3, s. 163–184.
- Bogacka, M. 1896. *Powszechna kuchnia swojska oparta na wieloletniem doświadczeniu i zdrowotno-dietycznych zasadach, obejmująca ogólne pouczenie, jakoteż szczegółowe wskazówki i przepisy przyrządzania tanich i smacznych, a przytem zdrowych pokarmów i napojów wszelkiego rodzaju...* Nowy Sącz: J.K. Jakubowski.
- Czerniecki, S. 1682. *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Kraków: Drukarnia Jerzy i Mikołaj Scheldowie.
- Ćwierczakiewiczowa, L. 1860. *365 obiadów za 5 złotych*. Warszawa: Jan Psurski.
- Ficek, E. 2017. *Medialne wcielenia (transformacje?) porady kulinarnej – kilka wybranych zagadnień*. W: *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, red. W. Żarski, przy współpracy T. Piaseckiego, s. 35–42. Wrocław: Oficyna Wydawnicza ATUT.
- Fras, J. 2012. *Podstawy identyfikacji i typologii wypowiedzi w mediach masowych*. W: *Komunikologia – teoria i praktyka komunikacji*, red. E. Kulczycki, M. Wendland, s. 13–29. Poznań: Wydawnictwo Naukowe IF UAM.
- Gajda, S. 2001. *Gatunkowe wzorce wypowiedzi*. W: *Współczesny język polski*, red. J. Bartmiński, s. 255–268. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Jachimowska, K. 2017. Przepis kulinarny w perspektywie nadawcy z dysfunkcją słuchu – tekstowe aktualizacje wzorca gatunkowego. *Acta Universitatis Lodziensis. Folia Linguistica* 51/1, s. 43–54.
- Kieżun, B. 2022. *Hiszpania do zjedzenia*. Warszawa: Grupa Wydawnicza Foksal sp. z o.o.

- Kot, J. 2022. Nowe formy narracji na Instagramie: badanie pilotażowe rolek związanych z podróżami i sportem. *Com.press* 5(2), s. 90–103.
- Kuśnierek, I. 2015. Językowe wyznaczniki przepisu kulinarnego jako gatunku wypowiedzi. *Językoznawstwo* 9, s. 121–140.
- Levinson, P. 2010. *Nowe nowe media*, tłum. M. Zawadzka. Kraków: Wydawnictwo WAM.
- Łebkowski, M. 1998. *Tina rodzinna. Ciasta i ciasteczka*. Warszawa: Wydawnictwo Duszpasterstwa Rolników.
- Łysakowski, T. 2005. *Wpływowe osoby. Gramatyka i perswazja*. Warszawa: Wydawnictwo SWPS Academica.
- Rej, M. 1828. *Żywot człowieka poczciwego*, t. 2. Warszawa: A. Gałęzowski i komp.
- Rettberg, J.W. 2012. *Blogowanie*, tłum. M. Szczubiałka. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Rewieński, S. 1887. *Teka oszczędnych wskazówek, zawierająca: Pranie bielizny i wszelkich materij, bielienie płótna i innych przedmiotów. Czyszczenie najróżniejszych rzeczy, wywabianie plam. Farbiarstwo i farbowanie. Pokosty i lakiery, atrament, tusz, szuwaks, smarowidła, kity, kleje. Sto różnych sposobów używanych w gospodarstwie domowem. Porządki domowe. Napojów różnych przyrządzanie. Kosmetyki i pachnidła. Tępienie szkodliwych zwierząt i owadów. Przepisy higieniczne i lecznicze dla ludzi i zwierząt*. Warszawa: Nakład Maurycego Orgelbranda.
- Taras, B., Pietrzakiewicz, I. 2015. Struktura receptury kulinarnej na przykładzie przepisów na wypieki. Słowo. *Studia Językoznawcze* 6, s. 122–132.
- Witek, M. 2010. Czynności illokucyjne jako akty interakcyjne. *Przegląd Filozoficzny. Nowa Seria* 3(75), s. 359–389.
- Witosz, B. 2005. *Genologia lingwistyczna. Zarys problematyki*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Wojtak, M. 2008. *Genologia tekstów użytkowych*. W: *Polska genologia lingwistyczna*, red. R. Cudak, D. Ostaszewska, s. 339–351. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Wojtak, M. 2010. *Analiza gatunków prasowych*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- Zdunkiewicz-Jedynak, D. 2008. *Wykłady ze stylistyki*. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
- Żarski, W. 2011. *Ewolucja wzorca gatunkowego polskich poradników kucharskich i jego uwarunkowania tekstowe*. W: *Odmiany stylowe polszczyzny dawniej i dziś*, red. U. Sokółska. Białystok: Wydawnictwo Uniwersytetu w Białymstoku.
- Żarski, W. 2008. *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego.

### Źródła internetowe

- Sudoł, A. *Grochem o garnek*. Online: [https://www.youtube.com/channel/UC5gO\\_xYp4gVcOAl-z3mK\\_Sg](https://www.youtube.com/channel/UC5gO_xYp4gVcOAl-z3mK_Sg) [dostęp: 1.08.2023].
- Benia (@bish0rt). *Wegetariańska lazania*. Online: [https://www.tiktok.com/@bish0rt/video/7166268957102492934?\\_r=1&\\_t=8eFziRNdl1z](https://www.tiktok.com/@bish0rt/video/7166268957102492934?_r=1&_t=8eFziRNdl1z) [dostęp: 1.08.2023].
- Czerwiński, S. (@czerwinski\_szymon). Online: [https://www.tiktok.com/@czerwinski\\_szymon](https://www.tiktok.com/@czerwinski_szymon) [dostęp: 1.08.2023].
- Damian Kordas *smakuje*. Online: <https://www.youtube.com/channel/UCfuc7hEdcNJ-G8xWV3jMBpdw/videos> [dostęp: 1.08.2023].

- Dopieczone (@dopieczone). *Frytki jak z McDonalds*. Online: [https://www.tiktok.com/@dopieczone/video/7113858922326314245?\\_r=1&\\_t=8eFzo20ARY2](https://www.tiktok.com/@dopieczone/video/7113858922326314245?_r=1&_t=8eFzo20ARY2) [dostęp: 1.08.2023].
- Fura, A. (@furajedzenia). *Frytki z cukinii*. Online: [https://www.instagram.com/reel/Cu4cQkEO-CyW/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR2hXEIUDL5aevjizCgVpHHt8NZrh0zsks7nHJxBk8sUutlak-aieSugh0M\\_](https://www.instagram.com/reel/Cu4cQkEO-CyW/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR2hXEIUDL5aevjizCgVpHHt8NZrh0zsks7nHJxBk8sUutlak-aieSugh0M_) [dostęp: 1.08.2023].
- Gorgol, A. (@cossiegotuje). *Szybka tortilla*. Online: [https://www.tiktok.com/@cossiegotuje/video/7101996547159772422?\\_r=1&\\_t=8eFzgTMPf6B](https://www.tiktok.com/@cossiegotuje/video/7101996547159772422?_r=1&_t=8eFzgTMPf6B) [dostęp: 1.08.2023].
- Karolina (@fitbykaro), *Must have do spróbowania na redukcji!*. Online: [https://www.tiktok.com/@fitbykaro/video/7211956488665844997?\\_r=1&\\_t=8eFzfz6PGwN](https://www.tiktok.com/@fitbykaro/video/7211956488665844997?_r=1&_t=8eFzfz6PGwN) [dostęp: 1.08.2023].
- Sobańska, K. 2017. *3x Wegańskie Śniadania: Omlet, Pieczone Naleśniki i Zielone Smoothie*. Online: [https://www.youtube.com/watch?v=Ih5zDUy4OZI&list=PLZp\\_I36buCKDcGZBj7inG-Fs6l5KG1YRX](https://www.youtube.com/watch?v=Ih5zDUy4OZI&list=PLZp_I36buCKDcGZBj7inG-Fs6l5KG1YRX) [dostęp: 1.08.2023].
- KitchenBook.TV. Online: <https://www.youtube.com/user/kitchenbooktv/videos> [dostęp: 1.08.2023].
- Kocham gotować. Online: [https://www.youtube.com/channel/UCkxE2o\\_0oYHRtXNAKoV2JoA](https://www.youtube.com/channel/UCkxE2o_0oYHRtXNAKoV2JoA) [dostęp: 1.08.2023].
- Korzeniowska-Pławecka, M. (@korzeniowskaplawecka). *Pyszny, orzeźwiający sernik limonkowy*. Online: [https://www.instagram.com/reel/CuzS0c9luDU/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR1qVI8-EZY2uTeyBxggsD\\_jg00oFyd95-rrlaeDmZ1iXV-TFLKVtsDIYD8](https://www.instagram.com/reel/CuzS0c9luDU/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR1qVI8-EZY2uTeyBxggsD_jg00oFyd95-rrlaeDmZ1iXV-TFLKVtsDIYD8) [dostęp: 1.08.2023].
- Kotlet.TV. Online: <https://www.youtube.com/user/kotlettv/videos> [dostęp: 1.08.2023].
- Kuchnia Renaty. Online: <https://www.youtube.com/@KuchniaRenaty> [dostęp: 1.08.2023].
- Lenagryszko (@lenagryszko). *Tanghulu!* Online: [https://www.tiktok.com/@lenagryszko/video/7112049208055631109?\\_r=1&\\_t=8eFzYgSjiYN](https://www.tiktok.com/@lenagryszko/video/7112049208055631109?_r=1&_t=8eFzYgSjiYN) [dostęp: 1.08.2023].
- Lykus, I. (@ira\_lykus). *Genialny sposób na marchewkę*. Online: [https://www.instagram.com/reel/Cr1Fv5prH0U/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR0ITpZpEeGx4FuVSRrn1EP8Q2RHFXmehnd2lZtgNJ7Hkp\\_3045RUMURE\\_U](https://www.instagram.com/reel/Cr1Fv5prH0U/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR0ITpZpEeGx4FuVSRrn1EP8Q2RHFXmehnd2lZtgNJ7Hkp_3045RUMURE_U) [dostęp: 1.08.2023].
- Makłowicz, R. 2001. *Podróże kulinarne Roberta Makłowicza, odc. 64: Fiesta ze smakiem*. Online: <https://www.youtube.com/watch?v=x9p2yrLegko&t=21s> [dostęp: 1.08.2023].
- Monika (@mona.mymoments). *Szybki deser idealny do niedzielnej kawki, prosty w przygotowaniu i nie wymaga pieczenia*. Online: [https://www.instagram.com/reel/CueAtESus\\_N/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR2spZtk4EwFa1vn6W7o92dhMbuGD53d8K0d8\\_HA2Waj8zNuhKsQdE9rn14](https://www.instagram.com/reel/CueAtESus_N/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D&fbclid=IwAR2spZtk4EwFa1vn6W7o92dhMbuGD53d8K0d8_HA2Waj8zNuhKsQdE9rn14) [dostęp: 1.08.2023].
- Okrasa, K. 2023. *Okrasa łamie przepisy S1E359: Kuchnia polska. Leśna kuchnia śląska*. Online: <https://vod.tvp.pl/programy,88/okrasa-lamie-przepisy-odcinki,273773/odcinek-359,S01E359,695546> [dostęp: 1.08.2023].
- PROSTE I SZYBKIE PRZEPISY (@gotuje\_bo\_lubie\_aniak). *Dziś obiecany przepis na najlepsze bułeczki do burgerów*. Online: [https://www.tiktok.com/@gotuje\\_bo\\_lubie\\_aniak/video/7244550031670250779?\\_r=1&\\_t=8eFzbHrPigN](https://www.tiktok.com/@gotuje_bo_lubie_aniak/video/7244550031670250779?_r=1&_t=8eFzbHrPigN) [dostęp: 1.08.2023].
- Słodka Tuba. Online: <https://www.youtube.com/channel/UC8Snnk7st5xKAQ9f6N2XHW> [dostęp: 15.09.2023].
- Sołtysiak, D. (@dawidsoltysiak\_). *Spaghetti bolognese*. Online: [https://www.tiktok.com/@dawidsoltysiak\\_/video/7203801834614574341?\\_r=1&\\_t=8eFzm21QzAx](https://www.tiktok.com/@dawidsoltysiak_/video/7203801834614574341?_r=1&_t=8eFzm21QzAx) [dostęp: 15.09.2023].

- Szczęsna, E. (@ewa.masterchef). *Najlepsze frytki*. Online: [https://www.tiktok.com/@ewa.masterchef/video/7246413858343062811?\\_r=1&\\_t=8eFzxs9CPnf](https://www.tiktok.com/@ewa.masterchef/video/7246413858343062811?_r=1&_t=8eFzxs9CPnf) [dostęp: 15.09.2023].
- szusztgotuje. Online: <https://www.youtube.com/user/szusztgotuje/videos> [dostęp: 1.08.2023].
- Świdnik, D. (@slodkie\_fajne\_ale\_dietetyczne). Online: [https://www.instagram.com/slodkie\\_fajne\\_ale\\_dietetyczne/?g=5](https://www.instagram.com/slodkie_fajne_ale_dietetyczne/?g=5) [dostęp: 1.08.2023].
- Tomek Lach. *Zajadam.pl*. Online: <https://www.youtube.com/channel/UCseNDZLrZWn-5z017XkqaQGg> [dostęp: 1.08.2023].
- wieprzowa\_oaza (@pan\_wieprzowy). *Chaczapuri*. Online: [https://www.tiktok.com/@pan\\_wieprzowy/video/7225165463377022234?q=przepis%20kulinarny&t=1690881652123](https://www.tiktok.com/@pan_wieprzowy/video/7225165463377022234?q=przepis%20kulinarny&t=1690881652123) [dostęp: 1.08.2023].

### *Evolution of the genre model of the culinary recipe*

#### Summary

The culinary recipe is a genre that has undergone numerous modifications related to its transmission medium over the centuries. Originally, it functioned in the oral form, but with the development of writing, it began to appear in the written form as well. After the invention of audiovisual media, cooking advice began to be made available via television and, over time, also via the Internet (YouTube, Instagram, TikTok). The first recipes were formulated by people widely regarded as authorities, but later any Internet user could become a creator. The type of audience has also changed. The passive reader has become an active and dynamic co-creator of culinary advice.

**Keywords:** culinary recipe – cookbook – sender – recipient – YouTube – Instagram – TikTok.

Trans. Monika Czarnecka