

Bożena Taras, Ilona Pietrkiewicz

STRUKTURA RECEPTURY KULINARNEJ NA PRZYKŁADZIE PRZEPISÓW NA WYPIEKI

Sztuka kulinarna jest ważnym elementem spajającym wspólnotę narodową. Waldemar Żarski pisze, że:

Przyrządzanie i przechowywanie jedzenia należą do najstarszych sprawności człowieka decydujących o przetrwaniu. Od samego początku nabrało również wymiaru wspólnotowego, głęboko osadzonego w historii i kulturze. W każdej społeczności pożywienie pełni funkcje społeczne odzwierciedlające określoną kulturę [Żarski 2008: 14].

Przełom XX i XXI w. odznaczył się gwałtownym rozwojem sztuki kulinarnej w Polsce¹. Znów zagościła moda na kuchnię włoską, francuską, orientálną czy angielską [zob. Witaszek-Samborska 2005], która wzbogaciła tradycyjne potrawy i rodzime receptury. Liczne podróże po całym globie umożliwiły ludziom poznanie bogactwa kulinarnego innych kultur i społeczności oraz sprowadzanie do kraju z najdalszych zakątków świata typowych dla tych regionów przypraw czy dodatków [Lesz-Duk 2002: 175]. Kuchnia polska mimo rozmaitych wpływów zachowała swój charakter i najcenniejsze tradycje wywodzące się jeszcze z doby staropolskiej, a osadzone głęboko w kulturze narodu i jego historii. Od zapomnienia uchroniły ją między innymi rodzinne receptury kulinarne przekazywane z pokolenia na pokolenie, początkowo ustnie, później pisemnie, które stanowią dziś podstawę niejednego zbioru przepisów, czyli zbioru informacji wskazujących na sposób wykonania potrawy, ciasta [zob. Dunaj red. 1996: 887].

¹ Produkowane są programy telewizyjne o tematyce kulinarnej (np. „Bosonoga Contessa”, „Buddy Valastro gotuje”, „Makłowicz w podróży”, „Masterchef Polska”, „Piekielna kuchnia Gordona Ramsaya”), wydawane poradniki kulinarne (np. 100 najważniejszych składników codziennej diety; 365 obiadów; Czy wiesz, co jesz?; Doradca smaku; Przepisy Siostry Anastazji), a w kinach organizowane seanse filmowe, podczas których prezentowane są ekranowe historie kuchenne (np. Smak Curry, Ugotowany, Szef, Niebo w gębie). Ponadto, jak podaje Lesz-Duk [2002: 175], otwierane są nowe restauracje, bary, zaś w kobiecych pismach pojawiają się liczne przepisy kulinarne i ciekawostki o oryginalnych potrawach.

W niniejszym artykule przedmiotem rozważań czyni się strukturę receptury kulinarnej na przykładzie przepisów na ciasta. Podstawą analizy jest 151 przepisów na wypieki. Materiał wyekscerpowano z ręcznie sporządzonego zbioru rodzinnych receptur spisanych od lat sześćdziesiątych XX w. Pochodzą one z południa Polski, z gminy Zarszyn w powiecie sanockim.

Przepisy kulinarne ze względu na budowę sklasyfikowane zostały przez Waldemara Żarskiego jako teksty użytkowe². Ich podstawową funkcją jest funkcja informacyjna. Jej instruktażowy charakter dotyczy sposobu przygotowania potrawy, może również zawierać wątki na temat pochodzenia i historii dania. Jednak nie wszystkie przepisy są opisami wyłącznie informacyjnymi. Fakt ten zależy jedynie od ich autora. W parze z funkcją informacyjną pojawia się funkcja impresywna, która ma za zadanie nakłonić do podjęcia działań. Niektóre receptury nacechowane są wykrzyknieniami, zdrobnieńmi czy środkami stylistycznymi. Zdarza się również, że przepisy kulinarne pełnią funkcje komercyjne, tzn. mają zachęcić do kupna jakiegoś produktu bądź sprzętu kuchennego [Żarski 2008: 97–103]. Zatem celem nadawcy tekstu kulinarnego bywa nie tylko przekazanie odbiorcy wskazówek określających sposób sporządzenia dania, ale również przekonanie go do podjęcia określonych działań, które jednocześnie wywołają u niego pewne emocje i czynności, a ich zwieńczeniem będzie przygotowana potrawa.

W przepisie określa się, w jaki sposób komponować i łączyć ze sobą produkty, by podjęte działania kończyły się powodzeniem, czyli by rezultat – np. ciasto, był smaczny. Poddając analizie zebrany materiał, zauważono, że elementy struktury 151 receptur są niezmiennie dla wszystkich rodzajów wypieków. Dodatkowo niektóre przepisy wzbogacone są o informacje dotyczące przygotowania kremów bądź mas, którymi przekłada się ciasta. Wyekscerpowane przepisy kulinarne zbudowane są z trzech stałych, uporządkowanych części. Poszczególne elementy różnią się między sobą formą i funkcją wypowiedzi. Strukturę analizowanych przepisów na wypieki tworzą: tytuł (nazwa własna), lista komponentów i sposób przyrządzenia.

Nazwy własne ciast (tytuły)

Przepisy zawierają oryginalne tytuły – nazwy wypieków. Nazwy własne, jak zauważa Ewa Rzetelska-Feleszko [2005: 10], są silnie związane z całokształtem

² Według Żarskiego [2008: 93] teksty użytkowe „służą do powiadomienia o przypadku, z jakim mamy, mieliśmy lub będziemy mieć do czynienia, do nakłonienia odbiorcy do wykonania określonych zadań oraz do przekazania odpowiedniej wiedzy w przypadku samodzielnego postępowania w określonej kwestii. Służą stabilizacji lub destabilizacji równowagi psychicznej oraz wytwarzaniu, podtrzymywaniu lub modyfikowaniu rzeczywistości instytucjonalnej. Innymi słowy, teksty użytkowe spełniają te same cele co akty mowy, sąd gatunki asertywne, dyrektywne, komisyjne, ekspresyjne i deklaratywne”.

ludzkiej kultury zarówno materialnej, jak i społecznej; są skarbem każdego narodu czy społeczności, świadczą o jego przynależności etnicznej, historycznej, kulturowej bądź religijnej. Ich prymarną funkcją jest funkcja identyfikacyjno-dyferencyjną służąca wyłącznie jednostkowemu wskazywaniu (wyznaczaniu, oznaczaniu) wytworu w celu jego wyróżnienia bez oddawania treści znaczeniowej [Rzetelska-Feleszko 2005: 15–34]. Nazwy własne obiektów kultury, rezultatów jednostkowych lub seryjnych pracy ludzkiej obejmuje się terminem chrematonimy [Przybylska 2003: 242]. Do tej grupy należą badane nazwy – nazwy własne ciast.

W analizowanym zbiorze przepisów kulinarnych każda receptura rozpoczyna się tytułem, nazwą dania – ciasta, np. *Miodownik*, *Sernik doskonały*, *Tort pomarańczowy „Mira”*. Nazwy wypieków mają różną budowę. Pojawiają się zarówno nazwy jednowyrazowe (np. *Bananowiec*, *Chrust*, *Cwibak*, *Delicja*, *Drożdżowe*, *Karpatka*, *Metrowiec*, *Nugat*, *Pijak*, *Pysznotka*, *Serownik*, *Ucierany*), jak i dwuwyrazowe (np. *Babka kryzysowa*, *Bawole oczy*, *Biszkopt tani*, *Bułgarski placek*, *Czarny tort*, *Keks bakaliowy*, *Kruchy podstawowy*, *Migdałowe ciasteczka*, *Placek królewski*, *Placek przekładaniec*, *Tarty placek*, *Tort owocowy*) oraz wielowyrazowe (np. *Babka tarta piaskowa*, *Ciastka francuskie z kremem śmietankowym*, *Kruchy placek kanadyjski*, *Mazurek orzechowy z czekoladą*, *Napoleonki z ciasta francuskiego*, *Piernik na sztuczny miodzie*, *Placek kruchy z budyniem (Fela)*, *Placek z jabłkami i kisiellem (Padew)*, *Sernik czarno-biały*, *Torcik z owocami na zimno*, *Tort orzechowy z Nowego Sadu*, *Wuzetki – placek kakaowy*). Dominują konstrukcje złożone: zestawienia dwuwyrazowe (66) i wielowyrazowe (39). Łącznie jest ich 105, czyli 70% analizowanego zbioru. Natomiast nazwy jednowyrazowe, w liczbie 46, stanowią 30% zebranego materiału.

Niektóre rodzaje ciast i przysmaków zapisane w rodzinnym zbiorze przepisów mają oryginalną nazwę ze względu na swoje cechy czy kształt. Na szczególną uwagę zasługują takie nazwy własne ciast, jak: *Babka Gogo*, *Bawole oczy*, *Cwibak*, *Fale Dunaju*, *Harataniec*, *Placek bez jaj*, *Placek ja-jo*, *Placek Video*, *Salceson*, *Snickers*. Wskazują one jakąś konkretną cechę wypieku. Na przykład nazwa *Babka Gogo* związana jest z ilością składników „tyle tego, ile waga tamtego” (tyle cukru, ile waży sześć jaj). *Bawole oczy* są plackiem, w którym charakterystyczne kulki z ciasta kakaowego ułożone między jasnym ciastem przypominają oczy bawołu, a nazwa *Cwibak* jest inną, popularną na południu Polski, potoczną nazwą keksa. Z kolei *Fale Dunaju* to ciasto, w którym zatopione w ciemnym cieście jabłka tworzą wzburzone fale. Inna nazwa wypieku, *Harataniec*, wzięła się od słowa „haratać” i wskazuje na sposób jego wykonania: surowe ciasto można posiekać, poszarpać, rozerwać palcami lub zetrzeć na tarce. Następne nazwy: *Placek bez jaj* i *Placek ja-jo* wskazują na obecność lub brak jaj w cieście, zaś nazwa *Placek Video* pochodzi prawdopodobnie z lat osiemdziesiątych XX w., kiedy zaczęły się pojawiać nowinki techniczne, wielobarwne światełka na dyskotekach oraz odtwarzacze kaset wideo. Potwierdzały to wygląd ciasta; *Placek Video* jest bowiem bardzo

kolorowym wypiekiem, a w jego skład wchodzi m.in. wielosmakowe galaretki przypominające różnokolorowe szkiełka. Kolejna nazwa placka, *Salceson*, budzi skojarzenia związane z mięsnym przysmakiem o tej samej nazwie, ponieważ jabłka zamoczone w ciemnym cieście przypominają kawałki wędliny, zaś nazwa wypieku *Snickers* przejęta została od nazwy batonika, w którym najważniejszymi składnikami są masa karmelowa i orzechy włoskie.

W zbiorze nazw rodzinnych receptur pojawiają się także miana motywowane antroponimami (imionami: *Tort pomarańczowy „Mira”*, *Tort „Elżbieta”*, przezwiskami: *Cwaniak*, *Dziwak*, *Murzynek*, *Pijak*), etnonimem (Cyganie – *Makowiec cygański*) czy toponimami (np. Dunaj – *Fale Dunaju*, Karpaty – *Karpatka*, Mazury – *Mazurek orzechowy*). Zresztą odniesień do nazw geograficznych jest najwięcej. Są to przede wszystkim nazwy nawiązujące do obcych państw (Bułgaria – *Bułgarski placek*, Dania – *Szarlotka po duńsku*, Francja – *Ciastka francuskie z kremem śmietankowym*, Hiszpania – *Torcik hiszpański*, Holandia – *Pączki holenderskie*, Japonia – *Makowiec japoński*, Kanada – *Kruchy placek kanadyjski*, Meksyk – *Tort meksykański*) i miast (Bazylen – *Ciasteczka bazylijskie*, Lublana – *Tort ljublijański*, Nowy Sad – *Tort orzechowy z Nowego Sadu*, Wiedeń – *Sernik wiedeński*).

W analizowanych nazwach przepisów występują również nawiązania do osób, od których otrzymano receptury. Informacje zanotowano w nawiasach, podając m.in. inicjały, pełne imię i nazwisko, pokrewieństwo, miejscowość, np.: *Beza orzechowa* (Ciocia R.), *Biszkopt z serem* (M. Mielnik), *Delicja* (C.H.), *Karpatka* (Fela), *Niebo w gębie I* (Ewa Kuzianik), *Pijak* (Padew), *Przekładaniec* (C. Marysia Kot), *Snickers* (I. Dudek), *Tort orzechowy* (Mamusia), *Tortowy kakaowy* (p. Dudek).

Niektóre nazwy odzwierciedlają sposób wykonania ciasta, np.: *Ciasto z wody*, *Masa bita na parze*, *Mazurek bez pieczenia*, *Przekładaniec*, *Sernik na zimno*, *Sernik smażony*, *Torcik z owocami na zimno*, *Tort na zimno*. Pojawiają się w nich również odniesienia charakterologiczne, np. *Cwaniak*, *Dziwak*, *Pijak*, lub do kolorystyki wypieku, np.: *Czarny tort*, *Sernik czarno-biały*, *Tort żółty*. W rodzinnym zbiorze przepisów jest też sporo nazw, w których podano charakterystyczne dla nich główne składniki ciasta, na przykład takie jak: czekolada (*Ciasteczka czekoladowe*, *Krem czekoladowy*, *Tort czekoladowy*), kakao (*Ciasto kakaowe*, *Kuleczki kakaowe – pycha*, *Tortowy kakaowy*), orzechy (*Beza orzechowa*, *Masa orzechowa*, *Mazurek orzechowy*, *Mazurek orzechowy z czekoladą*, *Tort orzechowy*, *Tort orzechowo-miodowy*, *Tort orzechowy z Nowego Sadu*, *Tort z masą z włoskich orzechów*), owoce (*Bananowiec*, *Placek z brzoskwiniami*, *Placek z jabłkami*, *Placek z jabłkami i kisiem*, *Placki z bananów*, *Tort ananasowy*, *Tort owocowy*, *Tort pomarańczowy*, *Tort wiśniowy*).

W żadnym analizowanym przepisie w tej części jego struktury nie występują dodatkowe informacje, np. historia pochodzenia potrawy [por. Lesz-Duk 2002].

Lista składników

Drugą część przepisu stanowią dane dotyczące komponentów. Jest to lista składników niezbędnych do przygotowania potrawy, a także ich ilość.

Zofia Zawistowska podaje, że głównymi składnikami do przyrządzania wypieków są: różne rodzaje mąki, tłuszcze (olej, margaryna, masło, smalec), cukier, jaja, mleko, czasem śmietana, środki spulchniające. Ponadto w wielu przepisach wykorzystuje się rozmaite przyprawy smakowe czy używki, np. czekoladę, kawę, kakao, bakalie, takie jak: migdały, różne gatunki orzechów (m.in. arachidowe, włoskie), mak, alkohol. Dodatkowo są też suszone, mrożone lub świeże owoce, np. truskawki, brzoskwinie, jabłka [Zawistowska 1990: 469].

Analizowane przepisy na ciasta bazują na następujących składnikach, będących podstawowymi i dodatkowymi komponentami domowych wypieków:

PRODUKTY ZBOŻOWE, np. *mąka (kartoflana – ziemniaczana, krupczatka, pszenna, razowa, wrocławska), płatki owsiane;*

PRODUKTY SYPKIE, np. *bułka tarta, cukier (kryształ, mączka – puder, waniliowy, zwykły), grysik – kasza manna, mleko w proszku;*

TŁUSZCZE, np. *margaryna, masło, olej, oliwa, smalec;*

NABIAŁ, np. *mleko, ser (biały, twaróg), serek homogenizowany, śmietana (gęsta, kwaśna), śmietanka kremówka;*

JAJA, np. *jajo/jajko, białko, żółtko (rozkłócone);*

BAKALIE, np. *bakalie, daktyle, figi suszone, mak, migdały, morele suszone, orzechy (laskowe, mielone, włoskie), rodzynki, śliwki suszone, wiórki kokosowe;*

PRZYPRAWY, np. *cukier waniliowy, cynamon, gałka muszkatołowa, kakao, kawa (rozpuszczalna), przyprawa korzenna, przyprawy (w proszku), sól, wanilia (laska wanilii);*

OWOCE, np. *ananasy, banany, brzoskwinie (w puszcze), cytryny, jabłka (Renety), pomarańcze, poziomki, śliwki, truskawki, wiśnie;*

ALKOHOLE / TRUNKI, np. *arak, poncz, rum, spirytus, wino, wiśniak, wódka;*

PRZETWORY, np. *dżem, konfitury, marmolada, powidła;*

SŁODYCZE, np. *biszkopty, czekolada (twarda), chałwa, herbatniki, miód, miód sztuczny;*

POZOSTAŁE SKŁADNIKI, np. *amoniak, budyń, drożdże, galaretka, kisiel, ocet, olejek (arakowy, migdałowy, rumowy), proszek do pieczenia, rozczyń, soda oczyszczona, zapach (olejek aromatyzowany).*

W przepisach podane są także określenia kształtów, smaków, elementów wypieków, potrzebnych sprzętów oraz czynności wykonywanych podczas pieczenia:

NAZWY ELEMENTÓW WYPIEKÓW, np. *andrut – wafel, beza, biskopt, krążki, krem, lukier, masa, nadzienie, piana, placek, polewa, rurki;*

NAZWY SMAKÓW / KSZTAŁTÓW, np. *kwaskowaty, lekki, miękki, pulchny, sprężysty, surowy;*

NAZWY PRZYRZĄDÓW / NACZYŃ / MATERIAŁÓW, np. *blacha, cedzak, deska, donica, filiżanka, forma, garnek, kieliszek, makutra, łyżeczka, łyżka, miska, nóż, patelnia, pergamin, rondel, sitko, stolnica, szklanka, tarka, tortownica, widelec;*

NAZWY CZYNNOŚCI, np. *dodać, gęstnieć, miesić, nasączyć, ostudzić, posiekać, przesiać, rozpuścić, rozwałkować, sklarować, sparzyć, stężyć, stopić, ubić na parze, ucierać, usmażyć, utłuc w donicy, wrzeć, zagnieść, zagotować, zemleć;*

NAZWY URZĄDZEŃ KUCHENNYCH, np. *lodówka, maszynka (do mięsa), mikser, piekarnik.*

Przykładowa lista składników wybranych ciast wygląda następująco:

Ambasador

Składniki na biszkopt:

5 jaj, 1.5 szklanki cukru zwykłego, 1 szklanka mąki pszennej, 1 szklanka mąki ziemniaczanej, 1–2 łyżeczki proszku do pieczenia

Składniki na masę:

35 dkg cukru pudru, 6 żółtek utrzeć z cukrem. 10 dkg mąki ziemniaczanej rozpuścić w 0,5 szklanki mleka. Następnie zagotować 2,5 szklanki mleka i wlewać wszystkie wymieszane składniki, ciągle mieszając. Zagotować na gęsty krem i wystudzić. Utrzeć w makutrze 2 kostki masła i dodawać po trosze krem. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodawać bakalie i 1 szklankę mielonych orzechów, do drugiej czekoladę (twardą) – 0,5 krojoną drobno lub startą, a połowę rozpuścić i wlać do masy. Placek polać polewą.

Babka kryzysowa

50 dkg mąki, 6 dkg drożdży, 1.5 szklanki mleka, 5 żółtek, 15 dkg cukru, 1 cukier waniliowy, 0.5 łyżeczki soli, 0.5 kostki margaryny, suszone śliwki lub rodzynki

Ciasto bananowe

230 g mąki, 230 g cukru pudru, 130 g masła, 5 bananów, 2 jajka, 60 g orzechów włoskich, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, szczypta soli

Szarlotka tradycyjna

30 dkg mąki, 15 dkg masła (pół na pół ze smalcem albo margaryną), 10 dkg cukru, 1 żółtko, 1–2 łyżki gęstej śmietany, 1 cukier waniliowy, 1 kg jabłek, 15 dkg cukru, 2 łyżki tartej bulki

Tort ljublański

Składniki ciasta:

25 dag masła, 20 dag cukru, 20 dag czekolady, 15 dag biszkoptów, 8 jaj (białek), 0.1 l rumu

Składniki masy:

0.2 l mleka, 8 jaj (żółtek), 5 łyżek cukru pudru, 3 łyżki mąki, 1 cukier waniliowy

Warto jeszcze zwrócić uwagę na różnorodne jednostki miar stosowane w rodzinnych przepisach. Podawana w nich bywa waga produktów stałych w gramach (g), dekagramach (dag/dkg), kilogramach (kg) i objętość płynów w litrach (l). Innymi jednostkami miary objętości substancji sypkich i płynnych są szklanki, filiżanki, łyżki (czubate) i łyżeczki, a także kieliszki lub porcje. Ilość produktu potrzebnego do przyrządzenia dania określa się również w ułamkach (ćwiartki), opakowaniach, sztukach i kostkach. Pojawiają się także mało sprecyzowane, czasem wręcz zagadkowe określenia (np. *trochę, po trosze, na oko, raz koło razu, szczypta*), na których podstawie trzeba się raczej domyślać, ile dokładnie substancji należy dodać do przygotowywanego ciasta.

W wielu przepisach kulinarnych zamieszczonych w prasie, internecie czy książkach kucharskich znajdują się dodatkowe informacje, np. o czasie potrzebnym do wykonania dania, liczbie porcji bądź kalorii przypadających na jedną porcję przysmaku. Jednak w analizowanym zbiorze żadna receptura nie zawierała podobnych danych.

Sposób przyrządzenia ciasta

Kolejnym – trzecim elementem przepisu kulinarnego jest sposób jego przyrządzenia, na który składają się tok postępowania, stopień nagrzania piekarnika i czas pieczenia.

Podstawę stanowią konkretne czynności potrzebne do wykonania dania. W analizowanych przepisach występują różnorodne działania wyrażane czasownikami, takimi jak: *dawać, dodać, dodawać, kłaść, łączyć, miesić, mieszać, nakładać, naponczować, nasączyć, obgotować, oblać, obrać, obtoczyć, odcedzić, odsączyć, odstawić, odszumować, oprószyć, ostudzić, owinąć, ozdobić, piec, podawać, podpiec, podsuszyć, podsypywać, podzielić, pokrajać, pokroić, pokruszyć, polać, polewać, połączyć, posiekać, posmarować, posypać, poukladać, powrzucać, przełożyć, przesiać, przestudzić, przykryć, pulchnieć, rozgotować, rozklócić (żółtka), rozłożyć, rozpuścić, rozrobić, roztopić, rozwałkować, rozpuścić, sklarować, sparzyć, stężeć, stopić, studzić, ubić (na parze), ucierać, upiec, uprażyć, usmażyć, usypać, utłuc (w donicy), utrzeć, wałkować, wlać, wlewać, włożyć, wrzeć, wsadzić, wstawić, wsypać, wycinać, wykrawać, wyłożyć, wymieszać, wyrobić, wyrównać, wystudzić, zagnieść, zagotować, zalać, zalewać, zarobić, zastygnąć, zdjąć, zmielić, zmieszać, zrumienić, zsunąć, zwijać³.*

W niewielu analizowanych przepisach wspomniano o czasie pieczenia (w 19) i stopniu temperatury piekarnika (w 11). Czas pieczenia doprecyzowano zaledwie w czterech przepisach: *piec 30 minut, piec 40 minut, piec 1 godzinę* (dwukrotnie),

³ W analizowanych tekstach przepisów na ciasta wszystkie czasowniki występują w formie nieosobowej: bezokoliczniku lub imiesłowie.

natomiast w piętnastu określono go w przybliżeniu: *piec około 75 minut (40–45 minut, 30–35 minut, 20–25 minut, 1 godzinę 15 minut, 1.5 godziny, 30 minut – dwukrotnie, 1 godzinę – trzykrotnie, 45 minut – czterokrotnie)*.

Innym sposobem określania czasu potrzebnego na upieczenie czy podpieczenie ciasta jest jego kolor (w 8 przykładach), np.: *Lekko podpiec – nie rumieniąc. Gdy żółknie wyjąć; Piec na złoty kolor; Upiec na złoty kolor; Równomiernie zrumienić; Wstawić do letniego piekarnika, aby piana podsuszyła się i zarumieniła, otrzyma się wówczas sernik o czystych kolorystycznie warstwach*.

W analizowanym materiale są również wskazówki dotyczące temperatury piekarnika (w 15 recepturach). Dokładnie wskazano stopnie Celsjusza tylko pięciokrotnie (*piec w temperaturze 150°C, piec w piekarniku o temperaturze 180°C, wstawić do piekarnika o temperaturze 190°C, wstawić do piekarnika o temperaturze 200°C, wstawić do upieczenia w piekarniku nagrzanym do temperatury około 220°C*), w pozostałych sześciu przykładach podano natomiast informacje o fazie nagrzania piekarnika (*piec na małym ogniu, piec na średnim ogniu, wstawić do letniego pieca, piec w umiarkowanej temperaturze, piec [...] w średnio nagrzanym piekarniku – dwukrotnie, piec w rozgrzanym piekarniku, piec w mocno nagrzanym piekarniku, piec w gorącym piekarniku, włożyć do bardzo gorącego piekarnika*). Trzeba zauważyć, że zalecenia dotyczące temperatury, w której powinno się piec ciasto, pojawiają się rzadko (por. *piec jak biszkopt do ambasadora, po upieczeniu posypać cukrem pudrem, upiec, upiec 2 placki, upiec 3 placki z tego, upiec cienkie placki, upiec z tego trzy placki, wstawić do pieczenia, z otrzymanej masy upiec 2 placki*).

Przyczyn przemilczenia czasu pieczenia czy skali ciepła można upatrywać, z jednej strony, w parametrach piekarnika⁴, z drugiej zaś strony, w doświadczeniu gospodyni, która najlepiej zna swój piekarnik i do niego potrafi dostosować temperaturę oraz czas pieczenia poszczególnych rodzajów ciast (biszkoptowych, drożdżowych, kruchych, piaskowych, ucieranych, z jabłkami, pierników, serników, tortów).

Lucyna Ćwierczakiewiczowa, autorka dziewiętnastowiecznych poradników dotyczących prowadzenia gospodarstwa domowego i książek kucharskich, już ponad sto lat temu nakreśliła istotne kwestie związane z wypiekiem ciast, które również dzisiaj stosowane są w każdej kuchni. Kluczowym elementem jest od stuleci odpowiednia temperatura panująca w pomieszczeniu [24 stopnie Réaumura, tj. 30 stopni Celsjusza⁵], i dobrze nagrzaną piekarnik, ponieważ w innym wypadku ciasto może się nie upiec. Niektóre rodzaje wypieków potrzebują wyższej temperatury pieca, inne zaś niższej. Przykładowo, ciasto drożdżowe wymaga bardzo ciepłych warunków („najgorętszego pieca”), podobnych jak do wypieku chleba, „wielkiego potrzebuje gorąca” również ciasto francuskie składające się jedynie

⁴ Parametry te zależą m.in. od rodzaju piekarnika: elektryczny – gazowy; z termoobiegiem – bez termoobiegu.

⁵ Skala Réaumura używana była w Europie Środkowej od 1731 r. do początków XX wieku; 1 °Ré = 1.25 °C [https://en.wikipedia.org/wiki/Réaumur_scale, 30.01.2016].

z masła i mąki, inaczej „zrobi się jedną masą zakalcowatą”, oraz ciasto parzone bez drożdży, tzw. ptysiowe; ciasta kruche najlepiej wypieka się w równomiernie nagrzanym piecu, ale już mniej gorącym, a jeszcze mniej ciepła potrzebują ciasta jajeczne [Ćwierczakiewiczowa 1908: 3–5].

Oto procedury wykonania wybranych ciast z analizowanego zbioru:

Ambasador

Wykonanie ciasta:

Ubić pianę z białek, dodać żółtka i cukier na przemian z mąką zmieszaną z proszkiem. Wymieszać i piec około 30–35 minut.

Wykonanie masy:

35 dkg cukru pudru, 6 żółtek utrzeć z cukrem. 10 dkg mąki ziemniaczanej rozpuścić w 0,5 szklanki mleka. Następnie zagotować 2,5 szklanki mleka i wlewać wszystkie wymieszane składniki, ciągle mieszając. Zagotować na gęsty krem i wystudzić. Utrzeć w makutrze 2 kostki masła i dodawać po trosze krem. Masę podzielić na dwie części. Do jednej dodawać bakalie i 1 szklankę mielonych orzechów, do drugiej czekoladę (twardą) – 0,5 krojono drobno lub startą, a połowę rozpuścić i wlać do masy. Placek polać polewą.

Babka kryzysowa

Ciepłe mleko rozcieńczone z drożdżami, łyżką mąki i cukrem odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i solą, dodać roztwór z mleka, wsypać mąkę, po czym zagnieść ciasto. Na końcu dodać roztopiony tłuszcz i cukier waniliowy oraz rozdrobnione śliwki lub rodzynki. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do natuszczonej formy i po powtórnym wyrośnięciu wstawić do pieczenia.

Ciasto bananowe

Masło utrzeć z cukrem na jednolitą masę, dodając dobrze rozkłócone jajka. Obrane banany rozgnieść widelcem, połączyć z przesianą mąką, dodać proszek do pieczenia i dokładnie wyrobić. Dodać ciasto bananowe i mielone orzechy do masy maślanej, wymieszać. Ciasto włożyć do wysmarowanej tłuszczem podłużnej blachy i piec około 75 minut w średnio nagrzanym piekarniku.

Szarlotka tradycyjna

Jabłka obrać, pokroić w kostkę, podlać niewielką ilością wrzącej wody, rozgotować z 15 dkg cukru, ogrzewać na małym ogniu. Powinno zgęstnieć. Odstawić do ostudzenia. Mąkę przesiać, dodać tłuszcz i cukier, posiekać nożem, dodać żółtka i śmietanę. Zarobić ciasto nożem i zagnieść. Włożyć do lodówki na 1 godzinę. 2/3 ciasta rozwałkować, wyłożyć na blachę i boki. Nakłuwać widelcem, wstawić do piekarnika o temperaturze 200°C. Lekko podpiec – nie rumieniąc. Gdy żółtknie wyjąć i posypać bułką tartą. Wyłożyć masę jabłkową (można posypać orzechami).

Resztę ciasta rozwałkować, pokroić w paski (szer. 1 cm) i ułożyć na jabłkach tak, aby powstała kratka. Piec na złoty kolor. Posypać pudrem.

Tort ljubljański

Wykonanie ciasta:

Roztopić masło, dodać cukier kryształ, startą czekoladę, zmielone i namoczone w rumie biszkopty. Masę dobrze wymieszać i dodać sztywno ubitą pianę z 8 białek. Z otrzymanej masy upiec 2 placki.

Wykonanie masy:

W rondelku zagotować mleko, dodać 8 żółtek, cukier puder, mąkę i cukier waniliowy. Gotować do otrzymania gęstego kremu. Otrzymanym kremem przełożyć tort, posmarować wierzch i boki, posypać pozostałym cukrem pudrem i cukrem waniliowym. (Można wierzch polać czekoladą i później ozdobić kremem).

Na podstawie przeprowadzonej analizy można zauważyć, że struktura tekstu kulinarnego jest stabilna, nienaruszalna. Zebrane przepisy na ciasta charakteryzują się stałą liczbą segmentów oraz ich niezmiennym i logicznie uporządkowanym układem. Wszystkie receptury zbudowane są z trzech podstawowych elementów: tytułu (nazwy ciasta), listy składników potrzebnych do przygotowania ciasta i sposobu przyrządzenia wypieku, które się uzupełniają, a zarazem warunkują. Każdy element pełni ściśle określoną funkcję w analizowanych tekstach przepisów. Tytuł umożliwia jednoznaczną identyfikację ciasta, można w nim bowiem odnaleźć odwołania choćby do nazwy gatunkowej ciasta (np. babka, makowiec, mazurek, piernik, sernik, tort), czego następstwem będzie m.in. temperatura nagrzania piekarnika do pieczenia. Z kolei w spisie komponentów i procedurze jego wykonania znajdują się informacje: co, w jakich proporcjach i w jakiej kolejności należy łączyć, by komunikacja między nadawcą (ofiarodawcą receptury) a odbiorcą (tym, który przygotowuje wypiek) była skuteczna (by ciasto było wyrosnięte, bez zakalca).

Materiał, wyekscerpowany ze zbioru ręcznie sporządzanych rodzinnych przepisów na ciasta, daje podstawy do dalszych analiz językowych. Szczególnie cenna wydaje się refleksja nad słownictwem badanych receptur, stanowiącym część polskiego niematerialnego dziedzictwa kulturowego.

Bibliografia

- Ćwierczakiewiczowa L., 1908, *Baby, placki i mazurki*, Warszawa.
Dunaj B. red., 1996, *Słownik współczesnego języka polskiego*, Warszawa.
Lesz-Duk M., 2002, *Słownictwo kulinarne we współczesnej polszczyźnie*, „Prace Naukowe Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Częstochowie”. *Filologia Polska. Językoznawstwo*, cz. 4, s. 175–180, [online], <http://dlibra.bg.ajd.czest.pl:8080/dlibra/docmetadata?id=1033&from=pubindex&dirids=4&lp=1668> [dostęp: 18.11.2014].

- Przybylska R., 2003, *Wstęp do nauki o języku polskim. Podręcznik dla szkół wyższych*, Kraków.
- Rzetelska-Feleszko E., 2005, *Polskie nazwy własne. Encyklopedia*, Kraków.
- Witaszek-Samborska M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Zawistowska Z., 1990 [1981], *Książka kucharska*, Warszawa [wyd. VIII].
- Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.

THE STRUCTURE OF CULINARY RECIPES ON THE EXAMPLE OF BAKED GOODS RECIPES

Summary

The article covers the structure of culinary recipes. The analysis includes 151 recipes for cakes excerpted from a hand-made file of family recipes collected for over fifty years. The text discusses the three-element, consistent and logically ordered structure of the recipe, such as title, list of components, the procedures. It also presents the functions (identification, informative, pragmatic) performed by these segments in the analyzed texts of cake recipes.