

Katarzyna Jachimowska*

Przepis kulinarny w perspektywie nadawcy z dysfunkcją słuchu – tekstowe aktualizacje wzorca gatunkowego

Wprowadzenie

W dzisiejszym zglobalizowanym, konsumpcyjnym i medialnym świecie gotowanie stało się nie tylko popularne, ale i modne. Z jednej strony budzi duże zainteresowanie wśród medialnych odbiorców – aż 67% Polaków, którzy oglądają telewizję, deklaruje, że wybiera w niej programy o tematyce kulinarnej¹. Z drugiej strony nadawcy medialni kreują tę modę i wykorzystują drzemiący w niej marketingowy potencjał. Mentalna zmiana podejścia do żywienia w Polsce wywołała medialną rewolucję kulinarną. Modę na kulinaria eksploatują dziś nie tylko wydawcy książek kucharskich, poradników, kalendarzy czy autorzy felietonów i dzieł literackich, ale także, a może przede wszystkim reklamodawcy, specjaliści od marketingu i wszelkiego rodzaju promocji oraz kształtowania wizerunku. Rekordy popularności biją programy kulinarne, które przybierają formę telewizyjnego show, filmy na YouTube prezentujące sposoby przygotowywania potraw, blogi i fora kulinarne², strony internetowe z przepisami, kanały tematyczne oraz programy telewizyjne i radiowe poświęcone tematyce żywieniowej, a także seriale, takie jak *Przepis na życie* (TVN) oparte na pomysły wykorzystania panującego w Polsce trendu *food revolution*.

* kajajoachim@wp.pl, doktor habilitowany, Uniwersytet Łódzki, Instytut Filologii Polskiej, ul. Pomorska 171/173, 91-236 Łódź.

¹ Zob. wyniki raportu *Polska na widelcu – zwyczaje żywieniowe Polaków*; badania zrealizowano na zamówienie kuchnia.tv w ramach omnibusa CAPI na ogólnopolskiej reprezentatywnej próbie 1000 Polaków powyżej 15 roku życia w listopadzie 2012 roku przez instytut GfK Polonia. Raport dostępny na stronie www.tvlider.pl/raport-najpopularniejsze-programy-kulinarne-w-tv [dostęp: 24 IX 2015].

² Według danych raportu *Internetowe serwisy kulinarne* liczba użytkowników tych serwisów wzrosła o 17,72% między 2006 a 2011 rokiem (*Internetowe serwisy kulinarne*, dane pochodzą z badania Megapanel PBI/Gemius oraz sondażu zrealizowanego przez Polskie Badania Internetu we wrześniu 2011 roku, http://pbi.org.pl/aktualnosci/Serwisy_kulinarne.pdf [dostęp: 12 VIII 2015]).

Komunikaty medialne wykorzystujące przepis kulinarny pełnią różnorodne funkcje: od informacyjno-instruktażowych i promocyjno-reklamowych po rozrywkowe i dydaktyczne (zob. programy dla dzieci, np. *Kuchcikowo – gotowanie na ekranie* (TVP)). Nie do przecenienia jest także ich aspekt społecznościowy, a niekiedy nawet psychoterapeutyczny.

Szeroki kontekst społecznego funkcjonowania przepisu kulinarnego uprawnia do badania dyskursu kulinarnego w jego wielu aspektach. Uczestnikami tego dyskursu są również osoby z dysfunkcją słuchu. Powszechnie szacuje się, iż liczba niesłyszących i słabosłyszących w Polsce oscyluje stale wokół 100 tysięcy³ (do wyliczeń stosuje się formułę: liczba członków PZG x 2). Zdaniem B. Szczepankowskiego (1999) nie można wykluczyć, że ich liczba wynosi kilka milionów (w Powszechnym Spisie Ludności osoby z dysfunkcjami słuchu nie są uwzględniane jako oddzielna grupa badawcza). Niesłyszący włączają się w szeroko rozumiany dyskurs publiczny, w tym kulinarny, między innymi za pośrednictwem internetu. Na forum www.def.pl poruszają wątek *kuchnia*, w którym wypowiadają się na temat zdrowego żywienia, sposobów przyrządzania posiłków, produktów potrzebnych do wykonania dania, wymieniają się przepisami. Autor blogu *W świecie Głuchych* (glusi.blox.pl) zamieścił na nim film *Głuchy szefkuchni*, w którym instrukcja przygotowania dania prezentowana jest w języku migowym⁴. Internet coraz częściej zapewnia głuchym dostęp do bieżących informacji telewizyjnych w języku migowym. Serwis ONSI.TV (www.onsi.tv) to interaktywna telewizja nadająca wideo w języku migowym. Oprócz materiałów prezentujących bieżące wydarzenia z kraju i ze świata można w niej znaleźć informacje dotyczące osób niesłyszących, w tym relacje ze zlotów, wycieczek, zjazdów i imprez, które np. propagują zdrowe żywienie czy zachęcają do wspólnego biesiadowania. Aktywnie w Internecie działa Towarzystwo Osób Niesłyszących TON. Na stronie towarzystwa (www.ton-poznan.pl) w zakładce *kuchniaTON* znajdują się relacje z warsztatów gotowania. Do opisu każdego spotkania dołączony jest przepis na wykonywaną na zajęciach potrawę. Od 2014 roku Polski Związek Głuchych realizuje wspólnie z niezrzeszoną grupą głuchej młodzieży projekt *Migający kucharze*. W ramach tego projektu powstały trzy programy kulinarne, w których prezentowane są przepisy na dania polskie i niemieckie. Filmy umieszczone są na YouTube, a występujący w nich młodzi kucharze posługują się językiem migowym. W ten sposób – za pomocą znaków manualnych i kontaktu nieoralnego niesłyszący włączają się w komunikację publiczną, wykorzystując polimodalność i polifoniczność (dialogowość) internetowego medium, aktywnie uczestnicząc w kulinarnym dyskursie.

³ Zob. Sprawozdanie statutowe z działalności PZG za rok 2011 na stronie internetowej www.pzg.org.pl. W 2010 roku zarejestrowano 58748 członków. W 2014 odnotowano spadek – zarejestrowano 31488 członków.

⁴ Prowadząca program posługuje się amerykańskim językiem migowym, ale, jak zapewnia autor blogu, osoby, które znają polski język migowy, rozumieją komunikat.

Przepis jako genologiczne jądro dyskursu kulinarnego

Genologicznym jądrem dyskursu kulinarnego jest przepis. Obok książki kucharskiej jest uważany za prototypowy sposób realizacji tego dyskursu (Żarski 2008). Jak pisze Żarski (2008), przepis kulinarny jest w dużym stopniu tekstem ekspozycyjno-argumentacyjnym i pełni funkcję informacyjno-dyrektywną⁵, przy czym dyrektywność ta jest warunkowana, zminimalizowana – nadawca proponuje/zaleca odbiorcy wykonanie działań w określonych warunkach dla osiągnięcia zamierzonego celu. Nadawca przepisu kulinarnego informuje o składnikach potrawy i udziela porad dotyczących przygotowania dania. Aspekty planowania i przyrządzania determinują formę i funkcję przepisu kulinarnego.

W typologii tekstów zaproponowanej przez B. Sandig (1972), a związanej z funkcjonalno-komunikacyjną analizą tekstu, przepis kulinarny charakteryzowany jest jako wiązka cech – należy do klasy tekstów monologowych o określonej tematyce i ustabilizowanej budowie, które charakteryzują się szczególnymi językowymi formułami inicjalnymi. Teksty te mogą być mówione lub pisane, zaś kontakt między nadawcą a odbiorcą – bezpośredni lub pośredni.

Kompetencja genologiczna osób z dysfunkcją słuchu

Z perspektywy badań nad dyskursem kulinarnym, w którym uczestniczą niesłyszący, realizowanym prototypowo przez przepis, można postawić pytanie o kompetencję tekstowo-typologiczną (genologiczną) osób z dysfunkcją słuchu. W przypadku tej grupy użytkowników polszczyzny wzorce gatunkowe, podobnie jak system języka narodowego, nie są naturalnie przyswajane, a edukacja szkolna nie gwarantuje wyrównania deficytów językowych. Brak naturalnej stymulacji językowej, ograniczone doświadczenia komunikacyjne, niekiedy również silna świadomość swojej odrębności językowo-kulturowej, manifestowanej przede wszystkim poprzez migowy sposób porozumiewania się, nie pozwalają niesłyszącym na swobodne poruszanie się we wzorcach narodowych zachowań komunikacyjnych. Niska świadomość gatunkowa może przejawiać się w znacznych deformacjach wzorca zarówno na płaszczyźnie strukturalnej, językowej, jak i pragmatycznej.

W polskim języku migowym (PJM) funkcjonowanie repertuaru gatunków ogranicza się do stylu potocznego. Chociaż istnieje poezja migowa, trudno mówić o jakichś funkcjonalnych odmianach języka ogólnego. Można przypuszczać, że PJM zapewnia swoim użytkownikom podobny zbiór aktów mowy jak język polski. Istnieje w nim prośba, obietnica, przestroga, obelga, ale brak jest np. deklaratywów – przysięga zawsze składana jest w języku polskim. PJM wie-

⁵ Obok przepisu praktyczno-instruktażowego w literaturze przedmiotu wyróżnia się też przepis literacki (Barańczak 1975).

le gatunków zapożycza z języka polskiego, np. życzenia. Nie ma uzasadnienia istnienie w języku migowym gatunku, jakim jest podanie, funkcjonujące w stylu urzędowo-kancelaryjnym jako pismem wypowiedź administracyjna. Tak więc w świadomości kulturowo-językowej użytkowników PJM nie istnieje szereg gatunków przynależnych językowi narodowemu, który pozostaje dla niesłyszących językiem obcym.

Zamysł interpretacyjny podjętych w pracy badań zmierza do wykorzystania doświadczeń M. Wojtak (2004) w zakresie badań genologicznych i prowadzi w stronę tekstowych aktualizacji wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego tworzonych przez głuchych w języku narodowym. Tekstowe aktualizacje wzorca rozpatrywane są w aspekcie strukturalnym, pragmatycznym, poznawczym oraz stylistycznym, i uwzględniają wzajemne warunkowania się poziomów organizacji gatunkowego schematu.

Charakterystyka badanej grupy nadawców tekstów

Ze względu na duże zróżnicowanie grupy uczestniczącej w badaniach tak pod względem rodzaju i stopnia ubytku słuchu, jak i związanego z tym poziomu sprawności językowej i komunikacyjnej, wyniki badań zostały wykorzystane do sformułowania ogólnych prawidłowości w zakresie realizacji wybranego wzorca gatunkowego przez niesłyszących. Materiał poddany analizie został pozyskany w sytuacji przedświątecznego spotkania organizowanego przez łódzki oddział Polskiego Związku Głuchych (PZGOŁ) dla swoich członków. Uczestników badania (osoby w wieku 35–68 lat z wykształceniem podstawowym, zawodowym i średnim) poproszono o napisanie przepisu kulinarnego na ulubioną potrawę. Prośba została sformułowana zarówno w fonicznym języku polskim, jak i polskim języku migowym. Czas na napisanie tekstu był nieograniczony. Wszystkie osoby biorące udział w badaniu były członkami PZGOŁ z orzeczoną stopniem niepełnosprawności. W grupie badanych było 89% kobiet i 11% mężczyzn niesłyszących (głuchych) i słabosłyszących (niedosłyszących)⁶ z różnym rodzajem i stopniem ubytku słuchu.

Tekstowe aktualizacje wzorca gatunkowego – analiza badań własnych

W badanym materiale już na poziomie struktury wzorca kanonicznego ujawniły się liczne odstępstwa i deformacje. Stała segmentacja przepisu kulinarnego nie jest dla osób z dysfunkcją słuchu oczywistością. Pierwszy segment – **tytuł** – jest realizowany:

⁶ W terminologii pedagogicznej głuchotę definiuje się jako całkowite zniesienie czynności narządu słuchu lub tak głębokie ich uszkodzenie, że nie pozwala ono na odbieranie mowy oraz utrudnia, ogranicza lub uniemożliwia porozumiewanie się z osobami słyszącymi. Niedosłuch zaś określa się jako ograniczenie funkcji słuchowej, które powoduje trudności w odbieraniu, rozumieniu i produkcji mowy.

- a) w formie nazwy potrawy, np. *tradycyjna sałatka wielowarzywna, bisztopad z jabłka, sałatka tuńczyka, sałatka pieczarek*;
- b) poprzez nazwę gatunku wraz z wyrażeniem przyimkowym, np. *przepis na lody truskawkowe, przepis na zupę pomidorową*;
- c) poprzez rzeczownik będący tylko ogólną nazwą potrawy, np. *sałatka, ciasto*.

Funkcji identyfikacyjnej nie spełniają takie tytuły, jak *Marchewka* (podano przepis na ciasto marchewkowe), *Jajka* (przepis na jajecznicę). Znacznym utrudnieniem dla odbiorcy może być brak konwencjonalnie oczekiwanej nazwy potrawy (odnotowano nieliczne przykłady). Pominięcie segmentu *tytuł* wpływa na obniżenie funkcjonalności tekstu przepisu. Zaobserwowane deformacje językowe wynikają ze słabej znajomości języka polskiego w mowie oraz piśmie (np. *bisztopad*); najczęściej mają charakter błędów interferencyjnych – jak w przypadku pominięcia przyimków (*sałatka tuńczyka, sałatka pieczarek*) czy braku odmiany rzeczowników (*bisztopad z jabłka*). Przy czym pierwszy język (L1) to niefleksyjny, wizualno-przestrzenny polski język migowy⁷, a drugi (L2) – fleksyjny, foniczny język narodowy.

W strukturze przepisu, tytuł (nazwa potrawy) determinuje kolejny jej segment – **składniki niezbędne do wykonania dania wraz z charakterystyką ilościową**. W badanym materiale znalazły się teksty, które można podzielić na dwie grupy. W pierwszej lista składników służy jednocześnie jako podręczna lista zakupów, której – jak pisze W. Żarski (2008: 166) – znaczenie wynika z konieczności posiadania surowców w odpowiedniej ilości ze względu na realizację celu. W drugiej, nie mniej licznej grupie przepisów, składniki zostały wymienione bez określania niezbędnych ilości (nie zostały one również uściśnione w segmencie *przygotowanie*). W obu grupach lista składników jest typograficznie wydzielona w kolumnie, nierzadko poprzedzona zapowiedzią: *składniki*. Informacja o ilości poprzedza najczęściej nazwę produktu. Reguły językowe wymagają w takich przypadkach użycia formy dopełniacza. Niesłyszący, którzy porozumiewają się w kontaktach interpersonalnych językiem migowym, mają kłopoty z fleksją i składnią języka polskiego. Stąd częste w tym segmencie łączenie danych ilościowych z rzeczownikiem w mianowniku, przy równoczesnym myleniu form przypadkowych, np.:

2. szkl. mąki
4. jajka
- 1 kg jabłko
- proszek do pieczenia
1. waniliowy

⁷ Postępujące badania nad PJM ujawniają, że procesy fleksyjne zachodzą w obrębie znaków migowych i przebiegają na różnych płaszczyznach, nie jest to jednak tożsame z fleksją linearnego języka polskiego. Więcej na ten temat: Tomaszewski 2011.

5 szt. całe jaja
 1 cała szkl. cukier
 5 szt. łyżka wody
 2 szt. szkl. mąkę
 2 szt. łyżeczka proszek do pieczenia

2 mąka
 ½ szkl. mleka
 3 jaja
 ½ łyżeczka curry
 ½ łyżeczka proszek do pieczenia

szczypta soli
 p. ananas
 p. seler
 10 dkg szynki mielone
 sól i pieprz

Styl telegraficzny potęgowany jest przez użycie nienormatywnych skrótów, np. *p.* (*puszka* lub *paczka*, a może *pól?*), *pl.* (*plaster*) oraz elipsę wykładnika treści składnika, np. *1. waniliowy*. Jednocześnie widoczna jest nadmiarowość określeń ilościowych, błędnie użytych w połączeniach z produktami, np. *5 szt. łyżka wody*, *2 szt. szkl. mąkę*, *2 szt. łyżeczka proszek do pieczenia*.

Przepisy odnotowane w drugiej grupie nie zawierają charakterystyki ilościowej składników, a tym samym nie gwarantują osiągnięcia oczekiwanego przez odbiorcę celu. Wymienianiu produktów nie towarzyszy żadne uporządkowanie, często też zostaje zachwiana ich hierarchia ważności istotna w dalszym procesie przyrządzania potrawy, np.:

Przepis na pizzę

Składniki:

- mąka
- mleko
- jajko
- sól
- drożdże
- papier do pieczenia
- szynka
- kukurydza
- groszek
- ser
- pomidor
- ketchup
- ogórek kiszony

Przepis na roladę

Składniki:

- musztarda
- ogórek kiszona

cebula
 vegeta
 pieprz
 mięso wieprzowe
 wyklaczka

W analizowanych przykładach musztarda zostaje wymieniona na pierwszym miejscu w przepisie na roladę, w którym do składników nadawca zaliczył wyklaczkę (*wyklaczka*), zaś w przepisie na pizzę papier do pieczenia wydaje się równie istotny jak mąka i szynka. W osiągnięciu celu przeszkadza też brak proporcji użytych produktów w innym przepisie na ciasto – nie odnotowano ich ani w składnikach, ani w sposobie wykonania. Wymieniono tylko 3 jaja, mąkę, cukier i kakao.

W zebranym materiale odnotowano nieliczną grupę przepisów, w których składniki wyliczane są w kolumnie łącznie z etapami przygotowania potrawy, np.:

Salatka jarzynowa
 jajko twarde
 ziemniaki ugot. lub bez ziem.
 jabłko
 marchew
 pietruszka
 seler
 ogórek kiszony
 groch z puszki
 cebula
 majonez
 pieprz

sałatka pieczarek
 1 kg pieczarek gotuje
 1 cała kukurydza
 5 szt twarde jaja
 1 szt szczypiorek
 sól pieprz
 majonez

Salatka tuńczyka
 2 szt tuńczyki
 5 szt twarde jaja
 1 szt konser groszek
 1 szt szczypiorek
 majonez
 sól pieprz

W tekstach użyto znaków graficznych – nawiasu klamrowego zaznaczającego etap przygotowania. Powyższa wariantywność jest zapewne podyktowana specyfiką sytuacji komunikacyjnej, w jakiej może funkcjonować przepis. W większości jednak w omawianej grupie oddzielenie segmentu tytułu i składników jest konsekwentnie przestrzegane.

Brak charakterystyki ilościowej składników nie musi być związany z obniżoną świadomością gatunkową nadawcy. Może wynikać z przekonania o posiadaniu przez odbiorcę takiego samego jak nadawca doświadczenia, które pozwoli na ugotowanie np. zupy pomidorowej z wymienionych składników: warzywa, przyprawy, kość lub kawałek mięsa, koncentrat pomidorowy, śmietana. Ponadto pragmatyczne okoliczności funkcjonowania przepisu w sytuacji kontaktu bezpośredniego mogą wśród niesłyszących warunkować pisemne aktualizacje wzorca.

W strukturze przepisu trzecim segmentem jest **instrukcja wykonania potrawy**. Ten element jest realizowany w badanych tekstach prototypowo: albo jako tekst ciągły, bez podziału na akapity, albo z wykorzystaniem środków typograficznych, takich jak punktatory czy numeracja. Zazwyczaj poprzedza go identyfikujący nagłówek *Przygotowanie* lub *Wykonanie*. Oddzielną grupę stanowią teksty, w których brak jest zasadniczej dla przepisu instrukcji lub jej organizacja formalno-językowa jest tak zaburzona, że segment nie spełnia warunku funkcjonalności. W ten sposób cały tekst w procesie odbioru staje się niekomunikatywny i jest świadectwem nieumiejętności realizacji podstawowego wyznacznika gatunkowego. Nieliczne są przykłady takich tekstów będących przejawem niskiej świadomości gatunkowej przejawiającej się w niefortunnej aktualizacji tekstowej wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego, np.:

Babka upieczona
mąka
jajka i białka na pianę
pół margaryny roztopiony
drożdżowe
trochę mleka
cukier
cukier waniliowa
½ łyżeczka proszek do pieczenia

najpierw, żółka z cukrem
rozcieranie
potem waniliowa i proszek do pieczenia

(wybiórcze podanie ilości produktów, brak informacji o czasie pieczenia i pominięcie istotnych czynności);

2. szkl. mąki
4. jajka
1 kg jabłko
proszek do pieczenia
1.waniliowy
piec 200, 1 godz.

(brak tytułu, niewystarczająca charakterystyka ilościowa składników, brak opisu czynności przed pieczeniem);

Przepis na roladę

Składniki:

musztarda

ogórek kiszona

cebula

vegeta

pieprz

mięso wieprzowe

wyklączka

Przygotowanie:

Najpierw kroji mięsa. Potem ubija mięsa. Smarkować musztardę. Doporawiać pieprz i vegeta. Pokroi ogórek kiszona i cebula, położy na mięsa. Zawinąć, spinąć wyklączką, Na talerze położyć z ziemniakami i surówką.

Smacznego.

(brak zasadniczej informacji o tym, co zrobić z przyprawionym mięsem przed podaniem).

Pomimo takiego ukształtowania stylistyczno-językowego wynikającego z niskiej sprawności językowej niesłyszących nadawców tych tekstów, potencjał illokucyjny użytych w przepisach aktów mowy oraz ich intencjonalność są łatwe do odczytania przez odbiorcę. O niefortunności takich tekstów decyduje pomijanie przez nadawców istotnych czynności koniecznych do osiągnięcia celu. W ten sposób ujawnia się ograniczona kompetencja genologiczna głuchych nadawców. Takie teksty stanowiły jednak mniejszość w zebranym materiale.

Większość badanych tekstów, mimo zaburzeń na płaszczyźnie stylistyczno-leksykalnej i dużej eliptyczności wypowiedzi (większej, niż przypisana gatunkowi, a wynikającej z kompresji składniowej) stanowiła realizację tekstową wzorca gatunkowego. Użytkowy charakter przepisu kulinarnego oraz doświadczenie pozwalają odbiorcy skupić uwagę na samym znaczeniu leksykalnym zdeformowanego leksemu, np.: *patlenia (patelnia), mąka kruptaczka (mąka krupczatka), 1/2 p. magaryny (margaryny), 1 kg jabłek (jabłek), cukier wanilowy (cukier waniliowy), smarkować musztardę (smarować musztardę), drożdże (drożdże), położyć na talerz (położyć), posmalować (posmarować).*

Co ważne, również błędy składniowe nie zacierają intencjonalności tekstu. Wynikająca z nich mniejsza funkcjonalność tekstu wymaga natomiast pewnego operacyjnego wysiłku od odbiorcy i działań na materii lingwistycznej. W analizowanym materiale odnotowano:

- błędy w zakresie użycia przyimków, np.: *układa blacha, przelożyć lody kielich, czekam na 40 min., układa do papieru;*
- błędy w zakresie rekcji czasownika, np.: *najpierw kroji mięsa, doprawić papryka, posypać z serem, posmarować z ketchupem, dodać kielbasa;*
- błędy w zakresie związku zgody, np.: *ogórek kiszona, cukier waniliowa.*

Przypisaną zasadniczej części przepisu funkcję dyrektywną wzorca realizują przede wszystkim czasowniki czynnościowe w bezokoliczniku, w formie bezosobowej lub osobowego rozkaznika. Nadawcy analizowanych tekstów często w jednym przepisie posługują się tymi formami fleksyjnymi. Brak konsekwencji użycia jednej formy w całym tekście utrudnia odbiór komunikatu, ale nie uniemożliwia realizacji tak wyrażonej dyrektywności.

Przykład 1

Obierz ziemniaki, nalewa olej, gorzec, kroi z frytki, olej z frytki, czekam na 15 minut, czasem miesza, wyjmu na talerz, sól.

Przykład 2

Najpierw zagnieść ciasto (mąka, mleko, jajka, sól, drożdże), potem układa do papieru i posmalować oleje. Potem układa szynka, kukurydza, groszek, pomidor i ogórek kiszony. Wstawić do pieca na około pół godziny. Wziąć pizzę posypać z serem. Włożyć do pieca na około 10 minut. Potem wyjąć z pieca i posmalować z ketchupem.

Przykład 3

Przepis na kotlety

1 kg mięso

2 jajka

Smalec

mąkę bułki

papryka sól pieprz

Przygotowanie:

myć mięso

zrobić kroić mięsa na kawalek

robyć tłuczek

doprawić papryka, sól, pieprz

przygotować na talerzach mąka, jajka i bułka tarta

włożyć mięso do mąka, jajka i bułka, obtoczyć

smalec na patlenia

smażyć kotlety

leża na talerz

smacznego

Językowe deformacje na płaszczyźnie leksykalnej, składniowej i fleksyjnej nie przesłaniają semantycznej akceptowalności i czytelności zawartego w użytych aktach mowy potencjału illokucyjnego. Dewiacja w realizacji wzorca na płaszczyźnie stylistyczno-leksykalnej nie jest tożsama z niepowodzeniem komunikacyjnym, o ile wzorzec gatunkowy został zrealizowany w aspekcie strukturalnym, poznawczym i pragmatycznym. Słyszący odbiorca potrafi taki tekst zinterpretować jako przepis kulinarny.

Podsumowanie

Słabe opanowanie języka polskiego przez osoby z dysfunkcją słuchu wiąże się z problemami w tworzeniu i recepcji tekstów w języku narodowym. Wpływa na to wiele czynników, wśród których można wymienić: zbyt późne rozpoznanie zaburzenia i, co za tym idzie, przesunięta w czasie nienaturalna akwizycja języka polskiego; niski poziom edukacji prowadzonej w systemie językowo-migowym z pominięciem metody bilingwalnej w nauczaniu językowym; ograniczone doświadczenia komunikacyjne w języku narodowym.

Prawidłowe opanowanie języka zawsze wiąże się z przyjmowaniem roli nadawcy ważnej w procesie kształtowania się i rozwoju kompetencji językowej i komunikacyjnej, w tym genologicznej. Preferowanym sposobem komunikacji wśród głuchych jest polski język migowy, zaś język polski postrzegany jest jako obcy. Jego akwizycja nie jest naturalna, lecz jest wynikiem uświadamianych operacji lingwistycznych. Stąd proces nabywania umiejętności językowych przebiega u niesłyszących inaczej. Przeważa w nim opanowywanie pamięciowe i utrwalanie wzorców nad naturalnym rozwojem świadomości i sprawności językowej. Warto podkreślić, iż dla głuchych ważna jest wartość komunikacyjna języka, a nie jego systemowość.

Analiza zebranego materiału wykazała, że niski poziom sprawności językowej, wynikający z niedostatecznego opanowania systemu języka narodowego, nie musi wpływać na obniżenie kompetencji gatunkowej głuchych nadawców. W badanym materiale w przeważającej większości aktualizacja wzorca gatunkowego przepisu kulinarnego miała kształt jego realizacji, a odnotowane deformacje leksykalne i błędy językowe nie przesłaniały czytelnej dla odbiorcy intencjonalności tekstu. Teksty pozostawały w ścisłym, wielopłaszczyznowym związku z normatywnym wzorcem. Respektowaniu przez niesłyszących większości lub wszystkich reguł wzorca sprzyja niewątpliwie charakter użytkowy przepisu kulinarnego przejawiający się przede wszystkim w prototypowej kondensacji treści, której towarzyszy językowa ekonomia (minimalizm językowy).

Zaprezentowane w pracy wyniki analiz stanowią przyczynek do dalszych badań biorących pod uwagę zależności między stopniem i rodzajem ubytku słuchu, poziomem i rodzajem wykształcenia, wiekiem (rodzajem doświadczenia komunikacyjnego), preferowanym prymarnym sposobem porozumiewania się, a sposobami aktualizacji wzorców gatunkowych przynależnych językowi narodowemu.

Literatura

- Barańczak A., 1975, *Poetyka współczesnych przepisów kulinarnych*, „Teksty” 4 (25).
Duszek A., 1998, *Tekst, dyskurs, komunikacja międzykulturowa*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
Internetowe serwisy kulinarne, http://pbi.org.pl/aktualnosci/Serwisy_kulinarne.pdf [dostęp: 12 VIII 2015].

- Polska na widelcu – zwyczaje żywieniowe Polaków*, www.tvlider.pl/raport-najpopularniejsze-programy-kulinarne-w-tv [dostęp: 24 IX 2015].
- Sanding B., 1972, *Zur Differenzierung gebrauchssprachlicher Textsorten im Deutsch*, w: E. Gülich, W. Raible (red.), *Textsorten. Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht*, Frankfurt.
- Sprawozdanie statutowe z działalności PZG za rok 2011*, www.pzg.org.pl [dostęp: 14 VI 2015].
- Szczepankowski B., 1999, *Niestyszący – Głusi – Głuchoniemi. Wyrównywanie szans*, Wydawnictwo WSiP, Warszawa.
- Tomaszewski P., 2011, *Lingwistyczny opis struktury polskiego języka migowego*, w: I. Kurcz, H. Okuniewska (red.), *Język jako przedmiot badań psychologicznych. Psycholingwistyka ogólna i neurolingwistyka*, Wydawnictwo Szkoły Wyższej Psychologii Społecznej „Academica”, Warszawa.
- Wojtak M., 2004, *Wzorce gatunkowe wypowiedzi a realizacje tekstowe*, w: D. Ostaszewska (red.), *Gatunki mowy i ich ewolucja*, t. 2: *Tekst a gatunek*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice.
- Żarski W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.

Summary

Katarzyna Jachimowska

Recipe as a genre prototype from the viewpoint of hearing impaired sender

In the article the author draws the attention to use of the prototype of the recipe by the hearing impaired persons. The departures from the prototype on the structural level as well as language deformations were observed. The texts were also analysed from the perspective of Polish sign language interferences with Polish language. Analysis of the material allowed to make conclusions related to genology competencies of hearing impaired persons. In most cases the characteristics of the prototype were met. The language deformations and language errors did not obscure the text purpose. The analyses indicated that the pathological application of the prototype on the stylistic-lexical level does not lead into communication failure as long as the prototype was applied in the structural, cognitive and pragmatic aspects.

Słowa kluczowe: kompetencja genologiczna, wzorzec gatunkowy, przepis kulinarny, dysfunkcja słuchu, interferencja językowa

Key words: genology competence, genre, recipe, hearing impairment, language interference