

УДК 811.161.2.373

## КЛЮЧОВІ АСПЕКТИ КІЛЬКІСНОЇ СЕМАНТИКИ В ТЕКСТАХ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ

Оксана Остроушко

*Криворізький державний педагогічний університет  
Kryvyi Rih State Pedagogical University  
пр. Гагаріна, 54, Кривий Ріг, 50086, Україна  
ostroushko.oksana@gmail.com*

Остроушко О. Ключові аспекти кількісної семантики в текстах сучасних кулінарних рецептів

У статті розглянуто основні аспекти вияву кількісної семантики в українсько-, англійсько- та російськомовних текстах кулінарних рецептів, описано засоби вираження кількості. Акцентовано на кількісних відношеннях, які виявляються в різних смислових площинах. З'ясовано, що: 1) у текстах кулінарних рецептів експліковано значення означеної та приблизної кількості; 2) основними засобами вираження кількості виступають числівниково-іменникові словосполучення; 3) типовим є уживання лексем зі значенням “одиниця виміру”; 4) засоби та способи вираження кількості засвідчують національно-культурну специфіку.

*Ключові слова:* кулінарний рецепт, семантика, кількість.

Ostroushko O. Key aspects of semantics of quantity in texts of modern culinary recipes

The article deals with main aspects of actualization of semantics of quantity in modern Ukrainian, English, and Russian culinary recipes. The language means of expression of quantitateness are described.

The semantics of quantity is a necessary component of a recipe text. Quantitative relations are manifested in different semantic planes of the analyzed texts: according to substance and objects, actions, temporality. Quantitativeness is a necessary component of structural-semantic part of the recipe text “list of ingredients”. The descriptive-instructive part of the recipe can emphasize not only the number of certain components of the dish, but their spatial size, divisibility. Quantitative parameters are indicated for the duration of a certain action (state), as well as for the general quantitative characteristics of the time required for cooking. Temperature parameters of cooking are described with quantitative characteristics. The meaning of the definite and indefinite quantity is expressed in the texts of culinary recipes.

Noun phrases with pre-modifying numerals are the main language means of expression of quantitateness. The usage of measuratives, and other words meaning “unit of measure” is typical. Means and ways of expression of quantitateness have national-cultural specificity.

*Key words:* culinary recipe, semantics, quantity.

---

**Постановка проблеми та її зв'язок з важливими науковими завданнями.** Комунікація у сфері, пов'язаній із харчуванням, виробництвом і споживанням їжі, окреслюється в терміносистемі сучасної лінгвістики як гастрономічний, або глютонічний, або кулінарний дискурс [Olyanich / Олянич 2015; Derzhavetska / Державецька 2014]. В англomовній лінгвістичній традиції усталеним можна уважати терміносполучення *food discourse* [Burton 2016], а самі мовознавчі дослідження цієї сфери, які через її специфіку мають виразний міждисциплінарний характер, узагальнюються в понятті *culinary linguistics* [Culinary Linguistics 2013] як особливого напрямку прикладної лінгвістики.

Сучасний кулінарний дискурс характеризується динамічністю, мультидискурсивністю, розмаїтістю жанрових форм. Його центром вважаємо рецептурні тексти – своєрідні комплексні структури інструктивного характеру. Кулінарні рецепти, особливо призначені для домашнього використання, яскраво відображають не тільки певну сторону щоденного життя людини, а й репрезентують національно-культурні, соціальні, ідеологічні, релігійні та інші цінності, переконання, принципи поведінки тощо. Кулінарний рецепт постає відбитком світоглядного тла в побуті людини. Вивчення різних сторін цього пласту текстів дозволяє простежити не тільки збереження, закріплення, відновлення тих чи тих кулінарних традицій, але і зміни в культурі харчування, міжкультурну та міжмовну взаємодію, вплив глобалізаційних процесів на національні мови й культури.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Основні напрями вивчення сучасної мови кулінарії окреслено в публікації Г. Мелех [Melekh / Мелех 2014]. Жанр кулінарного рецепта вивчають у різних аспектах: тип тексту, прецедентний текст, репрезентант культури; аналізують низку мовних особливостей рецептів (назви страв, граматичні особливості текстів тощо) [Dolhusheva / Долгушева 2019].

Категорія кількості належить до фундаментальних універсальних філософських категорій, які мають своєрідний набір мовних засобів вираження [Shabi / Шабі 2012]. Логіко-філософська та мовна категорії кількості перебувають

у прямолінійних відношеннях, але не тотожних, через що одна й та сама кількість нерідко виявляється вираженою по-різному в різних мовах, інколи навіть і в межах однієї мовної системи [Baranova / Баранова 2012 : 9]. Дослідження вияву різноаспектних кількісних відношень у мові має в лінгвістиці доволі тривалу історію: кількісність, зокрема, вивчали В. Акуленко, І. Бодуен де Куртене, С. Баранова, С. Бронікова, В. Дмитрик, С. Жаботинська, І. Кобякова, О. Медвідь, Е. Сепір, С. Шабі, С. Швачко та ін.

**Мета й завдання дослідження.** Метою нашої розвідки є опис основних аспектів вияву кількісної семантики в сучасних українсько-, англійсько- та російськомовних текстах кулінарних рецептів. Основні завдання статті: виділити семантичні площини рецептурного тексту, у яких яскраво реалізується значення кількісності; визначити основні мовні засоби вираження кількісності; засвідчити національно-культурну специфіку аналізованих одиниць. Ця публікація розширює й поглиблює ключові ідеї, висловлені в рамках наукової конференції, присвяченої 90-річчю Криворізького державного педагогічного університету [Ostroushko / Остроушко 2020].

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Модифікація самої сфери спілкування, пов'язана передусім з інформатизацією та розвитком віртуального комунікативного середовища, впливає на те, що модифікується і жанр кулінарного рецепта, зазнаючи змін як у своїх структурі, так і смислового наповненні. Кулінарний сайт як своєрідний віртуальний аналог кулінарної книги, онлайн-зібрання кулінарних рецептів виявляється загальнодоступним джерелом інформації, до якого може звернутися будь-хто, будь-де і в будь-який час за умови наявності технічних і технологічних можливостей. Практично необмежена кількість людей може стати пасивним комунікантом, водночас вони можуть у будь-який момент долучитися до спілкування, додавши, наприклад, коментар. Віртуальне інтернет-середовище дає змогу не просто комунікувати й обмінюватися інформацією, але самореалізовуватися, розбудовувати та зміцнювати контакти з людьми, віддаленими як у просторі, так і в часі [Koltsova / Кольцова 2019 : 110]. Кулінарний рецепт на віртуальних сторінках кулінарного сайту, з одного боку, зберігає традиційну

---

структурно-семантичну будову (найменування, перелік інгредієнтів, опис дій), з іншого, – ускладнює й розширює її (вступна частина, загальна інформація, коментарі, уточнення, побіжні зауваження, розповіді тощо). Багато текстів мають яскраві відбитки авторського “Я”.

Семантика кількості є необхідним смисловим компонентом рецептурного кулінарного тексту. Матеріалом дослідження стали тексти рецептів із кулінарних сайтів: українськомовного (2), англійськомовного (1), російськомовного (3). Зауважимо, що англomовний та російськомовний інтернет-ресурси являють собою зразки, так би мовити, відкритої колективної творчості: це зібрання рецептів, відкрите для будь-якого охочого автора, своєрідні тематичні соціальні мережі. Українськомовний ресурс є авторським, причому можлива функція перемикання мови. Загалом проблема використання української мови у віртуальному комунікативному просторі, зокрема у сфері кулінарії, є питанням, що потребує окремого розгляду.

Передусім кількісна семантика виражається у структурному компоненті тексту рецепта “перелік інгредієнтів”. У рецептах не просто визначається, які саме інгредієнти потрібно взяти, а вказується їхня кількість чи визначається певна частина: - *½ кг Молода картопля - 50 г Вершкове масло (чи рослинна олія) - 5 гілочок Кріп - 1-2 ст. л. Оцет – за смаком Сіль (Молода картопля з кропом)* (2); - *3 tablespoons soy sauce - 1 tablespoon honey - 1 tablespoon vegetable oil - 1 teaspoon lime juice - 1 teaspoon chopped garlic - 4 skinless, boneless chicken breast halves (Key West Chicken)* (1); - *Клубника – 3 кг - Сахар – 4 кг - Сирт – 100 г - Кислота лимонная – 1 ст. ложка (“Королевское” варенье из клубники)* (3). Перелік інгредієнтів – зазвичай чітко виокремлена частина рецептурного тексту, причому типовим є структурування інформації: кожен інгредієнт зазначається з нового рядка, його кількісні параметри можуть виокремлюватися розділовим знаком тире, можуть виділятися особливим шрифтовим виділенням (курсив, жирний шрифт). Як бачимо, експлікується значення означеної й приблизної кількості.

Засобами вираження виступають головне числівниково-іменникові словосполучення. Типовим є уживання мезуративів,

а також інших лексем зі значенням “одиниця виміру”, причому їх уживання доволі часто виявляє національно-культурні відмінності: *1 pound tri-color baby potatoes (red, gold, and purple), rinsed and drained (Pan-Roasted Marble Potatoes)* (1) – 1 фунт дорівнює приблизно 454 г.

В українсько- та російськомовному контенті можливе одночасне вживання виразів на позначення ваги інгредієнтів у грамах, їхнього об'єму в мілілітрах та виразів із мезуративами та іншими одиницями виміру: *Мед жидкий – 50 г (или 2 ст.л.) (Диетическое парфе с голубикой и бананом)* (3). Кухонні ваги увійшли в побут українських та російських господарок (господарів) не так давно, і хоч це наразі окрема група товарів, пропонованих магазинами техніки, ваги є далеко не на кожній кухні. Це ж стосується і різноманітних ємностей-вимірників. Окрім того, спрацьовує прагнення обійтися якомога меншою кількістю приладдя.

Якщо типовим вимірником із тематичної групи назв посуду для українськомовного кулінарного дискурсу є *склянка*, для російськомовного – *стакан* (щоправда, й українськомовний контент не позбавлений цієї лексеми), то для англomовного середовища такою мовною одиницею є *cup* “чашка”: - *1 склянка Молоко - 1 склянка Борошно (Бурякові панкейки з крем-сиром)* (2); - *½ cup white wine - 4 cups vegetable stock - 1 cup cherry tomatoes, halved (Asparagus Risotto)* (1); - *Кефир – 1 стакан - Варенье – 1 стакан (Пирог “Бабушкин секрет”)* (3).

Але ці вимірники не є повністю аналогічними. Українсько- та російськомовні *склянка* і *стакан* можуть бути об'ємом 200 мл і 250 мл (тому доволі часто в рецептах конкретизується, яку саме склянку автор має на увазі), англomовний *cup* має об'єм приблизно 240 мл у Сполучених Штатах, 250 мл – у Канаді, Австралії, Новій Зеландії, Великій Британії [Cookbook].

Для називання невизначеної малої кількості певних інгредієнтів – здебільшого це сіль, перець, приправи, духмяні трави тощо – у всіх трьох лінгвокультурах уживають особливі лексеми-вимірники або усталені сполуки: - *1 дрібка Кориця - 1 дрібка Сіль - 1 дрібка Перець (Суфле із сиру)* (2); - *1 pinch*

---

*garlic powder - 1 pinch onion powder (Quick & Crispy Home Fries)* (1); - *Сода – на кончике ножа - Соль – 1 щепотка (Печенье сметанное)* (3).

Семантика приблизної кількості виражається зазвичай поєднанням двох числівників: - *Сыр твердый – 150–200 г - Чеснок – 2-3 зубчика (Салат “Весенний бриз”)* (3). Подібна варіативність надає простір для кулінарної творчості адресата. Це також підкреслює, що кулінарний рецепт – не точна інструкція “до виконання”, це швидше інструктивно-методичний порадник. Але водночас це встановлення певних меж кількості, необхідної для отримання належної якості готової страви. Кількість інгредієнтів у рецепті не може бути невизначеною, вона має бути або точною, або приблизною у визначених доволі точних межах.

Типовим є уживання приєменниково-іменникових конструкцій *за смаком, to taste, по вкусу*, які, по суті, “прив’язують” об’єктивні кількісні виміри інгредієнта до суб’єктивної сфери відчуття смаку кулінара – як автора рецепта, так і читача, того, хто буде за цим рецептом готувати страву: - *за смаком Сіль, перець (Паста з білими грибами)* (2); *salt to taste (Basil Pesto Bread Rounds)* (1); - *Петрушка свежая – по вкусу - Соль – по вкусу - Черный перчик молотый – по вкусу (Фритатта самая простая)* (3). Відзначимо, що в англомовному кулінарному дискурсі подібні конструкції поширені значно менше, вони можуть виступати альтернативою для точно вираженої кількості: *¼ teaspoon ground cayenne pepper, or to taste (Cheddar Cheese Nippers)* (1). Кількісна характеристика *за смаком* в усіх трьох лінгвокультурах стосується приправ. Але так само, як і в разі приблизного визначення кількісного виміру того чи того інгредієнта, це виступає своєрідним знаком взаємозв’язку кількості та якості. Суб’єктивні смакові уподобання й відчуття того, хто готуватиме страву, стають вимірником доволі невизначеної оптимальної кількості.

Важливою семантичною складовою тексту кулінарного рецепта, яка отримує кількісну характеристику, є часова площина. Виокремлюємо кількісні параметри тривалості виконання певної дії: *Запарте кускус ... і дайте йому*

*настояться 5 хвилин під кришкою (Філе хека на подушці з кускусу та овочів) (2); Bake in preheated oven for 20 to 25 minutes (Cocktail Meatballs) (1) – та загального обсягу часу, необхідного для приготування страви чи для окремих етапів: - Час підготовки 30 хвилин - Час приготування 7 хвилин (Соус бешамель на бульйоні) (2); - Prep: 20 mins - Cook: 15 mins - Additional: 1 hr 5 mins - Total: 1 hr 40 mins (Fried Mozzarella Puffs) (1); 50 мин (Мясные зразы с яйцом) (3).*

Кількісно-темпоральний параметр виявляється важливим настільки, що може ставати акцентованим семантичним компонентом назви страви: *Ситна закуска за 5 хвилин (2); 5 Hour Beef Stew (1); Домашние бургеры (за 15 минут) (3).* Виразно позитивну оцінку отримує незначний часовий проміжок, необхідний для приготування страви. Загальна соціокультурна тенденція пришвидшення темпу життя визначає, що за великою кількістю справ і дій сучасна людина часто не може дозволити собі приготувати їжу самостійно, а надає перевагу готовим стравам “швидкої їжі” або, в кращому разі, напівфабрикатам. Але маємо наразі соціокультурні тренди здорового харчування, домашнього харчування та рух *slow food*, який все більше набуває популярності. Саме ці пропаговані цінності відбиваються в назвах страв і заохочують адресатів до відповідної лінії поведінки. Водночас рецепти “традиційної” кухні, особливо ритуальної, обрядової, святкової, вимагають доволі значних затрат часу. Але в такому разі вистачений час стає своєрідним знаком збереження традицій.

Кількісна семантика виявляється в описово-інструктивній частині, де йдеться про поділ інгредієнтів. Вихідний компонент ділиться на певні частини, причому семантично вагомими виявляється як їхня визначена точно або приблизно протяжність, так і їхня форма: *Сир фета поріжте плоскими шматочками товщиною не більше 5 мм (Курячий рулет зі шпинатом і горіхами) (2); Cut the baguette into 3/4-inch slices (Double Tomato Bruschetta) (1); Делаем из теста колбаску и делим на 12 равных частей (Пышки со сметаной) (3).*

Кількісні характеристики отримують температурні параметри приготування страви: *Випікайте пиріг у духовці з*

---

температурою 180 градусів протягом 45 хвилин (Пуріг на кефірі з вишнею) (2); *Preheat the oven to 400 degrees F (200 degrees C) (Ram (Rosemary, Ancho, Molasses) Wings)* (1); *Поместить в разогретую до 180-190°C духовку ... (Бисквит буше)* (3). При цьому для приготування страв у духовці або в мультиварці тексти рецептів містять інформацію про точну або приблизну температуру, тоді як для більшості інших рецептів уживаються усталені вислови на зразок “на (якому?) вогні”: *Перекладіть сало в жаровню і трохи обсмажте на маленькому вогні (Бограч)* (2); *На сухой сковороде слегка обжарить муку, на среднем огне, помешивая, около 2–3 минут (Жюльен с курицей и шампиньонами)* (3).

Ще одним обов’язковим компонентом із кількісною семантикою в досліджених текстах виявився смисловий елемент із блоку загальної інформації про рецепт, який ми умовно назвали “кількісність готової страви”. Ідеться про кількість порцій в українськомовному та російськомовному контенті: *Порції 2–4 (Вівсянка з гарбузом)* (2), а в англійськомовному – про кількість порцій та про різнопланову інформацію щодо вимірності готової страви, яка узагальнюється лексемою *yield* – “кількість видобутого (виробленого) продукту”: *Servings: 4 Yield: 4 sandwiches (Copycat Fried Chicken Sandwich)* (1); *Servings: 12 Yield: 12 servings (Red Skinned Potato Salad)* (1).

**Висновки та перспективи подальших наукових розвідок.** Проведені спостереження дають змогу висновкувати, що кулінарні рецепти демонструють діалектичний взаємозв’язок кількості та якості: отримання готової страви як нової сутності з певним набором нових якісних характеристик напряду залежить від кількісних параметрів вихідних інгредієнтів, тривалості виконуваних дій, кількісних часових характеристик дій та процесів тощо. Наявна семантика приблизної кількості засвідчує, що кулінарний рецепт за своєю суттю може бути визначений як інструктивно-методичний poradnik, що залишає простір для творчості кулінара-адресата. Семантика кількості виявляється в різних смислових площинах рецептурного тексту: предметному, дієвому, темпоральному, – а засоби її вираження засвідчують у низці прикладів національно-культурну



специфіку. Засоби та способи вираження кількісної семантики в кулінарних рецептах відображають і соціокультурні тенденції розвитку сучасного суспільства.

Подальші дослідження будуть спрямовані на вивчення взаємозв'язку семантики кількості та міри, аналіз інших семантичних категорій у текстах кулінарних рецептів з урахуванням широкого соціокультурного контексту їх побутування.

### Література

1. Баранова С. В. “Філософія” кількісно-якісних відношень. *Філологічні трактати*. 2012. Т. 4. № 2. С. 5–10.
2. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник*. 2014. Вип. 4. С. 69–72.
3. Долгушева О. В. Модифікація жанру “кулінарний рецепт” у романі І. Едвардз-Джоунз “Tuscanu for beginners”. *Наукові записки Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка*. 2019. Вип. 175. С. 447–457.
4. Кольцова Ю. Онлайн-дискурс як новітній тип дискурсу. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2019. Вип. 24, Т. 1. С. 108–113.
5. Мелех Г. Б. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії. *Науковий вісник Чернівецького університету : Германська філологія*. 2014. Вип. 692–693. С. 91–94.
6. Олянич А. В. Гастрономический дискурс. *Дискурс-Пи. Энциклопедия “Дискурсология”*. 2015. № 2 (19). С. 157–160.
7. Остроушко О. А. Семантика міри і кількості в текстах сучасних кулінарних рецептів. *Матеріали доповідей, приурочених 90-річчю Криворізького державного педагогічного університету*. Кривий Ріг, 2020. С. 116–121.
8. Шабі С. В. Генеза категорії кількості в лінгво-філософському аспекті. *Лінгвістичні дослідження*. 2012. Вип. 33. С. 140–146.
9. Burton, Katelyn Leigh. “You Are What You Eat: Investigating Food Discourse and Digitally-Mediated Identities” (2016). Open Access Dissertations. Paper 432. URL : [http://digitalcommons.uri.edu/oa\\_diss/432](http://digitalcommons.uri.edu/oa_diss/432)
10. Cookbook : Cup. URL : <https://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook:Cup> (дата звернення 11.11.2020)
11. Culinary Linguistics. The chef’s special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. John Benjamins Publishing Company Amsterdam/Philadelphia, 2013. 347 p.

### Список використаних джерел

1. <https://allrecipes.com>
2. <https://klopotenko.com>
3. <https://www.russianfood.com>

---

## References

1. Baranova S. V. “Filosofia” kilkisno-yakysnykh vidnoshen. *Filolohichni traktaty*. 2012. T. 4. N 2. S. 5–10.
2. Derzhavetska I. O. Hliutonichniy dyskurs: leksykohefichnyi aspekt. *Odeskyi linhvistychnyi visnyk*. 2014. Vyp. 4. S. 69–72.
3. Dolhusheva O. V. Modyfikatsiia zhanru “kulinaryni retsept” u romani I. Edvardz-Dzhounz “Tuscany for beginners”. *Naukovi zapysky Tsentralnoukrainskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu imeni Volodymyra Vynnychenka*. 2019. Vyp. 175. S. 447–457.
4. Koltsova Yu. Onlain-dyskurs yak novitnii typ dyskursu. *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk*. 2019. Vyp. 24, T. 1. S. 108–113.
5. Melekh H. B. Suchasnyi stan doslidzhennia fakhovoi movy kulinarrii. *Naukovyi visnyk Chernivetskoho universytetu : Hermanska filolohiia*. 2014. Vyp. 692–693. S. 91–94.
6. Olianych A. V. Hastronomycheskyi dyskurs. *Dyskurs-Py. Entsyklopedyia “Dyskursolohyia”*. 2015. N 2 (19). S. 157–160.
7. Ostroushko O. A. Semantyka myry i kilkosti v tekstakh suchasnykh kulinarynykh retseptiv. *Materialy dopovidei, pryurochenykh 90-richchiu Kryvorizkoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu*. Kryvyi Rih, 2020. S. 116–121.
8. Shabi S. V. Heneza katehorii kilkosti v linho-filosofskomu aspekti. *Linhvistychni doslidzhennia*. 2012. Vyp. 33. S. 140–146.
9. Burton, Katelyn Leigh. “You Are What You Eat: Investigating Food Discourse and Digitally-Mediated Identities” (2016). Open Access Dissertations. Paper 432. URL : [http://digitalcommons.uri.edu/oa\\_diss/432](http://digitalcommons.uri.edu/oa_diss/432)
10. Cookbook : Cup. URL : <https://en.wikibooks.org/wiki/Cookbook:Cup> (дата звернення 11.11.2020)
11. Culinary Linguistics. The chef’s special / Edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius and Susanne Ley. John Benjamins Publishing Company Amsterdam/Philadelphia, 2013. 347 p.

*Стаття надійшла до редакції 11.10.2020 р.*

*Прийнята до друку 22.10.2020 р.*