

Ковнік Світлана

Феномен їжі в умовах війни (на матеріалі роману Дж. Раян «Кухонний фронт»)

1. Актуальність

Проблема їжі особливо гостро відчувається людством під час війни. Їжа у складні моменти стає маркером психологічного, культурного стану суспільства, яке функціонує в непростих життєвих умовах (Ковальчук, 2019). Проблема повноцінного й правильного харчування під час війни є актуальною й сьогодні для українського суспільства. В умовах війни помітно змінюється харчова поведінка людей, смакові уподобання, густативні пріоритети.

Актуальність обраної теми зумовлена необхідністю дослідити феномен їжі в умовах війни у романі британської письменниці Дженніфер Раян «Кухонний фронт».

2. Аналіз останніх досліджень та публікацій

Про те, як змінюються харчові звички людини під час війни, є чимало досліджень соціологів, гастроентерологів. Усі вони стверджують, що в умовах війни суттєво міняються гастрономічні практики людей через дефіцит ресурсів. У такий спосіб люди включають фантазію, шукають різні шляхи, як замінити звичні інгредієнти в приготуванні страв на інші, тобто доступні. Під час війни дуже добре проявляється заощадливість та економія їжі, раціональний розподіл продуктів, необхідність мати запас їжі довготривалого зберігання.

Функції, значення, харчування людей під час війни поки що не мають значного художнього осмислення в літературах світу. Тож новий роман Дж. Раян «Кухонний фронт» – це унікальний твір сучасної літератури, у якому авторка презентувала харчові практики британців під час Другої світової війни, коли у Великій Британії було запроваджено жорстке нормування їжі в період з 1940–1954 рр. Письменниця художньо осмислила

та описала усі кулінарні хитрощі, предмудрості й секрети, до яких вдавалися домогосподарки в умовах талонної системи.

Роман допоки не став об'єктом активного зацікавлення літературознавців, тож існує нагальна потреба дослідити вказаний твір літератури з точки зору художнього осмислення феномену їжі в умовах війни.

3. Мета і завдання дослідження

Мета наукової розвідки – шляхом аспектного аналізу дослідити феномен їжі в умовах війни, визначити функції їжі та особливості художньої презентації харчових практик персонажів роману в умовах війни.

Реалізація поставленої мети передбачала вирішення таких завдань:

- з'ясувати сутність категорії «феномен їжі»;
- визначити специфіку художньої презентації харчових практик персонажів роману в умовах війни;
- виявити функції їжі під час війни, на яких акцентувала увагу письменниця у романі «Кухонний фронт».

4. Об'єкт і предмет дослідження

Об'єктом дослідження в статті є роман Дж. Роян «Кухонний фронт», а предметом – художня інтерпретація функціональних особливостей їжі в умовах війни.

5. Методи дослідження

Вибір методів дослідження зумовлений характером проблеми й поставленими завданнями: *аналітичний огляд* застосовано під час вивчення сутності категорії «феномен їжі»; *аспектний аналіз* використано під час вивчення функціональних особливостей їжі у творі літератури, а також *метод синтезу* (для узагальнення результатів дослідження).

6. Виклад результатів дослідження

Феномен їжі, як культурний харчовий код нації, закорінений у його функціональні особливості. Їжа здатна виконувати низку важливих функцій: соціальну, комунікативну, об'єднувальну, культурологічну тощо. Окрім цього, їжа маркує події, які є значними для колективу або суспільства, нації. Сформовані стереотипи, пов'язані з їжею, є важливими елементами культурної взаємодії.

У нашій монографії *Поетика густативів у компаративному аспекті (на матеріалі сучасної української та зарубіжної прози)* (Ковпик, 2021) було

чітко визначено основні функції їжі, а також з'ясовано, що їжі здатна виступати важливим елементом у реконструкції спогадів минулого.

Сутність їжі, її феноменальні особливості все частіше потрапляють у фокус письменницької інтерпретації. Сучасна література в усьому світі в останнє десятиріччя посилила увагу до проблем харчування людства. Письменники почали надавати темі їжі глибокого культурно-історичного виміру. Саме ці важливі аспекти художньої презентації їжі втілені в романі Дж. Раян «Кухонний фронт».

У романі «Кухонний фронт» події розгортаються у Великій Британії, а конкретна локація – це село Фенлі. Час у романі також чітко визначено – червень 1942 року. З першої сторінки роману авторка знайомить читача з тижневим раціоном дорослого під час війни: *100 грамів бекону або шинки (приблизно чотири шматочки), 1 кілограм фаршу мінсмінт, 50 грамів сиру (кубик завбільшки 5 сантиметрів), 100 грамів маргарину (8 столових ложок), 1,5 літра молока, 200 грамів цукру (1 склянка), 50 грамів джему (4 столові ложки), 50 грамів розсипного чаю (приблизно на 15–20 на чашок чаю). 1 свіже яйце (плюс 1 пачка сухого яєчного порошку на місяць, що еквівалентне 12 яйцям), 85 грамів льодяників або інших цукерок* (Раян, 2024, с. 9). Перелік продуктів був чітко збалансованим, але помітно дозованим та обмеженим. Проте в сільській місцевості на такий раціон було прожити легше, ніж у місті. Адже в селі Фенлі люди обробляли городи, мали сади, навіть тримали деяке господарство. Ось тому із Лондона евакуювали багато британців до сільської місцевості. Британці не були готові до війни, а тому з перших днів, коли розпочалися масові бомбування їхніх міст люфтваффе, був запроваджений суворий режим економії продуктів, уведена талонна система.

Родина головної героїні роману місіс Одрі Лендон складалася з трьох дітей, яких вона піднімала на ноги самостійно, адже чоловік загинув на фронті. Жінка пекла пироги на продаж, через це діти обходилися тижнями без цукру та джему. Виручені за продаж пиріжків гроші, жінка витрачала на сплату боргів за будинок. Одрі виявилася винахідливою щодо приготування страв з тих продуктів, які б були доступні.

Міністерство харчування Великої Британії, з метою допомоги домогосподаркам у приготуванні страв в умовах війни, трансливали на радіо передачу «Кухонний фронт», мета якої – запропонувати заощадливі кулінарні рецепти.

Попри війну, британці прагнули їсти смачно й поживно, адже під час війни саме їжа стала чи не єдиною насолодою. Під час приготування їжі домогосподарки відволікалися від страшних новин, поринали у світ смаків, втішали себе тим, що можуть приготувати щось цікаве з доступних

продуктів. Їм доводилося щодня демонструвати винахідливість, заощадливість. Тож процес приготування їжі заспокоював, надихав, а кінцевий результат давав надію на те, що страва порадує дітей, рідних та забезпечить гарний настрій, хай і на короткий проміжок їжі. Ось в цьому проявлявся феномен їжі під час війни.

Для всіх чотирьох жінок, які вирішили брати участь у конкурсі ведучої радіопередачі «Кухонний фронт», саме процес приготування конкурсних страв виявився маркером статусної позиції, увиразнив їхню індивідуальність та неповторність, розкрив життєвий потенціал, стійкість.

Відзначимо, що сюжет роману «Кухонний фронт» урізноманітнено рецептами, які вміщені, як правило, у кінці глав. Тексти кулінарних рецептів мають характер своєрідного алгоритму, у якому чітко визначені відповідні дії та послідовність їх виконання. Кулінарні рецепти в текстах творів художньої літератури варто розглядати як мікротексти, що є складовими частинами сюжету твору. Текст кулінарного рецепту діє на сенсорну сферу реципієнта. Активізацію модусів забезпечує, перш за все, лексичний рівень тексту, а домінуючими є категорії предмету та його значення. У якості визначних виокремлюються смакова та візуальна модальності. Ось тому наявність тексту кулінарного рецепту в сюжеті твору художньої літератури можна розглядати як «текст у тексті», що має здатність до самостійного існування (Ковпик 2021, с. 99).

Дж. Раян у романі інтернаціоналізувала процес приготування страв, залучивши рецепт страви з італійської кухні відоме «Куряче качіаторе». Рецепт її приготування представлено, як унікальний та особливий процес культурного взаємообміну та збагачення кулінарними традиціями між двома закоханими – англійкою Нелл та полоненим італійцем Паоло. Готуючи страву італійської кухні, Нелл змогла краще зрозуміти та пізнати свого коханого Паоло, адже в процесі приготування страви дівчина відкрила чимало нових рис характеру хлопця. Цікавим видається процес заміни інгредієнтів страви в умовах війни та географії регіону, в якому готується страва. Так, Паоло замість особливого стручкового перцю, який вирощується виключно в Італії, запропонував Нелл покласти корінь селери та моркви. А от замість червоного італійського вина к'янті він вирішив додати яблучний оцет. Орегано він замінив на майоран. Закоханий об'єднало ще й спільне відчуття смаку, яке добре проявилось під час приготування страви.

Страва італійської кухні, яку презентувала Нелл, отримала високі бали, адже вона виявилася не лише оригінальною для британців, а й одухотвореною прекрасним почуттям любові.

Дж. Раян акцентувала увагу, що кожна із учасниць конкурсу продемонструвала винахідливість та уміння приготувати страву, яка є

доступною для домогосподарок Великої Британії. І хоч у кожної з жінок була своя мета участі та перемоги в конкурсі, проте саме кулінарний конкурс не просто об'єднав їх, а перетворив на справжніх та вірних приятельок. Ось у цьому виявилася ще одна функція їжі – об'єднуюча.

Так, для Зельди Дюпон участь у конкурсі подарувала шанс заявити про себе та отримати місце шеф-кухаря в одному з престижних ресторанів Лондона. Жінка хизувалася тим, що навчалася в кулінарній школі «Кардон блю». Через це посада шеф-кухаря на військовій фабриці пирогів «Фенлі Пай Фекторі» була їй неприємною, більше того, вона її ненавиділа. Зельда вважала, що їй не місце серед селянок. До цього вона працювала в ресторані «Дартінгтон» Лондона, але після чергового бомбування міста ресторан перетворився в руїну. Для Зельди приготування страв – це високе мистецтво. Вона прагнула приготувати таку вечерю для відвідувачів ресторану, яка б стала незабутньою. Готуючи конкурсні страви, жінка з особливим піднесенням експериментувала над поєднанням інгредієнтів, експериментувала з соусом, прагнула досягти збалансованості текстури соусу, обережно смакувала та дегустувала нові смаки. Готуючи на перший раунд конкурсу страву морські гребінці «Сен-Жак», Зельда намагалася досягти максимальної аристократичності у її вигляді. Проте жінка абсолютно забула про основну мету конкурсу – страви мають бути приготовлені з доступних для британців продуктів.

Для леді Гвендолін, яка була провідною домашньою господарницею Міністерства харчування, приготуванні їжі та участь у конкурсі – це лише способи утвердження своєї статусності. Вона мріяла про тріумф, матеріальні блага. Посада ведучої конкурсу «Кухонний фронт» потрібна була аби утвердити своє положення не лише в суспільстві, а й у родині. Ось тому ця жінка шукала усілякі нечесні способи перемоги в конкурсі, як-от підкуп ведучого. Процес приготування їжі для неї не складав задоволення. Свою участь у кулінарному конкурсі вона розглядала як можливість утвердитися. Через це її страва булочки з сардинами отримала лише шість балів із десяти. Така оцінка викликала в неї страх, адже жінка найбільше боялася осуду свого чоловіка.

Діаметрально протилежне ставлення до їжі та до участі в конкурсі мала її старша рідна сестра Одрі, яка обожнювала готувати, експериментувати, була винахідливою, заощадливою щодо використання продуктів під час війни. Жінка самотужки дбала про своїх дітей, тримала господарство, вирощувала городину. Її грибний суп отримав високі бали та гарну оцінку на конкурсі.

Готуючи грибний суп, Одрі з насолодою добирала усілякі інгредієнти, поєднувала трави та різні компоненти так, аби досягти неймовірного смаку: жінка довго смакувала суп у роті: оксамитова рідка текстура з ніжними

шматочками грибів; шері пікантно пощипує на язичку; а молоко й квіткові нотки свіжих трав довершують смак – суміш цих інгредієнтів забезпечила сміливе і беззаперечне розкішне поєднання смаків (Роян, 2024, с. 177).

Дж. Раян дуже добре акцентувала увагу на тому, що їжа під час війни виконує одну із важливих функцій – естетичну. Любов до приготування їжі об'єднала літню кухарку місіс Квінс та кухонну служницю Нелл Браун. Їхні стосунки стали більше, аніж приятельські. Місіс Квінс у житті Нелл була чи не найважливішою людиною, яка її підтримувала та вірила в її перемогу.

Саме процес приготування конкурсної страви зблизив полоненого італійця Пауло та англійку Нелл. У їхніх стосунках любов до приготування їжі відіграла важливу роль у пізнанні один одного. Дівчина відчула неймовірне бажання хлопця допомогти їй, поділитися власним досвідом приготування страв. Процес приготування італійської страви для Нелл став способом пізнання Іншого.

Участь у кулінарному конкурсі та процес приготування їжі об'єднав двох сестер Одрі та Гвендолін, які після смерті матері не спілкувалися, адже менша сестра ніяк не могла змиритися з тим, що мати більше любила старшу, а не її.

Їжі об'єднала чотирьох різних за темпераментом, характером та психотипом жінок під одним дахом.

В умовах війни ці жінки стали подругами, підтримкою одна одній, а їхні кулінарні здібності розкрилися ще краще, коли вони об'єднали свої зусилля навколо ідеї створення власного ресторану «Чотири подруги». Відкриття ресторану під час війни – це феномен. Для британців він став не лише місцем, у якому вони мали можливість заощадити гроші (три страви за п'ять шилінгів), а головне – посмакувати поживні страви, яких їм не вистачало в умовах війни. Процес споживання ресторанних страв для британців став гастротерапевтичним. До меню ресторану увійшли усі ті страви, які подруги готували на конкурс ведучої передачі «Кухонний фронт». Гастрономічна локація об'єднала долі жінок, стала для них рятівним колом в екстремальній ситуації. Вони отримали можливість зреалізувати свої кулінарні здібності.

Відзначимо, Дж. Раян акцентувала увагу реципієнтів на тому, що професія кухаря у Великій Британії під час Другої світової війни була зарахована до критично важливих професій. Цінність кухарської справи під час війни полягала в тому, що кухонний фронт допомагав цивільному населенню не лише виживати в умовах економії та браку продуктів, а й відволікав від страшних воєнних подій, адже пошук альтернативних інгредієнтів для приготування звичних страв займав багато часу. Британські домогосподарки

мріяли нагодувати своїх дітей смачною та поживною їжею, а тому вони з великим задоволенням слухали радіопередачу «Кухонний фронт».

Художньо презентуючи різноманітні кулінарні рецепти та практики приготування страв в умовах війни, Дж. Раян створила галерею жіночих психотипів. Долі та характери жінок роману – унікальні, неповторні, як і ті страви, які вони готували на конкурс ведучої кулінарної передачі. Гастрономічні уподобання різних за темпераментом жінок, їхня неймовірна любов до процесів приготування їжі визначили в подальшому їхню долю. Участь у кулінарному конкурсі розкрила чимало важливих рис характерів головних героїнь роману: Нелл повірила у свої сили, стала рішучою, Одрі навчилася контролювати усі свої емоції та бути сильною, Гвендоліна – захищати та відстоювати свою гідність, Зельда визначилася із життєвими пріоритетами. Процес приготування їжі авторка презентувала як унікальне мистецтво, яке потребувало злагодженості усіх дій, рухів.

Дж. Раян у романі «Кухонний фронт» порушила дуже важливу та актуальну тему сьогодення – війна та їжа. Письменниця звернула увагу на те, як змінився харчовий раціон британців під час війни. У романі можна виокремити низку факторів, які вплинули на харчові звички британців під час Другої світової війни:

- відсутність достатньої кількості продуктів;
- унормована видача продуктів;
- тривалий стрес;
- атаки ворога та їх наслідки;
- зміна повсякденного раціону.

Під час війни британці навчилися відмовляти собі в ласощах, смаколиках, натомість почали заощаджувати та шукати замітники звичних довоєнних продуктів, аби готувати смачну та поживну їжу. Письменниця акцентувала увагу на тому, що британці під час війни, аби прогодувати себе та армію, масово садили городи, дбали про сад, займалися переробкою фруктів. У романі цим займалася Одрі, яка, завдяки городу та саду, не лише могла прохарчувати свою велику родину, а й допомогти армії. Авторка звертає увагу на те, що уряд Великої Британії усіляко сприяв тому, аби британці гуртувалися навколо таких проєктів, як «Кухонний фронт», або «сади перемоги»: овочеві грядки вважали проявом патріотизму. Агітаційні плакати нагадували домогосподаркам, що протипоказано марнувати їжу, яку моряки ціною свого життя транспортують Атлантичним океаном – найнебезпечнішим шляхом у світ (Раян, 2024, с. 27). Саме такі проєкти допомагали впоратися з продовольчою кризою, а також суттєво впливали на моральний стан громадян країни. Наприклад, альтернативою цукру під час війни була

солодка морква. Британським домогосподаркам рекомендували давати дітям козине молоко з морквяним пюре (Раян, 2024, с. 22).

Тож, у романі Дж. Раян «Кухонний фронт» майстерно художньо осмислені можливості їжі та її значення під час війни. Письменниця вказала на те, як їжа здатна маркувати події, які є значними для нації.

7. Висновки й перспективи дослідження

Отже, аспектний аналіз роману Дж. Раян «Кухонний фронт» показав, що їжа під час війни здатна виконувати низку важливих функцій: об'єднуючу, характеротворчу, здоровозберігаючу, естетичну, гастротерапевтичну. Феномен їжі в умовах війни полягає в тому, що вона дуже добре розкриває важливі риси людського характеру: стриманість, виваженість, а також формує харчову культуру індивіда. Їжа в той непростий час стала маркером життєвих принципів суспільства. Тема їжі в романі є головною, а не другорядною. Художньо презентуючи різноманітні кулінарні рецепти та практики приготування страв в умовах війни, Дж. Раян створила галерею жіночих психотипів, долі яких перетнулися в складних умовах війни завдяки бажанню та вмінню готувати смачно.

На нашу думку, роман Дж. Раян «Кухонний фронт» цікаво буде дослідити, використовуючи крос-культурний підхід, з метою дослідження поведінкових типів персонажів у контексті їхніх культурних особливостей.

Література

1. Ковальчук Зоряна 2019. Психологічні аспекти порушення харчової поведінки у жінок. *Інсайт: психологічні виміри суспільства* 2: с. 91–99.
2. Ковпик Світлана 2021. *Поетика густативів компаративний аспект: монографія*. Кривий Ріг: КДПУ.
3. Раян Дженніфер 2024. *Кухонний фронт*. Київ: Книголав.

References

1. Kovalchuk, Zoriana 2019. Psykholohichni aspekty porushennia kharchovoi povedinky u zhinok [Psychological aspects of eating disorders in women]. *Insait: psykholohichni vymiry suspilstva* 2: s. 91–99. (In Ukrainian)
2. Kovpik, Svitlana 2021. *Poetyka hustatyviv komparatyvnyi aspekt: monohrafiia* [Poetics of Gustatives in a Comparative Aspect: Monograph]. Kryvyi Rih: KDPU. (In Ukrainian)
3. Ryan, Jennifer 2024. *Kukhonnyi front* [The Kitchen Front]. Kyiv: Knyholav. (In Ukrainian)

**Феномен їжі в умовах війни
(за романом Дж. Раян «Кухонний фронт»)**

Ковпик Світлана, доктор філологічних наук, професор. Криворізький державний педагогічний університет, кафедра української та зарубіжної літератур, професор. kovpiks@ukr.net, ORCID: 0000-0001-6455-5572.

У статті йдеться про особливі функції їжі. Авторка статті дослідила специфіку художньої інтерпретації їжі в романі Дж. Раян «Кухонний фронт». Помічено, що їжа під час Другої світової війни стала визначальним маркером людських стосунків, чеснот та вад. У центрі уваги авторки життя британців 1942 року. У романі презентовано практики приготування їжі італійської, англійської та американської кухні. Відзначимо, що їжа в романі виконує такі функції: об'єднувальну, пізнавальну, характеротворчу, естетичну. Феномен їжі в умовах війни полягає в тому, що вона дуже добре розкриває важливі риси людського характеру: стриманість, вираженість, а також формує харчову культуру індивіда.

Заощадливість, винахідливість – це одні із визначальних рис головних героїнь роману, які під час війни об'єднала любов до приготування їжі. Помічено, що кулінарний рецепт, як складовий елемент сюжету роману, виконує важливі компонувальні функції в розвитку подій. Дж. Раян максимально використала властивості кулінарного рецепту – вплив та дія на сенсорну сферу реципієнта. Активізацію модусів забезпечує, перш за все, лексичний рівень тексту, а домінуючими є категорії предмету та його значення. У якості визначних виокремлюються смакова та візуальна модальності.

Письменниця художньо осмислила та описала усі кулінарні операції, до яких вдавалися головні героїні роману аби приготувати поживну, а головне, з доступних під час війни інгредієнтів, страву.

Текст роману слугує потужним джерелом пізнання Чужого шляхом приготування страв, смакування та їх подачі, адже процес приготування страв різних народів світу розкриває усі тонкощі та специфіку смакових уподобань представників різних культур. У такий спосіб їжа виконує культурологічну функцію.

З'ясовано, що художньо презентуючи різноманітні кулінарні рецепти та практики приготування страв в умовах війни, Дж. Раян створила галерею жіночих психотипів. Долі та характери жінок роману унікальні, неповторні, складні, але всіх їх об'єднує любов до гастрономії. Письменниці вдалося розкрити кращі риси характерів головних героїнь роману, яких об'єднало випробування війною.

Ключові слова: феномен, їжа, функції, війна, естетика, фронт.

The phenomenon of food in wartime
(based on the novel *The Kitchen Front* by J. Ryan)

Kovpik Svitlana, PhD, professor. Kryvyi Rih State Pedagogical University, Department of Ukrainian and Foreign Literature, professor. kovpiks@ukr.net, ORCID: 0000-0001-6455-5572.

The article discusses the special functions of food. The artistic interpretation of food in J. Ryan's novel *The Kitchen Front* is examined. It is noted that food during World War II became a defining marker of human relationships, virtues, and flaws. The author's focus is on the life of Britons in 1942. The novel presents the culinary practices of Italian, English and American cuisines. It is highlighted that food in the novel performs the following functions: unifying, cognitive, character-building, and aesthetic. The importance of the phenomenon of food in wartime lies in its ability to reveal important traits of human character, such as restraint and prudence, as well as in shaping the individual's food culture.

Thrift and ingenuity are some of the defining traits of the main heroines of the novel, who are united by their love of cooking during the war. It is noted that the culinary recipe, as a narrative element, pays an important compositional function in the development of the plot. J. Ryan made full use of the properties of the culinary recipe – its influence and impact on the sensory sphere of the recipient. The activation of modes is primarily ensured at the lexical level of the text, with the dominant categories being the object and its meaning. The most notable modalities are taste and visual perception.

The author artistically conceptualized and described all the culinary operations that the main female characters undertook in order to prepare nourishing meals using ingredients available during the war.

The text of the novel serves as a powerful source of knowledge about the Other through the preparation, tasting, and serving of dishes, as the process of cooking meals from different nations reveals the subtleties and specificities of the culinary preferences of representatives of various cultures. In this way, food fulfils a cultural function.

It was found that by artistically presenting various recipes and culinary practices of preparing dishes during wartime, J. Ryan created a gallery of female psychotypes. The fates and characters of the women in the novel are unique, distinctive, and complex, but they are all united by a love of gastronomy. The author succeeds in revealing the best traits of the main characters, brought together and tested by the hardships of war.

Keywords: *phenomenon, food, functions, war, aesthetics, front.*

**Az étel motívuma háborús időkben
(J. Ryan *The Kitchen Front* című regénye alapján)**

Kovpik Szvitlána, PhD, professzor. Krivij-Rihi Állami Pedagógiai Egyetem, Ukrán- és Világirodalmi Tanszék, professzor. kovpiks@ukr.net, ORCID: 0000-0001-6455-5572.

A tanulmány az étel különleges funkcióit tárgyalja. A szerző J. Ryan *The Kitchen Front* című regényében az ételeket művészeti szempontból elemzi. Megállapítható, hogy a második világháború idején az étel az emberi kapcsolatok, erények és hibák meghatározó szimbólumává vált. A szerző figyelme a britek mindennapi életére irányul 1942-ben. A regény az olasz, angol és amerikai konyha gasztronómiai szokásait mutatja be. Az étel a regényben az alábbi funkciókat tölti be: egyesítő, megismerő, jellemformáló és esztétikai. Az étel háborús időkben megjelenő motívumának fontossága abban rejlik, hogy képes feltárni az emberi jellem fontos vonásait – például az önmérsékletet és megfontoltságot –, valamint formálja az egyén étkezési kultúráját.

A takarékoság és a találékonyság a regény női főszereplőinek meghatározó jellemvonásai közé tartozik, akiket a főzés szeretete kapcsol össze a háborús körülmények között. Megfigyelhető, hogy a kulináris recept mint elbeszélőelem fontos szerkezeti szerepet tölt be a cselekmény alakulásában. J. Ryan teljes mértékben kihasználta a főzés sajátosságait – annak hatását és befolyását a befogadó érzékszervi világára. Az érzékszervek aktiválása elsősorban a szöveg lexikai szintjén történik. A legmarkánsabb modalitások az ízlelés és a vizuális észlelés.

A szerző művészi módon fogalmazta meg és írta le azokat a kulináris eljárásokat, amelyeket a női főszereplők alkalmaztak, hogy tápláló – és mindenekelőtt a háború alatt is hozzáférhető alapanyagokból elkészíthető – ételeket főzzenek.

A regény szövege gazdag forrásként szolgál az „idegen” megismeréséhez az ételek elkészítésén, kóstolásán és tálalásán keresztül, hiszen a különböző nemzetek ételeinek elkészítési folyamata feltárja a kulturális sajátosságokat és az egyes népek ízlésvilágát. Ily módon az étel kulturális funkciót is betölt.

Megállapítható, hogy J. Ryan a különféle receptek és háborús körülmények közötti főzési gyakorlatok művészi bemutatásával női pszichotípusok galériáját alkotta meg. A regény női szereplőinek sorsa és jelleme egyedi, különleges és összetett, de mindannyiukat összeköti a gasztronómia iránti szeretet. A szerzőnek sikerült feltárnia a háború által próbára tett főhősök legnemesebb jellemvonásait.

Kulcsszavak: *jelenség, étel, funkció, háború, esztétika, front.*