



УДК 811.111'04
ББК 81.432.1-0

ЛИНГВОСЕМИОТИКА ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ АНГЛОСАКСОНСКОГО ЗАМКА (ГЛЮТТОНИЧЕСКИЙ АСПЕКТ)

Н.И. Дорохова

В статье изучен феномен повседневности – хабитат англосаксонского этноса, дан лингвосемиотический анализ номинаций обустройства замка как особого типа жилища в концептосфере «быт», а также кухонного помещения. Автор рассматривает лингвосемиотику замковой кухни в диахронии, уточняя динамику ее концептуальной системы.

Ключевые слова: повседневность, лингвосемиотический, обустройство замка, диахронический, концептуальный, кухонное помещение, глоттония.

Любой ученый, так или иначе внедряющийся «в толщу веков», обязан учитывать, накапливать, анализировать факты, которые поставляются археологией, в том числе археологией языковых фрагментов, оставленных предками. Эти фрагменты – знаки-свидетельства изучаемой прошлой эпохи, поэтому диахронное изучение лингвистических знаков есть тот аналитический материал, который позволяет выстроить современные представления о бытии предшествовавших поколений, о том опыте, который, будучи полностью или частично утраченным, при кропотливой реконструкции позволяет последующим цивилизациям двигать «колесо истории» человечества вперед.

Лингвосемиотический подход к исследованию жизни и бытования англосаксов важен накоплением целого спектра социальных знаний, так как отображаемая лингвосемиотическая картина этого этноса представляет умозрительную модель того, как формировались знаковые системы рефлексии мира у разных народов (см., например: [2; 3]).

Англосаксонский, или донорманнский, (V–X вв.) и следовавшие за ним норманнский (XI–XII вв.) и посленорманнский (XIII–

XVI вв.) периоды истории Британии предстают как эпоха глубочайших преобразований и наиболее значимых процессов развития англоязычного этноса Британских островов, которые повлияли на формирование его картины мира и лингвосемиотическую репрезентацию этой картины. Существенным признаком рассматриваемой эпохи являются динамические преобразования знаков в концептосфере англосаксонской лингвокультуры. Значительную долю свидетельств жизни этноса на протяжении рассматриваемого периода составляют артефакты и соответствующие им лингвистические знаки. Изучение этих знаков в рамках диахронического подхода к концептосфере отдельной лингвокультуры представляется актуальным.

Глоттоническая¹ (пищевая) сфера лингвосемиотики представляет собой наиболее значимую область культуры любого этноса; англосаксы и их лингвокультура не исключение. Эта сфера интересует нас прежде всего потому, что пространство для приготовления пищи занимает одно из важнейших мест в лингвосемиотике жилища англосаксонского этноса. Об этом свидетельствуют данные археологии, археологической социологии, антропологии, концептологии и лингвосемиотики, предоставляющие сведения об устройстве жилища англосаксов во все периоды формирования британцев как нации. В статье рас-

сматриваются номинации жилища, рефлектирующие глуттонически маркированные пространства замков как такого типа жилища, который возник на рубеже англосаксонского (донорманнского) периода истории Британских островов и периода норманнского завоевания (VIII–X вв.), а свой окончательный усовершенствованный вид получил в посленорманнский период с укреплением института монархии.

Глуттонический хронотоп замка как лингвосемиотический феномен представлен 1) ритуальным порядком приема пищи и 2) соответствующими локусами для приготовления и приема пищи. Вот как Лиз Холл, известный британский семиотик и историк быта англосаксов, описывает хронологическую составляющую глуттонического семиозиса замка: «*A small breakfast of bread and drink was taken by all, and then the lord and his family entered the chapel for morning mass. At mid-morning, dinner was served. This was the main meal of the day, and often featured three or four courses, as well as entertainment. After dinner, the day's activities would resume, or the lord might lead his guests on a hunt through the grounds of his nearby deer park. Recreation was never ignored! The evening meal, supper, was generally eaten late in the*

day, sometimes just before bedtime. While not as formidable as dinner, this meal ensured residents would never be hungry when they settled down to sleep off the day's labors. Feasts were another popular form of entertainment. At some special feasts extra watchmen would be posted to maintain order. There would be gift exchanges between the lord and tenants, and between lords themselves. Music and dancing occurred as well. Tournaments to test a knight's skill took place in the castle grounds or just outside the castle walls. The action included mock battles with individual and team competitions. Jousting came along in the 14th century, and remained popular throughout the rest of the medieval period. Music and feasting were also the order of the day at these tournaments» [4, p. 134].

Топическая составляющая глуттонического семиозиса англосаксонского замка репрезентирована пространством кухни и главного зала замка, где для сюзерена, его домоладцев и гостей организовывался прием пищи. Центральным элементом в каждом из пространств был очаг (fireplace). В зале он был средством обогрева помещения в осеннюю и зимнюю пору (камин) (см. фото); на кухне – средством приготовления пищи (см. фото).



Камин (VI–VII вв.)



Остатки кухонного очага (VI–VII вв.)

Семиотическое описание очага, его устройства и назначения обнаруживаем у Л. Холл: «*Fireplace backs most often were made of stone and had a herring-bone pattern to reduce the effects of heat. The chimney rose for a couple of floors, then to the outside. Later fireplace development included highly decorative arches. The decorations included fine paintings, and, later, motifs of heraldry. Most traces of the motifs have vanished, though. Castle kitchens also had large fireplaces for baking, many of which can be seen in castle ruins. These fireplaces are most often called ovens. Many ovens now are in a better state of preservation than the other fireplaces scattered throughout the ruins*» [4, p. 134].

В семиозисе повседневной жизни англосаксонского замка прием пищи расценивался как один из важнейших способов времяпрепровождения (pastime), при этом процесс потребления пищи был далеко не самым главным. Каждый прием пищи обязательно сопровождался развлечением в виде танца и песнопений, музыкального номера, веселых проделок шутов и т. п. Даже на завтраке могли присутствовать гости, заглянувшие к хозяину по случаю и неофициально. Пышность пиров британских сюзеренов поражала воображение их современников. Так, в описании пира фаворита королевы Елизаветы Роберта Дадли, данного в ее честь и длившегося 19 дней, мы обнаруживаем как указание на глуттоническое изобилие (masses of food), так и множество глуттонических номинаций: «*The banquet was used to impress a lord's guests with his generosity and his wealth. Robert Dudley's 19-day festival of fun and feasting in honor of Queen Elizabeth is perhaps the most notorious of all, and the masses of food consumed are staggering by our modern, weight-conscious standard. For Dudley's feasts in 1575, ten oxen were eaten each day! The behavior we call bingeing is nothing compared to the mounds of food eaten during one of these feasts. Their appetites corresponded to their activity, and they were not appalled when confronted with the mountainous heaps of food prepared for their consumption. And many lords bankrupted themselves in an effort to show their guests a good time. A feast was something special – even our modern day attempts at medieval banquets fall way short of the mark. Beef,*

pork, mutton, venison, poultry, fish, eggs, bread, milk, cheeses, vegetables (in lesser quantities, because they were considered "common"), and a profusion of wine, ale, cider, and mead were in ample supply» [5, p. 153].

Семиозис замковой кухни (castle kitchens) в течение веков претерпел целый ряд изменений. В англосаксонский и в начале норманнского периодов кухни располагались далеко от главного зала в углу башни, представляли собой деревянные постройки, накрытые камышом. Они сообщались с главным зданием особой крутой тропой, по которой кушанья подавались пирующим: «*In early castle development, the kitchens were placed in a corner of the bailey. They were made of wood and had a reed-thatched roof. A covered walkway (called a pentice) led to the dining area. This is how prepared food was taken to the lord and his guests. As you might imagine, the food probably became cold before it got to the lord. Also, having the kitchen so far from the hall must have been inconvenient for the workers*» [4, p. 138]. Позднее кухня переместилась к стенам замка, стала примыкать к залу приемов, строилась из камня. Теперь в ней были предусмотрены помещения для приготовления пищи, хранения запасов еды и вина: «*In later castles, kitchen blocks were moved to the castle hall block and were built of stone. The pantry, where the food was prepared, and the buttery, also called the bottery, were added during this phase of development*» [ibid.].

Исследователи обращают внимание на особую значимость кухонного помещения для повседневной жизни замка. Огромные размеры (а кухни часто занимали все пространство одной из башен и имели диаметр до 14 футов) позволяли использовать кухню не только в качестве глуттонического локуса, но и в военных целях: «*Some kitchen ovens would even be used for military purposes, as sand and missiles would be heated for use with the siege engines. Also, kitchens contained a scullery where the scullions would wash dishes over sinks. Sinks made of stone were built into the walls and drained into a ditch. Sometimes whole towers would be devoted to the kitchen*» [4, p. 138].

Лингвосемиотика замковой кухни чрезвычайно разнообразна как в части собственного устройства («...some kitchens were very

elaborate, consisting of more than one floor, vaulted ceilings, and a latrine. The kitchens would be equipped with multiple fireplaces for smoking and roasting. They sometimes had their own water supply. This water supply would be drawn from a well or piped from a cistern on a higher floor of the castle. Some larger castles had separate kitchens for the lord and lady, and an additional one for the garrison» [4, p. 139]), так и в части той утвари, которую использовали для приготовления пищи («Forks were not used as cooking utensils and spoons prior to the 13th century are rare. Spoons had pear-shaped bowls, slender stems and knobs of various designs. A knob is the design at the top of the spoon. Spoons could be made of bone, pewter, horn, silver, or bronze. Flesh hooks were used for handling meat and were made of iron with two or three prongs. Wooden handles were attached to either a socket or tang. Knives, generally of two types, the tang knife and a knife-dagger, were used for cutting meats and vegetables. While people used the tang knife throughout the medieval period, the knife-dagger did not appear until the 14th century» [ibid.]).

В семиозисе англосаксонской кухни присутствуют также номинации обслуживающего персонала, занимавшегося обработкой пищевых продуктов, приготовлением пищи и подачей хозяевам замка (*bakers, huntsmen, potters, butchers, fishmongers, brewers, poulterer, fruiterers, slaughterers, dispensers, cooks, the cupbearers*).

Подводя итоги, обратим внимание на то, что динамика глуттонического семиозиса замкового пространства англосаксонского этноса характеризуется постепенным совершенствованием семиотических систем феномена повседневности, в том числе семиотической системы англосаксонского хабитата.

ПРИМЕЧАНИЕ

¹ Термин А.В. Олянич, покрывающий всю систему знаков пищевых предпочтений, добычи, приготовления, обработки и потребления продуктов, детерминированную социальными и институциональными особенностями устройства того или иного социума. См. об этом: [1].

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Олянич, А. В. Потребности – дискурс – коммуникация / А. В. Олянич. – Волгоград : ИПК ФГОУ ВГСХА «Нива», 2006. – 290 с.
2. Якобсон, Р. Язык в отношении к другим системам коммуникации / Р. Якобсон // Семиотика : хрестоматия / под ред. Л. Л. Федоровой. – М. : Изд-во Ипполитова, 2005. – С. 133.
3. Янушкевич, И. Ф. Лингвосемиотика англосаксонской культуры / И. Ф. Янушкевич. – Волгоград : Волгогр. науч. изд-во, 2009. – 500 с.
4. Hull, L. About Castles / L. Hull. – L. : Castle Learning Center, 2008. – 230 p.
5. Mead, J. Favourite Pastimes of British Royalty / J. Mead. – L. : Aurora Pbl., 1928. – 250 p.

LINGUA-SEMIOTICS OF ORDINARY LIFE IN ANGLO-SAXON CASTLE (GLUTTONIC ASPECT)

N.I. Dorokhova

The article deals with the phenomenon of ordinariness – habitat of Anglo-Saxon community. The author investigates lingua-semiotic aspect of castle design as a type of dwelling specifying the castle kitchen concept on the basis of the diachronic approach.

Key words: *ordinariness, lingua-semiotic, castle design, diachronic, conceptual, castle kitchen, gluttony.*