

Redakcija: Algimantas Mickūnas, Arūnas Sverdiolas, Saulius Žukas  
Šis numeris sudarė Kęstutis Nastopka



Žurnalą parėmė  
Spaudos, radio ir televizijos rēmimo fondas

Recenzavo:

*Dr. Danutė Bacevičiutė*  
*Dr. Manfredas Žvirgzdas*

Redagavo:

*Loreta Daukšytė*  
*Lina Kazlauskaitė*  
*Nijolė Žukauskienė*

Maketavo

*Sigrida Juozapaitė*

Tekstai:

- © Kęstutis Nastopka, 2011
- © Arūnas Sverdiolas, 2011
- © Eric Landowski, 2011
- © Loreta Mačianskaitė, 2011
- © Dalia Satkauskaitė, 2011
- © Dainius Vaitiekūnas, 2011
- © Gintautė Žemaitytė, 2011
- © Saulius Žukas, 2011
- © Nijolė Keršytė, 2011

Jean-Marie Floch, „L'Eve et la cistre. L'emblème aromatique de la cuisine de Michel Bras“, in Idem, *Identités visuelles*, Paris © PUF, 1995, p. 79–106.

Algirdas Julien Greimas, „La France est gagnée par l'insignifiance“, © *Le Monde*, 1991 m. spalio 22 d., p. 44–45.

Algirdas Julien Greimas, „La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur“, in Idem, *Du sens II: Essais sémiotiques*, Paris © Le Seuil, 1983, p. 157–169.

Vertimai:

- © Vertimas į lietuvių kalbą, Paulius Jevsejevas, 2011
  - © Vertimas į lietuvių kalbą, Kęstutis Nastopka, 2011
- © Baltų lankų leidyba, 2011

Žurnalo leidžiamas dukart per metus  
Adresas: Palangos g. 4, LT-01402 Vilnius

ISSN 1392-0189

# SRIUBA SU PERTRINTU BAZILIKU, ARBA VERTĖS OBJEKTO KONSTRAVIMAS

ALGIRDAS JULIUS GREIMAS

## SRIUBA SU PERTRINTU BAZILIKU

8 asmenims:  
6 litrai vandens  
1 kg šviežių  
išgliaudytų  
pupelių  
350 g šparaginių  
pupelių  
6 bulvės  
6 morkos  
4 porai  
4 pomidorai  
6 cukinijos  
2 šakelės šalavijų  
3 saujos bazilikų

Sriuba su pertrintu baziliku yra neprilygstamas Provanso virtuvės patiekalas. Tai braukimas stryku per stygas, kuris neleidžia jums gurmaniškai smaguriauti. Tai dievų vertas valgis. Taip, valgis, bet kai kąs daug daugiau nei sriuba.

Ilgą laiką maniau, kad sriuba su pertrintu baziliku atkeliaavo iš Genujos, kai ją užvaldė provansiečiai sriubą paprasčiausiai pagerino. Bet mano bičiulis Fernandas Pouillonas man paaškino, kad tai iranėnų tautinis patiekalas! Beje, tai visai nesvarbu – kadangi dabar visi ją ragauja Provanse, suteikime jai Provanso pilietybę.

Be abejo, nėra vienintelio sriubos su pertrintu baziliku recepto, kuriuo naudotųsi visi provansiečiai. Galima jų išvardyti visą tuziną. Aš juos visus išbandžiau. Tą, kuriam aš teikiu pirmenybę, drįstu vadinti „mano sriuba su pertrintu baziliku“. Gėda, bet turiu prisipažinti, kad ne aš išradau šį receptą. Aš jį gavau iš vienos

6 skiltelės česnako  
300 g netarkuoto  
parmezano  
6 valgomieji  
šaukštai alyvų  
aliejaus

Provансо bičiulės, pas kurią pirmasyk valgiau stebuklingą sriubą su pertrintu baziliku, tokią pat, kurios receptą jums duosiu. Bet pirmiausia turiu priminti vieną dalyką: šis receptas skirtas aštuoniems asmenims, proporcijos numatytos aštuoniems asmenims, ir ne daugiau.

Geriausia būtų naudoti keraminį Valorio puodą. Nors iš bėdos tiktų bet koks gana aukštas puodas.

Į provansietišką puodą įpilkite 6 litrus vandens ir iškart ji pasūdykite bei papipirinkite.

Išgliaudykite kilogramą šviežių pupelių ir virkite jas atskirai prikaistuvyje. Tada nuskuskite šešias vidutinio dydžio bulves ir supjaustykite jas mažais kubeliais. Paskui nulupkite keturis pomidorus ir išimkite séklas. Nuplaukite po tekančiu vandeniu 350 g šparaginių pupelių ir supjaustykite jas nedidelėmis atraižomis, prieš tai pašalinę ataugas. Dar nuskuskite šešias vidutinio dydžio morkas ir supjaustykite jas kubeliais. Pagaliau paimkite keturis porus, jų panaudosite tik baltąją dalį, juos nuplaukite ir supjaustykite griežnėliais. Kai vanduo jūsų puode užvirs, sumeskite į ji išgliaudytas pupelles, kurios pradėjo virti atskirai. Sudékite pomidorus, bulves, taip pat šešias cukinijas, kurias prieš tai nulupote ir supjaustėte kubeliais. Galiausiai įmeskite dvi šalavijų šakeles. Kai vanduo užvirs, sumažinkite ugnį ir virkite ant silpnos ugnies dvi valandas. Pusvalandį prieš patiekdami sudékite porus ir šparaginių pupelles, taip pat įberkite stambių vermišelių (arba smulkių makaronų vamzdelių). Kol sriuba virs, jūs turėsite pakankamai laiko paruošti patį pertrintą baziliką. Vos nepamiršau jums patikslinti: sriuba su pertrintu baziliku yra daržovių sriuba, į kurią paskutinį akimirksnį pridedama ypatingo kvapaus kremo – pertrinto baziliką, – kuris jai suteikia... per maža pasakyti dvasingumo – genialumo. Marmurinėje (arba alyvmedžio) grūstuvėje sutrinkite dvi ar tris saujas bazilikų lapų (jeigu tik įmanoma, stambialapių Italijos bazilikų) drauge su šešiomis didelėmis Provансо česnako skiltimis

(Provансо чеснакас yra daug švelnesnis už чесnaką, užaugintą kituose Prancūzijos regionuose) ir 300 g parmezano, kurį prieš tai supjaustėte plonyčiais griežiniais (jei jį sutarkuosite, jūsų sriubos skonis iš karto pasikeis).

Reikės daug pastangų ir kantrybės, kad susidarytų kremas, kurį gamindami aplaistysite penkiais ar šešiais alyvų aliejaus šaukštais. Pagaliau, kai jūsų sriuba paruošta, nukelkite ją nuo ugnies, bet prieš sudėdami pertrintą baziliką turite palaukti, kol ji visiškai nustos virti. Dėl to siūloma praskiesti pertrintą baziliką, įplant į grūstuvę vieną ar du samčius sriubos. Paskui pilkite visa tai į puodą stropiai maišydami. Tai neleis pertrinto baziliko aliejui susidrumstti. Tada supilkite sriubą į sriubos dubenį ir dėkite ant stalo.

H. PhilIPPon,  
*La Cuisine provençale*  
© R. Laffont, 1966

## 1. KULINARINIS RECEPTAS

1.1. Kulinarinis receptas, nors paviršiniame lygmenyje išdėstytas *imperatyvais*, negali būti laikomas priesaku, kurį valdytų /privalėjimas veikti/, numanomas iš teksto visumos. Pirmiausia jis pasirodo kaip maždaug tokios sutarties pasiūlymas: „Jeigu jūs tinkamai atliksite visus pateiktus nurodymus, turėsite sriubą su pertrintu baziliku.“ Taigi išeities taškas yra aktantinė struktūra, įvedanti du subjektus – adresantą ir adresatą. Jie abu priklauso kognityviniam matmeniui: adresantas, kuriam pridera modalizuoti adresatą, beveik nesistengia perduoti jam nei /norėjimo veikti/, nei /privalėjimo veikti/, pasitenkindamas modalumo /mokėjimas veikti/ įvedimu. Šiuo atžvilgiu kulinarinis receptas nesiskiria nuo įstatymo dėl *tyčia nutraukto nėštumo* (neseniai nagrinėto seminare), kuris, nors turi įstatymo statusą, pasirodo, esąs sumaniai

užprogramuotas atlirkinų veiksmų takas, sudarytas atsižvelgiant į moterų, gėidžiančių nutraukti savo nėštumą, siekį, bet nepaskleidžiantis jokio /privalėjimo/ ar /norėjimo veikti/. Ir vienu, ir kitu atveju modalizacijos, akivaizdžiai išreikštos diskurso paviršiuje, neatitinka teksto modalinio statuso, kurį atskleidžia analizė.

1.2. Šios nerašytos sutarties priėmimas užsuka kulinarinį *veiksma* ir sudaro sąlygas pereiti nuo kognityvumo prie pragmatikos, nuo kompetencijos prie atlirkties. /Mokėjimas veikti/, vienas subjekto kompetencijos komponentų, numanomas kasdieniuose žmonių poelgiuose, čia ne tik atskleidžiamas, bet, padarius tam tikrą lankstą, nukreipiantį nuo jo galutinio tikslo – perėjimo prie veiksmo, – *išreiškiamas* ypatingo diskurso forma. Vadinasi, kulinarinis diskursas priskirtinas prie tokį diskursų pogrupio, kurie, kaip muzikinės partitūros arba architektūriniai planai, yra *aktualizuotos kompetencijos raiškos*, ankstesnės už jos realizaciją.

1.3. Nors recepto tekste gausu įtikinėjimo elementų, ne šis veiksmas lemia sutarties sudarymą. Sutarties sudarymas, kaip /mokėjimo veikti/ priėmimas, jeina į jau parengtą naratyvinę programą (NP), palaikomą arba /norėjimo veikti/, tarkim, bičiulių pakvietimo, arba /privalėjimo veikti/ – poreikio pamaitinti šeimą. Vadinasi, kulinarinio recepto adresatas jau yra modalizuotas subjektas ( $S_1$ ), turintis programą, kurią reikia įgyvendinti. Įtikinėjimas atlieka tik antraeilių vaidmenį pasirenkant vieną ar kitą receptą, be to, jis atsiduria kitame lygmenyje, kaip ir autorius, kuriam rūpi parduoti savo kulinarijos knygą, programa. Tolesnėje analizėje į ją neatsižvelgsime.

Aptariamają NP – pavadinkime ją *pamatine NP* – sudaro tai, kad  $S_1$  suteikia vertės objektą O, „sriubą su pertrintu baziliku“, būsenos subjektui  $S_2$ , „svečiams“:

$$\text{pamatinė NP} = S_1 \rightarrow (S_2 \cap O : \text{sriuba}).$$

Pamatinėje NP veikia kitos, pagalbinės, NP.

## 2. VERTĖS OBJEKTAS

2.1. Kad  $S_1$  galėtų perduoti vertės objektą „sriubą“, reikia, kad jisai ją jau turėtų. Bet turėjimas pareina nuo *dovanojimo NP* (kurią vykdo lémėjas), nuo *mainų NP* (užsakymo patiekalo gamintojui) ir galiausiai nuo *gaminimo NP*. Būtent pastarajį atvejį atitinka kulinarinio recepto realizacija.

2.2. Gaminimo programą sudaro *vertės objekto konstravimas*: į objektą įvedama vertė, kurios konjunkcija su  $S_2$  gali padidinti jo būtį. Mūsų atveju ši vertė gali atitikti arba *poreikio* patenkinimą, arba teikiamą *malonumą*. Kadangi kulinariniai receptai dažniausiai skiriami ne badu miršantiems žmonėms, galima manyti, kad įvesta vertė turi sukelti euforinį skonio pojūtį. Svečiai pakviečiami, kad skanaudami patirtų estetinį malonumą, tad kuriama vertė turėtų įtis i numanomą *kultūrinę gustatyvinę kodą*.

Tokia gana abstrakti vertė yra įvesta į sudėtinį figūratyvų objektą, vadinamą „sriuba su pertrintu baziliku“. Jি konstruojant reikia atliki tam tikras somatines gestines programas. Konstravimo NP, nors ir būdama *pagalbinė NP*, įsiterpusi į pamatinę NP, įgis *figūratyvinio tako* pavidalą. Tai prašyti prasosi palyginimo: Proppo stebuklinė pasaka ir iš jos išvesti apibendrinimai, pasirodo, gali būti *subjekto konstravimo NP* modelis, panašus užmojis turėtų skatinti sudaryti *objekto konstravimo NP* modelius.

2.3. Patalpinus konstravimo NP figūratyviame diskursų lygmenyje, paaiškėja jos *laikinio artikuliavimo* svarba. Elementų, iš kurių turi susidaryti sriuba, virimas yra *tęstinis procesas*, turintis ir *tensyvų* aspektą, kuris jį kreipia į pabaigą: objekto konstravimas pasireiškia kaip aspektinis struktūravimas. Tai, kas logikos plotmėje aiškinama kaip vienos būsenos *transformacija* į kitą būseną („nesriubos“ virtimas „sriuba“), čia formuluojama *tapsmo* terminais: įvairūs ingredientai „tampa“ sriuba.

Laikiskumo įvedimas, kurio padarinys – programų pakeitimas procesais – leidžia tiesiogiai suvokti vieną svarbiausių programavimo aspektų. Tai pasireiškia:

- (a) nustatant pasakymų ir naratyvinių programų, kurios logiškai būtinos, *implikacijų seką*, kad būtų realizuota pamatinė NP;  
 (b) šią implikacijų seką *paverčiant laikine proceso virtine*.

### 3. STRATEGINĖ ĮRANGA

Paviršutiniškas kulinarinės programos skaitymas jau leidžia atpažinti dvi jos pragmatinio (nerealizuoto) lygmens *lygiagrečias ir nepriklausomas NP*, kurių konjunkcija tako pabaigoje sudaro visuotinę konstravimo NP. Du daliniai objektai konstruojami pasitelkus dvi programas:

- $NP_1$  = „daržovių sriubos“ paruošimas ir
- $NP_2$  = „paties pertrinto baziliko“ paruošimas,  
kad paskui „sumaišant“ ir „suliejant“ būtų sudarytas unikalus vertės objekto: „sriuba su pertrintu baziliuku“.

Patyrinėjus kiekvieną šią programą, jose savo ruožtu galima išskirti:

- *pagrindinę NP* (kurią  $NP_1$  programoje pradeda „ipilkite 6 litrus vandens...“);
- *šalutinių NP* virtinę („nuskuskite 6 bulves...“, „nulupkite 4 pomidorus ir išimkite séklas...“ ir t. t.).

#### 3.1. DARŽOVIŲ SRIUBA

##### 3.1.1. Pagrindinę NP atpažįstame:

- (a) iš to, kad jai skirta savarankiška erdvė: „puodas“, kurį galima laikyti *utopine erdve*, esminių transformacijų iš /žalia/ į /virta/ vieta. „Puodui“,  $NP_1$  erdvė, priešpriešinama „grūstuvė“, savarankiška  $NP_2$  erdvė (trečio indo, „prikaistuvio“, erdvės statusą patyrinėsime vėliau);
- (b) iš to, kad į šią erdvę įtraukiamas aktantas subjektas „vanduo“, kuris įsikurs kaip transformacijų operatorius: iš tiesų būtent vanduo „virina“ daržoves;

- (c) iš vandens „denatūralizavimo“. Nurodymas: „*iškart* jį pa-  
sūdykite bei papipirinkite“ aiškiai žymi vandens perėjimą  
iš /gamtos/ būsenos į /negamtos/ būseną;
- (d) iš to, kad pasirodo numanomas subjektas „ugnis“, kuri at-  
lieka dvejopą funkciją: užvirindama vandenį ji kvalifikuoja  
ji kaip subjektą operatorių (kad virtų daržovės); tiesio-  
giai veikdama vandenį kaip objektą, ji paverčia ji valgomu  
objektu („tyré“ jau yra sriuba).

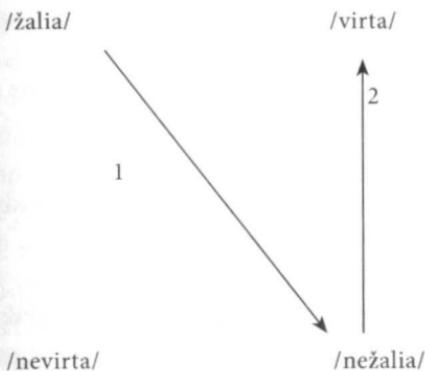
3.1.2. Kaip matome, utopianėje erdvėje vykstančios operacijos suartina kulinarinį, iš pirmo žvilgsnio racionalizuotą veiksmą su mitine žalio maisto transformacija į virtą, pagal ši modelį gamtos elementai antropomorfizuojami ir paverčiami subjektais operatoriais.

Kita vertus, matyti, kad žmogiškasis programos vykdytojas, nors ir pasirodo kaip kūrybos meistras, greitai perduoda savo galias kitiems veiksmo subjektams (ugnis *užvirina* vandenį; vanduo *verčia* virti daržoves), šitaip išteigdamas *manipuliacijos struktūras*, kurių įgalioti subjektai atidžiai stebimi (kad kiekvienai daržovei būtų skirtas būtent jai reikalingas virimo laikas, t. y. kad tēstinis virimas atitiktų logines transformacijas iš /žalio/ į /virtą/ maistą) ir, atrodo, veikia pagal imperatyvų įgiliojimą.

3.1.3. NP<sub>1</sub> priklauso devynios šalutinės NP. Recepte jos formuluojamos panašiai kaip, tarkim, šita:

- „paimkite keturis porus, jų panaudosite tik baltąją dalį“,
- „juos nuplaukite“,
- „supjaustykite griežinėliais“.

Kaip matome, šių programų esmė yra transformuoti žalią mais-  
tą į nežalią, tik tokie „pusiau sukultūrinti“ objektais vėliau inte-  
gruojami į pagrindinę NP, kad virstų virtais. Taigi esama dviejų  
skirtingų operacijų:



Pirma atliekama pasitelkus šalutines NP, o antra, sintezės operacija, vyksta pagrindinėje NP. Suprantama, konstruojančios subjektus šalutinės NP primena kvalifikacines atliktis, o pagrindinės programos – lemiamas subjektų atliktis.

3.1.4. Pažymėtina, kad šalutinių NP realizacija, kurią mūsų tekste priskyrėme pačiam kūrybos meistrui, kaip reikalaujančią laikinio užduočių programavimo, taip pat gali būti patikėta ir *igaliotiemis subjektams* (žmonėms ar automatams). Vis dėlto tai nepaaiškina šalutinių NP rikiuotės, nors ir atrodo, kad teksto seka priklauso nuo jų išskaičiavimo: tokia tvarka nėra privaloma, nebent ji būtų pagrsta loginių implikacijų seka. Galima manyti, kad sudētingesniu nei mūsiškis objektų konstravimo programos iš anksto pateiktų nurodymus, kaip įvykdinti užduotį.

Toks pavadavimų organizavimas, atpažystamas lygiagrečiose programinėse ašyse, kurių rezultatai pusiau užbaigtų objektų pavidalu vienas po kito integruojami į pagrindinę NP, galiausiai priklauso nuo to, ką mes kita proga esame pavadinę *kolektyviniu sintagmatiniu subjektu* (kaip pavyzdži nurodydami „Renault“ gamyklas). Aišku, dar reikia pažiūrėti, kokiomis aplinkybėmis programavimo schema, kai jos vykdymas tampa kartotinis, gali pagimdyti instituciją (arba įmonę).

3.1.5. Tarp šalutinių NP yra viena, kuri skiriasi nuo kitų savo pusiau savarankiškumu. Iš tikrujų ši programa:

- „išgliaudykite kilogramą šviežių pupelių ir virkite jas atskirai prikaistuvyje“  
.....
  - „kai vanduo jūsų puode užvirs, sumeskite į jį išgliaudytas pupeles, kurios pradėjo virti atskirai“
- yra drauge:
- *nepriklausoma*, kadangi turi savo *utopinę erdvę* („prikaituvę“), savo įgaliotus subjektus manipulatorius (ugnį ir vandenį), ir
  - *šalutinė*, nes pagal šią programą dar iki galio nesukonstruotas objektas (pupelės, kurios pradėjo virti atskirai) integruojamas į pagrindinę NP tuo pat metu, kaip ir kiti nežali objektai.

Iš pirmo žvilgsnio atrodo, kad šios šalutinės NP savarankiškumą lemia pats virimo laikas, ilgesnis nei kitų daržovių. Aišku, šiuo atžvilgiu recepto tekstas suformuluotas prastai: vanduo prikaistuvyje jau turi būti verdantis, kai pradedama vykdyti pagrindinę NP. Tačiau formaliai šios NP struktūra niekuo nesiskiria nuo nepriklausomų NP, ji net turi savo šalutinę NP – išgliaudytį šviežias pupeles. Tai, kas čia vyksta, atrodo, yra nukrypimas nuo NP, siekiant išgauti savaiminį vertės objekta „virtas pupeles“, ir jos integravimas į kitą, platesnę, funkcinę įrangą: išvirti daržovių sriubą. Toks nepriklasomas NP savarankiškumo apribojimas primena procedūras, kuriomis „motyvai“, galintys funkcionuoti kaip savarankiški pasakojimai, integruojami į platesnes naratyvines struktūras.

### 3.2. PERTRINTAS BAZILIKAS

3.2.1. NP<sub>2</sub>, siekianti pagaminti pertrintą baziliką, nors išoriškai ir paprasta, turi realią nepriklasomybę, kurią laiduoja jos utoxinė erdvė „grūstuvė“ ir tai, kad galutinai sukuriamas jos vertės

objektas „pertrintas bazilikas“, kuris sujungiamas ir sumaišomas su daržovių sriuba tik tada, kai „ji visiškai nusto[ja] virti“.

Kita vertus, jos savarankiškumas priklauso nuo objektui gaminti panaudotų technologijų originalumo: NP<sub>1</sub> i puodą iš pradžių pripilama vandens, t. y. *skysto*, kurį reikia *sustandinti*, o vykdant NP<sub>2</sub> imami *standūs* produktai ir siekiama juos *suskystinti*. Dvieju NP realizavimas duoda beveik tą patį rezultatą, ir dviejų objekto suliejimas sukuria sudėtinį *skystą* ir *standų* objektą – sriubą su pertrintu baziliuku.

3.2.2. NP<sub>2</sub>, pasirodo, esanti visai kitokia nei NP<sub>1</sub>: pirmuoju atveju pamatinis kulinarinis veiksmas iš karto buvo pavestas ugniai ir vandeniu, paverčiant juos subjektais manipulatoriais, o kulinarinė operacija, reikalaujanti subjekto žmogaus, yra dvejopa, ją sudaro:

- standžių objektų *susmulkinimas* („sutrinkite“);
- jų *pakartotinis laistymas* alyvų aliejumi (skystis).

Ingredientus, iš kurių susidaro pradinis grūstuvės turinys, pagal tinkamumą dalyvauti konstruojamų objektų kompozicijoje galima suskirstyti į dvi grupes:

- (a) alyvų *aliejas* ir parmezanas (prie jų reikia pridėti NP<sub>1</sub> vermišelius) jau yra visateisiai kultūriniai objektai, turintys baigtinę istoriją ir konstravimo NP. Tad šalutinė NP, kurioje dalyvauja parmezanas (supjaustytas „plonyčiais griežiniais“, o ne „sutarkuotas“, „kultūrinimo“ atžvilgiu yra perteklinė);
- (b) bazilikas ir česnakas (taip pat „dvi šalavijo šakelės“ iš NP<sub>1</sub>) prašosi komentaro. Iš pradžių recepto skaitytojui atrodo, kad jų savaiminių „natūralumą“ maskuoja teksto retorika:
  - „tris saujas bazliko lapų (jeigu tik įmanoma, stambialapio Italijos baziliko)“;
  - „su šešiomis didelėmis Provансo česnako skiltimis (Provanso česnakas yra daug švelnesnis už česnaką, užaugintą kituose Prancūzijos regionuose)“.

Vis dėlto, atrodo, kad visi iš kitur atkeliavę produktai, kuriuos reikia transportuoti, būtų jau savaime vertinami labiau nei ne-natūralūs objektai: ši išvada, kaip matome, nesiriboja retorinių puošmenų atpažinimu ir kelia bendresnį *prieskonij* kultūrinio statuso klausimą.

3.2.3. Nors apytikriai apibrėžę šią ypatingą kulinarinę veiklą, galime aiškiau suvokti procedūras, prasidedančias dalinių objektų *dekomponavimu*, jų tolydiniu *skystinimu* ir pasibaigiančias naujo sudėtinio objekto („kremo“) *perkomponavimu*, šiandien dar suniku įsivaizduoti modelį, atitinkantį šios rūšies kultūrinį objektų konstravimą. Geresnis alchemikų teorinių darbų pažinimas galbūt suteiktų daugiau aiškumo. Apskritai pakaktų suinventorinti ribotą elementarių technologinių procesų skaičių, kad jų kombinatorika aprėptų kultūrinius objektus kuriančių veiksmų visetą.

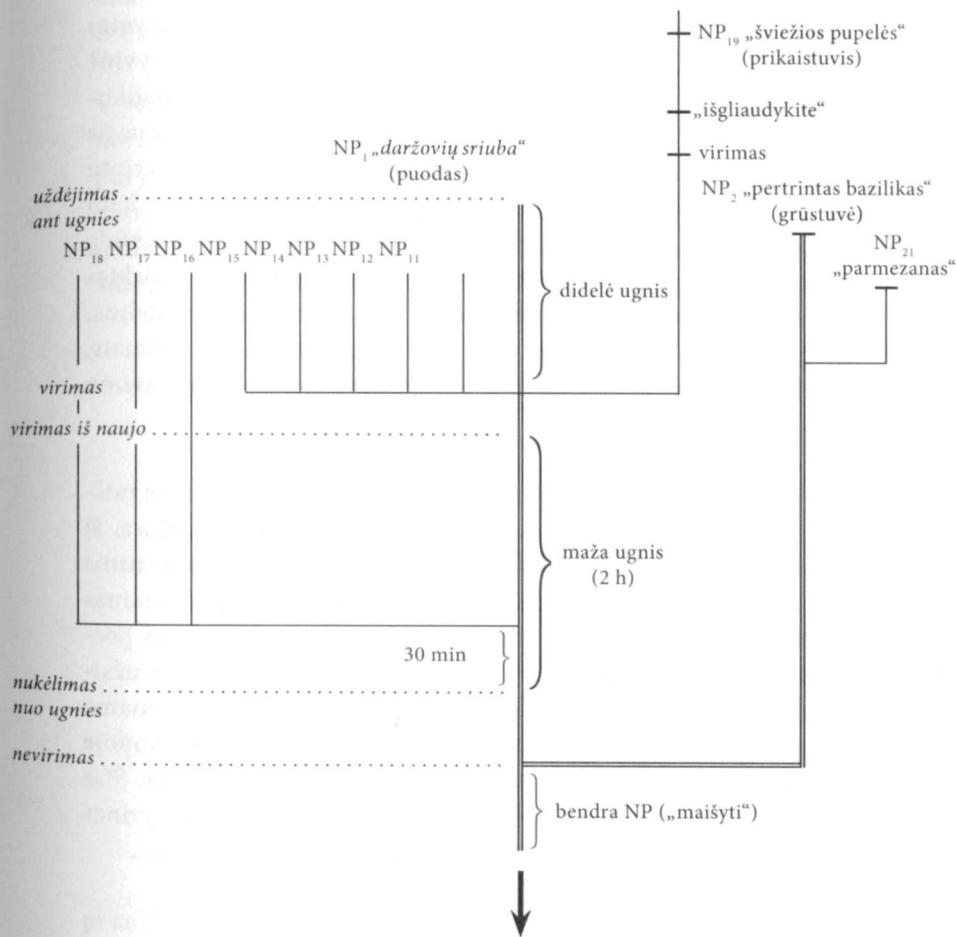
### 3.3. PROGRAMAVIMAS

Dabar jau galime pasiūlyti programavimo schemą, vaizduojančią procedūrų, konstruojančių sriubą su pertrintu baziliku, visetą (žr. schemą 141 p.).

## 4. KELETAS PAMOKYMŲ

Baigdami šį gana paviršutinišką nejprasto teksto tyrimą, turėtume pabandyti padaryti keletą bendresnių pamokančių išvadų, bent jau dėl to, kad pateisintume savo pasirinkimą.

4.1. Atrodo, mums pavyko vadinamuosius kulinarinių receptų tekstus įrašyti į platesnę diskursų klasę – *programavimo diskursus*, kuriuos galime laikyti vieno iš subjekto modalinės kompetencijos komponentų diskursinėmis raiškomis. /Mokėjimo veikti/ raiš-



kos, nors jos ir pertraukia naratyvinį subjekto taką dar prieš jam pereinant prie atlikties veiksmo, suskaido subjektą į du aktantus: adresantą programuotoją ir adresatą vykdytoją, ir pirmajam skiria pasakotojo vaidmenį.

4.2. Sutikdami, kad veiksmo įvertinimas priklauso nuo modalinės struktūros /daryti, kad būtų/, matome, jog šis darymas gali reikalauti, kad būtų arba subjektai, arba objektai. Naratyvinė semiotika itin atidi subjekto konstravimui, iki šiol buvo palikuusi nuošalėje *objekto konstravimo* problematiką. Tyrinėjamasis tekstas pateikia būtent ypatingo objekto – sriubos su pertrintu baziliku – konstravimo projektą. Ir atvirkščiai, objektui, kaip kuriamosios veiklos rezultatui, galima pagal jo konstravimo būdą taikyti *generatyvinį apibrėžimą*. Kaip matome, semiotinis projektas privalo pasitelkti generatyvinius (bet ne genetinius) modelius, taip suartėdamas su vadinamaisiais instrumentiniais tyrimais, kurių „taikomojo“ pobūdžio ir pagrindinio siekio – generavimo procedūrų optimizavimo – negalima nepaisyti.

4.3. Modalinės struktūros /mokėjimas veikti/ diskursinė raiška, kai ji iš esmės suvokiamā kaip *programavimo* procedūra, šią mums pasako apie tai, kaip funkcionuoja šis „sintagmatinis protas“, kuris dažniausiai lieka numanomas ir presuponuojamas veiksmo. Beje, pasakytina, kad visuotinis programavimas pradedamas nuo įsivaizduojamo proceso pabaigos, pradžioje užsi-  
brėžiamas *tikslas* ir ieškoma *priemonių* jam pasiekti, t. y. einama prieš laiką, o ne pasiduodama jo tėkmei. Tik antroje pakopoje naratyvinės programos įlaikinamos ir nustatoma jų seka. Štai svarus argumentas, jeigu dar jo reikia, prieš kai kurias naratyvines teorijas, grindžiančias naratyvumo artikuliaciją laikine seka.

4.4. Loginė programavimo prigimtis savo ruožtu paaškina tą ypatingą vietą, kuri tenka objektų konstravimui pamatinėje NP: žmogui svarbiausia ieškoti vertybų ir jomis manipuliuoti (jų įgyti, jas priskirti ir t. t.), objektai jo nedomina, o jų konstravimas – tik tiek, kiek jie yra verčių investavimo vietas. Taigi loginj semantinj lygmenj, kur vertės atpažįstamos ir dalyvauja apyvartoje, reikia

laikyti gilesniu už figūratyvinj, kuriame sukonstruojami objektai ir / arba jais keičiamasi.

4.5. Programavimo schema, kurią pateikėme 3.3. poskyryje, nors ir paprasta – ar kaip tik dėl to – gali būti laikoma iškalbingu pavyzdžiu, leidžiančiu įsivaizduoti, kas apskritai yra *semiotinis naratyvinis sutvarkymas*. Naratyvinis diskursas, kad ir koks sudėtingas jis būtų, sakytojui yra sukonstruotas objektas, o sakymo adresatui – objektas, kuriam galima rasti generatyvinę apibrėžtį.

Vertė KĘSTUTIS NASTOPKA

Versta iš Algirdas Julien Greimas, „La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur“, in Idem, *Du sens II: Essais sémiotiques*, Paris: Le Seuil, 1983, p. 157–169.