

Etnografia

Cucinare / Storie di vite in cucina

Note per il rilevamento della narrazione

L'intervista va realizzata con una videocamera. Se non si possiede una videocamera utilizzare il cellulare in POSIZIONE ORIZZONTALE.

Verifichiamo che la videocamera funzioni e che abbiamo batterie sufficienti.

Per intervista qui intendiamo una conversazione con il nostro interlocutore. Le informazioni su come condurre una buona intervista saranno fornite durante le lezioni.

Trascrivere l'intervista.

IMPORTANTE

Il nostro obiettivo è rilevare i concetti. Le funzioni, i significati che sono implicati nella pratica del cucinare. Esempi di concetti: genuino, buono, saporito, bello, ben riuscito, sano.

Per chi si cucina? Perché si cucina? Che cosa significa fiducia nel negoziante o nel fornitore? In che cosa consiste il piacere o la fatica di cucinare? Come si impara a cucinare? Bisogna saper cucinare?

Quale rapporto ha l'informatore con l'ambiente della cucina, con gli oggetti, con lo spazio in cui si muove? Ha un garage in cui conserva o prepara alimenti?

Scelta del contesto dell'intervista

Preavvisiamo il narratore, con uno o più incontri, della nostra intenzione di conoscere la sua competenza gastronomica attraverso una intervista videoregistrata. Decidiamo con lui la data e l'ora in cui effettueremo l'intervista, un momento della giornata che non ostacola le sue attività quotidiane. Prestiamo attenzione che non vi siano elementi di disturbo (persone o attività che l'informatore deve seguire e che farebbero interrompere la conversazione) oppure rumori che comprometterebbero la buona riuscita del sonoro della videoregistrazione.

Dopo la preparazione della ricetta, o anche un altro giorno, sediamoci in cucina, al tavolo, per conversare e videoregistrare.

Oppure facciamo parlare l'informatore mentre cucina.

La competenza generale

In questa fase dell'intervista cercheremo di capire come l'informatrice ha organizzato la sua giornata in cucina.

Ti sei alzata presto per cucinare? Quanto tempo impieghi per la cucina?

Sei andata a fare la spesa? Dove? Hai dei fornitori che preferisci? Perché acquisti da quei determinati fornitori?

In fase di trascrizione/interpretazione fare attenzione a concetti come "genuinità dei prodotti", "fiducia". Qual è il significato di tali concetti dal punto di vista dell'informatore?

Che cosa hai comprato?

Hai comprato solo quello che occorreva oggi?

Quali sono le ricette che sai cucinare?

Cosa ti riesce meglio? Perché?

Cosa non ti piace cucinare? Perché?

Che cosa hai cucinato oggi a pranzo?

La formazione e la trasmissione della cucina

Chi ti ha insegnato a cucinare?

Quando hai imparato? Quando lo hai cucinato la prima volta? Per chi? In quale occasione?
Chi cucinava in famiglia quando eri bambina?
Hai imparato per gioco o sei stata costretta?
Come impari nuove ricette? Dalle amiche o parenti? Dai libri o riviste? Dalla televisione?
Chi ti aiuta in cucina?

La dieta

La dieta alimentare è cambiata? Come?
Ci sono pietanze che non si preparano più?

La pietanza che preparerai oggi è una ricetta del tuo paese?
Se l'informatore dice che è una ricetta tipica, domandargli che cosa significa "tipico". E' un termine nuovo oppure esisteva anche quando eri bambina? Conosci qualcuno che questa ricetta la prepara in un modo diverso? Si cucina anche in altri posti? Da chi ha imparato a preparare questa pietanza? Hai cambiato qualche cosa nella ricetta? Cosa? Qual è la cosa più importante di questa ricetta?

Entriamo nei dettagli della preparazione... quantità a seconda delle persone, tempi di cottura, ecc.

Quale sapore deve avere la ricetta per essere buona?

Come si deve presentare nel piatto la pietanza? Presti attenzione al colore e alla forma dei piatti o alle posate? Alla tovaglia?

Cercare di capire se esiste una estetica del cibo. E se questa estetica non è messa in pratica già in fase di preparazione: colore e forma degli ingredienti, per esempio.

Il piacere di cucinare e la percezione del *saper-fare*

È importante saper cucinare?

Ti fa piacere sentirti dire che sai cucinare bene?

Il garage e la tavernetta

Hai un garage o una tavernetta? Li usi per conservare le scorte alimentari? Per cucinare? Per mangiare?

Visitare il garage o la tavernetta con l'informatore. Durante la visita farsi raccontare cosa c'è dentro, come lo usa. Videoregistrare. Realizzare fotografie dell'ambiente, dei prodotti alimentari e dei fornelli.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Oltre al video, quali fotografie devo realizzare?

- 1) Almeno una foto dell'informatore;**
- 2) Almeno una del piatto preparato.**
- 3) Le altre devono documentarlo durante la preparazione del cibo.**
- 4) Fotografare anche il garage o la tavernetta che usa per la conservazione, la preparazione e il consumo del cibo.**

Quale documentazione devo consegnare?

- 1) Un CD o DVD con la videointervista.
- 2) Un secondo CD con:
 - a) La descrizione della preparazione della ricetta in poche righe (max 5 righe).
 - b) I dati dell'informatore e di chi ha realizzato l'intervista.

Dati informatore

Nome
Cognome
Luogo di nascita
Data di nascita
Residenza
Occupazione (se pensionato, scrivere occupazione precedente)

Dati intervistatore

Nome
Cognome
Email
Cellulare

- c) La trascrizione dell'intervista**
- d) Le fotografie.**

INFINE

I CD o DVD devono essere consegnati in una custodia per doppio CD (nera) con relativa copertina bianca contenente nome e cognome dell'informatore, nome della pietanza, nome dello studente, luogo e data dell'intervista.

Su ogni CD/DVD devono essere leggibili il nome della ricetta, data e luogo dell'intervista e il nome dello studente

In caso di dubbi **contattare il docente.**