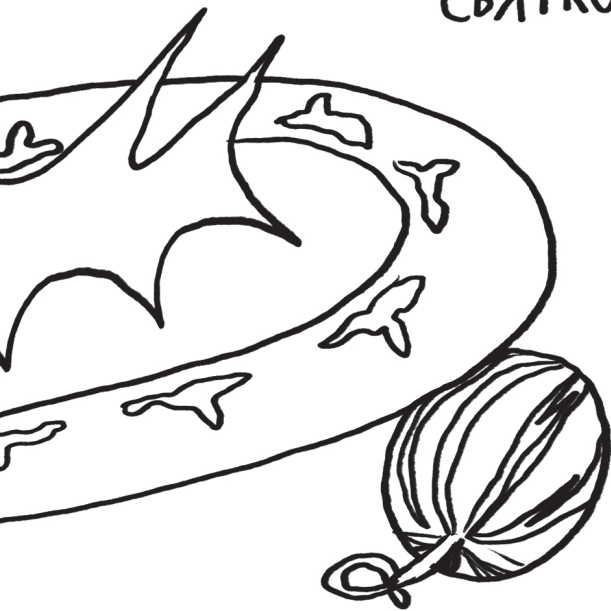


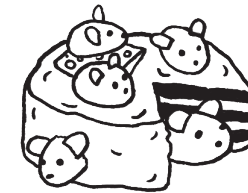


СТАНЬТЕ АНТРОПОЛОГОМ ІЖІ

ДОСЛІДЖЕННЯ
СВЯТКОВОЇ ВЕЧЕРІ



Про що можуть розповісти страви на родинному столі? Якщо зробити невелике дослідження за цим робочим зошитом, то можна переконатися, що їжа ніколи не буває просто їжею. Для цього ресурс про гастрономічні дослідження *izhakultura* розповідає про метод **глибинного інтерв'ю** та показує, як аналізувати зібрані дані.



Завдяки цьому дослідженню ви можете знайти й дослідити цікаві та неочікувані явища в буденних і простих, на перший погляд, речах — їжі та напоях. Такі науки, як культурна антропологія* й історія, зокрема досліджують повсякденність і знаходять в отриманих даних певні закономірності культури. Дослідження їжі часто існують на перетині з іншими дисциплінами: екологією (наприклад те, як культура споживання фаст-фуду впливає на озоновий шар), соціологією (чим відрізняється культура відвідування закладів харчування у різних соціальних груп?), культурологією (яку релігійну чи обрядову функцію виконує їжа в певних спільнотах?) і навіть літературо- й кінознавством (яке «додаткове» значення приписують українським стравам у радянському кіно?).

Цікаво досліджувати й те, як змінюється мода на їжу — вона залежить від змін у традиціях та їхнього обміну, міграцій, доступності певних продуктів, масової культури, екологічних обставин. Розвиток науки теж впливає на культуру їжі: через дослідження у сфері біології й медицини трансформується наше розуміння того, що є корисним, а що — шкідливим, разом змінюється і наш раціон.

!(Стільки всього! А з чого почати?) Пропонуємо вам почати з власної сім'ї й дослідити її історію та гастрономічну культуру крізь призму традицій святкової вечері. За аналогом нашої анкети потім ви можете скласти власну — для інших тем, які цікавлять вас. Такий проєкт займе чільне місце в сімейному архіві для наступних поколінь.

* Культурна антропологія (з грец. ανθρωπος — людина, λόγος — наука) — наука, що вивчає людину та її повсякденне життя і, спираючись на це знання, порівнює культури та суспільства, досліджує взаємозв'язки у культурі.

Що таке інтерв'ю — доволі очевидно: хтось запитання ставить, хтось на них відповідає. Такі інтерв'ю часто можна побачити в журналах, соцмережах та на телебаченні у формі тексту або відео. Зазвичай вони досить короткі і, що важливо, — відредаговані. Автор залишає найцікавіше, викидаючи все зайве.

Глибинне інтерв'ю — це передусім метод досліджень. Воно не має просто розповідати про життя чи вподобання респондента. Глибинне інтерв'ю завжди сфокусоване на деталях теми, яку ви досліджуєте. Від звичайних інтерв'ю воно відрізняється й тим, що, окрім просто слів, увагу тут приділяють інтонаціям, жестам та особистості респондента, а його мову дослідник записує дослівно з усіма «цейво», «тіпа» й «как би» — адже саме дослівний запис зберігає автентичність мовлення респондента й розкриває його ставлення до всього, що він говорить.

Інтерв'ю можна взяти у трьох поколінь: вашої бабусі чи бабусь, мамі, а також пройти опитування самим. Якщо враховувати, що бабуся розповідатиме про те, як готувала її бабуся, то дослідження дасть змогу подивитися, як гастрономічна культура змінювалася протягом п'яти поколінь.*

* Анкета далі адресована жінкам, і це не випадково. Річ у тому, що в українській традиційній культурі розподіл праці був чітким і регламентованим, тож готували здебільшого саме жінки. І хоча сьогодні ми живемо в іншу добу, питання рівноцінного розподілу праці досі актуальне для українського суспільства, тому опитування жіночої частини родини дасть більше результатів. Звісно, нині дедалі більше чоловіків займаються хатньою роботою, куховарять, доглядають за дітьми. Та водночас ми розуміємо, що уявлення, ніби приготування їжі вдома — це жіноча робота, досі стійке. Щоб краще відчувати це питання, на початку розмови запитайте вашу бабусю чи маму, хто куховарив дома, визначав меню, прибирав і мив посуд.

Як готуватися до інтерв'ю?

Кроки, за якими дослідники готуються до інтерв'ю:

- Обрати предмет дослідження.
- Скласти анкету з питаннями, що вас цікавлять.
- Дізнатись трошки більше про життя вашої сім'ї — ваших респондентів.
- Оновити анкету відповідно до інформації, яку ви знайшли.

Провести **невелике розслідування про життя вашого респондента** — це важлива підготовча робота. Потрібно якомога більше дізнатись про все, що могло впливати на звички та світогляд вашого респондента:

- *Місця і час*, де жив, навчався чи працював респондент. Уявімо, що ваша бабуся студентські роки провела в Харкові. Знайдіть це місто на мапі, розвідайте, що там є цікавого та що там відбувалося в ті роки.
- *Чим займався* ваш респондент протягом життя — де вчився, де і ким працював, куди їздив відпочивати.
- *Оточення* — з якими людьми спілкувався ваш респондент протягом життя: їхня професія, вік, національність, походження тощо. Всі ці люди могли впливати на формування вподобань і переконань респондента. Наприклад, ваша бабуся, навчаючись у Харкові, жила в гуртожитку зі студентами з інших країн і частину кулінарних практик могла запозичити саме в них — у гуртожитках люди часто готують і святкують щось разом, а зрештою цей досвід суттєво вплинув на культуру їжі вашої родини.
- *Політичні та світоглядні погляди* респондента і його родини — можливо, родина була партійною та/або *атеїстичною*, тобто не релігійною. Це може пояснювати, чому не святкували Різдво або Пасху. Можливо, родина була навпаки релігійною — тоді можна розпитати, чи доводилось їм це приховувати, та як і з чим вони святкували в таких умовах.

Володіючи цією інформацією, ви запишете якісне інтерв'ю: у вас може виникнути багато додаткових запитань і вам буде легше орієнтуватися в розмові. Якщо немає змоги дізнатися відповіді на ці запитання завчасно, їх можна включити до самого інтерв'ю — але варто розуміти, що так воно буде довшим і часто відходитиме від предмета дослідження.

Ви можете **розробити анкету**, яку використовуватимете в дослідженні під час інтерв'ю з усіма респондентами. Проте зважайте, що уточнювальні запитання для вашої бабусі та мами можуть бути як однаковими (наприклад ви можете дізнатися, як по-різному пам'ятають ваша мама та бабуся

один проміжок часу або як вони ставилися до однакової ситуації), так і різними (у вашої бабусі був якийсь особливий досвід, якого не було у вашої мами).

Не дивуйтесь простоті запитань, адже ваша мета — це зрозуміти й зафіксувати досвід іншої людини, а не провести їй іспит.

Також уникайте закритих питань — таких, на які можна відповісти просто «так» чи «ні». Порівняйте запитання «Чи додавали ви до куті родзинки?» та «Із чим ви готували кутю?». На перше респондент може відповісти лише ствердно чи ні, а на друге він дасть відповідь у кількох реченнях, а то й абзацах. Надана інформація може навести вас на інші уточнювальні запитання.

Структура анкети. Складайте список ваших запитань так, щоб респондент міг розповісти послідовну історію. Наша анкета зроблена хронологічно (послідовно в часі): з дитинства до старості чи дорослості.



Розробляємо анкету

Пропонуємо приклад анкети, що досліджує новорічну та різдвяну святкові вечери.

!(Якщо ви дотримуетесь традицій іншої релігії, Новий рік та Різдво можна замінити на Хануку, Курбан-Байрам тощо.)

1. Хто були ваші батьки, чим вони займались, звідки вони?
2. Які страви вам запам'яталися з дитинства?
3. Що готувала на Новий рік ваша бабуся? Що вам із того подобалося, а що ні?
4. Що готувала на Новий рік ваша мама? Що вам із того подобалося, а що ні?
5. Чи святкували у вашій родині Різдво? Якщо так, то що готували? Якщо не святкували, то чому?
6. Чи розповідали ваші бабуся чи дідусь про те, де та хто навчив їх готувати ці страви? Розкажіть.
7. Чи готували усе так само інші сім'ї у вашому населеному пункті?
8. Хто вчив готувати ваших батьків? Від кого ваші батьки перейняли рецепти?



На цьому етапі ми розпитали респондента про дитинство. У другому блоці час запитати, що він чи вона почали готувати на Новий рік і Різдво, коли стали дорослими і створили свої сім'ї.

1. Чи переїхали ви до іншого міста? Куди і чому?
2. Які страви почали готувати самі? Де ви дізналися рецепти?
3. Що нового ви почали готувати на Новий рік? Звідки взяли ці страви — можливо, нові рецепти ви прочитали в книжці, чи колеги підказали?
4. Чи змінилося святкування Різдва? Чому? Якщо святкували, то які страви зникли чи опинилися на столі? Чому?
5. Які страви зі столу батьків готувати перестали? Чому?
6. Чи з'явилися на святкових столах страви, про які розповів вам ваш чоловік? Які? Чи були якісь страви, які певний час готували, а потім перестали? Чому?
7. Чи почали ви готувати якісь нові страви, коли з'явилися власні діти?

!(За цією анкеткою спочатку можна опитати бабусю, потім — маму, а наостанок записати свої відповіді. Так ви зможете побачити, наскільки по-різному люди пам'ятають минуле. Наприклад, бабуся готувала на Новий рік печену курку, бо думала, що її любить ваша мама, а мама насправді любила олів'є.)

!(Це гарна нагода поміркувати над тим, що впливає на ваш вибір та поведінку. Можливо, ви фанат американського кінематографа, і ваше Різдво нагадує кадри з улюбленого кінофільму.)

Останні приготування

1. Домовтесь із респондентом. Оберіть зручне місце та час, поясніть мету вашої зустрічі, попередьте про деталі процесу запису інтерв'ю: скільки приблизно часу на це знадобиться, про що буде розмова. Обов'язково попередьте про аудіо- чи відеозапис інтерв'ю, а також про намір оприлюднювати результати, якщо такий маєте.

2. Підготуйте все необхідне:

- анкету;
- блокнот, у якому будете робити примітки протягом розмови;
- пристрій для запису розмови (диктофон, камера чи телефон);
- фотоапарат або камеру на телефоні.

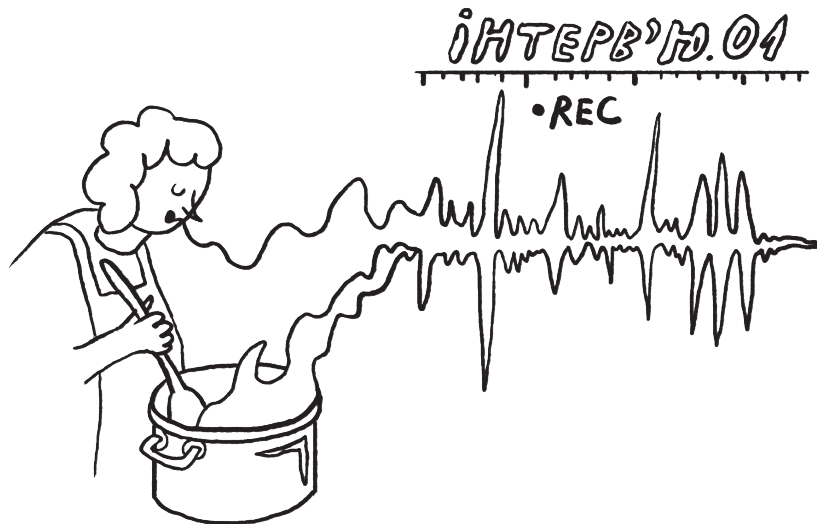
! (Журналісти й науковці за добрими традиціями та законом мають отримати згоду на запис і публікацію, адже співавторами інтерв'ю вважають як інтерв'юєра, так і респондента. Тож публікувати матеріал варто лише тоді, коли ви отримаєте згоду людини на фіксацію розмови в аудіо- чи відеозаписі і використання цих матеріалів у публікаціях. Респондент має право відмовитись або ж попросити не вказувати його ім'я та прізвище.)

Як проводити інтерв'ю?

Перед розмовою ще раз перегляньте запитання, щоб краще в них орієнтуватися. Саме інтерв'ю ви можете проводити як самостійно, так і з друзями. Брати його в одного, або кількох респондентів одночасно. Перед самим інтерв'ю коротко нагадайте про що говоритимете, з якою метою і що хотіли б дізнатися, зазначте, що цікавими можуть бути найменші дрібниці — так респондент розумітиме мету та важливість вашої розмови.

Запис найкраще проводити у звичній для респондента атмосфері, коли він чи вона займається якоюсь знайомою справою, але не потребуватиме концентрації уваги. Оскільки інтерв'ю про їжу, доречним буде вести розмову під час приготувань до вечері чи обіду.

Цікаво не тільки записувати слова, а й уважно **спостерігати за діями** респондента та фіксувати їх окремо в блокноті, ставити уточнювальні запитання про ці дії. Щоб зануритись у дослідження, спробуйте подивитися на звичне готування чи сервування ніби вперше. Таке «вдивляння» теж є дослідницьким методом, який називається **включене спостереження**.



Під час інтерв'ю

1. Вкажіть дату та місце запису. А також ім'я, прізвище, місце, де народився й де живе ваш інформатор.
2. Найкраще, якщо ви робитимете аудіо- чи відеозапис (смартфон, камера, ноутбук — будь-що підійде).
3. Стежте за розмовою й старайтеся не перебивати — тоді співрозмовник розкриється, а ви зможете керувати розмовою далі.
4. Кожна відповідь може наштовхнути вас на додаткові запитання. Ставте їх, це значно збагатить вашу розмову. Якщо, наприклад, ви почули дивні чи незвичні назви страв, то розпитайте, як їх готували та звідки вони походять. Питання можна записувати, поки респондент говорить, а під час паузи — запитувати.
5. Запитання не обов'язково ставити у визначеному порядку. Іноколи краще йти за розмовою та запитувати те, до чого вона веде, проте врешті-решт бажано озвучити всі запитання з анкети.
6. Також не забувайте використовувати знання з вашого розслідування :)
7. Подякуйте за інтерв'ю.

Довіряйте своїй інтуїції: іноколи можна порушити кілька зазначених тут правил, якщо ви відчуваєте, що так інтерв'ю буде цікавішим або кращим. Найголовніше — це отримувати задоволення від процесу. Окрім дослідницької мети, таке інтерв'ю допоможе вам зблизитися з вашою родиною, краще зрозуміти й дізнатися цікаві історії своїх родичів та батьків, разом порівняти їх із вашим досвідом.

Збір даних — непроста робота. Від якості проведених інтерв'ю залежать висновки, робочі гіпотези. Інформація, якщо вона зібрана з помилками, не може бути джерелом для дослідження. Та якщо ви все зробили правильно, саме час перейти до наступного етапу.



Створення власного Архіву

Що робити із зібраними матеріалами? Систематизуйте!

Для всіх медіафайлів головне правило — правильний підпис.

Якщо це:

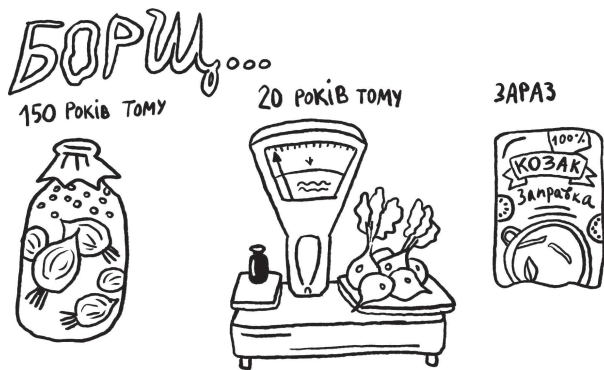
- аудіозапис
- відеозапис
- фото
- малюнки/записки (наприклад, рецепти від респондента)
- розшифровка

В підписі варто вказати:

- дату
- місце
- хто на знімку/записі/хто автор записки
- хто робив запис/знімок
- можна додати назву/тему дослідження

Далі — **розшифровка**, тобто перетворення аудіозапису на текст. Для цього потрібно прослуховувати запис і дослівно записувати чи друкувати почутий текст у документ. Тут-таки ви можете робити помітки та виділяти те, що вас зацікавило під час розмови. Усі файли важливо зберігати в одній папці, за можливості у хмарному сховищі (наприклад, на гугл-диску) — тоді ймовірність того, що вони зникнуть, якщо комп'ютер зламається, стане меншою.

Вітаємо! Це і є ваш цифровий архів. За бажанням можете зробити його доступним для інших дослідників із вашої школи, місцевого музею чи архіву.



Аналіз даних

Коли розшифровки готові, можна аналізувати отримані **дані** й робити цікаві висновки та припущення: читати, порівнювати, шукати якісь закономірності, фіксувати певні зміни. Пам'ятайте, що саме ви хотіли дізнатися та дослідити через ці інтерв'ю, що вас цікавило. А, можливо, «по ходу» з'явилося щось більш цікаве й неочікуване.

Ось питання, відповідаючи на які, ви зможете провести аналіз даних з нашої анкети:

1. Які страви зникли зі святкового столу? А які нові з'явилися? Чому? (Можливо, через переїзд, різні фінансові ситуації, або ж змінилася гастрономічна «мода», на ринку з'явилися нові продукти з-за кордону тощо.)
2. Чи з'явилися на святковому столі напівфабрикати чи куплені готові страви? Простежте, чи це пов'язано з тим, що хтось із вашої родини переїхав із села в місто.
3. Порівняйте, що смакувало вашій бабусі, мамі та вам?
4. У кого на новорічному столі був більший вибір страв? Чим це пояснюється?
5. Можливо, ви знайдете якусь страву, яку готують у вашій сім'ї не одне покоління за 100-річним рецептом? Якщо так, то що це за страва, та, як ви думаєте, чому ви досі її любите?

(зображення — страва із зірочкою)

Для завдання із зірочкою вам потрібно поміркувати про життєвий досвід, кулінарну поведінку, доступність продуктів, смакові уподобання, час, витрачений на приготування, значення тих чи тих продуктів чи страв на святковому столі... І не забудьте порівняти це з тим, що вчили на уроках історії, економіки чи літератури!

Наприклад, чи був борщ (або ж вареники, чібереки, бануш) на святковому столі вашої бабусі, а чи його вважали повсякденною стравою? Яким він був? Можливо, у борщі не було томатів, а натомість його заправляли буряком або, щоб збалансувати смак, додавали кілька крапель оцту чи підкислювали лимоном? Тоді ви сміливо можете запитати: «А де купували лимони?» Чи було їх багато і чи вони дорого коштували? Це дозволить вам поміркувати про економіку й товаропостачання тих часів. А чи варили у вас дома пісні борщі, а, можливо, варять і зараз? З чим це пов'язано: вам так смакує чи це відображення вашої релігійної ідентичності або етичних переконань?

У такий спосіб ви з'ясуєте, що визначає та впливає на те, що опиняється на нашому столі. І як багато, здавалося б, буденні речі можуть розповісти про історію вашої родини.

!(Життєвий досвід навіть однієї людини може розповісти багато. Але в жодному разі ви не можете екстраполювати (переносити) його на досвід інших людей. Уявімо, ви зафіксували, що ваша бабуся ніколи не варила куті й взагалі не готувала їсти, бо цим вдома займався дідусь. Це не значить, що всі жінки її віку і в тій місцевості так жили. Так, наука складна річ, але потрібна й важлива!)

Ви також можете спробувати відтворити рецепти й кулінарні практики, які записали від людей різного покоління й сфотографувати результати.

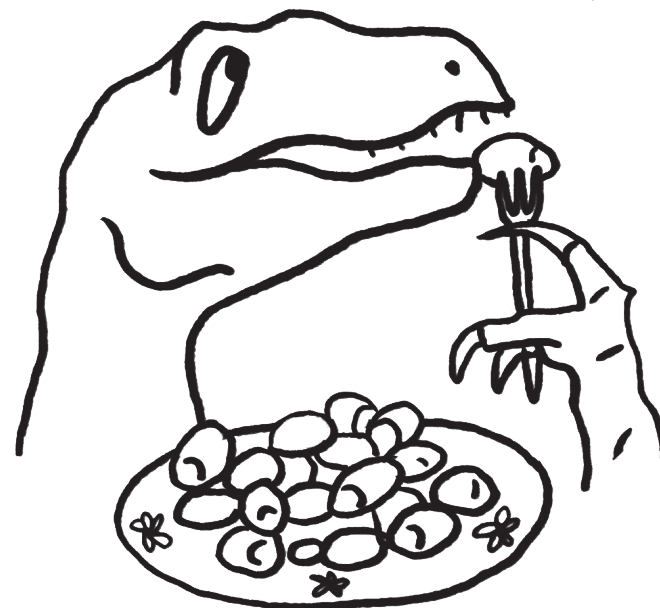
Своє дослідження ви можете оформити як:

- статтю;
- есей;
- газету;
- зін — власноруч створену газету чи журнал;
- подкаст;
- тік-ток відео;
- публікації в інстаграмі;
- відеоблог на ютубі.

До зінів чи публікацій додавайте ілюстрації (свої чи друзів), рецепти, записані від руки вашими респондентами, фото страв, які ви готували за зібраними рецептами, аплікації тощо — тоді результатом вашого дослідження стане цілий мистецький твір!

Не забудьте **поділитися результатами досліджень** із респондентами. Це буде гарна нагода зустрітися поспілкуватися — часом після таких зустрічей з'являється нова інформація чи уточнення. Можливо, тепер ви краще розумітимете інших людей, адже під час дослідження часто буває так, наче ви проживаєте досвід вашого респондента.

ЯКЩО БУВАЮТЬ
ЛІНІВІ ВАРЕНИКИ,



ТО ЗНАЧИТЬ ДЕСЬ
ІСНУЮТЬ ПРАЦЮВІТІ
ВАРЕНИКИ?

Якщо вас зацікавили гастрономічні дослідження, то запрошуємо долучитися до спільноти дослідників, які вивчають історію їжі в найрізноманітніших її проявах методами різних дисциплін і розповідають про свої дослідження на сторінках науково-просвітницького проекту *izhakultura*. Також ви можете подивитися результати аматорського дослідження борщу в 13 областях України, яке провів мобільний культурний центр «Гуртобус» у 2019 році.



