

África no es un país

Descripción

La actividad pretende deconstruir la imagen estereotipada que tenemos de África y poner en valor las influencias y similitudes que tiene Andalucía con las culturas africanas.

Conceptos que se trabajan: cultura esencialista, estereotipos, interculturalidad.

Duración aproximada: 1 hora en media.

Materiales necesarios: barajas, material reciclado (latas, macetas de plástico, cartones), cinta aislante, film transparente, fijo, fotos platos típicos*.

Edades: Recomendada para niños y niñas entre 8 y 18 años.



Desarrollo de la actividad

La actividad está dividida en 4 partes (pruebas). EL grupo debe ser dividido en 4 equipos, que competirán por puntos en cada prueba.

1ª prueba: Cada equipo recibe una cuerda y debe dibujar con ella en el suelo la silueta de África. Luego reciben una baraja (en anexo) con diferentes fotos. Deben debatir y decidir si cada foto pertenece a África o no. Si la respuesta es afirmativa, deben ubicarla dentro de la silueta, si es negativa, fuera. El equipo con mayor número de aciertos se llevará el primer punto.

2ª prueba: El objetivo de la prueba es construir un Djembe (tambor tradicional senegalés) con material reciclado (latas, macetas de plástico, cartones) según el modelo (en anexo). Para la piel, se puede utilizar fijo, cinta aislante, film transparente. Esta actividad tiene lugar mientras escuchan músicas tradicionales del Magreb y de la Zambra (cante típico de Almería y Granada de origen magrebí).

Cuando vayan finalizando su instrumento, pueden empezar a practicar al sonido de las canciones. Cuando pare la música, el grupo se sienta en círculo y debate sobre la relación que pueda existir entre las raíces de las músicas del Magreb y las raíces del flamenco. El equipo de monitoras o monitores otorga el segundo punto al mejor Djembe en su conjunto: mejor realizado, más estético y que mejor suene.



3ª prueba: Cada equipo tiene que hacer un listado de elementos culturales andaluces que piensen que tienen raíz en África o influencia africana. Reciben un folio donde escriben 6 ámbitos que les van a servir de guía: lengua, gastronomía, agricultura, forma de vida, urbanismo y arquitectura y artesanía. Tienen 10 minutos para hacer sus planteamientos y luego presentarlos al grupo completo. El equipo ganador es aquel que más raíces/influencias haya encontrado.

Al ejemplo anteriormente de la música podemos poner muchos más ejemplos tan cotidianos como que los musulmanes introdujeron el ajedrez en Andalucía. Aquí os dejamos algunos.

En la lengua el mismo término Andalucía proviene del árabe. Multitud de nombres de nuestros pueblos, ciudades, ríos y demás lugares tienen su origen en esta lengua, bien adoptándose directamente de ella, o bien por la evolución de una palabra latina al arabizarse. Almería, Algeciras, Medina Sidonia, Guadix, Tarifa, Guadalquivir... los ejemplos son innumerables. Alrededor del 7% del vocabulario de la lengua castellana tiene su procedencia en la terminología árabe. Palabras tan andaluzas como aceite, babucha, olé o arriate son arabismos.

La gastronomía es otro ámbito donde la herencia africana adquiere una gran importancia. En Al-Andalus gustaba mucho compartir mesa con amigos y familiares. Las comidas representaban actos sociales que servían para estrechar lazos dentro de la comunidad y es ahora cuando se introduce el ceremonial que hoy día seguimos usando a la hora de comer. Se empieza con los entrantes y ensaladas, después se pasa a los platos a base de carne y pescado y se termina con los postres. También se ha señalado un posible antecedente del tapeo en la costumbre de acompañar a los vinos con aperitivos que existía en las tabernas de esta época musulmana.

El sistema de agricultura es en gran medida otra aportación del mundo árabe, el sistema de regadío para frutales, por ejemplo. Las frutas, las hortalizas, las legumbres, el aceite y los cereales eran la base de la alimentación del pueblo llano andalusí, aunque a veces también hubiera sitio para un poco de carne, pescado, leche o queso. En la cocina andaluza de hoy encontramos muchos platos de origen magrebí y algunas de las técnicas de cocina más usadas actualmente provienen de la cultura musulmana: cocidos, albóndigas, empanadas, gachas, migas, salazones y escabechados o fritos son platos que seguimos comiendo en nuestras casas.

y restaurantes. Otra costumbre que se mantiene es el uso de especias y plantas aromáticas y la mezcla de lo dulce y lo salado, introduciendo los frutos secos y la miel en los guisos. Tampoco podemos olvidarnos de la repostería andalusí de la que, por suerte, seguimos disfrutando: buñuelos, churros, pestiños, piñonates, etc., y a los dulces elaborados a base de harina, azúcar, miel, frutos secos y huevos: mazapanes, turrónes, alfajores, tocinos de cielo o el arroz con leche.

La forma de vida de los andaluces, el carácter de los andalusíes era muy similar al nuestro, gente alegre amante de la vida y de la fiesta, lo que chocaba bastante con la rigurosidad religiosa de la edad media.

Respecto al Urbanismo y arquitectura, algunas ciudades y pueblos de nuestra comunidad conservan aún su trazado de época musulmana de calles estrechas y asimétricas. Este es el caso, por ejemplo, de muchos pueblos de la Sierra de Cádiz. La casa tradicional andaluza en torno a un patio a donde miran las habitaciones es de herencia romana y musulmana, que le suena su carácter más íntimo y reservado del sol. De este tipo de arquitectura y gusto por el agua, las fuentes y la vegetación ornamental también se deprenen fiestas como los patios de Córdoba. En arquitectura monumental sobran los ejemplos...Alhambra de Granada, Giralda y Alcázar de Sevilla, Medina Azahara y Mezquita de Córdoba...

En artesanía, tipos de decoración como mosaicos a base pequeñas piedras pulimentadas que forman composiciones geométricas de gran belleza y complejidad. La cerámica típica de granada.

4ª prueba: En la última prueba las participantes se convierten en auténticas chefs. Los monitores o monitoras enseñan al grupo dos fotos de platos típicos: una de un arroz Jollof de Mali y otra de un arroz con pollo casero, muy común en las casas andaluzas. Cada equipo debe decidir qué ingredientes son de una comida y de otra (pueden repertirse).

Ingredientes: pollo, zanahorias, tomates, cebolla, pimiento, guisantes, aceite, caldo de pollo o pastilla de caldo, guisantes, sal, arroz, especias, agua, limón opcional.

Cuando los equipos hayan terminado de crear sus recetas, los monitores o monitoras otorgan el último punto al equipo que más ingredientes haya



acertado en cada comida. En este caso la respuesta correcta es poner todos los ingredientes en los dos platos. El objetivo de este juego es dejar a luz que, aunque con apariencias y sabores muy distintos, los componentes de ambos platos son los mismos...distintos pero iguales. Podremos así poner en valor otras culturas respetándolas, amándolas y atreviéndonos a probarlas.

Recomendaciones a monitores/as:

Leerse el texto “El esencialismo cultural” de Antonio Álvarez del Cuvillo, publicado en Antonio Álvarez del Cuvillo.

Asistir al documental Gurumbé: Canciones de tu memoria negra.

Canciones para utilizar en la prueba 2.

<https://www.youtube.com/watch?v=7wZiNT-82i0>

<https://www.youtube.com/watch?v=C9ZT1Ercq1I>

<https://www.youtube.com/watch?v=BUBvtr2TsFI>

https://www.youtube.com/watch?v=WtQ9JOD_gik&list=PLqUjhb28eTGfVwiH7idQm4s9nUmOJmVxl