

ORIENTACIONES DIDACTICAS QUE ACOMPaña ANIMACIONES DE LA ONG ORO NEGRO



Autor:

ONG Oro Negro

Propuesta pedagógica:

Luisa Miranda

Asesoría editorial:

Alejandra Alvear M.
Javiera Quiroga C.

Asesoría Pedagógica:

Claudio Millacura S.
Alejandra Alvear M.

Ilustraciones:

Ricardo Amunátegui

Diseño y diagramación:

Angela Gramola V.

Informaciones:

<http://ong-oronegro.blogspot.cl>

<http://www.uchileindigena.cl>

N° Registro: A-286272

Presentación

Estimada/o Profesora/or, la ONG Oro Negro de Arica y la Cátedra Indígena del Departamento de Antropología de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile, tienen el agrado de poner a vuestra disposición una serie de tres relatos animados que nos hablan de la presencia de población afrodescendiente en nuestro país. Es a través de este trabajo que queremos poco a poco ir corriendo el velo que durante siglos no nos ha permitido ver la contribución de la cultura africana en este largo territorio de 4.329 km de largo¹.

¹ Universidad de Chile. (s.f). *Acerca de Chile*. Recuperado de: <http://www.uchile.cl/portal/presentacion/la-u-y-chile/acerca-de-chile/8035/presentacion-territorial>

Introducción

Con el inicio del siglo XXI un nuevo pueblo comenzó a acompañar el imaginario identitario de este país denominado Chile. Cual bruma que deja su lugar a la luz del sol, comenzamos a ver con mayor claridad que, ya a la obstinada presencia de los Pueblos Indígenas, se sumaba la presencia de la población Afrodescendiente. Según las investigaciones y fuentes bibliográficas que nos hablan de la presencia de africanos en Chile, ellas nos señalan que en el año de 1608 se oficializa la internación de esclavos africanos al reino de Chile como fruto de las medidas proteccionista a favor de los indios. En particular –y gracias al extenso trabajo del historiador Alfredo Wormald Cruz (1966)– es que conocemos que:

La población negra en Arica siempre fue numerosa. El año 1555 Carlos V acordó al ex gobernador del Perú, licenciado Cristóbal Vaca de Castro, en reconocimiento a los valiosos servicios prestados a la Corona, la internación en ese país de 500 piezas de ébano libres de derechos. Tal merced constituyó un espléndido regalo, pues en esos años el impuesto de entrada por cada negro ascendía a 80 ducados, más el 6% sobre 160 pesos, valor en que, según parece, se estimaba el costo de la pieza”. Pues bien, cuando se concedió dicho premio a Vaca de Castro, ya había en Perú más de 1.200 negros distribuidos en varios sitios de la costa. Y uno de esos sitios era Arica (p. 155).

Por lo anterior, es que podemos afirmar que los actuales pobladores africanos en Arica son descendientes de “esclavos” y “negros libres” del Perú, así como de la población traída directamente desde África, tales como negros cristianizados conocidos como Ladinos y Bozales quienes –al contrario de

los Ladino— no tenían relación alguna con la península ibérica, su lengua, cultura y religión. Es decir, la población africana en Arica lleva asentada en ese lugar varios siglos, llegando a ser mayoría en algunos momentos de su historia.

Las fuentes que en un principio mencionábamos² nos hablan de que en Arica hubo al menos dos alcaldes descendientes de africano. Asimismo, es conocido el antecedente del barrio denominado Lumbanga (caserío en idioma congolés) y un sinfín de denominaciones, expresiones, comida y una rica historia oral que nos hablan del continente de origen de los actuales afrodescendientes. En consecuencia, podemos decir entonces que durante gran parte del siglo XIX Arica y la provincia de Tarapacá mayoritariamente era habitada por los descendientes de africanos. Pero esto comienza a cambiar desde el momento en que la ciudad de Arica es anexada a Chile —en 1929— como consecuencia de la Guerra del Pacífico. Es así, como gran parte de la población negra debe huir a la ciudad de Tacna (Perú) donde eran apreciados como trabajadores. El proceso conocido como “chilenización” no solo tuvo efecto sobre las cartografías sino que en la conformación humana de la provincia, pues, los mayores perjudicados fueron precisamente la población negra a quienes los chilenos identificaban como peruanos y, por lo mismo, en un contexto de vencedores y vencidos —como fruto de una guerra— se les consideraba “poco confiables”. En un ejercicio de comprensión mayor lo mismo ocurría en los recientemente incorporados territorios de la Araucanía y la Polinesia. Así, las pocas familias negras que valientemente deciden enfrentar los hostigamientos y la desconfianza de sus nuevas autoridades, lo hacen bajo el amparo de la nacionalización y la protección de los valles cordilleranos, fundamentalmente del Valle de Azapa. Es por

² Ver bibliografía sugerida.

ello, que este es el valle que da origen a la serie de animación que hoy ponemos a su disposición, con la intención de que esta historia deje de transitar el camino del desconocimiento y que paulatinamente se convierta en un punto de reflexión obligada de un país que aún no se acostumbra a su diversidad cultural.

Bibliografía Sugerida

- Araya, K. (1999). “Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de los Afrodescendientes en América Latina” en Informe sobre la situación del PCI Afrodescendiente en Chile. UNESCO
- Artal, N. (2012). “A(f)rica: Relatos y memorias afrodescendientes en Arica tras la chilenización y el conflicto entre Perú y Chile (1883-1929)” *Aletheia* 2 (4) (Julio 2012), 1-16.
- Báez Lazcano, C. (2010). *Lumbanga: memorias orales de la cultura afrochilena*. Arica: Herco Editores.
- Briones, V. (2007). “Mujeres afrodescendientes en el Corregimiento de Arica, siglo XVII - De un silencio negro a la batalla por la libertad”. *Revista Ciencias Sociales*. 19 (Segundo semestre 2007), 7-25.
- (2004). “Arica colonial: libertos y esclavos negros entre el Lumbanga y Las Maytas”. *Chungará* 36 (2), 813-816.
- Cussen, C. (2006). “El paso de los negros por la historia de Chile”. *Cuadernos de Historia* (25), pp. 45-58.
- Salgado, M (2012). *Afrochilenos. Una historia oculta*. Arica: Herco Editores.
- Wormald Cruz, A. (1966). *El mestizo en el departamento de Arica*. Santiago: Editorial Ráfaga.
- (1963). *Frontera norte*. Santiago: Editorial del Pacífico.

RECURSOS WEB

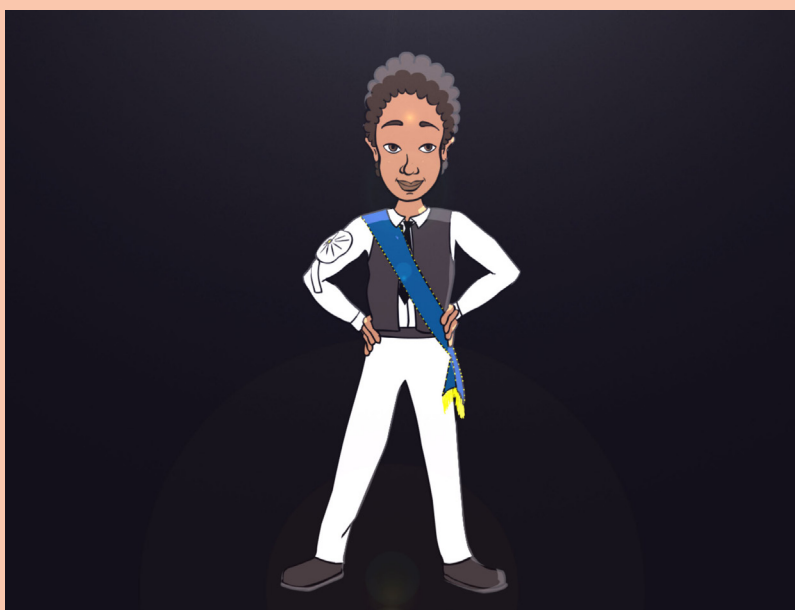
Cámara de Diputados. Otorga reconocimiento legal a pueblo tribal afrodescendiente chileno. Primer trámite. Sesión 14, 19/04/2016. Recuperado de: <https://www.camara.cl/sala/verComunicacion.aspx?comuid=18642&formato=pdf>

Gobierno de Chile. Afrodescendientes se toman la semana en Arica. Recuperado de: <http://www.cultura.gob.cl/actualidad/afrodescendientes-se-toman-la-semana-en-arica/>

Municipalidad de Arica. Afrodescendientes también cuentan. Recuperado de: <https://muniarica.cl/page.php?id=5353>

ONG Oro Negro, recuperado de: <http://ong-oronegro.blogspot.cl/>

BAILE PITUCO



PROPUESTA DE PLANIFICACION EL BAILE PITUCO

| | |
|--------------------------------------|---|
| NUCLEO | Grupos humanos, sus formas de vida y acontecimientos relevantes |
| NIVEL | Segundo ciclo Educación Parvularia |
| EDAD | 3 a 6 años |
| APRENDIZAJE ESPERADO | Apreciar su vida personal y familiar y las formas de vida de otros, identificando costumbres, tradiciones y acontecimientos significativos del pasado y el presente. |
| APRENDIZAJE ESPERADO CONTEXTUALIZADO | Apreciar el acontecimiento significativo de la celebración de las comunidades Afrodescendientes en Chile. |
| ACTIVIDADES SUGERIDAS | <p>Discute en grupo sobre la conmemoración del Baile Pituco ¿Por qué se llama así? ¿Quiénes lo bailan? ¿Qué se conmemora?</p> <p>Pregunta a tus familiares si conocen el Baile Pituco.</p> <p>Organiza con tus compañeros/as una representación del Baile Pituco.</p> |

Nota para el docente:

Estimado docente como usted habrá observado las actividades sugeridas corresponden al Segundo Ciclo de Educación Parvularia. Sin embargo, usted puede contextualizarlas y adecuarlas respecto a las Bases Curriculares y Programas de Estudios de Educación Básica para que sus alumnos/as descubran acerca de la cultura, historia y tradiciones de nuestra población afrodescendiente en Arica.

PICANTE DE MONDONGO



PROPUESTA DE PLANIFICACION EL PICANTE DE MONDONGO

| | |
|--------------------------------------|--|
| NUCLEO | Grupos humanos, sus formas de vida y acontecimientos relevantes |
| NIVEL | Segundo ciclo Educación Parvularia |
| EDAD | 3 a 6 años |
| APRENDIZAJE ESPERADO: | Apreciar su vida personal y familiar y las formas de vida de otros, identificando costumbres, tradiciones y acontecimientos significativos del pasado y el presente. |
| APRENDIZAJE ESPERADO CONTEXTUALIZADO | Apreciar el acontecimiento significativo de la celebración de las comunidades Afrodescendientes en Chile. |
| ACTIVIDADES SUGERIDAS | <p>Consultar en el curso, ¿quiénes han comido Picante de Mondongo?</p> <p>Discutir con tus compañeros/as ¿Quiénes comían en el pasado el Picante de Mondongo? ¿Qué ingredientes lleva el Picante de Mondongo? ¿Qué otros alimentos son típicos de las comunidades Afrodescendientes? ¿Cuál es el rol de los/as niños/as en la preparación del Picante de Mondongo?</p> <p>El/la profesor/a organiza con el curso una degustación de este plato típico con la cooperación de algún/a apoderado/a.</p> |

LA CRUZ DE MAYO



PROPUESTA DE PLANIFICACION LA CRUZ DE MAYO

| | |
|--------------------------------------|--|
| NUCLEO | Grupos humanos, sus formas de vida y acontecimientos relevantes |
| NIVEL | Segundo ciclo Educación Parvularia |
| EDAD | 3 a 6 años |
| APRENDIZAJE ESPERADO | Apreciar su vida personal y familiar y las formas de vida de otros, identificando costumbres, tradiciones y acontecimientos significativos del pasado y el presente. |
| APRENDIZAJE ESPERADO CONTEXTUALIZADO | Apreciar acontecimiento significativo de las celebraciones de las comunidades Afrodescendientes en Chile. |
| ACTIVIDADES SUGERIDAS | <p>Realiza un dibujo sobre la procesión de la Cruz de Mayo.</p> <p>Invitar a los/as alumnos/as a organizar materiales para hacer una procesión de la Cruz de Mayo. Confeccionar faroles de papel y tomar chocolate caliente.</p> <p>Confeccionar un altar en la sala de clases con frutas, verduras y faroles de colores. Luego invitar a los/as alumnos/as a hacer sus peticiones, al igual que Raúl.</p> |

Glosario

Alsa: Saludo familiar. Similar a “¿Hola? ¿Qué tal?”.

Arroz moreno: Plato de la cocina afroarriqueña hecho con arroz y aceitunas picadas graneados en aceite de oliva, lo que le brinda un color oscuro.

Batán: Piedra donde se machacaban alimentos como la aceituna, el ají y la albahaca, entre otros.

Bozal: Negro que ha sido traído de su nación africana para ser llevado en calidad de esclavo sin tránsito por España y Europa.

Bemba: Labios anchos. Denominación original de la lengua Bantú.

Buñuelos: Dulces de harina de trigo. Picarones endulzados con azúcar de caña.

Caliente: Bebida con agua, azúcar, canela, anís, clavo de olor, té y *cocoroco* o aguardiente. Es preparada especialmente para la festividad de la Cruz de Mayo.

Candela: Fuego, llamas. También se utiliza para animar en frases como “¡Dale candela!”.

Calato: Desnudo, sin ropa.

Caramba y zamba: Lugares de festejo y celebración.

Chancaca: Melaza obtenida por la evaporación del jugo de caña. Sirve para endulzar y preparar recetas como sopaipillas pasadas o picarones o algunos platos salados.

Chancho adobado: Preparación afroarriqueña hecha con presas de cerdo sellados en aceite y adobado con una mezcla de especias. Esta receta se prepara para la celebración de la Cruz de Mayo.

Chanfaina: Guiso de pulmón de vacuno o chivo, con cebolla, tomate, ajo, papas cocidas y aliñado con pimienta, sal, orégano y ají color.

Chañar: Árbol de corteza verde amarillenta que da un fruto dulce y comestible. Su madera es apta para la carpintería así como para utilizarla como carbón y leña.

Chimbango: Licor producto de la fermentación del higo secado al sol, al cual se le añade concho de chicha –una especie de vinagre extraído del maíz negro– y agua hervida.

Cocoroco: Alcohol de caña de azúcar.

Comba: Artefacto usado en la raima para la recolección de aceitunas.

Currucundengue: Jolgorio, alegría y festejo.

Guarapo: Destilado proveniente de la fermentación de la caña de azúcar. Los esclavos lo preparaban a escondidas del Patrón y le agregaban hierbaluisa y en ocasiones hojas de pimiento.

Jijuna: Mala persona, desleal.

Lampa: Pala o herramienta de labranza.

Lisura: Palabra o acción grosera e irrespetuosa que normalmente usa una persona cuando está enojada.

Lumbanga: Espacio de expresión y convivencia de hombres y mujeres negros; también es un barrio mirado por la elite criolla de la época colonial como pecaminoso, bullicioso y de remolienda. Término de posible origen congolés que significaría “caserío”

Mandinga: Pueblo e idioma africano del valle superior del Río Níger. En Chile se utilizó para denominar a las personas de raza negra con características especiales de altura y fortaleza física.

Mondongo: Del vocablo africano « Dnongo » Comida elaborada por esclavos africanos con las vísceras del vacuno (guata, hígado, etc.) botadas por los colonos. El Mondongo se prepara con ají, especias, papas y arroz.

Picante de mondongo: Guiso elaborado con el estómago (“guata”) y patas del vacuno, aderezado con especias, ají rocoto y papas cocidas y molidas con la mano. En algunas versiones de la receta se le agrega carne salada o charqui de alpaca.

Pichuncho: Ave pequeña propia del norte de Chile.

Porongo: Recipiente para líquidos, fabricado de una calabaza o zapallo y de relativamente gran tamaño (comparado con un mate común). En Perú es un recipiente grande de arcilla donde se macera la chicha de jora.

Porotos con arroz: Preparación hecha a base de porotos cocidos con aderezos y lonjas de chancho. Se acompaña con arroz graneado o refrito y mezclados con este agregado. En la actualidad se le añaden tallarines, tocino o fideos “cabellos de ángel”. También se sirve con lentejas o garbanzos.

Raima: Labor agrícola de recolección de aceitunas en el valle de Azapa.

Sango: Producto en base de maíz. Para su preparación, se muele maíz en un batán, se aliña con canela, chancaca, pimienta y clavos de olor, y luego es frito en manteca de cerdo. También denominado piri.

Sieso: Trasero. También denomina la parte final del recto.

Tumba o tumba carnaval: Tradición de música y danza afrochilena que se realiza principalmente en los carnavales en los días previos a la cuaresma cristiana. Consiste en una rueda de bailarines/as, en cuya coreografía principal se botan o empujan mutuamente con golpes de caderas.

Zape: Grito utilizado para espantar a los gatos.