

11-09-2019

I. Sobre el programa “Migrantes: colombianos en Argentina”.

a) La cumbia

“Cumbia de praia”, en Brasil.

Vemos que es un ritmo que presenta matices particulares en cada espacio - variaciones o graduaciones. “As nuances”, “matiz” en español viene del nombre del pintor Henry Matisse.

Cuatro grupos que marcan la cumbia

1. Cumbia raíz = los gaiteros de San Jacinto - Evocan los sonidos del Caribe colombiano – una especie de flauta
2. Cumbia peruana – sonidos del rock psicodélico - la chicha – Chicha roots (años 70)
3. Chico Trujillo (chileno), mexicano Celso Piña
4. La cumbia dub = grupo “El frente cumbiero” (colectivo).

Ahora surge también la cumbia brasileña: la academia

En Argentina se extendió mucho la cumbia villera (surgida en el ambiente de las “villas miseria”).

Formas de referirse a la fiesta: la parranda – la joda – la farra – la rumba – la juerga – el perreo.

Escuchando música surgieron el nombre de algunas aves de rapiña: el cóndor, el águila, el gavián.

b) El conventillo

La pieza – el cuarto – la habitación – conventillo – pensión – el inquilinato

c) Expresiones: “Estamos pasando la página a 50 años de guerra”

“*virar a página*” – dar vuelta la página

No es hacer borrón y cuenta nueva.

Memoria / olvido – hacer memoria – pedir reparación

d) Designaciones en el campo de la sexualidad y la identidad de género

Los putos – las travas los travestis – las tortas / las tortilleras

Aparecen en las declaraciones que hace Alex. En los testimonios que da sobre su migración.

e) ¿Cómo hicimos las arepas?

Cuando llegamos al centro de estudios avanzados de culturas – el lugar donde cocinamos, la cocina – primero nos lavamos las manos, porque íbamos a trabajar con la masa. De hecho, había que lavarse las manos.

Después Juan nos mostró cómo moldearlas y aplastarlas

Juan ya había preparado la masa. Para eso el sábado había comprado el maíz blanco, lo había molido, cocido o cocinado y amasado. Antes ya lo había mezclado con sal y aceite

Mientras escuchábamos cumbia, lo primero fue que hicimos las bolitas o las pelotitas de maíz, luego las achatamos, aplanamos, aplastamos y finalmente les arreglamos o emparejamos los bordes.

Después, cuando ya eran arepas: ¿las fritamos, las horneamos o las cocinamos al vapor? En verdad, las asamos o doramos sobre la hornalla de la cocina (*a boca do fogão*). En resumen, en síntesis, las cocinamos.

Hicimos arepas, las cocinamos y después nos las comimos

Obs. Las arepas se hacen sobre una plancha de hierro. O sobre la parrilla (la carne también se puede hacer a la parrilla, y organizar un asado).

Atención a las formas del pasado de “hacer”: hice – hiciste – hizo.

II. Lectura de “El cautivo”, de Jorge Luis Borges.

Para el lunes preparar los ejercicios del capítulo 35 de la *Gramática*