



SWAHILI B – STANDARD LEVEL – PAPER 1
SOUAHÉLI B – NIVEAU MOYEN – ÉPREUVE 1
SUAHILI B – NIVEL MEDIO – PRUEBA 1

Tuesday 4 November 2008 (morning)
Mardi 4 novembre 2008 (matin)
Martes 4 de noviembre de 2008 (mañana)

1 h 30 m

TEXT BOOKLET – INSTRUCTIONS TO CANDIDATES

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet contains all of the texts required for Paper 1.
- Answer the questions in the Question and Answer Booklet provided.

LIVRET DE TEXTES – INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret contient tous les textes nécessaires à l'Épreuve 1.
- Répondez à toutes les questions dans le livret de questions et réponses fourni.

CUADERNO DE TEXTOS – INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS

- No abra este cuaderno hasta que se lo autoricen.
- Este cuaderno contiene todos los textos para la Prueba 1.
- Conteste todas las preguntas en el cuaderno de preguntas y respuestas.

KIFUNGU A**NAKUMATT YAJIVUNIA HUDUMA
YAKE KABAMBE YA KADI**

Mzalendo, Julai 8, 2007

“Smart Card” (Kadi ya mkopo):

Ilianzishwa mwaka wa 2001 na ilidhamiriwa kutumiwa kama kadi ya mkato. Kisha baadaye ilitengenezwa tena mwaka wa 2003 kama kadi ya uaminifu ili kuwazawadia wateja waaminifu wa Nakumatt. Nakumatt ni kampuni ya kwanza nchini Kenya kuwa na mpango huu wa kuwazawadia wateja kwenye biashara ya rejareja. Baada ya miaka mitatu, mpango huo umekuwa bora katika Afrika. Mradi huo una wateja zaidi ya 210,000 nchini kutoka kwa mataifa 154 tofauti.

Manufaa

Kupitia kwa mbinu yake mpya Nakumatt ilialika mashirika ya rejareja na watoaji huduma kujiunga na mradi huu na hivyo basi wateja wake waaminifu wanaweza kunufaika kwa “Manufaa ya Smart Card” kwa nyanja zingine licha ya Nakumatt. Wateja wote wa Nakumatt wenye “Smart Card” wanaweza kunufaika na:

- ▲ Thamani ya bidhaa dhidi ya alama zinazotolewa,
- ▲ Diskaunti na “mwenzi” wa kutoa huduma,
- ▲ Wakati hakuna wateja wengi kuna alama maradufu,
- ▲ Ukombozi wa alama kwa zawadi za vocha na karo ya shule.

Mtazamo

Filosofia yake ni kuwatosheleza wateja kwa uadilifu wa kudumu na kutoa huduma bora zaidi sokoni. Ili kufikia matarajio ya wateja wake Nakumatt inahakikisha kwamba wawakilishi wake hawana shauku na huitika kwa moyo mkunjufu wakati wa kuwaelezea wateja matakwa yao. Wawakilishi wake wamefunzwa kuwa wazi, aminifu na wavumbuzi wa njia bora za kuboresha uhusiano wao na wanunuzi.

Uvumbuzi

Kwa vile hutarajia mabadiliko na mawazo mapya, Nakumatt huwasaidia wateja wake kufaidi kutokana na nafasi nyingi zinazojitokeza. Nakumatt huweza kuvumbua habari nyingi kulingana na mawazo mapya ya kupendeza kwenye kitengo hiki na mahitaji dhahiri ya soko na ununuzi wa bidhaa zake. Kutokana na mradi huu Nakumatt inaweza kujua tabia za wanunuzi, bidhaa wazipendazo na njia za kuboresha biashara zake.

Mipango ya Baadaye

Mipango ya baadaye ni kutoa manufaa zaidi kwa wateja waaminifu. Hivi karibuni itaongezea “malipo” kutumiwa kwenye “Smart Card” ili iweze kutumiwa kama ilikwishalipiwa. Hali hii itawafanya wenye kadi kujaza pesa kwenye kadi na kutoa pesa wakati na muda wanaotaka, ama kulipia bidhaa ama huduma mahali palipo na mpango huo.

KIFUNGU B

TOPAZ

KIONGOZI WA SAFU YA UNENGUAJI TWANGA CHIPOLOPOLO

- ❶ Msanii Hassan Rashidi (*Topaz*) wa bendi ya Twanga Chipolopolo ya Dar es Salaam ni mmoja wa wasanii muhimu kwenye bendi hiyo. Umuhimu wake unatokana na uwezo wake katika unenguaji uliofanya uongozi wa bendi na wenzake kumchagua kuwa kiongozi. Kinachovutia kwa Topaz ni uwezo wake mkubwa wa kutunga na kuimba mashairi, na upigaji wa tumba. Topaz ni tofauti kabisa na wasanii wengine kwani pamoja na uwezo mkubwa alionao bado anashirikiana na wasanii wengine na hana maringo.
- ❷ Msanii huyo alianza kupata umaarufu muda mrefu kwani wakati akiwa Zambia alishirikiana na msanii Defao. Hata aliporudi nchini na kujiunga na bendi kadha jina lake liliendelea kuwa juu hasa katika safu ya unenguaji. Alijifunza kucheza muziki akiwa Jamhuri ya Kidemokrasia ya Kongo. Wakati akiwa huko alikutana na kufanya kazi na wasanii mbalimbali ambao walimsaidia kuhakikisha anafanikiwa kwenye fani hiyo.
- ❸ Msanii huyo ametoka katika familia ya kidini na kuingia kwake kwenye muziki kulimpa shida. Alianza kujihusisha na muziki kwa kificho bila familia yake kujua. Aliendelea na fani hiyo hadi alipomaliza shule ya sekondari. Mwaka 1997 aliondoka na kwenda katika nchi mbalimbali za Afrika. Lengo la kwenda huko lilikuwa kutafuta njia ya kufikia malengo ya kuwa msanii bora.
- ❹ Kutokana na kufanya kazi katika nchi mbalimbali msanii huyo anasema kuwa kuna tofauti kubwa kati ya wasanii wa hapa nchini na wa nje. Anadai kuwa wasanii wa nje hujitolea zaidi kwenye kazi zao bila kujali umaarufu wao hali ambayo wenyeji hawana. Kulingana na Topaz kitendo cha wasanii kuridhika mapema kimeufanya muziki wa Tanzania kushindwa kupiga hatua.
- ❺ Akizungumzia ushindani kwenye bendi za nchini anasema kwa sasa upo lakini kwa kiwango cha chini sana ukilinganishwa na nchi nyingine kwa sababu ya uhaba wa bendi, jambo linalofanya wapenzi kugemea upande wa bendi kubwa ambazo zinafahamika. Anasema endapo kutakuwa na bendi nyingi zaidi kuna uwezekano mkubwa wa kuongeza ushindani na kuwafanya wasanii wengi kushiriki na hivyo kuinua viwango vya muziki nchini na kwenye ngazi za kimataifa.
- ❻ Anaongezea kuwa wakati wasanii wakibadilika serikali nayo inatakiwa kufungua milango na kuhakikisha wanapewa nafasi zaidi ya kuanzisha bendi na kukuza vipawa vyao ili kufikia malengo yao ya kuweza kujiajiri na kulinda haki zao kifani.

Majira, Agosti 20 (2006)

KIFUNGU C

NGOMA NA HISTORIA YA TAARAB

Kizondo Jamila, Taifa Leo, Historia ya Taarab Pwani, Nairobi, June 2005

Asili ya neno taarab ni *twarab*, neno la Kiarabu ambalo lina maana ya sherehe katika Kiswahili. Kwa kawaida taarab huchezwa kwenye sherehe za kukata na shoka kama vile harusi, kutoa posa, harambee na hata katika vyama vya kina mama. Taarabu ni aina ya muziki maarufu sana katika pwani ya Afrika Mashariki na nyimbo zake hutungwa kulingana na sheria za utunzi wa kishairi. Kulingana na wataalam taarab katika kisiwa cha Lamu ilianza miaka ya 1800. Hata hivyo, wataalam wengi wanadai kuwa taarab ilianza kisiwa cha Zanzibar halafu ikasambaa sehemu nyingine za pwani ya Afrika Mashariki.



Zamani, katika sehemu za Waswahili wakati wa harusi watu walikutana katika nyumba ya Kiswahili ya mawe iliyojengwa kwa kumbi, wanaume walikaa katika ukumbi wa mwanzo na wanawake katika ukumbi wa pili na kati yao paliwekwa pazia ili wasionane kuambatana na desturi za Waswahili. Upande wa wanaume palikuwa na sheha na upande wa wanawake palikuwa na sheha pia. Masheha hawa wawili walishindana kwa mashairi ya mafumbo na kujibizana na aliyeshindwa kufumbua mafumbo alilipa ada na watu wakashangilia kwa furaha wakipiga vigoma.

Mchipuko wa taarab ulitokea Afrika ya Mashariki kutokana na mienendo ya maisha ya watu wenyewe kuishi pwani ya Waswahili hata baada ya wao kuingiliana kimaisha na zile jamii za watu kutoka Ulaya na Asia. Katika taarab kuna michanganyiko na midundo mingi ya Kiswahili.

Dhana ya wanawake kuwa wapigaji ngoma na hata kuingia katika midundo ya uimbaji taarabu, ilianzishwa na mama mmoja maarufu mwenye sauti nyororo aliyeitwa Zuhura Swaleh. Muundo huu wa taarab za wanawake sasa ni mzizi wa kuweko kwa nyimbo za mipasho (salamu za kuchomana roho juu ya mambo yanayowakera wanawake). Katika utunzi wa taarab, ilikuwa ni mwiko kwa watunzi wa nyimbo kutumia maneno ya matusi. Taarab za zamani zilizingatia utamaduni na wasifu wa Waswahili. Zaidi, waimbaji wote, wanawake kwa wanaume walipewa beti zao za kuimba kulingana na maandalizi ya nyimbo zenyewe.

KIFUNGU D

MAANDALIZI NA MATUMIZI YA CHAI PWANI YA KENYA NA TANZANIA

Taifa Leo, Machi, 2007

Chai ni kinywaji muhimu sana kwa wakazi wengi wa Afrika ya Mashariki. Mapishi yake hutegemea mno mazingira na tamaduni za watu. Katika mikahawa mingi, ya Afrika Mashariki utapata chai au kahawa. Kwa kawaida wakazi wengi wa Afrika Mashariki huanza siku yao kwa kiamshakinywa cha chai.



Katika sehemu za pwani ya Kenya chai huandaliwa kwa kuongezwa maziwa, sukari, majani chai, maji na wakati mwingine tangawizi ili kuipa ladha tamu. Mara nyingi wenyeji hutumia maji wastani kwenye maandalizi yao ya chai. Ni jambo la kawaida kupata baadhi ya familia zikitayarisha chai bila maziwa. Kwa muda mrefu, imeaminika na wenyeji wa sehemu hizi kuwa chai bila maziwa huashiria umaskini na kwa hivyo watu hufanya bidii kuandaa chai ya maziwa. Katika sehemu nyingi, unaweza pia kupata vinywaji vya kahawa. Ingawa chai hutumika asubuhi kama kiamshakinywa katika baadhi ya familia, pia inaweza kutumika wakati mwingine wowote kama kinywaji cha kustarehe na pia



katika ofisi. Katika hafla kama hizi, huwa na chai au kahawa mara nyingine ambayo haina maziwa na huitwa "chai tungu" au "kahawa tungu". Inaitwa chai au kahawa tungu kwa sababu ya chai au kahawa nyingi inayotumiwa kukiandaa kinywaji hicho. Mapishi ya chai kwenye sehemu hizi huchukua kati ya dakika thelathini na saa nzima. Wenyeji wa pwani ya Kenya wanapenda sana mahamri, mandazi, njugu na sambusa. Wao huvitumia vitafunio hivi wakati wa kunywa chai au kahawa.

Katika sehemu za pwani ya Tanzania chai hutiwa viungo vingi na hutayarishwa kwa njia mbalimbali. Chai huandaliwa kwa kuongezwa maziwa, sukari, mdalasini, tangawizi na majani chai. Mara nyingi wenyeji wengi wa sehemu hizi hutumia maziwa na tangawizi nyingi na maji machache mno kwenye maandalizi yao ya chai. Ni nadra mno kupata wenyeji wa sehemu hizi wakinywa chai bila maziwa. Kama wakazi wa sehemu za pwani ya Kenya utakuta baadhi ya wenyeji wa maeneo haya wakitumia vinywaji vya kahawa pia. Ingawa kahawa hii hutumika kama kiamshakinywa, afisi nyingi kwenye pwani ya Tanzania hutumia chai. Mapishi ya chai kwenye sehemu hizi huchukua kati ya dakika thelathini na saa nzima kutegemea mpishi na viungo vinavyotumiwa. Wenyeji wa pwani ya Tanzania wanapenda sana mandazi, mahamri, chapati, mkate na sambusa. Wao huvitumia vitafunio hivi wakati wa kunywa chai au kahawa. Vyakula vingine vya kienyeji pia hutumika kuandamana na chai kwa mfano, viazi vitamu, mihogo, mahindi yaliyochemshwa au kuchomwa, makande na njugu.

Bali na kutumiwa kama kiamshakinywa chai pia kwenye sehemu nyingi za Afrika ya Mashariki hutumiwa baada ya chakula cha mchana na cha jioni kuteremsha chakula.

