

Duik in het Curaçaose erfgoed

Kunuku en hofje. Voedsel voor Curaçao

Inhoud van lesbrief voor Middelbaar Onderwijs

Les 1. Wat groeit er op de kunuku en in het hofje?

Les 2. Maishi chikí

Les 3. Van korrel tot meel

Les 4. Excursie naar de kunuku

Literatuur

Colofon

Verantwoording



NATIONAL
ARCHAEOLOGICAL
ANTHROPOLOGICAL
MEMORY MANAGEMENT
(NAAM)



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Kunuku en hofje. Voedsel voor Curaçao

Les 1. Wat groeit er op de kunuku en in het hofje?

leerdoelen

- ◆ Je leert wat het verschil is tussen de kunuku en het hofje.
- ◆ Je hoort welke gewassen op Curaçao zijn gekweekt.
- ◆ Je leert waar de gewassen oorspronkelijk vandaan komen.



begrippen

de kunuku

Kunuku is landbouwgrond waar met name maishi chikí wordt geplant. Het water voor de gewassen komt van de regen.

het hofje

Het hofje is een boomgaarde vol vruchtbomen. De bomen krijgen extra water uit waterputten. Het Papiamentse woord is 'hòfi'.

de mondi

Curaçao heeft altijd meer mondi gehad dan kunuku. De mondi is land dat natuur gelaten is, met bomen, struiken en rotsen. Hier kon het vee voedsel zoeken en ook werden er wilde vruchten en kruiden verzameld en hout gesprokkeld.

de vruchtboom

Een boom die fruit draagt, zoals de mango of mispel.

de rooi

De rooi is een afwateringskanaal waar tijdens het regenseizoen water doorheen stroomt. Er zijn natuurlijke rooien waarlangs het water de hellingen afstroomt. Er zijn ook kunstmatige rooien in de stedelijke omgeving. Die zorgen ervoor dat de straten en huizen niet onder water komen te staan.

het voedselgewas

Ook wel voedingsgewas geheten. Het is een gekweekte plant die bestemd is voor de voeding van de mens.

de emancipatie

Hier: De afschaffing van de slavernij door Nederland in 1863.

het irrigatiesysteem

Systeem van waterputten en kanalen om zoet water naar gewassen te leiden.

Welkom op de kunuku!

De **kunuku** is de plek op Curaçao waar je eten vandaan komt. Nu geldt dat lang niet meer zo sterk als vroeger. Tegenwoordig komt bijna al ons eten uit de supermarkten. En die winkels halen hun producten uit de hele wereld! Toch wordt er nog volop landbouw bedreven op de kunukus op Curaçao. De **oogst** kun je in winkels en kraampjes kopen. Of misschien heb je zelf wel familie of burens met een kunuku!

'Kunuku is leven'!

Tot zo'n 100 jaar geleden was de kunuku juist **ontzettend belangrijk** voor de eilandbewoners. Want hier groeit de **maishi chikí**. Dat was eeuwenlang het belangrijkste voedsel voor de mensen op Curaçao! Als de kunuku een goede oogst gaf, dan was iedereen opgelucht: er zou geen honger zijn! Maar er waren veel slechte jaren, wanneer de regen uitbleef en de gewassen op het veld verdorren. Dan moesten de mensen met heel weinig eten het jaar zien door te komen. Ze zeggen dan ook op Curaçao: '*Kunuku ta bida!*', oftewel: 'de kunuku is leven'!

Weetje: Het woord '*kunuku*' is afgeleid van het Arawakse woord '*conuco*'. *Conucus* waren kleine heuveltjes van aarde waar de indianen hun cassave, mais en zoete aardappel in kweekten.

Eten van Curaçaose bodem

Voedselgewassen komen niet alleen van de kunuku, maar ook uit het **hofje**. Ook hebben mensen wel een **groentetuin**. Nuttige wilde struiken en bomen staan langs de rand van de kunuku en in **de mondi**.

Je krijgt nu de meest voorkomende gewassen van Curaçao te zien. Deze gewassen zijn gegroepeerd naar de plek waar ze groeien. Ken jij ze allemaal?

? Wat is eigenlijk het verschil tussen de kunuku en het hofje?

Kunuku

Je ziet nu een aantal gewassen van de kunuku die alleen regenwater ontvangen. Welke ken je?



Mais



Pinda



Maishi chikí



Bonen



Keine komkommer

Op de kunuku worden de belangrijkste voedselgewassen verbouwd. Daarmee bedoelen we voedselgewassen die je veel energie geven. Energie zorgt ervoor dat je geen honger hebt en dat je je werk kunt doen. Op Curaçao is de **maishi chikí** eeuwenlang het belangrijkste gewas geweest. Op de kunuku worden ook verschillende **bonen-, pompoen- en meloensoorten** verbouwd. Maar de maishi chikí krijgt de beste grond. De kunuku-gewassen krijgen hun water alleen van **regenwater**. Ze moeten dus goed tegen droogte en hitte kunnen!

Kunuku

De kunuku is landbouwgrond. Een groot stuk landbouwgrond noemen we ook nog wel 'kunuku di shon'. Deze grond hoorde vroeger namelijk bij een plantage. Maar misschien denk jij juist aan een klein lapje grond met een kunuku-huisje erop. En dat klopt ook. Want arme mensen verbouwden naast hun huisje hun eigen eten. Dat deden ze na **de emancipatie** van 1863, maar soms ook al in de slavertijd. Die lapjes grond worden ook kunuku genoemd.

? Wat zijn koolhydraten eigenlijk?



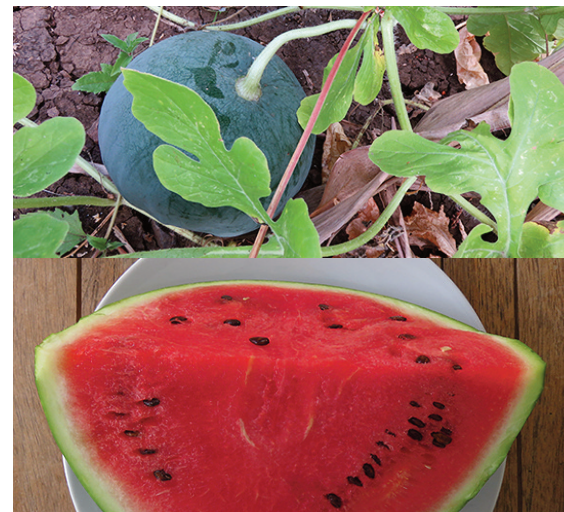
De kunuku Rooi Magdalena in de droge tijd

Kunuku met irrigatie

Je ziet nu twee gewassen van de kunuku die ook irrigatiewater ontvangen. Ken je ze allebei?



Pompoen



Watermeloen

Sommige stukken van de kunuku zijn gereserveerd voor gewassen die meer water nodig hebben. Hier zijn **irrigatiesystemen** aangelegd. Irrigatiesystemen zorgen ervoor dat er extra water naar de planten loopt. Hiervoor wordt **grondwater uit putten omhoog gepompt**. Als het erg droog is, kan de landbouwer dat water naar de planten laten stromen.



Deze kunuku in Rooi Magdalena wordt geïrrigeerd voor paprikaplanten

? Waarom kun je de hele kunuku niet irrigeren?

Hofje

Op de volgende bladzijde zie je gewassen van het hofje. Zij krijgen veel irrigatiewater. Welke ken je?



Mango



Papaya



Granaatappel



Mispel (sapotille)



Bananen



Limoen



Zuurzak



Tamarinde



Knip



Een hofje op Flip vol fruitbomen



Kokosnoot

Het hofje ('hòfi') ligt in lager gelegen gebieden waar de grond natter en vruchtbaarder is. Meestal is dit aan het eind van een rooi ('kusthofje') of hoger in een vallei ('valleibodemhofje'). Regenwater stroomt door de rooi naar beneden. Aan het einde van die rooi is miljoenen jaren lang **klei afgezet** door het water en ook door de wind. Die laag klei is soms wel een paar meter dik! Klei en grondwater leveren samen een **vruchtbare bodem** op. Daarom zijn in hofjes vooral **vruchtbomen** geplant, bijvoorbeeld mangobomen en bananenplanten. Want die hebben veel water en voedsel nodig. In hofjes zijn bovendien **waterputten** aangelegd. Met het putwater kunnen de vruchtbomen in droge tijden geïrrigeerd worden.

Nuttige vruchtbomen

Aan de rand van de kunuku en het hofje zijn vaak nuttige **vruchtbomen** te vinden. Welke ken je?



Shimaruku



Kalebas

Groentetuin

Groentes en knolgewassen hebben **veel water en zorg nodig**. Daarom vind je groentetuinen dichtbij waterputten. Groentebedden worden aangelegd in geulen met los gewoelde aarde. Daar kan het water gemakkelijk doorheen vloeien.

Weetje: Behalve groentes worden in de groentetuin ook smaakvolle **kruiden**, zoals basilicum, munt, citroengras en oregano gekweekt. Kruiden worden ook vaak in verhoogde bakken geplant. Bladeren van kokosnootbomen zorgen dan voor schaduw.



Aubergine



Spaanse peper



Kouseband



Zoete aardappel



Paprika



Tomaat



Cassave



Okra

Houd de dieren buiten!

De kunuku en hofjes staan vol **planten die dieren ook erg graag eten**. Denk maar aan geiten, schapen, koeien en paarden, maar ook aan herten, konijntjes, wilde ezels en varkens! En wat dacht je van dieven die je eten en dieren willen stelen?! Die wil je natuurlijk allemaal weg houden! Voordat er metalen hekwerken en prikkeldraad bestonden, gebruikten mensen daar **hagen van stekelige datu-cactussen voor**. Alleen de snoepende vogels trekken zich niets van die datu-hagen aan!



Levend hekwerk van de stekelige datu cactus



Waar vinden geiten, koeien en schapen hun eten wèl als ze niet op de kunuku mogen komen?

Wil je meer weten?



Je kunt meer lezen over nuttige en eetbare planten op Curaçao op de website van DinahVeeris: <https://www.dinahveeris.com/>.



Dinah Veeris schreef ook twee boeken over nuttige planten en bomen: *“Van amandel tot Zjozjoli”* en *‘Afrikantje’ en 99 andere kruiden!*. Hierin kun je ook meer lezen over maishi chikí zaaien en oogsten. Deze boeken staan in de openbare bibliotheek.

Opdracht 1.

Waar komen de gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?

Neem nou de maishi chikí: waar komt die eigenlijk vandaan? En mango's? En wat dacht je van je banaantje dat je vandaag misschien wel mee hebt naar school?

- ◆ Bekijk alle foto's van de gewassen van deze les nogmaals en raad waar ze oorspronkelijk vandaan komen!

Op de kunuku

1. maishi chikí
2. mais
3. bonen
4. pinda
5. kleine komkommer

Op de kunuku met irrigatie

6. pompoen
7. watermeloen

Uit het hofje

8. mango
9. bananen
10. papaja
11. limoen
12. granaatappel
13. zuurzak
14. mispel (sapotille)
15. tamarinde
16. knip

Waar komen de gewassen van de kunuku en het hofje vandaan?

Bijna alle gewassen die op de kunuku en in het hofje groeien, zijn door mensen naar Curaçao meegenomen. Sommige gewassen zijn al zo'n 2000 jaar geleden door indianen naar ons eiland gebracht, andere gewassen komen uit Afrika, Europa en Azië. Plaats alle gewassen bij het juiste werelddeel of land.



Buiten de kunuku

17. shimaruku
18. kokosnoot
19. kalebas

Groentetuin

20. okra
21. aubergine
22. paprika
23. Spaanse peper
24. tomaat
25. kouseband
26. cassave
27. zoete aardappel

Naam:

Herkomst van Curaçaose gewassen

Les 2. Maishi chikí

leerdoelen

- ◆ Je leert hoe de cyclus van zaaien tot oogsten van maishi chikí verloopt.
- ◆ Je hoort hoe de grond bewerkt wordt voordat je kunt zaaien.
- ◆ Je hoort welke bedreigingen er zijn voor de gewassen



begrippen

het zaigoed

De zaden waarmee je gaat zaaien.

agan

Een muziekinstrument gemaakt van een tand van een oude ploeg. In feite is elk stuk oud ijzer dat goed klinkt als je er tegen aan tikt een agan.

de os

Gecastreerde stier. Sterk dier dat bijvoorbeeld gebruikt werd om de ploeg te trekken.

chapi

Landbouwgereedschap in de vorm van een metalen blad aan een houten steel. Hiermee hak je de grond los. De chapi wordt ook gebruikt als muziekinstrument.

de plaag

Een gebeurtenis waar mensen veel last van hebben, bijvoorbeeld ongedierte dat je oogst opeet.

kachu

Toeter gemaakt van een uitgeholde koehoorn.

seú

Het oogstfeest heeft een eigen seú zang en dans. De muziek wordt gemaakt met de tambú, chapi en kachu.

de ploeg

Een landbouwapparaat waarmee de grond opengetrokken wordt.



Maishi chikí op de kunuku

De maishi chikí (ook wel: *maishi chikitu*) is het belangrijkste voedselgewas van Curaçao. Maishi chikí is bovendien een gemakkelijk gewas omdat het geen hoge eisen aan de grond stelt. Het kan zelfs **enkele weken droogte bij een hoge temperatuur goed doorstaan!** In een goed jaar levert de oogst wel **200x** meer korrels op dan er gezaaid zijn! Maar daar moet **de kunukero** (de landbouwer) wel heel wat werk voor verzetten. Daar gaat deze les over.

Weetje: Op Curaçao valt de meeste regen tussen oktober en januari. November is de natste maand van het jaar. Dan valt er gemiddeld 125 mm regen. De minste regen valt tussen maart en mei.

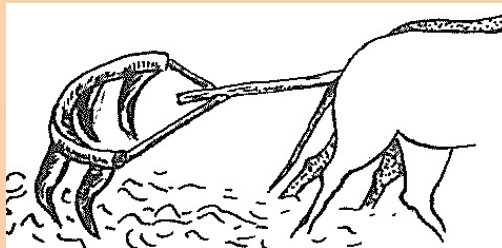
Ploegen

Voordat je zaden van de maishi chikí kunt zaaien moet je de grond bewerken. “**Traha kunuku**”, zeggen we in het Papiaments: vanwege de moeite die dat kost! Na een lange en hete droge tijd is de grond uitgedroogd en keihard. Daar wil je **zaigoed** niet in groeien! De grond moet daarom eerst omgeploegd worden. **Ploegen doe je voordat de regentijd begint.** Tegenwoordig kun je met een **tractor** met een **ploeg** daarachter de grond omkeren. De ijzeren tanden van de ploeg scheuren de grond open. Met de tractor is het werk in een paar uren of dagen gedaan, afhankelijk van hoe

groot je kunuku is. Vroeger werd **de ploeg** door **ossen** of paarden getrokken. Maar nog vaker werd vroeger de grond met de hak losgewoeld. De hak noemen we op Curaçao een **chapi**. Ook werd de kleinere **chapi pikon** hiervoor gebruikt. De mensen waren dagenlang bezig om de harde grond om te spitten!



Tractor voor het werk op de kunuku



Ploeg getrokken door paarden of ossen



Een chapi

? Waarom moet je ploegen voor de regentijd begint?

Zaaien

De maishi chikí wordt **eind september en in oktober** gezaaid, voordat de eerste regens vallen. Bovendien wordt er gezaaid wanneer het **volle maan** is. Als de dag van het zaaien aanbreekt, zal de kunukero altijd beginnen met een **gebed op de kunuku**. Hierin wordt om bescherming voor de planten gevraagd. Ook wordt beloofd de oogst met anderen te delen.

Het zaaien van de maishi chikí kun je op verschillende manieren doen:

Uitstrooien

Je kunt de zaden met de hand uitstrooien terwijl je rustig voort wandelt. Daarna ploeg je het land nog eens om. Door het ploegen verdwijnen de zaden onder de grond.

Met de chapi

Je kunt ook zaaien door met de **chapi** een klein gat in de grond te graven. In dat gat gooi je een aantal zaden. Daarna schuif je weer aarde over het gaatje heen. Deze maishiplanten zullen in groepjes bijeen groeien.

Met de tractor

Tegenwoordig kun je ook zaaien met een speciale machine achter je tractor. Dat gaat natuurlijk veel sneller dan wanneer je met de hand zaait!



Deze kunuku is met de chapi ingezaaid

Weetje: Wereldwijd vinden we de traditie om met volle maan te zaaien. Waarschijnlijk trekt de maan die dagen meer grondwater naar het aardoppervlak. Dit kun je vergelijken met de eb en vloed die de maan in de zeeën veroorzaakt. Extra grondwater betekent meer vocht voor het zaigoed!

Mengcultuur

Maishi chikí wordt ook wel samen met andere zaden gezaaid. Meestal zijn dit zaden van **bonen, pompoen en/of watermeloen**. De zaden worden gemengd in hetzelfde chapi-gat gegooid. Deze manier van planten noemen we daarom 'mengcultuur'. Deze gewoonte hebben de Curaçaoënaars van de **indianen** op het eiland overgenomen, want in Afrika en Europa komt dit niet voor en bij indianen juist wel! Voordeel van deze mengcultuur is dat er minder onkruid gewied hoeft te worden. Want de pompoen en watermeloen groeien bodembedekkend. Ook hoef je geen stokken te plaatsen voor de bonenplanten: zij klimmen rondom de maishistengels omhoog!



Bonchi di kunuku groeit om de maishistengel omhoog



Waarom moet je onkruid wieden?



Zaaien op de plantage

Vroeger, op de grote plantages, werd het zaaien door grote groepen mensen gedaan. De mannen stonden op een rij naast elkaar. Ze hakten met de chapi en op de maat van de **kántika di trabou** (werkliedjes) gaten in de grond. Vrouwen en kinderen gooiden de zaden in die gaten en drukten deze dicht.

Wieden

Zodra de regen valt, zullen niet alleen de zaden ontkiemen, maar ook het onkruid! **Onkruid wieden** doe je met de chapi of met de hand. Daarbij moet je natuurlijk wel goed opletten dat je de jonge aanplant niet kapot trapt of trekt!

Ongewenste gasten!

Tijdens de groei kan er van alles mis gaan met de gewassen. Er kan een (schimmel-)ziekte in komen. Maar ook kunnen de planten worden **opgegeten door allerlei soorten dieren!** Insecten zoals mieren, rupsen, sprinkhanen en vliegjes kunnen al toeslaan voordat het gewas rijp is. Ook ratten, muizen, konijntjes en leguanen eten graag mee! Maar **vogels** kunnen een ware **plaag** vormen! Als de korrels (bijna) rijp zijn, komen zij in grote getale om de pluimen met de maishikorrels leeg te eten! Bovendien kunnen zware vogels en harde wind de stengels ook nog eens doen knakken, waardoor de korrels niet verder rijpen. Daarom plaatsen boeren **vogelverschrikkers en ook amuletten in het veld om de gewassen te beschermen.**

Oogsten

Na zo'n 4 maanden zijn de korrels in de maishi-pluimen rijp. De oogst kan beginnen! Meestal is dit vanaf eind februari en in maart. Dat hangt af van de soort maishi chikí en wanneer je hebt gezaaid. De oogst begint ook op de dag dat er een volle maan zal zijn: dat levert het beste zaaigoed op! Elke **tapushi** (maishi-pluim) moet met een mesje in de hand afgesneden worden. Maar vele handen maken licht werk! De oogst wordt dan ook door grote groep van familie, buren en vrienden samen gedaan. Meestal snijdt één persoon de pluimen af. Een begeleider stopt die dan in een zak of emmer. Het werk wordt lichter als je samen **kantika di seú** (oogstliederen) zingt.



Kijk naar het oogsten van de maishi met kantika di seú



Zaaigoed bewaren in zakjes aan een balk

Weetje: Je moet natuurlijk wel zaden voor het zaaigoed voor het volgende jaar apart houden. Je kunt het zaaigoed in zakjes aan dakbalken ophangen of in een droge fles bewaren. Dan kunnen de muizen er niet bij komen!

Seú

De oogst is gedaan. Het voedsel voor het komende jaar is veilig gesteld! Wij kunnen ons nu moeilijk voorstellen hoe opgelucht de mensen vroeger geweest moeten zijn. Er zou geen honger zijn! De mensen brachten de oogst zingend en dansend (**wapa**) naar de mangasina (voorraadschuur) toe. Dit wordt de **kleine seú** genoemd. Iedereen zong de **kantika di seú** (seú-liedjes) mee. Een zanger(es) zong daarbij een regel en de rest zong daar samen steeds een antwoord op. Een paar mannen maakte **muziek** met de **kachu** en de **chapi** (of **agan**) en vaak ook met een kleine tambú (trommel) erbij.

? Ken jij een seú-lied over de oogst?



Seú op Santa Cruz in 1924. Rechts zie je een kachu en agan

Dank zeggen

Seú is echt een feest van **yama danki** (dank zeggen). De seú-liedjes gingen dan ook over de oogst. Ondertussen droegen de vrouwen de maishi in een mand op het hoofd, terwijl mannen de maishi in zakken meevoerden. En natuurlijk mochten de **banderas** van bijeengebonden maishi-stengels niet ontbreken in de optocht! Wanneer vroeger alle maishi binnen was, barstte **het grote seú feest** los. Alle bewoners van de plantage en vele gasten dansten, aten en dronken tot diep in de nacht!

Seú-lied

Wan polisa, b'a buta leli na mi boka
 b'a buta leli na mi boka
 b'a buta papa na mi boka
 b'a kita leli pone papa
 papa na mi boka
 e, e Wan polisa
 Wan Polisa

? Luister naar dit seú-lied 'Wan Polisa'



Parada di Seú


Sinds 1976 kent Curaçao de **Parada di Seú**. De Parada di Seú is een feestelijke, dansende optocht. Alle deelnemers kleden zich in kleurrijke, traditionele kostuums. In maart of april gaat de parade door de straten van Otrobanda. Een paar weken later is de parade op Bandabou. De Parada di Seú is in de jaren 60 van de vorige eeuw ontstaan toen de oude manier van Seú vieren niet meer voorkwam.





De seú parade in de straten van Otrobanda


? Waarom stopten de mensen met seú vieren in de 20ste eeuw, denk jij?


Wil je meer weten?

 In de documentaire *'African Rhythms in Curaçao'* van Corrie van Heijningen zie je een stukje over de seú. Je vindt de documentaire op YouTube.

 Elis Juliana en Pater Brenneker hebben vanaf de jaren 50 van de vorige eeuw muziek-opnames verzameld in de *"Zikinzá"* collectie. Ook seú liedjes. Deze collectie vind je bij NAAM en digitaal op http://dcdp.uoc.cw/zikinza_collection.

 Alle stappen die je moet doen voor het bewerken van de kunuku en het zaaien van maishi chikí, pinda's en andere gewassen, vind je ook in het artikel *'Kunuku'* in *'Revista Kas di Kultura'* (nr. 1, 2006; in het Papiaments). Bij Kas di Kultura op Scharloo.

 Leon Weeber en Ieteke Witteveen schreven over de tradities van de kunuku in het boekje *'Banda Bou: alma di Korsou'* (2010). Te vinden op NAAM.

 In het fotoboek van Sinaya Wolfert en Pacheco Domacassé *'Curaçao, Religions, rituals and traditions'*, staan ook foto's van de seú. Te vinden in de Mongui Maduro Library en op NAAM.

Opdracht 1.

Maak zelf een seú-lied.

Luister nogmaals naar het seú-lied uit deze les. Let op hoe de voorzanger iets zingt en hoe het koor daar op antwoordt.

- ◆ Bedenk nu zelf een lied over eten. Dat mag over eten van de kunuku gaan, maar ook over eten dat je in de supermarkt hebt gekocht of dat je in een restaurant eet.
- ◆ Houd wel dezelfde structuur van het oogstlied vast: voorzanger en koor!
- ◆ Presenteer je lied aan de klas!



Les 3. Van korrel tot meel

leerdoelen

- ◆ Je leert hoe de maishi chikí korrel tot meel wordt verwerkt.
- ◆ Je kent de oude en huidige manier van dorsen en malen van de maishi chikí.
- ◆ Je kent een paar traditionele recepten met maishimeel erin.



begrippen

de dorsvloer

Stenen vloer waarop graansoorten gedorst worden.

mangasina

Grote schuur op de plantage van vroeger. Hierin werden landbouwgewassen opgeslagen.

dorsen

Met een dorsvlegel sla je de eetbare korrels los van de plant. In het Papiaments heet dit 'bati maishi'.

pilon

Een uitgeholde boomstam waarin de maishi korrels van de pluim worden los gestampt. Het stampen gebeurt met een zware, houten stamper.

braak liggen

Landbouwgrond een tijd lang niet inzaaien. Hierdoor kan de vruchtbaarheid van de grond herstellen.

bemesten

De vruchtbaarheid van landbouwgrond verbeteren met dierlijke of kunstmatige mest.

kas di pal'i maishi

Een kunuku huisje dat deels met maishi chikí stengels is gebouwd. Bijvoorbeeld in de muren en als dakbedekking.

het kaf

Het omhulsel van maishikorrels dat na het dorsen overblijft.



Funchi gerecht op een oude postzegel

Van gewas naar eten

In de vorige les heb je geleerd hoe de maishi chikí werd gezaaid en geoogst. In deze laatste les ga je zien wat er verder met de maishi chikí moet gebeuren, voordat je deze kunt eten!

Maishi pluimen drogen

Na de oogst moeten de maishi pluimen goed drogen. Vroeger, op de plantages, werd maishi chikí op **de dorsvloer** gedroogd. De dorsvloer is een pleintje met een stenen vloer en een muurtje eromheen. Deze lag vlakbij **de mangasina**. Nu worden de pluimen op grote plateau's in de zon gelegd om te drogen. Dat drogen duurt een paar dagen. **Droge maishi chikí kun je wel vier jaar bewaren!**

Opslag in de mangasina

Vroeger op de plantage, werd de oogst in de grote mangasina (voorraadschuur) opgeslagen. Eén helft van de mangasina was voor de maishi chikí bestemd. Deze helft werd 'djogodó' genoemd. De maishi pluimen werden hier na het drogen ingegooid en daarna nog flink aangestampt. Soms lag de maishi wel tot aan het dak aan toe opgestapeld!



De dorsvloer en mangasina van Savonet



Maishi chikí droogt op een plateau



Waarom werden de maishi-pluimen dicht op elkaar gestampt, denk je?

Dorsen

Als je van maishi pluimen meel wilt maken, moet je eerst de korrels uit de pluimen loskloppen en dan de korrels malen. Dit loskloppen noemen we **dorsen**. Dat kun je tegenwoordig razendsnel laten doen in een dorsmachine van het Ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur. De maishi pluimen gaan in hun geheel in de dorsmachine die de pluimen van de korrels scheidt. De losse korrels komen via een buis terug en worden in een zak opgevangen.



Deze droge maishi pluimen zijn klaar om te dorsen



De dorsmachine van het Ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur

Dorsen met de hand

Vroeger dorste men met de hand. De maishi pluimen werden in grote zakken gestopt en op de grond gelegd. Met een **dorsvlegel** of een knuppel werd op de zakken geslagen totdat alle korrels losgekomen waren. Daarom werd dat werk **bati maishi** genoemd, oftewel maishi slaan!

De andere manier om de maishi te dorsen was met de **pilon**. De pilon is **een grote uitgeholde boomstam**, meestal van **de indju boom**. Daarin werden de korrels met een **stamper** los gestampt. Soms was de stamper nog verzwaard met lood, zodat je er beter mee kon stampen. Ook werden de korrels in de pilon al een beetje kapot gestampt. Dat scheelde later weer met het malen van de korrels tot meel!



Een pilon en stamper op een oude postzegel



Weetje: Er waren speciale liedjes om dit zware werk te verlichten: 'kantika di bati maishi' (bij het dorsen) en 'kantika di mula maishi' (bij het malen).

Kaf van korrels scheiden

Na het dorsen moeten de korrels nog gescheiden worden van **het kaf**. Daarvoor werden meestal **twee helften van een grote kalebas** gebruikt. Je giet de korrels steeds van de ene kalebas in de andere. Hierbij vallen de zware korrels in de kalebas en **waait het lichtere kaf weg** door de wind. Ondertussen verwijder je de grote pluimresten. Daarna schud je de kalebas heen en weer om de laatste plantenrestjes weg te halen. Tegenwoordig scheidt de dorsmachine de korrels van de pluimresten.

Maishi wassen

De korrels van de maishi chikí zijn na het dorsen nog een beetje vuil van stof en het kaf. Veel mensen **wassen de korrels** daarom. In het water komt het laatste restje kaf boven drijven. Dat schep je weg en het vuile water laat je door een vergiet weglopen. De korrels laat je drogen op een tafel in de zon.

? Vroeger werden de maishi korrels niet vaak gewassen. Waarom was dat, denk je?



Oude maalstenen van koraalsteen

Tot meel malen

Tegenwoordig kun je het malen van de maishi korrels laten doen met de dors- en maalmachine van het bij het Ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur. Dat heb je in een uurtje tijd zakken vol met meel! Vroeger moesten alle korrels met de hand tussen **maalstenen** worden gemalen! Deze maalstenen waren meestal **koraalstenen** die je nu nog op het strand kunt vinden. De **manga** die je in de hand houdt, is een langwerpige en afgeronde steen. De **pedra di mula** op de grond is groot en plat. Je maalt een handvol korrels net zo lang tot de korrels in meel veranderd zijn. De meel van maishi chikí heeft een lichtgrijze kleur.



Kijk naar maishi chikí malen bij het Ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur

En ondertussen, op de kunuku

In het half jaar tussen de oogst en het nieuwe zaaiseizoen wordt de kunuku met rust gelaten. We noemen dat **braak liggen**. Je kunt dan vee op de kunuku laten rondlopen. De koeien, geiten en schapen zullen de maishi stengels en het onkruid opeten, terwijl hun poep de grond **bemest**. Andere mensen bemesten hun kunuku alleen met de achtergebleven stengels van de maishiplant. Deze worden met de ploeg onder de grond geploegd waar ze verrotten. Die verrotte stengels geven weer voedingsstoffen terug aan de grond. Zo kun je jarenlang maishi chikí verbouwen zonder dat de grond uitgeput raakt!



Maishi stengels verrotten op de kunuku

Maishi als basisvoedsel

We zijn aan het einde gekomen van de cyclus van de maishi chikí: we hebben de korrel gevolgd van het zaaien tot het malen. Het meel dat we nu hebben, was vroeger het basisvoedsel voor de meeste Curaçaoënaars! **Typisch Curaçaoese gerechten** zijn dan ook gemaakt van maishi chikí. Je hebt ze vast wel eens gegeten: **papa di maishi, tutu, funchi en mangusá!**

Maishi stengels

Vroeger werden de meeste maishi stengels als **veevoer** gebruikt. Ook dienden de stengels wel als **brandstof**. Maar wist je dat je de stengels van de maishi chikí ook in **huizenbouw** werden toegepast? De stevigste stengels werden gebruikt voor de muren en als dakbedekking van de kunuku huisjes. **Kas di pal'i maishi'** betekent dan ook letterlijk 'huis van maishi stengels'!



Kas di pal'i maishi

? Weet jij hoe je die gerechten maakt?

Weetje: Papa di maishi kun je 's ochtends vroeg op de Ronde markt op Punda eten. Funchi en tutu en ook sòpi di kadushi staan vaak op het menu in Plasa Bieu!



Papa di Maishi

Wil je meer weten?



Op het internet kun je veel recepten vinden van traditionele Curaçaose gerechten. Google met bijvoorbeeld 'recept mangusa'.



Op plantages als Savonet en Knip vind je nog de mangasina en dorsvloer. In deze musea zie je veel gereedschap dat vroeger voor de landbouw werd gebruikt.

Opdracht 1.

Maak zelf een traditioneel Curaçaos gerecht van maishi chikí!

Organiseer een dag op school waarbij jullie de typisch Curaçaose gerechten gaan proeven! Bijvoorbeeld tutu, funchi, papa di maishi of mangusá.

- ◆ Natuurlijk maken jullie de gerechten zelf! Uiteraard mag je een familielid of de burens om hulp vragen.
- ◆ Je kunt ook veel recepten op internet vinden. Google met bijvoorbeeld 'recept funchi'.
- ◆ Maak een afspraak om na schooltijd met een klein groepje samen dit gerecht maken.
- ◆ Neem het gerecht op de afgesproken dag mee naar school en laat het alle leerlingen proeven. Eet smakelijk!



Recept van tutu

Ingrediënten:

- 250 gram black eyed boontjes
- 6 cups met water
- 2 knoflook teentjes
- 400 ml kokosmelk
- 2 cups met water
- peper (zwarte, witte of madame jeanette)
- 100 gram boter (kan ook iets meer, dan wordt het smeüiger)
- 1 theelepel zout
- 1/3 cup suiker
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 1/3 cup maishi chikí-meel (of gele maismeel)

Bereidingswijze:

Eerst laat je de boontjes minstens een uur maar liefst een nacht in een bakje met water weken. De boontjes dienen helemaal onder water te zijn. Vervolgens breng je de boontjes aan de kook. Je doet de boontjes in een pan met 6 cups water en de twee teentjes knoflook. Dit geheel laat je een uur op een laag vuurtje staan.

Na een uur zijn de boontjes gaar geworden. Je giet het water weg en voegt twee nieuwe cupjes water toe. Hier voeg je de kokosmelk en alle andere ingrediënten aan toe, behalve het maishimeel. Wanneer het geheel aan de kook is en begint te bubbelen, voeg je beetje voor beetje het maishimeel toe. Blijf flink roeren. Wanneer de massa begint te stollen, roer je nog even door. Vervolgens leg je een plat bord op de pan en draait het geheel om. Haal de pan voorzichtig weg.

Les 4. Bezoek een knoek!

Melinda Rosalia-Statia wil graag de schooljeugd kennis laten maken met haar kunuku. Samen met haar zus Meridith Bonafacio-Statia bewerkt ze de Kunuku Bena Mayó aan de Kaya Sabanabaka, op het oosten van Curaçao.



Literatuur

Allen, Rose Mary (2009a), *Socio-cultural life on four plantations in western Curaçao, 1634-1915: A comparative analysis, (Nomination to UNESCO of a Cultural Landscape)*, CARMABI Foundation, Curaçao

Allen, Rose Mary (2009b), *Socio-cultural life on four plantations in western Curaçao, 1634-1915: an update. (Follow up report for Nomination to UNESCO of a Cultural Landscape)*, CARMABI Foundation, Curaçao

Bosch, G.B. (1985), *Reizen in West-Indië (1829-1836)*. S. Emmering, Amsterdam

Henriquez, P.C. (1977) "Monumentenzorg en natuurbeheer (hoofdstuk 12), in: *Cultureel mozaiek van de Nederlandse Antillen*. Red. R.A. Römer, De Walburg Pers, Zutphen

Renkema, W.E. (1981), *Het Curaçaosche plantagebedrijf in de negentiende eeuw*. De Walburg Pers, Zutphen

Revista Kas di Kultura nr. 1 (2006), "Kunuku" (pag. 42-45)

Veeris, Dinah (2006), *'Afrikantje' en 99 andere kruiden: Dinah Veeris, kruidenvrouw van Curaçao, deelt haar kennis en ervaringen omtrent kruiden*. De Driehoek, Synthese b.v., Rotterdam

Veeris, Dinah (2010), "Van amandel tot Zjozjoli. De geneeskrachtige werking en historische achtergronden van kruiden van de Nederlandse Antillen en Aruba" (2010). De Driehoek, Synthese b.v., Rotterdam

Weeber, Leon en Witteveen, Ieteke (2010), *Banda Bou: Alma di Kòrsou. Kultura i Desaroyo den añanan 60 pa 90 di siglo binti*. KULDESPRO, Curaçao

Witteveen, Ieteke and Reid, Basil A. (2012) "Conuco" in: *Encyclopedia of Caribbean Archaeology*. Eds. B.A.Reid en R.Grant Gilmore III. University Press of Florida.

Wolfert, Sinaya en Domacassé, Pacheco (2009), *Curaçao, Religions, rituals and traditions*.

Colofon

Tekst en projectcoördinatie:
Wynne Minkes

Grafische vormgeving:
Ariadne Faries

Illustraties:
Stellar Tsang, tenzij anders vermeld

Vertaling Papiaments:
Merly Augusta

Foto's:
Wynne Minkes, tenzij anders vermeld.

Redactie:
Esther Mietes (D7 archeologie).

Digitale ondersteuning:
Rianne Hellings (Kuki+Ko)

Financiering:
UNESCO,
Prins Bernhard Cultuurfonds Caribisch Gebied en
NAAM

© Stichting NAAM

Met dank aan

Melinda Rosalia op Kunuku Bena Mayó op Sabana Baka

Silvinio Cijntje op kunuku met hofje
Shon 'Ma' Hoyer bij Barber

Wendel Alberto op kunuku met hofje op Flip

Magno Abath

Merly Augusta

Richard Doest

Marwin Ricardo

Ieteke Witteveen

Jeanne Henriquez

Carel de Haseth

Verantwoording

Voorpagina: Foto maishi chikí-pluim van Ariadne Faries

Les 1. Wat groeit er op de kunuku en in het hofje?

Het hofje op de foto is van Wendel Alberto op Flip.

Maishi oogst is op de kunuku van Shon 'Ma' Hoyer bij Barber.

Informatie over het woord 'conuco' in: Rouse (1992) en Watts (1987: 53).

Foto's van de knip boom zijn van Carel de Haseth.

Foto's van de kunuku Rooi Magdalena in de droge tijd en geïrrigeerd paprikaveld zijn van Michèle van Veldhoven.

Informatie voor het kader 'Kunuku' komt uit Allen (2009, 26).

Foto's van diverse groentes en de wereldkaart zijn op internet gevonden.

Les 2. Maishi chikí

Achtergrondfoto's op pag. 9 en 14 en de foto van maishi chikí op pag. 13 zijn van Ariadne Faries

Informatie over landbouw komt van Melinda Rosalia-Statia, Silvinio Cijntje, Wendel Alberto, Magno Abath, Richard Doest en Carel de Haseth.

Informatie voor het weetje over regenval op Curaçao komt uit Renkema (1981, 162-3).

Tekening van de ploeg is van Elis Juliana in zijn boekje Guia Etnologiko No. 1 (1976).

Informatie voor het kader 'Zaaien op de plantage' komt uit Weeber en Witteveen (2010, 36).

Informatie voor het kader 'Mengcultuur' komt van Richard Doest en uit Renkema (1981, 29).

Informatie over oogsten op de dag van volle maan is van Melinda Rosalia-Statia en in Renkema (1981, 163).

Informatie over het oogsten en de oogstliederen komt uit Allen (2009b, 27-28).

Informatie voor het kader 'Het zaaigoed' komt van Magno Abath. De oude foto van het zaaigoed aan de balk komt is van Pater Brenneker in Sambumbu (Collectie NAAM).

Oude foto van de seú op Santa Cruz is een ansichtkaart uit 1924. Aankoop van Mongui Maduro Library.

De tekst voor het seú lied komt van Merly Augusta. Dit lied is ook te vinden in de collectie Zíkinza - P.B./E.J. nr. T 359, te vinden op NAAM en op http://dcdp.uoc.cw/zikinza_collection. Deze digitale collectie is in samenwerking met NAAM toegankelijk gemaakt voor het publiek via Dutch Caribbean Digital Platform ("partnercollectie" van NAAM).

Foto's van Parada di Seú zijn genomen in Otrobanda (2017).

Foto van moderne seú komt van de Kunuku Bena Mayó van Melinda Rosalia-Statia en Meridith Bonafacio-Statia.

Les 3. Van korrel tot meel

Maishi chikí malen: opname gemaakt bij Ministerie van Gezondheid, Milieu en Natuur.

Beide postzegels en afbeelding van kas di pal'i maishi op een envelop zijn van Cpost International, beschikbaar gesteld door het Postmuseum.

Informatie voor het kader 'Opslag in de mangasina' komt van Renkema (1981, 28).

Oude maalstenen van koraalsteen. Collectie J.G. de Jong, foto NAAM.

Recept van mangusá in *Revista Kas di kultura nr 1* (2006), met foto van mangusá-gerecht van de UNESCO poster.

Recept van tutu komt van Keisha's Kitchen op <http://www.beautykinks.nl/antilliaanse-tutu-gerecht-maken/>. Met foto van tutu-gerecht van <https://www.antilliaans-eten.nl/recepten/tutu-funchi-met-bonen/>.