

Sambuyá den herensia di Kòrsou

Kunuku i hòfi Kuminda pa Kòrsou

Kontenido di guia di lès pa Enseñansa di Fundeshi

Lès 1. Kiko ta krese den kunuku i kiko den hòfi?

Lès 2. Maishi chikí

Lès 3. Dì pipita te hariña

Lès 4. Ekskurshon pa kunuku

Literatura

Kolofon

Responsabilisashon



Kunuku i hòfi

Kuminda pa Kòrsou

Les 1. Kiko ta krese den kunuku i kiko den hòfi?

Meta di siña

- ◆ Bo ta siña kiko ta e diferensia entre kunuku i hòfi.
- ◆ Bo ta tende kua kultivonan ta planta na Kòrsou.
- ◆ Bo ta siña di unda e kultivonan ta bini originalmente.



Konsepto

kunuku

Kunuku ta tereno di agrikultura kaminda ta planta prinsipalmente maishi chikí. Awa pa e kultivonan ta bini di áwaseru.

hòfi

Loke e kultivonan a duna pa kome.

kosecha

Kòrsou semper tabatin mas mondi ku kunuku. Mondí ta tereno ku a laga keda natural, ku palu, mata i baranka. Aki bestia di krio por a buska kuminda. Tambe tabata buska fruta di mondi i yerba kurativo den mondi i piki palu.

hòfi di bèrdura

Un hòfi chikitu kaminda ta dediká na kultivá bèrdura.

palu di fruta

Un palu ku ta karga fruta, manera mango òf mospel.

pos di awa

Un buraku grandi i hanchu ku a koba yega te na awa di suela. Ku un hèmber, mulina di bientu òf pòmپ por trese e awa den suela ariba. Tabata usa e awa dushi di suela pa tur kos i pa irigashon.

roi

Roi ta un kanal di desagwe pa ora áwaseru ta kai duru. Tin roi natural riba serunan. Den barionan i den siudat a traha roi artífisial. Nan ta pèrkurá pa kaya- i kasnan no yena ku awa.

mata alimentisio

Tambe sa bisa mata di konsumo. Ta un mata kultivá, destiná pa hende kome.

sistema di irigashon

Sistema di muha mata: pos di awa i kanal pa dirigí awa dushi pa e kultivonan.

Bonbiní riba kunuku!

Kunuku ta e lugá na Kòrsou for di unda bo kuminda ta bini. Awor esei no ta konta asina fuerte mas, manera ántes. Awendia kasi tur nos kuminda ta bini for di supermerkadonan. I e empresanan ei ta buska nan produktonan for di henter mundu! Tòg tin basta trabou di agrikultura ta tuma lugá den kunuku na Kòrsou. E **kosecha** bo por kumpra entre otro den tienda. Of podisé bo mes tin famia òf bisiña ku kunuku!

'Kunuku ta bida'!

Te ku un 100 aña pasá asina, kunuku tabata yùist sumamente importante pa habitantenan di nos isla. Pasobra aki **maishi chikí** ta krese. Siglo-nan largu esei tabata e kuminda mas importante pa e hendenan di Kòrsou! Si kunuku duna un bon kosecha, tur hende tabata sinti un alivio: lo no tabatin hamber! Pero tabatin hopi mal aña, ora áwaseru no kai i e kultivonan den kunuku seka. E or'ei e hendenan mester a pèkurá pa sobrebibi e aña ei ku masha tiki kuminda. P'esei nan ta bisa na Kòrsou: **'Kunuku ta bida'!**

Djis pa sa: E palabra **'kunuku'** ta derivá di e palabra arawak **'conuco'**. Conuco tabata serunan chikitu di tera kaminda indjannan tabata planta nan kasave, maishi i batata dushi.

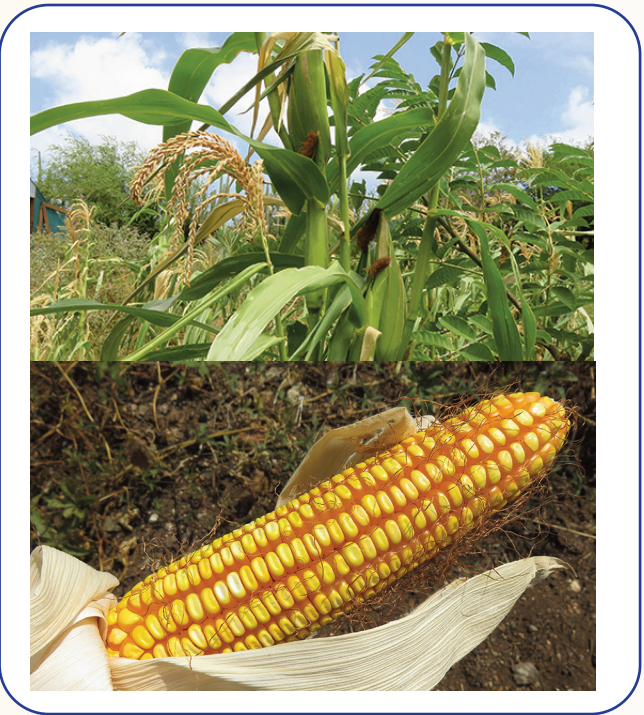
Kuminda di suela di Kòrsou

Kultivonan alimentisio no ta bini solamente di kunuku, pero tambe di **hòfi**. Tambe e hendenan tabatin un **hòfi di bèrdura**. Awor bo ta bai mira e kultivonan ku mas sa tin na Kòrsou. E kultivonan akí ta grupá segun e sitio ku nan ta krese. Bo konosé tur?

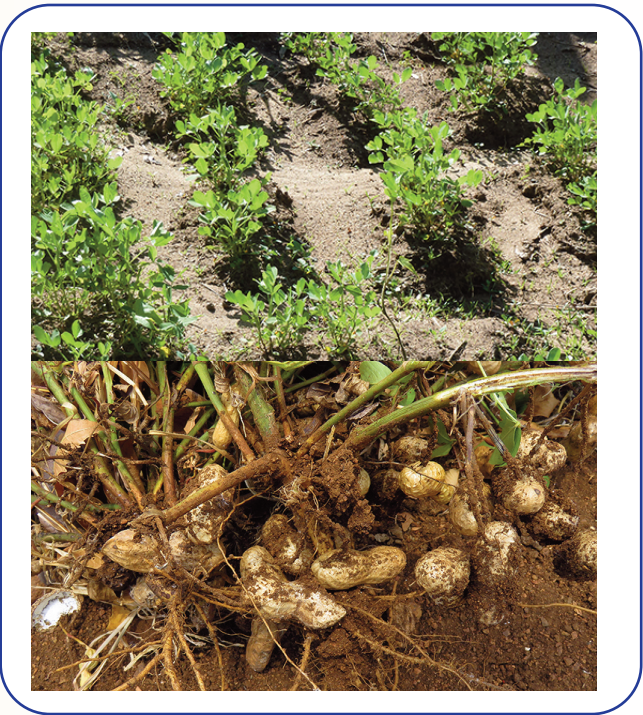
? Kiko, bon mirá, ta e diferencia entre kunuku i hòfi?

Kunuku

Awor bo ta mira algun kultivo di kunuku ku ta risibí aw'i yobe so. Kua bo konosé?



maishi grandi



pinda



maishi chikí(tu)



bonchi di kunuku

Den kunuku ta kultivá e matanan alimentisio mas importante. Ku esei nos ke men e kultivonan ku ta duna bo hopi energia. Energia ta pèkurá pa bo no tin hamber i pa bo por hasi bo trabou. Na Kòrsou siglonan largu **maishi chikí** tabata e kultivo mas importante. Riba kunuku ta planta tambe diferente sorto di **bonchi, pampuna i milon**. Pero maishi chikí ta haña e mihó tera. E kultivonan di kunuku ta haña solamente awa djariba; **aw'i yobe**. Pues, nan mester por bon kontra sekura i kalor!

Kunuku

Kunuku ta tereno di agrikultura. Un pida tereno grandi di agrikultura nos ta yama tambe '*kunuku di shon*'. T'asina ku e tera akí ántes tabata pertenesé na un plantashi. Pero kisas abo ta pensa yùist riba un pida tera chikitu asina, ku un kas di kunuku riba dje. Esei tambe ta kuadra. Pasobra hende pover tabata planta nan mes kuminda banda di nan kas. E pida teranan ei tambe nos ta yama kunuku.

Kunuku ku irigashon

Awor bo ta mira dos kultivo di kunuku ku ta haña awa di irigashon tambe. Bo konosé tur dos?

Algun pida di kunuku ta reservá pa kultivonan ku tin mester di mas awa. Aki a instalá **sistemanan di irigashon**: Sistemanan di irigashon ta pèrkurá pa èkstra awa kore bai na e matanan. Pa esaki **ta pòmp awa for di suela bini ariba kuné for di pos**. Ora ta hopi seku, e kunukero por laga e awa ei kore bai na e matanan.



Dikon bo no por muha henter e kunuku?



Ta muha e kunuku akí den Rooi Magdalena pa mata di promentòn.



Kunuku Rooi Magdalena den tempu di sekura.



pampuna



patia



mango



papaya



granatapel



bakoba



lamunchi



sòrsaka

Hòfi

Aki bo ta mira kultivonan di hòfi. Nan ta haña hopi awa di irigashon. Kua bo konosé?

Hòfi ta keda den áreanan **kaminda suela ta mas muhá i mas fértil**, por ehèmpel na final di un **roi**. Aw'i yobe ta kore via e **roi** bini abou. Na final di e roi ei, miones di aña largu e awa i tambe bientu **a laga klei atras**. Klei i awa di suela huntu ta duna un **suela fértil**. P'esei den hòf tin prinsipalmente **palu di fruta** plantá, por ehèmpel palu di mango i palu di bakoba. Pasobra eseyan tin mester di hopi awa i nutriente. Ademas, den hòfi tin **pos di awa** kobá. Por muha e palunan di fruta ku aw'i pos den tempu di sekura.



Un hòfi na Flip yen di palu di fruta.

Palu di fruta útil

Na rant di kunuku i hòfi hopi biaha por haña palu di fruta útil. Kua bo konosé?



Shimaruku



Koko

Tene bestia pafó!

Kunuku- i hòfinan ta yen di mata ku **bestianan manera kabritu, karné i baka tambe gusta kome**. Tambe tin ladron ku ke hòrta bo kuminda i bo bestianan! Ku waya di metal i waya di sumpiña (prikkeldraad) ta tene nan for di kunuku. Antes hendenan tabata traha **tranké di datu ku sumpiña**. Ta e paranan so no ta preokupá mes ku e trankénan di datu!



Unda kabritu, baka i karné ta haña nan kuminda antó, si nan no tin mag di drenta kunuku?



Tranké bibu di datu ku sumpiña.

Djis pa sa: Ademas di bèrdura ta kultivá tambe **yerba** den hòfi di bèrdura, manera yerb'i hole (*basilicum*), menta, lamungras i oregano. Hopi biaha sa planta speserei tambe den baki na laira (bodogo). Rama di palu di koko ta pèrkurá pa sombra.



promètè



bonchi largu



batata dushi



tomati



yuka



yambo

Bo ke sa mas?



Bo por lesa mas tokante matanan útil i komibel na Kòrsou riba e wèpsait di Dinah Veeris: <https://www.dinahveeris.com/>.



Dinah Veeris a skirbi dos buki tambe tokante mata i palu útil: *"Van amandel tot Zjozjolí" i 'Afrikantje' en 99 andere kruiden'*. Den nan bo por lesa mas tambe tokante sembramentu di maishi chikí i kosecha. Na Biblioteka públiko tin e bukinan akí.

Tarea 1.

Di unda e kultivonan di kunuku i hòfi ta bini?

Tuma por ehèmpel maishi chikí: di unda e ta bini realmente? I mango? I kiko bo ta pensa di e bakoba ku kisas bo a bini skol kuné awe?

- ♦ Wak tur potrèt di kultivonan di e lès akí un biaha mas i rei for di unda nan ta bini originalmente!

Nòmber:

Di unda e kultivonan di kunuku i di hòfi ta bini?

Kasi tur kultivo alimentisio ku ta krese den kunuku i den hòfi, ta hende a trese nan Kòrsou. For di mas o ménos 2000 aña pasá kaba, indjannan a trese algun kultivo Kòrsou. Otro kultivonan ta bini di Afrika, Europa i Asia. Pone kada kultivo na e pais òf kontinente korekto.

Den kunuku

1. maishi chikí(tu)
2. maishi grandi
3. bonchi di kunuku
4. pinda

Den kunuku ku irigashon

5. pampuna
6. patia

For di hòfi

7. mango
8. bakoba
9. papaya
10. lamunchi
11. granatapel
12. sòrsaka



Pafó di kukunu

13. shimaruku
14. koko

Kurá di bèrdura

15. yambo
16. promèntè
17. tomatl
18. bonchi largu
19. yuka
20. batata dushi

Orígen di Kòrsou su kultivonan.

Lès 2. Maishi chikí

Meta di siña

- ◆ Bo ta siña kon e siklo di sembra te kosechá maishi chikí ta desaroyá.
- ◆ Bo ta tende kon ta prepará e tera promé ku bo por sembra.
- ◆ Bo ta tende kua menasa tin pa e kultivonan.



Konsepto

simia

E simianan ku bo ta sembra.

bue

Un toro kapá. Un animal fuerte ku por ehèmpel tabata usa pa hala plug.

agan

Een instrument di muzik trahá di djente di un plug bieu. De fakto ta kada pida heru bieu ku ta zona bon ora bo bati riba dje, ta un agan.

kachu

Instrument di supla trahá di un kachu di baka kobá.

chapi

Hèrmèn di agrikultura den forma di un blat di metal na un palu. Kuné bo ta chapi habri tera. Ta usa chapi tambe komo instrument di muzik.

seú

Fiesta di kosecha ku propio kanto i baile di seú, ku muzik di tambú, chapi i kachu.

plaga

Un echo ku hopi hende tin hopi molèster di dje, por ehèmpel pèster ku ta kome kosecha.

plug

Un aparato di agrikultura ku ta habri tera kuné.

wantomba

Un pòpchi grandi ku parse hende (kunukero). E mester kore ku paranan ku ke kome e kultivonan.



Maishi chikí riba kunuku

Maishi chikí (òf maishi chikitu) ta e mata alimentisio mas importante di Kòrsou. Maishi chikí ademas ta un kultivo fásil. E no eksiguí hopi for di suela i por hasta **sobrebibí algun siman di sekura na temperatura haltu!** Den un bon aña ta kosechá mas ku **200x** mas pipita ku a sembra! Pero **e kunukero** (agrikultor) mester traha basta duru p’esei. Esei e lès akí ta trata.

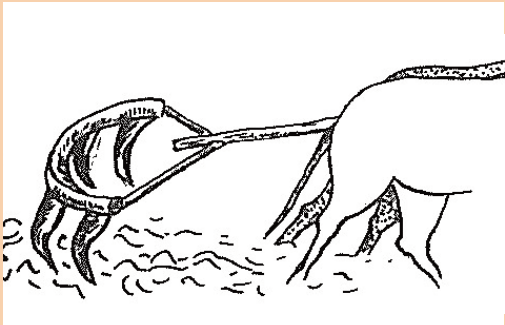
? Ki tempu mayoria áwaseru ta kai na Kòrsou?

plug

Promé ku bo por sembra simia di maishi chikí, bo mester elaborá e tera. Despues di un periodo largu, seku i kayente, suela ta seku i duru. Bo **simia** lo no krese eiden! P’esei mester plug e tera promé. Bo ta plug promé ku temporada di áwaseru kuminsá. Awendia bo por bòltu tera ku un **trèktòr** ku un **plug** su tras. E djentenan di heru di e plug ta sker e tera habri. Antes ta **bue** òf kabai tabata hala **e plug**. Pero mas tantu tabata lès e tera ántes ku **chapi**. E hendenan tabata traha habri tera dianan largu!



Trèktòr pa e trabou riba kunuku.



Plug halá pa kabai òf bue.



Un chapi.

? Dikon mester plug promé ku temporada di áwaseru?

Sembra

Ta sembra maishi chikí **fin di sèptèmber i den òktober**. Esei ta promé ku e promé áwaserunan kai. Ademas ta sembra ora ta luna yen. Riba e dia ku ta sembra, e kunukero semper lo kuminsá ku un **orashon riba kunuku**. Ku e orashon ta pidi protekshon pa e planchinan. Tambe ta primintí di parti e kosecha ku otro. Bo por sembra maishi chikí na diferente manera:

Sai

Bo por sai e simianan ku man mièntas bo ta kana trankil. Despues bo ta plug e tera un biaha mas. Dor di e plugmentu e simianan ta disparsé bou di tera.

Ku chapi

Bo por sembra tambe dor di **koba buraku chikitu ku chapi den suela**. Den burakunan ei bo ta tira un kantidat di simia. Despues bo ta hala tera tapa e burakunan atrobe. E palunan di maishi akí lo krese huntu den grupitu.

Ku trèktòr

Awendia bo por sembra tambe ku un mashin spesial tras di bo trèktòr. Esei naturalmente ta bai mas lihé ku ora bo ta sembra ku man!



E kunuku akí ta sembrá ku chapi.

Djis pa sa: Ta sembra maishi chikí tambe ku otro simia. Por ehèmpel ku simia di **bonchi**, pampuna i/òf patia. Pampuna i patia lo krese na suela. E matanan di bonchi ta lora subi rònt di e palunan di maishi.



Bonchi di kunuku ta krese subi palu di maishi.



Dikon mester kita beu?



Sembra riba plantashi

Antes, riba e plantashinan grandi, tabata sembra ku grupo grandi di hende. E hòmbènan tabata para na rei banda di otro. Ku chapi i den mat di **kantika di trabou** nan tabata koba buraku den suela. Hende muhé i mucha tabata tira simia den e burakunan i tapa nan.

Kita beu

Asina áwaseru kai, no solamente e simianan lo spreit, pero tambe beu/yerba malu! Bo ta **kita beu** ku chapi òf ku man. Naturalmente bo tin ku paga tinu bon pa bo no trapa òf ranka e planchinan yòn kibra!

Bishita no deseá!

Durante kresementu, di tur un poko por bai robes ku e kultivonan. E matanan por haña **malesa** i tur sorto di bestia ke **kome** nan! **Insektanan** manera vruminga, bichi, dalakochi i muskita por ataká e kultivo promé ku e hecha. **Djaka, raton, konènnchi i yuana** tambe ta probechá! Pero **para** realmente por forma un **plaga**! Ora e pipitanan ta (kasi) hechu, nan ta bini na kantidat grandi pa kome kita tur pipita di maishi for di e tapushinan! Ademas paranan pisá i bientu duru tambe por dobla e stèngelnan. E or'eí e pipitanan no por sigui hecha. P'esei kunukeronan ta pone **wantomba spantapara i kontra den kunuku** pa kore ku bestia i protehá e kultivonan.

Kosechá

Despues di un 4 luna asina, e pipitanan den e tapushi di maishi ta hechu. Kosecha por kuminsá! Mayoria biaha esei ta for di fin di febrüari i den mart. Kosechamentu tambe ta kuminsá riba e dia ku luna lo ta yen. Asina bo ta haña e mihó simia! Mester kòrta kada tapushi kita ku un kuchú. Pero den dos man funchi no por sali papa (*Vele handen maken licht werk*)! Un grupo grandi di famia, bisiña i amigu huntu ta kosechá. Mayoria biaha un persona ta kòrta e tapushinan kita afó. Un otro ku ta siguié ta hinka nan den un saku òf hèmber. E trabou ta bira mas leve si huntu bo kanta **kantika di seú** (kantika di kosecha)



Skucha kosechá maishi ku kantika di seú



Warda simia den saku na un balki.

Djis pa sa: Naturalmente bo mester warda maishi apart pa simia pa siguiente año. Bo por kologá simia den saku na balki di dak òf warda nan den un bòter seku. Asina raton no por yega na nan!

Seú

E kosecha ta kla. Kuminda pa e año ku ta bini ta garantisá! Awe difísilmente nos por imaginá nos mes kon aliviá e hendenan lo tabata ántes. Lo no tabatin hamber! E hendenan tabata kanta i balia hiba e kosecha **mangasina** (depósito). Esaki nos ta yama **seú chikí**. Tur hende tabata kanta **kantika di seú**. Un kantadó tabata kanta un liña i sobrá hendenan huntu tabata ripití un respondi/kontesta. Algun hòmber tabata hasi **muzik** ku **kachu** i chapi (òf **agan**) i hopi biaha tambe ku un tambú chikitu aserka..



Abo konosé un kantika di seú tokante kosecha?



Seú na Santa Cruz na 1924. Na man drechi bo ta mira un kachu i agan.

Yama danki

Seú ta realmente un fiesta di **yama danki**. E kantikanan di seú tabata bai tokante e kosecha. Na kaminda e muhénan tabata karga maishi den makutu riba kabes, miéntras e hòmbènan tabata karga maishi na saku. I naturalmente e **banderanan** di maishi na stèngel mará huntu no por a falta den e parada! Antes ora tur maishi yega mangasina, **e fiesta grandi di seú** ta sinta. Tur habitante di plantashi i hopi bishitante tabata balia, kome i bebe te lat den mardugá!

Kantika di seú

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



Skucha kosechá maishi ku kantika di seú 'Wan Polisa'



Parada di Seú

For di 1976 Kòrsou konosé un **Parada di Seú**. Parada di Seú ta un parada festivo ku baile i kanto di seú. Tur partisipante ta bisti paña tradishonal kolorido. Den luna di mart òf aprel e parada ta pasa dor di kayanan di Otrobanda. Algun siman despues e parada ta tuma lugá na Bándabou.



Parada di seú den kayanan di Otrobanda.

Bo ke sa mas?



Den e dokumentario *'African Rhythms in Curaçao'* di Corrie van Heijningen bo ta mira un pida tokante seú. Bo ta haña e dokumentario riba YouTube.



For di añanan 50 di siglo pasá, Elis Juliana i Pater Brenneker a kolekshoná grabashon di muzik den e kolekshon di “*Zikinzá*”. Kantika di seú tambe. Bo ta haña e kolekshon akí na NAAM i digital riba http://dcdp.uoc.cw/zi-kinza_collection.



Tur stap ku bo mester hasi pa traha kunuku i sembra maishi chikí, pinda i otro kultivonan, bo ta haña tambe den e artíkulo *'Kunuku'* den *'Revista Kas di Kultura'* (nr. 1, 2006; na Papiamentu). Na Kas di Kultura na Scharloo.



Leon Weeber i leteke Witteveen a skirbi tokante tradishonnan di kunuku den e buki *'Banda Bou: alma di Korsou'* (2010). Optenibel na NAAM.



Dene buki di potrèt di Sinaya Wolfert i Pacheco Domacassé *'Curaçao, Religions, rituals and traditions'*, tin potrèt di seú tambe. Optenibel den Biblioteka Mongui Maduro i na NAAM.

Tarea 1.

Bo mes traha un kantika di seú.

Bo ta kultivá dos simia di un kultivo di kunuku típiko den un bòter di por ehèmpel djèm. Planta e simianan di tal manera ku bo por mira nan krese tras di e glas. Duna e simianan awa regularmente i opservá nan kresementu.

Skirbi un relato kòrtiku tur siman riba desaroyo di e matanan:

- ◆ Midi tur siman largura di rais i gèrmen i deskribí e desaroyo..
- ◆ Traha un pintura òf saka un potrèt di dje tur siman.
- ◆ Despues di 4 siman bo ta entregá e skema di kresementu na skol.



Lès 3. Di pipita te hariña

Meta di siña

- ◆ Bo ta siña kon ta traha hariña di pipita di maishi chikí.
- ◆ Bo konosé e manera bieu i e manera di awor di bati maishi i mula maishi chikí.
- ◆ Bo konosé algun reseta tradishonal ku hariña di maishi chikí.



Konsepto

plenchi di bati maishi

Flur di piedra ku ta bati maishi riba dje.

mangasina

Depósito grandi riba e plantashi di ántes. Akiden tabata warda kultivonan di agrikultura.

palu di bati maishi

Un palu fuerte ku ta bati maishi kuné. Hopi biaha ta un palu largu, kròm, òf un chikoti diki.

bati maishi

Ku un palu di bati maishi ta bati e pipitanan di kome lòs for di e tapushi. Na Papiamentu ta bisa 'bati maishi'.

pilon

Un tronkon di palu kobá, ku ta bati e pipitanan di maishi kita for di tapushi den dje. E batimentu ta tuma lugá ku un manga pisá di palu.

piedra di mula maishi

Dos piedra ku ta mula maishi hasi hariña kuné.

laga tera sosegá

Keda un tempu sin sembra un tereno di agrikultura. Asina fertilidat di e tera por rekuperá.

fertilisá

Drecha fertilidat di tereno di agrikultura ku mèst di bestia òf mèst artifisial.

kas di pal'i maishi

Un kas di kunuku ku parsialmente ta trahá ku stèngel di maishi chikí. Por ehèmpel den e murayanan i pa tapa dak.

bagas

Kaska di e pipitanan di maishi ku ta sobra despues ku bati maishi.



Plato di funchi riba un stampia bieu.

Di kultivo pa kuminda

Den e lès anterior bo a siña kon tabata sembra i kosechá maishi chikí. Den e último lès akí bo ta bai mira kiko mester sigui sosodé ku e maishi chikí, promé ku bo por kom'é!

Seka tapushi di maishi

Despues di kosecha, e tapushinan di maishi mester seka bon. Antes, riba e plantashinan, tabata seka maishi chikí riba **plenchi di bati maishi**. Un plenchi di bati maishi ta un plenchi ku flur di piedra i un muraya rònt di dje. E tabata situá pegá ku **mangasina**. Awor ta pone e tapushinan seka riba plató grandi den solo. E sekamentu ei ta dura un par di dia. **Maishi chikí seku bo por warda mas ku kuater aña!**

Stiwa den mangasina

Antes riba plantashi, tabata stiwa e kosecha den e mangasina grandi. Akiden tabata warda e tapushinan despues ku nan seka. Despues tabata pisa/pak nan. Tin biaha e maishi tabata stiwa riba otro te na dak!



Plenchi di bati maishi i mangasina di Savonet.



Maishi chikí ta seka riba un plató.



Dikon mester laga e maishi seka?

Bati maishi

Si bo ke traha hariña for di e tapushinan di maishi, bo mester bati i lòs e pipitanan for di e tapushinan i despues mula e pipitanan. E proseso di bati akí nos ta yama **bati maishi**. Esei bo por laga hasi super lihé awendia den un mashin di bati maishi di e Ministerio di Salubridat, Medio ambiente i Naturalesa. E tapushinan di maishi ta bai hinté den e mashin di bati maishi. Den e mashin ei ta separá e pipitanan for di e tapushinan. E pipitanan lòs ta bini bèk via un pipa i ta fangu nan den un saku.



Maishi chikí ta seka riba un plató.



E mashin di bati maishi di Ministerio di Salubridat, Medio ambiente i Naturalesa.

Ku palu di bati maishi

Antes e hendenan tabata bati maishi ku man. Tabata hinka e tapushinan di maishi den sakunan grandi i pone nan abou na suela. Ku un **palu di bati maishi** òf un chikoti tabata **bati riba e sakunan**. Dor di e batimentu, e pipitanan tabata laga lòs for di e tapushinan. P'esei tabata yama e trabou ei **bati maishi!**

Ku pilon

Un otro manera pa bati maishi tabata den **pilon**. Pilon ta **un tronkon di palu grandi, kobá**. Den dje tabata bati i lòs e pipitanan ku un **manga**. Den e pilon tabata bati e pipitanan kibra un tiki kaba. Esei tabata yuda un tiki despues, ora mester a mula e pipitanan na hariña!



Un pilon ku su manga riba un stampia bieu.



Djis pa sa: Tabatin kantikanan spesial pa aliviá e trabou duru aki: 'kantika di bati maishi' (ora ta bati maishi) i 'kantika di mula maishi' (ora ta mula maishi).

Separá pipita for di bagas

Despues di bati maishi mester separá e pipitanan for di e **bagas** ainda. Pa e trabou ei mayoria biaha tabata usa **dos mitar kalbas grandi**. Bo ta basha e pipitanan ketu bai di esun kalbas den e otro. E pipitanan pisá ta kai den e kalbas i e bagas mas fofo ta waya bai ku bientu. Awendia ta e mashin di bati maishi ta separá e pipitanan for di e restunan di mata.

Labá maishi

Despues di bati maishi e pipitanan di maishi chikí ta un tiki shushi na stòf ainda di e bagas. Pa e motibu ei hopi hende **ta laba e pipitanan**. Den e awa e último restu di bagas ta keda drif. Bo ta saka esei i e awa shushi bo ta laga kore bai via un koladó. E pipitanan bo ta laga seka riba un mesa den solo.

Antes hopi biaha no tabata laba e pipitanan di maishi. Dikon, bo ta kere?



Piedra di mula bieu, di piedra di koral

Mula na hariña

Awor e pipitanan di maishi ta kla pa mula na hariña. Awendia bo por laga mula e pipitanan di maishi ku e mashin di bati i mula maishi di Ministerio di Salubridat, Medio ambiente i Naturalesa. Den un ora di tempu bo tin sakunan yen di hariña! Antes mester a mula tur pipita ku man riba **piedra di mula!** E piedranan di mula mayoria biaha tabata **piedra di koral**. E piedra di mula ku bo ta tene den bo man, ta un piedra largu, forma rondó. E piedra abou na suela ta grandi i plat. Bo ta mula un man yen di pipita te ora e pipitanan kambia den hariña. Hariña di maishi chikí tin un koló shinishi kla.



Mira Mula maishi chikí na Ministerio di Salubridat, Medio ambiente i Naturalesa.

I turesten, riba kunuku

Den e mitar aña entre kosecha i e temporada di sembra nobo, ta laga e kunuku na pas. Nos ta bisa **laga e tera sosegá**. No ta kultivá e tera. E or'eí bo por laga bestianan di krio kana rònt riba kunuku. Baka, kabritu i karné lo kome e stèngelnan di maishi i e mal yerbanan. Nan pupu ta **fertilisá** e tera. Otro hende ta fertilisá nan kunuku solamente ku e stèngelnan di e mata di maishi ku a keda atras. Ku plug ta bòltu nan den tera. Ei nan ta putri i bira nutriente pa e tera. Asina bo por planta maishi chikí añanan largu, sin ku e suela kansa!



Stèngel di maishi ta putri riba kunuku.

Maishi komo kuminda básiko

E hariña ku nos tin awor, ántes tabata e kuminda básiko pa mayoria yu di Kòrsou! **Platonan típiko di Kòrsou** ta trahá ku maishi chikí. Bo mester a yega di kome nan: **papa di maishi chikí, tutu, funchi i mangusá!**

Stèngel di maishi

Antes tabata usa mayoria stèngel di maishi komo **kuminda di bestia**. Tambe e stèngelnan tabata sirbi komo **kombustibel pa kandela di kushiná**. E stèngelnan mas fuerte tabata usa pa e murayanan i komo kubridak di kasnan di kunuku. **'Kas di pal'i maishi'** ta nifiká literalmente 'kas trahá ku palu/stèngel di maishi'!



Kas di pal'i maishi

Abo sa kon ta traha e platonan ei?

Djis pa sa: Bo por kome papa di maishi chikí mainta trempa na Marshe rondó na Punda. Funchi, tutu i sòpi di kadushi hopi biaha ta riba e menú di Plasa bieu!



Papa di maishi chikí

Bo ke sa mas?



Riba internèt bo por haña reseta di platonan tradishonal di Kòrsou. Google ku por ehèmpel 'reseta di mangusá'.



Riba plantashinan manera Savonet i Kenepa bo ta haña e mangasina i e plèchi di bati maishi ainda. Den e museonan bo ta mira hopi hèrmèn ku ántes tabata usa den agrikultura.

Tarea 1.

Bo mes traha un plato di maishi chikí tradishonal di Kòrsou!

Organisá un dia na skol kaminda boso lo purba e platonan típiko di Kòrsou! Por ehèmpel tutu, funchi, papa di maishi chikí òf mangusá.

- ◆ Naturalmente boso mes ta traha e platonan! Dimes bo por pidi un miembro di famia òf un bisiña pa yuda bo.
- ◆ Tambe bo por haña hopi reseta riba internèt. Google ku por ehèmpel 'reseta di funchi'.
- ◆ Traha un sita pa despues di ora di skol, huntu den grupo chikitu, boso traha e plato akí.
- ◆ Trese e plato skol riba e dia palabrá i laga tur alumno purba.



Tutú = tutu / funchi ku bonchi wowo pretu.

Reseta di tutu

Ingrediente:

- 250 gram di bonchi wowo pretu
- 6 kùp di awa
- 2 tenchi di konofló
- 400 ml lechi di koko
- 2 kùp di awa
- peper (pretu, blanku òf madame jeanette)
- 100 gram di manteka (por un tiki mas, e ta bira mas kremoso)
- 1 telep di salu
- 1/3 kùp di suku
- 1 telep di kané na puiro
- 1 1/3 kùp di hariña di maishi chikí (òf hariña hel)

Preparashon:

Promé bo ta laga e bonchinan muha por lo ménos un ora, pero preferiblemente un anochi, den un baki ku awa. E bonchinan mester ta kompletamente bou di awa.

Seguidamente bo ta herebé e bonchinan. Bo ta pone e bonchinan den un wea ku 6 kùp di awa i e dos tenchinan di konofló. E totalidat akí bo ta laga para un ora riba un kandela abou.

Despues di un ora e bonchinan a kushi. Bo ta basha e awa afó i pone dos kùp nobo di awa. Tambe bo ta agregá e lechi di koko i tur otro ingrediente, ku eksepsyon di e hariña di maishi chikí. Ora e totalidat herebé i kuminsá bùbel, tiki tiki bo ta agregá e hariña di maishi chikí. Sigui drai/hala e masa. Ora e kuminsá sera, bo ta sigui hal'é un tiki mas. Seguidamente bo ta pone un tayó plat riba e wea i bòltu e wea. Kita e wea ku koutela.

Lès 4. Bishitá un kunuku!

Melinda Rosalia-Statia gustosamente ke laga hóbennan di skol sera konosí ku su kunuku. Huntu ku su ruman muhé Meridith Bonafacio-Statia e ta traha kunuku na Kunuku Bena Mayó situá na Kaya Sabanabaka, parti ost di Kòrsou.



Literatura

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 Zjozjolí. 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*.

Kolofon

Teksto i koordinashon di proyekto:
Wynne Minkes

Diseño gráfico:
Ariadne Faries

Ilustrashon:
Stellar Tsang, a ménos otro menshoná

Tradukshon na Papiamentu:
Merly Augusta

Potrèt:
Wynne Minkes, a ménos otro menshoná

Redakshon:
Esther Mietes (D7 archeologie).

Sosten digital:
Rianne Hellings (Kuki+Ko)

Finansiamentu:
UNESCO,
Prins Bernhard Cultuurfonds Caribisch Gebied en
NAAM

© Stichting NAAM

Danki na

Melinda Rosalia di Kunuku Bena Mayó na
Sabana Baka

Silvinio Cijntje na kunuku i hòfi Shon 'Ma' Hoyer
na Barber

Wendel Alberto na kunuku i hòfi na Flip

Magno Abath

Merly Augusta

Richard Doest

Marwin Ricardo

Ieteke Witteveen

Jeanne Henriquez

Carel de Haseth

Responsabilisashon

Portada: Foto maishi chikí di Ariadne Faries

Lès 1. Kiko ta krese den kunuku i kiko den hòfi?

E hòfi riba potrèt ta di Wendel Alberto na Flip. Kosecha di maishi ta riba kunuku di Shon 'Ma' Hoyer na Barber.

Potrèt di palu di kenepa ta di Carel de Haseth.

Potrèt di kunuku Rooi Magdalena den tempu di sekura i plantashon di promentòn irigá ta di Michèle van Veldhoven.

Potrèt di diferente bèrdura i e mapa mundial a haña riba internèt.

Lès 2. Maishi chikí

Informashon tokante agrikultura ta bini di Melinda Rosalia-Statia, Silvinio Cijntje, Wendel Alberto, Magno Abath, Richard Doest i Carel de Haseth.

Informashon pa e Djis pa sa tokante kaida di áwaseru na Kòrsou ta bini for di Renkema (1981, 162-3).

Pintura di plug ta di Elis Juliana den su buki *Guia Etnológiko No. 1* (1976).

Informashon pa e kuadro 'Sembra riba plantashi' ta bini for di Weeber en Witteveen (2010, 36).

Informashon tokante kosechamentu riba dia ku luna yen ta di Melinda Rosalia-Statia i den Renkema (1981, 163).

Informashon tokante kosecha i kantika di kosecha ta bini for di Allen (2009b, 27-28).

Informashon pa e kuadro 'Simia' ta bini di Magno Abath. E potrèt bieu di simia na balki ta bini di Pater Brenneker den Sambumbu (Collectie NAAM).

Potrèt bieu di seú na Santa Cruz ta un tarheta postal di 1924. Kompra di Biblioteka Mongui Maduro.

Teksto pa e kantika di seú ta bini di Merly Augusta. Por haña e kantika akí tambe den e kolekshon Zíkinza - P.B./E.J. nr. T 359, optenibel na NAAM i riba http://dcdp.uoc.cw/zikinza_collection. A hasi e kolekshon digital akí asesibel pa públiko den kolaborashon ku NAAM via Dutch Caribbean Digital Platform ("partnercollectie" di NAAM).

Potrèt di Parada di Seú ta saká den Otrobanda (2017).

Potrèt di seú moderno ta bini di Kunuku Bena Mayó di Melinda Rosalia-Statia i Meridith Bonafacio-Statia.

Potrèt bieu di seú na Santa Cruz ta un tarheta postal di 1924. Kompra di Biblioteka Mongui Maduro.

Teksto pa e kantika di seú ta bini di Merly Augusta. Por haña e kantika akí tambe den e kolekshon Zíkinza - P.B./E.J. nr. T 359, optenibel na NAAM i riba http://dcdp.uoc.cw/zikinza_collection. A hasi e kolekshon digital akí asesibel pa públiko den kolaborashon ku NAAM via Dutch Caribbean Digital Platform ("partnercollectie" di NAAM).

Potrèt di Parada di Seú ta saká den Otrobanda (2017).

Potrèt di seú moderno ta bini di Kunuku Bena Mayó di Melinda Rosalia-Statia i Meridith Bonafacio-Statia.

Lès 3. Di pipita te hariña

Mula maishi chikí : grabashon hasí na Ministerio di Salubridat, Medio ambiente i Naturalesa.

Tur dos stampia i imáhen di kas di pal'i maishi riba un envelòp ta di Cpost International, poné na disposishon pa Museo di Pòst.

Informashon pa e kuadro 'Stiwa den mangasina' ta bini di Renkema (1981, 28).

Piedra di mula bieu di piedra di koral. Kolekshon J.G. de Jong, potrèt NAAM.

Reseta di mangusá den *Revista Kas di kultura nr 1* (2006), ku potrèt di plato di mangusá di poster di UNESCO.

Reseta di tutu ta bini di Keisha's Kitchen riba <http://www.beautykinks.nl/antilliaanse-tutu-gerecht-maken/>. Ku potrèt di plato di tutu di <https://www.antilliaans-eten.nl/recepten/tutu-funchi-met-bonen/>.