

VAN TRADITIES DIE VERDWIJNEN

FOTOBOK BELICHT
CURAÇAOS VERLEDEN



PEARL HARBOR,
75 JAAR GELEDEN

BOY DE PALM,
DE BLIKSLAGER



OVER LEVEN

Modellen zonder make-up
op Pirelli-kalender



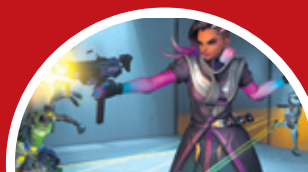
AUTO

Rij-impresie:
Citroën C3



FILMS&SERIES

Koninklijke onderscheiding
voor Eddie Redmayne



ENTERTAINMENT

Overwatch verkozen tot
'Game of the Year'

VERDER: OVER LEVEN - AUTO - FILMS&SERIES - GEZONDHEID -
PUZZELS - DIGITAAL - NATUUR - KOKEN - ENTERTAINMENT ETC.

HOUTSKOOL



Tegenwoordig ligt houtskool vaak kant-en-klaar in zakken in de supermarkt. Maar houtskool wordt ook lokaal vervaardigd. Zoals dat eeuwenlang gebeurde: met hardhout van bijvoorbeeld de kibrahacha, wabi of indju. De 'karbone-ro', zoals de houtskoolmaker wordt genoemd, oogste dit in de vrije natuur. Om het zichzelf gemakkelijk te maken pikte hij ook wel eens hout van de trankeren, afschendingen tussen plantages gemaakt van gestapelde takkenbossen. Als u bij de rotonde van Zegu een typische brandvlucht ruikt, dan is dat omdat Willis Hans daar zijn houtskool maakt. Hij leerde het vak als kind en weet precies hoe je de takken moet stapelen. Het proces duurt een paar weken, maar dan heb je volgens Hans ook de beste kwaliteit houtskool. Net als vroeger. FOTO'S SINAYA WOLFERT

KUNUKERO

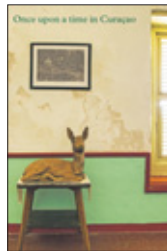


Kleine mais, gierst, ofwel 'maishi chiki' is nog steeds in de Curaçaose 'kunuku' te vinden. Vroeger gebruikte men alles van de plant. Zo bedekten de stengels het dak van de zogenaamde kunuku-huisjes. Daarvoor nam men bij voorkeur de 'maishi picibê', een soort met een lange, stevige stengel. De oogst daarvan gebeurde traditiegetrouw bij volle maan, zodat de stengels niet zouden rotten. Na het afsnijden van de mais liet men het vee loslopen op het veld, zodat zij de resten van de planten konden opeten. Maar het belangrijkste waren uiteraard de gierskorrels die in fijn gestampte vorm de basis vormen van de funchi. Ronnie Christina, een 'kunukero' die op het land van zijn overgrootvader boert, heeft nog een oude vijzel en stamper, waarmee zijn voorouders de korrels tot maismel bewerkten.

Van tradities die verdwijnen

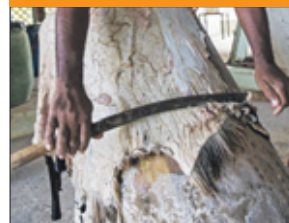
Fotoboek belicht Curaçaos verleden

Hoe leefde de bevolking van Curaçao een eeuw geleden? Weten wij nog wat een blikslager is of een nettenbreier? Herinneren we ons hoe het was om zelf leguanen te vangen en brood te bakken in een steenoven? Het zijn allemaal ambachten en tradities die geleidelijk uit ons leven verdwijnen. In het fotoboek 'Once upon a time in Curaçao' heeft fotografe Sinaya Wolfert de tradities van het eiland vastgelegd met oog voor de Curaçaose sfeer.



Sinaya Wolfert en Jeannette van Ditzhuijzen: 'Once upon a time in Curaçao'. Verkrijgbaar bij Mensing's Caminada en via sinaya.wolfert@gmail.com. Prijs: 109 gulden + 6 procent ob. Het boek is tot stand gekomen met steun van het Prins Bernhard Cultuurfonds Caribisch gebied en diverse sponsors uit het Curaçaose bedrijfsleven.

LEERLOOIER



Hoewel de meeste Curaçaose plantages een soort 'gemengd bedrijf' hadden - een beetje vee, wat groente en vruchten op het veld en soms handelsproducten zoals dividivi of zout - waren enkele plantages gespecialiseerd. Zo stonden Jan Thiel, Jan Kok en Groot Santa Martha bekend om hun grote zoutoogsten en werd rond 1800 op Groot Santa Martha nog suikerriet verwerkt. Op Groot Santa Martha werd ook leer gelooeid, zij het niet op grote schaal. Aardig is dat er tegenwoordig bij de sociale werkplaats van Groot Santa Martha nog steeds leer wordt gelooeid, deels volgens de oude traditie. Net als vroeger werden de geitenhuiden gespoeld in grote bakken, nadat ze flink met zout zijn ingewreven. De natte huiden worden op een halve boomstam gelegd waarna met een scherp mes de vacht en de resten vlees worden verwijderd.

NETTENBREIER



Van oudsher leefden de bewoners van Curaçao van de visserij; een gemakkelijke bron van voedsel, omdat die niet afhankelijk is van de weersomstandigheden, zoals de landbouw en de veeteelt. De netten die de vissers gebruiken, een 'tra' ofwel werpnet en een 'reda' ofwel sluitnet, werden oorspronkelijk door de vissers zelf gemaakt. Dit 'netten breien' zoals dat heet, is een uitstervend ambacht, immers netten kunnen tegenwoordig kant-en-klaar worden gekocht. In Boka Sami werden vroeger huis-aan-huis netten gebreid, nu is Nelson Tremus een van de weinigen uit dit vissersdorp die dit ambacht beheersen. De 'kanaster', de visfuis, werd oorspronkelijk eveneens door de vissers zelf gemaakt: van boomschors of van kokosvezel. Tegenwoordig wordt er nog maar weinig met de kanaster gevist.

BAKKER VAN 'PAN SERÁ'



Sinaya Wolfert heeft het hele proces van broodbakken nog kunnen vastleggen, voordat Victor Bartholomeus eerder dit jaar op 87-jarige leeftijd overleed. Samen met zijn vrouw en kinderen bakte hij elk weekeinde honderden 'pan será', stevige broodjes die kenmerkend zijn voor Bándabou en die onder meer op de markt van Barber worden verkocht. Victor bakte in twee traditionele 'fornu', steenovens die met hout worden opgestookt, en die hij, met zwaar beroep, zelf heeft gebouwd. Precies zoals vroeger gebruikte hij daarvoor IJsselsteentjes, omdat die de warmte goed vasthouden en omdat je er bovendien gemakkelijk ronde vormen mee kunt maken. Victor was een van de laatsten op het eiland die nog brood in een fornu bakte. Gelukkig zetten zijn kinderen de traditie voort.