

## SIMADAN: FIESTA DI KONSECHA DI BONEIRU

Simadan ta e fiesta di kosecha di Boneiru. Un selebrashon pa medio di kua hendenan di ántes, ku tabata biba i sobriebibí di loke nan kunukeronan tabata produsí, tabata gradisí Dios pa e kosecha ku nan a haña. Na Kòrsou e fiesta aki ta konosí bou di e nòmber seú.

No tin un barío na Boneiru na unda simadan a bria i vibra mas tantu ku Rincon.

Agrikultura no tabata hunga un papel mashá importante den e promé añanan despues ku Spañónan a yega Boneiru na 1499. E hendenan aki no tabata asina interesá den Boneiru, komo ku den nan konsepto e isla aki no tabata masha útil. Den e masoméno 135 aña ku nan a keda establese aki, e Spañónan a dediká atenshon mas tantu na krio di bestia i tambe eksplotashon di palu di brasia. Ta nan a trese e promé kabritu, karné, baka i, pa no lubidá, nos famoso burikunan for di Española. E Indjannan Kaketio ku nan a enkontrá riba e isla aki tabata yuda nan ku e trabou aki.

E Hulandesnan ku a okupá Boneiru na aña 1636 sí tabata di otro pensamentu. Nan kier a saka mas tantu posibel for di e isla aki, ku e Spañónan a kalifiká komo isla inútil. Salu tabata e produkto pa kua nan tabatin mas interes den kuminsamentu. Salu pa nan industria di peska na Oropa. Nan tambe a sigui ku eksplotashon di palu di brasia (stokvishout) i palu di wayaká (pokhout).

Pa hasi trabou den e salinanan West Indische Compagnie, ku a haña konseshon pa eksplotá Boneiru komo un plantashi, a kuminsá trese katibu for di Afrika. For di aña 1640 kaba, pues kuater aña despues di e okupashon hulandes, por topa ku katibu di orígen afrikano riba e isla aki.

Ta opvio ku West Indische Compagnie tabatin tarea pa alimentá e katibunan aki. Un ingrediente importante den e alimento di e katibunan aki tabata maishi chikí (sorghum), ku a demonstrá di por a produsí bon den e klima seku di Boneiru. E katibunan mes tabatin e tarea pa produsí e parti aki di nan kuminda, trahando den e kunukunan di gobièrnu, yamá “landstuinen”, ku tabata situá banda di Rincon i tambe unu den besindario di Antriol.

Un parti grandi di e mesun katibunan ku tabata traha den e salinanan na parti sùit di Boneiru tabata enbolbí tambe den e trabounan di plantamentu. Mester tene kuenta ku den temporada di yobida, despues di kosecha di salu, no tabatin mashá trabou mas pa hasi den e salinanan. Ta solamente ora ku barku bin kue salu e katibunan tabata bai karga e barkunan aki, huntu ku e hende pretunan liber (“vrijlieden”) i desendiente di e promé Indjannan, ku tabata obligá pa hasi asina yamá “herendiensten” pa gobièrnu, kontra pago den forma di alimento i ròm.

Boneiru tabata konsiderá komo un plantashi di West Indische Compagnie i despues, di 1816 pa 1868, e aña den kua e parti e isla aki den diferente parsela pa bende nan ku partikularnan, un plantashi direktamente bou di Gobièrnu di Hulanda.

Tabata den e trabou i bida riba e plantashi i kunukunan aki ku nos mester mira orígen di simadan na Boneiru. Un echo establese ta ku e selebrashon aki, ku mester a originá pues sigur un 350 aña pasá, ku binimentu di e promé katibunan for di Afrika, kaminda tin e selebrashon ku e mesun ingredientenan aki.

Despues ku a abolí sklabilitut, Gobièrnu di Hulanda a hasi intento pa sigui opera Boneiru komo un plantashi, pero nan no a logra. Pa e motibu aki dia promé di sèptèmber 1868, aki na Kòrsou, ta bende e terenonan grandi di Boneiru, inkluyendo Klein Bonaire, den un benta públiko. Boneiru kasi den su totalidat ta bira propiedat di algun komersiante di Kòrsou, huntu ku algun komersiante di Boneiru mes. Klein Bonaire por ehèmpel bira di Moises Jesserun di Kòrsou. Kasi tur e área nortwèst di Boneiru (awendia Slagbaai, Washington, Labra) ta bira di algun ruman Neuman, yunan di Carel Magnus Neuman, ku

tabata visekomandùr. Colombia i Bolivia, otro parselanan grandi, ta bira propiedat di Ernst Barend Ferdinand Hellmund.

Den dékada ochenta di siglo 19 Gobernador Nicolaas van den Brandhof ta tuma desishon, den intento pa aliviá situashon di e hendenan, pa duna terenonan chikitu ku ainda gobièrnu tabatin rònt di e barionan komo “huurgrond” na e eks-katibunan. E preis di hür tabata sumamente abou. Te ainda un tereno di hür di un bènder na Boneiru ta kosta 4 florin pa aña. Asina nan por a haña un pida tereno riba kua nan por a kria bestia, planta, kultivá sentebibu.

E trabounan den kunuku, relashoná ku plantamentu, tabata kuminsá den luna di yüni kaba. E kunukero mester a limpia su kunuku i tambe sera trankera, pa evitá ku kabritunan ta dreña i kome e maishinan ku kuminsá sali for di suela. Den luna di yüni ta selebrá tambe fiesta di San Juan i San Pedro, ku tabata intenshoná pa yama yobida. Esaki ta reflehá den spesialmente e kantika 'Pal'i Kombles'. Nan ta kanta entre otro, ora ta bai bula kandela: “Pal'i Kombles, Mi Señor, Kara Kòrá mand'é pa nos”.

Maishi tabata forma pa e kunukero di Rincomn e produkto mas importante di agrikultura. Banda di maishi tabata planta tambe na mes momentu bonchi, pinda i frutanan di ranka, manera patia, pampuna, melon kalbas largu, kòmkkòmber, etc. E kunukeronan ku tabata dediká atenshon na agrikultura tabata direktamente dependiente di naturalesa, pues di áwaseru. E rinconero tabatin tambe un kustumber, asta por papia di tradishon, pa sali for di nan kas i kana riba kaya durante yobidanan fuerte. Tabata manera un selebrashon di yobida.

Falta di yobida por a nifiká un kosecha fracasá, loke tabatin kome konsekuensia ku no tabatin sufisiente kuminda henter aña i tambe tiki simia despues pa planta. Un situashon ku a presentá tambe na diferente okashon, poniendo ku gobièrnu mester a intervení pa parti simia pa kunukeronan. Asina por ehèmpel e nòmber di maishi “Danki Shon” a nase. Pueblo ku e nòmber aki a ekspresá gratitut na gobièrnu.

For di chikitu muchanan di Rincon, tantu hòmber komo muhé, tabata siña trabou di kunuku serka nan mayornan. Hopi bes tabata sosodé ku e mayornan tabata indiká un pida tereno den kunuku na unda kada yu por a planta. Tabata manera un kunuku chikitu di e mucha. Un pida tereno ku e tabata planta i kuida ku hopi dedikashon. Promé ku kuminsá planta mester a kontrolá e kurá, e trankera di kunuku. Mester a sera tur buraku, hasiendo uso di chi ku cha, pa asina evitá ku kabritu ta dreña kunuku pa kome maishi.

Despues tabata kuminsá ku e trabou di plantamentu mes. Tin kunukeronan ku tabata planta for di den luna di ougùstùs, pasobra den ougùstùs kaba por a spera awa, pa e siguiente luna, sèptèmber, solo kima, pero nèt no sufisiente pa afektá kresementu di e maishinan. E simia ku tabata planta den ougùstùs aki tabata un simia ku loke nan ta yama dakoko rònt di dje, pues e maishi ku ainda un flishi rònt di dje. E pensamentu tras di esaki tabata ku e maishi aki, si yobida no bini na tempu, por a keda algun siman te luna bou di tera, sin dañu.

Nan sa usa e ekspreshon "sèptèmber ta mata ougùstùs", referiendo na e echo ku despues di yobida den ougùstùs ta bini sèptèmber, den kua solo ta kima hopi, sin mashá yobida. Den luna di òktober numan por a kuminsá spera yobidanan fuerte.

E plantamentu di kunuku tabata sosodé general na man. Ku chapí tabata koba buraku. Hende hòmber tabata koba i hende muhé tabata bini nan tras pa tira simia den e burakunan i sera nan ku tera. Un tabata yuda otro planta nan kunuku, segun e sistema di sam. Sierto hendenan ku un tiki mas moda por a disponé di un plug halá pa mula òf kabai. Pero plantamentu ku chapí tabata mas komun.

Komo ku maishi tabata e fuente mas importante di alimento, tabata kultivá esaki ku e kuido i dedikashon nesesarío. Regularmente mester a kita yerba shimaron.

Na momentu ku e tapushinan sali e kunukeronan tabatin e trabou duru pa kuida e maishi pa e paranan ku tabata baha den kunuku pa destruí e kosecha. E paranan aki tabata, pa kuminsá ku esun mas chikitu, mòfi, totolika, patrushi, yiwiri, alablanka i bloudùif. Tambe tabatin hopi molèster di prikichi.

E kunukeronan mester a keda move den nan kunuku spesialmente mainta tempran i atardi, na momentu ku “e paranan tabata pasa”, manera nan sa bisa. Por a usa spantapara, pero e manera mas efektivu tabata presensia di hende mes den kunuku. Pa tabatin un bon bista riba nan kunuku di maishi, e kunukeronan tabata traha un asina yamá “barakoa” den palu. Ta un tipo di plataforma di palu riba nan tabata bai sinta ku nan slengu, piedra i algu di bebe i kome. Riba e barakoa sintá nan tabatin un mihó bista riba e kunuku.

Na Rincon te asta tabatin, den temporada ku maishinan tabata sali, santu sakrifisio di misa pa kuat’or di mardugá riba djadumingu, pa asina e kunukeronan haña chèns pa yega nan kunuku promé ku solo sali, pa warda para. E santu sakrifisio di misa aki tabata konosí den e barío komo “misa di para”.

Pa kore ku para tabata pone tambe den kunuku spantapara den figura di hende. Ademas sa traha molinanan di bientu ku un bleki yen di piedra ku tabata hasi bochincha. Mas despues tabata usa tambe klapchi.

Muchanan tambe tabata embolbí den e trabou di wardamentu di para despues ku nan sali fo’i skol atardi. Hopi bes nan tabata usa beku, un flùit ku nan tabata traha di e palu di maishi. Interesante ta ku beku tabata un ehèmpel di e hopi funshonnan ku maishi tabatin den e komunidad boneriano. Pa traha e beku mester a kòrta e stèngel di pal’i maishi ku luna yen. Tabata limpi’e saka ‘mondongo’, pa despues traha e asina yamá lenga. Via e lenga tabata toka e beku. Algun tokadó di beku hopi konosí den Rincon tabata Pedjin Janga i Chinguinini Janga.

Atraves di tempu Boneiru a konosé hopi sorto di maishi chiki (sorghum). Pero e sorto di maishi mas gustá tabata esun yamá maishi chikí mes. Despues bo tabata haña rikla i gloria. Otro maishinan tabata entre otro maishi lihé i dayochi, refiriendo na un habitante konosí di Rincon, Dario St. Jacoba, ku komo nòmber di kariño Dayochi. Dayochi tabata un hòmber kòrtiku. Ta opvio ku e palu di maishi dayochi tabata keda kòrtiku.

Banda di maishi chikitu, kunukeronan tabata planta tambe maishi grandi. Ademas nan tabata planta fruta di ranka òf meimei di e maishinan. Frutanan manera patia, melon, pampuna, kalbas largu, kòm kòmber chikí i spesialmente bonchi, manera marins, bonofes, bonchi ñèñè, bonchi yamanika, bonchi di kunuku, bienaboka, bonchi wowo pretu i asina por sigui menshoná vários otro.

Den lunanan di febrüari i mart e kunukero di Rincon tabata kòrta maishi, loke tambe, meskos ku plantamentu, tabata sosodé den forma di koperativa òf sam. Besiña, amigu i famianan tabata duna un man. Tantu hende hòmber komo hende muhé tabata kòrta maishi. Esaki tabata kuminsá tempran mainta.

Tabatin dos manera di kòrta maishi. Por kap e maishi na su tronkon benta ‘bou, pa despues pasa kòrta e tapushinan. Pero tin kunukero tambe ku tabata kòrta e tapushinan so, pa despues bai kap e maishi.

Kada hende tabatin su tarea. Tabatin kapdó, kòrtadó i kargadó di maishi. Pero tambe tabatin partidó di awa i, pa no lubidá, e bòtelir, esta esun ku tabata pasa ku su bòter di ròm òf yenefes pa parti pa e trahadónan. Pasobra, e beter no por a hasi falta pa, manera nan sa bisa, kenta e ader òf lèternan.

Mientrastantu na e rancho den kunuku tabatin esnan ku mester a prepará kuminda, despues ku tempran a tira un òf mas bestia chikí abou. Komo desayuno tabatin sanger ku repa òf funchi di maishi chikitu. E desayuno aki na Rincon tabata konosí bou di e nòmber "spirit'i bestia".

Kòrtamentu di maishi tabata un aktividat hopi bunita. E hendenan tabata konstantemente den moveshon, bou di gritu, músika i kanto. Tin hende ku de bes en kuando tabata supla karkó òf kachu. E kantika mas konosí den kòrtamentu di maishi tabata: "Dalia mi Densio".

E kargadónan tabata karga e maishi hiba mangazina. Pero promé tabata laga e maishi seka un tiki promé. P'esei nan tabata pone e maishi bou di kabai, un tipo di mitar ramada di pal'i maishi. Esaki tabata pa protehá e maishi anochi kontra eventual yobida. Miéntras ku na Rincon tabata yama esaki 'kabai', den e área di Playa e tabatin otro nòmber, esta di parapeta òf parapete.

Mèrdia e trahadónan den kunuku tabata bai kome na rancho. Na momentu ku e ora di kome mèrdia yega nan tabata bisa: "Ramada a kai."

E kuminda tabata sòpi di kabritu, kushiná den latanan di kerosin, pa asina tur hende haña. Tin bes por a haña tambe karni di kabritu hasá, dependé di generosidat di e doño di kunuku.

Atardi e dia di trabou tabata sera ku simadan. Pero promé ku e simadan kuminsá, e trahadónan tabata buska nan 'bandera', ku tabata un tròshi di tapushi ku nan tabata haña komo regalu pa bai kas kuné. E banderanan aki tabata konsistí di e mihó tapushinan.

Algun hende tabata bai kita e spantaparanan for di den kunuku pa usa den simadan. Tabatin tres figura sentral di spantapara: Kompa Belua òf Beluchi, Shi Maria i Robertina. Tambe sa yama e figuranan aki doño di kunuku. E nòmbernan aki en todo kaso ta konosí na Rincon.

E kantikanan prinsipal di simadan tabata Remailo, Huremailo, Dan Simadan i Belua (Beluchi). E palabra 'mailo' ta nòmber afrikano di maishi chikí. Te awe e nòmber mailo ta usá den hariña di maishi chikí ku Merka ta eksportá. Ta skirbié komo 'milo'.

E parada di simadan tabata sali for di kunuku bai kas, na unda tambe hopi bes tabatin un mangasina. Na Rincon ainda na diferente kas por mira e mangasinan aki. Pues, banda di un mangasina na kunuku, na unda hopi hende tabatin na bibá, tabatin un mangasina. Pero esnan ku tabatin kas tabatin tambe mangasina pa warda nan maishi. Na momentu ku tabata yegando kas e kantika 'M'a yega' tabata zona mas tantu, refiriendo ku tabata yegando kas. E tokadó i kantadónan di simadan tabata dal nan beternan na kaminda pa haña mas brio, miéntras ku otro partisipantenan tabata wapa simadan, ku ta e baliamentu. E kachu òf karkó no por a hasi falta den simadan. Otro instrumèntnan original den e músika di simadan tabata un kuarta, dos kitara, bamba i marímula (tambe konosí komo marímbula òf marimba), un tobo òf barí (tambú). Por ripara ku tin bia te asta sinfonia di man nan tabata usa den simadan. Loke si mester a t'ei semper tabata e kachu òf karkó.

Den pasado e mihó kantadónan di simadan di Rincon tabata hende muhé. Algun nòmber tabata Servania (Shon Ban) Mercera, Julita (Shon Hulita) Inias-Goedgedrag, Regina Anthony, Carmen St. Jago i Ana Thodé. Hende hòmbènan ku a bira konosí den kantamentu di simadan tabata Felipe St. Jago, Nemensio Winklaar, i algun otro mas. Na kas e simadan tabata sigui. Bebida i ko'i kome tabata pòrnada. No tabatin hasiment'i negoshi manera awendia. Tur hende tabata wapa den tera i gosa di e simadan. Fiesta

tabata sigui te lat anochi. I na momentu ku simadan kaba e doño tabata instruí e tokadónan pa toka e kantika: “Bon nochi, te mañan”.

Na Rincon, banda di e simadannan tené pa kunukeronan, tabatin tambe un 'Simadan di Pastor', organisá pa pastor dje parokia, via un komishon. Kunukeronan tabata ofresé parti di nan kosecha durante santu sakrifisio di misa mainta riba di dos dia di Pasku di Resurekshon na pastor. Atardi e simadan mes tabata tuma lugá den kayanan di Rincon pa terminá den kurá di misa. Pastor mes tabata sòru pa bebida.

Pastor tabata usa e kosecha risibí pa e mes i tambe pa yuda hende pobernan den su parokia. E tabata warda e kosecha den un mangasina nort di misa. 'Simadan di Pastor' no tabata konosí na Playa.

Despues di simadan mester a bai sigui atendé ku e maishi. Tabata pone e tapushinan den mangasina. Pa evitá ku “bestia ta kue e maishi” nan tabata hunta e muraya parti paden di e mangasina ku un tipo di papa trahá ku mèrs di kabritu. Esaki parse tabata tene insektonan ku por a afektá e maishi leu for di mangasina. Tambe e tabata kore ku raton, djaka i raton djanochi for di mangasina. Riba piso (flur) di e mangasina tabata pone foyo di maishi, ku mester a evitá e maishi di dañá. Na kada kuater muraya den e mangasina tabata pone loke nan tabata yama un sket. Mester a pone e maishi dentro di e sket. Un hende, kada bes ku pone e un sierto kantidat di tapushi den e mangasina tabata para riba esaki pa, loke nan ta yama, pisa e maishi.

Segun tabatin nesesisdat, tabata saka maishi for di mangasina pa uso. Promé mester a pone e tapushinan riba un plenchi òf riba sakunan habrí abou pa bati e maishi. Esaki ta pa saka e pipitanan for di e tapushi.

Tabatin mas forma di bati maishi. Entre otro poniendo e tapushinan den un saku di kurú òf saku di pita pa bati nan. E pipitanan tabata keda den e saku. Tambe por a bati maishi den pilon.

Despues tabata pone e maishi den un kalbas grandi òf kònchi pa dakuná esaki. Meta di dakunamentu ta pa saka e sushi gròf for di e maishi, tambe e pipitanan ku a keda ku e flishi rònt di nan. Dor di sagudí e kalbas òf kònchi esakinan ta bini ariba i tabata saka nan. E loke ta saka ta konosí komo dakoko i tabata us'é pa duna galiña, pero tambe tabata warda algu komo simia pa planta mas tempran.

Seguidamente tabata bai bencha òf bienta e maishi. Tabata bai para na un sitio kaminda tin hopi bientu i tabata pasa e maishi di un bleki pa otro, di manera ku bientu ta supla e stòf di maishi bai kuné. E stòf òf sushi fini aki nan ta yama bagas. E pipitanan di maishi asina tabata keda limpi. Tin un dicho ku ta bisa: “No para parti pabou pa bagas no kohe bo”. E stòf fini di maishi ta pone bo kurpa grawatá.

Un parti di e maishi tabata bai den bòter òf labizjan glas skur pa sirbi komo simia e siguiente aña. E parti grandi tabata bai mula, loke tabata sosodé na diferente forma. Por a usa piedra di mula ku su manga, pero tambe despues tabatin e molinanan di heru ku bo tabata pega na por ehèmpel rant di mesa pa mula maishi.

Otro posibilidat ku tabata eksistí ántes tabata pa bai mula maishi serka hendenan ku tabatin molina di bientu i despues molina di motor. E muladó di maishi mas konosí na Rincon tabata sin duda John Pourier, alias John Pòtòpòtò. Despues Marino Pourier a sigui ku e aktividat aki.

E hariña di maishi chikitu tabata sirbi pa hala funchi, traha repa, papa, boyo etc. E foyonan di maishi ku keda den kunuku tabata sirbi komo kuminda pa kabritu. Esnan mas mihó tabata usa tambe pa kubri kasnan di bara.