

WASJIKWA

Welkom in Ons huis

Inheemse voeding, gezond leven

Bijzonder interview

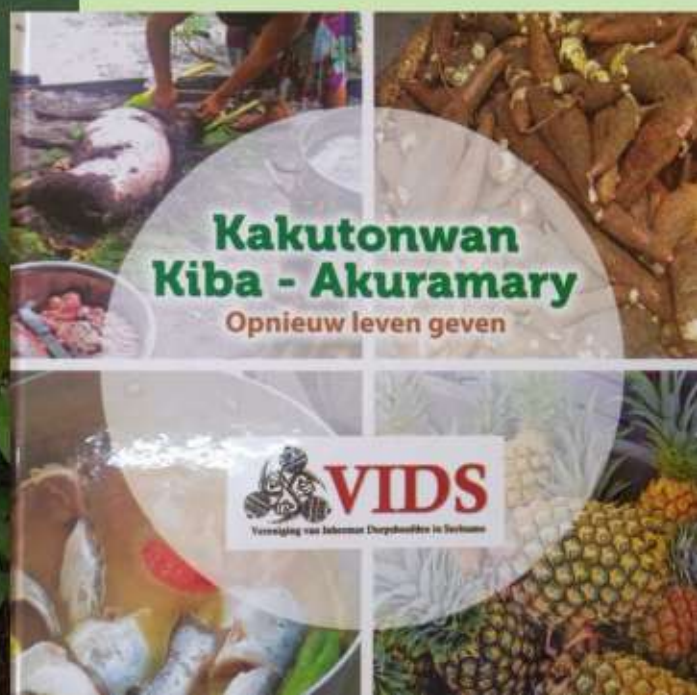
Gedicht Aduanamo

Column Martha Sabajo
Artikel Ryan Blanca

Activiteiten Wasjikwa:

Expo Slavernij
Indigenous Liberation Day
& Manifest Aralez
Toren van Babel

Een uitgave van Wasjikwa, Arowaks inheemse organisatie gevestigd in Nederland



VOORAF

Wasjikwa betekent 'Ons huis' in het Lokono, taal van de inheemse stam der Arowakken van Suriname. We komen samen in ons huis om onze cultuur te delen en te beleven. Om het te (her)waarderen en door te geven.

Het thema van dit nummer is Inheemse voeding. Alle volken hebben van oudsher een gezonde levensstijl; eten wat de natuur en het seizoen je biedt, zonder toegevoegde- of verdelgingsmiddelen, en je eet wat je kunt vinden of vangen in het oerwoud waarbij er ook tijden van schaarste was. Op deze wijze functioneert ons brein en ons lichaam het best. In de tegenwoordige tijd en in het economisch systeem waarin de meeste mensen leven, draait het om consumeren. Eten moet ten alle tijde beschikbaar en goedkoop zijn! Met als gevolg dat we teveel en te ongezond voedsel naar binnen krijgen. De inheemse volken bezitten nog veel kennis over gezond eten en produkten uit de natuur die heilzaam zijn, dat dienen wij te koesteren. In dit nummer pleiten wij voor het opnieuw leren waarderen van deze kennis. Hoe pak je dat aan? Dat is niet 1,2,3 te realiseren, dat zijn we ons bewust. Maar wanneer we ons erin willen verdiepen, samenkomen en elkaar hierin versterken en de nodige stappen nemen in de goede richting, dan zal het lukken om een gezond & lang leven te leiden.

Wasjikwa heeft de expo Slavernij in het Rijksmuseum bezocht met een groep deelnemers, we geven hierover een beeldverslag en onze blik hierop. Daarnaast hebben wij op 16 oktober meegewerkt aan **Indigenous Liberation Day** georganiseerd door Stg. Aralez. Op deze bijzondere dag vond een bundeling plaats van verschillende inheemse groepen om te protesteren tegen de viering van Columbusdag op 12 oktober en tegelijkertijd was het een gelegenheid om een Manifest te overhandigen aan het gemeentebestuur en jongeren van milieu-organisaties met daarin speerpunten vanuit inheems perspectief waarvoor wij urgente aandacht vragen. Tenslotte een terugblik op onze deelname aan de workshop Paper Paradise olv Tina Lenz (design antropoloog) voor de kunstinstallatie Toren van Babel, nog te bezichtigen t/m december op het NDSM terrein in Amsterdam-Noord.

ACTIVITEITEN 2021

Wij zijn vanaf september weer gestart met bijeenkomsten in Amsterdam, Cornelis Outshoornstraat nr 222 . Zie ook onze facebookpagina Wasjikwa voor aankondigingen:



Houd onze agenda in de gaten! Volgend jaar gaan we weer op pad, hopelijk ga je met ons mee.

Ons tijdschrift is een kwartaaluitgave. Een los nummer kost EUR3,00 (excl. porto) en kunt u bij ons bestellen.

Wilt u onze 'Vriend van Wasjikwa' worden ter ondersteuning van ons tijdschrift en onze projecten? Voor EUR50 per jaar ontvangt u 4x Wasjikwa nummers en bent u VIP bij al onze activiteiten.

COLOFON

REDACTIE: Martha Sabajo,
Leander Vermaning

Met dank aan: Aduanamo, Ryan Blanca, Linda Graskamp, Arno van Loon, deelnemers bezoek Rijksmuseum, Monique Sanches, Stg Aralez, Tina Lenz

CONTACT:

E: wasjikwa@gmail.com

T: 06-45575788

Reknr: NL09INGB0003592738

trv L. Vermaning

Bijzonder Interview

Linda Graskamp

Ik stam af van de Caraïb, mijn moeder is helemaal Caraïb, mijn vader heeft Caraïbs en creools bloed. Mijn vader heeft een hele grote familie, één familielijn loopt naar Paramaribo, familieleden die in de wijk van Dijk wonen, zij zijn deels stadscreolen en een deel is afkomstig van Tibiti, dat is de inheemse kant. Mijn familie Graskamp is ook bekend om hun sociale- maatschappelijke betrokkenheid, zij keken verder dan hun eigen inkomstenbron en gezin. Zij zijn actief in de muziek en cultuur, zoals een familielid die bekend staat in kunst en cultuur. We zijn met 7 waarvan een zusje en broertje woonachtig in Corneliskondre en de rest woont in Paramaribo. Ik ben geboren in Corneliskondre aan de Coppename rivier. Het is 5 à 6 uur varen met de boot over de rivier. Ik ben in 2000 naar Nederland gekomen. Momenteel woon ik in Amersfoort, daarvoor heb ik bewust gekozen. De cultuur, historie en schoonheid van de stad trok mij heel erg aan, het staat ook bekend als kunststad, daar houd ik van. Amersfoort is een groene stad, 1 van Europa's groenste steden. Ik kijk dus niet alleen naar mijn woning maar naar het totaalpakket.

Mijn vader komt uit een familie die zich bezig houdt met de Surinaamse keuken, de echte sranang krioro kukru die bekend staat om her-heri, moksi alesi, rijst pom en kip heel divers, ook stevige pindasoep, gritbanasoep, cassavesoep, ala kondre soep. Soepen die niet bekend zijn, maar wel door mijn vader werden gemaakt, waren bijvoorbeeld bloemsoep en napi soep. Mijn vader werkte 36 jaar voor Bruynzeel in Coesewijne, hij kookte daar voor de stafleden van Bruynzeel. Hij nam mij vanaf mijn eerste levensjaar al mee naar zijn moestuin. Mijn vader kon niet lezen en schrijven, maar hij had een grote emotionele intelligentie en sterke resultaten gerichte houding. Ik zou willen dat iedereen zou leren kijken door de bril van iemand die analfabeet is, je gaat dan mooie dingen uit het leven ontdekken en methodes leren ontwikkelen voor positieve kracht. Hij had een onuitputtelijke kracht die oneindig was, met een bepaalde rust, ruimte en creativiteit.

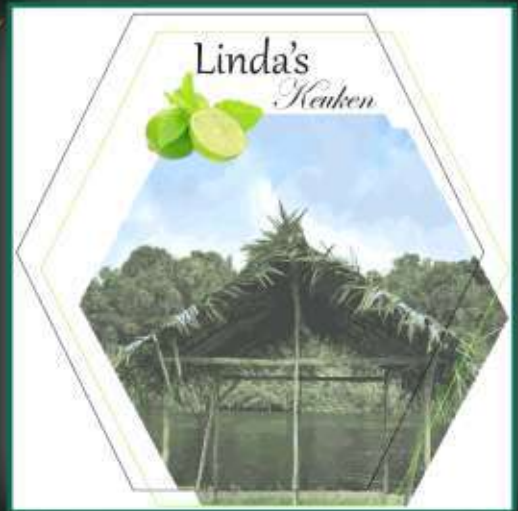
Hij kende alle planten die hij had geplant, landbouwgewassen, zoals cassave, ananas, pomtayer, pepers, suikerriet, bananen, ananas, gember, mais, zoete patat, yam en napi (eetbare wortelknollen), etc. Hij wees het aan en zo heeft hij mij leren praten. Ik heb van hem geleerd om gesprekken altijd te onderbouwen met de daarbij behorende bewijslast met beelden of verwijzingen. Hij was vooral een hardwerkende zorgzame vader met daadkracht. Die heel veel heeft bijgedragen aan mijn persoonlijke ontwikkelingen en passie voor het Surinaamse culinaire rijkdom. Ik had al vanaf kleinsaf mooie, diepgaande gesprekken met hem op een kindvriendelijke manier. Hij heeft mij geleerd om elke dag in de spiegel te kijken, trots te zijn op mijzelf en nooit op te geven welke situatie dan ook!

Mijn oma wist veel over inheemse stamgerechten, o.a. het klaarmaken van kikkersoorten, mieren, kaaiman, vissoorten, schildpadeieren, krabben en verschillende soorten cassavebroden, awara-oko, podosiri, bananenpap, bloempap, maispap etc. Mijn vader was professioneel bezig met de Surinaamse keuken, mijn oma met inheemse gerechten.



Naam: **Linda Graskamp**
Geboren: **Corneliskondre, Coppename**





Geroosterd vis in bananenbladeren onder de grond

Dit is 1 van mijn favoriete vistechniek, een inheemse Caraïbse methode. De kleine vissen worden gevangen in kleine beekjes, zwampen of moerasachtig gebied met een giftige liaan 'neku' (blog: vissen vangen zonder hengel) of blad, dat is niet giftig voor de mens maar alleen voor de vis. De bladeren worden gestampt en er wordt maar een klein beetje in het water gedaan, nadat dat plekje eerst is afgedamd met boomstammen uit de natuur. Je mag het niet voor een hele grote plek gebruiken, je mag alleen dat uit de natuur halen wat je nodig hebt. Als je het gif in een groot watergebied zou zetten, dan zou je teveel vissen onnodig doden. De liaan wordt eerst geperst met een stok, de sap moet je wringen uit de liaan, een paar druppels gif vallen in het water en dan kun je snel de vissen oprapen. Ik vond het heel fascinerend als kind.

Voordat de vissen worden schoongemaakt, wordt er eerst een redelijk groot gat gegraven. In het gat wordt vervolgens een soort kampvuurtje gemaakt, een bbq-methode. De stukjes houtskool zet je in het gat. De vissen worden alleen met zout en peper ingesmeerd. Mijn oma gebruikte meestal limoen om de vissen mee te marinieren. In speciale bananenbladeren uit het regenwoud, die je alleen maar daar kunt vinden, werden de vissen gevouwen en gebonden met een liaan. Dan werd het weer in het gat gezet en met de aarde bedekt en na 10 minuten had je heerlijke geroosterde vis. Dat werd met verschillende soorten cassavebroden gegeten, je hebt de dikke, de dunne, de 'afval'cassavebrood, daar hou ik enorm van. Deze cassavebrood wordt verwerkt met de afval van de mooie cassavebrood, ik houd van de eigenaardige smaak. Bij inheemse producten worden geen buitenlandse toegevoegde middelen gebruikt, echt puur natuur die bepaalt de smaak. Eigenlijk ook heel gezond.



Bron: heifer.org, grilling fish
in bananaleaves in ecuador



Kasiri

Het proces is oogsten, schoonmaken, raspen, door de matapi persen. De kasiri wordt op een andere manier geproduceerd als cassavebroden. Cassavebrood wordt op een fijnere manier klaargemaakt, de kasiri met een grovere techniek verwerkt. De zeef, manari, is ook grover voor de dikkere, bruinere cassavemeel. Dan wordt het in grote bakken gemengd, in "vroegere tijden" waren het vooral tieners die op het mengsel gingen kauwen, zodat het ging gisten. De moderne versie wordt rietsuiker gebruikt, in de vaten wordt aan het cassavemengel rietsuiker toegevoegd voor het gistingsproces. Na 2 à 3 dagen is het gistingsproces klaar en dan wordt er feestgevierd. Een stamregel is dat de kinderen alleen de zoete mochten drinken binnen het dorp, maar niet de alcoholische kasiri.

Over de inheemsen bestaat een negatieve beeldvorming als het gaat om het gebruik van alcohol en de gevolgen hiervan! Daarom heb ik een bewuste keuze gemaakt om te stoppen met het drinken van alcohol. Ik plaats een zeer belangrijke kanttekening bij het maken van het proces van kasiri bereiden, omdat in de jaren '70, '80 en '90 kinderen ook hebben bijgedragen aan dit proces. Of het nog steeds gebeurt hier heb ik geen onderzoek naar gedaan. Ik spoor kinderen niet aan tot het gebruiken van alcohol. Ik vind het heel belangrijk dat er bewustwording is over gebruik van alcohol door jongeren. Ik kan het niet verbieden, maar we kunnen ervoor zorgen om een positieve boodschap te delen met de wereld. Het hoort bij de leefwijze van de inheemsen, het is cultuur en traditie, maar dit stukje daar voel ik mij verantwoordelijk voor. Ik ben een voorbeeld als politica (Linda is buitengewoon raadslid voor DENK binnen de gemeente Amersfoort) en dit is mijn principe. We moeten duidelijke richtlijnen voor onszelf bepalen en onze toekomstige kinderen: het is en blijft alcohol met zeer ernstige gevolgen!

Met diep respect, waardering
en dankbaarheid voor alle
overgedragen kennis aan;
Oma Indi Lucia Jeane Polion
(wijlen) & Vader Alfred
Alexander Graskamp (wijlen)

Namens Linda Graskamp

Er is nog steeds bewustwording nodig over alcoholgebruik in het algemeen maar zeker onder de inheemse gemeenschap. In vroegere tijden was kasiri een drank voor speciale gelegenheden, tegenwoordig heeft ook andere sterke drank zijn intrede gedaan binnen de inheemse leefgemeenschappen. Wat we waarnemen is alcoholmisbruik en alcoholisme met zeer schadelijke gevolgen voor jong en oud. Het is te betreuren dat we allemaal verhalen kennen binnen onze gemeenschap wat te maken heeft met alcoholmisbruik. Vooral voor de jongeren is het van belang dat zij de kennis meekrijgen over de gevolgen voor je lichaam en je geest wanneer je onder invloed bent. Wij volwassenen hebben de plicht om in te grijpen waar dat nodig is. Alcohol is schadelijk voor opgroeiende kinderen.

Waarom is het voor jongeren extra gevaarlijk om alcohol te drinken?

Deze risico's zijn er meteen als jongeren alcohol drinken:

- Door alcohol kunnen jongeren zomaar beslissingen maken, zonder erover na te denken. Alcohol maakt het moeilijk om goed na te denken over wat je doet. Jongeren hebben dan bijvoorbeeld sneller onveilige seks.

- Je reageert minder snel als je hebt gedronken. Dat kan bijvoorbeeld gevaarlijk zijn in het verkeer.

- Jongeren die alcohol drinken, gedragen zich sneller agressief, asociaal en crimineel. Alcohol verdooft, en zorgt ervoor dat je minder de grenzen voelt van wat goed of verstandig is. Zo is er meer kans op agressie en ongelukken.

- Jongeren kunnen langer doordrinken dan volwassenen. Ze worden niet moe van alcohol. Ook worden ze niet langzaam steeds meer dronken, maar zijn ze het ineens. Ze gaan dus niet eerst praten met een dubbele tong of zwalkend lopen. Hierdoor is het risico groter op:

- Een black-out. Tijdens een black-out werken de hersenen niet goed meer. Informatie uit het kortetermijngeheugen verdwijnt. Je kunt je niet meer herinneren wat er is gebeurd. Heb je regelmatig een black-out? Dan kunnen je hersenen blijvend beschadigd raken.

- Alcoholvergiftiging. Als jongeren snel veel alcohol drinken dan is er kans dat ze in coma raken. Dit is de zwaarste vorm van een alcoholvergiftiging. Dit gebeurt eerder bij jongeren omdat ze een kleiner lichaam met minder vocht hebben. Het drinken van 1 glas alcohol zorgt voor jongeren dus voor een hoger alcoholpromillage dan voor volwassenen.

Bron: alcoholinfo.nl

Houtsnede door André Thevet; Fermentation, Tupi-Namba, Brazilië, 1580



Museum Volkenkunde Leiden, B.J. Hoff te Bigiston in 1957, MVL: 12432-115



Museum Volkenkunde Leiden, B.J. Hoff te Bigiston in 1957, mw. Sjoera, de vrouw van kapitein bij de korjaal met payawaru; MVL 1243-1



Onze tips

Boek

1. Kakutonwan kiba - Akuramay Opnieuw leven geven - VIDS, mei 2021

In het beleidsrapport 'Lokono khotong - Kari'na Tuma' van de VIDS kunt u lezen over activiteiten, die plaatsvonden in 2019 i.h.k.v. van de Indigenous Navigator Project. VIDS houdt zich voor dit project bezig met het documenteren van de huidige ontwikkelingssituatie van de inheemse gemeenschap in Suriname, in het bijzonder over traditionele voeding, gezondheid, welzijn en leefstijl. Eén van de aanbevelingen aan het slot in het rapport was het publiceren van een receptenboek met inheemse gerechten. In 2021 is het boek 'Kakutonwan kiba - Akuramay - Opnieuw leven geven' gepubliceerd, een uitgave van de VIDS met informatie verzameld door Sandra Aichero-Jeffrey, Greta Pané-Kiba en Muriël Ibisilio-Fernandes. Hierin zijn recepten en gebruiken vastgelegd van de Lokono en Kari'na.

Deze uitgave is een bijdrage aan een gezonde leefwijze en behoud van kostbare informatie over de traditionele levensstijl van Inheemsen. Je kunt lezen over de bereiding van cassave en peperwater, verschillende dranken, over genezing op traditionele wijze en gezonde levensstijl. Op de pagina hiernaast geven wij een weergave uit het rapport met **aanbevelingen voor de gemeenschap**.

Meer info:

<https://indigenoustravel.org/what-is-the-indigenous-navigator>

2. Het Amazone medicijn - Alberto Villoldo

In Het Amazone-medicijn beschrijft Alberto Villoldo hoe hij een ander mens werd door te kiezen voor de sjamanistische weg toen hij ernstig ziek werd. Wat doe je als je als kenner van het sjamanisme en natuurgeneeswijzen uit de Amazone? Pas je toe wat je weet en aan anderen leert, of kies je toch voor het reguliere medische circuit? Tijdens zijn genezingsproces creëerde hij het Amazonemedicijn, een medicijn enerzijds gebaseerd op oeroude sjamanistische geneesmethoden, anderzijds de nieuwste inzichten uit de neurowetenschap. De oude sjamanen waren meesters in preventie: je hoeft niet eerst ziek te worden, voor je fysiek, emotioneel en spiritueel lijden kunt uitbannen en een evenwichtig betaan kunt leiden. Je wordt aan het denken gezet over hoe je eet, leeft, omgaat met stress en (doods)angst. Met de adviezen en oefeningen kun je je al binnen een paar dagen beter voelen, binnen zes weken ben je al een aardig eind op weg naar een vernieuwd lichaam en hernieuwde zin in het leven.



Alberto Villoldo

Het Amazone medicijn

De sjamanistische weg naar optimale gezondheid



AANBEVELINGEN:

Om inheems voedsel, medicijnen en een gezonde leefstijl in inheemse gemeenschappen in Suriname nieuw leven in te blazen en te stimuleren

Pierrecondre-Kumbasi; Inheems Culinair festival
Credit: VIDS Collectie, Berry Arichero

Voor gemeenschappen (met steun van de overheid, experts en de algemene samenleving):

- Organiseer vertelavonden met verhalen over traditionele inheemse gerechten (storytelling).
- Organiseer cook-outs met demonstraties van traditionele gerechten.
- Stel een lijst samen met voedzame traditionele voedingsmiddelen en medicinale planten en distribueer deze op scholen en in gemeenschappen.
- Serveer waar mogelijk verse, lokale en traditionele gerechten op scholen en schoolreisjes.
- Publiceer een receptenboekje met traditionele inheemse gerechten.
- Organiseer educatieve sessies in de dorpen over obesitaspreventie en zelfzorg voor diabetes en hypertensie.
- Betrek jongeren bij het verbouwen en verwerken van lokale traditionele gewassen en gerechten (als onderdeel van educatieve activiteiten) en bevorder overdracht van kennis tussen generaties.
- Probeer elementen van de natuurlijke traditionele leefstijl opnieuw te introduceren en toe te passen. Maak opnieuw kennis met de natuur die gezonde voeding biedt. Vergroot het gebruik van dit gezonde bosvoedsel steeds meer in plaats van bewerkte voeding.
- Besteed meer aandacht aan bloeddruk, bloedsuikerspiegel en lichaamsgewicht in de gemeenschappen door deze regelmatig te laten controleren en door veel meer aan lichaamsbeweging te doen - bijvoorbeeld door te werken op de kostgronden of door te jagen.

Wasjikwa heeft het rapport en de aanbevelingen met aandacht gelezen en wij willen hieraan onze bijdrage leveren. Dat zullen wij doen door wandelingen en bijeenkomsten te organiseren gericht op een gezonde levensstijl. Op 7 november trappen wij af met een lezing door Sabrina Mooren, zij geeft via haar eigen bedrijf **De Zeeboezem** training en coaching op het gebied van persoonlijke ontwikkeling, gezondheid, energie en geld. In het voorjaar van 2022 zullen wij **'We Loko Khotong - Ons inheems voedsel'** organiseren, een proefmiddag met inheemse gerechten en dranken en andere activiteiten gericht op een gezonde levensstijl en inheemse traditionele voeding. Mocht u geïnteresseerd zijn in meer informatie hierover of misschien kunt u zelf wat bijdragen aan deze dag stuurt u een bericht naar: wasjikwa@gmail.com



Rijpe ananas - Maria Sibylla Merian, 1705

Jeugdherinnering aan Casipora



Door Martha Sabajo

Ik ben geboren met peperwater en casirie en zoveel meer. Ik weet dat mijn moeder op een gegeven moment geen borstvoeding had voor mijn zusje. Mijn moeder was creatief. Zij maakte pap van meel die ze zelf gemaakt had.

Mijn ouders leefden van landbouw, visserij en jacht. Mijn vader zorgde ervoor dat wij altijd vis of vlees hadden toen hij nog vitaal was. In mijn herinnering ging hij rond vier uur in de ochtend weg om diep in het woud te gaan jagen en kwam pas tegen acht uur in de avond thuis met vlees, vis of gevogelte. Zodra mijn vader wild had geschoten, begon mijn moeder dit schoon te maken en even later konden wij met z'n allen smullen van overheerlijke verse vlees gekookt in peperwater met cassave.

Zo ook met vis. Ik herinner mij dat mij vader en moeder ons kleintjes meenamen om te gaan vissen. Wat wij hadden gevangen konden wij eten nadat het was gebarbecued. Wij sprokkelde hout en daar werd vuur van gemaakt. Tot nu toe heb ik aan die dag hele mooie herinneringen. De geur van vers gebraden vis in het kampvuur, dat moet je eens hebben geproefd, dan weet je waar ik het over heb.

Ook de dag dat mijn ouders ons kleintjes diep in het woud brachten om palmsap te drinken. Mijn vader wist precies welke palmboom geschikt was om te hakken. Wat was dit lekker!!! Jammer genoeg was dit eenmalig.

Door het jagen kwam mijn vader met verschillende soorten bosvruchten thuis. Hij bracht een keer bosperen, die wij een tijd in de grond moest begraven om te laten rijpen. Ik kan het niet uitleggen hoe deze peren smaken, ze zijn zo zoet en sappig. Als wij naar onze kostgrond gingen, vonden wij altijd bosvruchten.

Sommige vruchten raaptten wij van de grond op als ze rijp waren en sommige vruchten konden wij zo van de boom plukken en opeten. Ik heb in mijn jeugd ontelbare bosvruchten gegeten. Het laatste wat ik heb gegeten is rokoroko, dat is een bruine, ronde vrucht en heeft sap en pitten. Het sap is ook zo lekker. Eén broer moest deze vruchtboom omkappen. Als indiaan die opgroeit in het binnenland kwam je toen niks te kort.

Doordat wij kostgronden hadden, planten mijn ouders vele soorten vruchten voor ons. Zoals ananas, verschillende soorten bananen, zoete aardappelen, suikerriet, passievrucht en zoete cassave, daar werd bojo van gemaakt.

Als er een groot feest werd gehouden bakte mijn moeder het gom - wat overbleef nadat het vocht uit de cassave was geperst en het sap op de bodem bleef. Het was wat kleverig als je het at.

Wij hadden ook kokospalmen met veel kokosvruchten. Als ze jong waren, plukten mij broers dit voor ons.

In Suriname hebben wij net als hier in Nederland seizoensvruchten. Wij hebben awara, maripa, palmboomvruchten, casioen en zoveel meer, alle jaargetijden heeft zijn eigen vrucht.

Wij aten ook palmwormen, daar zit veel eiwit in. Mijn moeder bakte het en wij aten het met cassave. Je kunt het ook vers eten.

Als ik nu terugkijk, vind ik dat ik ongekende rijkdom aan maaltijden heb gehad, het was zo vers. Vele van mijn mensen zullen dit weten. Hoe gezond wij aten en hierdoor leefden in harmonie met de natuur!!!

Semeng Khotong

Pepre watra soep of te wel atjoepo met Cassave, wat is dat heerlijk om te eten. Maar pas op want te veel peper laat je behoorlijk door de hitte zweten.

De verschillende combinaties zoals Pingovlees of Anjoemara,, Pakira, Jarau mogen zeker niet ontbreken. Toekoenari, Sripa, Liba kwi, Koerhibiro en zo zijn er nog veel meer vissoorten te bespreken.

Vis met pamo en hatsji gewikkeld in Konomijakblad stomend boven water, Wat Takupi en Toekoeri en je hebt een lekker gerecht even later.

Ook weleens gehoord van kwak? Gebakken uit cassave in geel en wit te verkrijgen, met wat sardine, peper, tomaat en ui zullen je smaak papillen je overstijgen.

Traditioneel met een lekker drankje Casiri of Tanik ook gemaakt van cassave en met fruit, maar pas op niet te veel ervan drinken, anders ga je onderuit.

Weleens gehoord van Podosiri, een lekker drankje, zeer rijk aan ijzer. Het remt ook bepaalde ziektes af, op de natuurlijke leerwijzer.

De Awara oko vrucht is lekker om op je cassave brood te smeren. Maar ook als sap zal het je zeker charmeren.

Abahang koba* tot de volgende keer
Inspired By Higher Energies

WRITTEN BY ADUANAMO 🦋

Khotong	eten
Keuken	bokang nale
Takup	geroosterde peper
Bokâseme	kruiden
Pamo	zout
Hatsji	peper
Toekoeri	dunne cassavebrood
Beletho	cassave brood zacht
Bêrhêtho	cassavebrood vers en hard met patroon
Kasripo	stroop van cassave
Karhiwaro	kwi kwi vis
Korhomajo	zoetwater vis
Sarhasarha	garnalen
Akhara	kreekrab
Kwa	zeekrab
Kanakarasjiro	kip
Pingo	witfippekari zwijn
Kabêja	kostgrond
Halitsji	aardappel met witte binnenkant
Kharemero	aardappel met paarse binnenkant
Karhoto iwi	vrucht



Elk continent met zijn oorspronkelijke bewoners wordt voorzien van de juiste voedsel door moeder aarde.

Ons lichaam is volledig ingesteld op het klimaat waar onze voorouders ons baarde.

De cyclus waar we in leven is gebaseerd op een onophoudende energiebron, afgestemd op elkaars aanwezigheid.

In deze tijd waar we staan is juist de kennis van de eerste bewoners van welsprekendheid.

Gespecialiseerd in het kennen van hun voeding en kruiden en dranken, medicijnen en nog veel meer. zo gingen biografen en doktoren bij de eerste bewoners in de leer.

De rivieren vol leven van verschillende vissoorten. Het bos waar wild rondloopt en insecten in verschillende jacht ressorten.

Groente en fruit groeiend aan bomen, waarvan je zelfs van de bladeren en bloemen aan een lekker gezonde maaltijd kan komen.

Neem niet meer dan nodig is om onze levenscyclus te behouden, respectvol met onze levensbronnen omgaan zal ons in gezondheid houden.

Tijdens mijn studie ontwikkelingseconomie aan de Vrije Universiteit Amsterdam heb ik in 2000 een armoede onderzoek uitgevoerd in 2 inheemse dorpen in Suriname. Ik was zeer gemotiveerd om mijn onderzoek in Suriname uit te voeren en selecteerde uiteindelijk de dorpen Alphonsdorp (Marowijne) en Pikin Saron (Para). Door deze keuze kon ik 2 dorpen onderzoeken die verschilden wat betreft geografische ligging, inheemse stam, infrastructuur, nabijheid van faciliteiten (winkels, scholen en gezondheidscentra) en beschikbaarheid van nutsvoorzieningen.

Voedselarmoede

Tijdens mijn onderzoek bleek dat er veel verschillende vormen van armoede worden gedefinieerd in de economische wetenschap. Uit literatuuronderzoek bleek dat er een onderscheid werd gemaakt tussen:

1. Absolute armoede: waarbij gekeken wordt naar een minimum bestaansniveau aan de hand van het inkomen of een basispakket van goederen en diensten.
2. Relatieve armoede: waarbij gekeken wordt naar sociaal-economische ongelijkheid aan de hand van geldende maatschappelijke normen.

Mijn keuze viel op voedselarmoede, omdat bleek dat een adequate voedselstandaard een juiste manier is om gemiddelde of extreme niveaus van armoede in ontwikkelingslanden te meten.

De FAO heeft in 1973 de zogenaamde "reference man" vastgesteld die een Europese man is van 65 kg. Deze "reference man" heeft in totaal minimaal

2100 kCal per dag nodig om arbeid te kunnen verrichten. Deze grens van 2100 kCal per dag wordt door aanhangers van nutriëtniveaus gebruikt als voedselarmoede lijn bij het meten van voedselarmoede. Iedereen onder deze grens wordt aangeduid als (voedsel-)arm en het resterend deel (zowel op als boven de grens) als niet (voedsel-)arm. Uiteraard valt er wel wat op te merken over deze methode (b.v. de referentie van een Europese man), het was echter een complete methode waarmee wereldwijd metingen zijn verricht naar voedselarmoede.

Vorbereiden onderzoek

Na maanden van voorbereiding had ik eindelijk de volgende zaken af: Een enquête formulier die logisch en laagdrempelig was geformuleerd. Een voedsel item lijst die representatief was voor het dagelijkse menu van de dorpsbewoners en een lijst met nutriënten niveaus voor al deze items in de voedsellijst.

De belangrijkste verschillen tussen mijn initiële lijst en de uiteindelijke lijst voor Pikin Saron waren:

1. Knolgewassen: het bleek dat men in Pikin Saron vrijwel uitsluitend producten van de soort "knolgewassen" at die men zelf verbouwde, in plaats van te kopen.
2. Groente: ik ging ervan uit dat de dorpsbewoners vrijwel geen groentesoorten consumeerden. Deze veronderstelling was voornamelijk gebaseerd op mijn eigen ervaring van het dorpsleven. Het bleek echter dat er verschillende groentesoorten op het menu stonden en dat men ook bereid was om deze producten te kopen, en hiervoor dus financiële middelen van het gezin aanwendde.
3. Vis: uit de data met betrekking tot de werkzaamheden van de verschillende gezinsleden bleek dat het beroep van "visser" het voornaamste middel van bestaan was in Pikin Saron. Een gevolg hiervan was dat er veel vis op het menu stond die niet gekocht was maar zelf gevangen in de directe omgeving van Pikin Saron (Saramacca-rivier en stroomgebied).
4. Conserven: het bleek dat men minder geconserveerde voedingsmiddelen gebruikte dan op voorhand werd gedacht.

De belangrijkste verschillen met de initiële lijst van Alphonsdorp:

1. Knolgewassen: voor deze categorie bleek dat men in Alphonsdorp juist meer dan de initiële lijst consumeerde. Daarbovenop bleek dat men veel van deze producten kocht op de markt en niet alleen uit eigen teelt kwamen.
2. Vlees: gedurende de eerste interviews bleek dat er veel eieren werden geconsumeerd, in sommige gezinnen zelfs dagelijks. Deze eieren werden vaak gekocht en waren dus niet alleen uit de eigen kippenren afkomstig.
3. Groente: hiervoor gold hetzelfde als bij Pikin Saron met de toevoeging dat er verschillen te bespeuren waren in de betaalde prijzen in beide dorpen.
4. Specerijen: het bleek dat er veel meer specerijen op het menu stonden dan een aantal jaren geleden.

Voeding en armoede door Ryan Blanca



Alphonsdorp, district Marowijne



Pikin Saron, district Para

Gemiddelde cash inkomsten (Euro's) Pikin Saron					
Activiteit	Mannen	Vrouwen	Leeftijd mannen	Leeftijd vrouwen	Cash inkomen per maand
Landbouw	6	10	51	38	€28
Loondienst	2	1	37	34	€70
Marktverkoper	6	8	30	37	€30
Straatventer	2	1	37	36	€12
Goudzoeker	9		38		€175
Houtverkoper	8	1	35	40	€79
Winkelier	1	2	38	43	€108
Jager	7		38		€60
Visser	28	1	35	29	€31
Basja	1	1	70	26	€23
Jobs	5		46		€52



Calculatie van de nutriënten niveaus voor de beide dorpen resulteerde in de volgende profielen voor voedselarmoede. ES staat voor "Equivalente Schalen" waarbij er nog wordt gecorrigeerd voor kinderen onder de 10 jaar. (beeld: Pikin Saron)

Gemiddelde cash inkomsten (Euro's) Alfonsdorp					
Activiteit	Mannen	Vrouwen	Leeftijd mannen	Leeftijd vrouwen	Cash inkomen per maand
Landbouw	11		48.67		€39
Loondienst		4	31		€59
Straatventer	15		50		€56
Gids		4		74	€14
Goudzoeker	7		41		€86
Houtverkoper	7		33		€101
Medicijnman	4		70		€54
Jager	4		36		€23
Kapitein	4		42		€27
Jobs	7	4	28.5	37	€52
Pensioen	11	4	67	69	€22
AOV	11	4	67	69	€22

Armoede gemeten naar 2100 Kcal grens Pikin Saron (%)		
Groepen	Zonder ES	Met ES
Arme gezinnen	34	21
Niet arme gezinnen	66	79
Arme dorpsbewoners	44	23
Niet arme dorpsbewoners	56	77
Armoede gemeten naar 2100 Kcal grens Alfonsdorp (%)		
Groepen	Zonder ES	Met ES
Arme gezinnen	5	5
Niet arme gezinnen	95	95
Arme dorpsbewoners	6	6
Niet arme dorpsbewoners	94	94

Uitvoeren onderzoek

Ik was heel benieuwd of de dorpsbewoners bereid zouden zijn om te participeren aan het onderzoek. Gelukkig deed men spontaan mee en vooral het meten en wegen van de dorpsbewoners zorgde voor veel hilariteit. Voor een beter inzicht in de voedselarmoede had ik ook een aantal socio-economische kenmerken onderzocht om te kijken of er een relatie te vinden was met geobserveerde voedselarmoede. Eén van de belangrijkste kenmerken was het cash inkomen.

Conclusies onderzoek

In Pikin Saron bleek dat 34% van de gezinnen en 44% van de dorpsbewoners zich onder de voedselarmoede grens bevonden. In Alfonsdorp was er sprake van een significant lager cijfer van 5% voor gezinnen en 6% voor alle bewoners. Uit de cijfers bleek er geen sterke relatie te zijn tussen cash inkomen en voedselarmoede. Een van de mogelijke oorzaken hiervoor was het feit dat meer inkomen vaak werd uitgegeven aan andere gebruiksartikelen zoals kleding, tv, dvd of transport in plaats van gevarieerdere voeding.

Het onderzoek heeft mijn vraag beantwoord of er sprake was van armoede in inheemse dorpen in economisch opzicht. Echter weet ik dat dit een te beperkt beeld geeft van de leefwijze van de inheemse gemeenschappen. Ondanks de sterke voedselarmoede volgens de westerse economische theorie, hebben de dorpsbewoners van Pikin Saron toch generaties lang kunnen overleven.



Mandioca, Albert Eckhout, 17e eeuw

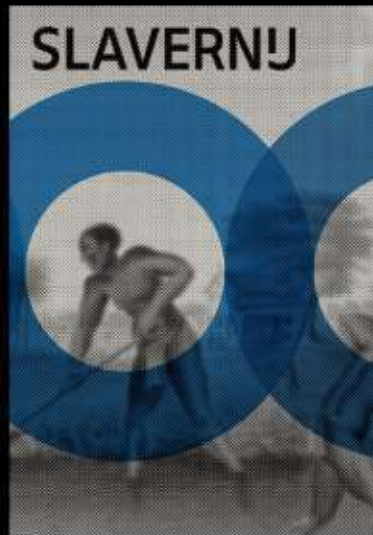
BEZOEK RIJKSMUSEUM: Expo SLAVERNIJ

Wasjikwa heeft samen met een groep deelnemers de expo Slavernij bezocht in het Rijksmuseum. Ik ben zelf driemaal naar de expo geweest, ten eerste om iedereen de gelegenheid te geven om samen met ons deze expo te bezoeken, en ook voor meer persoonlijke verdieping. Het feit dat het Rijksmuseum hieraan aandacht heeft besteed is een kleine overwinning. Een witte, elitaire instelling als het Rijks - waar zoveel mensen vanuit heel Nederland en internationale gasten over de vloer komen - die EINDELIJK hun aandacht willen vestigen op het onderwerp Slavernij! Een onderwerp wat tot voor kort altijd werd gebagatelliseerd en zelfs vermeden. We zijn samen gegaan, we hebben erover gesproken en we hebben meer geleerd over het Slavernijverleden van Nederland EN we hebben kritisch gekeken.

De eerste keer was ik onder de indruk, er was zoveel informatie...teksten uit archiefstukken via qr code te lezen, objecten en schilderijen, de verhalen van 10 hoofdpersonen en een audiotour. Ik kon nog niet goed onder woorden brengen, wat dat met mij deed. Maar tijdens het laatste bezoek, op de laatste dag van de expositie, 29 augustus....drong een gevoel echt tot mij door: de onrechtvaardigheid van het slavernijstelsel, de ontmenselijking van tot slaaf gemaakten, zelfverrijking ten koste van mensenlevens, de pronkerij en superioriteitsgevoel van de witte mens, onlosmakelijk verbonden met de huidige tijd waarin wij nu leven. Dit is een heel pijnlijke hoofdstuk van onze Nederlandse geschiedenis. Ik zie nu in dat een simpel gesprek erover en 1 tentoonstelling niet eens in de buurt komt van wat nog moet gebeuren. Het onrecht wat heeft plaatsgevonden moet worden erkend en rechtgezet. Een landelijk excuus moet er komen, in navolging van burgemeester Femke Halsema van Amsterdam. Verzoening met het verleden is alleen mogelijk, als het wordt omarmd en niemand wordt uitgesloten.

Ik ben verheugd dat de nakomelingen van de tot slaaf gemaakten, met voorouders uit Afrika, uit Zuid-Amerika of uit Azië, opstaan en protesteren. Dat er kunstenaars & schrijvers & activisten & politici zijn die zich vandaag inzetten om het onderwerp SLAVERNIJVERLEDEN en...

door Leander Vermaning



Plantage van Jonas Witsen, waarschijnlijk Palmeneribo
Dirk Valkenburg (1675-1721)
oleverf op doek, 1717

Tijdens het verblijf van de schilder Valkenburg, kwam een groot aantal van de tot slaaf gemaakte mensen op Palmeneribo in verzet. Ze vluchtten naar het bos rondom de plantage dat hier zo verstillid is weergegeven. Op de voorgrond zit een groep Arowakken, een van de oorspronkelijke bevolkingsgroepen van dit gebied. Na een lufie oorlog sluten zij in 1666 een vredesverdrag waarin was vastgelegd dat zij door de Nederlanders niet tot slaaf mochten worden gemaakt.



DEKOLONISATIE op de kaart te zetten en niet langer accepteren dat het wordt weggewuifd. Dat onze 'mind' wordt wakker geschud, ons doet nadenken, ons doet voelen...dat wat tot nu toe voor waarheid werd aangenomen, niet vanzelfsprekend is. Je mag je van alles afvragen, kritische vragen stellen en emotioneel beladen gesprekken zijn juist goed om te laten plaatsvinden.

Wij waren daarnaast ook benieuwd of en op welke manier de inheemse bevolking van Suriname en Zuid-Amerika zou worden belicht in de expo. Zij waren immers de eerste bewoners van het land, het 'terra incognita' (onbekend gebied) zoals de veroveraars het land hadden aangeduid of als De Nieuwe Wereld, *wat een koloniale gedachte!* Voordat er sprake was van de Trans-Atlantische slavernij, bestonden er al vormen van slavernij en onderdrukking in de Amerika's. De eerste bewoners werden al ingezet voor gedwongen arbeid door de kolonisten in o.a. Suriname. De volkeren die er leefden werden door de overheersers beschouwd als wilden, ongecivileerden, mensen die onderworpen dienden te worden, onze voorouders hebben daarom strijd geleverd voor hun bestaans- en grondenrecht. *Zouden wij ook sporen van onze geschiedenis terugzien in de expo?*

Wat is gebleken? De samenstellers van de expo hebben gekozen voor de periode van slavernij samenvallend met het tijdperk van de Verenigd Oostindisch Compagnie (VOC) en West-Indisch Compagnie (WIC), de handelsroutes van Nederland in de 17e tm 19e eeuw. Wat daarvoor gebeurde is - wederom - buiten beschouwing gelaten. We worden wel hier en daar afgebeeld, maar wij zijn zelf niet aan het woord gekomen. Maar wij staan nu niet langer aan de zijlijn! Het houdt in dat er voor ons werk aan de winkel is. Wij moeten zelf op onderzoek uitgaan en ons verhaal gaan vertellen. De manier waarop we dat doen, doet er niet toe...neem je pen ter hand, vertel je persoonlijk verhaal, zing onze liederen, pak een penseel of zoek een boek en lees erover. Wij bij Wasjikwa praten er samen over en creëren ruimte voor nieuwe ideeën om onze geschiedenis te delen. Onze verhalen zijn nog steeds verborgen, maar nu is de tijd om ze te openbaren.

'Heel belangrijk en nodig om onze blik te werpen op dit verleden dat te lang niet onder de aandacht is geweest'. - Cecilia



Slaven zijn kippen, mama
slaven zijn kippen
De landheer verkoopt ons, mama
slaven zijn kippen

Gloeiende stenen
Brand me niet zo!
Brand me niet zo!
Alweer vermoordde Meneer Jansen
iemands kind

Luister naar wat de mensen zeggen,
de mensen van Kanaaldorp:
Al wil mijn ma het niet,
Al wil mijn pa het niet,
Toch kan Aderjan hier niet blijven.
Wat zal er van mij worden?
Die slavenhoudster met haar knot,
laat haar in het taalbos liggen.

'Ik vond het sterk dat er is ingezoomd op waargebeurde verhalen. Toch zou ik het fijn gevonden hebben als er meer een beeld van de personen zelf ook was neergezet. Hoe zagen ze er uit (of hoe hadden ze er uit kunnen zien), hoe waren ze gekleed, hoe zag hun woning er uit? Dan waren de verhalen nog meer 'in your face' geweest.' - Birgitta

'Ik vind dat het thema en de gehele expositie teveel geromantiseerd aan ons is gepresenteerd (...) Ik vind het spijtig dat er wederom over dat deel geschiedenis van de Inheemsens, die onzettend hebben geleden nau het koloniaal verleden, als eerst tot slaaf waren gemaakt, geen vertellingen over worden gedaan!' - Monique

'Ik heb geleerd over het slavernijverleden in India en Indonesie'- Sherlien

'De onderwerpen zijn benauwd en voorzichtig onder de aandacht gebracht. Politiek gevoelig?'- Joop

Stichting Aralez is een netwerk & grassroots organisatie in Amsterdam. In relatie tot de Century of Indigenous Liberation organiseert Aralez i.s.w.m. diverse Inheemse diaspora, belangen en solidariteitsgroepen evenementen en activiteiten voor dekolonisatie en herstel vanuit Inheemse perspectieven en kosmologie. Op 16 oktober werd een heel bijzondere Manifestatie georganiseerd door Aralez. Wasjikwa heeft meegelopen en gesproken op het podium in het Mandelapark in Amsterdam ZO om bewustwording teweeg te brengen over onze bijdrage als inheemse gemeenschap aan de klimaatdiscussie & het belang van het dekoloniseren van Columbus Dag naar Indigenous Liberation Day. Er is een Manifest overhandigd aan vertegenwoordigers van de gemeenteraad van Amsterdam en aan jongeren van landelijke klimaatorganisaties. Hieronder volgt een samenvatting van het Manifest:

In het kader van de Century of Indigenous Liberation 2021 is dit manifest opgesteld op basis van gesprekken en brainstormsessies met diverse Inheemse groepen, diaspora en solidariteitsorganisaties. Hieruit zijn een aantal belangrijke speerpunten voortgekomen voor de Nederlandse regering, klimaatbeweging en gemeenten **ter bevordering van dekolonisatie en herstel voor Inheemse Volkeren**. Het doel van het manifest is dat we het jaarlijks verbeteren en het daarmee kan meebewegen met zijn tijd en generatie.

Er zijn vijf thema's naar voren gekomen, waarvoor we speerpunten hebben opgesteld: 1) Natuurrechten, regeneratie en relatie met natuur; 2) Inheemse rechten, strijd en zelfbeschikkingsrecht; 3) Kennis, onderwijs en onderzoek; 4) Inheemse kunst, taal en cultuur; 5) Intergenerationeel Trauma, healing en spiritualiteit.

1) Natuurrechten, regeneratie en relatie met natuur

- Geef de natuur rechten: de ontwikkeling dat de natuur ook juridisch recht heeft op bestaan volgens de Buen Vivir filosofie, dient in Nederland in gang te worden gezet.
- Erken ecocide als misdadig in de grondwet: zie *Stop Ecocide International*.
- Dekoloniseer natuurbehoud & duurzaamheid: zelfonderzoek naar eurocentrische vormen van natuurbehoud en duurzaamheid. Betrek inheemse groepen ipv windowdressing bij projecten.
- Representatie Inheemse stemmen en Kosmologie bij Klimaat: Hoe kunnen wij inheemse kennissystemen en kosmologie omzetten naar klimaatbeleid.
- Denk in 7 generaties: deze filosofie dient te worden geïntegreerd in onze politieke systeem en cultuur om het recht van de toekomstige generaties te waarborgen.
- Patentrechten op zaden gaan naar Moeder Aarde: geen intellectueel eigendom over levende wezens door de mens.
- Erken klimaatprobleem als een koloniaal probleem: de zienswijze dat land en de natuur een object is om te misbruiken komt uit het koloniaal verleden, stop met het onderdrukken en marginaliseren van alternatieve zienswijzen.

2) Inheemse rechten, strijd en zelfbeschikkingsrecht

- Excuses & erkenning van de overheid van historische en hedendaagse genocide en onderdrukking van inheemse volken.
- 12 oktober nationale Dag van Herdenking & Erkenning voor Inheemse Volkeren.

- Verankering van rechten en positie Inheemse Volkeren in de grondwet en aanneming van verdragen.
- Geef land terug & geef recht op terugkeer: stop landonteigening, respecteer gemeenschaps-eigendom.
- Stop geweld tegen Inheemsen!
- Luister naar eisen rondom Herstel genocide Inheemse volkeren en klimaatschuld (*Climate debt*)
- Berecht Internationale bedrijven voor schending mensenrechten en milieuvriendelijkheid.
- Desinvesteer in (neo) kolonisatie
- Hervorm handelsverdragen, die schending van mensen- en milieurechten faciliteren.

3) Kennis, onderwijs en onderzoek

- Meer historisch onderzoek naar de geschiedenis van Inheemse volkeren en op welke wijze kolonialisme bijdraagt aan ecocide.
- Curriculum & onderwijs: erkenning van kennis over en van inheemse volkeren, juiste informatie geven over de geschiedenis van inheemse volkeren en wegwerken stereotypen.
- Inheems Kenniscentrum toegespitst op koloniale geschiedenis, prekoloniale kennis en kosmologie.
- Dierentuinen worden gesloten; tentoonstellen van dieren is een koloniale praktijk.
- Rol publieke instelling als bibliotheken en musea voor ontwikkeling van educatieve programma's ism inheemse groepen.

4) Inheemse Taal, Cultuur en kosmologie

- Herstelprogramma's: erkennen van misstanden en methodes om inheemse culturen te vernietigen en maak plaats voor herstel en healing.
- Maak plek voor Inheemse cultuurhuizen, waar de eigen levensbeschouwing en culturele gebruiken kunnen worden geuit.
- Erkenning Inheemse Identiteit; niet langer onzichtbaar.
- Stop met het eren en vieren van kolonialisme, aandacht voor inheemse helden en kosmologie in de publieke ruimte.

5) Intergenerationeel trauma, healing en spiritualiteit

- Erkenning & herstel vanuit Kerken: zij hebben bijgedragen aan vernietigen inheemse en Afro-spiritualiteiten, culturen en kennissystemen.
- Erkenning van Intergenerationeel Trauma
- Erkenning van alternatieve voorouderlijke geneeswijzen en genezers en het creëren van ruimte.

DEMONSTRATIE

OP WEG NAAR

“ DEKOLONISATIE, EXCUSES EN HERSTEL ”

MUZIEK CULTUUR HERDENKING



CEREMONIE SPEECHES EXPOSITIE

EEN INITIATIEF VAN ARALEZ



VERLEDEN | HEDEN | TOEKOMST





Credits beelden: Victoria Ushkanova, Tina Lenz

TORREN VAN BABEL
RUIMTE VOOR IEDEREEN
#TORENVANBABEL





Beeld: Pieter Bruegel I, Toren van Babel, rond 1560



Credits beeld: Tina Lenz, Victoria Ushkanova (beneden), Julie Sauerwein (boven)

In mei 2021 werden wij benaderd door Ewa Scheifes van stichting NDSM-werf om te participeren aan een co-creatief kunstproject. Het zou in de zomer plaatsvinden en zij wilden zoveel mogelijk stadsdelen erbij betrekken om de Toren van Babel te visualiseren. In eerste instantie werd Victor Bottenbley benaderd, omdat hij verbonden is aan het kunstenaarscollectief van de Tugela. Ik heb het weer aan mijn netwerk doorgespeeld, zo is de oproep tot samenwerken aan een kunstproject bij Leander Vermaning terecht gekomen die met haar groep vrouwen van Wasjikwa hieraan heeft meegedaan.

Het project is een idee van kunstenaar Guido van der Werve, hij heeft het concept van de bijbelse Toren van Babel als uitgangspunt genomen. In dit verhaal werd er op aarde slechts één taal gesproken en had ieder mens één ideaal, namelijk het bouwen van een stad met een toren die tot de hemel zou reiken. Maar God daalde neer, zorgde ervoor dat mensen niet meer dezelfde taal spraken en verspreidde iedereen over de wereld. Doordat mensen elkaar niet meer konden verstaan ontstond er verwarring en staakten zij de bouw van de Toren van Babel.

In tegenstelling tot het oorspronkelijke verhaal is het bouwwerk op de NDSM-werf juist een soort omgekeerde Toren van Babel. Een installatie die meerstemmigheid tot uitdrukking brengt binnen een samenleving waar zoveel verschillende overtuigingen en denkbeelden naast elkaar bestaan. De nadruk ligt bij de verscheidenheid en culturele rijkdom die daarin schuilt. Hoe maak je een plek die voor iedereen toegankelijk is en waar ieders stem gehoord kan worden, zonder dat er één de boventoon voert?

Voor het maken van "de reverse" Toren van Babel nodigden stichting NDSM-werf en stichting TAAK daarom individuen

en gemeenschappen met verschillende politieke, sociale, religieuze of professionele achtergronden uit om hun ideeën te delen en zichtbaar te maken binnen de Toren van Babel op de NDSM. Er werd gewerkt met kunstenaars die elk een workshop uitvoerden met al deze groepen en individuen. Elke deelnemer kon meedoen aan één of meerdere workshops. Uitgangspunt was hoe ieders ideale Toren van Babel of stad eruit zou zien en waarom- welke idealen en waarden vind je belangrijk? Op deze manier wilden zij ieders ideeën, rituelen en symbolen zichtbaar maken. De resultaten van de workshops worden geëxposeerd op de werf. De kunstwerken, uit de workshops voortgekomen, blijven t/m december op locatie en toegankelijk voor het publiek.

Onze groep mensen, die vanuit Wasjikwa meededen hadden zich aangemeld voor Paper Paradise een workshop van kunstenaar Tina Lenz, waarin wij onze welkomst rituelen vanuit onze culturele identiteit als Inheemse bevolking van Suriname woonachtig in Nederland, zichtbaar konden maken door middel van papier. Het resultaat werd op banners gedrukt en gehangen als een poort in de installatie als welkom in de Toren van Babel. De opening was op 7 oktober en werd bijgewoond door de groep Wasjikwa in traditionele kleding. Het was prachtig om de eigen uitgewerkte symbolen in het groot terug te zien in de installatie.

Het bijwonen van de workshop gaf mij een moment van uitvergroete werkelijkheid en herkenbaarheid van mijn afkomst op een plek waar alleen het water en de vrouwen die deelnamen mij herinnerde aan mijn thuisland.

Inge Pierre



WASJIKWA

Welkom in Ons huis

Een nieuw begin...



Cassipora

Onze tips: Film & Boek

Bijzonder interview

Een Arowakse mythe

Een uitgave van Wasjikwa, Arowaks inheemse organisatie gevestigd in Nederland

WASJIKWA

Welkom in Ons huis

Grondenrechten!

Protestmars Albino-Paramaribo
Bijzonder interview
Fotoserie

Gedicht Aduanama

Waarani: Brief uit de Amazone



Een uitgave van Wasjikwa, Arowaks inheemse organisatie gevestigd in Nederland

WASJIKWA

Welkom in Ons huis

Spiritualiteit

De Pyjai

Bijzonder interview
Gedicht Aduanama
Culture: Marika Tichau de
Nyen Florina



Een uitgave van Wasjikwa, Arowaks inheemse organisatie gevestigd in Nederland

WASJIKWA

Welkom in Ons huis

Natuur

Turaekare en Akuriekare

Gedicht Aduanama

Cacao, drank van de goden

Speciaal verslag:
Bainbaadem chillen met God
Bezoek Expositie First Americans

Een Arowakse mythe



Een uitgave van Wasjikwa, Arowaks inheemse organisatie gevestigd in Nederland

WASJIKWA

Welkom in Ons huis

Lokonong Djang, onze taal

Boekentips

Een Arowakse mythe

Ik wil mijn taal leren, hoe begin ik?

Gedicht Aduanama

De macht van Taal

#IndigenousLanguages



More use of indigenous languages
= more chance of their survival

Een uitgave van Wasjikwa, Arowaks inheemse organisatie gevestigd in Nederland

Wasjikwa magazine is een kwartaaluitgave. Ons eerste nummer kwam uit in juni 2020 en de volgende nummers zijn al uitgegeven:

1. Een nieuw begin...
2. Natuur
3. Lokono djang, onze taal
4. Grondenrechten!
5. Spiritualiteit

Een nummer nabestellen kost EUR5,00 (excl. porto). Dit kunt u bestellen door een mailtje te sturen naar:

wasjikwa@gmail.com