

A New Home

African Crops in the Caribbean

Caribbean farming is a unique combination of plants and techniques from two main sources: Caribbean Amerindians and Africans.

Under slavery, the language, culture and identity of enslaved Africans were deliberately suppressed. But some food and farming traditions have survived through the ages. In their few free hours, enslaved people farmed provision grounds to feed themselves, and this kept farming traditions alive.

Many key crops were brought from Africa. **Guinea Corn**, or **Sorghum**, is an African grain. It grows quickly, even in heat and dry weather. Unlike most grains, it is ideal for St. Martin's climate. It is also easy to raise and prepare.

The **Pigeon Pea** came from Asia, but was popular in Africa by the time St. Martin was colonized. It also grows easily in dry tropical climates. Using a row of Pigeon Pea bushes to mark the edge of a farm or property is a tradition in both Africa and the Caribbean. You can still see this on St. Martin.

Other African crops were soon growing side-by-side with Amerindian ones: African yams, gourds, peas and melons joined Amerindian sweet potatoes, pumpkins and beans. The African technique of ridging soil and the short-handled hoe from Africa are widely used in the region. To this day, farms and gardens on every island show the combined influence of African and Amerindian farming traditions.



Pigeon Pea • Pois d'Angole
(*Cajanus cajan*)



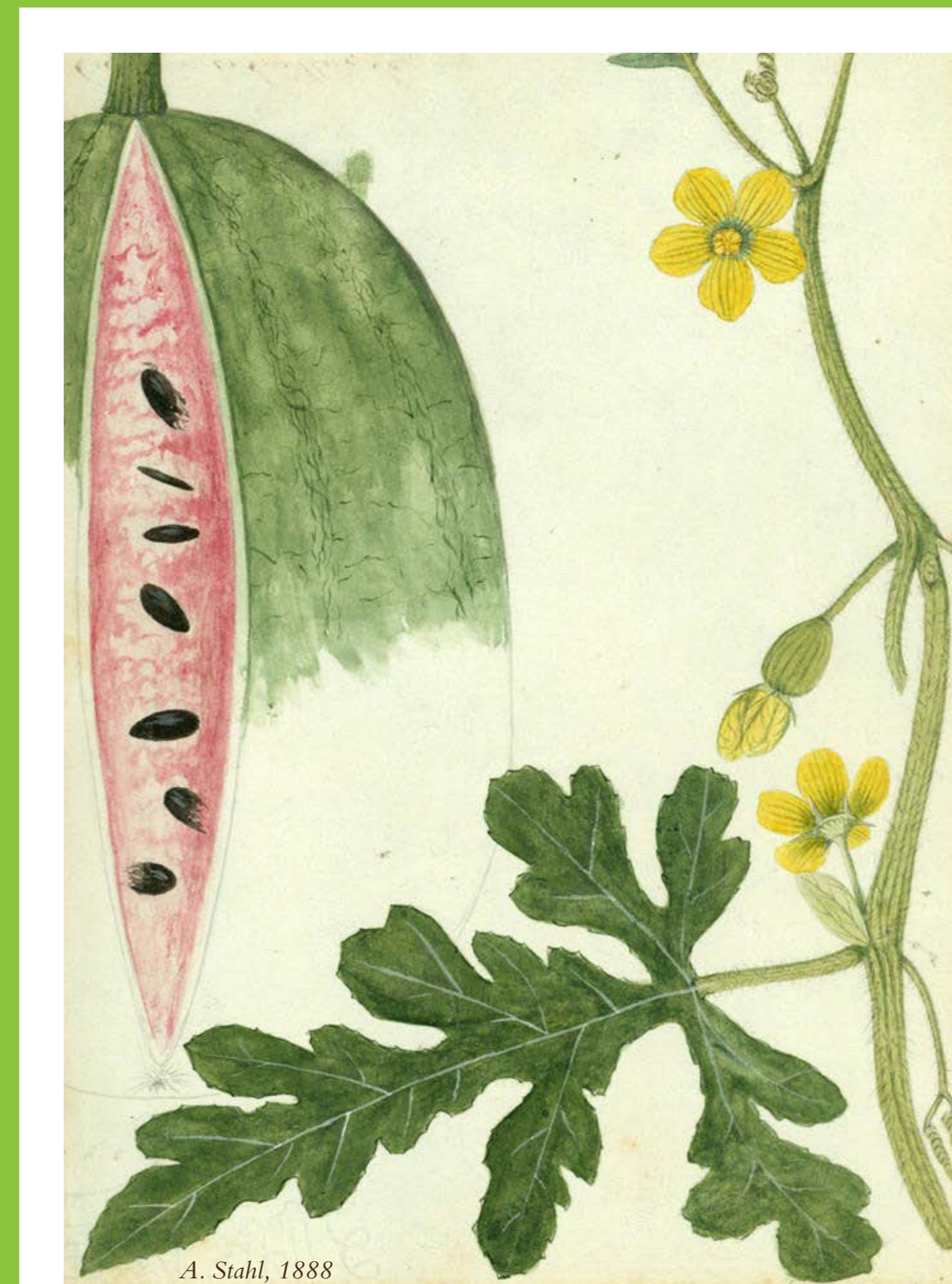
White Yam • Igname Guinée
(*Dioscorea cayennensis*)



Guinea Corn • Sorgho Commun
(*Sorghum bicolor*)



Cowpea • Cornille
(*Vigna unguiculata*)



Watermelon • Pastèque
(*Citrullus lanatus*)

Une Nouvelle Terre

Cultures Africaines dans les Caraïbes

L'agriculture Caraïbienne est une combinaison unique de plantes et de techniques provenant de deux sources principales: les Amérindiens des Caraïbes et les peuples d'Afrique.

Sous l'esclavage, la langue, la culture et l'identité des Africains ont été délibérément supprimées. Mais certaines traditions alimentaires et agricoles ont survécu à travers les âges. Durant leurs quelques heures de temps libre, qui étaient très peu, les gens mis en esclavage cultivaient des terres pour se nourrir, ce qui maintenait les traditions agricoles en vie.

De nombreuses cultures clés ont été importées d'Afrique. Le **Sorgho Commun** est une céréale Africaine. Il pousse rapidement, même par temps chaud et sec. Contrairement à la plupart des céréales, il est idéal pour le climat de St. Martin. Il est également facile à cultiver et à préparer. Le **Pois d'Angole** venait d'Asie, mais il était populaire en Afrique à l'époque de la colonisation de St. Martin. Il pousse également facilement dans les climats tropicaux secs. L'utilisation d'une rangée d'arbustes de Pois d'Angole pour marquer les limites d'une ferme ou d'une propriété est une tradition en Afrique et dans les Caraïbes. On voit cela encore aujourd'hui à St. Martin.

Bientôt, d'autres cultures Africaines poussaient à côté de cultures Amérindiennes: des ignames, courges, pois et melons Africains ont rejoint des patates douces, citrouilles et haricots Amérindiens. La technique Africaine de créer des crêtes de sol et la houe Africaine à manche court sont largement utilisées dans la région. À ce jour, les fermes et les jardins de chaque île témoignent de l'influence combinée des traditions agricoles Africaines et Amérindiennes.