

Arsenio Limon, Honduras

Arsenio: y ganaderia y yo tengo agricultura, platano, guineo y yo tengo ganaderia y bueno es te tengo aqui por el pesca. Tengo {{chinchorro}} de siete, que lo manejamos de siete. Y tengo {{de esa red}} que lo manejamos tres con motores en veces con motores en veces con canaleta. Asi es el modo viviendo del pueblo. Y aqui se vive una vida saludable. No es como en la ciudad, que la ciudad es una vida caliente. Pero aqui es mas satisfactorio. Yo he vivido una vida bastante tiempo en la ciudad donde la vida es un poquito mas agitado porque hay industria y fabrica y aqui, aqui es un poco menos porque el empleo no es frecuente como en la ciudad. Pero se vive, aqui el modo viviendo es de la pesca. Hay gente que trabaja en la municipalidad. Aqui tenemos colegio, tenemos escuela, tenemos kinder, y esa es la vida de la comunidad. Y esa es la vida de la comunidad.

Johnson: Que bueno

Ben: Que cree ustedes que es la diferencia mas grande entre aqui en Limón y alla en Nueva York?

Arsenio: Bueno, es...ya, ya haciendo una comparacion es muy diferente, porque de aqui la gente son pobres. El estudio es poco porque la ayuda gubernamental es poco nada porque estams lejos de las ciudades grandes. Por ejemplo, Tegucigalpa, San Pedro, Ceiba, Cortes. Estamos largo. Y luego {{yernos 2:00}} atienden alla donde tienen mas exigencia. Aqui la exigencia nuestra es poco.

Ben: Y de la comida...um pude explicar el proceso de preparar la comida que hace y todo, todo lo que grabamos ahi pudede explicarlo?

Arsenio: Si, por ejemplo Bauototona, la comida de nosotros, la comida de nosotros es la machuca. Tiene un proceso como la le habia explicado al compañero {{aleman? 2:37}} aqui. Primero, para los platanos, se pone a hervir el agua. Se pone el platano aqui una media hora y hasta esta cocida y hasta listo la... el mortero que sea el jana, que le llamamos nosotros. El jana esta ahi. Ya esta limpio. Se pone el platano ahi con un, con un palo ahi se machuca, hasta que este bien machucado. Y de ahi ya viene la sopa, con coco. Se da ahi el coco. Se pone a la olla. Viene el pescado, si va a ser con pescado. Y se puede hacer con pescado. Se puede hacer con pollo. Se puede hacer con carne de res. Como usted lo quiera, pero ese es el proceso. Y de ahi viene la sopa. Si le podes añadir camarones, caracol, como usted lo quiera.

Ben: Excelente. Quiero saber un poco de la...de la comunidad Garifuna Usted, como se mantiene contacto con la gente, como afuera de la comunidad porque me imagino que tiene aimgos en Nueva York.

Arsenio: Si

Ben: Como se mantiene el contacto con la gente, como afuera de la comunidad porque me imagino que usted tiene amigos en Nueva York. Como mantiene el contacto?

Arsenio: Si, aqui el proceso de restaurante digamos no lo mantiene la gente de la comunidad. Es poco o nada porque la gente comen duermen en su casa, pero ustedes los que visitan son los que mantienen el negocio...el turista mas que todo porque vienen y nos consumen entonces de eso mantenemos el negocio porque no tenemos industria, no tenemos fabrica entonces el ingreso es poco. Pero con los hermanos y las hermanas y los amigos que viven en el extranjero,

Ben: ok sigue. um pero mas queria saber acerca de la comunidad Garifuna en general...no solo esta comunidad pero la comunidad carifena en todo el mundo. Como se mantiene?

Arsenio: Bueno la comunidad Garifuna en-en todos los municipios generalizados...lo que se hace aqui, se hace en Cusuna, se hace en {{San Delaya 5:47}}, se hace en todas las comunidades. Generalmente nos dedicamos a la agricultura y a la pesca. El folclore Garifuna de nosotros, tenemos cada lugar tiene un mes de celebracion. Por ejemplo en Limón, especificamente, que ese es mi pueblo, que mi vio nacer, aqui la feria empieza desde el 2 de diciembre hasta el 12 de diciembre. Y los otros comunidades Aledaño, Cusuna, Punta Piedra, Aguán, tiene otros meses. En Aguán es el mes de Agosto. En Cusuna, es el mes de febrero. En Limón, especificamente, es el mes de diciembre. Pero, se está, hace mas de ocho años, se está haciendo otra fiesta aqui deportiva, que empieza el 24 y va a terminar el 30, de este mes, de Julio, Julio.

Ben: Que bueno. Otra pregunta,

Professor Johnson: Igual se puede explicar el proceso de la pesca.

Ben: Si Y como, cuantas personas...que hacen...cuando lo hacen...ese proceso.

Arsenio: Ok. Por ejemplo, este bote es para pesca. Aquí están las redes. Estas redes, van tres personas ahi, aqui con los cañamotor y se van para allá largo o por aca largo. Cuando vienen con los pescados, vienen y lo venden a la comunidad y si son bastantes, los llevan a otros lugares, a Tocóa, a Bonito Oriental, a Ceiba, a ahi contral y ahi contrato con la otra gente que los vengana comprar aca, o lo llevan, el dueño lo lleva hacia aca. Ese es el modo viviendo de le pesca. Y hay otro sistema de pesca, con cayuco, con remo, con canalete que van entre tres, o el chinchorro, hay hay un cayuco mas grande que lleva una red y ahi van 7 personas a pescar. Cuando vienen, ellos reparten los pescados..lo que le toca al dueño y lo que le toca a-a cada pescador. lo vende. Ese es el modo viviendo de la pesca.

Ben: K. Gracias, muchas gracias.

Arsenio: Ok

Ben: Oh Ahi está.

{{the take off his microphone and talk about moving to another place}}

Ben: y dilitrea su nombre.