

PHILIPPINIANA RECORDS

- ***PHILIPPINIANA SACRA*, Vol. XXX, No. 88 (Jan.-April 1995) 135-171**

Capítulo 12*

PROSIGUE LA MISMA MATERIA,
DE OTRAS FRUTAS, VARIAS Y BUENAS

Juntemos con los *bilimbis* [sic] e *ibas* a los que llaman algunos *banquelines*, otros *laiojan*, que se asemejan no poco en las hojas y tronco y en lo agrio de la fruta, aunque la de los *banquelines* es menor y redondilla, a modo de las cerezas de España. Esta siempre tiene el color verde claro y, cuando madura, se pone blanquecina.

Tiene su huesecillo como las cerezas, algo menores y menos duro. Sirve para los guisados en lugar de agraz pero, hechos en conserva, son tan buenos, si no mejores que las guindas, que por tener los *banquelines* la carne algo más sólida y el pellejuelo más delicado, queda, cuando conservados, más carnosos y gustosos.

Yo he visto acá a las guindas en conserva, traídas de Nueva España, donde las hay, y es cierto que no tienen qué ver con estos *banquelines* cuando están bien hechos. Todas estas frutas, y otras agrias, de que trataremos, las comen los indios crudas; que son grandemente amigos de agrio, y mucho más las mujeres.

Hemos puesto éstas primero por ser parte domésticas, pues las plantan y cultivan, y partes silvestres, que ellas se nacen en abundancia en los montes. Volvamos a otras de regalo y de cultivo.

Los *tampoyes* lo son mucho. Es el árbol no muy grande, aunque bien copado; la hoja estrecha y larga, como de ciruelo; el verde algo oscuro; hace las flores que parecen a la mosqueta silvestre de España, menos el olor, pero el que les falta a las flores tiene la fruta, que huele

* Alcina's *Historia de las Islas e Indios de Bisayas*: 1668. Part One, Book 1.

Chapter 12

A CONTINUATION OF THE SAME TOPIC: CONCERNING OTHER VARIOUS DELICIOUS FRUITS

It would be well to add to the *balimbing* and the *ibas* those that some call '*banquelines*' and others *layoxan*; these resemble them not a little in leaves, trunk, and in the sourness of the fruit. However, the fruit of the '*banquelines*' is smaller, a little round like the cherries of Spain. It is light-green in color and turns whitish when ripened.

It has a pit like the cherries but somewhat smaller and not as hard. This fruit is used in stews in place of the unripened grapes; as preserves these are as delicious or even better than the cherries. However, the flesh of the '*banquelines*' is a little more firm and fleshy, the skin more tender and better tasting as a preserve.

I have seen cherry-preserves brought here from New Spain but definitely they do not compare with these '*banquelines*' when properly prepared. All these fruits and the sour ones, of which we shall treat here, the natives eat raw. They are extremely fond of eating sour things especially the women.

We have mentioned first the above because they are partly domesticated, for they are planted and cultivated, and partly wild, because they grow abundantly in the forests. Let us now turn to the others which are a delicacy and are cultivated.

The *tampoy* is one of them. It is not a very large tree but has dense canopy; the leaf is narrow and long and like a plum; the green somewhat darker. It produces flowers that are similar to the wild musk-rose of Spain minus its fragrance. However, whatever the flowers lack in fragrance, the fruit makes up for it because it smells like

a rosa de Alejandría. Es del tamaño de los albaricoques de España, aunque tiene una coronilla que ellos no tienen. Tiene su pepita blanda, no hueso. El color es amarillo claro, o casi blanco; el sabor muy dulce y oloroso. Tiene poca carne, y así siempre saben a poco y, por tener muchos enemigos, de pájaros de día y de murciélagos de noche, monos y muchas manos que se van tras ellos, duran poco tiempo; y es menester envolverlos con algo como estopa para defenderlos mejor y guardarlos; y todo no basta.

Parecido al *tampoy* en el nombre, aunque no en lo demás, es otra fruta que llaman *lomboy*. Plántase y cultívase y es mejor, aunque la mayor cantidad se da en los montes, y en unas islas más que en otras. Es el árbol y sus hojas muy parecido al peral de Castilla, aunque la fruta se semeja a unas ciruelas negras que hay en España, y la carne a las cerezas negras, pues manchan la boca y manos como ellas.

Comen esta fruta algunos con sal. Dicen es de mala digestión y cálida, y mucho más a los que engullen las pepitas, que son como de cerezas, aunque blandas y dos veces más largas, que suelen causar ahitos y calenturas muy recias, aunque suelen durar poco.

En la isla de Cebu hay muchos árboles de éstos en el monte, y son refugio de los pobres; en la de Leyte e Ibabao¹ pocos; y éstos plantados y cultivados, y dan poca fruta comúnmente.

Otras frutas que llaman *igot* en unas partes y en otras *malaygang*, es algo semejante en la hechura y en su color y el sabor al *lomboy*, aunque más pequeña que la otra, pero da en mucha más abundancia.

En estas dos islas, en que dijimos, se dan mal los *lomboyes*. Es el árbol mucho mayor, la hoja más ancha y semeja a la hoja de las moreras, y la fruta no poco a las moras negras, aunque es totalmente redonda y con huesecillo. De las arracimadas, algunos pies son muy dulces, y en el sabor se semejan a las cerezas. Tienen [tiñen] las indias con el zumo de estas sus chininas, que acá llamamos, o sayos y paños para las cabezas, que tienen recién teñidos un color colorado muy encendido. Dúrales poco y se vuelven después de color morado, en que

¹ The early Spaniards called *Ibabao* the Eastern part of Samar, facing the Pacific Ocean. At the time of Alcina *Ibabao* stood for Samar. Today *Ibabao* has been dropped and Samar is the only name used.

the rose of Alexandria. It is about the size of the Spanish apricots and has a crown the apricots do not have. It has a soft but not a bony pit. In color it is a light yellow or even white and tastes very sweet and mellow. It has little flesh and therefore one never feels fully satisfied. These last only a short time since they have so many enemies: the birds by day, bats by night, monkeys and the many hands which get on them. It is important that these be wrapped in something like a coarse cloth so as to protect them. All that, however, is never sufficient!

There is another kind of fruit called *lumboy*² which is similar to the *tampoy* in name only and nothing else. It is planted and cultivated and it is better, although the greatest quantity is found in the forests; on certain islands there are more of these than on others. The tree and its leaves are similar to the pear-trees in Castille, although the fruit is like some black plums that grow in Spain. The flesh is like the black cherries and stains the mouth and hands just like them.

Some eat this fruit with salt. They say that it is difficult to digest and a bit burning and even more so if the pits are swallowed. These seeds resemble the cherry pits but are softer and twice as large; these cause indigestion and severe fevers which tend to last for only a brief period.

On the Island of Cebu there are many of these trees in the forests, which are a refuge of the poor. In Leyte and Ibabao there are only a few. These, when planted and cultivated, ordinarily yield very little fruit.

There is another fruit which is known as *igot* in some regions and in others as *malaygang*. It is similar in appearance, in color and in taste to the *lumboy*, although smaller. It produces in greater abundance.

On those two above mentioned islands the *lumboy* does not grow well. This tree is much bigger. The leaf is wider and similar to the leaf of the white mulberry, the fruit not a little like the black mulberry. However, the fruit is completely round and has a small pit. Of those growing in clusters, some are very sweet and in taste are similar to the cherries. The native women dye what here we call *chininas* — a garment or a cloth which is worn over the head— with the juice of this fruit. At first when dyed these have a fiery red color. However, that lasts only for a short time and soon it turns to a mulberry color which

² Another local name for *lumboy* is *duhat*.

perseveran. Nacen [*sic*] este árbol, lo más ordinario, en los ribazos de los ríos, y así suelen ser muy grandes.

Semejante [es al] *igot* la fruta del *amaet*, que es de hechura de las endrinas de España, y su color y el sabor casi el mismo que el de los madroños, a que imita también en las hojas, aunque las del *amaet* son más blandas y los árboles mayores.

Vengamos a otra fruta, que es muy propia de las Indias de los bisayas. Llámense *boboas* o *boas-boas*; y es cierto que es de la mejor y más regalada fruta que hay por acá, y que puede carearse con las mejores de España en el sabor, suavidad y calidad, y en todas las que se estiman en la fruta.

Los árboles se semejan a los cerezos de España, aunque éstos tiene[n] algo más larga la hoja y más estrecha, y el color y tronco casi como aquéllos. Dan fruta en racimos, que echan los troncos y ramas mayores (cosa muy común en esta tierra). La hechura y color imita a las ciruelas invernizas, aunque el hollejo de estas *boboas* es más duro y de una como membrana que, aunque con facilidad se rasga, es correosa. Dentro de esta membrana está un gajo, unas veces solo, otras dos no más, de color nevado, o como de hielo, de un dulce muy suave.

No se masca sino que se chupa, porque el hueso es blando; es amarguísimo, (y por esta causa medicina eficaz para las lombrices). Es fruta que no empalaga ni empacha, aunque se coma mucha, y más si está bien madura, (que, no lo estando, causa dentera, y tiene lechejuela pegajosa), y no se sabe haya heho jamás mal a nadie. Por el efecto, en comiendo muchas, se echa de ver que facilitan la orina y templan mucho su ardor.

Comparan esta fruta algunos a las uvas moscateles, otros a las ciruelas de la Reina. Ello es cierto que puede ser buena entre las mejores de España. Dáse también en Terrenate³, donde la llaman *lanzones*.

De esta hechura casi de las *boboas*, con aquel hollejo o membrana, hay mucha cantidad de frutas (que aunque monteses comúnmente, por

³ The name "Terrenate" stands for Ternate, an island of the Moluccas, today in Indonesia. When Spain abandoned the Moluccas Islands, in 1662, the Christian inhabitants of Ternate preferred to come to the Philippines. They were settled in Cavite. Thus they gave the name of Ternate to the new foundation in Cavite.

becomes permanent. Most commonly this tree grows on the banks of the rivers and so is usually very large.

Similar to the *igot* is the fruit of the *amaet*, which is the size of the sloe of Spain; its color and taste is almost the same as that of the strawberry tree, which it resembles also in its leaves. However, those of the *amaet* are softer and the trees are larger.

Let us come to another fruit which is very characteristic of the Bisayan natives. It is known as *boboas* or *boasboas* and surely it is one of the best and most highly prized fruit that is to be found here. It can compare with the best fruits of Spain in taste, smoothness and quality and in everything that can be desired of a fruit.

The trees are similar to the cherry trees of Spain but these have a somewhat longer and narrower leaf; the color and the trunk are almost the same as the former. They yield their fruit in clusters on the trunk and on the larger branches —something very common here. In shape and color the fruit resembles the winter plum, although the skin of these *boboas* is tougher and like a membrane which, although it can easily be torn, it is also tough. Within this membrane there is a section, sometimes alone, sometimes two and never more than that, whitish in color, or like ice and of a very suave sweetness.

This is not chewed but sucked because the pit which is soft is very bitter and for this reason it is considered a very effective medicine against worms. It is a fruit which one can never stop eating and of which one can never have enough, no matter how much one consumes, especially when the fruit is fully ripe. It is not known to have ever been harmful to anyone. However, if it is not ripe it sets the teeth on edge and has a sticky milk-like substance. The eating of a great amount of these stimulate the flow of urine; it greatly cools its heat.

Some compare this fruit to the muscatel grapes; others to the plums of "*la Reina*."⁴ What is true is that it can be considered as good as the best in Spain. It also grows in Terrenate, where they call it *lanzones*.

There are a great number of fruits of almost the same appearance as that of the *boboas*, with the same type of skin or membrane.

⁴ The meaning of "*la Reina*" is unknown to us now. We take here to mean plums "from Talavera de la Reina," a famous town in the province of Toledo, Spain. This is, we accept, mere guess.

la incuria de estos naturales) son apetecidas de ellos y buscadas en los montes.

Alabiao llaman a una que es casi como *boboa*, sino que es de color algo colorado, cuando madura, y la pepitilla no es amarga, (si bien se come). Es la fruta más apetecida de las mujeres bisayas de cuantas hay. Tiene un agridulce muy suave y que nunca cansa, y, aun sin esperar a que maduren bien, no las dejan parar. Es refrán entre ellos, para lo que mucho se desea, y así dicen "*Dao na ibug sing alabiao*" (o in Wáray-Waray: "*Dao nakakaon sin alabiao*"), "deseo ésto como se desea el *alabiao*", con que se declara bien lo que la apetecen. Y de esta clase hay variedad de frutillas, como la que llaman *hangyap* y otras muchas que, por no tener cosa particular, no cuento, pues son sin cuento las que se hallan en los montes.

Vamos a otra como especie, que llaman *paho*, de árboles muy grandes y altos, hojas como de álamo negro, aunque más anchas. Hay muchas diferencias de ellos. Los *balonis* son tan grandes como membrillos de España. Tienen una pepita como castaña, aunque más larga y menos dura. Estando maduros saben, según dicen (que no los he comido de sazón), a melocotón; y lo mismo las que llaman *mangas*, que, a no ser la carne estopasa, pudieren correr parejas con ellos. El olor es aun mejor. El mayor uso de estas frutas es en salmuera, en que suplen las aceitunas y otros equivalentes.

Hay de los *pahos* muchas especies, que algunos las prefieren a las aceitunas nuestras, aunque a mi no me lo parecen. En conserva todos ellos sí que son gustosos y tienen cierto olorcillo aromático. Dícese de ellos que, conservados, ayudan a la digestión, y en salmuera son indigestos. Debe éstar su mayor virtud en la corteza (que se les quita para hacerlos en conserva). Imitan algo a los duraznos conservados.

Tienen estas frutas por enemigos a los murciélagos, que por acá, como veremos, hay muchos y de varias formas y tamaños, y por esta causa pocas llegan a madurar en los árboles, porque es difícil de guardarlos de tanto enemigo nocturno.

Es fruta también que se da en la India Malabar, donde se tienen por regaladas las *mangas*, que de allí trajeron el nombre, que acá los indios, a todos los de esta como especie, llaman el nombre de *paho*.

Although ordinarily these grow in the forests, due to the sloth of the natives, they do appreciate this fruit and search for it in the wilds.

There is a fruit known as *alabian*, which is almost like the *boboa*, except that it is somewhat reddish in color when it is ripe; the small pit is not bitter and its is edible. It is the most preferred fruit among the Bisayan women. It has a sweet-sour taste that is very pleasant and of which one can never tire. They never leave these alone even if they are not yet ripe. There is a saying among them to indicate something very desirable; it goes thus: "*Dao na ibug sing alabiao*" (or in Waray-Waray: *Dao nakakaon sin alabiao*), "I desire this as much as I desire the *alabiao*," which already is indicative of their appetite for the fruit. And of this class there is a variety of little fruits, like that which they call *hangyap* and many others. Since these have no special importance, I shall not treat them, but those found in the forests are innumerable.

Let us go on to another species which is known as *paho*, very large and tall trees with leaves like the black poplar but wider. There are many varieties of these. The *balonis* are as large as the quinces of Spain. These have a small seed like a chestnut, although a bit larger and harder. When they are ripe they taste like a peach (according to what they say, for I have not eaten them in season). Also those known as *mangas* might easily be compared with them, if their flesh were not so fibrous. The fragrance is even better. The greatest use for these fruits is for pickling, for in this way they supply the lack of olives and other equivalents.

There are many species of *pahos*, which some prefer to our olives, although not according to my opinion. In preserves, all of them are delicious and have a certain aromatic smell. It is said that in preserve they aid digestion but in brine are indigestible. Its most valued portion must be in the peel, which is taken off when made into a preserve. It resembles something like the peach preserves.

These fruits have enemies in the bats, which here, as we shall see, are numerous and of various sizes and shapes. As a result, very few of these fruits are able to ripen on the trees, since it is so difficult to guard against so many nocturnal predators.

This is also a fruit which grows in Indian Malabar, where the *mangas* are held in great esteem as a delicacy. It is from there that they brought the name with which the natives here designate all the varieties of that so-called species bearing the name *paho*.

A la China deben estas Islas los *chicoyes*, fruta, a mi ver, de las más regaladas del mundo. Háse plantado en Bisayas, donde en especial han probado mejor que en otras partes de estas Islas. He plantado yo muchos por mi mano y cogido su fruta. Es el árbol acá no muy grande, la hoja como de membrillo, aunque más ancha y larga y toda verde por ambas partes. La fruta yo dijera que es como un género de "azerola" o "servas" de España porque, verde, es como ellas: áspera; pero, madura, es mucho mejor. El color es dorado muy fino, la carne algo menos encendida que la cortecilla u hollejo, que es tan delgado y menos sólido que las cortezas de las cebollas secas, tan agradable a la vista, y más cuando están maduros en el árbol y entre lo verde de las hojas, que, a juicio de no pocos entendidos que la han visto y comido, se puede dudar si es ésta la que engañó a Eva, por tener las dos calidades de "*pulchrum visu, et ad vescendam suave*", y no le falta el de "*pomum*"⁵, pues es de hechura y tamaño de una camuesa. Es la carne mucho más blanda y como si fuera confitada. Al fin, dudo que haya más regalada fruta que ésta.

Guárdase muchos días después de cogida y, cuanto más, tanto más dulce. Traen a Manila de la China cantidad de ellos verdes, que en el camino maduran, y hay variedad en la hechura; en los colores y sabor poca. Tienen pepitas los que de allá traen, de que se plantaron acá sin duda. Los que se dan en Bisayas no suelen tener pepita sino rara vez, con que son más carnosos. La pepita es como castaña pequeña en el color y forma, cuando es una sola redonda; y cuando más, chatas por las partes íntimas.

Plántanse en estas Islas (y he plantado yo los más de los pies que hay hoy en Bisayas) de los renuevos que echan por las raíces, y a veces muy lejos del tronco que, cortados con parte de dicha raiz, pueden [prenden] con facilidad, aunque tardan ocho o diez años en dar fruta, y no la suelen dar todos. Saltan con abundancia, que parece descansan el uno por dar más al segundo.

Traen de la China también a Manila unas que llaman los sangleyes o chinas⁶ *lechi* y los españoles *lechías*. Son muy regaladas

⁵ "Pomum" means all kinds of fruits from trees, good for eating.

⁶ The Spaniards of the early period called the Chinese merchants who came to Manila and settled there "Sangleyes." The word "china" —with small letter c— simply stands for Chinese people, not for the nation. It was years later when the Spaniards used "chino"/"chinos", in the masculine gender, for the Chinese race and people.

It is to China that these Islands owe the *chicos*, a fruit which, in my opinion, is one of the most delightful in the world. It has been planted in the Bisayas, where it has thrived better than in any other part of the Islands. I have planted many of them with my own hands and have harvested its fruit. The tree here is not very large; the leaf is similar to the quince, although much wider and longer and green on both sides. The fruit, it may be stated, is like a kind of "azerola" or "servas" of Spain, because as green it is similar: rather harsh; and when fully mature, it is by far much better. Its color is pure gold; its flesh is a bit less brilliantly colored than the skin or rind. It is thin and less firm than the dried skin of onions. It is extremely pleasing to the eye and even more so when fully ripe on the tree, among its green leaves. In the judgment of not a few learned individuals who have seen and tasted it, one can surmise that this is the fruit which deceived Eve because it has the two characteristics of "*Pulchrum visu, et ad vescendam suave.*"⁷ Nor does it lack the quality of "pomum" for it is the size and shape of the pippin. However, its flesh is much more bland and almost as if sweetened. Finally, I doubt whether one could find a fruit more delightful than this one!

The said fruit may be stored for many days after picking and the longer it is stored the sweeter it becomes. They bring large quantities of these green to Manila from China and they ripen in transit. There is difference in shape; in color or taste there is little difference. Those brought from there have seeds; these were planted here without doubt. Those which grow in the Bisayas have seeds only rarely and as a result are more fleshy. The seed is like a small chestnut in color and shape; if it is a single seed it is round; when more in number they are flat-like on the inside.

The above mentioned are cultivated in these Islands; and I have planted most of the trees that there are today in the Bisayas from the new shoots which sprout from the roots and oftentimes a long way from the trunk. If they are cut off with a portion of the root they start a new planting. However, such do not bear fruit for eight or ten years; not all of them bear fruit. Some fail to bear fruit oftentimes, for it seems one rests in order to assist the other.

Also they bring from China to Manila some which the "sangleyes" or Chinese call *lechi* and the Spaniards "*lechías.*" They are also very delightful, although quite different from the *chicoyes* in their shape

⁷ "Beautiful to the eyes and sweet to the taste." (Cfr. Gen.3,6)

también, aunque bien diferentes en la hechura a los *chicoyes*, porque las *lechías* son menores. Tienen una cáscara o corteza no muy dura y pecosa y la carne dentro en meollo blanco y dulcísimo.

Pocas veces llegan a Manila verdes; pasadas es lo más común. Pero háylas en Bisayas y son antiguas de la tierra y naturales, pues tienen nombre propio, que es *isao* en una partes, en otras *usao*. Hélas cogido yo y comido en los mismos árboles, que son tan grandes como los *pahos* que dijimos, y muy semejantes en las hojas. La fruta, estando madura, es colorada como una grana; el meollo imita al de las *boboas*, aunque es más dulce; la pepita es larguilla, como un piñón con cáscara, y es comestible asada y cruda, que imita a las castañas. Cuando verdes, las *lechías* se comen como avellanas, o almendras verdes enteras, y no saben menos bien que ellas, y más con una poca de sal; que así las he comido yo más veces que maduras, por los muchos enemigos que tienen cuando lo están.

Para guardarlas de los murciégalos mandaba yo, en uno de estos pueblos que tenía cercados otros pies, que de noche hiciesen hogueras alrededor de ellos, y con todo iban los murciégalos por el otro lado y las destruían. Es cierto que [es] fruta regalada, aunque la tengo por cálida.

No quiero dejar otra frutilla muy copiosa y abundante en algunos pueblos de estas Islas, que llaman *coales*, y suelen traerla de China a Manila pasada. Son los árboles, en lo grande y copado, como los que llaman *lethos* en griego, tan nombrado en la fábula de Circe, y conservan el mismo nombre en latín. En valenciano se llaman *lidons*. El nombre castellano es vario.

Son estos *coales* redondillos, de una cortecilla dura como el *usao*, aunque lisco [liso], y blanca cuando están maduros, y aun cuando están verdes más, que suelen ennegrecer algo cuando ya sazonados. Quitada la corteza queda una pepitilla muy negra y reluciente, como de azabache, que, a ser sólida, hiciera famosísimos rosarios. Está envuelta esta pepita con una carne blanca y como la de las uvas, pero dulcísima. Es poca la carne, y más en los monteses. (En los [que] aciertan a caer dentro las sementeras que se cultivan, es más). Puédese comer un cesto de ellos sin empacho. Dánlos en Manila los sangleyes médicos para remedio de la tos, porque dicen ablandan el pecho. Y no me parece difícil, por ser el dulce muy suave y casi como de azúcar-piedra.

because the *lechias* are smaller. They have a spotted shell or bark which is not very hard. The flesh inside is a whitish mass and most sweet.

Very rarely these are brought to Manila green; normally they are brought over-ripe; they are found in the Bisayas and they are old and native to the soil because the natives have their own names for them; they are called *isao* in some regions and *usao* in others. I have picked and eaten some of these right from the trees themselves which are as large as the *pahos* that we mentioned, and have a similarity in the leaves. When the fruit is ripe it is red like scarlet; its flesh is similar to the *boboas* but sweeter. The seed is somewhat large and similar to the pine-nut in its shell. It may be eaten roasted or raw and resembles the chestnuts. When green the *lechias* can be eaten like whole green hazels or almonds. They taste about as delicious or even better with some salt. I have consumed these more often this way than when ripened due to the many enemies they have when in this state.

In order to protect these trees from the bats, I ordered that in one of these towns where I had some trees surrounded by a wall, that at night they light fires about them. Notwithstanding all this, the bats came in from another side and destroyed the fruit. Definitely this is a most delightful fruit, though I consider it a bit sharp.

I do not wish to overlook another little fruit which is very plentiful and abundant in some towns of these Islands and which are called *coales*. Customarily these are brought already over-ripe to Manila from China. These trees, in their great size and abundant foliage, resemble those called "*lethos*" in Greek, so oftentimes named in the fable of Circe. This same name is preserved in Latin. In the language of Valencia they are known as "*lidons*," while in Castillian the name varies.

These *coales* are round-like and with a little hard shell similar to the *usao* although flat and white when ripe, and even more so when they are green; they usually become somewhat darker as they grow mature. When the shell is removed there remains a little seed, very black and shiny like jet-black; if it were solid it would make well-renown rosaries. This little seed is enveloped in a white flesh like that of the grapes but most sweet. There is little flesh in it and much less in those which grow in the mountains. Those which happen to grow in cultivated fields have more flesh. One can consume a basket-full of these without any indigestion. Chinese doctors in Manila prescribe them as a remedy for cough because, they say, these soothe the chest. This is not difficult for me to believe since their sweetness is very suave, almost like a lump of sugar.

De modo que de la cercanía de la gran China participan estas Islas de estas y otras muchas frutas que se dan en ella, y en España y otras partes no se conocen.

Entre éstas hay otras que llaman *damul* estos naturales. Dáse en los montes con abundancia. Imita en la hechura y pepita al *chicoy*, aunque la carne es mucho más colorada y sólida y no tan dulce de mucho, pero parece especie de ellos que, por lo agreste e inculto ha variado mucho, y a este modo hay muchas otras.

Quiero acabar este capítulo (dejando de árboles monteses y silvestres una grande cantidad que dan frutas comestibles) con los que acá llaman *piles* [sic], que son un medio entre almendras y piñones de España. Es el árbol grande y casi como los pinos de allá ordinarios; la hoja casi como la del nogal; su fruta, cuando está verde, como una bellota, con su modo de cáscara, o capirote, en la parte del pezón. Cuando está madura se pone totalmente negra.

Comen esta corteza no solo los animales sino también los indios, y de ella, con miel, hacen un modo de conserva, para ellos gustosa. La cáscara del *pili* es más dura que la almendra y tan sólida como la de los piñones. Es gruesa, y el meollo, como dije, entre almendra y piñón, y sirve por acá de ambas cosas, pues ni hay piñones ni almendras, pero súplese con ellos uno y otro muy bien; sólo que los *piles* son más aceitosos que uno y otro en Castilla.

Los que se cultivan dan la fruta mayor y mejor; los monteses no tanto. Y el modo de juntarlos los indios es particular y por tal lo pongo acá. Son los árboles, como he dicho, muy altos y tienen la fruta como en España comúnmente (que acá lo contrario es lo común) en las puntas de las ramas, y así si la hubieran de coger de los árboles (como la cogen algunos) fuera desramonándolos y echándolos a perder, y que no dieran fruta en dos ó tres años después.

El modo, pues, es que hay acá unos pájaros que llaman *calao* (de que trataremos en su lugar) muy amigos de esta fruta y, como no la mascan, ni tienen con qué poderlo hacer, por ser tan dura, se la engullen entera, y así fácilmente llenan el buche de ella. Buscan con cuidado los indios los árboles donde se recogen de noche estos pájaros (que se suelen juntar no pocos) y al pie de dichos árboles hallan los *piles* mondados,

Since these Islands are near *Gran China* they share these and many other fruits which grow there and which are unknown in Spain and in other places.

Among the above-mentioned there are others which these natives call *damul*. They grow in the mountains in great abundance. In appearance and in seed they resemble the *chico*, although the flesh is more red and firm and not so sweet. But these seem to be of the same species; since it has grown wild and uncultivated it has varied much and as a result there are many others.

I wish to conclude this Chapter—omitting a great number of trees from the mountains and forests which provide edible fruits—with those which they call *pili*. These can be categorized somewhere half-way between the almonds and the pine-nuts of Spain. The tree is tall and almost like the ordinary pines over there [in Spain]. The leaf almost resembles that of the common walnut; its fruit, when green, is like an acorn, with its shell or cap on the part next to the stem. When fully mature it becomes completely black.

Not only the animals eat this nut but also the natives, who from it make a kind of preserve with honey and which they relish greatly. The nut of the *pili* is much harder than that of the almond and just as firm as the pine-nut. It is large and the pith, as I said, is something between almonds and pine-nuts and serves here for both, since neither pine-nuts nor almonds are found; but it makes up for the lack of both, except that the *pili* is more oily than any other kind in Spain.

Those that are cultivated produce a better and a larger fruit; those that grow wild not so. The manner of gathering these by the natives is curious and for that reason I shall describe it here. The trees, as I have already stated, are very tall and produce their fruit as it is commonly the case in Spain (for here it is ordinarily just the opposite), that is, on the tip of the branches. And so, if they had to pick it from the trees, as some do, these would be stripped of branches and ruined since it would not yield fruit again for two or three years afterward.

The method of picking here, then, is that there are some birds here which they call *kalao*, about which we shall treat later, which is very fond of this fruit. It does not chew the nut since it does not have the means to do so. And since it is hard, the bird swallows it whole and thus easily fills its craw with it. The natives carefully seek out the trees where these birds gather at night, for large numbers of these come together. At the base of these trees, they find the *pili* already hulled.

porque sólo se gastó la corteza de arriba, por ser blanda, en el vientre, y echan lo demás entero y limpio; y así, con menos trabajo los juntan y mondan que si los cogieran; que, en cogiéndolos, es menester agua caliente y darles un hervor, que con eso despiden fácilmente la superior corteza.

Tiene este árbol de los *piles* otra propiedad muy provechosa y es que da cantidad de una resina muy blanca y olorosa, más que la de pino, que se cuaja como brea, aunque nunca se endureza como ella; y de esta juntan gran cantidad, por haber muchos pies que no dan fruta, y estos la destilan con más abundancia por unas heridas o golpes que les dan en la corteza.

Es muy medicinal y sirve para pasmos, para madurar hinchazones, para pasar la frialdad que tal vez da en las junturas, o por mal viento, o por haberse mojado, para empacho de estómago y ventosidades en el vientre; de modo que es muy provechosa. Y tiene otra calidad buena, que los navíos (que muchas veces sucede por acá, en particular en los menores, que se embrean o dan carena con esta pez) no huelen mal (como en España, que el olor solo almarea) sino muy bien y un olor muy aromático, que antes conforta que provoca.

De este modo de los *piles* hay otras frutillas que sirven de lo mismo, aunque menores, como la del *nato*, y otras que dan también la misma resina; pero los árboles que la dan acá en abundancia, y es como trementina, son dos: el uno llaman *agacajac* [sic], y el otro *apitong*; árboles muy grandes y que, heridos y agujerados en los troncos, destilan una manera de licor que arde casi como aceite. Huele a trementina de abeto, pero mejor. Sirve para dar lustre y como barniz a muchas colores y les dan particular viveza. Sácase con tanta abundancia que se pueden llamar [llenar] tinajas. Hemos dudado acá si acaso es este el "*chalan*" tan nombrado que se saca en Camboja y le benefician los sangleyes o Chinas, y mejor los Japones, dando el barniz tan fino y fuerte como se ve en los escritorios y baúles que de allá vienen y otros vasos, que con el dicho "*chalan*" quedan muy lustrosos y de mucha dura y hermosura que, quizás por no saber acá el modo de beneficiarlo, no es tan estimado y no se logra tan bien como allá, aunque suple no poco.

De otras resinas y aceites que acá se hacen, estos de frutas varias y aquellas de casi todos los árboles (que acá raro es el que no la da, o

Now, since the external nut is rather soft, only the outer shell is digested in the stomach of the bird; the rest is excreted whole and clean. And so, with little effort these are gathered and all peeled as good as if they were to gather them from the trees. After gathering them, hot water is used because the boiling action easily takes off the outer skin.

The *pili* tree has another valuable characteristic. It produces a quantity of soft, fragrant resin, more than that yielded by the pine. It hardens just like pitch, although it does not harden as much. The natives gather a great quantity of it because there are many trees which do not bear fruit and from these they extract it in abundance by means of gashes or wounds which they make in the bark.

It has great medicinal value and is employed against convulsions, to ripen boils, to draw out the coldness which sometimes hold of the joints either because of bad wind or wet exposure, also for stomach upsets or for flatulency in the belly. It is indeed very useful. It has another good quality, that on ships, for most often this is the case here, especially on smaller ships which are pitched or careened with this pitch, do not have a bad smell, like in Spain, which only the very smell makes one sea-sick. These have a very fine aromatic smell, which soothes rather than irritate.

The same as with the *pili* there are other little fruits which serve the same purpose, although they are smaller, like the *nato*. Still there are others which also produce the same resin. The trees which yield it in abundance, and which is like turpentine are two: one known as *agacahac* and the other, *apitong*. The trees are very large and when the trunks are gashed or slashed they release a kind of a liquor which burns almost like oil. It smells like a sap of the fir tree but a little better. It serves to give a gloss-like varnish to many colors providing a special kind of a glitter to them. This is drawn in such quantities that they are able to fill large earthen jars with it. We surmise that perhaps this is the well-known "*chalan*" produced in Cambodia and which the Sangleys or Chinese, or even better the Japanese, make use of in producing the fine, strong varnish which is seen on the writing-desks and chests and other vases which come from there. All these vases are made shiny, very durable and beautiful with the said "*chalan*." Perhaps because the method of using it is not known here, it is not so highly regarded nor used as successfully as there, although the ones produced here can substitute those of Cambodia.

Concerning other resins and oils which are produced here, the latter from various fruits, the former from almost any tree, we shall

naturalmente, o acuchillado, en que hay muchas muy aromáticas) trateremos en otra parte. Prosigamos ahora las otras frutas.

Y antes de ello quiero poner aquí, entre estos que dan resinas, otro árbol cuya raíz sirve de muy buen jabón. Llámánle los naturales *onop*. Es la raíz blanca. La corteza se le quita o reca con un cuchillo. Con ella se estrega la ropa, como con el jabón, y hace más espuma y más blanca que al mejor jabón; y tiene otra calidad: que no quema la ropa (como el jabón que por acá se hace, por tener cal). Algunos Padres no quieren se lave su ropa sino con esta raíz, que dicen es de mejores calidades que el artificial. Usarlo mucho estos indios para lavar su ropa y, en particular, para lavarse la cabeza, y más las mujeres para limpieza de sus copiosas cabelleras.

Otro árbol llamado *saloquigi* sirve también para lo mismo; y otro, como mimbre, que acá llaman *balogo* que, además de hacer mucha espuma, es oloroso, y sirve no menos toda corteza del tronco como la de la raíz.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
November 2, 1993.

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila
December 8, 1994

treat elsewhere. It is rare tree here that does not yield resin either naturally or by gashing; many of them are very aromatic. Now we shall proceed with other kinds of fruits.

Prior to treating these, I wish yet to place here among those that produce resin another tree whose root serves as a very good soap. The natives call it *onop*. The root is white. The covering is taken off by scraping with a knife. The clothes are rubbed with it, like soap, and it makes more and whiter suds than the best soap. It also has another quality, that it does not burn the clothes, as the soap made here, which contains lime. Some Fathers do not want their clothing washed except with this root, which they say has better properties than the artificial soap. The natives use it very much for washing their clothes, and more in particular to wash their heads, still more so the women to clean their long hair.

Another tree called *saloquigui* also serves the same purpose. Another tree like the wicker here called *balogo*, besides giving abundant suds, is fragrant and the entire bark of the trunk as well as the root is used.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
April 3, 1994

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
January 21, 1995

Capítulo 13*

DE LAS MUCHAS DIFERENCIAS DE NARANJAS QUE HAY POR ACÁ, Y SU BONDAD Y ABUNDANCIA

A los que hemos nacido (como yo) en donde hay tanta variedad y abundancia de agrios como dan, la mucha que hay de naranjas, en el reino de Valencia, que excede a todo lo restante de España, parece no nos había de causar novedad lo mucho que de estos géneros hay por acá. Y aunque a la verdad no nos admira tanto como a otros que nunca las vieron en sus tierras si no traídas de allende, con todo son en tanta cantidad las frutas de este género, tanta su variedad y bondad que merecen se les dé lugar aparte. Y así se tratará de ellas en este capítulo.

Dieciocho especies diferentes de naranjas, que con palabra y nombre genérico llaman estos naturales *aslum* (o *sua*, que quiere decir “cosa agria”) he hallado en estas Islas, sin las que son advenedizas; y quizás habrá otras que no habrán llegado a mi noticia, porque es muy natural este temple, por lo benigno y más cálido que frío, para estas plantas, que, como la experiencia muestra, no se dan en tierras muy frías. Y así naturalmente se nacen acá en los montes en mucha cantidad; y yo he andado por ellos (cuando se ha ofrecido en varios caminos) he reparado en ello, oliendo cuando están con el azahar famosísimamente, y topando, cuando de sazón, mucha cantidad de ellas, que echan los árboles o sacuden los vientos en el suelo, que en otras valieran mucho y acá se pierden o, cuando mucho, se las comen los puercos de monte a varias de ellas, que son las mejores; y los venados mucho más, porque son amigos de cosas agrias, como la experiencia lo muestra.

* Alcina's *Historia de las Islas e Indios de Bisayas: 1668*. Part One, Book 1.

Chapter 13

ON THE MANY DIFFERENT VARIETIES OF ORANGES WHICH ARE FOUND HERE, AND ABOUT THEIR GOODNESS AND ABUNDANCE

To those of us who have been born, like myself, where there is such a variety and abundance of citrus orchards, like those that yield such a great quantity of oranges in the Kingdom of Valencia, which exceeds all the other regions of Spain, it seems it should not be a matter of amazement to note the numerous classes of fruit that we have here. And although, in all truth, it is not so remarkable to us as to others who have never seen them in their own countries, but rather brought from other places, yet, the quantity of this class of fruits, their variety and goodness are such that it deserves a separate treatment. Therefore, I shall deal with it in this chapter.

I have found in these Islands eighteen different species of oranges which these natives call by the generic name and word of *aslum* or *sua*,⁸ which is to say "something sour." This leaves out others which have come from outside; and perhaps there are others which might have escaped my attention. The temperature here is very suitable for these plants because it is mild and more warm than cold. Experience teaches these fruits will not yield in very cold lands. Thus they sprout here naturally in the wilds in great quantities. And I that have walked through them, when I had to make my trips, have paid attention to that. They smell extremely well when they are in blossom. I have found, when they are ripe, a large quantity of them, that fall off from the trees, or thrown down to the ground by the winds. In other places these would be salvaged but here they go to waste. At most the better ones are eaten by wild pigs of the forest; the deer consume even many more, since they seem to be fond of sour things, as experience shows.

⁸ *Suha*: Tagalog for grapefruit or pomelo. The *suha* can be sour, but it can also be extremely sweet. *Suka*: Tagalog for vinegar.

Las que pueden ser reinas de todas las naranjas, y de verdad lo son (aunque no son coronadas como las que llaman *gorras* en Valencia, aunque son tan grandes y mayores que ellas), son las que acá llaman vulgarmente *naranjas de Sangley*, o naranjas grandes, que, por serlo tanto, se han levantado con esta mayoría, y con razón: que no sólo por el tamaño cuanto por su bondad y variedad admirable lo merecen.

Llámanlas los Indios *aslum sa Sangley* o "naranja de Chino" porque de allá vinieron, aunque acá (a dicho de los mismos Sangleyes), están [estas] grandes en particular, no son inferiores sino en parte mayores que en la Gran China. Y no es nuevo que frutas trasplantadas a suelo no nativo mejoren, como se vio en España con los duraznos y otros, y acá con la *guayabas*, que son sin comparación mejores que en la Nueva España, de donde se trajeron acá.

Son estas naranjas varias. El tamaño ordinario, como la cabeza de un hombre; algunas menores (y más cuando carga mucho el árbol) y otras mucho mayores. Hélas visto yo de tres o cuatro palmos de circunferencia, tan grandes como un melón de los de buen tamaño de Castilla. La carne en unas es colorada, como las pepitas o granos de las granadas agrias, y algunas veces más. Háylas encarnadas y más blanquizas, que todas entran en el género de coloradas; otras son muy blancas. Y en este género de blanco hay tres o cuatro diferencias, más o menos. Otras son amarillas, como el color de las de España, y su carne, pero son mucho más dulces y de varios sabores. Y es cierto que hay algunas que equivalen a las uvas moscateles de España, y comúnmente todas tiran a varios géneros de uvas, dividiendo Dios en la diferencia de estas naranjas acá, lo que allá dividió en tanta como hay en las uvas de allá.

Son los gajos muy grandes, de la misma hechura que las naranjas de España, y hay algunas acá que tienen dos órdenes de ellos, teniendo en el centro una naranjilla menor, que será, poco más o menos, como las naranjas de España y sus gajos; encima de ellas otros mayores. Hélas visto yo y comido varias veces, así en las blancas como en las coloradas. Y éstas que tienen dos órdenes son las más grandes.

El color de la corteza nunca llega a ser tan colorado como las naranjas de España; es más amarillo y se hace de ellas tan buena conserva como de los ponciles o sidras allá, excepto que ésta gasta mucho más azúcar, por ser más estoposa y porosa, pues es sólo corteza sin carne.

Those which may be considered “queens” of all oranges —they are such in truth, even though they are not crowned like those which are called “*gorras*” in Valencia, despite the fact that these are as large or larger— are those which here are popularly known as “Sangley oranges” or “large oranges,” which, because of their size, have been elevated to this pre-eminence, and not without reason. They merit this not just because of their size but also for their goodness and admirable variety.

The natives call them *aslum sa Sangley* or “Chinese oranges” because that is where they came from. The Sangleys themselves have said that these large ones are not less delicious but are even better than those in “*Gran China*.” It is not something unusual that fruits transplanted to a new soil improve, as can be shown in Spain with peaches and others, and here with the *guayabas*, which are incomparably better than in New Spain, from where they came here.

These oranges vary in size. Normally, they are about the size of an individual’s head; some smaller, especially when there are many on the trees, and still others much larger. I have seen some three or four palms in circumference —as large as a good-size melon from Castille. The flesh of some is red, like the seeds or grains of the sour pomegranate; sometimes even more so. Some are flesh colored, while most of them are whitish; all of them can be classified as colored. Still others are very white. In this white category there are three or four different kinds, more or less. Others are yellow-fleshed and are the same as those in Spain but much sweeter and with a variety of tastes. Certainly there are some which equal the muscatel grapes of Spain. Ordinarily they all resemble various kinds of grapes. God has arranged the many kinds of oranges here as He has ordained many varieties of grapes over there.

The segments are very large and of the same shape as the oranges of Spain. There are some here which have two layers of these, with a small orange in the center, which is more or less like the oranges of Spain together with its segments. There are others which are bigger than these. I have seen them and have eaten them many times, both the white and the red ones. Those with the two layers are the largest.

The color of the peel never runs as red as with the oranges of Spain; it is more yellowish, from which they make a fine preserve as that from lemons or citrons there in Spain. Here, however, it demands much more sugar since it is more fibrous and porous, since it is only a peel without any flesh.

La flor tiene el mismo olor que en España, si bien son mucho mayores las del azahar de acá, como de fruta tanto mayor. Sácase también de ellas mucha agua de azahar y buena. Suelen dar muchos pies dos veces al año, y algunos están juntamente con la flor y el fruto (como tal vez se ve en Valencia). Pero añadiré aquí lo que vi por mis ojos acá y es que un árbol de estas naranjas grandes, y las daba de muy buen tamaño, de carne blanca, echaba todos los meses flores nuevas y frutos nuevos, de modo que con particular cuidado lo reconocía yo a menudo, y en espacio de más de dos años, después que lo advertí, jamás lo vi sin flores o naranjillas, que la acababan de despedir, y naranjas grandes y menores según los meses; y lo mostré a varios, así Padres como españoles, con admiración de todos.

Otra calidad tienen estas naranjas grandes, y es que sus pepitas, que son de buen tamaño, asadas en el rescoldo, machacadas o molidas menudas, y mezcladas con vino, son remedio eficaz para la piedra. Hánlo probado muchos con feliz efecto.

Yo (que he sido tocado de este achaque, y acá es muy ordinario) no con tanto que, como noto que los cálculos son de una misma causa, ni se engendra[n] o producen de un principio, para unos serán mejores que para otros, aunque no dejaba de sentir alivio, con mejor efecto uso del zumo de los limones "ceuties" (de que trataremos luego), que es cierto deshacen los dichos cálculos y arenas con la eficacia de su zumo; si bien ha de ser con templanza, porque mucho relaja el estómago; y aun he oído decir que a uno, por el demasiado uso de este zumo, se le deshicieron los riñones, de que murió. Y se reconoció por la anatomía que se le hizo, por dudarse la causa del mal.

A otras naranjas, aunque pequeñas como las de Castilla y aun menores, llaman acá "naranjillas de China" los españoles (por traerse muchas y muy buenas de dicho reino a Manila; y suelen llegar, con los *chicoyes* también maduros, por cerca de Navidad). Pero son también naturales de acá y tienen su propio nombre, que llaman los Indios *ocban*, que quiere decir "de mucho zumo". Tienen la corteza muy delgada y se ponen casi tan coloradas como en España; los gajos tan llenos que parece están reventando, y cada hebra de dentro de ellos llenísima.

Es su color más amarillo que las dulces de España, sin comparación mejor. Son verdaderamente regaladas y, con ser tal dulces, nunca empalagan aunque se coman muchas. Estas dos especies de naranjas son las más dulces de cuantas hay por acá.

The flower has the same fragrance as in Spain, although the flowers are much larger here, as is the fruit. They also draw plenty of delightful orange juice from them. Many of them bear fruit twice a year, and some have the flowers and fruit at the same time, as sometimes may be seen in Valencia. But let me add here what I have seen with my own eyes: that is, a tree of these large oranges which yielded them of a good size, and of white flesh, produced every month new flowers and new fruit. Frequently I inspected this with close care and for a span of two years that I watched, never did I see it without flowers or little oranges that had thrown the flowers. They gave large or small oranges, according to the months. I pointed this out to various individuals, the Fathers as well as the Spaniards, and all were amazed.

Another fine quality of these large oranges are the seeds which are of a good size. When roasted in ashes, broken into small pieces or milled finely and mixed with wine are an effective remedy for kidney stones. Many have proven it with excellent results.

I, who have suffered this malady, which is very ordinary here, have not had such success with this remedy. Not all stones are from the same cause nor are they engendered or produced from a single cause. For some these seeds will work better than for others. Although I have experienced some relief, I use the lemons known as *ceuties*, of which we shall treat later, with better results. It is certain that stones and sand can be dislodged effectively with their juices but it must be used with moderation, because it relaxes the stomach too much. I have heard it said that a person through excessive use of this juice had the kidneys destroyed and it caused him death. Since the cause of the sickness was doubtful, it was discovered through autopsy that this was so.

Other oranges, although small like those in Castille or smaller, are called by the Spaniards here as "little oranges of China" because they bring many and very fine ones from the said Kingdom to Manila. Customarily these arrive here with the small ripe *chicoyes* around Christmas time; however, these are also native to these Islands and have their proper name. The natives call them *ocban*, which means to say "very juicy." They have a very thin skin and become as red as those of Spain. The segments are so plumb that they appear ready to burst and each fibre within it is just as full.

Their color is more yellow than the sweet oranges of Spain and are incomparably better. They are truly sweet! Although they are sweet they never cloy one even though one may eat many of them. These two species of oranges are the sweetest of all found here.

Vengamos a las agridulces (pues este género se puede dividir en tres diferencias o especies, y en cada una no pocas): unas muy dulces, de que trataremos ya [*sic*]; otras agridulces, de que ahora, y después de las agrias.

Entre estas agridulces podemos poner la[s] que se semejan no poco a las *cidras* de España en el tamaño, forma y carne pegada con la corteza, y en el meollo, que los Indios llámanla *cabugao* en una partes, en otras *linao*.

Dánse con abundancia; no hacen pie alto sino matorral, y está echando siempre los renuevos, de modo que se ensanchan mucho por la tierra. Los Indios gustan poco de ellas, porque los gajos o meollo, aunque son agridulces, y aun declina más a dulce que a agrio, son enjutos y de poco zumo y la carne dura siempre; sirve empero mucho a los españoles para conservas, que es una de las mejores de esta tierra y casi tan buena como la de Castilla de este género, que se hace acá o con almíbar o secas, como los de acitrones de allá.

Las naranjas que llaman *cajeles*, y son en dos ó tres diferencias, también son muy buenas y saludables. Son de suyo agridulces, aunque algunas exceden más en la parte del dulce que en lo del agrio, y otras al revés.

Dánse en mucha cantidad y son muy regaladas; y, entre otras cosas, las más agrias de este género, que nunca lo son del todo, sirven de jarabes, de modo que, para prevenirse para una purga, se come una o dos serenadas, o sacado el zumo, y mezclándole un poco de azúcar, suplen, y quizá exceden a los jarabes preparativos. Son los *cajeles* del tamaño de las naranjas de España, antes más que menos de grandes, y la corteza, en las más dulces, menos áspera.

Algo mayores que los *cajeles* son las que llaman *dalandan* los Indios. Es de más jugo esta especie. La carne, de un amarillo tan encendido que tira a rojo, muy dulce, y se come con su corteza y todos los gajos, y aun algunos comen la misma corteza exterior por ser poco agria y esponjosa. Son de las buenas estas naranjas y pueden competir con las mejores; y hay también dos o tres diferencias de ellas, más o menos dulces, aunque todas muy sabrosas y regaladas.

Género es de Japón otras que acá se dan, y por eso las llaman a estas naranjas "de Japón". La hechura es a modo de corazón, por tener una punta en la parte baja, y son de tal calidad que, en comenzando a ser como un bodoque, se pueden comenzar a comer enteras, sin

Let us now come the sweet-sour. This class of fruit may be divided into three different species, with each species divided further; some of them are very sweet, with which we will deal soon. Others are sweet-sour, about which we speak now; and lastly the sour ones.

Among these sweet-sour ones we may place those which resemble in no small way the citrons of Spain in size, shape and adhesion of the peel to the flesh and in substance. The natives call them *cabugao* in some regions and *linao* in others.

They grow abundantly and are not tall but are bushy. Continually they propagate themselves by spreading widely over the ground. The natives do not care much about these because the segments or the flesh, although sour-sweet, and even it seems to be sweeter than sour, is dry, with little juice and hard. Many of the Spaniards use these for preserves which is one of the best in the land, almost as good as the same class from Castille and is made here either with syrup or dried, like the dried lemons from there.

The oranges which are called *kahil* are also of two or three different kind and are delicious and healthful. They are of the sweet-sour variety, although some are sweeter than sour, while the others the reverse.

These grow in great abundance and are very delightful. Among other things, the most sour of this class, which are never completely so, are used as a syrup. To prepare oneself for a purge one eats one or two strained, or having squeezed out the juice and mixed it with a little sugar, these are as good if not better than the prepared syrups. These *kahil* are the size of the oranges of Spain, even bigger, while the peel, in the sweeter ones, less sharp.

Some which are larger than the *kahil* are those that the natives call *dalandan*. This variety is juicier. Its flesh is of a yellow color vibrant that it borders on red. It is very sweet and all the segments are eaten with the entire skin. Some even eat the peel because it is only slightly sour and spongy. These oranges are of the finest and can compete with the best anywhere. There are also two or three varieties of these, sweet more or less, but all very tasty and very delightful.

Other species which flourish here are from Japan and for this reason they call them "Japanese oranges." They are heart-shaped, since they have a point at the under part. They are of such a quality that when they become to be like a ball one can begin to eat them

quitarles la corteza, como quien come albaricoques de España. Pero, maduras, son mucho más sabrosas y siempre se comen con cáscara y todo, con que no necesitan de mondarse.

En Zamboanga (que es en la isla de Mindanao y donde hubo fuerza de españoles que, como dijimos, se retiró) se dan otras naranjas, que en tamaño igualan a las de dos andanas, y tienen diferente de las otras el que cuando están maduras se abren, que la cáscara es fácil de quitarse, y dejan los gajos interiores descubiertos, que se dividen también, siguiendo su parte a donde tenían arrimo; de modo que, previniendo el trabajo de partirles, dan con más voluntad y a menos costa sus gajos, que son muy dulces y sabrosos, y en lo oloroso excede la corteza de éstas a todas las demás naranjas.

Caramisan llaman a otras naranjas agridulces, que eso quiere decir en su lengua. Son como las ordinarias de España en el tamaño de la fruta y color, aunque nunca son coloradas. El pie es como los naranjos de allá, excepto que este de las *caramisan* es muy espinoso y de espigas de más de cuatro dedos de largo y muy duras; y suele echar desde el pie unos vástagos de a braza, poco más o menos, sin hojas, sino solo con espigas del dicho tamaño y mayores, que van subiendo arrimados al tronco. Echan también las ramas las espigas dichas. La flor es aun menor que el azahar de España, si bien del mismo olor. Gustan mucho de estas naranjas los Indios por lo agridulce, y las comen con mucho gusto. Son como éstas otras que llaman *macalpi*, *corongay*, *sambia* y otras de este género.

Vengamos a las que semejan a los ponciles de allá, que acá llaman *manugbuc*, por ser puntiagudas como aquéllos, aunque éstos son menores, por ser monteses. Son de la carne y gajos que aquellos, y hay de varias maneras: menores y mayores, con más o menos carne, tan sólida y tiesa como la de allá.

Gustan poco de ellos los Indios, como de las sidras, que dijimos arriba, por no usar ellos hacer conserva de estos géneros, ni tener azúcar con qué hacerla si no es comprándola, a que no alcanzan sus caudales, por ser cortísimos.

De los géneros de los limones que llaman "reales" en España no faltan acá, ni tampoco de los que llaman "gallegos" que, por tener más zumo, gustan más de ellas los indios.

Llámanlos unos *biasun* por lo largo, y es como decir que "tienen largo el cuerpo"; a otros llaman *tambulid*, por lo redondo, y es como

without taking off the skin, just as one eats apricots in Spain. When ripe, they are much more delicious; there is no need to peel them: one eats them with skin and all.

In Zamboanga, which is on the Island of Mindanao and where there has been a force of Spaniards which, as we have said, was withdrawn, other kinds of oranges are grown. In size these are equal to those of two "andanas" and are different than the others in that when ripe, they split open, so that the peel is easy to take off and the segments inside are uncovered. These divide along the portion where they are joined which precludes all effort in dividing them and getting at the segments easily. These are very sweet and delightful and the fragrance of the peel surpasses all the other oranges.

Other sweet-sour oranges are known as *caramisan*, which is what the word means in their language. In size and in color they are like the ordinary ones in Spain, although they are never so red. The tree is like the orange trees there, except that this one called *caramisan* is very prickly and the spines are more than four fingers in length and very hard. They sprout from the trunk shoots that are an arm's length, more or less, without leaves, but with spines of this size and larger, growing upwards from the trunk. The branches also bear spines. The flower is even smaller than the orange-lemon flower of Spain, although of the same smell. The natives like these oranges a lot for their sweet-sour taste and eat them with relish. They are like these others which they call *macalpi*, *corongay*, *sambiao*, and others of this class.

We come to those which resemble the bitter oranges from there and which they call here *manugbuc* because they are pointed like the former, although these are smaller because they grow wild. The flesh and the segments are the same as those of Spain. There are a great variety of these: larger and smaller, with more or less flesh, as firm and as hard as the ones from there.

The natives have little preference for these, as for the citrons, as we have said earlier, because they do not use this kind for preserves, since they do not have the sugar to make them unless they buy it. They do not have such means, because they are poor.

The species of lemons known as "*reales*" in Spain are not lacking here; neither are those called "*gallegos*" which are liked more by the natives because they are more juicy.

There are some that are known as *biasun* because of their large size and which means "to have a long body." There are others they call

decir que "puede rodar fácilmente"; son todos *** estos de buen agrio y que sirven para templar la comida con el zumo, como las naranjas ordinarias y agrias de Castilla, que también se dan por acá de la misma manera y con el mismo agrio como allá.

Curum las llaman los naturales, aunque los españoles acá las llaman "naranjas de Castilla", pues si no vinieron de allá, como yo pienso, pues acá tienen nombre propio, se parecen mucho a aquéllas en todo, aunque acá siempre se alcanzan en el árbol unas a otras cuando están en partes guardadas y defendidas de los vientos que, por venir a estar de sazón por los meses de septiembre, octubre y noviembre, que son acá muy tormentosos y de muy recios vientos (como después veremos), son fatales a todas las frutas y aun de los árboles; que los desgajan, quiebran y aun arrancan de cuajo, por tener todos las raíces muy someras y poco hondas en la tierra.

Los limones que en Castilla llaman "zeuties", de carne en otras partes, por servir cortados, etc., por salsa, y aquí llaman los indios Bisayas *Iris*, se dan en abundancia y mucho mayores y mejores que allá, pues uno de estos, cuando están crecidos, tiene por dos o tres de aquellos. Es el agrio más vivo y mordaz de todo este género, pues usan de él para escribir o grabar en los machetes, que son como cuchillos de monte, y otras armas, varias letras y labores, dándoles una capa de cera y grabando o escribiendo en ella lo que quieren, encima del hierro, que en una noche queda comido todo lo que dejó descubierto la cera, de modo que sirve como de agua-fuerte, con que en España se hacen dichas labores.

Dan todo el año en abundancia, estando todos los meses (cuando los baguios o vientos recios, no lo impiden) con flor y fruta de varios tamaños. No se crían comúnmente estos árboles de estos limones (prevención quizás natural para los temporales de vientos) muy altos

*** The words ...redondo, y es como decir "que puede rodar fácilmente"; son todos are the last words of the last line of page 46, verso, of Alcina's manuscript. The words estos de buen agrio y que sirven para templar la comida con el... are the first words of the first line of page 69, recto, of Alcina's manuscript. The pagination of Alcina's manuscript is wrong.

The explanation is clear, we believe, if we quote here the following passage from the edition of Alcina's *Historia* by scholars Ma. Luisa Martín Meras and Ma. Dolores Higuera: "We have to note also, as a special characteristic of this manuscript, that there was a confusion when it was bound. The end of chapter 13, book I, and beginning of chapter 14, pages 69 and 70, are incorporated as the ending of chapter 18. If we

tambulid because of their roundness; this means to say that it can be rolled easily. All these lemons have an agreeable sour taste and are used to season food like the ordinary and sour oranges of Castille. These are also grown here in the same manner and with the same sour flavor as over there.

The natives call them *curum*, although the Spaniards refer to them as "oranges of Castille." If these did not come from Spain, as I believe, here they have their own name and appear much similar to them in everything. Although a few ripen here in the trees that are in sheltered places defended from the wind, the arrival of the windy season during the month of September, October and November—a period of storms and violent winds—as we shall see later, is fatal to all fruits and even to the trees. The wind tears off, breaks and even uproots the trees for they have very fragile roots and are very shallow in the ground.

The lemons which they call "*ceuties*," of flesh in other places because they are cut into pieces, etc. as sauce, are called *iris* here by the Bisayan natives. They grow abundantly and are larger and better than those from there; for one of these when it is full grown is as large as two or three of those from there. It has the most intense and biting acid flavor of all this type of plant. They utilize it for writing and engraving their machetes, which are their mountain knives and other arms, various letters and designs. They give them a coat of wax and engrave or inscribe on it whatever they wish over the iron. And so overnight, every spot that was not covered by wax is eaten away; thus the lemon juice acts as the "*agua fuerte*" [nitric acid] with which these designs are made in Spain.

The trees yield abundantly all year long and every month, if the *baguios* or winds do not impede them, and they bear flowers and fruit of various sizes. Ordinarily these lemon trees do not grow very tall or have a large base or trunk, a natural protection certainly for the windy

keep in mind that the pagination and the index are posterior [to the binding], done in the *Depósito Hidrográfico*, one cannot easily detect the confusion since the numbers of the pages are correlative.

We, then, give here the correspondence of the pages: Chapter 13: pages 44-45-46-69-70. Chapter 14: pages 70-47-48-49-50-51. Chapter 18: pages 64-65-66-67-68 and beginning of 71." (*La Historia de las Islas e Indios de Visayas del Padre Alcina*, 1668. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Histórico de Marina, Madrid, 1974, p.XXVI). The translation of the quotation from Spanish into English by Lucio Gutiérrez, O.P.

y con pie, o tronco, grande; antes, desde el mismo suelo, van echando las raíces sus renuevos y pimpollos, que vienen a hacer mucha copa y ancha, aunque baja, porque la experiencia ha mostrado que, (aunque cuando se podan y limpian hacen su tronco como en España) no duran tanto ni tienen tanta fertilidad y vigor para dar mucha fruta, como dejándoles dichos renuevos; que tal vez, muerto el principal pie, como nacieron de las raíces, como van creciendo, crecen ellos y echan renuevos, quedando vivos y vigorosos los que antes eran solos pimpollos.

Otros géneros hay más silvestres, como las naranjas que llaman *macalpi*, que son muy duras, así en la corteza, que es de muy grueso casco, como en el meollo interior. Sírvenles a [los] Indios para lavar su ropa en lugar de jabón, y la pone muy blanca y blanda, de modo que con ellas, hechos pedazos el meollo y dejando la manta en remojo, añadiéndoles agua, porque no tienen casi zumo las dichas naranjas, no sólo se emblanquecen las mantas de abacá sino que se tupen y ponen muy blandas, y lo mismo cualquiera otra ropa blanca, ora sea de algodón, ora de lienzo de China, o de otra parte. Hay de estas muchas, con sus nombres distintos, y sirven para el dicho efecto todas.

Y dejando otros muchos de este género, solo añadiré una como especie distinta, que verdaderamente son naranjas en tronco, hojas y fruto, pero tan pequeñas que no exceden a la yema del dedo pulgar en lo grandes, y más cortas que dicho dedo en lo largo, que son ovadas y casi parecen aceitunas verdes. Es la cortecilla muy delgada; el meollo de dentro, aunque con gajos proporcionados y sus pepitillas también, son muy buenas, enteras, para conserva; y de esta manera las traen también conservadas de China que, habiéndolas yo visto en Manila conservadas, las hice buscar en los montes de Bisayas y, aunque los Indios (que siempre encubren cuanto hay en ellos porque no se lo manden traer) me dijeron que no las había, yo [me] encontré con ellas caminando acaso de un pueblo a otro, por el monte, y no lejos de la cabecera donde yo vivía, e hice la experiencia conservándolas y salieron como las que traen de China.

Con que, por remate de este capítulo, añado otros géneros de agrios que, aunque no son naranjas en las hojas y lo verde, se les parecen y en el agrio y hechura. Sólo la carne es diferente, porque es poca y llena de pepitas grandes. Llámanlas los indios a una *batuan*, que es tanto como decir "como de piedra", por su dureza. Es el agrio muy áspero, pero fruta y hojas sirven para el efecto de ablandar y

season. And thus from the soil at the base of the trunk the roots produce new buds and shoots which ultimately make a heavy dense, low cover. Experience has taught us that although when they are pruned and cleared, their trunk grows like in Spain, however, these do not last as long nor do they have as much strength and vigor for producing an abundance of fruit as when the new shoots are left to grow. Now when the principal dies-off, the shoots continue growing and throwing off more shoots until they become active and vigorous plants which were before only root buds.

There are other species which grow even more wildly, like the oranges known as the *macalpi* which are very hard, both in the peel, which is very thick, and in the pulp. The natives use these as soap to wash their clothing which renders it white and soft. They shred the pulp into water and leaving the blanket to soak, just adding some water, since these oranges have hardly any juice, not only is the abaca clothing whitened and bleached out but also made soft. It works the same way with all white clothing whether cotton or linen from China or elsewhere. There are many of these oranges each with their own particular name and all are used for the same purpose.

Omitting mention of many others in this species, I shall add only one peculiar variety that is truly an orange in trunk, leaves and fruit. But it is so small that it does not exceed the fleshy tip of the thumb in size and is much shorter than the same thumb in length. It is round and appears almost the same as the green olives. The peel is very thin; its flesh, although it has proportionate segments and seeds, it is good for preserving whole. It is in this fashion that they bring it preserved from China. Having seen them preserved in Manila, I ordered to search for them in the forests of the Bisayas. And although the natives told me that such were not found there, because they always conceal what there is in the forests, so that they would not be ordered to fetch it, I came upon them by chance traveling from one village to another through the forest not far from the principal town where I was living. An experiment was made by me in preserving them and they came out like those brought from China.

And so the, as a conclusion to this chapter, I shall include other kinds of citrus fruits, and although they are not oranges in their leaves and verdure they resemble them and in the acidic quality and shape. Only the flesh is different since it is minimal and full of large seeds. The natives call one of them *batuan*, which is equivalent to saying "like a rock," due to its hardness. These are very sharply sour; the fruit and

emblanquecer la ropa, y aun la plata; que, haciendo hervir con hojas de este *batuan* una poca de agua, queda tan fuerte y picante que deja la parte que se le pone dentro tan blanca casi como cuando sale de las manos del oficial; cosa de que usan muchas veces los Ministros para limpiar la que del servicio de las iglesias hay en los pueblos.

De lo mismo sirve otro árbol y su fruta, llamada *diis*, sino que es la hoja menor y la fruta chata y con más huesos aunque el *batuan*, pero del mismo agrio; y una y otra, cuando están tiernas y sin huesos aún, se hacen en conserva enteras, y es por lo agrio, que nunca lo dejan del todo, de las buenas de por acá.

Inclufan esta categoría, por lo agrio, otras dos frutas que, aunque semejantes, son diferentes en el tamaño y en el nacer; que la una nace junto al mar, o no lejos de él comúnmente, y la llaman *catmon*, y es la menor; y la otra, en los montes, particularmente en las orillas de ríos y partes húmedas, y es mucho mayor, que llaman *palali*.

Es el árbol grande, las hojas muy verdes y tan trepadas por los bordes que parecen les hicieron puntillas con unas tijeras, muy despacio. Semejan al verde del naranjo, aunque éste es más vivo, y la[s] venillas de las hojas son mayores y algo engrillas [negrillas].

La fruta es, la menor, como un huevo; la mayor, como un membrillo o granadas, redondas ambas. Tiene sus penquillas como alcachofas, pero más anchas las hojas, que no llegarán a diez, que se van siempre ovillando y quedando redondas. Dentro de estas, que forman una como alcachofa, hay un meollo que parece a una cabeza de ajos mondada, solo que los dientes del ajo están derechos y los de este *catmon* atravesados, con más hermosura; y en medio, allá dentro, un fluequecillo colorado. Echa las flores, que son blancas y de buena y hermosa vista (así casi como lirios, con sus fluequecillos colorados en medio); es el tronco y ramas gruesas; y ésta es sólo su fruta, porque la alcachofa pequeña, que dijimos, era sólo el botón que ha de dar la flor, desplegando de aquella como cabeza de ajos en las dichas hojas blancas. Son de muy hermosa vista los árboles, en particular los de las flores grandes, que imitan a las malvas que llaman marinas en lo ancho.

Comen esta alcachofa, o botón, los Indios, verdes. Es agria y jugosa. Los europeos las solemos comer en guisados, y con un poco de

the leaves are used for the softening and bleaching of clothes and even silver. Boiling a little water with some of the leaves of this *batuan* it becomes so strong and biting that it renders whatever part is in the water almost as white as when it comes from the hand of an artisan. This is oftentimes the way this is used by the ministers for cleaning whatever pertains to the churches which are in the towns.

For this same purpose they use another tree and its fruit known as *diis*, although its leaf is smaller and the fruit more flat and it has more seeds than even the *batuan*, but just as acidic. But the one and the other when they are green and without seeds can be preserved whole. These fruits are, on account of the sour, which they never quite abandon, of the best found here.

Included in this category, as citrus, are two other fruits which, although similar, are different in size and in phase of growth. The one grows close to the sea or not far from it ordinarily; they call it *catmon* and it is the smaller one. The other grows in the forests, particularly on the banks of rivers and humid places. It is much larger and they call it *palali*.

It is a very large tree; its leaves are very green with such fringed edges that the little points seem to have been made carefully with scissors. They resemble the green of the orange tree, although the latter is more vivid and the little veins of the leaves are larger and somewhat blacker.

The small fruit is like an egg; the larger, like the quince or the pomegranate, both round. It has its "*penquillas*" like artichokes but the leaves are wider and come to no more than ten. They grow in a ball-like shape and remain round. Inside of these, which form a kind of artichoke, there is a fleshy part which looks like a head of peeled garlic, except that the cloves of garlic are straight and those of these *catmon* are oblique and prettier. Inside and in the middle there is a little colored fringe. It shoots out flowers which are white and fine and pretty to view; like the iris with their fringes colored in the middle. The trunk and the branches are thick and this is its only fruit because the small artichoke, as we have said, was only the bud which becomes the flower that unfolds from it, like the garlic clove, in its white petals. The trees are a very pretty sight, especially those which have the large flowers, resembling mallows in width, and which they call "*marinas*."

The natives eat this artichoke or bud while still green; it is sour and full of juice. The Europeans customarily eat them cooked and with

dulce son regalados y gustosos, por templarse con lo dulce la viveza del agrio dicho. Es fruta muy común en Bisayas y que la comen también los venados, como las demás agrias. Estímanla más en otras islas, como en la de Manila, donde se dan menos y hay más que la logren mejor.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
October 25, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
December 9, 1994

a little sweetening these are highly prized and tasty. The sweetening cuts the sharpness of the acid taste. It is a very common fruit in the Bisayas and the deer too eat it as they do the rest of the citrus fruits. On other islands they are even more highly appreciated, as on the Island of Manila where these are less abundant, but there are more that give better fruit.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
April 3, 1994

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
January 21, 1995

