

Capítulo 17

DE LAS PALMAS QUE LLAMAN *BURI*, Y OTRAS QUE SE LE SEMEJAN

Son estas palmas de *buri* o *guang*, que estos dos nombres tienen, las mayores, en lo corpulento y grande, de todas. Y no tan altas como la de los cocos, pero sí dos veces mayores, pues tienen de circuito más de una buena braza de hombre y pocos llegarán a abarcarlos, y es casi parejo el pie hasta arriba, que tendrá cuatro brazas, poco más o menos, de alto.

Dánse en abundancia en las islas de Masbate y Burias, que de ellos toma el nombre ésta. Después de las de los cocos son éstas las más provechosas y de que se sustentan los habitantes de estas dos islas.

Es notable la propiedad de esta palma, que es no dar más que una vez fruta y morir, sin dejar renuevos ni hijos que se sucedan en el pie (como las demás plantas que tienen esta propiedad acá) como dijimos de los plátanos y piñas. Deja, empero, la fruta, que es mucha la que da en aquel sólo racimos que es muy grande.

Es fruta del tamaño de avellanas de España, redondas como ellas y muy sólida, de que se hacen rosarios blancos en su color natural. Después de torneados, dánles varios colores que toma muy bien, pero mejor el negro, que suelen ser tan atezados y lustrosos como los que se hacen en Méjico, que llaman de frutilla, aunque estos son más sólidos y más duros. Y tienen también algunos de ellos su agujerito, aunque no tantos como los otros.

Varios provechos se sacan de esta palma, de sus palmas o ramos (que son muy espinosos) en las pencas junto al pie, no sueltas las hojas como las demás, cortadas y como listones, como son las palmas comúnmente, sino enteras y redondas, aunque sobresalen sus puntas

Chapter 17

CONCERNING THE PALMS WHICH THEY CALL *BURI* AND OTHERS WHICH RESEMBLE IT

The *buri* or *goang*, known by both names, are the largest of all the palms in bulk and size. Although, they are not as tall as the coconut palms they are twice as large in circumference or more than a *braza de hombre* and where few can manage to put their arms around them. The trunk is almost the same width at the top and can be four *brazas* high, more or less.

They grow in great abundance on the Islands of Burias and Masbate, from which they derive their name. After the coconuts, they are the most useful and by which the inhabitants of these two islands are sustained.

It is a notable characteristic of this palm that it bears fruit only once and then dies without leaving sprouts or young plants to grow out of the trunk, like the other plants which have that property here, as we have mentioned about the bananas and pineapples. It bears a large amount of fruit on a single large branch.

The fruit is about the size of the Spanish hazelnut; it is just as around and very hard from which they make white rosaries, or keep them in their natural color. After they are made round they dye them various colors which take very well. However, the best is black which they make as lustrous as those which are made in Mexico and which is named after a little fruit. The latter are harder and more solid. Some of them have also a little hole, though not as many as the others.

Various uses are derived from this palm, its leaves or branches which are very thorny up to the trunk. The leaves are not separated like the palms are ordinarily but are whole and round. The tips of the leaves

a la parte superior, pero lo de en medio es todo unido, y tan ancho que tendrá casi una braza lo continuo (que con las puntas que sobresalen es mucho más). Sale el cogollo plegado, como abanico, y amarillo o blanco. Desplégase después y se pone todo verde de un color más oscuro que las palmas de los dátiles.

De estas hojas, que son más anchas y sólidas y casi como un tejido artificial, se hacen muchas y varias cosas. Hácense *petates*, que acá llamamos, y allá "esteras", de varios colores y labores primorosos de que se usa en las iglesias en lugar de alfombras, y en los estrados, las señoras, en las camas, y otros ministerios de que en España y otras partes sirven las alfombras berberiscas, que, aunque por acá las hay muy buenas, que se traen de la India y Persia estos *petates* son más baratos, pues se comprarán mil de ellos por lo que cuesta una alfombra de las otras. Y para los pobres es más fácil y acomodado su uso, pues se hacen aun las fundas de cofines, con que se suplen los de damasco y otras telas más preciosas y costosas.

Hacen también sombreros, de la forma y tamaño de los nuestros que, teñidos de negro o aforrados (como dieron en usar un tiempo acá los españoles) con *chaul*, que es cierto género de tafetán, más doble y fuerte que el ordinario de Castilla, y pespuntados con seda negra, parecían muy bien y eran mucho más livianos.

Finalmente, hacen sacos, *petaquillas*, que acá llaman a unas cajuelas que encajan unas con otras, muy curiosas, y otros juguetes vistosos, y éste es no su mayor uso sino el más ordinario y más fácil.

El mas provechoso es el de la *tuba*, que sacan como de las palmas de los cocos, y no es menos dulce que la otra sino en parte más, y destila en tanta abundancia cortando cada día el repollo o hijuela, como dijimos en las otras, que de una vez llena un *tibor*, (vasija de acá que hace seis o siete gantas, como dijimos) de modo que en un día llenará una tinaja, poco más o menos, un pie solo y, si destila bien, dos tinajas.

De esta *tuba* (dejando el vino que hacen como de coco, y la *tuba* avinagrada, como dijimos de las *nipas*), sale el vinagre que es muy bueno, y la miel que se hace en cantidad, y, subiéndola más de punto, hacen uno que llaman *calamay*, que es como el azúcar de las cañas dulces, que en España llaman azúcar colorado, y acá con el nombre *chancaca*, que ponen en unas cajuelas cuadradas, hechas de las mismas

are extended but the middle portion is all joined. They are about a *brazá* wide at the portion that is joined; with the protruding points, the width is even much greater. The shoot grows out folded like a fan and is yellow or white. Later it opens and becomes all green, of a darker color than the date palms.

Out of these leaves, which are wider and more firm as if they were woven artificially, they make many kinds of things. They make what we call here *petates* and there in Spain *esteras*, of various colors in elegant workmanship, to be used in churches in place of carpets. These are used in the stage and the ladies used them for the beds and other places where in Spain and in other places they use Berberian rugs. Here, although very good ones are brought from India and Persia, these *petates* are very cheap and a thousand of them could be purchased for the cost of one rug from the other places. For the poor these *petates* are very simple and convenient. They make covers for the cushions and use it in place of damask and other very rare and costly cloth.

They also make hats in our shape and size which are dyed black and covered with *chaul*, which is a certain kind of taffeta, heavier and stronger than the ordinary kind in Castile and back-stitched with black silk. At one time, they became fashionable among the Spaniards. These looked well and were much lighter.

Finally, they easily make bags and *petaquillas*, as they call a kind of small box which encloses one inside the other very curiously and other very pretty toys. That is not its greatest usefulness but the most ordinary and easiest.

Its greatest usefulness is the *tuba* which they draw from it just like from the coconut palms. It is not any less sweet than the other; but sometimes more so. It drips in great abundance when the new shoot or heart is pierced each day, as we have said concerning the others. It fills a *tibor* each time, which is a vessel here which holds six or seven *gantas*, as we have said. In a day's time, a single stem will fill an earthen jar more or less and if it is running well, two earthen jars.

Now, from this *tuba*, aside from the wine which is made just like that from the coconut and the soured *tuba* from *nipa* about which we spoke, there comes a good vinegar and a quantity of honey which can be made. To proceed even further, they make something called *calamay* which is like a sugar from the sweet cane and which in Spain is known as red sugar. Here it is known as *chancaca* and which the natives place into small square boxes made from the leaves of *buri*

hojas del *buri*, y llevan a vender a los otros pueblos, en que tienen su interés y ganancias.

Yo le he visto y comido casi como azúcar, aunque ni tan duro ni tan blanco, pero no menos dulce, de modo que con este llamémosle azúcar, pues sirve como él, además de ser muy bueno para adobar el vino, hacen muchas conservas y dulces, aunque no tan regaladas para los españoles, pero para lo(s) Indios lo son mucho.

Y este es el otro género de azúcar, que no se si ha llegado su noticia a la Europa, aunque he leído que en la Etiopía se hace también de otro árbol, o hierba pero no se parece, al azúcar, ni de mucho, como este del *buri*.

Sacan también del meollo a dicho tronco que, como es tan grande y largo, como dijimos, rinde en más cantidad, y le benefician casi como la *lumbia*, sirviendo como el *sago*, y se sustentan con él los Indios de las dos islas nombradas y otros que se los compran. Llámánle *arasip*, y es nombre general a la comida de estos tuétanos (llamémosle así) de palmas, aunque son muy duros para que les cuadre bien este nombre.

Y, por remate de esta palma, echado su tronco a remoje en la mar algunos días y, quemado, sacan de la ceniza sal. El modo de hacerlo diremos en otro lugar, y de las hojas (además de lo dicho) [sacan] los toldos o *cayanes*, que dijimos, que son mejores aun que de la *nipa*.

Hechos también de las hojas unos como listoncillos que secos, parecen hilos bramantes, tejen un género de mantas, aunque bastas, bastantes para servir de velas a las embarcaciones y otros usos domésticos, etc.

Anahao es otra palma silvestre. Imitan sus hojas a las del *buri*, aunque son menores. Sirven para muchas cosas: para aforros de cestos, para sombreros como los de *nipa*. Y las hojas del cogollo, que guardan ya secas con los mismos plieges con que hace, que es como un abanico, les sirven de quitasoles o defensa de las lluvias, porque, extendiéndolas, se cubren muy bien con ellas, y luego que no necesitan de él, lo doblan y guardan debajo de brazo, de modo que naturalmente tienen sombrillas o quitasoles, sin costarles más que cortarlo en el monte. Y rasgado uno, volver por otro.

itself. They carry these off to other towns for sale which brings some profit and income.

I have seen it and eaten it and it is almost like sugar although not as hard or white but neither less sweet. With this then, if we may call sugar since it serves for that, aside from very good for fermenting wine, they make many preserves and candies which are not considered delicacies by the Spaniards, but for the natives very much so.

This is a different kind of sugar and I do not know whether it is known in Europe, although I have read that in Ethiopia it is also made from another tree or shrub, but it does not resemble sugar as much as this one from the *buri*.

They also extract the marrow from the trunk of the *palm*. Since this is so large and tall, as we have said, it provides a great quantity. It has benefits similar to that of the *lumbia* and as *sago*. With this the natives of the two mentioned islands and others who buy it, are sustained. They call it *arasip*, which is the general name for the food made from the pulp of this palm, for lack of other name, though the name for this is not suitable, since they are very hard.

They throw the trunk of the palm, then, into the ocean for soaking for several days. Next, they burn it and extract a salt from the ashes. About the method of making it we shall speak about in another place. From the leaves, aside from what has already been said, they make awnings or *cayanes* which are even better than those from the *nipa* leaves.

They also make from these leaves something like little ribbons which when dry look like thin twine. They weave it into a kind of blanket though quite rough which can serve as sails for vessels and for other domestic uses.

The *anahao* is another wild palm. Its leaves resemble closely those of the *buri*, however they are smaller. They are used for many things: as coverings for the baskets, for hats similar to those of *nipa*. The leaves of the shoots or heart they preserve after being dried along with the same fold with which they sprouted and these are like fan. These serve as umbrellas and protection against the rains and when extended cover the entire person. When no longer needed, they can be folded and carried under the arm, just like ordinary *parasols* or umbrellas. There is no expense; just cut them from the forests and when one becomes tattered one returns for another.

El pie de esta palma es tan alto como el de los cocos, pero más sólido y duro. Hacen de él arcos para tirar flechas que, untados con cera, son muy correosos. Hacen hastas para sus lanzas, que son negras y vistosas y fuertes, y antiguamente hacían los bisayas de ellos sus lanzas y campilanes, cuando no tenían tanto hierro como ahora, y aún hoy usan mucho de este palo, que llaman *bahe*, para el efecto. Y los Camucones (que son los más ordinarios enemigos que infestan estas Islas) de hecho los usan aún. Tan miserables son como ésto, que es raro el que tiene armas de hierro sino de este *bahe* o de *bacacay* (que en su lugar diremos lo que es).

Con tarugos, también de este *bahe*, hacen sus navíos, juntando y como cosiendo unas tablas con otras. Los suelos mejores de sus casas son de esta palma, que dividen cada pie (en) seis u ocho astillas, que son como la palma de la mano de anchas y lo que quieren de largo, y esto es el mejor y más fuerte suelo que ellos usan. Y el más limpio por ser su corteza tiesa y lisa y muy negra.

La fruta de esta palma (que es al modo de la que se dan los palmitos de cuyas hojas se hacen en España las escobas) es dulce tanto como aquella y mucho mayor. Cómennla con gusto los indios y más los puercos de monte, que, cuando la hay en abundancia, engordan grandemente con ella.

Semejante casi en todo a esta palma del *anahao* es otra que llaman *bigo*, cuya fruta es más sustento de puercos que de hombres, por ser menos jugosa y menos dulce que la otra. La hoja es menor y más espinosa, aunque suelen los pies o troncos ser mayores. Usan poco de ellos por ser mucho más blandos sus pies que los del *anahao* y blancos y muy difíciles de partir, por tener la hebra encortijada; pero no las faltan otros muchos ministerios en que se sirven de ellos, por haber en algunas partes bosques muy grandes de estas palmas y estar más a mano.

Dánse comúnmente en lugares húmedos y aguanosos y cerca del mar; al revés los *anahaos*, que quieren peñas y montes, y quizás por eso les exceden tanto en la dureza del tronco y en lo más gustoso de la fruta.

Muchas otras palmas hay, unas que se semejan a las de los dátiles en el tronco y hojas, aunque menores, como la que llaman *saguisi*, y su palmito es muy bueno, comestible y poco menos sabroso que el del coco, aunque su frutilla se semeja a la del *anahao*, que comen así los hombres como animales; y sirven también para sus casas los troncos, como también los del *anibong*, otra palma silvestre que pende también sus

The trunk of this palm is as tall as that of the coconuts, but more solid and strong. Bows for shooting arrows are made of these; when greased with wax they bend very easily. They even make black covers for their spears which are quite impressive and strong. In ancient times the Bisayans made their lances and swords from them, when they did not have as much iron as they do at present. Even today they utilize this wood for this purpose and call it *bahe*. The *Camucones*, who are the most constant enemies and who infest these Islands, are in fact still using it. These are so poor that it is a rare one that has weapons of iron. Rather, they are of this *bahe* or of *bacacay* and which we will describe in its proper place.

With wooden plugs made from this *bahe* they also make their ships, joining and keeping the boards together. The finest floors in their houses are made from this palm. They divide each trunk into six or eight splinters which are about a palm of a hand in width and to whatever length they wish. These are the toughest floors that they make and the cleanest because its bark is hard, smooth and very black.

The fruit of this palm, which is like that of the small palms from which brooms are made in Spain is just as sweet and bigger than the other. The natives consume it with pleasure and even more so the wild pigs who become very fat when there is an abundance of them.

Similar to this *anahao* palm almost in every way is another one called *bigo*. Its fruit is a better food for hogs than for people because it is less juicy and sweet than the other. The leaf is smaller and more thorny although the stems and trunks are usually larger. Few of them are utilized because their trunks are much softer than that of the *anahao*. These are white and very difficult to split because the grain is twisted. However, there is no lack of other uses for these, for in some parts there are great forests of these palms and they are easy to acquire.

Ordinarily they grow in humid and marshy places and near the sea. On the other hand, the *anahaos* prefer rocks and mountains and perhaps for this reason surpass the others so much in the hardness of the trunk and in the more savory character of the fruit.

There are many other kinds of palms. Some resemble the date-palms in trunk and leaves, although they are smaller, such as those which are called *saguisi*. Its heart is very good, edible and little less tasty than that of the coconut. However, its fruit is similar to the *anahao* and both people and animals eat it. Its trunk is also used for houses as also those of the *anibong*, another wild palm which produces

hojas como el coco. La frutilla es menor que las del *anahao*, comestible también. Los pies serán del tamaño de la pierna o pantorrilla. Son casi tan duros como los del *anahao* y tienen una cosa singular (prevención prolija de la naturaleza) cuando tiernas (aunque es casi común en estas palmas silvestres, unas más otras menos, para defensa suya y ofensa de los puercos de monte, que se los comieran luego, por ser casi los más de sus palmitos comestibles) que salen de la tierra armadas todas con unas puntas mayores que agujas, y en tanta cantidad que es imposible llegar a ellas sin hincarse muchas, que están tan espesas como las cerdas en el espinoso de los javalíes, las cuales se le van cayendo como van endureciendo, y están libres ya de los colmillos de los javalíes.

Son los troncos de estas palmas del *anibong* de vetas blancas y negras, de modo que se tornean y hacen unas cuentas graciosas y de buen lustre, a propósito para los de la Tercera Orden de San Francisco por vestir su color. Y de hecho dieron en usarlas en Manila un tiempo.

Dejando ya otras muchas palmas monteses, que fuera largo contarlas todas, vengo a otras palmas que hacen diferente categoría debajo de este género, y no son las menos provechosas, así a los naturales como a los españoles.

La que llaman *pugahan* es, a mi parecer, más hermosa a la vista que ninguna de las dichas, cuando por otra cosa no, por lo extraordinario. Tiene el tronco largo y rollizo, y tan bien sacado que parece torneado. No llega a la altura de las de los cocos, pero suele ser más gruesa y corpulenta (aunque no tanto como el *buri*). Las hojas, que parten de lo superior como palmas y se semejan a ellas en echarlas con sus pencas, o brazos, son muy diferentes en las listas o membranas que cada rama, o palma, saca, trepadas con tanta proporción y correspondencia que parecen más hechas por el arte que por la naturaleza; (pero quién ignora que rara vez llegó aquella a copiar las perfecciones de ésta?).

Es más verde por la parte superior, y por la inferior algo blanquisca, con que hace mejores visos. Y dejando su fruta, que echa como un flueco grande de varios cordoncillos, y en ellos pendientes unas florecillas que de lejos parecen una madeja de cabellos crespos, y no se perciba la frutilla qué tal sea (aunque no dejará de tenerla para su propagación y conservación, pues no echa por el pie, como los plátanos y otras plantas, renuevos que la llevan adelante).

leaves similar to those of the coconut. The fruit is smaller than those of the *anahao* and is also edible. The trunks are about the size of a leg or a calf. They are almost as hard as those of the *anahao* and have unusual characteristic: a generous protection from nature when tender. That is, when they emerge from the ground they are armed with spines bigger than needles and so plentiful that it is impossible to get to the heart without being pierced many times. This is a common characteristic among the forest palms, some more others less, as a defense for them and for the injury to the wild hogs who would eat them, because the greater part of the heart is edible. The spines are as thick as the mane of the wild boar which keep falling off as they harden. Thus, the palms are free from the tusks of the boars.

The trunks of the *anibong* palms have white and black grains so that they turn upon lathes and make beautiful beads of fine luster. These are suitable for the Tertiaries of Saint Francis because their color is similar to their dress. In fact, they say that at one time they used them in Manila.

Omitting now the mention other forest palms, for it would take too long to speak of them all, I come to another group of palms which make up a different category under this species. They are by no means the least useful, either to the natives or to the Spaniards.

The one they call *pugahan* from my point of view, is more beautiful to the sight than any of those mentioned if not for anything, at least for its uniqueness. It has a long, round trunk so well formed that it appears to have been turned on a lathe. It does not reach the height of that of the coconuts, but it is usually thicker and bigger in circumference, although not as much as the *huri*. The leaves grow from the top like the palms and resemble them in producing them with their stems or arms. They are very different in the lines or membranes that each stem or palm produces with a design of such proportion and symmetry that they appear to have been made artificially rather than by nature. But who is ignorant of the fact that rarely does the artificial copy the perfection of the latter?

The upper portion is greener, the lower is somewhat whitish so that it reflects light better. It yields a fruit which is in the shape of a long fringe of many cords. On these hang little flower lets which at a distance look like a skein of curled hair. The seeds cannot be seen such as they are although they do not fail to bear them for propagation and conservation. But they are nor borne on the trunk like the bananas and the other plants renewed from sprouts which carry them.

Lo especial de esta planta, o palma, son dos cosas: la una el servir de comida, de que luego diremos el cómo; la otra el dar en cada penca, o rama, apagado al palmito, un género de lanugo o borra, que llaman *baruc*, que es de lo que por acá se hacen los colchones, más blandos que de las lanas ni borras de Castilla, y quizá tanto como los de plumas.

En [Es] este *baruc* de color blanco comúnmente, muy blando al tacto y casi como algodón, y de una calidad que no se aplasta, sino que naturalmente se reduce a su ser como esponja. Es de temperamento fresco (providencia especial de Dios, y prevención casi necesaria para los calores de estas Islas, que, a ser cálido como la lana, no se pudiera tolerar) de modo que, así colchones como almohadas o cojines, se llenan todos de este *baruc*; y aunque es cosa prolija el sacarlo, y en tiempo de aguas dolorosa (porque los pelillos que entonces, más que en tiempo seco, se pegan a las carnes, escuecen y pican como sarna) es con tanta abundancia que hay para todos; y, aunque hay otra palma, llamada *idioc*, de que trataremos luego, y un árbol llamado *salay*, que dan también *baruc* y sirve, pero éste es al mejor, más limpio, más blando y de mejor calidad.

Sirve también de comida el meollo interior de esta palma (que la corteza es muy dura, poco menos que el *anahao*, aunque más delgada, pues no tendrá más que un dedo, poco más, de sólido) que llaman *bocag*, y de más de un palmo de diámetro.

El indio, pues (que en estas palmas halla sus graneros en tiempo de hambre, y en la isla de Ibabao es éste su mayor refugio) cuando quiere sacarlo, por no cansarse en cortar todo el pie y a veces sin provecho porque no todas son igualmente fecundas, hace un agujero con el hacha que lleva para el efecto en el tronco de dicha palma, y por él ve y conoce lo que tiene dentro, que llaman *sacol*, y, reconociendo que tiene mucho meollo —que de él la llaman *sacolan*— cortan la palma a cercén del suelo, o hasta donde conocen que llega lo meduloso. Cortada, la hacen astillas, que llaman *taptap*; y al corazón, o médula, quitando lo duro de la corteza, que llaman *gopas*, hechos menudos pedazos, lo dejan solear para que se enjugue; seco, lo muelen muy bien; molido, lo criban con los *nigos* que dijimos arriba; apartan lo más grueso y lo más sólido (que es como harina, que llaman *tictic*, y es de color medio almagrado) lo cuecen, y esta es la comida que llaman *bagsang*, o *landang* en otras partes; y, si la mezclan con coco rallado o con su leche, es más pasadero.

The special uses of this plant or palm are two; one is as food, the form of this we shall relate later; the other, that each stem or branch fastened to the *palmito* yields wool similar to goat hair which they call *baruc*. This is the substance from which they make here softer mattresses than the woolen and goat hair ones of Castile and perhaps as soft as those with feathers.

The *baruc* is of a white color ordinarily and always very soft to the touch. It is almost like cotton and of a quality which does not crush but naturally comes back to its shape like a sponge. It has a cool quality which is a gift of God and an almost indispensable protection from the heat of these islands. If it were hot like wool it could not be tolerated. As a result, mattresses and cushions or pillows are all stuffed with this *baruc*. It is tedious task of gathering it and during the rainy season quite painful but it is so abundant that there is plenty for everyone. It is painful especially during the dry season the tiny hairs cling to the skin, irritate it and cause an itch. There is still another palm called *idioc*, about which we shall speak presently and a tree called *salay* which also yields *baruc* and is used the same way. The former is better, cleaner, softer and of a finer quality.

The interior pulp of this palm is also utilized as food. The bark is very hard but a little less so than the *anahao*. However, it is thinner for the bark does not have more than a finger in thickness. It is called *bocag* and it has more than a palm in diameter.

The natives, then, find in these palms their sustenance in times of famine and in the Island of Ibabao it is their main support. When one wishes to gather this, because at times it becomes futile since not all are fruitful, and in order not to tire by cutting through the entire trunk, they just make a hole in it with a hatchet, something they always carry for this purpose. Through such a hole one can easily see whether it has inside what they call *sacol*, hence the name *sacolan*. In discovering that it has plenty of this pulp they call *sacolan*, they cut the palm close to the ground, or at the point at which they find that the marrow extends. After cutting it down, they make splinters which they call *taptap*. Taking the hard portion of the bark which they call *gopas* from the heart or marrow they cut it into small pieces and leave it in the sun for drying. When it is dry they then grind it thoroughly; when that is done they sift it with the *nigos*, as we have said above. They separate the larger and more chunky pieces until it is like flour called *tictic* and of a color something like ocher and then boil it. This is a dish which they call *bagsang* or *ladang* in other places. And when they mix it with powdered coconut or with its milk, it is more palatable.

Del otro modo de sacarle con agua, que llaman *inunao*, dijimos ya tratando del *buri*, dejando otras diligencias que hacen en uno y otro para purificarlo más y sacarlo más pingüe, por no alargar más este punto.

Sólo añadido (para verificar aquel refrán que "a buena hambre no hay pan duro") y que ella es la salsa que llaman de San Bernardo (que todo lo sazona), un caso que sucedió en estas islas de Pintados a un Provincial nuestro, yendo a la visita de ellas (que quizás, si no es la más difícil y trabajosa de todas las provincias de la Compañía del resto del mundo, lo es tanto como la que más, y tan llena de peligros en mar y tierra, que ninguna más que ella).

Fue el caso que, habiendo estado esperando detrás de una punta con su embarcación dejemos veintidos días, sin que en todos ellos el viento brisa (que es del oriente) aflojase un punto para poder doblarla, (que en poco menos de dos horas o más de una lo pudiera hacer) cansado de esperar, se determinó de irse por tierra a un pueblo llamado Leyte (que, como dijimos, los Indios de él fueron los primeros con quien toparon los españoles cuando vinieron acá la segunda vez) para pasar de allí a Carigara, una de las cabeceras de aquella isla.

Para los indios, que andan como gamos, sin que les sean las malezas y espinas (muy ordinarias en estos caminos) de estorbo, era cerca, pero para el Padre que se fio de ellos y se fue solo con ellos, sin prevención ni repuesto para comer, era muy lejos y de modo que se cansó mucho antes de llegar a dicho pueblo ni a sus sementeras; si bien, ayudado de los indios, llegó a una de las más lejanas al pueblo, y más cerca del camino que llevaban, donde descansó.

Y como la hambre hace su oficio en todos igualmente, ya pasado el medio día y aun las dos, llamó en el estómago del Padre Provincial, que les pidió si había que comer. Era tiempo de hambre, y no tenía la gente de aquella casa más que un poco de *bagsang*, que es esta comida del meollo de los pies de las palmas, de que acabamos de tratar y guisado a su modo. Y fue suerte que fuese hecho como tortilla. Diéronle una, y súpole a poco, que con el cansancio se abrieron más las ganas de comer, de modo que se comió hasta tres, y le supieron muy bien.

Entretanto llegó la gente del pueblo (que habían ido por delante a avisar) y se llevaron con más comodidad y mejor avío hasta la cabecera dicha.

Concerning the other method of making it with water, which the call *inonao*, we have already spoken when discussing the *buri*. We shall omit other practices so as not to prolong this point any further and which they use in various places both to purify it more and to enrich it.

I shall only add, as to verify the saying "In a great hunger there is no such thing as stable bread," and that this hunger is what is called the "seasoning of Saint Bernard," which adds flavor to all foods what happened in these *Islas de Pintados* to one of our Provincials as he went about on a visitation of our houses—which is one of the most difficult and laborious of all the Provinces of the Society of Jesus in the whole world, if not the most. No other is so filled with dangers on land and sea than this one.

It happened that while waiting beyond a point of land with his boat, lets us say twenty-two days without the brisk wind from the east abating a point so that he could get around the cape, which ordinarily could be done in less than two or little better one. Tired of all that waiting, he decided to go by land to a village known as Leyte, where as we have said, these natives were the first whom the Spaniards encountered when they came here for the second time. He wished to go from there to Carigara, one of the principal towns of that island.

For the natives who travel here like deer even when impeded by thorns and brambles, which are so common these roads, it was a short distance but for the *Padre*, who trusted them and was traveling along with them without provisions or any store of food, it was very far. He became very tired even before reaching the village or its surrounding fields, although he was assisted by the natives. He finally arrived at one of the most distant houses of the village very close to the road which they were traveling and rested there.

Since hunger strikes upon all equally, when noon had passed and it was already two o'clock in the afternoon, the stomach of the Provincial was clamoring. He asked if they had anything to eat. It was time of the famine at this time and the people of that house had no more than a little *bagsang*, about which we have just spoken and which is cooked in various ways. It just happened that this was prepared like *tortillas*. They gave him one and he found it very delicious; and since the long walk had even intensified his desire to eat, he ate three of them, and he considered them very good.

Meanwhile, the people from the village arrived and took him and provided more comfort and better provisions back to the above-mentioned *cabecera*.

Pasados muchos días, estando en la otra de Dagami (que así se llama el pueblo de la segunda cabecera de la dicha isla, como veremos en su lugar) deseó comer otra vez de aquellas tortillas que en Leyte le habían sabido tan bien. Hiciéronlas mucho mejor y con dulce; pero, gustándolas, no las pudo comer ni pasar aun el primer bocado, porque a la verdad es comida muy insulsa y que atora en el tragadero. Y a pura necesidad es buena. Y pruébalo el caso referido, pues, si supo bien por la hambre a quien no estaba hecho a semejantes viandas, ¿qué hará a los pobres indios cortidos en las malas?

Añadamos aquí lo tocante a la palma del *idioc*, o *honot* en otras partes, de que dijimos arriba se saca *baruc* también. Es palma muy espinosa, y el mayor provecho que de ellas se saca es el que llaman los españoles *gamuto*, y los Indios del nombre de la palma *idioc*, y son las telas que entre rama y rama tiene, y como las pencas de las demás palmas. Estas telas son negras, y tan fuertes sus hebras como cerdas de javalí y aún más, y son mayores algunas que el esparto de España, y tan fuertes como él o más. Hacen de ellas varios cabos de sogas, o maromas, que sirven de jarcias en los galeones, y los muy grandes de cables, que dicen son muy durables por conservarse este género en el agua de la mar, cuando los otros cables se pudren con más facilidad en ella.

Sirven también para hacer escobas con que se barre mejor y con menos ruido que con las de palmitos de Castilla, y con este *gamuto* se colchan las tinajas y *tibores*; prevención necesaria para los balances de los galeones, por llevar en ellos no sólo el agua sino casi todo el matalotaje, y con esto, aunque rueden, estado bien embreadas las bocas, van seguras y con menos riesgo.

Sacan de ellas también *tuba*, aunque menos regalada que las dichas arriba, y el fruto es a modo de coquillos muy pequeños, casi como *bongas*, pero sin provecho.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
December 16, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
June 8, 1995

After many days passed, when he was in the other village of Dagami (this is the name of the town of second importance in this Island, as we shall see in its proper place), it was again time for the Padre to eat the same *tortillas* which he had tasted in Leyte and found to be so good. They were now made much better and dressed with sweet. As soon as he taste them he could not swallow the first mouthfull. In fact, it is very insipid foot and sticks to the throat. In a case of a pure necessity it is good, and the instance cited proves it. For if it satisfied the hunger of one who was not accustomed to similar foods, what would happen to the poor natives who are used to these simplicities?

We shall add here something concerning the *idioc* palm or the *honot*, as it is known in the other places and from which the *baruc* was taken. It is also a very thorny palm and the most useful product taken from it is what the Spaniards call *gamuto* and the natives the *idioc* palm. These are membranes which it has between one branch and the next. These membranes are black and their fibers are as strong as the bristles of a boar and even better. Some are longer than the *esparto* grass of Spain, just as strong or even so. From these they make various kinds of cord or ropes which are used as rigging on the galleons and as the largest cables. They say that these are very durable and that this type lasts even in the sea water where other cables rot more quickly.

These are also used to make brooms which sweep better and with less noise than the Castillian *palmitos*. With this *gamuto* they tie down the jugs and jars which is a necessary precaution for the rolling of the galleons because they carry in them not only water but also all the ship stores. As a result, although they roll, the mouths are well sealed and they go securely and with less risk.

They also draw *tuba* from this palm although it is less in demand than those above. The fruit is a kind of a very small coconut, almost like *bongas*, but without usefulness.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
July 28, 1994

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila
June 8, 1995

Capítulo 18

DE LA PALMA QUE LLAMAN DE BONGA Y OTRAS DIFERENTES

Esta palabra *bonga*¹ es lo mismo que “fruto” en español y es general a toda fruta; pero esta palma se ha levantado con este nombre, haciendo propio de su pie y fruta lo que es común y general a todos los árboles que la dan; y así en esta lengua bisaya *mamunga* es “dar fruta” y *bongahan* “el árbol que tiene mucha”.

Es, pues, esta planta de las *bongas* menor de mucho que las de los cocos, el tronco más blando y menos sólido, las palmas más cortas y que no salen como pencas como la palma, sino que el principio de ellas es una como membrana que da vuelta a todo el pie y luego engorda más, y saca la asta en que tiene las hojas divididas, como la palma de los cocos, pero más cortas y más anchas, y no remata en punta como aquellas sino redonda, como un abanico por lo alto.

Es el verde más claro y las hojas no tuercen hacia abajo sino que están enhiestas siempre, y por esto es menor su copa. Echa, para dar el fruto, su hijuela a modo de cartucho ancho y largo; más ancho aún que la de los cocos, y dentro lo que ha de ser racimo de sus *bongas* que, abriéndose primero, echa unas florecillas blanquecinas pero muy olorosas (de modo que ninguna palma, cuando está su fruta en cierne, huele tan bien, ni de mucho, como ésta).

Estas florecillas se van cuajando en unas como balas primero, y, en estando de su proporcionado tamaño, son como unas bellotas de España, aunque mayores, sin quitar ni poner, con su capillo, o capirote, arriba y puntiagudas. Son verdes, cuando pequeñas, y poco a poco se van poniendo amarillas, y casi bermejas, cuando están bien maduras.

¹ Alcina writes regularly *bongan* and not *bonga*. The *amanuensis* is many times quite arbitrary in the writing of words.

Chapter 18

CONCERNING THE PALM KNOWN AS *BONGA* AND OTHER DIFFERENT KINDS

The word *bonga* is the same as “fruit” in Spanish; it is applied to all kinds of fruit in general. But this palm has appropriated this name, making its own both for the plant and fruit that which is the common and general term for all trees that yield it. Thus, in the Bisayan tongue *mamunga* is to yield fruit and *bungahan* means a tree that yields plentifully.

This plant of the *bongas* is much smaller than those of the coconuts; the trunk is softer and less solid, the palms shorter and do not come out like those of the palm. They begin, so to speak, in a kind of membrane which goes entirely around the trunk and then grows thicker and develops the stem which has divided leaves, like the coconut palm but shorter and wider. These do not come to a point like the latter but are round like a fan at the top.

It is a very light green and the leaves do not twist downward but are always like a broom and for this reason its crown is smaller. So that it may bear fruit it produces a seed-pod like a long, wide pocket [cartridge]; it is even wider than that of the coconuts and within it is found the cluster of its *bonga*. As it opens, it first gives forth some little whitish flowers which are very fragrant. There is no other palm as it flowers that has such a fine or a strong fragrance as this.

These little flowers are enclosed in something like balls at first which when they are full size are like the acorns of Spain. However, they are larger and with a cap or a hood on top and coming to a point. They are green when small and little by little become yellow and almost bright red when they are very ripe.

El uso de estas *bongas* más principal por acá es acompañar a una hoja, de hechura de la hiedra de España, y tan verde como ella, tan ancha y más, aunque más blanda, que llaman *buyo*, y a la hoja *dapon*, y la suelen algunos plantar al pie de estas palmas, por donde se enredan como la dicha hiedra, y son partes principales de un mixto que llaman *buyo*, y los Indios *mam-un*.

Cortan la *bonga* en tres o cuatro partes, o más si es mayor. La médula es de color algo colorado y áspera al gusto. Envuelven ésta con una poco de cal y dicho cuarterón de *bonga*, y, dándole uno como nudo, y esto es lo que llaman por acá del nombre de la hoja, que es el principal ingrediente (y es cierto que es aromático) *buyo*. Viciosa ocupación de los Indios de por acá, que lo mascan o mastican, y mucho más los españoles, que ya han hecho su uso muy vicioso.

Y digo vicioso porque, dejando su calidad que es muy cálida, y su propiedad que es lujuriosa (según dicen) con el continuo mascar de este *buyo* se ponen las bocas fieras, las lenguas casi negras y rajadas, los labios almagrados, y todo de tan mala guisa que a los principios parece malísimamente a los que acá venimos de España.

Dicen de él los apasionados (y raro es el que se escapa de esta cofradía) que conforta el estómago. Y sí será, pues emborracha de modo que algunos *buyos* muy fuertes, y más a los que no lo usan, les quita el sentido.

Tanto como esto conforta que fortifica la dentadura; ni es en tanto grado que a los que más lo usan se le caen más presto los dientes y los tienen comúnmente negros, y mucho más si con este uso del *buyo* acompañan el de chupar tabaco, que no ha cundido menos ni es menos vicioso que él, y uno y otro indecente, a mi ver, a españoles y mucho más a personas eclesiásticas, que también han entrado en uno y otro como las seculares; que no debieran, por la mayor decencia y autoridad de su estado, al cual aunque fuera lícito (que lo dudo) no es conveniente.

Dicen más del *buyo*, que corrige el aliento; pero en esto hay algo y no mucho, y es que, cuando ha poco que se mascó el *buyo*, por lo aromático de su olor, que de suyo no es malo, huele menos mal el aliento al que lo tiene dañado, pero al que come *buyo* y chupa tabaco luego, se puede esperar "barrabás."²

² We do not know what Alcina means by "barrabás". Based on the Bible Barabbas was the criminal freed by Pilate during Jesus' trial. In common Spanish parlance, a "barrabás" is a very dangerous and evil person.

The primary use of these *bongas* here is in conjunction with a leaf with an appearance of the ground ivy of Spain. It is as green as that and as wide or even wider but softer and is called *buyo*. The leaf itself is called *dapon*. Some are accustomed to plant it at the base of these palms and it twines about them like the ivy itself. These are the principal parts of a mixture which they call *buyo*, and the natives *mam-un*.

They cut the *bonga* into three or four parts, or more if it is larger. The marrow is of a somewhat reddish color and sharp to the taste. They enclose into the leaf a little lime with a quarter of the *bonga* and tie it into a kind of a knot. This is what goes here by the name of the leaf which is the chief ingredient and certainly is fragrant, that is, the *buyo*. This is a terrible preoccupation of the natives here who chew or masticate it; even more so the Spaniards who have been already acquainted with its very ugly use.

I say terrible because, aside from its peppery quality and its quality which is lustful, as they say, with the continual chewing of this *buyo* their mouths become ugly, their tongues black and split and their lips bloody. All is of such ugly appearance that at first it seems as most evil to those who come here from Spain.

Those addicted —and rare is the one who escapes this “fraternity”— say of it that it eases the stomach. And it must be so. It easily intoxicates, so much so that some strong *buyos*, used by those not accustomed to them, will take away their consciousness.

In a similar way, it is alleged to strengthen the teeth, whereas the fact is that those who use it lose their teeth more quickly and they are usually blackened and much more so if this use of *buyo* is accompanied by the habit of chewing tobacco. The latter has not spread less widely and is not less ugly than the former habit. Both, the one and the other, in my opinion, are highly undesirable habits for the Spaniards and even much more so for the ecclesiastics, who likewise have begun to use one and the other like the lay-people. This ought not to be so because of the greater propriety and dignity of their state and even if it were licit, which I doubt, it is not appropriate.

They also say that the *buyo* destroys the bad breath. In this regards there is something to this matter but not much. It is when the *buyo* has just been chewed, due to its aromatic flavor, which of itself is not bad, when the breath is less repellent to the one who has bad breath. But he who eats *buyo* and chews tobacco can look forward to becoming a wayward person.

Yo ni uno ni otro he probado en más de treinta y cuatro años de estas Islas, y entre Indios más de treinta y dos, por el horror natural que les he tenido siempre, y no usar los de la Compañía ni algunos de los otros religiosos de por acá semejantes pastos, que bien se pueden llamar con este nombre, pues son de hierbas, por más que los califiquen de saludables y provechosos; que, si algún provecho hay en su moderado uso, con tanto exceso como los más los usan, es abuso y aun abominación y daño.

En la India Oriental es muy usado este *buyo*, que llaman *betel* o *beter*. Y dicen sacó su principio de Camboja, de un río de este nombre Betel. Eslo también en la Gran China y en casi todo el Oriente. En estas Islas de Bisayas es muy ordinario entre los Indios, pero no con demasía. Dicen ellos que con su masticación engañan la hambre y tienen el estómago más robusto.

El modo de su uso es éste: junto los tres ingredientes de la hoja, *bonga* y cal, y hecha una como bellota de ellos, la mascan y deshacen entre las muelas de ellos, escupen la primera saliva que es muy fuerte y dicen quema la boca, y las mujeres más limpias, aun la segunda. La primera es como babazas verdes y blancas; la segunda como almagre, y de tan mala calidad que, si da en ropa blanca, por ninguna diligencia se quita jamás, y así es menester limpieza y cuidado al escupir.

Tienen las principales (y comúnmente todos los que [lo] usan siendo gente de primor) vasillos de plata, y a veces de oro, o de porcelana de China, en que escupir. Lo demás que queda estoposo en la boca, lo van rumiando hasta que queda sin jugo y lo echan, y a esto llaman los indios goma; y los españoles, tomado de los tagalos, *sapa*, en que entrevienen muchas cosas poco decentes y limpias.

La primera cortesía entre estos indios, en subiendo a su casa alguna persona de respeto o huésped extranjero, o vecino del pueblo, es darle *buyo*. Y se tiene por caso de menos valer no lo recibir. Dánlo comúnmente las mujeres, no los hombres. Si es principal, o persona de respeto, la misma principal; y, si de menos punto, se lo envía por mano de una de sus esclavas, y a las veces les mezclan olores como de *camangian* o almizcle, etc., según la calidad de las personas.

En habiendo mezclado su *buyo* tratan el negocio a que van; o hablan, cuando no lo hay, imaginablemente; y, entre otros usos malos

I have tried neither the one or the other because of the natural repugnance I have for them; and I have been more than thirty-four years on these Islands — thirty two among the natives. The members of the Society of Jesus and some of the other religious orders here do not use this cattle fodder either. Certainly, these may be called by this name for they are from poisonous plants regardless of how they might be characterized as salubrious and useful. If there is any good in them it is in their moderate use; the excess which the greatest number use them is an abuse, even an abomination and a mischief.

In the East Indies this *buyo* is in widespread use; they call it *betel* or *beter*. They say that it originated in Cambodia about a river named Betel. It is also found in Grand China and in almost the entire Orient. In these Bisayan Islands, its use is very common among the natives but not to excess. They say that by chewing it they fool the hunger and strengthen the stomach.

The method of its use is as follows: joining the three ingredients, the leaf, the *bonga* and the lime they make a kind of an acorn out of them. They chew this and grind it between their molars spitting out the first saliva which is very strong and the say burns the mouth. The neater women, even spit out the second saliva. The first is like aloes, green and white; the second like red ocher and is of such nature that if by accident it gets on white clothing, it cannot be taken off. Thus, cleanliness is necessary and care about spitting.

The *principalas*, and ordinarily all those who use it are people of higher status, have little vessels of silver, or even at times of gold, or porcelain from China for spittoons. The rest which remains like tow in the mouth, they continue chewing until it has no juice and they get rid of it. The natives call this *goma*; the Spaniards following the Tagalogs call it *sapa*, from which many things are derived which are scarcely decent or clean.

The first courtesy paid by these natives when some persons of respect or strange guest or neighbor of the town ascends to their house is to present them with *buyo*. It is a lack or respect not to do so. Ordinarily, it is the women who serve these and not the men. If it is a principal or an individual of status, it is the lady of the house herself. If it is someone of lesser status then it is distributed by the hand of one of the female slaves. Sometimes they mix fragrant herbs like *camangian* or musk, etc., according to the quality of the persons.

Having mixed the *buyo*, they then discuss the business for which they came or talk foolishness when there is none. Among the evil uses

de este *buyo* (aunque se dan y reciben en señal de amor y voluntad, y tal vez para reconciliarse de algunos sinsabores o pleitezuelos) es ser alcahuete; de modo que uno, o no puede o no se atreve a hablar claro con alguna mujer que pretende o desea, le envía a pedir *buyos*. Si no los da, es señal de que no tiene que esperar; si los da (y más si es de cierta hechura) es señal que consiente, y así va ya como a cosa hecha, aun sin haberse hablado.

Y así, de haber dado y recibido estos *buyos* de segunda intención, se confiesan por tenerlo por pecado, como de veras lo es. Y tal vez que hay alguna *atritae frontis*, o de poca vergüenza, suele enviar los dichos *buyos* al que se pareció bien, que es lo mismo que llamarle a que se vean; que todos estos caminos tiene el demonio para engañar a los hombres. Y no son menos los del tabaco y sus cigarros, que acá llaman los Indios *tóstos*, en que han entrado mejor que en la fe. Una y otra invención diabólica y lazos de Satanás para ofensas de Dios.

Algunos teólogos de acá dudan si quebrantan estos *buyos* o no el ayuno, y en qué cantidad. Algunos dicen que con seis no se ayuna, y otros quieren que sean más. Lo que yo juzgo es que pocos de los que los usan, como por acá suelen, ayunan.

Añadamos otros provechos de la *bonga* y de la hoja del *buyo* que son naturales y buenos. Las hojas del *buyo* preservan de corrupción, y así antiguamente, dicen, que con zumo de ellas embalsamaban los bisayas a sus difuntos, abriéndoles y llenándoles el vacío del vientre, y echándoselos por la boca, y aún en el ataúd (que como veremos en su lugar guardaban algunos en sus casas los muertos, sin darles otra sepultura).

Lo que ahora experimentamos es que a la manteca, o casera o de monte, que se vuelve rancio y ya casi incapaz de gastarse con darle un hervor con unas hojas de *buyo*, se vuelve a su primitivo ser y le quita el rancio, y, si tenía mal olor, lo pierde.

Es también muy medicinal para dolores de cabeza y jaquecas, pues, aplicando unas hojas encima de la cabeza y, amarradas o detenidas con alguna escofieta o paño, van llamando el humor, de modo que se humedecen tanto que llegan a destilar gotas, o por lo menos quedan tan mojadas como si hubieran estado a remojo mucho rato en

of this *buyo*, although they give and receive it as a sign of affection and goodwill or perhaps to reconcile themselves with someone after displeasures or petty arguments, is for procuring. And so, one who cannot or does not dare to speak openly with a woman whom he wants or desires, he requests from her the *buyos*. If she does not give these to him, then it is a sign that he must stop hoping; if she does, (and more if the *buyo* is of certain stage), it is a sign of consent and thus it proceeds like a matter accomplished, even though they have not spoken.

So, to have given and received these *buyos* for this secondary intention is to admit to have done it for sinful purposes, as truly it is. And perhaps there is some '*atritae frontis*' or a woman of little shame who is wont to send the aforementioned *buyos* to him who seems desirable to her. This is the same as calling him so that they may see each other. All these ways the Devil has for ensnaring people. No less dangerous a way is through tobacco and cigars, which the natives here call *tostos*, in which they have immersed themselves more deeply than in the faith. Both are diabolic inventions and tricks of Satan for offense against God.

Some theologians here doubt about whether or not these *buyos* break the fast and in what quantity. Some say that with six, the person is not fasting; others desire that there be more. My own judgement is that few of those who use *buyo* as they are accustomed to do here, are fasting.

We shall add other uses of the *bonga* and of the *buyo* leaf that are natural and good. The *buyo* leaf preserves from corruption; thus in ancient times they say that with the sap from these leaves the Bisayas embalmed their dead by opening and filling the cavity of the stomach or pouring it down through the mouth. Even in the coffins, as we shall see in its proper place, they were preserved in their houses without any other burial place.

What we experience today is that butter whether homemade or from the mountains; which becomes rancid and impossible to eat, comes back to its original state and ceases to be rancid by boiling it with *buyo* leaves. If it had a bad odor, it disappears.

It is also medication for headaches and migraine. Tring on or fastening some leaves with a coif or cloth on the head they draw out the humor. As a result the leaves become so wet with perspiration that drops fall from them or at the very least, they are as damp as if they had been soaked for a while in water. By heating and applying them to the

agua. Y de esta manera sirven para otros remedios caseros, calentándolas y aplicándolas a partes doloridas, o por frialdad o por otras causas.

Tiene también la *bonga* de que tratamos acá principalmente otros usos buenos. Su carne es aromática y la usan en sahumerios, en particular a cierta especie de ellas, cocida en agua y muy subida de punto, estríñe mucho, y es remedio para cámaras y más si son de frío (y aun usan de ella las mujeres para otros usos que, por poco decentes, dejo de contar).

Son muy a propósito para las enfermedades del sieso, que se sale, máxime a los niños, echando sus polvos y, volviéndolo a su lugar, restriñe y se detienen.

De las cortezas (cuando ya está dura, que es estoposa, y de unas hebras fuertecillas) hacen unos limpiadientes con que se quita la toba, y lo traen las mujeres bisayas, guarnecidos de oro o de otras sedas de colores, colgados al cuello para tenerlos a mano (porque como dijimos, son muy curiosas en esto). Llámanlos *sipan*, y tal vez los dan a su amacios, con sus cifras y labores curiosos, que en todo entra la vanidad y el diablo, que las cosas buenas e indiferentes convierte en malas.

Llevan estas *bongas* secas (digo, el meollo) y conservados con almíbar, los que navegan de estas Islas para la Nueva España, que dicen son preservativo y remedio para el mal de loanda, que llaman, que suele dar en la altura de cuarenta y más grados, donde suben cuando van de acá, que, por pasar de los muchas calores, que se pasan hasta las Islas de los Ladrones, a los muchos fríos que allá hallan, se les hinchan las encías y la boca, impidiéndoles el comer, y con otros adherentes, de que suelen morir no pocos.

Son varias las diferencias de estas palmas de *bonga*, y tiene también varios nombres entre los Indios bisayas (y varíanse más en los tamaños de los pies, o troncos, que todos son hermosos, con unos nudos a compás y vistosos, y de su fruta, que en las hojas, en que todas son muy semejantes, como decíamos de las diferencias de los cocos en la suya).

Usan de todas ellas para el ingrediente del *mam'un*, o *buyo*, que acabamos de contar, no porque todas sean igualmente buenas, sino que a falta de las buenas, sirven las que no lo son tanto, y, aun a falta de estas, las malas.

Háylas tan coloradas como los madroños de España. Háylas muy pequeñas y que sirven enteras, y muy grandes también, en particular

affected parts in this way, they serve for other household remedies due to their coldness or other causes.

The *bonga* which we are treating here primarily has also other good uses. Its flesh is aromatic and they use it in medicinal vapor, particularly in certain kinds. Boiled in water and very hot it constipates. It is a remedy for loose bowels especially if accompanied by chills. Women use it for other purposes, which being scarcely becoming, I shall omit it.

They are very useful for illnesses of the lower intestines which come out, specially to small children. By using it in powder and bringing the intestines back to their place, they are restrained and kept in place.

As for the bark when it is hardened, since it is fibrous and has some strong fibers, they make a kind of tooth cleaner with which they take off the calcareous matter. The Bisayan women carry these decorated with gold or colored silk thread fastened at the neck, so as to have them at hand. As we have said, they are very clever in these matters. They call them *sipan* and sometimes give them to their lovers with monograms and curious work. Vanity and the Devil come into all this and he converts good or indifferent things into evil ones.

They carry these *bongas* dried (I speak of the flesh) and preserved with syrup when they travel from these islands to *Nueva España*. They say they are preventives and a remedy for the scurvy, as it is called, which usually breaks at 40 or more degrees of north latitude, to which they must go when they travel from here. Because they pass through the sever heat which is encountered as far as the *Ladrones* into severe cold that is found there, the gums and the mouth swell, which impedes eating and in some causes adhesions from which a number usually die.

There are a variety of these *bonga* palms and have a variety of names among the Bisayan natives. They even vary more in the size of the stalks or trunks. All are beautiful, symmetrical where they sprout and delightful both in fruit and leaves in which respect all are very much alike.

They utilize all of these as ingredients for *mam-un* or *buyo* as we have just related. This is not because they are equally good but lacking the best they use those that are not so good and when these are lacking even the worst.

They are reddish as the strawberry tree of Spain. There are very small ones which they use whole and also very large ones, particularly

unas que llaman *tambilagao*, y son del tamaño de un huevo de gallina, y las más dulces y sabrosas, porque a estas las suelen plantar y cultivar con cuidado, que las demás se hallan en los montes; si bien los Indios son tan pródigos de ellas que, por no subir a quitarle la fruta, cortan el pie, con que en algunas partes y más donde hay frecuencia de españoles ya no se hallan sino muy lejos; por lo cual les sucede (como a las que mataron el gallo) que, por ahorrar del trabajo en subir, se van a cansar lejos para poderlas hallar.

Dejando, pues, las palmas (que no son pocas las diferencias de otras agrestes) vengamos a otro género de árboles que son como mixtos de palma y árbol (tomando esta palabra árbol por los que se componen de varios ramos y ramas, que le dan la figura que vemos en los copados y hojosos).

El árbol que llamamos *bariu* (de cuyas hojas, como dijimos arriba, usan las mujeres para ensanchar los agujeros de las orejas) tiene el tronco como de palmas, y las hojas que se le semejan no poco, aunque son mucho más largas, anchas, fuertes y correosas; y, aunque tiene brazos, o ramos, como árbol, echa las hojas tan bien ordenadas y tan consecutivas una a otra que parecen una palma.

Tienen muchos usos estas hojas y son muy ordinarias para los bisayas y sus menesteres. De ellas hacen esteras o petates, que, aunque son más bastos que los de *buri*, son de más dura, y sirven a toda broza.

Hacen como cestos muy tupidos y bien formados. Y tanto que aun pueden servir para sacar agua, y tal vez sirven para eso si se ha de llevar poco trecho, y, poniéndoles bejucos, o enteros (si son pequeños) o labrados (si son de los gordos) del tamaño de la punta del dedo meñique, de arriba abajo, a modo de costillas con su bordo y asiento de lo mismo, son muy fuertes y duran mucho; que llaman los Indios *guigar* en unas partes, y en otras *talo*, y es alhaja muy socorrida para cargar y guardar sus comidas.

Hacen de las mismas hojas otros, que llaman *bacag* o *capiipi*. Y son de forma o cuadrada y también ochavada, de alto de un palmo poco más o menos, y ancha más, y, encajando otro encima, son como cajas pequeñas en que guardan sus vestidos. Y las hacen con tanta curiosidad que, además de echarle sus labores, repulgos, puntas y unas como almenillas, no se sabe ni se puede conocer por donde se empezó ni por

those which they call *tambilagao* and are the size of a hen's egg. These are the sweetest and most savory because these they customarily plant and cultivate with care. The rest are found in the forests. The natives are so very wasteful of them that rather than climb the trees to cut the fruit, they cut the trunk. As a result in some places, especially where there are Spaniards, they are at present not found except at a distance. As a result it has happened that (as those who killed the rooster). In order to avoid the trouble of climbing, they are obliged to travel long distances in order to be able to find the trees.

Passing on now from the palms, there are many differences among the other wild types, we come to another class of trees which are kind of mixture of palm and tree. Using the word "tree" to mean those composed of various shoots and branches which give them shape which we see in those that are heavily topped and full of leaves.

The tree we call *bariu*, whose leaves, as we have said above, are used by the women to enlarge the holes in their earlobes, has a trunk like the palms. The leaves resemble them slightly although they are much longer, wider, strong and ductile. Although the *bariu* has limbs or branches like a tree, the leaves appear so well ordered and spaced one after the other that they look like a palm.

These leaves have many uses and are plentiful of the Bisayan and their needs. From them they make their mats or *petates* which, although more coarse than those of *huri*, are more durable and are used for all sort of things.

They make a kind of basket, very thick and well made, such that it can be used to carry water and sometimes is used for this purpose if it must be carried a short distance. They put in rattan, either whole ones if they are small, or woven, if they are the heavier kind of a size of an end of the little finger, from top to bottom in the manner of staves with a rim and a bottom of the same. They are very strong and last a long time. The natives call them *guigar* in some places and in others, *talo*. It is a household article very useful for storing and preserving their food.

From these leaves they make other baskets which they call *bacag* or *capiipi*. They are either four-sided or octagonal; a palm width in height, a bit more or less and wider. Placed one inside the other, they are like little boxes for keeping clothes. They are made in curious fashion and besides having designs upon them, they have a border a something like a fringe. No one knows or can find out where they were

donde se acabó al labrarlos. Y pocos bisayas hay que no tengan uno de estos para poner y guardar su ropa, y son tan livianos que no añaden carga considerable más que lo que pesa lo que ponen dentro.

Da una fruta esta planta como la piña de España, con sus piñoncillos menores que los de ella aunque más blancos y son comestibles.

Muy parecida en tronco, hojas y fruta a esta es otra que llaman *ulango*. Diferénciase el que el *ulango* echa por todo el cuerpo unas raíces como la muñeca, que tiene a más de braza de largo, y cuantas ramas echa para arriba tantas raíces echa para abajo; aquellas en busca del sol, estas en busca de la tierra, pues no paran hasta entrarse por ella.

El uso especial y notable de esta planta es que, de estas raíces (que se han de cortar en cuarto de luna para que sean buenas) se sacan unas hebras de unos hilos muy delgados y parejos que casi parecen de seda. Es cierto que son como los cabellos en lo delgado y en lo fuerte. De estas hebras, o hilos, se tejen unas mantas que son muy tupidas y delgadas, de más estima y valor dos veces que las que decíamos se hacen finas de las de la *abacá* y es más fácil de tejer esta de *ulango*, porque se rompen menos los hijos que los de *abacá*. Sólo es prolijo el modo de sacar las dichas hebras de las raíces dichas.

Estiman mucho estas mantas, o tejidos, las señoras españolas de por acá por el color natural que es un amarillo obscuro, y por lo liviano y fresco. Y hacen de ellas enaguas y chamarretas que, encima de lo blanco interior, parecen muy bien, y no añaden carga ni calor.

Tercera especie de este árbol mixto de palma es el que llaman *pandan*. Las hojas sirven para lo mismo que el *buri*, y son casi como ellas.

Tiene, además, este *pandan* que echa, en lugar de flores, unos cogollos muy olorosos que son de estima entre estos naturales por su olor. Puesto uno en casa, huele toda ella, que es casi tan vehemente como el de las azucenas de España. Puestos entre la ropa, le comunican un olor que no es vehemente pero es suave.

Es sujeta esta flor, que es blanca y como un cipresillo, o ramillete, de muchas poesías a su modo, que de él, metafóricamente, como veremos en su lugar, sacan muchas alusiones agudas, aunque las más son poco honestas, como gente que en su antigüedad no tenían por malas tales alusiones.

begun nor where they were finished or decorated. Few are the Bisayans who do not have one of these to store and keep their clothing. They are so light that they add very little more to the weight of what is placed inside.

This plant yields a fruit like the pine-cone of Spain with a smaller pine-nut than the latter although whiter and edible.

Very similar to this in leaves, trunk and fruit is another called *ulango*. It differs in that the *ulango* sprouts roots all over its trunks as thick as the wrist and more than an arm in length. As many roots spring below as branches above, the latter in search of the sun, the former, the soil. They do not stop until they have entered it.

The special notable use of this plant is that from these roots, which must be cut when the moon is at the quarter in order to be good, they get certain fibers as a kind of thread, very thin and uniform in size that almost look like silk. In fact, they are hairlike in thinness and strength. From these fibers or threads they weave clothes which are very closely woven and thin, more esteemed and twice as valuable as those which we have said are made of the finest of the *abaca*. It is easier to weave this *ulango* because the threads break less easily than those of the *abaca*, but it is a very tedious work to extract the fibers from the aforementioned roots.

The Spanish ladies in these parts highly esteem this fabric or cloth because of the natural color, which is a dark yellow and because of its lightness and coolness. From it they make tunics and jackets which, on top of the white garments look very well and do not add weight or heat.

The third variety of this tree mixed with palm is what they call *pandan*. Its leaves are used for the same purposes as the *buri* and are almost like them.

Moreover, in place of flowers this *pandan* produces some very fragrant heart-like buds which are esteemed by the natives for their fragrance. When one is placed in the house, it perfumes all of it and is almost as strong as the white lilies of Spain. Placed among the clothing they exude a fragrance that is not strong but soft.

This flower is the subject of many poetical compositions of such a kind that from them are drawn metaphorically, as we shall see further on, many subtle illusions, although the greater part are not genteel for people in ancient times did not regard these allusion as bad.

Por la semejanza que la fruta de este árbol tiene con la piña comestible, de que ya tratamos, y la da el que es hembra (que el macho sólo los cogollos olorosos, que dijimos), la suelen llamar los indios de su nombre, aunque de la del pandan no se come sino solos, (y son buenos) los piñoncillos de ella.

Acabemos este capítulo con el árbol de las que llaman *papayas*, que es remedo de palmas en sus hojas (pues no tienen ramas), que ellas son rama y hojas). Tienen éstas unos pezones muy largos y huecos por dentro, como un cañuto de caña pequeño y largo, de que hacen los muchachos bocinas y los Indios fístolas para beber varias bebidas (como veremos beben chupando con ellas). La hoja que está encima de estos pezones o cañas es ancha, aunque trepada, de buen verde y agradable a la vista. La fruta la da en el mismo tronco. Echa primero una flor blanca como masva marina, dentro una como bellota pequeña, que ha de ser fruto después, y salen tan apiñadas cuando crecen que no se ve el tronco en todo el espacio que ocupa la fruta, que será una vara, poco más o menos, cerca del cogollo, quedándose la fruta comúnmente más abajo de la mayor parte de las hojas.

Su hechura es casi como de melón, aunque es ésta más dulce cuando bien sazónada y más blanda. Excédennas los melones en olor (que la *papaya* no lo tiene) y en ser más sabrosos de suyo, por su calidad no bien imitada de las papayas.

Dicen que es fruta fresca y saludable. (Contóme una persona grave eclesiástica, y que cuando escribo ésto es deán de la catedral de Manila y gobernador del obispado de Camarines), que con su uso, comiéndolas de ordinario, se le quitó la tos o asma que le afligía mucho y descargó el pecho; (que como por acá todos los achaques, aunque comiencen por frío, paran en calor muy en breve, por el temple caluroso; con la calidad fría de esta fruta se templaría). Otra persona grave secular me contó también de experiencia propias, que en ellas halló remedio eficaz contra las ventosidades, de que padecía mucho, y que es muy eficaz y presto alivio, que en comiéndolas se siente contra dicho achaque, que acá es muy ordinario.

Dicen es advenediza acá de Nueva España. Lo cierto es que se da en mucha abundancia en todas estas islas.

Cómenlas los cuervos más que todos, que conocen primero que los hombres cuando están de sazón y no la perdonan, aunque ellos mismos

Because of the resemblance which the fruit of this tree bears to the edible pine, of which we have already spoken, and only the male tree bears it. Only the male trees bear the hearts of which we have spoken. Then natives are accustomed to call it by the same name, despite the fact that from the pandan tree only the little nuts can be eaten and they are delicious.

Let us finish this chapter with the tree called *papayas*. It is like the palm-tree in its leaves. The *papayas* have no branches, for the leaves are both branches and leaves. They have very long and hollow stems, like a small elongated bamboo cane, from which children make horns and the natives water pipes for various drinks. As we shall see, they use them for drinking. The leaves that are above these stems or tubes are broad and indented, of a deep green and pleasing to the eyes. The fruit grows on the very trunk of the tree. First it bears a white flower, like a marine hallow, inside it a kind of small acorn which later on shall become the fruit. They come out so close together that when they grow the trunk cannot be seen in the place occupied by the fruit. It would be more or less the length of a *vara*, near the heart. The fruit comes out usually under the leaves.

Its shape is like the melon, though the *papaya* is sweeter and softer when fully ripe. The melons exceed them in the flavor, for the *papaya* has none, and in being by nature much tastier. The *papaya* is far from this.

They say that it is a good and sound fruit. A very grave ecclesiastical person—who at this moment of writing is the dean of the Manila cathedral and governor of the diocese of Camarines—told me that with its use, eating them regularly, he was cured from coughs and asthma. He had been afflicted with these ills, and the use of *papaya* liberated his heavy chest. Here all the ills, though they may begin with cold, finally end in heat. This is due to the climate. Perhaps with the cold quality of this fruit the heat was tempered. Another grave secular person narrated to me his personal experiences: In the use of the *papaya* he found final, rapid and fast remedy against flatulence, from which he suffered much. As soon as one eats the *papaya* a solution is found against these ills, very common in this land.

They say the *papaya* came from New Spain. Be it as it may, what is certain is that it grows in great abundance in all these islands.

The ravens more than anyone else are the first ones to eat it, for they know before men when they are ripe. They cannot go without

las plantan, pues de las pepitas que ellos no dijieren (son calidísimas y picantes casi como pimienta negra y arrugadas como ella)³ llenan los campos y más las sementeras nuevas que se van labrando, con que sin plantarlos hay muchos papayos. Y en estas Islas Visayas, por la cantidad, sirven para engordar puercos caseros, que las comen muy bien, aun cuando verdes, cocidas con agua; y si se les añade coco rallado mucho mejor; y crían mejor carne [*blank in manuscript*] [con] ellas, que con los cocos solos.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
October 31, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
June 12, 1995

³ As we said before, Alcina's manuscript was paginated after it was bound. The pagination is wrong.

The phrase las plantan, pues de las pepitas que ellos no dijieren (son is the last line of page 68 verso. The phrase calidísimas y picantes, casi como pimienta negra y arruga- is the first line of page 71 recto.

them, although they are also the ones to “plant” them, for since they cannot digest the seeds—for they are very hot and spicy, like black pepper, and schrunken like them—they scatter them in the fields and in the newly tilled lands. Thus, without planting them, there are many fields of papayas. In these Visayan Islands, they are found in great abundance and are used to fatten home pigs, which eat them with pleasure, even when green, but boiled in water. If rated coconut meat is added, they eat them with even greater pleasure. They give better meat if they eat papayas than if they eat meat of the coconut only.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
October 31, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
June 12, 1995

Capítulo 19

DE LOS *BEJUCOS* QUE LLAMAN ACA LOS ESPAÑÓLES, QUE SON GENERO DE PALMAS, Y OTROS COMO MIMBRES

Es tanta la abundancia, variedad y útil de estas Islas de lo que los españoles llaman *bejuco* (no sé dónde se sacó esta etimología. Llámánlos en España "caña de la India" por parecersele en tener como cañutos y los Indios *ovay*) que piden de justicia se haga memoria de ellos aparte en este capítulo, aunque pudieran dar materia para muchos.

[Es] éste que llaman los españoles "bejuco" género de palmas. Hay de ellos mucha variedad y diferencia en lo grueso y largo. (He contado yo veintidos diferencias de él, y se me habrán pasado otras muchas por alto). El mayor será como el brazo, el menor como mimbre pequeño de España. Las hojas son como de palma o unas palmas pequeñas; añaden de más a más, en medio del espinazo que hace la dicha palma, u hoja, una sierra de puntas tan espesas, agudas y fuertes que es caso preciso, cuando se asen, o volver atrás y procurar desasirse de ellas blandamente, o dejar el vestido o pellejo.

Háse visto pasar uno a caballo por una de estas ramas espinosas y sacar el caballo de la silla, y a otros rasgarles las orejas.

Y tienen otra propiedad, que son las puntas como de anzuelos, que, si no es sacándolas despacio y a pelo, como dicen, no sueltan al redro pelo, o sacan bocado, o se rompen ellas aunque esto rara vez.

Llaman a las astas, de esta manera espinosas *bagnit* los Indios, o *dugi*; y hay tantas en los caminos que, si no es yendo alguien delante, cortándolos, es muy difícil de pasar por ellos, y echan aun fuera de la

Chapter 19

**CONCERNING THE [RATTAN] *BEJUCOS*, AS THE
SPANIARDS CALL THEM HERE, WHICH ARE A
SPECIES OF PALM AND OTHER LIKE WICKERS**

There is a great abundance, variety and usefulness in these islands of what they Spaniards call *bejuco*. I do not know where this name was derived; in Spain they call them “*caña de la India*”, because they appear to have something like the stalks of cane. The natives call them *ovay*. Justice demands that they be mentioned separately in this chapter, although they could furnish material for many.

This what the Spaniards call *bejuco* is a species of palm. There are many varieties and differences in their size and height. I have counted twenty-two different kinds, and I may have forgotten about many others. The largest would be the size of an arm; the smallest like the wicker of Spain. The leaves are like palm fronds or a small kind of palm. Gradually in the center of the stalk which sprouts the frond or leaf they develop a sawlike edge of points so sharp and strong that it is necessary when they stick to clothes, either to back away, detach them carefully or leave one's clothes or skin on it.

A horseman who passed over one of these spiny branches was seen thrown by his horse; others have had their ears lacerated.

These spines have another quality; the points are like fishhooks and unless they are drawn out slowly and along the grain, as they say, they do not come loose. If they are drawn out against the grain they tear off some flesh or are broken off, although this is a rare occurrence.

These thorny shafts are called *bagnit* or *dugi* by the natives. There are so many of them on the roads that, unless someone goes ahead cutting them, it is very difficult to pass through them. Aside from

hoja o palma, un vencejo o varilla, toda espinosa, de casi una braza [?] de largo, que es difícil de verse entre las hojas; en ésto son iguales todas estas plantas de "bejuco".

** Estas palmas, u hojas (que hace una en cada ñudo como las hojas de las cañas) en lo que está cerca del cogollo, están armadas todas y rodeadas de puntas más delgadas que agujas (difíciles de sacar, por esta causa, cuando se meten en las manos o pies) aunque los tienen tan calludos los Indios que no los pasan, sí las otras de la rama, que son durísimas y más cortas.

La hechura del tronco es como de caña de España y dividida con ñudos y cañutos, aunque son totalmente sólidos, y por esto los llaman allá "caña de Indias". De cuántas brazas sean, no es fácil de conocer, porque como se van enramando y trepando por los árboles, por altos que sean, sirviéndoles de manecillas o fiadores, las espinas de las hojas (ya subiendo de unos en otros, ya abajándoles otra vez al suelo y volviendo a trepar) que juzgo que en parte donde no se llega a ellos, pasarán de ciento, o doscientas brazas de largo algún género de ellos. Lo cierto es que se sacan larguísimos, y, si no se enredaran tanto, que es difícil de sacarlos, se sacarían mucho más.

Casi todos, en cortándolos, despiden agua en tanta cantidad que echan un chorro mayor que una pluma de agua, y más cuanto más alto está el remate. El agua tan clara como la del cielo, buena de beber (aunque no igualmente, porque la de algunos es algo áspera y amargosa). Héla bebido yo algunas veces, andando por el monte cuando no se topan arroyos (que es raras veces) del *bejuco* que llaman *parasan*, y no le hallé diferencia al agua elemental. Ayudaría la sed a que pareciese mejor.

Es cierto que los Indios, cuando van por el monte y la padecen, cortan en punta el *bejuco* como corte de pluma, y por la puntilla sale el chorrillo que les satisface copiosísimamente, y esto sin esperar tiempo alguno, pues, como si fuera bitoque de alguna pipa, luego al punto acude con el licor. Con todo, dicen que, bebido con demasía (y más si hay poca sustancia en la barriga) causa dolores; y no será difícil por las calidades que se le pegarán de dicha planta.

Los oficios que tiene este *bejuco*, o los usos a que sirve, con innumerables. Dudo que haya otra planta, dejando la palma, que tenga

** The *Copia Museo Naval* are transcribing and translating is a little incomplete here. We complete the text following the *Muñoz Text*, or the *Copia del Palacio Real*.

the leaf or frond, they produce a band or a twig completely spiny, about an arm's length, which is difficult to see among the leaves. In this respect, all the *bejuco* plants are the same.

These palms or leaves all develop a heart like leaves of the canes; that part is all armed and circled with spines as sharp as needles. As a result it is difficult to extract them when they become embedded in the hands or feet; however, the natives have such calluses that they are not pierced. They are pierced by the spines of the branches, which are shorter and tougher.

The trunk is shaped like the "*caña de España*" with partitions or nodes or sections completely solid. For this reason they call them "*caña de Indias*" over there. As to how high they are it is difficult to ascertain because they are so covered over by tree branches and twined about in the trees. The spines of the leaves serve as little hands or fasteners making use of the one or their other. Sometimes falling to the ground and beginning to twine again. And so I judge that in a place where they cannot be reached some types run from a hundred to two hundred arms in length. It is certain that they get them very long. Many more of these would be extracted if these were not that entwined or difficult to pull out.

Almost all of them sprout water in such a quantity when cut that it is even more than a "*pluma de agua*"; even more so when the limb is higher. The water is so limpid as if from the sky and is good to drink; however, not equally so because when take from some plants it is somewhat sharp and bitter. I have taken it at times while traveling through the forest when brooks are not found (a very rare occurrence here) from the *bejuco* they call *parasan*. I find no difference from natural water. Perhaps the thirst helped for it to taste better.

It is certain that the natives, when they travel through the forest and suffer thirst, cut the *bejuco* into a point like a sharpened quill. Through the point flows the little stream which abundantly satisfies them and without wasting any time waiting. It is like spigot from a cask which is immediately filled with liquid. As everyone admits who has drunk too much of it and especially if there is a little food in the stomach, it causes pains. This is not surprising because of the qualities associated with this plant.

The functions which this *bejuco* has or the use which it serves are countless. I doubt whether there is another plant aside from the palm

tantos y tan proficuos a la vida humana. Dejando los que tiene entera, que sirve de astas de lanzas, de bordones o báculos, y para ginetas o bengalas, que se hacen con mucha curiosidad, labrándolos y entretallándolos con muchos y primorosos rasgos, flores o lazos vistosos, porque algunos tienen dos cortezas, y, sacando en partes la segunda que es colorada, o de color como naranjado, quedan los labores blancos y vistosos, que sería largo contar.

El más común uso es partiéndolo en tiras o vetas (y dejando lo intermedio, que es más fofo y menos correoso, queda lo que está cerca de la corteza). Hácenlas comúnmente de dos brazas de largo para poderlas manejar mejor. De estas, que con casi de dos dedos de ancho y como un canto de real de a cuatro su cancho, se sirven para amarrar cajas que, con solo este bejuco, sin clavo alguno, las atan firmísimamente, usando, cuando las hacen con primor, echar varios lazos y entretejidos que muestran curiosidad y sirven de fortaleza.

Son mucho más firmes que los mimbres de España, más hermosos y más a propósito que el esparto ni otras cosas que sirven por allá en casas pajizas.

Labrándolos más delgados y estrechos, que para eso se escogen los géneros a propósito, se hacen y labran las que acá llaman "petacas" y *abobotes*, que tienen particular curiosidad. Sirven de cajas, mayores o menores, de baúles y otros vasos muy a propósito para guardar la ropa y otros trastes, con seguridad y limpieza.

Hacían acá antes lo interior de caña labrada, o de *bejuco* también ancho, de la forma que querían, o redondo que es lo que llamaban *abobote*, o cuadrado y largo, de hechura de arcas, que es lo que llamamos petaca; y, aunque era bueno y fuerte, era poco seguro, porque como la caña labrada, o *bejuco*, ceden, entraban cucarachas y ratoncillos y aun se podían meter las manos y sacar lo que había dentro.

Débeseme a mi el haber comenzado a hacer de tablas delgadas y livianas (que las hay acá muy al propósito) lo interior, que han ya imitado muchos y es ahora lo más corriente, con que queda seguro y firme lo que está dentro.

Estas, pues, se van aforrando con dicho *bejuco*, labrado con curiosidad, sirviendo las hebras más anchas y más fuertes como de desmembre [*sic*], y las más delgadas de trama, y tejiendo unas con otras

which has so many and such benefits to human existence. There are the instances where it is used in its entirety, as in shafts for lances, as walking staffs or canes or for a genet (short spear worn by captains a baton which are made elaborately). These are decorated and inscribed with many graceful lines, flowers or pretty knot like designs. Since some have two outer layers, they cut down to the second in places, which is red or in seeming orange, while the figures remain white and attractive. To describe it would take me too long.

The most common practice is to etch it out into stripes or ribbons. Discarding the inner portion which is more spongy and less fibrous, there remains what is next to the outer covering. They make them ordinarily about two arms' length in order to manage them more easily. These, which are almost two fingers in width and about four times the thickness of a *real* here used to tie boxes together. With this *bejuco* alone and without any nail they tie them very firmly. When they do things with greater care they are used to make various knots and interweavings which evokes curiosity and serves to keep it strong.

These are much stronger than the wickers of Spain; more attractive and useful than the *esparto* or other things that are used there for straw boxes.

By fashioning very thin and narrow strips for which they choose the varieties most suited, they construct and decorate special kinds of baskets which they call here *petacas* and *abobotes*, which are especially interesting. They are like large boxes or small trunks and other useful receptacles for storing clothes and other goods safely and cleanly.

Previously they used to make here the inside of woven cane, either of *bejuco* likewise wide and of the shape they desired, or round which is the kind they would call *abobote*, or square and long of the shape of a chest. This is what we call *petacas*, although they were very good and strong, they were not very secure because as the woven cane or *bejuco* is loose, roaches and mice got in. What more, one could put his hands in and take out whatever was there.

Owing to me, they have begun making the inside from thin, light boards which can be acquired here for that purpose. Many have now adopted this process and it is the usual method at present so that the things inside remain secure and safe.

These, then, are covered with the *bejuco*, curiously decorated using the widest and strongest fibers as the warp and the thinnest as

vistosamente, aunque prolija (y muy espaciosa, y más en manos de Indios bisayas, que son la misma flema) se van cubriendo todos los lados y suelo de aquel tejido.

Aforraban ellos antes, y aun algunos ahora, aunque sean de tablas, el cuerpo de la petaca, o *abobote*, con unas hojas de bejuco también, llamado *calapi*, que son muy al propósito por ser tiesas y enteras como las de los palmitos de España, aunque más largas, lo cual venía a estar entre el tejido y dicha caja, que servía para resguardo del agua y polvo.

Ahora se ha introducido aforrarlas de manta colorada de las de acá, que se tiñen, como diremos, de lindísimo color colorado finísimo (que con lo blanco del bejuco labrado y lo trepado del tejido, que es a modo de celosía pero muy espeso, y los agujeros como lo grueso de la cabeza de un alfiler, poco más o menos) sale mucho mejor y más vistoso que antes.

Acabado este primer tejido, que llaman los Indios *calat*, en las esquinas y bordes se hacen unos repulgos, o ribetes de bejuco negro, que lo da también la tierra muy bueno y muy a propósito, de lindo color y lustre, o de colorado, aunque este es teñido por arte y es cierta especie de este bejuco que solo recibe el color y no lo saben dar todos.

Llámanle *limba*, que quiere decir "colorado" y es también el color muy vivo y de diferente palo de lo que se tienen [tiñen] las mantas, como después veremos. Estos repulgos y ribetes, que se van añadiendo en todo el cuerpo de las petacas dichas, con varios lazos y flores primorosas, sirven de adorno y de fortaleza, que con ellos quedan más vistosas, y más si se mezclan varios colores, pues hay también otro género de bejuco, naturalmente amarillo y tan pálido como el mismo oro (aunque este es corto y no nace sino en los troncos de los árboles y de ninguna manera en la tierra).

Con esta variedad de colores, y más añadiéndolas (que también lo he comenzado yo a usar y se van entablando entre los curiosos) las alas de unos avechuchos, que llaman *guiáo* (de que trataremos también, que tienen un lindísimo color verde) salen estas petacas tan curiosas y lindas que se pueden presentar al mismo Rey. Y es cierto que en España admiran su curiosidad y hechura (mucho más la de estas, hechas con variedad) pues admiraron mucho algunas que llegaron pocos años ha, siendo llanas y de solo *bejuco* blanco y negro, que era el

the woof, weaving one kind with another beautifully. Although tedious and a very slow process, especially by the hands of the Bisayan natives who have this type of character, they cover the sides and bottom with this woven material.

Formerly they were accustomed to cover the body of the *petaca* or *abobote*, and some still do even though they may be still of boards, with some *bejuco* leaves which are called *calapi*. These are very useful because they are tough and strong like those of the palmettos of Spain, although larger. These are used to be placed between the woven part and the box and served to keep out water and dust.

Now, they have introduced a covering of colored cloth of the kind dyed here, as we shall see, of beautiful fine reddish color. With the whiteness of the decorated *bejuco* and the figures in the weaving, which is a kind of lattice work but very close together with the holes about the size of a pinhead more or less, the result is much better and more beautiful than before.

When the first weaving has been completed, which the natives call *calat*, around the edges and corners, they make a kind of edging or hem of black *bejuco*. This land produces a good quality of this which is very useful because it is of an attractive color, luster and tinted, although this is done artificially. There is a certain species of *bejuco* [reed] which alone can be dyed and not everyone knows how to do it.

They call it *limba*, which is to say "colored." The color is also very striking and from a different kind of wood than that used for dyeing the cloth, as we shall see later. These edgings or hems which are woven into the whole body of the *petacas*, with various knots and finely worked flowers serve as adornment and for strength, so that they appear very beautiful, especially if the colors are mixed. There is also another kind of *bejuco* which is naturally yellow, as pale as gold itself. It is short and grows only on the trunks of the trees, never on the ground.

With this variety of colors and added to this the wings of certain hawks which they call *guiáo* and which have beautiful green, about which we shall speak later, the *petacas* are made so intricate and attractive that they could be presented to the King himself. I have also commenced to make use of these and it is spreading among those interested. Certainly in Spain they admire their workmanship and shape especially those with this variety of decorations. Indeed, some who came here a few years ago greatly admired those which are plain and of only black and white *bejuco*s, which was the oldest and the most

uso más antiguo y propio de los Indios; que este otro es moderno y de poco tiempo acá, pues se me debe a mi, porque, según el refrán, "*facile est inventis addere*";¹ y esta gente, aunque espaciosa, es hábil para estas obras, y si vieran en España unos muchachillos de diez o doce años, y aun de ocho como tengo yo varios que se ocupan en esto y sacan con un punzoncillo corvo (instrumento necesario para hacer dichos labores) cualquiera flor y rasgo, como si lo pintaran (interpolando a veces de dos colores el bejuco, y sacando una labor al modo que los botones largos corredizos de España, pues todos los repulgos y labores se hacen de esta manera) se maravillarán mucho y ganarían allá muy bien la vida, si tuvieran, como acá, los materiales a propósito.

Su uso antiguo de estos naturales, y más conforme a su genio, era el de los que llaman *abobot*, que es palabra suya, "*sumpta metaphora*" del cuerpo humano, desde los hombros hasta las asentaderas, que su extremidad se llama *bobot* en esta lengua (que la de petaca es traída a Nueva España, donde se llaman así unas que hacen de cuero y cañas muy bastas y groseras respecto de estas).

Eran estas de figura redonda, alto cuatro palmos o cinco, o más o menos, como querían; más ancho por arriba que por abajo, de modo que remedan la figura de un almirez. Haciéndole tapadera de la misma hechura, aunque más baja, que lo era el cuerpo, porque esta forma era más fácil y más manera para cargas de acá para allá, porque su modo de cargar es echándose a las espaldas con tres lazadas o vencejos, que el uno lo ponen en la parte superior del *abobote*, y lo asienta el hombro en su frente, como apretador, y los dos a los dos lados, metiendo por cada uno un brazo, con que quedan ágiles para caminar, y cargan dentro de los dichos *abobotes* aun cosas muy pesadas.

Y para que se vea la fuerza que tienen en la frente, como bueyes, añado que en la pérdida de la nao *San Francisco Javier* (de que trataremos en su lugar) por estar yo entonces en la parte más acomodada para trajinar las cosas y plata que se escaparon del naufragio (que todo pasó por mi mano, así de ida como de vuelta) había Indios que cargaban mil pesos de plata, que serán dos arrobas y media, poco más o menos, que, con los líos y bejucos para seguridad de la carga, era más de dos y media, caminando por caminos asperísimos y tales que los españoles se

¹ *Facile est inventis addere*: it is easy to add to things invented.

customary use of them among the natives. This other one is modern and of recent times here; it is due to me since according to the saying "*facile est inventis addere*". These people, although slow, are competent for this kind of work. If in Spain they could see numbers of little children of ten and twelve years, or even of eight, as I have seen many of them occupied in this, they would marvel greatly and the children would make a good living there if they had the necessary materials as they do here. They work this with a little, short punch, a necessary instrument for making the designs of various kinds of flowers and figures as if they were painting them. They interpose them from time to time two colors of *bejucos* and crating something like the long easily untenable fastness of Spain, except that all these edgings and designs are made differently.

An ancient custom of these natives which especially conforms to their talents was that of making what they call *abobot*. This is their word taken "*sumpta metaphora*" from the similarity to the human body, and it means from the shoulders to the buttocks, and the extremity is called *bobot* in this language. The word *petaca* was brought from *Nueva España*, where it designates baskets made of pelts and reeds which are very rough and unbecoming in comparison to these.

These were round in shape, four or five *palmas* high, more or less, or as they wished, wider at the top than at the bottom, in such a manner that they resemble the shape of a brass mortar. They make the lid of the same shape although flatter than the body because this shape was easier and more suitable to carry from one place to another. Their method of carrying is to toss the burden on their shoulders with three strings or bands. One they place over the top of the *abobote* and the person fastens it using his forehead as a support. The other two are fastened at each side, and an arm is placed through each. In this manner they remain free to travel and they carry within the *abobotes* even very heavy articles.

In order to understand the ox-like strength that they have in their foreheads, I will add that in the loss of the ship *San Francisco Javier*, about which I shall speak in its place, for I was in the most advantageous spot to facilitate everything and gather the silver that escaped the shipwreck, and everything passed through my hands both going and coming, there were natives who carried a thousand pesos of silver. This would amount to two *arrobas* and a half, little more or less. This with the bands and reeds for the security of the burden amounted to more than two and a half *arrobas* and they traveled through the most

dejaban la ropa que traían para vestirse por poder cargarla. Esto cuanto a las petacas y *abobotes*, hechas de dichos *bejucos* labrados.

Sirven, a más de esto, los *bejucos* labrados (al modo del que sirven para hacer las petacas dichas) para hacer petates, o esteras, que se hacen muy curiosas y fuertes.

Es especie de *bejuco* distinta la que sirve para este efecto, que llaman *purlos*, por ser muy más curioso y pequeño, que, partido en solo cuatro pedazos es a propósito, y más si se mezclan blanco y colorado, como usaban antiguamente. Ahora los usan poco por ser cosa muy prolija y sacar poco provecho. (Tráenlos, empero, en abundancia a estas islas, de Burney y de Macasar, donde hay más oficiales y tienen mejor salida).

Es alhaja muy fresca para la cama en estas partes calurosas, aunque algunos dicen es malsana por ser demasiadamente fría, pero a los Indios, que están hechos a mal pasar, nada les daña; y así usan en sus casas, hechas de estos *bejucos*, otro género de esteras que llaman *baclag* o *taguican*.

Hácenlas de otro *bejuco* que llaman *malabacacay*, que quiere decir "*es como bacacay*," (cierta caña pequeña de acá, porque en lo sólido, liso y largo de los cañutos se le semeja mucho este *bejuco*) partido en seis partes, por ser grueso como el pulgar y largo lo que quieren; y, labradas corteza y médula, que es más fuerte que la de otros *bejucos* redondos, van ensartándolos con varios hijos, sirviéndoles de aguja una pluma de gallina que, amarrándola por lo delgado de la punta con el cordel, y sirviendo el caño que es más tieso de aguja, por estar ya los agujeros hechos de antemano con medida y proporción en dichos *bejucos* labrados, van ensartando muchos, tan tupidos y parejos que no se ve la luz de una parte y otra; tan iguales como una tabla acepillada, y muy lisos por la parte superior, que es la de la corteza natural de este *bejuco*, y los hacen del ancho que quieren.

Es alhaja limpia para ellos y necesaria para donde duermen, por ser sus casas y los suelos mal iguales, y malos, como hechos de astillas de palmas, que con esto se corrigen y quedan parejos (y aun muchos de los españoles que viven entre ellos los usan en las suyas, que, aunque tengan el suelo de tablas, no es tan limpio como este esterado del modo dicho) y es de estas esteras, muy pobre es el Indio que no alcanza, porque ellos mismos las hacen aunque no todos igualmente ni todas buenas.

difficult roads such that the Spaniards took off what clothes they were wearing to be able to carry their own load. So much for the *petacas* and *abobotes* made from these decorated *bejucos*.

These colored *bejucos* have other uses aside from making the mentioned *petacas*. They are used also to make *petates* or sleeping mats which are made very carefully and strongly.

For this purpose a special kind of *bejuco* is used which they call *purlos* for being very unusual and small. Split into four it is useful and specially so if they mix the white and the colored, as they used to do in times gone by. Today it is utilized rarely because it is a very tedious and unprofitable job. Yet, they bring it in quantity to these Islands from Borneo and Macasar where there are more workers and less expense.

It is a very relaxing adornment for the bed in this warm climate, although some say that it is very hard for the health because it is too "cold." But the natives, accustomed as they are to experiencing hardship, are not harmed by it and use these *bejucos* in their homes. Another kind of mat they call *baclag* or *taguican* and make it form another type of *bejuco*.

There is still another type of *bejuco* which they call *malabacacay*, which is to say "like *bacacay*". It is a kind of a small cane over here for in the firmness, flatness and length of its canes it resembles this *bejuco* very much. It is divided into six strips, since it is as thick as the thumb and as long as it is desirable. The fibers and the marrow are mixed together so that it is much stronger than the other rounded *bejucos*. They bind these together with various kinds of threads, using as needles and certain chicken feathers. They tie them with the cord at the thin part near the tip and use the cane which is tougher for the needle. Having thus made holes beforehand with spacing and proportion in the prepared *bejuco*, they tie them so closely and evenly together that the light does not get through any part so that they are like a flat table and very level on top, for this is the natural quality of the outer covering of this *bejuco*. They make them of whatever width they desire.

The result is a clean adornment for them and necessary for the sleeping place since their houses have very uneven and uncompact floors for they made of palm strips. With these mats they are leveled and made even. Even many of the Spaniards who live among them use these mats in their homes, even though they might have a floor made of boards, it is not as clean as that covered in the manner described. It is a very poor native who does not have one for they themselves make them, although not all equally well or all that good.

Fuera nunca acabar si quisiéramos contar todos los usos de este bejuco por acá, pues sirve para todo cuanto hay que amarrar o liar, y para todos, que no hay cosa más socorrida, porque para fardos, petacas, cajones, líos, tinajas y otras vasijas, en que van géneros y matalotajes, así a Nueva España como a otras partes, se gasta infinito, pues todo se lía, amarra, envuelve y fortifica para todo acontecimiento con este bejuco, labrado o entero, fuera de cables y amarras para las embarcaciones ordinarias y champanes, etc. Y su abundancia es tan grande que es inagotable, aunque hubiera millares de gentes que lo gastasen, de las que hay.

Fuera todos estos usos, es su fruta comestible, aunque no la de todos igualmente, porque háylos más sabrosos y dulces unos que otros.

El que llaman *calapi* es el más regalado y estimado de ellos [y aun de los españoles que viven entre ellos]². Es del tamaño de una avellana, unos más otros menos. La corteza exterior escamada de escamillas de varios colores. Las de *calapi* son negras y amarillas, y así muy vistosas.

La fruta le echa a racimos como de uvas. Quítase la cortecilla superior y dentro tiene una médula que imita a la de las ciruelas, aunque ésta es más correosa. Tiene pepita dentro, como la de los duraznos pequeños, pero sólida toda.

El sabor le comparan algunos al de las uvas, otros al de las cerezas. A mi me han sabido, cuando los he comido, e endrinas con aquel agrito algo áspero.

Es, a mi ver, más comida de mujeres que de hombres. Tiene una mala propiedad, que el hueso es indigestible. Así es refrán entre ellos que de lo muy difícil de digerir dicen "*guárdate de comer de ésto como del hueso del calapi*".

Dáse esta fruta con mucha abundancia cuando es su tiempo, que es después de Pascua de Flores, y, aunque los monos gustan mucho de ella, y los puercos, los pájaros, hay para todos, por ser tanta la abundancia, así del *calapi* como de otros que se comen.

Acabemos este capítulo con otro provecho (y no es el menor del *bejuco*). Y es que son sus flores muy del gusto de las abejas. Y así, al tiempo de florecer el *bejuco*, en especial el que llaman *parasan*, que es

* These words are not found in the *Museo Naval Copy*.

It would be impossible to complete this work if we attempted to relate all the uses of this *bejuco* here, because it is used for everything that must be tied or bound. For this there is no substitute since it is used for bales, chests, boxes, bundles, jars and other containers in which are shipped merchandise and goods of all kinds. Be it to New Spain and to other places we use limitless quantities because everything is bound, tied, wrapped and protected against every mishap with this *bejuco*, be it split or whole. This is not to mention the cables and ropes for ordinary vessels and sampans, etc. It is so abundant that it is inexhaustible even though there might be thousands of people who would buy everything that is found.³

Apart from all these uses, its fruit is edible, although not all varieties equally because some are more savory and sweet than others.

One that they call *calapi* is the most prized and esteemed among them and even among the Spaniards who live among them. It is the size of a hazel-nut; some are larger, others smaller. The outside of the shell is figured with tiny scales of various colors; those of the *calapi* are black and yellow and thus very pretty.

The fruit is produced in bunches like grapes. When the outside covering is removed there is a marrow which is similar to that of a plum although this is tougher. There is a pit inside like that of the smaller peach but all solid.

Some compare the taste of these to grapes, others to cherries. To me when I have eaten them, they tasted like sloe plums, with a rather sharp sourness.

In my opinion they are a better food for women than for men. They have a bad quality in that the pit is undigestible, and so there is a saying about anything difficult to digest. They say, avoid eating this as if it were the stone of a "*calapi*."

This fruit grows in great abundance. When the ripening season comes, which is after Easter, even though the monkeys eat many of them as well as the pigs and the birds, there is enough for all because there is much of an abundance of the *calapi*, as the other edible ones.

Let us finish this chapter with another use and one which is not the smallest of the *bejucos*. It is the one whose flowers are very much

³ Today *bejuco* —rattan— is extremely rare in the Philippines. Its use is officially controled. Rattan products are scarce and highly appreciated.

el mayor, más común, y que se da en todas estas Islas, lejos y cerca del mar, en montes y valles, en lo cenagoso y en lo seco y en todas partes, y sus racimos son muy largos, pues llegarán a vara, y aun más algunos, y muy cargados de unas florecillas, medio amarillas, es el tiempo de la cosecha mayor de la cera, excepto cuando florece el *lava-an* (de que trataremos presto). Suele ser este del *parasan* desde Navidad a Cuaresma, y los años que se logra la flor (que muchos se malogra por los *baguios* y temporales recios) es tiempo abundante de miel y cera, y la miel de buena calidad que, como veremos, la hay también amarga por acá, por serlo las flores donde la chupan o liban.

La cera es de color entre blanco y amarilla (porque, como diremos cuando tratemos de las abejas y sus diferencias) según el color de la flor donde la cogen, es la miel y la cera también. Y así, por ser la de estas flores del *parasan* entre blanco y amarillo, imita su color la cera, y en sus calidades es más sólida y se blanquea más presto (que otras que embeben en sí las calidades de las plantas o flores).

Y con esto dejemos lo tocante al *bejuco*; que apenas he topado autor que trata de él con esta extensión, quizás por no ser tan común y abundante en otras partes.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
December 26, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila
June 10, 1995

liked by the bees. Thus, the flowering time of the *bejuco*, especially the one they call *parasan*, which is the largest, the most common and which grows in all these islands, far inland and near the sea, in mountains and valleys, in swamps and deserts and in fact, everywhere, and its branches are very long approximately a vara, and some even more and very covered with little half-yellow flowers, then that is the time of the largest harvest of wax, except when the *lawa-an* flowers and about which we shall speak next. Customarily, this flowering time of the *parasan* is from Christmas to Lent. In the years when it succeeds in bearing flowers—and there are many when it does not, because of the hurricanes and violent storms—there is a season of abundance of honey and wax. The honey is of a good quality, for as we shall see there are also times when it is bitter here because of the flowers from which the bees gather and drink.

The wax is a color between yellow and white because, as we shall see when we discuss the bees, the different color of both the honey and wax is determined by the flower from which they draw it. Thus, since these flowers of the *parasan* are between white and yellow the wax imitates them. It is harder in quality and can be bleached more quickly than other which partake in themselves the characteristics of the plants and flower.

With this we shall leave the matters concerning the *bejuco*. I have scarcely found a writer who has treated it at this length, possible because it is not as common nor found so abundantly elsewhere.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
August 2, 1994

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila
June 10, 1995