

Capítulo 22

DE LA SAL Y SUS DIFERENCIAS, Y MODO COMO POR ACA SE HACE

Acabaremos esta materia del mar con la sal, que es la cosa más común y que más sobresale en ella, y aun la mayor causa de su conservación y perpetuidad, según algunos filósofos, que por esta causa la hicieron eterna, aunque falsamente. No se hallan en estas Islas montes de sal, como en otras partes. Y los de Cardona, en el principado de la Cataluña, son muy célebres, y con razón, pues quien ha visto, como yo, su abundancia, variedad de colores, tersura, como de cristal y otras calidades, de que hay tantos testigos cuantos han estado en aquella tierra; ni tampoco lagunas, o pozos, que la críen en abundancia como en otras, ni la deja la mar a sus tiempos en grandísima cantidad, como sucede en Ibiza y otras islas del Mediterráneo.

Pero podemos decir, con especialidad de estas islas, que todos sus mares son de sal por la facilidad con que se hace, y cantidad y abundancia con que se puede y tal vez se suele hacer.

Tres modos de hacer sal, que acá llaman *asin*¹, muy distintos y fáciles todos, hallo por acá. Diré de cada uno algo, por si en otras partes los quisieren imitar, pues en todas me parece a mí se podrá hacer.

El primero es aprendido, a mi ver, de los chinos y del modo como ellos la hacen, y por esto la llaman acá “sal de *sangle*²”. Este es, escogiendo en algún lugar cerca de la mar, que esté algo inhiesto

Chapter 22

CONCERNING SALT AND ITS DIFFERENCES; AND THE MANNER BY WHICH IT IS MADE HERE

We shall bring to an end this material about the sea with a discussion about salt, which is the most common and the most plentiful thing in the sea. It is even the major cause for this preservation and perpetuity according to some philosophers and for this reason they considered it to be eternal, although falsely. Mountains of salt are not found in these islands as in other places. Those of Cardona, in the principality of Catalonia, are greatly celebrated and with reason, by those who have seen it, as I have, for their abundance, variety of crystal-like colors, their clearness and other qualities, of which there are as many witnesses as individuals who have visited that land. There are no lakes or wells which furnish it in abundance, as in other places; neither does the sea yield it in its fluxes in very great quantities, as happens in Ibiza [the Balearic Islands] and other islands of the Mediterranean.

But we are able to say, especially referring to these islands, that all their seas are of salt because of the ease with which it is made and the quantity and abundance in which it can be, and ordinarily is, made.

I find three ways of making salt over here which they call *asin*,¹ all very different and easy. I shall say something about each one of them just in case they may wish to imitate them in other places, for it seems to me it could be made everywhere.

The first, in my view, is learned from the Chinese and the manner in which it is made by them; which, as a result, is called here '*sal de sangley*'.² This is done by finding a plot suitable to them

(y sea suelo de tierra, no de arena), el pedazo que les parece a propósito. Límpianlo muy bien de toda la broza o palos; labran la tierra con azadones, peines de hierro en sulcos [sic] como de arado pero pequeños. Desmenúzanla muy bien cuando el sol está con su mayor calor, a medio día, o poco antes. Riegan aquella tierra limpia con agua de la mar que, empapándose en ella y ayudada del calor del sol, hace una espuma blanca, apegada a los camalloncillos en que estaba hecha y dispuesta la tierra. Vuelven a regar segunda vez, algo más tarde, para que aquella sal, o que lo ha de ser, se deshaga y encamine con el agua dicha a uno o dos pocillos que tienen hechos, donde se recoge a la noche.

En saliendo el sol el día siguiente, sacan dicha agua y la ponen en unas pilas bajas, que sólo tendrán dos o tres dedos de bordo, y su suelo es enlosado o empedrado de cascots de tinajas o platos de China, muy juntos entre si y pequeños para que se unan más. En estas pilas ponen la agua que se recogió en dichos pozuelos, y en un día con el calor del sol queda convertida en sal de grano, como la sal que en las salinas de mar se hace y labra en España.

De esta manera se labra mucha cantidad de sal, y es la más abundante de estas Islas; y lo[s] que quieren ahorrar el trabajo de disponer la tierra al modo dicho, recogen en tiempo de muchos soles (que uno y otro, si no es en él, no se puede labrar) la tierra baja donde el mar entra en sus crecientes, la cual con el beneficio del sol concibe la calidad salada de esta tierra, que tiene un colorcillo blanquizco apegado, como salitral. Cuelan en vasijas a propósito, (al modo que se hace le lejía), el agua de la mar que la van echando, y con ella van sacando lo que ha de ser la sal en dicha como lejía que, puesta al sol en las mismas alberquillas, o pilas, se cuaja como la otra; y una y otra sal es más o menos blanca, según era lo demás o menos limpia la tierra y menos tarquinosa, (que las más de cerca de la mar lo son mucho) que dispuso para el efecto.

El segundo modo es mas fácil en parte, aunque la sal no es tan [está *in text*] buena. Este es, recogiendo a las orillas del mar, en tiempo de grandes secas, montones de arena muy asoleada y disponiéndola con agua de la mar, con que la riegan una y más veces

in some place close to the sea which is somewhat higher and is soil, not sand. They clear it out well from all brush or timber and work the land with hoes or iron rakes making the ground like for ploughing, but with small furrows. When the sun is at its greatest heat in the middle of the day or a little before they crumble it well, they irrigate that cleared land with water from the sea which soaks thoroughly into it. With the aid of the heat of the sun the water emits a white foam which stays in little furrows made and fashioned in the soil. They flood it again a second time a little while later so that the salt, or what is to be salt, is dissolved and flows along with the water to one or two little holes that they have made. There at night it is collected.

When the sun comes up on the following day, they draw out this water and put it in some low basins which have sides only two or three fingers in height and the bottom paved with flagstones or tiles of China, very close to one another, and small so that they are joined closer together. In these basins they put the water which was collected through the little holes. In one day by the heat of the sun it is converted into salt with grains like the salt fashioned in the salt pits of the sea there in Spain.

In this manner a great quantity of salt is made, and is the most abundant of its kind in these islands. Those who wish to avoid the work of preparing the soil in the manner described in the hot weather, gather the low lying soil where the sea flows in during the high tide (unless it is low ground in both cases it cannot be converted). With the benefit of the sun, this soil acquires a salty character and has a whitish tint to it like saltpeter. They filter this sea water into suitable little vessels in the manner in which lye is made. They continue to pour water over it and so draw off what will be the salt in this lye-like substance. Placed in the sun in the same little pools or basins, it gels like the other. Both kinds of salt are white, depending on cleanliness or muddiness of the soil – most of it close to the sea is very clean – which is used for this purpose.

The second manner is, in a way, much easier, although the salt is not as good. This is to gather hills of very sun-baked sand along the shores of the sea in the dry season. It is prepared with water from the sea with which they sprinkle on one or more times during the greatest heat of the sun. They place the sand in some

en el mayor ardor del sol. La ponen en unos cestos bien aforrados (de hojas, que las hay acá muy buenas para el efecto), y sirven como de cosíos, o vasijas, como las que en España sirven para hacer coladas. En estando allí la arena, le echan cantidad de agua del mar, en parte lejana a las barras de los ríos, porque sea más fuerte y pura. Aquella que cuela por abajo recogen en vasijas al propósito y la van cociendo con unos *caraes*³, que llaman acá (ya hemos dicho lo que son), grandes, hasta que con el calor del fuego se cuaja la dicha agua o lejía y queda una sal muy menuda y blanca, que llaman los *bisayas*, “sal de Moro”⁴ porque así la suelen hacer en algunas partes los tagalos; que porque, cuando llegaron acá los españoles, eran moros e inficionados con la maldita secta de Mahoma, los llaman así ellos, que siempre fueron gentiles y sin tan infame infección, como después veremos.

El tercer modo es propio de los *bisayas*, y solos ellos lo usan en estas Islas; y por esto a esta sal del tercer género llaman en todas ellas, “sal de Bisayas”. El modo es particular y como se sigue: en siendo tiempo de hacer sal (que es, como dijimos, el de secas) va uno o dos indios, (o muchos, si quieren), al mar; buscan, si hallan, algunos palos, o troncos, grandes de los que suelen llevar de acá para allá las olas y que las avenidas grandes trajeron al mar, que se hallan muchos y muy grandes por las orillas; y, si no hay, cierto género de palos, o árboles, que nacen cerca del mar, que los cortan, y aun estando verdes los queman, como luego diremos. Y también de cualquiera otra madera que sea recia, (que no toda da igualmente sal). De pies de palmas, de cocos y de *buri*⁵ se valen también, (aunque es sal menos sólida); a los cuales, si no han estado muchos días en el mar, los hacen astillas, y, puestos en parte de competente fondo en buen orden, los dejan algunos días a remojo dentro del agua salada para que se incorpore bien en dicha madera de cualquiera de estas maneras.

Sacan los palos a la orilla del mar y hacen de ellos grandes piras o montones, según la cantidad que quieren hacer de sal, y les ponen fuego y van quemando; pero, mientras se queman, (con las cañas grandes que ya dijimos sirven de cántaros) van sacando agua de la mar y rociando continuamente el fuego de modo que no lo

baskets well-lined with leaves. There are very good variety here for the purpose and they serve as the *cosios* or containers such as those which in Spain are used to do bleaching of cloth. When the sand is in them, they throw over it a quantity of water taken from the sea in a place a distance from the turbulence of the rivers so that it may be strong and pure. The water which filters through below they recover in vessels for this purpose. They proceed to cook it in large *karaha*,³ as they are called here, we have already said what they are, until with the heat of the fire this water or lye coagulates and there remains a very fine white salt what the Bisayans call '*sal de Moro*'⁴ because this is the way the Tagalogs used to make it in various places and because when the Spaniards came here, the Tagalogs were *Moros* and infected with the damnable sect of Mohammed. Thus do they call them who were always gentiles and without any such infamous infection, as we shall say afterwards.

The third manner is peculiar to the Bisayans and only they employ it in these islands. For this reason this salt of the third class is called everywhere in the islands '*sal de Bisayas*'. The method is unique and is as follows. When it is time for salt-making, which we have said is the dry season, one or two natives, or more if they wish, go down to the sea to try to find some logs or large trunks of those trees which the waves are accustomed to carry here and there and which the great floods have brought down to the sea. Many large ones are found along the shores. If none is found, there is a certain kind of timber or trees that sprout near the sea which they cut; even when green they burn them, as we shall explain next, as well as any other wood that may be tough. Not all kinds provide salt equally well. The stalks of palms, coconuts and *buri*⁵ are used also, although their salt is less hard. But those which have not been in the sea for many days are split and placed in good order where there is sufficient depth of water. They are left for a few days to soak in the salt water so that it may penetrate well into the wood through any one of these ways.

They bring the logs to the shore of the sea and make large piles or heaps of them, depending in the amount of salt they wished to produce. They set them on fire and proceed to burn them. But while these are burning, with the large canes which, we have said, are used as pitchers, they take water from the sea and sprinkle the

apagan, pero sí detienen mucho el que se consuma. A este modo de echar el agua llaman *saribo*⁶, y en él consiste mucho el sacar más o menos sal, más blanca y más sólida. Y no todos saben hacerlo igualmente.

Ya que los palos dichos están convertidos en ceniza, la recogen y cubren, porque, si llueve y se moja, se malogra y no sirve, y hacen de cañas partidas unos grandes tarros, o cestones puntiagudos, por arriba muy anchos y por abajo angostos, con hojas al propósito (son lo que dijimos del *badian*⁷ mucho) los aforran y llenan de aquella ceniza. Pónenlos en lugar algo alto y debajo vasijas con qué recogerla. Lo más común es hacer de cortezas de árboles unas como báteas o librillos (que vasijas pocos las tienen para el efecto). Vánle echando agua del mar que por dichos cestones se cuela, casi colorada, y se lleva toda la calidad salada que tenía la ceniza.

Saben ya hasta cuánto se ha de sacar y con el color y sabor, que la prueban con la boca. Conocen la fuerza de la lejía, que en reconociendo menos fuerte la dejan; mientras está colando dicha lejía que llaman *tasik*⁸, tienen dispuestos dos rimeros de piedras que sirven de trévedes, puestas a lo largo como una canal. Encima de estas trévedes de piedra van poniendo, hechos de cortezas de árboles, unos como balotillos (que *balotos*, dijimos ya, llaman a sus embarcaciones de una pieza), y estos, (con sólo ponerles unos palillos que sirven de bordo), son vaso capaz de dos o tres azumbres de dicha lejía. (También usan de ollas de barro, aunque sean rajadas, mientras pueden sostener el agua).

Van encendiendo la leña seca que tenían ya dispuesta en aquel como camino de fuego, y con su ardor van ardiendo los dichos *balotos*, u ollas, a todo arder, y los van cebando siempre con lejía de nuevo porque no se enjuge la que estaba antes con el ardor del fuego, y para que quede siempre lleno el dicho vaso. Tardará seis, o más horas, en darle continuo y muy recio fuego hasta que aquella lejía se va cuajando y endureciendo. Entonces procuran que el fuego sea menos; y poco a poco, añadiendo siempre lejía, le van dando su punto hasta que queda todo cuajado, el vaso lleno y la sal hecha;

fire continually, in such a manner that they do not put it out but slow down the fire greatly. This manner of throwing the water they call *saribu*.⁶ On this process depends largely how much salt they will extract and how white and solid it will be. Not all know how to do it equally well.

Once the logs turn to ashes, they collect them and cover them, because if it rains and they become wet they are spoiled and will not be useful. From split bamboos they make large casks or tapered containers, very wide at the top and narrow at the bottom. Using leaves for the purpose – they are of many *badiyang*⁷, about which we have spoken at length –, they line them, and fill them with this ash. They place them in a rather high place, below they put vessels to collect the salt. The most common practice is to make a kind of tray of tree bark or else an earthenware pan, because few individuals have cups for the purpose. They proceed to pour sea water into them. It is strained through these large baskets almost red and the water carries off all the salty quality which the ash had.

They know how much there is to be drawn out, and the color and taste, because they taste with their mouth. They know the strength of the lye. If it is not strong, they throw it away. While they are straining the said lye, which they call *tasik*,⁸ they arrange two rows of stones, which serve as *trévedes*, placed along a canal. On top of these stone *trévedes*, they place something like little *baloto* made of the bark of trees. We have already noted that *baloto* is what they call their vessels made out of one piece. They add to these little *baloto* only some little sticks which serve as a border, capable of holding two or three *azumbres* of this lye-water. They also use earthenware jars even if they may be cracked, as long as they can contain the water.

While they are holding the water, they proceed to burn dry wood which they have already scattered along that which resembles a road of fire. With its heat those *baloto* or jars briskly burn themselves. They continue to pour in the fresh lye-water so that what was there before does not burn with the heat of the fire and so that the vessel always remains filled. During six or more hours, a very hot fire is continually provided until that lye-water begins to coagulate and hardens. Then they make the fire lighter and little by little always adding lye-water until the point is reached when it is

que del vaso en que se hizo a cada pan que vienen a quedar de casi dos palmos de largo y uno de ancho y de grueso un jeme, llaman *binaloto* o que es tanto como dicen como *baloto*.

Déjanla refinar con poco fuego hasta que queda tan dura como un guijarro. Y es cierto que la buena sal lo es; y no pocas veces he visto yo, al hacerla pedazos, saltar centellas de ella como de un pedernal.

A lo más sólido y blanco llaman *ingle*⁹, y esto suele ser lo que estaba más inmediato al fuego; aunque, cuando la saben hacer bien, todo el pan es muy sólido.

A lo que es más espumoso, que comúnmente es la superficie de arriba, llaman *buray*¹⁰. Y esto es lo más ínfimo de aquella sal y que gastan para salar algunas cosas de menos monta, y que han de durar poco.

El uso de la sal entre estos indios no es poniéndola en saleros, sino que ponen un pedazo de ella entero en la mesa. Lávanlo primero por si se le pegó algún polvo o humo, (porque lo guardan encima del fogón en sus casas), y el que quiere usar de ella no es rayendo el pedazo, o moliéndola antes, sino que ponen el dicho pedazo encima de la comida, y sea de arroz (o sea de otras raices, de que tratamos arriba), le dan unos golpecillos blandos, y, si es cosa líquida como caldo, lo menean un poco con dicha sal, y con esto se les pega el sabor, más o menos, según lo detienen o entregan. Y aquel mismo pedazo sirve a todos, aunque sean muchos de mesa, y dura hasta que se acaba, con el uso, de deshacerse, entrando otro después en su lugar. (Uso es este que se ha pegado a los españoles que viven por acá, y mucho más a los criollos, que son los que nacen acá de padres españoles, y mejor a los mestizos, que son los hijos de españoles e indias).

Para que se conserve más tiempo esta sal sin derretirse, la queman a pedazos y la hacen brasa (sin saltar del fuego, como suele la otra sal). Con esto queda mucho más blanca, (y para nuestros saleros muy a propósito), más sólida y menos opuesta a la humedad porque el fuego la endureció.

completely coagulated, the container full and the salt made. From the vessel in which it was made is taken a loaf which measures about two *palmos* in length and one in width and a finger in thickness. They call these *binaloto*, which is the same saying, '*like a baloto*'.

They leave it to be refined with a low fire until it becomes as hard as a stone; certainly good salt is that hard. Quite a few times I have seen while breaking it into pieces, sparks jump from it like from a flint.

The most solid and the whitest they call *ingli*⁹; this is usually that which was closest to the fire, although when they know how to make it well the whole loaf is very hard.

The portion which is more porous, which is ordinarily the surface of the top, they call *buray*.¹⁰ This is the least valuable of that salt and is used for salting various things of lesser value and will last only a short time.

The use of salt among these natives does not consist in putting it into shakers; rather, they place a piece of it whole on the table. They wash it first, lest some dust or soot has become attached to it, for they keep it on top of the hearth in their houses. He who wishes to use it does not break the piece or grind it beforehand, but he rubs this piece over the food. Whether it is rice or various roots, about which we have spoken above, he gives the piece of salt a few soft blows. If it is a liquid dish like a broth, he stirs it around a little with this stick and by this imports flavor, more or less according to whether he holds it still or stirs it about. That same piece is used by everyone, even though there may be many at the table. It lasts until it is used up and dissolves; they bring in another in its place. This is a custom to which the Spaniards who live here have become accustomed. Much more so the creoles, who are those born here from Spanish parents, and especially the mestizos who are the children of a Spaniard and native women.

In order that this salt may last a long time, without dissolving, they burn pieces of it and make a live coal without it popping out, more like the other kind of salt does. As a result, it becomes much whiter and very suitable for our saltcellars, harder and less susceptible to humidity because the fire has hardened it.

En su antigüedad, cuando ni tenían [ni] sabían de moneda, les servía esta sal a los bisayas en su lugar para comprar algunas cosas, o casi todas. El modo, (por ser singular de estas gentes), era éste. Hacían pedazos esta sal, de tres dedos, poco más o menos, en cuadro cada pedazo, que pesaría cada cual cinco onzas, poco más a menos. A este pedazo llamaban *gatang*, que equivalía a un cuarto en Castilla, y en Aragón y su Corona a un dinero, poco más o menos. Y por esto, como decimos allá “venga un cuarto de esto,” decían ellos para comprar pescado, arroz y otras cosas *usa ca gatang*¹¹, y de ahí a un pedazo de mantas¹² de las suyas, cuando la mandaban tejer, que tenía de largo desde la punta de los dedos hasta el codo, que dos tercias buenas, llamaban *usa ca gatang*, porque se pagaba a la tejedora, por su trabajo, con un pedazo de los dichos de sal, y también a lo que llamamos nosotros “celemin,” o “almud,” o “azumbre”, con que se miden cosas líquidas, como aceite, vino, etc., y granos como arroz, llaman acá *gatang*, (que hoy es nombre de las medidas que nosotros usamos); y es lo mismo acá una ganta que un almud o azumbre, etc., entre nosotros; si bien en su antigüedad ellos tenían unos cestillos de hojas de palmas (de las que ya dijimos) para medir arroz, y era la medida ordinaria correspondiente al valor de un pedazo de sal de los dichos, que la llamaban *gatang*. Valga esto por curiosidad que saben pocos, y aun de los que entienden esta lengua y la hablan.

De otras cosillas hacían sal también, en especial en los montes lejos de la mar, como eran ciertos pies de un género de palmas quemados, y sacada la lejía, etc. y de otras frutas silvestres; pero, a la verdad, no era sal, sino algo que suplía su falta y engañaba al gusto; que, como en su antigüedad, (como veremos en [el] *Libro* siguiente), eran todos enemigos y se cautivaban tiránicamente unos a otros, los que vivían en los montes, (que eran los menos) [moros *in the text*] no podían ni bajar a la mar para hacer su sal, ni rescatarla de otros sino con mucho riesgo; y así suplían la falta de la sal con lo dicho.

Acabaremos este capítulo de lo tocante al agua, (dejando la variedad de fuentes cálidas de varias calidades, que no son pocas, y de varios colores el agua, como azul, blanca o garza [carza *in text*], colorada y otros; que, si estuvieran entre gente más política, se lograra mejor, por los varios útiles que en ellas se hallarán para

In its antiquity, when they neither had nor knew about money, this salt served the Bisayans in its place for buying some things or almost all. The manner, because it was peculiar to these people, was this. They made pieces of this salt, each three fingers, a little more or less, each chunk a square, which weighed about five ounces, more or less. They called this chunk, a *gantang*, which was equivalent to a *cuatro* in Castile; in Aragon and its Crown, to a coin, more or less. For this reason, we said over there 'give me a *cuarto* of this'; they say here, in buying fish, rice and other things, *usa ka gantang*.¹¹ From this, a piece of one of their *blanquets*,¹² when they order it woven and which is a cubit long from the tip of the fingers to the elbow and are a good two-thirds of a *vara*, they call it *usa ka gantang*, because the weaver was paid for her work with a piece of this salt. Likewise, we call *celemin* or *almud* or *azumbre*, by which liquids are measured such as oil, wine, etc., and grains like rice, they call *usa ka gantang*. This is the name of the measure we used today. Here a *ganta* is the same as an *almud* or an *azumbre* for us. In their antiquity they had some little baskets made of palm leaves, as we said already, to measure the rice. And that was the normal corresponding measure to the value of one of those salt pieces, called by them *gantang*. This is an interesting fact which few people know; not even those who understand this language and speak it.

They used to make salt from other things too, especially in the mountains far from the sea. There were certain stalks of a kind of a palm which were burned and the lye extracted, etc., and from other wild fruits. But truthfully this was not salt but something that supplied its lack and deceived the taste. Since in their antiquity, as we shall see in the next book, all were enemies and captured one another tyrannically, those who lived in the mountains, who were the weakest, could not even come down to the sea to make salt or purchase it from others without great risk. So they supplied their lack of salt with the one I have just mentioned.

We shall finish this chapter with what pertains to water, leaving out the varieties of hot springs and of various qualities which are numerous and with water of varying colors such as blue, white or blue, red and others. If these existed among a more knowledgeable people they would exploit them better for the various benefits to be found in them for baths in illness and to ward them

enfermedades y baños contra ellas, de que acá no hay algún uso ni útil entre estos naturales, y mucho menos estima, (porque a ellos no les sirven, ni conocen sus efectos).

Con el modo especial de pescar, que dejamos en el capítulo pasado por no alargarle, de que usan en algunos ríos, (en especial en el de Catubig, que es uno de los mayores de estas Islas), que por ser particular servirá de alguna curiosidad, y más para los que son noticiosos y desean saber más.

Es, pues, el modo que se suelen embarcar en sus balotillos, en dicho río y otros, dos o tres indios (que uno solo no puede). De estos, si son tres, que es lo más adecuado, el uno hace timón, enderezando [aderezando *in text*] le embarcacioncilla, que va una braza, no más, apartada de la orilla del río. El que va cerca de la proa, va con el remo (*bugsay* hemos dicho ya que le llaman acá, y es como una pala de horno puntiaguda), echando agua como rociando la ribera. El tercero va en pie desnudo, con todo su *bajaque* (ya dijimos lo que es) y lleva en las manos una redecilla en cuadro.

Al sacudir, o rociar, del agua, los peces que en las orillas suelen estar entre la broza, hierbas u ovas, que cría el agua, escondidos, salen o se menean. Entonces el que iba en pie, salta llevando aquella redecilla abierta. Como está la orilla, o ribazo, por una parte, y él le coge la del río, queda cogido el pez, que, impedido de la redecilla, no se pudo escabullir; y luego se vuelve a embarcar el que había saltado y prosigue con este ejercicio hasta que o se cansan, o han hallado la cantidad de pescado que buscaban. Cuando son dos, hacen lo mismo (que uno solo no puede), aunque con menos comodidad.

Es peligroso este modo cuando las orillas no son limpias, pues pueden con algún palo o caña, (como sucede más de una vez, o con algún caimancillo), que también se encuentran, quedar heridos; pero ¿Qué cosa hay sin peligro? Y qué bocado come el hombre que no le cueste trabajo, afán y muchas veces la muerte cuando se va en busca de la vida y de lo necesario para conservarla? Y en especial en estas islas, donde la mar con tantas tempestades, corrientes y peces voraces; los ríos con caimanes; la tierra y montes con culebras y otras innumerables sabandijas, son otros tantos peligros y fatales. Y con esto vengamos ya al aire y sus moradores.

off. Here, there is not a single practice or use of this kind among these natives and much less esteem for the waters, because they do not use or know about their effects.

As to the special method of fishing, we omitted it in the last chapter so as not to prolong it too much. They make use of it in some rivers and especially in that of Catubig, which is one of the largest in these islands. Because it is peculiar, it excites anyone's curiosity and especially in those who are learned and wish to know more.

This, then, is the method in which they embark in their little *baloto* on this river and the others; two or three natives. One alone cannot do it. One of these, if there are three — which is the most adequate number — handles the rudder, setting the course for the little vessel. It travels along about one *braza*, no more, away from the bank of the river. The one who travels in the front uses his oar — we have already said that they call them here *bugsay* and is like a pointed shovel for an oven — to throw the water as if to sprinkle the banks. The third individual travels standing, naked except for his *bahag* — we have already said what that is — and carries in his hands a little net, square in shape.

When the water is agitated and made to shower, the fish which are hidden along the shore among the weeds, grasses or seaweed that grow in the water, come out or move about. Then the one who is on his feet jumps in along with his little net opened. Since the bank or shore is on one side and he who is fishing, on the side towards the river, the fish are caught and trapped in the little net. Then the one who has jumped in, returns aboard and proceeds in this effort until they are tired or they have found the quantify of fish that they are looking for. When there are two individuals, they do the same thing, although with less ease. One alone cannot do it.

This method is dangerous when the shores are not clear, for they can be injured by some log or sharp bamboos, as has happened on a few occasions, or by a small crocodile which they may also encounter. But what enterprise is there without danger? What mouthful does an individual take that does not cost his labor, anxiety and many times causes his death when he goes in search of life and what is necessary to preserve it? Especially this is so in these Islands where the sea has so many tempests, currents and voracious fish; the rivers filled with crocodiles, the land and forests with snakes, and countless reptiles, and there are so many fatal perils! With this we come to the sky and its inhabitants. □

Chapter 22

ANNOTATIONS

[1] *Asin*. Also, *asinun* or *asnun*: common table salt. *Magasin kita, pagasinun ta ining nunuk, piapi, malubagu*, etc. *Nangangasin*, or *nagasin*, to salt. *Naasin na an nunuk; Inaasin*, or *guinasin ku na an nunuk*. *Asinan* or *pangasinan mu iton babuy, isda, kanun*, the pot, etc. *Pangasinan*, or *pagarasinan*: a place where salt is made or the thing to be salted. Sánchez [1711], *op. cit.*

[2] *Sal de sangley*. ‘Salt of the Chinese’, or meaning: the way the Chinese make the salt.

[3] *Caraes. Karaha*. A frying pan mostly but also a pot for cooking, made of iron. “Iron. The frying pans made of iron are called *karaha*. *Nangaraha*, to steel. *Hingaraha*, what has been steeled. *Kinarahaan ba ito imo kilid kay di ka dultan. Tagi sin tipik sadtun karaha, kay akun ikakaraha sadtun akun duhung.*” *Ibid.*

Tramp’s entry shows that it is a Chinese loan-word and that it is a deep wide frying pan or skillet with a concave bottom; boiler. *Op. cit.*, p. 92.

[4] *Sal de Moro*. “Salt made in the manner of the Moros or Muslims.”

[5] *Buri*. A species of palm which has very narrow leaves like *payu*, and folding in a round-like manner like the *anahaw*; it has a bigger trunk than any of the largest coconut trees. Its leaves make fine and durable mats. When these are fully opened they make fine baskets, *kayang* [shingles]; from the fruit, rosaries like *coyoles* and also provides a lot of tuba. – *katadyaw kundi matura nga tuud; ba matura duha katadyaw*; out of the *tuba* when cooked they prepare what is called *kalamay*; from the heart of the *buri*, they make *arasip*, which is a great help in times of hunger. 2. *Buri*, is the same as *barat* and *ugyaw*; in other places they called the *barat buri*. Sánchez [1711], *op. cit.*

“*Buri*: A palm tree with a tall, thick, very straight trunk; leaves are of a large projection in the shape of a sunshade with pointed folds, long petioles and with sharp points on the edges and flowers forming a big bunch; the fruit is of a spherical drupe with a round seed which is very hard and in a membrane. From the trunk, the Bisayans draw out the *sagu*; from the stems of the flower, *tuba* and from the leaves, a useful filament for making fabrics, mats, hats, etc. Its leaves are also used as smoke for healing wounds, etc.” De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 395.

[6] *Saribo. Saribu*. To bespatter, to spray, to sprinkle a plant. Tramp, *op. cit.*, p. 391. *Saribuhan ta inin sasinun*, to put out the fire in order to make salt. Sánchez [1711], *Ibid.*

[7] *Badian. Badiang. Badiyang.* Also *bariang*: a broad leaf of a wild bush which serves as a *payu* for covering the lime newly made and still wet. *Ibid.*

"*Badiyang*: A plant with wide leaves and red fruit. The sap of this plant causes an itch wherever it touch the body. – *Kabadiyangan*: a place where many of these plants thrive." De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 26.

[8] *Tasik.* This is a brine. *Magtasik kita kay waray kita asin, tatana pag tasika: dita na ituyun sa binalutu*, the eye of the salt. Sánchez [1711], *op. cit.*

"*Tasik*: Sea water, filtered and passed through a basket as ash. The Bisayan people boil the said water and filtered it into a pot and thus they make the Bisayan salt. – Brine; salt water." De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 348.

[9] *Ingle. Ingli.* The wide salt made in the fire like *binalotos*, or anything that becomes as hard as stone. *An diri buray. Pila daw ka tudlo an ingle san asin mo*, how many fingers in width? *Inglihan*, the *binaloto* with great width. *Maingli*, the same. Sánchez [1711], *op. cit.*

"*Ingli*: Salt as hard as stone made in the fire." De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 168.

[10] *Buray.* Salt foam. *Kun pagburayan sin saway, diri pasaway. Pagurayan kun gihapun sin pagtuun, diri dumungug.* Sánchez [1711], *op. cit.*

"*Buray*: Salt foam; the soft part in the heart of the salt stone. A kind of sea salt inside the holes of stones." De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 68.

[11] *Ganta.* Earlier annotations discussed this at great length.

[12] *Mantas.* A blanket, a covering. A coarse cotton fabric.

Capítulo 23

TRATA DE LAS AVES EN COMUN; DE SU ABUNDANCIA Y VARIEDADES; DE LAS QUE SE HALLAN ACA COMO EN ESPAÑA, Y EN QUE SE DIFERENCIAN

Casi todas las aves de por acá podemos decir que se diferencian de las de España, pues las más y que son propias de estas islas, no tienen que ver con las de allá, y las que se les parecen, no lo parecen en la sustancia sino en los accidentes. Y así tratará este capítulo de las que son como las de allá, dejando los siguientes para las propias de acá que tuvieran cosa digna de especial mención; que, a la verdad, pocas lo tienen, por lo raro, de las que son muy notables, aunque del vulgo de ellas no faltarán algunas cosas dignas de advertencia y que en otras partes serán de admiración, aunque por lo vulgar por acá no lo son tanto, porque de lo que se ve de ordinario no se admira mucho.

Comenzando, pues, por las aves caseras, que acá son como las de España, podemos poner en primer lugar a las palomas, de que hay por acá palomares, aunque no tantos ni tan copiosos como por allá; porque acá tienen muchos enemigos. Y no es el menor lo que padecen de los cuervos, que son uno de los que más las persiguen, comiéndose los huevos en los niales, y aun los pichoncillos cuando pequeños. (Es el cuervo acá de tan malas mañas como allá, aunque mucho menor de cuerpo, como lo son también las palomas, las gallinas, las ánades y otras aves domésticas naturales de estas Islas). Y aun en las casas de los indios, como están comúnmente apartadas y solas, hacen muchos lances, algunos ridículos y otros

Chapter 23

CONCERNING FOWL IN GENERAL; THEIR ABUNDANCE AND VARIETY; ABOUT THOSE FOUND HERE, AS WELL AS IN SPAIN, AND HOW THEY DIFFER

Almost all the birds over here, we may say, differ from those in Spain; most of them have no resemblance to those over there. Those that seem to appear similar are not substantially but only superficially. And so, this chapter will deal with these birds which resemble the ones over there, leaving chapters which follow those which are peculiar here and have something worthy of special mention. In truth, there are few such because of the rarity of those which are remarkable. Yet, the ordinary ones do not lack some things worthy of notice and which may in other places cause wonder. However, because they are so common here, they are not so notable; for what is seen as commonplace does not cause much admiration.

We begin then with domestic birds, which over here are like those in Spain. We may place the doves in the first place; for among these there are small dovecotes over here. However, the dovecotes are not so numerous or abundant as those over there [i.e. in Spain] because they have many enemies over here. Not the least of these are the crows; they are the enemy which most torment them: eating the eggs in the nests and even the young when still tiny. The crow here has the same evil cleverness as over there, although much smaller in size of body, also are the doves, the chickens, the ducks and other domestic birds native to these Islands. Even in the houses of the natives, which are commonly separated and isolated, these make many attacks; some comical

perneciosos, quebrándoles las ollas y otras vasijas, y más si dejaron algo fiambre en ellas (cuando bajan, como suelen, a trabajar en sus sementeras), porque a la vuelta ni hallan el repuesto ni las ollas enteras, sin que valga dejar algún muchacho en casa, porque, si es pequeño, no hacen caso de él, antes envisten a los muchachos a picazos, y por miedo suelen ellos bajarse de la casa. Ni aun a los mayores respetan, pues a una vuelta de ojos hacen su lance y vuelan.

Muchas cosas pudiera contar de los cuervos y de lances y estratagemas tuyas notables, pero déjolas por ser ordinarias en todas partes, pues dondequiera tienen malas mañas; y así baste apuntar esto aquí por ser uno de los que son como allá.

De las palomas hay mucha variedad por acá, así domésticas como monteses. Las domésticas son algo menores que las de España, y las hay de varios colores y plumas, y aun galanas algunas más que por allá, porque suelen traerla[s] de varias partes, como de la Gran China, de Cambodia, de Siam y otras, que en cada cual tiene[n] su variedad. Y así las hay con unos copetes levantados como crestas o corona en las cabezas, unas de mayores, otras de menores.

Háylas de plumas enrizadas (como también gallinas, de que después diremos) que parece remedan a los cabellos crespos de los negros. Y aunque al principio que uno las ve parecen mal, por lo erizado del pelo, después, por lo vario, se reconoce mejor lo hermoso.

Son tan fecundas acá en el poner y avivar sus huevos como por allá, aunque se logran menos porque tienen muchos más enemigos, como dijimos, por lo cual los palomares se hacen de otra manera con impedimentos para que no puedan subir culebras, ratones y otros animales nocivos. Y aun de las muchas hormigas ofensivas, que por acá hay, es menester cuidar mucho; porque a los muy mansos todos se les atreven.

De las monteses o torcaces¹ hay mucha más abundancia. Y se hallan muchas islas pequeñas, algo apartadas de las mayores, llenas de ellas. Y para el efecto buscan isletas que tengan muchos

and others devastating: breaking jars and other vessels, especially if some meat has been left in them when the dwellers go out, as they do, to work in the fields. As a result, upon their return they find neither the jars intact nor the food. Neither does it pay to leave a boy in the house because if he is small, they do not pay attention to him. Instead, they attack children with their beaks and in fear the latter run out of their houses. Nor do they even respect the grownups; for in the twinkling of an eye, they make their attack and fly away.

Numerous instances can be recalled about the crows, their attacks and remarkable stratagems, but I shall omit them because they are the same everywhere; for wherever they may be they have an evil skill. And so, it is sufficient to point this out here because this bird is one of those which are like those over there.

Concerning the doves, there are many varieties over here; domestic as well as wild. The domesticated ones are a bit smaller than those in Spain; they are of various colors and plumage and even more elegant than over there. For they bring them from various regions like *Great China*, Cambodia, Siam and others; each has its own variety. There are some with a kind of a raised tuft like a crest or crown on their heads; some larger, others smaller.

There are some with curly plumage – as there also are chickens, about which we shall speak later – which resemble the curly hair of the negroes. Although when one first sees them, they seem ugly because of the curliness of the plumage; later, because it is different, its beauty is better appreciated.

They are as prolific here in laying and hatching their eggs as over there; however, fewer develop because they have many more enemies, as we have stated. As a result, the small dovecotes are made in a different manner with an impediment so that snakes, rats and other harmful animals can be stopped from climbing up. One must even have great concern about the numerous vicious ants here, because everybody dares to attack the very meek.

About the wild ones or *torcaces*¹ there is a much greater number. Many small islands are found somewhat apart from the larger ones which are full of them. For this reason they seek little

árboles, (que todas comúnmente son abundantísimas de ellos), y que tengan agua bajo, por lo menos en las pleamares.

La causa de esta prevención, a que la naturaleza les induce, es por huir de las muchas culebras y otros animales nocivos, que éstos en puestos tan ácueos y lodosos no pueden vivir. Y con esto, ellas que en las ramas más altas tienen sus nidos, los gozan menos infestados.

Es de ver todas las mañanas venir infinidad de bandadas de dichas isletas a las grandes, a buscar su comida y volverse por las tardes de la misma manera, sirviéndoles sólo para recogerse de noche y criar a su tiempo la habitación en ellas.

No crían estas palomas silvestres más que una vez al año; pero en tiempo de criar son infinitos los pichones que (lo[s] que se determinan de pasar adonde tienen sus nidos) hallan y comen muy gordos y mantecosos.

Lllaman a estas palomas los indios *balur*², *baluranay*, y con otros nombres. Las que llaman *balur* son mayores que las palomas ordinarias de acá, y tan grandes como las de España. Crian en árboles muy altos, y no ponen más que un huevo cada año, y así no son en tanta cantidad como las otras.

Suelen amansarlas algunas veces los indios con sus casas, aunque por poco útil, pues, como digo, no crían más que una vez y un huevo, que, aunque parece cosa extraordinaria, la ordinaria experiencia acá lo deja sin duda.

Baluranay quiere decir “*balur* pequeña”, y así, según su nombre, son mucho más pequeñas que las palomas ordinarias de acá, aunque estas son muchas en cantidad.

Las que llaman *limocon*³ son puntualmente como las palomas caseras de por acá, aunque silvestres, y crían algunas cerca de las casas en árboles grandes, como la que llaman *balur*. Pero estas llamadas *limocon*, son unas de las aves en que tienen agujero; y así, si al salir de su casa, o cerca de ella, oyen alguno de estos naturales que canta el *limocon*, se vuelven atrás o se queda en su casa,

islands which have many trees – and all these islets are usually covered with them – and may have water, at least, during high tides.

The reason for this precaution, to which nature draws them, is to flee the snakes and other dangerous animals for these cannot live in such watery and muddy places. And so, these birds, which have their nests in the highest branches, enjoy them with less danger of infestation.

It is nice to see every morning numerous flocks coming from these little islands to the larger ones to search for food and returning in the afternoon in the same manner. They make use of the small islands only for gathering at night and at certain times for building their dwellings in them.

These wild doves do not propagate more than once a year, but in nesting time there is an infinite number of young and those who decide to go where they have their nests find and eat them very plump and fat young.

The natives call these doves *balud*,² *baluranay* and by other names. The ones they call *balud* are larger than ordinary doves over here and as large as those in Spain. The nest in very high trees and lay no more than one egg each year; they are as numerous as the others.

Sometimes the natives domesticate them in their houses, although with little advantage, for as I say, they do not nest more than once and with one egg. Although this seems to be an extraordinary matter, the common experience here leaves no doubt about it.

Baluranay means to say “a small *balud*”. And so, according to their name, they are very much smaller than the ordinary doves here, although these are in much greater numbers.

Those which they call *limukun*³ are exactly like the domesticated pigeons, although wild. Some nest near the houses in large trees, like the one they call *balud*; but these called *limukun*, are one of these birds that have powers of augury. Thus, if any of these natives on coming out or being near his house or its vicinity hears the *limukun* singing, he turns back or remains in the house

porque dice que aquello le avisa del fracaso o desgracia que le estaba esperando. Y así, si cuando vuelve, le preguntan por qué o cómo se vuelve, suele decir; “*ginlimocon aco*, cantóme el *limocon*, y así no pude pasar adelante”. Dislate que se puede añadir a la antigua superstición de la corneja a que Virgilio: *Sepe sinistra cava predixit abillice cornix*⁴. Y de esta manera creían, y creen, a otros muchos cantos de animales y aves, aunque esta *limocon* es de las más célebres y casi universal en todas estas Islas de Pintados.

De otra mucha cantidad de codornices, algunas como las de allá y otras distintas, mayores y menores, muy hermosas algunas y de plumas verdes y pardas, con sus cuellos dorados, otras con uno como collar negro que les rodea todo el pescuezo y hermosea no poco, no me detengo en dar razón, que, por no tener cosa especial más que lo dicho, y no alargar demasiado, lo dejo.

De las gallinas caseras hay algo más que decir, porque, aunque es verdad que las naturales de estas Islas de suyo eran y son mucho más pequeñas, más insulsas sin comparación y de más poca nutrición que las de allá, (y estas son acá el manjar más ordinario, y, en estando flacas, son un poco de madera), con todo, de las muchas tierras circunvecinas se han ido comunicando tanta diferencia de ellas que no solo hay muchas diferencias, sino entre ellas algunas muy grandes y muy buenas, y nada inferiores a las de allá.

Parte de estas vinieron de la Gran China y por esto se llaman acá “gallinas de *sangle*”. (Cuando a las de la tierra llaman “gallinas de indio” que son las peores en este género).

Son estas de la China no inferiores, algo sí mayores que las de España, y aunque al gusto no tan buenas; pero son las que más se le parecen y las que acá se tienen por más regaladas.

Críenlas los chinos, que acá viven, con abundancia, y hacen y engordan muy grandes y muy buenos capones, y aun a estos les hacen que cuiden de grandes manadas de pollos que ellos sacan y avivan (como también de gansos y patos), de varias maneras,

because he says that sign speaks of disaster or disgrace that awaits him. So, when such a one returns, if they ask him why or for what reason he returns, he says, *ginlimukun aku*, the *limukun*, sung; thus I was not able to proceed. An absurdity which can be added to the ancient superstition of the crow of which Virgil said: *Saepe sinistra cava predixit ab illice cornix*.⁴ In the same way, they believed, and still do, many other stories about animals and birds, although this *limukun* [thing] is one of the most celebrated and is found almost everywhere in these islands of the *Pintados*.

About another great number of quails, some like those over there and others different, being both larger and smaller; some very beautiful and with green and brown feathers with golden necks, [I shall omit]. Others have a kind of black collar which circles their neck and not less pretty. I shall not delay to explain this and since they do not have any special qualities other than those mentioned, I do not wish to prolong this and stop here.

Concerning domestic chickens there is something to be said, because although it is true that the indigenous ones are much smaller, incomparably more tasteless and much less nutritious than those over there, these are the most common food. And because they are thin, they are somewhat tough. All in all, there is so much communication among the neighboring lands that it has resulted not only in many differences, but among some of them very large and very good, and in no way inferior to those over there.

Some of these came from *China* and for this reason are called '*chickens of sangley*'. Those of this land are called '*chickens of natives*' which are the worst in this class.

Those from China are not smaller, but in fact larger than those in Spain, although some are not as good. But they are the ones which are most similar to those of Spain and are considered to be the greatest delicacy here.

The Chinese who live here raise them in great numbers and fatten them and make them into very large and fine capons. And even these they use to care for great flocks of chickens which they develop and hatch, as also those of geese and ducks, placing them together in various ways with one of these capons, which protects

juntándolos a unos de estos capones que los recoge, guarda y hace todos los oficios de una buena clueca.

Y en esto de criar aves exceden, sin duda, los chinos a todas las naciones del mundo, y ellos proveen, (donde viven de asiento como en Manila), de gallinas, pollos, huevos de estas y de patos, con grandísima abundancia. Y donde ellos no están falta todo, porque la flojedad de estos naturales no tiene segunda.

Traen acá también gallinas de Camboja, y estas de dos maneras o tres; las unas son mucho mayores aun que las de China, en especial los gallos, que son grandísimos respecto de los de acá, aunque poco valientes, como diremos después; y las gallinas son muy duras y menos sabrosas que las de los Chinos. Traen también otras muy enanas y poco mayores que las palomas. Son casta, por lo pequeño, graciosa, y más para entretenimiento que para provecho.

Otra especie es de allá también, y tiene las plumas erizadas. Son de mediano porte estas, y la carne, dicen, es más regalada que las de los mayores. No la he probado. Sólo he visto algunas que, a la verdad, parecen gallinas de frío por lo erizado de las plumas.

De la isla de Joló traen acá otra casta de gallinas y gallos, menores que los de Camboja, pero más valientes que los otros, y las gallinas son casi como las de los chinos, aunque algo mayores y de carne menos dura que las Cambojas. Pero de todas estas especies grandes los pollos son, según dicen, los mejores por ser más grandes, más blandos y de mejores calidades que las gallinas.

Entre todas estas hay unas que los bisayas llaman *patani*⁵, y son de carne negra unas, de huevos negros otras. Háylas de estas calidades entre las gallinas de *sangle*. Y es común sentir que estas aves de carne prieta son más regaladas, más tiernas y más substanciales. La experiencia debe haberlo mostrado entre estos bisayas. Hay poca curiosidad en esto, y raras son las de carne prieta, y así hay poca experiencia acá de su bondad.

them and guards them and performs all the duties of a good sitting hen.

In this matter of raising fowl, the Chinese without doubt, excel all the people of the world and they provide those where they live by contract, as in Manila, with hens, young pullets, eggs, both of chicken and ducks, in the greatest abundance. Where they do not reside, everything is lacking due to the indolence of these natives which has no equal.

They also bring chickens from Cambodia and these are of two or three kinds. Some are even much larger than those from China, especially their roosters which are huge compared with the ones here. However, they are not very brave, as we shall explain later. The hens are very tough and less tasty than those of the Chinese. They bring over others that are dwarf and a little larger than the doves. They are a pretty breed because of their small size and are more for amusement than for any beneficial use.

Another variety comes from there also and has curled plumage so that it seems to be in ringlets. These are of medium weight and the meat, they say, is more delightful than that of the largest ones. I have not tasted it; I have only seen some of them, which truly resemble '*gallinas de frio*' due to the curly-like plumage.

Hence, from the Island of Jolo, they bring here another variety of chickens and roosters, smaller than those of Cambodia, but much braver than the others. The hens are almost like those of the Chinese, although somewhat larger and with more tender flesh than those of Cambodia. But of all these large species the pullets are, they say, the best because they are bigger, more tender and of better quality than the hens.

Among all of these there are some which the Bisayans call *patani*⁵; some have black flesh and others, black eggs. There are some of this character among the '*Sangley chicken*'. It is a common opinion that these birds of dark flesh are more delicious, more tender and more nutritious. Experience should have made this obvious among these Bisayans. There is little concern about this and those of dark flesh are rare and so there is little actual experience here about their goodness.

Las gallinas, empero, monteses, que en todas estas Islas se dan en abundancia (pero sólo en tiempo de verano por acá que es el de secas, se pueden comer, que es cuando salen y se dejan ver), son alabadas y tenidas por de más regalo, en especial los gallos.

Quiérenlos comparar algunos a los faisanes de España, y otros a las perdices y otros a otras aves regaladas de por allá. A mi, si están gordos y manidos (que de otra manera son muy duros), me parecen algo mejores que las gallinas caseras, pero que ni de mil leguas llegan a una buena perdiz, y menos a un buen faisán de allá. Engañan por acá algo y suplen aquella falta en los que los echan de menos; pero de suyo no me parece que tienen que ver por más que los quieran realzar.

Del modo de coger estos gallos monteses, por ser extraordinario y curioso, diré algo aquí, después de haber contado las peleas que con estos gallos se arman, que sirven acá de entretenimiento, y de buenas apuestas; porque de aquel como odio natural y oposición que tienen entre sí los gallos, se saca la industria y arte con que se cogen los cerriles y monteses.

Aunque aquel refrán, tan repetido en España, de que cada gallo canta en su muladar⁶, parece que es en orden a declarar que cada cual es, y ha de ser, dueño de su casa, etc., con todo indica la natural oposición que en estas aves vemos con los mismos individuos de su especie, si son machos, de modo que ningún gallo permite a otro donde él está. Y así pelean fieramente; y para esto les dió la naturaleza los dos espolones que les sirven de armas ofensivas, como a otros animales los cuernos.

De esta oposición, pues, natural tomó principio el uso tan general que hay en esta tierra de pelear los gallos (que dudo lo haya mayor en otra, aunque dicen se usa también en Inglaterra y otras partes *ab antiquo*⁷, y en Méjico de poco tiempo, a imitación de estas partes).

The wild chickens, however, which are found in these Islands in great abundance, but only in the summertime which here is the dry season, can they be eaten because this is when they emerge and allow themselves to be seen, are praised and considered as having the finest taste, especially the roosters.

Some individuals like to compare them to the pheasants of Spain; others to partridges and still others to other species of tasty birds over there. To me if they are plump and tender, for and otherwise they are very tough, they seem somewhat better than the tame chickens, but not even by a thousand leagues will they come up to a good partridge and even less close to a good pheasant from Spain. They substitute here somewhat and supply their lack of these birds by those that are more mediocre. But, objectively speaking, it does not seem to me that they can be compared, even if they wish to.

About the manner of capturing these wild roosters, since it is most unusual and interesting, I shall say something here, after having discussed the fights which are arranged with these cocks. These serve as entertainment over here and even for large bets. Due to what appears a natural hatred and antagonism which the cocks have for each other, there is taken the task and art with which they capture the wild, untamed ones.

Although it appears suitable to state that adage so often repeated in Spain: All cocks crow in their own dump⁶, it seems that it has to be the master of his own house, etc., which indicates the natural antagonism which we see in these birds among the same members of its species. If they are males, therefore, no rooster permits another to be in the same spot where he is; so they battle fiercely. For this purpose nature has provided them with two spurs which serve them as offensive weapons, just as horns are used by other animals.

As a result of this natural antagonism, then, this is the source and widespread practice of cockfighting in this country. I doubt that there is more in any other, although they say that it is practiced in England and other places *ab antiquo*⁷. In Mexico more recently in imitation of these regions.

Es un juego entretenido y gustoso; hoy de mucho interés también, por las grandes apuestas que suele haber, escogiendo unos al un gallo, otros al otro, ganando a las veces no pocas cantidades el vencedor, y muchos por su causa.

Es pues el modo: amarran a cada gallo (dos son los que pelean siempre, no más) una navajuela hecha al propósito, de un dedo de largo, y medio poco más o menos de ancho, muy afiladas y dispuestas para este fin, que apenas hay indio que no tenga una o dos para el efecto. Esta se encaja en el espolón, teniendo dispuesto del mismo hierro un remate que, encajando en él, se arriman a la pierna, donde la amarran muy bien; y va mucho en saber amarrar dichas navajas, siguiendo siempre la punta del espolón del gallo.

Amarradas sendas navajas a sendos gallos los carean y hacen, teniéndolos aún en las manos, que se piquen el uno al otro las crestas para tenerlos más azorados. Déjanlos, hecha [esta] diligencia, en el suelo, apartados más de una braza uno de otro. En reconociéndose, se envisten con denuedo, y, como naturalmente usan de los espolones para herirse, mucho más armados, al primer encuentro o encontrón suele ir la vencida, porque, si entonces acierta bien alguno de ellos, se acaba presto la pelea, pero si no, dura más, estándose muy grande rato (porque ya se guardan [d]el golpe, y algunos le saben huir famosamente) envistiéndose; y, si no se muere ninguno de ellos, la señal de que quedó vencido es huirse, con que muestra ya temor; y así suele ser el gallo vencido. Si no dan su valor (que, cuando son valientes, suelen rescatarlos y curarlos), y las apuestas que hubo de más a más el premio de la victoria que tal vez (hélo visto yo algunas) canta el vencedor en el mismo lugar donde venció, con tanto orgullo como si no hubiera peleado. (*Sense confusing*)

Crían estos indios para este efecto muchos y muy buenos gallos, tan mansos que los traen arrimados a su seno o bajo del brazo, donde cantan como si estuvieran sueltos. Por las plumas y crestas, y más por el ejercicio, conocen los que han de ser valientes; y, según el color, tienen varios nombres y tiempos en que son más a propósito que en otros. Como los blancos dicen que por la mañana antes que pique el sol; los negros por la tarde, cuando ya está bajo; a medio día otros, y así a las demás horas; por lo cual los que

It is an entertainment and a pleasant game today, and very interesting as well because of the many bets that are made; some selecting one rooster and other individuals, another. The winner receives at the same time a considerable amount for himself and many much for winning the bets.

This, then, is the method: they fasten on each cock – there are always two which fight, no more – a little blade made for the purpose, about a finger in length and about half a finger in width. There is scarcely a native who does not have one or two for this purpose. It is inserted on the spur with the iron blade itself provided with an end which encloses it and is joined to the foot where they tie it securely. Much goes into knowing how to tie these blades, for they always extend from the tip of the spur of the rooster.

When these blades are tied to each of the roosters, they bring them to confront one another and, still holding them in their hands, one is allowed to pick the other on the crest to make it more irritable. Once this has been accomplished, they place them on the ground separated by about a *brazo* from one another. Upon seeing each other, they strike with courage; since they naturally use their spurs to wound each other, they are much better armed. At the very first clash, there can be a decision; for if one of them strikes the mark well, the fight ends quickly. Otherwise, it lasts longer, sometimes going on for a long time, because now they protect themselves from the blow, some know how to avoid it excellently, attacking each other. Unless one of them is killed, the signal that such is beaten is that it flees, indicating now its fear. Hence, the cock is conquered unless they pay its price, and when they are brave, they usually rescue them and heal them, and the bets.

These natives raise many fine roosters for this purpose; so tame that they are clutched to their breasts or under their arms where they crow as if they were all by themselves. By their feathers and combs, and especially through practice, the natives know those that will be aggressive. They have various names as regards to their color and times in which they are more suited to fight than in others. They say that the white, for example, fight better in the morning before the sun scorches things; the black ones, in the afternoon when it is already low and others at midday and similarly at other hours. Consequently, those who follow this profession, some

tienen este oficio (viven algunos indios de él, en especial donde hay muchos españoles, y se marea mucho la pelea de los gallos), no pelean con sus gallos sino a las horas que, según el color de sus plumas, les son más propias.

Es cierto de ver a las veces el coraje con que se envisten, el tesón con que pelean y la saña con que procuran vengarse cuando se sienten heridos, y el valor y valentía de algunos.

Ví yo en una ocasión de unas Pascuas, (en que se suelen juntar los pueblos), una tarde que trajeron al patio de la iglesia muchos gallos para que los viese yo pelear, y entre otros un gallo negro, de moderado talle y no viejo, (pues no tenía puntas en los espolones, aunque estaban ya de buen tamaño), que estuvo más de tres horas peleando y mató delante de mi seis gallos consecutivamente, algunos mucho mayores que él con tanto coraje que no estaba con menos bríos al fin que al principio; y con estar (como lo vide yo) con los hígados afuera, tenía tantos que mató dos gallos después, que los mostraba por la herida, y quedó el campo por suyo sin que hubiese quien se atreviese a echarle otro séptimo. Y la razón que daban era que era aquella su hora y que a cuantos pusiese a pelear los mataría, y más cuanto más cerraba la tarde, que era el tiempo de los pelinegros.

De esta manera de pelear, que es muy ordinaria y común entre estos naturales, usan mucho cuando se juntan en los pueblos, y ganando muchos no pocos pesos.

En el pueblo de *Borongan*, con ocasión de la nao *San Francisco Javier*⁸, que se perdió en aquel paraje (como diremos después en la *Segunda Parte*) hubo mucha plata entre estos indios, y otra cantidad de varias naciones que acudieron al granillo, (que en estas pérdidas ganan los que no tenían blanca, y los que eran ricos quedan en cueros), y además del excesivo valor de los gallos valientes (que se llegó a dar veinte y más pesos por un gallo) eran las apuestas de los que se atravesaban tantas, que me dijeron varios testigos de vista que había gallo que ganaba de quinientos pesos para arriba, y a veces más de mil; con tanto exceso (habíales

natives live from it, especially where there are many Spaniards and the cockfight is in a great demand, do not fight their cocks except at the hours when the color of the feathers indicate they are best suited for it.

It is certain that one will see successively the bravery with which they strike; the tenacity with which they fight and the fury with which they try to avenge themselves when wounded and the valor and courage of some.

On one occasion, during the Easter festivities when the people gather, I saw one afternoon that they were bringing many roosters to the *plaza* of the church so that I could see them fight. Among others, there was a black rooster of moderate size and not very old, for it did not have sharp points on its spurs, although they were already of good size. It fought more than three hours and killed six cocks in front of me consecutively; some much larger than it was and with such courage that the battles were of no less vigor at the end than at the beginning. And being, as I saw it, with his entrails exposed, it had such courage that it killed two cocks after it had shown evidence of the wound. The field was his and there was no one who dared to throw in the seventh one against it. The reason they gave was that this was its hour and that it would kill as many as they threw into the fight against it; especially as the afternoon continued, which was the time of the black fighters.

This mode of cockfighting is very ordinary and common among these natives when they gather in the towns; many of them win not a few pesos.

In the town of Borongan, where the *Galleon San Francisco Javier*,⁸ had perished in that passage, as we shall describe later in the *Second Part*, there was a great amount of silver [gathered] among these natives and other people from various regions who came for the profit. In those losses, those who had nothing gained something; those who were wealthy ended naked. In addition to the excessive worth of the fighting cocks, for it became necessary to offer twenty and more *pesos* on one cock, there were the bets of those who risked very large amounts. Various witnesses told me that there was a cock which won more than five hundred pesos and sometimes more than a thousand. With such excess, in fact

costado poco la plata, porque a río revuelto, etc.) que se hubo de vedar por Justicia la pelea de los gallos, por las muchas cantidades que ya de parte de los dueños, ya de los que se atravesaban (depositando todos de antemano el dinero) se perdían en ello. De modo que no es sólo juego de burlas, sino muy de veras, así para los combatientes, que queda el uno comúnmente muerto, como para las apuestas de los que están a la mira, llevándose muchas veces algún gallejo de mala catadura (suélenlo ser los hijos de gallos de monte, que son de ordinario, aunque pequeños, muy valientes, y saben huir el cuerpo al golpe del contrario) más cantidad de dinero que valdrían ellos ni sus amos, si los vendieran.

Por remate, acabemos este capítulo y juego de los gallos con lo que les curan (a los que no quedan muertos en el palenque) las muchas heridas que de él sacan, y es con el zumo de la hierba que algunos llaman “*de la golondrina*” o “*Celidonia*”, otros “hierba pollina”, por esta causa; y estos naturales *gatasgatas*⁹, por una lechecilla que suele salir cuando se corta[n] las hojas o ramitas. Esta es en dos diferencias: una de hojas mayores y mata más alta, otra de hojitas pequeñas y muy aparradas al suelo. Hay duda cuál es la mejor, pero de una y otra usan los indios para el dicho efecto, (y con bueno siempre), de curar los gallos, y aún otras heridas. Y es buena también para cámaras de sangre; para el pecho cuando la echa y para la asma y otras muchas enfermedades; y es tan ordinaria por acá que en algunas partes la llaman los indios *buiiao*¹⁰, que quiere decir “maldición”. Y es casi el modo que solemos decir nosotros: esta hierba crece como la maldición; que parece que la primera se extendió más a las malas que a las buenas hierbas.

Del modo de coger los gallos de monte añadiré en breve algo para que se sepa, y es que, atento a la natural oposición que los gallos tienen entre sí, buscan uno pequeño, y, si es de los de monte, ya amansado, es mejor. Salen con él al campo a parajes donde se hallan con más abundancia. Llevan, hechas de bejuco labrado, unas redecitas o lazos, que, puestos en cuadro con cuatro tarugos, tienen en medio al gallo cazador que llaman *catian*¹¹, el cual queda rodeado de lazos por las cuatro partes y él amarrado en medio por que no se salga afuera a pelear.

the silver had cost them little because in murky waters, etc., the cockfighting had to be prohibited by the courts because of the large sums which both, on the part of the owners and those who made bets, all the money being put down beforehand, were lost in it. So, it is not simply a game for fun, but is in deadly earnest both for the combatants, one of which is usually killed, as well as for the bets of the ones who are onlookers. Many times, some rooster of vile appearance, they are usually the offspring of wild cocks and, although small, they are very brave and know how to fight with their bodies to avoid the blow of the adversary, carried off a greater quantity of money than either they or their masters would be worth if sold.

Finally, let us bring this chapter to an end and the subject of cockfighting with how they heal the numerous wounds incurred in the cockpit by those which are not killed in the fight. This is with the sap of the herb which some call 'swallow' or '*Celidonia*'; others, '*chicken herb*' for this reason. These natives [call it] *gatas-gatas*,⁹ due to its milky substance which comes out when the leaves or branches are cut. There are two different types: one has larger leaves and a higher growth; the other of very small leaves and very close to the ground. There is a doubt as to which is better, but the natives use both for this purpose and always with good results for healing the cocks and even other wounds. It is also good for bleeding and for the chest, when it also bleeds and for asthma and many other illnesses. The plant is so common over here that in some places the natives call it *buyayaw*,¹⁰ which means a curse. It is always this way that we say among ourselves: that this herb grows like a 'divine curse'. It appears that the first refers more to the bad than to the good herbs.

Regarding the manner of capturing the wild roosters, I shall add briefly something so that it may be known. It is this: mindful of the antagonism that the roosters have for each other, they seek out one of the small ones. If it is one of the wild ones already tamed, it is even better. They go out with it to the fields, to the places where they are found in abundance. They carry along some little nets or snares made of woven rattan. These are placed in a square with four pegs, with the cock acting as the hunter in the center, which they call *katian*.¹¹ It is surrounded by the snares on four sides and is tied up in the middle so that it does not go out and fight.

A su canto acuden los silvestres, y, en viéndose, se enritan naturalmente y acometen, quedando, (el que vino desde el monte en busca del manso ya para pelear), al primer salto que da para envestirle, asido de uno de los lazos que dijimos; y entonces acude el cazador y le saca de él y guarda, cogiendo de esta manera muchos en un día cuando es en parte que abunda de ellos. Y estos recién cogidos son los mejores para comer, que, guardados, se enflaquecen y endurecen mucho; y así, para comerlos un día después, los matan luego.

At its crowing, the wild ones approach; upon seeing each other, they are entangled naturally and assault each other. At its first jump to strike, it becomes fast, in one of the nooses, which we described. Then the hunter approaches and takes it out and safeguards it. In this manner, many are caught in a single day when they hunt in a region where they are in abundance. Those just caught are the best for eating; when they are kept for a while they become lean and very tough. And so, to consume them a day later, they killed them immediately. □

Chapter 23

ANNOTATIONS

[1] *Torcaz*. *Torcaces* (plural). A wild pigeon.

[2] *Balur*. *Balud*. A bird similar to a turtledove or like a dove. *Daw nagkalamun nga balud*, “it is said of the one who gulps or without chewing.” *Baga nanlamun nga balud*. Sánchez [1711], *op. cit.*

Tramp makes a similar entry and adds the ‘greater egret; green imperial pigeon, *ducula aenea*, *Op. cit.*, p. 35.

“*Balud*: Hill, elevated land. – Wild pigeon”.

[3] *Limocon*. *Limukun*. Or *limukunan*, *limuknan*: A certain species of bird like a turtledove. The *iglilihi* of the Bisayans, as it was among the Romans the song chant of the owl. *Nakapanlimukun*, to observe the *limukun*. *Nakapanlimukun aku kay nalibngan aku*, quasi, *nalibangan*, vid. *Libang*. To observe the *limukan* because I did not realize, I forgot, it was so sudden. *Linimuknan aku*; the song of the *limukun*, so that suddenly they return for they thought something evil would happen to them, because the chant of the *limukun* is always bad omen. *Daw linimuknan in pagkatawu*, cursed evilly done. Sánchez [1711], *op. cit.*

“*Limukun*: a wild dove with a red beak and claws.” De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 186.

[4] We find it hard to translate this Latin idiom. We are not sure if the Latin text is correctly written in our manuscript. We dare to render it thus: “The decoy oftentimes brings others to sinister pitfalls.”

[5] *Patani*. A black chicken or a black-legged chicken. Tramp, *op. cit.*, p. 349. “*Patani*: A hen; having black flesh and is the same as the rooster. De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 242.

[6] “Every rooster crows from atop his own rubbish-pile.” Metaphorically it means that one is king in his own turf.

[7] *Ab antiquo*. A Latin term meaning ‘from ancient times’.

[8] In *Part Two* of his *Historia... 1668*, Alcina mentions two galleons, the *Nuestra Señora de Guía*, which made only one voyage and afterwards was lost while sailing for Cambodia, and the other the galleon *San Francisco Javier*, which perished in Borongan on her second voyage to Mexico, with a great loss of people, goods, money, etc. Book 3, Chapter 11.

[9] *Gatasgatas*. The word is derived from *gatas*: this word is currently used for ‘milk’; however, when referring to the juice from fruits, trees, roots it is not

called *gatas* but *taguk*; but if it is from coconut it is called *hatuk*, *sanaw*, *gata*, *tunu*, *gatasan na an susu*. *Latgat na daw kay gatasan na* (the breasts are big and with milk; it is near delivery time). *Nanu pa an gatasun sin himugos na an susu*. Sánchez [1711], *op. cit.*

[10] *Buiaiao*. *Buyayaw*. A curse as *guintartar ka*, *sinibar ka*, *sinugur ka sin halas*, etc. *Ginpaskan*, If addressed to a woman, it is ugly and also a curse. *Nagbuyawyaw* or *namuyawyaw* or *nagpamuyawyaw*. To curse. *Pamuyawyaw*, the curse. *Nagpurumuyawyaw kami lamang*. *Ano nga pinamuyawyaw mu aku? Amuy ipinamuyawyaw*, or *iguinpamuyawyaw ku imu*, *kay imu aku pinangawatan san karis ku*. *Di mu pagbuyayawun an imung igkasitawu*. *Buyaw* in Samar, is the same as *buyayaw*. *Nagbuyaw*, *pagbuyawon*, *ginbuyaw*, etc. *Ibid.*

[11] *Catian*. *Katian*. Derived from the word *kati*: to hunt with *anagaza*, *katian*. The cock used for hunting. *An igdadakup san manuk nga ihalas; mangati*, or *mangatikati an magdadakup*. *Mapurut igkati itun tarhanay, kay inhalasun in tarauk*. *Katianan*, the one who has a cock for hunting. *Ipapangati ko ining manuk*. *Ibid.*

Katian: a trick; a rooster which serves well to attract the roosters from the mountains. De la Rosa-Alcázar [1914], *op. cit.*, p. 89.