

Capítulo 10

DE OTRO GENERO DE PLATANOS QUE, AUNQUE NO LES DAN DE COMER A LOS NATURALES, DAN DE VESTIR

Abacá llaman los indios a otra planta que, aunque parece especie de plátano, porque en tronco, hojas y fruta se le asemeja (excepto que el verde de las hojas, que son menores, que de algunos es mucho más claro) con todo le tengo por diferente género, y que tiene muchas especies y no menos que los plátanos comestibles, porque esta planta, aunque echa su racimo pequeño, con su alcachofa, que es más semejante que la de los plátanos a nuestras alcachofas y su fruto, nada de ellos se puede comer bien, por ser muy áspero, insulso y duro, aunque en tiempo de necesidad la comen. De modo que no crió Dios a esta planta, aunque tan semejante a las de los plátanos o *saguing*, que dejamos dicho, para que les dé de comer, sino para les dé materia con qué hacerse de vestir, pues de esta planta sacan unas hebras, como de cáñamo que les sirven para hacer sus telas y mantas del modo que el lino, cáñamo y otras de España, y el modo de sacar estas hebras es ése.

Córtase el pie, o tronco, de esta planta antes que eche la fruta, porque por esto la llaman *abacá* en su lengua, de la palabra *acá* que es “prevenir” o “anticipar” y de ahí *abacá*, “cosa que se ha de anticipar,” porque si llegó a echar ya la fruta, las hebras que se sacan están más duras y fáciles de romper, y así poco a propósito para labrarlas. Cortada, se van sacando las cortezas, o pencas o telas que, como en los plátanos forman el pie, unas encima de otras, como dijimos. Y a esto llaman *acac*.

Luego soban o estriegan estas cortezas o con el pie o con la mano, doblándolas para que se ablanden y se puedan despellejar mejor. A este

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

Chapter 10

CONCERNING ANOTHER SPECIES OF *PLATANOS* WHICH DOES NOT YIELD FOOD FOR THE NATIVES BUT DOES PROVIDE MATERIAL FOR CLOTHING

There is another kind of plant which the *Indios* call *abaca*; although it appears to be a species of plantain, I consider it a wholly different species. However, there is a resemblance in the trunk, the leaves and the fruit but the leaves are smaller and a lighter green in color. They have a great variety of these non-edible plantains. This plant, although it throws out its small cluster with its artichoke, it resembles more our artichoke than that of the plantains. Its fruit is totally inedible because it is harsh, insipid and tough. In time of hardship though, they do eat it. Consequently, God did not create this plant as food, even though it is similar to the plantains or the so-called *saguio*, as we have said. God created it to provide them with material for making their cloth since from this plant they extract some kind of fibers like hemp which enable them to make clothes and blankets, as in the case in Spain with flax, hemp and others. The ways to extract these fibers is like this.

The foot or the trunk of the plant is cut down before it bears fruit. That is why they call it *abaca* in their language, for it comes from the root *aca* which means “to foresee” or “to anticipate.” Hence, *abaca* is a thing to be anticipated. If the fruit would appear then the fibers produced would be very hard, easily broken and of little use in working them. Once the trunk is cut down, they proceed to strip off the bark or the outer covering or thin skin, which as in the plantains they form the entire trunk layer upon layer, as we have said. This they call *acac*.

Next they rub or soften these peeled layers with their feet or with their hands doubling them so that the fibers may be more readily peeled out. This method of rubbing is called *hilot*. Then they

modo de sobar llaman *hilot*. Desuéllanlas luego, apartando lo que está en la parte exterior de dichas pencas (que es lo más sólido) de la inferior e intrínseca que es más carnosa y porosa. A esto llaman *tinocsi-an*. Esta parte inferior se deja, que no sirve; de la otra parte, que es la corteosa, quitan las primeras hebras y que sirven como nervios de toda la penca, que son gruesas y llenas de carne, y se dejan también por no ser al propósito, hasta que se parecen las hebras blancas y buenas a que llaman *halos*. A estas cortezas más sólidas echan en el agua un día, que llaman *lawig*, que quiere decir "echar a remojo", para que con más facilidad se limpie. Sácanles al día siguiente, que a esto llaman *haon* [*hawas?*], y comienzan a limpiarla o carmenarla.

Lo cual hacen, cogiendo cada corteza de aquellas que, limpia de todo lo más fofo, carnoso y blando, viene a quedar como la palma de la mano de ancho, poco más o menos, y de largo todo lo que tenía el pie de alto, que suele ser de braza y media, poco más o menos, y lavan con un cuchillejo pequeño o grande, o con lo que llaman *bolo* (que después diremos más cómo es), apretando mansamente contra un palo blando, tirando en la mano izquierda las dichas cortezas, y con esta diligencia van descubriéndose las hebras; y pasándolas y repasándolas muchas veces, que llaman *quigi* [*pan-gui*] quedan las hebras sueltas como las del cáñamo de España, blancas y limpias, y se llaman *lanot* [*sabot*]. De esta manera hacen con cada corteza de las de un tronco, dejando las más intrínsecas, por ser muy blandas y no tener buena hebra.

Después de carmenadas dichas hebras, las asolean porque se enjuguen y tomen mejor cuerpo y más sólido. Enjutas ya, las ablandan moliéndolas o pilándolas en los morteros, o *luzones*, que sirven para moler el arroz, con que quedan más blandas y se apartan algunas hebras de todo, si acaso habían quedado juntas. Vuelven luego a tender dichas hebras y solarlas, y, atándolas por una punta y haciendo como un mazo de ellas, van escogiendo con mucha flema las mayores, que llaman *lapnison*, y estas las ponen a un lado y sirven para hacer cordeles, mantas gordas y para otros usos; las segundas, que son más delicadas, apartan también y de ellas tejen después las mantas ordinarias, que llaman *tinagsa*, de que se visten y pagan tributos; y de las otras más delgadas, que son casi como el cabello de la cabeza, hacen tercera división, y de ellas tejen las mantas finas, que llaman *nipis* o *magamay*.

Del modo que tienen en prepararlas para hacer la tela, cómo la urden y tejen, que es muy distinto del de España, trataremos en otro lugar cuando tratemos de las artes que saben y de que usan.

pealed them off, separating the outside portion of the leave which is the most solid from the inner and inferior portion, which is very pulpy and porous. This is called *tinocsi-an*. This inferior part is discarded because it is useless. From the other part, which is flexible, they also take out the first layer of fibers which serve as veins of the entire leaf which are thick and fleshy and which are also thrown away. Finally, there appear the useful white fibers which they call *halos*. These more solid ones are then soaked in water for a day so that these may be cleaned more easily. This process they call *lawig*, which means "to soak in water." On the following day they take these out for cleaning and carding known as *haon* [*haw-as?*].

Then they continue drawing out from this core the softest fleshiest and most delicate portion until there remains a piece about a *palmo* in width and in height —the size of a stalk which is ordinarily about nine feet (a braza and half). Next they scrape this portion with a small or a large knife called a *bolo* —which we will describe later what it is like— pressing it lightly against a soft piece of wood. They place to the left the said scraps and in this way they expose the fibers; they keep scrapping over these until the fibers become loose, which they call *pang-gui*. Thus there emerge fibers similar to the hemp of Spain: white, clean and called *sabot*. Thus they proceed with every piece of stalk separating the inner portion since it is very soft and is not a good fiber.

After carding these fibers they put them out in the sun for drying to acquire a better body and become more firm. When dry these are softened by pounding or hulling them in the mortars or *lusong* which are used for pounding rice. As a result the fibers become softer and those that are still joined to each other will be separated if they still were joined together. Once more these fibers are stretched out and sunned. These they bundle and tie at one end continuing to select with care further the best fibers called *lapnison*. These latter in turn, they set aside to be used for making cord, heavy blankets and for other purposes. Into a second group they select the more delicate ones which are woven into ordinary blankets called *tinagsa* and which are utilized for dress or to pay tribute. The third group is composed of the finest, hair-like fibers used to pay tribute and to weave fine *mantas*, known as *nipis* or *gamay*.

When we shall treat the arts they know and practice we will describe the manner in which they prepare this fiber for cloth and how they weave it since it is so very different from that in Spain.

Doce diferencias o especies hallo de plantas, todas de abacá, que por esto dije era como género distinto, y tienen sus nombres distintos por tener diferentes calidades; y estas doce diferencias son de la planta que se planta y cultiva, porque la hay también silvestre, en mucha cantidad y de muy grandes pies. No toda la silvestre es buena y saca hebra de que pueden hacer mantas y tejidos, aunque algunas sirven mejor para las finas, que llamamos *magamayes* (que quiere decir “delgada tela”) por ser más correosa y más delicada y de un colorcillo medio azafranado, que es más gracioso en este género.

Cógense comúnmente o córtanse, por mejor decir, las plantas montesas, o en oposición o en conjunción, según la calidad que ellos conocen y saben distinguir, que de otra manera no son de provecho. De las caseras y de cultivo hay algunas plantas que no es necesario esperar tiempo de luna, pues en todo tiempo son buenas, y estas son las que más plantan; y otras necesitan de creciente, otras de menguante, otras de llena y otras que no haya luna; que de todas estas diferencias hay y ellos las conocen como cosa connatural suya y de su tierra.

A la que en todo tiempo da y es la mejor llaman *ponoan* y *poonan*, el primer nombre porque es como cabeza y superior a todas las demás (que eso quiere decir *ponoan*), así en no necesitar de tiempo para sembrarlas y cortarla, etc, como por ser de buena hebra, blanca, larga y mucha, y que en todo tiempo es buena, y a la misma llaman *poonan*, que quiere decir que se acaba presto y se muere presto, pues no ahija más que una vez, y así es necesario plantarla y renovarla todos los años (calidad de lo bueno, que siempre dura poco y se acaba presto).

Hay otra que llaman *inusa*, que quiere decir “maravillosa”, por ser muy largo el pie, y tanto que, cortando sólo lo que tiene hebra, sacan las madejas, o mazo de ellas, de más de dos brazas de largo.

De todas estas plantas hay algunas muy difíciles de carmenar, y así solo los hombres lo hacen, porque es menester más fuerza; otras que las mujeres las labran con facilidad por ser más blandas, y se saca de todas ellas lo que llaman comúnmente los españoles *lanote*, y de que se echan repartimientos para el Rey, y de este hacen mucha variedad de maromas y cuerdas que sirven de jarcias para los navíos y demás

I find some twelve different groups or species of these plants all of which belong to the *abaca* class. That is why I say that this is a distinct genus with different names to reflect their particular qualities. This group of twelve are the kind that are planted and cultivated. There are also many wild ones and of great size and large stalk. Not all the wild ones are useful and not all of them give fibers from which blankets and textiles can be made, although some of these fibers are better for a finer kind called *guigmay*. This means "thin cloth," since the fabric is tougher and more delicate and of a slightly saffron color which is the prettiest in this class.

Ordinarily, the mountain plants are gathered, or better to say cut down either when the planets are in opposition or conjunction according to their characteristics which they know and are familiar; otherwise it is all futile. Some of the domestic and cultivated variety may be gathered at any time; there is no need to wait for the lunar movements, since they are good for all seasons. These latter are cultivated most frequently. Some of them require the waxing of the moon; others the waning. Then again, some depend on the full moon while still others on no moon. There are all sorts of differences in these plants and the natives are fully acquainted with them and with their land.

One variety that thrives in all seasons and is considered the best is called *ponoan* and *poonan*. The first name is used because the plant is like the head and chief of all the rest; this is what *pono-an* means. Also it does not demand much time to plant, cut, etc; it has excellent white, long and plentiful fibers. This is good in any season. Now, this same plant is also called *poonan*; that is to say, that it ripens quickly and dies quickly. Since it bears fruit only once, it must be planted and renewed annually. That is the quality of "goodness"; it always lasts a short time and ends quickly!

There is still another variety which they call *inusa* and which means "marvellous." It has a very large trunk; so much that cutting only the one that has fibers they extract the skein or a bunch of them, some of them about two *brazas* in length.

Among all these plant varieties some are very difficult to card and so the men work these because it demands a lot of strength. The women show great expertise with the softer species. From among all these are extracted what the Spaniards call *lanote* from which assessments are made for the King. Out of these they make a great variety of rope or cord which serves as rigging for ships and other needs. They also use

aderezos y aun de cables cuando son nuevos (que dicen son los más fuertes, aunque duran poco en mojándose con agua salada).

Este *lanote* dicho se labra con menos cuidado por ser como de cargazón y pagarles poco, pues sólo les pagan siendo para el Rey dos reales por vara *chinanta*, que llaman acá, que son diez *cates*, y cada *cate* veinte onzas; de modo que una *chinanta* son doce libras y media, que es media arroba de Castilla, vendiendo ellos entre sí la *abacá* o *lanote* bueno para hacer mantas, un *cumo* que ellos llaman, y es un atado o mazo cuanto puede caber dentro del dedo pulgar y el índice por un real, y a veces por dos, cuando hay necesidad y poca *abacá*.

De las dichas pencas y sus extremidades, (que son más delgadas a lo largo), hienden unas como tiras o listoncillos que, cuando están secas al sol, vienen a ser como cordoncillos o más o menos gruesos según lo ancho que tenían y les sirven para amarrar cosas y atar lo que se ofrezca sin ir a buscarlo a la tienda; y, porque de todo se aprovechan, de la parte más fofa y porosa (que se deja por no tener hebras) seca al sol, quedan unas como cinchas anchas como una mano, o más y les sirven para aforrar cestos que hacen de cañas o *bacacayes* partidos, y con dicho aforro sirven para encestar el arroz que o pagan de tributo o venden.

Finalmente, de estos que llaman *lapnis* o *lupis*, y de la *abacá* o *lanote* más grosero, hacen todo aparejo de cuerdas para cabrestos, jáquimas, cinchas y otros aderezos, donde hay caballos, porque todo se lo ha dado Dios hecho, mirando y conociendo su cortedad, pereza y miseria; que, si lo hubieran de comprar, fuera imposible por no tener comúnmente con qué; además que en su antigüedad, como en su lugar veremos, ni conocían la plata, en cuanto al hacer moneda, ni tenían otra moneda alguna, sino que permutaban unas cosas con otras.

Juntemos con esta *abacá*, para cerrar este capítulo, y con los plátanos de que tratamos en el pasado, dos matas o plantas que se les semejan en algo, y se diferencian en parte, que acá tienen mejor lugar. Es la una que llaman *saguing-saguing*, que quiere decir "como plátano" o "plátano chiquito", porque la fruta lo parece, y esta es una mata a modo de zarza, pero sin espinas.

Balagon la llaman acá a estas, y otras muchas semejantes, que se enredan por los árboles siendo más o menos gruesos, según su cantidad.

these as cables especially when new because they say these are the strongest. However, these do not last long in saltwater.

This *lanote* is prepared by them with less care because it is thick and because they are paid little. Even when it is meant for the King, they are paid two reales for a yard of *chinanta* as they call it here. A *chinanta* equals ten *cates* and each *cate* amounts to twenty ounces; thus, a *chinanta* equals to twelve and a half pounds or half a Castillian *arroba*. The *abaca* and the good *lanote* they trade among themselves for fashioning blankets or “mantas.” A *cumo* as they call it, is a skein or a bundle large enough to fit between the thumb and the index finger. It sells for a “real”; at times for two when there is a shortage or a demand for *abaca*.

The said leaves and their extremities which are delicate and large grow narrower and longer like ribbons. When they are dried in the sun they become like cords more or less thick according to the width they had; they use these to tie up things or bind them together, obviating the need to go to store and buy such. Since they use everything from the spongy or porous portion which is left out because it has no fibers, when dried in the sun some like shingles about a hand or more in width are left. These are used for lining baskets which they fashion from split bamboo or *bagacay*. The lining enables them to hold rice which they either sell or pay tribute.

Finally, those they call *lapnis* or *lupiz* and the very coarse *abaca* or “lanote” are used to make all sorts of cords for the gear of halters, headstall, and other hitching where there are horses, because God has given those things to them already finished in view and knowing their lack of ability, laziness and wretchedness. If they had to buy anything it would be impossible because they do not have the means. Now as in the past, as we shall see in its proper place, they neither knew how to fashion coins from silver nor did they have any other kind of money. They just exchanged some things for others.

So as to bring this chapter to a conclusion, we shall add to this discussion about the plantains and the *abaca*, two bushes or plants which resemble them somewhat and partly they are different, for it is good to discuss them here. One is what they call *saguing-saguing* which means “like a *platano*” or a small plantain because the fruit appears similar. This is a bush that resembles a bramble but without the spines.

There are here some plants, and others very similar, called *balagon* because they become entwined in the trees quite densely,

Esta, llamada así, hacen el tronco o cuerpo, que es del tamaño del dedo mayor en lo gruesa, poco más o menos, (sin hojas algunas sino en el cogollo) y muy largo, unos platanillos algo menores que los que llaman *saba-a* arriba, de la misma hechura y color y buenos de comer cuando maduros, no a modo de racimo sino a modo de gajo no más, en que echará diez o doce, y de esta manera va salpicando el pie dicho, echando muchos gajos, lejos unos de otros, de modo que parece los colgaron allí acaso y no fruta suya.

Sea la última la que llaman *piña* los españoles, por parecerse a las piñas de España en la forma y tamaño (si bien estas son mayores). Llámánlas los indios *pandan*, porque se asemejan a otras piñas de acá también comestibles; pero en las del pandán se comen sólo unos piñoncitos muy pequeños que tienen dentro, sin cáscara, con que son más conformes a las de España.

Es muy olorosa la piña, de color entre amarillo y colorado. Es muy dulce y de buen gusto. Hácenla algunos flemosa en su calidad, aunque yo no la tengo por tal; que una de las buenas calidades es facilitar la orina, y el agua que se saca por alambique de estas piñas, es remedio para los achacosos de este mal, y, si fuera flemosa, [*sic*] fuera no remedio sino daño. Estando algo verde aún, a mi parecer, es mejor que cuando muy madura, por estar algo más tiernecilla la carne y no tal dulce, que parece empalaga luego. Hecha en conserva es muy buena, olorosa y regalada.

La mata, aunque se parece a los plátanos en no dar más que una vez fruta y morirse, y en echar por el pie los hijos o renuevos, es mucho menor y la más alta, cuando mucho tendrá una vara. Son las hojas como pencas de cardo crudo, y espinosas como ellos, aunque menos carnosas, y aseméjense a las pencas de la *abacá* estas de la piña.

Cuando ya está cerca de sazonar el fruto, cortándolas y poniéndolas en remojo, o machacándolas y lavándolas, se sacan unos hilos y hebras más delgadas que las de la *abacá* y más fuertes, a modo de piña. Túercenlas los indios y hacen sus cuerdas para guitarras y arpas porque acá las de tripas como las de Castilla, por la mucha humedad de la tierra, no sirven, y así son de seda las cuerdas de dichos instrumentos.

Diferéncianse estas piñas de las de Castilla en que, además de ser mucho mayores en la parte superior, echan unas hojas menores que las de la mata que las cría, y sirven como de corona; le dan particular gracia,

depending upon their characteristics. It is called thus because the trunk or stem is about the size of a large finger. It has no leaves whatsoever and extends itself to great lengths; it grows some little *platanos* somewhat smaller than those which were called *sab-a*. They are of the same appearance and color and good to eat when ripe. They do not appear in a stalk but in bunches of ten or twelve. In this way, they grow scattered about the plant with the bunches widely separated, so that they seem as if hung there by chance and are not its fruit.

The last one then is what the Spaniards call *piña* because it resembles the pineapple in Spain both in size and in shape, although the latter are larger. The *Indios* call it *pandan* because it appears like the other edible pineapples from here. But from those they call *pandan* only the tiny seeds are eaten which they have inside without any shells. These are similar to those in Spain.

This *piña* is very fragrant and is of a yellow-reddish color. It has a very fine taste and is quite sweet. It has a characteristic which produces a sort of phlegm, although I do not believe this. One of its good qualities is that it stimulates urination. The liquid that is drawn from these *piña* in small quantities is a remedy for those who suffer from this difficulty. If it were phlegm, it would not be a remedy but a risk. In my opinion, it is better when it is somewhat green than when it is very ripe. Then the meat is a bit more tender and not so sweet as to seem cloying them. Made into preserves it is very delicious, fragrant and smooth.

The *pandan*, even though it appears like the *platanos* yielding fruit only once before dying and sprouting new shoots, is smaller. The largest can be at most one *vara*. The leaves are like those of the thistle, and just as prickly but less fleshy. These leaves resemble those of the *abaca*.

When the fruit of that *piña* is near to ripening they cut the leaves and soak them. After pounding and washing them, they yield some thread and fibers finer than those of the *abaca* and stronger than those of the *piña*. The *Indios* intertwine these and then they make the strings for guitars and harps because here the gut-strings like those in Spain are not used due to the excessive humidity of the land. It is the same with strings made of silk.

These *piñas* differ from those of Castille in the fact that they are larger in the upper portion, grow smaller leaves than those of the plant from which they sprang. These serve as a crown and give it a singular grace. When these are cut with a portion of its flesh to which they are

las cuales cortadas con el remate de la carne en que están asidas, se plantan también, y suelen ser tan tupidos estos como penachos que, plantados después echan tantos hijos como las hojas; así como de una se pueden plantar diez y doce, y más a las veces. Dan fruta un año y mueren.