

Capítulo 14

DE LAS PALMAS QUE LLAMAN "COCOS" Y SU MUCHA UTILIDAD

Con mucha razón podemos decir que la palma de los cocos se lleva la palma entre todos los árboles, pues parece que en ella, más prodiga que en todos los demás árboles, depositó liberal la naturaleza y su Autor casi todo lo que se halla dividido en ellos, vinculando en solo un pie de esta palma casi todo lo necesario para la vida humana, como lo voy contando y describiendo.

Es este árbol y palma de los cocos el que descuella sobre todos en lo alto, el que los vence en lo hermoso y el que los deja muy atrás en lo proficuo. Su hechura es como la de las palmas de los dátiles, sin quitar ni poner en lo alto y rollizo del pie,¹ en lo verde y hermoso de las palmas y en la gallarda disposición y perspectiva de ellas. Diferénciase sólo en el fruto, pues, como la otra da los dátiles del tamaño y hechura, que es manifiesto a los que la han visto (pues hay muchas en España, y en el reino de Valencia mucho más que en los otros reinos de toda ella) esta da lo que llaman los españoles "cocos," porque la fruta, cáscara o corteza interior (de que llegan los cocos a España), tiene una como boca en medio que es donde está el pezón, y dos como ojos que, por la figura de mala cara, parece está haciendo cocos. Llámánla en latín "*nux Indica*", y en otras partes con otros nombres. Acá laman *lubi*.

Es el tamaño de cada coco el de la cabeza de un hombre; algunos más, otros menos, y redondo como ella, que con la boca y ojos, que

¹ As we explained in the previous chapters the pagination of Alcina's manuscript is posterior to the very manuscript. The beginning of this chapter 14 up to the line de los dátiles, sin quitar ni poner en lo alto y rollizo del pie is found in folio 70, verso; en lo verde y hermoso de las palmas y en la gallarda disposición is the beginning of folio 47, recto. From now on the pagination of Alcina seems to be right.

Chapter 14

CONCERNING THE PALMS WHICH ARE CALLED COCONUT TREES AND ITS MANY USES

We can rightly say that the palm of the coconut tree wins the crown² over all the other trees. It seems that nature and its Author granted the palm, more generously than to other trees, what is found divided in other trees. He placed in the palm tree almost all that is necessary for human life, as I shall presently write and describe.

The palm of the coconut tree is taller than other trees, wins over them in beauty and leaves them behind in its fecundity. Its shape is like the palm of the dates, without adding or taking away anything in the high and thickness of the trunk, in the green and beauty of the palms and in their elegant disposition and look. The difference lies only in the fruit. Since the other tree gives the dates, of a size and shape that is clear to those who have seen it (since there are many in Spain and in the kingdom of Valencia more than in any other kingdom of Spain) the coconut tree yields what the Spaniards call "*cocos*" [coconuts], because the fruit, crust and inner shell, like the coconuts that come to Spain, have a kind of a mouth in the center, where the stems, and the semblance of two eyes which like an evil face seems to be making eyes. In Latin this is called "*nux indica*," and in other areas by other names. Here it is known as *lubi*.

The size of each coconut is that of an individual's head; some smaller and others larger and just as round and with the mouth and eyes that we mentioned above, it seems to resemble it. It is from this

² The English translation does not convey the play of words used by Alcina, when he says that the palm of the coconut gets the palm over all other trees: "*La palma de los cocos se lleva la palma*."

dijimos parece le imita. Y de aquí quizás tomó ocasión de soñar el que dijo se dio principio al género humano de los cocos. Es fábula ridícula de estos naturales, que la creían como verdad, (tanto como esto ennoblecían su origen los antepasados de estos Indios) pues decían que, hecho el mundo de que ellos no conocieron ni principio ni autor (tan a lo ciego como esto vivían) y habiendo dado fruta los cocos, cayeron acaso dos ya sazonados en el mar, en cuya ribera estaba dicha palma, a los cuales recibieron las aguas de él y llevaron muchos días sobre sus olas, donde la corriente o los vientos a su voluntad querían; hasta que ya empollados (como si fueran dos huevos), un día que el mar se embraveció, los arrojó con violencia sobre unas peñas. Abriéronse con el golpe y, como materia ya dispuesta, salieron del mayor un hombre, que fue el primero, a quien ellos llaman *laqui*, y del menor una mujer a quien llaman *baie*, y que de estos dos, como de los primeros padres del género humano, descendían todos los hombres.

Calidad es esta³, de que seamos todos nietos de las palmas, que ningún autor de cuantos yo he leído, con ser no pocos los que de ellos han escrito, se la da a los cocos. Diéronse la los primitivos progenitores de estos Indios bisayas, que se gloriaban de tan noble principio. Fuéralo, sin duda, más que el decantado y soez de la otra Venus que se atrevió a fingir la antigüedad, que entre gente de mayor capacidad fue menos ingenuidad el pensarlo.

Otros de estos naturales dan a dos cañutos de caña, de los grandes de acá, este parto. Unos y otros mostraron su poca capacidad en pensarlo y su vileza en creerlo. Valga esta (aunque fingida de éstos) por la primera excelencia de esta palma.

Echa la palma de los cocos mucho más presto su fruta que la de los dátiles, pues acá a los cinco años desde que so plantó comienzan a darlo en algunas partes, en otras a seis y cuando más a siete años.

He plantado yo algunos millares de ellas en varios pueblos en espacio de más de treinta años que he vivido entre estos naturales, y así hablo de experiencia, así en ésto como en lo demás que diré de ellas. Y no sé si tienen la propiedad de aquellas de que dicen es manester haya macho para que den las hembras fruto, porque, aunque entre indios (como ya apunté) es sentir común que de todos los árboles hay macho

³ Alcina's text reads like this: *Calidades estas de que seamos todos...* I venture to say that the *amanuensis* made a mistake here; he should have written *calidad es esta de que seamos todos...* Our readers must keep in mind that the *amanuensis* must have been a local man and that he wrote, as it were, by the ear.

fact that perhaps arose the belief that the beginning of the human race stems from the coconut. This is a ridiculous myth of these natives which they believed as a truth. This is how the ancestors of these natives ennoble their origin. They were accustomed to say that when the world was made —they knew nothing of its origin nor of its Author, for they lived rather blindly— and when the coconut tree had borne fruit, two well-ripened ones fell by chance into the sea, where the tree was found. The waters received them and carried them on the waves for many days wherever the current or the winds willed, until finally they hatched like two eggs. Then one day an outraged sea threw them with violence upon some rocks. They were split open by the blow and like a matter well prepared, there came forth a man who was at the beginning called *lalake*. And from the smaller one came a woman called *babae*. And so, from these two, like the first parents of the human race, descended all people.

Under such circumstances we may all be descendants of the coconut palms. No writer of those whom I have read, —and there are many who have written about them—, gives this quality to be the coconuts. The primitive ancestors of these native Bisayans gave their origin to the coconuts and took great pride in such a noble beginning. It would indeed be even greater than the well known and dirty myth of the other Venus who dared to simulate her origin, and this because since they were people of greater intellectual capacity, the myth was less ridiculous to imagine.

Others, among these natives here, credit this birth to two sections of the large bamboo. Both show their small intellectual capacity in conceiving the myth and the poor taste in believing it. This legend is a tribute, although a fiction of these people, to the excellence of the coconut palm.

This coconut palm yields fruit much sooner than the date palm. Here in some places they begin to yield five years after planting; others six and at the most, seven.

I have planted thousands of them in various towns in the space of more than thirty years that I have lived among these natives. In this regard, as with the rest, I speak of what I know from experience. I do not know if they have the quality of those of which they say that there must be a male in order that the females bear fruit. And this because —although among these natives, as I have pointed out, it is a common belief that all the trees here are male and female, and they recognize

y hembra, y ellos lo conocen en las hojas, etc., de los cocos, como comúnmente se plantan muchos y en muchas partes vecinas, y todos dan fruto igualmente, no he oído este reparo, como he leído de las otras en varios autores que lo refieran.

Cada mes, con la luna nueva, echan un tallo que, abriéndose después de veinte o más días, descubre la flor que tenía encerrada y envuelta en una como membrana gruesa y dura, de lo largo de un brazo, y como él rollizo, y con ella varias hebras blancas, del mismo modo que la de los dátiles. Vánse abriendo éstas y hacen uno como plumaje enramado, todo de florecillas blancas del tamaño de las violetas amarillas y casi como ellas, con su poco de olor.

Las más de estas se caen, porque fueran infinitos, si así se puede decir, los cocos si se dieran todós, e imposible que los sustentara el tronco y llevara a debida sazón.

Van creciendo los que quedan en dicho como penacho hasta que se ponen del tamaño de un durazno, redondos y de color blanco. Vánse marchitando las demás hebras y vienen a quedar diez o doce, no más, y éstas con uno o dos, algunas con tres coquillos pequeños, que van creciendo y se ponen verdes hasta que, con el peso, el pezón o vástago que estaba inhiesto, se dobla y vienen a torcerle los cocos y colgarse los racimos de ellos, que los Indios llaman *raug*, arrimados al tronco y bajo de las palmas o pencas, y se van sucediendo de esta manera, de modo que en un año echa doce racimos cada palma, uno cada mes, que tendrán unos a diez otros a quince, pocos llegarán a veinte cocos cada uno, por ser su peso mucho.

Duran un año entero desde que se comenzó a ver el tallo y a desplegar sus senos hasta que están de sazón y la cáscara exterior seca y de color pardo. Es cosa maravillosa y deleitosa ver algunos pies tan cargados y llenos de fruta que es para alabar mucho a Dios.

Diré lo que me pasó en un pueblo llamado Borongan,⁴ donde, cerca de la casa e iglesia del Padre había muchos cocos (y esto es común en casi todos los pueblos) que mandaba coger todos los meses una vez, habiendo en una cogido todos los que estaban de sazón, reparé en un pie que me pareció tenía muchos aún, y pregunté si habían subido a aquella palma, y me dijeron que sí, y que habían cogido más de treinta cocos de sazón de solo aquel pie. Con todo, por verla tan cargada, mandé subir y que se contasen los que habían quedado grandes ya y del tamaño a que

⁴ Borongan is today the capital town of the province of Eastern Samar.

them by the coconut leaves, etc.— of the coconuts, since ordinarily many are planted in nearby plots and all give fruit equally, I have not heard of this consideration of the palm trees as I have read other authors who made references of the other trees.

Each month, with the new moon, these trees send out a shoot which opens after twenty or more days, to reveal the flower which was held enclosed and enveloped in a rather thick and hard membrane, about the length of an arm and similarly round. Along with it are various white capillaments, like those of the date palm. These continue to open and some are covered with feathery white flowers of the size of the yellow violets and almost like them with a little fragrance.

The greater number of these drop off, because one might say that there would be an infinite number of coconuts if all yielded fruit. The trunk too could not possibly sustain them if they grew to maturity.

Those that remain continue growing in this tuft-like bunch until they become the size of a peach, round and white in color. The rest of the capillaments continue to wither until there come to be no more than ten or twelve; and these with one or two, sometimes three, little shells which continue to grow. They turn green and with weight, the stem or attachment, which was upright, is bent and the coconuts twist it around until the coconut clusters hound on them. The natives call this *raug*; they are close to the trunk and beneath the palms or fronds. The process goes on this way, so that during the year each palm yields twelve clusters, one each month. Each, then, will have ten, others fifteen, few will reach twenty coconuts, due to its great weight.

It requires about a whole year from the time the shoot appears and displays its “heart” until it is ripe and the exterior husk becomes dry and brown in color. It is a marvelous and delightful sight to see some trees so laden and full of fruit, that we cannot but render praise to God.

I shall relate what had happened to me in a town called Borongan,⁴ where there were many coconut trees about the house or church of the Padre, which is a common occurrence almost in all the towns. I ordered them to pick the coconuts once a month. On one occasion when all those which were ripe had been picked, I stopped before a tree that I saw had still very many and asked if they had climbed that tree and they said that they did; that they had gathered more than thirty ripe nuts from that tree alone. Notwithstanding, since I saw it so loaded, I urged them to climb and count those which were left full grown and of the size they

suelen llegar. Y se contaron en el aquel pie solo doscientos cocos, ya grandes, sin hacer caso de los pequeños y tiernos a que llaman *alhoror*. Tanto como ésto es lo que fructifican cuando dan abundantemente. En este estado sirven ya los cocos pequeños descortezados y guisados como los cardos⁵ de España, y un género de ellos crudos.

Es cada coco de estos del tamaño que dijimos. Tiene una corteza estima y más blanda que llaman *bonot* (diremos después de lo que sirve). Otra, que es la segunda, más dura, que llaman *bagol*, que, estando de sazón, se pone negra o de un color pardinegro.

Dentro de esta corteza, que es la nuez o la cáscara (que es lo que en España conocen con nombre de "coco") cuando está verde aún, aunque ya del tamaño que suelen tener de grandes, y les llaman los Indios *silot*, hay una agua clara como la de cielo y dulce sin demasía, de modo que cada coco verde es una botijuela de agua. Está muy fresca cuando se cogen antes que les dé el sol. Es muy gustosa y saludable para los achacosos de orina, aunque dicen es mala para el pecho. Tienen algunos una buena azumbre⁶ de agua, otros menos, y algunos, muy grandes, más. Es cosa muy socorrida, y más en partes donde el agua no es tan buena.

Conocí yo a un Padre Ministro, que en muchos meses, y aún años, no gastó otra agua para beber, y se hallaba bien con ella (aunque al principio estrañó algo el estómago su continuación, hasta que se hizo a ella).

Tiene todo el casco, cuando el agua esta de sazón, apegada a sí una carne muy tierna y gustosa (no hallo otra cosa a que compararla mejor que a unas natillas que se suelen hacer de leche), la cual, partido el coco verde y sacándole de la corteza exterior una rebanada a modo de cuchara (que aún de esto sirve), con ella se van sacando dichas "natillas" y comiendo.

Es cosa regalada; y es cierto que, aunque se saquen con otra cuchara, no saben tan bien (como ni el agua del coco bebida en otro vaso), que parece la naturaleza le dio la taza con que se había de beber,

⁵ Alcina probably refers here to the *cardo ajonjero* or *aljonjero*. Perhaps it should be the *carline thistle*. It seems that kind of *cardo* was eatable in salad. Many of these *cardos*, when fresh and young, are highly desired by animals, especially goats, donkeys and horses. Hence they are called in Spanish cardos "borriqueños" or "borriqueros."

usually reached. They counted in that tree alone two hundred big nuts without considering the small soft ones which are called "*alhoror*". This is how much they yield in all their abundance. In this condition the small coconuts are already useful and cut and roasted are used just like the *thistles*⁶ of Spain; a certain kind is utilized raw.

Each of these coconuts, of the size we have mentioned, has an outside husk which is smooth and called bonot. Later we shall relate how it is used. There is a second harder covering known as bagol and when mature becomes black or brownish black.

Within this husk and shell there is the nut meal and this is what is known in Spain as the "coco." When it is still green and having reached the size the large ones acquire, called by the natives *silot*, it has within some water clear as the one from the sky and not extremely sweet. In a way each green coconut has a little jar of water. It is very refreshing when it is picked before it has been in the sun. It is delicious and healthful for those who have urinary problems, although they say it is bad for the chest. Some of these have about two liters of this water; some less and still others, the bigger ones, even much more. It is a very great help, especially in those places where the drinking water is not so good.

I knew a Father Minister who for many months and even for years did not take any other water for drinking and he fared very well with it. However, at the beginning its continual use irritated his stomach somewhat until he grew accustomed to it.

This hard shell has, when the water is fresh, a very delicate and delicious flesh attached to it. I can find no better thing with which to compare it than to some of the custards that are made customarily from milk. When they have split the green coconut, they take a strip from the exterior husk shaped like a spoon —which serves like one— and begin to scrape out the said "custard" from the inside and eat it.

It is something delightful and it is certain that even if they might take it out with another kind of spoon, it would not taste as good. Neither does the water of the coconut taste as good if taken from another container. It seems as if nature has provided its own kind of

⁶ *Azumbre* was an old measure for liquids, equivalent to two liters or four quarts ("cuartillos"). It comes from the Arabic *ats-stumn*, the eighth part of an *arroba*. *Arroba*, however, was a measure both for liquids and for weights.

pues como allá dicen que “vino en vidrio, agua en barro y leche en tarro”, esta agua o licor de los cocos en el mismo se bebe mejor y es más sabrosa, como experimentamos cada día.

Como va endureciéndose el coco, va aumentándose y engrosando dicha carne de dentro y como solidándose tanto que viene a ponerse dura como almendras, aunque siempre apegada al casco, del grosor de un dedo, poco más a menos.

Esta, comida a solas, se parece a las almendras o castañas, como quieren otros, y más si se aceita un poco. De esta carne rallada y exprimida se hace la leche blanca y gruesa, de modo que parece leche de vaca u otro animal, y sirve acá como leche de almendras. Llámánle *hatuc* los indios, y el mayor regalo que ellos tienen es mezclarla con sus comidas, de que usan mucho, y con eso son más sabrosas.

Hacen los españoles varios guisados, en particular el arroz, que no es inferior al que se guisa en España con leche de cabras u ovejas. Y con huevos imita a los que por allá se hacen de ellos y leche.

Con esta carne rallada, o a pedazos, engordan sus puercos, y es experiencia que con doscientos cocos, dejándole comer a uno cuanto quisiera, quedan tan gordos que después apenas comen medio en un día. Sólo tienen que, comiéndolos sin mezcla de otra cosa, es la carne (y más la manteca) aceitosa, y por esto le juntan varias hojas y otras frutas, con que la templan.

De esta carne rallada y asoleada se hace el aceite de cocos que sirve acá como el de aceitunas en España, sin otro más trabajo que dejarlo solear muy bien y aprensar en otro modo de prensas que acá tienen. Y sale muy claro y de olor dorado, aunque éste no es bueno para comido en las cosas que lo suelen llevar; y así, para gastarlo para este efecto, se hace de la leche, que dijimos arriba, y, si es menester, se le añade, o del mismo licor que él tiene, o un poco de agua, y en unas como sartenes (que acá son muy ordinarias, aunque son redondas por abajo como bolas, y se hacen en China, o de hierro colado, o de acero, y les llaman los indios *carahay*) van cociendo o hirviendo dicha leche hasta que viene a quedar el aceite mucho más claro que el hecho al sol, tan sabroso como el nuevo de España. Y sirve muy bien para todo lo que el otro allá, como es para freir pescado (aunque acá comúnmente se hace

glass from which it should be drunk. As they say over there [in Spain] “*vino en vidrio, agua en barro y leche en tarro*” [Wine in glass, water in clay and milk in jug]. Likewise, this coconut water or liquor is better taken straight from the coconut itself and more delicious, as we experience every day.

As the coconuts become harder, the flesh within becomes heavier and thicker, so much as becoming as hard as almonds. It always remains attached to the shell, and of a finger, more or less, in thickness.

When eaten alone, it tastes like almonds or chestnuts, as some people think, more so if it is toasted a little. From this coconut meat shredded and pressed, they make a white, thick milk which looks like the milk of a cow or of some other animal. It is used here as almond milk and the natives call it *hatuc*. Their greatest delight is to mix it in their meals. They use this oftentimes and thus make them more delicious.

The Spaniards prepare various dishes with it, especially with rice, which is none less the better than that which is cooked in Spain with the milk of goats or sheep. And with eggs it resembles those dishes there which are prepared with eggs and milk.

This coconut meat, when sliced or left in chunks, is used to fatten their swine. Experience has proven that with about two hundred coconuts, allowing the pigs to eat as much as they want, they become so fat that afterwards they hardly eat half each day. The problem is if they feed them with these alone, without adding anything else to it, the meat of the swine —and more so the lard— is very oily. Therefore, they combine it with various leaves and other fruits to temper it.

From this coconut meat shredded and dried in the sun they make the coconut oil, which is used here just like olive oil there in Spain. There is no other work except to let it dry well in the sun and crush it in a special kind of press which they have over here. It results in a transparent and a golden-like color; however, at this stage it is still not good in preparation of food that require using it. To prepare it for cooking, they utilize the milk we spoke about earlier or, if necessary, they add either some of the liquor the coconut has, or just a little water. In something like frying pans, which are quite common here (although they are round on the bottom like a ball and are made in China of cast iron or of steel and which the natives call *carahay*) they cook or boil the said milk until the oil becomes clearer than that made in the sun. It is as tasty as the new oil of Spain and serves very well for everything for which the other is used there, like frying fish. Here, however, this is

con manteca). Y hay experiencia, opuesta a lo que dijimos del agua del coco, que los guisados con dicho aceite fresco son buenos y saludables para los que padecen asma, que con solo usar de dicho aceite, en ellas se suele quitar, como suele dar a los que beben demasiado de dicha agua. Tánta diferencia como esta tiene una misma materia, pues de dicha agua se consolida y hace la carne dicha, y sólida ya, tiene calidades opuestas, y más con el beneficio del fuego que debe de ser la principal causa.

Hacen de esta aceite, asoleado o cocido, mucha cantidad, que es el que se usa en todas estas Islas para lámparas en las iglesias y casas, para los candiles y otros ministerios y betúmines que de él se hacen.

Maduro ya el coco y con la debida sazón, si no le cogen, se cae él del mismo árbol, porque se despega del pezón por faltarle el jugo necesario y pesar mucho (aunque secos son mucho mas livianos que verdes).

Del agua que tenía dentro que, en estando seco el coco ya no se puede beber (por ser poca y aceitosa) se va criando una manzana, que juntamente va echando por el agujero que tienen donde prendía el pezón, un renuevo y tallo, que es lo que ha de ser planta de una hoja entera y no dividida, como las palmas, ni la divide hasta que han echado ya seis o siete hojas, y echa también sus raíces entre el casco duro y la primera corteza blanda, que uno y otro se sustenta, aunque colgado al aire, muchos días mientras le dura el jugo a la manzana que se va criando dentro, la cual crece tanto que llena todo el coco, gastando en sí y nutriéndose de la carne que se cría pegada al casco, como dijimos, y, antes que se acabe, o los plantan o hacen el aceite dicho que, si no, se muere el tallo y ya no es de provecho el casco.

Es esta manzana blanca y esponjosa, de sabor bueno y dulce. Llamanla los indios *boay* o *boa*, y cómenla de muy buena gana, y no pocas veces. Se halla dentro de dichas manzanas (he visto yo algunas) una piedra blanca, como un pedazo de cristal del tamaño de una aceituna, poco más a menos, redondas unas, otras larguillas, y algunas tienen el color como perlas, aunque no tan fino. Llaman los indios a la dicha piedra *sangur* o *mutya*,⁷ que es nombre general para toda piedra preciosa. Atribuyen a esta piedra varias virtudes. No he experimentado ninguna de las que dicen, y así no las cuento porque tengo a muchas de ellas por cuento, aunque no lo es el hallarse dichas piedras.

⁷ *Mutya* is used today to signify a person or thing that is very precious. In the context of the Philippines there is a beauty pageant called *Mutya ng Pilipinas*.

usually done with lard. Experience tells us, contrary to what we said about the coconut water, that the things cooked with this fresh oil are good and healthful for those who suffer asthma and that it is cured with the simple use of this oil. On the contrary, those who drink too much of this coconut water become ill of asthma. So great a difference in effects is found in the same substance, since from that water it comes the solidified coconut meat. Once solidified it has opposite qualities by reason of the cooking which must be the chief cause of the change.

By sunning or boiling they prepare large quantities of this oil, the kind that is used in all these Islands for the lamps in the churches and houses; for candles, for other needs and for bitumens which they extract from it.

When the coconut is mature and fully ripened, if it is not harvested, it drops from the tree because the stem breaks off due to a lack of required flow of juice and because the coconut is very heavy; although when dry, the coconuts are lighter than when green.

From the water within, once the coconut is dry can no longer be drunk because it is absorbed and oily, a like-apple starts to grow that comes out through the hole where the stem had been attached. This is to be the plant which has a whole leaf, not a divided one, like the palms. Nor does it divide until six or seven leaves have appeared. It also grows its roots between the hard shell and the exterior soft crust. Both the leaves and the roots, although suspended in the air, live for many days or as long as the liquid of the kind of apple which keeps on growing inside lasts. The apple expands so much that it fills the whole coconut absorbing and feeding itself from the flesh which grows attached to the shell, as we have stated. Before the entire process is completed, they either plant it or make the mentioned oil out of it; otherwise, if this is not done, the stem dies and the coconut shell becomes useless.

This apple is white, spongy and very good and sweet; the natives call it *boay* or *boa* and eat it with delight and many times. Inside of these "apples" there is found a white stone, which I have seen, like a piece of crystal the size of an olive, more or less. Some are round while others are elongated; some have a color like pearls but not as fine. The natives call this stone *sangur* or *mutya*,⁷ which is a general term for all precious stones. They attribute to these stones various powers. I have not experienced any of the matters they tell about it, so I will not relate them because I hold much of it to be fiction, but not the finding of the stones.

Hasta aquí de la fruta del coco. Volvamos ahora atrás y veamos las cosas que se sacan de aquel tallo o hijuela, "fillola" la llaman en Valencia, que es la bolsa y depósito del fruto. De allá [ella] sacan la *tuba* que llaman los Indios (y los españoles también por acá) y a mi ver, es una de las mejores que da dicha planta.

El modo de sacarla es este: crecido ya el tallo, que tendrá dos palmos, poco más a menos, de largo y como el brazo de grueso, antes que se abra o despliega (por lo cual le amarran muy bien cuando es necesario porque no lo haga), lo van suavemente doblando, por salir muy enhiesto, y ésto lo hacen amarrándole con una o dos de las hojas de la palma al tronco, o pezón o penca, de la misma palma, a que llaman *buio*, que quiere decir "hacer que se da y doble". Cuando lo está, de modo que hace medio arco, la comienzan a ir cortando con unas cuchillas cortas y corvas, a modo de hoz, aunque estrechas, desde la punta o extremidad superior, renovando y menudeando el cortar poco a poco, tres veces cada día [una por la mañana, otra a medio día],⁸ y otra al poner del sol.

Dentro de cuatro o cinco días comienza a destilar un licor, al principio algo sólido y como babas, al sexto o séptimo día ya líquido y claro, de color de agua zarca.⁹ Atanle entonces un cañuto de caña de las de acá (que, como veremos, son grandes) de modo que en ella se recibe el dicho zumo o humor.

Cuando la palma es buena y jugosa (que no todas lo son igualmente: concén las los indios en que tienen las palmas, o ramas, más caídas y arqueadas hacia abajo) suelen sacar media azumbre, poco más a menos, cada día de cada palma, que siempre se va cortando al modo dicho, hasta que se acaba el tallo o hijuela, convirtiéndose en dicha *tuba* lo que había de ser fruta; de modo que todo lo que la compone, como dijimos arriba, se viene a resolver en dicho licor, y van sucediendo unos tallos a otros con el mismo beneficio, de modo que todo el año y todos los meses (no a ciertos tiempos, como dijo un autor extranjero, tratando de estos cocos) dan dicha *tuba*.

No sólo es bebida regalada y saludable, con experiencias cotidianas y que saben todos, sino que es medicina muy buena, porque ella refresca la sangre, desinflama el hígado, quita opilaciones del pulmón, ablanda

⁸ Una por la mañana, otra al mediodía is not found in Alcina's *Copia del Museo Naval*. It is added here from the *Copia del Palacio Real*, or *Muñoz Text*, as it is also known.

Till now we have only treated the fruit of the coconut. Let us turn back now and consider the things that they obtain from that shoot or the palm seed. In Valencia they call it "fillola," which is the pocket and deposit of the fruit to be. *Tuba*, as the natives and the Spaniards here call it, is derived from it. To me it seems that this is one of the best things that this plant yields.

The manner of getting it out is thus: after the shoot has grown until it has a length of about two palms and about an arm's thickness, and before it opens or unfolds, thus they proceed to fasten it carefully when necessary, not to let it unfold, they bend it softly, for it grows very straight. This they do by tying it with one or two of the leaves of the palm to the trunk, stem or leaf frond of the same palm which they call buiog; which means to say "it is made to yield and bend." When this is in a position of about a half arc, they begin to make incisions with short, curved knives, like a sickle but narrow, at the very point or upper end. They renew and repeat these incisions little by little three times a day [once in the morning, another at noontime]⁸ and another at sunset.

In about four or five days a liquor begins to distill; at first rather thick and like mucus. On the sixth or seventh day the liquid becomes clear, of the color of light blue water.⁹ Next, they tie a tube of the bamboo that grows here, which, as we shall say, are very large and into which the sap or liquor is caught.

When the palm is good and juicy, for not all are equally so and the natives know those which are when they see the fronds or branches drooping or arched toward the ground, they can gather a liter, more or less, each day from each palm tree. And so they continue to make these incisions, as mentioned above, until the shoot or palm flower is killed. Thus they convert into *tuba* what should have been a fruit. And so all it is composed of, as we said before, is turned into this liquor. One shoot follows another with the same advantage, so that the entire year and every month (not at certain times, as one foreign writer stated) they produce the above-mentioned *tuba*.

It is not only a delightful and a healthful drink, as daily experience shows and everyone knows, but it is very good medicine which: renews the blood, heals the inflammation of the liver, removes corteges-

⁹ The expression used by Alcina is "*agua zarca*." The term "zarco" or "zarca" is applied to the light blue color. It comes from the Arabic "zarca" = a woman of blue eyes.

la barriga y sus durezas, y se puede decir "el todo lo cura," pues a muchos que no hallaban remedio a sus enfermedades prolijas, se la da fácil el beber la dicha *tuba*.

De ella, cocida y subida de punto, se hace muy buena miel y muy dulce, de que se hacen conservas. De ella, dejándola acedar, sin otra diligencia, se hace el vinagre mejor y más fuerte que por acá se halla. De ella, sacándola por alambique, como el aguardiente de España, se hace el vino mejor y de mejores calidades que acá se usa (y lo beben los españoles, y todos, con más gusto que debieran). Y los indios, añadiéndole ciertas cortezas de árboles, sin sacarla por alambique, la vuelven tan fuerte que les sirve de vino, y emborracha muy bien o muy mal, porque todo lo que es vino, o se le parece, los arrastre tras sí.

De modo que ya tenemos de la planta del coco agua muy clara y muy buena, leche, aceite¹⁰, *tuba* que es como aloja y mejor que ella, aceite¹⁰, vino, vinagre y miel, todo líquido, sin almendras o castañas, natillas, cardos o como cardos, manzanas y piedras preciosas.

Más hay aún: los troncos, cuando ya de viejos no pueden servir más, sirven para hacer casas, sacándose de los pies, o troncos, todo el maderaje, desde las columnas hasta lo demás que la compone.¹¹

Con las hojas hacen unos que llaman *paver* que, doblándolas por lo largo y encajándolas por lo ancho, y cosiéndolas unas con otras, encima de una astilla de caña, sirven de tejás con que se tapan los techos, de modo que sirven ellas.

Labran también *esteras*, o *petates* que acá llaman, que les sirven de cama, y, fuera del bejuco para atar, todo se puede sacar de las palmas. Sirven las cortezas superiores, por ser estoposas, para hacer cuerdas, que sirven de mechas de arcabuces, como para otros usos. Sirven de estopa para calafatear navíos, mejor que la de España, porque dura más y se tupe con el agua de la mar; y de esta estopa, más ablandada, hacen en la India los cables grandes para las naos que llaman *cairo*, y duran más que otros de cáñamo u otras hebras, aunque sean alquitranados. Sirven los cascós duros de ollas (que yo lo he visto

¹⁰ The word "aceite", oil, is repeated twice in the original text of Alcina's manuscript.

tion of the lungs, settles the stomach and prevents constipation. It may be said that "it heals everything." For those who were unable to find a remedy for their prolonged infirmities, they found it easy by drinking the said *tuba*.

When it is boiled and evaporated to a point, it makes a very sweet and fine honey, from which they also make preserves. When it becomes sour, without any added effort, it becomes the best and strongest vinegar to be found here. By distilling it like the aquavita of Spain it makes the finest and the best wine of any had here. The Spaniards and most people drink it; all with more gusto than they ought. The natives, by adding the bark of certain trees without distilling it, render it very strong and get very well drunk or very badly so. Somehow every kind of wine or what appears to be so, drags them into the mire after it.

In this manner we have from the coconut plant a very clear and good water, milk, oil,¹⁰ *tuba*, which is like mead and even better, oil,¹⁰ wine, vinegar, and honey, all liquids, not counting almonds or chestnuts, custard, carline or like carline thistle, "apples" and precious stones.

But there is still more. The trunks, when they are old and no longer productive, are used to build houses by taking from the base or trunk all the timber for the posts and the rest of which they are made.¹¹

Out of the leaves they make what is called *paver* by doubling them lengthwise, overlapping them in width and sowing one to the other over a splinter of bamboo. These serve as shingles out of which the roofs are made.

They also weave mats or "petates", as they are called here, and which serve as bedding. Aside from the rattan for tying, everything can be derived from the coconut palms. The cortex, since it is fibrous, serves for making strings which are used for the wick of arquebuses and for various other uses. They serve also as tow for caulking ships which is much better than that in Spain. It lasts longer and it is made more compact with sea water. Out of this tow which, when softened, in India they make the great ropes for ships which they call *cairo*. These last

¹¹ Imelda Marcos, wife of the late President Ferdinand Marcos and First Lady of the Philippines, commissioned a well-known Filipino architect, Bobby Mañosa, to build in Manila a palace all made of coconut wood, which is known today as the *Coconut Palace*, a beauty to behold.

no pocas veces guisando en ellos los Indios a falta de las otras; y, si se tiene cuidado en que no las falte agua dentro, sirven algunas veces de platos que llaman *paia*. Sirven de tembladeras y tazas que llaman *tongot*; sirven de vasos para beber chocolate, que llaman *tecumates*. Sirven tambien de leña para hacer fuego, así los troncos como las palmas, como la fruta seca, (y es el fuego más sólido y de más eficacia que otros).

Y, finalmente, sirven las cenizas de las palmas quemadas, que no pueden ya servir para otra cosa, para hacer de ellas lejía, con que se hace, mezclando un poco de cal, lindísimo jabón, blanco y duro, y que limpia mucho.

Con que nos desempeñamos de la propuesta, sin lo que añadiré en el capítulo siguiente, de que la palma sola del coco sirve por muchos árboles, etc.

Cantius J. Kobak, OFM
Milwaukee, Wisconsin
October 27, 1993

Lucio Gutiérrez, OP
University of Santo Tomas, Manila
May 15, 1995

longer than those of hemp and other fibers even though they are tarred. The hard (coconut) shells serve as cooking pots —I have seen often how the natives use these in cooking for lack of others—, if one is careful to see that water be placed inside. They serve at times as plates which they call *paia*. These serve as tumblers and cups which they call *ongot*. They serve as vessels for drinking chocolate, which they call *tecumates*. They also serve as fuel: the trunk, the leaves and the dried coconut itself. This kind of fuel is more compact and efficient than others.

Finally, the ashes of the burned palms which cannot be used for anything else are made into bleach; with this and with a mixture of little lime there is produced a very fine white hard soap which cleans well.

Thus we must be convinced by the proposition —not counting what I shall say in the next chapter— that the coconut palm alone may be used for all these purposes which are served by so many other trees.

Kantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
April 10, 1994

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila
May 15, 1995

Capítulo 15*

DE LA EDAD Y OTRAS PROPIEDADES DE ESTA PALMA Y SUS DIFERENCIAS

Añadiremos a este Capítulo lo que interrumpimos, por no alargar mucho el pasado, de otras propiedades de estas palmas, pues hemos dicho ya tanto de su fruto.

Ya dijimos que al quinto año suelen comenzar a dar su fruta en los lugares más a propósito; en los no tanto poco más, sin ser necesario esperar tantos años como tardan en España las de dátiles. Y aunque la duración de aquellas la hacen algunos de doscientos y más años, de estas de los cocos no podemos decir con verdad cuántos duran (porque los indios en esto han tenido y tienen poca curiosidad. Y antes de nuestra venida no sabían otra cuenta de años y meses más que las lunas, y de cosecha a cosecha contaban un año).

Vemos, con todo, por la experiencia, que hay troncos de estas palmas altísimos, que ellos llaman *layog*, y se ha olvidado la memoria de quien las plantó, aunque no la sucesión, en los cuales poseen como plantas de sus antepasados, tan viejas que, de serlo tanto, o llegan ya a quedar estériles o hacen la fruta muy desmedrada, de modo que sin duda ninguna pasan de cien años.

Leído he en un autor que en el Malabar, donde hay mucha abundancia de estas palmas, viven trescientos y cuatrocientos años, con que igualan o exceden a las de los dátiles en su duración. Y por las que hallamos plantadas por los primeros Padres que empezaron a fundar pueblos e iglesias, y Cristiandad en ellos, que ya pasan de sesenta años, y su altor se echa de ver les falta mucho para llegar al de las antiguas y plantadas en su gentilidad.

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

Chapter 15

CONCERNING THE AGE AND QUALITIES OF THIS PALM AND ITS DIFFERENT VARIETIES

We shall add to this chapter some other properties of these palms which we have cut-short earlier so as not to prolong the discussion since we have spoken at great length about its fruit.

We have already stated that these palms begin to bear fruit in the fifth year, where the environment is more favorable; in others not so well suited, a little more time is needed. It is not necessary to wait for a yield as many years as for the date-palms in Spain. Although the life-span of the latter is placed by some people as two hundred or more years, we cannot tell precisely how long these coconuts last because these natives have had and have little interest about these matters. Prior to our arrival here they knew no other way of measuring years and months than by the moon itself. A span from one harvest to another was considered a year.

We know, all in all, from experience that the trunks of the very high palms called *layog* they have no recollection who planted them. However, they do remember which one were planted by their ancestors and handed down to the present owners. Some of them are so old that on account of this they have either stopped bearing fruit or bear little. This is a clear proof that they reach more than a hundred years.

I have read in an author that in Malabar, where there is a great abundance of these palms, these thrive for about three hundred or four hundred years thereby equalling or exceeding the date-palms in duration. From those that were planted by the early Fathers who established towns, churches and Christianity among the, now more than sixty years old, and from their height it is easily seen that they still have a long way to compare ancient ones planted in heathen times.

Llegarán algunos pies a tener cuarenta varas¹ de alto, y tal vez más, y, con serlo tanto, suben a ellos los indios como si subieran por una escalera, por hacerle en el pie unos como escalones, que ellos llaman *lublub*, cortando de dos en dos palmos,² uno a un lado y otro a otro, para ir mudando los pies, unas muescas de dos a tres dedos de hondo y de ancho, que queda desahogada la parte interior del pie, y suben y bajan, a las veces con los cañutos llenos de *tuba*, y otras con un racimo de fruta, con un desenfado que causa admiración a los que aún de verlo quedamos como desvanecidos las cabezas; bastante prueba de las suyas pues, sin peligro ninguno, bajan y suben tanto.

He oído dudar a algunos a lo filósofo, dónde tienen estas palmas el principio vital y qué tanto da y crece. Y la razón de dudar es porque parece no está en las raíces que, aunque son muchas y larguísimas, que se hallan a más de veinte brazas³ del tronco (por donde quieren decir algunos que alarga tanto la raíz cuanto levanta el tronco) y no son mayores que la punta del dedo meñique aun en su nacimiento, que van adelgazando siempre aunque no mucho, y no ahondan más de cuatro palmos, poco más o menos (costumbre que aquí conservan todos los árboles) y hemos visto cortarles muchas raíces y derrumbarse la tierra de otras, sin lesión de la vida de la palma.

Tampoco parece estar en el tronco, pues lo hemos visto atravesado de rayos de parte a parte, quedando un agujero en que puede entrar el puño de la mano, sin alteración en las ramas y frutos.

En las palmas y pencas, o ramas, tampoco está, pues acontece cortarles todas, o chamuscarse por alguna contingencia, y volverse a renovar. De modo que se ha de venir a dar el principito de la vida al cogollo que tiene en medio y el que va sucediendo de una penca o palma en otra, pues se ve cada día acá que, en quitándole éste, se muere infaliblemente la planta. Que por tener el palmito tan gustoso —es este el último provecho que de ellas frescas se saca— cortándolo para comer, que con aceite y vinagre, o con miel, es sin comparación mejor que los

¹ *Vara* is a measure of longitude. The *vara* of Burgos or of Castille consisted of 835 milimeters and nine tenths; the *vara* of Aragón consisted of 772 milimeters. Alcina, being a native of Valencia, belonged to the kingdom of Aragón.

² *Palmo* is a measure of longitude, the fourth part of the *vara*. It is also the measure of a man's palm-hand, from the extreme of the thumb to the extreme of the little finger.

Some of these trees come to be forty *varas*¹ high or even more. Even at that height the natives climb them as if they were ascending a staircase, since they make something like rungs of a ladder on the trunk which they call *lublub*. They make some notches two or three fingers in width and depth at two *palmas*² distance, one on each side in order to ascend by alternating the feet. They go up and down at times with tubes full of *tuba* and others with a bunch of fruit with such ease that it causes admiration by those who see it. Our heads spin at this sight, but they keep their heads and, without any danger, go up and down in this manner.

I have heard some “philosophical” doubts by some people as to where these palms have their principle of life, which causes them to bear much fruit and grow so much. The reason for the doubt is that the principle of life is not in the roots, which are numerous and very long and oftentimes more than twenty *brazas*³ in length from the trunk, that is why some say that the roots grow in the same proportion to the size of the trunk. These roots are not larger than the size of the little finger, even at the point where they start to grow and thus they become even more slender away from the trunk, though not very much. These roots are buried not more than four *palmas*, more or less, something characteristic of all trees over here. We have seen many of the roots cut up and others unearthed without much damage to the life of the palm tree.

Neither does the principle of life, it seems, appear to be in the trunks, for we have seen them pierced through by lightning leaving a hole in which one can put a fist without any resultant change in the branches or fruit.

Neither is the principle of life in the leaves and fronds or branches, since it may happen that all are cut off or scorched by some circumstances and they renew themselves. And therefore one must come to place the principle of life in the bud which they have at the center and which grows successively from one leaf or frond to another. Always it can be seen that by cutting this out the plant invariably dies. This bud, which is very delicious —this is the last use made of it when fresh— can be cut down for eating. With oil and vinegar or with honey it is definitely better than the palm buds that are eaten in Spain. It is more delicious

³ *Braza* is a measure of longitude equivalent to two *varas* (see previous footnote). *Braza* could be the length and breadth of the arm.

palmitos que en España se comen. Cocido o guisado es más sano. Hecho en "chara"⁴, que acá llaman, que es salado y puesto en vinagre, dura muchos días y es regalado; de modo que siempre es provechosa esta palma y sustento.

A este palmito persiguen mucho un género de escarabajos que se dan por acá y llaman los indios *bagang*. Son algunos tan grandes como el puño de una mano, aunque algo más largos; de un negro tan fino que excede al azabache más bruñido, y tan sólida su cáscara o corteza (que dentro no tiene ni carne) que dura, como si fuera de piedra, muchos meses y años sin padecer corrupción, aún después de muerto.

Estos matan muchas palmas, porque, cebados en el gusto de la carne, les taladran todo el palmito, y, el que llega a comerse el tallo superior, le mata sin remedio, y aunque lo coman todo (como sucede a veces) si se escapa dicho tallo, retoñece y vuelve a revivir, echando muchas veces hacia abajo el cogollo por estar impedida la parte superior con lo que se secó de las pencas, aunque con el tiempo se vuelve a levantar, pero queda siempre el pie con una comba o corcoba en aquel lugar que conservan siempre, porque de allí le comenzó la vida otra vez, de modo que en dicho cogollito está el principio de su vida.

Y, ya que tratamos del palmito, añadamos a los provechosos referidos de esta palma, que tiene entre penca y penca (como también los palmitos de España, aunque aquellos son basura respecto de estos, y muñecas respecto de gigantes) una tela que llaman los indios *gonot*, que tendrá a las veces cuatro palmos y más de largo y dos de ancho. Es como un pedazo de cañamazo de España, o de sayal, y no menos fuerte, antes más.

Sírveles a los indios de tela para hacer sacos, o bolsas, en que guardan muchas cosas. De dos de ellas hacen alforjas en que llevan la comida cuando caminan y, si no es muy grande el aguacero y muy continuo, no pasa el agua ni moja lo que está dentro.

Sírvenles de aforros para encestar el arroz limpio y ya mondado o pilado. Y no pocas veces he visto yo hechas velas de embarcaciones de buen porte, dejando las que hacen de los petates, que decíamos se hacen de las hojas, juntando unos con otros y dándole lo largo y ancho necesario, y es de tanta dureza (y mucho menos costa) como si fuera de manta; que de todo ésto, y más de lo dicho, sirve esta palma.

⁴ *Atsara* is a kind of sour pickle, highly appreciated by Filipinos to season their meals.

and healthful when boiled or stewed. When made into *atsara*,⁴ as they called in here, and which means that it is salted and placed in vinegar, it last for many days and is a delicacy. In any way, this palm is always healthful and nourishing.

This palm bud is frequently attacked by a kind of a black beetle which is found here and which the natives call *bagang*. Some are as large as a clenched fist and even a bit larger. They are so totally black that they even surpass the polished jet; its shell or covering is so hard—inside it has neither blood nor flesh—that after dying it lasts for many months and years without disintegrating, as if it were a stone.

These beetles kill many palms because they crave for the taste of that flesh and thus bore through the entire palm-seed. The one that comes to devour the top shoot kills it without fail and even though the whole is eaten, as sometimes happens, when the top shoot escapes destruction, it will sprout again and will come back to life. It will sprout below the crown since the top is blocked by the drying of the fronds. All in all, with time it will grow erect again but the trunk will always have a curved hump in that spot which will remain permanently, since that is where life began again. Therefore, in that little bud is found the principle of its life.

Now, that we have treated about the palmito, let us add some other uses that can be derived from this palm. It has between each frond a membrane which the natives call *gonot*; the *palmitos* of Spain also have these however those are like trash compared to these and as midgets compared to giants. Oftentimes it can be four *palmos* in length and two in width. It is like coarse hemp fabric of Spain, or a coarse woolen cloth, just as strong or even more so.

It is used by the natives as cloth for making sacks or bags in which they keep many items. Out of two of these they make a kind of a bag (saddle bag) in which they carry their food supplies, as they travel. If the rains are not very heavy and continuous water does not penetrate it nor does it wet it.

Also these are used as linings for baskets to keep the rice clean after hulling and shelling. At times I have seen these made into sails for ships of great tonnage, not counting those made from *petates*, which as we said, are made of leaves, and joined one with the other, thereby giving it proper proportions in length and width. These are very durable and cost even less than those made of the material of the blanket. This palm serves for all this and more.

Vengo ya a las diferencias que hay en este género de palmas que dan cocos. Algunas de ellas (aunque todas son en la figura del tronco y hojas semejantes) son diferentes en el color de éstas, porque unas son solamente verdes, y así el mástil como las hojas, otras colorado éste y las hojas de un verde más claro, que otras lo tienen medio amarillo, que ni es tan colorado como las unas, ni tan verde como las otras, sino un medio. Y todas estas hojas tienen en el medio una varilla, que es como un nervio, o vena, tan firme y tenaz que de muchas de ellas juntas se hace un hacecillo de lo largo de las hojas, que serán de tres palmos, poco más a menos, y gordo bastantemente, que sirve de escobas. Y estas son las más ordinarias entre los indios y aun en las casas de los Españoles (otro provecho de estas palmas que añadir a los dichos).

La fruta imita a las hojas en el color y aún en el nombre; que a los colorados llaman *limbaun*, que es decir "de color rojo", a los muy verdes llaman *malunsao*, y a los que son de color más blanco *oguis*.

En los tamaños, aunque lo común son como dijimos, hay también gran diferencia. Háyllos muy grandes y que harán más de una azumbre; y he oído decir (no lo he visto ni medido) que en la isla de Bohol hay algunos que harán dos azumbres, que son casi como calabazas vinaderas grandes.

Hay otros, muy pequeños, que llaman *pagara y pilipog* [*sic*], menores aún; y su uso ordinario es para hacer venencias, que llaman *tabo*, para sacar agua u otro licor de tinajas u otras vasijas mayores.

De estos pequeños hacen "tecumates"⁵ para beber chocolate, que labran con mucha curiosidad y primor, y suelen guarnecer de plata, y aún de oro, algunos españoles, añadiéndolas su modo de pie, y son de mucha estima y valor. Y aún de los grandes se hacen tembladeras, guarnecidas y labradas con filigrana (que acá llaman a cierto labor primoroso que se hace con hilos de oro y plata) que, además de la curiosidad, dicen es medicinal el agua que se bebe para los tocados de mal de piedra. Y se suele dar por remedio beber en vaso de cocos.

No solo tienen diferencia en el color de las hojas y fruto sino en el sabor y calidades. Hay unos de estos árboles, o palmas, que llaman *cayumamos*, y la fruta de estos tiene la corteza dulce, cuando tierno, de modo que se come como cardo, y se le parece mucho en el sabor, pero el

⁵ We do not know the meaning of "tecumate". From the use of the word it seems to be a small drinking container or kitchen utensil. The word sound Mexican.

I now come to the differences which are in this class of palms which produce coconuts. Although all are similar in the shape of the trunk and leaves, they vary in color. Some of them have both the branch and the leaves completely green; others, the branch reddish and the leaves of a light green. All these fronds have at their center a small rib, which is like a nerve or vein, so strong and firm that from a number of these joined together is formed a small sheaf about the length of the fronds which is about three *palmos* more or less and rather thick. These serve as a broom. These are quite the ordinary among the natives and is even used in the houses of Spaniards. This is still another use for these palms which may be added to the above-mentioned.

The fruit resembles the leaves in color and even the name. The reddish ones they call *limbaun* which is to say, of a red color; the very green ones are called *malunsao*; while those which are whiter in color are called *oguis*.

As regards their size, although they are commonly as we have already stated, however there is also a great difference. There are some so large that they make more than two liters. I have heard it said (I have not seen or measured them) that on the Island of Bohol there are some that make four liters, or like a large squash for carrying wine.

There are others which are very small and which are called *pagara* and *pilipog*, which are even smaller. Its ordinary use is for making a kind of a tube, which is called *tabo*. This is used to draw water or other liquids from jars or other larger casks.

Out of the small ones they make "tecomates"⁵ for drinking chocolate, which they decorate in a curious and exquisite manner. Some Spaniards adorn them with silver and even with gold, adding their own kind of base. They are highly esteemed and valuable. From the large ones they make tankards set and worked with filigree. It is thus that they refer here to a very beautiful decoration which is done with threads of gold and silver. In addition to its curiousness they say that the water which is drunk from these gourd vessels has medicinal properties for those afflicted with kidney stones. Drinking from a coconut cup is widely used as a remedy.

These palms not only have differences in the color of the fronds and fruit but in the taste and quality also. There are some of these trees or palms which they call *cayumamis*; the fruit of these has a sweet skin when young, so that it is eaten like the thistle on which it resembles in taste. However, the liquid or juice inside is not pleasant tasting because

agua, o caldo, interior de estos es desabrida porque se llevó la corteza el dulzor; mas, en siendo duros, son como los otros.

Hay los que llaman *lopisan*, que tienen poca corteza y delgada, y la carne es mucha y muy gruesa, así dan más aceite que los otros. Al revés otros, que todo es corteza por ser muy gruesa y fofa, y tener la carne muy delgada. A éstos llaman *bontanun*, y de ellos tienen un refrán, que dicen a uno que habla mucho y hace poco: *Bontanun kun daw lubi* ("no hagáis caso de ese hombre que, como coco de mucha estopa y poca carne, todo es palabras sin obras").

En la cáscara o nuez hay también diferencia. Háylas muy delgadas y que no pueden servir para hacer los platillos, o tazas, que decíamos. Y a éstos llaman *carahun* o *saloguiban*; de otros que siempre es blanca, y de otros manchada de blanco y negro dicha nuez o casco, y en otros muy negra y sólida.

Diferéncianse también en lo alto y rollizo de los pies y palmas, porque las que decíamos que se llaman *pagara*, son delgadas y bajas respecta de las otras, y aún los que llaman *pilipog* mucho más; que parece que en lo delicado muestran que su fruta lo será.

En el tiempo de dar fruta, aunque es lo común darla, como dijimos, al quinto año o sexto, hay un género que se previene y la da al tercero, no por ser enanos (como dice un autor) sino porque se anticipan a darla, siendo aún muy pequeños, porque crecen después como las otras palmas.

Yo vi en la isla de Bohol (entre otros, que todos eran nuevos) un pie de estos que dan más presto la fruta y se llaman *dalilig*, que era necesario hacer un hoyo hondo en la tierra para que la fruta estuviese en su modo connatural, de modo que era menester bajarse al suelo y agobiarse para cogerla, y lo mismo para poner los cañutos, que dijimos, en que se rocoge *latuba*, que estaban hundidos y bajo de la tierra. Y para ésto es menester ensanchar más el hoyo, porque no se mezcle arena con la dicha tuba; y porque en tierra arenisca y cerca de la mar dan mejor los cocos que en la dura y mediterránea. Y así hay algunas isletas (que no son grandes) donde dan con tanta abundancia que suelen ser todas un cocal y matan las demás hierbas.

the shell has taken all its sweetness. Once they become hard, they are like the others.

There are some known as *lopisan*, which have a light and small hull. The flesh is abundant and thick. They, therefore, yield more oil than the others. Still others are the opposite, they have a very thick and spongy hull and hardly any meat. The above-mentioned they call *bontanon*. They have a saying concerning them, which they use in reference to one who speaks much and does little: "*Buntanon cun dao lubi*," which means, "Pay no attention to such a person in whom, like a coconut with much fiber and no flesh, all are words and no deeds."

In the shell or nut there are also differences. There are some very thin ones which cannot serve as plates or cups, as we have said. These are known as *carahun* or *saloguiban*. The nut or the shell of some others is always white; of others, speckled in white and black, and still of others, completely black and hard.

These palm trees also differ in height and girth of the trunk and fronds; those which we said are called *pagara* are thin and short in comparison with the others. Those which they call *pilipog* are even more so. It seems that in their goodness they show that their fruit will also be such.

In the season when they yield fruit, although it is normal for them to bear, as we have said, in the fifth or sixth year, there is a class which does so ahead of time and begins to yield in the third year. And this is not because these are dwarfs—as one author states—but because such yield early, when they are still very small. Later on they grow just like other palms.

I saw on the Island of Bohol, among other, and all were young, a tree which yielded fruit much earlier. They call it *dalilig* and it was necessary to dig a deep pit in the ground around it, so that the fruit might be in its natural position. As a result it was necessary to get down below the level of the ground and bend over in order to pick it. And the same was true concerning the tubes into which, as we have said, the *tuba* is gathered. These were below the surface and under the ground level. Therefore, it was necessary to widen the pit further so that the earth may not be mixed with the *tuba*. Coconuts yield better in sandy soil and nearer to the sea than in hard, midland soil. There are some islets, which are not large, where they yield in such a great abundance that the whole islet is a coconut grove and kill the other plants.

Hay una cerca de Guiuan⁶, llamada Suluan (y fue ésta, según dicen algunos, la primera tierra de Filipinas a que llegó Magallanes cuando descubrió estas Islas en su primera invención del nombrado estrecho de su nombre)⁷ la cual es tan fértil y abundante de estas palmas, que están casi tan juntas como los dedos de la mano sus troncos, aunque en lo alto se desparraman más, y en los mismos pies, o se nacen los cocos, o caídos echan sus cogollos y raíces; de modo que si no son algunas partes lagunosas de esta isla (en que plantan el *palawan*, que decíamos arriba) toda ella está llena de palmas, y algunas tan sobre el mar que caen en él los cocos que de los pies se despeñan cuando maduros.

No se puede ir a esta isla por estar en mitad del embocadero que hay entre la Isla de Ibabao y la de Mindanao, de tan grandes corrientes que solo a cierto tiempo se dejan cortar, haciendotuig, que llaman ellos (que es esperar coyuntura para ir hacia allá, y también para volverse acá) se pena de que se los llevarán las corrientes, como sucede a veces, donde nunca parezcan.

Hacen en esta isla los de Guiuan mucha cantidad de aceite, por ser tiempo de secas cuando se pasa allá, de que están los más ricos.

Finalmente tienen tantos nombres los indios Bisayas para distinguir las edades de los cocos (digo de la fruta; que las de los troncos a pies son menos) que desde que sale el tallo, o hijuela, que ellos llaman *daot* o *taiog*, que, como dice, tarda un año entero hasta que llega a sazón y está seco, que llaman *uga* o *layaina*, le nombran con diecisiete nombres distintos, según su tamaño o grandor; y desde lo que llaman *alhoror*, que es cuando se comienza ya a comer como cardo crudo, hasta que le cogen seco, comen siempre de él y hacen varias comidillas.

El aceite de cocos es medicinal. Nuevo es purga muy eficaz, aunque es menester muy buen estómago. Y añejo sirve para resolver hinchazones y otras varias unturas. Y tiene otra buena calidad, que no se sabe que se haya pasmado nadie con las unciones que algunos hacen con él, como con los aceites de Castilla, y de boticas de ella [allá] sucede muchas veces; de modo que se puede decir de este aceite que, a su modo,

⁶ *Guiuan* is a town of the province of Eastern Samar, situated at the Southernmost eastern tip of the island of Samar.

There is such an island near Guiuan,⁶ called Suluan, which was the first land, according to some, touched by Magellan when he discovered these islands and after whom the Strait is named.⁷ This island is so fertile and abundant in trees, that the trunks stand almost as close as the fingers of the hand, although at the top they are more separated. The coconuts sprout on the base of the trunks themselves; or having fallen they spread out their sprouts and roots, so that the entire island, except the marshy portions in which they plant the *palawan* mentioned before, is filled with palm trees. Some are so close to the sea that when the coconuts ripen they drop into the waters.

One cannot reach this said island without going through the mouth of the strait which lies between the Island of Ibabao and Mindanao. The currents are so strong here that people can go to the island to harvest the coconut at certain times of the year. They call this *tuig*, which means to wait for a suitable opportunity to get there and to return; otherwise one runs the risk of being drifted by the currents, as sometimes happens, and never appear again.

The people of Guiuan produce plentiful oil in this island because during the dry season, when they cross there, the fruit is at its best.

Finally, the Bisayan natives have so many names to distinguish the age of the coconuts —I speak here of the fruit; the names they have to tell the age of the trunks, from top to bottom, are less— that from the moment the sprout or palm seed begins, which they call *daot* or *taiog*, which, as it is said, it takes an entire year before it becomes ripe and becomes dry, which they call *uga* or *layaina*, they refer to the fruit by seventeen different names, according to shape and size. Beginning with what they call *alhoror*, when it first becomes edible, like raw thistle, until they pluck it dry, they use it as food always and they make a variety of dishes from it.

The oil from the coconuts is medicinal. When the oil is new it makes an effective purgative, although it demands a very strong stomach. Aged it is utilized for reducing swellings and as a variety of salves. Its other fine quality is that it is never known to have caused a spasm in anyone using the salves that are made from it, as frequently happens with the oils of Castille and with the medicines derived from

⁷ *Suluan* could have been indeed the first island touched by Magellan in 1521. It is east of Homonhon island, the one mentioned by historians as the island on which Magellan landed his sick and exhausted people before proceeding to Limasawa.

para varios dolores e hinchazones. Es tan medicinal como la *tuba*, de que hablamos arriba.

Y, por último remate, para que no quede nada que decir del coco, sirve éste, seco y hecho el agujero que él tiene de suyo pequeño y que apenas cabrá el dedo meñique, mayor y engrandado un poco, para coger los monos (con ser tan sagaces que parece tienen juicio, a lo menos no les faltan sus vestigios de él). Y el modo es, para los curiosos, que ponen uno de estos cocos, o dos o más, con cantidad de la carne propia suya, de que gustan mucho los monos (y aun de la *tuba*, que suelen hurtar los cañutos de ella) como también el caldo o agua del coco, cuando lo pueden hacer, que pueden estando aún tiernos. Meten, pues, la mano dentro, que pueden con facilidad, cuando está suelta la carne a pedacitos sueltos, y al cabo con esta atención se hace. Sacan un poco y prueban. Sábeles bien y volviendo a meter la mano la llenan tanto que ya no la pueden sacar, y, no queriendo largar la presa, se quedan ellos presos; de modo que, aunque quieran huir, no pueden, porque el peso del coco que se llevan consigo los apesga. Y de esta manera los cogen y matan por no querer largar lo que asieron una vez.

Y no es solo cebo para los monos sino aún para los hombres, que los hurtan muchas veces. Y valga para escarmiento lo que a mi me sucedió en el pueblo de Catbogan [Catbalogan]⁸, que es cabecera de la jurisdicción de Leyte y donde vive el alcalde mayor de ordinario.

Tenemos allí cantidad de palmas, de las cuales apenas se lograba el fruto, porque así los indios del pueblo como los forasteros, y más quizás que ellos los criados de los españoles (que siempre son de malas mañas) por acá no dejaban coco en ellas.

Era recién venido yo a aquel pueblo, y aviséles en la iglesia un día de domingo y afeéles el hurtar los cocos, y más siendo de la iglesia, que por eso eran como cosa santa; que al que hubiere menester algo viniese a mí, que yo se lo daría, pero para eso era menester que no los hurtasen todos.

Hubo poca enmienda hasta que Dios dispuso el medio eficaz, y fue que una noche fue un indio a hurtar cocos; subió a la palma, que tendría

⁸ *Catbalogan* is the capital of the province of Samar, one of the three into which the big island of Samar is divided.

those oils. Therefore, it may be stated that this oil, in a way, stops various pains and swellings. It is just as medicinal as the *tuba*, which we have already treated.

In conclusion, so that nothing will remain unsaid about the coconut, it is utilized when dry and when the small hole it has, which is scarcely bigger than the little finger, is made a bit larger and bigger to catch monkeys, though they are so wise as to be capable of judgment, or at least they do not lack any trace of it. The procedure, we shall explain for the curious people, is to put out one or two or more of these coconut shell with a quantity of its own meat, which the monkeys are very fond of. They are also very fond of the *tuba* and oftentimes they steal the tubes containing the *tuba*. They also steal the liquid or coconut milk itself, when they can do it and they can do it when the coconuts are still young. The monkeys then put a hand inside the coconut, and they can do it easily when the meat is cut into pieces. In fact this is the reason why this is done so. They draw out a little to taste it. Since it tastes good they put their hand in again and fill it so much that now they cannot take it out. Not wishing to let go of their spoils, they remain prisoners, because even if they wish to flee they cannot do so, because the weight of the coconut which they try to carry makes them fall under the load. In this manner they are caught and killed, because they do not wish to release what they have grasped before.

This is not only bait for monkeys but for people, who steal them oftentimes. As a lesson for people let me say what happened to me in the town of Catbalogan,⁸ which is a cabecera under the jurisdiction of Leyte and where the ordinary provincial governor lives.

We [i.e. the Jesuits] have there a great quantity of palms from which fruit is rarely gathered because both the natives of the village and outsiders and more perhaps than these, the servants of the Spaniards who are always evilly cunning here, do not leave a single coconut on them.

Recently I had come to that village, and having gathered the people together in the church on Sunday, I condemned the theft of the coconuts. Since these belonged to the church, they were for this reason like a holy thing; should anyone need some, he should come to me and I would give them to him. But it was imperative that they would not steal them all.

There was little improvement until God disposed the effective remedy. One night a native went to steal some coconuts. He went up

seis o siete estados de alto, que no era de las antiguas sino plantada de los Padres. Asíóse con ambas manos de dos diferentes palmas, o ramas, para ponerse encima de ellas y coger los cocos, pero no valió su prevención. Ambas a doc se desasieron (que es cosa rara estando verdes, y nunca vista) del tronco, y dieron con él en el suelo, donde sin decir un ay (porque había una casa cerca que era la que guardaba los cocos, y la gente oyó el golpe, sin otro ruido) se quedó muerto, y por la mañana le halló el que vivía en dicha casa con las dos palmas asidas en ambas manos, que no largó hasta que con fuerzas se las arrancaron de ellas; de modo que parece que las palmas de las manos se unieron a las otras palmas.

Avisáronme. Sentí la desgracia y enterramos al muerto, pero todos lo tuvieron por castigo de Dios; y fue de modo que en más de dos años y medio que yo estuve en aquel pueblo después, nadie se atrevió a llegar a las palmas; tan amedrentados quedaron como ésto.

Y para su prueba, sirva lo que me contó el alcalde mayor que, por hacerla muchos meses después del caso, ofrecía a un indio un tostón porque le cogiese unos cocos verdes; y le dijo: aunque me dieras diez pares no subiré, porque a estas palmas del Padre las guarda Dios, y no quiero yo que me mate como al otro.

Y esto basta de las palmas de los cocos. Vamos a otras.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
December 8, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila
June 5, 1995

the coconut tree. The tree had six or seven stages of height and was not the ancient ones but one that had been planted by the Fathers. The man got hold of two different palms or branches with both hands to get himself on top of them and seize the coconuts, but his plan availed him nothing. Both branches broke from the trunk (something very rare when the branches are green and something never seen) and fell with him to the ground and without a cry (although nearly there was a house for the purpose of guarding the coconuts, where the people heard the thud, without any other sound, there and then he died! In the morning, the one who lived in that house found him with the two branches clutched in his hands. They could not be released until they were torn away by force so that it appeared that the palms of the hands were joined to the palm trees.

They told me all about it. I regretted the misfortune and buried the deceased. However, everyone considered this as a punishment from God and the result was that in more than two years and a half that I was in that village no one dared to go near to the palms, so intimidated were they by this episode.

To prove my point let me recount what the provincial governor told me. Many months after the event happened he offered a native one *tostón* to get for him some coconuts. [The native] answered: even if you were to give me ten pairs I would never climb, because these palm trees of the Father are guarded by God. And I do not want Him to kill me like He did to the other man.

And enough of the palms of the coconut tree. Let us turn to others.

Cantius J. Kobak, O.F.M.,
Milwaukee, Wisconsin
July 22, 1994

Lucio Gutiérrez, O.P.
University of Santo Tomas, Manila,
June 5, 1995

Capítulo 16

DE OTRAS ESPECIES DE PALMAS, EN ESPECIAL DE LAS DE NIPA Y LUMBIA

Dicho lo que contienen los dos capítulos pasados de las palmas de los cocos como la reina de todas, trataremos ahora de las otras que hay, que no son pocas ni de pocos usos y provecho a los naturales y animales. Y son tantas que hacen como otra categoría¹ aparte entre los árboles, pues tanto se diferencian de ellos entre sí. Diremos primero de las que se semejan a los cocos en el tronco y ramas, o se diferencian poco de ellas, aunque sí en los frutos y otras calidades.

Hay en la isla de Otón² (que en las de Leyte y Samar no las he visto) unas palmas en todo semejantes a las de los cocos, de modo que a la vista no se diferencian sino sólo en la fruta, porque éstas no dan cocos sino otra fruta mucho menor y que se semeja a la que luego diremos de la *nipa* y sus palmas, si bien tienen más que esto, el tener dos o tres (que la *nipa* tiene uno solo) apartadijos, en que a modo de castañas tiene un meollo blanco que se parece a la carne del coco, aunque es muy delgado y de poco provecho.

No sé que usen el sacar de ellos *tuba*, y así sirven de poco mantenimiento, aunque se come dicha carne.

Banga llaman los bisayas a otras palmas, parecida también a la del coco en tronco y hojas; y en la fruta casi se semeja a los dátiles de España. (Hay por acá algunas de dátiles, aunque pocas, o de las que

¹ *Categoría* in the text of Alcina.

² *Oton* stands here for the island of Panay. Oton was an important native settlement at the time of the Spanish arrival, not far from today's Iloilo City. In between Iloilo City and Oton the Spaniards erected a town called by them Villa

Chapter 16*

CONCERNING OTHER SPECIES OF PALMS ESPECIALLY THOSE OF *NIPA* AND *LUMBIA*

Having shown by the contents of the two preceding chapters that the coconut is the queen of all palm trees, we shall now treat of the others which are not a few and have manifold uses and benefits for both the natives and the animals. They are so numerous that they make virtually a special category among the trees and in like manner they differ greatly from one another. We shall first speak about those that are similar to the coconuts in trunk and branches or have small differences more in their fruit and other characteristics.

There are in the Island of Oton,² which I have not seen in Leyte and Samar, some palms completely similar to the coconut so that in appearance they cannot be distinguished except by the fruit. These do not bear coconuts but another fruit much smaller, one that resembles, as we shall show, that of the *nipa* and its varieties. Yet these have more nuts than the former; they have two or three while the *nipa* has only one. Divided in the manner of chestnuts, they have a white pulp which is similar in appearance to the meat of the coconut, although it is very fine and of little use.

I do not know whether or not they draw *tuba* from it. And so these have little value as food even though the meat is eaten.

Another variety of palm is called *banga* by the Bisayans. It also resembles the coconut in trunk and leaves. In its fruit it is similar to the date-palm of Spain. There are some dates here, but only a few, which

Arévalo, in honor of Arévalo in Avila, Spain, the hometown of governor general Gonzalo Ronquillo de Peñalosa (1580-1583).

llaman "*tamaras*" en la Persia, quizás por no haber plantado muchas, que no dudo se dieran muy bien) aunque esta fruta de la *banga* es más dura y casi semejante a las bellotas de España en lo enjuto. Cómenlas, empero, muy bien los puercos de monte, de que engordan cuando la[s] hallan en abundancia. He visto muchas veces los racimos de esta fruta, y al principio los juzgué por de dátiles, hasta que la experiencia me mostró no lo eran. Son silvestres totalmente y otras de su talle.

Vengamos a las otras que, aunque lo son, son más provechosas. Las palmas que los indios acá llaman *nipa* se semejan a la hechura de la hoja, o palma (que éstas no tienen tronco alto, sino que, aunque sea muy viejo, se va como enroscando el pie en la tierra, y solo se levanta de ella el palmito). Es, empero, el verde más claro, las hojas más tiesas y corpulentas, y por esta causa, donde las hay, sirven ordinariamente mejor para cubrir sus casas con ellas, y son de más dura.

Dánse solo en tierra aguanosa y en cenagales, y así su mayor abundancia es a las orillas de los ríos y sus vegas, que riegan las mareas cuando van subiendo de la mar, con que su natural sustento es el lodo y agua salada o salobre, que en agua dulce se dan mal. Es cosa vistosa ver algunos ríos coronados a un lado y otro de las riberas con estas palmas; cosa que hacen más fácil su manejo y uso, porque, además de servirles de tejas, como dijimos, hacen de las hojas de estas *nipas* unos toldos que llaman *cayanes*, cosiendo y ajustando unas con otras con bejuco labrado, de manera que, aunque llueva mucho, no pasa el agua, y más si se ponen dos; mucho menos el sol, porque son muy sólidas.

Dóblanse estos toldos, o *cayanes*, que con ellos se entoldan por acá las embarcaciones de que usamos, de que trataremos en otro lugar, con que embarazan menos, y, en habiendo necesidad, se desdoblan.

Son de mucho provecho y prevención muy necesaria para los grandes soles de por acá y para los muchos aguaceros; cosa que en España no tienen semejante en sus embarcaciones.

La fruta de esta *nipa*, o su racimo, es una como piña redonda, del tamaño de una de las botijas mayores de España, compuesta de muchos gajos, tan apeñuscados y unidos, que a la vista parece toda de una pieza sólida. Es cada gajo de estos del tamaño del puño, juntos los dedos y prolongados. La parte inferior, que es puntiaguda, es la que está asida al mástil o pezón. La superior, que es redonda, aunque con sus vetas,

resemble the "tamaras" in Persia. They have not planted many, although there is no doubt that they would yield plentifully. However, this fruit of the *banga* is much harder and almost like the acorns of Spain in its dryness. Yet the wild hogs eat it with gusto and become fat when they find it in abundance. Frequently I have seen clusters of this fruit and at first I judged it to be dates until experience taught me that they were not. Like others of its species these grow completely wild.

We come now to other palms which, even though they are such, are very useful. The natives call these palms *nipa* which are very similar in the structure of the leaves or fronds to the palm-trees. The *nipa* palms do not have a tall trunk; even when they are very old, the trunk seems to have been twisted into the ground and only the fronds rise about it. Its green is lighter, the leaves heavier and stronger; as a result wherever they are found these are used to cover the houses and they last for a longer time.

The above-mentioned grow only in marshy soil and quagmires. Thus they are found in greatest abundance on the banks of rivers and low-lands which are flooded by the tides which rise out of the sea. Hence, their natural habitat is the mud, salt-water or brackish water but grow poorly in fresh water. It is a delightful scene to see some streams crowned on one bank and the other with these palms. It is a factor which makes their management and use easier. Besides their being used as shingles, as we have stated, these make a kind of awning which they call *cayanes*. These are sewed and joined one with the other with woven rattan so much so that even when it rains hard the water does not seep through, especially if they are doubled. The sun fails to penetrate because these are very solid.

They double these canvas or *cayanes* and use them as awnings here on the sea-vessels we use, of which we shall treat about in another place. These are less cumbersome and are unfolded when needed.

These are very useful and a necessary protection from the hot sun and the heavy rains in this land; this is something which the boats in Spain do not have.

The fruit of this *nipa* or its cluster, is something like a round pineapple of the size of one of the largest earthen jugs of Spain. It is made up of many segments so closely joined and fused that at a glance it seems like one solid piece. Each segment of this fruit is the size of a hand, with the fingers joined and extended. The lower portion which is sharp pointed is that which is attached to the stem or joint. The upper

o nervios más altos, compone la dicha piña. Tiene cada gajo dentro una como almendra, pero grande, con su corteza dura, como la del casco del coco, pero delgada, y su carne blanca que comen los Indios, como la del coco, aunque es algo más enjuta, si bien gustosa, y sabe a almendras.

Estos gajos se despegan cuando están ya de sazón, que vienen a quedar de un color muy morado, o pardo obscuro, y se caen en el agua, que, por ser muy estoposos, y casi como la de los cocos su cáscara, se la lleva de unas partes a otras la corriente, hasta que nace y echa su tallo y raíces, con que, en llegando a la orilla, se ase al lodo, y de ahí queda su multiplico y generación tan abundante que hay muchas de estas palmas muy grandes, y tan espesas que es imposible pasar por ellas sino es cortando y haciendo camino. De los cogollos, que salen como unas hastas de lanza muy redondos y parecen sólidos, se van sacando las hojas, que salen amarillas. Desplegándolas y curadas al sol, porque estén más tiesas, hacen como unos sombreros que llaman *sadoc* o *sayap*, comunes a hombres y mujeres (aunque los de éstas son más curiosos), que son de grande resguardo para aguas y soles; prevención necesaria en esta tierra. Y hacen algunos tan anchos, de figura redonda como los quitasoles o sombrillas de España, que cubren muy bien a uno y le guardan de la lluvia, y de tan poco peso que, encajados en la cabeza con unas como escofias labradas de bejuco delgado, que les ponen en medio, se llevan con facilidad y con poco gravamen.

De estas mismas hojas hacen cestos tupidos, que llaman *quigar*, alhaja necesaria para muchos usos, y unos sacos que llaman *biol*, en que llevan el arroz de unas partes a otras con más comodidad y menos embarazo que con otros géneros de cestos; alhajas todas estas necesarias para la vida humana, y acá tan baratas que sólo le cuesta al indio el hacerlo, y todos ellos saben, así hombres como mujeres, de este ministerio.

Ultimamente, sirven estas hojas para hacer de ellas (aunque también se hace de las de los cocos) unas cadenas muy grandes, que en lo amarillo parecen como de oro. Y con ellas se adornan los techos y tabiques de las iglesias, y no parecen mal, supliendo con este pobre arreo los brocados y tapices de Flandes de las de Europa; que Dios, que no se desdeñó de nacer en el heno y en la cama de un pobre pesebre,

which is round although with its veins and nerves even higher, composes the pineapple. Within each segment there is something like an almond but large and with its shell as hard as the shell of the coconut. However, it is thin, and its white flesh is eaten by the natives as they do with that of the coconut, although it is a bit drier, yet savory and tastes like almonds.

These segments fall apart when they have become ripe and come to be a deep violet or dark brown. These then drop into the water and because their shell is very fibrous, almost like that of the coconut, the currents take them from place to place until they sprout and throw out their shoots and roots. When they come to the bank they fasten themselves to the mud. From this results the abundant multiplication and growth of these palms, which are so tall and dense that it is impossible to get through except by slashing and making a path through the spouts. From the stem, which produces a like the round spear-head of lances and seem very hard, sprout the fronds which appear yellow. They spread these out to dry and cure them in the sun for them to become very stiff. From these they make a kind of a hat which they call *sadoc* or *sayap*, which are worn both by men and women, although those of the latter are more curious. These are a great protection from the rain and sun and an important need in this land. Some of these they make so wide and round in shape, as the parasols or sunshades of Spain, that they offer a good covering and protection from the rain. They are so light in weight that, fastened to the head with a kind of scarf woven from thin rattan, which they put through the middle, they are worn easily and with little inconvenience.

From these same leaves they fashion thick baskets which they call *quigar*, a necessary article with many uses. Also they make a kind of a bag which they call *biol*, in which they carry rice from place to place with great convenience and little impediment, and with less hindrance than from other types of baskets. All these articles are for the livelihood of the people. All this is so cheap and requires only the labor of the natives. All of them, men as well as women, have this skill.

Finally, these leaves are used to make a very large kind of chain which, when yellow, looks like gold. They also make these out of the coconut fronds. Thus, with these they adorn the roofs and walls of churches, which do not appear appear bad. These simple decorations take the place of the brocades and tapestries of Flanders and Europe. God who did not disdain to be born on straw and in the bed of a poor

parece se prevenía para la pobreza de estos naturales y sus templos, aunque ya con el tiempo y cultura los van haciendo muy a lo europeo, como después veremos.

Vengamos ya a lo que hace a estas palmas más provechosas, y esto es el mucho vino que se hace de ellas. Diré el modo cómo se hace, por ser muy otro que en España.

Se hace primero la *tuba*, como dijimos, en los árboles o palmas de los cocos, y en estos con más facilidad por dos causas: la una, porque no es necesario subir a ellas, pues casi toda su fruta toca en el suelo o en agua; la otra, porque, como están a orillas de los ríos, o en parte donde hay agua, los que la van recogiendo se embarcan en unas canoillas, hechas de un palo que llaman acá *baloto*, y muchas veces, sin salir de ella ni poner el pie en el suelo o en el agua, llena un hombre solo de dicha *tuba* seis y ocho y más *tibores* (que llaman acá a unas vasijas de China, como tinajuelas pequeñas, y cabrán en cada uno de seis a siete gantas,³ o azumbres, poco más o menos).

Toda esta *tuba* la juntan en tinajas (que aunque no es tan dulce y gustosa como la de los cocos, por ser más aqueos y lodosos los suelos donde se cría) es, empero, de no mal gusto y la beben muchos como la de coco (aunque no con los efectos tan buenos como allá). Suelen ponerle a la dicha *tuba* unas cortezas de árboles que le dan color y viveza y fortalecen, de modo que, sin más beneficio, la beben muy bien los indios y emborracha también, como decíamos de la de los cocos. Lllaman esta bebida *binarcan*, que está ya preparada con dichas cortezas, que llaman *baruc*.

En teniendo dispuesta dicha *tuba* hacen su vino y para ésto tienen una como pipa redonda, que acá es siempre de un tronco de árbol grande y rollizo, pero hueco, que llaman *taong*.

Este, que en medio tiene un agujero, con su canalilla hecha de una tabla del tamaño de un plato, algo socavada como él, le asientan en uno que acá llaman *baong*, que es como caldero de Castilla, y los traen de China, como los *carajay* (de que tratamos arriba, de hierro también colado, como ellos, aunque más gruesos, y cabrán en uno doce azumbres o más).

³ *Ganta* is a measure of capacity used in the Philippines, equivalent to three liters. Alcina equates "gantas" with "azumbres," although an *azumbre* was equivalent to two liters.

manger, it seems, has provided for the lack of these natives and their temples. However, as time passes and culture changes, it becomes increasingly European, as we shall see later.

We now come to a matter which makes these palms profitable; namely, the great amount of wine that they make from them. I wish to describe the procedure in which it is made because it is very different than in Spain.

In the first place, *tuba* is made, as we describe it in the case of the coconut tress or palms. In this case of the *nipa* it is done much easier for two reasons: first, because it is not necessary to climb them since almost all their fruit touches the ground or the water; secondly, because they are located either on the banks of rivers or in place where there is water. Those who gather them embark in a small kind of canoe made from a log which they call here *baloto*. Oftentimes; without getting out of it nor putting a foot ashore or in the water, one individual alone can gather six, eight or more *tibores* of *tuba*. "*Tibor*" is the name for a certain Chinese jar like small earthen jars; each one holds six to seven *gantas*,³ or *azumbres* more or less.

All this *tuba* is gathered into jars; although it is not as sweet and delightful as that from the coconut because the soil is watery and muddy where these thrive, yet it does not have a bad taste and many drink it just like that from the coconut although not with the same positive results as the latter. They have a practice of adding some tree bark into the *tuba* which gives it color, a bit of tang and strength. And so without further adoo, the natives drink it with pleasure and also become intoxicated, just as we have mentioned in the case of the coconut drink. They call this drink *binarcan*; and it is prepared with a bark they call it *baruc*.

After having prepared the *tuba*, they now proceed to make the wine. For this they have a kind of a round tube which over here is always from the trunk of a large round tree hollowed-out and which they call *taong*.

This *taong*, which at its center has a hole with a little duct made of a board of the same size like a plate and just as concave is placed on something which they call here *baong* and similar to the iron kettle of Castile. These are brought in from China like the *carajay*, about which we have spoken earlier. These are also made of cast-iron although larger and each holds twelve *azumbres* or more.

Este le llenan de la dicha *tuba* y ponen en un hornillo hecho al propósito, por donde le echan el fuego. Asentado ya este *baong*, o caldero, y el palo redondo encima, que lo calafatean muy bien porque no se salga la *tuba* cuando hierve, le encajan encima otro *baong*, que es el que recibe el vaho, o vapor, del de abajo. Y este está lleno de agua que, en calentándose, van remudando; y, como por la parte inferior es algo puntiagudo, el vapor que se cuaja en él va cayendo en la paletilla, que dijimos está en medio, y por su canal se va destilando en una vasija que está al propósito afuera; y este es el vino que llaman acá de *nipa*, y del mismo modo se saca el de los cocos, aunque los que no pueden armar todo este argadijo (en unas ollas grandes con un *carajay* encima) pero este modo es el más común, y equivale al aguardiente⁴ de España, aunque sacado con menos alambiques y modo más fácil y menos costoso que aquel.

Sacan de cada *baong* o caldero de *tuba* lo primero una azumbre del más fuerte, que acá llaman *dalisay*. Y lo es tanto que arde como el aguardiente de España (y mojando una mano con él, como yo le he visto varias veces, o un pañuelo de lienzo, arde y echa llamas sin quemarse la mano ni chamuscarse el pañuelo). Después de este azumbre fuerte, que acá llamamos *gantas*, sacan otras dos de vino menos fuerte; y, si quieren sacar más, ya no tiene vigor, ni es más que como un poco de agua picante.

Este vino de *nipa* es el más común en estas Islas, no solo de Bisayas sino de todo este Archipiélago, y el que se saca en más abundancia, aunque no es tan bueno, según sentir común, como el de los cocos, ni tan saludable de mucho como el otro, según dicen los experimentados en ellos; y, aunque malo uno y otro, y que de mil leguas no llegan al bueno de Castilla (si bien adobados, como luego diré, le remedan su poco, y a las veces mucho), con todo tiene muchos (y aún de los europeos) que les son muy aficionados, y son, como dicen, *muy lindos mosquitos*,⁵ aunque con el tiempo lo pagan, pues los que se dan demasiado a él se vuelven gafos de pies y manos y medio baldados, si no del todo. De donde se colige que es su calidad fría, aunque al beberse parece que calienta el estómago.

⁴ *Aguardiente* is obtained through distillation from wine and other sugary substances. [Alcina compares the method of distilling *tuba* wine from the *nipa* palm to the method of obtaining *aguardiente* from wine].

⁵ The expression "muy lindos mosquitos" is a colloquial phrase, not in use anymore. I take it to mean that as the mosquitoes, flies and other small insects are

They fill these with *tuba* and put them on a small stove made for the purpose and then build a fire. The *baong* or pot having been set on it and the round log above with joints caulked thoroughly so that the *tuba* does not flow out when it boils, they then place another *baong* which is one that receives the hot air or vapor from below. The latter is full of water which as it becomes heated they change continuously. Since the lower section is somewhat pointed, the vapor which condenses in it keeps falling on the little board which we have said to be in the middle and through its duct it distills into a little cup which is placed for the purpose on the outside. This is the wine which they call here *nipa*. This is the same way they make it from coconuts, although those who cannot afford all this complex method make it in large jars with the above-mentioned *carajay* on top. But the former is the usual method, similar to the *aguardiente*⁴-making of Spain, although made with a smaller still and by an easier and less costly method than the latter.

From each *baong* or pot of *tuba* they draw at first about an *azumbre* of the strongest liquor which they call over here *dalisay*. It is so powerful that it burns just like the *aguardiente*⁴ of Spain. One may wet his hand with it, as I have seen many times, or a linen handkerchief; then light it and it will flame without burning the hand or scorching the handkerchief. After this very strong *azumbre*, which here we call *gantas*, they draw off another two *azumbres* of wine that is milder. Should they desire to take out more then it no longer has any strength and tastes like spiked water.

This *nipa* wine is the most common wine in these Islands, not only of the Visayas Islands, but in the entire Archipelago. It is made in great abundance, although it is not as delicious, according to the common opinion, as that from the coconut, nor as healthful as the one of the coconut, according to those who are experienced in this matter. Yet they are both undesirable and do not come within a thousand leagues of the fine wine of Spain. If mixed somewhat, as I shall point out soon, they improve it a little and at times very much. In spite of everything, there are many who are very fond of it, even Europeans. They are, as they say, "very pretty mosquitoes,"⁴ although with time they must pay for it. Those who are given over too much to it become paralyzed in their feet, hands and become half crippled if not altogether so. One may just conclude from this that its nature is cold, although at the time of drinking it seems to warm the stomach.

attracted to the wine, so are men drawn to the drink, that all of them will experience its dangerous effects.

Añado lo que decía acá uno de los amigos de este Baco índico (que lo he oído referir no pocas veces, aunque se muestra la diferencia que en sí sentía), decía, pues, este que cuando su suerte lo traía a manos alguna cantidad de vino de Castilla y se emborrachaba con él, que cuanto veía en sueños o en su embriaguez eran ángeles o cosas gustosas; pero que, cuando se emborrachaba con este de acá veía demonios y cosas feas y espantosas. Y con todo esto nunca llegaba el espanto, como no llega comúnmente, a que le dejen de beber y huyan de tan mal compañero y de tan malos humos que por acá han vuelto pavesa a muchos.

Usase con todo acá y se tiene por más regalado y saludable templar las frías calidades del vino de *nipa* con las cálidas del de los cocos, y a estos dos añaden los que tienen caudal para ello (porque ésta vale muy caro) otro tanto de vino de Castilla, y esta junta —dicen— es aún mejor que la de solo el vino de Castilla (que acá, como le traen tan arropado, llega ya casi desustanciado lo más).

Los que pueden menos, lo adoban y aderezan, o con la miel dicha, sacada de la *tuba*, que muy subida de punto se espesa mucho y queda de un color negro como el arrope de España, y mezclada le da un color como de vino tinto claro, y si se le añade a una tinaja en que quepan quince o dieciseis gantas, a las doce de vino blanco, dos de dicha miel de *tuba* y una de *intus* (que después diremos lo que es, y se hace de la caña dulce) con una piña (de las que acá se dan y dijimos arriba) echada dentro a trozos, o tajadas, con alguna poca de canela, u otro palo que acá es como ella, queda el vino más tratable y suave, y ayuda a la digestión mejor, y, como suelen decir, se deja beber. Pero, sea como fuere, en usándolo con algún exceso, aunque no llegue a emborrachar, es cierto cría malos humores, y pocos hay dados a él que no padezcan achaques peligrosos y para los tocados de mal de piedra es conocidamente dañoso.

Juntemos a esta palma de *nipa* que da vino, otra que llaman *lumbia*, que da pan (porque tenga Ceres⁶ algunas palmas de su parte cuando se levanta Baco⁷ con las más). Es la *lumbia* casi semejante a la *nipa* en lo que toca a las hojas de la palma, si bien estas son espinosas y más estrechas, pero de calidad más sólida, pues son las hojas de la *lumbia* las que, entre todas las que sirven de cubrir las casas de estos naturales y aún las nuestras y las iglesias, las que duran al doble más

⁶ *Ceres*: in Roman mythology the goddess of agriculture.

⁷ *Bacchus*: in ancient Greek and Roman mythology the god of wine and revelry.

I add here what was said by one of the friends of this native Bacchus, which I have heard repeated a number of times, and it shows the difference of opinion about it. This one stated that when fate placed in his hands a quantity of Spanish wine and he became intoxicated with it, what he saw in his dreams or his stupor would be angels or pleasing things. But when intoxicated by that made here he saw devils and fearful, ugly things. In spite of the danger it did not induce those who used it, as unfortunately is the case, to put a stop to their drinking and fleeing from this evil companion, which produces so terrible effects here and which have reduced many people to ashes.

It is the custom here, and it is considered more pleasant and healthful to temper the flatness of the *nipa* wine with that made from coconuts. To both of these, those who have the means, since it is so expensive, add just as much Spanish wine. This mixture—they say—is even better than the Spanish wine alone because it is brought here already so mixed of its own substance that it comes almost deprived.

Those who are unable to afford this, mix and flavor it with the above-mentioned honey drawn from *tuba*. If much honey is added it thickens considerably and becomes of a black color like the honey-syrup of Spain. When mixed it gives the wine the color of red claret, and if to a large earthen jar of a capacity of about 15 or 16 *gantas*, to twelve of white wine two of the *tuba* honey are added and one of *intus* (later we shall tell what this is and how it is made from sweet cane), with a pineapple of the kind grown here and of which we have treated earlier, in pieces or slices with a little cinnamon, or another kind of condiment which is very similar, then the wine becomes more palatable, smooth and better aids digestion. With this, as we commonly say, it becomes drinkable. Be this as it may, drinking it to excess, even though not the point of intoxication, it is certain to cause some ill disposition. There are few addicted to it who do not suffer serious illness. For those afflicted with gall stones it is known to be extremely dangerous.

We may group this *nipa* palm which yields wine with another called *lumbia* which yields bread, so that Ceres⁵ may have some palms for herself while Bacchus⁶ comes up with the most. The *lumbia* is almost the same as the *nipa* as far as the leaves of the palm are concerned but the latter are more spiny, narrower and stronger in structure. The leaves of the *lumbia* last twice as long as all the other leaves which these natives use to cover their houses, even ours and the

que las otras, pues cuando duran las demás tres años, poco más o menos, y piden ya remuda, duran las de la *lumbia* seis y ocho, y en las cocinas, y donde hay humo de ordinario (por curarse con él) casi doblado.

Crían su tronco, aunque no muy alto, más grueso que el de los cocos, y del tronco de esta *lumbia* se saca el pan que en Maluco llaman *sago*, que es el más ordinario sustento de aquellas islas. Acá usan de él los indios, cuando la necesidad les obliga, porque, como es trabajoso el sacarlo, lo excusan cuanto pueden, y, cuando no pueden más, usan el hacerlo del modo que se sigue, y el mismo guardan en sacar el *bagsang*, de que trataremos en el capítulo siguiente.

Cortan, pues, el tronco de la *lumbia* que, por ser espinoso y de espinas duras, se defiende cuanto puede. Cortado, lo miden, que la medida es la del mástil o cabo de sus hachas de hierro que llaman *vasay*.

Vale la medida de un cabo de éstos, cuando los Indios lo compran entre sí, un tóstón⁷ cuando más (y cuando menos dos reales⁸).

Este trozo le descortezan lo primero quitándole la corteza exterior que es dura, aunque no tanto como otras palmas, y dejando el corazón, que es más fofo y blando, le hacen astillas, y luego pedazos menores que apilan, o muelen, en el *lusong* (que son los morteros de que tratamos arriba, y, a falta de él, se machacan muy bien en otro palo).

Todo aquello lo lavan muy bien y deshacen el agua en unas *bateas*, que acá llaman, y son de palos como librillos [ladrillos] de España, y mayores también, y algunos como artesas (y estas son mejores para este ministerio). Lavándolo se va lo más sólido, que es casi como harina, abajo; y lo más liviano que, a modo de la corteza del coco, es esto poco, se queda arriba. Dejan asentar el agua y, quitando lo superior y volviéndolo a moler (por si acaso queda médula) y a lavar, sacan lo que se recogió abajo en el suelo de la *batea*, echando mansamente el agua; y aquella harina, o como harina, que es de color algo moreno (aunque algunos troncos la tienen también blanca) la asolean y enjugan y, seca, la guardan, y de aquella van comiendo, o cocida con agua, que se ablanda bien y hace a modo de una pasta, o

⁷ *Tostón* was a Portuguese silver coin that became common currency in the East and in the Philippines during the early Spanish times. It was valued at four *reales*. At the end of the last century it was valued at 50 cents of a Spanish *peseta*.

⁸ *Real*: Old silver coin valued at 25 cents of a *peseta*. In spanish America and

churches. As the others last about three years more or less and then need a change, those of the *lumbia* last six and eight. In the kitchens where there is ordinarily smoke which seems to cure them, they last twice as long.

Its trunk grows, although not as high, more stocky than that of the coconuts. Out of the trunk of the *lumbia* is made the bread which in the Maluccas they call *sago* where it is the ordinary sustenance of those islands. Here the natives utilize it when necessity obliges. Since the procedure of getting it is quite laborious, they avoid it as much as they can and when they must use it they do it in the following way. They employ the same method in obtaining *bagsang*, of which we shall speak in the following chapter.

They then cut the trunk of the *lumbia* which, since it is spiny and has tough thorns, it offers hard resistance. When it is cut they measure it; its unit of measure is the handle or shaft of their iron axes which they call *vasay*.

The measure of one, when the natives sell it among themselves, is worth a *toston*⁷ at most; the lowest price is two *reales*.⁸

This trunk is first stripped of its bark taking off the outer cover which is hard, but not as hard as other palms, exposing the heart which is more spongy and soft. They make strips of it and then smaller pieces which they pile up and grind in the *lusong*, a mortar of which we spoke previously. Lacking this they pound it well with another kind of pole.

This is all then washed well and dissolved in water in some *bateas*, as they are called here. These are made out of sticks like the earthenware jars of Spain and also larger; some are like troughs. These are better for this purpose. Washing it the heavier part, which is like flour, settles at the bottom; the lighter portion, which like that of the coconut is small, remains at the top. The water is allowed to settle and getting the top part, they grind it again, just in case some hard part remained, they wash it once more. Then they gather up what has settled at the bottom of the *batea* pouring off the water slowly. Then that flour or like-flour, which is a little brownish in color, although some palm trunks also yield it white, is placed in the sun, and dried. When it is dried they store it. This then they eat either boiled in water which

the Philippines a real was the eighteenth part of a *peso duro*, that is, 50 cents of a *peseta*.

masa, como gachas; o hecha tortillas. En Maluco y otras partes, como Mindanao y Jolo, lo aprietan en unos modes como de ladrillos, y de aquella manera lo guardan y hacen cargazón de ellos, y son tan duros que apenas se le puede hincar el diente; pero, cocido, se ablanda.

Acá los bisayas, como lo comen sólo en caso de necesidad, no hacen más que hacerlo harina, como dijimos, y dicen ellos que es sustancioso. Yo solo lo he provado guisando la harina con el caldo de la olla, y no es mal potaje. Seméjase algo a la sémola de España, aunque es más enjuto, como meollo al fin de un palo, no fruta.

De la isla de Macasar, donde también hacen para vender y llevar a otras partes, traen a estas Islas en cantidad, y entre ello, de lo más jugoso y blanco, hacen unos como perdigones redondillos que son mejores, se espojan más e imitan a los macarrones que de las islas de Sicilia y Cerdeña traen a España.

Cantius J. Kobak, OFM
Milwaukee, Wisconsin
December 14, 1993

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

softens it well and forms a kind of paste made into dough like fritters, or made into tortillas. In the Moluccas and in other places like Mindanao and Jolo they press it into molds like little bricks and in this way keep it and make shipment of it. The molds are so hard that the teeth can hardly make a dent, but when boiled they become soft.

Here the Bisayans, since they eat this only if necessity demands, do no more than making it into flour, as we have said, and they say that it is nutritious. I have tasted it only by cooking the flour in a pot as a soup and it was not bad. This is somewhat similar to the grits of Spain although it is drier, like pulp after all of a tree, and not really fruit.

From the island of Macassar,⁹ where they also prepare this for sale and ship it to other places, people bring it in quantities to these islands. From the juiciest and whitest they prepare what looks like little round *perdigones* (?) which are better, are more spongy and resemble the macaroni which they bring into Spain from the islands of Sicily and Sardinia.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
July 25, 1994

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

⁹ This last passage of Alcina related to the export from Macassar to these island of the Philippines of quantities of "sago" speaks of the open foreign trade between the Philippines and what is today Indonesia. Only in the last two years have the Philippines and Indonesia created a trade zone composed of Mindanao and Macassar, Menado and the northern regions of Sulawesi (Celebes Island).