

Capítulo 8*

DE LAS OTRAS RAICES COMO PATATAS QUE SIRVEN DE PAN TAMBIEN O LO SUPLEN

No son pocas las raíces (llamámoslas así por nacer y crecer siempre debajo de la tierra) algunas sin tener la mata otra, y las que tienen algunas hebras, que sirven de eso en ellas, están apegadas y en ellas se forman las que aquí llamamos con este nombre, que corresponde a las que en España llaman turmas de tierra por nacer a este modo, aunque acá son muchas y para sustento mucho mejores que aquellas, y de que se sustentan los naturales de estas Islas la mayor parte del año, porque el arroz comúnmente no les dura más tiempo que el que tardan en cogerlo, pues de lo demás pagan su tributo, o lo venden, para con eso tener plata para pagar lo que dan en él, de que después trataremos cuando tratemos del tributo que pagan estos naturales, en la *Segunda Parte, Libro 5*, etc.

Comenzando, pues, por la que más estiman de dichas raíces, y después del arroz, dicen, es de mejor y más sustancial sustento y llaman *gabi* o *laway*, suelen ser comúnmente del tamaño de las dos manos juntas, y la figura prolongada como ellas, no redondos aunque sí rollizos. Algunos llegan a ser como la cabeza, otros no tan gruesos pero dos veces más largos en las tierras fértiles. Piden suelo húmedo y aguanoso, que en el seco se dan mal algunas especies de ellos (que son muchas). Otras piden lodo y estar siempre dentro del agua, pero no son tan sabrosos como los que se dan en lo enjuto. Las hojas son anchas y de figura de adargas pequeñas. Echa pocas cada planta, con sus pencas al modo de las de los cardos, aunque sin espinas. Sirven también estas pencas y hojas para hacer guisados de ellas, que supen por los bledos, y acelgas y otros semejantes de Castilla.

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

Chapter 8

CONCERNING OTHER ROOT-CROPS SUCH AS THE CAMOTE, WHICH ARE USED AS A SUBSTITUTE FOR BREAD

There are not a few of these root-crops here; we call them so because they always grow and yield its fruit underground. Some have no shrub above-ground while others have such in the soil. On these root-fibers there form what we call in Spain “turmas de tierra,” because they grow in the same way here. However, these over here are plentiful and taste much better and the natives of these Islands live on these for a greater part of the year.

Ordinarily their rice lasts no longer than what it takes to harvest it and also they pay their tribute with it; they even exchange it for money to pay in cash their tributes. All this we shall consider later in *Book Five* of the *Second Part*, etc..., when we treat about the tributes which the natives must pay.

Let us now begin with what they consider as the finest of these root-crops; namely, the *gabi* or *gaway*, as they call it. After rice, they consider this one the next best and even more nourishing. Ordinarily these are the size of two joined hands and are elongated in shape; they are not round but just plump. Some grow to a size of one's head; others are not so large but are twice as long in fertile lands. Certain species, of which there is a great number, require damp and very humid soil; they do very poorly in dry ground. Still others demand muddy soil or need to be always in water; they are not, however, as delicious as those that thrive in less watery environment. The leaves are wide and resemble heart-shaped leather shields. Each plant grows a few pulpy leaves similar to the thistles, but without the sharp points. Now, these leaves with their fleshy portion are used for making stew and as a substitute for the wild amaranth, the chard or spinach-beet and other similar plants in Spain.

La carne, que se monda quitándole la corteza que es algo áspera, se suele asar al rescoldo o en medio de las brasas. Y, estando ya de sazón, le raspan lo que se tostó demasiado, y queda la superficie a modo de corteza y el meollo muy blando y sabroso, en particular el de una especie que llaman *umnao*, que parecen tan mantecosos y blandos como si se hubieran amasado con manteca.

Yo confieso de mí que con ellos no echaba de menos el pan, y que la falta de él, si no la equivalen, la suplen; pero los indios lo más común los comen cocidos, con sola agua, excepto cuando ha(n) de ir lejos, que los llevan asados.

La carne es de varias maneras, alguna blanca y como pan sin ojos, otra algo amarilla como lo es el *umnao*, otras morenas, y algunas totalmente moradas y casi prietas y es tanta la diferencia de ellas que, según sus propiedades, he contado yo setenta y ocho nombres diferentes con que las llaman a las plantas de dichos *gabis*.

No dan fruta o semilla, aunque echan su tallo cuando grandes. Están cinco o seis meses antes de poderse comer en la tierra, y suelen durar doce o catorce sin pudrirse en ella. Y para su generación producen, cuando ya grandes, unos hijos o renuevos en lo inmediato de la tierra que llaman *hupi*, que son los que plantan; y hay indio que suele plantar diez y doce mil, y algunos buenos trabajadores más, para comer y vender. Dan ciento por un real si son medianos, y, si muy grandes, a proporción, y unos con otros sesenta u ochenta.

Hacen los españoles de la carne de estos *gabis*, cocida o asada, unos como buñuelos que fríen con manteca, amasando dicha carne sin otra cosa: pero, si se les echa huevo, saben mucho mejor.

De ella, estando cruda y cortada en rebanadas delgadas y fritas, se remeda a la fruta de sartén muy al vivo; que uno y otro, con miel o almíbar, es de regalo. Hácenlos también rellenos, y sirven en la olla de nabos, y otros guisados gustosos (común a todas las raíces de que iremos tratando en este capítulo), que, si eran así las que preparaban los antiguos ermitaños en sus yermos (cuando vivían de raíces) no fuera muy grande su penitencia.

A los *gabis* se siguen los que llaman *ubi* acá, que son de muchas maneras, colores y figuras, y algunos del tamaño que dijimos tratando de la fertilidad de esta tierra. Tienen varios nombres según varias

In order to get at the meaty part of the leaves, they peel off the outer covering which is a somewhat bitter. Next, they roast this fleshy portion over hot ashes or live coals, scrapping off whatever may be burned once it is ready. The outer portion remains fibrous but the fleshy part is soft and tasty. This is especially true of a species they call *umnao* which seems so mellow and soft as if it were mixed with butter.

I must confess that with such substitutes, I do not miss bread. Though it may not equal its lack, at least it is a good substitute. The *Indios* cook these mostly in water only; however, for long journeys they simply toast them.

The meaty portion of these consist of a great variety: some are white like the unleavened bread, some yellowish as the *umnao*, still others are brown, thick purple or even black. The differences are so great that according to their properties I counted more than seventy-eight names for this plant known as *gabis*.

These do not produce any fruit or seed, but only a stalk when they are large. These roots mature in the ground after five or six months and then are ready to be eaten. These may last twelve or fourteen months in the soil without decomposing. Also upon maturing they propagate by producing shoots or sprouts in the soil called *hupi* and it is these that are replanted. There are some *Indios* who plant ten or twelve thousand of these for consumption and for sale; better workers even more. They sell one hundred for one *real* if they are medium size; if they are very large then according to size, but normally about seventy or eighty a *real*.

The Spaniards prepare the meat of these *gabis* by cooking or frying in butter like fritters. They add nothing to it but if they do add eggs it tastes much better.

Taken raw, cut into narrow strips and fried, it is very similar to the fritters; when honey or syrup is added to the one or the other, it becomes a delicacy. They also stuff them and serve them in a pot of root-crops and other delicious stews. This, along with other root-crops we shall treat in this Chapter. If the hermits of old prepared and lived on these kinds of roots in their deserts, then their penance was not as severe as thought to be.

Next in importance to the *gabis* are the so-called *ubis*, which are numerous in kind, color and shape. We spoke about some of the dimensions when treating the fertility of this land. They have different names, according to the species. The best ones are called *quinampay*

especies. Son los mejores unos que llaman *quinampay*, que son de color morado, y otros que llaman *balibaran*, que no les son inferiores.

Siembran los destrozos de las mismas raíces por no echar flor ni fruto. Son matas al modo de la hiedra de España y se enredan como ella. Y las hojas les semejan no poco, aunque es mayor la de estos *ubis*, y el color verde claro. Echan sus espinillas como de zarza; y, a la verdad, deben de ser alguna especie de ellas. Esta planta, al revés de los *gabis*, no quiere agua sino la tierra dura y enjuta después que prendió una vez, y así la siembran al fin de los aguaceros; y en algunas islas en que se da mal el arroz y los *gabis* no se cogen por ser muy pedregosas y enjutas, se dan muy bien los *ubis* y es su mayor sustento, como en la isla de Bohol y otras donde se dan muchos y muy buenos. Y tienen otra propiedad: que, aunque estén en los sombríos y guardados en dispensas, a su tiempo y cuando lo es de plantarlos echan sus renuevos y vástagos, como avisando que ya es tiempo de plantarlos, y es particular de estas raíces.

A estos *ubis* semejan algo, aunque son menores y blancos siempre, otros que llaman *apare*. Son más dulces al gusto, pero de menos sustancia; en hojas y planta semejan no poco, aunque ésta no tiene espinas sino unos como ñudos que amagan a serlo; cómenlos los indios como a los *ubis* pero con menos satisfacción, por de sustento más tenue, y mucha cantidad no equivale a un moderado plato de arroz, pero si tienen algo de vianda que los acompañe, como algunos pescadillos, etc, se contentan con ellos y lo pasan bien.

A otros llaman *bagung* que imita algo bien lo carnoso de la raíz aunque no es tan bueno; es empero mucho más hermosa su mata, que es a modo de arbolillo de dos y tres palmos de alto. Hace su modo de tronco y las hojas son muy trepadas y el color verde claro; imita a una palma. Y una sementera de ellos es muy agradable a la vista. Si bien no son comestibles, las hojas son como las de los *gabis*.

Y plántanse los renuevos que echan en lo carnoso de la raíz, que es a modo de bola grande que se llaman *butig*, que no dan otra semilla. De la, empero, otra mata que llaman *abobo*, que se semeja mucho en la raíz al *bagung*, aunque no en las hojas, que imita a las del *ubi* y hace una frutilla como bolas pequeñas. Cómesese también, pero no cruda sino cocida. Quítasele la corteza, que con facilidad la deja estando de sazón; que no lo estando, amarga. Hay unas que separan, negras totalmente; otras verdinegras, aunque siempre son desabridas.

and are mulberry in color; others which are not less tasty are known as *balibaran*.

Since this plant bears neither flower nor fruit they plant pieces of this root; its shrub is similar to the ivy of Spain and is just as entangled. The leaves are also similar but those of the *ubis* are larger and a brighter green in color. They grown little thorns like the blackberry bush; in truth, it must be some species of it. This plant, unlike the *gabi*, does not require water after it has taken root because it can thrive in hard, dry soil. Therefore, they plant these at the end of the rainy season and on certain islands in soil where rice will not grow and where the *gabís* do not thrive because of rocky or dry sod, the *ubis* do well. The latter are the chief staple on the Island of Bohol and other islands where they yield abundantly and very good. These also have another characteristic: even if they are kept in a shady and protected place prior to planting, they sprout young shoots and stems. And this is as if a reminder that it is time that these should be planted. Such is the peculiarity of these root-crops.

Similar to the *ubis* are the so-called *apares* but they are smaller and always white. They are sweeter to the taste but of less substance. The leaves and stalk are similar but the *apares* do not have thorns except some nodes as if threatening to become such. The *Indios* eat them just like the *ubis*, but with less satisfaction since these have less food value. A large quantity of these can never equal a medium sized plate of rice for them. As long as they have some kind of food to mix with them, such as dry fish, they are content with it as livelihood.

Still another species they call *bagung*, which is similar to the flesh part of the *gabi* although not as delicious. Its bush, however, is more herniated and is like a small tree about three *palmos* [= a. 24 inches] in height. It has a kind of a trunk with strong bright green leaves. It resembles a palm. A field of these is a joy to behold! Even if they are not adible, the leaves resemble those of the *gabís*. Its shoots, grown on the fleshy part of the root, are used for planting and are similar to a large ball. It is called *butig*. This one produces not seed.

Along with the above, there is another shrub called *abobo* which resembles the root of the *bagung*. Its leaves are different, similar to those of the *ubi*, yielding a small ball-like fruit. It is edible when cooked, but not when it is raw. The skin is easily peeled off when ripe; otherwise it is bitter. There are some they select which are totally black; others a deep green and both are tasteless.

Ybing es otra de dichas raíces que imita al *ubi* en las hojas, aunque son más pequeñas y al *abobo* en la fruta, que todas estas se plantan y cultivan.

Los *camotes*, que se trajeron acá de Nueva España y conservan el nombre, son propiamente lo que en España se llaman *batatas*, pero diferéncianse éstas en el tamaño, que suelen ser mucho mayores. Yo las he visto tan grandes y largas como el brazo de un hombre. Haylas coloradas y blancas. Es el *camote* el refugio de los pobres. Son estas raíces algo dulces, pero de poco sustento y que para todo en viento. No trato más de ella por ser fruta común en otras Indias.

Demos fin a estas raíces comestibles que se plantan en la que llaman *nicama*. (Entiendo que es advenediza de la China, que no es su nombre bisaya). Es la hechura como nabo de los redondos que se parecen a los trompos. El tamaño ordinario al del puño de la mano cerrada, si bien en algunas partes se dan muy grandes. Héla cogido yo mayor que la cabeza y que pesaba de siete a ocho libras. Es fruta que se come cruda, quitándole una corteza que tiene delgada. Es del color de los nabos, algo más dulce. Dicen es fresca con pimienta y vinagre. Imita algo al cardo, y se puede decir de ella que es como la pera bergamota, en que se come juntamente y bebe.

Estas son las raíces que cultivan y dan en todas estas Islas, aunque no igualmente; que unas prueban mejor en unas que otras, según el terreno y humedad mayor o menor, según su calidad.

Añadamos otras raíces mucho mayores: la una es (la) del *talian*, que crece tanto que viene a hacer un tronco a las veces de más de braza de largo y tres palmos, poco más o menos, de ruedo. Hace las hojas como unas adargas y de su hechura, que sirven no pocas veces de defensa, cuando hay lluvia, a los indios, pues puede bien taparse con una de ellas un hombre. Todo el tronco es comestible, porque es juntamente raíz. Móndanlo y hácenlo menudas tajadas que, soleadas, se ponen sólidas y duran muchos días. Y cocidas con agua sola, se ablandan y sirven de sustento, y no malo, para los naturales.

En una isla junto a *Giwan* y en el mismo pueblo, aunque en él no tanto, es muy ordinaria la raíz del *palawan*, que apuntamos arriba. El tronco es igual y a veces mayor que el *talian*. Dura en crecer seis u ocho años. Sirve como el otro, secándose al sol. Las hojas son menores y se semejan a las del *gaway* o *payao*, que es como él. Hacen matalotaje de

Ybing is still another of these root-crops that resemble the *ubi* in its leaves although they are smaller. Its fruit resembles the *abobo*. All of these are planted and cultivated.

The *camote*, which were brought here from New Spain and retain that name, are properly known as *batatas* in Spain and are very different in size for here they are larger in size. I have seen them as large and long as an arm of a man and in color they are either red or white. These *camote* are the refuge of the poor. They are somewhat sweet but have little food value; all ends in pure air. I do not treat it any further since it is a common food throughout the Indies.

We shall end the discussion about these edible root-crops which they cultivate with one known as *nicama*. I guess that this one comes from China because the word is not *Bisayan*. It has a shape of a turnip and looks like a top. Normally, it is the size of a fist although in some places they are much larger. I have harvested some that were larger than the size of a head and weighing seven or eight pounds. The fruit is eaten raw when the thin rind is peeled off. It has the color of a turnip, although somewhat sweeter. They say that it is very refreshing especially with pepper and vinegar. It resembles something like a thistle and it can be said that it is similar to the bergamot pear in that one eats and drinks it at the same time.

These are the root-crops which are cultivated and grown in these Islands but not in the same manner everywhere. Some thrive better in some islands than in others depending upon the quality of the soil and the moisture.

We may add to these other larger ones. One of these is the *talian* which grows to such magnitude that the trunk is sometimes more than six feet in height and three *palmos* in circumference, more or less. The leaves grow in an oval or like a heart-shaped leather shield and are used very often as protection against rain by the *Indios*, since it covers easily the whole person. The entire trunk is edible since it is all root. They peel it off and make thin slices; then they dry it out in the sun, harden it and thus it lasts for a long time. When cooked in water alone, these become soft and serve as not a bad food at all for the natives.

On an island near *Giwan* and even in the *pueblo* itself, though not so much, the *palawan* is rather common, as we said above. The trunk is as large and at times even larger than the *talian* and takes about six to eight years to mature. When dried in the sun it is used just like the previous one. Its leaves are smaller and resemble those of the *gaway* or

esta raíz los indios de dicho Giwan, que son grandes marineros, cuando van a sus tratos y contratos, porque dura muchos días sin pudrirse, y más estando bien seca.

No son menos las que la naturaleza, gratuita y espontáneamente, produce en los montes y vallados, que en tiempo de hambre, en especial cuando hay muchas secas, son el refugio de los naturales, que las van a buscar algunas veces bien lejos y las traen a sus casas para sustentar a su mujer e hijos.

A la más general y que da en más abundancia e imita a los *apate*, llaman *corot*. No se puede comer fresca, que emborracha y atonta, (y por esta causa, ésta y las dos siguientes, por espinosas, se eximen de los dientes y colmillos de los puercos de monte, que hay muchos y son la mayor plaga que padecen las sementeras de estos indios, como en su lugar veremos).

Cógenlo, pues, y hácenlo rebanadas o trozos menudos. Si están cerca del mar, los ponen en remojo con agua salada que las cura más presto; si no, con el agua ordinaria, aunque es menester de tenerlos más tiempo en ella. Lávanlas para sacarlas unas como babas que les quedan apegadas. Pónenla al sol; en pocas horas se curan y secan, por ser acá su calor mayor. Luego las cuecen en sus ollas, como las demás, quedando más gordos y más lucidos cuando han comido muchos días de este *corot*, por ser de más sustancia que ninguna de las raíces sobredichas. Y no solo los hombres pero hasta los perros y puercos caseros engordan mucho con él, estando curado, y es comida que hasta los más principales la comen, algunos por variedad, otros por necesidad.

Para prueba de lo que dije que emborracha, y para hacer algún paréntesis a lo insulso de estas comidas radicales, sirva lo siguiente; y sea que, viniendo una tarde, hallándome yo en la iglesia (porque nosotros nunca vamos a sus casas sino es en casos forzosos de administrar sacramentos) dos principales hermanas, de las mayores de estas partes, que nunca suelen venir solas, reparé en lo encendido de los rostros y en el modo de hablar, que estaban algo perturbadas, (aunque se echaba de ver que no era de vino, que son otras sus señales); preguntélas si estaban malas y dijéronme que no, sino que habían comido *corot* antes de acabar de curarse, porque las barrigas les daban prisa por no tener otra comida, y que aquella era la causa, aunque hacía ya más de tres horas que lo habían comido.

and *payao*, because it is like it. The *Indios* of Giwan, excellent sailors, carry it in their ship-stores for trading and transactions since these last for a long time without spoilage, especially if they are well dried.

Not the least important of these root-crops are those produced by nature freely, gratuitously in the mountains and in inaccessible places. When they are found dry and in abundance the natives have recourse to these. They search for these and oftentimes go great distances to bring them home to feed their wives and children.

The most common one that grows rather abundantly and resembles the *apare* is known as *corot*. It cannot be eaten raw since it has a drug-like effect and numbs one. It is actually for this reason that this one and the next two species are preserved from the teeth and tusks of the numerous wild boar. These latter are the worst kind of a plague that the fields of the *Indios* suffer, as we shall see in its proper place.

They harvest this *corot* and cut it up into pieces or small chunks. If they live near the sea they soak them in saltwater which cures them more quickly than ordinary water. If not, in common water, although it takes longer in the curing process than saltwater. Next, they wash these in order to take off a kind of a slaver or slime which clings to it. Then they dry these in the sun; in a few hours these are cured and dry because the heat here is intense. Finally, they cook these in pots like all other meals. When they have eaten this *corot* for an extended period of time all put on a lot of weight and appear healthier: people, dogs or domestic swine, since it is more nutritious than any of the root-crops thus far mentioned. It is a staple which even the *principales* consume: at times, as a change in their diet; other times, out of necessity.

In order to prove what I have mentioned about intoxication and also to take a break from all this monotony in recounting the various edibles here, permit me to relate this strange episode. One afternoon, as I happened to be in church—for we never go to their homes to administer the sacraments except in unavoidable cases—, two *principalas* who were sisters and of the most important in their regions came by. Here, women are never accustomed to go about alone. I noticed the rosy look on their faces and their unusual manner of speech; certainly something was quite amiss. Definitely the cause was not from wine because the symptoms were different. When I inquired whether they were ill, they replied in the negative. They stated that they had eaten some *corot* before it had been completely cured since they were terribly hungry and there was no other food available. Now, that was really the cause even though three hours passed since they had eaten.

De donde se saca la fuerza de dicha comida y la miseria de éstos, aún de los principales; pues éstas, que lo eran tanto y las mayores de aquel pueblo, y con esclavos y oro, no tenían que comer en aquel tiempo, que lo era de hambre (que suelen ser dos meses, poco más o menos, antes de la cosecha del arroz); y si ellas se sustentaban con esta comida, qué harán los más pobres.

Pasemos adelante con las raíces del monte; y sea la segunda otra que llaman *borot*, que es en todo parecida al *apare*, excepto que es mucho más espinosa y menos dulce, como montas al fin.

Pero la que la excede en lo espinoso, aunque semejante en hojas y fruto (si así se puede llamar a dicha raíz) es otra que llaman *hagman*, que lo es tanto y de espinas tan duras y tan agudas que traspasan las suelas de nuestros zapatos como si fueran leznas y aún, sin encarecer, más presto.

Dánse estas dos matas, comúnmente, en los montecillos o ribazos cerca del mar, de que algunas islas abundan mucho, como Bantayan (isla pequeña cerca de la de Cebú) que está casi llena de este *hagman* y tanto que le servía de "empuiado" [?] y vallados que les defendía de los enemigos, que la infestan mucho, que al entrar por ella se traspasaban los pies, porque algunas de las puntas son tan largas como el ancho de tres dedos; hasta que, escarmentados éstos, hicieron unos como zuecos de palo (que así los usan los indios de dicha isla cuando andan por ella para reguardo de las puntas dichas), y con esto cautivaron la primera vez que volvieron con dicha invención a muchos de ellos, porque los indios no se huían por tenerse por seguros como hasta entonces.

Añado una conjetura mía, que muchas veces la he hecho, mirando a estas puntas con atención, y es si acaso fueron de esta planta de las que hicieron corona a nuestro Redentor Jesucristo la rabia de los judíos y la malicia de los soldados romanos; y muéveme a ello el haber visto alguna de dichas espinas, o entera o en parte, que se la parece mucho. Y es cierto que si la dicha corona se formó a modo de capacete o, según dicen, de sombrero que, cubriendo toda la cabeza, tenía unas como faldas en la frente, dudo que haya otra más a propósito que dichas puntas por ser muchas en una vara y bastantes para atravesar, no digo el pellejo sino el mismo casco y muy a propósito para formar dicha copa. Y quizás por ser tantas y tan espesas, usaron de manoplas, de

One can see, then, the potency of this root-crop and the misery experienced by these people, even the *principales*. For these women, in spite of being of such a class and the most elite in that pueblo, having even slaves and gold, nonetheless, they had nothing to eat during the so-called hunger period which is usually about two months before the rice-harvest. Now, if such women had to sustain themselves with such food, what can the poor do?

Let us carry-on with the discussion about the root-crops that thrive in the mountains. And so the second one, called *borot*, is similar to the *apare* although it is much more thorny and not so sweet — which is usually the situation in the mountains.

Now, one that surpasses it in thorniness and which is similar in leaves and fruit, if one may call it thus, is one called *hagman*. It has such numerous spines that they pierce the very soles of our shoes as if they were awls and, without exaggeration, even more readily.

These two type of shrubs usually grow on little hills or mounds near the ocean; they abound on some islands like in *Bantayan*, which is a small island near the *Island of Cebu*. This island of Bantayan is just about all covered with this *hangman*. As a result, this *hangman* serves as a fortress and a stockade for defense against the enemies which plague this island constantly. When these enemies would land on this island their feet were badly pierced because some of these thorns are as large as three fingers in width. And because they experienced such severe punishment, these enemies then fashioned wooden clogs, similar to those used by the *Indios* on this Island, in order to protect themselves from these thorns. All the while our *Indios* believed themselves secure on this thorny island; however, when the enemy landed with their clogs on, they captured many.

I shall add a reflection that I have often made when looking carefully upon these thorns. Perhaps from this plant came the thorns for the crown which the viciousness of the Jews and the malice of the Roman soldiers made for our Redeemer, Jesus Christ. I have been inclined to believe this possibility since I have seen some of these thorns in whole or in part and the resemblance is there. It is certain that if the crown was formed in the shape of a helmet or, as others say, into a hat, which covered the entire head and had some flaps in front, I doubt if there could be others more fitted than these thorns. There are many of these thorns on a single twig and enough to pierce not only the scalp but even the skull itself. These are extremely suitable in forming such a crown; since they are so large and thick, they used brass-knuckles and

horquillas y otros palos para encajarla, por no poder sin esa prevención. Y no obstante lo que comúnmente se dice, que era de juncos marinos, pues esta palabra "junco" tiene mucha extensión, como la tiene la de zarza, y esta mata, cuando sin hoja lo parece, y el nacer junto a la mar lo abona. Valga esto por conjetura, que si no fuera en historia ilustrara con otros lugares de algunos santos y doctores que describen aquellas púas o espinas que cuadran no poco con estas, y puede ser se hallen en aquellas partes de Palestina estas matas.

Llámanse *orabi* otra que es casi como el *ybing*, de que tratamos arriba, en hojas y en la raíz semejante a las batatas; y mucho más otra que llaman *ba-ay*, que se semeja mucho a los *camotes* blancos, en la hechura y sabor dulce. Creo que esta no se masca cuando lo comen, sino la chupan, por ser muy estoposa y con hebras, aunque blandas, el meollo.

Otras matas hay que se semejan en la hoja y tamaño, y en la fruta en parte, pero no la hechura bajo la tierra y en la raíz sino encima de la tierra, aunque cerca de ella, como son el *panaon*, que hace una alcachofa, que tiene dentro unos como gajos de granada. Es toda huesecillos sin carne, pero buenos de comer, a modo de cañamones que se comen crudos cuando están en sazón.

El *dalican* se diferencia en que es de muchas varas, y cada una con sus alcachofillas menores y más en número, aunque semejantes en el gusto a la otra; y otras muchas a este modo. Y en tanta diversidad que apenas hay isla, chica o grande, que no tenga sus raíces comestibles, ni monte alguno que no tenga otras, diferentes las mediterráneas de las marítimas.

Y por esta causa nunca les falta que comer a los que van a caza de venados o jabalíes, o sus semejantes, aunque no lleven repuesto, ni a los que van a pescar al mar, porque en teniendo pescado o puerco, con cualquiera raíz o frutilla de las dichas se sustentan y pasan muchos días sin volver a sus casas, y más cuando en ellas no tienen qué comer, que no son pocas veces, y esto no por falta de la tierra que, como hemos dicho es muy fértil y rinde mucho de todo género de semillas que siembran, ni de renuevos que plantan, sino por su flojedad y poco trabajar, fiados algunos de que en el monte hallan comidas, como es así la verdad.

forked slicks to twine them. Certainly, it could not be accomplished without these safeguards. This may be a valid conjecture despite what is commonly said that the crown was of marine rush. This word 'rush' has many meanings just like the term "bramble." As a bush it closely resembles it; its appearance near the sea, aside from its leaves, confirms this conjecture. If there is nothing in history about some saints and doctors [of the church] who describe these thorns attributing them to other places, they square-up in no little way with these and possibly such bushes may be found in parts of Palestine.

And thus, still another species of root-crop is known as *orabi* resembling closely the *ybing* which we have described earlier. In its leaves and root it is similar to the *camote*. In fact it has even a greater similarity with another kind of root-crop called *ba-ay*. This one, in turn, is similar to the white *camote* both in appearance and in sweetness of taste. I understand that they do not chew these when eating them but only suck on them since they are so fibrous, thread-like but soft.

There are stiff other plants which resemble each other in leaf, size and partially in fruit. Its similarity does not consist in what is found underground and in the root, though very near, but what is above-ground. These are the *panoon* which resemble the artichoke; inside we find segments like in the pomegranate. These are all like little bones without any flesh but its seeds are good to eat in the fashion of hemp-seeds, which, when in season, are eaten raw.

The *dalican* differs in that it has many leafless stalks, each with its small artichoke and more numerous. This one is similar to the previous one in taste. There are many others in this class in such a great quantity that there is scarcely an island, large or small, that does not have these edible root-crops. There is no mountain on which these cannot be found; those on the seacoasts differ from those found inland.

As a result, food is never lacking here for those who go out to hunt deer or wild-boar or similar catch even without carrying supplies when traveling. There is no lack of food for those who go out fishing at sea. Once they have fish or pork mixed with any root-crop or little fruits they can sustain themselves and spend many days away from home. This happens oftentimes, more so when they have nothing to eat at home, which is a common event. This, however, is not the fault of the land which is so fertile, yielding abundantly from every kind of seed they sow or from root-crops they can plant, but simply because of indolence and little effort. Some are confident that they can always find something in the mountains, as indeed, it is so.

Capítulo 9*

DE LAS PLANTAS QUE LLAMAN PLATANOS Y SUS DIFERENCIAS, TODAS COMESTIBLES. DESCRIBE LA PLANTA Y SU FRUTO

Algunos autores, engañados por el nombre de plátanos que tienen estas plantas y su fruta (no sé quién se lo puso) que acá se llaman *saguing*, y es nombre genérico, los confunden con el plátano de que se hace mención en las Divinas Letras, árbol copudo, grande y muy extendido, y por esto de mucha y capaz sombra, que era la causa de plantarlos en las plazas, etc., como se colige de muchos lugares de la Sagrada Escritura; y, teniendo sus ramas o varas de ellas color moreno que, descortezadas, mostraban blanco lo interior (diligencia y arbitrio con que Jacob sacó su ganado varigado o manchado), convence no ser estos plátanos de aquellos, pues ni tienen ramas ni cortezas, ni muchas hojas, sino pocas y muy grandes; razón que obligó a nuestro Padre José de Acosta, mirada la diferencia, a distinguirlo de aquél, como de verdad es distinto, y así, aunque concuerdan en el nombre que le dan los españoles (que entre estos naturales es distinto, como vimos), no en los hechos, calidades, fruta (que los otros no la dan), y otras muchas cosas que hallan en estos.

Lo cual advertido a muchos que han andado por otras muchas partes de las Indias Orientales y Occidentales, he oído decir que en ninguna parte del mundo hay tantos, tan varios, tan sazonados y sabrosos plátanos como en estas, que referirlas todas sería cosa muy prolija. Pintaré su forma, tronco y hojas; la hechura de los racimos y su sabor y diferencias de la fruta, haciendo antes mención de los más dignos de ella, y que por su bondad piden de justicia se publiquen y sean notorios a todo el mundo.

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

Chapter 9

CONCERNING PLANTS THEY CALL *PLATANOS* WITH THEIR EDIBLE VARIETIES. A DESCRIPTION OF THE PLANT AND ITS FRUIT

Some writers are confused with the term *platanos* which these plants and their fruit carry and which here they call by the generic name *saguing* or banana. I do not know how these received such a name; perhaps they confuse this with the “*platano*” which is mentioned in Sacred Scriptures and which is a large, widely-spread and a cup-like tree. Since it provides such ample shade it is the reason why it is planted in public places etc., and as we also discover these mentioned in Scripture in many passages. Its branches are brown in color and when stripped of the bark these reveal a white inside. It is the manner and the means by which Jacob rendered his cattle variegated or dark. It is certain that these are not of that kind of “*platanos*” because these have neither branches nor bark nor many leaves, but rather few and very large. It was for this reason that our Father Jose de Acosta, on seeing the difference, was compelled to see the distinctness with the former and what it really is. Now, although the Spaniards give it the same name, unlike the natives which is distinct, as we see, it is not the same in maturity, characteristics, fruit (those bear no fruit) and in many other qualities which those here possess.

What is remarkable is this: those who have traveled in many parts of the eastern and western Indies, as I heard it said, believe that in no other part of the world are the “*platanos*” so plentiful, so varied in species, so mellow, and so delicious as in these Islands. To treat all of them would be prolonging the entire narrative. I shall first describe their shape, trunk, leaves, the structure of their fruit-clusters, their flavor and the differences in fruit before making mention of the choicest of them all. Justice demands that their deliciousness be made known throughout the world.

Lllaman los portugueses a esta fruta *figos* en el Oriente, por parecerse mucho su sabor al de los higos de España, aunque juzgo que los mejores de estos exceden a aquéllos en lo sustancial y saludable.

Comencemos, pues, por los mayores (que según el gusto de algunos, son los mejores, aunque yo nos los tengo por tales) y se llaman *tinduc*. Podemos decir de ellos que son como género distinto, pues tiene muchas diferencias. Haylos, lo más común, de un buen palmo de largo y como tres dedos de ancho. Son de figura redonda, rematando en punta, porque son mayores de la parte del pezón. Hay algunos, y hélos yo visto, de más de un codo de largos y más gordos, por lo menos tanto como el brazo. La carne es comúnmente amarilla como carne de melocotón. Algunos la tienen más colorada. Hay también de carne blanca, y suelen ser más blandos.

Según el tamaño o grandor tiene más o menos individuos el racimo, pues de los grandes sólo suele echar seis o ocho; de los menores hasta quince o veinte y, si son más pequeños, hasta treinta o cuarenta, cuando mucho, supliendo con el mayor tamaño la cantidad de los granos (digámoslo así ya que los llamamos racimos, que los indios llaman *bulig*), porque se acompañan y como ayudan unos a otros en la composición del racimo; porque *bulig* en lengua Bisaya quiere decir "ayuda".

Los españoles comen estos plátanos cuando están maduros, comúnmente asados y echándoles un poco de vino y, si se polvorean con canela y azúcar, son más ragalados. Suplen por las manzanas y peras asadas de Castilla, aunque los tengo por de más dura digestión.

Los indios comúnmente los comen co(ci)dos (sic) con agua antes de madurar, que, aunque para nosotros son desabridos, para ellos son gustosos; y de esta manera comen comúnmente todos los plátanos, que sirven también en lugar de pan y de la *morisqueta* que decimos; que estando maduros, los comen como vianda o con panaje.

Los mejores (a mi gusto y de otros muchos) son unos que llaman *anipa*. El racimo es moderado y la fruta también. Tendrá ésta un jeme¹ de largo y dos dedos de ancho, y casi triangular la hechura, excepto que en un ángulo es más redondo que en el medio. El color es más colorado que el de los tinducos; el olor y sabor como de membrillo, y asados, equivalen a ellos, si no exceden, por ser más suaves, sin durezas o nudos, y de más fácil digestión.

¹ Distance from the tips of the thumb and the forefinger when fully separated.

The Portuguese refer to this fruit as “the figs of the Orient” since these resemble the figs in Spain very closely in taste. However, I judge that the tastiest ones here far surpass those over there in food and health value.

Let us, then, begin with the biggest ones called *tinduc*; some consider this one better in taste but I beg to differ. We may say that these are a distinct class because there is a great variety. The most common among them are about a *palmo* in length and about three fingers wide. These are round in shape and come to a point and are larger near the stem. I have seen some that are more than a cubit long and almost the thickness of an arm. Its meat is ordinarily yellow like that of the peach; others are a bit reddish. Still there are others whose flesh is white and which are usually bland in taste.

The cluster has a varying amount of fruit depending upon its size. The large ones produce bunches of about six or eight; the smaller ones up to fifteen or twenty. And when they are smaller yet, they yield about thirty or fifty bits of fruit. When the stems are larger, the quantity of fruit is bigger. What we call clusters, the *Indios* refer to it as *bulig*, because the fruit is joined and one aids the other in the development of the cluster. *Bulig* in the Bisayan tongue means “to help.”

The Spaniards eat these *platanos*, when they are ripe, fried and with wine poured over them. When these are sprinkled with cinnamon and sugar they are even a more delightful treat. They are a substitute for the fried apples and pears in Spain; however, I consider them more difficult to digest.

Now, the natives eat these *platanos* not yet ripe, cooked in plain water. Although we find these quite tasteless, they find them tasty. Ordinarily this is how they consume all these varieties of *platanos* in place of bread and boiled rice as we have said earlier. When these are ripe, however, they eat them as table food or like a “panaje”[?].

The tastiest for me and for many others are some which they call *anipa*. The cluster together with its fruit is of a moderate size; it is about a *jeme* in length and two fingers wide. In shape it is almost triangular except that one angle is more round than the middle one. Its color is more reddish than that of the *tinduc* and have a fragrance and taste of quince. When fried they are just as good if not better because they are softer without hard or knotty parts and more easily digested.

Cómenlos a estos más que otros los enfermos, así por la razón dicha como por su gusto. Aún sin asarlos y crudos son muy suaves y dulces, con un amarguillo regalado; y si a algunos cuadra el hombre de higos, es a éstos y a los siguientes, por semejarse más a ellos en el sabor, no en la hechura ni carne.

Llaman a otros los indios (que pueden entrar en tercer lugar, aunque algunos les dan el primero, pero *de gustibus non est disputandum*) en su lengua, *sab-a*, y los españoles, *obispos*. La causa de llamarles así, dicen, fue que a los principios de estas Islas, el primer obispo² de ellas dicen gustaba más de estos que de otros plátanos, y de aquí se han quedado con tal nombre entre los españoles.

Su planta es la mayor de todos los demás en lo grande, rollizo, alto y aun en la grandez de los racimos. Haylos casi tan altos como un hombre en algunas partes; son de hechura casi cuadrados, por lo menos chatos; un dedo de gordo, dos de ancho, y tienen a menos de jeme. Hace el racimo varias divisiones o gajos (que en este se copocen mejor que en otros por estar con más distinción) de veinte plátanos, teniendo cada frutilla distinta de por sí, y no necesita esta especie, como las otras, de plantarse de nuevo todos los años, pues, con ahijar más que ninguno de los otros, crecen y se conservan en un mismo lugar muchos años, habiendo después de ellos gran cantidad de pies, aunque se pusiese uno solo al principio.

Tiene otra cosa de más provecho este pie que no tienen los otros: que lo blando del tronco (después pintaremos cómo son, pues todos se semejan), que es como corazón o meollo, sirve, cortado a pedacitos y cocido con agua, para dar de comer a los puercos caseros, y aun tal vez lo comen los indios cuando hay mucha hambre.

En el remate del racimo hacen todos los plátanos una como alcachofa en la hechura, y hojas distintas como las de España, aunque estas son mayores; pero de todos los plátanos esta como alcachofa de estos *sab-a* u *obispos* es la mejor, y que, en guisados y fritos, etc. se parece mucho a los de España, y tiene más meollo que aquéllos.

Hácenla con rellenos; y si no es alcachofa, lo parece en el color y sabor interior no menos que en la hechura exterior. Especie de estos es, pues se le semeja en todo excepto en que este tiene pepitas, y así lo llaman los Bisayas *lisohan*. La de otros que, aunque se comen también

² Domingo de Salazar, O.P. (1512-1594). He arrived in the Philippines in 1581, left for Spain in 1591 and died in Madrid on December 4, 1594.

These more than any other are preferred by the sick for the said reason and for their taste. When taken uncooked and raw these are sweet, mellow and have a slightly bitter kind of flavor. If some have been called “figs” they certainly are these and the following because they resemble them in taste but not in shape or its meat.

A third kind of species among these natives is known as *sab-a* and called by the Spaniards *obispos*. Some consider this type as the first best; however, *de gustibus non est disputandum*. The reason why these are called “obispos” [“bishops”] is because the first bishop in these Islands enjoyed this variety more than any other of the *platanos*. Ever since they are known thus by the Spaniards.

This variety is the largest of all in size, bulk, height and even in the size of the cluster. In some places the entire stalk approximates the size of a man. Its fruit is almost square in shape since it grows so tightly packed. It is a single finger in thickness, two fingers wide and at least a *jeme* in length. The cluster has various divisions or gaps which are more prominent in this variety than in any of the others. Each bunch has about twenty bananas and each is an individual piece. Also, it is not necessary to plant this species like all others for it gives-off new shoots yearly and in a plentiful manner. It propagates itself abundantly on the same spot for many years; so much so that where there was only one shoot originally a great number of these emerge.

The trunk of this species has a usefulness which the others do not have; namely, the soft, inner portion of the trunk—we shall print them later, for all of them are similar—is cut-up into small pieces, boiled and fed to the swine. During periods of hunger and famine even the natives eat this.

Out of the cluster of the banana stalk there emerges something like an artichoke in shape with different leaves and resembling those in Spain, though they have the leaves bigger. However, of all the *platanos*, this so-called artichoke of the *sab-a* or *obispos* is the best. When stewed or fried, etc. it is similar to those of Spain, but has more marrow.

Now, if this one is not an artichoke, it is similar in internal color and tastes no less than in outward appearance. It can be stuffed with food. Since it resembles them in everything, it must be a species of them except that it has little seeds which the Bisayans call *lisohan*. The fruit or the artichoke of the other species of bananas is also eaten; however,

cuando maduros, sirven en especial para hacer vinagre, descortezando la fruta, amásanla como lodo y, echándola con agua en una tinaja y dejándola solear, sale muy fuerte y bueno, y es común en todas estas Islas.

Otro género hay que llaman los indios bisayas *bongnoran*; y los españoles, *máxime*; los que han sido soldados de Terrenate los llaman *glorias*; danle este nombre porque son muy olorosos y de muy buen sabor, y por esto les llaman también “los olorosos”; tan dulces que casi parecen confitados, muy suaves y blandos en la boca. Son menores que los *tinduques* en lo largo y en lo ancho, y hacen los racimos más grandes que ellos, pero requieren un estómago de avestruz, porque al paso que engañan con lo sabroso al gusto, empeñan y empachan al estómago, y tanto que aun a los mismos indios hacen mal, y no se atreven a comer sino dos o tres el más robusto. Han experimentado sus efectos muchos españoles, aunque con poco escarmiento en los que tienen falta de otro condumio, que los comen y buscan con más cuidado que a otros, porque con lo dulce engañan más que los otros.

Son muy regalados entre los principales otros que llaman *todlo nga dato* (“dedo de principal o caballero” significa) que son como un dedo de los más largos de la mano, de color algo rojo, y otros de la misma hechura, aunque más pequeños y blancos, que llaman *todlo nga binocot* (“dedo de dama”). Imitan unos y otros en la hechura el nombre que les pusieron; y en sabor para ellos, dicen, son los mejores, aunque a mi no me parecieron tales.

Son los pies de las plantas más pequeños y los racimos también (por lo adamado quizás) y por esta causa usan menos plantar de estos que de otros que dan más y son de más sustento; pero plántanlos algunos por regalo.

No dejaré de contar entre estos, por lo particular del pie, otros que llaman *irior*. Son olorosos también, aunque de mejor calidad que los referidos arriba. Los pies de las plantas son bajos, de una braza poco más o menos de alto, pero hacen también grande el racimo, o tan largo, por mejor decir, que llegan hasta el suelo con la extremidad de él, que es aquella como alcachofa que dijimos, y por esto le dan el dicho nombre, que en su lengua quiere decir “taladro” o “punzón”, porque llega como a punzar y taladrar la tierra. Es género regalado, que se pueden comer con menos peligro que los otros olorosos de que hicimos mención.

when ripe it is used to make vinegar. This is how it is done everywhere in these Islands: they cut-off this 'artichoke' and mash the whole thing and place it into an earthen jar in water. Next, they leave it out in the sun until the fermentation is good and strong.

There is still another class of banana which the Bisayan *Indios* call *bognoran* and the Spaniards *maxime*. Those who were soldiers in Terrenate call them *glorias*. These are given such a name because they are fragrant and have a very fine taste. They are also known as "the fragrant ones" and such is their sweetness as if they were sprinkled with sugar, very soft and tender in the mouth. They are somewhat shorter than the *tinduc* both in length and in width and have a large cluster than all the others. However, these demand a stomach of an ostrich because as they deceive the palate with their taste they bind and clog the stomach. All this happens to such a degree that even the *Indios* themselves become ill. The healthiest of them do not dare to eat more than two or three of these. Many Spaniards too have experienced their effect and even with lesser result in other people who lack other food. Nonetheless, this kind is sought out and eaten with more satisfaction than others because its sweetness attracts and tricks them more than all others.

Very appreciated among the *principales* are those called *todlo san dato* which translated means "a finger of the chief or gentleman." These are like the largest finger of the hand and somewhat reddish in color. Others of the same appearance, but somewhat smaller and whiter in color are called *todlo san binocot* or "lady's finger." Both of them resemble in appearance what they are called. The natives say that as far as taste, these are the best; however, I do not agree.

The trunk of this species and its clusters are smaller perhaps because these are more delicate. As a result they do not plant these as often as others because the others yield more and are more substantial. They do, however, plant some for their delicacy.

I shall not fail to mention among these for their peculiar trunk, some others called *irior*. These are also fragrant and of a better quality than those mentioned earlier. The stems are short and about an arm's length in height. The clusters are also rather long; so long in fact that the end on which is found that artichoke reaches to the ground. It is for that reason that they give it the said name which in their language means an auger or a punch, because it appears to be piercing or puncturing into the ground. It is a kind of a delicacy too which can be eaten with less risk than the other fragrant ones we have mentioned.

Acabo lo tocante a los plátanos, añadiendo solas dos especies y dejando muchas otras (pues son más de veinte, todas distintas): la una se llama entre los indios *canara* y los españoles los llaman *malucos*, por ser los más ordinarios en el Maluco³, de donde quizás vinieron acá. Y si son advenedizos, han probado tan bien que dan mayores racimos que suelen todos los demás. Hélos visto más de dos veces mayor que una tinaja de las ordinarias, y que eran menester dos hombres para cargarlos; tan juntos que no dejan vacío alguno. Son algo cortos y gruesos, cuando maduros muy amarillos, casi del color de los melocotones, la carne tiesa y sólida, y por esto tienen una propiedad en que se les semejan más que otros plátanos, y es en que de estos se hacen orejones, secándolos al sol cuando maduros y partiéndolos por medio, y el que los quiere más regalados los polvorea con un poco de azúcar. Guárdanse cuando secos y remojados en vino.

Semejan no poco a los orejones de España y suplen su falta que por acá (como decía con harta gracia un Padre nuestro, de los primitivos y gran ministro de los indios bisayas, muchas cosas de acá, ya que no son las España, son *como*; y así podemos decir que acá todo es *como* lo de allá). También se hacen orejones de otros plátanos, aunque estos son los mejores y más a propósito.

Demos fin a los plátanos y su fruta con unos que son los más pequeños de todos en el pie, en racimo, y en el tamaño de la fruta, que llaman los indios a los unos *pinitogo* y son redondillos (e imitan a cierta fruta llamada *pitogo*, de que diremos después) y del tamaño de los duraznos menores de España; y otro *tinagacan*, que son de hechura de ciruelas ordinarias. No pongo el nombre con que los llaman los españoles por ser poco decente.

Hacen el racimo muy embutido y espeso, y por esta causa, cuando está ya fraguado, antes que crezca la fruta, lo hienden o parten por medio hasta el pezón, y viene a estar como dos racimos juntos, con que se logra mejor. Y, a mi entender, después de los que llamamos *anipa*, son estos los mejores porque tienen el hollejo muy delgado, la fruta pequeña, muy suave y blanda y que no hace mal ni empacha aunque se coma uno un racimo de ellos, que aunque digo que son pequeños, es respecto de los otros que hemos dicho, que mayor es cada racimo que la cabeza de un hombre en lo grande, y más de cabeza y media en lo largo, de hechura de piña por lo apiñado y largo, pero son de buena calidad y de fácil digestión.

³ The Moluccas or Spice Islands.

I shall complete treating the bananas by adding only two more species and omitting many others since there are more than twenty different kinds. One is called *canara* by the *Indios* and *maluccos* by the Spaniards since these are so plentiful in Moluccas and perhaps from where they were brought here. If these were brought from elsewhere they certainly do well here yielding larger clusters than any of the others. I have seen some clusters more than twice the size of an ordinary earthen jar and which calls for two men to carry. The bunches were so tightly packed that there was no space among them. These are somewhat stubby and fat and when ripe they are very yellow, almost the color of peaches. Its flesh is firm and solid; they have a quality not found in other bananas. And it is this that when these are fully ripe they cut them up into rings and dry them in the sun. Those who prefer them a little sweeter sprinkle them with sugar. They are preserved dry and soaked in wine.

They resemble greatly the fruit rings in Spain and make-up for its lack here. (One of our early *Padres* here and a great minister to the Bisayan *Indios* stated with much earnestness that many things here are *similar* to those of Spain; thus we can say that everything here is *like* the things over there). They also prepare rings from other kinds of bananas, although these mentioned here are the finest and most suitable.

We shall end the discussion about the bananas and their fruit with some that are the smallest of all in trunk, clusters, size of fruit and which the *Indios* call *pinitogo*. These are round and resemble a certain fruit called *pitogo*, about which we shall speak later. In size they are like the smaller peaches of Spain. Still another is known as *tinagacan* and which has the appearance of an ordinary plum. I shall not give the name which the Spaniards call it because it is somewhat indecent.

The cluster grows very tightly and is rather thick. When it is formed and before the fruit appears, they split or divide it down the middle with a twig as far as the joint. It becomes double-jointed and develops better. In my opinion, after those called *anipa*, these are the best because they have a thin skin and are a small fruit. These are very smooth and bland and do not cause any indigestion or illness, even if one eats a bunch of them. When I say 'small' that is in respect to the others I have mentioned. A single bunch is larger than a person's head in diameter and more than a head and a half in length. It looks like a pineapple, and has a pyramidal shape; it is excellent in quality and easily digested.

Vengamos ya, dejando los demás, a describir esta planta que, por no tener semejante en Castilla, será menester hacerlo con más distinción. Es de alto, la que más, de tres brazas, poco más o menos; de dos, algunas, aunque no llegan a braza, que son las menores.

El pie no es sólido sino blando; verde también en unos, rojo en otros. Fórmase de unas como pencas de cardo, pero anchas y muy lisas, que le dan vuelta a todo el pie, sucediéndose y cubriéndose unas a otras como los cascos de una cebolla, que hasta que hacen un pie o tronco de a tres o cuatro palmos de ruedo en los mayores, que son los que llamamos *sab-a* u "obispos".

Las hojas son de más de a braza de largo las mayores, y de ancho tres a cuatro palmos, muy lisas y muy bien sacadas. Tienen en medio una como canalilla, que es la que sirve como de pezón, propiamente como penca de cardo curado muy largo. Desde el mismo pie comienza redondeando de ambas partes a modo de pavés, y sube hasta arriba, acabando casi redonda también. Estando enteras son de muy agradable vista y a modo de un tabiverde, con dos hojas.

Es cierto que pueden envolver y cubrir a un hombre de pies a cabeza, y más de dos veces. Por no tener otra cosa, sirven de mortaja a estos pobres, que con ellas envueltos se entierran; y a una gran *principal*a enterraron así (castigada de Dios por sus liviandades, como veremos cuando se trate de la residencia de Carigara), de donde colijo que no son estas las hojas, como quiso Bocardo, con que nuestros primeros padres cubrieron su desnudez, pues sin coserlas, como dice la Escritura, podían cubrirse de pies a cabeza, y atravesadas una sola bastaba y sobraba para dar la vuelta a todo el cuerpo y taparle, y no fuera necesario juntar muchas; y comúnmente, juntando dos, una sobre otra (porque se rasgan con facilidad) hacen de ellas toldos los indios cuando caminan en tiempo de aguas que bastan a cubrirles muy bien y que no se mojen.

Echará cada pié como diez o doce hojas, de estas que son juntamente rama y hoja; la del cogollo sale envuelta a modo de un cirio redondo, que en llegando a su largor natural, se desenvuelve sacando a vista una como media pieza de tafetan entre verde y amarillo, que luego se pone totalmente verde muy alegre: es todo el pié, cuando está ya grande y capaz de echar la fruta, imitación de una hermosa palma, en que, como se ha dicho, no rasga las hojas de suyo; rásganlas empero los vientos y más cuando son grandes.

Omitting all else, we now come to describe the plant itself. Since we have nothing similar to this in Spain, it is necessary to describe it in greater detail. It is about three arms in height more or less; some are two while the smallest scarcely reach one arm in height.

The trunk is not solid but soft; some of them are green and others are red in color. It forms itself something like the fleshy leaf of a thistle which is wide and very flat. Leaves make up the entire trunk; one covers the other like the onion forming a trunk that is three or four *palmas* in circumference among the largest which are those we call *sab-a* or *obispos*.

The leaves of the largest ones are more than an arm in length and three or four palms in width and very flat and drawn out. In the middle it has a vein which serves as a leaf-stem, just like the fleshy leaf-stem of the very large thistle. From the stem itself the veins circle out on both sides in the manner of a shield and rise upwards also as if in a circle. When these are fully developed they are very pleasing to the sight like a green tabby with two leaves.

It is certain that it can cover and envelope a person from head to foot and twice over. Since these poor people have nothing else, these leaves serve as shrouds for them; thus they are wrapped and buried. In this same manner did they bury a well-known *principala*, —punished by God for her incontinence, as we shall see when we treat the Carigara Residence. May I infer from this that these are not the leaves with which our First Parents covered their nakedness, as Bocardo suggests. For without sewing them, as Scripture says, they could have covered themselves from head to foot. A single leaf would have more than sufficed to wrap and cover their bodies around completely; thus it would not have been necessary to join too many together. Normally, by joining just two, one over the other —since they easily tear— the *Indios* utilize these leaves for cover and to keep themselves dry when they travel during the rainy season.

Each trunk produces something like ten or twelve leaves of the kind that are both branch and leaf. The one of the head emerges all rolled up like a candle. Upon maturing it unfurls revealing a thin wrapping silk taffeta. At first, it is yellowish and green and finally all green and very attractive. When it is fully grown and capable of bearing fruit, it looks like a beautiful palm since its leaves are not yet torn. But eventually the wind tears them especially when it is strong.

En llegando a su debida proporción, ya dispuesta para hacer fruta, echa en medio de todas las hojas, al modo que echa su fruta la alcachofa, una mazorca grande, de figura piramidal, del tamaño de la cabeza las mayores, y a su proporción las más pequeñas. Sube de esta manera con su pezón cosa de dos palmos, y en esta proporción va abriendo las hojas que sirven de cobertor a la fruta. Y por adentro son muy coloradas y más anchas cada una de ellas, y más largas que una mano abierta.

Debajo de esta hoja aparecen los platanillos, del tamaño del dedo meñique, y un menores, en un gajo que tendrá a dieciocho o veinte; asimismo la segunda y tercera hoja, y las siguientes que se van sucediendo, en abrir y sacar su parto a vista. Cáense dichas hojas y queda la frutilla como en ciernes, aunque del tamaño dicho.

Si cuajaran todas las hojas que va abriendo la dicha mazorca, o alcachofa, fueran muchísimos los gajos y su fruta, pero no fraguan todos, sino según su especie. En los *tindiques*, dos o tres; en otros a seis y ocho, y los que más, como los *sab-as*, a veinticinco o treinta gajos, quedando más de cuarenta sin poder lograrse, por faltarla la virtud a la planta para todos; si bien los menores que llaman los indios *tarotamsi*, que quiere decir “pajarillo”, porque lo parecen, sirven para guisados. Y son tan buenos como habas verdes u otras de las legumbres verdes, o en berza, que se comen en Castilla guisadas; y cómenlos también los indios por *otan* que llaman, que es lo mismo que decir “condumio de hierbas”.

Echado fuera el racimo, al modo dicho, queda un vástago o pezón largo, que había de ser todo lleno de fruta, si la virtud alcanzara; y en su remate una como mazorca, que llamamos también “alcachofa”, porque se le parece. Cuanto va creciendo la fruta, tanto se van secando las hojas del cuerpo, de modo que la falta de ellas en algunas especies que totalmente las pierden y dejan al pie solo con el racimo es señal que él está ya de sazón; en otros que no pierden totalmente las hojas, aunque se van marchitando, en teniendo seca la mazorca de abajo (si no la han quitado antes los indios o para comerla, como dijimos, o porque la virtud se retira al racimo, y crezca más la fruta) es señal de que se madurará presto; el tenerla ya seca y totalmente deshecha, es la fruta que se sazona en la planta y es más sabrosa, como en todas las frutas sucede; pero no esperan a que sazone en ella, por quitar la tentación a los que los ven y los hurtan; y hay género de ellos que, cortado verde del pie, se madura en el camino hasta llegar a la casa; y no es encarecimiento sino que pasa así. Usan también los indios, cuando

When nearing maturity and ready to bear fruit there sprouts among all these leaves a large pyramidal cone in the fashion of the artichoke. The largest grow to a size of a head; the smaller ones proportionately. It sprouts in this manner with its stalk for a measure of two *palmos*. As it grows the leaves open which serve as a shield for the fruit. Inside they are very reddish; each one is wider and longer than an open hand.

Below this leaf there appear the little bananas, the size of the little finger or less in a bunch which will have eighteen or twenty of them. Similarly the second and third leaf and the others continue to open and show their fruit. The leaves drop-off and the fruit remains as it blossoms in its size.

If all the leaves would materialize that the cone or artichoke produces there would be many more bunches of fruit. However, all do not develop except according to their species. The *tindoc* produces two or three bunches; others six to eight; those with the most, like the *sab-a* yield twenty-five or thirty bunches. And what more, the latter leaves more than forty undeveloped because the plant lacks the power. The smallest which the *Indios* call *tarotamsi* — which means “little bird” for they resemble such — are used in stews and are as good as green beans or as other green vegetables or even as cabbage which is eaten in Spain. The *Indios* also eat them as *utan*, as they call it; it is the same as saying “a stew of herbs.”

Growing out of the trunk as stated, there appears a long stem or shoot which can be entirely covered with fruit if it would have the strength. At the tip appears something like a cone which we also call an artichoke because it is similar. As the fruit grows, the leaf covering dries off. The loss of them in some species is a sign that the plant is ripe. Some drop them altogether and leave the trunk alone with the bunch. Others which do not loose their leaves we just see them wither away. When the bottom of that cone dries, it is a sign that it will be ripe very soon. Unless the *Indios* have cut it off previously for eating, as we have said or simply because the power goes to the bunch and thus the fruit grows more. When this cone is dry and completely decomposed, the fruit has ripened on the plant and becomes more flavorful as with all fruits. However, they do not wait for that moment, to remove the temptation to steal it to those who see it. Also, there are some species of them when cut green will ripen on the road before arriving home. This is no exaggeration; it actually happens this way. Likewise when the *Indios*

quieren que madure presto, si están ya de sazón, mojarlos con agua de la mar; que con esta diligencia sola maduran de la tarde a la mañana.

En cogiendo el racimo, cortan el pie (pues no da cada pie más uno) o se muere. Renuévanse, empero, con los hijos que echan alrededor del tronco, y desde que se plantan hasta que está la fruta madura, suelen tardar un año los que más; nueve o diez meses a lo menos.

Hay algunos pies que echan cuatro o seis hijos o renuevos, otros diez o doce. Sácanlos de su antiguo lugar y plántanlos de nuevo, que de otra manera no crecen. Sólo los que llamamos *sab-a* suelen crecer sin esta diligencia, quitándoles algunos de los hijos, para que no se opriman unos a otros. Y esto baste cuando a los plátanos comestibles.

want them to ripen quickly once these are in season, they soak them in sea-water. By this means alone, these ripen between afternoon and the next morning.

Now, once they harvest the banana bunch, they cut down the trunk or just let it die. Each plant yields no more than one bunch. It renews itself with the shoots that sprout around the base of the trunk. It takes these about a year at most from planting to ripening. On an average, about nine or ten months at least.

There are trunks from which four or six sons or off-shoots sprout; from other, ten or twelve. The shoots are taken out from their sprouting place and replanted; otherwise they will not grow. Only those we call *sab-a* will continue to grow where they sprout. It is good to thin them out in order not to oppress one another. This suffices concerning the edible bananas.

Cantius J. Kobak, O.F.M.
Milwaukee, Wisconsin
October 15, 1993

Lucio Gutiérrez, O.P.,
University of Santo Tomas, Manila
August 18, 1994