

# Kagamitang Pangkomedor at Pangkusina Bilang Kulturang Materyal at Sisidlan ng Kaalamang Lokal

**Evangeline M. Dare**

Ang mga larawan ay guhit ni Nathaniel Tagle

## Pasimula

Ang salitang *kusina* ay hango sa Espanyol na *cocina* mula sa salitang-ugat na Latin na *coquere* o *cook* sa Ingles. Nagmula rin dito ang Pranses na salitang *cuisine* na ang ibig sabihin naman ay pagkain o pagluluto. Sa lahat ng mga salitang ito—*cocina*, *cuisine*, *cook*, *kusina*, *kusinero*—litaw na litaw ang konsepto ng pagkain. Kung ang kusina ay silid-lutuan, ang komedor naman ay silid-kainan. Hinango din ito sa salitang Espanyol na *comida*, na ang ibig sabihin ay kabuuang putahe o set ng mga pagkain.

Kayrami nang mga popular na magasing lokal ang inilalathala na nakalaan para sa pagkain. *Food, Cook, Yummy, Recipe*, at *Flavors*. Gayundin sa mga programang pantelebisyon, palasak nang mapanood ang iba't ibang klase ng lutuin na ipinakikita ang sunod-sunod na hakbang sa paghahanda. Kaya ang dating imahen ng mga pawisang kusinero at kusinerang nakatago sa mga mauusok at mainit na kusina ay napalitan na ng mukha ng mga glamorosong *celebrity chef* na *TV host* at *hostess* na rin. Hindi mabilang ang mga *cookbook* na naimprenta sa loob at labas ng bansa. May magagarang *coffee table book* na hindi matatawaran sa masikhay na pagkakasaliksik ang nailathala na tungkol sa pagkaing Pinoy. Ilan sa mga ito ang *Palayok* ni Doreen Gamboa Fernandez, *The Culinary Culture of the Philippines* ni Gilda Cordero Fernando at ang obra maestra ni Felice Prudente Sta. Maria, ang *Philippine Culinary Vignettes and Period Recipes 1521-1935*. Nariyan din ang trilohiya ni Doreen Fernandez: ang *Sarap* (1988) *Lasa* (1993) at *Tikim* (1994) na ang unang dalawa ay isinulat kasama si Edilberto N. Alegre.

May ilang pelikulang banyaga na rin ang may tema ng pagluluto at pagkain sa kanilang pagsasalaysay gaya ng *Como Agua Para Chocolate* (1992) ni Laura Esquivel, *Woman on Top* (2000) ni Fina Torres, *Chocolat* (2000) ni Joan Harris, at ang *Julie and Julia* (2009) ni Nora Ephron.

Patunay ang mga ito sa malaking pagpapahalaga ng mga Filipino at kahit ng ibang lahi sa pagkain. At bakit hindi? Pagkain ang bumubuhay, nagbibigkis, at nag-uugnay sa lahat ng tao. *"In food do ingredients and preparation from different cultures blend"*

(Sta Maria, 2006). Kahit ang pinakamalaking bahagi ng sibilisasyon ng tao ay kinategorya ayon sa teknolohiya ng pag-atikha ng pagkain. Napakalaking yugto ang pinagdaanan natin at ng ating mga ninuno bago pa man naging *Homo sapiens sapiens* ay namulot, pumitas, naghukay, at nangaso para masustenahan ang pangangailangan sa pagkain. Tinawag ito sa literatura na “hunting-gathering stage” na tumagal nang maraming milenyo bago sinundan ng rebolusyong agrikultura na bagama’t hindi kasinghaba ng naunang yugto ay nakapagpaigpaw naman sa pagsulong ng sangkatauhan. Nagbunsod ito sa pagdami ng populasyon ng buong mundo sapagkat sa pamamagitan ng pagkontrol sa paghahalaman at paghahayupan, nagkaroon ng tiyak na pagkukunan ng pagkain at hindi na kailangang umasa pa ang tao sa siklo ng panahon at biyaya ng kalikasan.

Kung paano binigyang-pansin ang dominanteng posisyon ng pagkain sa iba’t ibang aspekto ng popular na kultura, nais ng artikulong ito na ibaling ang tuon sa mga kagamitang tumutulong pasarapin at ihain sa katakam-takam na paraan ang ating pagkain. Nang masumpungan ng sinaunang tao ang gamit ng apoy para palambutin at lalo pang patingkarin ang linamnam ng mga huling hayop at pagkaing halaman, marahil nagsimula na rin ang imbensiyon ng iba’t ibang kagamitang pangkomedor at pangkusina.

## Kagamitang pangkomedor at pangkusina ayon sa batayan at espesipikong gamit

May dalawang malaking uri ng ganitong mga kasangkapan – katutubo/tradisyonat at makabago o moderno. Ano ang pagkakaiba ng dalawa? Ang mga katutubo at tradisyonal ay ang mga ginawa sa panahong bago dumating hanggang sa manaig ang kolonisasyong Espanyol sa Filipinas. Karaniwang yari ang mga ito sa mga likas-yaman gaya ng dahon, damo, sanga ng puno, baging, bao ng niyog, kawayan, rattan, buri, kabibe, terakota, kaolin at garing; at mga metal na tulad ng ginto, pilak, bakal, tanso, at tumbaga.

Ang makabagong kagamitang panluto at pangkain naman ay ang mga dinala ng mga Amerikano sa pagbubukas ng ika-20 siglo sa Filipinas hanggang sa panahong kasalukuyan. Yari ito sa plastik at iba’t ibang kemikal mula sa industriya at karaniwan nang ginagamitan ng elektrisidad.

Ang Kolehiyo ng Ekonomiyang Pantahanan (CHE) sa Unibersidad ng Pilipinas ay naglathala ng isang publikasyon na may pamagat na *Traditional Household Equipment as Resources* (Malicdem, 2007). Binigyang-diin dito ang kahalagahan ng mga tradisyonal na kasangkapan sa pamamagitan ng pagbabalik-tanaw sa isang panahon na ang pamumuhay ay hindi nagmamadali at ang pagmamay-ari ng mga kasangkapang pambahay ay hindi pinakikilos ng higop ng makapangyarihang konsumerismo. Ang lathalaing ito ay kumuha ng inspirasyon sa isang koleksiyong inumpisahang tipunin simula pa noong 1980 sa pamumuno ng Kagawaran ng Edukasyon sa Ekonomiyang Pantahanan (HEEd). Makalipas ang mahigit na 10 taon, noong 1992, nagkaroon ng pagkakataong pasinayaan ang munting museo ng mga tradisyonal na kagamitang pangkomedor at pangkusina na isinabay sa pagdiriwang ng ika-31 taong anibersaryo ng pagkakatatag ng CHE.

Sinubok lapatan ng klasipikasyon ang iba't ibang uri ng mga nakalap na kasangkapan; at apat na kategorya ang nabuo ayon sa kanilang batayang gamit: (1) para sa paghahanda ng pagkain, (2) para sa pagluluto, (3) para sa paghahain at pangkain, at (4) para sa pag-iimbak at pagsisinop. Sa artikulong ito, hihimayin ang silbi ng bawat kasangkapan sa pamamagitan ng paglalahad ng kani-kaniyang espesipikong gamit. Makikita sa appendice sa hulihang bahagi ng artikulo ang ilang kagamitang pangkomedor at pangkusina na pinangalanan sa kanilang lokal at banyagang katawagan. Sinamahan din ng kaunting deskripsiyon ayon sa pagkalikha at uri ng materyal na ginamit. Ang talaan ay hindi kompleto at naglista lamang ng ilang kasangkapan na kumakatawan sa bawat batayang gamit. May ilang kasangkapan rin na maaaring magkaroon ng higit pa sa isang batayang gamit; halimbawa may magagarang sisidlan ng pagkain na nagsisilbing sisidlan, panghain, at panluto dahil gawa sa materyales na pinahusay ng makabago at abanseng teknolohiya.

## Kulturang materyal at kaalamang lokal

Walang layon ang may-akda na bagtasin ang ebolusyon ng mga kagamitan sa bawat kategorya, pero hindi maiiwasang paminsan-minsan ay balikan ang historikal na pinanggalingan at pinagdaanan nito. Ang layunin ng may-akda ay maipakita ang pananaw o lapit ng iba't ibang disiplina sa loob ng malaking sakop ng kaalaman sa agham panlipunan na may kinalaman sa kulturang materyal. Karaniwan nang tinatalakay ang ganitong paksain sa disiplina ng antropolohiya, arkeolohiya, edukasyong pangkonsumidor at sa ekonomiyang pantahanan o *home economics*. Bibigyang buhay ng artikulo ang lapit o pananaw mula sa namumuong sangay ng pag-aaral ng kung tawagin ay *material culture studies*.

Ang kulturang materyal ay mga bagay na pisikal na nilikha ng tao para matamo ang kaniyang mithiin at mga pangangailangan at sa bandang huli ay manaig at mabuhay nang maaliwalas sa matagal na panahon. Sa madaling sabi, ang kulturang materyal ay mga bagay na nararamdaman ng iba't ibang pandama ng tao. *Stuff, objects, things*. Salamin din ito ng level ng teknolohiya ng kulturang pinagmulan. Sa klasikong pananaw ng antropolohiya, ang mga kulturang materyal ay nagsasaad ng kuwentong-buhay ng mga tao sa nagdaan at kasalukuyang panahon (Douglas & Isherwood 1996, 38, 44). Ang mga ito ay nagsasabi kung ano-ano ang angking talino, pagpapahalaga at estilo ng pamumuhay ng mga grupo ng táong nabuhay sa isang takdang lugar at panahon.

Sa arkeolohiya, nauna nang pinangalanan ang mga materyal na bagay sa ating kapaligiran na *artefakto*. Subalit ang ganitong katawagang teknikal ay naiugnay sa mga sinaunang bagay na nahuhukay sa ilalim ng lupa o naiaahon mula sa pusod ng karagatan, bagay na nakalilimita sa pag-aaral ng mga kontemporaneong bagay. Kaya ang depinisyon ng *artifact* ay pinalawig pa upang masakop pati ang mga bagay na nilikha ng tao kahit sa kasalukuyang panahon (Schiffer 1999, 2-5, 12). Dahil sa pagbabago ng katuturan ng konsepto, higit na angkop gamitin ang terminong "material culture" o kulturang materyal bagaman nananatili pa rin sa sirkulasyon at bokabularyo ng disiplinang pang-akademya ang terminong "artefakto".

May dalawang bahagi ang diskusyon. Ang una ay tatalakay sa mga kagamitang pangkomedor at pangkusina mula sa punto de bista ng mga pag-aaral sa kulturang materyal. Maraming sakop na kaparaanan, teorya at kategorya ang pag-aaral ng kulturang materyal, subalit bibigyang-diin lamang ng may-akda ang apat na klasipikasyon na angkop para sa mga kagamitang pangkusina at pangkomedor:

- (1) imbensiyong teknolohiko (technological invention)
- (2) commodity o kalakal (consumer goods)
- (3) bagay na may talambuhay (biographical objects)
- (4) pamanang lahi at pandisplay sa museo (heritage and museum display)

Ang ikalawang bahagi ng diskusyon ay susuri sa papel na ginagampanan ng mga kagamitang pangkomedor at pangkusina sa pasalitang tradisyon ng kulturang Filipino. Ituturing ang ganitong mga kasangkapan bilang artifact na nagsasaad ng mga kaalamang lokal at maaaring gamiting midyum upang busisiin ang mga halagahan, kaugalian at saloobin ng diwang Filipino sa mga pag-aaral at pananaliksik. Bibigyang pansin ng artikulo ang mga pasalitang tradisyon na nakatuon sa mga salawikain, kawikaan, at kasabihan. Ang ganitong sipat ay hindi gaanong nabibigyang pansin sa mga kanluraning pag-aaral ng mga kulturang materyal na nagdidiin sa disenyo, yari, at implikasyong sosyo-kultural ng mga kontemporaneong bagay o sinaunang artifact.

Bagama't mayroon na ring mayamang pag-aaral sa lokal na kaalaman na tinatawag din sa akademikong literatura na "*indigenous knowledge*," ang mga ito naman ay karaniwan nang nakatuon sa mga kaalamang praktikal gaya ng agrikultura at medisina. (Sandoval, 1995; Dare, 1998; Baclig, 2001) Ang mga pasalitang tradisyon ay maaaring hindi praktikal na kaalaman ngunit maaari namang ituring na pamanang lahi dahil ang mga ito ay sumasalamin sa identidad at pilosopiya ng isang kultura o lipunan. Isang naiibang "spin" na gamitin ang mga tradisyong pasalita bilang sisidlan ng kaalamang lokal gamit ang talinghaga o simbolismo ng mga kasangkapang pangkomedor at pangkusina. Ang ganitong pagtatangka ay hindi pa gasinong sinasaliksik sa pag-aaral ng kulturang materyal.

## I. Uri at Klasipikasyon ng Kagamitang Pangkusina at Pangkomedor Ayon sa Pag-aaral ng Kulturang Materyal

### Bilang imbensiyong teknolohiko

Ang teknolohiya ay isang uri din ng malikhaing sining, ngunit kaiba sa sining ng pagpipinta at eskultura, tinatawag itong praktikal na sining na may silbing gamit sa pagkontrol at pagpapabago sa kalikasan at kaligiran (Pytlík et. al, 1985, 5). Samakatwid, ang teknolohiya ay isang kaalaman na nagbibigay ng impormasyon sa pagbibigay kasiyahan sa iba't ibang pangangailangan ng tao. Kabilang sa teknolohiya ang estilo o pamamaraan ng paglikha at ang mga sangkap na ginamit sa paglikha.

Karaniwan nang ituring ang teknolohiya bilang resulta ng siyensiya o agham. Ayon sa pananaw ng "*technological determinism*," nililikha ang teknolohiya para sa kabutihan at kapakinabangan ng tao (Williams & Edge 1996, 856). Kung sisipatin ang ebolusyon ng mga kagamitang panluto at pangkain mula nang maimbento ang botelya at garapon noong siglo 15 na kung ituring ay Kapanahunan ng Kaliwanagan (Enlightenment) hanggang sa pagkatuklas ni Thomas Alva Edison sa elektrisidad sa pagbubukas ng siglo 20, masasabing malawak at malayo na ang narating ng mga pagbabagong dulot ng teknolohiya sa larangan ng pagluluto at pagsasálo-sálo sa hapag-kainan.

Ano-anong mga kabutihan ang dala ng mga imbensiyon sa komedor at kusina? Unang-una ang kalinisan sa pagkain. Higit na maiiwasan ang pananalasa ng mga mikrobyo kung maiimbak ang mga pagkain sa mga esterilisadong sisidlan. Mas ligtas sa langaw o dumi ang mga pagkaing nakasilid sa mga lagayang kulób (airtight) gaya ng Tupperware, Rubbermaid, o Orocan. Pangalawa, tipid-pagod. Sa halip na sayangin ang lakas sa paghahanap o pagsibak ng kahoy na gatong, o kaya ay habulin ang hininga sa pagpaparikit ng apoy gamit ang panghihip, o sayangin ang lakas sa pagkudkod ng maitim na uling ng mga puwitan ng kaldero't palayok—kaydami nang klase ng lutuan na hindi mauling at mausok. Nariyan ang microwave oven, convection oven, oven-toaster, sandwich maker, waffle maker, electric griller, deep-fat fryer, pressure-cooker, coffee-maker, airpot, electric thermos at kung ano-ano pa. Pangatlo, tipid-oras. Gamit ang pressure cooker, higit na maraming oras ang matitipid, gayundin sa gatong kung ang mga palambutin ay hindi na idadaan pa sa mahabang oras ng pakuluan. Gayundin naman, ang mga mixer, grinder, beater, blender na pinatatakbo ng elektrisidad ay nagpapabilis at nagpapadali ng paghahanda ng pagkain. Pang-apat, higit na maraming klase ng pagkain ang puwedeng iluto at ihain dahil na rin sa bersatilidad ng mga makabagong kagamitang pangkomedor at pangkusina.

Sa kabila ng mga bentahang nabanggit, may mga kritiko sa kasalukuyan na binubusisi ang negatibong bunga ng mga teknolohiyang pangkusina. Halimbawa, sa pananaw ng mga *environmentalist*, ang mga makabagong kagamitang pangkusina ay takaw-enerhiya; at dahil ang mga ito ay idinisenyo hindi upang tumagal, gumagamit ang mga ito ng limitadong kukunang yaman (resource) mula sa kalikasan upang pagkatapos ay itapon rin at maging junk na nakapagpapalala pa sa tumitinding dami ng basura sa ating planeta.

Sa pananaw ng mga feministang kanluranin, ang ganitong mga imbensiyon ay nagtutulak sa mga kababaihan upang lalong matali sa gawaing pambahay. Bukod pa dito, higit na tumaas pa ang inaasahan sa kanila sa larangan ng pagluluto, pag-eestima sa mga panauhin at pati na rin sa pamamalakad ng tahanan at sa relasyong pang-mag-asawa (Cowan 1983, 176-180). May mga pag-aaral din na nagsasabing hindi likas na tipid-oras ang mga kagamitang ito at ang nabago lamang ay bawasan ang nakababagot na pagkudkod, pagtadtad, pagdikdik, paggiling, at paghahalo sa paghahanda ng pagkain (Wacjman 1986, 219).

Dahil sa ipinapalagay na nakapagpapagaan at nakapagpapaiksi ng trabahong pambahay ang mga imbensiyong pangkusina, ipinapalagay na ang mga babae ay nagkakaroon ng higit na maraming oras para sa kanilang pamilya, asawa, at anak. O kaya naman ay mas mahabang libreng oras para makapagtrabaho at kumita ng ekstrang pantulong na gastos para sa sambahayan. Sa ganitong pangyayari, tinitingnan ng mga feministang kanluranin na lalo pang bumigat ang pasanin ng mga kababaihan dahil nadagdagan pa ang papel na dapat nilang pasanin.

Ang ganitong pagtingin ay hindi sinasang-ayunan ng ilang sektor ng kababaihan na may positibong pagtingin sa mga teknolohiyang pambahay. Sa kulturang Filipino, na ipinagmamalaki ng mga babae ang pagkabihasa sa pamamalakad ng tahanan, kung hindi man ang tahasang kahusayan sa pagluluto, ang feministang pagtaya ay hindi lubusang katanggap-tanggap. Sa punto de bista ng mga babaeng nagpapakadalubhasa sa ekonomiyang pantahanan, ang pagkakaroon ng mga imbensiyong teknolohiko sa larangan ng pagluluto at paghahanda ng pagkain ay tanda ng kagalingan, kabihasan, at kakayahang makapagpundar ng mga bagay na hindi lamang makatutulong sa kaniyang sarili, bagkus ay para sa kapakinabangan pa ng kaniyang pamilya. Isang karanasan ng may-akda sa kaniyang klase sa ekonomiyang pantahanan na makita ang pagkadismaya ng kaniyang mga babaeng estudyante sa eskuwelahang gradwado. Pinagtatakhan nila ang feministang kritisismo at tinawag na “reklamador at negatibo” ang mga tagasunod nito. Ito kaya ang tinatawag na gahum o “*false consciousness*” ni Antonio Gramsci—ang pangyayaring tinanggap at niyakap na ng mga “biktima” ang kontrapsiyon ng kanilang biktimisasyon?

Kung sabagay, ang ganitong magkaibang pagtingin sa mga imbensiyong pangkomedor at pangkusina ay maaaring sanhi na rin ng magkaibang daloy ng kasaysayan at karanasan sa dalawang grupo ng babae. Ang mga babae sa Estados Unidos ay nakaranas na maging independiyente sa mga lalaki lalong-lalo na noong panahon ng Ikalawang Digmaang Pandaigdig na sila ang pansamantalang nagpatakbo ng mga industriya sa Amerika habang ang mga lalaki ay nasa larangan ng pakikidigma (Hewlett 1986, 237). Sa Filipinas, maaaring masabi na epekto ng globalisasyon ang nagbubunsod upang marahuyo ang mga babae sa mga “burloloy” ng higit na mauunlad na bansa; huwag nang banggitin pa ang mahigit sa tatlong daang taon ng kolonisasyong Espanyol at ang apatnapu’t limang taong pagsakop ng mga Amerikano. Sa katunayan, bihira kung hindi man tahasang walang naririnig na pagkontra sa hanay ng mga babaeng feminista sa Filipinas laban sa mga materyal na bagay, lalo na yaong may kinalaman sa pagluluto at paghahanda ng pagkain. Ang kanilang pinagkakaabalahan ay “*reproductive rights*,” legalisasyon ng diborsiyo, paglaban sa karahasan sa tahanan at ang pangkalahatang kahirapan ng lipunan na siya namang marapat at makatwiran sa ilalim ng kalagayang panlipunan sa ngayon.

### Bilang kalakal

Kung sisipating mabuti ang mga katutubo o tradisyonal na kagamitang pangkusina, mapapansin na yari ang mga ito sa materyales na madaling matagpuan at makuha sa kaligiran. Kung may angking talento sa paglikha o paggawa ng mga handicraft,

ang mga banga, basket, dikan, gadgaran, kudkuran, at horno at kung ano-ano pa ay maaaring gawin sa tahanan, o kaya naman ay ipagawa sa pinagkakatiwalaang artisano kapalit ng katumbas na halaga ng kaniyang pagod at likhang kamay na maaaring salapi o kaya'y serbisyo o produkto din. Ayon sa Marxistang pananaw, ang mga ito ay may mataas na halaga dahil gawang-kamay at hindi dumaraan sa prosesong komersiyal. Sapagkat hindi ginawa para sa malaking pamilihan, itinuturing silang produkto ng malikhaing pagsisikap at ginagamit na paraan sa palitan (*medium of exchange*) sa relasyong pangmagkaibigan at panlipunan.

Samantala, ang mga makabagong kagamitang pangkusina ay karaniwan nang mabibili sa establisimyentong komersiyal; may kani-kaniyang brand na puwedeng pagpilian at katuwang na halaga. Mayroong mga brand na "*high-end*" at mayroon din namang pangmasa. Ang mga produktong ganito ay ginawa nang maramihan sa *assembly line* gamit ang makina, at may limitadong warranty lalo na sa mga piyesa; ibig sabihin hindi magtatagal ang gamit. Sa Marxistang pananaw, ang mga ito ay may mababang halaga (*low value*) kahit na mamahalin ang brand sapagkat ipinapalagay na nilikha na may kasamang pagsasamantala ng mga kapitalista sa manggagawa. Sa ngayon, kahit ang mga produktong gawang-kamay ay nagiging *commodity* o kalakal na rin dahil sa lakas ng puwersang pangpamilihan at impluwensiya ng konsumerismo.

Paano nagiging commodity ang isang bagay? Mayroong masikhay na paliwanag si Igor Kopytoff (1998, 68-70) sa penomeno ng komoditasyon. Ayon sa kaniya, ang mga bagay sa ating paligid ay nagiging commodity kung ito ay may silbing gamit (*use value*) at maaaring ipagpalit sa isang bagay din na may kaparehong halaga (*equivalent value*). Ang bagay na ipinampalit ay itinuturing na isang commodity rin. Sa kasalukuyang panahon, karaniwan na salapi ang ginagamit na midyum ng palitan (*medium of exchange*) bagama't may mga pagkakataon din na katumbas ng bagay o serbisyo ang ginagawang midyum ng palita. Ang ganitong palitan ay alternatibong paraan upang baguhin o salansangin ang talamak na paggamit ng salapi bilang midyum ng palitan. Malaki ang impluwensiya ng internet sa pagpapalaganap ng ganitong uri ng transaksyon gayundin ang pagkakatipon-tipon ng mga grupo ng tao na may *advocacy* laban sa isang *cash economy*.

Sa kabilang banda, kabaligtaran ng commodity ang mga sagradong bagay gaya ng alay (*offering*) o handog (*gift*). Ang mga ito ay ipinagkakaloob nang walang katapat na halaga sa salapi; sa halip, ang katapat nitong halaga ay nasa obligasyong sikolohiko at espirituwal sa pagitan ng nagbigay at tumanggap na hindi natatapos at bagkus ay tumatagal ng ilang henerasyon. Ganito ang pagtingin ng antropologong si Marcel Mauss (1967) sa mga bagay na sagrado na tinawag niyang regalo, handog, o "gift."

Hindi maitatatawa na ang dating commodity ay magbalik sa pagiging hindi commodity (*decommoditize*) kung umayaw ang may-ari na ipagpalit o ipagbili ito, at dahil dito ay magbalik ang sagradong katangian nito; at muli na namang ituring bilang isang handog o gift. Ngunit sa kasalukuyang panahon kung saan ang

konsumerismo ang namamayaning kalakaran ng pagmamay-ari, naglalaho na rin ang orihinal na idea sa likod ng isang “gift.” Ang mga regalong hindi gusto ng napagbigyan ay puwede nang *i-recycle*, basta sumunod lamang sa etiketa ng wastong pagdespatsa, ibig sabihin hangga’t maaari ay hindi dapat malaman ng nagbigay. Kaya siguro nakaisip ang malalaking *shopping mall* at *department store* na maglagay ng *bridal registry* o kaya’y magbenta ng *gift cheque* upang ang niregaluhan ay malayang makapipili ng mga bagay na sadyang gusto. Ang praktis ay nagiging palasak na dahil praktikal—parehong nasisiyahan ang nagbigay at tumanggap. Subalit sa ganitong kalakaran, nawawala ang pagkasagrado at romantismo ng orihinal na konsepto ni Mauss sa regalo, handog o “gift.”

Higit na pinahahalagahan ng pananaw ng ekonomiyang pantahanan ang silbi at layon ng mga kasangkapang pangkomedor at pangkusina sa sambahayan at buhay pampamilya, mapatradisyonal man o makabago. Higit na mahalaga kung sa paanong paraan napasakamay at naging pribadong pag-aari ang mga ito; at kung ano ang motibo sa pagkakaroon ng ganitong mga kasangkapan. Binili ba ang mga kasangkapan bilang pangangailangan ng pamilya o bilang personal na kapritso? Nakuha ba ang mga ito sa pamamagitan ng marangal na paraan o ng tiwaling pamumuhay? Ang mga ito ba ay inasam angkinin kahit hindi kaya ng bulsa para lang makipagsabayan sa mga higit na nakaririwasa? May mga bagay bang higit na mataas ang priyoridad sa herarkiya ng pangangailangan ngunit naisantabi? Binili ba ang mga ito sa bugso ng biglang takaw upang pagkatapos ay itago lamang sa silid-tambakan? Bilang kalakal at commodity, may kapangyarihan ang mga kagamitang pangkomedor at pangkusina upang maging kasangkapan ng kaligayahang pampamilya o kaya naman ay maging ugat ng hidwaan sa relasyong pang-mag-asawa at pang-mag-anak.

Hindi maitatwang ang higop ng konsumerismo ay napakalakas hindi lamang sa mga mamamayang naninirahan sa mauunlad na bansa, kundi pati na rin sa mga nabibilang sa tinatawag na Third World. Sa Filipinas, na nagpapatalbugan ang mga taipan na gaya nina Henry Sy at John Gokongwei sa pagtatayo ng mga magagara at malahiganteng shopping mall, ang penomeno ng *malling* bilang aktibidad pampamilya, libangan, at pampalipas oras ay karaniwan na; bagay na ikinagugulat kahit ng mga balikbayan na matagal nang nanirahan sa mga mauunlad na kanluraning bansa. Sa kanilang pagtataya, higit na “mayabang ang dating” ng mga mall dito sa ‘Pinas’ na nakapagbibigay tuloy ng impresyon ng kaunlaran at kasaganaan.

Kung pakaisipin, sino nga ba ang mamimili sa ganitong establisimyento ng kalakalan, samantalang higit na malaking porsiyento ng mamamayan sa Filipinas ang nagdarahop? Maaaring sabihing tinatarget nito ang mga pamilyang may miyembro na nagtatrabaho sa ibang bansa, gaya ng mga OFW ngunit malamya pa rin ang ganitong pangangatwiran. Marahil, sapat nang malaman na ang malling at lahat ng *paraphernalia* na kaugnay dito (*credit card*, *midnight sales*, kaligirang malamig at marangya) ay nagiging salik kung bakit kahit sa gitna ng pangkalahatang kahirapan ng buhay, naglalabas ng salapi ang mga mamimili upang magkaroon lamang ng



mga posesyon na maaaring hindi prioridad sa pang-araw-araw. Nagsisilbing puwersang nagpapalakas sa balani ng konsumerismo ang mga katakam-takam na display ng iba't ibang kalakal.

Upang hindi magumon sa atraksiyon ng materyalismo at konsumerismo, binibigyang-diin ng disiplina ng ekonomiyang pantahanan ang mga pantaong halagahan gaya ng pagkamasinop, pagiging malikhain, pag-iimpok, pagtitipid, kasipagan, pagkamaparaan, simpleng pamumuhay at espiritwalidad sa kanilang pagtuturo, silabus, at kurikulum. Ito ay sa pag-asang hindi na mapahirapan pa ng walang patumanggang pagkahumaling sa mga kalakal ang mga tao o pamilya na may limitadong pagkukunan at oportunidad sa buhay.

Sa puntong ito, maaaring banggitin ang isang penomeno na pinangalanang *Imelda Marcos hypothesis* nina Skibo at Schiffer (2008, 119-121) na ang ibig lamang sabihin sa maikling salita ay "a pair of shoes for every occasion." Ang ipotesis ay patungkol sa mga nakaririwasa na may kakayahang magmatakaw at magtambak ng mga "labis na artefakto" dahil sila ay masalapi at may pambili. Sila ay may mataas na kalidad ng buhay sapagkat maaari nilang patingkarin ang kanilang kasiyahan sa pamamagitan ng mga kasangkapang espesyal at natatangi hindi lamang para sa bawat okasyon kundi pati sa bawat espesipikong gamit. Kaya't sa mararangyang tahanan ng mga nakaririwasa posibleng makasumpong ng "fine-dining" gaya ng nararanasan sa mga *five-star hotel* na iba't iba at maraming klase ng kutsara at tenedor, plato at platito, mga baso at tasa, kutsilyo, bandehado at supera ang kasama sa paghahain ng pagkain sa miminsang pagdulog sa hapag kainan.

Sa karaniwang pamilyang Filipino na nagnanais palawigin ang halaga ng bawat piso hanggang sa susunod na sahod, higit na praktikal ang gumamit ng mga kasangkapan na *multi-functional*—maraming silbi at maaaring gamitin sa lahat ng okasyon.

### Bilang bagay na may talambuhay

May kuwento at kasaysayan ang bawat bagay—*object, stuff, things, artefakto*—na nagdaraan sa ating buhay. Sa likod ng mga ito, may natatagong kuwento at karanasan na nagpapaalala ng malungkot o masayang nakaraan. Bilang mga bagay na may talambuhay (*biographical objects*), maaaring gamitin ang mga ito sa pagtatangkang tungkabin ang nakalipas at kasalukuyang buhay ng tao na hindi maihayag nang kusa. Sabi ni Hoskins (1998, 3), "the object can mediate for the person."

Si Kopytoff (1986, 66-68) ay isa sa mga nagpasimula kundi man nanguna sa pagbusisi sa mga pisikal na gamit bilang mga bagay na may talambuhay. Maaaring usisain ang nakaraan ng isang bagay sa pamamagitan ng pag-alam sa pinanggalingan nito at pinagdaanang kasaysayan hanggang sa dumating sa kasalukuyan nitong estado o kalagayan. Maaaring itanong kung anong materyales ito yari, sino ang nagdisenyo at paano ang pagkakadiseno. Sa paanong paraan nagpalipat-lipat ng pagmamay-ari at

ano-ano ang naging silbi nito at kinahinatnan hanggang sa tuluyang masira, mailagak sa taguan (bodega man o museo) o kaya naman ay sa tapunang basurahan.

Sa pagbabago-bago ng katangian (commodity o decommoitized), ang isang bagay ay nagkakaroon ng sariling talambuhay na maaaring bakasin o suysuyin ang pagkilos nito mula sa gumawa o gawaan hanggang sa paglilipat kamay sa iba't ibang may-ari hanggang sa tuluyan na itong masira at mawalan ng silbi sa pagdaraan ng panahon o sanhi ng kapabayaang ng tao. Ang ganitong kilos ay maaaring ipatungkol sa mga bagay na marupok o sisirain gaya ng mga bahay na yari sa kahoy o mga bagay na yari sa tela at papel. Kaya sa isang tao na nais mag-iwan ng pamana at alaala na magtatagal sa mahabang panahon, ang karaniwang isinasalin sa susunod na henerasyon ay lupain, sakahan, alahas, at kasangkapang yari sa ginto, pilak, tanso, garing, bubog, *terra cotta* at porselana.

Sa lahat ng kaparaanan ng pagmamay-ari o paglilipat-kamay, pagkalikha o pagkasira, paggamit o pakikipagpalitan, pagtatago o pagkawala—may taglay na kuwento ang mga kasangkapang nasa ating paligid na nagpapaalala ng nakaraan at ng mga taong sangkot sa bawat insidente ng buhay. Maaaring ang mga kasangkapang ito ay gawang-kamay, binili na kagaya ng ibang kalakal, nakuha sa palitang regalo o sa *paraffle*. Maaari ding isinangla na hindi natubos. O kaya'y hindi mahindian ang isang kaibigan na nag-aalok ng pahulugang produktong gaya ng *Tupperware*, *Corningware*, *Pyrex*, at *PhilKraft*. Puwede ring pamana ng magulang o malapit na kamag-anak na pinag-awayan pa o pinagmulan ng sama ng loob. O kaya ay iniregalo at maingat na itinago o idinispley sa aparador, platero, at bahiyera.

Sa isang disertasyon na sinulat ni Abellera (1981) tungkol sa mga halagahang sosyal at ekonomiko ng mga bagay na ipinamamana sa Lubo, Kalinga-Apayao, binagtas niya kung paano nagpapalipat-lipat sa iba't ibang kamay ang mga pamana na dapat sana ay hindi commodity kundi mga bagay na sagrado. Sa pamayanan ng Lubo, hindi lamang mga alahas gaya ng gintong pulseras at kuwintas na abaloryo at manik ang pamantayan ng pagkamayaman ng isang pamilya. Tinataya rin na nakaaangat sa buhay ang mga angkan na naipagpaparangya ang kanilang mga mamahaling set ng porselana (mga banga, mangkok, at plato) sa tuwing magkakaroon ng kanyaw o malalaking handaan. Ngunit dahil hindi kaagad napapalitan ang mga ito kapag nababasag at upang hindi mangaunti o tuluyang maubos, minamabuti na lamang ng mga may-ari na magpagawa ng *sá-ao*, isang espesyal na kabinet na ang mga ito ay maaaring tanaw-tanawin at idispley. Sa pagdaraan ng panahon at dahil sa impluwensiya ng makabagong kaugalian, ang ganitong pagpapahalaga sa mga kasangkapang antigo ay napapalitan na ng ibang panlasa. Higit na kinasisiyahan ang mga moderno at elektronikong kasangkapan. Nagiging praktikal na rin ang mga taga-Lubo sa kanilang priyoridad. Sa halip na pagsasagawa ng kanyaw, ang kakayahang mapaaral ang mga anak at mapagpatapos sila ng kurso sa malalaking kolehiyo at pamantasan sa Maynila ang nagiging pamantayan ng kariwasan ng isang pamilya. Ang ganitong pangangailangan at ambisyon ay nagtutulak sa kanila upang ipagbili ang kanilang mga alahas at kagamitang antigo lalo na kapag kinukulang ng

panustos sa pag-aaral ang mga anak. Sa ganitong paraan, hindi na naipapamana ang kanilang mahahalagang ari-arian at naglilipat-kamay ito sa ibang pamilya o kaya ay sa mga negosyanteng kinakalakal ang ganitong uri ng mga kasangkapan. Maaaring ang mga antigong kagamitang pangkusina at pangkomedor na nakikita ngayon sa mga *antique shop* ay nagdaan sa ganitong daloy ng talambuhay.

Sa bagong pag-aaral na ginawa ni Skibo (1994, 124), hindi na porselana at mga seramiko ang palatandaang kasangkapan upang matantiya ang katayuan sa buhay ng mga Kalinga. Ang mga ito ay napalitan na ng metal na kaldero, lalo na yaong yari sa aluminyo. Matiyagang iniis-is ang mga ito upang mapanatili ang linis at kintab at ipinagmamalaki sa lahat ng makakakita kung gaano kayaman at kamoderno ang nagmamay-ari ng ganitong kasangkapan.

### Bilang pamanang lahi at display pangmuseo

Para tawaging pamanang lahi ang kulturang materyal, kailangang naging bahagi ito ng nakaraan. Sa dalawang uri ng mga kagamitang pangkomedor at pangkusina, natural na ang katutubo at tradisyonal ang ikakategorya bilang bagay na pamanang lahi, at hindi ang mga kasangkapang makabago o elektroniko.

Sa paningin ni David Lowenthal (2006, 463), isang historyador, at ng ilang antropologo, walang kinalaman ang pamanang lahi sa kasalukuyang takbo ng lipunan dahil sa ito ay bahagi na lamang ng nakalipas at tapos na. Ito ay nagwakas na at hindi maaaring sipatin na ginagamit ang pananaw ng kasalukuyan. Ayon sa ganitong kritisismo, ang pinakamabuting gawin ay isantabi ang mga ito bilang "museum display"—mga bagay na nakapupukaw ng *nostalgia* at kuryosidad ng tao. Sa aklat niyang may pamagat na *The Past is a Foreign Country* (1985), inihalintulad ni Lowenthal ang mga pamanang lahi sa talinghaga ng nakaraan at nakalipas.

May namumuong paradigma na tinitingnan ang mga pamanang lahi bilang kabangyaman na nagbibigay ng pagkakilanlan, pinanggalingan, at kultura ng pag-alaala sa nakaraan. Kung pagbabalikan ang kasaysayan, sinasabing humanga si Pigafetta, ang tagatala sa ekspedisyong ni Magellan noong 1521, sa kaugalian ng pagluluto ng ating mga ninuno, bukod pa sa maririkit na pintadong *tattoo* sa kanilang katawan. Hinangaan ni Pigafetta ang paggamit ng mga katutubo ng bumbong na kawayan bilang lutuan sa pagsasaing (Sta. Maria 2006, 45). Ayon sa kaniyang salaysay, higit na mabango, masarap, at tumatagal ang kanin na isinaing sa sisidlang kawayan.

Nagpamalas din si Haring Humabon ng katangian na lagi nang ikakabit sa mga Filipino ng susunod na salinlahi saan man sa mundo—ang kanilang pamosong ospitalidad. Isang marangyang piging ang kaniyang idinaos para sa mga estrangherong mula pa sa malayong paglalakbay. Gamit ang mga mamahaling porselana, pilak, at gintong kagamitan sa pagsasalo-salo, isang ritwal ng pasasalamat sa Maykapal at pagtanggap sa mga panauhing dayuhan ang isinagawa, bagay na nagpapakita ng sensibilidad ng ating mga ninuno at ng sibilisadong pinanggalingan ng ating lahi.

Ang sinaunang sementeryo na nahukay ng mga arkeologo sa Lamayan, Santa Ana na ayon sa *carbon dating* ay naroon na noong simula ng siglo 12 ay kinakitaan ng mga pinakintab na palayok (*glazed potteries*) porselana, at mga seramiko na nagpapahiwatig na hindi lamang ginagamit ang mga kasangkapang ito sa hapag kainan kundi pati rin sa ritwal ng paglilibing sa mga namayapa (Gatbonton 1993, 9). Ang kulay, haplos, at kintab ng mga ito ay higit na superyor kaysa karaniwang palayok. Sa pagsusuri ng mga arkeologo, ang mga ito ay nanggaling sa masiglang pakikipagkalakalan ng ating mga ninuno bago pa man dumating ang mga kongkistador mula sa Portugal at Espanya (Gatbonton, 1993).

Nang tuluyang sakupin ng mga Espanyol ang Filipinas, ang mga porselanang sisidlan na ginawa noong dinastiya ng Sung, Ming Tang, at Yuan sa Tsina ay nasapawan ng mga seramiko na galing sa Europa. Sa pagbubukas ng Suez Canal noong 1869, higit na naging ligtas ang mga babasaging gamit sa panganib ng malayo at matagtag na paglalakbay. Nakarating sa tahanan ng mga ilustrado at peninsulares ang iba't ibang klase ng mga kristal na frutera, salero, *epergne*, *tureen*, *decanter*, kopita, pitsel at iba pang klase ng sisidlan ng pagkain. Noong 1868, sa panahon ng Meiji Restoration sa bansang Hapon, dumagsa sa Filipinas ang mga seramiko na may tatak "Nippon" na nang lumaon ay naging "Made in Japan" (Sta. Maria 1983, 99)

Bagama't ang lahat ng materyal na bagay na ito ay naging bahagi ng isang nakaraang kolonyal, hindi maisasantabi ang pangyayaring may dala itong pagpapahalaga sa malikhaing yaman ng tao at sa mga artisanong lumikha ng mga ito.

Kapuri-puri na mula sa pagkakapiit sa mararangyang tahanan, ang mga antigo o *heirloom* ay pinipili nang ilagak sa museo ng ilan sa mayayamang kolektor upang makabahagi ang mas malaking publiko sa pagpapahalaga sa mga ito. Dahil dito, ang mga ganitong kasangkapan ay hindi lamang nagsisilbing panukat ng panlasa at yaman ng iilan. Nagiging simbolo din ang mga ito ng pinagyamang kultura ng ating lahi. Higit sa lahat, magbibigay ng kaalaman at kaliwanagan ito sa mga akademikong ibig magpakadalubhasa sa pag-aaral ng mga lumang bagay.

Mayroon ding kritisismo sa nakagawian nang pagdidisplay sa museo na ang mga tao ay nagsasadya upang sipatin at busugin ang kanilang mata sa mga lumang bagay na nasa likod ng salamin. Sa isang katawa-tawang pahaging, tinawag ni Gimblett (sa Shelton 2006, 484) ang ganitong praktis na "tomb with a view"—halaw sa isang pelikulang Ingles na may pamagat na "Room with A View." Kahit makapigil hininga ang ganda at husay ng pagkakagawa ng mga antigo at heirloom, nanatili itong mga patay na bagay (*dead objects*) kung hindi makasusumpong ng buhay at makabuluhang paraan para magamit ang mga ito.

May ilan nang establisimyentong kainan at panturista ang gumagamit ng mga sinaunang kagamitang pangkomedor at pangkusina upang magbigay ng eleganteng *ambiance* at karakter sa atmospera ng pagkain at pagsasalo-salo. Ilan lamang ang Casa Manila sa Intramuros, ang Mi Casa en Tayabas sa lalawigan ng

Quezon at ang Villa Escudero sa lungsod ng San Pablo sa Laguna ang nagbibigay ng ganitong aliw sa mga mapipiling tagatangkilik na dumarayo upang malasap ang sarap ng pagkaing nakahain sa mga antigong sisidlan at nagbibigay ng pakiramdam ng paglalakbay sa nakaraan habang nasa kasalukuyang panahon.

## II. Kagamitang Pangkusina at Pangkomedor Bilang Sisidlan ng Kaalamang Lokal

Ang kaalamang lokal ay binubuo ng mga karanasan, praktis, kaugalian, pananaw, kaisipan, karunungan, paniniwala, at halagahang kolektibong pinagsasaluhan o angkin ng isang partikular na grupo sa lipunan. Ang terminong “kaalamang lokal” ay higit na espesipiko kaysa konsepto ng “kultura” na may pangkalahatan at malawak na sakop. Higit ding masaklaw ito kaysa idea ng pananaw-sa-daigdig (*worldview*) na nakasentro lamang sa paniniwala at pananaw ng isang indibidwal o kalipunan ng tao (Jocano 2000, 4-5). Subalit mayroon ding pagkakatulad ang mga ito dahil ipinalalagay na ang kaalamang lokal, kultura at pananaw-sa-daigdig ay pareparehong nagmula sa mga karanasan na nagiging daan upang makaangkop ang tao sa kaniyang kaligiran. Ang malaking pagkakaiba ay ang pangyayaring iniuugnay ang kaalamang lokal sa mga karunungan ng karaniwang tao na madalas ay hindi napag-uukulan ng pansin ng nasa poder at maging ng mga eksperto sa akademya (Thrupps 1989; Salazar 1994).

Sa kabutihang palad, may mga iskolar na batid ang katutubong abilidad at talino ng mga taong wala sa *mainstream* ng lipunan tulad ng mga katutubong minorya, maliliit na magsasaka, kababaihan at ang pinakamatatanda sa pamayanan. Kaya lang, higit na napagtutuunan ng pansin ng mga iskolar ang pananaliksik sa katutubong pamamaraan sa pagtanim at panggagamot kaya nagkaroon tuloy ng mga binuong larangan ng *ethnoagronomy*, *ethnobotany*, *ethnomedicine*, *ethnoarchaeology*, at *ethnoscience* na may kolektibong katawagan na o katutubong kaalaman.

Dahil sa ang tuon ng artikulong ito ay mga kagamitang pangkomedor at pangkusina, minabuti ng may-akda na gamitin ang larangan ng panitikan, sa halip na agrikultura at medisina o siyensiya bilang daluyan ng katutubo o kaalamang lokal. Kaya hindi ang pag-aaral, paglikha at paggamit ng mga kaldero, sandok, baso, at plato ang tatalakayin sa yugtong ito—kundi ang usapin ng halagang pantao, pagbuo ng karakter at pakikipagkapuwa sa pamamagitan ng metapora o simbolismo na dala ng mga kagamitang pangkomedor at pangkusina. Ang metapora ay isang pamamaraan na ginagamit sa panitikan, lalo na sa tula at retorika na ang isang idea o kaisipan na abstrakto ay inihahalintulad sa isang bagay na pamilyar upang makatawag ng pansin ng mga mambabasa o tagapakinig.

Ang Filipinas ay may mayamang bukal ng kaalamang lokal na masasalamain sa mga pasalitang tradisyon tulad ng alamat, mito, awit, epiko, paniniwalang bayan (*folk beliefs*), at salawikain. Karaniwan nang hindi naisusulat, ang mga ito ay nagpapasalin-

salin mula sa nakaraang henerasyon hanggang sa susunod na salinlahi. Sa pagdaraan ng panahon, dahil sa pagbabago ng takbo ng buhay at dala na rin marahil ng makabagong paraan ng komunikasyon, ang mga pasalitang tradisyon ay unti-unti nang nababaon sa limot. Sa pag-aaral na lamang ng panitikan ay patuloy na nanatili sa kamalayan ng iilan ang mga ito. Kaya mahalaga na ang mga butil ng aral at karunungan dala ng tradisyong pasalita ay muling sariwain at bigyan ng pagpapahalaga. Ang lipunang Filipino ay dumaranas ngayon ng samot-saring suliraning panlipunan dala ng kasalatan, pangkalahatang korupsiyon at kahirapan. Makabubuting magbalik-tanaw sa mga sinaunang halagahan na nilalaman ng mga tradisyong pasalita na maaaring kapulutan ng bagong pananaw kung paano dapat mag-isip, kumilos, at magpapahalaga sa mga oras ng pag-aatubili at pagkabalisa.

Sa kalipunan ng mga tradisyong pasalita, pinili ng may-akda ang mga salawikain, kawikaan at kasabihan upang pagkunan ng lokal na kaalaman. Bagaman ang mga ito ay magkakahalintulad ang katuturan-lahat ay pare-parehong tumutukoy sa wasto at dapat iasal ng tao-nagbigay si Fernando B. Monleon (1955, 205-207) ng ilang maninipis na pagkakaiba:

“Ang salawikain ay pangungusap na nakaugalian nang sabihin ... isang sambitlang patambis at lubhang matalinghaga ... o malalim ang kaisipan”

“Ang kawikaan ay isang tuntunin o kautusan sa isang maiksi at makapangyarihang anyo.”

“Ang kasabihan ay pangungusap o pariralang kalasag sa pagmamawatiran at bagaman patalinghaga ang anyo ay madaling mahulo at mawawaan ang kahulugang ipinahihiwatig ... ito’y may dalawang uri: ang makinis na kasabihang bayan at ang pabalbal na kasabihang lansangan.”

Sa pagtatangkang gawing katangi-tangi ang bawat isa, pansinin ang iba pang paliwanag ng itinuturing na “Ama ng Balarilang Filipino,” si Lope K. Santos (sa Monleon, 1955, pahina 208, 210):

“lahat ng salawikain ay matatawag at magagamit na kasabihan o kawikaan, ngunit hindi lahat ng kasabihan at kawikaan ay maipapalagay na salawikain.”

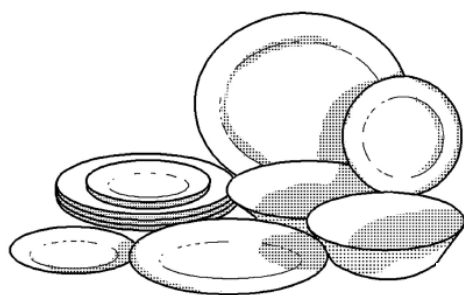
“... sa salawikain, ang buod o diwa ay ipinahihiwatig lamang at hindi tuwirang isinasaysay o tahasang ibinabadya ...”

Hindi intensiyon ng may-akda na palawigin ang diskusyon sa pagkakatulad o pagkakaiba ng salawikain, kawikaan, at kasabihan. Ang mahalaga ay talakayin ang mga hiyas ng karunungan na nakapaloob sa metapora ng mga kagamitang

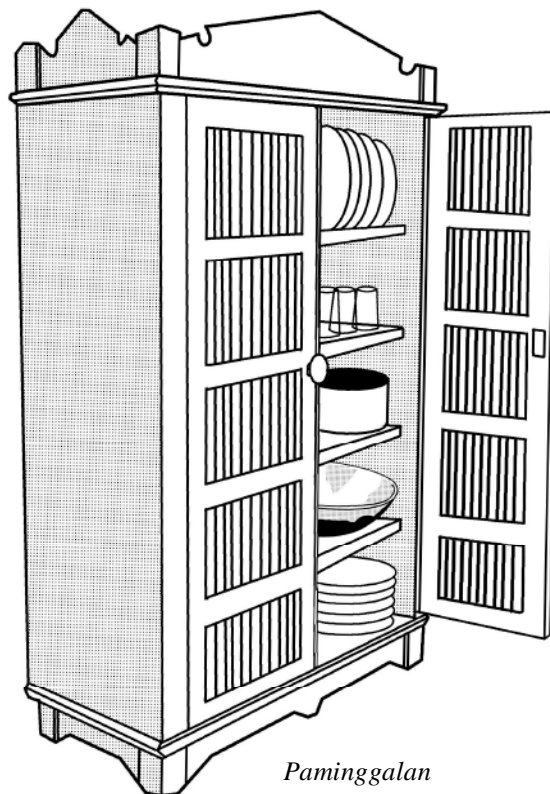
pangkomedor at pangkusina na mababanggit sa mga pangungusap at parirala na tinipon ni Monleon.

Pinggan at paminggalan:

- (1) "Walang kumaing sinuman na hindi nakapag-iwan ng mumo sa pinggan."
- (2) "Walang malikot sa paminggalang hindi nakabasag ng pinggan."
- (3) "Ang yamang salapi'y pinggang babasagin, paglagpak sa bato, abang pamangingin."



*Pinggan*



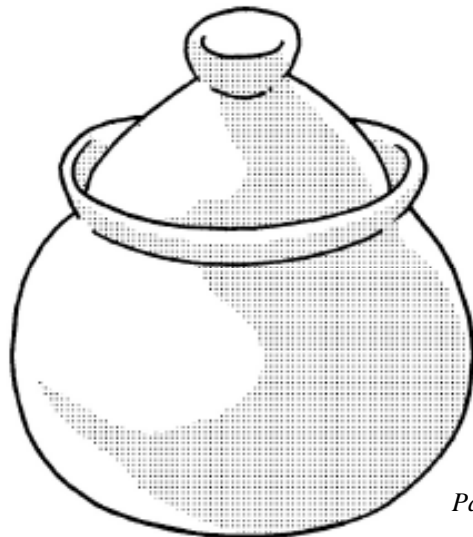
*Paminggalan*

Sa unang metapora, ipinalalagay na ang pinggan ay karakter o reputasyon ng isang tao na maaaring marungisan kung hindi mag-iingat sa pagkilos o pagpapasiya. Ang dungis ay ang maling pagpapasiya na kinakatawan ng mumo (tira-tirahang kanin na ipinakakain sa hayop o tuluyan nang itinatapon). Ang pangalawang metapora ng pinggan ay may ugnay sa nauna. Maaaring reputasyon din ito na nalagay sa alanganin dahil sa panghihimasok sa isang sitwasyon (paminggalan) na hindi dapat suungin. Sa ikatlong metapora, ang kayamanan o salapi ay inihahalintulad sa babasaging pinggan na hindi maaasahan o kaya naman ay hindi magtatagal dahil may panganib na magkadurog-durog ito at mauwi sa wala. Magkagayon, lubhang kaawa-awa ang taong nahirati sa yaman.

Palayok at suklob:

- (1) "Pagkalaki-laki man ng palayok, may kasukat na suklob."
- (2) "Kung magsasaing ka ay huwag malambot,  
huwag ding maligat, dili kaya'y sunog.  
Kapag kainaman, kanin sa palayok,  
kahit walang ulam ay nakabubusog."

Ang palayok ay inihahalintulad sa isang hámon na mahirap makamit o suliranin na animo'y walang kalutasan. Ngunit hindi dapat mawalan ng loob, sapagkat may paraan o solusyon sa problema na siyang sinasagisag ng suklob. Maaari ding ang palayok ay inihahalintulad sa isang palalong katunggali na pagkahambog-hambog man ng ugali ay makakatagpo din ng isang katapat na kakalaban sa kaniya—na siyang kinakatawan ng suklob. Sa pangalawang salawikain, ang palayok ay hindi inihahalintulad sa kung ano man. Ito ay simpleng sisidlan o lutuan. Higit na pinatutungkol ng kasabihan ang kahalagahan ng wasto o balanseng paglalapat ng pasiya sa lahat ng patakaran sa buhay.



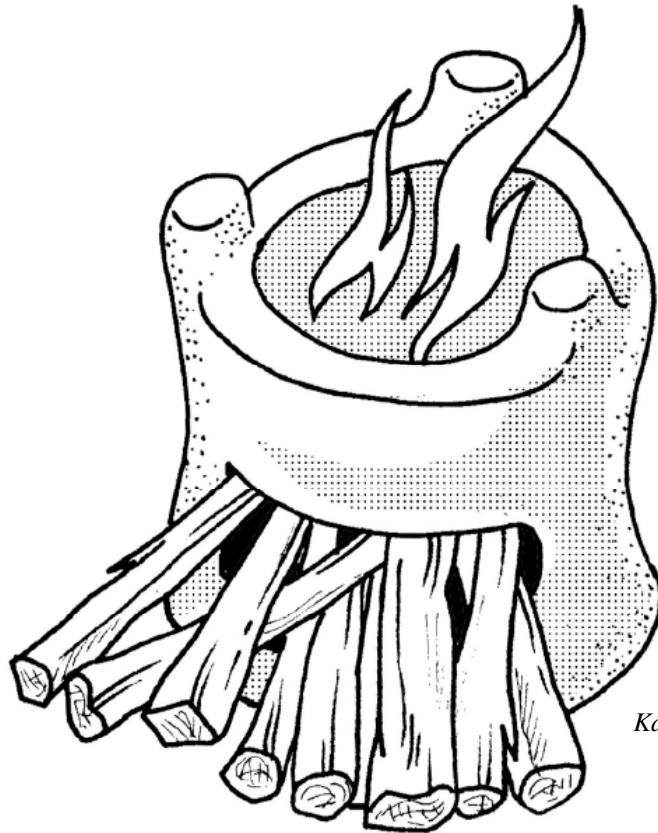
*Palayok*



Kahoy at kalan:

"Kahoy na babad at basa, na sa kalan nakahanda  
Magaling na di-kawasa, sa tuyong di maisisiga."

Ang pinatutungkulan ng kawikaan ay ang importansiya ng katiyakan. Maaaring may mga bagay na nais matupad o gawin ngunit malayong maisagawa o maisakatuparan dahil walang kapangyarihan o katatayuan para makamit ang mga ito. Kaya dapat na maging mapagpasensiya o mapagpasalamat sa kung ano ang naroon at magagamit na. Ang kahoy na babad at basa ay yaong mapagkukunan na maaaring may mababang kalidad o pamantayan subalit may katiyakan naman na magagamit sa oras ng pangangailangan.

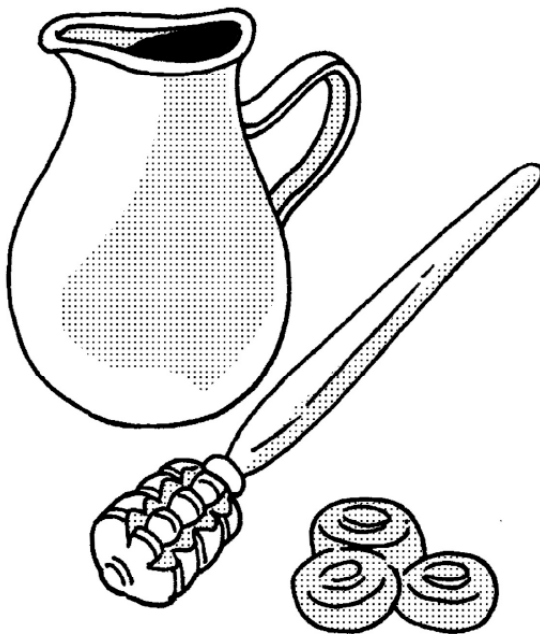


*Kahoy at kalan*

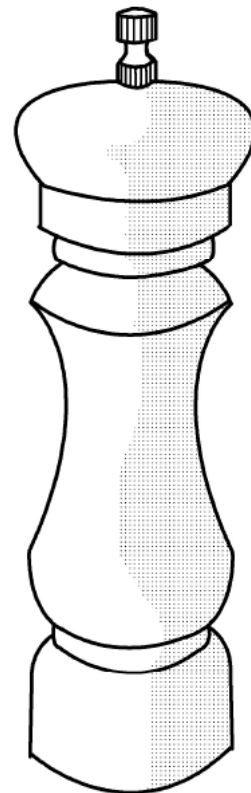
## Batidor at mulinilyo

"May batidor ka ma't walang mulinilyo, di mag-eeskuma (sic) ang sikulate mo."

Ipinakikita sa kawikaang ito na kung may kakulangan sa gamit o sangkap, na maaaring materyal o hindi, ang mga balakin ay maaaring mabulilyaso. Kaya ipinahihiwatig na dapat ay nakahanda o pinagpaplanuhan ang mga ambisyon sa buhay. Ang batidor at mulinilyo ang tumatayong mga sangkap o gamit na kakailanganin upang makamit ang minimithi (pag-eespuma ang sikulate).



*Batidor*

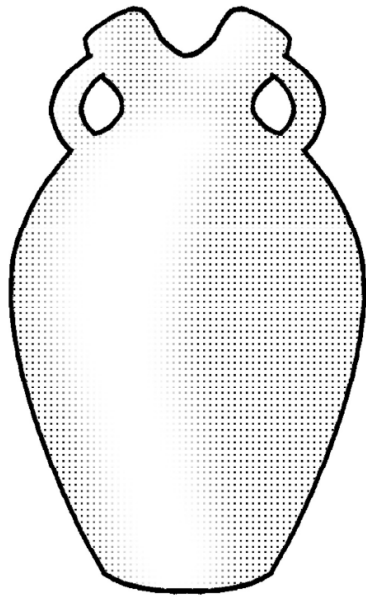


*Mulinilyo*

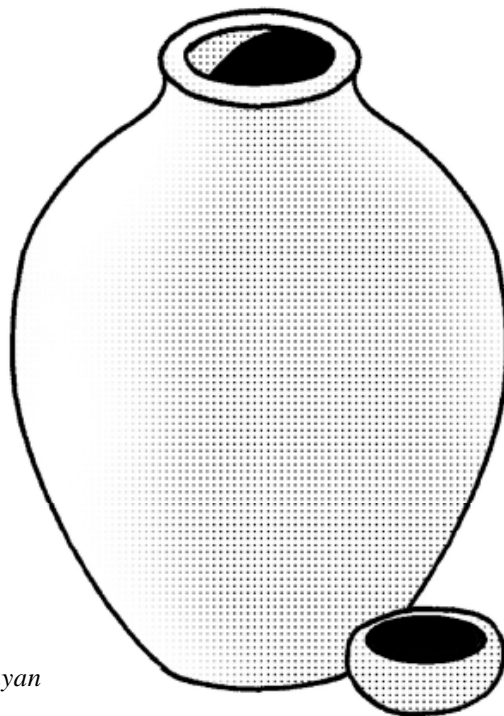
Gusi at tapayan:

"Munti man ang gusi, kung buo't matibay, daig ang malaking basag na tapayan."

Ang kasabihan ay kahawig din ng ibig sabihin sa naunang metapora ng kahoy at



*Gusi*



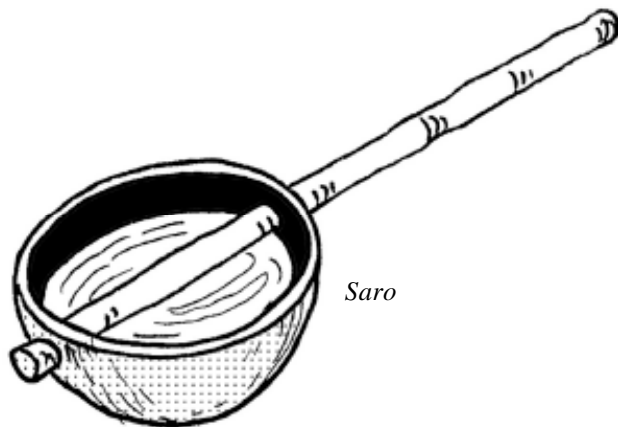
*Tapayan*

kalan, ngunit sa halip na katiyakan, ang binibigyang diin ay katatagan. Higit na matimbang ang isang bagay na magtatagal kahit na hindi gaanong marangya o malaki kaysa isang bagay na magarbo ngunit hindi pangmatagalan.

Saro:

"Aanhin ko ang sarong ginto, na makatutuyo ng dugo,  
mahanga ay sarong tabo, na makapananariwa ng puso."

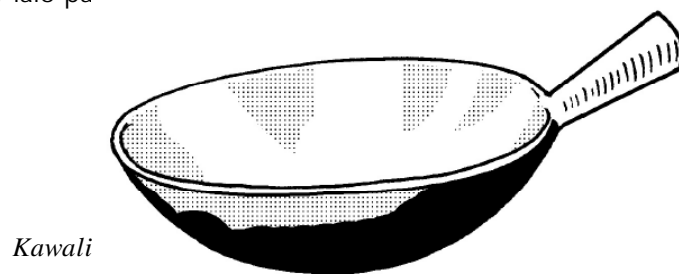
Ang metapora ng saro ay iwinawangis sa isang bagay o tao o sitwasyon, na maaaring sa biglang tingin ay kaaya-aya dahil maganda ang panlabas na kaanyuan; ngunit sa bandang huli ay panggagalingan lamang pala ng sakit ng ulo. Nais na ipahiwatig ng salawikain ang kahalagahan ng mabuting kalooban na "nakapananariwa ng puso."



Kawali:

"Tumakas sa kawali, sa apoy nauwi"

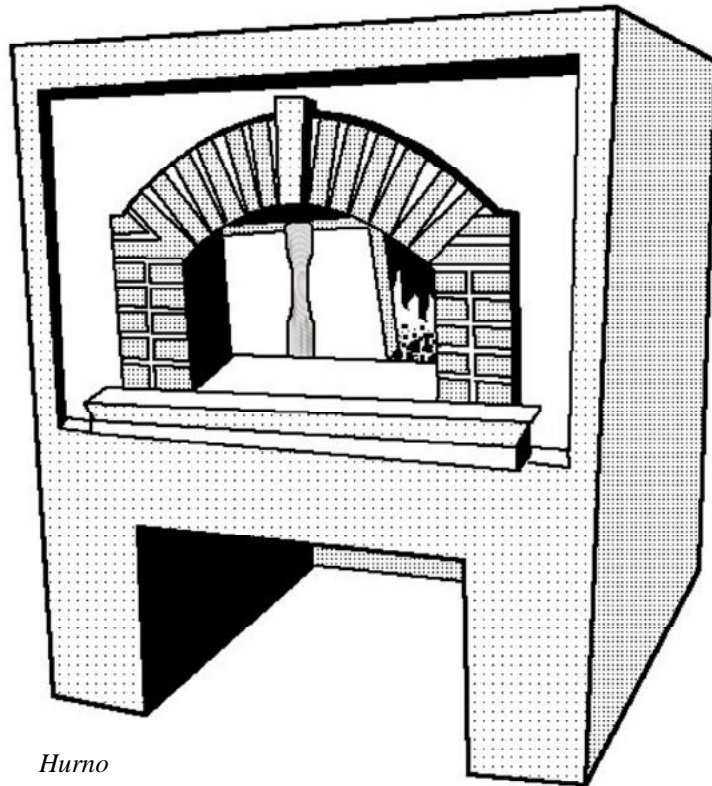
Ang metapora ng kawali ay tumutukoy sa isang kalagayan na mahirap ngunit dapat tiisin. May paghuhusga ang tono ng kawikaan na parang naninisi sa mga taong hindi nakapaghintay ng takdang panahon at sa pagpupumilit na makaalpas sa inaayawang sitwasyon ay lalo pa



Hurno:

"Magningas ang apoy sa loob ng hurno, ang asó'y malihim sa mata ng tao."

Ang hurno ay sitwasyon na punô ng sigalot at alitan na ang mga taong may malalapit na ugnayan sa isa't isa gaya ng mag-asawa o magkakapamilya ay nag-aaway-away. Ipinakikita ng salawikain ang pangangailangan ng pagiging maingat upang hindi mabunyag ang mga bagay na hindi dapat makita o malaman ng publiko.



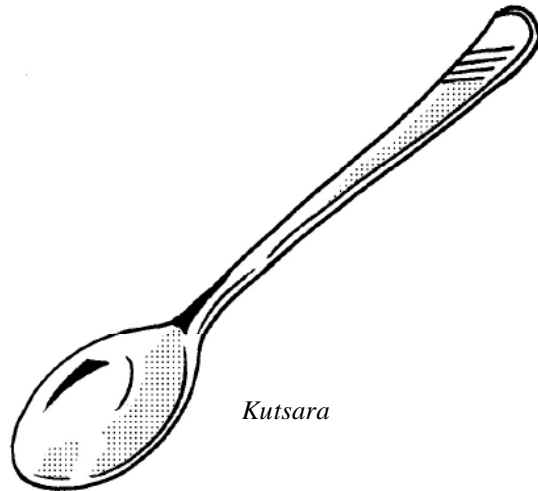
*Hurno*

Kutsara:

"Walang ipinanganak na sa bibig ay mayroon agad na kutsarang ginto o pilak.

Ang kawikaang ito ay isang palaisipan lalo na kung aalagatain na may mga taong ipinanganak nang mayaman dahil tiyak nang may mamanahin. Ang kutsara ay kumakatawan sa yaman. Marahil, ipinahihiwatig na kahit ang pinanggalingang

pamilya ay maykaya, dapat pa ring magpunyagi sapagkat naroon palagi ang nakaambang panganib na maubos o mawala ang kayamanan.



Palayok, bao, porselana, suklob at kalan:

Sa disertasyon na isinulat ni Francisco Castillo (1988) tungkol sa mga kawikaan sa Ilocos, binanggit niya ang palayok, baong suklob, porselana, at kalan sa paglalahad ng mga kaisipan at pagpapahalaga ng mga Ilokano:

*Agigem banga maugingan* – “Sinumang humawak sa naisalab nang palayok ay mauulingan.” Ipinahihiwatig ng kawikaan na nararapat maging pihikan o maingat sa pagpili o pagpapasiya upang hindi makompromiso ang karakter o pagkatao.

*Saan a mabalin nga agakob ti sabot ken pino* – “Ang kagamitang bao kailanman ay di dapat ipansuklob sa mga kasangkapang porselana.” Nakaugnay pa rin ang kawikaang ito sa nauna tungkol sa palayok ngunit sa halip na pagkamapili o pagkapihikan, nagpapahiwatig ito ng pag-angkop at deskriminasyon lalong-lalo na sa pagkakaiba ng mga katayuan sa buhay.

*Ti asideg ti dalikan isu' mapudutan* – “Ang malapit sa kalan ang [unang] naiinitan.” Kahalintulad din nito ang kawikaan sa Katagalugan na “ang malapit sa paminggalan, siyang unang nabibiyayaan.” Ang kalan at paminggalan ay inihahalintulad sa lakas o impluwensiya na paborable kung may kakilala na maaaring lapitan. Makikita ang ganitong pangyayari sa mga transaksyon na ginagamit ang palakasan o kaya'y sistemang padrino na talamak pa rin magpahangga ngayon sa lipunan at kulturang Filipino.

## Huling Pananalita

Masusing tinalakay ng artikulo ang iba't ibang aspekto ng pagtanaw sa mga kagamitang pangkomedor at pangkusina mula sa pananaw ng pag-aaral sa

kulturang materyal. May dalawang malaking uri ng mga kasangkapang pambahay: ang katutubo/tradisyonal na ginagamit bago pa dumating hanggang sa manaig ang kolonyalismong Espanyol; at ang dinala ng mga Amerikano sa pagbubukas ng siglo 20.

Ang ganitong klasipikasyon ay higit pang pinalawig sa pamamagitan ng pagkategorya sa mga ito ayon sa apat na batayang gamit: (1) para sa paghahanda ng pagkain, (2) para sa pagluluto, (3) para sa paghahain, at (4) pangkain at para sa pag-iimbak at pagsisinop.

Sa unang diskurso ng pag-uugnay, pinili ng may-akda na siyasatin ang implikasyong teknikal, sosyal, at kultural ng mga kagamitang pangkusina at pangkomedor na may diin sa apat na klasipikasyon na karaniwang pinagtutuunan ng pansin sa mga pag-aaral ng kulturang materyal: (1) imbensiyong teknolohiko, (2) commodity o kalakal, (3) bagay na may talambuhay; at (4) pamanang lahi at pandisplay sa museo. Isiniwalat ng artikulo ang kabutihan ng mga imbensiyong teknolohiko sa paghahanda at pagluluto, ang kritisismo ng mga feministang kanluranin at environmentalist laban sa mga ito; ang papel na ginagampanan ng mga kagamitang pangkomedor at pangkusina sa puwersa ng walang patumanggang konsumerismo, ang katangian at talambuhay ng ganitong kasangkapan habang naglilipat-kamay mula sa gumawa hanggang sa *end-user*; at ang kabuluhan ng mga naturang kagamitang pambahay bilang salamin ng sensibilidad ng sinaunang lahi at ang maaari pang silbi ng mga ito sa loob at labas ng museo sa kasalukuyang panahon.

Sa ikalawang diskurso, siniyasat ng may-akda ang kaugnayan ng mga kagamitang pangkomedor at pangkusina sa tradisyong pasalita na may tuon sa mga salawikain, kawikaan at kasabihan. Ipinapalagay na ang tradisyong pasalita ay naglalaman ng mga kaalamang lokal patungkol sa mga pagpapahalaga, pananaw, paniniwala at mithiin ng mga karaniwang tao sa kanilang pang-araw-araw na buhay at sa pakikipag-ugnayan sa isa't isa.

Sa pamamagitan ng metapora at simbolismo na dala ng iba't ibang kagamitang pangkusina at pangkomedor na nakahulma sa bawat salawikain kawikaan, nabigyang kahulugan ang likas na katangian ng diwa at kaluluwang Filipino. Naipahayag ang mga pantaong halagahan, mithiin at saloobin ng karaniwang tao sa lipunan at kulturang Filipino. Ilan sa mga ito ang pagbibigay halaga sa malinis na reputasyon, kapuri-puring pagkatao o karakter, maingat na pagpapasiya, pagpupunyagi sa kalagayan man ng pagdarahop o pananagana. Binigyang kabuluhan din ang pagiging matapang sa gitna ng maraming suliranin, sapat na paghahanda sa lahat ng balakin, pagmamatyag ng takdang panahon ng pagkilos at ang pagbibigay halaga sa wastong pagtatasa ng mga pangunahing pangangailangan o priyoridad sa buhay.

Ang lahat ng tinalakay na halagahang pantao na nakapaloob sa mga piniling kawikaan, at salawikain ay binibigyang halaga sa pagtuturo at pag-aaral ng ekonomiyang pantahanan. Pinili ng may-akda ang tradisyong pasalita na may tuon

sa metapora ng mga kagamitang pangkomedor at pangkusina – mga kulturang materyal na malapit sa puso ng mga ekonomista sa tahanan.

## BATAYAN AT TIYAK NA GAMIT NG MGA KASANGKAPANG PANGKOMEDOR AT PANGKUSINA

### I. Para sa paghahanda ng pagkain

<b>Katawagan sa Filipino/Espanyol o Pranses/Ingles</b>	<b>Materyales/deskripsiyon</b>	<b>Tiyak na Gamit</b>
Abrelata/can opener	Metal	Pambukas ng mga de-latang pagkain
Batidor/whisk	Kahoy, alambre	Pambati sa tsokolate upang lumapot
Kutsilyo, kampit, gulok/cuchillo/knife	Iba't ibang klase ng metal; iba't ibang yari, haba at nipis	Panghiwa, pantadtad, pampanipis, pangkurba sa lahat ng uri ng pagkain
Kudkuran ng niyog/coconut grater	Kahoy na upuan, metal na talim; sa ngayon, may makináng de-koryente	Pangkudkod sa laman ng niyog; pantulong sa pagpiga ng gata
Dikdikan/almirez/mortar and pestle	Bato, marmol, kahoy	Pampino o pandurog sa mga spices, nuts, herbs, atbp.
Gadgaran/grater	Metal, plastik	Panggadgad sa malalambot na pagkain gaya ng keso, papaya, labanos, atbp.
Gilingan/piedra de amoladera/grinder	Bato o metal	Pampiraso, pampino, pandurog ng karne, kape, bigas, mani, halamang-buto
Hulmahan/lanera, moldeador/molder	Lata, aluminyo, kahoy	Nagbibigay hugis sa mga matamis gaya ng leche flan, polboron, empanadita, gulaman, pan de San Nicolas
Lusong/rice mortar, wooden pestle	Kahoy	Pambayo ng palay upang ihiwalay ang bigas sa ipa
Molinillo/beater/batidor, blender	Kahoy, metal	Pampino ng mani, tsokolate, o kape
Pakaskas/maquina de afeitara/ice shaver	Metal	Panggadgad ng yelo para sa mga pampalamig o minatamis na may yelo
Salaan/acollado/collander, strainer	Kawayan, alambre, metal	Panghiwalay ng tubig o katas sa solidong pagkain; pantulong sa paghuhugas ng gulay, pansit
Sangkalan/tabla de cortar/chopping board	Kahoy, plastic, bubog	Patungan sa mga pagkaing hinihiwa o tinatadtad



## II. Para sa pagluluto

<b>Katawagan sa Filipino/Espanyol o Pranses/Ingles</b>	<b>Materyales/deskripsiyon</b>	<b>Tiyak na Gamit</b>
Kalan/cucinilla/stove  Kaldero, kaserola/cauldron/cooking pot	Luad o pinatigas na putik (tradisyonal) na ang gatong ay kahoy, uling o kusot; sa ngayon, may iba't ibang klase ayon sa gatong na ginagamit (gaas, LPG, koryente)	Pagluluto na ginagamitan ng init o apoy
Kawali, kawa, tacho, talyasi/carajay/cooking pan, wok	Iba't ibang metal, luad, bubog, stoneware	Sisidlan ng mga pagkaing iluluto na may sabaw o sarsa
Dikin	Metal	Sisidlan ng mga pagkaing kailangang ibiling o ihalo nang matagalan o panaka-naka
Horno	Kawayan, metal	Patungan ng mga mainit na kaldero o kawali
Pakuluan, takure/caldera/water boiler	Luad	Panluto sa mga pagkaing kailangan ng tuyong init
Palayok/olla de barro/clay pot	Aluminyo, stainless steel	Pakuluan ng tubig
Panghihip/blower	Luad	Karaniwang inirekomenda sa mga lutuing nilalagyan nang pang-asim o kailangan ng matagal na pagluluto sa utay-utay na apoy
Parilya/la parilla/griller	Metal, kawayan, nirolyong karton	Pagpapalakas ng init o apoy ng uling o kahoy gamit ang hangin na iniihip mula sa bibig
Pasingawan/steamer	Makapal na alambre	Patungan sa iniihaw na isda, karne o gulay
Pugon/oven	Kawayan, aluminyo; may iba't ibang sukat; lagi nang may panaklob na pangkulong sa init	Panluto sa mga pagkaing kailangan ng basang init gaya ng puto, siomai, siopao
Sandok/cucharon/ladle	Metal; maraming uri gaya ng convection, microwave, gas, at toaster	Tulad ng hurno, panluto sa mga pagkaing gumagamit ng tuyong init gaya ng keyk, tinapay, pie, at mga pang-ulam gaya ng letsong manok o liempo
Sipit/tong	Bao ng niyog, metal, plastic, teflon	Panghalo at pangkuha ng pagkain na iniluluto o ihahain
Siyansi/turner	Metal	Pambiling sa mga iniihaw o ipinipritong pagkain
	Metal	Pambiling sa pagkaing ipiniprito o iginigisa

### III. Para sa paghahain at pangkain

<b>Katawagan sa Filipino/ Espanyol o Pranses/Ingles</b>	<b>Materyales/deskripsiyon</b>	<b>Tiyak na Gamit</b>
Baso/vaso/tumblers	Bubog, kristal, plastik	Indibidwal na sisidlan ng inumin
Bonbon dishes	Bubog, kristal; may iba't ibang kulay, walang panaklob	Sisidlan ng kendi, biskuwit
Charera/tetera/teapot	Porselana	Sisidlan ng tsaang ihahain
Compote	Bubog, kristal, may iba't ibang kulay; may panaklob	Sisidlan ng mga minatamis, jams, mantekilya
Copita/stemware	Bubog, kristal	Sisidlan ng alak na handa nang itungga
Kapetera/cafeteria/coffee pot	Porselana, aluminyo	Sisidlan ng kapeng ihahain
Kutsara, kutsarita, kutsilyo, tinidor/silverware	Pilak, tingga, stainless steel	Ginagamit sa hapag-kainan kung ayaw magkamay
Damusakan/bandeja, bandejado/serving plate or tray	Pilak, porselana, plastik	Para sa maramihang paghahain ng kanin at ulam
Epergne	Pilak, bubog, kristal, porselana, nililok na kahoy; may dalawa hanggang tatlong andana; inilulugar sa gitna ng mesa bilang centerpiece	Sisidlan ng prutas, pastilyas na may balot na papel de-hapon at mga <i>hors'd oeuvres</i> (pika-pika)
Frutera	Gaya ng epergne ang materyales ngunit may isang andana lamang	Lagayan ng prutas
Mangkok/tason/bowl	Porselana, stoneware, bubog, kristal	Para sa indibidwal na paghahain ng sopas o anumang sinabawan
Pinggan/plato, platito/plates, saucer dinnerware	Porselana, stoneware, bubog, kristal, enamel o sarten; may iba't ibang sukat na may kani-kaniyang katawagan	Sisidlan ng pagkain sa hapag
Salt and pepper shaker	Bubog, kristal, plastik, kahoy, porselana	Sisidlan ng asin at paminta
Saro/pitchel/pitcher, water jug	Porselana, stoneware, bubog, kristal, aluminyo, enamel	Sisidlan ng tubig o anumang inumin na isinasalin sa indibidwal na baso o kopita
Sopera/tureen	Porselana, stoneware, bubog, kristal	Sisidlan ng sopas o anumang sinabawang pagkain
Tsokolatera	Porselana, stoneware	Sisidlan ng tsokolateng binati at handa nang ibuho sa tasa para inumin

#### IV. Para sa pag-iimbak at pagsisinop ng pagkain

Katawagan sa Filipino/Espanyol o Pranses/Ingles	Materyales/deskripsiyon	Tiyak na Gamit
Asinan/salero/salt container	Bubog, porselana, stoneware, kahoy, plastik	Sisidlan at imbakan ng asin
Banga, tapayan, gusi/jars, potteries	Luad o putik na pinatigas	Sisidlan at imbakan ng tubig, alak, halamang butil
Bayong, buslo/basket	Kawayan, rattan, nito, raffia, buri	Sisidlan ng mga prutas at gulay
Bigasan/rice keeper	Luad, plastik, lata	Taguan ng bigas
Bilao/aventar bandeja/winnowing tray	Tinapyas at pinanipis na kawayan	Para sa pagtahir ng palay, bigas, mais at butong gulay; sisidlan ng gulay, prutas at isda; sisidlan din ng mga lutong pagkain
Bote, botella/bottle	Bubog	Imbakan ng tubig, katas ng prutas at iba pang inumin
Canister	Porselana, kahoy, plastik, stoneware	Taguan ng mga tuyong <i>condiment</i> tulad ng asukal, kape, tsaa, at spices
Damajuana/demijohn	Bubog; malalaking bote na maumbok ang katawan at maliit na leeg; magkaminsan ay binabalutan ng rattan upang hindi maarawan ang laman nito.	Taguan ng suka, basi, lambanog, tapuy at mga lokal na alak
Decanter	Bubog, kristal	Sisidlan ng mga imported na alak at mga inuming may alkohol
Garapon/garrafon/glass jar	Bubog	Sisidlan ng mga inimbak na pagkain, kendi, asukal, matamisin
Termos/thermos	Bubog at lata o aluminyo	Sisidlan ng pinakulong tubig

#### Mga Sanggunian

##### Mga Aklat:

Calderon, Sofronio G. 1947. *Ang mga Kawikaan sa Larangan ng Pamumuhay (Philippine Proverbs)*. Rizal Avenue, Manila: M. Colcol & Co.

Cowan, Ruth S. 1983. *The Ironies of Household Technology: From Open Hearth to Microwave*. New York: Basic Books.

Douglas, Mary at Baron Isherwood. 1979. *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*. New York: Routledge

- Fernandez, Doreen G. 2000. *Palayok. Philippine Food Through Time On Site In the Pot*. Makati City: The Bookmark Inc.
- \_\_\_\_\_. 1994. *Tikim (Essays on Philippine Food and Culture)*. Pasig, MM: Anvil Publishing Inc.
- \_\_\_\_\_ at Edilberto N. Alegre. 1990. *Lasa: a guide to dining in the provinces*. Makati, MM: Bookmark.
- \_\_\_\_\_ at Edilberto N. Alegre. 1988. *Sarap (Essays on Philippine Food)*. Mr. and Ms. Publishing Company Inc., Hiyas Press.
- Hewlett, Sylvia Ann. 1986. *A Lesser Life. The Myth of Women's Liberation in America*. NY: William Morrow and Company, Inc.
- Hoskins, Janet. 1998. *Biographical Objects: How Things Tell Stories of Peoples' Lives*. New York: Routledge.
- Jocano, F. Landa. 2001. *Filipino Worldview: Ethnography of Local Knowledge*. MM, Philippines: Punlad Research House, Inc.
- Lowenthal, David. 1985. *The Past is a Foreign Country*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Malicdem, Eleanor A. (patnugot) 2010. *Traditional Household Equipment as Resources*. College of Home Economics, University of the Philippines, Diliman, Q.C.
- Mauss, Marcel. 1924/1954. *The Gift*. London: Cohen and West.
- Monleon, Fernando B. 1955. *Mga Kawikaan, Salawikain at Kasabihang Pilipino*. Makati, Rizal: Batubalani Publishing House.
- Nazarea-Sandoval, Virginia D. 1995. *Local Knowledge and Agricultural Decision-Making in the Philippines (Class, Gender, Resistance)*. NY: Cornell University Press.
- Ogburn, William. 1955. *Technology and the Changing Family*. Boston: Houghton Mifflin.
- Pytlik, Edward C., et. al. 1985. *Technology, Change and Society*. Albany, NY: Delmar.
- Skibo, James M. at Michael Brian Schiffer. 2008. *People and Things: A Behavioral Approach to Material Culture*. NY: Springer Science.

**Mga Artikulo:**

- Butler, Beverley. 2006. "Heritage and the Present Past," nasa *Handbook of Material Culture*. Christopher Tiley (patnugot), London: Sage.
- Dare, Evangeline M. 1998. "Science and Indigenous Knowledge as Polar Paradigms in Agriculture." nasa *Diliman Review*. Volume 46, No. 2.
- Gatbonton, Esperanza B. 1993. "Identifying Manila's Material Culture" nasa *Selected Papers of the Annual Conferences of the Manila Studies Association, 1989-1993*. Bernardita Reyes-Churchill (patnugot).
- Kopytoff, Igo. 1998. "The Cultural Biography of Things: Commoditization as a Process," nasa *Economic Anthropology*. Stephen Gudeman (patnugot) UK. Edward Elgar Publishing Ltd.
- Salazar, Rene T. 1993. "Plant Genetic Resources: Ownership and Control" nasa *Local Knowledge, Global Science and Plant Genetic Resources: towards a partnership. Proceedings of an International Workshop on Plant and Genetic Resources R&D*. Gordon Prain at CP Bagalanan (mga patnugot).
- Shelton, Anthony Alan. 2006. "Museum and Museum Display" nasa *Handbook of Material Culture*. Christopher Tiley (patnugot) London: Sage
- Skibo, James M. 1994. "The Kalinga Cooking Pot: an ethnoarchaeological and experimental study of technical change," nasa *Kalinga Ethnoarchaeology: Expanding Archaeological Method and Theory*. W.A. Longacre and J. M. Skibo, pp 113-126. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press.

**Mga Tesis/Disertasyon:**

- Abellera, Benjamin C. 1981. *The Heirloom Beads of Lubo, Kalinga-Apayao*. Di-nailathalang disertasyong doktorado. Asian Center, U.P. Diliman, Q.C.
- Baclig, Josefina R. 2001. *Local Knowledge and Practices on Hypertension*. Di-nailathalang disertasyong doktorado. College of Home Economics, U. P. Diliman, Q.C.
- Castillo, Francisco S. 1988. *Proverbs In Ilocano Culture and Society: a Functional Analysis*. Di-nailathalang disertasyong doktorado. Asian Center, U.P. Diliman, Q.C.

**Online:**

- McCleary, Ann. Spring 2002. "Methods and Theory of Material Culture (syllabus)" University of West Georgia. <http://www.westga.edu/history/faculty/McCleary>.

Sta. Maria, Felice P. 1983. *Household Antiques and Heirlooms*. Quezon City: GCF Books.

\_\_\_\_\_ 2006. *Philippine Culinary Vignettes and Period Recipes 1521-1935*. Pasig City: Anvil Publishing Inc.

Thrupps, Lori Ann. 1989. "Legitimizing Local Knowledge: Scientized Packages or Empowerment for Third World" nasa *IKS (Implication for Agriculture and International Development)*. DM Warren, LJ Slikkerveer, SO Titiola (mga patnugot) Washington, DC: Iowa State University.

Wajcman, Judy.1995. "Domestic technology: labor saving or enslaving?" nasa *The Politics of Domestic Consumption*. Stevi Jackson and Shaun Moores (patnugot). Gt. Britain: Prentice Hall/Harvester Wheatsheaf.

Williams, Robert and David Edge.1996. "The Social Shaping of Technology" nasa *Research Policy* Vol. 25 pp 856-899.