

Ang *Pagbuot*¹ sa *Buut*² ng mga Piling *Batid*³ sa Delikasiyang Antiqueño

Understanding the Buut of Selected Experts in Antiqueño Delicacy

Faye N. Fuentes

University of the Philippines Visayas

ABSTRAK

Sasagutin sa papel na ito kung paano nabubuo ang pagkatao ng mga piling Antiqueñong batid sa paggawa ng *piking*, *bandi* at *sapal*. Susuriin ito sa pamamagitan ng Tatluhang Larangan ng Buut ng Panay na binubuo ng *huna-huna*,⁴ *batyag*⁵ at *lawas*⁶ ni Vicente Villan, at ang kaugnayan ng buut sa temang pangkaisipan, emosyunal, kagustuhan at etikal ni Leonardo Mercado. Ang mga sumusunod na tiyak na suliranin ang magiging gabay sa pagsusuri: 1) Paano *maminsar*⁷ ang mga tagagawa ng piking, bandi at sapal? 2) Paano isinaalang-alang ang *pangkabubut-on*⁸ sa pagbuo nila ng kanilang mga kagustuhan? 3) Paano nakaaapekto sa kanilang pagiging Antiqueñong batid ang larangang lawas? Pinatutunayan ng pag-aaral na ito na ang pagiging batid ay hindi lamang maiuugnay sa pagiging maalam sa proseso nang paggawa ng isang bagay. Ang pagiging batid ay may mataas na pagpapahalaga sa kanyang kapwa. Ang pagiging batid ay nakatatagpo ng kaligayahan sa kanyang ginagawa, hindi lamang para sa kanyang sarili kung hindi maging para sa iba. Sinusuri nila ang lahat mula sa hilaw na materyales, proseso at pagbabalot, upang maibigay ang pinakamagandang produktong kanilang magagawa. Sa pagbuo ng delikasiyang Antiqueño, isinasaalang-alang ng mga piling batid ang kanilang buut sa *huna-huna*, sa *batyag* at sa *lawas*.

Mga Susing Salita: batid, delikasiyang Antiqueño, pagkatao, buut, kapwa, piking, bandi, sapal, *huna-huna*, *batyag*, *lawas*, loob, kalooban

-
- 1 pag-unawa
 - 2 loob
 - 3 batid
 - 4 kaisipan
 - 5 kalooban
 - 6 katawan
 - 7 mag-isip
 - 8 pakiramdam

ABSTRACT

This paper answers how the personhood of selected Antiqueño experts in making *piking*, *bandi* and *sapal* is formed. The Three Fields of Buut of Panay—mind, feeling, and body— by Vicente Villan and the relationship of *buut* with the mental, emotional, volition and ethical theme of Leonardo Mercado will be used in examining the formation of this personhood. The following specific problems will guide the analysis: 1) How do these expert makers of *piking*, *bandi* and *sapal* think? 2) How is feeling taken into account in forming their preferences? 3) How does the body affect these? This study proves that being an expert is not just about being knowledgeable of the process of making something. Experts have high regard for their *kapwa*; they find happiness in what they do, not only for themselves but also for others. They check everything, from raw materials to processing and packaging, to provide the best products they can. In making Antiqueño delicacies, thoughts, feelings, and body are important considerations.

Keywords: *batid* (expert), Antiqueño delicacy, personhood, *buut* (inside), *kapwa*, *piking*, *bandi*, *sapal*, *huna-huna* (thought), *batyag* (feeling), *lawas* (body), *loob* (inner being), *kalooban* (inner self)

Panimula

Isa ang Antique sa apat na probinsiyang matatagpuan sa isla ng Panay, kasama ang Iloilo, Capiz, at Aklan. Binubuo ito ng isang mahabang makitid na kapatagan sa baybaying sumasapit sa isang mataas na hanay ng bundok na umabot sa higit sa dalawanlibong metro. Minsang itinuring na pinakamahirap na probinsiya sa Pilipinas ang Antique kaya naging malaking oportunidad sa pag-usbong ng ekonomiya nito ang pagbubukas ng pandaigdigang pantalan ng Iloilo (Coutts at Fullagar 261). Sa pagitan ng taong 1850-1900, naitalang palay at kalamay (produkto ng tubo o *caña dulce*) ang pangunahing produktong ineeksport ng Antique (Fornier 147-48). Batay sa ulat ng *GM periodical*, *Marina section*, liban sa palay at kalamay, nag-eeksport din ang Antique tungong Maynila ng niyog, mais at iba pang produktong matatagpuan sa kanilang kagubatan at karagatan (155). Sa pagpasok ng buwan ng Abril nagsisimulang magtanim ang mga magsasaka ng tubo at mais (150). Isinasabay rin dito ang pagtanim ng kamote, kamoteng kahoy, saging, niyog at abaka (Rahmann 632-33).

Sa agrikultural na yamang ito ng Antique, hindi na nakapagtataakang ang mga delikasiya ng kanilang probinsiya ay gawa sa mga produktong ito, gaya ng piking, bandi at sapal. Gawa sa *balinghoy* o kamoteng kahoy ang piking. Nilalagyan ito ng pulot na gawa naman sa pinaghalong kalamay na pula (muscovado sugar) at gata ng niyog. Ang bandi naman ay gawa sa kalamay, mani, at niyog. Samantalang ang sapal ay gawa sa tapay (binubuo ng luya, paminta, isang uri ng siling tinatawag na *kutitot*), bigas na binabad sa tubig, at kalamay. Hindi biro ang paggawa ng mga delikasiyang ito dahil matrabaho ang proseso. Sa kabila nito, ipinagbibili lamang ito sa murang halaga ng mga piling batid na gumagawa ng mga nabanggit na delikasiya.

Batay sa datos, mula 2.8 noong Enero 2024 ay umangat ang *inflation rate* ng bansa sa 3.4 nang Pebrero (Philippine Statistic Authority 2024). Patunay ang datos na ito sa lalong paghirap ng buhay sa Pilipinas ngunit, bakit patuloy pa rin na gumagawa ng piking, bandi at sapal ang mga piling Antiqueñong batid kung sa murang halaga lamang ito maipagbibili? Paano naiiba ang mga batid na ito sa iba pang maggagawa ng mga nabanggit na delikasiya? Paano nagiging batid ang mga piling Antiqueñong batid?

Tatangkaing sagutin ang mga tanong na ito sa pamamagitan ng pagsusuri ng buut. Binigyang kahulugan ni John Manmann (1934) ang buut bilang kalooban, intensiyon, kaisipan, rason, pag-unawa, karunungan, magpasya, maghangad magnais, humiling, magtangka, magdirekta, gawin ang kagustuhan, magtakda ng pagnanais (Villan 63). Sa naging pag-aaral ni Mercado, lumalabas na katumbas ng *loob* ng Tagalog at *nakem* ng mga Ilokano, ang buut ng Kabisayaan (61-62). Sa pag-aaral ni Villan mayroong tatlong larangang nagsisilbing tuntungan sa pag-unawa ng buut ng mga Pilipino sa Panay; ang larangang mental na tinatawag na huna-huna, batyag bilang larangang emosyunal, at lawas bilang larangang biolohiko-pisyolohikal (64).

Ang mga babaylan bilang lingkod-bayan (Salazar 1999) at ipinagpapalagay na mga unang sikolohista (Enriquez 1976) at guro ng kaalamang panlipunan sa Kabisayaan (Villan 2009) ay gumaganap ng katungkulan sa panghimanwa na kanilang isinasagawa sa pamamagitan ng pangangalaga sa lawas, huna-huna, at batyag. (Villan, *Ilub* 64)

Mapapansing noon pa man, mayroon nang malaking bahagi ang tatlong larangang nabanggit sa mga babaylan at sa lipunan ng Kabisayaan sa kabuuan. Ang tatlong larangang ito ay mayroong malaking impluwensiya sa pagkilala sa tagapagdala ng kalinangan sa naging pag-aaral ni Villan ukol sa *buut* (63-64).

Ang huna-huna ay kinapalolooban ng *animo*⁹ at *panimuot*¹⁰ na sisidlan ng gawaing *pangminsaron*¹¹ (64). Kung bibigyang-kahulugan ang *animo* at *panimuot* na may kaugnayan sa gawaing *paminsaron*, ang *animo* ay nangangahulugang pag-unawa at *raon*, at ang *panimuot* naman ay nangangahulugang pagpapasya at intensiyon (Kaufmann 27).

Kabilang naman sa batyag ang gawaing *pangkabubut-on*¹² na *balatyagon*¹³ at *kabubut-on*¹⁴ (64). Nangangahulugang damdamin, sensasyon, sentimyento at emosyon ang *balatyagon* (Kaufmann 48). Ang *kabubut-on* naman ay nangangahulugang hangad o pagnanais (197).

Sa lawas naman nabibilang ang gawaing *panglawasnon*¹⁵ na binubuo ng *kalag*¹⁶ at *dungan*¹⁷ (Villan, *Ilub* 64). Binigyang-kahulugan ni John Kaufmann ang *kalag* bilang moral at espirituwal na kalikasan ng tao, sensibilidad, at tamang husga (206). Sa babasahing pinamagatang “Lawas, Buut, Patugsiling, ‘ag Dungan: Isang Pag-unawa sa papel ng Kinagisnang Sikolohiya sa Kasaysayang Kolonyal at Himagsikang Pilipino sa Panay, 1896-1898”, binigyang-kahulugan ni Villan ang *dungan* bilang kaluluwa ng isang buhay na tao, kakambal na nagiging tagabantay na anghel ng isang tao at nagsisilbing lakas ng loob na pinagmumulan ng tapang at kagitingan sa anumang panganib na mararanasan sa buhay. Sa parehong papel, inilahad na ayon kay Alicia Magos mayroong mahalagang papel ang *dungan* sa paghubog ng kasaysayan (76).

9 kamalayan

10 diwa

11 pangkaisipan

12 pangkalooban

13 damdamin

14 kalooban/saloobin

15 Biolohiko-Pisyolohikal

16 kaluluwa

17 lakas ng loob

Sa “Reflections on Buut-Loob-Nakem” ni Mercado, sinipat niya ang apat na tema ng buut: ang temang pangkaisipan, emosyunal, kagustuhan at etikal. Makikita sa Talahanayan 1 ang iba’t ibang kahulugan ang konsepto ng buut sa Kabisayan na nakapailalim sa apat na temang binanggit (582-90). Ang mga temang itong ay nagpapakita na holistikong pagtanaw ng mga Pilipino sa kanilang sarili (580).

Temang Pangkaisipan	
Termino	Nakasaling Kahulugan
buut	motibo, intensiyon
buut	iniisip, isip, rason
kabuut	pag-unawa, persepsiyon, katalusan
pagbuut	husga, desisyon, paghatol
magbuut	magdesisyon, magdikta
buut, panimuot, kalibutan	kamalayan, konsensiya, pagkabatid, antas ng katalinuhan
but-an	pagpoproseso ng rason, kahulugan
but-un	umaasa
mabuut	maalalahanin
kabut-an, kamabuut	kabaitan, pagiging matino, katalinuhan
kabut-an	makokontrol, mapamamahalaan, masunurin
Temang Emosyunal	
Termino	Nakasaling kahulugan
mausab ang buut	magbago ng ugali o nararamdaman
himuut	upang masiyahan
kahimuut	kasiyahan
kahimut-anan	kung saan ang isa ay maaaring maging masaya
maham-utan, mahimut-un, mahimut-anun	nakararamdam ng sobrang saya
malain ang buut	maikli ang pasensiya, madaling magalit
mainit ang buut	mainitin ang ulo
madaut ang buut	maging masama loob
maubos ang buut	maging malungkot, mababa ang kalooban
magaan ug buut	maging masaya, magaan ang loob

Temang Kagustuhan	
Termino	Nakasaling Kahulugan
buut	kahilingan
pagbuut	pagnanais
buut	disposisyon
pabuut	pagpapahintulot
buta-a, but-on	pagtanggap na hindi labag sa loob
but-anay	labag sa loob
buutbúut	kumilos nang walang pahintulot
kabubut-un	kabutihang loob
Temang Etikal	
Termino	Nakasaling Kahulugan
utang-buut, utang nga kabubut-un	utang na loob
utang buut	utang na loob
dunay buut	matulungin, magalang, handang tumulong
walay buut	inosente
maayung kabubut-un	mabait, mapagbigay, mabuti
buutan	may mabuting kalooban, matapat

Talahanayan 1. Tala ng kahulugan ng buut ng Kabisayaan sa bawat tema batay kay Mercado at salin ng kahulugan ng mananaliksik sa Filipino

Sa paglalapat ng iba’t ibang konsepto ng buut ni Mercado sa pagsusuring gagawin sa papel na ito, ay higit na magpapalawak ang kahulugan ng buut nina Villan at Kaufmann. Sa pamamagitan rin nito ay tiyak na matutukoy ang tiyak na uri ng buut na makikita sa mga Antiqueñong batid. Ang ganitong dulong sa sikolohiya ng mga piling Antiqueñong batid ay higit na naglalapat sa mas purong resulta sapagkat ang konseptong ito ay binuo at halaw mismo sa maka-Panay na konsepto. Sinusuportahan ito nang pahayag ni Rogelia Pe-Pua na mayroong sariling Sikolohiya ang mga Pilipinong makikita sa kanyang pagkatao, kasaysayan, lipunan at kapaligiran (3).

Suliranin

Sa mga pag-aaral hinggil sa pagkain, Araling Kabanwahan at Kasaysayang Kabanwahan ang naging dulong ni Axle Christien Tugano upang sipatin ang ugnayan ng Pilipinas at Australia sa pagpopook sa mga pagkaing Pilipino sa New South

Wales, Australia, sa kanyang papel na “Pagsasaespasyo at Pagpopook sa mga Pagkaing Pilipino sa New South Wales, Australia” (1). Itinuon naman ni Jholyan Francis Fornillos ang kanyang pagsusuri sa sikolohiya ng kapwa at pakikipagkapwa ng Sikolohiyang Pilipino sa kanyang papel na “Higit Pa Sa Laman Tiyan: Isang Sikolohikal na Pagsusuri sa Pag-usbong at Paglaganap ng mga Paminggalang Bayan sa Panahon Ng Covid-19 Gamit ang Sikolohiya ng Kapwa at Pakikipagkapwa” (Fornillos 98). Ginagamit din nang karamihan ang histo-kultural na dulog sa mga pag-aaral na pumapaksa sa pagkain. Halimbawa nito ay ang “The Possibilities for *Pan de Sal* and Filipino Food” ni Loren Agaloos. Ganito rin ang naging dulog ni Tugano sa “Panimulang Pagbabalangkas sa Ugnayan/Pagkaka-ugnay ng Panlasang Kapilipinuhan sa mga Piling Pagkaing Natikman sa Ibayong Dagat ng Timog Silangang Asya” sa kanyang krosmong pagsusuri sa pagkain sa pagitan ng Pilipinas at karatig bansa nito sa Timog Silangang Asya. Ganito rin ang naging dulog ni Doreen Fernandez, isang kultural na historyador sa kanyang aklat na *Tikim: Essays in Philippine Food and Culture*. Ibinahagi niya sa kanyang aklat ang kultural na paliwanag at kasaysayan ng iba’t ibang pagkaing Pilipino kasabay ng kanyang pagbabahagi ng iba’t ibang karanasan kaugnay ng pagkain.

Hindi tulad sa mga unang pag-aaral na ibinahagi, ang papel na ito ay hindi tutuon sa kasaysayan ng mismong delikasiya o maging sa karanasan ng mga tagakonsumsi nito. Tutuon ang papel na ito sa pagsusuri sa mga tagalikha, sa mga piling batid ng delikasiyang Antiqueño. Gamit ang kanilang mga personal at kultural na karanasan at kasalukuyan, sisipatin ang kanilang buut. Sa tulong nito madadalumat ang kanilang pagkatao bilang batid sa delikasiyang Antiqueño.

Sasagutin sa papel na ito kung paano nabubuo ang pagkatao ng mga piling Antiqueñong batid sa paggawa ng piking, bandi at sapal. Ito ay sasagutin sa pamamagitan ng Tatluhang Larangan ng Buut ng Panay na binubuo ng huna-huna, batyag at lawas ni Villan at ang kaugnayan ng buut sa temang pangkaisipan, emosyunal, kagustuhan at etikal ni Mercado. Ang mga sumusunod na tiyak na suliranin ang magiging gabay sa pagsusuri:

Paano maminsar (mag-iisip) ang mga tagagawa ng piking, bandi at sapal?

Paano isinaalang-alang ang pangkabubut-on (pakiramdam) sa pagbuo nila ng kanilang mga kagustuhan?

Paano nakaaapekto sa kanilang pagiging Antiqueñong batid ang larangang lawas (katawan)

Metodolohiya

Sa papel na ito, ginamit ang maka-Pilipinong pamamaraan ng pananaliksik ni Virgilio Enriquez na pagtatanong-tanong at pakikipagkuwentuhan sa pangangalap ng datos. Liban dito ay nagsagawa rin ng panayam sa susing impormante at pagsasaliksik ng mga kaugnay na pag-aaral. Ang mga respondante ng pag-aaral ay nagmula sa Brgy. San Fernando, San Jose Antique (piking), Brgy. Ginbanga-an, Laua-an, Antique (bandi) at Brgy. Lacaron, Sibalom, Antique (sapal).

Dahilan ng Pagpili bilang Impormante	Lugar	Susing Impormante	Petsa ng Panayam
Batid sa paggawa ng Piking	Brgy. San Fernando, San Jose, Antique	Alagos, Roger	22 Pebrero 2024
Batid sa paggawa ng Bandi	Ginbanga-an, Laua-an, Antique	Aliquio, Gloria	23 Pebrero 2024
Batid sa paggawa ng Bandi	Ginbanga-an, Laua-an, Antique	Lumogdan, Carol	23 Pebrero 2024
Batid sa paggawa ng Bandi	Ginbanga-an, Laua-an, Antique	Lumogdan, Noel	23 Pebrero 2024
Kapitan ng Barangay na gumagawa ng Bandi	Ginbanga-an, Laua-an, Antique	Juayno, Oscar	23 Pebrero 2024
Sapal	Brgy. Lacaron, Sibalom, Antique	Mostacho, Lydia	24 Pebrero 2024

Talahanayan 2. Talaan ng mga Susing Impormante

Ang papel na ito ay isang kuwalitatibong pag-aaral na ang magiging pangunahing dulong ay sa pamamagitan ng naratibong pagsusuri. Ilalapat din sa magiging pagsusuri ang Tatluhang Larangan ng Buut ng Panay ni Villan. Binubuo ito ng huna-huna, batyag at lawas. Itinuturing ang tatlong ito na mga larangang sikolohikal na tuntungan at mahalaga sa pagsasakonteksto ng buut ng mga Panayanon (*Ilub* 61).

Ang iba’t ibang pagpapakahulugan ng buut ay masasalamain sa patuloy na pagsusuri ng tatluhang larangan ni Villan. Sa bahagi ng huna-huna, makita kung paano ginagampanan ng utak ang gampanin nito sa pag-unawa ng mga bagay-bagay, kabatirang pangkapaligiran, hinuhang pangkaalaman, at panlipunang pagpapasya.

Ang batyag naman ang kumakatawan sa bahaging emosyunal ng tao (64). Sa bahaging ito, susuriin sa papel kung paano rin nakaaapekto ang batyag sa mga desisyon ng mga batid na mayroong kaugnayan sa pagpapahalagang mayroon sila sa kapwa. Ang lawas ay kumakatawan naman sa biolohiko-pisyolohikal na bahagi ng indibidwal (64). Sa bahaging ito susuriin ang epekto ng buut na mula sa huna-huna, batyag at sa lawas ng mga piling batid.

Matapos maihanay sa huna-huna, batyag at lawas ang mga karanasan at kaisipan batay sa mga panayam, tutukuyin ang uri ng buut na naihanay gamit naman ang ugnayan nito sa temang pangkaisipan, emosyunal, kagustuhan at etikal ni Mercado. Sa pamamagitan nito ay higit na matutukoy ang iba't ibang uri ng buut na isinasabuhay ng mga piling Antiqueñong batid sa paggawa sa delikasiya.

Pagsusuri

Sa mga tagakonsumo ng pagkain, sa tuwing babalikan nila ang kanilang mga kinain, hindi lamang sila gumagamit ng salita upang ilarawan ang mga ito, bagkus inaalala nila maging ang nagdaang kasiyahan at ang sarap na nalasahan (Fernandez xi). Ganito ang epekto ng pagkain sa tao, katambal ng lasa ang bawat karanasan. Ngunit hindi rin dapat kalimutan, ang karanasan ng tagalikha sa paggawa ng mga pagkaing ito, sa likod ng hindi makalimutang lasa ng mga tagakonsumo. Ano ba ang kuwento, at karanasan ng mga batid sa delikasiyang Antiqueño? Paano ba sila hinubog ng kultura't lipunan? Ano ba ang nilalaman ng buut ng mga Antiqueñong batid sa delikasiya?

Ang Panimuut at Pagbuut para sa Buut

Mayroong tatlong temang pangkaisipan ng buut ni Mercado ang nakita sa pagsusuri sa bahaging huna-huna. Ang buut bilang panimuut,¹⁸ pagbuut¹⁹ at buut.²⁰

Masasalamang ang tatlong temang pangkaisipang ito sa pagiging *maaram*²¹ ng mga batid. Kabisado nila hindi lamang ang hilaw na materyales na gagamitin kung hindi

18 kamalayan

19 paghatol

20 intensiyon

21 maalam/matalino

maging ang produktong magagawa ng iba't ibang klase ng hilaw na materyales. Patunay ito sa pagkakaroon nila ng panimuut. Kaugnay nito, mayroon din silang kakayahan tukuyin ang angkop na uri ng mga hilaw na materyales, kung saan pumapasok ang kanilang pagbuut. Hindi dahil ginagamitan ng kalamay ang mga produkto ay maaari nang gamitin ang kahit anong uri ng kalamay. Hindi rin nila pinipili ang isang hilaw na materyales dahil nakasanayan, kung hindi dahil alam nila ang kalalabasan ng pinal na produkto depende sa uri ng hilaw na materyales na gagamitin. Ayon kay Alagos, batid sa paggawa ng piking, mahalagang maging maaram at mabusisi sa pag-usisa at pagpili ng hilaw na materyales. Sa piking, hindi dapat matubig ang balinghoy (kamoteng kahoy), dapat taro ang tiyak na klase ng kalamay na pula (*muscovado sugar*) ang gamit sa paggawa ng pulot, na dapat ding haluan ng gata ng niyog at hindi ng tubig. Ang mga manugbandi²² naman sa Laua-an, Antique ay hindi gumagamit ng asukal na kayumanggi o puti dahil mabilis itong mabasag kaysa sa kalamay na pula na nakabubuo ng matibay na bandi. Sa paggawa naman ng sapal, dahon ng talus dapat ang gamitin bilang pambalot dahil ang sapal ay pinaniniwalaang may kakayahang makapaggamot ng mga karamdaman gaya ng sakit sa tiyan at ulo, gayun din ang dahon ng talus na ginagamit namang pantapal sa mga bukol.

Makikita rin ang pagiging maaram ng mga piling batid sa kanilang pagsukat sapagkat hindi sila gumagamit nang modernong panukat. Sa pagluluto ng piking walang panukat sa temperatura ng mantikang ginagamit kaya kailangang tantsado ang oras. Hindi maaaring matagal ang pagbabali-baliktad ng piking sa mantika dahil maaaring masunog at hindi rin maaaring mabilis dahil maaaring magkaroon ito ng bahaging hilaw.

Mayroon namang tinatawag na *punto* ang mga manugbandi. Ito ang kanilang paraan ng pagtingin sa kalamay na pula kung luto na. Mayroong iba't ibang klase ng pagpupunto, una ay ang pagsawsaw nito sa tubig at pagpisil. Nasa pandama ng mga manugbandi ang batayan kung luto na o hindi pa. Pangalawa ay ang pagangat ng sandok na ginagamit sa pagluluto na kapag nakabuo ito ng mga lawa ay masasabing luto na ito. Sa isang pahina sa internet tungkol sa lutuing Espanyol

22 Gumagawa ng bandi

na pinamagatang *ProZ*, mayroong terminong *punto carmel* sa wikang Kastila na ang salin sa Ingles ay caramel stage. Isa ito sa yugto ng pagluluto ng kendi na iniuugnay sa pagtatantsa ng temperatura ng asukal upang masubok kung ito ay luto na. Mayroong angkop na temperatura para sa partikular na mga yugto. Ginagamitan ito ng cold water test upang matukoy ang iba't ibang yugto ng pagiging luto nito. Ginagawang pamatayan sa pagsubok nito ang tekstura, kulay at maging ang amoy. Sa tabi ng nilulutong syrup, magtabi ng kalahating tasang napakalamig na tubig. Isawsaw ang isang kutsarita at hayaang tumulo ang syrup sa malamig na tubig. Kapag lumubog na ito at dumikit sa ilalim ng tasa, dito matutukoy kung nasaang yugto na ang syrup. Makikita sa Talahanayan 3 ang iba't ibang yugto na maaaring makita sa cold water testing. Ang pinakahuling yugto ay ang karamelo (caramel), ngunit hindi ito masusubok gamit ang cold water testing. Nasa 320°-350° ang temperatura ng karamelo. Ang pagsubok sa ganitong yugto ay sa pamamagitan ng pagsawsaw ng kutsara sa syrup, ilabas ito sa pinaglulutuan, hawakan ito sa itaas ng isang plato. Kung nababalutan ng syrup ang kutsara at makabubuo ng bola ng syrup sa plato na hindi madaling kumalat, nangangahulugang naabot na nito ang yugto ng karamelisasyon (*ProZ*). Wala man tiyak na temperaturang ginagamit ang mga manugbandi at hindi man malamig ang tubig na kanilang ginagamit, marahil ang yugtong ng cold water testing din ang nagiging batayan ng mga manugbandi. Hindi man nila matukoy ang tawag sa mga yugto, ang pagsusuri naman nito sa pamamagitan ng pagpisil ay posibleng maiuugnay din sa deskripsiyon ng mga yugto.

Yugto	Temperatura	Deskripsiyon
Malambot na bola	234°-240°	Bubuo ng isang maliit na malambot na bola, na magiging patag kapag inalis ito sa tubig.
Pirming bola	242°-248°	Bubuo ng mas matatag na bola, na mananatili sa hugis nito kapag inalis sa tubig, ngunit madaling mapapatag kapag pinindot sa pagitan ng mga daliri.
Matigas na bola	250°-268°	Matigas na bola, na nananatili ang ang hugis, ngunit maaaring iunat.
Malapot	270°-290°	Kapag ang syrup ay tumama sa ilalim ng baso, ito ay nahahati sa 'mga sinulid' na medyo matigas, ngunit nababaluktot.
Malutong	300°-310°	Mga malutong na sinulid, na masisira kapag sinubukang ibaluktot ang mga ito.

Talahanayan 3. Mga Yugto sa Cold Water Testing sa Pagluluto ng Kendi

Hindi na nakapagtataakang mayroong napansing pagkakatulad sa cold water testing ng mga Kastila at sa paraan ng pagpupunto ng mga Antiqueñong batid, dahil kung muling babalikan ang kasaysayan ng Pilipinas, matagal na panahon ding nasakop ng mga Kastila ang bansa. Posibleng nagkaroon nang pagsasanib ng kultura sa pagitan ng mga Kastila at Pilipino. Ang Pilipinas ay isang tropikal na bansa at ang bahagi ng Antique kung saan kilala ang bandi ay may tuyong lupa. Maaaring mahinuhang mahirap ang pag-akses ng mga mamamayan noon sa malamig na tubig upang isagawa ang proseso ng cold water testing. Katumbas nito ay ang pagkabisado nila sa tekstura ng asukal upang malaman kung ito'y luto na. Samakatuwid, ang prosesong isinasagawa ng mga kasalukuyang manugbandi ay posibleng produkto nang pagsasanib ng cold water testing ng mga Kastila, at paghahanay nito batay sa kung anong mayroon sa kanilang lugar.

Mayroon namang angkop na bilang na sinusunod sa pagbuo ng tapay na ginagamit sa sapal, dalawampu't isang hiwa ng luya, bawang at sili, at dalawampu't isang *pisi* (kurot) ng paminta ang ginagamit. Sa pagbabahagi ni Lydia Mostacho, ang sapal ay pinapagawa sa kanya ng mga *manugbulong/surano* (manggagamot) na pang-alay sa mga elementong hindi nakikita kaya itinuturing nila itong isang banal na pagkain. Sa Pilipinas, pinaniniwalaang masuwerteng bilang ang mga odd number. Ayon kay Aguilar, ang paniniwala sa pagiging masuwerte ng mga odd number ay posibleng nakaugat sa paniniwalang Katoliko, kung saan mapapansing mayroon itong tatlong Persona, ika-dalawampu't lima ang pasko, ang nobena ay may kaugnayan sa bilang siyam, ang tradisyunal na rosaryo ay may tatlong set na may limang bahagi na may 15 misteryo sa kabuuan (319).

Ang mga *naangdan* (kinasanayan) na mga hakbang at mga paniniwalang ito ay patuloy na isinasabuhay ng mga batid. Sa pamamagitan nang matapat na pagsunod sa mga ito kasabay nang mabilis na pag-usad ng modernong panahon ay maituturing na isang malaking hakbang upang mapanatili ang kanilang kultura. Kaugnay nito, masasabing ang mga batid ang nagsisilbing buhay na impukan ng *kinaadman* (*karunungan*), katutubong karunungan at kasanayan sa paggawa ng mga delikasiyang Antiqueño. Sa tulong nila, masisigurong mapananatili ang kanilang kultural na komunidad at mapatatatag pa ang kanilang tradisyon na maipapasa sa mga susunod pang henerasyon. Ang *kinaaram* (talino) na mayroon ang mga batid, ay kapwa personal at pangkomunidad, sapagkat hindi lamang sila batid sa paggawa

ng mga delikasyang tatak ng kanilang bayan bagkus, tagapagpanatili ng kultura at pamana ng kanilang lahi.

Ang panimuut at pagbuut na ipinakita ng mga batid sa unang bahagi ng pagtalakay ay nag-uugat sa buut na makabuo ng dekalidad na produkto na hindi lamang basta mapagkakitaan. Ang ganitong buut ay nag-uugat naman sa batyag, ang ikalawang larangan na kumakatawan sa bahaging emosyunal ng tao.

Kahimuut ang Batayan ng Kagustuhan

Sa bahaging ito ng papel, mapapansin ang paghahalo ng temang emosyunal at temang kagustuhan sa larangang batyag ng buut. Nangibabaw ang kahimuut²³ sa temang emosyunal at pagbuut,²⁴ but on²⁵ (pagtanggap na hindi labag sa loob), at kabubut un²⁶ naman sa temang kagustuhan.

Ang pagbibigay-halaga ng isang tao ay hindi lamang binubuo ng mga prinsipyo sa paghuhusga kung tama o mali, makatuwiran o hindi ang ginagawa, bagkus, kasama rin dito ang damdamin o nararamdaman (Jocano 42). Ang kalugurang nararamdaman matapos gumawa ng isang bagay para sa sarili o maging sa kapwa ay patunay nang pagbibigay-halaga sa mga ito.

Ayon kay Enriquez, ang kapwa ay ang pagsasanib ng “sarili” at ng “iba” (11). Mayroong pantay na pagtanaw at pagpapahalaga sa sarili at iba, sa kapwa, ang mga piling batid. Sa pagbibigay-halaga sa mga ginagawa, itinataas ng tao ang kanyang pagkatao. Dito, higit siyang nagiging tao o nagiging makatao (Jocano 46-47). Kaugnay nito, hindi nagiging mahirap para sa isang taong gumawa ng mga bagay para sa iba at ikalulugod ito ng kanilang puso at ng kanilang kapwa. Maituturing na isang mahalagang aspekto ang damdamin sa pagbuo ng kagustuhan o desisyon ng isang tao. Higit pa itong gumagana batay sa pagbibigay-halaga ng isang tao sa isang tao, bagay o gawi.

23 kasiyahan

24 pagnanais

25 pagtanggap na hindi labag sa kalooban

26 kabutihang-loob

Sa pagsusuri, unang ipinakita ang kahimuut ng mga piling batid sa kanilang paggawa dahil interes nila ito. Nagsimula ang kanilang paggawa ng mga delikasiya sa pagkakaroon ng interes dito. Hindi pilit ang paraan ng pagtuturo o pagpapasa nang paggawa ng mga delikasiya. Nagsisimula sa pag-oobserba sa mga gumagawa hanggang sa magsimulang maging interesadong gumawa, sumubok at magpagabay. Makikita ritong nagsisimula ang lahat sa pag-oobserba hanggang sa maging pamilyar na sa proseso at kalauna'y maging batid sa paggawa ng mga delikasiya. Mahalagang maipagpatuloy ang ganitong proseso sapagkat sa pamamagitan nito, masisiguro ang pagpasa ng tradisyon at ang pagiging batid sa mga susunod na henerasyon.

Malaking bagay ang interes sa pagsisimula at pagpapatuloy sa paggawa ng mga delikasiya dahil sa pagiging matrabaho nito. Hindi ito para sa maikli ang pasensiya at walang tiyaga dahil liban sa mahaba ang oras na gagamitin sa pagluluto, mabusisi at hindi maaaring iwan ang kabuuang proseso. Ang mga pagkaing dumaan sa ganitong proseso ay maituturing na higit na masustansiya at nakabubuti sa kalusugan dahil liban sa mabagal at mabusising niluto, ay wala rin itong idinaragdag na artipisyal na preserbatiba at pampalasa. Hindi lamang ito nakabubuti para sa taong komukunsumo, ito rin ay nakabubuti sa kalikasan. Ayon kay Dalì Nolasco Cruz, isang katutubong Nahua mula sa Tlaola Puebla, Mexico,

Malubhang nakompromiso ang kalusugan ng mga hayop, tao at planeta, ng pandaigdigang sistema nang produksiyon ng pagkain. Tinitignan ang halaga ng pagkain sa presyo nito. Liban sa pinagmumulan ito ng sustansiya, isa itong kabuhayan, kultural na pagpapahayag, pamayanan, espirituwalidad, pamilya; resulta ito ng libu-libong taong relasyon natin sa kalikasan. (Food and Agriculture Organization of the United Nations; Sariling salin)

The global food production system is seriously compromising the health of animals, humans, and the planet. It has transformed food into a commodity whose value is expressed only by its price. But food is more than a source of nutrients; it is a livelihood, a cultural expression, community, spirituality, family; it's the result of thousands of years of our relationship with nature. (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Bahagi si Cruz ng Slow Food Indigenous Peoples Network na naglalayong maipalaganap sa mundo ang kanilang kultura ng pagkain at ang proyekto nilang Slow Food na naglalayong protektahan naman ang kanilang pamana sa usaping pagkain (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Sa modernong panahon, na madalas na nagmamadali ang lahat, mahalagang mapanatili at maprotektahan ang tradisyunal na paraan ng paghahanda at pagluluto ng mga delikasiyang Antiqueño, sapagkat nakabigkis na ito sa kanilang kasaysaya't kulturang maituturing na pamana.

Paulit-ulit mang maririnig sa kanilang mahirap ang proseso ng paggawa dahil matrabaho, lagi naman itong nadurugtungan ng "*pero sadya*" (pero masaya). Nangingibabaw ang kahimuut kaysa sa hirap sa paglalahad na ito. Hindi ito marahil na maririnig sa mga gumagawa ng delikasiya at tinitignan ang paggawa nito bilang negosyo, kaya makikita kung paano pinahahalagahan ng mga piling batid ang kanilang mga ginagawa. Liban sa naging interes nila ang paggawa ng mga delikasiyang nabanggit, para sa mga batid, masaya ang paggawa nito dahil una, nakatutulong ito sa pangangailangan ng kanilang pamilya, partikular na sa pag-aaral ng kanilang mga anak. Ilan sa kanila ay nakapagpatapos ng pag-aaral ng kanilang mga anak at nasusuportahan ang kanilang mga pangangailangan dahil sa paggawa ng mga delikasiya. 'Ika pa ni Lumogdan, batid sa bandi, dati ay ikinahihiya nila ang pagbabandi dahil gawain ito ng mga hindi nakapag-aral ngunit sa kasalukuyan, maging ang mga anak na nakapagtapos ay ginagawa itong hanapbuhay, kaya kanila na itong ipagmamalaki.

Ikalawa, ang pagbabandi sa Lauan-an, Antique ay isang gawaing pangkomunidad. Dahil dito ay nagkakaroon ng pagkakataong makasama at magtulungan ang mga mamamayan habang gumagawa ng bandi. Napansing sa pagdalaw sa kanilang komunidad, unti-unting dumami ang mga nasa *bandian* (lugar kung saan isinasagawa ang pagluluto ng iba't ibang klase ng bandi). Hindi maririnig na sapilitang pinatutulong ang mga nasa paligid, bagkus kusang lumalapit at tumutulong, mapabata o matanda. Sa pag-unlad ng kultura sa Pilipinas, ang mga agrikultural na pamayanan at mga pamayanang malapit sa anyong tubig ay nakabuo ng kultura ng pagtitiwala sa bawat miyembro ng komunidad. Nagiging katuwang nila ang bawat isa na parang nasa iisang pamilya (Fernandez 13).

Ikatlo, liban sa ang pagtitinda ay isang masayang gawain para sa ilan sa kanila lalo pa't nakabibiruan nila ang kanilang mga parokyano, kasiyahan din ang nararamdaman ng mga batid sa kanilang pagbebenta dahil ipinakikita sa kanila ng kanilang mga parokyano na kailangan nila ang mga delikasiyang ginagawa ng mga batid. Sa ganitong paraan naipakikita ang pagpapahalaga sa kanila. Kaugnay nito ang ikaapat na dahilan, ang pagdama ng kahimuut sa pagtugon sa pangangailangan ng kanilang mga parokyano. May kalugurang dala sa mga piling batid ang pagtugon sa pangangailangan ng kanilang kapwa na hindi alintana ang mababang halagang nakukuha kapalit nito. Dahil sa kultura ng pagtitiwala sa bawat miyembro ng komunidad at pagturing sa iba na hindi iba, naging normal na lamang ang pakikipagbiruan ng mga batid sa kanilang mga parokyano.

Ayon kay Jocano dahil sa pagiging konsern ng tao sa kanyang kapwa, ang damdamin ang nagiging batayan sa pakikipag-ugnayan at maging sa pag-unawa sa mga panlipunang realidad. Sa maraming pagkakataon, ang mga Pilipino ay hindi lamang nangangatuwiran sa isipan, kung hindi maging sa kanilang puso (73).

Ang ugnayan ng mga karanasan at kahimuut na naramdaman ng mga batid mula sa pag-oobserba sa mga naunang tagalikha sa kanilang pamilya man o komunidad, hanggang sa paghahatid ng kanilang mga produkto sa mga konsyumer, ay mayroong malaking bahagi sa pagpapatuloy ng kanilang tradisyon. Higit na napahalagahan ang mga tradisyon sa paggawa ng mga delikasiyang ito dahil personal nila itong nararanasan. Hindi lamang ito basta itinuro ng lipunan dulot ng pangangailangan, bagkus naging bahagi na ng buhay ng kanilang pamilya at komunidad. Magpapatuloy ang tradisyong ito, hangga't patuloy na pinararanas ng mga tagalikha ng delikasiya ang mga karanasang ito sa bagong henerasyon at sa mga henerasyon pa sa hinaharap.

Ang kahimuut na kanilang nararamdaman para sa kanilang sarili at kapwa ang nagiging dahilan naman ng kanilang mga kagustuhan. Mayroong pagbuot ang mga batid na matulungan ang kanilang pamilya at maibigay ang pangangailangan ng kanilang mga parokyano. Makikita naman ang but on sa kanilang pagpayag na matawaran ang halaga ng kanilang mga delikasiya kahit nasa mababang halaga na ito. Ayaw rin nilang pataasan ang halaga dahil iniisip nilang mahihirapan ang kanilang mga parokyanong mabili ang mga ito. Ang mga naunang inilahad ay nagpapakita ng kabubut un, lalo pa't ipinakita nila kung paano nila pinahalagahan ang kanilang kapwa.

Lawas bilang Sisidlan ng Pagpapahalaga

Ang lahat ng inilalabas ng huna-huna at batyag sa unang bahagi ng pagtalakay ay nag-uugat sa kung ano ang nasa loob ng lawas.

Ginagampanan ng painu-ino/huna-huna—batyag ang gawaing may kinalaman sa idinidikta ng kasing-kasing at utak upang pag-ugnayin ang bunga ng naisaprosesong huna-huna at batyag at ang painu-ino/huna-huna-lawas naman ang katungkulan ng utak at lawas. Samantala, kasing-kasing at gawaing lawas naman sa kabilang dako ang nais na pag-ugnayin ng batyag-lawas. (Villan, *Ilub* 64-65)

Halimbawa ng ugnayang lawas at huna-huna ay ang ilang mga pasong makikita sa mga piling batid. Ang pagkakaroon ng paso, ayon sa kanila ay nangyayari kapag wala sa buut (sariling pag-iisip/ hindi nakatuon sa ginagawa) kapag nagluluto. Maaari rin itong maiugnay sa ugnayang labas at loob ni Prospero Covar sa metapora ng katawan at banga (81).

Ang larangang lawas sa pagsasalarawan ng pagkatao ng mga Bisaya, ay binubuo ng kalag at dungan (64). Sa pagsusuri, maihahanay sa larangang ito ang etikal na tema ni Mercado na maayong kabubut-un o mayad nga kabubut-un. Nahahati ang mayad nga *kabubut-un*²⁷ sa *pagtatap*,²⁸ pagiging *maalwan*²⁹ at *huya*,³⁰ na sa kabuuan ay bunga ng mas malawak na pagpapahalaga, ang paghahalaga sa kapwa.

Itinatampok din ng kapwa ang kahalagahang ibinibigay natin sa maayos na relasyon. Ang pagnanais na ito para sa pagkakaisa ay higit pa sa maayos na ugnayang interpersonal. Sa halip, ito ay isang etikal na kahilingan at isang moral na obligasyong mapanatili ang maayos na relasyon sa iba dahil nakikipag-ugnayan tayo sa ating kapwa-taong naghahanap din ng parehong maayos na relasyon sa atin. (Jocano 64)

Nabanggit sa unang pagtalakay kung paano nakadudulot ng kahimuut ang pagpapahalaga ng mga piling batid sa kanilang kapwa. Ipinakikita nila ito sa

27 kabutihang-loob

28 pag-aalaga

29 mapagbigay

30 hiya

pamamagitan ng pagtatap, pagiging maalwan at huya. Pantay na pagpapahalaga ang makikita sa pagtrato ng mga piling batid sa kanilang pamilya at parokyano. Pagpapakita ito na wala silang konsepto ng “ibang tao”. Hindi nila nakikita ang kanilang mga delikasiya bilang produktong mapagkakikitaan bagkus nakikita nila itong pangangailangan ng kanilang mga parokyano. Ika pa nga nila, hangga’t may naghahanap, hangga’t may nagnanais ay patuloy silang gagawa. Ang pagiging maalwan at huya ay ipinakita nila sa pagpayag na magbigay ng diskwento at pagpapanatiling mababa ng halaga nito dahil nahihiya sila sa kanilang mga parokyano. Hindi ito dahil sa nais nilang manatiling bumibili ang kanilang parokyano, kung hindi dahil sa paglalagay ng kanilang sarili, sa katayuan ng kanilang mga parokyano.

Ayon kay Jocano batay sa pag-aaral ni Lee (2001):

Dahil sa konsepto ng huya (hiya) ganap na naipaghihiwalay ng tao ang kanyang sarili mula sa makahayop na pagnanasa at mekanikal na gampanin sa loob ng lipunan dahil sa kalayaan at kakayanan nitong kumilos at gumanap sa kanyang panlipunang katungkulang paglilingkod-bayan. (70)

Sa kanilang pagbabahagi, lahat ay nagbanggit na nakaranas ng hirap sa buhay, kaya’t isinasaalang-alang nila ang kakayahan ng kanilang parokyano sa presyo ng kanilang mga delikasiya. Ipinakita rin nila ang kanilang matibay na pananampalataya, mula sa pananalanging gabayan at tulungan silang magkaroon ng kita para sa pangangailangan ng kanilang pamilya, hanggang sa pagpapasalamat sa kanilang natanggap na biyaya. Ang mga hakbang na ito at ang pagpapatuloy ng mga piling batid sa kabila ng ilang mga hamong naranasan ay dahil sa pagkakaroon nila ng matibay na dungan (kasabay/lakas ng loob/potensiya). Higit na nakita ito dahil ang mga piling batid ang pangunahing tumutustos para sa kanilang pamilya. Hindi nakikitang hadlang ang kanilang karamdaman, edad at pagtingin ng iba upang huminto dahil sa kanilang malinaw na pagpapahalaga at dungan. Ayon kay Jocano, itinuturing ang pagpapahalaga bilang pangunahing dahilan at batayan ng mga hakbang sa kulturang Pilipino. Kapag ito ay isinaalang-alang sa pagbuo ng mga desisyon, inaalal nito ang mga pag-aalinlangan. Dagdag pa niya na ang pagbibigay-halaga sa ating ginagawa ay nagdudulot sa ating isipan, emosyon, at pisikal na

enerhiya na naising maging mas mahusay pa (46-47). Pinatutunayan niyo na ang lawas ay nagsisilbing sisidlan ng mga pagpapahalaga.

Kongklusyon

Nabubuo ang pagkatao ng mga piling batid sa paggawa ng delikasiyang Antiqueño sa pamamagitan ng ugnayan ng kanilang huna-huna, batyag at lawas. Higit pang naipaliwanag ang pagsusuri gamit ang mga ugnayan ng buut sa mga temang pangkaisipan, emosyunal, kagustuhan at etikal ni Mercado.

Ipinakita sa pag-aaral na ito ang ilan sa mga mukha ng buut ng mga Bisaya, partikular sa probinsiya ng Antique. Ang mga konsepto ng panimuut ay nakita sa pagiging maaram ng mga piling batid. Maiugnay ito sa kanilang pagbuut sa wastong hilaw na materyales na gagamitin at maging sa kabuuang proseso ng paggawa. Ang lahat ng ito ay mabusising ipinamamalas dahil buut nitong magkaroon ng magandang produkto. Ang ganitong mentalidad o pag-iisip ay higit na tumitibay dahil nakaugat ito sa batyag, ang ikalawang larangan. Ang pagpipiking, pagbabandi at pagsasapal ay nakadudulot ng kasiyahan sa mga piling batid. Nakikita nila ang kasiyahan sa paggawa ng mga delikasiyang nabanggit dahil ito ang kanilang interes, nakatutulong sa kanilang pamilya at naipararating ito sa kanilang kapwa sa abot-kayang halaga. Ang mga nabanggit ang mga dahilan kung bakit kailangan itong gawin na may panimuut, mabusising pagbuut at malinaw at mabuting buut.

Ang kahimuut ay bunga rin ng ilang pagpapahalagang makikita sa pagsusuri sa bahagi ng lawas, ang ikatlong larangan, na binubuo ng kalag at dungan. Sa pagsusuri sa kalag lumutang ang pagkakaroon ng mga piling batid ng mayad nga kabubut un. Naging malinaw na kaya nakararamdam ng kahimuut ang mga batid sa tuwing naibibigay nila ang pangangailangan ng kanilang mga parokyano dahil sa kanilang pagpapahalaga sa kapwa. Mahihinuhang hindi ito dahil sa salapi, lalo pa't hindi nila ipinagbibili ang mga delikasiya sa mataas na halaga at tinatanggap din maging ang paghingi ng tawad ng kanilang mga parokyano. Makikita rito ang pagiging maalwan ng mga piling batid dahil kung kita ang kanilang pinahahalagahan, marahil hindi sila papayag na tawaran ang mga produktong ginagawa nang mahabang oras. "Paano na lang to sanda kung mahal? Hindi tanda kabakal. Kaluuy man." (Paano na lang sila kung mahal? Hindi sila makabibili. Kawawa naman.) Sa kanilang pagpapahalaga makikita ang kanilang pagtatap (pag-alaga) sa kanilang mga parokyano. Kung

hindi pinahahalagahan ang kapwa sa bahaging ito, marahil, hindi kahimuut ang magiging batyag ng mga piling batid. Kasama rin sa larang na ito ang huya. Pakiramdam mang maituturing ang huya, repleksiyon pa rin ito ng pagpapahalaga. Hindi mararamdaman ang huya kung hindi mahalaga ang pinag-aalayan ng isang bagay o gawain. Ang lahat ng ito ay nagsimula at nagpapatuloy dahil sa kanilang dungan. Nag-uugat din ang dungan na ito sa kanilang pagpapahalaga sa kapwa, pamilya o parokyano, at sa kanilang pananampalataya.

Pinatutunayan ng pag-aaral na ito na ang pagiging batid ay hindi lamang maiuugnay sa pagiging maalam sa proseso o paggawa ng isang bagay, o maging sa kagandahan lamang ng pinal na produkto. Ang pagiging batid ay may mataas na pagpapahalaga sa kanyang kapwa, bahagi man ng kanyang pamilya o hindi, gaya ng kanilang mga parokyano. Ang pagiging batid ay nakatatagpo ng kaligayahan sa kanyang ginagawa, hindi lamang para sa kanyang sarili kung hindi maging para sa iba. Sinusuri nila ang lahat mula sa hilaw na materyales, proseso at pagbabalot, upang maibigay ang pinakamagandang prouktong kanilang magagawa. Isinasaalang-alang ng mga piling batid ang kanilang buut sa huna-huna, sa batyag at sa lawas sa pagbuo ng delikasiyang Antiqueño.

Rekomendasyon

Sa pagbubukas nang pagdiriwang ng Buwan ng Turismo sa Probinsiya ng Antique noong Setyembre 2022, inilunsad ang isang recipe book na pinamagatang “Flavors of Antique”. Naglalaman ito ng mga pamanang tala ng mga putahe ng kanilang probinsiya (Petinglay). Ibinahagi naman ni Komisyoner Arvin Manuel Villalon ng Pambansang Komisyon ng Kultura at Sining sa pampinid na palatuntunan sa Filipino Food Month noong Abril 2024, ang kanilang isasagawang pagdodokumento ng mga paraan ng paghahanda ng pagkain sa Probinsiya ng Antique (Petanglay).

Tunay ngang mahalagang maidokumento ang paraan at hakbang sa paghahanda o pagluluto ng pagkain, ngunit hindi dapat natatapos ito roon. Ang mga pagkaing lokal sa isang lugar ay repleksiyon ng kanilang pagkakakilanlan kaya mainam ding higit pang makilala ito, mula sa hilaw na materyales, proseso, tagalikha at maging sa kumukunsumo nito. Makatutulong ang mga ganitong pag-aaral upang higit pang makilala ng mga Pilipino ang kanilang sariling kultura, mula man siya sa loob o labas ng lugar kung saan ito umiiral.

Ipinakita sa papel na ito na ang pag-aaral hinggil sa pagkain ay maaaring suriin higit pa sa pagbabahagi nang proseso ng paggawa nito. Iminumungkahing magkaroon pa ng mga karagdagang pag-aaral na magbabahagi sa kultura, kasaysayan at sikolohiyang nasa likod at maiuugnay sa paksang pagkain upang mas mapalawak pa ang mga pag-aaral hinggil dito na hindi nakukulong sa mga hakbang ng paggawa ng proseso.

Iminumungkahi ring magkaroon pa ng mga pag-aaral na pumapaksa sa Visayas na ang manunulat ay ang mismong kabahagi ng pinapaksang kultura. Sa pamamagitan nito ay mas malalim na pagpapaliwanag sa mga ideya at konsepto ang maaaring makuha ng mga mambabasa.

Napansin ding aktibo ang mga lokal na pamahalaan sa pagpapakilala ng kanilang mga delikasiya. Iminumungkahi ring magkakaroon ng mga proyekto ang lokal na pamahalaan na mayroong pakikipag-ugnayan sa mga pamantasang matatagpuan sa loob probinsiya upang higit na mapatibay at maging epektibo ang mga proyekto.

Panghuli, iminumungkahi ring magkaroon pa ng mga pag-aaral hinggil sa sikolohiya sa Visayas. Sa pamamagitan nito ay higit pang mabibigayang espasyo ang pag-unawa sa mga gawi at pagpapahalaga ng mga Bisaya. Liban rito ay makikilala ang tao, ang pagiging tao at ang pagkatao sa iba't ibang tradisyon at kultura sa kabisayaan.

Mga Sanggunian

- Agaloos, Loren E. "The Possibilities for *Pan de Sal* and Filipino Food." *Humanities Diliman: A Philippine Journal of Humanities*, vol.19, no.2, 2022, pp. 149-69. journals.upd.edu.ph/index.php/humanitiesdiliman/article/view/8806.
- Aguilar Jr, Filomeno V. "Rice and Magic A Cultural History from the Precolonial World to the Present." *Philippine Studies: Historical & Ethnographic Viewpoints*, vol. 61, no. 3, 2013, pp. 297–330. JSTOR, www.jstor.org/stable/42634765. Accessed 21 Apr. 2024.
- Aquino, Clemen C. "Mula Sa Kinaroroonan: 'Kapwa, Kapatiran' and 'Bayan' in Philippine Social Science." *Asian Journal of Social Science*, vol. 32, no. 1, 2004, pp. 105–39. JSTOR, www.jstor.org/stable/23654689. Accessed 8 Dec. 2023.
- Coutts, P.J. F., and R. K. Fullagar. "A Summary Report on the Fourth Australian Archaeological Expedition to the Philippines." *Philippine Quarterly of Culture and Society*, vol. 8, no. 4, 1980, pp. 260–85. JSTOR, www.jstor.org/stable/29791692. Accessed 28 Mar. 2024.
- Covar, Prospero. "Kalamang Bayang Dalumat ng Pagkataong Pilipino." *Daluyan: Journal Ng Wikang Filipino*, no. 1, 2015, pp. 79–89. journals.upd.edu.ph/index.php/djwf/article/view/4950.
- Enriquez, Virgilio G. "Kapwa: A Core Concept In Filipino Social Psychology." *Philippine Social Science and Humanities Review*, no.1-4, 1978, pp. 6-19. sci-hub.se/downloads/2020-02-08/c9/enriquez1986.pdf.
- Fernandez, Doreen G., et al. *Tikim: Essays on Philippine Food and Culture*. Brill, 2021.
- Fornier, Joselito N. "Economic Developments in Antique Province: 1800-1850." *Philippine Studies*, vol. 46, no. 4, 1998, pp. 407–28. JSTOR, www.jstor.org/stable/42634282. Accessed 21 Apr. 2024.
- _____. "Economic Developments in Antique Province: 1850-1900." *Philippine Studies*, vol. 47, no. 2, 1999, pp. 147–80. JSTOR, www.jstor.org/stable/42634312. Accessed 21 Apr. 2024.
- Fornillos, Jholyan Francis S. "Higit pa sa laman tiyan: isang sikolohikal na pagsusuri sap ag-usbong at paglaganap ng mga paminggalang bayan sa panahon ng Covid-19 gamit ang sikolohiya ng kapwa at pakikipagkapwa." UP Los Baños Journal, vol. 20, no.1, 2022, pp. 98-109. *University Knowledge Digital Repository*, www.ukdr.uplb.edu.ph/journal-articles/5755/.
- Jocano, F. Landa. *Filipino Value System: A Cultural Definition*. Metro Manila, Philippines: Punlad Research House, 2000.
- Kaufmann, John. *Visayan-English Dictionary (Kapulungan Binisayá-Ininglís)*. CreateSpace Independent Publishing Platform, 2016.
- Mercado, Leonardo N. "Reflections on Buut-Loob-Nakem." *Philippine Studies*, vol. 20, no. 4, 1972, pp. 577–601. JSTOR, www.jstor.org/stable/42634841. Accessed 17 May 2024.
- National Museum of the Philippines - Iloilo. "SAPAL (FERMENTED RICE)", Facebook, 30 Apr. 2021. www.facebook.com/nationalmuseum.wv/photos/sapal-fermented-rice-on-the-last-day-of-the-filipinofoodmonth-we-are-featuring-t/952134052265418/?locale=hi_IN&paipv=0&eav=AfYZ6KuXKf8VCrxzUpjlbkAYKeb80sf49voqJxl7zQUYltQlnhfYsEWNuOMWkOGjVrc&_rdr. Accessed 26 May 2024.
- Petinglay, Annabel Consuelo. "Antique Launches Recipe Book This Tourism Month." *Philippine News Agency*, 6 Sept. 2022, www.pna.gov.ph/articles/1183057. Accessed 5 Sept. 2024.

- _____. "Antique eyes inclusion in PH food heritage map." *Philippine News Agency*, 30 Apr. 2024, www.pna.gov.ph/articles/1223784#:~:text=They%20learned%20that%20Antique%20has,be%20mapped%2C%E2%80%9D%20Villalon%20said. Accessed 5 Sept. 2024.
- Rahmann, Rudolf, and Marcelino N. Maceda. "Notes on the Negritos of Antique, Island of Panay, Philippines." *Anthropos*, vol. 57, no. 3/6, 1962, pp. 626–43. JSTOR, www.jstor.org/stable/40455830. Accessed 28 Mar. 2024.
- Services, ProZ.com Translation. "Punto Caramelo > Caramel Stage - Spanish to English Translation on #kudoz Term Help Network." *ProZ.Com*, 22 Nov. 2002, www.proz.com/kudoz/spanish-to-english/cooking-culinary/313463-punto-caramelo.html#815369. Accessed 21 Apr. 2024.
- Slow Food. "Slow Food Highlights the Importance of Indigenous Foods at the United Nations Permanent Forum on Indigenous Issues." *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, 2023, www.fao.org/family-farming/detail/en/c/1637126/. Accessed 8 Sept. 2024.
- "Summary Inflation Report Consumer Price Index (2018=100): February 2024 | Philippine Statistics Authority | Republic of the Philippines." *Philippine Statistic Authority*, 5 Mar. 2024, psa.gov.ph/content/summary-inflation-report-consumer-price-index-2018100-february-2024. Accessed 28 Mar. 2024.
- Tugano, Axle Christien J. "Panimulang Pagbabalangkas sa Ugnayan/Pagkaka-Ugnay ng Panlasang Kapilipinuhan sa mga Piling Pagkaing Natikman Sa Ibayong Dagat ng Timog Silangang Asya." *Tala: An Online Journal of History*, vol. IV, no.1, 2021, pp. 1-44. *Research Gate*, www.researchgate.net/publication/348937501_Panimulang_Pagbabalangkas_sa_UgnayanPagkaka-Ugnay_ng_Panlasang_Kapilipinuhan_sa_mga_Piling_Pagkaing_Natikman_sa_Ibayong_Dagat_ng_Timog_Silangang_Asy.
- _____. "Pagsasa-espasyo at Pagpopook sa mga Pagkaing Pilipino sa New South Wales, Australia." *Social Sciences and Development Review Journal*, vol. 13, no. 1, 2021, pp. 1-40. *Philippine E-Journals*, <https://ejournals.ph/article.php?id=22430>.
- Villan, Vicente C. "Ilub, Unong, at Amok: Pag-Unawa sa Katatagan ng Buut ng mga Bayani sa Himagsikang Pilipino sa Panay, 1896-1898." *Diwa E-Journal*, vol. 1, no. 1, 2013, pp. 61-65. www.pssp.org.ph/diwa/wp-content/uploads/2014/09/06-Artikulo-Villan.pdf.
- _____. "Lawas, Buut, Patugsiling, 'Ag Dungan: Isang Pag-unawa sa Papel ng Kinagisnang Sikolohiya sa Kasaysayang Kolonyal at Himagsikang Pilipino sa Panay, 1896-1898." *Daluyan Journal ng Wikang Filipino*, vol. 19, no. 2, 2013, pp. 73-110. journals.upd.edu.ph/index.php/djwf/article/view/3822/3496.

Mga Personal na Panayam

Alagos, Roger. Personal na panayam. 22 Peb. 2024
Aliquo, Gloria. Personal na panayam. 23 Peb. 2024
Juayno, Oscar. Personal na panayam. 23 Peb. 2024
Lumogdan, Carol. Personal na panayam. 23 Peb. 2024
Lumogdan, Noel. Personal na panayam. 23 Peb. 2024
Mostacho, Lydia. Personal na panayam. 24 Peb. 2024

Si **Faye N. Fuentes** (fnfuentes@up.edu.ph) ay kasalukuyang nagtuturo sa Unibersidad ng Pilipinas Visayas sa Miagao, Iloilo. Siya ay nakapagtapos ng Master sa Sining sa Araling Filipino sa Pamantasang De La Salle, Maynila.