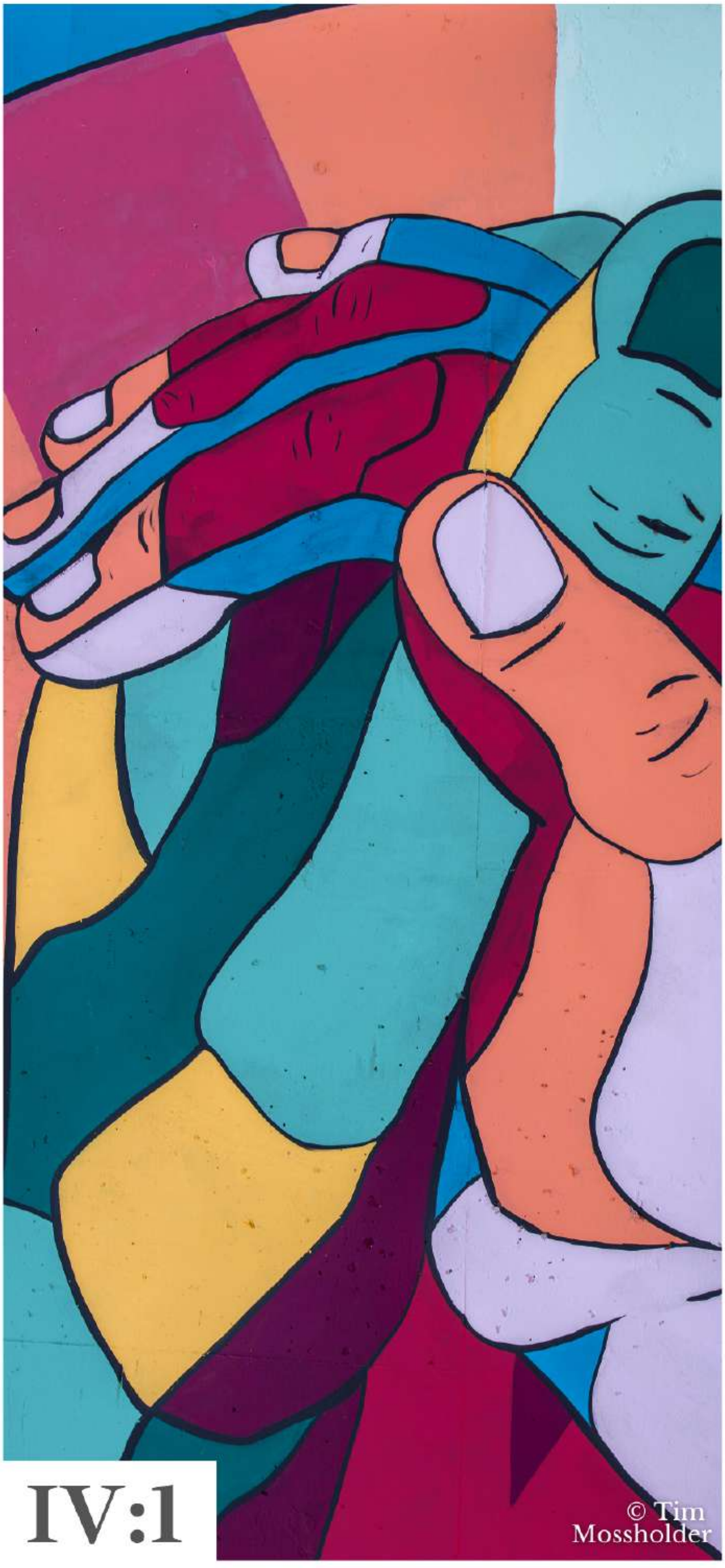


IV:1

JUNE 2021

ISSN 2651-7108

TALA KASAYSAYAN
An Online Journal of History

ARTICLES

1 Panimulang Pagbabalangkas sa Ugnayan/Pagkaka-Ugnay ng Panlasang Kapilipinuhan sa mga Piling Pagkaing Natikman Sa Ibayong Dagat ng Timog Silangang Asya
Axle Christien Tugano

46 A Southern Baptist Story in the Philippines: The Life and Ministry of Henry P. Silbor, 1938-2010
John Paul L. Arceno

78 An Ethnography of Ibanag Warfare and Weaponry Based on Spanish Colonial Records
Jan Karl C. Coballes And Harold S. de la Cruz

141 STAR GAZING IN THE TIME OF COVID-19: The Animated Giant Lantern as Expression of Hope, Unity, and Instruction
Dominique Angela M. Juntado

163 Fort Isabela II: The Making of Basilan Colonial History 1845-1898
Edwin F. Pamaran

BOOK REVIEWS

199 Ang Historiograpiyang Third Way at ang Tugon ng Pantayong Pananaw: Isang Kritikal na Pagbasa sa Historiograpiya ni Resil Mojares
Mark Joseph Pascua Santos

217 Reinventing the Philippine Revolution
Luis Zuriel P. Domingo

Panimulang Pagbabalangkas sa Ugnayan/Pagkaka-Ugnay ng Panlasang Kapilipinuhan sa mga Piling Pagkaing Natikman Sa Ibayong Dagat ng Timog Silangang Asya[1]

Axle Christien TUGANO
University of the Philippines Los Baños
ajtugano1@up.edu.ph
https://orcid.org/0000-0003-0178-8963

ABSTRAK

Mahalagang malaman ang ugnayan o pagkaka-ugnay ng kulturang Pilipino sa mga karatig-bayan nito sa ibayong dagat lalo na sa Timog Silangang Asya sa pamamagitan mismo ng mga pagkain bilang adbentahe ng akademikong pag-uugnay na ito. Bagama't sa kabila ng pagiging salat nito, hindi napapansin ang kahalagahan ng pagkain sa kultural at historikal na salik ng lipunan. Sa pagtataya, hindi lumilitaw o interesante man lang sa mga nagpapakadalubhasa sa agham panlipunan ang usaping may kinalaman sa pagkain. Bukod sa mas angkop sa Araling Culinary ang pagdadalumat, limitado ang mga tala na bumabalangkas dito. Kung kaya't masasabi na ring ambag sa larangan ng kaalaman ang pag-aaral na ito.

Ang pagsusulong na ito ay isang panimulang pagdadalumat sa inter-kultural na ugnayan ng dalawang rehiyon ngunit may iisang kulturang pinag-ugatan. Tila epistemolohikal ang katangian ng pagtatangka ngunit mas kailangang suriin na maaaring umusbong ang pagtalakay sa histokultural na lapit. Kailangang itaya ang hinuhang maaaring bumuo ng makrokosmong dimensiyon sa pagitan ng Pilipinas at karatig nito sa lente ng mga pagkain.

Layunin ng pag-aaral na ito na magbigay ng preliminaryong kaalaman na mayroong direktang kinalaman sa panlasa, pagkain, at pinauunlad na konsepto ng kalutong bayan. Itinataya ko pa ring malaki ang naging kontribusyon ng aking paglalakbay sa sampung bansa ng Timog Silangang Asya/ASEAN (2014 -2018) upang mabuo sa aking isipan ang pag-uugnay na agarang inihahain at ipinagyayaman bilang isang paksang historikal.

Mga Susing Salita: *kalutong bayan, Timog Silangang Asya, pagkain, ibayong dagat, ugnayan*

---

[1] Isinulat bilang pamanahong papel bilang bahaging katugunan sa kursong PS 213 (*The Filipino Intercultural Encounters*) sa Sentrong Asyano, Unibersidad ng Pilipinas Diliman noong 2019-2020.

Tugano, Axle Christien. "Panimulang Pagbabalangkas sa Ugnayan/Pagkaka-Ugnay ng Panlasang Kapilipinuhan sa mga Piling Pagkaing Natikman Sa Ibayong Dagat ng Timog Silangang Asya" *TALA* 4:1 (June 2021), 01 – 45.

INTRODUKSYON

Kung kritikal na susuriin, ang pagyakap ng mga akademiko sa usaping pagkain ay mayoryang tumuon sa kahalagahan nito sa aspektong sosyopulitikal o ekonomiko kumpara sa histokultural na salik– kung saan madalas naitatanghal ang industriyalisasyon, seguridad, negosyo o komersiyalismo, sikolohikal na epekto ng mga pagkain sa kamalayang pantao,[2] at iba pang salat sa halagahing historikal na mga paksa. Ang ganitong katotohanan ay kapwa umiiral din sa historiograpiyang Pilipino. Nananatiling may puwang ang interes at kamalayan ng mga akademiko sa pagsasakasaysayan ng ugnayan ng pagkain at kulinaryong Pilipino. Katulad ng nabanggit ni Atoy Navarro (2015), kahit sabihin pang may nagtangka nang aralin ang pagsasakasaysayan ng mga pagkaing Pilipino, pag-uugnay, at ugnayan nito, bihira lamang ang naisulat sa wikang Filipino.[3] Itinampok niya rito ang panimulang tangka at pagdadalumat ng iilang historyador na isakonteksto ang halagahin ng mga pagkaing Pilipino sa wikang Ingles katulad nina Carmen Guerrero-Nakpil;[4] Gilda Cordero-Fernando;[5] Doreen Fernandez;[6] Felice Sta. Maria;[7] at Chona Trinidad.[8] Noong sulatin ni Navarro ang kanyang artikulo, ibinida nito ang akdang *Kasaysayan ng Kaluto ng Bayan* (1993) ng

[2] Frederick Kirschenmann, "Food as Relationship," *Journal of Hunger & Environmental Nutrition* 3, blg. 2 & 3 (2008): 106-121; John Allen, *The Omnivorous Mind: Our Evolving Relationship with Food* (Harvard University Press, 2012); at Kalah Elantra Vance, *Culture, Food, and Racism: The Effects on African American Health.* Tesis, (Chattanooga: University of Tennessee, 2018).

[3] Atoy Navarro, "Pagkain at Pagkapilipino sa Ibayong Dagat: Pagpopook at Pagsasakasaysayan sa mga Espasyong Pilipino sa Bangkok, Thailand," nasa *Pantayong Pananaw: Pagyabong ng Talastasan, Pagbubunyi kay Zeus A. Salazar; Tomo I: Araling Pangkapaligiran, Pilipinolohiya, Sikolohiyang Pilipino, Pilosopiyang Pilipino, at Araling Kabanwahan*, eds. Atoy Navarro, Mary Jane Rodriguez-Tatel, at Vicente Villan (Quezon City: Bagong Kasaysayan, Inc., 2015), 285.

[4] Carmen Guerrero-Nakpil, "Filipino Food," nasa *A Question of Identity*, awt. C Guerrero-Nakpil (Manila: Vessel Books, 1967), 18-20.

[5] Gilda Cordero-Fernando, ed., *The Culinary Culture of the Philippines* (Bancom Audiovision Corporation, 1976) at Gilda Cordero-Fernando, *Philippine Food and Life* (Pasig City: Anvil Publishing, Inc., 1992).

[6] Doreen Fernandez, "Food and the Filipino," nasa *Philippine World-View*, ed. Virgilio Enriquez (Singapore: Institute of Southeast Asian Studies, 1986), 20-44; Doreen Fernandez, *Fruits of the Philippines* (Makati City: Bookmark, Inc., 1997); at Doreen Fernandez, 1994. *Tikim: Essays on Philippine Food and Culture* (Pasig City: Anvil Publishing, Inc., 2019).

[7] Felice Sta. Maria, "GAMBILA: A Preliminary Framework for the Study of Philippine Culinary History with Multidisciplinary Impact on Contemporary Social Reality," *The Journal of History* 51, blg. 1-4 (2005): 130-170; Felice Sta. Maria, *The Governor General's Kitchen: Philippine Culinary Vignettes and Period Recipes, 1521-1935* (Pasig City: Anvil Publishing, 2006); at Felice Sta. Maria, *The Foods of Jose Rizal* (Pasig City: Anvil Publishing, Inc., 2012).

[8] Chona Trinidad, *Nostalgia: In the Kitchen, A Recollection of Old Restaurants, Endangered Recipes and Kitchen Gadgets* (Manila: University of Santo Tomas Publishing House, 2018).

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

historyador na si Milagros Enriquez[9] bilang isang mapanghawang-landas na akdang tumalakay sa pagkaing Pilipino na nasa wikang Filipino.[10] Sa pagdatal ng panahon, tila sumibol muli ang akda ni Ige Ramos na *Lasa ng Republika* (2019)[11] bilang isang panibagong pagtatangkang isakasaysayan ang mga pagkaing Pilipino kung saan tinalakay niya ang panimulang pangkasaysayan ng mga pagkaing madalas na matatagpuan sa hapag-kainan ng mga Pilipino. Bagama't may mas naunang akda pa rito si Ramos. Bukod sa naisusulat sa wikang Ingles ang kanyang *Republic of Taste* (2018),[12] selektibo ang pagtalakay dito dahil eksklusibo lamang niyang binanggit ang mga pagkaing Caviteño.[13]

Kung papansinin, tila nagiging rehiyonalistiko ang nagiging tuon sa pagpapahalaga o pagsasakasaysayan ng mga pagkain. Hindi malayong ganito rin ang pinapaksang pag-aaral sa iba pang bahagi ng Timog Silangang Asya. Kung sasakyan ang mapanghawang konsepto ni Zeus Salazar ukol sa pagbubuo ng ugnayang kultural sa pagitan ng Pilipinas, Malaysia, at Indonesia (mga bahagi ng *Dunia Melayu* o *Nusantara*) bilang mga kapwa,[14] posible ang pag-uugnay sa mga ito gamit ang tinatawag na *common thread*. Kung gayon, isa ang mga pagkain sa maaaring tingnan upang maisakatuparan ang nasabing pag-uugnay. Isang halimbawa, nabanggit na talamak sa Pilipinas ang *suman* bilang isang pagkaing nilinang mula sa bigas.[15] Masasaksihan din ang pagtutulad nito sa kanyang kapwa, sa Malaysia na kumikilala sa pagkaing *tapai*[16] at *ketupat* para naman sa Indonesia[17] bilang mga pangunahing pagkaing gawa sa bigas na makikita sa hapag tuwing mayroong okasyon. Bagama't magkakahiwalay ang pagtalakay sa tatlong pagkain, maaaring iangat sa pagbubuong teoretikal ang kanilang ugnayan. Liban sa mga bigas, marami pa tayong masusumpungan kung pagninilayan lamang natin ang mga pagkaing natitikman sa ating

[9] Milagros Enriquez, *Kasaysayan ng Kaluto ng Bayan* (Manila: Zita Publishing Corp., 1993).

[10] Navarro, *Pagkain at Pagkapilipino sa Ibayong Dagat*, 285.

[11] Ige Ramos, *Dila at Bandila: Ang Paghahanap sa Pambansang Panlasa ng Filipinas* (Pasig City: Anvil Publishing. 2019).

[12] Ige Ramos, *Republic of Taste: The Untold Stories of Cavite Cuisine* (Ige Ramos Design Studio, 2018).

[13] Elizabeth Ann Quirino, "Food Historian Ige Ramos Serves Cavite's Unsung Cuisine," inakses noong Disyembre 2, 2019, bit.ly/2P8yvDU.

[14] Zeus Salazar, *The Malayan Connection: Ang Pilipinas sa Dunia Melayu* (Quezon City: Palimbagan ng Lahi, 1998), 109.

[15] Fernandez, *Tikim*, 217.

[16] Mohd Nazri Abdul Raji et al., "Past and Present Practices of the Malay Food Heritage and Culture in Malaysia," *Journal of Ethnic Foods* 4, blg. 4 (2017): 223.

[17] Angelina Rianti et al., "Ketupat as Traditional Food of Indonesian Culture," *Journal of Ethnic Foods* 5, blg. 1 (2018): 4.

© 2021 Axle Christien Tugano

kapaligiran. Sa mga ganitong anggulo at perspektiba, sisimulan ko ang aking magiging panimulang ambag sa larangan ng kaalaman.

Nabuo lamang ang ganitong paksa sa pamamagitan ng aking paglalakbay sa sampung bansa ng Timog Silangang Asya (ASEAN). Mula sa obhektibong pagmamasid sa mga dinarayong pook, maaaring sabihing gumamit na rin ito ng metodong awtoetnograpiya (*autoethnography*) o isang paglalahad ng karanasan sa kaantasan ng anekdota at pagbabahagi ng mga personal na karanasan. Tinuntungan ko ang aking mga karanasan sa pagdadalumat ng ugnayang Pilipino at karatig-bayan sa pamamagitan ng mga pagkain. Bagama't mas itutuon nito ang pagtalakay sa mga pagkaing nasilayan at natikman sa rehiyon ng Pilipinas (lupang tinubuan) at Malaysia o Indonesia (mga dinayong bansa).

Pagtilaw sa Pagkaon: Ang Pagtikim Bilang Hudyat ng Pagtatala

Kinahiligan na ng mga Pilipino ang pagkain. Makikita ito sa kung paano ito pahalagahan ng mga Pilipino mula sa pagsasaayos/dekorasyon, paghahanda, pagdidistribyut/paghahain, at lalo na sa kung paano ito lalasahan o titimplahan. Ang ganitong pagpapahalaga ay makikita pa rin sa kasalukuyang panahon kung paano natin itinatampok sa *social media* lalo na sa *Facebook* at *Instagram* ang mga pagkaing inihahain o binibili natin. Malinaw sa kulturang Pilipino na nahuhumaling ang bawat isa sa atin na tikman ang mga pagkaing kanyang kinasanayan, hinahanap-hanap, o bago sa kanyang mga paningin. Ang kahiligang umiikot sa ating kamalayan sa pagkain ay posibleng namana pa natin sa mga ninuno lalo na sa mga Austronesyano. Sa bahaging ito, dinalumat ko ang konsepto ng *pagtilaw sa pagkaon*. Isa itong salitang Binisaya na maririnig mula sa mga Hiligaynon at sa ilang bahagi ng Sebu. Wala akong tinatangkilik na grupo o etnolinggwistikong pangkat kung bakit ito ang aking napiling itampok/ipakilala. Sa kadahilanang isa ang mga Bisaya sa unang grupong naabutan ng mga Español sa kanilang pagdating kung bakit hindi malayong isa rin ito sa mga salitang una nilang natutuhan mula sa ating mga katutubo. Ayon sa diksyunaryo ni John Kaufmann (1935), ang kahulugan ng *pagtilaw* ay pagsubok (*try)*, pagtikim (*experience)*, pagdanas (*experience*), pagdaanan (*through*), at marami pang kaugnay na mga salita.[18] Kaugnay din ng *pagtilaw* ang mga salitang *tilawan*, *tilawi*, at *tinilawan* na kapwa nangangahulugang lasahan, nilasahan, o mga kaugnay pa. Gayumpaman, wala nang ibang bagay ang maaaring tikman sa panahong iyon kundi ang mga pagkain. Kaya't idudugtong ang *pagtilaw* sa salitang *pagkaon* na literal na nangangahulugang *pagkain*

[18] John Kaufmann, *Visayan-English Dictionary (Kapulungang Binisaya-Ininglis)* (Iloilo: La Editorial, 1935), 497.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

(*nutriment*) at anumang sinasalpak sa bibig at sikmura ng mga buhay na nilalang.[19]

Sinang-ayunan maging ng antropolohiya na isa ang pagtitikim sa mga unang natutuhan ng mga sinaunang tao sa panahon ng kanyang ebolusyon.[20] Bagama't mas nauna rito ang pang-amoy dahil kailangang masuri at matukoy ng mga tao ang mga bagay na dapat kainin at sa hindi at mabango at sa hindi mabango. Gayumpaman, hindi naitala ng mga sinaunang Pilipino ang aktuwal o anumang deskripsyong maglalarawan kung paano nila nilasahan o nalasahan ang pagkaing matatagpuan sa kanilang kapaligiran. Kung kaya't dito papasok ang halagahin ng mga kronikang Español bilang batis.

Historikal na Konsepto ng Pagtikim

Matagal nang naitatanghal ang pagkain sa kasaysayang Pilipino. Mula pa noong dumating ang mga Español sa kapuluan, naobserbahan na nila ang paraan, pamumuhay, at kalakaran ng mga katutubo sa kanilang mga pagkain. Matatandaang sa paglalakbay ni Magellan at ang kanyang mga plota sa Karagatang Pasipiko ay nakaranas sila ng kagutuman at kakulangan sa pagkain kung kaya't minabuti nilang magtungo sa Sebu na ipinagpapalagay noon na sagana sa mga pagkain.[21] Sa pagkakataong ito, naisulat ni Antonio Pigafetta ang kanyang obserbasyon tungkol sa uri ng pagkain at sistemang mayroon ang mga katutubo.[22] Marami sa mga dayuhan ang nakatikim sa unang pagkakataon ng mga pagkain katulad ng baboy-ramo, niyog, isda, usa, bungang-kahoy, at mga tropikal na prutas at gulay. Hindi naglaon, naitala na rin ng ilang mga kronikong Español at dayuhan[23] ang samu't saring paraan, pamumuhay, at kalakaran ng mga katutubong Pilipino sa kanilang pagkain.

[19] Kaufmann, *Visayan-English Dictionary*, 497.

[20] Personal na komunikasyon kay Zeus Salazar sa U.P. Diliman (2019, Pebrero).

[21] Juana Pelmoka, *Pre-Spanish Philippines* (J.J. de Pelmoka, E.P. Ujano, 1996), 140-141 at Eden Gripaldo et al., *Kasaysayan ng Filipinas at mga Institusyong Filipino* (Unibersidad ng Pilipinas-Diliman: Sentro ng Wikang Filipino, 2003), 58.

[22] Antonio, Pigafetta, 1525, *Magellan's Voyage: A Narrative Account of the First Circumnavigation*, tsln. sa Ingles mula Pranses, R.A. Skeleton (New Haven: Yale University Press, 1969).

[23] Antonio de Morga, 1609, *Historical Events of the Philippine Islands* (Manila: National Historical Institute, 1962); Francisco Ignacio Alcina, *La Historia de las Islas e Indios Visayas* (Madrid: Instituto Historico de Marina, 1668); at Jean Mallat, 1846, *The Philippines: History, Geography, Customs, Agriculture, Industry, and Commerce of the Spanish Colonies in Oceania*, tsln. Pura Santillan-Castrence at Lina Castrence (Manila: National Historical Institute, 1983).

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Mabusising inobserbahan ng mga Español ang mga pagkaing kinakain at niluluto ng mga Pilipino, mga inilalahok na pampalasa at iba pang rekado, paraan ng pagkain ng mga katutubo (*i.e.* pagkakamay sa tuwing kumakain), seremonya sa tuwing umiinom ng mga alak, at iba pang mga kaugalian.[24] Kaya't hindi rin malayong natikman o nalasahan ng mga Español ang mga pagkaing ipinapakilala sa kanila ng mga katutubo. Madalas na natitikman ng mga Español ang iba't ibang putahe sa tuwing mayroong pista o pagdiriwang sa lugar; ipinapatawag sila ng hari para sa isang salu-salo; at maging sa kanilang paglilibot o paglalakbay sa pamayanan. Gayumpaman, may ilang pagkaing kinamuhian o inayawan ang mga Español. Nang minsang nakita nila o di kaya'y natikman ang binurong isda sa asin o *bagoong*,[25] hindi nila ito nagustuhan na naging hudyat pa nga upang maliitin ang pamayanang mayroon ang mga Pilipino. Hindi maitatanggi ang naging ambag ng mga Español sa kanilang pagtatala ukol sa mga pagkaing Pilipino. Ika nga, nalasahan, nakain, at natikman ang pagkain kung bakit nila ito itinatala nang sa gayo'y magbigay ng kabuluhan, ekspresyon at pambungad na kaalaman sa mga taong babasa ng kanilang ulat.

Pagtikim Bilang Sariling Danas

Kabahagi ng kabuuang karanasan ang pagtikim o paglasa sa isang bagay na kinakain o iniinom. Sa kabila ng mikrokosmong katangian nito, napapaunlad o napapagana nga nito ang mga pamamahalaga sa kamalayan ng isang indibidwal upang gawing instrumento ang mga karanasan sa pag-abot ng katotohanan. Sang-ayon kay Jose de Mesa (2003), ang karanasan ay subhektibong interpretasyon o pagpapakahulugan ng tao sa obhektibong reyalidad sa pamamagitan ng kanyang pandama.[26] Hindi katulad ng paningin at pagmamasid bilang salik ng kompleksidad ng mga pandama, limitado ang naibibigay na karanasan ng pagtitikim. Tanging dila lamang ang makapagpapaliwanag sa kung anong katotohanan ang natuklasan nang tikman ng isang indibidwal ang pagkain. Gayumpaman, hindi rin matatanggi na bumubuo rin ito ng panimulang hakbang upang tingnan ang teoretikal na halagahin ng pagkain na lagpas sa pagiging *masarap* at *pantawid-gutom* nito. Mula sa pagnguya at pagkagat, maaabot ng ating kamalayan at masasabi pa nga kung minsan na ang pagkaing nilalasap ay *kasing lasa ng…*, *parang…ang lasa*, o *may pagkakatulad ang pagkaing*

---

[24] William Henry Scott, *Barangay: Sixteenth-Century Philippine Culture and Society* (Quezon City: Ateneo de Manila University Press, 1994), 35-53.

[25] Morga, *Sucesos de las Islas Filipinas*, 1609.

[26] Jose de Mesa, *Why Theology is Never Far From Home?* (Manila: De La Salle University Press, 2003), 16-17.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

ito sa… Kung gayon, pumapasok na ang antas ng pagtikim upang buuin ang mga aspektong magdadala sa pag-uugnay sa mga *kalutong bayan* nito.

Kumiliti sa aking kamalayan na tuklasin ang posibleng ugnayan/pagkaka-ugnay ng mga pagkaing natikman sa aking naging paglalakbay sa rehiyon ng Timog Silangang Asya. Mas malaki ang posibilidad na mabantad sa reyalidad ang isang manlalakbay kung ipapasok nito ang kanyang sarili sa pamayanang panandaliang tinahak. Katulad ng nabanggit, naglakbay ako sa Timog Silangang Asya bilang isang *backpacker* o bansag sa mga taong naglalakbay sa loob ng/patawid-tawid ng magkakaibang bansa na tanging malaking *bag* lamang ang binibitbit.[27] Sa unang banda, katulad ng nabanggit, posibleng kumikiling ako sa awtoetnograpiya dahil sa katangian nitong itinatanghal ang aking sariling danas. Sa kabilang banda, sinikap ko namang italab ang mga natutuhan mula sa paglalakbay tungo sa akademikong usapin na may kinalaman nga sa pag-uugnay ng mga *magkakasamang kultura.*

Ang Kalutong Bayan at Panimulang Pag-uugnay

Binanggit ni Navarro na sa kabila ng pagsusulong ni Enriquez sa konsepto ng *kalutong bayan*, hindi niya ito napalawig ni nabigyan man lang ng teoretikal na pagpapakahulugan. Kaya't nagbigay-daan sa nauna na luminang ng isang panukalang pakahulugan ukol sa *kalutong bayan.* Ayon kay Navarro, ang *kalutong bayan* ay isang kaalaman, karanasan, at kasanayan ng bayan sa paghahanap o paglilinang, pagpoprodyus, pagproproseso, pag-iimbak, paghahanda, pagluluto, paghahain, pagprepresenta, pagdidistribyut, pagko-konsumo, at pagdidispuwesto ng pagkaing tinatangkilik ng taumbayan.[28] Pinapalooban din ng kanyang binuong konsepto ang mga kalakaran sa kabukiran, sakahan, palaisdaan, pagawaan, imbakan, lutuan, pamilihan, tindahan, kainan, at basurahan na kaugnay ng mga pagkain ng mamamayan.[29] Magkasama niyang

[27] Philip Pearce, "Sustainability Research and Backpacker Studies: Intersections and Mutual Insights," nasa *Backpacker Tourism: Concepts and Profiles (Tourism and Cultural Change)*, eds. Kevin Hannam at Irena Ateljevic (Clevedon, United Kingdom: Channel View Publications, 2007), 39; Michael O' Regan, "Backpacking's Future and its Drifter Past," *Journal of Tourism Futures* 4, blg. 3 (2018): 193-195; at Axle Christien Tugano, "Pangingibang-Bayan Bilang Pag-aaral sa Ibang Kalinangan: Ang Lakbay-Aral na Akademiko sa Timog-Silangang Asya," nasa *Pangangayaw: Ang Pangingibang-Bayan at Paghahanap ng Ginhawa sa Kasaysayan at Kalinangang Pilipino*, eds. Vicente Villan at Kristoffer Esquejo (Asosasyon ng mga Dalubhasa, mga Hilig at Interes sa Kasaysayan [ADHIKA ng Pilipinas] Inc., at National Commission for Culture and the Arts, 2021), 360.

[28] Navarro, *Pagkain at Pagkapilipino sa Ibayong Dagat*, 286.

[29] Navarro, *Pagkain at Pagkapilipino sa Ibayong Dagat*, 286.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

tinuntungan ang nilinang na konsepto ng *kalutong bayan* at *Araling Kabanwahan* bilang mga lapit sa pagsasaPilipino ng mga pagkain.

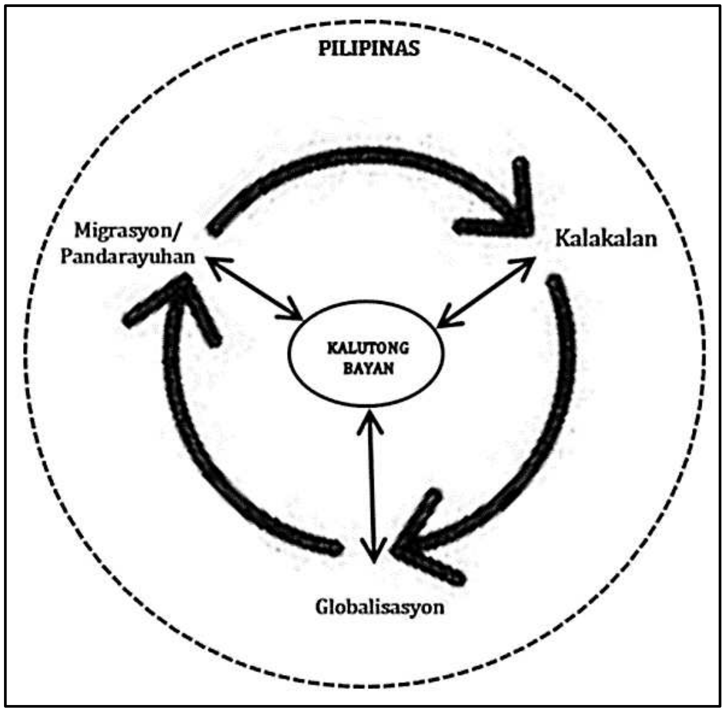
Mula sa hiniram na daloy ng *kalutong bayan*, mapapansing itinuon lamang ni Navarro ang kanyang depinisyon sa mga kabuuang prosesong dinadaanan at mga lugar na kung saan tipikal na matatagpuan ang mga pagkain. Literal ang pagbaybay sa *kalutong bayan.* Kung kaya't aambagan ko ang dalumat ng *kalutong bayan* sa mas kompleks na kasaklawan. Katulad ng mga papasibol na konsepto, walang salitang *kalutong bayan* bago ito buuin bilang isang sub-larangan/hiwalay na larangan. Nagmula ito sa unlaping "*–ka*" na maiwawangis o maitutumbas sa mga salitang (*ka*)-*tulad*, (*ka*)-*pareho*, o (*ka*)-*tumba*s. Sa kabilang banda, maaaring pumapatungkol din ang pagiging *kalutong bayan* sa pagiging labas/malayo nito (kapitbahay/kapitbayan/kapitbansa) mula sa Pilipinas. Gayumpaman, makukuha sa argumentong ito na posible ang pag-uugnay bilang akademikong lapit kahit sabihin pang magkalapit o magkalayo ang dalumat ng *kalutong bayan* sa anumang bayang pinatutungkulan ng paksa. Hindi naman talaga problematiko o mahirap ang pag-uugnay sa Pilipinas at sa mga karatig-bayan nito. Gayumpaman, mangyayari lamang ito kung magiging malinaw sa bawat kamalayang Pilipinong hindi monoetniko ang istruktura ng kulturang kanilang kinapapamuhayan bagkus matagal na itong naging kabahagi/patuloy na kabahagi ng multi/kros-kultural na ugnayan ng mga Pilipino halimbawa sa mga ninunong Austronesyano, sa España bilang dating kolonisador, at sa patuloy na pakikipagrelasyon sa Timog Silangang Asya.[30] Sa kadahilanang hindi nabigyan ng malalim na kahulugan ni Enriquez at pinasimulan pa lamang ni Navarro ang konsepto ng *kalutong bayan* kung bakit katanggap-tanggap na mangapa ang mga akademiko kung paano ito babalangkasin.

[30] Fernando Zialcita, "Why Insist on an Asian Flavor?" *Philippine Studies* 48, blg. 4 (2000): 542-543.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Diagram 1
Siklikal na Daloy ng Kalutong Bayan sa Sangkapilipinuhan



(Tugano, 2019)

Sa aking mabusising pagtataya, hindi naman talaga bago ang kalutong bayan kung ang pagbabatayan nito ay ang epistemolohikal at hindi ang etimolohikal na katangian at presensiya nito. Ibig sabihin, tunay ngang nahuli ang paglilinang ng depinisyon nito ngunit dumadaloy na ito sa agos ng ugnayan at pagkakaugnay ng Pilipinas sa ibayong dagat [Diagram 1]. Katulad ng kultura, kompleks ang katangian ng kalutong bayan na madalas sumasagisag sa koneksyon ng higit sa dalawang kultura dahil umaangkop ito sa espasyo at panahon ng lipunan. Posibleng pagnilay-nilayan na ang kalutong bayan o anumang pagkaing naka-ugat sa kultura at kabihasnan ay nagsimulang dumaloy sa antas ng migrasyon o malawakang pandarayuhan. Kung saan dahil kompleks nga ang istruktura, naidala ito sa panibagong yugto ng lipunan. Kinasangkapan din ng kalakalan ang kalutong bayan bilang batayang ekonomikong magdadala sa hinaharap sa mas kompleks na estado ng globalisasyon.31 Gayumpaman, kailangang maunawaan na siklikal ang daloy ng lipunan kung kaya't posibleng

[31] Jeffrey Williamson at Kevin O' Rourke, *Globalization and History: The Evolution of a Nineteenth-Century Atlantic Economy* (Massachusetts Institute of Technology Press, 2001).

bumalik, tumalab, sumaliwa, o tumigil pa ito sa mga susunod na yugto batay sa naging ugnayan, hamon, at tugon nito sa mga nagdaang panahon.

MGA SALIK SA PAGTATAGPO NG PAGKAING PILIPINO/"MALA-PILIPINO" AT TIMOG SILANGANG ASYA

Upang mas palawigin ang diskusyon, naglatag ako ng tatlong preliminaryong salik sa pagtatagpo ng *pagkaing Pilipino* (pagkaing buhat mismo sa Pilipinas) at "*Mala-Pilipino*" (pagkaing matatagpuan sa ibayong dagat na maituturing bilang barayti o malapit sa panlasa ng mga pagkaing Pilipino). Sinimulan sa pagtalakay ng migrasyon/pandarayuhan ng mga ninuno, susundan ng historikal na pagbalangkas sa proseso ng pakikipagkalakalan, at pagpapalawig sa umiiral na globalisasyon. Saklaw ng tatlong salik na ito ang umiiral na pagsasanib, amalgamasyon, o enkulturasyon ng mga kulturang may kani-kanilang paraan ng pamumuhay na maaaring naipakilala sa iba pang kultura dahil sa kanilang dispersiyon.[32] Malinaw ang argumentong ito kung paano nabantad at nakuha ng Timog Silangang Asya ang mga pamanang kultural mula sa Tsina;[33] sub-kontinenteng India;[34] at sa karatig-bayan nito sa Timog Silangang Asya.[35] Kaya't hindi makakailang kinasangkapan din maging ang mga pagkain sa pakikipagpalitang ito.

I. Migrasyon o Pandarayuhan

Maituturo ang mga ninunong Autronesyano o Malayo-Polynesyano bilang tagapagdala ng sinaunang kalinangan sa Pilipinas. Sa unang banda, nagtungo sila sa kapuluan mula sa Timog Tsina noong 8,000 hanggang 7,000 BK at tumuloy hanggang Melanesya, Mikronesya, Hawai'i, at New Zealand.[36] Sa isang banda, nagpatuloy ang kanilang paglalayag sa karagatan hanggang sa

[32] Nobuo Shimahara, "Enculturation-A Reconsideration," *Current Anthropology* 11, blg. 2 (1970): 143 at Fitz John Porter Poole, "Socialization, Enculturation and the Development of Personal Identity," nasa *Companion Encyclopedia of Anthropology*, ed. Tim Ingold (Routledge, 2002), 831.

[33] Martin Stuart-Fox, "Southeast Asia and China: The Role of History and Culture in Shaping Future Relations," *Contemporary Southeast Asia* 26, blg. 1 (2004): 116-139 at Robert Spengler, *Fruit From the Sands: The Silk Road Origins of the Foods We Met* (University of California Press, 2019).

[34] Monica Smith, "Indianization from the Indian Point of View: Trade and Cultural Contacts with Southeast Asia in the Early First Millennium C.E.," *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 42, blg. 1 (1999): 1-26.

[35] Kenneth Hall, *Maritime Trade and State Development in Early Southeast Asia* (Honolulu: University of Hawai'i Press, 1985).

[36] William Henry Scott, *Prehispanic Source Materials for the Study of Philippine History* (Quezon City: New Day Publishers, 1984), 34 at Zeus Salazar, "Ang Migrasyon ng mga Pilipino sa Kasaysayan: Isang Preliminaryong Pagbubuod," nasa *Ang Migrasyon ng mga Pilipino: Tungo sa Araling Pang-erya* (Diliman, Quezon City: UP Diliman Dalubhasaan ng Agham Panlipunan at Pilosopiya, 1992), 8.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

makarating sila sa kapuluan ng Indonesia noong 4,500 hanggang 4,000 BK.[37] Malawak na ang kanilang kaalaman sa iba't ibang teknolohiya. Bukod sa maituturing na pinakamatagumpay na imbensiyon ng mga Austronesyano ay ang mga bangka o *canoe*,[38] nadala rin nito sa kanilang pandarayuhan ang kaalamang hortikultura o pagtatanim ng mga halamang-ugat/bunga, agrikultura, at pagpapastol ng ilang mga domestikadong hayop.[39] Likas sa mga Austronesyano ang magpalipat-lipat o maglayag sa karagatan upang mangalap ng mas angkop na pamumuhay. Kung kaya't hindi maitatanggi ang paniniwala ukol sa mga Austronesyano na humimpil muna sila sa mga baybaying-dagat bago nila tinahak ang interyor. Ito ang itinuturong dahilan kung bakit tila may puwang ang mga kaalamang pangteknolohiya na hindi kaagad lumabas sa gitnang bahagi ng Pilipinas sa panahong nakarating ang mga Austronesyano sa kapuluan.

Gayumpaman, maalam din ang mga Austronesyano sa pangingisda dahil bukod sa tahanan nila ang mga ibayo, naidala nila ang kagalingan ukol dito nang marating nila halimbawa ang kasalukuyang Taiwan.[40] Kung direktang ilalapat ang ganitong kagalingan ng mga Austronesyano sa pag-iimbak at pagproprodyus ng mga pagkain lalo na yaong mga mula sa dagat, masisiguro nating hindi lamang ang mga pagkain ang ipinakilala nila ngunit maging ang pagproproseso rin. Tinatayang *pagkikilaw* (pagluluto ng pagkain sa suka) ang pinakamaagang paraan ng paglulutong natutuhan at lumaganap sa mundo ng mga Austronesyano. Malinaw ang ebidensiya halimbawa sa Butuan kung saan

[37] Jaime Veneracion, 1997, *Agos ng Dugong Kayumanggi: Isang Kasaysayan ng Sambayanang Pilipino* (Quezon City: Abiva Publishing House, Inc., 2003), 34.

[38] Wilfredo Ronquillo, "The Austronesian Connection," nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal et al. (Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998), 261; Adrian Horridge, "The Austronesian Conquest of the Sea – Upwind," nasa *The Austronesians: Historical and Comparative Perspectives*, eds. Peter Bellwood et al. (Australian National University Press, 2006), 143; at John Peterson, "The Austronesian Moment," *Philippine Quarterly of Culture & Society* 37 (2009): 136.

[39] Veneracion, *Agos ng Dugong Kayumanggi*, 34; Colin Renfrew, "The Emerging Synthesis: The Archaeogenetics of Farming/Language Dispersals and Other Spread Zones," nasa *Examining the Farming/Language Dispersal Hypothesis*, eds. Peter Bellwood at Colin Renfrew (Cambridge: McDonald Institute of Archaeological Research, 2002), 3; John Edward Terrell, "Introduction: Austronesia and the Great Austronesian Migration," *World Archaeology* 36, blg. 4 (2004): 586; at Wilhelm Solheim et al., *Archaeology and Culture in Southeast Asia: Unraveling the Nusantao* (Quezon City: University of the Philippines Press, 2006).

[40] Laurent Sagart et al., "A Northern Chinese Origin of Austronesian Agriculture: New Evidence on Traditional Formosan Cereals," *Rice* 57 (2018): 1-16.

© 2021 Axle Christien Tugano

may natagpuang artipak ng mga isdang tunang kinikilaw.[41] Austronesyaniko ang *tuna* dahil matatagpuan ito sa mga Austronesyanong karagatan ng Polynesya, Vanuatu, at New Zealand.[42] Kilala ang isdang ito sa Indonesia bilang *tongkol*[43] at iniluluto rin sa pamamagitan ng suka. Kung tutuusin, posibleng naidala sa kapuluan ng Indonesia ng mga nandayuhan mula sa Pilipinas ang uri ng paglulutong ito. Bagama't hindi sinasabing walang kaalaman ang mga Austronesyano sa pagluluto gamit ang apoy. Sa katunayan, bago ang kanilang migrasyon mula sa Tsina, dala-dala na nito ang paggamit ng apoy kasama ang mga pagkaing madalas na niluluto rito katulad ng mga buto, bungang-kahoy, at mga hayop katulad ng manok.[44] Liban sa mga yungib sa Timog Silangang Asya na makatatagpo ng mga arkeolohikong ebidensiyang gumamit ng apoy at panlutong kasangkapan ang mga Austronesyano,[45] may kaalaman din sila sa pag-iihaw, pagpapakulo, at pagpapa-usok.[46]

Kung susumahin, kumpleto ang aspektong bumubuo sa depinisyon ng pagkain ng mga Austronesyano. Mula sa paggamit ng apoy na tumutulong sa pagpapalabas ng protina sa mga inilulutong pagkain hanggang sa mga kasangkapang ginamit, mga pampalasa, at samu't saring paraan ng pagluluto – hindi malayong nabuo na nila ang konseptong katumbas ngayon ng *recipe*. Hindi rin malayo na sa panahon ng migrasyon, naipapasa na ang kanilang *recipe* sa mga dinarayong pook. Nagmimistula itong panimulang pagbubuo ng *kalutong bayan*. Malinaw na migrasyon ang umiiral sa mga panahong masasabing nabubuo ang kabihasnan sa Pilipinas at nagpapatuloy ang dispersiyon ng mga Austronesyano sa Timog Silangang Asya. Isa itong laganap na migrasyon para kay Zeus Salazar dahil ang mga nagsipagdayo/umalis sa Pilipinas ay nagnanais pang bumalik sa banwang pinagmulan o mananatili at makikipamuhay na roon[47] dala-dala ang mga kaalaman sa pagkain.

[41] Doreen Fernandez, "Food at the Very Beginning," nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal et al. (Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998a), 42.

[42] Transform Aqorau, "How Tuna is Shaping Regional Diplomacy," nasa *The New Pacific Diplomacy*, eds. Greg Fry at Sandra Tarte (Australian National University Press, 2015), 225.

[43] Rahmadi Sunoko at Hsiang-Wen Huang, "Indonesia Tuna Fisheries Development and Future Strategy," *Marine Policy* 43 (2014): 174.

[44] Carl Sauer, "Fire and Early Man," *Paideuma* 7, blg. 8 (1961): 403 at Horridge, *The Austronesian Conquest*, 143.

[45] Armand Mijares, "Tracking the Early Human Migration into Island Southeast Asia," *Hukay* 10 (2006): 10-16.

[46] Robert Blust, "The Prehistory of the Austronesian-Speaking Peoples: A View From Language," *Journal of World Prehistory* 9, blg. 4 (1995): 480.

[47] Salazar, *Ang Migrasyon ng mga Pilipino sa Kasaysayan*, 8.

© 2021 Axle Christien Tugano

II. Kalakalan

Makikita na sa pag-unlad ng teknolohiya sa produksiyon ng pagkain ng mga Austronesyano, naiwasan ang mga taggutom[48] kasabay ng paglobo ng populasyon. Dahil nasusuportahan na ng produksiyon ang pangangailangan ng pamayanan, pinili ng mga tao ang manatili sa lugar at pagyamanin ang paglilinang ng mga pagkain. Samantala sa unang banda, ang iba'y nagpatuloy sa paglalayag hanggang sa marating ang malalayong Isla ng Madagascar, Aprika, at Karagatang Pasipiko. Senyales na ito malamang ng kanilang pagkuha sa mas malawak na koneksiyon, pagpapalawig ng kalinangan, at kahandaan sa pagtanggap ng kalinangan mula sa ibang rehiyon. Sa kabilang banda, mas pinaigting ng ilang pamayanan ang hortikultura o pagtatanim. Ang simbayotikong ugnayan ng mga mangingisda at hortikulturista ay posibleng maituturing bilang maagang ebidensiya ng mga kalakalan dahil natutugunan nila ang pangangailangan ng bawat isa.[49] Gayumpaman, hindi maitatanggi na mas lalong lumalawak ang populasyon at pangangailangan ng lipunan. Tinanggap ng Austronesyano ang presensiya ng ibang mundo. Nagkaroon ng iba't ibang uri ng pagpapalitan sa dagat at kalupaan. Naipakilala ang mga produkto at pagkaing Austronesyano bilang mga ahente sa mundo ng mga Tsino at Arabe sa paraan ng kalakalan.[50]

Umunlad ang ugnayan ng ating kapuluan sa mga Tsino sapul pa noong panahon ng paghahari ng Dinastiyang Tang at Sung sa Tsina. Kinasangkapan ng mga Tsinong ito ang kanilang *junco* o *sampan* (sasakyang pandagat) upang marating at makakuha/makapaghatid ng produkto sa Timog Silangang Asya kabilang na ang Pilipinas.[51] Ang mga pagkain katulad ng asukal at bigas ang pangunahing iniluluwas/ipinapasok sa pagitan ng Pilipinas at Tsina, isa hanggang dalawang beses bawat taon.[52] Liban sa mga Tsino, nakaharap din ng

---

[48] Veneracion, *Agos ng Dugong Kayumanggi*, 34.

[49] Barbara Thiel, "Austronesian Origins and Expansion: The Philippine Archaeological Data," *Asian Perspectives* 26, blg. 1(1984/1985): 121.

[50] Fernandez, *Food at the Very Beginning*, 42 at Victor Lieberman, "Maritime Influences in Southeast Asia, c. 900-1300: Some Further Thoughts," *Journal of Southeast Asian Studies* 41, blg. 3 (2010): 529.

[51] Jely Galang. "Sampan: Kalakalang Tsina-Pilipinas Mula Sinaunang Panahon Hanggang Ika-19 Dantaon," nasa *Puod: Kasaysayan at Kalinangan ng mga Pamayanang Maritimo sa Pilipinas*, ed. Lars Raymund Ubaldo (ADHIKA ng Pilipinas Inc. at National Commission for Culture and the Arts, 2014), 163-164.

[52] William Lytle Schurz, *The Manila Galleon* (E.P. Dutton & Company, Inc., 1939), 65; Edgar Wickberg, 1965, *The Chinese in Philippine Life, 1850-1898* (Quezon City: Ateneo de Manila University

© 2021 Axle Christien Tugano

mga Pilipino ang sistema ng kalakalan ng mga dayuhang Español. Bagama't mas nagkaroon pa ng kalakalang ugnayan sa pagitan ng mga Tsino at Español[53] kumpara sa mga Español at Pilipino dahil bukod sa mapang-abuso ang sistemang ekonomiko ng nauna, hindi angkop ang kinagisnang pamumuhay ng huli sa ipinapakilalang kabuhayan ng kolonisador. Ang galyon ng mga Español ay nakikipagkalakalan halimbawa sa Acapulco, Mehiko. Lulan ng mga Pilipino – kung hindi mga tripulante, ibinebenta sa Mehiko bilang mga alipin.[54] Bagama't sa oras ng pakikipagkalakalan, lulan ng mga galyon ang pagkaing Pilipino katulad ng bigas, mangga, niyog, repolyo, luya, patatas, biscocho, inasinang isda, alak, baka, baboy, at daing na hipon.[55]

Ang direktang pagtatagpo halimbawa ng mga Pilipino sa Mehiko dahil sa galyon ay nagbigay ng daan upang matutuhan ng bawat isa ang bagong uri at pagproprodyus ng pagkain. Halimbawa, itinuro ng mga Pilipino sa mga Mehikano kung papaano gumawa ng alak na *tuba* samantalang itinuro naman ng mga Mehikano sa Pilipino ang pagkain ng avocado, kakaw, at bayabas.[56] Ibig sabihin, ang kalakalan bilang maagang yugto ng globalisasyon (pre-globalisasyon) ay nagbigay daan sa enkulturasyon ng mga pagkaing Pilipino at sa mga karatig nito. Ang kalakalang namagitan sa mga Pilipino/Austronesyano at sa iba pang dayuhan ay isang payak na indikasyon ng pagpapalitan hindi lamang sa mga produktong katulad ng pagkain bagkus sa malawakang proseso rin ng pag-angkin at pag-angkop ng kultura ng magkabilang panig.[57] Malinaw naman itong sinabi ni Doreen Fernandez na dahil sa kalakalan, natutuhan at naipagtagpo ang mga pagkaing Pilipino sa pagkain at pagproproseso ng ibang bayan. Makikita ang mga ganitong pagtatagpo mula sa pangalan ng pagkain (*i.e. siopao = pao, steamed bread; adobo = adobado, stewed meat*); rekado ng pagkain (*i.e.* baryasyon ng pansit sa Tsina-Pilipinas); paraan ng pagluluto; at

---

Press, 2000), 94-95; at Richard Chu, *Chinese and Chinese Mestizos of Manila: Family, Identity, and Culture, 1860s-1930s* (Mandaluyong City: Anvil Publishing Inc., 2010), 93.

[53] James Francis Warren, *Pirates, Prostitutes, & Pullers: Explorations in the Ethno- and Social History of Southeast Asia* (Quezon City: New Day Publishers, 2008), 12-13.

[54] Kristyl Obispado, "Buhay-Marino, Buhay-Galyon: Pang-araw-araw na Buhay ng mga Pilipinong Manlalayag ng Ika-17 Siglo," nasa *Puod: Kasaysayan at Kalinangan ng mga Pamayanang Maritimo sa Pilipinas*, ed. Lars Raymund Ubaldo (ADHIKA ng Pilipinas Inc. at National Commission for Culture and the Arts, 2014), 153.

[55] Benito Legarda, 1999, *After the Galleons: Foreign Trade, Economic Change and Entrepreneurship in the Nineteenth-Century Philippines* (Quezon City: Ateneo de Manila University Press, 2002), 33 at Obispado, *Buhay-Marino*, 155.

[56] Rudy Guevarra, "Filipinos in Nueva España: Filipino-Mexican Relations, Mestizaje, and Identity in Colonial and Contemporary Mexico," *Journal of Asian American Studies* 14, blg. 3 (2011): 394-395.

[57] Randy Madrid, "Ang *Pariancillo* ng Molo, Iloilo sa Pagtatagpo ng Hiligaynon at Hok-kien Bilang Mga Wikang Pangkalakalan Noong Dantaon 19," *Saliksik E-Journal* 2, blg. 1 (2013): 102.

© 2021 Axle Christien Tugano

pagpapalasa.[58] Sa ganang ito, umiiral sa ikalawang aspekto ang diwa ng *kalutong bayan* ni Enriquez sapagkat tinangkang pasukin ng kalakalan ang mga plural na anyo ng pagkain, lutuin, at pagluluto na nag-uugnay sa Pilipinas at ibayong dagat.

III. Globalisasyon

Pinagtibay ng pandarayuhan at sistema ng kalakalan ang paglawak ng pakikipag-ugnayan ng lahat ng sibilisasyon sa mundo. Ang ganitong paglawak at kaunlaran ay nalalapit sa katangian ng globalisasyon. Hindi pa rin malinaw kung saan nagbuhat ang konseptong ito. May ilan nagsasabing umiiral na ito noong pang 15 hanggang 16 na dantaon kung kailan pumasok ang Eurasya at Aprika sa multilateral na kalakalan ng mga produkto at lakas-paggawa[59] at mas lumaganap pa sa kalagitnaan ng 19 hanggang 20 na dantaon sa pamamagitan muli ng modernong sistema ng kalakalan at migrasyon ng mga manggagawa.[60] Sa pagdaan ng panahon, ang konseptuwalisasyon at katanggapan sa umiiral na globalisasyon ay nagdala sa paghihiwalay ng iba't ibang sektor. Para sa mga neoliberal, ang globalisasyon ay nagpapalakas sa malayang pamilihan, nagpapaalab ng hindi pagkakapantay-pantay ng lipunan sa dominasyon ng mga kapitalista alinsunod sa paniniwala ng mga Marxista at ilang pesimista, at bilang instrumento ng pagkakawatak ng mga identidad para naman sa mga post-modernista.[61] Magkagayumpaman, umiiral sa penomeno ng globalisasyon ang mahahalagang salik na paralelistikong gumagalaw sa lipunan – pandaigdigang kalakalan, pandaigdigang pamumuhunan, at pandaigdigang pananalapi.[62] Kung tutuusin, mas ekonomiko at limitado sa pulitikal ang katangian ng kasalukuyang globalisasyon dahil mas tuon nito ang mga pagpapalawig ng produksiyon/pagpapakilala ng mga kalakal sa pandaigdigang merkado.[63]

---

[58] Doreen Fernandez, "Culture Ingested: Notes on the Indigenization of Philippine Food," *Philippine Studies* 36, blg. 2 (1988): 221-225.

[59] Kevin O' Rourke at Jeffrey Williamson, "When Did Globalization Begin?" *European Review of Economic History* 6, blg. 1 (2002): 24.

[60] Jeffrey Williamson, "Globalization, Convergence, and History," *The Journal of Economic History* 56, blg. 2 (1996): 278.

[61] O' Rourke at Williamson, *When Did Globalization Begin*, 23 at Michael Lang, "Globalization and its History," *The Journal of Modern History* 7, blg. 4 (2006): 900.

[62] Deepak Nayyar, "Globalisation, History and Development: A Tale of Two Centuries," *Cambridge Journal of Economics* 30, blg. 1 (2006): 137.

[63] Christopher Chase-Dunn et al., "Trade Globalization Since 1795: Waves of Integration in the World-System," *American Sociological Review* 65, blg. 1 (2000): 78.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Hindi rin nakaligtas sa globalisasyon ang mga pagkain. Ang pagkain bilang komoditi (kalakal) na dumaan sa mahabang kasaysayan ng pandarayuhan at kalakalan ay kinasangkapan na rin ng mga kapitalistang yumakap sa interes ng lipunan. Tila minarkahan na ng mga kapitalistang ito ang mga pagkain. Inangkin sa paraang tila monopolyo ang pagkain na noo'y pinagsasaluhan ng iba't ibang kapuluan sa mundo. Ang manok halimbawa na laganap noon sa mga kalakalan ay tila nakakonekta na sa pagkakakilanlan ng Kenny Rogers Roasters at Kentucky Fried Chicken (KFC). Gayundin ang mga tanyag at laganap na restoran na naghahain ng pagkaing Amerikano kagaya ng pizza sa lipunang Asyano katulad ng Shakey's Pizza at Domino's Pizza. Sangkap nito ang mga rekado o pampalasang nagmula sa Asya. Sa pagkakataong ito, nagtagpo ang pagkaing Kanluran sa Silangan na masasabing pag-uugnay na rin bilang mga kalutong bayan.

Isa sa maituturing katangian ng globalisasyon sa pagkain ay nabigyang-linaw na ni George Ritzer sa kanyang penomeno ng McDonaldization kung saan mabilis na niyakap ng lipunan ang mga fast food na restoran dahil taglay nito ang kahusayan, natutukoy, sistematiko, at abot-kayang halaga, kalidad, at sarap ng mga pagkain.[64] Ibig sabihin, istandard ang inihahaing pagkain at serbisyo kahit saang lugar, anumang oras, at kahit kailan.[65] Kung kaya't masasabi nating umangat na ang mga kalutong bayan sa antas ng globalisasyon at internasyunalisasyon – na kahit sabihin pang hindi naman natatagpuan sa pinagmulang lugar (i.e. Estados Unidos) ang karamihan sa mga rekadong inihahain nito, mabilis na kinilala o inangkin halimbawa ng mga Asyanikong lipunan ang mga nasabing fast food dahil malapit sa kanilang panlasa ang mga pagkaing nagmumula rito. Gayumpaman, hindi nagtatapos sa salik ng globalisasyon ang pag-uugnay sa konsepto ng kalutong bayan. Kung babalikan ang dayagramo (cf. Diagram 1), siklikal pa nitong susundan ang migrasyon/pandarayuhan. Bagama't ang katangiang ito ay hindi na katulad ng katutubong proseso ng migrasyon bagkus modernisado na rin. Kung dati-rati, ang mga katutubong Austronesyano ang nagdadala/nagpapakilala ng pagkain sa kanilang paglilipat, mababakas ngayon ang panibagong istruktura ng migrasyong dumaan/pinagyabong ng globalisasyon na kung saan ang pagkain (restoran/fast food) na mismo ang magdadala/dadayo sa mga tao kahit saan man sila naroon.

[64] Mohamed Zayani, "Reviewed Work: The McDonaldization of Society: An Investigation into the Changing Character of Contemporary Social Life by George Ritzer," *Criticism* 39, blg. 4 (1997): 628 at George Ritzer, *The McDonaldization of Society* (Los Angeles: Pine Forge, 2006), 9-12.

[65] David Hartley, "The 'McDonaldization' of Higher Education: Food for Thought?" *Oxford Review of Education* 21, blg. 4 (1995): 411-412.

© 2021 Axle Christien Tugano

MGA NATIKMANG PAGKAIN SA IBAYONG DAGAT NG TIMOG SILANGANG ASYA

Sa aking paglalakbay sa mga bansa ng Timog Silangang Asya, isa sa mga inobserbahang bagay dito ay ang mga pagkaing makikita sa bawat paligid. Upang maisakatuparan ang personal na danas, kinakailangang tikman at usisain ang mga pagkaing ito. Mas madaling maunawaan ang pagtitikim kung hinahaluan ito ng pagtatanung-tanong, pakikipagkuwentuhan, at pagtatala mula sa mga katutubong nakasama at nakahalubilo sa paglalakbay. Hinati ko sa dalawang klasipikasyon ang pagkaing aking natikman nang sa gayo'y maging madali at mahusay ang pagtalakay. Ang unang uri ay mga pagkaing panlansangan (*street foods)* na kadalasa'y mabibili nang nakatusok/nakatuhog o di kaya'y niluluto kasama/gamit ang gata, sili, at bigas. Samantala, ang ikalawang uri ay ang pagkaing tinawag ko bilang pagkaing *alta sociedad* na mabibili sa mga restoran na may kamahalan. Bilang pagtatatwa, hindi nakabatay sa akademikong babasahin ang pagkakahating ito bagkus naka-ugat ang klasipikasyon batay sa aking personal na karanasan nang ako'y kumain sa iba't ibang lansangan at restoran sa Timog Silangang Asya.

I. Pagkaing Panlansangan

Mailalarawan ang pagkaing panlansangan bilang isang alternatibo at abot-kayang pagkaing angkop para sa masa.[66] Naghahatid ito ng pagpapatikim ng pagkain sa paraang tingi-tingi, de-takal, at nakabalot bagama't kalasa rin ito ng mga mabibili sa restoran. Talamak ang mga ganitong kalakaran sa mga papaunlad na bansa katulad ng Thailand at Pilipinas.[67] Gayumpaman, may negatibong hatid ang mga pagkaing inilalako sa mga lansangan. Bukod sa tinitingan bilang sagabal sa modernisasyon ang pagpapahintulot ng pamahalaan sa mga tindero upang ilako ang kanilang pagkain,[68] karamihan sa mga pagkaing itinitinda ay hindi dumaan sa maayos na sanitasyon kung kaya't maaaring magdulot ito ng sakit katulad ng *bird flu*, SARS, at *mad cow disease* sa sinumang

[66] Irene Tinker, "Street Foods: Traditional Microenterprise in a Modernizing World," *International Journal of Politics, Culture, and Society* 16, blg, 3 (2003): 331.

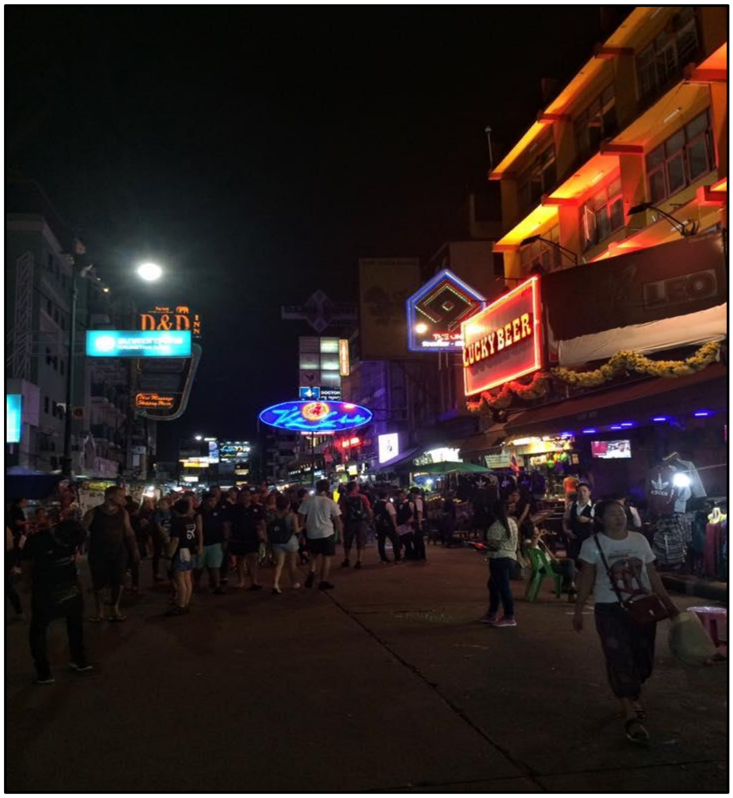
[67] Sharit Bhowmik, "Street Vendors in Asia: A Review," *Economic and Political Weekly* 40, blg. 22/23 (2005): 2256.

[68] Natalia Stutter, *The Social Life of Street Food: Exploring the Social Sustainability of Street Food in Hanoi, Vietnam.* Disertasyon (School of Geography and Planning, Cardiff University, 2017), 4 at Florentinus Gregorius Winarno, "Street Food in Asia: An Industry that is much better than its reputation" inakses noong Disyembre 2, 2019, bit.ly/33RmoQY.

© 2021 Axle Christien Tugano

kakain.[69] Ngunit hindi rin maitatanggi na kung isasantabi ang usaping hidyenikal sa pagtalakay, makasusumpong tayo ng obserbasyong kultural sa mga pagkaing ito.

Larawan 1
Khao San Road, Bangkok, Thailand



(Tugano, 2017)

Madalas na natitikman o mabibili ang mga pagkaing panlansangan sa mga night market, bazaar, mahahabang lansangan kung saan matatagpuan ang mga tanyag na bar, beerhouse/inuman, terminal ng bus, labas ng hostel/hotel, at sa iba pang matataong lugar. Sa aking paglalakbay sa Timog Silangang Asya, nakatikim ako ng mga pagkaing panlansangan sa Khao San Road [Larawan 1], kilalang night market (tlad klangkhun) sa Bangkok, Thailand (2015/2017); Gadong Night Market sa Brunei Darussalam (2016); Angkor Night Market sa Siem Reap, Cambodia (2015/2017); Phan Boi Chau sa Ho Chi Minh/Saigon at Long Bien sa Hanoi, Vietnam (2017); Sisavangvong Night Market sa Luang Prabang, Laos (2017); Sule Night Market sa Yangon, Myanmar (2018); at Little India at Chinatown sa Singapore (2018). Magkagayumpaman, mas itatampok

[69] Penny Van Esterik, *Food Culture in Southeast Asia* (ABC-CLIO, 2008), 121.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

ko ang mga night market (pasaran/pasar) na aking binisita sa bansang Malaysia at Indonesia [Talahanayan 1] sa paniniwalang mas malapit at kaugnay-ugnay ito sa panlasang Pilipino. Sa mga nasilayan at natikman, kalimitang naoobserbahan ang mga pagkaing tinutusok sa stick; hinahaluan ng gata ng niyog o gatas na panaka-nakang hinahaluan ng maaanghang katulad ng siling labuyo, luya, at paminta; at mga barayti ng pagkaing niluto mula sa bigas. Abot-kaya ang presyo ng mga pagkaing ito. Sa aking pagkakatanda, nagkakalahaga lamang ito sa pagitan ng 3 hanggang 5 ringgit (RM) o 37 hanggang 61 na piso (PHP) sa Malaysia; 20,000 hanggang 25,000 rupiah (IDR) o 73 hanggang 91 na piso (PHP) naman sa Indonesia; at samantalang 50,000 rupiah (IDR) o 182 piso (PHP) kung puntahan ng mga turista ang lugar katulad ng Bali.

Talahanayan 1

Mga Kinainang night market sa Malaysia at Indonesia

MALAYSIA	INDONESIA
Bangsar Night Market (KL)	BKT Market (Jakarta)
Petaling Night Market (KL)	Pasar Malam (Jakarta)
Pudu Market (KL)	Sikaten Market (Yogyakarta)
Jonker Night Market (Melaka)	Pasar Kodam (Surabaya)
Filipino Market (Kota Kinabalu)	Denpasar Sindhu (Bali)

(Tugano, 2019)

Mga Pagkaing Tinutuhog

Talamak sa mga *night market* lalo na sa Bangsar (Kuala Lumpur) at Pasar Malam (Jakarta) ang hile-hilerang tindahan ng mga pagkaing nakatuhog sa kawayan. Madalas itong iniihaw at inilalahok sa maaanghang na sawsawan. Tampok sa aking nakita ay ang tinatawag na *satay* o *sate* [**Larawan 2**]. Isa itong hiniwa-hiwa sa maliit na karne ng manok (*sate ayam*); baboy (*sate babi*); baka (*sate sapi*); at kambing na hinahaluan ng maaanghang na pampalasa bago tuluyang ihawin.[70] Kapwa makikita at maririnig ang putaheng *satay* sa Malaysia at Indonesia.[71] Pinaniniwalaang nagbuhat ang pagkain at pagluto rito sa Java[72] na

[70] Gemala Anjani et al., *The Halalness of Indonesian Street Food: Problems and Solution?* (2nd IMT-GT International Halal Science Symposium. Bogor, Indonesia, 2008), 4.

[71] Karuna Ang, "Delicious Street Food Dishes to Try in Malaysia," inakses noong Disyembre 2, 2019, bit.ly/2RIpZnT.

[72] Bruce Kraig at Colleen Taylor Sen, *Street Food Around the World: An Encyclopedia of Food and Culture* (ABC-CLIO, 2013), 183-184.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

lumaganap lamang sa karatig bayan nitong Malaysia. Sa personal na panayam kay Loreina Pidjath, naituro nito sa akin na ang *luntung* (ginawang sawsawan mula sa *sambal*) [**Larawan 3**] ang akmang kapares ng mga *satay*.[73]

Bagama't bibihira lamang ang nagtitinda ng *satay* na gawa mula sa karne ng baboy. Malaki ang kinalaman dito ng katuruang Islam na nakabatay sa Batas *Syariah* ng Qur'an[74] na mahigpit na nagbabawal ng pagkain ng karneng baboy. Kung mayroon mang nagtitinda nito, marahil sila'y mga Tsinong negosyante na bumubuo sa malaking bahagdan ng mga manininda sa mga lansangan—halimbawa sa Malaysia.[75] Mas lalong naging laganap ang pagtitinda nila sa lansangan sa pagpasok ng dekada 1970.[76] Marami ang nagtitinda ng *satay* sa mga lansangan dahil mura lamang ang kinakailangang puhunan dito.[77] Kung ihahambing ito sa Pilipinas, sa mga ganitong taon din naging talamak ang pagbebenta/pag-iihaw ng parte ng baboy at manok na hindi kadalasang inilalako noong dekada 1950. Krisis noon kung kaya't sa halip na hita at malalamang parte ng manok, lumabas na rin sa merkado ang pag-iihaw ng bituka, ulo at paa ng manok (adidas), dugo, bato, at atay.[78] Kung ang mga *satay* ay isinasawsaw sa *luntung* (Indonesia) at *satay lok-lok* [may pagtutulad sa lukluk = paglagay o *dutdut* sa kolokyal na salita sa Pilipinas] (Malaysia), ang mga Pilipino ay mahilig sa sukang nilalagyan ng sili, sibuyas, at pipino. Bagama't hindi lahat ng mga Pilipino ay kumakain ng lamang-loob ng baboy kagaya ng mga Muslim sa Tawi-Tawi, Sulu, at Zamboanga kung saan maririnig din na nagluluto at kumakain sila ng *satti* (*satay* ng Malaysia at Indonesia).

---

[73] Personal na komunikasyon kay Loreina Pidjath sa Jakarta, Indonesia (2018, Abril 19).

[74] Nor Faradillah Shafiee et al., "Halalan Toiyyiban Food Handling Practices: A Review on Street Food Vendors in Malaysia," *Journal of Islamic, Social, Economics and Development* 2, blg. 6 (2017): 389 at 391.

[75] Bhowmik, *Street Vendors in Asia*, 2260.

[76] Charles Hirschman, "Industrial and Occupational Change in Peninsular Malaysia, 1947-70," *Journal of Southeast Asian Studies* 13, blg. 1 (1982): 23 at Bhowmik, *Street Vendors in Asia*, 2260.

[77] Pazim Othman et al., "Malaysia as an International Halal Food Hub: Competitiveness and Potential of Meat-based Industries," *ASEAN Economic Bulletin* 26, blg. 3 (2009): 316.

[78] Fernandez, *Tikim*, 7-8.

© 2021 Axle Christien Tugano

Larawan 2

Satay sa Jakarta, Indonesia

(Tugano, 2018)

Larawan 3

Sarsa ng Luntung

(Tugano, 2018)

© 2021 Axle Christien Tugano

Mahalaga ring mapansin ang pagkakagamit ng Malaysia, Indonesia, at Pilipinas sa kawayan (*Bambuosideae*) bilang panusok/panuhog sa karneng iniihaw sa mga lansangan. Laganap ang mga kawayan sa mga rehiyong ito dahil tropikal ang lugar kung kaya't mabilis lamang itong tumubo at dumami.[79] Itinuturing ito bilang pinakamahalagang puno sa rehiyong Austronesyano pagdating sa praktikalidad.[80] Kinapamuhayan ito ng mga Austronesyanong Malay at Indones (*i.e.* Toba Batak) dahil ginamit nila ang kawayan sa pangingisda at paggawa ng bahay;[81] kagamitan sa bahay;[82] paggawa ng basket at *handicrafts*;[83] at gayundin sa bahay ng mga Pilipino.[84] Bagama't hindi malinaw at pinadedebatehan noon kung sa Asya o Timog Amerika[85] nagmula ang kawayan. Mahirap matukoy ang ganitong pagtatalo dahil kapwa tropikal ang kalagayang heograpikal ng dalawang rehiyon. Gayumpaman, hindi maitatanggi na pinag-ugnay ng mga kawayan (panusok) at mga *satay* o baryasyon ng iniihaw na karne (tinutusok) ang tatlong Austronesyanong mundo ng Malaysia, Indonesia, at Pilipinas bilang *magkakalutong bayan.*

Mga Pagkaing Ginagataan at Maaanghang

Maitatanghal ang niyog (*Cocos nucifera*) bilang isa sa mga matandang punong namuhay sapul pa noong mga panahon ng Austronesyano. Ipinagpapalagay na dinala ng mga Austronesyano ang niyog sa kapuluan sa kanilang malayuang migrasyon bago sila tumawid sa kalawakan ng Dagat Pasipiko patungong Mikronesya, Polynesya, Melanesya at Dagat Indiyano patungo sa malaking Isla

[79] Lucina Yeasmin et al., "Bamboo: An Overview on its Genetic Diversity and Characterization," *Biotech* 5, blg. 1 (2014): 1.

[80] Wilhelm Solheim, "Reflections on the New Data of Southeast Asian Prehistory: Austronesian Origin and Consequence," *Asian Perspectives* 18, blg. 2 (1975): 146-160.

[81] Robert Blust, 2014. "Some Recent Proposals Concerning the Classification of the Austronesian Languages," *Oceanic Linguistics* 53, blg. 2 (2014): 325-326 at 346.

[82] Elizabeth Widjaja, "Bamboo Diversity and its Future Prospect in Indonesia," nasa *Sustainable Utilization of Forest Products: Socio-Economical and Ecological Management of Tropical Forests*, eds. Mikio Shimada et al. (Kyoto University, Japan; LIPI Indonesia; at University Putra Malaysia, 2000), 236.

[83] Azmy Mohamed, "Regeneration of Natural Stand Bamboos of *Gigantochloa scortechinii*," *Journal of Tropical Forest Science* 11, blg. 3 (1999): 640.

[84] Scott, *Barangay*, 57 at Gabriel Casal, "In Nature's Bosom," nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal et al. (Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998), 283.

[85] J. Oliver, "Bamboo as an Economic Resource in Southern Asia," *Geography* 41, blg. 1 (1956): 49.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

ng Madagascar.[86] Hindi magkakaroon ng niyugan/koprahan kung hindi ito sasadyaing itanim o paramihin. Malaki ang naging gamit ng niyog lalo na sa paglalakbay ng mga Austronesyano sa kadahilanang lumulutang ito sa tubig at posibleng ginamit pa nga upang maging bangka.[87] Hindi nakapagtataka kung bakit pinahalagahan ito sa *Dunia Melayu* kung saan halimbawa kinikilala ng mga sinaunang Malay ang niyog bilang *pokok seribu guna* (punong may libong kagamitan); *puno ng kasaganaan* para sa Indonesia; at *puno ng mga buhay* at kalangitan para sa mga Pilipino.[88] Malinaw na hindi binitbit ng sinumang nandayuhan sa Pilipinas (bago ang kolonisasyon) ang niyog dahil naabutan na ito ng plota nina Magellan at Antonio Pigafetta na sila'y dumaong sa Samar kung saan mayaman na ang kagamitan at kapakinabangan dito ng mga katutubong Pilipino. Bukod pa rito, hindi batid ng sinumang Kanluraning mananakop ang kahalagahan at konsepto ng niyog. Liban kina Pigafetta, ikinagulat din ni Vasco de Gama ang nasilayan nitong niyog sa India at gayundin si Marco Polo sa Sumatra.[89] Taliwas sa sinasabi ni George Hicks,[90] na hindi nagmula ang niyog sa Pilipinas at wala silang labis na kaalaman ukol dito. Lumalabas sa mga historikal na tala na nabatid ng mga Español ang pagpaparami at magandang dulot ng niyog sa ekonomiya kung kaya't dinala nila ito patungo sa Karibyano.[91] Mababakas ang kaalaman ng mga Pilipino sa niyog nang itinuro nito sa Mehiko ang paggawa ng alak na mula rito.[92] Kung kaya't hindi maitatangging ang bungang ito ay nadala na rin sa pagpapalawig ng mga ninuno ng kanilang mga lutuin lalo pa't ang langis/mantika at gata nito ay ilan lamang sa mga pagkaing maibibigay ng niyog.[93]

[86] Hugh Harries, "The Evolution, Dissemination and Classification of Cocos nucifera L.," *Botanical Review* 44, blg. 3 (1978): 277-280 at Lorenz Lasco, "Ang Kaisahan at Ugnayan ng Lumang Pamayanan ng Pilipinas at ng Rapa Nui at Polynesyang Pranses," *Saliksik E-Journal* 4, blg. 1 (2015): 23.

[87] Lasco, *Ang Kaisahan at Ugnayan ng Lumang Pamayanan*, 25.

[88] Siddharth Ahuja et al., "Coconut–History, Uses and Folkore," *Asian Agri-History* 18, blg. 3 (2014): 222.

[89] Bernard Maloney, "Paleoecology and the Origin of the Coconut," *GeoJournal* 31, blg. 4 (1993): 357.

[90] George Hicks, *The Philippine Coconut Industry, Growth, and Change, 1900-1965* (Washington DC: National Planning Association, 1967), 2. Tingnan din, Romeo Peña, "Ilang Tala sa Industriya ng Niyog sa Kasaysayang Pilipino: Sipat sa Kamalayan at Halaga ng Niyog sa Sinaunang Bayan," nasa *Pangangayaw: Ang Pangingibang-Bayan at Paghahanap ng Ginhawa sa Kasaysayan at Kalinangang Pilipino*, eds. Vicente Villan at Kristoffer Esquejo (Asosasyon ng mga Dalubhasa, mga Hilig at Interes sa Kasaysayan [ADHIKA ng Pilipinas] Inc., at National Commission for Culture and the Arts, 2021), 478.

[91] Maloney, *Paleoecology and the Origin of the Coconut*, 357.

[92] Guevarra, *Filipinos in Nueva España*, 394.

[93] Ahuja et al., *Coconut –History, Uses and Folklore*, 230.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Larawan 4
Bubur Sumsum (gata)

(Tugano, 2018)

Ang dulot ng niyog ay makikita pa rin sa kasalukuyang kultura ng pagluluto ng pagkain sa Pilipinas, Malaysia, at Indonesia. Sa aking pagtikim sa ilang pagkain sa Petaling *Night Market* (Kuala Lumpur) at Jonker *Night Market* (Melaka) sa Malaysia at BKT *Market* (Jakarta) at Denpasar Sindhu (Bali) sa Indonesia, naobserbahan ko ang pagkaing niluto sa gata na malapit sa lasa ng mga lutong Pilipino. Katulad ng nasa Pilipinas, ginagawa rin sa Malaysia at Indonesia at pagpipiga ng una at ikalawang gata (*kelapa susu*) [**Larawan 4**]; paglalangis (paglalatik sa mga Pilipino); at pagluluto ng gata nito. Tampok sa Malaysia ang putaheng *nasi lemak* o kaning niluto sa gata ng niyog kasama ang mga gulay katulad ng kankung (kangkong sa Pilipinas). Ito ay may pagkakatulad sa isa pang putahe na kung tawagin ay *nasi dagang* bagama't sa halip na gulay ang kalahok, mas inilalagay ang isda. Ang salitang *nasi* ay nangangahulugang kanin. Katulad nating mga Pilipino, nagugustuhan ng mga Malay ang kaning may lasa na tila bagang mayroon na itong ulam. Sa katunayan, mababakas din sa Filipino *Market* (Kota Kinabalu) ang pagkain nila ng *nasi dagang* na halos malapit sa lasa ng ginataang tilapia o tanigue (*mackerel*).

© 2021 Axle Christien Tugano

Ang ganitong *kalutong bayan* ay aking muling natikman sa Indonesia. Tampok sa Java ang *opor ayam* o ginataang manok na binubudburan ng maraming paminta at tanglad. Gayundin ang *rendang* na mula sa karne ng baka o kambing na pinatuyo sa gata. Matitikman din ang *opor ayam* sa Bali ngunit may kamahalan ito at hinahaluan na ng mani. Hindi nagmula ang mani sa Timog Silangang Asya. Ito ay nagbuhat sa Mehiko at kilala bilang *cacahuate*.[94]

Isa sa mga dapat pang pansinin sa mga pagkaing natikman sa Malaysia at Indonesia ay ang pagiging maanghang nito. Bagama't kailangang malaman na hindi likas o katutubo ang pagiging maanghang ng pagkain sa Timog Silangang Asya. Problematiko kung sasabihing maanghang ang lahat ng kalutong Timog Silangang Asya dahil may mga lugar halimbawa na hindi mahilig sa sili katulad ng Hilagang Vietnam at Pilipinas (liban na lamang sa Kabikolan). Kung tutuusin dala na rin ng mga impluwensiyang labas ang pagkakaroon ng maaanghang na sangkap sa Malaysia, Indonesia, at Pilipinas. Ipinakilala lamang sa mga Malay at Indones ang paggamit ng paminta na mula sa India at siling labuyo na buhat naman sa Sentral at Timog Amerika –bagama't inako na ng Indonesia ang paminta bilang sariling rekado.[95] Hindi rin sinasabing iniwasan ng sinaunang Malaysia at Indonesia ang paggamit ng maanghang na rekado. Sa katunayan, bago ang kalakalan at pananakop ng Kanluran, matagal na nilang ginagamit bilang pampaanghang ang luya (*Zingiber officinale*). Isang Austronesyanong bunga ang luya.[96] Kilala rin ito bilang *helia* (Malaysia) at *galangal* (Indonesia). Bago ito isangkap sa pagkain, matagal nang kinapapamuhayan at iniinom sa Malaysia at Indonesia ang luya bilang panlinis sa katawan lalo na sa mga bagong panganak.[97] Kung papansinin, maiuugat ang *kalutong bayan* ng Indonesia at Malaysia sa niyog na pinaaanghang ng luya kumpara sa iba pang dayo na pampaanghang. Katulad sa Pilipinas, hindi nawawala ang paggamit ng luya sa paggisa (tinola), paggata (ginataang isda o gulay), pagsabaw (paksiw o sinigang), at maging sa pagpriprito. Kaya't dahil sa niyog at luya, hindi na

[94] Fernandez, *Tikim*, 169.

[95] Charles Heiser at Paul Smith, "The Cultivated Capsicum Peppers," *Economic Botany* 7, blg. 3 (1953): 214; MJ McLeod et al., "Early Evolution of Chili Peppers (Capsicum)," *Economic Botany* 36, blg. 4 (1982): 361 at 364; Raji et al., *Past and Present Practices of the Malay* 5; at Herdiana Anggrasari at Jangkung Handoyo Mulyo, "The Trade of Indonesian Spice Commodities in International Market," *Agro Ekonomi* 30, blg. 1 (2019): 14.

[96] Robert Blust, "The Austronesian Homeland: A Linguistic Perspective," *Asian Perspectives* 26, blg. 1 (1984–1985): 52.

[97] Neeru Bhatt et al., *Ginger: A Functional Herb* (New York, USA: Nova Science Publishers, Inc., 2013), 4.

© 2021 Axle Christien Tugano

mahihirapan ang bawat isa sa ating umangkop, tumanggap, at tumikim ng mga kalutong pagkaing matatagpuan sa Malaysia at Indonesia dahil malapit ito sa timplang Pilipino.

Mga Pagkaing May Kaugnayan sa Bigas

Bagama't pahapyaw na nabanggit sa itaas ang mga pagkaing may kinalaman sa kanin o bigas ngunit kailangang talakayin ito sa hiwalay na pagpapaliwanag. Isang karbohidrata (carbohydrate) na pagkain ang kanin (bigas kung hilaw pa) na laganap din sa mundong Austronesyano. Sa kanilang malayuang migrasyon, nadala nila ang pamamahalaga sa hortikultura at pagpapalago ng mga bigas. Mula sa hilagang bahagi, bumaba sa Timog Silangang Asya ang pandarayuhan ng mga Austronesyanong may bitbit na kalinangan sa bigas. Mababakas ito sa mga arkeolohikal na ebidensiyang katulad ng palay na natagpuan sa Andarayan, Cagayan sa Pilipinas at Timor at Timog Sulawesi sa Indonesia.[98] Makikita naman ang malaking impak ng bigas sa wikang Proto-Malayo-Polynesyano na mayroong iba't ibang katawagan ukol dito (na maririnig kapwa halimbawa sa Pilipinas at Indonesia) katulad na lamang ng pajay=palay/paray (nasa taniman pa); beras=bigas (naani na); semay=kanin (nailuto na); at marami pang iba.[99] Gayumpaman, liban sa bigas, dala-dala rin ng mga Austronesyano ang alternatibo para rito katulad ng gabi at ube na dinala nila noong 5,000 BK.[100] Hindi maaaring tawagin bilang produktong Austronesyano o kahit ihanay man lang ang kamote at kamoteng-kahoy dahil ipinakilala lamang ito ng Kanluran[101] kasama ang mani, kamatis, at mais.

Magkagayumpaman, inangkin na rin ng Timog Silangang Asya (Malaysia, Indonesia, at Pilipinas) ang pagdating ng mga ipinapakilalang pagkain. Dadating sa kanilang kamalayan na maaari pala itong ilahok sa bigas. Ang

[98] Eusebio Dizon, "Growing the Asian Staple," nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal et al. (Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998), 89 at F. Landa Jocano, *Filipino Prehistory: Rediscovering Precolonial Heritage* (Quezon City: PUNLAD Research House, 1998), 118.

[99] Scott, *Barangay*, 36-39; Robert Blust, "The Prehistory of the Austronesian-Speaking Peoples: A View From Language," *Journal of World Prehistory* 9, blg. 4 (1995): 469; at Doreen Fernandez, "The Staff of Filipino Life," nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal et al. (Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998b), 84.

[100] Zeus Salazar, *Liktao at Epiko: Ang Takip ng Tapayang Libingan ng Libmanan, Camarines Sur* (Quezon City: Bagong Kasaysayan, 2004), 26.

[101] John Dixon, "Cassava in Indonesia: Its Economic Role and Use as Food," *Contemporary Southeast Asia* 3, blg. 4 (1982): 361.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

kadalasang proseso rito ay ang pagkayod ng bungang-kahoy, paggiling ng bigas na gagawing harina, at lalahukan ng gata ng niyog –saka paghahaluin. Kung sa Pilipinas, tinatawag itong qisa.[102] Sa ibang banda, maaaring ihanay sa suman, balisungsong, at iba pang binabalot kadalasan sa dahon ng saging.

Larawan 5

Lontong Sayur

(Tugano 2018)

Maiuugat muli ang pagiging *kalutong bayan* ng Pilipinas sa Malaysia at Indonesia sa pamamagitan ng kaning inihalo sa mga bungang-kahoy. Nakatikim ako sa Petaling *Market* (Malaysia) ng *ondeh ondeh* –giniling mula sa kamote, harina, at binudburan ng kinayod na niyog. Maihahanay ito sa *palitaw* ng mga Pilipino. Bagama't nagmula ito sa Indonesia, natikman ko lamang ang *ondeh ondeh* sa Malaysia. Liban dito, natikman din ang tinatawag nilang *putu* o nirorolyong kakanin na mula pa rin sa bigas na napapalibutan din ng kinayod na niyog. Sa pagtataya, may kaugnayan ito sa *puto* ng mga Pilipino. Samantala, natikman naman sa Pasar Malam (Jakarta) at Sikaten (Yogyakarta) ang *lontong sayur* [**Larawan 5**] o kaning hinahaluan ng gata at mga gulay at *arim arim* o kakaning binalot sa dahon ng saging. Bagama't mukhang suman ang hitsura nito ngunit may mangunguyang karne na nagmimistulang *siopao asado* ang lasa. May pagkakatulad ang katangian ng *arim arim* sa *ketupat*, isa pang tanyag na

[102] Fernandez, *The Staff of Filipino Life*, 85. Tingnan din, Amy Besa at Romy Dorotan, *Memories of Philippine Kitchens* (Harry N. Abrams, 2006).

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

kakanin sa Indonesia na mula sa giniling na bigas.[103] Ang pagiging *magkalutong bayan* ng tatlong bansa ay makikita kung paano pinag-ugnay ng bigas kasama ang mga paraan ng pagproproseso rito at mga kultura ng kani-kanilang panlasa.

II. Pagkaing "Mala-Alta Sociedad"

Bilang paglilinaw, hindi tahasang binibigyang kahulugan sa pagkakataong ito ang *alta sociedad* bilang mataas na uri, *high class*, mayaman, at naka-aangat. Bagkus, personal na paghahanay ito para sa mga pagkain/kinakainang lagpas sa badyet ng isang manlalakbay na *backpacker*. Isa sa katangian ng mga *backpacker* ay magtipid hanggang sa makakaya nito kung kaya't nanunuluyan at kumakain lamang sila sa halagang mas mababa pa sa mababang presyo. Maituturing bilang pag-aastang *mala-alta sociedad* ang pagkain sa mga restoran, *fastfood*, at *buffet* sa panahon ng paglalakbay sa malalayong bayan. Sa aking paglalakbay halimbawa, ang istandard sa pagkain ay kinakailangan lamang gumastos ng 1 hanggang 2 dolyar (USD) kung kaya't ang mga *fast food* na nagkakahalagang 4 hanggang 6 na dolyar ay maituturing na bilang pag-aastang *mala-alta sociedad*.

Talahanayan 2

Mga Kinainang Fast food sa Timog Silangang Asya

MGA BANSA	KINAINANG *FASTFOOD*
Malaysia (KL at Kota Kinabalu)	McDonald's, Jollibee, KFC
Indonesia (Jakarta at Bali)	McDonald's, Domino's Pizza
Singapore (Paya Lebar)	Jollibee
Brunei (Seri Begawan at Gadong)	Burger King, Jollibee
Vietnam (Saigon at Hanoi)	Jollibee, KFC
Cambodia (Siem Reap)	Burger King
Thailand (Bangkok)	McDonald's
Myanmar (Yangon)	KFC
Laos (Luang Prabang)	--- walang kinainang *fast food*

(Tugano, 2019)

Bagama't naranasan ko ring kumain sa iba't ibang restoran/kadalasang *fast food* [**Talahanayan 2**] sa mga bansa sa Timog Silangang Asya. Kung mapapansin, halos makikitang itinatayo ang mga *fast food* sa kabisera ng bawat bansa. Kung tutuusin, lohikal naman ang diskurso rito dahil walang kapitalistang sektor ang magtatayo ng restoran sa hindi matataong lugar, hindi sentro ng komersiyo, at hindi pa dumarating sa antas ng industriyalisasyon at urbanisasyon.[104] Kritikal ang galawan ng mga kapitalista dahil sinisiguro nilang

[103] Rianti et al., *Ketupat as Traditional Food of Indonesian Culture*, 6.

[104] David Drakakis-Smith, "Urban Food Distribution in Asia and Africa," *The Geographical Journal* 157, blg. 1 (1991): 55-57.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

papatok ang itatayong *fast food* sa partikular na lungsod. Kung kaya't ang pinakamainam at preliminaryong paraan upang masiguro ang tagumpay ay aralin o obserbahan ang kultura ng isang bansa.[105] Sa aking ilang mga nakainang *fast food* na restoran sa Timog Silangang Asya, dominante sa mga ito ay McDonald's, KFC, Jollibee, at Burger King. Sa pansariling pagtataya, patuloy na tinatangkilik ng mga Asyano ang ganitong uri ng *fast food* ay dahil natutugunan ng mga ito ang panlasa o *kalutong bayan* na hinahanap nila. Kung mapapansin, mayorya sa mga hinahaing pagkain nila ay mga karne partikular na ang manok at baboy. Nakadikit pa rin ang globalisasyon at modernisasyon sa kalinangang kinasanayan ng mga tao. Kung kaya't kahit sabihing ako ay isang turista/dayuhan, hinahanap ko pa rin ang kasarapan ng pagkaing aking nakasanayan bilang paghahanap sa tinatawag na *kalutong bayan.*

Pagtangkilik sa Pagkain ng Karne

Kung titingnan, kalimitang manok at baboy nga ang inihahaing karne sa mga *fast food* sa Timog Silangang Asya. Ngunit, kung babalikan ang mga talang kasaysayan, henetika, at arkeolohikal, hindi ito kinakain bagama't domestikado. Tinatayang bitbit ng mga ninunong Austronesyano sa kanilang paglalakbay ang manok.[106] Hindi kinakain ang mga manok lalo na sa Polynesyang Pranses at iba pang pamayanang Austronesyano sa paniniwalang sagrado at sugo ito o kumakatawan din sa Kaitaasan.[107] Gayundin ang pagiging sagrado nito sa Indonesia kung saan kinasasangkapan ito sa mga ritwal at pag-aalay. Madalas na isinasagawa ang tradisyon ng pagsasabong na siyang laganap sa Timog Silangang Asya lalo na sa Pilipinas at Indonesia bilang paraan ng mga dasal at sakripisyo.[108] Gayundin ang baboy na pinaniniwalaang domestikado na ng mga Austronesyano nang sila'y tumawid-tawid sa kapuluan.[109] Katulad ng manok, ginagamit ang baboy sa mga ritwal, bilang regalo sa kasal, at bilang pabaon sa

---

[105] Di-banggit, "Southeast Asia's Battle Between Local and Foreign Fastfood Chains," inakses noong Disyembre 2, 2019, bit.ly/2RIpZnT.

[106] Nyree Zerega et al., "Complex Origins of Breadfruit (*Artocarpus altilis, moroceae*): Implications for Human Migrations in Oceania," *American Journal of Botany* 91, blg. 5 (2004): 760; Dan Charles, "The Anciency City Where People Decided to Eat Chickens," inakses noong Disyembre 2, 2019, n.pr/2YqSqST; at Lasco, *Ang Kaisahan at Ugnayan ng Lumang Pamayanan*, 26.

[107] Salazar, *Liktao at Epiko*, 59-63 at Lasco, *Ang Kaisahan at Ugnayan ng Lumang Pamayanan*, 27.

[108] Clifford Geertz, "Deep Play: Notes on the Balinese Cockfight," *Daedalus* 101, blg. 1 (1972): 1-37 at Scott, *Barangay*, 112.

[109] Blust, *The Prehistory of the Austronesian-Speaking People*, 464 at 468 at Keith Dobney et al., "The Pigs of Island Southeast Asia and the Pacific: New Evidence for Taxonomic Status and Human-Mediated Dispersal," *Asian Perspectives* 47, blg. 1 (2008): 59-74.

© 2021 Axle Christien Tugano

mga namatay. Ang ganitong kaugalian ay makikita sa pamayanang Melanesya at Polynesya.[110]

Maaaring ituro bilang mga dahilan kung bakit nagsimulang kumain ng manok ang mga katutubo ay dahil sa impluwensiya ng kolonisador lalo pa't ayon sa tala, ang mga taga-Mediteranyo ang unang kumain ng mga manok.[111] Posibleng hindi/bihira marahil kainin ng mga katutubo ang manok lalo pa't kung itinatangi pa nila ang mga ito nang dumating ang mga Español sa Pilipinas. Posibleng tingnan ang mga kolonisador bilang salarin sa pagkain sa mga ito at kinalauna'y tinanggap at inangkin din ng mga katutubo. Kung kaya't posibleng isipin na ang pagtanggap na ito ay nagbunsod sa mga katutubo ng pagbubuo ng mga putahe/lutong mula sa manok na magiging adbentahe ng kalakalan sa mga katabing bansa (Malaysia at Indonesia) sa hinaharap. Dahil nga sa kinasanayan na ang lasa at pagkain ng manok, hindi nakapagtataka kung bakit tuluyan na itong kinapamuhayan at nakarating pa nga sa rurok ng modernisasyon.

Pagdayo ng mga Kapitalistang Personalidad sa Ibayong Dagat

Ang kasalukuyang kalagayan ng mga pagkain/*kalutong bayan* ay dumating na sa malaking kasaklawaan ng globalisasyon. Malinaw ang pagkakabalangkas at tunguhin ng *McDonaldization*[112] at mga taktikang pangkapitalista[113] kung bakit lumaganap at patuloy na tinatangkilik ng lipunan ang mga *fastfood*. Dinadayo na mismo halimbawa ng *Kapitalistang Payaso* (McDonald); *Kapitalistang Bubuyog* (Jollibee); *Kapitalistang Gurang* (KFC); at kung sinupamang uusbong na personalidad ng kapitalismo, ang ibayong dagat upang itanghal ang kanilang inilalakong mga pagkain. Nagiging tila-*branded* na ang simpleng manok, kanin, at patatas/kamote pagdating sa ibayong dagat dahil sa pangalang bitbit ng mga ito. Tampok sa lahat ng ito ang *McDonald's* na tila simbolo na ng Amerikanisasyon simula pa noong dekada 1950 at may kakayahang umangkop sa kulturang mayroon ang bansang kanyang dinadayo.[114] Hindi konstant ang pagkaing inihahain nito. Sa ngalan ng kultura at negosyo, aangkop ito para mas

---

[110] Mark Mosko, "Motherless Sons: 'Diving Kings' and 'Partible Persons' in Melanesia and Polynesia," *Man* 27, blg. 4 (2008): 704.

[111] *Cf.* Charles, *"The Ancient City Where People Decided to Eat Chickens* at Marissa Fessenden, "Who wrote the first people to eat chickens?" inakses noong Disyembre 2, 2019, bit.ly/2OUuKTV.

[112] *Cf.* Ritzer, *The McDonaldization of Society*, 9-12.

[113] Drakakis-Smith, *Urban Food Distribution in Asia and Africa*, 55-57.

[114] James Curtis, "McDonald's Abroad: Outposts of American Culture," *Journal of Geography* 81, blg. 1 (1982): 14 at Maoz Azaryahu, "The Golden Arches of McDonald's: On the "Americanization" of Israel," *Israel Studies* 5, blg. 1 (2000): 43-44.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

lalo siyang tangkilikin. Halimbawa, nang minsa'y nagawi ako sa lunsod ng Lisbon sa Portugal, walang sinisilbing kanin ang McDonald's ngunit hitik sa mga *fries* at naglalakihang *burger*. Malinaw na ito ang mga pagkaing gusto ng panlasa ng mga Europeo. Ganito rin ang nasaksihan ko sa KFC nang minsa'y kumain ako sa Nepal. Ang kanilang kanin (*plain rice* sa konseptong Pilipino) ay inihahain na tila hinaluan ng *curry* at pampaanghang – ito'y natural sa nasabing *fast food* ng bansang iyon.

Larawan 6

Jollibee sa Paya Lebar, Singapore

(Tugano, 2018)

Kung kaya't sa lahat ng *fastfood* na aking kinainan sa Timog Silangang Asya, tanging Jollibee lamang ang hindi tahasang umaangkop sa kultura at preperensiya ng mga banyaga.[115] Ang pagkain ko sa Jollibee halimbawa sa Paya Lebar, Singapore [**Larawan 6**]; Gadong, Brunei Darussalam [**Larawan 7**]; at iba pang bansa ay nakapagbigay sa akin na pagnilayan ang kultura at pagkaing Pilipino. May dalawang punto akong natuklasan. Una, markado ito ng kulturang Pilipino. Karugtong ng Jollibee ang ating identidad. Hinahanap-hanap ito ng mga Pilipinong komunidad kahit saanman sila sa mundo.[116] Pangalawa, nagmimistulang tahanan din ito ng espasyong Pilipino. Dahil nga sa dinarayo ito ng mga Pilipino, kung kaya't posibleng nagiging espasyo rin ito

[115] Tugano, *Pangingibang-Bayan Bilang Pag-aaral sa Ibang Kalinangan*, 376.

[116] Ang aking mga pamilya sa Wisconsin, USA ay dumarayo sa New York upang kumain sa Jollibee.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

ng pagsasama-sama at pag-uumpukan ng mga Pilipino. Walang pagtatampok/pagtatangi o personal na promosyon sa kainang ito. Hindi dahil sa Pilipino ang nagpasimula nito bagkus kung paano niya pinahahalagahan ang kulturang Pilipino sa ibayong dagat. Kung tutuusin, idinadala nito ang kanyang mga luto at pagkain sa ibayong dagat nang hindi nagbabago ang lasa, kalidad, at halaga.[117] Ibig sabihin, kung ano ang baryasyon ng mga pagkain ng Jollibee na matatagpuan dito sa Pilipinas, siya ring makikita sa ibang bansa. Eksklusibo nitong pinaglulutuan at pinagsisilbihan ang mga Pilipinong nasa ibayong dagat. Ang pagkakaroon ng Jollibee sa iba't ibang bansa bilang sagisag ng pagkaPilipino ay magdadala sa pag-uugnay bilang mga *magkalutong bayan.*

Larawan 7

Jollibee sa Gadong, Brunei Darussalam

[117] Sa aking sariling panlasa, halos parehas lamang ang timpla ng kanilang *chickenjoy*, *spaghetti*, at *burger*. Pinakakinahumalingan ang Jollibee na nasa Paya Lebar, Singapore dahil halos lahat ng kumakain dito ay mga Pilipino. Unang naglingkod ang Jollibee sa Singapore noong 2013 at nagkaroon pa ito ng iba pang puwesto sa bansa. Bagama't hindi ko matukoy kung bago o luma na ang kinainan ko sa Paya Lebar. Hindi rin malilimutan ang kinainang Jollibee sa Gadong, Brunei (katabi ng *Gadong Mall*) at taong 1987 pa nagsimula itong maglingkod sa mga Pilipinong naroon. Hindi nagkakaiba/nagkakalayo ang lasa ng manok ngunit sa aking palagay, ito ang may pinakamaanghang na lasa. Panghuli, ang Vietnam ay mayroong 100 *outlet* ng Jollibee at isa rito ay nasa Ho Chi Minh/Saigon. Samantala, kung ang pag-uusapan naman ay ang presyo ng pagkain sa mga nasabing bansa, hindi rin ito nagkakalayo sa presyong 100 hanggang 200 sa perang Pilipino. Halos pumapantay ang bilihin ng pisong Pilipino sa Bruneian Dollar (BND) at Vietnames Dong (VND).

© 2021 Axle Christien Tugano

(Tugano, 2016)

PAGTATAPOS

Sinikap na baybayin sa panimulang pagbabalangkas na ito ang kasaklawaan ng *kalutong bayan* sa paraang historikal, kultural, at ekonomiko. Mahalagang tumungo sa historikal na pagdalumat ng kaalaman ukol sa *kalutong bayan* na sisimulan sa pagtuon ng pamayanang Austronesyaniko. Kalakip nito ang mahahalagang salik katulad ng migrasyon, kalakalan, at globalisasyon bilang kronolohikal na lapit upang malaman ang mga bagay na nakadikit/korelatibo sa mga pagkain o *kalutong bayan.* Gayumpaman, sasandigan din ang kultural na pagpapalawig nang sa gayo'y makita ang pusod na nagdurugtong sa *kalutong bayan* ng mga Pilipino sa ibang bansa lalo na ang Indonesia at Malaysia. Sa pamamagitan ng kultural na pagtrato rito, mas mauunawaan natin ang katotohanang minsan na tayong pinag-isang mundo dahil sa pagkaing pinagsasaluhan sa mahabang panahon. Panghuli, krusyal na lapit ang ekonomikong pagtanaw. Hindi maitatangging patuloy na kumikilos ang lipunan sa mas integral at sistematikong antas ng pamumuhay. Nariyang papasok ang mga hanapbuhay, kumpetisyon at komersiyalisasyon. Kung kaya't hindi rito makakaligtas maging ang pagkain. Kinakailangang maging handa ang bawat isa sa posibilidad na baka ang pagkaing minsa'y nag-uugnay sa lumang mundo ay magiging mitsa rin ng sigalot sa kasalukuyang panahon na kinapapalooban ng marhinalisasyon, tunggalian ng mga uri, pang-aabuso sa lakas-paggawa o manggagawa, at marami pang iba. Gayumpaman, magsisilbing gabay lamang ang mga pagkain bilang isang mikrokosmong salik ng lipunan na kailangan pang paibayuhin o pagyamanin ang kasaklawaan, interes, kapakinabangan at adhikain nito.

© 2021 Axle Christien Tugano

BIBLIOGRAPIYA

Ahuja, Siddharth, Subhash Chander Ahuja, at Uma Ahuja. "Coconut–History, Uses and Folkore." *Asian Agri-History* 18, blg. 3 (2014): 221-48.

Alcina, Francisco Ignacio. *La Historia de las Islas e Indios Visayas.* Madrid: Instituto Historico de Marina, 1668.

Allen, John. *The Omnivorous Mind: Our Evolving Relationship with Food.* Harvard University Press, 2012.

Ang, Karuna. "Delicious Street Food Dishes to Try in Malaysia," *Culture Trip*, 2018, bit.ly/2RIpZnT.

Anggrasari, Herdiana at Jangkung Handoyo Mulyo. "The Trade of Indonesian Spice Commodities in International Market." *Agro Ekonomi* 30, blg. 1 (2019): 13-26.

Anjani, Gemala, Diana Nur Afifah, Adriyan Pramono, Dase Hunaefi, at Heni Wijayanti. *The Halalness of Indonesian Street Food: Problems and Solution?* 2nd IMT-GT International Halal Science Symposium. Bogor, Indonesia, 2008.

Aqorau, Transform. "How Tuna is Shaping Regional Diplomacy." Nasa *The New Pacific Diplomacy*, eds. Greg Fry at Sandra Tarte, 223-235. Australian National University Press, 2015.

Azaryahu, Maoz. "The Golden Arches of McDonald's: On the "Americanization" of Israel." *Israel Studies* 5, blg. 1 (2000): 41-64.

Besa, Amy at Romy Dorotan. *Memories of Philippine Kitchens.* Harry N. Abrams, 2006.

Bhatt, Neeru, Mohamed Essa Musthafa, Mostafa Waly, at Amanat Ali. *Ginger: A Functional Herb.* New York, USA: Nova Science Publishers, Inc., 2013.

Bhowmik, Sharit. "Street Vendors in Asia: A Review." *Economic and Political Weekly* 40, blg. 22-23 (2005): 2256-2264.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Blust, Robert. "The Austronesian Homeland: A Linguistic Perspective." *Asian Perspectives* 26, blg. 1 (1984-1985): 45-67.

___________. "The Prehistory of the Austronesian-Speaking Peoples: A View From Language." *Journal of World Prehistory* 9, blg. 4 (1995): 453-510.

___________. "Some Recent Proposals Concerning the Classification of the Austronesian Languages." *Oceanic Linguistics* 53, blg. 2 (2014): 300-391.

Casal, Gabriel. "In Nature's Bosom." Nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal, Eusebio Dizon, Wilfredo Ronquillo, at Cecilio Salcedo, 275-299. Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998.

Charles, Dan. "The Ancient City Where People Decided to Eat Chickens," *NPR*, 2019, n.pr/2YqSqST.

Chase-Dunn, Christopher, Yukio Kawano, at Benjamin Brewer. "Trade Globalization Since 1795: Waves of Integration in the World-System." *American Sociological Review* 65, blg. 1 (2000): 77-95.

Chu, Richard. *Chinese and Chinese Mestizos of Manila: Family, Identity, and Culture, 1860s-1930s*. Mandaluyong City: Anvil Publishing Inc., 2010.

Cordero-Fernando, Gilda, ed. *The Culinary Culture of the Philippines*. Bancom Audiovision Corporation, 1976.

Cordero-Fernando, Gilda. *Philippine Food and Life*. Pasig City: Anvil Publishing, Inc., 1992.

Curtis, James. "McDonald's Abroad: Outposts of American Culture." *Journal of Geography* 81, blg. 1 (1982): 14-20.

de Mesa, Jose. *Why Theology is Never Far From Home*. Manila: De La Salle University Press, 2003.

Di-banggit. "Southeast Asia's Battle Between Local and Foreign Fastfood Chains," *Peak Recruitment*, 2018, bit.ly/2RIpZnT.

© 2021 Axle Christien Tugano

Dixon, John. "Cassava in Indonesia: Its Economic Role and Use as Food." *Contemporary Southeast Asia* 3, blg. 4 (1982): 361-373.

Dizon, Eusebio. "Growing the Asian Staple." Nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal, Eusebio Dizon, Wilfredo Ronquillo, at Cecilio Salcedo, 77-91. Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998.

Dobney, Keith, Thomas Cucchi, at Greger Larson. "The Pigs of Island Southeast Asia and the Pacific: New Evidence for Taxonomic Status and Human-Mediated Dispersal." *Asian Perspectives* 47, blg. 1 (2008): 59-74.

Drakakis-Smith, David. "Urban Food Distribution in Asia and Africa." *The Geographical Journal* 157, blg. 1 (1991): 51-61.

Enriquez, Milagros. *Kasaysayan ng Kaluto ng Bayan*. Manila: Zita Publishing Corp, 1993.

Esterik, Penny Van. *Food Culture in Southeast Asia*. ABC-CLIO, 2008.

Fernandez, Doreen. "Food and the Filipino." Nasa *Philippine World-View*, ed. Virgilio Enriquez, 20-44. Singapore: Institute of Southeast Asian Studies, 1986.

_________________. "Culture Ingested: Notes on the Indigenization of Philippine Food". *Philippine Studies* 36, blg. 2 (1988): 219-232.

_________________. *Fruits of the Philippines*. Makati City: Bookmark, Inc., 1997.

_________________. "Food at the Very Beginning". Nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, mga pat. Gabriel Casal, Eusebio Dizon, Wilfredo Ronquillo, at Cecilio Salcedo, 42-43. Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998a.

_________________. "The Staff of Filipino Life." Nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal, Eusebio Dizon, Wilfredo Ronquillo, at Cecilio Salcedo, 84-85. Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998b.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

________________. 1994. *Tikim: Essays on Philippine Food and Culture*. Pasig City: Anvil Publishing, Inc., 2019.

Fessenden, Marissa. "Who wrote the first people to eat chickens?" *Smithsonian Magazine*, 2015, bit.ly/2OUuKTV.

Galang, Jely. "Sampan: Kalakalang Tsina-Pilipinas Mula Sinaunang Panahon Hanggang Ika-19 Dantaon." Nasa *Puod: Kasaysayan at Kalinangan ng mga Pamayanang Maritimo sa Pilipinas*, ed. Lars Raymund Ubaldo, 163-180. Asosasyon ng mga Dalubhasa, mga Hilig at Interes sa Kasaysayan (ADHIKA) ng Pilipinas, Inc., at National Commission for Culture and the Arts, 2014.

Geertz, Clifford. "Deep Play: Notes on the Balinese Cockfight." *Daedalus* 101, blg. 1 (1972): 1-37.

Gripaldo, Eden, Rowena Boquiren, Evelyn Miranda, Ricardo Jose, Violeta Ignacio, Dante Ambrosio, Phoebe Zoe Maria Sanchez, Daniel Talde, Henry Funtecha, Dwight Diestro, Bernard Leo Karganilla, at Roberto Mata. *Kasaysayan ng Filipinas at mga Institusyong Filipino*. Unibersidad ng Pilipinas-Diliman: Sentro ng Wikang Filipino, 2003.

Guerrero-Nakpil, Carmen. "Filipino Food." Nasa *A Question of Identity*, awt. Carmen Guerrero-Nakpil, 18-20. Manila: Vessel Books, 1967.

Guevarra, Rudy. "Filipinos in Nueva España: Filipino-Mexican Relations, Mestizaje, and Identity in Colonial and Contemporary Mexico." *Journal of Asian American Studies* 14, blg. 3 (2011): 389-416.

Hall, Kenneth. *Maritime Trade and State Development in Early Southeast Asia*. Honolulu: University of Hawai'i Press, 1985.

Harries, Hugh. "The Evolution, Dissemination and Classification of Cocos nucifera L." *Botanical Review* 44, blg. 3 (1978): 265-319.

Hartley, David. "The 'McDonaldization' of Higher Education: Food for Thought?" *Oxford Review of Education* 21, blg. 4 (1995): 409-423.

Heiser, Charles at Paul Smith. "The Cultivated Capsicum Peppers." *Economic Botany* 7, blg. 3 (1953): 214-227.

Hicks, George. *The Philippine Coconut Industry, Growth, and Change, 1900-1965.* Washington DC: National Planning Association, 1967.

Hirschman, Charles. "Industrial and Occupational Change in Peninsular Malaysia, 1947-70." *Journal of Southeast Asian Studies* 13, blg. 1 (1982): 9-32.

Horridge, Adrian. "The Austronesian Conquest of the Sea – Upwind." Nasa *The Austronesians: Historical and Comparative Perspectives*, eds. Peter Bellwood, James Fox, at Darrell Tyron, 143-160. Australian National University Press, 2006.

Jocano, F. Landa. *Filipino Prehistory: Rediscovering Precolonial Heritage.* Quezon City: PUNLAD Research House, 1998.

Kaufmann, John. *Visayan-English Dictionary (Kapulungang Binisaya-Ininglis).* Iloilo: La Editorial, 1935.

Kirschenmann, Frederick. "Food as Relationship." *Journal of Hunger & Environmental Nutrition* 3, blg. 2-3 (2008): 106-121.

Kraig, Bruce at Colleen Taylor Sen. *Street Food Around the World: An Encyclopedia of Food and Culture.* ABC-CLIO, 2013.

Lang, Michael. "Globalization and its History." *The Journal of Modern History* 78, blg. 4 (2006): 899-931.

Lasco, Lasco. "Ang Kaisahan at Ugnayan ng Lumang Pamayanan ng Pilipinas at ng Rapa Nui at Polynesyang Pranses." *Saliksik E-Journal* 4, blg. 1 (2015): 13-86.

Legarda, Benito. 1999. *After the Galleons: Foreign Trade, Economic Change and Entrepreneurship in the Nineteenth-Century Philippines.* Quezon City: Ateneo de Manila University Press, 2002.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Lieberman, Victor. "Maritime Influences in Southeast Asia, c. 900-1300: Some Further Thoughts." *Journal of Southeast Asian Studies* 41, blg. 3 (2010): 529-539.

Madrid, Randy. "Ang *Pariancillo* ng Molo, Iloilo sa Pagtatagpo ng Hiligaynon at Hok-kien Bilang Mga Wikang Pangkalakalan Noong Dantaon 19." *Saliksik E-Journal* 2, blg. 1 (2013): 100-126.

Mallat, Jean. 1846. *The Philippines: History, Geography, Customs, Agriculture, Industry, and Commerce of the Spanish Colonies in Oceania*, tsln. Pura Santillan-Castrence at Lina Castrence. Manila: National Historical Institute, 1983.

Maloney, Bernard. "Paleoecology and the Origin of the Coconut." *GeoJournal* 31, blg. 4 (1993): 355-362.

McLeod, MJ, Sheldon Guttman, at Hardy Eshbaugh. "Early Evolutionof Chili Peppers (Capsicum)." *Economic Botany* 36, blg. 4 (1982): 361-368.

Mijares, Armand. "Tracking the Early Human Migration into Island Southeast Asia." *Hukay* 10 (2006): 3-24.

Mohamed, Azmy. "Regeneration of Natural Stand Bamboos of *Gigantochloa scortechinii*." *Journal of Tropical Forest Science* 11, blg. 3 (1999): 639-650.

Morga, Antonio de. 1609. *Historical Events of the Philippine Islands*. Manila: National Historical Institute, 1962.

Mosko, Mark. "Motherless Sons: 'Diving Kings' and 'Partible Persons' in Melanesia and Polynesia." *Man* 27, blg. 4 (2008): 697-717.

Navarro, Atoy. "Pagkain at Pagkapilipino sa Ibayong Dagat: Pagpopook at Pagsasakasaysayan sa mga Espasyong Pilipino sa Bangkok, Thailand." Nasa *Pantayong Pananaw: Pagyabong ng Talastasan, Pagbubunyi kay Zeus A. Salazar; Tomo I: Araling Pangkapaligiran, Pilipinolohiya, Sikolohiyang Pilipino, Pilosopiyang Pilipino, at Araling Kabanwahan*, eds. Atoy Navarro, Mary Jane Rodriguez-Tatel, at Vicente Villan, 253-261. Quezon City: Bagong Kasaysayan, Inc., 2015.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Nayyar, Deepak. "Globalisation, History and Development: A Tale of Two Centuries." *Cambridge Journal of Economics* 30, blg. 1 (2006): 137-159.

Obispado, Kristyl. "Buhay-Marino, Buhay-Galyon: Pang-araw-araw na Buhay ng mga Pilipinong Manlalayag ng Ika-17 Siglo." Nasa *Puod: Kasaysayan at Kalinangan ng mga Pamayanang Maritimo sa Pilipinas*, ed. Lars Raymund Ubaldo, 153-162. Asosasyon ng mga Dalubhasa, mga Hilig at Interes sa Kasaysayan (ADHIKA) ng Pilipinas, Inc., at National Commission for Culture and the Arts, 2014.

Oliver, J. "Bamboo as an Economic Resource in Southern Asia." *Geography* 41, blg. 1 (1956): 49-56.

O' Regan, Michael. "Backpacking's Future and its Drifter Past." *Journal of Tourism Futures* 4, blg. 3 (2018): 193-204.

O' Rourke, Kevin at Jeffrey Williamson. "When Did Globalization Begin?" *European Review of Economic History* 6, blg. 1 (2002): 23-50.

Othman Pazim, Irfan Sungkar, at Wan Sabri bin wan Hussin. "Malaysia as an International Halal Food Hub: Competitiveness and Potential of Meat-based Industries." *ASEAN Economic Bulletin* 26, blg. 3 (2009): 306-320.

Pearce, Pearce. "Sustainability Research and Backpacker Studies: Intersections and Mutual Insights." Nasa *Backpacker Tourism: Concepts and Profiles (Tourism and Cultural Change)*, eds. Kevin Hannam at Irena Ateljevic, 38-53. Clevedon, United Kingdom: Channel View Publications, 2007.

Pelmoka, Juana. *Pre-Spanish Philippines.* J.J. de Pelmoka, E.P. Ujano, 1996.

Peña, Romeo. "Ilang Tala sa Industriya ng Niyog sa Kasaysayang Pilipino: Sipat sa Kamalayan at Halaga ng Niyog sa Sinaunang Bayan." Nasa *Pangangayaw: Ang Pangingibang-Bayan at Paghahanap ng Ginhawa sa Kasaysayan at Kalinangang Pilipino*, eds. Vicente Villan at Kristoffer Esquejo, 475-484. Asosasyon ng mga Dalubhasa, mga Hilig at Interes sa Kasaysayan (ADHIKA) ng Pilipinas, Inc., at National Commission for Culture and the Arts, 2021.

Peterson, John. "The Austronesian Moment." *Philippine Quarterly of Culture & Society* 37 (2009): 136-158.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Pidjath, Loreina. Personal na komunikasyon sa Jakarta, Indonesia. 19 Abril 2018.

Pigafetta, Antonio. 1525. *Magellan's Voyage: A Narrative Account of the First Circumnavigation*, tsln. sa Ingles mula Pranses, RA Skeleton. New Haven: Yale University Press, 1969.

Poole, Fitz John Porter. "Socialization, Enculturation and the Development of Personal Identity." Nasa *Companion Encyclopedia of Anthropology*, ed. Tim Ingold, 831-861. Routledge, 2002.

Quirino, Elizabeth Ann. "Food Historian Ige Ramos Serves Cavite's Unsung Cuisine," *Positively Filipino*, 2018, bit.ly/2P8yvDU.

Raji, Mohd Nazri Abdul, Shahrim Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak, at Mohd Mursyid Arshad. "Past and Present Practices of the Malay Food Heritage and Culture in Malaysia." *Journal of Ethnic Foods* 4, blg. 4 (2017): 221-231.

Ramos, Ige. *Republic of Taste: The Untold Stories of Cavite Cuisine.* Ige Ramos Design Studio, 2018.

Ramos, Ige. *Dila at Bandila: Ang Paghahanap sa Pambansang Panlasa ng Filipinas.* Pasig City: Anvil Publishing Inc., 2019.

Renfrew, Colin. "The Emerging Synthesis: The Archaeogenetics of Farming/Language Dispersals and Other Spread Zones." Nasa *Examining the Farming/Language Dispersal Hypothesis,* eds. Peter Bellwod at Colin Renfrew, 3-16. Cambridge: McDonald Institute of Archaeological Research, 1992.

Rianti, Angelina, Agnes Novenia, Alvin Christopher, Devi Lestari, at Elfa Karin Parassih. "Ketupat as Traditional Food of Indonesian Culture." *Journal of Ethnic Foods* 5, blg. 1 (2018): 1-26.

Ritzer, George. *The McDonaldization of Society*. Los Angeles: Pine Forge, 2006.

© 2021 Axle Christien Tugano

Ronquillo, Wilfredo. "The Austronesian Connection." Nasa *Kasaysayan: The Story of the Filipino People, The Earliest Filipinos*, eds. Gabriel Casal, Eusebio Dizon, Wilfredo Ronquillo, at Cecilio Salcedo, 261-265. Hong Kong: Asia Publishing Company Limited, 1998.

Sagart, Laurent, Tze-Fu Hsu, Yuang-Ching Tsai, Cheng-Chieh Wu, Lin-Tzu Huang, Yu-Chi Chen, Yi-Fang Chen, Yu-Chien Tseng, Hung-Ying Lin, at Yue-ie Hsing. "A Northern Chinese Origin of Austronesian Agriculture: New Evidence on Traditional Formosan Cereals." *Rice* 57, blg. 11 (2018): 1-16.

Salazar, Zeus. "Ang Migrasyon ng mga Pilipino sa Kasaysayan: Isang Preliminaryong Pagbubuod." Nasa *Ang Migrasyon ng mga Pilipino: Tungo sa Araling Pang-erya*, 7-14. Diliman, Quezon City: UP Diliman Dalubhasaan ng Agham Panlipunan at Pilosopiya, 1992.

Salazar, Zeus. *The Malayan Connection: Ang Pilipinas sa Dunia Melayu.* Quezon City: Palimbagan ng Lahi, 1998.

Salazar, Zeus. *Liktao at Epiko: Ang Takip ng Tapayang Libingan ng Libmanan, Camarines Sur.* Quezon City: Bagong Kasaysayan, 2004.

Salazar, Zeus. Personal na komunikasyon sa U.P. Diliman, Quezon City. Pebrero 2019.

Sauer, Carl. "Fire and Early Man." *Paideuma* 7, blg. 8 (1961): 399-407.

Schurz, William Lytle. *The Manila Galleon.* E.P. Dutton & Company, Inc., 1939.

Scott, William Henry. *Prehispanic Source Materials for the Study of Philippine History.* Quezon City: New Day Publishers, 1984.

____________________. *Barangay: Sixteenth-Century Philippine Culture and Society.* Quezon City: Ateneo de Manila University Press, 1994.

Shafiee, Nor Faradillah, Ab Karim, Muhammad Shahrim, Mohamed Razali, Abu Bakar, Ungku Zainal Abidin, at Ungku Fatimah. "Halalan Toiyyiban Food Handling Practices: A Review on Street Food Vendors in Malaysia." *Journal of Islamic, Social, Economics and Development* 2, blg. 6 (2017): 385-394.

© 2021 Axle Christien Tugano

Shimahara, Nobuo. "Enculturation-A Reconsideration." *Current Anthropology* 11, blg. 2 (1970): 143-154.

Smith, Monica. "Indianization from the Indian Point of View: Trade and Cultural Contacts with Southeast Asia in the Early First Millennium C.E." *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 42, blg. 1 (1999): 1-26.

Solheim, Wilhelm. "Reflections on the New Data of Southeast Asian Prehistory: Austronesian Origin and Consequence." *Asian Perspectives* 18, blg. 2 (1975): 146-160.

Solheim, Wilhelm, David Bulbeck, at Ambika Flavel. *Archaeology and Culture in Southeast Asia: Unraveling the Nusantao*. Quezon City: University of the Philippines Press, 2006.

Spengler, Robert. *Fruit From the Sands: The Silk Road Origins of the Foods We Met*. University of California Press, 2019.

Sta. Maria, Felice. "GAMBILA: A Preliminary Framework for the Study of Philippine Culinary History with Multidisciplinary Impact on Contemporary Social Reality." *The Journal of History* 51, blg. 1-4 (2005): 130-170.

________________. *The Governor General's Kitchen: Philippine Culinary Vignettes and Period Recipes, 1521-1935*. Pasig City: Anvil Publishing, 2006.

Sta. Maria, Felice. *The Foods of Jose Rizal*. Pasig City: Anvil Publishing, Inc., 2012.

Stuart-Fox, Martin. "Southeast Asia and China: The Role of History and Culture in Shaping Future Relations." *Contemporary Southeast Asia* 26, blg. 1 (2004): 116-139.

Stutter, Natalia. *The Social Life of Street Food: Exploring the Social Sustainability of Street Food in Hanoi, Vietnam*. Disertasyon, School of Geography and Planning, Cardiff University, 2017.

© 2021 Axle Christien Tugano

Sunoko, Rahmadi at Hsiang-Wen Huang. "Indonesia Tuna Fisheries Development and Future Strategy." *Marine Policy* 43 (2004): 174-183.

Terrell, John Edward. "Introduction: 'Austronesia' and the Great Austronesian Migration." *World Archaeology* 36, blg. 4 (2004): 586-590.

Thiel, Barbara. "Austronesian Origins and Expansion: The Philippine Archaeological Data." *Asian Perspectives* 26, blg. 1 (1984-1985): 119-129.

Tinker, Irene. "Street Foods: Traditional Microenterprise in a Modernizing World." *International Journal of Politics, Culture, and Society* 16, blg. 3 (2003): 331-349.

Trinidad, Chona. *Nostalgia: In the Kitchen, A Recollection of Old Restaurants, Endangered Recipes and Kitchen Gadgets*. Manila: University of Santo Tomas Publishing House, 2018.

Tugano, Axle Christien. "Pangingibang-Bayan Bilang Pag-aaral sa Ibang Kalinangan: Ang Lakbay-Aral na Akademiko sa Timog-Silangang Asya." Nasa *Pangangayaw: Ang Pangingibang-Bayan at Paghahanap ng Ginhawa sa Kasaysayan at Kalinangang Pilipino*, eds. Vicente Villan at Kristoffer Esquejo, 353-388. Asosasyon ng mga Dalubhasa, mga Hilig at Interes sa Kasaysayan (ADHIKA) ng Pilipinas, Inc., at National Commission for Culture and the Arts, 2021.

Vance, Kalah Elantra. *Culture, Food, and Racism: The Effects on African American Health*. Tesis, Chattanooga: University of Tennessee, 2018.

Veneracion, Jaime. 1997. *Agos ng Dugong Kayumanggi: Isang Kasaysayan ng Sambayanang Pilipino*. Quezon City: Abiva Publishing House, Inc. 2003.

Warren, James Francis. *Pirates, Prostitutes, & Pullers: Explorations in the Ethno- and Social History of Southeast Asia*. Quezon City: New Day Publishers, 2008.

Wickberg, Edgar. 1965. *The Chinese in Philippine Life, 1850-1898*. Quezon City: Ateneo de Manila University Press, 2000.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108

Widjaja, Elizabeth. “Bamboo Diversity and its Future Prospect in Indonesia.” Nasa *Sustainable Utilization of Forest Products: Socio-Economical and Ecological Management of Tropical Forests*, eds. Mikio Shimada, Masafumi Inoue, Kohei Komatsu, Takao Itoh, Takashi Watanabe, at Tsuyoshi Yoshimura, 235-240. Wood Research Institute Kyoto University, Japan; R & D Centre for Applied Research, LIPI Indonesia; at University Putra Malaysia, 2000.

Williamson, Jeffrey. “Globalization, Convergence, and History.” *The Journal of Economic History* 56, blg. 2 (1996): 277-306.

Williamson, Jeffrey at Kevin O’ Rourke. *Globalization and History: The Evolution of a Nineteenth-Century Atlantic Economy*. Massachusetts Institute of Technology Press, 2001.

Winarno, Florentinus Gregorius. “Street Food in Asia: An Industry that is much better than its reputation,” *Heinrich Boll Stiftung Southeast Asia*, 2019, bit.ly/33RmoQY.

Yeasmin, Lucina, Nasim Ali, Saikat Gantait, at Somsubhra Chakraborty. “Bamboo: An Overview on its Genetic Diversity and Characterization.” *Biotech* 5, blg. 1 (2014): 1-11.

Zayani, Mohamed. “Reviewed Work: The McDonaldization of Society: An Investigation into the Changing Character of Contemporary Social Life by George Ritzer.” *Criticism* 39, blg. 4 (1997): 628-633.

Zerega, Nyree, Diane Ragone, at Timothy Motley. “Complex Origins of Breadfruit (*Artocarpus altilis, moroceae*): Implications for Human Migrations in Oceania.” *American Journal of Botany* 91, blg. 5 (2004): 760-766.

Zialcita, Fernando. “Why Insist on an Asian Flavor?” *Philippine Studies* 48, blg. 4 (2000): 523-548.

© 2021 Axle Christien Tugano

ISSN 2651-7108