

Kuwento Bilang Museo: Museo ng Kasaysayang Bayan

REGULUS P. TANTOCO

ABSTRACT

Ang museo ng kasaysayang bayan ay isang konseptuwal na museo na nakasandig sa dinamikong paglalahad at pag-unawa sa kabuoang kasaysayan ng isang bayan na hindi nangangailangan ng pagtatayo ng estruktura o pagbalik/pagpapanatili ng isang dating makasaysayang bahagi ng bayan sa orihinal o kahalintulad na *ambience* nito. Nakatuon ito sa mga taong may kakayahang taglay upang sa pamamagitan ng kuwento ay muling ilahad ang kasaysayan ng isang bayan—pinagdaanang politikal na kasaysayan,

REGULUS P. TANTOCO is an Associate Professor at the Department of History, University of the Philippine Diliman. Dr. Tantoco specializes on cultural history of the Philippines and gender and women studies.

kabuhayan, pagkain, pananamit, mga tradisyong *oral* gaya ng pamahiin, kasumpaan, alamat, literatura, sayaw, musika, sining biswal, mga kuwento ng kabayanihan na taglay ng mga salinhahi ng mga bayaning lokal. Ang museong ito ay edukasyonal, instruktibo at hindi nakatuon sa paggalaw ng anumang komunidad at pagtatayo ng gusali lamang, kundi batay sa mga kuwento ng iba't ibang interes at pagpapahalaga. Kuwento, kuwentuhan, at alaala ang pinakamahalaga sa museo ng kasaysayang bayan.

KEYWORDS

museo, kasaysayang bayan, kuwentong bayan, *oral history*, alaala

ANG KONSEPTO NG KASAYSAYANG BAYAN

Sino ba ang nakarinig na ng Kasaysayang Bayan? Para sa mga nagsusulong nito, ang sumusunod ang mga katangian ng Kasaysayang Bayan:

Ang Kasaysayang Bayan ay hindi lamang isang perspektiba kundi isang proyekto ng paglilinan ng pananaw at metodolohiyang pangkasaysayang nakaugat sa kabuoan ng pagkakariyan at pagiging bayan sa daloy ng kasaysayang Pilipino, isang *praxis* ng pagsusulat. Bilang perspektiba, ito ay nagsisilbing gabay sa pagpapaksa, pamamaraan ng pagsisiyasat at panunuri, at pagtatala ng Kasaysayan ng Bayan.¹

Ang *pagkakariyan* ay tumutukoy sa pag-iral ng bayan kung paanong ang anyo nito at katangian ay nanatili sa daloy ng panahon. Ang *pagiging* ay tumutukoy sa nagbabagong anyo ng bayan sa takbo ng panahon o diakronikong pananaw sa bayan. Ang *praxis* ay ang pag-uugnay ng kamalayan ng mga tao at kung paanong hinuhubog nito ang kapaligiran ng bayan. Sa isang pakikipanayam ng awtor noong 2001 kay Ferdinand C. Llanes, isa sa mga tagapagtaguyod ng konsepto ng Kasaysayang Bayan, tinukoy niya na ang inaasahan ng kasaysayang bayan ay isang holistikong pananaw sa bayan dahil pinagsasanib nito ang katangian ng pagkakariyan at pagiging ng isang bayan.²

Malapit ito sa tinatawag na etnikong kasaysayan o etnokasaysayan.³ Mula sa etnokasaysayan ay nakuha ng Kasaysayang Bayan ang pagbibigay-diin sa pagkakakilanlan sa pamamaraan ng pamumuhay ng isang lahi at kung papaanong dumanas ito ng pagbabago sa tagal ng panahon. Ang ilang datos ay hango sa etnograpiya,⁴ isang paraan ng rekonstruksyon ng kultural na kasaysayan.⁵ Ang Kasaysayang Bayan, samakatuwid, ay isang higit na malalim na paraan ng etnokasaysayan. Ang binibigyan ng puwang nito ay mga bagay na nilalaman ng pang-araw-araw na buhay ng karaniwang mamamayan tulad ng mga komunidad ng mga mangingisda at magsasaka. Kung binabanggit man ang *elite* o makapangyarihang-uri, ang nais lamang nito ay kumpletuhin ang isang larawan ng lipunan, at ang mga uri na nag-uugnayan sa loob ng bayan.

Kaiba sa etnokasaysayan, ang Kasaysayang Bayan ay binibigyang priyoridad at itinuturing na higit na

may kakakayahan ang mga tagaroon upang gumawa ng kasaysayan ng kanilang bayan. Ito ay dahil, unang-una na, gagap na nila ang kanilang bayan. Wala na ang tinatawag na paglampas pa sa hangganan o *cross-border problem*. Alam na nila ang wika at sila mismo ay kalahok sa kanilang kultura at sa daloy ng kasaysayan ng kanilang bayan.

Malalim ang mithiin ng pagbabalik sa kalinangang Pilipino o “pagbabalik sa bayan” dahil “maaari nating makita, sa usapin ng pananaw, ang paglawak at paglalim ng ating mga pagsisiyasat sa kabuoang kultural na maaaring tumungo sa sistematisasyon ng artikulasyon ng Pilipinong pananaw pandaigdig.”⁶ Naganap ang pagpapalalim na ito noong taong 1999, sampung taon matapos itatag ang samahang Asosasyon ng mga Dalubhasa, may Hilig at Interes sa Kasaysayan o ADHIKA. Tinalakay at tinanggap ng pamunuan ng ADHIKA ang konsepto ng kasaysayang bayan bilang batayang simulain at pangkalahatang balangkas ng mga gawain at pagsisikap nito sa historiograpiyang Pilipino.⁷ May mga larangan nang natukoy na makabuluhang bigyang-diin:

Una’y ang mismong tradisyon ng Kasaysayan (sa mga awit-salaysay ng mga sinaunang bayan, sa kaisipan ng mga tagapagtatag ng Katipunan, at sa mga kontemporaneong pag-aaral sa kalinangan at kaalamang-bayan). Ikalawa’y ang tradisyon ng “panlipunang pagsisiyasat” sa mga kalagayang estruktural at ideolohikal ng lipunan. At ikatlo’y ang tradisyong Pranses o eskuwelahang Annales na nagtuturo ng pangkabuoang lapit sa kasaysayan, sa

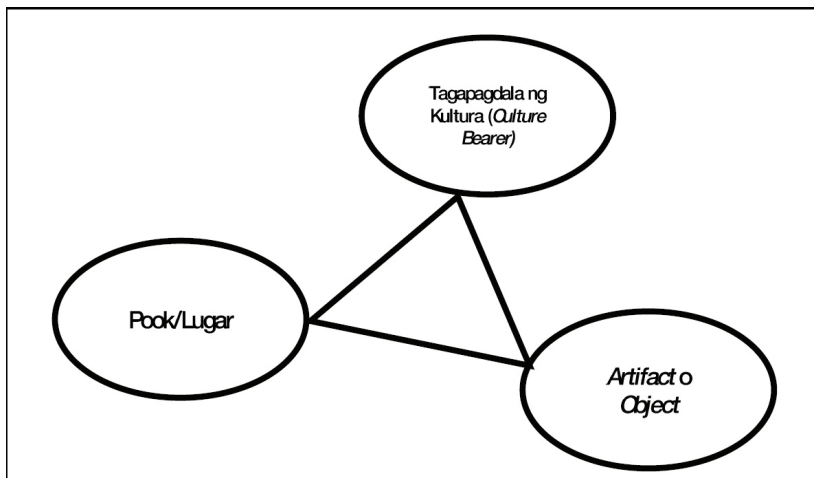
partikular, ang pagsasangkot sa ating mga salaysay ng estruktura ng pang-araw-araw na pamumuhay. Ang kalipunan ng mga simulaing ito’y hindi agad nag-angkin ng categoryang pangkalahatan. Ngunit sa praktika, ito’y binibigyan ng buhay ng ADHIKA at iba pang mga dalubhasa, maging sa iba pang disiplinang pang-akademiko, sa kanilang pananaliksik sa kabuoan ng bayan kundi man sa “Kasaysayan ng Bayan.”⁸

TATLONG SALIK NG MUSEO NG KASAYSAYANG BAYAN

Ayon nga kay Janet Hoskins, bawat bagay o *object* ay may talambuhay o *biography*.⁹ Kaya sa museo ng kasaysayang bayan, pumapasok ang mga taong susi sa kasaysayan ng bayan bilang tagapagtago ng kasaysayan nito. Nakatuon ito sa mga taong may kakayahang taglay upang sa pamamagitan ng kuwento ay muling ilahad ang kasaysayan ng isang bayan—pinagdaanang politikal na kasaysayan, kabuhayan, pagkain, pananamit, mga tradisyong *oral* gaya ng pamahiin, kasumpaan, alamat, literatura, sayaw, musika, sining biswal, mga kuwento ng kabayanihan na taglay ng mga salinhahi ng mga bayaning lokal. Ang museong ito ay edukasyonal, instruktibo at hindi nakatuon sa paggalaw ng anumang komunidad at pagtatayo ng gusali lamang, kundi batay sa mga kuwento ng iba’t ibang interes at pagpapahalaga.

Sa isang museo ng kasaysayang bayan, may ugnayan at inter-aksyon ang tatlong salik (Diagram 1): Ang *artifact* o *object* ay isang bagay na may porma at gamit. Kung gayon,

DIAGRAM 1. TATLONG SALIK NG MUSEO NG KASAYSAYANG BAYAN



may kaibahan ito sa bagay na organiko at yari ng kalikasan. Ang karaniwang bagay na halimbawa ay mga bangka, basket, atbp.. May pook na kinapapalooban ang kahoy, halaman o hayop na matatagpuan sa pook. Ang basket, halimbawa ay mangangailangan ng materyales tulad ng yantok, tambo o kawayan na tumutubo o yumayabong sa isang lugar.

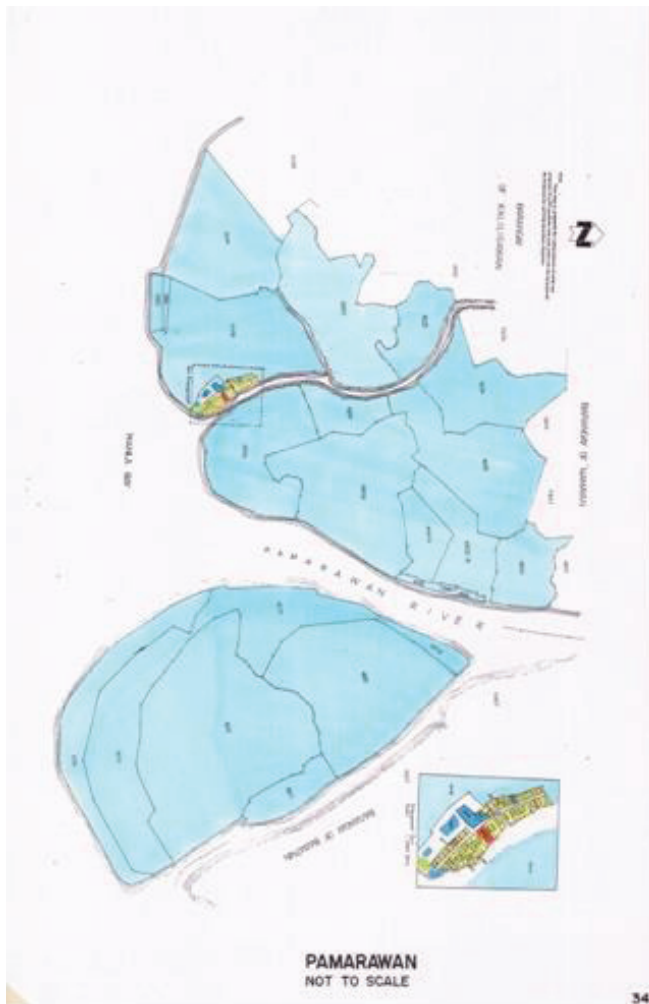
Ang anumang *object* o *artifact* ay tiyak na may gumawa at mayroong nagmamay-ari at nangangalaga upang manatiling buo. Sa pagbuo ng anumang *artifact*, sumangkap ang mga paniniwala at kaisipan tungkol sa kung ano ang magandang disenyo para dito, ang kaaya-ayang kulay at marami pang bagay. Kung susundan ang mungkahi ni Hoskins, ang mga *object* na ito ay may talambuhay na maaaring batayan ng malalim na pag-unawa ng kamalayan ng isang komunidad. Ang pag-uugnay-ugnay ng tatlong

elementong ito ang makapagbibigay sa atin ng uri ng kulturang iniluwal nito.

DAUNGAN BILANG MUSEO NG KASAYSAYANG BAYAN: DAUNGAN NG PAMARAWAN, MALOLOS

Naniniwala ang may-akda na angkop para sa Malolos ang ganitong perspektiba at proyekto. Yayamang hindi na matitigatig pa ang mga sentrong komersyal sa nasabing bayan upang bigyang-daan at puwang ang isang museong-bayan na maaari sanang magpahayag ng kasaysayan sa pamamagitan ng restorasyon, pagtatayo ng mga ginagad at pinalabas na lumang gusali, ang natitirang maaaring gawin na lamang ay ang pagyamanin ang kamalayan ng mga taga-Malolos—ang naipon nilang mga karanasan sa daloy ng panahon. Sa pagkakaroon ng isang museo ng kasaysayang bayan para sa Malolos ay mapagtuunan ang mga natitira pang mga katutubo bagaman nahaluan na ng Kristiyanidad na mga paniniwala, ang mga kuwento tungkol sa kasaysayan ng kabuhayan, pagkain, pananamit, literatura, sayaw, musika at libangan. Maraming matatanda at *culture bearer* na buháy pa. Ang latag na pisikal ng Malolos ay kumakatawan sa iba't ibang lunan o *ecological niches*. Sa pakikibagay ng mga tao sa lunang ito ay lumitaw din ang mayaman at natatangi o partikular niyang kultura.

Isang halimbawa ng maaaring maging museo ng kasaysayang bayan para sa Malolos ay ang daungan ng bangka sa Pamarawan. Noong 2001 ay nagsagawa ng pananaliksik ang may-akda sa barrio ng Pamarawan



Mapa ng Bayan ng Pamarawan ngayong 2021 mula sa website ng Lungsod ng Malolos. Kinuha sa <http://www.maloloscity.gov.ph/barangay/details/pamarawan>.

bilang bahagi ng kanyang isinusulat na disertasyon. Ang pananaliksik sa nasabing barrio ay ginawa sa pamamagitan ng pakikikisalamuha sa mga bangkero dito sa porma ng mga tipikal na lakbay-aral. Ang ginamit na

metodolohiya ay magkahalong *participant observation* at pakikipagkuwentuhan kung saan ang may-akda ay nasa posisyon ng namamasyal na iginigiya at kinukuwentuhan naman ng mga bangkero tungkol sa kanilang kultura, kasaysayan, at pamumuhay. Minarapat ng may-akda na gamitin ang ganitong impormal na pamamaraan ng pakikipanayam sa mga bangkero upang makita ang lawak at lalim ng kanilang kaalaman tungkol sa kanilang barrio at pamumuhay sa loob ng isang karaniwang sitwasyon ng pakikisalamuha sa mga turista.



Isa sa mga naging lakbay-aral ng may-akda kasama ng kanyang mga estudyante sa Pamarawan, Bulacan, Mayo 2001. Kuha ng may-akda.

Kaya naman sa pagsusulat ng artikulong ito ay ginamit din ng may-akda ang porma ng isang tipikal na paglalakbay-aral bilang balangkas ng pag-aaral na ito sa paglalahad ng kasaysayang bayan ng Pamarawan. Pinagsama at pinag-ugnay ang kaalaman ng may-akda bilang historyador at

ang kaalaman ng mga bangkerong taga-roon upang sa huli ay makita kung paano nasasalamín, nabubuo, at naiingatan ng mga sari-saring naratibo at kuwentong ito kasaysayang bayan ng Malolos.

Bangka bilang *Artifact*

Simulan nating bigyang-pansin ang bangka bilang *artifact* na kumakatawan sa pamayanan ng Pamarawan. Ang Pamarawan ay matatagpuan sa dulong bahagi ng Malolos at nakabungad sa Lawa ng Maynila. Noon, magpahanggang ngayon ay komunidad ito ng mga mangingisdang ang pamamaraan ng pamumuhay ay nakatali sa bangka. Mararating din ang pamayanang ito sa pamamagitan lamang ng bangka. Dahil dito, masasabing susi natin ang bangka upang matutuhan ang sinaunang panahon sa Pamarawan at ng Malolos.

Ang pagpopook natin dito ay ang *daungan* sa dalampasigan ng Pamarawan. Maitatanong natin kung bakit ganoon ang pangalan ng daungan. Batay sa pag-aaral ng mga sinaunang salita sa matandang salitang proto-Austronesyano, maaaring sabihin na ang pangalang *Pamarawan* ay mula sa salitang *parau* o *palahu*, isang uri ng bangka.¹⁰

Ang tagapagdala ng kultura ng bangka ay ang bangkero o ang gumagawa ng bangka. Sila ang magpapaliwanag sa ating makikita sa haba ng pamamangka natin. Sa pagsakay natin, mapapansin ang disenyo, parte, bahaging bumubuo sa bangka. Mapupukaw agad ang ating interes sa sasakyang

bangka. Sa pakikipagkuwentuhan sa mga bangkero at mangingisdang sina Nestor, Pablito, Manuel, Jose, at Edgar, ipaliliwanag nila sa atin ang mga uri at bahagi ng bangka.



Ang mga bangkerong nakapanayam ng may-akda na sina Nestor Valeriano, Pablito Cruz, Manuel Tamblique, Jose Cruz, at Edgar Avendaño sa Pamarawan, Bulacan noong Mayo 20, 2001.

Kuha ng may-akda.

Ang maliliit na bangkang karaniwang gamit sa pangangisda ng isa o dalawang tao ay mula lima hanggang walong metro ang haba at kalahating metro ang lapad

at nililok mula sa buong katawan ng kahoy. Ang mga bangkang ito na gawa sa kahoy ay nanggagaling pa sa Bataan. Ang uri ng kahoy ay maaaring tangile, lawaang puti o pula, giho. Lumulutang ang mga ito sa tubig. Hindi ginagamit ang narra dahil mabigat ito at hindi anila lumulutang. Samantala, ang mga pampasaherong bangka na ginagamit din sa pangangisda ng higit sa dalawang tao, ay higit na malaki. Ang haba nito ay mula walo hanggang sampung metro ang haba at $\frac{3}{4}$ na metro ang lapad. Sa laki nito at sa kakulangan na ng malalaking kahoy, ikinorte na lamang ang kahoy na bumubuo dito at ang mga dugtungan ay tinatapalan ng taro o alkitran upang hindi tumagas papaloob ang tubig.¹¹

Sa Malolos, ang mga bangkang pampasahero ay patulis ang hugis sa harap upang sumuba sa alon, at bilog naman ang ilalim upang dumulas sa tubig. Nguni't dahil din dito ay mabuay at kailangan itong lagyan ng katig upang makapagbalanse. Ang *katig* ay mga mahahabang kawayang nakalawit sa magkabilang gilid nito. Katunayan, ang sasakyan nating bangkang pampasahero ay tinatawag na *bangkang de-katig*. Ang tawag sa unahan ng bangka ay *subong pang-unahan* at ang hulihan naman ay *subong panghulihan*. Upang maging matibay, matigas at lumalaban sa tubig at hangin ang bangka, may patigas na nakakatang sa pinakabunganga ng bangka. Tinatawag itong *ligason*. Upang maging mataas ang bangka at hindi pasukin ng tubig, ang labi ng bangka ay may ansal na *parka*. Dito nakapatong ang mga *ligason*.

Sa pag-andar ng ating bangka, dahil malalim ang tubig, malaki ang bangka, at mabigat ang mga sakay, gumagamit

ang bangkero ng mahabang kawagan na tinatawag na *tikin*. Kung maliit ang bangka, ang kailangan lamang gamitin ay sagwan. *Timon* naman ang tawag sa nakalawit sa ilalim ng dulo ng bangka at tagapagpaliko nito sa kaliwa o kanang direksyon. Kundi *sagwan* na yari sa kahoy ang nagpapaandar dito, ay motor na nakakabit sa dulo ng bangka lalo na kung kailangang maging mabilis at pangmalayuan ang andar.¹²

Mula sa daungan ng bangka sa Ilog ng Atlag, tutugaygayin natin ang ilog na *tubig-tabang* patungong Pamarawan. Sa kalagitnaan ng ating pamamangka, kung sakaling mawisikan tayo ng tubig, alanganing matabang at maalat ang lasa nito. *Tabsing* ang tawag ng mga taga-Malolos sa tubig dito. Malapit sa Lawa ng Maynila, kung saan nakaungos ang Pamarawan, ay *tubig-alat* na.

Magandang ilahad samantalang nakasakay sa bangka ang mga tradisyong *oral* tungkol sa mga ilog na halos malimutan na ng mga taga-Malolos—ang *kasumpaan* na nakaugnay sa bangka.

May makapagkukuwento pa rin tungkol dito, ang mga salinlahi ng mga sinaunang taga-Malolos na gumawa, gumamit ng bangka. Buhat ito sa salitang “sumpa,” na ang karaniwang kahulugan ay pangako (*promise*) o kasunduan (*agreement*). Sa partikular na gamit sa Malolos, may pakahulugan ito ng pagkamuhi o pag-iwas sa isang tao, bagay, o lugar. Hindi literal para sa taga-Malolos ang salitang ito. May masalimuot at makasaysayang kabuluhan ito para sa kanila o historikal na paglalahad sa likod nito, kaugnay ng isa o mahigit pang pamilya.¹³

Mga Paraan ng Pangingisda: Kabuhayan at Kasaysayan

Sa daungan ng Pamarawan, naghilera ang mga bangkang naghihintay ng mga sakay. Sa bandang loob ng pampang ay sunud-sunod ang mga bangkang ginagamit naman sa pangingisda sa laot. Ang buhay ng mga tagaroon ay nakaugnay sa bangka at tubig. Para makapagluwasumuba mula Pamarawan hanggang *poblacion* ng Malolos, o kahit man lamang palengke ng Atlag, kailangang sumakay sa bangka. Sa pagmamasid lamang ay makikita na ang iba't ibang pamamaraan ng pangingisda dito na magbibigay sa nagmamasid ng praktikal at mabilisang kaalaman hinggil sa larangang ito. May nangangapa ng isda, nananalapang, nananalakab, naghahagis ng pante, at iba pa. Sa taong hindi lumaki sa tabing-dagat o ilog, malaking bagay ang ganitong kaalaman—ang makita niya ang kultura ng pangingisda sa Pamarawan.



Ang mga bangkang may katig na nakahilera sa daungan ng Pamarawan, Bulacan.
Kuha ng may-akda.

Kamay ang pinakapayak na ginagamit panghuli ng isda ng mga taga-Pamarawan. Tiyak, nag-uugat pa ang pamamaraang ito sa sinaunang panahon. Ngunit sa obserbasyon ko, ang paggamit ng kamay ay nangangailangan ng kasanayan at mahabang karanasan. Ang isda ay nilikhang madulas at mapanganib, ayon sa mga taga-Pamarawan. Ang dakmain ito ay di biro-birong bagay na maaaring mauwi sa pagkasugat o kahihiyan. Masusugatan ang sinuman na walang kasanayan dahil ang mga kaliskis ng liwalo ay sintalim ng *blade*, ang hito ay may tìbò sa magkabilang gilid ng ulo na nakakalagnat, at ang karpa ay may matatalim na palikpik at kaliskis na sapat upang mahiwa ang kamay ng humuhuli nito. Sa kabila ng mga panganib na ito, ang karaniwang kamay ay isang epektibong instrumento upang mahuli ang mga mapapanganib na isdang ito.

Ang paggamit ng kamay ay tinatawag na *pangangapa* o *pagdakma*. Isa itong sining na matatawag sa panghuhuli ng isda. At gaya ng binanggit sa itaas, hindi lahat ay may kakayahang gawin ito dahil sadyang mapanganib. Naisasagawa ang pangingisdang ito sa mababaw o hanggang bukong-bukong na tubig ngunit hindi na sa hanggang binti (kung walang tulong ng salakab, na ipaliliwanag sa susunod na pahina). Sa pamamagitan ng paggamit ng dalawang kamay, dahan-dahang ihuhulma ang mga ito sa bahagi ng tubig na pumupusag. Kapag nakapa na ang isda, hahawakan ito sa bandang buntot sabay isusubsob sa putik upang maikasa sa pinakatalukap o hasang ng dalag ang mga daliri ng dumadakma. Kung hito ay pinipiga ito sa ulo, sabay hawak sa katawan, dahil may tìbò sa magkabilang hasang ang nasabing isda. Ang liwalo at karpa ay dahan-dahan namang pinipiga sa pinakaulo dahil may

tibò ang mga kaliskis nito. Ginagawa ang pangangapa sa mga tinubig na bahagi ng bukid, kung saan sumusuba ang mga dalag, at sa mga mabababaw na bahagi ng sapa at ilog, kung saan dagsa ang mga dalag at hito.

Karaniwan nang gumagamit ang mga taga-Pamarawan ng mga instrumento upang madaling mahuli ang mga isda. Ang *salapang* ay isang uri ng mahabang sibat na may matulis na bakal o kawayan sa gitna at napaliligiran ng mga matutulis na kawayan sa isang pabilog na hugis. Ang *pananalapang* o paggamit ng salapang ay nangangailangan din ng matinding kasanayan. Mistula itong sibat na ipupukol mula sa mga bangka o kinatatayuan. Ang isda ay kailangang tamaan sa isang tıra lamang dahil agad na mabubulabog ito at magtatago. Bukod sa kailangang mahusay umasinta ng huhuli, ang puwersa ng kanyang braso ay kailangang sapat upang bumaon sa katawan ng isda ang matulis na bakal at ang nakapaligid na pinatulis na kawayan na nakapaikot dito. Kailangan ding mahusay dumakma nang bigla ng isda dahil oras na makahuli ay kailangang biglang itaas ang salapang upang iahon ang isda at tanggalin ito mula sa pagkakatusok. Epektibo ang pananalapang sa malalalim na bahagi ng ilog at sapa, kung saan ang isda ay lumilitaw upang uminom/huminga. Paglitaw ng mga ito, sabay pinupukol sila ng salapang. Maging sa dagat ay ginagamit ito, lalo na sa gabi kung kailan ang isda ay madaling matukso ng ilaw ng bangka at lumilitaw upang uminom/huminga.

Ang *salakab* ay isa pang instrumento upang madaling masukol ang isda. Kitang-kita ring katutubong gamit ito dahil gawa ito sa mga binilog na patpat na kawayan. Dahil

mahirap mandakma o manghuli sa pamamagitan ng kamay sa tubig hanggang binti ang taas, ang salakab ay isang napakaepektibong instrumento upang kulungin o ipitin muna ang isda bago ito ay tuluyang madakma. Kasanayan uli ang kailangan upang mahusay itong magamit.

Sa biglang tingin, ang *pananalakab* o paggamit ng salakab ay tila madaling gawin. Ngunit sa katotohanan, wala itong silbi kung wala namang kakayahan ang mangingisda na dakmain ang isdang maikukulong nito, lalo na kung hito, dalag o liwalo (martiniko) ang dadakmain. Lumilitaw na pantulong lamang ang salakab sa malalim-lalim na bahagi ng tubig-tabang, halimbawa'y sa gilid-gilid ng sapa, sa mga binahang bukid at sa mga mabababaw na bahagi ng ilog.

Sa mga gilid-gilid ng ilog o latian at palaisdaan na kilala ang Pamarawan, maraming maliliit na daluyan ng tubig na pinupuntahan ng mga isdang wala yatang kapaguran at buong araw ay ikot nang ikot at hindi mapakali dahil kung saan-saan nanginginain. Sa pamamagitan ng kawayang bakod na may lagusan na maaaring isara kapag tiyak nang may isda sa loob, ayos na ayos ito sa mga tubig-tabang na may kalaliman. *Umang* ang tawag nila dito. Ang *pag-uumang/pag-umang* ay pamamaraan ng paghuli sa tubig-tabang kung saan inaabangan ang mga isda at hinahayaang kusang lumapit pumasok sa bahagi ng tubig na may sarahang pinto na yari sa kawayan. Kapag naikulong na ang mga isda ay maaaring limasin ang tubig, nang padakma o di kaya gumamit ng salapang o lambatin (kung hindi pa mapapatuyo ang tubig) upang madakma ang mga isda.

Isa sa mga pinakamatandang pamamaraan ng paghuli ng isda ay ang *paglilimas*. Balde o timba ang pinakapangunahing gamit dito upang ubusin ang tubig sa isang bahagi ng tubig-tabang at pagkatapos ay walang kahirap-hirap na dakmain ang halos wala nang kalaban-laban na isda.

Ang *paglilimas* ay isang matrabahong paraan ng pangingisda ngunit mas karaniwan na may nahuhuli sa paraang ito kaysa wala. Isang bahagi ng ilog, sapa o isang lambak o balon ang karaniwang nililimas o pinatutuyuan ng tubig sa pamamagitan ng pagtabo nito gamit ang balde o timba. Sinasarahan ang mga pinanggagalingan ng tubig mula sa daanan ng tubig ng ilog o sapa at binabarahan pati ang mga maliliit na balong. Pagkatapos ay iaahon ang maitim na burak na namuo dito, saka pagkapa at pagdakma ng isang isdang hindi na makalangoy sa kawalan ng tubig o hindi na makapagtago dahil wala nang burak na maaaring subsuban. Karaniwan na ang pamamaraang ito ay tuloy-tuloy na ginagawa upang hindi mamahay muli ang tubig sa buong haba ng paglilimas. Ang mga sigurista ay kinakapa muna ang itinatapong tubig o naglalagay ng pansala sa tapunan ng tubig upang walang isdang maitapon. At ang mga manlilimas ay gumagamit din ng salakab upang maging mabilis ang paghuli sa mga dalag, hito, atbp. Karaniwang nahuhuli sa paglilimas ang dalag, hito, liwalo, karpa, guraming totoo, guraming Hapon, at mga palaka.

Sa mga taga-Pamarawan na naglalayag sa laot, *lambat* at *pante* ang gamit sa panghuhuli. Parang ibinaligtad na súpot ang porma ng lambat at pante. Ipinupukol ito mula sa bangka. Gaya ng anupamang uri ng lambat, ikinukulong

nito ang mga isdang sa pagnanais na makalabas ng pante ay naiipit ang mga palikpik at naipipilit ang katawan sa maliliit na siwang o butas nito. Bukod sa pante, mayroon ding mahaba at rektangulong lambat na ipinapain nang patayo sa gilid-gilid ng mga sapa at ilog. Upang malaman kung may huli na ito, iniaangat lamang ito mula sa tubig at isa-isang tinatanggal ang mga huling isdang nasasabit dito. Ang *pamamante* ay maaari lamang gawin sa mabababaw na tubig upang sumayad ang dulo nito sa lupa sa pinakailalim ng ilog o sapa. Ang mapapaloob na mga isda ay sumasabit at pumapalipit dito sa pagkabigla dahil sa biglaang paghagis. Sistema ang kailangan sa paggamit nito. Kailangan ay malakas ang braso ng mangingisda upang lumadlad o bumuka nang husto ang pante pagbagsak nito sa ibabaw pa lamang ng tubig.

Pagkatapos ng ilang minuto ay dahan-dahang iaahon ang pante. May sistema sa pagkuha ng isda mula rito. Unti-unti silang kinukuha upang hindi masira ang pante. Habang kinukuha ang mga isda ay tuloy tiklop at ayos na rin ng pante para sa susunod na paghagis. Maghihintay muli ng ilang minuto ang mangingisda upang mawala ang pagkabulabog ng tubig. Pagkatapos ay saka ihahagis na muli ang pante. Tatlo hanggang limang ulit ng hagis ang nagagawa, lalo na kung sa bawat ahon ng pante ay may nahuhuli. Kung wala naman ay lumilipat sa ibang bahagi ng ilog o sapa ang mangingisda.

Ang *bingwit/bilmit* na pamilyar sa lahat, ay nangangailangan ng sima (*hook*) bilang pinakamahalagang bahagi nito. Ngunit walang duda na sa simula ay kapisasong alambre o nakabaluktot na maliit na kahoy na may tulis

sa dulo lamang ang kailangan upang siyang magsilbing panghuli at kasahan ng bulate o kapisasong laman ng kuhol o suso upang kainin ng isda. Ang problema lamang ay madaling makawala ang isda dito sa oras na pumalag ito. Ngunit madali namang makalikha ng sima. Hanggang sa kasalukuyan ay makakakita ng improbisadong paraan ng pamimilmit/pamimingwit. Pinupukpok lamang ang dulo ng alambre o kinukurtinahan ng korteng sima ang dulo ng maliit na kahoy. Kasing-epektibo ang mga ito tulad ng nabibiling komersyal na sima na yari sa bakal o tanso.

Para sa mga bantay-palaisdaan ng Pamarawan, ang *tirador* at *búsog* ay moderno na nilang mga gamit-panghuli. Unang-una ay pinakatampok sa mga panghuling ito ang gomang lilikha ng puwersa upang pasambulat na tumama ang bato (sa kaso ng tirador), at ang pana na may tatlo o mahigit pang matulis na bakal (sa kaso ng *búsog*), sa pinatatama sa isda. Nito na lamang marahil pagdating ng mga Amerikano lumitaw ang gomang naturan.

Ang paninirador ang isa sa pinakapopular na paraan ng paghuli ng isda. Bata at matanda ay gumagamit nito. Sa lahat marahil ng pamamaraan ng panghuli, ito ang pinakamura at pinakagamitin dahil madaling pag-aralan. Ang kailangan lamang ay kaunting puwersa, mga piling bato, kapisasong goma, katad, o lastiko, isang korteng “Y” na sanga ng puno, at kasanayan sa pag-asinta. Karaniwan itong ginagamit upang sabayan ng tira ang mga umiinom at lumalangoy nang mababaw na dalag. Kapag tinamaan ang isdang ito ay kitang-kitang bumabaligtad dahil puting-puti ang ilalim ng tiyan nito. Kailangang kapain ng naninirador ang natamaang isda at damputin pagkatapos.

Ang pamamaraang ito ay matindi ang kumpetisyon. Sa Pamarawan, isang malaking karangalan ang maging asintado sa tirador. Sa mga bata at matatanda, di biro-birong papuri ang ibinibigay sa mga deklaradong asintado sa paggamit ng tirador. Marahil, ito ay upang ganyakin ang mga bata na pag-aralan ito nang maaga upang makatulong na agad sa panghuhuli ng mga isdang dagdag sa uulamin sa hapag-kainan.

Ang *baril* na de-hangin (*airgun*) ay gayon din. Ang teknolohiyang gamit sa paggawa nito ay dala rin ng mga Amerikano. Ngunit sa kasalukuyan ay palasak na rin ito sa lalawigan. Di iilang bayan ang katatagpuan ng mga Bulakenyong mahusay gumawa ng mga baril na de-hangin. Sinasabing higit pang mas mahusay ang pagkakagawa ng mga ito kaysa sa mga komersyal at mamahaling baril na inangkat. Ang *pamamaril* ay isang delikadong pamamaraan ng paghuli ng isda. Hindi karaniwang hinahayaan ang mga bata na mamaril, kahit busog pa o baril na de-hangin ang gamit nila, hangga't hindi pa sila natuturuan ng sapat na pag-iingat. Ang busog ay maaaring makatama ng iba. Maaari ding maigkasan ang siya mismong may gamit dito. Ang baril ay maaaring makalabit o pumutok nang aksidente at kahit de-hangin lamang ay makasugat sa katawan. Higit na madali ang mamaril dahil permanente ang puwersang magpupukol sa balang sibat sa kaso ng busog, at sa bala naman sa kaso ng baril. Ang kailangang pag-aralan nang husto ay ang pag-asinta. Hindi problema sa baril na de-hangin ito dahil karaniwang may nabibiling teleskopyo na inaayos na lamang at ikinakabit dito. Higit itong madali kaysa tirador na tinatantiya pa ang puwersa habang umaasinta.

Ang pinaka-“high-tech” na pamamaraan ng pangangisda sa Pamarawan ay ang pangunguryente. Mapanganib ang pangunguryente ngunit kung may sapat na pag-iingat o mahina lamang ang boltahe ay tunay namang kapaki-pakinabang. Una’y dahil madaling mahuli ang isda kapag nakuryete. Kumikisay at lumulutang ito sa ibabaw ng tubig at sasalukin na lamang. Sariwa at walang sugat dahil pagkaraan ng ilang sandali ay nabubuhay din naman agad ang isda.

Mga Isda at Palaisdaan: Kapaligiran bilang Kaalamang Pangkasaysayan

Ano naman ba ang hinuhuling isda ng mga taga-Pamarawan? Ang mga beteranong mangingisda sa Pamarawan ay may praktikal na kaalaman sa malalawak na kolektibong kaugalian at mga indibiduwal at espesyal na katangian ng mga isdang ito.

Halimbawa na lamang ang *dalago* o *bulig*. Pinakapalasad ito sa mga isdang-tabang dahil walang bahagi yata ng tubig na hindi ito maaaring matagpuan at mahuli. Nasa ilog ito, sa sapa, balon, mga binahang lugar sa bakuran at maging sa mga kanal. Sa burak ito nabubuhay. May pagka-estupido ang isdang ito, ayon na rin sa obserbasyon ng mga mangingisda dahil lagi itong umaahon sa ibabaw ng tubig upang uminom/huminga. Doon tinitiyempuhan ang nasabing isda upang tiradurin, salapangin, o barilin. Ngunit ang lakas nito ay nasa burak. Sumisiksik ito doon at kailangang kapain at salakabin. Labis itong madulas at maitim kaya naman mahirap makita sa putik. Ngunit

ang babae ay madaling makita lalo't may akbay na mga bundalag (bagong panganak na dalag).

Ang *hito* ay “supladong” isdang-tabang, ayon sa mga taga-Pamarawan, dahil hindi ito umaahon at hindi nagpapakita man lamang sa ibabaw ng tubig. Sa burak ito ipinapanganak, lumalaki at nahuhuli. Mas madulas pa sa dalag ang katawan nito dahil walang kaliskis at sa halip ay napakakinis at itim ng balat nito. Ang mga katangiang ito ang panlaban nito sa mga hindi gaanong sanay dumakma ng isda. Bukod pa rito, may malalaking túbò ito sa magkabilang palikpik na animo’y tinik na pinaniniwalaang nakalalagnat kapag nakasugat.

Ang *liwalo* ang pinakatimawang isdang-tabang, anila. Sa mga labak at karaniwang balon ito nakikita. Mabilis itong dumami. Ang kailangan lamang para mahuli ito ay tawtawan ito ng bingwit na may paing bulate. Gaano man kalaki ang sima, o gaano man kalaki ang liwalo, ay kakagat itong pilit. Kung naglilimas naman, kailangan ng ibayong ingat dahil ang mga kaliskis nito ay napakatalim at napakasakit makahiwa ng daliri. Ang mga palikpik nito ay mistulang túbò na bumubuka nang husto oras na mahawakan. Hindi ito nahuhuli sa pamamagitan ng tirador o baril dahil hindi naman ito lumulutang para uminom o huminga at laging nakasubsob lamang sa burak.

Ang *guraming asul* ay hindi kinakain noon. Malansa at malabsa ito kapag niluto. Kasama lamang itong nahuhuli sa paglilimas ng mga balon at mabababaw na bahagi ng mga ilog at sapa. Pinaglalaruan lamang ito ng mga bata, kung hindi man ay ibinabalik sa pinagkahulihan nito. Hindi ito

nahuhuli sa pamamagitan ng bingwit dahil napakaliit ng bibig nito at inuunti-unti lamang kainin ang pain. Ang *guraming totoo* naman ay makikilala dahil wala itong mahabang parang sinulid na palikpik. May tatlong patseng itim ito sa gitna ng katawan. Hindi ito nagpapakita sa ibabaw ng tubig at karaniwang nakasubsob din sa burak gaya ng hito at karpa.

Ang ugali ng *karpa* ay tulad sa hito kapag nasa burak ito. Nakatago lamang ito at nakasubsob. Sa ilog ay nabibingwit ito sa pamamagitan ng pagpain dito ng minasang darak-mais. Kapag nahuli, ibinubuka nito ang mga matutulis na palikpik na mistulang tìbò sa tulis at nagpapapalag nang husto. Isa ito sa pinakamatinik na isda kaya't ayaw kainin ng iba.

Ang *biya* ay sa ilog nahuhuli ngunit hindi ito nakikitang lumulutang man lamang o lumalangoy dahil sa malalim na bahagi ito ng ilog matatagpuan. Maselan anila itong isda dahil ang gusto nito ay malinis at umaagos na tubig. Nahuhuli ito sa pamamagitan ng lambat, pante, at bingwit. Napakalakas na isda nito dahil oras na kumibit sa bingwit ay nagwawala at kayang mapagot ang tansi ng bingwit kung hindi matibay. Oras na maiahon sa tubig ay ibinubuka nito ang magkabilang palikpik at pinatitigas nang husto kaya't delikado itong iahon nang biglaan at baka baka tumama ang mga tìbò nito sa mukha ng namimingwit. Hipon ang paborito nitong pain. Biro nga ng mga mangingisda ay napakaselang isda talaga ng *biya*.

Ang *aligasín*, *ayungín* at *kitang* ay katulad din ng *biya* na sa ilalim ng ilog lumalangoy at namamahay. Hindi ito

karaniwang nakikita sa ibabaw ng tubig. Nabibingwit ang mga ito at nahuhuli rin sa pamamagitan ng lambat o pante.

Ang *bangus* at *tilapia* ay karaniwang pinalalaki sa palaisdaan. Hinuhuli ang mga ito nang maramihan sa pamamagitan ng paglilimas o pagtatanggal ng tubig sa palaisdaan. Ngunit ang tilapia ay nahuhuli nang paisa-isa sa pamamagitan ng bingwit. Ang bangus ay kumikibit din sa bingwit. Walang ginawa ang mga isdang ito kundi ang mamasyal sa buong lawak ng palaisdaan nang grupo-grupo at tunay namang nakaaaliw panoorin.

Pagkain at Pagluluto: Lasa at Alaala

Paano naman niluluto ng mga taga-Pamarawan ang kanilang mga huling isda? Marapat na iugnay ang paksa sa pagtalakay nito upang maipakita ang kabuoan ng kabuhayang umiikot sa pangingsida—mula paghuli hanggang sa pagkain nito.

Wala na yatang pinakanakatutuwang paraan ng pagluluto ng isda kundi ang tinatawag na *palukso*. Hindi na kailangan pa ng mabusising pagkakaliskis, pagtatanggal ng bituka, at pagpapasuka ng isda. Basta ilalagay na lamang ito sa kawaling mainit na may suka at asin at tatakpan hanggang matusta halos ang isda. Saka ito lalagyan ng kaunting mantika. Karaniwan itong sinasamahan ng saukan o sawsawang suka na may dinikdik na bawang at luya, at binubudburan ng asin. Ayon sa mahihilig kumain nito, napakasarap daw ng isdang pinalukso dahil nalalasan anila ang pagkasariwa at ang tunay na linamnam ng isda. Ngunit hindi lahat ay kursunada ang ganitong paraan ng

pagluluto dahil malansa ang lasa nito para sa iba. Liwalo, tilapia, at guraming Hapon ang karaniwang niluluto sa ganitong paraan.

Ang *halabos* ay isang paraan ng pagluluto ng isdang-tabang kung saan pinakukuluan ang isda hanggang matuyuan sa bahagyang suka at asin, at pinapatungan ng pampaasim na kamyas, kamatis o sampalok sa ibabaw. Karaniwang maliliit na isdang-tabang ang ihinahalabos gaya ng ayungin, biya, aligasin, karpa, tilapia, at kitang.

May pagkakatulad ang halabos sa *paksiw*. Sasamahan na lamang ito ng luya at siling labuyo. O kung wala nito ay maaari ding dahong sili o usbong ng dahon ng alagaw ang ilagay. Nilalahukan ito ng gulay gaya ng ampalaya, talong, at puso ng saging. May sabaw ito na masarap higupin.

Ang *pag-iihaw* ang pinakamalinamnam na paraan sa lahat dahil pinakakatas nito ang isda habang naluluto ito sa sarili nitong mantika. Hinuhugasan lamang ang isda, inaalisan ng hasang, bituka, at apdo, at inaasinan ang tiyan upang hindi maglasang malansa. Karaniwang ginigilitan o hinihiwaan ang tiyan ng isda upang mas madali at mabilis itong maluto. Binabalot ito sa dahon ng saging saka isinasalang sa baga hanggang maluto. Ang karaniwang iniihaw na mga isda ay dalag, hito, liwalo, tilapia, bangus, karpa, at guraming totoo.

Ang *prito* ay isa pang paraan. Matapos linisin ang isda—tatanggalin ang bituka at kakaliskisan—ay ilalagay ito sa kawali na may kumukulong mantika hanggang sa pumula. Karaniwang piniprito ang bangus, dalag, hito,

biya (na napakasarap kung may itlog pa sa tiyan), aligasín, karpa, tilapia, at maliliit na liwalo. Iba-iba ang sawsawan para dito, depende sa madaling mabili at maaning gulay. May sawsawang mangga na ibinabad sa tubig na may asín na tinatawag na buro. Mayroong kamatis na ipinatong sa sinaing at nilalamutak sa asín. Puwede ring gumamit ng toyo at suka na may dinikdik na bawang o kundi man ay pinigaan ng kalamansi.

Ang *pagdadaing* ay nangangailangan muna ng paglilinis ng isda. Saka binibiyak ang isda mula sa likod nito, binubudburan ng maraming asín, at ibinibilad sa araw hanggang matuyo at manigas. Pagkatapos maidáing ay maaari na itong prituhin sa mantika hanggang sa lumutong. Karaniwang idinadaing ay ang bangus, ngunit naidadaing din ang dalag, hito, biya, at aligasín.

Bagaman di karaniwan, maaari ding idaing ang tilapia at guraming totoo.

Ang lutong *sinigang* ay nangangailangan naman ng masinsing paglilinis at pagkakaliskis ng isda. Hinihiwa ang katawan ng isda nang pahilis. Ang magluluto ay itinatabi ang pangalawa at pangatlong pinag-unaban ng bigas na isinaing sa palayok para ito ang magiging sabaw ng kung saan pakukuluan ang isda. Kung sinigang sa bulaklak, murang bunga, o dahon ng sampalok, ang isinasahog na gulay ay kangkong, siling labuyo at labanos. Kung sinigang sa bunga ng hinog na bayabas, talbos ng kamote at gabi ang inilalagay. Kung sinigang sa santol naman ay kangkong, okra, at siling labuyo. Ang sili ay ginagamit upang maalis ang lansa ng isdang isisigang. Kapag luto na ang sinigang

maaaring nang lagyan ng betsin o bagoong na alamang ang sabaw bilang pampalasa. Ang patis ay maaari din gamitin upang maghalo ang lasa ng asim at alat. Inihahain ito nang mainit kung kailan masarap na higupin ang sabaw. Ang mga isdang karaniwang niluluto sa ganitong paraan ay bangus at tilapia. Ang dalag ay maaari din ihalo sa sinigang ngunit madalang itong gawin dahil malansa ito.

Ang *lagat* ang pinakakakaiba sa lahat ng pagluluto ng isdang-tabang dahil sa di pangkaraniwang lasa nito. Hindi lahat ay nagugustuhan ang lasa ng lutong ito. Sa lagat, nililinis muna ang isda. Pagkatapos ay ipapaksiw ito sa suka, asin, at luya. Kasunod nito ay gigisahin naman ang pinaksiw na isda sa sibuyas, bawang, kamatis, at pininong usbong ng dahon ng alagaw at dinikdik na luyang dilaw. Sa luyang dilaw nanggagaling ang katangi-tanging kulay at kakaibang anghang ng lagat. Ang inilalagat na mga isda ay kitang, bangus, at tilapia. Ang dalag, ayon sa marami, ay masarap ding ilagat.

Ang mga nailahad na kuwento at impormasyon sa itaas ang bumubuo sa museo ng kasaysayang bayan sa daungan ng Pamarawan. Hindi karaniwang iniuugnay ang bayan ng Malolos sa katutubong kabuhayan o sa pangangisda dahil sa mahalaga at malaking papel ng mga simbahan nito—ang Barasoain at Basilica Minore ng Immaculada Concepcion—sa pambansang kasaysayan ng Pilipinas, lalo na noong ika-19 na dantaon. Ngunit sa Pamarawan ay matutuklasan ng mga di nakaaalam ang lapit sa tubig, linang, at salimuot ng paggawa ng bangka at pangangisda, at linamnam ng lutuing isda ng mga taga-Malolos. Mailalabas sa pagkakakulong sa ika-19 na dantaon ang tinatawag na kasaysayan ng bayan

at mabibigyang diin ang mas malayong nakaraan at mas malapit na kasalukuyan nito kung ang titingnan naman ay ang papel ng karaniwan nitong mga mamamayan.

KONGKLUSYON

Ang museo ng kasaysayang bayan ay isang konseptuwal na museo na nakasandig sa dinamikong paglalahad at pag-unawa sa kabuuang kasaysayan ng isang bayan na hindi nangangailangan ng pagtatayo ng estruktura o pagbalik/pagpapanatili ng isang dating makasaysayang bahagi ng bayan sa orihinal o kahalintulad na *ambiance* nito (gaya ng nasa Vigan). Kuwento, kuwentuhan, at alaala ang pinakamahalaga sa museo ng kasaysayang bayan.

Sa halimbawang inilahad sa itaas, sa tradisyon ng isang lakbay-aral, ang sinumang dadalaw sa Malolos ay maaaring dalhin sa daungan ng Pamarawan upang magagap ang kasaysayan at kultura nito—hindi ang kasaysayang nakatali sa mga bayani at nakatataas na uri lamang ng lipunan kundi ang kasaysayang nagtatampok sa karaniwang tao at sa kanilang pang-araw-araw na pamumuhay. Sa konseptong ito, tinutugaygay ang isa sa mahahalagang pook na sasalamin sa kasaysayang at kultura ng Malolos—ang baybay-dagat. Ang pook na ito ay nagtataglay ng mga susing *artifact* ng kasaysayang bayan ng Pamarawan. Gayundin, nananatiling buhay sa mga taong tagapagtago o tagapagdala ang kultura at kasaysayang taglay ng bayang ito sa anyo ng mga makukulay na kuwento at pagpapaliwanag. Ang ugnayang ito ng pook, *artifact*, at tao ay matibay na makapagpapahayag ng isang uri ng kasaysayang buhay,

mapagsuri, may konteksto at sumasalamin at bahagi ng isang kabuuan.

Sa mga daungan ay masasalamin ang kabuoang kultura ng Malolos, o ng pagiging katangi-tangi ng bayang ito. Nakita natin nasa ganitong uri ng pananaw, maaaring mabuo, mapag-aralan, masinop ang kabuoang kasaysayan ng Malolos, kaagapay ng pagbisita sa mga enggrandeng museong gusali ng bayan na nagtatampok sa pinakapiling panahon ng bayan. Ang simpleng paglalakbay sa mga piling pook sa bayan upang makakita ng mga *artifact* at pagkakaroon ng makabuluhang pakikipagkuwentuhan sa mga taga-Malolos na patuloy na tinataglay ang mga pagpapaliwanag tungkol dito sa kanilang isipan at kamalayan, ang bubuo sa mga mahahalagang datos ng kasaysayang bayan.

At isa pa: sa ganitong uri ng museo ay maaaring magtakda ng mga partikular na tao sa mga partikular na lugar ng Malolos na katatagpuan sa kanila. Sa ganitong paglalahok ng karaniwang mamamayan ay mapahahalagahan sa kasaysayang bayan ang kasaysayan na tumutukoy sa karaniwang buhay at kultura, at hindi sa rebolusyon o politikal na pagbabago. Maididiin para sa tagapaglahad ng kuwento, at gayundin sa makikinig, na ang kasaysayan ay kabuuan ng buhay at hindi lamang ang politikal na nakaraan, (na madalas mapagkamalian dahil sa loob ng paaralan ay ito lamang ang madalas itinuturo at ipinapakabisa,) kundi karaniwang buhay din. Na sila din ay kasinghalaga ng sinumang piling bayani o politiko upang masabing ganap na buo ang kasaysayan ng isang bayan.

NOTES

- 1 Ferdinand C. Llanes, "Kasaysayang Bayan: Pagsulat ng Kasaysayan ng Bayan (Isang Panimulang Paglilinang" sa *ADHIKA Journal: Mga Pag-aaral sa Kasaysayang Bayan* I, (1999), 3-24.
- 2 Panayam kay Ferdinand C. Llanes ukol sa konsepto ng Kasaysayang Bayan, Marso 2, 2001, UP Diliman.
- 3 Carol Ember at Melvin Ember. *Anthropology*, 5th ed., (New Jersey: Prentice Hall, 1988), 8.
- 4 Ember at Ember, *Anthropology*, 8.
- 5 Philip K. Bock, *Modern Cultural Anthropology: An Introduction*, (USA: Alfred A. Knopf, 1969), 449.
- 6 Llanes, "Kasaysayang Bayan," 4.
- 7 *Ibid.*, 6.
- 8 *Ibid.*, 6-7.
- 9 Janet Hoskins, *Biographical Objects: How Things Tell the Stories of People's Lives*, (New York: Routledge, 1988).
- 10 Otto Dempwolf, *Comparative Phonology of Austronesian Word Lists*, Vol III, (Manila: Ateneo de Manila University, 1971) 131. Sa Teba-Batak at Ngadju-Dayak, ang salita ay parau, sa Javanese sa Malay, ang katumbas naman ay *perau*. Sa Tonga, ang salitang katumbas ay *folau* na ang kahulugan ay *flotilla* o paglalakbay. Sa Futuna, *folau* din at ang ibig sabihin naman ay mandaragat o bahay-bangka. Sa Samoa, *folau* din ang salita na ang kahulugan naman ay bangka, bahay-bangka o paglalakbay sa dagat.
- 11 Mga panayam kina Nestor Valeriano, Pablito Cruz, Manuel Tamblique, Jose Cruz, Edgar Avendaño, Mayo 20, 2001. Sila ay mga bangkero na luwa-sumuba sa Atlag papuntang Pamawaran. Kapag hindi namamasada, sila ay pumapalaot sa Lawa ng Maynila upang mangisda.

12 Ibid.

- 13 Tatlong kasumpaan mayroon sa Malolos bukod pa iyong nakaugnay sa bangka. Mayroon ding tungkol sa isdang liwalo at sa ibong maya. Nailathala ko na ang ilang pag-aaral sa mga tradisyong oral na ito sa Regulus P. Tantoco, “Kasumpaan: Ang Kuwentong Itinatayang Isinalaysay at Isinalin Noon ng Kababaihan Lamang sa Susunod na Salinlahi.” *Diliman Gender Office Monograph Series*, no. 3, (2019): 22-39; Regulus P. Tantoco, “Kasumpaan: Isang Tradisyong Oral sa Malolos—Nilalaman at Pangkasaysayang Kabuluhan,” *Ang Saysay: Sulat Balitaan ng Departamento ng Kasaysayan* II, no. 6, (Enero 1990): 10-12; Regulus P. Tantoco, “Kasumpaan: Tradisyong Oral Tungo sa Pagbubuo ng Diwang Pilipino,” *ADHIKA Journal Mga Pag-aaral sa Kasaysayang Bayan* 1 (1999): 171-178. Quezon City: ADHIKA.

REFERENCES

- Bock, Philip K. *Modern Cultural Anthropology: An Introduction*. USA: Alfred A. Knopf, 1969.
- Dempwolf, Otto. *Comparative Phonology of Austronesian Word Lists*, Vol. III. Manila: Ateneo de Manila University Press, 1971.
- Ember, Carol at Ember, Melvin. *Anthropology*, 5th ed. New Jersey: Prentice Hall, 1988.
- Green, Anna. “Returning History to the Community: Oral History in a Museum Setting.” *Oral History Review* 24, no. 2, (Winter 1997): 53-72, <https://www.jstor.org/stable/3675552>.
- Hoskins, Janet. *Biographical Objects: How Things Tell the Stories of People's Lives*. New York: Routledge, 1988.
- Kaplan, Flora E.S. *Museums and the Making of Ourselves: The Role of Objects in National Identity*. London: Leicester University Press, 1994.

- Llanes, Ferdinand C. "Kasaysayang Bayan: Pagsulat ng Kasaysayan ng Bayan (Isang Panimulang Paglilinang)." *ADHIKA Journal: Mga Pag-aaral sa Kasaysayang Bayan* I, (1999): 3-24.
- Llanes, Ferdinand C., panayam sa may-akda, University of the Philippines, Diliman, Quezon City, Marso 2, 2001.
- Malraux, André. *Museum Without Walls*. London: Secker & Warburg, 1967.
- Tantoco, Regulus P. "Kasumpaan: Ang Kuwentong Itinatayang Isinalaysay at Isinalin Noon ng Kababaihan Lamang sa Susunod na Salinlahi." *Diliman Gender Office Monograph Series* 3, (2019): 22-39.
- . "Kasumpaan: Isang Tradisyong Oral sa Malolos—Nilalaman at Pangkasaysayang Kabuluhan," *Ang Saysay: Sulat Balitaan ng Departamento ng Kasaysayan* II, no. 6, (Enero 1990): 10-12.
- . "Kasumpaan: Tradisyong Oral Tungo sa Pagbubuo ng Diwang Pilipino." *ADHIKA Journal Mga Pag-aaral sa Kasaysayang Bayan* I, (1999): 171-178. Quezon City: ADHIKA.
- Valeriano, Nestor, Cruz, Pablito, Tamblique, Manuel, Cruz, Jose, at Avendaño, Edgar, panayam sa may-akda. Pamarawan, Bulacan, Mayo 20, 2001.
- Whincop, April. "Using Oral History in Museum Displays." *Oral History Journal* 14, no. 2 (Autumn 1986): 46-50, <https://www.jstor.org/stable/40178909>.