

Pagsusuri ng mga Salitang Kapampangan mula sa Arte dela Lengua Pampanga ni Fray Diego Bergaño na may Kaugnayan sa PAGKAIN

Jennifer L. Espada

Mag-aaral ng Doktor ng Pilosopiya sa Araling

Filipino Wika, Kultura, at Midya (DAFL)

De La Salle University, Manila

jennifer_espada@dlsu.edu.ph

Abstrak

Mula sa *Lost and Found in Translation* 18th century critics called Bergaño's dictionary "a work of art" sa artikulo ni Robert (Robby) P. Tangtingco, ang unang napansin nila ay maraming diyalekto o wikain ang mga Pilipino. Isa sa mga ipinadala nila ay si Fray Diego Bergaño sa Pilipinas. Naiatas siya na madistino sa lugar ng Pampanga kaya dito siya nakabuo ng diksyunaryong Kapampangan na may pamagat na "Arte dela Lengua Pampanga". Mula sa diksyunaryong ito kinalap ng mananaliksik ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain dahil kilala ang mga Kapampangan sa pamamagitan ng PAGKAING masarap. Kinuha rin mismo sa diksyunaryo ang katumbas na kahulugan sa wikang Ingles at hinanap din sa iba't ibang diksyunaryo ang katumbas na salita sa wikang Filipino. Dahil sa mabilis na pagbabago ng panahon tungo sa modernisasyon, unti-unti nang nawawala o nakakalimutan ang sariling atin lalo na ang wika. Kaya sinunod ng mananaliksik ang mga hakbangin upang maisagawa ang pag-aaral nang mabuti. Una, inisa-isa ang mga salita mula sa diksyunaryo ni Bergaño upang makalap ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain. Ikalawa, isinaayos ang mga salita ayon sa mga sumusunod na kategorya; bigas/butil, isda/ lamang dagat, mga nakakaing hayop/insekto, prutas/gulay, herbs/pampalasa, mga kagamitan sa pagluluto, paraan ng pagluluto/paghahanda sa pagkain, mga pagkain sa Pampanga, at mga terminolohiya na may kaugnayan sa pagkain. Ikatlo, pumili ng anim (6) na responde ang mananaliksik mula sa Pampanga at kinapanayam sa pamamagitan ng *Zoom Meeting* upang itanong sa kanila ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain sa paraang pagpaparinig muli sa kanila ng mga salita, inalam ng mananaliksik kung ito ay ginagamit pa rin sa kasalukuyan o hindi na tuluyang naririnig. Pagkatapos makakuha ng datos, sinuri muli ng mananaliksik ang dahilan kung alin sa mga salitang ito ang naririnig pa at hindi na naririnig.



Abstract

Robert (Robby) P. Tangtingco's article was called Bergaño's dictionary "a work of art" in *Lost and Found in Translation* in the 18th century. The first thing that they observed is the various dialects or languages used by their countrymen. They were assigned to different regions of the Philippines, and one of them was Fray Diego Bergaño. He was designated to Pampanga where he successfully produced a Kapampangan dictionary called "Arte dela Lengua Pampanga". From the stated dictionary, the researcher look for words that were related to food due to the reason that Pampanga is known for its mouthwatering food and delicacies. The dictionary was used as a reference for the translation to the English language. Moreover, various dictionaries were used to look for their translated Filipino language. Due to the rapid changes and modernization, loyalty and love to our own country, specifically language, is slowly fading and dying. With this, the researcher continued the study following the due process. First, she looked for each word related to food in Bergaño's dictionary. Second, she categorized each food according to rice, grains, seafood, edible animal or insect, fruits and vegetable, herbs, cooking utensils, the process of cooking and preparing food, Pampanga's delicacies and food, and other terminologies that are related to food. Next, six respondents from Pampanga were invited to join a Zoom meeting. They were asked if which among the words listened to were related to food. Furthermore, the researcher sought if the words used are still being applied or not nowadays.

Keywords: Kapampangan, Food, Culture, Dictionary, and Vocabulary

Pagkilala kay Fray Diego Bergaño OSA

Ayon sa Vocabulario De Pampango en Romance, Y Diccionario De Romance en Pampango na salin ni Fr. Venancio Q. Samson sa panimula ng diksyunaryo ay ipinakilala si Fray Diego Bergaño na ipinanganak sa Cervera sa probinsiya ng Palencia noong 1665 mula sa diyoses ng Leon. Taong 1710 noong labing limang taon gulang pa lamang siya ay natanggap na sa kumbento ng mga Agustínong pari sa Santa Catalina ng Badaya. Dahil sa kaniyang pagiging masigasig

sa pagiging pari siya ay naging opisyal na miyembro ng *Order of St. Augustine* o OSA. Noong siya ay 23 taon sumama siya sa mga Augustinong pari sa Maynila (Pilipinas) kasama si Fray Miguel Rubino para sa kanilang misyon dito. Umalis sila sa España noong ika-28 ng Hulyo, 1718. Ang una niyang destinasyon ay sa kumbento ng mga Augustinong pari sa Intramuros. Naglingkod siya rito ng anim na taon. Pagkatapos ay naatasan siyang mamuno sa parokya ng Mexico Pampanga. Ito ang kauna-unang parokya na pinaglingkuran niya sa Pilipinas. Nanatili siya rito ng anim na taon noong 1725- 1731. Dito niya sinimulang isinulat ang *Arte de la Lengua Pampanga* na nailathala noong 1729 ng mga Heswita. Marahil dahil sa pakikisalamuha niya sa mga Kapampangan doon sa Mexico ay napag-aralan niya nang husto ang salita ng mga ito. Noong taong 1731, siya ay nailipat sa bayan ng Bacolor, Pampanga. Ngunit kaagad din siyang ibinalik sa Intramuros upang manungkulan bilang examinador sinodal (promotion/assignment board) definidor espesyal na tagahalal sa *triennium*, halimbawa sa tagapamuno ng kumbento ng mga Augustinong pari noong 1731. Dito niya naisulat ang *Vocabulario de Pampango en Romance y Diccionario de Romance en Pampango* na inilathala ng mga Pransicanong pari noong 1732 at kalaunan ito ay dinaglat bilang *Vocabulario en la Lengua Pampanga* noong 1860 edisyon. Ang Kapampangan na si Don Juan Zuñiga ang tumulong kay Fray Bergaño sa kaniyang pagsulat ng *Arte*, kaya sumama siya sa Maynila sa kumbento habang ginagawa nila ito ni Fray Bergaño ang *Vocabulario*. Noong 1734, nang sumunod na *triennium*, nahalal si Fray Bergaño na tagapamuno ng mga Augustinong pari. Dito niya isinulat ang ikatlong obra niya na "*Informes sobre Patronado y Jurisdiccion*". Tumagal nang mahigit na labing dalawang taon sa kumbento sa Intramuros, ngunit ang nakapagtataka ay walang nakasulat na naitala si Fray Bergaño. Naging isang katanungan ito kung bakit ganoon ang nangyari. Hanggang sa naatasang muli na bumalik sa Bacolor, Pampanga noong 1734 upang mamuno sa parokya muli. Marami pa rin ang nagtataka kung bakit siya binabalik dito. Dito na siya namatay noong ika-9 ng Enero, 1747. Napag-alaman na maaaring nagkaroon ng karamdaman ang pari noong siya ay nasa kumbento sa Intramuros kaya walang naitalang obra niya sapagkat kung tutuusin wala siyang nagawa noong siya ay may karamdaman. Kaya siya ay ipinadala sa Bacolor sa huling sandali ng kaniyang buhay upang doon na siya mamalagi hangang sa paghatid sa kaniyang huling hantungan.

Mga Layunin ng Pag-aaral

1. Nakabubuo ng talahanayan ng mga salitang Kapampangan mula sa Arte dela Lenggua Pampanga na may kaugnayan sa pagkain.
2. Nakapagpapayaman ng wika sa ating bansa bilang pundasyon ng pagkakakilanlan sa dami nang nawalang mga salita sa paglipas ng panahon.
3. Nasusuri ang mga dahilan kung bakit nawawala ang mga salita sa paglipas ng panahon.
4. Nagagamit ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain sa bokabularyo ng mga Kapampangan o maaari idagdag/gamitin sa wikang Filipino.
5. Napahahalagahan ang sariling wika kaugnay ng mga salitang kinalap mula sa Arte dela Lenggua Pampanga na may kaugnayan sa pagkain.

Mga Suliranin ng Pag-aaral

Lingid sa ating kaalaman patuloy na nagbabago ang ating wika dahil ito ay buhay. Sa mabilis na pagbabago ng panahon kaalinsabay nito ang mabilis na pag-usbong ng mga salita na ating naririnig at ginagamit, ang mga salitang galing pa sa ating mga ninuno. Sa pag-aaral na ito, kakapanayamin ang anim na tagatugon na matagal nang ninirahan sa Pampanga upang iparinig muli sa kanila ang mga nakalap na salitang Kapampangan na may kaugnayan sa pagkain. Mula rito, pipiliin ng mananaliksik ang mga salitang kadalasan na hindi na nila naririnig at ang mga salitang naririnig pa rin nila hanggang sa kasalukuyan. Dito isasagawa ang pagsusuri ng mga salitang Kapampangan mula sa Arte dela Lengua Pampanga na may kaugnayan sa pagkain. Susuriin ng mananaliksik kung bakit hindi na nila naririnig ang mga salitang ito. Sa panahon ngayon, marami ang usapin tungkol sa paggamit ng wika sa ating bansa. Marahil masasagot ng pag-aaral na ito ang ilang mga usapin tungkol sa ating mga salitang opisyal na ginagamit sa wikang Filipino. Maaaring angkatin ang ilang mga katawagan sa gamit sa kusina, pagluluto, pagkain, at iba pa at gamitin bilang sariling atin sa Pilipinas.

Kahalagahan ng Pag-aaral

Batay sa artikulo ni Robby Tantingco mapalad tayong mga Kapampangan sa pagkakaroon ng diksyunaryo na dulot sa atin ni Fray Diego Bergaño. Dahil kung noon hindi tayo natuto ng mga banyagang salita ngayon ay maraming Pilipino ang nabebenepisyo lalo na ang mga Kapampangan dahil naipreserba ang mga salita ng ating mga ninuno sa pamamagitan ng mga nilikhang diksyunaryo ng mga Español. Noon ay ginagamit lamang ito ng mga pantas o nag-aaral bilang mga iskolar kaugnay ng kasaysayan, ngayon ay napapakinabangan ang kopya na isinulat ng mga mahuhusay at bihasa sa pagsulat ng diksyunaryo. Ang pagkalap ng mga salitang Kapampangan na may kaugnayan sa pagkain ay maaaring maidagdag sa ating bokubularyo. Ito rin ay daan upang ipakilala ang mga nakagisnan na kultura ng mga Kapampangan kaugnay ng pagkain. Magagamit din ito ng mga darating na henerasyon bilang mga katawagan sa mga salitang may kaugnayan sa pagkain. Marahil ay makatutulong din ang pag-aaral sa ating pagkakakilanlan bilang mga Pilipino sapagkat ang mga salitang ito ay tunay na sariling atin na galing pa sa ating mga ninuno. Hindi na natin kailangan manghiram pa ng salita upang magkaroon lamang ng panumbas sa mga katawagan na may kaugnayan sa pagkain.

Saklaw at limitasyon

Saklaw ng pag-aaral na ito ang pagkalap ng mga salitang Kapampangan mula sa Arte dela Lengua Pampanga ni Fray Diego Bergaño kaugnay sa pagkain na naging basehan ng mananaliksik sa pag-aaral na ito. Pagkatapos ay aalamin mula rito ang mga naririnig pa at di na naririning sa kasalukuyang panahon. Susuriin ng mananaliksik kung ano ang posibleng dahilan kung bakit hindi na naririnig ang ilang mga salita at kung bakit nanatili pa rin naririnig ang mga ibang salita. Kaugnay nito inilagay ang kahulugan ng mga salita sa pamamagitan ng katumbas na salita sa wikang Ingles at wikang Filipino. Mula sa mga kahulugan na ito maaaring matutunan o malaman ang mga katawagan sa mga salitang may kaugnayan sa pagkain. Inihanay ang mga kategorya ng mga katawagan upang maging madali ang pagtingin sa mga salita. Mula rito isasagawa ang panayam sa mga tagatugon upang malaman ang dahilan kung bakit may mga salitang napanatili kaugnay ng pagkain at kung bakit bigla na lamang nawala sa bokabularyo ng mga Kapampangan. Ang mga limitasyon ng pag-aaral,

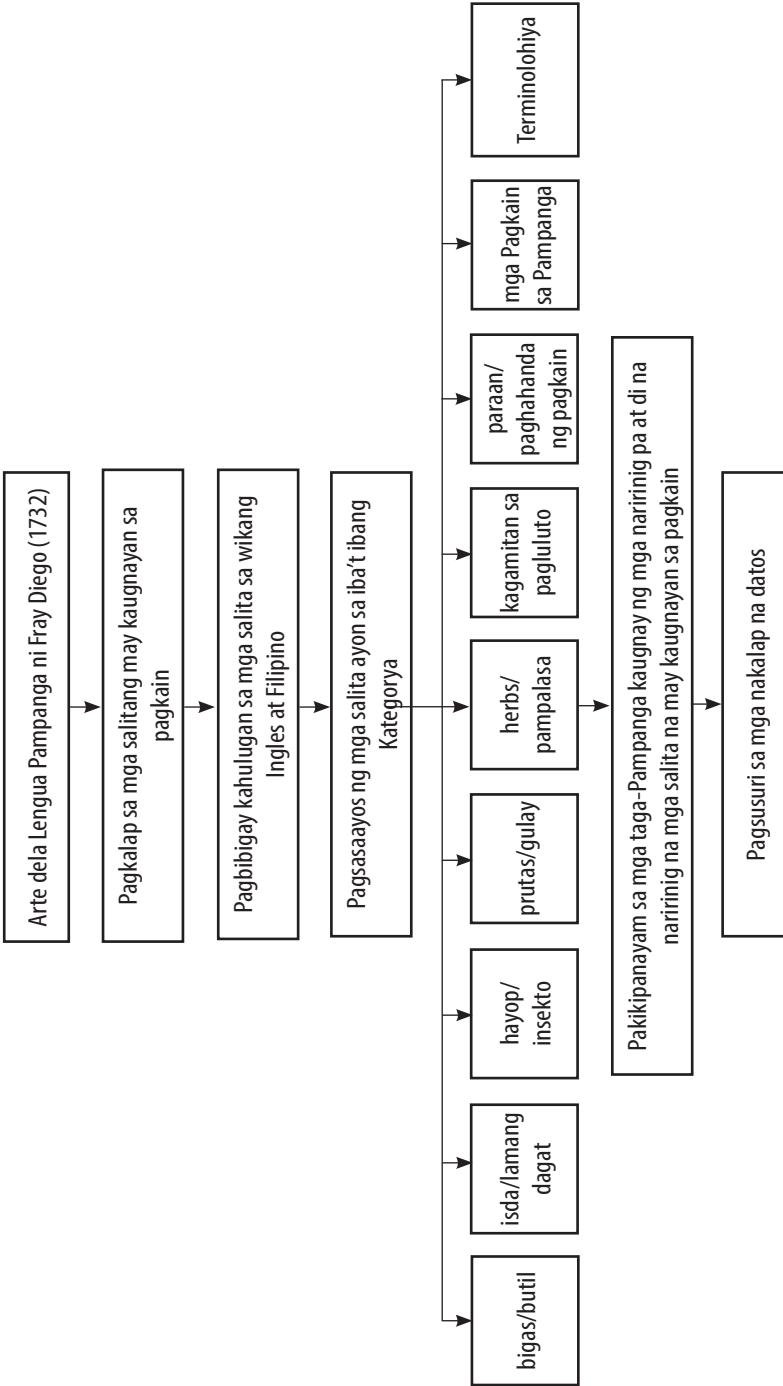
Una, hindi lahat ng mga kinalap na salita ay nabigyan ng kahulugan sa wikang Filipino sapagkat walang katumbas na salita o hindi na mahanap. Pangalawa, kaunti lamang ang naging responde sapagkat nasa sitwasyon tayo ng pandemya. At ikatlo, hindi kasama sa pag-aaral ang kasaysayan kung kailan umusbong ang mga salita. Ito lamang ay kinuha sa mismo dikyunaryo ni Fray Diego Bergaño.

Metodo

Ginamit na metodo ng mananaliksik ang pagsusuri ng mga salitang may kaugnayan mula sa Arte dela Lengua Pampanga ni Fray Diego Bergaño na may kaugnayan sa pagkain. Sa pamamagitan ng paggamit ng sariling *hypothesis* na kinuha ang mga kahulugan ng mga salita sa diksyunaryo ni Bergaño. Pagkatapos ay isinaayos ang mga salita kaugnay ng mga kategorya nito. Tinignan ng mananaliksik kung alin ang magkakahayan ayon sa mga sumusunod na **kategorya; bigas/ butil, isda/lamang dagat, mga nakakaing hayop/insekto, prutas/gulay, herbs/pampalasa, mga kagamitan sa pagluluto, paraan ng pagluluto/paghahanda sa pagkain, mga pagkain sa Pampanga, at mga terminolohiya** na may kaugnayan sa pagkain. Pumili ng anim (6) na mga tagatugon ang mananaliksik mula sa Pampanga at kinapanayam ayon sa sumusunod na pamantayan; Una, may edad na labingwalo pataas, ikalawa nanirahan sa Pampanga sa loob ng dalawangpung taon pataas, ikatlo nakakaunawa at nakapagsasalita at ng wikang Kapampangan, at ikaapat may karanasan sa pagluluto ng pagkain ng Kapampangan. Mula rito sa pamamagitan ng *Zoom Meeting* itinanong sa kanila ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain upang iparinig sa kanila ng mga salitang nakalap na may kaugnayan sa pagkain, pagkatapos ay inalam ng mananaliksik kung ito ay patuloy pa rin ginagamit o naririnig sa kasalukuyan o hindi na.

Pagkatapos makuha ang datos, tinanong muli ng mananaliksik ang mga tagatugon kung ano sa palagay nila ang dahilan kung bakit may salitang may kaugnayan sa mga pagkain sa Pampanga ang naririnig pa at hindi na naririnig. Mula rito, sinuri rin ng mananaliksik kung ano mga posibleng dahilan kung bakit hindi na naririnig ang ilang mga salitang may kaugnayan sa pagkain at kung paano napanatili ang ilang mga salita mula sa bokabularyo ng mga Kapampangan hanggang sa kasalukuyang panahon.

Batayang Konseptwal ng Pag-aaral



Mga Talaan ng mga Salitang may Kaugnayan sa Pagkain mula sa Diksiyunaryo ni Fray Diego Bergaño

1. Bigas/Butil

A. Rice/Abias		
Mga Nakalap na Kapampangang Salita na may Kaugnayan sa Bigas/Butil mula sa Diksiyunaryo ni Bergaño	English	Filipino
abias	milled rice, unhulled rice	bigas
apa	chaff of rice grains	ipa
darac	rice bran, which results from pounding rice	darak
ilao	those unhusked grains of palay found among the milled grains, or among the grains of palay there is one grain belonging to another species or variety like corn	
lakatan	glutinous rice	malagkit
malagatas	heading of rice	
nasi	rice	kanin
pupul	rice flour	arina
asas	noun, grains of palay eaten from the stalks by the birds-	
dara	freshing palay	
duman	the grains of the glutinous rice nearing maturity, or about to mature	pinipig
guigut	noun, the young soft of grains of palay aborning	
laun	old crop like palay or tobacco, that is not the crop of the current year	
luba-	broken palay, refers only to broken grains of rice	
pale	noun, the husked grain of rice-	palay
pateragul	noun, a species of palay	
tuliapis	adjective, the palay that has empty grains	
B. Butil		
mais	corn	mais

Batay sa aking pakikipanayam kaugnay ng kategorya ng bigas/butil sa anim (6) na nakapanayam ang salitang (ilao, asas, luba, pateragul at tulapis) ay hindi na nila naririnig, samantalang lima (5) sa kanila ay nagsabing hindi na rin naririnig ang salitang (malagatas). Isa sa kanila lamang ang nagsabi na naririnig pa rin niya ang salitang ito dahil siya ay dating taga baryo at doon niya ito naririnig sa pamamagitan ng mga salitaan ng mga matatanda. Naitanong din ng inyong lingkod kung ano sa palagay nila kung bakit halos hindi na naririnig ang mga ibang salita kaugnay ng mga bigas/butil. Ayon sa kanila hindi na nagagamit ito dahil naging moderno na ang paraan ng pagtatanim ng palay. May iba't ibang paraan na gamit ang mga makina o teknolohiya upang mapadali na ang pagtatanim ng palay o bigas. Nakararami rin sa kanila ang nakatira na sa siyudad at hindi na sila nagagawi sa baryo kung saan madalas nilang naririnig ang mga salitang ito. Ang dahilan naman ng iba ay halos ayaw manahin ng mga anak ng mga magsasaka ang kanilang trabaho sapagkat ang ninanais nila ay magtrabaho sa opisina o kaya naman maging propesyunal sa ibat't ibang larangan kung kaya't wala na halos nagtatanim ng palay.

2. Isda/Lamang Dagat

Kapampangan	English	Filipino
apap	fish called silver;sea bass	apahap
asan	fish	isda
ayungin	noun, a small fish, silver perch	ayungin
baculi	a small fish from the sea	
badbad	a species of fish caught from the sea	
bakalo	cod fish	bakalaw
balanak	mullet fish	balanak
bangus	milkfish	bangus
batalay	needle fish, horn fish bia-species of goby, small white fish (ctenogobius criniger) found both rivers and the sea	isdang sungay
bisugu	noun, marine fish (genus nemipterus) without scales in one part of its body and reddish in color	bisugu
buan-buan	noun; delicious fish, spiny and with white scales like sword	

Kapampangan	English	Filipino
bundalag	noun, small fish or fingerlings so called in the sense that the puga, roes, fish eggs	puga
bulig	mudfish	dalag
cabasi	noun; a kind of fish; also a kind of texture	
dilis	lick, small white fish, good to eat	dilis
gurami	species of fresh water fish	
itu	catfish	hito
kanduli	sea cat fish	
likauk	is a freshwater fish. This is a small bangus-like fish that teems in ponds after flood or rain, preferred for their small roes puga).	
liwalu	also gave its name to such places as Maliwalu (in Bacolor and Tarlac City) and Caluluan (Ca-liwalu-wan, in Concepcion). Incidentally, the Historical Data Papers of Concepcion call it archer fish. This fish is known for prolonged living without water hence the name "liwalu", meaning "luwal" or outside (the waters).	
pingo	spade fish	kikiro
piskador	kingfisher	piskador
puga	eggs of fish	puga
quitang	noun, a fish called by its name	
sapsap	is commonly available in Philippine markets. It is often used as main ingredient in cooking Filipino favorite fish stews like paksiw and pangat.	sapsap
salmon	salmon	salmon
talakituk	a species of fish tag-gan-; noun, swordfish	talakitok
talimusak	long-tailed gory fish	
tambakul	yellowfin tuna fish	tambakul
tamban	noun, a sardine, species of fish	tamban
tinapa	smoked fish	tinapa

Kapampangan	English	Filipino
alamang	small shrimp	alamang
alimasag	small crab	maliit na alimago
calantipay	species of oysters	talaba
damucu	noun, species of talangka, little black crabs	itim na talangka
ema	crab	alimango
kanturi	mussel, species of edible clam	tahong
pacuis	noun, a small crab-like crustacean, an adult pacuis is called talangka-crablets	
paro	shrimp	hipon
parus-parus	clam, shellfish	halaan
posit	squid	pusit
sulib	mussels, in English, are a type of bivalve mollusk that could be found in freshwater lakes, streams, and creeks, and the inner-tidal zone where oceans meet the shore.	tahong
susu	snail	suso
talaba	noun oyster, its shells are used in making limestones	talaba
talangka	small crab	talangka
ulang	lobster; prawns, large shrimps	ulang

Samantalang sa kategorya naman ng isda/ lamang dagat ang ilang mga katawagan ay nawala tulad ng mga salitang (badbad, pingo, at quitang) silang lahat na anim (6) ay nagsabi na hindi na nila naririnig ang mga salitang ito sa pang-araw-araw na kanilang salitaan, lima (5) naman sa kanila ay nagsabi na hindi na naririnig ang mga salitang (baculi, batalay, buan, at piskador), apat (4) naman ang sumagot na hindi na nila naririnig ang mga salitang (bundalag at talimusak). Ayon sa kanila ang dahilan marahil na hindi na tuluyang naririnig ito sapagkat limitado na lamang ang mga isdang mabibili sa palengke. Halos binibili na rin nila sa ibang lugar ang mga isdang binebenta. Dati rati ay sagana rin sila sa mga isda dahil napapalibutan ng ilog ang Pampanga. Ngunit noong pumutok ang Bulkang Pinatubo wala na halos makukuha sa mga palaisdahan sa Pampanga dahil natabunan na ito ng lahar noong pumutok ang bulkan.

3. Mga nakakaing hayop at mga insekto

A. Mga Nakakaing Hayop		
Kapampangan	English	Filipino
abiac	very young pig or newly born	biik
ayup	bird	ibon
babi	pig	baboy
babing dicut	wild pig	baboy ramo
baka	cow	baka
bibi	duck	bebe
bigac	piglet	biik
cambing	goat	kambing
damulag	carabao	kalabaw
dumara	wild duck	itik
guya	baby cow	batang baka
kabayu	horse	kabayo
manuk	chicken	manok
pati-pati	dove	kalapati
pitsun	young pigeon	batang kalapi
tugak	frog	palaka
B. Mga Insekto		
kamaru	crickets	kuliglig
salagubang	beetle	salagubang

Kaugnay naman ng mga hayop at insekto kaunti lamang ang hindi na nila naririnig na salita tulad ng (abiac) anim (6) sa aking mga nakapanayam ang nagsabi na hindi na nila naririnig ang salitang ito. Apat (4) naman sa kanila ang nagsabi na hindi na nila naririnig ang mga salitang (dumara, at guya). Ang maaaring dahilan ay limitado na lamang ang mga makikitang hayop/insekto sa kasalukuyan panahon sapagkat halos wala na rin sa kanila ang naninirahan sa mga baryo kung saan makikita madalas itong mga uri ng hayop na ito. Maaari rin na ang ilan sa mga ito ay dinala na mga Kastila noon sa ating lugar, ngunit noong umalis na sila ay hindi na rin naparami ito.

4. Prutas at Gulay

A. Prutas

Kapampangan	English	Filipino
abukado	avocado	abokado
anonas or anunas	noun. A tree (<i>annona veticulata</i>) and its edible fruit commonly known. A barrio in Angeles City, at the southern.	anonas
baibas	guava, the tree and its fruits	bayabas
balubad	cashew, noun. Small edible fruits	kasoy
buku	coconut, noun, fruit of gugu	buko
bulacus	vine (wake). Malabulacus, the ankle, or kneecaps for having the shape of the bulacus. Bulacus, the name of barrio of Masantol, Pampanga	
bungulan	noun, variety of bananas light green even when ripe, about ten inches long butulan- noun. A species of banana, whose fruits have seeds; the fruits are said to be medicinal for one who is suffering loose bowels	saging
cabuyao	noun, wild orange or lemon- food cooked in the juice of the cabuyao	cabuyao
cainitu	star apple	kainito
calamunding	noun; a tree belonging to the genus of citrus, of the species of lemons	kalamansi
camatsilis	noun, a tree well known, useful, in many ways according to the flora.	kamatsili
catmon	noun, a wild tree that bears orange- like fruits which are very sour	katmon
castanyas	chesnut	kastanyas
dalandan	noun, species of citrus, fruits are orange in color, aslo called cajel.	dalandan
dalayap	noun, lemon to use it in preparing some foods' the food in which it served as an ingredient	dayap
duat	noun, tree with fruits similar to some berries	duhat
galayan	a species of bananas, that is smaller than the tanduque	sagin
guyabanu	soursop	guyabano

Kapampangan	English	Filipino
isip	noun, a small dioecious tree, (<i>antidesma bunius</i>), 4-10 m. high, with red fleshy ovoid edible fruits that make also excellent jam and wine. It is called bignay in tagalog.	bignay
lucum	noun, a tree whose fruit is very sour	
luyus	noun, a species of palm tree. The betel palm and its fruit	luyus
mangga	a large Indian tree cultivate widely for its fruits	mangga
mansanas	apple	mansanas
mansanitas	small; plum like tree and fruit	maliit na mansanas
milun	melon	milon
pakwan	watermelon	pakwan
peras	noun, the pear tree and its fruit, which are fleshy, juicy, sweet pomes, varying in color between yellow-green and russet, usually tapering at the stem from a bulbous base	peras
picu-	noun, a species of mango whose fruits are not very sour when green	maliit na mangga
puru	noun, the small fruits of samat and bee when they appear on the samat, they are very thick and come in great quantity	
saba	noun, a species of banana called banana bishop	saba
sagin	banana; noun, small red seed	sagin
saga	fruit also known as cansasaga	
sampaluk	tamarind	sampalok
santul	santol tree and its fruits	santol
saragwelas	a tree (<i>spondias purpurea</i>), and its fruits	sinigwelas
saresa	tiny cherry	alatitis
sicu	chico the fruit	chico
talang	noun, the mabolo tree and its fruit, reddish like the sun when it is colored red as it is near the horizon	mabolo
taramindu	green tamarid	berdeng sampalok
taranati	a well known tree whose fruit and flowers are useful in Medicine	balimbing
ubas	grapes	ubas
ungot	noun, coconut, the palm tree and fruit	niyog

B. Gulay

Kapampangan	English	Filipino
ange	ginger like turmeric	luyang dilaw
apulid	noun, a dark round root crop of a grass the size of marbles which is edible when boiled, verb	
apalaya	bitter gourd	ampalaya
balasenas	eggplant	talong
balatung	monggo seeds	monggo
bitsuelas or bichuleas	noun, a species of kidney beans, shorter than the camangiang, string beans; it is commonly known as Baguio Beans.	Baguio Beans
bule	noun, certain vegetable, like the bean plant ang its pods;there are also bulae and patani.	patani
camanyang	string beans	kamanyang
camansi	noun, species of tree (artocarpus camansi) of the bread fruit family, its fruits are cooked in vegetable	kamansi
camatis	tomatoes	kamatis
camuti	sweet potato	kamote
camuting dutong	cassava	kamoteng kahoy
cangcong	Water Spinach	kangkong
carrot	noun, a biennial plant, whose yellowish red root require vernalization	carrot
gandus	noun; gabi an edible root crop, like coleworts/ yams,camote	gabi
gisantis	sweet peas	gisantes
laya	ginger	luya
lain	leaves or stem of gandus or gabi	laing
langguc	noun, tender shoots, or tips of the creeping plant like that of squash, camote, cangcong and other climbing/creeping plants	
languas	noun, a root crop, like ginger, pungent root	
kulubasa	squash	kalabasa
labanus	radish	labanus
laya	ginger	luya
litsugas	lettuce	lettiugas
malungge	horse radish tree	malungay

Kapampangan	English	Filipino
mustasa	noun, a vegetable (genus Brassica) with pungent leaves and yellow flowers and pods of tiny roundish seeds	mustasa
okra	is a vegetable that consists of long green parts containing seeds.	okra
patani	lima beans	patani
patatas	potato	patatas
patola	noun, a sponge gourd with elongated pulpy fruits which are edible	patola
petsay	pechay	petsay
pipinu	cucumber	pipino
puso ning saging	banana blossom	puso ng saging
repolyu	cabbage	repolyo
sayoti	sayote	sayote
singkamas	turnips	singkamas
sitsaru	green peas	sitsaro
tulud	tops, the young sprouting leaves of plant usually used as vegetable	dulo
tugui	noun, species of sprouts	toge
ubi	noun, a species of root crop	ube

Ang ilang naman mga katawagan sa kategorya ng mga prutas/gulay ay hindi na rin naririnig tulad ng mga salitang (bulacus,cabuyao,galayan, lucum at languas), anim (6) sa aking mga nakapanayam ang sumagot na hindi na nila tuluyang naririnig ang mga salitang ito, lima (5) naman sa kanila ang nagsabi na hindi na rin naririnig ang mga prutas/gulay na ito (catmon,isip, at saga), apat (4) naman sa kanila ang nagsabi na hindi na naririnig ang salitang (bungulan,puru, at gisantis) sa katawagan ng mga prutas/gulay. Ayon sa kanila ang maaaring dahilan kung bakit hindi na rin halos naririnig ang mga katawagan na ito ay kadalasan sa mga pamilihan na nakakuha ang mga ito tulad ng pagbili sa tindahan na malalaki o *grocery store* na nakakabili nito. Samantalang noon ay halos nasa bakuran lamang ang prutas/gulay na maaaring sungkitin o abutin lamang. Halos hindi na rin mahilig magtanim ng mga prutas/ gulay ang mga henerasyon ngayon. Mas gugustuhin pa nilang bumili kaysa mahirapan na kumuha pa ng mga prutas./gulay. Kaya naman ganoon na lamang ang mabibili

nila. Limitado lamang ang pagbili nila sa *grocery* tulad ng mansanas, ubas, dalandan, saging at pakwan na kilala o naririnig ng mga kabataan sa kasalukuyan o yung mga karaniwang prutas /gulay na nabibili sa mga pamilihan. Nabawasan din ang pagdinig ng mga salita kaugnay ng mga gulay sapagkat ayaw na nilang magtanim. Naging abala na rin ang mga tao ngayon dahil sa mga *gadgets* lalo na ang mga kabataan imbes na matuwang umakyat sa puno at mamitas ng mga bungang kahoy halos nasa bahay na lamang at naglalaro ng mag iba't ibang palaro sa komputer o teknolohiya kung kaya't nawawalan na sila ng panahon na mamitas ng prutas/gulay. Samantalang sa bukid naman ay halos matatanda na lamang ang mga mahilig magtanim ng gulay at kumain nito.

5. Herbs at Pampalasa

A. Herbs

Kapampangan	English	Filipino
anis	noun, herb (pimpinella arnisum) with aromatic seeds, anise, used in flavouring some dishes, or as an antidote to ascario	anis
atswiti	annato seed	aswete
api	lime	apog
bulaklak sagin	banana flower	bulaklak ng saging
bulong laurel	bay leaf is a herb that is commonly used in cooking. The leaf and oil are also used to make medicine.	laurel
libato	noun, an edible herb that is known as Malbar nightshades; it is sometimes used as substitute for spinach	
oreganu	oregano leaves	oregano
payung-payungan	mushroom	kabuti
putat	noun, known tree, to each a dish with sauce of its leaves	
sasa	nipa palm	sasa
suli	noun, shoots of banana	bulaklak ng sagin
tangle	capampangan tree; leaf seasoning, fragrant premma tree and its leaf. Its aromatic yellow-green young leaves are used as aromatic herbs in cooking several dishes	alagaw
tulud	tip of the leaves	murang ng mga dahon

Kapampangan	English	Filipino
wansoy	noun, <i>coriandrum sativum</i> ; coriander herb, cultivated for its leaves that are used for food seasoning and its seeds that are used in confectionary and in flavouring liquor	wansoy

B. Pampalasa

Kapampangan	English	Filipino
asin	salt	asin
aslam	vinegar	suka
bawang	garlic	bawang
calamansi lansi	noun, the sediment of honey, hard sugar	kalamasi
dalayap	lime tree	dayap
larang anis	cayenne pepper	siling labuyo
larang berde	green pepper	siling berde
larang maluto	bell pepper	siling pula
larang pamaksi	long chili, chili for sinigang, It is commonly used in Philippine cuisine to spice up dishes like sinigang, dinuguan, pinangat, kilawin, paksiw, and sisig	siling pamaksiw
paminta	black pepper	paminta
sibuyas	onion	sibuyas
patis	fish sauce	patis
pulut	is extracted like sugar cane	pulut
mayumu	sugar	asukal
taba	cooking oil	mantika
toyu	soy sauce	toyu

Sa kategorya ng mga herbs/pampalasa. Sa anim (6) na nakapanayam halos naririnig pa rin nila ang mga salitang may kaugnayan sa herbs/pampalasa. Ang mga salitang kaugnay nito ang hindi na nila naririnig na salita (libato at putat). Sumagot naman ang apat (4) na hindi na nila naririnig ang salitang (suli at wansoy). Kung mapapansin ninyo kaunti lamang ang mga salitang hindi na nila naririnig. Dahil ang mga Kapampangan ay mahilig gumamit ng mga herbs/ pampalasa sa pagluluto ng mga pagkain dahil para sa kanila ito ang nagpapasarap sa lutong Kapampangan. Hindi sila matipid sa mga sangkap na ginagamit nila sa pagluluto, dahil mahalaga sa kanila

ang lasa na malinamnam o masarap (mayaman sa Kapampangan). Kaya nga kilala ang mga Kapampangan na masarap magluto. Noon halos matatagpuan din sa bakuran, o makukuha sa tabi-tabi ang mga herbs/pampalasa sa pagkain. Samantalang ngayon ay halos binibili na sa tindahan. Dahil wala nang masyadong pananim nito. Ang dahilan ng aking mga nakapanayam kaugnay ng mga salitang hindi na naririnig ay marahil hindi na ito ginagamit sa pagluluto. Dahil marami na rin nadagdag na mga *instant* na nabibili ng mga herbs/pampalasa tulad ng pangsinigang, pang-adobo, at iba pang pagkain. Hind na rin kilala ng mga Kapampangan ang ilang mga salita dahil wala na ring nagbebenta nito sa mga tindahan.

6. Kagamitan sa pagluluto

Kapampangan	English	Filipino
Atbac	barbeque stick	pantusok
abrilata	can opener	pambukas ng lata
alu	pestle	halo
asong bato	mortar	pandikdik
bandiadu	platter	bandihado
balangga	wide mouth cooking pot	bangga
banga	jar	garapon
batya	wash tub	batya
calamba	noun; a large narrow mouthed pitcher, aslo known tabaon.	malaking pitsel
calang	a brazier or earthenware stove used in cooking	lutuan
campit	a knife used in cutting up betel nuts or paring off a quill	kampit
daba	large cooking pot	malaking palayok
daldakan	chopping board	sangkalan
galung	noun, large jar, or narrow mouthed pitcher	galon
imbudu	funnel	imbudo
iua	noun, a knife like two-edged	kutsilyo
laiyi	noun, a point (knife) like that of knife, pointed knife	
lianera	noun, molding pan for leche plan	lanera
lumbo	small pitcher, jar, or banga	maliit na pitsel
luru	noun, a little knife for peeling	pambalat

Kapampangan	English	Filipino
kawali	frying pan	kawali
kingke	kerosene lamp	gasera
kubyertos	silver ware	kutsara at tinidor
kuran	pot (earthen)	palayok
kutsara	spoon	kutsara
kutsarita	teaspoon	kutsarita
kutsarun	ladle	malaking sandok
kutsilyo	knife	kutsilyo
mangcoc	noun, a cup to drink water from	mangkok
paldupan	noun, braizer, pan to hold coals, heat fire pan (parilla)	
palang	bolo	kampit
palanggana	basin	batya
pamutut	cutter	pambunot
parilya	broiler	ihawan
pugun	oven	pugon
rodilio o rondilio	noun, roll, roller, cylinder, rolling pin used in dough	pambuli
sanduk	noun, scoop, a big spoon	sandok
tabak	bolo	tabak
tagnan	wood chopping board	sangkalan
tagu	strainer	salaan
talyasi	iron vat for cooking	bakal na lutuan
timba	bucket; pail	timba
tinidur	fork	tinidor
tuitui	noun, a large Chinese jar	malaking garapon
yatab	noun, a knife used in cutting stalks of grain, one after the other	itak

Sa kategorya naman ng mga katawagan sa mga kagamitan sa pagluluto sa kusina ng mga Kapampangan, sinagot ng anim (6) na aking nakausap ang katanungan na “Alin sa mga salita ang hindi mo na naririnig sa kasalukuyan?” Narito ang mga salitang hindi na nila naririnig (calamba, daba, iua, laiyi, lumbo, luru, kinge, paldupan, tuitui, at yatab). Marami-rami ang mga salitang may kaugnayan ang hindi na nila naririnig, ang lima (5) naman sa kanila ay hindi na narinig ang salitang (rondilio) na ang ibig sabihin ay *rolling pin* o pangpatag. Apat

(4) naman sa kanila ang sumagot na hindi na nila narinig ang mga salitang (alu at talyasi). Kung mapapansin natin medyo marami-rami ang mga hindi na naririnig na salitang may kaugnayan sa kagamitan sa pagluluto ayon sa pagsagot ng anim na nakapanayam. Una, ayon sa kanila ang dahilan kung bakit hindi na naririnig ang mga salita ito ay baka salita o katawagan ito ng mga Kastila noong unang panahon. Ikalawa, mahilig nang bumili na lamang na luto na pagkain ang mga tao dahil wala na silang panahon na magluto. Ikatlo, hindi na nila nakikita ito sapagkat hindi napreserba ang mga kagamitan ng mga pinagpasahan nito. Ikaapat hindi na itinuturo sa paaralan ang mga katawagan. Ang karaniwang itinuturo ay wikang Filipino at Ingles na katawagan sa mga kagamitan kaya nawawala na ito sa mga bokabularyo ng mga Kapampangan. At ikalima, naging moderno na ang mga kagamitang pangkusina sa kasalukuyan tulad ng *microwave*, *air fryer*, *salad master*, *oven*, at iba pa.

7. Paraan ng Pagluluto at Paghahanda

A. Paraan ng Pagluluto

Kapampangan	English	Filipino
bantilao	adjective, half cooked or half roasted	bahagyang luto
derang	grill	ihaw
gisa	saute	gisa
gogo	to stir	haluin
hilabos	to scald in saltwater	halabos
lagat	raw fish/shrimp soaked in vinegar and other condiments	lagat
lutu	adjective, stewed/sauted	lutuin
mag-ornu	kiln	Tapahan
ningnang	to broil	ihaw
paksi	is a Filipino style of cooking, whose name means "to cook and simmer in vinegar." Common dishes... Filipino Heritage: The Spanish colonial period (17th. Filipino Heritage.	paksiw
pais	to heat something wrapped in leaves ike a poultice in order that it can expand and softened by the heat	iinit
piritu	to fry	prito
sigang	is a soup or stew characterized by its sour and savoury taste most often associated with tamarind	sigang

Kapampangan	English	Filipino
sisig	a Filipino cuisine that pregnant Capampangan women in olden years would crave for to relieve early pregnancy stage comfort	sisig
siyang	currently on stove or in - process of cooking	iluto
tapa	adjective, meat or fish cut open or sliced slantingly stretched wide, marinated in salt and vinegar, and later is roasted or fried for eating	tapa
pesa	noun a certain recipe for cooking fish esp. the dalag	pesa

B. Paghahanda

Kapampangan	English	Filipino
angat	slightly raised	iangat nang kaunti
angcac	noun, red liquid yeast used in putting color to fermented fish or small shrimps	
balutan	wrap	balutin
bangal	cut and divided into pieces	hatiin
bicang	to divide to break open the shells	ibuka
budbud	sprinkle; scattering	budbud
balictad	adjective, a thing turned upside down inside out	baliktad
daingan	to jerk fish; dried fish	daingan
dunutan	smash	laminin
gilit	cut	maliit na hiwa
guili	adjective, cut or sliced lengthwise by sliding the knife	hiwa-hiwain
ibabad	to soak	babad
lauc	to mix the ingredients	haluin
palambutan	noun, softness, to keep tender	palambutin
pututan	to cut into pieces	putulin
salac	sifter/strain	sala
samut	to mix or add the ingredients	ihalo
tabakan	to chop	
tadtaran	to chop into pieces	tadtarin
tungi	noun, a spit or stringer that is the stick or string or spit of for roasting	tungi

Ayon naman sa mga kategoryang may kinalaman sa mga paraan ng pagluluto/ paghahanda, medyo pabawas na nang pabawas ang pagdinig sa mga salitang ginagamit. Sa anim (6) na nakapanayam ang salitang (pais) ang hindi na nila naririnig. Ang apat (4) naman sa kanila ay ang salitang (bantilao) ang hindi na nila naririnig. Sa pagluluto ng pagkain abala pa rin ang mga Kapampangan sa paghahanda nito. Hindi basta-basta iniluluto ang mga pagkain na walang paghahanda. Mula sa sangkap hanggang sa paraan ng pagluluto/paraan ng paghahanda para sa isang putahe. Ayon sa mga nakapanayam hindi rin masyadong nagbago ang paraan/paghahanda ng mga pagkain sa mga Kapampangan dahil sinisigurado nilang nasusunod ang mga hakbangin bago magluto upang makuha ang lasa na ninanais nila sa pagkain. Dahil para sa kanila kapag hindi sumunod sa mga hakbangin na ito ay mag-iiba ang lasa ng pagkain. Sa mga hindi na naririnig na salita, marahil ay may iba nang katawagan sa paraan ng pagluluto ngunit ito pa rin ang ibig sabihin. Tulad ng salitang (pais) na ang ibig sabihin ay iinit o isalang sa kalan. Sa paghahanda/paraan naman ng pagluluto talagang sumusunod sa tamang hakbangin ang mga Kapampangan upang maging masarap ang pagkain. Sinasabi kapag sumunod ka sa mga tamang paraan sa pagluluto siguradong magiging malinamnam ang luto. Sa simpleng pagsunod sa mga paraan na ito ay nakararagdag ng saya sa mga kakain ng pagkain at syempre sa nagluto lalo kung nasarapan ang kumain ng kaniyang niluto.

8. Mga iba't ibang pagkain sa Pampanga

A. Gawa sa bigas

Kapampangan	English	Filipino
Kalame	rice pudding	kalamay
Suman bulagta	noun, glutinous rice roll with lye wrapped in banana leaf into a thick flat and rectangular in shape, and 2 pieces of it tied together with the foled sides facing each other and is it served without its wrapper. Capampangan customarily serve it sprinkled with latik or freshly grated coconut meat and sugar.	suman sa liya
Suman bulong/ nasi	noun, glutinous rice cooked in coconut milk and seasoned with salt or sugar, then rolled and wrap in a banana leaf.	suman

A. Gawa sa bigas

Kapampangan	English	Filipino
Suman camuting dutung	noun, cassava roll, usually wrapped in banana leaf.	suman mula sa kamoteng kahoy
Tamales	is derived from the Mexican tamal (in the Philippines, it is never referred to as tamal, always tamales), but in place of the corn flour, Filipino Tamales are made with ground rice.	tamales

B. Mga iba pang pagkain

Kapampangan	English	Filipino
bulanglang	vegetable stew	sinigang
buru	adjective, a thing put in salt, cured in salt, like fish, santol	buro
burong daing	salted fish dried in	binurong daing
pindang	dried beef or pork jerked by substitution it is venison. And is called thus, not precisely because it is salted, but that if sliced extensively in thin long pieces the sun	tocino

Pagdating naman sa mga katawagan sa pagkain nakatutuwang marinig mula sa anim (6) na nakapanayam na hanggang sa kasalukuyan ay naririnig pa rin nila ang mga binanggit na mga pagkain ng mga Kapampangan tulad ng mga kilala sa Pampang, (Kalame, Suman Bulagta, Suman bulong/Nasi Suman, Camuting Dutung, Tamales, Bulanglang, Buru, Burong daing, at Pindang). Marahil nalalaspang pa rin ang mga pagkain na ito hanggang sa kasalukuyan sapagkat naipasa ng mga ninuno nila ang mga sangkap at paraan kung paano iluto ang mga pagkain. Isa rin siguro sa dahilan ay mahilig kumain ang mga Kapampangan at laging may handaan. Makikita pa rin sa hapag kainan ang mga iba't ibang uri ng pagkain tuwing may kainan kung kaya't napanatili nilang ihain ang mga pagkain na ito tuwing may kainan o okasyon. Bagama't marami na rin ang nadagdag na mga iba't ibang klase ng mga pagkain sa mga Kapampangan hinahanap-hanap pa rin nila ang kanilang mga orihinal na pagkain. Maging ang mga Kapampangan na nangibang bansa na ay nailuluto pa rin o inihahain pa

rin ang mga pagkain na ito kaya naman nagiging sikat o kilala ito hindi lamang sa Pilipinas kundi sa iba pang bansa.

9. Terminolohiya sa Panlasa at iba pang salita kaugnay ng mga pagkain

A. Terminolohiya sa Panlasa		
Kapampangan	English	Filipino
makunyat	tenstile	makunat
malat	salty	maalat
malansa	fishy	malansa
malasa	tasty	malasa
malutong	crispy	malutong
manyaman	delicious or taste good	masarap
maslam	sour	maasim
mayumu	sweet	matamis
mapait	bitter	mapait
mapali	hot	maiinit
maparas	pungent taste, like that of pepper, or chilli	mahanghang
marimla	cold	malamig
masalpak	acid in aste	mapakla
mataba	oily	mamantika
matabang	tasteless	matabang
matabsing	salty of water	matabsing
matakman	to taste the food	matikman

B. Iba pang mga salita kaugnay ng mga pagkain		
Kapampangan	English	Filipino
Butactac	to eat too much	Kumain nang marami
cumul	chew, is said of one who chews with the mouth closed	nguya
danup	starving; famine; hungry	gutom
duluc	adjective; a burned thing, i.e. one that has burn in some part	nasunog
duay	noun' disordered appetite, like gluttony, or of lust	walang gana
e-lutu	uncooked over softness due to over cooking	hindi luto
galucguc	noun, rumbling sound of the stomach or the small intestines due to hunger or gastric reaction	kumakalam

Kapampangan	English	Filipino
gisan	consumed	inubos
labug	noun, sensuality of thing, pleasantness like coconut	
linamnam	delicious	malinamnam
mabaknal	choked	nabilahukan
mabsi	bow; full	busog
makapangan	to be able to eat	makakain
malabno	diluted	malabnaw
malansa	smell of fish	malansa
malasadu	half cook	malasado
maglimid	to eat what has been store up like a boy, or houseold/servant food of dainties/tidbite	sinasahid
mangalug	to search not to fruits, but in the manner of one who goes to kitchen after having taken meals, to take whatever remains in the pots, or on the plates, and eat again	naghahaloghug
Mangan	eat	kain
manian	to eat fish only, without rice	
matimagas	one who is already eating the dessert	nanghihimagas
matako-	greedy	matakaw
minindal	to eat snacks	magmiryenda
maumok	spoiled fish	bilasa
mayapi	flaming	umaapoy
melangi	to dry up melaso-melted	natuyo
migyelo	frozen	nagyelo
sagiwa	fresh	sariwa
samul	active verb and its infinitive manyamul to eat by taking the food by fistfuls, like rice	isubo nang buo
sanipan	one whose windpipe is choked by the liquid he drank	nasamid
siningo	to evaporate	sumingaw
sislam	acidity	umaasim
subu	active verd, sumubu and its infinitive manyubu to bring a morsel of food to mouth	subo
tacman	to taste	tikman
tagan	noun, leftover of food in a meal	tira
tau	food prepared during a feast or party	handa
tiltil	dipping into liquid	sawsaw

Ang panghuli ay ang kategoryang nag-uugnay sa mga terminolohiyang may kinalaman sa pagkain. Ayon sa mga kasagutan ng anim (6) na nakapanayam ang mga salitang (cumul, duay, at manian) ang mga hindi na naririnig ng mga Kapampangan na may kinalaman sa pagkain. Ang mga Kapampangan ay medyo kritiko pagdating sa pagkain dahil nga naman masarap silang magluto. Kung kaya't may mga naging katawagan sila sa mga iba't ibang lasa na kanilang natitikman. Sa pagluluto naman sinisigurado nilang maayos at masarap ang pagkaluto nito kasi kapag hindi nangyari ito maraming sasabihin o komento ang mga Kapampangan. Sa gawi naman sa pagkain kahit gaano ka kagutom kailangang banayad pa rin ang kilos upang hindi mahalata ang pagkagutom. Partikular ang mga Kapampangan kung paano ang paraan ng pagkuha ng pagkain at kung paano ito kainin kung kaya't may iba't ibang terminolohiya sila. Marahil ayon sa mga nakapanayam, kaya hindi na naririnig ang mga terminolohiyang nabanggit dahil nag-iiba-iba na rin ang mga gawi ng mga Kapampangan sapagkat sila ay nahaluhan na rin ng ibang lahi. Nagkakaiba-iba na rin ang kanilang katawagan o terminolohiya. Halos din kasi "Tagalog" ang salitang ginagamit ng kanilang mga anak sapagkat inihahanda na nila sa paaralan upang hindi mahirapan na umintidi ng wikang Filipino pagdating sa pag-aaral. Nakalulungkot ngang isipin na sa anim (6) na nakapanayam, lima(5) sa kanila ang may anak na nagsasalita ng Tagalog maging sa bahay o pang-araw-araw na komunikasyon kaya hindi na sila marunong magkapampangan. Ito rin ang matinding dahilan kung bakit hindi na nila alam ang mga terminolohiyang may kinalaman sa mga pagkain. Maging sila bilang magulang ay hindi na nila naituturo o naipapasa sa kanilang mga anak ang mga terminolohiyang ito na may kaugnayan sa pagkain sa mga Kapampangan.

Pagsusuri ayon sa nakalap na mga datos

Batay sa anim na nakapanayam na mga taga Pampanga na namalagi sa lugar ng ilang taon, sadyang nakalulungkot na may mga salitang kaugnay sa pagkain na tuluyan nang nakalimutan. Ang pangunahing dahilan nila ay hindi na naririnig ito sapagkat ang mga matatanda na lamang noong unang panahon ang nagsasalita nito. Halos mga nakatira rin sila sa siyudad kung kaya't limitado na lamang ang paggamit ng mga salitang may kaugnayan sa pagkain. Tulad ng mga may kaugnayan sa butil/bigas. Dati ay madalas nilang naririnig ang

mga salita sapagka't halos sa bukid o sa baryo sila namamalagi kung kaya't naririnig nila ito mula sa kanilang mga ninuno. Maging ang mga kasangkapan sa kusina dahil halos minana pa nila ito sa kanila. Maging sa paaralan ay hindi na itinuturo ang mga partikular na katawagan sa mga gamit sa kusina sa wikang Kapampangan kaya hindi na alam ng mga bagong henerasyon ang mga katawagan noon sa mga gamit sa pagluluto. Wikang Filipino ang ginagamit na wika bilang midyum ng pagtuturo kaya ang alam na katawagan ng mga kabataan ay Filipino hindi Kapampangan. Sa pagpapatuloy ng mga ganitong gawi maaaring tuluyan nang mawala sa bokabularyo ng mga Kapampangan ang ilang mga salitang may kaugnayan sa pagkain. Para sa akin, isang malaking panghihinayang dahil galing pa sa ating mga ninuno ang mga salitang ito. Sana ay maipreserba pa ito at gamitin pagkatapos marinig uli ang mga salita. Kung pag-aaralang mabuti ang ating wika at gagamitin patuloy na lalawig ito at makatutulong para sa ating bilang mga Kapampangan o ano pa mang diyalekto.

Kongklusyon

Kilala ang mga Kapampangan na masarap magluto saan man sa Pilipinas. Kaya nararapat lamang na magkaroon ng sariling katawagan sa mga salitang may kaugnayan sa pagkain ang mga ito. Napagtanto ng mananaliksik na sa simula't simula ng pamamalagi ng mga Kastila sa ating bansa marami na ang mga umusbong na salita kaugnay ng mga pagkain sa Pampanga. Sa pag-aaral na ito sa pangangalap pa lamang ng mga salita mula sa sa Arte dela Lengua Pampanga ni Fray Diego Bergaño kaugnay sa pagkain ito, patunay na mayaman ang ating bansa sa wika. Kaya hindi dapat isinasantabi ang mga salitang ito sapagkat narito na ito bago pa dumating ang mga mananakop. Batay sa mga resulta sa pakikipanayam napag-alaman ng mananaliksik na nawala ang ilang mga salita dahil sa mga sumusunod; una hindi na ito ginagamit sa pang-araw-araw na komunikasyon nila kaugnay ng mga pagkain. Ikalawa halos wikang Tagalog na rin ang ginagamit ng bagong henerasyon ngayon sa Pampanga sapagkat isa itong hakbang para ihanda ang mga bata pagpasok sa paaralan. Ikatlo lumipat na sila sa mga lungsod mula sa baryo kung saan nila naririnig ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain mula sa mga nakatatanda roon. Ikaapat halos namimili na ang mga residente sa mga *grocery store* kaya ang ilan mga sangkap na tunay

ay nawawala na kapalit nito ay ang mga *instant*. Napatunayan din sa pag-aaral na ito na kapag hindi na ginagamit ang mga salitang ito ay tuluyan nang mawawala. Kaya't hangga't maaari'y huwag nating hahayaan na maglaho na lamang nang basta- basta ang ating wika. Dapat patuloy pa rin ang paggamit, pagtuklas, pagpapayaman, at pagpapahalaga nito. Sapagkat pamana pa ito ng ating mga ninuno at tunay na sariling atin na maaaring magpapakilala sa ating pagkatao bilang mga Pilipino.

Mga Rekomendasyon sa Pag-aaral

1. Maaari itong gamitin ng mga guro sa Technology Livelihood Education kaugnay ng pagluluto partikular sa Pampanga.
2. Dagdagan pa ang mga salitang kinalap.
3. Maaaring magkaroon pa ng sarvey kung nais pa rin gamitin ang mga dating ginagamit ng mga Kapampangang salita na may kaugnayan sa pagkain.
4. Dagdagan pa ang mga kaugnay na pag-aaral.
5. Ipatingin sa isang editor ang kabuuan ng pananaliksik.

Kaugnay na mga pag-aaral

Mula sa aklat na *Memories of Philippine Kitchens* na sinulat nina Amy Besa at Romy Dorotan sa pahina 122 ang Pampanga ay isa sa mga pinakamatagal na probinsiya mula sa kasaysayan. Kilala ito sa pamamagitan ng pagkain at mahuhusay na tagaluto. Sa kanilang pagbisita sa Sta. Rita Pampanga, nagkaroon sila ng pagkakataon na makita ang gumagawa ng turrone de casuy at sansrival mula sa Lansang Delicacies bakery nasaksihan nila kung gaano kahusay ang mga Kapampangan sa mga paggawa ng iba't ibang pagkain. Dahil sa kanilang paglalakbay naitala ang mga kuwento sa likod ng mga pagkain at kung paano ito inihahanda kung bakit ito iniluluto.

Sa pagsasagawa ng Diksyunaryo ni Edgie Polistico sa kaniyang metodo na self-styled research nakatulong sa kaniya na makalikha ng "first-of-kind dictionary" na kinabibilangan ng mga lokal at etnikong dayalekto, na may mahabang listahan ng mga pagkain, pagluluto, at iba pang mga termonolohiya kaugnay ng mga pagkain na hindi karaniwang napapakinggan o nababasa. Sa kaniyang aklat hindi na kailangan ang maglakbay sapagkat dito malaman ang mga katutubong katawagan

sa pamamagitan ng kaniyang pananaliksik matatagpuan na rito ang aktwal na salita kaugnay ng mga iba't ibang pagkain sa Pilipinas.

Sa aklat na *Kulinarya " A Guidebook to Philippine Cuisine* na sinulat nina Glenda Barreto, Conrad Calalang, Margarita Fores at el. Nakasaad sa paunang salita ng aklat na ang pinakamagandang paraan na makilala ang kultura ng isang lugar o bansa ay ang pagkilala sa mga pagkain nito. Ang pangunahing layunin ng kanilang ginawang aklat ay mabahagi ang kanilang talento at kaalaman nila sa pamamagitan ng malalim na pag-unawa at pagpapahalaga sa kultura ng bansang Pilipinas kaugnay ng mga pagkain.

Ayon sa aklat na may pamagat na " Palayok; Philippine Food Through Time, On site, in The Pot" na sinulat ni Doreen Fernandez sa kaniyang panimula nakalap niya ang impormasyon tungkol sa pagkain mula sa pangkabuhayan, panlasa, pagkain, sa kaniyang pakikipanayam at pagbabasa. Napag-alaman niya na nagmula ang mga kasulatan tungkol sa mga pagkaing Pinoy sa mga prayleng Kastila at mga opisyal kaugnay ng kanilang obserbasyon at paglalakbay sa Pilipinas ayon sa kanilang kinakain.

Kaunay nito, pinagkuhanan din ng idea ng mananaliksik ang pagkakaayos ng uri ng pagkain ni Doreen Fernandez sa kaniyang "The food world of Miguel Ruiz. Sa J.T. Peralta (Pat.)Reflections on Philippine culture and society: festschrift in honor of William Henry Scott". Dito ay hinahanay niya ang mga salitang may kaugnayan sa pagkain ayon sa kategoria ng mga pagkaing hayop, isda, inumin, at iba pa. Isanali niya rin ang mga katawagan tulad ng mga iba't ibang gamit o paraan sa panghuhuli ng isda. Binanggit din dito na gumawa ng inobasyon sa pag-aaral ni William Henry Scott sa pamamagitan ng bukod sa pagtingin niya sa mga salita sa kanilang mga kahulugan nito sa diksyunaryo ay sinaliksik niya kung ano ang kaugnayan ng mga pagkain sa kultura ng isang lugar. Sapagkat ayon sa kaniya susi ito ng kanilang tunay na kahulugan.

Sa pag-aaral ni Ginoong Dwight David A. Diestro na may pinamagatang "Ang Kaalamang Pandagat ng mga Tagalog noong Ika-18 na Dantaon ayon sa Vocabulario de La Lengua Tagala nina P. Juan de Noceda at P. Pedro de Sanlucar (1754)",nasaliksik niya rito ang

mga pagkakaugnay ng mga salita sa pamamagitan ng pagsasagawa ng vocabulario. Isa itong paglalatatag na ang obhetibo ay pagyamanin ang kaalamang panloob mula sa tagalabas upang mailapit ang dinalang Kristiyanismo sa mga tao. Kay Pinpin ay taliwas na karanasan ang kanyang inadhika upang makapasok sa bagong loob ng mga mananakop sa pamamagitan ng pag-aaral ng kanilang wika. Pagkakaisa ng labas at loob ang iniuugnay ng pananampalataya. Instrumento ng pagpapalaganap ng kapangyarihan ang naganap. Nais ng kolonyalismo ang pangkalahatang pananaklaw. Kung kaya't, ang pagtatala ng bawat salita ay pagpasok sa kamalayaan at pook ng mga katutubo.

BIBLIOGRAPI

- Bareto Glenda, Calalang Conrad, Fores Margarita, Segismund Myrna, Sincioco Jessie at Tayag Claude; INC; 2013; *Kulinary: A Guidebook to Philippine Cuisine; Expanded Second Edition; Published and Exclusively distributed by Anvil Publishing Mandaluyong City Philippines*
- Bergamo, Fray Diego, OSD; 2007; *Vocabulary of Kapampangan Language in Spanish and Dictionary of Spanish Language in Kapampangan. First Published in 1732 and reprinted in 1860; Published by Juan D. Nepomuceno Center for Kapampangan Studies and the National Commission for Culture and Arts; Holy Angel University Press INC Angeles City Philippines*
- Besa Amy at Dorotan; 2006; *Memories of Philippine Kitchens Stories and Recipes from Far and Near; First Publication; Stewart Tabon and Chang New York;;Printed in China*
- Buenaobra, Dr. Nita P; 2004; *Bokabularyong Traylingguwal Kapampangan Filipino English; Komisyon sa Wikang Filipino San Miguel, Maynila*
- Canilao, Irma; *Pampango-Filipino Lexicon; 1998 ;Unang Edisyon; Daraga Press, INC Cubao Quezon City Philippines*
- Diestro, Dwight David A.; 2019; *Ang Kaalaman Pandagat ng mga Tagalog noong ika- 18 na Dantaon ayon sa Vocabulario de la Lengua*

Tagala nina P. Juan de Noceda at P. Pedro de Sanlucar 1754;
Iniharap sa klase ni Dr. Feorillo A. Demeterio III sa AFL 521D
Riserts sa Araling Filipino

Fernandez, Doreen, 2001;G The food world of Miguel Ruiz. Sa J.T. Peralta
(Pat.),Reflections on Philippine culture and society: festschrift
in honor of William Henry Scott. Quezon City: Ateneo de Manila
University Press.

Fernandez Doreen; Palayok; 2000; Philippine Food Through Time, On
Site, In the the Pot; Published by The Bookmark, INC Makati City
Philippines

Mallari, Joel P; 2011;Talabaldugan- English Kapampangan Glossary,
Center for Kapampangan Studies Holy Angel University

Polistico, Edgie;2016; Philippine Food, Cooking, and Dining
Dictionary;Advil Publishing INC Madaluyong City Philippines

Samson Venancio Q.(Father);2011;Kapampangan Dictionary; Published
by Holy Angel University Press, Angeles City Pampanga
Philippines

Tiongson Nicanor G. CCP; 2004;Special Publication Office;CCP
Complex, Roxas Boulevard Manila, Philippines; Second Printing

<https://en.wikipedia.org>

[https://www.hau.edu.ph/kampampangan.center/publication/pdf/
singsing/bergano.pdf](https://www.hau.edu.ph/kampampangan.center/publication/pdf/singsing/bergano.pdf)