

## Francesco Carletti

### Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo

5 Primo discorso delle Indie Occidentali  
Sesto ragionamento (Isole Filippine)

10

.....

Finalmente tra queste miserie cessò il vento cattivo e venne il buono, che ci ricondusse al predetto capo dello Spirito Santo, et entrammo per un certo canale molto stretto fra un'isola e l'altra, dove correva l'acqua del flusso et reflusso del mare con tanta velocità, che non si potrebbe quasi immaginare fiume andare con maggior corso né piú precipitoso, talché la nave non poteva far viaggio, non ostante che avesse il vento fresco, se non con il calare dell'acque, e mentre crescevano si dava fondo con l'ancora, altrimenti la nave sarebbe ritornata adietro, o vero attraversavasi in quel canale; nel quale trovammo per nostro ristoro d'ogni bene che l'Indiani abitanti di quel luogo ci portorno alla nave, già ripiena d'acqua fresca, in fresche canne grosse come già dissi, ch'era un contento a vederle et piú a gustarne. Non è né l'oro né l'argento né altra cosa piú pretiosa che si possa comparare per contento dell'umana natura bisognosa di simil cose, come queste acque fresche, galline, porci e frutta di varie sorti di quel paese, e tutto in grandissima quantità e a vilissimo prezzo. Le galline non costano piú di due o tre cratie l'una, a cambio di qualche cosa che davamo loro, forse di meno valore; le quali galline erano di una sorte tanto buone, che subito morte e cotte arosto che erano tante tenere che parevano essere state macere di quattro e piú giorni. Similmente la carne del porco era eccellente, al pari di quella dell'Indie, della qual carne abbondano tutte quest'isola, e ne fanno tanto lardo, che serve in luogo di burro e d'olio per condire le vivande e per friggere il pesce; e si permette usarlo ancora ne' giorni di vigilia, e il venerdì e il sabato. Del pesce ci portorno in abbondanza a vilissimo prezzo; e io provai che, per salvarlo dalla mattina alla sera, faceva il rostirlo sopra la graticola tanto che fosse mezzo cotto, e poi la sera finito di cuocere con acqua aceto e sale, in quella maniera era bonissimo. Le frutta ancora, come li platani e altre, erano molto migliori,

35

senza nessuna comparatione: e veramente questi platani in questo paese mi parvero una delle delitiose frutte che si possono trovare in tutto il mondo, e particolarmente certi che avevano uno suavissimo odore adomaschino, che non si poteva desiderare né piú grato né piú gustevole. Ma le frutte proprie di  
5 quel paese, e non piú viste da me, mi parvero assai piú belle che buone, e spetialmente quella che chiamano *giaca*, frutta grande com'una grande zucca, di forma piú lunga che grossa e di grandissimo e acutissimo odore aromatico, con una scorza di verde giallo e rozza e rubida molto, piena di latte come quella del fico e non troppo dura: il di dentro è di color giallo come l'oro, accomodatovi in cosí fatto ordine che ciascheduno di quei frutti fatti a spicchi  
10 ha la sua casa nella maniera che l'hanno le castagne nel suo riccio. Questi frutti sono coperti d'una buccia assai carnosa, dolce al gusto ma alquanto dura, che nel masticarla sgricciola fra li denti, e sotto quella vi è una castagna, che arrostita al fuoco dà quasi quel sapore medesimo delle nostre, ma cruda è  
15 molto aspera e non si può mangiare. Le quali giache nascono e crescono nel tronco e nelle rame piú grosse dell'albero che le produce, uscendo fuori come esce la gomma de' ciriegi o susini, ma in forma de' frutta e non escremento come quella.

Tornando al viaggio e navigatione che facemmo per questo canale, dico  
20 che arrivammo finalmente nel mese di giugno dell'anno 1596 al porto di Cavitte, poche miglia lontano dalla città di Manila, la quale è situata alla marina nel mezzo dell'isola, tra li 16 e 17 gradi di latitudine verso tramontana, et in essa risiede il governatore di tutte quelle isole Filippine, mandatovi dal Re di Spagna per cinque anni con titolo di Capitano Generale di esse. Questo è l'ultimo termine della conquista della corona di Castiglia, fatta nell'anno 1564 al  
25 tempo del Re Filippo, et perciò si chiamano dal suo nome Filippine; soggiogate e comandate da Spagnoli Castigliani, i quali navicando per via dell'Indie occidentali sempre verso ponente sono finalmente arrivati in quel ultimo Oriente, in rispetto di dove si sono partiti prima. La città di Manila è fabricata, di case e di disegno, al modo di Messico della Nuova Spagna, ma di piú  
30 tiene a torno la muraglia grossa e con buone fortezze, per avere appresso di sé molti nemici, tanto di terra ferma della Cina, come del numero infinito d'isole che sono per quel mare. In tutto affermano essere dodece mila isole, nelle quali si comprendono anche le Molucche e quelle del Giappone, che sono  
35 da temersi piú dell'altre sì per essere vicine, come per essere quei popoli gente bellicosa e decisa a guerreggiare sempre tra di loro e con li vicini. La città è abitata da Spagnoli, che l'hanno conquistata e vi stanno con molti commodi agiatamente, padroni assoluti delle terre e delli uomini e delle donne ancora, i quali tutti li pagano tributo; molti ne hanno sotto di sé cinquecento e mille,  
40 che pagano almeno otto giulii per ciascuno l'anno; et inoltre con la commodità delle mercantie che mandano alla Nuova Spagna, presto si fanno ricchi. Fu

già tempo, che guadagnavano nell'oro, del quale queste isole abbondano, cento cinquanta per cento; oggi non segue così, ma nelle mercantie che vi sono portate da' Cinesi, et poi trasportate al Messico, vi si guadagna 150 e 200 per cento. Vi sono ancora, per guardia della città, ottocento soldati Spagnoli con li loro capitani, quali se la passano commodamente. Tutta l'isola gira in circuito mille quattrocento miglia, poco più o meno, molto bene abitata tutta di due sorte d'uomini Indiani: l'una, che gli Spagnoli chiamano Mori, per causa che, prima vi arrivassero li Cristiani d'Europa, v'erano arrivati dall'Asia i ministri di Maometto, e questi avevano ricevuto il loro Alcorano e ne facevano religiosa professione; gli altri si adomandavano *bisaios*, nome proprio del paese, e questi si stavano ancora nella loro antica gentilità e idolatria, sì come di presente molti stanno per mancamento di ministri che insegnino loro la verità del Evangelo. È questa nazione molto differente dall'altra così in costumi come nella statura e gesti del corpo, essendo che li Mori sono piccoli e malfatti di viso e di corpo, e di colore assai bruno, e d'animo vile e poltrone; per contra questi altri hanno bella persona robusta et virile, e molto più bianchi di carnatura e più valorosi nel maneggiar l'armi; nel quale esercizio si passano il tempo, con far combattere i galli<sup>1</sup> avvezzi a questo con arte maravigliosa, armandoli di ferro che punge e taglia quella parte del piede dove è posto lo sprone, che pare proprio una scimitarra con la quale si feriscono l'un l'altro, e spesso a morte con l'urti che con essi si danno, sbranandosi quando il collo, e quando il gozzo, e quando il petto, e spesso il ventre sbudellandosi: le quali ferite, quando non sono mortali, glie le curano con balsami et olii pretiosi, accarezzandoli e sbrufandoli con vino, e gli ristorano di cose buone da mangiare. In questi spassi, dove concorrono molti a vedere, giuocano e scommettono danari assai per chi guadagnerà delli due galli combattenti, li quali sono allevati con molta curiosità e domestichezza, tenendoli nelle loro camere, non li lasciando conversare con le galline, acciocché siino più innamorati e gelosi di esse, che sono le cause per le quali guerreggiano insieme.

Li popoli *bisaios* sono uomini tutti deditissimi alli piaceri di Venere, e le loro donne non sono meno innamorate che belle, con le quali si trastullano in diverse e strane e diaboliche maniere; e spetialmente una, che se io non l'avessi vista non ardirei raccontarla a V.A.S.<sup>2</sup> per non esser tenuto mendace, ma poiché io, per curiosità e per certificarmene, spesi anche qualche danari acciocché mi fosse mostrato quello che m'era stato detto, mi si può dunque

---

<sup>1</sup> V. anche: Giovanni Francesco Gemelli Careri, *Giro del mondo*, Tomo V, *Filippine*, Lib. I, Cap. IV; <http://www.xeniaeditrice.it/carerik.pdf> ; Antonio Pigafetta, *Relazione del primo viaggio intorno al mondo*, a cura di Andrea Canova, Editrice Antenore, Padova, 1999, § 778, 779; ; José Rizal, *Noli me tangere*, cap. 46, *La galliera*, Debatte editore, Livorno, 2003, ISBN 88-86705-26-3; <http://www.rizal.it/noli.pdf> .

<sup>2</sup> Vostra Altezza Serenissima (Granduca di Toscana Ferdinando I de' Medici).

prestar fede. Questi bisaios o la piú parte di loro, per inventione del diavolo e per dare e avere diabolico piacere con le loro donne, usano forarsi il membro virile<sup>1</sup> e in quello foro che fanno un poco piú che al mezzo di esso, vi mettono un pernetto di piombo che passa da una banda all'altra, in cima del quale  
5 vi è attaccata una stelletta pure di piombo, che vi si gira intorno e cuopre tutto il membro, avanzandone un poco dalle bande. Di sotto al pernetto vi è un buco, per il quale vi si attraversa una biettolina acciò stia saldo e non possa uscire fuori del membro: con il quale cosí armato, si sogliono trastullare con le loro donne, alle quali non dànno meno dolore al principio che piacere nel  
10 fine, quando sono bene riscaldate da quelle punture che ricevono da quella stelletta, di tal maniera che per un pezzo esce loro la voglia di quello che piú desiderano. Questo modo di lussuriare dicono essere stato ritrovato da loro per sanità, ciò è per aver manco occasione di usare Venere e tener piú satie le loro femine; ma so dire anco per aggiunta che piú tosto sia una pura inventione di satanasso, per impedire la generatione umana a questi sgratiati.

Si maritano dando la dote alle donne che pigliano, o vero come se le comprassero pagando una piccola quantità d'oro o argento alli loro padri o madri, e ne pigliano quante vogliono o possono comprare o dotare; e volendole cacciar via, non vi essendo lecite cause, perdono la dote; e se vogliono andarsene, bisogna che la restituiscino al marito. Per parere piú leggiadri alla presenza delle loro moglie, sopportano e sí martorizzano col farsi tagliare tutto il corpo, fuora ch'il viso, in foggia di lavori bizzarri et lineamenti tanto ben tirati quanto si potesse fare un perito e destro matematico; questi segni durano a vedersi per sempre, perché sono fatti con ferretti che tagliano gentilmente la pelle come rasoi, e appresso, con certi loro sughi d'erbe curandosi,  
25 vi restano tutti quei lavori di colore azzurro, e, come che vadino quasi con tutto il corpo nudo, fanno secondo il loro costume bella e vaga vista alla presenza delle loro donne, come se tra noi l'uomo si rapresenta con un bello e ricamato vestito sopra seta e oro. Le donne per contrario vanno vestite e non portano scoperto altro che la gamba con il piede scalzo, il quale riempiono et adornano di maniglie di metalli piú e meno pretiosi, secondo la possibilità di ciascheduna. Se ne acconciano anche le braccia e il collo, con metterle tutte una appresso all'altra a maniera di cerchi, di filo rotondo e tirati, in forma grossi come una penna da scrivere, e la maggior parte sono d'oro massiccio.  
30 Dette donne si fanno dipingere la mano manca con lavori molto delicati e sottili e di fantastica inventione, che dà loro molto gratia accompagnata con una certa vezzosa gentilezza; et in questo usano grande arti e se ne tengono e fanno a gara a chi l'ha piú vaga, e la risparmiano e riguardano dal travaglio

---

<sup>1</sup> v. Antonio Pigafetta, *Relazione del primo viaggio intorno al mondo*, a cura di Antonio Canova, Editrice Antenore, Padova, 1999, § 630.

per conservarla piú morbida, delicata e netta. Le donne, come anche gli uomini, si forano le orecchie in tanta brutalità, che con il peso che in esse vi appendono di borchie rotonde piene di gioie et anelletti d'oro massiccio e pesante, se le fanno cosí lunghe che arrivano sopra le spalle e molto piú giù: 5 cosa difforme e brutta a vedere, piú d'un palmo d'orecchia stiantato della gravezza di quelli loro ornamenti. Usano ancora un'altra stravagantia, di tingersi i denti di colore rosso con certa mestura lustrosa come una forbita vernice, che mai si leva, anzi li conserva sempre politi e sani che non ve si vede mai alcuna bruttura, anzi paiono fatti di corallo; questo usano di fare indifferen- 10 temente uomini et donne, le quali, quelle che sono di maggiore qualità e ricchezza, se gl'indorano: prima con una lima se li fanno aguzzi, e poi v'accommodano sopra una foglietta d'oro. Usano sedere sopra stuoie di giunchi de varii colori contesti, quali distendono sopra il pavimento della loro casa, e quivi anche mangiano e dormono. Le case sono fabricate di canne grossissime e fesse; insieme tessute, ne formano pareti et palchi, e dell'intere ne fanno 15 trave e colonne per reggerle, e li tetti cuoprono di foglie di palme. Le quali case sono alte da terra sei o otto braccia, che non ve si può salire se non con una scala a pioli che si mette e leva a sua posta. Fondanle sopra dette canne o stili di legno, et in molti luoghi sopra alberi, che mentre crescono alzano le 20 case in alto, sotto le quali allevano le loro galline e porci come in una stalla, circondando con le medesime canne a torno a torno quel vano delli quattro o piú stili o alberi che sostengono la casa, di maniera che non arrivano al palco; dal quale, per essere rado e trasparente, gettano giù a porci e galline ogni immonditia e di quivi fanno anche le loro senz'altra politia, e subito da quelli 25 animali avvezzi a tal cibo è raccolto ogni cosa. Li loro mantenimenti sono risi, de' quali ne ricolgono in abbondanza, cotto semplicemente con acqua e sale, che serve loro in luogo di pane; e per companatico, basta aver loro delle frutta e del pesce, e molte volte se la passano con solo un poco di sale, che in foggia di una pietra soda lo fregano sopra il riso cotto, mentre se lo mangia- 30 no. Fanno ancora pane di pesce, macerandolo con il sale e facendone forme come di cacio, di quella polpa; le seccano poi al fumo, e volendo le possono disfare e farne minestre. Similmente fanno pane del midollo di certe palme molto grosse che chiamano *sagri*, il midollo delle quali, cheggiato e secco al fumo, si sfarina pestandolo in mortai di legno molto grandi: impastato poi si cuoce tra due teglie infocate, et ha sapore e colore e forma dí castagnaccio, 35 ma non ha quel dolce cosi smaccato, nientedimeno è assai buono a mangiare. Vi sono ancora porci domestici e salvatici, e buffali simili alli nostri, che loro chiamano *carabau*, e rare volte mangiano altra carne che di questi porci e carabau, del quale mangiano spesso anche crudo, subito morto, con il sangue ancora caldo, e con del sale. Doppo aver mangiato; et cosi ancora in tutte 40 l'ore del giorno, usano tenere in bocca una certa foglia verde di un'erba detta

da loro *buyo* la quale mescolano con una frutta che chiamano *bonga*, e con queste cose vi aggiungono calcina spenta fatta di nicchie marine: e tutto insieme masticano, inghiottendone quel sugo e umore che n'esce, il quale prima è verde e amariccio, ma per la forza della calcina diventa rosso e di buon  
5 gusto. L'umore di questa foglia è caldissimo per l'effetti che se ne vede, perché aiuta molto la digestione, risveglia e ristora i sensi di Venere, conserva le gengie e li denti e fa buonissimo et odorifero fiato. La qual foglia la produce una pianta simile a quella de' fagiuoli e coltivata propriamente come quelli, appoggiandola a qualche palo o frasca o arbuscello, sopra de' quali si va aviticchiando. Li Spagnoli, così l'uomini come le donne, l'usano ancora loro  
10 masticare e tener sempre in bocca, perché una volta avuta non si può poi far senza; io ne masticavo volontieri qualche volta, e sentivo una satisfatione e fortificatione di stomaco, che mi dava maggior vigore che non fa il vino, in luogo del quale questi Indiani costumano nelle loro visite offerire cortesemente all'amici il detto *buyo*.  
15

Non manca loro diverse sorte di bevande, che fanno spetialmente di due sorte di palme, una che chiamano *nippa* et è la meglio per far vino, l'altra è quella palma che fa quel frutto che noi chiamiamo noce d'India, delle quali abbondano tutte quest'isole. Dell'una e dell'altra si fa vino in questo modo:  
20 tagliando quel ramo che doveva fare il frutto, ciò è le noci, delle quali a ogni luna nuova ne spunta un grappolo di molte insieme. Al ramo si attacca un vaso di terra, perché riceva quel liquore che stilla a poco a poco da quella tagliatura. È di sapore dolce, e chiamasi *sura*, molto grato al gusto, che per farne vino si stilla a lambicco e diventa una bevanda come acquavite tanto nel colore, come nel sapore, e questo basti quanto a questa sorte di vino. In altro  
25 luogo si tratterà più diffusamente dell'albero e suo frutto e d'ogni altra appartenenza a quello.

Concludendo in questo ragionamento, in queste isole ci è d'ogni bene: abbondanti di pesce e di carne di tutte sorte e con piuma ancora, tra le quali  
30 vi sono certi uccelletti come ortolani, quanto alla grossezza, ma senza nessuna comparatione molto meglio e più saporiti e più delicati, tanto che non si possono pelare per la loro tenerezza, e per ciò si pelano vivi per non li scorticare. Dicevano che questi uccelletti s'ingrassavano alla campagna con locuste, delle quali in quest'isole alcune volte se ne veggono tanta gran quantità,  
35 che ricuoprono tutta la terra e oscurano, quando volano, il sole. Io mi sono trovato a vederle passare in tanta copia e con tanto ordine, e così serrate insieme, che mi tolsero la vista del sole come fanno le nugole. Quelli Indiani le mangiano rostite al fuoco senza farli altro condimento, con loro mirabile gusto.

40 Il resto che manca a queste isole viene loro portato di fuori, e dal Giappone viene la farina di grano, con la quale fanno il pane per servitio delli

Spagnoli; del qual luogo vengono anche diverse altre mercantie, che portano con li loro vascelli per vendere. Et li Cinesi, ciò è quelli della provincia del Cineo, vi vengono ancora loro ogn'anno con cinquanta, e più e meno, vascelli carichi di sete crude, ciò è sode et lavorate in pezze di velluti, rasi, damaschi o taffetani e molte tele di bambagia, e museo, zucchero, porcellane e diversissime altre sorte di merce, con tutte le quali si fa un nobilissimo mercato dalli Spagnoli, che le comprano per portarle al Messico della Nuova Spagna, sì come volevamo et eramo venuti per far noi. Ma in quell'anno per nostra mortificatione non vennero più di dieci o dodeci delli su nominati vascelli che chiamano *somme* e quelli con pochissime mercantie, le quali erano comprese solamente da coloro che avevano più favore e comando nella città. Oltre che erano molto più care dell'ordinario e a prezzi da sperarne poco o nessuno utile, per essere in quel tempo mancamento d'ogni cosa, attesoché si era disgratiatamente abbruciato in una notte tutto il luogo dove abitavano li Cinesi e Giapponesi, che si chiamava *Parian*, sito fuori delle mura della città, fabbricato di case e botteghe tutte di legname e di canne tessute con foglie d'alberi: esca da fuoco, il quale in poche ore consumò infinita quantità di ricchezza in diverse mercantie, dove li poveri Cinesi e Giapponesi ricevertero un danno e perdita inestimabile, per essere quel luogo molto ripieno di botteghe con pretiose merci d'ogni qualunque sorte di manifatture et arti meccaniche; i Cinesi e Giapponesi le somministrano e vendono alli Spagnoli, sotto il cui governo stanno, con un loro Protettore pure Spagnolo che li difende et assiste in ogni loro bisogno: e io mentre fui in detta città vedili fare una difesa da ridere, quantunque misteriosa.

25 Era stato trovato in dolo di falsificare monete un Cinese, e per ciò fu condannato e bandito fuori del paese; questi, per non uscire della città nonché dell'isola, si raccomandava al suo Protettore, dicendo che si voleva appellare di questa sententia. Ma lo sgratiato (in quanto al mondo) in luogo di migliorare sententia fu condannato alle forche e, di gentile idolatra che era, volse in quel punto essere battezzato e morse come buon cristiano. Vegga V.A.S. per qual via Dio l'aveva predestinato all'acqua del Santo Battesimo e per consequentia al cielo, a godere e fruire quel vero Iddio che non aveva mai né conosciuto né riverito in terra.

35 Ma torniamo al proposito del viaggio, al quale si aggiungeva ancora la difficoltà, se bene si fossero compere le mercantie, di poterle poi caricare alle navi, essendo che il costume è di spartire la carica delle mercantie, nelle navi che partono per Acapulco<sup>1</sup>, tra gli abitatori spagnoli della città, a rata secon-

---

<sup>1</sup> Per disposizioni reali, solo due galeoni spagnoli all'anno potevano fare la spola tra Acapulco e Manila trasportando solo merci spagnole (v. agapitov, *Galeòn Andaluçia*: <http://www.youtube.com/watch?v=gRBfj6MpeJo>).

do l'essere e merito di ciascheduno; privilegio concesso a quelli da Sua Maestà Cattolica per riconoscerli dell'acquisto fatto di quell'isole et per essere loro stati li primi abitatori d'esse. Di maniera che tutti questi inconvenienti difficultavano il poter poi ritornare alla Nuova Spagna in quell'anno, come avevamo disegnato di fare, talché per non rimaner quivi tanto tempo, doppo esservi stato dal mese di giugno sino a quello di maggio dell'altr'anno 1597, ci risolvemmo di seguitare di passare innanzi e andare alla Cina per via del Giappone, e di quivi all'India orientale e poi in Spagna con le nave che partono di Goa per Lisbona.

10 Per ciò fare non mancavano delle difficultà, poiché in prima bisognava avere licentia dal Governatore di Manila, la quale esso non può dare a nessuno per ciò che lo vietano l'ordini e costituzioni della Corona di Castiglia, per privilegio accordato alla Corona di Portogallo, che nessun Castigliano che venga dall'Indie occidentali, possa passare nel dominio e acquisto de' Portughesi de' paesi d'oriente, sotto pena di perdere li beni e abbruciato il vascello che ve li conducesti, e le persone sieno fatte prigioni e condotte in ferri a Lisbona. Tutti li quali impedimenti per superarli e non restar soggetti a queste proibitioni e legge, facemmo pensiero di partire di Manila senza dimandar licentia al Governatore; e così c'imbarcammo una notte secretamente in un vascello Giapponese per passar prima in quell'isole, paese libero nel quale non comandano né Portughesi né Castigliani, considerando che di quivi poi con facilità potevamo liberamente andare dove volevamo, senza impedimento alcuno, et particolarmente alla Cina, con la commodità del passaggio della nave de' Portughesi, che ogn'anno vengono quivi al porto e città di Nangasachi dalla isola di Macao del Regno della Cina, dove riseggono, con mercantie che vendono a' Giapponesi. In un vascello che era venuto da Nangasachi, carico di farina, a Manila, che all'ora stava per partire, c'imbarcammo con tutto il nostro avere in verghe e reali d'argento, sì come nel ragionamento di domani V.A.S. sentirà, piacendole.

30

35 Rif.: Francesco Carletti (1573-1636), *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, a cura di Adele Dei, *gum*, Mursia, Milano, 1987, ISBN 978-88-425-4162-2. Il viaggio fu effettuato tra il 1594 e il 1606. La prima pubblicazione del testo manoscritto fu fatta nel 1701.