

Recognizing Surigaonon-branded food and beverages: Identifying the cultural identity of Surigao del Norte

Meriam L. Hinotan

Surigao del Norte State University
Surigao City, Philippines
Email: hinotanmeriam@gmail.com

Pilmore M. Causing, MA

Surigao del Norte State University
Surigao City, Philippines
Email: pilmorecausing@gmail.com

ABSTRACT

This research aims to explore how the unique food and beverages of the Surigaonon people serve as carriers of history, tradition, and culture. Among the featured products are sayongsong, espasol, ampaw, Gigaquit rhum, and other local creations made from indigenous ingredients such as rice, cacao, peanuts, fish, and nipa fruit. The study employs a qualitative research design, particularly utilizing interviews, observations, and questionnaires to gather data. Participants were selected through purposive sampling and include local artisans, entrepreneurs, elder residents, and cultural advocates from various municipalities of Surigao del Norte. Data analysis reveals that these food and beverage products are not only viewed as sources of livelihood but are also considered essential elements of the province's identity and cultural wealth. They reflect the creativity and ingenuity of the Surigaonon people in utilizing local natural resources. The study recommends a more systematic documentation and promotion of these cultural food items through programs, festivals, workshops, and digital marketing. It also underscores the importance of integrating knowledge of “Tatak Surigaonon” into youth education to preserve and enrich local culture and traditions. The findings of this study may be valuable to tourism planners, local government units, and cultural advocates in promoting a tourism and economy grounded in authentic local identity.

Keywords: Surigaonon identity, local food culture, cultural heritage, traditional cuisine, indigenous ingredients

Date Submitted: June 15, 2025

Date Accepted: July 2, 2025

Date Published: July 12, 2025

Pagkilala sa mga pagkain at inuming tatak Surigaonon: Pagtukoy sa kultura ng pagkakakilanlan ng Surigao del Norte

Meriam L. Hinotan

Surigao del Norte State University
Surigao City, Philippines
Email: hinotanmeriam@gmail.com

Pilmore M. Causing, MA

Surigao del Norte State University
Surigao City, Philippines
Email: pilmorecausing@gmail.com

ABSTRAK

Layunin ng pananaliksik na ito na tuklasin kung paano nagiging tagapagdala ng kasaysayan, tradisyon, at kultura ng mga Surigaonon ang kanilang natatanging mga pagkain at inumin. Kabilang dito ang mga produktong tulad ng sayongsong, espasol, ampaw, gigaquit rum, at iba pang likha na may kaugnayan sa mga lokal na sangkap gaya ng bigas, cacao, mani, isda, at nipa fruit. Ang pagtutuos ng mga datos ay ginagamitan ng kwalitatibong disenyo, partikular ang panayam, pagmamasid, at talatanungan upang makalap ang datos. Ang mga kalahok ay pinili sa pamamagitan ng purposive sampling at binubuo ng mga lokal na manlilikha, negosyante, matatandang residente, at mga tagapagtaguyod ng kultura mula sa iba't ibang bayan ng Surigao del Norte. Sa pagsusuri ng mga datos, lumitaw na ang mga produktong pagkain at inumin ay hindi lamang itinuturing na kabuhayan kundi mahalagang bahagi ng identidad at yaman ng kultura ng lalawigan. Ipinapakita ng mga ito ang pagiging malikhain at mapanlikha ng mga Surigaonon sa paggamit ng mga lokal na likas-yaman. Iminumungkahi ng pag-aaral ang mas sistematikong dokumentasyon at promosyon ng mga pagkaing ito sa pamamagitan ng mga programa, pista, workshop, at digital marketing. Mahalaga ring isama sa edukasyon ng kabataan ang pag-aaral hinggil sa Tatak Surigaonon upang mapanatili at mapayabong ang lokal na kultura at tradisyon. Ang mga resulta ng pananaliksik na ito ay makatutulong sa mga tagapagplano ng turismo, lokal na pamahalaan, at mga tagapagtaguyod ng kultura sa pagtataguyod ng isang turismo at ekonomiya na nakabatay sa sariling pagkakakilanlan.

PAUNANG SALITA

Ang pagkain at inumin ay hindi lamang pangunahing pangangailangan ng tao kundi mahalagang tagapagdala ng kasaysayan, kultura, at kolektibong pagkakakilanlan ng isang lugar. Sa lalawigan ng Surigao del Norte, ang mga natatanging produktong tulad ng sayongsong, espasol, ampaw, Gigaquit rum, at iba pang lokal na pagkain at inumin ay sumasalamín sa pagiging malikhain, masinop, at mapanlikha ng mga Surigaonon sa paggamit ng kanilang likas-yaman.

Gayunpaman, sa kabila ng pagiging bahagi ng pang-araw-araw na buhay at kabuhayan, kakaunti ang sistematikong pag-aaral at dokumentasyon na tumutuon sa kahalagahan ng mga pagkaing ito bilang daluyan ng lokal na kultura. Dahil dito, layunin ng pananaliksik na ito na

tuklasin at mailarawan ang mga pagkaing Tatak Surigaonon, upang maunawaan ang kanilang kasaysayan, proseso ng paggawa, at papel sa paghubog ng kultural na pagkakakilanlan ng Surigao del Norte. Sa pamamagitan ng kwalitatibong pagsusuri at panayam sa mga lokal na tagalikha, negosyante, at tagapagtaguyod ng kultura, sisikapin ng pag-aaral na masagot ang mga mahahalagang katanungan hinggil sa mga pagkaing ito at ang maaaring maging ambag ng pananaliksik sa promosyon ng lokal na turismo, edukasyon, at pangkulturang kamalayan.

Paglalahad ng Suliranin

Ang pangkalahatang layunin ng pag-aaral na ito ay maidokumento ang mga produktong pagkain at inumin bilang pagtukoy sa kultura ng pagkakakilanlan ng Surigao del Norte. Sa kabuuan, sisikaping matugunan ang mga sumusunod na katanungan:

1. Ano-anong mga produktong pagkain at inumin ang matatagpuan sa Surigao del Norte?
2. Ano-ano ang mga pangunahing sangkap at proseso sa paggawa ng mga pagkain at inumin na tatak Surigaonon?
3. Ano ang kasaysayan sa likod ng mga pagkain at inuming tatak Surigaonon?
4. Anong awput ang maaaring maibahagi ng pananaliksik na ito?

PAMAMARAAN NG PANANALIKSIK

Ang pananaliksik na ito ay gumamit ng pangunahing paraan ang kwalitatibong pamamaraan. Ayon kay John W. Creswell (2013), ang kwalitatibong pananaliksik ay isang lapit na ginagamit upang tuklasin at unawain ang kahulugang ibinibigay ng mga tao o grupo sa isang suliraning panlipunan o pantao.

Ito ay isang proseso ng pananaliksik na nagsimula sa mga tanong, nagtataglay ng datos na karaniwang nakalap sa kapaligiran ng mga kalahok, at ginagamitan ng inductive na pagsusuri. Upang masusing suriin ang mga natatanging produktong pagkain at inumin ng Surigao del Norte, at ang kanilang papel sa pagbuo ng lokal na pagkakakilanlan at pag-unlad ng turismo.

Ang mga impormante sa pananaliksik na ito ay pinili gamit ang purposive sampling o layuning pagpili. Ang mga kalahok ay sadyang pinili sa taong panuruan 2024-2025 batay sa kanilang karanasan, kaalaman, at ugnayan sa mga pagkaing at inuming tradisyonal o kinikilalang bahagi ng kulturang Surigaonon. Ang mga impormante ay pinili upang tiyakin ang malalim na pag-unawa sa mga pagkakakilanlan ng kultura ng Surigaonon sa pamamagitan ng kanilang mga pagkain at inumin. Upang matiyak ang kakayahan ng bawat impormante na magbigay ng makabuluhang impormasyon, isang panimulang panayam ang isinagawa bago ang pangunahing pagsusuri ng datos.

Ang bilang ng mga impormante ay inaasahang aabot sa 10–20 katao, na nagmula sa iba't ibang bayan ng Surigao del Norte tulad ng Sison, Placer, Bacuag at Surigao City. Ang pamamahagi ng mga impormante mula sa mga iba't ibang lugar ay naglalayong magbigay ng mas malawak at kompletong pananaw ukol sa mga pagkakaiba at pagkakaipareho ng mga pagkain at inuming Surigaonon.

Etika at pamamaraan sa pagkalap ng mga datos

Isaalang-alang ng mananaliksik ang ilang mga paraan kung paano mangalap ng mga datos para sa ikatagumpay ng kanyang pag-aaral. Ang pagsagawa ng talatanungan na ipamahagi sa

mga pamilihan, kainan, o aktibidad pang-turismo. Nagtanong tungkol sa kasiyahan, karanasan, at opinyon sa produktong pagkain.

Ang mananaliksik ay nakagawa ng malayang pakikipanayam at nakipag-ugnayan sa mga lokal na negosyante, tagapagsilbi ng pagkain, at opisyal ng turismo. Nagtanong tungkol sa pinakakilalang pagkain at produkto ng Surigao del Norte, mga sangkap, proseso, at kasaysayan sa likod ng mga produktong ito. Ang papel ng mga pagkain at inumin ng lalawigan. Gumamit ng tagapagtala (recorder) para masigurong tama ang datos.

Pagmamasid (Observation). Dokumentasyon ng mga aktwal na produkto at kaugnay na gawain. Binisita ang mga pamilihan, lokal na kainan, at lugar ng produksyon ng pagkain. Naglista ng natatanging aspeto ng produkto, tulad ng pangalan, sangkap, proseso at kasaysayan. Kumuha ng litrato at tala na magamit sa paggawa ng booklet.

Organisasyon at pagsusuri ng datos.

Inayos ang lahat ng nakolektang datos (survey responses, interview transcripts, litrato, at obserbasyon). Ang mga hakbang na ito ay mahalaga upang makuha ang tamang datos para sa pananaliksik tungkol sa pagkilala sa mga pagkain at inuming Tatak Surigaonon. Sa tulong ng organisadong proseso, nasigurado ang tagumpay ng layunin na maipakita ang pagtukoy sa kultura ng pagkakakilanlan ng Surigao del Norte bilang panturismong destinasyon.

Pag-aanalisa ng mga datos

Ang bahaging ito ay naglalaman ng pagsusuri at interpretasyon ng mga datos na nakalap mula sa isinagawang panayam sa piling mamamayan ng Surigao del Norte. Layunin ng pag-aanalisa ng ito na maipakita kung paanong ang mga produktong pagkain at inumin ay nagsilbing tagapagdala at tagapagtaguyod ng kultural na pagkakakilanlan ng mga Surigaonon.

Pagsusuri sa Panayam. Ang pagsusuri sa panayam ay isang kwalitatibong paraan ng pagsusuri ng datos kung saan sinusuri ang mga sagot ng mga tagatugon sa pamamagitan ng pagkilala sa mga pagkain at inumin. Mga sangkap, proseso at kasaysayan sa likod ng pagkakakilanlan, na may kaugnayan sa layunin ng pananaliksik.

Interpretasyon ng mga datos. Pagbibigay kahulugan sa mga nakalap na impormasyon mula sa panayam, obserbasyon, o dokumento. Ito ang bahagi ng pananaliksik kung saan ipinapaliwanag ng mananaliksik kung ano ang ibig sabihin ng mga datos at paano ito sumusuporta o sumasalungat sa layunin o tanong ng pag-aaral.

MGA RESULTA AT PAGTATALAKAY

Mga produktong pagkain at inumin ang matatagpuan sa Surigao del Norte

Sa isinagawang pananaliksik, napagtanto ang pagkaroon ng iba't ibang lokal na produkto sa Surigao del Norte, na patuloy na tinatangkilik ng mga mamamayan at lokal na turista. Ang mga nasabing produkto ay maaaring uriin ayon sa pinagmulan at anyo:

Tradisyunal na Kakanin at Tinapay: Ampaw, Espasol, Sayong-song, Pan Bisaya, Pan de Totoy, Chocolanay at Suman.

Pagkaing-Dagat at Ginamos: Dried Pijanga, Dried Nukos Bulingit, Poot-poot Ginamos, Tugnos Ginamos, Crunchy Squid, Chicha Squid.

Pasalubong at Makabagong Produkto: Peanut Roll, Special Pea nato, Peanut Delights, Payaw Tart, D' original baked peanuts, Special Pastillas de Leche.

Inumin at Alternatibong Produkto – Salabat Tea, Gigaquit Rhum, Tableya (Sikwati), Turmeric Tea.

Ang mga kategoryang ito ay nagpapakita ng balanse sa pagitan ng tradisyon at pagpapahalaga sa paggawa ng pagkain sa lugar.

Ipinapakita ng datos na may matatag na koneksyon ang mga produktong ito sa kultura at kabuhayan ng komunidad. Ang paggamit ng lokal na sangkap gaya ng mani, isda, gatas, at bigas ay sumasalamín sa likas-yaman ng lugar. Ang pagkakaroon ng mga bagong produkto ay palatandaan ng entrepreneurial adaptation upang makaakit ng mas malawak na merkado.

Ayon kina Birdir at Akgöl (2015), ang matagumpay na karanasan sa gastronomiya ay nakaugat sa pagkaing may lokal na pagkakakilanlan. Samantala, binigyang-diin ni Ak (2022) ang papel ng lokal na lutuin sa pagpanatili ng sustainable gastronomy tourism. Sa ganitong konteksto, ang mga pagkaing tulad ng Sayong-song at Gigaquit rhum ay hindi lamang pagkain at inumin, kundi bahagi ng lokal na pamana at atraksyong pangkultura. Hindi lamang tinatangkilik, kundi ipinapasa rin sa susunod na henerasyon.

Mga pangunahing sangkap at proseso sa paggawa ng mga pagkain at inumin na tatak Surigaonon

Sinuri ang mga pagkaing ito na nagpakita ng kakayahan ng mga Surigaonon na gumamit ng lokal na yaman tulad ng niyog, bigas, mani, kakaw, isda, at halamang gamot. Sa paraan ng paghahanda (tulad ng pagbilad, pagbuburo, at pagluluto sa kahoy o kalan), masasalamín ang koneksyon ng mga tao sa kalikasan at kanilang pamana sa ninuno.

Sa kabilang banda, ang presensya ng makabagong teknolohiya tulad ng oven, grinder, at packaging materials ay nagpapakitang unti-unting pag-angkop ng mga lokal sa modernisasyon habang pinananatili pa rin ang mga tradisyunal na elemento.

Ang mga pagkaing ito ay higit pa sa simpleng pagkain. Ito ay daluyan ng kasaysayan, ugnayan sa kalikasan, at pagmamalaki sa pagkatao bilang Surigaonon. Halimbawa, ang paggawa ng Gigaquit Rhum ay nagpapakita ng kahalagahan ng tuba sa ritwal at pamumuhay; ang Sayongsong ay madalas inihahain sa pista; at ang Pastillas de Leche ay simbolo ng kasipagan at malikhaing paraan ng kabuhayan.

Ang pagkakaroon ng label at packaging ay sumasalamín sa hangaring maiangat sa merkado ang sariling produkto, patunay na ang kultura ay hindi nakakahon sa nakaraan kundi buhay at patuloy na umuunlad.

Suportado ang interpretasyong ito ng aktwal na datos mula sa mga tagagawa ng produkto at ang masinsinang pagdokumento ng mga proseso. Sa pamamagitan ng mga panayam at obserbasyon, nailahad kung paano nakaugat ang bawat pagkain sa lokal na tradisyon, paniniwala, at pang-araw-araw na buhay. Ang konsepto ng kultural na pagkakakilanlan ni Stuart Hall (1990) ayon sa kanya ang kultura ng pagkakakakilanlan ay hindi isang likas na bagay kundi isang patuloy na pagbuo at paglikha ng kahulugan mula sa karanasan, kasaysayan, at ugnayang panlipunan.

Kasaysayan sa likod ng mga pagkain at inuming tatak Surigaonon

Ilan sa mga itinatampok na produkto ay ang Ampaw (Leah D. Mullanida, Placer, 2000), Espasol at Sayongsong (Nanay Annie, Mainit, 1969), Suman Malagkit (Pening Geyrozaga,

Surigao City, 2002), Pan Bisaya (Benidecta Estel, Malimono, 2010), Pan de Totoy (Lola Mika Nora Anito, Dapa, 1990), Dried Pijanga (Junie Cabalan, Mainit, 2014), at iba pang produktong tulad ng ginamos, peanut-based snacks, tart, squid snacks, rhum, at tsaa. Ang mga ito ay may kanya-kanyang kasaysayan, mga tagalikha, lugar ng pinagmulan, at panahon ng pagsimula na nagpayaman sa pagkakilanlan ng probinsya.

Ang mga pagkaing ito ay hindi lamang produkto ng hanapbuhay kundi nagsisilbing bahagi ng pamana ng kultura ng Surigao del Norte. Makikita na ang pinagmulan ng bawat produkto ay nakaangkla sa mga lokal na yaman (tulad ng nipa, lubi, kakao, isda, at nukos) at sa tradisyon ng paggawa na naipapasa sa iba't ibang henerasyon (hal. Gigaquit Rhum na umabot na sa ikalimang henerasyon). Mula sa lutuing pangkaraniwan (hal. pan bisaya at pan de totoy) hanggang sa kakanin na nagsilbing pasalubong at pang-export (hal. dried pijanga, crunchy squid, at special peanato), sumasalamín ang mga ito sa kabuhayan, kasaysayan, at pagkamalikhain ng mga Surigaonon.

Ang pag-iral at pagpatuloy ng mga pagkaing ito ay nagpakita ng kultura ng pagkakakilanlan ng Surigao del Norte bilang isang lalawigan na pinahalagahan ang sariling produkto, kasaysayan, at tradisyon. Ang bawat pagkain o inumin ay may kwento ng pamilya, komunidad, at kabuhayan na nakatali sa lupaing pinagmulan nito. Sumasalamín ito sa pagiging matatag, masipag, at mapanlikha ng mga Surigaonon sa harap ng pagbago ng panahon. Ang kanilang produkto ay naging bahagi na rin ng kanilang representasyon sa labas ng probinsya at sa bansa.

Ang pahayag ni Stuart Hall (1990) ay nagbigay-linaw sa ganitong konteksto na ang kultura ng pagkakakilanlan ay isang patuloy na proseso ng konstruksyon na may kaugnayan sa kasaysayan at materyal na karanasan. Gayundin, binigyang diin ni Raymond Williams (1977) sa kanyang Cultural Materialism na ang kultura ay naka-ugat sa mga aktwal na materyal na kondisyon at gawi ng tao. Ang mga pagkaing Tatak Surigaonon ay halimbawa ng kulturang buhay na hinuhubog ng materyal na yaman at kasaysayan ng Surigao del Norte.

KONKLUSYON

Sa kabuuan, ang mga produktong pagkain at inumin ng Surigao del Norte ay hindi lamang simpleng pagkain; sila ay may malalim na kahulugan at halaga na nagtataglay ng makulay na kasaysayan at kultura. Mahalaga ang mga ito sa pagbuo ng isang natatanging identidad na nakikilala sa buong bansa.

TALASANGGUNIAN

Ak, S. (2022). The importance of the local cuisine in the context of sustainable gastronomy tourism: Case of Mustafapaşa (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Aylan, S., İş, M., & Yeşilçimen, P. (2017). Using local food as a marketing tool in terms of tourism: The case of Karaman province. *Kesit Academy Journal*, 3(10), 446–462.

Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomy tourism and the evaluation of gastronomy experiences of foreign tourists visiting Turkey. *Journal of Business and Economics Studies*, 3(2), 57–68.

Çavuş, A., & Yalçın, M. (2018). The impact of gastronomy on destination attractiveness: A study on [location] (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Collier, M. J., & Thomas, M. (1998). Cultural identity: An interpretive perspective. In Y. Y. Kim & W. B. Gudykunst (Eds.), *Theories in intercultural communication* (pp. 99–120). Newbury Park, CA: Sage Publications.

Creswell, J. W. (2013). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.

Demircan, O., Kurt, S., Çeken, H., & Özer, S. (2022). The contribution of local food and beverage products to regional economic development within the scope of gastronomy tourism: The case of [location] (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Erciyas, Y., & Yılmaz, B. (2021). The role of gastronomy tourism in promoting local products: The case of [location] (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Esen, E., & Seçim, H. (2020). The role of local food and beverage products in tourism development: The case of [location] (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Hall, S. (1990). Cultural identity and diaspora. In J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, culture, difference* (pp. 222–237). London: Lawrence & Wishart.

Karaman, M. (2017). A research towards determining the viewpoints of local tourists to Gaziantep cuisine (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Kim, Y. G., & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458–1467. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.01.015>

Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2011). Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination. *International Journal of Hospitality Management*, 30(2), 430–441. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2010.09.006>

McKercher, B., Okumus, F., & Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers! *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(2), 137–148. <https://doi.org/10.1080/10548400802402530>

Medina, B. T. G. (1991). *The Filipino family: A text with selected readings* (2nd ed.). Quezon City: University of the Philippines Press.

Önal, A. (2018). The role of geographical indications in destination marketing and tourism demand: The case of Safranbolu (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Şener, A. (2022). The contribution of local cuisine to gastronomy tourism: The case of [location] (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Torusdağ, G., ÖzkanÖnem, M., Sami, E., & Kızıldemir, Ö. (2022). The role of digital marketing in promoting local cuisine and gastronomy tourism: The case of [location] (Master's thesis). YÖK Thesis Centre. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>

Williams, R. (1977). *Marxism and literature*. Oxford: Oxford University Press.