Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER
Science City of Muñoz, Nueva Ecija

Mga ani ng Luzon sa kalabawan

ISSN 2507-8933
TOMO 2, BILANG 2 | 2017

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

Department of Agriculture
PHILIPPINE CARABAO CENTER

TOMO 2, BILANG 2 | 2017

PATNUGUTAN

Patnugot ERIC P. PALACPAC
Tagapamahalang Patnugot MA. CECILIA C. IRANG
Disenyo/Layout CHRISSALYN L. MARCELO
Manunulat MA. CECILIA C. IRANG, CHRISSALYN L. MARCELO, KHRIZIE-EVERT M. PADRE, ERIC P. PALACPAC, ANSELMO S. ROQUE, MERVALYN O. TOMAS
Tagapamahala sa Sirkulasyon CHRISSALYN L. MARCELO
Kasangguni ANSELMO S. ROQUE
Tagapayo ARNEL N. DEL BARRIO

MGA NILALAMAN

3 Luzon: Ang *star island* ng Pilipinas

6 Mga kawing ng kadena para sa negosyo sa gatas ng kalabaw

13 2 Bagong bukas na *dairy outlet* sa Luzon, nagpapasigla sa kalakalan ng gatas-kalabaw

14 Matatamis ang tagumpay mula sa *milk candies* ng Cagayan

18 Makabuluhang 'lakbay-buhay' sa *Calaboo Creamerry*

20 *Indian Nationals,* masugid na tagapagtangkilik ng gatas ng kalabaw

23 Lubhang patok ang tapang kalabaw sa Norte Paggawa ng 'powdered milk' mula sa kalabaw,

26 Iba pang mga produkto,tinutuklas, ginagawa sa 'Food Innovation Center' sa CSU sa Tuguegarao

28 Pakinabang sa Lakas Kalabaw

30 Patotoo ng mga magsasakang-maggagatas 'Dahil sa *farmer livestock school*, nadagdagan ang aming kaalaman, kahusayan sa pag-aalaga ng gatasang kalabaw'

Ang **Karbaw** ay isang magasin na inilalathala ng Knowledge Management Division (KMD) ng Philippine Carabao Center (PCC), isang ahensiya sa ilalim ng Kagawaran ng Agrikultura, apat na beses sa isang taon. Layon ng **Karbaw** magasin na iparating sa mga mambabasa nito ang iba't ibang kwento ukol sa mga tao, pangyayari, at iba pa na may kinalaman sa umiigting at lumalagong industriya ng paggagatasan sa bansa.

Ang reproduksiyon ng alin mang artikulo mula sa pahayagang ito ay hinihimok nang may wastong pagkilala sa may akda o sa **Karbaw** magasin. Gayundin, tinatanggap ng patnugutan ang anumang komento at suhestiyon tungkol sa mga nailimbag na artikulo. Ipadala ang inyong mga kuru-kuro sa ilivestockbiotech@gmail.com.

NATIONAL HEADQUARTERS AND GENE POOL Science City of Muñoz, Nueva Ecija, Philippines 3120 • Fax: +63 44 456-0730 • Tel. No: +63 44 456-0731 to 34 • URL: http://www.pcc.gov.ph • E-mail: pcc-oed@mozcom.com **MANILA LIAISON OFFICE** 5th Floor DCIEC Building, NIA Complex, EDSA, Quezon City, Philippines • Fax: +63 02 926-7707 • +63 02 921-3863 • E-mail: pcc-mlo@mozcom.com **REGIONAL CENTERS: PCC at MMSU** 09279655724, pccmmsu@gmail.com • **PCC at CSU** 09167528507, pccpiat07@yahoo.com • **PCC at DMMMSU** 09283556029, pccdmmmsu95@yahoo.com • **PCC at CLSU** +63 44 456-5238, pccclsu@yahoo.com • **PCC at UPLB** +63 49 536-2729, pccuplb@gmail.com • **PCC at VSU** +63 53 335-2648, pccvsu@gmail.com • **PCC at WVSU** +63 33 320-2445, pccwvsu@yahoo.com • **PCC at LCSF** +63 34 735-0121, pcclcsf@yahoo.com • **PCC at USF** +63 38 518-5598, pccusf.ubay@yahoo.com • **PCC at MLPC** 09189194473,pcc-mlpc09@yahoo.com • **PCC at CMU** 09391339815, pccmusuan@yahoo.com • **PCC at USM** 09193970872, usm_pcc@yahoo.com

Paliwanag sa pabalat

Si Gng. Erlinda Mercader, isa sa mga matagumpay na magkakalabaw sa Nueva Ecija, habang ipinamamalas ang ilan sa premyadong produkto mula sa karne, balat, at gatas ng kalabaw mula sa iba't ibang panig ng Luzon.

Luzon: ang 'STAR-ISLAND' ng Pilipinas

NI ANSELMO S. ROQUE

Pinakamalaki, sentrong pulitikal at ekonomiya, sandigan ng pangunahing pagkain, at kinaroroonan ng kabisera ng bansa.

Ito ang Luzon, isa sa tatlong pangunahing isla sa kapuluan. Mayroong lawak na 109,965 metro kuwadrado at mahigit sa kalahati ng buong populasyon ng bansa ang naninirahan dito. Ito'y pang-15 sa mundo sa lawak ng sinasakop nitong lupain at pang-apat na isla na may pinakamalaking populasyon kasunod ng Java, Honshu, at Great Britain.

Ito'y kinabibilangan ng mga grupo ng isla sa dakong hilaga. Polilio Islands sa silangan, at ang mga pinakadulong isla ng Catanduanes, Marinduque, Masbate, Romblon. Mindoro at Palawan sa dakong timog.

Nahahati sa walong rehiyon ang Luzon. Ito'y ang mga rehiyon ng Bicol, Cagayan Valley, Calabarzon, Central Luzon, Cordillera, Ilocos MIMAROPA, at National Capital Region. Noon pa man, sa Luzon inaani ang pangunahing produktong agrikultural na palay na siyang ginagawang bigas bilang pangunahing pagkain ng halos lahat ng mamamayan sa bansa.

Gayunpaman, nang sinaunang panahon ay kilala ang Luzon sa paggawa at kalakalan ng mumunting sisidlang yari sa putik na niluto sa apoy. Ginagamit noon ang mga sisidlang ito sa pagtitinggal ng berdeng tsaa at *rice wine*. Sa mga kauring sisidlang ito, pinakamalaki ang burnay ng Ilokos.

Nang mga panahon iyon, ang ilang bahagi ng Luzon ay sinakop ng Sultanate ng Borneo sa ilalim ng Kaharian ng Maynila. Bukod dito, ay naging subordinadong estado ng China ang Pangasinan.

Sa kalaunan, nang taong 1405, itinalagang gobernador ng Luzon ang isang Tsino sa pangalang Ko Ch'a-lao.

KASAYSAYAN, TANAWIN AT IBA PA

Ayon sa naitalang dokumento ng mga manlalakbay na *Portuguese*, ang Luzon ay nadiskubre nang taong 1521. Ang tawag sa mga naninirahan sa islang ito ay *Lucoes* at marami sa kanila noon ang mga aktibong empleyado ng *Portuguese Malaca* samantalang ang iba naman ay sa kalakalan, paglalayag sa dagat, at kampanyang militar sa Timog Silangang Asya.

Sa Luzon nakatalatag ang pinakamahabang *mountain range* na tinatawag na Sierra Madre. Kasunod nito ay ang Caraballo Mountains na siyang kanaroroonan ng pinakamataas na bundok sa Luzon na tinatawag na Mount Pulag (may taas na 2, 922 metro) at gayundin ang Cordilla Mountain na kahangga ng Sierra Madre sa Dalton Pass sa Nueva Vizcaya.

Ang Dalton Pass ay siyang pasukang daan patungo sa Cagayan Valley at sa pamosong "Rice Terraces" ng Ifugao.

Sa dakong timog, naroroon ang Laguna de Bay (na ang dating tawag ay *Lake of Bay town*) na siyang pinakamaluwang na lawa sa bansa. Ang pinakamaliit namang lawa sa bansa ay ang Taal Lake na kung

SUNDAN SA **SUSUNOD NA PAHINA**

Luzon: ang star island...

MULA SA **PAHINA 3**

saan naroroon ang Taal Volcano na humahangga sa gawing timog ng Cavite, Tagaytay City at buong lalawigan ng Batangas. Sa timog pa rin, matatagpuan ang Mount Makiling sa Laguna at ang Mount Banahaw.

Nasa Luzon pa rin, sa Albay, naroroon naman ang bantog sa mundo na Mayon Volcano na inilalarawang *perfect cone*, sa Quezon ay hangganan ng Sierra Madre Mountains at sa Camarines Norte ay ang bundok ng Isarog at Iriga at sa Sorsogon ay Mount Bulusan.

At, siyempre sa Luzon nakapaloob ang Metropolitan Manila na tinatawag na "Kalakhang Maynila" o kaya'y "Kamaynilaan". Ito'y binubuo ng Maynila, Quezon City, Caloocan, Pasay, Las Piñas, Makati, Malabon, Mandaluyong, Marikina, Muntinlupa, Navotas, Parañaque, Pasig, San Juan, Taguig, Valenzuela at Pateros.

Natatag ang Metro Manila nang taong 1975. Bukod sa pagiging sentro ng pamahalaan, ekonomiya, kultura, sining, edukasyon, naririto sa dakong ito ang lahat ng embahada at konsolado na siyang lundo ng pandaigdigang diplomasya.

Ang pagiging isang napakahalagang katangian ng Metro Manila ay ang malawakan nitong impuwensiya at epekto sa kalakalan, pananalapi, *media*, sining, pananamit, teknolohiya, edukasyon, at sa mga pang-aliw na gawain.

AGRIKULTURA AT IBA PA

Hindi matatawaran ang kahalagahan ng Luzon kung produktong agrikulutural ang pag-uusapan. Sa islang ito inaani ang pinakamalaking bahagi ng kabuuang total na aning palay sa buong bansa. Nangunguna ang Nueva Ecija na noon pa'y tinawag na "Rice Granary" dahil sa laki ng ani. Sa ngayon, tinatawag na "Rice Bowl" ang Central Luzon na nag-aambag ng hindi bababa sa 18 porsiyento ng aning palay sa buong bansa. Kung pagsasamahin ang produksiyon sa Cagayan Valley at Ilocos Region, nasa mahigit na 20 porsiyento ng kabuuang aning palay sa bansa ang kanilang kontribusyon.

Pangunahin ding prodyuser ng mais ang mga angkop na lupang sakahin sa Luzon.

PAGKAKALABAWAN

Marami pang iba't ibang klaseng produktong agrikultural ang inaani sa Luzon.

Sa paghahayupan, hindi maitatatwa ang malaking papel na ginagampanan ng kalabaw na siyang katuwang ng mga magsasaka sa iba't ibang gawain. Kaya naman, napakaraming kalabaw sa Luzon. Sa imbentaryo, pangalawa ang Isabela, sa talaan ng sampung prubinsiya sa bansa na may pinakamaraming kalabaw. Nasa ika-apat namang puwesto ang Cagayan at pansiyam ang Pangasinan.

Palibhasa'y may pambihirang lakas ang kalabaw, maamo at masunurin, kaagapay nga ng mga magsasaka ang kalabaw sa kanilang mga gawain. Gayunman, sa pagdagsa ng mga makinang pantrabaho sa bukid, nabawasan ang pagsandig ng mga magsasaka sa kalabaw sa ibinibigay nitong lakas sa gawain.

Pero may ibang lakas ang kalabaw. Ang naiibang lakas nito ay nagbubunsod naman sa pagsasandig ngayon ng tinatawag na "sunshine industry" ng bansa – ang paggatasan at paggawa ng mga produktong mula sa gatas.

Kung noon ay hindi gasinong inaasahan ang kalabaw sa pagggagatasan – dahil hindi lahing nagbibigay ng maraming gatas ang katutubong kalabaw – ngayon minimithi ng maraming magsasaka ang magkaroon ng gatasang kalabaw. Ito'y bunga ng masigasig na pagsasakatuparan ng mandato ng Philippine Carabao Center (PCC) na iangat ang katutubong lahi ng kalabaw, na ang tipo ay "swamp buffalo", sa lahing gatasan na may tipong "riverine" na malakas na magbigay ng gatas at mas maraming karne kapag kinatay.

Sa pamamagitan ng siyensya, marami na ngayong may pinagbuting lahi ng kalabaw na tinatawag na "crossbred". Sa lalo pang pag-angat ng lahi ng "crossbred", hindi malayong dumating na ang panahon na magkaroon ang bansa ng "Philipine Dairy Carabao" na higit na malalaki, sagana nang magbigay ng gatas ang mga babae, at mga lalake nama'y para sa mas maraming karne.

Sa pagkakaroon ngayon ng maraming gatasang kalabaw, kabilang na iyong mga inangkat para sa pagpapabuti ng lahi ng katutubong kalabaw, nangunguna na ang Luzon. Sa Nueva Ecija, na itinakda bilang "national impact zone" o modelo sa paggagatasan, malapit nang umabot sa dalawang milyong gatas ang inaani sa isang taon mula sa "purebred at crossbred" na mga kalabaw na karamiha'y nasa kamay ng mga magsasakang-maggagatas. Kaya naman, unti-unti nang kinagagawian itong tawaging "dairy carabao capital of the Philippines".

Nasa Nueva Ecija ang punong tanggapan ng PCC. Sa pagtataguyod ng "carabao development program" at ng "carabao-based enterprises" may panrehiyong tanggapan ang ahensiyang ito sa Central Luzon, Southern Luzon, Cagayan, Ilocos, at sa La Union. Sa San Agustin, Isabela, makikita ngayon ang libu-libo nang *crossbred carabao na* sinasabing pinakamarami sa buong bansa.

Bunga ng pagdami ng mga naaning gatas, laganap na ngayon sa Luzon ang mga produktong tulad ng *fresh milk, choco milk, coffee milk, white cheese, mozzarella, pastillas de leche, fruit-flavored milk, yogurt;* espasol, ube halaya, puto, *chicharabao, macaroons, dulce de leche*, at mga candy at brownies na may sangkap ng gatas ng kalabaw. Patok na rin ang mga nilutong pagkain at kukutin mula sa karne ng kalabaw na tulad ng tapang kalabaw, longganisang kalabaw, *chicharong* balat ng kalabaw at iba pa.

"Beast of fortune" ang turing sa kalabaw na kapalit ng dating turing na "beast of burden".

"Sa mahabang panahon, hindi natin nakita ang kontribusyon ng kalabaw sa produksiyon ng gatas. Ngayon, umaabot na sa 34 porsiyento at nadaragdagan pa" sabi ni Dr. Arnel del Barrio, *executive director* ng PCC.

Dagdag pa niya:

"Kung ang pag-uusapan naman ay kotribusyon sa karne, dati'y 11 hanggang 12 porsyento lang ang kontribusyon ng karneng kalabaw. Ngayon mahigit na sa 16 na porsiyento". K

Mayon Volcano

Photo source: https://www.google.com.ph

Banaue Rice Terraces, Ifugao

Photo source: https://www.google.com.ph

Nueva Ecija

Mga KAWING ng KADENA Para sa NEGOSYO SA GATAS NG KALABAW

NI MA. CECILIA IRANG
MGA LARAWANG KUHA NINA MA. CECILIA IRANG, KHRIZIE EVERT PADRE AT MERVALYN TOMAS

Sa negosyo ng paggagatasan, mayroong tatlong mahahalagang salik o pinagsasandigan upang matamo ang inaasam na pagtatagumpay. Ang una ay mahusay na produksyon ng gatas, pangalawa, ang angkop na pagpoproseso nito sa iba't ibang klaseng produkto; at pangatlo, epektibong pagsasapamilihan.

Ang relasyon ng tatlong bagay na ito ay tila kadena na ang mga kawing ay nakakonekta sa isa't isa.

Nguni't nangyayari na may diskonek, wika nga, sa kadenang ito sa paggagatasan. Mayroong sektor, lalo na sa panig ng mga magsasakang-maggagatas, na hanggang produksyon lang ng gatas ang nagagampanan. Mayroon ding pagpoproseso lang ang ginagawa at ang iba naman ay pagbebenta lang ng produkto ang pinagtutuunan ng pansin.

Gayunman, mayroong matutukoy na mga grupo ng mga magsasakang-maggagatas na nasasapol ang mga gampaning ugnay sa tatlong salik ng negosyo sa paggagatasan. Maliban sa pagseseguro ng mahusay at sapat na produksyon ng gatas, sila na rin mismo ang nagpoproseso nito at nagbebenta sa iba't ibang pamilihan o mga regular na parukyano.

Ilan sa mga grupong ito ay ang Rosario Dairy Raisers Association (RoDRA) sa Batangas, Rosario Dairy Producers Association sa La Union, at Sta. Maria Dairy-Catmon Multi-Purpose Cooperative sa Bulacan.

ASOSASYON SA BATANGAS

Ayon kay Hilarion Marasigan, 65, chairman ng RoDRA na inaasistehan ng Philippine Carabao Center sa University of the Philippines-Los Baños (PCC@UPLB), malaking tulong sa kanila na nakasuporta ang lokal na pamahalaan o *local government unit* (LGU) sa programa ng paggagatasan sa kanilang lugar. Nangunguna sa pagsuporta sa kanila ay sina Mayor Manuel Alvarez at Municipal Agriculturist Pablita Quizon.

Malaking tulong din at lubha silang nagpapasalamat, aniya, sa walang sawang paggabay ng PCC@UPLB at kina Agricultural Technician Ruena Caguimbal, at beterinaryong si Dr. Dyesebel Andaya sa kanila para sa pagpapaunlad pa ng kanilang asosasyon.

"May *passion* 'yong mayor namin sa agrikultura, kabilang na ang sa paggagatasan. Nakita niya ang tiyaga at sigasig naming mga magsasakang-maggagatas sa pag-aalaga ng kalabaw kaya sinuportahan niya talaga ang aming programa. Mayroon pa nga siyang dispersal ng kalabaw at ang ibinibigay niyang kondisyon sa benepisyaryo ay dapat nila itong gatasan,"salaysay niya.

Dahil nga sa suportang ito ng alkalde ay sila mismo ay nakatanggap ng limang kalabaw at isang *freezer.* Bukod dito ay nagpahiram pa ito ng isang *building* para sa *processing area* ng *association* nang walang upa at libre ang kuryente at tubig. Bilang karagdagan, nagpahiram din sa kanila ang pamahalaang-bayan ng isang lugar sa harap ng munisipyo para sa *products' outlet* nila.

> "Ang maganda sa asosasyon namin ay hindi lang ako ang may adhikain na mapalawak pa ang aming merkado. Lahat kaming mga miyembro ay tulung-tulong at iisa ang aming hangarin para sa ikalalago pa ng aming samahan. Hindi maitatanggi at aming pinatotohanan na talagang may kita sa gatasang kalabaw".
>
> **-HILARION MARASIGAN**
> RoDRA CHAIRMAN

Sa kasalukuyan, mahigit 200 ang inaalagaang kalabaw ng asosasyon na ang 55 sa mga ito ay ginagatasan. Nakakokolekta sila ng hindi bababa sa 250 litro ng gatas sa isang araw. Kanilang ipinoproseso ang gatas sa paggawa ng mga produktong tulad ng *chocomilk* (na siyang pinakamabili sa kanilang *outlet*), *fresh milk*, kesong puti, *ice candy, pastillas*, at *milk-o- jel*.

Binibili ng planta sa halagang Php42 kada litro ang gatas mula sa mga magsasakang miyembro ng

SUNDAN SA **SUSUNOD NA PAHINA**

Rosario Dairy Raisers Association

Mga kawing ng kadena...

MULA SA **PAHINA 7**

asosasyon kapag *Class A* ito at Php40 naman kapag Class B. Ang gatas na *Class A*, anang kinauukulan, ay puwedeng inumin matapos ang kaukulang pagpapainit *(pasteurization)*, samantalang ang *Class B* naman ay siyang ipinoproseso sa paggawa ng *pastillas* at keso.

Anim na pribadong kumpanya at negosyante ang regular na bumibili sa kanila ng kilu-kilong *raw milk*. Binabayaran ito sa halagang Php65 hanggang Php75 kada litro depende kung sila ang magdadala o ang mamimili ang siya mismong kukuha sa planta. Maliban dito, nagsusuplay din sila ng *milk-o-jel* at kesong puti sa Milka Krem sa UPLB ng isang beses sa isang linggo.

Ayon kay Catherine Santiago, *book keeper* ng RoDRA, nasa 150 pirasong *milk-o- jel* kada linggo, na nagkakahalaga ng Php12 bawa't isa, ang regular nilang dinadala sa Milka Krem mula pa noong Pebrero. Nitong nakaraang Abril, lumakas ang *demand* kung kaya't umabot sa 450 piraso ng produktong ito ang inangkat sa kanila.

Minsan din kapag kinukulang ang produksiyon ng gatas sa General Trias Dairy Raisers Multi-Purpose Cooperative, isa rin sa mga kooperatibang inaasistehan ng PCC@UPLB, ay kumukuha ito ng *raw milk* sa kanila.

Para naman maragdagan pa ang benta nila, ani Santiago, ino-obliga nila ang bawa't miyembro na nagdadala ng gatas na bumili ng Php100 na produktong gatas na ang bayad ay ibabawas sa kabuuang benta ng koleksyon nila tuwing katapusan ng buwan.

Sa kabilang dako, ibinahagi ni Joel Roallos, *manager* ng RoDRA, na simula nitong Enero ay hindi bumababa sa Php30,000 ang karaniwang kita ng kanilang asosasyon sa isang buwan mula sa benta ng mga naprosesong gatas. Nitong nakaraang Abril, masayang dagdag niya, ay umabot pa sa Php42,000 ang kita nila sa buong buwang ito.

Dahil na rin sa kanilang kinikita, nakapagpundar na ang RoDRA ng isang L300 na sasakyan na ginagamit nilang pan-*deliver* ng gatas.

Inihayag naman ni Chairman Marasigan ang nakagayak nang plano at mga hakbangin nila sa pagpapalago pa ng kanilang asosasyon.

"Marami kaming isasagawa. Unang-una na ay wala pang sariling *building* kung saan kami magpoproseso. Sabihin na ngang ganap ang pagsuporta sa amin ng aming LGU, pero hindi naman dapat kaming nakadepende sa kanila sa habang panahon," anang tagapangulo ng asosayon.

Dagdag pa niya, nais din nilang madagdagan ang kanilang *product's outlet*. Inaasam nilang kung maaari sana'y makapaglagay sila ng *outlet* nila sa iba't ibang bayan.

"Ang maganda sa asosasyon namin ay hindi lang ako ang may adhikain na mapalawak pa ang aming merkado. Lahat kaming mga miyembro ay tulung-tulong at iisa ang aming hangarin para sa ikalalago pa ng aming samahan. Hindi maitatanggi at aming pinatotohanan na talagang may kita sa gatasang kalabaw," nakangiting sabi ni Chairman Marasigan.

ASOSASYON SA LA UNION

Isang panibagong oportunidad naman na maituturing ni Victoriano Petina Jr., 55, chairman ng Rosario Dairy Producers Association (RDPA), ang pagbubukas ng Rosario Dairy and Pastries *(product's outlet and processing plant)* noong Pebrero sa Rosario, La Union na kung saan ang asosasyon nila ang naitalagang mamamahala.

Ang RDPA ay isa sa mga grupong inaasistehan ng PCC sa Don Mariano Marcos Memorial State University (PCC@DMMMSU).

"Dalawang beses kong napapanaginipan na may opisina daw kami na *air-conditioned.* Senyales pala 'yon dahil ngayo'y may isang *building* kami na kami ang namamahala," salaysay ni Chairman Petina.

Noong wala pa silang planta, kanya-kanya sila ng hanap noon ng parukyano, na tulad ng mga *Indian nationals,* na puwede nilang pagbentahan ng *raw milk.* Nguni't ngayon, dahil sa may planta na sila, may sigurado nang napapagdadalhan ng nakokolektang gatas ang mga miyembro na ipinoproseso na rin nila sa iba't ibang produkto. Kung may sumusobra mang gatas, ay ito ang ipinagbibili nila sa mga *Indian nationals.*

"Malaki ang naging tulong sa amin ng planta dahil ngayo'y may sigurado na kaming merkado at ito'y tuluy-tuloy pa. Nadagdagan pa ang aming kaalaman sa pagpoproseso ng gatas na dati-rati'y ibinibenta lang namin 'yon nang kaaani pa lang," wika ng tagapangulo.

Dumaan sa pagsasanay ukol sa pagpoproseso ng gatas na inorganisa ng PCC@DMMMSU at

SUNDAN SA SUSUNOD NA **PAHINA**

Revelina Lino, manager ng Rosario Dairy and Pastries

Victoriano Petina Jr., , chairman ng Rosario Dairy Producers Association (RDPA)

Jayson Albay, 26, miyembro ng RDPA

Mga kawing ng kadena... MULA SA **PAHINA 9**

> "Andiyan ang kumpetisyon sa produkto at hindi ito maiiwasan kaya naman talagang sinisiguro namin na maganda ang kalidad ng mga produktong pinoproseso namin.
>
> -EMELIZA LAURENCIANA, CHAIRPERSON CATMON MPC

Department of Trade and Industry (DTI) ang mga piling miyembro ng asosasyon.

Sumuporta rin ang LGU ng Rosario, La Union sa kanilang asosasyon sa pagbibigay ng loteng pinagtayuan ng *processing plant*. Ang gusali ng planta at mga kasangkapan sa pagpoproseso ay kaloob naman ng PCC at DTI.

"Malaki ang pasasalamat ko sa mga tumulong sa amin. Kung hindi nang dahil sa kita ko sa aking gatasang kalabaw ay baka hindi ko napagtapos ng pag-aaral ang anak ko. Gayundin, marami na rin sa mga miyembro namin ang nakaluluwag sa buhay dahil sa gawaing ito," ani Chairman Petina.

Ayon naman kay Revelina Lino, 53, kasalukuyang *manager* ng planta, bukod sa mga miyembro ng kanilang asosasyon, nagdadala rin ng gatas ang mga magsasakang-maggagatas mula sa Aringay, Pangasinan na kabilang din sa bulto ng pinoproseso nilang mga produkto.

Minsan din, aniya, ay nagdala ng 200 litrong gatas sa kanilang planta ang PCC sa Mariano Marcos State University (PCC@MMSU) na nakabase sa Batac, Ilocos Norte. Ito'y sa dahilang nasa bakasyon ang mga estudyante at sumosobra ang suplay nila ng gatas.

"Nakatutuwang isipin na nakatutulong na rin kami sa mga kapwa namin magsasakang-maggagatas para magkaroon din sila ng siguradong merkado para sa kanilang aning gatas," wika ni Lino.

Nagdadala noon ng mahigit 100 litrong gatas kada linggo ang grupo ng mga magsasaka sa Aringay pero dahil sa kaunti na lang ang kasalukuyang ginagatasan ng grupo, umaabot na lang sa 40 litro ang karaniwang nadadala nila sa planta.

Ilan sa mga produktong mabibili sa Rosario Dairy and Pastries ay *pasteurized milk, choco milk, blue berry yogurt, lacto juice, pastillas, espasol, ice candy*, ube halaya at *chicharabao*.

Bukod sa mga *Indian nationals,* regular din nilang mamimili ang mga estudyante dahil malapit lang ang planta sa eskwelahan.

Ibinahagi ni Michelle Lino, 35, *secretary* ng asosasyon, ang mga pamamaraang isinasagawa ng kanilang asosasyon para mas mapalawak pa ang merkado ng kanilang mga produkto. Ayon sa kanya, isa sa mga pamamaraang ito ay ang pagiging kabahagi sa *milk feeding* ng LGU Naguillan na kung saan *1,600 sachets* ng *chocomilk* ang isinusuplay nila kada linggo sa loob ng apat na buwan.

"Sa ngayon, nakikipag-ugnayan na rin kami sa LGU Rosario para sa *milk feeding program* nila sa mga *daycare pupils*," ani Michelle.

Base sa kanilang isinagawang pagtatala, hindi bumababa sa Php10,000 ang kita ng asosasyon sa isang buwan mula nang magbukas ang planta noong Pebrero. Dahil sa tumaas ang *demand*, umabot pa sa mahigit na Php23,000 ang kinita nito noong Abril.

Sa kabilang banda, si Jayson Albay, 26, miyembro ng asosasyon na regular na nagdadala sa planta ng kanyang nakolektang gatas, ay nagpahayag naman ng kaniyang kuwento sa kung paano siya nahikayat na sumuong sa gawaing pagkakalabaw.

"Naaalala ko pa rin 'yong sinabi sa 'kin noon ng isang matanda na nag-aalaga rin ng kalabaw. Sinabi niya na kapag mayroon ka raw gatasang kalabaw, mabubuhay ka na at ang iyong pamilya nang maayos. 'Yon ang tumatak sa isip ko at totoo naman ang sinabi niya," pagsasalaysay ni Albay.

Mula 2014 nang magsimula siyang magkalabawan, hindi siya nawalan ng ginagatasan dahil sa taun-taon ay may nanganganak siyang kalabaw. Nagsimula lamang siya sa isang kalabaw at ngayo'y nasa 15 na ang kanyang inaalagaan na kung saan tatlo sa mga ito ang ginagatasan. Inaasahan niyang mararagdagan pa ang kanyang ani dahil tatlo pa sa mga ito ang buntis.

Nakakokolekta siya ng 11 litro sa isang araw na binibili naman sa kanya ng planta sa halagang Php60 kada litro.

Kooperatiba sa Bulacan

Para kay Luisito dela Rosa, *general manager* ng Sta. Maria Dairy-Catmon Multi-Purpose Cooperative (MPC), ang sikreto sa matagumpay na operasyon ng paggagatasan ay nasa kahusayan at kagalingan sa pagbebenta ng produkto.

"Tayo na mga nasa negosyong ito ay nararapat na mag*develop* ng merkado para mapalago ito at nang sa gayon ay matulungan din natin ang mga magsasakang-maggagatas at ang industriya mismo sa paggagatasan," ani dela Rosa.

Dagdag pa niya, kailangan pag-aralang maigi ang merkado at paghusayin ang estratehiya sa pagbebenta. Nararapat din, aniya, na maresolba agad ang problema sa tuwing mahina ang bentahan ng gatas.

"Kailangan nating maglaan ng *effort* para makasabay tayo sa kumpetisyon sa malalaking kumpanya ng gatas. Kung kaya nila, bakit hindi rin natin makakaya? Kailangan lang na makaisip tayo ng magandang estratehiya sa pagsasagawa nito," pagdidiin niya.

Ang Sta. Maria Dairy ay isang dibisyon sa ilalim ng Catmon MPC na kung saan isa sa mga pangunahing layunin nito ay makapagproseso at makapagbenta ng de-kalidad na mga produktong gatas.

Sa isang araw ay nasa 600-650 litrong gatas ang pinoproseso nila mula sa 127 kalabaw na ginagatasan ng mga miyembro ng kooperatiba.

Kabilang sa mga produktong pinoproseso nila ay *choco milk, pasteurized milk*, keso, *yogurt*, at *paneer*. Kalimitan ay nakabase sa order ng mga parukyano ang dami ng kanilang ginagawang produkto.

Ayon kay dela Rosa, 50% mula sa 600 litrong gatas ang naibebenta nila sa mga gumagawa ng *pastillas*, 30% sa *Indian nationals* at 20% naman sa *supermarket* at mga *walk-in buyers*.

Nagde-*deliver* din sila minsan sa isang linggo ng kanilang produktong gatas sa Metro Gaisano group sa Maynila at Angeles, Pampanga. Mayroon din silang isang *product's outlet* sa Sta. Maria, Bulacan at isang kiosk na pinamamahalaan ng *Star Mall*.

Sila ngayon ay nakatakda na ring magbukas ng panibagong kiosk sa *SM Baliwag* at magsuplay ng kanilang produkto sa *Robinsons Supermarket*.

"Balang araw, kapag naging tuluy-tuloy na maganda ang operasyon sa paggagatasan, ay maglulunsad kami, bilang bahagi na rin ng aming serbisyong pangkomunidad, ng sarili naming regular na *milk feeding program* para sa mga batang mag-aaral dito sa Sta. Maria," wika ni dela Rosa.

Isang bahagi ng programa ng Catmon MPC ang pagpapautang sa mga miyembro para gamiting pambili ng gatasang kalabaw na may kaakibat na magaang interes at kondisyones.

Ayon kay Augusto Dimarucut, *livestock division extension head* ng Sta. Maria Dairy-Catmon MPC, nasa 53 na ang bilang ng mga miyembrong nabiyayaan ng pautang na ginamit para sa pagbili ng gatasang kalabaw. Ang pagpapautang na ito, aniya, ay nakatutulong para matugunan ang kailangan nilang suplay ng gatas at gayundin ng mga magsasaka na inaasahang kumita dahil sa makapagbebenta sila ng gatas sa halagang Php50 kada kilogramo.

Maliban sa gatas ng kalabaw, nagbebenta rin ang kooperatiba ng mga produktong gawa sa gatas ng baka.

Para naman kay Emeliza Laurenciana, *chairperson* ng Catmon MPC, bagama't bago pa lamang siya sa panunungkulan ay nakikita niyang kahit paano ay kaya nilang makipagsabayan sa malalaking kumpanya pagdating sa pagsasapamilhan ng produkto sa merkado.

"Andiyan ang kumpetisyon sa produkto at hindi ito maiiwasan kaya naman talagang sinisiguro namin na maganda ang kalidad ng mga produktong pinoproseso namin," ani *chairperson* Laurenciana.

Dagdag pa niya: "Hindi talaga kami tumitigil mag-*innovate* ng produkto kaya nagkakaroon kami ng iba't ibang *flavors* na mula sa prutas na tulad ng mangga, *strawberry*, pinya, at *blue berry*. Sa tingin ko, ito ang nagiging panlaban namin sa mga kauring produkto sa merkado."

Kung tutuusin, sadya nga namang kapag may tamang paggabay at suporta ng mga

SUNDAN SA **PAHINA 34**

2 BAGONG BUKAS NA *DAIRY OUTLET* SA LUZON, NAGPAPASIGLA SA KALAKALAN NG GATAS-KALABAW

NI CHRISSALYN MARCELO

Siguradong wala nang magiging gasinong problema sa paghahanap ng mga puwesto na kung saan maaaring magbenta ng gatas at mga produktong mula sa gatas ng kalabaw ang ilan sa mga magsasakang-maggagatas na ginagabayan ng Philippine Carabao Center (PCC) mula sa dalawang lugar sa Luzon.

Ito'y matapos pormal na buksan ng Milka Krem ng PCC ang *branch store* nito sa University of the Philippines sa Los Baños, Laguna at ang Rosario Dairy and Pastries sa Rosario, La Union.

Naitindig ang mga *dairy outlets* sa pangunguna ng dalawang panrehiyong tanggapan ng PCC at ng ilang kabalikat nito sa industriya ng paggagatasan. Ang mga ito ay ang PCC@UPLB at ang UPLB; PCC@ Don Mariano Marcos Memorial State University (DMMMSU), DMMMSU, Lokal na pamahalaan ng Rosario, La Union; at ang Department of Trade and Industry (DTI).

Nagkaloob ang PCC ng halagang Php 10M para sa pagtitindig ng Milka Krem *branch store* sa Los Baños. Ang halagang Php 2.9M naman ay para sa Rosario Dairy and Pastries. Sumuporta naman ang UPLB sa paglalaan ng 300 metro kuwadradong lupa para sa establisiyimento ng sangay ng Milka Krem samantalang ang LGU-Rosario La Union ay siyang naglaan ng 120 metro kuwadrado para sa Rosario Dairy and Pastries. Ibinigay namang suporta ng DTI sa *outlet* sa La Union ang isang *working table, freezer, refrigerator, chiller* at isang kalan.

"Pinasisigla ng mga ito ang *carabao-based enterprises* ng PCC sa Luzon," masayang sabi ni *PCC Executive Director* Dr. Arnel N. Del Barrio sa isang panayam. "Ganitong mga gawain [pagpaparami pa ng *dairy outlets]* ang tuluy-tuloy na gagawin namin sa PCC bilang patunay na ginagampanan naming mabuti ang aming tungkulin sa paghahatid ng pag-unlad sa kanayunan,"dagdag pa niyang sabi.

Sa kasalukuyan, parehas na nagbebenta ng gatas at mga produktong mula sa gatas ng kalabaw ang dalawang tindahan. Galing ang mga produkto sa ginagabayang kooperatiba ng PCC, ilang negosyante, at sa mismong ahensiya.

Ang General Trias Dairy Raisers Multi-Purpose Cooperative (GTDRMPC), Rosario Dairy Raisers Association, Magdalena Dairy Raisers Association, Llano Farmers Multi-Purpose Cooperative, at isang negosyante mula sa Balayan, Batangas ang mga nagdadala ng kanilang produkto sa Milka Krem sa UPLB. Ang Rosario La Union Dairy Producers Association, Inc. (RLUDPAI) naman, kasama ang Aringay Dairy Carabao Raisers Association, Bantog Samahang Nayon Multi-Purpose Cooperative, Samahan ng Maralitang Magsasaka ng Patalan in Lingayen, Pangasinan; at ang Naguilian, La Union *farmers* na benepisyaryo ng *family module* sa *carabao entrustment program* ng PCC naman ang sa Rasario Dairy and Pastries.

Ang mga produktong ipinagbibili ngayon sa Milka Krem sa UPLB ay *fresh milk, choco milk, coffee milk, fruit-flavored juices, white cheese, mozzarella* at *pastillas de leche*.

Sa Rosario Dairy and Pastrties naman ay *fresh milk, chocomilk, fruit-flavored milk (pineapple, four seasons, strawberry,blueberry,mango and pineapple-orange), pastillas-de-leche, yogurt; espasol*, ube halaya, puto, *chicharabao, macaroons, dulce de leche candy* at *brownies*.

Mula nang maitindig ang Milka Krem sa UPLB at Rosario Dairy and Pastries, pumapalo na sa Php50,000 at Php10,000 sa isang araw ang pinakamataas na *gross sale income* ng dalawang tindahan, sa gayong pagkakasunod.

Bunga ng nabuksang mga *outlets*, ganito ang mga naging reaksiyon ng mga nabenepisyuhang mga magsasakang-maggagatas:

"Sa totoo lang, *challenge* sa amin ang paghahanap ng mas marami pang *market* para sa aming produkto. Nasa 550 litrong gatas kada araw na kasi ang nakokolekta naming gatas mula sa gatasan naming mga kalabaw. Salamat sa Milka Krem sa UPLB dahil nagkaroon kami ng karagdagang *market* para sa aming mga gatas at produktong mula rito," ani Samuel Potante, *chairman* ng (GTDRMPC).

Sabi naman ni Victoriano P. Petina, Jr., *chairman* ng RLUDPAI:

"Tuwang-tuwa kaming mga magsasakang-maggagatas dahil sa naitindig na Rosario Dairy and Pastries sa aming lugar. Siguradong mas lalo pa kaming gaganahan sa paggagatas dahil may tiyak na lugar na kami na mapagbebentahan ng naaani naming gatas."

Anya pa: "Positibo kami na bawa't miyembro ng aming kooperatiba ay magiging milyonaryo pagdating ng panahon kapag nagtuluy-tuloy na maging malakas at progresibo ang kalakalan ng gatas sa aming lugar".

"Maraming-maraming salamat sa PCC at sa mga kabalikat nitong ahensiya na tumutulong sa amin para umunlad ang aming kabuhayan,"dagdag pa niyang sabi.

Unang larawan: Ang Milka Krem branch store na matatagpuan sa University of the Philippines Los Baños (UPLB) sa Laguna. *Ikalawang larawan:* Ang ilan sa mga mamimili ng mga produktong mula sa gatas ng kalabaw sa Milka Krem@UPLB.

MATATAMIS ANG TAGUMPAY MULA SA *MILK CANDIES* NG CAGAYAN

NI KHRIZIE EVERT PADRE

Bukod sa taglay na magagandang tanawin, malawak na karagatan, mayamang kultura at mga makasaysayang lumang simbahan, ang probinsya ng Cagayan ay kilala rin sa pagkakaroon ng mga popular na lokal na pangunahing pagkain at panghimagas.

Isa na sa mga panghimagas ay ang tanyag na *milk candy.*

Sa mga manlalakbay, hindi makukumpleto ang biyaheng pa-Cagayan kung hindi rin lang makapag-uuwi ng produktong ito bilang pasalubong. At marami silang mga tatak na mapamimilian. Naririyan ang pinakakilalang *Teaño Alcala Milk Candy* sa bayan ng Alcala, ang *Edna's Carabao's Milk Chewy Candy* ng nasabi ring bayan, at ang *Segovia's Best Lal-lo Milk Candy* na mula naman sa bayan ng Lal-lo.

Angat na angat ang kani-kanilang produkto. Ang dahilan: ang natatanging sangkap na ginagamit nila na gatas ng kalabaw.

INDIPIENDENTENG TAGAPAGPROSESO

Base sa pag-aaral na isinagawa ng Philippine Carabao Center at Southeast Asian Regional Center for Graduate Study and Research in Agriculture sa ilalim ng paksang "Value Chain Analysis of Carabao and Carabao-Based Products in Luzon", ang mga tatak ng milk candies na tinukoy ay likha ng mga *independent processors* na matatagpuan sa Region II.

Noong 2014, naitala na umabot sa 195,382 litro ng gatas ang naging demand ng raw milk sa rehiyon. Sa bilang na ito, 76% ay ginamit ng mga *independent processors* sa paggawa ng *milk candy.*

Tinukoy din sa pag-aaral na ang mga *processors* na ito ay sila ring umaakto bilang *wholesaler-retailer* sa pamamagitan ng pagtatayo ng kanilang sariling *outlet* kung hindi man sa harap ng kani-kanilang tahanan ay sa malapit sa mga *processing plants* o kaya naman sa inuupahang puwesto sa *supermarket.*

Kabilang sa mga malalakas nilang mamimili ay mga turista at, *institutional buyers.* Marami rin ang mga *walk-in customers* na mula sa iba't ibang dako.

Noong 2014, naitala na umabot sa 195,382 litro ng gatas ang naging *demand* ng *raw milk* sa rehiyon. Sa bilang na ito, 76% ay ginamit ng mga *independent processors* sa paggawa ng *milk candy.*

TEAÑO ALCALA MILK CANDY

Isang *third class municipality* ang bayan ng Alcala. Sa marami nang dekadang nagdaan, natatak sa kaisipan ng mga dumadayo sa bayang ito ang sikat na produktong *Teaño Alcala Milk Candy (TAMC).*

Ang pangalang "Teaño Alcala" ay kumakatawan sa apelyido ng isang pamilya (iyong nauuna) at sa bayan (iyong nahuhuli).

"Ang aming lola, na si Lola Mauricia Ponce- Teaño ang nagpasimula ng negosyong ito," ani Artemio Teaño Jr., na ngayo'y siyang nagpapatuloy ng negosyong ito.

Sa kanyang pagsasalaysay, sinabi ni Mang Temy na sa dahilan sa maraming ginagatasang kalabaw sa kanilang noong dakong 1930 ay naisipan ng kanyang lola na gumawa ng *milk candy* na ang pangunahing sangkap ay gatas ng kalabaw. Noon daw mga panahong iyon, karaniwang gamit lang ng pami-pamilyang may kalabaw ang naaaning gatas sa sariling pangangailangan.

"Mayroong angking talento ang aming lola sa pagluluto ng mga kakanin at matatamis na panghimagas kaya hindi naging mahirap para sa kanya na buuin ang paraan ng pagluluto ng *milk candy,*" ani Mang Temy. "Ang karaniwang hugis ng produkto ay palapad at maninipis ang pagkakagawa," dagdag niya.

Ang sikretong paraan ng paggawa ng *milk candy*, anya pa, ay ipinasa ni Aling Mauricia sa kanyang (Mang Termy) ama. Sa kalaunan ay ipinamana naman ng kanyang ama sa kanya ang tradisyon sa paglikha ng produktong sarili nila ang timplada at paggawa.

Sa tagal ng kanilang negosyo, hindi kailanman gumamit ng *advertisement* ang pamilya Teaño upang ipakilala ang kanilang produkto, Ang naging tanging paraan ay pagtutok sa partikular na merkado. Sa sali't saling salita, napabalita nga ang kanilang produkto at malawakang tinangkilik ng mga taga-konsumo.

Mula pa noon hanggang sa kasalukuyan na lubhang naging tanyag na ang kanilang produkto, hindi na gumawa pa ng ibang produkto ang pamilya Teaño at bagkus nga ay sa paggawa ng *milk candy* ang pinagtuunan ng buong pansin. Kabilang sa binibigyang pokus ay ang pagpapanatili ng original na timpla nito, pagpapabuti at pagmintina ng magandang kalidad ng produkto at ang pagtutok sa mga konsumer na mahilig kumain ng matatamis na produkto.

Karaniwan nang dumaraan ang mga biyahero na mula sa Aparri papuntang Maynila o kaya ay pabalik sa kanilang *outlet* sa harap ng kanilang bahay para bumili ng produkto.

Binibili rin ito ng maramihan, na hindi bababa sa 300 pakete, na siyang dinadala sa iba't-ibang *grocery stores*, terminal ng mga sasakyan at *hotel* sa Tuguegarao City. Nagkakahalaga ng Php48 ang isang pakete na may lamang 12 piraso.

Ang gatas naman ng kalabaw na kanilang ginagamit ay nagmumula pa sa bayan ng San Pablo, Isabela at sa iba't-ibang bayan sa Nueva Ecija.

"Pagpapanatilii ng magandang kalidad ng produkto. Ito ang aming sikreto," sabi ni Mang Temy. "May *multiplier effect* ang masarap na lasa at magandang kalidad ng produkto. Bukod sa nagpapabalik-balik ang mga parukyano ay nadaragdagan pa sila," dagdag niya.

SUNDAN SA SUSUNOD NA **PAHINA**

MATATAMIS ANG TAGUMPAY ...

MULA SA **PAHINA 15**

EDNA'S CARABAO'S MILK CHEWYCANDY

Ang *milk candies* na ang pangunahing sangkap ay gatas ng kalabaw ay lubha ngang naiibigan ng mga mamimili. Kaya naman, ang paggawa nito ay isang tunay na magandang hanapbuhay.

Ito'y pinatutunayan ng dating prinsipal ng DepEd na si Mrs. Edna S. Sibayan.

Bilang paghahanda sa kanyang retirement, taong 2014 nang magdesisyon si Mrs. Sibayan na magpatayo ng isang maliit na gusali sa harap ng kanilang tahanan mula sa kanyang naipong salapi. Naisip niyang gamitin ito bilang tindahan na nagbebenta ng mga produktong gawa ng ibang prodyuser.

Sa kalaunan, naisipan niya na gamitin ang kaalaman sa pagluluto ng *milk candy* na gawa sa gatas ng kalabaw. Ang timplada nito ay napag-alaman niya at minana sa kanyang lola sa tuhod na si Aling Mauricia Ponce- Teaño.

Tulad din ng kanyang pinsang buo na si Artemio Teaño Jr. ng Teaño Alcala Milk Candy (TAMC), natagpuan din ni Mrs. Sibayan ang suwerte sa pagnenegosyo sa pamamagitan ng paggawa ng *milk candy.*

Kalagitnaan na ng 2015 nang magsimula siya sa paggawa ng milk candy. Upang maging angat sa iba, nag-pokus si Mrs. Sibayan sa pagpapabuti lalo ng kanyang produkto. Gamit ang karaniwang paraan ng pagluluto nito, mas pinagbuti niya ang lasa ng kanyang *milk candy* at ang *packaging* nito.

Ayon kay Mrs. Sibayan, pinakaimportante sa lahat ay ang pagmimintina ng magandang kalidad ng gatas na kanilang ginagamit sa pagluluto, ang pagpapanatili ng tamang *moisture content* ng kanilang produkto at ang kalinisan sa pagsasagawa nito.

Ang kanilang suplay ng gatas ay mula sa mga gatasang *crossbreds* ng San Agustin Dairy Cooperative sa San Agustin, Isabela. Araw-araw ay umaabot sa 50 litrong gatas ang kanilang nagagamit sa paggawa ng *milk candy.* Umaabot naman sa 200 pakete ang nalilikhang produkto.

Ang bawa't pakete na naglalaman ng 13 piraso ay kanyang ibinebenta sa halagang Php48.

Sa pagkakaroon niya ng sariling produkto, hindi nagtagal ay nagkaroon na rin siya ng maraming suki at mamimili. Kahit na ilang bahay lamang ang pagitan niya sa tindahan ng kanyang pinsan na si Mang Temy ng TAMC, hindi naging hadlang ito upang tangkilikin rin ng mga biyahero ang kaniyang produkto.

"Sa ngayon ay maganda ang *feedback* na nakukuha namin sa mga mimimili ng aming produkto. Karamihan sa mga tumatangkilik nito ay mga kilalang mayayaman sa aming lugar. Nagpapasalamat ako sa Diyos, dahil pagkaraan ng dalawang taon ay nakikipagsabayan na ang aming *milk candy* sa merkado," ani Mrs. Sibayan.

Sa kasalukuyan ay nagdadala rin siya ng kanyang produkto sa iba't-ibang tindahan sa ilang lugar sa Tuguegarao.

SEGOVIA'S FINEST LAL-LO MILK CANDY

Sa bayan ng Lal-lo, Cagayan, namumukod-tangi ang *Segovia's Finest Lal-lo Milk Candy* dahil sa produktong "dulce" na likha nito. Sa likod ngayon ng pamamayagpag ng produktong ito ay si Visitacion P. Dupaya na mas kilala sa tawag na Aling Vessy ng barangay Centro.

Ayon kay Aling Vessy, 65 taong gulang, ang pangalang Segovia's Finest ay hango sa dating pangalan ng bayan ng Lal-lo na Segovia.

Anya, taong 1990 nang pasimulan ng kanyang ina ang negosyo ng paggawa ng *milk candy.* Kaiba sa *milk candy* ng Alcala, ang *milk candy* ng Lal-lo ay mas tustado ang pagkakaluto at binilog pahaba ang hugis nito.

Nang yumao ang kanyang ina, nagdesisyon si Aling Vessy na ipagpatuloy ang nasimulan nito dahil na rin sa udyok ng kanyang mga kapatid. Iyo'y noong taong 1995 at naging masugid niyang katuwang sa negosyo ang kanyang kabiyak.

Ang kanyang suplay ng gatas ay mula sa mga native na kalabaw sa bayan ng San Antonio. Araw-araw ay umaabot sa 40 hanggang 80 bilog na bote ng gin ang kanyang nagagamit sa pagluluto. Nakagagawa siya ng 160 pakete ng milk candy mula sa suplay na ito ng gatas.

Ibinebenta niya ang isang pakete, na naglalaman ng 13 piraso, sa halagang Php48.

"Mas pinagbuti ko pa ang timpla na nakagisnan ko mula sa aking ina dahilan upang mas higit na makilala ito. Para sa akin, higit na malinamnam ang aking produkto dahil galing sa *native* na kalabaw ang gatas na ginagamit ko at ito naman ay pinapatotohanan ng aking mga suki na anila'y nakabibili rin sila ng ibang *milk candy* na gawa sa ibang bayan," ani Aling Vessy.

Ayon sa kanya, dahil sa pagtitiyaga ay dumami lalo ang kanilang parukyano kumpara noong nagsisimula pa lamang sila ng kaniyang asawa.

"Dahil wala akong kakumpitensya, dito pa lang sa aming lugar ay nagkukulang ang nagagawa naming produkto. Ito'y lalo na 'pag panahon ng Mahal na Araw, bakasyon, pasko at bagong taon. Nanggagaling pa sa malalayong lugar ang iba kong mamimili at may mga nag-o-*order* pa para gawing pasalubong nila sa ibang bansa," dagdag pa niya.

Sa pagmamasid ng marami, lalong dumarami ang nagkakagusto sa *milk candies* na gawang Cagayan. Ang kanilang prediksiyon: lalo pang aangat sa prubinsiyang ito ang produktong ito, na mula sa gatas ng kalabaw, sa paglipas pa ng mga taon.

MAKABULUHANG 'LAKBAY-BUHAY' SA *CALABOO CREAMERRY*

NI KHRIZIE EVERT PADRE
LARAWANG KUHA NINA KHRIZIE EVERT PADRE AT NG GAWAD KALINGA

When you dream for your country, it can't be small.

Ang pangungusap na ito, mula kay Antonio "Tito Tony" Meloto, tagapagtatag ng Gawad Kalinga (GK), ay nakatatak at patuloy na nagiging saligang-inspirasyon kay Marie Cavosara, isang Pilipinong balikbayan na isa sa mga bumuo ng isang masiglang gawaing panlipunan na Calaboo Creamerry.

Ang katumbas nito'y "Kapag nangarap ka para sa iyong bansa, ito'y di-dapat na maliit lamang."

Batay nga sa saligang-inspirasyong ito, isinasakatotohanan ng Calaboo Cremerry ang layuning tumulong sa pagpapa-angat ng kalidad ng buhay ng mga kapwa-Pilipino ni Cavosora at ka-tapagtatag na sina Jennifer Viloria at Titos Ortega. Si Cavosora ang punong tagapagpaganap, si Viloria ang *chief financial officer,* at si Ortega bilang, *chief technology officer,* ng proyektong kanilang itinindig.

Masigasig ang pagtataguyod ng *Calaboo Creamerry,* na kabilang sa GK Enchanted Farm, sa Angat, Bulacan. Lundo ng pagsisigasig nito ang pagtulong sa pagpapaunlad ng industriya ng gatas ng kalabaw sa bansa. At, kaugnay nito, sa pakikipagbalikatan sa Philippine Carabao Center (PCC), namamaibabaw sa mga hakbangin ang pagtulong sa pagbibigay ng magandang kalusugan at mahusay na kalagayan para sa mga indibiduwal at maaasahang magandang hanapbuhay at kalagayan para sa mga magsasakang-maggagatas.

"Hindi ko na inaasahang bumalik sa bansa para mamalagi rito," ani Cavosora, na may *dual citizenship* at magandang gawain sa larangan ng *marketing* at *advertising* sa isang *multi-national* na kompanya sa ibang bansa. "Nakilala ko si Tito Tony sa una kong pagbisita sa GK Enchanted Farm noong Setyembre 2014 at dahil sa mga narinig at nakita kong gawain niya at proyekto ay nabago ang aking direksyon sa buhay," dagdag niya.

Ipinagtapat niya na ang limang oras na paglillibot upang makilala ang grupo ay naging daan para sa dalawang taong paninirahan sa bansa at tuluyan nang pagiging bahagi ng grupo bilang *social entrepreneur.*

"Dahil kay Tito Tony, mas higit kong minahal ang aking bansa. Natatak sa akin ang lagi niyang binibigkas na prinsipyong *"The highest competence is to love. When you dream for your country, it can't be small,"* ani Cavosora.

Noong Nobyembre 11, 2016, itinatag niya, kasama nang iba pa, ang "Calaboo Creamerry". Ang namamaibabaw na hangaring ibinunsod niya para sa kremerya ay itanyag ang

SUNDAN SA **PAHINA 32**

> "Pero may kakulangan sa panig ng ating mga magsasakang-maggagatas. Ito'y ang ukol sa tinatawag nating "poverty of the mind" – ang ukol sa ganap na pag-unawa sa tunay na halaga ng gatas ng kalabaw para sa kanila. Kaya't dito namin itinuon ang aming pansin, ang paggawa ng mga de-kalidad na produkto mula sa gatas ng kalabaw dahil karapat-dapat itong makilala sa ganoong paraan.
>
> -MARIE CAVOSORA

INDIAN NATIONALS, MASUGID NA TAGAPAGTANGKILIK NG GATAS NG KALABAW

NI MERVALYN TOMAS

Araw-araw, maagang bumibili si Gurnam Singh, 58, ng sariwang gatas mula sa Philippine Carabao Center sa Don Mariano Marcos Memorial State University (PCC @ DMMMSU).

Si Singh ay kabilang sa mga Indian nationals na naninirahan sa Pilipinas. Tumira siya sa bansa mula pa noong 1989. Ayon sa kanya ay nakasanayan na niya ang uminom ng gatas ng kalabaw dahil mga bata pa lang sila ay ganito na ang nakagisnan niya.

Tulad niya, sanay din ang iba niyang kababayan na uminom ng gatas ng kalabaw o baka mula pagkabata.

Sa *Value Chain Analysis* na isinagawa ng Southeast Asian Regional Center for Graduate Study and Research in Agriculture (SEARCA) at Philippine Carabao Center(PCC), nakita na isa sa pinakamaraming bumibili ng gatas ng kalabaw ang mga *Indian Nationals* na matatagpuan sa Luzon, partikular sa Cagayan, Isabela, at La Union.

Katulad ng mga negosyante, ipinoproseso din nila ang nabibili nilang gatas sa paggawa ng ghee (klase ng *butter*), paneer (klase ng keso), at iba pa. Ginagamit din nila ito bilang sangkap ng iba't ibang pagkain.

Ayon kay Sital Singh, 49, isa ring Indian na nakatira sa La Union, kadalasang gawa sa gatas ang mga pagkain nila.

"Halos lahat ng handa namin tuwing may okasyon ay gawa sa gatas," aniya.

GATAS AT KULTURA NG MGA INDIAN

Ang India ay nakapagprodyus ng 140 *million metric tons* ng gatas noong 2014. Ito ay 50 porsiyentong mas malaki sa produksyon ng Estados Unidos, ang pangalawang *top producer* ng gatas.

Ayon kay Arthur Yirmiyan, isang manunulat na Indian, may malalim na dahilan kung bakit ang India ang *top producer* at *consumer* ng gatas kung susuriin ang kultura at relihiyon ng karamihan sa mga Indiyano.

Ayon sa kanya, umiinom ng gatas at madalas gumawa ang mga Hindu ng mga produktong gawa sa gatas dahil pinaniniwalaan nilang nakapagpapadalisay ito. Ang *ghee* ay ginagamit nila sa mga ritwal. Ang gatas din ay ginagamit nilang pampaligo sa mga imahe ng kani-kanilang diyos tuwing may espesyal na okasyon. Iniaalay din nila sa kanilang mga diyos ang mga produktong gawa sa *ghee* at iba pang produkong gawa sa gatas.

Dagdag ni Yirmiyan, ang gatas ay parte na ng buhay ng mga Hindu. Ito ang kanilang unang pagkain bilang sanggol at gamit din ito sa mga ritwal sa patay.

PAKINABANG NG GATAS NG KALABAW

Bukod sa kultura, nauunawaan din ng mga Indian ang kabutihang dulot ng gatas sa kalusugan. Umiinom sila ng gatas - galing man sa baka o sa kalabaw-para sa mas malakas at malusog na katawan, ayon kay Gurnam.

Ayon naman kay Sital, mas pinipili ng mga Indiyano ang gatas ng kalabaw kumpara sa ibang klase ng gatas dahil sa *nutrients* na dulot nito.

Ayon sa pag-aaral, mababa ang *cholesterol content* ng gatas ng kalabaw nguni't mas marami ang *calories* at *fat content* nito kumpara sa gatas ng baka. Mayaman din ito sa *calcium,* magandang *source* ng *mineral* kagaya ng magnesium, *potassium* at *phosphorus.* Nakatutulong din ito upang magkaroon ng malusog na buto, ngipin, at *cardiovascular system.*

MGA PUTAHENG INDIYANO NA GAWA SA GATAS

Nakapagbibigay ang gatas ng tradisyunal na produktong gawa sa gatas kagaya ng *yoghurt, cottage cheese (paneer), khoa, dahi, paneer, kheer, payasam, malai, kulfi* at *ghee.*

SUNDAN SA **PAHINA 32**

Sital Singh, 49, isang *Indian national* na nakatira sa La Union

LUBHANG PATOK ANG TAPANG KALABAW SA NORTE

NI MERVALYN TOMAS

MGA LARAWANG KUHA NINA MA. CECILIA IRANG AT KHRIZIE EVERT PADRE

Ang tapa ay isa sa mga pinakasikat na pagkain sa Pilipinas. Patok ang lasa nito sa mga Pinoy kaya madalas itong ihinahanda sa mga kainan kasama ang sinangag at itlog (tapsilog).

Ang tapa ay pinatuyo o ibinabad na laman ng karneng hayop na hiniwa-hiwa nang maninipis. Karaniwang panimpla sa tapa ang asin at suka. Noon pa man, isinasagawa na ito ng mga sinaunang Pilipino bilang isang paraan ng pagtitinggal ng karne palibhasa'y wala pa noong *refrigerator* o *freezer.*

Kabilang sa lubhang naiibigang tapa ay tapang usa o dili naman kaya ay baboy-ramo. Pero, isinasagawa na rin ang pagtatapa ng ibang karne ng hayop na tulad ng kalabaw.

Maituturing na patok sa iba't ibang dako ng Luzon ang tapang kalabaw na mayroong kanya-kanyang kaangkinang naiibigan ng mga bumibili nito at kumakain.

> Kinakailangang mula sa pagpili ng klase ng karneng bibilhin hanggang sa kalinisan sa pagpoproseso at *packaging* ng produkto ay nababantayan namin para maseguro ang kalidad ng produkto
>
> -IMELDA BARROZO-SANTIAGO

CELA'S TAPANG KALABAW

Sa lalawigan ng Pangasinan, isang bayan ang sikat dahil sa isang uri ng tapa na tinatawag din sa salitang Pangasinense at maging sa Tagalog na pindang.

Sa bayan ng Mangaldan, ang kilalang gumagawa at nagtitinda ng lubhang naiibigang tapang kalabaw ay ang *Cela's Meat Products.* Isa ito sa establisyementong orihinal na gumagawa ng tapang kalabaw sa Pangasinan.

Pagmamay-ari ito ni Marcela Barrozo, ngayo'y 73 na, at may 50 taon nang namamayagpag dahil sa produktong ito.

Bilang isang pagbabalik-tanaw, sa murang edad ay nagtrabaho si Aling Cela bilang katulong ng mga negosyante sa pampublikong merkado ng Mangaldan. Mula doon, nabalangkas ang kanyang ambisyon na magkaroon din ng sariling negosyo para makatulong sa kanyang pamilya.

Dahil sadyang siya'y masipag, masigasig at masinop, nagkatotoo ang kanyang pangarap. Natutunan niya ang pagpoproseso ng iba't ibang klase ng karne. Hanggang sa makapagpatayo nga siya ng sariling tindahan at anihin niya ang reputasyon na pagiging "may-ari ng pinakamasarap na tapang kalabaw sa Pangasinan".

Maraming iba't-ibang uri nga ng karne ang maaaring gawing tapa, ngunit pinili ni Aling Cela ang *carabeef* dahil ayon sa kanya "maliban sa mas mura, ito'y mas masarap at mababa ang taglay na *cholesterol."*

Kung ang gagawing bataya'y ang dami ng ginagawang tapang kalabaw ng *Cela's Meat Products,* hindi mapasusubalian ang katanyagan ng tindahang ito.

"Nasa 50 kilogramo ng tapang kalabaw ang karaniwang ipinoproseso namin kada araw," sabi ni Imelda Barrozo-Santiago, anak ni Aling Cela.

Ang benta nila sa bawa't pakete na may timbang na 450 gramo ng tapang kalabaw ay Php 135 kapag *wholesale* at Php 145 kapag sa tingian.

"Madalas na mga negosyante din ang mga bumibili sa amin ng

SUNDAN SA SUSUNOD NA **PAHINA**

Corazon Cadatal, 57, may-ari ng Cadatal's Meat Products

LUBHANG PATOK... MULA SA **PAHINA 23**

produktong ito. Mayroon ding mga mall na aming sinusuplayan," paglalahad ni Santiago.

Importanteng-importante, aniya, na mahusay ang kalidad ng tapang ibinebenta nila.

"Kinakailangang mula sa pagpili ng klase ng karneng bibilhin hanggang sa kalinisan sa pagpoproseso at *packaging* ng produkto ay nababantayan namin para maseguro ang kalidad ng produkto," pagbibigay-diin niya.

Dagdag pa niya, kinakailangan ding ilagay agad sa *freezer* ang mga natapos nang iprosesong produkto upang hindi ma-*contaminate* o mabawasan ang kalidad nito.

Nagpoproseso din ang Cela's Meat Products ng tocino, longganisa, *hotdog*, embutido, at katutubong sausage mula sa ibang uri ng karne.

TAPANG KALABAW SA CAGAYAN

Sa Cagayan, kung saan lubhang mahilig ang mga tao sa karneng kalabaw at maging sa iba pang produkto mula sa kalabaw na tulad ng *milk candy* o *chicharong* kalabaw na tinatawag na *Chicharabao*, kilala rin at lubhang naiibigan ang tapang kalabaw.

Sa lunsod ng Tuguegarao, mayroong dalawang tanyag na *meat processing centers* na gumagawa at nagbebenta ng tapang kalabaw.

Isa sa mga ito ay ang Lighthouse Cooperative. Isa itong kooperatiba ng simbahan na itinayo ng isang pastor noong 1998. Tanyag din ito sa paggawa ng *chicharabao* o chicharong kalabaw, bukod sa tapang kalabaw.

Nasa 1,000 kilogramo ng karne ng kalabaw ang karaniwang ipinoproseso ng Lighthouse kada buwan.

"Nagiging 1, 600 kilogramo ang kabuuang bigat kapag naproseso na ang karneng ginagamit namin. Nakadaragdag sa timbang nito ang mga sangkap na inilalagay namin kapag isinasagawa ang pagpoposeso," paliwanag ni Arthur Tabbu, manager ng Lighthouse Cooperative.

Maraming lokal na mamamayan ang regular na bumibili ng tapang kalabaw sa nasabing kooperatiba.

Ayon kay Tabbu, marami pang naghahanap ng tapang kalabaw nguni't hindi sapat ang suplay ng karne upang matugunan ang *demand* ng mga mamimili.

"Hindi kami nagdaragdag ng *outlet* ng tapang kalabaw dahil dito pa lang ay ubos na," paliwanag ni Tabbu.

Gusto din daw ng Lighthouse Cooperative na pagandahin pa ang kalidad ng kanilang produkto.

"Dalawang milimetro ang ginagawa naming kapal ng aming tapa upang mas madali itong mapalambot," sabi ni Tabbu.

Sa di-kalayuan naman mula sa *Lighthouse Coop*, matatagpuan ang *Cadatal's Meat Products*. Ang may-ari nito na si Corazon Cadatal, 57, ay lubhang masipag na negosyanteng nakapagpatayo ng sarili niyang negosyo sa pamamagitan ng puspusan nitong pag-aaral sa pagtatapa.

"Ginaya ko ang nakikita kong ginagawa ng aking kapitbahay sa pagtatapa," kuwento niya.

Si Aling Corazon na mismo ang nagpoproseso sa *carabeef* na kanyang ginagawang tapa. Ito, aniya, ay dahil hindi raw magaya ng iba ang kanyang ginagawang pagtitimpla.

Madaling araw pa lang ay gising na siya upang makagawa ng tapang kalabaw.

Ginawa niyang tindahan ang halos kalahati ng unang palapag ng kanyang bahay. Dinarayo naman ng mga parukyano ang kanyang tindahan upang bumili ng tapang kalabaw.

Ibinebenta niya ang bawa't kilogramo ng kanyang produkto sa halagang Php250. Kapag ang karneng ginawang tapa ay ang lomo *(loin)*, ibinebenta ito sa halagang Php300 kada isang kilogramo. Nasa 20 kilogramong tapang kalabaw ang naibebenta niya kada araw.

Maliban sa tapang kalabaw, nagpoproseso din si Cadatal ng longganisa, *pork* tapa, at *beef* tapa.

HAMON SA PAGPAPADAMI NG PRODUKSYON NG TAPA

Ang *Cela's Meat Products*, *Lighthouse Cooperative*, at *Cadatal's Meat Products* ay nangagsabing mataas ang *demand* sa tapang kalabaw.

SUNDAN SA **PAHINA 32**

Processing area ng tapang kalabaw ng Lighthouse Cooperative.

PAGGAWA NG 'POWDERED MILK' MULA SA KALABAW, IBA PANG MGA PRODUKTO,TINUTUKLAS, GINAGAWA SA 'FOOD INNOVATION CENTER' SA CSU SA TUGUEGARAO

NINA ERIC PALACPAC AT MERVALYN TOMAS

MGA LARAWANG KUHA NI KHRIZIE EVERT PADRE

Mga nababago, kakaiba o binibigyan ng pagbabago, ito ang lundo ng hangarin ng "Food Innovation Center" (FIC) ng Cagayan State University (CSU) sa Tuguegarao, Cagayan sa pagsasakatuparan ng gawain nito.

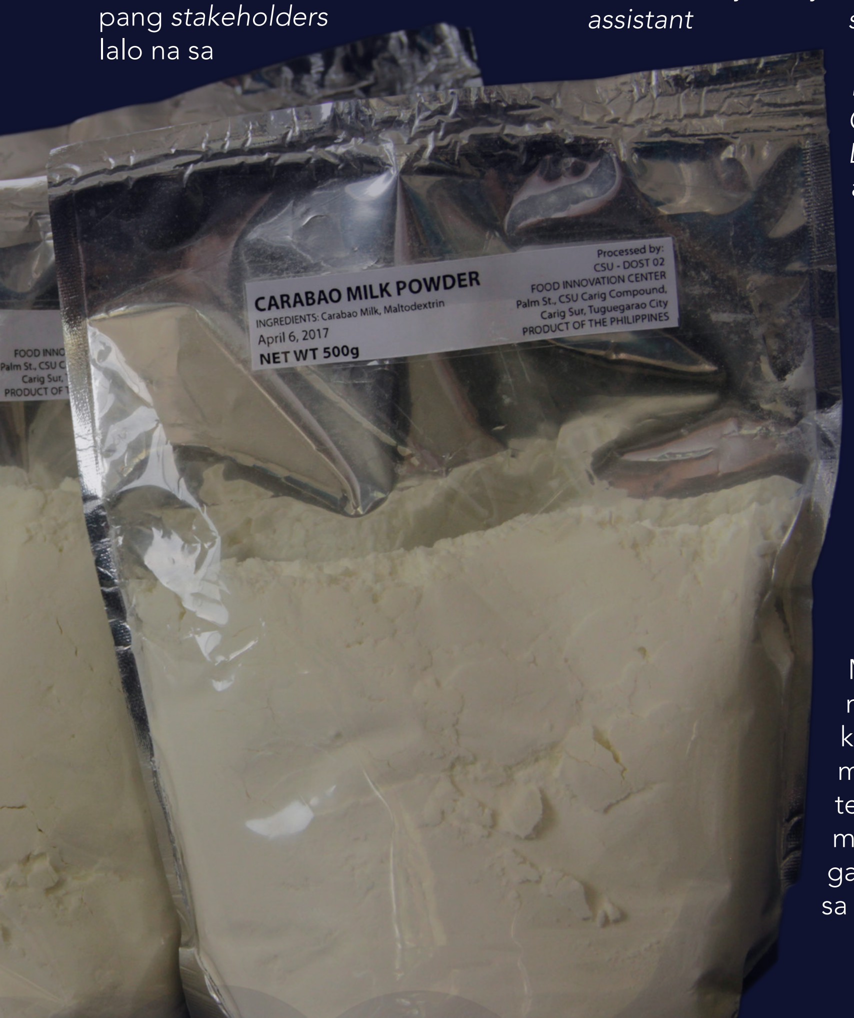
Kaugnay nito, nagbibigay ng serbisyong teknikal ang sentrong ito sa may-ari ng *micro, small*, at *medium enterprises (MSME)* at iba pang *stakeholders* lalo na sa may kinalalaman sa mga produktong agrikultural at aquakultural.

"Ang FIC ay itinindig sa pagtutulungan ng CSU at Department of Science and Technology (DOST)," ayon kay Engineer Arthur Ibañez, Program Manager ng CSU-DOST O2 FIC.

Sinuportahan ito nina Dr. Urdujah A. Tejada, presidente ng CSU, at Dr. Romeo R. Quilang, na dating pangulo ng CSU, dagdag niya.

Si Dr. Tejada ay dating *DOST assistant secretary, Program Manager for Countryside Development*, at dating *regional director*.

"Sa pamamagitan ng *center* na ito, magiging mas madali para sa mga *MSME owners* na makakuha ng kailangan nilang suporta at serbisyo. Mas madali ring maibabahagi sa kanila ang mga makabagong teknolohiya at mabibigyan ng ganap na tulong sa paggamit nito," dagdag ni Ibañez.



May siyam na *project components* ang CSU-DOST 02 FIC. Isa sa mga ito ang *product development.*

"Tinitingnan namin ang lahat ng produkto ng mga *agricultural campuses* ng CSU, sinisiyasat at ginagawan ng nararapat pang pagbabago upang ganap na ma-*develop*," paliwanag ni Ibañez.

Isa sa pinagtutuunan ng pansin ng FIC sa ilalim ng kategoryang *product development*, aniya pa, ay ang mga produktong ginawa mula sa gatas at karne ng kalabaw.

POWDERED CARABAO'S MILK

Nagsagawa na ng mga kaukulang hakbang ang FIC sa paggawa ng pinulbos na gatas ng kalabaw *(powdered carabao's milk)*, pahayag ni Ibañez. Gamit ang sangkap na *maltodextrin* at ang kanilang *high impact technology solutions (HITS) equipment* tulad ng *dryer, fresh dryer, water retort, vacuum fryer*, at *vacuum packaging machine*, may panimula nang tagumpay na posibleng maging daan sa paggawa ng *powdered milk* mula sa purong gatas ng kalabaw, dagdag niya.

Sinimulan ang proyekto sa paggawa ng *powdered carabao's milk* sa FIC noong 2016.

"Na-*develop* na ng FIC ang *packaging* at na-*establish* na ang *shelf life* nito," paliwanag ni G. Denis Policar, *Project Leader* ng CSU-DOST 02 FIC.

Sa kasalukuyang pamamaraan, aniya, makagagawa ng 180-200 gramo ng *powdered milk* mula sa isang kilogramo o litro ng gatas ng kalabaw. Kayang gawing pulbos ang anim hanggang pitong litro ng gatas ng kalabaw sa isang oras.

Gayunpaman, ayon pa kay Policar, hindi pa ito ganap na handa para isapamilihan.

"Kailangan pa ng karagdagang pag-aaral tungkol dito dahil may mga kailangan pang mapagbuti kagaya ng *solubility* o kakayahang agarang malusaw ito sa tubig," dagdag niya.

Pero ang maganda sa proyektong ito, ayon sa kanya, ay malaki ang *potential* ng *powdered milk* na mapakinabangan dahil mas matagal ang *shelf life* nito kumpara sa sariwang gatas ng kalabaw na ibinebenta ngayon. Dagdag pa niya, masisiguro ng mga bibili, kapag na-*commercialize* na ito, na talagang purong gatas ng kalabaw lamang ito.

Ayon sa datos ng National Dairy Authority, halos lahat ng gatas, lalo na ang *milk powder*, ay inaangkat ng Pilipinas mula sa ibang bansa dahil hindi kayang tustusan ng *local production* ang kailangang gatas ng bansa.

CORNED CARABEEF

Isa sa mga produktong mula sa karne ng kalabaw na nabuo na ng FIC ay *corned carabeef.*

"Dahil mas mura ang karne ng kalabaw at napatunayang mas masustansiya ito, sinubukan kong gumawa ng *corned carabeef* sa tulong ng FIC noong 2012," ani Marlene A. Baculi, Professor III sa College of Industrial Technology ng CSU.

Ayon kay Baculi, upang makagawa ng *corned carabeef*, hinihiwa ang karne ng pakuwadrado, nilalagyan ng mga kinakailangang sangkap; pinalalambot, hinihimay, at iginigisa bago isa-pakete.

"Pagkabili ng *carabeef*, dapat munang hugasan ito ng mabuti pero huwag hahayaang maalis ang mga taglay na sustansya," sabi ni Baculi.

Ang dalawang mga produktong ito mula sa kalabaw, anang mga kinauukulan sa FIC, ay mga halimbawa ng mga produktong nais na mai-*demonstrate* ng sentro sa mga gustong magnegosyo.

Marami pang iba't ibang produkto, anila, ang patuloy na sinusubukang tuklasin at isagawa ng CSU-DOST 02 FIC.

Kung may kinalalaman naman sa paglilipat ng teknolohiya o pamamaraan sa paggawa ng mga produktong ito, ito'y isinasagawa alinsunod sa *Technology Transfer Law.*

"Ginagawa natin ito upang makatulong sa mga *MSMEs* na makapag-*market* ng mga produktong may potensiyal na maging patok sa panlasa ng mga mamimili," pagbibigay-diin ni Ibañez.

PAKINABANG SA LAKAS-KALABAW

NI CHRISSALYN MARCELO

Sagad-sagad ang pasasalamat ni Daniel Nahig, 50, sa alaga niyang kalabaw.

Isa siya sa mga nagpapatunay na talagang malaking bagay ang lakas-kalabaw sa agrikultura at sa pagpapaunlad ng kabuhayan ng mga magsasaka.

Kung wala ang kalabaw, hindi lubos mawari ni Mang Daniel kung paano itataguyod ang mga gawain niya sa bukid. Ito'y dahil sa maburol ang sinasaka niyang lupa sa Sitio Allulog, Barangay Magulon, Lamut, Ifugao. Ang kanyang bayan ay matatagpuan may 27 kilometro mula sa bayan ng Lagawe na siyang kabisera ng lalawigan.

"Malaking tulong ang aking kalabaw sa pag-aararo at sa pagka-karyada,"ani Mang Daniel.

Siya'y nagtatanim ng palay, mais at *baguio beans* na ang mga ani ay naisasapamilihan sa pamamagitan ng pagka-karyada.

Ang "karyada" ay gawaing may kinalaman sa paghahatid ng ani mula sa bukid hanggang sa dapat patunguhan nito na gamit ang kalabaw at kariton.

"Malaking kakulangan para sa isang magsasakang tulad ko kung wala ang kalabaw. Talagang napakahalaga ng pagkakaroon nito sa aking pamumuhay," pagbibigay-diin ni Mang Daniel.

LAKAS-KALABAW SA PAG-AARARO

Ayon kay Mang Daniel, talagang kailangan niya ang kalabaw sa gawaing pag-aararo. Ang kabuuang lupang kanyang sinasaka ay 1.45 ektarya. Sa sukat na ito, 1.5 ektarya ang kanyang taniman ng palay sa dalawang magkahiwalay na lugar na matatagpuan sa kanilang barangay; habang 4,000 metro kuwadrado naman ang taniman niya ng mais at *baguio beans* na matatagpuan sa maburol na bahagi ng Sitio Allulog, Barangay Magulon, Lamut, Ifugao.

"Maburol at matarik ang aking lupang sinasaka sa taniman ko ng mais kaya naman kahi't gustuhin kong gumamit ng makina tulad ng *hand tractor* ay mahirap at mapanganib na isagawa," ani Mang Daniel.

Pangkaraniwan, ayon sa kanya, tumatagal ng kalahating araw ang pag-aararo niya sa taniman niya ng mais na may lawak na 2,000 metro kuwadrado mula sa 4000 metro kuwadrado niyang lupang taniman. Ang mga bahaging hindi niya naaararo sa lugar (2000 metro kwadrado) ay tinatamnan niya ng *baguio beans* sa tulong ng ibang kagamitan sa bukid. Ang lupang ito ay sangla sa kanya ng isang kaibigan sa kanilang barangay sa halagang Php60,000.

"Madali lamang araruhin ng kalabaw ko ang taniman ko ng mais. Maski na may katarikan ang lugar na ito ay kayang-kayang magbalanse ng aking kalabaw ng kanyang katawan para sa pag-usad sa aming mga gawain," natutuwang sabi ni Mang Daniel.

Gamit din ni Mang Daniel ang kanyang kalabaw sa mga gawain ng pag-aararo sa kanyang 1.5 ektaryang lupang sakahan na pinagtataniman niya ng palay. Sa sukat na ito, 2,500 metro kwadrado lamang ang kanyang pagmamay-ari samantalang 8,000 metro kwadrado ay lupang inuupahan niya mula sa isa niyang kaibigan na nakatira sa kaparehas na barangay nila.

"Wala akong *hand tractor* kaya't importante sa akin ang aking kalabaw ," ani Mang Daniel. "Kung mayroon mang *hand tractor*, hindi rin nito magagawang araruhin ang mga bahaging nasa gilid ng mga pilapil. Kailangang-kailangan ang kalabaw sa 'dukit' o pag-aararo sa mga lugar na di kayang gawin ng *hand tractor*," ani Mang Daniel.

Idinagdag pa niya na:

"Kung minsan, mas mainam pa nga 'yong kalabaw na gamitin dahil wala kang gastos na di katulad ng sa makina o *hand tractor* na kailangan mo pang bilhan ng diesel."

Maliban sa sariling lupang sinasaka, siya'y tinatawag ng ibang kapwa niya magsasaka sa kanilang lugar para araruhin ang kani-kanilang bukid sa tulong ng kanyang kalabaw.

"Wala kasing kalabaw ang ibang kapwa ko magsasaka rito kaya naman nagpapaararo sila sa akin," ani Mang Daniel. "Karaniwan, nasa halagang Php200 hanggang Php400 'yong binabayad nila sa akin kada araw sa pag-aararo. Karagdagan ko na ring kita ito," masayang dagdag niyang sabi.

Mula nang taong 1992, sinabi ni Mang Daniel na nakita niyang talagang malaki ang ginagampanang papel ng kalabaw sa gawain sa pagsasaka ng kanyang mga kababaryo.

"Kitang-kita ang bagay na ito sa pag-aararo at sa pagka-karyada," ayon sa kanya.

LAKAS-KALABAW SA KARYADA

Sa panahon ng anihan, hindi matatawaran ang lakas na naibibigay na tulong ng kalabaw, patotoo ni Mang Daniel. Sa tuwing sasapit kasi ang panahong ito, ang kalabaw ang siyang sandigan ng mga magsasaka sa pag-aahon ng kanilang aning mais, *baguio beans* at palay mula sa bukid.

Partikular sa kanyang maisan at taniman ng *baguio beans*, kinakailangan niyang higi't ang kanyang kalabaw. Ito'y dahil maputik at mahirap na lakbayin ang daan

SUNDAN SA **PAHINA 34**

Patotoo ng mga magsasakang-maggagatas

‘DAHIL SA *FARMER LIVESTOCK SCHOOL*, NADAGDAGAN ANG AMING KAALAMAN, KAHUSAYAN SA PAG-AALAGA NG GATASANG KALABAW’

NI MA. CECILIA IRANG

Moises Alfonso

Ludivico Guieb

Rafaelle Arca

Ceferino Ligot

“Learning by doing” o pagkatuto habang isinasagawa.

Ito ang estratehiyang nakapaloob sa “Farmer Livestock School on Dairy Buffalo Production (FLS-DBP)” na isinasagawa ng Philippine Carabao Center (PCC) para sa lubusang pagkatuto ng mga nag-aalaga ng mga gatasang kalabaw ng mga pamamaraan at teknolohiya ukol sa kanilang gawain. Mas epektibo kasi ito, kung tutuusin, kaysa binabasa o pinanonood lamang ang mga pamamaraan at angkop na mga gawain.

Ayon kay Dr. Eric Palacpac, *project leader*, matututunan talaga ng mga kalahok ang mga teknolohiyang itinuturo sapagka’t ipinaiintindi muna sa kanila at aktwal na ipinasusubok ang paggawa ng mga itinuturong teknolohiya. Para naman hindi sila mabagot ay sinasamahan din ng palaro ang mga talakayan.

Minsan sa isang linggo sa loob ng 34 na linggo dumadalo sa FLS-DBP ang mga kalahok, ani Dr. Palacpac.

Sa isinagawang FLS-DBP, nakapagtapos noong nakaraang Pebrero ang 36 na kalahok mula sa San Jose at Guimba-Talugtug, Nueva Ecija habang noong Mayo naman ang 41 kalahok mula sa Ilocos Norte.

Apat sa mga mga magsasakang-maggagatas na nagsipagtapos sa “paaralang” ito ang nagpatotoo na nadagdagan ang kanilang kaalaman sa pag-aalaga ng kalabaw.

Ina-aplay na nila, anila, ang kanilang mga natutunan sa pagsasanay. Idinagdag pa nila na mas naging mahusay ang kanilang pangangasiwa sa mga inaalagaang kalabaw bunga ng natamong kaalaman sa pagsasanay.

TESTIMONYA

Labis ang pasasalamat ni Moises Alfonso, 23, miyembro ng Eastern Primary Multi-Purpose Cooperative sa San Jose City, Nueva Ecija, na mapabilang siya bilang kalahok sa FLS dahil mas nalaman na niya ngayon kung paanong mapananatili ang magandang kalusugan ng kanyang mga alagang kalabaw.

“Masarap sa pakiramdam na mayroong dahilan ‘yong paggising ko sa araw-araw para gampanan ‘yong mga tungkulin ko sa pag-aalaga ng kalabaw. Sa ganoong paraan ko kasi sila masusuklian sa araw-araw na perang hatid ng gatas nila,” salaysay niya.

Nang tanungin kung anu-ano ang ina-applay niya na natutunan niya sa FLS, ito ang kanyang tugon:

“Natutunan ko ‘yong tungkol sa *body condition score (BCS)*. Alam ko nang tumingin ng katawan ng kalabaw. Nalaman ko rin ang iba pang damo na pwedeng ipakain sa kalabaw maliban sa *napier* at mais. Ina-aplay ko na lahat ‘yon,” ani Alfonso.

Dagdag pa niya, natutunan din niya na para maiwasan ang sakit na *liverfluke* sa mga kalabaw ay hindi dapat itong isuga sa lugar na matubig at sa tuwing magsasakate naman ay dapat munang ibilad ang sakate sa araw bago ipakain.

“Naging malaking tulong talaga ‘yong pagsali ko sa FLS para mas mapagbuti ko pa ‘yong pag-aalaga ko ng kalabaw. ‘Yong mga maling alam ko noon ay naitama dahil sa FLS,” wika niya.

Kinilala si Alfonso bilang “Gold Farmer” noong nakaraang Pebrero sa seremonya ng pagtatapos ng FLS-DBP sa Nueva Ecija dahil sa ipinamalas niyang angking galing sa kanyang pakikilahok sa pagsasanay.

Sa kasalukuyan, may 47 kalabaw na inaalagaan ang pamilya ni Alfonso.

Isa pang magsasakang-maggagatas na kinilala ring “Gold Farmer” ay si Ludivico Guieb, 58, chairman ng Ayos Lomboy Producers Cooperative sa Guimba, Nueva Ecija. Para sa kanya, nakuha niya ang nasabing pagkilala dahil sa pagiging aktibo niya sa pakikilahok dahil na rin sa kagustuhan niyang matuto at madagdagan pa ang kaalaman niya sa pag-alalaga ng hayop.

“Ang pag-alaaga ng hayop ay siya ko nang mundo. Maliban sa pamilya ko, dito na umiikot ang buhay ko,” wika ni Guieb.

Sa ngayon, 31 kalabaw na ang inaalagaan ni Guieb. May pangarap pa siya na paabutin hanggang 50 ang mga ito kaya’t nakatakda pa siyang bumili ng iba pa.

“Marami akong natutunan sa FLS… para akong bumaril ng isang ibon na na marami ang nalaglag. Hindi lang sa kalabaw ko nai-aaplay ‘yong mga natutunan ko kundi sa iba ko pang mga hayop. Natutunan ko rin kung paano ihahanda ang kalabaw para magbigay ng maraming gatas,” ani Guieb.

Idinagdag niya na sa pagiging bulo pala lamang ng hayop ay dapat nang tutukan ang pagpapakain.

Dalawang beses na ring ginagatasan ni Guieb ang mga alaga niya, bagay na hindi niya noon ginagawa bago siya lumahok sa FLS. Napag-alaman niya na nakatutulong nga ang gawaing ito para mas tumaas pa ang produksyon ng gatas ng kalabaw basta rin sinisiguro na sapat ang ibinibigay na pagkain sa mga ito.

“Kailangan kasing dapat daw bigyan ng masustansiyang pagkain ang gatasang hayop dahil kung ano ‘yong kinuha mo sa kanya, ‘yon din dapat ang ibalik sa kanya,” ani Guieb.

Mula naman sa mga kalahok ng FLS-DBP sa Ilocos Norte, nagbahagi rin ng kanilang mga natutunan sina Rafaelle Arca, 34, ng Vigan Ilocos Sur, at Ceferino Ligot, 49, ng Marcos, Ilocos Norte.

Nang napag-alaman ni Arca, na nakapagtapos ng kursong animal science, na nasa maliit na porsyento lang ang napoprodyus na gatas ng Pilipinas kumpara sa ibang mga bansa ay naging hamon ito para sa kanya. Magmula noon, ninais na niyang makapag-ambag ng produksyon ng gatas sa bansa kaya siya nag-umpisang bumili at mag-alaga ng mga gatasang kalabaw noong 2010.

Hindi naglaon, naging recipient din siya ng anim na *Italian Mediterranean buffaloes* ng PCC sa Mariano Marcos State University at napabilang sa mga piling kalahok sa FLS-DBP.

Ayon kay Arca, na may 16 na gatasang kalabaw, malaki ang naging tulong ng FLS para lumawak pa ang kaalaman niya sa pag-aalaga ng kalabaw. Nasubukan niya, aniya, ang aktwal na paggawa ng mga teknolohiya tulad ng pagbuburo ng damo *(silage)*, *urea-treated rice straw (UTRS)*, at *vermicomposting* na ina-aplay na niya ngayon sa kanyang gawain.

“Dati kasi sariling sikap ang pag-aaral ko. Pagbababasa lang at walang aktwal na paggawa ang ginagawa ko noon, pero sa FLS pinag hands-on kami kaya doon ko talaga natutunan ang dapat mapag-alaman. Nalaman ko rin ang siyensiya sa likod ng mga teknolohiya at kung bakit ito ang dapat isagawa,” patotoo niya.

Dagdag pa niya, kahit tapos na ang FLS ay patuloy pa rin ang pagsasagawa niya nang lahat ng mga natutunan niya para sa ikaaayos pa ng paraan niya ng pag-aalaga.

Ayon naman sa patotoo ni Ligot, na may dalawang *crossbred* na babaing kalabaw, natutunan naman niya kung ano ang paunang lunas na dapat gawin kung sakaling magkasakit ang kanyang mga alaga at kung paano maiiwasan ang pagkakasakit ng mga ito.

Dahil din sa FLS ay nahikayat siyang magpatayo agad ng maayos na kulungan para sa kanyang mga alagang kalabaw, magpagawa ng *vermibed* at magtanim ng mais para may maipakain sa kanyang alaga.

“Noon, ‘yong mga kalabaw ko ay talagang wala pang kulungan, nakapastol lang sila sa bukid . Ngayon may kulungan na sila at mas madali ko na silang naaalagaan at nababantayan,” ani Ligot.

BUNGA NG FLS

Ayon kay Dr. Palacpac, layunin ng FLS-DBP na makapag-debelop ng *extension modalities* para kumpletong maihatid ang mga kasudlong na serbisyo at mapatibay pa ang *technology adoption* (pagtangkilik sa teknolohiya) ng mga magsasakang-maggagatas sa kanayunan.

Ang FLS learning workshops (para sa *facilitators* at magsasaka) ay pinamamahalaan din ni Ms. Marie Alo, *Senior Science Research Specialist* mula sa Philippine Council for Agriculture, Aquatic and Natural Resources Research and Development (PCAARRD).

Nang dahil na rin sa mga patotoo ng mga naging kalahok, nagsagawa muli ng “Facilitators’ Learning Workshop on FLS-DBP” para sa isasagawa pang FLS. Ang mga sinanay ay kinabibilangan ng 10 miyembro ng *local government units*, pitong magsasakang-maggagatas at tatlong kawani ng PCC mula sa Bulacan, Tarlac, Ilocos Norte, at Bohol. Sila ay sumailalim sa 15 araw na pagsasanay mula Mayo 8 hanggang Mayo 26 sa punong tanggapan ng PCC. Ⓚ

LUBHANG PATOK... MULA SA **PAHINA 25**

"Minsan, nagagalit na ang ibang *customer* namin dahil wala kaming maibentang tapang kalabaw," sabi ni Tabbu.

Aniya, gustuhin man nilang magproseso pa, hindi sapat ang suplay ng karne ng kalabaw sa kanilang lugar.

Gayundin ang Cela's Meat Products: "Mayroong mga gustong mag-angkat sa amin nang bultuhan nguni't kulang ang suplay ng karne," sabi ni Imelda Barrozo-Santiago.

Dahil dito, ikinokonsidera ng pamilya Borrozo ang pagpapatayo ng sarili nilang farm kung saan sila na mismo ang mag-aalaga ng kalabaw na kakatayin.

"Kapag nangyari ito, maaari naman ding mag-alaga sila ng gatasang kalabaw at sila na rin mismo ang magproseso ng gatas nito," pakli naman ni Gloria dela Cruz, Center Director ng Philippine Carabao Center sa Don Mariano Marcos Memorial State University (PCC @ DMMMSU).

Sa pagsusuri, malaki ang bahagi ng kalabaw sa buhay ng mga Pilipino. Kaya naman hindi kataka-taka na maging ang mga produktong gawa sa hayop na ito na kagaya ng tapa ay lubhang tinatangkilik ng marami.

Bunga nito, nalalantad lalo ang kahalagahan ng pagsusulong at pagpapaunlad pa ng pagkakalabawan sa bansa. K

INDIAN NATIONALS... MULA SA **PAHINA 20**

Ang mga ito ay mga katutubong produktong gawa sa gatas.

Ang *ghee* ay tradisyunal na pagkain na itinuturing ng mga Hindu na banal. Isa itong klase ng *butter* o mantikilya na ginawa sa pamamagitan ng paghihiwalay ng fats ng gatas at protina nito.

Ayon kay Sital, isa din ang paneer sa madalas ginagawa ng mga Indiyano gamit ang gatas ng kalabaw. Ang mga hakbang sa paggawa nito ay ang sumusunod:

- Ilagay ang gatas ng kalabaw sa kawali at pakuluin, habang hinahalo ito. Kapag kumukulo na ito, hinaan ang apoy at hayaang kumulo sa loob ng 20 minuto.
- Alisin ang kawali sa apoy, lagyan ng katas ng isang lemon at batihin upang mamuo ang gatas. Pagkatapos ng sampung minuto, salain ang gatas gamit ang tela upang ihiwalay ang mga namuong parte.
- Sa loob ng isang oras, o kung naalis na likido ng gatas *(whey)*, pigain nang mabuti at hulmahin itong pakuwadrado.
- Ilagay ito sa malinis na chopping board at lagyan pa ng isang *chopping board* sa ibabaw. Patungan ito ng mabigat na bagay upang lalong mapiga ito.
- Hatiin ang *paneer* upang maging hugis kuwadrado *(cubes)*, ilagay sa lalagyan at takpang mabuti.
- Ilagay sa *fridge* sa loob ng tatlo hanggang apat na araw. Maaari na itong gamitin bilang sangkap sa iba't ibang pagkaing ginagamitan ng *cheese.*

Kumpara sa mga Pilipino, mas malakas kumunsumo ng gatas ang mga Indian, ayon sa pag-aaral.

Si Sital ay umiinom ng isang baso ng gatas ng kalabaw bago matulog sa gabi. Minsan, ang *pasteurized buffalo milk* ay ihinahalo din niya sa kape o tsaa. Ginagamit din niya itong sangkap ng *ice cream.*

"Nararamdaman namin ang kalakasan at kalusugan dulot ng pag-inom namin ng gatas," paliwanag niya. K

MAKABULUHANG...

MULA SA **PAHINA 19**

kagalingan, kaibhan at pagiging *world class* na lasa ng mga lokal na produktong gawa sa gatas ng "grass-fed carabaos" sa lokal na merkado kumpara sa mga *foreign brands* na nabibili rito.

Kasudlong ng hangaring ito'y ang layunin na hindi lamang ang mamimili ang makinabang sa mga produkto ng proyekto kundi pati na rin ang mga pangunahing prodyuser at mga pamilya ng magsasakang-maggagatas sa pamamagitan ng *social public-private partnerships.*

Ayon pa sa kanya, karapatan ng bawa't Pilipino na umunlad ang pamumuhay at matayog na hangarin ng *Calaboo Creamerry* na makatulong sa pag-aangat sa kahirapan ng maraming Pilipino.

"Bagama't maunlad na ang ating ekonomiya, napag-iiwanan pa rin ang ating mga magsasaka. Sa paggagatasan, bagama't umangat sa 27% ang produksyon, karamihan sa mga prodyuser na magsasaka ay hindi naman gaanong nakikinabang sa ekonomiya," aniya.

Idinagdag niya na ang kawalan ng tiyak na merkado para sa aning gatas ng mga magsasakang-maggagatas ay isang limitasyon para mapakinabangan nila ang buong potensyal ng mga gatasang kalabaw para pagkakakitaan ng malaki.

PAGBABAGO NG PANANAW

"Naririyang hindi matatawaran ang malaking papel na ginagampanan ng PCC sa pagtuturo ng kasanayan sa ating mga magsasakang-maggatas, pagbibigay ng teknikal na suporta at pagpapahiram ng mga kalabaw sa kanila,"ani Cavosora.

Dagdag pa rito, anya, ay ang tuluy-tuloy na pag-akit ng mga kaagapay na ahensya at pribadong sektor para sa lalo pang pagpapabuti ng programa ukol sa gatasang kalabaw. Dahil din sa PCC, sabi pa niya, ay naseseguro ang kahusayan ng kalidad ng gatas na mula sa mga kalabaw na pinakakain ng masusustansyang damo tulad ng napier, mga legumbre at karagdagan pang masusustansiyang pagkain.

"Pero may kakulangan sa panig ng ating mga magsasakang-maggagatas. Ito'y ang ukol sa tinatawag nating "poverty of the mind" – ang ukol sa ganap na pag-unawa sa tunay na halaga ng gatas ng kalabaw para sa kanila," ani Cavosora. "Kaya't dito namin itinuon ang aming pansin, ang paggawa ng mga de-kalidad na produkto mula sa gatas ng kalabaw dahil karapat-dapat itong makilala sa ganoong paraan," dagdag niya.

Ang taglay na mga produktong ito ay may *tagline* para sa merkado na "Taste the love, naturally". Kinakatawan nito ang pagmamahal sa sariling likha, na ginawa sa simpleng proseso lamang nguni"t mapangkalusugan, nagpapahiwatig ng pagmamahal para sa komunidad na sinusuportahan para umunlad, at gayundin pagmamahal para sa bansa dahil 'gusto nating itaguyod ang kahusayan ng mga Pilipino sa ganitong larangan at iba pa".

Sa pagkikipagtulungan sa PCC ay kanilang ginagawa ang mga linya ng naiibang produktong *probiotic-rich yogurts* at *butter, fresh cheeses* at *milk beverages* na ginagamitan ng *coco sugar.*

Ang mga produktong ito ay nakilala sa kanilang katawagang naiiba sa pandinig. Isa sa mga ito ay ang *Boo la la Booter* na isang uri ng *butter* na gawang *European style.* Ito ay gawa sa *fresh carabao cream, live cultures* at asin. Maaari itong tumagal ng isang buwan sa refrigerator at mapaabot pa nang hanggang anim na buwan kung *frozen.*

Ang kanilang *yogurt* naman ay tinatawag na *Yogi Boo*, na may *naturally low fat* na produkto na mababa ang *glycemic index.*

Ito'y may dalawang uri, isang *unsweetened* o *plain* na *yogurt* na mas kilala sa tawag na *Yogi Boo Perfectly Plain* at *Yogi Boo* na *Coco Sweet* na hinaluan ng *coco sugar* at mainam para sa mga *diabetic.* Ang mga ito ay may tatlong sangkap na kumbinasyon ng *low-fat* at *full fat* na gatas ng kalabaw, *live cultures* at *mango-based pectin.*

Ang Keso Cariño Baby Boo naman, na isa rin sa kanilang produkto, ay isang uri ng *fresh cheese* na *light* at *melty* ang pagkakagawa at hinugis nang maliliit na bilog na tulad ng *bocconcini* na gawa sa gatas ng kalabaw, suka, asin at *rennet.*

Tinatawag namang *MilkaBoo* ang *milk drink* na may *flavor* na *regular* o *mint* na pinatamis ng *coco sugar.*

"Ang bawa't sangkap na ginagamit ay aming maingat na pinili para sa pagpapabuti ng kalusugan ng mga mamimili," ani Cavosora. "Lumilikha na ng sariling merkado ang mga produkto na ang mga tumatangkilik ay mga taong mas binibigyang halaga ang kalidad at kagalingan ng isang produkto," ani Cavosora.

Ang mga produktong nabanggit, dagdag niya, ay mabibili sa pamamagitan ng *order basis* sa kanilang website na *calaboo.com* at *calaboo.marketa.ph*. May itinakdang kaukulang minimum na bulto ng ino-order na mga produkto.

"Tinitiyak namin na sa bawa't pagbili ng aming likhang produkto ay nakapagdadala ito ng tulong sa pamilya ng mga kalahok na magsasakang- maggagatas,"ani Cavosora.

Sa ganang kanyang sarili, ipinahayag ni Cavosora na ang pagkakatatag ng *Calaboo* ay sumasalamin sa kahulugan ng kanyang layunin sa buhay.

"Sabi nga sa GK Enchanted Farm manifesto, 'Hindi nagkamali ang Diyos na gawin kang isang Pilipino".

Idinagdag niya na sa pagkakatatag at pangunguna niya sa *Calaboo* ay isa niyang makabuluhang paglalakbay sa buhay sa bayang pinagmulan.

"Masasabi ko na ako ay nakauwi na sa tunay kong tahanan – sa tahanan ko ngayong may naiaambag na tulong sa mga magsasakang-maggagatas, sa komunidad at sa ating bayan," aniya pa. K

PAKINABANG SA...

MULA SA **PAHINA 29**

patungo sa nasabing lugar kaya naman hindi maraanan ng kahit anong gamit sa transportasyon maliban na lamang sa kalabaw.

Sakali't umulan, umaabot sa hanggang siyam na pulgada ang lalim ng putik sa daan. Kung tag-araw naman, karaniwang nasa anim na pulgada ang putik sapagka't dinaraanan ito ng tubig na nagmumula sa kanal ng irigasyon na nasa gilid ng daan.

May lapad din na 2.5 metro ang nasabing daan at kung ito'y lalakarin ng tao, aabot sa 15 minuto ang paglalakad. Nguni't kapag gamit ang kalabaw, ani Mang Daniel, mga nasa pitong minuto lamang ang itatagal ng biyahe mula sa kanyang bukid hanggang sa pinakamalapit na sementadong kalsada kung saan niya dinadala ang mga naaning gulay bago ito isakay sa *jeep* at ibenta sa pamilihan.

Sa pag-aani ng kanyang tanim na mais, katuwang ni Mang Daniel ang pito hanggang 10 manggagawa sa pag-aani ng bunga, paggigiik na gamit ang "thresher" at pagsasakay ng ani sa kariton na hinihila ng kalabaw. Binabayaran niya ng halagang Php200 ang bawa't manggagawa sa isang araw na paggawa.

Karaniwa'y nasa 30 hanggang 50 sako ng nagiik na butil ng mais ang inaani sa kanyang bukid. Bawa't sako ay may timbang na 48-52 kilogramo at makalawa sa isang taon ang kanyang pag-aani.

Sampung sako ang inilululan sa kariton bawa't biyahe na kung tutuusin ay tumitimbang ng 480 hanggang 520 kilogramo. Pero, sa lakas ng kanyang kalabaw, tila magaan lamang ito na naiaahon sa maputik na daan.

Kasama rin sa kanyang kinakaryada, na katuwang ang kalabaw, ang inaani niyang palay. Pero hindi tulad ng sa inaani niyang mais, mas madali ang pag-aahon ng mga inaani niyang palay dahil ilang metro lamang ang layo nito sa pinakamalapit na kalsada na nadaraanan na ng sasakyan.

Bukod sa saariling ani, nagagamit din ni Mang Daniel ang kanyang kalabaw at kariton sa pag-aahon ng ani ng kapwa niya magsasaka na walang kalabaw.

"Ang bayad sa akin sa gawaing ito ay nasa halagang Php25 kada sako ng palay," ani Mang Daniel. "Kumikita ako ng halagang Php3,000 dalawang beses kada taon mula sa pagkakaryada,"anya.

KATUWANG SA PAG-UNLAD

Sa mahigi't kumulang na 40 taon ni Mang Daniel sa pagbubukid, katuwang na nga niya ang kanyang kalabaw sa iba't ibang gawain. Sa tulong nito, masasabing malaki ang papel na ginagampanan nito sa pagpapaangat ng kabuhayan at pagtataguyod sa kanyang pamilya.

Sa kanyang pagtutuos, karaniwang kumikita siya ng halagang Php22,500 hanggang Php25,500 kada anihan sa 2,500 metro kuwadrado niyang taniman ng palay; Php45,000 hanggang Php59,500 kada anihan sa 8,000 metro kuwadradong ng tinatamnan niya ng ibang pananim; Php18,000 hanggang Php24,000 sa 2,000 metro kuwadrado niyang niyang taniman ng mais; at Php30,000 hanggang Php48,000 sa 2,000 metro kuwadrado niyang taniman ng *baguio beans.*

"Hindi ko kikitain ang mga halagang ito kung wala akong katuwang na kalabaw," ani Mang Daniel.

Dahil na rin sa tulong nito, anya, napagtapos na niya ang mga anak niyang sina Roidan at Jezreel sa kursong Bachelor of Science in Agriculture sa Ifugao State University (IFSU) at Radiologic Technology sa Medical College of Northern Philippines sa Peñablanca, Cagayan, sa gayong pagkakasunod.

Kasalukuyang pinapag-aral niya sina Angel Lei sa kursong Bachelor of Science in Psychology sa IFSU at si Gwendeline na Grade 8 na sa darating na pasukan sa Hunyo. Tulad nina Roidan at Jezreel, mapagtatapos din niya ang mga ito sa kanilang mga pag-aaral sa kanyang mga gawaing kabalikat ang kanyang maaasahang kalabaw. K

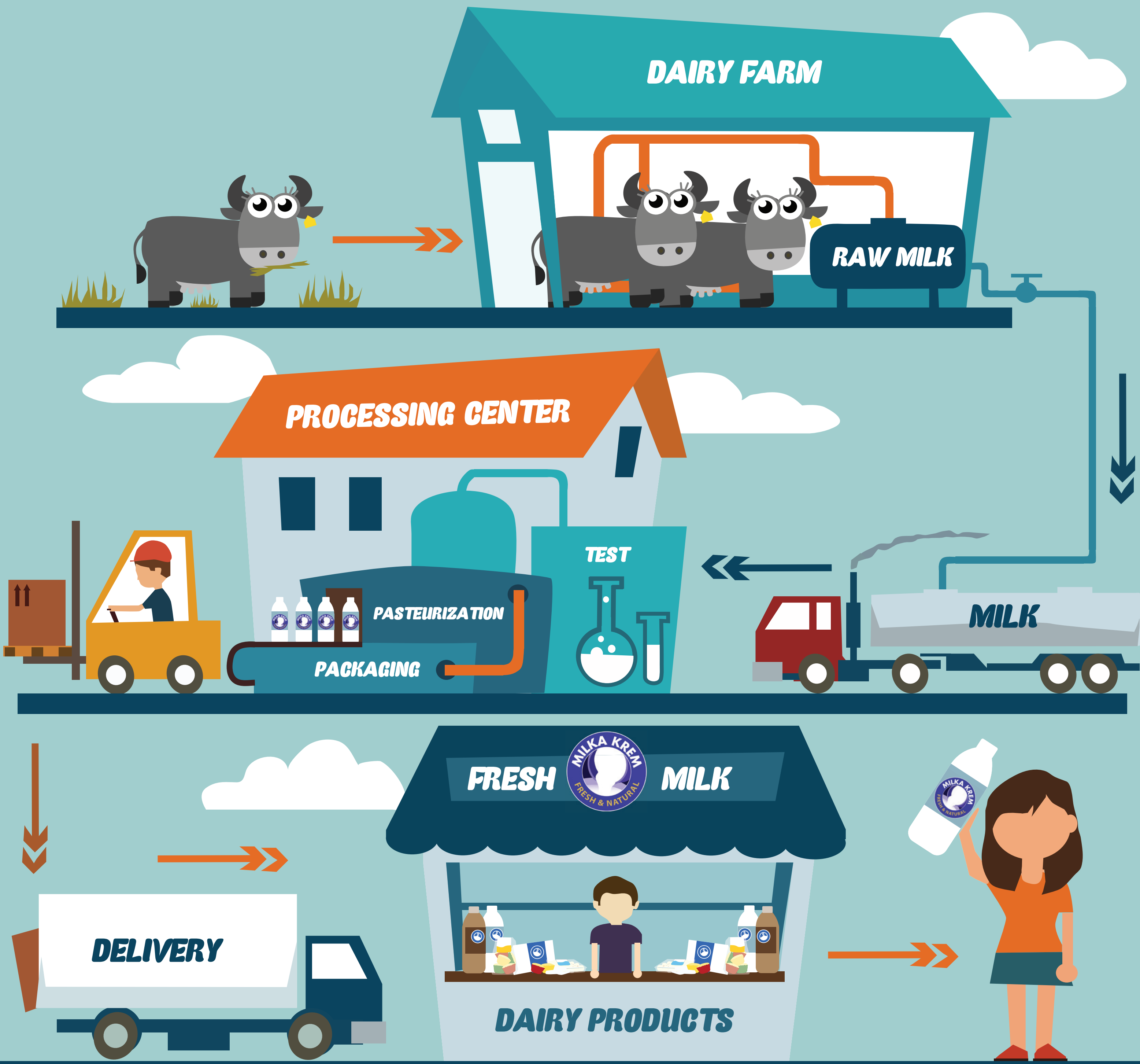
Kawing ng kadena...

MULA SA **PAHINA 11**

kabalikat na mga ahensiya at iba pa, hindi malayong matamo ng mga maggagatas ang pagpapalago pa ng kanilang samahan at ng negosyong isinasagawa nito.

Iilan lamang ang RoDRA, RDPA, at Sta. Maria Dairy-Catmon MPC sa mga grupo ng maggagatas na nagpapatunay na kaya rin nilang maging bida sa produksyon, pagpoproseso, at pagsasapamilihan ng mga produktong gawa sa gatas ng kalabaw. Sila'y mga modelo ngayon sa pagkakaroon ng matitibay na kawing na siyang salik o kailangan sa kadenang nagbibigkis para sa isang matibay na pagnenegosyo sa paggagatasan. K

MILK FROM FARM TO TABLE



DEPARTMENT OF AGRICULTURE 1898
Department of Agriculture
PHILIPPINE CARABAO CENTER
CERTIFIED:ISO 9001 | ISO 14001 | OHSAS 18001

www.pcc.gov.ph