

# Cultures vegetals i animals en la cuina yao: influències sobre els grups de llengua thai? <sup>1</sup>



Annie Hubert

CNRS-Université Victor Segalen, Bordeaux-2  
(Laboratoire Sociétés, Santé, Développement)

Malgrat les migracions i els canvis de tota mena que això comporta, es pot parlar d'una originalitat en la producció alimentària o en la cuina en els grups migrants? Aquesta situació, ha permès conservar una certa especificitat? Atès que totes les situacions són diferents, cal recórrer a l'etnografia per adonar-se de les transformacions, lentes però sempre presents, en grups culturals diferents però en contacte en un mateix medi ambient

*Despite migrations and the multiple changes involved in it, can one speak of originality in the alimentary production or in the cooking of migrant groups? Has this situation allowed the preservation of specificity? Given that all situations are different, one must turn to ethnography to become aware of the transformations, slow but always present, in cultural groups that are different but in contact in a common environment*

Han conservat algunes societats humanes, en migració lenta però constant, una originalitat en la seva producció alimentària i en la seva cuina? De quina manera s'han adaptat a mitjans diferents tot conservant la seva especificitat? L'han conservada realment? Les situacions són totes diferents i han de ser observades cas per cas, però una mirada etnogràfica sobre el que ha passat en un grup donat, resident d'antic a l'Àsia del sud-est, podrà potser afinar la nostra percepció de les lentes transformacions en marxa al si de grups en contacte en un mateix medi ambient sense compartir la mateixa cultura.

Els yao són originaris dels massissos de muntanyes al sud del *Iang-Tsé*. En tant que grup «bàrbar» són mencionats pels *han* amb el nom de Man Yi, fa ja més de dos mil anys. Les seves relacions amb els *han* van ser sempre turmentoses i conflictives. Sota la pressió d'aquests últims, van recular, sempre més cap al sud, i es van refugiar en zones de muntanya gairebé inaccessibles fins a l'època en la qual, fugint sempre de les persecucions xineses, van arribar al nord del Vietnam, al nord de Laos i al nord de Tailàndia, fa a hores d'ara més o menys un segle i mig. Avui dia aquesta ètnia té al voltant d'uns dos milions d'individus, repartits entre el sud de la Xina i el nord del sud-est asiàtic. Aquests camperols conreadors d'arròs sobre terreny cremat, crien porcs i pollastres i són bons horticultors. Practiquen el culte als avantpassats i es van convertir a una forma arcaica del Taoisme als voltants del segle XII. Van adoptar, al mateix temps, l'escriptura *han* i posseeixen textos o obres que tracten de genealogies i de la història del grup. Instal·lats en petites aldees d'una dotzena de cases sobre pendents difícilment accessibles de les muntanyes que avui anomenem el «triangle d'or», cultiven el cascall d'opi des de fa al voltant d'uns 150 anys. El grup del qual parlarem en aquest article està instal·lat a la província de Chiang Rai, a les muntanyes que cobreixen el nord de Tailàndia, en una aldea anomenada Pan Pu Lo. Els seus veïns immediats a la vall són els *Khon Muang*, camperols thai del nord, que cultiven la zona arrossera inundada i que estan instal·lats al llarg dels rius.<sup>2</sup>

Pels yao, l'aliment condiciona no solament el

Traducció:

F. X. Medina (ICM)

*Els yao són una ètnia que viu al sud de la Xina i al nord del sud-est asiàtic (Tailàndia, etc.) i es caracteritzen pel fet que són camperols conreadors d'arròs, horticultors i criadors de porcs i pollastres i que viuen en contacte amb els camperols thai, amb fortes influències de la cultura xinesa, (Fotografies: A. Hubert)*



benestar físic i moral dels individus, sinó també el dels avantpassats. Per situar-se bé a l'univers que l'envolta, l'home ha de menjar els aliments apropiats. Si no menja allò que convé a la seva edat, al seu sexe o a la seva salut, caurà malalt i el seu cos patirà tant com patiran les contrapartides immaterials, els genis i els avantpassats de la jerarquia celeste del món invisible, si no són alimentats segons les prescripcions tradicionals: el menjar quotidià té el seu equivalent immediat en el món invisible. Aquesta relació amb l'esperit dels difunts forma part d'allò que ha estat anomenat *léi gnéi*, és a dir, el conjunt de costums i de lleis que regeixen l'univers ritual i el món invisible dels genis<sup>3</sup>.

És tanmateix versemblant que aquest aspecte de les creences hagi arribat als han en períodes molt reculats; igual que els principis segons els quals tot individu ha de menjar allò que convé al seu temperament, a la seva situació en la vida, al seu entorn, al seu sexe i a les estacions. Però, com

s'hi troben els yao en el seu territori actual, lluny de la Xina, envoltats per grups ètnics diversos, amb una dominant important dels grups de llengua thai, entre els quals hi ha els seus veïns més propers de les valls, els *khon muang*? És sense dubte a través dels aliments vegetals, cultivats o recollits, com es manifesta de manera més palesa l'adaptació a un nou medi, i com s'instauren els trets i els intercanvis amb els grups veïns.

El conjunt d'allò que els yao consideren com a *menjable* presenta tres categories:

---

1. La base d'aquest article es troba en les meves recerques de camp publicades a: Hubert, Annie. *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du nord*. París: Éditions du CNRS, 1985.

2. Hubert, Annie. «Cultures sur brûlis en Thaïlande du Nord» *JATBA*. [París] (1974), p. 251-255.

3. Fortune, Reo. «Yao Society: A Study of a Group of Primitives in China» *Lignan Science Journal* (1939), 19, p. 341-455.

-L'arròs, *hnang*, reemplaçat en cas d'escassetat pel blat de moro o per tubèrculs.

-Els llegums, *lai*.

-La carn, el greix i la sang: *o*, *hmei*, *dziam*.

L'arròs és l'aliment de base, el menjar per excel·lència, aquell que constitueix l'essència mateixa dels homes. Un àpat no és considerat com a tal si no se'n consumeix. Es planta en artigues, terrenys cremats dins la selva, en altitud, i cultivat en sec. Els yao en reconeixen nombroses varietats, que difereixen d'aquelles cultivades en arrosseres pels khon muang, que habiten les valls. Segons diuen ells mateixos, van portar les llavors de la Xina. Cultiven igualment nombroses varietats d'arròs glutinosos, aliment de base dels habitants de la vall d'on provenen la major part d'aquests grans. Aquest tipus d'arròs no és utilitzat pels yao més que com a laminadura, i no es consumeix habitualment en els àpats.

L'escassetat es caracteritza per la manca d'aquest cereal nutritiu; és una catàstrofe, generalment enviada pels avantpassats enfadats. Els yao recorren aleshores al blat de moro, habitualment cultivat com a aliment dels porcs. Es consumeix matxucat i cuit, com es fa normalment amb l'arròs.

Si la collita del blat de moro s'ha perdut igualment, existeix aleshores el recurs a determinats tubèrculs per assegurar un aliment de base. Es tracta de:

- *Colocasia esculenta* (L.) Schott. (*heou*): taro
- *Dioscorea alata* L. (*fan doi pe*): nyame
- *Ipomea batatas* L. (*fan doi si*): batata dolça
- *Manohot utilissima* Pohl. (*diang doi*): mandioca
- *Pachyrrhizus erosus* (L.) Urban. (*doi pen*): doli-que bulbós. No es tracta pròpiament d'un tubèrcul, però és considerat com a tal pels yao
- *Solanum tuberosum* L. (*i doi*): patata.

Tots aquests vegetals es consumeixen bullits i tallats en bocins, com a plat de base. Habitualment, es cultiven com a laminadures, bones per ser cuites sota les cendres, per als nens. Tot i així, antics textos xinesos mencionen els yao instal·lats a les muntanyes del sud de la Xina com a consumidors de taro i de nyame com a aliment

de base. No és impossible que hagin esdevingut cultivadors d'arròs a mesura que han anat baixant cap al sud, amb el contacte amb els nous medis i amb noves poblacions.

Els llegums, que juntament amb l'arròs són l'aliment més consumit, es divideixen en quatre categories:

-*Koua*: per a les cucurbitàcies i d'altres fruits que puguin ser semblants, encara que sigui llunyament

-*Doi*: per a tots els tubèrculs, bulbs i rizomes

-*Top*: per a les mongetes i totes les plantes de les quals el fruit forma una beina

- *Lai* : Per als llegums verds amb fulla

En la cuina quotidiana són inseparables de l'arròs, com a plat d'acompanyament. Són apreciats per les seves propietats «reescalfadores» o «refrescants», nocions que es troben de manera una mica més elaborada en els principis de dietètica xinesa que els yao han conservat al llarg del seu llarg pelegrinatge.

Els llegums i hortalisses són cultivats a les artigues cremades a la selva, sobre les quals es planta arròs, blat de moro i opi, la qual cosa assegura la producció gairebé durant tot l'any. En els períodes de guaret es compta amb el recurs de la collita.

La llista següent comprèn la totalitat de llegums i hortalisses cultivades pels habitants de l'aldea de Pan Pu Lo :

- *Tsong*, *Aillum ascalonicaum* L.: ceba tendra
- *T'shong*, *Aillum cepas* L.: ceba
- *Foun*, *Aillum sativum* L.: all
- *Ien tsi*, *Anethum graveolens* L.: anet
- *Sop*, *Benincasa hispida* Thunb.: carbassera
- *Lai pè*, *Brassica chinensis* Bail.: col xinesa verda
- *Lai ieuou*, *Brassica chinensis* var. *parachinensis* Bail.: col xinesa blanca
- *Lai tchai*, *Brassica juncea* Hook.: mostassa indiana
- *Lai kom*, *Brassica vulgaris* L.: col cabdellada
- *Fan tsiou*, *Capsicum frutescens* L.: pebrot
- *Koua tom*, *Citrullus lanatus* (Thunb.) Mansf.: síndria
- *Heou*, *Colocasia esculenta* Schott.: taro
- *Ton heou*, *Coriandrum sativum* L.: coriandre
- *Koua pen*, *Cucumis melo* L.: meló

*L'alimentació dels yao està íntimament unida al món de les creences col·lectives: els aliments tenen el seu equivalent immediat en el món invisible*



- Koua tsia, Koua, *Cucumis sativus* L.: petit cogombre i gran cogombre groc
- Fam peou, *Cucurbita pepo* L.: carbassa
- Fan doi pe, *Dioscorea alata* L.: nyame
- Top peou, *Glycine max.* (L.) Merr.: soja
- Fan doi si, *Ipomea batatas* (L.) Poir.: batata dolça
- Diang doi, *Manihot utilissima* Pohl.: Maniot
- Pa tat, *Momordica charantia* L.: cogombre amarg
- Doi peou, *Pachyrrhizus erosus* (L.) Iurban.: fesolet bulbós
- Top kouei dzio, Top kouei dzaï, *Phaseolus vulgaris* L.: mongeta verda
- Top kam, *Pisum sativum* L.: pèsol
- Lai pa doi, *Raphanus sativus* L.: rave gros blanc
- Kam tsia, *Saccharum officinarum* L.: canya de sucre
- Kia, *Solanum melongena* L.: albergínia
- I doi, *Solanum tuberosum* L.: patata
- Me tsia, *Sorghum saccharatum* (L.) Moench.: melca

- Top lai, *Vigna sinensis* Savi ex Hask.: mongeta llarga
- Soung, *Azingiber officinale* L.: gingebre

Es pot veure que es tracta principalment de cultius de crucíferes i cucurbitàcies, que representen el gruix del consum vegetal, contràriament als khon muang, que tenen una producció molt més diversificada.

A les artiges, els llegums són considerats com consumibles en l'estadi de brots joves (amb l'excepció de les mongetes i de les solanàcies: albergínies i patates). Es continuen recollint fins la seva plena maduresa. Pel que fa a la carbassera, per exemple, es comencen a consumir les tiges més tendres, després les fulles, després les flors quan apareixen, i finalment el fruit, primerament verd i després madur. És el mateix cas per als pèsols, les cols, la mostassa i, àdhuc, els brots joves de cascall d'opi. Es tracta de consumir tot allò que és

consumible, des que és consumible. No trobem pas, però, aquesta manera d'explotar els llegums entre els khon muang de la vall. Aquests darrers cullen els vegetals cultivats únicament quan són madurs.

A més dels llegums plantats a les artigues, les dones en cultiven alguns altres prop de les seves cases, dins del poblat, en jardinetes envoltats d'una alta tanca de bambú per evitar les desfetes provocades pels porcs, les gallines o els gossos en llibertat pels carrers. Hi trobem plantes de carbasera, mongetes llargues, taro, pebrots i de vegades fruites: papaies i pinyes tropicals. La tanca està recoberta d'una liana de tija d'un color vermell fosc, amb flors roses i baies granat, anomenada *tchioum*, amb la qual es fan els estofats de pollastre.

Des que les cols xineses, la mostassa indiana i les cols cabdellades arriben a la maduresa, els khon muang arriben en gran nombre per comprar-ne i revendre-les de seguida en els mercats de la plana. Fent un tomb per les cases del poblat, compren allà on el cap de la casa creu que hi ha excedent. Conduïts per aquest últim per les artigues, els thai recullen ells mateixos allò que necessiten. Hem de destacar aquí que aquest tipus de llegum és poc o gens cultivat pels habitants de les valls, amb l'excepció, evidentment, de les famílies xineses.

## Les fruites

Es tracta, entre els yao, d'un aliment de tipus llaminer que no apareix mai sobre la taula dels àpats. Alguns arbres fruiters són plantats als voltants de les artigues -generalment es tracta de plantes anuals o vivaces, de creixement ràpid-. No s'exploten més que durant els dos o tres anys d'exploració de l'artiga, i després es deixen abandonats. Es tracta de:

*Ananas comosus* (*Stikm*)Merr. (*djeou pieou*) : pinya tropical

*Carica papaya* L. (*diang koua*) «cogombre d'arbre» o papaia

*Musa spp.* (*nom tsing*): banana

*Psidium guajava* L. (*m pieou*): guaiaba

Els fruiters de tipus «permanent» són plantats dins del poblat. Aquests són els únics arbres, amb els til·lers, que són admesos en l'extensió neta de tota vegetació que constitueix la superfície del poblat. Es tracta de:

*Citrus aurantifolia* (*Christm.*) Swingle (*tasi pieou*) : llimoner verd

*Citrus grandis* Osbeck (*pieou dom*) : aranger

*Citrus siensis* Osbeck (*kam tsai pieou*) : taronger

Es troben també petits presseguers plantats al voltant del poblat. Es tracta d'una tradició importada de la Xina, on aquest arbre fruiter i el seu fruit són molt apreciats. Les branques en flor tenen un paper important en les cerimònies de l'Any Nou. Els fruits, en aquest clima tropical d'altitud, són petits, durs i àcids. Els khon muang els compren per confitar-los amb vinagre.

A més d'aquestes plantes, es troben també als voltants del poblat o de les artigues:

*Cucumis melo* L. (*koua pen*) : meló

*Cucumis sativus* L. (*koua ouam*) : cogombre gran groc

Aquests fruits serveixen sobretot per desasseugar. Maduren a l'estació càlida, l'època de la recol·lecció de l'arròs.

## Les plantes de collita

Si els nens i els adolescents cullen fruites i baies salvatges per divertir-se tot travessant la selva a través de les artigues, les activitats de collita seriosa tenen lloc entre el tercer i el cinquè mes del seu calendari (abril-juny). Els vegetals salvatges són aleshores un companatge essencial per acompanyar l'arròs, alguns llegums cultivats que arriben a la taula com a conserves salades, menes de xucriut de col xinesa. Són, tanmateix, les dones i els nens que s'encarreguen més decididament de la collita.

Només un dels productes salvatges té un lloc

*El contacte cultural ha fet que els yao adoptin alguns costums dels thai, com és el cas de certs plats cuinats: els conceptes de "cru" i "cuit" marquen ambdues cultures*

important en l'alimentació: es tracta dels brots de bambú. En cada casa es pot veure una gran gerra de gres en la qual brots tendres s'amaren en una salmorra destinada a extreure el sabor acre que tenen en estat cru. Tractats d'aquesta manera, es converteixen en tous i dolços. Consumits de manera molt freqüent, acompanyen tradicionalment els plats a base de pollastre.

Els vegetals de collita més freqüents són:

*Hlaou biaï, Bambusa spp.* : brots de bambú

*Goung et hmei loua pheuou* : brots de lianes no identificades

*Taou Wallichia gracilis* *Bec.* : brots de palmera

*T'shoi Smilax magacarpa* *D.C.* : brots d'un arbre de fusta blanca

*Dak fim*: cors de palmera

*Beou soung Zingiber...* : gíngebre salvatge

*Heou hap*, no identificat, soca de nenúfar, fruit igualment comestible

*Hia doi Colocasia...* : tubèrcul

*Lai len* no identificat : liana amb la tija rosa com la mà, flors blanques

*Pieou teou* no identificat : arbust espinós amb fruits vermells, àcids

*Tio sui*, no identificat : petita pruna aspra i àcida

*Kiao bioung*, no identificat: xampinyó rosat en lamel·les

*Kiaou hlo*, no identificat : xampinyó de fusta morta

*Kiaou hlap*, no identificat: xampinyó de fusta morta (una altra varietat)

*Boi kiaou, Agaricus integer Tertomyces* : xampinyó de termíter

Els yao, instal·lats en un hàbitat des d'antic explotat per les poblacions Thai, no coneixen més que uns pocs vegetals comestibles salvatges, en comparació amb els que exploten els khon muang. Aquests darrers practiquen una collita extremament variada al llarg de tot l'any i la seva cuina s'aprofita prou d'aquest fet. Hem de dir, tanmateix, que els yao no consideren els aliments de caça i de collita com un mal menor, bons per a un període de transició o d'escassetat. La seva cuina és viscuda per ells com molt «cultivada»,



tant en sentit estricte com figurat. En parlarem més endavant, d'això.

## La carn

La principal font de carn és el porc, criat dins els límits del poblat. Els animals es troben en llibertat i són alimentats dues vegades al dia, al matí i a la tarda. És sense dubte el menys consumit, però el més prestigiós dels aliments, l'objecte sacrificial per excel·lència. Amb escreix la més important font de carn, és envoltat d'atencions constants per part de les dones i els infants. El nombre d'animals que es posseeixen és un signe de riquesa. Aquest animal representa pels yao la principal font de proteïnes animals. El pollastre el segueix de prop, i aquests dos animals són sempre objecte d'un sacrifici als avantpassats abans del seu consum.

El consum mitjà de carn se situa al voltant d'una o dues vegades al mes per cada casa. Com que es comparteix sempre amb els veïns i parents des-

prés del sacrifici, cada casa ha de poder menjar carn almenys un cop cada deu dies. Els yao són, d'altra banda, excel·lents ramaders. Els seus porcs, sobretot aquell que és criat en porcellera per al sacrifici de l'Any Nou, arriben a tenir mides impressionants, prop dels 200 kg. Són molt grassos, essent el greix un dels elements més valorats, conservat tot l'any en forma de llard i usat quotidianament a la cuina. Aquests animals són sovint l'admiració dels veïns khon muang de la vall, els quals no arriben a produir monstres com aquests, car dediquen, evidentment, molt menys temps a la seva nutrició.

## La caça

Els homes són apassionats de la caça, i així que tenen temps lliure se'n van al bosc armats dels seus llargs fusells fabricats al poblat. Els joves se serveixen més aviat de la ballesta. Aquesta activitat és considerada com una distracció i la caça no apareix més que rarament en la taula familiar. Els animals consumits més sovint són:

La guatlla (*no kia*), el cérvol nan (*tchoung khom*), el cabirol (*djai*), el gat d'Algàlia (*tchan bia*), el gall salvatge (*hia tchai*), l'esquirol (*bop*), l'esquirol volador (*ba tchaou*), esquirol (una altra varietat, *Dzia*), el gibó (*tchen*), l'eríçó (*djoi*), el conill (*theou*), el macaco (*bing kouei daou*), l'ós (*tchep*), el colom (*no go*) la rata (*naou*) la rata del bambú (*naou dzom*) el porc senglar (*hia toung*).

Pel que fa als animals de més gran mida, són tallats a trossos un cop són portats al poblat. Es talla la carn en tires i es fuma sobre la llar principal de la casa. El cor, el fetge i la melsa es consumeixen frescos. Les pells són esteses en un marc i assecades a l'exterior. La carn fumada serveix per condimentar sopes i guisats. Els animals petits, reservats més aviat per als nens, són esquarтерats i cuits sobre les cendres en fulles de bananer.

Ben diferentment, els *Khon Muang*, que també són excel·lents caçadors, tenen armes de foc més eficaces que els yao. Es tracta de carrabines, fu-

sells i metralladores, obtinguts pel fructuós tràfic d'armes practicat a les valls. El consum de caça major, sobretot de cèrvids, és molt més freqüent entre els thai de la vall.

## Els insectes

Es tracta de caça o de recol·lecció? Sigui com sigui, és igualment un aliment «salvatge». Els yao els consumeixen de tant en tant, contràriament que els khon muang, menys aficionats a aquest tipus d'aliments. Aquest complement alimentari intervé sobretot fora del poblat, en el moment de les feines més importants per preparar les artigues, l'abatiment dels arbres, que permet el descobriment de nius de vespes, larves i altres delícies. Vegem el que es menja:

*Keng poun koua* : borinots (torrats)

*Mouei gnaï* : vespes : larves cuites al vapor i fregides

*Mouei moung et mouei moung fun* : petites abelles : el pastís de cera amb larves i mel. *Mouei noui* : vespes del bambú: larves torrades

*Mouei toi* : nius de vespes entre fusta i escorça: niu i larves

*Mouei ia in* : varietat d'himenòpter: larves saltejades

*Taou keng* : cucs de les palmeres : larves crues

*Tiane taou keng* : Elatèrids : larves

*Tom mouei* : abelles. Es mengen les larves i mel

## Del cru i del cuit

La cuina quotidiana Yao es caracteritza per la importància del cuit, del saltejat, del bullit. Plats d'acompanyament a base de llegums, molt rarament de carn, serveixen per acompanyar l'aliment de base, normalment l'arròs. Retrobem aquí un esquema típic de l'alimentació campero-la pobra a la Xina del sud. Tot i així, trobem quelcom de destacable i de nou en el moment del sacrifici als avantpassats. En efecte, durant el menjar que segueix el sacrifici i en el curs del qual seran convidats tots els habitants de les altres cases

del poblat, es consumeixen dos plats emblemàtics: la carn i la sang crues del porc. He pogut verificar que la recepta utilitzada per preparar aquests plats és una recepta de la vall, practicada pels khon muang. Es tracta de *laap*, preparació a base de carn crua, molt freqüent entre els thai, sobretot del nord.

La carn del porc és finament picada amb escallunyes i assaonada amb pebre, herbes aromàtiques fresques com el coriandre, la menta, les flors d'all, i tot acompanyat d'arròs. La sang crua es prepara amb un trinxat de plantes aromàtiques del mateix tipus, que no formaven part de la cuina ancestral dels yao, tal com ells la descriuen. Aquests dos plats de cerimònia criden l'atenció en referència a la resta de la seva cuina. Es tracta ben segurament d'una influència dels habitants de la vall, que tenen una cuina molt aromàtica, i amb moltes espècies. I aquesta influència es retroba al cor de la més important cerimònia yao: el sacrifici i l'àpat del sacrifici.

## Conclusió

Els yao han tingut nombroses generacions per acostumar-se al seu nou medi a l'Àsia del sud-est. Tot i així, trobem poques influències sobre les poblacions locals, com els khon muang, de llengua thai. Això és particularment destacable en relació a l'explotació del medi vegetal. Si els habitants de les valls tenen un profund coneixement de les plantes comestibles no cultivades, que utilitzen quotidianament en la seva cuina, els yao utilitzen molt poc aquest tipus de recurs. Una de les raons és, sense dubte, que l'alimentació humana, tal com la conceben aquests grups altament sinitzats, ha de ser, abans que res, «civilitzada», cuita, preferentment bullida o saltejada i amb poques espècies, la qual cosa no correspon en absolut a l'esquema culinari dels grups thai, els quals afavoreixen una cuina altament aromàtica i amb espècies, picant, en la qual l'aliment cru té un paper important. El que ens sembla més destacable, però, és que els yao han adoptat dos plats típicament thai, per al dinar del sacrifici del porc. Es tracta de la carn i de la sang crues, assaonades

amb pebre i herbes aromàtiques, el *laap* del nord de Tailàndia. Aquests aliments són centrals en el ritual del sacrifici, i cap yao no m'ha pogut explicar què es cuinava abans, quan es trobaven encara a la Xina. Ens trobem en presència d'una influència important, gairebé solament l'única veritablement integrada en la cuina yao. A la inversa, hi ha molt poques o cap influència per la banda dels khon muang, a no ser l'ús de la col xinesa que van a buscar als llogarrets de la muntanya per comercialitzar-la a la vall.

Les influències i els mestissatges culinaris no es donen de qualsevol manera. El procés és aleatori i depèn dels grans esquemes culinaris dels uns i dels altres. Existeixen, tanmateix, transferències inexplicables, com la del *laap*, que es troben un dia en el centre d'un banquet cerimonial, en una societat on el «menjar cru» és considerat com a bàrbar. A menys que aquest plat cru hagi pogut lliscar en el procés del sacrifici dels avantpassats perquè, justament, la seva «cruesa» el feia comestible pels genis i els esperits que poblen el món invisible, on no hi ha lloc per als humans de la «civilització del cuit».