



HAL
open science

Les vents secs et la conservation des viandes

Vincent Moriniaux

► **To cite this version:**

Vincent Moriniaux. Les vents secs et la conservation des viandes. Becker Karin, Moriniaux Vincent, Tabeaud Martine (dir.). L'alimentation et le temps qu'il fait,, Hermann, p. 245-256, 2015, 9782705690472. halshs-01477073

HAL Id: halshs-01477073

<https://shs.hal.science/halshs-01477073>

Submitted on 26 Feb 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les vents secs et la conservation des viandes

Vincent Moriniaux

In *L'alimentation et le temps qu'il fait*, Becker Karin, Moriniaux Vincent, Tabeaud Martine (dir.), Ed. Hermann, avril 2015

p. 245-256

La visite d'un atelier de production de jambon de Bayonne par une journée très pluvieuse place le géographe devant un paradoxe : pourquoi une tradition du jambon séché au vent est-elle née à Bayonne et dans la région du bassin de l'Adour, alors que le pays basque compte parmi les régions les plus pluvieuses¹ de France ? Le guide répond à l'étonnement du visiteur en expliquant qu'à l'humidité qui vient de l'Atlantique s'ajoute l'importance du vent sec de type foehn qui descend des Pyrénées. Pour qui s'intéresse à la répartition des phénomènes autour du globe, la question s'impose alors d'un éventuel lien entre les effets de foehn et la présence d'une tradition de séchage de la viande, et plus largement d'un lien très fort entre l'alimentation et le temps qu'il fait. Les dictons gardent la trace de ce lien. On pense à l'expression « un temps de cochon », qui désigne en français une météo maussade, exécration. Contrairement à ce qu'on croit généralement, il ne s'agit pas d'une référence au fait que le cochon aime se rouler dans la boue, évidemment plus abondante par temps de pluie. L'origine de cette expression est à rechercher dans le fait qu'autrefois la mise au saloir du lard s'effectuait idéalement par temps humide et froid. Pour favoriser la prise de sel, il était important que le temps soit de la partie : une température ambiante froide et humide était un gage de réussite. Le porc était donc tué en novembre, par un temps... de cochon. On nous objectera certes qu'on dit aussi « temps de chien » alors qu'on n'en mange pas, et qu'il n'y a pas d'équivalent de cette expression en Allemagne², pourtant pays de grande tradition charcutière... mais il est intéressant de souligner ce lien, dans les traditions populaires, entre le temps qu'il fait et les techniques de conservation des viandes.

Est-il possible de lier les conditions météorologiques et spécialement des effets des vents de type foehn à la répartition des modes de conservation des viandes par séchage ?

Suivant une démarche inductive, cette étude a l'ambition, en répertoriant les vents de type foehn et les traditions de viandes séchées dans le monde, d'étayer l'hypothèse selon laquelle les vents de type foehn, qui peuvent intervenir à des échelles très différentes, de l'hectomètre aux centaines de kilomètres, introduisent des variations subtiles, à toutes les échelles, dans une répartition globale des techniques ancestrales de conservation des viandes qui suivrait les grandes zones climatiques, du chaud (séchage au soleil) au froid (congélation). Induire un énoncé général à partir d'expériences particulières n'est pas sans risque. L'échelle très fine à la fois des phénomènes aérologiques/météorologiques et des traditions culinaires rend toute tentative d'exhaustivité bien illusoire et la non-découverte de contre-exemples ne saurait tenir lieu de preuve³.

¹ Brest est certes la ville de France la plus fréquemment arrosée (156 jours par an en moyenne), mais Bayonne (143 jours de pluie par an) arrive en deuxième position et le total pluviométrique annuel de Bayonne (1 483 mm) dépasse celui de Brest (1 109 mm).

² Recherche sur <http://www.sprichwoerter.net>

³ L'auteur remercie par avance les personnes qui lui enverraient exemples ou contre-exemples à l'adresse Vincent.Moriniaux@paris-sorbonne.fr.

On verra en outre que cette géographie, si tant est qu'elle ait vraiment existé à toutes les échelles, est de toutes façons bouleversée aujourd'hui par le développement des méthodes de séchage industriel qui permet aux producteurs de spécialités, pourtant souvent protégées par des labels géographiques, de s'affranchir du temps qu'il fait.

Il convient d'abord de lister les effets de foehn à travers le monde. La chose n'est guère aisée car le phénomène s'observe à des échelles très différentes, et les populations ne l'ont pas toujours nommé ou bien le même vent porte des noms différents d'une vallée à l'autre. Il est difficile également de distinguer les effets de foehn véritables des vents catabatiques. Selon les auteurs par exemple, le Santa Ana est tantôt un effet de foehn, tantôt un vent catabatique. Compte tenu de ce qu'on recherche, et du fait qu'on ne se place pas ici en climatologue, on peut toutefois accepter une liste assez large⁴.

Qu'est-ce que le foehn et quels sont les caractéristiques qui peuvent être liées à la conservation de la viande ? L'effet de foehn (ou föhn), est un phénomène météorologique créé par la rencontre de la circulation atmosphérique et du relief quand un vent dominant rencontre une chaîne montagneuse. Le nom vient du foehn, un vent fort, sec et chaud que l'on rencontre dans les Alpes. Le foehn est un vent chaud et sec qui descend de la montagne. C'est un vent desséchant et réchauffant. On notera que dans plusieurs langues, à commencer par l'allemand (mais aussi le finnois, le danois, le norvégien, le suédois, le tchèque, le russe, le turc etc.), le mot Föhn, enregistré par AEG en 1908 comme marque commerciale, désigne un sèche-cheveux. D'un côté de la montagne, l'ascendance entraîne saturation, condensation et précipitation. De l'autre côté, la subsidence se fait en atmosphère non saturée en vapeur d'eau, si bien que le réchauffement s'effectue très vite en fonction d'une loi adiabatique. Le versant sous le vent a des températures plus chaudes, et le gradient ne varie pas de la même façon sur les deux versants. Dans les Alpes, ces situations de foehn se produisent lorsque la pression au nord des Alpes devient plus basse que la pression au sud des Alpes. Cette baisse de pression se produit à l'avant d'une perturbation, qui en général stagne sur la France, avant de traverser la Suisse. La différence de pression entre le nord et le sud du pays peut alors avoisiner et même dépasser les 10 hPa. Les températures maximales ont souvent atteint 27° à 29° C au mois d'avril. Sur le nord du Plateau alémanique, le mercure a localement battu des records pour un mois d'avril avec plus de 30°C. Le foehn revient certes fréquemment selon la saison mais il est surtout très lié à la situation météorologique du moment.

La dissymétrie est un trait majeur de l'effet de foehn, mais elle peut intervenir à des échelles très différentes, d'une échelle très locale (une vallée) à l'échelle d'un continent. Sur le continent américain, aux latitudes moyennes, la circulation d'ouest se heurte aux formidables barrières que sont les Rocheuses et les Andes. D'où l'extension des vents à caractère foehnique sur les versants est : *zonda* (Argentine) et *chinook* (Rocheuses). D'où l'énorme opposition, aussi, entre les pluviométries considérables du côté ouest, et si faible du côté oriental que l'on entre dans le domaine aride.

⁴ Deux sources essentielles pour cet inventaire : la synthèse de McKnight, TL & Hess, Darrel (2000). Foehn/Chinook Winds. In *Physical Geography: A Landscape Appreciation*, p. 132. UpperSaddle River, NJ: Prentice Hall et la liste alphabétique des vents du monde établie par le météorologue allemand Malte Neuper et mise en ligne à l'adresse : http://www.mondorf-wetter.de/regiowind/abc_regiowind.htm.

Il existe bien sûr des vents secs qui ne doivent rien à un effet de foehn ou à un vent catabatique, par exemple le Chamsin ou Khamaseen, vent du désert qui souffle en Libye, en Egypte, en Palestine et jusqu'en Syrie. Ce qui différencie le foehn de ce type de vent chaud et sec, c'est qu'il se produit en montagne et qu'il a la particularité de différencier deux versants opposés. La montagne est souvent terre d'élevage, et donc lieu de production de viande, et l'opposition de versant exacerbe les différences entre les patrimoines culinaires.

On parle souvent des effets du foehn sur les populations. Il augmenterait la mauvaise humeur, voire les dépressions, les taux de suicide⁵. Plus certainement, il joue un rôle sur le développement des spécialités charcutières !

Les techniques de conservation de la viande sont très nombreuses et très anciennes. Il s'en invente régulièrement. Parmi les plus anciennes, on peut citer la salaison, le confisage dans la graisse, le sucrage, la fumaison, le séchage. Si l'on peut mettre en saumure, dans de la graisse ou dans du miel partout, peut-on sécher partout ? Au four, bien sûr, mais cela consomme beaucoup d'énergie. Pierre Belon note dans *Voyage au Levant, les observations de Pierre Belon du Mans, de plusieurs singularités et choses mémorables, trouvées en Grèce, Turquie, Judée, Égypte, Arabie et autres pays estranges*, en 1553, que les habitants des îles de Crète et de Chios salent légèrement puis font sécher au four des lièvres entiers, des brebis et des chevreuils coupés en morceaux. Comme le simple séchage au four, fumage et boucanage sont également relativement ubiquistes et leur usage dépend de l'abondance de la ressource en bois.

Mais le séchage à l'air dépend, lui, énormément des conditions aérologiques de l'endroit. On émet l'hypothèse que les autres modes de conservation, plus coûteux, en matière première (sel, graisse, miel) et énergie (bois), se sont développés *a contrario* là où les conditions météorologiques n'étaient pas très favorables à la technique plus simple du séchage à l'air.

⁵ Une étude de l'université Louis-et-Maximilien de Munich a trouvé une augmentation de 10 % des suicides et accidents lors d'épisodes de foehn en Europe. La mythologie populaire associe également diverses affections allant de la migraine à la psychose. Celui qui commet un crime passionnel un jour de foehn en Bavière bénéficiera de circonstances atténuantes, dit-on... Cependant, ces croyances ne sont qu'anecdotiques. Ainsi, un dicton paysan allemand dit : *Kriegt der Knecht vom Föhn einen Wahn, schlachtet er den Wetterhahn* (« Un valet d'étable rendu fou par le foehn ira tuer le coq-girouette.»)

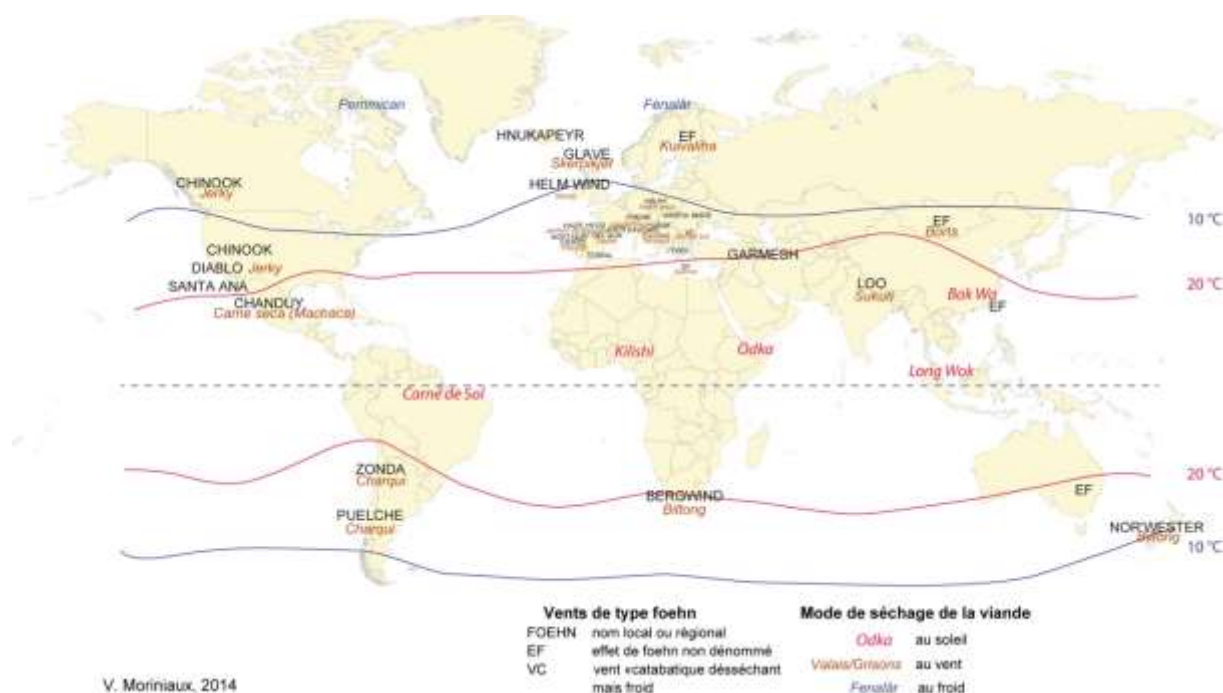


Figure n°1 : Les vents secs et la conservation des viandes dans le monde

Si l'on reporte les viandes séchées⁶ sur un planisphère neuf (Figure n°1), on constate qu'elles se répartissent en trois grandes zones, de l'équateur aux pôles :

- Dans la zone intertropicale, le mode de conservation traditionnel de la viande le plus répandu est le séchage au soleil, souvent à l'horizontal. En Afrique, on peut citer les exemples de l'odka, viande de bœuf en lanières séchée au soleil par les populations nomades somaliennes, et du Kilishi, qu'on rencontre au Nigeria ou dans d'autres pays arides ou semi-arides de l'Afrique de l'Ouest. Il peut s'agir de viande de bœuf, de chèvre ou de mouton. Il est produit par séchage au soleil pendant la saison sèche, de février à mai. En Asie intertropicale, on pense par exemple au Bak Kwa du Fujian en Chine ou au Long Yok de Malaisie (viande de porc), eux aussi séchés au soleil. En Amérique, on trouve la Carne-de-sol, viande de bœuf salée et séchée au soleil dans le Nordeste brésilien.
- Dans les hautes latitudes, le mode de conservation est le séchage au froid. On pense notamment à la viande séchée qui entre dans la composition du Pemmican (voir l'article de Cornelia Lüdecke dans le présent volume). Le Fenalår norvégien est du même type.
- Dans la zone tempérée, deux méthodes coexistent et parfois se mêlent : séchage au vent / séchage au feu (fumé), à la verticale. C'est là que la répartition entre les techniques différentes dépend de la présence ou non d'un vent desséchant.

En effet, on constate dans la zone tempérée une superposition quasi parfaite de la carte des vents de type foehn ou catabatiques et de la carte des spécialités de viande séchée. Sans prétendre à l'exhaustivité, il nous faut donc faire un petit tour du monde des viandes séchées au vent de type foehn, en commençant par l'Europe.

⁶ J'exclus le confisage dans la graisse ou le sucre, présents également, mais qui ne concernent pas un procédé de séchage. Et je n'oublie pas non plus le rôle du salage, toujours associé au séchage ou au fumage.

L'archétype est bien sûr la viande des Grisons, séchée en Suisse dans le canton de Graubünden, à partir de viande de boeuf dégraissée, assaisonnée de plantes aromatiques et salée. Enveloppée dans des filets, elle est séchée à l'air libre pendant quatre mois à des températures comprises entre 9° et 14° C. Ces températures clémentes en montagne sont dues aux effets du Foehn. Il est intéressant de constater qu'une spécialité souvent présentée comme apparentée, le Brési franc-comtois, n'est pas séchée mais fumée, faute de foehn. Ce n'est pas une question d'ancienneté puisque la brési a une origine au moins médiévale⁷. Le brési est fabriqué à partir de morceaux de viande de bœuf de race montbéliarde et simmental française. Les morceaux sont salés au sel sec, et parfois frottés d'aromates (thym, laurier, genièvre, girofle) puis subissent un séchage et un fumage pendant trois semaines dans les tuyés au bois de résineux. La distinction entre la viande des Grisons et le brésitien donc uniquement dans l'absence de fumage de la première. Le cahier des charges de l'IGP (Indication géographique protégée) est très clair : « La *Viande des Grisons* n'est jamais fumée »⁸. Les succédanés de viande des Grisons sont en revanche systématiquement fumés car ce procédé permet une production moins tributaire de la météo et des saisons : on peut produire aussi durant l'été et non plus seulement durant les mois d'hiver.

Comme pour la viande des Grisons, le cahier des charges de l'IGP jambon de Bayonne⁹ est plus rigoureux sur la localisation du séchage que sur la provenance de la viande. Les porcs destinés à la fabrication du Jambon de Bayonne peuvent être élevés, abattus et découpés dans une zone comprenant 22 départements du grand Sud-Ouest de la France des régions Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes. L'IGP Jambon de Bayonne¹⁰ n'est pas plus regardante sur l'espèce de cochon puisqu'elle autorise, à côté des cochons basques « cul noir », les cochons blancs qui reviennent trois fois moins chers à élever¹¹ car ils « poussent » plus vite et supportent l'élevage en batterie. Ce qui donne donc sa spécificité au jambon de Bayonne ce sont donc uniquement, le salage et le séchage qui doivent impérativement être effectués au cœur d'une aire géographique strictement délimitée, le Bassin de l'Adour (départements des Pyrénées Atlantiques et des cantons limitrophes des Landes, du Gers et des Hautes Pyrénées). C'est donc le micro-climat exceptionnel fait d'alternance de temps sec sous l'effet du vent du sud des Pyrénées (foehn)¹² et d'humidité apportée par les vents d'ouest venant de l'Océan Atlantique, qui fait du bassin de l'Adour un « terroir » où sont réunies des conditions uniques pour produire le Jambon de Bayonne. Annonciatrice de mauvais temps, la Balaguère souffle en moyenne un jour sur quatre. Alternant avec les périodes de temps doux et plus frais, ses brusques réchauffements, en plein hiver, ont un rôle décisif sur la pénétration du sel dans la viande¹³. Elle alterne avec un vent d'ouest humide venant de l'Océan Atlantique qui permet de garder au jambon son moelleux caractéristique. Les

⁷ D'après la tradition, son nom, plus récent, viendrait de sa couleur rouge sombre et de sa texture très dure rappelant le bois de brésil.

⁸ http://www.aop-igp.ch/_upl/files/Pflichtenheft_B_nderfleisch_F.pdf

La viande des Grisons bénéficie seulement d'une IGP (Indication géographique protégée) et non d'une AOP (Appellation d'origine protégée) pour la raison que le troupeau local ne suffit pas à la production et la viande doit donc être en partie importée.

⁹ <http://www.jambon-de-bayonne.com/origine-qualite/garanties-dorigine-igp/>

¹⁰ Il convient de distinguer trois appellations : Le Jambon de Bayonne : IGP depuis 1998, élaboré dans une zone qui s'étend du Pays basque au bassin de l'Adour ; les porcs sont élevés dans le grand Sud-Ouest. En 2012, 53 salaisoniers du Jambon de Bayonne ont produit 325 000 jambons. Le Jambon Ibaiona : depuis 1985, trois éleveurs et trois charcutiers basques suivent un cahier des charges rigoureux pour produire le Jambon Ibaiona issu de porcs élevés au Pays basque et nourris à base de céréales sans OGM. Le Jambon du Kintoa : il est issu de la race Porc Basque de la vallée des Aldudes, associée aux conditions d'élevage traditionnel en plein air, à une alimentation naturelle et à un âge d'abattage élevé ; une demande de reconnaissance en AOC est en cours. Je dois ces informations à Guy Chemla.

¹¹ On estime en 2014 à environ 150 € par tête le coût de l'élevage d'un cochon blanc contre 450 € pour un « cul noir ».

¹² Ce vent est appelé la balaguère en français et HaizeHegoa en basque.

¹³ Il faut environ un kilo de sel pour saler un jambon standard d'environ 8,5 kg.

jambons sont ainsi affinés au-dessus de la charcuterie dans une vaste salle aux volets toujours entrouverts à tous les vents des Pyrénées et de l'Atlantique¹⁴.

On rencontre en Bulgarie un jambon (le Elenski but) séché au vent dans la ville d'Elena, dans le nord du pays. Il doit là encore une large part de ses qualités aux spécificités climatiques de cette partie de la Stara Planina, chaîne de montagne qui sépare la Bulgarie de la Serbie et notamment aux vents catabatiques (la bora, le vent fou) venant du nord à travers les crêtes.

La Lountza, spécialité de viande séchée (filet de porc), qu'on trouve sur les îles de Chypre et de Mykonos est intéressante parce qu'elle présente les deux modes de conservation. Sur Mykonos, elle est séchée au vent du nord en hiver et, à Chypre, alors même que l'île présente un remarquable effet de foehn, elle est plutôt fumée. A ce stade de notre recherche exploratoire, il n'est pas possible d'expliquer cette différence. Si la lountza chypriote n'a peut-être pas toujours été fumée, il est certain en revanche que le fumage est une méthode beaucoup facile à mettre en œuvre et à moderniser.

On observe une évolution similaire de la Cecina en Espagne. Ici, plusieurs spécialités de jambon séché, produites de manière différentes (avec ou sans fumage ; à partir de viande de porc ou de bœuf, cheval, chèvre, et même lapin ou lièvre) sont regroupées sous la même appellation de Cecina. En espagnol, le mot cecina désigne la viande salée et séchée, aussi bien à l'air, au soleil ou à la fumée. Selon les sources, le mot viendrait soit du latin *siccus* (sec) ou bien du celte *ciervina* qui est relié au moderne *ciervo*, qui désigne en Espagne un vent froid du nord. C'est un vent catabatique et non de type foehn mais, la température en moins, il a les mêmes effets desséchants. Il souffle dans la vallée de l'Ebre, dans la Ribera de Navarra, dans La Rioja. Parmi toutes les viandes séchées dénommées cecina en Espagne, seule la Cecina de León bénéficie d'une appellation d'origine protégée¹⁵. Le cahier des charges de l'appellation stipule que le séchage à l'air libre est obligatoire, mais il prévoit une évolution possible si les « avancées technologiques ne nuisent pas aux caractéristiques et la qualité du produit protégé »¹⁶. Le fumage au bois de chêne ou de chêne vert est possible mais non obligatoire.

Sur les îles Féroé, un vent de type foehn (Glave¹⁷) est à l'origine d'un plat traditionnellement consommé pour les fêtes de Noël, le Skerpikjót, viande de mouton séchée au vent. Les gigots ou jarrets de moutons sont pendus dans le hjallur, séchoir au vent, pour cinq à neuf mois. Le goût de la viande dépend directement du temps qu'il fait. Un temps froid élimine l'odeur très forte mais affadit également le goût. Tandis qu'un temps trop chaud et humide, notamment au début du processus, peut entraîner une fermentation et un goût très fort au final. Donc il y a des variations de goût importantes d'une année sur l'autre.

Au nord de la Finlande, la Kuivaliha (ou Kapaliha), littéralement « viande séchée », est de la viande de renne séchée au vent (un effet de foehn se rencontre notamment en Laponie), mais

¹⁴ Un jambon cru est théoriquement considéré comme sec à partir de six mois de sèche mais pour le Bayonne le minimum est de 9 mois. En affinage naturel traditionnel, ce minimum est porté à 11 mois et va même chez certains artisans jusqu'à plus de 18 mois comme à la Charcuterie Aubard (Cédric Bergez) qui ne travaille que le porc basque de kintoa élevé sur les coteaux des Aldudes. Je dois cette information à Guy Chemla.

¹⁵ <http://www.cecinadeleon.org/reglamento-igp-cecina-leon/3-8-3-8.htm>

¹⁶ « Artículo 9. La fase de secado o curación se desenvolverá en ambiente natural. El Consejo Regulador podrá autorizar las prácticas que aconseje el avance tecnológico, siempre que se compruebe que no producen deterioro en las características y calidad del producto amparado. »

¹⁷ G. Oscar Villeneuve, *Glossaire de météorologie et de climatologie*, Presses de l'Université de Laval, 1974, rééd. 1980.

aussi au soleil et au froid. En effet, la viande est mise à sécher au printemps en plein vent et face au sud pour que la viande reçoive un maximum de soleil. Enfin, l'alternance de températures négatives la nuit et positives le jour entre mars et avril joue un rôle essentiel. Si le temps est ou trop chaud ou trop sec, la production traditionnelle de Kuivaliha est compromise.

Le Charqui dans les Andes ou le Jerky dans les Rocheuses sont des exemples de viande séchée dépendant d'un vent de type foehn pour tout le continent américain (la zonda en Argentine, le puelche au Chili, le chanduy au Mexique etc.). Le Charqui se rencontre communément en Amérique du Sud, particulièrement au Chili, au Pérou, en Uruguay, en Bolivie et au Brésil. La viande utilisée est habituellement de cheval, lama ou bœuf. Il est intéressant de constater que le mot de Charqui désigne tout à la fois le produit fini et la technique d'obtention et qu'il ne fait pas référence au vent, comme d'ailleurs aucune des spécialités que nous avons étudiées. Charqui vient du quechua et désigne la façon de couper la viande¹⁸. Mais dans la mentalité indienne, le charki et la zonda sont pourtant intimement liés, mais les causalités sont inversées : c'est parce qu'on fait du charki que le vent souffle et non l'inverse...¹⁹ (voir l'article de Francisco Pazzarelli, Bernarda Marconetto et Mariano Bussi dans ce volume). Comme le Jerky nord-américain, le Charqui a connu une très importante évolution depuis que les industriels de l'agro-alimentaire s'en sont emparés.

Il en va de même pour le Biltong sud-africain. Viande vinaigrée et séchée d'autruche ou de springbok, mise au point par les Afrikaners pour survivre lors du Grand Trek, et liée au Bergwind (vent de type foehn qui souffle en hiver des montagnes de l'intérieur vers la côte), le biltong d'aujourd'hui est tout autre. La viande utilisée est le plus souvent du boeuf et le séchage a lieu dans des chambres climatisées. La popularité du Biltong s'est étendue à beaucoup d'autres pays, parmi lesquels le Canada, le Royaume-Uni, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et il est aussi produit dans des communautés d'expatriés sud-africains à travers le monde, par exemple en Inde, en Allemagne et même en Corée du Sud.

Conclusion

Ce qui ressort de ce rapide tour du monde des viandes séchées au vent, c'est donc bien l'importance du lien entre le temps qu'il fait et l'alimentation, à travers les techniques de conservation de la viande. Partout les hommes ont su jouer des conditions climatiques particulières de l'endroit pour développer des spécialités culinaires devenues emblématiques de leur territoire, mais partout aussi les conditions météorologiques changeantes d'une année sur l'autre pouvaient remettre en cause une production de toutes façons limitée à une saison bien particulière. La volonté de s'affranchir de ces deux contraintes, la saisonnalité et les conditions météo, explique le recours soit à des techniques de fumage, dès les temps anciens, soit, de manière plus récente, à des techniques industrielles de séchage. Les séchoirs automatiques se sont répandus dans toutes les régions. Mais l'industrialisation du séchage des viandes nous fait perdre, outre des spécialités authentiques, un peu plus le lien si intime entre notre alimentation et le temps qu'il fait.

¹⁸ Il donne le verbe charquear (découper la viande) en argentin, qui n'est pas loin de notre « charcuter », dont l'étymologie est pourtant tout autre (de chair et de cuit, qui donne le charcutier).

¹⁹ Je dois cette information à l'anthropologue argentin Francisco Pazzarelli.