

## ハムとは何か

ハムとは何か改めてこう問われれば、一応、「ブタのもも肉を塩づけし、そのあと薫製にしたもの」と答えることができる。

ただ、ブタ肉の貯蔵法として、最も古くから知られていたのはローマ時代からの塩づけ肉である。

西暦紀元の前後、ローマの町にいたガリア人（ローマの先住民）は、すでに塩づけ肉やハムのつくり方を知っていて、ローマ時代、彼らの主な商売はこのハムと塩づけ肉の販売だったという。

また、これより先、北ヨーロッパに住んでいたゲルマン民族は、歴史的に長い「半農半牧」の生活を送っていたが、男は牧畜、女は農作業に従事した。そして、肉をはじめ、ハム、ベーコン、チーズ、牛乳から作った乳酸飲料などのほか、小麦、ライ麦、ニラ、エンドウ、ニンジン、カブなどを常食していたといわれる。キリストが生まれる以前のことである。

ところで、中世までヨーロッパの大部分の地域では、ブタをドングリの実の

なる落葉性のカシの森で放し飼いにしていたのである。そして、秋になって、ブタがドングリの実でまるまると太ったところを解体し、これを塩づけ肉にして長い冬のあいだの食料にしていた。もちろん、ブタは毎年何頭もの子どもを産んだが、これを冬のあいだ生かしておくための「飼料」を、当時は十分に得ることができなかった。そのために、種ブタとして一部のブタを残すだけで、大部分のブタは冬になる前に解体されて、塩づけにされた。それで、近世になるまで、ヨーロッパ中でのブタの数はほとんどふえていない。

はじめに「ハムはブタのもも肉を塩づけにし……」といったが、ヨーロッパでの正式のハム、つまり歴史的なハムは、「もも肉を骨ごと」塩づけにして薫製にしたものである。

こうした原型から見てみても、ハムは、寒いヨーロッパでの越冬食としてスタートしたもので、とみられている。

