

どんとスケールで来たのはアメリカ式バーベキュー

バーベキューについては、たいいていの解説書が「アメリカの野外料理——インディアンやカウボーイなどが、射とめた獣鳥肉をその場で焼いて食べたことから始まったといわれる。戸外の炉で、肉や魚、野菜などを焼きながら食べる」といった解説を加えている。

つまり、一言でいえば「野外料理」そのものということで、野外料理ならこれをアメリカ独自のもの——と定義するのにはいささか無理がある。

早い話、人類が初めて火を使うことを知って以来、バーベキューはむしろ料理（といえるかどうか？）の本筋であったと考えられるからである。

が、アメリカが元祖というからには、そこに何がしかのアメリカ独自のユニークなものがないければならない。インディアンやカウボーイといった言葉からすぐ浮かぶイメージはやはりスケールの大きさということで、あるアメリカの料理書によると、元祖バーベキューの正しい手順はこうだとある。

——まず、バーベキューピットを掘る。深さ五呎（百五十センチ）、幅三呎（九十センチ）、長さ二十呎（六メートル）。たき木を並べて火をおこし、石炭を平らに広げ、火が十分出来たら乾いた細かな砂をかぶせ、その上にビーフを並べる。ふたとして金属のシートをかぶせ、熱を逃が



さないように上からまた砂や石をかぶせる。そして一、二時間このままで焼く——

とあるから、これは直火焼きではなくて石焼き、ないしは蒸し焼きの原理である。

しかも、穴の深さが百五十センチ、長さが六呎とあっては、いかにもスケールがでかい。それに、用意する材料もビーフを五百磅（二百五十キログラム）、これに下ごしらえとして塩十磅（四・五キログラム）を塗り込んでおくもあり、そのほかタマネギなどの野菜類も加えてざっとこれで百五十人分というから、これはもはや家庭料理の域を超えている。

つまり、文句なしのパーティー料理に違いなく、一八五〇年、カンザス州のあるランチ（農場）で開かれたバーベキュー・パーティーでは、牛五頭、豚二十頭、羊と山羊五十頭、ハム百本が使われたという記録が残っている。このあたりがやはり元祖の貫録ということになるのだろうか。

アメリカのノースウエスタンと呼ばれる牧畜地帯では牛に焼印を押すだけでも何百人もの人手を要する。何よりも、その連中のためのごちそうなのだ。