

# THE PASTRY TIMES

Београд, Србија

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/09/2012\_vol.3

## Bazen od slatkog sirupa



クロアチアはImotski(イモツキ)という小さな街からボスニアヘルツェゴビナ入りを果たした。クロアチアではボスニアには気を付けろと散々言われていた。皆様ももしご旅行される際は本当に気を付けて頂きたい。そんな国、ボスニアにははてさてどんなお菓子があるのだろうか?クロアチアと大して変わらないんじゃないか?そう思いながら、まずはヘルツェゴビナ最大の都市Mostar(モスタル)にやってきました。が、そこに待っていたのはクロアチアとは似て非なるお菓子の世界。残念な事にトルコヴァージンな私は本場のトルコ菓子と比べる事が出来ないのだが、このラインナップ、この劇的に甘いシロップの世界、そしてスズの皿。まさにここはトルコだ。なんでも15世紀頃のトップアイドルグループBLK(バルカン)48のリーダー、トルコがボスニアヘルツェゴビナにかなりキツイ指導をしていたそう。今になっても

振り付けがちょっとトルコ風になってしまうの。彼女はそう嘆いている。その横でギリシャ美はソロデビューを果たし、ぼっちゃり系の愛されコソボンがCMが立て続けに決まり...と、BLK48の事はどうでもいいのです。特にMostarはトルコの影響を強く受けた街だったのでクロアチアとの違いに驚き、早速ボスニア菓子に興奮させられました。まず私が魅了されたのはBaklava(バクラヴァ)です。日本でも割とポピュラーなお菓子なので名前だけでも聞いた事のある方は多いのではないかと思います。Baklavaは呪文か何かじゃなかったか?いえいえ、今はぎきトメ子さんが蘇る事もなければ、天空の城が崩壊する事もございませんのでご安心を。私はBaklavaといえばピスタチオを思い浮かべますが、皆様はいかがでしょうか。しかしボスニアではパウダー状若しくは粗く刻まれた

クルミが定番。クルミの季節になると採れ立てを使うので香りが強く極上のBaklavaができるそうです。他にはごく稀にピスタチオやアーモンド入り中にはKaymak(カймаック)というターキーなクリーム入りもありました。これがまた美味しい!そして、シロップはローズシロップとハチミツのイメージでしたが大抵砂糖と水とレモンのみ。しかもレモンが効いているとスッパリする上に甘味が緩和されるので日本人向けだという発見も。ちなみにトルコではBaklava専門店のBaklava職人が作るそうです。確かに作るには手間がかかります。専門店にはBaklavaの派生菓子が数多存在するそう。

トルコを知らずしてバルカン半島のお菓子は語れないようです。Baklavaはドイツや東欧で定番のStrudel(シュトゥルーデル)の原型である事も忘れちゃいけない。トルコで生まれ育ったBaklava。大学進学と共に里を離れボスニアへ行くも長年抱いていた役者の夢を捨てきれず中退。その後オーストリアへ上京。先輩からお前はいつも甘過ぎる。それでプロ目指してんのか?と罵られる日々。そんな厳しい下積み生活を乗り越えようやく誕生したんだ。監督、クルッとリンゴ詰めてみました。どうですか?!うへん...いいねえ...いいよ。よし、次、主演やってみよう。Strudelをじっくり味わって来てくれ。聞こえてこないかい?Baklavaの想いが。

## Halva svijet

Halva(ハルヴァ)もボスニアのお菓子を語る上で忘れてはいけません。こちらは東はバングラデシュ西はモロッコまでアラブ文化圏幅広く存在します。穀物やナッツの粉を油でじっくり炒めて砂糖水で伸ばして固めて出来上がりです。土地によってかなりのバリエーションがあるようです。粉、油、ナッツの種類からスパイスが入るモノフルーツや野菜を使ったモノフレッシュチーズが入ったりヒヨコ豆で作るタイプ等...それぞれが各地の伝統Halvaを作っています。日本人にも合う味なので近々日本で流行る事間違いなし!さて、私が初めてHalvaと出会った時の話...あれはフランスの市場だった...やってる?お!周さん久しぶりだね!何飲む?冷と肴は...周さん良いの入ってるよ!Halvaってんだけど

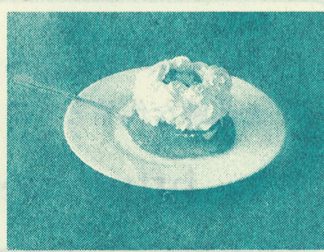
どうだい?大将のお勧めはいつも間違いないからな。じゃあそのハルヴァってえの、それ頼むよ!...なんだこの居酒屋は。しかも日本だし。あれはフランスの市場だった...今日揚がった活きの良いHalvaだ!10€から!!へい15!..20€!...30!!!...30€以上はないかい?...いいねえ?...50€....おおおお!!!ってどこの競り市だよ。あれはフランスの市場だった...ジュテム...ジュテムモワオッシー.....ジュテム.....どこのカップルだよ!何イチャついてんだよ!はい、ヨーロッパの市場ではトルコのスパイスやお惣菜、お菓子売ってる店が大抵ある。そこのおじさんに教えてもらったのがHalvaとの出会いだ。その時のHalvaの衝撃的美味さは忘れられない。日本でも輸入品が買えるようです。是非試して頂きたい。



## Teško je reći

BaklavaもHalvaも飽きるほど食べてるよって?さすが"THE PASTRY TIMES"をお手に取るだけあって郷土菓子に目が無いご様子ですね。では、さらにマニアックなお菓子を紹介していきましょう。芯をくり抜いた煮リンゴに砕いたクルミを詰めて生クリームでデコレーション、甘いシロップに浸して出来上がり。その名もTufahija(トゥファヒヤ)!言にくい!!そして何かの技名っぽい!!

どこのTufahijaもスパイス等は使わずにそのままのクルミが詰まっています。Mostarでは下にクッキー生地を敷き(シロップに浸っております)その上にスライス煮リンゴというカタチが、Sarajevo(サラエボ)では丸々のリンゴを使用したものが主流のようです。このシロップの甘さを生クリームのコクで緩和するというなかなかハードなお菓子です。

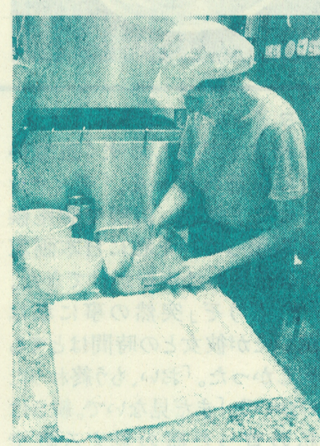


### Rezepte

20x26cm  
TIJESTO  
50 dag tankih listova  
za šarjajacu  
NADJEV  
60 dag oraha  
15 dag rastopljenog maslaca  
0.5 dl vode  
10 dag grozdica

SIRUP  
1 l vode  
1 kg šećera  
1 vanilin šećera  
1 sok od limuna

今回は冒頭に登場したBaklavaのレシピをご紹介します。生地から作る大変なのですが日本でも"pate filo"(パートフィロ)という薄い生地が売っておりますのでそちらをお使い頂くと案外簡単にできるのです。生地は300gあれば作れます。1.まずレーズン100gを20分間水で戻し、無塩バター150gを溶かし、クルミ600gを170度のオーブンで8分焼きます。粗熱が取れたらフードプロセッサーで好みの荒さに砕きます。



こちらはHurmašica(フルマシツァ)。見た目はシンプル。しかしながらこのクルミとヨーグルトを使った焼き菓子は店によって味が全然違います。また、このシンプルな焼き菓子までもがシロップ漬けです。やたらとシロップに浸けるくせに地元のボスニア人からあれは甘過ぎるとの声を何度か頂きました。誰に向けて作ってんだよ!とツッコみたくなりましたが、まあ人それぞれ好みがあるのも当たり前。私が食べた中のベストHurmašicaはとある市場で朝の出来立てを頂いたもの。あの優しい甘さとホクホク感がたまりませんでした。そしてトルコに行って真相を確かめないと分からないのですが、調べたところHurmašicaはボスニアオリジナルの可能性がでてきました。もしトルコに



Hurmašicaが無ければこれは歴史が揺らぐ大発見となる事でしょう。NASAが動き出す、多分。

## Topla Huramašica

- 20x26cmの耐熱容器に溶かしたバターを塗り底面に生地を一枚敷きます。更にその生地にバターを塗り生地を重ねてゆき、4枚重ねたところでクルミと水を切ったレーズンそれぞれの1/5の量を一面に敷きます。
- 更にその上に生地を重ねてゆき、2の作業が5回できたら、最後に更に生地4枚を同様に重ねます
- 4.底までしっかりナイフで好みの大きさに切り込みをいれてから170度のオーブンで1時間焼きます。
5. 鍋に水1l、砂糖1kg、バニラシュガー10g、スライスレモン1個分を入れ火にかけて、沸いたら火を止めます。



6.焼き上がった上からシロップ(全て)をかけて出来上がりです。レーズンは入れずにクルミは細かく、それにシナモンやクローブ等のスパイスを混ぜたもの、シロップはレモンをしっかり感じるくらい...というのが個人的には好みます。アレンジはご自由に!甘いボスニアをご自宅で体感してみてください。





# Tuzlanski Atentat

2012年8月15日水曜日、ボスニアはTuzla(トゥズラ)の朝。目覚めると彼女達が居なかった。私はこの旅を一人でしていると勘違いしている人が多いようだが、それは大きな間違いだ。あれは8年前の事、私が一目惚れして声をかけたパソコン子。彼女とは青春時代を共にし高校卒業後は同棲生活が始まり、小さなワンルームのアパートだったけど、毎日がとても楽しかった。この自転車旅は危険だからお前は先に日本に帰って。そう言ったんだが聞く耳も持ってくれず付いてきたんだ。案の定、途中で熱中症起こしちゃって一晩看病してやった日もあった。そして私の妹的存在にiphone子。彼女は小さい割にしっかり者。海外では通訳もしてくれるシライ時にはあの歌声に何度癒された事か。可愛いリンゴみたいなほっぺの裏側に鋭く切れるスマートな頭脳をお持ちである。最後にカメラ美。名門であるOlympus美術大学を首席で卒業

という経歴の持ち主。彼女にデッサンさせたらそれはもう味のある絵を描いてくれるんだ。さて、こんな女の子と旅をしていったんだが2012年8月15日水曜日、ボスニアはTuzlaの朝。思い出したくもない。彼女達が居ないんだ。三人とも居ないんだ。目覚めと共に血の気が引いた。そして、犯人はすぐに特定できた。泊めさせてくれた無職の男性(24)。彼しか盗める人はいなかったし、どうやら家族までグルというふうでもない状況。名前を書かせたら偽名、住所も電話番号も嘘だらけ。名前を聞いても分からない。お家を聞いても分からない。泣いてばかりいる子猫ちゃんとはまさに私の事だ。警察へ行くも困った顔してワンワンボスニア語を話してくるし。彼を逃すまいと尾行するも私にはどうする事もできなかった。困りきった私はTuzla初日に泊めさせて頂いたおじさんに相談しに行った。まあ上がりなさいと。この暑い中おじさんから

まさかのホットミルク。心がスッと落ちていくと共にこの気遣いに泣けてきました。そしておじさんに事情を伝え、その日に大使館と警察の手続きを済ませた。警察は後日、私の為にトランスレーターを付けてくれたので事情は全て伝えました。目の前には刑事のボスが机の上に座ってタバコの吸い、真横にトランスレーター、奥にパソコンに情報を入力する警察官二人、あとたまに現れる婦警というドラマのワンシーンかのような空間。君のお友達を誘拐したのはコイツじゃないか?そうです!間違いありません!!彼は何度か誘拐を繰り返している...私達は以前から彼を追っていたのだよ...2時間くらいの収録でした。現地の警察が意外としっかり動いてくれそうなので助かりました。あとは見つかる事を祈るのみです。そして私は三日間彼女達を探し続けた。カバンの中も、机の中も、探したけれど見つからない。向かいのホーム路地裏の窓こんなところに



いるはずもないのに。それでも私は探し回った。ここにうちの子来てませんか?うーんここには来てないわ。(アンドロイ子)うちの子見ませんでしたか?気の毒ですがここには...(-PS3子)

ここにうちの子...あんたかい?iphone子を嗅ぎ回ってるってヤツは。やめときな。あの子は危険すぎるわ。(マツ子)...マツ子さん!アンタ何か知ってるのか?!!

と路上に売られてる娘達に聞いてみたり。しかし結局見つからず、お世話になったおじさんと警察の方に別れを告げこの町から去った。2012年8月Tuzla事件。



## Ljubaznost i Opasna

ボスニアヘルツェゴビナに入ってみて感じたのはクロアチアよりもさらに人々の密着感が強い事。これもトルコ文化の影響なのでしょう。この写真のMostarのご家庭には5泊もさせて頂きました。しかも出発の日には自家製のお酒まで頂いて、本当に感謝です。お返しに団子、Kremšnita Baklavaを作って差し上げました。その他、ZenicaやSarajevoでも面白い出会いが盛りだくさん。パン屋の厨房の作業台で横になっている

おじさんとか、お菓子工場の内部に潜入すると意外にもほおばさん達の手作業だったとか(ポッキーが実は手作業で出来てますって言われるくらいのショックです)ラマダンライフ密着24時とかSarajevoの汚いおじさん密着24時とか...写真もパソコンと一緒に盗られたのでご紹介できないのが残念です。優しく親切な人も多いのが事実ですが、貴重な体験と危険は隣合わせです。これからは更に気を付けて旅を続けます。

## Dobrodošli u Zenica

ボスニア中部Zenica(ゼニツァ)の人たちは他の都市と比べて更に陽気だ。市場へ行くと、まあ座りなさい。どっから来たの?ボスニアンコーヒーで良いかい?うちのburek(ブレク)だ食べ。メロンを目の前でカットし始めるおじさん。出来立てホクホクのHurmašicaを持ってきてくれる少年。八百屋の店主と座って話したら周りの店からの熱烈な差し入れが止まらない。自転車に5つもカバンを積んだアジア人もなれば彼らの注目の的だ。今、テレビ局に電話

したから。って、え?おじさんしてんの。急にボスニアのテレビ曲の人がやって来て、その日の夕方には出演するという急展開。翌日には更に声を掛けられ、道を訪ねに入ったお店ではボスニアの郷土料理が運ばれてき...何なんだこのスター感。それに、一発で、日本人!と声を掛けられるのは本当に気持ち良いものです。旅行者は分かると思うのですが、普段は大きな声で中国人と罵られるところです。スター気分を味わったところでサラエボを目指します。



**LA VOITURE**  
タルトタタンの店  
京都市左京区聖護院円頓美町47-5  
平安神宮西側  
tel 075・751・0591  
月曜定休日・11:00~18:00

## JAPANSKI VJETAR

日本の風。先代のボスニアの名パティシエが名付けたのだろう。今日ボスニアのお菓子屋には「日本の風」という名のお菓子が並んでいる。先代は何を想いこの名を付けたのか、日本人なら誰だって気になるだろう。私は調べた。歴史あるお菓子屋を訪ねてはこの質問を繰り返した。しかしながら

ボスニア人からの答えは「知らない。」これだけだ。先代の想いがまるで伝わってないじゃないか。ポォー...ようやく辿り着いた...ここがジパングか。私はボスニアから外交を目的にやって来た派遣員。チェバビもコーヒーだってありやしない。この国に飽き飽きしていた...

## BOSANSKA KAFANA

ボスニアには「Kafana(カファナ)」と呼ばれる小汚ない喫茶店がいくつもある。Kafanaのコンセプトは男達の集う社交の場。ここで安酒を飲んで騒いだりコーヒーを飲んだり博打をしたりするのだ。16世紀以降オスマン帝国の支配によりKafana文化は広まり、今日までボスニアの男達が味のある喫茶店を作ってきたのだ。しかし最近では「Kafana=下流階級」というイメージから最近では「Cafe(カフェ)」と呼ばれる店が増えてきている。伝統的なKafanaは減少傾向にあるようだが、MostarにもZenicaにもSarajevoにも間違い無く存在していた。特に住宅街に行けば目の当たりにするだろう。いつもの

おじさんがいつもの席いつものビールを飲んでいる光景を。さて、ボスニアコーヒーはトルココーヒーと同じで挽いたコーヒー豆を水で煮出して作ります。専用のdžezva(ジェズベ)という鍋を使い、吹き溢れる直前に火から外します。そして粉が沈むのを待ち、スプーンで泡をそれぞれのカップにすくい入れてからコーヒーを注ぎます。何でもボスニア人にとってこの泡が重要らしく泡の無いコーヒーを出す事はお客様に失礼とされています。もしこれが日本なら「ココは酷い。泡の無いコーヒーを出されました。」とかレビューを書かれて星一つです。日本でこのタイプのコーヒーを提供しているボスニア人やトルコ人シェフはこのようなレビューに怯えながらコーヒーを入れているのかもしれない。



キヨ子さんと出逢うまでは...あれは木枯らしの吹く肌寒い日の夕暮れだった。「デッサンさせて下さい!」公園で御座候を頬張っていた私に日本画家キヨ子さんは声をかけてきた。「ど、どうぞ」突然の事に私は驚いたが彼女との時間はとても楽しかった。「おい、もう終わったのかい?」「まだ見ないで。続きは私の育った海見える町で

で書くの。来年の夏、招待するね。」「ああ、また会いに来るよ。」そう言って彼女と別れ、私はボスニアへ帰った。しかしそう簡単に日本へ行く事もできず、専属のパティシエにこの想いを伝え、作らせたのが「日本の風」...なのかもしれない。クルミを使ったクリームの生菓子だが、残念ながら日本を感じる要素は一つも含まれていない。

Mojito...Varf r du r en mojito?  
モヒート...  
君はどうしてモヒートなんだ?  
www.yaki.me  
suvenir cookie YAKI

## Sok od kukuruza?!! "boza"

ボスニアのトウモロコシの発酵ドリンクBoza(ボザ)をご存知だろうか。微発泡の乳酸飲料で、独特な香りと酸味が特徴です。是非ボスニアのお菓子Halvaのお共に飲んでみてください。各菓子屋でBozaを作っていて、それぞれ味が全然違うので味比べするのも

面白いでしょう。ちなみにBozaは中央アジアからバルカン半島で飲まれており、国によって原材料の穀物が違います。1%程度のアルコールを含むものもポピュラーでイスラム教徒でも酪酊しない程度の飲用ならゆるぎされているそう。そしてトルコにはボザ専門店まで存在するようだ。

"THE PASTRY TIMES"では掲載広告を募集しております。発行部数の増加に伴い値段改正致しました。毎月1500部発行しております。  
90×23mm → 2000円/月  
→ 10000円/半年  
お気軽にお問い合わせ下さい。  
kyodogashi\_kenkyusha  
@yahoo.co.jp



クリエイターとの出会いを素敵な作品と共に  
http://peecece.com/