



THE PASTRY TIMES

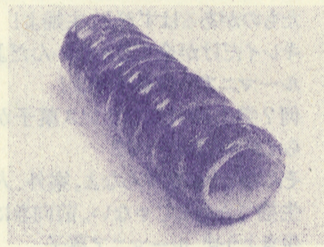
キїв, Україна

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/10/2012_vol.4

Kürtöskalács Familie

セルビア北部からルーマニア入りし、ハンガリーの国境近くからブカレストへ向かった。ルーマニアに入るとまず最初に野犬のお出迎え。そして小さな町に入ると子供たちの歓迎のアクカンペー。一体なんなんだこの国は。旅人はいきなりアクカンペーするなんて。憤慨しながらアクカンペーをお返ししてやり、小さな町を抜けるとまた野犬が現れるのだ。「旅人さんここは通さねえぞ」「刀を汚したくないんだ。分かるな?」「ま、まあオレも鬼じゃあねえんだ、気をつけてな旅人さん。通りな」「恩に切る」みたいなやりとりを野犬と繰り返しようやく目的の街に辿り着くのだ。



何も無い田舎道を野犬のリスクを背負いながら走るのはアホらしいと思ひ、ルーマニア西端のTimisoara(ティミショアラ)からBucharest(ブカレスト)までは電車移動しました。ところがこの通過したトランシルヴァニア地方は行く価値のある街が多かった事を後に知って少し後悔。ルーマニアに行かれる際はBucharestよりも中部や北部の方が面白いと思ひます。そして、自転車ではなく公共の交通機関をお使いになる事を強くお勧め致します。さて、まずはトランシルヴァニア地方発祥のお菓子Kürtöskalács(キュルトウシュカラチ)をご紹介します。このお菓子は見た目の通り「煙突のケーキ」という意味で、筒状に焼き上げられ、中は空洞になっています。ハンガリーではウェディングパーティーで振舞われる文化もあるそうです。観光地に行けばKürtöskalácsを炭火でクルクル

回しながら焼かれているのを見る事が出来るでしょう。生地を砂糖でコーティングして焼かれたもので回りの砂糖がキャラメル化してパリパリ、中はもちっと、というのがベーシックですが、アーモンドやクルミ、ココナッツ等をコーティングしたのもあり、バラエティー豊かです。ネットで調べたところKürtöskalácsはドイツ、オーストリア、チェコ、スロバキア、中近東、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカにも伝わっているとの事。確かに私が始めてこのお菓子と出会ったのはチェコでした。しかしこんなにも世界中に存在していたとは。見た目だけでなく美味しいので海外で見かけた際は是非焼きたてのKürtöskalácsをお試しいただきたいものです。



nou gust

セルビアでかなり私好みのお菓子に出会った。ボスニアやルーマニアには無かったのでセルビアの郷土菓子なのだろう。Zito(ジート)というお菓子で、全粒小麦を甘く炊いて砕いたクルミをたっぷり加えてバニラやシナモン等のスパイスで香り付け、仕上げに生クリームを盛り付けて出来上がりです。ほのかに酸味とねっとり香るクルミ。ペースト状のお菓子なので見た目はキレイではないですが、本当に美味しく、久しぶりに感動したお菓子でした。セルビア正教会の記念日に各家庭でホームメイドのZitoが作られるそうです。もちろんお菓子屋でも作られていて、やはり各店によって味は

全然違うのですが、これがどれも美味しいです。上手くお伝えしたいのですが、日本にあるお菓子で似たものの検討が全く付かないのです。困りました。本当に美味しいのです。



Fumatori Prea Mult



これがセルビアの郷土菓子Zitoのアップの写真です。これがすごく美味しいワケなのですが、見ていただきたいのはその奥。そう喫煙マークです。お菓子屋が煙たいってどういう事ですか?本当に悲しげりゃここでお吸いよ♪ヤニがこわした君の身体を♪やさしく包む菓子もある♪

林☆周作『喫煙パティスリー』より。クロアチアはそんな印象はなかったのですが、ボスニアに入り喫煙パティスリーが増えました。セルビア、ルーマニアも大抵、喫煙パティスリーです。禁煙マークかと思って座れば実は喫煙マークだったりすることも多いですしせめてテラス席限定くらい配慮がほしいところです。昔の日本の洋菓子屋でもこの様な状況だったのでしょか。

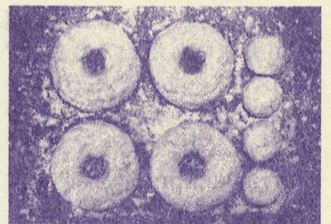
Castan oricând



「パパの嫌いな食べ物は何でしょう?」「いい、ケンタ、うちにはパパはいないの。パパナシなの。つまり嫌いな事を言うんじゃないわね」でお馴染みのルーマニアの郷土菓子Papanashi(パパナシ)のレシピのご紹介です。

- ◆ Papanashi(4人前) ◆
- 1. カッテージチーズ250g、卵1個、砂糖50g、バニラシュガー10g、レモン汁大さじ1、すりおろしたレモンの皮1個分、塩一つまみをボールに入れてよく混ぜる。
- 2. ベーキングパウダー小さじ1、強力粉100gを合わせてふるい、1に加えよく混ぜ合わせる。
- 3. 作業台に打ち粉をし、2の生地を4つの穴の空いた輪と、4つの小さなボールを作る。
- 4. 深鍋にサラダ油500ml〜適量を170℃前後に熱し、3の生地を揚げる。
- 5. 火が通り、焼き色が付いたら取り出し、ペーパータオルの上で余分な油を落とす。
- 6. お皿に揚げた生地を重ねて

※Smântână(スムントゥナ)と、酸味のある赤いジャムでデコレーションすれば出来上がりです。
※Smântânăは日本では手に入らないのでサワークリームと生クリームを2:1で混ぜて代用してみてください。Smântânăはコクのあるサワークリームのようなものです。揚げたてアツアツを頂きましょう。



ルーマニアのレストランで注意しておきたいのがこのボリューム。料理を食べた後に、大きなPapanashiが平気で2つくらい並んでやってきます。ルーマニアでは各家庭でPapanashiを作るそうです。農家のチーズをふんだんに使って小麦粉はスプーン一杯程度、もはや揚げチーズ状態のものや、卵黄だけ先に混ぜて卵白はメレンゲにして

加える方法など、それぞれのレシピが受け継がれているようです。Papanashiの起源は古代ローマ時代まで遡ります。美食家Apicius(アピキウス)が残した世界最古のレシピ本にPapanashiが載っているようです。アピキウスが紀元前25年ごろの生まれというから、このお菓子の歴史の深さに驚きます。

Rețetă

- Porții: 4
- 250 grame brânză grasă de vaci
 - 50 grame zahăr
 - 1 ouă
 - 1 linguriță rasă de bicarbonat
 - 1 lingură zeamă de lămâie
 - 1 plic zahăr vanilat
 - 1 vârf de cașit de sare
 - 1 linguriță coajă de lămâie rasă de lămâie
 - 100 gr făină
 - 50 grame smântână
 - 100 grame dulceață
 - 500 ml ulei pentru prăjit

セルビアでは栗のペーストをグラスに盛ったKesten pire(ケシュテンピーレ)というお菓子があり、栗の季節でなくても一年中作っているようです。お菓子屋で注文すると上に固めの球状の生クリームとチョコでデコレーションされてやってきました。味はまさにモンブランのクリームと同じなので大した面白い発見は無いのですが、どのお菓子屋にもある事からセルビア人のKesten pire好きが垣間見えて面白いです。「わーケシュテンピーレだよ、ニコラ一緒に食べようよ」「ああ、アンジェラのケシュテンピーレを食べる顔が一番好きなんだ」「ニコラ...」まあ日本でもモンブランに反応する女子やスイーツ男子も多いとは思いますが、「パッパつくンパッパ」このモンブランパッパかなり良いフォルムだねパッパ」「そうだねパッパパッパ」ちなみに店員さんの右手に持っているのは前号でご紹介したトウモロコシの発酵ドリンクBozaです。

Diverse Evolutia

ルーマニア中部から西部に及ぶトランシルヴァニア地方はかつてハンガリー領だったこともあり東欧の文化が色濃く残っている。裏面でご紹介している通り、ハンガリーの郷土菓子をルーマニアで食べる事も可能です。日本ではこの様な例は少ないですが、ヨーロッパは離れた土地で植民地になっていたり、数多くの国から支配されてき

た地域など文化が入り混じってその土地のお菓子にまで影響するものです。例えばボスニアヘルツェゴビナの街にはトルコ菓子が当たり前の様に並んでいますし、フランスの植民地であったモロッコの洋菓子はスペインやイタリアとは比べ物にならないくらい綺麗なです。こちらのルーマニア版クレープClătite(クラティーテ)でもおかしな現象が起こっています。クレープ生地にフレッシュチーズを挟み、メレンゲのスパレでコーティング。そのままオープンに入れてアツアツがやってきました。こんな組み合わせ、日本人の感性ではなかなか生まれなないんじゃないかなと思います。





Miracolul din Bosnia

原発問題、尖閣問題、あと私のパソコン子、iphone子、カメラ美の誘拐事件、日本ではこれらのニュースが引切り無しに報道されていると聞いています。私、誘拐事件なんて聞いた事ないわ。まずい、時代に遅れてる。というそのあなた。ご安心ください。前号の「THE PASTRY TIMES」vol.3をご覧頂ければ全てが分かります。あれから私は悲しみに耐えながら前へ進んだ。独り、まずはセルビアの首都「Belgrade」(ベオグラード)へ向かった。彼女たちを忘れる為3ヶ

月間伸ばしていたヒゲも剃った。やはり始めの10日間くらいはなかなか前向きになれなかった。どうしたの? そんな浮かぬ顔して。見た感じこっちの人じゃないね。どこから来たの? そう声をかけてくれたのは Prestigio(プレスティージョ)さんというタブレット型美少女アンドロイド。その夜、彼女と飲み明かしたお陰で先日の悲劇を打ち明ける事ができました。あるバーでBelgradeの美大に通うNicon君とも出会い、これから旅の思い出を描いてくれる事になり、落ちた気持ちも回復し再び旅

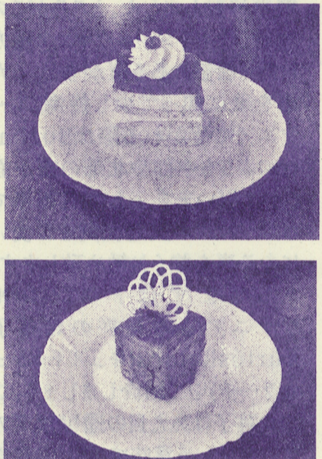
が始まった。私達がルーマニアの首都Bucharest(ブカレスト)に居た頃の話。まさに私が小躍りしようとして最初のステップを踏み始めた"ハッ!"その時、Prestigioさんが晩御飯の仕度中に指を切った"アッ!"その時、Nikon君が夕暮れのテラスでカップルを覗き見中"ワッ!"その時、一通の電話がかかってきた。奇跡が起きた。パソコン子、iphone子、カメラ美がボスニア警察によって救助されたの事。三日後、私がボスニアの警察署に辿り着いた頃には彼女たちは衰退しきっていた。パソコン子はバッテリー切れ、iphone子は全身キズだらけ。カメラ美だけは無事だった。皆、力尽きていたが、再会できた事が本当に嬉しかった。左の写真は警察から引き取った晩のお帰りなさいパーティーの様子です。パソコン子と一緒に変な顔しているのがPrestigioさん、その横でピースサインのiphone子とカメラ美、私と肩を組んでいるのがNicon君だ。犯人を捕まえていただいたボスニアの警察の方々、日本大使館の方々に本当に感謝致します。衰退しきった

彼女たちは日本に帰っていただき二ヶ月に渡るこの誘拐事件も無事幕が下りました。さて、ルーマニアは更に問題だらけです。街中やメトロに数多くの警察官がおり、いかにも治安の悪さが露呈されています。個人的に一番怖いのは野犬です。街の路上にいる犬たちは至って謙虚「怖がらしてすまねえな、旅人さんよ。俺たちにヤ居場所がねえんだ」、田舎の山道にいる犬が怖い「おい、カモがやって来たぜ、襲え」「え?」、人馴れしてないから吠えて追いかけてくるのです。極度に危険を感じた時は藤子不二雄アニメかのような足の上げっぷりで逃げるのです。非常に恥ずかしいです。盗難にあつてからはずっとホテルに泊まっているので、あの様な盗難被害は無いでしょう。先日、冷蔵庫の私の牛乳がちよっと減ってしまいました。勝手に飲むなよ。現在は、ウクライナの首都Kiev(キエフ)に滞在しており、はるばる日本から来てくれたASUSさん(newパソコン)とパワーストーション(Canon)をメンバーに加えたところで、心機一転先へ進みます。

あの頃に戻ってやり直したい。そう思ったことは無いだろうか? 高校生の頃に戻って彼とやり直したい、なんてあんな事言っちゃったんだろ、大好きなのに...わたしのバカアア!!!な乙女! 私は華の大学生、これからはバラ色のキャンパスライフをエンジョイするのだ...嗚呼あの頃もって頑張っておけば...という夢見る浪人生! 30年前デスコで知り合った今の旦那と結婚したのは良いものの、今となっては共働きでの生活がやっつ。子供は就職もしないし。あたし...こんな人生でよかったのかな。という主婦! ところで、これらの写真はルーマニアのお菓子。上からProfiterol



Un Pic Diferit...



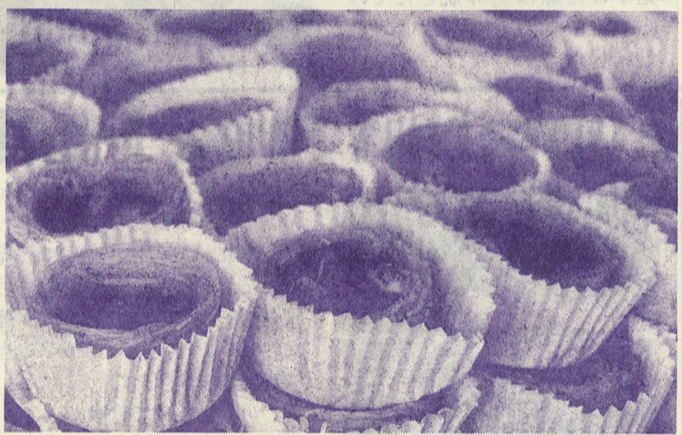
(プロフィテロール)Savarine(サヴァリネ)、Şarlotă(シャルロータ) Amandine(アマンディーネ)。

更に美味しく... ああ、もっとオシャレに磨きをかけていけば、流行に気を使っていれば。そう、彼らも同じように思っているのです。あの頃に戻ってやり直したいと。いえいえ、何をおっしゃいますか。あの時、彼に言えた事で強くなったんだよ、乙女よ! キャンパスライフだけが全てじゃないよ、浪人生よ! 30年間、旦那さんと作り上げてきたものがあるはずだよ、主婦よ! キレイだけが全てじゃないんだよ、ルーマニアのお菓子達よ! 何? 学生時代にフランス菓子からイジメられたって? そんなこと気にすんなよ。案外、人生捨てたもんじゃない。前向きに生きようぜ、ルーマニア菓子。ほら、ガラスの向こうで女の子が見てるぜ。

Liban la Bucureşti

ブカレストの街中には遠く離れたレバノンのレストランが多い。トルコの更に南、イスラエルとシリアに囲まれた小さな国だ。もしかすると、70年代に起こったレバノン内戦で多くの移民がルーマニアにやってきたのかもしれない。レバノンへ行く事はもう二度とないかもしれないで折角なのでレストランに行くことに。そこで気になるレバノンの郷土ドリンクを発見。デーツ、ローズ、クルミを合わせた飲み物で、それぞれが独特の香りであるにも関わらず、なんとも絶妙

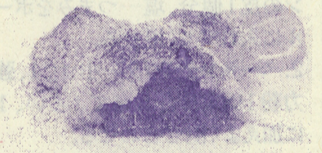
に合間って美味しいこと。初めて食べるレバノン料理に気分はすっかりレバネーズ。ブカレストにはひっそりと経営するレバノン菓子専門店も。私から見ただけトルコ菓子とあまり変わらなかったが店主が言うにはこれらはトルコ菓子ではない。全てレバノンのオリジナルだよ。と。写真のお菓子は細い麺状の生地の器の中にピスタチオの粒が詰まっています。まるで小さな鳥の巣の様なレバノン菓子です。味はやっぱりトルコ似かな。



FARMECUL TRANSILVANIA

一番美味しかったお菓子は何か? 宿泊させてもらった人たちに毎回答えてもらっている。とあるクロアチア人から気になる回答があった。ジャガイモ入りのもっちり生地の中にプラムが入った Szilvásgombóc(シルヴァシュゴンボーツ)というハンガリー菓子が美味いんだよ。とりあえずテイスターなんだ。Szilvásgombócはアメイジングなんだ。クレイジーなんだ。Szilvásgombócを乾燥させて粉末にして鼻から吸いたいよー。

ハンガリーから闇ルートで出回っているんだよ。1グラム500ユーロで売っている。買ってきてくれないか。金はやる。"な、なんか危険な匂いがするので結構です。"とお断りした、あのお菓子にまさかルーマニアで出会えるとは。ちなみに、ルーマニア語ではGăluşte cu prune(ギャルシュテ ク プルーネ)



Fericit în Dimineaţa



ルーマニアの軽食といえばLangosi(ランゴシ)だ。かなり柔らかい生地にチーズを詰めて揚げたもので、安くても美味しい。朝の市場へ向かう人、犬の散歩ついでに、通勤や通学前に一つ。あつあつLangosiを頬張るのだ。Langosiをくわえながら通学中に道角でゴツン。登校後、"今日うちのクラスに転校生がやってきます。"

あ、今朝の!!!Langosiの!!!っていうね。運動会、Langosi食い競争では、"ママ、滴る油が熱いよ"揚げたてのLangosiと奮闘する子供達。元気100倍ランゴシマン!とか。寒い冬空の下、待ち合わせに遅れた彼。待ちくたびれた彼女。ホットコーヒーをかきかすの様に揚げたてのLangosiを両手に後ろから彼女のホッパに。"遅くなってゴメン"。キュン、とか。このようにLangosiはルーマニア人にとってかけがえのない存在なのです。地方によって違うのか、揚げた後に生地を折ってチーズを挟むモノやまん丸に揚げて上面にヨーグルトチーズ、ニンニクの汁を振り掛けるバージョン等、Langosiのヴァリエーション豊かです。

クリエイターとの出会いを素敵な作品と共に



<http://peece.com/>

Stil Românesc

おばちゃんピース。はい90円。近くにテレビ塔が建つみたいね。おばちゃんいつもの。はい100円。東京タワー行ってきたわよ。おばちゃん2箱。はい240円。べっぴんさん連れてデートかい。おばちゃん...はい150円。いや...俺、タバコ止めるんだ。おばちゃん、今までありがとな。子供ができたんだ。無事に産まれたらまた嫁と見せに来るよ。一あれから15年が過ぎたーおばちゃん!店閉めるんだって?! やっぱり増税の事もあってねえ。歳も歳だしねえ。この窓に映る東京タワーともお別れだねえ。おばちゃん...ピース...1箱最後の一箱だよ。はい440円。東京タワーへおばちゃんとおぼくと時々、おじさん〜近日公開。映画の予告はこのあたりで...パティスリーといえば、上品な空間に、お菓子達が綺麗に並んでいて、どれも美味しそう選べなくて困っちゃう。そんな所。ただルーマニアのパティスリー



Det finns ingen gräns i min ficka.
"ポケットの中に国境はない"
www.yaki.me
suvenir cookie YAKI

GERMANIA NU NUMAI

あれもこれも何でも揃うパリ。フランスではこう呼ばれる、Patisserie...お菓子屋 Boulangerie...パン屋 Fromagerie...チーズ屋 Boucherie...肉屋 Poissonnerie...魚屋 Covrigarie...コヴリギ屋? いや、コヴリギ屋はフランスにはないか。(●ルーマニア人) フランスだよ? コヴリギ屋くらいあるよ。(◇パリジャン) ●今度コヴリギ買いに行かない?

◇あ、ああいいね。また今度ね。 ●昨日のコヴリギ特集見た? ◇もももちろんだよ。中々のものだ。 ●あなたのコヴリギ、悪くないわね。 ◇どどどうも、ありがとうございます。 ●コヴリギ映画化だつて! ◇ら、らしいねえ。楽しみだね。 ◇.....あああーコヴリギって何がいい?!



コヴリギとは、ルーマニアで頻りに食べられるプレッツェルである。路上のコヴリギ屋さんには長蛇の列ができ、街中では多くの人々がコヴリギを頬張っている。ドイツ人以上にプレッツェルが好き?ブカレストにはコヴリギ屋が沢山存在する。

"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

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