



# THE PASTRY TIMES

Izmir, Türkiye

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/3/2013\_vol.9



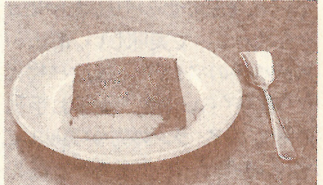
## Türk Tatlı Dünyası

かつて東はアゼルバイジャンから西はモロッコまで、北はウクライナから南はイエメンまで支配していたオスマン帝国の後継国家、トルコ。ヨーロッパ、アジア、それにイスラム文化の入り混じったこの国には歴史的遺産も数多く残っている。正面のプロンド美女に目を奪われていると西の方角には黒髪の乙女が。はたまた振り返ればスカーフに身をまとった可憐な女性からおしとやかにメルハバと挨拶をされ、さて正気を取り戻そうと歩き始めるとそこには真っ赤に染まったネイルの女性が...これがシャネルの香りか、嗚呼なんというハーレム。そして困ったことに男性からのウイंकも国民を代表する仕草の一つである。そんなウイंकで私を困らせないでくれ。私はただトルコ菓子を調べに来ただけなのである。ところで、トルコのお菓子という何か思い付くモノはあるだろうか?有名なところで"Baklava"(バクラヴァ)、“lokum”(ロクム)くらいは知っている方も多いだろう。あとトルコの伸びるアイスクリーム“Dondurma”(ドンドゥルマ)も日本では有名ですね。そして間違いなく“甘い”“シロップ漬け”というキーワードが挙がるだろう。でもトルコ菓子は決して甘いだけで無く、日本人の感覚でも馴染めるモノが存在すると私は実感しました。トルコも言っていました。“彼は私の気持ちなんて全然分かってないんだから。あたし、こんな甘い顔だけど、しっかり将来のビジョンも持ってるし、自分のやりたい事も分かってる。ほら、ピアスだって空けてるのよ。あたし、甘いだけじゃないのよ。もうホントどうして分かってもらえないのかしら...”

## Annenin çabasıdır

トルコには“Kazandibi”(カザンディビ)と呼ばれる鶏の胸肉入りのミルクプディングがある。プリッと食感が独特で、上面の焼き目からはキャラメル風味が広がる。“Kazandibi”という言葉は“鍋の底”という意味で、その名の通り鍋で炊いて、そのまま底を焦がして作ります。カザンディビには二種類あり、一つは鶏肉入りの正統派。もう一つは澱粉と米粉で粘り気を出したまがい物。断然鶏肉入りの方が美味しいです。

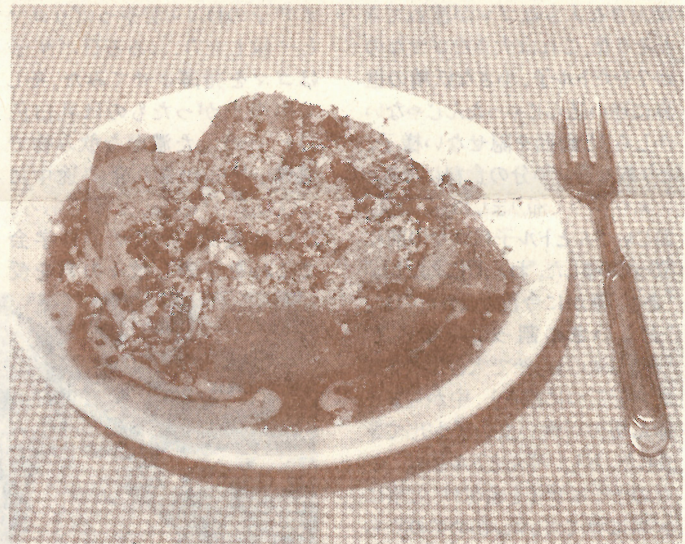
このお菓子はオスマン帝国の宮廷料理のデザートの一つでもあったそうです。おかしなモノを作らせたものですね。オスマン家にて給仕と皇后が何やら話している...うちのアフメットちゃんが鶏肉ダメなのよ、でもねやっぱりアフメットちゃんにはしっかり筋肉つけて、立派な男になってほしいのよ...そう言ってミルクプディングに鶏を入れたのが誕生の逸話であるという可能性も無いことはない。



## Kabak Şefkat

トルコにこんなにも優しいお菓子が存在するのか。私は自分の舌を疑った。まさかシロップ漬けのこの国にこんな優しいお菓“自分”を疑うのはもうやめて。“...あ、あなたは?”かぼちゃです。今あなたが舌で感じているのが私。“かぼちゃさん...”もう強がらなくて良いの。我慢しないで良いの。もっと素直になって。誰もあなたを責めたりしないわ。あら、ほっぺに米が付いているわよ。やだ袖にトマトソース付いてるじゃない。これに着替えて。洗っておくから。朝ごはん作っ

ておいたから温めて食べてくださいね。“...かぼちゃさん...”というくらい優しいのがトルコのかぼちゃ菓子“Kabak Tatlısı”(カバク タトゥルス)。かぼちゃをクローブやシナモン等のスパイスを入れて甘く炊いたシンプルなお菓子です。それにクルミを乗せるのが定番。濃縮ぶどうシロップ“Pekmez”(ペクメズ)とゴマペーストのソース“Tahin”(タヒン)を合わせて食べたりします。かぼちゃの厚意、コクのあるソースの思いやり、ふんわり香るクルミの気遣い。もう口の中が優しさでいっぱい。



よく知られている可愛いマジパン細工は砂糖の割合が多くアーモンドの風味に欠ける何とも言えないお味なのだ。毎日テレビに映る自分の姿に本当の自分はどこへ行ったのか...鏡の向こうの私に問い詰める日々。このアーモンドの風味豊かな私を誰が知っているというのか。トルコにも“Badem Ezmesi”(バーデム エズメシ)と呼ばれるマジパンが存在する。これを作り続ける老舗まであるくらい伝統的なものだ。そもそもマジ

## ONUN DUYGULARI

マジパンとはアーモンドと砂糖を原料としたアーモンドペーストである。見た目は粘土のようで、マジパンはシーンに応じて柔軟にカタチを変えることができる。それはベテラン女優のようである。ひとたびカメラが回ると目の色が変わる。ナース服に身を包み、拳銃を片手に持てば特殊捜査官、過去の世界へ調査へ行つたかと思えば隣人に恋するOLになっていた。七変化も見事なモノだ。ただ私たちは本当の彼女の想いに気付いているのだろうか。マジパンには二種類ありそれはアーモンドの比率で決まる。

パンは10世紀頃からアーモンドのハルヴァとしてイスラム圏で作られていたそう。“Fistik Ezmesi”(フィスティク エズメシ)というピスタチオのマジパンも定番の一つ。どちらかというとピスタチオの方が街に溢れています。どちらもしっかりナッツの風味があつて美味しく、ナッツの粒々を残すのがトルコのスタイルのようだ。



## Perinin işi

彼は人間界に住むシロップの妖精。あつ、それ以上近寄りゃダメ!妖精は臆病だから...そう、この辺りから観察しましょうね。こうやって大きな鍋のシロップに生地を浸して積み重ねる習性があるようです。ほら、見てください、この彼の笑顔。私たち人間の汚い争いなど一気に吹き飛ばしてしまおうですね。彼の横には輪状に生地を揚げ続ける妖精もいます。絶えずお互い話し合いながら笑っていました。本当に幸せそう。妖精の言葉は分からなかったけど、

きっと恋の話とかしてたんだろうな。揚げてシロップに浸して、次は人間に彼らの作ったお菓子売って仕事が終わります。三輪車を引ながら口の達者な妖精が街へと去ってゆきました。環境破壊、異常気象、大気汚染...地球は私たち人間だけのものではないという事を考えさせられました。“Halka Tatlısı”(ハルカ タトゥルス)というこのお菓子を路上で売っている妖精を見かけたらそっと声を掛けてみると良いでしょう。彼らは人間と話す事が大好き。見た目はおじさんだけだね。



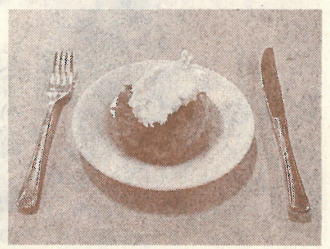
## Modern Sanat

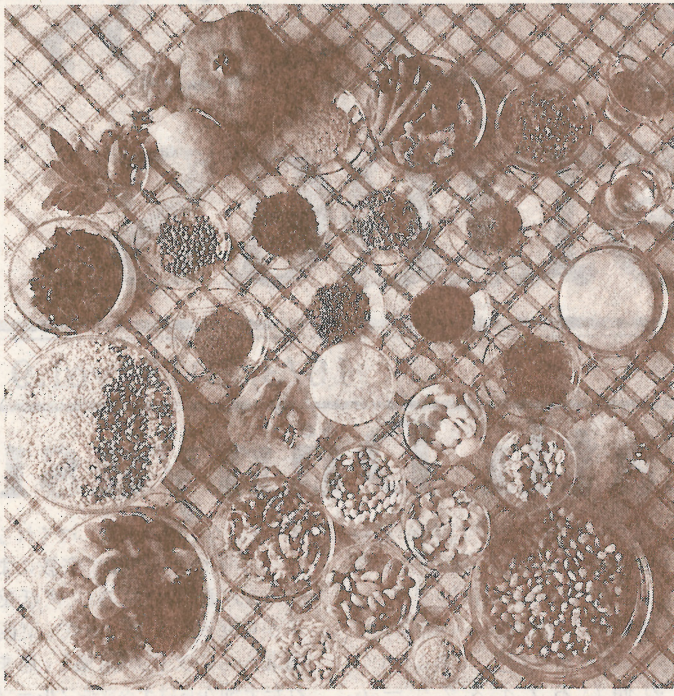
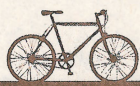
甘い甘いシロップとこっそり乳脂肪のカイマックの組み合わせと聞いて皆はどんな反応をするだろうか。胃のか弱い日本人にとつてそれはこの世のモノとは思えないであろう。“これが現代アートか”そう思つて恐る恐るそれを口に含み現代アートを食べ自分に浸っているあなたの気持ちも納得でき無くは無い。そもそもカイマックって何?というそのスレンダーなあなたの為に...長時間煮詰めたミルクの上澄みの乳脂肪です。ごく弱火でじっくり

じっくりじっくりじっくり煮詰めること6ヶ月。“初日に火を止めていればカイマックも出来上がっていたらだろ。でももういいんだ。もちろん三日目でミルクが完全に無くなった事にも気付いたさ。でもね、不思議なものでこの鍋を見てると今は亡き父の顔が浮かぶんです。なんといいですか、ようやく父と決着を着ける事ができたんです。ありがとう、父さん...おセンチになりながらスーパーで買うのがカイマックです。生クリームでもバターでもない、

優しい甘味の乳脂肪。写真は“Ayva Tatlısı”(アイヴァ タトゥルス)と呼ばれるカリンのコンポート。コンポートといつてもしっかり煮詰まったシロップに浸っているのだから甘いのだが。この限りなく甘い、そしてこの乳脂肪の塊と共に頂くカリンのコンポートが酷くヘビーなお菓子かと思えば、これが美味しいのだ。シロップだけ食べると甘過ぎる、カイマックだけ食べると脂っこ過ぎる。この二つが合わさったとき衝撃が走るのだ。エリートOL清美さんと部下のダメ社員健太郎くんが実は付き合っていた事を

知らされた時くらいの衝撃。その後、二人と一緒に食事に行った時に感じたしっとり感、いやむしろ良いカップルだと。あの時の感覚にそっくりです。ちなみにカイマックは家庭で作れるような代物では無いです。作ろうとしても父の事を思い出すだけでしょ。



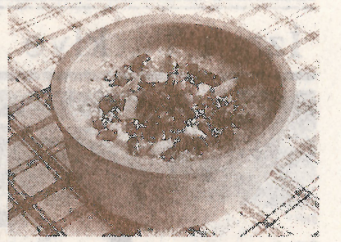


トルコのお菓子でこれ以上美味しいものは現れないと思うわ。今回、レシピを紹介する"Aşure"(アシュレ)はイスラム暦のムハッラ月の10日(アシュラーの日)に各家庭で作られ、ご近所を訪問しては配るといふ面白い文化のある歴史のお菓子なの。言わばイスラム版ヴァレンタインね。あつ、このレシピを読んでいるジェントルマン方、もうすぐ使命の日が近付いてますわね。知りませんか?知りませんじゃないでしょアナタ。もう、またアタシが手伝ってあげるから。さつ、作りましょ。<10人前>(前日準備)小麦250gを米を研ぐようにしっかりと洗い、多めの湯で火にかけるの。沸いたら火を止めて、ひよこ豆(大小)25gずつ、白豆(大小)25g、乾燥ソラマメ10g、レンズ豆10g、ローマ豆10gを入れて一晩浸しておく、彼女に平静を装うのも前日準備よ。

フェネル、サルビア・スイートマジョラム・ミントの葉、ケシの実を入れて再び火にかける。スパイスは粉末にして入れるのよ。沸騰後、弱火で3時間煮込む。途中水分が少なくなったら湯を追加する...これ...彼女へ愛を注ぐようにね。2.レーズン40g、ドライブラックカラント20g、砂糖250g、ハチミツ30g、松の実10g、レモンの皮少量、粗めに切ったドライイチジク5つ分を入れて木べらでよく混ぜるの。とろみがついてきてもおびえないで、そういうものだから。水分は多すぎず少なすぎずが大事。優しすぎず厳しすぎずのあなたの姿勢、アタシ嫌いじゃないわよ。3.一人前ずつお皿に注ぎ、冷め

たらザクロ、アーモンド、ピスタチオ、クルミ、小さく切ったドライアプリコット、白ゴマ、黒ゴマ、バラの花、シナモンでデコレーションすれば出来上がりよ。ほら簡単。何?材料が多いって?ジェントルマンなんだからこれくらい集めなさいよ。ところで、トルコでは他人に1杯のコーヒーをご馳走すると、それはお互いに大きな思い出になる。という教えがあるの。諺で"1杯のコーヒーにも40年の思い出"と言うんだけどね。"40"という数字には"かなり大きな数"という意味があるんだって。アシュレの材料は41種類と決まっているんだけど、これにはそれ以上の沢山の材料を使ってい

る事を示しているのよ。41種類の材料に指定は無くても、各家庭やシーズンによっても変わってくるの。だから豆やスパイスも手に入るものでいいの。俺の作ったアシュレの材料は42種類だって?アンタ何勝手に増やしてんの。カリッ...やだ何?え...指輪...もうアナタったらほんとジェントルマンなんだから。



Allt godis fortsätter till Turkiet.

"すべての菓子はトルコへ続く"

www.yaki.me  
souvenir cookie YAKI

1. 昨晚準備しておいた鍋に米50g、(以下一つまみずつ)塩、挽き割り小麦、黒胡椒、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ターメリック、クローブ、ピンクペッパー、ドライハイビスカス、タイム、

- 1 İncir
- 2 Kayısı
- 3 Kuru Üzüm
- 4 Kuş Üzümlü
- 5 Ceviz
- 6 Dolmalık Fıstık
- 7 Badem
- 8 Şam Fıstığı
- 9 Susam
- 10 Barbunya

- 11 Buğday
- 12 Zerdeçal
- 13 Muskat
- 14 Zencifil
- 15 Pirinç
- 16 Nohut (Küçük)
- 17 Fasulye (Küçük)
- 18 Fasulye (Büyük)
- 19 Bakla
- 20 Nohut(Büyük)
- 21 Tuz

- 22 Hibiskus
- 23 Mercimek
- 24 Haşhaş
- 25 Karabiber
- 26 Kışniş
- 27 Rezene
- 28 Çörek Otu
- 29 Nane
- 30 Karanfil
- 31 Şeker
- 32 Adaçayı

- 33 Mercanköşk
- 34 Limon (Kabuğu)
- 35 Gül
- 36 Nar
- 37 Bulgur
- 38 Tarçın
- 39 Havlican
- 40 Kekik
- 41 Bal

## Modern Sanat

とあるところにおじいさんとトル子さんが居たそう。おじいさんはいつものように山で狩りをし、トル子は川で洗濯をしていました。トル子が洗濯をしていると川上からどんぶらこ、どんぶらこそれはそれは大きな大きなゴマが流れてきたそう。これは大きなゴマなのか?やだトル子、小さな妖精の世界に迷い込んだんじゃないか?と動揺を隠せない様子。とりあえず一年分の食料になるとお家へ持って帰りました。その夜、おじいさんとトル子はゴマの前に立っていました。"ねえ、聞こえたよね" "ああ、確かに今泣きよったのお" "おじいさん割ってみない?" "そうじゃのお"斧で大きな大きなゴマを二つに割ると、中からまだ赤ん坊の可愛い女の子が出てきました。おじいさんとトル子はこの女の子をボザ子と名付け、大事に大事に育てました。初めての立ち歩き、幼稚園ではたくさん友達が出来た。トル子さんを困らせた反抗期。"もう...あなたは私たちに子に決まってるじゃない!"もうゴマの子だなんて絶対言わないで決めた。ありがとうおじいさん、

トル子さん...。大学を卒業して、ボザ子は生涯をかけて出生の謎であるゴマについて研究を重ねた。練りゴマで美味しいソースが作れたり、すりゴマにしてサラダとも相性抜群だったり、ボザ子のDNAがやっぱりゴマと一致したり...ある日ボザ子はゴマを発酵させてみた。そして出来上がったものは乳白色のとろろとした濃厚な飲み物で酸味、甘味があり発酵途中にできた炭酸を感じる事もある。これは美味しい。ボザ子は学会でこれを発表し数々の賞を受



賞した。その後、オスマン帝国の支配する各国に広まり、数多くの人に愛される飲み物となった。"名前...ですか?そうね今は亡き私の育ての親であるおじいさんとトル子さんの付けてくれた名前からBOZA(ボザ)と命名します。"この逸話はオスマン帝国の歴史書に載っていると、か、いないとか。現在ではバルカン半島の各国やトルコで飲めるが、国によって麦やトウモロコシを使ったモノもあり、それらのブレンドで微妙に味が異なってくる。トルコではゴマのボザに"Leblebi"(レブレブ)という炒ったヒヨコマメを乗せシナモンをかけるのが定番のスタイル。

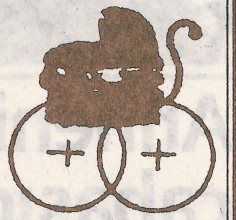
## SON BIR TANE LÜTFEN

ここはスナックトル子。人生に疲れた社会の歯車達がママに癒されに来るのだ。シャカシャカシャカシャカ...シェイカーから手馴れた手つきでグラスにアイランを注ぐトル子。"...分かったから、まあアイランでも飲みな。"この一言に救われる中年男性は後を絶たない。"私もさ、やな事やつらい事くらいあるさ。でもね、こうやって私のアイラン飲みでどうしようもない男たちが毎晩やって来んのよ。アタシほっとけないタチでさ。"ママはホント優しいよ。美味しいよ。もう一杯!"もうあんたやめときな。家で奥さん待ってんでしょ"ママ、最後の一杯だからさ。頼むよ。"もう、コレ飲んだら帰んのよ"シャカシャカシャカシャカ... "Ayran"(アイラン)はヨーグルトに塩と水を合わせた飲み物で、バルカン半島から中東、中央アジアまで幅広く親しまれている飲み物です。きゅうり

## 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



やニンニクを入れたり、ミントやデイルなどのハーブを加えたもの等、国によってテイストが違ってきます。肉料理とはとても相性が良く、口内の肉の脂っぽさがアイランによって一気にさっぱりします。トル子のアイランはもりもり泡が立っていて、そしてサッパリした中にコクも残っていて美味しい。市販のスーパーのアイランとは比べ物にならないくらい断然トル子お手製の泡立ちアイランの方が美味しい。ママの手作りは世界一だ!! 彼らの気持ちにも納得である。



kanaria photo studio

http://www.kanaria-photo.com

03-3381-3958



クリエイターとの出会い  
を素敵な作品と共に



http://peece.com/

数あるコーヒーのいれ方の中で最もシンプルで原始的なものはトルココーヒーだろう。細かく挽いたコーヒー豆を鍋で煮出して、そのままカップへ。底に粉が沈むのを待ちそれから頂く。そうせざるは粉が口に入っても気持ち悪くない。トルコ人の学生と少し生活をして、彼らの行動の粗さが面

白かった。食事の時は5、6人でも大皿から直接フォークで食べる、スープでさえも同様だ。取り皿がないのももちろん机は汚れる。食後、汚れた机を片付けていると"汚いから片付けているんだ"と主張したかったがこれはトルコ流の優しさ



## Türk Misafirperverliği

なのだろうと解決させた。しかし、彼らは一向に片付ける事無く話を続けた。机は汚いし、食べ残しも見られない...。そういった粗い部分も目立つトルコですが、独特の積極的なサービス精神には関心する。お菓子の旅をしているといえば代金はいらぬからコレもコレもと言われ、写真を撮りたいと言えばオバマのバクラヴァからトルコの国旗やら誰だか知らないトルコ人まで、デコバクラヴァを持って5連写。男性からのウイックも強烈である。日本のサービスも異常なところはあがるが...。アグレッシブなサービスは日本人

にはできない、トルコ人の長所だと思います。それでもこの粗いトルコ人がコーヒーの豆を漉す日は来ないでしょう。



進化する郷土菓子

http://www.fukure.com/

