

THE PASTRY TIMES

Hatay, Türkiye

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/4/2013_vol.10



Köylü Kız

かしら。"そんな女子だから。" こんなの本当のアシじゃないのに..."イスタンブールはそんな女子だから。それに比べてその他の小さな町で出会うトルコはイキキしてる。"アタシがトルコよ"もう手を大きく広げて言ってるね。なんと云いますか、都会に生きるイスタンブールも魅力いっぱいなんです。が、丸いメガネを捨てなかった、いつもワンピースの彼女がこうして大人になっても自由に生きている。そんな田舎のトルコこそ魅力たっぷりです。そんな中でも一番トルコらしさを感じたのが"Gaziantep"(ガズィアンテプ)。この町はピスタチオの生産でも有名で、町中は、バクラヴァ屋で溢れています。旅先のトルコ人が熱くガズィアンテプをオススメしていたワケが分かりました。ガズィアンテプのお話は次回に預けと言ふ事で。まずは写真の濃い兄ちゃんの持つハタイのお菓子"Künefe"(クネフェ)をご紹介。カダイフというパスタを挽き肉ミンで挽いたボロボロの生地と無塩チーズの組み合わせ。

パリッと焼かれた生地にシロップが染み込んでいます。焼き立てアツアツとろとろチーズを頂きます。この前トルコと会ったんですが、泣いてましたよ。まあ、今日は飲みなよ..."ぐすん。"マスター、いつものボトル...どうしたんだい?浮かぬ顔して。"皆あたしの事なんて何にも分かつちやいないのよ..."彼女の気持ちを分かってあげられるのは私だけなのか。そんな顔じゃせつかくの顔が台無し。さあ涙を拭いて。オレ、トルコの為にトルコの地方菓子の魅力を伝えるよ。今回は更に更にディープなトルコの甘い世界をご案内。

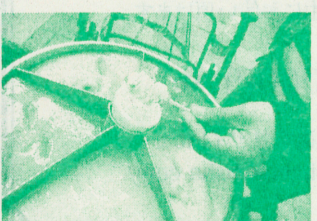


Baharat ve Bitki



500年ほど前、トルコが未だオスマン帝国と呼ばれていた頃の話。スレイマン大帝の治めるこの国家の勢いはとどまることを知らなかった。だれもがそう信じていた...ある朝、ワンレンロングヘアにボディコン、ハイヒールといういつものファッションのスレイマンの母親ハフスは帰ってくると早々に玄関にジュリ扇を放り、そのままベッドで眠りについた。"踊り疲れたわ。スレイマン。"彼女は翌日から体調に異変を感じ、その後も体調が戻ることは無かった。噂を聞きつけたジュリアナイスタンブールのDJがハフスの病気を治す事のできる医者を探したが見つける事はできなかった。そこで名乗りを上げたトルコ西部"Manisa"(マニサ)のモスクの長はハフスの為に41種類のハーブやスパイスを加えた薬を調合した。それを飲んだ彼女の体調はみるみる回復していったそう。その後はジュリアナイスタンブールに行くのを控えたそう。ボディコンとジュリ扇はキッチンとたんでダンスにしまったそう。...時は経ち、オスマン帝国の全盛期を謳歌したスレイマンの華やかな時代も泡の如く弾け去り...

現在、ハフスの回復を祝って毎年春にマニサのモスクの屋上からスパイスキャンディー



"Mesir Macun"(メシル マジュン)をばら撒く祭りを開催しています。今年で473回目だそう。タイミングが合わず訪れることが出来なかったのですが、多分モスクという名のお立ち台からボディコン姿でメシルマジュンをばら撒いているのでしょう。マジュンにはもう一つ種類があり、おじさんが路上で売り歩いているモノで、カラフルな五種類の水あめを棒に巻いてレモンを付けて食べます。"Osmanlı Macunu"(オスマンル マジュン)と呼ばれ、こちらは"Izmir"(イズミル)のお菓子で、味は五種類 ミックスされるので、なんだか良く分からないのですが、子供には人気ようです。どちらのマジュンもオスマン帝国時代からある歴史的なお菓子ですが、マニサの41種類のスパイスとハーブ配合のメシルマジュンの方が食べる価値があるでしょう。特にマジュン味のスパイスロクムは絶品です。



現在トルコは南の果て、"Hatay"(ハタイ)という町までやって参りました。トルコへ来てもここまで来る人は少ないかもしれません。この前、彼女と初めてイスタンブールへ行った時の思い出だけがトルコのイメージとなっているその青年よ。あなたの見ていたのは本当のトルコではないわ。イスタンブールの街角で出会うトルコなんていうのは

都会に出てきたての右も左も分からない女の子が一人暮らしの生活にも慣れて、学生生活もなんとなく楽しく過ごし、無事に就職するもパツとしない生活。今日も終電で帰ってきて、実家から送られてきた梅干をかじりながら"何しに上京してきたんだろ"って。そんな女子だから。毎日化粧して、会社では自分の意見も言えずに"アタシって必要とされているの



El Ele Yapalım

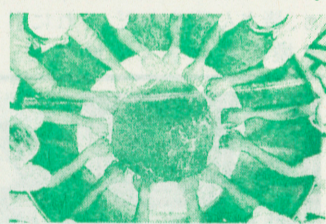


ニンジン嫌いのお子様にお母様方へ、今回はとっておきのお菓子をご紹介しますわ。その名も"Cezerye"(ゼゼリエ)。南トルコは海に面した"Mersin"(メルスィン)という街よりお届けよ。この街には沢山オレンジが生っていたわ。また夏に行きたい街が一つ増えたわ。何?まずは一緒に行く相手を見つけろって?あなたいつも一言多いのよ。ほら、早く作るわよ。(10人前)



いっちにつ...いっちにつ..."ねえ、好きな人いるでしょ?"「いないよそんなの」...いっちにつ..."最近あの人の事ばかり見てるの、知ってるよ。"...いっちにつ..."もう誰の話だよー"嘘だ、ほらっ顔赤くなってるじゃん"「もー」...いっちにつ...いっちにつ...ここはトルコ北西"Eskişehir"(エスキシェヒル)のとあるお菓子屋の厨房。おじさんたちが輪になって会話をしながら仲良く"Met Helvası"(メトゥ ヘルヴァス)というお菓子を作っている。小麦粉でできたハルヴァの輪を皆で引っ張って大きくしては、ねじって重ねて小さな輪に、さらにそれを

引っ張って大きな輪にしてそれを重ねて小さな輪に。それを繰り返すことによって、細い繊維状のハリハリのハルヴァに仕上がる上に、恋話にも花が咲く。純心ブレン味の他、思い出のピスタチオ、放課後のアーモンド、話しかけられなかった帰り道チョコ等、おじさん達が色々な味のMet Helvasıを作っている。



1. ニンジン1kg分の皮を剥き、柔らかくなるまで茹でる。ニンジンの旨みを逃さないように切らずに茹でるのがポイントね。栄養も逃さないわ。
2. 柔らかくなれば水を切ってニンジンミキサーにかける。
3. ペースト状になったニンジンミキサーに移しグラニュー糖120g、蜂蜜40g、クローブの粉・シナモン・オールスパイスを小さじ1ずつ、ターメリック・粉末ショウガを小さじ1/2ずつ入れ煮詰める。ヘラで絶えず混ぜないと焦げちゃうから注意が必要よ。
4. 水分が減りモッタリしてきたらコーンスターチ大さじ1を同量の水で溶いたものに加え、さらに加熱し、クルミ120gを加え混ぜ合わせる。ここでアタシからのワンポイントアドバイス。クルミは170°Cのオーブンで5分程、若しくはフライパンで炒っておくとクルミの香りが良くなるわよ。
5. もう出来上がったも同然よ。ココナッツを敷いたバットの上に

ペーストを1cm厚に広げて、上面にもココナッツをまぶせば完成。涼しいところで冷まして、お好みの大きさにカットして仲良く頂きましょうね。スパイスが馴染んだ翌日が食べ頃よ。このゼゼリエってお菓子は現地では、写真みたいな塊で作られているの。それをおじさんがスライスして売っていたりするわ。ニンジン嫌いの子供たちにもこんなおっきなお菓子を作ってあげたら喜ぶこと間違いなしよ。多分50kgくらいのニンジンが必要だと思っただけ、愛する子供の為なら仕方ないよね。



- 1 Kilo Havuç
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1,5 Çay bardağı su
- 4-5 adet dövülmüş karanfil
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 1 Tatlı kaşığı Yenibahar

- 1/2 çay kaşığı zerdeçal
- 1/2 çay kaşığı zencefil
- 1,5 Yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı Mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı su
- 1 Su bardağı iri kırılmış fındık (Ceviz, Antep fıstığı da olabilir)
- Yeteri kadar hindistan cevizi



Tanışmak, Vedanın Başlangıcı

ミチル君との一方通行の思い出も涙の卒業式でお別れ。これが必然なのです。大好きな二次元の世界に住むそのあなた、彼女たちと別れなければ新たな出会いは無いです。大丈夫、ミチルなんかよりも良い男が待ってるし、またリアルな彼女とも出会えたりするから。私も各地の郷土菓子と出会っては別れを繰り返しているのです。オレ、もう行かなきゃ。"えっ?...ずっと一緒じゃなきゃヤダ!"オレもずっと一緒にいたいさ、でも..."でも?どうして?あたしの事好きって言うてくれたじゃない!あの夜はなんだったのよ?!"スマン...。逢うは別れは始めと言います。春がやって参りましたね。こちらハタイはシリアまで20km、ここはもはや中東です。この大きな山の向こうで内戦が続いているのかと思うとゾッとします。ハタイの街にもシリア人が沢山いて出稼いで武器の資金やシリアで戦っている人達への生活費を調達しているようです。金を騙し取っている輩にも会いました。ここ三週間、とある

旅人とトルコを回っていました。彼はポルトガルからトルコ経由でエジプトまで歩いている52歳のアメリカ人、ケン。彼のミッションは中東和平に関する署名を集める事。そして今はここ、ハタイでシリア難民への食料輸送を計画しているとてもピースフルな方です。興味のある方は彼のブログをチェックしてみてください。"http://downtoegypt."

blogspot.com/"さて、とある一日の話を一つ。私とケンはいつものように拾ったダンボールに目的地を書いてヒッチハイクをしていました。心優しいトルコ人はすぐに見つかり 私達は車へ乗り込みました。途中サービスエリアで運転手と昼食をとりました。私達が支払うと言うと運転手は"私がご馳走するからガソリン代を払ってくれ"と言ってきました。この時点で嫌な予感を感じてたのですが...私たちがガソリン代の一部の10リラを渡そうとするも運転手は私の手元の50リラを引き抜き店員に渡しました。私達は運転手に金を返せと

怒鳴りましたが言うことを聞くことはありませんでした。荷物を降ろし次の車を見つけることに。次の運転手は笑顔の素敵なおじさんでした。疲れ果てた私たちはすぐに眠ってしまいました。気がつくと私の頬をおじさんが撫でていました。寝ぼけながらもおじさんが20リラを見せ付けてキスをせがんできた事と車内の石鹸の香りは忘れる事はないでしょう。盗られたお金をシェアした事も、車内でおじさんの事件を降車後に二人で爆笑した事も、ケンに"もう甘いものはいらぬ"と言われた事も良い思い出です。逢うは別れの始まり、彼との旅もここで終わりです。また偶然の素敵な出会いがある事でしょう。



クリエイターとの出会いを素敵な作品と共に



<http://peece.com/>

西洋には"別れることがなければ、めぐり逢うこともできない。"という諺があります。悲しくも別れは必然に、そして新たな出会いが待っています。旅をしていると出会いと別れを繰り返す毎日。偶然の出会いを大切にしていきたいものです。シクシク泣いてるお嬢さん、

SOKAKTAKI BÜYÜCÜ

"この服装ですか?...昔の勇者さんと旅をしていた頃の思い出といえますかね。"RPGの世界から迷い込んだ奇妙な装いの魔法使いが街角に立っていた。いつものように勇者を先頭に縦一列になって移動してただけだ。みんな足が速くて...勇者さんも剣士も踊り子も僧侶もみんな見えなくなっちゃって...はぐれたんです。あれから10年くらい経ったかな。私もこの土地の女性とめでたく結婚しましてね、息子も今年で幼稚園を卒業するんです。あの冒険は今となっては良い思い出です。今はこの"Meyan Kökü Şerbeti"(メヤン キョキュ シェルベツ ティ)というスペインカンゾウで作った

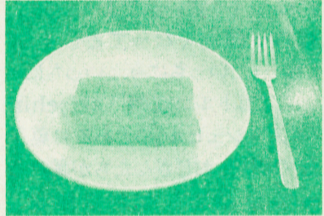
ポーションを売って生活していません。一杯いかがですか?...苦くて、臭くて、健康的な味にする飲み物でした。HPは満タンになりました。



子供さえ寄って来ない。久々に呼ばれたんで、気合入れて来たんですけどね...別に変身シーンもなさそうだし。まあいいんだけどさ。それよりもさっきから向こう側で売っている"Peynirli Helva"(ペイニルリ ヘルヴァ)ってのが気になるんだよね。なんでもトルコ西部"Çanakkale"(チャナッカレ)って町のお菓子らしく、セモリナ粉とチーズで作ったヘルヴァなんだと。こんな埃っぽいのが買いに来てもお姉さんに気持ち悪がられるんだろうな。『キャラメル色にパリッと焼かれた表面とほわっと香るチーズヘルヴァ』かあ。このイベント早く終わんねーかなー...

Herkesin Kahramanı

本が出たという事で、百貨店のスペースで歴代の皆さんと本を販売させてもらってます。私のヒーローさせてもらっていた頃とは随分装いも変わったんですね。いやあ、皆さん華やかだ。それに引き換え私は古くて地味で、



トルコ西部"Afyonkarahisar"(アフィヨカラハサル)はカイマックの生産地。カイマックに関しては前号に記載しているので、おじさんおばあさん愛用のひぎに塗る為のクリームではない

事を一度確認して頂きたいのですが。さてこの本場のカイマック、近くの村からやってきたおじさんが路上で売っているのですが、これが絶品。ココとほのかな甘味、そして乳脂肪たっぷりのカイ

Kaymak'in Memleketi

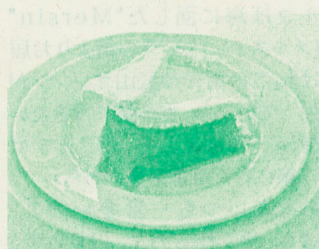


進化する郷土菓子

<http://www.fukure.com/>

Jag ljög vackert.
"一輪の嘘"
www.yaki.me
suvenir cookie YAKI

マックがすーっと胃に入ってゆきます。もしお姉さんに"お前はヨーグルトだけ食ってきやいいんだよ"って罵られたら、色々食べさせてください。って言い返せるけど"お前はカイマックだけ食ってきやいいんだよ"って罵られたら何も言い返せないもんね。この町のお菓子屋では乾燥パンにシロップを染み込ませた"Ekmek Kadayıf"(エクメク カダイフ)とカイマックを合わせたものが定番です。見ての



通りカイマックを食べるためにパンがあるくらいの比率です。あなたはどこの北の地でお会いした黒髪の美女、すぐに頬を赤らめるのが印象的だった。あなたとこのような異国の地で再開できるとは思っても...はっ、これはカイマックをロクムで包んだものか。それは雪見だいふくを連想させた、いや東北で出会った美女をも思い出させる逸品であった。

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

kanaria photo studio
<http://www.kanaria-photo.com>
03-3381-3958



Festfuta Karşı

老若男女問わず絶大な支持を得ているファーストフード。休みの日には友達と○クドナルドでハンバーガー。仕事の合間にビック○ックを頬張る会社員。孫の笑顔をおかず○ックポテトを食べるのが生き甲斐のおじいさん。トルコは言わずと知れたファーストフード大国、そうケバブの巣窟です。○クドナルドを食べると一日胃が気持ち悪くなるデリケートな私はファーストフードを避けて生きてきた。しかしながらトルコに来てケバブを食べないというのは如何なものか。ジリ貧の私の懐と胃とトラウマと相談した結果、かつてオスマン帝国時代に首都であった"Bursa"(ブルサ)の歴史あるケバブショップに行く事になった。炭火で焼かれた羊肉のドネルケバブ、丁寧に肉に味付けがされており分厚くスライスされたそれを囓む度に

肉の旨みが口いっぱい広がる。トマトソースと魚がしバターの絶妙なアンサンブル。そして爽やかな美声を放つヨーグルト。窓の外を見るとタンブールを奏でながらこちらを見ているおじさん。私はケバブの想いを理解できてなかったのか。そこで食した"Iskender Kebabi"(イスケンデル ケバブ)は絶品だった。



* スポンサー募集のお願い *

- ・1口以上お申し込み頂いた方・
サイトにお名前とご希望でリンクを貼らせて頂きます。
次号の"THE PASTRY TIMES"をご希望部数(50部まで)
ご自宅へお届け致します。
- ・3口以上お申し込み頂いた方・
上記に加え
毎号の"THE PASTRY TIMES"をご希望部数(50部まで)
ご自宅へお届け致します。
- ・5口以上お申し込み頂いた方・
上記に加え
"THE PASTRY TIMES"に6号分、広告を掲載させて頂きます。
90mm×33mm枠をご自由にお使い頂けます。

☺ 1口 / 2,000円 ☺

お申し込みは郷土菓子研究社サイトにて
<http://www.kyodogashi-kenkyusha.com/>