

THE PASTORY TIMES

Azərbaycan, Bakı

KYODOGASHI-KENKYUSHA

10/6/2013_vol.12

Dünyada garip tatlılar vardır

三ヶ月に及ぶトルコ菓子研究を終え、先日、ジョージアの首都トビリシからアゼルバイジャンの首都バクーまで走り終えたところです。現在はカスピ海沿岸で



左にはビーチパラソルの影に座りオレンジジュースを両手に抱える黒髪の少女と、もう片方ではトロピカルなカクテルがお似合いの日に焼けたお姉さんがいるという妄想に浸りながら、実際のところは画面の奥の広大な海をサーフィンする毎日を過ごしている。勿論、こちらの海でもいたいけな少女と日焼けに動む彼女が私の帰りを浜辺で待っているのだが、この様にカスピ海近くの一室でのヴァケーションを過ごしながら、カザフスタンへ渡るフェリーが出発する日を待っているというわけだ。さて、今回もまだまだ隠れたトルコ菓子をご紹介します。まずはトルコ北東部、黒海沿岸の町の郷土菓子"Pepeçura"

(ペペチュラ)。ブドウジュースと共にコーンフラワーを炊いたもので、砂糖は一切使わず、ブドウ由来の甘味のみで作られる。また、ペクメスという濃縮されたブドウのシロップを薄めて作られる事もある。ようはブドウゼリーのようなものなのだが、面白い点はこれに牛乳をかけて食べるところ。意外にも牛乳との相性に違和感はなくサラリと口の中で混ざり合う。ちなみに、隣国ジョージアにも似たお菓子で"ფეხვამი" (ペラムシ) というものがあつたが、そちらは牛乳の代わりにクルミをまぶしていた。どちらが起源にせよ、世界には変わったお菓子が沢山あるものだ。こういう不思議なお菓子に出会

えるからこそ、小さな町でさえ訪れた甲斐を感じるし、世界中を旅する意義がある。そしてどんな変わったお菓子であれ、そこには幸せな空間がある。郷土菓子は世界の笑顔を繋げるのだ。さて、4号続いたトルコ編は今号でラスト。下記の地図を参考にトルコの郷土菓子を追ってみたい。地方に眠るトルコ菓子の世界をどうぞ。

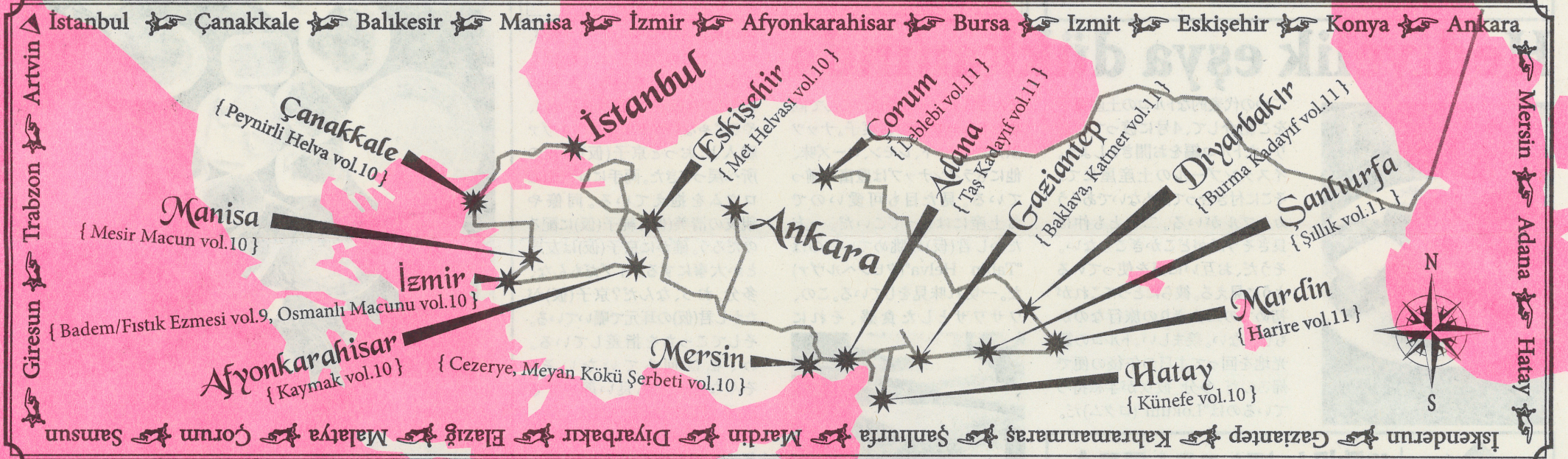


中国の故事より、二頭の虎に喧嘩をさせ、二頭が弱ったところを仕留めれば一度で二頭を狩る事ができる、という事を"一挙にして両虎を兼ね"と言いう。つまり一度で二度おいしいという事だ。例えばカレーうどん、天ぷら蕎麦なんかがそうである。

というミルクプディングが挟まっている。焼き立てを食べると、薄いパリパリ生地の食感の後にホカホカミルクが追っかけてくる。発案者はどちらも好きだったのだろう。新感覚のバクラヴァ、お求めは黒海沿岸"Trabzon"(トラブゾン)にて。

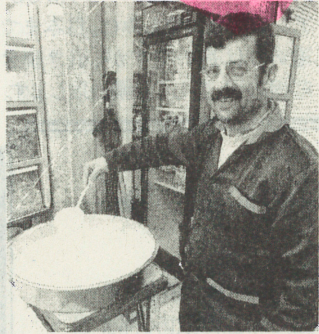
Bir taşla iki kuş vurmak

何にでも納豆を混ぜちゃう思春期の彼女のお皿も、その横で弟の混ぜてるネコマンマもそう。他にもツンデレメガネっ子、メイド喫茶なんかもその一つだ。発案者はどちらも好きだったのだろう。話をトルコ菓子に移すと"laz Böreği" (ラズビョレイ) がまさに"一挙にして両虎を兼ね"である。一見バクラヴァに見えるそれにはナッツの代わりに



Helko Aşkın (500) Günü

DAY(1)建築家を夢見て、グリーティングカード会社で働くケレビッチ。ある日、秘書として入社してきたキュートなヘル子に一目惚れ。"今日から宜しくね" "運命だ..." ~ 甘くほろ苦い500日の愛の



奇跡を綴ったラヴストーリー~ DAY(28)「ヘル子に恋をした」 "恋なんて絵空事よ" ~ まったく正反対のふたりの恋のゆくえは? ~ DAY(31)運命の恋を信じる男性「ケレビッチ」、真実の愛を信じない女性「ヘル子」。~ この恋は偶然か? それとも運命か? ~ DAY(87)「完全にハマった...' "それじゃあ、また明日。"

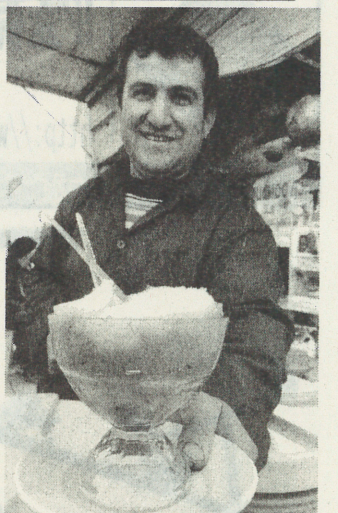


DAY(295)「私たち友達でしょ?」 「友達なわけないじゃないか...もういい」 "どこ行くのケレビッチ!" ~ 片思いと両思いの間にあるピタースウィートな500日の物語~ 『(500)日のヘル子』~ 運命の恋なんて、あるに決まっている。~ 6.10.Mon.全国ロードショー主演:"Kerebiç"(ケレビッチ)、トルコ南部"Mersin"(メルスイン)出身、ホロリと崩れる繊細なクッキー生地の中にはピスタチオが詰まっている。ヘル子に好意を寄せるも気持ちを伝えられない。ピスタチオの他、クルミやデーツが詰まっている事も。キョビュクヘルヴァ

と合わせて食べられる事が多い。ヒロイン:"Köpük Helva" (キョビュク ヘルヴァ)、同じく南トルコ出身の誰もが振り向くキュートな女の子。一見泡立てた生クリームにも見えるが、実は粘性のある"Çöven"(チョヴェン)というカスミソウの根から煮出したクリーム。ふんわりと軽くなチュラルな香りが広がる。



ステファニー、これが何か分かるかい? 「分からないわ、ケビン。一体何なの?」ステファニー、これは"Bici Bici"(ビジビジ)という見た目はカキ氷にそっくりな南トルコのお菓子なんだ。「分からないわ、ケビン。カキ氷って何なの?」カキ氷っていうのは、削ったふわふわの水にシロップをかけたお菓子で、日本の夏の風物詩とも言われているんだ。「分からないわ、ケビン。ふわふわの氷って何? JapanはMysteriousな国だね。」そうだね、それに関してはオレにも分からないんだ、日本は不思議な国だね、ステファニー。



トルコの不思議なお菓子、鶏の胸肉入りミルクプディング "Kazandibi"(カザンディビ)。以前にもvol.9で紹介されているわ。かつてのオスマン帝国の宮廷菓子の一つよ。今回はこのレシピを伝授するわ。一緒に作ってこの鶏肉菓子の謎を解きましょう。(5人前)

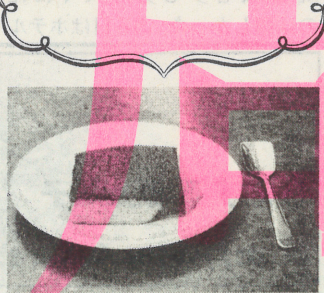
1.皮無しの鶏胸肉1/4羽分を15分間しっかり茹で、冷水で冷ます。美味しそうな匂いがするからって食べちゃダメだよ。
2.鍋に牛乳500ml、グラニュー糖150g、コーンスターチ・米粉を大さじ二杯ずつを鍋に入れ

冷めた鶏胸肉は細かく裂き入れる。3.液体にとろみがつくまで火にかける。泡だて器で絶えず混ぜなきゃダメよ。この状態のプリプリのミルクプディングをそのまま冷やし固めても" Tavuk Göğsü"(タヴュク ギョウシュ)というトルコ菓子になるのよ。それよナモンを振って頂くんだけど



まだダメ。カザンディビはここからもう一時間かけるの。
4.直径21cmのフライパンの底面にバターを適量塗り、上からグラニュー糖大さじ四杯を均等にまぶす。テフロンフライパンをオススメするわ。
5.炊き上がった3を4のフライパンへ注ぎ入れ、弱~中火にかけてじっくり底面を焦がす。
6.底面に焼き色がつけば火を止め、荒熱が取れたら冷蔵庫へ入れる。しっかり冷めれば完成。フライパンの中で切り分け、底のキャラメルが上面にくるように器に盛って召し上がれ。鶏肉の繊維は感じるけど、意外とプディングに馴染むのよね。ほんと不思議なお菓子だよ。

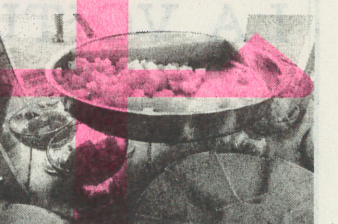
1/4 tavuk göğüs eti
500 ml süt
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1.5 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı pirinç unu
4-5 çorba kaşığı toz şekeri



KEVIN VE STEPHANIE

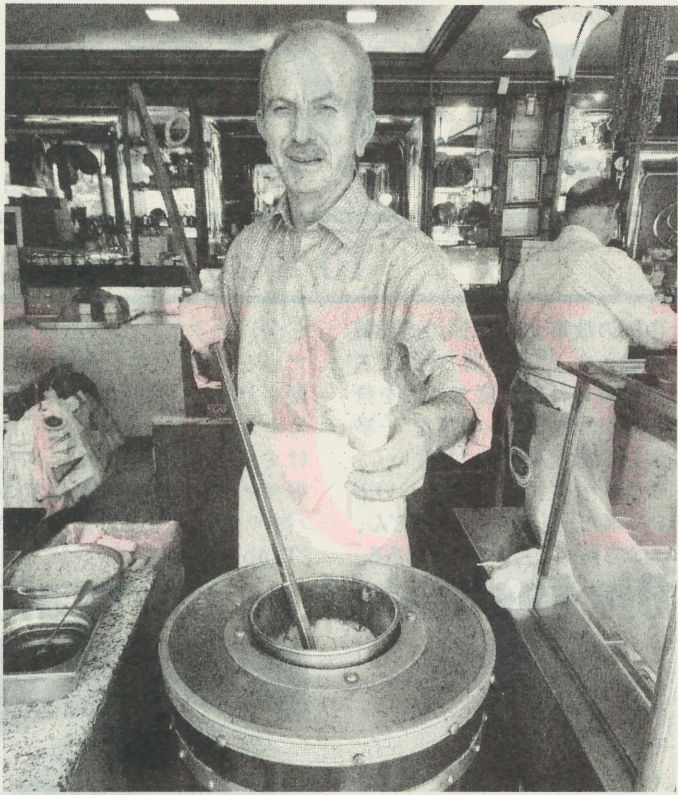
それよりこの底に詰まっているのはローズの染みだてん粉のゼリーなんだ。「分からないわ、ケビン。このCubeのJellyは何なの?」しかもなぜ赤く染まっているの? 「何を聞いていたんだい、ステファニー。だからこれはローズ味のゼリーなんだ。「分かったわ。水だけじゃ淋しいからJellyを底に忍ばせたわけね。私なら生クリームを仕上げに絞るわ。」おいおいステファニー、君はなんていう素晴らしい発想をするんだ。「私にも分からないわ、ケビン。それより早く食べないとシャーベットが溶けちゃうわよ。」

おっと急いでかきこむんだステファニー! 「頭がキーンとするわ、ケビン。」ああ、オレもだ。トルコの夏を感じるだろう、ステファニー。「ええ、トルコの夏といえばビジビジね、ケビン。」 ahahahahahaステファニー~ 「ahahahahahaケビーン」 ahahahahaha~ ahahahahaha~





Japonya'da salgın tatlılar



あれは10年程前の事だっただろう。日本でトルコの伸びるアイス "Maras Dondurma"(マラシュドンドゥルマ)が一世を風靡したのは。当時、ドンドゥルマが日本のメディアで取り上げられた事により流行のお菓みに。一気に職人達がトルコより派遣されたんだ。かくいう私もその内の一人。私は驚いたよ、あの日本でドンドゥルマを伸ばせるなんて夢にも思わなかったからね。それにしてもあの頃の活気は忘れられないよ。俺たちは一生この国で伸ばして生きていくんだって、毎晩酒場で伸ばし仲間と語り合ったものさ。来日後は伸ばし続ける日々が続いた。そして私は運命の人と出会う。そう、嫁のみっちゃんだ。これからはコイツと一生伸ばしていこう。そう誓ったんだ。その後、無事に子供も生まれ順風満帆な生活が続いた。俺は伸ばし続けた、家族の為、帰国していった仲間の為、そして何よりも

自分の為。しかし現実とは過酷なもので、いくら伸ばしても売り上げは伸びなくなっていた。"トルコと一緒に伸ばしましょう。"この一言が私を解放させた。ありがとうみっちゃん。私達はドンドゥルマの故郷 "Kahramanmaraş"(カフラマンマラシュ)へ帰った。今はここでドンドゥルマを伸ばしている。ところでドンドゥルマには "Salep"(サレプ)という粘性のあるラン科の球根の粉が使われているから伸び、もちとした食感が生まれるんだ。あれだけ流行った日本で一体どれくらいの方がドンドゥルマの事を覚えてくれているのだろうか。全く、あの国の菓子ブームは恐ろしいよ。



東洋のとある島国では焼餅の香りと共に朝が始まり、北米ではトーストの焼ける香りか、或いはシリアルにミルクを注ぐところから一日がスタートする。欧米では近くのパン屋のバゲットをかじり歩くな、若しくは街角のバルでエスプレッソを立ち飲みすると今日が動き出す。さて、トルコの朝へとご案内しよう。この国の朝食 "Kahvaltı"(カフヴァルトウ)はゆったりと、そしてリッチに始まる。まず朝の定番のトマト・玉ねぎ・

"Katmer"(カトメル)もそうだが、他にも朝からレバーを食べる文化があるのだ。串焼きレバー、玉ねぎスライス、唐辛子、コリアンダーの葉をぎっしり、それらを薄くもっちりとしたパンで巻いて食べるのだ。美味しいが朝からヘビーだ。こんな朝の定番をくわえながら朝走って登校中に道の角で転校生とぶつかりでもしてみろ。"ちゃんと前見て歩きなさいよ。"「お、お前だつて!!」そして当然、転校生の服にはレバーの染みが付くも当人は

Günün başlangıç

唐辛子入りスクランブルエッグ "Menemen"(メネメン)に始まり、オリーブ、チーズ、ジャム、ハチミツ・カイマック、タヒン・ペクメス、ハム、サラダ、その他惣菜各種、そして勿論パンとチャイも。これらをテーブルにこれでもかと並べるのがトルコ流。休日には友人を招いて朝食を楽しむ事もあるようだ。トルコ南東部にはまた違った朝がある。前回ご紹介した

もう走り去っている。朝の会にて。自己紹介に少し緊張する転校生。それにしてもレバーの香りが気になって仕方が無い。まあいいわ、ガラガラ。"は、初めまして、トルコです。宜しく。"あつ今朝の!!"レバーの!!"みたいな事から始まる学園ラヴコメディに発展しかねない。朝の映像としては少しこつりとしているが、これがトルコの一日の始まりである。



連れて行かれた。速度オーバーで150マナト(=約15,000円)支払えと。自転車が時速100kmで走れるわけ無いのに。1時間格闘してようやく解放されたが、あの警官どもは鬼のような表情をしていた。ところで、先日6月1日でフランスを発つてから丸一年が経ちました。

毎月新聞で追いかけて下さってありがとうございます。ここ、アゼルバイジャンからカスピ海を渡るようやくアジアの端に突入です。次号からの郷土菓子新聞 "THE PASTRY TIMES" アジア編もお楽しみに。日本まで道のりは長いですが、引き続き応援の程、宜しく願い致します。

* 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/>

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

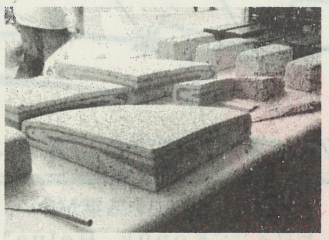
Omöjlig kärlek.
Kakan är inte tillräckligt.
"かなわぬ恋、あまらぬ菓子"
www.yaki.me
suvenir cookie YAKI

Hediyelik eşya dükkanında



二つの代表的なトルコの土産菓子をご紹介します。4号に渡ってお送りしたトルコ編をお開きとしよう。イスタンブールの土産屋にて、そこに付き合っ間もないであろうカップルがいる。二人とも仲は良さそうだがどこかぎこちない。そうだ、お互いに気を使っているように見える。彼らにとってこれが初めての二人ぎりの旅行なのかもしれない。羨ましい。トルコの観光地を回って本日の午後の便で帰るのだ、多分。彼女が手に持っているのは "Lokum"(ロクム)だ。

でんぶんにナッツを練りこんで固めたキューブ状のお菓子。ナッツ以外にもミント、レモン、ローズ味、他にもラインナップは豊富に揃っている。見た目も可愛いのでお土産にはもってこいだ。一方たかし君(仮)の眺めているのは "Tahin Helva"(タヒンヘルヴァ)だ。一切れ味見をしている。この、ワサワサとした食感、それに



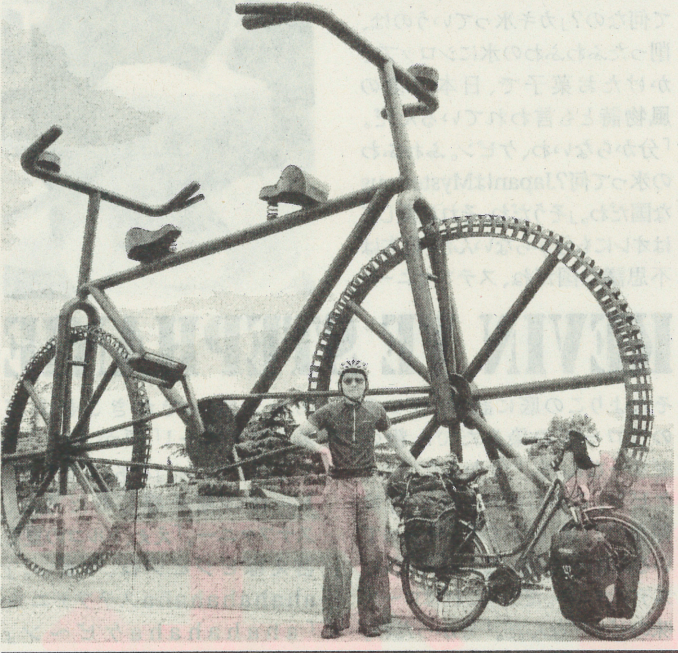
舌の奥からゴマペーストのkokが、何なんだこのお菓子は...美味しい。そんな顔をしている。食通のたかし君(仮)を感動させるとは、やるじゃないかトルコのヘルヴァ職人よ。おっと京子(仮)が彼の所へ戻ってきた。両手には沢山のロクムを抱えている。同僚や親友の清美(仮)、純子(仮)に配るのだろう。確かに京子(仮)は友達とか大事にするタイプだもんな、多分。おつ、なんだ?京子(仮)がたかし君(仮)の耳元で囁いている。そしてこつちを指差している。わ、私は何もしていないぞ。そんな誰にでも良い顔をする京子(仮)に睨まれてもちょ、ちょっと嬉しいくらいなんだからな。あ、行っちゃおう?あー行っちゃったよ...トルコ編・完。

IP監視カメラシステム展示会™
<http://www.kt-workshop.co.jp>
株式会社ケーティーワークショップ + Milestone XProtect

BEN ASYA'YA GIRECEK

昨年末から春にかけて、バスやヒッチハイクで南コーカサス、トルコを回っていました。そして、ようやく自転車旅が再開しましたが、久しぶりの自転車は大型二輪のように重く辛かったです。この旅の初日にフランスで感じた絶望を思い出した。この5日間、トルコで知り合ったアメリカ人から譲り受けた一人用テントで寝た。自転車テント生活は悪くなかったが、デリケートな私にとって、毎日汗だくの状態で寝るのは辛いものがあつた。まあ、仕方あるまい。テントを張るのは24時間営業のレストラン横の敷地や一般家庭の敷地を借りた。テント初夜は大通りに面した住宅の空き地にて、車の音や人の声がする度に目が覚め、寝た気がしなかつた。そこに住むアゼルバイジャン人が晩御飯を少し分けてくれたのは嬉しかった。ある日はホテル

で働くアゼルバイジャン人の家で一泊する事もあつた。レストランの横で寝た時は店員がテントまでやって来て晩御飯セットをバック詰めで持ってきてくれた。疲れきつたところへの優しさが身に染みた。しかし、最悪な出来事もあつた。アゼルバイジャンの警察にスピード違反と言われ署内に



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

進化する郷土菓子
<http://www.fukure.com/>