



交差する文明に 息づく多彩な食

南東アナトリア地方の東部にはシルクロードやアラブの面影があり、エキゾチックな雰囲気が漂う。
各時代の栄華を色濃く残す遺跡や多彩な食の魅力も散りばめられ、どの町も個性的だ。



城壁の町、ディヤルバクル(Diyarbakır)はメソポタミア文明が生まれたチグリス川の恵みを受けてきたエリアにある。時代に翻弄されながらも長きにわたり重要な拠点としての役割を担ってきた。

古代ローマ時代に築かれた城壁は全長5.5km。その長さは世界第2位で、4つのメインゲートと82の見張り塔を有している。城壁の南東に広がるヘヴセル庭園は古くからチグリス川と都市をつなぐ食料供給地で、今も野菜や果物が栽培され、動植物の生息地にもなっ

ている。

城壁の内側には旧市街が広がり、多くの宗教建築物に歴史の変遷が見て取れる。その代表格がアナトリア地方最古の寺院、ウル・ジャーミイだ。時代とともに神殿、教会、ジャーミイへと姿を変えたが、今なお町のシンボルとして親しまれている。そのほか、建築スタイルにイランの影響を受けているサファ・ジャーミイやデンギベジュ・エヴィなども見逃がせない。

ディヤルバクルはガーズィアンテップ

やシャンルウルファに負けない食の町でもあり、名物料理も多い。ホルモンの炭火焼き店が多く、レバーだけでなくハツやチレなど、さまざまな部位を食べることができる。カッパドキアの名物として知られるサチ・タワはディヤルバクルでも有名。サチ・タワとは細かく切った羊肉やトマト、パプリカなどの板焼きのことで、ディヤルバクルでは濃厚でスパイシーな味が特徴。そのため薄いパン生地のラワシュで巻いて食べるのがお薦めだ。

そのほか、あばら肉のケバブを乗せたピラウ(ピラフ)のカブルガ・ドルマス、ピラウを腸詰めにしたムンパール、ピリ辛の揚げ物イチリキョフテもぜひ味わいたい料理だ。今やトルコのどこでも食べられる定番スイーツのカダイフ(極細の麺状のお菓子)は、ここディヤルバクルが本場という。

地方色豊かな食と希少ワイン

ディヤルバクルから南東へ96km移動し、こつぜんと岩山のような要塞が現れたら、それがマルディン(Mardin)だ。昔からスリヤーニーと呼ばれるキリスト教徒などが共存する町として知られてきた。

岩山の斜面には曲がりくねった路地に家々が建ち並び、縁起が良いとされる青いドアや光を取り込む中庭が散策の目を楽しませてくれる。町の中には伝統の手工芸品や日用品を売るバザールがあり、土産物には銅細工やナチュラル石鹸がお薦め。石鹸の原材料は地元産の木の実や草花で、自立支援が必要な女性たちの手造り品もある。

マルディンでも地方色豊かな食が楽しめる。アナトリア地方の料理なら羊

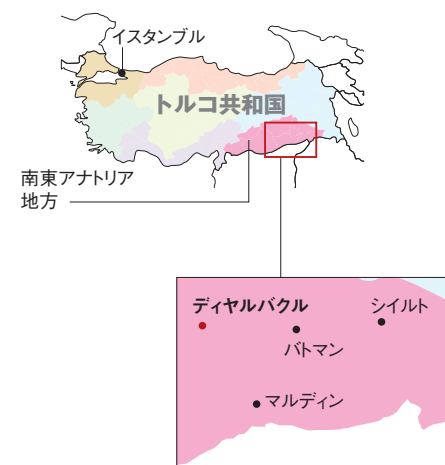
肉と米を炊き上げたピラウはもちろん、薄く伸ばした小麦粉の生地具材を入れて焼くギョズレメも外せない。四角い形のピデはメソポタミアから始まったとされており、それが後にイタリアでピッツァになったといわれている。そのほか、羊肉のモモ焼きドボや緑のスモモと羊肉を煮込んだアッルジエなど珍しい料理も試してみたい。

マルディンから北東へ車で約1時間のミディヤットには、シリア正教会の教会や修道院が数多く残っている。そのため、郊外には397年に建てられた世界最古の修道院の1つ、聖ガブリエル修道院もあり必見だ。ここでは修道院の畑で穫れたブドウのみを使ったシルフワイン(スリヤーニワイン)が造られており、キリスト教ブランドのワインを求めて多くのファンが訪れている。

周辺の町ならマルディンの北東に位置するバトマン(Batman)やシイルト(Siirt)へ足を延ばすといいだろう。バトマンはメソポタミア文明の貴重な遺物を展示しているバトマン博物館が見どころ。チグリス川の河畔に残るハサンケイフなどの出土品も展示しており見応えがある。初代大統領アタテュルクの名が付いたバトマン・アタテュルク・パー

クは市民のオアシスで、園内にはひと休みできるカフェやレストランが多い。

シイルトは、トルコの中でも珍しい料理に出合える町。たとえば帽子のような形をしたペルデピラウは、小麦粉の生地でピラウを包んで焼き上げたもの。ピラウの中には干しブドウやナッツが入っていて香ばしい。ひき割り小麦とひき肉で作る団子のキテルも独特で、イチリキョフテとは形も味も異なり興味深い。また、ソーセージそっくりのムムバルもこの地方ならではのメニュー。ひき割り小麦の腸詰めで、意外にもあっさり食べられる。



窯で焼くビュルヤン・ケバブ

ビュルヤン・ケバブは南東アナトリア地方東部の町、シイルトの名物料理。シンプルな羊肉の料理で、その作り方は南東アナトリアらしく豪快だ。地中に掘った縦長の窯に子羊を吊るし、じっくり蒸し焼きにする。こうすることで余分な脂が落ち、肉の旨味を味わうことができるという。

子羊であることや時間をかけて蒸し焼きにすることから臭みはなく、柔らかくてジューシーに仕上がるのが特徴。焼き上がった肉はそぎ切りにし、ピデの上に寄せたり、ピラウと一緒に盛り付ける。

シイルトよりさらに東、ワン湖に近いビトリスの名物料理でもあり、またワン湖の畔の町、タトワンのロカントでも食べることができる。ビュルヤン・ケバブを作る窯がある店かそうでないかはわかりにくい、店内に子羊肉の塊が吊るしてあるかどうかで判断するといだろう。



1ディヤルバクル城壁とヘヴセル庭園の文化的景観は2015年に世界遺産に登録 23ペルデピラウ。「ペルデ」はカーテンの意。小麦の生地がカーテンのように見える 4岩山の斜面の曲がりくねった路地に家々が建ち並ぶマルディン 5ビザンツ時代の教会や修道院があるミディヤット 6食の町として名物料理も多いディヤルバクル 7ウルモスクを眺めながらアナトリア地方の料理を楽しむ 8南東アナトリア東部の料理は唐辛子や香辛料、ハーブを多用する 9チグリス川に架けられたディジュレ橋