

"تجین" ، "تاجین" یا "تکین" ظرف و غذای معروف کشور مراکش



نام اثر : دیگ های معروف تاجین در موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد

نام جنس : ورقهای برنج و مس با روکش نقره

محل ساخت : شهر فاس

کشور سازنده : مراکش

قطر دهانه قابلمه : ۳۷/۵ سانتیمتر

ارتفاع قابلمه بدون درب : ۲۱/۵ سانتیمتر

ارتفاع قابلمه با درب : ۵۸ سانتیمتر

ارتفاع درب مخروطی : ۴۱/۵ سانتیمتر

گردآورنده : مریم کهزادی

جایگاه فلزکاری در سرزمین مراکش

فرهنگ صنایع دستی مراکش سنتهای بومی بربر را با تأثیرات عربی، یهودی، اندلس و دیگر تأثیرات اروپایی (به ویژه فرانسه) تلفیق نموده و از مصالحی چون سنگ و چوب و چرم و پشم و ابریشم و فلز به همراه مواد معدنی در دسترس و خاک رس آثار بی بدیلی را خلق کرده است. مراکش به دلیل داشتن صنایع دستی غنی و تکنیک های صنعتگری بسیار خود در جهان معروف است. در واقع تکنیک از طریق صاحبان اصناف متخصص به جوانترها منتقل می شود. این مهم بعنوان هسته اصلی صنایع مستظرفه مغرب بشمار می رود. همچنین وجود آرایه هایی چون خوشنویسی عرب به همراه نقوش اسلیمی و ختایی و هندسی انتزاعی شده و طرح های استلیزه شده حیوانات و پرندگان تکمیل کننده هنر مغربی می باشد. یکی از این رشته های هنری زیبا تولید ظروف فلزی "دماسن" می باشد. این اشیاء در محلی با نام فرانسوی "damasquinerie" در مراکش عرضه می گردد. اهمیت فلزکاری در معماری و مبلمان مراکشی بیشتر دیده می شود. درهای مملو از گل میخ به همراه لولاهای آهنی و کوبه هایی از جنس آهن و برنز، زیبایی چشمگیری دارند. کوره های آهنگری، فرفورژه پنجره ها و نرده ها را به نحو احسن تولید می کنند. کارگاه های موجود در بازارهای شهر فاس و چند شهر دیگر خانه ها را با اجناس زیادی از جنس مس و برنج تزیین نموده و در آرایه بندی دکوراسیون سنتی مراکش، دستی بر آتش دارند.

تاریخ پیدایش تاجین

شکل گیری و ساخت "تکین" یا "تاجین" به زمان هارون الرشید، پنجمین خلیفه عباسی برمی گردد. اولین نوشته ها در مورد مفهوم پخت و پز در یک تاجین در مجموعه معروف هزارو یک شب آمده است که خود یک مجموعه داستان عربی زبان قرن نهم هجری می باشد.

تاجین چیست

"تگین" که گاه "تاجین" هجی می گردد، در واقع سفالی از جنس گل رس می باشد که آشپزهای عشایر آفریقای شمالی از آن برای جوشاندن خورش ها و دم پخت های خوش طعم و آرام پز از آن استفاده می کنند. همچنین می توان از آن برای تهیه غذاهای گوشتی لطیف و معجون های گیاهی معطر استفاده نمود.

در ابتدایی ترین حالت، تاجین، قابلمه مراکشی برای پخت و پز است که بطور سنتی مردم بومی از آن به عنوان اجاق قابل حمل سود می جستند. کلمه تگین هم به ظرفی که در آن غذا طبخ می شود اشاره دارد و هم غذایی که در آن پخته می گردد گفته میشود.

تاجین، یک قابلمه طبخ سنتی مراکشی است که قرنها برای تهیه خورشتهای گوشت و سبزیجات به صورت آهسته مورد استفاده قرار میگرفته است. شکل مخروطی متمایز درب آن و محبوبیت غذای تگین که بهمین نام شناخته می شود؛ آنرا به نمادی آشنا از غذاهای مراکشی و منظره ای معمول در آشپزخانه های سراسر جهان تبدیل نموده است.

دیدن این ظروف سنتی مراکشی در نگاه اول آشپزی شمال آفریقا را تداعی می کند هرچند که دلیلی وجود ندارد محدودیتی برای خود قائل شوید چراکه تگین برای غذاهای آرام پخته شده از جمله طبخ خورش و سوپ تا گوشت و ماهی برشته بسیار ایده آل می باشد اگرچه از این قابلمه ها برای پخت نان هم استفاده می گردد.



طراحی منحصر بفرد تاجین شامل یک قابلمه و یا یک پایه کاسه ای شکل گسترده می باشد که هنگام پختن غذا روی آن یک درپوش مخروطی بلند قرار می گیرد این شکل و فرم در طبخ غذا اجازه می دهد بخار به گردش درآید و متراکم شود و به پایین بریزد؛ همچنین از خشک شدن وعده غذایی جلوگیری می کند؛ حتی وقتی که چند ساعت از زمان پخت کامل گذشته باشد چنین خصوصیت بارزی در ظاهر خوراکها دیده میشود.

تجین های سفالی لعابدار

ساختار منحصر بفرد تجین های سفالی لعابدار بگونه ایست که به تدریج که غذا در درون آن طبخ می گردد بطور طبیعی روغن های مورد استفاده در پخت و پز را جذب می کند و با گذشت زمان سطح نجسب طبیعی پدیدار می گردد. این خصیصه باعث می شود تمیز نمودن و نگهداری از آن آسان تر گردد. تاجین های سنتی سفالی گاهها رنگ آمیزی شده و لعابدار با نقوش بسیار زیبا می باشند. که از دو قسمت تشکیل شده است: یک واحد پایه دایره ای که صاف با اضلاع کم و یک پوشش بزرگ مخروطی یا گنبدی شکل است که هنگام پختن بر روی پایه قرار می گیرد. این پوشش به گونه ای طراحی شده است که کلیه

میعانات را به قسمت پایین برمی گرداند. این فرآیند را می توان با افزودن آب سرد به داخل فرورفتگی مخصوص طراحی شده در بالای درب، بهبود بخشید.



تاجین های فلزی (برنجی، مسی) با روکش نقره ساخت مراکش

تاجین های فلزی با روکش نقره بیشتر برای تهیه کلوچه، نان همچنین کوسکوس مورد استفاده قرار می گیرد و گاهها اندازه و ابعاد آن چند برابر تاجین های سفالی می باشد. و در همه سطوح آن نقوش برجسته با حکاکی دست بر روی اندود نقره، تلوءلو دلنشینی را تداعی می کند. اکثر تاجین های فلزی با چکش کاری ورقه های برنجی بصورت قابلمه های دسته دار و یک درب مخروطی بزرگ ساخته شده است و سرآخر با اندود نقره تزیین می گردد. سبک بکار گرفته در تاجین های فلزی از اسلوب عثمانی ترکی تبعیت می کند. این ظروف در شهر فاس بوفور یافت می شود.

طرز تهیه و روشهای پخت غذای تاجین

امروز تهیه آبگوشت سنتی جزء اولین گزینه های طبخ با این نوع ظروف می باشد. اگرچه روش های متنوعی برای خوراک تاجین وجود دارد بطور مثال در سبک و روش "قیدرا"، پوره پیاز خرد شده جهت عطر و طعم بیشتر اضافه می گردد. همچنین برای پخت و پز مولکولی، مواد اولیه را در روغن زیتون غوطه ور می کنند تا طعم دهنده ها غنی تر شود.

درباره طرز تهیه غذای تاجین بسیاری از دانشمندان عرب توصیف هایی داشته اند از جمله ابن العدیم در این خصوص بیان داشته:

گوشت را بجوشانید و با گشنیز تازه، پیاز و ادویه های گرم و کمی سیر



تفت دهید. سپس قلب ریشه (غده) رازیانه را انتخاب نموده و از وسط نصف کنید و به همراه گوشت و همچنین مقداری دنبه گوسفندی در تاجین قرار دهید تا بجوشد و پخته شود؛ سرآخر آبغوره اضافه گردد.

تاجین به طور سنتی روی زغال داغ پخته میشود و فضای کافی بین ذغال و قابلمه تاجین تعبیه می کنند تا از افزایش سریع دما جلوگیری گردد. همچنین برای طبخ از آجرهای بزرگ زغال استفاده می شود چون توانایی گرم نگه داشتن غذا برای ساعتها را دارد.

روش های دیگر استفاده از تاجین در اجاق گازی یا برقی با کمترین حرارت لازم برای جوشیدن آرام خورش است. می توان از پخش کننده شعله بین تاجین و شعله سود جست تا توزیع یکنواخت گرمای اجاق گاز تضمین گردد. تولیدکنندگان اروپایی تاجین هایی با ته چدن سنگین ساخته اند که می توان آنها را روی اجاق گاز با حرارت بالا قرار داد اما عدم رعایت دستور پخت سنتی باعث می شود گوشت و سبزیجات قبل از پخت برنگ قهوه ای درآیند. پخت و پز تاجین ممکن است با استفاده از زودپز یا موارد مشابه تکرار شود اما نتیجه کمی متفاوت خواهد بود. امروزه بسیاری از تاجین های سرامیکی و فلزی صرفاً جنبه تزئینی داشته و فقط برای سرو غذا استفاده می شود.

روش پخت تاجین الجزایری و مراکشی

غذاهای تاجین الجزایر و مراکش خورش های شور مطبوعی هستند که بطور معمول با گوشت، مرغ یا ماهی قطعه قطعه شده همراه سبزیجات یا میوه تهیه می شود. از ادویه، آجیل و میوه های خشک نیز استفاده می شود. ادویه های رایج شامل زنجبیل، زیره، زردچوبه، دارچین و زعفران است. همچنین از پاپریکا و چیلی در تاجین های گیاهی استفاده می شود. ترکیب ترش و شیرین در غذاهای تاجین مانند گوشت بره با آلو خشک و ادویه رایج است. تاجین ها بطور کلی با نان سرو می شوند. از آنجا که درب گنبدی یا مخروطی شکل گلدان تاجین، بخار را به دام می اندازد و مایع غلیظ شده را به گلدان برمی گرداند، برای پخت گوشت و سبزیجات به مقدار حداقل آب نیاز است. این روش پخت و پز در مناطقی که منابع آب محدود دارد یا هنوز آب عمومی در دسترس نیست حیاتی می باشد.



تگین یهودی مغربی

یهودیان مغربی نیز به دلیل حضور چندین هزار ساله در آفریقای شمالی، تاگین تهیه می کنند و می خورند. تاجین یک غذای بسیار مهم در غذاهای قوم "سفاردی" می باشد. سفاردی ها به یهودیانی گفته می شود که نسل آنها به جامعه یهودی بومی شبهه جزیره "ایبری" در ابتدای هزاره دوم میلادی می رسد. آنها از اسپانیا به این منطقه تبعید شدند. خود واژه سفاراد در زبان عبری امروزی معنای اسپانیا را می دهد. اگرچه در تورات نام مکانیست مجهول. در جامعه سفاردی برای شامهای "شبات"، تاجین تهیه می شود و با کوسکوس سرو می گردد. سفاردیم ها از مناطق مختلف، سبکهای متنوعی از طرز پخت تاجین را استفاده می کنند به عنوان مثال : یهودیان مراکشی اغلب تاگین را با میوه های خشک تهیه می کنند در حالی که یهودیان تونس اغلب یک تگین سبزیجات حاوی سیب زمینی، هویج و کدو سبز را بصورت تاس کباب تهیه می کنند. تگین معمولا برای تعطیلات یهودیان مانند روش "هاشانا" و روزه داری "یوم کیپور" نیز آماده می گردد.

فهرست منابع:

[/https://www.frommers.com](https://www.frommers.com)

<https://theculturetrip.com>

<https://fa.wikipedia.org/wiki>

[/https://www.catawiki.com](https://www.catawiki.com)

<https://unocasa.com/products/tagine-pot>