

تعتبر صناعة " الطاجين " من بين الحرف التقليدية التي لا تزال السيدات الريفيات في مختلف ربوع الوطن (يتمسكن بها) لأنه وسيلة لا يمكن أن يستغنين عنها في تحضير " الكسرة " ومختلف العجائن التقليدية التي تعتبر أساسية في وجبات الكثير من العائلات الجزائرية ، وقد حافظت النساء على هذه الحرفة لسنوات عديدة ، محدثات بذلك نمط الحياة وآثار العصرية .
تتم صناعة " الطاجين " عبر مراحل أولها جلب الطين من أماكن معينة بالجبال ، يوضع ذلك الطين في مكان بارد ليحافظ على رطوبته ، ثم يتم رشه بالماء ليسهل عجنه ، وبعدها تُضاف إليه التربة وبقايا الأواني المحطمة ، فتخلط هذه المكونات جيداً على لوحة خشبية مستوية ليتم عجنها مع إضفاء الشكل الدائري عليها حسب الحجم المراد صنعه ... تتم عملية التشكيل يدوياً حتى ينطق العجين بين أنامل الحرفيات ، ويتم الاعتماد في هذه المرحلة على جارة ملساء ، ويلى هذه المراحل ما يُسمى عند بعض ربات الحرفة " بالثحمار " ؛ والمقصود به إضافة التربة لتضفي اللون الأحمر على " الطاجين " ، وأخر المراحل الطهي حيث يوضع في حفرة يتم إضرام النار فيها بواسطة الحطب مدة زمنية حتى يستوي ويكون جاهزاً .
" للطاجين " عدة أصناف تختلف تسميتها حسب المناطق ؛ فهناك " طاجين الكسرة " ، و " طاجين بوجبة " الذي يُستعمل لتحضير " المطلوع " ، و " طاجين التمرة " الخاص " بالفتات أو التريدة أو الفطير " ... وجميعها متشابهة في الصنع ، ومختلفة في الرتوشات والأمسات الأخيرة والرسومات والرموز التي تزين بها باستعمال القصب .
يواجه " الطاجين " اليوم منافسة شرسة من قبل " طاجين الفرن الصناعي " مما أضر على نسبة الإقبال على صناعته إلى حدّ (أنه يكاد يندم في الأسواق) ، وهذا ما جعل الحصول عليه شبه مستحيل .

كمال طويل ، جريدة النصر | 21 فيفري 2021 | - بتصريف -

أتم الجدول التالي مستعينا بالنص :

العلامة	الإجابة :	المطلوب :
		ثلاث مراحل لصناعة الطاجين
		سبب تراجع الإقبال على هذه الحرفة
		الفكرة العامة :
		معنى كلمة " إضرام "
		توظيف كلمة " حرفة " في جملة
	مراحل :	إعراب المفردات :
	بقايا :	إعراب الجمل :
	(يتمسكن بها)	
	(أنه يكاد يندم في الأسواق)	
		تحليل الصورة : " حتى ينطق الطين بين أنامل الحرفيات "
		مؤشر سردّي :
		مؤشر تفسيري :
		جملة بسيطة
		رابط نصّي
		أحد الحلول للحفاظ على هذه الحرفة