

تُعتبر صناعة " الطاجين " من بين الحرف التقليدية التي لا تزال السيّدات الريفيات في مختلف ربوع الوطن (يَتَمَسَّكْنَ بِهَا) 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 ، متحديات بذلك نمط الحياة وآثار العصرية .

تتم صناعة " الطاجين " عبر مراحل أولها جلب الطين من أماكن معينة بالجبّال ، 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 جيّداً 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 حجارة ملساء ، يلي هذه المراحل ما يُسمى عند بعض ربّات الحرفة " بالتحمار " ؛ والمقصود به إضافة التربة لتضفي اللون الأحمر على " الطاجين " ، وآخر المراحل الطهي حيث يوضع في حفرة يتم إضرام النار فيها بواسطة الحطب مدة زمنية حتى يستوي ويكون جاهزاً .

" للطاجين " عدّة أصناف تختلف تسميتها حسب المناطق ؛ فهناك " طاجين الكسرة " ، و"طاجين بوحبة " الذي يُستعمل لتحضير " المطلوع " ، و"طاجين النمرة " الخاص " بالفتات أو التريدة أو الفطير " ... وجميعها متشابهة في الصنع ، ومختلفة في الرتوشات واللّمسات الأخيرة والرّسومات والرموز التي تزيّن بها باستعمال القصب .

يواجه " الطاجين " اليوم منافسة شرسة من قبل " طاجين الفرن الصناعي " مما أثر على نسبة الإقبال على صناعته إلى حدّ (أنه يكاد ينعدم في الأسواق) ، وهذا ما جعل الحُصُول عليه شبه مستحيل .

كمال طويل ، جريدة النصر [21 فيفري 2021] – بتصرف –

أتمم 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 : بقايا : (يَتَمَسَّكْنَ بِهَا) (أنه يكاد ينعدم في الأسواق)	إعراب المفردات : إعراب الجمل :
		تحليل الصورة : " حتى ينطق الطين بين أنامل الحرفيات "
		مؤشر سردي : مؤشر تفسيري :
		جملة بسيطة
		رابط نصي
		أحد الحلول للحفاظ على هذه الحرفة