

الصحن التونسي.. طبق يجمع كل التونسيين على مائدة واحدة

كتبه شمس الدين النقاز | 19 يوليو, 2022



في محله الصغير بمنطقة العمران وسط العاصمة تونس، يقف مكرم، الرجل الخمسيني، يلبي طلبات عشرات المنتظرين تناول طبق الصحن التونسي الذي يعده في مطعمه الشعبي منذ أكثر من 22 سنة.

الصحن التونسي، هو أحد أشهر الأكلات الشعبية في تونس، تخصصت في تقديمها مطاعم معينة في العاصمة تونس، منذ عشرات السنين، ويكون أساساً من مكونات متناسقة فيما بينها، على غرار الهريرة و السلطة أمك حورية (سلطة مصنوعة من الجزر المسلوق والثوم والهريرة وبعض البهارات الأخرى) والسلطة المشوية (تحضر من الفلفل الأخضر والطماطم والبصل والثوم والزيت) و السلطة الخيار والبطاطا والطماطم والبصل والزيتون والطريشي، وغيرها من المكونات التي تتغير من محل إلى آخر.



الصحن التونسي عند مكرم

في مطعم الأخوة بمنطقة العمران الشعبية، يقول مكرم صاحب محل، في تصريح لـ"نون بوست" إن بدايته مع الصحن التونسي انطلقت منذ أكثر من 37 عاماً، وتحديداً في سن الـ12، بفضل عمله بمطعم خاله أبي فارس بمنطقة الجبل الأحمر، وهو واحد من أشهر المطاعم المتخصصة في تقديم طبق الصحن التونسي منذ نحو 50 عاماً.

يعد الرجل الخمسيني مكونات طبق الصحن التونسي على التوالي قائلاً: "نبدأ بوضع سلطة أمك حورية التي تحضرها يومياً من الجزر الأحمر والثوم والهريرة العربية والتابل والكروية واللفلف الأحمر المطحون، ونضيف لها القليل من الهريرة المعلبة، قبل وضع بيضة نصف مطروحة، ثم نضع السلطة الخضراء المكونة من الخيار والبصل والطماطم والبهارات، ونضيف مرة أخرى شرائح من الطماطم والبصل وال الخيار، ومكعبات من البطاطا المسلوقة، والمخللات من الليمون ولفت ولفلف وكبار، ثم نختتم تزيين الصحن بالتونة، وزيت الزيتون".



يحرص مكرم على تقديم وجبات الصحن التونسي متماثلة في الشكل والمضمون لحرفائه، فالسمعة التي كسبها لم تكن وليدة الصدفة مثلما يؤكد حرفاؤه الذين يثنون على لذة صحنه ورفعه أخلاقه وأخلاق العاملين معه.

يقول محمود وهو حريف دائم بمطعم مكرم في حديثه لـ”نون بوست”: ”نكهة الصحن التونسي عنده مختلفة عن المطاعم الأخرى، بفضل جودة المكونات المستعملة والبهارات المستخدمة، إضافة إلى الكرم الكبير الذي يمتاز به ابن منطقتنا مكرم، فالفقير والغني وصاحب المال والمعدوم سواسية عندة ومن لا يملك المال يأكل بالمجان.”.

يعتبر الصحن التونسي واحداً من أشهر أكلات الشوارع في تونس، إذ يبلغ متوسط سعره الأربعين دنانير ونصف (نحو 1.5 دولار)، وتحصص مطاعم دون غيرها في تقديمها منذ عشرات السنين، رغم اندثار بعضها.

أسرار يتناقلها جيل بعد جيل

على بعد بضعة كيلومترات عن وسط العاصمة تونس، يجلس الحاج الطاهر الساكي يتجاذب أطراف الحديث مع حرفائه الذين ينتظرون دورهم لشراء الصحن التونسي وساندوتش التونة التي يشتهر الحل بتقديمهها منذ سنوات في منطقة جبل الجلود.

يؤكد الحاج الطاهر الرجل السبعيني لـ”نون بوست” أنه يعيش هذه المهنة التي تعلمها منذ العام 1987، وظل محافظاً عليها وعلى أسرارها طيلة 35 عاماً، وعلمهها لابنه حسين الذي أخذ عنه

المشعل، مشيرًا إلى أنه اختار التخصص في هذين الصنفين دون غيرهما من الأكلات الشعبية التونسية الأخرى على غرار الكفتاجي والدجاج المصلي وغيرها، رغم إتقانه لطريقة تحضيرها هي الأخرى.



يقصد الحاج الطاهر مئات الحرفاء يومياً لتناول الصحن التونسي وشطائر التونه التي يتميز بها، ويتم

تحضير أغلب مكوناتها بشكل يومي منذ ساعات الصباح الأولى، على غرار تقطيع الخضراوات وإعداد السلطات والبيض وغيرها من المكونات الأخرى.

تاريخ أكلة الصحن التونسي

وبالبحث عن تاريخ هذه الأكلة، تجمع المصادر أن أصلها تونسي، لكن تختلف في أول من ابتدعها، فتقول مصادر، إن يهود تونس كانوا أول من ابتكر هذا الطبق واسתרهوا به منذ عقود طويلة، أبرزهم "مالينو" الذي عرف في سبعينيات القرن الماضي وكان صاحب محل وسط العاصمة تونس.

ووفقاً للمصادر ذاتها، فقد أبدع مالينو بطريقته الخاصة في صنع "كسكروت التن (سنديتون) التون" أو "الكسكروت التونسي"، إلى جانب "الصحن التونسي"، فكان يركز على الخبز الساخن والجديد، وكان يسمى حينها بخبز الإيطاليين وهو صغير الحجم ومصنوع على الطريقة الإيطالية.

يحتوي طبق الصحن التونسي على قيمة غذائية عالية، بفضل مزيجه المكون من الخضراوات الطازجة، على غرار الفلفل والطماطم والبصل والجزر والثوم، إضافة إلى البيض المسلوق وزيت الزيتون، وصولاً إلى سمك التون، ما يشكلوجبة متكاملة غنية بالفيتامينات والبروتينات.

وتختلف مكونات الصحن التونسي من مطعم إلى آخر، لكن تبقى الهريرة التونسية والبطاطا المسلوقة وسلطة الخضار والتونة، مكونات أساسية لا يمكن الاستغناء عنها مهما كانت الأسباب.

رابط المقال : <https://www.noonpost.com/44676>