طريقة عمل المسخن الفلسطيني الأصلي: المكونات والخطوات وقصة الأكلة



المسخّن أشهر أكلة فلسطينية، وأكثرها ارتباطًا بالأرض. خبز طابون مغمّس بزيت الزيتون، فوقه بصل مطبوخ بالسماق، ودجاج محمّر. أكلة بسيطة المكونات، لكنها تحمل في كل لقمة طعم الموسم والزيت الجديد ولمّة العائلة.

في هذا المقال نتعرف على أصل المسخن وقصته، ونقدم طريقة عمل المسخن الفلسطيني التقليدي خطوة بخطوة، مع أسرار نجاحه وطرق تقديمه.

أصل المسخّن وقصته

وُلد المسخن في قرى شمال فلسطين، في مناطق جنين وطولكرم والجليل، حيث يكثر الزيتون والقمح. كان الفلاحون يطبخونه بعد عصر الزيتون مباشرة، احتفالًا بالزيت الجديد، لأن الطبخة كلها تقوم على الزيت.

واسمه من «التسخين»، لأن الخبز يُسخّن في الطابون بعد أن يُغمس بالزيت ويُفرد فوقه البصل والسماق. وكان يُقدّم في المناسبات وللضيوف، وما زال حتى اليوم طبق العزائم والجمعات العائلية.

ويرتبط المسخن في ذاكرة الفلسطينيين بـالأكلات الشعبية التي تقوم على خيرات الأرض: الزيت والقمح والسماق.

مكونات المسخن الفلسطيني

المقادير لـ 4 إلى 6 أشخاص:

- **دجاجة كاملة** (حوالي 1.5 كغ) مقطعة أرباعًا
- **1.5 كغ بصل** مقطع شرائح
- **كوب ونصف زيت زيتون**، والأفضل أن يكون من الموسم الجديد
- **4 إلى 5 ملاعق كبيرة سماق**
- **4 أرغفة خبز طابون**، أو خبز شراك أو خبز عربي كبير
- **بهارات الدجاج:** ملعقة صغيرة بهار حلو، ونصف ملعقة قرفة، وحبات هيل، وورق غار، وملح وفلفل أسود
- **للتزيين:** صنوبر أو لوز محمّص، وبقدونس مفروم

طريقة عمل المسخن خطوة بخطوة

1. **سلق الدجاج:** اسلق الدجاج في ماء مع الهيل وورق الغار والملح حتى ينضج، نحو 40 دقيقة. احتفظ بالمرق.
2. **تتبيل الدجاج:** صفّ الدجاج، وادهنه بزيت الزيتون والبهار الحلو والقرفة والسماق والملح.
3. **تحضير البصل:** في قدر واسع، ضع البصل مع كوب زيت الزيتون على نار هادئة، وقلّبه حتى يذبل ويصبح طريًا دون أن يحترق، نحو 20 إلى 25 دقيقة.
4. **إضافة السماق:** أضف السماق والملح والفلفل إلى البصل، وقلّب دقيقتين ثم ارفعه عن النار.
5. **تجهيز الخبز:** اغمس كل رغيف بسرعة في زيت البصل، أو رشّه بقليل من مرق الدجاج والزيت حتى يطرى.
6. **التركيب:** افرد الأرغفة في صينية، ووزّع البصل بالسماق فوقها بطبقة كثيفة، وضع قطع الدجاج في الوسط.
7. **التحمير:** أدخل الصينية فرنًا حارًا على 200 درجة لمدة 15 إلى 20 دقيقة، حتى يتحمر الدجاج وتتقرمش أطراف الخبز.
8. **التقديم:** رشّ الصنوبر أو اللوز المحمص والبقدونس، ورشة سماق أخيرة، وقدّمه ساخنًا.

أسرار نجاح المسخن

- **الزيت هو البطل:** لا تبخل بزيت الزيتون، ولا تستبدله بزيت نباتي. المسخن الحقيقي يُعرف بلمعة الزيت على الخبز.

- **البصل يُطبخ ببطء:** النار العالية تحرق البصل وتعطيه مرارة. المطلوب بصل طري حلو المذاق.
- **السماق الجيد:** اختر سماقًا أحمر داكنًا حامض الطعم، والأفضل البلدي.
- **خبز الطابون:** يعطي المسخن طعمه الأصلي، فإن لم يتوفر فاستخدم خبز الشراك أو خبزًا عربيًا سميكًا لا يتفتت.
- **يؤكل باليد:** المسخن يُؤكل باليد، يُقطع الخبز مع البصل والدجاج في لقمة واحدة.

طرق أخرى لتقديم المسخن

- **رولات المسخن:** يُفرم الدجاج ويُخلط بالبصل والسماق، ويُلف في خبز رقيق ويُحمّر في الفرن. انتشرت في المناسبات لأنها سهلة التقديم.
- **مسخن الصاج:** يُستخدم خبز الصاج الرقيق بدل الطابون.
- **مسخن بدون دجاج:** البصل والسماق والزيت على الخبز فقط، كما كان يطبخه الفلاحون الفقراء في الأيام العادية.

ويُقدّم المسخن عادة مع اللبن الرائب أو سلطة الخيار باللبن، وشوربة من مرق الدجاج نفسه.

المسخن والأمثال الشعبية

لا يُذكر المسخن دون الزيت، ولا يُذكر الزيت دون المثل الفلسطيني «**الزيت عماد البيت**». ولأمثال أخرى عن الزيت والأرض، اقرأ الأمثال الشعبية الفلسطينية ومعانيها.

أسئلة شائعة عن المسخن

من أين أصل المسخن؟

من قرى شمال فلسطين، خاصة مناطق جنين وطولكرم والجليل، حيث كان يُطبخ احتفالًا بالزيت الجديد بعد موسم الزيتون.

لماذا سُمّي المسخن بهذا الاسم؟

من «التسخين»، لأن الخبز المغمّس بالزيت يُسخّن في الطابون أو الفرن مع البصل والسماق.

ما أفضل خبز للمسخن؟

خبز الطابون، ويمكن استبداله بخبز الشراك أو الخبز العربي السميك.

هل يمكن عمل المسخن بدون فرن؟

نعم، يمكن تسخين الخبز مع البصل على صاج أو مقلاة واسعة، وتحمير الدجاج في مقلاة منفصلة.

اقرأ أيضًا:

- الأكلات الشعبية في كافة مدن وقرى فلسطين
- الأمثال الشعبية الفلسطينية ومعانيها
- القرى الفلسطينية المهجّرة

شاركنا: كيف تطبخ عائلتك المسخن؟ هل تضيفون اللوز أم الصنوبر، وهل تستخدمون خبز الطابون أم الشراك؟ اكتب طريقتك في التعليقات مع اسم بلدك.