

طاهية تناضل لإحياء المطبخ الشعبي الفلسطيني



فداء أبو حمديّة، طاهية فلسطينية تناضل من أجل قضية بلدها، لكن على طريقتها وفي مجال تخصصها.. فهي تقف مع عدد من الطلاب الفلسطينيين في أحد المطابخ بمدينة الخليل، لتعليمهم المطبخ الشعبي الفلسطيني بلمسة إيطالية

ولدت فداء في الخليل عام 1982، ودرست الطهي في جامعة بادوفا بإيطاليا، لكنها تعلمت الأساسيات من أمها، وجيران أمها وحارتها

وحول السبب في سعيها لإحياء الأطباق التقليدية أو الشعبية الفلسطينية، تقول أبو حمديّة لتلفزيون رويترز: «أرغب في «توثيق الأكلات الفلسطينية بشكل عملي في ظل انتشار السوشيال ميديا، ومحاولات طمس هوية الأكلات الفلسطينية

وبعد عودتها من إيطاليا إلى الضفة الغربية، نشرت الطاهية، البالغة من العمر 40 عاماً، كتاباً عنوانه: «المطبخ الشعبي الفلسطيني»، وضمنته العديد من الوصفات، يهدف إلى الترويج لتراثها، وهذه الوصفات متاحة أيضاً على صفحتها على «إنستجرام». وفي ما يتعلق بالمصادر التي تستقي منها مكونات وصفات الأكلات التقليدية التي تسعى لإحيائها والحفاظ

عليها توضح أبو حمديّة: «مصدري الأول في الأكل هو أمي وجارات أمي وحارتنا، وأخريات تعرفت عليهن عن طريق وسائل التواصل الاجتماعي». اعتمد على النقل الشفوي للطبخات، وليس عن طريق الكتب لأنها قليلة جداً

.وتوضح فداء أنها تسعى إلى استغلال المطبخ في التعليم كما تفعل مع ابنتها

"حقوق النشر محفوظة لصحيفة الخليج. © 2024."