

فيصل صديقي.. من «كابتن طيار» إلى صانع أدوات شعبية حجازية





بعد 41 عاماً، قضاها العم فيصل صديقي خلف مقود الطائرة، يسافر بها حول العالم، قرّر استثمار تقاعده من «كابتن طيار» إلى «طاهي فود ترك»؛ ليصنع ألد الأكلات الشعبية الحجازية.

وروى صديقي، في جدة، قصة ممارسة هوايته المفضلة في الطبخ وصنع الأكلات الشعبية بنفسه، بعدما كان يعمل كابتن طيار في الخطوط الجوية السعودية، وقال في تصريحات تلفزيونية، إنه كان يعمل «كابتن طيار» منذ عام 1983 إلى 2018، وعندما تقاعدت لم أستطع الجلوس في المنزل، بعد أن كنت حُرّاً طليقاً في الأجواء؛ فأخبرت زوجتي بفتح مشروع مخصص لتقديم الأكلات الحجازية القديمة، وأمضيت سنة وأنا أجهز عربية الطعام (باص)؛ لكي أتنقل بها من مكان لآخر.

ولفت إلى أنه يقدم مجموعة من الأكلات، ويتفنن في التعامل مع الصاج المليء بالزيت والكرات السابحة فيه، مضيفاً: «مقود الطائرة كان حساساً وكذلك التعامل مع الصاج والزيت هو أمر حساس أيضاً».

ولفت الكابتن السابق «صديقي» إلى أنه يتعامل مع كلتا المهنيتين، السابقة والحالية، بفن وإحساس ومهارة؛ لكسب ذائقة ورضا زبائنه، والتفنن بتقديم أكلات الكبد الضاني والجملي والمقلقل والبليلة والكباب الميرو وكباب السمك والأرز بحمص والمقادير والفتة.