

ZAO LA GILIGILANI



CHANZO CHA Picha, GETTY IMAGES

4 Novemba 2022

Kiungo maarufu katika sehemu nyingi za dunia, gilgilani ni shujaa asiyejulikana wa vyakula vya Kihindi. Na sasa mpishi mmoja anataka kukifufua, akiipa gilgilani "utukufu unaostahili".

Ukichunguza ndani ya viboksi vyovyote vya viungo vya Kihindi, kuna uwezekano mkubwa kukuta viungo - manjano, pilipili nyekundu ya unga na gilgilani ya kusaga (mara nyingi vikichanganywa na binzari) - ambayo ni msingi wa vyakula vingi vya mboga.

Ingawa haina rangi ya kuvutia kama manjano na haihusiani na ladha yoyote ya viungo vya India, gilgilani (inayojulikana sana dhaniya au kothmir nchini India) labda ndiyo inayotumika zaidi kati ya viungo hivi vingi.

Mbegu zake zilizosagwa huongeza ladha kwenye vyakula vingi, wakati unga wake, unaweza kutumika kutengeneza Curry Powder. Mmea wake mabua na majani yake mbichi mara nyingi hutumika kama ladha ya kumalizia yenye harufu nzuri na tamu.



Ni desturi ya upishi wa Kihindi kwamba wachuuzi wa mikokoteni wanakupa kwa furaha rundo la binzari safi (pamoja na kiganja kidogo cha pilipili hoho) kwenye mifuko ya wateja. Kuenea kwake kote kunamfanya kuwa shujaa huyu(giligilani - ingawa asiyejulikana - wa vyakula vya Kihindi.

Mahali pengine ulimwenguni, wapo, wasioipenda aina ya mimea ya gilgilani kwakuwa ni kali. Jamii zilizojitolea za mitandao ya kijamii huikemea kwa bidii, hata kuadhimisha siku yao kila mwaka kwa Siku ya kimataifa ya 'I Hate Coriander' (Naichukia Gilgilani) inayoadhimishwa kila mwaka tarehe 24 Februari.

Ingawa wale wanaoithamini mitishamba hiyo wanaielezea kuwa, ni yenye harufu nzuri ya machungwa, wale wanaoichukia wanadai kuwa ina ladha ya sabuni, uchafu au mende - mara nyingi wakitoa mfano kwa neno la Kigiriki koris, linalomaanisha "kunguni" kutokana na harufu yake kali.

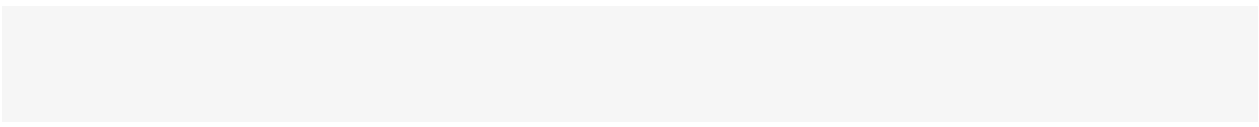


Utafiti unaonyesha kuwa kutopenda gilgilani kunaweza kurithiwa kwa sababu ya tofauti ya kijeni, ulimwenguni. Lakini, tafiti zingine zinaonyesha kutokupendwa ama kuchukiwa kwa kiungo hicho haionekani sana miongoni wa watu wa Asia Kusini wanaokitumia tangu utotoni.

Kwa watu wa Asia Kusini, gilgilani ni zaidi ya kiungo cha ladha, ni kama kitu cha kitamaduni.

Ingawa bado gilgilai inaweza kuonekana kwenye mapishi ya kihindi, mara nyingi sio kitu kinachopigiwa upatu jikoni - kinaonekana cha kawaida.

Mpishi mmoja, Ranveer Brar, anajaribu kubadilisha hilo. "Tulikulia katika familia ya Wapunjabi, binzari ilikuwa sehemu muhimu sana ya chakula tulichokula kama familia ya wakulima. Tulikuwa tukitupa mbegu za korori karibu na mifereji ya maji, na zingechipuka tu hapo na kung'oa baadhi na kuweka kwenye chakula chetu," anasema.



Ukweli kuhusu giligilani kutopewa thamani kubwa au kutambuliwa rasmi ilimsumbua Brar. Kwa hivyo, mnamo Machi 2022, akichochea na msukuma alioupokea kutoka kwa chapisho moja dogo la mtandao wa kijamii likitoa maoni kama hayo, alianza rasmi kukusanya saina za uungwaji mkono kupitia Change.org ili kiungo hicho kipate "utukufu na hadhi inayostahili" kwa kutaka iteuliwe pia kama " mmea ya kitaifa ya India". Kufikia sasa, amewkusanya takriban saina 32,000 kati ya 35,000 zinazohitajika ili kuifanya kuwa moja ya ombi bora la kipekee lililowahi kuungwa mkono kwa ukubwa jukwaa hilo. Kwa mujibu wa meneja wa kampeni za masoko wa Change.org, Madhuri Janaki Zutshi, asilimia 87% ya saina zimetoka kwa watu wa India, wakati waliosalia ni pamoja na wahindi wanaoishi ughaibuni.



"Leo, tunazungumza kwa shauku kuhusu mifumo ya utumiaji ya bidhaa za mazo kuanzia 'mizizi-mpaka-matunda' ili kupunguza ptaka," alisema Brar, "Lakini gilgilani daima imekuwa hivyo." Akimaanisha mmea wote unatumika kwa faida kuanzia mizizi, majani, mabua na mbegu zake.

Mizizi ya zao la gilgilani, kwa mfano, hutoa ladha ya kina, miti yake hutumika kwenye mapishi ya nyama ya steki, inayoivishwa polepole. Mbegu zake pamoja na viungo vingine kama vile karafuu, vijiti vya mdalasini, naa pilipili - mara nyingi huchemshwa kwa masaa kadhaa ili kupata mchuzi mzito, ambao mara nyingi hutumiwa kwenye pilau, ama kutumika kabisa katika pilau lenyewe au wali. Huku majani yake yanaweza kupamba chakula kwa harufu nzuri wakati wa kula.



Inavyoonekana, Kampeni ya Brar inahusu zaidi kuifanya gilgilani itambulike katika mtindo wa mapishi ya Kihindi kuliko kutambulika kama chakula cha kitaifa. Alipoulizwa kama amewahi kufikiria kufungua mgahawa wa Kihindi usio na kiungo cha aina hiyo, jibu lake lilikuwa rahisi: "Haiwezekani."