

Yemek için “Bir Parça Kalp”

Çin mutfağının vazgeçilmez bir ögesi olan ve “bir parça kalp” anlamına gelen “Dim Sum”, genellikle kırmızı et veya balık içeren hamurışı tariflerinin atıştırılabilir porsiyona indirgenmiş onlarca çeşidini kapsıyor. Sos ve hamurışı nedeniyle bazı alternatifler ağır olsa da, buharda pişmesi tüm Dim Sum kategorisi etrafında “sağlıklı yiyecek” algısı yaratıyor. Bir yandan tüm yenilikleri müthiş bir hızla tüketen ve yeni keşiflerin peşinde koşan, diğer yandan sağlığa gün geçtikçe daha fazla önem veren modern şehirli için Dim Sum her iki arayışa da cevap veriyor.

Bugünlerde Dim Sum, Londra başta olmak üzere tüm metropollerin kozmopolit yemek kültürü içinde geniş bir yer almaya başlıyor. Sadece Dim Sum üzerine odaklanan yeni restoranlar açılıyor. Londra’da, kısa süre içinde oniki restoranlık bir zincir halini alan Ping Pong bu akımın başını şekiliyor. Ping Pong kendisini “21. yüzyılın çay evi” olarak konumlandırıyor ve yiyecek olarak sadece Dim Sum sunuyor. Ticari kaygılar nedeniyle mönüye “sızan” margarita ağırlıklı kokteyl seçenekleri kavramı sulandırırsa da, lezzetli ve uygun fiyatlı Dim Sum arayan şehirli öğlen yemekleri için Ping Pong’a akın ediyor.

Dim Sum’ın bir anda yükselen popülerliği yiyeceği aşarak tasarım alanında da kendini hissettiriyor. “Komodokat” takma adını kullanan genç tasarımcı Jennifer Chen, yarattığı Dim Sum şans bilezikleri ile adını Illinois tasarım camiasında duyuruyor.

Dim Sum geleneği İpek Yolu üzerindeki kervansaraylar ve yakınlarında kurulan çay evleri kadar eski. Neredeyse üç bin yıl boyunca dünyanın en önemli ticaret ağı olarak kalan İpek Yolu’nu kullanan milyonlarca yolcu için çayın yanında Dim Sum atıştırmak kısa dinlenme aralarının en keyifli parçası idi. Bugün Dim Sum, Çin mutfağında genellikle sabahtan öğlen saatlerine kadar çayın yanında sunuluyor. Hong Kong’da ve Guangdong bölgesinde geleneksel restoranlar güneş doğmadan Dim Sum servisine başlıyor. Yaşlılar sabah egzersizinden sonra Dim Sum yemek için bir araya geliyor. Çin’in güney şehirlerinde aileler haftasonu kahvaltıya Dim Sum ile devam ediyor. Çalışanlar ise birkaç dakikada atıştırılan lezzetli et-hamurışı karışımları pratik öğlen yemeği yerine alabiliyor.

Binlerce yıllık köklü bir kültürün geleneksel ögesi, hızlı ve sağlıklı arayışlarla şekillenen şehir hayatının içinde bir yer bulabildiği için -biraz da kendini canlandırma ihtiyacını hisseden Çin mutfağının desteği ile- kısa ömürlü popüler kültürün içinde yükseliyor.

