Dimsum vs Siomay, Benarkah Bertarung?

Oleh Adi Sumaryadi

Belakangan, Dimsum menjadi makanan yang cukup favorit di penikmat kuliner tanah air. Dimsum seolah-olah makanan kekinian yang wajib dicoba oleh setiap penikmat kuliner, benarkan menggeser popularitas Siomay?

Belakangan, Dimsum menjadi makanan yang cukup favorit di penikmat kuliner tanah air. Dimsum seolah-olah makanan kekinian yang wajib dicoba oleh setiap penikmat kuliner, benarkan menggeser popularitas Siomay?

Bila anda masuk ke mal-mal besar di kota-kota, anda sangat mudah menemukan penjual Dimsum, benar banget dan saya telah membuktikannya. Bisa jadi saat ini memang masanya Dimsum, makanan tradional dari Hongkong, bisa jadi dari China juga, sangat ketara dengan penggunaan sumpit untuk memakannya.

Dimsum memiliki arti sederhana, dimsum adalah istilah dari bahasa Kantonis dan artinya adalah "makanan kecil". Biasanya dim sum dimakan sebagai sarapan atau sarsi. Namun karena dimsum populer ke dunia dari Hongkong maka istilah dimsum lebih populer dibandingkan dianxin, seperti apa yang ada dalam wikipedia. Dimsum terdiri dari berbagai macam penganan kecil-kecil yang biasanya merupakan makanan bersama teh. Orang Kanton sendiri sangat mementingkan acara

minum teh yang disebut yamcha.

Seperti makanan-makanan lain yang masuk ke Indonesia, dimsum juga berakulturasi hehe. Rasanya tentu sebagian disesuikan dengan lidah orang indonesia, bahkan sebagian rasanya disesuaikan dengan kesukaan orang Indonesia.

Lalu bagaimana dengan Siomay? Siomay menurut saya tidak terlalu berbeda dengan dimsum, baik secara tekstur maupun bentuknya. Hanya saja siomay lebih kuat di rasa "lautnya" dan kombinasi dengan sayur seperti kol dan kentang serta tahu, yang paling mencolok adalah penggunaan bumbu kacang khas Indonesia, sedangkan dimsum menggunakan saus asam pedas ataupun dengan mayones.

Dimsum saat ini seolah sedang punya panggung, yang jualannya juga banyak yang "anak muda", punya penyajian khas anak-anak milenial dan mengambil tempat yang strategis yang tidak hanya digunakan untuk menikmati dimsum, tetapi bisa untuk ngobrol khas anak milenial.

Dimsum dan Siomay memang sedang bertarung menggambil posisi, disebagian sisi penjual Siomay mulai "mempercantik" caya penyajian dan tempat untuk makan siomay, tidak hanya sekedar menikmati nikmatnya Siomay rasa tenggiri.

Untuk mereka yang suka makanan tradisional khas Indonesia, menikmati Siomay berasa menikmati Dimsum, rasa Indonesia. Saya sendiri belum terlalu banyak dan lama mengenal dimsum. Dunia memang sudah berubah, Dimsum kadang harus berubah rasa menjadi rasa Indonesia, di lain tempat Siomay juga harus bisa disajikan dan branding seperti Dimsum.

Kalau kamu suka yang mana? Dimsum atau Siomay? atau kamu anggap keduanya beda?

Kata Kunci : Dimsum, Siomay, Kuliner