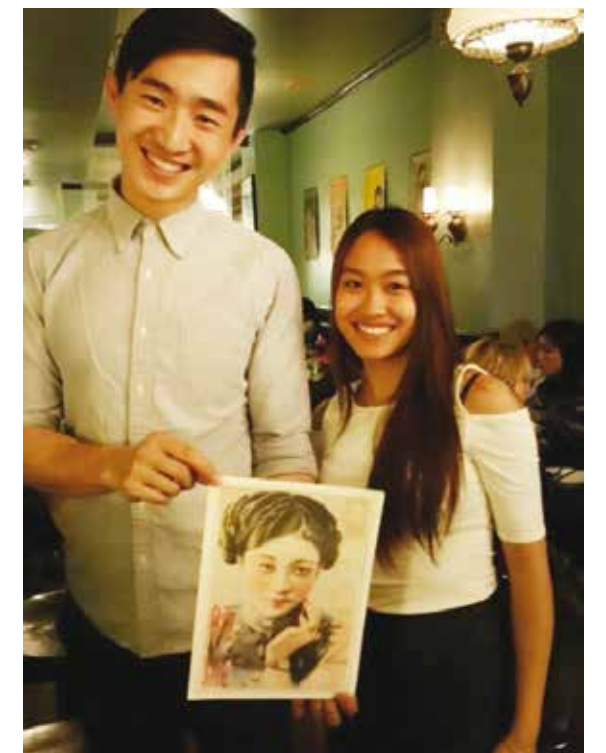


# הערב בו לשוני לא הפסיקה לבעור



יוסי גינוסר

הטעות הראשונה שלי היתה כאשר נתתי לשם העדין 'קפה צ'ינה' להרדים את ערנותי. אמרתי לעצמי "כמה חריפות יכולות להיות המנות במסעדה המכנה את עצמה בית קפה"? הרי ידעתי שאני סועד במסעדה סצ'ואנית, מהמטבחים החריפים בעולם. הטעות השנייה שלי הייתה כאשר האמנתי למתק השפתיים של המלצרית כאשר אמרה על המנה "מתובל מאוד זה לא משהו שאנחנו הישראלים לא יודעים להתמודד אתו". האם לא ראיתי שהמנה מסומנת באופן ברור בתפריט בארבעה פלפלים אדומים, רמת החריפות הגבוהה ביותר בתפריט? הטעות השלישית שלי באותו ערב הייתה להתעלם ממראה המנה כאשר זו נחתה על שולחני. צבעה היה אדום מרוב פלפלונים הצ'ילי שכיסו אותה. כמדומני שהיו בה יותר פלפלונים מאשר בשר. אמרתי לעצמי כנראה "במבט ראשון זה אכן נראה מפחיד, אבל יש פלפלים אדומים שאינם ממש חריפים, צריך לנסות ולטעום". מכמה תמרורי אזהרה סועד שפוי יכול להתעלם? באותו ערב לשוני לא הפסיקה לבעור. אפילו מנת החציל ברוטב שום שלקחתי כדי למהול את החריפות, לא עזרה. נדמה היה לי כאילו אף היא עולה בלהבות, אף שהיתה מסומנת בתפריט כלא חריפה כלל. "לארוז לך את השאריות"? שאלה אותי מלצרית מתק השפתיים. "תודה, לא, אני תייר" אמרתי לה, וחשבתי לעצמי "לשם מה? הריאות עלולות לקבל כוויה רק מאדי הפלפל שיעלו מהקופסא בלילה".

סצ'ואן מצוייה בדרום-מערב סין. האקלים באזור קר בחורף וחם ולח בקיץ, ולכן מאכלי האזור הם חריפים. המטבח מתאפיין בשימוש בפלפלים צ'ילי, פלפל סצ'ואני, זנגביל (ג'ינג'ר), שום ובצל. אונסקו הכריזה על צ'נגדו, בירת האזור, כעל עיר גסטרונומית, על מנת להעניק הכרה עולמית לתחכום המטבח הסצ'ואני. למטבח זה כ-5000 מנות שונות הידועות כיום.

כיוון שחובבי התבלין הבריחו אותו לארה"ב גם בתקופת האיסור...  
כאשר המטבח הסצ'ואני נכנס לניו יורק בשנות השבעים, הוא היה צל חוור של המטבח המקורי. השימוש בתבלין היה מינימאלי, כדי להתאים את עצמו לחיך האמריקאי. במהלך השנים, התרגלו האמריקאים למנות חריפות, כהשפעה ישירה של המטבח המקסיקני, והתאהבו בטעם החריף. כיום ניתן למצוא בניו יורק מסעדות סצ'ואניות כמעט בכל פינה.  
מסעדת 'קפה צ'ינה' קבלה כוכב במדריך המסעדות המפורסם מישלן. המסעדה מעוצבת כבית קפה בשנחאי משנות ה-30 (למרות שבעיני, העיצוב דומה יותר לזה שהיה מקובל בשנחאי בשנות ה-40. סתם, צחקתי...). כמו עברייך שבאופן כפייתי חוזר שוב לזירת הפשע, כך גם אני חזרתי למחרת בערב למסעדה, כדי לבדוק מה טעמן של המנות הפחות חריפות בתפריט. הפעם התפרעתי והזמנתי ארבע מנות ראשונות ושתי עיקריות. להגנתי אומר שפעם קבלתי המלצה ברוח זו מהשף אהרוני. הוא הציע לי שבביקורי הקרוב בסין אזמין במסעדה פי שתיים מנות מאלו שביכולתי לאכול, כיוון שוודאי חלקן יהיו מוזרות מדי לחיכי. עשיתי כדברו והניסוי הצליח מעל למשוער: אכלתי ונהנית מכל מנה, ולאחר חזרתי לארץ נזקקתי לדיאטה. מבין המנות שהזמנתי בקפה צ'ינה, אחת הייתה

סצ'ואן מצוייה בדרום-מערב סין. האקלים באזור קר בחורף וחם ולח בקיץ, ולכן מאכלי האזור הם חריפים. המטבח מתאפיין בשימוש בפלפלים צ'ילי, פלפל סצ'ואני, זנגביל (ג'ינג'ר), שום ובצל. אונסקו הכריזה על צ'נגדו, בירת האזור, כעל עיר גסטרונומית, על מנת להעניק הכרה עולמית לתחכום המטבח הסצ'ואני. למטבח זה כ-5000 מנות שונות הידועות כיום







מסעדת 'קפה צ'ינה' קבלה כוכב במדריך המסעדות המפורסם מישלן. המסעדה מעוצבת כבית קפה בשנחאי משנות ה-30 (למרות שבעיני, העיצוב דומה יותר לזה שהיה מקובל בשנחאי בשנות ה-40)



ושום, ומעוטרת בבוטנים קלויים. מכיוון שהתמקדתי הפעם במנות המסומנות ברמת חריפות של פלפון אחד או שניים, יצאתי מהמסעדה בשלום. על ליווי הארוחה בין טוב אין מה לדבר כמובן, כוס לימונדה תכבה את הלהבות בעילות רבה יותר.

dumpling in chili oil שהייתה מתקתקה וחריפה באופן מעודן. שתי המנות העיקריות היו מצויינות, מביניהן אציין את מנת Kung Pao Chicken stir fried with peanuts & chili peppers, עוף ברוטב מתקתק, מתובל בפלפל צ'ילי, פלפל סצ'ואני

בלתי אכילה לחלוטין והיא 'לשונות ברווזים'. שוב, סקרנות בלתי נשלטת וחולנית זו שלי גרמה לי להזמין מנה זו, שבגינה קפחו את חייהם עשרות ברווזים ולשונם נאלמה דום. לעומת זאת, מנה מענגת במיוחד מבין המנות הראשונות הייתה Szechuan pork

**טוקבקים**

"אחת מהמסעדות הסצ'ואניות האיכותיות ביותר בעיר ניו יורק. אולי הטובה שבהן. זו לא מסעדת צ'ינה טאון רגילה, גם לא דוכן ה'דים סם' החביב עליך, כי אם מסעדה מעוצבת בעלת אוכל מעולה"

"הגענו כאן ביום שישי בערב ונאלצנו להמתין חצי שעה. לא רע בכלל. האוכל טוב, אבל על מה לכל הרוחות חשב מבקר מישלן כשנתן לה כוכב אחד? זו מסעדה טובה ואותנטית, וזה כל מה שמגיע לה."

"מסעדה סינית זו היא הלהיט האחרון באזור המידטאון ניו יורק. המלצרים נראים מדליקים ועיצוב המסעדה מעולה. בכל זמן שהותנו במסעדה, 2-4 שפים ישבו בחוץ ועשנו. מי לעזאזל מבשל כאן? המקום היה מפוצץ. מחירי המשקאות החריפים מעט גבוהים, כך שזה לא המקום להשתכר בזמן ארוחת הצהריים. אני אחזור וגם אמליץ לחברים."

**דירוג גינסור:**

אוכל	🔥🔥🔥🔥
תרבות יין	לא הייתי ממליץ על יין לארוחה כזו.....
אווירה	★★★★☆
שירות	★★★★☆
מחיר	👉👉
תמורה לכסף	★★★★☆

**כתובת:** E 37th St New York between 5th Ave & Madison 13 Ave Midtown East  
**טלפונים:** 213-2810 (212)  
**דואר אלקטרוני:** cafechina.nyc@gmail.com  
**שעות פתיחה:** ראשון-רביעי 11 עד 22:00, חמישי-שבת עד 22:30  
**שמירת כשרות:** לא כשר  
**הזמנה:** לא מקבלים הזמנות לפחות מארבעה איש  
**חניה:** שרות חנייה ואלה תוכלו לקבל ב-35 E 38th St. עם זאת, בניו יורק תתנהג כניו יורקר. קח את הרכבת התחתית. לקויים 4,6 רד בתחנת רח' 33. לקו 7 רד בתחנת השדרה החמישית.  
**אתר אינטרנט:** cafechinanyc.com