



"סטיישן 9", שנפתחה ממש עכשיו במתחם התחנה בירושלים, מציעה לסועדים עיצוב בסגנון תאילנדי ושפע מאכלים מהמזרח הרחוק. אחרי שתתגבר על חבלי הלידה, היא תהפוך בוודאי למסעדה משובחת

אריאל פלקסין

ירוק מרעננים, באגט הבאו בקר והחמוצים היה מצוין גם הוא. הבאו, מעין לחמנייה וייטנמית שפותחה כלחם שישרוד את פגעי מזג האוויר, היה עדין ואוורירי, והמילוי השתלב בו בצורה נהדרת. בלחמנייה השנייה התגלה מעט בשר שרוף וקשה, וקצת חבל. בסופו של דבר, מנת הפסיפס ים הייתה זו שהתעלתה על עצמה: טונה אדומה וסלמון עם סלסולי ירקות מנגו ושומשום שנותנים טעם שונה בכל ביס, כשהמנגו מצליח לא להשתלט על המנה ולתת כבוד לדגים. לסיכום: התחלה נהדרת, עם תקלות קלילות שמתקבלות בהבנה. בכל זאת, המקום פתוח רק שלושה ימים.

מרור, בורך, שולחן עורך

מנות הפתיחה הטובות ביצעו בדיוק את התפקיד שלהן: לפתוח את הבטן ולגרום לנו להמתין בסבלנות למנות העיקריות. העניין הוא שבשביל מנות עיקריות צריך תפריט, ובשביל תפריט צריך מלצר, ואותנו התעקש לקבל בר, האחראי. אלא שבר נגזו לו, ולאחר כמעט חצי שעה (!) כבר תהינו אם לא עדיף היה לקפוץ לשוק תאילנדי על אמת באותו הזמן. רק אז הפציע הבחור עם תפריט אחד לשנינו והכרוז

חרס שחורה ואלגנטית. אחר כך הוא גם היה נעים לחיך ומאתגר, עם ניגודים קטנטנים של מתקתקות (סוכר דקלים) וחרירות שהשאירו טעם נהדר בפה. סלט ירוקים חם שהונח במרכז השולחן חוסל בוריות: ברוקולי, באק ג'וי (דומה לשומר במראה), אספרגוס, בוטנים מוקפצים ברוטב שיטאקי וג'ינג'ר, הרכיבו מנה שאילו הייתה מוגשת בכמות גדולה יותר הייתה בשקט יכולה להיות גם מנה עיקרית מצוינת, עם מינון ג'ינג'ר ובוטנים מדויק.

מגמת הירוקים נמשכה עם קונכיית החסה, מנה שקצת עצבנה אותנו: עלים העוטפים רצועות דג קריספי עם כוסברה, נענע, שבבי בצל יבש, ליים ותמרינדי היו נהדרים, וכמעט כל טעם מהם הורגש בכל ביס. אלא שפרוסות פלפל חריף גם היו חלק מהמנה. אני, צהבהב וחלש אופי שכמותי, זיהיתי מייד את המפגע, הנחת בצד מבעוד מועד ונהייתי ממנה מסקרנת וטעימה, כשהחסה מאזנת את החמצמצות והמתיקות. הצמחוניות לייט – דווקא חובבת חריף – לא שמה לב, נגסה וכמעט החזירה ציוד. מתברר שמדובר בפלפל אדום מהסוג המאתגר יותר, מה שהופך את המנה למשהו שונה לגמרי ממה שהוצג בתפריט. מילא. בדומה לסלט הצ'יקן טי עם הרבה ליים ותה

כשמעצבים מסעדה אסייתית, קל מאוד ליפול לבורות של שבלונות, עיצוב גימיקי, צעקני וזול. ואגב, זה לא באמת משנה אם הושקעו בו עשרות או אפילו מאות אלפי שקלים. ב"סטיישן 9", מסעדה אסייתית חדשה במתחם התחנה בירושלים המשלבת בין המטבח הוייטנמי, האינדונזי והתאילנדי, נזהרו שלא ליפול לאותם הבורות ועיצבו מקום שהוא לא פחות מנהדר. המטרה העיקרית הייתה ליצור משהו שמזכיר שוק רחוב תאילנדי, לפחות באווירה. אורירת שוק אין שם, אבל העיצוב המיוחד יצר אפוליות נעימה, עם מנורות סמי-רחוב מעוצבות מעל כל שולחן ומעבר לחלל המרכזי דרך מטבח פתוח שבו מקפצים שלל טבחים זרים ירקות בוק. מי שיביט למעלה, יראה גם שהתקרה מכוסה בעשרות מניפות נייר פשוטות הפרוסות לאורכה ולרוחבה. עצם העובדה ששמים לב לכך רק אם מרימים לשם מבט במקרה, מצביעה על כך שלא מדובר בגימיק זול.

חבלי לידה

אל המקום הגענו ימים אחדים לאחר פתיחתו. סדרת המנות הראשונות שנבחרו מתוך תפריט מובלגן להחריד, בישרה בעיקר דברים טובים. סלט הפפאיה היה קודם כל יפה, והוגש בצלחת



המתכון של השפים רון פינצי וחיליק ממסעדת סטיישן 9



סלט פפאיה

מרכיבים:

- 1 פפאיה ירוקה (בוסר) קלופה
- 6 כפיות סוכר
- 1/2 ציילי אדום טרי קצוץ דק
- 4 שיני שום
- 4 כפות מיץ לימון
- 15 גרם בוטנים קלויים קצוצים
- 10 עגבניות שרי חצויות
- 6 כפות נאם פלה (מי דגים)
- 4 יחידות שעועית/לוביה חתוכות גס

אופן ההכנה:

פורסים את הפפאיה בעזרת קולפן (ולא החלק הלבן בפנים) וחותכים עם סכין לרצועות דקות. כותשים את השום בעזרת מכתש ועלי עד למרקם חלק.

מוסיפים את רצועות הפפאיה והלוביה וממשיכים לכתוש (יש לבצע את הפעולה בזהירות כדי לא למעוך את הפפאיה והלוביה).

מוסיפים את שאר המרכיבים וממשיכים בכתישה עדינה. מעבירים הכל לצלחת הגשה.

מסוימים היא תימכר כמנה ראשונה. בסטיישן 9 היא עולה תשעים וחמישה שקלים תמימים – בדיוק ההיפך מהמנות הראשונות המיוחדות והמסקרנות שנעשו בטוב טעם. קינוח הקרם ברולה קוקוס המתוק והעשוי בצורה מדויקת המתיק יופי את הסיומת הפושרת מהמנות העיקריות. כאמור, אל הסטיישן הגענו שלושה ימים מהפתיחה. ראינו וטעמנו כיוונים מאוד מסקרנים, ואולי, רק אולי, היינו צריכים להגיע חודש-חודשיים לאחר מכן. זמן התבשלות נכון, אתם יודעים.

arielpl1@gmail.com

סטיישן 9 מתחם התחנה, ירושלים.

072-2115053. א'-ה': 12:00-00:00, שישי: 12:00 עד שעה לפני כניסת שבת, מוצש: 00:00-19:00.

בא בחשבון | סטיישן 9

פטיפס ים	42 ש"ח
טונה על אטריות אורז	42 ש"ח
קונכיית חסה	36 ש"ח
סלט פפאיה	34 ש"ח
סלט צ'יקן טי	36 ש"ח
פרייד טי פיש	95 ש"ח
סה"כ	285 ש"ח

מקדימה מעוררת תקווה: "אין אסאדו עד העצם כרגע". נו, מילא. פאד קפאו נבחרה במקומה, מנה שתפסה בקלות בישראל, ודי ברור למה: הרבה בקר קצוץ, אורז לבן, תיבול של סויה ובזיליקום. על הבקר מונחת לה יפה ביצת עין שעל הסועד לערכב במהירות עם המנה ולאכול כשהכל חם. הבשר היה מצוין וחמצמץ, אבל איכשהו יצא שהמנה לא התרוממה ולפחות חצי מהכמות נשארה בצלחת אחרי הגימיק החביב של ערבוב הביצה.

הצמחוניות לייט הזמינה פרייד סי פיש, שבתפריט נכתב כי מדובר ב"דג שלם בטיגון עמוק מוגש לצד לבבות חסה, ירקות והוראות הרכבה". מה קיבלנו? מנה בעלת מראה מסקרן ופראי שכלל שלושה רטבים שונים והוראות הרכבה – פתק מעוצב המסביר בשלבים ממוספרים כיצד יש לאכול את המנה. תקצירי: יש לתלוש חתיכה קריספית מהדג, לכרוך אותה עם עלה חסה ולטבול באחד הרטבים. שוק תאילנדי? ליל הסדר! אחרי שלוש או ארבע פעמים של כריכה כושלת והטבלות מפורקות, כשאנו בושים ונכלמים ויתרנו על ההוראות. פשוט תלשנו חתיכות פריכות ומענגות מהדג וטבלנו ברטבים השונים שהיו נהדרים ועלומי שם, שכן בר זכר רק את שמו של הצי'מיצ'ורי. אם כן, מנה יפה, שונה, טעמים משתנים, אבל אין שום סיבה שהיא תעלה יותר מחמישים שקלים כשבמקומות



א ביסלע



אסייטית מקורית עם קצת חבלי לידה ופוטנציאל אדיר



נקיים



יש



טביר



מדויק. יופי של אווירה



להיטים עם אמביינט



יש



רבנות ירושלים



בינוני