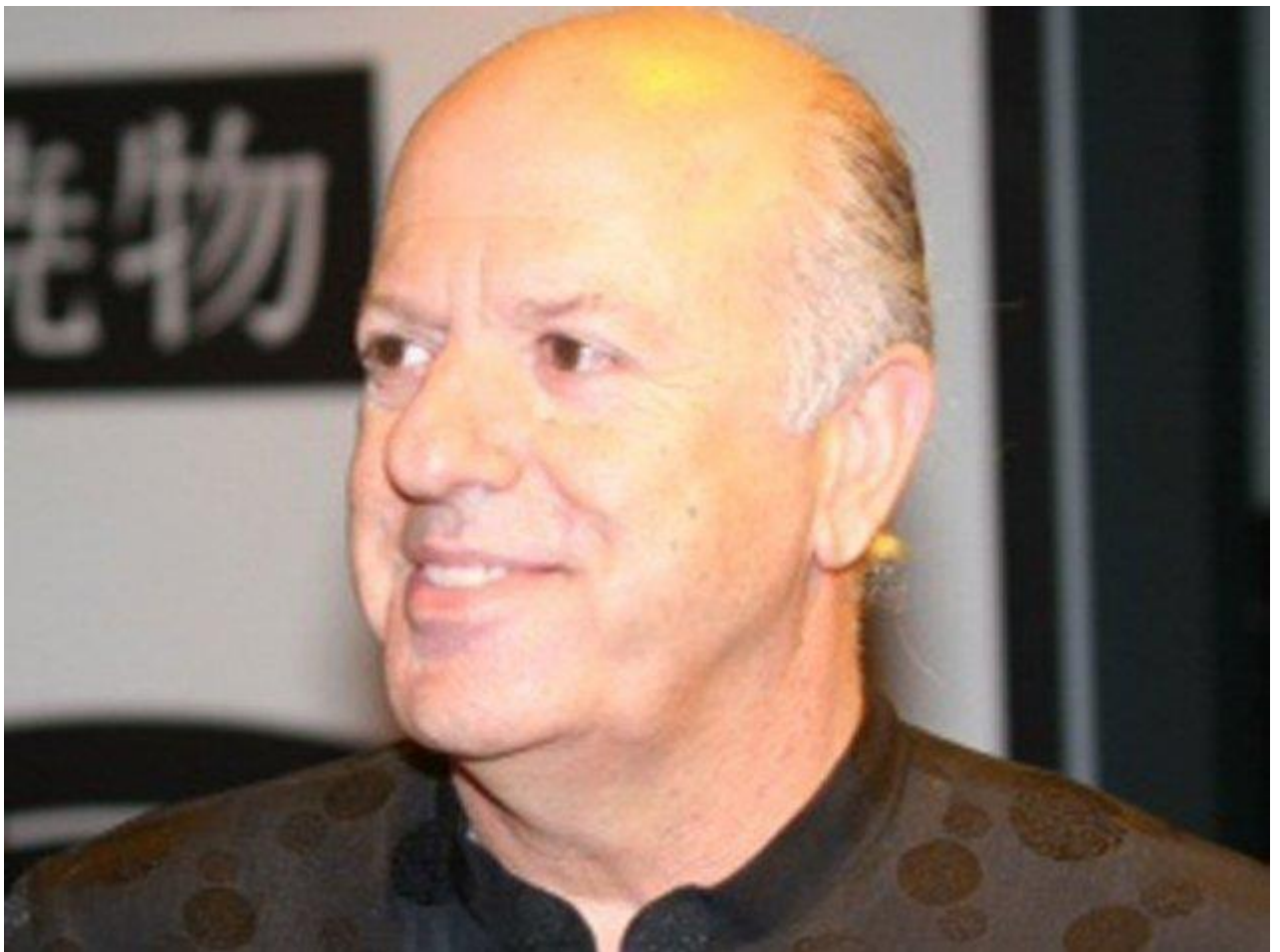


חדשות האוכל

אגדה יפנית: פרידה מאבי כהן במלאות

שבוע למותו

עולם הקולינריה איבד בשבוע שעבר את אחד מחלוצי המטבח היפני בישראל, שנחשב לאגדה בקרב סועדים ומסעדנים. במלאות שבוע למותו, פרידה מאבי כהן מיאקימונו, "המשוגע היהודי שרוצה ללמד את העולם מה זה סושי"



שבוע חלף מאז הלך לעולמו המסעדן אבי כהן ממסעדת יאקימונו היפנית, עקב מחלה קשה. כהן היה מחלוצי המטבח היפני בישראל

והקים יחד עם אחיו אלי את יאקימונו בשנת 1994 בתל אביב, אבן דרך במטבח האסייתי בישראל בכלל ובמטבח היפני בפרט. לפני כן הפעיל כהן מספר מסעדות אחרות בעיר. תחילה פעלה המסעדה ברחוב הירקון בתל אביב, ובהמשך התפתחה וגדלה למספר סניפים של מסעדות יפניות אותנטיות שפועלות כיום בתל אביב, באילת ובירושלים.

אני אוכל המון ביאקימונו ולדעתי זאת ללא ספק המסעדה שהכי "מקפידה על המטבח היפני והיא נמצאת ברמה הגבוהה ביותר בארץ, כמה וכמה רמות מעל כולם מבחינת חומרי הגלם שלהם וכן מהיבט הביצוע", מספר השף דיויד פרנקל ממסעדת פרונטו, "מדובר במסעדה שלא מושפעת מטרנדים והייתה קיימת הרבה לפני מגמת הסושיות כאן בארץ. לצערי לא זכיתי לאכול ביאקימונו הראשונה ברחוב הירקון אך לא. המסעדה הייתה ועודנה עמוד תווך של המטבח היפני בארץ מדובר במסעדה שמושפעת מקהל או זזה לכאן או לכאן. יאקימונו היא "מוסד שבמשך שנים נותן את אותו מוצר איכותי וטוב



"אלכסנדר כהן: שום דבר לא הולך להשתנות ביאקימונו"

עם הזמן ביססה יאקימונו את מעמדה כמסעדה מובילה ומוקפדת בנוף הישראלי, בעיקר בעקבות חוסר הפשרות של האחים כהן בגזרת חומרי הגלם והדגשתם את נושא הטרייות מה שגם הביא אותה להיות מוערכת מאוד בקרב מסעדנים ושפים רבים שפוקדים אותה. קרנה של יאקימונו עלה גם מחוץ לישראל בזכות פרסים בהם זכו כהן והמסעדה בסצנת המסעדות והאירוח העולמית. "בשנת 1995 הוצאתי סי די [סיפר כהן בראיון](#), "כפול שנראה כמו ספר, על טהרת הסושי והסשימי הוא יועד לארה"ב והפך " [לוואלה! אוכל שהתקיים באוקטובר 2013](#) למבוקש מאוד. אפילו בטלוויזיה בפריים טיים שם דיברו על המשוגע "היהודי שרוצה ללמד את העולם מה זה סושי".

יאקימונו של אבי זכרונו לברכה ואלי שיבדל לחיים ארוכים, יחד עם " אלכסנדר בנו של אבי, מציבה רף עליון וכמעט יחידי בישראל אומר, "למקצוענות, איכות ודיוק בכל מה שקשור לסושי ולאוכל לפני השף מאיר אדוני שפוקד את המסעדה באופן תדיר, "לצערי לא הכרתי את אבי הכרות רבת שנים אבל למזלי זכיתי להסעיד אותו בשנה האחרונה ולזכות לחיוך של אושר ועונג ממנו. אני בטוח שאלי ואלכסנדר ימשיכו במורשת המכובדת של אבי ושמסעדת יאקימונו "תמשיך להיות משכן של מצוינות ואיכות".

בנו של אבי, אלכסנדר, מסביר כי על אף המוות הכואב, יאקימונו תמשיך לפעול במתכונתה הקיימת ללא שינוי, בעזרת בני המשפחה. "שום דבר לא הולך להשתנות ביאקימונו. אנחנו מכונה משומנת שקיימת כבר 25 שנה. אנחנו הילדים והמשפחה גדלנו לתוך העסק הזה וכלום לא ישתנה מבחינתנו. גם הקליינטים המוות הוא כאב גדול מאוד " , שלנו יודעים שאנחנו ממשיכים את המורשת כמו שצריך", מספר אלכסנדר. וזה נורא שמישהו שהוא אגדה מבחינת מסעדנים והעולם הקולינרי פה בארץ, כמו אבא, לא נמצא יותר אבל אנחנו מקבלים המון טלפונים מאנשים מכל העולם שרוצים לבוא למסעדה לתת כבוד, לאכול פה ולזכור אותו מהימים הטובים שהוא היה מארח אותם כאן".



אלכסנדר כהן: "אבא היה מורה דרך ויועץ של כל כך הרבה אנשים"

כל מי שהכיר את כהן יודע כי מדובר באדם רציני ומרשים, שהקפדתו ובקיאיותו אבא הוא מסוג האנשים שיושבים אתו. "בתרבות היפנית הייתה בלתי נלאית פעם אחת ומבינים איזו גדולה יש לבן אדם הזה. הוא כובש אנשים כל כך מהר", אומר אלכסנדר, "אבא היה מורה דרך ויועץ של כל כך הרבה אנשים במגזר העסקי ובתחום המסעדות שאני יכול להגיד שהמון אנשים למדו ממנו וספגו השראה על איך להתנהג, איך לארח ואיך לכבד את הלקוחות ולהפוך אותם פשוט למשפחה. זאת הייתה אחת הגדולות שלו. הוא הגיע ממרוקו ועבד כל הדרך למעלה, כש-25 שנה להחזיק מסעדה בארץ ולהכניס למדינה "ולתרבות שלנו את האוכל היפני זה דבר שהוא לא מה בכך".

הקפדתו של כהן ברזי המטבח היפני באה לידי ביטוי בכל הפרטים במסעדת יאקימונו מהחלל ועד התפריט. "הכול חשוב במטבח יפני ולכל דבר יש משקל. זה מאוד מתאים", [כהן באותו ראיון לפני כשנה](#) אין מקום לזיופים", אמר אבי לי באופי כי בשבילי לא קיים מספר כזה 99.99, כל דבר צריך להיות מאה

אחוז. אני מחובר לתרבות היפנית ואין שום דבר אחר שמעניין אותי ככה. כמעט כל מה שאני אוכל זה אוכל יפני ובעיקר סשימי. זה האוכל הכי בריא? ואסתטי שיש ומה יותר כיף מלאכול משהו שיצא היום מהמים

אני בטוח גם למעלה שאבא מארז עכשיו כמו שצריך כמה כאלה שכבר הלכו " והם עושים שם חגיגות", מוסיף אלכסנדר בנו של כהן, "קצת אוכל כמו שצריך ולשתות טוב. זאת הנהנתנות של אבא, זה וללתת לקליינטים את הדבר הכי טוב". "שהוא יכול להרשות לעצמו