

דצמבר 2105 | מחיר 20 ש"ח | www.winet.co.il

WINET

המגזין לתרבות היין, הגורמה והאלכוהול

אלכסנדר

יסקימונו

ה-25 שנה מאז הוקמה מסעדת יסקימונו עברו אינספור טרנדים על שוק המסעדות הישראלית. במהלך שנים אלו, טעם הקהל הישראלי השתנה ונפתח מאוד לטעמים האסיאתיים. כאשר הוקמה, היתה יסקימונו מהמסעדות היפניות הראשונות בישראל. כיום, בכל קרן רחוב ובכל עיירת פיתוח ניתן למצוא סושיה. המוטו של המסעדה ושל מייסדה, אבי כהן, היה להיות נאמן למוטו המרכזי ולא להיסחף למגמות חולפות. אמנם נעשו בתפריטים ובעיצוב המסעדה התאמות קלות עם הזמן, אך אלו היו יותר בבחינת שינויים קוסמטיים מאשר מהותיים. כיום, פחות משנתיים לאחר שהלך מייסד המסעדה לעולמו, ניצבים ילדיו מול צומת החלטה.

חלק ממקצוע תובעני זה. בני גילו של אלכסנדר, למשל, יצאו לטיול ממושך בעולם עם שחרורם מהצבא, אך הוא, במקום זה, יצא למוסקבה ולבוקרשט כדי להקים שם מסעדות יאקימונו. עם זאת, עננה כבדה רובצת על שיחתנו והיא נובעת מגעגוע הילדים לאביהם שהלך בטרם עת.

למנה ראשונה הזמנתי דים סם במעטפת נייר אורז עם תרד, אטריות שעועית ורוטב מיסו. היתה זו מנה נפלאה: מצד אחד לעיסה ומצד שני הטעמים בה כל כך עדינים ומשתלבים אחד בשני. המשכנו לפרוסות של טונה מפולפלת וצרובה עם פרוסות לימון דקות ברוטב חם של סויה וג'ינג'ר. הטונה 'מבושלת' על ידי רוטב הלימון. מנה נפלאה ומרתקת. המנה הבאה הייתה נתחי דג פארידה ברוטב שמנת וואסבי, ורסיה כשרה לאחת המנות היותר מפורסמות של המסעדה הנעשית עם ג'מבו שרימפס. המשכנו לפרוסות דקות של סשימי טרחון (ספיישל). הדג היה טרי להפליא, אולם ייחודיות המנה היא בעדינות המרכיבים ויכולתם להשתלב אחד בשני מבלי להשתלט זה על זה. גם הרכיבים המלווים את ארוחת הסושי מתאפיינים בעדינות. רוטב הסויה כמעט אינו מלווה והג'ינג'ר עדין ואינו

אבי 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. תחילה פעלה המסעדה ברחוב הירקון בתל אביב, ובהמשך התפתחה וגדלה למספר סניפים. יאקימונו תל אביב היא אניית הדגל מבין שלוש מסעדות יאקימונו בארץ. השתיים האחרות ממוקמות בהילטון תל אביב (כשרה חלבית), ובמלון רויאל-ביץ' אילת (כשרה בשרית). כל שלוש המסעדות הן בניהול משפחת כהן. עם הזמן ביססה יאקימונו את מעמדה כמסעדה מובילה ומוקפדת בנוף הישראלי, בעיקר בעקבות חוסר הפשרות של האחים כהן בבחירת חומרי הגלם והדגשתם את נושא הטרייות.

ללא ספק מארוחות הסושי הטובות שאכלתי

יאקימונו היא מסעדה משפחתית. ילדיו של אבי כהן - אלכסנדר, נטלי ושרלי - היו מעורבים בניהול המסעדה מאז היותם ילדים. כל אחד מהם בתחום בו הוא מוכשר. בשיחה עם אלכסנדר ושרלי ניכרת מיד ההתלהבות ואהבת המסעדנות. כל אחד מהם שילם מחיר כלשהו בחייו האישיים כדי להיות





מיסו עטוף באבוקדו. החמישי - ניגירי ספייסי עטוף בטונה ברוטב ספייסי ובצל ירוק, והאחרון - ניגירי סלמון טמפורה קצוץ ומוגש ברוטב וואסבי. הייתה זו מנה נפלאה, ומורכבת מאוד. הארוחה הייתה ללא ספק מארוחות הסושי הטובות שאכלתי, שהתאפיינה בטעמים עדינים, מורכבים ולא פשוטים. כל אחת מהמנות שנטעמו התעלתה בליגה שלמה מעל הקומבינציות הפשוטות אשר אנו נחשפים אליהן בסושיות הממוצעות בישראל.

יפקימונו ידועה בבקרת האיכות הקפדנית שלה לדגה הנכנסת בשעריה. בתקופה בה המסעדה היתה ממוקמת ברחוב הירקון פינת יורדי הסירה, הגיעה משאית עמוסה בדגי סלמון, שכתוצאה מתקלה במערכת הקירור שלה, נפגמה טריות הדגים. אבי טיפס למשאית, וזרק את כל הארגוזים על הכביש. "לא אני אקבל דגים מקולקלים וגם לא אף אחד בתל אביב היום", הוא צעק. עוד באותו לילה הגיע בהטסה משלוח חדש וטרי של סלמון מנורבגיה, שנמסר למסעדה.

צומת החלטה

כאמור, המסעדה מצוייה כיום על צומת דרכים, וילדיו של אבי כהן יצטרכו להחליט בשנים הקרובות לאן פני

משתלט. סוד הג'ינג'ר הוא בתשומת לב המושקעת בו. המסעדה רוכשת אותו ממגדל בנגב, והיא כובשת אותו בעצמה. מנה נפלאה נוספת היתה גומה סושי מורי - כדורי אורז סושי מתובלים באבקת דגים, ג'ינג'ר, פטריות שיטאקה ושומשום כשמעל לכל כדור מונח ששימי סלמון, טונה או ילוטייל. הטוויסט: הכדורים נחים על מצע רוטב טחינה. מקור המנה בלקוח ותיק של המסעדה - חנא גדעון - ערבי נוצרי מרמאללה, שהיה ידיד טוב של אבי כהן. ערב האינטימאדה, בשנת 2000, חפשו השניים ליצור מנה המאחדת את מטבחי יפן, ישראל וערב ומצאו שהסומסום משותף לשלושת המטבחים. המנה סוקרה בלמעלה מ-130 כתבי עת ואתרי אינטרנט. מנה עדינה, עם מגע חריפות קלה. אכלנו גם דונקן - ניגירי מיוחד, שהורכב ממספר כדורי אורז העטופים בדג. הראשון - ניגירי (ילוטייל) עם עלי וואסאבי כבושים וחלמון ביצת שליו נא, אשר הייתה אולי המנה הטובה בארוחה. החלמון נמס בפה והוואסאבי הדהד בעדינות ברקע. כדור אורז אחר היה עטוף באבוקדו וסלמון קצוץ ברוטב ספייסי. השלישי היה ניגירי של סלמון צרוב ברוטב מיסו, טריאקי ובצל ירוק. הרביעי - ניגירי סיבס צרוב ברוטב



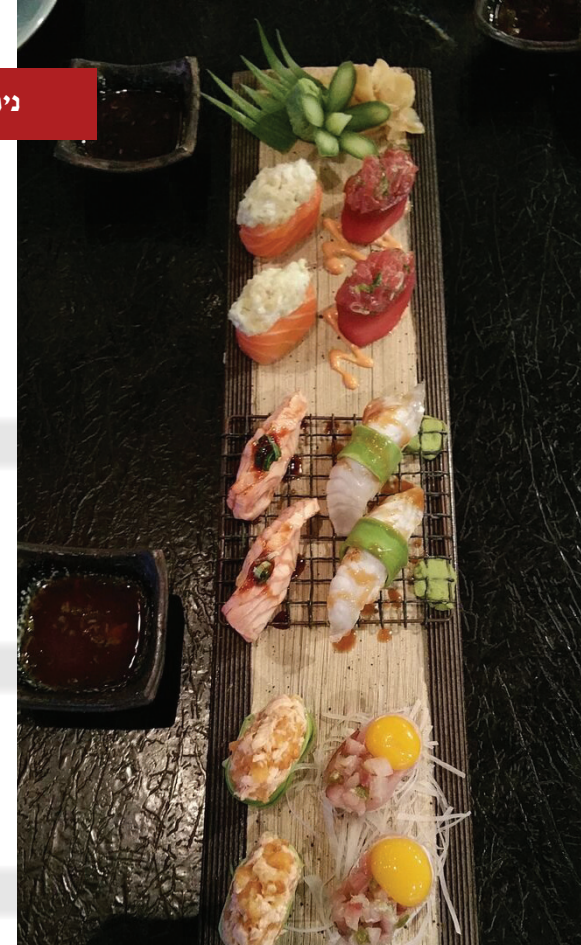
California roll והמשיך לשימוש ברטבים ססגוניים וחומרי גלם לא שגורתיים. סושי האמריקאי הוא כמעט קבוצת מזון שונה מסושי מסורתי. אז מה מסביר את ההבדלים הגדולים? טעמים אזוריים והבדלים תרבותיים. סושי יפני הוא איזון עדין של טעמים, אולם סועדים מערביים מעדיפים טעמים נועזים בצבעים חזקים. זה מסביר את הפופולריות של גליל כמו Roll Philadelphia, אשר כולל סלמון, אבוקדו וגבינת שמנת או סושי ברביקיו סלמון סקין פריך ברוטב מתוק, שלא ימצאו לעולם ביפן. אלכסנדר אינו מתחבר לטעמים הקליפורניים הצעקניים מרובי הרטבים. החשש שלו הוא שהטעמים החזקים ימסכו את הטעמים העדינים של הדג. עם זאת, נותרה הדילמה: האם על המסעדה להתקרב לטעם הסועד הישראלי או לדבוק בקונספט שליווה אותה שנים, בה המנה מביאה לביטוי חומרי גלם טריים, במנעד טעמים עדינים ומורכבים שאינם מאפילים על טריות הדג?

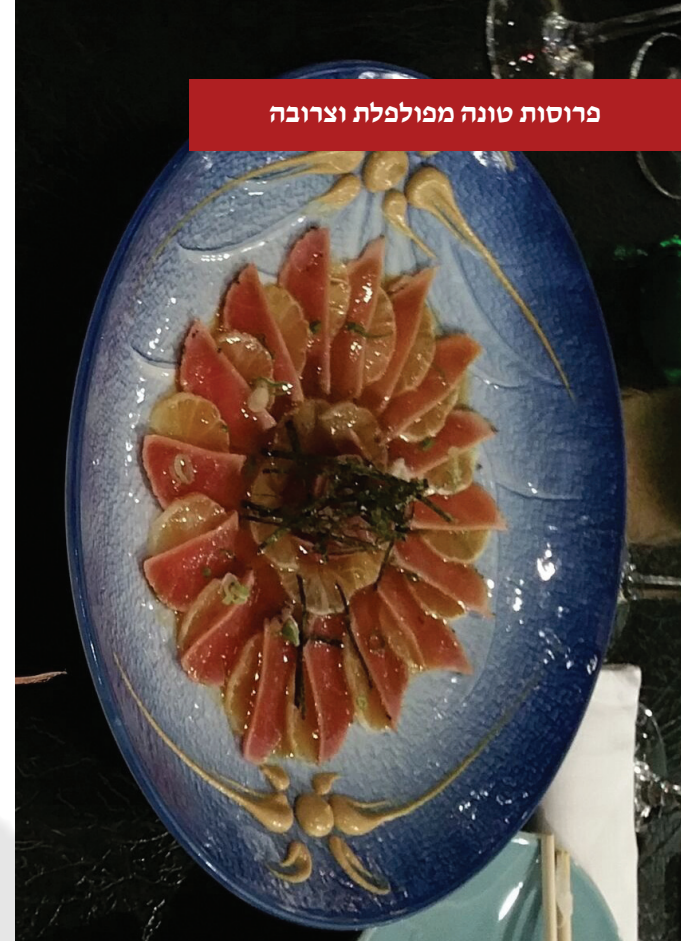
המסעדה מתחדשת כל העת, אולם בצעדים מדודים. כשביקרו אבי ואלכסנדר בטוקיו לפני מספר שנים, בחיפושים בלתי נלאים אחרי מוצרים חדשים למסעדה, נכנסו לחנות יפנית

המסעדה מועדות. צומת אחת נוגעת לתדמית. הפגיעה בתיירות בשנים האחרונות ומחאת יוקר המחייה, לא עשו טוב למסעדה. הקהל מיתג אותה כאיכותית אך יקרה. כתוצאה מנהירת הישראלים אחר אוכל טוב במחירים נוחים, מצאה את עצמה המסעדה בבועת המסעדות ה'יוקרתיות', יחד עם 'מול ים' עליה השלום. מטרתה של שרלי היא 'לפוצץ בועה לא מוצדקת זו'. לדוגמא, הארוחה העסקית היקרה ביותר במסעדה עולה 95 ש"ח. תפריט טעימות ערב- 180 ש"ח בלבד.

התלבטות אחרת שעל האחים לטפל בה היא יחסי הציבור של המסעדה. בשנים עברו, קידום שם המסעדה נעשה באמצעות טיפוח לקוחות אנינים. כך נוצר חוג לקוחות רחב ונאמן. כיום, בעידן המדיה, המסעדות המצליחות זקוקות גם ליחסי ציבור טובים. בעוד ששפים כגון חיים כהן, ישראל אהרונ, אייל שני ואחרים השכילו למתג את עצמם בתוכניות טלביזיה ולמשוך קהל גם למסעדותיהם היקרות, אבי כהן לא אהב חשיפה זו.

דילמה אחרת מתמקדת בעוצמת הטעמים. הטעם הישראלי דורש ריגושים במנה. המטבח היפני המסורתי אינו מספק זאת. מקליפורניה הגיע קונספט חדש של סושי שהחל ב-





מסורתית אשר בעליה כיבד את אבי ואלכסנדר בטעימת גבעולי ועלי ווסאבי כבושים. אלכסנדר הציע לו לייצא את המוצר לישראל, אולם היפני סרב, בטענה כי זהו מתכון משפחתי שעובר מדור לדור, אותו אין הוא רוצה לחשוף. בצער רב קנה ממנו אלכסנדר חצי קילו של גבעולי ווסאבי כבושים, והביאם לישראל. המוצר הפך תוך זמן קצר ללהיט במסעדה. לאחר חצי שנה, בנסיעתו הבאה לטוקיו, מסר לו הקונסירג' במלון שאדון יפני מבוגר מחכה לו בלובי כבר שעות. "מיסטר כהן!" נשמעה הקריאה מצידו השני של הלובי. מרחוק התגלה יפני מבוגר כשהוא מנופף ביד אחת, ושקית כבדה בידו השנייה. מסתבר כי הסוחר היפני שעה לעצתו של אלכסנדר, ולאחר פגישתם החל לייצא את הווסאבי הכבוש בהצלחה רבה. בידו היתה שקית גדולה של ווסאבי כבוש בוואקום, כשי של תודה לאלכסנדר.

"לתת זוהי ההנאה שלי בחיים"

ילדיו של אבי כהן מתגעגעים וכואבים את לכתו של אביהם. הם נזכרים כמה נהנה לארח ולפנק את אורחיו. וכמה אהב להגיש בעצמו לאורחיו. שרלי זוכרת שכנערה שמלצרה במסעדה, לא

פעם היא נזפה באביה על כך, ובקשה שישאיר מלאכה זו לה. אביה סרב תמיד באומרו כי "לתת זוהי אחת מההנאות שלי בחיים. כאשר היד מושטת, הדבר נעשה על מנת לתת ולא על מנת לקבל. אם גם תקבל בחזרה לאחר מכן, זוהי מתנה, אך אסור לך לצפות לכך". באחד מהערבים, לפני כעשור, כאשר שרלי עבדה כאחראית משמרת במסעדה. לקוח קבוע בקש את יין הבית בכוסית ושרלי מזגה לו את היין הרגיל. מייד לאחר טעימת היין, הוא ירק אותו וקרא בכעס לאבי כהן, אשר בדק עם שרלי מה מזגה לו. "את יין הבית הרגיל" היא אמרה. אבי נגש ללקוח עם כוסית יין מפוארת ועליה חריתות ופיתוחים ומזג לו יין חדש. הלקוח טעם והתלהב: "איזה יין נפלא! תלמד אותה קצת על יין, אבי, שתדע בפעם הבאה!" כשאבי חזר משולחן הלקוח, שרלי התעניינה איזה יין קבל הפעם הלקוח. "את אותו יין" אמר לה אבי בחיוך. באותו רגע שרלי נפגעה ונעלבה מכך שאביה לא גיבה אותה מול הלקוח. לימים, הבינה עד כמה חשוב מתן יחס אישי ללקוח ועד כמה זה בעצם כל ההבדל בין שירות רגיל ומעולה. בעבר, שרלי לא טרחה לפתח קשר עם לקוחות, היא לא ראתה את חשיבות הדבר, ואביה ממילא עשה זאת מצויין. לאחר לכתו,





חשה שרלי שאין ברירה, ועליה למלא את החלל שנוצר. אלכסנדר ושרלי מתייחסים ליאקימונו כאל משפחה, כשהעובדים הם חלק ממנה, וכך גם הלקוחות. ככה הרגשתי בערב מיוחד עמם, בו טעמתי מנות מרתקות של מטבח עילי, באווירה נעימה ומחבקת.

טוקבקים

"סושי משובח - אווירה נהדרת. מנות מאוד טעימות. נוהג לאכול שם לפחות פעם בחודש ותמיד שומר על רמה גבוהה. מחירים גבוהים ולכן העיסקית מאוד מומלצת ומשתלמת!"

"If you want over priced sushi, you found your place!"
"Delicious food, generous portions, excellent service."

מידע מועיל

כתובת: רוטשילד 19, תל אביב

טלפונים: 5175171 - 03

שעות פתיחה: א'-שבת: 12:00-24:30

שמירת כשרות: לא כשר

הזמנה: נחוצה

חנייה: בהרצל פינת רוטשילד, וכן במגדל שלום

www.yakimono.co.il

פורסם גם בבלוג 'בעקבות הטעם הטוב עם יוסי גינוסר'

www.yossi-ginossar.co.il

דירוג גינוסר

אוכל: ★★★★★

תרבות יין: ★★★★★

אווירה: ★★★★★

שירות: ★★★★★☆

מחיר:

תמורה לכסף: ★★★★★