

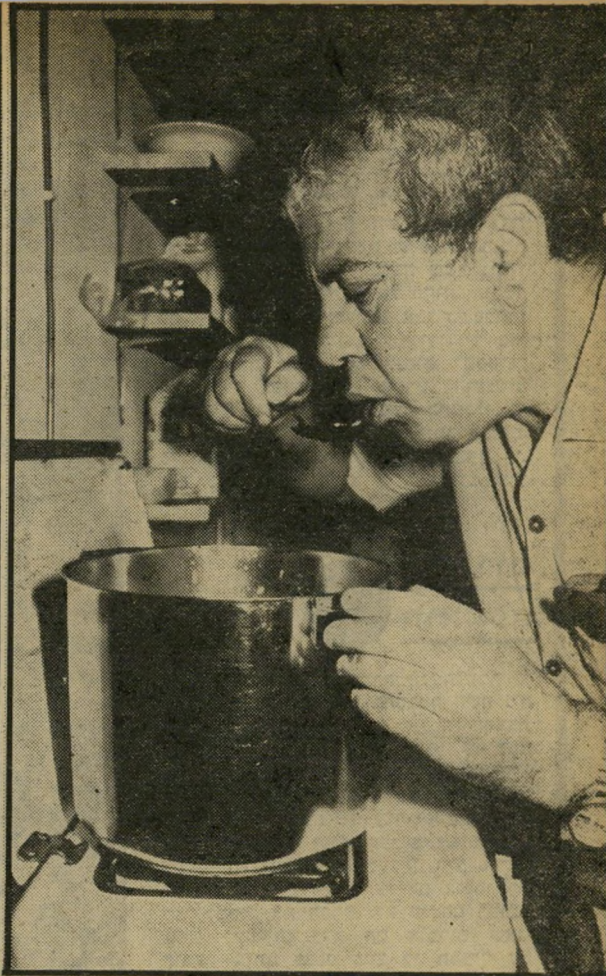
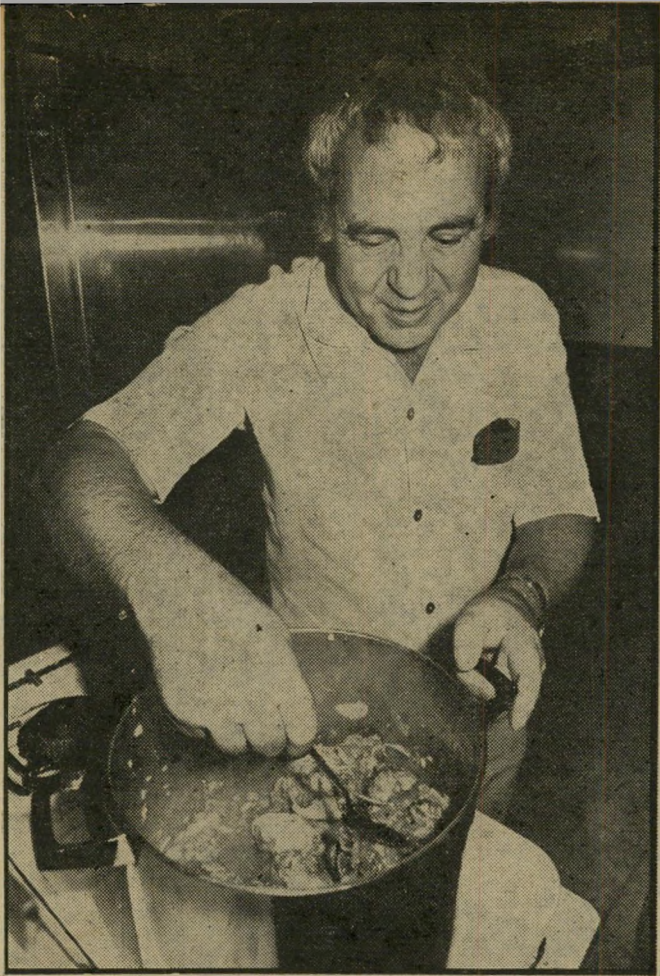
הבישול הוא צורה שני

שקראנו לו בשם הצוללת הצהובה. אנשי ברהמה מכל רחבי הארץ הגיעו אליו. הר"ש עש במקום הטרנד את השכנים, ונאלצנו לסגור אותו.

"מאז אנחנו משחקים ברעיון לפתוח מקום חדש. למשימה זו הצטרפו גם חברי רים שלנו — גאזי חקק, בעל הסטייקיה, וחזי היללי, איש-עסקים.

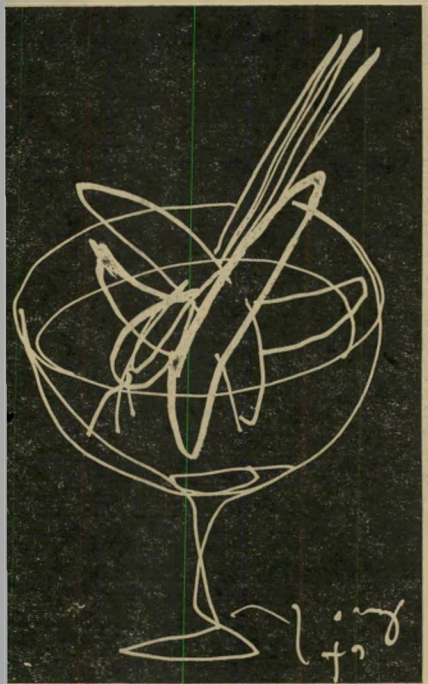
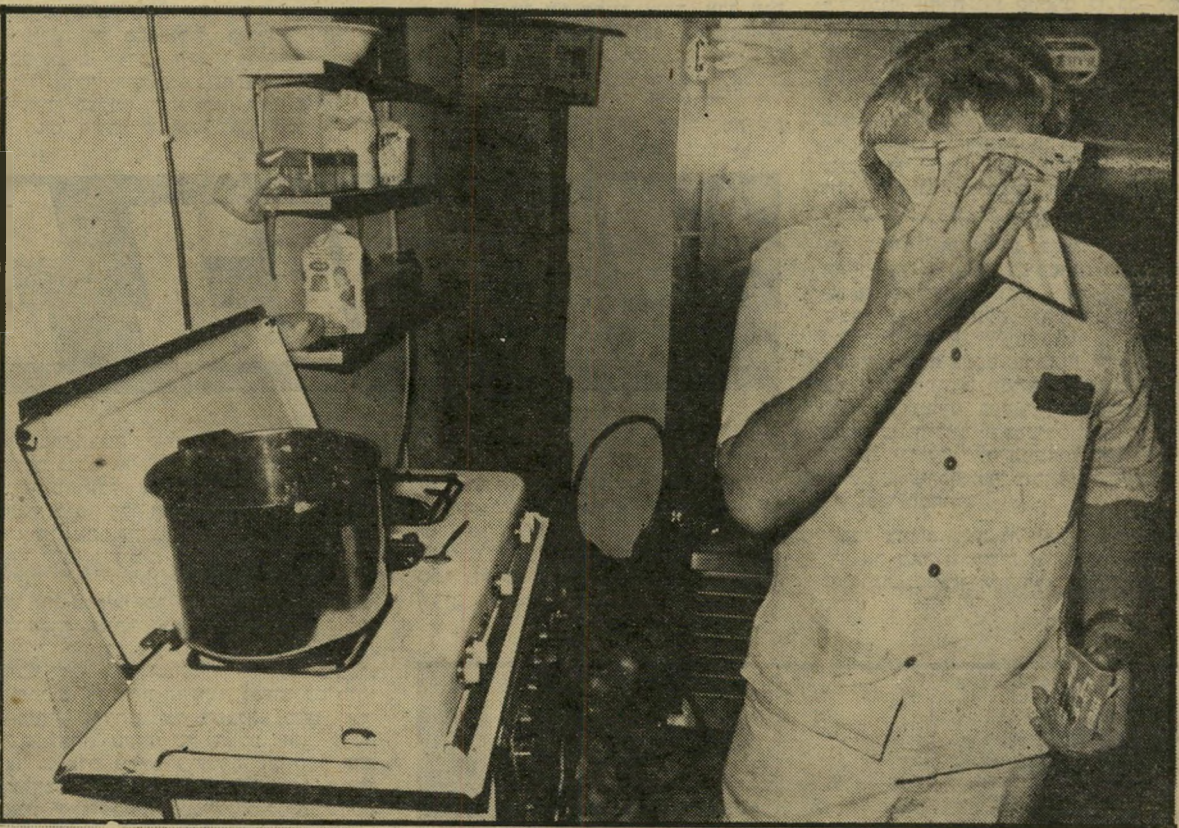
"יום אחד בא אלי חזי ואמר שמצא מקום ברחוב יפת ביפו. מכאן ועד לפתיחת המיסעדה הזאת לא עבר זמן רב. אני התחלתי בעבודות נגרות ושיפוץ הד מקום. עמוס עסק בהכנת התפריטים. גאזי וחזי אירגנו את הציוד, והבוהמה זכתה במישפחה הזאת."

בערב פתיחת המיסעדה ניתן להבי



האשה
עדה, אשתו של אורי ליפשיץ, ויתרה על ייצור אופנה, שבו עסקה עד לאחרונה, והתמסרה לעבודה במיסעדה. עדה מגישה, מנקה ועוזרת היכן שנדרשת עזרה.

רב הטבחים
עמוס קינן, בפנינה מיוחדת משלו, מעל למיטבה, הוא הביא תנור בישול רגיל ועליו הוא מכין ארוחות ל-20 איש בכל סיבוב. את



קוקטייל
בנות, מעוטר בידי ה"טבח המצויר, הוא מאי כל פשוט ביותר להכנה וטעים לחיך. צריך לנצל את פירות העונה, מסביר קינן.

חין מייד שאמנים עוסקים בה. הקיר רות מקושטים ברישומים של אורי ועמוס. הבלונים, כמו ריחן, תלויים גם כן על הקיר. בצניצות פרחים קטנות תקועים תבלינים כמו רוזמרין ונענה, שאותם הביא עמוס מגב ביתו, שם הוא מגדל אותם. בין המאכלים המגוונים את התפריט

עצומות. הם בדרך כלל לא אכלו מה ש-שמתי על השולחן. "אני הייתי ברמול. היתה לי המורה הטובה ביותר לבישול, הסופרת הצרפתיה כריסטיאן רושפור. היא היתה חברתי, והתגוררנו יחד. זו היא שלימדה אותי את סוד הבישול הטוב."

כיום עמוס הוא עדיין רביטבחים, ולא רק במיסעדה החדשה שלו, גם בביתו ה"פרטי. אשתו, נורית, אמנם יודעת לבשל, אך הוא לא נותן לה לעשות זאת. הוא מדכא אותה, כדבריו. "די לאכול ולשתות במסעדות של אחרים. הגיע הזמן שנעשה את זה במקום שלנו." מצהיר הצייר אורי ליפשיץ, שותפו של עמוס במסעדה החדשה המישפחה. מספר אורי: "אנחנו מבליים כבר יחד באכילה ובשתייה במשך שנים רבות. עוד לפני 13 שנים הקמנו מועדון משותף,

וחביתות לארוחת-ערב, גיליתי אני את הסטייקים ואת החסילונים (שרימפס). היה לי חבר שעבד בתחנת הדייג בנמל יפו, ואז נהגו לזרוק את החסילונים, לא ידעו מה לעשות איתם.

"הוא היה מביא לי פח עם חסילונים, ואני התחלתי בעצמי, עם האינסטינקט שהיה לי, להכין מהם מטעמים. לא צריך לשכוח שאז עוד לא נסעו כליכך הרבה לחוף-לארץ, ולא הביאו לכאן את תרבות האוכל האירופי, אני זוכר שאמי נבהלה מכל המאכלים שעשיתי אז.

"אחר-כך נסעתי לפאריס, ושם באמת למדתי לאכול ולהכין סטייק-טארטאר (לא מבושל), שבלולים וצדפות. הייתי מזמין אורחים לביתי, ומכין להם בכל פעם כמה הפתעות קולינריות. הישראלים שבאו אלי נחשבו לאבירי התרבות הצרפתית, ובקר שי הסכימו לאכול צדפות, אולי בעיניים

א ל תשים משהו על האש ותלך למקום אחר. כל דבר שאתה מבי של, אל תעזוב אותו." מגלה הסופר עמוס קינן את סוד הבישול הטוב. "זהו חוק" היסוד לכל טבח מעולה. זה מתחיל בסטייק ונמשך במאכלים מורכבים יותר."

עמוס ידוע מומן בין ידידיו הרבים כי מומחה לבישול. עכשיו הוא רוצה שיידי-עו זאת הכל. כל מי שיבוא למיסעדה החדשה שפתח בימים אלה.

מספר עמוס: "אני מבשל כבר מגיל 12. בבית, כאשר אמא עבדה, הייתי חוזר מביית-הספר ומבשל לשני אחי, אמנם, או לא הוללתי ניסים. עשיתי חביתות ותפוחי-אדמה, אך את הויקה לבישול גיליתי כבר בגיל מוקדם.

"כשגדלתי ועברתי את מילחמת-העצמ"אות, התחלתי ממש לאהוב לבשל. בשנות ה-50, כאשר כל ישראל אכלו סלטים