К 90-м годам суши уже десятилетиями подавались в США. Так почему же они вдруг стали продаваться в каждом супермаркете?

Сегодня я побывала в нескольких ресторанах и неоднократно встречала в них суши . Я купиал банку томатной пасты в Whole Foods, и там тоже были суши. Кофе, в полночь, в моем местном магазине: и снова суши. Я проходила мимо Target и не зашела туда, но если бы зашла, то там суши точно были бы тоже.

Несмотря на различные доказательства в обратную сторону, такие как новости о климате и… вообще любые новости, это отличное время для существования. Доказательством тому служат упакованные суши. Они везде и всюду: в аэропортах и на вокзалах, в продуктовых магазинах, на спортивных стадионах, в магазинах Walgreens. Я люблю постоянство, поэтому меня это успокаивает: Да, их качество варьируется, но маленькая пластиковая коробка с черным дном, веточки зелени, лепестки маринованного имбиря – они почти всегда на месте.

Трудно сказать, когда именно суши впервые появились в американских продуктовых магазинах, но четкой датой в истории американских супермаркетов является сентябрь 1986 года: когда Рюши Исии основал компанию **Advanced Fresh Concepts** (AFC) и открыл суши-бар в супермаркете Vons в Марина-дель-Рей, штат Калифорния. Он был не один: Инженер-химик, ставший ресторатором, Тонни Соесанто начал продавать Kikka Sushi в Ralphs в районе Лос-Анджелеса. В 1990 году появилась компания Fuji Foods, которая производила суши в упаковке для местных рынков Сан-Диего, и у них не заняло много времени, чтобы продвинуться внутрь страны, так что суши можно было купить в Tom Thumb, Kroger, Whole Foods, Safeway или Bristol Farms, и если не везде, то в достаточном числе мест, чтобы открыть новую эру американских суши: “Эру продуктовых магазинов”.

Большинство исследователей суши относят истоки великого американского суши-бума к началу 1960-х годов. В то время Япония становилась крупной промышленной державой, и в результате появилось целое поколение элитных японских деловых путешественников, которые работали за границей и искали хорошие суши. Волна высококлассных суши-баров поднялась, чтобы удовлетворить спрос. “Это не было чем-то обычным или хорошо известным”, – говорит Сакура Яги, операционный директор

ресторанной группы TIC, мини-империи японских ресторанов в Ист-Виллидж на Манхэттене и его окрестностях. “Как же японской кухне удалось выжить в таких условиях, когда обычные жители Нью-Йорка не очень-то жаловали суши? Да потому что эти корпоративные зарплатники как бы финансировали эти японские рестораны”.

Когда ее отец, Бон Яги, открыл ресторан Hasaki в 1984 году, он встретил сопротивление. Причина: суши были слишком элитными и дорогими для богемного Ист-Виллиджа. “Я получил несколько писем с угрозами: “О, нам не нужен модный японский ресторан в центре города!” – говорит Бон Яги. Настроение было такое: “Вот и суши-заведение прибыло в район”. Я ответил: “Качество в центре города по цене Нижнего Ист-Сайда”. Он не мог позволить себе заведения в центре города, вспоминает он. В этом и был смысл.

Существует стандартная траектория развития так называемых “этнических” кухонь в Америке. Саша Иссенберг, автор книги “**История суши**“.

> “Суши все еще были очень экзотическими. Но именно потому, что они были такими экзотическими, они были очень привлекательны для знаменитостей, которые были в восторге от того, что у них есть деньги и вкус, чтобы побаловать себя этой экзотической пищей – сырой рыбой”.

Вы можете подумать, я думаю, что эта деталь “сырая рыба” может быть препятствием для многих американцев, которые выросли, употребляя консервированного тунца и припущенного лосося. Это не совсем неправда. “Сырая рыба – это большая проблема”, – признает Иссенберг, хотя, как он отмечает, ее вкус не так уж сложен. Во-первых, он не острый. Корсон утверждает, что для вкусов 70-х и 80-х годов это был идеальный вариант, позволяющий людям чувствовать, что они едят что-то “смелое и необычное”, но при этом не отходя далеко от своей зоны кулинарного комфорта. К тому же это было полезно для здоровья, что вполне соответствовало новым диетическим рекомендациям правительства, — американцы придерживаться диеты с низким содержанием жира и холестерина, с большим количеством рыбы и злаков. Суши были не просто модными, они, по сути, были предписаны правительством.

“Все подумали: “Боже мой, я могу есть сырую рыбу? Я не умру?”

Но это не значит, что все его ели. Йоши Томе, который управлял, а затем купил то, что впоследствии стало основным рестораном суши в районе залива – “