

Щи

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Щи — классическое^[1] национальное блюдо русской кухни, многокомпонентный заправочный суп^[2], основу которого составляет рубленая белокочанная свежая или квашеная капуста, реже капустная рассада или савойская капуста, приготавливаемый на костном или мясокостном или рыбном бульоне^[3], грибном, овощном или крупяном отваре. Щи бывают вегетарианскими грибными, а также мясными, с птицей и рыбными^[4]. Помимо капусты в зависимости от рецепта в щи добавляют картофель, крупы, свежие помидоры и яблоки^[5]. Щи традиционно сервируют с пирожками, ватрушками, кулебякой, гречневой кашей или крупеником^[6], для забелки подают сметану^[7]. Наряду с борщом очень распространённое и популярное в русской кухне первое горячее блюдо^[8].

Этимология

Короткое слово «щи», редкое для русского языка, не имеет общепризнанной этимологии^[9]. Согласно этимологическому словарю М. Фасмера, слово «щи» и его более древняя, ныне диалектальная форма «шти» восходят к древнерусскому «съто» — «пропитание», «нечто сытное, корм»^[9], которое во множественном числе имело форму «съти». Производные от «съто» слова встречаются в памятниках XIV—XV веков, родственными щам словами в таком случае являются «сыт» и «насытить». По другой версии, «щи» могут происходить от «съчи» — «соки, жидкость», от этого же слова произошли такие слова, как «сок» и «щавель»^[9]. По мнению И. А. Бодуэна де Куртенэ, «щи» имеют датские корни, от слова дат. *sky* — «похлёбка, навар», которое в свою очередь происходит от фр. *jus* — «сок»^[10]. Слово «щи» имеет ласковую форму родительного падежа «щец» и прилагательное «щаной». В говорах встречаются «щечки», «ща», «щаги», и «шшы», диалектальные значения слова разнятся от «похлёбки из сушёной рыбы с крупой» до просто «капусты»^{[11][12]}.

История

Шти зборныя

Возми свинины, говядины, ветчины, изрезанного на части гуся и двух кур, кислой белой капусты и искрошенного кружками луку. Вари всё то вместе; подправь мукою с маслом, как то сказано выше, и после подбеливай сметаню.

Н. П. Осипов. Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. 1794^[13]

Щи являются основным горячим блюдом русской кухни уже долгое время. По-видимому, прообраз современных щей возник не ранее IX века, когда крестьяне стали выращивать капусту^[14]. С тех пор «неистребимый ничем аромат щей — „щаной дух“ — всегда стоял в русской избе»^[1]. О большом значении щей в питании русских говорит и неисчислимое количество пословиц и поговорок, где упоминается блюдо: *«Щи да каша — пища наша»*, *«Где щи, там и нас ищи»*, *«Тех же щей, да пожиже/погуще влей»*, *«Это тебе не лаптем щи хлебать»*, *«Поучи жену щи варить»* и т. д.

Несмотря на местные различия в приготовлении блюда и многочисленные его варианты, оставался неизменным принцип приготовления: в глиняном

(позже — чугуном) горшке в русской печи, которая позволяла выдержать мягкий температурный режим во время приготовления. Сам щаной горшок также был предметом почитаемым — его даже мыли особо тщательно, при этом заговаривая.

За историю щей в принцип их приготовления была внесена только одна поправка (исключая расширение букета пряностей, становившихся доступными). В XIX веке, когда русская кухня за счёт приглашаемых знатью поваров испытала влияние французской кухни, из щей была удалена мучная заправка, ранее традиционно вносимая (см. также жур).

Щи повседневно и повсеместно употреблялись всеми слоями населения, при этом отличаясь компонентами: если обеспеченные слои общества могли позволить себе *богатые* щи, то беднота нередко ограничивалась *пустыми*. По мнению В. В. Похлёбкина, щи можно есть чуть ли не ежедневно, поскольку они не приедаются. Щи были доступны и во время христианского поста, поскольку могли быть приготовлены без скоромных продуктов. Замороженные щи зимой брали с собой в дорогу.

На Русском Севере щи выделяли среди прочих супов, которые относились к разряду похлёбок. Щи отличала довольно густая консистенция и обязательная варка, в то время как многие похлёбки готовились просто заливая ингредиенты водой или квасом^[15].

Описание блюда



Щи с осетриной

Щи — суп с говядиной. Но это не обыкновенный говяжий суп, но великолепное русское блюдо с разной говядиной и яйцами, и сметаной, и зеленью.

Кнут Гамсун. В сказочной стране. 1908^[16]

В полный набор продуктов для щей входят следующие компоненты:

- капуста в свежем или квашеном виде или заменяющая её овощная масса (щавель, крапива, репа)^[17];
- мясо или, в редких случаях, рыба, грибы;
- коренья (например, морковь, петрушка);
- пряности (лук, сельдерей, чеснок, укроп, перец, лавровый лист);
- кислая заправка (капустный рассол, сметана, яблоки).

Главный овощ и кислота являются обязательными для любых щей.

Кисловатый вкус щей является их главным признаком, но он может создаваться не только капустой (хотя чаще всего щи делают именно с капустой и кислый

вкус создаётся именно ею и её рассолом). Однако кислый вкус может быть создан, например, щавелём, разваром антоновских яблок, солёными грибами. Нередко в щах сочетаются различные кислые продукты. В щи в настоящее время вносят также и картофель, который загущает суп, но при этом он может быть извлечён после приготовления.

Главным принципом приготовления щей является закладка продуктов в суп без предварительных процедур приготовления, таких как обжаривание или пассерование (исключая квашеную капусту, которая тушится отдельно). Закладка сырых продуктов в суп является характерным приёмом русской кухни.

Мясные щи, как правило, готовятся на говяжьем бульоне, при этом мясо отваривается чаще целым куском. В западных областях России также используется свинина и домашняя птица, но такие щи нехарактерны для традиционной русской кухни. Также в щи может быть добавлено немного ветчины.

Постные щи могут быть грибными или полностью овощными, известными как «пустые». Существуют и рыбные щи, но поскольку для их приготовления требуется определённое сочетание определённых сортов рыбы при их отдельной тепловой обработке (при иных сочетаниях блюдо является не столь вкусным), они распространения не получили.

В любом варианте щи отличает большой набор пряностей — прежде всего, пряных трав и, в меньшей степени, классических пряностей (только чёрный перец и лавровый лист). Пряности в щи вносятся, по крайней мере, дважды. Наряду с пряностями, в суп могут быть добавлены дополнительные компоненты, улучшающие вкус, в виде солёных грибов, мочёных яблок и т. п.

Разновидности

По подсчётам В. В. Похлёбкина, щи насчитывают 24 варианта, от «пустых» (постных) до «богатых»^[17]. В мясном бульоне для **богатых** (иначе **сборных** или **петровских**) щей отваривали кости от копчёностей, ветчину, мясо и курицу^{[18][19]}. Щи **боярские** готовят в горшочках с жареным мясом, тушёной квашеной капустой с овощами с нашинкованными грибами на грибном отваре с мучной пассеровкой^{[7][19]}. Похожие **болгарские** щи готовят в горшочках на грибном бульоне с квашеной капустой и жареными грибами, без мяса^[20]. Для **царских** щей бульон варят на говяжьей грудинке, свежую капусту тушат на сливочном масле^[21]. В **уральские** щи на квашеной капусте вместо картофеля добавляют сваренную отдельно перловую крупу, иногда рисовую, пшённую^[22] или овсяную^{[6][5]}, такие щи уральцы ещё называют **«толстыми»**^[19]. Щи из свежей капусты с картофелем на рыбном бульоне называются **донскими**^[21]. Щи из свежей капусты с грибами именуют **грибоедовскими**^[23]. **Морочанские** щи варят с капустой и щавелем без картофеля и заправляют мучной пассеровкой^[5]. Для **суточных щей** квашеную капусту долго тушат с костями свинокопчёностей^{[7][6][4]}. В **ленивых щах** присутствует только крупно нарезанная капуста, мучная пассеровка и сметана^[21]. Весенние **зелёные щи** готовят не из капусты, а щавеля, шпината или молодой крапивы, **рахмановскими** называются зелёные щи на рыбном бульоне с кусочками отварной или жареной рыбы^{[7][24][23]}.

Примечания

- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} В. В. Похлёбкин, 2015.
- ↑ Кулинария, 1955.
- ↑ А. И. Мглинец, 2014.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2} А. С. Ратушный, 2016.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} С. И. Рагель, 2018.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} Н. А. Анфимова, 2008.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4} А. Т. Васюкова, 2015.
- ↑ Кулинарное путешествие по СССР, 2013.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} *Цыганенко Г. П.* Щи // Этимологический словарь русского языка: Более 5000 слов. — 2-е изд., перераб. и доп. — К.: Радянська школа, 1989. — С. 499. — 511 с. — ISBN 5-330-00735-6.
- ↑ щи // Этимологический словарь русского языка = Russisches etymologisches Wörterbuch : в 4 т. / авт.-сост. М. Фасмер ; пер. с нем. и доп. чл.-кор. АН СССР О. Н. Трубачёва, под ред. и с предисл. проф. Б. А. Ларина [т. I]. — Изд. 2-е, стер. — М. : Прогресс, 1987. — Т. IV : Т — Ящур. — С. 506.
- ↑ *Черных П. Я.* Щи // Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2 т. — 3-е изд., стереотип. — М.: Русский язык, 1999. — Т. II. — С. 435. — 560 с. — 8000 экз. — ISBN 5-200-02686-5.
- ↑ Щи // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб. : Типография М. О. Вольфа, 1880—1882.
- ↑ *Осипов Н. П.* Окрошка // Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. — СПб.: Типография Ф. Мейерау, 1794. — С. 209. — 219 с.
- ↑ Русский дух Архивная копия от 1 сентября 2022 на Wayback Machine. // The New Times, 22.02.2011
- ↑ *Осипова К. В.* Щи на Русском Севере: культурно-языковая символика Архивная копия от 16 мая 2021 на Wayback Machine // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология, 2017
- ↑ *Гамсун К.* В сказочной стране. II // Собрание сочинений в 12 томах / Пер. Ю. Балтрушайтиса. — СПб.: Шиповник, 1908. — Т. VII. — С. 129. — 307 с.
- ↑ В. В. Похлёбкин, 1985, Супы, с. 111.
- ↑ Е. М. Величко, 1992.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} Н. И. Ковалёв, 1995.
- ↑ Н. И. Ковалёв, 1992.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} В. В. Усов, 2017.
- ↑ В. Д. Андросова, 1986.
- ↑ Перейти обратно:^{1 2} Русские блюда на нашем столе, 1990.
- ↑ Н. И. Ковалёв, 1999.

Литература

- *Алёхин И. В.* Щи из квашеной капусты с грибами — Щи богатые // Грибная кухня народов мира. — Нальчик: РИО, 1991. — С. 40—42. — 160 с. — 100 000 экз. — ISBN 5-7080-0062-7.
- *Ананьев А. А.* Щи // Супы. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1957. — С. 43—53. — 191 с. — (Библиотека повара). — 200 000 экз.
- *Андросова В. Д., Захарова Т. И.* Щи // Супы. — М.: Экономика, 1986. — С. 14—25. — 127 с. — (Библиотечка повара). — 100 000 экз.
- *Аношин А. В., Михайлов В. С.* Щи // Русские блюда на нашем столе. — Краснодар: Краснодарское книжное издательство, 1990. — С. 32—37. — 337 с.
- *Ануфриев В. М., Никашин Ф. П., Скрипкин Г. М.* Щи из квашеной капусты. Щи из квашеной капусты с головизной. Щи из свежей капусты. Щи из рассады // Основы кулинарии. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1941. — С. 231—232. — 360 с. — 5000 экз.

- *Анфимова Н. А.* Щи // Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — С. 105—108. — 352 с. — 5000 экз. — ISBN 978-5-7695-4825-3.
- *Беловинский Л. В.* Щи // Иллюстрированный энциклопедический историко-бытовой словарь русского народа. XVIII — начало XIX в. / под ред. Н. Ерёминной. — М.: Эксмо, 2007. — С. 773. — 784 с. — 5000 экз. — ISBN 978-5-699-24458-4.
- *Васюкова А. Т.* Щи // Технология продукции общественного питания. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — С. 190—192. — 496 с. — 500 экз. — ISBN 978-5-394-02516-7.
- *Величко Е. М. и др.* Щи // Русская народная кухня / Е. М. Величко, Н. И. Ковалёв, В. В. Усов. — М.: Агропромиздат, 1992. — С. 110—118. — 303 с. — 100 000 экз. — ISBN 5-10-0000-31-7.
- *Ишков А. А., Лагунов Л. Л., Лифшиц М. О., Новиков В. М., Покровский А. А., Сидоров В. А.* Щи с салакой — Щи из квашеной капусты с консервами // Рыбные блюда / под ред. Л. И. Воробьёвой. — М.: Пищевая промышленность, 1966. — С. 212—215. — 412 с. — 100 000 экз.
- Щи из свежей капусты. Щи из квашеной капусты. Щи из квашеной капусты с головизной. Щи из капустной рассады. Летние щи с картофелем // Книга о вкусной и здоровой пище / И. К. Сиволап (редактор). — М.: Пищепромиздат, 1954. — С. 88—89. — 400 с. — 500 000 экз.
- *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Щи // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — 256 с. — 150 000 экз. — ISBN 5-268-00916-8.
- *Ковалёв Н. И.* Щи // Блюда русского стола. История и названия. — СПб.: Лениздат, 1995. — С. 9—21. — 317 с. — 10 000 экз. — ISBN 5-289-01718-6.
- *Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я.* Щи // Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. — С. 202—208. — 520 с. — 5000 экз. — ISBN 5-93211-006-6.
- *Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А.* Щи // Технология приготовления пищи / Под ред. проф. М. А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999. — С. 165—168. — 480 с. — 5000 экз. — ISBN 5-93211-002-3.
- *Ковалёв Н. И., Усов В. В.* Щи болгарские // Кухня, полная чудес. — Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1992. — С. 50. — 256 с. — 65 000 экз. — ISBN 5-7529-0482-X.
- Щи // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. А. И. Ревина. — М.: Советская энциклопедия, 1960. — Т. 2. — С. 711—712. — 770 с.
- Щи // Кулинарное путешествие по СССР / авт. текста О. Мироненко. Т. Ивашкова. — М.: Аванта+, 2013. — С. 17—18. — 113 с. — (Советский стиль). — ISBN 978-5-98986-716-5.
- Заправочные супы // Кулинария / Гл. ред. М. О. Лифшиц. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1955. — С. 86—89. — 960 с.
- *Маслов Л. А.* Щи из свежей капусты. Щи из свежей капусты с рыбой. Щи из свежей капусты с рыбными консервами // Кулинария. — 4-е стереотипное. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1958. — С. 166—170. — 295 с. — 200 000 экз.
- *Мглинец А. И.* Щи // Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — С. 159. — 206 с. — ISBN 978-5-4377-0065-5.
- *Похлёбкин В. В.* Щи // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 420—423. — 456 с. — 4000 экз. — ISBN 978-5-699-75127-3.
- *Похлёбкин В. В.* Щи // Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 17—22. — 304 с.
- *Похлёбкин В. В.* Тайны хорошей кухни. — 3-е издание, исправленное и дополненное. — М.: Молодая гвардия, 1985. — 191 с. — (Эврика). — 100 000 экз.

- *Рагель С. И.* Щи // Технология приготовления пищи: учеб. пособие. — Мн.: РИПО, 2018. — С. 105—110. — 570 с. — 1400 экз. — ISBN 978-985-503-827-7.
- *Ратушный А. С.* Щи. Щи из свежей капусты. Щи из квашеной капусты. Щи суточные // Всё о еде от А до Я: Энциклопедия. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — С. 427—428. — 440 с. — 300 экз. — ISBN 978-5-394-02484-9.
- *Сокольский И.* Пирожки с опилками для Лермонтова и щи для Печорина // Наука и жизнь : журнал. — 2014. — Вып. 9. — С. 100—103. — ISSN 0028-1263.
- *Усов В. В.* Щи // Основы кулинарного мастерства: искусство приготовления закусок и основных блюд / Владимир Усов, Лидия Усова. — М.: Эксмо, 2017. — С. 222—232. — 384 с. — (Кулинарное искусство. От профессионалов). — ISBN 978-5-699-80934-9.
- *Осипова К. В.* Щи на Русском Севере: культурно-языковая символика // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология, 2017
- *Sinclair C. G.* shchi // Dictionary of Food: International Food and Cooking Terms from A to Z. — Second Edition. — London: A & C Black^[en], 2004. — P. 526. — 632 p. — ISBN 978-1-4081-0218-3.
- *Erhard Gorys.* Schtschi // Das neue Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück. — München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1997. — S. 486. — 599 S. — ISBN 3-423-36008-9.