Уха

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

**Уха́**[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-1) (от [праслав.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *juxa* — «[похлёбка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B0), жижа»[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-2)) — старинное [русское](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) первое блюдо, представляющее собой [прозрачный отвар](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%B0%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%BF) из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3), моркови и лука с различными [приправами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B8)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-4). В классической подаче к ухе сервируют [кулебяку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D1%8F%D0%BA%D0%B0) и [расстегаи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%B0%D0%B9)[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_cead5129b00b0da1-5)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6). «Повар королей и король поваров» [Антуан Карем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BC%2C_%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8_%D0%90%D0%BD%D1%82%D1%83%D0%B0%D0%BD) признавал за ухой статус «самого [национального супа](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9D%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE&action=edit&redlink=1)» у русских[[7]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-7).

Для ухи подходит любая речная рыба, из проточной воды[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-8). Самая вкусная уха получается на [рыбном бульоне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B1%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) из живой рыбы: [стерляди](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BB%D1%8F%D0%B4%D1%8C), [окуня](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BD%D1%8C), а также [судака](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0%D0%BA), [налима](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%BC) и [сига](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D0%B3%D0%B8)[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7cffb8cf1ff5c96e-9), [ершей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%91%D1%80%D1%88) и [пескарей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%8C)[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-8) или разной мелкой рыбы[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6), дающей клейкий экстрактивный [бульон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B1%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) янтарного оттенка[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_b966ad21b9662e0c-10). Для такой ухи из только что пойманной рыбы, по мнению [Е. И. Молоховец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%86%2C_%D0%95%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0), не требуется ничего, кроме луковицы[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7cffb8cf1ff5c96e-9). Крепость навару из мелкой рыбы придаёт большое количество слизи, которой она покрыта, поэтому рыбу [потрошат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B0_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D1%8B), не очищая от [чешуи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%88%D1%83%D1%8F)[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-8)[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_cead5129b00b0da1-5)[[11]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_709d5e0d341011c9-11). Удаляя внутренности, обязательно удаляют жабры, а [печень](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D1%8C_%28%D1%81%D1%83%D0%B1%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%29), [икру](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BA%D1%80%D0%B0_%28%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F%29) и [молоки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%B8) варят вместе с рыбой[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-12). Из уснувшей, [мороженой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D1%8B), прудовой и озёрной рыбы уха получается с привкусом горечи и неприятным запахом и требует дополнительных специй[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6). Рыбу из непроточной воды для ухи выдерживают несколько дней в садках с чистой речной водой или вымачивают в виноградном уксусе[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-12).

Процесс приготовления ухи в общем виде включает два основных этапа. Сначала варят [рыбный бульон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B1%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD), для крепости и специфического духа[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13) обычно из мелкой, «сорной» рыбы (ершей, окуней), часто до её полного разваривания[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0%22%20%5Cl%20%22cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-12), его процеживают и осветляют[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-8). [Оттяжку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D1%82%D1%8F%D0%B6%D0%BA%D0%B0_%28%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F%29) для рыбного бульона готовят из истолчённой икры частиковых[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_5b24c0ca2740691b-14)[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_cead5129b00b0da1-5)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6) или осетровых[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_b966ad21b9662e0c-10) или яичных белков[[15]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_31f80fa6df5fdaf3-15). На следующем этапе в прозрачный рыбный бульон для «сладости и нежности»[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13) закладывают варить куски «благородной» рыбы (налима, сига), которую уже будут подавать на стол[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3), её варят с с луковицами, кореньями, реже с [лавровым листом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82) и перцем, кладут также ломтики лимона без зёрен и [цедры](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0) или вливают [лимонный сок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%BA) при подаче. В некоторых рецептах уху готовят на основе куриного бульона или овощного отвара[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-8)[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-12). Уху подают только горячей, с кусочками рыбы, рубленой зеленью[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-12), к ней сервируют [кулебяку](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D1%8F%D0%BA%D0%B0) или [расстегаи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%B0%D0%B9), часто на [розетке](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B0_%28%D0%BF%D0%BE%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B0%29) кружок лимона и рубленую зелень[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6).

История

Карасёва ушица — гостиная еда.

Русская народная пословица[[16]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-16)

Что́ за уха! Да как жирна:
Как будто янтарём подёрнулась она.

[И. А. Крылов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%8B%D0%BB%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87). [Демьянова уха](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D1%83%D1%85%D0%B0). 1813[[17]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-17)

Уха считается одним из самых древних русских жидких блюд, прародительницей всех русских супов, на что указывает этимология самого слова [санскритского](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D1%80%D0%B8%D1%82) происхождения со значением «отвар», «жижа»[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3), который вплоть до начала XIX века[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18) готовили не только из рыбы, но и из мяса птицы, грибов и дичи. Первые упоминания ухи обнаруживаются ещё в [Студийском уставе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%B2) и [Воскресенской летописи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D1%81%D0%BA%D1%80%D0%B5%D1%81%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%81%D1%8C). В «Росписи царским кушаньям» и «Росписях кушаний боярина В. И. Морозова» перечисляются ухи куриные, мясные, окунёвые, мнёвые, осетровые, а также сладкие[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13), поэтому выражение «уха из петуха» — не [каламбур](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%BC%D0%B1%D1%83%D1%80)[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_627584eba08e1805-19)[[20]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C-20). Ухи классифицировали на белые (с луком), жёлтые (с шафраном) и чёрные (с корицей, гвоздикой и перцем). Белую куриную уху варили без круп, а чёрную и шафранную — с «пшеном сарацинским», [рисом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81). В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» есть выражение «ухи рядовые и горячие», встречается уха «окуневая застуженая» и ухи назимые, которые выставляли на холод для застывания и подавали на закуску[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3). Среди рыбных ух «рядовой» называлось блюдо с кусками рыбы и различными «[гарнирами](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D1%80)» ([тельным](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%28%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE%29), клёцками-толченцами, налимьими печёнками и [щипаные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D1%8F) — с мелко накрошенной рыбой)[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3). В старинных рецептах дозировка ингредиентов и пряностей для ухи приводилась на две порции, и на пирах блюдо подавали на двоих, что приводило к спорам между самолюбивыми боярами по поводу того, кому с кем есть. Уху на стол подавали нескольких видов, а «меж ух пироги»: [пирожки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%BE%D0%BA), [карасики](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BA_(%D0%BF%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%BE%D0%BA)&action=edit&redlink=1), [караваи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D0%B9)[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3). К ухе также сервировали бобки ([клёцки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BB%D1%91%D1%86%D0%BA%D0%B8) из пресного теста) и кундумы, или кундюбки[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0%22%20%5Cl%20%22cite_note-_2b306155cf981cc1-21), которые, по рецепту [В. А. Лёвшина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%91%D0%B2%D1%88%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), представляли собой обжаренные и отваренные [ушки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%88%D0%BA%D0%B8_%28%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE%29) с грибной начинкой[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_a77e2aecad4f239a-22).

От древних ух произошли позднее крупяные и [овощные супы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%BF), [лапша](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF_%D1%81_%D0%BB%D0%B0%D0%BF%D1%88%D0%BE%D0%B9) и [похлёбки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B0), получившие постепенно собственные названия, мясные отвары благодаря заимствованию из [французской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) стали бульонами[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13), а прежнее имя сохранилось только за рыбным бульоном без засыпок[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_2b306155cf981cc1-21). В конце XIX века под французским влиянием в русской [ресторанной кухне](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F&action=edit&redlink=1) уху стали [осветлять](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D1%82%D1%8F%D0%B6%D0%BA%D0%B0_%28%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F%29) и обезжиривать под [консоме](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BE%D0%BC%D0%B5), в русских трактирах оставались верными старинным канонам жирной, наваристой и неосветлённой ухи, в которую при необходимости ещё и добавляли растопленного [сливочного масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13). Уху в современном понимании блюда [Е. И. Молоховец](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%86%2C_%D0%95%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) классифицировала как [прозрачный](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%B0%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%BF) [рыбный суп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%BF)[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7cffb8cf1ff5c96e-9). [В. В. Похлёбкин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) отдавал должное уникальности ухи в ряду других жидких блюд русского стола и тоже не считал возможным именовать ухой [заправочные рыбные супы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%83%D0%BF) с добавлением круп или [пассерованных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) на масле овощей[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_78551942a92f782c-23).

Виды

По сведениям В. В. Похлёбкина, насчитывается 18 видов ухи[[24]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_90a7c224b3a72557-24). Рецепты носят названия по видам рыбы, по местности или по дополнительным ингредиентам. Самой знатной считалась янтарная уха, или красная, из [красной рыбы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0), наиболее ценных пород [осетровых](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-4). Двойной называется уха, сваренная на предварительно приготовленном рыбном бульоне[[25]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_73106157e988cdd0-25). Для тройной янтарной ухи в бульон на куриных костях закладывают отдельно отваренные рыбные пищевые отходы (хребтовые кости, головизну) и запечённые лук и морковь с зеленью укропа и чёрным перцем. В готовый процеженный бульон добавляют ценную рыбу (дорадо или [сёмгу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%82%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BE%D1%81%D1%8C)) и отваренные морковь и картофель. Перед подачей тройную янтарную уху приправляют сливочным маслом, окрашенным в жёлто-оранжевый цвет от пассерованной в нём моркови[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6). Роскошным блюдом считалась [стерляжья уха](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BB%D1%8F%D0%B6%D1%8C%D1%8F_%D1%83%D1%85%D0%B0) с обязательными жёлтыми блёстками жира, перед подачей её приправляли [шампанским](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D0%BC%D0%BF%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5) «[Клико](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D0%9A%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE)» или сухим [белым вином](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D0%B5_%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE)[[9]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7cffb8cf1ff5c96e-9). По словам [А. Дюма](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%8E%D0%BC%D0%B0%2C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%28%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%86%29), русские сходили с ума по стерляжьей ухе[[26]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-26), ныне [стерлядь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BB%D1%8F%D0%B4%D1%8C) внесена в [Красную книгу](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8)[[27]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-27).

[Налимовую](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%BC) уху, или иначе мнёвую[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0%22%20%5Cl%20%22cite_note-_2b306155cf981cc1-21), с характерным печёночным вкусом[[12]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_dcca1de0cb48a9d7-12) подают с [припущенной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) отдельно с [лимонным соком](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%BA) налимьей печёнкой, по рецепту [В. А. Лёвшина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D1%88%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), и с [молоками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%B8)[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_a77e2aecad4f239a-22)[[10]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_b966ad21b9662e0c-10). Бульон для мнёвой ухи варят на налимьих головах, костях и плавниках, а из измельчённого [рыбного филе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%84%D0%B8%D0%BB%D0%B5) с яйцом и мукой готовят [фрикадельки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D0%B8)[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13). Макарьевскую приказчичью уху варили из стерляди и налима с луковицей, нашпигованным [корицей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0_%28%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%29) и гвоздикой, по готовности вливали в кастрюлю стакан мадеры и крошили пшеничный хлеб и добавляли нарезанный лимон[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18). Если бульон из налима и стерляди на огуречном [рассоле](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB_%28%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B0%29) с колечками лука и красным [уксусом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81) загустить [пшеничной мукой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D1%83%D0%BA%D0%B0), получится барская уха[[28]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_da0e7ca2b0a67845-28). Бульон для щучьей ухи варят из головы с плавниками, потом его доводят до кипения с овощами и пряностями, дают настояться, чтобы затем отварить в нём куски щуки. Щучью голову подают отдельно, посыпанную чесноком[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3). Карасёвую уху по рецепту со времён В. А. Лёвшина[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_a77e2aecad4f239a-22) заправляют рисом[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_78551942a92f782c-23). Архиерейскую уху начинают готовить с бульона из индейки или курицы, затем в нём отваривают до кашеобразного состояния мелкую речную рыбу в марлевом мешочке, после которой отваривают до полуготовности ломти осетрины. Затем бульон процеживают и закладывают в него стерлядь со специями. Перед подачей архиерейской ухи в бульон добавляют пару рюмок [водки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%BA%D0%B0)[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7052690bd9ef617c-6). У [Н. П. Осипова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%29) имеется рецепт пьяной ухи, согласно которому несколько видов рыбы следует варить в «[кислых штях](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%81%D0%BB%D1%8B%D0%B5_%D1%89%D0%B8)», затем влить в отвар белого вина и [французской водки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%8C%D1%8F%D0%BA), а подавать с [поджаренным сухим хлебом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B8)[[28]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_da0e7ca2b0a67845-28). В опеканной ухе, упоминающейся ещё в «[Домострое](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B9)», рыбу, по данным В. В. Похлёбкина, либо обжаривали предварительно в яйце, либо доводили до готовности в печи в горшке под взбитыми яйцами[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_78551942a92f782c-23). Имеются рецепты ухи с [рыбными пельменями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8), [кнелями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BD%D0%B5%D0%BB%D0%B8) из филе судака[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_5b24c0ca2740691b-14), [фрикадельками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D0%B8)[[29]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8d03cdfd0dbef061-29) из щучьей или окунёвой икры[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_2b306155cf981cc1-21).

На севере России готовят [молочную уху](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D0%B9%D1%82%D1%82%D0%BE), или соловецкую[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_627584eba08e1805-19), из мелкой очищенной рыбы с маслом[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13)[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_2b306155cf981cc1-21)[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-4), позаимствованную некогда новгородцами у [угро-финнов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D0%BD%D0%BD%D0%BE-%D1%83%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B)[[19]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_627584eba08e1805-19). В [Псковской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C) и [Ленинградской областях](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C) варят чудскую или псковскую[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-4) уху из [снетков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BA), в [Карелии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F), [Архангельской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D1%85%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C) и [Вологодской областях](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C) — вялую[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_78551942a92f782c-23) или онежскую уху[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-4) из [сущика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%89%D0%B8%D0%BA)[[30]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6b8ea96fe215da8b-30)[[11]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_709d5e0d341011c9-11) — сушёных окуньков, ершей и снетков, приготовляемых с [рыжиками](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B6%D0%B8%D0%BA_%28%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B1%29)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_8e570fe2ab4f8f13-4). В [поморской кухне](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%8B) архангельскую уху готовили из трески с тресковой печенью[[31]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_7175096ca9051c2b-31). На юге ростовскую уху готовят с судаком на прозрачном рыбном бульоне с нарезанным на дольки картофелем, луком и корнем петрушки, а также нарезанными кружочками свежими помидорами, а при подаче гарнируют сливочным маслом и зеленью[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_5b24c0ca2740691b-14)[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13)[[15]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_31f80fa6df5fdaf3-15). В рецепте из рассказа «Рыбий бог» [В. А. Солоухина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%83%D1%85%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) помидоры затем вынимают, чтобы очистить от кожицы и размять, а полученную «красную жижу» опять вливают в уху[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18). В Сибири варят уху из [хариусов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%83%D1%81%D1%8B)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13). Рыбацкую уху варят из мелкой живой рыбы в котелке на берегу по основному рецепту, в приморских местах, по рецепту П. М. Зеленко, добавляют толчёных крабов[[8]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_6c0d0d34eaadfe57-8), и вместе с рыбой в готовый бульон закладывают крупно нарезанный картофель и лук[[14]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_5b24c0ca2740691b-14)[[13]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_1c71dea615555ddd-13)[[3]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_0c05c9c3f8285ebf-3). В региональных рецептах рыбацкую уху приправляют водкой, чтобы уха не портилась в жару, щепоткой золы, сухими грибами, [крапивой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D0%B2%D0%B0), [черемшой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BC%D1%88%D0%B0), [чабрецом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BD), толчёным с солью чесноком[[20]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C-20). В уху бурлацкую из мелкой рыбы добавляли с картофелем мелкий лук-сеянец, а также сливочное масло[[21]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_2b306155cf981cc1-21). Сборную уху готовят из разной рыбы, одновременно речной и красной[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_78551942a92f782c-23), в рецепте В. А. Лёвшина, из ершей, пескарей, окуней, налимов и стерлядей[[22]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_a77e2aecad4f239a-22). Для раковой ухи панцири варёных раков наполняют фаршем из рыбного филе и мяса из клешней раков с яйцом и размоченным в сливках хлебом и проваривают в рыбном бульоне. Прозрачная раковая уха имеет вкус рыбной и запах раков, её сервируют с фаршированными раковыми панцирями и раковыми шейками с зеленью[[23]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_78551942a92f782c-23)[[18]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_50714125f9c4ace3-18).

В культуре

[А. А. Попов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B9_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%85%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D0%B8%D0%BA%29). [Демьянова уха](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D1%83%D1%85%D0%B0). 1856

Уха с её древней историей нашла широкое отражение в произведениях [русской литературы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0), став одним из символов [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F). Чаще прочих видов русские классики упоминают стерляжью уху.

В знаменитой басне [И. А. Крылова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%8B%D0%BB%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) «[Демьянова уха](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D1%83%D1%85%D0%B0)» рассказывается о том, как крестьянин Демьян настойчиво и назойливо угощал соседа Фоку ухой и заставил гостя съесть несколько тарелок. Из точного, подробного описания состава блюда следует, что уха была сборная, богатая, из нежной речной рыбы (лещ) и жирной красной рыбы (стерлядь) и налимьей печёнки (потроха)[[32]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-_999ac5962a42a197-32). Тем не менее, Фока не выдержал такого чрезмерного угощения и сбежал. Название басни стало [фразеологизмом](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B7%D0%BC), который употребляют для описания чего-то, что назойливо предлагают, навязывают против воли и в неумеренном количестве[[33]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-33). Сам баснописец прослыл большим любителем поесть и за один присест мог съесть среди прочего три тарелки ухи с рыбными расстегаями[[34]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-34).

В России проводится несколько гастрономических фестивалей, посвящённых старинному русскому блюду. На хуторе [Курган](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD_%28%D0%90%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%29) [Азовского района](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD) [Ростовской области](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C) проводится фестиваль «[Донская уха](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%83%D1%85%D0%B0_%28%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%29)»[[35]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-35), в [Ростове](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%22%20%5Co%20%22%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2) — «Великая ростовская уха»[[36]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-36)[[37]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-37), в [Вольске](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA) — Вольский фестиваль ухи[[38]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_note-38).

Примечания

* 1. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-1) [Уха](https://ru.wikisource.org/wiki/%D0%A2%D0%A1%D0%942/%D0%A3%D1%85%D0%B0) // [Толковый словарь живого великорусского языка](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0) : в 4 т. / авт.-сост. [В. И. Даль](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D1%8C%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87). — 2-е изд. — СПб. : Типография [М. О. Вольфа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%84%2C_%D0%9C%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1882. — Т. 4. — С. 538.
	2. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-2) [уха](http://starling.rinet.ru/cgi-bin/response.cgi?root=%2Fusr%2Flocal%2Fshare%2Fstarling%2Fmorpho&basename=morpho\vasmer\vasmer&first=1&text_word=%D1%83%D1%85%D0%B0&method_word=beginning&ww_word=on&ic_word=on&sort=word&encoding=utf-rus) // [Этимологический словарь русского языка](http://etymolog.ruslang.ru/vasmer.php?id=177%E2%80%94178&vol=4) = [Russisches etymologisches Wörterbuch](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C_%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%B0_%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0%22%20%5Co%20%22%D0%AD%D1%82%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%8C%20%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%D0%B0%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81%D0%B0%20%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B0) : в 4 т. / авт.-сост. [М. Фасмер](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%2C_%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D1%81) ; пер. с нем. и доп. чл.‑кор. АН СССР [О. Н. Трубачёва](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%B0%D1%87%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9E%D0%BB%D0%B5%D0%B3_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), под ред. и с предисл. проф. [Б. А. Ларина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) [т. I]. — Изд. 2-е, стер. — М. : [Прогресс](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%81_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1987. — Т. IV : Т — Ящур. — С. 177—178.
	3. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-5) [***7***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-6) [***8***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_0c05c9c3f8285ebf_3-7) [Н. И. Ковалёв, 2000](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9D._%D0%98._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B22000).
	4. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_4-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_4-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_4-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_4-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_4-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8e570fe2ab4f8f13_4-5) [В. В. Усов, 2007](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B22007).
	5. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_cead5129b00b0da1_5-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_cead5129b00b0da1_5-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_cead5129b00b0da1_5-2) [Книга о вкусной и здоровой пище, 1954](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9A%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%BE_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B51954).
	6. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-5) [***7***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7052690bd9ef617c_6-6) [В. В. Усов, 2017](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B22017).
	7. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-7) [*Карем А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BC%2C_%D0%9C%D0%B0%D1%80%D0%B8_%D0%90%D0%BD%D1%82%D1%83%D0%B0%D0%BD) Глава XIX. О русских супах // Искусство французской кухни XIX столетия / Переведено и издаётся Т. Т. Учителевым. — СПб., 1866. — Т. I. — С. 194. — 246 с.
	8. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_8-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_8-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_8-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_8-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_8-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6c0d0d34eaadfe57_8-5) [П. М. Зеленко, 1902](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9F._%D0%9C._%D0%97%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE1902).
	9. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7cffb8cf1ff5c96e_9-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7cffb8cf1ff5c96e_9-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7cffb8cf1ff5c96e_9-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7cffb8cf1ff5c96e_9-3) [Е. И. Молоховец, 2012](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%95._%D0%98._%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%862012).
	10. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_b966ad21b9662e0c_10-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_b966ad21b9662e0c_10-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_b966ad21b9662e0c_10-2) [Основы кулинарии, 1941](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9E%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B81941).
	11. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_709d5e0d341011c9_11-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_709d5e0d341011c9_11-1) [В. В. Похлёбкин, 2015](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD2015).
	12. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_12-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_12-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_12-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_12-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_12-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_dcca1de0cb48a9d7_12-5) [Русские блюда на нашем столе, 1990](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%B0_%D0%BD%D0%B0_%D0%BD%D0%B0%D1%88%D0%B5%D0%BC_%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B51990).
	13. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-5) [***7***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-6) [***8***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-7) [***9***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-8) [***10***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-9) [***11***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_1c71dea615555ddd_13-10) [В. М. Ковалёв, 1990](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%9C._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21990).
	14. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_5b24c0ca2740691b_14-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_5b24c0ca2740691b_14-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_5b24c0ca2740691b_14-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_5b24c0ca2740691b_14-3) [А. А. Ананьев, 1957](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%90._%D0%90._%D0%90%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D1%8C%D0%B5%D0%B21957).
	15. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_31f80fa6df5fdaf3_15-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_31f80fa6df5fdaf3_15-1) [А. С. Ратушный, 2016](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%90._%D0%A1._%D0%A0%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%88%D0%BD%D1%8B%D0%B92016).
	16. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-16) Пища // Пословицы и поговорки русского народа. Из сборника [В. И. Даля](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B0%D0%BB%D1%8C%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) / Под общ. ред. Б. П. Кирдана. — М.: [Правда](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B4%D0%B0_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1987. — С. 587. — 656 с. — 200 000 экз.
	17. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-17) [*Крылов И. А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%8B%D0%BB%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) [Демьянова уха](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%BC%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0_%D1%83%D1%85%D0%B0) // Басни. — М.: [Государственное издательство художественной литературы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1958. — С. 111. — 237 с. — 225 000 экз.
	18. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-5) [***7***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_50714125f9c4ace3_18-6) [В. М. Ковалёв, 1989](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%9C._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21989).
	19. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_627584eba08e1805_19-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_627584eba08e1805_19-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_627584eba08e1805_19-2) [Н. И. Ковалёв, 1995](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9D._%D0%98._%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B21995).
	20. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C_20-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C_20-1) *В. Супруненко.* [Хоть не рыбно, да юшно](https://www.nkj.ru/archive/articles/9623/) // [Наука и жизнь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C) : журнал. — М.: [Правда](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B4%D0%B0_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1999. — Вып. 8. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20220517221908/https%3A/www.nkj.ru/archive/articles/9623/) 17 мая 2022 года.
	21. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_2b306155cf981cc1_21-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_2b306155cf981cc1_21-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_2b306155cf981cc1_21-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_2b306155cf981cc1_21-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_2b306155cf981cc1_21-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_2b306155cf981cc1_21-5) [Е. М. Величко, 1992](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%95._%D0%9C._%D0%92%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BA%D0%BE1992).
	22. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_a77e2aecad4f239a_22-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_a77e2aecad4f239a_22-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_a77e2aecad4f239a_22-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_a77e2aecad4f239a_22-3) [В. А. Лёвшин, 2017](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%90._%D0%9B%D1%91%D0%B2%D1%88%D0%B8%D0%BD2017).
	23. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_78551942a92f782c_23-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_78551942a92f782c_23-1) [***3***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_78551942a92f782c_23-2) [***4***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_78551942a92f782c_23-3) [***5***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_78551942a92f782c_23-4) [***6***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_78551942a92f782c_23-5) [В. В. Похлёбкин, 1983](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD1983).
	24. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_90a7c224b3a72557_24-0) [В. В. Похлёбкин, 1985](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD1985), Супы, с. 111.
	25. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_73106157e988cdd0_25-0) [Л. А. Черёмухина, 2013](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9B._%D0%90._%D0%A7%D0%B5%D1%80%D1%91%D0%BC%D1%83%D1%85%D0%B8%D0%BD%D0%B02013), Уха из стерляди или сигов (жёлтая), с. 45.
	26. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-26) [*Дюма А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%8E%D0%BC%D0%B0%2C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80_%28%D0%BE%D1%82%D0%B5%D1%86%29) Прогулка в [Петергоф](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%BE%D1%84) // Путевые впечатления. В России / Пер. с фр. / Ист. справки [С. Искюля](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%81%D0%BA%D1%8E%D0%BB%D1%8C%2C_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%B5%D0%B9_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87). — М.: Ладомир, 1993. — Т. 2. — С. 198. — 432 с. — 30 000 экз. — [ISBN 5-86218-039-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5862180397).
	27. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-27) [Красная книга РФ: Стерлядь Acipenser ruthenus](https://redbookrf.ru/sterlyad-acipenser-ruthenus). Дата обращения: 16 мая 2022. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20200220184343/http%3A/redbookrf.ru/sterlyad-acipenser-ruthenus) 20 февраля 2020 года.
	28. ↑ [Перейти обратно:***1***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_da0e7ca2b0a67845_28-0) [***2***](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_da0e7ca2b0a67845_28-1) [Н. П. Осипов, 1794](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9D._%D0%9F._%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B21794).
	29. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_8d03cdfd0dbef061_29-0) [В. Д. Андросова, 1986](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%94._%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B01986).
	30. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_6b8ea96fe215da8b_30-0) [В. В. Похлёбкин, 1988](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD1988).
	31. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_7175096ca9051c2b_31-0) [Л. А. Черёмухина, 2013](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%9B._%D0%90._%D0%A7%D0%B5%D1%80%D1%91%D0%BC%D1%83%D1%85%D0%B8%D0%BD%D0%B02013), Уха из трески и тресковой печени («Архангельская»), с. 45—46.
	32. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-_999ac5962a42a197_32-0) [В. В. Похлёбкин, 2008](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#CITEREF%D0%92._%D0%92._%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD2008).
	33. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-33) *[Фелицына В. П.](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%86%D1%8B%D0%BD%D0%B0,_%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B0_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0&action=edit&redlink=1" \o "Фелицына, Вера Петровна (страница отсутствует)),*[*Мокиенко В. М.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%BE%2C_%D0%92%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B9%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87) Уха. Демьянова уха // Русские фразеологизмы: Лингвострановедческий словарь / Под ред. [Е. М. Верещагина](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%89%D0%B0%D0%B3%D0%B8%D0%BD,_%D0%95%D0%B2%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%9C%D0%B8%D1%85%D0%B0%D0%B9%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87&action=edit&redlink=1) и [В. Г. Костомарова](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B9_%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87). — М.: [Рус. яз](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1990. — С. 162. — 220 с. — 50 000 экз. — ISBN 5-200-00778-Х.
	34. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-34) *Лисова О. В.* [Бараний бок, котлеты и «Ростбиф окровавленный», как изобразительно-выразительные средства в русской литературе XIX века](https://cyberleninka.ru/article/n/baraniy-bok-kotlety-i-rostbif-okrovavlennyy-kak-izobrazitelno-vyrazitelnye-sredstva-v-russkoy-literature-xix-veka) // Всё о мясе : журнал. — 2012. — С. 56—57. — [ISSN](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D1%83%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%80) [2071-2499](https://www.worldcat.org/search?fq=x0:jrnl&q=n2:2071-2499).
	35. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-35) [rodnieprostori.ru: Донская уха 2022](https://rodnieprostori.ru/donskaya-uha-2019-poezdkaiz-rostova/). Дата обращения: 17 мая 2022. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20190917045156/http%3A/rodnieprostori.ru/donskaya-uha-2019-poezdkaiz-rostova) 17 сентября 2019 года.
	36. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-36) [vashdosug.ru: Фестиваль «Великая ростовская уха»](https://www.vashdosug.ru/yaroslavl/wellness/article/75371/)
	37. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-37) [rustur.ru: Великая ростовская уха: приготовьте ложки!](https://rustur.ru/velikaya-rostovskaya-uxa-prigotovte-lozhki) Дата обращения: 14 мая 2022. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20211016181204/https%3A/rustur.ru/velikaya-rostovskaya-uxa-prigotovte-lozhki) 16 октября 2021 года.
	38. [↑](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%85%D0%B0#cite_ref-38) [eventsinrussia.com: Вольский фестиваль ухи](http://eventsinrussia.com/event/22677). Дата обращения: 17 мая 2022. [Архивировано](https://web.archive.org/web/20200130114545/http%3A/eventsinrussia.com/event/22677) 30 января 2020 года.

Литература

* *Ананьев А. А.* Уха с расстегаями или кулебякой. Уха из стерляди. Уха из налима. Уха рыбацкая. Уха ростовская. Уха из морского окуня. Уха с кнелями // Супы. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1957. — С. 168—172. — 191 с. — (Библиотека повара). — 200 000 экз.
* *Андросова В. Д., Захарова Т. И.* Прозрачные супы // Супы. — М.: [Экономика](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D0%B0_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1986. — 90—92 с. — (Библиотечка повара). — 100 000 экз.
* *Аношин А. В., Михайлов В. С.* Уха // Русские блюда на нашем столе. — Краснодар: Краснодарское книжное издательство, 1990. — С. 62—64. — 337 с.
* *Ануфриев В. М., Никашин Ф. П., Скрипкин Г. М.* Уха // Основы кулинарии. — М.: Госторгиздат, 1941. — С. 243—244. — 360 с. — 5000 экз.
* *Васюкова А. Т.* Уха рыбацкая. Уха ростовская // Технология продукции общественного питания. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — С. 201. — 496 с. — 500 экз. — [ISBN 978-5-394-02516-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785394025167).
* *Величко Е. М. и др.* Уха // Русская народная кухня / Е. М. Величко, [Н. И. Ковалёв](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29), [В. В. Усов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29). — М.: Агропромиздат, 1992. — С. 126—130. — 303 с. — 100 000 экз. — [ISBN 5-10-0000-31-7](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5100000317).
* *Зеленко П. М.* Уха // Поварское искусство. — СПб.: Типография [А. С. Суворина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B9_%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B3%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87), 1902. — С. 83—85. — 585 с.
* *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Русская уха // Рецепты русской кухни. — М.: [Мир](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%80_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1989. — С. 37—41. — 304 с.
* *Ковалёв В. М., Могильный Н. П.* Уха // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: [Советская Россия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1990. — С. 126—128. — 256 с. — 150 000 экз. — [ISBN 5-268-00916-8](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5268009168).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29)*, Карцева Н. Я.* «Вот такие пироги…» // [Наука и жизнь](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%B0_%D0%B8_%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C) : журнал. — 1979. — Вып. 12. — С. 136—141. — [ISSN](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B5%D0%B6%D0%B4%D1%83%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%B9%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%B5%D1%80) [0028-1263](https://www.worldcat.org/search?fq=x0:jrnl&q=n2:0028-1263).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29) Уха — прародительница всех супов русских // Блюда русского стола. История и названия. — СПб.: [Лениздат](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%22%20%5Co%20%22%D0%9B%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82), 1995. — С. 29—39. — 317 с. — 10 000 экз. — [ISBN 5-289-01718-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5289017186).
* [*Ковалёв Н. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%91%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29)*, Куткина М. Н., Карцева Н. Я.* Ухи // Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. — С. 196—200. — 520 с. — 5000 экз. — [ISBN 5-93211-006-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5932110066).
* [*Лёвшин В. А.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%91%D0%B2%D1%88%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D0%B9_%D0%90%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Уха. Уха раковая. Уха карасёвая. Уха стерляжья. Уха налимовая. Уха сборная // Русская поварня. — М.: Издательство «Э», 2017. — С. 74—75. — 208 с. — [ISBN 978-5-699-91708-2](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699917082).
* Рыбный бульон (уха). Уха из стерлядей. Уха из налимов. Уха рыбацкая. Уха ростовская // [Кулинария](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F_%28%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0%29) / Гл. ред. М. О. Лифшиц. — М.: Госторгиздат, 1955. — С. 249—250. — 960 с.
* *Маслов Л. А.* Уха с расстегаями. Уха из стерлядей // Кулинария. — 4-е стереотипное. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1958. — С. 104. — 295 с. — 200 000 экз.
* [*Молоховец Е. И.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%86%2C_%D0%95%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B0_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0) Супы рыбные // [Подарок молодым хозяйкам](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BA_%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D1%8B%D0%BC_%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D0%BA%D0%B0%D0%BC). — М.: [Эксмо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BC%D0%BE), 2012. — С. 65—69. — 816 с. — [ISBN 978-5-699-59217-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699592173).
* [*Осипов Н. П.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B9_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D0%BF%D0%B8%D1%81%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%29) Уха // Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. — СПб.: Типография Ф. Мейерау, 1794. — С. 200—201. — 219 с.
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Уха // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 367—368. — 456 с. — 4000 экз. — [ISBN 978-5-699-75127-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699751273).
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Уха // О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. — Мн.: [Полымя](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%8B%D0%BC%D1%8F), 1988. — С. 83—84. — 224 с. — 200 000 экз. — [ISBN 5-345-00218-5](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5345002185).
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Уха // Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 22—25. — 304 с.
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Тайны хорошей кухни. — 3-е издание, исправленное и дополненное. — М.: [Молодая гвардия](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%8F_%D0%B3%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B8%D1%8F_%28%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%29), 1985. — 191 с. — (Эврика). — 100 000 экз.
* [*Похлёбкин В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B8%D0%BD%2C_%D0%92%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BC_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87) Фонвизин. Басни // Из истории русской кулинарной культуры. — М.: [Центрполиграф](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84), 2008. — С. 82. — 451 с. — (Классика кулинарного искусства). — 3000 экз. — [ISBN 978-5-9524-3457-8](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785952434578).
* *Ратушный А. С.* Уха — рыбный бульон прозрачный. Уха из судака и налима. Уха из стерляди. Уха ростовская. Уха с рыбными фрикадельками. Уха рыбная с расстегаями // Всё о еде от А до Я: Энциклопедия. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — С. 395—397. — 440 с. — 300 экз. — [ISBN 978-5-394-02484-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785394024849).
* Уха // [Книга о вкусной и здоровой пище](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BD%D0%B8%D0%B3%D0%B0_%D0%BE_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B9_%D0%B8_%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5) / [И. К. Сиволап](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%BF%2C_%D0%98%D0%B2%D0%B0%D0%BD_%D0%9A%D1%83%D0%B7%D1%8C%D0%BC%D0%B8%D1%87) (редактор). — М.: Пищепромиздат, 1954. — С. 107—108. — 400 с. — 500 000 экз.
* *Титюнник А. И., Новоженов Ю. М.* Уха рыбацкая. Уха с расстегаем // Советская национальная и зарубежная кухня. — 2-е. — М.: «Высшая школа», 1981. — С. 29—30. — 479 с. — 100 000 экз.
* [*Усов В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29) Уха // Основы кулинарного мастерства: искусство приготовления закусок и основных блюд / Владимир Усов, Лидия Усова. — М.: [Эксмо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D0%BC%D0%BE), 2017. — С. 249—251. — 384 с. — (Кулинарное искусство. От профессионалов). — [ISBN 978-5-699-80934-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785699809349).
* [*Усов В. В.*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BE%D0%B2%2C_%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%80_%D0%92%D0%B0%D1%81%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%28%D1%83%D1%87%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B9%29) Характеристика рыбных бульонов и ухи // Рыбная кухня: учебное пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — С. 262—265. — 384 с. — (Основы кулинарного мастерства). — [ISBN 978-5-7695-2251-2](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785769522512).
* Уха // Культура питания. Энциклопедический справочник / Под ред. И. А. Чаховского. — 3-е издание. — Мн.: «[Белорусская энциклопедия имени Петруся Бровки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BE%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D1%8D%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F_%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8_%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D1%83%D1%81%D1%8F_%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BA%D0%B8)», 1993. — С. 374. — 540 с. — [ISBN 5-85700-122-6](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/5857001226).
* *Черёмухина Л. А.* Северная кухня: [сборник]. — 3-е изд., испр. — Архангельск: АВФ-книга, 2013. — 208 с. — 1500 экз. — [ISBN 978-5-905810-29-9](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9785905810299).
* *Sinclair C. G.* ukha // [Dictionary of Food: International Food and Cooking Terms from A to Z](https://books.google.ru/books?id=Mdwm7jI9J10C&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false). — Second Edition. — London: [A & C Black](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=A_%26_C_Black&action=edit&redlink=1)[[en]](https://en.wikipedia.org/wiki/A_%26_C_Black), 2004. — P. 595—596. — 632 p. — [ISBN 978-1-4081-0218-3](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B0%D1%8F%3A%D0%98%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8_%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%B3/9781408102183).