

Уха

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Уха́^[1] (от праслав. *juxa* — «похлёбка, жижа»^[2]) — старинное русское первое блюдо, представляющее собой прозрачный отвар из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля^[3], моркови и лука с различными приправами^[4]. В классической подаче к ухе сервируют кулебяку и расстегаи^{[5][6]}. «Повар королей и король поваров» Антуан Карем признавал за ухой статус «самого национального супа» у русских^[7].

Для ухи подходит любая речная рыба, из проточной воды^[8]. Самая вкусная уха получается на рыбном бульоне из живой рыбы: стерляди, окуня, а также судака, налима и сига^[9], ершей и пескарей^[8] или разной мелкой рыбы^[6], дающей клейкий экстрактивный бульон янтарного оттенка^[10]. Для такой ухи из только что пойманной рыбы, по мнению Е. И. Молоховец, не требуется ничего, кроме луковицы^[9]. Крепость навару из мелкой рыбы придаёт большое количество слизи, которой она покрыта, поэтому рыбу потрошат, не очищая от чешуи^{[8][5][11]}. Удаляя внутренности, обязательно удаляют жабры, а печень, икру и молоки варят вместе с рыбой^[12]. Из уснувшей, мороженой, прудовой и озёрной рыбы уха получается с привкусом горечи и неприятным запахом и требует дополнительных специй^[6]. Рыбу из непроточной воды для ухи выдерживают несколько дней в садках с чистой речной водой или вымачивают в виноградном уксусе^[12].

Процесс приготовления ухи в общем виде включает два основных этапа. Сначала варят рыбный бульон, для крепости и специфического духа^[13] обычно из мелкой, «сорной» рыбы (ершей, окуней), часто до её полного разваривания^[12], его процеживают и осветляют^[8]. Оттяжку для рыбного бульона готовят из истолчённой икры частиковых^{[14][5][6]} или осетровых^[10] или яичных белков^[15]. На следующем этапе в прозрачный рыбный бульон для «сладости и нежности»^[13] закладывают варить куски «благородной» рыбы (налима, сига), которую уже будут подавать на стол^[3], её варят с луковицами, кореньями, реже с лавровым листом и перцем, кладут также ломтики лимона без зёрен и цедры или вливают лимонный сок при подаче. В некоторых рецептах уху готовят на основе куриного бульона или овощного отвара^{[8][12]}. Уху подают только горячей, с кусочками рыбы, рубленой зеленью^[12], к ней сервируют кулебяку или расстегаи, часто на розетке кружок лимона и рубленую зелень^[6].

История

Карасёва ушица — гостиная еда.

Русская народная пословица^[16]

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

И. А. Крылов. Демьянова уха. 1813^[17]

Уха считается одним из самых древних русских жидких блюд, прародительницей всех русских супов, на что указывает этимология самого

слова санскритского происхождения со значением «отвар», «жижа»^[3], который вплоть до начала XIX века^[18] готовили не только из рыбы, но и из мяса птицы, грибов и дичи. Первые упоминания ухи обнаруживаются ещё в Студийском уставе и Воскресенской летописи. В «Росписи царским кушаньям» и «Росписях кушаний боярина В. И. Морозова» перечисляются ухи куриные, мясные, окунёвые, мнёвые, осетровые, а также сладкие^[13], поэтому выражение «уха из петуха» — не каламбур^{[19][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. 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]. Среди рыбных ух «рядовой» называлось блюдо с кусками рыбы и различными «гарнирами» (тельным, клёцками-толченцами, налимыми печёнками и щипаные — с мелко накрошенной рыбой)^[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, карасики, караваи^[3]. К ухе также сервировали бобки (клёцки из пресного теста) и кундумы, или кундюбки^[21], которые, по рецепту В. А. Лёвшина, представляли собой обжаренные и отваренные ушки с грибной начинкой^[22].

От древних ух произошли позднее крупяные и овощные супы, лапша и похлёбки, получившие постепенно собственные названия, мясные отвары благодаря заимствованию из французской кухни стали бульонами^[13], а прежнее имя сохранилось только за рыбным бульоном без засыпок^[21]. В конце XIX века под французским влиянием в русской ресторанной кухне уху стали осветлять и обезжиривать под консоме, в русских трактирах оставались верными старинным канонам жирной, наваристой и неосветлённой ухи, в которую при необходимости ещё и добавляли растопленного сливочного масла^[13]. Уху в современном понимании блюда Е. И. Молоховец классифицировала как прозрачный рыбный суп^[9]. В. В. Похлёбкин отдавал должное уникальности ухи в ряду других жидких блюд русского стола и тоже не считал возможным именовать ухой заправочные рыбные супы с добавлением круп или пассерованных на масле овощей^[23].

Виды

По сведениям В. В. Похлёбкина, насчитывается 18 видов ухи^[24]. Рецепты носят названия по видам рыбы, по местности или по дополнительным ингредиентам. Самой знатной считалась янтарная уха, или красная, из красной рыбы, наиболее ценных пород осетровых^{[13][4]}. Двойной называется уха, сваренная на предварительно приготовленном рыбном бульоне^[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) и отваренные морковь и картофель. Перед подачей тройную янтарную уху приправляют сливочным маслом, окрашенным в жёлто-оранжевый цвет от пассерованной в нём моркови^[6]. Роскошным блюдом считалась стерляжья уха с обязательными жёлтыми блёстками жира, перед

подачей её приправляли шампанским «Клико» или сухим белым вином^[9]. По словам А. Дюма, русские сходили с ума по стерляжьей ухе^[26], ныне стерлядь внесена в Красную книгу^[27].

Налимовую уху, или иначе мнёвую^[21], с характерным печёночным вкусом^[12] подают с припущенной отдельно с лимонным соком налиимьей печёнкой, по рецепту В. А. Лёвшина, и с молоками^{[22][10]}. Бульон для мнёвой ухи варят на налиимьих головах, костях и плавниках, а из измельчённого рыбного филе с яйцом и мукой готовят фрикадельки^{[18][13]}. Макарьевскую приказчиью уху варили из стерляди и налима с луковицей, нашпигованным корицей и гвоздикой, по готовности вливали в кастрюлю стакан мадеры и крошили пшеничный хлеб и добавляли нарезанный лимон^[18]. Если бульон из налима и стерляди на огуречном рассоле с колечками лука и красным уксусом загустить пшеничной мукой, получится барская уха^[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]. Карасёвую уху по рецепту со времён В. А. Лёвшина^[22] заправляют рисом^[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^[6].

У Н. П. Осипова имеется рецепт пьяной ухи, согласно которому несколько видов рыбы следует варить в «кислых штях», затем влить в отвар белого вина и французской водки, а подавать с поджаренным сухим хлебом^[28]. В опеканной ухе, упоминающейся ещё в «Домострое», рыбу, по данным В. В. Похлёбкина, либо обжаривали предварительно в яйце, либо доводили до готовности в печи в горшке под взбитыми яйцами^[23]. Имеются рецепты ухи с рыбными пельменями, кнелями из филе судака^[14], фрикадельками^[29] из щучьей или окунёвой икры^[21].

На севере России готовят молочную уху, или соловецкую^[19], из мелкой очищенной рыбы с маслом^{[13][21][18][4]}, позаимствованную некогда новгородцами у угро-финнов^[19]. В Псковской и Ленинградской областях варят чудскую или псковскую^[4] уху из снетков, в Карелии, Архангельской и Вологодской областях — вялую^[23] или онежскую уху^[4] из сущика^{[30][11]} — сушёных окуньков, ершей и снетков, приготавливаемых с рыжиками^[4]. В поморской кухне архангельскую уху готовили из трески с тресковой печенью^[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][18][13][15]}. В рецепте из рассказа «Рыбий бог» В. А. Солоухина помидоры затем вынимают, чтобы очистить от кожицы и размять, а полученную «красную жижу» опять вливают в уху^[18]. В Сибири варят уху из хариусов^[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], и вместе с рыбой в готовый бульон закладывают крупно нарезанный картофель и лук^{[14][13][3]}. В региональных рецептах рыбацкую уху приправляют водкой, чтобы уха не портилась в жару, щепоткой золы, сухими грибами, крапивой, черемшой, чабрецом, толчёным с солью чесноком^[20].

В уху бурлацкую из мелкой рыбы добавляли с картофелем мелкий лук-сеянец, а также сливочное масло^[21]. Сборную уху готовят из разной рыбы, одновременно речной и красной^[23], в рецепте В. А. Лёвшина, из ершей, пескарей, окуней, налимов и стерлядей^[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][18]}.

В культуре



А. А. Попов. Демьянова уха. 1856

Уха с её древней историей нашла широкое отражение в произведениях русской литературы, став одним из символов русской кухни. Чаше прочих видов русские классики упоминают стерляжью уху.

В знаменитой басне И. А. Крылова «Демьянова уха» 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 налиమ్ьей печёнки (потроха)^[32]. Тем не менее, Фока не выдержал такого чрезмерного угощения и сбежал. Название басни стало фразеологизмом, который употребляют для описания чего-то, что назойливо предлагают, навязывают против воли и в неумеренном количестве^[33]. Сам баснописец прослыл большим любителем поесть и за один присест мог съесть среди прочего три тарелки ухи с рыбными расстегаями^[34].

В России проводится несколько гастрономических фестивалей, посвящённых старинному русскому блюду. На хуторе Курган Азовского района Ростовской области проводится фестиваль «Донская уха»^[35], в Ростове — «Великая ростовская уха»^{[36][37]}, в Вольске — Вольский фестиваль ухи^[38].

Примечания

- [↑] Уха // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб. : Типография М. О. Вольфа, 1882. — Т. 4. — С. 538.
- [↑] уха // 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. 177—178.
- [↑] Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6 7 8} Н. И. Ковалёв, 2000.
- [↑] Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6} В. В. Усов, 2007.
- [↑] Перейти обратно:^{1 2 3} Книга о вкусной и здоровой пище, 1954.
- [↑] Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6 7} В. В. Усов, 2017.

7. ↑ *Карем А.* 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 2 3 4 5 6} П. М. Зеленко, 1902.
9. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4} Е. И. Молоховец, 2012.
10. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} Основы кулинарии, 1941.
11. ↑ Перейти обратно:^{1 2} В. В. Похлёбкин, 2015.
12. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6} Русские блюда на нашем столе, 1990.
13. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11} В. М. Ковалёв, 1990.
14. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4} А. А. Ананьев, 1957.
15. ↑ Перейти обратно:^{1 2} А. С. Ратушный, 2016.
16. ↑ *Пицца // Пословицы и поговорки русского народа.* Из сборника В. И. Даля / Под общ. ред. Б. П. Кирдана. — М.: Правда, 1987. — С. 587. — 656 с. — 200 000 экз.
17. ↑ *Крылов И. А.* Демьянова уха // Басни. — М.: Государственное издательство художественной литературы, 1958. — С. 111. — 237 с. — 225 000 экз.
18. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6 7} В. М. Ковалёв, 1989.
19. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} Н. И. Ковалёв, 1995.
20. ↑ Перейти обратно:^{1 2} *В. Супруненко.* Хоть не рыбно, да юшно // Наука и жизнь : журнал. — М.: Правда, 1999. — Вып. 8. Архивировано 17 мая 2022 года.
21. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6} Е. М. Величко, 1992.
22. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4} В. А. Лёвшин, 2017.
23. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5 6} В. В. Похлёбкин, 1983.
24. ↑ В. В. Похлёбкин, 1985, Супы, с. 111.
25. ↑ Л. А. Черёмухина, 2013, Уха из стерляди или сигов (жёлтая), с. 45.
26. ↑ *Дюма А.* Прогулка в Петергоф // Путевые впечатления. В России / Пер. с фр. / Ист. справки С. Искюля. — М.: Ладомир, 1993. — Т. 2. — С. 198. — 432 с. — 30 000 экз. — ISBN 5-86218-039-7.
27. ↑ Красная книга РФ: Стерлядь *Acipenser ruthenus*. Дата обращения: 16 мая 2022. Архивировано 20 февраля 2020 года.
28. ↑ Перейти обратно:^{1 2} Н. П. Осипов, 1794.
29. ↑ В. Д. Андросова, 1986.
30. ↑ В. В. Похлёбкин, 1988.
31. ↑ Л. А. Черёмухина, 2013, Уха из трески и тресковой печени («Архангельская»), с. 45—46.
32. ↑ В. В. Похлёбкин, 2008.
33. ↑ *Фелицына В. П., Мокиенко В. М.* Уха. Демьянова уха // Русские фразеологизмы: Лингвострановедческий словарь / Под ред. Е. М. Верещагина и В. Г. Костомарова. — М.: Рус. яз, 1990. — С. 162. — 220 с. — 50 000 экз. — ISBN 5-200-00778-X.
34. ↑ *Лисова О. В.* Бараний бок, котлеты и «Ростбиф окровавленный», как изобразительно-выразительные средства в русской литературе XIX века // Всё о мясе : журнал. — 2012. — С. 56—57. — ISSN 2071-2499.
35. ↑ rodnieprostori.ru: Донская уха 2022. Дата обращения: 17 мая 2022. Архивировано 17 сентября 2019 года.
36. ↑ vashdosug.ru: Фестиваль «Великая ростовская уха»
37. ↑ rustur.ru: Великая ростовская уха: приготовьте ложки! Дата обращения: 14 мая 2022. Архивировано 16 октября 2021 года.
38. ↑ eventsinrussia.com: Вольский фестиваль ухи. Дата обращения: 17 мая 2022. Архивировано 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, 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.
- *Величко Е. М. и др. Уха // Русская народная кухня / Е. М. Величко, Н. И. Ковалёв, В. В. Усов.* — М.: Агропромиздат, 1992. — С. 126—130. — 303 с. — 100 000 экз. — ISBN 5-10-0000-31-7.
- *Зеленко П. М. Уха // Поварское искусство.* — СПб.: Типография А. С. Суворина, 1902. — С. 83—85. — 585 с.
- *Ковалёв В. М., Могильный Н. П. Русская уха // Рецепты русской кухни.* — М.: Мир, 1989. — С. 37—41. — 304 с.
- *Ковалёв В. М., Могильный Н. П. Уха // Русская кухня: традиции и обычаи.* — М.: Советская Россия, 1990. — С. 126—128. — 256 с. — 150 000 экз. — ISBN 5-268-00916-8.
- *Ковалёв Н. И., Карцева Н. Я. «Вот такие пироги...» // Наука и жизнь : журнал.* — 1979. — Вып. 12. — С. 136—141. — ISSN 0028-1263.
- *Ковалёв Н. И. Уха — прародительница всех супов русских // Блюда русского стола. История и названия.* — СПб.: Лениздат, 1995. — С. 29—39. — 317 с. — 10 000 экз. — ISBN 5-289-01718-6.
- *Ковалёв Н. И., 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.
- *Лёвшин В. А. 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.
- *Рыбный бульон (уха). Уха из стерлядей. Уха из налимов. Уха рыбацкая. Уха ростовская // Кулинария / 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. Супы рыбные // Подарок молодым хозяйкам.* — М.: Эксмо, 2012. — С. 65—69. — 816 с. — ISBN 978-5-699-59217-3.
- *Осипов Н. П. Уха // Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха.* — СПб.: Типография Ф. Мейерау, 1794. — С. 200—201. — 219 с.
- *Похлёбкин В. В. Уха // Кулинарный словарь.* — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 367—368. — 456 с. — 4000 экз. — ISBN 978-5-699-75127-3.
- *Похлёбкин В. В. Уха // О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник.* — Мн.: Полымя, 1988. — С. 83—84. — 224 с. — 200 000 экз. — ISBN 5-345-00218-5.
- *Похлёбкин В. В. Уха // Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецепттура).* — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 22—25. — 304 с.
- *Похлёбкин В. В. Тайны хорошей кухни.* — 3-е издание, исправленное и дополненное. — М.: Молодая гвардия, 1985. — 191 с. — (Эврика). — 100 000 экз.
- *Похлёбкин В. В. Фонвизин. Басни // Из истории русской кулинарной культуры.* — М.: Центрполиграф, 2008. — С. 82. — 451 с. — (Классика кулинарного искусства). — 3000 экз. — ISBN 978-5-9524-3457-8.
- *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.
- *Уха // Книга о вкусной и здоровой пище / И. К. Сиволап (редактор).* — М.: Пищепромиздат, 1954. — С. 107—108. — 400 с. — 500 000 экз.

- *Титюник А. И., Новоженев 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.* Уха // Основы кулинарного мастерства: искусство приготовления закусок и основных блюд / Владимир Усов, Лидия Усова. — М.: Эксмо, 2017. — С. 249—251. — 384 с. — (Кулинарное искусство. От профессионалов). — ISBN 978-5-699-80934-9.
- *Усов В. В.* 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.
- Уха // Культура питания. Энциклопедический справочник / Под ред. И. А. Чаховского. — 3-е издание. — Мн.: «Белорусская энциклопедия имени Петруся Бровки», 1993. — С. 374. — 540 с. — ISBN 5-85700-122-6.
- *Черёмухина Л. А.* Северная кухня: [сборник]. — 3-е изд., испр. — Архангельск: АВФ-книга, 2013. — 208 с. — 1500 экз. — ISBN 978-5-905810-29-9.
- *Sinclair C. G.* ukha // Dictionary of Food: International Food and Cooking Terms from A to Z. — Second Edition. — London: A & C Black^[en], 2004. — P. 595—596. — 632 p. — ISBN 978-1-4081-0218-3.