

камбуз

# ЧТО ТАКОЕ УХА И КАК ЕЕ ПРИГОТОВИТЬ

В штилевом море все бы ничего, но вот когда сидишь на румпеле при полутораметровой волне где-нибудь милях в 12 от берега, тут-то наконец понимаешь, что такое диалектический материализм. Были случаи, что я ловил рыб и по 100 кг, но это, сидя в кресле с баночкой пива в подлокотнике, на корме 12-метрового катера с двумя мощными движками на транце.

Орудовал я спиннингом, похожим на жердь из деревенского забора, оснащенный катушкой-драгой “Penn International 2”. Когда тот марлин был уже рядом с левым бортом, на память почему-то пришел эпизод случки кобеля лайки, когда ему в амурных делах помогали, как минимум, человека три. Не было и у той рыбы шансов, как не испытывал удовольствия и я сам...

Большой популярностью у аборигенов пользуется и пятнисто-желтая макрель, относящаяся к семейству скумбриевых. Это тоже некрупная зубатая хищница, но меньше двух килограммов мы ни разу не вытаскивали. Как и у тунцов, костей у макрели очень мало, и годится она на любые кулинарные изыски.

Групперов же ловят на джиг или животную приманку стоя на якорю. Я же охочусь с подводным ружьем или слингом. Без кислорода крупного хищника вытратить не так-то просто, основные баталии разворачиваются на глубинах 5–8 м. Сила группера просто удивляет — в этом году пораженный гарпуном 20-килограммовый великан ринулся в камни, где благополучно и отломал наконечник диаметром 10 мм!

Удивляют тропики и неожиданными встречами, например, с зодиаковскими лодками начала 70-х или с одноруким канадцем Брайаном, что без боязни в одиночку ходит на рыбалку на надувнухе под мотором в любую волну. Но это уже отдельная глава нашего путешествия.



*Чем себя можно и нужно баловать на реке, озере или море, вырвавшись из городских джунглей? Разумеется, разными рыбными блюдами и прежде всего ухой.*

*Но для того, чтобы правильно сварить уху, надо знать, что же это такое. Как ни странно, нет сегодня единого мнения, что такое уха и как она готовится. Попробуем во всем разобраться.*

Если обратиться к словарям и кулинарным книгам, то четкого ответа в них найти практически невозможно — все очень размыто и неточно. Однако, полистав сии талмуды, можно выяснить для себя, что есть две основные разновидности жидких горячих блюд из рыбы — это возможные виды ухи и рыбные супы. По мнению ряда источников, уха — это “жидкое рыбное горячее блюдо без добавок”. То есть в ухе, как считают примерно 35–40% специалистов по кулинарии, кроме рыбы и малого количества специй, ничего не должно быть. Ну, разве что, морковь. Некоторые даже протестуют против лаврового листа и считают, что эта специя “убивает вкус рыбы”. Но это, скорее всего, субъективный подход.

Обратимся к авторитетам и прежде всего, как и ранее, к В. В. Похлебкину: “Уха — жидкое горячее рыбное блюдо, которое, однако, неправильно было бы называть рыбным супом.

Название “уха” закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII — начала XVIII вв. В XI–XII вв. “ухой” называли также навар из мяса, в XVI–XVII вв. — из курицы. Однако уже с XV в. уху все чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому ее нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, жареным луком и т. п.”

Теперь попробуем углубиться в теорию. Итак, как же готовится самая, что ни на есть, классическая уха, от которой все остальные являются производными? Прежде чем ответить на этот вопрос, напомним, что существуют различные виды ухи в зависимости от сорта рыбы, которую можно и

нужно использовать при ее приготовлении. (Заметим сразу, что готовить, например, уху из скумбрии, селедки, плотвы, леща, пескарей, уклейки, воблы, тарани, чехони и бычков не принято.) Белой называют уху из ерша, судака, окуня и сига (в некоторых версиях — это уха с луком). Такая уха считается лучшей по навару и вкусовым качествам. Можно добавлять линя, налима и язя. Так называемая черная уха менее почетна у гурманов; варится она из красноперки, карпа, жереха, сазана, голавля или карася (есть версия, что в черную уху добавляли корицу и перец). Есть еще и красная уха, которая ведет свое название не от цвета наваара, а от слова красивый. Ее варят из благородных сортов рыб, а именно: осетра, белуги, нельмы, севрюги и лосося. У красной ухи есть и еще одно название — янтарная (бытует мнение, что это уха с шафраном). В народе также известны следующие виды ухи: рядовая, вялая, пластовая, сладкая и мневая.

Морские породы рыб — треска, макроус, палтус, морской окунь и т. д. — также годятся для ухи, несмотря на то, что многие их считают неподходящими для этого блюда.

Варят уху, как правило, из нескольких сортов рыб, нежирных и жирных. Это особенно важно, когда речь идет о морской рыбе, которая в большинстве своем суховата. Например, к нежирной треске лучше добавлять морского окуня, тогда уха будет наваристой.

Неплохо бы помнить и то, что хорошая уха получается только из свежей рыбы. Если в улове есть молодняк, то предпочтение лучше отдать ему, а из «старой» рыбы имеет смысл приготовить что-нибудь на второе...

Вернемся к вопросу о приправах. «Быстрая уха» может «обойтись» луком, солью и черным перцем, однако если хочется побаловать себя и окружающих изысками, то стоит позаботиться о наличии таких приправ, как петрушка, зеленый лук, лавровый лист,

эстрагон и т. д. В особых случаях можно подумать и о шафране, мускатном орехе и имбире. В уху из свежей рыбы принято класть только лук и морковь, если же она варится из полежавшей рыбы, то «добавлять в нее различные овощи настоятельно рекомендуется».

И наконец о важном: варить рыбу надо ровно столько, сколько предписано рецептом. В противном случае рыба будет жесткой, а бульон потеряет сладость. Примерное время варки рыбы: обычной речной и озерной — 15–20 мин., морской — 8–12 мин. (или 10–15). В Сибири рыбу, которая водится в больших реках (Лена, Обь, Енисей и т. д.), варить надо дольше, от 20 до 30 мин. (некоторые источники говорят о 25–35 мин.).

Наиболее вкусная и ароматная уха получается, если варить ее без крышки на слабом или среднем огне.

На этом теоретическую часть можно считать законченной, пора перейти к практике.

#### Уха рядовая (современный «книжный» рецепт)

Для ее приготовления требуются: 1.5 кг речной рыбы, 1.7–2.0 л воды, две средние луковицы, половина небольшой моркови, две картошины среднего размера, три-четыре лавровых листа (среднего размера), немного черного перца горошком, две чайные ложки соли и различные специи — петрушка (листья и корень), корень пастернака и одна-две веточки укропа.

Процесс приготовления следующий (версия для кухни): вычищенный и нарезанный крупными кусками картофель кладем в кипящую подсоленную воду, туда же опускаем головы, хвосты, нарезанный лук, петрушку и морковь. Варим на слабом огне около 20 мин. После этого снимаем пену или процеживаем получившийся бульон. Затем, увеличив огонь, кипятим еще около 5 мин., добавив лавровый лист и черный перец. После этого кладем в ки-

**Уха мневая** — уха из налима (мень), а также из «скользких» рыб без чешуи.

**Уха черная** — уха из жереха, сазана, голавля, сырца, карася, карпа, красноперки

**Уха белая** — уха из судака, окуня, ерша, сига (возможна добавка налима, сома, линя или язя)

**Уха морская** — уха из трески, палтуса, макроруса, нототении и ледяной рыбы

**Уха сборная** — уха из речной и красной рыбы

**Уха опеканная** — уха с обжаренной рыбой

**Уха пластовая** — уха из соленой и провяленной распластанной рыбы

**Уха вялая** — уха из высушенной на солнце мелкой рыбы, возможно добавление сухих грибов

пящий бульон очищенную рыбу, нарезанную большими кусками (толщиной 4–5 см) и варим на среднем огне около 15 мин. Во время варки рыбы необходимо следить, чтобы бульон сильно не кипел. Можно добавить по своему вкусу специи — зелень петрушки и укроп, затем на три-пять минут закрываем уху крышкой, чтобы она настоялась.

Версия для полевых условий: поскольку готовим уху на костре, следим чтобы жар был постоянным, но не сильным, а котел с ухой висел таким образом, чтобы ветер не сдувал языки пламени вбок. Это — не эстетическая составляющая процесса приготовления, а показатель того, насколько равномерно жар поступает к котлу (кастрюле и т. д.). На природе процеживать бульон сложно и в принципе не надо, достаточно подождать, когда уха настоится — и вперед с ложками...

Кстати, о ложках. Уха с черным ржаным хлебом, зеленым луком и без деревянной ложки, которая не обжигает губы и позволяет на свежем воздухе пить свежую горячую уху, это уха только наполовину.

Р. С. Разумеется, небольшое количество водки с ухой употребить можно, когда же пьют много водки, то теряется сам смысл ухи, да и природой с большим количеством алкоголя в крови насладиться трудно.

И. В.

Продолжение следует

СУДОСТРОИТЕЛЬНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

**Катерус**

Новосибирск

Данко 550

Новолна 650

Данко 780

Стеклопластиковые катера

(383)213-57-18, 295-37-07

www.katerus.ru