

Научно-исследовательская работа
(Творческая работа)
«Русский язык и литературоведение»

**Уха из петуха - устойчивое выражение или рецепт реального
блюда**

Выполнили:

Владиминова Изабелла Юрьевна, Соловьев Ярослав Власович

учащиеся 4 К класса

МБОУ Школа № 4, Россия, г. Нефтеюганск

Руководитель:

Максимова Леся Анатольевна

Учитель начальных классов,

МБОУ Школа № 4, Россия, г. Нефтеюганск

ВВЕДЕНИЕ

Многие из нас слышали выражение: "Уха из петуха". Этот фразеологизм обозначает нечто странное и нелепое, совмещение несовместимых вещей, что-то нелогичное, не поддающееся никакому объяснению. Каждый фразеологизм имеет свою историю и опирается либо на исторический факт или старинный образ жизни. Мне стало интересно, как могла возникнуть взаимосвязь между ухой и петухом, почему из слов уха и петух образовалось устойчивое сочетание, существовало ли такое старинное блюдо на Руси?

Объектом исследования выбрана лексика русской национальной кухни

Предмет исследования: рецепты ухи, значение фразеологизма уха из петуха

Цель исследования: на примере фразеологизма уха из петуха выяснить, как формируются устойчивые выражения в русском языке

Задачи:

1. Изучить имеющуюся в справочной литературе информацию о фразеологизмах.
2. Выяснить, существует ли понятие русская кухня? Является ли уха традиционным блюдом русской кухни?
3. Узнать, является ли устойчивое сочетание из слов *уха из петуха* названием блюда или это словосочетание, употребляющееся в переносном значении.

Гипотеза: если изучить историю появления фразеологизмов в русской речи, то можно познакомиться с забытыми традициями, обычаями русского народа

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Глава 1

В современном русском языке есть множество метких и ярких выражений. Особый пласт - это фразеологизмы. Как возникают фразеологизмы в русской речи? Для этого мы обратились к литературе и выяснили следующее:

- О происхождении фразеологизмов возникает множество споров. Одни из них возникли в далёком прошлом, другие созданы в последнее десятилетие.

- Основную, большую часть составили фразеологизмы русского происхождения (бить баклуши, работать спустя рукава, бить челом, точить лясы), меньшую часть составляют заимствованные, из других языков (родные пенаты, попасть в яблочко). Есть фразеологизмы, заимствованные из старославянского языка (как зеницу ока, не от мира сего). Часть фразеологизмов пришли к нам из мифологии (бросить тень, из мухи делать слона), часть- из Библии (Фома неверующий, иерихонская труба).
- Целый ряд русских фразеологизмов связан с бытом, обычаями, традициями и верованиями предков. К ним относятся:
- суеверные представления наших предков, например: черная кошка дорогу перебежала (произошла ссора между кем-либо)
- игры и развлечения, например: играть в бирюльки (заниматься пустяками, даром, попусту тратить время)
- древние обычаи наказания преступников, например: укоротить язык (заставить кого-либо поменьше болтать, разговаривать, быть менее дерзким);
- исторические события в жизни русского народа, например: как Мамай прошел (полнейший беспорядок, разгром)
- почти каждое ремесло на Руси оставило свой след в русской фразеологии. Например: от столяров ведут начало фразеологизм топорная работа – «грубая работа»; от сапожников – два сапога пара – «одинаковые»

На этом этапе нашего исследования мы сделали **вывод**:

Фразеологизмы существуют на протяжении всей истории языка, в них заключён многовековой опыт народа, который передаётся из поколения в поколение. Значение фразеологизмов связано с их происхождением.

Исходя из данного вывода, **мы предположили**, что устойчивое выражение уха из петуха связано с трудовой деятельностью предков, а именно с

приготовление блюд русской кухни. Поэтому на следующем этапе нашего исследования мы решили выяснить:

1. Существует ли понятие русская кухня? Какие блюда русской кухни существовали на Руси?
2. Является ли уха традиционным блюдом русской кухни?

Чтобы ответить на данные вопросы, мы обратились к разным источникам информации и выяснили следующее:

- Долгое время на Руси рецепты и названия блюд не были отражены письменно. Поэтому я обратился к устному народному творчеству, как к источнику информации. Русские сказки богаты на угощение. Что есть в печи, все на стол мечи, говорится в народной поговорке. Сперва накормить да напоить, или сесть на пенек да съесть пирожок. Без пирожков вообще можно дорогу не найти, пока их с пылу да с жару из русской печки не отведаешь! Главным героям приходят на помощь молочные реки и кисельные берега, наливные яблочки и краюшка родимого хлеба. Многие былины и сказки завершаются картиной веселого пира. (См приложение 1) В сказках встречаются названия блюд: окрошка, каша, ржаные пирожки и пироги. (См приложение 2) Названия блюд довольно часто встречаются и в поговорках и пословицах. Например:

Первый блин – комом

Щи да каша — мать наша.

Без капусты щи не густы

Заварил кашу, так не жалея масла

Дай яичка, да еще и облупленное

Таким образом в старину еда в основном была простой и незамысловатой: щи, каши, пироги, окрошка, кисель, мед и др.

- Более полное представление о кухне русских людей в допетровскую эпоху дает нам письменный памятник XV—XVI веков «Домострой¹». В данной книге наряду с советами по управлению хозяйством и домом

были собраны рецепты приготовления блюд, дались советы по хранению продуктов, а также оригинальные способы консервирования продуктов.

- Лишь в конце XVIII века издается первая книга с рецептами русских блюд Н. Осиповой «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха...»
- Проанализировав данную информацию и другие источники: книги по теме исследования, интернет источники, мы узнали, что в основном в меню людей того времени входили похлебки, щи, каша, окрошка, ботвинья, блины оладьи, пироги, холодец, уха. Данные блюда до сих пор популярны в России и составляют основу современной русской кухни.

В эпоху реформ Петра I русская кухня испытывает на себе сильное западное влияние – сначала голландское, немецкое, австрийское и шведское, затем – большей степени французское. Появились новые овощные культуры: помидоры, баклажаны, зеленый перец, фасоль, шпинат и т.д. Настоящую революцию в русской кухне произвел картофель. За сравнительно недолгий срок на Руси возникло и распространилось множество способов приготовления картофеля.

На этом этапе своего исследования **мы сделали выводы:**

1. Русская национальная кухня прошла длительный период становления и развития. С течением времени она изменялась, появлялись новые виды продуктов, заимствовались разные блюда у других народов, резко обозначались различия между кухнями разных сословий и классов, появлялась мода на те или иные блюда. И несмотря на все это, старинная русская кулинария осталась глубоко традиционной.
2. Уха – является традиционным русским блюдом

1-Свод житейских правил и наставление по ведению хозяйства. Обработан он в середине XVI века современником царя Ивана Грозного священником Сильвестром.

Глава 2

На следующем этапе нашего исследования мы решили выяснить, что же такое уха? Какие существуют рецепты приготовления этого блюда?

Обратились к толковым словарям.

Уха — уха, мн. нет, ж. Жидкое кушанье, отвар из свежей рыбы. стерляжья. - Что за уха! да как жирна! как будто янтарем подернулась она. Крылов. Демьянова уха - о чем-н., назойливо. Толковый словарь Ушакова.

В словаре Владимира Даля определение слова УХА звучит следующим образом: *"Уха, ушица — мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное и рыбное. Ныне: рыбий навар, похлебка из рыбы"*.

*УХА, -и, ж. Суп из рыбы (с кореньями, специями). Стерляжья у. Рыбацкая у. (сваренная на костре из только что выловленной рыбы). * Демьянова уха - онеумеренном и неотвязном угощении, навязывании чего-н. [по названию басни И.А. Крылова]* Толковый словарь Ожегова

Дмитрий Николаевич Ушаков и Сергей Иванович Ожегов дают расшифровку значения этого слова непосредственно как суп, отвар из рыбы. Владимир Даль объясняет значение слова уха как всякий навар, а именно мясной навар. Возник вопрос: почему слово уха связано с мясным наваром?

Мы обратились за помощью к заведующей школьной столовой. Зоя Васильевна рассказала нам, что на Руси самой распространенной похлебкой после щей была уха. Она в отличие от современного языка имела значение «навар, похлебка» и могла быть из рыбы птицы и мяса. В связи с этим, термин «уха» требовал дополнительного определения: уха куриная, уха гороховая, уха лебязья, уха стерляжья, уха окуневая, уха осетровая, уха судачья, уха сиговая. Отсюда и возникло название горячего блюда – уха из петуха.

В рукописях и книгах XI-XVIII веков встречаются «уха яичная» и уха из слив, а также подробные лекарские заключения: «Уха курячья пріятя растеніе

творить доброй крови» и «Уха гороховая здорова и сильна есть» ... Так что выражение «уха из петуха» (уха курячья, или курочья — в «Домострое») в те времена было в ходу и улыбок ни у кого не вызывало. Следовательно, когда-то «Уха из петуха» не являлась чем-то из ряда вон выходящим. Уже с XV века уха всё чаще готовится из рыбы, и в конце XVII — начале XVIII века название «уха» закрепляется исключительно за рыбным блюдом. На настоящий момент уха - это уникальное рыбное блюдо русской кухни. На этом этапе нашего исследования мы сделали вывод:

1. В старину существовало блюдо «Уха из петуха»
2. В современном мире принято называть ухой исключительно рыбные супы.

Так как под словом уха закрепилось значение – бульон из рыбы и принято считать, что уха - это рыбный суп, а из петуха можно сварить только куриный, то и появилось устойчивое выражение уха из петуха, обозначающее нечто странное и нелепое, совмещение несовместимых вещей, что-то нелогичное, не поддающееся никакому объяснению.

На этом этапе нашего исследования мы сделали вывод: значение фразеологизма уха из петуха в далеком прошлом употреблялось в прямом значении, со временем - в переносное значение

Практическая часть

На следующем этапе нашего исследования мы решили сварить уху. Выяснили, что существует множество рецептов этого блюда: уха поморская, онежская уха, сладкая уха, пластовая уха, волжская, донская, мнёвая, тройная уха, рыбацкая уха, царская уха и др. Среди рецептов можно найти и уху из петуха. Эта уха варится на основе крепкого куриного бульона. Мы решили сварить уху на основе куриного бульона. (См приложение 3)



Уха на курином бульоне получилась очень вкусной и питательной!

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Изучая происхождение значения фразеологизма уха из петуха, мы познакомились с особенностями русской кухни, узнали, какие рецепты существовали на Руси, окунулись в быт предков, познакомились с некоторыми традициями. Наша гипотеза подтвердилась

На этом этапе мы сделали выводы:

1. Уха является одним из древнейших блюд русской кухни, но на момент возникновения, оно не являлось характерным и уникальным блюдом русской кухни, каким является сейчас. Уха в отличие от современного языка имела значение «навар, похлебка» и могла быть из рыбы птицы и мяса.

2. «Уха из петуха» - название горячего супа на основе куриного бульона. Никакого отношения к рыбе это блюдо не имело.
3. Современные кулинары придумали множество рецептов «Ухи из петуха», часто такое блюдо называют «Ухой по-царски».
4. С XVII — начале XVIII века название «уха» закрепляется исключительно за рыбным блюдом. Возникло устойчивое выражение уха из петуха, обозначающее нечто странное и нелепое, совмещение несовместимых вещей, что-то нелогичное, не поддающееся никакому объяснению.
5. Значение фразеологизма уха из петуха в далеком прошлом употреблялось в прямом значении, со временем - в переносное значение
6. Таким образом выражение уха из петуха является фразеологизм и одновременно названием блюда.

Список литературы

1. Арциховский А.В. Пища и утварь // Очерки русской культуры XIII-XV веков. – М.: 1968. – с. 17.
2. Балахонова Л.И. Щи да каша // Русская речь. – 1982 №2. – с. 126-132.
3. Бельчиков Ю.А. Язык и культура // Русский язык в школе. – 1996 №6.
4. Вакуров В.Н. Где горшок с кашей // Русская речь. – 1987 №5.
5. Вартаньян. «Словарь крылатых выражений», Москва, Астрель АСТ, 2001г.
6. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. – М.: 1988.
7. Денисова М.А. Словарь как связь слов с жизнью. // Русский язык в школе. – 2000 №1. – с. 23-27.
8. Кухня православного поста. – М., 1997.
9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 1996.
10. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. – М.:1999.
11. Рябцев Ю.С. История русской культуры: Художественная жизнь и быт XVIII – XIX вв. – М.: Гуманит, 1997. – с. 302-341.
12. Терещенко А.В. Быт русского народа. – СПб., 1998. – с. 127.
13. Тинькова Г. По рецептам прабабушек. Блюда старинной кухни. – М., 1990.
14. Традиции и народное питание русских (социальные аспекты) М.Н. Шмелева.
15. Ушаков Д.Н. Толковый словарь русского языка: в 4т. – М.: 1996.
16. Фёдоров А.И. Фразеологический словарь русского литературного языка: ок. 13 000 фразеологических единиц. М.: Астрель: АСТ, 2008.
17. Энциклопедический словарь юного филолога (языкознание) / Сост. М. В. Панов. М.: Педагогика, 1984.

Приложение 1

«И я там был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало» - народная сказка «Сивка-бурка».

«Устроим пир на весь мир» - сказка «По щучьему велению».

«И сейчас живут хлеб жуют» - «Кот и Лиса».

Приложение 2

Пошел журавль на званый пир. А лиса наварила манной каши и размазала по тарелке».

Из сказки «Лиса и журавль»

«На другой день приходит лиса к журавлю, а он приготовил окрошку и выложил в кувшин с узким горлышком».

Из сказки «Лиса и журавль»

На Руси «главным» всегда был хлеб из ржаной муки, из пшеничной же пекли булки – их ели в тех домах, где был достаток.

– Печка, печка, скажи, куда гуси-лебеди полетели?

Печка ей отвечает:

– Съешь моего ржаного пирожка – скажу.

– Стану я ржаной пирог есть! У моего батюшки и пшеничные не едятся...

Из сказки «Гуси-Лебеди»

Как нам быть, что нам есть?

– Постой, – молвила старуха, – я попробую жерновцы.

Взяла жерновцы и стала молоть: ан блин да пирог, блин да пирог, что ни повернет – все блин да пирог! И накормила старика.

Приложение 3

Как правильно сварить куриный отвар для ухи?

Главная изюминка ухи из петуха — это идеально прозрачный бульон с выраженным ароматом. Сварить такой сможет не каждая хозяйка, а значит стоит узнать несколько секретов. Для этой цели лучше использовать немолодую несущку, а вот бройлеры не совсем подходят — рискуют превратиться в кашу за несколько часов варки.

Как правило, требуются следующие ингредиенты:

вода — 5 л;

кураца — 1 кг;

одна крупная луковица;

одна морковь;

соль;

перец горошком;

лавровые листья.

Небольшую тушку необязательно разрезать на части — можно варить целиком. Ни в коем случае нельзя сразу солить бульон, иначе он получится мутным.

Царский рецепт для праздничного обеда

Изредка семью можно побаловать Царской ухой из осетровой головы и красной рыбы. По желанию используют филе, но рекомендуется его оставить для других блюд. Уха с курицей и рыбой получится намного вкуснее, если добавить в нее хребты, брюшки, хвосты и головы. Итак, что понадобится для приготовления:

бульон из курочки — 3 л;

голова осетра крупная — 1 шт.;

рыбный набор (голова, хвосты и другие обрезки) — 400 г;

красная рыба (форель) — 300 г;

морковь — 2 шт.;
лук репчатый — 1 шт.;
сельдерей — 2 шт.;
корень петрушки;
свежая зелень — 1 пучок;
помидор свежий — 1 шт.;
картофель — 5-6 шт.;
соль и специи — по вкусу;
несколько лавровых листиков и 10 горошин перца;
растительное масло — для за жарки;
лимон — 1 шт.

Готовый бульон из курицы поставить на огонь, затем добавить рыбные обрезки и голову осетра, готовить на маленьком огне не менее двух часов. Филе красной рыбы промыть, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 20 минут. Держать дольше в лимоне нельзя, иначе кусочки станут слишком мягкими. Далее залить холодной водой, где надо предварительно растворить по 1 ч. л. соли и сахара — выдержать в ней один час. Из бульона извлечь рыбные головы, хвосты, кости и процедить через марлю или сито.

В свободное время можно заняться овощами. На подсолнечном масле обжарить мелко нарезанную морковь, сельдерей и лук. Картофель почистить и нарезать брусочками, бросить в кастрюлю, варить на среднем огне 10 минут. Следом отправить овощную за жарку, убавить огонь и томить до готовности картофеля. Не забыть про соль и специи, а также корень петрушки (его после приготовления следует извлечь).

В последнюю очередь отправить в бульон замаринованные кусочки красной рыбы и поварить еще пару минут. Можно сделать по-другому: ошпарить рыбку кипятком, а затем выложить в кастрюлю и снять с огня. Так она сохранит все соки внутри и не размякнет в похлебке. Заправляют готовое блюдо свежей зеленью, через 15 минут можно приступать к обеду! В каждую тарелку рекомендуется положить по дольке свежего помидора.