

## По нормам суточного довольствия

30.03.2015



После смерти моего отца Петра Федоровича Копылова осталось у меня его нехитрое наследство: пачка документов, семейный фотоальбом да коробка с медалями и орденскими планками.

Фотоальбом мы, его наследники, смотрим часто, а вот документы, удостоверения, почетные грамоты всерьез и не разбирали никогда. А тут как-то дошли руки до этих бумаг, и в пачке, туго перетянутой шпагатом, нашла я небольшую пожелтевшую, затертую, без обложки книжечку. Называется она «Кулинарная памятка повару военного госпиталя» и утверждена начальником Главного управления продовольственного снабжения Красной армии генерал-майором интендантской службы Павловым и начальником Главного военно-санитарного управления Красной армии генерал-лейтенантом медицинской службы Смирновым 12 июля 1943 года. Листая эту книжечку, я и не заметила, что просидела у открытого чемодана с отцовскими бумагами до вечера...

Вроде ничего особенного, а интересно... Стол № 1 «общий», стол № 2 «умеренного щажения желудка и кишечника», стол № 2ч «челюстной», стол № 3 «усиленного щажения желудка», стол № 4 «без соли, лука и подливок», стол № 5 «только жидкие блюда», нормы суточного довольствия по госпитальному пайку, рецепты, рекомендации, указания повару... Вроде бы зачитаться такой литературой нельзя, а вот поди ж ты... Вот рецепт «кашицы манной», дальше - «шарлотки из сухих крошек черного хлеба»... А перед глазами госпитальная палата, бойцы с характерными для данного «стола» ранениями, негромкий гул голосов, постукивание костылей о пол: это ходячие маются в ожидании обеда. Лежачих кормят в палатах. Боец с забинтованным лицом, глаза, слава Богу, целы, смотрят в узкую прорезь бинтов. И еще одна прорезь - для рта... Челюстное отделение. Есть очень трудно, но хочется. Значит, дело пошло на поправку.

Что там на обед? Первое: суп («готовится как для общего стола, но после готовности овощи протираются»). Второе: мясные и рыбные блюда («после готовности мясо или рыба соединяются с гарниром, протираются и разбавляются бульоном»). Студень («перед подачей разогревается, протирается через сито или процеживается и дается в горячем виде»). Печеные изделия из теста («выпекают булочки и готовят из них сухари, которые больные размачивают в кипятке, чае, молоке и т.п. Сухари могут выдаваться в виде порошка»).

И так от рецепта к рецепту, будто все истории болезни просмотрела.

Отец мой Петр Федорович Копылов - коренной москвич, еще в 1930-м в возрасте семнадцати лет окончил Первую школу ФЗУ кулинарного производства. Учился на базе ресторана «Прага», благо семья жила рядом, на Арбате, в Спасопесковском переулке. Дом наш незадолго до революции построил граф Малевский, у которого моя бабушка была горничной, а дед - буфетчиком. Отец всю жизнь так и работал сначала поваром, потом шеф-поваром, или, как тогда называлось, заведующим производством. Был он поваром и во время войны.

В армию его призвали в 1939 году. «Мобилизован в автомобильный батальон поваром» - так записано в военном билете.

Это оказалась не просто кратковременная служба в армии. Тем временем шла короткая, но жуткая война, так называемый двусторонний локальный конфликт между СССР и Финляндией. Судя по рассказам отца, мы не были к ней подготовлены, что подтверждают сегодня и военные историки. Продвижение войск было организовано плохо. Военные части неоднократно попадали в окружение. Были даже случаи трусости и бегства среди представителей командования. Бойцы выходили из окружения, бросая технику. Среди наших солдат было много убитых, раненых, обмороженных. Но, несмотря на все трудности, 1 февраля 1940 года Красная армия, подтянув подкрепления, возобновила наступление на Карельском перешейке. Началась артподготовка, тысячи снарядов были выпущены по укрепленной линии Маннергейма. Шли суровые бои, финны оказывали ожесточенное сопротивление, но вынуждены были отступить. 13 марта наши войска вошли в Выборг.

Зимняя война, длившаяся 3 месяца и 13 дней, осталась в памяти отца страшной картиной, он не любил вспоминать ее, но если говорил, то с неизменной болью и как бы переламывая себя. С финской войны он вернулся обмороженный, ноги долго не слушались, и с тех пор он очень боялся холода.

В июле 1940 года Петр Федорович, судя по документам, «вернулся из рядов РККА и приступил к своим обязанностям», опять же поварским. А в 1941-м - снова на фронт, поваром в 46-й танковый полк. С 1943 года место его службы - 49-я механизированная бригада. В составе воинского подразделения Петр Федорович Копылов участвовал в обороне Сталинграда, в Орловской наступательной операции. Был он и на Курской дуге, принимал участие в сражении под Прохоровкой. Это был сплошной ад, и не было передовой и тыла.

Отец вспоминал, что люди глохли от страшного грохота орудий, порой в дыму ничего не было видно, но он рассеивался, открывая жуткие картины: от попадания снарядов на полном ходу взрывались танки, их разносило словно картонные коробочки, летели в воздух гусеницы и башни. Горели наши и немецкие машины, из них выскакивали горящие танкисты и катались по земле, пытаясь сбить пламя.

Сражение началось в восемь утра и шло целый день, и что бы ни пережили наши воины, их нужно было кормить. Отец рассказывал, как с термосами с горячей едой приходилось ползти на передовую, кормить бойцов в окопах, и как тяжело было тащить эти термосы обратно, потому что многих, кому предназначалась еда, не оказалось в живых. Под Прохоровкой погиб почти весь личный состав его танкового батальона. Подразделение отправили на переформирование, а повар Копылов временно откомандирован в военный госпиталь. Думаю, именно оттуда у него эта «Кулинарная памятка».

Сохранилась и вырезка из фронтовой газеты «Вперед», статья называлась «На кухне повара Копылова». Корреспондент, гвардии старшина Спиваковский, подробно описал, как все здорово устроено в хозяйстве Копылова, какая чистота, дисциплина, порядок. «В самые жаркие дни боев, - пишет журналист, - кухня Копылова доставляла в термосах горячую пищу прямо на передовую позицию два раза в день».

До Берлина отец не дошел, за четыре месяца до Победы, после боев за Сандомирский плацдарм на левом берегу Вислы, который захватили войска 1-го Украинского фронта (командующий - Маршал Советского Союза Иван Степанович Конев), отца откомандировали поваром-инструктором на центральные курсы поваров Главного интендантского управления армии.

Вернулся отец к мирной жизни в сентябре 1945 года, а в августе 1946-го родилась я. Старшей сестре Любе было уже восемь лет.

Начинал войну Петр Федорович Копылов рядовым, закончил гвардии старшиной. И наградами командование не обидело: медали «За участие в героической обороне Сталинграда», «За отвагу», «За боевые заслуги», орден Отечественной войны II степени украшали его грудь. Но больше всего, помнится, любил он гвардейский значок и очень им гордился.

При жизни отец часто рассказывал эпизоды военного времени, но мы, дети, слушали вполуха, и запомнились почему-то самые смешные, да отец и не любил вспоминать о страшном. Особенно много он вспоминал, как однажды в начале войны под Смоленском при отступлении, не то чтобы паническом, но спешном, отец бросил свою кухню, застрявшую в непролазной грязи на дне оврага. Когда командование не увидело рядом святая святых армейского подразделения - кухни, перед рядовым Копыловым замаячило дуло пистолета: «Жизнь или кухня».

Отец недолго выбирал. Взяв с собой помощника и лошадь, выделенную командиром, отправился выручать «главное оружие против фашистских захватчиков». Злополучный овраг нашли легко - и вдруг гортанный голос, немецкая речь. А то, что открылось глазам наших бойцов, в моем воображении всегда представлялось как хлесткая карикатура: сидя верхом на тонувшей в грязи кухне, несколько фашистов длинными палками пытались достать мясо из глубокого котла. Что угодно, только не это! Повар Копылов не мог видеть такого кощунства!

Выскочив из-за кустов с диким ревом (от возмущения даже о винтовке забыл), он кинулся на захватчиков. Сзади бежал и вопил его помощник. Что почудилось немцам при виде искаженных диким криком лиц, не знаю, только их как ветром сдуло. Отец рассказывал, что только после того, как

гитлеровцы ретировались, он начал стрелять вслед убегающим мародерам. К счастью, мясо вытащить они не успели, и наши бойцы, хоть и с опозданием, но были сытно накормлены.

Или еще эпизод: со склада на кухню нес отец яйца в лукошке и кофе в заплечном мешке. Путь был неблизкий, дорога шла через необозримую равнину, только одно дерево маячило возле дороги. И вдруг - вражеский самолет. Низко так летит. Увидел фриц отца и стал его из пулемета расстреливать. Тот за дерево, то с одной стороны забежит, то с другой, лукошка из рук не выпускает. А немец не отстает, кружится вокруг дерева, строчит, видать, заело, что не падает боец. Весь боезапас расстрелял, улетел, даже кулаком на прощанье потряс, «а морда серая», - так говорил отец. Отлепился он от дерева, дух перевел, глянул на лукошко, а там... ни одного целого яичка, все гад-фашист перестрелял.

Вот такие рассказы и остались не только в моей памяти, но и в памяти его внуков. Младший мой сын в детстве все войну рисовал. Танки идут, стреляют, над ними самолеты, вокруг взрывы, дым, огонь, а в центре картины большой котел на колесах и на нем маленькая фигурка человека. И подписано: «Это кухня, это дед». Я эти рисунки так вместе с документами отца и храню. Отец после войны долго работал шеф-поваром в Высшей партийной школе, кормил нашу олимпийскую сборную в Цахкадзоре, был шеф-поваром в ресторане Дома архитектора, в санатории Совета министров РФ в Узком. Умер он в 1996 году.

А «Кулинарной памяткой» я стала пользоваться при готовке, благо здесь расход всех продуктов очень точно дается и инструкции четкие, не ошибешься: «Рыба с овощами. Мелкие кусочки свежей или вымоченной соленой рыбы, картофель, капусту, пассерованные корни (морковь), лук и томат, лавровый лист тушат вместе до готовности минут 25-30». Просто и, главное, знаю, что полезно. Кстати, вкусно. Ведь правильное питание, как и грамотное лечение, ставило бойцов на ноги.

### **Вера ДМИТРИЕВА (в девичестве КОПЫЛОВА)**

#### **Фото из семейного архива автора**

*От редакции: этот материал Вера Петровна передала в Центр госуслуг «Мои документы» для публикации в электронной Книге Памяти «Бессмертный полк – Москва». Этот проект задуман к 70-летию Великой Победы, чтобы увековечить имена участников Великой Отечественной войны. Любой желающий до 30 апреля может принять участие в этой акции. В любой из многочисленных столичных Центров госуслуг «Мои документы» нужно принести материалы, имеющие отношение к вашему ветерану: фотографии, письма, вырезки из газет и справочную информацию о жизни и боевом пути героя. Рассказать можно о родных, друзьях и просто знакомых, и не только о тех, кого уже нет в живых, но и о ныне здравствующих ветеранах. В вашем присутствии сотрудник центра все отсканирует и сразу же вернет.*

Центры работают без выходных с 8.00 до 20.00.

В районе Строгино «Мои документы» находятся на Строгинском бульваре, 28.

---

Адрес страницы: <http://szao.mos.ru/presscenter/news/detail/1728841.html>

---

[Префектура СЗАО города Москвы](#)