



После боя сердце просит музыки вдвойне

Песни военных лет занимают особое место в музыкальной культуре нашей страны. Они поднимали боевой дух наших воинов, скрашивали разлуку с родными и близкими, помогали преодолевать все трудности и лишения фронтового быта.

О том, как создавались легендарные песенные шедевры, мне в свое время посчастливилось узнать непосредственно от одного из самых знаменитых композиторов военного поколения – Никиты Богословского. Он автор таких песен, как «Темная ночь», «Спят курганы темные», «Любимый город», «Огонек», «Ты ждешь, Лизавета», «Шаланды, полные кефали», «Солдатский вальс», «Три года ты мне снилась», и многих других.

На склоне своих лет Богословский задумал написать книгу воспоминаний о людях, с которыми дружил и работал – известных музыкантах, писателях, артистах. Меня, в ту пору ответственного секретаря «Красной звезды», Никита Владимирович пригласил поучаствовать в написании главы «Была война...». Точнее, стать первым слушателем его устных рассказов и высказать по ним замечания, если таковые вдруг возникнут. Но какие там замечания! Все, что извлекал из своей памяти Богословский, не нашлось ни в какой редакции.

В его квартире в знаменитой сталинской высотке на Котельнической набережной в Москве я провел несколько незабываемых вечеров. С разрешения Никиты Владимировича я записывал наши беседы на диктофон, догадываясь, что в его книгу уместится лишь малая часть из рассказов композитора. Так, при наших встречах я много расспрашивал Богословского о песне «Темная ночь». Песне не просто всенародно известной и любимой, но без которой просто невозможно представить историю Великой Отечественной войны. Слышась ее – и подступает комок к горлу, и не надо больше ничего объяснять, какой ценой досталась Победа, что довелось испытать солдату на войне.

«Темная ночь» и светлые слезы

По словам композитора, с этой песней у него произошла удивительная история. В 1942 году на ташкентской киностудии снимался фильм «Два бойца». Звучать в нем должна была только симфоническая музыка, никаких песен не предусматривалось. Как-то вечером к Богословскому зашел режиссер-постановщик картины Леонид Луков и сказал, что песня все-таки нужна, никак не получается без нее сцена в землянке. И так он эмоционально показал, что хотел бы видеть в картине, какой по настроению ему представлялась сцена, что Никита Владимирович тут же сел к роялю и сыграл всю мелодию «Темной ночи» от начала до конца, без остановок. По его словам, такое чудо произошло с ним первый раз в жизни: на сочинение музыки ушло ровно столько времени, сколько она исполнялась.

Лукову мелодия понравилась, он загорелся ей, хотя было уже довольно поздно, отправился будить поэта Владимира Агатова. Тот тоже быстро, практически без помарок написал к песне стихи. Далее, уже глубокой ночью, не откладывая дело на завтра, друзья растормошили Марка Бернеса. Тут надо сказать, что он обычно подолгу разучивал песни – по три месяца и больше. Не давал покоя композиторам и поэтам, звонил по ночам: мол, хорошо бы переделать такую-то ноту, такую-то строчку. «Мы даже избегали показывать ему на глаза в такие периоды», – заметил Богословский. Но тут Бернес всех просто удивил: песню он выучил мгновенно, с полуслова.

Раз пошло такое дело, соавторы фильма каким-то образом достали той же ночью машину, взяли с собой гитариста, поехали на киностудию, совершили там административное правонарушение – сорвали замок с двери звукозаписывающей и записали фонограмму, под которую утром уже отсняли целиком сцену в землянке.



За роялем Никита Богословский; Марк Бернес в фильме «Два бойца»

Но и на этом история создания песни не заканчивается. После выхода фильма «Два бойца» было решено выпустить пластинку с песней «Темная ночь», но уже в исполнении не Марка Бернеса, а невероятно популярного в те годы Ивана Козловского. Однако матрица с записью песни неожиданно оказалась испорченной. Как выяснилось, она пострадала от... слез работницы завода грампластинок, которая не смогла сдержать чувств при прослушивании песни. Так что в свет «Темная ночь» вышла только со второй матрицы.

В «Двух бойцах», как известно, исполняется еще одна песня – «Шаланды, полные кефали». Удивительное дело, эта шутливая одесская песенка бесконечно далека от военной темы, но воспринимается теперь как фронтовой фольклор. И вновь прямая речь Богословского: «Я ленинградец, одесскими песнями никогда прежде не интересовался, не знал их. А в фильм нужно было вставить как раз нечто относящееся к «одесскому жанру». Подумали-подумали мы и решили поступить просто – дали в газету объявление: кто знает одесские песни, просба явиться на киностудию. И привалила к нам огромная толпа! Начиная с седеборных профессоров и кончая людьми, при виде которых было непонятно, почему они еще на свободе. И все они наперебой предлагали огромное количество песен, уверяя, что это и есть самые-самые одесские. Так что «Шаланды» – продукт в некотором роде народный».

Фильм сплала Лизавета

Большинство всенародно любимых фронтовых песен были написаны для кино. Именно музыкой к фильмам и прославился больше всего Никита Богословский. Вот как он рассказывал про кинокартину «Александр Пархоменко» и написан-

ную им для нее песню со словами «Ты ждешь, Лизавета, от друга привета...».

– Этот фильм памятен для меня прежде всего тем, что я чуть было не оказался в нем в роли поэта. К сцене фронтовой свадьбы понадобился по сценарию шуточная песенка, которую исполняли для жениха и невесты два друга, их играли великопленные артисты Степан Каюков и Петр Алейников. У них были гитары, украшенные бантами, сами они – разодеты в такие нарядные русские рубахи, с пышными чубами. В общем, колоритная сцена. Я сравнительно быстро написал мело-

бенно за песни из фильма «Большая жизнь» («Спят курганы темные», «Три года ты мне снилась»). Обвинился в пошлости, «кабацких интонациях»... К моему величайшему удивлению, Никита Владимирович весьма легкомысленно вспоминал об этих, безусловно, мрачных эпизодах своей жизни: «Что было, то было...» А по поводу «искусствоведческих оценок» тех лет снова припомнил забавные истории. В 1944 году Богословского прикомандировали к Карельскому фронту. Тогда же он написал на стихи Павла Шубина «Северный вальс». Члену военного совета фронта генералу Терентию Фомичу Штыкову музыка решительно не понравилась. Он безапелляционно заявил композитору, что мелодия банальная, не запоминается, какая-то расслабляющая – и снял «Северный вальс» из репертуара фронтового ансамбля песни и пляски.

– Прошло какое-то время, – вспоминал Никита Владимирович, – и вот мои сочинения захотел послушать командующий фронтом маршал Мерецков. Я попросил ансамбль исполнить в числе других песен и «Северный вальс». «Да это же просто прелесть! – воскликнул маршал. – Как раз то, что нужно нашим солдатам». Он повернулся к члену военного совета и спросил: «А каково ваше мнение?» «Прекрасная песня! – ответил мгновенно Штыков. – Лучшее из всего, что мы прослушали, я ее всегда одобрял и даже напевал».

Похожая история была и с другой, еще двояковой песней Никиты Богословского – «Любимый город» на стихи Евгения Долматовского из фильма «Истребители». Директор Киевской киностудии Зиновий Ицков сначала распорядился ее полностью переделать, мол, в таком виде песня не годится. Но ни композитор, ни поэт ничего в ней менять не стали – ни ноты, ни строчки. А просто спустил какое-то время сказали директору, что послушались его совета и записали новую, теперь уже полностью переделанную песню и дали послушать всю ту же, старую. Ицков строго обвел взглядом соавторов и вынес резюме: «Ну наконец-то получилось то, что надо. Ведь можете, черти, когда захотите!»

Между прочим, когда Богословский был прикомандирован к Карельскому фронту, ему вручили офицерские погоны с капитанскими звездочками, а в военный билет записали должность – «фронтовой композитор». По передовым позициям он разъезжал в основном с артистами военного ансамбля песни и пляски. «Приходилось бывать и в довольно опасных местах, – заметил Никита Владимирович. – Например, на станции Лоухи, которую беспрестанно бомбили немцы». Для Карельского фронта он написал цикл песен, которые ныне считаются военной песенной классикой. Помимо уже упомянувшегося «Северного вальса», это «Песня гнева» и «Карелия». Близкое, непосредственное знакомство с фронтовой жизнью очень помогло композитору и при создании симфонической повести «Василий Теркин».

Кстати сказать, в современные сборники песен Великой Отечественной войны составители часто включают и написанную Богословским еще до войны песенку «Дениз из фильма «Остров сокровищ» («Я на подвиг тебя провожала»). Никита Владимирович этому не удивлялся: «Тема мужества, тема подвига – они ведь характерны для любого времени, вне зависимости от того, мирное оно или военное».

Последним военным произведением Никиты Богословского стала песня «Гуляны мая», написанная им к 50-летию Победы.

Война войной, а обед по расписанию

Боевой техникой на войне считались не только танки, корабли, самолеты. Но и этот причудливый прицеп с котлами, трубой и разной утварью – военно-полевая кухня.

Голодный солдат, как известно, много не навоюет. Полевая кухня также была серьезным стратегическим фактором достижения победы над врагом: она поддерживала силы, да и боевой дух бойцов.

Потому и фронтовой повар (а на флоте – кок) всегда был человеком особо почитаемым. В 1943 году среди нагрудных знаков воинской доблести даже появились знаки «Отличный повар» и «Отличный пекарь».

Разумеется, во фронтовой обстановке не было никакой изысканности и разнообразия. Готовили из того, что было. Главное – быстро и сытно. Хотя, стоит сказать, что продовольственное снабжение армии было лучше, нежели тыла, что объяснимо: все для войны, все для фронта. Но для тех, кто прошел войну, солдатская каша, сухарь, шмат сала да и фронтовые сто граммов навсегда остались в памяти как самая вкусная еда.

В Красной армии использовались походные кухни кавалерийского и пехотно-артиллерийского образца, двухкотельные

2КО и 2КО-У. Эти кухни буксировались конной тягой. Перед Великой Отечественной войной были разработаны трехкотельная кухня-автоприцеп КП-3-37 (она же КП-3), а также кухня ПК-39 и ПК-Ч-40 – снабженная на основе опыта советско-финской войны чугунным котлом, не требовавшим лужения.

В 1941 году тяжелую трехкотельную кухню КП-3 заменили более легкой однокотельной КП-41, на базе которой в 1942 году была разработана КП-42, в 1946 году модернизированная (КП-42М).

Кухни-автоприцепки КП-41 и КП-42 поступали на снабжение мотомеханизированных и танковых частей. Буксировались грузовыми автомобилями ГАЗ-АА и ГАЗ-ААА (ГАЗ-3А). Конная запряжка для них не предусматривалась.

Полевая кухня спасала не только фронтовиков. Солдаты делились провизией с жителями сожженных и разоренных сел и деревень. Рецепты полевой кухни ходили и пере-

давались из рук в руки и в тылу.

В наше время фронтовые полевые кухни часто встретишь в местах массовых гуляний во время празднования Дня Победы. Ветеранам – ностальгия, потомкам – интересно.

Наш корреспондент Ольга Лаптева, специалист по питанию и автор серии книг «Вкусно», в течение многих лет изучала особенности фронтовой кулинарии. К 70-летию Великой Победы выйдет в свет подготовленный ею комплект открыток «Военно-полевая кухня». Все эти рецепты автору удалось собрать благодаря воспоминаниям ветеранов и других людей, переживших войну. Каким-то рецептами с Ольгой поделилась ее 93-летняя соседка, муж которой во время войны служил коком на корабле Черноморского флота. Что-то осталось в памяти благодаря няне, прошедшей всю войну. «Я посвятила этот выпуск своему деду по папиной линии – Лаптеву Павлу Васильевичу, герою Великой Отечественной войны, и всем, кто прошел эти нечеловеческие испытания и тяготы, давая возможность жить сегодня и дальше...» – говорит Ольга Лаптева. Своими находками Ольга поделилась с нами.



Фронтовой кулеш

В 43-м он считался «сытным». Перед битвой на Курской дуге кулешом утром кормили танковые экипажи. «Кулеш» – слово венгерского происхождения. Блюдо в 1629 году было привезено поляками на Украину и представляло собой кашуцу. Кашами кормили бойцов, и кулеш стал традиционным блюдом для военных.

НАДО
500 г грудки на костях или тушенки
250-300 г пшена
3-4 картошки
2-3 луковицы
1,5-2 л воды

КАК ГОТОВИТЬ

- Срезать мясо с кости или вынуть из банок тушенку.
- Варить кости 15 минут в кипящей воде.
- Добавить пшено и варить до готовности (10 минут).
- Очистить картофель, нарезать крупными кубиками, добавить в кастрюлю.
- Срезанное с костей сало обжарить с луком на сковороде и доба-

вить затем в кастрюлю. Вкусное, сытное блюдо (жидкая каша или густой суп) порционно разлить в котелки.

Макароны «Балтийские»

По случаю удачных сражений и побед на кораблях готовили это блюдо в праздничном меню. Этим рецептом с Ольгой Лаптевой поделилась соседка, муж которой в годы войны служил коком на корабле Черноморского флота.

НАДО
500 г макарон
500 г мяса на ребрышках (желательно)
150-200 г репчатого лука

КАК ГОТОВИТЬ

- Мясо нарезать кубиками. Варить до готовности.
- Отварить до готовности макароны.
- Лук пассеровать до золотистого цвета на сковороде.
- Все смешать в кастрюле, добавить немного мясного бульона и отправить на 10-20 минут в горячую духовку (210-220 градусов).
- Порционно выдать в котелках.

Каша с чесноком

Каша была традиционным солдатским блюдом еще с давних времен. Готовилась просто – насыщала быстро и давала силы на весь день. А чтобы каша не казалась пресной, добавляли лук и чеснок – не только простую и доступную пряность, но и природный антибиотик, защищавший иммунитет бойца.

НАДО
1 стакан пшена
3 стакана воды
Подсолнечное масло
Лук
Чеснок
Соль

КАК ГОТОВИТЬ

- Обжарить лук на растительном масле.
- Залить крупную холодную водой и поставить на огонь.
- Когда вода закипит, добавить поджарку, посолить и варить 5 минут.
- Очистить чеснок, мелко нарезать и добавить в снятую с огня кашу.
- Завернуть «в шубу» и дать распариться, чтобы каша полу-

чилась нежной, ароматной и густой.

«Макаловка»

Такое необычное название объясняется просто: ели это блюдо, макая в густую массу хлеб. И не нужно было никаких столовых приборов. А приготовить «макаловку» было проще простого. Блюдо пользовалось популярностью и в тылу. Дети войны вспоминали, как «макаловку» в голодные военные годы им готовили мамы и бабушки.

НАДО (на глаз)
Тушенка
Сало
Лук репчатый
Морковка
Вода

КАК ГОТОВИТЬ

- Замороженную тушенку вскрыть и нарезать ножом.
- Поджарить на сале или растительном масле нарезанный лук, морковь.
- Добавить туда же тушенку и немного воды.
- Потушить еще 5-7 минут на слабом огне.

Государственные и общественные организации, желающие бесплатно получать газету «Союзное вече», могут заказать доставку издания по телефону: 8 (495)-777-02-84, доб. 1155.

СОЮЗНОЕ ВЕЧЕ

Еженедельная газета
Парламентского Собрания
Союза Беларуси и России
Российский выпуск
№ 19 (610) 8 мая 2015 г.

Газета зарегистрирована
в Федеральной службе по надзору
за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций
и охране культурного наследия РФ

Регистрационный номер
ПИ № ФС 77-54482 от 17.06.2013

Главный редактор

Татьяна ЗЕМЛЯНИКОВИЧ
Первый заместитель
главного редактора

Лариса РАКОВСКАЯ

Учредитель:

Парламентское Собрание
Союза Беларуси и России

Адрес редакции: 101000, Москва, Мясницкая, д. 47

Тел. в Москве: 8(495) 607-38-07. E-mail: vechе-br@mail.ru

220013, г. Минск, Б. Хмельницкого, 10а

Тел. в Минске: 8-1037517-287-18-75 E-mail: inf@ng@sb.by

WWW.SOULVECHE.RU

Общий тираж 330951 экз.
Тираж по РФ 300000
Тираж по РБ 30951

При перепечатке материалов ссылка на
«Союзное вече» обязательна.
Рукописи не рецензируются
и не возвращаются.

Номер подписан:
7 мая 2015 г. в 10.45
По графику: 11.00

Распространяется в регионах: Москва, Санкт-Петербург, Московская обл., Ленинградская обл., Екатеринбург, Омск, Курган, Республика Хакасия, Владимирская обл., Ивановская обл., Краснодарский край, Ростовская обл., Калининградская обл., Нижегородская обл., Челябинск, Смоленская обл., Брянская обл., Воронежская обл., Липецкая обл., Красноярский край, Ставропольский край, Тульская обл., Псковская обл., Тверская обл., Ярославская обл., Рязанская обл., Калужская обл., Волгоградская обл., Самарская обл., Пермский край, Орловская обл., Костромская обл., Великий Новгород, Белгородская обл., Новосибирская обл., Томская обл., Кемеровская обл., Саратовская обл., Белгородская обл., Курская обл., Тамбовская обл. и в Республике Беларусь по всем подписным индексам «Народной газеты»