Фото из архива Ю.Б. Ляхова

М.Н. Ляхов. Симбирский кадетский корпус (1898–1905)

(отрывок из воспоминаний)

«Кадетская жадность» вошла в поговорку. И действительность была нисколько не ниже легендарных слухов о прожорливости кадет, причём эту прожорливость отнюдь нельзя было объяснить хроническим голоданием кадет, как, например, бурсаков времён Помяловского. Кадет вкусно и сытно кормили, что можно видеть из того, что их дневной рацион состоял из следующего: в 7 часов утра кружка (у маленьких – стакан с лишком, у больших – вероятно, около двух стаканов ёмкости) сладкого чая без молока с половинкой французской булки, в 12 часов дня завтрак: форшмак, или котлета с картофелем, или тарелка рагу – густого супа с мясом, картофелем и большим количеством лаврового листа, или пшённая кашаразмазня с топлёным маслом, или,

наконец, в пост – винегрет с селёдкой, а по воскресеньям – хороший кусок пирога с мясом, или (в особо торжественных случаях – крупный царский день, корпусной праздник) кусок ветчины с зелёным горошком; ко всему этому – кружка чая без молока с куском калача грамм на 200, чёрный хлеб, конечно, полагался само собой.

В 3 часа 30 минут третья и вторая роты, а в 4 часа – первая рота обедали: суп, щи, борщ, лапша и т.д., на второе – котлеты, зразы с гречневой кашей, рулет, жареная рыба с картофелем и на третье – сладкий пирог, армриттер (кусок французской булки, намоченный в молоке, намазанный вареньем и слегка поджаренный, я его очень любил), чай с вареньем, компот, а по воскресеньям – кондитерское пирожное; наконец, в 8 часов вечера – кружка чая с молоком (молоко подавалось отдельно) с куском калача такого же размера, как и на завтрак. Кроме того, малокровным по определению врача давалась по вечерам «добавочная порция» – стакан молока.

В общем, питание было как будто бы вполне достаточное. И, несмотря на это, клянченье друг у друга всего, что можно было пожевать, а главным образом, «третьего блюда», было самым бытовым явлением, некоторые, особенно прожорливые и наглые, второклассники попросту обкладывали «баранов» данью в столько-то «третьих». Или какая-нибудь предприимчивая пара или тройка сооружала «панораму» – деревянный или картонный ящик без задней стенки и с двумя отверстиями для глаз в передней; в ящике с одной палочки на другую перематывалась длинная лента картинок, нарисованных красками или цветными карандашами, а «бараны» должны были их просматривать, уплачивая за это удовольствие «третье» или, в крайнем случае, «пол-третьего». При этом владельцы «панорамы» тщательно следили по спискам, все ли «бараны» смотрели «панораму» <…>

Сладостей кадеты могли поглотить нескончаемое количество, и слова «дай закусить», «закуска» были самыми употребительными в третьей и второй ротах. А что все отпускные «бараны» должны были в обязательном порядке приносить «закуску из города» – это уже было обычаем, освящённым длинным рядом лет. Это же относилось и к тем сластям, которые приносились в приёмную мамашами и тётушками. И вызывавшихся на приём около входной двери обычно караулила целая толпа старших кадет, чтобы выклянчить у них «закуски». <...>

Столовая Симбирского кадетского корпуса. Фото из альбома Г.Н. Валевского

Очень любили малыши третьей роты устраивать по зимам «мороженое» (в данном случае только и можно поставить в кавычках это слово). Для этого тайком приносилось из столовой молоко, наливалось в какую-нибудь баночку или пузырёк, туда же клались сахар, тянучки, конфеты, вообще всякая сласть, всё это размешивалось и выставлялось на верёвочке за форточку. Через полчаса «мороженое» было готово и с аппетитом поедалось, причем при отсутствии инструментов и орудия для извлечения его из баночки, зачастую оно попросту оттуда поочередно вылизывалось. Вообще в области уничтожения сладкого между кадет отсутствовала самая элементарная брезгливость, и, например, тянучка или леденец часто сосались поочередно и передавались изо рта в рот.

Любимейшим лакомством на протяжении всех семи классов были «корочки». За обедом из порционной горбушки чёрного хлеба вырезался мякиш, корочки с внутренней стороны густо посыпались солью и клались «впрок». И какими вкусными они казались вечером или даже на другой день... Стоило у кого-нибудь обнаружиться такому лакомству – пол-класса сбежится и начнёт клянчить: «Дай корочек», «Дай хоть немножко...», «Что тебе жалко, что ли...» <…>

Я уже писал о «пищевом» распорядке дня кадет. Но во второй и первой ротах в дополнение к этому распорядку почему-то разрешалось в неделю говенья пить свой чай, для чего в ротные залы приносились из буфета кружки и громадные ведерные чайники с кипятком. Кадеты объединялись в компании, складывались, закупали различных великопостных сластей и принимались за чаепитие. Это было гомерическое чаепитие и объедание!..»

«Бедный рыцарь»

Рецепт одного из любимых блюд симбирских кадетов мы нашли у советского историка В.В. Похлёбкина, автора многих книг по кулинарии.

Армериттер («армриттер» у М. Ляхова. – **Ред.**). От немецкого armer Ritter – бедный рыцарь). Название блюда немецкой кухни, широко распространенного в XIX в. в Германии, Скандинавии, Польше и в России благодаря студенчеству. <...> Ныне это блюдо совершенно забыто у нас по названию и почти забыто фактически как блюдо. <...> «Бедный рыцарь» – это кусочки чёрного или белого хлеба, поджаренные в масле на сковородке. При всей своей простоте это блюдо не лишено приятного вкуса, если делать его мало-мальски умеючи.

Чёрный хлеб надо нарезать тоненькими (но не узенькими) ломтиками, лучше всего квадратными, толщиной в 0,5 см и жарить только на растительном масле, а затем есть с луком, чесноком или другой зеленью (укропом, петрушкой). Белый хлеб (ломтиками не толще 1 см) необходимо обмакнуть в молоко, слегка дать стечь излишней жидкости на опрокинутом сите, а затем обжаривать в сливочном масле или смеси 2/3 сливочного и 1/3 растительного. После обжаривания такой хлеб либо посыпают сахарным песком, либо обмазывают слегка вареньем. Если белый хлеб обжаривается на растительном масле, то его можно облить хорошо взбитым цельным яйцом, размешанным с двумя чайными ложечками холодной воды.