

# Строительство УАЗа: смогли бы мы так сейчас?

Многие горожане знают о том, что Ульяновский автозавод был организован во время Великой Отечественной войны. Но наверняка далеко не все ульяновцы в курсе тех масштабов и поистине фантастических сроков, в которые была выполнена эта работа.

## Почти восемь тысяч вагонов

Именно столько понадобилось железнодорожной техники, чтобы эвакуировать из Москвы огромный завод имени Сталина. Грандиозный переезд крупнейшего советского предприятия произошел осенью 1941 года. Решение о полной эвакуации было принято из-за фашистской угрозы, нависшей над столицей. Пунктами размещения ЗИС стали города Шадринск, Троицк, Челябинск и Ульяновск. По этим адресам и направили 12800 единиц оборудования, для перемещения которого потребовалось 7708 вагонов и платформ.

Поступающее оборудование первоначально размещалось на складах государственного таможенного управления. Склады фактически представляли собой дощатые и кирпичные строения барачного типа, расположенные вдоль двух железнодорожных веток в Киндяковке. Прежде всего предстояло освободить складские помещения, доверху набитые тяжелыми слитками дорогих сплавов, сотнями килограммов натурального каучука и ящиками с лекарствами.

## Нечеловеческое напряжение

Работу по разгрузке нужно было проделать в считанные дни, чтобы не задерживать размещение прибывающего оборудования. Далее приведем некоторые скучные цифры, за которыми на самом деле стоит не просто трудовой подвиг - речь идет о невероятном, почти нечеловеческом физическом напряжении: ведь работы производились в основном вручную. Итак, представьте: эшелоны из Москвы прибывали с интервала-

ми в два-три часа; грузили днем и ночью, бригады трудились по 12 часов. Большая часть многотонного оборудования переносилась на руках при помощи стальных листов, деревянных катков, тросов и веревок.

20 октября 1941 года из Москвы прибыли руководители и работники будущего Ульяновского автозавода. Их было полторы тысячи человек во главе с назначенным директором П.И. Шварцбургом. Эвакуированных «зисовцев» разместили в Лаишевке, Баратаевке, Арском, Кременках и других селах. Ряды москвичей пополнила ульяновская молодежь.

## Ульяновские ЗИСы

Зимой 1942 года началось строительство новых корпусов в Засвияжье. Были использованы расположенные в том же районе недостроенные цеха завода авиационной промышленности. А уже весной 15 мая 1942 года приказом директора завода было объявлено: «Считать действующими следующие цеха автозавода: МСЦ-1, МСЦ-2 (механосборочные), цех нормалей, ЦСИА (цех сборки и испытания автомобилей), инструментальные первый и второй, термический с отделением металлопокрытий, механомонтажный и железнодорожный».

Даже специалистам такие темпы могут показаться невероятными. Уже в апреле 1942 года начался выпуск автомашин ЗИС-5В, в октябре 1942 года состоялся пуск главного конвейера, с которого к концу 1943 года сходило по 80-100 машин в сутки. В 1943 году удалось собрать 4,2 тысячи машин ЗИС-5В и несколько сотен трехосных грузовиков-вездеходов «Студебеккер-ЮСБ-62». Завод также выпускал детали и заготовки для снарядов и мин.



ШВАРЦБУРГ П.И.,  
первый директор завода  
(1941-1942 гг.)



ДУНДУКОВ Е.А.,  
директор завода  
(1942-1946 гг.)



ШАПОШНИК Б.Л.,  
первый главный конструктор  
(1941-1945 гг.)



КРЫЛОВ А.Г.,  
первый главный технолог  
(с 1941 г.)

## Первые руководители УАЗа

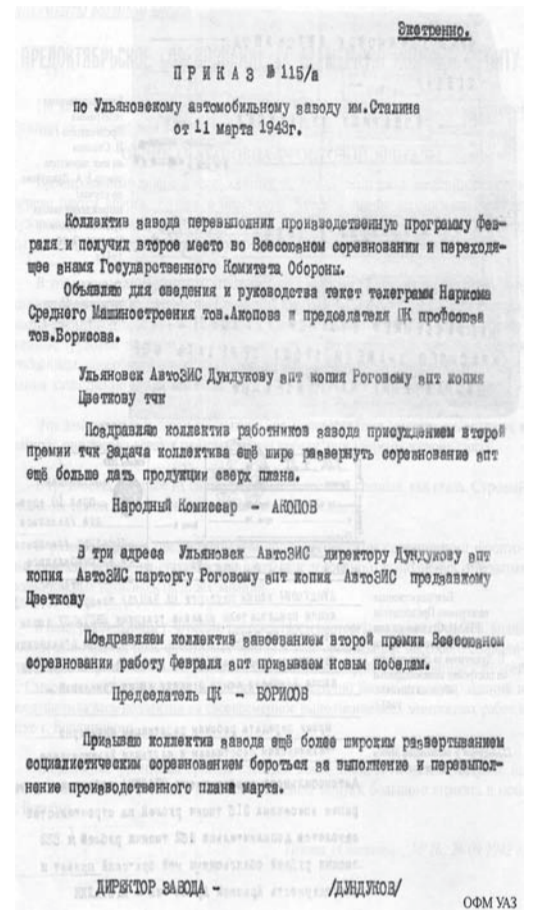
### Вместе с заводом - новый район

22 июня 1943 года было принято решение о строительстве в Ульяновске самостоятельного автомобильного завода. Исполком выделил за рекой Свиягой 200 гектаров земли под промышленную и жилищную застройку.

Завод был построен в кратчайшие сроки. Именно строительство предприятия положило начало самому крупному району города - Засвияжскому, главную улицу которого назвали Автозаводской. Первый собственный автомобиль - дизельный грузовик УльЗИС-253 - Ульяновский автозавод выпустил в 1943 году. Эта 3,5-тонная машина по эко-

номности двигателя и динамическим качествам не уступала американскому «Студебеккеру», за что и получила высокую оценку специалистов.

**МКУ «Ульяновский городской архив»,  
подготовлено по материалам музея УАЗ**



Приказ 1943 года о завоевании заводом второго места во Всесоюзном соревновании и получении переходящего знамени Государственного Комитета Обороны

# Картошка «а-ля Пушкин»

Если бы молодой человек из далеких 70-х или даже 80-х годов попал в наше время, он бы многого не понял.

Пришли новые слова: компьютер, Интернет, блогер. Сотовая связь за последние несколько лет обогатила русский язык чуть ли не сотней новых терминов. А мобильник, ПИН-код, СМС - эти слова сегодня знают даже детсадовцы. Пришли слова: микроволновка, гриль, суши... Но и ушли: комсорг, горком, союбязательства. Даже клуб сегодня - это не Дом культуры. Политика и шоу-бизнес подарили слова: блокбастер, электорат, рейтинг, гламур, пиар и т.д.

Ужасно ли это? Филологи говорят, что ничего страшного с языком не происходит. Водка, экипаж - русские слова? А когда-то были польскими и французскими. Подобные иностранные экспансии мы уже переживали.

Знаете ли вы, кому французы обязаны словечком «бистро»? А откуда пришло название блюда «Картофель «а-ля Пушкин»? Конечно, блюдо, названное в честь А.С. Пушкина, в конце XIX века не без основания вызвало возмущение многих русских людей, для которых это имя священо.

Дело в том, что существует легенда, и очень правдоподобная, согласно которой и появился особый способ жарки картофеля.

То, что поэт очень любил картошку, всем хорошо известно. Его родители часто готовили печеный картофель, чтобы заманить сына к себе на обед. Однажды Пушкин очень поздно возвратился в Михайловское. Проголодавшись, он не захотел тревожить свою няню Арину Родионовну и, найдя холодный картофель, разжарил его с маслом (благо, угли всегда тлели в печи). Блюдо ему понравилось.

Он стал угощать им друзей, и они дали этому кушанью название «Картофель «а-ля Пушкин».

В 1899 году, в 100-летнюю годовщину со дня рождения поэта, всюду в меню русских ресторанов был «Картофель «а-ля Пушкин». Название быстро и надолго вошло в быт, и введено было во все кулинарные руководства.

А винегрет? Ни в одной европейской кулинарной книге такого блюда нет, а оно носит французское название. Почему?

Иван Бунин в рассказе «В Париже» описывает, как официант в одном из русских ресторанов предлагает посетителю икру черную, икру красную и салат русский. Писатель поясняет, что салатом русским в Европе называют винегрет.

А название это пришло в эпоху Александра II из дворцовой кухни, где работал французский повар. Он наблюдал за работой русских поваров и заинтересовался тем, что они делают неизвестный ему салат из свежкл. И увидев, что они поливают уже готовое блюдо уксусом, воскликнул: «Винегр!» (по-французски - уксус). Повара подхватили это слово, и в меню появилось название - винегрет. Добавлю, в рецептуру винегрета в прошлом веке входили, кроме известных продуктов, еще и мякоть жареной индейки, дичи, маслины, маринованные грибы и рубленое мясное желе. Неудивительно, что такое блюдо готовили при дворе русского царя. Но ни в одной европейской кулинарной книге такого блюда нет. Вот и случаются порой смешные истории.

Вот что написал один турист: «Сижу я однажды в ресторане, а мой сосед ест салат. Такой салат бывает только в Москве.

Захотелось и мне. Я подзываю официанта и, так как в меню я все равно никогда не найду названия этого блюда, просто показываю пальцем на мисочку салата моего соседа, а затем на себя. Официант удивленно смотрит и отрицательно качает головой. Я же снова киваю на салат и всем своим видом показываю, что хочу такой же. Официант снова отрицательно качает головой. Сосед поднимает голову, смотрит на меня, на официанта. Наконец-то, - думаю я, - все поняли и мне принесут это блюдо. И я снова показываю на салат и на себя. Сосед смотрит на официанта и пододвигает мне свою тарелку...».

А вот пример взаимовыгодного обмена. Привезя в 1812 году из Парижа на родину новое слово «кафе», русские офицеры не остались в долгу и оставили французам новое словечко - «бистро». Как это произошло? Просто русские офицеры как победители заходили в парижские кафе и таверны и покрикивали гарсонам: «А ну-ка, бистро, бистро!». Очень понравилась парижанам выразительное и звонкое слово «бистро», и вскоре на бульварах французской столицы появились вывески «Бистро». Новый тип заведений так понравился, что скоро завоевал почти все страны Европы и особенно прижился за океаном, соответствуя ритму жизни деловой Америки.

Получив из Европы слово «креманка», Россия дала ей свое - «самовар»; получив блюдо «бифштекс» - подарила миру «бефстроганов», и теперь это блюдо едят в ресторанах почти всех стран, а в Америке работают даже заводы, которые выпускают бефстроганов в консервных банках.

Ну и, конечно, глобализация - тоже новое слово для нас. Что оно принесло с собой? Макдоналдс, гамбургер, биг-мак - американский обцепит давно перестал быть собственно американским. Все уже попробовали. А самая популярная сегодня «быстрая еда» - пицца, пришла из Италии и завоевала всю планету. Завоевала потому, что научилась приспосабливаться. В Индии добавляют карри, в Китае - моллюсков, на Карибских островах - рыбу, у нас популярна с колбасой. Но конкуренцию пицце составляет - что бы вы думали? - русский пирожок. Даже само слово «пирог» происходит от древнерусского «пир». И ведь, в сущности, пирожок - это русская пицца (удобный для еды вне дома, в обеденный перерыв, дешево, сытнее и разнообразнее, да и на праздничном столе - главное блюдо). Сегодня пирожки побеждают «иностранных» в уже не столь легкой борьбе за аппетит потребителя. Самую настоящую оду русскому пирожку посвящает известный писатель Александр Генис в своей книге «Колобок. Кулинарные путешествия».

Чем более одинаковым становится мир, тем выше в нем ценится национальное своеобразие. Быть непохожим - выгодно. Местное сегодня дороже привозного. И пусть на ваших столах, дорогие ульяновцы, будут чаще вкусные симбирские пирожки! И не забывайте, что всякое застолье - высшая форма общения. А общение с пирогами и за чашкой чая - что может быть лучше?

**Людмила Ильина,  
заведующая городской  
библиотекой №8 («Библиотека  
духовной культуры»)**