

ВЛАДИМИР АРМЕЕВ

Этюд о военно-полевой кухне русской армии XX века

*Опубликовано в журнале **Звезда**, номер 3, 2007*

Владимир Армеев

В настоящее время возник большой интерес среди молодежи к истории России. Создаются военно-исторические клубы, издается большое количество литературы по вооружению, военной технике Российской армии и армий мира. Зачастую это прекрасно изданные, красочно оформленные фолианты.

Но есть одна сторона военной деятельности, которой практически не касается современная популярная литература, да и более серьезные исследования, — военная, военно-полевая кулинария (кухня). Наверное, существует некоторое пред-убеждение: ну что может измениться в еде вообще, а солдатской в частности, в течение века? Действительно, многие продукты остались такими же, как и сто лет назад. Да и люди, и животные по своим физиологическим характеристикам не изменились.

Но за первую половину XX столетия очень сильно изменилось мировоззрение человека, не только в части геополитики, но и в части диетологии. Человечество открыло понятие “витамины”. Если в начале века люди видели в продуктах питания прежде всего белки, жиры, углеводы и необходимые минералы, то середина века — это, безусловно, витамины. Изменение мировоззрения не могло не сказаться и на рационе солдат.

Говоря о еде солдат, нельзя не упомянуть еще один аспект (кто служил, тот знает). Прием пищи для солдат — это не просто утоление голода. Это редкие минуты солдатского быта, когда он испытывает удовольствие от вкусного борща, гуляша, каши. В этот момент наступает психологическая и физическая релакация — солдат отдыхает.

Эту статью я назвал этюдом, поскольку не преследовал цель досконального и исчерпывающего изучения вопроса, а скорее обозначил предмет исследования, легкое и в какой-то степени схематичное его описание. Данный жанр позволяет нам отвлекаться по ходу повествования на, казалось бы, незначительные детали, например вопросы интендантской службы, что дает интересную и эксклюзивную информацию.

Снабжение продовольствием в настоящее время в Российской армии обеспечивает одна из служб войскового тыла — продовольственная служба. Специфика ее такова, что она постоянно находится на “боевом дежурстве”. И если солдату на учениях можно простить какой-то промах, в надежде на исправление, то ошибки продовольственной службы прощены быть не могут, так как “что не съедено сегодня, то потеряно навсегда”.

Чтобы представить, с какими объемами продовольствия приходится работать этой службе, обратимся к русской армии начала XX века. Суточная норма потребления мяса для нижнего чина (рядовые, унтер-офицеры) составляла 1 фунт. Здесь и далее в качестве меры веса используется так называемый русский фунт. Это 409,5 г, в отличие от фунта английского аптекарского. Таким образом, грубо — это четыреста граммов мякоти говядины. Строевая рота того времени состояла из 240 нижних чинов и 4 офицеров. Значит, в сутки роте требовалось около 100 кг мяса. Поговорим о мясе чуть подробнее.

У животных различают два веса — живой и убойный. Понятно, что живой вес — это когда животное само заходит на весы (для примера возьмем быка в 200 кг), а убойный — это когда вы затаскиваете мясо на весы и оно уже готово к приготовлению.

Опустим технологические операции перехода веса животного от одного вида к другому. Заметим только, что для говядины их соотношение составляет два к одному, то есть 50%. В терминологии “пищевиков” это называется “выход мяса на костях”. Вообще говоря, выход зависит от многих факторов, среди которых: категория мяса, местность, где проживало животное, его пол, возраст и т. д. Самый большой выход, например, у телят-молочников — 52,3%.

Но вернемся к царской роте. От бычка весом в 200 кг получим 100 кг мяса на костях. Чистой мякоти меньше на 10% (за вычетом собственно костей, осердия, ливера). В итоге можно сказать, что строевой роте в день требовалось минимум один бычок, а в год сотни голов крупного рогатого скота. Это уже стадо. Но это стадо где-то необходимо закупить, забить, складировать, транспортировать, сохранить и выдать для приготовления. Сколько труда, денег и организации! Это лишь маленький фрагмент работы интендантской службы в период перед Русско-японской войной.

Итак, мясо попало в роту, но солдат его еще не съел. Кстати, в начале века солдаты ели деревянным ложками из алюминиевых котелков, а пили из алюминиевых (сплав алюминия, меди, кремния) фляжек и чарок (чарка — примерно 120 г чистой воды). Это называлось тогда “продовольственная утварь в снаряжении пехотинца”. Меня, признаться, удивило, что в начале XX века алюминий так широко применялся в русской армии. Алюминиевую посуду в армии ввели в 1897 году. А ведь в это время в России не было своего алюминия, а были лишь так называемые “переделочные” заводы, которые из импортного металла прозводили свои изделия. Кроме того, было непонятно, насколько вреден этот металл при использовании его в качестве посуды. У многих в ту пору были большие сомнения. На эту тему только начинали производиться исследования, но к этому вопросу отношение было очень серьезное. Уже в 1899 году некто Хохловский защитил диссертацию на соискание ученой степени доктора медицины на тему: “Исследование в санитарном отношении котелков и фляг из сплавов алюминия как предметов снаряжения солдата”. Он показал, что при приготовлении еды в такой посуде “абсолютное” количество металла переходило в пищу ничтожно и не превышало “фонового” количества алюминия, содержащегося в воде, растениях и т. д.

Но российский император видел в алюминии одно его несомненное преимущество — легкость. Ведь до этого вся походная солдатская посуда была изготовлена из облуженной меди. Насколько это утяжеляло солдатскую амуницию! Даже после введения алюминиевой посуды полный вес снаряжения пехотинца русской армии составлял 29,75 кг (сюда входят и белье, и портянки, и оружие, и продовольственная утварь). Для сравнения: французский пехотинец того времени тащил на себе 27,5 кг, а все, что требовалось германскому солдату в бою и походе, весило всего 23,9 кг. Русский солдат был явно перегружен. Чисто экспериментальные исследования того времени показали, что при многодневных переходах (один переход в день — это примерно 25 верст, то есть 26,67 км) к таскаемому весу в 22 кг человек привыкает за несколько дней. В то время как ноша в 31 кг “действует неизменно изнуряюще всегда”.

Коль скоро мы заговорили о походном снаряжении солдата, то не будем забывать о говядине. С собой в походе в то время солдат нес сухой паек. Это фунт (грубо 410 г) отварной говядины, которую он брал с ночлега — дневная норма. Сухарей — 2 фунта на 2,5 дня. Соли — почти 50 г (12 золотников). И фляжка воды — 700 г. Иногда я буду кроме старых русских мер (пуды, фунты, золотники) использовать современные бытовые меры веса сыпучих тел и жидкости: стакан, столовая и чайная ложка. Так, например, 12 золотников соли — это 5 чайных ложек. Для сравнения: германский солдат имел с собой в походе четырехдневный сухой паек. Но вернемся к основной теме — продовольственному обеспечению армии. Рота — это тот уровень, где продовольствие распределяется конкретным солдатам. И самым “главным” в этом деле был каптенармус — это совершенно официальная уставная должность и, судя по всему, весьма хлопотная. Он отвечал не только за распределение продовольствия, но и за состояние обмундирования, обеспечение фуражом, хранение и состояние личного оружия солдат. Два слова про оружие. Например, винтовки должны были храниться с открытыми затворами, а все холодное оружие, например шашки, должны храниться отточенными, причем точить шашки можно было только оселком (это камень, на котором точат опасные бритвы), в исключительных случаях бруском. При этом встречалось использовать точильный камень. Стачивание зубубрин было также запрещено, вероятно, с целью обеспечения долговечности службъ шашки — 20 лет. По званию каптенармус — это старший унтер-офицер. Во всяком случае, он имел право наложения взысканий на нижние чины на правах старшего унтер-офицера, заместителя командира взвода. Итак, каптенармус прежде всего следил за справедливым распределением довольствия для каждого солдата. Что же полагалось съесть рядовому бойцу в день в начале века? Приведем суточную норму продовольствия в военное время: в 1899 г. ржаных сухарей — 1 фунт 72 золотника (717 г) или хлеба ржаного — 2 ф 48 з (1024 г), крупы 24 з (102 г), мяса свежего 1 ф (409,5 г) или 72 з (307 г) мясных консервов, соли — 11 з (50 г), масла сливочного или сала 5 з (21 г), подболточной муки 4 з (17 г), чаю 1,5 з (6,4 г), сахару 5 з (21 г), перца 1/6 з (0,7 г). Общий вес всех продуктов, получаемых одним солдатом в день, — 1908 г.

На первый, беглый взгляд видно, что разнообразием ассортимента продовольствия солдата царской армии не баловали. Но рассмотрим внимательно каждый из ингредиентов суточного пайка солдата или, как говорили тогда, “приварочного оклада”.

Начнем с хлеба. Хлеб выпекался в пекарнях, расположенных в местах постоянной дислокации частей. Для выпечки использовалась ржаная мука среднего помола. Сам процесс выпечки мы рассмотрим позже, здесь же отметим, что вымешанное тесто формировали в виде шара и ставили в русскую печь. Весь процесс готовки теста длился примерно 34 часа. Для приготовления хлеба использовались лишь вода, мука, дрожжи и соль (яйца, масло отсутствовали).

Из такого же хлеба сушились сухари, также в русской печи. Надо отметить, что для питания солдат сухари выдавались лишь в самом крайнем случае, так как их частое использование могло привести к негативным последствиям. Это хорошо видно, например, из телеграммы командующего Маньчжурской армией во время Русско-японской войны военному министру: “...все войска все время питались печеным хлебом, приготовленным в полевых подвижных пекарнях, чем и объясняется отсутствие в армии сухарного поноса, несмотря на самые неблагоприятные климатические условия...”

Полевые пекарни были введены в 1888 году. Хочу заметить, что выше приведена суточная дача хлеба в военное время, а, как ни странно, в мирное время солдату полагалось ежедневно 3 фунта (1228,5 г) хлеба, то есть почти на 200 г больше. Солдат Советской армии в 1950 году получал в день 900 г хлеба, из них 500 г ржаного и 400 г пшеничного. В его сухой паек входили только ржаные сухари из муки 1-го сорта — 700 г в сутки. То есть по сухарям пайки за 50 лет практически не изменились. Далее в дневном рационе стояло “мясо свежее”. Как уже отмечалось ранее, в русской армии использовалась только говядина, в то время как, например, в германской — еще свинина и баранина. Объяснить это, на мой взгляд, можно тем, что в русской армии служило достаточно большое количество “иноверцев”, в частности мусульман (их называли тогда “магометане”). Косвенным подтверждением этой гипотезы служит следующий факт. На бляхах (пряжках ремней) у православных была надпись “За веру, царя и отечество”, а у иноверцев — “За царя и отечество”. Их не принуждали служить за чуждую им веру, правда, и за свою тоже не позволяли. И если для этой категории солдат специально изготавливались предметы амуниции, то, вероятно, учитывались и особенности их питания.

В русской армии тщательно соблюдались православные религиозные обряды. В частности, посты, коих в году, как мы знаем, достаточно много. Во время поста мясо, да и вообще скромная пища, солдатам не давалось. В эти дни мясо заменялось рыбой, а сливочное масло — постным (растительным). Допускалось также приготовление постных щей с грибами.

В Советской армии под рыбой понималась прежде всего морская рыба: хек, минтай, сельдь. В царской — речная и озерная. Чаще всего она выдавалась в виде сетков. На сегодня это забытое название, которое скорее характеризует технологию приготовления, нежели вид рыбы. Согласно ряду источников, сетки — это мелкая озерная и речная рыба, которая сначала вялится на ветру, а потом досушивается в русской печи, приобретая особый подвялено-печеный вкус. Хотя, по другим источникам, сетки как отдельный вид рыбы поставлялись в начале XX века в Санкт-Петербург только в мороженом виде. Особо ценились белозерские.

Вызывает удивление, что не только по калорийности, но и по весу в “постные” дни солдатский паек значительно “худел”. В этом смысле очень показателен паек времен Отечественной войны 1812 года. Как и положено, в мясоед солдат получал фунт мяса и полфунта крупы (в сутки примерно 600 г), а в пост (вместо этого) — 100 г сетков и 100 г крупы (итого 200 г). Словом, в пост солдатику было не очень сладко.

Крайне удивительно, что в начале прошлого века (а ведь это время перед Русско-японской войной) мясные и мясорастительные консервы имели очень широкое распространение в русских войсках, причем качество их приготовления и вкус не уступали современным.

Основным, монопольным поставщиком мясных консервов для всей Российской армии был г-н Азибер. Замечу на полях: если вы представляете, что такое военные поставки вообще, а столь дорогостоящей продукции, как мясные консервы в частности, то поймете, что деятельность г-на Азибера — высший пилотаж предпринимательства. Ведь военное ведомство получало большое количество предложений на поставки консервированной продукции со всего мира — из Англии, Германии, Америки. Но почти всегда вердикт военных гласил: “представленные консервы не соответствуют традициям вкуса русского солдата”.

Для нужд армии выпускалось несколько видов мясных консервов из говядины: “жареная говядина”, “рагу (гуляш) из говядины” и мясорастительные: “щи с мясом”, “горох с мясом”. Мясные консервы расфасовывались в жестяные банки цилиндрической формы (тогда их называли “жестянки”). В инструкции по использованию консервов рекомендовалось осматривать жестянку перед употреблением. Если на ней обнаруживалось вздутие, то ее рекомендовалось вы-бросить. Срок хранения консервов определялся очень просто: “пока не проржавеет жестянка”.

Для производства мясных консервов использовалось чистое мускульное мясо. Для приготовления жареной говядины выбирались лучшие части мяса 1-го сорта, то есть задних частей туши, а из 2-го сорта — только средние части лопаток. Все прочее мясо туши шло для варки и добавлялось в мясорастительные консервы и рагу. Рассмотрим подробнее приготовление консервов в 1900 году.

Условно весь производственный процесс можно разбить на три технологические операции: получение жира, получение бульона и жарка мяса. Жиросодержащие части мяса закладывались в автоклав и вываривались в нем в течение суток. В процессе варки в него добавлялись соль и специи. По мере вытопки жира в автоклаве происходила выварка мелких частей мяса. Затем эти части измельчались до состояния фарша, который и добавлялся в рагу или к щам и гороху с мясом. Полученный фарш содержал 50% жира, 30% сухожилий и 20% мясных частей.

Для получения бульона вывариваются говяжьи кости. При этом трубчатые кости разрубаются вдоль, а плоские — так, чтобы вскрыть мозговые каналы. В бульон добавляют перец, гвоздику и лавровый лист. Отдельно в растопленном жире поджаривается лук и ставится на сутки в русскую печь для томления.

Теперь о собственно мясе. В литературе столетней давности по приготовлению консервов употребляется термин “жаренье мяса”, а не “тушение”. И это отличает их от современной “тушенки”. Для получения “тушенки” мясо в банки закладывается сырым и уже в банках доводится до готовности. А как готовилось жареное мясо, мы сейчас увидим.

Итак, для жарки берется мякоть, разделанная на пласты. Пласты мяса режутся на куски от 1 до 2 фунтов (400—800 г), которые раскладываются на железные противни, посыпаются толченым перцем, солью и обливаются го-вяжьим жиром (1—2 столовые ложки на кусок). Затем противни ставятся в печь (печь русская, но приспособленная к топке углем). В печи поддерживается огонь средней силы. Замечу, что если в русской печи поддерживать огонь, то там обеспечивается очень высокая температура, значительно превышающая максимальную температуру, которую можно обеспечить в современных бытовых духовках.

Через полчаса куски мяса переворачиваются и зажариваются еще в течение полчаса. Когда на разрезе кусок будет выделять прозрачный, а не кровавый сок, мясо готово. В горячем виде его режут на порции весом в 36 золотников (примерно 153 г) и укладываются на дно жестянок. Затем в каждую банку заливают 12 золотников (51 г) жира. Оставшийся в банке объем заполняют бульоном, заделывают банку крышкой и отправляют в автоклав. Там при температуре +110‖ С выдерживают консервы в течение 2 часов.

Вроде все просто и понятно. Кроме одного: зачем вся эта путаница — 36 золотников мяса, 12 золотников жира? Оказывается, все крайне практично: жир и мясо в одной жестянке весят примерно 204 г, а это ровно полфунта. Получая одну жестянку на обед, одну на ужин, солдат имеет 72 золотника чистого мяса (вспомните суточную дачу продовольствия) и с учетом жира — ровно фунт, что и требуется.

Выше несколько раз упоминалась русская печь. Дело в том, что именно она использовалась 100 лет назад для приготовления любой горячей пищи не только на “гражданке”, но и в армии, если армия не находилась в полевых условиях. В русской печи пекли хлеб, варили каши, супы, сушили сухари, овощи. Что она собой представляла? Грубо говоря, это гора глины высотой с человеческий

рост с большой пещерой внутри (топливником) и прямой трубой, выходящей из нее и расположенной с краю. Удивительно простое в инженерном смысле техническое сооружение (нет дымоходов, колосников и т. п.), но потрясающе эффективное для обогрева людей и приготовления пищи. При ее эксплуатации, а в “классике” она топится только березовыми дровами, можно выделить несколько устойчивых режимов работы. Первый — это когда печь топится, то есть в нее закладываются дрова и постоянно поддерживается их горение. Этот режим характеризуется очень высокими температурами — до 700 ||- С. При этих температурах в печи ничего готовить нельзя, разве что производить обжиг гончарных изделий, что, кстати, и делали в старину. Этот режим обычно длится около 3 часов (время, необходимое для того, чтобы печь как следует прогрелась даже зимой, в лютые морозы). Второй режим — когда в печи остаются горящие угли от сгоревших дров. Это самый благоприятный режим для варки мяса, тушения, приготовления супов и каш. Его продолжительность — 2—3 часа. Третий — это когда углей нет (их иногда выметают специально). Именно в этом режиме в печи готовится хлеб. Но печь и тогда может быть достаточно горячей. В этом случае на под печи (это как бы пол топливника) бросают щепотку муки, и если мука подгорает (коричневеет), то печь остужают (сбрызгивают под водой). Но это для печения хлеба. Третий режим достаточно длителен, и печь в этом состоянии может находиться до суток. Он используется также для томления молока, щей, приготовления бульона для холодца.

Перейдем к дальнейшему рассмотрению приготовления мясных консер- вов — рагу из говядины. Предварительно заметим, что рагу в современном, можно сказать классическом, понимании предусматривает использование небольших кусочков мяса на косточках, в то время как в консервах 1900 года использовалась только мякоть.

Весь технологический процесс можно разделить на две части: варка мяса и приготовление гаши (гуляша). Мясо отваривается в крутом бульоне 30—50 минут. После этого оно разрезается на куски в 34 золотника (примерно 135 г) и опять идет в автоклав, где варится до готовности (но не должно распадаться на волокна). Далее готовим гаши (гуляш).

Для этого берется пуд фарша (16,3 кг), полпуда бульона (о приготовлении фарша и бульона говорилось выше) и полпуда копченой свиной грудинки. Из грудинки предварительно вынимаются ребра, она режется на квадратики размером с полувершок (вершок — 4,4 см) и поджаривается в печи полчаса (хотя предварительно грудинка и так была готова к употреблению — просолена и прокопчена).

Все ингредиенты гаши закладываются в котел с добавлением 6 фунтов изжаренной с говяжьим жиром муки, 8 фунтов чистого жира, 2 фунтов пшеничной муки, 5 золотников толченого перца и соли (по вкусу). Варится все это четверть часа, пока масса не будет иметь консистенцию жидкой каши. При наполнении жестянок “Рагу из говядины” на дно кладут 2—3 столовые ложки гаши, 24 золотника вареного мяса, 10 золотников говяжьего жира. Жестянки заделывают крышками и опускают в автоклав на 2 часа.

Вот в основном все о мясе и мясных консервах. А сейчас вернемся к их качеству и вкусу. Летом 2004 года экспедиция Д. Шпаро сделала потрясающее открытие. Она вскрыла склад продовольствия, заложенный известным русским полярным исследователем Эдуардом Толем осенью 1900 года во время экспедиции на шхуне “Заря” в поисках Земли Санникова. На полуострове Таймыр, на мысе Дело Толь заложил в вечную мерзлоту кроме прочего 48 банок мясорастительных консервов “Щи с мясом”. И вот из этого природного холодильника (температура в вечной мерзлоте практически круглый год -37 ||- С) консервы были извлечены и доставлены для исследования в Москву. Был проведен микробиологический анализ этих консервов, результат — состояние идеальное. И тогда наши исследователи рискнули и попробовали эти щи сами. Вкусовые качества их оказались великолепны по нашим, современным понятиям. Некоторое удивление у “дегустаторов” вызвал тот факт, что это были щи с кашей. Но если бы они знали раскладку продовольствия для солдатских щей в 1900 году, то этого удивления бы не было, так как крупа была обязательной составляющей в солдатских щах и борще.

В Советской армии середины XX века выбор мясных консервов был шире. Мясные консервы: “Мясо тушеное” (банка 338 г), “Говядина отварная в собственном соку”, “Мясо вареное”, “Мясо жареное” (три последние расфасовки по 260 г). Кроме того, в армию поставлялась и импортная продукция: “Корн-Биф”, “Свинина в собственном соку”, “Свиной бочок”, “Колбасный фарш” и т. д. Ну и коли мы говорим о консервах, то отметим, что при царе полностью отсутствовали рыбные консервы. Понятно, что огромные рыбные запасы Дальнего Востока были в начале века недоступны — не было Транссибирской магистрали, естественно, не было и рефрижераторов. Но почему не использовали несметные астраханские, архангельские рыбные запасы для снабжения армии мороженой рыбой (хотя бы зимой) и рыбными консервами? В советское время в войска шли рыбные консервы в томате: лещ, сазан, судак и прочая речная рыба. Кета и горбуша — в собственном соку. Кроме того, большое количество мороженой и соленой рыбы, в основном соленая сельдь, в меньших — соленая горбуша, кета. Так, по солдатскому пайку 1949 года солдат получал в день 100 г рыбы или соленой сельди, а в отдаленных местностях — 200 г.

Теперь поговорим о следующей важнейшей составляющей рациона русского солдата — о крупе. В дневной нормодаче солдата в 1900 году крупа составляла 24 золотника (102 г), что равно примерно половине современного стакана. Заметим, что приведенная ранее суточная дача продовольствия в натуре предусмотрена для военного времени (приказ от 1899 года), а уже в 1904 году норма по крупе была увеличена до 32 золотников в день для войск, 40 золотников для гвардии и 48 для Туркестанского и Сибирского военных округов. Крупы составляли одну из основных частей питания солдата. Во-первых, из них варили каши, которые, как правило, готовились 2 раза в день, поскольку питание в армии было двухразовым (обед и ужин), а на завтрак — только чай и хлеб. Во-вторых, крупы в больших объемах добавлялись в первые блюда, в частности в щи и в картофельный суп. Причем, например, в щи их добавляли столько, “сколько требуется для вкуса и густоты”. Ну и гороховый суп, сами понимаете, — на горохе.

В русской армии столетней давности использовались следующие крупы: полбенная, овсяная, гречневая, ячневая, просяная (пшенная). За “самолучшую к лежанию” почиталась крупа полбенная. Затем по лежкости крупы располагались в том порядке, в каком они приведены выше. Интересно, что эти крупы позволялось в критических условиях заменять рисом (замена должна быть в равном весе), но рис как “стратегический” продукт в армии не использовался. Термин “полбенная крупа” не применяется, пожалуй, уже лет сто. По моим данным, говоря современным языком, это пшеница мягких сортов и соответствует “крупе пшеничной № 1” (обрушенная цельная пшеница).

В те годы полба подразделялась на три вида: полба, полуполба и крахмалистая пшеница. Из мелкомолотой полбы в Западной Европе в то время пекли хлеб, но такой хлеб малопористый и быстро черствеет.

В Советской армии в середине XX века по солдатскому пайку полагалось 140 г крупы (почти 32 золотника). Таким образом, за 50 лет по крупе обеспечение солдат совершенно не уменьшалось. Однако изменилось отношение к рису. В офицерских, курсантских, летных пайках рис выделялся отдельной строкой. Так, курсантский паек 1950 года содержал: “крупа разная” — 80 г, “рис” — 40 г, по летному пайку — 90 г и 50 г соответственно. То есть по удельному весу в Советской армии рис занял главенствующее положение среди круп, а в суточном довольствии по летному пайку для экипажей реактивной авиации он просто доминирует над всеми крупами: крупа гречневая — 20 г, крупа перловая — 10 г, крупа манная — 5 г (итого 35 г), рис — 50 г. Думается, что это объясняется не только известными диетическими свойствами риса, но и его несомненным преимуществом по лежкости: рис хранится на военных складах до 3 лет, в то время как гречневая крупа требует замены (освежения) через 18 месяцев, а пшено — через полгода.

В вопросах приготовления пищи руководство русской армии исходило из того, что солдат готовить не умеет, то есть индивидуальное приготовление (например, варка супа или каши в собственном котелке) было исключено. Еда готовилась в котлах на костре (в походных условиях) или в русской печи. Походных кухонь сто лет назад в войсках повсеместно не было. Первые походные кухни появились только в Русско-японскую войну. Это полевая кухня Турчановича (патент 1907 года). Она имела два котла, расположенных на одноосной повозке на “деревянном” ходу (задний ход) и “передний ход” — одноосная повозка в виде ящика, где хранились кухонная утварь и продукты. Каждый котел имел самостоятельную топку, один был предназначен для первых блюд (190 л), второй — для вторых (130 л). Причем второй котел имел “масляную рубашку” — чтобы каши не пригорали.

Уже во время Первой мировой войны все войска были обеспечены этими кухнями. Они же “провоевали” в Советской армии и всю Вторую мировую войну. Естественно, эти кухни были приспособлены для топки прежде всего дровами. Вода в котле такой кухни закипала за 40 минут, на роту обед из двух блюд готовился 3 часа, ужин — 1,5 часа. Но вернемся к котлу на костре. В руководстве для каптенармусов приводится “раскладка” припасов для нижних чинов на 10 человек (1891 год). Сразу замечу, что на 10 человек варилось ведро супа (щей) на обед. Это просто и понятно. Ведро — это официально принятая русская мера жидкости, примерно 12 литров (300 фунтов) воды, что соответствует современному эмалированному ведру. Оно делилось на 10 кружек, то есть по кружке супа на человека (по 1,2 л), а каждая кружка содержала 10 чарок — “гостированная” мера объема жидкости (120 г).

Так вот, в котел заливали ведро воды, бросали 5 фунтов мяса, четверть ведра квашеной капусты, крупы (овсяной, гречневой или ячневой — “сколько требуется для вкуса и густоты”), почти полтора стакана муки (полфунта) и неполный стакан (2/3 объема — тоже полфунта) соли, лук, перец, лавровый лист — по вкусу. Вот это и были настоящие солдатские щи. Через 3 часа ведро щей, с дымком от костра, было готово.

Когда готовился борщ, то использовались все те же продукты, но около половины количества капусты заменялось свеклой (бураками).

А вот сейчас — маленькое открытие. В солдатских русских щах столетие назад, как мы видим, не было ни картошки, ни помидоров. Бытующее мнение, что картошка — второй хлеб, к русской армии начала XX века не имеет никакого отношения. Да, картофель в русской армии присутствовал, но в достаточно ограниченных количествах, а именно лишь в одном блюде — “картофельном супе”. По “уставной раскладке” на 10 человек это опять ведро воды, 2 кг мяса, почти полведра картошки (3,75 гарнеца, гарнец — 3,28 л), полстакана муки (для заболтки) и, например, 10 стаканов овсяной или перловой (ячневой) крупы. В Советской армии ежедневная обязательная норма картофеля для солдат составляла в 1949 году 500 г, а порция супа на обед составляла примерно 0,7 л. При этом для супа была принята следующая раскладка (на 10 человек). Вода — около ведра, мясо — 700 г, крупа — 400 г, мука — 100 г, морковь — 200 г (одна большая морковка), жир — до 100 г (полпачки масла в современной фасовке), лук — 100 г, остальные овощи (капуста, огурцы) — 2,2 кг. При наличии корнейев и зелени (петрушки, пастернака, сельдерея) их расходовали на первые блюда по 100 г на 10 человек. Ну и полведра картошки.

А теперь сравним. Не считая жидкости, в первых блюдах на одного солдата в начале XX века приходилось примерно 700 г ингредиентов на одну порцию, а в середине века — около 800 г, но из них почти половину занимала картошка. Судя по калорийности этих блюд, можно смело сказать: царь солдата любил больше, чем Сталин.

Кроме блюд, указанных выше, в царских войсках в обязательной расдаче были: гороховый суп, лапша, крутая каша и на ужин — кашица (например, гречневая каша-размазня). Гороховый суп — 5 фунтов мяса, ведро воды, 1 гарнец (3,28 л) гороха, 200 г соли и специи (картофель отсутствует).

Лапша готовилась тут же, в войсках: 6,5 фунта муки (2,6 кг), 2 яйца, 100 г скоромного (коровьего) масла, соли 1 фунт. Замешивалось тесто, как мы его назвали бы сегодня, пельменное, раскатывалось, нарезалась лапша, и все забрасывалось в ведро воды, где уже было отварено 5 фунтов мяса. Ни крупа, ни картофель в этот суп-лапшу не клались. На 10 человек крутой каши брали 3 фунта крупы (1,2 кг) и 200 г сливочного масла. Кашица — 800 г крупы и 200 г масла.

Вот и все меню: на обед — суп и каша, на ужин — кашица. То мясо, которое не вошло в суп, отваривалось для каши или кашницы. При этом, как правило, 2/3 мяса употреблялось на обед и 1/3 — на ужин.

Идем дальше по суточной норме царского солдата. В супы обязательно клались свежие или сушеные овощи: в день полагалось примерно 250 г свежих или около 20 г сушеных овощей. Отметим, что впервые в русской армии более или менее регулярно сушеные овощи стали использовать во время Крымской кампании в 1856 году. Это были импортные сушеные овощи, но в конце XIX — начале XX века их производство было освоено и в России. Причем, как интендантам удалось выяснить экспериментально, лучшая сушеная овощная смесь получалась при сушке в русской печи. Итак, смешанные сухие овощи по рецепту главного интендантского управления были спрессованы в плитки по 200 золотников в каждой (почти 900 г) и содержали: капуста — 20%, морковь — 20%, свекла — 15%, репа — 15%, лук репчатый — 15%, лук-порей — 5%, сельдерей — 5%, петрушка — 5%.

Но такой рецепт, вообще говоря, не был универсальным. Так, для приготовления борща набор сушеных овощей содержал 50% капусты, 45% свеклы и 5% лука, петрушки — 1%, сельдерея — 1%, лука-порea — 1%. Сушились не только свежие, но и квашеные овощи — капуста, свекла, лук. Для госпиталей заготавливали капусты свежей — 50%, свеклы — 15%, моркови — 15%, репы — 10%, лука — 15%, лука-порea — 5%, сельдерея — 5%, петрушки — 5%. И мы видим опять интересную особенность: картофель ни в свежем, ни в сушеном виде не заготавливался. Стоимость одного дневного овощного рациона на одного солдата составляла 0,52 коп. (почти грош). А вообще вопрос о стоимости продовольствия очень интересный и непростой. Нелегко перевести цены столетней давности, выбрать некоторый инвариантный во времени масштаб. Но Россия — это страна, в которой такой инвариант есть. Это водка, а вернее, “пол-литра”. Размышляя о ценах, сравнивая их, я пришел к неожиданному открытию по стратегии и тактике ценообразования в России. Возьмем любой розничный рынок Новосибирска. Сегодня ведро картошки стоит примерно 70 руб., 1 кг мяса — 70 руб. и 0,5 литра водки — 70 руб.

Кстати, “бутылка” была официальной мерой измерения объема жидкости, равной 1/20 ведра, то есть сегодня это около 600 мл. В бутылку помещалось 5 чарок. Еще мерой объема жидкости был штоф. В ведре около 8 штофов, то есть штоф — это 1,5 литра (4 косушки или 8 шкаликов).

Вернемся к ценам на продовольствие 1900 года. Возьмем цены розничных рынков Москвы того времени. Бутылка водки — 60 коп., то есть 0,5 литра — 50 коп. Фунт говядины — 17 коп., то есть примерно 43 коп. за 1 кг. Картофель в лавке — 4 коп. за 2 1/2 фунта, то есть ведро — около 40 коп.

Таким образом, и 100 лет назад пол-литра водки, килограмм мяса и ведро картошки стоили примерно одинаково (40 с лишним копеек). Много это или мало? Для сравнения: трехлинейная винтовка стоила 23 рубля, револьвер — 17 руб. 50 коп., теплые сапоги — 4 руб. 20 коп., валенки — 1 руб. 13 коп., полушубок — 3 руб. 10 коп. Кстати, гусь с потрохами на рынке стоил 1 руб. 25 коп. (почти как валенки). Интересно определить стоимость (ориентировочную) суточного довольствия царского солдата. Итак, фунт говядины — 17 коп., 3 фунта черного ржаного хлеба — 6 коп., крупа (гречневая) — 1,25 коп., соль столовая — 1,6 коп., овощи сушеные — 0,52 коп., масло — 2 коп., чай — 3 коп., сахар — грош, перец — грош. Итого имеем примерно 32 коп. в розничных московских ценах! Конечно, в пост солдатский паек сильно удешевлялся, так как полностью исключались мясо и сливочное масло.

Если войска находились где-то в походе, то возникала необходимость в закупке продовольствия в походных условиях. В этом случае для расчета стоимости дневного рациона солдата применялся следующий прием: определялась цена (на рынке в данной местности) одного фунта мяса, на потребление чая и сахара добавлялась 1/2 стоимости этого мяса, и еще 2/3 стоимости отводилось на приобретение других припасов. В примере с московскими магазинами, таким образом, цена дачи составила бы 37 коп. Интендантские службы, естественно, закупали продовольствие по оптовым ценам, следовательно, дневной паек солдата был значительно дешевле его “розничного двойника”.

В Советской армии в начале 1950-х стоимость натурального суточного пайка составляла примерно 5 руб. 70 коп. При цене пол-литра водки 22 руб., а валенок 16 руб.

Существовало в царской армии и понятие “усиленного приварочного оклада”, который превышал обычный на 50%. Кроме того, солдатам (нижним чинам) выдавалась и так называемая винная порция, как в мирное, так и в военное время, — это 1 получарка вина. Но дней в году, когда выдавалась эта порция, было всего 9: день ангела императора, императрицы, Пасха, Рождество Христово и т. п. Интересно: в 1802 году (это еще 100 лет назад) каждому солдату в госпитале чарка вина (120 г) выдавалась ежедневно и, кроме того, кружка пива (1,2 л). Однако хлеба — только по 600 г, а мяса в среднем — 300 г.

Несколько слов о солдатской еде в командировках, походах.

Как в начале, так и в середине века на время командировки солдат получал так называемые “кормовые” деньги. При передвижении по железной дороге они составляли 16 копеек на каждые 300 верст пути (примерно 320 км). Это, вероятно, была норма передвижения в сутки по железной дороге пассажирским поездом (в 1950-е годы — это 600 км и продовольственно-путевые (кормовые) деньги — 8 руб. 90 коп.). Причем строго регламентирован расход этих денег: 11 копеек на обед и 5 — на завтрак и ужин. В Советской армии обед не должен был превышать 4 рублей.

Также “кормовые” выплачивались и при расквартировании команд у обывателей (если не было свободных казарм), в их домах. Обыватели же должны были обеспечивать солдат горячей пищей. Так, при остановке на ночлег обыватель должен был кормить солдата дважды: вечером в день прибытия и утром перед выступлением. Если предполагалась дневка, то питание производилось четырежды: в вечер прибытия, дважды в день дневки и утром перед выступлением. Стоит заметить, что “кормовые” утверждались ежегодно для каждой губернии свои. Но если солдаты подавали жалобу офицеру на дурное или недостаточно обильное питание, то хозяевам отказывали в плате за услуги, а прилежным, добросовестным и хлебосольным плата могла быть увеличена.

По всей Российской империи была принята единая для всех регионов прогонная плата за использование обывательских подвод: летом — 3 коп./верста, с 1 ноября по 1 марта — 4 коп., при этом перевозимое войсковое имущество должно грузиться весом не менее 15 пудов (245 кг). Это не так уж и много — 5 современных мешков муки или крупы.

Вернемся к важнейшему продукту питания солдата — хлебу. Хлеб в России в ту пору классифицировался так: черный ржаной, побелее (в нашем понимании — хлеб пшеничный 2-го сорта), белый (еще побелее) и “ситник” (хлеб высшего сорта). Безусловно, он сильно разнился по вкусу и цене. Цена хлеба, соответственно, в рознице: 2; 2,5; 3 и 6 копеек за фунт. Естественно, в армии пекли хлеб “ржаной простой черный”. Брали ржаную муку среднего помола, прежде всего определяли ее качество — влажность. Если сжатая в горсть мука после разжатия пальцев тотчас рассыплется — это признак сухой муки. Если останется в виде кома, который легко разваливается, то мука средней влажности. Если же ком представляет собой плотную массу и разваливается с трудом, то мука сырая. На выпечку хлеба идет сухая и средней влажности. Следующий контролируемый параметр — свежесть муки. Щепотку муки смачивают водой — у свежей цвет будет светлый, у лежалой — темный.

В Советской армии требуемая влажность муки — 14,5%, а сортов хлеба выпекалось значительно больше: хлеб ржаной простой, хлеб ржано-пшеничный, пшеничный из муки 2-го сорта, пшеничный из муки 1-го сорта. Норма выхода хлеба из ржаной муки — 155%, а из пшеничной муки 1-го сорта — 135%. То есть из ржаной муки хлеба получается значительно больше, чем из пшеничной высококачественной.

А теперь перейдем к технологии хлебопечения в войсках по инструкции 1885 года. Основные этапы приготовления теста следующие: закваска, расчин, брожение теста, присыпка муки, тестомешение, выпечка. Приведенная ниже рецептура выпечки рассчитана на 1 куль муки (1 куль = 9 пудов = 147 кг).

Итак, закваска. В квашню (дежу) всыпали 15 фунтов (6,142 кг) ржаной муки, вливали 1/2 ведра (6 литров) теплой воды. Температура воды составляет 27 по Реомюру (1 R = 5/4^{||} C), то есть 33,7^{||} C; в начале XX века по России использовалась температурная шкала Реомюра. Предварительно в этой воде разводится 1/8 фунта (50 г) дрожжей. Полученная в квашне смесь тщательно перемешивается и оставляется на 1 сутки в тепле для скисания. На куль муки берется 10—11 фунтов полученной таким образом закваски.

Расчин. Для “растворения” хлеба употреблялись квашни, дежи из крепкого дерева или железа с плотными деревянными крышками. Полученная ранее закваска растворяется в теплой воде (25^{||} R), и в нее высыпается четверть куля муки. Все очень хорошо перемешивается и всыпается еще четверть куля (всего всыпано 1/2 куля). Общее количество теплой воды равно по объему примерно четверти всыпанной муки. Все хорошо перемешивается. Полученный раствор посыпается сверху мукой. Квашня плотно закрывается деревянной крышкой, чтобы тесто могло закиснуть. На это требуется 8 часов.

В течение этого времени в расчине происходит процесс брожения. Тесто растет. Брожение считается оконченным, когда с поверхности расчина исчезнет мука и появятся пузырьки. Вслед за этим расчин начнет опускаться. Когда он опустится в квашне на два пальца, можно переходить к следующему этапу — присыпке муки. Оставшаяся часть муки (1/2 куля) присыпается небольшими порциями и месится руками. В начале смешения в расчин добавляется раствор соли в воде. Соль берется из расчета 1 чайная ложка соли на 1 фунт муки. Тестомешение ведется до тех пор, пока руки месящего не очистятся от теста. Перемешанное тесто оставляют в квашне на 2 часа. Там оно снова начнет подниматься.

Приступают к топке русской печи. Печь топят сухими дровами. Поленья для топки печи должны иметь “уставной” размер: диаметр круглого полена должен быть не менее двух вершков (8,8 см), длина 8—10 вершков (35— 44 см). Для топки эти чурки еще можно расколоть и выложить плоским костром в задней части печи по середине ширины пода. Когда дрова сгорят и останутся одни головни, их разбрасывают по бокам и постепенно сдвигают вперед. Вся эта процедура займет чуть больше двух часов, а по ее окончании формуем каравай. Степень готовности теста к выпечке можно определить очень надежным способом. Когда закончен процесс тестомешения, берем небольшой кусочек теста и бросаем в воду (температура воды как в реке летом). Если оно всплывет, можно выпекать хлеб.

Из теста формуем шары по 7—10 фунтов. И на полчаса оставляем их в покое. Печь выметается до чистоты помелом, и, как говорилось ранее, определяется ее готовность к выпечке.

Деревянная лопата посыпается мукой, на нее кладется шар теста, и оно “садится” в печь (сталкивается с лопаты прямо на под). В деревнях на под иногда клали листья капусты, и хлеб выпекался на них. Когда хлеб посажен, у печи закрывают заслонку и трубу. Через некоторое время на хлебах, сидящих в печи, образуется корка, заслонка у печи отодвигается для выхода излишнего пара, и хлеб допекается в умеренном и сухом тепле. Время выемки из печи определяется по корочке каштанового цвета и при помощи чистой вязальной спицы: если спица после протыкания хлеба остается чистой, без следов теста, то хлеб выпекся хорошо. Он вынимается и остывает, уложенный на ребро. Качество его будет тем выше, чем медленнее он остынет.

Возвращаясь к рассмотрению суточного пайка солдата, мы видим, что русский солдат получал 6,4 г чая и 21 г сахара (это столовая ложка), а советский — 1 г чая и 35 г сахара (1,5 столовой ложки). В то же время в сухой паек в Советской армии входило 2 г чая и 80 г сахара. Правда, сухой паек выдавался только в полевых условиях, когда не было возможности обеспечить военнослужащих горячей пищей.

Удивляет, конечно, несопоставимая разница по чаю. 1 г мелколистового чая — это 1 чайная ложка. Представляете, какой чай можно сделать из такого количества заварки на хотя бы 3 стакана кипятка (завтрак, обед и ужин)! А вот 6,4 г — это уже крепкий, настоящий чай. При общепринятых сегодня способах заварки чая (их, конечно, огромное количество) берется чайная ложка на чашку и дополнительно ложка на заварник. Даже по сегодняшним меркам это 6 чашек великолепного крепкого чая. Также видна существенная разница по количеству потребляемой соли. Если в русской армии это 50 г в сутки, то в Советской — 30 г. Это можно попытаться объяснить. В Советской армии почти ежедневно выдавалась соленая рыба (селедка), что, вероятно, компенсировало некоторый недостаток соли. А вообще-то, по современным понятиям, 5 чайных ложек соли в день — это даже многовато (3 из них шло на приготовление горячих блюд).

Заметим, что даже сухой паек содержал в 1950 году 10 г соли, хотя там солить вообще нечего. Это делалось, по всей видимости, для оперативного восполнения теряемой организмом соли при сильных физических нагрузках.

Ранее мы уже обращали внимание читателя на то, что в русской армии картофелем “не злоупотребляли”, а томатов (в любом виде) не было вообще. Если русский солдат имел в своем рационе 250 г овощей, то советский — 820 г, из них 500 г — картофеля, 170 г — капусты, свеклы и моркови — по 40 г, лука — 30 г, кореньев, зелени, огурцов — 40 г. Томаты присутствовали в виде томатной пасты (6 г в день). В “старой” армии, как мы видим, солдат получал примерно 20 г масла, в советской — 30 г сала или комбижира, 20 г в день растительного масла, а также 20 г макаронных изделий. Вот, пожалуй, и все по части сравнения основных ингредиентов суточных пайков русских солдат с разницей в 50 лет первой половины XX столетия. Добавим, что отдельной строкой у советского солдата в суточном довольствии стояла махорка (20 г) и 3 коробки спичек в месяц. Общий вес пайка — 2 кг 266 г. Разница в весе пайков почти 350 г, но это, безусловно, за счет картошки.

Что же касается киселей, компотов, сухофруктов, то сухофрукты полагались в 1949 году только солдатам, служащим в отдаленных местностях (15 г в день), а также суворовцам и курсантам (им полагался также сухой кисель). По госпитальному пайку — 20 г в день.

Но в русской армии было в питании одно серьезное преимущество: солдат мог пить очень много квасу. Мы не будем распространяться о пользе натурального, живого кваса, однако рассмотрим рецепт его приготовления. В войсках использовались три способа (по инструкции) приготовления кваса. Рассмотрим основной — приготовление красного ржаного. Приведем раскладку на 25 ведер готового кваса. Весь процесс приготовления можно разделить на три технологические операции: приготовление сусла, приготовление опары и получение собственно кваса. Нам понадобятся следующие ингредиенты: 2 пуда ржаной муки, по 6 фунтов пшеничной и гречневой муки, по 2 гарнца ячменного и ржаного солода, 3 гарнца солода пшеничного, 4 стакана дрожжей, 1 фунт мяты.

Сначала готовим сусло. Для этого в кадушку засыпаем всю ржаную муку, весь солод и по 4 фунта пшеничной и гречневой муки. Заливаем это небольшим количеством теплой воды, размешиваем, чтобы получилась густая тестообразная масса. В эту кадку вливаем два чугунка кипятка (литров 10) и размешиваем до равномерной консистенции. Параллельно топим русскую печь. Она должна быть уже протоплена, но еще иметь горячие угли, которые размещаются по обеим сторонам печи. Берем четыре чугунка, наливаем в каждый по ковшу холодной воды и раскладываем по ним гущу из кадушки. Чугунки ставим в печь и плотно ее закрываем. Там они стоят сутки. Затем в каждый доливаем теплой воды до самого верха и настаиваем в течение полутора-двух часов. Из чугунков полученную массу переливаем в кадку и хорошо перемешиваем. Затем вливаем 4 ведра солода и хорошо размешиваем. Затем вливаем 8 ведер холодной воды. Ждем, когда все отстоится (дать устояться). Рекомендуются положить в кадку кусок льда для лучшего “устоя”. Когда смесь отстоится — вот это и есть сусло. Готовим опару (закваску, подбивку). В 4 ковша устоявшегося сусла (зачерпываем сверху) всыпаем оставшиеся 2 фунта пшеничной и 2 фунта гречневой муки. Вливаем туда 4 стакана дрожжей, размешиваем и ставим в теплое место. Это и есть опара. Она должна подняться.

Когда сусло совершенно устоится, переливаем из кадки 12 ведер (не перемешивая) в 25-ведерную бочку и туда же сливаем поднявшуюся опару. На оставшееся в кадке тесто из-под сусла вливаем 12 ведер холодной воды, размешиваем несколько раз, даем устояться и сливаем в 25-ведерную бочку. Берем немного квасу, кладем в него фунт мяты, кипятим, остужаем и вливаем (процеживая) в бочку. Бочку закрываем. Через 2 дня квас готов.

Это классический русский квас. Его солдат мог употреблять в день несколько стаканов. Отличие от современного кваса — полное отсутствие сахара.

В начале XX века Россия считала наиболее вероятным противником в грядущих войнах Германию, Австрию и Францию. Поэтому в специальной литературе того времени войскам этих стран уделялось серьезное внимание. Имеет смысл сказать хотя бы несколько слов о продовольственном обеспечении солдат этих государств. Начнем с Германии. Солдат получал в день 750 г ржаного хлеба или 500 г сухарей из пшеничной муки. Дневной паек давался в двух вариантах, так называемая малая и большая дача. Малая выдавалась, если войска стояли в гарнизонах, а в полевых условиях, на стрельбах, маневрах полагалась большая дача. В последующем описании по каждому ингредиенту пайка мы будем давать два числа: первое соответствует малой, второе — большой даче. Так, мясо сырое — 180 г, 250 г. Мясо, как говорилось ранее, в немецкой армии употреблялось любое: говядина, баранина и свинина. Волы и коровы, подлежащие забою, должны быть не менее 400 кг живого веса в возрасте от 2 до 7 лет. Баран — вес не ниже 40 кг, свинья — от 75 до 150 кг в возрасте от полугода до полутора лет. Возможна была замена сырого мяса копченым свиным салом — 120 г, 200 г или мясными консервами — 100 г, 200 г. Сала говяжьего почечного — 40 г, 60 г. Овощей стручковых (бобовых) — горох, фасоль, чечевица — 200 г, 250 г или в консервах — 150 г, 150 г. Овощи можно было заменить рисом, овсянкой, гречневой или ячменной крупой — 125 г или картофелем — 1,5 кг.

Каждый день солдату рейхсвера полагалось 10—15 г жареного (как писалось в ту пору, жженого) кофе и 25 г соли. Питание было трехразовое. Утром кофе или суп, обед, ужин. Пищу в полевых условиях солдаты готовили в котелках, каждый самостоятельно. Как видно, немецкий паек был значительно скромнее русского. А вот и австрийский: хлеб ржаной — 840 г, сухари пшеничные — 500 г, мясо — 190 г, овощи — 140 г. Овощи можно было заменить ячневой крупой — 140 г, или квашеной капустой — 280 г, или картофелем — 560 г. А также в день австрийский солдат получал 20 г соли и 10 г сала.

Говоря о французской армии, надо отметить, что еще во времена наполеоновских войн в ней широко применялись мясные консервы и маргарин как заменитель животных жиров. В начале XX века в гарнизонах солдат получал 750 г хлеба, 300 г мяса и по 1/4 части дневной порции кофе и сахара. При передвижении войск по железной дороге (так сказать, вариант сухого пайка) солдат имел 100 г холодных мясных консервов, 600 г сухарей, 5 г соли и кофе с водкой (10 г кофе и сахара и 1/3 литра водки на человека). В общем, в дороге французы не грустили.

Как мы видим, русский паек “богаче” по мясу и, безусловно, по хлебу (напомним: это 1200 г ржаного хлеба в день). Но ради справедливости стоит отметить, что солдатский русский хлеб был худшего качества, так как используемая для выпечки ржаная мука не просеивалась через сито и содержала до 15% отрубей. Современная диетология считает присутствие в хлебе отрубей чуть ли не обязательным для здорового питания, но физиологи того времени знали, что отруби, хотя и содержат немало питательных элементов, человеческим желудком совершенно не перевариваются, а потому в питательном процессе являются не только лишним, но даже вредным балластом!

А сейчас попробуем сделать сравнение рассмотренных пайков Российской и Советской армий по классическим критериям диетологии: белкам, жирам, углеводам и калорийности. Будем исходить из того, что принятая сегодня норма для человека, занимающегося тяжелым физическим трудом, составляет 4000—4200 ккал в день. Откуда берутся эти калории? Из белков, жиров и углеводов. Сгорая (окисляясь) в организме, эти вещества высвобождают тепловую энергию, измеряемую в калориях. Так, при окислении 1 г белка в организме выделяется 4,1 ккал, 1 г углеводов дает 4,1 ккал, а 1 г жира — 9,3 ккал. Зная количественный состав продуктов по рассматриваемым ингредиентам, можно легко рассчитать его калорийность.

Паек русского солдата в 1900 году имел калорийность по мясу 999 ккал, по хлебу 2516 ккал, крупе перловой 519 ккал, овощам 52 ккал, сахару 86 ккал, салу 153 ккал и т. д. В сумме — 4325 ккал. И хотя в 1900 году этих расчетов никто сделать не мог, получалось “абсолютное попадание” по калорийности дневного рациона солдата, человека, занятого сверхтяжелым физическим трудом.

Теперь рассчитаем калорийность суточного довольствия по солдатскому пайку в 1950 году. Не будем рассматривать ее по отдельным продуктам, а приведем лишь итог: 4300 ккал.

Таким образом, мы видим практическую идентичность пайков по “энергоемкости”.

Однако существует нюанс. Паек царского солдата содержал почти на 20 г больше белка и почти на 10 г больше жиров, в то время как советский солдат получал углеводов больше на 40 г. И еще хочу отметить, что в приведенном сравнительном анализе мы не учли тот факт, что солдат русской армии упо-треблял в день большое количество натурального кваса.

В целом такая преемственность может показаться удивительной, но именно она и характеризует культуру нации.