

Для корреспонденции

Конышев Иван Сергеевич – доктор медицинских наук, профессор кафедры медико-профилактических дисциплин Института усовершенствования врачей ФКУ «Медицинский учебный научный клинический центр им. П.В. Мандрыка» Минобороны России
Адрес: 107392, г. Москва, ул. Малая Черкизовская, д. 7
Телефон: (499) 168-96-60

И.С. Конышев, А.М. Адаменко, В.П. Кошелев

Основы организации питания в русской армии по Воинскому уставу Петра Великого

Catering services bases in the Russian army under military regulation of Peter the Great

I.S. Konyshev, A.M. Adamenko, V.P. Koshelev

At Peter I the regular army was organized and the system of target state deliveries to troops of the food is created. Provisioning and fodder was normalized as portion and ration. Portion was contained the products for people food, and ration – fodder for horses food who were used by the serviceman. Portion and ration unit was identical to all categories of the military personnel. Difference in food level consisted in that, how many portions and rations serviceman received. Up to the end of existence of Russian army in 1918 in each rota there were contractor and the cook who were engaged in foodstuff and cooking under sergeant-major and one of rota officers supervision. According to the Charter it was necessary to carry with respect and attention to officers and soldiers, their needs, including in the field of supply and catering services and providing with the food. Despite the lack of scientific justification, soldiers' nutrition was sufficient to provide fighting capacity of the Russian army.

Key words: Russian army, catering services, portion, ration

Институт усовершенствования врачей ФКУ «Медицинский учебный научный клинический центр им. П.В. Мандрыка» Минобороны России, Москва

Institute of Advanced Medical Training at Medical Clinical Research Center named after P.V. Mandryka, Moscow

При Петре I было организовано регулярное войско и создана система целевых государственных поставок продовольствия в войска. Снабжение продовольствием и фуражом нормировалось как порцион и рацион. К порциону относились продукты, выдаваемые для питания людей, а к рациону – фураж для питания лошадей, которых использовал военнослужащий. Единица порциона и рациона для всех категорий военнослужащих была одинакова. Разница в уровне питания заключалась в том, сколько порционов и рационов получал военнослужащий. Вплоть до конца существования русской армии в 1918 г. в каждой роте избирались артельщик и кашевар, которые занимались пищевыми продуктами и приготовлением пищи под надзором фельдфебеля и одного из офицеров роты. В соответствии с Уставом полагалось с уважением и вниманием относиться к офицерам и солдатам, их нуждам, в том числе в области снабжения и организации питания и обеспечения продовольствием. Несмотря на отсутствие научного обоснования, питание солдат было достаточным, для того чтобы обеспечить боеспособность русской армии.

Ключевые слова: русская армия, организация питания, порцион, рацион

Во все века и на уровне государственного управления, и в отдельных хозяйствах вопросы продовольственного обеспечения занимали значительное место. Так, в трактате «Домострой» (1540 г.) много внимания уделено опрятности и чистоте, особенно в обращении с пищевыми продуктами.

Издревле борьба за источники питания, запасы продовольствия и их сохранение зачастую влияла на цель и исход войны. В Средние века исход военных походов определяли не только оружие или численность, но и продовольственный паек солдат. Цинга убила больше британских

моряков, чем враги, стала причиной значительных потерь французов в Трафальгарской битве. В ходе Семилетней войны (1756–1763 гг.) британский флот докладывал о потере 184 899 моряков, причем из них 133 708 – от болезни. Основной причиной была продовольственная недостаточность, вследствие которой возникали голод, цинга, инфекционные и другие заболевания.

История военных столкновений показала, что тыл, организация и внимание к его проблемам во многом зависят от понимания руководителями общественной жизни, а также командирами воинских частей значимости данного направления по созданию условий для высокой боеспособности личного состава войск и устойчивости сопротивления населения вражескому напору.

В осажденных крепостях отсутствие продуктов открывало ворота для неприятеля. Недороды урожая и падеж скота, внезапные похолодания или высокие температуры воздуха приводили к дефициту продовольствия и массовой гибели населения от голода. Военные кампании заканчивались или приостанавливались из-за нехватки продуктов.

Организации питания войск Российского государства в XVII–XVIII вв. всегда уделялось значительное внимание как в мирное, так и в военное время. Но именно при Петре I было организовано регулярное войско и создана система целевых государственных поставок продовольствия для военнослужащих. Первое нормирование продовольственного обеспечения введено Указом от 18.02.1705. Петр I лично в течение месяца испытывал на себе солдатский паек, прежде чем утвердить его. Внутри страны воину на месяц полагалось полуосьмины муки (около 24 кг), малый четвертак круп (около 3,5 кг), на остальные приварочные продукты выдавались деньги. За пределами России дополнительно предусматривалось на человека в день: 2 фунта хлеба, 1 фунт мяса, 2 чарки вина, 1 гарнец пива. В течение месяца дополнительно было положено 2 фунта соли, 1,5 гарнца круп.

Воинский устав русской армии, утвержденный в 1716 г., окончательно определил не только главные направления воинской жизни и деятельности армии, но и нормы питания военнослужащих всех чинов. Устав требовал от командиров внимательного и заботливого отношения к организации снабжения войск продовольствием и фуражом: «Пропитание как людям, так и скоту – наиглавнейшие дела суть, о чем мудрый и осмотнительный генерал всегда мыслить должен, ежели хочет, чтоб сущее под его командою войско в том никакого недостатку не имело и всегда в добром состоянии пребыло». По Уставу непосредственно вопросами обеспечения продовольствием и фуражом занимался Главный комиссариат.

В Уставе задачи комиссариата в области продовольственного обеспечения поставлены следующим образом: «Комиссариат, который всепорядочное и прилежное старание иметь должен, дабы войско ни в чем как в пропитании, так и фураже никакова недостатку не имело, где б оное ни обреталось. А особливо надлежит того смотреть, чтоб как хлеб, так и мука гнилая и вонючая не была, дабы из того никакой болезни в войске не произошло. Также надлежит над полевыми хлебниками доброе надзирание иметь, чтоб они хлеб надлежащим образом выпекали».

В каждой группировке войск, действующей самостоятельно на определенном операционном направлении, имелся обер-комиссар в ранге полковника, ведавший наряду с другими вопросами тылового обеспечения и делами продовольственными. В полку продовольственным обеспечением занимался полковой провиантмейстер – военнослужащий унтер-офицерского ранга. Он получал от вышестоящего комиссара продукты, контролировал их качество и раздавал в роты.

Уставом определялось, что военнослужащие обеспечивались натуральным продовольствием только в заграничных походах, а на территории России – только кормом для лошадей. В остальном определялись, как сказано в Уставе: «Впрочем, долженствуют оные жалованьем своим, и что для пропитания их определено, тем довольствоваться. В неприятельской же земле обыкновенно они при жалованье и порции получают по указу, сколько оным давать определится. А когда полк или рота в походе на квартиры поставлены имеют быть, тогда офицерам надлежит прилежно того смотреть, чтоб квартирмейстеры за назначенные квартиры денег не брали и в оных столько людей ставили, сколько оным от земского комиссара определено, и чтоб постоями не щадили и далее б не маршировали в такие места, куды указу нет, а без указу никакой город, село и деревня не должны без квартирных ассигнаций кого в дом принять, и каждый город и место смотрят на репартиции, которые о квартирах чрез отправленных земских комиссаров определены и назначены».

Снабжение продовольствием и фуражом нормировалось как порцион и рацион. К порциону относились продукты, выдаваемые для питания людей, а к рациону – фураж для питания лошадей, которых использовал военнослужащий. Единица порциона и рациона для всех категорий военнослужащих была одинакова. Разница в уровне питания заключалась в том, сколько порционов и рационов получал военнослужащий (см. таблицу). По-видимому, количество порционов, выделяемых согласно должности, определялось тем, сколько помощников у представителя этой должности по Уставу должно было быть.

В те времена в России не знали картофеля и макаронных изделий, русская кухня в основном состояла из различных овощных супов (щей), каш и пирогов. Недостающие для нормального питания овощи солдаты должны были покупать на свое жалование.

Уставом предусматривалось, что обеспечением войск остальными продуктами, не предусмотренными снабжением от казны, занимаются за деньги частные торговцы, следующие при войске, именуемые маркетентерами (позднее это слово стало произноситься как маркитанты). Уставом определялось, что эти торговцы должны находиться при каждой роте и полку, а соответствующие командиры должны брать их под опеку и защиту, обеспечивать им возможность заниматься своим делом. Для этого им выделялись требуемые помещения и квартиры. В Уставе об этом сказано следующее: «Также надлежит генералу-квартирмейстеру всегда маркетентерам (или харчевникам) при новом обозе особое место за войском определить, где бы они способнее стояли и торговать безопаснее отправлять могли. Если больным деревня или местечко какое на шпигаль определено не будет, то оные принуждены будут за войском следовать, а особливо в неприятельской земле, то должен генерал-квартирмейстер также способное место на оный шпигаль определить, где бы оные люди в палатах своих наилучшую выгоду иметь могли». И еще: «И понеже недовольно, чтоб при войске токмо один хлеб был, но надлежит и иные припасы съестные и питье всемерно иметь, и того ради зело изрядно и потребно есть, когда многие маркетентеры при войске обретаются, тогда надлежит оных сколько возможно в привозе и отвозе защищать».

Любопытно, что Сухопутный устав, в отличие от Морского, не регламентировал раскладку продуктов по дням недели и приемам пищи, тут все отдавалось на усмотрение ротных командиров. Известно, что вплоть до конца существования русской армии в 1918 г. в каждой роте избирались артельщик и кашевар, которые занимались продуктами и приготовлением пищи под надзором фельдфебеля и одного из офицеров роты. Естественно, в различных условиях и в разных ротах организация питания могла значительно различаться.

Устав определял при нахождении роты на постое: «Также смотреть того, чтоб те, которые вместе стоят, равное довольство в пище и питии имели, как и те, которые порознь стоят. И для того велеть мужикам свозить их порции и рационы к ним, где стоят». И существенное дополнение: «Также зело потребно, чтоб при всякой дивизии (когда стоит на поле или в квартирах) учрежден был шпигаль, в котором больных лежащих лечить, и дабы оные хлебом, мясом, пивом и уксусом удовольствованы быть могли».

Порции и рационы в русской армии (выдержки из Воинского устава 1716 г.)

Порции и рационы в чужой земле, а в своей только рационы давать надлежит посему:

Должность	Порцион	Рацион
Генерал-фельдмаршал	200	200
Генерал от кавалерии	100	80
Генерал от инфантерии	100	80
Генерал-кригс-комиссар	180	100
Генерал-лейтенант	70	50
Генерал-майор	60	40
Обер-комиссар	26	18
Обер-квартирмейстер	12	8
Фельд-медикус	16	10
Полевой аптекарь	10	6
Аптекарские гезеля	2	2
Штаб-лекарь	4	4
Полковой лекарь	3	3
Полковой писарь	2	2
<i>Рота драгунская</i>		
Капитан	15	7
Поручик	9	6
Подпоручик	7	5
Прапорщик	5	4
Вахмистр	3	3
Фуриер	2	2
Ротный писарь	2	1
Ротный фельдшер	2	1
Ротный кузнец	1	1
Ротный седельник	1	1
<i>Полковой штаб от инфантерии</i>		
Полковник	50	17
Подполковник	25	11
Примизр-майор	19	11
Секунд-майор	17	8
Полковой квартирмейстер	5	4
Полковой аудитор	3	3
Полковой поп	3	3
Полковой комиссар	4	4
Полковой адъютант	4	4
Полковой провиантмейстер	2	2
Полковой лекарь	3	3
Полковой обозный	2	2
Полковой писарь	2	2
Полковой фискал	2	2
<i>В пехотной роте</i>		
Капитан	15	5
Поручик	9	4
Подпоручик	7	3
Прапорщик	5	3
Сержант	3	
Подпрапорщик	2	
Каптенармус	2	
Фуриер	2	
Ротный писарь	2	
Ротный фельдшер	2	
Солдат	1	

Один порцион состоит: в день хлеба 2 фунта, мяса 1 фунт, вина 2 чарки, пива 1 гарнец.

На месяц: соли 2 фунта, круп 1,5 гарнца. «Сверх того в квартирах дается сервиз, то есть укус, дрова, свечи, постеля. А по случаю прибавляются и прочие употребляемые вещи к пище».

Один рацион на сутки: овса 2 гарнца, сена 16 фунтов, сечки 2 гарнца, соломы 1 сноп.

Меры веса и объема того времени: 1 фунт – 409,5 г, 1 золотник – около 4 г, 1 ведро – 12 л, 1 чарка – 120 г, 1 гарнец – 3,28 л.

О размахе тылового обеспечения в армии Петра I можно судить по докладу адмирала Ф.М. Апраксина об организации походного магазина на 2069 подводках, доставлявшего 4160 четвертей сухарей, 384 четверти круп, 1200 четвертей овса и 22 713 пудов сена (в сумме около 1300 тонн). Это сравнимо с современными возможностями бортового транспорта насыщенной

мобильной техникой бригады материального обеспечения.

Таким образом, изучая составленный в далеком прошлом документ, определяющий жизнь и многие воинские успехи русской армии, мы можем сделать следующие выводы:

1. В соответствии с Уставом полагалось с уважением и вниманием относиться к офицерам и солдатам, их нуждам, в том числе и в области снабжения и организации питания и обеспечения продовольствием.

2. Несмотря на отсутствие научного обоснования, питание солдат определялось из опыта военных кампаний и было достаточным для обеспечения боеспособности русской армии.

3. Многие уроки организации питания личного состава войск своевременны и в настоящее время, особенно в вопросах, касающихся затруднений управления и тылового, в том числе продовольственного обеспечения.

Сведения об авторах

Институт усовершенствования врачей ФКУ «Медицинский учебно-научный клинический центр им. П.В. Мандрыка» (Москва):

Коньшев Иван Сергеевич – доктор медицинских наук, профессор кафедры медико-профилактических дисциплин

Телефон: (499) 168-96-60

Адаменко Александр Михайлович – доктор медицинских наук, доцент кафедры организации и тактики медицинской службы

Телефон: (499) 168-96-60

Кошелев Виктор Петрович – доктор медицинских наук, доцент кафедры организации и тактики медицинской службы

Телефон: (915) 345-05-49

Литература

1. Уставъ воинской сухопутной. Напечатался повельнием Царскаго Величества. Въ СанктПетербургской типографии, 1716 г.
2. История питания защитника государства Российского. В 5 т. Т. 1. Питание российских воинов до середины XIX века. – СПб.: ЛИО Редактор, 2000. – С. 43–52.
3. *Исаков В.И., Булгаков Д.В., Смирнов А.А., Шумихина Л.В.* Тыл Вооруженных Сил. 300 лет. – М.: Защитники Отчизны, 2000. – 336 с.
4. Общая и военная гигиена: учебник. – СПб.: СпецЛит, 2012. – С. 20–24, 337–389.
5. *Агус Д.* Правила здоровой и долгой жизни. Пер. с англ. – М.: Эксмо, 2013. – 384 с.

References

1. Charter military land. Printed by order of the Imperial Majesty. The St. Petersburg printing house, 1716.
2. The story of the power of the defender of the Russian state. In 5 vol. Vol. 1. The power of the Russian soldiers until the mid-nineteenth century. – St. Petersburg: Editor, 2000. – P. 43–52.
3. *Isakov V.I., Bulgakov A.I., Smirnov A.A., Shumikhin L.V.* Rear of the Armed Forces. 300 years. – M.: Defenders of the Motherland, 2000. – 336p.
4. General and military hygiene: tutorial – St. Petersburg: SpecLit, 2012. – S. 20–24, 337–389.
5. *Agus D.* Rules for a healthy and long life: Transl. from Eng. – M.: Eksmo, 2013. – 384 p.