

УДК 94(47).083.4

Чернов Лев Алексеевич

аспирант кафедры истории России  
исторического факультета Ивановского  
государственного университета  
editor@hist-edu.ru

**ПИТАНИЕ ОФИЦЕРОВ РУССКОЙ АРМИИ  
В МАНЬЧЖУРИИ В ПЕРИОД РУССКО-  
ЯПОНСКОЙ ВОЙНЫ 1904-1905 гг.**

Статья посвящена питанию офицеров Маньчжурских армий в период русско-японской войны 1904-1905 гг. Рассмотрены вопросы о снабжении интендантскими учреждениями командных чинов, места, где могли питаться офицеры не только вблизи и на линии фронта, но и в тылу. Приведены некоторые рецепты блюд, а также уделено внимание новинке того времени – офицерской полевой кухне.

**Ключевые слова:** питание офицеров, интендантство, снабжение, офицерская столовая, полевая кухня.

Chernov Lev Alekseevich

Postgraduate Student of the Department of  
History of the Faculty of History of  
Ivanovo State University  
editor@hist-edu.ru

**FOOD OF THE RUSSIAN OFFICER CORPS  
IN MANCHURIA DURING THE RUSSO-  
JAPANESE WAR 1904-1905**

The article is devoted to the food of the Russian officer corps in Manchuria during the Russo-Japanese war 1904-1905. It covers the questions of types of officers' food from the front line to the rear. At the same time special attention is given to the intendances' duties concerning officers' food supply. The work also includes some recipes as well as describes field kitchen, which was a new development at that time.

**Key words:** officers' food, intendance, provision, mess hall, field kitchen.

В современной российской историографии ясно прослеживается тенденция к диверсификации изучаемых проблем русско-японской войны 1904-1905 гг. Исследователи обращаются к очень разным аспектам, связанным с тем неудачным для России конфликтом: военным действиям на суше и на море, разведке и контрразведке, причинам поражения и условиям заключения мира, медицинскому и транспортному обслуживанию. Нас же будет интересовать другая проблема – повседневная жизнь армии на Дальнем Востоке во время войны. Одним из аспектов изучения этой темы является питание войск. В данной статье мы подробнее остановимся на проблеме питания офицеров русской армии в Маньчжурии в годы войны.

Снабжение войск продовольствием возлагалось не только на интендантство, но и на хозяйственные органы самих войсковых частей. При этом было принято, что провиант (муку, крупу) поставляло интендантство, а приварок (мясо, овощи) войска заготавливали своими силами.

На интендантство с 29 октября 1904 г. легло довольствие офицерских чинов. Установлено было выдавать каждому из них в сутки паек, состоящий из 1 фунта мяса, 2 фунта хлеба (или 1,5 фунта сухарей) и 0,5 фунта крупы, что составляло чуть больше суточной нормы для рядового. Кроме того, командному составу бесплатно выдавалось по 10 фунтов сахара и по 0,5 фунта чая в месяц [4, с. 108].

Но сверх того полевое интендантство, по приказанию главнокомандующего, постоянно принимало меры к заготовке для офицеров еще ряда продуктов: сливочного масла, даже «замороженных щей и пельменей» [7, с. 63], кофейных и молочных консервов и т.п. Увеличенная выдача провианта и жалованья начиналась еще на пути в Маньчжурию, после Самары.

При каждой части находилась офицерская столовая, из которой «отпускался стол для офицерских чинов» [4, с. 108], т.е. командные чины могли продовольствоваться там, внося определенную плату. Однако, по мнению некоторых современников качество еды в этих учреждениях было довольно низким, и некоторые офицеры питались самостоятельно [6, с. 220]. Командиры крупных подразделений, как правило – люди весьма состоятельные, имели своих личных поваров. В тех случаях, когда столовая была далеко, командиры питались вместе с нижними чинами солдатской едой. В некоторых случаях пищу могли приготовить в столовой при штабе, а потом в походной кухне привезти на позицию для офицеров.

Русская армия одной из первых в мире еще во время русско-турецкой войны 1876-1877 гг. ввела полевую кухню. Она была призвана кормить горячей едой (щами и кашей) и поить чаем, и была оценена современниками как очень удобная [16, с. 60]. Японцы в ходе войны, оценив все преимущества полевой кухни, очень быстро внедрили это приспособление в свою армию [17, с. 9]. В 1905 г. в армии стали появляться походные офицерские кухни, которые были рассчитаны на обслуживание ограниченного числа людей при большем разнообразии в приготовляемых блюдах. Она состояла из котла для варки пищи, двух духовых печей, плиты на 3 конфорки, двух ящичков для посуды и топлива. Топка была также оборудована заслонкой для регулировки огня и

вытяжной трубой.

Кроме походных кухонь, которые, помимо своей неповоротливости, часто ломались [10, с. 38], в армии также готовили еду в котелках. Это признавалось «неизбежным злом» [9, с. 17], т.к. приготовление пищи в них требовало гораздо больше усилий и времени. Для приготовления пищи устраивались очаги продолговатой формы, над ними на перекладине подвешивали котелки и готовили еду.

Приведем несколько рецептов блюд, которые готовили на позициях во время войны. Раскладка продуктов дается на 6 человек и 4 котелка (еще в двух кипятилась вода для чая и мытья посуды):

«Борщ. 4 котелка налить водою на 3/4 каждый, дать закипеть. Перемыть и положить по 3 фунта мяса поровну в каждый котелок, когда закипит, то снять ложкой накипь, посолить и положить перца по вкусу. Нарубить мелко зелень (щавель, крапиву или другую зелень) и положить по 3/4 фунта на котелок или, вместо зелени, кислую капусту. Если борщ из зелени или свежей капусты, то положить лимонной кислоты на кончике ножа, 5 штук картофеля и 3 луковицы на котелок. Если дается сало вместо мяса, то класть его, растерев с ложкою муки и дать закипеть два раза.

Кашица с салом. 4 котелка налить водою до 3/4, вскипятить, посолить, снять пену, всыпать крупу в количестве 1 1/5 фунта во все 4 котелка, положить по 5 картофелин в каждый котелок или крошенку из картошки, кипятить пока не разварится крупа и заправить салом.

Галушки. 4 котелка налить водою до 3/4, вскипятить с солью и мелко нарезанным салом, размешать в остальных двух котелках муки по 3/4 фунта на человека с холодной водой до густоты теста, посолить, смачивать ложку кипятком, брать ею тесто и бросать в котелок» [8, с. 1167].

Полевые кухни подходили к линии фронта только на уровень расположения резервов или перевязочных пунктов [9, с. 17], оставаясь вдалеке от позиций. В силу этой, а также других причин военного и логистического характера, офицеры часто были лишены горячей пищи: «...днем пробавляемся чаем с сухарем, а вечером уже удаётся и супу похлебать...» [5, с. 62]. Многие запасались консервированными продуктами на случай недостатка продовольствия [15, с. 37]. На театре войны были различные консервы как казенных, так и частных русских заводов [14, с. 33]. В основном, они были мясными, в виде рагу или тушеной говядины. Еще одной разновидностью был консервированный борщ. Больших усилий по приготовлению такой вид продуктов не требовал: жестяную банку вскрывали ножом, подогревали, приправляли по возможности, например, луком или перцем [2, с. 93], и употребляли в пищу.

Чай в армии пили местный китайский и привозной чаквинский [13, с. 5] из России. Различались байховый и плиточный чаи [11, с. 37]. Байховый – это рассыпной, состоящий из отдельных высушенных листьев чайного куста, а плиточный – прессованный. Такую плитку разламывали или отрезали ножом куски для заваривания в котелках. Кроме него из безалкогольных напитков было распространено какао, которое готовили в офицерских столовых и штабных поездах. В тылу пили квас и морс. Однако на позициях чаще всего офицеры, да и рядовые, пили именно чай. Из алкогольных напитков был распространен ханшин (рисовая китайская водка). Также пили русскую водку и спирт, которые доставлялись контрабандой из России чаще всего в специальных санитарных поездах. Реже, в основном из-за дороговизны, употребляли различные вина, коньяк, шампанское и ром [1, с. 2].

В обиходе офицеров армии находились различные походные наборы посуды и столовых приборов, которые не занимали много места и были удобными. Пример такого набора можно встретить на страницах журнала «Разведчик» [12, с. 325] в разделе рекламы. В кожаный или замшевый чехол размером 10х7 см помещались ложка, вилка, нож и «откупориватель» – открывалка. Интересным предметом была «ложка-чайник», которую позднее переименовали в чайное ситечко. Она позволяла беречь чайные листья на нескольких завтраках, что было важно для находящихся на позициях офицеров в условиях недостатка любого провианта.

В тылу в городах, на железнодорожных узлах и станциях работали буфеты и столовые, в которых могли питаться офицеры. В Мукдене действовала столовая, в которой офицеры по касовым талонам, т.е. своеобразным абонементом, могли питаться 2 раза в день: днем с 14 до 15 часов и вечером с 18 до 21 часа. Употребление алкогольных напитков было запрещено. При столовой находился читальный зал с книгами и газетами. На самой КВЖД проблема питания офицеров решалась не только с помощью буфетов, но и кухонь, организованных эшелонными начальниками в своих поездах. В частности М.В. Грулев вспоминал, что в одних поездах офицеры питались из своей кухни, получая пищу 2 раза в день, а в других подобной организации не было [3, с. 129], и воинские чины были вынуждены дожидаться станций с буфетами и столовыми. В связи с постоянно меняющимся расписанием поездов эшелоны почти всегда с опозданием

прибывали на этапные пункты, что негативно сказывалось на режиме питания.

В тылу находилось множество ресторанов и трактиров, предлагавших большое количество различных блюд и алкогольных напитков. Некоторые были без названия, некоторые имели звучные вывески, например в Ляояне один ресторан назывался «Chateau des fleurs», дворец цветов. Участники войны в своих воспоминаниях оставили описания таких тыловых ресторанов. В.В.Оболенский приводит на страницах своих мемуаров рассказ об одном из китайских заведений Харбина: «...В ресторане, довольно чистом, мы заняли отдельный кабинет, с мягкими канами (напоминают наши лежанки) с пуховыми матрасиками и круглыми подушками... На круглом столе, уже заранее сервированном, стояли маленькие чашечки для подогретого «ханша» [ханшин – Л.Ч.], маленькие тарелочки для предстоящего обеда и коллекция палочек из чёрного дерева вместо ножей и вилок. Пришлось сначала брать уроки пользования палочками для еды и во время обеда мы владели ими не хуже китайцев... Вот что нам подали к обеду: ханшин тёплый с розовым маслом (неочищенная водка), тухлые яйца (яйца, пролежавшие в извёстке до пяти лет), китайская ветчина, лёгкое козы под соусом, плавники акулы, морская капуста с зародышами креветок, трепанги (морские черви) с тёртыми грибами и курицей, желудок барана, сухожилие телёнка (внутреннее сухожилие), рубленая курица с пряностями, ласточкины гнёзда, цыплёнок жаренный кусками, рис к нему, суп из баранины, суп из свинины, суп из курицы, суп из овощей» [10, с. 128-129].

В целом следует отметить, что питание офицеров можно разделить на 2 вида: тыловое и полевое. В тылу наблюдался относительный комфорт, действовали рестораны, столовые, была возможность питаться в специальных столовых при штабах частей. Другая ситуация складывалась на позициях: там комфорта было мало, питание было нерегулярным, часто приходилось довольствоваться консервами. Зачастую командные чины были вынуждены питаться из одного котла с рядовыми. При этом нельзя не отметить значительный прогресс, по сравнению с предыдущими войнами, в устройстве централизованного питания, прежде всего горячей пищей: речь идет об офицерских походных кухнях.

#### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Вестник Маньчжурской армии. 1905. № 171.
2. *Грейнер А.В.* Обзор снаряжения, одежды и питания русской армии за время кампании 1904-1905 года // Военно-медицинский журнал. 1906. № 1.
3. *Грулев М.В.* В штабах и на полях Дальнего Востока. СПб., 1908.
4. *Гусев С.Я.* Свежие раны. Воспоминания корпусного контролера о русско-японской войне. СПб., 1911.
5. *Данилов Г.А.* Сибирская казачья дивизия в походе против Японии в 1904-1905 годах. Ташкент, 1913.
6. *Игнатьев А.А.* 50 лет в строю. М., 1986.
7. Краткий обзор деятельности полевого интендантства в русско-японскую войну 1904-1905гг. Харбин, 1905.
8. *Малыхин В.* Варка пищи в 4-й саперной бригаде // Разведчик, 1904. № 734.
9. *Незнамов А.* Из опыта русско-японской войны. СПб., 1906.
10. *Оболенский В.В.* Записки о войне офицера запаса. М., 1912.
11. Отчет деятельности управления интенданта 1-й Маньчжурской армии за период с 11 декабря 1904г по 1 сентября 1905 г. М., 1906.
12. Разведчик. 1904. № 701.
13. Русский инвалид. 1904. № 16.
14. *Соловьев Л.З.* Указания опыта текущей войны на действия пехоты. Впечатления ротного командира. СПб., 1907.
15. *Толузаков С.А.* На полях Маньчжурии и в России после войны. СПб., 1906.
16. *Трейшверт фон А.К.* Действие пехоты в освещении русско-японской войны// Русско-японская война в наблюдениях и суждениях иностранцев. Вып. 6. СПб., 1907.
17. *Шеллендорф фон Б.* Из записок очевидца мукденских боев майора германской службы Бронера фон Шеллендорфа // Русско-японская война в наблюдениях и суждениях иностранцев. Вып. 5. СПб., 1906.