

УДК:94(47)

ВОЕННО-ПОЛЕВЫЕ КУХНИ В ГОДЫ ВТОРОЙ МИРОВОЙ ВОЙНЫ

*Никулина С.И., студентка 2 курса факультета агротехнологий
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Баракина С.Ю., кандидат
педагогических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *полевые кухни, суточный рацион, индивидуальный рацион питания.*

Статья представляет собой сравнение питания двух армий: СССР и США. В преддверии годовщины Великой Победы мы предприняли попытку проанализировать пусть приземленные и бытовые вещи, но, тем не менее, существенные в условиях войны. Речь пойдет о продовольственном снабжении в годы Второй Мировой войны армии СССР и армии США.

Питание советских солдат: Фронтовые повара проявили невероятное творчество, чтобы дать солдатам высококалорийный и разнообразный рацион питания. Питание для солдат готовили с помощью полевых кухонь. Так же, как и полевые пекарни, которые использовались для выпечки хлеба, эти кухни впервые появились в конце 19-го века. Они были размещены на колесном прицепе или на задней части грузового автомобиля с плоской платформой и состояли из нескольких котлов (от одного до четырех) и отсека для хранения продуктов питания и кухонной утвари.

Полевые кухни пользовались дровами, и для того, чтобы скрыть дым от врага, пищу приходилось готовить рано утром до восхода солнца и вечером после наступления темноты. На то, чтобы вскипятить воду в котле, уходило 40 минут, чтобы приготовить обед из двух блюд - 3 часа, а на приготовление ужина - полтора часа. По ночам кухня была очень занята: чистили картошку, мыли котлы. В начале Второй мировой войны большинство поваров были женщинами.

Доставка еды была еще одной сложной задачей, и солдаты должны были нести тяжелые котлы с едой из полевой кухни на передовую через окопы, рискуя своей жизнью. Главным блюдом был кулеш-суп из пшена, к которому можно было добавить другие ингредиенты, напри-

мер, сало или овощи. Кроме того, полевые кухни также подавали популярные русские супы, такие как борщ и щи (щи из капусты), а также тушеный картофель и гречневую кашу с вареной / тушеной говядиной или консервами.

Суточные рационы для красноармейцев и командиров частей были утверждены на 1 сентября 1941 года и состояли из определенного перечня продуктов питания: хлеб (800-900г), пшеничная мука второго сорта (20г), крупа (140г), макароны (30г), мясо (150г), рыба (100г), комбинированные жиры и сало (30г), а также растительное масло, сахар, чай, соль и овощи (картофель, капуста, морковь, свекла, лук и зелень) [1].

Рацион американской армии состоял из различного меню, в котором было 29 видов. В армии США употребляли в пищу много консервов. Такие вещи, как спам, консервированные макароны и консервированные супы.

Нормы питания в вооруженных силах США обозначались литерами: А-рацион (A rations, гарнизонный), который состоял из свежих, замороженных и охлажденных продуктов, включая полуфабрикаты, питание из него готовилось в стационарных столовых воинских частей и В - рацион (полевой), состоящий из консервов и не требующих особых условий хранения полуфабрикатов, которые готовились на полевых кухнях. Комплектовались рационы из расчета на 5, 10 и 50 человек. Таким образом, на складах можно было составить и направить на кухни любой комплект суточного питания в зависимости от того, сколько бойцов она должна была обслужить. Норма питания «В» редко использовалась непосредственно в окопах, чаще в подразделениях ближнего тыла.

В окопах солдатам чаще выдавали «сухой паек» в полном современном понимании: продукты можно было употреблять и в холодном виде, и, предварительно подогрев. Назывался он «С»-рацион и состоял из банки мясных консервов, двух банок мясорастительных (общий вес мяса 12 унций – 340 г), банки фаршевых мясных консервов, десерта (джема), концентрата лимонада (на фронте его называли «аккумуляторной кислотой»), печенья, сахара, растворимого кофе. Кроме того, в набор входили: ложки, консервный нож, 9 сигарет, 20 спичек, растворимый кофе, соль, 3 жевательные резинки, туалетная бумага, таблетки для очистки воды. Галеты были, но по возможности старались выдавать и хлеб. Состав очень напоминает современный индивидуальный рацион питания Российской армии и примерно равен ему энергетически – чуть более 3000 ккал. В 1942 г. был введен «К-рацион», его еще на-

зывали «штурмовым». Это был «облегченный» сухой паек и по массе, и по энергетике: 2830 ккал. Предназначался для частей, участвующих в наступательных действиях. Недостаток калорий планировалось пополнять вечером, при затихании боя, когда подходили кухни, или выдавался «сухой» рацион одного приема пищи. Если же такого не получалось, то солдату можно было пополнить силы из НЗ: концентрированный шоколад, в том числе с добавками.

«Кэнди» была популярной едой для солдат, ее было легко носить с собой, и она действовала быстро, не говоря уже о том, что она была вкусной. Конфетка была аккуратно завернута и предназначалась для использования в качестве последнего источника пищи. Шоколад был важной пищей для солдат.

У американцев было два основных вида шоколада: 1. Рацион D бар 2. Тропическая шоколадная плитка Херши. «Бар Ration D» был шоколадной плиткой, созданной специально для солдат по просьбе капитана Пола П. Логана из армии США. Логан попросил Херши разработать своего рода рацион выживания. Шоколад, который он сделал, имел большую питательную ценность и температуру плавления. Хотя это и был шоколад, но на вкус он не был шоколадным. По мнению солдат, его вкус напоминал отварной картофель. Изобретатель этого шоколада хотел, чтобы солдаты использовали его как последний прием пищи.

Тропический шоколадный батончик Херши был почти тем же, что и батончик «Ration D», с той лишь разницей, что он был вкуснее и его количество составляло 1 унция и 2 унции. Так же в их рационе присутствовал растворимый кофе [2].

Растворимый кофе, который был изобретён бельгийским эмигрантом Джорджем Вашингтоном в 1906 году, пользовался большой популярностью у американских военных, так как готовить его было проще, чем молотый кофе, но эффект бодрости он давал схожий. Также был создан специальный кофейный отдел при Военном министерстве США. Сотрудниками этого отдела было установлено, что растворимый кофе играет важную роль в восстановлении организма после воздействия на солдат горчичного газа. Солдаты прозвали это изобретение «кружка Джорджа».

Как видно из нашего исследования, и, судя по мемуарам участников войны, решающее превосходство на продовольственном фронте Красная Армия получила благодаря способности советского бойца адаптироваться к любым условиям. «Менее высокий жизненный стандарт довоенной жизни помог, а не повредил нашему стратотерпче-

ству... Мы опрокинули армию, которая включила в солдатский паек шоколад, голландский сыр, конфеты»,?— писал поэт Борис Слуцкий [3].

Библиографический список:

1. Военная кухня: Что ели советские солдаты во время Второй мировой войны? : официальный сайт. – Москва, 2018. – URL : <https://www.rbth.com/russian-kitchen/328238-wartime-cuisine-soviet-soldiers-eat-wwii>
2. Чем питались солдаты США во время Второй Мировой Войны? : официальный сайт. – Москва, 2014. – URL : <https://prezi.com/sthscyfplst/what-did-soldiers-eat-during-wwii/>
3. Слуцкий, Б. А. Записки о войне / Б. А. Слуцкий. – Санкт – Петербург : Логос, 2000.

MILITARY FIELD KITCHENS DURING WORLD WAR II

Nikulina S.I.

Key words: *Field kitchens, Daily ration, Individual ration, food delivery.*

The article is a comparison of the nutrition of the army in the USSR and in the USA. On the eve of the anniversary of the Great Victory, we want to talk about things, albeit mundane, household, but, nevertheless, essential in war conditions. It will be about food supply during the years of World War II.