

Антон Турчанович и его полевая кухня



А.Ф. Турчанович.

Солдатская смекалка полковника

Антон Федорович Турчанович родился в 1854 году в дворянской семье. В 1875-м добровольно пошел в армию. Он начал службу рядовым в русско-турецкой войне и за проявленный героизм был произведен в унтер-офицеры. После окончания войны поступил в училище, получил звание подпоручика, а впоследствии дослужился до подполковника.

По данным историков, во время участия в боях русско-турецкой войны Антон Турчанович вставал на полтора часа раньше, чем все остальные бойцы — он готовил суп и кашу для своего подразделения. Накор-



Иван Середя.

мить всю роту было задачей непосильной, еда готовилась на костре. Но Турчанович мечтал именно об этом, поскольку понимал: голодный солдат — не боец. И в конце концов пришел к простой идее: чтобы бойцам не зависеть от внешних обстоятельств, кухня должна следовать за подразделением. Значит, ее необходимо поставить на колеса.

А чтобы готовить на такой кухне можно было полноценно, необходимы несколько котлов: под первое, второе и третье. Казалось бы, нехитрое дело — поставить три котла на телегу, но

Главные битвы в Великой Отечественной войне происходили на полях сражений. И оружие играло в них не последнюю роль. Но главными героями были, конечно, люди. А человек — не машина. Чтобы он одержал победу, его нужно одеть-обуть, обогреть и накормить. Сегодня мы вспомним о полевой кухне, которую изобрел наш соотечественник еще в XIX веке



Полевая кухня — были бы щи да каша.

и здесь Антон Федорович сумел внедрить, как сказали бы сегодня, ноу-хау: второй котел был снабжен так называемой масляной рубашкой. Потому в нем никогда не подгорала каша. Топочная система полевой кухни не давала открытого огня, что решало непростой вопрос с маскировкой, а также позволяла готовить еду из трех блюд для целой роты практически на передовой. Причем не только в стационарном положении, но и на ходу, решительным образом увеличивая оперативную мобильность войск.

Естественно, что военные бюрократы смотрели на эти фантазии как на что-то совершенно лишнее, но у изобретателя нашлся покровитель в лице главного интенданта российской армии генерал-лейтенанта Феликса Ростковского. И в итоге в конце XIX века полевую кухню приняли на испытания, а в русско-японской войне ее использование стало чуть ли не

единственным позитивным моментом в деле снабжения войск.

Слухи о том, что русские получили полевую кухню, облетели все страны мира, и в Первой мировой войне уже не было армии, которая не занималась бы приготовлением еды на колесах. Антон Турчанович сумел вовремя запатентовать свое изобретение и в 1915 году ушел в отставку в чине полковника. Жил он в семье дочери в Винницкой области. Зимой 1943 года умер. По воспоминаниям очевидцев — от голода.

Колеса колесам рознь

До Второй мировой войны полевая кухня Турчановича дошла практически без изменений. Но опыт боевых конфликтов середины двадцатого века показал, что от окопной тактики армии все чаще стали переходить к мобильным действиям. А кухня образца начала века была ориентирована все-таки на перемещения в пешем порядке.

Потому «обеда на колесах» стала модернизировать.

Тележные колеса заменили на автомобильные — появилась возможность буксировать кухню со скоростью до 35 километров в час. Затем отказались от третьего котла, поскольку в военной ситуации чай распивать особенно некогда — были бы щи да каша. Самой распространенной кухней стала КП-42 в разных модификациях. Впрочем, имелись на вооружении и КП-41 с одним-единственным котлом, и КП-3-37, в которой наряду с тремя котлами были еще и два жарочных шкафа. В среднем вода закипала в котлах за 40 минут, то есть за полтора часа опытный повар мог приготовить обед для целой роты — а это от 120 до 150 человек. К питанию войск в СССР относились очень ответственно.

А вот противники наши так и остались в начале века. На первый взгляд конструкция немецкой кухни мало чем отличалась

от нашей: разве что котлы располагались чуть по-другому и колеса оставались тележными. Но это сильно осложнило немецким поварам задачу сопровождения своих войск. До самого конца войны немецкие кухни так остались на конной тяге: низкое расположение поддувал не позволяло провести модернизацию.

В итоге солдаты вермахта имели более разнообразный рацион, но в целом питались хуже советских: горячая пища доставалась им всего один раз в сутки. Наши же солдаты успевали полноценно позавтракать до рассвета и поужинать после заката. Впрочем, закон, о котором писал еще Александр Твардовский в поэме «Василий Теркин»: «Есть войны закон не новый: В отступлень — ешь ты вдоволь, В обороне — так ли сьяк, В наступлень — натошак», сбывался и здесь. За танкистами, например, полевые кухни решительно не успевали, поэтому те получали сухой паек перед любым наступлением — на три, а то и на пять дней.

Подвиги человека с черпаком

О том, как питались солдаты разных стран, можно писать отдельную статью. Мы же воздадим должное тем, кто кухней руководил, — военным поварам. Поваром (и его помощником — артельщиком) становился, как правило, самый ответственный и самый опытный солдат из состава роты. Хороший повар был на вес золота — и это не преувеличение. Ему нужно было суметь в условиях передовой приготовить два блюда на 250 человек из тех продуктов, что выделили службы тыла, и обеспечить доставку горячей пищи по позициям, которые могли быть



В КП советских времен можно приготовить обед на целую роту.



В немецкой полевой кухне колеса оставались тележными.