

Ю.М. Попов

СИСТЕМА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАВШАЯСЯ ДЛЯ ВОЗВРАЩЕНИЯ В СТРОЙ ЛИЧНОГО СОСТАВА КОРАБЛЕЙ ВО ВРЕМЯ ПЕРВОЙ ВОЕННОЙ КАМПАНИИ РУССКОГО ФЛОТА В 1757 году НА БАЛТИЙСКОМ МОРЕ В СЕМИЛЕТНЕЙ ВОЙНЕ

ВУНЦ ВВС « ВВА им. проф. Н.Е. Жуковского и Ю.А. Гагарина»

Резюме. Статья является продолжением темы, поднятой автором в выступлении во время проведения 11 межрегиональной научной конференции 08.04. 2015 г. На примере первой военной кампании русского флота, когда впервые за много лет практически весь флот вышел в море, раскрываются вопросы, касавшиеся его боеспособности в таком аспекте, как здоровье личного состава кораблей. Поскольку цинга явилась главной причиной резкого роста заболеваемости моряков в ходе кампании, то данное обстоятельство могло привести к срыву поставленных флоту задач. Поэтому командование приняло ряд мер, направленных на исправление сложившейся ситуации. Лечебное питание фактически стало одной из главных мер, с помощью которых командование русского флота пыталось исправить возникшую ситуацию с высокой заболеваемостью личного состава кораблей и не допустить провала кампании. Здесь подробно рассмотрены вопросы лечебного питания, сложившиеся в отечественной военно-медицинской практике к середине XVIII в.

Ключевые слова: Семилетняя война, “Регламент о госпиталях”, цинга, система питания, госпитальный корабль.

Философской основой развития системы лечебного питания как основного средства профилактики и борьбы с цингой на тот момент развития медицины являлась диалектика познания с дальнейшим использованием полученных знаний и опыта. Познание в данном случае шло эмпирическим путем как переход от имеемых представлений о причинах заболевания и методов борьбы с ним, в том числе и с использованием лечебного питания, к более высокому уровню этих знаний – созданию единой системы питания, выполнявшей также одновременно профилактические и лечебные задачи.

Система питания больных, сложившаяся в рассматриваемое время, нашла законодательное оформление в петровском “Регламенте о госпиталях” [1] и продолжала совершенствоваться при его приемниках. Базировалась эта система на ассортименте продуктов, узаконенным в Морском уставе. По мнению современных профессиональных диетологов, этот продовольственный набор, хотя и обладал достаточной калорийностью, отличался однообразием и был крайне беден витаминами [2, С. 70]. Поэтому на кораблях, участвовавших в данной кампании, большинство больных, числившихся в “трудных болезнях”, страдало цингой, а многие из тех, которые пока не относились к этой категории, уже имели ее симптомы. О перечне этих продуктов, принимавшихся на корабль на время кампании, дает наглядное представление, например, провиантская ведомость бомбардирского корабля “Дондер” [3, Д. 3. Л. 23] (табл. 1):

Таблица 1.

**Провиантская ведомость бомбардирского корабля “Дондер”
(вторая половина 18 века)**

Звание правянта	пуды	фунты	золотники	ведра	Круш-ки	чарки	На указанное число принято на 79 порцей и по которое число стать может
Вина	-	-	-	47	-	40	} октября по 20 число
Уксусу	-	-	-	18	4	-	
Збитню	-	-	-	158	-	-	сентября по 24
Горох	74	2	48	-	-	-	октября по 20
Круп {овсяных грешневых	74	2	48	-	-	-	октября по 28 октября по 20
	74	2	48	-	-	-	
Соли	11	4	24	-	-	-	} октября по 20
Мяс {говяжья свинаго	37	1	24	--	--	--	
	37	1	24	--	--	--	
Масла коровя	37	1	24	-	-	-	октября по 26 октября по 20
Сухарей {арженных солодяных	333	11	24	--	--	--	
		51	11	48	--	--	--
Пива	-	-	-	434	5	-	июля по 29 число
Дров коротких шести фунтовой меры сажень 15							октября по 20

Для приготовления пищи больным использовались, в том числе и продукты, входившие в указанный перечень. В частности, больным, в соответствии с “Регламентом о госпиталях”, была положена “...во время весны, зимы и глубокой осени – каша овсяная, яшная, с маслом свежим...” [1, С. 138]. Обращает на себя внимание и то, что именно употреблялось для питания больных. Различные крупы шли для варки жидкой каши. Солодяные сухари, изготовлявшиеся из проросших зерен злаков (ячмень, рожь, пшеница) широко употреблялись как непосредственно в пищу, так и для изготовления кваса. Сюда можно отнести и коровье масло, длительно сохранявшее свои полезные свойства. Считалось, что эти продукты также оказывают положительное воздействие на организм в качестве противочинготных средств [4, С. 58]: “а по скольку чего на человека надлежит варить в день, тому при всем табель” [1, С. 138] (табл. 2).

Таблица 2.

**Ведомость расхода продуктов для больных согласно “Регламентом о госпиталях”
(вторая половина 18 века)**

Провиант	Воскресенье фун. (зол.)	Понедельник фун. (зол.)	Вторник фун. (зол.)	Среда фун. (зол.)	Четверток фун. (зол.)	Пяток фун. (зол.)	Суббота фун. (зол.)
Хлеб	1(½)	1(½)	1(½)	1(½)	1(½)	1(½)	1(½)
Мясо	1	1/2	1	1/2	1	1/2	1/2
Круп овсяных	1(½)		1(½)		1(½)		
Ячменных		1(½)		1(½)		1(½)	1(½)
Масла 8 человекам		1		1		1	1
Соли 1 человеку	5	5	5	5	5	5	5
Пива	1 кружка	1	1	1	1	1	1
Вино	1 чарка	1	1	1	1	1	1

Примечание: фун. – фунт; зол. – золотник; в соответствии с «Положением о мерах и весах 1899 года», 1 фунт = 0,4095124 кг; 1 фунт = 32 лота = 96 золотников, следовательно, 1 золотник = 1/96 фунта ≈ 4,26575417 г.

Положительное влияние на больных оказывало и употребление свежего мяса и молока. Для этих целей на специально оборудованном госпитальном корабле содержались бараны и дойные коровы. Поэтому тем из больных, кто попадал на этот корабль для дальнейшего лечения, “по рассмотрению докторскому” полагались и указанные продукты. Но тем, кто не мог есть мяса, по указанию доктора разрешалось “...давать калачи с жидкою кашею” [1, С. 138]. Говоря об организации этого вопроса, нельзя обойти вниманием и ту важную роль, которую играли и особенности, связанные с употреблением пищевых продуктов, сложившиеся в России к середине XVIII в.: “Лечебный паёк нижнего чина русского военно-морского флота по ассортименту, количеству продуктов и калорийности не уступал соответствующим пайкам флотов западноевропейских стран, однако, исходя из национальных традиций в питании, имел другое распределение блюд по дням недели и приемам пищи” [5, С. 114].

Широко использовались и различные алкогольные напитки – вино, пиво, сбитень, а также квас, входившие в штатный рацион. Но данный документ вносил в их употребление и известные ограничения: “...однакож пиво, вино и квас пить надлежит давать по разсуждению доктора или лекаря” [1, С. 138]. 19 апреля 1744 г. был принят Сенатский указ, в самом названии которого была указана процедура приготовления лечебного напитка – “О настаивании вина, даваемого морским и адмиралтейским служителям, еловыми и сосновыми шишками и хмелем, для предохранения от цинготной болезни” [6, С. 86]. До кампании 1757 г. его было разрешено употреблять только в “Nordsee” (Северном, Норвежском и Баренцевом море) в качестве профилактического средства от простудных заболеваний и цинги. Лекари со всех подчиненных командиров Ревельской эскадры вице-адмиралу В.Ф. Люису кораблей уже в начале кампании сообщили свое мнение по поводу предотвращения роста числа больных и их лечения. Предлагалось использовать вино в обязательном порядке, одновременно как профилактическое, так и лечебное средство. Люис, в полном согласии с таким мнением, принял соответствующее решение, о чем 23.06.1757 г. он и доложил командующему флотом адмиралу З.Д. Мишукову: “Хотя и в здешнем море Остзее (Балтийское море. – Ю.П.), но токмо к предосторожности и лутчей способности здравую и ползе, от... цинготной болезни производить вина каждой день по чарке, на что во все команды от меня приказано” [3, Д.1, Л.269]. В этот же день Люис уже спрашивает разрешение Мишукова о выдаче солодяных сухарей, хранящихся на кораблях, для изготовления кваса больным [3, Д.1, Л.272].

К этому времени уже было известно о лечебных свойствах ряда продуктов, обладавших достаточно выраженным противцинготным действием. Поэтому в качестве пищи для таких больных нужен был не только стандартный рацион (“ординарная пища”), хранившийся на кораблях и имевший основной целью употребление для питания здоровых служителей, а разнообразный ассортимент свежего продовольствия. Это, прежде всего, продукты растительного происхождения – овощи, фрукты, различная зелень. Указанное обстоятельство также нашло

отражение в “Регламенте о госпиталях”: “...а во время лета и не глубокой осени, пока травы еще держаться могут, употреблять капусту, снить, крапиву и прочие огородные травы...” [1, С.138]. Лечебное и профилактическое воздействие на организм человека перечисленных продуктов стало на тот момент очевидным фактом, что привело к их использованию в качестве основных лечебных средств при цинге [7, С.12]. Поэтому, помимо принятых в то время методов и способов лечения личного состава кораблей, важнейшее место принадлежало системе лечебного питания, как наиболее эффективного на тот момент и в тех условиях средства возвращения в строй заболевших военнослужащих. Выявление и употребление в пищу в подобных ситуациях продуктов, содержащих в достаточном количестве витамины во время, когда об их существовании ничего известно не было, происходило эмпирическим путем. Этот процесс основывался на опыте поколений, заложенного в традициях национального питания, на примерах жизнедеятельности армии и флота, а также на новых знаниях, входивших в обиход посредством различных научных публикаций тех лет. В качестве одного из примеров познания можно привести и вышедшую в 1747 г. в Петербурге на немецком языке книгу доктора Абраама Нитша “Теоретическо–практическое исследование цинги” [8]. Автор, хотя и считал, что существует несколько разновидностей цинги, но отмечал, что в любом случае употребление свежих овощей способствует выздоровлению.

Поскольку особенностью этой системы являлась доставка и использование для приготовления пищи, в основном, свежих продуктов, то отсюда вставала новая проблема – забота о сохранении их качества и необходимость постоянного пополнения путем закупок. В системе питания присутствовала одна немаловажная деталь, оказывавшая во время приготовления пищи отрицательное влияние на конечный результат – блюда, шедшие на стол больным. Даже при поставке достаточного количества свежих, апробированных овощей и зелени, полезное действие которых, казалось бы, не вызывало сомнений, употребление их в этом случае не давало необходимого полезного эффекта. И, следовательно, не могло оказать и благотворного лечебного воздействия на больных цингой. Такой парадокс мог произойти и часто происходил при неправильном, по современным понятиям, процессе приготовления пищи, а также при длительном хранении шедших для этого продуктов. Этому способствовало и то, что не было каких-то обязательных правил приготовления пищи, а также специального камбузного оборудования. Многие также зависело от опыта и умения занимавшихся приготовлением пищи людей, коков, поскольку специально их не обучали. Важны были и условия, в которых происходила эта процедура – они были далеки от совершенства. На флоте использовалась система артельного питания, основой которой являлась выдача всем служителям недельного запаса хранимых на корабле продуктов на руки, а дальнейшее их использование зависело от решения артели (отделения). При этом приготовление горячей пищи для артелей шло по разрешению командира корабля и зависело, в основном, от состояния моря (при волнении, для соблюдения пожаробезопасности, открытый огонь на камбузе

не разводился), наличия дров и воды. Пища готовилась в медных котлах, “вмазанных” в кирпичную печную кладку. Предварительно они облуживались изнутри, но в процессе эксплуатации, а особенно чистки, олово постепенно стиралось, стенки становились тоньше, и под воздействием коррозии котлы приходили в негодность – становились дырявыми. 04.08.1757 г. командир корабля “Уриил” Х. Лаптев докладывал на флагманский корабль: “в камбузном большом котле, где варится служителям пища, имеется на дне онаго котла течь... починить никак не можно... пища во оном котле варится с крайнею нуждою” [3, Д.1, Л.611]. Незначительность такого происшествия являлась кажущейся, и вела к нежелательным последствиям, так как вызывало большие проблемы с приготовлением горячей пищи, а в итоге это могло привести к росту заболеваемости личного состава кораблей. В вышеуказанных случаях, волей-неволей, служителей приходилось переводить на питание сухой пищей – сухарями и солониной, при этом не следует забывать, что на кораблях всегда имелись больные, которые не могли есть эти продукты, и фактически голодали.

Итак, можно сделать следующие **выводы**:

1. Вопросы лечебного питания вышли на первое место в практике возвращения в строй заболевшего личного состава.

2. Продукты растительного происхождения, широко использовавшиеся для лечебного питания при цинге, активно употреблялись в пищу и для здоровых военнослужащих, т.е. данная практика являлась фактически профилактикой заболеваний.

3. На основе опыта, полученного в эту кампанию, продолжилась оптимизация в выборе ассортимента продуктов, использовавшегося для питания как заболевших, так и здоровых военнослужащих.

4. Происходило дальнейшее улучшение организации приобретения, приготовления и употребления в пищу этих продуктов.

Литература

1. Регламент о госпиталях // Регламент благочестивейшего Государя Петра Великого Отца Отечества императора и самодержца всероссийского о управлении Адмиралтейства и верфи и о должностях коллегии адмиралтейской и прочих всех чинов при адмиралтействе обретающихся. – СПб., 1753. –Ч. II.

2. Питание российских воинов до середины XIX века // История питания защитника государства Российского. – СПб., 2000. – Т. I.

3. РГА ВМФ. Ф. 211. Оп. 1.

4. Спасский В.А., Аркаев В.А. Военная гигиена. – М., 1962.

5. Дуров И.Г. Провиантское обеспечение флота в эпоху Петра Великого. – Н. Новгород, 2002.

6. Полное собрание законов Российской империи. – СПб., 1830. – Т. XIV.

7. Бахерахт А.Г. Практическое рассуждение о цинготной болезни, для употребления лекарям, служащим при морских и сухопутных Российских силах. – СПб., 1786.

8. Nitzsch Abraham. Theoretisch-practische Abhandlung des Scharbockes. – St. Petersburg, 1747.

Popov Yu. M.

HEALTH FOOD SYSTEM USED FOR RETURNING TO DUTY OF MILITARY PERSONNEL ON WARSHIPS DURING THE FIRST MILITARY CAMPAIGN OF THE RUSSIAN NAVY IN 1757 IN THE BALTIC SEA IN THE SEVEN YEAR'S WAR

Abstract. The article is the continuation of the subject approached by the author during the Eleventh Trans-regional Academic Conference 08.04.2015. As an example of the first military campaign of the Russian Navy, when for the first time practically all the fleet put to the sea, the combativity questions in the aspect of personnel health are expanded. Due to the fact that sea scurvy turned out to be the main reason of the incidence rate during the campaign, such a circumstance could lead to the mission failures. Therefore the command took a number of measures, oriented to the remediation of the situation. Health food actually became one of the main measures by means of which the Russian Navy Command tried to improve the arisen situation concerning the high incidence of warships personnel and to prevent campaign failure. In the article the issues of health food emerged in medical practice by the middle of the eighteenth century are thoroughly analyzed.

Keywords: The Seven-Year War, 'Hospital Regulations', scurvy, diet, medical ship.

References:

1. Regulations for hospitals // Regulations of the pious Emperor Peter the Great, father of the Homeland and the autocrat on the management of the Admiralty and Shipyard, about the Collegium of the Admiralty and all other ranks at the Admiralty. – St. Petersburg, 1753. – p. II.
2. Food for the Russian Military till the Middle of the XIX s. Century // History of Food Supply for the Defender of the Russian State. – Spb., 2000. – B. I.
3. Navy's State Archive. F. 211. R. 1.
4. Spassky V.A., Arkaev V.A. Military Hygiene. – M., 1962.
5. Durov I.G. Foods stuffs fleet provision in the age of Peter the Great. – N. Novgorod, 2002.
6. Omnibus edition of the Laws of the Russian Empire. – St. Petersburg, 1830. – Vol. XIV.
7. Bakheraht A.G. Practical speculation concerning scurvy for using among doctors serving in the sea and land Russian armed forces. – St. Petersburg, 1786.
8. Nitzsch Abraham. Theoretisch-practische Abhandlung des Scharbockes. – St. Petersburg, 1747.

Сведения об авторе: Попов Юрий Митрофанович, канд. исторических наук, капитан 1 ранга, преподаватель ВУНЦ ВВС ВВА им. проф. Н.Е. Жуковского и Ю.А. Гагарина>
E-mail: bars9713@rambler.ru.