

СИСТЕМА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ПОВОЄННОГО ЛЬВОВА: СТАРІ ТА НОВІ ПРАКТИКИ

***Анотація.** Мета дослідження* полягає в аналізі формування нової продовольчої культури сталінського Львова, яка склалася в результаті значних етнічних та естетичних змін, спричинених війною й діяльністю радянської влади в повоєнний час. Використано загальнонаукові **методи**, зокрема порівняльно-історичний і системно-структурний, котрі допомогли впорядкувати значну кількість джерельного матеріалу, відтворити та порівняти зміст і спрямованість системи громадського харчування на різних стадіях розвитку. У науковому пошуку і при вирішенні поставлених завдань автор спирався на головні принципи історичної науки – об'єктивності та історизму. При визначенні структури студії використано проблемно-хронологічний підхід. **Наукова новизна** полягає в тому, що у статті вперше досліджено проблему, яка в такій постановці та хронологічних рамках не вивчалася в українській історіографії. На прикладі повоєнного Львова розглядається один із ключових сегментів радянської дійсності – система громадського харчування. **Висновки.** На основі архівного матеріалу, спогадів очевидців, спеціалізованої літератури зіставлено харчування львів'ян до й після приходу радянської влади. Традиційно галицькими стравами залишалися борщи, помідорівка та холодна полунична «зупи», «пирог» (вареники), налисники, голубці з помідорівкою підливою, рисова або пшоняна каші з яблуками, м'яса печеня, пиріг з яблуками, маківник, медівник, «цвібак» тощо. Натомість серед радянських кулінарних нововведень слід відзначити «свекольник», суп із «лапшею», «ціці», салати з капусти, огірків, моркви. Реконструйовано нові для міста харчові практики, які з'явилися внаслідок впровадження типових соціалістичних методів господарювання, оснований на обмеженості продовольчих ресурсів. Проаналізовано структуру лімітованого забезпечення Львова продуктами, охарактеризовано основні типи карток, додаткове літерне харчування та виявлено пов'язані з цим зловживання. Розглянуто проблему нестачі продовольчих карток для всіх категорій населення. Простежено життя міста в умовах повоєнного голоду 1946–1947 рр. Як одну з його причин визначено згорання американської допомоги за ленд-лізом. Зроблено огляд цін на основні типи продуктів, до й після скасування карткової системи. Показано нову структуру міської мережі громадського харчування, визначено роль та місце відомчих закладів. Меню державних львівських міських їдалень і ресторанів перших повоєнних років дозволяють констатувати формування цілком нових традицій обслуговування та харчування, які популяризувала міська влада. Натомість місцеві традиційні практики поступово, за незначними винятками, переміщувалися на маргінеси і представляли радше вузьку домашню кухню, аніж наявне доти широке мультикультурне кулінарне середовище Львова.

Ключові слова: Львів, радянська влада, харчування, продуктові картки, їдальня, ресторан, хліб, населення.

У процесі людської еволюції поступово формувалася своєрідна культура споживання їжі, з'являлися різновиди страв, локалізовані в певних містах та регіонах, що подеколи навіть справляло вплив на розвиток духовної культури. Львів, маючи певні споживчі традиції спершу як центральне місто Галичини, а згодом – як одне з провідних міст Західної України, не став тут винятком.

Важливість наукової розробки цієї тематики очевидна, надто з огляду на незначну кількість досліджень, присвячених традиціям харчування. Слід зазначити, що дотепер це було прерогативою радше етнологів¹ і філософів². Вивчаючи проблему з погляду традиційних, обрядових практик або як особливу сферу гуманітарного знання, фахівці залишили поза увагою цілий сегмент еволюції системи громадського харчування. Цю прогалину ми і спробуємо заповнити, зосередивши увагу на аналізі формування нової продовольчої культури Львова, яка склалася в результаті значних етнічних та естетичних змін, спричинених війною й діяльністю радянської влади в повоєнний час.

До початку Другої світової війни львівська культура харчування базувалася на традиціях польської, єврейської, української та австрійської кухонь. Мультикультурне середовище, споріднені інтереси й умови проживання сприяли формуванню в місті особливого кулінарного середовища, яке було спільним відразу для кількох національних громад. Опосередковане підтвердження цієї тези знаходимо у спогадах мандрівниці та кореспондентки «The National Geographic Magazine» Д.Госмер, котра, описуючи свої враження від передвоєнного Львова, назвала його багатонаціональним містом-парадоксом. Місцева їжа журналістці сподобалася: «Тут буряковий суп (тобто борщ – *Р.Г.*) подають із тим, що поляки звать “вужками”. Ці “вужка” нагадують равюлі, ба навіть кращі за них». У даному випадку традиційний український борщ виступав «стравою від шефа», яка робила враження про Львів і котрою хотіли похвалитися. Далі Д.Госмер зазначала: «Сметану подають частіше, з певними солодощами, м'ясом – і завжди як заправку до салату. А ще я вперше куштувала холодний полуничний суп! Щоранку в нижній залі босонога селянка з великим кошиком ягід та вагами продавала мені мій сніданок – 250 г полуниць»³. Незвична для нас нині ця страва була доволі популярною в міжвоєнному Львові, у кулінарних книгах того часу подавали рецепти декількох її різновидів. Один із варіантів цієї «зупи» готувався так: ячні жовтки перетиралися з цукром, заливалися молоком і повільно нагрівалися. Потрібно було стежити, щоб жовтки не зварилися. Коли суміш

¹ *Артюх Л.Ф.* Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. – К., 1977. – 160 с.; *Боренько Н.* Буденна, святкова та ритуально-обрядова їжа // Етнокультура Рівненського Полісся. – Рівне, 2009. – С.95–110.

² *Князева Т.М.* Концепт їжі в культурі повсякденності [Електронний ресурс]: <http://www.info-library.com.ua/libs/stattya/299-kontsept-yizhi-v-kulturi-povsjakdennosti.html>; *Варшавець О.М.* Філософія їжі: концептуальні підходи для осмислення феномену // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг: Зб. наук. пр. Харк. держ. ун-ту харчування та торгівлі. – Вип.1 (2). – Х., 2012. – С.319–325.

³ *Госмер Д.* На велосипеді через Галичину // National Geographic Україна. – 2013. – №3. – С.136–141.

вистигала її заморожували, а перед подачею додавали перетерті полуниці (суниці, інші ягоди)⁴.

Слід наголосити, що передвоєнна львівська культура споживання їжі попри традиційні кулінарні практики⁵ була відкритою і для цілком модернового, нового для Львова вегетаріанського напрямку⁶. Можемо констатувати, що українська кухня міжвоєнного часу стала важливою складовою львівського кулінарного середовища, додавши до багатонаціональних традицій свої елементи, які згодом стануть для міста традиційними. До таких страв можна віднести «пирог» (вареники), налисники, голубці з помідорівною підливою, рисову або пшоняну каші з яблуками, печеню (запечений великий шматок м'яса), струдель з яблуками, маківник, медівник, «цвібак» (сухарики до кави), курячий, телячий «росоли» (бульйон), студенець, сальцесон, «заяць» (запечене мелене м'ясо), ковбасу та шинку вуджені, «кишку запечену» (кров'янка), «цвіклі» (тертий буряк із хроном), «мізерію» (салат з огірків), «зупу помідорівну» та, звісно, борщ у всіх його варіаціях. Менш популярною у Львові, але поширеною на околицях була «гуслянка» – тогочасний аналог йогурту. Робили її зі свіжого незбираного молока, яке нагрівали до 60° і теплим вливали в посудину, вимащену квасною сметаною. Суміш стояла в теплі впродовж двох днів, після чого перетворювалася на однорідну подобу сметани. Споживали її з картоплею, кулішем тощо.

Кожна львівська господиня поряд із традиційними та здавна поширеними на Галичині могла купити будь-які продукти чи приправи, що їх пропонувала тогочасна кулінарна культура. Використання у стравах пармезану, мигдалю, трюфелів, не кажучи вже про апельсини, мандарини, «цитрини» (лимоні), було справою буденною. Прихід радянської влади порушив звичний стан справ, принісши разом із політичними змінами ще й культурні та соціальні, у результаті чого продуктове різноманіття для більшості містян стало недосяжною розкішшю.

Нові радянські кулінарні традиції добре простежуються за спеціальною літературою, масово тиражованою в той час. Справжнім бестселером була «Книга про смачну й поживну їжу»⁷. Починаючи з 1939 р., десятки років

⁴ *Заклинська О.* Нова кухня вітамінна: Книжка, потрібна в кожній українській хаті, на селі і в місті. – Л., 1928. – С.25.

⁵ *Франко О.М.* І-ша українська загально-практична кухня з численними ілюстраціями та кольоровими таблицями. – Коломия, 1929. – 377 с.; *Ochorowicz-Monatowa M.* Uniwersalna książka kucharska: Z ilustracjami i kolorowymi tablicami: Odznaczona na wystawie higienicznej w Warszawie w r. 1910: Przeszło 2200 skromnych i wytwornych przepisów gospodarskich i kuchennych z uwzględnieniem niezbędnych warunków odpowiedniej diety codziennej, higieny oraz kuchni jarskiej. – Lwów, [1926]. – 805 s.; *Заклинська О.* Нова кухня вітамінна: Книжка, потрібна в кожній українській хаті, на селі і в місті. – Л., 1928. – 192 с.; *Ліщинська О.* Українська кухня: М'ясива: Бібліотека «Нової хати» – Ч.2. – Л., 1938. – 49 с.; 430 приписів: Як добре й здорово варити (Куховарські поради міським і сільським господарям та курсисткам куховарських курсів). – Коломия, 1938. – 181 с.; Приписи // Нова хата: Журнал для плекання домашньої культури. – Ч.7/8 (липень – серпень). – [Л.], 1934. – С.28.

⁶ *Парфанович С.* Овочі, ярини та безалькогольні напитки. – Л., 1932. – 72 с.; *Горбачева М.* Безм'ясна кухня: Практична господиня. – Т.1. – Л., 1937. – 83 с.; *Фацієвич О.* Як робити соки з овочів і ягід. Як робити питний мід. – Ч.10. – Л., 1932. – 33 с.

⁷ Книга о вкусной и здоровой пище / Под ред. О.П.Молчанова, Д.И.Лобанова, М.О.Лифшица, Н.П.Цыпленкова. – Москва, 1952. – 400 с.

поспіль її видавали величезними тиражами. Вона була добре ілюстрована, мала як російську, так і українську версії. Основу становили рецепти російської, української, інших національних кухонь народів СРСР, базовані на загальнодоступних продуктах. Книга мала на меті показати основні досягнення радянської кулінарії.

Інше видання, присвячене кулінарії, дає можливість краще зрозуміти радянські гастрономічні практики⁸. Тут більш детально прописувалися підготовчі процеси, пропонувалися не лише рецепти, але й весь етап приготування їжі, приділялася увага сервіруванню. Окрему нішу займає література технічного напрямку, в якій аналізувалися харчова сировина, характер тодішнього виробництва, основні види продукції тощо⁹. Примітно, що нова влада не поспішила розвивати та культивувати місцеві кулінарні традиції, ставлячись до них здебільшого байдуже, а то й негативно. Перша суто галицька кулінарна книга побачила світ лише в 1961 р.¹⁰ Її авторка – знана місцева господиня – акцентувала увагу гурманів в основному на випічці, подаючи детальні рецепти різноманітного печива, тортів та ін. Видання тішило місцевим колоритом: торти «Станіславський», «Довбуш», «Ванда», мак рекомендувалося терти макогоном у макітрі тощо. Усі ці речі, на перший погляд архаїчні, але водночас такі етнічно близькі, не залишали читача байдужим. Публікація мала величезний успіх, наведені тут рецепти передруковувалися в місцевій радянській пресі. «Солодке печиво» та інші книги Д.Цвек¹¹ витримали багато перевидань, зайнявши почесне місце в популяризації галицьких кулінарних традицій.

Аналіз тогочасної кулінарної літератури дозволяє виокремити основні напрями й тенденції розвитку системи харчування в радянському Львові. Водночас для формування цілісної картини харчових уподобань містян і функціонування громадського харчування періоду пізнього сталінізму цієї універсальної літератури недостатньо. Залучення широкого спектра архівних джерел та спогадів дозволить показати життя міста в умовах карткової системи, змоделювати й відтворити систему громадського харчування 1944–1953 рр.

Війна та німецька окупація, попри обмеження раціону та брак основних різновидів продуктів, суттєво не вплинули на харчові вподобання львів'ян. Воєнний стан навчив мешканців жити в умовах жорсткої економії, основою якої була лімітована система розподілу продовольства. Водночас окупаційна влада, забезпечивши постачання військовиків, особливо не втручалась у харчовий раціон львів'ян. Попри воєнне лихоліття й певні суспільні обмеження місто жило своїм життям – працювали ринки, ресторани, у кав'ярнях подавали справжню чорну каву. Після відступу німців відповідна міська інфраструктура віцїліла та, базуючись на певних запасах продуктів, змогла швидко відновити роботу вже в нових умовах.

⁸ Маслов Л.А. Кулинария. – Москва, 1951. – 232 с.

⁹ Конников А.Г., Кирилов В.Г. Технология колбасного производства. – Москва, 1952. – 504 с.

¹⁰ Цвек Д. Солодке печиво. – Л., 1961. – 215 с.

¹¹ Див., напр.: Цвек Д. У будні і свята. – Л., 1992. – 320 с.

Другий прихід радянської влади до Львова в липні 1944 р. спричинив не лише політичні та етнічні зміни, але докорінно вплинув на спосіб життя й харчування в місті. Декларації про відмову від приватної власності, а згодом і реалізація цього задуму, поширення карткової системи, радянського громадського харчування, нові принципи торгівлі й обслуговування швидко урівняли Львів з іншими містами УРСР.

Першим кроком до уніфікації громадського харчування стала перереєстрація у серпні 1944 р. відповідних закладів усіх форм власності¹². Попри певні адміністративні рішення нової влади, налагодити належне продуктове постачання Львова не вдавалося. Здебільшого забезпечення міста відбувалося стихійно – через базари чи приватні контакти мешканців. Однією з причин кризи стало безальтернативне рішення властей вилучити й передати Червоній армії всі запаси продовольства, виявлені після відступу німців¹³. У результаті більше місяця місто жило в умовах обмеженого продуктового забезпечення.

Картки на хліб і продукти у Львові було запроваджено з 1 вересня 1944 р. Фактично це означало поширення на місто системи апробованого у СРСР лімітованого постачання продовольства в особливий період. Радянський картковий розподіл був дуже забюрократизованим. Існували чотири основних групи карток – для службовців, робітників, утриманців (та всіх прирівняних категорій), дітей до 12 років. Хлібні картки, на відміну від інших продуктових, отоварювалися щодня й мали дві категорії розподілу – першу (800 г) і другу (500 г хліба)¹⁴. У середньому щомісяця робітник чи студент (за звичайною карткою) могли отримати: м'яса або риби – 1800 г, жиру – 400 г, круп, макаронів – 1200 г, цукру – 400 г, хліба (добова норма) – 500 г¹⁵.

В окремих випадках робітникам або службовцям поряд з отриманням продуктових карток призначали додаткове понаднормове літерне харчування в державних їдальнях – обіди типу «А» (200 г хліба щодня, місячно – 6 кг м'яса або риби, 800 г жирів, 15 яєць, 1 л молока) й типу «Б» (200 г хліба щодня, місячно – 5 кг м'яса чи риби, 800 г жирів, 10 яєць, 1 л молока). У Львові додаткове літерне харчування типу «А» і хліб за першою категорією отримували 500, харчування типу «Б» та хліб другої категорії – 850 осіб. Здебільшого це були представники партійної номенклатури, військового командування¹⁶.

Згодом до літерного харчування долучали робітників стратегічних і військових підприємств. Так, працівники Львівського авіаремонтного заводу №87 забезпечувалися згідно з нормативами особливого типу, які базувалися на постанові Раднаркому СРСР №2148 від 19 травня 1941 р. Додатково частина робітників отримувала ліміт на друге гаряче харчування, на обіди, згідно з постановою уряду від 17 вересня 1942 р., та літерне харчування типу «Б» або сухі пайки. За такими ж нормами забезпечувалися працівники

¹² Державний архів Львівської області (далі – ДАЛО). – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.35в. – Арк.4.

¹³ Там само. – Ф.П-4. – Оп.1. – Спр.27. – Арк.23.

¹⁴ Сборник важнейших приказов и инструкций по вопросам карточной системы и нормированного снабжения / Отв. ред. В.А.Самолов. – Ленинград, 1945. – С.64, 78.

¹⁵ ДАЛО. – Ф.Р-119. – Оп.6. – Спр.4. – Арк.1.

¹⁶ Там само. – Ф.Р-100. – Оп.1. – Спр.1. – Арк.145–146.

електролампового¹⁷ та інших заводів стратегічного напрямку. Львів'янин Є. Ратушний згадував: «Батько працював слюсарем на шкірзаводі, мав бронь від армії та отримував на заводі пайок. Переважно це були американські солодкі консерви, які з неохотою їли дорослі, а дітям подобалось»¹⁸.

Дещо по-іншому відбувалося харчування у школі. У шкільних буфетах міста хлібобулочні вироби та цукор відпускалися без карток за встановленими денними нормами – 50 г хліба й 10 г цукру чи кондитерських виробів. За потреби хліб дозволяли отримати на один день уперед. Люди, які їхали у відрядження, одержували одно- або п'ятиденні талони на хліб і продукти. Хлібні картки не видавалися особам, котрі перебували на повному забезпеченні держави (вихованці дитбудинків, інваліди та престарілі у спеціальних будинках), працівникам сільського господарства. Втрачені картки не поновлювалися¹⁹.

Упродовж першого місяця існування карткової системи картки друкували в одній зі львівських типографій. Процес контролювали співробітники НКВС і представники обласного карткового бюро. Усі наступні тиражі, починаючи з жовтня 1944 р., виготовлялися у Житомирі й потім доставлялися до Львова²⁰. Для покриття видатків, пов'язаних із друком і видачею карток, із населення стягували 10 коп. за кожну картку та 5 коп. – за продуктові талони (разові харчові, одноденні хлібні, спецталони для військовослужбовців)²¹.

Розподіл карток здійснювався тільки по організаціях, через міське карткове бюро, яке розміщувалося в будівлі міськради у спеціально обладнаному і захищеному приміщенні²². Усі райони міста мали свої карткові бюро, котрі також займалися розподілом безпосередньо на місцях. Після отримання карток мешканці прикріплювалися до продуктових крамниць, їдалень, патронат над якими здійснювали 1-й і 2-й міські харчторги²³. Станом на жовтень 1944 р. у Львові працювали 85 хлібних магазинів, 9 гастрономів, 108 закусочних-пивних, 7 спеціалізованих крамниць (4 – для вчителів, 1 – для тих, хто у відрядженні, 2 – для інвалідів війни), які зобов'язані були обслуговувати власників хлібних карток. Окрім цього у системі Головного управління гастрономів діяв магазин №8 для обслуговування донорів, вагітних і жінок, котрі годують²⁴. Розміщувався він на вул. Й. Сталіна (тепер С. Бандери), до нього було прикріплено 800 жінок. За таких умов без особистого знайомства із завідувачем чи продавцем отримати належне було практично неможливо²⁵. Видача карток у бюро в більшості випадків проводилася небало. Нерідко у чергах за ними, що нараховували до 200 людей, потрібно

¹⁷ Там само. – Спр.10. – Арк.28–29.

¹⁸ Інтерв'ю з Євгеном Ратушним, 1932 р. н., записане у Львові 22 вересня 2015 р. (особистий архів автора).

¹⁹ Сборник важнейших приказов... – С.10–14, 29–31, 33.

²⁰ ДАЛО. – Ф.П-3. – Оп.1. – Спр.229. – Арк.149.

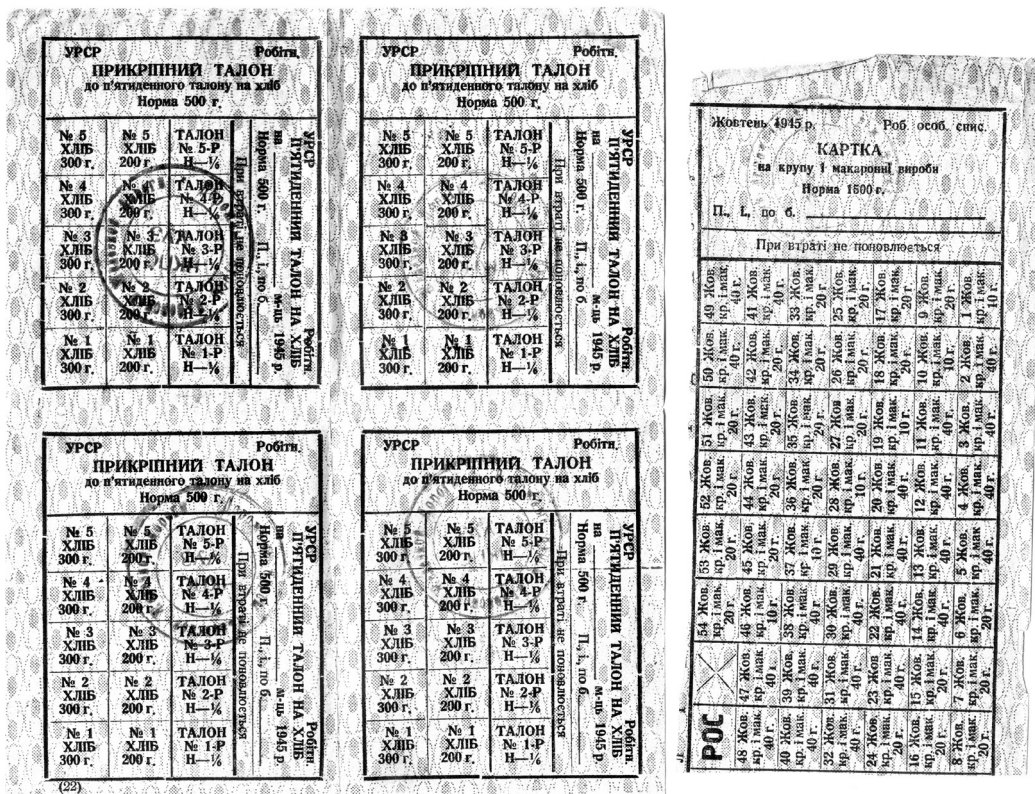
²¹ Сборник важнейших приказов... – С.7, 141–143.

²² ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.3. – Арк.157.

²³ Там само. – Спр.6. – Арк.368.

²⁴ Там само. – Спр.4. – Арк.20–22.

²⁵ Львовская правда. – 1946. – 28 апреля; 1947. – 3 апреля.



Ілюстр. 1. Талони на хліб, картка на крупу та макаронні вироби (Львів, 1945 р.)

було вистояти 4–5 днів²⁶. Труднощі з продуктовим забезпеченням карток породжували значні зловживання²⁷. Найбільш поширеним було шахрайство з боку працівників карткових бюро. Замість знищення (спалення) вже використаних продуктових талонів, вони отоварювали їх повторно. Звісно, доводилося діяти у змові з керівництвом магазинів та їдалень. Траплялися також випадки дописок, штучного роздування штатів, отоварювання карток людей, які звільнилися та ні.²⁸ Лідерами за зловживаннями були завідувачі, продавці продуктових магазинів. Практично кожен із них міг робити з товаром у «своєму» магазині що завгодно, у тому числі приховування для себе всього свіжого та якісного, реалізація продовольства «корисним людям». Картки ж для звітності керівництво магазинів отримувало обманним шляхом²⁹. Як згадував Р.Гансінець, завдяки своїй знайомій він зміг дістати радянські продуктові картки, що дозволило йому непогано снідати та обідати в ресторані,

²⁶ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.1. – Арк.210.

²⁷ Там само. – Ф.П-3. – Оп.1. – Спр.231. – Арк.149; Спр.420. – Арк.74.

²⁸ Вільна Україна (Львів). – 1946. – 30 жовтня.

²⁹ Львовская правда. – 1947. – 22 мая.

хоча й коштували вони чималих грошей³⁰. Фальшування хлібних карток із часом змусило міськвиконком організувати їх перереєстрацію. Перша така акція відбулася у Львові вже у травні 1945 р. Надалі передбачалося проводити її 10–15-го числа кожного місяця. На зворотному боці картки, яка проїшла перевірку, ставили штамп організації-власника³¹.

Основою лімітованої системи були щоденні хлібні картки. Отримання карткового хліба стало пріоритетним завданням для значної частини львів'ян. На початку нова влада забезпечувала ним тільки закрити торгівельну мережу, до якої належали працівники оперативних груп і всі прибулі зі східних областей УРСР. Із вересня 1944 р. до цього переліку додали працівників державних підприємств, їхніх утриманців та відряджених до Львова. Загалом наприкінці 1944 р. хлібними картками зі 154 тис. осіб³², які мешкали в місті, було забезпечено тільки 105 тис., а також 12 тис. 772 відряджених³³. Певна частина містян залишалася поза мінімальними соціальними гарантіями.

Але навіть отримані картки не завжди можна було отоварити. Директор Львівського державного музею українського мистецтва І.Свенціцький 15 жовтня 1945 р. на нараді художників Львова заявляв, що лімітні картки повністю не отоварюються, за хлібом – цілодобові черги³⁴. Учителі не отримували хліб по 3–4 дні поспіль упродовж цілого року. На картках продавці робили спеціальні помітки, що хліб не отримано. Ще раз узяти його по цих картках уже було неможливо. Описана ситуація довгий час була типовою для багатьох центральних магазинів Львова, особливо №4 на пл. Ринок, 3³⁵.

Окрему категорію забезпечення становило міське партійне керівництво. Уся партноменклатура разом із працівниками виконкому отримувала карткове та літерне харчування вищої категорії. Також за потреби службовці могли одержувати певні обсяги продовольства додатково. У січні – березні 1945 р. виконком Львівської міської ради поза визначеними лімітами замовив у міськторгвідділу для своїх працівників 85 кг солі, 630 пачок сірників, 50 кг сиру (за який заплатили готівкою), м'ясних виробів (для забезпечення 70 осіб), 80 л горілки за січень та 75 л – за лютий, 30 кг цукру, молока (1250 л тільки за березень). Окрім цього працівники виконкому могли отоварювати безіменні продуктові талони на власний розсуд³⁶. Подібна практика тривала й у наступні місяці 1945 р., коли потреби міськвиконкому постійно зростали, особливо в асортименті алкогольних напоїв. Так, горілки в місяць замовляли вже 170 л, сірників – 500 пачок, солі – 70 кг, цукру – 35 кг, чаю – 5 кг, дріжджів – 9 кг, хліба білого – 60 кг, чорного – 15 кг. Усі ці дефіцитні товари

³⁰ *Gansiniec R.* Notatki Lwowskie (1944–1946). – Wrocław, 1995. – S.9.

³¹ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.626. – Арк.27.

³² Там само. – Ф.П-3. – Оп.1. – Спр.527. – Арк.106; Спр.68. – Арк.210.

³³ Там само. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.4. – Арк.21.

³⁴ Див.: *Рубльов О.С., Черченко Ю.А.* Сталінщина й доля західноукраїнської інтелігенції 20–50-ті роки ХХ ст. – К., 1994. – С.211.

³⁵ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.156. – Арк.303.

³⁶ Там само. – Спр.62. – Арк.217, 220–225.

було видано на безіменні талони, зрідка їх обмінювали на надлишкові хлібні картки службовців³⁷.

Номенклатурники нижчого рівня могли розраховувати на продовольчу допомогу тільки після звернення до виконкому міської ради з відповідним проханням. Наприклад, депутат міськради, член бюджетної комісії професор Л.Турчин (очолював ревізійні комісії з перевірки гастрономів) подав таке клопотання, мотивуючи прохання похилим віком, хворобою й необхідністю посиленого харчування. У результаті Л.Турчину було надано продовольчу картку першої категорії³⁸.

Натомість позбавлене привілеїв міське населення в більшості випадків покладалося на себе. Тільки з січня 1945 р., після кількох місяців існування карткової системи, 3775 робітників місцевої промисловості та працівники аптекоуправління були нарешті включені у список осіб негарантованого забезпечення харчуванням. Усім робітникам видали перепустки в їдальні тресту³⁹. Але таке постачання не було стабільним. За необхідності його можна було обмежити. Та й потреби місцевого працюючого населення були значно більшими, ніж декларувалося владою. Упродовж усього карткового періоду траплялися випадки відмови видавати продуктові картки місцевим мешканцям, незважаючи на їх працевлаштування в державних установах. Навіть у листопаді 1946 р., напередодні скасування карткової системи, місцеві працівники відділення зв'язку не отримували продуктових карток, що було явною дискримінацією в порівнянні з приїжджими. Зарплата ж телеграфіста становила лише 800 руб. – виживати на такі кошти було вкрай важко⁴⁰.

Пропозиція не задовольняла попит. Особливо від цього потерпали діти. За потреби у 66 126 дитячих карток вони отримували тільки 63 900⁴¹. Тому поширеною практикою у Львові стала заміна висококалорійних продуктових наборів сурогатами. Так, лісоруби паливної контори тресту «Міськпаливо» звернулися до міськплану зі скаргою щодо тривалого порушення відділом робітничого постачання принципів продуктового забезпечення їхньої контори. Тільки за липень 1945 р. робітники тресту недоотримали 83 кг м'яса, ще 180 кг було замінено яечним порошком і тюлькою, причому не в повній мірі⁴².

Поряд із лімітованою системою розподілу, у Львові продовжувала існувати система комерційних магазинів, їдалень, ресторанів, де продукти можна було придбати без обмежень, але за значно вищими цінами. Так, комерційний магазин №1 Головособторгу на вул. 1-го Травня, 12 (тепер просп. Свободи) і його філія на вул. Академічній, 10 (тепер просп. Т.Шевченка) пропонували морожену рибу, шоколад, какао, каву, чай, сингапурський перець, балик, ікру кетову й паюсну, копчену рибу тощо⁴³. Магазини рекламувалися в газетах, тут можна було телефоном зробити попереднє замовлення, пропонувалися

³⁷ Там само. – Арк.242, 250.

³⁸ Там само. – Спр.92. – Арк.74; Спр.99. – Арк.154.

³⁹ Там само. – Спр.67а. – Арк.25–26.

⁴⁰ Там само. – Ф.П-3. – Оп.2. – Спр.127. – Арк.50.

⁴¹ Там само. – Спр.178. – Арк.32.

⁴² Там само. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.77. – Арк.47.

⁴³ Вільна Україна. – 1945. – 13 січня; 10 червня.

готові продуктові набори, покупців заохочували різноманітними акціями⁴⁴. Через високі ціни комерційними закладами харчування та магазинами могли скористатися тільки партійні керівники, високопоставлені військовики й, можливо, окремі представники кримінального світу.

Важливим етапом державного продуктового постачання стали постанови Державного комітету оборони (від 13 грудня 1944 р.), Ради народних комісарів УРСР, Центрального комітету КП(б)У від 21 грудня 1944 р. про переведення Львова на гарантійне отримання продуктів⁴⁵. Ці акти дещо збільшили асортимент продовольства, яке залишалося в місті, що у цілому покращило стан карткового забезпечення. У перші повоєнні роки міська влада контролювала щомісячний розподіл круп серед торговельних організацій – у середньому 100–150 т. Такі крупи, як рис та манка, займали незначну частку серед розподіленого (до 4 т) через свою дефіцитність. У голодний час (червень 1947 р.) ринкові фонди круп, як виняток, не продавалися, а розподілялися для безпосереднього приготування їжі між чотирма львівськими районними харчторгами, трестом їдалень і ресторанів та двома ресторанами («Люкс», «Інтурист»). Таким чином було розподілено 147 т круп (рис, манка), макаронів, сухих супів⁴⁶. Згодом розподіл (приблизно 120 т круп щомісяця) здійснювався тільки між торговельними організаціями Львова⁴⁷.

Голод 1946–1947 рр., незважаючи на південнішу локалізацію, вплинув на місто. Насамперед серйозно зріс попит на продукти першої необхідності. Відчувався дефіцит певних груп продовольчих товарів. Міська влада у жовтні 1946 р. відреагувала постановою про економію хліба, борошна, круп. Суть її полягала в обов'язковій перереєстрації карток на хліб із вилученням незаконно виданих⁴⁸. Упродовж 1946 р. міськрада продовжувала отримувати скарги про незадовільне отоварювання хлібних карток у магазинах міста⁴⁹. Опанувати ситуацію довгий час не вдавалося, дефіцит хліба відчувався до середини 1950-х рр.

Не буде перебільшенням стверджувати, що однією з причин харчових труднощів 1946–1947 рр. стало припинення американської допомоги за програмою ленд-лізу. Серед іноземного продовольства особливе місце займали консервовані м'ясо та жири, отримувані під час війни. Цих запасів вистачило на цілий повоєнний рік життя не тільки Львова, але й усього СРСР. Львівський виконком тільки з середини 1946 р. зобов'язав облторгвідділ розпочати заміну «американських жирів» тваринними жирами місцевого виробництва⁵⁰.

У 1947 р. розпочалося будівництво Львівського масложиркомбінату⁵¹. За два роки він видав першу продукцію – комбіжир і маргарин. Інженер

⁴⁴ Там само. – 4 листопада.

⁴⁵ ДАЛО. – Ф.Р-100. – Оп.1. – Спр.1. – Арк.145–146.

⁴⁶ Там само. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.235. – Арк.108.

⁴⁷ Там само. – Спр.262. – Арк.147.

⁴⁸ Там само. – Спр.35а. – Арк.135.

⁴⁹ Там само. – Спр.62е. – Арк.14.

⁵⁰ Там само. – Спр.194. – Арк.250.

⁵¹ Там само. – Спр.226. – Арк.175–176.

підприємства Г.Івановський на шпальтах місцевої газети переконував львів'ян використовувати маргарин, жирність якого становила 81,57%, для приготування їжі, радив давати його дітям, порівнював властивості продукту з вершковим маслом⁵². Комбінований жир («маргагуселін») виготовлявся переважно з трьох компонентів – маргарину, тваринних жирів і жирів домашньої птиці (гусей, а також качок, курей та ін.) із додаванням цибульної витяжки. Продавався він в усіх гастрономах Львова⁵³.

Найбільш вразливими та залежними від держави були соціальні й медичні заклади. На серпень 1947 р. поставки м'яса в лікарні покривалися тільки на 40% (решту компенсували тюлькою), молока відпускали 60% від потреби, хліб отримували один раз на два дні⁵⁴. Під час голодної зими в лютому 1947 р. Львівський виконком виступив гарантом певного продовольчого мінімуму для українських переселенців із Польщі, які осіли у Львові. Із міських фондів для них було виділено 100 ц картоплі, 50 ц зерна. Продовольство, імовірно, було розподілено між членами сімей 200 переселенців, адже саме таку кількість пар взуття роздали їм напередодні⁵⁵.

У грудні 1947 р. система торгівлі виявилася неготовою до скасування карткової системи. Значну частину продовольчих товарів не було переоцінено, хліб доставляли з перебоями⁵⁶. За перші два дні життя без карток розійшовся весь асортимент. Наступні декілька тижнів на полицях львівських магазинів залишалися тільки горілка, вино, чай, злакова ерзац-кава й тютюнові вироби. У середині травня 1947 р. центральні продуктові магазини обласпоживспілки не працювали по декілька тижнів, не маючи чим торгувати⁵⁷.

Скасування карткової системи та грошова реформа спричинили різке коливання цін на львівських ринках. Станом на 25 грудня 1947 р. м'ясо (яловичина) коштувало 30 руб., масло вершкове – 110 руб., житнє борошно – 15 руб., картопля – 2,50 руб. за 1 кг, молоко – 10 руб. за 1 л, десяток яєць – 35 руб., олія – 80 руб. за 1 л. Це було пов'язано зі спробою селян притримати продукти до певного часу та зі справжньою купівельною спроможністю нового рубля. Заповнити прогалину у продуктовому забезпеченні в повному обсязі місто не мало змоги через відсутність товарних запасів.

За таких обставин партійно-господарська верхівка, дбаючи про власний добробут, удалася до продовження дії системи закритого продуктового забезпечення для окремих (обраних) категорій населення. Так, у приміщенні міської ради розміщувався магазин №33 Сталінського райхарчторгу, де за списком обслуговувалося лише керівництво – 24 особи. Його філія, також за списком, отоварювала решту працівників апарату ради. Магазин удвічі краще, порівняно зі звичайними, забезпечувався продуктами й навіть, на відміну від інших, отримував білий хліб. Не відставав від міськради обком КП(б)У, для членів котрого існувала система попередніх спецзамовлень. Було навіть

⁵² Львовская правда. – 1949. – 28 апреля.

⁵³ Там же. – 1950. – 20 июня.

⁵⁴ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.237. – Арк.138.

⁵⁵ Там само. – Спр.226. – Арк.133–134.

⁵⁶ Там само. – Спр.235. – Арк.108–109.

⁵⁷ Там само. – Спр.233. – Арк.5–6.

виготовлено окремі талони з написом «За культурну радянську торгівлю» – їх видавали працівникам залежно від посадових обов'язків. Маючи такий талон можна було оформити відповідне продуктове замовлення. Аналогічна практика застосовувалася в райвиконкомах і райпарткомах Львова⁵⁸.

Загалом радянська карткова система стала справжнім феноменом, адже окрім своєї безпосередньої функції – розподілу продуктів харчування в особливий період, картки нерідко виконували ще одну, не властиву для них, функцію – служили неофіційним, але доволі затребуваним засобом платежу⁵⁹. Картками покривали грошові борги, розплачувалися у взуттєвих майстернях, платили електромонтерам та ін. Мати й розпоряджатися позалімітними продуктовими картками в голодні повоєнні часи вважалося великим успіхом.

Після грошової реформи та ліквідації карткової системи підприємства громадського харчування закритого типу поступово втратили своє значення. Було скасовано і їх преференції в орендній платні⁶⁰. Із 16 грудня 1947 р. замість комерційних та пайкових (карткових) встановлено державні роздрібні ціни (за 1 кг): хліб житній – 2,80 руб., пшеничний 1-го сорту – 6,20 руб., пшоно товчене 1-го сорту – 5,50 руб., гречка – 11 руб., макарони – 9 руб., цукор – 13,50 руб., м'ясо яловиче середньої вгодованості – 28 руб., масло вершкове солоне вищого ґатунку – 62 руб., риба свіжоморожена типу судак – 10,50 руб., оселедець великий каспійський бочкового посолу – 17 руб., яблука – 8–12 руб., морозиво молочне – 20 руб., ікра білуги, калуґи, осетра, стерляді зерниста в банках 1-го сорту – 400 руб., а також олія соняшникова рафінована не розфасована – 28 руб. за 1 л, яйця – 10–14 руб. за 1 дес., молоко незбиране – 2,50–3,50 руб. за 1 л, чай байховий грузинський 1-го сорту – 16 руб. за 100 г, кава у зернах смажена 1-го сорту – 75 руб., горілка «Особлива московська» – 60 руб. і пиво «Жигулівське» – 7 руб. за 0,5 л⁶¹.

Попри фіксовані державні ціни керівники продуктових магазинів за старими схемами часто «корегували» їх на власний розсуд. Так, філе тріски вищого ґатунку у відділі робітничого постачання УБВР-20 та багатьох закладах торгівлі Шевченківського райхарчторгу коштувало 18 руб. за 1 кг, у крамниці №10 міськвійськторгу – 15,50 руб., натомість державна ціна на цей товар за прејскурантом становила 14,90 руб. Річкового коропа продавали по 16 руб. за 1 кг замість 11,40 руб. У чайній №4 ковбасу «Українську напівкопчену» відпускали по 81,60 руб. за 1 кг, а не за 54 руб.⁶²

Карткова система розподілу продуктів працювала в тісному симбіозі з міською мережею громадського харчування. Ресторани, їдальні та буфети тресту обслуговували тільки за разовими талонами, які видавалися картковими бюро чи організаціями, де працювали громадяни⁶³. Доволі часто списки осіб, прикріплених до тресту ресторанів та їдалень, безпідставно

⁵⁸ Там само. – Ф.Р-100. – Оп.1. – Спр.79. – Арк.44–48.

⁵⁹ Вільна Україна. – 1946. – 30 жовтня.

⁶⁰ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.275. – Арк.268.

⁶¹ Вільна Україна. – 1947. – 15 грудня.

⁶² Там само. – 1948. – 16 січня.

⁶³ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.4. – Арк.20–22.

розширювалися, що ускладнювало роботу закладів. До цього слід додати хронічні перебої в постачанні. Меню міських їдалень базувалося в основному на дешевих і доступних місцевих продуктах, заготівлю яких проводили працівники тресту в невеликих кількостях. Для прикладу, потребу в картоплі на 1945 р. було визначено в розмірі лише 1000 т. Заготовляли також капусту, моркву, буряки, солили огірки. Були спроби врізноманітнити раціон, вирощуючи печериці – для цього виділили підвал на вул. Стики, 1 (тепер вул. Зустрічна)⁶⁴. Але про широке використання цих грибів, звісно, не йшлося.

Одночасно з державними декілька років поспіль у Львові працювали і приватні заклади харчування. Уже у вересні 1944 р. в місцевих газетах з'явилися оголошення про реєстрацію кустарних, ремісничих промислів та приватних торговельних, харчових, промислових підприємств. При видачі реєстраційного посвідчення сплачувалося державне мито в розмірі 50 руб., а також аванс, який становив 15% від передбачуваних доходів за період від відкриття підприємства після німецької окупації й до кінця поточного 1944 р.⁶⁵ Один зі старожилів про реалії 1948–1950 рр. згадував так:

«У місті було багато, крім державних, приватних кав'ярень, закусочних. Родичка пані Леся, аби заробити, по ночах пекла торти. Ранком розносила їх на замовлення власникам закладів [...]. Яким би маленьким не був заклад, на два – три столики, там завжди була офіціантка. Ніхто ніколи не їв і не пив стоячи. Гальбу пива обов'язково приносили. Літрові кухлі були з кришечкою. Одна кнайпа називалася “Смачно, як у мами”. Мій батько зрідка заходив до неї, особливо зимою. На плиті стояла виварка, де в окропі бульбав з кілограм чистеного часнику. Туди кидали порції ковбаси по 100 г кожна. Ковбасу “Закусочну” або “Субпродуктову” продавали всюди, коштувала вона 10 руб (після реформи 1 руб.) за кілограм. Батько замовляв повне меню – порцію гарячої ковбаси з часниковим ароматом, кавальчик хліба і сто грамів горілки. Я ж ласував ковбаскою з хлібцем»⁶⁶.

Державні заклади громадського харчування працювали під егідою тресту ресторанів та їдалень, який на перших порах розміщувався на вул. Св. Миколая, 15 (тепер вул. М.Грушевського)⁶⁷, згодом – на вул. 1-го Травня, 5 (тепер просп. Свободи). Серед керівництва й персоналу тресту було дуже мало представників місцевого населення, оскільки при прийомі на роботу в міські заклади харчування партійне керівництво рекомендувало набирати персонал із числа інвалідів війни та родичів загиблих

⁶⁴ Там само. – Спр.63. – Арк.2.

⁶⁵ Вільна Україна. – 1944. – 10 вересня.

⁶⁶ *Свистунов Ф.* «Десятка» возила до музею Франка, «дванадцятка» до Високого замку... // Леополіс: Безкоштовний додаток для львів'ян від газети «Високий замок» (Львів). – 2010. – 20 травня.

⁶⁷ *Александров І., Одинцов М., Картавченко О., Храпкіна С., Комищенко С.* Список абонентів Львівської міської автоматичної телефонної станції. – Л., [1947]. – С.50.

(щорічна квота – не менше 50 осіб)⁶⁸. Навіть попри доволіне виконання цієї норми вплив нової кадрової політики на систему львівського харчування у цілому був доволі суттєвим.

У складі Львівського державного тресту ресторанів та їдалень у перші повоєнні роки діяли 1 ресторан і близько 70 їдалень, з яких 42 – заклади загального типу, 10 – обслуговували вчителів, 18 – працювали на госпрозрахунку. На початку 1946 р. трест відкрив 4 комерційних чайних – на вул. Академічній, 5 (тепер просп. Т.Шевченка), Радянській, 3 (тепер вул. В.Винниченка), 1-го Травня, 11, 3-го Травня, 17 (тепер вул. Січових стрільців)⁶⁹.

Особливе місце у системі громадського харчування займали різноманітні спеціалізовані та відомчі заклади. Попри теоретичну «безкласовість» радянського суспільства в реальності спостерігалось його виразне розшарування. Партійна та міська верхівка харчувалися й отоварювалися в одних установах, інваліди, ветерани війни – в інших, свої їдальні та буфети мали робітники, школярі, студенти. Нижче розглянемо основні аспекти спеціалізованого та відомчого харчування.

Із березня 1945 р. у Львові почали діяти 4 їдальні (в кожному районі міста) для дітей із діагнозом туберкульоз та підозрою на загальне виснаження. Упродовж трьох місяців тут під наглядом лікарів два рази в день мали годувати 1200 виснажених дітей віком від 3 до 13 років. Норми продуктів на місяць для однієї дитини становили: м'ясо та риба – 1,5 кг, картопля – 7,5 кг, жири й цукор – по 450 г, борошно пшеничне – 750 г, молоко (відповідно до сезону) – 5–7 л⁷⁰. Працівники дитячих їдалень нерідко зловживали службовим становищем, подаючи недоварену чи холодну їжу, харчуючи дорослих за рахунок дітей⁷¹.

У кінці 1945 р. військторг планував відкрити окрему їдальню для інвалідів війни-офіцерів. А доти вони мали харчуватися в їдальні №11, що на вул. 1-го Травня, 5 (тепер просп. Свободи), призначеній для обслуговування рядового складу інвалідів війни – близько 250 осіб та 25 інвалідів-офіцерів. Часто керівництво їдалень, дбаючи про виконання плану, дозволяло обслуговувати всіх охочих⁷². Це призводило до нестачі продовольства для основних категорій споживачів.

До числа спеціалізованих належали й відкриті в 1952 р. дієтичні їдальні – №21 на вул. Академічній, 25 (тепер просп. Т.Шевченка), №42 на вул. Радянській, 1 (тепер вул. В.Винниченка), №10 на пл. Ринок, 1. Тут пропонували спеціальне дієтичне меню, був великий вибір мінеральних вод⁷³. Їдальня №10, що розміщувалася в будівлі міської ради, уважалася однією з найбільших у Львові. Якість страв тут контролювалася, тож у закладі прагнули харчувалися чимало містян⁷⁴.

⁶⁸ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.263. – Арк.231.

⁶⁹ Там само. – Спр.62д. – Арк.208.

⁷⁰ Там само. – Спр.67а. – Арк.148.

⁷¹ Там само. – Спр.194. – Арк.74.

⁷² Там само. – Спр.79. – Арк.267; Вільна Україна. – 1945. – 19 жовтня.

⁷³ Львовская правда. – 1952. – 24 января.

⁷⁴ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.345. – Арк.92.

Упродовж 1948–1953 рр. середнє меню львівських їдалень виглядало так: на сніданок – каша, як альтернатива галушки, чай за наявності; на обід – борщ із м'ясом, вінегрет та оладки, у гіршому випадку – розсольник і каша (їдальня Львівської трикотажної фабрики), гуляш, салат із капусти (їдальня загального типу №20). В їдальнях відділів робітничого постачання №1 і №10 міськвійськторгу на сніданок і вечерю пропонувалася дорога ковбаса⁷⁵. Не менш популярними в 1948 р. були борщ (5,60 руб. за порцію) та м'ясний суп (1,25 руб.)⁷⁶. У 1953 р. першість тримали плов, оладки (часто «гумові»), незмінний борщ (траплялося, що без картоплі, із неякісним м'ясом), чай або компот (без цукру). Обслуговування було далеким від бездоганного. Наприклад, при подачі порцій клієнтам пальці працівників закладів нерідко опинялися у стравах (їдальні та чайні на вул. Академічній)⁷⁷.

Вразливі у соціальному плані верстви населення – учні, студенти – також мали окремі їдальні. Опікувався шкільним і студентським харчуванням трест ресторанів та їдалень. У 1946 р. шкільних їдалень, буфетів обслуговувалися близько 25 тис. школярів⁷⁸. На серпень 1947 р. у школах Львова діяли 20 їдалень і 15 буфетів, але потреба в них була значною, ще як мінімум 36 їдалень, 30 буфетів. При організації шкільного харчоблоку школа відповідала тільки за приміщення та електроенергію, а харчуванням, інвентарем, персоналом займався трест. У більшості шкільних приміщень були відсутні проточна гаряча вода й обладнання для миття посуду⁷⁹. Починаючи з 1948 р. у шкільних буфетів запроваджувалися передбачені на певну кількість обідів місячні талони ціною 25 руб. Така система мала певні вади, адже не всі діти могли сплатити необхідну суму, а ті, які оплатили, часто реалізовували свої талони передчасно⁸⁰. Асортимент шкільних буфетів у 1949 р. передбачав ковбасу, сир, ікру (молока не було)⁸¹; шкільних їдалень у квітні 1953 р. – картоплю смажену або шпоре, салат із тертої моркви, салат вітамінізований, вареники, запіканки, налисники, каші (манна, рисова, пшоняна), макарони, піріжки. Часто продукти розкрадалися, тоді котлети були на основі манки, а не м'яса. Середня вартість шкільного обіду становила 60–80 коп.⁸²

Студенти вищих навчальних закладів, отримуючи стипендію, перебували в дещо кращому становищі. Утім купівельна спроможність цих виплат не була високою, вони радше дозволяли так-сяк «триматися на плаву». Розмір стипендій різнився залежно від тривалості навчання. Так, у 1945–1953 рр. студенти I курсу мали 220 руб., II курсу – 240 руб., III та IV курсів – по 265 руб., V курсу – 290 руб.⁸³ Не всі отримували виплати. Наприклад, із 81 студента I курсу інституту фізичної культури в 1948/1949 н. р. стипендії

⁷⁵ Там само. – Спр.263. – Арк.44, 136.

⁷⁶ Там само. – Спр.289. – Арк.365.

⁷⁷ Вільна Україна. – 1953. – 2 вересня.

⁷⁸ ДАЛЮ. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.202. – Арк.211.

⁷⁹ Там само. – Спр.237. – Арк.156.

⁸⁰ Там само. – Спр.347. – Арк.111.

⁸¹ Там само. – Спр.345. – Арк.68.

⁸² Там само. – Спр.563. – Арк.121–128.

⁸³ Там само. – Ф.П-4. – Оп.1. – Спр.463. – Арк.2, 28, 32.

призначалися тільки для 14 осіб. Інші змушені були їздити по продукти до дому⁸⁴. За свою стипендію студент міг купити 0,5 л риб'ячого жиру, півхлібини і трохи тюльки⁸⁵. Аби вижити, доводилося вдаватися до комерції. Так, В.Глинський, котрий студіював в університеті німецьку філологію, купував на Краківському ринку за 100 руб. хлібину, розрізав її на 12 порцій і кожен продавав по 10 руб. Таким чином йому залишалося два шматочки дармового хліба⁸⁶. Готували їжу студенти здебільшого самостійно в гуртожитках на загальних кухнях площею 3х2 м. Продукти купували в місті, зрідка (смалець) по селах. Наприкінці місяця стипендія закінчувалася й доводилося жити надголодь, головню на пшоні та квасолі, які були найдешевшими⁸⁷.

Загалом серед усіх видів круп найбільше в повоєнному Львові споживали саме пшоно. Як пригадував Є.Ратушний, «перші повоєнні роки жили впроголодь, м'яса, риби майже не бачили, їли в основному бульбу і ярину, а ще пшоно»⁸⁸. Виробництво цієї культури посідало у СРСР друге місце (26% від усіх круп'яних), але за популярністю серед населення вона безсумнівно вела перед. Крупа найвищого ґатунку мала назву «дранець», далі йшло «пшоно товчене», найнижче у пшоняній ієрархії стояло «пшоно дроблене»⁸⁹.

Альтернативою домашньому харчуванню була студентська їдальня. Аби пообідати в ній, як згадував І.Денисюк, доводилося з годину вистояти у черзі, ще за годину подавали якийсь ріденький суп. Тому нерідко студенти готували їжу самостійно – смажили картоплю до купленої тюльки⁹⁰. Міська влада мала застереження до роботи студентських їдалень. У результаті їх перевірки комісією виконкому в 1947 р. та загалом стану забезпечення студентів Львова хлібними картками було виявлено системні зловживання, які ставили молодь на межу виживання. Для прикладу, у політехнічному інституті у січні 1947 р. студентам і викладачам не додано 500 хлібних карток, що становило 418 кг хліба. Аналогічна ситуація склалася й в університеті – хліб до крамниці цього вишу не завозився впродовж кількох днів. Ба більше, до 40% усього хліба, який виділявся для потреб студентства та викладачів, розкрадали представники адміністрації й господарської частини. В їдальнях політехніки, університету, технологічного інституту звичною справою були обважування, обдурювання, привласнення продуктів, антисанітарія (непраїні скатертини, брудний одяг працівників)⁹¹.

⁸⁴ Там само. – Ф.П-3. – Оп.3. – Спр.269. – Арк.110–114.

⁸⁵ Інтерв'ю з Омеляном Нестайком, 1930 р. н., записане у Львові 27 квітня 2002 р. (особистий архів автора).

⁸⁶ Пінчук С. По той бік голоду // Голод 1946–1947 років в Україні: причини і наслідки: Мат. Міжнар. наук. конф., Київ, 27 травня 1997 р. – К.; Нью-Йорк, 1998. – С.160.

⁸⁷ Галузевий державний архів Служби безпеки України. – Ф.13. – Спр.376. – Т.19. – Арк.8.

⁸⁸ Інтерв'ю з Євгеном Ратушним, 1932 р. н., записане у Львові 22 вересня 2015 р. (особистий архів автора).

⁸⁹ Ініхов Г.С., Сперанський В.Г., Писарев Н.С., Сиревич А.В., Бакзевич Д.Д. Товарознавство харчових продуктів / Пер. з рос. вид. – К., 1954. – С.217–229.

⁹⁰ Інтерв'ю з Іваном Денисюком, 1924 р. н., записане у Львові 1 лютого 2004 р. (особистий архів автора).

⁹¹ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.224. – Арк.7–8.

Середнє меню обіду у студентській їдальні поліграфічного інституту складалося з буряково-картопляного супу і пшоняної каші. На одну порцію виділялося 100 г картоплі, 300 г буряків, 40 г пшона, 10 г рослинних олій. При обробці цих продуктів втрати сягали 30%. Енергетична цінність такого обіду становила 340 калорій (разом із хлібом і цукром – 930 калорій)⁹². Добова ж норма дорослої людини, залежно від інтенсивності праці, – 2,5–4 тис. калорій. Меню інших студентських їдалень у 1946–1947 рр. майже не відрізнялися: овочевий суп, суп-«лапша», «свекольник» – як перші страви; картопля, інколи пшенична каша – як гарнір; також 100 г хліба, чай, злакова «кава» з молоком. За такий обід потрібно було заплатити 2 руб. 21 коп.⁹³

Кількість закладів громадського харчування не була сталою, збільшуючись разом із розвитком міста У червні 1946 р. Львівський трест ресторанів та їдалень уже міг похвалитися сотнею об'єктів за типовим радянським поділом – ресторан, чайна, буфет, закуочна й ін.⁹⁴ Розподілялися вони таким чином: буфетів – 40%, «Пиво-води», чайні – по 20%, пивних барів, інших закладів – по 10%. Більша частина буфетів, чайних і барів – це були невеликі однокімнатні приміщення, часто без необхідного обладнання⁹⁵. Буфети й пивні зазвичай концентрувалися у центрі міста. Звичною справою для їх завідувачів на кінець 1948 р. була торгівля власними закусками, горілкою, пивом і цигарками, закупленими в торговельній мережі та реалізовуваними за комерційними цінами⁹⁶. У буфетах були дозатори для розливу горілки, пива, сиропу, колонки для пива й сиропу, електросковорідки⁹⁷.

У повоєнному Львові деякий час існувала практика роботи декількох закладів під однією вивіскою. Наприклад, під збірною назвою «Чайна №17» працювали шашлична «Кавказ» на вул. М.Ватутіна (тепер вул. Князя Романа), «Пельменна» на вул. Комсомольській (тепер вул. Братів Рогатинців) та ще декілька малих буфетів⁹⁸.

Працевлаштуватися у заклади харчування в голодні повоєнні роки звичайному обивателеві було майже неможливо. Усі ці питання доводилося «вирішувати» або через знайомства, або через хабар (станом на червень 1952 р. необхідні суми стартували від 500 руб. і більше залежно від популярності того чи іншого закладу). Нерідко «працедавець» вимагав додаткові послуги – частку від виручки, безплатні обіди для себе та друзів, дефіцитні продукти. А.Чихрадзе, який відповідав за виробництво у шашличній «Кавказ», через примус із боку завідувача своєї установи П.Кацовського неодноразово безоплатно годував як його самого, так і його друзів та членів родини шашликами й чебуреками, та ще доводилося споряджати пакунки з їжею додому. Окрім цього, П.Кацовський вимагав гроші⁹⁹. Така поведінка керівника

⁹² Там само. – Ф.П-3. – Оп.2. – Спр.264. – Арк.72; Оп.3. – Спр.261. – Арк.85.

⁹³ Там само. – Оп.2. – Спр.267. – Арк.190–191.

⁹⁴ Там само. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.202. – Арк.211.

⁹⁵ Там само. – Спр.321. – Арк.87–98.

⁹⁶ Там само. – Спр.283. – Арк.416.

⁹⁷ Там само. – Спр.323. – Арк.117–118.

⁹⁸ Львовская правда. – 1952. – 13 июня.

⁹⁹ Там же.

чайної №17 була типовою для більшості львівських закладів громадського харчування.

Використання керівниками підприємств та установ повоєнного Львова свого службового становища стало своєрідною тенденцією. Першій тут, безумовно, утримували директори і працівники закладів громадського харчування. Додому вони несли та везли чи не весь асортимент продуктів, якими розпоряджалися на роботі. У дещо менших масштабах користувалися з відомчих їдалень керівники інших установ. Поширеною практикою, чи навіть нормою для начальника середньої ланки було пообідати або поснідати на роботі самому та запросити керівництво. Негласною їдальнею для верхівки обласного, міського та Сталінського районного відділів народної освіти став садочок №39 (вул. М.Лисенка). Натомість чайну №1 на вул. М.Щорса, 2 (тепер вул. Русових) уподобало управління тресту ресторанів та їдалень – близько десяти осіб харчувалося тут щодня, а ще ж були друзі та знайомі, які заходили сюди спорадично¹⁰⁰. Директор Шевченківського райхарчторгу В.Стенін під приводом «іменин» свого сина «обклав даниною» всю торгівельну мережу району. Керівники магазинів, пивних, чайних, буфетів отримали рознарядки на різноманітні поставки: один – на 25 л пива, інший – на 5 л горілки чи 1 кг ковбаси, а завідувач магазину №7 – напоїв і закусок на суму не менше 3000 руб. Найбільший «внесок» зробив завідувач магазину №10 – 12 400 руб. А ще мала бути бочка пива, доставлена додому, та організація свята на 125 осіб в одному з підвладних В.Стеніну закладів¹⁰¹. Попри певний контроль влади над процесами зловживань їх доля у системі міського харчування ще довгий час залишалася значною, приваблюючи любителів наживи та різноманітних аферистів.

Цікавим винаходом радянської системи громадського харчування стало відкриття буфетів і барів безпосередньо в місцях відпочинку людей – у лазнях, кінотеатрах тощо. Львівськими лазневими буфетами до квітня 1950 р. опікувалися два об'єднання – артіль «Промкуст» та ім. А.Мікояна, згодом – трест їдалень і ресторанів. У меню обов'язково входили вино-горілчані вироби, пиво, холодні закуски, освіжні напої¹⁰².

Особливу увагу міська влада приділяла «привілейованим» барам, які розміщувалися в театрах і кінотеатрах міста. Орендна плата тут встановлювалася за результатами їх популярності та престижності. Вона була доволі високою й неодноразово оскаржувалася в міськвиконкомі¹⁰³. Для прикладу, у 1945 р. місячна оренда бару театру опери та балету становила 3000 руб., у драматичному ім. М.Заньковецької – 2200 руб., ім. М.Горького (колишній польський) – 750 руб., а в кінотеатрах «Дніпро», «Коперник», «Москва» – 800 руб.¹⁰⁴ Траплялися випадки самовільного встановлення цін на продукти працівниками цих установ¹⁰⁵. У 1948 р. перелік кінотеатрів із

¹⁰⁰ Вільна Україна. – 1947. – 2 квітня.

¹⁰¹ Там само. – 13 вересня.

¹⁰² ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.364. – Арк.206.

¹⁰³ Там само. – Спр.263. – Арк.9–10.

¹⁰⁴ Там само. – Спр.62в. – Арк.4.

¹⁰⁵ Там само. – Спр.194. – Арк.145.

барами розширився до семи. Кінотеатри «Коперник», «Дніпро» обслуговував ресторан «Бристоль», «Спартак» і «Москву» – «Люкс». Пропонували тістечка, цигарки, воду у пляшках. Три інших – «Україна», «Зоя», ім. І.Франка, які обслуговувались «Укоопінспілкою», переважно були закритими¹⁰⁶. Така система роботи відомчих барів значно збільшувала фінансові надходження до міського бюджету й робила привабливим відвідування лазні чи кінотеатру навіть у некасові дні.

Ресторан, улюблене місце відпочинку львівських сибаритів, займав у місті другорядне становище. Пропагуючи суспільний аскетизм радянська влада вважала ці заклади «пережитком минулого». Напередодні війни нові власті проводили доволі обережні зміни міської інфраструктури. Більшість ресторанів продовжували роботу, отримавши замість оригінальних старих назв порядкові номери, ще частину реорганізували в їдальні та буфети, а деякі залишилися працювати як готельні ресторани. Львівський телефонний довідник подавав перелік 11 ресторанів, які діяли в місті 1940 р. й замість назв мали порядкові номери¹⁰⁷. Після війни ресторани також працювали. Найшвидше, у кінці 1944 р., формально розпочав роботу «Люкс» на вул. Марійській, 7 (тепер пл. А.Міцкевича), утім водночас упродовж року (лютий – грудень 1945 р.) заклад не міг знайти кухарів¹⁰⁸. На початку 1946 р. у цьому ресторані бракувало посуду, було дуже обмежене меню, відвідувачів обважували та шахраювали з горілкою¹⁰⁹. Як зауважували кореспонденти газети «Вільна Україна», офіціанти-кельнери практикували спеціальні скромовки, які допомагали їм обдурювати клієнтів: «Сорок і сорок – руб сорок», «Цигарки брали, не брали – два вісімдесят»¹¹⁰.

До окремої контори ресторанів Львівської залізниці належав заклад «Львів-Пасажирський» (розпочав роботу в 1945 р.). За результатами відомчої перевірки він не відповідав умовам ресторану 1-го розряду. Не було реклами, меню занадто просте, не добивався від м'ясокомбінату, риб- і тютюнзбуту належного асортименту продукції¹¹¹.

У травні 1945 р. на базі колишнього ресторану «Бристоль», який розміщувався на вул. 1-го Травня, 19 (тепер просп. Свободи) та ресторану Зиблікевича, що на вул. М.Чернишевського, 2 (тепер вул. І.Франка) було організовано їдальні відкритого типу, в яких окрім хліба, котрий відпускався за картками, пропонували обіди й холодні закуски для всіх охочих. Ціна обідів становила 5–8 руб.¹¹² Згодом «Бристоль» знову відновив роботу як ресторан. У різний час у місті діяли ресторани «Львів» (на вул. 1-го Травня, 11; відкритий у листопаді 1946 р.¹¹³), першорозрядний «Дніпро» (на вул. Пекарській, 1¹¹⁴),

¹⁰⁶ Там само. – Спр.263. – Арк.9–10.

¹⁰⁷ Список абонентів львівських міських АТС за станом на 25 травня 1940 р. – Л., 1940. – С.53–54.

¹⁰⁸ Вільна Україна. – 1945. – 24 лютого; 25 грудня.

¹⁰⁹ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.194. – Арк.145; Спр.224. – Арк.68.

¹¹⁰ Вільна Україна. – 1946. – 29 травня.

¹¹¹ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.248. – Арк.58.

¹¹² Вільна Україна. – 1945. – 9 травня.

¹¹³ Львовская правда. – 1946. – 6 ноября.

¹¹⁴ Там же. – 1947. – 5 ноября.

«Зірка» (на вул. А.Фредра, 1), «Спартак» (на пл. Міцкевича; відкритий у червні 1946 р.¹¹⁵). Директор останнього І.Гавриленко особисто їздив по районах на закупівлю продуктів. Не маючи запасів льоду й холодильного обладнання, тут їх намагалися зберігати за допомогою солі. Як наслідок, котлети були фактично неістівними, чай і кава – занадто розбавленими та несолодкими, морозиво з сухого молока нагадувало заморожену манну кашу. Денний оборот ресторану в перший місяць роботи становив 20 тис. руб., потім зменшився до 5 тис. руб. Траплялися випадки розкрадань надлишкових продуктів, що виявлялося під час перевірок¹¹⁶.

Ресторани працювали переважно з 11:00 до 2:00, мали джазові оркестри, можна було попередньо замовити столик (ця послуга обходилася клієнтові у 300 руб.). У «Зірці» окрім джаз-оркестру пропонували більярд, бали-вечори. Комплексний обід із трьох страв коштував тут 6–7 руб.¹¹⁷

На початок 1948 р., за даними Львівського виконкому, у місті працювали 8 ресторанів¹¹⁸, у 1953 р. – 7, а саме «Інтурист» (пл. Міцкевича, 1), «Літо» (вул. Ю.Словацького, 4), «Львів» (вул. М.Коперника, 15 А), «Москва» (колишній «Люкс»; пл. А.Міцкевича, 7), «Першотравневий» (вул. 1-го Травня, 19), «Львів-Пасажирський» (на головному залізничному вокзалі), «Україна» (вул. Й.Сталіна, 69, тепер вул. С.Бандери)¹¹⁹. Останній ресторан невдовзі було реорганізовано в дієтичну їдальню.

Еталоном міського шикунства вважався «Бристоль» («Першотравневий»). Тут виступали артисти естради, грав джазовий оркестр, можна було замовити доставку додому страв і тортів¹²⁰. У березні 1946 р. саме у «Бристолі» зупинялися учасники організованого владою «собору» греко-католицької церкви. У листі-подяці до редакції газети «Вільна Україна» учасник цього зібрання о. Маріан Колодій від імені решти делегатів висловлював «наше найбільше признання дирекції ресторану «Бристоль». Наше кожне побажання під час сніданків, обідів та вечер було сповнене скоро та докладно. Їда та напитки були кожного разу смачні та подостатком подані». Лист підписали 35 учасників «собору»¹²¹. У 1949 р. ресторан «Бристоль» перейменували в «Першотравневий», разом із рестораном «Люкс» його перевели в розряд показових із підпорядкуванням Львівському відділу Українського тресту показових ресторанів¹²².

Знаковим львівським рестораном був також «Жорж» – у радянський час «Інтурист», який розміщувався на пл. А.Міцкевича, 1. Тут були Верхня, Нижня (ресторан, бар), Кавказька та Бенкетна зали, кафе-кондитерська, кіоск, буфети. Заклад мав відділення в аеропорту. У 1950 р. збиралися відкрити коктейль-хол і літній ресторан. Відвідувачам пропонували великий вибір

¹¹⁵ Вільна Україна. – 1946. – 19 липня; 25 серпня.

¹¹⁶ Там само. – 1946. – 19 липня; 25 серпня.

¹¹⁷ Львовская правда. – 1949. – 17 февраля.

¹¹⁸ ДАЛО. – Ф.Р-6. – Оп.2. – Спр.283. – Арк.416.

¹¹⁹ Справочник Львовской АТС. – Л., 1954. – С.161.

¹²⁰ Львовская правда. – 1948. – 8 февраля.

¹²¹ ДАЛО. – Ф.П-3. – Оп.1. – Спр.439. – Арк.6–7.

¹²² Львовская правда. – 1949. – 3 ноября.

МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ ГЛАВРЕСТОРАН СССР

РЕСТОРАНЫ



ЛЮКС и БРИСТОЛЬ

Адреса ресторанов:
 «Люкс» — пл. Мицкевича, 6/7, тел. 2-66-85,
 «Бристоль» — ул. 1 мая, 19—21, тел. 1-20-29.
 Первоклассные кухни. Лучшие вина. Джаз-оркестр.
 Горячие и холодные закуски, всевозможные кондитерские
 изделия, чай, кофе, какао.
 Принимаются заказы на банкеты, товарищеские ужины, юбилей.
 Рестораны открыты с 1 часа дня до 3 час. ночи.

11. Гор. Львов 161

Ілюстр. 2.

Реклама львівських ресторанів, уміщена в міському довіднику (див.: Львов: Справочник / Под ред. Б.Дудыкевича. — Л., 1949. — С.161)

порційних та національних (кавказьких, українських) страв, закусок, раціонів, дитячого й дієтичного харчування, молочних виробів (вершки, кефір), колекційних вин, горілки. Ресторан оформляв подарункові набори (дорогий алкоголь, папіроси, кондитерські вироби) у художньо оздоблених коробках. Працював він із 13:00 до 04:00. Ціна обідів із трьох страв становила тут 10 руб., раціонів — від 3 руб.¹²³ Звичні для радянської дійсності явища дефіциту та злодійкуватості досить швидко прижилися у Львові. За неповних два роки, у 1946–1948 рр., «Інтурист» зазнав збитків на суму 129 тис. руб. У ресторані було вкрадено 300 кг цукру, 400 кг вершкового масла, 200 кг сала, 500 л горілки, 376 л вина, велику кількість ковбаси, білого хліба, шоколаду тощо. Продукти безкоштовно передавалися керуючому та директорів закладу просто додому. Окрім того, завідувач бази «Інтуристу» разом із друзями влаштував у ресторані гучні гулянки¹²⁴.

Усе це відбивалося на звичайному споживачеві, якого обважували, котрому не докладали, не досипали й не доливали. Як згадував колишній депутат Львівської міськради К.Пелехатий, у 1950 р. під час відвідин ресторану «Інтурист» йому «кинули під носа» «охлап» (шмат поганого м'яса), мовляв, «хочеш їж — хочеш залиш»¹²⁵. М'ясні страви в різних варіаціях були основою меню багатьох львівських ресторанів. Кореспондент «Перця» П.Лубенський так описував відвідини одного з них: «Хай заграють що-небудь — щєбечє дівчина, що втратила всяку надію розібратися в дивовижних назвах страв: беф-брізе, марешаль, майонез, розбрат. Останнє слово їй чомусь здається лайкою»¹²⁶.

Водночас були ресторани з більш ніж скромним асортиментом страв і напоїв. Навіть станом на відносно стабільний 1953 р. у закладі в парку культури крім яєчні нічого не було, ресторан-павільйон у Стрийському парку пропонував шашлик, оселедці з гарніром, салат із неочищених огірків¹²⁷.

¹²³ Театральний Львів. — 1949 (травень). — №2. — С.29.

¹²⁴ Вільна Україна. — 1948. — 3 серпня.

¹²⁵ ДАЛО. — Ф.Р-6. — Оп.2. — Спр.397. — Арк.52.

¹²⁶ Лубенський П. Ждемо вас у Львові // Перець: Видання для західних областей УРСР. — 1948. — №2. — С.3.

¹²⁷ ДАЛО. — Ф.Р-6. — Оп.2. — Спр.574. — Арк.179–180.

У цілому повоєнне ресторанне харчування мало другорядне значення для міста. Насамперед це було пов'язано з проблемами в постачанні та зберіганні продуктів, із браком кваліфікованого персоналу й загалом незначною кількістю ресторанів у Львові.

Характеризуючи львівську мережу громадського харчування перших післявоєнних років, можна констатувати, що впродовж 1944–1947 рр. давався ознаки відчутний брак кваліфікованих кухарів і допоміжного персоналу, а це спричиняло суттєве зниження якості харчування, систематичне порушення норм закладок продуктів до страв, обмеженість меню¹²⁸. Державне продовольче постачання їдалень і ресторанів було незадовільним. У зв'язку з цим значна частина закладів харчування Львова порушували касову дисципліну, залишаючи чималу долю виручки та використовуючи ці кошти для купівлі сировини, продовольства у приватників на ринку. Тільки впродовж III кварталу 1945 р. артіль «Інпромхарчкомбінат» додатково використала зі своєї виручки 137 тис. руб., ресторан «Бристоль» – 73,5 тис. руб., беконно-консервна фабрика – 48,7 тис. руб.¹²⁹ У 1948 р. траплялися випадки закупівлі працівниками тресту ресторанів та їдалень м'яса у сільських районах Львівщини. Як правило, ветеринарний огляд воно не проходило¹³⁰.

Режим роботи закладів харчування контролювався міською радою. Ресторани, бари та пивні в перші повоєнні роки працювали з 10:00 до 21:30. Згодом час роботи збільшувався, надто ресторанів. Відомчі установи працювали за графіками, визначеними підприємствами¹³¹. У літній період 1947 р. найбільш поширені державні (облторгвідділ, відділи робітничого постачання) продуктіві, хлібні магазини працювали з 8:00 до 20:00, комерційні й кооперативні – з 10:00 до 22:00, ресторани – з 10:00 до 1:00, буфети, чайні, закусочні – з 9:00 до 23:00, спеціалізовані збутові магазини та крамниці окремих підприємств – з 9:00 до 19:00. За дотриманням режиму роботи наглядало вище керівництво торгівлі й міліція¹³².

У зимовий період графік був дещо іншим. Хлібні магазини працювали з 7:00 до 19:00, продовольчі – з 8:00 до 19:00, м'ясні й овочеві – з 9:00 до 19:00, «Пиво-води» – з 9:00 до 23:00. Без змін цілорічно функціонували чайні, буфети, закусочні (з 9:00 до 23:00) та ресторани (з 10:00 до 1:00)¹³³. На початку 1948 р. у продовольчій торговельній мережі Львова з'явилися 6 чергових крамниць, які працювали у центральній частині міста в будні з 18:00 до 24:00 та у вихідні – з 12:00 до 20:00¹³⁴. У наступні роки час роботи продуктових магазинів зазнавав змін, що суттєво не впливало на забезпечення містян продуктами.

Підсумовуючи, можемо стверджувати, що картковий розподіл продуктів, за яким жив Львів упродовж 1944–1947 рр., давав дуже обмежений ресурс

¹²⁸ Там само. – Спр.224. – Арк.68.

¹²⁹ Там само. – Спр.77. – Арк.100.

¹³⁰ Там само. – Спр.290. – Арк.63.

¹³¹ Там само. – Спр.35в. – Арк.8.

¹³² Там само. – Спр.248. – Арк.146.

¹³³ Там само. – Спр.253. – Арк.103.

¹³⁴ Там само. – Спр.262. – Арк.12–13.

для виживання та залишав за рамками системи забезпечення значну частину населення. Лімітований розподіл дозволяв вижити, водночас передбачав надто вузький асортимент продуктів, до того ж наявні картки не завжди отоварювалися. Примітно, що окрім розподілу продуктів, картки, нарівні з грошима, виконували ще й платіжну функцію, відповідно ставали об'єктом кримінальних маніпуляцій і крадіжок.

Варто зауважити, що в перші повоєнні роки львівська система громадського харчування, попри впровадження карток, багато у чому ще копіювала довоєнні традиції. Насамперед зберігалася приватна власність у дрібних закладах, на аналогічних принципах працювали й чимало постачальників продовольства та готових страв. Усе це передбачало відповідний сервіс і підхід до клієнта. Політичне зміцнення нового режиму, певна продовольча стабільність потягнули за собою поступове вихолощення приватного сектору. Отримані у спадок від попередньої влади заклади громадського харчування було реорганізовано, у результаті чого значно зменшилася частка ресторанів, натомість збільшився відсоток їдалень, чайних, буфетів, пивних і закусочних, організованих за радянським зразком.

Основу меню громадських їдалень серед перших страв складали борщ (або, як його називали «нові» містяни, «свекольник»), суп із «лапшею», «щі», салати з капусти, огірків, моркви, рідше з помідорів; серед других страв – картопля, пшоняна каша, гречка, рис як гарнір, котлети, сосиски, відварне м'ясо, смажена риба. Як перекус були канапки з ковбасою, рідше ікрою, яйця, пиріжки, булочки. Пили узвар із сухофруктів, компоти, киселі, чай і злакову «каву» з молоком. Серед основних маркерів радянської кулінарії – широке використання м'ясних напівфабрикатів, різноманітних овочевих «котлет» (наприклад, із брукви), значне збільшення в раціоні частки морозеної риби, олії (раніше в місті більше використовували смалець, вершкове масло), а ще були чебуреки, шашлик, окрошка, «щі». Повоєнне харчування львів'ян поступово інтегрувалося у загальнорадянський гастрономічний простір. У підсумку це призвело до формування у Львові середньостатистичної інфраструктури, яка практично не відрізнялася від інших міст СРСР.

REFERENCES

1. Aleksandrov, I., Odyntsov, M., Kartavchenko, O., Khrapkina, S., Komyshchenko, S. (1947). *Spysoh abonentiv Lvivskoi miskoi avtomatychnoi telefonnoi stantsii*. Lviv. [in Ukrainian].
2. Artiukh, L.F. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia: Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia*. Kyiv. [in Ukrainian].
3. Borenko, N. (2009). Budenna, sviatkova ta ritualno-obriadova yizha. *Etnokultura Rivnenskoho Polissia*, 95-110. Rivne. [in Ukrainian].
4. Parfanovych, S. (1932). *Ovochi, yaryny ta bezalkoholni napytky*. Lviv. [in Ukrainian].
5. Fatsiievych, O. (1932). *Yak robyty soky z ovochiv i yahid. Yak robyty pytnyi mid*. Lviv. [in Ukrainian].
6. Franko, O.M. (1929). *1-sha ukrainska zahalno-praktychna kukhnia z chyslennymy iliustratsiiamy ta kolorovymy tablytsiamy*. Kolomyia. [in Ukrainian].

7. Gansiniec, R. (1995). Notatki Lwowskie (1944-1946). Wrocław. [in Polish].
8. Horbacheva, M. (1937). Bezmiасna kukhnia. *Praktychna hospodynja*. Lviv. [in Ukrainian].
9. Hosmer, D. (2013). Na velosypedi cherez Halychynu. *National Geographic Ukraina*, 3, 136-141. Kyiv. [in Ukrainian].
10. Inikhov, H.S., Speranskyi, V.H., Pysariev, N.S., Syrevych, A.V., Bakzevych, D.D. (1954). *Tovaroznavstvo kharchovykh produktiv*. Kyiv. [in Ukrainian].
11. Kniazieva, T.M. (2018). *Kontsept izhi v kulturi povsiakdennosti* Retrieved from <http://www.info-library.com.ua/libs/stattya/299-kontsept-yizhi-v-kulturi-povsjakdennosti.html> [in Ukrainian].
12. Konnikov, A.G., Kirilov, V.G. (1952). *Tekhnologiya kolbasnogo proizvodstva*. Moskva. [in Russian].
13. Lishchynska, O. (1938). Ukrainiska kukhnia: Miasyva. *Biblioteka «Novoi khaty», 2*. Lviv. [in Ukrainian].
14. Lubenskyi, P. (1948). Zhdemo vas u Lvovi. *Perets: Vydannia dlia zakhidnykh oblastei URSR*, 2, 3. Kyiv. [in Ukrainian].
15. Ochorowicz-Monatowa, M. (1926). *Uniwersalna ksiązka kucharska: Z ilustracjami i kolorowemi tablicami*. Lwów. [in Polish].
16. Maslov, L.A. (1951). *Kulinariya*. Moskva. [in Russian].
17. Molchanov, O.P., Lobanov, D.I., Lifshits, M.O., Tsyplenkov, N.P. (Eds) (1952). *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pishche*. Moskva. [in Russian].
18. Pinchuk, S. (1998) *Po toi bik holodu: Holod 1946–1947 rokiv v Ukraini: prychny i naslidky*. Kyiv. [in Ukrainian].
19. Rublov, O.S., Cherchenko, Yu.A. (1994). *Stalinschyna i dolia zakhidnoukraiynskoi intelihtentsii 20–50-ti roky XX st.* Kyiv. [in Ukrainian].
20. Tsvek, D. (1961). *Solodka pechyyo*. Lviv. [in Ukrainian].
21. Tsvek, D. (1992). *U budni i sviata*. Lviv. [in Ukrainian].
22. Varypaiev, O.M. (2012). Filosoffia izhi: kontseptualni pidkhody dlia osmyslennia fenomenu. *Ekonomichna stratehii i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh*, 1(2), 319-325. Kharkiv. [in Ukrainian].
23. Zaklynska, O. (1928). *Nova kukhnia vitaminova: Knyzhka, potribna v kozhdii ukrainskii khati, na seli i v misti*. Lviv. [in Ukrainian].

ROMAN HENEHA

Candidate of Historical Sciences (Ph. D. in History),
 Docent of the Department of Historical Local History,
 I. Franko National University of Lviv
 (Lviv, Ukraine), r_genega@yahoo.com
 ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0346-405X>

THE PUBLIC CATERING SYSTEM OF THE POSTWAR LVIV: OLD AND NEW PRACTICES

Abstract. *The purpose of the study is to analyze the formation of the stalinist ruled city's new food culture, which arose as a result of significant ethnic and aesthetic changes caused by the war and the activities of the Soviet authorities in post-war time. The methodology of the research is based on general scientific methods, in particular, comparative-historical and system-structural ones, which helped to organize a significant amount of source material, to found and compare the content and orientation of Soviet urban nutrition at different stages of development. In the*

process of research and in solving the problems posed in the work the author relies on the main principles of historical science that are the principles of objectivity and historicism. The problem-chronological approach is used in creating the structure of the work. **The scientific novelty** of the work is determined by the fact that it is the first to explore the problem that in such a formulation and chronological framework has not been studied in Ukrainian historiography. In the article, the author uses the example of the postwar Lviv to consider one of the key segments of Soviet everyday life that is the system of city food. **Conclusions.** On the basis of the rich archival material and analyzed special literature, the author compared the nutrition of Lviv citizens before and after the Soviet invasion. Traditionally dishes remained borscht, tomato soup, cold strawberry soup, pies (dumplings), pancakes, "holubtsi" (cabbage rolls) with tomato sauce, rice or millet gruel with apples, meat loaf, apple pie, poppy seed cake, honey bagel, biscuit cake etc. Instead among the Soviet culinary innovations were "beetroot soup" soup with noodles, "shchi" (cabbage soup), and salads of cabbage, cucumbers and carrots. The typical culinary books recommended by the Soviet food industry are determined. New food practices for the city have been reconstructed in the article, which appeared as a result of the introduction of typical socialist methods of management, built on a limited quantities of food. The structure of food supply in Lviv as well as the main types of cards, an additional liter feeding, the main types of food cards are characterized together with the abuses associated with them. The author considers the problem of the lack of cards for all the needy categories of the population. The city life under conditions of post-war starvation in 1946–1947 is observed. The curtailment of American food aid under the lend-lease is identified as one of the causes of famine. The article is also a review of prices for the main types of food, before and after the cancellation of the card system as well as the operation of the grocery network in the new conditions. A new structure of the city network is shown, the role and place of canteens in the citywide food system is determined. The typical rations of the state Lviv canteens and restaurants of the first post-war years are distinguished in the article. The author also studied the formation of entirely new traditions of service and food, popularized by the city authorities. However, local, traditional practices cultivated mainly by the local population, with few exceptions, have since moved to marginality and represent rather narrow domestic cuisine, than a broad multicultural culinary environment of Lviv.

Keywords: Lviv, Soviets, food, food cards, canteen, restaurant, bread, population.