

Р. Генега

Львівський національний університет імені Івана Франка
ORCID: 0000-0002-0346-405X

ЗБЕРЕЖЕННЯ ПРОДУКТІВ У ЛЬВОВІ В ПЕРШІ ПОВОЄННІ РОКИ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ХАРЧУВАННЯ МІСТЯН

Roman Genega

Lviv Ivan Franko National University
(Lviv, Ukraine),

PRESERVATION OF PRODUCTS IN LVIV IN THE FIRST POST-WAR YEARS AND ITS INFLUENCE ON NOURISHMENT

У статті йдеться про повоєнні способи збереження продуктів у промислових масштабах на тлі відсутності електричного холодильного обладнання. Встановлено, що основними холодильними реагентами в тогочасному Львові були лід, сіль і дим. Простежено впровадження в місті перших радянських електричних холодильників та соціально-побутові зміни, викликані таким нововведенням. Проаналізовано вплив збереження їжі на харчування львів'ян та визначено основні типи продуктів, які зберігали на основі давніх усталених традицій. При роботі над статтею використано загальнонаукові методи дослідження – причиново-наслідковий, порівняльний та системний аналізи, які дають змогу структурувати матеріал дослідження, глибше розкрити основні практики збереження продуктів. При роботі з матеріалом та вирішенні поставлених завдань автор брав за орієнтир головні принципи історичної науки: верифікацію джерел, об'єктивність та історизм. Роботу структуровано на основі хронологічного підходу.

Ключові слова: їжа, лід, льодівня, холодильник, сульфітування, копчення, соління, львів'янин.

The study of post-war food procurement and preservation can be safely equated with food studies, taking into consideration the close connection between them both. This approach is primarily dictated by the unsatisfactory logistics associated with the supply of products and a very low percentage of electric refrigerators existing in Lviv. Traditions and methods of food storage largely determined the post-war food preferences of the inhabitants, forming their cuisine. Usually at this time, the city consumed products preserved on the basis of traditional, proven practices, which included - cellar (basement), ice, salt and smoke. Despite certain conservative advantages of such food, the latter often lacked flavor saturation, bore sameness and sometimes a slight spoilage. Inadequate provision of quality products to citizens and especially their preservation was on the agenda of the city authorities practically all the time of late Stalinism, until high-quality household refrigeration equipment became widespread in Lviv.

The purpose of this article is to investigate the main methods of food preservation in Lviv and to trace their impact on the diet of citizens in 1940s and 1950s.

The paper uses general scientific research methods - causal, comparative and systematic analysis, which allow to analyze and structure the research material, to reveal more deeply the problem of food preservation and its impact on the diet of Lviv residents. When working with the material and solving the tasks set in the work, the author used the main principles of historical science - verification of sources, objectivity and historicism. A chronological approach was used to build the structure of the work.

Conclusions: the analysis of the main post-war principles of food preservation allows to state the close relationship between them and the food preferences of Lviv residents. The lack of adequate refrigeration equipment has contributed to the appearance of smoked, salted, limed, and sulphited products in the diet of Lviv residents. If smoking added a certain spiciness to the products, and was liked by consumers, storing meat by salting or sulphitation often led to irreparable loss of taste and questionable nutritional value. Due to such circumstances, food ice has traditionally remained the main refrigerant for a long time. It was harvested in the winter months by natural and artificial methods, and then stored in specially equipped glaciers. Residents of Lviv could buy ice in specialized stores or pharmacies and use it as a cooler for refrigerators in their homes. A mixture of ice and salt was also used in ice cars of I. Kleimyonov's system for transportation of fish and meat over long distances.

Despite the active use of electric refrigeration equipment in the world, its use in Lviv as in whole USSR was quite limited. The single refrigerators, which operated in the city often remained since pre-war Poland or the Nazi occupation. The first Soviet attempts to create refrigeration equipment were based on outdated technologies using ammonia as a refrigerant. Such equipment, in addition to the hazardous substance, required connection to the water supply (for cooling equipment) and was a source of increased noise. A new, freon-type refrigerator, EKD-120, appeared in Lviv only in 1950, and in 1951, another advertised Soviet brand with the same principle of operation appeared on the market - the ZIS-MOSCOW refrigerator. In this case, the Soviet industry decided not to invent the bicycle, copying the design of refrigerators from world-famous models. The price of the novelty was 3,500 rubles, a considerable amount for that time, so not everyone could afford such a luxury. The gradual reduction in price and distribution of new refrigerators has significantly improved the quality of food, initiating qualitative changes in the diet of Lviv residents.

Key words: food, ice, freezer, refrigerator, sulphitation, smoking, pickling, Lviv residents

Дослідження про повоєнну заготівлю та збереження продуктів можна сміливо ставити в один ряд із студіями про їжу, зважаючи на тісний зв'язок обох явищ. Такий підхід насамперед диктується незадовільною логістикою, пов'язаною з постачанням продуктів та дуже малим відсотком насиченості Львова, вже знаними, але мало поширеними електричними холодильниками. Традиції та методи зберігання їжі, в значній мірі визначали повоєнні харчові уподобання мешканців, формуючи їхнє меню. Зазвичай в цей час, місто споживало продукти збережені на основі традиційних, перевірених практик, основу яких складала – пивниця (підвал), лід, сіль та дим. Попри певні консерваційні переваги такої їжі, остання часто хибувала смаковою перенасиченістю, одноманітністю, а подекуди і легкою зіпсутістю. Неналежне забезпечення містян якісними продуктами і особливо їхнє збереження перебувало на порядку денному міської влади практичну всю добу пізнього сталінізму, допоки якісне побутове холодильне обладнання не набуло у Львові масового поширення.

Література з даної тематики розрізнена і не має системного спрямування (Молчанова О. П., и др., 1952); (Маслов Л. А., 1951), що відкриває для нас непогану наукову перспективу. Історіографія ж присвячена Львову ще скупіша і базується в основному на працях загального характеру (Івасюта М. К. & Пащенко В. Я. & Сизоненко Г. С., 1956), частина студій має універсальне дослідницьке значення насамперед, завдяки аналізу єдиної системи продуктових стандартів, технологій спільних для усього більшовицького простору (Ініхов Г. С., та ін., 1954); (Комаров Н. С., 1950). Відповідно, основне смислове навантаження статті базується на матеріалах Державного архіву Львівської області, спогадах та львівській періодиці того часу.

Метою даної статті є дослідити основні методи збереження їжі у Львові та прослідкувати їхній вплив на раціон містян в 40-50 рр. ХХ ст.

Відповідно до мети роботи, можемо поставити наступні завдання:

- дослідити основні принципи збереження продуктів перших повоєнних років у Львові;

- прослідкувати масштаби та еволюцію виробництва харчового льоду;
- локалізувати часові рамки появи у місті перших побутових і промислових електрохолодильників та виявити їхній вплив на зміну раціону.

В умовах нестачі холодильників містяни продовжили використання перевірену століттями практику збереження їжі із застосуванням льоду та льодівень. На початках, процес заготівлі льоду відбувався природним шляхом в зимовий сезон і залежав від погодних умов. Для прикладу, Львівський молочний комбінат у грудні 1945 р. заготовляв близько 5 000 м³ льоду, на ставку недалеко від Емальзаводу (на вул. Ліса-Кулі, 22 тепер вул. Кастелівка)¹. Деякий час використовували також природні водойми в Голоско, Кривчицях, Збоїськах та Погулянці². Великі підприємства (Пивзавод, М'ясокомбінат) уже мали установки для виготовлення штучного льоду, але його доля в загальній частці заготівлі була незначна. На середину 1945 р. ці холодильні установки не функціонували, потребували висококваліфікованого ремонту і мали стати до ладу тільки на початку 1946 р³. Але вже в наступному сезоні (1945-1946 рр.) місто змінило принципи заготівлі льоду. Відтепер, його виготовляли тільки шляхом пошарового нарощування з питтєвої води міського водогону та артезіанських свердловин міста. Наморожування проводили на спеціальних площадках, перед тим погоджених з Районними санітарними інспекціями. Лід з міських водойм дозволено використовувати як виняток для технічних потреб. Користуватися технічним льодом для харчових потреб заборонялося під страхом карної відповідальності. Термін заготівлі льоду тривав з 1 грудня до 10 лютого включно.

За дотриманням термінів льодозаготівлі, якістю льоду, чистотою водойм, та необхідні обсяги, контролював міськвиконком. Якщо державні установи заготовляли лід самостійно, мешканці Львова окрім самостійної заготівлі могли придбати його в аптеках⁴, або спеціалізованих магазинах⁵. В міських побутових умовах його переважно використовували для збереження продуктів в спеціальних холодильних шафах, які мали порожнисті стінки куди і засипали лід. Недоліком таких шаф була проблема відведення талої води і постійний контроль за досипанням льоду. Об'єм корисного простору у шафі був невеликий і коливався в середньому від 10 до 20 л.

Для продовження терміну використання льодові брили транспортували і зберігали пересипаючи дерев'яною тирсою яка сповільнювала танення, а тримали в спеціальних пивницях-льодовнях. Для прикладу, Львівський пивзавод, заготовляв і зберігав лід у льодівні на вул. Погулянка, 24⁶. Вона складалася з чотирьох камер обладнаних під'їзними шляхами та люками. Кожна з камер мала довжину 35 м, ширину 7 м і висоту 5 м. Недалеко від льодовні розміщувалось джерело води, що давало змогу заготовляти за сезон більше 6 000 м³ льоду для потреб заводу⁷. Схожі льодовні мали й інші львівські підприємства.

Левову частку накопиченого льоду використовувала харчова промисловість. Для порівняння – тільки один Пивзавод у 1945 р. заготовив 2 600 м³ льоду в той час як увесь

¹ Державний архів Львівської області (далі ДАЛО), Ф. Р-6 (Виконавчий комітет Львівської міської Ради депутатів трудящих). Оп. 2. Спр. 79. Горплан секретариат, разные отчеты по секторам январь-декабрь 1945 г. Арк. 345.

² ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 250. Постанови-рішення виконкому львівської міської Ради депутатів трудящих та матеріали до них грудень 1947 р. Арк. 83.

³ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 17. Постанови виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за 1945 р. Арк. 1-6.

⁴ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 194. Протоколи засідань виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих від №1 до №10 включно за 1946 року. Арк. 87.

⁵ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 194. Протоколи засідань виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих від №1 до №10 включно за 1946 року. Арк. 87.

⁶ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 8. Матеріали до рішень виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за 1944 рік. Арк. 480.

⁷ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 210. Постанови-рішення прийняті на засіданнях виконкому міської Ради депутатів трудящих листопад-грудень 1946 р. Арк. 98.

Облздороввідділ разом з евакуаційними госпіталями – 3 500 м³⁸. Необхідність в льоді не зникла навіть з появою перших побутових холодильників. В середині 1949 р. в магазині “Главпостач” поряд з компресорами для холодильних установок продовжували активно продаватися холодильні шафи та блоки льоду⁹. Допоки поширення холодильного обладнання не набуло масового характеру лід, фактично до кінця 50-х, років залишався основним методом збереження продуктів.

Водночас, льодівні не могли довгий час підтримувати сталу нульову температуру, якої потребували продукти для тривалішого зберігання. Регулярне ж постачання свіжих, в умовах повоєнної розрухи видавалося мало можливим. Тому, поряд з льодом у Львові використовували всі доступні на той час методи збереження їжі, зокрема й хімічні, які гарантували значно довші терміни консервації. Найбільш поширений – сульфитування плодів (обробленням діоксидом сірки). Сульфитування проводилось двома способами – водним розчином SO₂(мокра сульфитація) та обкурювання SO₂ (суха сульфитація). Після оброблення продукцію зберігали на складах при температурі від 0 до +10°. Десульфитацію проводили однаково для обох методів – варінням плодів, при цьому сірчана кислота в плодах поступово нейтралізувалася (Ініхов Г. С та ін., 1954. С. 146, 147). Сульфитовані плоди, через залишки SO₂, використовували виключно як напівфабрикати для кондитерської промисловості. Переважно з цих фруктів готували повидло¹⁰. В окремих випадках для консервування фруктів використовували мурашину кислоту та розчини срібних солей – “амарген”. Цим розчином покривали не тільки фрукти, але й м'ясо, та яйця. Для зберігання ікри використовували препарат “уротропін”(Ініхов Г. С та ін., 1954. С. 44).

Ну і звичайно, чільне місце у консервуванні та збереженні продуктів в повоєнне десятиліття займало копчення. Актуальність цього методу не втратилась і сьогодні. Завдяки фенолам, креозолам, фурфуролам та формальдегідам, які знаходились в димі, продукти копчення отримували своєрідний смак, запах і колір (який подобався споживачам), а також піддавалися дії одразу двох методів консервації – обезводнення та насичення антисептиками. Розрізняли три основних види копчення – гарячий (більше 80°), холодний (30-40°) та мокрий. Останній, досягався шляхом витримування продуктів у “копильній рідині” (суміш креозоту, ялівцевого масла і оцтової кислоти) (Ініхов Г. С та ін., 1954. С. 44). Досягнення копченого смаку їжі, завдяки хімічним сполукам спростовує усталену думку, про високу якість СРСР-ких продуктів.

Львівським споживачам пропонувалися копчені та пів-копчені ковбаси, копчена риба а також так звані “копченості” (радянський хамон). Це була збірна назва для багатьох типів м'яса які різнилися методами приготування. В більшості це були великі шматки м'яса, 6-8 кг, які солили, сушили чи коптили. Найбільшою популярністю користувалися – “Радянський окорок”, “Сибірський окорок”, “Бекон копчений”, “Лопатка”, “Корейка” та ін. (Ініхов Г. С та ін., 1954. С. 393-402). Значний відсоток копченого м'яса пропонував приватний сектор, який реалізовував копчену шинку, полядвицю, солонину та реберка на львівських ринках. Зважаючи, що доля базарних продуктів у загальноміській системі харчування була доволі значною, можемо припустити про суттєве поширення в раціоні львів'ян саме копченої їжі.

Транспортні засоби (гужовий та автомобільний) для перевезення м'яса та м'ясопродуктів по Львову мали бути оцинковані всередині, м'ясо мали покривати чистим покривалом чи брезентом, а ковбаса перевозились в спеціальних скриньках місткістю не більше 25 кг. Зовні транспорт мав бути пофарбований аніліновою фарбою, яка мала певну бактерицидну дію¹¹. Натомість охолодження в таких випадках не передбачалося. Тому з

⁸ ДАЛО, Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 67а. Постанови виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за січень – квітень 1945 року. Арк. 76, 77.

⁹ ДАЛО, Ф. Р–6, оп. 2. Спр. 323. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами квітень-травень 1949 р. Арк. 117.

¹⁰ Львовская правда. 2 июня, 1946. №74. С. 6.

¹¹ ДАЛО, Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 290. Об'єднанні постанови і обов'язкові рішення міськвиконкому депутатів трудящих січень-грудень 1948 р. Арк. 95.

високою ймовірністю продукти під час доставки могли псуватися, особливо в літню пору. Тому, в літні періоди, через обмежене розповсюдження холодильного обладнання деякі типи ковбас були заборонені для реалізації у Львові. Зокрема – ковбаса варена III-гатунку, ковбаса часниково-говяжа з рослинними домішками, ковбаса варена, ліверна III-гатунку, кров'янка варена III-гатунку. А також, львів'янам рекомендували утриматись літом від споживання холодців, паштетів, запіканок, кров'яних, білково-рослинних та м'ясо-рослинних котлет.¹² Тим не менше, заборони часто обходили, або ігнорували, на ринку “Теодора” ларьки Облспоживспілки неодноразово торгували ковбасою забракованою санітарним наглядом для реалізації¹³.

Поряд з копченням, м'ясо у львівських їдальнях та ресторанах зберігали і за допомогою простого соління. Працівники львівських харчових установ заготовляли м'ясо у навколишніх селах на значний термін використовуючи сіль в якості простого і дешевого консерванту. Для прикладу, директор ресторану “Спартак” Іван Гавриленко, особисто їздив по районах Львівщини для закупівлі м'яса та продуктів. М'ясо він відразу ж засолював і в такому вигляді доставляв до Львова. Як наслідок, пересолена їжа з м'яса, особливо котлети в ресторані, були фактично не їстівні¹⁴.

В багатьох випадках торгівельні організації Львова приписували солі надзвичайні консервативні можливості, часто залишаючи зберігати такі продукти під відкритим небом. Насамперед, це стосувалося соленої риби (оселедець, тюлька), для яких цей метод став основним місцем зберігання аж до кінця 40-х років. Пропозиції соленої риби у Львові значно перевищувала попит, магазини у липні 1947 р. були буквально переповнені низькоякісною соленою тюлькою. Це тягнуло за собою зростання кількості випадків отруєння неякісною рибою, з'явилася загроза епідемії дизентерії¹⁵. Поряд з тим, ще на початку 1949 р., на пл. Ринок 7 на базі “Ресторантресту” під відкритим небом зберігалися бочки з оселедцями, запах з яких було чутно на всю площу Ринок¹⁶.

Своїми особливостями різнилося зберігання і транспортуванні мороженої риби. Рибу доправляли у Львів з Хабаровська, Владивостока, Баку, Астрахані, Ростова, Ізмаїла¹⁷ – використовували вагонах-льодівнях системи І. Клеймйонова. У спеціально обладнаному вагоні, завдяки холодильним реагентам (солі та подрібненому льоду) досягалася температура –10°C. Суміш льоду та розсолу циркулювала по охолоджувальній системі вагону самостійно, завдяки різній густині розсолу, що робило використання таких вагонів зручним та економним. Єдиним недоліком такої системи була необхідність час від часу досипати у спеціальні ємності вагону подрібнений лід. На залізничних станціях існував для цього спеціальний холодильний пункт. Якщо персонал цього пункту з якихось причин прогавив, уся продукція вагону псувалася. Саме таким чином у квітні 1947 р. на станції Львів-Головний зіпсувався цілий вагон мороженої океанської риби, а кілька тижнів перед тим 10 т свіжої охолодженої вобли¹⁸. Безпосередньо у місті морожену рибу намагалися як найшвидше реалізувати, підтримуючи її в товарному вигляді за допомогою льоду.

Серед солених-квашених овочів першість по споживанню у Львові тримали огірки та капуста. Харчові підприємства міста, і не тільки, мали чітку рознарядку щодо заготівлі цих овочів. Після відміни лімітованого розподілу продуктів, у літньому сезоні 1947 р. – у Львові тільки солених огірків заготовили близько 260 т., не говорячи вже про капусту. Традиційно,

¹² ДАЛО, Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 67. Черновые материалы к протоколам заседаний исполкома Львовского городского Совета депутатов трудящихся 10 апреля – 19 мая 1945 года. Арк. 366.

¹³ ДАЛО, Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 233. Протоколы заседаний исполнительного комитета Львовского городского Совета депутатов трудящихся май – июнь 1947 года. Арк. 5, 6.

¹⁴ Вільна Україна. 19 липня 1946. №144. С.4; 25 серпня 1946. №171. С.2.

¹⁵ ДАЛО, Ф. П–3 Львівський обласний комітет компартії України. Оп. 2. Спр. 196. Стенограмма совещания директоров и секретарей парторганизаций высших учебных заведений. Арк. 117 зв.

¹⁶ ДАЛО, Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 344. Протоколи сесій міської Ради депутатів трудящих січень-червень 1949 р. Арк. 62.

¹⁷ Вільна Україна. 20 травня 1945. №99. С.7.

¹⁸ Львовская правда. 30 апреля, 1947. №101. С. 4.

найбільше огірків заготовив Трест їдалень та ресторанів – 180 т, друге місце не очікувано здобув непрофільний Університет – 9 т¹⁹, які залишили позаду інші організації. Часто траплялося, що санітарних норм при таких заготівлях не дотримувалися. Для прикладу, внаслідок перевірки санітарного стану Сталінського Райхарчторгу, виявлено працівників які ходили по перероблених овочах у брудному взутті, внаслідок чого продукція пліснявіла і псувалася. Продавали такий товар переважно зимою, коли він підмерзав і не було видно недоліків²⁰.

Цікавим і водночас трудомістким, з сучасної точки зору було збереження яєць. Яйця, в тогочасній системі харчування разом з хлібом відігравали чи не основну роль, будучи відносно дешевим, доступним і водночас дуже калорійним продуктом. Вони займали вагоме місце в повоєнному раціоні львів'ян. Для прикладу – у львівському ресторані “Інтурист” у грудні 1944 р. на головне блюдо подавали яйця з буряком, м'яса в колись елітному ресторані, тоді не було (Gansiniec Ryszard, 1995. S. 17). Споживали львів'яни в основному курячі яйця, хоча на початку 50-х, у споживанні дещо зросла питома вага качиних яєць. Продавали яйця десятками чи копами (60 шт.) і коштували вони по різному. На базарі в жовтні 1944 – 60 руб за десяток²¹, після відміни карткової системи та грошової реформи у січні 1947 р., державна ціна десятка яєць коливалась від 10 до 14 руб²², але вже літом 1947 р. їхня ціна на ринку сягнула 25-28 руб за десяток²³. Як дуже делікатний продукт який ще й швидко псувався, яйця вимагали особливих умов зберігання.

За категоріями яйця поділялися на “Дієтичні” (два гатунки – “добірні” та “звичайні”), “Свіжі” (I, II, III гатунків), “Вапновані”, а після появи холодильників ще й “Холодильникові”. Гатунок визначався на основі ваги десяти яєць. Десяток дієтичних яєць гатунку “добірні” мали заважити 600 г, “звичайних” – 510 г, “свіжих” I гатунку – 500 г, II гатунку – 430 г, III гатунку – 410 г. Усі яйця мали бути з чистою шкаралупою. “Холодильникові” називали яйця які більше місяця перебували в холодильнику, а “вапновані”, ті які зберігались у вапняному розчині. Вагові вимоги до “Холодильникових” та “Вапнованих” яєць були такі самі як і до яєць категорії “свіжі”.

Згідно технології “вапнування” – яйця зберігались у великих басейнах чи чанах наповнених насиченим розчином гашеного вапна. Вапно утворювало на поверхні басейну так званий “льодок” – плівку з вуглекислого кальцію, яка виконувала роль антисептика. Яйця могли зберігатися в такому розчині близько 8 місяців. Після вапнування вони мали дещо тоншу, шершаву шкаралупу і легкий присмак вапна. Станом на вересень 1944 р. заготівельне управління львівської Облспоживспілки розпоряджалося у місті 10 резервуарами (цементними ямами) у підвальних приміщеннях для довготривалого зберігання яєць. Такі сховища були на вул. Кульпарківській, 64-66 – Яйцебаза²⁴, Медовий, 7 - 2 басейни, Паненська, 22 – 2 басейни, пл. Теодора, 8 – 2 басейни, Вадова, 11 – 3 басейни, Сніжна, 5 – 1 басейн²⁵, Вагова, 11 – 3 басейни, Соняшна, 12 -2 басейни²⁶.

¹⁹ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 237. Протоколи засідань виконкому Львівського міського Ради депутатів трудящих іюнь – август 1947 года. Арк. 136, 137.

²⁰ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 537. Протоколи сесій міської Ради депутатів трудящих червень-вересень 1952 р. Арк. 136.

²¹ ДАЛО, ф. Р-100 (Уповноважений держплану при Раді Міністрів СРСР у Львівській області). Оп. 1. Спр. 4. Основные показатели народного хозяйства Львовской области по состоянию на 1 октября 1944 г. Арк. 19-21; Спр. 12. Динамика восстановления и развития народного хозяйства Львовской области (по статистическим материалам) июль 1945 г. Арк. 85.

²² Вільна Україна. 15 грудня 1947. №246. С.6.

²³ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 233. Протоколи засідань виконкому Львівського міського Ради депутатів трудящих май – июнь 1947 года. Арк. 5, 6.

²⁴ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 7. Матеріали к протоколам засідань виконкома Львівського міського Ради депутатів трудящих сентябрь 1944 года. Арк. 238.

²⁵ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 7. Матеріали к протоколам засідань виконкома Львівського міського Ради депутатів трудящих сентябрь 1944 года. Арк. 207.

²⁶ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 34а. Постанови та рішення прийняті на засіданнях виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих липень-вересень 1944 року. Арк. 360.

У перші повоєнні роки, яйця також зберігали покриваючи парафіном, вазеліном чи іншими мінеральними маслами. Зберігання яєць потребувало неабиякої акуратності. Неуважність, поспіх, гонитва за планом часто приводили до псування продукції. Зіпсута продукція також мала свою класифікацію: “тумак – повністю зіпсуте яйце”, “пляма”, “малий вилівок”, “великий вилівок”, “мала присушка”, “велика присушка”, “кров’яне кільце”. Всі дефекти визначались за допомогою світла на спеціальному приладі – овоскопі.

Для більш тривалого зберігання яйця переробляли у напівфабрикати. Найбільш поширеним був “меланж” – змішана, а потім заморожена суміш білка і жовтка. Був I та II гатунків, у меланжі II гатунку на відміну від I, міг бути присмак старого яйця. Наступним методом зберігання було згущення і пастеризування яєць шляхом видалення зайвої вологи у вакуумі. При використанні цього методу суміш яєць підсолювали та цукрували. Використовували також сушіння яєчної суміші у сушильних баштах, на зразок сухого молока, виготовлення сухих омлетів з “меланжу” та пастеризованого молока, брикетів з сухого яйця та окремо сухих жовтків та білків, які використовували у кондитерській промисловості (Ініхов Г. С. та ін., 1954. С. 410-418).

Попри здавалося б усталені методи повоєнного збереження продуктів на основі традиційних, давніх практик, масове впровадження електричного холодильного обладнання внесло в дану галузь серйозні корективи і залишало ще чимале поле для подальшого розвитку. Опосередковані згадки про перші побутові електричні холодильники знаходимо ще 1946 р., у фейлетоні газети “Львовская правда” – “Дело о лимите” [*...Я собрал у соседей все электрические приборы – пылесос, домашний холодильник, щипцы для завивки волос [и включил их]...*]²⁷. Очевидно мова йшла про один з європейських зразків холодильного обладнання який залишився у Львові після окупації. Водночас, масове розповсюдження побутових холодильників у Львові почалося тільки на початку 1950 р. коли появились перші радянські копії зарубіжних (американських, фінських) зразків. Це були компресорні однокамерні холодильники ЕКД-120, які могли зберігати до 10 кг продуктів при температурі +5 С. Морозилки такий холодильник не мав, замість неї, у верхній частині холодильної шафи розміщувався випаровувач, який працював на реагенті – фреон 12. Біля випаровувача, правда, розміщувалась маленька шухлядка для приготування льоду. За принципом дії – це був доволі наближений до сучасних, тип холодильника, хоча його встановлення, потребувало ще окремих навиків і здійснювалося спеціалістами магазину. Продавався холодильник в магазинах “Головунівермагу” на вул. пл. Ринок, 32 та вул. 1 Травня, 24 (тепер прос. Свободи) (Комаров Н. С., 1950. С. 8). У кінці 1951 р. торгова мережа запропонувала, львів’янам ще один тип автоматичного побутового холодильника “ЗИС-МОСКВА”, за ціною 3 500 руб²⁸. Це були немалі гроші і не кожен мешканець міста міг собі дозволити таку покупку. Середня місячна зарплата перших повоєнних років становила: працівники електростанцій – 353-573 руб, нафтової промисловості – 706-353 руб, партійний апарат – 408-397 руб, вища школа – 593-728 руб, середня школа – 289-495 руб, торгівля – 288-308 руб, медицина – 393-419 руб, харчова промисловість – 260-298 руб, мистецтво – 396-513 руб, фінансовий сектор – 417-392 руб²⁹.

Попри появу побутових холодильників їхня роль і значення для харчування міщан була неспівмірна з впливом на нього промислового холодильного обладнання яке могло зберігати продукти довго і у великих обсягах. Одним з перших львівських підприємств яке могло похвалитися промисловим електричним холодильником став Холодокомбінат. Дане обладнання загальним об’ємом 3000 т., було встановлене ще під час німецької окупації міста для зберігання стратегічних запасів нацистів. В часи більшовицької окупації нацистське обладнання вдалося зберегти і відновити. Невдовзі по війні холодильник запрацював, але значна частина камер холодильника ще потребувала ремонту. Із загальної кількості камер в

²⁷ Езерский С. Дело о лимите // Львовская правда. 12 марта, 1946. №9. С. 6.

²⁸ Вільна Україна. 11 листопада 1951. №265. С.8.

²⁹ ДАЛО. Ф. Р-100. Оп. 1. Спр. 12. Динамика восстановления и развития народного хозяйства Львовской области (по статистическим материалам). Арк. 24.

робочому стані перебувало трохи більше половини – об'ємом 1670 т . Частина камер 520 т підтримували нульову температуру, інша 1150 т – мінусову³⁰. Обсяги холодильника як для багатотисячного Львова були мізерними.

Тому, невдовзі розпочалося будівництво нового Львівського холодокомбінату, який у дещо зміненому вигляді існує і до тепер. У березні 1950 р. “Облспоживспілка” отримала земельну ділянку площею 3 га на Персинківці, недалеко від залізниці, для будівництва холодильника загальною потужністю 100 тис кіл/год., для зберігання м'яса, яєць та молока. Холодильна установка аміачного типу, прибула із за кордону ще в 1949 р.³¹. Запуск в дію нового Львівського холодокомбінату відбувся в 1953 р., що дозволило місту робити певні запаси продуктів і використовувати їх в міжсезоння. Це сприяло більш рівному забезпеченню львів'ян продуктами і практично дозволило Львову, добитися певної харчової стабільності. Це було найбільше підприємство в західному регіоні, який міг продукувати 2 500 тис т штучного льоду за рік. Тут зберігали м'ясо в тушах, рибу, вершкове масло, молоко, яблука, тощо³².

Але, доки Львівський Холодокомбінат виходив на свої проектні потужності, питання промислового збереження продуктів у місті ще довгий час залишалася невирішеною. На березень 1949 р. більшість ринків Львова не були обладнанні не те що електричним холодильним устаткуванням але навіть звичайними льодівнями. Деякі базари мали камери для зберігання м'яса тільки в зимовий час, мізерну частку в збереженні продуктів на ринках займали електрохолодильники які були радше побутового типу і могли вмістити незначну кількість товару. Яскравою ілюстрацією збереження продуктів стала справа селянина Івана Курса, який привіз на Стрийський ринок у липні 1948 р. гов'яжу тушу вагою 180 кг. Ветеринарний контроль ринку забракував м'ясо і направив його на додатковий аналіз в Обласну ветеринарну бактеріологічну лабораторію яка провадила досліди протягом 3 днів. За цей час м'ясо без холодильника зіпсувалося. І. Курса подав позов до Міської ветеринарної інспекції на суму 4080 крб і виграв суд. Після прецеденту, виконком зобов'язав усі ринки міста обладнати льодовнями функціональними і літом³³. У вересні 1949 р., міська влада дозволила позалімітні витрати львівським торгівельним продуктовим організаціям якщо мова йшла про придбання холодильного обладнання. Загалом, окрім компресорів (320 тис руб.), мали придбати шафи з автоматичними компресорами (80 тис руб.), шафи з льодово-соляним охолодженням (79,2 тис руб.) та вдосконалити звичайні льодовні у пивницях (137, 12 тис. руб.)³⁴. Як бачимо, частка вкладень в звичайні льодовні серед загальної системи охолодження була ще значною.

На початку 1950 р., коли насичення Львова холодильним обладнанням почало набирати видимих обрисів, міська влада своїм рішенням з 1 квітня 1950 р. заборонила діяльність магазинів які не були обладнані холодильним устаткуванням (льодівнями або холодильниками). Такі заклади підлягали закриттю, і штрафуванню. Репресивні заходи значно пришвидшили рух міста до промислового холоду, але поспіх не завжди сприяв якості. Часто торгівельні організації міста замість випробуваної компресорної системи охолодження робили вибір на користь застарілої аміачної. Починаючи з 1950-го року аміачні електричні холодильні установки поступово почали встановлювати в центральних продуктових магазинах Львова³⁵. Таке обладнання було далеке від досконалості, всі 50 холодильних

³⁰ ДАЛО. Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 17. Постанови виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за 1945 р. Арк. 1-6.

³¹ ДАЛО. Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 364. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами березень-квітень 1950 р. Арк. 145-147.

³² Вільна Україна. 4 жовтня 1953. №235. С.3.

³³ ДАЛО. Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 314. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами лютий-березень 1949 р. Арк. 150, 151.

³⁴ ДАЛО. Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 335. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами вересень 1949 р. Арк. 35, 36.

³⁵ ДАЛО. Ф. Р–6. Оп. 2. Спр. 373. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами червень 1950 р. Арк. 183-185.

установок, які були встановлені в місті на березень 1951 р., потребували підключення до міської водопровідної системи. Вода в даному випадку виступала охолоджувачем системи, після чого гарячою зливалася в каналізацію. Місто самостійно проводило експерименти пов'язані з рециркуляцією цієї води³⁶. Часто, система охолодження не була герметичною внаслідок чого аміак просочувався в навколишнє середовище. Внаслідок роботи аміачної холодильної установки тресту “Ідалень та ресторанів”(цех морозива), 1952 р., яка працювала у флігелі жилого будинку на вул. Академічній, 18 (тепер прос. Т. Шевченка) аміаком отруїлося декілька мешканців будинку³⁷.

Особливо необхідними промислові холодильники були для Львівської “Центральної Молочної кухні” (вул. Пушкіна, 61, тепер вул. Г. Чупринки), яка діяла під егідою Міського відділу охорони здоров'я. Кухня продукувала дитяче харчування з дуже коротким терміном зберігання (12 год). Центральному офісу підпорядковувалось 6 менших “Молочних кухонь” при дитячих консультаціях. В різний час “Центральна Молочна кухня” обслуговували від 2 до 4 тис львівських дітей віком від 3 місяців до 6 років³⁸. Кухні виготовляли і відпускали додому висококалорійні обіди для дітей, кисломолочні продукти, молоко та лікувальні суміші для хворих дітей. Найбільш поживними, при тодішньому вигодовуванні дітей, вважалися слизисті відвари. Це були 4-10% відвари, переважно з вівсяної, рисової та ячмінної круп, розведені водою, або молоком, з додавання цукру, солі чи сиру. Мали назви: “КРС” – концентрований рисовий слиз, “ЯКС” – ячневий концентрований слиз, “КПС” – концентрований пшонаний слиз, та ін. За таким самим принципом виготовлялися і борошняні відвари. З поширенням електричних холодильників “Центральна Молочна кухня”, у квітні 1951 р. замовила електричний холодильник (за космічною на той час вартістю 14 тис крб³⁹), що дозволило значно збільшити терміни зберігання готової дитячої їжі.

Страждало без холодильного обладнання і виробництво морозива. Львівське морозиво в перші повоєнні роки виробляли десятки місцевих підприємств. Серед них найбільш популярними були: “Холодокомбінат”, “Молококомбінат”, артілі “Червоний мінеральщик”, “Промкуст” та “ім. Мікояна”. Морозиво переважно було низької якості не цеховане, не повної ваги. Тим не менше попит на нього пропозиція не задовольняла. Виробленої продукції вистачало на 1-2 години активної торгівлі, що ставало неодноразовою темою для розгляду на засіданнях виконкому⁴⁰. В середньому за один літній місяць (липень 1948 р.) місто з'їдало 98 т морозива⁴¹, що складало тільки незначну частину від потреб міста. Окрім цього, ще в 1948 р. відсутність належного холоду як на заводі так і під час транспортування часто перетворювала морозиво в литку молокоподібну рідину, яку було неможливо продавати. Практично не було фасованого морозива “ескімо” та морозива в брикетах, не вистачало вафельних форм⁴². У 1949 р. погана якість львівського морозива піддалася різкій критиці в партійній газеті “Вільна Україна”. У фейлетоні – “Комбінатори з холодокомбінату”, кореспондент газети Павло Животенко пише:

“...продавщиця відпускає перехожим щось загорнуте в папірці, на яких на полярній крижині кудись мандрує полярний ведмідь. І собі за карбованець купую морозиво. Обережно

³⁶ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 419. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами березень 1951 р. Арк. 123-125.

³⁷ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 517. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами вересень 1952 р. Арк. 204-207.

³⁸ Вільна Україна. 8 вересня 1945. №178. С.7.

³⁹ ДАЛО.Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 424. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами квітень 1951 р. Арк. 190.

⁴⁰ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 237. Протоколи засідань виконкомітета Львовського городского Совета депутатов трудящих июнь – август 1947 года. Арк. 9.

⁴¹ ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 274. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих липень-жовтень 1948 р. Арк. 42.

⁴² ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 271. Постанови-рішення засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих травень-червень 1948 р. Арк. 180, 180 зв.

проковтую шматочок другий. Відчуття підфарбованого снігу[...]це сніговисько ми звемо “фруктове-примусове... (Павло Животенко, 1949. С. 8)”⁴³.

У 1951 р. “Холодокомбінат” та “Молочний” комбінати не зважали на заборону Державної молочної інспекції, продовжували випускати морозиво⁴⁴. Зросла якість морозива у Львові тільки після початку використання виробниками морозива нового холодильного обладнання. У серпні 1953 р. “Львівський холодокомбінат” міг уже похвалитися просторою “гартувальною камерою” з температурою -24°C , у якій морозиво доводилось до потрібної кондиції. Щодня завод випускав 4 т морозива, більше чим за разом взяті 1945-1946 рр. Асортимент продукції також суттєво розширився: плombsір та ескімо випускалися двох гатунків, окрім них популярність серед львів’ян завоювали – вершкове, шоколадне, фруктове та молочне морозива. Морозиво відпускатися у вафельних стаканчиках вагою 100 г. Процеси з випуску морозива були наполовину автоматизовані, зважування і розфасовка морозива в стаканчики проводилась вручну⁴⁵.

Аналіз основних повоєнних принципів збереження продуктів дозволяє констатувати тісний взаємозв’язок між ними та харчовими уподобаннями львів’ян. Відсутність належної кількості холодильного обладнання, сприяло появі в раціоні львів’ян копчених, солених, вапнованих, сульфатованих продуктів. Якщо копчення додавало продуктам певної пікантності, і подобалось споживачам, зберігання м’яса за допомогою соління чи сульфитування часто приводило до непоправимих смакових втрат і сумнівної харчової придатності. Зважаючи на такі обставини, довший час основним холодильним засобом традиційно залишався харчовий лід. Його заготовляли у зимові місяці природними і штучними методами, після чого зберігали у спеціально обладнаних льодівнях. Мешканці Львова могли купувати лід в спеціалізованих магазинах, або аптеках і використовували його як охолоджувач для холодильних шаф в своїх помешканнях. Суміш льоду і солі, також використовували у вагонах-льодівнях системи І. Клеймйонова для перевезення риби і м’яса на далекі відстані.

Попри активне використання у світі електричного холодильного обладнання, його застосування у Львові, як в принципі і в цілому СРСР, було доволі обмежене. Поодинокі холодильники які експлуатувалися в місті часто залишилися ще з часів передвоєнної Польщі чи нацистської окупації. Перші радянські спроби створення холодильного обладнання базувались на застарілих технологіях з використанням в якості холодильного реагента – аміаку. Таке устаткування окрім небезпечної речовини, потребувало підключення до водопроводу (для охолодження обладнання) та було джерелом підвищеного шуму. Холодильник нового, фреонового типу марки ЕКД-120 появилися у Львові тільки в 1950 р., а у 1951 р., на ринку появилвся ще один розрекламований радянський бренд з таким же принципом роботи – холодильник “ЗИС-МОСКВА”. В даному випадку радянська промисловість вирішала не винаходити велосипеда, скопіювавши конструкцію і дизайн холодильників з відомих світових зразків. Ціна новинки складала 3 500 руб, чимала сума для того часу, тому дозволити собі таку розкіш могли не всі. Поступове здешевлення та розповсюдження нових холодильників значно покращило якість їжі, започаткувавши і якісні зміни в раціоні львів’ян.

⁴³ Павло Животенко. Комбінатори з холодокомбінату // Вільна Україна. 25 червня 1949. №123. С.8.

⁴⁴ Львовская правда. 30 марта, 1951. №75. С. 6.

⁴⁵ Вільна Україна. 19 серпня 1953. №195. С.2.

Список використаних джерел та літератури:

- Молчанова О. П., и др., 1952. *Книга о вкусной и здоровой пище*. Москва: Пищепромиздат
- Маслов Л. А., 1951. *Кулинария*. Москва: Госторгиздат.
- Івасюта М. К. & Пащенко В. Я. & Сизоненко Г. С., 1956. *Радянський Львів 1939–1955. Документи й матеріали* Львів.
- Ініхов Г. С., та ін., 1954. *Товарознавство харчових продуктів*. Київ: Державне видавництво технічної літератури УРСР.
- Комаров Н. С. 1950. *Искусственный холод*. Москва-Ленинград: Государственное издательство технико-теоретической литературы.
- Gansiniec Ryszard., 1995. *Notatki Lwowskie (1944-1946)*. Wrocław.

- Molchanova O. P., y dr., 1952. *Knyha o vkusnoi y zdravoi pyshche*. [A Book about Delicious and Healthy Food]. Moskva: Pyshepromyzdat. [in Russian].
- Maslov L. A., 1951. *Kulynariya*. [Cooking]. Moskva: Hostorhyzdat. [in Russian].
- Ivasiuta M. K. & Pashchenko V. Ya. & Syzonenko H. S., 1956. *Radianskyi Lviv 1939–1955. Dokumenty y materialy*. [Soviet Lviv 1939–1955. Documents and Materials]. Lviv [in Ukrainian].
- Inikhov H. S., ta in., 1954. *Tovarovnavstvo kharchovykh produktiv*. [Commodity Study of Food Products]. Kyiv: Derzhavne vydavnytstvo tekhnichnoi literatury URSR. [in Ukrainian].
- Komarov N. S. 1950. *Iskustvennyi kholod*. [Artificial Cold]. Moskva-Lenynhrad: Hosudarstvennoe yzdatelstvo tekhniko-teoretycheskoi lyteratury. [in Russian].
- Gansiniec Ryszard., 1995. *Notatki Lwowskie (1944-1946)*. [Lviv Notes (1944-1946)]. Wrocław. [in Poland].