

УДК 930.2:[664:641](477.83-25)«195»
DOI: 10.20535/2307-5244.55.2022.269750

Р. Я. Генеза

ORCID: 0000-0002-0346-405X

Львівський національний університет імені Івана Франка

R. Genega

Lviv Ivan Franko National University

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

*The Storage of Products in Lviv in the First Post-War Years
and Its Influence on Citizens' Nutrition*

У статті йдеться про післявоєнні 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. Використано загальнонаукові методи дослідження — причиново-наслідковий, порівняльний та системний аналізи, які дають змогу структурувати матеріал дослідження, глибше розкрити основні практики збереження продуктів. При 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 article sheds light on the post-war methods of preserving food on an industrial scale in Lviv during the absence of electric refrigeration equipment. The main focus of the research was to examine the impact of food preservation on the nutrition of Lviv residents. The article analyzes the use of ice, salt, and smoke as the primary refrigerating agents in Lviv at that time, and the influence of the introduction of the first Soviet electric refrigerators on the city's social and everyday life.

To determine the main types of products preserved, the author employed general scientific research methods, such as causal, comparative, and systemic analyses, in order to structure the research material and to gain a deeper understanding

of the preservation practices of food products. The author adhered to the main principles of historical science, including the verification of sources, objectivity, and historicism, in conducting the research. The work is structured in a chronological manner, providing a comprehensive overview of the post-war food preservation methods in Lviv.

The article provides valuable insights into the significance of food preservation in the post-war era, and the impact of this activity on the nutrition of Lviv residents. The findings of this research can inform similar studies, and highlight the importance of preserving the history of food preservation methods in post-war cities.

Keywords: food, ice, ice house, refrigerator, sulfiting, smoking, pickling, Lviv resident.

Дослідження про післявоєнну заготівлю та збереження продуктів можна сміливо ставити в один ряд зі 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 й методи зберігання їжі значною мірою визначали повоєнні харчові вподобання мешканців, формуючи їхнє меню. Зазвичай у цей час місто споживало продукти, збережені на основі традиційних, перевірених практик, основою яких були пивниця (підвал), лід, сіль і дим. Попри певні консерваційні переваги такої їжі, остання часто хибувала на смакову перенасиченість, одноманітність, а подекуди й легку зіпсутість. Неналежне забезпечення містян доброякісними продуктами, особливо збереження останніх перебувало на порядку денному міської влади практично всю добу пізнього сталінізму, доки високоякісне побутове холодильне обладнання масово поширилось у Львові.

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

Метою статті є визначити й охарактеризувати основні методи збереження їжі у Львові та простежити їхній вплив на раціон містян у 1940–50 рр. XX ст.

Відповідно до мети роботи, можемо поставити такі завдання:

- дослідити основні принципи збереження продуктів перших післявоєнних років у Львові;
- простежити масштаби та еволюцію виробництва харчового льоду;
- локалізувати часові рамки появи в місті перших побутових і промислових електрохолодильників та виявити їхній вплив на зміну раціону.

В умовах нестачі холодильників містяни використовували перевірену століттями практику збереження їжі з застосуванням льоду й льодівень. На початках лід заготовували природним шляхом у зимовий сезон і залежно від погодних умов. Наприклад, Львівський молочний комбінат у грудні 1945 р. заготовляв близько 5000 м³ льоду, на ставку недалеко від Емальзаводу (на вул. Ліса-Кулі, 22 тепер — вул. Кастелівка)¹. Деякий час використовували й природні водойми в Голоско, Кривчицях, Збоїськах і Погулянци². Великі підприємства (Пивзавод, М'ясокомбінат) уже мали установки для виготовлення штучного льоду, але його частка в загальній заготівлі була незначна. На середину 1945 р. ці холодильні установки не функціонували, потребували висококваліфікованого ремонту й мали стати до ладу тільки на початку 1946 р³. Але вже наступного сезону (1945–1946 рр.) місто змінило принципи заготівлі льоду. Відтепер його виготовляли тільки шляхом пошарового нарощування з питтєвої води міського водогону й артезіанських свердловин міста. Наморожування проводили на спеціальних площадках, перед тим погоджених з Районними санітарними інспекціями. Лід з міських водойм дозволено було використовувати як виняток для технічних потреб. Користуватися технічним льодом для харчових потреб заборонялося під страхом карної відповідальності. Заготівля льоду тривала з 1 грудня до 10 лютого включно.

Дотримання термінів льодозаготівлі, якість льоду, чистоту 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. У міських побутових умовах його переважно використовували для збереження продуктів у спеціальних холодильних шафах, які мали порожнисті стінки, куди й засипали лід. Недоліком таких шаф була проблема відведення талої води та постій-

¹ Державний архів Львівської області (далі Держархів Львівської обл.). 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 Держархів Львівської обл. 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 Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 17. Постанови виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за 1945 р. Арк. 1–6.

⁴ Держархів Львівської обл. 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 Держархів Львівської обл. 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.

ний контроль за досипанням льоду. Корисний простір у шафі був невеликий і коливався в середньому від 10 до 20 л.

Для продовження терміну використання льодові брили транспортували та зберігали, пересипаючи дерев'яною тирсою, яка сповільнювала танення, а тримали в спеціальних пивницях-льодовнях. Так, Львівський пивзавод заготовляв і зберігав лід у льодівні на вул. Погулянка, 24¹. 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 льодівні розміщувалося джерело води, що давало змогу заготовляти за сезон понад 6000 м³ льоду для потреб заводу². Схожі льодівні мали й інші львівські підприємства.

Левову частку накопиченого льоду використовувала харчова промисловість. Для порівняння — тільки один Пивзавод 1945 р. заготовив 2600 м³ льоду в той час як весь Облздороввідділ разом з евакуаційними госпіталами — 3500 м³³. Необхідність у льоді не зникла навіть з появою перших побутових холодильників. В середині 1949 р. в магазині «Главпостач» поряд з компресорами для холодильних установок активно продавалися холодильні шафи та блоки льоду⁴. Допоки поширення холодильного обладнання не стало масовим, лід фактично до кінця 1950-х рр. залишався основним методом збереження продуктів.

Водночас, льодівні не могли довго підтримувати сталу нульову температуру, якої потребували продукти для тривалішого зберігання. Регулярне ж постачання свіжих, в умовах післявоєнної 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. Найпоширеніший — сульфитування плодів (оброблення діоксидом сірки). Сульфитування проводили двома способами — водним розчином SO₂ (мокра сульфитація) та шляхом 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 повидло⁵. В окре-

¹ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 8. Матеріали до рішень виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за 1944 рік. Арк. 480.

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

³ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 67а. Постанови виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящих за січень — квітень 1945 року. Арк. 76, 77.

⁴ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 323. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами квітень — травень 1949 р. Арк. 117.

⁵ Львовская правда. 2 июня 1946. № 74. С. 6.

мих 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 й, звичайно, чільне місце в консервуванні та збереженні продуктів у післявоєнне десятиліття займало копчення. Актуальність цього методу не втратилась і сьогодні. Завдяки фенолам, крезолам, фурфуролам та формальдегідам, які містились у димі, продукти копчення отримували своєрідний смак, запах та колір (які подобалися споживачам), а також зазнавали дії одразу двох методів консервації — зневоднення й насичення антисептиками. Розрізняли три основних види копчення — гарячий (понад 80°), холодний (30–40°) і мокрий. Останнього досягали шляхом витримування продуктів у «копильній рідині» (суміш креозоту, ялівцевого масла й оцтової кислоти) (Ініхов, Г. С. та ін. 1954, с. 44). Досягнення копченого смаку їжі завдяки хімічним сполукам спростовує усталену думку про високу якість продуктів в СРСР.

Львівським споживачам пропонувалися копчені та напівкопчені ковбаси, копчена риба, а також так звані «копченості» (радянський хамон). Це була збірна назва для багатьох типів м'яса, які різнилися методами приготування. Переважно це були великі шматки м'яса, 6–8 кг, які солили, сушили чи коптили. Найпопулярніші були «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 й реберця на львівських ринках. Зважаючи, що частка базарних продуктів у загальноміській системі харчування була доволі значною, можемо припустити суттєве поширення в раціоні львів'ян саме копченої їжі.

Транспортні засоби (гужовий і автомобільний) для перевезення м'яса та м'ясопродуктів по Львову мали бути оціновані всередині, м'ясо мали вкривати чистим покривалом чи брезентом, а ковбасу перевозили в спеціальних скриньках місткістю до 25 кг. Зовні транспорт мав бути пофарбований аніліновою фарбою, яка мала певну бактерицидну дію¹. Натомість охолодження в таких випадках не передбачалося. Тому з високою ймовірністю продукти під час доставки могли псуватись, особливо в літню пору. Тому в літні періоди через обмежене розповсюдження холодильного обладнання деякі типи ковбас було заборонено реалізовувати у Львові. Зокрема — ковбасу варену III гатунку, ковбасу часниково-яловичу з рослинними домішками, ковбасу варену, ліверну III гатунку, кров'янку варену III гатунку. А також львів'янам рекомендували утриматися влітку від споживання

¹ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 290. Об'єднанні постанови і обов'язкові рішення міськвиконкому депутатів трудящих січень — грудень 1948 р. Арк. 95.

холодців, паштетів, запіканок, кров'яних, білково-рослинних та м'ясо-рослинних котлет¹. Утім, заборони часто обходили або ігнорували, на ринку «Теодора» ятки Облспоживспілки неодноразово торгували ковбасою, яку забракував для реалізації санітарний нагляд².

Поряд з копченням, м'ясо у львівських їдальнях та ресторанах зберігали і за допомогою соління. Працівники львівських харчових установ заготовляли м'ясо в навколишніх селах на значний термін, використовуючи сіль як простий і дешевий консервант. Наприклад, директор ресторану «Спартак» Іван Гавриленко особисто їздив по районах Львівщини закуповувати м'ясо та продукти. М'ясо він відразу засолював і так доставляв до Львова. Як наслідок, пересолена м'ясна їжа, особливо котлети в ресторані, була фактично не їстівна³.

В багатьох випадках торгівельні організації Львова приписували солі надзвичайні консервативні можливості, часто залишаючи зберігати такі продукти просто неба. Насамперед це стосувалося соленої риби (оселедець, тюлька), для яких цей метод став основним у зберіганні аж до кінця 1940-х рр. Пропонування соленої риби у Львові значно перевищувало попит, магазини в липні 1947 р. були буквально переповнені низькоякісною соленою тюлькою. Через це більшало випадків отруєння недоброякісною рибою, з'явилася загроза епідемії дизентерії⁴. Поряд з цим, іще на початку 1949 р., на пл. Ринок, 7 на базі «Ресторантресту» просто неба зберігалися бочки з оселедцями, запах з яких було чути на всю площу Ринок⁵.

Своїми особливостями різнилося зберігання й транспортування мороженої риби. Рибу доправляли у Львів з Хабаровська, Владивостока, Баку, Астрахані, Ростова, Ізмаїла⁶ — використовували вагони-льодівні системи І. Клеймйонова. В 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 системи була необхідність час від часу досипати в спеціальні ємності вагону подрібнений лід. На залізничних станціях для цього існували спеціальні холодильні пункти. Якщо персонал цього пункту з якихось причин прогавив, уся продукція вагону псува-

¹ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 67. Черновые материалы к протоколам заседаний исполкома Львовского городского Совета депутатов трудящих 10 апреля — 19 мая 1945 года. Арк. 366.

² Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 233. Протоколы заседаний исполнительного комитета Львовского городского Совета депутатов трудящих май — июнь 1947 года. Арк. 5, 6.

³ Вільна Україна. 19 липня 1946. № 144. С.4; 25 серпня 1946. № 171. С. 2.

⁴ Держархів Львівської обл. Ф. П-3 Львівський обласний комітет компартії України. Оп. 2. Спр. 196. Стенограмма совещания директоров и секретарей парторганизаций высших учебных заведений. Арк. 117 зв.

⁵ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 344. Протоколи сесій міської Ради депутатів трудящих січень — червень 1949 р. Арк. 62.

⁶ Вільна Україна. 20 травня 1945. № 99. С. 7.

лася. Саме так у квітні 1947 р. на станції Львів-Головний зіпсувався цілий вагон мороженої океанської риби, а за кілька тижнів перед тим — 10 т свіжої охолодженої вобли¹. Безпосередньо в місті морожену рибу намагались якнайшвидше реалізувати, підтримуючи її в товарному вигляді за допомогою льоду.

Серед солених і квашених овочів першість за споживанням у Львові тримали огірки та капуста. Харчові підприємства міста, й не тільки, мали чітку розрядку щодо заготівлі цих овочів. Після скасування лімітованого розподілу продуктів — у літньому сезоні 1947 р. — у Львові тільки солених огірків заготували близько 260 т, не говорячи вже про капусту. Традиційно, найбільше огірків заготував Трест їдалень і ресторанів — 180 т, друге місце неочікувано посів непрофільний Університет — 9 т², вони залишили позаду інші організації. Часто траплялося, що санітарних норм при таких заготівлях не дотримувалися. Так, унаслідок перевірки санітарного стану Сталінського Райхарчторгу, виявлено працівників, які ходили по перероблених овочах у брудному взутті, внаслідок чого продукція пліснявіла й псувалася. Продавали такий товар переважно взимку, коли він підмерзав і не було видно недоліків³.

Цікавим і водночас трудомістким, з сучасного погляду, було збереження яєць. Яйця в тогочасній системі харчування разом із хлібом відігравали чи не основну роль, будучи відносно дешевим, доступним та водночас дуже калорійним продуктом. Вони займали вагоме місце в післявоєнному раціоні львів'ян. Наприклад, у львівському ресторані «Інтурист» у грудні 1944 р. як головну страву подавали яйця з буряком, м'яса в колись елітарному ресторані тоді не було (Gansiniec, R. 1995, s. 17). Споживали львів'яни переважно курячі яйця, хоча на початку 1950-х рр. дещо зросла питома вага качиних яєць. Продавали яйця десятками чи копами (60 шт.), й коштували вони по-різному. На базарі в жовтні 1944 р. — 60 крб. за десяток⁴, після скасування карткової системи та грошової реформи в січні 1947 р. державна ціна десятка яєць коливалася від 10 до 14 крб.⁵, але вже влітку 1947 р. їхня ціна на ринку сягнула 25–28 крб. за десяток⁶. Як дуже делікатний продукт, котрий іще й швидко псувався, яйця потребували особливих умов зберігання.

¹ Львовская правда. 30 апреля 1947. № 101. С. 4.

² Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 237. Протоколи засідань виконавчого комітету Львовського городского Совета депутатов трудящих июнь — август 1947 года. Арк. 136, 137.

³ Державний архів Львівської області Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 537. Протоколи сесій міської Ради депутатів трудящих червень — вересень 1952 р. Арк. 136.

⁴ Держархів Львівської обл. 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.

⁵ Вільна Україна. 15 грудня 1947. № 246. С. 6.

⁶ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 233. Протоколи засідань виконавчого комітету Львовського городского Совета депутатов трудящих, май — июнь 1947 года. Арк. 5, 6.

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 10 яєць. Десяток дієтичних яєць гатунку «добірні» мав 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. «Холодильниковими» називали яйця, які понад місяць перебували в холодильнику, а «вапнованими» — ті, які зберігались у вапняному розчині. Вагові вимоги до «Холодильникових» та «Вапнованих» яєць були такі самі, як і до яєць категорії «свіжі».

За технологією «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 зберігатись у такому розчині близько 8 місяців. Після вапнування вони мали дещо тоншу, шорстку шкаралупу й легкий присмак вапна. На вересень 1944 р. заготівельне управління львівської Облспоживспілки розпоряджалося у місті 10 резервуарами (цементними ямами) в підвалах для тривалого зберігання яєць. Такі сховища були на вул. Кульпарківській, 64–66 — Яйцебаза¹, Медовій, 7 — 2 басейни, Паненській, 22 — 2 басейни, пл. Теодора, 8 — 2 басейни, Вадова, 11 — 3 басейни, Сніжна, 5 — 1 басейн², Вагова, 11 — 3 басейни, Соняшна, 12–2 басейни³.

В перші післявоєнні роки яйця також зберігали, вкриваючи парафіном, вазеліном чи іншими мінеральними маслами. Зберігання яєць потребувало неабиякої акуратності. Неуважність, поспіх, гонитва за планом часто призводили до псування продукції. Зіпсута продукція теж мала свою класифікацію: «тумак — повністю зіпсуте яйце», «пляма», «малий вилівок», «великий вилівок», «мала присушка», «велика присушка», «кров'яне кільце». Всі дефекти визначалися за допомогою світла на спеціальному приладі — овоскопі.

Для тривалішого зберігання яйця переробляли на напівфабрикати. Найпоширенішим був «меланж» — змішана, а потім заморожена суміш білка і жовтка. Був I та II гатунків, у меланжу II гатунку, на відміну від I, міг бути присмак старого яйця. Наступним методом зберігання було згушення й пастеризування яєць шляхом видалення зайвої вологи у вакуумі. При використанні цього методу суміш яєць підсолювали та цукрували. Використовували й сушіння яєчної суміші в сушильних баштах, на зразок сухого молока, виготовлення сухих омлетів з «меланжу» та пастеризованого молока, брикетів з сухого

¹ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 7. Матеріали к протоколам засідань исполкома Львовского городского Совета депутатов трудящихся, сентябрь 1944 года. Арк. 238.

² Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 7. Матеріали к протоколам засідань исполкома Львовского городского Совета депутатов трудящихся, сентябрь 1944 года. Арк. 207.

³ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 34а. Постанови та рішення, прийняті на засіданнях виконкому Львівської міської Ради депутатів трудящихся, липень — вересень 1944 року. Арк. 360.

яйця та окремо сухих жовтків і білків, які використовували в кондитерській промисловості (Ініхов, Г. С. та ін. 1954, с. 410–418).

Попри, здавалося б, усталені методи післявоєнного збереження продуктів на основі традиційних, давніх практик, масове впровадження електричного холодильного обладнання внесло в цю галузь серйозні корективи й залишало ще чимале поле для 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]...»¹. Очевидно, йшлося про один із європейських зразків холодильного обладнання, який залишився у Львові після окупації. Водночас, масове розповсюдження побутових холодильників у Львові почалося тільки на початку 1950 р., коли з'явилися перші радянські копії закордонних (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 регенті — фреон 12. Біля випаровувача, правда, розміщувалася маленька шухлядка для приготування льоду. За принципом дії це був доволі наблизений до сучасних тип холодильника, хоча його встановлення потребувало окремих навиків і його проводили спеціалісти магазину. Продавався холодильник у магазинах «Головунівермагу» на вул. пл. Ринок, 32 та вул. 1 Травня, 24 (тепер просп. Свободи) (Комаров, Н. С. 1950, с. 8). У кінці 1951 р. торгова мережа запропонувала львів'янам іще один тип автоматичного побутового холодильника «ЗИС-МОСКВА» ціною 3500 крб.² Це були немалі гроші, тож не кожен мешканець міста міг собі дозволити таку покупку. Середня місячна зарплата перших післявоєнних років становила: працівники електростанцій — 353–573 крб., нафтової промисловості — 706–353 крб., партійний апарат — 408–397 крб., вища школа — 593–728 крб., середня школа — 289–495 крб., торгівля — 288–308 крб., медицина — 393–419 крб., харчова промисловість — 260–298 крб., мистецтво — 396–513 крб., фінансовий сектор — 417–392 крб.³

Попри появу побутових холодильників, їхні роль і значення для харчування міщан були неспівмірні з впливом на нього промислового холодильного обладнання, яке могло зберігати продукти довго й у великих обсягах. Одним із перших львівських підприємств, яке могло похвалитися промисловим електричним холодильником, став Холодокомбінат. Це обладнання загальним об'ємом 3000 т було встановлене ще під час німецької окупа-

¹ Езерский С. Дело о лимите // Львовская правда. 12 марта 1946. № 9. С. 6.

² Вільна Україна. 11 листопада 1951. № 265. С.8.

³ ДДержархів Львівської обл. Ф. Р-100. Оп. 1. Спр. 12. Динамика восстановления и развития народного хозяйства Львовской области (по статистическим материалам). Арк. 24.

ції міста для зберігання стратегічних запасів нацистів. У часи більшовицької окупації нацистське обладнання вдалося зберегти й відновити. Невдовзі після війни холодильник запрацював, але значна частина його камер іще потребувала ремонту. З загальної кількості камер у робочому стані перебувало трохи більше від половини — об'ємом 1670 т. Частина камер — 520 т — підтримували нульову температуру, інша — 1150 т — мінусову¹. Об'єми холодильника як для багатотисячного Львова були мізерні.

Тому недовзі розпочали будувати новий Львівський холодокомбінат, який у дещо зміненій формі діє дотепер. У березні 1950 р. «Облспоживспілка» отримала земельну ділянку площею 3 га на Персинківці, недалеко від залізниці, для будівництва холодильника загальною потужністю 100 тис кВт•год. для зберігання м'яса, яєць і молока. Холодильна установка аміачного типу прибула з-за кордону ще 1949 р.². Запустили новий Львівський холодокомбінат 1953 р., що дало місту змогу робити певні запаси продуктів та використовувати їх у міжсезоння. Це сприяло рівнішому забезпеченню львів'ян продуктами і практично дало Львову змогу добитися певної харчової стабільності. Це було найбільше підприємство в західному регіоні, який міг продукувати 2500 тис т штучного льоду за рік. Тут зберігали м'ясо в тушах, рибу, вершкове масло, молоко, яблука, тощо³.

Але, допоки Львівський Холодокомбінат виходив на свої проектні потужності, питання промислового збереження продуктів в місті ще довго залишалося невирішеним. На березень 1949 р. більшість ринків Львова не були обладнані не те що електричним холодильним устаткуванням, але навіть звичайними льодівнями. Деякі базари мали камери для зберігання м'яса тільки взимку, мізерну частку в збереженні продуктів на ринках займали електрохолодильники, які були радше побутового типу й могли вмістити незначну кількість товару. Яскравою ілюстрацією збереження продуктів стала справа селянина Івана Курса, який привіз на Стрийський ринок у липні 1948 р. яловичу тушу вагою 180 кг. Ветеринарний контроль ринку забракував м'ясо і направив його на додатковий аналіз в Обласну ветеринарну бактеріологічну лабораторію, котра 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 й улітку⁴. У вересні 1949 р. міська влада дозволила позалімітні витрати львівським торгівельним продуктовим організаціям, якщо йшлося про

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

² Держархів Львівської обл. 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.

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

⁴ Держархів Львівської обл. 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.

придбання холодильного обладнання. Загалом, окрім компресорів (320 тис. крб.), мали придбати шафи з автоматичними компресорами (80 тис. крб.), шафи з льодово-соляним охолодженням (79,2 тис. крб.) і вдосконалити звичайні льодовні в пивницях (137,12 тис. крб.)¹. Як бачимо, частка вкладень у звичайні льодовні серед загальної системи охолодження була ще значною.

На початку 1950 р., коли насичення Львова холодильним обладнанням почало набирати видимих обрисів, міська влада рішенням від 1 квітня 1950 р. заборонила діяльність магазинів, не обладнаних холодильним устаткуванням (льодівнями або холодильниками). Такі заклади підлягали закриттю й штрафуванню. Репресії 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. З 1950 р. аміачні електричні холодильні установки поступово почали встановлювати в центральних продуктових магазинах Львова². Таке обладнання було далеке від досконалості, всі 50 холодильних установок, встановлені в місті на березень 1951 р., потребували підключення до міської системи водогону. Вода в цьому разі була охолоджувачем системи, після чого гарячою зливалась у каналізацію. Місто самостійно проводило експерименти, пов'язані з рециркуляцією цієї води³. Часто система охолодження не була герметичною внаслідок чого аміак просочувався в довкілля. Внаслідок роботи аміачної холодильної установки тресту «Ідалень та ресторанів» (цех морозива), 1952 р., яка працювала у флігелі житлового будинку по вул. Академічній, 18 (тепер — просп. Т. Шевченка) аміаком отруїлося декілька мешканців будинку⁴.

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 підпорядковувалося 6 менших «Молочних кухонь» при дитячих консультаціях. У різний час «Центральна Молочна кухня» обслуговувала від 2 до 4 тис львівських дітей від 3 місяців до 6 років⁵. Кухні виготовляли й видавали додому висококалорійні обіди для дітей, кисломолочні продукти, молоко й лікувальні суміші для хворих дітей. Найпоживнішими при тодішньому вигодовуванні дітей вважалися слизові відва-

¹ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 335. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами, вересень 1949 р. Арк. 35, 36.

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

³ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 419. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами, березень 1951 р. Арк. 123–125.

⁴ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 517. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами, вересень 1952 р. Арк. 204–207.

⁵ Вільна Україна. 8 вересня 1945. № 178. С. 7.

ри. Це були 4–10% відвари, переважно з вівсяної, рисової та ячмінної круп, розведені водою або молоком, з додаванням цукру, солі чи сиру. Мали назви: «КРС» — концентрований рисовий слиз, «ЯКС» — ячневий концентрований слиз, «КПС» — концентрований пшоняний слиз, та ін. За таким самим принципом виготовляли й борошняні відвари. З поширенням електричних холодильників «Центральна Молочна кухня» у квітні 1951 р. замовила електричний холодильник (за космічною на той час вартістю 14 тис. крб.¹), що значно збільшило терміни зберігання готової дитячої їжі.

Страждало без холодильного обладнання й виробництво морозива. Львівське морозиво в перші післявоєнні роки виробляли десятки місцевих підприємств. Серед них найпопулярнішими 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 пропонування не задовольняло. Виробленої продукції вистачало на 1–2 год. активної торгівлі, що неодноразово ставало темою для розгляду на засіданнях виконкому². В середньому за один літній місяць (липень 1948 р.) місто з'їдало 98 т морозива³, що становило тільки незначну частину від потреб міста. Окрім цього, ще 1948 р. відсутність належного холоду як на заводі, так і під час транспортування часто перетворювала морозиво на молокоподібну рідину, яку було неможливо продавати. Практично не було фасованого морозива «ескімо» та морозива в брикетах, не вистачало вафельних форм⁴. 1949 р. погану якість львівського морозива було різко розкритиковано в партійній газеті «Вільна Україна». У фейлетоні — «Комбінатори з холодокомбінату» кореспондент газети Павло Животенко писав: «... продавщиця відпускає перехожим щось загорнуте в папірці, на яких на полярній крижині кудись мандрує полярний ведмідь. І собі за карбованець купую морозиво. Обережно проковтую шматочок другий. Відчуття підфарбованого снігу [...] це сніговисько ми звемо “фруктове-примосове”»⁵.

1951 р. «Холодокомбінат» і «Молочний» комбінат не зважали на заборону Державної молочної інспекції й випускали морозиво⁶. Зростає якість морозива у Львові тільки після початку використання на виробництві морозива нового холодильного обладнання. В серпні 1953 р. «Львівський холодоком-

¹ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 424. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих та рішення з матеріалами квітень 1951 р. Арк. 190.

² Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 237. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих Львовського городского Совета депутатів трудящих июнь — август 1947 года. Арк. 9.

³ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 274. Протоколи засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих липень-жовтень 1948 р. Арк. 42.

⁴ Держархів Львівської обл. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 271. Постанови-рішення засідань виконкому міської Ради депутатів трудящих травень — червень 1948 р. Арк. 180, 180 зв.

⁵ Павло Животенко. Комбінатори з холодокомбінату // Вільна Україна. 25 червня 1949. № 123. С. 8.

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

бінат» міг уже похвалитися просторою «гартувальною камерою» з температурою -24°C , у якій морозиво доводили до потрібної кондиції. Щодня завод випускав 4 т морозива, більше за разом узяті 1945–1946 рр. Асортимент продукції теж суттєво розширився: пломбір і ескімо випускалися двох гатунків, окрім них популярність серед львів'ян завоювали вершкове, шоколадне, фруктове та молочне морозива. Морозиво продавали у вафельних стаканчиках по 100 г. Випуск морозива було наполовину автоматизовано, зважували й розфасовували морозиво в стаканчики вручну¹.

Аналіз основних післявоєнних принципів збереження продуктів дає підстави констатувати тісний зв'язок між ними й харчовими вподобаннями львів'ян. Відсутність належної кількості холодильного обладнання сприяла появі в раціоні львів'ян копчених, солених, вапнованих, сульфитованих продуктів. Якщо копчення додавало продуктам певної пікантності й подобалося споживачам, зберігання м'яса за допомогою соління чи сульфитування часто призводило до непоправних смакових втрат і сумнівної харчової придатності. Зважаючи на такі обставини, основним холодильним засобом довго залишався традиційний харчовий лід. Його заготовляли в зимові місяці природними й штучними методами, після чого зберігали в спеціально обладнаних льодівнях. Мешканці Львова могли купувати лід у спеціалізованих магазинах або аптеках і використовували його як охолоджувач для холодильних шаф у помешканнях. Суміш льоду й солі також використовували у вагонах-льодівнях системи І. Клеймйонова для перевезення риби та м'яса на далекі відстані.

Попри активне використання у світі електричного холодильного обладнання, його застосування у Львові, як у принципі й цілому СРСР, було доволі обмежене. Поодинокі холодильники, які експлуатувались у місті, часто залишилися ще з часів передвоєнної Польщі чи нацистської окупації. Перші радянські спроби створити холодильне обладнання базувалися на застарілих технологіях з використанням як холодильного реагента аміаку. Таке устаткування, окрім небезпечної речовини, потребувало підключення до водогону (для охолодження обладнання) й було джерелом підвищеного шуму. Холодильники нового, фреонового типу марки ЕКД-120 з'явилися у Львові тільки 1950 р., а 1951 р. на ринок вийшов іще один розрекламований радянський бренд з таким самим принципом роботи — холодильник «ЗИС-МОСКВА». В цьому випадку радянська промисловість вирішила не винаходити велосипеда, скопіювавши конструкцію та дизайн холодильників з відомих світових зразків. Новинка коштувала 3 500 крб., чимала сума для того часу, тому дозволити собі таку розкіш могли не всі. Поступове здешевлення й розповсюдження нових холодильників значно покращили якість їжі, започаткувавши і якісні зміни в раціоні львів'ян.

¹ Вільна Україна. 19 серпня 1953. № 195. С. 2.

Молчанова, О. П. и др. 1952. *Книга о вкусной и здоровой пище*. Москва: Пищепромиздат.

Маслов Л. А., 1951. *Кулинария*. Москва: Госторгиздат.

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, R. 1995. *Notatki Lwowskie (1944–1946)*. Wrocław.

Molchanova, O. P. y dr. 1952. *Knyha o vkusnoi y zdorovoi pyshche. [A Book about Delicious and Healthy Food]*. Moskva: Pyshchepromyzdat. [in Russian].

Maslov, L. A. 1951. *Kulynariya. [Cooking]*. Moskva: Hosterhyzdat. [in Russian].

Inikhov, H. S., ta in. 1954. *Tovaroznnavstvo 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, R. 1995. *Notatki Lwowskie (1944–1946). [Lviv Notes (1944–1946)]*. Wrocław. [in Polish]

УДК 94(477):316.647.6

DOI: 10.20535/2307-5244.55.2022.269758

Б. В. Паска

ORCID: 0000-0002-5452-5254

*Прикарпатський національний університет
імені Василя Стефаника*

B. Paska

Vasyl Stefanyk Precarpathian National University

ЗАХОДИ КДБ ПРИ РАДІ МІНІСТРІВ УРСР ЩОДО ПРИПИНЕННЯ ПРОТЕСТНОЇ АКТИВНОСТІ УКРАЇНСЬКИХ ДИСИДЕНТІВ-ПОЛІТВ'ЯЗНІВ У 1970-х рр.

*The Measures of the KGB under the Council of Ministers
of the Ukrainian SSR to Stop the Protest Activity of Ukrainian
Dissidents-Political Prisoners in the 1970's*

У статті на основі доповідних записок Комітету державної безпеки (КДБ) аналізуються основні цілі цього карального органу щодо українських політв'язнів у 1970-х рр. Виокремлено та охарактеризовано конкретні методи впливу на ув'язнених дисидентів. Автор зробив висновок, що основними завданнями органів КДБ щодо політв'язнів були обмеження та припинення їх протестної активності, ізоляція від зовнішнього світу, компрометування