

УДК 908:[641.87:640.44](477.83-25)''194/195''

ПОМІЖ ЇЖЕЮ ТА НАСОЛОДОЮ (алкогольні та безалкогольні особливості радянського Львова 1944–1953 рр.)

Роман ГЕНЕГА

Львівський національний університет імені Івана Франка,
кафедра історичного краєзнавства,
вул. Університетська, 1, 79000, Львів, Україна

У статті йдеться про один із елементів щоденного життя мешканців Львова в перші повоєнні роки. З багатьох аспектів, виокремлено – напої як важливу складову міського харчування. Показано, системні зміни в уподобаннях мешканців, які відбулися у Львові після другого приходу більшовиків. Проаналізовано політику міської влади в галузі виробництва і споживання алкогольних напоїв. Виявлено основні типи алкоголю, яким мешканці надавали перевагу, розкрито його дистрибуцію, місця торгівлі та попит серед населення. Особливо розглядаються питання споживання неалкогольних напоїв, прослідковано штучне протистояння між кавою і чаєм з явною протекцією владою останнього. Відображені основні місця і сорти вирощуваного чаю на Львівщині і на Закарпатті. Прослідковано еволюцію чайних у кав'ярні та повернення Львову статусу міста кави і шоколаду. Характеризуючи безалкогольні напої можемо виділити такі основні їхні типи – натуральні соки, ситро, крем-сода, крешон, фруктові морси, та квас. У цілому, повоєнна система забезпечення Львова напоями, була перебудована і апробована за більшовицькими лекалами, на десятиліття ставши основою харчової індустрії міста.

Ключові слова: Львів, горілка, кава, чай, морс, кав'ярня, чайна

Забезпеченню львів'ян напоями в умовах обмеженого продуктового раціону, зважаючи на їхню вторинну роль у виживанні містян, відбувалося за залишковим принципом. Радянська харчова індустрія зосереджуючись на забезпеченні Львова основними типами продуктів, приділяла питтєвому сегменту споживання менше значення. Водночас, попри різне смислове значення алкогольних і безалкогольних продуктів, їхній вплив на містян, суспільні настрої та сприйняття життя був доволі відчутним. Споживання напоїв несло в собі поряд із поживною, ще й іншу місію – відпочинкову, яка була, своєрідним маркером достатку, вдалого життя чи засобом відволіктися, абстрагуватися від життєвих проблем. Не слід забувати і про приписування деяким етносами, певної культури пиття, як однієї з рис національного характеру. У Львові ці речі стали особливо пізнаваними в перші повоєнні роки, коли разом із зміною національного обличчя міста, змінилася і культура пиття (як алкогольних, так і безалкогольних напоїв), часто набуваючи хронічного забарвлення.

На відміну від їжі, роль і місце напоїв у міській системі харчування, майже не досліджувалося. Цю прогалину спробуємо виправити, зосередивши увагу на аналізі поширених у Львові типів напоїв, їхнього розповсюдження та

затребуваності, а також прослідкуємо формування нової культури пиття, яка склалася в результаті значних етнічних і соціальних змін спричинених війною, а також діяльністю більшовицької влади в повоєнний час.

Відповідно до більшовицьких традицій, забезпечення Львова продуктами відбувалося за встановленими зразками, категоріями і нормами прийнятими в СРСР, де алкоголь, чай, каву відносили до окремої групи товарів – смакових продуктів та концентратів¹. Постачання і виробництво цих товарів проводилось централізовано, згідно попередньо встановленого плану, який формувався на основі середньостатистичних показників міської торгівлі СРСР. Застосування типових кліше щодо Львова, виявилось помилковим і не відображало необхідних потреб міста. Поставки товарів проводились без вивчення попиту та врахування місцевої специфіки, що призводило до накопичування незатребуваної продукції на складах Львова. Яскравим прикладом такого підходу, став помітний розрив між попитом і пропозицією в забезпеченні львів'ян алкоголем і чаєм.

Оперуючи даними про масштаби споживання горілки у східних регіонах СРСР, нова влада активно стимулювала алкогольне виробництво львівських, місцевих заводів і добилися на цій ниві значних успіхів. На кінець 1944 р., під керівництвом “Лікєро-горілчаного трєсту” у Львові діяло два горілчані та один лікєрний заводи. Заводам підпорядковувались 4 фірмові магазини: на вул. Академічній, 8 (тепер просп. Шевченка); пл. Міцкевича, 6; на пл. св. Теодора, на вул. Сталіна (тепер С. Бандери), також алкоголь активно продавали в інших торговельних закладах міста. Горілчаний завод № 1, що розміщувався на вул. Городоцькій 126 128, був у числі перших львівських підприємств, що розпочали свою роботу вже восени 1944 р. Директор цього заводу Василь Слесарєв зумів досить швидко налагодити обладнання, яке фактично не постраждало в часи війни, і запустити виробництво². Перевиробництво змусило владу, корелювати попит і пропозицію, що привело до оптимізації виробництва, у січні 1947 р відбулось закриття заводу № 1, приміщення якого передати новоутвореному Львівського масложиркомбінату. Змінив профіль і фірмовий магазин на вул. Академічній, 8 (тепер просп. Шевченка), який відтепер торгував азербайджанськими винами³. На кінець 1945 р., активно працювали, також – горілчаний завод № 2 на вул. Фургальського, 2 (тепер вул. Опришківська), та лікєрний завод на вул. Фабричній, 3 (тепер не існує, була бічною вул. Городоцької до 1958 р.)⁴. Згодом, на базі потужностей цих заводів була утворена – Львівська лікєро-горілчана фірма “Дністер”.

¹ Георгій Ініхов та ін., *Товарознавство харчових продуктів*. (Київ: “Державне видавництво технічної літератури УРСР”, 1954), 45.

² М. Бойченко, “Відбудований завод дає продукцію”, *Вільна Україна*, 22 грудня 1944.

³ Постанови рішення виконавчого комітету Львівської міської Ради депутатів трудящих та матеріали до них від 2 січня 1947, 1947, Державний архів Львівської області (далі – ДАЛЮ), ф. Р-6, оп. 2, спр. 225, арк. 118, 119.

⁴ Плани промислових підприємств, списки артелєй, докладне записки, справки, плани производства, 22 февраль 1945 г., 1945, ф. Р-6, оп. 2, спр. 82, арк. 51.

Львівські горілчані заводи випускали увесь асортимент тодішньої радянської алкогольної продукції.

У 1944–1953 рр. радянська харчова промисловість пропонували такі види горілки: “водка 40°”, “водка 50°”, “водка 56°”, “Московская особая 40°” та “Столичная 40°”. “Московська особлива 40°”, “водка 50°”, “водка 56°” різнилися від звичайної “водка 40°” більшою ступеню очистки, так званою подвійною ректифікацією, а дві останні, ще й більшою міцністю. На полиці магазинів горілка потрапляла скляному посуді: “водка 40°” – в 3 л, 1,0 л бутлях, та пляшках по 0,5 л і 0,25 л. Всі інші види горілки в пляшках по 0,5 л та 0,25 л. Горілка закупорювалась капсулями, пробками, або металічними ковпачками з корковою пробкою. Для кращого збереження продукту горловина пляшок з “водкою 40°” ущільнювали целофановою прокладкою та заливали смолою бурочервоного кольору, натомість пляшки з горілкою вищої якості ущільнювали пергаментом і заливали смолою білого кольору, на якій ставили печатку заводу виробника⁵. У Львові найпоширенішими серед споживачів, були прості та дешеві марки горілки – “водка 40°”, чи як її називали приїжджі обивателі “обыкновенная”, та московська особлива⁶. Півлітрова пляшка горілки, коштувала, станом на 1950 р. – 2 руб. 75 коп., без вартості посуду⁷.

Львівські потужності, навіть після закриття частини заводів, дозволили впродовж 1945–1951 рр. наростити випуск горілки більше ніж у 81,2 рази, у той час як випуск іншої, місцевою продукції збільшився тільки в 5 разів⁸. Як згадував у своїх спогадах колишній львів’янин Рішард Гансінець – “[... *грудень 1944 р. Ціни йдуть в гору, бо зимно, свята. Тільки на одну горілку, яка просто нас тут заливає, ціна постійно знижується...*”]⁹.

Масштаби споживання горілки новими мешканцями у деяких випадках просто вражали. Уже в перші місяці роботи, у серпні 1944 р., тільки Виконавчий комітет Міської Ради просив Міськторгвідділ виділити 30 літрів горілки для потреб цієї представницької установи¹⁰. Натомість, місцеве населення в своїй більшості не готове до такої різкої зміни вподобань, ставилось до таких ініціатив із здивуванням, рідше байдуже.

⁵ М. Хомякова, И. Чижиков, *Винно-Водочные изделия*. (Москва: “Издательство центросоюза”, 1952), 39, 42.

⁶ Планы промышленных предприятий, списки артелей, докладные записки, справки планы производства, 22 февраля 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 82, арк. 51.

⁷ Див. фото І.

⁸ Михайло Івасюта та ін., *Радянський Львів 1939–1955. Документи й матеріали*. (Львів: “Книжково-журнальне видавництво”, 1956), 342, 335.

⁹ Ryszard Gansiniec, *Notatki Lwowskie (1944–1946)*. (Wrocław: Oficyna Wydawnicza Sudety oddział Wrocławski PTTK, 1995), 15.

¹⁰ Переписка со всеми райсоветами, переписка с обкомом КП(б)У, переписка с прокуратурами с военными комендатурами с военкоматами, 29 грудня 1944 р., 1944, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 1, арк. 272

Коньяки займали наступний шабель львівського алкогольного споживання. Продавалися: звичайні, з витримкою від 2 до 4 років, яка позначалася зірочками та марочні, які маркувалися – “КВ” (коньяк витриманий 6-7 років), “КВВЯ” (коньяк витриманий вищої якості 8-10 років), “КС” (коньяк старий витриманий більше 10 років)¹¹. Мешканець повоєнного Львова Семен Гіренко пригадує ще один тип: *[... пам’ятаю два види коньяків “КС” та “ОС” – “коньяк старий” і “очень старий”. Мабуть такого смаку як теперішній “Хенесі”...]*¹².

Рейтинг тодішніх радянських аперитивів очолювали лікери. Їх виготовляли шляхом настоювання на спирту різноманітних плодів, ягід, спецій. У багатьох випадках, основою для виготовлення лікерів служили морси, які готувались із свіжих ягід, фруктів, пахучих трав, коріння, та спирту міцністю 50°. Залиті спиртом ягоди і фрукти настоювали до виділення соку. Міцність морсєу коливалася від 18° до 20°. Для фарбування напйтків використовували – кармін, шафран, цукровий колер, хлорофіл та ін. Радянська харчова промисловість повоєнного часу класифікувала три основних типи лікерів – міцні, десертні, плодово-ягідні. Найпопулярнішими серед міцних були: “Гвардейский 45°”, “Прозрачный 45°”, “Шартрез 44°”, “Бенедиктин 43°”; серед десертних: “Анисовый 33°”, “Миндальный 27,8°”, “Чайный 27°”, “Розовый 30°”; та плодово-ягідних: “Алычевый 25°”, “Вишневый 25°”, “Черносмородиновый 25°”. Для покращення смаку лікери витримувались в підвалах від двох років до півроку. Окремим підвидом були крем-лікери, у яких було менше спирту і більше цукру (до 60%)¹³.

Подібні за своїми смаковими властивостями до лікерів – солодкі наливки. Вони виготовлялися із соку свіжих фруктів та ягід, але мали меншу спиртову міцність (18-20°) і цукристість (30-40%). Найкраще продавалися “Запеканка”, “Спотыкач”, “Сливянка”. У всіх трьох марках відчувався яскраво виражений аромат чорносливу, що найбільше подобалося покупцям. Не менш важливу нішу в алкогольному споживанні львів’ян займали настоянки. Вони поділялися на два типи: солодкі та гіркі. Серед солодких, прекрасним фруктовим смаком та запахом вирізнялися – “Абрикосовая”, “Апельсиновая”, “Голубичная”, “Єживичная”, “Нежинская рябина” всі вони мали міцність 18-22° та цукровість від 8 до 30%. Гіркі ж настоянки відносились до міцних напоїв. Настояні на коріннях, листках пахучих рослин, багаті на різноманітні спеції (ваніль, кориця, гвоздика) усі вони мали міцність від сорока і більше градусів. Поціновувачі міцних напоїв, радо вітали у Львові появу таких марок як “Охотничья 45°”, “Старка 43°”, “Зубровка

¹¹ Георгій Ініхов та ін. *Товарознавство харчових продуктів*. (Київ: “Державне видавництво технічної літератури УРСР”, 1954), 607.

¹² Борис Козловський, “Вийшли із ЗАГСу і на radoсах з’їли по два качани кукурудзи... Подружжя Гіренків згадує Львів перших повоєнних років”, *Львів. Безкоштовний додаток для львів’ян від газети Високий Замок*, 1 березня 2012.

¹³ М. Хомякова, И. Чижиков, *Винно-Водочные изделия*. (Москва: “Издательство центросоюза”, 1952), 39-41.

40°”, “Горный дубняк 40°”, “Зверобой 40°”, “Ерофеич 40°”, та ін¹⁴. Питання відсутності в львівських магазинах гірких настоянок “Зубровка” та “Горный дубняк” навіть піднімалось на одному із засідань Виконкому в 1953 р.¹⁵

Вино не користувалося у Львові великою популярністю і разом із горілкою було основним неліквідом на продуктових складах міста. Міська влада, тим не менше не втрачала надій прилучити місцевих містян до “прекрасного”, протегуючи створенню у Львові 1945 р., виноробної виробничо-збутової бази “Главвино” СРСР, яка мала забезпечувати вином як Львів, так і західні області республіки в цілому. Вино постачали з Грузії, Азербайджану, Вірменії, Узбекистану, Таджикистану, Криму, Північного Кавказу (“Абрау Дюрсо”) і шампанські вина заводів “Союзглавино” і “Советское шампанское”¹⁶.

Згодом, місто вирішило розширити горизонти львівського вино-споживання, розпочавши будівництво у Львові винного заводу. Приймаючи таке рішення, влада проігнорувала відсутність у місті сировинної бази і виноградарства як такого, повністю орієнтуючись на привозні виноматеріали. Відповідною була і якість нової продукції. Будівництво заводу розпочалося у середині 1947 р., коли Міська рада передала приміщення колишнього пивного заводу (вул. Погулянка, 24) з 0,72 г землі і усіма спорудами (льодовнями) і устаткуванням тресту “Укрголоввино” для будівництва виноробного заводу¹⁷. Виноматеріали мали постачати на завод із південних регіонів залізницею і вже тут на місці розливати. Попри зростаючі потужності та постачання, вина більше пити не стали. На початку 1951 р. величезні запаси вина і надалі залишалися невибраними на львівських базах і магазинах, створюючи дебіторську заборгованість районним “Харчторгам”¹⁸.

Важливу роль у популяризації алкоголю відігравали фірмові магазини. Відповідно оформлені, з крикливою рекламою і відповідною ціновою політикою, магазини в значній мірі, долучалися до формування відповідного міського контингенту, любителів вина – “чорнильників”. Одним із перших, у 1947 р., було відкрито фірмовий магазин “Молдавголоввино” на вул. Театральній, 3. Тут існував стіл попередніх замовлень і доставка замовлень додому¹⁹. У липні 1953 р. магазин запровадив ще один сервіс – продаж шампанського в бокалах на розлив без перерви з 9 год ранку до 10 год вечора²⁰. Фірмовий магазин № 1 Бельцького

¹⁴ М. Хомякова, И. Чижиков, *Винно-Водочные изделия*. (Москва: “Издательство центросоюза”, 1952), 41, 42.

¹⁵ Протоколи засідань виконкому Міської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 24 лютого 1953 р., 1953, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 556, арк. 74.

¹⁶ Матеріали к решениям исполкома Львовского городского совета депутатов трудящихся, 14 июля 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 70, арк. 11.

¹⁷ Протоколы заседания исполнительного комитета Львовского Городского Совета депутатов трудящихся, 1 апреля 1947 г., 1947, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 229, арк. 14, 15.

¹⁸ Протоколи засідань виконкому Львівської Міської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 5 лютого 1951 р., 1951, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 414, арк. 13.

¹⁹ “Редакційна стаття”, *Вільна Україна*, 14 травня 1947.

²⁰ “Редакційна стаття”, *Вільна Україна*, 3 липня 1953.

міжрайпромсоюзу Молдавської РСР працював і на вул. Сінкевича, 2 недалеко від готелю “Інтурист” (тепер вул. М. Вороного) продавав на розлив вино за ціною від 11 до 28 руб за літр²¹. Дещо кращі, марочні грузинські вина і “Український вермут” продавали в магазинах “Укрглаввино” № 1 на площі Ринок, 34 та № 2 на вул. Жовтневій, 15 (тепер вул. Дорошенка)²².

Попри всю привабливість міцних алкогольних напоїв для певної категорії львів'ян, першість зі споживання усі ці роки, безсумнівно утримувало пиво. Воно стало тим універсальним напоєм, який своїми смаковими якостями, об'єднав як місцеве населення, так і новоприбулих містян. Сприяли цьому, також давні львівські пивні традиції. Фактично не знищений за нацистів, Львівський пивний завод, чи не єдиний, що легко пристосувався до нових умов і розпочав прибуткову роботу, вже в серпні 1944 р. Навіть попри певні деструктивні моменти (протягом 1944–1946 рр. пивзавод потерпав від свавілля червоноармійців, які за допомогою зброї проривалися на підприємство і безпросвітно пиячили)²³ він розливав задекларовані обсяги продукції. Завдяки високій ліквідності львівського пива, ним намагалися торгувати усі без винятку магазини Львова, перебиваючи тим самим встановлені плани з продаж іншої продукції. Його реалізовували окрім спеціалізованих харчових установ, також в магазинах “М'ясо-Риба”, “Овочі-фрукти”, “Вино-тютюн”, “Хлібобулочних та інших крамницях міста”²⁴. Водночас, торгівля пивом в необладнаних для цього приміщеннях, часом змушувала продавців вдаватися до не зовсім естетичних рішень – як от пропонувати відвідувачам споживати пиво з консервних банок, як це практикували на станції “Підзамче” у серпні 1945 р.²⁵

Швидке відновлення заводу було досягнуто завдяки польським та українським спеціалістам, які залишилися на заводі. Головним інженером на заводі залишився поляк Кшиштоф (прізвище встановити не вдалося), заступником головного пивовара – Бородайкевич (ім'я встановити не вдалося), завідувач лагерними підвалами – Грицай (ім'я встановити не вдалося). Новий директор Олександр Затинайченко (ім'я встановити не вдалося), призначений владою, не дуже втручався у роботу заводу. Підприємство одним із перших розпочало використовувати нове аміачне охолодження підвалів, замість застарілого льодового. Розлив пива як в бочки, так і в пляшки, завдяки шведському обладнанню, було повністю механізовано. Розвіз пива замовникам (1946 р.) у більшості здійснювався гужовим транспортом – великими кінними платформами, зрідка автомобілями.

²¹ “Редакційна стаття”, *Львовская правда*, 8 января 1950.

²² “Редакційна стаття”, *Львовская правда*, 13 февраля 1949.

²³ По вопросу помещений и выселений из помещений, о прописке, о проводке телефонов, 7 мая 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 59, арк. 149.

²⁴ Протоколи засідань виконкому Львівської Міської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 15 квітня 1950 р., 1950, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 366, арк. 11.

²⁵ Протоколи №№ 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41 за 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 66, арк. 191.

У перші повоєнні роки Львівський пивзавод випускав тільки дві марки світлого пива, які були добре пізнавані за яскраво жовтими етикетниками – “Львівське” і “Жигулівське”. “Львівське”, зварене за давніми львівськими технологіями, користувалося більшою популярністю, відповідно, продажі пива цієї марки складали 112%, натомість реалізація “Жигулівського” (данина радянським харчовим технологіям) складала тільки 45% від запланованого²⁶. У 1946 р. завод розпочав підготовку до випуску ще двох марок пива темних сортів “Портеру” та “Українського”, при цьому, “Портер” мав досягти 20° міцності²⁷.

Згідно радянських стандартів, товарні та смакові якості пива, базувалися на таких основних критеріях – густині початкового суслу, вмісті спирту, та на витратах хмелю для приготування продукту. Для “Жигулівського” норма складала – 175–200 г хмелю на 1 гл пива, для “Ризького” – 250–300 г, для “Московського” – 360–400 г. Для покращення хмелевого аромату і формування стійкої піни, сушло пропускали через шар хмелю найвищої якості та додавали до нього карамельний солод. У деяких випадках, радянські технологи для збільшення піни і покращення зберігання, рекомендували, штучне насичення пива вуглекислим газом, т. зв. карбонізація²⁸. За таких умов пиво дещо втрачало смакові якості.

Запроваджуючи нові сорти та маючи можливості для розширення виробництва, Львівський пивзавод у літньому сезоні 1948 р. зіткнувся з проблеми нестачі тари. У роздрібну мережу пиво поступало в дубових бочках ємністю – 50, 100 та 150 л, а також, традиційно в пляшках – 0,5 л та 0,33 л. У даному випадку кульгала логістика – відсутність нової і не повернення використаної тари (через значні поставки продукції до Києва – 203 г/л та інших областей), у кінцевому результаті вилилось у недоотримання продукції споживачами²⁹. Тільки під кінець 1948 р. проблеми з тарою було вирішено, завод розширив виробництво і заодно зріс асортимент продукції (пиво “Портер”)³⁰. Наприкінці 1951 р. львів’яни розпочали варити ще два види світлого пива – “Ризьке” та “Московське”, які згодом знайшли своє місце в раціоні містян³¹. Збільшення виробництва, впровадження нових марок та висока затребуваність львівської продукції обумовлювали і зростаючі потреби заводу у воді.

²⁶ Протоколи засідань виконкому Львівської Миської Ради депутатів трудящих, 8 липня 1948 р., 1948, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 274, арк. 41.

²⁷ В. Вукович, Б. Южанин, “Львовское пиво”, *Львовская правда*, 31 мая 1946.

²⁸ Плтр Мальцев, *Новое в технологи пивоварения и основные технологические факторы, влияющие на выход и качество пива*. (Київ: Всесоюзное научное инженерно-техническое общество пищевой промышленности. Украинский филиал, 1948), 3, 21, 28.

²⁹ Постанови-рішення засідань виконкому Львівської Миської Ради депутатів трудящих, 15 травня 1948 р., 1948, ДАЛО, ф. Р 6, оп. 2, спр. 271, арк. 180, 180 зв.

³⁰ “Редакційна стаття”, *Вільна Україна*, 26 грудня 1948.

³¹ “Редакційна стаття”, *Вільна Україна*, 23 грудня 1951.

У червні 1951 р. Львівський пивзавод звернувся до Міської Ради з клопотанням забезпечити постачання заводу щодобово 500 мі води для варки пива. До цього завод брав воду з двох артезіанських свердловин розміщених на території заводу³². Очевидно, керівництво заводу трохи лукавило, адже загальноприйнятим вважався факт, що чудові властивості львівського хмільного напою обумовлювалися саме артезіанською водою, а вода з водогону швидше за все, потрібна була тільки для технічних потреб.

Цікавою традицією повоєнного Львова було споживання теплого пива зимою. Для прикладу, улюбленим місцем студентів Львівського університету був невеликий бар (до недавнього часу кав'ярня "Тістечка") на розі сучасних вулиць Костюшка та Січових Стрільців, де розливали тепле пиво. Для цього по периметру приміщення бару стояли газові плити із запаленим невеликим вогнем. Пиво у кухлях ставили на плити й через кілька хвилин подавали відвідувачам³³.

Окрім заводу на львівському пиві непогано заробляли різні пройдисвіти. Влаштуватись "біля бочки" у 1947 р. коштувало від 1 000 до 5 500 тис. руб., у залежності від місця торгівлі. Розподіляли такі "хлібні місця" – керівники харчових артілей, завідувачі буфетів, чайних тощо³⁴. Продавиця пересічної крамниці "Пиво-води" щодня, окрім виконання плану, могла додатково мати близько 400 руб. "лівого" доходу завдяки недоливу та заокругленню ціни (до 3 руб за бокал)³⁵. Прибутки ділків зростали разом із обсягами спожитого львів'янами пива, а він вражав – 30 000 тис. літрів щомісяця³⁶. Контролюючі органи, у більшості випадків задіяні в схемах зловживань, на порушення не реагували. Натомість, сатиричний журнал "Перець" неодноразово висміював пивні зловживання на своїх сторінках³⁷.

У цілому, зміна етнічної ситуації і відповідно, вподобання нових мешканців, стимуляція алкогольного виробництва, популяризація споживання спиртних напоїв привели до загострення проблеми алкоголізму і потреби її вирішення у місті. Рішення було типовим для радянської влади, у травні 1953 р. у Львові відкрили витверезник, за зразком інших міст СРСР³⁸.

Поруч із алкогольними важливу нішу в харчуванні львів'ян займали безалкогольні напої. Для даного виду продукції була характерна сезонність виробництва, пік якого припадав на літні місяці. У Львові продавали декілька типів безалкогольних напій: перший тип прохолодні напої з додаванням цукру

³² Протоколи засідань виконкому Львівської Міської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 19 червня 1951 р., 1951, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 430, арк. 157.

³³ Володимир Чорній, (1931 р. н., Львів) записав Роман Генега, м Львів, 9 березня 2004 р.

³⁴ Кульков Л. "Ловите Артура Зейгера!", *Львовская правда*, 21 августа 1947.

³⁵ Довгань В. "Пивна" арифметика", *Вільна Україна*, 5 липня 1951.

³⁶ Черновые материалы и протоколы заседаний исполкома Львовского городского совета трудящихся, 10 апреля 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 67, арк. 361.

³⁷ "Редакційна стаття", *Перець* 2 (1945): 15.

³⁸ Протоколи засідань виконкому Міської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 22 травня, 1953 р., 1953, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 568, арк. 124.

виготовлені в спеціалізованих підприємствах із відповідним маркуванням; другий тип напоїв виготовлені на основі сахарину, про що обов'язково зазначалося на етикетці; третій тип газовані напої на основі звичайної води, які можна було виготовляти в домашніх умовах, або безпосередньо на місці продажу в кіоску, ларьку, чи з спеціальних розвозок приєднаних до водогінної мережі³⁹. Водопровідну воду використовували і для миття стаканів, а у випадках віддаленості мережі, послуговувалась спеціальними бочками з водою, перевіреними міською санітарною інспекцією, яка відповідає і за дотримання санітарних норм у місцях продажу⁴⁰. Вуглекислий газ для виготовлення напоїв постачав Львівський вуглекислий завод. Газ постачався в спеціальних ємностях-балонах⁴¹ не завжди в достатній кількості, тому в перші повоєнні роки покупцям часто пропонували, охолоджену слабогазовану воду з сиропом⁴².

У квітні 1945 р. у місті діяло 202 точки з продажу безалкогольних і слабоалкогольних напоїв, однак вони тільки частково забезпечили потреби львів'ян. Влада планувала відкрити ще стільки ж⁴³. Асортимент безалкогольних напоїв включав – натуральні соки, ситро, крем-соду, крешон (20% вина, решта сироп з газованою водою), фруктові морси⁴⁴. Природні мінеральні води у Львові були представлені традиційними для Західної України марками – “Поляна квасова”, “Свалява”, “Березівська”, “Лужанська”, а також “Миргородською” і литовською “Вітаутас”⁴⁵. У спекотні дні львів'янам пропонували і звичайну охолоджену воду. Особливим місцем, де її пропонували найнаполегливіше були – львівські базари, там її розносили окрикуючи “Зимна, зимна вода”, пригадував у своїх спогадах історик, професор Університету Юрій Гроссман⁴⁶.

У весняні та літні місяці 1945 р. львів'яни споживали близько 30 тис л газованої води та фруктового лимонаду щомісяця. Лідерами у виробництві і постачанні прохолодних напоїв були “Пищепромсоюз” (10 000 л) та “І-Пищеторг” (4 900 л) щомісяця. Не меншою популярністю користувався квас від “Главхлеба” – 5 000 л щомісяця⁴⁷. Додаткові потужності з виробництва безалкогольних напоїв

³⁹ Обов'язкові постанови прийняті виконкомом Львівської Міської Ради депутатів трудящих та матеріали до них, 27 липня 1944 р., 1944, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 35в, арк. 24.

⁴⁰ Обов'язкові постанови прийняті виконкомом Львівської Міської Ради депутатів трудящих та матеріали до них, 27 липня 1944 р., 1944, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 35 в, арк. 24.

⁴¹ Постанови-рішення засідань виконкому Львівської Міської Ради депутатів трудящих, 9 січня 1945 р., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 62 а, арк. 26 зв.

⁴² Протоколи засідання исполкома Львовского Городского Совета депутатов трудящихся, 11 мая 1946 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 198, арк. 193, 194.

⁴³ Черновые материалы и протоколы заседаний исполкома Львовского городского совета трудящихся, 10 апреля 1945 г., ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 67, арк. 172.

⁴⁴ Протоколы заседания исполкома Львовского Городского Совета депутатов трудящихся, 11 мая 1946 г., 1946, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 198, арк. 193, 194.

⁴⁵ “Редакційна стаття”, *Вільна Україна*, 8 грудня 1953.

⁴⁶ Гроссман Юрій, *Это все было, было... Роман хроника*. (Нью-Йорк: “Mir collection”, 1996), 83.

⁴⁷ Докладные записки (копии) Горплана, план по заготовке льда и его выполнению, заявки на томливо и стройматериалы, 5 августа 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 77, арк. 39.

планували відкрити на вул. Богуславській, 11 (тепер Лукіяновича), де розміщувався колишній безалкогольний завод, розрахований на випуск 5 000 пляшок продукції за зміну. Завод був доволі компактним, всього 10 кімнат і 6 підвальних приміщень для зберігання льоду. Виробництво було обладнано паровою машиною, автоклавом, мисчними, закупорочними та шприц машинами. Завод мав вступити в дію у травні 1946 р., але введення в дію затримувалося через розміщення на території заводу конюшень артілі “Червоний транспорт”⁴⁸.

Слід зауважити, що державна торгівля найпопулярнішою газованою водою працювала у тісному симбіозі з приватною ініціативою. Державні підприємства не справлялися з потребами мешканців, тому до справи підключився приватний ринок. Діяльність дрібних приватних установ у радянському Львові деякий час була дозволена, хоча і обмежувалась вузькими дозвільними рамками міськвиконкому. Попри певні ризики і невсипний владний контроль, прихильників приватної ініціативи, приваблював надприбутковий ринок безалкогольних напоїв. Вклинившись у боротьбу за споживача, приватні підприємці, невдовзі, контролювали значну частину львівського ринку напоїв. У даному випадку, слід зауважити, що ціни приватників були в 10-12 раз більші, ніж державні, але тим не менше користувалися популярністю. Власноруч виготовлені прохолодні напої розносили на лотках у місцях найбільшого скупчення людей, переважно на базарах⁴⁹.

Наступні роки приватний бізнес набував нових обривів і вдосконалювався. У 1948 р. на роботу з виробництва газованої води могли претендувати тільки кандидати із власним сепаратором⁵⁰, приладом для очищення води. Схема підприємництва була простою. На базарі під егідою однією з міських торгових організацій узгоджувалось і відкривалось місце торгівлі безалкогольними напоями. Після погодження, продавець розпочинав торгівлю і згодом зникав, ідучи на базу, нібито за сиропом. Натомість, з’являвся інший продавець із своїм сиропом і продовжував торгівлю вже на себе. Міліція на такі речі реагувала формально, часто покриваючи пройдисвітів⁵¹.

Вартість основних видів безалкогольної продукції не була сталою. Літом 1946 р. у кіосках на вул. Академічній (тепер проспект Т. Шевченка), воду з сиропом, продавали як по 50 коп. так і 2 крб. за склянку. Слабоалкогольний напій крюшон коштував 10 крб. Невдовзі, рішенням міськвиконкому ціни на газовану

⁴⁸ Постанови-рішення прийняті на засіданнях виконкому Львівської Міської Ради депутатів трудящих та матеріали, 14 вересня 1946 р., 1946, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 207, арк. 331, 333, 334.

⁴⁹ Докладные записки (копии) Горплана, план по заготовке льда и его выполнению, заявки на томливо и стройматериалы, 5 августа 1945 г., 1945, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 77, арк. 39.

⁵⁰ Протоколи засідань виконкому Міської Ради депутатів трудящих, та матеріали до рішень, 18 жовтня 1951 р., 1951, ДАЛО, ф. П-3, оп. 2, спр. 448, арк. 2, 3.

⁵¹ Протоколи сесій Міської Ради депутатів трудящих, 12 вересня 1950 р., 1950, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 397, арк. 162.

воду в місті уніфікували і вони не повинні були перевищувати 20 коп⁵². Тим менше, навіть станом на 1953 р. постанова не діяла, наприклад, ціни на газовану мандаринову воду коливалися від 1.25 коп, до 1.50 коп за стакан, в залежності від місця продажу⁵³.

Певною популярністю у Львові користувалися і безалкогольні напівфабрикати. Львівський безалкогольний завод, на початку 1953 р. освоїв виробництво “сухих газованих напоїв”. Невеличкий порційний пакет вмщував натуральний фруктовий екстракт, лимонну кислоту, цукрову пудру та харчову соду. Пакетик необхідно було розчинити в стакані води, утворювався вуглекислий газ і напій набував освіжаючого смаку, стверджували виробники⁵⁴.

Разом із новими алкогольними традиціями, більшовицька влада, спробувала запровадити й інші нововведення. Однією з таких новацій була спроба замінити кавові традиції чайними. Не те, щоб у Львові не любили і не споживали чаю, просто обсяги його споживання у порівнянні з більшовицькими планами, були незначними. Не знаючи традицій і не володіючи місцевою торговою кон'юнктурою, радянська влада заповнила львівські крамниці чаєм, якого ніхто не купував. На середину 1951 р. склади Миськпромторгу та Райхарчторгів була переповненні нереалізованим чаєм, запаси якого продовжували зростати. У ситуацію втрутився, навіть, голова виконкому – Василь Ніколаєнко, який запропонував, у забезпеченні Львова продуктами (особливо чаєм), застосовувати відмінний від інших міст СРСР підхід. Він прямо звинуватив у такій ситуації керівництво миськторгвідділу, яке на його думку не врахувало факту, що на Заході люди більше споживали каву, аніж чай, а кави у місті практично не було, констатував урядовець⁵⁵.

Попри розуміння керівництвом міста проблем забезпечення, одразу перелаштувати запущений механізм постачання було неможливо, тому пропозиція чаю місті ще довгий час залишалася високою. Львів'янам пропонували два основних типи тогочасного чаю: чорний байховий і зелений байховий. Відповідно до району вирощування вони ділилися на “Грузинський”, “Азербайжанський”, “Краснодарський”, “Китайський” та “Індійський”. Був, ще правда “Закарпатський” і навіть “Львівський”, але вони не мали широкого поширення. Якість чаю, його гатунок, залежав від співвідношення “флеші” (бруньки і перших двох молодих листків на чайному кущі, які були покриті сріблястими ворсинками – байхао, звідси “байховий”) з старшими листками чайного куща. Чим більша кількість “флеші” тим вищий гатунок чаю. Найвищий розряд

⁵² Протоколи засідання исполкома Львовского Городского Совета депутатов трудящихся, 11 мая 1946 г., 1946, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 198, арк. 234, 235.

⁵³ Протоколи VI сесії Миської Ради депутатів трудящих, 29 жовтня 1951 р., 1951, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 612, арк. 22.

⁵⁴ Николаев В, “Львовские “сухие” напитки”, *Львовская правда*, 17 февраля 1953.

⁵⁵ Протоколи засідань виконкому Миської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 21 серпня, 1953 р., 1953, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 441, арк. 24.

радянського чаю маркувався як букет, потім екстра, вищий, I, II, та III гатунки. Розфасовували чай у жерстяні, скляні, пластмасові та картонні пачки вагою 25 г, 50 г, 100 г. Обгортка була подвійною – з пергаментного і товарного паперу, чай вищого гатунку мав ще обгортку з фольги. Менш популярним був пресований чай: “плитковий” (250 г) і “циглиноподібний” (1 кг). Пресований чай був гіршої якості, виготовлявся з старих листків, що росли нижче “флеші” з наступним розпарюванням парою і пресуванням⁵⁶.

У львівських закладах громадського харчування, орієнтуючись на постанови Міністерства торгівлі СРСР, використовували, в основному, тільки чорний та зелений чай 1 2 гатунків. Були встановлені і норми закладки чаю при заварюванні. В підприємствах вищого розряду, I та II категорій – 0,75 г на 50 смі кип’ятку. У тих підприємствах харчової промисловості, де використовували подачу чаю двома чайниками (один із заваркою, другий з кип’ятком), розхід чаю мав складати – 3 г на чайник. Ємність заварного чайника підприємствам дозволяли обирати самостійно. У закладах громадського харчування III категорії – розхід чаю складав – 0,5 г на стакан кип’ятку. Подавали чай у стаканах, у стаканах з підстаканниками, зрідка в чайних чашках із тарілочками. Цукор, міністерство, пропонувало продавати тільки шматочками, в окремих розетках, згідно давніх російських традицій. Окремо подавали – лимон, джем, гаряче молоко, або вершки⁵⁷.

Прилучення Львова до російських чайних традицій, відбувалося з притаманним радянській владі розмахом. Цікавим експериментом радянського агропрому, стала спроба львівського колгоспу “ім. 1 Травня” вирощувати чай сорту “Ява” в Брюховецькому районі Львівської області. Під керівництвом ланкового Василя Гутая в артільних парниках висіяли розсаду, яку згодом пересадили на площі 0,25 га⁵⁸. Правда, подальша доля цих плантацій залишилася невідомою. Значно масштабніший проект із вирощування чаю у західному регіоні України відбувся на Закарпатті. Недалеко від Мукачєвого, у 1949 р., під вирощування чаю було відведено 350 га гірських земель. Перші урожаї закарпатці зібрали тільки в 1953 р. Біля підніжжя Чорногори розміщувалась лабораторія, яка займалася промисловим сушінням і ферментацією чаю. Було виведено навіть власний сорт чаю – “Закарпатський № 1”. За своїми властивостями закарпатський чай мав не поступався відомим радянським сортам. Допомогала закарпатцям розвинути виробництво група біологів з “Всесоюзного науково-дослідного інституту чаю та субтропічних культур”. Для керівництва роботами на Закарпатті було залишено аспіранта інституту –

⁵⁶ Георгій Ініхов та ін. *Товарознавство харчових продуктів. Пер. з рос. вид.* (Київ: “Державне видавництво технічної літератури УРСР”, 1954), 581–584.

⁵⁷ Юрий Батов, *Наставление по приготовлению горячих напитков в предприятиях общественного питания. Управление общественного питания Министерства Внутренней и внешней торговли СССР.* (Москва: Госторгиздат, 1953), 3–6.

⁵⁸ “Редакційна стаття”, *Вільна Україна*, 29 травня 1948.

Валеріана Гвасалію, який разом із місцевим біологом Миколою Мулесою розвинули виробництво. Невдовзі вирощування чаю на Закарпатті набрало таких обертів, що його продукування займалося більше 40 місцевих колгоспів⁵⁹.

Попри зростання виробництва, протегування та широку пропозицію в магазинах, та громадських закладах харчування, у перше повоєнне десятиліття, чай так і не зумів завоювати широкої популярності у Львові. Окрім кавових традицій, серед основних причин такого явища слід назвати – неякісний чай, недотримання норм закладки чаю під час приготування, багаторазове використання заварки, саме такі недоліки були притаманні багатьом львівським чайним, їдальням і ресторанам. Заради справедливості, слід зауважити, що поступово, відсоток мешканців, які споживали чай у Львові, зростав і залежав насамперед, від збільшення кількості нових міщан, для яких споживання чаю було національною традицією.

Натомість, споживання кави у Львові, завжди залишалося на високому рівні. У 1944–1947 рр. натуральну каву у Львові знайти було майже неможливо. Радянська харчова промисловість зорієнтована на військові потреби, питання кави вважала другорядними та нераціональними. Тому, львів'янам доводилось задовольнятися або старими запасами, які поступово закінчувались, або намагались дістати ленд-лізівську каву, яка часто входила до пайків, що видавали робітникам і службовцям на підприємствах. Відповідно з'являлася вона і на чорному ринку. У жовтні 1947 р. перші ознаки економічного оздоровлення подає Львівська кавова фабрика, яка виконує замовлення для Москви з виготовлення 15 т натуральної кави. Як для Москви, обсяги мізерні, плюс незакритий львівський ринок⁶⁰. Львів'янам взамін пропонували лєнінградські замітники кави – “Заря” за ціною 20 руб. за кг і каву “Злакова” по 10 руб. за кг⁶¹. Через деякий час львівська торгівельна мережа розширила асортимент лєнінградської продукції – натуральною кавою з цикорієм по 18.50 руб за 250 г упаковку, а також замітники кави “кофе Народный”(8.70 руб, 250 г) “Новость”(5.80 руб, 300 г), “Любительский”(2.80 руб, 300 г)⁶². У залежності від марки, замітники кави мали у своєму складі різний відсоток – жолудів, ячменю, цикорію, сої, плодівих кісточок, інжиру, тощо.

Натуральної кави на львівському кавовому ринку в 1940-50 рр. було небагато. Та, незначна кількість напою, яка продавалася у Львові, мала одну спільну рису – цикорій. Кава в зернах, сира і смажена, мелена, натуральна, обов'язково була з додаванням цикорію, рідше з вмістом винної ягоди. Поділялася вона на два гатунки – вищий та І-й. Найкращі гатунки постачали з Аравії (“Мокко”) з Колумбії та Гватемали, трохи гірші сорти з Бразилії (“Сантос”) та Ямайки. Вищий

⁵⁹ П. Зелєнін, “Закарпатський чай”, *Вільна Україна*, 15 липня 1953.

⁶⁰ “Редакційна стаття”, *Львовская правда*, 19 жовтня 1947.

⁶¹ “Редакційна стаття”, *Львовская правда*, 29 лютого, 1949.

⁶² “Редакційна стаття”, *Львовская правда*, 8 лютого 1950.

гатунок переважно формувався змішуванням 75 % кращої кави з 25 % гіршої, відсоток цикорію у такій каві не мав перевищувати 20 %⁶³.

У своїх рекомендаціях приготування кави міністерство пропонувало варити напій безпосередньо перед подачею на стіл, з розмелених напередодні зерен. Згідно загальноприйнятої традиції післявоєнних років міністерство рекомендувало, у всіх випадках, додавати цикорій до кави. При власному розмелі співвідношення кави і цикорію мало складати 6 г на 2 г на порцію. Готували такі види кави: каву натуральну чорну, каву з молоком, або вершками, каву на молоці “по-варшавськи”, каву зі збитими вершками, каву по-східному та каву з морозивом – “глясе”. Кава по-східному варилися без цикорію і мала трохи більшу міцність (розхід кави 10 г на чашку). Заварювали каву і 7-ми літрових кавових електричних апаратах-кавоварках. Потужність – 30 стаканів кави. В апарат завантажували 240 г кави з цикорієм і заливали гарячою водою. Подавали каву в кавниках, окремо цукор, молоко або вершки⁶⁴.

Радянські спроби зміни кавового профілю Львова, не могли не відбитися на міській політиці розвитку громадських закладів харчування. Попри достатню кількість довоєнних кав’ярень, перші радянські, з чіткою кавовою спеціалізацією, появляються у Львові тільки в середині 1946 р⁶⁵. У перші повоєнні роки кількість львівських кав’ярень не перевищувала й десятка. Станом на 1949 р. вдалося прослідкувати тільки три таких заклади у Львові. Збірною назвою для всіх них було “Кафе-закусочна”. Найпопулярніше серед трьох розміщувалось на вул. Кохановській, 3 (тепер вул. К. Левицького), працювало під егідою артілі “Кондитер”; ще одне кафе працювало на вул. Леніна, 122 (тепер вул. Личаківська) й відносилась до “Особтрестторгу”; з 1946 р. діяла окрема кав’ярня Воєнторгу, на вул. Коперніка, 9. Поступово роль кави і кав’ярень у Львові відновлюється, вони знову набувають популярності і стають місцем відпочинку. Уже в кінці 1951 р. кафе переводиться на інший, дещо вищий рівень роботи і прирівнюється до барів та пивних (час праці з 12:00 до 24:00), у той час, як чайні та закусочні продовжували працювати з 9:00 до 21:00⁶⁶.

У 1953 р. появились ще два заклади такого типу – Кафе-закусочна на 40 посадочних місць на вул. Леніна, 181 (тепер вул. Личаківська) і Павільйон-кафе на 60 посадочних місць у Стрийському парку в районі Дитячої залізниці⁶⁷. На

⁶³ Георгій Ініхов та ін. *Товарознавство харчових продуктів. Пер. з рос. вид.* (Київ: “Державне видавництво технічної літератури УРСР”, 1954), 586.

⁶⁴ Юрій Батов, *Наставление по приготовлению горячих напитков в предприятиях общественного питания. Управление общественного питания Министерства Внутринней и внешней торговли СССР.* (Москва: Госторгиздат, 1953), 6–10.

⁶⁵ Протоколи сесії Миської Ради депутатів трудящих, 5 січня 1948 р., 1948, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 289, арк. 110.

⁶⁶ Протоколи засідань виконкому Миської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 11 грудня, 1951 р., 1951, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 455, арк. 194.

⁶⁷ Протоколи засідань виконкому Миської Ради депутатів трудящих, та рішення з матеріалами, 11 грудня, 1953 р., 1953, ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 603, арк. 246.

кінець 1953 р. попиту каву у Львові можна було вже в 11 закладах. Кавовою Меккою, з її ресторанами “Москва”, “Інтурист”, та фірмовими кав’ярнями під № 4, 5, стала пл. Міцкевича. Не була обділена запашним напоєм і вул. 1 Травня (тепер просп. Свободи), тут його варили у ресторані “Першотравневий” та в кафе розміщеному поряд. Кав’ярні діяли також на просп. Т. Шевченка, 36; на вулицях: Сталіна, 25 (тепер. вул. С. Бандери); Тімірязєва, 1 (тепер вул. Вороного М.); Словацького, 8 та Чапаєва, 43 (тепер вул. Городоцька)⁶⁸. При цьому дві останні кав’ярні це колишні зразкові чайні № 2 та № 3 з можливістю резервації столиків і джаз-оркестром⁶⁹. Можемо констатувати, що спроби влади замінити львівські кавові традиції – чайними, закінчились провалом. Зміна профілю кав’ярень на чайні, відсутність достатньої кількості кави на ринку, не змогли зміни баланс на користь чаю. На початку 1950-х років кави повертає втрачені позиції і Львів знову асоціюється з кавою, шоколадом і чудовою випічкою.

Підсумовуючи, можемо констатувати, що в перші повоєнні роки у Львові відбулися зміни в підходах і принципах споживання напоїв. Насамперед вони були пов’язані з політичними та етнічними змінами, які відбулися в місті. Більшовицька влада, утвердившись у Львові, окрім політичних, запропонувала і нові підходи у споживанні цілої низки алкогольних і безалкогольних напоїв. Орієнтуючись на загальносоюзні статистичні підрахунки споживання продуктів, нова влада застосувала ці принципи й щодо Львова. Насамперед, відбулося різке збільшення випуску горілки, яке забезпечували два горілочаних та один лікерний заводи, хоча споживання залишилось на поміркованому довоєнному рівні. Виселення поляків і збільшення приїжджого населення дещо покращило радянську алкогольну статистику, водночас незатребуваність горілки в львівських магазинах залишалася доволі високою до середини 1950-х років.

Натомість, споживання львів’янами пива залишалось традиційно високим – тут шанувалася культура споживання пива. Споживали пиво навіть гарячим. Місцевий пивзавод славився своїми традиціями та якістю пива, його продукція завжди була бажаною навіть в непрофільних крамницях, де завдяки пиву виконували держплан. Лідери продаж – пиво “Львівське”, “Портер”, згодом як данина радянським традиціям – пиво “Жигулівське”. Влаштуватися продавати пиво, було великою вдачею і потребувало додаткових знайомств.

Споживали пиво як в спеціалізованих пивних закладах – пивних, так і в інших приміщеннях, де його продавали, а також з пересувних точок на вулицях. Існували як державні, так і приватні пивні, бари, де можна було насолодитися напоєм. Приватні заклади передбачали відповідний сервіс і підхід до клієнта. Тут завжди працював кельнер, відвідувачі сиділи за столиками, тощо. Згодом, політичне зміцнення радянської влади, певна продуктова стабільність, потягнули за собою

⁶⁸ *Львів. Довідник*. упор. М. Гресь (Львів: “Книжково-журнальне видавництво”, 1955), 234.

⁶⁹ “Редакційна стаття”, *Львовская правда*, 5 ноября 1947.

поступове витіснення приватного сектору і впровадження замість нього традиційних для радянського суспільства практик. У кінцевому результаті це привело до формування у Львові середньостатистичної гастрономічної інфраструктури, яка практично не відрізнялася від інших радянських міст.

Більшовицькі нововведення стосувалися не тільки алкоголю, а зачіпали одну з основних місцевих традицій – львівське кавування. Більшість довоєнних кав'ярень були перепрофільовані новою владою у чайні. Радянські кав'ярні появляються в місті тільки в 1946 р. і до середини 1950-х років їхня кількість заледве досягала одинадцяти. Натуральної кави у повоєнному місті також не вистачало, попри наявність тут кавової фабрики. Невеликі партії, які потрапляли до Львова не забезпечували в повній мірі потреб міста в цьому продукті. На початку 1950-х років, кава відновила втрачені позиції і знову набирає популярності. Постачали каву до Львова з Аравії, Колумбії, Бразилії та інших південних країн. На рівні з натуральною кавою, яка в повоєнний час споживалася у суміші з цикорієм, досить популярним напінками у Львові, були різноманітні замітники кави – ячмінна, жолудева, соєва, цикорієва.

Нестачу кави нова влада запропонувала компенсувати чаєм, який постачався до Львова в необмежених кількостях. Культура споживання чаю у Львові, суттєво різнилася від російсько-радянських традицій, тому протягом кількох повоєнних років, чай залишався у переліку найменш затребуваних місцевим населенням продуктів. Тим не менше, влада активно втілювала в життя свої плани, ініціюючи його культивування у Львівській міській сільськогосподарській артілі “ім. 1 Травня” та на Закарпатті.

Свою нішу в харчуванні львів'ян, займали газовані та негазовані напої, насамперед це – натуральні соки, ситро, крем-сода, крющон, фруктові морси, квас. Даний сегмент ринку також був поділений між приватними і державними власниками і, незважаючи на сезонність виробництва, приносив своїм господарям непогані прибутки.

Таким чином, можемо констатувати системні зміни в уподобаннях мешканців Львова щодо вживання напоїв у перші післявоєнні роки. Гастрономічні корективи у смаках містян стосовно вживання напоїв були зумовлені зміною політичного режиму й появою у місті нового етнічного елемента, котрий позитивно сприймав ці нововведення. Місцеве ж населення було вимушене пристосовуватися до нових правил торгівлі й асортименту продукції, що поступово вилилось у симбіоз старих і нових традицій споживання напоїв.

**BETWEEN FOOD AND ENJOYMENT
(alcoholic and non-alcoholic particularies of soviet Lviv 1944–1953)**

Roman HENEHA

Ivan Franko National University of Lviv,
Chair of of Local History,
1, Universytetska str., 79000, Lviv, Ukraine

The article deals with one of the elements of the daily life of Lviv inhabitants in the first post-war years. From many aspects, the author singled out drinks as an important component of the food in the city. The article demonstrates that there were system changes in the preferences of the inhabitants, which took place in Lviv after the second coming of the Soviets. The policy of the city authorities in the field of production and consumption of alcoholic beverages is analyzed in this article. The article studied the main types of alcohol, which the inhabitants favored as well as its distribution, trade places and demand among the population. A separate aspect is considered - non-alcoholic beverages, followed by an artificial confrontation between coffee and tea with wide patronage for the latter. The main places and varieties of cultivated tea in Lviv and Transcarpathia are shown in this article. The evolution of tea consumption in coffee houses and the return of Lviv to the status of the city of coffee and chocolate. Describing non-alcoholic beverages, the author distinguished the following main types – natural juices, syrup, cream soda, kryushon, fruit juices, and kvass. In general, the post-war system of providing the city with drinks was rebuilt and tested according to Soviet patterns and for decades, became the basis of the food industry of the city.

Key words: Lviv, vodka, coffee, tea, juice, coffee house, tea.