

**Максим ВОЛОШИН,***orcid.org/0009-0007-8432-1459**аспірант кафедри історії та археології  
Маріупольського державного університету  
(Київ, Україна) maksim336633@ukr.net***ПРОДОВОЛЬЧЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ У МІСТАХ  
ДРОГОБИЦЬКОЇ ТА ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ В ДОБУ «ВІДЛИГИ» (1953–1964)**

*В статті розглядається малодосліджена в українській історіографії проблема – продовольче забезпечення та культура споживання у містах Дрогобицької та Львівської областях в добу «відлиги» (1953–1964). Наукова розробка теми збагатить історичну науку знаннями про повсякденне життя регіону, допоможе зрозуміти особливості західних областей у порівнянні з іншими областями, сприятиме збагаченню наших знань про вплив влади на щодення людини.*

*На основі наведених в публікації фактів доведено, що попри постійне розширення мережі закладів громадського харчування більшість містян регіону харчувалися вдома. Основними джерелами отримання продуктів були державна та кооперативна торгівля, колгоспні та стихійні ринки, приватні канали постачання. Встановлено, що найзручнішим каналом постачання харчів були магазини, але недоліки в їх роботі змушували населення шукати альтернативні джерела отримання продуктів. Для більшості це були колгоспні та стихійні ринки, в надмалих містах регіону у порівнянні з великими їх роль в продовольчому забезпеченні була не такою значною. Частина населення, передусім переселенці з сіл та мешканці невеликих міст, отримували продовольство через приватні канали постачання.*

*Характерною рисою повсякдення містян регіону була нестача продуктів. В статті розкриті причини цього явища та дана оцінка боротьби партійного керівництва з ним, встановлені продукти, що були предметом дефіциту. Виявлено глибоку регіональну диспропорцію у продовольчому забезпеченні, що посилювалася від обласного центру до периферії.*

*В дослідженні доведено, що продуктовий кошик містян регіону складався з місцевих продуктів, з яких люди готували прості страви. В часи «відлиги» регіональна кухня трансформувалася: польська кулінарна традиція поступово витіснялася радянською та кавказькими кухнями, зменшувалася роль сільських традицій приготування їжі. Культура та традиції вживання приготовлених страв залежали від віку, соціального та сімейного стану особи.*

**Ключові слова:** повсякдення, регіональна історія, «відлига», містяни, західні області, десталінізація.

**Maksym VOLOSHYN,***orcid.org/0009-0007-8432-1459**Graduate Student at the Department of History and Archaeology  
Mariupol State University  
(Kyiv, Ukraine) maksim336633@ukr.net***FOOD SUPPLY AND CONSUMPTION CULTURE IN THE CITIES  
OF THE DROHOBYCH AND LVIV REGIONS DURING THE “THAW”  
PERIOD (1953–1964)**

*This article examines a topic that has been little studied in Ukrainian historiography: food supply and consumption culture in the cities of the Drohobych and Lviv regions during the Thaw period (1953–1964). Scientific research on this topic will enrich historical science with knowledge about everyday life in the region, help to understand the peculiarities of the western regions in comparison with other regions, and contribute to the enrichment of our knowledge about the influence of the authorities on peoples daily lives.*

*Based on the facts presented in the publication, it has been proven that despite the constant expansion of the network of public catering establishments, most of the regions residents ate at home. The main sources of food were state and cooperative trade, collective farm and spontaneous markets, and private supply channels. It has been established that shops were the most convenient channel for food supply, but shortcomings in their operation forced the population to look for alternative sources of food. For most, these were collective farms and spontaneous markets, but in the regions very small towns, their role in food supply was not as significant as in larger towns. Part of the population, primarily rural migrants and residents of small towns, obtained food through private supply channels.*

*A characteristic feature of everyday life for the regions urban residents was a shortage of food. The article reveals the reasons for this phenomenon and assesses the party leaderships efforts to combat it, identifying the products that*

*were in short supply. It reveals a deep regional imbalance in food supply, which intensified from the regional center to the periphery.*

*The study shows that the food basket of the regions residents consisted of local products, from which people prepared simple dishes. During the "thaw," regional cuisine underwent a transformation, Polish culinary traditions were gradually replaced by Soviet and Caucasian cuisines, and the role of rural cooking traditions declined. The culture and traditions of eating prepared dishes depended on a persons age, social status, and family status.*

**Key words:** everyday life, regional history, «thaw», townspeople, western regions, de-Stalinization.

**Постановка проблеми.** Попри значний інтерес сучасної історіографії до соціально-економічних процесів доби «відлиги», харчування містян Львівської та Дрогобицької областей залишається мало висвітленим. Комплексний аналіз раціону, культури споживання та каналів постачання продуктів дозволить відтворити реалії повсякденного життя регіону в максимальній повноті. Проведення такого дослідження є важливим, оскільки воно допоможе зрозуміти локальні особливості західних областей України в порівнянні з іншими. Аналіз дозволить простежити культурні трансформації, спричинені радянським впливом, збагатить знання про безпосередній вплив державної політики на щодення пересічної особи, дозволить глибше вивчити регіональну історію.

**Аналіз досліджень.** Комплексних спеціалізованих досліджень з цієї проблеми не існує. Водночас на загальнореспубліканському масштабі її окремі аспекти розглянули О. Тевікова (Тевікова, 2010), М. Кагальна (Кагальна, 2015), О. Лук'яненко (Лук'яненко, 2012), О. Лук'янець (Лук'янець, 2012), А. Якубець (Якубець, 2019). Найбільш релевантною до теми статті є монографія Г. Боднар. В ній історикиня детально проаналізувала харчування сільських переселенців у Львові (Боднар, 2010). Більшість науковців, висвітлюючи харчування українців у роки деєдалінізації, обмежувались розглядом мережі закладів громадського харчування. Майже завжди поза їхньою увагою залишалися процеси закупівлі продуктів, приготування їжі в домашніх умовах, структура продуктового кошика та еволюція гастрономічних вподобань населення. Цей недогляд стосується не тільки регіональної історії, а й загальнодержавного масштабу.

**Мета статті** – дослідити харчування містян Львівського та Дрогобицької областей доби «відлиги».

**Виклад основного матеріалу.** На західно-українських землях, приєднаних до СРСР, влада одразу почала впровадження радянського способу життя та інститутів, які мали уніфікувати регіон за загальносоюзним зразком. Одним з його ключових атрибутів став колективістський принцип, який реалізовувався у всьому. Тому в регіоні активно розвивалася мережа громадського харчу-

вання. Заклади, що входили до її складу, поділялися на два основні типи: відомчі або закриті та загальнодоступні.

На великих підприємствах, у важливих державних установах та в багатьох навчальних закладах функціонували власні буфети та їдальні. Значна частина робітників, службовців, студентів та школярів регулярно їх відвідувала. Ціна обіду варіювалася залежно від точки. Так, у відомчій їдальні взуттєвої фабрики обід із трьох страв (борщ, смажена баранина з гречаною кашею, оладки з повидлом, чай) коштував 3 крб. 81 коп., тоді як у їдальні № 25 Енергозбуту схожий обід (борщ, гуляш з яловичини та кисіль) вартував уже 5 крб. 25 коп. (ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 800. Арк. 193–194). Проте відвідувачі нарікали на антисанітарію (бруд, малі приміщення), побутові незручності (черги, нестача столових приладів), низьку якість продукції та сервісу (обмежений асортимент страв, об'єм порцій, низька культура обслуговування, відсутність сезонних продуктів). Проведені комісіями та перевітками ревізії підтверджували скарги, виявляючи численні порушення: від недотримання графіка роботи до нецільового використання приміщень (ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 661. Арк. 191–192). Попри розголос у пресі ситуація майже не змінювалася.

Разом з тим заклади громадського харчування зберігали високе соціальне значення. Для вразливих категорій містян (студентів, робітників у гуртожитках, нещодавніх переселенців з сіл) вони були чи не єдиною можливістю харчуватися повноцінно. Переселенці відвідували їх одразу після переїзду (Боднар, 2010: 106), що підкреслювало їхню адаптивну функцію.

У містах функціонували заклади громадського харчування загального користування (ресторани, буфети, чайні та інші). Значна частина з них була зосереджена на виконанні фінансового плану через продаж алкогольної продукції, що регулярно призводило до порушень громадського порядку.

Крім соціальних проблем, відвідувачі регулярно скаржилися на недотримання заявленого асортименту, недостатній відсоток національних страв у меню. Низький рівень обслуговування межував із відверто хамським, а систематичне обдурювання клієнтів було ледь не нормою. Про

масовість цих порушень свідчать приклади з львівських ресторанів «Першотравневий» та «Москва» (Білецький, 1957: 6–7).

Попри те, що мережа закладів громадського харчування зростала, вона все ж не змогла витіснити традицію харчуватися вдома. Це підтверджують статистичні дані. Так, у 1956 році на території Дрогобицької та Львівської областей функціонувало 550 та 870 підприємств відповідно (ДАЛО. Ф. П-5001. Оп. 31. Спр. 60. Арк. 111; ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 5. Спр. 393. Арк. 81). У 1960 р. після ліквідації Дрогобицької області та її входження до складу Львівської області мережа закладів була розрахована на понад 46 тис. місць (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 91. Арк. 63). Отже, вона за кілька років значно зросла та продовжувала щорічно розширюватися. Проте темпи росту були недостатніми для задоволення реальних потреб. Наприклад, у Дрогобичі у 1962 р. на близько 46 тис. мешканців працювало лише 50 точок харчування (1535 місць). При цьому майже половина з цих місць (740) була розташована у відомчих закладах, що обмежувало доступ населення (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 486. Арк. 21). Заклади громадського харчування не зуміли замінити містянам домашню їжу через низку недоліків. Вони не були орієнтовані на сімейне відвідування: не було комфортних меблів, інтер'єр був не привабливий, а розміщення точок часто було незручним. Меню залишалося обмеженим, що ускладнювало формування звички до постійного відвідування. На відміну від західних країн, де відвідини ресторанів та кафе були частиною повсякдення, у західних областях України це явище в часи деєталінізації не набуло масового характеру.

Отже, більшість містян регіону, як і загалом по республіці, продовжували харчуватися вдома. Продовольство вони отримували з кількох джерел: державна та кооперативна торгівля (через магазини), колгоспні та стихійні ринки, приватні канали постачання (продукти від родичів з села та власна продукція).

Колгоспні ринки та стихійні базари були джерелом якісних та дефіцитних продуктів. Наприклад, у Львові на Галицькому базарі можна було придбати ваніль та лавровий лист, які були відсутні у магазинах (Рубан, 1953: 5). Окрім дефіциту, тут також реалізовувалися картопля, капуста, різні фрукти, м'ясо, молочні продукти, продукція лісового промислу та домашні соління. Продукти надходили на ринки кількома основними каналами. Перший, офіційний, передбачав продаж частини продукції безпосередньо колгоспами, за так званими «твердими» цінами. Значний обсяг

продтоварів надходив через приватну торгівлю – реалізацію селянами надлишків власної сільськогосподарської продукції.

Окрему категорію становили комерційні посередники. Попри те що їхня діяльність була криміналізована, вони виконували функцію регуляторів ринку та забезпечували населення дефіцитом. Проти них велася активна громадська кампанія, нерідко справа закінчувалась судовими вироками.

Внаслідок дефіциту продовольства у державній торгівельній мережі та високого попиту ринкові ціни суттєво перевищували магазинні. У третьому кварталі 1956 р. середні ціни на львівських ринках становили: борошно – 5–6 крб./кг, крупа – 6–7 крб./кг, картопля – 2–3 крб./кг, овочі – 4–8 крб./кг, м'ясо – 16–18 крб./кг, сало – 30 крб./кг, вершкове масло – 30 крб./кг, молоко – 2 крб./літр (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 5. Спр. 397. Арк. 88). Водночас стабільність ринків була низькою: в окремі роки обсяги продажів падали, і вони не завжди були забезпечені товаром у достатній кількості. За перші п'ять місяців 1960 р. у Львові було реалізовано на 29,5% менше сільськогосподарської продукції порівняно з аналогічним періодом попереднього року (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. Арк. 78–82). На травень 1963 р. план постачання овочів на львівські базари виконувався на 30–35% (ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 1574. Арк. 7).

Станом на 1953 р. більшість львівських колгоспних ринків мали незадовільну інфраструктуру: були відсутні павільйони, доріжки між рядами залишалися незаасфальтовані, а санітарно-гігієнічні умови були вкрай обмежені, зокрема не було де помити руки (ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 636. Арк. 5–12). Суттєве покращення санітарної ситуації почало спостерігатися лише наприкінці «відлиги».

Всупереч численним недолікам колгоспні ринки зберігали популярність. Це пояснювалося можливістю закупитися до відкриття магазинів, наявністю дефіцитних товарів. На колгоспних ринках продукти були якісніші та свіжіші, бо колгоспи нерідко притримували найліпшу продукцію для базарів з метою максимізації прибутку. Показово, що навіть представники керівного апарату, не довіряючи магазинам, купували продукти саме на ринках, приїжджаючи за ними на службових автомобілях (Іванців, 1953: 4). Варто, однак, зазначити винятки: у деяких містах регіону, переважно надмалих, вплив колгоспних ринків на харчування містян був менш значним. Це було зумовлено тим, що вони функціонували лише раз в тиждень.

Значна частина населення великих міст забезпечувала себе продовольством через при-

ватні канали постачання – продукти, привезені з села. Цей канал був особливо характерним для сільських мігрантів. Мотивація була двоякою: економічна вигода та недовіра до міських продуктів. Г. Боднар, на підставі зібраних інтерв'ю дійшла висновку, що до Львова сільські мігранти транспортували молочні продукти (молоко, сметану, сир), продукти тваринництва (яйця, м'ясо, смалець), овочі та фрукти (Боднар, 2010: 105).

Багато робітників західних областей активно вирощували овочі та картоплю. Фабрично-заводські профспілкові комісії сприяли їх обробітку, а влада не чинила перешкод транспортуванню врожаю. Повідомлення про це регулярно публікувалися в пресі. Деяка частина населення навіть утримувала птицю та худобу. Проте ця практика була обмежена 11 серпня 1959 р. Указом Президії Верховної Ради Української РСР «Про заборону утримання худоби в особистій власності громадян, які проживають у містах і робітничих селищах». Цей документ забороняв приватне утримання худоби в Києві, обласних центрах та їх околицях. Стосовно інших міст це питання вирішувалася Радою Міністрів Української РСР та обласними Радами депутатів трудящих.

Попри значну роль ринків та інших каналів постачання продукції, вони не могли замінити населенню державну торгівельну мережу. Магази́ни залишалися основним та звичним місцем придбання хліба, круп, рибних та овочевих консервів, ковбасних виробів та інших важливих продуктів. Державна торгівельна мережа в регіоні була значною: станом на 1960 р. налічувала 1780 торгових точок, з яких 1070 були спеціалізованими (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 100. Арк. 156). Переважна більшість закладів працювала за традиційним принципом: через прилавок, де продавець демонстрував та відпускав товар. Лише незначна кількість магазинів була переведена на систему самообслуговування. Головною перешкодою для її впровадження була критична нестача фасованих товарів. Наприклад, фасоване масло було зовсім відсутнє у продажу. У 1960 р. частка фасованої продукції становила: 30% маргарину, 6% м'ясних продуктів, 10% цукру, 10% олії, 3–4% кондитерських виробів, 5–6% макаронних виробів (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 100. Арк. 159).

Сервіс в державній торгівельній мережі був неідеальним. Регулярно фіксувалися порушення санітарно-гігієнічних норм (бруд в торгових залах, занедбані вітрини), проблеми з менеджментом (наявність неякісних товарів на прилавках та порушення графіку роботи). Показово, що бідність асортименту часто пояснювалася не

стільки об'єктивним дефіцитом, скільки недбалістю персоналу та системними недоліками у розподілі товарів. Однією з найпоширеніших скарг було хамське ставлення продавців до покупців. Це явище набуло настільки масового та системного характеру, що стало об'єктом сатиричного висміювання у журналі «Перець» (Юра, 1959: 4).

Партійне керівництво усвідомлювало проблеми та намагалося з ними боротися. Основна причина низької якості обслуговування полягала у засиллі кадрів із заплямованою репутацією, які йшли на низькооплачувану роботу з метою отримання незаконних доходів. Звідси відсутність ввічливості, недбале ставлення до майна та порушення графіку роботи. Системна проблема посилювалася тим, що таких працівників часто не звільняли, а переводили на інші торгові точки. З метою боротьби зі штучним дефіцитом у Львові та окремих районах області було впроваджено централізований та кільцевий завіз товарів, що дозволяло оминати корупційні ланки гуртової торгівлі (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 100. Арк. 155–156). Паралельно регулярно проводилися перевірки санітарного стану торгових точок. Ефективність таких заходів була низькою.

Хронічна нестача продуктів становила характерну рису повсякдення містян регіону періоду деєталінізації і була вирішальним фактором, що впливав на формування харчових звичок містян. Влада не публічно визнавала проблему. Так, у 1953 р. секретар Дрогобицького обкому КП України у листі до Л. Мельникова, секретаря Центрального комітету КП України, інформував: продуктів ледве вистачає для забезпечення об'єктів критичної інфраструктури, для відкритого продажу залишається незначна кількість (ДАЛО. Ф. П-5001. Оп. 17. Спр. 77. Арк. 78).

У період деєталінізації майже кожен ключовий продукт у певний час набував статус дефіцитного. Це підтверджують численні випадки локального дефіциту: у 1953 р. в Миколаївському районі півтора місяця була відсутня риба та рибні консерви (ДАЛО. Ф. П-5001. Оп. 17. Спр. 76. Арк. 77); у 1955 р. в окремих містах Дрогобицької області у продажу не було солі; (ДАЛО. Ф. П-5001. Оп. 25. Спр. 46. Арк. 8); у 1958 р. у Львові фіксували брак молока (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 6. Спр. 189. Арк. 75). Характерною проблемою стала нездатність влади налагодити безперебійне постачання овочів до міст, особливо ранніх.

Грошова реформа 1961 р. стала індикатором реального стану продовольчого забезпечення в західних областях оскільки вимагала збору інформації про реакцію населення та рівень товарного

наповнення. Показово, що Львів прозвітував про повне задоволення попиту, тоді як у більшості міст регіону ситуація була гірша. Наприклад, у Бориславі, Городку, Дрогобичі, Самборі та Трускавці була зафіксована нестача молока та молочних продуктів, жирів. У Добромилі, Бродах, Буську, Мостиську, Перемишлянах, Пустомитах, Рудках, Ходорові відчувалась відсутність однієї чи кількох з наступних позицій: крупи, ковбасні вироби, макарони, борошно та цукор. У таких містах, як Золочів, не задовольнялися потреби населення одразу у кількох категоріях, включаючи м'ясні жири, масло, ковбасні вироби, гречану крупу, макарони та борошно. Схожі проблеми були зареєстровані у Кам'янці-Бузькій, Новояворівську та Несторові (Жовква) (дефіцит оселедців, кондитерських виробів, олії, маргарину, консервів, круп). Таким чином, деномінація 1961 р. виявила глибоку регіональну диспропорцію у продовольчому забезпеченні, що посилювалася від обласного центру до периферії (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 289. Арк. 2, 17, 21, 28, 31, 46, 47, 49, 60, 69, 85, 92, 102, 108, 115, 120, 126, 134, 148).

Пік кризи припав на 1962-1964 рр. Ситуація була настільки гострою, що у Львові вдалися до надзвичайних заходів, організувавши постачання окремих видів продуктів робітникам через підприємства (ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 1572. Арк. 25). Свідок тих подій, К. Панас, згадує, що «у магазинах продуктів в той час майже не було» (Панас, 2001: 178). Кризова ситуація була характерна не лише для Галичини, але й для багатьох інших регіонів СРСР.

Відповідальність за нестачу продуктів на прилавках та у мережі громадського харчування перекладалася переважно на торгівельні організації (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 2. Арк. 53) та керівників промислових підприємств, які не змогли налагодити ефективну співпрацю з місцевими колгоспами (Бойко, Пасічник, Гунцев, 1958: 4). Це був офіційний, зовнішній наратив. Водночас на закритих партійних зборах представники влади називали системні причини дефіциту. Вони включали комплекс технологічних та аграрних недоліків, серед яких фігурували низька механізація праці, ігнорування досягнень сільськогосподарської науки, поганий насінневий фонд, недостатня кількість добрив (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 5. Арк. 50–52, 56–57). Крім того, виділялися інституційні і соціальні проблеми: поширеними були приписки (фальсифікація звітів) (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 6. Спр. 177. Арк. 23), відзначалася малоефективність шефської допомоги колгоспам та радгоспам від Львова (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8.

Спр. 2. Арк. 44, 51), зберігалася несправедлива оплата праці колгоспників (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 6. Спр. 172. Арк. 24).

Фундаментальна причина хронічної нестачі продуктів полягала у недоліках планової економіки. Через відсутність вільного ринку та адекватних стимулів суттєво збільшити виробництво сільськогосподарської продукції не вдавалося, а в окремі роки фіксувалося навіть падіння показників. Аналіз виробничих показників Львівської області демонструє відсутність прориву і стагнацію у ключових галузях. Порівняно з даними 1959 р., у 1964 р. зафіксовано падіння виробництва продукції тваринництва: виробництво молока на 100 га угідь зменшилося з 217,7 до 208 ц, м'яса (у забійній вазі) знизилося з 40,4 ц до 27 ц. Хоча врожайність деяких культур, як-от картоплі, зросла (з 56 ц до 94 ц/га), загальне падіння показників тваринництва підтверджувало неспроможність системи задовольнити попит (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 9. Спр. 10. Арк. 16–17, 41; ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 5. Арк. 14, 16, 19, 23).

Керівники відповідних відомств вживали заходів для поліпшення ситуації, проте поряд з раціональними діями застосовувалися ідеологічні та адміністративно-командні методи: оголошувались змагання, посилювався контроль за виконанням плану, пропагувалися нетипові для регіону сільськогосподарські культури, заохочувалося вирощування малопоширених видів свійських тварин. Наслідком таких рішень ставали анекдотичні випадки: голова одного з колгоспів купував у м. Стрий вершкове масло, щоб здати його державі для виконання плану (Карпусь, 1959: 3); школярі вирощували на шкільних подвір'ях кролів, аби їхнє м'ясо пішло на виконання державних зобов'язань (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 8. Спр. 5. Арк. 70, 182).

З метою заохочення колгоспів продавати державі сільськогосподарську продукцію понад плану (замість реалізації на ринках) було впроваджено механізм зустрічної торгівлі. Його суть полягала у тому, що колгоспи отримували право на позачергову купівлю дефіцитних промтоварів тільки після понаднормового продажу продукції державі. Наприклад, для позачергової купівлі вантажного автомобіля колгосп мав понаднормово продати державі 25 т молока або 75 т картоплі чи 20 т цибулі. Легкові ж автомобілі (право на придбання яких надавалося за молоко) вимагали здачі 20 т для «Волги» та по 15 т для «Перемоги» і «Москвича» (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 6. Спр. 185. Арк. 27).

Продуктовий кошик містян регіону не відрізнявся різноманіттям, панівними позиціями в ньому залишався хліб, м'ясо, овочі, картопля,

молочні продукти та крупи. Споживання фруктів та ягід обмежувалося місцевими видами: яблука, сливи, груші, черешні та вишні. Екзотичні фрукти були практично недоступні: у Львові апельсини продавали раз на півріччя, а банани взагалі було неможливо купити. Станіслав Лем, який народився у 1921 р., згадував, що у роки його дитинства вони просто лежали у вітрині магазину (Лем, 2017: 14). У радянські часи подібне годі уявити. Багато містян регіону попробували банани вже в часи незалежності України. Цей факт підтверджує, зокрема, відомий львівський музикант та письменник І. Лемко (Лемко, 2007: 51). Загалом, містяни Галичини в період деєсталінізації майже не мали доступу до продуктів, вироблених поза межами СРСР чи дружніх країн. Це різко контрастувало із ситуацією 1918–1939 рр. Історик Роман Генегга відзначає, що в той період «кожна львівська господиня поряд із традиційними та здавна поширеними на Галичині, могла купити будь-які продукти чи приправи, що їх пропонувала тогочасна кулінарна культура». Мова йде про пармезан, мигдаль, трюфелі, апельсини, мандарини, лимони (Генегга, 2019: 51).

Хліб був найважливішим харчовим продуктом для містян регіону, становлячи основу щоденного регіону всіх соціальних груп. З ним вживали більшість перших та других страв, робили канапки (бутерброди) на сніданок та для перекусів на роботі чи навчанні. Влада, усвідомлюючи значення хліба в повсякденні громадян, прагнула суворо контролювати його постачання. Наприклад, у Львові міськвиконком щомісяця затверджував фонд хліба та булочних виробів. Фонд борошна, який у лютому 1954 р. складав 29 52,9 т борошна (4052 т у перерахунку на хліб) (ДАЛО. Ф. П-6. Оп. 2. Спр. 640. Арк. 91), зріс до 3,842 т (5,239 т хліба) у лютому 1958 р. Це зростання супроводжувалося детальною розбивкою за сортами: з обойного борошна 840 т, з пшеничного борошна I го гатунку – 1680 т, красносельського, булки I го і II го гатунку – 1237 т, булочних і бараночних виробів – 1482 т (ДАЛО. Ф. П-6. Оп. 2. Спр. 898. Арк. 6). Хоча якість хліба здебільшого була високою, на полиці потрапляв і бракований (горілий, недопечений, зі сторонніми предметами) (ДАЛО. Ф. П-6. Оп. 2. Спр. 894. Арк. 7). У великих містах, як-от у Львові, хліба переважно вистачало, але в периферійних містах асортимент був вкрай обмежений (3–4 назви). Іноді пекарні не виконували замовлення торгових організацій (ДАЛО. Ф. П-3. Оп. 6. Спр. 169. Арк. 83–84). В окремі роки відчувався певний дефіцит, були черги. Найгірше ситуація настала у 1963–1964 рр., коли навіть у

Львові, за свідченням К. Панаса «хліб був лише чорний, наполовину з горохом» (Панас, 2001: 178). Проте хронічна криза панувала у селах. В. Шпіцер, перший міський голова Львова, згадував, що з 7 років був змушений ходити пішки через ліс до курортного селища Моршина по хліб, бо у сільській крамниці можна було купити тільки гас для лампи, цукерки «подушечки» та горілку (Шпіцер, 2014: 16). Турист з США, М. Прокопів, на початку 60-х рр. дивувався, що до його рідного села хліб «привозять з міської пекарні раз на тиждень» і він був поганої якості (Прокопів, 1972: 71).

Вміст продуктового кошика містян залежав не стільки від гастрономічних вподобань, скільки від матеріального становища та соціального статусу. Якщо високооплачувані робітники великих підприємств з платнею 100–120 рублів могли собі дозволити м'ясо, молоко, свіжі овочі, то представники низькооплачуваних професій із зарплатою 35–40 рублів – ні. Цей розрив ілюструють ціни: у травні 1963 р. молода картопля коштувала 20–30 копійок за кілограм, а свіжа капуста сягала 2 крб. (ДАЛО. Ф. Р-6. Оп. 2. Спр. 1572. Арк. 8). Люди з низькими доходами були змушені обмежуватися низькоякісними та дешевими продуктами: тельбухами, некондиційними овочами, смальцем, дешевими овочевими та рибними консервами.

З наявних продуктів містяни регіону готувало прості, але поживні страви: каші, супи, борщі, пюре, голубці, вареники (пироги), тертюхи (деруни), невігядливі м'ясні страви (відбивні, котлети, гуляші). Хоча в окремих родинах зберігалися традиції готувати регіональні страви, зокрема флячки (густий суп з рубців), бігос (тушкована з овочами та м'ясом капуста), мізерію (салат з огірків, заправлений сметаною), польська кулінарна традиція в регіоні поступово трансформувалась, поступаючись радянській та кавказькій кухні. Шашлики, чанахи, чахохбілі, чебуреки набули надзвичайної популярності в роки «відлиги». Ця кулінарна мода поширювалася завдяки фільмам, телебаченню, художній літературі, переселенцям з інших республік. Заклади громадського харчування зіграли важливу роль у її популяризації. Також у цей період набули популярності страви, характерні для радянського побуту: салати з великою кількістю майонезу, пироги з начинкою, наїдки з рибних консервів.

Культура споживання їжі суттєво залежала від віку та соціального. У «старих» міських родинах підтримували традиції: збиралися за столом тричі на день, на завершення трапези пили з маленьких старовинних горняток міцну натуральну чорну каву (Білас, 2015: 114). В таких сім'ях закупка про-

дуктів, приготування страв лягала на плечі старшої жінки, яка зазвичай не працювала. Натомість у родинах партійної і господарської верхівки збиралися переважно на вечерю, а вели господарство служниці, які не тільки гляділи дітей, прибирали, але й ходили за продуктами, готували. Іншою моделлю були гуртожитки, де студенти та молоді безсімейні робітники переселенці з сіл нерідко готували та харчувалися спільно (Боднар, 2010: 106). Водночас багато пересічних містян західних областей через погані житлові умови були змушені їсти в незручних місцях: за письмовим столом чи з дерев'яних табуретів, сидючи на ліжку.

**Висновки.** Попри зростання мережі закладів громадського харчування, містяни регіону переважно харчувалися вдома. Продукти вони купували в мага-

зинах, на базарах та ринках; багато робітників виробляли сільськогосподарську продукцію власноруч. Хронічна нестача продуктів, спричинена системними недоліками планової економіки, залишалася постійним чинником, що впливав на харчування. Продуктовий кошик міського населення західних областей складався переважно з місцевих товарів, а в приготуванні простих страв відчувався складний кулінарний вплив місцевих сільських, польських міських, а також радянської та кавказької кухонь. Проблема харчування є перспективною для подальшого вивчення. Додаткового висвітлення потребують питання стратегій виживання людей низькооплачуваних професій, харчування невеликих замкнутих релігійних меншин у розрізі регіональної історії, а також збереження місцевих кулінарних традицій.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Боднар Г. Львів. Щоденне життя міста очима переселенців із сіл (50–80-ті роки XX ст.) : монографія. Львів : Вид. центр ЛНУ імені Івана Франка, 2010. 338 с.
2. Бойко Ю., Пасічник, Гунцев. За нарядами. *Перець*. 1958. № 14. С. 4.
3. Білас Л. Миттєвості приємного спілкування. *Українська музика*. 2015. Число 3. С. 114–115.
4. Білецький М. Торгівля з перешкодами. *Перець*. 1957. № 16. С. 6–7.
5. Генєга Р. Система громадського харчування повоєнного Львова: старі та нові практики. *Український історичний журнал*. 2019. № 3. С. 49–73.
6. Гуревич С. Комісійній торгівлі – широку дорогу. *Вільна Україна*. 1954. 20 липня. № 170. С. 3.
7. Державний архів Львівської області України (ДАЛО).
8. Іванців П. В одноперчан. За півником. *Перець*. 1953. № 22. С. 4.
9. Кагальна М. Повсякденне життя вчителів УРСР у другій половині 1950-х – першій половині 1960-х рр. : дис. ... канд. іст. наук : 07.00.01. Київ, 2015. 248 с.
10. Карпуть В. Оце так весілля! *Перець*. 1959. № 3. С. 3.
11. Лем С. Високий замок. Шпиталь Преображення. Людина з Марса. Ранні оповідання. Юнацькі вірші. Тернопіль: Богдан, 2017. 720 с.
12. Лемко І. Львів понад усе: спогади львів'янина другої половини 20-го століття. Львів: Піраміда, 2007. 186 с.
13. Лук'яненко О. В. Повсякдення колективів педагогічних ВНЗ Української РСР часів деєсталізації (1953–1964) : дис. ... канд. іст. наук : 07.00.01. Полтавський нац. пед. ун-т ім. В. Г. Короленка. Полтава, 2012. 320 с.
14. Панас К. Карів і карівці. Львів: КП «Видавництво «Кобзар», 2001. 486 с.
15. Прокопів М. З Городиславич – у світ широкий. Нью-Йорк, 1972. 126 с.
16. Рубан Д. Чортополох. *Перець*. 1953. № 21. С. 5.
17. Тевікова О. Повсякденне життя громадян УРСР: соціальні та культурні аспекти (1953–1964) : дис. ... канд. іст. наук : 07.00.01. Полтава, 2010. 305 с.
18. Шпіцер В. Рікою пам'яті. Львів : Тиса, 2014. 352 с.
19. Якубець А. В. Повсякденне життя України другої половини 1940-х – середини 1960-х років: за публікаціями журналу «Перець» : дис. ... канд. іст. наук : 07.00.01. Київський національний університет імені Тараса Шевченка. Київ, 2019. 284 с.

### REFERENCES

1. Bodnar H. (2010) Lviv. Shchodenne zhyttia mista ochyma pereselentsiv iz sil (50–80-ti roky XX st.): monohrafiia [Lviv. Daily life of the city through the eyes of migrants from villages (1950s – 1980s): monograph] Lviv: Vydavnychiy tsentr LNU imeni Ivana Franka. 338 p. [in Ukrainian].
2. Boiko Yu., Pasichnyk, Huntsev. (1958) Za nariadamy [According to orders] Perets. No. 14. P. 4 [in Ukrainian].
3. Bilas L. (2015) Myttievosti pryiemnoho spilkuvannia [Moments of pleasant communication] Ukrainska muzyka. No. 3. P. 114–115 [in Ukrainian].
4. Biletskyi M. (1957) Torhivlia z pereshkodamy [Trade with obstacles] Perets. No. 16. Pp. 6-7 [in Ukrainian].
5. Henegha R. (2019) Systema hromadskoho kharchuvannia povoiennoho Lvova: stari ta novi praktyky [The public catering system of postwar Lviv: old and new practices] Ukrainskyi istorychnyi zhurnal. No. 3. Pp. 49–73 [in Ukrainian].
6. Hurevych S. (1954) Komisiinii torhivli – shyroku dorohu [Give commission trade a broad road] Vilna Ukraina. 20 July. No. 170. P. 3 [in Ukrainian].
7. Derzhavnyi arkhiv Lvivskoi oblasti Ukrainy [State Archives of Lviv Region] (DALO) [in Ukrainian].

8. Ivantsiv P. (1953) V odnoperchan. Za pivnykom. [At odnoperchan`s. After the rooster] Perets. No. 22. P. 4 [in Ukrainian].
9. Kahalna M. (2015) Povsiakdenne zhyttia vchyteliv URSR u druhi polovyni 1950-kh – pershii polovyni 1960-kh rr.: Dys. ... kand. ist. nauk: 07.00.01 [Everyday life of teachers in the Ukrainian SSR in the second half of the 1950s – first half of the 1960s] Kyiv. 248 p. [in Ukrainian].
10. Karpus V. (1959) Otse tak vesillia! [What a Wedding!] Perets. No. 3. P. 3 [in Ukrainian].
11. Lem S. (2017) Vysoky zamok. Shpytal Preobrazhennia. Liudyna z Marsa. Ranni opovidannia. Yunatski virshi [High Castle. Hospital of the Transfiguration. The Man from Mars. Early Stories. Juvenile Poems] Ternopil: Bohdan. 720 p. [in Ukrainian].
12. Lemko I. (2007) Lviv ponad use: spohady lvivianyna druhoi polovyny 20-ho stolittia [Lviv Above All: Memoirs of a Lviv resident of the second half of the 20th century] Lviv: Piramida. 186 p. [in Ukrainian].
13. Lukianenko O. V. (2012) Povsiakdennia kolektyviv pedahohichnykh VNZ Ukrainskoi RSR chasiv destalinizatsii (1953–1964): Dys. ... kand. ist. nauk: 07.00.01 [Everyday life of pedagogical HEI collectives in the Ukrainian SSR during De-Stalinization (1953–1964)] Poltavskyi natsionalnyi pedahohichnyi universytet imeni V. H. Korolenka. Poltava. 320 p. [in Ukrainian].
14. Panas K. (2001) Kariv i karivtsi [Kariv and its people] Lviv: KP «Vydavnytstvo «Kobzar». 486 p. [in Ukrainian].
15. Prokopiv M. (1972) Z Horodyslavych – u svit shyrokyi [From Horodyslavichi to the Wide World] New York. 126 p. [in Ukrainian].
16. Ruban D. (1953) Chortopolokh [Thistle] Perets. No. 21. P. 5 [in Ukrainian].
17. Tievikova O. (2010) Povsiakdenne zhyttia hromadian URSR: sotsialni ta kulturni aspekty (1953–1964): Dys. ... kand. ist. nauk: 07.00.01 [Everyday life of citizens of the Ukrainian SSR: social and cultural aspects (1953–1964)]. Poltava. 305 p. [in Ukrainian].
18. Shpitser V. (2014) Rikoiu pamiati [By the river of memory] Lviv: Tysa. 352 p. [in Ukrainian].
19. Iakubets A. V. (2019) Povsiakdenne zhyttia Ukrainy druhoi polovyny 1940-kh – seredyny 1960-kh rokiv: za publikatsiiamy zhurnalu «Perets»: dys. ... kand. ist. nauk: 07.00.01 [Everyday life in Ukraine from the late 1940s to the mid-1960s: Based on publications of the magazine «Perets»] Kyivskyi natsionalnyi universytet imeny Tarasa Shevchenka. Kyiv. 284 p. [in Ukrainian].

Дата першого надходження рукопису до видання: 28.10.2025

Дата прийнятого до друку рукопису після рецензування: 28.11.2025

Дата публікації: 19.12.2025