



ROMAN HENEHA

 <https://orcid.org/0000-0002-0346-405X>

Lwowski Uniwersytet Narodowy im. Iwana Franki

„Przy partyjnym stole”

Dostawy towarów spożywczych dla nowej elity lwowskiej w latach 1944-1947

Badanie nad problematyką związaną z kulturą żywienia i konsumpcją w czasach sowieckich jest bardzo ważne z powodu niewielkiej liczby dotychczas opublikowanych prac naukowych poświęconych powojennym tradycjom rodzinnym we Lwowie. Należy zauważyć, że dotychczas traktowanie pożywienia jako jednego z elementów kultury duchowej było prerogatywą badań raczej etnologicznych¹ lub filozoficznych². Badając problem z punktu widzenia tradycyjnych praktyk obrzędowych czy też jako osobliwą sferę humanistyki, pozostawiono na uboczu jeszcze cały segment ewolucji zagadnienia wyżywienia w mieście. Warto podkreślić, że w ostatnim czasie zainteresowanie jedzeniem jako jednym z kluczowych elementów życia codziennego wzrasta, pojawiła się nawet cała grupa ukraińskich badaczy pracujących na tym polu³. Zakres

¹ Л.Ф. Артюх, *Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження*, Київ 1977; Н. Боренько, *Буденна, святкова та ритуально-обрядова їжа*, [w:] *Етнокультура Рівненського Полісся*, упоряд. В. Ковальчук, Рівне 2009, s. 95-110.

² О.М. Варипаєв, *Філософія їжі. Концептуальні підходи для осмислення феномену, „Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг”* (Харків) 2012, вип. 1(2), s. 319-325.

³ О.М. Мовчан, *Громадське харчування робітників УРСР у 1930-ті рр.*, „Проблеми історії України: факти, судження, пошуки” (Київ) 2011, вип. 20, s. 211-238; Т.В. Оніпко, *Кооперативне громадське харчування в контексті державної продовольчої політики другої половини 1920-х рр.*, „Наукові записки [Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського]. Серія історична” (Вінниця) 2011, вип. 19, s. 201-207; О. Брайченко, *Культура харчування українців у 1920-1930-х рр.: тенденції та зміни*, „Етнічна історія народів Європи”

ich prac naukowych obejmuje jednak lata i regiony, które nie mieszczą się w chronologicznych i geograficznych granicach moich badań. Prócz tego należy zauważyć, że Lwów do II wojny światowej należał do zupełnie innego systemu politycznego, który koncentrował się na prywatnych zasadach gospodarowania. Po wojnie zmieniła się etniczna sytuacja w mieście, a co za tym idzie także paradygmat miejskiego żywienia. Te czynniki utrudniają skorelowanie badań z innymi miastami Ukraińskiej Socjalistycznej Republiki Sowieckiej, które miały inne doświadczenie funkcjonowania w bolszewickich warunkach.

W pewnej mierze tradycje kulinarne wspólne dla wielu miast sowieckich i przeniesione przez bolszewików do Lwowa znajdują odzwierciedlenie w literaturze specjalistycznej masowo drukowanej w tamtych czasach. Za kulinaryny bestseller niezaprzeczalnie uchodziła książka o smacznym i pożywnym jedzeniu⁴. Począwszy od 1939 r. przez kolejne dziesięciolecia dodrukowywano ją w milionowych nakładach. Był to bogato ilustrowany poradnik dotyczący odżywiania całej rodziny, który opublikowano zarówno po ukraińsku, jak i po rosyjsku. Autorzy bazowali na przepisach kuchni rosyjskiej, ukraińskiej i innych narodów zamieszkujących Związek Sowiecki. Jej celem było stworzenie kompendium wiedzy o najważniejszych osiągnięciach kuchni sowieckiej.

Lepsze zrozumienie sowieckich praktyk żywieniowych możliwe jest także dzięki lekturze poradnika pt. *Kulinarija* [Kulinaria] wydanego przez wydawnictwo Gostorgizdat (Госторгиздат)⁵. W porównaniu z poprzednią książką w tej autorzy bardziej skupili się na przygotowaniach do gotowania, oferując nie tylko przepisy, ale także opis etapu przyrządzania potraw i udzielając ponadto porad odnośnie do serwowania gotowych dań. Do osobnej grupy poradników żywieniowych zalicza się w literaturze przedmiotu prace o charakterze technicznym, w których analizowano surowce spożywcze, ukazywano charakter ówczesnej produkcji, zaznajamiano z podstawowymi jej rodzajami⁶. Warto zauważyć, że władze nie skupiały się na rozwoju i kultywowaniu miejscowych tradycji kulinarnych, miały do nich stosunek w większości obojętny, rzadziej uprzedzony. Pierwsza galicyjska książka kulinarna, autorstwa znanej gospodyni Dariji Cwek, ujrzała światło dzienne dopiero w 1961 r.⁷ Autorka skupiała się przeważnie na miejscowych wypiekach, podając szczegółowe przepisy na różnorodne pieczywo, torty, babki i drobne słodczyce. W książce opisano wiele lokalnych przysmaków – np. torty stanisławowski, dowbusz, Wanda – i zawarto w niej informacje o ucieraniu maku pałką w makutrze. Wszystkie te sprawy, na pierwszy rzut oka archaiczne, ale wówczas bliskie pod względem kulturowym (etnicznym), przy-

(Київ) 2017, вип. 53, s. 107-114; eadem, *Кухарські книги початку ХХ ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців*, „Українознавство” (Київ) 2018, № 1, s. 30-41; О.В. Стяжкіна, *Престижне харчування у підпорядкованій Україні в серед. 1960-х-серед. 1980-х рр. Уявлення та практики*, „Нові сторінки історії Донбасу” (Вінниця) 2018, вип. 27, s. 171-192.

⁴ *Книга о вкусной и здоровой пище*, ред. О.П. Молчанова, Д.И. Лобанова, М.О. Лифшица, Н.П. Цыпленкова, Москва 1952.

⁵ Л.А. Маслов, *Кулинария*, Москва 1951.

⁶ А.Г. Конников, В.Г. Кирилов, *Технология колбасного производства*, Москва 1952.

⁷ Д. Цвек, *Солодке печиво*, Львів 1961.

ciągały czytelniczki i czytelników. Książka cieszyła się wielką popularnością wśród gospodyń, przepisy w niej zawarte zawsze się sprawdzały, przedrukowywano je także w lokalnej prasie sowieckiej. *Sołodke peczywo* [Słodkie wypieki] wraz z innymi książkami Dariji Cwek⁸ miały wiele wydań i odcisnęły istotne piętno na popularyzacji galicyjskich tradycji kulinarnych.

Opracowanie ówczesnej literatury kulinarnej pozwala zrozumieć podstawowe zasady i kierunki przyszłego rozwoju stalinowskiego żywienia we Lwowie. Jednocześnie dla skreślenia całego obrazu kultury żywieniowej tytułowej grupy, czyli nowych lwowskich elit, ta uniwersalna i zarazem typowa dla ogółu społeczeństwa sowieckiego literatura może okazać się niedostateczną podstawą źródłową. Przywołanie szerokiej gamy źródeł archiwalnych i wspomnień pozwoli ukazać życie miasta w warunkach systemu kartkowego, ujawnić odrębne upodobania i gusta kulinarne lwowian, zrekonstruować wreszcie system miejskiego żywienia.

Celem moich badań jest dokonanie analizy nowych praktyk żywieniowych komunistycznych elit Lwowa, które kształtowały się na tle przemian pojęciowych i etnicznych będących skutkiem wojny i działalności władz sowieckich po jej zakończeniu.

W przededniu nadejścia bolszewików lwowska kultura żywieniowa bazowała na tradycjach polskiej, żydowskiej, ukraińskiej i austriackiej kuchni. Etniczna różnorodność, związane z nią zainteresowania i warunki życia przyczyniły się do uformowania we Lwowie osobliwego środowiska kulinarnego, które było wspólne dla kilku grup narodowych. Powrót bolszewików do Lwowa w lipcu 1944 r. miał zupełnie inny charakter i przyczynił się do zmian nie tylko politycznych, ale i etnicznych, które głęboko wpłynęły na tryb życia i odżywianie się mieszkańców miasta. Deklaracje o konieczności zrzekania się własności prywatnej, a później realizacja tej idei, rozszerzenie systemu kartkowego i sowieckiego trybu żywienia publicznego, nowe zasady handlu i świadczenia usług szybko upodobiły Lwów do innych miast sowieckich. Na przemianę kulinarnych upodobań wpływali napływający do miasta urzędnicy, wojskowi i robotnicy ze wschodu, którzy zamieszkali niegdyś polskie, żydowskie i ukraińskie domy i od tego czasu stanowili większość w mieście. Wszyscy oni przyjechali do Lwowa nie tylko wraz z nadejściem nowego ładu politycznego, ale i z własnymi gustami i wyobrażeniami na temat odżywiania. To właśnie te środowiska stanowiły trzon rodzących się wówczas nowych komunistycznych elit miasta.

W 1946 r. Rosjanie i Żydzi stanowili ponad 37% kierownictwa przedsiębiorstw i instytucji, a w 1949 r. ten wskaźnik przewyższył 60%⁹, nie wliczając kadry kierowniczej, która była narodowości ukraińskiej i przenosiła się do Lwowa ze wschodu. Większość z nich deklarowała narodowość ukraińską, choć we wszystkich przejawach życia trzymali się bliższych im rosyjskich wzorców. Przyjezdni zatem stanowili nową rosyjskojęzyczną społeczność, która miała klarowne ramy i do której dołączyć mogli jedynie nieliczni wybrańcy spośród miejscowych elit. Tych nielicznych galicyjskich Ukraińców, którzy jeszcze pozostali w lwowskich zakładach pracy, często

⁸ Еadem, *У будні і свята*, Львів 1992.

⁹ К. Кондратюк, *Зміни етносоціального складу населення Львова (1944-2000)*, „Львів. Місто, суспільство, культура” 2007, т. 6, s. 610.

nazywano bandytami („banderowcami”) i przy pierwszej lepszej okazji zwalniano¹⁰. Taka polityka kadrowa dość szybko dała się we znaki mieszkańcom miasta. Już w 1948 r. lwowska obwodowa administracja partyjna, która wyznaczała kierunki wszystkich bolszewickich działań i bez której nie można było otrzymać kierowniczego stanowiska, składała się w 49,1% z Rosjan, podczas gdy Ukraińcy stanowili tylko 37,5% (w większości byli to przybyli ze wschodu), a przedstawiciele innych narodowości – 13,4%. Dopiero pod koniec 1953 r. odsetek Ukraińców i Rosjan się wyrównał. Kierownicy narodowości ukraińskiej lub takiego pochodzenia piastowali 43,4% kierowniczych stanowisk, Rosjanie – 42%, a przedstawiciele innych narodowości – 14,6%¹¹. Z prostych wyliczeń wynika, że nawet z Ukraińcami przybyłymi ze wschodu miejscowi mieszkańcy stanowili mniejszość w lokalnych organizacjach partyjnych i nie mogli pełnić odpowiedzialnych funkcji. Wykwalifikowane miejscowe kadry pozostawały nieaktywne także w sektorze oświaty. Ogólna liczba wykładowców na uczelniach Lwowa według stanu na 25 grudnia 1944 r. wynosiła 635 osób, spośród których tylko 122 były Ukraińcami lub Polakami. Z wszystkich wykładowców jedynie 460 osób miało wyższe wykształcenie. Analogicznie było z miejscowymi nauczycielami – 125 osób spośród 894 wówczas zameldowanych w mieście¹².

W przedsiębiorstwach i spółdzielniach przemysłowych we Lwowie na kierowniczych stanowiskach pracowało jedynie 57 miejscowych Ukraińców. Było to: 24 dyrektorów przedsiębiorstw, 8 głównych inżynierów, 5 naczelników oddziałów kadr, 14 szefów brygad (arteli) i 6 kierowników produkcji w nich¹³.

W pierwszych latach po wojnie we lwowskiej Radzie Miasta i w radach dzielnicowych było tylko 41 miejscowych Ukraińców. Wszyscy oni obejmowali jedynie drugorzędne stanowiska instruktorów lub inspektorów, a co najwyżej kierowników oddziałów poszczególnych sektorów¹⁴. Trudności z integracją miejscowych Ukraińców w nowej sowieckiej strukturze społecznej i ekonomicznej były nawet omawiane niejednokrotnie na posiedzeniach Komitetu Centralnego Komunistycznej Partii (bolszewików) Ukrainy (KC KP(b)U)¹⁵, ale nie poskutkowało to zmianami na tym polu. W kwestii obsadzenia kierownictwa przedsiębiorstw nadal decydowały nie kwalifikacje, lecz względy ideologiczno-partyjne¹⁶. Miejscowi Ukraińcy nie mieli zbyt wielkich szans na objęcie takich posad.

Według danych Komitetu Miejskiego KP(b)U – stan na 16 kwietnia 1950 r. – we Lwowie mieszkało 378 552 mieszkańców (z czego 144 583 przybyło ze wschodniej Ukrainy, 93 379 było Rosjanami, 80 179 to miejscowi Ukraińcy, 29 893 – Polacy,

¹⁰ Державний архів Львівської області (dalej: ДАЛО), ф. П-3: Львівський обласний комітет КП(б)У, оп. 2, спр. 127, арк. 47, 48, 50.

¹¹ *Львівська обласна партійна організація. Короткий нарис*, ред. В.Ю. Маланчук, О.І. Смолінчук, В.В. Колісник, Львів 1961, s. 192.

¹² ДАЛО, ф. П-4: Львівський міський комітет КП(б)У, оп. 1, спр. 17, арк. 1, 7 (obliczenia własne autora artykułu).

¹³ Ibidem, арк. 6-7.

¹⁴ Ibidem, арк. 6.

¹⁵ ДАЛО, ф. П-3, оп. 3, спр. 434, арк. 23.

¹⁶ ДАЛО, ф. П-3, оп. 1, спр. 193, арк. 41-42, 66.

18 614 – Żydzi, 4894 – przedstawiciele innych grup narodowych, ok. 5 tys. – przesiedleńcy z Polski)¹⁷. Na podstawie tych danych można skonstatować, że liczba miejscowych Ukraińców wśród bolszewickiej elity jest stosunkowo mała w porównaniu z innymi mieszkańcami Lwowa. Konsekwencją takiej polityki był transfer starej sowieckiej elity ze wschodu, która wtopiła się w tkankę społeczną miasta. Nie zwracała ona zbyt dużej uwagi na potrzeby miejscowej ludności ukraińskiej, która pozostawała na uboczu życia społeczno-politycznego, a właściwie dla której – według bolszewików – nastąpiło „wyzwolenie” Lwowa. W tym przypadku podwójne standardy wraz z totalitarnymi metodami były podstawą polityki stosowanej przez nową władzę w mieście. Już samo rozróżnienie na swoich i obcych potwierdzało głęboki podział sowieckiego społeczeństwa, który miał też swoje odzwierciedlenie w sferze żywienia. Elity partyjne i miejskie żywiły się i kupowały produkty w jednych miejscach, inwalidzi i weterani wojenni w drugich, robotnicy w jeszcze innych, a uczniowie i studenci mieli swoje jadalnie i bufety. Mimo deklarowanej bezklasowości społeczeństwa sowieckiego nowa władza podczas zaopatrywania Lwowa w produkty wprowadzała głęboką kastowość i wyraźny brak równości.

Od 1 września 1944 r. na Lwów rozciągnięto aprobowany w ZSRS system reglamentacji produktów spożywczych w stanie wojny. System dystrybucji kartek żywnościowych cechował się złożonym podziałem na różne ich rodzaje oraz dużą biurokracją procesu jego realizacji. Wprowadzono wówczas cztery zasadnicze kategorie kartek pod względem przynależności społecznej obywatela, tzn. obowiązywały osobne kartki odpowiednio dla urzędników, robotników, osób niepracujących (w tym osób będących na czymś utrzymaniu) oraz dla dzieci do 12. roku życia. Kartki na chleb, w przeciwieństwie do innych kartek na produkty, były dystrybuowane codziennie i miały dwie kategorie: pierwsza uprawniała do zakupu 800 g chleba, druga – 500 g¹⁸. Przeciętny mieszkaniec Lwowa (posiadacz zwyczajnej kartki) mógł otrzymać średnio: 1800 g mięsa bądź ryby, 400 g tłuszczu, 1200 g kasz lub makaronu, 400 g cukru, 500 g (według dobowej normy) chleba¹⁹. Natomiast kierownictwo miasta w przeciwieństwie do przeciętnych mieszkańców Lwowa mogło liczyć na o wiele bardziej kaloryczne racje.

Wraz z wprowadzeniem systemu kartkowego lwowskie elity partyjne, wojskowe i częściowo robotnicze otrzymywały dodatkowe, niewliczane w limit wyżywienie²⁰. Cała partyjna nomenklatura wraz z pracownikami Komitetu Wykonawczego otrzymywała kartkowe i regulaminowe zabezpieczenie wyższego rzędu w resortowych zakładach żywnościowych. Przede wszystkim w państwowych jadalniach dla urzędników dodatkowo (prócz zwyczajnego kartkowego zabezpieczenia) proponowano

¹⁷ ДАЛО, ф. П-4, оп. 3, спр. 460, арк. 44-45.

¹⁸ *Сборник важнейших приказов и инструкций по вопросам карточной системы и нормированного снабжения*, ред. В.А. Самолов, Ленинград 1945, s. 64, 78.

¹⁹ ДАЛО, ф. Р-119: Львівський державний університет імені Івана Франка, оп. 6, спр. 4, арк. 1.

²⁰ ДАЛО, ф. Р-100: Уповноважений держплану при Раді Міністрів СРСР у Львівській області, оп. 1, спр. 1, арк. 145, 146.

obiady typu „A” (200 g chleba codziennie oraz miesięcznie na obiady wydawano: 6 kg mięsa lub ryby, 800 g tłuszczów, 15 jajek, 1 l mleka itd.) oraz żywność typu „B” (200 g chleba codziennie, a miesięcznie: 5 kg mięsa lub ryby, 800 g tłuszczów, 10 jajek, 1 l mleka). Dodatkowe regulaminowe wyżywienie typu „A” oraz chleb pierwszej kategorii otrzymywało 500 uprzywilejowanych osób, wyżywienie typu „B” oraz chleb drugiej kategorii otrzymywało 850 osób. W ten sposób w porównaniu z posiadaczami zwyczajnych kartek komunistyczni wódarze miasta dzięki regulaminowemu wyżywieniu otrzymywali o wiele lepsze zabezpieczenie (swoją drogą, otrzymywali oni także te zwykłe kartki). W niektórych przypadkach przewidziane ustawowo racje żywniowe zamieniano na suchy prowiant. Wśród amerykańskich produktów szczególne miejsce zajmowały konserwy mięsne i słonina. Amerykańska żywność w puszkach była ważnym elementem wyżywienia w powojennym Lwowie jeszcze przez kilka lat. Dopiero w połowie 1946 r. lwowski Komitet Wykonawczy zobowiązał Obltorhwiddil [obwodowy wydział handlowy] do zamiany „amerykańskich tłuszczów” na tłuszcze pochodzenia zwierzęcego z lokalnej produkcji²¹.

Urzednicy kontrolujący reglamentację żywności we Lwowie niejednokrotnie wykorzystywali zajmowane stanowisko, by otrzymać produkty poza przysługującym limitem. Od stycznia do marca 1945 r. władze miejskie we Lwowie poza wyznaczonymi limitami zamówiły w Miśktorhwiddilu [miejskim wydziale handlowym] 85 kg soli, 630 paczek zapalek, 50 kg sera (za który zapłacono gotówką), wyroby mięsne (dla zabezpieczenia 70 osób), 80 l wódki za sam styczeń, 75 l – za luty, 30 kg cukru, mleko (1250 l tylko w marcu) itp. z przeznaczeniem dla Komitetu Wykonawczego. Prócz tego pracownicy tegoż komitetu mogli otrzymać bezimienne talony na żywność do użycia według własnego uznania²². Podobna praktyka miała miejsce także w kolejnych miesiącach 1945 r., gdy potrzeby miejskiego Komitetu Wykonawczego wzrosły, zwłaszcza jeśli mowa o asortymencie napojów alkoholowych. Lwowska produkcja wódki, nawet po zamknięciu części zakładów, w latach 1945-1951 zwiększyła się ponad 81,2 razy, podczas gdy lokalna produkcja innych towarów wzrosła tylko 5 razy²³. Jak wspominał lwowianin Ryszard Gansiniec, „w grudniu 1944 r. ceny poszły w górę, bo zimno i święta. Tylko na jedną wódkę, jaka nas tu zalewa, cena ciągle spada”²⁴. Tak oto w okresie kwiecień-czerwiec 1945 r. władze zamówiły miesięcznie 170 l wódki, 500 paczek zapalek, 70 kg soli, 35 kg cukru, 5 kg herbaty, 9 kg drożdży. Komitet Wykonawczy otrzymywał też miesięcznie 60 kg białego chleba i 16 kg czarnego. Wszystkie te deficytowe produkty zostały wydane na bezimienne talony, od czasu do czasu wymieniane na nadliczbowe kartki na chleb dla urzędników²⁵.

²¹ ДАЛО, ф. Р-6: Виконавчий комітет Львівської міської Ради депутатів трудящих, оп. 2, спр. 194, арк. 250.

²² ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 62, арк. 217, 220, 221, 222, 224, 225.

²³ *Радянський Львів 1939-1955. Документи й матеріали*, ред. М. Івасюта, Львів 1956, s. 342, 335.

²⁴ R. Gansiniec, *Notatki lwowskie (1944-1946)*, Wrocław 1995, s. 15.

²⁵ ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 62, арк. 242, 250.

Nomenklatura niższego rzędu mogła liczyć na pomoc żywnościową tylko po złożeniu odpowiedniego wniosku do Komitetu Wykonawczego Rady Miejskiej. Na przykład deputowany Rady Miejskiej, stały członek komisji budżetowej, prof. Łuka Turczyn (wielokrotnie kierował komisjami rewizyjnymi kontrolującymi sklepy spożywcze) zgłosił się z taką prośbą pod pretekstem starszego wieku, choroby i związanej z nimi potrzeby zwiększenia wyżywienia. Sektor organizacyjny Komitetu Wykonawczego z kolei przekierował tę prośbę dalej do swojego przewodniczącego P.W. Bojka, sugerując przyznanie Turczynowi kartki żywnościowej pierwszej kategorii²⁶. Natomiast miejscowa ludność miejska była pozbawiona przywilejów, w większości w kwestii aprowizacji była zdana sama na siebie.

Wraz z systemem reglamentacji dystrybucji żywności we Lwowie współistniał system komercyjnych sklepów, jadalni i restauracji, gdzie produkty można było nabyć bez ograniczeń. W tych placówkach były dostępne wszystkie osiągalne w tym czasie produkty, ale w znacznie wyższych cenach. Dla przykładu: komercyjny sklep nr 1 Hołowosobtorhu (Головособторп) przy ul. 1 Maja 12 (obecnie ul. Swobody) i jego filia przy ul. Akademickiej 10 (obecnie prospekt Szewczenki) proponował mrożone i wędzone ryby, czekoladę, kakao, kawę, herbatę, singapurską paprykę, bałęk, kawior z kety, jesiotra itd.²⁷ Sklep szeroko wykorzystywał reklamę w gazetach, praktykował telefoniczne zbieranie zamówień, proponował gotowe pakiety produktów, przyciągał klientów różnymi promocjami²⁸. Należy podkreślić, że równocześnie cała polityka cenowa komercyjnych zakładów żywienia i sklepów dopuszczała do nich tylko ograniczone koło partyjnej i wojskowej nomenklatury oraz ewentualnie określonych przedstawicieli świata kryminalnego i szarej strefy.

Dla przykładu, średnie wynagrodzenie przed reformą monetarną z 1947 r. wynosiło dla pracowników elektrowni – 353-573 ruble, przemysłu naftowego – 353-706 rubli, niższego aparatu partyjnego – 397-408 rubli, szkolnictwa wyższego – 593-728 rubli, szkolnictwa średniego – 289-495 rubli, handlu – 288-308 rubli, medycyny – 393-419 rubli, przemysłu spożywczego – 260-298 rubli, sztuki – 396-513 rubli, sektora finansowego – 392-417 rubli²⁹. Nieco wyższe były pensje pracowników lwowskich przedsiębiorstw działających na zasadzie rozrachunku gospodarczego (*chozraszczot*): ekonomista i inspektor personelu fabryki nart „Dynamo” otrzymywał 600 rubli, majster w fabryce – 690 rubli, kasjer i księgowy – 450 rubli, kierownik warsztatu w zakładzie cukierniczym im. Kirowa – 690 rubli, sprzątaczkę i ochroniarze – 250 rubli, średnie miesięczne wynagrodzenie młodszego personelu Lwowskiego Zarządu Tramwaju wynosiło 370 rubli³⁰. Wysokość stypendiów w różnych wyższych szkołach Lwowa w zależności od kierunku w 1945 r.: na I roku – 220 karbowanów, na II – 240, na III – 265, na IV – 265, na V – 290³¹.

²⁶ ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 92, арк. 74; спр. 99, арк. 154.

²⁷ „Вільна Україна” 1945, 13 I; 10 VI.

²⁸ „Вільна Україна” 1945, 4 XI.

²⁹ ДАЛО, ф. Р-100, оп. 1, спр. 12, арк. 24.

³⁰ ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 431, арк. 54-56.

³¹ ДАЛО, ф. П-4, оп. 1, спр. 463, арк. 2, 28, 32.

W grudniu 1947 r. został zniesiony system kartkowy, ale Lwów okazał się do tego nieprzygotowany. Znaczną część produktów spożywczych przeszacowywano, dostawy chleba były przerywane, a asortyment – skromny³². Zaledwie w dwa dni po likwidacji systemu kartkowego wyprzedano asortyment. Przez kilka kolejnych tygodni na sklepowych półkach we Lwowie można było kupić tylko wódkę, wino, herbatę, kawę zbożową i produkty tytoniowe. W środku maja 1947 r. centralne sklepy spożywcze Obspożywspilky [Obwodowej Spółdzielni Spożywczej] we Lwowie były zamknięte przez kilka tygodni ze względu na brak produktów do sprzedaży³³.

W takich okolicznościach kierownictwo partii we Lwowie funkcjonowało w zamkniętym systemie zabezpieczenia żywnościowego. Wydano nawet specjalne talony z napisem: „О культурный handel советский” („За культурну радянську торгівлю”). Talony wydawano pracownikom partyjnym według obowiązków związanych z ich posadą. Dawały one prawo do złożenia odpowiedniego zamówienia żywności. Podobną praktykę zastosowano również w rejonowych komitetach wykonawczych lwowskiej KP(b)U³⁴. Prócz tego wyższe kierownictwo partyjne we Lwowie zawsze mogło otrzymać produkty od swoich podwładnych z peryferii. Zwłaszcza pierwszy sekretarz lwowskiego obwodowego komitetu KP(b)U Iwan Hruszeckij regularnie otrzymywał produkty od podległych mu sekretarzy rejonowych, rusko-rawskiego, sokalskiego i krasneńskiego³⁵. Niewiele od partyjnych elit różnili się urzędnicy Rady Miejskiej mający do dyspozycji sklep nr 33 na targu spożywczym w rejonie stalinowskim. Ów sklep obsługiwał według listy wyłącznie kierownictwo Rady – 24 osoby. Filia tego sklepu obsługiwała resztę aparatu władzy miejskiej, również według listy. W porównaniu ze zwyczajnymi sklepami te miały o wiele bogatszy asortyment (w przeciwieństwie do pozostałych otrzymywały np. biały chleb)³⁶.

Urzędnicy, którzy należeli do miejskiej elity handlowo-spożywczej, również nieźle radzili sobie w powojennym Lwowie. Swoistym trendem w sowieckich tradycjach żywieniowych stało się wykorzystywanie służbowego stanowiska przez kierowników przedsiębiorstw lub urzędów. Prym w tych praktykach wiodli dyrektorzy i pracownicy zakładów spożywczych. Przynosili lub wywozili oni do domów cały asortyment produktów, który mieli do dyspozycji w pracy. W mniejszym stopniu korzystali z pracowniczych jadalni pracownicy innych zakładów. Powszechną praktyką, czy wręcz normą, dla kierowników średniego szczebla było jedzenie obiadów, a nawet śniadań w pracy i zapraszanie kierownictwa. Niejawna jadalnia dla kierownictwa wydziałów oświaty ludowej, obwodowego, miejskiego i rejonu stalinowskiego funkcjonowała w przedszkolu nr 39 (przy ul. Łysenki). Natomiast herbaciarnię nr 1 przy ul. Szczorsa 2 (obecnie ul. Rusowych) zajmowało kierownictwo Powiernictwa

³² ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 235, арк. 108, 109.

³³ ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 233, арк. 5, 6.

³⁴ ДАЛО, ф. Р-100, оп. 1, спр. 79, арк. 44-48.

³⁵ О. Вітолін, *Тупий керівник Львівщини, що був би вправним гестапівцем*, „Збруч” 2021, 13 I, [on-line:] https://zbruc.eu/node/102696?fbclid=IwAR0_ih4g3-80PtisKhtCnA4-Lm896nQJdsjFxmEvqIkmVjJEwez807TPQPI (dostęp: 7 II 2021).

³⁶ ДАЛО, ф. Р-100, оп. 1, спр. 79, арк. 44-48.

Restauracji i Stołówek („Трест ресторанів та їдалень”). Codziennie stołowało się tam około 10 osób, a jeszcze bywali znajomi i przyjaciele, którzy przychodzili sporadycznie³⁷. Dyrektor szewczenkowskiego targu spożywczego (*rajcharcztorh*) Wasyl Stenin z powodu imienin swojego syna nałożył podatek na całą handlową społeczność rejonu szewczenkowskiego. Kierownicy sklepów, piwiarni, herbaciarni i bufetów otrzymali zamówienia: jedno na 25 l piwa, drugie na 5 l wódki czy 1 kg kiełbasy, a kierownik sklepu nr 7 – na przekąski i napoje o wartości co najmniej 3000 rubli. Największy wkład miał kierownik sklepu nr 10 – 12 400 rubli. Do domu miała zostać przywieziona jeszcze beczka piwa. Przyjęcie dla 125 osób przygotował jeden z zakładów podległych Steninowi³⁸.

Dla zwykłego człowieka zdobycie pracy w zakładach kontrolowanych przez taką elitę granoczyło z cudem. Czasem w grę wchodziły znajomości albo łapówka. Według stanu na czerwiec 1952 r. zaczynały się one od 500 rubli i wyżej, w zależności od popularności danego miejsca. Dostyc często „pracodawca” wymagał ponadto dodatkowych usług: udziałów w osiągniętych przychodach, bezpłatnych obiadów dla siebie lub swoich przyjaciół albo określonych produktów. Jaskrawym przykładem takiego podejścia (opisanym nawet w lokalnej prasie) był przypadek Antona Czyhradze, szefa kuchni w szaszłykarni „Kawkaz” („Кавказ”). Przymuszony przez kierownika tego zakładu Pejsacha Kacowskiego, niejednokrotnie nieodpłatnie karmił jego rodzinę i różnych przyjaciół szaszłykami i czeburiekami, a także przygotowywał im jedzenie na wynos. Prócz tego Pejsach Kacowskyj regularnie domagał się od swoich podwładnych części ich dochodów i otrzymywał ją³⁹. Takie zachowanie kierownika było typowe dla większości lwowskich zakładów żywieniowych w realiach sowieckich.

Restauracja, ulubione miejsce odpoczynku lwowskich sybarytów, odgrywała dla elit partyjnych rolę raczej drugorzędną. Bolszewicy, propagując społeczną ascezę, uważali restauracje za przeżytek. W przededniu wojny nowa władza, niepewna swej przyszłości, wprowadzała raczej ograniczone zmiany w miejskiej infrastrukturze. Większość restauracji zajmowanych przez Sowieców rozszerzała działalność, zmieniając dotychczasowe nazwy na numery porządkowe. Część przekształciła się natomiast w jadalnię lub bufety, a niektóre pozostały jako restauracje hotelowe. Lwowska książka telefoniczna zawiera listę 11 restauracji, które działały w 1940 r., posiadały one numery zamiast nazw⁴⁰. Po wojnie restauracje funkcjonowały pod dawnymi nazwami. Restauracja „Luks” („Люкс”) przy ul. Mariackiej 7 (obecnie pl. Mickiewicza) najszybciej rozpoczęła formalną działalność, bo już pod koniec 1944 r., ale przez prawie rok (od lutego do grudnia 1945 r.) nie mogła znaleźć kucharzy⁴¹. Na początku 1946 r. w „Lukście” brakowało zastawy, asortyment był bardzo ograniczo-

³⁷ „Вільна Україна” 1947, 2 IV.

³⁸ „Вільна Україна” 1947, 13 IX.

³⁹ „Львовская правда” 1952, 13 VI.

⁴⁰ *Список абонентів львівських міських АТС за станом на 25 травня 1940 р.*, Львів 1940, s. 53, 54 (b.a.).

⁴¹ „Вільна Україна” 1945, 24 II; 25 XII.

ny, a klientów oszukiwano na zakupie wódki⁴². Niezadowolająca obsługa również nie przysparzała lwowskim restauracjom popularności. Jedynie podczas względnej stabilizacji w zakresie wyżywienia we Lwowie pod koniec lat 40. i na początku 50. XX w. cieszyły się one pewnym zainteresowaniem.

W maju 1945 r. z dawnej restauracji „Bristol” („Брістоль”) mieszczącej się przy ul. 1 Maja 18 (obecnie prospekt Swobody) oraz restauracji „Zyblikiewicza” („Зиблікевича”) znajdującej się przy ul. Czernyszewskiego 2 (obecnie ul. Franki) zorganizowano jadalnię, w której oprócz chleba na kartki oferowano odwiedzającym także obiady i przekąski na zimno. Cena obiadu wahała się od 5 do 8 rubli⁴³. W późniejszym czasie „Bristol” znów został otwarty jako restauracja. Prócz niego w mieście działały następujące restauracje: „Lwów” („Львів”) przy ul. 1 Maja 11 (obecnie prospekt Swobody) otwarty w listopadzie 1946 r.⁴⁴, restauracja I kategorii „Dniepr” („Дніпро”) przy ul. Pekarskiej 1⁴⁵, „Zirka” („Зірка” [Gwiazda]) przy ul. Fredry 1, „Spartak” („Спартак”) przy pl. Mickiewicza, otwarty w czerwcu 1946 r. Kierownicy restauracji, by przyciągać klientów, często sami starali się przygotowywać ofertę. Dyrektor restauracji „Spartak” Iwan Hawrylenko osobiście jeździł do innych rejonów, by zakupić produkty. Nie mając zapasu lodu i chłodziarek, składał produkty w soli. W konsekwencji serwowane tam kotlety były praktycznie niejadalne. Herbata i kawa były bardzo rozcieńczone i niesłodkie, a lody z mleka w proszku przypominały zamrożoną kaszę mannę⁴⁶. Restauracje pracowały przeważnie od godziny 11.00 do 2.00 w nocy, miały orkiestry jazzowe, dopuszczano uprzednie rezerwowanie stolików (cena za stół wynosiła 300 rubli). W restauracji „Zirka” prócz orkiestry jazzowej oferowano jeszcze bilard i wieczorne bale. Sam obiad składający się z trzech dań kosztował tam 6-7 rubli⁴⁷.

Wzorem miejskiego szyku była wspomniana wyżej restauracja „Bristol”. Występowali tam artyści estradowi, grała orkiestra jazzowa, przygotowywano i dostarczano do domów torty i jedzenie⁴⁸. W marcu 1946 r. w „Bristolu” zatrzymali się uczestnicy pseudosoboru Cerkwi greckokatolickiej. W liście dziękczynnym do gazety „Wilna Ukrajina” („Вільна Україна”) uczestnik soboru ojciec Marian Kołodij pisał:

My, uczestnicy Świętego Soboru Cerkwi greckokatolickiej, który obradował w dniach 7-10 [marca] 1946 r. we Lwowie i pracował nad jej zjednoczeniem z Cerkwią prawosławną, wyrażamy nasze największe wyrazy uznania dla dyrekcji restauracji „Bristol”. Wszystkie nasze życzenia podczas śniadań, obiadów i kolacji zostały spełnione szybko i dokładnie. Jedzenie i napoje były za każdym razem smaczne i przygotowano je pod dostatkiem. List napisał Kołodij Marian we Lwowie, 10 marca 1946 r.

⁴² ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 194, арк. 145.

⁴³ „Вільна Україна” 1945, 9 V.

⁴⁴ „Львовская правда” 1946, 6 XI.

⁴⁵ „Львовская правда” 1947, 5 XI.

⁴⁶ „Вільна Україна” 1946, 19 VII; 25 VIII.

⁴⁷ „Львовская правда” 1949, 17 II.

⁴⁸ „Львовская правда” 1948, 8 II.

Pod listem znalazły się podpisy jeszcze 35 uczestników soboru⁴⁹.

W 1949 r. restauracja „Bristol” zmieniła nazwę na „Pierwszomajowa” i wraz z restauracją „Luks” stała się jedną z pokazowych restauracji podległych lwowskiemu oddziałowi Ukraińskiego Powiernictwa Pokazowych Restauracji (Український трест показових ресторанив)⁵⁰.

Kultową restauracją we Lwowie był także „George”, który w sowieckiej interpretacji był hotelem „Inturyst” („Інтурист”) i mieścił się przy pl. Mickiewicza 1. Restauracja miała salę górną i dolną (restaurację i bar), cukiernio-kawiarnię, salę kaukaską, salę bankietową, kiosk, bufety oraz filię na lotnisku. W 1950 r. zamierzano otworzyć koktajlbar i restaurację letnią. Odwiedzającym proponowano szeroki wybór dań, w tym dań narodowych (kaukaskich i ukraińskich), przekąsek, potrawy dla dzieci i dietetyczne, wyroby mleczne (śmietanę, kefir), kolekcjonerskie wina i koniaki oraz wódki. Restauracja przygotowywała zestawy podarunkowe (kolekcjonerskie alkohole, papierosy, wyroby cukiernicze) w kunsztownie udekorowanych opakowaniach. Pracowała od godziny 13.00 do 4.00. Cena obiadu składającego się z trzech dań wynosiła 10 rubli, a pojedynczych porcji od 3 rubli wwyż⁵¹.

Sowiecki deficyt i złodziejstwo dość szybko zakorzeniły się we Lwowie. W niepełna dwa lata 1946-1948 doświadczyła strat na kwotę 129 tys. rubli. Z restauracji skradziono 300 kg cukru, 400 kg masła, 200 kg słoniny, 500 l wódki, 376 l wina, sporą ilość kielbasy, białego chleba, czekolady i innych. Produkty bez pokrycia kosztów zostały dostarczone do domów kierownika i dyrektora restauracji, a prócz tego jej menadżer zorganizował z przyjaciółmi tłumną imprezę w lokalu⁵². Wszystkie te nieplanowane odwiedziny odbijały się na przeciętnym konsumencie, któremu nie dosypywano, nie dokładano i nie dolewano. Jak wspominał zastępca kierownika Komitetu Wykonawczego, członek partii bolszewickiej Kuźma Pełechatyj, podczas odwiedzin w restauracji „Inturyst” rzucono mu pod nos ochłap mięsa (mięso gorszego gatunku, skórę), mówiąc – chcesz, to zjedz, nie chcesz, to zostaw⁵³. Równocześnie funkcjonowały też restauracje ze skromniejszym asortymentem jada i napojów. Nawet w okresie stosunkowo stabilnego 1953 r. w restauracji parku Kultury prócz jajeczniczy niczego nie podawano, a pawilon restauracyjny w parku Stryjskim oferował szaszłyki, śledzie z dodatkami i sałatkę z nieobronionych ogórków⁵⁴.

Podsumowując, można pokusić się o konkluzję, że bolszewicy stworzyli we Lwowie kastowy system żywienia. Wysoko postawieni członkowie partii komunistycznej stworzyli dla siebie całkiem komfortowe warunki egzystencji: nadużywali władzy wynikającej z zajmowanego stanowiska służbowego (regularnie otrzymywali produkty od podwładnych), pretendowali do dodatkowego pozaregulaminowego wyżywienia jako dodatku do zwyczajnych kartek na produkty spożywcze, wielo-

⁴⁹ ДАЛО, ф. П-3, оп. 1, спр. 439, арк. 6, 7.

⁵⁰ „Львовская правда” 1949, 3 XI.

⁵¹ „Театральний Львів” 1949, № 2, s. 29.

⁵² „Вільна Україна” 1948, 3 VIII.

⁵³ ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 397, арк. 52.

⁵⁴ ДАЛО, ф. Р-6, оп. 2, спр. 574, арк. 179, 180.

krotnie przewyższającego limity ustalone w systemie kartkowym, otrzymywali wysokokaloryczne zestawy żywnościowe według odrębnych list itd.

W tym kontekście osobne zagadnienie stanowią wnioski lwowskich władarzy pisane do Komitetu Wykonawczego z prośbą o udzielenie im pomocy w zakresie polepszenia ich warunków życiowych. W większości wypadków takie wnioski kończyły się dostarczeniem „wnioskodawcom” dodatkowych talonów na żywność czy też określonej ilości produktów. Ważną rolę w żywieniu sowieckiej elity miejskiej odgrywały komercyjne restauracje i sklepy spożywcze, które znacząco rozszerzały wybór produktów. W tym wypadku, dzięki lepszemu zabezpieczeniu finansowemu, sowieckie kierownictwo Lwowa aktywnie korzystało z tej możliwości. Po likwidacji systemu kartkowego lwowscy funkcjonariusze partyjni powiększali zasób swoich talonów na produkty żywnościowe, w obliczu narastających deficytów żywności wykorzystywanych jako dodatkowy sposób na zaspokojenie potrzeb konsumpcyjnych. Pomimo dość słabo rozwiniętego sektora żywienia masowego w pierwszych latach po wojnie niektóre restauracje we Lwowie pozyskały także wpływowych klientów. Stosunkowo popularne były: „Bristol”, „Inturyst” i „Spartak”. Kierownictwo tych restauracji, a także ludzie odpowiedzialni za handel i aprowizację w powojennym mieście niejednokrotnie bez opłat jedli tam śniadania, obiady i kolacje, korzystali z odrębnych stolików, zabierali do domów deficytowe produkty. Generalnie urzędnicy i funkcjonariusze partyjni przyjeżdżający ze wschodu aktywnie pogłębiali istniejące już rozwarstwienie społeczne we Lwowie, wpisując się w komunistyczny system współrzędnych, kuluarowych układów i deficytu.

Z ukraińskiego przełożyli Wiktoria Kudela-Świątek i Adam Świątek



Bibliografia

Źródła archiwalne:

Державний архів львівської області (ДАЛО):

ф. П-3: Львівський обласний комітет КП(б)У,

оп. 1,

спр. 193, 439.

оп. 2,

спр. 127.

оп. 3,

спр. 434.

ф. П-4: Львівський міський комітет КП(б)У,

оп. 1,

спр. 17, 463.

- оп. 3,
спр. 460.
- ф. Р-6: Виконавчий комітет Львівської міської Ради депутатів трудящих,
оп. 2,
спр. 62, 92, 194, 233, 235, 397, 574.
- ф. Р-100: Уповноважений держплану при Раді Міністрів СРСР у Львівській області,
оп. 1,
спр. 1, 79.
- ф. Р-119: Львівський державний університет імені Івана Франка,
оп. 6,
спр. 4.

Галуzeвий державний архів служби безпеки України (ГДАСБ України):

- ф. 13: Колекція друкованих видань КГБ УРСР,
спр. № 376, т. 19.

Źródła drukowane:

- Радянський Львів 1939-1955. Документи й матеріали*, ред. М. Івасюта, Львів 1956.
- Список абонентів львівських міських АТС за станом на 25 травня 1940 р.*, Львів 1940 (b.a.).
- Сборник важнейших приказов и инструкций по вопросам карточной системы и нормированного снабжения*, ред. В.А. Самолов, Ленинград 1945.

Prasa:

- „Вільна Україна” 1945, 1946, 1947, 1948.
- „Львовская правда” 1946, 1947, 1948, 1949, 1952.
- „Театральний Львів” 1949.

Wspomnienia:

- Gansiniec R., *Notatki lwowskie (1944-1946)*, Wrocław 1995.

Opracowania:

- Артюх Л.Ф., *Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження*, Київ 1977.
- Боренько Н., *Буденна, святкова та ритуально-обрядова їжа, Етнокультура Рівненського Полісся*, упоряд. В. Ковальчук, Рівне 20, s. 95-110.
- Брайченко О., *Культура харчування українців у 1920-1930-х рр.: тенденції та зміни*, „Етнічна історія народів Європи” (Київ) 2017, вип. 53, s. 107-114.
- Брайченко О., *Кухарські книги початку ХХ ст. як джерело дослідження гастрономічної культури українців*, „Українознавство” (Київ) 2018, s. 30-41.
- Варипаєв О.М., *Філософія їжі. Концептуальні підходи для осмислення феномену*, „Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг” (Харків) 2012, вип. 1(2), s. 319-325.
- Книга о вкусной и здоровой пище*, ред. О.П. Молчанова, Д.И. Лобанова, М.О. Лифшица, Н.П. Цыпленкова, Москва 1952.
- Конников А.Г., Кирилов В.Г., *Технология колбасного производства*, Москва 1952.

- Кондратюк К., *Зміни етносоціального складу населення Львова (1944-2000)*, „Львів. Місто, суспільство, культура” 2007, т. 6, с. 610.
- Львівська обласна партійна організація. Короткий нарис*, ред. В.Ю. Маланчук, О.І. Смолінчук, В.В. Колісник, Львів 1961.
- Маслов Л.А., *Кулинария*, Москва 1951.
- Мовчан О.М., *Громадське харчування робітників УРСР у 1930-ті рр.*, „Проблеми історії України: факти, судження, пошуки” (Київ) 2011, с. 211-238.
- Онiпко Т.В., *Кооперативне громадське харчування в контексті державної продовольчої політики другої половини 1920-х рр.*, „Наукові записки [Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського]. Серія історична” 2011, вип. 19, с. 201-207.
- Стяжкіна О.В., *Престижне харчування у підпорядкованій Україні в серед. 1960-х-серед. 1980-х рр. Уявлення та практики*, „Нові сторінки історії Донбасу” (Вінниця) 2018, вип. 27, с. 171-192.
- Цвек Д., *Солодке печиво*, Львів 1961.
- Цвек Д., *У будні і свята*, Львів 1992.

Źródła internetowe:

- Вітолін О., *Тупий керівник Львівщини, що був би вправним гестапівцем*, „Збруч” 2021, 13 I, [on-line:] https://zbruc.eu/node/102696?fbclid=IwAR0_ih4g3-80PtisKhtCnA4 (доступ: 7 II 2021).



Роман Генегга, „За столом компартії”. Харчове забезпечення нової львівської еліти у 1944-1947 рр.

У статті йдеться про зміну львівської парадигми харчування після другого приходу більшовиків. На основі архівних матеріалів та спеціалізованої літератури проаналізовано міську лімітовану систему розподілу продуктів, визначено роль більшовицької еліти в системі забезпечення Львова їжею. Користаючи зі свого службового становища, більшовицькі керівники міста отримували продукти від своїх підлеглих, користали з продуктових послуг Виконкому, мали свої відомчі заклади харчування, зрештою, завдяки кращій зарплаті могли претендувати на кращу і якіснішу їжу комерційних закладів. Основою харчування львівської партійної еліти було літерне харчування типів „А” і „Б”, яке за калорійністю і набором продуктів значно перевищувало звичайну карткову систему. Доповненням до раціону радянських можновладців стали різноманітні столи замовлень, де вони періодично за списками отримували покращені набори продуктів, згідно раніше задекларованих потреб. У перехідний період, після скасування лімітованої системи розподілу продуктів, продовжили її дію для обраного кола міських посадовців, використовуючи для ідентифікації спеціальні талони. Декларуючи безкласовість радянського суспільства, нова влада Львова, в перші повоєнні роки, повсюдно застосовувала свій особливий статус та толерувала соціальне розшарування, особливо під час забезпечення Львова продуктами. В кінцевому результаті

такий підхід привів до розмивання оригінально обличчя Львова, в якійсь мірі, позбавив його колориту, сформованого багатьма поколіннями львів'ян.

Ключові слова: Львів, радянська еліта, їжа, карткова система, списки замовлень

Roman Heneha, “At the Table of the Communist Party”: Food Supply for the New Lviv Elite in 1944-1947

The article covers the change of the Lviv food paradigm after the arrival of Soviets. On the basis of archival materials and specialised literature, the city's limited system of product distribution was analysed. Furthermore, the role of the Soviet elite in this system and in providing Lviv with food was studied in this work. Taking advantage of their official position, the Bolshevik leaders received food from their subordinates, used the food services of the Executive Committee, had their own departmental food establishments, and, finally, thanks to better salaries, could have better food from commercial establishments. The basis of the food of the Lviv communist party elite was the food of letter types “A” and “B”, which in terms of calories and set of products significantly exceeded the usual card system. The diet of the Soviet authorities was supplemented by various order tables, where they periodically received improved sets of products according to particular lists and previously declared needs. During the transition period that started after the abolition of the limited product distribution system, which was extended for a selected number of city officials, they were using special coupons for identification of the “right people”. Despite the theoretical defense of the classlessness of Soviet society, the new authorities of Lviv widely used their dominant position and tolerated a pronounced stratification and deep caste system while providing Lviv with food in the first postwar years. In the end, this approach led to the blurring of the original face of Lviv and, to some extent, deprived the city of the colours formed by many generations of Lviv residents.

Keywords: Lviv, Soviet elite, food, card system, order lists