

I. RĂZBOI ȘI PACE ÎN SEC. XX

APROVIZIONAREA ȘI ALIMENTAȚIA ORAȘULUI BUCUREȘTI ÎN TIMP DE PACE ȘI RĂZBOI LA ÎNCEPUT DE SECOL XX

Iulia-Cristina BULACU *

Articolul de față are ca subiect descrierea pe scurt prin comparație a principalelor aspecte comerciale, cu caracter alimentar din București, pe timp de pace și război, pentru a observa atât asemănările cât și deosebirile în funcție de context.

Bucureștiul, centru comercial, constituia principala piață, din punct de vedere al volumului de achiziție și desfacere, a produselor agro-alimentare din spațiul românesc, lucru dovedit de informațiile contemporane cuprinse în: articole de ziar, diverse statistici (publicate în reviste), studii de specialitate, cărți, ce reflectă fără echivoc importanța acestei urbe în reglarea și funcționarea vieții economice a statului român. Orașul a fost și este cu predilecție un mare consumator de produse alimentare sau nealimentare, și unul „.....de producțiune, cu toate că cele mai multe industrii mari, mijloicii și mici sunt îngrămădite în Capitală”¹.

Într-o lume privită de unii istorici ca fiind un univers aproape idilic, primul război mondial a reprezentat un eveniment care a schimbat ritmurile vieții cotidiene, bulversate și de o nouă realitate economică, nu doar politică.

Populația bucureșteană „... avea un suflet de timp de pace. Crescuți într-o epocă de bun traiu, de liniște, de prosperitate continuă și aproape generală, bucureștenii nu aveau sufletul pregătit ca să îndure nici lipsurile materiale nici zguduirile morale”². Pentru a ne forma o părere pertinentă despre realitățile din epocă merită evocate memoriile profesorului Constantin C. Giurescu care-și amintea cum: „Lumea stătea zăvorâtă prin case și se temea de armata îmbrăcată cenușiu «feldgrau» care năpădisese orașul”³. Ziaristul Bacalbașa la rândul său remarcă încercările locuitorilor de

*Prof. Gr. Șc. „Costin Nenișescu”, București.

¹ *Comerțul Bucureștiului*, „Almanachul Industriei și Comerțului”, București, Institutul de Arte Grafice „Eminescu”, 1908, p. 78.

² Constantin Bacalbașa, *Capitala sub ocupația dușmanului (1916-1918)*, Editura „Ancora”, Brăila, f.a, p. 5.

³ Constantin. C. Giurescu, *Amintiri*, Editura Sport-Turism, București, 1976, p. 96.

a evita noua situație politico-economică prin refugiu, grija pentru a-și pune la adăpost sursele de hrană fiind pe primul plan. Oamenii „...au încărcat tot ce au putut: mobilele, alimentele, păsările. Legați de care și căruțe vin caii, vacile, porcii și vițeii [...] populația Capitalei este coprinsă de panică. Toată lumea care se poate mișca pornește spre gara de Nord [...] Aglomerația este spăimântătoare. Dacă s'ar putea întregul București ar fugi.”(sic)⁴

Se schimbase viața bucureșteanului de altădată, ce nu avea grija economiei naționale și se „...sinchisea mai puțin de concurența la nivelul țării. El cerea la Restaurantul lui Iordache «o idee», adică o țuică, «o pricină», adică un sfert de vin, sau «o naturală», adică o apă, sau «o baterie» (ocaua de vin și borviz la rece, n.a.). Le combina cu mititei sau patricieni (cârnați mari, n.a.) și punea țara la cale, bucurându-se, sau încercând s-o facă, de scurta sa trecere prin lume.”⁵ Acum orice schimbare îl interesa indiferent de poziția lui socială, fiind în joc subzistența familiei, mai importantă decât orice la acel moment tragic pentru națiune. Brusc cetățenii obișnuiți cu plimbări lungi la șosea, cu așteptarea în poartă a comercianților pentru a negocia fiecare produs și preț în parte, se trezesc cu grija supraviețuirii, dar cu timpul se vor adapta situației economice și politice noi.

Deși economia capitalei a fost subordonată unei armate de ocupație, a funcționat în permanență, schimbările la nivelul micro și macro-pieței fiind evidențiate în: memorii, ziare, jurnale și acte oficiale emise atunci sau ulterior. La nivelul vieții cotidiene fluctuația cantităților de produse aduse în urbe și vândute pe piața internă, cât și a prețurilor, reprezintă în general dar mai ales în acea perioadă, principalul barometru al bunăstării și al șanselor de supraviețuire. Pe timp de pace fiind centrul politic al statului Bucureștiul fixa și coordona: schimbările, ordinele, directivele, prețurile și alte acte cu caracter organizatoric în domeniul desfacerii, prezentării și vânzării produselor cu caracter alimentar. Acum fiecare urbe sau comună trebuia să se descurce pe cont propriu, cei aflați în aparatul administrativ devenind coordonatori ai aprovizionării cu alimente, responsabili cu fixarea pe cât posibil a unor prețuri maximale și controlarea comercianților, în scopul evitării speculei sau a monopolurilor asupra produselor de primă necesitate.

Principalele produse alimentare de pe piață erau: pâinea, carnea, zarzavaturile, legumele și lactatele, peștele, vinul urmat de bere și rachiu. Mare parte a cantităților se procura din gospodăriile proprii unde toți aveau o mică grădină și creșteau păsări plus animale producătoare de carne și alte

⁴ *Ibidem*, p. 21.

⁵ Ioan Bulei, *Lumea românească la 1900*, vol. II, Editura, București, p. 50.

auxiliare, precum: untura sau pielea necesare pentru consumul fiecărei familii. Pe lângă alimentele de bază de pe masa fiecărui familii erau cumpărate în cantități apreciabile: cofeturile, prăjiturile, derivatele pâinii (covrigi, turte), sucurile, halvița, castanele, micii, cârnații, uleiul de măsline, mălaiul, orezul, ouăle etc. După anul 1915, nivelul de trai s-a alterat și de la îndeostulare, abundență, lux s-a ajuns la alimentația de subzistență, care excludea în cele mai multe cazuri carnea, devenită acum produs de lux, în timp ce peștele a ajuns principala „carne” a bucureștenilor. Acest lucru este dovedit de impunerea prețurilor maxime la toate sortimentele acestui aliment, prin adrese speciale trimise aproape lunar către toți primarii de comune urbane și rurale de la centru.

Această realitate reiese dintr-o depeșă oficială trimisă de către Comisia Centrală de Aprovizionare către primării în martie 1916, în se preciza că:

„În vederea alimentării cu cele necesare și mai cu seamă cu peștele, care din cauza răririi cărnei, va fi una din alimentele cu care va trebui îndeostulată populațiunea, vă rugăm a lua toate măsurile pentru a se ușura desfacerea acestui aliment, precum și a celorlalte, prin toate halele și piețele publice”⁶.

Totodată, ca dovadă a situației grele din punct de vedere economic, în același act se menționa obligația conducătorilor de comune urbane de a îngriji și supraveghea „...strict ca unii acaparatori, să nu ia la licitație mai mult din aceste prăvălii, debitând numai într’una, iar celelalte să le țină închise..”⁷. Pentru a se evita monopolul, implicit specula, ce devenise un mod de viață pentru marea majoritate a comercianților de orice tip, cu precădere cei ce desfăceau produse alimentare de strictă necesitate, se menționa ca formă punitivă desfacerea contractului.

Modalități de procurare și locații de desfacere a produselor alimentare sunt diverse în epocă și fiecare prezenta anumite particularități pe care bucureșteanul le cunoștea și le folosea după cum interesul lui o cerea la un moment dat, funcție de produse, cantități și prețuri. Comerțul se realiza în spații diverse, convenționale sau neconvenționale, pornind de la negustoria de tip ambulant până la magazinele de lux specializate în desfacerea anumitor produse. Cele mai cunoscute locații erau: strada, piața, prăvălia, băcănia, rampa, oborul, târgul, bălciul, bazarul, magazinul. Deși

⁶ Direcția Județeană Constanța a Arhivelor Naționale, Fond Primărie Constanța [infra: F.P.C.], dosar 9/1916, fila 56.

⁷ *Ibidem*.

comerțul în detaliu a substituit progresiv negustorii ambulanți, care în timp devin apariții excepționale, pitorești, la începutul secolului XX aceștia sunt prezenți în capitală având propriul segment de piață.

Negustoria ambulantă de atunci era o curiozitate și o necesitate a Bucureștilor „...cu un caracter exotic ce se făcea mai cu osebire și în aceea a merindelor...”⁸, deoarece gospodinele nu aveau toate timp sau disponibilitate să meargă la piață, dată fiind și distanța mare dintre aceste spații special organizate, care pe deasupra erau puține în raport cu numărul negustorilor și al populației din capitală. De aceea negustorii stradali constituiau o adevărată binecuvântare pentru oraș și gospodinele sale, atente la ora dimineții pentru a auzi strigările celor care-și lăudau pe ulițe produsele aduse spre vânzare.

În funcție de mărfurile oferite se formaseră deja grupuri de negustori, pe zone istorice sau pe nații, specializați, de la care se cumpărau anumite alimente, aceștia fiind specializați după cum urmează: oltenii renumiți pentru: cărnuri, brânzeturi, păsări, pește și legume; turcii pentru dulciuri; ovreii pentru mărunțisuri etc., și „... negoțul mergea de mama focului, de cum se iveau zorii zilei și până noaptea târziu, iar gospodinelor le veneau de toate la ușa casei.”⁹. Fiecare vânzător ambulant făcea parte dintr-o bransă în funcție de produsul comercializat: a limonagiilor, a simigiilor, a bragagiilor, a zarzavagiilor, și aparținea unei anumite etnii sau regiuni a țării.¹⁰ După cum se poate observa fiecare categorie avea ramificații pentru toate zonele, mediile bucureștene și o clientelă adjudecată, ce asigura un venit sigur, o piață de desfacere care funcționa pe baza regulilor nescrise, vechi și noi totodată. Marfa era cu siguranță de calitate, altfel nu se poate explica succesul vânzătorilor ambulanți. Multe dintre alimentele aduse în scopul comercializării erau produse care nu se vindeau în prăvălii sau magazine decât foarte rar sau în cantități neînsemnate. Era vorba mai ales de cele perisabile sau la care prospețimea constituia principala calitate, precum; laptele și untul prezentate spre vânzare sub diverse forme: cu garnița din tablă de câțiva litri; cu cobilițele din care se dădea cu ocaua; sau untul în turte mici cât palma. Urmau: brânzeturile, de caș dulce sau sărat, burduf precum și cașcavalul¹¹ ce erau presate sub forma roților și se vindeau la bucată, în timp ce iaurtul și laptele covăsit aduse în hârdaie se vindeau cu lingura.

În aceeași categorie a ambulanților se încadrau „...franzelarii, ce dintr-un coș adânc, pe care îl purtau pe spate ca pe o raniță, vindeau:

⁸ George Costescu, *Bucureștii vechiului Regat*, Editura Capicel, București, 2005, p. 175.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Ioan Bulei, *op. cit.*, p. 35.

¹¹ *Ibidem*, p. 181.

franzele lungi, pânișoare cu cartofi, chifle, cornuri cu lapte presărate cu boabe de chimion, strigând cât îi lua gura: Paaatri corni d-un ban!...Firianzele!....”¹². Pâinea era vândută atât la brutării cât și la domiciliu, fiind produsă în cuptoarele proprii ale cetățenilor, ale brutăriilor dar și în cele două mari fabrici existente în București, cunoscute sub numele de Viața și Sănătatea¹³. Simigiii sau covrigarii își aduceau marfa într-un coș pe care îl atârnavă cu o curea lată peste umăr: „În fundul coșului puneau un lighean cu jăratec de mangal și deasupra o tavă ca să țină plăcintele sau covrigii calzi. Pe marginea coșului erau înfipte bețe pe care se înșirau covrigi de tot felul, cu susan sau fără, sau plăcinte cu carne și brânză, foarte apreciate de cumpărători.

Carnea așa cum am mai afirmat exista în fiecare gospodărie în cantități apreciabile, dar se cumpăra destul de mult și de pe „piață”. Comercianții acestui produs aveau perioade de profituri maxime, așa cum era în apropierea Paștilor și până la Sf. Petru, când se vindeau miei „...tăiați și jupuiți, înveliți în pânze albe, agățați de zgârnciul gleznelor din spate pe niște cobilițe drepte, câte cinci de fiecare parte. Miei erau vânduți întregi, jumătăți sau sferturi. Păsările erau vândute totdeauna vii și în coșuri de plasă.”¹⁴ La piață sau la hale existau locuri special amenajate și monitorizate, pentru acest produs alături de derivatele sale, multe sub formă de mezeluri, fiind cumpărate «en gros» de către băcani, cârciumari și bucătarii de la restaurante, fiind vândute ulterior ca delicatose, componente ale meniurilor elaborate sau simple gustări, aperitive ori mese principale, îndeosebi pentru funcționari. Dacă acasă carnea și preparatele din carne erau relativ rare, când ieșeau la plimbare aproape toți bucureștenii se simțeau îndemnați să mănânce un mic, un cârnat, o frigăruie, o friptură, pentru a se putea lăuda că au fost în oraș. Statutul social impunea astfel de ieșiri și mese deseori, ori simpla dorință de a ieși în evidență a unora. În plus, de cele mai multe ori în hanuri și alte „locante” publice nu existau meniuri fără carne, drept pentru care dorința sau necesitatea de a socializa, avea ca rezultat de multe ori o masă copioasă, ce conținea acest aliment. Meniurile în sine nu erau foarte scumpe, dar contau la bugetul unei familii de condiție modestă, ce mânca mai ales lactate, legume și foarte multă pâine, care în acele vremuri constituia principalul aliment, chiar dacă era înlocuită uneori măcălișca.

¹² Frederic Dame, *Bucureștiul în anul 1906*, Editura Paralela 45, București, 2007, p. 259.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ Ioan Bulei, *op. cit.*, p. 36.

În funcție de anotimp existau și vânzători de sezon, care se orientau astfel încât să aibă profit pe măsură. Iarna românii aduceau castane coapte, în timp ce negustorii turci veneau cu samovare cu ceai sau salep, alții cu cremvurști fierți (nemții), pentru ca vara locul lor să fie luat de către limonagiii, ce vindeau și bragă, băutură preparată din lămâie, mei și zahăr, pe care călătorii străini o găseau îngrozitoare.¹⁵ Istoricul Ion Bulei prezintă la rândul său cum „...bragagiii vindeau rahat, halviță, nuga cu nuci, cu năut, cu susan sau cu lămâie. Vindeau bidji-bidji, un fel de lumânări groase din cocă de rahat, încheșată cu zahăr legat și prinsă de nuci înșirate pe sfoară, bomboane în borcane de sticlă, numite ciubuce. Cele numite zaharache-bombonache erau din spumă de zahăr colorată, din alune curățate și prăjite sau din nuci noi curățate și ținute în apă.”¹⁶ Același autor arată că „...mulți bucureșteni îi preferau pe acești vânzători ambulanți, pentru că diferența de preț nu era mare”¹⁷, calitatea fiind însă superioară celor de la prăvălii și băcăni.

Piețele la origine au fost simple târguri, unde se vindeau toate tipurile de produse, pentru ca după 1900, treptat, fiecare gen de comercianți dimpreună cu mărfurile lor să se grupeze pe locații cu un anume specific. Astfel existau: piețele de vite numite generic oboare; locurile unde vitele sunt sacrificate și tranșate numite abatoare (zalhanale, n.a.); locații pentru desfacerea de fructe, legume și alte produse alimentare numite hale; locuri de depozitare cunoscute sub denumirea de antrepozite; băcăniile și prăvăliile unde se vând alături de produsele alimentare și alte genuri de mărfuri de primă necesitate pentru o familie; magazinele mixte. Cele mai cunoscute piețe ce au rezistat ca centre de prezentare și desfacere, atât în perioada anterioară războiului cât și în timpul acestuia, au fost conform statisticilor: *Hala Centrală Ghica Vodă, Hala Griviței, Hala Amzei, Hala Traian*, care dădeau tonul prețurilor. La toate acestea se adăugau locațiile unde se consuma mâncare și băutură precum: birturile, cârciumile, restaurantele, cafenelele și hotelurile.

Cele mai frecventate cafenele erau la început de secol: *High Life*, cafeneaua elitei, *Kübler*, a coloniei germane din oraș și a unui cerc de scriitori, muzicanți, pictori și sculptori, *Labes*, a gazetarilor. „Aici poposeau și oameni politici, rentierii, afaceriștii care priveau de sus colțul artiștilor, numit și Academia Terasă. „Venea apoi Cafeneaua *Cazes*, faima Pasajului

¹⁵ *Ibidem*, p. 37.

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ *Ibidem*, p. 35.

Roman, unde în două săli spațioase se înșirau 7 mese de biliard. Cafenele cu vad bun și trecere erau și *Imperial*, *Cafe de Paris*, *Cafe de Paix*, *Riegler*, *Frascati*. Renumită era și cofetăria *Giovanni*, unde pentru prima oară în București s-au văzut înghețate napolitane. Dintre toate cafenelele celebritatea în epocă o ating *Fialkowski* și *Capșa*, ultima menționată fiind cea mai bună cofetărie cu specialități din România și una dintre cele mai renumite din Europa. La cafeneaua *Fialkowski*, se găseau bomboane de Paris, prima calitate, și avea un salon aparte pentru consumatorii de cafea, ciocolată și ceai. Pe mese erau jurnale franceze, germane și românești.”¹⁸

Dacă piețele și alte locații erau mai ales locuri de desfacere, spre vânzare cu amănuntul a produselor în stare aproape brută, la cafenele și restaurante existau produse rezultate din combinarea și prelucrarea mai multor materii prime, sub forma unor produse finite de lux, care erau consumate, atât ca mâncare de bază dar mai ales ca delicatose, de către cei cu bani și cu veleități de persoane importante, membrii marcanți ai orașului, ai vieții politice, sociale, culturale și economice. Poate tocmai de aceea a servi masa la un astfel de local era o chestiune de mândrie, mai ales de afirmare sau confirmare a statutului social, de ce nu și o dovadă de snobism, aceste localuri fiind locurile de întâlnire ale așa zișilor formatori de opinie (cu excepțiile ce confirmă regula, oamenii politici și intelectualii adevărați) sau ale celor cu potențial economic peste medie.

Revenind la problema prezentării/vânzării produselor cu caracter alimentar, un document contemporan cu perioada supusă cercetării de la arhivele din Constanța se constituie prin modul de abordare și prezentare într-un tablou cuprinzător, referitor la modalitatea de desfacere a alimentelor de primă necesitate din capitală. Într-un referat din 6 februarie 1914, înregistrat la Primăria Constanța la 11 februarie 1914, cu nr. 02038, un raport semnat de către consilierul ajutor I. Berberianu și medicul veterinar primar al orașului de la malul mării, se informau autoritățile locale cu privire la starea de lucruri din piețele capitalei și ale orașului Galați în scopuri ameliorative, după cum urmează:

„Domnule PRIMAR

Ca urmare însărcinării Domniei Voastre cu care ne-ați onorat prin delegațiunea cu No.10868/913, avem onoare a vă face cunoscut că transportându-ne în orașul Galați și București și cercetând cestiunile de edilitate care formau obiectul delegațiunii noastre am constatat următoarele:

¹⁸ *Ibidem*, p. 52.

[...] HALELE CAPITALEI

Orașul București posedă pe lângă halele centrale, 3 hale în 3 cartiere periferice ale Orașului: Hala Grivița, Hala Traian, Hala Amzei. Toate aceste patru hale [cu cele centrale, n.a.] sunt croite după un tip Comun sistem vechi și primitiv, care nu răspund de loc cerințelor de igienă publică. Halele centrale împărțite în hale de carne, de pește, de fructe, de brânzărie și de zarzavaturi, sunt sistem pavilionar pentru fie care categorie de aliment. În halele de carne se găsește instalat un frigorifer și o fabrică de gheață artificială. Camerele frigoriferului lasă de dorit mult ca întreținere și curățenie. Lipsa de ventilațiuni și de instalațiuni mecanice pentru premenirea aerului se resimțea prin mirosul greu ce se exhală de la camerele frigorifere. Din vizitarea celor l'alte hale, ca și din cea semnalată nu s'a putut nimic adopta pentru Constanța, pentru că totul e rustic și primitiv ca construcție și foarte rău întreținut. [...]

ABATORUL CAPITALEI este unul din cele mai complete abatorii din țară, cu instalațiuni mecanice de frigorifere și calorifere; cu cale aerienă pentru transportul cărnei fie la frigorifere fie la căruțele de încărcare; cu industrii anexe, unele în stare de funcționare, altele în construcțiuni; cu un vast târg de vite în proximă vecinătate. Un adevărat oraș industrial este abatorul Capitalei, unde sute de oamenii desvoltă o activitate febrilă pentru industrializarea cărnei și derivatelor sale. Transformarea vechiului abator sistem celular, care ajunsese și insuficient și cu totul lipsit de confortul igienei, a avut loc în 1907, sub precedenta guvernare. Cum însă lipsa de fonduri suficiente a impus economia unor lucrări insuficiente, acum întreaga Construcție se găsea în transformare, [...] sălile de tăieri și frigoriferele complectându-se cu toate pavilioanele industriilor anexe. [...] Vom semnala numai că și aci [ca și la Galați, n.a.] toate eșirele sale de tăere sunt prevăzute cu cântare automate pentru cântăritul carnei. S'a început încă perceperea taxei pe chilogram, de oare ce lucrarea nu este terminată; este complexă și implică mult control. Este însă în studiu și nu se va aplica de cât după terminarea Construcțiunilor.

Este iarăși demn de semnalat o instalațiune de trichinoscopie ce ar putea fi aplicabilă și la Constanța, și care în mod foarte lesnicios face examinarea tuturilor rămătorilor[porcilor] ce ies din abator, ca carne de consum spre a nu fi atinși de trichină acea teribili boală ce se transmite la consumatori.

Reglementația Abatorului se resuma pe un regulament, cari este aplicabil din anul 1911 și care e pe cale a fi transformat și adoptat nouilor condițiuni când vor fi terminate”¹⁹ (sic !).

¹⁹ F.P.C., dosar 9/1916, filele 9-11.

Situația se schimbă radical după ce nemții ocupă capitala în 1916 și vechile locații dispar, sau au fost transformate în case pentru ofițeri, casinouri pentru soldați, în timp ce marea majoritate a restaurantelor și hotelurilor au fost închise, devenite piețe de desfacere doar pentru ocupanți și aliații lor iar ambulanții au dispărut lăsând un segment de aprovizionare mort. Un simbol al orașului, Casa Capșa a fost dată pe mâna bulgarilor .

Primele activități ale germanilor au fost îndreptate spre rechiziționarea/confiscarea de alimente, atât pentru propriul consum, cât și pentru a trimite familiilor de casă ajutoare. Începând cu depozitele de alimente și cu băcăniile au ridicat toată marfa lăsând în schimb bonuri de rechiziție, intrând chiar și în birturi. Imediat după ocuparea oficială a orașului, generalul Mustață, noul prefect al poliției a pus să se afișeze o Proclamațiune, ce avea ca principal scop liniștirea populației și păstrarea ordinii. Textul cuprindea și prevederi exprese pentru localurile publice:

„PROCLAMAȚIUNE

Noi Generalul Mustață Prefectul Poliției Capitalei aduc la cunoștiința(!) tuturor cele ce urmează:

1. Din înalte considerații guvernul țarei și-a mutat provizoriu reședința la Iași, însărcinându-mă cu asigurarea liniștei și a ordinii în Capitală [...]

7. Orașul va fi iluminat în întregime, iar localurile publice vor fi deschise, până la ora 8 jum. seara.

8. Toți birtașii, cafegii, și cârciumarii, care vor da de băut oricărui cetățean sau a provoca scandaluri în acele localuri, se vor pedepsi cu amendă până la 10.000 lei și cu închiderea localului pentru toată durata războiului. Dat în București la.... Noembrie 1916.

(ss; GENERAL MUSTAȚĂ)²⁰ (sic).

După cum arată însemnările din acea perioadă, erau afectați de ocupația străină mai ales cei care aveau profit din vânzarea băuturilor alcoolice, dar și ceilalți comercianți, prin reducerea programului dar și prin incertitudinea zilei de mâine. Toți erau conștienți că vor urma alte restricții, rechiziții și scumpiri. Nimeni nu se aștepta însă la ceea ce avea să vină cu adevărat, de fapt la proporțiile dezastrului economic și al alimentării populației, începând cu primele cereri ale nemților adresate Primăriei capitalei printr-o comisie: „Această comisiune cere primarului ca în interval de 24 de ore să'i predea cantități de alimente, precum: cartofi, orez, ceapă, varză, zahăr, ceaiu, vin,tutun, țigări etc. Primarul fâgăduște să dea mare parte din lucrurile cerute, însă declară că, pentru cantitatea cerută din orez,

²⁰ Constantin C.Giurescu , *op. cit.*, p. 25.

nu poate răspunde. Un german instalat de mulți ani în România, care acum purta uniforma germană, scoate un carnet și arată ce cantități de orez au intrat în București în cei din urmă patru ani, care este puterea de consumație a orașului și ce cantități trebuie să se mai găsească. Aceste cantități întreceau cu mult cererile germanilor. A doua zi, în urma amenințărilor făcute, angroșiștii cari ascundeau orezul spre a specula populațiunea, au fost siliți să predea o parte din el.”²¹ (sic).

Cantitățile și prețurile la principalele categorii de produse alimentare diferă pe timp de pace prin comparație cu perioada războiului. Ca și unități de măsură erau folosite: tona, kilogramul, litrul, ocaua la care în timp de război s-au adăugat rația (și de câte 50 de grame) sau cartelele pe bucăți per produs, introduse de administrația germană cu scopul de a asigura un minim de produse necesare supraviețuirii populației din capitală, simultan cu controlarea intrărilor și ieșirilor de alimente .

Informații importante referitoare la aprovizionarea capitalei regăsim în paginile „Almanachului Industriei și Comerciului” din anul 1908, care întăresc ideea că aceasta reprezenta principală zonă comercială din România acum o sută de ani. Autorul anonim îl prezenta drept: „Capitala noastră cel mai mare centru comercial al țării”,²² susținându-și afirmația cu ajutorul unei statistici a „...căilor ferate pe ultimul an în care s’a publicat: 1905–6. În acest an au sosit în București prin căile ferate²³: (vagoane ca unitate de măsură).

Mărfuri intrate în București pe calea ferată

Denumire produs	Cantitate marfă în tone.
Cereale, leguminoase, oleaginoase	37.918
Cereale măcinate	3.545
Total	41.463

Mărfuri expediate din București pe calea ferată

Denumire produs	Cantitate marfă în tone.
Cereale, leguminoase, oleaginoase	6.694
Produse măcinate	10.581
Total	17275

Autorul observa că mărfurile expediate din București: „...sunt mult mai puține și de valoare mai mică decât mărfurile sosite: pe când în

²¹ *Ibidem*, p. 39.

²² *Comerțul Bucureștiului*, „Almanachul Industriei și Comerciului”, București, Institutul de Arte Grafice „Eminescu”, 1908, p. 78.

²³ *Ibidem*.

1905/1906 au sosit 622.501 tone mărfuri, s'au expedit abia 109.111 tone. Și trebuie să ținem seama că expedierile s'au mărit abia în anii din urmă, căci în 1895/1896 ele n'au atins decât cifra de 65.876 tone.” (sic !)²⁴ Observăm că pe lângă produsele aduse din proximitatea orașului sau din țară de către ambulanți, vin cantități însemnate de produse de pe întreg teritoriul statului român, din care mare parte rămân aici pentru consum și cantități mici tranzitează capitala având o altă destinație. Pe baza datelor de mai sus deși succinte putem concluziona că în acele vremuri: „Este interesant de știut, în afară de cifrele sumare din tabloul precedent, cari sunt obiectele ce se consumă mai mult în București. În privința aceasta avem un tabel cu principalele alimente aduse pe calea ferată sau din apropierea capitalei conform registrelor oficiale. Pornind de la tabelele de mărfuri aduse și vândute la 1902 în București, am selectat produsele reprezentative și la care s-a putut realiza o evidență aproape strictă”²⁵ (sic !):

Alimente

Denumire produs	Cantitate marfă
Cărnuri proaspete	101.072 Klgr.
Cărnuri afumate	97152 Klgr.
Unt	182.772 Klgr.
Brânzeturi	321.032 Klgr.
Făină de lux Făină ordinară	506.206 Klgr+.47.062.887 Klgr.
Legume uscate	2.121.047 Klgr.
Cartofi	9.117-163 Klgr.
Cafea	432.100 Klgr.
Ceai	32.418 Klgr.
Zahăr rafinat	3.918.280 Klgr.
Orez	952.249 Klgr.
Untdelem	780.989 Klgr. (!)
Măsline	394.103 Klgr.

Animale pentru sacrificat

Boi, vaci, bivoli și bivolițe	56.050 Capete
Junei și janice	7.151 Capete
Viței și malaci	21.161 Capete
Ramatori	86.389 Capete
Berbeci, oi, țapi și capre	17.752 Capete
Miei și iezi	322.416 Capete

²⁴ *Ibidem.*

²⁵ *Ibidem*, p.79.

Pește

Denumire produs	Cantitate marfă
Pește proaspăt	231.607 Klgr.
Lacherdă și sardele în butoae	43.155 Klgr.
Pește sărat, uscat și afumat	825.300 Klgr.

Băuturi

Denumire produs	Cantitate
Vinuri	1.236.664 Decal.
Oțeturi	24.631 Decal.
Spirturi	75.685 Decal.
Rachiuri	262.077 Decal.
Bere	235.037 Decal.
Cogneacuri și romuri	23.672 Litri

În anii 1916-1917 bucureștenii se descurcă asemănător ca și proveniență a mărfurilor dar scad semnificativ cantitățile aduse din țară, așa cum s-a întâmplat cu Constanța de unde până atunci aduceau vagoane din anumite alimente, acum se bucurau și făceau cereri speciale pentru câteva butoae, coșuri sau chiar bucăți din produsele respective. În sprijinul acestei afirmații avem mai multe cereri și acorduri, date de Comisia de Aprovizionare și controlul prețurilor din județul Constanța pentru trimiterea de către mai mulți negustori a diverse produse spre capitală, după cum urmează:

-,...[...].50 coșuri țări și 16 butoe sardele, la dl Cociu Hrisofidis, București”²⁶

-,...[...].100 putine cu brânză (2500 kgr) ”²⁷

-,...[...].i se permite lui Dumitrescu Delateișanu, .. ,...[...].transportul cantității de 219 coșuri măslin . ,...[...].de care are nevoie capitala. Se aprobă dacă va da în compensație untură de porc în cantitate egală cu valoarea măslinelor”²⁸

-,...[...].660 miei pentru a-i trimite la București și trebuia să dea în schimb 50 butoae untură”²⁹

-,...[...].2 saci porumb pentru București”³⁰

-,...[...].500 kg. de brânză din Medgidia pentru București”³¹ (sic)

²⁶ F.P.C., dosar 44/1916, f. 22.

²⁷ *Ibidem*, f. 37.

²⁸ *Ibidem*, dosar 39/1916, f. 30.

²⁹ *Ibidem*, f. 43.

³⁰ *Ibidem*, f. 67.

³¹ *Ibidem*.

Acest comerț mai rezistă până în august când în toate județele se decide pe plan local stoparea oricărui comerț cu alte județe, pentru a asigura pe cât posibil necesarul propriilor locuitori.

Nu mai dau și nu mai primesc oficial alimente, situație foarte grea deoarece chiar pe timp de pace depindeau la anumite categorii de alimente de alte zone din care aduceau regulat cantitățile de care aveau nevoie. Trebuie să ținem cont și că marea majoritate a bărbaților capabili de muncă, au fost luați pe front să apere țara, fără ei producția a scăzut semnificativ și ceea ce mai exista în mare parte a fost rechiziționat de trupele străine. Mulți negustori-comercianți de grâne sau alte produse alimentare interesați doar de propriul câștig exportă mult timp și unii chiar în Germania, simultan cu acțiunile altora de depozitare a alimentelor în scopul vinderii lor ulterioare la prețuri de speculă. Mâncare mai exista pe piață dar în cantități foarte mici și anumite articole, fără a se mai putea asigura o hrană completă și complexă. Un om în mod normal într-o săptămână ar trebui să mănânce câte puțin din următoarele produse: lactate, legume, ouă, carne, pește, ulei, zahăr, fructe, pâine și făinoase. Sub ocupație doar pâinea exista în cantitățile necesare populației bucureștene, toate celelalte fiind în cantități reduse sau pe cartele (rații).

Bucureștii și județul Ilfov, au fost supuse sub ocupație la o exploatare sistematică și fără cruțare a teritoriului; cuceritorii de la acel moment au luat tot ce se poate lua; și au lăsat locuitorilor ca hrană, numai minimum necesar, spre a-și ține zilele. „...Grîne, vite, petrol, lemn de construcție, lînă, lapte, pește, fructe – până și măceșe, ghindă și jir – totul se strînge și se cară în Germania; pe deasupra lădițele de cîte cinci kilograme de alimente pe care fiecare soldat avea dreptul să le trimită săptămînal acasă. În legătură cu aceste lădițe merită să povestesc un detaliu care este însă caracteristic pentru lipsa de alimente din Germania în 1917. În iarna ce a urmat ocupației Bucureștilor, s-au dat în cuartir soldați nemți în casele orășenilor. La noi s-a nimerit să fie un bavarez de vreo 40 – 45 de ani, cu cizme scurte și pufăind mereu din niște trabuce puturoase; altfel om liniștit, cu nevastă și copii acasă. Într-o zi, văzînd că se aduce la masă mămăligă – avea odaie aproape de bucătărie – a întrebat: „Ce-i asta”. I-am răspuns „polenta” și i-am explicat că se prepară din făină de porumb sau cucuruz. La care mi-a replicat: „La noi, porumb mănîncă numai porcii”³². O umilire personală³³, care însă nu mai conta pe lângă discriminările oficiale aplicate pe piața

³² *Ibidem*, p. 98.

³³ Este vorba de Constantin Giurescu.

alimentelor, ce-i transformaseră pe români în „ sclavi” în propria lor țară, ținând cont că în hale „...carne nu se mai vindea Românilor, în schimb pentru supușii Puterilor centrale era în toate zilele.....Tot la fel și cu peștele”,³⁴ care în vara anului 1917 fusese foarte mult cantitativ și calitativ. Mai mult în timp ce lumea sărbătorea intrarea în anul nou, vrășmașul „începu rechizițiile cu zahărul [...] și o listă lungă de alimente”³⁵. Autorul va fi răzbunat în câteva zile când neamțul ce răsese de el că mânca măcăliță trimite acasă făină de porumb și recunoștea rușinat că foamea e mare și nu mai face față prețurilor. Capitala a fost supusă unui adevărat jaf din partea administrației germano-bulgare de ocupație prin cantitățile ridicate pentru armată, prin furgoanele ce transportau la gară cutii cu alimente trimise în Germania, cirezile de vite duse de bulgari la ei în țară și astfel aceștia „...încetul cu încetul, golesc țara și scumpesc viața”³⁶.

„Bucătării de campanie nemțești erau instalate în curtea Palatului, pe Calea Victoriei; la „Capșa” – hotel, cofetărie, restaurant și cafenea – se instalaseră bulgarii. Imediat apărură, lipite pe ziduri, „ordonanțele” autorităților de ocupație, cu tot felul de măsuri și restricții. Trebuiesem să predăm, încă în ajunul intrării nemților, toate armele: de la revolver și pușcă de vânătoare pînă la sabie și floretă. Au venit apoi la rînd: trăsurile, caii, bicicletele, zahărul care depășea cantitatea de cinci kilograme de familie, gazul lampant, vasele de bucătărie și cazanele de aramă, clanțele de la uși, de alamă, precum și un număr de saltele, cearșafuri, covoare și blănuri. Mama avea o ladă de zahăr de 25 de kilograme și vreo trei cutii de cîte 5 kilograme fiecare; ne-a declarat însă că mi dă nici un dram nemților. Și pentru ca să nu contravie ordonanței „Komandaturei” – care prevedea, ca și celelalte ordonanțe, că neîndeplinirea dispozițiilor se va pedepsi cu șase luni închisoare sau 3 000 de lei amendă sau ambele împreună – a hotărît ca să transforme întreaga cantitate, minus cele 5 kilograme permise, în sirop. Și astfel timp de o zi întreagă s-a procedat la transformarea acestei provizii și turnarea ei în sticle. La ceaiul de dimineață, în loc de zahăr puneam sirop. A ascuns de asemenea tipsiile și „setul” – pe atunci se spunea „tocul” – de căzănele de dulceață, îngropîndu-le în pivniță, în pămînt.”³⁷

În scurt timp rezervele au început să se epuizeze și pentru că populația devenea din ce în ce mai agitată, germanii au introdus sistemul cartelelor

³⁴ *Ibidem*, p.114.

³⁵ Sabina Cantacuzino, *Din viața familiei I.C.Brătianu, Războiul 1914-1919, f.e., vol.II*, București, 1937, p. 72.

³⁶ Constantin Bacalbașa, *op. cit.*, p.167.

³⁷ Constantin C. Giurescu, *op. cit.*, 1976, p. 96.

pentru pâine și carne, încercând astfel să asigure un minim de hrană pentru locuitorii de rând. De fapt se ținea un control strict asupra intrărilor și ieșirilor de produse alimentare de orice tip din București, reglementate printr-un număr de ordonanțe. „La început a fost dată ordonanța pentru declararea cantităților de zahăr pe care o posedă fiecare. Apoi declarația sticlelor goale; apoi băuturile spirtoase; apoi a păsărilor; apoi animalele domestice; apoi bicicletele, obiectele de cauciuc etc.”³⁸ Cele mai multe aveau ca principal scop spolierea populației, prin prevederi precum: declararea alimentelor, declararea păsărilor de curte, interdicția de a se fabrica prăjituri, cozonaci, bomboane, interdicția de a se fabrica cornuri și covrigi, interdicția de a se tăia păsările și alte animale de curte, reglementarea orelor de program pentru magazine, restaurante, cafenele etc.

Aceste măsuri au avut nu doar cu repercursiuni economice, ci și efecte de dezumanizare a populației, ținută sub control strict și teroare în permanență. În paralel prețurile au „explodat” la un nivel nemaiîntâlnit, acestea părănd, prin comparație cu cele din 1906, de domeniul fantasticului. Și totuși erau cumpărători, ceea ce demonstrează că exista o pătură de locuitori cu venituri peste medie, capabili să facă față oricărei crize. Deodată cei care înainte aveau de unde alege chiar dacă nu-și permiteau prea multe cumpărături s-au văzut în ipostaza de a recurge la diverse modalități de procurare a hranei, de transformare a acestora și de păstrare a ei pentru cât mai mult timp deoarece nimeni nu știa când și cum avea să se termine criza. Cetățenii capitalei nu-și mai permiteau luxul de a aștepta acasă marfa, de a refuza un produs mai slab calitativ sau neprezentabil ca și ambalaj, ci se bucurau de orice ocazie indiferent de calitatea sau cantitatea unui aliment, incertitudinea zilei de mâine punându-și amprenta asupra micului comerț cu amănuntul dar și a celui „en gros”.

Din păcate aceasta nu era singura problemă, dat fiind că realitatea politică de la un moment dat își pune amprenta, simultan pe ritmicitatea aprovizionării cu alimente, a cantității acestora, dar mai ales asupra prețurilor produselor oferite spre vânzare, care se măresc, atât în timp de pace cât și de război, doar procentul diferă. Situația în ambele cazuri este gravă pentru că puterea de cumpărare a clienților, rămâne aceeași, ba în timp de război chiar scade, uneori sub limita așa numitului prag al sărăciei, ce poate asigura un trai decent.

Pe timp de pace un produs este evaluat-cumpărat în funcție de: cantitatea existentă pe piață, calitatea acestuia, de necesitatea lui în hrana

³⁸ Constantin Bacalbașa, *op. cit.*, p. 47.

cotidiană și de preț. Raportul calitate-preț fiind cel mai important pentru gospodinele moderne din capitală, care încercau să cumpere marfă de calitate superioară la „cel mai bun preț”, uneori chiar în urma a zeci de minute de târguială cu precupeții ambulanti sau de la tarabe din piață ori hală. Acțiune imposibilă pe timpul războiului când lupta era triplă deoarece, marfa era puțină, slabă calitativ și prețurile toate de speculă „prohibite” pentru cei cu venituri modeste sau fără trecere în fața armatei de ocupație. Evoluția prețurilor între 1900-1914 este relativ ușor de urmărit cu ajutorul listelor de prețuri din ziare, în timp ce pentru perioada 1916-1917 cel mai la îndemână sunt memoriile și unele articole din presa acelei vremi.

Conform datelor mai mult sau mai puțin statistice, la 1900, cuvintele de ordine erau diversitate și abundență, fiind luate ca alimente de bază pentru orice piață sau hală bucureșteană: făina (pâine), lactatele, legumele, peștele proaspăt, peștele sărat, carnea de vită, carnea de oaie, păsările, uleiul, zahărul, orezul etc. Cumpărătorii nu lipseau, având în vedere și renumele de gurmanzi, până la snobism, al bucureștenilor, aceștia consumând alimente în cantități mari, în ciuda costurilor disproporționate în raport cu veniturile celor mulți, care erau modeste. Un exemplu în acest sens este lista de produse cu prețurile aferente, ce se repetă ca și produse în mai toate ziarurile vremii, publicată într-un articol din ziarul «Piața»³⁹:

Denumire produs,	Preț	Denumire produs	Preț
Carne vacă	80 bani Kg.	Brânză oi	1 – 2 lei Kg.
Mușchi	2 lei Kg.	Cașcaval	1,80 – 2,40 lei Kg.
Cotlet porc	1,10 – 1,20 lei Kg.	Ouă	2 buc. la 15 bani
Carne berbec	60 – 65 bani Kg.	Costițe porc afumate	1,50 lei
Crap	1,40 lei Kg.	Mușchi porc afumat	2,40 lei kg
Știucă	50 bani Kg.	Salam	1,50 lei Kg.
Raci	3 – 8 lei Kg.	Pîine neagră	20 bani Kg.
Somn	2,80 lei Kg.	Jimblă	30 bani Kg.
Găină	1,25 – 1,50 lei buc.	Cornuri	5 bani buc.
Pui	60 – 70 bani buc.	Vin de Moldova	4 – 4,60 litrul
Curcan	7 – 8 lei buc.	Vin de Dobrogea	5,60 – 6 lei litrul
Lapte vacă	40 bani litrul	Țuica	7,50 – 8 lei litrul
Lapte puțină	1 – 2 lei litrul	Vin de Moldova	4 – 4,60 litrul

Analizând cu atenție se poate observa cum bucureștenii preferau să consume pâine și nu carne ca aliment de bază, deoarece prima costa 40 de bani bucata per kilogram, în timp ce carnea de porc era de trei ori mai

³⁹ „Piața”, I, nr. 1, 5 noiembrie 1906, p. 1.

scumpă. Laptele, peștele și carnea de pui nu depășeau un leu litrul sau kilogramul, fiind accesibile celor modești din punct de vedere al veniturilor, în timp ce delicatesele precum mușchiul de porc afumat ajungea la aproape 3 lei ceea ce însemna echivalentul a șase pâini, (prețul alimentelor pentru o săptămână). Piața fluctuează iar oamenii au asistat neputincioși la fenomenul scumpirii, prezent din păcate la toate produsele fără a urma un mecanism logic al balanței cerere-ofertă, cum ar fi fost normal. Deși creșterea în unele cazuri este diferențiată pe anumite produse, per total „coșul zilnic” este mai scump și mai greu de procurat de către oamenii obișnuiți, care se adaptează din mers la noile realități, neavând ca opțiune decât renunțarea la anumite produse sau diminuarea cantităților cumpărate de obicei. Poate tocmai de aceea și contemporanii ridică problema costurilor alimentare, în unele articole specializate, precum cel despre „Scumpirea traiului”, un studiu statistic asupra variațiunii prețului alimentelor în București între anii 1895–1909, o lucrare publicată la 1910, care a fost întocmită de P. Iconomu⁴⁰, (funcționar în Ministerul industriei și comerțului).

Acesta a studiat prețul alimentelor, considerate ca principale pentru consumațiune în cursul ultimilor 15 ani, insistând cu predilecție asupra scumpirii de după 1905. Datele au fost extrase din listele de prețuri întocmite sub îngrijirea Serviciului statistic al Primăriei orașului București, de către comisarii halelor, din care o parte au fost publicate în Anuarele Capitalei și în «Buletinul Serviciului Statistic»⁴¹. Principalele conclusiuni la cari ajungea Iconomu au fost:

- după criza din 1899 prețurile tuturor articolelor alimentare scad,

- ieftinirea prețurilor continuă pentru unele articole, în timp ce pentru altele cursul scăzut se menține și în anii următori, cam până în 1905,⁴². Anul 1905, în special sfârșitul lui, aduce cu sine o creștere vizibilă în prețul tuturor articolelor. Tendința de scumpire se observă cel mai bine în cursul anului 1906, când prețul tuturor articolelor este în urcare față de perioada 1895 – 1899, progresiv, până prin anii 1907/1908⁴³. Comparând prețurile alimentelor anului 1909 cu prețurile mijlocii din perioada 1895–1899 autorul, în urma calculelor efectuate pe baza statisticilor, a ajuns la concluzia că au crescut după cum urmează:

„a) cu mai mult de 40% prețul cărnei de porc și ouălelor.

b) între 30%–40% – carnea de oaie, păsările și brânza,

⁴⁰ „Foaia de informațiuni comerciale”, an. VII, nr. 4, din 5 februarie 1911, p.58.

⁴¹ *Ibidem.*

⁴² *Ibidem.*

⁴³ *Ibidem.*

c) între 20–30% a crescut prețul următoarelor 6 articole: carnea de vacă, peștele untura, zarzavaturile, lemnele de foc și săpunul ordinar.

d) 10%–20%: pâinea, mălaiul, untul, orezul, legumele și cocsul.

e) cu mai puțin de 10% laptele, untdelemnul / și zahărul.

Prin urmare toate alimentele s'au scumpit și nici unul nu s'a ieftinit"⁴⁴. La fel ca și în zilele noastre urcarea prețurilor s-a manifestat „...cu o furie neobișnuită și a fost cu atât mai mult simțită, cu cât a venit după o serie de ani (1900–1905) cu prețuri din cele mai scăzute”⁴⁵. Autorul a estimat scumpirea alimentelor de primă necesitate cu aproximativ 33%, adică cu o treime, în timpul ultimilor 5 ani pe care i-a avut în vedere ca și capete pentru comparație.

Lucrarea d-lui P. Iconomu a fost întocmită cu multă sârguință și bine controlată, fiind și astăzi un material, un studiu comparativ prețios. Acesta a evidențiat în paralel, pentru toate piețele noastre, scumpirea traiului în raport cu variațiunea „valorii banului” și, deci, a nivelului real al salariului, înglobând și scumpirea chiriilor, ceea ce dă valoare dublă acestor informații, ele nefiind simple date ci reflecții ale realității vieții socio-economice a capitalei. În sprijinul studiului prezentat merită a fi analizat și tabelul ce realizează un alt demers comparativ, referitor la prețul mijlociu, din toată țara a celor mai importante articole de consumațiune, având ca reper prețurile din capitală, pentru anii: 1910, 1911, 1912, 1913.⁴⁶ (bani)

Denumirea art. Per. kg	1910	1911	1912	1913
Pâine	0,31	0,29	0,31	0,32
Carne	0,76	0,82	0,91	0,93
Pește	0,58	0,59	0,72	0,82

Toate aceste scumpiri și mutații ale prețurilor, de până în anul 1916, care au alarmat atât pe statistician, pe simplul cumpărător și chiar pe comerciantul de rând, sunt minore față de șocul provocat de ocuparea capitalei de trupele inamice în timpul războiului mondial. Acest șoc a fost dublat de cel al lipsei alimentelor, ceea ce a condus logic la scumpirea lor peste măsură și dezvoltarea speculei, favorizată de monopolurile instituite pe anumite segmente ale pieței.

Interesant este că-n cei doi ani de neutralitate deși toate produsele sunt mult mai scumpe și spectrul războiului este din ce în ce mai amenințător,

⁴⁴ *Ibidem.*

⁴⁵ *Ibidem.*

⁴⁶ F.P.C., dosar 20/1914, fila 9.

bucureștenii oameni mondeni se comportă ca și cum nimic nu s-ar fi întâmplat: „ viața se desfășura în București într-un lux scandalos. [...] și cu toată scumpetea mărfurilor, prăvăliile sunt pline de cumpărători [...] Cafenelele sunt pline. La berării și cofetării și restaurante nu mai găsești loc [...] și pe când toată lumea se plânge, de scumpete, toată lumea cheltuiește, cheltuiește! cheltuiește!”⁴⁷ Prețurile explodaseră, dacă luăm în considerație pe cele de la o băcănie [băcănia Ciobanu] de mahala, în apropiere de centru dar la care clienții erau cu venituri modeste.

„La băcănia Ciobanu prețurile sunt fantastice. Kgr. de unt costă 16 lei. (Astăzi 50). Kilogramul de cașcaval grecesc 16 lei. (Astăzi 40-50) Șunca 16 lei kgr. (Astăzi 60). Jimbla la 15 Ianuarie s. v. ajunge la 65 bani. Găina costă 10 lei. (Astăzi 40) Curcanul 30 lei 120–150). Ouăle 35 și 40 bani. Cu mare greutate se obțin 4 la un leu. (Astăzi 1 leu și 50 până la 2.50).”⁴⁸

Revenind la tabelul comparativ pentru anii 1910-1913 extins la anii 1917-1918, pentru a se vedea cât au crescut prețurile în timp de război față de cele din perioada de pace, când se credea că viața era foarte scumpă și nimeni nu se putea gândi la asemenea sume care au depășit orice imaginație, ne oferă un tablou relevant asupra situației prețurilor .

Denumirea art. Per.kg	1910	1911	1912	1913	1917	1918
Pâine	0,31b	0,29b	0,31b	0,32b	0,60b	1-1
Carne	0,76b	0,82b	0,91b	0,93b	4-6-1	12-24-1
Pește	0,58b	0,59b	0,72b	0,82b	1,50-1	19-40-1 ⁴⁹

Singurul produs ce rămâne relativ în limitele normalului este pâinea, fiind și singurul aliment de bază pentru populația capitalei, ce „...n-a fost lipsită o singură zi de pâine”⁵⁰. Valoarea la toate produsele crește cu aproximativ 10-15% de la an la an începând cu 1910 până la 1913, ulterior ele crescând exponențial cu nevoia de hrană ce este din ce în ce mai puțină și mai greu de procurat. Diferențele sunt foarte mari la carne și pește, deși au existat aproape săptămânal ordonanțe pentru păstrarea unui preț normal cel puțin la pește, considerat atunci ca o sursă de „carne” existentă în cantități mari astfel încât să nu fie un produs destinat speculei. Observăm că pâinea își dublează prețul, carnea de 6 ori, peștele de trei ori, până în 1918

⁴⁷ Șerban Rădulescu-Zoner, Beatrice Marinescu, *Bucureștii în anii primului război mondial 1914-1918*, Editura Albatros, București, 1993, p. 31.

⁴⁸ F.P.C., dosar 20/1914, p.77.

⁴⁹ b(bani), l(lei), toate sunt pentru un kilogram.

⁵⁰ Constantin Bacalbașa, *op. cit.*, p. 114.

când prețurile o iau razna, dublându-se de la o zi la alta, se ajunge la sume astronomice la carne și pește care în raport cu cele din 1917 de 6 ori și de 12 sau 24 ori comparativ cu anul 1910. Timp în care veniturile sunt mai mici și la unele familii aproape inexistente, deoarece bărbații , capii familiilor care conform regulilor nescrise ale societății de atunci erau principalii susținători ai familiei din punct de vedere material, sunt plecați pe front sau muncesc pentru nemți aproape pe nimic. Femeia avea prin definiție dublul statut de mamă și gospodină, care trebuia să administreze banii familiei aduși în general de soț. Soția avea deseori o dotă constând în bani, pământuri sau imobile dar se dădeau spre administrare de la sine înțeleș soțului, care pierdea controlul acestora doar în urma decesului. Văduva putea singură să-și administreze banii și chiar să aibă propriul negoț, prin deținerea unei prăvălii, a unui han, a unei tarabe etc.

Războiul aduce schimbări radicale pe piața muncii unde locurile de muncă ale bărbaților în toate statele angrenate sunt ocupate de femei. Acestea se dovedesc la fel de eficiente dar datorită mentalității din epocă sunt plătite cu sume infime în comparație cu salariile primite de bărbați la muncă și condiții egale, astfel angajatorii câștigă atât din speculă cât și din economiile cu salariile.

Resumé

An début du XXe siècle, la ville de Bucarest nous apparaît comme le principal centre commercial du pays, où l'on vend les plus belles et les plus variées marchandises, très chères pour la plupart, mais de bonne qualité, quelques-unes même haut de gammé.

En temps de paix, houtes les branches du commerce , le commerce ambulante, les magasins, les restaurants, les auberges, lu revanche, juste avant la guerre, on retrouve une capitale aux prix augmentés, avec de moins en moins de produits, il y a même les aliments essentiels qui marquent: du pain, du sucre on de la viande.

Voilà donc un univers des contrastes absoluts don't le fonctionnement s'appuie sur le mécanisme demande/offre à n'importe quelle époque.

Ces informations out été recueillies dans des mémoires, des ouvrages contemporains on de l'archive.

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ

I. IZVOARE

Arhive :

- Direcția Județeană Constanța a Arhivelor Naționale - Fond Primăria Constanța [FPC]
- dosare: 20/1914; 9/1916; 44/1916; 39/1916.

Memorii:

1. Constantin Bacalbașa, *Capitala sub ocupația dușmanului (1916-1918)*, Editura „Ancora”, Brăila, f.a.
2. Frederic Dame, *Bucureștiul în anul 1906*, Editura Paralela 45, București, 2007.
3. Giurescu Constantin C., *Amintiri*, vol. 1, Editura Sport – Turism, București, 1976.
4. Sabina Cantacuzino, *Din viața familiei I.C.Brătianu, Războiul 1914-1919*, f.ed., vol.II, București, 1937, p.72.

Periodice:

- „Almanachul Industriei și Comerciului”, București, Institutul de Arte Grafice „Eminescu”, 1908, p.22.
- „Foaia de informațiuni comerciale”, an.VII, nr.4, din 5 februarie 1911.
- „Piața”, I, nr. 1, din 5 noiembrie 1906.

II. LUCRĂRI GENERALE :

- Ioan Bulei, *Lumea românească la 1900*, vol.II, Editura, București, 2007.

III LUCRĂRI SPECIALE:

- George Costescu, *Bucureștii vechiului Regat*, Editura Capicel, București, 2005.
- Șerban Rădulescu-Zoner, Beatrice Marinescu, *Bucureștii în anii primului război mondial 1914-1918*, Editura Albatros, București, 1993.