

**JURNAL... GASTRONOMIC SAU DESPRE
ALIMENTAȚIE ÎN ROMÂNIA ÎN ANII MARELUI RĂZBOI
GASTRONOMICAL DIARY OR ON ALIMENTATION IN
ROMANIA DURING THE YEARS OF THE GREAT WAR**

Cornel-Constantin Ilie*

Abstract

Based on diaries written during the First World War, the article examines issues related to the procuring of food and its preparation in wartime Romania, both on the front and behind the lines, in the south of the current territory of the country, which was under German occupation between 1916 and 1918, and in Moldova, where the authorities and many people had taken refuge. While the troops and the common population were faced with an extreme scarcity of resources, the upper classes and upper-ranked officers, as well as the occupation forces, on the one hand, and the French and British allied ones, on the other, were still able to enjoy rich and indulgent meals. The selected written accounts reveal a striking difference between the available foodstuff and between the menus of the former and the latter categories.

Keywords: First World War, diaries, alimentation, menus.

Gastronomia este arta de a prepara mâncăruri alese sau însușirea de a le aprecia calitatea, gustul¹. Așadar, poate fi asociat războiul cu gastronomia?

Dacă ar fi să răspundem, fără să analizăm prea mult, la întrebările ce, cât și cum se mânca în România în timpul Marelui Război, am putea spune că puțin și prost! Și poate că nu am greși prea mult. Majoritatea celor trăitori pe teritoriul României în anii războiului au dus lipsa unei senzații cu care noi suntem atât de obișnuiți în ziua de azi: aceea de a fi sătul! Nu-i vorbă, nici înainte nu se răs fășaseră prea des cei mai mulți dintre români cu mese îmbelșugate și cu bucate gustoase. Însă, în timpul războiului, chiar și cel mai „elementar” fel de mâncare devine un vis... gastronomic greu de realizat. Și, atunci când pâinea care este... pâine sau mămăliga care este... mămăligă ajung la statutul de „mâncăruri alese”, credem că putem vorbi de gastronomie. Este drept, una grevată pe realitățile războiului!

* Director Adjunct al Muzeului Național de Istorie a României, doctor în istorie, e-mail cornel.muzeu@gmail.com

¹ *Dicționarul Explicativ al Limbii Române*, București, Editura Univers Enciclopedic Gold, 2012.

Așadar, am urmărit preocupările pe linie... alimentară ale unui spectru destul de larg de personaje care au fost martori oculari ale celor petrecute în timpul războiului, mai ales în perioada anilor 1917-1918. Am avut în vedere pentru acest articol **jurnalele** scrise chiar în timpul războiului, pentru că am constatat că, cel puțin pentru subiectul abordat, referirile sunt mai frecvente, mai elaborate și mai veridice. Cei care și-au scris **memoriile** la o anumită perioadă după terminarea conflictului au avut tendința de a omite sau de a prezenta lacunar acest aspect esențial al vieții cotidiene, considerând că alte momente la care au fost asistat în timpul războiului sunt mai importante².

Jurnalele diferiților participanți la război, fie că sunt români sau străini, ne oferă viziuni și interpretări diferite în ceea ce privește asigurarea și pregătirea hranei. Pentru că fiecare se raportează într-un alt fel la noțiunea de a mânca și abordează acest subiect în mod cât se poate de personal. Locul (România ocupată sau România „liberă”, pe front sau în spatele frontului, oraș sau sat) și „ocupația” (militar român/străin sau civil) sunt aspecte care influențează cantitatea și calitatea alimentelor, dar și ușurința sau greutatea cu care puteau fi acestea asigurate.

Desigur, nu toți cei care au lăsat jurnale sau caiete de însemnări din timpul Marelui Război s-au preocupat de acest aspect. La regina Maria sau la Alexandru Marghiloman, spre exemplu, deși întâlnim deseori referiri la „dejun”, „prânz” sau „cină”, acestea nu sunt însoțite și de detalii privind modul în care erau procurate ingredientele sau felurile de mâncare servite.

Pentru cei mai mulți dintre români, fie că erau militari, fie că erau civili, în România aflată sub ocupația Puterilor Centrale sau în Moldova, asigurarea hranei a reprezentat o preocupare de fiecare zi. În iarna 1916-1917, România „liberă” s-a aflat într-o situație teribilă. Dintr-o dată, la sfârșitul anului 1916, asupra acestui teritoriu s-a revărsat un adevărat puhoi de populație civilă (peste 800.000 de refugiați din sudul României), împreună cu sute de mii de militari români și alte sute de mii de militari ruși. Nimeni nu se pregătise pentru această situație și alte sute de mii de militari ruși. Nimeni nu se pregătise pentru această situație anului 1916, Puterilor Centrale sau în Moldova, asigurarea hranei pregătirea hranei. Pentru că fiecare se raportează într-une. „Am trecut prin cea mai îngrozitoare iarnă ce mi-a fost dat să apuc, într-un oraș supraocupat de populație fugară, fără adăpost bun, fără mijloace de încălzire și fără înlesnire de hrană. Au murit nenorociți soldați sau refugiați, de foame, de frig sau de boli. Spitalele n-aveau lemne... La ce se mai puteau aștepta ceilalți? Prin podurile caselor se îngrămădeau nenorociți fugari fără adăpost, se înghesuiau unul într-altul, luptând cu foamea și gerul cumplit până ce moartea se îndura să le curme suferințele lor”, nota în *Jurnalul* său pictorul Costin Petrescu³, refugiat la Iași⁴.

² Singurele folosite în acest articol au fost Memoriile lui I.Gh. Duca și ale lui Radu Rosetti.

³ Costin Petrescu (1872-1954). Pictor, profesor universitar. A realizat monumentală frescă de la Ateneul Român, cu scene reprezentative din istoria României.

Contele de Saint Aulaire⁵ remarca, la rândul său, cum „în această Moldova suprapopulată, subnutrită, devastată, mizeria și foamea, din care ia naștere tifosul exantematic, făcea mai multe victime decât focul inamicului”⁶.

Incompetența, specula, lăcomia, scumpetea, rechizițiile (de multe ori combinate cu abuzurile) sunt elemente care au contribuit la existența și adâncirea crizei alimentare în Moldova. Negustorii doseau mărfurile pentru a le vinde apoi la prețuri mult mai mari, politicienii și militarii de mucava își vedeau doar propriul interes, urmărind să le fie lor bine, prețurile creșteau într-un ritm accelerat... „Boiernașii noștri, îmbrăcați în cele mai scumpe blănuri, cu căciuli de formă rusească, exagerate”, se „îmbuibau cu de toate”, în timp ce politicienii „fără scrupule” dădeau interviuri „după un copios ospăț, sătui de mâncăruri calde, suculente și stropite de vinuri generoase”⁷.

Alimentele de bază se găseau cu foarte mare greutate și la prețuri exorbitante. Dar nu pentru toți era greu. Trupele rusești nu se lovesc de lipsurile pe care le îndură cea mai mare parte a populației civile și a soldaților români. „Aliații” noștri au prioritate la mâncare și, mai ales, la băutura... Chiar regina Maria îi relata țarului Nicolae al II-lea deosebirea scandalosă dintre soldații ruși care, deși nu luptau, jefuiau depozitele de alimente și primeau un kilogram de pâine și 600 de grame carne zilnic, „în timp ce soldatul român, care se bătea cât doi, primea în țara sa, una din cele mai rodnice din lume, 300 de grame de mălai pe zi și 300 de grame de carne de două ori pe săptămână”⁸.

Ion Gh. Duca⁹ avea să consemneze că „aprovizionarea în restul Moldovei mai mergea, la Iași însă situația era foarte critică. [...] Proviziiile erau tot mai reduse. Afară de ruși, de câteva gospodării ieșene bine aprovizionate din vreme sau de câțiva proprietari ale căror moșii erau în apropierea Iașului, nimeni nu mai mânca după foamea lui. Toți eram reduși să postim fără voie. Simionescu și Radu Vasiliu, care își aveau casele lor la Iași, mă poșteau câteodată la dejun. **Un pui, un curcan și o prăjitură mi se păreau un ospăț sardanapalic.** Nu mai vorbesc de o bucată de pâine albă – era un vis din alte vremuri”¹⁰.

⁴ Costin Petrescu, *La Iași în timpul războiului 1916-1917. Însemnările unui pictor refugiat*, Editura Humanitas, 2018, p. 90.

⁵ Auguste-Félix-Charles de Beauvoir, conte de Saint-Aulaire (1866-1954). Diplomat și istoric francez. Ambasador al Franței în România, în timpul Primului Război Mondial.

⁶ Contele de Saint Aulaire, *Memoriile unui diplomat de altădată. În România 1916-1920*, Editura Humanitas, 2016, p. 106.

⁷ C. Petrescu, p. 93.

⁸ Saint Aulaire, p. 159.

⁹ Ion Gheorghe Duca (1879-1933). Om politic liberal; ministru al Educației în Guvernul Brătianu (1914-1918).

¹⁰ Ion Gh. Duca, *Memorii, vol. III – Războiul (partea I, 1916-1917)*, București, Editura Machiavelli, 1994, p. 144.

Marcel Fontaine¹¹, ofițer din cadrul Misiunii Militare Franceze, găsește la Iași galantarele și vitrinele „complet goale”¹². Însă „calitatea noastră de ofițeri francezi ne oferă avantaje de aprovizionare extrem de prețioase în perioada asta de lipsuri pentru civili. Astfel că dimineața, însoțiți de proprietarul nostru, cu care pe drum vorbim cum putem în germană, mergem, colegul meu de cameră și cu mine, la Manutanța centrală unde, la vederea unui bon pe care îl prezentăm, ni se livrează 10 kilograme de zahăr, 5 kg de cafea, 5 kg de săpun și 1 kg de ceai. Este o plească pentru gazdele noastre, cu care am împărțit imediat la înapoiere aceste articole rare, drept răsplată pentru gentilețea și micul dejun pe care ni-l oferă”¹³.

În timp ce ofițerii se „descurcă”, situația soldaților este mult mai grea. Același ofițer francez vedea cum, în timpul marșurilor din ianuarie 1917, soldații trebuiau să se mulțumească cu un coltuc de pâine și o bucătică minusculă de slănină¹⁴, în timp ce în bivuacuri primeau drept masă o supă cu urme de carne (adică oase cu zgârciuri), 500 grame de pâine și 25 de grame de zahăr pe zi¹⁵. Dar pâinea era un lux pe care nu și-l putea permite mereu, pentru că-l vedem la un moment dat pe Fontaine care face diligențe pentru înlocuirea mămăligii cu pâine¹⁶.

Și ofițerii superiori români remarcă starea precară a alimentației soldaților. Generalul Radu Rosetti¹⁷ găsește bucătăriile murdare și ducând lipsă de unelte. „Bucătarii nu erau curați și nu prea aveau ce găti. Pâinea se distribuia rar, puțină și de rea calitate. Se dădea în schimb grâu. Neputându-se măcina și neavând nici cuptoare, se fierbea și se dădea trupei așa, ceea ce producea dizenterii. Se mai dădea păpușoi și fasole, rar de tot carne (în cantități cu totul neîndestulătoare) și câteodată zarzavat uscat, cam 5 grame de om pe zi. Am căutat să îmbunătățesc hrana schimbând felul de a găti și dând în acest scop premii bucătarilor mai destoinici. Hrana rămânea însă searbădă și neîndestulătoare”¹⁸.

Fiecare regiment încerca să se gospodărească și pe cont propriu. De aceea, vedem cum soldații cresc păsări și animale. Atunci când pleacă spre altă destinație, iau după ei și cotețele cu găini, porcii sau vitele. Deseori, comandanții sunt nevoiți

¹¹ Marcel Fontaine (1888-1973). Ofițer francez; a făcut parte din Misiunea Militară venită în România la sfârșitul anului 1916. După război a revenit în țara noastră, fiind profesor la mai multe licee din România.

¹² Marcel Fontaine, *Jurnal de război. Misiune în România (noiembrie 1916 – aprilie 1918)*, Editura Humanitas, 2016, p. 50.

¹³ *Ibidem*, p. 55.

¹⁴ *Ibidem*, p. 57.

¹⁵ *Ibidem*, p. 69.

¹⁶ *Ibidem*, p. 102.

¹⁷ Radu R. Rosetti (1877-1949). General român; comandant al unor unități militare în timpul Primului Război Mondial. Rănit la Mărășești și decorat cu Ordinul „Mihai Viteazul”.

¹⁸ Radu R. Rosetti, *Mărturisiri (1914-1919)*, București, Editura Modelism, 1997, p. 187-188.

să comande ascunderea „rezervei de carne”, pentru a nu fi descoperită și redistribuită de către intendența diviziei¹⁹.

Preotul N.V. Hodoroabă²⁰ constată că „hrana noastră la popotă e mizerabilă. Pâinea e ca lutul, din făină necernută. E cu neghină și hoaspă²¹ în două”²². O discuție cu bucătarul regimentului este cât se poate de lămuritoare în privința calității și cantității hranei primită de soldații români:

„- Ce fierbi în cazan, bucătar?

- Fasole cu apă, taică părinte.

- Și cum, numai fasole mâncați?

- Numai.

- Cartofe nu vă dă?

- Rar de tot.

- Dar carne?

- Carne? De la Paști și până la întâi Mai (1917, n.n.) n-am mai văzut carnea! Atunci ne-a dat și icre de scrumbie...”²³.

Și pentru populația civilă situația este cât se poate de critică. „În tot Iașul nu se mai găsește vin de vânzare. Abia pe la restaurante, și nu pe la toate, se vinde vinul roșu și ordinar cu 6, 8 sau 10 lei litrul. Poliția a luat ieri măsuri, cerând tuturor să declare cantitățile ce posedă, ca să forțeze o vânzare cu un preț omenesc”²⁴, notează Costin Petrescu în *Jurnalul* său, în luna mai 1917. Asta în condițiile în care, cu câteva zile mai înainte, remarcase „pe piață [...] un oarecare început de îndestulare”, după ce începuseră să vină vagoanele cu alimente dinspre Rusia²⁵.

Marcel Fontaine relatează o scenă cutremurătoare, la care este martor în primăvara anului 1917: „am intrat într-o casă unde o femeie tocmai născuse [...] Lângă mamă, o pâine începută și un cuțit. Asta-i toată hrana. Nici măcar porumb nu are. De mult timp și-a terminat proviziile. Nu are destul lapte ca să-și hrănească pruncul; nu găsește de cumpărat și poate că nu are nici bani. O vecină care a născut și ea de curând vine să-i alăpteze pruncul”²⁶.

Toate alimentele sunt foarte scumpe și foarte greu de procurat. „Când se aude cum că e cineva care poate procura un litru de vin cu 10-15 lei, e lucru

¹⁹ Rosetti, p. 200.

²⁰ Nicolae V. Hodoroabă (?). Preot; confesor al Regimentului 69 Infanterie și al Brigăzii a 10-a Artilerie.

²¹ Hoaspă, *hoaspe*, s. f. (Reg.) Înveliș al grăuntelui de cereale, al bobului de fasole, de mazăre.

²² N.V. Hodoroabă, *Din războiul de reîntregire. Note și impresii din campanie, 1916-1918*, ediția a II-a, București, Editura Cartea Românească, 1923, p. 218.

²³ *Ibidem*, p. 226.

²⁴ C. Petrescu, p. 109.

²⁵ *Ibidem*, p. 106.

²⁶ M. Fontaine, p. 99.

aproape de necrezut, iar ca să-l poți procura într-adevăr e mare noroc. Carne de abia se poate procura ½ kg pe săptămână și încă dintre cei favorizați”²⁷.

De la doctorul Raul Dona²⁸, ce se găsea la Vaslui în martie 1917, aflăm că „nu se mai face pâine decât de 500 gr., în loc de 1000 sau 750, și nu se mai poate lua decât cu cartel. Pentru a obține cartel trebuie iar coadă, iar înghesuială, pierdere de vreme; dacă ai ocupații le neglijezi, în fine... treabă românească! În Iași s-a făcut cartele pentru carne: nimeni să nu poată lua carne mai mult de 1000 gr. de cap, și numai cu cartel. A fost imposibil de aplicat, nefiind carne pentru toți. Și s-a renunțat, permițându-se vânzarea cărnei numai până la maximum 1000 gr. de cumpărător!”²⁹.

Decretele referitoare la consumul alimentelor de bază sunt la ordinea zilei. În toamna anului 1917 apare un astfel de decret, conform căruia de cinci ori pe săptămână avea să se mănânce pâine uscată, iar de două ori mămligă. Pe front rația era de un kilogram pe zi; pentru trupele din teritoriu, era de 800 grame, iar pentru populația civilă, de 500 grame. Făina trebuia să conțină 50% grâu și 50% orz sau alt înlocuitor. Acestei restricții trebuia să se supună nu doar populația civilă, dar și miniștrii de stat și cei din străinătate, reprezentanții națiunii, Cartierul General, Marele Cartier, trupele din teritoriu. „Măsura asta e atât de draconică și ar impune atâtea sacrificii până și în sferele cele mai înalte, încât tare mă îndoiesc că va fi aplicată”, conchide Marcel Fontaine.

Ca urmare a lipsei zahărului, intendența ajunge să refuze orice livrare farmaciștilor, care îi roagă pe doctori să nu mai prescrie rețete de siropuri. Populația civilă, care primea, teoretic, 500 de grame de zahăr pe lună, își avea rația redusă la 300 grame³⁰.

Specula a fost un fenomen omniprezent. „Negustorii vând marfa de proastă calitate la prețuri „însutite”³¹: laptele cel mai prost se vinde cu 1,30 - 1,60 - 2 lei litrul, oul 50 de bani [...], găina 6 lei - 7, și nu se găsesc. Carne numai de vită bolnavă, obosită, care nu mai trage, care ar muri mâine – o taie astă-seară și ți-o vinde cu osul în prețul cărnei. Pâinea e oribilă, totdeauna rece, de 2 - 3 zile, cu făină mucedă, pute, de nemâncat.

²⁷ Petrescu, p. 135.

²⁸ Raul Dona (1873-1924). Medic; ginerele scriitorului Barbu Ștefănescu-Delavrancea. Refugiat în Moldova în 1917 - 1918.

²⁹ Raul Dona, *Jurnalul unui medic militar, 1917-1918*, București, Editura Humanitas, 2018, p. 71.

³⁰ M. Fontaine, p. 291.

³¹ Prețurile alimentelor de bază înainte de război: mălai - 0,15 lei/kg; pâine (cal. I) - 0,29 lei/kg; cal. II - 0,24; cal. III - 0,19 lei/kg; carne de vită - 0,81 lei/kg; carne de porc - 1,2 lei/kg; carne de oaie - 0,7 lei/kg; găină - 1,7 lei/buc.; rață - 1,7 lei/buc.; găscă - 3,28 lei/buc.; curcan - 6,65 lei/buc; crap proaspăt - 1,12 lei/kg; crap sărat - 1,20 lei/kg; ouă (100 buc.) - 6,18 lei; lapte - 0,33 lei/kg; brânză - 1,52 lei/kg; untură porc - 2,18 lei/kg; untdelemn - 1,88 lei/kg; măsline - 1,27 lei/kg; zahăr - 1,19 lei/kg; orez - 0,49 lei/kg; cafea - 2,57 lei/kg; vin de masă - 1,14 lei/l; țuică - 1,39 lei/l; oțet - 0,57 lei/l; fasole - 0,31 lei/kg; cartofi - 0,14 lei/kg; ceapă - 0,16 lei/kg; nuci - 0,56 lei/kg, vezi *Anuarul statistic al României 1912*, București, Imprimeriile Statului, 1913, p. 298-300.

Untură nu se găsește deloc, brânză a fost odată ca niciodată...³². „Pastrama a ajuns 8 lei kg, vinul, poșircă infamă, 3 lei, și nu vrea să-ți vândă decât cu mofturi”³³. „Nu e niciun fel de control asupra speculanților, negustorilor de tot felul, măcelarilor etc. etc. Nu poți obține deloc carne din piață, trebuie să te înghesui câte 3 - 4 ceasuri și să ieși zgâriat, plin de păduchi, murdărit și tot fără carne”. „Măcelarul pune deoparte 2 mușchiuri mari, pentru cei mari [...] și apoi își face de cap. Pâine bună se scoate pentru câțiva privilegiați, generali, „pesmeți” de pe la depozite și alți câțiva pungași mai de seamă. Noi mâncăm o făină mucedă și o pâine din ce în ce mai mică, necoaptă și chilugoasă și totdeauna de câteva zile veche”³⁴.

În august 1917, la Iași, un kilogram de prune se vindea cu 5 lei, perele cu 4 lei, merele pădurețe cu 3 lei, iar roșiile cu 12 lei³⁵. În octombrie același an, o cutie de cacao se vindea cu 28 de lei (înainte de război costa 4 lei), o jumătate de litră de măsline costa 9 lei (15 bani înainte), un kilogram de cafea era 80 de lei, pentru 400 grame de pește afumat se achitau 30 de lei. O găină putea ajunge și la 26 lei bucata³⁶.

În iulie 1918, laptele ajunsese la 4 lei litrul, o pâine era 5 lei, o găină – 20 lei, șapte ouă costau 3.50 lei, untul – 35 – 40 lei kilogramul, mălaiul – 2,50 lei kilogramul, zahărul – 20 lei kilogramul, fasolea verde – 1,50 lei kilogramul³⁷.

Profesorul Drăghiceanu³⁸ prezintă și el în culori sumbre situația din capitala Moldovei, unde „chiar și oamenii bogați se hrănesc cu ceaiuri și pesmeți tari. La fiecare pas te întâlnești cu doamne și domnișoare frumoase, elegant îmbrăcate. [...] Sufăr și ele; mămăliga... este destinată și acestor doamne, crescute la Paris și obișnuite în lux”³⁹.

Chiar și cu prețurile la niveluri aproape inaccesibile populației de rând, alimentele de bază nu se găseau, iar atunci când „se ivește ceva ceapă, fasole, cartofi, e o cruntă bătălie”. Și, ca bonus, pâinea era de o calitate mizerabilă, ceea ce a provocat în Iași o întinsă epidemie de gălbinare, pe lângă febra tifoidă care amenința serios populația⁴⁰.

În timp ce majoritatea populației și militarilor trebuie să rabde, ofițerii sedentari, abuzând de autoritatea lor, rechiziționează alimentele din gospodăriile țărănești, introducându-le în Iași în mod clandestin și luând uneori prețul înzecit față de cel plătit țăranului.

³² R. Dona, p. 23.

³³ *Ibidem*, p. 25.

³⁴ *Ibidem*, p. 30.

³⁵ *Ibidem*, p. 117.

³⁶ *Ibidem*, p. 154.

³⁷ *Ibidem*, p. 296.

³⁸ Virgiliu N. Drăghiceanu (1879-1964). Istoric; membru corespondent al Academiei Române.

³⁹ Virgiliu N. Drăghiceanu, *707 zile sub cultura pumnului german*, București, Editura Cartea Românească, 1920, p. 137.

⁴⁰ C. Petrescu, p. 148.

De asemenea, pe când la Iași nu se găsește mai nimic de mâncare și băutură, în reședințele rurale de sedentari abundența este la ea acasă. „Vinuri de câte 20 de ani vechime au fost rechiziționate cu japca de ofițeri fără cădere pe câte 1 leu și 1,80 litrul, când în Iași cu greutate poți găsi un vin mizerabil cu 40 lei litrul. Totul e însă explicabil când se știe că asemenea reședințe sunt din când în când refugiile sățioase ale „marilor pretori” care, pe lângă libațiunile de circumstanță, mai fac și mici... afaceri. Cel puțin pentru îndestularea casei”⁴¹.

Și ofițerimea străină o duce destul de bine, având parte de alimente la care alții nici nu îndrăzneau să viseze. Marcel Fontaine primește, în ziua de 2 august 1917, „merinde de rezervă”: 1,5 kg de ciocolată Manier, 20 de cutii de sardele, 10 cutii de scrumbii, 4 cutii de lapte etc.⁴².

Cei sus-puși și familiile acestora nu-și fac griji pentru ce vor pune pe masă. Nici măcar nu se feresc de cei care se mulțumesc cu o supă chioară și o bucată de pâine sau de mămăligă. „Azi, nevasta unuia de la o curte marțială ne spunea că i-a trimis bărbatul nu mai puțin de 25 cutii odată de pesmeți, din care noi nu putem căpăta nicio cutie [...] Trec pe lângă noi soldați cu sofertașe, care duc de pe la popote mâncare la ofițerii cu familie, cari iau mâncare acasă (de obicei activi și cu grade mari). Ce să vezi pe sofertaș, la etajul superior (la vedere): prăjituri cu creme, eclair-uri etc.! La popotă pe noi nu ne primește, trebuie să ai o mare, mare trecere”⁴³.

Lipsurile, specula, scumpetea, rechizițiile sunt la ordinea zilei și în România ocupată de Puterile Centrale. De fapt, problema alimentară se manifestă încă dinainte de ocupație, la scurt timp după intrarea în război a României. Deja în luna septembrie a anului 1916, Vasile Cancicov⁴⁴ observa că „nu există pâine în oraș. În primele zile de lipsă s-a zis că cauza a fost dezorganizarea fabricațiunii prin mobilizare; dar acum? Adevărul pare a fi că nu este făină, nu este grâu suficient. Cât a fost, s-a speculat și s-a vândut dușmanului cu zeci de mii de lei vagonul. O clasă de oameni s-a îmbogățit, alții o să murim de foame. Ce a făcut administrația? Ce fac de veacuri administrațiile românești. La brutării se ucide lumea să apuce o pâine. Am văzut lume de considerație stând la ușa brutăriilor, făcând coadă să capete o pâine. Bucătăreasa noastră pleacă de la ora 3 noaptea și se întoarce la 10 ziua, bătută și fără pâine. Carne nu există deloc în hală.

De ce această lipsă? Pentru că, în ochii și privirea stăpânirii, toți negustorii și-au dosit marfa când au văzut lista prețurilor maxime și nimeni nu a luat o măsură să împiedice dosirea. Plătim deja 5 lei chilo de brânză telemea, 12 lei untul, 12 lei untdelemn de floarea soarelui, 9 lei cutia de sardele, 2 lei chilo de prune coapte, 8 lei perechea de pui de găină, 30 lei gâsca. [...] Lumea ce dispune se crucește, dar plătește, ce o să facă sărăcimea? De 3 luni nu se găsește în comerț un dram de zahăr,

⁴¹ *Ibidem*, p. 149.

⁴² M. Fontaine, p. 181.

⁴³ R. Dona, p. 102.

⁴⁴ Vasile Th. Cancicov (1873-1931). Avocat, om politic, scriitor. Rămas la București în timpul ocupației germane, a petrecut mult timp în arest sau având domiciliu forțat.

un pic de făină de grâu. Țară agricolă suntem noi?”⁴⁵, se întreba retoric avocatul bucureștean.

La începutul lunii octombrie 1916, administrația românească începe să introducă restricții la consumul de alimente. Alimentele de bază – carne, ouă, zarzavaturi - se vând deja la prețuri de speculă și nici măcar așa nu se pot procura. „În târg nu se mai găsește nimic. A venit iarna, legume nu mai există afară de varză, morcovi și cartofi. Oricât ai plăti, nu se găsește nici fasole uscată, nici mălai. În schimb însă sunt conserve abundente în cutii, scumpe desigur, dar sunt. Problema gospodinelor este cum să le gătească. Untdelemnul a dispărut cu totul; cel de floarea soarelui nu e de mâncat, deși și el costă 15 lei litrul. Nu există zahăr, nici orez. Au ajuns lucruri de pus la muzeu. De două luni nu mi-am putut procura un ou, de nicăieri. De păsări nu poți să te apropii dacă nu ești milionar⁴⁶.

În noiembrie 1916, populația începe să întrevadă spectrul înfometării și începe să-și facă provizii. „Cu trăsuri, căruțe, roabe, hamali, se cară făină, mălai, conserve. Toate magazinele sunt golite. Căruțele Primăriei cară mii de saci cu făină în pivnițe, șoproane, magazii⁴⁷.

Ocupația Puterilor Centrale nu a făcut decât să înrăutățească lucrurile. Evident, pentru populația românească, deoarece pentru germani România a fost o adevărată grădină a Edenului. Rechizițiile, ordonanțele aberante care interzic consumul unor categorii largi de alimente, abuzurile și amenzile contribuie la degradarea vieții cotidiene, mai ales în zonele urbane. „Au găsit la noi o țară bogată, mai bogată decât noi ne-am închipuit vreodată că este. Au ridicat și dus în Germania toate stocurile de cereale și toate depozitele alimentare, au golit prăvăliile de mărfuri, tot ce nu s-a putut ascunde, iar populației, ca să continue a munci și produce, ne-a reglementat cartela de pâine, pe care ne-o fabrică ca vai de capul ei, dintr-o făină integrală egală în proastă calitate, pentru toată lumea⁴⁸.

La scurt timp după ocuparea Capitalei „convoiurile de femei și nenorociți, mulți cerșetori în haine negre, cari stau cu sutele și miile în jurul debitanților de pâine, așteptând uneori ore întregi ca să le vină rândul să obție o pâine rea și scumpă, sau în ușa secțiilor de poliție așteptând mult promisele bonuri de 1 kg zahăr pe cap de familie, ce administrația Guvernământului Imperial a autorizat comisia să le vândă din depozitul existent. Nu e nici pâine, nici mălai. Carne nu e nici de un gust, ouă nu s-au pomenit

⁴⁵ Vasile Th. Cancicov, *Jurnal din vremea ocupației – vol I. Impresiuni și păreri personale din timpul războiului României. Jurnal zilnic. 13 august 1916 - 13 august 1917*, București, Editura Humanitas, 2016, p. 57.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 111.

⁴⁷ V. Drăghiceanu, p. 10.

⁴⁸ V. Cancicov I, p. 328.

de mult timp din piață, peștele a dispărut ca aliment, bălțile statului fiind toate în zona militară ocupată”, notează Vasile Bianu⁴⁹.

Se petrec scene dramatice. Lumea stătea înghesuită și îngrămădită la ușile brutăriilor, așteptând să se coacă pâinea. „Nu mai era vorba și de alte de-ale mâncării; toată lumea cerea pâine! Restaurantele și birturile din Buzău erau pline de mușterii, încât nu mai găseai nici un loc la masă, unii mâncau stând în picioare, dacă mai aveau ce mânca. De multe ori lumea da buzna în bucătărie și lua oalele și cazanele cu mâncare de pe foc, chiar și dacă carnea și legumele nu erau încă fierte bine, le luau și le duceau în stradă, împărțind mâncarea cum puteau; din această pricină cele mai multe localuri s-au închis, de frica jafului”⁵⁰.

În ianuarie 1917 se introduc cartelele de pâine și de carne. „De la 1 februarie la 1 aprilie ni se dă dreptul la 400 gr. de pâine, de cap de om⁵¹ – ceea ce pentru noi, surtucarii, e mult – și la 200 gr. de carne pe săptămână. Iar de la 1 aprilie carnea se reduce la 150 gr. pe săptămână. O ordonanță oprește pe cofetari de a mai face cozonaci sau prăjituri cu unt și ouă iar alimentele ce posedăm și le-am declarat pe formularele ce ni s-au impus ni se vor ridica pe jumătate”⁵². Conform dispozițiilor oficiale, pâinea se făcea din 250 g făină și 150 g mălai. „Totuși pâinea e piatră, imposibilă, făina se dospește, mălaiul rămâne: *ghiulelele lui Mackensen*, au botezat-o mahalalele!”⁵³.

Tot în ianuarie 1917 o altă ordonanță impunea ca ocoalele din jurul Bucureștilor (mai multe sate alcătuiau un ocol) să aducă, pe zi, patruzeci de care cu porumb și grâu la oraș, cinci vite cornute pentru abator sau patruzeci de oi⁵⁴. La mijlocul lunii, o ordonanță interzice consumul cozonacilor și prăjiturilor, în afara zilelor de miercuri și sâmbătă, oferind și o rețetă originală, care cuprindea 500 g făină, 200 g zahăr, dar fără... ouă și unt. „Stupiditate nemțească”, nota Pia Alimăneștianu⁵⁵ în *Jurnal*. Tot de la aceasta aflăm că, în timp ce la oraș cartela de pâine va fi de 220 g făină cu 150 g mălai, la țară se va folosi numai 500 g mălai. Cartelele de carne permitau un consum de 200 g pe săptămână; „de la 1 aprilie înainte: numai 150 g”⁵⁶.

⁴⁹ Vasile Bianu (1858-1927). Medic-primar al Spitalului „I. C. Brătianu” din Buzău, înainte de începutul războiului. Medic-colonel al Spitalului de Etapă nr. 3 din cadrul Corpului 3 Armată.

⁵⁰ Vasile Bianu, *Însemnări din războiul României Mari*, tomul I, Cluj, Institutul de Arte Grafice Ardealul, 1926, p. 50.

⁵¹ Alexandru Marghiloman indică o cantitate de doar 140 grame, vezi Alexandru Marghiloman, *Note politice*, vol. II, 1916-1917, București, Editura Institutului de Arte Grafice Eminescu, 1927, p. 404.

⁵² V. Cancicov I, p. 199-200.

⁵³ V. Drăghiceanu, p. 47.

⁵⁴ Pia Alimăneștianu, *Însemnări din timpul ocupației germane (1916-1918)*, București, Editura Corint, 2017, p. 43.

⁵⁵ Pia Alimăneștianu (1872-1962). Fiică a lui Ion C. Brătianu, soră cu Ion I. C. Brătianu. A fondat și condus mai multe organizații caritabile.

⁵⁶ Pia Alimăneștianu, p. 51-52.

O altă măsură a fost aceea că fiecare restaurant avea voie să gătească doar un fel de bucate cu carne, numai în zilele de marți, joi, sâmbăta și duminică⁵⁷. Prin Ordonanța 146 / 19 aprilie 1917, brutarii urmau să vândă numai pâine integrală, din făină măcinată 85%, având greutatea de 850 grame la prețul de 35 bani. În măsura disponibilităților, brutarul avea dreptul să vândă 750 grame făină integrală, pentru 30 bani, sau 1000 grame mălai, pentru 25 bani. Pâinea se vindea exclusiv pe cartelă. Era interzisă vânzarea oricărui alt tip de pâine⁵⁸. Anterior acestei ordonanțe, brutarii nu aveau voie să vândă făină către populație, fiind obligați să facă pâine din toată făina pe care o primeau⁵⁹.

Printr-o Ordonanță din 8 mai 1917, populația orășenească avea dreptul de a consuma pâine, în timp ce populația rurală avea dreptul doar la mămăligă. Pâinea orășeanului trebuia să conțină 200 gr. mălai și 150 gr. făină de grâu. Mămăliga țaranului trebuia să fie de 500 de grame. Numai în caz de boală putea și „ruralul” să primească 25 grame făină pe zi (adică un kilogram de făină la 40 de zile)⁶⁰.

Se ajunge la situații ridicole: deși prăjituri nu se mai găseau, s-a dat o ordonanță ca, în cofetării, clienții să nu mai atingă cu mâna produsele expuse vânzării!⁶¹

Chiar și germanofilul Alexandru Marghiloman constată că excesul de regulamente a creat un adevărat haos. „De două zile: lipsă de pâine. Brutarii, șicanați de poliție, au închis prăvăliile. Morile, în lipsă de combustibil, n-au produs făină⁶².”

Alimentele se găsesc foarte greu și nu se pot obține nici pe cartelă. Fasolea, carnea și cartofii lipsesc, iar țaranilor, care vin la târg cu câte ceva, li se sechestrează marfa de către soldați, la periferie⁶³.

Specula este la cote înalte. Vasile Canticov spune că a fost nevoit să dea 10 lei pe un kilogram de caise. Autoritățile germane încearcă să intervină, însă cam fără succes: „Komandatura a dat azi ordonanță prin care fixează la fructe prețuri maximale: merele 0,50 b(ani), perele 0,60 b., cireșele 0,40 b., caisele 0.65 b., piersicile 1 leu, prunele 0,25 b. chilo etc. Contravențiile se pedepsesc până la 10.000 lei amendă. Ca prin farmec, azi au dispărut fructele de pretutindeni. [...] Dispariția aceasta bruscă a mărfurilor nu ne surprinde, aceasta a fost primul efect al reglementărilor prețurilor maximale, când administrația era nepricepută și nevigilentă⁶⁴.”

⁵⁷ Vasile Th. Canticov, *Jurnal din vremea ocupației – vol II. Impresiuni și păreri personale din timpul războiului României. Jurnal zilnic. 14 august 1917 - 31 decembrie 1918*, București, Editura Humanitas, 2016, p. 186.

⁵⁸ N. Georgescu, *În puterea pumnului de fier. Ordonanțele oficiale ale comandamentului german în România*, Iași, 1917, p. 88-89.

⁵⁹ „Gazeta Bucureștilor”, 13 ianuarie 1917.

⁶⁰ V. Canticov II, p. 279.

⁶¹ *Ibidem*, p. 299.

⁶² A. Marghiloman, p. 444.

⁶³ Pia Alimăneșțianu, p. 80.

⁶⁴ V. Canticov I, p. 324.

Locurile virane și parcurile publice s-au rechiziționat și au fost închiriate de către administrația germană, pentru a se cultiva zarzavaturi. Parcul Cișmigiul și Bulevardul Colței „străluceau” de varză și de pătlăgele roșii. De care, evident, au profitat ofițerii și soldații armatelor Puterilor Centrale⁶⁵.

Locuitorii satelor erau supuși unui regim aspru de rechiziții. Fiecare casă trebuie să dea, cu rândul, o anumită cantitate de ouă, păsări, brânză, lapte, untură și unt pentru trebuința autorităților militare locale, pe lângă obligația tuturor de a da patru ouă pe săptămână, un sfert de kilogram de brânză și alte alimente pentru Komandatura de etapă⁶⁶. Se transportă în Germania nu numai grânele, fără să se fi achitat vreun ban proprietarilor, dar și vaci, oi, porci, păsări, ouă, brânză, grăsimi, fructe și zarzavaturi (în natură sau transformate în conserve)⁶⁷.

Discuția purtată de Vasile Cancicov cu un țăran din Teleorman este revelatoare pentru situația tristă în care se aflau locuitorii satelor: „Porumb am făcut, e la mine în coteț, dar nu-i al meu, e al neamțului, și morarul nu vrea să ne macine, că are și el ordin; ca să capăt mălai trebuie să aduc aci porumbul, ni-l plătește și îmi dă dreptul să cumpăr câte o jum. de kilogram de mălai de om, pe zi, pentru o lună. Ce să fac boierule cu o mână de mălai pe zi? Și dacă porumbul e al meu, că eu l-am muncit, eu l-am cules, de ce să-mi fie mălaiul cu porția? Cât ne dă nu ni se ajunge, că noi asta mâncăm, mămăligă cu sare și cu ceapă și acum n-avem de nici una. Dar câinii noștri ce să mănânce? Ei nu sunt suflete? Copiii plâng toată ziua, că așa e copilul, înainte le mai dădeai un codru de mămăligă rece, și cât mânca el, cât mâncau câinii, cât se frământa cu pământul le tăcea gura, acum ce să le dăm? [...] Ce să facem cu banii dacă-i avem? Bem și noi când venim la târg țuică cu 8 lei litrul, că vin nu se mai pomenește [...]”⁶⁸.

Foamea dă naștere unor reacții extreme. Pe 23 martie 1917 are loc „o manifestație sgomotoasă a femeilor din popor. Au bătut agenții, au huiduit pe germani, pentru că ele știau că nemții le iau pâinea. Modul de a ține închise barierele orașului este cauza adevărată a foametei. La București, fasolea se plătește 1 leu și 1,20; la țară costă 16 și 20 bani. Cartofii sunt de negăsit: țăranii oferă să-i aducă cu 30 de bani și s-au cumpărat pe loc cu 17 bani”⁶⁹. Manifestația femeilor a avut și un rezultat, pentru că s-a pus, pentru puțin timp și la prețuri foarte mari, carne în vânzare.

În timp ce românii făceau foamea, pentru supușii Puterilor Centrale se vindeau produse separat; de asemenea, existau și localuri/cantine care îi serveau numai pe aceștia. Un astfel de local s-a deschis pe 2 aprilie 1917, în cadrul Hotelului Excelsior, din strada Academiei. „Așa pe când noi, românii, suntem jupuiți la cumpărarea alimentelor, servitoarele, supușii străini și populația evreiască ce are ausweisuri cumpără

⁶⁵ *Ibidem*, p. 329.

⁶⁶ V. Drăghiceanu, p. 86.

⁶⁷ V. Cancicov II, p. 16.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 90-91.

⁶⁹ A. Marghiloman, p. 474.

de la aceste depozite (de mărfuri confiscate): zahărul cu 1 leu 40 în loc de 25 lei, cafeaua cu 6 lei în loc de 40 lei, untdelemnul cu 5 lei în loc de 40 lei, grăsimea cu 2 lei 50 în loc de 16 lei, cum plătim noi”⁷⁰.

Diferite organizații de caritate și întraajutorare, în special Crucea Roșie, încearcă să facă situația mai suportabilă. Încă din ianuarie 1917, Crucea Roșie dădea de mâncare la 6.000 de săraci. Primăria dădea mâncare la 4.000-5.000 de oameni, din care o cantină plătită în Cișmigiu. Pia Alimăneșteanu, care făcea parte dintr-o organizație de caritate a femeilor din București, menționa că „vom lua și cantinele școlare în mână și vom putea astfel da de mâncare la aproape 2.000 de suflete, o picătură totuși pe lângă numărul muritorilor de foame”⁷¹.

În martie 1917 Cantinele Crucii Roșii ajunseseră la o distribuțiune de 12.500 rații de hrană; mai existau și „supe populare comunale”, precum și câteva cantine particulare⁷². Funcționau și mai multe bucătării populare. Prețul porției de mâncare era de 70 de bani; conținea zarzavaturi gătite sau plante leguminoase, amestecate, pe cât posibil, cu cantitatea de carne corespunzătoare împrejurărilor și eventual cartofi. În preț intra și o pâine de 440 grame. Hrana se distribuia zilnic între orele 12-13, clientul trebuind să aducă farfurie și tacâmuri. Doritorii se înscriau cu șapte zile înainte, plata făcându-se în avans⁷³.

Populația încearcă să se descurce cum poate. „Se aduc porci tăiți în niște cortegii funebre, de cea mai impozantă și jalnică înfățișare; miei tăieți, înfășurați ca pruncii la sânul contrabandistelor; untură în dovleci goliți, fructe în căruțe cu două rânduri de funduri”⁷⁴. Cei care sunt descoperiți că încalcă ordonanțele sunt aspru pedepsiți: cineva este amendat cu o sută de lei pentru că a adus carne și nuci în oraș; o sută de lei amendă pentru o lăptăreasă care a falsificat laptele; cinci sute de lei pentru o femeie care a ascuns tava cu plăcintă; trei sute de lei pentru cel care a cumpărat carne fără cartelă⁷⁵.

În București, toate alimentele sunt scumpe și foarte greu de găsit⁷⁶. „Ceaiul, orezul, măslinile, cafeaua sunt produse orientale ce au ajuns în domeniul amintirilor

⁷⁰ V. Concicov I, p. 329.

⁷¹ Pia Alimăneșteanu, p. 54.

⁷² A. Marghiloman, p. 482.

⁷³ „Gazeta Bucureștilor”, 4 aprilie 1917; V. Drăghiceanu, p. 86.

⁷⁴ V. Drăghiceanu, p. 167.

⁷⁵ V. Drăghiceanu, p. 204.

⁷⁶ Prețuri la alimente în București – 1915/1916/1917/1918: Pâine: 1915/1916 – de lux – 0,45 lei; albă – 0,26; neagră – 0,20 / 1917 – de lux – 0,60; albă – 0,58; neagră – 0,38 / 1918 – 0,46 (albă nu s-a găsit); carne vacă: 0,92 / 1,30 / 2,41 / 7,07 lei kg; carne vițel: 1,15 / 1,43 / 3,40 / 7,77 lei kg; carne porc: 1,49 / 1,98 / 3,93 / 14 lei kg; carne berbec: 0,77 / 1,37 / 2,33 / 6,40 lei kg; miel: 8,42 / 15 / - / - / buc. (în 1917 s-a vândut cu 3,87 lei/kg; în 1918 nu s-a găsit); pește (crap): 1,26 / 1,08 / 1,82 / 1,25 lei kg (nu s-a găsit); făină: 0,35 / 0,30 / 0,50 / 3,62 lei kg; mălai: 0,29 / 0,22 / 0,40 / 3,95 lei kg; lapte vacă: 0,44 / 0,47 / 0,80 / 2,50 lei litrul; unt: 4,68 / 5,93 / 16 / 37,25 lei kg; brânză oaie: 1,76 / 2,08 / 7 / 13,33 lei kg; grăsime porc: 1,93 / 2,78 / 15,50 / 33,25 lei kg; ouă (suta): 7,27 / 8,74 / 33,75 / 91

numai. De altfel, niciodată de la începutul războiului n-a fost mai dificilă chestia alimentării Capitalei. Pentru a se vedea unde am ajuns, notez iar câteva date. Carnea, deși se menține la 6 lei sau 7 lei kilo, chiar prin contrabandă a devenit o raritate. Vinul ordinar se găsește de 2 ori pe săptămână, cu 5 lei litrul; țuica se vinde cu 15 lei litrul, untul 42 lei, cel de gătit cu 30 lei, măslinile 30 lei kilo, romul 18 lei sticla, untdelemnul de nucă cu 50 lei sticla, brânza albă 15 lei kilo, brânza de burduf 18 - 20 lei kilo, prunele uscate 10 - 15 lei kilo, orezul 36 lei kilo, dar o raritate a-l găsi; merele cele mai ordinare 5 lei kilo, nucile 50 lei mia, zahărul tos 22 lei kilo, cafeaua 60 lei kilo. În ajunul sărbătorilor ce vin, păsările s-au scumpit enorm, curcanul e 100 lei. Legume nu există, conserve nu există; laptele jumătate apă e 1,40 lei kilo, iaurtul 2,20 kilo. Untura se menține la 20 lei kilo, deoarece jumătate din ea e fasole făcăluită⁷⁷.

După ce am văzut care erau greutățile pe care le întâmpinau cei mai mulți în procurarea hranei zilnice, vom încerca să reconstituim „meniurile” de care s-au „bucurat” cei trăitori în România anilor Marelui Război.

„Meniul” soldaților români îl putem reconstitui, măcar parțial, din relatările „martorilor” noștri. Marcel Fontaine ne oferă câteva detalii: supă, făcută din puțină carne de proastă calitate (oase cu câteva resturi de zgârciuri), puțină fidea și ceapă, și o bucată de pâine, de 500 grame⁷⁸. De Paște (în 1917), soldații au primit cozonac și câte două ouă⁷⁹. În tranșeele de la Mărășești, soldatul are inclus în meniu pește uscat și terci de fasole albă „pe care îl răzuiuau bieții oameni de pe fundul gamelei și

lei; găini (pereche): 4,81 / 6,71 / 18 / 34,50 lei; rațe (pereche): 4,53 / 5,90 / 15,50 / 21,90 lei; curcani (pereche): 19,62 / 22 / 44 / 100 lei; găște (pereche): 7,66 / 9,35 / 35,50 / 55 lei; ceapă: 0,47 / 0,42 / 1,65 / 1,30 lei kg; fasole: 0,34 / 0,41 / 1,25 / 3,10 lei kg; cartofi: 0,18 / 0,16 / 0,45 / 3,08 lei kg; vin vechi: 1,40 / 1,42 / 3,50 / 11,50 lei kg; țuică: 1,23 / 1,28 / 4,40 / 21 lei kg; vin ordinar: 0,85 / 0,92 / 1,90 / 7,33 lei litrul. Prețul cerealelor în Obor (100 kg): grâu: 207,27 / 230 / 502 / 2931 lei; porumb: 163 / 178 / 443 / 2157 lei. Consumul: pâine albă: 47.428.344 / 57.388.266 / 15.505.002 / nu s-a vândut; pește (kilograme): 2.776.110 / 1.293.065 / 63.407 / 442.720, vezi *Anuarul statistic al orașului București pe anii 1915-1923*, Carol Gobl, București, 1924. Salarii înainte de intrarea României în război: atelierele CFR – 100 lei/lună (București); 78,39 lei/lună (Iași); 122,83 lei/lună (Galați); industrie (salariu mediu pentru un muncitor anual): în jur de 75 lei/lună; petrol – până într-o sută de lei/lună; mină – în jur de 100 de lei/lună, vezi *Anuarul statistic al României 1912*, București, Imprimeriile Statului, 1913, p. 267, 386. Simbria zilnică: munca de orice fel cu ziua, cu carul și două vite: 4,50 lei; munca de orice fel cu ziua, cu carul și patru vite: 6,50 lei. Simbria zilnică de orice fel de muncă: bărbații: 2,50 lei; femeile: 2 lei; copiii până la 15 ani: 1,50 lei, vezi N. Georgescu, *În puterea pumnului de fier. Ordonanțele oficiale ale comandamentului german în România*, Iași, 1917, p. 13.

⁷⁷ V. Cancicov II, p. 133.

⁷⁸ M. Fontaine, p. 69.

⁷⁹ *Ibidem*, p. 111.

o ștergeau cu bucăți de pâine ca să nu se piardă nimic⁸⁰. Cina poate consta foarte bine și în mămliguță întinsă în untură topită și o ceapă împărțită la 10 oameni⁸¹.

Doctorul Dona ne relevă meniul de care aveau parte bolnavii dintr-un spital de campanie din Moldova (mai 1917): orez fiert cu un oscior, ceai de salcâm sau fân, „căci ceaiul cel bun îl fură alții”, pâine cu tărâțe, „prea multă, și corpi străini cu făină mucedă și amară, care produce bolnavilor, convalescenților de tifos recurent și exantematic, sau alții, numai diarei, enterite și inaniție, marasm până la moarte”⁸². Marcel Fontaine ne prezintă un meniu la fel de sărăcăcios: supă limpede, ceapă, fasole uscată, mămligă⁸³.

De la Virgiliu Drăghiceanu ne facem o idee și despre meniul prizonierilor români din lagărele de la Colentina și Cotroceni: un sfert de pâine și o așa-zisă supă - o apă cu boabe de mazăre, „gărgărițată”, sau cu foi de varză, sau cojile de cartofi care rămân din mesele cazinourilor soldaților, după ce, mai întâi s-a reținut partea cea mai bună pentru nutrețul porcilor lor⁸⁴.

Chiar și după ce situația s-a îmbunătățit, după ieșirea din iarna anului 1917, se constată că hrana majorității soldaților încă lăsa mult de dorit. Preotul N.V. Hodoroabă constata, în noiembrie 1917: „la soldați hrană proastă. La cazan cartofi cu grâu, dar lor li se dă numai apă chioară. Li se dă hrana pe seară. Opresc unul și mă uit în gamelă – apă curată cu câte-un fir de grâu. Zice: „Iaca așa ne pedepsim noi, părinte! Am mai spus la câțiva ca să ieșim la raport la dom maior, dar cică se tem”. Bucătarii și gradații mănâncă bine, iar plutonierii o duc mai bine ca ofițerii... Și au dreptate soldații! Nu-i nici-un control pe la bucătărie și gradații își fac de cap cu alimentele. De o lună de zile se dă la trupă numai crupe fierte; acestui soi de mâncare i se mai zice și „tapiocă”⁸⁵.

Pentru ofițeri (români și, mai ales, străini) situația este mult mai roză. La sosirea la Iași, Marcel Fontaine mănâncă la cantina rusească, găsind însă că „meniul nu este foarte variat”: omletă, cârnați, pâine neagră rusească, ceai (care, spre deosebire de cel românesc, era dulce)⁸⁶.

Apoi urmează, pentru ofițerul francez, adevărate ospete, cu mâncăruri abundente și rafinate. În februarie 1917 se află la Frânciugi (jud. Iași), unde un colonel român dă în cinstea lui o masă copioasă, la care se mănâncă: „aspic de găscă (din păcate, cu usturoi!), mămligă cu brânză, pe urmă și abia atunci ciorbă de varză acră (care mi

⁸⁰ *Ibidem*, p. 239.

⁸¹ Cristina Păiușan-Nuică, *Jurnal din timpul Marelui Război*, în „Capodopere din patrimoniul Muzeului Național de Istorie a României”, MNIR, București, 2018.

⁸² R. Dona, p. 95.

⁸³ M. Fontaine, p. 102.

⁸⁴ V. Drăghiceanu, p. 84.

⁸⁵ N.V. Hodoroabă, p. 274.

⁸⁶ *Ibidem*, p. 53.

se pare foarte apreciată aici), sau tocană cu mămăligă, la alegere. După care, friptură de porc cu cartofi, cremă de albușuri bătute...⁸⁷.

Altădată, „coloneleasa [...] mă îndoapă punându-mi cu forța în farfurie porții enorme care, precum celebrul ficat al lui Prometeu, cresc la loc pe măsură ce sunt devorate: din nou brânză cu mămăligă, limbă, rață cu varză și drept desert compot de dovleac care la început mi se pare straniu, dar se dovedește foarte bun⁸⁸. Francezul are ce învăța și în materie culinară: macaroanele se pot servi și ca desert. „La sfârșitul mesei, coloneleasa a răsturnat în farfuria mea o piramidă din aceste delectabile paste fierte în unt, peste care a presărat apoi din abundență zahăr pudră, ca o ninsoare, și nuci măcinate. Rezultatul operațiunii este excelent”⁸⁹.

În altă zi i se dă să mănânce halva ca desert; apoi, în timpul vizitei comandantului Corpului de Armată, meniul se compune din creier (ca aperitiv), tocană de miel, vițel fript, țuică de prune, purcel de lapte fript („întreg, nedecupat, încă prevăzut cu cap și coadă, căruia i s-a introdus un măr în rât”), prăjitură și compot de dovleac, cafea și coniac⁹⁰. Pe 29 aprilie 1917, „la inițiativa comandantului s-a decis astăzi că nu vom merge la popotă și că, dispunând de un bucătar special, vom mânca separat la prânz, cu un meniu deosebit”: omletă cu crutoane, mâncare de ciuperci cu smântână („culese de ordonanță din pădure”), prăjeală de crapi mici („pescuiți de unii dintre comeseni în heleșteele învecinate”), un curcan fript („ceva foarte rar aici în acest moment”), cartofi prăjiți, prăjitură și biscuiți, diverse vinuri de regiune și coniac românesc⁹¹.

În iunie 1917 participă la un banchet. Pe masă, presărată cu flori de câmp și trandafiri, sunt aduse icre negre, sardele proaspete, crapi, sparanghel, păsări fripte cu cartofi noi, napi cruzi, prăjitură, înghețate, biscuiți, țuică, vin alb, cafea, „coniac indigen”⁹². Pe 5 iulie 1917 este invitat la o masă în cinstea principelui moștenitor Carol, unde „meniul nu lasă nimic de dorit: icre negre, pește, supă de primăvară, fasole verde, pui fript, sparanghel, salată și ridichi; înghețată de vanilie și de căpșuni; prăjituri și fragi”⁹³.

Nu trebuie însă să fie ocazii speciale pentru a mânca bine. La câteva zile după prânzul „princiar”, la masa pe care o ia chiar în propria locuință, meniul este la fel de bogat: coniac, salată de boeuf cu maioneză, ridichi și unt, mazăre, pui fript, fasole albă și cartofi prăjiți, tarte cu cireșe și înghețată cu panaș de vanilie și căpșuni⁹⁴. De ziua națională a Franței, alt festin: țuică, lup de mare cu maioneză, raci, crap de Dunăre,

⁸⁷ *Ibidem*, p. 63.

⁸⁸ *Ibidem*, p. 65.

⁸⁹ *Ibidem*, p. 67.

⁹⁰ *Ibidem*, p. 83.

⁹¹ *Ibidem*, p. 119.

⁹² *Ibidem*, p. 150.

⁹³ *Ibidem*, p. 163.

⁹⁴ *Ibidem*, p. 165.

mazăre cu crochete de griș, pui fript, salată de castraveți și de lăptucă, cireșe amare, tartă de cireșe, înghețată de vanilie și cireșe, vin – alb, muscat, Cotnari -, cafea, coniac⁹⁵. Avansarea armatelor este și ea motiv de ospăț, care se compune din ciorbă („după moda locală, cu terci”), ardei umpluți, somon proaspăt fript în unt, cartofi sote, prăjitură de paste și pesmeți, struguri, ceai, coniac. Atât de copioasă este masa, încât îi este imposibil să guste „din prăjitura mare cât un lighean care mi-a fost trimisă ieri de la Rediu”⁹⁶.

O „manifestare gastronomică” de ziua națională a Franței (14 iulie 1917) este relatată și de generalul Radu Rosetti. Masa la popotă, împreună cu ofițerii francezi, a fost pregătită de caporalul Vișinescu (care a ținut după război un restaurant în București) și a constat din: „hors d'oeuvre, poulets et oies rotis, salade, petits pois sautes, omlette aux fruits, cafe”⁹⁷.

Desigur, nu trebuie generalizată ideea că toți ofițerii aveau parte de asemenea mese îmbelșugate. Probabil că cei mai mulți nu se întâlneau prea des cu asemenea ocazii și se bucurau de alte preparate, mai simple, dar greu de găsit. Poate de aceea, Grigore Romalo⁹⁸ savurează „prima cacao cu lapte (Nestle) oferită și preparată de Nicu” și se „îmbuibă” până nu se mai poate mișca⁹⁹. Preotul Hodoroabă confirmă și el această idee: „Aseară s-a dat un banchet la brigadă; au fost invitate 30 de persoane - toți ofițerii superiori de la divizie și alte regimente. Cu automobilul a venit și „divizionarul”. Vine și un taraf întreg de lăutari, vreo 14 la număr, de la 10 vânători. S-au jumulit o mulțime de găște. Ofițerii noștri n-au fost invitați, căci din păcate și la militarie văd că-și face loc cu succes spiritul de mândrie și de separatism”¹⁰⁰.

Doctorul Dona, spre exemplu, face parte din categoria celor care nu prea sunt răsfățați din punct de vedere culinar. De la acesta aflăm cum se face „colivator: se frământă grâul fiert, cu zahăr, nuci, pesmet. Se scrie deasupra, cu cafea amestecată cu cacao: „Vivat...”¹⁰¹. Este foarte mulțumit când are la masă o bucată de miel, pâine bună și cozonac, pentru că, de cele mai multe ori, mănâncă, la prânz, fasole fiartă, caldă, iar la cină, fasole verde¹⁰², iar atunci când primește o varză, o felie de slănină și o jumătate de iepure consideră că a avut parte de un regal gastronomic¹⁰³.

Și dacă am văzut cum s-a împăcat un ofițer francez cu „vicisitudinile” alimentare provocate de război, trebuie să vedem și cum a abordat un soldat german acest subiect.

⁹⁵ *Ibidem*, p. 169.

⁹⁶ *Ibidem*, p. 239.

⁹⁷ R. Rosetti, p. 205.

⁹⁸ Grigore Romalo (1890-1928). Ofițer român; aghiotant al generalului Arthur Văitoianu.

⁹⁹ Grigore Romalo, *Carnete de război 1916-1917*, București, Editura Corint, 2017, p. 110.

¹⁰⁰ N.V. Hodoroabă, p. 424.

¹⁰¹ R. Dona, p. 22.

¹⁰² Dona, p. 33.

¹⁰³ Dona, p. 40.

Așa cum am amintit, germanii au găsit în România un adevărat Paradis. Cel puțin din punct de vedere culinar. Iar Gerhardt Velburg¹⁰⁴ ne dă nenumărate argumente în acest sens. Ajuns la Craiova, după „un post negru” de 24 de ore și alte „îndelungi privațiuni”, Velburg și camarazii săi sunt uimiți de belșugul și ieftineala găsite în localurile românești. Într-unul din acestea se îndoapă cu friptură succulentă de gâscă, la prețul de un leu și patruzeci de bani („adică o marcă”), o friptură de porc și o tocăniță de vițel („fiecare câte un leu, adică șaptezeci și cinci pfenigi”), pâine albă la discreție („minune”), vin românesc de țară, lichior de trandafiri veritabil, brânză, mere și prăjituri. La sfârșitul chefului „mă gândesc câte dispoziții ar fi încălcat cărciumarul dacă am fi fost în iubita noastră Germanie:

1. Ne-a dat pâine fără cartelă.
2. A pus pe masă pâine fără să i-o fi comandat.
3. Nu ne-a luat bani pe pâine.
4. Ne-a dat carne fără cartelă.
5. Ne-a dat mai mult de un fel de carne la o masă.
6. Prăjitura conține mai mult unt și zahăr decât este permis.
7. Prăjitura n-a fost făcută nici joia, nici vinerea.
8. Aceste dispoziții scrise nu sunt afișate în ospătărie”¹⁰⁵.

Același belșug îl găsesc și la București. La Bodega Zografii „mâncăm de trei lei un platou cu tot felul de salate, friptură rece, cârnați cu usturoi, rinichi și creier. Alături, pâine albă ce miroase minunat, la discreție. Prânzul se încheie cu un ștrudel de mere”¹⁰⁶. Ce altceva și-ar fi putut dori niște soldați al căror meniu era compus, în mod normal, din pesmet, turtă uscată de mălai și apă?

Într-o patiserie mănâncă pogăci, briose, tarte cu carne și ceapă, pateuri „și alte lucruri minunate”, iar la Cafe Riegler au parte de cafea, prăjituri și frișcă¹⁰⁷.

Este repartizat la Fetești, unde va sta până spre sfârșitul războiului și unde se va „lupta” din greu cu bucatele românești. Chiar din prima zi (3 ianuarie 1917) se îndoapă cu fleică de porc, friptură de berbec și găini fripte; la cvartirul său și al camarazilor au parte de servitori, în timp ce primarul vine „cu multe plecăciuni la domnul comandant și-l roagă să-l înștiințeze care sunt ordinele referitoare la meniul pentru a doua zi și, în același timp, să-l informeze câte ouă, cât unt, cât lapte și câtă

¹⁰⁴ Gerhard Velburg (1887 - ?). Pe numele adevărat Bogislav Tilka. Jurist; mobilizat ca rezervist, a activat în administrația de război germană.

¹⁰⁵ Gerhard Velburg, *În spatele frontului. Marele Război așa cum l-am văzut eu. Decembrie 1916 - iunie 1918. Însemnările unui soldat german în România ocupată*, București, Editura Humanitas, 2018, pp. 40-41.

¹⁰⁶ *Ibidem*, p. 46.

¹⁰⁷ *Ibidem*, p. 54.

brânză să fie colectate pentru noi zilnic din sat. Putem primi orice, numai vin, tutun, zahăr, nu. Tot alcoolul a fost ras de ruși și de bulgari și, la final, vărsat pe uliță”¹⁰⁸.

În contrast cu ceea ce se întâmplă cu militarii germani, refugiații din Dobrogea care se întorc acasă au drept merinde doar câțiva saci cu mălai, din care își fac zi de zi mămăligă, „o fiertură cu gust fad și searbăd”, care, în afară de pâine, este singura lor sursă de hrană. „Nimeni nu le dă nimic de mâncare, iar ei nu au bani să-și cumpere de-ale gurii”¹⁰⁹.

Ar lua prea mult spațiu pentru a menționa toate ospetele de care a avut parte Velburg și pe care le-a descris în „Jurnalul” său. Iată însă cum ar arăta un meniu cu (aproape) toate felurile servite (desigur, unele repetându-se de mai multe ori): berbec la frigare, creier și rinichi de porc cu jumări de ou, ciorbă de vită, friptură de vită, roșii și ardei murăți, plăcinte și prăjituri, tocană de bojoci, limbă de vită cu sos de roșii, cotlete de porc, friptură de porc cu varză, sarmale, gulaș de Seghedin cu varză, rață sălbatică în sos de vin, bere Bragadiru, borș, tocăniță de pui, ardei umpluți, găscă cu pepene și dovleac în sos picant, brânză, lapte, jintiță, salată orientală, supă cu tăiței, friptură de rață cu cartofi, rață sălbatică (tocană, ciorbă, friptură), fricase cu smântână, șuncă, caviar, tocană de cap de porc cu varză, ficat prăjit, fasole cu carne de oaie, pui cu mazăre, cârnăciori la grătar, „pomana porcului”, pește afumat, colțunași, plăcinte cu ceapă, pepene, țuică, coniac, vin, cafea, pâine¹¹⁰.

Așa cum am arătat deja, pentru majoritatea civililor cele mai banale și obișnuite feluri de mâncare ajung la statutul de delicatesă. Preotul Hodoroabă ni-l „prezintă” pe Moș Costache, care „mănâncă lacom dinaintea șparhatului¹¹¹ mămăligă prăjită cu ciocan de varză murată prăjit pe cărbuni”¹¹². Vasile Cancicov ne lasă o originală rețetă de „cafea” găsită în gara din...: „o zeamă neagră de orz prăjit fără zahăr și se vinde cu 25 bani jumătate de pahar de apă. Toți soldații ce intră o cer și o beau cu multă plăcere”¹¹³. Și tot el ne povestește cum la un birt din București a trebuit să experimenteze salata de maioneză cu... mămăligă, pentru că localul nu avea voie să distribuie pâine¹¹⁴.

Se întâmplă ca, în anumite momente, Providența să ostoiască pofta pentru o mâncare bună, așa cum se întâmplă cu Virgiliu Drăghiceanu, care aflat în drum spre Târgoviște, în decembrie 1917, găsește în restaurantul din gara Titu „faimoasele chiftele pe care lumea le devorează cu furculițele lui Dumnezeu”¹¹⁵. În schimb, la Târgoviște cluburile, berăriile, cafenelele sunt închise, iar „highliful” se adună în

¹⁰⁸ *Ibidem*, p. 62.

¹⁰⁹ *Ibidem*, p. 68.

¹¹⁰ *Ibidem*, passim.

¹¹¹ Șparhat s. v. *cuptor, mașină, plită, sobă*.

¹¹² N.V. Hodoroabă, p. 214.

¹¹³ V. Cancicov II, p. 75.

¹¹⁴ *Ibidem*, p. 298.

¹¹⁵ V. Drăghiceanu, p. 184.

„Țăgănie”, la o cârciumă, unde, „în promiscuitate egalizatoare, se colportează ultimele știri, la un pahar de vin care face să treacă necazurile”¹¹⁶. O sticlă de vin bun, găsită într-un restaurant, este „un eveniment capital”. Norocosul este Costin Petrescu, pe care însă bunul-simț îl face să se abțină de la a bea vinul în public: „multă vreme îmi voi aminti cum ne-am refugiat noi de la birt acasă la mine, deoarece nu ne prea da mâna să bravăm un restaurant întreg afișându-l cu sticla noastră la care... de, mulți s-ar fi înscris”¹¹⁷.

Vasile Cancicov are în memoriile sale o scenă pe cât de... savuroasă, pe atât de relevantă. În octombrie 1917, aflat la Roșiorii de Vede, unde avea domiciliul obligatoriu, este dus de către o cunoștință „într-o mahala la o femeie bulgăroaică, care gătește foarte bine și ieftin, să încerc și dacă mi-o plăcea să luăm masa împreună. Am fost deci invitatul lui la dejun. În fundul unei curți pe strada gării, într-o odăiță joasă, fără urmă de mobilă în ea, un ciment pe jos, probabil o spălătorie, cu pereții umezi și plini de mucegai, cu un singur ochi de lumină drept fereastră, este sufrageria în care mănâncă Stambler (cunoștința, n.n.). O măsuță mică de lemn nevopsit, acoperită cu un ștergar roșu, are pe ea două tacâmuri deja aranjate și lângă fiecare tacâm câte un scaun de lemn de brad. În odaie e un frig umed și un miros de pivniță mucegăită ce te asfixiază. Un moment am stat la îndoială dacă să rămân; aparițiunea însă a bulgăroaicei cu un castron de supă de găină, galbenă și limpede, din care ieșeau nori de aburi, m-a decis să rămân. Cu pălăriile pe cap, cu paltoanele pe noi, ne-am așezat la ospătat. Nu o dată în viața mea am făcut pe la vânători haz de asemenea ospățuri, cu o condiție, să fie mâncarea bună. Or, supa bulgăroaicei a fost delicioasă și mai ales fierbinte. Ea ne-a dezmoțit complet și ne-a făcut să uităm mirosul de mucegai. A urmat o pasăre friptă admirabil, apoi brânză și unt proaspăt. [...] Seara am luat masa tot acolo, dar am spus femeii cine suntem, că suntem mulțumiți, dar că nu putem mânca în încăperea aceea și, dacă ne dă masa în odaia ei, rămânem musafiri permanenți. Femeia a convenit, așa că de mâine suntem abonați la Cuțitoaia, așa o cheamă. O curiozitate este prețul. Masa și dejunul la un loc nu costă de persoană mai mult de 4 lei 50. Plătim materialul din care gătește: o găină 1 leu 50 și îi mai plătim câte 0,50 bani de masă și de persoană munca ei, casa, serviciul etc. E pe degeaba”¹¹⁸.

Cu cele prezentate aici am încercat să aruncăm o privire asupra unui aspect vital al vieții de zi cu zi, pe fundalul primei conflagrații mondiale. Am putea găsi, poate, pentru fiecare român sau străin care a trăit în România în 1916-1918, o situație particulară, cel puțin în ceea ce privește relația sa cu... pâinea cea de toate zilele. Desigur, putem argumenta că există o doză de subiectivism în cele înregistrate de acești martori oculari și că unele situații relatate au fost mai mult sau mai puțin exagerate (înclinăm totuși să credem că destul de puțin).

¹¹⁶ *Ibidem*, p. 185.

¹¹⁷ C. Petrescu, p. 146.

¹¹⁸ V. Cancicov II, p. 88.

Am căutat ca, plecând de la niște situații particulare, să facem și unele aprecieri generale în ceea ce privește alimentația în anii Marelui Război. Așa cum am mai arătat, nu trebuie să credem că toți ofițerii erau niște îmbuibați (pentru că nu erau), după cum nu trebuie să cădem în extrema cealaltă și să credem că pe toată perioada războiului soldații au dihăinat¹¹⁹ de foame sau nu au mâncat decât mămăligă cu fasole. Sigur că au fost și momente în care meniul lor a fost mai consistent, dar din păcate acest lucru nu prea a fost surprins în jurnale și memorii... iar de la soldații români nu avem astfel de mărturii. Poate și pentru că, așa cum remarcă și străinii care intrau în contact cu bravii oșteni români, aceștia se mulțumeau cu puțin și nu se prea plâneau de lipsuri. Cele de mai sus se pot foarte bine aplica și civililor. Unii, puțini, n-au simțit lipsurile, cei mulți au trăit vreme de doi ani sub spectrul greutăților de tot felul, inclusiv al grijii pentru hrană. Sunt situații diferite în care se află locuitorii orașelor față de cei ai satelor în vremea Primului Război, inclusiv în ceea ce privește alimentația. Sperăm însă că prin intermediul acestor mărturii am reușit să lămurim, măcar în parte, care au fost coordonatele gastronomiei... de război în România anilor 1916 - 1918.

BIBLIOGRAFIE:

Anuarul statistic al orașului București pe anii 1915-1923, București, Carol Gobl, 1924.

Anuarul statistic al României 1912, București, Imprimeriile Statului, 1913.
Dicționarul Explicativ al Limbii Române, Editura Univers Enciclopedic Gold, București, 2012.

„Gazeta Bucureștilor”, 13 ianuarie 1917, 4 aprilie 1917.

Alimăneștianu, Pia, *Însemnări din timpul ocupației germane (1916-1918)*, București, Editura Corint, 2017.

Bianu, Vasile, *Însemnări din războiul României Mari*, tomul I, Cluj, Institutul de Arte Grafice Ardealul, 1926.

Cancicov, Vasile Th., *Jurnal din vremea ocupației - vol I. Impresiuni și păreri personale din timpul războiului României. Jurnal zilnic. 13 august 1916 - 13 august 1917*, București, Editura Humanitas, 2016.

Cancicov, Vasile Th., *Jurnal din vremea ocupației - vol II. Impresiuni și păreri personale din timpul războiului României. Jurnal zilnic. 14 august 1917 - 31 decembrie 1918*, București, Editura Humanitas, 2016.

Dona, Raul, *Jurnalul unui medic militar, 1917-1918*, București, Editura Humanitas, 2018.

¹¹⁹ *Dihăni, dihănesc*, vb. IV. Refl. (Reg.) A se osteni peste măsură, a-și scoate sufletul (muncind, alergând). În unele regiuni ale țării, termenul are și sensul de „a fi înfometat”.

Drăghiceanu, Virgiliu N., *707 zile sub cultura pumnului german*, București, Editura Cartea Românească, 1920.

Duca, Ion Gh., *Memorii, vol. III – Războiul (partea I, 1916-1917)*, București, Editura Machiavelli, 1994.

Fontaine, Marcel, *Jurnal de război. Misiune în România (noiembrie 1916 - aprilie 1918)*, Editura Humanitas, 2016.

Georgescu, N., *În puterea pumnului de fier. Ordonanțele oficiale ale comandamentului german în România*, Iași, 1917.

Hodoroabă, Nicolae V., *Din războiul de reîntregire. Note și impresii din campanie, 1916-1918*, ediția a II-a, Editura Cartea Românească, București, 1923.

Marghiloman, Alexandru, *Note politice, vol. II, 1916-1917*, București, Editura Institutului de Arte Grafice Eminescu, 1927.

Păiușan-Nuică, Cristina, *Jurnal din timpul Marelui Război*, în „Capodopere din patrimoniul Muzeului Național de Istorie a României”, MNIR, București, 2018.

Petrescu, Costin, *La Iași în timpul războiului 1916-1917. Însemnările unui pictor refugiat*, Editura Humanitas, 2018.

Romalo, Grigore, *Carnete de război 1916-1917*, București, Editura Corint, 2017.

Rosetti, Radu R., *Mărturisiri (1914-1919)*, București, Editura Modelism, 1997.

Saint-Aulaire, contele de, *Memoriile unui diplomat de altădată. În România 1916 - 1920*, Editura Humanitas, 2016.

Velburg, Gerhard, *În spatele frontului. Marele Război așa cum l-am văzut eu. Decembrie 1916 - iunie 1918. Însemnările unui soldat german în România ocupată*, București, Editura Humanitas, 2018.