

Ionuț-Alexandru DRĂGHICI*

**„CHESTIUNEA PÂINII” - UN INDICATOR AL ASPIRAȚIEI SPRE
MODERNITATE ÎN GALAȚIUL INTERBELIC**

**“The matter of bread” - an indicator for the aspiration towards
modernism in interwar Galatzi**

Abstract: *After the end of World War I, Romania has a fulfilled national ideal and an economy which must support the restoration of the country after the difficult years of the war. Although the interwar period was brief, its results fundamentally changed the Romanian society. Industrial progress led to massive growth, therefore various sectors of society evolved. Socially speaking, we can distinguish a change from traditionalism to modernism. Modernism is reflected in the lifestyle of people but also in everyday life, which is the most important aspect of human existence. This is indicated in the unwritten pages of Galatzi's history, where this aspect is transposed into a constant concern of the local interwar politicians as “to put bread on the table”, which in that time was considered a staple food. Bread had to fulfil some conditions such as having an “affordable price” and an “increase in quality”. If at the start of the interwar period the authorities were limited to just setting fixed prices, later on their concerns will generate wide debates about bread, which will materialize by imposing a regulation establishing every step of the production process, “quality” being the key word.*

Keywords: *modernism, economy, interwar, bread, Galatzi*

Cunoașterea adevăratei istorii aduce cu sine o serie întreagă de provocări privind cercetarea, analiza și prezentarea faptelor istorice. Nevoia cunoașterii acestora nu vine din dorința căutării senzaționalului sau a vreunui eveniment cu o mare rezonanță, informația istorică nu joacă întotdeauna un rol central în gândirea prezentului, viziunea trecutului de multe ori limitându-se doar la o istorie evenimentială.

* MA graduate, “Dunărea de Jos” University of Galați, Romania; e-mail: ionut.alexandru72@yahoo.com

Date submitted: June 30th 2017

Revised version submitted: August 12th 2017

Accepted: August 12th 2017

*STUDIUM, Vol. 10, 2017, Supplement 1 – Geopolitics, History and Population in Eastern Europe.
New research directions in Humanities and Political Sciences*

Dar tot istoria ne învață că acele evenimente de mare însemnătate în ochii contemporanilor – putem include aici și catastrofele, fie ele naturale sau provocate – deși produc pe moment un puternic impact, cu timpul au tendința de a se estompa uneori până la a se șterge din memorie. Mai grav, nu se estompează numai faptele din trecut, evenimente care păreau enorme, ci și mentalitățile.¹ Urmașilor le este din ce în ce mai greu să înțeleagă comportamentul unor înaintași, dacă între timp cercetarea istorică nu se îndreaptă spre acele cazuri neobservate de contemporani și neconsemnate de cronicile vremii dar care au stat la baza marilor evenimente petrecute de-a lungul timpului.

În istoria țării noastre, cercetarea fenomenului modernității a stat tot timpul sub aspectul controversei legate fie de o societate nepregătită, fie de (doar) o încercare a societății de aliniere a standardelor occidentale. Cert este că modernitatea românească a depins de o evoluție istorică ce a implicat două obiective fundamentale - unirea tuturor românilor în cadrul unui stat și câștigarea și conservarea independenței. Un prim pas decisiv spre schimbarea modernă a fost Unirea Principatelor din 1859, act urmat de un program amplu de reforme structurale care au fondat statul român modern. Însă rămânea în continuare de rezolvat chestiunea națională, desăvârșită în 1918 prin Marea Unire. Odată cu constituirea României Mari, modernitatea are ca obiectiv schimbări majore ale unei națiuni cu un stat propriu bine identificat.²

După sfârșitul Primului Război Mondial, Romania intră în perioada interbelică cu idealul național împlinit și cu o economie ce trebuia să suporte refacerea țării după anii grei ai războiului. Cu toate că perioada interbelică a fost scurtă, rezultatele acesteia au modificat din temelii societatea românească. Progresele înregistrate în industrie au condus la o masivă creștere economică ce a dus la o evoluție a diferitelor ramuri ale societății sub influența liberalismului care sub toate formele sale a reprezentat expresia concretă a modernității.³

În plan social se remarcă o trecere a românilor de la tradiționalism spre modernitate. Modernitatea se reflectă în modul de trai al oamenilor dar și în cotidian, aspectul cel mai important al existenței umane. Acest lucru este semnalat și în paginile nescrise ale istoriei orașului Galați, care în urma Primului Război Mondial s-a integrat rapid în sistemul economic național prin dezvoltarea șantierelor navale, uzinelor metalurgice, industriei chimice, țesătoriilor și filaturilor, devenind cel mai industrializat oraș după capitală⁴. În consecință procesul modernizării a avut un impact progresiv asupra nivelului de trai al populației gălățene, ce poate fi transpus într-o continuă preocupare a politicienilor locali interbelici de a

¹ Djuvara 2011: 142.

² Schifirneț 2013: 80.

³ Millon- Delsol 2002: 105.

⁴ Lazarovici & Stanciu 2002: 9.

pune pe masa locuitorilor orașului alimentul de bază – pâinea – numai după ce aceasta întrunea condițiile ce impuneau o sporire a calității dar și un preț accesibil.

Această problemă debutează în anul 1921 în cadrul ședinței de Consiliu din 24 august, unde era comunicată în ședință de către consilierul Zaharia încetarea activității morilor cauzate de o criză a grâului. Această criză a grâului era generată în primul rând de seceta prin care trecuse Basarabia. În același timp, și Muntenia și Oltenia erau afectate de aceeași secetă.⁵ În primăvara anului următor, ca o consecință directă a calamității din anul anterior, se cere din partea brutarilor (și se aprobă) majorarea prețului pâinii: „pâinea calitatea I (albă) 6 lei kg (...), din făină cu extracție 25% - 4 lei kg”.⁶ Această practică devine una frecventă, prețurile maxime crescând de la an la an, ba chiar fiind depășite fraudulos. Începând cu anul 1925, având în vedere creșterea exagerată a prețului făinii de grâu, se impune creșterea prețului pâinii, însă se elimina toleranța la kg. În acest sens, fiecare consilier a fost însărcinat cu controlul a câte 5 brutării. Tot atunci a fost eliminată taxa de 50 de bani la 100 Kg de făină, precum și tichetele care se lipeau pe fiecare pâine în parte (din pricina fraudelor masive ale brutarilor) și se va stabili taxa de 1500 lei pe vagonul de 10.000 kg.⁷ Problema crizei făinii se va amplifica; aflăm din darea de seamă din 24 martie faptul că în depozite se mai aflau doar 110 vagoane făină, primăria impunând ca pentru zilele de luni și marți din fiecare săptămână să nu se fabrice pâine deloc, fiind sugerat consumul făinii de porumb la prețul de 7 lei kg. Prețul pâinii din făina integrală crește la 13 lei/kg, în timp ce franzela albă ajunge la 17 lei/kg.⁸ În următoarea lună se revine asupra deciziilor de mărire a prețului pâinii integrale la 13 lei/kg, fixându-se la 12 lei până după sărbătorile Pascale. În ceea ce privește pâinea albă, primăria a lăsat prețurile la latitudinea brutarilor, deoarece în caietul Jurnalului de Miniștri nu era specificat clar dacă primăria trebuia să fixeze prețul maximal al pâinii albe. Soluționarea acestei crize a fost aprovizionarea orașului cu făină australiană, primăria importând 200 de vagoane. Este apoi anulată și dispoziția primăriei de a nu se fabrica pâine luna și marțea.⁹

În anul 1926 se înființează o Comisie compusă din Consilierii Emil Codreanu, N. Vârgolici și D. Drăgănescu care trebuia să studieze chestiunea ieftinirii pâinii. În acest sens au fost purtate discuții cu brutarii, însă singura concluzie la care s-a ajuns a fost prețul ridicat al făinii. Jak Zaharia, unul dintre consilieri, a trimis telegrame către toți marii distribuitori de făină de calitate I din țară, însă din cauza prețului mare al transportului nu a reușit să obțină un preț mai mic. Este prezentat un raport al consilierul Emil Codreanu în care era precizată valoarea profitului:

⁵ SJGLAN, fond *Primăria orașului Galați*, dos. 1/1921, f. 54.

⁶ *Ibidem*, dos. 1/1922, f. 21.

⁷ *Ibidem*, dos. 1/1925, f. 11.

⁸ *Ibidem*, f. 15.

⁹ *Ibidem*, f. 20.

„- 100 kg făină lux pentru brutari - 1400 lei. Se obține un profit de 35% la 135 kg de pâine. Adăugată și toleranța de 50 g se obțin 141 pâini la un preț de 14 lei fiecare. 1.984 lei. Astfel, brutarii câștigă la 100 kg de făină de lux 584 lei.

- 100 kg făină calitate I - 1100 kg. Cu toleranța de 50 g se scot 147 pâini a 11 lei bucata. 1617. Profit 517 lei.

- la 100 kg făină calitate a II-a 900 lei; profit la 152 pâini - 450 lei profit”

Emil Codreanu constata că la 3000 kg de diferite calități (3.400 lei făina) se obțin 441 de pâini la prețul de 4.951 lei, rezultând un profit de 1.551 lei. La sfârșitul acestui raport, Codreanu menționa că trebuiau scăzute prețurile practicate de brutari.¹⁰

Ca mișcare de răspuns brutarii au depus un memoriu în care cereau creșterea prețurilor. Acest memoriu a fost respins, iar brutarii amenințau cu greva în cazul în care nu li se majora prețul de vânzare al pâinii. Aceeași comisie care a stabilit respingerea memoriului a fost însărcinată și cu studierea chestiunii privind reînființarea cooperativei Galați pentru fabricarea pâinii. Emil Codreanu arăta că, deși poate calculele au fost într-o anumită măsură greșite, în nici un caz brutarii nu pot avea pierderi prin prețurile impuse de comună. De asemenea, Jak Zaharia menționează că în urma controalelor efectuate la brutării a constatat că este încălcată toleranța admisă, în acest caz confiscând pâinile și trimițând-le la societățile de binefacere. Singura soluție pentru rezolvarea problemei era considerată înființarea Cooperativei „Galați”. De asemenea, primarul ajunsese la o înțelegere cu manutanța militară pentru fabricarea pâinii necesare populației cu făină adusă de la Brăila în cazul în care brutarii ar fi intrat în grevă. Brutarii care intrau în grevă își pierdeau autorizațiile. Se hotărî ca Primăria să cumpere 10 saci de făină calitate a doua și să se fabrice pâine la instalațiile unei brutarii pentru a se stabili prețul exact pe care îl implica această operațiune.¹¹

Începând cu 18 decembrie 1926 se stabileau prețurile pentru pâine: pâinea de lux, franzela din făină extracție 18% și cornurile erau libere la preț; pâinea din făină calitate I cu extracție 38 % se stabilea la 11 lei kg sau 22 lei/2 kg; pâinea din făină neagră cu extracție 20% se stabilea la 8 lei kg sau 16 lei/2 kg. Nu se admitea toleranță de greutate. Brutăriile erau obligate să producă 50% pâine neagră, 35% pâine calitate I și 15% franzelă. Se aplicau pe fiecare pâine etichete cu greutatea pâinii și numele brutarului; serviciul sanitar trebuia să facă un control la toate brutăriile pentru a stabili dacă erau respectate normele de igienă.¹²

Începând cu data de 3 martie 1927 se ia o serie de măsuri pentru a se încuraja morăritul din zona Galați, iar pentru a reduce taxele pentru grâu și făină se decide ca de la 1 martie 1927 să se ia următoarele măsuri:

¹⁰ *Ibidem*, dos. 1/1926, f. 50.

¹¹ *Ibidem*, f. 65-69.

¹² *Ibidem*, f. 87.

- a) pentru grâul și secara pe care morile le-ar achiziționa din țară și le-ar aduce la Galați pentru procesarea acestora în făină nu se va mai percepe taxă de 0.50 bani ad valorem la intrare. Se menținea însă taxa pentru făină, tărâțe, irimic, urluială ce aduc morilor 0.50 bani ad valorem;
- b) pentru grâul și secara ce se vor aduce de comercianți pentru a fi mai apoi recomercializate se va percepe taxă de 0.50 bani ad valorem, chiar dacă ar fi pe adresa morilor;
- c) taxa de 0.15 bani pentru făina vândută în oraș de către mori va fi percepută de percepții comunale;
- d) pentru făina sau produsele de măcinș exportate sau ieșite de pe raza orașului se va percepe taxă de 0,50 bani ad valorem de la morari, calculat la prețul franco Moara Galați;
- e) făina care intră în oraș pentru brutari sau comercianți se taxează cu 0,15 bani la kg, plus taxa de 0,50 bani ad valorem deoarece morile plătesc această taxă la exportul produselor măcinate;
- f) de la 20 August 1926 până la 1 Martie 1927, pentru Moara Steaua fusese suspendată încasarea taxei de 0.50 de bani ad valorem la grâul intrat în moară în baza ordinului no .22388 din 19 August 1926 deoarece fuseseră exportate 110 vagoane de făină fabricată din grâul care nu fusese taxat decât parțial. Morii i se impune plata a 30.000 de lei, care reprezintă veniturile aproximative care s-ar fi datorat primăriei din taxa de 0.50 bani ad valorem.¹³

Începând cu anul 1929 se instituie o comisie în baza art. 2 din legea pentru înfrânarea speculei ilicite din 17 Iunie 1923, iar la 6 ianuarie 1929 se decide prețul pâinii de la:

- a) pâinea franzelă din făină de lux, format baston, cu greutate de 1 kg - 13 lei, toleranța de 50 g la două ore după ce a fost scoasă din cuptor;
- b) pâinea din făină albă calitatea I, format rotund, de 2 kg - 20 lei, aceeași toleranță;
- c) pâine calitatea II, format rotund, 2 kg - 16 lei, aceeași toleranță;
- d) pâinea conținut 40% făină de secară, numai format baston, de jumătate de kg - 6 lei, fără toleranță.

Se prevede ca la prima abatere brutăria sa fie închisă pe termen limitat; în caz de recidivă, permanent. Este amânata pentru altă ședință chestiunea vânzării pâinii în căruțe.¹⁴

Una dintre principalele probleme pe anul 1933 a fost „chestiunea pâinii”, conform aprecierilor consilierului comunal M.I. Duca : „... pe lângă că se fabrică în condițiuni proaste, dar se vinde și scump și cu mari lipsuri la cântar, ...lipsurile fiind de 200-300 gr. la kg de pâine și ceea ce este mai trist constă în faptul că aceste nereguli se practică tocmai la brutăriile din centru”.¹⁵ Această chestiune relevă în primul rând o grijă a autorităților față

¹³ *Ibidem*, dos. 1/1927, f. 27-28.

¹⁴ *Ibidem*, dos. 1/1929, f. 3.

¹⁵ *Ibidem*, dos. 1/1933, f. 11.

de populație, care suferea precum întreaga țară vicisitudinile marii crize mondiale din acei ani. Deși primarul în funcție Christache Theodoru aprecia că „doar printr-o educație cetățenească corespunzătoare” se poate soluționa această problemă, discuțiile în consiliu au continuat pe parcursul anului 1933 dezvăluind o realitate socială mult mai crudă a orașului, cu intelectuali ce trăiau din salarii mizere, cu foarte mulți șomeri și cu o populație însemnată ce trăia cu mijloace cât se poate de restrânse, prețul pâinii în orașul-port fiind cu mult mai mare decât în orașe precum București, Brăila, Bârlad sau Chișinău.¹⁶ Pentru rezolvarea definitivă a acestei probleme se ia hotărârea înființării unei comisii speciale care să întocmească studii speciale în domeniul panificației legate de calitatea pâinii, costul de producere și prețurile maximale de vânzare cât și anumite norme legate de forma, greutatea și modul de vânzare cât mai corect, dar nu numai studii ci și controale pentru a verifica gradul de aplicabilitate și de respectare a normelor impuse de primărie:

a. *„Cu începere de la 1 iunie pâinea se va fabrica numai din făină de grâu, extracție 63% conform jurnalului Consiliului de Miniștri Nr. 1181 din 14 Noiembrie 1932*

b. *Vânzarea pâinei să se facă cu cântarul.*

c. *Formatul să fie atât baston cât și rotund*

d. *Greutatea de maximum 2 kg și minimum 1 kg.*

e. *Prețul va fi următorul:*

- *Pâinea din făină de pâine de extracție 63% format baston se va vinde cu Lei: 9 Kg*

- *Pâinea din făină de pâine aceiași extracție format rotund, se va vinde cu Lei: 8 Kg*

- *Pâinea din făină de pâine extracție 63% amestecată cu făină de secară sau cartofi în proporție de 25% format rotund se va vinde cu Lei 6.50 Kg”¹⁷*

Aceste prevederi sunt menținute lună de lună, ba mai mult în anul 1936 sunt completate; atunci este elaborat și aprobat de către consiliul comunal chiar un regulament mult mai vast și mult mai concis decât vechile prevederi. Observăm acum că ceea ce părea la începutul anului 1933 o simplă problemă sau poate o simplă constatare a unuia dintre consilieri cu privire la comercializarea pâinii capătă o mare amploare dar și o mare atenție din partea autorităților indiferent de numele primarului sau de culoarea politică a consilierilor. În această problemă se urmărea, conform prevederilor din 1936 pe lângă normele de fabricație sau prețurile maximale, reducerea speculei, respectarea normelor de igienă, modul de comercializare, contravențiile etc, dar și mai important este faptul că încep să se reglementeze modurile de funcționare și obținere a autorizației. Astfel,

¹⁶ *Ibidem*, f. 85.

¹⁷ *Ibidem*, f. 85.

regulamentul emis de Primăria Municipiului Galați era valabil doar în acest județ fiind format din VI capitole:

„Art. 1. Nimeni nu poate întreprinde fabricațiunea produselor de Brutărie, franzelărie, covrigărie și plăcintărie fără a avea autorizația oficială eliberată de primăria municipiului Galați și fără a îndeplini următoarele condițiuni:

a. A avea ca proprietar sau chiriaș un local propriu, în condițiunile prevăzute la articolul 5 din acest regulament, constatat de o comisiune compusă dintr-un membru al administrației comunale, medicul comunal și inginerul sau arhitectul comunei.

b. A prezenta brevetul corporației respective, doveditor că cel ce voiește a întreprinde această fabricațiune sau dirigintele corespunzător al întreprinderii are cunoștințele profesionale necesare.

c. A prezenta certificatul camerei de comerț constatând că și-a înregistrat firma.

Îndeplinite aceste condițiuni, primarul va elibera autorizația necesară pentru exercițiul acestei meserii.

Art. 2. Fabricanții produselor de brutărie și franzelărie nu vor putea înceta industria lor decât după 15 zile de la data în care vor fi anunțat administrației comunale hotărârea lor de a se retrage din comerț.

Art. 3. În caz de încetare din viață a fabricantului și moștenitorii săi vor intenționa să continue comerțul autorului lor, sunt datori a justifica în modul arătat la art. 1 că moștenitorul ori conducătorul întreprinderii întrunește condițiile cerute.”¹⁸

Tot în regulament mai sunt prevăzute în Capitolul II norme de construcție a localului de desfășurare a acestei activități, precum și anumite condiții specifice pe care fiecare încăpere trebuie să le îndeplinească:

„Art. 5. Localul destinat fabricațiunii produselor de brutărie, franzelărie, covrigărie, plăcintărie se va construi după un anumit plan aprobat de primărie având cel puțin următoarele instalațiuni: Cuptor, Atelier de frământat, Depozit de făină, Camera lucrătorilor, Camera de vânzare, Latrină, care vor trebui să îndeplinească condițiunile următoare:

a. Cuptorul se va construi conform indicațiunilor cerute pentru a produce temperatura necesară, iar hornul va fi cu trei metri mai înalt decât acoperișurile locuințelor vecine sau ale caselor situate la cel puțin 10 metri de localul brutăriei.

b. Atelierul de frământat va fi destul de spațios și prevăzut cu ventilatoarele necesare, pereții și plafonul vor fi cimentuite și

¹⁸ Ibidem, dos. 181/1936, f. 6.

vopsite iar pardoseala va fi din material impermeabil bine netezit și fără gropi.

c. Depozitul de făină va fi bine ventilat și uscat având pardoseala din material impermeabil.

d. Camera lucrătorilor va fi bine ventilată și uscată având o suprafață de cel puțin 20 m.p.. În tot cazul mărimea ei va fi în raport cu numărul lucrătorilor ce are de adăpostit.

e. Camera de vânzare, prăvălia va fi prevăzută cu rafturile necesare pentru păstrarea igienică a pâinei, având ușile cu rețele de bârână și cu un cântar cu brațe, bine condiționat conform cerințelor legii și regulamentelor.

f. Latrina va fi în condițiuni cerute de regulamentul de construcțiune.

g. Toate camerele localului vor fi aprovizionate cu scuiători metalice sau de porțelan, ca soluție anti-septică și dezinfectate în mod regalat.

h. Localul va fi depărtat de grajduri, de latrine, de gurile de canal cu cel puțin 5 metri.

i. Va poseda instalațiuni complete de apă în toate camerele, cu robinete, jgheaburi și lavabouri. Apa de fântână sau apa nefiltrată este absolut interzisă la fabricațiune.

j. Iluminatul va fi numai electric, fiind absolut interzise alte sisteme.

k. Pentru brutăriile, franzelăriile, plăcintăriile și covrigăriile existente, numărul încăperilor se reduce la trei și anume: o cameră pentru lucrători, o cameră pentru frământat și una pentru cupor, depozitul de făină și vânzare, plus latrina.

l. Înălțimea hornului arătat la lit. a este obligator și la brutăriile, franzelăriile, covrigăriile și plăcintăriile existente.

Art. 6. Întreg localul va fi întreținut în perfectă stare de curățenie, în special pereții și pardoseala atelierului de frământat vor fi spălați și în permanentă curățenie, trebuind a fi bine întreținuți fără a prezenta crăpături sau găuri.

Art. 7. Nu este permis ca localul de brutărie, franzelărie, covrigărie și plăcintărie să servească de dormitoare; lucrătorii ocupați cu fabricarea pâinei vor locui și dormi în anume dormitoare arătate la lit. b. art. 5.

Art. 8. Nu este permis ca în localurile destinate pentru fabricarea pâinei, depozitarea materialului (făină și alte locuri necesare la fabricarea pâinei) să se țină rufe, vestminte, încălțăminte, obiecte de așternut și în general orice materii și obiecte străine.

Art. 9. Se vor ține în perfectă curățenie toate uneltele, aparatele și vasele oare servesc la fabricarea pâinei, la cântărit sau transportarea ei. Lucrătorii ocupați cu fabricarea pâinei vor fi curați.

Art. 10. Lucrătorii vor lucra în bluze și bonete pe cap, fiind cu totul oprit de a lucra despoiați. Ei se vor spăla pe mâini ori de câte ori încep lucrul și de 2 ori pe săptămână vor lua o baie de curățenie.

Este interzis lucrătorilor de a mânca în atelierul de frământat, în camera de depozit sau de a-și face toaleta. Patronul brutăriei este responsabil de neexecutarea acestor dispozițiuni.

Art. 11. Angajarea lucrătorilor se va face numai după ce vor fi mai întâi examinați și găsiți sănătoși de medicul comunal respectiv, care va elibera pentru aceasta, în mod formal, cuvenitul certificat. Acest serviciu se va face gratuit de către medic. Patronul brutăriei este responsabil de neexecutarea acestor dispozițiuni urmând a suporta amenda specificată în regulamentul de față.

Art. 12. Antrepozitele, garajele și depozitele de făină vor trebui să aibă compartimente speciale desăvârșit de curate, aerisite, și la o depărtare de cel puțin 15 metri de grajduri, latrine sau depozite de alte materiale cari ar putea să împrumute mirosuri particulare făinei depozitate.

Art. 13. Medicii comunali vor vizita, în mod obligatoriu, cel puțin o dată pe lună brutăriile și depozitele de făină de orice natură din circumscripția lor și vor supraveghea starea igienică a localului și materialul de fabricațiune. Vor examina pe lucrătorii brutari, iar cei atinși de vreo boală contagioasă vor fi imediat excluși de la lucru până la însănătoșire. Reprimirea lor se va face numai după un nou examen și aviz al medicului comunal, care va face tot acest serviciu în mod gratuit; vor supraveghea de asemenea dacă celelalte condițiuni de igienă ale acestui regulament sunt respectate.

Rezultatul acestor inspecțiuni îl vor consemna obligatoriu și în mod regulat, în registrul prevăzut la Art. 19 din acest regulament, iar pentru abateri sau nereguli contractate vor raporta cazul administrației comunale. Patronul brutăriei este răspunzător în cazul că va primi la lucru pe lucrătorii respinși din cauză de boală, fără a fi avut avizul prealabil al medicului.¹⁹

Art. 21 prevedea că orice abateri sau contravențiuni de la dispozițiile regulamentului se vor constata de organele menționate prin Art. 18, pentru încălcarea legii precum și pentru a se evita neajunsurile ce ar putea decurge pentru consumatori din faptul procurării unei făini de proastă calitate:

„Aceștia sunt datori a face cercetările și constatările necesare ori de câte ori li se va cere, ori din proprie inițiativă; vor verifica calitatea și greutatea pâinei, calitatea făinei în orice loc s-ar găsi, fie în garaje, depozite sau magazii de făină sau mori, prăvălii,

¹⁹ Ibidem, dos. 181/1936, f. 7-8.

cârciumi, restaurante, gherete, căruțe, coșuri. Despre cele constatate vor întocmi procese verbale în condițiunile legii în contra contravenienților și vor confisca pâinea de proastă calitate, necoaptă sau cu lipsă la kg sau făina care n-ar îndeplini condițiunea acestui regulament. Procesele verbale dresate în conformitate cu prezentul regulament se vor înainta de îndată administrației comunale, care îi va trimite pe contravenienți judecătoriei de ocol. Administrația comunală va putea pe lângă aceasta să ia măsurile provizorii autorizate de legile și regulamentele sanitare și comunale, pentru a împiedeca continuarea contravenienților”.

La Art. 23 al Regulamentului sunt prevăzute amenzi de natură contravențională, cu sume cuprinse între 5 și 10 ori taxa legal datorată. În afară de plata acestei taxe, pentru contraveniențele flagrante agentul constator poate chiar încasa amenda în cazul în care contravenientul recunoaște faptul, convenind să plătească jumătate din minimul amenzii prevăzută mai sus pentru contraveniența săvârșită, eliberându-i-se cuvenita chitanță. Când însă acesta nu-și recunoaște vina, agentul va constata faptul prin proces verbal și-l va înainta judecătoriei competente prin intermediul Administrației comunale. Amenzile și cheltuielile se vor încasa potrivit legii de urmărire a veniturilor statului, în folosul primăriei Municipiului Galați. Tot Art. 23 spunea că orice brutării, franzelării, covrigării sau plăcintării deschise fără autorizația formală a Primăriei erau închise îndată de administrația comunală fără vreo somație sau judecată. În privința brutăriilor, franzelăriilor și plăcintăriilor existente la punerea în aplicare a acestui regulament se conformau dispozițiilor unui articol următor.

Vedem astfel, în comparație cu primele reglementări sumare din anul 1933, cum autoritățile locale au pus un accent tot mai mare reglementând fiecare ramură implicată în procesul de fabricație al pâinii, ceea ce ne îndreptățește să credem că prin aceste demersuri absolut normale în ziua de azi autoritățile locale gălățene au încercat să ducă brutăriile locale la standarde cât mai ridicate din toate punctele de vedere pentru ca produsul lor finit să fie de o calitate superioară respectând normele igienico-sanitare și să ajungă pe masa fiecărui locuitor la un preț corect perioadei respective. Putem afirma cu tărie urmărind cu atenție o parte a acestui regulament că toate aceste reglementări, că normele impuse de către autorități reprezentau un pas important spre modernitate, impulsivând aceste centre de producție alimentară să treacă de la un mod de funcționare rudimentar la un mod superior bazat pe standarde moderne. Deși bugetul Primăriei nu a permis în toți acei ani mari realizări sau grandioase construcții, această chestiune a pâinii reprezintă poate cea mai mare realizare. Poate importanța ei nu este atât de vizibilă în prezent sau poate nu a fost atât de vizibilă nici în acei ani, dar judecând prioritatea acestui aliment de bază ce a stat pe masa fiecărui locuitor în fiecare zi,

aceste demersuri au schimbat în mod radical procesul de producție și calitatea.

În mod clar nu toți producătorii au respectat aceste norme, au fost și sancționați, de exemplu: Brutăria Alex Miron din Str. Grădina Veche No. 28. la un control din anul 1936 avea pâine de calitate a II-a cu o greutate în minus cu circa 100 de gr. Această pâine a fost confiscată și trimisă la spitalul de Tuberculoși din Str. Beldiman. Tot în anul 1936 la Brutăria lui Gheorghe Faurachis din calea Prutului No. 68, avându-l ca vânzător pe un anume Dumitru Furnică, pâinea de calitate a II-a avea o lipsă la cântar tot de 100 de gr.²⁰

În anul 1937 se reiau discuțiile legate de această chestiune, noile teme abordate fiind în continuare specula, falsificarea făinii prin diferite procedee chimice și prețul făinii. După toți anii în care s-a discutat vânzarea pâinii cu cântarul vedem că și acum aceasta reprezintă o temă de discuție, cu toate normele impuse și cu toate controalele furtul la gramajul pâinii reprezentând o realitate dură cu care se confrunta societatea gălățeană în acei ani. Toată această chestiune a pâinii, deși părea la început o inițiativă minoră care nu prevedea o asemenea amploare, mai ales că la început autoritățile nu au acordat o prea mare atenție, a căpătat în decursul perioadei studiate o amploare semnificativă, reglementând fiecare sector din întregul proces de fabricare și comercializare. La una din sesizările din anul 1933 privind chiar lipsurile la cântar ale pâinii, Christache Theodoru, primarul în funcție, a replicat că: „*această chestiune nu se poate rezolva decât printr-o educație corectă cetățenească*”. Dar această problemă a evoluat într-un război între cetățenii care aveau nevoie de principalul lor aliment și brutarii care îl preparau, toate aceste disensiuni conducând la greve și ieșiri în stradă. În acel moment consilierii comunali decid că acest război durează de prea mult timp și propun luarea celor mai severe măsuri, nu atât de impunere a altor norme cât mai mult de control, iar vânzarea să se facă fără nici o toleranță la gramaj.²¹ Dar atunci când lucrurile păreau stinse apare în ziarul *Vocea* în data de 4 iulie 1937 un articol semnat de D-l avocat I.E. Vasiliu, care era și consilier comunal, prin care acuza administrația comunală de înțelegere vinovată cu brutarii. În apărarea sa el menționează că a primit o serie de scrisori în care erau trecuți așa-ziii brutari jefuitori. Un exemplu dat era brutarul Ploll din Str. Grădina Veche, care fabrica pâine de calitate a II-a în greutate de numai 1200 de gr. Astfel, consilierul admite că poate fi acuzat și deferit justiției pentru calomnie, dar dacă i s-ar fi cerut s-ar fi putut apăra făcând dovada clară a persoanelor care au luat bani de la brutari pentru a fi tolerați.

În anul 1939 găsim o serie de reglementări legate de această chestiune; ele cuprind nu doar pâinea, ci și carnea, sarea sau petrolul lampant:

²⁰ *Ibidem*, dos. 182/1936, f. 12.

²¹ *Ibidem*, dos.1 /1937, f. 18.

- „1/. Făina
 a/. Făină albă extra lux, extracție 10-12%, cu prețul de lei 9,25 până la 9,50 Kgr.
 b/. Făină albă Cal. I-a, extracție 30% cu prețul de lei 8,25 Kgr.
 2/ Pâinea
 a/. Pâinea albă Cal. I-a, extracție 10-12%, format baston în greutate de 800 gr. rece, cu lei 8» fără nici o toleranță.
 b/. Pâinea Cal. II-a, extracție 30%, format rotund, în greutate de 1,600 Kgr. rece cu lei 13. Aceasta fără nici o toleranță.”²²

În anul 1942, în plin război mondial, orașul începe să sufere din punctul de vedere al alimentării. În cadrul chestiunii pâinii deja erau date uitării toate normele impuse până atunci, acum marile probleme erau legate de aprovizionarea cu făină. Aproape că nu mai conta respectarea tuturor normelor, important era ca brutăriile să producă pâine și populația civilă să nu ducă lipsa acestui aliment. Inspectorul General Administrativ reclama pâinea de proastă calitate ce se vindea în Galați precum și cantitatea „ridicolă” a chiflelor. În cele din urmă se hotărăște oprirea producerii chiflelor, dar producerea pâinii nici nu se aduce în discuție. Totuși caracterul antisemit al politici interne impuse de Ion Antonescu își arată atunci fața, când într-una din zile nu s-a produs pâine iar vina a căzut pe moara „Isbânda” care aproviziona atunci cu făină o mare parte din brutăriile orașului și care era proprietatea unui evreu. Atunci se încep demersurile trecerii morii în proprietatea unui român, deoarece conform curentului epocii dictat de Berlin evreii erau responsabili pentru tot ce mergea rău în societate.²³

BIBLIOGRAFIE

- Serviciul Județean Galați al Arhivelor Naționale [SJGLAN], fond *Primăria orașului Galați*
 Djuvara, Neagu (2011). *Există o istorie adevărată?*. București: Humanitas.
 Lazarovici, Grigore & Stanciu, Ștefan (2002). *Galații. Istorie și Contemporaneitate*. Galați: Editura Alma.
 Millon-Delsol, Chantal (2002). *Ideile politice ale secolului XX*. Iași: Polirom.
 Schifirneț, Constantin (2013). *Românii cum au fost și cum sunt*. București: Tritonic.

²² *Ibidem*, dos. 7 /1939, f. 37.

²³ *Ibidem*, dos. 1 /1942, f. 8.