

ISTORIE LOCALĂ

Sergiu Tabuncic*

O ÎNTREPRINDERE GASTRONOMICĂ CU FUNCȚIE MIXTĂ DIN CHIȘINĂU: RESTAURANTUL ȘI MAGAZINUL PODSUDEK (1937-1938). PUBLICITATE, MENIU, PREȚURI, MUZICĂ ȘI DANS**

A MIXED-PURPOSE GASTRONOMIC ENTERPRISE FROM CHISINAU: THE PODSUDEK RESTAURANT AND SHOP (1937-1938). ADVERTISING, MENUS, PRICES, MUSIC AND DANCING

Rezumat: Unele articole de ziar, oferind mărturii inedite, sunt o oglindă ce nu flatează, ci reflectă realitățile fără retușuri, uneori excesiv de dramatic. Aceste surse se asimilează documentelor primare, dând posibilitatea unei cercetări obiective prin coroborări cu alte materiale, după care se conturează anumite certitudini de evoluție. Pe baza analizei unui articol al lui Volbură Poiană Năsturaș din cotidianul *Gazeta Basarabiei* și prin explorarea materialului publicitar, ancheta noastră pune în lumină unele aspecte ale istoriei restaurantului Podsudek din Chișinău (1937-1938). Aceste izvoare furnizează variate informații despre starea sanitară a stabilimentului și calitatea personalului, despre meniuri și prețuri, despre programele artistice ale localului. În afară de restaurant, în aceeași incintă funcționa un magazin specializat în comercializarea produselor fabricii de mezeluri Podsudek din Cernăuți. În felul acesta, întreprinderea Podsudek din Chișinău era o unitate gastronomică cu funcție mixtă: magazin și restaurant.

Cuvinte-cheie: Podsudek, restaurant, magazin, Cernăuți, Chișinău, publicitate, meniu, preț, Alla Baianova, George Ipsilanti, muzică jazz, dans.

* **Sergiu Tabuncic**, doctor în istorie, cercetător științific coordonator la Institutul de Istorie al USM, <https://ror.org/0475kvb92>.

** Studiul a fost elaborat în cadrul Proiectului: Coordonatele modernizării social-economice, politice, administrative și culturale în Moldova, Basarabia, RASSM, RSSM și Republica Moldova în context regional și european (studii, documente, sinteze). Codul proiectului: 010401.

Abstract: Some newspaper articles, by offering previously unpublished testimonies, are a mirror that does not flatter, but reflects facts without any retouching, sometimes excessively dramatically. These sources can be assimilated into primary documents, offering the possibility of an objective research throughly corroboration with other materials, ultimately shaping some evolution certainties. Based on the analysis of an article by Volbură Poiană Năsturaș in the newspaper *Gazeta Basarabiei* and by exploring the advertising material, our investigation sheds light on certain aspects of the history of the Podsudek restaurant in Chisinau (1937-1938). These sources provide valuable and varied information about the establishment's sanitary condition, the quality of its staff, its menu and prices, as well as its artistic programs. Apart from the restaurant, a shop specializing in selling product from Podusek sausage factory in Cernauti also operated on the same premises. Thus, the Podsudek enterprise in Chisinau was a gastronomic establishment with a mixed function: both a shop and restaurant.

Keywords: Podsudek, restaurant, shop, Cernauti, Chisinau, advertisement, menu, price, Alla Baianova, George Ipsilanti, jazz music, dance.

Sub numele de Volbura Poiana, ofițerul și scriitorul Volbură Poiană Năsturaș¹, băștinaș de prin mijlocul Moldovei din dreapta Prutului, semnala „*Gazetei Basarabiei*” (27 septembrie 1937)² nefericita experiență trăită în restaurantul „Podsudek” din Chișinău. Articolul respectiv cuprinde impresii despre aspectul neîngrijit al curții și localului, ținuta și manierele groțești ale chelnerului, tariful ce interpretează melodii greu de ascultat, prestația repugnantă a grupului de dans, la care se adaugă constatarea despre starea gravă artisanară a instalațiilor igienice.

Volbura Poiana decide să ia masa în seara zilei de sâmbătă, 25 septembrie 1937, într-un restaurant din capitala Basarabiei, împreună cu un amic. Își doreau să se răsfete cu bunătăți gastronomice tradiționale, preferințele pornind de la respirarea unui „aer de mititel sau de cotlet de purcel, bine fript, pe varză”, numaidecât cu băutură autentică alături, răcită în frapieră. Totul, firește, într-o atmosferă caldă și primitoare. Iar reușita sau nereușita deservirii consumatorilor depindea de personalul de serviciu. Între speranțe și temeri cu privire la instruirea chelnerilor, Volbura Poiana alege să viziteze restaurantul „Podsudek”. Înainte de aceasta, nu mai fusese vreodată acolo. Chelneri buni nu mai întâlneau niciodată în vreun restaurant din Chișinău, lucru surprinzător dacă ne gândim că buna servire a consumatorului este esențială în industria ospitalității³.

¹ Despre personalitatea acestuia vezi: Horia Truță, *Volbură Poiană-Năsturaș*. În: *Arca. Revistă de literatură, eseu, arte vizuale, muzică*. Apare sub egida Uniunii Scriitorilor din România. Editor: Consiliul Județean Arad prin Centrul Cultural Județean Arad. Nr. 4-5-6 (301-302-303), 2015 (disponibilă în format pdf: <https://shorturl.at/BQUfW>). Moștenirea sa literară include și o plachetă de versuri dedicate provinciei dintre Prut și Nistru: Volbură Poiană Năsturaș, *Basarabia. Poezii*. Chișinău, Tipografia Tiparul Moldovenesc, 1934, 29 pag.

² Vezi textul lui Volbura Poiana în Anexele articolului nostru.

³ O listă bilingvă în română și rusă a restaurantelor chișinăuene cu adresele lor, din 1924, vezi în: *Anuarul orașului Chișinău și al județelor din Basarabia precum și Calendarul pe anul 1924*. Chi-

Restaurantul „Podsudek” se afla în partea de sus a vechii vetre moldovenești a Chișinăului, într-o curte înconjurată de case. Accesul în ogradă se făcea printr-o poartă cu prag de la care pornea un mic gang. Volbura Poiana zice că doamnele în pantofi cu toc ar fi străbătut cu greu acel loc de trecere, din cauza caldarâmului cu pietre colțuroase. Percepția asupra curții i-a fost negativ influențată de ambianta ei opacă și dăunătoare: construcțiile împrejmuitoare răspândeau un miros de mucegai și obturau lumina și așa slabă aruncată de becuri, inducând o stare de anosteală. Totuși, citindu-l atent pe Volbura Poiana, ne dăm seama că lumina nu era chiar atât de firavă. De pildă, trupurile dansatoarelor localului erau revelate până într-atâta, încât le-a făcut o descriere amănunțită.

O dezamăgire i se conturează după ce descoperă în capătul curții o terasă deschisă cu pereți, desenele murale fiind o „mâzgăleală”. La terasă, proaspeții clienți își aleg o masă liberă, dar abia iau loc pe scaune, că i-a și năpădit un chelner: „Deodată se repede un om sălbatic la masa noastră, trântind în nas o listă de mâncare”. „E chelnerul Chișinăului” – declară Volbura Poiana, dând o formulare sintetică unei situații particulare. Ar fi un personal ce strivește standardele de comportament moral și conduită profesională și care nu respectă nici normele de igienă. Veșmintele profesiei i-ar fi străine chelnerului. Aducerea preparatelor se face într-un timp prea lung, încât oamenii încep să țipe la el. Din neîndemânarea lui, în timpul servirii exista riscul să se păteze cu mâncare îmbrăcămintea clienților.

Volbura Poiana se mârșește că meniul înfățișa felurile de mâncare într-o limbă română caricaturală ce venea să batjocorească „limba cronicarilor moldoveni, a lui Miron Costin, cel fierestuit⁴, a lui Neculce, a lui D. Cantemir”. Iată bucătăria cu pricina: „Aperetive, icră tarama, scumbrie maionez, marinad, de dunerea, salat de scrumbie, renichi de porc, mumița, ujer, frigarii de porc, brizol movilov, suprem de volai, satern, bijoace burju”.

Ar trebui să apelăm la alfabetul culinar românesc pentru a descâlci denumirile bucatelor din meniul respectiv. Unele rămân o enigmă. Pe altele le-am limpezit: aperitive, icre tarama, salată de scrumbie marinată de Dunăre, maioneză, rinichi de porc, momiță, uger, frigărui de porc⁵.

șinău, Editura Ș. Șapocinic. *Адресно-справочная книга Весь Кишиневъ съ уездами Бессарабиѣ и Календарь на 1924 годъ*. Кишиневъ, Издание III. Шапочника, p. 161; Pentru o listă similară, în limba română, din 1940, vezi: *Anuarul Chișinăului pe anul 1940*. Alcătuitori: Al. Terziman și I. Kalughin. Chișinău, Editura Arpid, 1940, p. 87, 111.

⁴ (Notă S. Tabuncic) Se are în vedere osândirea lui Miron Costin la moarte tragică, în decembrie 1691, „când au pus Costantin Cantemir-vodă de i-au tăiat capul în Roman” (fapte povestite de Ion Neculce cronicarul). Pe urmă, Costantin Cantemir își va regreta porunca nedreaptă ce a curmat viața lui Miron Costin, cel acuzat, fără dovezi, că ar fi complotat împotriva sa. Zvonul fals fusese lansat de fratele lui Miron, Velicico mare vornic. Despre cauzele și împrejurările uciderii fraților Costinești vezi: I. Tanoviceanu, *Marele spătar Ilie Țifescu și omorirea lui Miron și Velișco Costin. Cu 1 stampă*. În: *Analele Academiei Române. Memoriile Secțiunii Istorice*. Seria II, Tomul XXXII (extras), București, 1910, p. 1-38.

⁵ Pentru orientare în rețetele românești din perioada interbelică vezi: *Dictatura gastronomică. Carte de bucătărie. 1501 feluri de mâncări*. Prefața de Constantin Bacalbașa. București, Tipografia ziarului Universul, 1935.

Despre oferta de bucate de la „Podsudek”, Volbura Poiana făcea următoarea aserțiune: „Această listă poate fi a oricărui restaurant din înstrăinatul Chișinău”. Este o percepție pesimistă asupra unui oraș rupt de românism și o generalizare privind condiția limbii române în urbe.

Găsim în relatările contemporanilor lui Volbura Poiana mărturii despre stările de lucruri mult mai bune în stăpânirea limbii române în Chișinăul anilor 1930. Din acest deceniu, există numeroase dovezi despre îmbunătățirea comunicării în limba română. O înrăurire pozitivă asupra procesului a avut-o prezența în oraș a regătenilor, precumpănitor ieșeni (angajați în varii funcții profesionale). Totodată, este adevărat că starea limbii române la Chișinău, în anii 1920, încă era una precară. S-a atras atenția că orașenii explorau diverse idiomuri străine care formau un gerg. Pe scurt, românii din țară, vizitând Chișinăul, se izbeau de un „limbaj macaronic” adânc infiltrat în felul de a vorbi și de a se exprima al localnicilor⁶.

Un ingredient al reușitei unei petreceri este muzica. Restaurantul „Podsudek” ținea să-și întâmpine vizitatorii cu o atmosferă de voie bună, pe care taraful localului avea chemarea să o scoată în evidență. În compania unor muzicanți de ispravă, clienții trebuiau să savureze alături de bucatele și băutura preferată și o porție de bună dispoziție.

Nu știm dacă taraful era o formație pe gustul celor mai mulți vizitatori ai restaurantului. Cert este un lucru: prestația trupei l-a indispus pe Volbura Poiana, care nu digera melodiile unor muzicanți lipsiți de valoare, dar plini de sine. Pe aceștia îi compară cu lăutarii de la baștina sa, afirmând următoarele: „Cântau mai armonios țiganii mei în comuna Galbeni, din județul Roman, în acea comună unde m-am născut, decât pretențioșii artiști de la Podsudek”.

Se pare că taraful restaurantului era puțin numeros, dar din bandă sigur nu lipseau vioristul și tobașul. Vioristului, care era și conducătorul orchestrei, i-a dat următoarea descriere: „Primașul, ca un paralytic, tremură mai abraș decât arcușul, cu ochii întorși la cucoane”. În loc de sunete plăcute, Volbura Poiana s-a confruntat cu un „scârțâit de instrument lung și miorlăituri” – scoase de muzicanți ce cântau la instrumente cu coarde, poate și la instrumente aerofone. Bătăile tobei nu accentuau pulsul melodiei, ci se transformau în bubuituri asurzitoare, dublate de trăsnete de talgere. Își închipuia că trăiește într-un vacarm apocaliptic: „Îmi părea că zbciumul sunetelor ajunge la capătul pământului – de unde se întoarce iar în urechi”. Ar fi niște cântece improvizate parcă de muzicanți de ocazie, dar nu știm dacă aceste melodii au exasperat și alți vizitatori ai „Podsudek”-ului.

Volbura Poiana comentează și spectacolul de dans al restaurantului, care ar fi fost o aberație culturală îngăduită la vedere. Aflăm că reprezentația coregrafică

⁶ Lidia Prisac, „Limbajul macaronic” în Chișinăul interbelic. În: *Sesiunea științifică a Departamentului Istoria Românilor, Universală și Arheologie. Ediția IX. In memoriam Ion Niculiță (1939-2022)*. Vineri, 26 mai 2023. Program. Rezumatele comunicărilor. Universitatea de Stat din Moldova, Facultatea de Istorie și Filosofie. Editor: Aurel Zancoci. Chișinău, CEP USM, 2023, p. 71-72.

„A pus în morișcă trei fete scofâlcite și un valet”, iar mesajul dansului era că aceștia „își zburdă oasele înaintea lumii”. Neavând vreun simț al coordonării, interpreții compromiteau buna desfășurare a demersului artistic: „Nici o armonie în ritmul dansului, n-au îndoiri de linii în lungul coapselor”.

Volbura Poiana ar fi un prețuitor al frumuseții feminine, dacă ar răzbate contururi expresive, chiar prin dezgolirea parțială a trupului: „Înțelegem: dansatoarea poate să-și dezvăluie formele până la șolduri, ca să-și înfățișeze geometria trăsăturilor, să-ți desfete ochiul, să-ți trezească sentiment de admirație pentru făptura pe care o respectăm”. În pofida luminii reduse, scoate cele trei fete din câmpul frumuseții, șarjând: „Dansatoarele de la Podsudek prezentau fusele picioarelor într-o totală lipsă de armonie feminină, carne moale ca răcitură, produse de scârbă”.

Oare dansatoarele s-au simțit vexate de total nepotrivita punere în scena presei? Cine știe, cu adevărat, câți admiratori o fi avut aceste artiste? Iar vreun craidon, care nicicând nu tace, ar spune că Volbura Poiana s-a exprimat rău prin cuvânt. De aceea, ținem minte că totul se rezumă la discutabilul „bun gust” al fiecăruia și la alegerea pe care o face. Frumusețea feminină, de când e lumea, este cântărită diferit.

Observațiile lui Volbura Poiana dezvăluie o gravă amenințare pentru securitatea sanitară a restaurantului. Condiția veceului l-a oripilat: „Acel loc, este o batjocură a tot ce se poate chema om, nerușinată murdărie, pe care țiganii ar scuipa-o”. Dezastrul pe care l-a găsit anula „noțiunea de igienă umană și animală”.

O anume formulare a lui Volbura Poiana ține de o prejudecată etnică. El o împărtășește prin comparația de mai sus care tratează țiganii pe nedrept. Prejudecata este negativă și transmite ideea că aceștia erau mai refractari în respectarea normelor generale de igienă. Este unul dintre stereotipurile legate de acest grup etnic, adânc înrădăcinate în mentalul românesc interbelic și care produc efecte și în prezent.

O chestiune sesizată de Volbura Poiana ar fi specula practică la „Podsudek”. „Ajungem la totala ruină a sănătății noastre cu astfel de restaurante”, unde patronii lor „de obicei nu au în vedere decât să diminueze vloga omenească, sub orice formă”. Flagelul trebuia înfrânat și reprimat. Volbura Poiana susține că speculanții Chișinăului erau „străinii”, evitând specificarea etniei lor. În orice caz, era tentat să-i înfiereze pentru lăcomia de câștig ilicit, ce strivește consumatorul, economic și moral.

Gusturile alimentare ale lui Volbura Poiana s-au dovedit a fi peste măsură de exigente. El își termină articolul cu o notă culinară – că friptura nu i-a fost pe plac. Ne amintim că de la început i-a venit poftă de carne friptă. Nu spune dacă a fost sau nu preparată bine, poate a rămas parțial crudă, dar zice că la înghițituri îi rămânea în gât, ca un nod⁷.

⁷ Senzația de nod în gât, cunoscută și sub numele de glob faringian, nu reprezintă o amenințare pentru sănătate. Afecțiunea poate avea multiple cauze, variind de la factori fiziologici la cei psihologici. Pe fundalul expunerii lui Volbura Poiana, expresia dobândește, firește, un accent vitriolant.

În continuare, vom examina materialele publicitare ale întreprinderii gastronomice „Podsudek”, publicate în „*Gazeta Basarabiei*”. Întreprinderea era alcătuită din două unități: magazin și restaurant. „Podsudek”-ul din Chișinău era reprezentanța Fabricii de mezeluri⁸ „Podsudek” din Cernăuți, care își deschisese filiale și în alte orașe⁹. La Chișinău, magazinul și restaurantul „Podsudek” ocupau un imobil cu subsol și etaj și o curte, pe strada „Regina Maria”.

Fabrica „Podsudek” din Cernăuți și-a înființat la Chișinău un magazin specializat precum și o Grădină – Restaurant de vară. Un avis publicitar din 30 mai 1937 semnală că deschiderea restaurantului pe lângă magazin urma să aibă loc în scurt timp¹⁰.

Magazinul și restaurantul aveau regimuri de funcționare ce păreau a se suprapune. Referitor la programul de lucru al magazinului și la unele preparate, reclamele din 5 aprilie și 9 octombrie 1937 precizau: „Se servește grătar special de la ora 12 amiază până la ora 1 noaptea. Toată ziua gustări calde” și alte feluri de bucate¹¹. Se găsește „Grătar special de la prânz până la închidere” în grădina restaurantului, notează reclama din 29 august 1937¹².

⁸ Reclamele din anul 1924 (*Anuarul orașului Chișinău 1924*, p. 37, 172 și în pagini nenumerate) atestă fabrica automată de mezeluri G. Grabois & Fii din Chișinău, din strada Dabija Vodă (fosta Svecinaia [rus.: Свечная]) nr. 33. Magazinul întreprinderii se afla în Piața Nouă nr. 122. Alte două fabrici de mezeluri – Covalschii L. și Bociarov P., se localizau în strada Pușkin nr. 14. O reclamă a fabricii de mezeluri Moștenitorii L.L. Covalschi S.A. din strada Regele Carol I (fosta Pușkin) nr. 14, telefon no. 29, apare în *Tabloul cu denumirea străzilor din cuprinsul municipiului Chișinău aprobat de Primărie pentru anul 1937*. Chișinău, Ediția Biroului de reclame și Agenției de publicitate Ș. Șapocinic, 1937, p. 1 (nenumerotată). În anul 1940, la Chișinău funcționau patru fabrici de producere a mezelurilor: Grabois și Fii (strada Sturdza nr. 33; telefon no. 16-56); S.A.R. Covalschii L.L. (strada Regele Carol I nr. 14); Poleacov H. (strada Alexandru cel Bun nr. 11) și Poleacov I. (strada Buna Vestire nr. 19). Fabricile purtau numele întemeietorilor sau proprietarilor. În plus, fabricii Grabois și Fii i se detaliază anul fondării – 1888 (*Anuarul Chișinăului 1940*, p. 64, 88). Materiale publicitare și fotografii din perioada țaristă și interbelică ale fabricii și magazinului Ковальский Л.Л./L.L. Covalschi se regăsesc pe site-ul „Мой город Кишинёв” (OldChisinau.com) (<https://shorturl.at/nv4Kn>).

⁹ Un ghid al orașului Iași din anul 1932 atestă un magazin de mezeluri Podsudek pe strada Lăpușneanu (Aurica Ichim, *Strada Lăpușneanu. Schiță istorică*. În: Ioan Neculce. *Buletinul Muzeului de Istorie a Moldovei* (serie nouă). VIII-IX, 2002-2003. Complexul Muzeal Național „Moldova” Iași. Iași, 2003, p. 107-108). În anul 1943, la București, pe strada Apele Minerale nr. 39 era amplasată întreprinderea St. Podsudek, S.A., pentru industria cărnii (*Monitorul Oficial. Regatul României. Partea I-a*. București, Imprimeria Centrală. Anul CXI – Nr. 31, Sâmbătă 6 februarie 1943, p. 1063). Având 28 de salariați și forța motrice instalată 128 H.P., întreprinderea Podsudek (specificul: conserve, carne) a fost naționalizată în anul 1948 (Alexandru Cebuc, *Naționalizarea principalelor mijloace de producție din București – 11 iunie 1948*. În: *Materiale de Istorie și Muzeografie*. Muzeul de Istorie a orașului București. Volumul IV. București, 1966, p. 229).

¹⁰ *Gazeta Basarabiei* (în continuare se va cita: GB), Anul III, No. 461, Duminică 30 mai 1937, p. 2 (Viața locală).

¹¹ GB, Anul III, No. 418, Luni 5 aprilie 1937, p. 4 (Ultimele știri); GB, Anul III, No. 574, Sâmbătă 9 octombrie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

¹² GB, Anul III, No. 539, Duminică 29 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).

Nefiind un stabiliment de lux destinat doar persoanelor cu venituri mari, restaurantul „Podsudek” țintea un segment larg de cliență. Din baza de vizitatori făceau parte și cadrele ofițerimii (iar ofițer era și Volbura Poiana), care puteau fi atrase cu ajutorul publicității, inclusiv. Bunăoară, dintr-un aviz din 13 aprilie 1937 aflăm că restaurantul nu era interzis armatei și altor organisme militare – „Frequentarea pentru d-nii ofițeri este permisă”¹³. În cazul ofițerilor în armată, permisiunea pentru accesul lor în restaurante putea emana dintr-un ordin al Garnizoanei Chișinău.

Restaurantul „Podsudek” folosea în reclame sintagmele „Serviciu ireproșabil”/„Serviciul ireproșabil” (25 și 29 august 1937)¹⁴, vrând să garanteze vizitatorilor o deservire perfectă. În asemenea localuri, clienții năzuiau să găsească o ambianță plăcută, o atmosferă de destindere și reconfortare, pe fondul unei solitudinii din partea personalului. În pofida acestei asigurări, restaurantul „Podsudek” l-a făcut pe Volbura Poiana să nu mai voiască a-i călca vreodată pragul.

O modalitate de captare a clienților a constat în utilizarea reclamelor cu mesaje privitoare la prețuri. Anunțurile de prețuri joase sau de reduceri de preț dădeau clientului impresia că economisește și cumpără mai mult, sporindu-i satisfacția. Legate de grădina restaurantului, o reclamă din 30 mai 1937 ademenea vizitatorii prin „Prețuri moderate”¹⁵, iar alta, din 25 august 1937, îi momea prin „Prețuri modeste”¹⁶. Și reclamele magazinului aduceau oferte avantajoase prin reducerea prețurilor. Cea din 1 martie 1937 dezvăluia: „Pentru a menține clienții vechi și a obține clienți noi am scăzut simțitor prețurile pentru mezeluri, salate și paștete”. Se mai nota că fabrica de mezeluri „Podsudek” din Cernăuți era furnizoarea Casei Regale¹⁷, crezându-se că acest fapt poate influența preferințele consumatorului.

Unele reclame ale întreprinderii „Podsudek” vizează îmbunătățirile aduse imobilului și modificările făcute în spațiul de lucru. Pe data de 5 aprilie 1937 se finaliza extinderea încăperii magazinului – „Astăzi deschiderea! Magazinul pentru desfacerea produselor de mezeluri, șuncă și salam a renumitei fabrici ST. Podsudek. Str. Regina Maria colț Alexandru cel Bun. Aduce la cunoștința onor. sale clientele că începând de astăzi și-a mărit localul”¹⁸. Purtând aceeași dată, numărul următor al ziarului inserează același text publicitar, dar cu o diferență de o zi în datarea evenimentului – „[...] că începând de ieri și-a mărit localul”¹⁹. „Am mărit localul nostru” – în felul acesta era titrată o publicitate a magazinului din 13 aprilie 1937²⁰.

¹³ GB, Anul III, No. 423, Marți 13 aprilie 1937, p. 2 (Viața locală).

¹⁴ GB, Anul III, No. 535, Duminică 25 august 1937, p. 4 (Ultimele știri); GB, Anul III, No. 539, Duminică 29 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).

¹⁵ GB, Anul III, No. 461, Duminică 30 mai 1937, p. 2 (Viața locală).

¹⁶ GB, Anul III, No. 535, Duminică 25 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).

¹⁷ GB, Anul III, No. 388, Luni 1 martie 1937, p. 2.

¹⁸ GB, Anul III, No. 418, Luni 5 aprilie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

¹⁹ GB, Anul III, No. 419, Luni 5 aprilie 1937, p. 3 (Ce se petrece în Basarabia).

²⁰ GB, Anul III, No. 423, Marți 13 aprilie 1937, p. 2 (Viața locală).

Menținerea condițiilor sanitare optime la întreprindere depindea de ventilația clădirii. Ventilația naturală nu asigura pătrunderea în subsol a cantității suficiente de aer proaspăt și înlăturarea din încăperea aerului viciat. Soluția a constat în instalarea unui sistem electric de ventilație, care realiza schimbările de aer în spațiile interioare. Această dotare tehnică era semnalată în reclamele din 9 și 10 octombrie 1937 – „Subsolul renovat cu ventilație electrică s-a redeschis”²¹.

Potrivit lui Volbura Poiana, closetul restaurantului era într-o stare deplorabilă, probabil de multă vreme. Grupul sanitar necesita o reabilitare urgentă, ceea ce se putea face prin primeniurile aduse „Podsudek”-ului la sfârșitul anului 1937. Pentru scurt timp, activitatea sa a fost sistată. Avizul din 13 decembrie anunța: „Din cauza reparațiilor întreprinderea noastră va fi închisă câteva zile”²². Indirect, avizul denotă legăturile funcționale și circuitele complementare care existau între încăperile magazinului și restaurantului.

În reclamele magazinului din anul 1937, pe lângă mezeluri, șuncă, salam, salate, paștete, gustări calde și grătar special, de care am mai pomenit, apare „ciorba de potroace”²³, „paste, sandvichuri și alte diferite gustări delicioase”²⁴. Sortimentul băuturii includea branduri de bere românească și vinuri de calitate superioară. „Bufet de prim rang”²⁵ – așa era prezentată bucătăria magazinului cititorilor „*Gazetei Basarabiei*”.

Fabrica „Podsudek” din Cernăuți acorda o atenție sporită proapețimii, realizând livrări zilnice de produse către magazinul din Chișinău²⁶. Bufetul magazinului asigura condiții pentru a servi masa pe loc, iar magazinul vindea produse pentru consum la domiciliu.

Cât privește Grădina – Restaurant, în reclamele ei din primăvara și vara anului 1937 nu lipsește grătarul spaniol²⁷. Din băuturi erau disponibile berea Bragadiru și diverse tipuri de vin, prezentate drept „Vinuri alese”²⁸, „Vinuri selecționate”²⁹ și, mai mult încă, „Vinurile cele mai selecționate”³⁰.

În lunile februarie și martie 1938, restaurantul „Podsudek” propunea clienților o servire rapidă a mesei, la prețuri unitare. Sortimentul standardizat se baza pe un singur fel de incluzând de asemenea băuturi alcoolice și nealcoolice

²¹ GB, Anul III, No. 574, Sâmbătă 9 octombrie 1937, p. 4 (Ultimele știri); GB, Anul III, No. 575, Duminică 10 octombrie 1937, p. 2 (Viața locală).

²² GB, Anul III, No. 630, Luni 13 decembrie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

²³ GB, Anul III, No. 388, Luni 1 martie 1937, p. 2.

²⁴ GB, Anul III, No. 418, Luni 5 aprilie 1937, p. 4 (Ultimele știri); GB, Anul III, No. 423, Marți 13 aprilie 1937, p. 2 (Viața locală); GB, Anul III, No. 574, Sâmbătă 9 octombrie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

²⁵ GB, Anul III, No. 423, Marți 13 aprilie 1937, p. 2 (Viața locală); GB, Anul III, No. 574, Sâmbătă 9 octombrie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

²⁶ GB, Anul III, No. 575, Duminică 10 octombrie 1937, p. 2 (Viața locală).

²⁷ GB, Anul III, No. 461, Duminică 30 mai 1937, p. 2 (Viața locală); GB, Anul III, No. 477, Duminică 20 iunie 1937, p. 2 (Viața locală); GB, Anul III, No. 478, Luni 21 iunie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

²⁸ GB, Anul III, No. 535, Duminică 25 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).

²⁹ GB, Anul III, No. 478, Luni 21 iunie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

³⁰ GB, Anul III, No. 461, Duminică 30 mai 1937, p. 2 (Viața locală).

– „Grătar special. Vin Aligote kgr. Lei 16”³¹; „Cu 20 lei un meniu fix 2 feluri și un șpriț. Cu 25 lei 3 feluri și un șpriț”³²; „Cu 7 lei la Chișinău un aperitiv – cald sau rece – cu băutură. Restaurant Podsudek”³³.

Cercetătorii au relevat, prin comparația de cifre referitoare la anii 1935 și 1937, cu cât au sporit prețurile la articolele de primă necesitate, timp de doi ani (funcționarii publici suferind cel mai mult de pe urma scumpetei). Dintr-un articol semnat de președintele funcționarilor publici din Basarabia, St. Stelian, găzduit de „Gazeta Basarabiei” din 18 iulie 1937³⁴, aflăm prețurile medii ale unor produse alimentare (necesare inclusiv bucătăriei unui bufet sau restaurant) din Chișinău. Astfel, în vara anului 1935 pâinea neagră costa 4,50 lei și 7 lei în vara lui 1937; pâinea albă – 8 lei, respectiv – 12 lei; prețul cărnii de vită, în dependență de categorie, oscila între 12-14 lei, respectiv – 22-26 lei; carnea de porc, după calitate, varia de la 18 la 25 lei, respectiv – 30-45 lei; grăsimea de porc – 25-30 lei, respectiv – 45-50 lei; untul – 35-40 lei, respectiv – 75-80 lei; ouăle – 0,70-0,80 lei, respectiv – 1,20-1,50 lei; laptele – 3,50-4 lei, respectiv – 6-7 lei. Raportând această listă de prețuri la ofertele restaurantului „Podsudek” din lunile februarie și martie ale anului 1938, deducem că cele din urmă par a fi greu accesibile persoanelor cu venituri modeste, cum erau micii slujbași. În anii 1935-1937 se înregistra o tendință ascendentă a prețurilor la alimente, dar salariile funcționarilor publici au rămas neschimbate în toată această perioadă.

³¹ GB, Anul IV, No. 688, Luni 26 februarie 1938, p. 2.

³² GB, Anul IV, No. 690, Luni 28 februarie 1938, p. 2.

³³ GB, Anul IV, No. 703, Miercuri 16 martie 1938, p. 3 (Ce se petrece în Basarabia).

³⁴ Vezi textul lui St. Stelian în Anexele articolului nostru. Autorul, între altele, face o referire la metoda postului terapeutic documentată de Suvorin – „Suvorin cel cu postul de 40 zile”. Menționăm că nota îl vizează pe Alexei Alexeievici Suvorin (1862 – 1937, Paris), fiul cel mare al proeminentului jurnalist, editor, critic de teatru și dramaturg rus Alexei Sergheievich Suvorin (1834-1912). A.A. Suvorin (preudonom – Alexei Poroșin) a fost un publicist, scriitor și editor, redactor al ziarului „Новое время” (rom.: Timpul Nou). A absolvit un curs la Facultatea de Istorie și Filologie a Universității din Sankt-Petersburg. Refugiat în Iugoslavia, devine la maturitate doctor, absolvind Institutul de Medicină din Belgrad. Este cunoscut îndeosebi pentru cărțile sale despre medicina alternativă și postul terapeutic (unele au beneficiat de reprint; A.A. Суворин, *Метода Суворина. Лечение голоданиемъ. I. Основы методы. II. Практика голодания. Съ 13-ю рисунками въ текстъ, одной таблицей массажа и рисункомъ въ 3-хъ краскахъ*. Българ, Изд-во «Новый Человек», 1931 [Reprint с издания. Белград, 1931]). În anul 1931, se stabilește în Basarabia, recrutând o mulțime de prozești, propovăduind practicarea curei de foame în toate bolile. Un articol semnat de medicul spitalului Hotin, dr. Ion Bordeianu (*Cura de foame [Câteva considerații în legătură cu o psihoză prin orașele și târgurile basarabene: vindecarea definitivă a tuturor bolilor prin cura de foame după metoda lui Suvorin]*). În: *Mișcarea Medicală Română. Revistă Lunară de Medicină Generală*. Anul V-lea. No. 9-10. Septembrie-octombrie 1932. Craiova, Scrisul Românesc, 1932, p. 628-634), scoate în evidență reticenta cu care terapia lui Suvorin a fost întâmpinată în cercurile medicinei oficiale, chiar dacă Ministerul Sănătății îi aprobase activitatea. Metoda sa a fost adoptată precumpănitor de persoane provenind din pătura socială cunoscută sub denumirea de „intelighenția”, care cuprindea intelectualii orașelor, târgurilor și satelor formați în spiritul culturii ruse oficiale.

Împărțind clasa funcționarilor publici (cuprinzându-i și pe militari) în șase părți egale, St. Stelian constata că trei părți ridicau un salariu sub 3.000 lei, două părți erau remunerați cu 3.000 – 6.000 lei și numai o parte erau plătiți de la 6.000 lei în sus (în anul 1937). Concluzia care se desprinde era că nivelul de trai al funcționarilor cu salarii de 5.000 – 6.000 lei în 1937 corespundea cu cel al slujbașilor cu leafă de 3.000 lei în 1935 ș.a.m.d. „Cine se întinde mai mult să știți că se întinde sub altă plapomă”, afirma St. Stelian, prevalându-se de următoarea realitate: în 1935, costul lunar aferent traiului minim decent al unei persoane adulte era de 3.000 lei (bugetul includea articole indispensabile vieții referitoare la alimentație, locuință și îmbrăcăminte).

Dezvoltată în Cernăuți, fabrica „Podsudek” avea prăvălii în diferite orașe, inclusiv o bodegă la Vatra Dornei. Localitatea era cunoscută încă din secolul al XIX-lea ca stațiune balneară, bucurându-se, în anii interbelici, ca și în prezent, de o mare popularitate în rândul basarabenilor. Reclama din 6 iulie 1937 viza comerțul alimentară al unității „Podsudek” din Vatra Dornei, care negustorea și vinuri fabricate în Basarabia – „Atențiune! La Vatra-Dornei vizitați bodega și desfacerea produselor Podsudek sub patronajul d-lor Aron Bortnic și Sami Harnic. Zilnic mezeluri proaspete Podsudek. Scrumbii afumate și de Dunăre. Bere Azuga. Vinuri basarabene și altele. Bufet renumit”³⁵.

Dincolo de notele lui Volbura Poiana despre taraful și dansatoarele „Podsudek”-ului, programele artistice ale restaurantului apar și în reclame. Audițiile muzicale și scenariile coregrafice trebuiau să creeze o atmosferă recreativă, să încânte publicul. În ciuda criticilor aduse, la „Podsudek” mâncarea și băutura au mers perfect alături de muzică și dans, două ingrediente cu efecte relaxante pentru oaspeți.

Conform avizului din 30 mai 1937, în grădina de vară a restaurantului „Podsudek” urma să evolueze o formație muzicală, prezentată drept „Orchestra excelentă”. O pardoseală specială sporea atractivitatea artistică a localului – „Parchet pentru dans”³⁶, pus la dispoziția clienților dornici de a se lăsa purtați de ritmuri dansante.

În seara de 25 august 1937, în grădina restaurantului debuta o populară trupă de dans – „Jiul”. Publicului i se propunea o gamă largă de stiluri coregrafice – „Repertoriu nou și bogat”, ținuta artiștilor fiind compusă din „Costume ultra elegante”³⁷.

Prin reclama din 29 august 1937, trupa „Jiul” și o orchestră de jazz erau chemate să aducă buna dispoziție la „Podsudek”. Miza era că respectivele formații vor fi pe placul vizitatorilor, amplificând atmosfera de petrecere cu programe coregrafice și muzicale.

Numele orchestrei de jazz a fost greșit ortografiat în textul reclamei – „The Rittmic Boyss”, cel corect fiind „The Rhythmic Boys” (rom.: Băieții ritmici). Nu

³⁵ GB, Anul III, No. 492, Marți 6 iulie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

³⁶ GB, Anul III, No. 461, Duminică 30 mai 1937, p. 2 (Viața locală).

³⁷ GB, Anul III, No. 535, Duminică 25 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).

putem să nu sesizăm o asemănare cu numele formației americane „The Rhythm Boys” (rom.: Băieții ritmului) – un trio vocal compus din Bing Crosby, Harry Barris și Al Rinker, cunoscut pentru contribuția lor la jazzul anilor 1920-1930 prin colaborări cu Paul Whiteman Orchestra și interpretări în filme precum „King of Jazz” (Universal Pictures, 1930).

În repertoriul orchestrei de la „Podsudek” se regăseau lucrări de jazz național și clasic³⁸, fapte inedite ce fac mai vizibil fenomenul muzicii de jazz în Basarabia interbelică. Or, sursele documentare, lacunare și vagi, nu permit o reconstituire sistematică a acestuia³⁹. În esență, avem acum o primă atestare scrisă, verificabilă, din Basarabia, a numelui acestui gen de muzică – jazzul.

Apărut în comunitățile afro-americane din New Orleans, Louisiana, la sfârșitul secolului al XIX-lea și începutul celui următor, jazzul își are rădăcinile în ritmurile de blues și ragtime⁴⁰. Mai târziu a preluat și elemente ale muzicii europene și latino-americane. Pe măsură ce jazzul s-a răspândit în întreaga lume, s-a inspirat din culturile muzicale naționale, care au dat naștere unor stiluri diferite.

Jazzul clasic îmbină diverse forme jazzistice configurate în cadrul a două curente principale – New Orleans Style și Swing, varietățile acestea fiind aduse în fața publicului de la Podsudek. Orchestra promova și jazzul românesc. În România, muzica jazz autohtonă s-a auzit întâia oară în anii 1920, sub comanda saxofonistului Emil Berindei, care, întors de la studiile universitare făcute la Londra, a înființat formația „The Hot Chaps”.

Descoperirea reclamei restaurantului „Podsudek” întregeste cunoașterea peisajului muzical chișinăuian, adăugându-i fațete distincte, îndelung aflate în umbră. Două avize, din 20 și 21 iunie 1937, anunțau că începând de la 19 iunie, în grădina localului, în fiecare seară vestiții artiști Alla Baianova și George Ipsilanti cântă pentru public. Evenimentul muzical era catalogat drept unul de senzație⁴¹.

Născută pe 18 mai 1914 la Chișinău, Alla Baianova⁴², scrisă și Bajanova, rămâne o prezență artistică de neuitat, care a lăsat o moștenire valoroasă ce va con-

³⁸ GB, Anul III, No. 539, Duminică 29 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).

³⁹ Vezi, de pildă, contribuția semnată de Victoria Tcacenco, *Prima etapă de dezvoltare a muzicii de estradă autohtone (anii 1830-1940)*. În: *Arta muzicală din Republica Moldova. Istorie și modernitate*. Coordonatori: dr. Violina Galaicu, dr. Victor Ghilaș. Academia de Științe a Moldovei. Institutul Patrimoniului Cultural. Centrul Studiul Artelor. Chișinău, Grafema Libris, 2009, p. 874-876.

⁴⁰ O descriere a evoluției acestui stil muzical vezi la Constantin D. Mendea, *Jazzul clasic. Istorie și legendă*. București, Editura Paideia, 2010.

⁴¹ GB, Anul III, No. 477, Duminică 20 iunie 1937, p. 2 (Viața locală); GB, Anul III, No. 478, Luni 21 iunie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

⁴² Artista s-a născut în familia lui Nicolae Levițki și a Evgheniei Skorodinskaia, fiica generalului Aleksandr Skorodinskii. Tatăl Levițki era un cunoscut interpret de operă ce adoptase numele de scenă Baianov. Levițki provenea dintr-o mamă româncă și un tată rus. Mama Evghenia Skorodinskaia, dansatoare de balet, avea și ea origini românești. În 1918 familia Baianov s-a refugiat de comunismul instaurat în Rusia de atunci, stabilindu-se la Paris. Acolo, Alla a absolvit o școală privată de pe lângă o mănăstire catolică.

tinua să inspire generații întregi. La numai 13 ani, urca pe scenă alături de tatăl ei, făcându-și debutul ca interpretă de romane rusești și țigănești. După primele evoluții la Cannes și Paris, a fost comparată cu Edith Piaf pentru stilul interpretativ unic și îndeosebi pentru timbrul ei special. După ce deja cunoscuse succesul în Franța și concertase în mai multe țări ale Europei, s-a stabilit în România⁴³. S-a mutat la București împreună cu familia și a devenit una dintre cele mai apreciate cântărețe, fiind considerată și una dintre cele mai frumoase femei ale capitalei⁴⁴.

În afară de „Podsudek”, Alla Baianova, în anii 1930, a fost solistă la Chișinău în restaurantele „Susana” și „Londra”⁴⁵ (1930-1933). La București a evoluat la braseria „Alcazar”, restaurantul „Continental” (1933-1934), cofetăria „Elysee”, barurile „Maxim” (1935-1936) și „Leșcenko” (1936-1937). A activat la Teatrul de revistă „Alhambra” (1938-1941). În anii 1947-1950 a fost solistă la braseria „Zissu”, barul „Mon Jardin” (1950-1960) și în trupa „N. Stroe” (1961-1964). Repertoriul artistei includea romane și melodii de divertisment. A promovat muzica rusă, românească, franceză și gitană⁴⁶. După 1965 a intrat în dizgrația autorităților și, într-un final, la senectute, a ales să emigreze în Uniunea Sovietică⁴⁷.

În Basarabia interbelică au existat contexte prielnice pentru perpetuarea culturii ruse, fapt explicabil dacă ne gândim la trecutul țarist de 106 ani al acestui ținut moldovenesc (1812-1918). În principalul oraș basarabean, receptarea bunelor tradiții ale muzicii ruse beneficia de condiții faste, chișinăuienii fiind deschiși

⁴³ Aspectul legat de apartenența artistei la rețeaua sovietică de spionaj este semnalat de cercetătorul Iurie Colesnic, *Emigrația culturală rusă în România Mare*. Dialog consemnat de dr. Ala Găină. În: *Vatra veche*. Lunar de cultură editat de Asociația „Nicolae Băciut” pentru Descoperirea, Susținerea și Promovarea Valorilor Cultural – Artistice și Profesionale. Serie veche nouă. Târgu-Mureș. Anul XIII, nr. 8 (152) august 2021, p. 10-11.

⁴⁴ Alla Baianova s-a căsătorit de două ori. Primul soț a fost George Ipsilanti (1906-1994), muzician și compozitor, conducător artistic al ansamblului „Piotr Leșcenko” (orchestra faimosului dansator și cântăreț Piotr Leșcenko evolua la București în restaurantul „La Leșcenko” din Calea Victoriei). Au divorțat înainte de 1942. Al doilea soț a fost Ștefan Șendra (1910-1953), filantrop, victimă a represaliilor comuniste de după 1948. A treia căsătorie a fost fictivă, căsnicia de conveniență fiind înregistrată doar pentru a se putea muta la Moscova, în 1989.

⁴⁵ În 1924, restaurantul Londra, situat la colțul străzilor Pușkin și Șmidt, aparținea lui Hinculov (*Anuarul orașului Chișinău 1924*, p. 161). În 1940, restaurantul, conform nomenclurii stradale de atunci, avea adresa în strada Regele Carol I nr. 48. Stabilimentul dispunea de telefon – no. 14-23. Iar restaurantul Susana, cunoscut și sub numele Suzanna, era situat în strada Alexandru cel Bun nr. 112 (*Anuarul Chișinăului 1940*, p. 87, 111).

⁴⁶ *Femei din Moldova. Enciclopedie*. Editor, autorul proiectului și coordonare generală: Iurie Colesnic. Redactor-științific: Ion Dron. Chișinău, Editura Museum, 2000, p. 32-33.

⁴⁷ La Moscova, deși avea o vârstă înaintată, Alla Baianova și-a continuat activitatea interpretativă. A făcut parte din juriul concursului rusesc de romane „Romansiada”. La 18 mai 2009 a susținut un concert jubiliar în Opereta din Moscova, cu ocazia împlinirii a 95 de ani. În anul 1993, pentru activitatea sa pe scena rusească, Alla Levițki-Baianova a fost distinsă cu titlul onorific „Artistă emerită a Federației Ruse”, iar în 1999 – cu cel de „Artistă a poporului din Federația Rusă” (Decretele corespunzătoare ale Președintelui Federației Ruse, Boris Elțin, sunt disponibile la: <https://shorturl.at/1kkwu>). S-a stins din viață la 30 august 2011, fiind înmormântată în Cimitirul Novodeviciie din capitala Rusiei.

evenimentelor inspirate de această moștenire. Prin urmare, Chișinăul nu putea fi decât o destinație perfectă pentru Alla Baianova⁴⁸.

În vara anului 1937, reprezentațiile aveau loc în grădina restaurantului „Podsudek”, cântăreața desfătând publicul împreună cu George Ipsilanti, figură cunoscută în lumea muzicii. El s-a mutat în capitala României în 1932, venind din sudul Bugeacului, fiind născut la Ismail⁴⁹.

Printre compozițiile lui George Ipsilanti se numără și o piesă ce avea să devină vârful muzicii de tangou. El a pus pe note poemul dramatic „Я тоскую по Родине” (rom.: „Mi-e dor de casă”), scris de Gheorghii Hrapac⁵⁰ în 1944, în România. Celebra melodie, un șlagăr autentic, continuă să fie apreciată și ascultată chiar și după opt decenii de la lansare. În epocă și până în ziua de azi, tangoul a fost și este interpretat de cunoscuți cântăreți/cântărețe⁵¹.

Afacerea „Podsudek” se localiza în centrul Chișinăului, lângă artera centrală ce unea partea de jos a vechiului târg moldav cu partea de sus, cea nouă, a orașului⁵². Magazinul și grădina restaurantului erau amplasate pe strada „Regina Maria” nr. 42, în unghiul format cu strada „Alexandru cel Bun” – adresă indicată în reclamele din 1937.

Un răstimp după Marea Unire din 1918, textele publicitare dublau denumirile străzilor aferente adresei agentului economic vizat, indicând formele vechi și noi. Prin acest procedeu, în primii ani ai administrației românești, se evitau confuziile legate de nomenclatura stradală, înlesnindu-se tranziția de la denumirile rusești la denumirile noi, românești. De exemplu, pentru o mai bună orientare a cititorului, reclamele dintr-un anuar al Chișinăului și al județelor basarabene din 1924 încă dublau aceste denumiri⁵³. Timpul tranzitoriu a condus evident la statornicirea urbonimicelor românești ale Chișinăului, așa cum vedem și din publicitatea „Gazetei Basarabiei”.

Din anii 1840 și până în 1877, artera principală a Chișinăului a purtat numele orașului Moscova (rus.: улица „Московская”), apoi pe cel al împăratului

⁴⁸ Alla Baianova și-a descris viața și creația artistică într-o carte autobiografică: *Алла Баянова, Гори, гори, моя звезда... Мозаика моих воспоминаний*. Предисловия Н. Кулина и Ан. Гиммерверта. Тамбовский государственный педагогический институт. Тамбов, Издательство «Пролетарский светоч», 1994.

⁴⁹ Divorțând de prima sa soție Alla Baianova, George Ipsilanti s-a recăsătorit cu Miya Pober. Familia a emigrat în 1948 la Beirut, apoi în Argentina și în cele din urmă în SUA.

⁵⁰ Pictor rus.

⁵¹ Printre ei se numără Piotr Leșcenko, Miya Pober, Alla Baianova, Dmitrii Riahin, Andrei Sviațkii, Oksana Ciudnaia, Oleg Pogudin, Serghei Zâkov, Dmitrii Cebotariov ș.a. Actorul Constantin Habenschii, nume reputat al filmului rusesc contemporan, este și el un interpret vibrant al acestui cântec în serialul „Пётр Лещенко. Всё, что было ...” (rom.: Piotr Leșcenko. Tot, ce a fost ...) (regizor: Vladimir Cott, 2013) (disponibil la: <https://shorturl.at/1zPYM>).

⁵² Trama stradală din partea nouă a Chișinăului este regulată, formată din artere drepte, perpendiculare, rezultând cartiere dreptunghiulare. În general, peisajul urban al acestor cartiere a fost inspirat din modelele unor orașe rusești precum Odesa, Ekaterinoslav etc. În schimb, străzile înghesuite și înguste caracterizau partea veche a Chișinăului.

⁵³ Vezi publicitatea inserată în *Anuarul orașului Chișinău 1924*.

Alexandru I (rus.: улица „Александровская”) (1877-1924). Între 1924 și 1944 a devenit bulevardul „Alexandru cel Bun”. În anii 1940-1941 și 1944-1989 s-a numit strada „Alexandrovsciaia” și bulevardul „Lenin” (din 1952). În perioada 1931-1944 artera a fost împărțită în două tronsoane: primul, cuprins între capătul din sud și strada Mareșal Badoglio⁵⁴ se numea bulevardul „Alexandru cel Bun”, iar de la strada Mareșal Badoglio la fostul Spital Militar s-a numit bulevardul „Regele Carol II”. Din data de 20 iulie 1990 primește numele bulevardul „Ștefan cel Mare”, iar din 16 iulie 1998 bulevardul „Ștefan cel Mare și Sfânt”.

Alt reper de localizare a „Podsudek”-ului este legat de strada „Regina Maria”. Sub cârmuirea țaristă s-a numit strada „Galbinscaia” și „Sinadinovsciaia” (din 1893), apoi a purtat numele „Reginei Maria” (1924-1940 și 1941-1944), după aceea iarăși „Sinadinovsciaia” și „28 Iunie” (1940-1941 și 1944-1989). Unchiul lui Ștefan cel Mare, fratele mamei acestuia și stăpân al Chișinăului, Vlaicu Pârcălab este cel care a dat numele actual al străzii⁵⁵.

Coroborând aceste informații cu indicația reclamelor privitoare la amplasamentul „Podsudek”-ului pe strada „Regina Maria” nr. 42, la intersecția cu strada „Alexandru cel Bun”, consultând și harta străzilor din această zonă, deducem că prin strada „Alexandru cel Bun” s-a avut în vedere bulevardul „Regele Carol II”. În reclame, din obișnuință, tronsonul „Regele Carol II” este numit „Alexandru cel Bun”, ca și cealaltă parte a bulevardului. În schimb, numele „Regele Carol II” pentru porțiunea respectivă a bulevardului este corect utilizat în documentele oficiale ale Primăriei Chișinăului din anul 1940.

Indicii despre imobilele din strada „Regina Maria” și proprietarii lor depistăm într-un tablou privind revizuirea numerotării clădirilor din orașul Chișinău,

⁵⁴ Actualmente – strada Armenească.

⁵⁵ Pentru nomenclatura stradală mai veche și mai nouă a Chișinăului vezi: Иллюстрированный адресь-календарь Бессарабской губернии. 1914. Издание Бессарабскаго Губернскаго Статистическаго Комитета подь редакцией Б.А. Топиро. Кишиневъ, Типографія Бессарабскаго Губернскаго Правленія, 1914, с. 61-69; Адресь-календарь Бессарабской губернии на 1916 годъ. Издание Бессарабскаго Губернскаго Статистическаго Комитета подь редакцией Н.Н. Бобровскаго. Кишиневъ, Типографія Бессарабскаго Губернскаго Правленія, 1916, с. 17-25; *Anuarul orașului Chișinău 1924*, p. 98-101; *Anuarul Chișinăului 1940*, p. 119-120; Кишинев. Краткий справочник. Составитель Н. Орлов. Издание второе, исправленное и дополненное. Кишинев, Издательство «Карта Молдовенеаскэ», 1972, с. 133-150, 187-190; Н.А. Орлов, Кишинэу. Стрэзиле повестеск ... Ёндрептар-кэлэузэ. Кишинев. Улицы рассказывают ... Справочник-путеводитель. Кишинев. Улиците расказват ... Пътеводител. Кишинев, Издательство «Тимпул», 1983; Dinu Poștarencu, *Străzile Chișinăului. Denumirile vechi și actuale*. Chișinău, Editura Civitas, 1998; Lică Sainciuc, *Ioan Halippa. Chișinăul pe vremea lui Pușkin (1820-1823) cu 333 de intersecții de Lică Sainciuc*. Chișinău, Editura Cartier, 2011, harta de la p. 12-13 (nenumerate) și p. 200-221; Anatol Eremia, *Chișinău: istorie și actualitate. Ghidul străzilor*. Chișinău, Profesional Service, 2012; *Chișinău: bulevarde, străzi, piețe, parcuri. Ghid enciclopedic*. Ediție îngrijită de Mariana Harjevschi. Coordonatori: Lidia Kulikovski, Ana Răileanu. Echipa de elaborare: Taisia Foiu, Claudia Tricolici, Nadejda Mășcăuțanu, Irina Osovski. Redactor științific: acad. Andrei Eșanu. Redactor: Vlad Pohilă. Primăria Municipiului Chișinău. Biblioteca Municipală „B.P. Hasdeu”. Chișinău, 2017.

întocmit în 1930 (dosar de arhivă). Se constată că imobilului cu nr. 42 de pe această stradă i-a fost păstrat numărul menționat, iar în dreptul numelui proprietarului este trecut: Grobdruh Moștinit (Moștenitorii)⁵⁶. Totodată, rubrica „Numărul gospodăriilor (familii) cari locuiesc în clădire” a fost completată cu cifra 2, iar cea intitulată „Numărul total al persoanelor cari compun gospodăriile” – cu cifra 10⁵⁷.

O nouă numerotare a imobilelor de pe unele străzi ale Chișinăului a fost aprobată de primarul Vladimir Cristi prin decizia din 27 februarie 1940. Tabloul aferent străzii „Regina Maria” arată că imobilului cu numărul vechi 42 i s-a atribuit numărul nou 52. În calitate de proprietar apare înscris Efim Grobdrug⁵⁸. Iar sub numărul vechi 40/numărul nou 50 figurează Banca Orașului Chișinău⁵⁹, căreia i s-a fixat și numărul 83 pe bulevardul „Regele Carol II”. Tabloul a specificat că acesta era locul de întreținere a bulevardului „Regele Carol II” cu strada „Regina Maria”. Pe un colț al intersecției se afla menționata bancă (strada „Regina Maria” nr. 40 [vechi]/50 [nou] sau bulevardul „Regele Carol II” nr. 83), iar pe colțul de vizavi – bunul imobil al lui Efim Grobdrug (strada „Regina Maria” nr. 42 [vechi]/52 [nou])⁶⁰.

În același mod, tabloul înregistrează proprietatea de pe bulevardul „Carol II” alăturată celei deținute de Efim Grobdrug pe strada „Regina Maria”. Pe același colț al intersecției, pe latura bulevardului, este notat imobilul Moșt. (Moștenitorii)⁶¹ Grobdrug cu numărul vechi 104/numărul nou 136. Intrarea era pe poarta din strada „Regina Maria” nr. 42 [vechi]/52 [nou]⁶², detaliul amintindu-ne însemnarea lui Volbura Poiana despre poarta și gangul la al cărui capăt se afla o curte interioară.

Deci, două imobile învecinate, proprietăți ale neamului Grobdrug, din strada „Regina Maria” nr. 42 [vechi]/52 [nou] și bulevardul „Carol II” nr. 104 [vechi]/136 [nou], trebuie luate în considerare în căutarea locului de așezare al întreprinderii „Podsudek”.

Construit pe bulevardul „Carol II”, imobilul cu numărul 104 [vechi]/136 [nou] era una dintre frumoasele clădiri ce împodobeau artera principală a orașului. Datând de la sfârșitul secolului al XIX-lea, edificiul avea două caturi și inițial

⁵⁶ Întregirea autorului.

⁵⁷ Direcția Generală Arhiva Națională a Agenției Naționale a Arhivelor din Republica Moldova, Fond. 1404, inv. 1, dos. 1071, f. 11-11v. Dosarul ne-a fost semnalat de dr. Dinu Poștarencu, căruia îi mulțumim și pe această cale.

⁵⁸ Efim Grobdrug ar fi unul dintre moștenitorii Grobdruh atestați în 1930.

⁵⁹ În prezent, clădirea găzduiește Sala cu Orgă.

⁶⁰ *Primăria municipiului Chișinău. Planul, Sistematizarea și Cadastrul Municipal. Numerotarea nouă a imobilelor pe unele străzi din cuprinsul Municipiului Chișinău (orașul propriu zis). În: Primăria municipiului Chișinău. Monitorul municipal. Anul VI, No. 6. Chișinău, 15 martie 1940, p. 76-77.*

⁶¹ Întregirea autorului.

⁶² *Primăria municipiului Chișinău 1940, p. 29.*

aparținea lui Gorodețchii. Aproape imediat a fost închiriat, devenind cunoscut chișinăuienilor de atunci sub numele de Casa Fitov, prescurtarea formei „Casa de Comerț Frații Piotr și A. Fitov din Chișinău” (rus.: „Торговый Домъ Братья Петръ и Александръ Ильичи Фитовы въ Кишиневъ”). Frații veneau din sudul Basarabiei și mai dețineau magazine la Bolgrad și Ismail. Conform unei reclame din 1899, sortimentul magazinului din Chișinău prezenta o varietate largă de țesături, îmbrăcăminte bărbătească și feminină, fețe de masă și nu numai. Datorită popularității și frumuseții edificiului, Casa Fitov a apărut în două fotografii de la începutul secolului XX.

În anul 1940, cum s-a mai spus, drept proprietari ai imobilului apar Moștenitorii Grobdrug, clădirea continuând, cel mai probabil, să găzduiască și spații comerciale. Edificiul a suferit distrugerii în urma operațiunilor militare din vara anului 1941, pagubele fiind înregistrate și în fotografii. În anii imediat postbelici, în fosta Casă Fitov, care beneficiase de o restaurare, a fost deschis nu doar un simplu magazin, ci cel mai mare și mai important – un magazin universal. Cu totul neașteptat, nemaifiind un ansamblu reprezentativ pentru noua arhitectură sovietică, în scurt timp frumoasa clădire a fost demolată. Construcția unei noi clădiri în cinci nivele pe locul fostei Case Fitov a fost surprinsă de o fotografie din anii 1950⁶³.

Noul edificiu și-a ocupat amplasamentul pe întregul segment al bulevardului „Carol II”, delimitat de străzile perpendiculare „Regina Maria” și „Mihai Viteazul”⁶⁴ (care, între timp, își schimbase denumirile). Conform datelor din 1940, segmentul menționat cuprindea trei imobile: proprietatea Moștenitorii Grobdrug (bulevardul „Carol II” nr. 104 [vechi]/136 [nou]), proprietatea lui David Lipovețchi (bulevardul „Carol II” nr. 102 [vechi]/134 [nou]) și proprietatea Moștenitorii Șmacov (bulevardul „Carol II” nr. 132 [nou]; poarta de acces pe strada „Mihai Viteazul” nr. 41 [vechi]/47 [nou])⁶⁵. Noua clădire construită în anii 1950 era dispusă în formă de □, cu latura lungă pe bulevardul „Ștefan cel Mare și Sfânt” și aripile pe străzile „Vlaicu Pârcălab” și „Mihai Eminescu” (adresa actuală: bulevardul „Ștefan cel Mare și Sfânt” nr. 132).

Să revenim la Casa Fitov, examinându-i fotografiile păstrate din vremea țaristă. Se vede că prin colțul teșit al clădirii avea loc intrarea în unitatea comercială, iar în prelungirea laturii scurte, în lungul străzii se conturează construcții mai mici, putându-se bănui și existența unui pasaj de trecere în curtea interioară. Am menționat deja că în prezent pe acest loc se situează clădirea înălțată în anii 1950. Aripa ei din strada „Vlaicu Pârcălab” se învecinează cu edificiul Universității Libere Internaționale din Moldova (ULIM). Numerotația imobilului ULIM – strada „Vlaicu Pârcălab” nr. 52 – coincide cu numerotația proprietății familiei Grobdruh/Grobdrug în anii 1930-1940 (strada „Regina Maria” nr. 42 [vechi]/52

⁶³ Юрий Швеца, Торговый Дом «Братья П. и А. Фитовы» (text și fotografii de epocă): vezi site-ul „Мой город Кишинёв” (OldChisinau.com) (<https://shorturl.at/IgsAc>).

⁶⁴ Actualmente, strada Mihai Eminescu.

⁶⁵ *Primăria municipiului Chișinău 1940*, p. 29.

[nou]), dar și cu adresa magazinului/restaurantului „Podsudek” (strada „Regina Maria” nr. 42, colț cu strada „Alexandru cel Bun”).

Sintetizând datele expuse, tragem concluzia că în anii 1937-1938 întreprinderea „Podsudek” funcționa într-o clădire a familiei Grobdruh/Grobdruh, amplasată în zona limitrofă colțului format de cele două artere. Spațiul aferent afacerii, unul destul de larg, îngloba și grădina restaurantului. Ea nu putea ocupa decât o porțiune din actuala curte a clădirii de pe bulevardul „Ștefan cel Mare și Sfânt” nr. 132, și anume porțiunea dinspre strada „Vlaicu Pârcălab” către edificiul ULIM.

Fabrica de mezeluri „Podsudek” din Cernăuți⁶⁶ a fost fondată sub acest nume de doi frați Podsudek – Stanisław (1915-1992) și Tadeusz (1916-2001). Familia Podsudek s-a distins prin merite deosebite pentru comunitatea polonezilor din România, fiind un important finanțator al acesteia. În anii 1946-1953, o clădire din București a familiei a găzduit sediul Uniunii Polonezilor din România – „Casa Polonă”⁶⁷.

Inițialele reunite ST, reprezentând numele proprietarilor fabricii (Stanisław și Tadeusz), însoțesc, uneori, în sursele scrise citate, denumirea întreprinderii sau a magazinelor și restaurantelor sale specializate (se fac referințe la: Fabrica de mezeluri „Podsudek Stanislaus” [Cernăuți]; Magazinul de desfacere a produselor fabricii de mezeluri „ST. Podsudek” [Chișinău]; Întreprinderea pentru desfacerea produselor „St. Podsudek” Cernăuți [Chișinău]; Restaurantul „Podsudek” [Chișinău]; Grădina – Restaurant de vară „Podsudek” [Chișinău]; Grădina restaurantului „Podsudek” [Chișinău]; Magazinul de mezeluri „Podsudek” [Iași]; Întreprinderea „St. Podsudek, S.A.”, pentru industria cărnii [București]; Întreprinderea „Podsudek” cu specificul conserve, carne [București]; Bodega și desfacerea produselor „Podsudek” [Vatra Dornei]).

Rândurile de față pun în lumină file din trecutul unui stabiliment de alimentație publică din Chișinăul anilor 1937-1938 – magazinul și restaurantul „Podsudek”. Ele dezvăluie aspecte privind amenajarea incintelor și igiena localurilor, manierele de deservire a consumatorilor, produsele alimentare și băuturile comercializate, prețurile preparatelor din meniurile fixe. Publicitatea⁶⁸ servea ca

⁶⁶ O publicație din anul 1936 menționează fabrica Podsudek Stanislaus cu sediul pe strada Transilvaniei. La Cernăuți mai sunt atestate alte trei fabrici de mezeluri: Gross MD, pe strada Regina Maria nr. 5; Krammer Abraham Herș, pe strada Sălciilor nr. 2b; Schreiber Milia, pe strada Cloccucica nr. 225 (Informație disponibilă la: <https://shorturl.at/jdOUD>).

⁶⁷ Bogdan Polipciuc, *Dzień Wszystkich Świętych i Zaduszki w Bukareszcie. Ziua Tuturor Sfinților și Ziua Morților în București*. Trad. I. Biseada. În: *Polonus. Związek Polaków w Rumunii. Uniunea Polonezilor din România*. 11/2015, p. 24 (disponibilă în format electronic: <https://shorturl.at/HW64B>).

⁶⁸ Domeniul publicității se înscrie în abordările istorice din ultima vreme ale cercetătorilor. Vezi, de pildă, Lidia Prisac, *Publicitatea în Chișinăul interbelic drept element al vieții cotidiene*. În: *Latinitate, Romanitate, Românitare. Conferința științifică internațională. Ediția a VII-a. Chișinău, 2-4 noiembrie 2023*. Coordonați: Igor Șarov, Sorin Domițian Șipoș, Gabriel Moisa, Ion Ere-

un instrument pentru aducerea clienților mai aproape de magazin și restaurant. Strategia de fidelizare a vizitatorilor înscrie și reprezentațiile coregrafice și muzicale găzduite în grădina restaurantului.

* * *

Redăm în Anexe articolul semnat de Volbura Poiana sub titlul „*Ce a văzut un consumator într-un restaurant din Chișinău*”, publicat de „*Gazeta Basarabiei*”, din 27 septembrie 1937. Explorat de noi cu precădere din unghiul caracteristicilor generale ale stabilimentului, alți cercetători l-ar putea utiliza în contexte diferite, diversificând perspectivele interpretative asupra trecutului interbelic al Chișinăului și Basarabiei.

Următorul text din Anexe aparține președintelui funcționarilor publici din Basarabia, dr. St. Stelian, „*Scumpetea acum doi ani și azi. Un tablou comparativ al prețurilor articolelor de prima necesitate*”, apărut în „*Gazeta Basarabiei*”, din 18 iulie 1937. Dacă pe noi ne-au interesat datele evoluției costului alimentelor, folosite și în restaurantele din Chișinău, cercetătorii istoriei economice ar putea urmări variația prețurilor pentru toate articolele indicate, avansând cunoașterea nevoilor de consum ale populației urbei.

De asemenea, Anexele includ materiale publicitare ale magazinului și restaurantului „*Podsudek*” (Fig. 1-3), precum și o fotografie a Casei de Comerț „*Frații Fitov*” (Chișinău) (Fig. 4).

Anexe

GB, Anul III, No. 564, Luni 27 septembrie 1937, p. 2 (Viața locală):
 „*Ce a văzut un consumator într-un restaurant din Chișinău*”

Așa-i românul deprins, să-și păstreze obiceiul nevătămat moștenit de la tată și de la bunic.

Uneori se prinde cu inima și cu sufletul de cel mai bun prieten al lui și-i zice:

– Azi e sâmbătă. Mergem în astă seară la un restaurant, să respirăm aer de mititel sau de cotlet de purcel, bine fript, pe varză!

– Merg. Știi, tu, că eu am fost totdeauna de părerea ta, mai ales atunci când stai prietenește la vorbă caldă cu baterii la gheață!

Zis și făcut.

Pășim pragul porții ca să intrăm într-un gang mic, pavat cu pietre colțuroase, care te țin pe loc când calci pe ele.

Tocurile de la pantofii cucoanelor se prind în pietre ca într-un clește nocturn și inutil.

mia, Igor Bercu. Universitatea de Stat din Moldova, Facultatea de Istorie și Filosofie, Centrul de Studii Interdisciplinare „Silviu Dragomir” Chișinău – Oradea. Chișinău, Editura Lexon-Prim; Oradea, Ratio et Revelatio, 2023, p. 480-498.

În curte, zidurile caselor megieșe, răpesc toată lumina becurilor, atât de zgârcit aprinse, zvârlind peste noi fiorul rece al igrasiei și al plictiselii.

În fundul curții, o sală fără perete în față, își arată toată mângâleala fețelor, încondeiate de un nenorocit, care a avut atâta afinitate sufletească cu arta, cât are porcul cu cerul albastru.

Dar nu ne așezăm bine pe scaune să răsuflăm, când deodată se repede un om sălbatic la masa noastră, trântind în nas o listă de mâncare.

E chelnerul Chișinăului, care nu știe să se îmbrace, nu știe să se spele, nu știe să meargă, nu știe să servească, n-aude, nici nu vorbește.

A-l crede mai degrabă, când îl vezi, că e prins din pădure cu arcanul, adus să servească clienții, care își sfarmă plămâni, chemându-l să-și facă datoria.

Acest chelner știe să fie obraznic și să verse sosul din farfurie pe umerii oamenilor.

Mă uit la lista de mâncare.

Această listă poate fi a oricărui restaurant din înstrăinatul Chișinău.

Pe semne ne-au blestemat dascălii neamului, să nu mai cetim românește nicăieri, decât în cărțile de școală, dar și acolo cu greutate mare.

Ascultați limba cronicarilor moldoveni, a lui Miron Costin, cel fierestuit, a lui Neculce, a lui D. Cantemir:

«– Aperetive, icră tarama, scumbrie maionez, marinad, de dunerea, salat de scrumbie, renichi de porc, mumița, ujer, frigarii de porc, brizol movilov, suprem de volai, satern, bijoace burju».

Am arătat lista care conține injuriile aduse limbii românești, pe care părinții au cinstit-o, iar noi o iubim.

Dar să deschidem altă pagină: a muzicii!

Cântau mai armonios țigani mei în comuna Galbeni, din județul Roman, în acea comună unde m-am născut, decât pretențioșii artiști de la Podsudek. (Mi-am scăpat cuvântul).

Aici sunete sălbatic, trăncăniri de talgere, tunete de tobă, scârțâit de instrument lung și miorlăituri.

Îmi părea că zbuciumul sunetelor ajunge la capătul pământului – de unde se întoarce iar în urechi.

Primașul, ca un paralytic, tremură mai abraș decât arcușul, cu ochii întorși la cucoane. Destul!

Firma Podsudek avea și program de dans.

A pus în morișcă trei fete scofălcite și un valet, care își zburdă oasele înaintea lumii.

Nici o armonie în ritmul dansului, n-au îndoiri de linii în lungul coapselor.

Înțelegem: dansatoarea poate să-și dezvăluie formele până la șolduri, ca să-și înfățișeze geometria trăsăturilor, să-ți desfete ochiul, să-ți trezească sentiment de admirație pentru făptura pe care o respectăm.

Dansatoarele de la Podsudek prezentau fusele picioarelor într-o totală lipsă de armonie feminină, carne moale ca răcitura, producătoare de scârbă.

Să amintesc și de locul unde rinichii își cer dreptul să te poarte?

Acel loc, este o batjocură a tot ce se poate chema om, nerușinată murdărie, pe care țiganii ar scuipa-o.

Ea palmuiește noțiunea de igienă umană și animală.

Sfârșind acest articol, mă întreb: unde ajungem?

Ajungem la totala ruină a sănătății noastre cu astfel de restaurante.

Specula ordinară pe care străinii o practică pe spinarea noastră s-a încuibat în orașul Chișinău.

Patronii restaurantelor de obicei nu au în vedere decât să diminueze vloga omenească, sub orice formă, căci ei nu pot da publicului nici o mulțumire sufletească – dincolo de fripturile cu noduri în gât consumate, alături de fete dansatoare, în mod idiot înfățișate.

[Semnează] Volbura Poiana”.

GB, Anul III, No. 503, Duminică 18 iulie 1937, p. 2 (Studii și probleme):

„Scumpetea acum doi ani și azi. Un tablou comparativ al prețurilor articolelor de prima necesitate de dr. St. Stelian, Președintele funcționarilor publici din Basarabia

Nici un argument nu este mai convingător ca cifrele. În fața cifrelor, sofistica cea mai meșteșugită cedează ca întunericul luminii soarelui.

Arătând prețurile articolelor de prima necesitate de acum doi ani și comparându-le cu cele de azi, nici o altă argumentație nu poate arăta mai bine nevoia în care e pus să se sbată salariatul public și equilibristica către care este împins, fiind lăsat să se descurce singur printre valurile năvalnice de scumpete care îi dau asalt de doi ani încoace.

Articolele de prima necesitate trebuitoare vieții celei mai modeste, care constituiesc și minimul de existență, sunt cele privitoare la: hrană, adăpost și îmbrăcăminte, la care trebuiesc adăugate și unele minime trebuințe referitoare la viața socială, cea familiară și cea de ordin sufletesc.

Să ne mărginim însă numai la prețurile articolelor de prima necesitate ale vieții vegetative, cum i se mai zice, și totuși tabloul va fi destul de convingător ca oricine să înțeleagă că funcționărima de doi ani încoace este atinsă chiar în viața ei vegetativă.

Să începem cu hrana, fără de care nici o viețuitoare n-ar putea rezista prea multă vreme (afară de urs în hibernație, unii microbi în spori și partizanii lui Suvorin cel cu postul de 40 zile, dar și aceștia toți, la urma urmei, mor și ei fără hrană).

Se știe că hrana neîndestulătoare este mai rea ca abstenența completă, fiindcă omoară încet și cu grele suferinți.

Hrana pentru întreținerea vieții vegetative (animalice) constă din aer, apă și alimente. Să zicem că primele două ni le-a dat natura din belșug și nu le plătește

nimeni, deși cei mai mulți din funcționari, istoviți de muncă, trebuiesc uneori să plătească și apa și aerul, ca să se mai întrezeze. Dar nu le socotim, fiind considerate ca un lux oprit funcționarilor. Rămânem dar la alimente și să vedem cu cât s-au scumpit ele de 2 ani încoace, treptat, și ce e mai trist și mai periculos e faptul că nu au de gând să se oprească, ci prețurile lor se urcă mereu zi de zi.

Noi dăm tabloul prețurilor la Chișinău, fiecare putând să-și facă pentru orice localitate și va vedea că este aidoma pretutindeni.

Pâinea cea de toate zilele (!) acum 2 ani neagră 4,50, azi 7 lei, albă acum 2 ani 8 lei, azi 12.

Carnea de vită acum 2 ani după calitate 12-14 lei, azi 22-26.

Carnea de porc acum 2 ani după calitate 18-25 lei, azi 30-45.

Grăsimea de porc acum 2 ani după calitate 25-30 lei, azi 45-50.

Untul acum 2 ani după calitate 35-40 lei, azi 75-80.

Ouăle acum 2 ani după calitate 0,70-0,80 lei, azi 1,20-1,50.

Laptele acum 2 ani după calitate 3,50-4 lei, azi 6-7.

Să ne oprim aici sau să mergem mai departe? Cred că este de prisos, fiindcă scumpetea păstrează aceleași proporții și la legume, și la fructe, și la zarzavaturi, și la tot ce se mănâncă, se înțelege de cine poate, afară de funcționari.

Adăpostul sau locuința a crescut în aceleași proporții astfel: o cameră mobilată, care se plătea lunar acum 2 ani 300 lei, azi se plătește 500 (se înțelege la mahala), una care se plătea 500 azi 800-1.000, iar una de 1.000 azi 1.500. Două camere goale cu bucătărie care se plătea acum 2 ani cu 10-12 mii anual, acum se plătește 15-18 mii, și așa mai departe, apartamentul de 24 mii anual azi 30 mii, cel de 30 mii azi 40 mii (apartamentele mai scumpe s-au scumpit mai puțin, oferta fiind mai mare ca cererea).

Îmbrăcămintea a crescut mai vertiginos, ca și toate produsele industriale. Astfel stofele au crescut cu peste sută la sută. Cele care se plăteau acum 2 ani cu 2 sute, 3 sute, azi se plătesc cu 6-7 sute, cele de 500-700, azi 1.000-1.200. Mâna de lucru la un costum de iarnă care se plătea acum 2 ani cu 600 lei, azi se plătește peste 1.000 lei, cele de vară care se plătea cu 300-400, azi 500-600. Și tot astfel cu albiturile de corp și de pat, cu ciorapii, cu pălăriile, cu săpunul și cu doctoriile, toate s-au scumpit cu 60 la sută – 100 la sută cu tendință de urcare zilnică, numai salariile funcționarilor publici stau pe loc azi ca și acum doi ani, și totuși funcționarii mai trăiesc; guvernanții ar putea spune chiar că unii din ei foarte bine, în tot cazul nici unul n-a murit de foame.

Și atunci se naște întrebarea firească: cum trăiesc funcționarii, ce echilibristică fac de se strecoară încă vii, prin valurile sugrumătoare ale scumpetei.

Răspunsul ar părea că e greu de dat, totuși e foarte simplu și anume:

Cei cu salarii sub 3 mii lunar au redus consumul zilnic la jumătate sau, cum zice poporul, își mănâncă din carne, și atât ei, cât și familiile lor sunt cei mai siguri și mai demni candidați la tuberculoză și la tot felul de alte boale produse de hrănirea insuficientă. Dacă vreunul din aceștia trăiește totuși ca acum 2 ani, să

știți că nu trăiește numai din salariu, fiindcă s-a făcut calculul matematic al minimumului de existență vegetativă, și care acum 2 ani era de 3.000 lunar.

Salariații cu salarii de 5-6 mii lunar trăiesc astăzi cum trăiau acum 2 ani cei cu 3.000 lei. Cine se întinde mai mult să știți că se întinde sub altă plapomă. Și tot așa mai departe – cei cu salarii de la 10-12 mii lunar trăiesc așa cum trăiau cei cu 5-6 mii, de cei cu de la 12 mii lei în sus nu ne mai preocupăm.

Dacă lucrurile stau astfel, atunci vor zice guvernării treaba stă bine, toată lumea poate să trăiască, mai bine sau mai rău, căci așa este orânduită firea, iar țara poate să se înarmeze, să se înzestreze, să progreseze – deci singura măsură care s-ar impune ar fi să oprim scumpetea pe loc, și chiar așa pare că judecă și lucrează guvernării.

De cât numai că se face socoteală greșită fiindcă:

Dacă împărțim funcționăria toată (inclusiv armata, gardienii publici și tot ce este salariat public) în 6 părți egale, vom constata că 3 părți sunt plătite sub 3.000 lei, două părți între 3.000 și 6.000, și numai o parte de la 6 mii lei în sus.

Trageți, vă rog, concluziile și veți vedea că pe de o parte ne cârpinim ca neam și țară, iar pe de alta ne rupem prin sacrificiile cerute și impuse numai salariaților publici.

Salariații publici nu mai pot fi sănătoși – copii degenerați de nehrănire și de neputința de a se căuta de boale, iar copiii lor rămânând în întuneric, neputând fi trimiși la școli, năpădite toate numai de copii de bancheri și comercianți, cari azi ne sug și mâine ne vor governa, fără să le pese da existența neamului românesc”.



Fig. 1. Sursa: GB, Anul III, No. 388, Luni 1 martie 1937, p. 2.

O senzație după senzație!
 Incepând de astăzi 19 iunie s. c.
 renumiții artiști
Alla Bajanova
 și **George Ipsilanti**
 cântă în fiecare seară
 în Grădina-Restaurant de vară
PODSUDEK
 Str. Regina Maria 42 colț Alexandru cel Bun
 Vinuri selecționate. Bere Bragadiru. Grătar Spaniol

Fig. 2. Sursa: GB, Anul III, No. 478, Luni 21 iunie 1937, p. 4 (Ultimele știri).

Grădina restaurantului
PODSUDEK
 Str. Regina Maria colț Alex. cel Bun
 Orchestră nouă - jazz național și clasic
„THE RITMIC BOYSS“
 și trupa
„JIUL“ cu un program absolut nou
 costume ultra elegante
 GRĂTAR SPECIAL dela prânz până la închidere.
Serviciul ireproșabil

Fig. 3. Sursa: GB, Anul III, No. 539, Duminică 29 august 1937, p. 4 (Ultimele știri).



Fig. 4. Fotografie de la începutul secolului XX reprezentând Casa de Comerț „Frații Fitov” din Chișinău. În anii 1937-1938, grădina restaurantului „Podsudek” se afla în curtea din spatele clădirii, pe partea stângă.

Sursa: Юрий Швец, Торговый Дом «Братья П. и А. Фитовы». Disponibilă pe site-ul „Мой город Кишинёв” (OldChisinau.com) (<https://shorturl.at/IgsAc>).