



CELE MAI VECHI CĂRCIUMI BUCUREȘTENE ȘI CLIEȚII LOR CELEBRI

Docu-drame și mituri urbane
evocate de Dan-Silviu Boerescu,
însoțite de consemnări din presă



INTEGRAL

Colecția: **secretele bucureștilor**

Coperta: Stelian BIGAN

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BOERESCU, DAN-SILVIU

**Cele mai vechi cârciumi bucureștene și clienții lor
celebri** / Dan-Silviu Boerescu. - București : Integral, 2017

ISBN 978-606-8782-67-6

821.135.1

© INTEGRAL, 2017

Editor: Costel POSTOLACHE

Tehnoredactor: Stelian BIGAN

Orice reproducere, totală sau parțială, a acestei lucrări,
fără acordul scris al editorului, este strict interzisă
și se pedepsește conform Legii dreptului de autor.

ISBN 978-606-8782-67-6

Cuprins

1.772 de localuri cu denumiri pitorești din orașul care înmuia mititeii în șampanie	7
De la cafeneaua de pe vremea domnitorului „negustor de scoici” la prima slujbă a Mariei Tănase: schiță de moravuri bucureștene	17
Gogoși cu jumări cu aluat din făină Herdan	17
Cafenelele bucureștene – între primele din Europa!	20
Hanuri și dantele de Flandra	34
Restaurante, cârciumi și „crâșme” de altădată	38
Localurile din Cișmigiu erau Porți spre Rai	43
„Cântă-mi, lăutare!” – Zavaidoc și ceilalți ași ai grădinilor bucureștene	52
Birturi, grădini și bodegi sau „Revolta fondului nostru nelatin”	57
Berăriile, de la Iancu Caragiale la Dumitru Marinescu-Bragadiru	64
lordache: Legenda mititeilor sau cum recunoșteau aviatorii Bucureștii cândva	73
Fialkowski și câinele beat Leandru	89
Terasa Oteteleșanu	97

Capșa, locul unde se da ora exactă a Bucureștilor și a României	103
Trilogia „11 Iunie” <i>Suzana, Luzana, Leul și Cârnatul</i>	117
<i>Suzana</i>	117
<i>Luzana</i>	119
<i>Leul și Cârnatul</i>	121
Bere cu Caru’ la Caru’ cu Bere	123
<i>Zahana Bumbăști</i> – Frații Gogu revoluționează comerțul bucureștean	131
Ștefan Iordache – Opere Complete. De la <i>Șarpele Roșu</i> la <i>Locanta Jariștea</i>	133
Lămuriri bibliografice	141

1.772 de localuri cu denumiri pitorești din orașul care înmuia mititeii în șampanie

La un moment dat, Bucureștii aveau mai multe cârciumi, birturi, zahanale, bodegi, restaurante și grădini cu grătare decât străzi! Dacă, pe la 1860, „la începutul anilor Unirii”, conform acad. Dan Berindei, erau activi în capitală „41 restauratori” (proprietari de restaurante), 95 de cafegii și 1.403 de cârciumari, deci un număr total de 1.539 negustori cu atribuții, cum s-ar zice azi, în domeniul „alimentației publice”, adică peste 30 % din totalul de 4.742 de negustori, o numărătoare din 1943 zice că orașul avea nici mai mult, nici mai puțin de 687 restaurante (localuri mari unde se prepara mâncarea și se servea, alături de băuturi), 381 birturi (restaurante mai mici), 610 bodegi (localuri mici unde se serveau gustări și băuturi), 61 cârciumi („bodegi mai țepene”), 33 hanuri (localuri unde puteai să și dormi, nu doar să iei masa).

Localurile se numeau cosmopolit Hugues, Fialkowski, Brenner, Café de la Paix (leit cu cea pariziană!), Frascatti, High Life, Riegler, Steiner, Café Francaise, Huverstrom, Colaro, Guischard, Cantili, Ghintsl, Suisse, Bristol, Labes, Strobel, Bruzzesi, Mon Jardin

(pe Dorobanți, unde, într-o seară de vară, Alexandru Râpeanu, un frate al bunicii mele a crezut că dă lovitura și cumpără, la preț de chilipir, o coală cu timbre Cap de Bour, teoretic valorând însutit dar care s-au dovedit, totuși, niște falsuri ordinare), Monte Carlo sau Kubler, adesea preluând numele proprietarului de origine străină, atunci când nu era autohtonizat pe loc, cehul „Hrtscha” – imposibil de pronunțat de către români – devenind „Rașca”, de unde și Grădina Rașca, aflată pe locul unde astăzi se află aripa Universității adăpostind Facultatea de Matematică și despre care ziaristul francez Ulysse de Marsillac spunea în 1877, în al său *Guide de voyageur à Bucarest*, că este „singura unde te poți plimba ascultând muzică. În fiecare seară, grădina este iluminată și, în zilele de sărbătoare, iluminatul este strălucitor. O stea mare din sticlă multicoloră și palmieri de tablă purtând globuri colorate în loc de fructe anunță marile serate. Mesele luminate de o lumânare protejată de un manșon de sticlă primesc consumatorii care pot, după voie, să cineze sau să bea bere, limonadă etc.”. Localul era sezonier: „Iarna, grădina era închisă, nu însă și restaurantul. Bucătăria era bună, la fel și prețurile. Se putea juca biliard, se bea multă bere și se asculta muzică. Până târziu în noapte cânta orchestra lui Wiest și, uneori, se asculta muzică militară. Dacă bărbații veniți acolo erau din înalta societate, nu același lucru se putea spune despre femeile care se preumblau prin grădină și care constituiau o atracție a locului. Clientela de iarnă era exclusiv germană”.

La fel de bine, dacă proprietarul era român get-beget, cârciumile se puteau numi „La Iordache”, „La Enache”, „Birtul lui Cristodor”, „La Moș Pascale” (în Dichiu, unde proprietarul octogenar și analfabet, însă extrem de descurcăreț), „nota 5 cu nulă, 10 cu o cruce, și 100 cu nulă în cruce”, „La Niță Berechet”, „La Hagi Ghiță Făgădău”, „La Avram”, „La Nae Sacâz zis Sperie-Pește”, „La Tache Zbanghiu”, „La Iancu Labă” sau, cele mai cochete, „Terasa Oteteleşanu” sau „Casa Capșa” (după numele întemeietorului dinastiei, cojocarul macedo-român Grigore Capșa), după cum grădinilor-restaurant sau „grădinilor cu dulapuri” (un fel de leagăne sau *scrâncioabe* destinate copiilor sau domnișoricilor care însoțeau, duminica, la amiază, onorabilii tați de familie) li se spunea simplu „Grădina lui... Crețu/ Stavri/ Giuvara/ Șepcaru/ Anton sau... Văraru”.

După emblema sau mascota localului, ori după vecinătăți, mai puteau fi restaurante sau crâșme de cartier precum „La Pisica Albă”, „La Cerb”, „La Epure”, „La Înger”, „La Leu”, „La Șapte Nuci”, „La Trei Frunze de Viță”, „La Coroana”, „La Clopot”, „La Telegraf” sau „La Judecător”. Dacă erau localuri ieftine, accesibile oricărei pungi, acest detaliu important era marcat simplu dar explicit pe firmă pentru a atrage mușteriii, după cum urmează: „Leul și Cârnatul” (pe Bulevardul 11 Iunie, numai aici costând doar un leu cârnatul numit *patrician* de umoristul N. T. Orășanu, creatorul lui Nichipercea), „La Doi Lei”, „La Trei Lulele”, „La Trei Sarmale” sau „La Trei Chiftele”.

Cele mai multe, însă, purtau denumiri pitorești, care atestă umorul dintotdeauna al bucureștenilor,

cei care știau, ca nimeni alții, să facă haz de necaz și să transforme o întâmplare posibil dramatică într-un pretext de miștocăreală perpetuă. Locuitorii urbei care l-au dat subconștientului colectiv pe marele (și paronimicul) Bulă, eroul bancurilor cu ajutorul cărora am supraviețuit vicisitudinilor istoriei, au scornit și o sumedenie de firme haioase pentru cârciumile dragi inimii lor. Astfel, crâșma din fața Cimitirului Bellu se chema explicit „Mai bine aici decât vizavi”. Iar cârciuma „La trei ochi sub plapomă”, situată la întretăierea Căii Moșilor cu Bulevardul Carol, are, la rândul ei, o istorie tragic-hazoasă, relatată de Alexandru Predescu în cartea *Dâmboviță, apă dulce*. Localul fusese botezat așa de către clienții săi deoarece nevasta cârciumarului, o bucătăreasă remarcabilă și o femeie altminteri frumoasă, chiar „drăcoasă”, era, totuși, „chioară de un ochi”. Zice-se că atunci „când se încingeau spiritele la local, cârciumarul era îndemnat să spună întâmplarea în care apriga crâșmăriță a făcut moarte de om și și-a pierdut un ochi. Într-o noapte, au dat hoții peste ei, ca să-i jefuiască. Crâșmărița, muiere aprigă și cu prezență de spirit, cu toate că tremura ca varga pe apă, a pus mâna pe un făcăleț și i-a pocnit mortal pe doi dintre tâlhari. În lupta cu al treilea, care mânuia un cuțit, si-a pierdut ochiul, dar acesta, ca să scape, a trebuit să dea bir cu fugiții”. Vestea s-a răspândit în tot târgul Bucureștilor, iar cârciuma și-a primit numele și „cu aluzie la momentele de intimitate ale celor doi negustori”, care au rămas toată viața îndrăgostiți unul de altul. „La Spânzuratu” are o poveste la fel de interesantă. Locanta de pe Podul Calicilor, actuala Cale a