

Casa Capșa - 150 de ani de la înființare -



În ziua de 6 iulie 1852, s-a deschis pe Podul Mogoșoaiei Cofetăria „La doi frați, Anton și Vasile Capșa”. Aceștia erau fiii lui Constantin Capșa, cojocar de lux din București.

După terminarea gimnaziului, Vasile Capșa a fost dat, de tatăl său, să învețe meserie la unul din cofetarii vremii, Constantin Lefter. După o practică de zece ani, însușindu-și arta cofetăriei și având un mic capital, Vasile l-a determinat pe fratele său, Anton, să-și părăsească serviciul de la Visteria Statului și să intre într-o afacere. Astfel a luat naștere „Casa Capșa”.

Afacerea a început cu 5000 de lei vechi, Anton aducând 4273 lei, iar Vasile 727. Câștigul urma să fie egal, deoarece Vasile era priceput în meserie și participa cu experiența sa. Fructificarea capitalului este evidențiată de evoluția încasărilor. Astfel, în iulie 1852, încasărilor au fost de 415 lei vechi, în iulie 1853 au ajuns la 4421 lei, iar în iulie 1856 au devenit 8500 lei vechi, adică de 20 de ori mai mari decât în luna iulie a primului an (1, p.7).

Inițial, „Casa Capșa” nu a fost situată în localul de astăzi. Cei doi frați au deschis cofetăria în Hanul Damari, vis-à-vis de biserica Zlătari. În 1854, au deschis o nouă cofetărie într-un imobil situat tot pe Podul Mogoșoaiei, colț cu strada Doamnei. În 1857, au renunțat la primul local, dezvoltându-și afacerea în cel de-al doilea. În ambele cazuri, spațiile comerciale erau închiriate.

Deoarece produsele cofetăriei indigene nu erau prea variate, începând din anul 1856 Vasile mergea, periodic, în străinătate pentru a cumpăra mărfuri de lux, precum:

bomboane fondante, ouă de ciocolată, caramelle englezești, fructe zaharisite. Aceste delicatose erau adevărate evenimente pentru gurmanzii bucureșteni. În 1863, Vasile a adus din străinătate forme pentru înghețată. Cel care a introdus, în țară, înghețata în forme a fost cofetarul Giovanni. El păstra secretul fabricării înghețatei, preparând-o singur într-o cameră încuiată cu un lacăt. Într-o vară, s-a îmbolnăvit și l-a învățat pe unul dintre lucrători meșteșugul preparării înghețatei. Bineînțeles că, de atunci, aceasta n-a mai fost o taină (5, p. 129).

Pentru a face față concurenței celorlalți cofetari, frații Capșa erau preocupați nu numai de calitatea mărfurilor, ci și de estetica ambalajelor. Astfel, Anton îi scria lui Vasile, la Paris: „Când vei alege cutiile, caută ceva mai mare și mai frumos, să ne putem deosebi de Fialkovsky” (5, p.129).

Având un dezvoltat spirit comercial, Vasile a plecat, în februarie 1855, la Sevastopol, pentru a vinde beligeranților: cașcaval, carne afumată, șuncă, pâine și alte alimente. Fiind o primăvară timpurie, cu temperaturi ridicate, marfa s-a stricat. Întorcându-se prin Bulgaria, Vasile a văzut livezile de pruni încărcate cu fructe. A cumpărat zahăr pe credit și a făcut dulceață de prune și trandafiri. A vândut-o foarte repede, deoarece „se băteau” bulgarii să o cumpere (5, p. 129). Câștigul obținut din această afacere a acoperit pierderile din eșecul de la Sevastopol.

Afacerile prosperau, așa că Anton și Vasile l-au luat, în 1863, ca asociat pe fratele lor, Constantin. În 1865, Anton iese din asociație, apoi în 1867 se retrage și Constantin. Vasile continuă singur afacerea, până în 1871, când o lichidează.

În anul 1868, Constantin se asociază cu fratele său mai mic, Grigore. Din acest an începe adevărata strălucire a Casei Capșa, datorită calităților deosebite și prețurilor lui Grigore. Noua firmă „La doi frați, Constantin și Grigore Capșa” își avea localul tot pe Podul Mogoșoaiei, în casele Marelui Logofăt Iancu Slătineanu. Succesul în afaceri le-a permis fraților Capșa să cumpere în 1872 imobilul lui Iancu Slătineanu și casa alăturată de pe Strada Nouă (Edgar Quinet). Și în zilele noastre, Casa Capșa este situată în același loc, pe Calea Victoriei și strada Edgar Quinet.

Atras de arta cofetăriei, Grigore își petrecea multă vreme în laboratoarele fraților săi mai mari. La 25 de ani, el a plecat la Paris pentru a se perfecționa în meseria de cofetar, la renumita Casă Boissier. Acest francez, Boissier este considerat „întâiul ciocolătar al lumii” (5, p. 128). În 1867, după un an de practică, participă la expoziția de la Paris, fiind singurul străin care a avut această onoare.

Din Bucureștiul de altădată

Întors în țară, în 1868, își propune să modernizeze arta cofetăriei. De la această dată începe europenizarea cofetăriei românești. În acest scop, Grigore Capșa a adus specialiști de la renumitele cofetării pariziene pentru a-i învăța pe lucrătorii români tainele cofetăriei franceze.

De-a lungul timpului, produsele cofetăriei Capșa au participat la diferite expoziții la Viena, Paris și București, obținând medalii și certificate de felicitare. La expoziția universală din 1889, Casa Capșa a primit marea medalie de aur. Datorită rezultatelor în domeniul cofetăriei și patiseriei, Grigore Capșa a primit în 1869 brevetul de furnizor al Curții Regale, iar din 1875 brevetul de furnizor al Curții Princiare sârbești.

În 1874, Constantin iese din asociație, Grigore rămânând singurul proprietar al cofetăriei. În 1886, el se hotărăște să clădească un hotel și să deschidă un restaurant de lux. În saloanele restaurantului Capșa veneau să mănânce, cu diferite ocazii, numeroși membri ai protipendadei bucureștene. Personalități de seamă, care ne vizitau țara, erau găzduite și ospătate la hotelul și, respectiv, restaurantul Capșa. În 1891, Grigore inaugurează salonul ce avea să devină, mai târziu, renumita „Cafenea Capșa”. Influențat de marile cofetării pariziene, el a deschis și terasă, așezând pe trotuar măsuțe rotunde cu placă de marmură și scaune de trestie. Din mai și până toamna, oamenii puteau mânca în aer liber înghețată, prăjituri și specialități de patiserie (7, p. 407).

Contribuția Casei Capșa la modernizarea cofetăriei și patiseriei românești a fost remarcată nu numai de români, ci și de străini. În 1900, în „L'Encyclopédie Contemporaine”, G. Dervilly publica un articol despre cofetărie și hotel arătând că, sub influența lui Grigore Capșa, vechile cofetării românești cu o organizare primitivă și-au scuturat lenea și au progresat (1, p. 13).

Grigore Capșa are meritul de a fi inițiat în arta cofetăriei o serie de tineri români, care și-au deschis ei înșiși cofetării moderne. Marile cofetării pariziene au preluat de la Casa Capșa lucrători care deveniseră veritabili maeștri.

Recunoașterea rolului jucat de Grigore Capșa în viața economică a României s-a reflectat în alegerea sa, în 1891, ca senator al Colegiului I al Bucureștilor și, în 1896, ca Președinte al Camerei de Comerț și Industrie. I s-au conferit onoruri, precum cele de Comandor al Coroanei României, de Ofițer al Legiunii de Onoare și de Ofițer al Stelei Române.

Deși Grigore Capșa și-a pregătit, teoretic și practic, fiul pentru a prelua conducerea Casei Capșa, acesta a murit în 1899, la numai 22 de ani. După moartea lui Grigore, survenită în 1902, afacerile au fost continuate de Ștefan Capșa, fiul lui Constantin.

Deoarece Grigore Capșa era membru al Partidului Conservator, majoritatea clienților erau conservatori. Mai târziu, au venit și liberalii. Disputele, începute în Parlament, continuau și se amplificau în Cafenea Capșa. Ziariștii erau prezenți la Capșa aproape zilnic, pentru a lua contact cu tot ceea ce politica românească avea mai important și de actualitate (7, p. 408).

Apoi, Cafenea Capșa a început să fie frecventată de intelectuali. G. Costescu arată că, în București, ca și în Viena și Paris, cafelele, berăriile și cofetăriile erau „adevărate focare de viață mai aleasă pentru pătura intelectuală a concetățenilor. Aceste focare însuflețeau mai liber activitatea culturală în genere și erau ca niște seminarii din care se desprindeau apoi inițiații saloanelor maeștrilor sau ale mecenaților timpului” (4, p. 381).

După primul război mondial, Capșa a devenit cafenea scriitorilor și artiștilor. Desigur, pe lângă schimbul constructiv de idei, își făceau loc și invidia, ranchiuna, răutatea. Ironiile, calambururile, vorbele de duh erau la ordinea zilei. Poetul N. Crevedia sintetiza, într-o epigramă, unul din aspectele acestei stări de spirit:

„La Capșa unde vin toți seniorii,
Local cu două mari despărțituri,
Într-una se mănâncă prăjituri
Și-ntr-alta se mănâncă ... scriitorii (3, p. 166).”

În viața noastră socială politică și modernă, Casa Capșa a jucat un rol însemnat. Gh. Crutzescu spunea că „timp de 75 de ani (calculați din 1868, când afacerea a fost preluată de Grigore), Casa Capșa a fost mai mult decât un hotel, o cofetărie și o cafea, a fost, într-un fel, buricul țării și cronică ei vie. De mult, Capșa a intrat în istoria noastră (5, p. 127).

Prof. univ. dr. Raisa RADU

Bibliografie

1. ANGELESCU, N. I. *Negustorii de odinioară, Grigore Capșa și familia sa, București, Monitorul Oficial și Imprimeriile statului, 1940*
2. BACALBAȘA, C. *Bucureștii de altădată, București, Editura Eminescu, 1987*
3. CONSTANTINESCU, M. *București, 1944*
4. COSTESCU, G. *Bucureștii Vechiului Regat, București, 1944.*
5. CRUTZESCU, Gh. *Podul Mogoșoaiei, povestea unei străzi, București, Editura Meridiane, 1987*
6. IONESCU, Șt. *Podul Mogoșoaiei, Calea Victoriei, București, 1962*
7. POTRA, G. *Din Bucureștii de ieri, vol. I, București, Editura Științifică și Enciclopedică, 1990*

Din Bucureștiul de altădată
