

# Bragageriile de altădată

Constantin GĂVENEA

Tulcea, vara, printre pietrele încinse și argila coaptă de arșiță, suferă aparte de sete.

În asemenea zile fierbinți mă năpădesc amintirile, mărturisind cu tristețe că gândul mă poartă copilărește la uitata bragă de altădată, rece, parfumată, băută pe nerăsuflăte în răcoarea dispărutelor bragagerii de pe străzile Basarabi, Babadag, Isaccea, sau de acolo unde strada Suvenir se împiedica de meteahnă de ulița Gloriei, la numai câțiva pași de cârciuma lui Chioarea, pe care deseori o întrecea în clientelă și vorbe de haz.

Bragagerii, bragagerii, calde-dulci amintiri topite-n arșiță și-n pierdute obiceiuri de bine... *Bragagii, bragagii, fericiți vânzători* de nimic și închipuire la pahar, unde vă sunt oasele și din ce colb să vă zămislească ruga mea pentru un abia zâmbet de răcoare...

Când colțul ierbii se pregătea să străpungă ciripit de rândunele, doldora de rețete năstrușnice și ghiocei în priviri, apăreau vrăjitorii *acadelelor*, maestri *halviței*, ai *sugiucului*, *cofeturilor* și *bașbuzalei* – bragagii. În majoritate turci-albanezi, magii plăcintelor uriașe și ai brăgii fără seamă veneau să chivernisească puțini bănuți pentru familiile lor sărace de dincolo de Munții Albaniei. Vorbeau o românească stălcită, primitivă, dar amuzantă atunci când îți explicau virtuțile înghețatei de vanilie „cu bun zămos”. Mergându-le bine comerțul, integrați în viața orașului, bucurându-se de prietenie și de considerația corectitudinii, mulți dintre ei au rămas definitiv pe la noi, înjghebându-și familii, alături de alți turci băștinași și de celelalte neamuri, al căror amestec, pe vremuri, făceau din Tulcea cel mai cosmopolit oraș al României. Față de turcii băștinași, cei nou veniți purtau cu mândrie fesul roșu, din creștetul căruia pendula la orice mișcare ciucurele negru de mătase. Niciodată când serveau, nu le lipsea fesul ori șorțul alb scrobit, prins peste brăul de lână roșie, înfășurat îndelung peste mijloc, și veșnicul ciubuc în

colțul gurii. Mai mult decât fumul, eterna prezență a chiștocului de țigară le-a atras zicala că „fumează ca un turc”! Prăvăliiioarele lor modeste, fără emblemă la intrare, deveneau la scurt timp cunoscute prin calitatea mărfii și prin farmecul patronului. În fundul localului trona o tejghea simplă, acoperită cu alamă lustruită oglindă, pe care halbele cu bragă alunecau plăcut. O instalație într-o latură a tejghelei, cu robinet și apă curată, ajuta la spălătul sticlăriei, iar în partea opusă, bufetul cu duiumul tentațiilor, dulciuri de tot felul și pentru toate gusturile, rahat împărțit pe arome și culori: rahat cu nucă, rahat cu alune, rahat cu sâmburi de caise sau de migdale..., apoi arta prezentării, etalând sugestiv compoziția și calitatea. Alte sortimente: *susanul* și *năutul caramelizat*, caramele moi sau tari, smochine, stafide, apoi bombonerie risipită în borcane pe rafturi. Noianul *acadelelor* întrecea orice închipuire prin vastitatea de forme și culori, umplute, neumplute, împletite, bastonașe... Iar de „*sechir*” și *sugiuc*, ce să mai spun... *Sugiuc*, în fapt, cocoșei, peștișori, din zahăr caramelizat, străpunși cu câte un bețișor ceva mai arătos ca o scobitoare... Acum înțeleg chinul copiilor când trebuia să aleagă, mai ales că, sărac ori bogat, în fața acestui univers de bunătăți, banii nu-ți ajungeau niciodată. Amatorii de halva aveau la dispoziție halva simplă, cu cacao, minunatul *tahâm*. Halvița se răsfața în combinație cu alune sau nucă, pentru a nu mai pomeni „*rogojina*”, adică o halviță tăiată subțire, răsucită sul și presărată cu susan prăjit pentru a evita lipirea de degete. De respect deosebit se bucurau tăvile cu *saraili* și *baclavale*, înecate în sirop de miere sau de trandafiri, o subtilitate puțin cunoscută azi. Li se alăturau copioasele *trigoane*, *cataifurile* și câte alte bunătăți șterse acum din mintea mea, făcute de simplul bragagiu, care nu știa că este și maestru cofetar. Laboratorul lui era o cămăruță înzestrată cu plită și cuptor, diferite vase de aramă lucioasă și alte scule păstrate în perfectă ordine și curățenie. Rămăneau invizibile rețetele, străvechi performanțe orientale transmise din tată în fiu, păzite cu sfințenie de patronul care, mulțumit de plăcerea clientului, răspundea cu zâmbet mândru de maestru. În opoziție cu bogăția



gamei produselor, mobilierul bragageriilor era modest - bănci din lemn vopsite cu ulei, câteva măsuțe ornate cu florile sezonului. Foarte vizibilă trona autorizația de funcționare a bragageriei, protejată sub sticlă și litografii cu tematică arăbească sau inspirate din basmele orientului.

Majoritatea bragageriilor își aveau la margine orașului ghețării primitive, săpate în pământ, acoperite din belșug cu stuf, care asigurau gheața necesară pentru a răci braga și pentru a prepara înghețata, într-o vreme care încă nu visa la instalații frigorifice. Gheața, tăiată de oameni pricepuți în calupuri potrivite ca mărime, din bălțile apropiate, care iarna deveneau imense ghețare, adusă cu căruțele la ghețării, ajungea să fie, vara, una din garanțiile bunului mers al negustoriei bragagiilor.

Renumita *bașbuza*, mult solicitată de clienții avizați, se făcea după o rețetă complicată, implicând știința fermentării, dar și a condimentării, făcând din ea nu doar o bragă mai concentrată, ci un fel de „spurcăciune” cu gust subtil, înnobilită cu pomposul nume de „bașbuza”, *baș-* fiind în limba turcă prefixul nobleții și al căpeteniilor de rang înalt.

- Hehe, cu peste 80 de ani în urmă, îmi spunea nu demult o bătrânică, coborâtă de mijloc din pricina multilor ani care îi apăsau umerii gârboviți, paharul de bragă costa cinci bani, nu lei, ci bani mărunți, din asta s-a tras vorba „ieftin ca braga”. Pe atunci, continuă ea parcă spunând un basm cu „a fost odată ca niciodată”, Dumnezeu fiind pe pământ, kilogramul de zahăr prețuia 15 bani, o pâine mare, rotundă, o căpătai cu doi, iar kilul de carne la numai 10 firfirici.

Tot cam pe acele vremuri, când oamenii nu purtau grija hranei, ci pe-a obrazului și a muncii, decanul de vârstă și de autoritate al breslei bragagiilor era turcul-albanez „moș Ciaușu”, care și-a încheiat socotelile bragageriei și ale traiului sub o piatră fără nume, la o cale de viață cu peste o sută de ani pe răboj. Potrivit la statură, potrivit în vorbă, urmare a firii înțelepte, întotdeauna bine dispus, își întâmpina clienții cu câte o glumă, pe măsura fiecăruia, picurându-le discret, în paharul răcoritor, și un dram de seninătate pentru tot restul zilei. Avea bragagerie pe strada Basarabilor, azi strada

Păcii, colț cu strada 24 Ianuarie, recunoscută pentru calitatea brăgii, a cofeturilor și deopotrivă a ospitalității. Mulți din cei care ne astâmpăram setea lângă tejgheaua lui moș Ciaușu, veneam să cumpărăm istețime de la bătrânul albanez.

O altă figură, și las fel de prețuit pentru produsele lui, era moș Ilie, vecin de prăvălie cu moș Ciaușu, însă specialist în ale iaurtului, laptelui bătut, cu superlative neobișnuite zilelor noastre. Moș Ilie folosea laptele oilor la potrivitul iaurtului, legându-l strașnic cu maia caldută la venirea serii, ca zorii să nu-l desprindă din castronaș nici cu cuțitul. *Feligeanele* cu iaurt, cum erau dulcele alintate după limba turcă acele castronașe ale vremii, plecau purtate în cobilițele remizierilor lui moș Ilie, și întreg orașul îi ura sănătate la prima linguriță...

Cam pe locul unde se află Piața veche, lângă Casa de cultură a sindicatelor, forfotea de lume bragageria lui Osman Regep și îl secunda în clientelă Sali aga. Regep venise de sub Colenade, pentru un dever mai bun. Aici, clinchetul paharelor și al halbelor se auzea până noaptea târziu, la mesele de pe trotuar ori cele din interior, comenzile de prăjituri ori înghețată asortată se exprimau în cele mai felurite limbi, încât la un moment dat devenise joc de societate să-ți începi comanda în turcește, continuând-o în engleză și încheind-o în grecește, una din variantele posibile.

Alt căutat bragagiu a fost moș Chistol, poreclit astfel în urma unor năzdrăvăanii făcute-n tinerețe cu un biet pistol de lemn, dar cu legendară îndrăzneală. Porecla era românească și nu prea se potrivea bătrânului purtător de șalvari, însă soarta a făcut ca fiecare să-și poarte năravul și hazul pe aproape. Moș Chistol, persoană cu mult spirit de observație, pedepsea prostia cu același pistol din tinerețe iar glonțul glumei păstrase neștirbită precizia. Impunător la chip, nedespărțit de vișiniul său fes, șorțul imaculat, elegant în mișcări, te făcea stăpânul bragageriei la primul gest, rămânea doar să-ți exprimi dorința. *Îl secunda la treburile* o femeie dichisită, la fel de înaltă și chipeșă, soția sa. Tip activ, bătrânul pistolar, când îl ardea dorul plecării, își încărca donița cu bragă ultrarăcită, tava cu dulciuri, nelipsitul chiștoc în colțul buzelor și porneau împreună prin



mahalalele ori cartierele românești să-și laude marfa, pălăvrăgind pe la porți, întorcându-se cu o „doniță” de noutăți, bârfe, caraghioslăcuri, viitoare condimente servite la tejghea, odată cu parfumata lui *başbuza*.

Străzii Babadag, unde în prezent miroase cum miroase magazinul de chimicale peste drum de biserica Sf. Nicolae, îi revenea bragageria întreprinzătorului Osman Cadîr. Proaspăt venit din Sulina, dar cu o minte harnică și destoinic la muncă, a făcut din ea cea mai frecventată bragagerie. Aflată în centrul orașului, a înțeles că bragageria sa trebuie să-și atragă clientela prin produse de calitate excepțională și o servire de lux. Cadîr a dovedit înțelegerea acestei legi a negustoriei cu prisosință. Dotat cu distincție naturală, serviabil fără slugărnicie, excelent jucător de table și pătimaș al cafelei parfumate cu prețiosul *bahar*, ți se cerea o comportare de *mare efendi* pentru a căpăta *feligeanul* cu delicata licoare preparată la nisip, în ibricul cizelat cu complicate arabescuri, de mână cu degetele lungi ale lui Cadîr. Îl ajuta la bunul mers al negustoriei sprintenul său fiu Muedin. Astăzi, orașul lui Cadîr vinde amărâte băuturi îmbuteliate pe aiurea, cu gândul la alte vremi și la alte calități ale conținutului din pahare. Și, poate, cu speranța că se va găsi un om de afaceri veritabil care să înnoade firul unei tradiții odinioară profitabile.

O mare parte din clientela bragageriilor o forma lumea satelor, venită la oraș după târguieli sau pentru a vinde prisosul din gospodărie. Strânși la pungă, țărani bulgari își aduceau de acasă castroane de tablă, lingurile de trebuință cu care mâncau *başbuzaua*, fie cu pandișpanul cumpărat, fie cu pâinea din traistă. Guralive și curioase, bulgăroaicele își beau braga pe trotuar, așezate turcește cu spatele la zid și cu ochii după spectacolul străzii. În timp ce ele se răsăteau cu castronul personal, bărbații, și numai bărbații, își mai permiteau să încerce o țuică sau vinul cârciumarilor din preajmă, pentru a-l compara cu cel din beciurile lor ori pentru plăcerea de a povesti la întoarcere neobișnuitul isprăvii și ieșirea din cotidian.

Bragagii ambulanti erau remizieri sau asociați ai patronilor ancorati lângă tejghea, își aveau clientela formată, depistată din vreme după slăbiciunea manifestată față de această

băutură, anunțându-și prezența cu strigăte prelungite și intonație specifică, strigăte care își asociau hărmălaia potăilor trezite din somnul prânzului și scoteau copiii la porți, mari abonați ai acadelor, și pe mamele lor, purtând în mâini câni vârtoase. Unii dintre ambulanții specializați ai străzii își duceau braga într-un vas mare de alamă lustruită, atârnat prin curele pe spate, de o formă ce amintea pe cea a samovarului sugrumat la mijloc, denumit... nu știu cine i-ar mai ține minte numele astăzi! Vasul avea răcitor cu gheață în interior și, ca atracție, șiruri de clopoței pe deasupra, meniți să vestească apariția bragagiului ambulant și să-i facă reclamă. . Omul se apleca în față, „samovarul” îl urma, iar printr-o țeavă lichidul umplea paharul scos din chimirul special și clătit cu apă curată, purtată în acest scop, pentru ca aparențele serviciului să fie perfecte și orice client să bea cu plăcere „bragă cu clopoței”. Mai săraci, alți ambulanți vindeau la doniță, dar și ele dichisite la aspect, ca și la capitolul... răcire. Fuguri pitorești și de admirat în același timp pentru performanțele fizice cam de domeniul circului, cărau donița grea, schimbând-o dintr-o mână în alta, în vreme ce pe cap purtau, în echilibru perfect, o planșetă cu dulciuri diverse la alcătuire și preț, trecând de la o școală la alta, copiii fiindu-le cei mai devotați cumpărători, veșnic hămesiți ai bomboanelor cu bețișor și ai susanului rumenit. Un alt loc apreciat la desfacere erau horele de duminică ori de la alte sărbători, fiindcă existau și nimeni nu le izgonea din calendar, unde înfierbântați de joc și alte stimulente flăcăi naivi și fete naive se răcoreau cu bragă ori prindeau putere cu zaharicale pe măsura lor de naive.

Ultimul bragagiu al orașului a fost turcul albanez Salatin Abdula, cu prăvălia situată cândva cam pe locul unde a fost construit blocul cu agenția de bilete C.F.R. Localul era mic, abia cuprindea câteva măsuțe cu scaune mici, năpădite de tineri zgomotoși și vârstnici molcomi, care-și însoțeau simandicoși braga cu o *merdenea* sau un *șuberec cu brânză*. Pe toți, Salatin îi primea amabil, servindu-i cu delicatețea gestului perfect, bucurându-se la rândul său de stima și atenția clienților. De o atenție deosebită erau înconjurați copiii,



dându-li-se întâietate și căpătând mai mult decât plăteau cu bănuții scotociți prin buzunare, fiindcă așa știa Salatin să bucure de prezența micuților mușterii.

Odată cu distrugerea comerțului particular, au încetat să mai funcționeze și bragageriile, locul acestora fiind luat de „chioșcul cu răcoritoare”, „răcoritoarele” fiind apă colorată, cu adaos de coloranți, aromatizanți și îndulcitori chimici, cu varii nume sofisticate și exotice, căldurile toride de pe la noi obligându-te să bei chiar și împotriva voinței.

Grav este faptul că, în esență, comerțul de stat a distrus inventivitatea și talentul, uniformizând prin industrializare și standardizări produsele vieții mărunte. Și azi mă întreb ca om: cu ce s-a înlocuit farmecul personal, delicatetea, gluma și grija pentru client a omului de la tejghea? Sau subtilitatea unui produs atât de nesemnificativ ca preț, dar de neînlocuit și, mai ales, de neuitat – paharul cu bragă! Nu pledez în favoarea acestui *nimic*, nostalgică plăcere personală, multora azi, poate că nici nu le-ar plăcea, și nu ar bea acel mălai pescăresc îndulcit cu miere și parfumat cu dresuri orientale din vremea mea. Regret nevinovatul pahar cu bragă pentru că era infinit mai sănătos decât, să zicem, berea prost fermentată, cu tehnologie nerespectată și fabricată în condiții de o cumplită insalubritate, dar oferită inclusiv școlarilor cotidian fugiți de pe la câte o oră, două. În plus, fapt deloc neglijabil, orice nutriționist ar confirma prompt adevărul că braga este, de fapt, un aliment lichid cu un nesfârșit șir de calități. Pentru mine nostalgia nu este direct legată de paharul răcoritor, ci de dramul de umanitate și de cordialitate care completa conținutul. Nu toți oamenii pot să fie regi, pentru obișnuinții zilelor și faptelor cotidiene, paharul de bragă și rombul susanului erau micul lor regat. Deocamdată, braga, cofeturile, bragagii cu harul lor sunt de domeniul amintirii. Rândurile mele au ca scop tocmai neștergerea lor, neuitarea unor meșteri pricepuți la *nimicuri* ce pot înfrumuseța, îndeosebi chiar îmbunătăți viața de fiecare zi. Îngândurat sau adâncit în muncă sau lectură, îmi doresc să mă deranjeze strigătul hazos:

- Mai luaam braa-ga ree-ce bre!

Ce să zic? Toate la vremea lor, dar aș adăuga: ce-i bun să rămână.

