



ȘTEFANIA DINU

# MESE ȘI MENIURI REGALE

ELEGANȚĂ, FAST ȘI BUN GUST



Prefață de  
SORIN LIVIU DAMEAN



## CUPRINS

PREFAȚĂ DE SORIN LIVIU DAMEAN 7

INTRODUCERE 11

I. MESE ȘI MENIURI REGALE  
LA CURTEA REGELUI CAROL I 15

II. MESE ȘI MENIURI REGALE  
LA CURTEA REGELUI FERDINAND I 29

III. MESE ȘI MENIURI REGALE  
LA CURTEA REGELUI CAROL AL II-LEA 51

IV. MESE ȘI MENIURI REGALE  
LA CURTEA REGELUI MIHAI I 70

ÎNCHEIERE 76

ANEXE 81

BIBLIOGRAFIE 93

ALBUM 97





## I. MESE ȘI MENIURI REGALE LA CURTEA REGELUI<sup>1</sup> CAROL I

O dată cu trecerea timpului, bucătăria s-a înnoit continuu și constant, posibilitatea de a lansa moda în acest domeniu aparținând, bineînțeles, marilor familii regale. În acest context se încadra și familia regală a României, care urma preceptele bucătăriei franceze. La Curtea regelui Carol I, bucătar a fost timp de trei decenii francezul Papa Gillet, care mai târziu va deveni patronul unuia dintre cele mai celebre restaurante bucureștene, „Frascati”, iar Castelul Peleş avea propriul bucătar-șef, acesta fiind, în 1892, Ignace Goldenberger. La Curtea regelui Ferdinand și-a desfășurat activitatea, tot vreme de trei decenii, germanul H. Edner, iar Iosif Strassman a fost bucătarul Curții regelui Carol al II-lea și al Curții regelui Mihai.

În general, toate cărțile de bucate prezintă o serie de meniuri și modul de preparare al acestora. De fapt, ce este un meniu? Este o listă care cuprinde felurile de mâncăruri și de băuturi servite la o masă. De obicei, textele respective sunt prezentate într-un decor ornamental sau, chiar mai mult, într-un decor „historiat”, adică însoțit de o poveste în imagini. Sunt scrise, de regulă, în franceză, limba gastronomiei, dar apar și localizări obținute prin formula „à la roumaine”<sup>2</sup>.

Pornind de la aceste meniuri, se poate vedea la ce ore luau micul dejun, dejunul și cina membrii familiei regale, ce alimente consumau și ce protocol trebuia îndeplinit cu acest prilej. Întreg acest protocol era stabilit prin reguli înscrise în lucrarea *Ceremonialul Curtei Domnesci a României*, publicat în 1875 și, mai târziu, în *Ceremonialul Curții Regale a României* a mareșalului Curții Regale, Theodor Văcărescu. Tot în această lucrare era specificată împărțirea Curții Regale și anume: Casa Civilă, Casa Militară și Casa doamnei și, mai apoi, a reginei. Casa Civilă includea demnitarii și persoanele care aveau însărcinări pe lângă rege, cabinetul regelui, administrația Curții și a Domeniilor Regale, intendența palatelor regale. Atribuțiile personalului din Casa Civilă erau următoarele: întreținerea palatelor, grajdurilor și a garajelor regale, precum și a Domeniilor Regale. Personalul se ocupa și de funcționarea

<sup>1</sup> Carol I a fost domnitor al României în perioada 1866–1881 și rege în perioada 1881–1914. Pentru a simplifica, am lăsat în text regele Carol I.

<sup>2</sup> Mariana Jaklovsky, „De la meniu la istorie”, în *Magazin istoric*, serie nouă, anul XXX, nr. 12, decembrie 1997, pp. 30, 31.

asociațiilor și fundațiilor care depindeau de rege și regină, de secretariat, arhivă și de bibliotecă regelui. Din personalul Casei Civile făceau parte consilierii pe diferite probleme, care erau subordonați mareșalului palatului și erau plătiți din lista civilă.<sup>1</sup>

Casa Militară a regelui era formată din aghiotanți regali și onorifici și din ofițerii de ordonanță ai regelui. Din punct de vedere administrativ, Casa Militară depindea de Ministerul de Război, dar, pentru îndeplinirea sarcinilor de pază și gardă a Palatului și a suveranului, acești angajați ascultau de ordinele mareșalului.

Casa reginei era deservită de doamnele de onoare și de șambelan. Doamnele de onoare îndeplineau o parte din atribuțiile pe care le aveau, pe lângă rege, aghiotanții.

În timpul lui Carol I, orele de masă erau stabilite de către acesta și respectate întocmai. Monarhul se trezea la ora 5.00 dimineața, iar la ora 6.00 servea micul dejun singur sau împreună cu regina Elisabeta. Dejunul se servea la Sinaia la ora 12.00 în mod obligatoriu. Prânzurile regale nu erau prea abundente sau prelungite, ci, dimpotrivă, chiar austere. La mesele festive exista o ținută regulamentară, regele Carol I îmbrăcându-se sobru, fără grade și accesorii. După ce serveau cina, bărbații se retrăgeau în sala de biliard, în timp ce regina Elisabeta îi ruga pe invitați să-l lase pe rege să câștige măcar o partidă, motivând că, atunci când obținea o victorie, dormea foarte liniștit.<sup>2</sup> Când se aflau la București, regele Carol I și regina Elisabeta luau prânzul la ora 13.00, întotdeauna singuri, iar în fiecare duminică și miercuri îi aveau ca oaspeți pe principele Ferdinand și pe principesa Maria, însoțiți duminică și de copiii lor. La ora 17.00 se servea ceaiul, la ora 20.00, familia regală se reunea pentru cină, iar la ora 23.00 se stingeau luminile în toate încăperile palatului.

Potrivit lui Theodor Văcărescu, mareșalul Curții îi anunța pe invitații care urmau să ia loc la masă lângă membrii familiei regale, în timp ce invitații ceilalți aveau libertatea de a se așeza unde doreau, conform principiului că orice loc la masa regelui era onorabil. La masa regală, atât la București cât și la Sinaia, luau parte cei apropiați familiei regale: rude, personalul civil și militar, arhitectul-șef, bibliotecarul și medicul palatului, alături de alți invitați, cum erau muzicienii George Enescu, Grigoraș Dinicu, fiicele doamnelor de onoare ale reginei, care alături de alți tineri înveseleau masa, ceea ce îi plăcea foarte mult suveranului. La bătaia gongului, regele Carol I și regina Elisabeta se întâlneau în Sala Maură cu oaspeții și se îndreptau spre sufragerie. Masa era elegantă, cu servicii din porțelan, pahare de cristal și tacâmuri din argint. Protocolul era ca toți cei prezenți la masă să aștepte până ce regele se așeza, iar la plecare, toți invitații se ridicau atunci când regele părăsea masa, nefiind însă indicat ca să se ridice cineva în timpul mesei. Cât regele era prezent la masă, nimeni, nici chiar membrii familiei regale nu puteau începe un fel de mâncare înaintea suveranului și tot el era acela care

<sup>1</sup> Theodor Văcărescu, *Ceremonialul Curții Domnești a României*, Typographia Curții, 1876.

<sup>2</sup> *Jurnalul Național – supliment Jurnalul de bucătărie*, nr. 45, miercuri, 24 august 2005, pp. 6, 7.

începea conversația. Tonul acesteia era scăzut dacă regele părea bolnav sau preocupat, dar, în general, masa era veselă, fiind urmată de jocuri de societate. Regele Carol I mânca puțin, prefera carnea de vită și vițel, cotlet, file, ficat, vânat (potârniche, iepuri, rațe și găște sălbatice, carne de mistreț), multe legume și fructe. Dintre băuturi, alese erau vinurile Bordeaux, dar și vinurile românești de Drăgășani, berea fiind furnizată de fabrica Azuga.<sup>1</sup>

Meniurile erau scrise zilnic pe foi de hârtie albă, purtau cifrul regelui Carol I surmontat de coroană, iar pentru dejunurile și dineurile de gală acestea erau deosebit de elaborate, devenind adevărate opere de artă, pictate policrom, în peniță, uneori de artiști cunoscuți, iar denumirile felurilor culinare erau scrise în limba franceză.<sup>2</sup>

Despre protocolul meselor regale la Curtea regelui Carol I scria și Zoe Cămărășescu, fiica Zoei Bengescu – doamnă de onoare a reginei Elisabeta –, în memoriile sale, făcând referire la faptul că regele și regina erau serviți primii. Dacă regele termina primul fel de mâncare, i se lua farfuria și automat se ridicau și farfuriile celorlalți comeseni, indiferent dacă aceștia mai mâncau sau nu, ceea ce însemna că ultimii serviți nu apucau să guste mare lucru. Unul dintre aceștia era chiar George Enescu, care, fiind cel mai tânăr, era de obicei servit ultimul, așa că trebuia să manânce foarte repede.<sup>3</sup>

La Curtea regelui Carol I aveau loc și baluri, unul dintre cele mai cunoscute fiind cel de la 1 ianuarie, în fiecare an. De exemplu, la balul din anul 1899, au fost invitate 1400 de persoane. Regele și regina își făceau apariția în jurul orei 22.00 și se retrăgeau după prima serie de supeu (de obicei erau trei serii). Cu acest prilej, doamnele și domniile purtau ținute foarte elegante, în timp ce ofițerii străluceau în uniformele lor, mai ales roșiorii, cu brandenburgurile negre pe tunica roșie și nasturii auriți, alături de varietatea uniformelor Corpului Diplomatic, de demnitarii Curții, oficialitățile în frac cu decorații și de lacheii în ținută de mare gală, cu pantaloni roșii și ciorapi lungi albi.<sup>4</sup> La balurile de la Palatul Regal, în general, „melele erau foarte bogate – nota în memoriile sale Eugeniu Arthur Buhman, șeful serviciului de protocol de la Palatul Cotroceni – și pentru toate gusturile, cât de delicate ar fi fost. Șampania se servea la discreție, până pleca ultimul musafir. Chiar de la început găseai în toate părțile bomboane de la Capșa, înghețată napolitană, limonăzi răcoritoare și profuziune de țigarete special comandate pentru asemenea ocazii. În acea seară de 1 ianuarie a fost nevoie de patru serii de supeu pentru atâta lume și s-a dansat până după orele patru dimineața”<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> *Artă și ceremonial la mesele regale*, coordonator Mircea Hortopan, Muzeul Național Peleş, 2014, pp. 19, 21.

<sup>2</sup> *Ibidem*.

<sup>3</sup> Zoe Cămărășescu, *Amintiri*, Ed. Vitruviu, f.a., București, p. 89.

<sup>4</sup> Eugeniu Arthur Buhman, *Patru decenii în serviciul Casei Regale a României, memorii 1898–1940*, ediție îngrijită de Cristian Scarlat, Ed. Sigma, București, 2006, p. 43.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

Al doilea mare bal la palat era organizat în luna februarie și se limita la un grup restrâns de invitați: membrii guvernului, înalții demnitari, ambasadori și ofițeri. Și cu acest prilej, mareșalul Curții transmitea invitațiilor ziua, ora și ținuta de prezentare.

Modul cum se desfășurau aceste baluri la Palatul Regal din Calea Victoriei a fost descris și de Zoe Cămărășescu, care, copil fiind, participa alături de mama și sora sa. Ea își amintea cum se desfășurau pregătirile pentru bal în familia lor, cum arătau toaletele, coafurile, bijuteriile și cum începeau să sosească trăsurile cu invitați la palat în jurul orei 21.00. Mesele încărcate cu bunătăți se aflau pe partea opusă sălii de bal, într-o serie de balcoane despărțite printr-o galerie cu arcade, „un fel de expoziție, căci la acest bufet contribuiau cu arta lor toți marii cofetari din București. Așadar, pe fiecare masă se ridicau minuni de arhitectură din nuga, flori colorate, beteață din zahăr ars și fructe zaharisite, pe care nimeni nu îndrăznește să le strice. Bucătarii palatului aveau grijă să umple restul meselor cu bunătăți mai accesibile”<sup>1</sup>.

La Curtea regelui Carol I mesele erau variate, în sensul că se organizau dejunuri și dineuri de gală cu prilejul unor evenimente: vizite ale unor suverani străini, personalități politice, culturale și militare, investiții; mese festive prilejuite de sărbătorirea Zilei Naționale de 10 Mai; logodne și căsătorii; sărbătorile tradiționale de Paște, de Crăciun și de Anul Nou. La acestea se adăugau mesele luate de rege și membrii familiei regale cu prilejul plimbărilor pe Dunăre, în compania doctorului Grigore Antipa, ca și mesele de zi cu zi luate de familia regală și invitații săi.

Un dineu deosebit de fastuos, probabil prilejuit de un eveniment care a avut loc la Curte, a fost servit la masa regală în ziua de 30 septembrie 1869 și a constat în mai multe feluri de mâncare:

*Potage à la Reine* / Ciorbă à la Reine

*Consommée de volaille aux pâtes* / Consommée de pasăre cu paste italiene

*Hors d'oeuvre* / Aperitive

*Petits vol-au-vent à la Montglas* / Volovane à la Montglas

*Revelés* / Felul doi

*Poisson* / Pește

*Filet de boeuf à la Godard* / File de vită à la Godard

*Entrées* / Antreuri

*Suprême de volaille à la Bohemienne* / Piept de pui à la Bohemienne

*Croquettes de homards* / Crochete de homar

*Boudins de perdreaux à la Richelieu* / Cârânăciori de potârniche à la Richelieu

*Aspic de foie gras* / Pate de gâscă în aspic

*Sorbet de pêches au Champagne* / Sorbet de piersici cu șampanie

*Entremets de légumes* / Garnituri de legume

*Choux-fleur, sauce au beurre* / Conopidă cu unt

*Pois à la Française* / Mazăre à la Française

---

<sup>1</sup> Zoe Cămărășescu, *op.cit.*, p. 185.

*Rôts / Fripturi*

*Selle de chevreuil, poivrade et groseille sauce / Friptură din spată de căprioară cu sos de piper și coacăze*

*Gelonottes brad-sauce / Friptură de găină cu sos de pâine*

*Entremets de douceurs / Dulciuri*

*Pudding à la Giraud / Budincă à la Giraud*

*Esterhazy glacé / Înghețată Esterhazy*

*Mousse aux framboises / Spumă de zmeură*

*Glaces et fruit / Înghețată și fructe*

*Abricots / Caise*

*Crème aux framboises / Cremă de zmeură<sup>1</sup>*

Meniul are pe frontispiciu cifrul domnitorului Carol I închis într-un cerc surmontat de coroana princiară.

Ceremonia căsătoriei lui Carol I cu Elisabeta de Wied, la Castelul de la Neuwied, în ziua de 15 noiembrie 1869, a fost urmată de un dejun de gală, unde oaspeții au fost serviți cu:

*Huîtres / Stridii*

*Vin Chablis*

*Potage à la Reine / Ciorbă à la Reine*

*Sherry*

*Turbot à la Hollandaise / Calcan à la Hollandaise*

*Filet de boeuf à la Jardinière / File de vițel à la Jardinière*

*Champagne / Șampanie*

*Côtelettes de chevreuil à la Perigueux / Cotlete de căprioară à la Perigueux*

*Vin Bordeaux*

*Homards à la Buisson / Homari à la Buisson*

*Punch à la Romaine*

*Poularde truffée / Pui cu trufe*

*Rüdesheimer / Vin nemțesc*

*Faisan Piqué / Fazan Piqué*

*Salade & Compote / Salată și compot*

*Paté de foie gras de Strassbourg / Pate de gâscă de Strassbourg*

*Galantine en Aigle Royal / Galantină Aigle Royal*

*Marcobrunner / Vin alb nemțesc*

*Hure de sanglier / Cap de porc mistreț*

*Macédoine au Marasquine / Macedonii cu lichior Marasquine*

*Corbeille glacée / Înghețată asortată*

---

<sup>1</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, 584-LX-3, fila 301.

*Corne d'Abondance* / Cornul Abundenței<sup>1</sup>

*Vin du Cap* / Vin alb

*Croque-en-bouche Génoise*<sup>2</sup>

*Ananas* / Ananas

*Dessert* / Desert<sup>3</sup>

Un dejun de gală în onoarea tinerilor căsătoriți a oferit regina Augusta a Prusiei, soția împăratului Wilhelm I, la castelul de la Coblenz (Koblenz), în ziua de 17 noiembrie 1869.

Meniul a constat în:

*Potage de volaille à la Reine* / Ciorbă de pasăre à la Reine

*Boucheés à la Montglas* / Bușeuri à la Montglas

*Côtelettes de veau et moutons* / Cotlete de vită și de oaie

*Epinard – Légumes* / Spanac – Legume

*Perdreux à la Périgieux* / Potârnică à la Périgieux

*Maionnaise* / Maioneză

*Foie gras en Bellevue* / Pate de gâscă Bellevue

*Poulardes rôties* / Pui fript

*Oeufs pochés au riz* / Ouă ochiuri cu orez

*Timbales aux fruits* / Timbale (sufleu) de fructe

*Gelées à l'Orientale* / Jeleuri orientale

*Meringues à la Chantilly* / Bezele à la Chantilly

*Fromages. Compotes. Dessert* / Brânză, compoturi, desert<sup>4</sup>

O altă căsătorie care a avut loc în timpul domniei regelui Carol I a fost cea a principelui moștenitor Ferdinand cu principesa Maria de Edinburgh și Saxa-Coburg și Gotha, nepoata reginei Victoria a Marii Britanii, la data de 10 ianuarie 1893, la Castelul de la Sigmaringen.

În preția nunții, la 9 ianuarie 1893, invitaților li s-a servit un dejun alcătuit din:

*Potage Windsor* / Ciorbă Windsor

*Tartelettes à la chasseur* / Tarte vânătoarești

*Turbot d'Ostende sauce Hollandaise* / Calcan de Ostende cu sos olandez

*Selle de veau à la Piémontaise* / Spată de vită à la Piémontaise

*Sauté de foie gras aux truffes* / Ficat de gâscă sotat cu trufe

*Salade Bragation* / Salată Bragation

*Pintades rôties. Salade. Compote* / Bibilici fripte. Salată. Compot

*Artichauts à l'italienne* / Anghinare à l'italienne

*Soufflé au chocolat* / Sufleu cu ciocolată

---

<sup>1</sup> Un corn preparat din aluat, în care se puneau fructe.

<sup>2</sup> Tort tradițional de nuntă franțuzesc.

<sup>3</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, 584-LX-3, fila 303.

<sup>4</sup> *Ibidem*, f. 307.



*Glace Nesselrode* / Înghețată Nesselrode  
*Pailletes* / Sărățele  
*Fruits. Dessert* / Fructe. Desert<sup>1</sup>

Grafica meniului aparține litografului M. Lutz din Sigmaringen, având pe frontispiciu blazoanele familiei de Hohenzollern și al familiei de Edinburgh și Saxa-Coburg și Gotha, surmontate de o coroană princiară.

La dejunul de mare gală din ziua nunții, 10 ianuarie 1893, meniul a conținut nu mai puțin de paisprezece feluri de mâncare și deserturi, ceea ce demonstra faptul că era vorba despre o nuntă regală, la care au participat împăratul Wilhelm al II-lea, regele Carol I alături de mama sa, prințesa Josephine de Baden, părinții celor doi miri, marele duce Alexis, fratele țarului Rusiei, ducesa de Connaught, prinți și prințese. Serviciul divin a fost celebrat de abatele dom Placide Wolter, de la mănăstirea benedictină din Beuron, de lângă Sigmaringen<sup>2</sup>.

Dejunul a avut loc la ora 18.00, fiind prezidat de mire și mireasă, iar felurile de mâncare servite au fost:

*Crème de volaille* / Supă cremă de pasăre  
*Boucheés aux huîtres* / Bușeuri cu stridii  
*Fruits saumonées sauce genevoise* / Fructe somonate cu sos genevez  
*Filet de boeuf à la Flamande* / File de vițel à la Flamande  
*Salmi de faisán aux truffes* / Salmi de fazan cu trufe  
*Langouste en bellevue, sauce* / *Langouste en bellevue* cu sos  
*Punch à la Romaine*  
*Dindonneaux rôtis* / Curcan fript  
*Compote. Salade* / Compot. Salată  
*Celeries de France à l'Espagnole* / Țelină de France à l'Espagnole  
*Abricots à la Conde* / Caise à la Conde  
*Glace panachée, vanille et fraises* / Înghețată asortată: vanilie și căpșuni  
*Chester Cake* / Tort Chester  
*Fruits. Dessert* / Fructe. Desert<sup>3</sup>

Mese festive se organizau și cu prilejul punerii unor pietre de temelie sau inaugurări. De exemplu, Carol I s-a aflat la Constanța în data de 18/30 octombrie 1879, prilej cu care a vizitat și orașul Tulcea, asistând la punerea pietrei de temelie a monumentului Independenței. La dejunul de gală servit domnitorului și suitei, meniul a constat în: ciorbă; file de vită cu garnitură; file de calcan *à la Vénitienne*; rață; curcan fript; raci Madeira; fructe asortate; desert.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, XCIV, dos.1, f. 22.

<sup>2</sup> Marian Ștefan, „Nunta prințului moștenitor”, în *Magazin istoric*, serie nouă, nr. 11, noiembrie, 1996, p. 8.

<sup>3</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, XCIV, dos.1, f. 23.

<sup>4</sup> *Idem*, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.

Un moment deosebit l-a reprezentat inaugurarea podului de la Cernavodă, operă a inginerului Anghel Saligny. Podul a fost inaugurat la 14/26 septembrie 1895, în cadrul unor mari festivități la care a participat și regele Carol I. Ceremonia a fost una fastuoasă. Conform programului, un tren a plecat la ora 9.00 din Gara de Nord, invitații ajungând la Cernavodă la ora 12.00. În cadrul ceremoniei, cu discursuri și urale din partea asistenței, regele a fost cel care a pus ultimul nit, unul de argint, al podului ce urma să-i poarte numele. A urmat zidirea documentului inaugurării și s-a celebrat serviciul religios, după care trenul de încercare format din cincisprezece locomotive a trecut pe pod cu o viteză de 60 km/h. A urmat un al doilea tren, rezervat „oaspeților”, cu o viteză de 80 km/h. În tot acest timp, Anghel Saligny a stat sub pod pe o șalupă, alături de muncitorii cu care lucrase la realizarea măreței opere, pentru a-i demonstra rezistența. Cu acel prilej, primul ministru Lascăr Catargiu a spus o frază celebră: „Măria Ta! Cu ostașii țării ai învins în câmpiile Bulgariei, iar cu meșterii țării ai îngenucheat măreța Dunăre”. La rândul său, suveranul a rostit: „Săvârșirea Podului peste Dunăre, dorit de un sfert de veac de Mine, este astăzi un fapt îndeplinit și uriașă se ridică înaintea noastră această falnică operă ca o mărturie vădită a tăriei Regatului. Geniul omenesc, în care se răsfrâng progresul și avântul puternic al României, a învins toate greutățile, a înlăturat toate piedicile, spre a executa această trainică și nepieritoare lucrare, care trebuie să arate lumii că vrednic este poporul român de frumoasa sa chemare la gurile Dunării și porțile Orientului”<sup>1</sup>. Tot despre mândria regelui de a fi ctitorul acestui pod peste Dunăre își amintea și Zoe Cămărășescu, care, atunci când a călătorit alături de suveran pe marele fluviu, și aflându-se la Cernavodă, acesta i-a chemat pe cei tineri și, arătând spre pod, a spus: „Asta, a opta minune din lume”<sup>2</sup>.

Ceremonia s-a încheiat cu un dejun la care meniul servit a fost unul impresionant, alcătuit din: *hors d'oeuvre*; caviar; supă de pasăre; bușeuri la la Reine; somon la la Regence; file de vițel la la Royale; prepeliță *chaud-froid*; *punch à la Romaine*; pui du Mans cu trufe; salată la la Russe; sparanghel cu sos olandez; înghețată; prăjitură la la Princesse; brânzeturi; fructe. Vinurile servite au fost: sherry, vin Clos de Vougeot, vin alb Sauterne Château, șampanie Mouton Rothschild, Pommery.<sup>3</sup>

Pe lângă faptul că felurile de mâncare servite cu acest prilej au fost din abundență și dintre cele mai rafinate, și grafica meniului a fost de excepție, purtând semnătura lui Mütznér<sup>4</sup>. Pe meniu apare cifra regelui Carol I, surmontat de coroana regală, Dunărea și câteva imagini ale podului nou inaugurat, încadrate de un decor floral.

Regele Carol I, un om al datoriei și al activității zilnice în folosul țării, era îndrăgostit de frumusețile patriei sale și mai ales de Dunăre, astfel încât, în fiecare an, timp de 10 zile se afla

<sup>1</sup> <https://identitatea.ro/podul-de-la-cernavoda-constructia-care-uimit-europa>, accesat la 2 martie 2019.

<sup>2</sup> Zoe Cămărășescu, *op.cit.*, p. 231.

<sup>3</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, foi volante, inv. 3772.

<sup>4</sup> Tatăl pictorului interbelic Samuel Mütznér.

în călătorie pe bătrânul fluviu, cu iahtul regal „Ștefan cel Mare”, însoțit de regina Elisabeta, familia princiară și copiii acestora, ca și de doctorul Grigore Antipa, pe care îl admira și îl prețuia pentru priceperea și pasiunea cu care organizase Pescăriile Statului și pentru întreaga sa activitate de cercetare în domeniul zoologiei.

De altfel, admirația era reciprocă, Grigore Antipa amintindu-și cu mare reverență momentul în care l-a cunoscut pe bătrânul suveran: „Am avut onoarea de a fi prezentat Regelui în Octomvrie 1892, când, recomandat de neuitatul Dimitrie Sturdza și de profesorii mei din străinătate, am avut o audiență spre a-i prezenta un memoriu asupra Pescăriilor din România și am fost invitat la dejun, la Castelul Peleş. După cum am arătat cu o altă ocazie, am fost primit mai întâi în audiență privată în biouroul Său de lucru, unde m-a ascultat timp de peste jumătate de oră cu atâta bunătate, încât, după câteva minute, timiditatea tânărului abia ieșit din Universitate dispăruse cu totul și am putut să expun cu curaj un program de cercetări și lucrări, pe care l-am urmat apoi tot cursul vieții. Din primul moment m-am simțit complet dominat de personalitatea puternică și de marea inteligență a uriașului în fața căruia mă aflam, care-mi punea întrebări atât de profunde în materie, încât am avut impresia că sunt supus la examenul unui adevărat specialist, care cunoaște chestiunea mai bine decât o tratasem eu în memoriul ce-l prezentam. Abia mai târziu am putut să-mi dau seama că Regele cunoștea tot atât de bine și toate celelalte chestiuni economice ale țării și că el avea precizat în capul Său un program complet pentru dezvoltarea tuturor bogățiilor ei naturale, așteptând numai să se găsească specialiștii necesari pentru a-și putea pune treptat în aplicare acest program. Se vede că și modul cum am răspuns la examenul sever la care m-a supus a făcut o bună impresie asupra Sa; căci îndată Regele a început să-mi dea directive și sfaturi: cum să pornesc studiile, care sunt chestiunile ce primează etc. etc. Când audiența s-a terminat, am rămas cu totul uluit; căci, deși avusesem norocul să mai întâlnesc și alți oameni mari, care mi-au arătat bunăvoință desinteresată, atâta bunătate asociată cu o inteligență așa de vie și o cunoaștere de suflete omenești atât de profundă, nu o mai întâlnisem încă – și nu am mai întâlnit-o nici până azi. Din acel moment, Regele mi-a devenit un adevărat părinte care m-a sprijinit și povățuit până la sfârșitul vieții sale”<sup>1</sup>.

Așadar, călătoria pe Dunăre era una de plăcere, cu vizitarea tuturor porturilor principale, unde populația venea să-l salute pe rege. Lui Carol I îi făcea plăcere să vorbească cu țărani, să se informeze asupra problemelor cu care aceștia se confruntau. Regele și suita sa făceau apoi plimbări pe canale, cum erau de exemplu canalele Filipoiu, Sulina, participau la inaugurarea

---

<sup>1</sup> Grigore Antipa, „Câteva amintiri despre Regele Carol I”, în volumul *Din viața Regelui Carol I. Mărturii contemporane și documente inedite* culese de Al. Tzigara Samurçaș, București, 1939, în catalogul *O prietenie regală. Grigore Antipa și Regii României (1892–1944)*, Muzeul Național de Istorie Naturală „Grigore Antipa”, pp. 20-21.

altora, cum a fost canalul Dunavăț (numit și canalul Regele Carol I). Canalul a fost inaugurat la 3 mai 1906, iar după ceremonie s-a luat masa, meniurile servite constând atât în preparate obișnuite pentru o masă oficială, cât și în preparate din pește. Grigore Antipa, în amintirile sale, preciza faptul că la Șerbanu, în Balta Brăilei, construisese pe un mic grind o casă modestă, în care mobilase două camere pentru familia regală și princiară, casă care „purta, în plină baltă, numele de Palatul Regal”<sup>1</sup>.

În timpul acestor călătorii regale, Carol I se relaxa, purta discuții cu doctorul Antipa și cu ceilalți membri ai suitei, asista detașat la activitățile care aveau loc la bordul vasului, asculta împreună cu romantica regină Elisabeta concertul privighetorilor în tăcerea nopții și era foarte încântat de borșul pescăresc.

Iată ce nota Grigore Antipa referitor la preferința regelui pentru borșul de pește: „La dejun se servea întotdeauna borș pescăresc, care regelui i-a plăcut atât de mult, încât a trimis pe bucătarul de la Palat ca să învețe de la pescari cum se face. Curios lucru, regele încă nu mâncase crap și când l-a gustat în borș și apoi când s-a servit vestitul «crap la proțap», mi-a spus, ca o mare noutate, cât de bun a fost, așa că ceruse apoi să i se trimită regulat crap de la moșia sa Mănăstirea. După ce Regele își făcea o scurtă siestă, plecam cu bărcile prin minunatele gârle sucite și umbrite de sălciile bătrâne de pe maluri, pentru a ieși la Dunăre tocmai în sus la Turcoaia, unde ne aștepta iahtul regal”<sup>2</sup>.

Momentele mesei în aceste călătorii pe Dunăre sunt evocate, de asemenea, de Zoe Cămărășescu, în amintirile sale. Ea nota că, în zonele unde se aflau pescăriile, erau un soi de chioșcuri decorate cu năvoade, plase și ghirlande de nuferi, și în aceste locuri se organizau mesele regale. „Invariabil, masa începea cu ciorba pescărească, în care fierbeau vreo douăsprezece feluri de pește din cele ce se găsesc în Deltă; urma crapul la proțap, rumenit de dogoarea cărbunilor de lemn de salcie, peste care se arunca un pumn de ierburi aromate. Crapii, de o dimensiune necrezut de mare, erau despicați în lungime și susținuți de doi proțapi. Icrele negre se mâncau cu lingura mare. Totul era ca în povești și Antipchen (Antipa), neobosit, părea regizorul acestei feerii”<sup>3</sup>.

Ultima călătorie a regelui Carol I pe Dunăre a avut loc în mai 1914, la dorința sa, fiind însoțit de puține persoane oficiale, din rândurile cărora nu a lipsit Grigore Antipa, care deși nu se mai afla la conducerea Direcției Pecăriilor Statului și, ca urmare, nu mai avea nicio calitate oficială de a participa la călătoria regală, a fost invitat personal de suveran. De altfel, Antipa, ca și în anii trecuți, pregătise programul călătoriei. Referitor la această ultimă călătorie, Grigore Antipa nota: „Aranjase o călătorie foarte frumoasă, intrând cu șalupele «Razelm» și «Chilia» prin gârla Lata, în frumoasele bălți ale Crapinei – era pentru prima oară că un vaporăș a putut intra în aceste bălți – unde am pornit mai întâi în sus, pentru a ocoli insula Popina și a

<sup>1</sup> Grigore Antipa, *op.cit.*, p. 28.

<sup>2</sup> *Ibidem.*

<sup>3</sup> Zoe Cămărășescu, *op. cit.*, p. 233.

trece prin fața tuturor bogatelor sate de pe malul dobrogean și a ne întoarce apoi la Dunăre, prin gârla Ciulinețul, lângă Isaccea. Mii de pescari din toate satele învecinate veniseră aci cu bărcile lor, împodobite cu verdeață și steaguri, pentru a saluta pe bătrânul Suveran. S-au întins patru năvoade pentru a face o demonstrație de pescuit și le-au scos pline cu pește, între care erau mulți somni mari, pe care Regele nu-i văzuse încă. Princesesa Maria mi-a spus că această călătorie a fost cea mai frumoasă din câte le făcuse până atunci. De aici am plecat la gura noului Canal, pe care am intrat de dimineață cu șalupele spre a-l inaugura. Deși Regele hotărâse numele care să se dea Canalului, el mi-a făcut ostentativ cinstea de a mă întreba în timpul solemnității ce nume propun eu să se dea canalului și pronunță apoi cuvintele: «Urez ca acest nou Canal să dea roadele așteptate. El se va numi «Canalul Principele Ferdinand»»<sup>1</sup>.

Aceste călătorii pe Dunăre, ale primului suveran al României, au rămas în amintirea contemporanilor săi și tot neobositul și charismaticul Grigore Antipa avea să noteze faptul că regina Elisabeta i-a spus, într-una din zilele când se aflau pe bătrânul fluviu, că „s-au întâlnit Majestatea Sa Dunărea cu Majestatea Sa Regele Carol I”<sup>2</sup>.

Sărbătorile tradiționale ale românilor, Paștele, Crăciunul și Anul Nou reprezentau prilejuri deosebite pentru dejunuri și dineuri de gală la palatul regal. Toate aceste sărbători impuneau un protocol bine stabilit, care a fost instituit de către regele Carol I și apoi respectat de ceilalți regi ai României. Astfel, la Curtea lui Carol I se respecta următorul protocol cu ocazia Sfințitor Paști: în Vinerea Mare, la ora 7.30 seara, suveranul, însoțit de Casa Civilă și de cea Militară, se deplasa la biserica Mitropoliei pentru a asista la serviciul religios. Ținuta indicată era de mare doliu: civilii purtau frac, cravate și mănuși negre și marile cruci fără cordon, în timp ce militarii aveau ținută de gală – decorații și marile cruci fără cordon. Cu un sfert de oră înaintea suveranului soseau miniștrii, președinții și membrii Adunărilor Legiuitoare, Înalta Curte de Casație, Curtea de Conturi, reprezentanții ai curților și tribunalelor, primarul și Consiliul Municipal, înalți ofițeri de stat și ofițeri superiori din garnizoana București. Se ocolea biserica în sunetul clopotelor: în fruntea convoiului pășeau clericii cu facle, prefectul Poliției, adjutanții regali, mareșalul Curții, clerul officiant cu sfântul epitaf. Urma Carol I, care mergea alături de Mitropolit, sub un baldachin negru, iar în spatele lor se înșiruiau ceilalți demnitari.<sup>3</sup>

În noaptea Învierii, regele, împreună cu Casele Civilă și Militară și escortat de un escadron de cavalerie, se deplasa la Mitropolie. La serviciul divin officiat de Mitropolitul Primat asistau miniștrii și înalții demnitari. Ținuta indicată era fracul, cravata și mănușile albe, alături de decorații. Doamnele purtau rochii elegante, mănuși lungi și pălării. La miezul nopții, Mitropolitul, suveranul și toți credincioșii ieșeau din biserică să primească lumina. Chemarea

<sup>1</sup> Grigore Antipa, *op.cit.*, p. 45.

<sup>2</sup> *Ibidem*, p. 12.

<sup>3</sup> Alexandra Arnăutu, *Ceremonialul regal* (VI), pe <https://casa-regala.blogspot.com/2008/11/ceremonialul-regal-vi-23-11-2008.html>, accesat la 3 martie 2019.

„Veniți de luați lumină!” era însoțită de sunetul clopotelor și 101 salve de tun trase de pe Dealul Spirii. Pentru a marca participarea lui Carol I la slujba Învierii, se scria pe pergament primul capitol din Evanghelia lui Ioan, acesta îl semna și se aplica sigiliul de stat, urmând să fie dus la Arhivele Statului. După semnare, regele lua în mână Sfânta Cruce, înaintea careia se închina toată asistența. La ora 15.00 avea loc la palat gustarea de Paște, la care luau parte înalți prelați, miniștri, ofițeri și funcționari superiori. În dimineața Paștelui, Carol I vizita cazarmile din jurul Bucureștiului, ciocnea ouă roșii și stătea de vorbă cu soldații. Duminica Paștelui era consacrată familiei, iar în luna Paștelui, suveranul făcea o plimbare călare prin suburbiile orașului.<sup>1</sup>

Crăciunul se sărbătorea, de asemenea, după un protocol fixat în 1866 și care s-a păstrat pe toată perioada regalității. În ziua de 24 decembrie, Mitropolitul Primat, înconjurat de înalți reprezentanți ai bisericii, se deplasa la palat cu sfințele icoane, așa cum era tradiția Bisericii Ortodoxe și cum se întâmpla în casa fiecărui român. Mitropolitul era primit de adjutantul regal de serviciu și apoi condus de mareșalul Curții în apartamentele suveranilor. Aici aveau loc rugăciunile specifice ajunului Nașterii Domnului, la care membrii Caselor Civilă și Militară asistau în ținută de gală. În cursul celor trei zile de Crăciun nu aveau loc recepții oficiale, iar cei care doreau să felicite familia regală o puteau face prin intermediul registrelor puse la dispoziție de aghiotantul de serviciu. Pentru că sărbătoarea la Palatul Regal era una foarte tristă, după moartea unicei fiice, regele Carol I și regina Elisabeta mergeau în seara de Ajun a Crăciunului la Cotroceni, la familia princiară Ferdinand și Maria. La Cotroceni, în preziua Ajunului, copiii doamnelor de onoare, copiii cuplului princiar și prietenii acestora se adunau în sala de bal să împodobească bradul trimis de la Sinaia. La palat, atmosfera era una de familie, copiii se amuzau, se servea ceaiul și se mânca o delicioasă prăjitură tradițională de Crăciun, trimisă din Germania, *Baumkuchen*. După plecarea tinerilor, personalul palatului împodobește bradul cum se cuvenea, astfel încât să arate ca un brad de Curte.<sup>2</sup>

Recepția de Anul Nou la Palatul Regal avea loc pe data de 31 decembrie sau de 1 ianuarie. Retragerea orchestrelor militare ale ganizoanei Bucureștiului se executa la ora 20.00, pe 31 decembrie, în prezența suveranului, a ministrului de război și a șefilor armatei. Cu ocazia Anului Nou, la 1 ianuarie 1881, s-a servit la masa regală un meniu cu multe feluri de mâncare, toate inspirate din bucătăria franceză:

*Consommé et crème d'orge. Petits pâtes / Supă cremă de orz și paste*  
*Caviar frais / Caviar proaspăt*  
*Darnes d'esturgeon à la moderne / Nisetru fript à la moderne*  
*Salade de homards ravigotte / Salată de homari cu sos ravigotte*  
*Filet de boeuf Régence / File de vită Régence*

<sup>1</sup> Alexandra Arnăutu, *op. cit.*

<sup>2</sup> *Ibidem*, vezi și Zoe Cămărășescu, *op.cit.*, p. 82.

*Galantines de poulardes truffées* / Galantină de pui cu trufe  
*Jambonneaux et langues à la gelée* / Jambon și limbă în aspic  
*Saucissons et oies fumés* / Cârnați și găscă afumată  
*Pâtés de gibier truffés* / Pate de porc mistreț cu trufe  
*Aspic de volaille à la Reine* / Piftie de găină *à la Reine*  
*Chaud-froid de perdreaux à la gelée* / Prepeliță *chaud-froid* à la gelée  
*Foie gras à la Parisienne* / Pate de găscă *à la Parisienne*  
*Dindonneaux rôtis au cresson* / Curcan fript cu cresson  
*Cuissot de chevreuil, sauce Cumberland* / Pulpă de căprioară cu sos Cumberland  
*Chapons du Mans et faisans de Bohème* / Clapon du Mans și fazan de Bohème  
*Salade à l'italienne* / Salată italiană  
*Jambon de Carême en surprise* / Jambon de Carême<sup>1</sup> en surprise  
*Macédoine de fruites sur gradins* / Macedonii cu fructe  
*Pâtisseries diverses* / Patiserie diversă  
*Compotes d'ananas et d'abricots* / Compot de ananas și caise  
*Corbeilles de fruits* / Coș cu fructe  
*Dessert* / Desert<sup>2</sup>

Grafica meniului este simplă și în același timp elegantă, fiind imprimată de firma de papetărie Gonthier-Dreyfus & Cie din Paris<sup>3</sup>. Cifrul regelui Carol I este decorat cu motive florale, chenarul fiind argintiu metalizat.

La ultimul Revelion petrecut de Carol I, la 31 decembrie 1913, familia și suita sa au mâncat în noaptea dintre ani: consomeé Henry V, chifteluțe, fazan la frigare, fenicul *bordelaise*, urmat de un platou cu carne rece, salate, budincă și alte deserturi.<sup>4</sup>

Mesele de zi cu zi la Curtea regelui Carol I erau, de asemenea, pline de fast, iar meniurile cuprindeau mai multe feluri de mâncare din bucătăria franceză. Foarte interesante erau designul sau grafica fiecărui meniu în parte, majoritatea reprezentând Castelul Peleş, având stema regală pe frontispiciu. Grafica era semnată de artiști români și străini, precum pictorul și graficianul german Karl Schmidt Rottluf (1884–1976), pictorița și graficiana Otilia Michail (căsătorită Oteteleşanu).

În ceea ce privea meniurile, de exemplu, la data de 3 octombrie 1909, la Castelul Peleş s-a servit la masa regală: supă cremă, *mousse* de jambon cu piure de castane, cotelete de pui cald/rece, fazan fript, salată, anghinare gratinată, înghețată „Prince Charles”, prăjitură cu brânză, desert.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Carême este numele unui celebru bucătar francez, Marie-Antoine Carême.

<sup>2</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, foi volante, inv. I 879.

<sup>3</sup> Firmă datând din 1876.

<sup>4</sup> Tudor Cireș, Simona Lazăr, *Crăciunurile de altădată la Curtea Regală*, în <http://www.familia-regala.ro/presa/articol/jurnalul-national-24-decembrie-2008-craciunurile-de-altadata-la-casa-regala-a-romaniei>, accesat la 8 martie 2019.

<sup>5</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.

Un meniu „războinic” s-a servit la data de 17 octombrie 1909, felurile de mâncare fiind denumite în termeni militari: țuică mastică „Corector zero”; supă „În poziție de supraveghere”; pește „Obuz din Apele Arsenalului”; „mușchi de Afet”; vânat „M 1904 cu două Învărtiri Secerat”; punch „Progresiv”; pui fripți în „Jaloane”; salată „Eșalonată”; mazăre „Gloanțe de șrapnele”; Salve înghețate; biscuiți „Miimi și derive”; desert „Convergent și paralel”; cafea „Gata”. Masa a fost completată cu lichior, vin de Drăgășani și șampanie.<sup>1</sup> Din punctul de vedere al graficii, meniul este foarte interesant, cuprinzând stema Regatului României<sup>2</sup> și imagini ale unui câmp de luptă cu soldați, tunuri, care cu alimente, locașuri de tragere.

Dineul de gală servit la Palatul Regal în data de 21 ianuarie 1913<sup>3</sup>, al cărui meniu poartă pe frontispiciu stema regală a României în relief, decorată cu roșu și auriu, a fost unul deosebit: ciorbă d'Artois; bușeuri à la Victoria; somon de Rhin, sos de stridii; spată de căprioară à la Moderne; pateu de fazan; clapon fript; salată; sparanghel; desert cu căpșuni; înghețată napolitană; desert.<sup>4</sup>

Un meniu cu un design deosebit de interesant, reprezentând podul de la Cernavodă și cifra regelui Carol I în relief, grafica aparținând Otiliei Michail, căsătorită Oteteleşanu, poartă data de 6 mai 1914, când participanților la masa regală li s-a servit: ciorbă de pește; iahnie de nisetru; pui cu orez; dovlecei cu smântână; escalop de vită; salată; prăjituri; brânză; desert.<sup>5</sup> Posibil că acest meniu a fost servit la masa regală cu prilejul ultimei călătorii pe Dunăre a regelui Carol I, pentru că Otilia Michail Oteteleşanu s-a aflat în suita regală cu acest prilej.

Pe data de 25 iunie 1914, familia regală aflată la Sinaia a servit la prânz: supă de legume; sufleu cu brânză; bibilici înăbușite à la Russe; tăieței cu unt; morcovi à la Vichy; tartă de caise; brânză; desert.<sup>6</sup> În ziua de 19 iulie 1914, meniul mesei regale a constat în: ciorbă de roșii cu paste, volovane (*vol-au-vent*)<sup>7</sup> à la Godiveau (cu carne); vită cu conopidă; mazăre *bonne femme*; carne rece; salată; *fanchonnettes* cu mere; brânză; desert.<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.

<sup>2</sup> După proclamarea Regatului în 1881, coroana superioară este înlocuită cu cea de oțel a României, leiuri sunt reprezentați cu coada în sus, iar sub panglica devizei apare ordinul „Steaua României”.

<sup>3</sup> Este posibil să fie legat de nașterea principelui Mircea, care a avut loc la 13 ianuarie 1913.

<sup>4</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> Sunt o creație a celebrului bucătar francez Antoine Carême, care făcea turta Godiveau la începutul sec. al XIX-lea și a avut ideea de a o face mai groasă. A înlocuit astfel aluatul obișnuit pentru plăcintă cu aluatul de patiserie, astfel că turțița a luat forma unui turn și Antoine Carême a exclamat „elle vole au vent”, pe <https://www.humanite.fr/tribunes/antonin-careme-roi-des-chefs-et-chef-des-rois-555849> accesat la 28 martie 2019.

<sup>8</sup> Biblioteca Națională a României, Colecții speciale, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.