

***MESE ȘI MENIURI REGALE LA CURTEA  
REGELUI CAROL I (1866 -1914).  
PROTOCOL, FAST ȘI BUN-GUST***

Ștefania DINU

---

*Abstract:* What is a menu? It's a list of dishes and beverages served at a table. Starting from these menus, it can be seen at what hours, the members of the royal family served breakfast, lunch and dinner, what kind of food they consumed, and what protocol had to be fulfilled on this occasion.

In this paper I've tried to put under the spotlight how the meals were served at the Court of King Carol I of Romania during 1866-1914. The protocol imposed on this occasion, the hours when the royal family members were eating, what food they preferred and what types of meals were served on different occasions.

At Prince/King Carol I Court the meals were varied, in the way that there were organized luncheons and gala dinners on different occasions: visits of foreign sovereigns; political, cultural and military personalities, inaugurations; festive meals on the occasion of May 10th, the National Day; engagement and marriages; the traditional Easter, Christmas and New Year holidays, the meals served by King Carol I and the royal family members, on Danube in the company of Dr. Grigore Antipa, and the daily meals served by the royal family and their guests.

If we go through the way of preparing these dishes served at the royal table, it is noticed that cooking was a real "art", that involves a lot of

patience and skill, and those who benefited by such menus were people with a good taste and with a developed sense of refinement.

The meal and food at King Carol I Court, from the point of view of setting, decorating, menus and their preparation, were no less than the great European royal courts. In one word: protocol, elegance, good taste, refinement, which made the Royal Court of Romania a representative Court of Europe.

*Keywords:* daily life, Royal Court, King Carol I, royal menu, protocol.

---

Ce este acela un meniu? Este o listă care cuprinde felurile de mâncăruri și de băuturi servite la o masă. Pornind de la aceste meniuri, se poate vedea la ce ore seveau micul dejun, dejunul și cina membrii familiei regale, ce alimente consumau și ce protocol trebuia îndeplinit cu acest prilej.

Odată cu trecerea timpului toleranța față de diversitatea gusturilor s-a accentuat, după cum stă mărturie și dictonul latin „De gustibus non est disputandum“, amintit și de lucrarea „Arta de a găti bine“ apărută în anul 1647 în Franța. Această toleranță era ilustrată, în secolul al XIX-lea, prin modul de a servi mâncărurile la masă: „service à la française” și „service à la russe”. În cadrul modului „service à la russe“, pe care îl practicăm și astăzi, felurile ce alcătuiau meniul erau aduse la masă unul după altul și prezentate fiecărui mesean, care, în mod normal, trebuia să guste din toate.

Pe de altă parte, spre sfârșitul secolului al XVIII-lea și începutul secolului al XIX-lea, autorii de cărți de bucate au început să-și comenteze arta, raportând-o la bunul gust. „Arta culinară, ca și toate celelalte arte născocite din necesitate sau pentru plăcere s-a perfecționat împreună cu geniul popoarelor, și a devenit mai aleasă pe măsură ce acestea se stilau. Progresele artei culinare au urmat în sânul națiunilor civilizate, progresul tuturor celorlalte arte”<sup>1</sup>.

În timpul regelui 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, oră obligatorie, dejunurile regale nefiind prea abundente

<sup>1</sup> Jean-Louis Flandrin, „Diferențierea prin gust” în *Istoria vieții private*, vol. V, traducere de Constanța Tănăsescu, București, Editura Meridiane, 1995, p. 364.

sau prelungite, ci dimpotrivă, unele chiar austere. La mesele festive exista o ținută obligatorie, 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>. Atunci când se aflau la București, regele Carol I și regina Elisabeta luau dejunul la orele 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 urma să ia loc la masă lângă membrii familiei regale, în timp ce ceilalți invitați aveau libertatea de a se așeza unde doreau, după principiul 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 ar fi 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 cineva să se ridice în timpul mesei. În prezența regelui la masă, nimeni, nici chiar membrii familiei regale nu puteau începe un fel de mâncare înaintea suveranului și tot el era acela care începea conversația. Tonul conversației era scăzut dacă regele părea bolnav sau preocupat, dar, în general, masa era una veselă, fiind urmată de jocuri de societate. Regele Carol I mânca puțin, prefera carnea de vită și vițel, cotlet, filé, ficat, vânat (potârnicchi, iepuri, rațe și găște sălbatice, carne de mistreț), multe legume și fructe. Dintre băuturi, preferate erau vinurile Bordeaux, dar și vinurile românești de Drăgășani, berea fiind

<sup>2</sup> „Jurnalul Național” - supliment Jurnalul de bucătărie, nr. 45, miercuri, 24 august 2005, p. 6, 7.

furnizată de fabrica Azuga<sup>3</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. Denumirile felurilor culinare erau menționate în limba franceză<sup>4</sup>.

Despre protocolul meselor regale la Curtea regelui Carol I scria și Zoe Cămărășescu, fiica lui Zoe 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 și se lua farfuria și automat se ridicau și farfuriile celorlalți comeseți, indiferent dacă aceștia mai mâncau sau nu, ceea ce însemna că ultimii serviți nu apucau să mănânce. Unul dintre aceștia era chiar George Enescu, care, fiind cel mai tânăr era de obicei servit ultimul, așa că trebuia să mănânce foarte repede<sup>5</sup>.

La Curtea lui Carol I aveau loc și baluri, unul dintre cele mai cunoscute fiind cel de la 1 ianuarie al fiecărui 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 roșorii, cu brandenburgurile negre pe tunica roșie și nasturii auriți, alături de varietatea uniformelor Corpului Diplomatic, demnitarii Curții, oficialitățile în frac cu decorații și lacheii în ținută de mare gală, cu pantalonii roșii și ciorapii lungi albi<sup>6</sup>. La balurile de la Palatul Regal, în general, „mesele erau foarte bogate – nota în memoriile sale Eugen Buhman - șeful serviciului PTT 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

<sup>3</sup> *Artă și ceremonial la mesele regale*, coordonator Mircea Hortopan, Muzeul Național Peleş, 2014, p. 19, 21.

<sup>4</sup> *Ibidem*.

<sup>5</sup> Zoe Cămărășescu, *Amintiri*, Editura Vitruviu, București, p. 89.

<sup>6</sup> Eugeniu Arthur Buchman, *Patru decenii în serviciul Casei Regale a României, memorii 1898-1940*, Ediție îngrijită de Cristian Scarlat, Editura Sigma, București, 2006, p. 43.

nevoie de patru serii de supeu pentru atâta lume și s-a dansat până după orele patru dimineața<sup>7</sup>.

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 tot 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 trăsurile cu invitați începeau să sosească 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 îndrăznea să le strice. Bucătarii palatului aveau grijă să umple restul meselor cu bunătăți mai accesibile”<sup>8</sup>.

În ceea ce privește mesele, acestea erau variate, în sensul că se organizau dejunuri și dineuri 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 Anul Nou, la care se adăugau mesele luate de regele Carol I și membrii familiei regale cu prilejul plimbărilor pe Dunăre în compania doctorului Grigore Antipa, alături de 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

<sup>7</sup> *Ibidem*.

<sup>8</sup> Zoe Cămărășescu, *Amintiri*, București, Editura Vitruviu, p.185.

- Poissons / Pește
- Filet de boeuf à la Godard / Filé de vită à la Godard

## Entrées / Antreuri

- Suprême de volaille à la Bohemienne / Piept de pui à la Bohemienne
- Côtelettes de homards / Crochete de homar
- Boudins de perdreaux à la Richelieu / Cârnościori de potârniche à la

## Richelieu

- Aspic de foie gras
- Sorbet de pêches au Champagne / Șerbet 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

## Rôtis / Fripturi

- Selle de chevreuil, poivrade et groseille sauce / Friptură din spată de căprioară cu sos de piper și coacăze
- Gêlinottes bread-sauce / Friptură de găină cu sos de pâine

## Entremets de douceurs / Dulciuri

- Pudding à la Giraud / Budincă à la Giraud
- Esterhazy glacé / Înghețată Esterhazy
- Spumă de zmeură

## Glaces et fruits / Înghețată și fructe

- Abricots / Caise
- Crème aux framboises / Cremă de zmeură<sup>9</sup>.

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

Ceremonia căsătoriei principelui Carol I cu principesa 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

<sup>9</sup> BNR, Fond St. Georges, 584-LX-3, fila 301.

- Turbot à la Hollandaise / Calcan à la Hollandaise
- Filet de boeuf à la Jardinière / Filet 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
- Rudesheimer / Vin nemțesc
- Faisan Piqué / Fazan Piqué
- Salade & Compote / Salată și compot
- Pâté de foie-gras de Strassbourg / Pate de găscă de Strassbourg
- Galantine en Aigle Royal / Galantină Aigle Royal
- Marcobrunner / Vin alb nemțesc
- Hure de sanglier / Cap de porc mistreț
- Macédoine au Marasquine / Macedonia cu liqueur Marasquine
- Corbeille glacée / Înghețată asortată
- Corne d'Abondance / Cornul Abundenței<sup>10</sup>
- Vin du Cap / Vin alb
- Croque-en-bouche Génoise<sup>11</sup>
- Ananas
- Dessert<sup>12</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
- Bouchées à la Montglas / Bușuri à la Montglas
- Côtelettes de veau et mouton / Cotlete de vită și de oaie
- Epinard - Légumes / Spanac - Legume
- Perdreaux à la Perigueux / Potârnică à la Perigueux

<sup>10</sup> un corn preparat din aluat, în care se puneau fructe.

<sup>11</sup> tortul tradițional de nuntă franțuzesc.

<sup>12</sup> BNR, Fond St. Georges, 584-LX-3, fila 303.

- Maionnaise / Maioneză
- Foie gras en Bellevue / Pateu de gâscă Bellevue
- Poulardes rôties / Pui fripți
- 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>13</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 Edinbourg și Saxa Coburg-Gotha, nepoata reginei Victoria a Marii Britanii, la data de 10 ianuarie 1893, la Castelul de la Sigmaringen.

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

- Potage Windsor / Ciorbă Windsor
- Tartelettes à la chasseur / Tarte vânătorești
- Turbot d'Ostende sauce Hollandaise / Calcan de Ostende cu sos olandez
- Selle de veau à la Piemontaise / Spată de vită à la Piemontaise
- Sauté de foie gras aux truffes / Ficat de gâscă sotat cu trufe
- Salade Bagration / Salată Bagration
- Pintades rôties. Salade. Compote / Bibilici fripte. Salată. Compot
- Artichauts à l'italienne / Anghinare à l'italienne
- Soufflé au chocolat / Soufflé cu ciocolată
- Glace Nesselrode / Înghețată Nesselrode
- Paillettes / Sărățele
- Fruits. Dessert / Fructe. Desert<sup>14</sup>.

Designul meniului aparține litografului M. Lutz din Sigmaringen, având pe frontispiciu blazoanele familiei de Hohenzollern și al familiei de Edinburgh și Saxa Coburg-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

<sup>13</sup> *Ibidem*, f. 307.

<sup>14</sup> BNR, Fond St. Georges, XCIV, dos.1, f. 22.



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 – Alexandru al III-lea, ducesa de Connaught, prinți și prințese. Serviciul divin a fost celebrat de abatele mănăstirii de benedictini - de Beuron - dom Placide Wolter<sup>15</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
- Bouchées aux huîtres / Bușeuri cu stridii
- Truites saumonées sauce genevoise / Păstrăvi somonați cu sos genevez.
- Filet de boeuf à la Flamande / Filet de vițel à la Flamande
- Salmi de faisans aux truffes / Salmi de fazan cu trufe
- Langouste en Bellevue, sauce / Languste en Bellevue cu sos
- Punch à la Romaine
- Dindonneaux rôtis / Curcan fript
- Compote. Salade / Compot. Salată
- Céleries de France à l’Espagnole / Țelină de France à l’Espagnole
- Abricots à la Condé / Caise à la Condé
- Glace panachée, vanille et fraises / Înghețată asortată, de vanilie și căpșuni
- Chester Cake / Tort Chester
- Fruits. Dessert / Fructe. Desert<sup>16</sup>.

Trei ani mai târziu, în septembrie 1896, împăratul Franz Josef a vizitat Bucureștiul și Sinaia, îndeplinind astfel una dintre marile dorințe ale suveranului României. Vizita împăratului Franz Iosef din zilele de 14 și 18 septembrie 1896 a fost prilejuită de inaugurarea canalului Porțile de Fier, prezența sa la această festivitate fiind urmată de șederea, timp de două zile, la București și petrecerea unei zile de odihnă și recreere, la Sinaia. La București, împăratul a vizitat fortul Chitila și a trecut în revistă trupele pe câmpul militar

<sup>15</sup> Marian Ștefan, *Nunta prințului moștenitor* în „Magazin istoric”, serie nouă, nr. 11, noiembrie, 1996, p. 8.

<sup>16</sup> BNR, Fond St. Georges, XCIV, dos.1, f. 23.

de la Cotroceni, vizitând, cu această ocazie, și Palatul Cotroceni. De la București oaspeții au plecat spre Sinaia, la Castelul Peleş, unde au fost întâmpinați de regina Elisabeta, principele moștenitor Ferdinand, principesa moștenitoare Maria, și de o serie de persoane oficiale. În drumul spre reședința regală, împăratul Franz Josef a trecut pe sub un arc de triumf special amenajat și a vizitat Mănăstirea Sinaia, prilej cu care starețul Nifon i-a oferit în dar „un album legat cu mult gust conținând vederi ale Sinăii, între care și cea a istoricei mănăstiri și ale văii Prahovei”<sup>17</sup>. În cursul vizitei sale în România, Suveranul austro-ungar mai primise și alte daruri simbolice: la sosirea în București, primarul Capitalei, C.F. Robescu îi oferise „după datinele străbune ... pâine și sare pe o tavă de argint aurită, împreună cu două cupe lucrute întocmai dupe tava și cupele tesaurului de la Pietroasa”<sup>18</sup>, pe care apoi i le-a și dăruit. În același timp, celebra casă Capșa a pus în circulație „niște superbe albume, îmbrăcate în satin bogat ilustrat. Ilustrația include în registrul superior portretele împăratului și regelui, în centru Castelul Peleş și ca ancadrament drapelele austriece și românești”<sup>19</sup>. De asemenea, Casa Capșa a realizat și cutii și săculețe decorate în același stil, toate umplute cu delicioasele bomboane „François Joseph“, special create cu ocazia augustei vizite.

Mese festive se organizau și cu prilejul punerii unor pietre de temelie sau inaugurări. De exemplu, domnitorul 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; filet de vită cu garnitură; filet de calcan à la Vénitienne; rață; curcan fript; raci Madeira; fructe asortate; dessert<sup>20</sup>.

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, iar conform programului, un tren a plecat la ora 9.00 din Gara de Nord, invitații ajungând la Cernavodă la ora

<sup>17</sup> Maria Ioniță, *Secvențe dintr-o vizită oficială la Peleş a Împăratului Franz Iosef: septembrie 1896*, în „Muzeul Național”, vol. XIV, 2002, p. 241.

<sup>18</sup> „Monitorul Oficial”, nr. 138 din 22 septembrie/4 octombrie 1896, p. 4685.

<sup>19</sup> „L'Indépendance Roumaine”, an XX, seria a 5-a, nr. 5894 din 17/29 septembrie 1896, p. 1.

<sup>20</sup> BNR, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.

12.00. În cadrul ceremoniei, cu discursuri și urale din partea asistenței, regele Carol I 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. După acest tren a trecut un al doilea 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 mărețea Dunăre“. La rândul său, suveranul a spus că: „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>21</sup>. Tot despre mândria regelui de a fi ctitorul acestui pod peste Dunăre își amintea și Zoe Cămărășescu. Prezentă fiind la bordul vasului cu care călătorea suveranul, l-a auzit spunând despre marea realizare a inginerului Anghel Saligny: „Asta, a opta minune din lume“<sup>22</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 à la Reine; somon à la Regence; filet de vițel à la Royale; prepeliță chaud-froid; punch à la Romaine; pui du Mans cu trufe; salată à la Russe; sparanghel cu sos olandez; înghețată; prăjitură à la Princesse; brânzeturi; fructe. Vinurile servite au fost: Sherry, vin Clos de Vougeot, vin alb Sauterne Château, șampanie Mouton Rothschild, Pommery<sup>23</sup>.

Pe lângă faptul că felurile de mâncare servite cu acest prilej au fost din abundență și dintre cele mai rafinate, și designul broșurii meniului a fost unul de

<sup>21</sup> <https://identitatea.ro/podul-de-la-cernavoda-constructia-care-uimit-europa>, accesat la 2 martie 2019.

<sup>22</sup> Zoe Cămărășescu, *op. cit.*, p. 231.

<sup>23</sup> Biblioteca Națională a României - Colecții speciale, Fond St. Georges, foi volante; inv. 3772.

excepție, purtând semnătura Mützn<sup>24</sup>. În ilustrație apar 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 însă îndrăgostit de frumusețile patriei sale, și mai ales de Dunăre, astfel încât, în fiecare an, timp de 10 zile se afla în călătorie pe bătrânul fluviu, cu yahtul regal „Ștefan cel Mare“, însoțit de regina Elisabeta, familia princiară și copiii acestora 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 puneă 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

<sup>24</sup> tatăl pictorului interbelic Samuel Mützn.

cu o inteligență așa de vie și o cunoaștere de suflete omenеști 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>25</sup>.

Așadar, călătoria pe Dunăre era una de plăcere, vizitându-se toate porturile principale, unde populația venea să-l salute pe rege. Regelui Carol I îi făcea plăcere să vorbească, cu țaranii, să se informeze asupra tuturor problemelor cu care aceștia se confruntau. Regele și suita făceau apoi plimbări pe canale, cum erau de exemplu canalele Filipoiu, Sulina, participa la inaugurarea 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>26</sup>.

În timpul acestor călătorii regale, regele 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 iachtul Regal”<sup>27</sup>.

<sup>25</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 Samurçș*, București 1939, în catalogul *O prietenie regală. Grigore Antipa și Regii României (1892-1944)*, Muzeul Național de Istorie Naturală „Grigore Antipa”, p. 20-21.

<sup>26</sup> *Ibidem*, p. 28.

<sup>27</sup> *Ibidem*.

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 pescării, era 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>28</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 Pescăriilor Statului și deci nu mai avea nicio calitate oficială de a participa la călătoria regală, a fost însă 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 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. Prințesa 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 hotărîse 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 Prințesele Ferdinand»”<sup>29</sup>.

Aceste călătorii pe Dunăre ale primului suveran al României au rămas

<sup>28</sup> Zoe Cămărășescu, *op.cit.*, p. 233.

<sup>29</sup> Grigore Antipa, *op.cit.*, p. 45.

în amintirea contemporanilor săi și tot neobositul și carismaticul 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>30</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 Carol I și apoi respectat de ceilalți regi ai României. Astfel, la Curtea lui Carol I s-a instituit următorul protocol cu ocazia Sfințelor Paști: în Vinerea Mare, la ora 7.30 seara, regele, 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 mare ținută: 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, reprezentanți 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 oficiant cu sfântul epitaf. Urma regele Carol I, care mergea alături de Mitropolit, sub un baldachin negru, iar în spatele lor se înșiruiau ceilalți demnitari<sup>31</sup>.

În noaptea Învierii, regele Carol I, împreună cu Casele Civilă și Militară și escortat de un escadron de cavalerie, se deplasa la Mitropolie. La serviciul divin oficiat de Mitropolitul primat asistau și 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 ieșea, împreună cu regele, să împartă lumina credințioșilor prezenți la ceremonie. Chemarea „veniți de luați lumină” era însoțită de sunetul clopotelor și 101 salve de tun trase de pe Dealul Spirii. Pentru a marca participarea suveranului la slujba Învierii, se scria pe pergament primul capitol din Evanghelia lui Ioan, acesta îl semna și se aplica sigiliul de stat, urmând să

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 12.

<sup>31</sup> Alexandra Arnăutu, *Ceremonialul regal* (VI), în <https://casa-regala.blogspot.com/2008/11/ceremonialul-regal-vi-23-11-2008.html>, accesat la 3 martie 2019.

fie dus la Arhivele Statului. După semnare, Carol I lua în mână Sfânta Cruce, înaintea căreia 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, regele Carol I vizita cazarmele din jurul Bucureștiului, ciocnea ouă roșii și sta de vorba cu soldații. Duminica Paștelui era consacrată familiei, iar în luna Paștelui, regele făcea o plimbare călare prin suburbiile orașului<sup>32</sup>.

Crăciunul se sărbătorea, de asemenea, după un protocol fixat în 1866 de către Carol I și păstrat pe toată perioada regalității. În ziua de 24 decembrie, Mitropolitul Primat, înconjurat de înalți reprezentanți ai bisericii, se deplasa la palat cu sfintele icoane, așa cum era tradiția Bisericii Ortodoxe, și cum se întâmpla în casa fiecărui român. Mitropolitul era primit de către adjutantul regal de serviciu și apoi condus de către mareșalul Curții în apartamentele suveranilor. Aici aveau loc rugăciunile specifice ajunului Nașterii Domnului, la care membrii Caselor Civilă și Militară asistau în mare măsură. 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, principesa Maria, 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 înalt trimis de la Sinaia. Atmosfera era una de familie, lipsită de formalism, copiii râdeau și făceau glume. Se servea ceaiul și se mânca o delicioasă prajitură 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>33</sup>.

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

<sup>32</sup> *Ibidem*.

<sup>33</sup> *Ibidem*, vezi și Zoe Cămărășescu, *op.cit*, p. 82.



- 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 / Filet de vită Régence
- 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 / Pâtés de porc mistreț cu trufe
- Aspics 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
- 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 Bohême / Clapon du Mans și fazan de

#### Boemia

- Salade à l'italienne / Salată italiană
- Jambon de Carême en surprise / Jambon de Carême<sup>34</sup> en surprise
- Macédoine de fruites sur gradins / Macedonia 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>35</sup>.

Designul meniului este unul simplu și în același timp elegant, fiind imprimat de firma de papetărie Gonthier-Dreyfus & Cie din Paris<sup>36</sup>. Cifrul regelui Carol I este decorat cu motive florale, chenarul fiind argintiu metalizat.

La ultimul Revelion petrecut de regele 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

<sup>34</sup> Carême - numele unui celebru bucătar francez Antoine Carême.

<sup>35</sup> Biblioteca Națională a României - Colecții speciale, Fond St. Georges, foi volante; inv. I 879.

<sup>36</sup> datând din 1876.

rece, salate, budincă și alte deserturi<sup>37</sup>.

Mesele de zi cu zi de 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; dessert<sup>38</sup>.

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 Învârtiri Secerat”; punch „Progresiv”; pui fripți în „Jaloane”; salată „Eșalonată”; mazăre „Gloanțe de șrapnele”; salve înghețate; biscuiți „Miimi și derivate”; desert „Convergent și paralel”; cafea „Gata”. Masa a fost completată cu liqueur, vin de Drăgășani și șampanie<sup>39</sup>. Din punctul de vedere al graficii, meniul este unul foarte interesant, cuprinzând stema Regatului României<sup>40</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>41</sup>, al cărui meniu poartă pe frontispiciu stema regală a României în relief, decorată cu roșu și auriu a fost unul de gală: Ciorbă d'Artois; bușeuri à la Victoria; somon de Rhin, sos de stridii; spată de căprioară à la Moderne; pateu de fazan; clapon

<sup>37</sup>Tudor Cireș, Simona Lazăr, *Crăciunurile de altădată la Curtea Regală*, în <http://www.familiaregala.ro/presa/articol/jurnalul-national-24-decembrie-2008-craciunurile-de-altadata-la-casa-regala-a-romaniei>, accesat la 8 martie 2019.

<sup>38</sup> BNR, Fond St. Georges, LXXXVI, dos. 3.

<sup>39</sup> *Ibidem*

<sup>40</sup> După proclamarea Regatului în 1881, coroana superioară este înlocuită cu cea de oțel a României, leii sunt reprezentați cu coada în sus, iar sub panglica devizei apare ordinul „[Steaua României](#)”.

<sup>41</sup> este posibil să fie legat de nașterea principelui Mircea, care a avut loc la 13 ianuarie 1913.

fript; salată; sparanghel; desert cu căpșuni; înghețată napolitaine; dessert<sup>42</sup>.

Un meniu cu un design deosebit de interesant, reprezentând podul de la Cernavodă și cifrul regelui Carol I în relief, în viziunea grafică a Otiliei Michail căsătorită Oteteleşanu, poartă data de 6 mai 1914, când participanților la masa regală li s-au servit: Ciorbă de pește; iachnie de nisetru; pui cu orez; dovlecei cu smântână; escalop de vită; salată; prăjituri; brânză; dessert<sup>43</sup>. Posibil ca acest meniu să fi 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 dejun: Supă de legume; sufleu cu brânză; bibilici înăbușite à la Russe; tăiței cu unt; morcovi à la Vichy; tartă de caise; brânză; dessert<sup>44</sup>, iar în ziua de 19 iulie 1914 s-au servit la masa regală: Ciorbă de roșii cu paste, volovane (Vole-au-vent) à la Godiveau (cu carne)<sup>45</sup>; vită cu conopidă; mazăre „bonne femme“; carne rece; salată; fanchonnettes cu mere; brânză; dessert<sup>46</sup>.

Protocolul impunea și o anumită artă privind aranjarea și decorarea mesei, la care urmau să se așeze membrii familiei regale și invitații lor, astfel încât aceasta să arate impecabil, iar locul fiecăruia să fie bine stabilit și anunțat în avans de către mareșalul Curții. La mesele regale totul era de înaltă ținută, ceea ce demonstra gusturile, distincția și eleganța suveranilor în fața invitaților autohtoni, dar mai ales a celor străini. Astfel, sufrageriile regale din reședințele regale erau spațioase, aerisite, luminoase, decorate în stiluri specifice epocii, mâncarea fiind servită în servicii de masă de porțelan și ceramică comandate în străinătate, la unele dintre cele mai cunoscute ateliere în domeniu, folosindu-se tacâmuri din argint combinate cu metal, os, porțelan, alături de servicii de vin din cristal sau servicii de ceai și cafea din porțelanuri fine și frumos decorate.

La Castelul Peleş, sufrageria, decorată în stilul neorenășterii germane, era de o extraordinară somptuozitate. „În această cameră ochiul nu mai

<sup>42</sup> *Ibidem*.

<sup>43</sup> *Ibidem*.

<sup>44</sup> *Ibidem*.

<sup>45</sup> Sunt o creație a celebrului bucătar francez Antoine Carême, care făcea turta Godiveau la începutul secolului XIX 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“.

<sup>46</sup> *Ibidem*.

isprăvește de privit: ici frize îmbrăcate în stofe scumpe, colo mobilier în piele de Cordoba; dincolo ferestre ale căror vitralii magnifice figurează scene din viața seniorială – munți și petreceri, plecări și sosiri, lupte și întreceri – iar mai departe înalte căminuri decorează peretele, alături de frumoase naturi moarte sau de vechi vase ca: pahare mari de faianță, cupe de sticlă de Veneția, potire în aur și argint și alte vase de artă veche, înșirate pe console și cornișe. Într-un cuvânt, cine pășește în sala de mâncare se crede deodată transportat în timpurile poetice ale vechilor castele feudale<sup>47</sup>. Serviciile de masă pentru dejunurile și dineurile de gală și mare gală erau de o frumusețe desăvârșită, sticlăria, porțelanurile și argintăria cuprinzând câte trei rânduri de servicii și anume: pentru zilele obișnuite, pentru gală și pentru mare gală, fiecare compuse la rândul lor din sute de bucăți.

Astfel, la Castelul Peleş, regele Carol I a achiziționat servicii chinezești și japoneze de cafea și de ceai, remarcabile prin calitatea pastei, a cromaticii și a varietății motivelor decorative. De asemenea, marile ateliere de porțelan și ceramică ale secolelor XIX-XX din Germania (Meissen, Nymphenburg, Rosenthal), Olanda (Delft), Italia (fabrica de ceramică a fraților Ulisse și Romeo Cantagalli), Anglia (atelierele Wedgwood, Minton, Doulton-Lambeth) sunt cele care livrau servicii de masă de mare calitate regelui Carol I, pentru mesele regale de la Castelul Peleş. Regele Carol I a achiziționat cea mai mare parte a pieselor englezești prin intermediul lui Theodor Hedd din Londra, iar firmele W.P.L.G Philips, China and Glass Manufactures din Londra au livrat, de asemenea, regelui Carol I, faianță Minton<sup>48</sup>. În ceea ce privea piesele necesare servirii mâncării la mesele regale, ele proveneau din renumite ateliere de orfevrărie din Europa și Asia. Printre acestea se remarcă piesele realizate în atelierul Christofle, fondat la Paris, în 1830, de Charles Christofle, furnizor al împăratului Franței Napoleon al III-lea și al țarului Rusiei. Atelierul Christofle a fost furnizor și al Curții Regale a României, tacâmurile cu mâner metalic și părți funcționale din metal, os, lemn, sosierele, bombonierele, fructierele fiind comenzi speciale pentru regele Carol I, purtând monograma regelui sau stema regală<sup>49</sup>.

Nu mai puțin impresionante erau serviciile de ceai, de tacâmuri,

<sup>47</sup> Mihai Haret, *Castelul Peleş*, București, Cartea Românească S. A., p. 67.

<sup>48</sup> *Artă și ceremonial la mesele regale*, coordonator Mircea Hortopan, Muzeul Național Peleş, 2014, p.38.

<sup>49</sup> *Ibidem*, p. 42.

platourile, răcitoarele pentru unt, suporturile pentru ou realizate de atelierul Paul Telge din Berlin, atelier care a devenit furnizor al Casei Regale a României, bucurându-se de o mare apreciere din partea regelui Carol I. Pentru aranjarea meselor regale, așa cum se cuvenea unei familii regale cu adânci rădăcini europene occidentale, erau comandate tot felul de piese necesare decorării și atelierelor rusești Karl Fabergé, Khlebnikov din Moscova și Sankt Petersburg: sfeșnice de masă, cănițe, pocale, samovare pentru pregătirea ceaiului<sup>50</sup>. Așadar, toate ustensilele folosite la mesele regale erau de o calitate foarte bună, decorate în acord cu varietatea ornamentelor specifice unor stiluri consacrate de-a lungul timpului, ceea ce confirma statutul comanditarilor, bunul gust și simțul lor artistic.

Sticlăria folosită la mesele regale de către suveranii României era, de asemenea, de o calitate înaltă și furnizată de unele dintre cele mai cunoscute ateliere din Europa, în special din Slovacia și Cehia. Lor li se alătura atelierul producătorului independent Ludwig Moser din Karlsbad, care era și furnizor al Curții Imperiale a Austriei, al regelui Angliei Eduard al VII-lea, al Papei Pius al XI-lea și al sultanului Abdul Hamid al II-lea. Faimosul cristal de Baccarat din Lorena se regăsea la Curtea Regală prin numeroase servicii de vin de o mare frumusețe și varietate.

Alături de serviciile de masă din porțelan fin, paharele din cristal și tacâmurile din argint se găseau și fețele de masă și șervetele albe, din mătase și damasc. Unele dintre acestea erau brodate, fiind lucrate în atelierele de broderii din Sinaia, broderia fiind și una din preocupările reginei Elisabeta. Fețele de masă și șervetele folosite la mesele regale au fost lucrate la comanda Casei Regale, pentru dejunurile sau dineurile de gală, dar și pentru mesele de zi cu zi, fiind de cea mai bună calitate, cu motive decorative floral-vegetale și heraldice, deviza „Nihil Sine Deo“, precum și cu cifrul regilor surmontat de coroană<sup>51</sup>.

Din meniurile prezentate se observă că alimentația la Curtea regelui Carol I era foarte bogată și diversificată. Pentru fiecare masă se pregăteau mai multe feluri de mâncare pe bază de carne (vită, pasăre, pește, vânat), legume (fasole verde, mazăre, spanac, sparanghel, anghinare, vinete), salate de sezon, sosuri, fructe și prăjituri. De asemenea, de la dejunurile și dineurile de gală era nelipsit caviarul, consommé-ul (supa) rece sau cald, peștele (nisetru, șalău,

<sup>50</sup> *Ibidem*, p. 45.

<sup>51</sup> *Ibidem*, p. 52.

cegă, somon, morun), salatele și pateul de găscă, adevărate delicatese care dădeau meselor fastul cuvenit, alături de băuturi rafinate, franțuzești sau autohtone. Alimentația familiei regale se încadra în tendința generală – aceea de a mânca sănătos, o alimentație ușoară în care mâncărurile predominante erau carnea de pește și pasăre, legumele și fructele.

Textele meniurilor erau prezentate într-un decor ornamental sau, chiar mai mult, într-un decor „historiat“, adică însoțit de o poveste în imagini. De regulă, textele meniurilor sunt în franceză, limba gastronomiei, dar, apar și localizări obținute prin formula „à la roumaine“.<sup>52</sup> Meniurile erau, în același timp, și adevărate mici opere de artă, fiind realizate de artiști români și străini mai mult sau mai puțin cunoscuți sau se apela la imprimerii renumite din țară, cum era editura Socec, sau din străinătate. Printre aceștia s-au numărat: pictorul și graficianul german Karl Schmidt Rottluff (1884-1976), pictorița și graficiana Otilia Michail (1885-1974 căsătorită Oteteleșanu), pictorul Stoica Dumitrescu (1886-1956), pictorul Alex Poitevin Skeletti (1879-1959). Meniurile purtau întotdeauna pe frontispiciu stema regală sau monograma regilor României surmontată de coroană și, uneori, pe verso se regăseau și semnăturile participanților, inclusiv ale suveranilor.

Dacă parcurgem și modul de preparare a acestor mâncăruri servite la masa regală, se observă că gătitul era o adevărată „artă“, care implica foarte multă răbdare și pricepere, iar cei care beneficiau de asemenea meniuri erau persoane cu gust și cu un dezvoltat simț al rafinamentului.

Masa și alimentația la Curtea Regală, din punctul de vedere al aranjării, decorării, al meniurilor și al pregătirii acestora nu erau cu nimic mai prejos decât cele de la marile curți regale europene. Într-o formulare succintă: protocol, eleganță, bun gust, rafinament, ceea ce făcea din Curtea Regală a României o curte reprezentativă a Europei.

Ștefania DINU  
Muzeul Național Cotroceni

<sup>52</sup> Mariana Jaklovszky, *De la meniu la istorie*, în „Magazin istoric“, serie nouă, anul XXX, nr. 12, decembrie, 1997, p. 30, 31.