

SECȚIUNEA II / Panel II:

ISTORIE ȘI PATRIMONIU / HISTORY AND HERITAGE



MENIUL LA DEJUNUL DE GALĂ OFERIT LA CASA REGALĂ A ROMÂNIEI ÎN VREMEA LUI CAROL AL II-LEA (1930-1939)*

Daniela CURELEA

Drd., Prof. Colegiul Tehnic „Cibinium”, Sibiu, România;

Dragoș CURELEA,

dr., Colegiul Tehnic Energetic, Sibiu, România

Summary

The menus that were presented and the meals, which were organized at the Royal Palace of Romania, had behind them a discipline of preparation and a hygienic-sanitary monitoring extremely judicious performed both in the purchase and storage of food, and in their processing until when they became part of the breakfast, lunch or dinner served at the Royal House to Romanian sovereigns and their guests - ambassadors, statesmen, military officials, representatives of the high clergy of our country or various presidents of societies, associations and cultural gatherings from Romania. Practically from the lists of expenses made, which were registered in different registers, we can get a general idea about the purchases that were made for the consumption of the Royal House.

Keywords: menu, Royal House, food, processing, guests

Meniurile care au fost prezentate și mesele care erau organizate la Palatul Regal din România au avut în spatele lor o disciplină a preparării și o monitorizare igienico-sanitară extrem de judicios efectuată, atât la achiziționarea și păstrarea alimentelor, cât și la prelucrarea acestora până în momentul în care deveneau parte a micului-dejun, a prânzului sau a cinelor servite la Casa Regală suveranilor români și invitaților lor – ambasadori, oameni de stat, oficiali militari, reprezentanți ai clerului înalt din țara noastră sau diferiți președinți ai societăților, asociațiilor și reuniunilor culturale din România. Din listele de cheltuieli efectuate, care au fost înscrise în diferite registre, putem să ne facem o idee generală despre cumpărăturile ce se făceau pentru consumul

* Prezentul articol este parte dintr-o cercetare mai extinsă, în care urmărim să ne referim la toate tipurile de mese care au fost oferite invitaților la Casa Regală a României în perioada în care la conducerea acesteia s-a aflat suveranul român Carol al II-lea (8 iunie 1930- 6 septembrie 1940). Evident, în prezenta comunicare ne-am rezumat numai la dineurile și dejunurile de gală, oferite de regele român, în cinstea unor monarhi, principii români și străini, a unor miniștri români ori străini. Alte tipuri de mese oferite au fost cele festive, care erau organizate cu ocazia sărbătoririi zilelor Restaurației, a aniversării zilelor de naștere și a onomasticii suveranului român și ale membrilor familiei regale, mese prilejuite în contextul organizării partidelor de vânatoare la care lua parte regele, mese care au fost servite în timpul diferitelor călătorii în țară și în străinătate, atât ale suveranului român, cât și ale principelui de coroană Mihai, marele voievod de Alba Iulia, mesele zilnice ale membrilor Casei Regale și ale suitei acesteia.

Casei Regale. Astfel menționăm că pe aceste liste se aflau aproape în permanență carne de vițel, de vânat, dar și mult pește. Nu în ultimul rând, notăm fructele, legumele care erau achiziționate în vederea prelucrării termice, pentru a se face compoturi, zăcuște, tocănițe de legume, dulcețuri, magiun²⁵⁰.

De altfel, la o privire generală, în concepția noastră, mâncarea și băutura sunt momente oarecum banale și pe care le încercă fiecare dintre noi, atât în parte, cât și colectiv, cu diferite ocazii, ceremonii, serate etc... și totuși, dincolo de banalitatea și deopotrivă de particularitatea meselor servite și a băuturilor degustate sau consumate, în jurul lor, gastronomia, dar și sănătatea publică, exprimată prin nutriție au creat o adevărată artă și un cult bine gândit al consumului alimentar cotidian. În fond, alcătuirea meselor și a meniurilor de zi cu zi se consemna în liste înscrise caligrafic pe foi de hârtie mici care erau marcate cu o coroană în colțuri și erau așezate deasupra cifrului respectivului suveran român, dar mai frecvent este întâlnită această procedură în timpul domniei regelui Carol I al României, comparând meniurile obișnuite cu acelea preparate pentru ocazii deosebite, reale opere de artă, realizate cu migală și însoțite de picturi colorate.

În vremea regilor Carol I și Ferdinand I meniurile se caligrafiau în limba franceză, în perioada domniei lui Carol al II-lea, vreme de un deceniu, în aceste meniuri care erau oferite invitaților săi întâlnim nume românești de preparate, vinuri, dulcețuri, șerbete, lichioruri, bomboare, cafea, alte delicatose. Schimbarea a fost impusă de suveranul român Carol al II-lea, după restaurația sa în 8 iunie 1930, dar în demersurile de realizare a meniurilor și a meselor activitatea efectivă s-a datorat lui Iosif Strassman, un bucătar șef de origine germană și care avea cursuri de specializare în Gastronomie la Paris, unde a fost elevul celebrului chef Auguste Escoffier (acesta a fost considerat cel mai mare bucătar al secolului al XX-lea) și care efectiv a îndrăgit bucătăria românească, realizând pentru Casa Regală și pentru invitații lui Carol al II-lea o regândire a rețetelor și meniurilor românești, tradiționale sau cotidiene. A brevetat unele feluri și preparate noi din perspectivă gastronomică, pe care apoi le-a consemnat în mod frecvent cu denumiri precum: *Salade de Sinaia* sau *Parfait Château Pelech*²⁵¹.

Un alt important bucătar de origine germană care a activat în serviciul Casei Regale a României în perioada suveranilor români Ferdinand I și Carol al II-lea a fost Carol Hüttel²⁵². Și poate mâncatul alimentelor, a diferitelor feluri preparate termic prin încălzire, fierbere, prăjire sau servite reci, consumul diferitelor soiuri de fructe ne induce o stare de bucurie, de confort psihic, dar și papilo-gustativ, ne facilitează memorări și ne aduce în memoria noastră, individual și comună

²⁵⁰ Ana Iorga; Filip Lucian Iorga; Elena Mușat, Florica Bucur, *Mesele de odinioară: de la Palatul Regal la Târgul Moșilor*. București: Editura Corint, 2015, pp. 35-36.

²⁵¹ Mircea Hortopan (coordonator), *Artă și ceremonial la mesele regale*, Ministerul Culturii, Muzeul Național Peleş, București-Sinaia, 2014, pp. 21-23, 28-29; Ștefania Dinu, *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, București: Editura Corint, 2019, p. 51.

²⁵² Ștefania Dinu. *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, București: Editura Corint, 2019, pp. 51-52.

coeziunea colectivă în fața calității alimentelor, a fructelor, a alcoolului și cafelei consumate, a altor delicatose la care avem acces în condiții normale de sănătate, și astfel, oameni simpli, țărani, meseriași, muncitori, tehnicieni, aristocrați, elite, ambasadori, înalte fețe bisericești, ofițeri superiori și generali, ne solidarizăm sau din contră, ne diferențiem prin alegerile culinare și gastronomice pe care le facem, sau pe care le ignorăm.

În fond, istoria alimentației, atât particular-individuale, cât și publice, ne relevă constanța transistorică a unui gest și anume acela că ne întoarcem mereu de-a lungul vieții la mâncările care ne plac, la băuturile care ne fac să ne simțim bine, la prăjiturile, bomboanele, șerbeturile, cafelele cu taifas, care spun câte ceva despre noi și despre calitatea gusturilor noastre personale și colective. și astfel, înțelegem că stadialitatea hrănirii noastre cotidiene nu este doar supraviețuire, ci și artă culinar-gastronomică, o încântare plină de civilizație a gusturilor și simțurilor noastre, iar arta culinară, demersurile desfășurate cu grijă pentru realizarea unei mese de calitate, sănătoase, mediatizate prin imaginea meniurilor, este și devine un produs transistoric și un ferment totodată al civilizației.

Alimentația este, în același timp, o delectare proprie, personală, familiară și familială, dar și o ocazie de socializare, cunoaștere, devenire. Toate acestea țin de calitatea vieții, dar și de un răgaz și un cult al mesei, cu merinde de calitate, bine preparate, astfel încât „să mâncăm pentru viață, nu să consumăm otravă pentru boală”, așa cum spunea, acum mai bine de două milenii, anticul părinte al medicinei, Hipocrates din Kos. Notăm și prăjitura, care a primit numele de Caraiman, evocându-se forma muntelui cu aceeași denumire, dar care, în subsidiar făcea trimitere la principele de coroană al României Carol, devenit cetățeanul Carol Caraiman, în condițiile crizei dinastice, a plecării în străinătate și a renunțării acestuia la tronul României²⁵³.

Asemenea predecesorilor săi, Carol al II-lea a oferit în onoarea invitațiilor săi dejunuri și dineuri de gală, prilejuate de primirea unor înalți oaspeți (regi, regine, principii, arhiduci, miniștri ș.a.), mese festive care erau organizate cu ocazia sărbătoririi zilelor Restaurației, a aniversării zilelor de naștere și a onomasticii suveranului român, dar și ale membrilor familiei regale, mese prilejuate în contextul organizării partidelor de vânătoare la care lua parte regele, mese care au fost servite în timpul diferitelor călătorii în țară și în afara ei, atât ale suveranului român, cât și ale principelui de coroană Mihai, marele voievod de Alba Iulia, mesele zilnice ale membrilor Casei Regale și ale suitei acesteia²⁵⁴. Dintre toate aceste mese, în acest studiu ne vom opri la dineurile și dejunurile de gală oferite de regele Carol al II-lea între 1930-1939, celelalte tipuri de mese, fac subiectul unei cercetări viitoare, mai amănunțite.

²⁵³ Mircea Hortopan (coordonator), *Artă și ceremonial la mesele regale*, Editor: Ministerul Culturii & Muzeul Național Peleş, București-Sinaia, 2014, p. 23-24.

²⁵⁴ Ștefania Dinu, *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, p. 53.

În urma exercitării regenței între 1927-1930, cetățeanul Carol Caraiman revine în România și are loc restaurația carlistă cu sprijinul liderului național-țărănist Iuliu Maniu, premier al României în acea perioadă. Să ne referim în trecere și la meniul pe care maestrul gastronom al Casei Regale l-a pregătit cu atenție și l-a oferit familiei regale și invitațiilor acesteia în 25 septembrie 1933, cu ocazia jubiliară a Semicentenarului edificării Castelului Peleş. Astfel aflăm că au fost servite la masa invitațiilor următoarele 8 meniuri: *Sterlet à la Parisiene*, *Cegă à la Parisiene*, *Pilaf Roustembey*, *Canetons à la Bouquetière/boboc de rață à la Bouquetière*, *Salade de Sinaia/salată Sinaia*, *Parfait Château Pelech/înghețată Castel Peleş*, *Croquettes au Chester/crochete cu brânză*, *Fruits/fructe*²⁵⁵.

Alimentele care constituiau aceste meniuri au fost alese și preparate cu grijă. Totodată, notăm că ele au reprezentat și un spectacol pentru ochii invitaților. De exemplu, cega a fost fiartă în apă de izvor, apoi a fost glasată și ornamentată cu aspic de pește; era decorată cu funduri de anghinare care au fost umplute cu salată rusească și cu maioneză. În ceea ce privește meniul care se baza pe prepararea bobocului de rață, acesta era realizat într-un mod mult mai îndelungat, necesita atenție și pricepere, pentru că rața respectivă se prepara termic la foc moale, apoi era acoperită cu rântaș subțiat cu supă de carne și condimente și revenea la foc mic, până în momentul în care sosul scădea.

Garnitura se prepara din legume, dar prelucrarea lor se făcea diferit: astfel morcovii, napii, guliile erau glasate cu sare, zahăr și unt, cartofii, mazărea, conopida și fasolea verde se preparau termic numai câteva minute la foc puternic, apoi toate erau așezate în jurul felului principal și se realiza forma unui buchet, ceea ce îi încânta pe convivii la acest festin în plan ocular-vizual, olfactiv, și, fără îndoială, în plan papilo-gustativ. Meniurile menționate mai sus erau însoțite de vin alb demisec de Nicorăști sau din podgoria Valea Călugărească²⁵⁶.

După încoronarea sa, petrecută în zilele de 6-8 iunie 1930, regele Carol al II-lea a menținut tradiția meselor la Casa Regală a României, așa cum venea aceasta din perioada predecesorilor săi, Ferdinand I și Carol I. Astfel, aflăm că micul dejun se servea la ora 08:00, dejunul la ora 13:00, pentru ca servirea cinei să aibă loc în intervalul orar 20:00-20:30. Totul era gândit în vederea asigurării unei alimentații sănătoase și la ore adecvate efectuării unei bune sieste și a digestiei recomandate de medicul Casei Regale. Notăm că noul suveran român, Carol al II-lea nu a fost un împătimit al meselor, ci mai degrabă, era un consumator cumpătat, atât din punctul de vedere al consumului alimentar, cât și al celui de alcool. La Casa Regală a României, în perioada în care suveran a fost Carol al II-lea, între 1930-1940, meniurile și mesele au fost bazate în principal pe

²⁵⁵ *Ibidem*, p. 23; Ana Iorga, Filip Lucian Iorga, Elena Mușat, Florica Bucur, *Mesele de odinioară: de la Palatul Regal la Târgul Moșilor*, pp. 36-37.

²⁵⁶ Mircea Hortopan (coordonator). *Artă și ceremonial la mesele regale*, pp. 28-29.

consumul de carne din vânat, dar și din peisajul fermelor, preparată termic, dar și pe garnituri de legume gătite sau crude. De asemenea, la desert erau servite prăjituri, înghețate, fructe românești ori din import. Alimentele bazate pe carne se găteau din vită, miel, pește, pasăre, iar legumele frecvent folosite la garnisirea cărnii sau la prepararea unor salate erau: anghinarele, cartofii, dovleceii, fasolea verde, guliile, mazărea, morcovii, roșiile, sparanghel, vinetele. Se preparau sosuri din legume, iar din fructe erau făcute salate sau se consumau coapte, flambate sau crude.

În urma refacerii, modernizării și consolidării Palatului Regal din Calea Victoriei, afectat de un incendiu izbucnit în anul 1926, regele Carol al II-lea a organizat un dejun de gală în 14 iunie 1930, la puține zile după încoronarea sa ca suveran al României. Au participat 26 de persoane invitate. În fruntea comesenilor erau suveranul Carol al II-lea și mareșalul României Constantin Prezan. Meniul dejunului de gală oferit s-a prezentat astfel: *Caviar aux Blinis/caviar cu blinii, Esturgeon à La Monte Carlo/nisetru à La Monte Carlo, Sauce Choron/sos Choron, Poulet de grain farcis à la Talleyrand/pui umplut à la Talleyrand, Salade panachée/salată asortată, Asperges en Branches/sparanghel, Sauce Mousseline/sos mousseline, Parfait Fontainebleau/parfe (înghețată) Fontainebleau, Tartelettes au chester/tarte cu brânză, Fruits/fructe diverse*²⁵⁷.

Dintr-o factură care a fost achitată de către Administrația Casei Regale a României aflăm că s-au importat în cursul lunii septembrie 1930 de la firma franceză S. C. Amieux Frères alimente conservate în vederea preparării lor. Din documentul menționat remarcăm că au mai fost achiziționate următoarele alimente: mazăre, fasole verde, ciuperci, roșii (legume conservate), trufe, pește macrou în ulei, macrou marinat, sardine în ulei, ton Richelieu (soiuri de pește conservat), muștar dulce și picant (la borcan), dulceață (borcane) și pate de ficat (conserve)²⁵⁸.

Alimentele preparate proveneau de la fermele regale, cu deosebire din cea de la Băneasa, iar vinurile și șampaniile proveneau din colecții naționale din diferite podgorii, dar și din import, în special din Franța de la firmele G. H. Mumm & Co. Societate pe Acțiuni Vinivicolă din Reims și de la Casa Moët & Chandon care a livrat către Casa Regală din România mărcile de vin *White Star, Brut Imperial* din 1921 și *Brut Imperial* din 1931, din colecțiile anilor 1921-1923²⁵⁹.

Alt dejun de gală oferit de suveranul Carol al II-lea în cursul lunii ianuarie 1931 a fost acela oferit fratelui și cumnatei împăratului Japoniei, principele Takamatsu al Japoniei și principesa Tuka, soția acestuia cu prilejul vizitării României de către înalții oaspeți din Țara Soarelui Răsare. Meniul a cuprins următoarele feluri de mâncare: *Caviar aux Blinis/caviar cu blinii, Jambon Trianon/jambon Trianon, Dindonneau à la Broche/curcan la frigare, Salade Astoria/salată Astoria,*

²⁵⁷ Serviciul Arhivelor Naționale Istorice Centrale (în continuare se va cita S.A.N.I.C.), Fond [Baron] I.V. Stârcea, dosar nr. 15/1930-1945, ff. 3-4; Ștefania Dinu. *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, p. 53.

²⁵⁸ S.A.N.I.C., Fond Casa Regală. *Regele Carol al II-lea*, dosar nr. 224/1930, ff. 2-3. Data înregistrării facturii a fost ziua de 16 septembrie 1930.

²⁵⁹ S.A.N.I.C., Fond Casa Regală. *Regele Carol al II-lea*, dosar nr. 160/1934, ff. 119-129; Ștefania Dinu, *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, p. 51.

*Champignons sur croutons/ciupercuțe pe crutoane, Glace Japonaise/înghețată model japonez, Pailletes au Fromage/sărățele cu brânzică*²⁶⁰.

În același an a avut loc și nunta principesei Ileana, sora lui Carol al II-lea, prilej pentru regele român să organizeze un dineu de gală la Palatul Peleş, dar și o degustare tradițională românească la Stâna Regală, unde în meniul oferit au intrat: *carne de vânat*, dar și *de oaie la grătar*, *sarmale cu smântână*, *mititei cu mămăligă*²⁶¹.

La 23 ianuarie 1933, în vizită regală la Palatul regal din București se aflau suveranul Iugoslaviei Alexandru și regina Maria a Iugoslaviei, sora suveranului român Carol al II-lea. Cu această ocazie, suveranul român Carol al II-lea a oferit înalților săi oaspeți un dejun de gală la care s-a servit: *caviar cu blinii*, *turte de ficat Monte Carlo*, *sărmăluțe cu smântână*, *friptură de miel cu mămăligă*, *salată bucureșteană*, *budincă cu ciocolată*, *sărățele cu brânză*.²⁶²

În primăvara aceluiași an, regele Carol al II-lea participa la activități organizate de municipalitatea și Universitatea „Regele Carol al II-lea” din Cernăuți. Cu acest prilej, la 24 mai 1933, suveranul român a luat parte la un dineu organizat de către autoritățile locale din Bucovina în cinstea sa. Meniul înscris în document și preparat special pentru această ocazie de către maestrul bucătarilor din Cernăuți, a fost unul select și consta din următoarele bucate preparate: *bulion de roșii cu pateuri*, *brânzeturi românești*, *clapon la tavă cu salată asortată*, *mușchi de vânat garnisit cu legume*, *brocoli*, *mazăre și sparanghel*, *pelin cu tartine*, *pește (păstrăv) cu maioneză*, *tort și cremă de înghețată*, *mere roșii*, *prune confiate*, *șerbete de trandafiri*. În meniul mai era cuprinse și: *cafea*, *bere*, *marca Beresa*, *vin alb demisec și roșu burgund de Miniș*, și *șampanie*, *marca franceză Cointreaux*²⁶³.

În zilele de 25-26 septembrie 1933 suveranul român Carol al II-lea a organizat în Sinaia serbările semicentenarului Castelului Peleş. În ziua de 25 septembrie, la dejunul de gală oferit de către regele român a participat un număr de 130 de persoane invitate la acest moment. Evenimentul s-a desfășurat în Sala Maură, apoi a continuat în Salonul Florentin și în Sufrageria Castelului Peleş, iar invitații suveranului român au fost delectați vizual și, firește gustativ cu următorul meniu ales: *Sterlet à la Parisienne/cegă à la Parisienne*, *pilaf Rustem bey*, *Canetons à la Bouquetière/boboc de rață à la Bouquetière*, *Salade de Sinaia/salată de Sinaia*, *Parfait Câteau Pelech/Parfe Castelul*

²⁶⁰ Ioan Scurtu, Gheorghe Buzatu, *Istoria românilor în secolul al XX-lea (1918-1948)*, București: Editura Paideia, 1999, p. 76-77.

²⁶¹ Mircea Hortopan (coordonator), *Artă și ceremonial la mesele regale*, p. 23; Ana Iorga, Filip Lucian Iorga, Elena Mușat, Florica Bucur, *Mesele de odinioară: de la Palatul Regal la Târgul Moșilor*, pp. 27-28.

²⁶² S.A.N.I.C., Fond [Baron] I. V. Stârcea, dosar nr. 17/1933, f. 52; Ștefania Dinu, *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, p. 54.

²⁶³ S.A.N.I.C., Fond [Baron] I. V. Stârcea, dosar nr. 17/1933, f. 62.

*Peleş, Croquettes au chester/crochete cu brânză, Fruit/fructe de sezon*²⁶⁴. O zi mai târziu, dejunul a avut loc în aer liber la Stâna Regală, unde au participat 600 de invitați, iar meniul oferit era în mare parte unul specific gastronomiei românești. La 26 septembrie 1933 invitaților regelui român Carol al II-lea le-au fost servite icre moi, pui și mușchi la frigare, sărmăluțe cu mămăligă, salată, tort, fructe²⁶⁵.

În perioada 25-28 ianuarie 1934, România a fost vizitată de suveranii Bulgariei, regele Boris și regina Ioana. În onoarea înalților oaspeți, regele Carol al II-lea al României a oferit în prima zi la Palatul Regal un dejun de gală, cu următorul meniu: *Caviar aux Blinis/caviar cu blinii, Côtelettes de lièvre purée de marrons/cotlete de iepure cu piure de castane, Dindonneaux à la Monte Carlo/curcan à la Monte Carlo, Salade Demidoff/salată Demidoff, Choux-fleurs à la Villeroy/conopidă à la Villeroy, Poires à la Reine/perse à la Reine, Tartelettes au chester/tarte cu brânză, Fruits/fructe*²⁶⁶.

În cinstea acelorași oaspeți regali, Carol al II-lea oferă un dejun de gală la 26 ianuarie 1934 la Castelul Peleş din Sinaia, la care au participat suveranii bulgari, regele Boris și regina Ioana, regina mamă Maria a României, principele Nicolae al României, fratele regelui Carol al II-lea, mareșalii României, Alexandru Averescu și Constantin Prezan, patriarhul României, P.F. Dr. Miron Cristea, membrii Guvernului, ai Casei Regale a României, ai delegației bulgare. Cu acest prilej a fost servit invitaților următorul meniu: *Médallions d'Esturgeon Colbert/medalioane de nisetru Colbert, Côtelettes de volailles à la Piémontaise/cotlete de găină à la Piémontaise, Jambon Trianon/jambon Trianon, Sauce Madère/sos Madère, Parfait „Château Pelech”/înghețată „Castelul Peleş”, Pâteau au fromage/pateuri cu brânză, Fruits/fructe*²⁶⁷.

Parcurgând aceste meniuri, constatăm că întotdeauna era trecută și o specialitate gastronomică cu denumire conotată la ceea ce se sărbătorea/aniversa sau în relație directă cu locația evenimentului de gală organizat. Un alt indiciu era acela care făcea referință la zona de origine a invitaților suveranului român Carol al II-lea. Se urmărea prin această atitudine vis-a-vis de oaspeți să fie marcată ocazia cu care era oferit dejunul sau dineul de gală în cauză²⁶⁸.

Între 20-23 iunie 1934, la București are loc vizita de stat a ministrului de externe al Franței, Louis Barthou, prilej pentru Casa Regală să organizeze o serie de dineuri și dejunuri de gală în Palatul Regal din capitală, dar și la sediul Ministerului Afacerilor Străine, evident, în onoarea înaltului oficial francez. În atare condiții, remarcăm aceste dejunuri, pe zile, așa cum au fost acestea

²⁶⁴ *Castelul Peleş 1883-1933. Album editat cu ocazia Semicentenarului Castelului Peleş*, p. 143; Daniel Diaconu, *Carol al II-lea. Un rege, un cult, o camarilă*, Târgoviște: Editura Cetatea de Scaun, 2018, p. 318-322.

²⁶⁵ *Ibidem*, pp. 148-153; Ștefania Dinu, *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, p. 55; Mircea Hortopan (coordonator), *Artă și ceremonial la mesele regale*, pp. 19, 23.

²⁶⁶ S.A.N.I.C., Fond [Baron] I.V. Stârcea, dosar nr. 17/1934, f. 105.

²⁶⁷ *Ibidem*, f. 101.

²⁶⁸ Ștefania Dinu, *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, p. 55.

organizate și oferite. Astfel, la 20 iunie 1934, dejunul de gală a avut loc în Palatul Regal din Calea Victoriei și a avut următorul meniu: *Caviar frais/caviar proaspăt, Oeufs „Poches à la Reine”/ouă preparate „Buzunarele Reginei”, Sterlet à la Parisienne/cegă à la Parisienne, Sauce Remoulade/sos Remoulade, Selle de veau Orloff/salată de vacă Orloff, Bouquetière de legumes/legume asortate, Salade de Saison/salată de sezon, Glace Melon/înghețată Melon, Gaufrettes/faguri de miere, Bonbons/bomboane, Corbeilles de fruits/fructe asortate, Café/cafea*²⁶⁹. În aceeași zi, seara, la orele 20:30, a fost servită cina la sediul Ministerului Afacerilor Străine, iar meniul oferit în onoarea Ministrului de Externe al Franței a fost unul de înaltă clasă: *Caviar frais/caviar proaspăt, Sterle du Danube/cegă de Dunăre, Selle de Chevreuil/spată de căprioară, Sallade de Saison/salată de sezon, Asperges sauce Mousseline/sparanghel cu sos Mousseline, Glace Aiglon/înghețată Aiglon, Gaufrettes/faguri cu miere, Bonbons/bomboane, Corbeilles de fruits/coșuri cu fructe*²⁷⁰. La 21 iunie 1934, dejunul de gală oferit de Carol al II-lea în cinstea oaspetelui său a avut loc la Palatul Regal din București și a reprezentat o capodoperă pusă în scenă de maeștrii bucătari ai Casei Regale. Cu acest prilej, meniul a constat din: *Sandre bouilli/șalău fiert, Poussin à la Broche/pui fript, Salade/salată, Fond d’Artichauts/anghinare, Compote/compot de fructe*²⁷¹.

Mai notăm și că la 14 octombrie 1937, în cinstea regelui Carol al II-lea a fost organizat un dineu de gală, începând de la orele 13:30 în Sala Unirii din Alba Iulia, după ce suveranul român și fiul său, principele de coroană Mihai, Voievod de Alba Iulia, au participat la solemnitățile Serbărilor naționale pentru comemorarea eroilor martiri Horea, Cloșca și Crișan²⁷².

În încheierea trecerii în revistă a meniurilor acestor tipuri de mese oferite de Casa Regală în vremea lui Carol al II-lea (dineuri și dejunuri de gală), remarcăm că la 3 iulie 1939, cu prilejul vizitării României de către regele Zogu al Albaniei împreună cu soția sa, regina Geraldina, dejunul oferit în onoarea acestora a constat din: *Caviar aux Blinis/caviar cu blinii, Pilař Rustem Bey/pilař Rustem Bey, Salade de Saison/salată de sezon, Pêches Cardinales/piersici Cardinale, Café/cafea*²⁷³. Prin însăși natura ei, masa ar trebui să fie consumată în tihnă, iar ritualul său ar trebui trăit cu intimii și apropiații, iar ca gestică funcțională ar trebui orientată spre sănătatea celor care sunt comeseni.

²⁶⁹ S.A.N.I.C., Fond [Baron] I.V. Stârcea, dosar nr. 17/1934, f. 136.

²⁷⁰ *Ibidem*, f. 138.

²⁷¹ *Ibidem*, f. 141.

²⁷² Dorin Giurgiu, Marius Cristea, Ioana Rustoiu, Smaranda Cutean, *Regii României la Alba Iulia*, Alba Iulia: Editura Altip, 2009, p. 20.

²⁷³ S.A.N.I.C., Fond Casa Regală. Regele Carol al II-lea, dosar nr. 158/1939, volumul al III-lea, ff. 240-246.

Bibliografie

Izvoare:

Arhivă:

- Fond [Baron] I.V. Stârcea
- Fond Casa Regală. Regele Carol al II-lea.
- Serviciul Arhivelor Naționale Istorice Centrale.

Lucrări generale și speciale:

- *Castelul Peleş 1883-1933. Album editat cu ocazia Semicentenarului Castelului Peleş*, 1933.
- Diaconu D., *Carol al II-lea. Un rege, un cult, o camarilă*, Târgoviște: Editura Cetatea de Scaun, 2018.
- Dinu Șt., *Mese și meniuri regale; eleganță, fast și bun gust*, București: Editura Corint, 2019.
- Giurgiu D., Cristea M., Rustoiu I., Cutean S., *Regii României la Alba Iulia*, Alba Iulia: Editura Altip, 2009.
- Hortopan M. (coordonator), *Artă și ceremonial la mesele regale*, Ministerul Culturii, Muzeul Național Peleş, București-Sinaia, 2014.
- Iorga A., Iorga F.-L., Mușat E., Bucur F., *Mesele de odinioară: de la Palatul Regal la Târgul Moșilor*, București: Editura Corint, 2015.
- Scurtu I., Buzatu Gh., *Istoria românilor în secolul al XX-lea (1918-1948)*, București: Editura Paideia, 1999.