



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 REGELUI¹ 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”².

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

¹ 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.

² 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.¹

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.² 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

¹ Theodor Văcărescu, *Ceremonialul Curții Domnești a României*, Typographia Curții, 1876.

² *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 (potârnicchi, 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.¹

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.²

Despre protocolul meselor regale la Curtea regelui Carol I scria și Zoe Cămărășescu, fiica Zoi 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.³

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.⁴ 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”⁵.

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

² *Ibidem*.

³ Zoe Cămărășescu, *Amintiri*, Ed. Vitruviu, f.a., București, p. 89.

⁴ 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.

⁵ *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 Curtții 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, betea 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”¹.

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

¹ 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 zmeură¹

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 găscă 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

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

Corne d'Abondance / Cornul Abundenței¹

Vin du Cap / Vin alb

*Croque-en-bouche Génoise*²

Ananas / Ananas

Dessert / Desert³

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

Perdreaux à la Périgieuse / Potârnică à la Périgieuse

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, desert⁴

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

¹ Un corn preparat din aluat, în care se puneau fructe.

² Tort tradițional de nuntă franțuzesc.

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

⁴ *Ibidem*, f. 307.

Glace Nesselrode / Înghețată Nesselrode

Pailletes / Sărățele

Fruits. Dessert / Fructe. Desert¹

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 Sigmaringen².

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. Desert³

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.⁴

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

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

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

⁴ *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”¹. 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”².

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.³

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 Mütznér⁴. 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

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

² Zoe Cămărășescu, *op.cit.*, p. 231.

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

⁴ 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”¹.

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

¹ 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”¹.

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”².

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”³.

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

¹ Grigore Antipa, *op.cit.*, p. 28.

² *Ibidem.*

³ Zoe Cămărășescu, *op. cit.*, p. 233.