

E.O. Hoppé

**ROMÂNIA
NECUNOSCUTĂ**
Din șatră la Palatul Regal

Cu o prefață de Regina Maria a României

**Cu desene de Bold și 35 de ilustrații
aparținând autorului**

Ediție îngrijită de Adrian-Silvan Ionescu

Traducere din limba engleză de Alina Pavelescu

CUPRINS

ADRIAN-SILVAN IONESCU, UN FOTOGRAF ÎNAINTEA TIMPURILOR, PREFAȚĂ LA EDIȚIA ÎN LIMBA ROMÂNĂ	5
REGINA MARIA A ROMÂNIEI – PREFAȚĂ	39
INTRODUCERE	43
OMUL DIN TREN	45
DOGOAREA BUCUREȘTIULUI	49
DESPRE BĂUTURĂ ȘI MÂNCARE	63
PIAȚA MARE DIN BUCUREȘTI	67
DOUĂ DOMNIȘOARE VESELE	73
VIAȚA ÎNTR-O ȘATRĂ DE ȚIGANI	83
SINAIA ȘI PALATUL REGAL	95
UN CASTEL DE VIS	103
FOLCLORUL ROMÂNESC	111
UN MONUMENT AL GLORIEI NEPIERITOARE	119
O PARADĂ, UN FRAC LIPSĂ ȘI UN BANCHET	131
UN PREFECT FĂRĂ PERECHE	145
ASPECTE DIN FĂGĂRAȘ	165
UNELE IRONII ALE CĂLĂTORIEI	171
COSTUME ȘI OBICEIURI	189
UN COLEG DE CAMERĂ NEOBIȘNUIT	201
ÎNTOARCEREA LA BUCUREȘTI	211
SUPERȘTIȚII ROMÂNEȘTI	221
VIAȚA SĂLBATICĂ DIN BALTĂ	231
LITERATURA ROMÂNĂ	249
ROMÂNIA MARE	259
SFÂRȘIT	265
INDICE	266



CAPITOLUL III

DESPRE BĂUTURĂ ȘI MÂNCARE

Mi s-a spus că nicăieri, poate cu excepția New Yorkului, mâncarea nu e mai scumpă decât în București. Am fost plăcut surprins să constat că lucrurile stau exact pe dos. De fapt, sumele plătite pe mâncare în cele mai bune localuri, cum sunt Cina și Capșa, ies într-adevăr foarte bine din comparația cu Berkeley și Claridge's, în vreme ce nota de plată pentru o masă cu patru feluri de mâncare la unul dintre numeroasele restaurante mici reprezintă doar o fracțiune din cât plătești în locuri similare din Soho.

Cât despre vin, deliciosul vin „alb” românesc, care are în realitate o culoare profundă de chihlimbar, e ridicol de ieftin. Vinurile din cei mai buni ani nu costă mai mult de cinci până la șapte pence litrul. Admiratorii *Rubayatelor*⁸⁹ lui Omar Khayyam, traduse de Fitzgerald,

⁸⁹ Poemul lui Omar Khayyam, *Rubáiyáte*, în care, adesea, cântă bucuria degustării vinului și trăirile estetice produse de bachanale, a fost tradus în engleză, în 1859, de

s-ar simți foarte bine la București – iar o „miuță” s-ar putea întâmpla fără probleme.

În căldura intensă a zilelor de vară, toată lumea trăiește pe-afară cât mai mult timp posibil și toate mesele sunt luate în aer liber. Acest obicei este atât de generalizat, încât hotelul Athénée Palace (și, foarte probabil, la fel și celelalte) are restaurantul interior închis pe toată durata sezonului cald și nu servește nicio masă clienților, care trebuie să își caute loc în grădinile-restaurant învecinate, dintre care Cina e, cu siguranță, cea mai elegantă. E administrată admirabil, mâncarea e excelentă, servirea e splendidă. Se află alături de Jockey Clubul din București și funcționează sub supravegherea acestuia. Aici se adună elita orașului: ofițeri din armată, membrii legațiilor, liber-profesioniști, negustori bogați etc. Toți aceștia se întâlnesc zilnic și ai dese ocazii de a aprecia capacitățile gastrice ale gurmanzilor. Cocteilul național – aperitivul standard românesc – este *Tuica*, o băutură minunată, fabricată din prune fermentate, crescute în livezi uriașe pe tot cuprinsul țării. Cel mai bine e să o bei rece.

Există o imensă varietate de *hors d'oeuvres*, inclusiv celebrul ardei dulce, care dă titlul celui mai bun roman englezesc scris vreodată despre Budapesta. Salatele de fructe și de legume sunt considerate mai picante dacă li se adaugă mai întâi zahăr, iar apoi sunt acrite cu suc de lămâie.

Un fel apreciat de gurmanzi este caviarul gri-perlă de pe malurile Mării Negre. Aproape la fel de suculente sunt și micile stridii speciale, care au o aromă deosebită, al căror gust îl prinzi foarte repede. Felul favorit sunt icrele de știucă⁹⁰, niște boboțe de culoare maro-roșcată, bătute cu ulei de măsline și suc de lămâie până devin o cremă. O altă delicată e un risotto răcit la gheață.

poetul Edward FitzGerald (1809–1883). Au apărut patru ediții antume ale traducerii: 1859, 1868, 1872, 1879 și una postumă, în 1889.

⁹⁰ Scris în românește, fonetic, *Icri de Stuka*.

Printre împrumuturile din bucătăria franceză se află delicioasele vinete umplute cu ciuperci și cu carne; șunca, înăbușită în vin roșu, căreia i se păstrează șoriciliul; sarmalele, învelite în foi de viță, sunt fierte și servite cu un sos de smântână.

Ca toți oamenii din majoritatea capitalelor, și românii au o slăbiciune pentru dulce; iar prăjiturile sunt de o varietate nemărginită. O prăjitură impozantă este cozonacul⁹¹, un aluat în formă de turn, adeseori înalt de douăzeci de inches⁹², decorat cu flori. E la mare căutare de Paște. Există tot felul de mici prăjiturile, pudrate cu zahăr sau presărate cu semințe de mac, nucă pisată și miere și, la fel ca majoritatea celorlalte aluaturi, preparate cu rom. Peste tot există cofetării. Cea mai exclusivistă e Capșa, care e locul la modă pentru întâlniri la București, după-amiezile.

E o abundență de fructe în magazine – prune superbe, caise, pier-sici. Se consumă mari cantități de pepene galben. Am văzut cu ochii mei cum un român a mâncat doi astfel de pepeni dintr-o dată.

Vinul local românesc are, cum am spus, o aromă delicioasă. Are o culoare profundă de topaz și un buchet bun.

Românii au o pasiune pentru cafeaua neagră, turcească, foarte dulce și cu un zaț gros, servită în ceșcuțe care nu sunt mai mari decât suporturile pentru ouă. Ceai se bea mai ales noaptea, *à la Russe*, cu o felie de lămâie; ceaiul se servește și el cu la fel de mult zahăr ca și cafeaua.

Dulcețurile⁹³ sunt o instituție universală – fructe conservate, de toate felurile, mai ales căpșuni, cireșe, zmeură, portocale, lămâi și nuci în sirop. O delicioasă dulceață⁹⁴ se face din pielița prunelor necoapte, iar un gem sub formă de pastă⁹⁵, făcut din petale de trandafiri, e absolut fascinant.

⁹¹ Scris în românește, fonetic, *Kossanak*.

⁹² 50 cm, evident o exagerare a autorului.

⁹³ Scris în românește, fonetic, *dulces*.

⁹⁴ Scris în românește, fonetic, *dulceatsa*.

⁹⁵ Șerbet.

Chiar și într-o vizită de foarte scurtă durată îți sunt oferite astfel de gustări, însoțite în general de o ceșcuță de cafea neagră – o ceașcă fără mânere – dar și, întotdeauna, de un pahar cu apă rece. Aceste dulcețuri – cu arome de fructe sau de flori – sunt servite pe farfurioare din sticlă șlefuită sau uneori chiar din aur. Se cheltuiesc mari sume de bani pentru cumpărarea acestor mici boluri. Gustările se servesc destul de des din picioare.

Bucătăria bogaților e variată, dar aceea a țăranilor e simplă. Mâncarea lor de bază e mămăliga⁹⁶, un fel de porridge uscat a cărui bază e reprezentată de mălaiul fiert în apă, aromat cu o bucățică de ceapă și un vârf de boia. Când e preparată cu lapte înseamnă că e pentru copii. Mămăliga se mănâncă, în general, fierbinte, din farfuria de lemn și se taie cu un fir de ață – ceea ce îi probează consistența. Uneori se mănâncă rece, cu compot de fructe⁹⁷. În casele țărănești, ține loc și de pâine. Pe post de budincă, felul obișnuit de mâncare este coliva⁹⁸ – grâu prefierat cu miez de nuci, îndulcit cu miere. Am mâncat-o des în plimbările mele prin țară și pot să spun doar că este *prea* bună.

⁹⁶ Scris în românește, fonetic, *Mamaliga*.

⁹⁷ Vara, cu chisăliță, în general din prune sau corcodușe, o fiertură îndulcită cu zahăr și îngroșată cu făină.

⁹⁸ Scris în românește, fonetic, *Coliva*.



CAPITOLUL VII

SINAIA ȘI PALATUL REGAL

Am fost câteva zile la București, unde am primit poruncă regală să iau parte la un prânz la castelul din Sinaia. În acea după-amiază, am ieșit în oraș cu bunul meu prieten, doctorul Antipa, iar la întoarcerea la hotel mă aștepta confirmarea finală a invitației, venită din scurt. Am fost atât de grăbit, încât nu mi-am făcut niciun bagaj.

Am aruncat totuși câteva lucruri în dezordine în geamantan și am pornit în viteză spre gară, unde peronul era plin de călători. Imediat ce trenul a intrat pufăind în stație, oamenii s-au bulucit în el și a urmat o scenă de bătaie sau mai degrabă o grămadă de rugby, din care învingătorul a scăpat și s-a urcat în tren. Scaunele au fost luate cu asalt și, în scurtă vreme, coridorul gema de bagaje și de oameni.

Am descoperit prea târziu că mulți călători își trimit servitorii sau angajații cu o oră sau chiar mai mult înainte ca să le ocupe locuri și să evite, astfel, neplăcerea acelei bătălii pe viață și pe moarte. Văzând cum merg lucrurile, am decis să-mi îmbunătățesc confortul folosindu-mă de o persuasiune întărită prin bacșiș.

Metoda a reușit de minune și, intrând în vagonul restaurant prin bucătărie, m-am regăsit curând așezat confortabil în fața unei mese bune. Cursa de patru ore a trecut fără vreun incident notabil, cu excepția unei mici crize de leșin într-una din stațiile mici de pe traseu, când un tip cu chip vinovat a fost târât prin vagonul restaurant și închis în bucătărie. În spatele lui mergea conductorul care ducea o trusă de toaletă și, să mă bată Dumnezeu, dacă nu era a mea! Tipul a fost prins exact când sărea din tren cu bagajul asupra lui. Compania de Asigurare a Călătorilor pe Calea Ferată ar fi trebuit, cred, să-i ofere acelui conductor ceva în genul unei decorații civile ca Ordinul pentru Serviciu Remarcabil.¹³²

Am ajuns la Sinaia la miezul nopții și am luat o mașină de la gară până la Hotelul Palace. A fost o călătorie scurtă, în susul dealului, printr-o pădure deasă. Hotelul era o clădire enormă, reprezentând ultima modă în privința eleganței și confortului. Mi se rezervase o cameră frumoasă la etajul al doilea, foarte bine mobilată și având o sală de baie. Avea patru ferestre și un balcon ornamental care dădea către vale, unde firicelul de argint al Prahovei curgea în lumina lunii pline. Am rămas acolo o vreme, plin de gânduri blânde și melancolice, apoi m-am retras în pat știind că somnul va coborî asupra mea ca o binecuvântare.

M-am trezit de dimineață plin de încredere și m-am bucurat de micul-dejun pe o verandă mare, acoperită cu sticlă. Una dintre trăsăturile originale ale mesei erau niște chifle mici cu gust de biscuiți scoțieni. Hotelul din Sinaia se adresează celor mai exigenți epicurieni, iar oamenii cu venituri modeste nu pot sta în el decât pe perioade scurte de timp. Nicio cameră nu poate fi ocupată fără rezervare, iar partea bună este că termenii ți se comunică dinainte; ca atare, cunoști întreaga oroare a notei de plată dinainte de a-ți fi prezentată.

¹³² Autorul folosește abrevierea D.S.O. care înseamnă Distinguished Service Order, o distincție militară britanică acordată ofițerilor superiori pentru bravură în luptă și instituită de Regina Victoria în 1886.

Prin eleganța și distincția clienților săi obișnuiți, oameni aflați în căutarea plăcerilor, mondeni, bogați, lipsiți de griji, rivalizează cu cele mai exclusive hoteluri din Cannes și Monte Carlo. În hotel se regăsesc multe naționalități și este frecventat și de mulți membri ai corpului diplomatic.

Sinaia e o stațiune balneară ideală. Nu e un sat în sensul obișnuit al cuvântului, fiindcă nu are magazine care să satisfacă nevoile cotidiene. Pe de altă parte, există o mare varietate de *Magasins*¹³³ pentru toate felurile de mărfuri de lux, de la bijuterii la parfumuri. Hoteluri elegante și case semețe acoperă panta muntelui, adâncite în pădurea deasă, la jumătatea drumului către castelul regal, care e în vârf. Coastele estice ale Carpaților, cu Valea Prahovei care se lărgește dinspre râu, rivalizează cu frumusețile Elveției. Peisajul e de un romantism sălbatic, presărat cu torenți și izvoare calde de munte.

Pentru călătorul care preferă natura umană mai mult decât natura propriu-zisă există multe distracții – teatre, restaurante, cafenele, grădini de agrement. Sinaia este, indiscutabil, stațiunea montană a românilor mondeni.

O mașină mă aștepta ca să mă ducă la Castelul Peleşor, unde familia regală își petrece mare parte a anului. E la vreo două sau trei mile înălțime pe munte, la capătul unui drum excelent, tare și neted ca marmura. Urcarea se face pe o pantă blândă, printr-o pădure de pini. Mai jos, într-un defileu, se aude torentul râului Peleş. Ceva mai sus îți apare în fața ochilor uluitoarea Mănăstire Sinaia.

Construită în secolul al XV-lea pe un platou al Muntelui Furnica, străjuiește valea care se întinde la picioarele ei. Când, după câteva minute, la o cotitură a drumului, zărești bătrânul Castel Peleş, ochiul se simte irezistibil atras. E greu să-ți dai seama de toată frumusețea locului: e o viziune fermecătoare care, asemeni multor femei, își pierde mult din atractivitate atunci când te apropii de ea, din cauza

¹³³ Scris în franceză.

arhitecturii sale enervant de complexe, ceea ce e cam dureros pentru o operă de artă. E un amestec de lemn și piatră, extravagant împodobit cu vârfuri sclipitoare și turnulețe. Regele Carol a construit acest palat în 1868, dar nu l-a terminat înainte de 1873¹³⁴, când Curtea regală a fost transferată pe parcursul verii de la București. Totuși, Regele și Regina de acum locuiesc ceva mai departe, în Castelul Pelișor, mai mic și realmente elegant. În apropiere este cazarma gărzilor, asemănătoare unor vechi ruine. Exact când ne apropiam noi, Regele trecea în automobilul lui puternic. Garda palatului, îmbrăcată în uniforma de mare ținută, arăta foarte impresionant, cu pene de curcan la pălăriile moi, cu boruri mari.¹³⁵ Regele își conducea singur mașina. Am aflat ulterior că e un entuziast al motoarelor, care nu se dă în lături să facă treabă de mecanic și că interesul lui pentru sport e foarte mare.

Domnul Mișu a fost fermecător. Mi-a aranjat să am un compartiment special în tren și mi-a spus că Regina și-a exprimat dorința de a vedea unele dintre tipăriturile mele. Pe drumul de întoarcere la hotel, m-am plimbat de-a lungul promenadei, prin grădinile de agrement. Fântânile cântau, asemeni unei fanfare militare, în pavilion. Am văzut o mulțime de uniforme strălucitoare și o legiune de toalete elegante. Era mai animat decât The Row¹³⁶ în vremurile vechi, înainte ca profitorii să îi alunge pe aristocrați din Londra.

La 12.30 am ajuns la palat și le-am fost prezentat de către domnul Mișu aghiotantului regelui și doamnei de onoare a reginei. În afară de

¹³⁴ Informație greșită: Castelul Peleş a fost construit între 1873 și 1914, piatra de temelie fiind așezată, într-o ceremonie specială, la 10/22 august 1875.

¹³⁵ Corpul de gardă al Castelelor Peleş și Pelișor era format, prin tradiție, din trupele de elită ale vânătorilor pedestri care, în mare ținută, aveau pene de cocoș – nu de curcan! – la pălărie.

¹³⁶ Savile Row sau, simplu, The Row, este o veche stradă cu elegante magazine de modă și exclusiviste ateliere de croitorie din Londra. A fost trasată între 1731 și 1735, când începuse să se dezvolte zona Burlington, la nord de Picadilly, în West End. Edificiile construite pe această stradă au urmat stilul arhitecturii lui Andrea Palladio, etichetat local drept stil burlingtonian. The Row evoluează paralel cu Regent Street, pornește la nord din Conduit Street și se sfârșește, la sud, în Vigo Street și Burlington Gardens.

mine, mai erau șase alți oaspeți, inclusiv soția ministrului elvețian, însărcinatul cu afaceri al Braziliei și un cadet de marină englez, coleg cu principele Nicolae, care tocmai sosise cu o noapte mai înainte împreună cu acesta de la Constantinopol, unde staționează flota de război britanică. Ceilalți trei oaspeți erau ofițeri români de rang înalt. Tânărul marinar, deși rece ca un castravete, părea puțin încurcat de costumul lui, care nu prea era demn de curte, fiind un costum din flanel.

Am fost dispuși într-un semicerc cu fața la marea scară de stejar, pe care, când ceasul a bătut ora 1, au coborât regele și regina, regina Serbiei, principele moștenitor și principesa moștenitoare, principele Nicolae și prințesa Irina a Greciei. Fiecare dintre noi le-a fost prezentat majestaților lor regale de către domnul Mișu, care îndeplinește funcția de ministru al casei regale. Regele purta uniformă de marină, principele moștenitor purta o uniformă kaki, principele Nicolae era în costum de zi, Regina, principesa moștenitoare și prințesa Irina a Greciei (sora ei) purtau costume naționale. Celelalte doamne erau îmbrăcate în ținute de după-amiază.

Regina mi-a vorbit însuflețită despre o fotografie pe care o văzuse în acea dimineață în *Eve*, care mai mult o sugera pe cea originală a doamnei din grădină. Noua *Eve* i se părea foarte plăcută și, întorcându-se către rege, care zâmbea, i-a spus: „Și tu ai admira-o”. Am stat aproape de regină, despărțit doar de o singură persoană și avându-l în față pe domnul Mișu, ale cărui maniere cuceritoare îndepărtau orice stânjeneală din partea oaspeților. Nimeni nu s-ar fi putut simți ciudat în timpul prânzului, care a fost cât se poate de informal, toate fețele regale sporovăind vesel și permițându-și să glumească. Conversația s-a purtat mai ales în engleză. Vecina mea de masă era tânăra soție a ministrului Elveției, o doamnă foarte grațioasă și fermecătoare. Regina a vorbit mult cu mine despre Anglia, arătându-se foarte interesată de ce se întâmpla la Londra, în modă, în teatre și de ultimele dansuri. Regina are o conversație foarte spirituală și ar putea fi considerată la fel chiar dacă ar avea un rang mai mic.

După prânz ni s-a permis să fumăm, iar regele și regina și-au exprimat dorința de a-mi vedea fotografiile. Au fost foarte amabili în privința lor, iar Majestatea Sa regina a sugerat că i-aș putea face câteva portrete regelui. Aveam la hotel doar o cameră mică, de mână, și am trimis după ea imediat. Majestatea Sa regele a fost un bun model. E un bărbat chipeș cu nasul acvilin, cu ochi albaștri zâmbitori și un ten curat. E plin de jovialitate și e foarte ușor să te înțelegi cu el – un monarh de tip Henric al IV-lea¹³⁷ cu o nuanță de Carol al II-lea¹³⁸.

Regina mi-a cerut apoi să o fotografiez într-o cameră rotundă din turn, toată numai marmură și aurărie, cu arhitectură în stil bizantin. Am fost oarecum handicapat de lipsa instrumentelor, iar domnul Mișu mi-a venit în ajutor cu o oglindă mică pentru a obține reflexiile potrivite. (Știu că acest fel de a proceda sună mai degrabă neortodox, dar rezultatele s-au dovedit foarte satisfăcătoare.) Majestatea Sa regina a discutat în acest timp cu mine despre cartea mea referitoare la România și mi-a dat câteva sugestii folositoare. Mi-a promis să mă ducă cu automobilul la propriul ei castel de la Bran, în ziua următoare.

Mai târziu în aceeași după-amiază, domnul Mișu mi-a făcut un tur al Castelului Peleş, vechiul palat al Regelui Carol și al Reginei Elisabeta. Holul, scările și apartamentele sunt spațioase și bine proporționate, dar impresia mea generală a fost una de apăsare, din cauza decorurilor din lemn de stejar, foarte masive. Sunt șaptezeci de camere în palat, care conțin picturi frumoase și armuri interesante.

Într-una dintre aceste camere s-a montat o scenă temporară, pe care prințesele repetau câteva șarade ce urmau să fie reprezentate în aceeași seară. Carmen Sylva ținea foarte mult la acest palat și acesta e locul în care și-a tradus în engleză multe dintre basmele și poveștile ei populare. Mi s-a arătat o cămăruță izolată în care obișnuia să se retragă atunci când îi venea inspirația pentru o poezie și unde citea atunci

¹³⁷ Vezi supra.

¹³⁸ Carol al II-lea (1630–1685), rege al Angliei, Scoției și Irlandei (1660–1685).

când muzele nu erau darnice cu inspirația. E aproape complet lipsită de ferestre și are o mică orgă construită pe un perete, la care Carmen Sylva cânta deseori.

În fața palatului sunt porticuri cu piloni impunători care duc spre grădinile terasate, amenajate cu numeroase statui de marmură care strălucesc până departe și cu o fântână în mijloc.

Domnul Mișu mi-a împrumutat niște cărți și m-am întors la hotel cu grupul cu care participasem la prânz; iar efectul pe care această călătorie în automobilul regal l-a avut asupra managerului a fost unul comic. După cină am urcat pe o înălțime din apropiere și am admirat o priveliște romantică a castelului, cu colonadele sale acoperite de iederă și cu întreaga vale învăluită într-o ceață albă.

Dimineața, când mi-am deschis bagajul, mi-am găsit pijamalele, cămășile, gulerele și vesta albă acoperite de o masă gelatinoasă conștând în tablete de ciocolată topite, pastile de aspirină și pastă de dinți, care se spărseseră. I-am încredințat totul menajerei¹³⁹, care a făcut adevărate miracole la curățare.

Într-una dintre călătoriile mele în afara Sinaiei am ajuns într-un mic târg de unde intenționez să cumpăr ceva ceramică autohtonă. Cineva îmi dăduse o scrisoare de recomandare către primar, un domn foarte impozant care m-a invitat să cinez la reședința lui. Era un om cu greutate și hotărât să-mi arate asta prin purtările arogante față de cei câțiva servitori ai săi.

Din comportamentul lui, am dedus că nu era chiar așa de sigur pe el și că și-ar fi dorit să fie; era un *nouveau riche* care juca rolul unui patrician; și, până la urmă, îl juca destul de bine. La cină a fost îngrozitor de pontifical și și-a făcut cei doi servitori să țopăie prin jur, aducând farfurii și umplând pahare. Primarul era monarhul a tot ce supraveghea, prezidând masa cu o măreție și o opulență aproape impunătoare.

¹³⁹ Scris în franceză: *femme de chambre*.

A făcut doar o mică greșeală. Și-a îndepărtat furculița și cuțitul de pe farfuria murdară pentru a le folosi la următorul fel de mâncare. A realizat imediat că eu îmi lăsasem furculița și cuțitul pe farfuria folosită și, foarte rapid, și le-a pus și el pe ale lui, admonestându-l totodată violent pe Gheorghe, servitorul, fiindcă își neglija îndatoririle de ospătar. Cuvântul „idiot” s-a pronunțat de câteva ori în cursul dojenii. Gheorghe a primit reproșul ca și când el ar fi fost vinovat de întâmplare, nu stăpânul lui. Ca preludiu la incidentul cu furculița și cuțitul, primarul mi-a spus foarte direct: „Am cam uitat să le pun pe ale mele în farfuria murdară”.

Mai târziu am întâlnit o femeiușcă, soția directorului băncii din localitate. Ea mi-a spus ce bine se înțeleg ea și primarul și cum le sunt ei superiori tuturor celorlalți oameni din localitate, prin manierele lor politicoase și prin cultura lor generală. Mi-a explicat în detaliu cum (ca din întâmplare) se întâlnește deseori cu el la restaurant. Amândoi iubesc frumoasa muzică americană (sincopată) și detestă stupidele cântece țigănești. M-am amuzat de precizarea ei că, în vreme ce toți ceilalți clienți ai restaurantului iau *café au lait*, ea și primarul „sunt singurii care cer ceai cu lămâie”, asta în ciuda faptului că ea „ar prefera mult mai mult cafeaua neagră”. După cum credea ea, e mult mai „chic” să bei ceai. O femeiușcă ingenioasă, care își luase lecțiile despre stil și măreție de la prietenul ei. Soțul, directorul de bancă, era probabil unul dintre tipii vulgari care beau *café au lait*.