

Florian BANU

**CONTRIBUȚII LA O ISTORIE A COTIDIANULUI:
BUCATE ȘI VINURI LA MASA
REGELUI CAROL AL II-LEA**

Some Contributions to a History of Private Life:
Drinks and Foods on the Table of King Carol II

In this paper, I try to examine a particular aspect of a king's life: alimentation. How much and how expensive was a breakfast or a dinner for Romanian king Carol II? What was included on the menu? What kind of wine, cognac and champagne drink a royal court? Based on the primary information, extracted from the National Archives files, our study try to offer an answer for all of these questions. More than that, I try to make a comparison between common people life level and the Romanian highlife in interwar period. Proportion between cash income and food cost illustrated very accurate the real life level in this period, for the most people. Our paper reveals a little surprising life style for a crowned person (in special for a king like Carol II): a variety of alimentation, but not an opulent style, a healthful menu, but not very expensive. So, popular expression like "eat like a king" must understand in a new sense, in a very positive sense.

"Dacă vrei să ai viață lungă, mănâncă dimineța ca un rege, la prânz ca un negustor și seara ca un cerșetor!", ne îndeamnă nutriționiștii moderni. De asemenea, se obișnuiește a se spune după o masă copioasă: "am mâncat ca un rege!". Dar ce e adevăr și ce e fabulație în astfel de butade? Cam ce mâncau regii și, mai ales, **cât** mâncau ei?

Desigur că un răspuns pe deplin lămuritor nu poate fi dat, deoarece personalitatea diferită a celor care au ocupat, pentru un timp mai lung sau mai scurt, un tron regal nu permite detectarea unor comportamente omogene. Totuși, în încercarea de a creiona o părticică din viața cotidiană a unui cap încoronat, ne-am oprit asupra celei mai pitorești figuri din istoria monarhiei din România: regele Carol al II-lea. Din domnia sa de zece ani, am analizat doar situația din anii 1938-1939, perioadă care a coincis și cu maximul dezvoltării economice a României pre-comuniste.

Vom începe prin a menționa faptul că lista civilă a regelui Carol al II-lea ("salariul" plătit de statul român) a fost stabilită cu prilejul urcării sale pe tron, în 1930, la 40 milioane lei, adică 3.333.330 lei/lună. Principele moștenitor avea 7 milioane (583.333 lei/lună), regina Maria 20 milioane, iar

principesa Elena 7 milioane¹. De asemenea, trebuie reamintit că, în urma reformei agrare din 1921, Domeniile Coroanei (înființate încă din 1884) aveau 3.542 ha cultivabile, repartizate pe 12 moșii; suveranul mai avea unele terenuri aflate sub administrația Casei Regale, iar altele erau bunurile sale private, care au ajuns la 151.740 ha².

Proprietățile Casei Regale dispuneau de animale de rasă, crescătorii de cai de curse (Scroviștea), de vulpi argintii la Azuga – Predeal, grădini de zarzavat, de flori, heleștee cu pește. Existau pepiniere de viță-de-vie la Murfatlar, Drăgășani, Segarcea, Sadova, Românești. Produsele erau valorificate de Casa Regală printr-o rețea de magazine proprii care îi concureau serios pe micii producători, atât în București, cât și în provincie.

În afara proprietăților funciare, regele Carol al II-lea deținea pachete de acțiuni la numeroase societăți dintre cele mai semnificative, precum și o impresionantă pinacotecă și o colecție filatelică apreciată ca fiind, poate, cea mai valoroasă din lume.

Am făcut aceste precizări preliminare pentru a arăta că regele Carol al II-lea era departe de a fi unul din acei regi săraci care trebuie să se mulțumească cu o viață retrasă, reprezentând ultimele vestigii ale unui trecut odinioară glorios. Nicidecum, Carol al II-lea putea fi apreciat, fără teama de a greși, drept unul dintre cei mai bogați români.

Odată stabilită situația financiară prosperă de care se bucura Carol al II-lea, ne vom continua demersul prin prezentarea cheltuielilor făcute lunar de Casa Regală pentru asigurarea mesei zilnice a regelui și a invitațiilor săi. Vom prezenta câteva meniuri "de rutină", urmate de meniurile și cheltuielile aferente unor evenimente: un dineu oficial, sărbătorirea urcării pe tron a regelui, aniversarea zilei de naștere a regelui și a Marelui Voievod de Alba Iulia, Mihai, și o vânătoare regală. Pentru formarea unei imagini cât mai fidele a tipului de viață adoptat la curtea regală, vom insera, în final, câteva date privind veniturile unor categorii de cetățeni ai României acelor ani, precum și prețul mediu al câtorva din produsele alimentare.

La nivelul anului 1938, alocația zilnică de hrană pentru membrii Casei Regale era de 180 lei. Conform tablourilor și notelor de consumație zilnică, în luna iunie 1938 masa regală a costat:

- masa regală	11.020 lei
- masa I-a	2.147 lei
- dejun regal la Scroviște (5 iunie)	790 lei
- cont mese regale (8 iunie).....	18.434 lei

¹ Ioan Scurtu, *Viața cotidiană a românilor în perioada interbelică*, Rao, București, 2001, p. 118.

² Dumitru Șandru, *Satul românesc între anii 1918 și 1944*, Cronica, Iași, 1996, p. 108.

- voiaj Constantinopol (11-13 iunie).....	4.380 lei
- dineu regal (15 iunie).....	8.061 lei
- bufet seara 15 iunie	8.599 lei
- dejun regal 17 iunie	853 lei
- voiaj Constantinopol (17-21 iunie).....	9.321 lei
- bufet seara 24 iunie.....	212 lei
- dejun (24 iunie)	849 lei
- bufet (24 iunie)	274 lei
- suplimente (gustări mese, gustări școală, cinematograf, etc).....	4.867 lei
Total:	69.907 lei

Costul unei mese pe zi a variat între 105,60 lei (16 iunie) și 354,81 lei (8 iunie). Media lunară a fost de 176,32 lei/zi/persoană³.

Din documentele cercetate de noi, vizând perioada 1938-1939, reiese că datele furnizate mai sus reprezintă o constantă a cheltuielilor cu masa regală. Valorile lunare aveau mici variații nesemnificative, urmărindu-se încadrarea în linii mari în valoarea celor 180 lei zilnici pentru o persoană. Astfel, în luna iulie 1938 costul mediu pe zi al mesei regale⁴ a fost de 162,86 lei pentru ca în luna octombrie 1939 să se ajungă la un cost total de 64.748 lei cu o medie de 199,70 lei/zi/persoană⁵. Un maxim am înregistrat pentru luna noiembrie 1939, când, la un cost total al mesei de 62.614 lei, costul mediu a fost de 212 lei/zi/persoană⁶.

În concluzie, putem afirma că pentru o lună de zile cheltuielile aferente asigurării mesei regale nu depășeau 70.000 lei⁷, iar cheltuielile zilnice pentru hrana unei persoane se cifrau în jurul a 180 lei.

Să vedem însă ce se putea mânca de acești bani? Marți, 1 februarie 1938 meniul mesei de prânz (dejunul) cuprindea: *Hors d'Oeuvres, Cochon de lait rôti, Salade, Carottes sautées, Gâteau Mont-blanc, Fruits*. Cina aceleași zile era compusă din *Crème de volaille, Omelette aux tomates, Endives braisées, Fruits Rafraîchis, Marrons au four, Fruits*⁸.

În aceeași zi, meniul ofițerului de gardă și al intendentului se prezenta astfel: Prânz: *Coulebancă de șalău, Ardei umpluți, Cartofi englezești,*

³ Arhivele Naționale Istorice Centrale (A.N.I.C.), fond Casa Regală, dosar nr. 314/1938, f. 2.

⁴ idem, dosar nr. 315, f. 30.

⁵ idem, dosar nr. 219/1939, f. 2-3.

⁶ idem, dosar nr. 220/1939, f. 3-4.

⁷ Din dosarele studiate, doar în luna februarie 1939 costul mesei s-a ridicat la 118.745 lei cu un cost de 203,04 lei/zi/pers. – cf. idem, dosar nr. 217/1939, f. 1-2.

⁸ Meniurile erau redactate exclusiv în limba franceză și erau imprimate cu litere aurite pe cartonașe cu monograma Casei regale, chenarul acestor meniuri fiind, de asemenea, aurit – idem, dosar nr. 320/1938, f. 119.

Prăjitură, Fructe. Cina: Cremă de dovlecei, Sote de vițel cu cartofi, Brânză, Compot, Fructe.

O masă cu câțiva invitați intimi nu diferea prea mult. În 16 martie 1938, la masa de prânz au participat "M.S. Regele, M.S.M. Voievod Mihai, patriarhul Miron Cristea, ministrul Ionescu Sisești și maiorul Mihăilescu". S-au servit: *icre de știucă, sărmăluțe de post, Asperges, Sauce au maigre, Glace au Grappe-fruits, halva și fructe*⁹.

În general, se poate spune că mesele regale cotidiene erau bogate, dar nu excesiv de încărcate, variate ca tip al alimentelor servite și, de remarcat, conțineau invariabil fructe. Constând de regulă în trei feluri principale, desert și fructe, aceste mese includeau, nu de puține ori, bucate tradiționale românești: alivenci moldovenești, pârhoale moldovenești, papanashi cu smântână¹⁰.

Meniul căpăta un alt aspect atunci când erau organizate mese mai mult sau mai puțin festive. Fără a deveni pantagruelice sau de un lux orbitor, aceste mese erau mai îmbelșugate și apăreau, fără excepție, băuturile alcoolice. La 6 martie 1938, regele Carol oferea **un dîneu în onoarea guvernului prezidat de patriarhul Miron Cristea**. Cu această ocazie, meniul a fost deosebit de bogat și variat: *Caviar frais* (caviar proaspăt), *Oeufs pochés Talleyrand* (ouă prăjite la capac), *Sterlet du Danube à la Parisienne* (nisetru de Dunăre), *Sauce rémoulade*, *Filet veau et dindoneau rôtis* (Filet de vițel și curcan fript), *Bouquetière de legumes* (salată de legume), *Salade de saison* (salată verde), *Glacé Réjane* (înghețată), *Gaufrettes* (cornulețe cu cremă), *Corbeilles de Fruits* (coșulețe cu fructe), *Café, Vins* – Dealu Mare Blanc, Nicorești Vieux, *Champagne, Liqueor*¹¹.

În 8 iunie 1938, la **aniversarea a opt ani de la proclamarea lui Carol al II-lea drept rege al României**, a fost organizat un dejun impunător. Această masă reunea 103 invitați: miniștri, parlamentari, consilieri regali, diplomați străini, înalți ofițeri.

Pentru astfel de evenimente era mobilizată o întreagă logistică. În cazul de față, servirea era asigurată de doi lachei pentru mașini; servirea la masă o făceau 14 servicii a câte doi oameni (îmbrăcați în ținută de gală cu frac alb și eghileți), pentru turnat vin în pahare – opt persoane, la garderobă – nouă persoane, la toaletă – o persoană, transportul mâncării la mese – trei officii deservite de 14 persoane, spălat vase – două persoane, cele două pivnițe erau și ele asigurate cu câte un pivnicer.

⁹ *Ibidem*, f. 228.

¹⁰ *Ibidem*, *passim*.

¹¹ Apud Ioan Scurtu, *op. cit.*, p. 201.

Personalul trebuia să poarte ținuta de "gală mică pentru vară": **castelani și maîtres d'hotel**: frac alb cu eghileți galbeni, veste albe de mătase, pantaloni scurți de mătase neagră, ciorapi negri, pantofi de lac; **valeții**: frac alb cu eghileți galbeni, veste albe, pantaloni scurți de pluș roșu, pantofi de lac; **lacheii**: frac alb de mătase cu eghileți albi, vestă albă de mătase, pantaloni scurți de pluș roșu, ciorapi albi, pantofi de lac¹².

Meniul pentru acest dejun a cuprins: *Caviar de Morun aux blinis, Jambon braisé Trianon, Sauce Madère, Côtelettes de Poussins à la Russe, Salade de saison, Asperges Sauce Riche, Coupe à l'Ananas, Fruits*. Băuturi: Riesling de Segarcea, Bordeaux de Segarcea, Pelin de Segarcea, apă minerală de Broșteni, șampanie Cremant, lichioruri.

Am considerat, de asemenea, că ar fi ilustrativ să prezentăm un alt dejun regal cu un caracter special: acela din 16 octombrie 1939, prilejuit de **aniversarea zilei de naștere a regelui Carol al II-lea**. Programul alcătuit pentru serbarea zilei regelui includea un Te Deum la ora 11, la Sf. Patriarhie, apoi la Palatul Cotroceni: ora 12,30 – primirea felicitărilor Curții regale; 13,00 felicitările guvernului; 13,30 – dejunul regal (18 invitați).

Meniul dejunului a fost următorul: *Sandre froid Walewska, Côtelettes de veau Charleroy, Mousse de Jambon Mac-Mahon, Dindonneau Chipolata, Salade Bouquetiere, Meringues glacées Agnès Sorel, Etoilles au Fromage, Fruits*.

Alimentele consumate au costat 5.480 de lei și fructele 157 lei, total **5.637 lei**. Băuturile au fost furnizate de Pivnița Regală: opt sticle de Bulăander Sibiu, 2,5 sticle Cabernet de Rușețu (recolta 1937), patru sticle apă minerală Broșteni.

O ocazie aproape similară a fost oferită de **aniversarea zilei de naștere a M.S.M. Voievod Mihai în ziua de 25 octombrie 1939**. Au fost invitate 15 persoane, cheltuindu-se pentru fiecare 182,77 lei (total – 2.741,65 lei). Costul tortului a fost de 355 lei. Bufetul regal oferit participanților la dejun a costat 700,40 lei, iar fructele consumate cu acest prilej (2 kg struguri, 1,5 kg mere, 1 kg pere) au valorat 147 lei. Cheltuielile totale s-au ridicat la **3.944 lei**. S-au consumat și băuturi: la dejun – cinci sticle de Muscat Ottonel de Murfatlar (1932), 1,5 sticle de Bordeaux de Segarcea (1937), o sticlă de bere Azuga; la bufet – patru sticle bere Azuga, o sticlă Bulăander Sibiu. De ziua onomastică a M.S.M. Voievod Mihai, de Sf. Mihail și Gavril, a fost oferit un bufet regal la care au fost invitate 15 persoane, cheltuielile cifrându-se la 1.977 lei¹³.

¹² A.N.I.C., fond Casa Regală, dosar nr. 314/1938, f. 97-98.

¹³ idem, dosar nr. 220/1939, f. 3.

Aceste date indică un stil destul de temperat, cel puțin din punct de vedere culinar. Unele excese, în special de natură bahică, par să fi apărut cu ocazia vânătorilor regale, judecând după cantitățile de vin care figurează în actele oficiale ca fiind consumate cu aceste prilejuri. De exemplu, la vânătoarea regală desfășurată la Scroviștea în 26 octombrie 1939, masa regală, pentru opt persoane, a costat 1.074 lei (134,21 lei/pers.). Cu aceeași ocazie, au fost consumate: opt sticle Fetească de Segarcea, opt sticle Riesling de Rușețu, șase sticle Cabernet de Rușețu, trei sticle Bordeaux de Segarcea, trei sticle Pelin de Segarcea, o sticlă de țuică, o sticlă țuică de pere, 15 sticle de bere, 20 sticle apă de Broșteni, opt sticle șampanie Cremant, o sticlă coniac francezesc¹⁴.

La o altă vânătoare (Rușețu, 26-27 noiembrie 1939)¹⁵, la care au participat regele Carol cu fiul său Mihai și șapte invitați, s-au consumat cantități semnificative de vin: opt sticle Riesling de Românești, 10 sticle Fetească de Segarcea, cinci sticle Bordeaux de Segarcea, patru sticle Bourgogne de Românești, opt sticle Cabernet de Rușețu, patru sticle de Pelin de Segarcea, o sticlă țuică de Glâmbocelul (recolta 1931), o sticlă rachiu de pere, o sticlă cognac francezesc V.O: o sticlă rom englezesc, 15 sticle mari bere Azuga, 20 sticle apă minerală Broșteni, patru sticle șampanie Cremant de Cramant.

Am fi tentați să credem că în consumarea acestor cantități, destul de impresionante, înaltele personaje ar fi fost "ajutate" și de personalul ce-i însoțea. Totuși, pe o listă separată erau notate alimentele consumate de personal precum și "opt litri de vin" băuți de cele 21 persoane ce alcătuiau personalul de serviciu¹⁶. Problema rămâne așadar ca un semn de întrebare, dat fiind contrastul evident între moderația manifestată în cursul meselor "oficiale" și "liberalizarea" consumului din timpul vânătorilor. Contradicția e cu atât mai greu de rezolvată, cu cât la o altă vânătoare (Gherghița, 5 noiembrie 1939), unde au participat zece persoane, s-a băut doar o sticlă de țuică de Glâmbocelul.

Vom încheia trecerea în revistă a meniurilor oferite regelui Carol al II-lea prin **prezentarea consumului alimentar în timpul unui voiaj maritim**: voiajul din 11-13 iunie 1938 efectuat cu iahtul regal "Lucașfărușul" de la Constanța la Constantinopol și retur. Regele a fost însoțit¹⁷ în această

¹⁴ idem, dosar nr. 219/1939, f. 52-64.

¹⁵ idem, dosar nr. 220/1939, f. 4.

¹⁶ În plus, trebuie subliniat că în administrarea Casei Regale domnea o ordine "nemțească", fiind notate cu minuțiozitate cantitățile de alimente și băuturi consumate, ce a rămas de la mesele regale și unde au fost distribuite aceste alimente rămase.

¹⁷ Voiajul pe mare restrângea, prin însăși natura condițiilor de desfășurare, suita ce-l însoțea pe rege în călătoriile "terestre". De pildă, în 30 iunie 1938, Carol al II-lea efectua o vizită la Sibiu. Deplasarea se făcea cu trenul regal. Cu această ocazie, era însoțit de un maître d'hotel,

"călătorie de plăcere" de Ernest Urdăreanu, doctorul Mamulea, prefectul Palatului, col. adjutant Gheorghe Stavăr, lt. col. Filitti, maior Ilie Radu și N. Pavelescu. Evident, "Duduia" (Elena Lupescu) nu lipsea dintre invitați.

În ziua precedentă plecării în cursă, în afara alimentelor aflate în cambuza iahtului, au mai fost cumpărate din Constanța: "o pâine neagră a lei 8, șase bucăți lămâi a lei 4 bucata, cinci litri lapte a lei 8 litrul, două blocuri gheață a lei 25 blocul", adică un total de 122 lei. A mai fost cumpărat pește: "calcan – 4,75 kg a lei 45,5, hanus – 2 kg a lei 50, stavrizi – 1 kg a lei 30", total 320 lei. Pescăriile Statului Constanța au mai oferit "7,7 kg pește a lei 45,50"¹⁸.

Meniul zilei de 12 iunie 1938 a inclus următoarele: prânz: *Poisson de mer, Courgettes et Piments farcies, Asperges Sauce Hollandaise, Crepes Soufflés, Fruits*; cina: *Consomme Xavier, Poisson de mer, Poulets rotis garnis, Salade, Bombe Antoinette, Fruits*.

În timpul voiajului au fost consumate trei sticle Riesling de Românești, trei sticle Bordeaux de Segarcea, trei sticle Pelin de Segarcea, 29 sticle apă minerală Broșteni, 19 sticle mari bere Azuga, cinci sticle Riesling de Segarcea (1934), cinci sticle apă minerală Borsec, trei sticle vin alb superior de Românești.

Prezentarea diferitelor tipuri de meniuri oferite regelui Carol al II-lea fiind încheiată, trebuie să subliniem faptul că, în ciuda austerității ce caracteriza în general mesele regale, regele Carol al II-lea era departe de a fi un Harpagon purtător de coroană. Moderația sa nu pleca din considerente meschine, de economii absurde, și nici nu era impusă de dificultăți financiare. Credem mai curând că era adeptul unor principii moderne de alimentație, cu evitarea exceselor culinare în favoarea unei hrane variate, echilibrate, menită să asigure organismului necesarul de calorii și vitamine.

Faptul că nu era un zgârcit (fără a fi un risipitor!) e demonstrat și de meniurile oferite personalului său. Vom prezenta, în paralel, meniul regal și meniul personalului unui dejun desfășurat în 5 iunie 1938 la Scroviște. **Meniul regal:** *Perișoare cu mărar, Escalloppes Viennoises, Salade, Courgettes à l'Hongroise, Eau de citrons glacée, Fruits*. **Meniul personalului:** *Maca-roane gratinate, Friptură de vițel, Salată, Cartofi Sote, Clătite cu marmeladă*¹⁹.

doi camaradineri, cinci lachei, un argintar, trei rânđași, un magaziner, doi bucătari (Carol Hutel și Craiu Cladius), un ucenic (!), trei șoferi, un telefonist, un agent Siguranță, un șofer Siguranță, 13 soldați de pază, 21 persoane de la C.F.R. Un total de 56 persoane. – cf. idem, dosar nr. 315/1938, f. 32.

¹⁸ idem, dosar nr. 314/1938, f. 22.

¹⁹ *Ibidem*, f. 12-13.

Un alt exemplu este oferit de mesele care le erau asigurate elevilor de la școala militară de aviație, elevi ce alcătuiau în luna iunie 1938 Garda Palatului. Aceștia au primit în ziua de 6 iunie 1938 următoarele mese:

Micul dejun ("Fruștuc"): *Cafea cu lapte, Unt, Cornuri, Pâine, Zahăr*; Dejun: *Tartelettes Argentueil, Escalopes Viennoise, Salade, Choux raves à l'Allemand, Bavaroise au chocolat, Fruits*; Gustare la ora 16,00: *Ceai, Unt, Zahăr, Cornuri cu nuci*; Cina: *Salată rusească, Chifteluțe cu tarhon, Noisettes de căprioară, Salată, Căpșuni cu frișcă*.

Se pare că cei nouă elevi din Garda Palatului aveau chiar permisiunea ca, în afara programului, să consume mici cantități de vin. În 6 iunie ei primiseră 2,5 litri vin Crâmpoșie de Rușețu²⁰.

Pentru a contura imaginea cât mai fidelă a stilului de viață, din punct de vedere culinar, adoptat de Casa Regală, vom preciza care erau prețurile alimentelor care ajungeau la masa regelui, așa cum reies ele din facturile de aprovizionare. Astfel, prețul alimentelor servite ca gustări la masa regală în luna iulie 1938 era: jambon Timișoara – 113 lei/kg, castraveți verzi – 3 lei/buc. (!), tobă – 48 lei/kg, măsline – 80 lei/kg, limbă – 106 lei/kg, ciuperci – 25 lei/cutie, svaițer – 100 lei/kg, ouă – 1,30 lei/buc., untdelemn – 65 lei/kg, lămâi – 4,22 lei/buc., salam – 180 lei/kg, sardele regale – 30 lei/cutie, file de ton – 25 lei/cutie, măsline murate – 90 lei/kg, cremvuști – 48 lei/kg, batog – 180 lei/kg, marinată nisetru – 100 lei/cutie, dulceață afine – 45 lei/kg, cafea cal. I-a – 65 lei/kg, flacon de muștar Savora – 35 lei²¹.

Alte prețuri la alimente erau: carne de vacă – 25, 5 lei/kg, carne vițel – 28 lei/kg, untura – 38 lei/kg, brânza telemea – 25 lei/kg, orez cal. I-a – 24 lei/kg (cal. III-a – 16 lei/kg), sare – 3,5 lei/kg, spaghete – 19 lei/kg, roșii – 3 lei/kg, vinete – 1 leu/buc., varza – 1,5 lei/buc, făina – 10 lei/kg²².

Aceste prețuri sunt foarte apropiate de prețurile medii calculate de istoricii care s-au ocupat de studiul economiei interbelice și a vieții cotidiene din România²³. Acest lucru ne face să considerăm că facturile Casei Regale înregistrau date reale și intenționi acesteia nu preluaseră modelul lui Dinu Păturică de a ține socotelile bucătăriei. În plus, cheltuielile Casei Regale cu alimentele și băuturile erau diminuate prin aprovizionarea direct de pe Dome-

²⁰ *Ibidem*, f. 57-60.

²¹ *idem*, dosar nr. 315/1938, f. 85.

²² *Ibidem*, f. 142.

²³ Ioan Scurtu citează următoarele prețuri medii pentru anul 1938: carne vacă (cal. I-a) – 22,5 lei/kg, carne porc – 29,9 lei/kg, lapte – 5,4 lei/l, ouă – 1,73 lei/buc, orez – 29 lei/kg, zahăr – 31,95 lei/kg, crap – 44,45 lei/kg. Diferențe mai semnificative apar la măsline (48,95 lei/kg) și brânza de Brăila (39,5 lei/kg) – apud I. Scurtu, *op. cit.*, p. 198.

niile Coroanei²⁴. Prețurile de pe piață erau artificial umflate de negustori. Acest lucru era cunoscut chiar de rege care nota, la 4 iulie 1938, în jurnalul său: "Specula, în timpul din urmă, a luat niște proporții uimitoare; sunt anumite alimente care de la producător la consumator cresc cu 450%"²⁵.

Înainte de a oferi câteva date despre nivelul veniturilor populației, pentru a încheia cu problema prețurilor la produsele alimentare, vom reda câte ceva din lista de bucate a unui restaurant mediu: ciorba de vițel – 10 lei, varză cu carne de porc – 14 lei, tocană de purcel – 12 lei, ciulama de pasăre – 16 lei, pilaf de pasăre – 20 lei, ciorbă de vacuță – 6 lei, antricot de porc cu garnitură – 32 lei, mușchi de vacuță cu garnitură – 32 lei, vinul casei – 30 lei litrul, borviz – 16 lei, sifon mic – 1,75 lei²⁶.

Cum prețurile nu spun nimic dacă nu sunt raportate la nivelul veniturilor, iată care era situația, din acest punct de vedere, în România interbelică. Venitul anual cel mai mic se înregistra în rândul populației rurale. Acesta se cifra la 8000 lei, în vreme ce în Franța se obținea echivalentul a 60.000 lei, iar în Anglia a 80.000 lei. În 1928 în județul Prahova ziua de lucru la câmp se plătea astfel: pentru bărbați – 40-50 lei și un tain de mâncare, femei – 30-40 lei, copii – 30 lei²⁷.

Pentru alte categorii ale populației, situația era net diferită. Astfel, în anul bugetar 1934-1935, salariile lunare din bugetul statului se prezentau după cum urmează:

Denumirea funcției	Limitele salarizării
Ministru	30.400
Prefect de județ	17.250-16.750
General de divizie	25.400
Patriarh	31.500
Profesor universitar	29.550-25.350
Medic	11.900-8.500
Plutonier șef de post	3.400
Judecător	19.150-9.250

²⁴ De exemplu, numai de pe Domeniul Segarcea, în Pivnița Regală se găseau în 1938: 14.600 sticle vin Bordeaux (recoltele 1929-1937), Fetească – 4.851 sticle (1931-1937) și apoi Riesling, Frontignon, Crâmpoșie, Alb Superior, Pelin, Negru de Masă, Pinot Noire până la un total de 64.468 sticle. Domeniul Românești asigura 54.980 sticle din diverse soiuri, Domeniul Rușețu – 22.055 sticle, Domeniul Dobrovăț – 4.823 sticle, Domeniul Sadova – 7.683 sticle – A.N.I.C., fond Casa Regală, dosar nr. 317/1938, *passim*.

²⁵ Carol al II-lea, *Însemnări zilnice*, vol. I, (11 martie 1937 – 4 septembrie 1938), Scripta, București, 1995, p. 192.

²⁶ I. Scurtu, *op. cit.*, p. 205.

²⁷ *Ibidem*, p. 92.

Denumirea funcției	Limitele salarizării
Învățător cu trei gradații	4700-3700

În 1938 salariile medii lunare, pe câteva ramuri ale industriei, erau următoarele:

- industria extractivă – 2.361 lei;
- industria alimentară – 2.118 lei;
- industria chimică – 1.816 lei;
- industria metalurgică și mecanică – 1.799 lei;
- industria artă și precizie – 1.600 lei.

Pentru a acoperi întreg spectrul veniturilor salariale, trebuie să amintim faptul că directorii societăților "Lupeni", "Petroșani", "Frigul" aveau salarii de la 500.000 la 2.000.000 lei pe an (adică între 41.500 și 166.000 lei pe lună). În regiile autonome ale statului salariile de director erau chiar mai mari, atingând sau chiar depășind un milion de lei pe lună²⁸.

Pentru a reflecta exact raportul venituri/prețuri iată cum se prezentau în 1937 cheltuielile lunare pentru o familie de funcționari din București, compusă din cinci persoane, cu un venit de 12.421 lei²⁹:

Cheltuieli	Lei	%
Alimente	4.419	35.6
Îmbrăcăminte și încălțăminte	1.588	12.8
Lumină, apă, combustibil	991	8.0
Transport	1.320	10.6
Spectacole	420	3.4
Chirie	3.333	26.8
Diverse	350	2.8

După cum se poate ușor observa, ponderea cea mai importantă în bugetul de cheltuieli al familiei revenea alimentelor (35,6%). Nu e un lucru lăudabil, mai ales că sumele rezervate spectacolelor, culturii în general, erau de doar 3,4%. Se pot trage două concluzii: ori alimentele nu erau chiar atât de ieftine în perioada interbelică pe cât afirmă o anumită *vulgata* istoriografică, ori românii le plăcea să mănânce bine, sacrificând în acest scop alte capitole din bugetul familiei.

Făcând un calcul simplu, reiese că era alocată pentru fiecare din cei cinci membri ai familiei, lunar, o sumă de 883,8 lei. Cheltuielile zilnice cu

²⁸ *Ibidem*, p. 111.

²⁹ *Enciclopedia României*, vol. IV, Imprimeria Națională, București, 1940, p. 937.

hrana ar fi, așadar, de 29,46 lei/zi/personă, adică de șase ori mai puțin decât suma alocată pentru o persoană la masa regală.

Având în vedere că veniturile regelui Carol al II-lea erau de 268 de ori (luând în calcul doar sumele din lista civilă!) mai mari, putem să ne menținem concluzia exprimată anterior că mesele regale nu excelau printr-un lux de prost gust ci erau, mai degrabă, bogate, bine asezonate, menite să asigure prestigiul Casei Regale și starea de sănătate optimă pentru membrii acesteia.

Ca urmare a celor expuse mai sus, credem că folosirea expresiei "masă regească" în accepțiunea de epatare și lux trebuie amendată, cel puțin în cazul de față, în beneficiul sensului de masă echilibrată, sănătoasă. În plus, incursiunea în "bucătăria" regelui Carol al II-lea ne-a dezvăluit o fațetă mai puțin reliefată de istoricii care au analizat personalitatea acestui mult controversat cap încoronat. Alura de *playboy* a regelui, afișată ostentativ, cea de protector al artelor și al culturii, de *Mecena*, este cumva completată de profilul, să-i spunem, "casnic" al regelui, contribuind la dezvelirea deplină a caracterului complex și, nu o dată, contradictoriu al lui Carol al II-lea.

București