

INDUSTRIA LAPTELUI ÎN ROMÂNIA TRECUT, PREZENT ȘI VIITOR

Ing. Nikolić Vasilie

Introducere

Într-o scurtă expunere, ca aceasta, istoria „Lăptăritului” românesc nu se poate prezenta decât sub forma unor momente. Fiind și ticluirea unui singur om, aceste momente nu pot avea decât un caracter particular, unilateral și – probabil – subiectiv. Dacă ele au un oarecare merit acesta constă în stricta lor autenticitate. Da, aceste lucruri s-au întâmplat cu adevărat, le-am trăit, singur sau împreună cu alții, nu pot spune că sunt caracteristice evoluției lăptăritului român dar sunt sigur că și mulți alții au avut trăiri asemănătoare și – dacă le-ar așterne pe hârtie, poate că cineva, odată, să aibă răbdarea ca din ele să alcătuiască un mozaic mai cuprinzător pentru istoria acestui sector.

Date de literatură în această privință sunt foarte sărace. Prin anii `30 ai secolului trecut au apărut câteva broșuri cum e cea a lui Odaisky sau a lui dr. Dăncilă, având ca scop culturalizarea țărănimii în privința producției și prelucrării laptelui. Ultima, apărută într-o editură ce purta pe copertă și stema regală, i-a fost fatală eminentului profesor dr. Ion Dăncilă ea fiind pretextul îndepărtării lui din cariera de profesor universitar (la sesizarea „vigilentă” a unui grup de studenți!).

De la forma cooperatistă, organizată după sistemul german în Banat și Transilvania, care mergea de la producerea și colectarea laptelui până la prelucrarea lui industrială, au apărut alte forme organizatorice sub diferite denumiri ODELAP, APROLACTA, ISPL, ICIL, IL, fiecare din ele reprezentând câte o perioadă caracteristică în evoluția acestui sector.

Personal consider că evenimentele care au marcat semnificativ schimbările în bine ale sectorului au fost:

- HCM 3614/1955 care a instituit sistemul de contractare a laptelui spre deosebire de sistemul de cote obligatorii de până atunci;
- Marea acțiune de rentabilizare a sectorului din 1959 care a fost urmată de o explozie de sortimente noi, cu tehnologii elaborate fie de către ICA fie pe plan local și care au determinat o hotărâtoare diversificare a ofertei de produse lactate.

În perioada ISPL, la început, era o teribilă carență de specialiști. Naționalizarea din 1948 a decapitat, practic, conducerea tehnică a industriei laptelui. Cu câteva mici excepții, e drept minunate, cum ar fi fost ISPL Sibiu care-l avea la conducere pe ilustrul ing. Schwarz, sau ISPL Timișoara cu ing. Pop Laurențiu, sau ISPL Sighișoara cu Dr. Moș Victor, sau ISPL București cu Dr. Manu Viorel, sau ISPL Satu Mare cu sing.

Hajnal și ISPL Cluj cu sing. Rajhonna în rest cam bătea vântul prin conducerile tehnice, acestea fiind asumate de tehnicieni mai mult sau mai puțin pricepuți, mai mult sau mai puțin curajoși pentru acea perioadă de pionierat în noua structură de stat.

La conducerea sectorului s-au perindat câțiva directori generali, nici unul de specialitate, ca Eiglitz, Fâciu sau, în fine, Pârvu Florea, fost maestru la o secție de cazangerie din industria grea dar care s-a menținut câțiva ani buni, având bunul simț să asculte de cei câțiva specialiști din jurul său dintre care, cel mai de seama a fost, fără îndoială, dr. Mircea Albu.

Iată și prima garnitură stabilă din conducerea Direcției Generale a Industriei Laptelui:

- Director General – Pârvu Florea
- Director Tehnic – Mircea Popescu-Baran
- Serv. Producție – Dr. Albu Mircea
- Serv. Planificare – Manta Iancu
- Serv. Investiții – ing. Piencykovschi Iosif
- Serv. Mecanic sef – ing. Emil Georgescu
- Serv. Aprovizionare – Braunștein Sache
- Serv. Financiar – Vitec Alexandru
- Serv. Cadre – David Rudolf

Sectorul Industriei Laptelui se putea mândri, încă atunci, cu existența unor meșteri de renume. Mă gândesc la Pankratius de la Sibiu, Müller de la Sighisoara, Thomas de la Timișoara, Adam de la Liebling și – desigur – ilustrul Zimmerman de la Netuș care, pe lângă un Șvaițer de calitate a dat țării și trei fii instruiți în meserie din care, cel mai celebru a fost Zimmermann Ioan de la Vatra Dornei. Aceștia și mulți alții, au excelat în fabricarea de brânzeturi fermentate superioare, Trapist, Olanda, Gouda și Șvaițer.

Conducerea centralizată a sectorului nu și-ar fi putut atinge scopul dacă în teritoriu nu ar fi apărut prima și următoarele generații de specialiști în industria laptelui, formați inițial la București apoi la Galați și care au avut ce învăța de la dascăli eminenti.

Țin să evidențiez aici munca neobosită, de înaltă ținută profesională, pe care a depus-o timp de mulți ani inginerul Oprea Ion, autorul și elaboratorul normativelor de consumuri specifice de materii prime și materiale care, timp de decenii au constituit un ghid extrem de valoros pentru întregul sector al industriei laptelui.

Momente

Aș începe cu perioada de pregătire a noii generații, generația întâia din care am avut onoarea să fac parte.

Laboratorul de Chimie analitică calitativă. Ni se dădeau mostre de substanțe în care, în decurs de cca. 2 ore trebuia să identificăm cationii prezenți. Eu terminam cel mai repede, nu aveam probleme cu parcurgerea celor 5 grupe analitice mai ales că lucram după excelentul tratat al d-nei prof. Raluca Ripan. Apoi îi ajutam pe ceilalți să-și termine investigațiile. Vine la mine o colegă, frumușică foc, și-mi arată o eprubetă cu un lichid incolor. „Vasa dragă am trecut prin toate grupele și nu s-a precipitat nimic”. Am bănuțit imediat că e o mică farsă pe care asistenții o mai făceau din când în când. Am pus o picătură pe limbă. Era apă. „Scrie acolo în fișă *Apă distilată*”. Fata pleacă în culmea fericirii (colegii aveau o încredere totală în mine) dar reapare după câteva momente ca să mă întrebe „Să scriu apă distilată *diluată* sau *concentrată*?”.

Profesoara noastră de limbă Rusă, Doamna Maria Schlesinger, pe care, din motive corporale am poreclit-o „Balșaiia”, vorbea o română amestecată uneori cu cuvinte rusești. Îl scoate la o oră pe Manu Alexandru la tablă și îi dictează să scrie ceva cu creta. Manu era tufă la limba rusă. Speriat, s-a apucat de desenat niște litere chirilice, când Balșaiia a sesizat că cei din fundul clasei nu putea vedea bine ce scria Manu, clasa fiind orizontală iar Manu scria în partea de jos a tablei. Într-un avânt lingvistic poliglot i-a spus lui Manu care transpira la tablă: „Tavariș Manu *pișăte* mai sus”. Imaginați-vă perplexitatea lui Manu: „Cum ați spus doamnă?”, a încremenit el cu creta în mână.

Odată, tot Balșaiia, care iubea foarte mult secția „Lactate” a Institutului, s-a exprimat, în public, în mod laudativ la adresa noastră, însoțind declarația cu un gest larg, făcut cu ambele mâini, în dreptul pieptului ei generos: „Eu mă mândresc cu Lactatele mele”.

Pop Laurențiu se tachina mereu cu inginerul Sajgo, un secui mucalit dar bun conducător tehnic. Se lansase moda inovațiilor. Într-o ședință, la minister, Pop a anunțat că Sajgo a făcut o inovație: „A obținut unt din *rahat* (spus pe românește). Până acum i-a reușit perfect realizarea culorii și a consistenței necesare. Numai la gust și miros mai are de corectat”.

Ani de zile, întreprinderea din Sighișoara a fost fruntașă pe sector. A avut un director ferm în persoana lui Szabo și un conducător tehnic iscusit,

doctorul Moș Victor. Szabo nu era de specialitate dar știa că în industria laptelui trebuie să fie curățenie, așa că, periodic, controla secțiunile și, unde nu era mulțumit de ce găsea, întreba: „Ce-i cu *putrafecția* asta?”

În 1956 a avut loc, la Sighișoara, o întrunire a inginerilor șefi din sector. Toți participanții au adus mostre din produsele lor pentru a fi degustate, comparate și apreciate organoleptic. Cu acest prilej, inginerul Vasile Pădureț, a prezentat o tehnologie inovativă de cum se poate obține brânză telemea din laptele în care grăsimea naturală a fost înlocuită cu plantol (margarina încă nu apăruse la noi). Examinând produsul obținut, care avea un gust greu de asimilat cu cel al telemelei, tehnicianul eminent Petmezi, și-a exprimat părerea astfel: „Mănânci un kil și borăști trei”.

De neuitat a fost colegul nostru Stoica Marin. Cu a lui deviză „Festina lente” îi scotea din răbdări pe cei din jur. La un examen de laborator la Chimie analitică cantitativă, la doamna Moțoc, toți au terminat de mult lucrarea cu excepția lui. Laboratorul era programat, ca întotdeauna, după masă. Se inserase deja, au plecat unul câte unul toți studenții cu excepția – firește – a lui Stoica. Doamna Moțoc era din ce în ce mai nervoasă, de fapt dânsa ne-a povestit ulterior întâmplarea. „Hai odată domnule Stoica, e târziu”. „Aveți răbdare doamna, la balanța analitică trebuie lucrat încet și cu băgare de seamă”. După un timp iarăși: „Hai domnule Stoica, am acasă soț și familie, trebuie să ajung să le dau de mâncare”. „Festina lente doamnă”. „Hai că-ți dau notă bună, lasă odată balanța aia”. La asta se scoală Stoica, încet, firește, de pe scaun și se întoarce către doamna Moțoc: „Doamnă, cine dă aici examen, dumneavoastră sau eu? lăsați-mă și nu mă mai întrerupeți”. Și a stat biata doamnă Moțoc până aproape de miezul nopții să aștepte rezultatul – evident greșit – al lui Stoica Marin.

La una din practicile de vară Stoica a ajuns la fabrica de brânzeturi de la Liebling. O căruță țărănească tocmai descărca niște bidoane cu smântână în curte, lângă un coteț cu vreo patru porci ai brânzării. Mișcând un capac înțepenit de la un bidon cu smântână, fermentată binișor pe căldura verii, capacul a sărit cu o mică explozie, împrôșcând cu smântână pe cei din jur. Pentru Marinică Stoica a fost prea mult. Însăpăimântat s-a aruncat – pentru prima dată repede - peste gardul cotețului aterizând în băltoaca de noroi alături de simpaticele patrupeze. Spre deosebire de cei rămași afară, care erau albi de smântână, Marinică era negru de noroi.

Timp de câteva luni Stoica a fost numit conducător tehnic la ISPL Deva, în 1952. Un inspector de la DGIL, văzând dezastrul tehnologic și

tehnic al întreprinderii, l-a întrebat care e cel mai important lucru în industria laptelui. Răspunsul lui Stoica a fost :”Sarea”.

În perioada scurtă cât am lucrat și eu la ISPL Deva, a venit un inspector-îndrumător de la DGIL. Nimic nu știa, săracul. A stat câteva zile iar la plecare a încheiat un scurt proces verbal: „Subsemnatul..... am controlat ISPL Deva și am constatat că lucrurile nu merg bine. Am trasat sarcina ca ele să meargă bine”.

Bunul meu amic și marele inginer care a fost Huiazi Gheorghe vine într-o zi în laboratorul de chimie, excelent dotat, la ICIL Vatra Dornei și-mi întinde un termometru cu contact electric la care, ca la multe altele de acest gen, coloana de mercur era întreruptă în câteva locuri. Originar din munții Pindului din Grecia, Iorgu Huiazi a învățat bine limba română dar, din când în când îi mai scăpau unele ciudățenii lingvistice. Așa și acum îmi zice el: „Vezi ce poți să faci cu termometrul ăsta, poate îl repari că te știu foarte *meticălos*”.

La Vatra Dornei am avut și o intensă activitate culturală. Am format un cor din salariații ICIL, o echipă de dansuri, de teatru, orchestră, soliști vocali, am cules folclor și l-am prelucrat pentru cor și soliști etc. În această calitate am participat la multe manifestări culturale din raion. Odată, la Cârlibaba, șezând lângă responsabilul cultural al raionului, ascultam pe unul care recita *Lupta vieții* a lui Coșbuc și care are și următorul vers:

„De nu are scop viața
Fă să aibă clipa scop”

Responsabilul cultural s-a foit lângă mine până la pauză apoi, confidențial, m-a abordat: „Tovarășu inginer dumneata ești cu tehnica. Lămurește mă te rog. Eu am auzit de microscop, de telescop dar nici odată de *clipascop*. Ce-i aia?”.

Cu alta ocazie, același responsabil cultural s-a dezlănțuit într-o cuvântare ce pleda pentru o mai bună cunoaștere a patrimoniului cultural al omenirii și, pentru a-și arăta erudiția, a spus la un moment dat:”Tovarășu, să nu confundăm niciodată sabia lui Columb cu ouăle lui Damocles”.

Prin 1958, bătrânul Zimmermann care a întemeiat la Netuș fabricarea șvaițerului în România, a venit la Vatra Dornei să vadă cum se descurcă cel mai mare și mai talentat dintre fiii săi, Ioan (Hansi cum îi ziceau prietenii) și care conducea producția de șvaițer. L-am urmat pe bătrân în

subsol, unde începea epopeea de devenire a șvaițerului crud. Tăcut, cu mers domol, bătrânul a parcurs sălile de sărare, zvântare, prefermentare apoi, cu o mică pauză, a intrat solemn în sălile de fermentare așezate în sistem vagon. A examinat cu atenție rafturile încărcate cu sute de roți a câte 65-70 kg, a mai ciocănit câte una mormăind ceva pentru sine. Făcea impresia unui om care pășește printr-un sanctuar. Au urmat sălile de maturare la rece. Noi toți tăceam. După ce am ieșit din nou în coridorul dintre sălile cu șvaițer, Bătrânul s-a întors către noi: „Acesta este regele brânzeturilor. El trebuie fabricat și îngrijit astfel încât atunci, când cineva intră în sălile de fermentare să simtă nevoia de a-și scoate pălăria și să salute *Guten Tag Herr Emmental!*”.

În 1959 au venit în practică de producție mai mulți studenți între care și unul Kornblut Iankev. Fiind în toi acțiunea de rentabilizare a sectorului el a propus o metodă de stimulare a creșterii vânzărilor de produse. Metoda consta în atragerea într-un joc de cărți gen *popa prostul* a potențialelor victime și care cum pierdea trebuia să spună cu glas tare „Mâncă iaurt și produse lactate”. Nu am aflat niciodată efectele benefice ale acestei metode dar semnalez faptul că domnul Kornblut, la plecare, a ținut să treacă pe la mărimile tehnice și administrative ale întreprinderii și să le propună condescendent că dacă vor avea, vreodată, orice nedumerire cu privire la tehnologia de fabricare a șvaițerului să i-se adreseze lui cu toată încrederea. Până acum nu fost cazul!

În perioada când eram în durerile facerii tehnice a umidimetrului pentru unt a venit la mine Hrisu Ana, o absolventă a Institutului de Industrii Alimentare și care a obținut unul din primele doctorate în domeniul fermentațiilor. Voia să știe dacă se poate determina cu acest umidimetru și umiditatea drojdiei presate, domeniul în care lucra. „Adă niște drojdie și vom vedea” i-am spus. A venit cu câteva calupuri de drojdie din șarje diferite. Le-am testat cu un senzor special construit și am văzut că aparatul dădea indicații ușor diferite de la șarjă la șarjă. „Da, i-am spus, aparatul sesizează diferențele de umiditate și la drojdie. Trebuie doar etalonat prin probe paralele cu metoda de referință”. „Vai ce bine, a exclamat ea. Pot să mă uit și eu la ce lucrezi?” „Desigur, stai aici și privește”. Eu tocmai mă străduiam să reglez puntea Wheatstone astfel încât să cad pe jumătatea ascendentă a curbei de rezonanță a sistemului de măsură, ceea ce ar fi mărit considerabil sensibilitatea aparatului. În acest scop căutam condensatori de valori mici dintr-o cutie în care îi țineam și, cu pistolul de lipit și cu penseta, îi înlocuiam, pe rând, în puntea de

măsură. Văzând ea că am golit aproape toată cutia și că tot nu sunt mulțumit de rezultat, îmi zice, după cca. o oră de urmărire a ceea ce făceam: „Aș putea să vă ajut!” „Cum?” „Păi văd că nu vă mai ajung piesele acestea din cutie. Dacă îmi dați un cuțit eu aș putea să le tai în două bucăți pe fiecare să fie mai multe!”

Avea dreptate Jean Paul Sartre când a spus „Mai bine să se mire lumea de ce nu sunt doctor decât de ce sunt!”

Când s-a decis amplasarea la Caracal a instalațiilor continui de fabricare a brânzei telemea m-am dus să văd fabrica, aproape terminată. L-am găsit acolo pe șeful de șantier Boldur Voinescu, un personaj coborât parcă din răzeșii lui Ștefan Cel Mare. Am stat de vorbă până târziu apoi, înfometați, împreună cu încă trei meșteri constructori, am plecat la hotel. Acesta avea la parter și un restaurant. Era ora 21³⁰. Restaurantul pustiu. Ne-am așezat toți cinci la masă. A venit un chelner. „Să trăiți, cu ce vă putem servi?”. „Păi cu ceva mâncare” zise Voinescu făcând pe gazdă. „Mâncare nu mai avem să trăiți”. „Atunci de ce țineți deschis restaurantul?” „Fiindcă așa e orarul” veni răspunsul prompt. După puțină cugetare, Voinescu: „Ouă aveți?”. „Da, să trăiți, avem ouă”. „Păi de ce ziseși că nu aveți mâncare?”. „Fiindcă ouăle nu e mâncare”. „Bine, zise Voinescu, adu ne atunci cinci porții a câte patru ochiuri”. După un sfert de ceas apare chelnerul cu patru porții a câte cinci ochiuri. „Ce făcuși bre, mă lăsași pe mine fără porție”. „Aoleu că le încurcai”. „Ei bine, adu-mi și mie acum o porție de cinci ouă”. Dinspre bucătărie s-au auzit vociferări, apoi apare chelnerul: „Nu vă supărați dar nu putem să vă servim”. „De ce, s-au terminat ouăle?” întreabă Voinescu. „A, nu dar în rețetar avem doar porții de două, patru sau șase ouă. De cinci nu există”. „Păi bine mă, dar adineaori cum aduseși patru porții a câte cinci ouă?”. „Ei, dacă am greșit odată nu mai am voie să greșesc iar”. Așa că bietul Voinescu a trebuit să se mulțumească cu patru ochiuri.

Atunci încă nu eram la curent cu minunile Caracalului. Doar plimbându-mă mai târziu prin centru, pe așa zisă farfurie, am admirat prăvăliile riverane dintre care, pe una scria *Galanterie pentru bărbați și pălării*.

Mult mai târziu, când s-au montat deja instalațiile, conducerea fabricii mi l-a dat ca ajutor pe tehnicianul cu numele de Sfârâială. După ce l-am instruit vreo două zile de cum trebuie conduse instalațiile, am plecat pentru câteva ore în oraș. Când mă întorc totul era dat peste cap. „Ce s-a întâmplat aici, ce ai făcut?” „Păi, m-am gândit că poate e mai bine să fac

așa.”. „Mă nenorocitul, eu gândesc la instalația asta de zece ani. Nu te-ai gândit că poate am încercat și eu diferite variante tehnologice. De ce nu m-ai așteptat să mă întreb înainte de a experimenta ce ți-a *sfârâit* capul într-o doară”. Din nou diletantismul care îi deosebește, din păcate, pe mulți din oamenii României exact cum îi despart și Carpații.

Am primit, în fine un ajutor extraordinar când DGIL l-a detașat pentru câteva luni pe meșterul Purcărea Răducanu la Caracal. Excelent telemegiu, talent înnăscut, un artist în meseria lui. Într-o sâmbătă îl las singur și plec la București pentru niște urgențe. Luni îmi povestește următoarea întâmplare:

„Duminică, adică ieri, mă plimb eu pe farfurie și văd un afiș : *La restaurantul din parc servim saramură de pește cu mămăliguță*. Cum eu sunt brăilean și mort după pește, mă duc glonț spre restaurantul din parc. Mă așez la o masă și îi cer chelnerului meniul de pe afișul cu care au împânzit orașul. „Îmi pare rău dar nu putem să vă servim” „De ce?”. „Fiindcă sunteți singur”. „Cum adică?”. „Păi rețetarul prevede ca o porție de saramură de pește să fie cu 80 grame mămăligă și nu putem să facem o mămăligă așa mică, se lipește toată de făcăleț. Așa că mergeți dumneavoastră prin oraș, mai adunați câțiva doritori și veniți cu ei și vă servim imediat”. „Cum mă, să mă duc în centru și să strig *Care vrei să mănânci saramură de pește cu mămăligă, hai cu mine?*”. „Da, numai așa”. „Mă, voi nu sunteți zdraveni la cap. Faceți, bre, un kilogram-două de mămăligă și serviți-vă clienții cu câte 80 de grame conform rețetarului” „Aoleu, că la asta nu ne-am gândit, aveți dreptate!”.

Iată și o întâmplare incredibilă.

În 1959 am realizat, în concepție și proiectare proprie, un uscător pentru lactoză cu raze infraroșii, fiindcă cel importat din Germania nu era bun. Realizat fizic în atelierul fabricii, el a funcționat bine mulți ani, până la sistarea producției de lactoză după 1980. În 1962 am scris un articol despre uscător în revista Industria Alimentară cu toate datele tehnice care îl caracterizau. La câteva luni după aceea sunt chemat urgent la Minister, la Direcția Generală a Industriei Laptelui. Colegii m-au primit cu un aer festiv, nu știam ce s-a întâmplat. „Măi, ai dat lovitura. Inteligența românească a ieșit dincolo de granițele țării”. Conspectând știrile din revistele de specialitate *Dairy Engineering* a înserat informația că la ICIL Vatra Dornei a fost realizat un uscător de lactoză cu raze infraroșii. Se pare că era o premieră mondială în materie fiindcă o mare fabrică de produse lactate din Calcutta (India), aflând știrea a scris o scrisoare în care zicea :

„Domnilor ICIL Vatra Dornei (Probabil au crezut că așa se cheamă patronul!) am citi în *Dairy Engineering* că ați ...etc etc. Suntem extrem de interesați să obținem un astfel de uscător fie ca utilaj fie ca proiect de utilaj suportând toate costurile aferente inclusiv know-how. Va rugam ... etc.etc.”

Acum începe minunea birocratică.

Ministerul a decis ca putem răspunde afirmativ solicitării cu condiția ca, întâi, autorul să-și breveteze realizarea. Am arătat că brevetarea nu mai e posibilă fiindcă articolul scris de mine în revistă era distrugător de noutate și că deci realizarea nu mai e brevetabilă. „Lasă, fă dumneata formele de brevetare, aici e vorba de un interes național major cei de la OSIM vor înțelege”.

Cei de la OSIM nu au vrut să înțeleagă și după un timp am primit o scrisoare prin care examinatorul, conștiincios, îmi arată că nu se poate considera o invenție fiindcă, cu câțva timp înainte, un oarecare Nikolić Vasilie a publicat un articol în revistaetc.etc. în care prezintă un uscător care, culmea, seamănă leit cu cel din propunerea de invenție.

Și iată cum s-a ajuns la un cerc vicios: Cumpărător, dornic să plătească, există, dar marfa nu se poate vinde fiindcă nu e brevetată și nu se poate breveta fiindcă autorul a scris despre uscător în revista de specialitate a Industriei Alimentare. În îmbârligătura birocratică a acestei cauze, ce a angajat multe Direcții Generale din Minister eu nu m-am putut descurca și nici nu am încercat. M-am mulțumit să râd amar de situația absurdă ce-mi amintea de un turist mort de sete lângă o fântână din Sahara pentru că pe fântână nu era afișat un certificat de calitate a apei.

În urma rentabilizării sectorului din anul 1959, pe lângă alte multe sortimente, a fost realizată, la inițiativa dr. Albu și brânza *Romadour*. Așa se numea ea inițial până când firma franceză proprietară a acestei denumiri, de la care noi nu am cerut licență de fabricație, ne-a amenințat cu un proces. După aceea brânza a căpătat denumirea de *Bran*. La una din ședințele convocate regulat de către directorul general Pârvu Florea, dr. Albu a adus și o mostră din noul sortiment despre care se știe că e mai plăcut să-l mănânci decât să-l miroși. A început ședința, dr. Albu ședea aproape de directorul general și pusese bucata de Romadour, învelită în hârtie, pe masă. După câteva fraze, Pârvu s-a oprit din vorbit și a adulmecat ușor aerul. Nu a zis nimica dar după alte câteva fraze s-a oprit din nou „Ce miroase aici?”. Dr. Albu tăcea mucalit și savura evenimentul. Bucata de brânză, scoasă din frigider și adusă la temperatura camerei începea să-și facă simțită prezența. La un moment dat, ne mai suportând

aromele, directorul general a izbucnit: „Mă ce dracu pute aici, că toți sunteți oameni subțiri și spălați?”. Atunci dr. Albu desface pachetul și prezintă noul produs zicând, spre consternarea lui Pârvu, că e foarte apreciat de către un anumit segment de consumatori. Ținându-se de nas, Pârvu a cerut să se deschidă fereastra. „Să nu mai fabricați așa ceva!”. Desigur brânză Romadour/Bran s-a fabricat timp de mulți ani dar e sigur că Pârvu Florea nu se număra printre consumatorii ei.

Iată câteva momente, alese și pentru a descreți frunțile celor ce au vegheat și veghează și astăzi cu strășnicie la păstrarea prestigiului și tradițiilor lăptăritului românesc, fie că sunt lucrători, meșteri, tehnicieni, cercetători sau profesori. Ca să te ocupi de lăptărit poate aproape oricine. Din păcate, avem ceva exemple contemporane. Dar ca să o faci la cel mai înalt nivel de exigență trebuie să ai și o *vocație* pentru aceasta. În ceea ce mă privește mă declar onorat de faptul că am cunoscut foarte mulți care aveau această calitate.

Încheiere

Fiindcă titlul acestei intervenții se referă la toți cei trei timpi gramaticali, aș întreba, retoric desigur, ca și Eminescu:

„Au prezentul nu ni-i mare, n-o să-mi dea ce o să-i cer?”
„N-o să aflu printre-ai noștri vreun falnic giuvaer?”

Răspunsul e – categoric – afirmativ! Cei de față – și nu numai ei – sunt o dovadă în acest sens!

Dar viitorul?

Parafrazându-l tot pe Poetul nepereche pot spune:

„Ce-ți doresc eu Ție, dulce Lăptărie,
„Brățară de aur, breasla mea de dor
„Meseria mândră chezașă să-ți fie:
„La trecutu-ți mare – Mare viitor!