

## Z dziejów lubelskiego przemysłu

### Tam gdzie „Perłę Chmielową” warzą (o Browarach Lubelskich)

A gdzież indziej można by taki klejnot piw warzyć, jak nie w krainie z najlepszych gatunków chmielu słynącej? Tylko w Lublinie i na Lubelszczyźnie.. Tutaj od dawien dawna warzono dobre piwa, z których na przykład „Zielone Biłgorajskie” nawet wierszem uczczone zostało. My dzisiaj prozą nadobnie pisać będziemy o browarach w Lublinie i makroregionie, o ich tradycji i współczesnym sposobie warzenia nie tylko słynnej „Perły Chmielowej” ale i całej jej „perłowej” rodziny. Rzec będzie o Spółce Akcyjnej Browary Lubelskie, w której skład wchodzi dwa browary w Lublinie oraz browar w Zwierzyńcu, Jatutowie i Chełmie.

#### Renesans kufłowego piwa

Browar numer 2 przy Bernardyńskiej warzy „Perłę Chmielową” i „Perłę Light” i rozlewa je do beczek typu KEG. Taka linia rozlewnicza, jaka została tu zainstalowana w 1922 roku, i takie beczki, właśnie typu KEG – ani się śniły vetterowskim piwowarom.

Linia, wiadomo, „piorunem” napełnia beczki, a beczki – co jest istotne – wykonane są ze stali nierdzewnej, co gwarantuje, iż nalane do nich w browarze piwo trafi do konsumenta w niezmiennym stanie. Piwo jest pasteryzowane, a to pozwala na długie jego przechowywanie bez uszczerbku dla jakości. Ostatnio, co daje się zauważyć gołym okiem, nastąpił powrót do piwa kufłowego. Rzec można – „istny renesans”.

Dość spojrzeć po piwiarniach. Już nie tylko słynna „hop, szklaneczka piwa” należy do dobrego tonu, ale „stateczny” kufel. Stymuluje on jakby i nadaje tempo piwnej biesiady, niespiesznych rozmów, głębokiego smakowania napoju.

Do tej zmiany piwnego obyczaju przyczynił się sam browar, który nie tylko, że produkuje 100 tys. hl piwa rocznie, co daje 20 mln beczek o pojemności 50 litrów, ale i na własny koszt zaopatruje punkty konsumpcji piwa w urządzenia do jego rozlewu. Są to zgrabne, estetyczne, porcelanowe kolumny oraz schłodziarki utrzymujące piwo w takiej temperaturze, jakiej potrzeba, to jest 12 stopni.

Browar numer 2 przy Bernardyńskiej wyposażył już 700 punktów w owe kolumny, a cztery serwisy, które nadal je instalują, wciąż mają pełne ręce roboty.

Do działań tych zagrzewa słuszne firmowe zawołanie: „nasze piwo w naszej kolumnie”!

Dobrze by było, ażeby lubelskie restauracje równie łaskawie co na zagraniczne piwa wejrzyć chciały i na rodzinny, lubelski wyrób, bo głupio się robi kiedy gość bawiący w stolicy „Perły Chmielowej” nie może jej uświadczyc w naszych lokalach.

Jest jeszcze jeden cieszący Browar nr 2 fakt, ten mianowicie, iż nawet zimą nie spada na piwo popyt. Widać, że w kawiarniach zagościło ono na dobre.

### **Bernardyńską w dół**

Jadąc lub idąc tą ulicą w dół, tak szybko znajdujemy się przy jej wylocie, że mało kiedy zauważamy, zmiany jakie tu zachodzą. Nie ma na przykład dymiącego nad browarem komina, kotłownia z węglowego przeszła na gazowe ogrzewanie. Obiekt ten stał się wyraźnie przyjazny środowisku. Niebawem też szare, pokryte wieloletnim kurzem budynki browaru otrzymają nowe elewacje, nie mówiąc o nowoczesnej, na miarę potrzeb i czasu, adaptacji.

I pewnego dnia ze zdumieniem odkrywamy, że ulica Bernardyńska pełna jest ciekawych, zabytkowych i eleganckich obiektów. Bryła kościoła oo. Bernardynów, szkoła i MDK „Vetter”, „Malbork” – czyli kompleks obiektów „Domu dla emerytowanych księży”, dawny pałac Marka Sobieskiego – obecnie Rektorat Politechniki Lubelskiej, odświeżone kamienice i zabytek lubelskiego przemysłu – jednocześnie zmodernizowany pracujący od 159 lat Browar nr 2 z siedzibą Zarządu Spółki – w samym środku miasta. Warto tu będzie zwolnić biegu i kroku.

### **„Jeleń” przy Kunickiego**

Jednym z najstarszych lubelskich browarów był – rzecz jasna – „Vetter”, największym zaś „Browar Parowy Jeleń” przy dawnej ulicy Bychawskiej, a obecnie Unickiego, który podobnie jak jego „rywal” z Bernardyńskiej nosi dziś równie lakoniczną nazwę – Browar nr 1.

Założył go Hersz Jojna Zylber w 1912 roku. Był to dobry rok dla jęczmienia browarskiego, uprawianego przede wszystkim w majątkach ziemskich. Pod względem zaś uprawy chmielu w tymże roku Lubelszczyzna zajmowała pierwsze miejsce, mając 64 procent plantacji w skali kraju, czyli 1161 morgów.

Powszechna uprawa jęczmienia i chmielu stwarzała dobrą perspektywę dla browarów. Te jednak w 1912 roku rozwijały się słabiej niżby można było przypuszczać. Bo oto 24 lubelskie browary dawały tylko 10 procent ogólnej produkcji piwa w Królestwie. Ale i tak zajmowały trzecie

miejsce po guberni warszawskiej i piotrkowskiej.

W tę sytuację na rynku jęczmienno-chmielarsko-piwnym „wpasował” się ze swoim „Jeleniem” pan Zylber. Nazwę podpowiedział mu, być może herb guberni lubelskiej – jeleń. Miejsce pod budowę zakładu zostało wybrane z tak zwaną głową – blisko kolei żelaznej, w dzielnicy rozwijającego się przemysłu. Nieopodal browaru, nad rzeka Czerniejówka, były stawy, z których zimą pobierano lód do chłodzenia piwa w procesie fermentacji i dojrzewania. Warzelnia przy Kunickiego była wyposażona podobnie do „Vetterowskiej”, a receptura warzenia piwa odwiecznie pozostawała ta sama.

Zaciekawienie budzi postać założyciela browaru. Hersz Jojna Zylber pochodził z jednej z najzamożniejszych rodzin żydowskich zamieszkałych na Kominku. Jego ojciec- Tender, miał cegielnię w Hellenowie i kilka domów w mieście oraz słynną Fabrykę Wódek i Likierów „Kominek”, założoną przy dawnej ulicy Mostowej (dzisiaj Garbarska 8). Hersz Jojna Zylber kontynuował rodzinne tradycje gorzelniane i cegielniane, czyniąc z fabryki wódek i likierów największy tego rodzaju zakład w Lublinie. Podobną fabrykę założył także i w Kowlu. Prócz tego przy ulicy Cichej 4 w Lublinie prowadził biura „Domy Handlowo-Przemysłowego H. J. Zylber”. W „Browarze Parowym Jeleń” produkował koszerne piwo z zamiarem eksportowania go nawet do Palestyny. Koszta transportu okazały się jednak za wysokie do realizacji tego przedsięwzięcia.

Pan H. J. Zylber był ponadto – wzorem lubelskich potentatów przemysłowych – człowiekiem zaangażowanym społecznie i politycznie. W latach 1931-1939 przewodniczył Radzie Wyznaniowej Gminy Żydowskiej w Lublinie, wchodził w skład Agudas Izrael, był gorącym rzecznikiem zainicjowanej przez Majera Szapiro budowy Wyższej Uczelni Rabinackiej, owej Jesziwas Chachmej Lublin przy Lubartowskiej. Zasiadał też w Radzie Miejskiej, reprezentując konserwatywny, ortodoksyjny odłam swojej społeczności.

W czasie okupacji rodzina Zylberów została zamknięta w getcie. Do roku 1942 Hersz Jojna Zylber działał w Komitecie Pomocy Więźniom w Obozach Koncentracyjnych. Razem z wieloma swoimi współbraćmi podzielił tragiczny los w Bełżcu. Przeżył jego syn – Stefan Jankowski (swoje nazwisko zmienił po wyzwoleniu). Przez jakiś czas po wznowieniu produkcji prowadził browar z nadzieją na odzyskanie swoich praw. W roku 1948 „Jeleń” wraz z Browarem Vettera wszedł w skład Lubelskich Zakładów Piwowarsko-Słodowych.

W latach 1945-1948 produkowano w „Jeleniu” 8 tys. hl piwa rocznie. Rozpoczęta w 1949 roku rozbudowa i modernizacja tego browaru rokowała pięciokrotny wzrost jego produkcji. Kiedy w roku 1951 można było wypić pierwsze piwo tu uwarzone, powstały nowe plany rozbudowy browaru, zakładające, że dawałby on nie 40 tys. hl piwa rocznie, lecz 120 tys.

## **Prężny skok „Jelenia”**

Nie możemy oprzeć się tu chęci opisanie – chociażby w skrócie – zmian jakie zaszły w tym zakładzie w minionym 50-leciu. Rozpoczęta w 1949 roku rozbudowa przebiegała etapami. Powstały nowe budynki warzelni, leżakowni, rozlewni piwa butelkowego, magazynów, myjni beczek i obciążu beczkowego, nowej kotłowni, maszynowni chłodniczej, trafostacji, studni i przepompowni ścieków.

Stare drewniane kadzie i naczynia warzelne zastąpiły nowe, emaliowane. Drewniane kufy zostały wymienione na metalowe tanki. Zaczął pracować nowy kocioł parowy i maszynownia chłodnicza. Cała zresztą technika i technologia zakładów została nakierowana na zwiększenie zdolności produkcyjnej i ich unowocześnienie poprzez między innymi intensyfikację procesu technologicznych oraz wszelką inną modernizację dającą maksimum racjonalnego wykorzystania materiałów i energii poprzez rozszerzenie asortymentu gotowych wyrobów. Z chwilą zapanowania gospodarki rynkowej w pełnej krasie mogła uwidocznić się i rozwinąć samodzielność w gospodarowaniu tym zakładem. A efekty tego widoczne są tu na każdym kroku. W lipcu 1995 roku ruszyła nowa warzelnia. Sterowana komputerowo, jedna z najnowocześniejszych w kraju. Pozwoli ona zwiększyć zdolność produkcyjną tego browaru o 30 procent.

Poza klasycznym okresem produkcji, takim jak warzelnia – już unowocześniona, fermentownia i leżakownia w zakładzie coraz więcej jest nowych maszyn i urządzeń o wysokiej wydajności. „Antyczne” kotły parowe opalane węglem zostały zastąpione dwoma kotłami na gaz niemieckiej firmy „Wima”. Piwo do butelek nalewają zgrabnie i zgodnie dwie czeskie linie typu „Kama” o wydajności 18 tys. butelek na godzinę i „kontami” o wydajności 24 tys. butelek na godzinę. Etykietuje je urządzenie „Krones” o wydajności 24 tys. butelek na godzinę. Piwo pasteryzuje tunelowy pasteryzator Tuchenhausen o wydajności 24 tys. butelek na godzinę, filtruje zaś „Filtox” na ziemię okrzemkową, oraz filtr świecowy firmy „Paal”, które w duecie zabezpieczają cały proces filtracji. Zainstalowany też został „sprytny” krajowej produkcji „Polkomat” 25 i karbonizator „Hoffnass”, które nasycają piwo stałą zawartością CO<sub>2</sub>.

Warzelnia, kotłownia, chłodnia i rozlew piwa pracują na automatach zmiękczających i uzdatniających wodę. Realizowana jest podczyszczalnia ścieków z myjni butelek i korekty odczynu pH. Pracuje nowy oddział fermentowni. Po zainstalowaniu nowe urządzenie będzie usuwać azotany z wody technologicznej.

W lipcu 1995 roku ruszyła nowa warzelnia! Sterowana komputerowo, jedna z najnowocześniejszych w kraju. Pozwoli ona zwiększyć zdolność produkcyjną tego browaru o 30 procent.

Stary „jeleń” w odmłodzonej postaci wykonał więc nieprawdopodobny skok: w latach 40. browar ten ważył 8 tys. hl piwa rocznie, w 1994 roku wielkość produkcji wynosiła już 185 tys. hl, nowa warzelnia pozwoli osiągnąć około 250 tys. hl piwa rocznie! Ale to jeszcze nie wszystko.

Browar nr 1 „wylansował” przecież „Perłę Chmielową”. A to już jest coś!

### **Z ordynacką metryką i angielską tradycją**

Być w Zwierzyńcu i nie łyknąć tamtejszej „Perły Chmielowej”, „Grilla” czy „Eko”, to jak wstąpić na Bukową Górę, nie zanurzyć stopy w stawach „Echo”, nie zobaczyć „pomnika” przelotu szarańczy. Łyknąć piwa, to mało! Trzeba jeszcze spojrzeć z podziwem na zwierzyniecki browar. Wprawdzie w tym roku „stuknie” mu 190 lat, ale to nie jest taki sam browar, jaki powstał tu w 1806 roku! Założył do XII ordynat – Stanisław Kostka Zamoyski.

Szumiała tu wtedy jeszcze potężna bukowo-jodłowa puszcza, był już pałacyk myśliwski i zapewne myśliwi, którzy po udanych łowach radzi byli łyknąć co nie co. Dlatego też jedna z czterech murowanych oficyn, kryta porządnie gontem, została oddana na Angielski Browar, gdzie Mister Miliard zaczął warzyć porter i angielskie piwo. Angielska więc piwnica w ordynackim Zwierzyńcu zaczęła słusznie pobudzać apetyt na dobre piwo. Do połowy XIX wieku warzyli je tu Anglicy – Mr Miliard, Cunning, Neill, Brandy oraz Czech, pan Herdliczek. W roku 1849 w zwierzynieckim browarze zostało napełnionych 1500 beczek 60-garncowych, bo by się równała 3600 hl piwa. Piwo było też tu butelkowane – w kwartach i półkwartach. Beczkowe i butelkowane wieziono wozami konnymi, tak zwanymi mazikami, do samej Warszawy, Krakowa, Radomia i Wiednia.

Warzenie piwa odbywało się siłami pańszczyźnianych chłopów, których słuszny protest i opór łamało czasem wojsko carskie. Klucze ordynackich dóbr – zwierzyniecki i szczebrzeski – rozwijały się, przybywało gorzelni, cukrowni i innych zakładów przemysłowych. Dość powiedzieć, że to właśnie tutaj, w Zwierzyńcu, została założona w 1809 roku pierwsza w Księstwie Warszawskim fabryka maszyn rolniczych dla ordynacji. Pod koniec XIX stulecia nasz zwierzyniecki browar z ordynacką metryką i angielską tradycją był już poważną fabryką zatrudniającą 20 robotników, 3 pracowników umysłowych, zarządzającego i piwowara, bez którego ani rusz. Zarabiał on 600 rubli, jego pomocnik zaś – parobek, otrzymywał 15 rubli. Browar produkował piwo bawarskie, zwyczajne i porterowe w ilości 30 tys. hl rocznie.

W latach 1914-1915 produkcja piwa została przez władze carskie zabroniona. Ale kiedy – już po wojnie i już w niepodległej – ją wznowiono, browar osiągał 10-15 tys. hl rocznie. Wyposażenie zakładu uzupełniała flaszakarnia, bednarnia, płuczkarnia beczek, szopa na beczki i trociny, które zamawiano w dawnych ordynackich tartakach jeszcze w latach 50.

W czasie II wojny światowej i okupacji zwierzyniecki browar pod niemieckim nadzorem warzy 8 tys. hl piwa rocznie. Po wyzwoleniu przeszedł pod administrację Powiatowego Urzędu Ziemskiego, Ziemskiego od roku 1950 razem z browarem w Jatutowie wszedł w skład Zwierzynieckich Zakładów Przemysłu Terenowego, by w 1970 roku wraz z chełmskim browarem

połączyć się z Lubelskimi Zakładami Chmielarsko-Piwowarskimi, które z kolei 1 stycznia 1993 roku rozpoczęły działalność jako Zakłady Piwowarskie w Lublinie S. A.

Browar w Zwierzyńcu, podobnie jak inne zjednoczone w spółce zakłady, przeszedł kilka modernizacji, jeśli liczyć te od 1985 roku. Obecnie już nie beczkuje piwa, mając zainstalowane nowoczesne linie rozlewnicze, etykietalnie, pasteryzatory. W 1986 roku browar produkował 96 tys hl piwa rocznie, dzisiaj warzy go 100 tys hl.

Czy ktoś jeszcze pamięta smak piwa pod nazwą „Zwierzyniecki”, „Kryształ”, „Pełne” i „Roztocze”? To już historia.

Dzisiaj browar w Zwierzyńcu słynie z „Perły Chmielowej”, „Grilla” odznaczonego na „Polagrze ‘95” i „Eko”, które zostało nagrodzone srebrnym medalem na Chmielakach w 1994 roku. Warto też zwrócić uwagę na plakat projektu samego Kossaka, na którym żołnierz z kuflem w dłoni zachęca, by pić tylko piwo zwierzynieckie. Zachęta ta nie traci nic na aktualności – piwo jest produktem krajowym, ekologicznym, na przeczystej roztoczańskiej wodzie. Co ma szczególnie walor w czasie upalnego lata. Zwierzyniecki browar, dzięki inwestycjom spółki, wyposażony został w nową linię rozlewniczą i pasteryzacyjną. Może więc dostarczać tego piwa więcej wtedy, kiedy jest na ten napój wzmożone pragnienie.

### **U bram Zamościa**

W 1895 roku w Jatutowie w dobrach Kraszewskich, właściciele Łabuniec, został założony przez tamtejszego obywatela, pana Kołaczkowskiego, browar. Tyle historia. Stuletni browar też przechodził solidną modernizację. Ma już nowoczesną linię rozlewu piwa do beczek typu KEG. Piwem tym jest oczywiście „Perła Mocna”. Wkrótce opalana węglem kotłownia po wymianie kotłów na gazowe stanie się bardziej przyjazna środowisku, a podczyszczone ścieki nie są już groźne dla rzeki Łabuńki.

### **Gdzie Bieluch chodził na kufelek?**

Legendarny władca podziemi kredowych, Bieluch, mógł wstępować na kufelek piwa w Chełmie prosto do „Browaru Parowego” przy ulicy Trubakowskiej 4. Miał zapewne swoje „wejścia” i „chody”.

Prawdą jest, że browar ten został założony w 1909 roku. Czy była to firma słynnych braci Howorków? – niech nam chełmiacy odpowiedzą. Browar zmodernizowany w 1994 roku, warzy i rozlewa do butelek „Perłę Chmielową” i „Perłę Karmelową” – która znajduje uznanie w damskim gronie smakoszek tego napoju.

Otóż i mamy całą „rodzinę” Browarów Lubelskich, które prócz „Perły Chmielowej” kuszą nas „Perłą Mocną”, „Perłą Light” i bezalkoholowym piwem pod wdzięczną nazwą „Perelka Karmelowa”.

Wszystkich piw Browary Lubelskie S. A. Produkuje rocznie 480 tys. hl, z czego około 75 procent rozlewają do butelek, a resztę do beczek KEG. I zaopatrują tym napojem około 1500 odbiorców hurtowych i detalicznych. W makroregionie lubelskim sprzedaje się 90 procent produkcji browarów. „Perła Chmielowa” znana jest jednak w osiemnastu województwach kraju. I chwalona.

Zasługa to nie tylko nowoczesnych i usprawniających produkcje maszyn i urządzeń, podnoszącej jakość technologii, ale i wierności piwowarskim tradycjom, rzetelności i fachowości. A to już jest udziałem samych piwowarów. Browary Lubelskie S. A. Dysponują znakomitą, profesjonalną, doświadczoną kadrą pracowników. Decyzje Zarządu Spółki i kierownictwa zakładów przełożone na codzienną, ofiarną pracę dają efekty warte wzniesienia kufelka piwa za dalszą pomyślność naszych browarów. Bo jak głosi krążący wśród lubelskich smakoszy piwa slogan: „Już od tylu lat „Perła” to twój smak” – piwowarzy wiedzą, że może on być tylko jeszcze lepszy!

O tym, jakie walory ma lubelskie piwo warzone z lubelskiego chmielu i na lubelskich wozie, z sierpeckiego słodu i na warszawskich drożdżach, oraz z tym, jak Browary Lubelskie sprzyjają środowisku, i jak według starej receptury zrobić polewkę piwną – opowiemy w następnym odcinku.

**Marta Denys**

P.S. Korzystano z publikacji (wywiadu) J. Bortkun, pomieszczonej w „Przemysle Fermentacyjnym i Owocowo-Warzywnym”, nr 3/95.