

## Trzecia młodość lubelskich młynów

Młyn przy ulicy Tatarskiej w Lublinie zwraca uwagę swoim nobliwym wyglądem. Odnawiane elewacje czynią zeń swoistą „arkę przymierza” między dawnymi a nowymi laty lubelskiego przemysłu młynarskiego. Choć prawie od pół wieku ma nowego – państwowego – właściciela, nikt inaczej tego obiektu nie nazwie jak młyn Kraussego. Siła tradycji. I zapewne są jeszcze lubliniacy, którzy pamiętają zdobiacą wszystkie przedwojenne opakowania przetworów zbożowych z tego młyna kopię wielkiego złotego medalu. Został on przyznany braciom Krausse w 1901 roku na Krajowej Wystawie Rolniczej za „Złoty luksus”, czyli całokształt młynarskiej produkcji - - wyborne mąki i kasze. Dzisiaj ten młyn oznaczony jest numerem 1 i należy do zespołu obiektów produkcyjnych Okręgowego Przedsiębiorstwa Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego „PZZ” w Lublinie. Przedsiębiorstwo to jest jedną z wiodących pod względem potencjału produkcyjnego firmą w branży zbożowo-młynarskiej w Polsce. Swoimi osiągnięciami godnie nawiązuje do tradycji medalowego poprzednika.

Tak jak niegdyś bracia Krausse – skupuje i przetwarza zboże. Nowoczesna zaś technologia pozwoliła rozwinąć produkcję tak smakowitych asortymentów, jak mąki piekarnicze i rynkowe, kasze jęczmienne i manna, makarony i solone paluszki.

Chrupiąc paluszki, spróbujmy obrócić „młyńskie koło czasu” i przypomnieć, jak to z młynami niegdyś bywało.

### Mityczny młyn bogini Demeter

Według attyckiej i sycylijskiej tradycji, pierwszą młynarką ziemi była Demeter (Ceres), patronka bytu rolniczego, a przydomek „młynarza” nosił gromowładny Dzeus (Jowisz). Niektórzy Grecy i Rzymianie przypisywali niejakiemu Mylosowi z wyspy Rodos wynalezienia kamienia młyńskiego. W czym byli mocno spóźnieni, bowiem początek młynom i młynarstwu dały kłody twardego drewna, którymi pierwsi producenci mąki roztlukiwali ziarna zbóż. Dopiero potem

sięgnięto po kamień, choć długo jeszcze ziarno tylko rozdrabniano. Droga ulepszeń kamienia „moździerzowego” powstał ręczny młyn, czyli znane już nam żarna, które rozcierały ziarno na mąkę. I nic się w tym sposobie – poza techniką – do dzisiaj nie zmieniło!

Mielenie na żarnach to była bardzo ciężka, wykonywana ręcznie praca. Bywało, że za karę. Pisze o tym Plautus, przytaczając przypadek, kiedy pan groził niewolnikom posłaniem ich do młyna. Tam, by podczas mielenia nie mogli podbierać mąki, zakładano im na szyje drewniane tarcze. Jednak już sto lat przed Chrystusem duże młyńskie kamienie były poruszane nie siłą mięśni ludzi, lecz przy pomocy zwierząt lub siłą wodną.

### **Od pytła do postawu walcowego**

W wiekach średnich mielono więc – także i u nas – w młynach i młynkach wodnych, ręcznych i „zwierzęcych”. Dość długo jednak nie przesiewano mąki, piekąc z niej „ekologiczny” razowy chleb. Nazwa „razowy” pochodzi od jednorazowego przemiału zboża.

Dopiero w 1550 roku pewien Niemiec po raz pierwszy zastosował... pytel mączny. Ale w jakim kształcie! Długiego, wełnianego rękawa umieszczonego w drewnianej skrzyni, wstrząsanej tak zwanym motorem młynowym. To śmieszne urządzenie dało początek mechanicznemu gatunkowaniu wyrobów mącznych, aczkolwiek ręczne sita były już znane starożytnym Rzymianom. Pytel wełniany oraz ulepszone z czasem części składowe młyna stały się europejskim wzorcem tak zwanego starego młyna niemieckiego, który jednakże nie wytrzymał konkurencji amerykańskiej. Za Oceanem bowiem rozwinęła się technika młynarska i równie wysokie umiejętności techniczne, szczególnie w mieście Minneapolis. Po raz pierwszy w Europie doświadczenia amerykańskie wykorzystali Anglicy w 1780 roku.

Prekursorami nowoczesnego przemysłu młynarskiego w Polsce byli bracia Henryk i Tomasz hrabiowie Łubieńscy, którzy w 1825 roku postawili pierwszy w Królestwie młyn parowy z 260-konną machiną i o dwunastu złożeniach kamieni według systemu amerykańskiego. Mełł on, przechodząc później do kilku innych właścicieli, na Solcu w Warszawie. W roku 1870 Jan Bloch przerobił go na najnowszy wówczas system walcowy.

W Lublinie w 1861 roku po raz pierwszy „zamełł” nowoczesny młyn parowy Kościńskiego. W drugiej połowie XIX wieku już konkurowały ze sobą młyny Szafira, Goerlitza, Boczarskiego, Koperskiego, braci Brzezińskich i „naszych” braci Krausse.

## **Wyszedł jak Boczarski na młynie**

Różnie wiodło się lubelskim młynarzom, ale chyba żadnemu nie trafił się taki pech jak Dominikowi Boczarskiemu, patronowi Trybunału Lubelskiego. Wymyślił on sobie – w 1835 roku – urządzać w dawnym pałacu Marka Sobieskiego przy Bernardyńskiej młyn, a na jego wieży zainstalować poziomo skrzydła wiatraka. Meł w nim do 1853 roku, po czym wystawił go na licytację, bankrutując z kretesem.

Dla przypomnienia dodajmy, że obecnie w obiekcie tym znajduje się Rektorat Politechniki Lubelskiej.

## **Lublin młynarstwem silny**

W latach 1926-1929 na fali dużego ożywienia gospodarczego Lublinowi przybył nowy młyn i elewator powstałych wtedy Państwowych Zakładów Zbożowych przy ulicy Wrotkowskiej. Już wówczas pracowały młyny między innymi znanej firmy „Młyny i Kaszarnie” przy ulicy Szańcowej 5 (pięknie stare urządzenia tego młyna zniszczył pożar w latach 70.; dzisiaj jest tam wytwórnia okien) młyn Blachmana za Cukrownią i młyn Kraussego na Tatarskiej.

W 1929 roku utworzono Lubelsko-Wołyński Związek Młynarzy w Lublinie, który reprezentował ogół interesów przemysłu młynarskiego oraz regulował wszelkie kwestie linie właściciel – producent – pracodawca i robotnicy, co zostało ujęte w statucie Związku.

W latach 30. wszystkie lubelskie młyny pracowały tak wydajnie, że ich produkcja kilkakrotnie przekraczała zapotrzebowanie na wyroby mączne. Lublin stał się poważnym centrum przemysłu młynarskiego.

## **Więcej, szybciej, taniej**

1 maja 1948 roku powstały Polskie Zakłady Zbożowe, na który to fakt złożyły się decyzje i udział różnych „czap” i „czapek” w postaci zjednoczeń i centrali. Takie to były czasy piramidalnej struktury i zależności. Młyn Kraussego został upaństwowiony i włączony w te wszystkie zawilości. Najważniejsze jednak było wtedy to, by młyny, elewatory i magazyny funkcjonowały sprawnie, mieląc, przyjmując i wydając coraz to więcej, taniej i szybciej produktów mącznych. Czas był powojenny, głodny, wołający o mąkę na chleb, a tu 80 procent obiektów przemysłu zbożowo-młynarskiego pochodziło jeszcze sprzed I wojny światowej. Urządzenia były stare, zużyte, magazyny ciasne, transport nieprzystosowany. Przeważała praca ręczna nad – nie do pomyślenia jeszcze wtedy – automatyką produkcji. Z wielką cierpliwością wykonywały ją kobiece brygady

w warunkach wołających o pomstę do... instancji bhp – bezpieczeństwa i higieny pracy. I jak można było „gonić” plan?

Elewatory pobudowane w latach 50-60. w Lublinie, Trawnikach, Zamościu, Wrebkovicach, Łukowie „wspomóc” później musiały tak zwane szymborszczaki – od nazwiska projektanta – magazyny płaskie typu podłogowego o pojemności 2-4 tys. ton, popularne wówczas w całym kraju. Do dzisiaj stoją jeszcze takie „płaskościany” w Bełżycach, Jabłonnie, Lubartowie, Wilkołazie, Markuszowie, w Lublinie na Kalinowszczyźnie i dość gęsto w województwie chełmskim. Wszystkie te obiekty – XIX-wieczne, przedwojenne, „weterani” z czasów ostatniej walki z odłogami i nieużytkami – młyny, elewatory i magazyny, które stały się własnością „PZZ”, musiały w końcu przejść gruntowne remonty i modernizacje. Tak dalej pracować nie można było.

### **Włoskie nowości**

W roku 1963 ruszyła w Lublinie przy ulicy Wrotkowej nowa produkcja makaronu oparta na urządzeniach znanej włoskiej firmy Pacan z Galliera Reneta pod Padwą. Zainstalowano wtedy trzy linie, które wyrabiały 20 ton makaronu na dobę. Dużo pracy miał też tłumacz z języka włoskiego, sympatyczny pan Piranio – Włoch zamieszkały w Lublinie. Włoskie linie produkowały wówczas nadzwyczaj popularny siedmio-żółtkowy makaron „ekstra lubelski”. Tu pojawił się problem z... tłuczeniem jaj. Według receptury na wyprodukowanie 1 kilograma makaronu należało zużyć całe 4 jaja. Przy wydajności linii 20 ton na dobę stłuc tych jajek trzeba było 80 tysięcy! Do „ekstra lubelskiego” wychodziło 140 tysięcy żółtek, tym razem już w proszku na szczęście. Znalazł się jednak jakiś pomysłowy racjonalizator, który skonstruował urządzenie do jakby „seryjnego” tłuczenia jajek.

### **Nowe linie, medalowe wyroby**

Po rocznej przerwie w modernizacji wytwórni makaronu w 1990 roku weszły doń trzy nowe linie wspomnianej już firmy Pacan, o dużej zdolności produkcyjnej – 70 ton wyrobów na dobę. Już nie trzeba było ręcznie tłuc jajek. W procesie technologicznym nie trzeba nawet niczego się dotykać. Wszystkim dyryguje teraz komputer, linie SA zautomatyzowane, cały proces przebiega hermetycznie i higienicznie. Zniknęła jedna z poważniejszych uciążliwości tego zakładu – wysoka temperatura i wilgoć potrzebna do zagniatania ciasta na makaron, a potem do jego wysuszenia. Teraz o to wszystko „martwi się” komputer” Pracownicy obsługujący linię odbierają gotowy, już opakowany wyrób. Pod względem produkcji makaronów OP PZM „PZZ” w Lublinie zajmuje drugie miejsce pod względem wielkości po malborskiej i wrocławskiej „Malmie”.

Tajemnica tego obdarzonego licznymi medalami na krajowych i zagranicznych wystawach i konkursach „makaronu ekstra” tkwi w zastosowaniu specjalnego gatunku pszenicy – „Amber Durum”, sprowadzanej ze Stanów Zjednoczonych. Jest to najtwardszy gatunek pszenicy, jedynej na świecie odpowiedniej do produkcji makaronów. Przedsiębiorstwo sprowadza 28 tys. ton tej pszenicy rocznie. Ten „Twardy Amerykański Bursztyn” sprawia, że lubelskie makarony są, co tu dużo mówić – znakomite.

### **Paluszki... palce lizać**

Pierwsze lubelskie paluszki zagryzać zaczęliśmy w 1972 roku. Wtedy ruszyła ich produkcja na nowych urządzeniach austriackiej firmy. Każdej doby schodzi z niej 3,5 tony paluszków, kruchych i ze smakowitym, złocistym połyskiem. Jak to się robi? Bierze się mąkę najwyższej jakości, ściśle przestrzega procesu technologicznego, łagodnie „kapie” i nie żałuje suchej masy, nawet ponad normę polską.

W 1995 roku „Paluszki solone wyborowe” otrzymały medal na Polskiej wystawie Rolniczo-Spożywczej AGROEXPO w Wilnie na Litwie.

Paluszki z miasta unii lubelskiej? Tak!

### **Trzecia młodość młynów**

Jeszcze w latach 80. lubelska prasa nie inaczej pisała o młynie nr 1, jak o młynie Kraussego, z którego pochodzą – także i dzisiaj – najlepsze mąki w kraju. Wprawdzie w 1979 roku jeden z redaktorów ówczesnego „Sztandaru Ludu” w duecie z Konferencją Samorządu Robotniczego gromił warunki pracy i nieprzestrzeganie wszelakiego bhp w tym i innych zakładach Przedsiębiorstwa „PZZ” w Lublinie, ale czynił to słusznie i na czasie. Była to już najwyższa pora, by młynom w Lublinie i województwie lubelskim przywrócić „trzecią młodość”, co też już od 2-3 lat czyniono. W Młynie nr 1 nastąpiła pełna wymiana parku maszynowego, stare wlewniki walcowe zastąpiono nowymi, NRD-owskiej jeszcze wtedy produkcji. Nawiasem mówiąc, miały one po dziś dzień 180 ton ziarna na dobę. W 1992 roku została zainstalowana paczkarka do mąki jednokilogramowej o wydajności 40 kg/min, czyli 15 ton w czasie jednej zmiany.

W 1993 roku pod okiem konserwatora zabytków wyremontowano pięknie stary młyn w Puławach przy ulicy Zielonej. Pracuje on częściowo sterowany mikroprocesorem. Jest najładniejszym młynem w Przedsiębiorstwie. Podobnego „odmłodzenia” w 1973 roku doznał Młyn nr 2 przy ulicy Młyńskiej – otrzymał nową paczkarkę do mąki. Pracują w nim jeszcze stare – ale jare – wlewniki sprzed I wojny światowej.

## **Lubelska, poznańska, wrocławska, puławska...**

krupczatka, tortowa, luksusowa, piekarnicza – bo mąki do których wyrobu brane są zboża najlepszej jakości z terenów ekologicznie najczystszych w Polsce – z województw lubelskiego, chełmskiego, zamojskiego i białkopodlaskiego.

„Mąka lubelska” bije na „głowę” wszystkie 500-ki w kraju, a 500-ka to jest jej tak zwana popiołowość. Jest ona biała ze złotawym odcieniem, dyplomowana na wielu wystawach artykułów żywnościowych wysokiej jakości produkcji krajowej.

Ale i kasza manna to także dyplomantka w podobnej konkurencji. Coś z jęczmienia i owsa? To choćby kasze i płatki owsiane, za które Przedsiębiorstwo „PZZ” w Lublinie otrzymało zasłużenie wiele medali, między innymi brązowy na IV Międzynarodowych Targach Rolno-Przemysłowo-Spożywczych POLTAROL w Bydgoszczy.

## **Koziółek – Asem**

Jakby nie dość było pochwałąm, dorzucić musimy jeszcze i tę za „Srebrnego Asa”, które to wyróżnienie przyznawane przez Polish Promotion Corporation najbardziej dynamicznie rozwijającym się firmom w Polsce otrzymało Okręgowe Przedsiębiorstwo Przemysłu Zbożowo-Młynarskiego „PZZ” w Lublinie 19 września bieżącego roku. Była to XII edycja tego wyróżnienia. Wśród siedmiu krajowych firm, które Asa otrzymały, lubelskie „PZZ” były jedynym reprezentantem naszego regionu. Przypomnijmy: w ubiegłym roku „Srebrnego Asa” dostał Lubelski Herbapol.

Ładnie komponować się będzie „zbożowy” koziółek – logo firmy – z Asem.

Lubelskie młyny i elewatory, choć w innej niż w przeszłości strukturze własnościowej, kontynuują najlepsze tradycje lubelskiego przemysłu młynarskiego. Na medal z Asem!

**oprac. red.**

P.S. Przewodnikami po zawilosciach technologicznych tej ciekawej gałęzi przemysłu spożywczego oraz faktach związanych z działalnością Przedsiębiorstwa byli: pan inżynier Sławomir Jadeszko – zastępca Dyrektora naczelnego, oraz pan inżynier Piotr Szarafin – kierownik działu produkcji.