

Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь
Установа адукацыі “Брэсцкі дзяржаўны ўніверсітэт
імя А.С. Пушкіна”
Геаграфічны факультэт
Кафедра эканамічнай і сацыяльнай геаграфіі

Допущана да абароны
Загачык кафедры
_____ Арцёменка С.В.

Дыпломная работа

**ПІВАВАРНАЯ ПРАМЫСЛОВАСЦЬ
РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ.**

па спецыяльнасці _____

Студэнт-дыпломнік
“геаграфія”

Герасіменя В. Ул.

Кіраўнік
старэйшы выкладчык

Краўчук А. М.

Брэст, 2006 г.

ЗМЕСТ.

Уводзіны.....	3
1. Узнікненне і этапы развіцця піваварэння на беларускіх землях.	
1.1 Узнікненне і развіццё піваварэння ў пярыяд Сярэдневечча і Новага часу (12-18 стст.).....	8
1.2 Паступовае пагаршэнне сітуацыі піваварэння пасля ўваходжання беларускіх зямель у склад расійскай імперыі (1773-1861 гг.).....	15
1.3 Пераломны этап у развіцці беларускай піваварнай вытворчасці: узнікненне буйных піваварных заводаў (1861-1917 гг.).....	16
1.4 Савецкі пярыяд у развіцці беларускага піваварэння.....	27
2. Сучасны этап развіцця піваварэння на Беларусі.	
2.1 Заняпад піваварэння (1991-2001 гг.).....	30
2.2 Паступовае ўзнаўленне былых традыцый і перспектывы развіцця (2002-2006 гг.).....	33
2.3 Вытворчасць піваварнага ячменю.....	47
2.4 Асноўныя піваварныя прадпрыемствы Беларусі.....	49
Заклучэнне.....	57
Спіс выкарыстанай літаратуры.....	58

УВОДЗІНЫ.

Піва – слабаалкагольны пеністы напітак з хмелевай гаркаватасцю. Яго вырабляюць шляхам спіртавога браджэння піўнога сусла.

Піва мае ў сабе звычайна 5-7 % алкаголю, 0,3-0,4 % вуглекіслаты, 4-10 % лёгкасваяльных вугляводаў, амінакіслоты, вітаміны, дубільныя і мінеральныя рэчывы. Напітак вызначаецца высокай каларыйнасцю: 100 г. даюць 1470-1890 кДж.

Спажыванне піва на чалавека ў Вялікабрытаніі дасягае 103, а ў Германіі і Чэхіі да 140 літраў за год [1].

Піва — адно з самых старых вынаходніцтваў чалавецтва, равеснік самой цывілізацыі. Хто і калі зварыў першае піва сказаць немагчыма. Кітайцы з даўніх часоў варылі яго з рысу, амерыканскія індзейцы – з кукурузы, кельты і славяне – з ячменю, а плямёны заходняй і цэнтральнай Афрыкі – з сорга. І ўсёж першымі, хто пачаў варыць піва лічацца шумеры – старажытны народ паўднёва-заходняй Азіі: на думку археолагаў, яны варылі напітак падобны піву, яшчэ за 4000 год да пачатку нашай эры.

Старажытныя півавары паступалі даволі проста: свежаспечаны хлеб крышылі ў ваду і ставілі ў цёплае месца. Цераз два-тры дні гэтую сумесь працэжвалі і напітак быў гатовы. Шумеры пускалі на яго прыгатаванне да паловы сваіх хлебных запасаў. Пілі гэты напітак цераз трубочку, як кактэйль, адфільтраваўшы асадак.

У Вавілоне піва варылі жанчыны дома і прадавалі яго ў разліў. Дзейнасць такіх “піўных” імкнуўся рэгуляваць цар Хамурапі – ён першы ўвёў нормы вытворчасці і спажывання піва, увекавечыў іх у вядомай кнізе “Калона законаў”. Вавілонскі закон быў суровы: піваварак, прадаваўшых прадукт нізкай якасці, маглі ўтапіць у іх жа варыве.

З Вавілона піва папала ў Егіпет, дзе таксама стала напіткам нумар адзін. Старажытнаегіпецкі іерогліф, які абазначае трапезу, у літаральным сэнсе гучыць як “хлеб і піва”. Што датычыцца грэкаў і рымлянаў, то яны к піву адносіліся дрэнна. Грэкі, праўда, ужывалі піва, але толькі як танізуючую мікстуру – з дабаўкамі руты і мандрагоры, Гіпакрат нават прысвяціў гэтаму цэлую кнігу. Рымскі консул і навуковец Пліній Малодшы пісаў аб 195 гатунках піва, вядомых у Еўропе. Рымляне называлі піва “германскім віном”.

Для прыгатавання піўнога сусла старажытныя германцы выкарыстоўвалі дубовую кару, лісты ясеня. Першыя хрысціянскія місіянеры, абаснаваўшыся ў нямецкіх лясках і балотах, пачалі эксперыментавалі з больш араматычнымі складальнікамі. Але толькі ў 786 г. нейкі нямецкі манах дагадаўся выкарыстаць у якасці дабаўкі хмель, які прыдаваў піву гаркавы прысмак. Увогуле ж для манахаў піваварэнне было надзённай справай: з-за таго, што з дапамогай піва можна было вытрымліваць доўгія пасты – таму што “вадкасць не парушае пасты”. Магчыма, менавіта тады з’явіўся выраз “піва – гэта вадкі хлеб”. Нямала манастыроў атрымлівалі салідны прыбытак ад продажу піва.

Доўгі час манахі не маглі абгрунтаваць прыроду піўных дрожджаў – лічылася, што піва бродзіць “само па сабе”, а дакладней, з дапамогай “піўных вядзьмарак”. І толькі ў першай палове XVI ст. былі вынайздзены два тыпы піўных дрожджаў і адпаведна два тыпы піва – верхавога і нізавага браджэння. Першыя “ажываюць” пры тэмпературы паветра ад 18 да 22 °C і ў канцы працэса падымаюцца ў брадзільным чане, дзе і здымаюцца. Другія патрабуюць нізкай тэмпературы – ад 6 да 10 °C, пры якой асядаюць у брадзільным чане. Такое піва можна захоўваць толькі ў халодных памяшканнях, адсюль і пайшла яго назва – “лагернае” (ад. нямецкага *lager* – “астаўленае на захаванне”. І калі піва верхавога браджэння (эль) было вядома яшчэ англасаксам у XV ст., то дрожджы нізавага браджэння “адкрылі” праз некалькі стагоддзяў прыальпійскія баварцы, у якіх не было дыфіцыту ільду.

Да сярэдзіны XVI ст. еўрапейскім піваварам ужо былі вядомы разнастайныя віды дрожджаў, і яны пачалі селекцыяніраваць і зберагаць уласныя калоніі гэтых “піўных вядзьмарак”, захоўвалі рэцэпты ў тайне і перадавалі іх па спадчыне. Свае рэцэпты былі ў

півавараў Фландрыі і Ірландыі, Англіі і Багеміі, Даніі і Швейцарыі, Шатландыі, Фінляндыі і Швецыі, таму што піва варылі ва ўсіх краінах Еўропы, дзе вырошчвалі ячмень, а таксама хмель.

Для прыгатавання добрага, якаснага піва неабходна як мінімум чатыры кампаненты: вада, солад, хмель і дрожджы. Будаўніцтва піваварняў з даўніх часоў было звязана з пошукам крыніц з якаснай вадой, таму што чым мягчэй вада, тым якасней піва. Звычайна піва робяць з яравога ячменю (для пшанічнага піва бяруць напалову пшаніцу і ячмень, часам у прапорцыі 1:3), аднак у прынцыпе прыгодны і іншыя хлебныя злакі, якія ўтрымліваюць крухмал. Перад тым як зерне пачне брадзіць, яго патрэбна ператварыць у солад (ад “салодкі”). Гэта першы крок на шляху да высвабоджэння падвержаных браджэнню цукраў. Зёрны ачышчаюць і замачваюць на 1-2 дні ў вадзе, пасля чаго высыпаюць на рашоткі, дзе яны праростаюць. Пераз 4-5 дзён у зёран з’яўляюцца пабегі і доўгія карэньчыкі. Затым іх перагружаюць у сушыльнію. Для ўтрымання ў працэсе сушкі вызначаецца колер будучага піва. Светлы солад атрымліваецца пры тэмпературы 50-80 °C. Для атрымання цёмнага колеру солад падвяргаецца ўздзейнічанню больш высокай тэмпературы – 100-110 °C (часам дабаўляюць 3-10 % карамельнага соладу, крухмал якога поўнасю ператварыўся ў карамелізаваны цукар). Пасля гэтага ўдаляюць карэньчыкі і пабегі і солад вытрымліваюць яшчэ 4-6 тыдняў. Хмель забяспечвае піву стойкаць. Чацьвёрты і самы складаны кампанент – дрожджы. Дзякуючы ім піўное сусла пачынае брадзіць і пеніцца – яны расчэпляюць соладавы цукар на двуюкіс вуглярода і алкаголь. На кожнай піваварні ёсць свой цэх па вырошчванні дрожджавай культуры. Вялікія піваварні пастаянна праводзяць даследчыя работы па паляпшэнню дрожджавых грыбоў, што з’яўляецца тайнай фірмы.

Да важнейшых фазаў піваварэння адносяцца: заціранне соладу, варка асноўнага сусла, браджэнне і выпяванне піва.

Змолаты солад павінен складацца з грубых і дробных крупінак, а таксама з малюсенькіх крупінак мукі. Суадносіны гэтых кампанентаў, а таксама выкарыстаная вада вызначаюць характар сусла. Для кожнага гатунка піва патрэбна свая прапорцыя, таму заціранне соладу лічыцца цэлай навукай. У зацірачным чане змешваюцца змельчаны солад і вада. Ферменты соладу, “памерлыя” пасля сушкі, зноўку ажываюць, ператвараюць крухмал у цукар. Для ўзмацнення працэсу соладавая каша паволі награвецца да 70 °C (да тэмпературы цукравання), затым маса перамешчваецца ў чан для ачысткі на вялікім сіце, закрытым знізу. На ім нераствораныя часцінкі асядаюць на дно. Потым сіта адкрываецца і цераз яго прасочваецца празрыстае, светлае сусла. Сусла паступае ў варачны чан, дзе даводзіцца да кіпення. Пасля чаго ў яго ўводзяць хмель. Чым раней хмель задаць, тым больш горкім будзе піва, чым пазней – тым больш салодкім яно будзе. Каб знайці “залатую сярэдзіну”, хмель падаюць у тры заходы. Увогуле ж, і аб’ём хмелю, і час выбірае півавар. Асноўнае сусла (солад, вада і хмель) варыцца 1,5 - 2,5 гадзіны, затым адвар працэжваюць, даюць яму адстаяцца і астыць. Перад дрожджавай запраўкай сусла даводзяць да патрэбнай тэмпературы: 18-22 °C для піва верхавога браджэння і 10 °C -- для нізавога. Пасля запраўкі дрожджаў у брадзільных чанах ужо праз суткі ўтвараецца тоўсты жаўтавата-белы слой пены – дрожджы перепрацоўваюць цукар у вуглякіслы газ і алкаголь. Гэты працэс можа працягвацца да 10 дзён. Далей піва фільтруюць, але гэта адносіцца не да ўсіх гатункаў піва. Нізавое піва часам астаўляюць мутным, што прыдае яму дапаўняльныя смакавыя асаблівасці.

Маладому піву неабходна выпяваць некалькі тыдняў і нават месяцаў. Выпяванне праходзіць у вялікіх ёмістасцях, і толькі пшанічнае піва адразу разліваецца ў бутэлькі. Пры дабраджванні і выпяванні важнейшай умовай з’яўляецца падтрыманне нізкай тэмпературы (0 °C і нават ніжэй) і пастаяннага ціску ў ёмістасцях, для чаго выкарыстоўваюцца так званыя шпунтапараты. Пасля выпявання піва зноўку фільтруюць (за выключэннем нефільтраваных гатункаў) і заліваюць у цыстэрны, бочкі, бутэлькі, альбо бляшанкі. Піва нізавога браджэння адразу змяшчаюць у халоднае месца. Верхавое ж піва

спачатку каля тыдня вытрымліваюць у цёплым месцы, а затым некалькі тыдняў захоўваюць у прахалодзе. Толькі тады піва лічыцца гатовым. Ахалоджанае піва назапашваецца ў буферных ёмістасцях, пасля чаго разліваецца альбо ў шклянныя ці пластыкавыя бутэлькі, альбо ў алюмініевыя бляшанкі.

Да гатункаў верхавога браджэння адносяцца ўсе віды эля (Ale), некаторыя портэры (Porter), а таксама розныя гатункі пшанічнага піва.

Па ўсёй верагоднасці першы эль быў звараны ў Брытаніі ў VI ст., у цяперашні час галоўным прадстаўніком эля з'яўляецца светлае піва з фруктовай прысмакай, атрыманае пры хуткім браджэнні ў цяпле, -- асноўны тып піва ў Англіі і Паўночнай Амерыцы. Больш горкі смак і хмелевы водар мае Bitter Ale (горкі эль), які прадаецца ў Англіі ў разліў. Яго бутэлечны аналаг завецца Pale Ale (бледны эль) альбо Light Ale (светлы эль). Прыметны карамельны смак мае Brown Ale (карычневый эль), ён уваходзіў у рацыён англійскіх салдат у часы напалеонаўскіх войнаў. Самы моцны эль -- Barley Wine (ячменнае віно) па ўтрыманню алкаголю (10 % і вышэй) прыбліжаецца да віна. Самы ж лёгкі эль -- Mild Ale (мягкі эль) мае лёгкія соладавы водар і невысокую шчыльнасць.

У Германіі таксама ёсць свой эль -- Altbier, ці проста Alt, (старое піва) родам з Дзюсельдорфа, і Kolsch -- светлае кельнскае піва з прыкметным хмелевым водарам (немцы лічаць яго адзіным сапраўдным нямецкім півам).

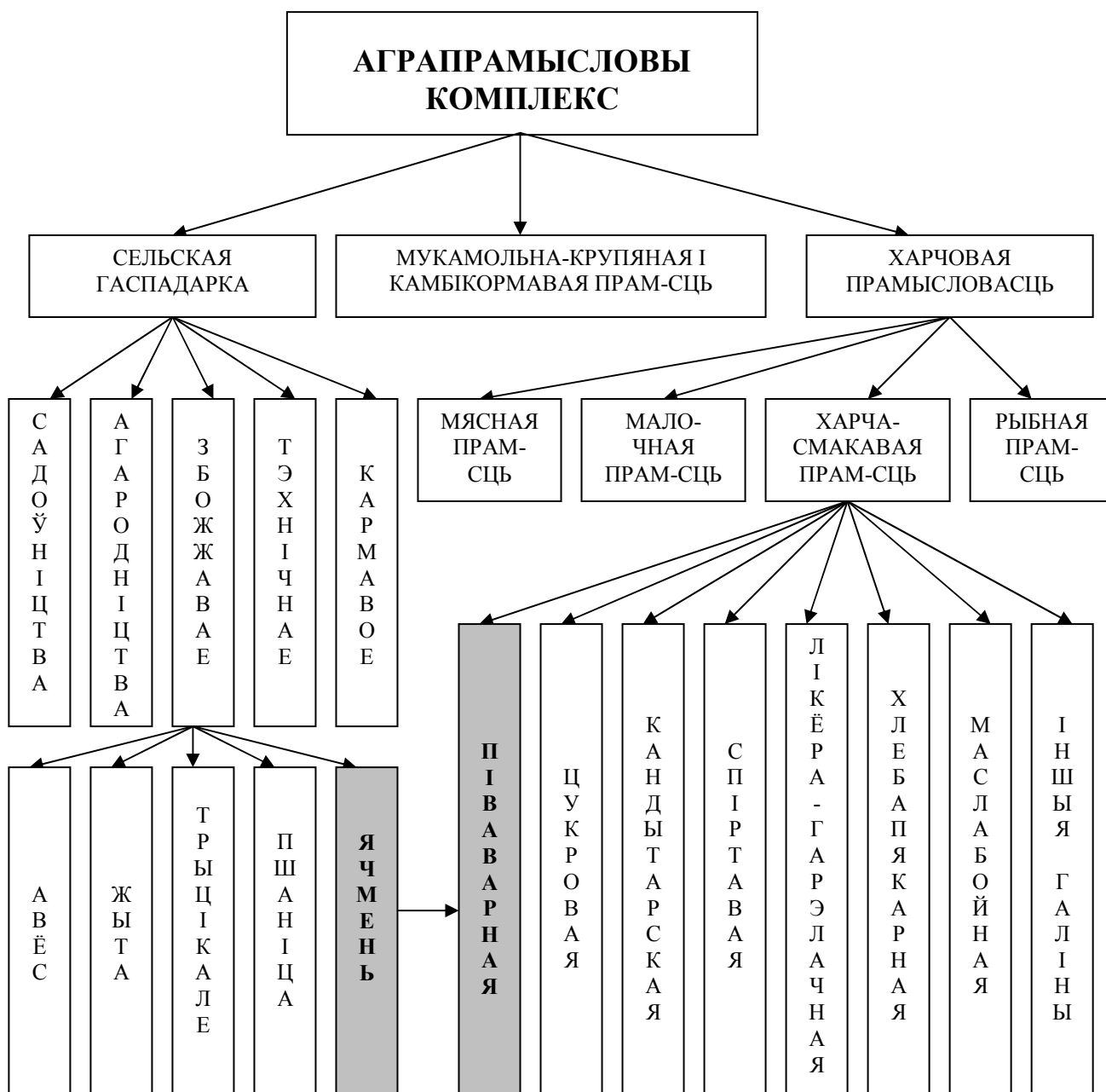
У Бельгіі вырабляюць Belgian Ale (бэльгійскі эль), некаторыя маркі якога пераўзыходзяць нават англійскія элі. Там жа робяць Seasons -- вельмі асвятляльны, крыху кіслы эль сярэдняга мацунку, з дабаўкай спецыяльнай, а таксама даўкі Trappisten -- манашаскі эль.

Што датычыцца портэра (Porter) -- салодкага піва верхавога браджэння з вялікай пенай, цёмна-карычневага колеру, то ён быў упершыню звараны ў 1720 г. у Лондане нейкім Ральфам Харвудам. Яго прадпрыемства знаходзілася непадалёку ад Лонданскага рынку, дзе заўсёды было шмат грузчыкаў, стаўшых сапраўднымі аматарамі гэтага піва. Разнавіднасцю портэра з'яўляецца менш салодкі Stout (моцны), які часам вараць з дабаўкай аўса. Ёсць салодкія стаўты (Stout), а таксама сухія (Sweet) і экстра-моцныя (Extra Stout).

Варыянтам моцнага стаўту, маючага салодаваты прысмак паленых парэчак, з'яўляецца Imperial Stout (імператарскі моцны), названы так таму, што першапачаткова гатаваўся ў Англіі для расійскага імператарскага двара. Адрозніць стаўт ад портэра не цяжка -- портэр мае рыжаваты колер, у той час як портэр практычна чорны.

Пшанічнае піва, як правіла, светлае. Некаторыя яго гатункі карбанізуюць (праводзяць дапаўняльнае насычэнне вуглякіслым газам) у бутэльках, менавіта таму гэты напітак называюць "хлебным шампанскім". Самым светлым пшанічным півам з'яўляецца бэльгійскае Witbier, вырабляемае на аснове сырога проса, а не соладу. У паўднёвай Германіі пшанічнае піва называецца Weizen: гэта -- дрожджавае піва (нефільтраванае), якое даспявае ў бутэльцы і мае бачны асадок. Самае лёгкае пшанічнае піва -- Berliner Weizen (берлінскае). Яно вельмі моцна пеніцца і мае кіслы смак -- вынік браджэння з удзелам кісламалочных бактэрый.

Сярод тыпаў піва нізавога (лагернага) браджэння ў першую чаргу трэба назваць Pilsener (Pilsner, Pils) -- пльзенскае піва. Гатункі гэтага піва робяцца па традыцыйнаму рэцэпту, складзенаму піваварамі з чэшскага горада Пльзень у 1842 г. Гэтая назва ўжываецца ў адносінах да любога чэшскага светлага піва сярэдняга мацунку. Заснавальнікамі нізавога браджэння з'яўляліся паўднёвыя германцы, і менавіта Германія вырабляе большасць тыпаў нізавога (лагернага) піва. Да іх адносяцца Marzen (сакавіцкае) -- моцнае піва бурштынавага колеру, якое гатуецца ў сакавіку, а п'ецца ў кастрычніку; Munchen (мюнхенскае) -- лёгкае піва з вялікай колькасцю соладу; Bock (моцнае цёмнае); Dortmunder (экспартнае); Doppel (двайны bock) -- самае моцнае баварскае піва і Rauchbier (вэнджэнае) -- лагернае піва з выразным прысмакам вэнджэння, які дае яму солад, падсмажаны на агні пры спальванні букавай драўніны



Мал.1 Піваварная прамысловасць
у сістэме аграпрамысловага комплексу
Рэспублікі Беларусь.

З лагерных гатункаў піва нельга не адзначыць Ice beer (ледзяное) – лёгкае піва, якое да фінальнага браджэння ахалоджваюць амаль да замарзання, American Malt Liquor (соладавы спіртавы напітак) – моцнае светлае піва і Diet Pils (дыетычнае пльзенскае) і Non-alcogol (безалкагольнае). Спачатку апошні гатунак піва атрымаў назву “кастрыраванае”, аднак з яго дапамогай шматлікія піваварныя прадпрыемствы змаглі дасягнуць добрага прыбытку. Некаторыя з іх, уведзены новыя тэхналогіі, увогуле робяць безалкагольнае піва, якое практычна нічым не адрозніваецца па смаку ад сапраўднага. Па ацэнцы нямецкіх экспертаў, доля безалкагольных гатункаў складае ўжо 6 % агульнай вытворчасці піва, і гэта яшчэ не верхняя мяжа.

Піваварная галіна ўваходзіць у харчасмакавую прамысловасць, якая з’яўляецца часткай харчовай прамысловасці. Харчовая прамысловасць уваходзіць у аграпрамысловы комплекс (гл. мал. 1). Піваварная галіна Беларусі штогод вырабляе 28 млн. дкл. піва.

Насельніцтва краіны спажывае 40 млн. дкл. У сувязі са спажывецкай важнасцю галіны і амаль адсутнасцю даследванняў у гэтай вобласці я вырашыў заняцца даследваннем гісторыі развіцця географіі піваварнай галіны Рэспублікі Беларусь.

Мэтамі даследвання былі:

- вызначэнне месца піваварэння ў харчасмакавай прамысловасці;
- гісторыя развіцця піваварэння на тэрыторыі Беларусі;
- аналіз сучаснага становішча піваварнай галіны краіны;
- праблемы і перспектывы развіцця;
- географія піваварных прадпрыемстваў у мінулым, так і ў сённяшні час.

Для выканання гэтага былі выкарыстаны архіўныя дакументы, статыстычныя матэрыялы і матэрыялы перыядычнага друку.

Дыпломная праца складаецца з уводзін, дзвух раздзелаў і заключэння. У першым раздзеле раскрываецца гісторыя станаўлення піваварэння на тэрыторыі Беларусі ад старажытных часоў да перыяду распада СССР і атрымання Беларуссю незалежнасці.

Другі раздзел прысвечаны аналізу сучаснай сітуацыі ў піваварэнні на Беларусі, географіі прадпрыемстваў, праблем далейшага развіцця галіны.

Змест дыпломнай працы ілюстраваны малюнкамі, графічнымі схемамі, картасхемамі, дыяграмамі.

Дыпломная праца выканана ў адпаведнасці з Палажэннем аб падрыхтоўцы, афармленні, прадстаўленні да абароны і абароны дыпломных прац ва Установе адукацыі “Брэсцкі дзяржаўны ўніверсітэт імя А.С. Пушкіна.”

Аўтар працы выказвае шчырую падзяку выкладчыку гістарычнага факультэта Беларускага Дзяржаўнага Універсітэта Алесю Беламу за дапамогу ў зборы матэрыялаў па гісторыі развіцця піваварэння на Беларусі.

1. УЗНІКНЕННЕ І ЭТАПЫ РАЗВІЦЦЯ ПІВАВАРЭННЯ НА БЕЛАРУСКІХ ЗЕМЛЯХ.

1.1. УЗНІКНЕННЕ І РАЗВІЦЦЁ ПІВАВАРЭННЯ Ё ПЯРЫЯД СЯРЭДНЯВЕЧЧА І НОВАГА ЧАСУ (12-18 стст.).

Першае ўпамінанне пра піва ў славян адносіцца к 448 г., калі на сярэднім Дунаі півам частавалі грэчаскіх купцоў. Славяне былі пасрэднікамі, перадаўшымі практыку выкарыстоўвання хмелю іншым еўрапейскім народам. У дзевятым стагоддзі півавараэнне было шырока распаўсюджана ў Кіеўскай Русі, Наўгародскіх землях, у Полацкім, і Тураўскім княствах.

Стагоддзе за стагоддзем ішло паступовае развіццё півавараэння, ці піваварства, як яно называлася ў далёкім мінулым. З XVI ст. калі пачынаецца імклівы рост бровараў у Польшчы і свайго хмеля там пачынае нестасць, вырошчванне гэтай працаёмкай і патрабавальнай да цяпла і глебавай урадлівасці культуры ў ВКЛ робіцца прыкметнай і прыбыткавай галіной эканомікі. У прывілеях на зямельныя надзелы пачатку XVI ст. нязменна трапляюцца запісы: «и со всеми их землями пашными и бортными и з сеножатыми, и з лесами, и з дубровами, и с хмелники, и з боры, и з ловы звериными и пташыми...» Адметная сістэма адзінак у ВКЛ для вымярэння колькасці хмелю — вантух, салянка, труска — сведчыць пра важнасць гэтага прадукту ў тагачаснай эканоміцы Беларусі. У 1508 г. смаленскі манастыр Святой Тройцы скардзіўся Жыгімонту Старому, што яго ўраднікі не выдаюць са скарбу традыцыйную штогадовую мерку хмелю, як было заведзена з часоў яго брата Аляксандра, і Жыгімонт загадаў аднавіць справядлівасць.



Мал.1.1.1 Карчма ў Вялікім Княстве Літоўскім. З "Усеагульнай касмаграфіі" Себасцьяна (сярэдзіна XVI ст.).

Большая частка хмельнікаў месцілася на захадзе Беларусі, бліжэй да рынкаў збыту. У 1605 г. толькі праз Гарадзенскую мытню прайшло «343 камені, 35 вантухоў і 61 з паловай вазы» хмелю. Мытны збор за вываз хмелю, усталяваны ў 1561 г. у сувязі з Інфлянцкай вайной, складаў «от каменю хмелю два грошы». Трэці Літоўскі Статут прадугледжваў досыць сур'ёзную адказнасць за пашкоджанне хмельнікаў: «Хто бы кому хмелища подрал або порубал деревья... таковыи маеть гвалту платити дванадцать рублей грошей. А если бы деревья не посек, только хмель подрал, то маеть три рубли грошей заплатити».

Калі за хмель спаганялася экспартнае мыта, дык за гатовае піва, наадварот,

імпартае. Той жа загад Жыгімонта Аўгуста 1561 г. вызначаў «от бочки пива кгданьского осьмь грошей, от фасы пива того ж шестнадцать грошей». Каб абмежаваць прыбыткі замежных купцоў на карысць мясцовых, заканадаўства забараняла першым гандаль півам у розніцу (у раздроб). Пацвярджэнне прывілеі на магдэбургскае права Полацку (1510г.) дазваляла іншаземцам прадаваць «вино и пиво немецкое, и иньшее питье чужии бочьюю целою».

Часам даходы ад вытворчасці і продажу піва адыгрывалі досыць высакародную ролю ў нашай гісторыі. Фундатар Скарынаўскай Бібліі, багаты віленскі купец Багдан Онькаў, як і ягоны бацька Онька, збіў свой капітал у тым ліку на арэндзе корчмаў у Мазыры, Рэчыцы, Бабруйску, Оршы. Пазней магнаты ВКЛ апамяталіся і прыбралі ўсю эканоміку ў свае рукі, выцісніўшы з яе заможных гараджанаў. Сведчанне гэтага — устава 1522 г., якая забараніла віленскім мяшчанам гандаль хмелем. Гэтая ж устава прызначыла падатак за права шынкавання піва ў адну капю грошай. Такі ж памер гэтага падатку, празванага капшчынай (ад «капы» — 60 грошай), быў пацверджаны ў 1557 г. «Уставай на валокі»).

У старадаўнія часы піва з пшаніцы не было рэдкасцю на Беларусі. Кісла-салодкае, яно найлепш адпавядала улюбёнай смакавай гаме ліцвінаў і палякаў. Інвентар 1571г. маёнтку Вольна (цяпер вёска ў Баранавіцкім раёне Брэсцкай вобласці), у пераліку маёмасці панскай піўніцы згадвае «пива бочок чотыры — три по пети ушатков: ечменного бочка одна — в ний ушатков пять, яричого пива две бочки — ушатков в тях бочках по пети, чварта бочка пива пшееничного — в ний ушатков два». Сітуацыя 1561 г., вызначаючы патрэбную колькасць розных прыпасаў, якімі мусіў карыстацца Жыгімонт Аўгуст праездам з Вільні на Мазоўша, абавязвала мець «до пивницы: пива пшееничного бочок 10; пива росходного бочок 42». Спадчына пінскай ігуменні Ульяны Пачапаўскай, якую незаконна прыўласцілі члены гарадскога магістрата (сяр. XVI ст.), уключала «пива пшееничного пять бочек великих».

Узнікае пытанне: што азначае ўжыты тут тэрмін «пиво росходное»? Адказ на яго дае інвентар маёнтка Смаргонь за 1621 г., які згадвае ячменную крупу «на расход», г.зн. для варкі піва. Значыць «расходным» у даўніну называлі звычайнае піва з ячменнага соладу.

Прыкладам унікальнага і вельмі старажытнага піўнога стылю, які захаваўся ў нашых не такіх ужо далёкіх суседзяў, з’яўляецца піва сахці (*sahti*), якое ў Фінляндыі даўно вырабляецца ў прамысловых маштабах, а ў Эстоніі застаецца рэліктам, які цудам уцалёў на аддаленых хутарах. Сахці -- прадмет нацыянальнай гордасці фінаў -- сахці варыцца з ячменнага соладу з дадаткам жыта і аўса, але заміж хмеля выкрыстоўваюцца ягады ядлоўцу. Магчыма, гэты піўны стыль, зафіксаваны прынамсі з IX—X ст., ёсць рэлікт старой традыцыі, агульнай для ўсіх фінскіх народаў, і не толькі для іх. Можна меркаваць, што і нашыя продкі, якія суседзілі з лівамі -- старажытнымі фінамоўнымі насельнікамі Ніжняга Падзвіння, былі добра знаёмыя з гэтай традыцыяй. Ускосна на карысць такога меркавання сведчыць тое, што ягады ядлоўцу ў даўніну шырока выкарыстоўваліся ў шляхецкай кулінарыі (з іх, у прыватнасці, вырабляліся розныя соусы), ды ўжыванне ядлоўцу ў піваварстве ў розных кутках былой Рэчы Паспалітай у XIX ст. не было чымсьці незвычайным.

Магчыма, галоўнай прычынай таго, што стыль сахці ў нас не захаваўся, была забарона вытворчасці спіртавых напояў сялянамі (якая не распаўсюджвалася на шляхту і гараджан). Ад выключнага права шляхты вырабляць і прадаваць спіртавыя напоі сваім прыгонным наша піва моцна пацярпела. У Фінляндыі ж і Эстоніі сахці выжыла менавіта дзякуючы заможнаму сялянству. Увогуле ва Ёсходняй Еўропе досыць выразна прасочваецца тэндэнцыя: старажытныя піўныя традыцыі лепш захаваліся там, дзе быў слабейшым феадальны ці дзяржаўны прыгнёт, дзе гараджане і сяляне былі вальнейшыя, менш аблытаныя павуцінай забаронай і абмежаванняў. Шавельская эканомія (цяпер г.Шауляй) на Жмудзі ў 1640 г. была першай у ВКЛ найбольш поўна пераведзеная з

паншчыны на чысты грашовы чынш, а тамтэйшым сялянам было дазволена вольна варыць піва на ўласныя патрэбы і для шынкаў. У выніку жмудскае піва славілася на ўсю былую Літву.

Піва было незаменным інгрэдыентам у гастронаміі ўсёй былой Рэчы Паспалітай. Гарачае піва з мёдам ці макавым малаком, каўбасы, звараныя ў піве, і іншыя стравы з піва былі аздобай стала. На працягу стагоддзяў шляхецкае сняданне было немагчыма ўявіць без адмысловага піўнога супу, які запраўляўся, як правіла, сырымі яечнымі жаўткамі, смятанай, тварагом ды рознымі спецыямі. Такі суп (ён называўся «граматкай», «бярмушкай» ці «фарамушкай») і нават проста піва, падагрэтае з кавалкамі чэрствага хлеба ці тварагом, было прынята есці з грэнкамі. Піўныя супы за старадаўнім сталом у Рэчы Паспалітай замянялі каву ды гарбату, якія пачалі іх выцясняць толькі з XVII ст., але яшчэ і ў XIX-м «граматка» карысталася вялікай папулярнасцю. Вялікім яе аматарам, асабліва падчас посту, быў кароль і вялікі князь Жыгімонт Стары. Французскі інжынер Гіём дэ Баплан занатаваў у сярэдзіне XVII стагоддзя: «Палякі (гэта тычылася ўкраінскай шляхты, а ў шырокім сэнсе і ўсёй Рэчы Паспалітай) пад час абеду п'юць толькі піва ў вялізных шклянцах, якія працавалі на беларускіх землях і належылі Радзівілам».

Наколькі вядома, у старажытных славян піва было лёгкім, светлым, зеленавата-светлым (бо найчасцей абыходзіліся толькі першаснай ферментацыяй). У паслялюблінскай Рэчы Паспалітай масавае ці «ардынарыйнае» піва пераважна было светлым і слабым (2—3 % алкаголю), хаця варылася і больш моцнае, «дубельтовае» піва (да 6, а часам і да 10 % алкаголю). Слова «дубельтовае» запазычанае ў XVII ст. з галандскай мовы — і сёння ў Галандыі ды Фландрыі тэрмінам *dubbel* вызначаюць пэўныя гатункі цёмнага піва мацункам каля 6 %. Удаўніну мацунак піва ў Нідэрландах пазначаўся колькасцю рысак на бочках, так што *dubbel* можна было пазнаць па двух, а больш моцны *tripel* (8—10 %) — па трох рысках на бочцы.

Піва, якое варылі ў панскіх фальварках, звычайна не вызначалася высокай якасцю. Трынога, гаршчок з вузкім горлам і дугападобнымі ручкамі, дзяжа ці кадка — вось і ўсё начинне, якога патрабавала хатняе піваварства. Інвентар маёнтку Смаляны пад Оршай (1593г.) так апісвае фальварак Обаль: «в бок з сеней бровар, в нем: чопы пивных три, кадей шесть, ушаток один». Ніякіх табе нямецкіх выкрунтасаў. Прыгонныя півавары («піваварцы дворныя») не вызначаліся высокім майстэрствам, да таго ж былі схільныя да крадзяжу, таму многія кнігі па рацыянальным вядзенні гаспадаркі і інвентары маёнткаў утрымлівалі інструкцыі, як іх надзейней кантраляваць. Ардынарыйнае ці, як яшчэ казалі, «ценкушовае» піва было не самым горшым напоем. Існаваў яшчэ «падпівак», вядомы таксама як «тазьбір» ці «тайбір» (здаецца, ад нямецкага *Tisch Bier*, «сталовае піва») — напой, які атрымліваўся з паўторнага зацірання асадку пасля сцэджвання сусла, як бы мовіць, «другая заварка». У неўрадлівыя гады піва варылі з пырніку — і часам атрымлівалася няблага, але здаралася, што ад такога напою хварэлі і паміралі. Можна зразумець скаргу удзельнікаў ганзейскага пасольства з Любека ў Маскву ў XVII ст.: «Ад самай Вільні да Оршы нам даводзілася купляць па дарагой цане і піць надзвычай дрэннае і нездаровае піва, а месцамі і таго нельга было дастаць». Трэба спадзявацца, ў Оршы падарожнікі атрымалі пэўную палёжку, бо аршанскае піва тады славілася на ўсю Усходнюю Беларусь, а ў Заходняй Беларусі -- гарадзенскае.

Увогуле ў гарадах піва варылі значна лепш, асабліва там, дзе піваварныя традыцыі былі даўнія і падтрымліваліся адмысловымі цэхамі. Цэхі саладоўнікаў існавалі ва ўсіх значных беларускіх гарадах. Прывілеі на ўтрыманне бровараў і корчмаў былі прадметам пастаяннага клопату гарадоў з магдэбургскім правам, бо дávalі значную долю даходаў у гарадскі бюджэт. Але і сёння еўрапейскія гарады ганарацца сярэднявечнымі прывілеямі на піваварэнне, атрыбутыкай былых піваварскіх цэхаў, любымі сведчаннямі мясцовай піўной даўніны. Калі добра пашукаць, дык было б чым ганарыцца і беларускім гарадам. Пацвярджаючы ў 1507 г. Ваўкавыску прывілей на магдэбургскае права, Жыгімонт Стары «для лепшого потверженья и помноженья места Волковыского и мещан всих дал и даровал

приречоному месту... *зложене, шинковане пива и меду и вина, которое жъ немецким языком зоветъ ся шротарство*» (ад ням. *Schrot* — груба размолатае зерне). Кніга даходаў і выдаткаў Магілёва 1680-90-х гг. («реестр шафарский») утрымлівае асобны раздзел («Реестр купованя солоду и вареня пива у дом Путятинский», дзе фіксаваліся ўсе здзелкі магістрата, звязаныя з піваварэннем. Справаводства ў магдэбургскіх гарадах Усходняй Беларусі і ў канцы XVII ст. вялося яшчэ па-беларуску, таму ўглядацца ў гэтыя дакументы сёння надзвычай прыемна: «За розказанем пана войта и за картою, заплатили у Путятиной каменицы Францкевичовой за гарцы двадцать тры пива... золотых тры и осмаков два». Пуцяцінскай камяніцай называўся тагачасны магілёўскі гарадскі бровар. І хоць мы наўрад ці здолеем сёння рэканструяваць яго знешні выгляд і рэцэптуру, чаму б не ўваскрасіць прынамсі назву, даўшы яе тутэйшаму піўзаводу або аднаму з мясцовых шынкоў ці гатункаў пива?

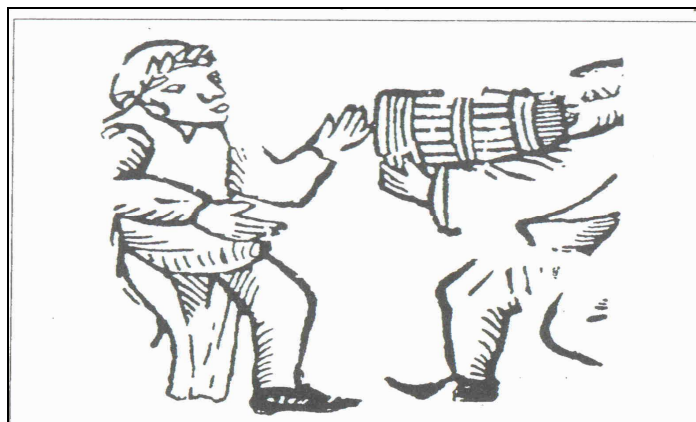
Пілі пива ў даўніну вельмі шмат. У Польшчы, Літве, на Беларусі яно лілося амаль як вада — асабліва ў вышэйшых саслоўях. Вадой грэбавалі, што на тагачасны ўзровень санітарыі было досыць абгрунтаваным. Берасцейскі кашталян Марцін Матушэвіч (сяр. XVIII ст.) занатаваў у сваім дыярыушы: «Пива не было, таму пілі толькі ваду, з чаго ўпаў у вялікую флегму і пачаў на здароўе слабець». Нават прыгонны селянін, як лічыцца, выпіваў да 100 літраў пива ў год. «Устава на валокі» прызнавала пива такім жа прадуктам штодзённага спажывання, як і хлеб. Пад час абавязковай чатырохдзённай летняй талакі панскі двор быў абавязаны забяспечыць парабкам «хлеб і пива». Стандартнай жа штодзённай нормай шляхціца было паўгарнца вялікага або малы гарнец (каля 2,8 літра), што ў год складала да 700—1000 літраў! У параўнанні нават з сучаснымі чэхамі -- сусветнымі рэкардсменамі па спажыванні пива (160 літраў на чалавека ў год) -- гэтыя лічбы больш чым уражваюць, не кажучы пра сціплыя сярэднестатыстычныя 30 літраў у сённяшняй Беларусі.

Тыя «часы былыя», відаць, і прыгадаў Герваз з «Пана Тадэвуша», А.Міцкевіча, дастаўшы з лёхі цэлую бочку пива. Як з той бочкай распраўляліся, паведамляе нямецкі падарожнік Самуэль Кіхель, які ў 1586 г. праязджаў праз ВКЛ па маршруце Гродна-Вільня-Рыга. «Бочка пива, устаўленая ў комін (для падагрэву -- заўвага аўтара), калі пад'ехала кампанія добрых піякаў, не пратрымалася і двух гадзін... Гэтак рабілі часткова і з ашчаднасці, бо пахолак ці іншы слуга не так шмат сатрэ ботаў, калі бочка стаіць у коміне, як калі да яе бегаць часта з конаўкай у піўніцу. Чатыры, а часам два толькі добрыя лыкусы апусташылі пяцідзесяцігарцавую бочку ад вячэры да падушкі, мала або зусім не зачапіўшы поўначы. На трыумф па перамозе напіліся гарэлкі і пашлі спаць з добрым здароўем...» Нават калі у такой бочцы было 50 малых літоўскіх гарцаў (140 л.), а не 50 вялікіх каронных (185 л.) перамогу сапраўды трэба прызнаць трыумфальнай.

Дарэчы, наколькі характэрным напоем для нашых продкаў было менавіта пива, бачна і з таго, што слова «піўніца» ўжывалася ў старабеларускай мове, як і ў сучаснай польскай, у значэнні «падвал, склеп, сутарэнне».

Тое, што пива выступала сінонімам спіртавога напою ўвогуле, бачна з юрыдычных фармулёвак: у беларускай мове XVI ст. казалі не «ў стане алкагольнага ап'янення», але «у пиве будучи». Злачынцы мармыталі на судзе ў сваё апраўданне: «было ў нас пиво». Любілі пива не толькі шляхта, але і гараджане, хаця іх культура спажывання была крыху іншай. Напрыклад, як і сёння, добра пілося ў лазнях. Члены магілёўскага магістрату ў канцы XVII ст. «Пива в лазни выпили гарцы три, заплатили осмаков осмнадцать». Галоўным напоем было пива ў шынках ды корчмах. Іх будынкі вылучаліся сярод іншых дамоў вёскі ці мястэчка. Існавала цэлая сістэма ўмоўных знакаў, якія дазвалялі здалёк даведацца, якімі напоямі гандлююць: «вянец на віно, вежа на пива, крыж на мёд». Піўная «вежа» ўяўляла з сябе скручаны пук саломы. «Ад вежі да вежі», ад карчмы да карчмы трымалі шлях фурманы. Менавіта яны лічыліся найлепшымі знаўцамі пива. «Дзе ксёндз ды фурманы п'юць, там лепшае пива» — сцвярджала старадаўняе прыслоўе. Калі пива скісала, вежі хавалі. На жаль, не ўсе шынкары, маглі пахваліцца такой сумленнасцю. Часта, каб

«паправіць» скіслае піва, у яго ўлівалі, у залежнасці ад кіслотнасці, негашаную вапну або паташ, якія мусіў вытрымаць няшчасны страўнік наведвальніка. Праўда, калі стаяла адно задача добра падпіць, гэта было неістотна. Звычайна, каб хутчэй дайсці да «кандыцыі», да 1—2 літраў піва далівалі 50—100 грамаў гарэлкі, што паводле цяперашніх часоў можна лічыць зусім прыстойным.



Мал. 1.1.2 У Рэчы Паспалітай XVI ст. пілі наўпрост і з такіх бочак -- прататыпаў сучасных кегаў.

Афіцыйна корчмы па-за гарадамі дазвалялася трымаць толькі пры гасцінцах ці ў вялікіх вёсках, дзе быў свой войт ці солтыс, каб збіраць капшчыну. У буйных дзяржаўных эканоміях (Берасцейская, Кобрынская, Гарадзенская) сяляне маглі варыць піва на ўласныя патрэбы, адкупіўшы так званую «піўную арэнду». Была яшчэ рэдкая нагода, якая дазваляла сялянам зварыць піва па-за абмежаваннямі права прاپінацыі, — гэта вяселле. Зразумела, існавалі і падпольныя ці, як казалі ў сярэднявеччы, «пакутныя» (па кутах) корчмы, якія не плацілі ніякіх афіцыйных падаткаў — хаця трэба думаць, штосьці перападала ад іх таму ж солтысу ці войту. Ці не таму вядомая берлінская марка піва называецца Schultheiss (ад гэтага нямецкага слова паходзіць польскае і беларускае «солтыс»)?

У Рэчы Паспалітай было не шмат сапраўды якасных гатункаў піва. Апроч градзіскага, адным са славутых было варацкае піва (з мястэчка Варка на Мазоўшы). Захаваўся гістарычны анекдот, быццам папа Клімент VIII, які ў 1588 г. наведаў Польшчу як легат Святога Прастола, настолькі палюбіў варацкае піва, што пазней на смяротным ложы ў гарачкавым трызненні згадваў «Piva di Varka». Кардыналы, якія сабраліся вакол хворага, мяркуючы, што ён кліча на дапамогу нейкую малавядомую святую, пачалі маліцца: «Sancta Piva di Varka, ora pro nobis» («Святая Піва з Варкі, маліся за нас»). Але да большасці гатункаў айчыннага піва, як у Польшчы, так і ў Літве, вярхі грамадства ставіліся досыць пабляжліва, аддаючы перавагу імпарту. У XVII ст. папулярнымі — у тых, хто мог сабе гэта дазволіць — былі гатункі прускага ці інфлянцкага паходжання (напрыклад, тыльзіцкае) браўншвайгскае Mumme або гданьскае Toppen Bier -- гатункі нямецкага паходжання. У сярэдзіне XVIII ст. пэўны час пратрымалася мода на чэшскае піва, але ў канцы стагоддзя яно саступіла месца англійскаму.

Піўны стыль, які дасягнуў у Брытаніі ўзроўню масавай вытворчасці, усталяваўся на пачатку XVIII ст. і першапачаткова называўся entire «цэльны». Гэта быў моцны (7—12 % алкаголю) цёмны эль, канчатковую ферментацыю якога даводзілі ў вялікіх драўляных чанах. Своеасаблівы сімвал англійскай прамысловай рэвалюцыі XVIII ст., гэты танны і масавы напой меў вялікую папулярнасць у працоўнага люду і хутка атрымаў новую назву — портэр (ад англ. porter — грузчык). Менавіта пад такой назвай ён стаў вядомы ў скандынаўскіх і балтыйскіх краінах, з якімі Англія вяла ажыўлены гандаль, а таксама ў Рэчы Паспалітай.

З падобным жа піетэтам ставіліся да англійскага народнага напою і ў Расіі. Пасля таго, як нейкі вынаходлівы шкіпер падараваў 5000 бутэлек ячменнага піва піцерскім шпіталям, ён быў узнагароджаны выключным правам пастаўляць англійскае піва да двара Кацярыны II, а сам гэты стыль у Англіі пачалі ганарліва называць *Imperial Russian Stout* — «Імператарскае рускае моцнае». Пад такой назвай гэты стыль, вядомы ў нас і нашых суседзяў як портэр, захаваўся ў Брытаніі да нашых дзён, хаця яго залатыя дні даўно мінулі. Затое яго адгалінаванне -- вельмі цёмны эль, вядомы спачатку як *stout porter* — «моцны портэр», а пазней проста як *stout*, прыжыўся перш за ўсё ў Ірландыі, і даў пачатак іншаму стылю, вядомаму пад такімі славутымі маркамі, як *Guinness* і *Murphy's*.

Папулярнасць портэру выклікала вялікую колькасць як «афіцыйных», больш ці менш сумленных імітацый, так і чыста пірацкіх падробак, якімі не грэбавалі ні ў нас, ні ў самой Брытаніі. Вядомы віленскі ўрач, доктар медыцыны Якуб Шымкевіч, які ў сваім даследаванні «Аб п'янстве» (1818 г.) прысвяціў цэлы раздзел розным спосабам фальшавання піва, засперагаў ад празмернага захаплення англійскім півам: «Не трэба гнацца за англійскім півам і портэрам. Наша піва, калі робіцца са здаровага ячменю і не скіслае, здаравейшае... Англійскае піва таўсціць і дурманіць, патрабуе доўгага прызвычайвання і ад натуры моцнага страўніка».

«Вынаходлівасцю» вызначаліся і мясцовыя шынкары. Яны ў піва — як у імпартнае, так і айчыннае — дадавалі багун, арніку, капытнік, цёртае лісце каноплі і іншыя дурманлівыя зёлкі. Каб запаволіць ферментацыю, у піве трымалі алавяныя талеркі, што насычала яго солямі волава. Гэтыя "вынаходніцтвы" часта выклікалі вострыя атручванні і хранічныя хваробы. У параўнанні з гэтым такія прыёмы, як даліванне гарэлкі ці дадаванне кухоннай солі, каб выклікаць смагу і прымусіць наведвальніка карчмы піць усё больш і больш, выглядаюць зусім нявіннымі хітрыкамі. У XVII ст. соль увогуле лічылася абсалютна легальным кампанентам піва. У Магілёўскай «Пуцяцінай камяніцы» ў 1688 г. некалькі разоў «до пива одного вару, абы не квасило, соли кварт две купили». Гэтак жа легальна дадавалі ў піва і некаторыя зёлкі. Напрыклад, півавары «Пуцяцінай камяніцы» ў тым жа 1688 г. «купили бобков до подправования пива за осмаки три». «Бобкамі» на старабеларускай мове называлася лаўровае лісце. Ксёндз Кшыштаф Клюк -- аўтар «Слоўніка раслін» (канец XVIII ст.) -- вельмі раіў ужываць мацярдшуку (*Origanum vulgare*), якая нібыта надае піву надзвычай прыемны смак. Добрым густам лічылася і ўжыванне гваздзікі, аеру. Аер таксама служыў прыкметай якаснай вады, прыдатнай на піва. У XVIII ст. зёлкі ўжо перасталі трывала асацыявацца з чарадзеяствам, як гэта было раней. Піваварства, як і зельніцтва, таксама доўгі час было акружана своеасаблівай містычнай аўрай. Яно не зводзілася да шэрагу тэхналагічных працэсаў, але было быццам бы таямніцай, даступнай толькі пасвячоным. Польскія архівы XV ст. змяшчаюць шмат крымінальных спраў супраць півавараў і шынкароў, абвінавачаных у чарадзеястве дзеля прынады кліентаў. Апроч зёлак, у ход ішлі і больш экзатычныя сродкі. Адна шынкарка з-пад Познані (1430 г.) дадавала ў піва... пальцы, таёмна адцятыя ў знятых з шыбеніц вісельнікаў. Пякельнае пойла! Вось чаму ў раннім сярэднявеччы піваварства шмат дзе ў Еўропе было прывілеям кляштараў. Прынамсі можна было спадзявацца, што манахі не ўвойдуць у змову з шайтанам і пашкадаюць як душы спажывцоў, так і іх страўнікі [4].

Адной з вартасцей, за якую ў Рэчы Паспалітай цанілі англійскі портэр, была яго незвычайная пеністасць. Айчыныя тэхналогіі не маглі пахваліцца добрымі вынікамі, прынамсі пры варцы піва з ячменнага соладу ці пшаніцы. Але інгрэдыентам, які дазваляў атрымаць больш пеністае піва, быў гарох — шырокае яго выкарыстанне ў піваварэнні было адной з рэгіянальных асаблівасцей менавіта ВКЛ. У сучаснай Літве гатункі піва, ў якія дадаецца гарох, захаваўся дагэтуль. Праўда, гэтая асаблівасць літоўскага піва пакуль не настолькі добра распрацаваная, каб вылучыць «гарохавае» піва ў асобны стыль. Што ж датычыць портэру, менавіта ён на землях былой Рэчы Паспалітай, ужо пасля падзелаў, адыгрываў ролю, так бы мовіць, нацыянальнага піўнога стылю. На Беларусі ў XIX ст. асабліва славіўся портэр з бровара Ігнацыя Багдашэўскага ў Вязыні (ля Фаніпаля).

Магчыма, аднаўляць гістарычныя традыцыі айчыннага піваварэння варта менавіта з легендарнага «балтыйскага портэру», які адрадзіўся ўжо ў нашых суседзяў — палякаў, эстонцаў, латышоў.

Яшчэ адной вартасцю піва, якой пахваляліся англічане і якая асабліва цанілася ў нас таму, што яе цяжка было дабіцца ў саматужных умовах, лічылася празрыстасць. Каб зрабіць піва больш празрыстым, мясцовыя вынаходнікі дадавалі ў яго яечныя бялкі ці нават студзень з цялячых ножак. Гэтыя прыёмы крытыкаваліся ў XIX ст. адукаваным Якубам Шымкевічам, але ў даўніну, як сведчыць, напрыклад, кніга *Gospodarz Inflandski* Яна Германа, ў гэтым не бачылі вялікай заганы.

Выдадзены ў 1693 г. у Слуцку, гэты перакладзены з нямецкае мовы трактат па рацыянальным вядзенні гаспадаркі змяшчаў шмат звестак пра піваварэнне і лічыцца першай кнігай гэтай тэматыкі ў Рэчы Паспалітай. Не так і дрэнна, калі ўлічыць, што напрыклад, у чэхаў першы адмысловы трактат пра піваварэнне з'явіўся пазней.

1.2 ПАСТУПОВАЕ ПАГАРШЭННЕ СІТУАЦЫІ ПІВАВАРЭННЯ ПАСЛЯ ЎВАЖОДЖАННЯ БЕЛАРУСКІХ ЗЯМЕЛЬ У СКЛАД РАСІЙСКОЙ ІМПЕРЫІ (1773--1861 гг.).

Вольнае піваварэнне на беларускіх землях пачало абмяжоўвацца з пачатку далучэння іх да Расійскай імперыі, менавіта з 1773 г., калі ўрад пачаў рэгуляваць законную якасць і цану піва. Пасля 1795 г. абмежаванне піваварэння пашырылася на ўсю тэрыторыю сучаснай Беларусі. У 1811 г. адбылося ўвядзенне адкупной сістэмы ў гарадах. Піўныя водкупы ў прынцыпе аддаваліся асобна ад гарэлачных, але найчасцей іх выкупляў адзін і той жа адкупшчык, каб манапалізаваць гандаль усімі спіртавымі напоямі. Адкупшчык мусіў унесці ў дзяржаўны скарб пэўную фіксаваную суму грошай, незалежна ад таго, які прыбытак ён атрымае за тэрмін дзеяння водкупу. Пры гэтым гарэлка прыносіла адкупшчыкам значна большы прыбытак, чым піва, таму яны ўсяляк імкнуліся абмежаваць спажыванне піва, каб спажывец купляў болей гарэлкі.

Віленскі гарадскі галава Рэйзер дамогся адтэрміноўкі ўвядзення гарэлачных і піўных водкупаў у Вільні. У 1811-1815 гг.: гараджанам было дазволена ўносіць разлічаную суму грошай, каб заставалася «амаль» вольным вінакурэнне і піваварства. З піва і мёду быў усталяваны акцыз 30 капеек асігнацыямі з вядра. Акрамя Вільні гэтыя параўнаўча ільготныя для півавараў умовы былі распаўсюджаныя на ўсе гарады Віленскай і Гарадзенскай губерній, у склад якіх тады ўваходзіла ўся Заходняя Беларусь.

Але ў 1816 г., паводле ўказа Сената ад 20 сакавіка, і на гэтыя губерні быў распаўсюджаны парадак здачы акцызных (піццёвых) збораў на карысць дзяржаўнага скарбу ў водкуп з публічных таргоў. У тым годзе спажыванне піва ў Гарадзенскай губерні складала каля 1,5 вядра на чалавека (19 літраў штогод) – амаль столькі ж, колькі і ў сучаснай Беларусі. Лічба даволі сціплая паводле еўрапейскіх стандартаў, але значна большая за тагачасныя сярэднярасійскія паказчыкі (меней за 2 літры штогод на чалавека). Тагачасных прыезджых з Расіі ўражвала велізарная колькасць маленькіх гарадскіх і шляхецкіх броварчыкаў, асабліва на захадзе Беларусі, дзе паціху варылася піва разнастайнай якасці і цаны, шырока даступнае ўсім пластам насельніцтва.

Наступныя 100 з нечым год для піва ў Беларусі будуць гадамі цяжкай, няроўнай барацьбы з гарэлкай. Адкупшчык, які атрымліваў манапольнае права на рознічны (раздробны, па тагачаснай тэрміналогіі) гандаль напоямі ў 2-вёрстным радыёсе вакол гарадоў, прадаваў (вядро) ардынарнае гарэлкі па 12 руб., гарэлкі вышэйшых гатункаў – па 16-20 рублёў, мёду – па 3 рублі, піва і портэру «накштальт англійскага» - па 3 рублі 75 кап., простага піва – па 1 руб. 80 кап. Паколькі нашым сучасным уяўленням пра якасць піва адпавядала менавіта піва «накштальт англійскага», атрымліваецца, што яно каштавала ўсяго ў 3.2 разы танней за звычайную гарэлку. Інакш кажучы, піва было вельмі дарагім, а гарэлка вельмі таннай, і гэта прымушала неразборлівага пакупніка аддаваць перавагу гарэлцы. Спажыванне піва пачало імкліва зніжацца. Двухвёрстны радыёс вакол гарадоў – даўняя традыцыя ў нашым краі. Яшчэ Стэфан Баторый у 1581 г. надаў усім гарадам з магдэбургскім правам прывілей на манапольнае права трымаць корчмы і вырабляць напоі ў радыёсе 2-х вёрстаў ад гарадской мяжы. Але тады выгаду ад гэтага прывілеяванага становішча атрымлівалі больш-менш шырокія пласты гараджанаў; з увядзеннем водкупу выгада засяродзілася ў руках аднаго адкупшчыка.

Аднак у гэты пярыяд былі і светлыя старонкі ў беларускім піваварэнні. У 1811 г. генерал і вучоны-хімік Аляксандр Хадкевіч напісаў першую на Беларусі кнігу на піўную тэматыку, -- “*Nauka gobenia piwa*”, якая была выдадзена ў Варшаве. Але гэта быў адзінкавы выпадак ў гэты час.

У 1819 г. адкупшчыкам ўдалося нанесці чарговае паражэнне піваварам. Піваварам у гарадах было забаронена прадаваць піва гуртам (оптам) у колькасці менш за 25 вёдзер, паўпіва – менш за 50, піва і портэра «накштальт англійскага» – менш за 20 вёдзер. Гэта адразу вывела з гульні мноства дробных бровараў. Дарэчы, вынікі піццёвых збораў у

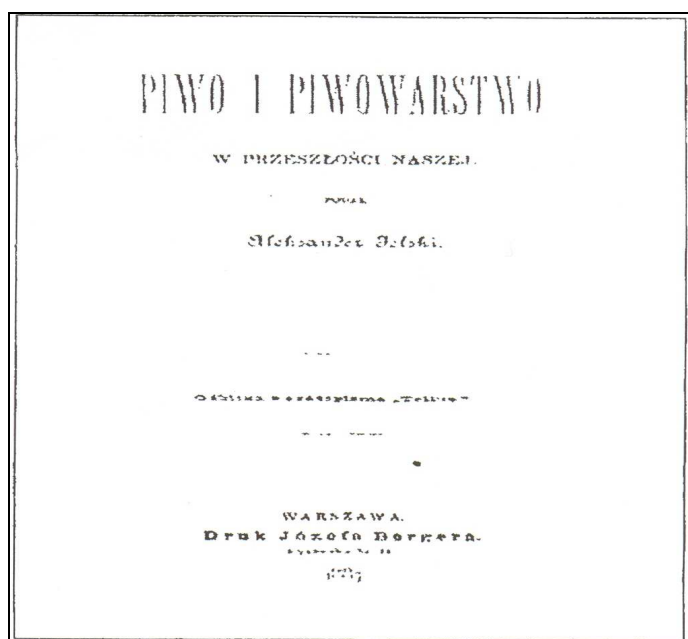
1819-23 гг., аддадзеных прыватным асобам, аказаліся несучаснымі. Таму ў 1823 г. іх даручылі гарадскім грамадам адкупшчыкі. Спасылаючыся на цяжкасці, яны патрабавалі ўсё новых прывілеяў, якія балюча адбіваліся на півавартстве. З 1823 г. півавары Беларусі, Літвы і Украіны, якія самастойна займаліся аптовым продажам піва, былі абавязаныя плаціць акцыз, у адрозненне ад адкупшчыкоў, якія пры варцы піва на ўласных (а часцей наёмных) броварах для рознічнага продажу, ад акцызу вызваляліся. Тады ж павысіліся і дырэктывныя цэны. Звычайнае піва і паўпіва мусілі каштаваць не меней за 2 руб. 65 кап. Піва і портэр «накшталт англійскага» дазвалялася прадаваць па яшчэ большых цэнах, прычым толькі ў штофных і вёдзерных крамах, г.зн. толькі на вынас і занадта вялікімі для шараговага спажывання порцыямі. Гасцініцы і да таго падобныя ўстановы абавязваліся купляць піва толькі ў адкупшчыкоў, але не ў півавараў.

У 1835 г. усе гарады Беларусі, як і іншых «прывілеяваных» губерній Расіі, былі падпарадкаваныя агульнаімперскім правілам вытворчасці і гандлю півам. Гэтыя правілы істотна пагоршылі становішча півавараў: спагнанне акцызу з вытворцаў было даручана адкупшчыкам. Новыя піўныя, портэрныя крамы і распівачныя было дазволена адкрываць толькі піваварам, але з кожнай гандлёвай «кропкі» яны мусілі плаціць такія вялікія патэнтны збор, які далёка не заўжды пакрываўся даходамі з продажу. Уся палітыка расійскага ўраду была накіраваная на атрыманне як мага большай сумы падаткаў ад вытворчасці і продажу спіртowych напояў. Пры гэтым і на злоўжыванні адкупшчыкоў, і на спойванне насельніцтва ён глядзеў скрозь пальцы, абы грошы ішлі ў скарб. Піва аб'ектыўна перашкаджала як імклівай алкагалізацыі, так і бяздумнаму напаўненню дзяржаўнага скарбу. Таму адкупшчыкі разам з тымі чыноўнікамі, якія своеасабліва разумелі дзяржаўны інтарэс, імкнуліся стварыць усялякія перашкоды півавартству.

У 1859 г. 46 % даходаў дзяржаўнага бюджэту Расіі складалі менавіта «п'яныя» грошы. Гэта ў сярэднім, а ў прыватнасці, ў Гарадзенскай губерні на іх долю прыходзілася 55 % дзяржаўных даходаў! У той час як у любой іншай краіне гэты паказчык не перавышаў 24 %.

1.3 ПЕРАЛОМНЫ ЭТАП У РАЗВІЦЦІ БЕЛАРУСКАЙ ПІВАВАРНАЙ ВЫТВОЧАСЦІ: УЗНІКНЕННЕ БУЙНЫХ ПІВАВАРНЫХ ЗАВОДАЎ (1861--1917гг.).

Піўны рынак пачаў паціху разгортвацца толькі пасля адмены прыгоннага права ў 1861 г., калі стала хутка расці колькасць гараджан. Указам ад 10 снежня 1863 г. Камісія для складання Палажэння аб піццёвым зборы істотна паменшыла акцызныя зборы з півавараў: 6 капеек з вядра затора (замест 9) і каля 15 капеек з вядра гатовага піва. А пасля 1864 г. акцыз быў адменены для абшарнікаў і арандатараў скарбовых маёнткаў, размешчаных па-за межамі гарадоў і мястэчак, на броварах на якіх варылі піва для ўласнага ўжытку і продажу ў корчмах і шынках, якія належалі да маёнткаў. У выніку гэтага атрымлівалася, што “гарадское”, ці мяшчанскае піва каштавала ў 3-4 разы даражэй, каля 1 рубля за вядро, за піва, што выраблялі фальваркавыя бровары. Магчыма, яно было і якасней. Больш таннае безакцызнае “фальваркавае” піва трапляла таксама і ў горад. Гэта было быццам бы і не зусім легальна, але ўлады на гэта проста заплюшчвалі вочы.



Мал. 1.3.1 Вокладка брашуры А. Ельскага
“Піва і піваварства ў нашым мінулым”.

Як раз у гэты час ў Чэхіі, Германіі, Даніі адбылася сапраўдная “піўная рэвалюцыя”: традыцыйнае піва верхавога браджэння было выціснута лагерам, які лепш падыходзіў для масавай вытворчасці з прымяненнем паравых рухавікоў, механізаваных ліній па разліву піва і халадзільнай тэхнікі. Хоць з адставаннем ад галоўных цэнтраў піваварэння ў Расійскай імперыі -- Пецярбурга, Масквы, Самары, Смаленска -- новая піваварная вытворчасць пачала развівацца і ў Беларусі. У 1868 г. быў заснаваны даволі вялікі піўзавод ў Гродна, у 1870-м -- у Магілёве, у 1873-м -- у Мінску (па іншых звестках, ў 1864-м), ў 1874-м -- ў Лідзе (завод Папірмайстраў), у 1875-м -- у Віцебску, у 1876-м -- яшчэ адін завод ў Лідзе (Пупко), у 1886-м -- у Гомелі, у 1885-м -- у Мазыры”. Усе гэтыя заводы існуюць і зараз. У пачатку XX ст. аб'ядналіся ў адно прадпрыемства лідскія заводы Папірмайстраў і Пупко.

У 1887 г. славуты беларускі этнограф і гісторык Аляксандр Ельскі піша невялікую, але надзвычай змястоўную брашуру “Piwo i piwowarstwo w przeszłości naszej” (“Піва і піваварства ў нашым мінулым”). Кніга была зноўку выдадзена ў Варшаве. У ёй былі абагульнены ўсе гістарычныя звесткі пра піва і піваварэнне на землях былой Рэчы

Паспалітай (мал. 1.3.1).

Ельскі сам добра ведаў тэхналогію піваварэння, з дзяцінства назіраючы за вырабам гэтага напою ў бацькоўскім бровары ў сваіх родных Дудзічах (зараз у Пухавіцкім раёне Мінскай вобласці), які лічыў, можа не зусім аб'ектыўна, адным з лепшых у тагачаснай Беларусі. Шкада, што ў сённяшніх Дудутках патураючы «саўковым» густам, наведвальнікаў каштуюць не півам, а самагонам. Гэта яшчэ адзін доказ таго, што традыцыі айчыннага піваварэння трэба яшчэ доўга і рупліва адраджаць. У брашуры Ельскага пералічаны і іншыя славутыя бровары Беларусі XIX стагоддзя, якія часта належалі вядомым дзеячам нашай культуры (ці выпадкова?) — як лагойскі бровар Тышкевічаў ці шчорсаўскі бровар Храптовічаў. Можа быць, у інвентарах гэтых і іншых маёнткаў, у запісах этнографаў, у іншых архіўных крыніцах знаходзяцца страчаныя рэцэпты беларускага піваварэння, якія варта было б паспрабаваць узнавіць.



Мал. 1.3.2 Этыкеткі "Сталовага піва", якое выпускалі піваварныя заводы Папірмайстра і Пупко ў Лідзе.

На пачатак першай сусветнай вайны на сучаснай тэрыторыі Беларусі існавала 34 піваварных заводаў рознай велічыні, якія выраблялі ў агульнай складанасці 1,2 мільёна вёдзер піва (1,5 млн. дкл.), альбо каля 2 літраў на аднаго чалавека. Гэта вельмі мала ў параўнанні нават з сярэднеімперскімі сямю літрамі [5].

У 1881 г. на беларускіх землях налічвалася 49 бровараў, якія выраблялі 573,8 тысячы вёдзер піва. У 1910 г. налічвалася 49 бровараў, якія выраблялі 2,2 мільёна вёдзер піва, у тым ліку 1600 вёдзер піва баварскага гатунку. Памяньшэнне колькасці піваварных прадпрыемстваў сведчыць пра тое, што ішло паступовае ўзбуйненне прадпрыемстваў, банкруцтва і закрыццё іх. Аднак прамой залежнасці па вытворчасці піва ад гэтага не назіраецца.

Буйнейшым на той час быў піваварны завод "Багемія" у Мінску, які некалькі разоў мяняў уладальніка. Завод быў адкрыты 29 студзеня 1864 г. паводле рашэння Мінскага губернскага праўлення, якое дазволіла мяшчанцы Рохле Фрумкінай на скрыжаванні Аляксандраўскай і Загараднай вуліц адкрыць драўляную піваварню. У 1882-1883 гг. праходзяць судовыя справы паміж наследнікамі Р. Фрумкінай наконт права ўладання гэтым піваварным заводам. Гэтыя справы завершваюцца перадачай 14 красавіка 1894 г. права на ўладанне заводам мэру Мінска графу Карлу Эмерыкавічу Чапскаму (мал. 1.3.3).



Мал. 1.3.3 Медаль вырабленая ў 1970 годзе
ў Італіі да 110-годдзя з дня нараджэння К.Э Чапскага.

Замест драўлянага будынка К.Э. Чапскі будзе новы завод з каменю і ўстанаўлівае на ім паравы рухавік і ўдасканаленнае абсталяванне (мал. 1.3.4). Завод быў уключаны ў склад акцыянернага таварыства "Багемія", ад якога і атрымаў назву. На ім пачало выпускацца піва нямецкіх гатункаў. У 1896 г. на Усерасійскай мастацкай выставе ў Ніжнім Ноўгарадзе прадукцыя завода атрымала медаль і пахвальную грамату.

Ў 1900 г. завод "Багемія" быў куплены сямействам Лекертаў. Яны ў гонар былога ўладальніка прадпрыемства К.Э. Чапскага ў якасці корка (пробкі) адлівалі яго бюст. Перад вайной тут выпускалася амаль чвэрць (у 1910 г. -- 300 тыс. вёдзер піва) агульнабеларускай вытворчасці піва. Па меры развіцця вытворчасці адбыліся змены ў афармленні бутылак: адначасова са шклянымі штампамі пачалі выкарыстоўваць папяровыя этыкеткі авальнай формы, на якіх быў намаляваны арол, які нясе ў сваіх кіпцях бочку з півам (сучасны сімвал завода "Аліварыя").

Сямейства Лекертаў на пачатку XX ст. даволі хутка ўтварыла нешта падобнае на ўсебеларускую піўную карпарацыю. Купіўшы піўзаводы ў Гомелі і Магілёве яны засяродзілі ў сваіх руках палову вытворчасці піва на Беларусі. Напрыклад, ў Магілёве Лекерты стварылі завод ў 1862 г. З 1879 г. завод размяшчаўся ў былым Маскоўскім (Лупалаўскім) прадмесці на вуліцы Шасэйнай у двухпавярховым мураваным будынку са скляпеннямі і млынамі для перамолвання соладу. У 1880 г. завод тэлефанізаваны, у канцы XIX ст. абсталяваны дзвума паравымі машынамі, паравым катлом, меў водазабеспячэнне, а таксама існаваў ледавік для захоўвання піва. Найбольш былі вядомы тры гатункі гэтага заводу: "Бок-біра" (вышэйшы гатунак, ведро каштавала два рублі), "Баварскае" (2-гі гатунак, 80 капеек), "Рускае" (3-ці гатунак, 75 капеек) .



Мал. 1.3.4 Фотаздымак вул. Аляксандраўскай, злева будынак піваварні "Багемія".

Піўныя склады Лекертаў знаходзіліся ў Брэсце, Гродне, Бабруйску, Беластоку і нават у Вільні. Ва ўсе гэтыя гарады піва завозілася чатырма асабістымі вагонамі-леднікамі. Аднак утвораная Лекертамі карпарацыя аказалася нестабільнай, хаця "Багемію" яны ўтрымлівалі да кастрычніцкай рэвалюцыі, якая надоўга (калі не ўлічваць польскі прыезд заходнебеларускага піваварэння) перарвала гісторыю камерцыйнага піваварэння ў нашай краіне.



Мал. 1.3.5 Этыкетка "Баварскага піва" вырабленага на піўзаводзе Франца Лекерта ў Гомелі. Такі ж гатунак вырабляўся, як у Мінску, так і Магілёве.

Што датычыць Брэста, то можна адзначыць тое, што ў 1879 г. ў вёсцы Рэчыца (цяпер у межах горада) генерал-маёр Шырма-Шчэбрынскі пабудаваў піваварны завод, які пазней быў узяты ў арэнду таварыствам "Шульц і Ко", а пасля некалькіх год уладання перайшоў у поўную ўласнасць М. Шульцу -- заснавальніку гэтага таварыства [32]. У 1910 г. гэты завод выпусціў каля 129 тысяч вёдзер піва. Продам сучаснага піваварнага прадпрыемства з Брэста можа служыць бровар створаны баронам Таўбэ, у ягоным маёнтку паблізу той жа вёскі Рэчыца. Праіснаваў гэты завод з 1879 г. па 1905 г. Трэба адзначыць, што завод Таўбэ, быў значна меншы ў параўнанні з піўзаводам Шульца [25]. Вялікім піваварным заводам быў таксама завод "Прыма", які належаў калежскаму саветніку Ксаверу Рыгоравічу Штэйнбергу. Размяшчаўся ён на вуліцы Піваварная (Броварная), цяпер гэта вуліца Інтэрнацыянальная, у доме ўладальніка. Заснаваны завод быў у 1860 г. Магутнасці па вытворчасці піва дасягалі да 38 тысяч вёдзер (38 тыс. дкл.) [26].

У 1910 г. у сучасных межах Беларусі дзейнічала 47 піваварных прадпрыемстваў. На іх па падліку аўтара працавала 365 чалавек, якія выпрацоўвалі 2135 тыс. дкл. піва (табл. 1.3.1 і 1.3.2). Размяшчаліся гэтыя заводы ў 33 населеных пунктах (гарадах і мястэчках).

Табліца 1.3.1

СТАН ПІВАВАРАНАЙ ВЫТВОРЧАСЦІ БЕЛАРУСІ Ў 1910 г. *

Пачатак

Месца знаходжання піваварных прадпрыемстваў	Уладальнік прадпрыемства	Год засна- вання	Вытворчыя паказчыкі		
			Выпуск прадук- цыі, дкл	Кошт прадук- цыі, тыс. рублёў	Колькасць працуючых, чал.
1	2	3	4	5	6
г. Ліда	Папірмайстар Я.Л.	--	236	--	27
--/--	Пупко Н.З.	1876	252	170,2	40
Усяго			488		67
м. Паставы	Пржездзецкі І.К.	--	62	--	6
м. Друя, Дзіснінскі ўезд	Таўбман Я.	1880	20	12	5
м. Вішнёва, Ашмянскі ўезд	Хрантовіч- Бутэввіч К.А.	--	5	--	2
м. Глыбокае	Цырлін П.М.	--	0,3	--	1
м. Гальшаны, Ашмянскі ўезд	Ягміна Я.А.	--	47	--	10
г. Віцебск	Левінсон Г.Р.	1875	160	150	44
--/--	Яхіны А.Б. і Б.Б.	1897	55	70	12
Усяго			215	220	58
г. Гродна	Андрэс Р.	--	43	--	3
--/--	Кунц А.М.	1868	150	--	15
--/--	Слуцкі Л.	--	38	--	6

1	2	3	4	5	6
--/--	Шэрашоўскі Ш.	--	3,6	--	2
--/--	Яфе Х.Л.	--	50	--	6
Усяго			341,6		30
м. Камянец-Літоўск	Гутэрман О.Б.	1875	29	19	12
м. Індур, Гродзенскі ўезд	Длугач С.	--	2	--	2
м. Азёры Гродзенскі ўезд	Ліпкін З.	--	2	--	2
м. Янаў	Перцый М.	--	1	1	2
--/--	Розэнберг С.	--	13	--	4
Усяго			14		6
г. Ваўкавыск	Каўэн Б.Н.	--	11	--	5
м. Ялоўка, Ваўкавыскі ўезд	Яоўскі В.М.	--	1	--	2
м. Пружаны	Памераеў Л.Г.	1835	60	45	14
м. Ружаны	Эпштэйн Н.	--	30	--	8
г. Слонім	Саладоўнікаў Б.	--	6	--	3
г. Брэст-Літоўск	Шырма-Шчэбрынскі К.Г.	1879	129	116,2	20
--/--	Штэйнберг К.Г.	1860	45	38	12
Усяго			174	154,2	32
г. Пінск	Айзенбах Б.	--	6	--	2
--/--	Касоўскі	--	13	--	3
--/--	Басевіч	--	51	--	8
Усяго			70		13
м-к. Угрынічы Пінскі ўезд	Орда	--	2	--	3
м. Ляхавічы	Біргер	--	1	--	1
--/--	Брэўда	--	2	--	11
--/--	Варшэль	--	1	--	1
Усяго			5		3
г. Мінск	Браты Лекерты	1873	300	750	45
--/--	Любецкі	--	7	--	1
--/--	Таўбкін	--	4	--	4
Усяго			311		50
м. Докшыцы	Гардон	--	18	--	6
г. Барысаў	Зальманзон	--	13	--	4
г. Бабруйск	Любецкія	--	13	--	4
м. Нясвіж	Любецкія	--	11	--	4
г. Мазыр	Навіцкі	--	14	--	4
м. Брагін	Фінкельберг	--	3	--	2
г. Орша	Вайнберг С.Б.	--	89	--	12
м. Копысь	Вязнер Т.М.	--	13	--	3
м. Чэрыкаў	Дорн М.Е.	--	29	--	11
г. Гомель	Браты Лекерты	1886	110	77	36
г. Магілёў	Янік Э.Ф.	1870	161	170	45

* – Складзена паводле “Списка фабрик и заводов” – М., 1910 г.

Для высвятлення тэрытарыяльных адметнасцей геаграфіі піваварэння ў Беларусі на пачатку XX ст. аўтарам зроблены спробы яго картаграфавання. Для гэтага на падставе звестак табл. 1.3.1 пункты размяшчэння півавараных прадпрыемстваў і іх вытворчыя параметры (гадавы аб'ём выпрацоўкі піва ў тыс. дкл. і колькасць працуючых) зведзены ў табл. 1.3.2.

Табліца 1.3.2

**ПУНКТЫ РАЗМЯШЧЭННЯ ВЫТВОРЧАСЦІ ПІВА
НА ТЭРЫТОРЫІ БЕЛАРУСІ І ІХ
ВЫТВОРЧЫЯ ПАКАЗЧЫКІ Ў 1910 г.**

Пачатак

Пункты, у якіх размешчаны піваварныя прадпрыемствы	Колькасць прадпрыемстваў	Вытворчыя паказчыкі	
		Выпуск прадукцыі, тыс. дкл.	Колькасць працуючых, чал.
1	2	3	4
г. Ліда	2	488	67
г. Гродна	5	342	30
м. Азёры, Гродзенскі ўезд	1	2	2
м. Индура, Гродзенскі ўезд	1	2	2
г. Ваўкавыск	1	11	5
м. Ялоўка, Ваўкавыскі ўезд	1	1	2
г. Слонім	1	6	3
м. Вішнёва, Ашмянскі ўезд	1	5	2
м. Гальшаны, Ашмянскі ўезд	1	47	10
м. Пружаны	1	60	14
м. Ружаны	1	30	8
м. Камянец-Літоўск	1	29	12
г. Брэст-Літоўск	2	174	32
г. Пінск	3	70	13
м-к. Угрынічы, Пінскі ўезд	1	2	3
м. Янаў	2	14	6
м. Ляхавічы	3	4	3
м. Нясвіж	1	11	4
г. Мінск	3	311	50
г. Барысаў	1	13	4
г. Віцебск	2	155	58
м. Друя, Дзісенскі ўезд	1	20	5
м. Паставы	1	62	6
м. Глыбокае	1	0,3	1
м. Докшыцы	1	18	6
г. Орша	1	89	12
м. Копысь	1	13	3
г. Магілёў	1	101	45

1	2	3	4
г. Бабруйск	1	13	4
м. Чэрыкаў	1	29	11
г. Гомель	1	110	36
г. Мазыр	1	14	4
м. Брагін	1	3	2
Усяго	47	2135,3	365

Гэтая табліца сведчыць, што па сваёй значымасці пункты размяшчэння вытворчасці піва ў 1910 г. былі даволі разнастайнымі. Пры картаграфаванні гэта павінна адлюстроўваць шкала іх велічынь па аб'ёмах вытворчасці (3-ці слупок табл. 1.3.2). Каб стварыць такую шкалу ўсе пункты піваварэння па аб'ёмах выпуску піва аб'яднаны ў чатыры класіфікацыйныя групы, або варыяцыйныя рады ($n=4$). Разлік іх праведзены зыходзячы з максімальнага і мінімальнага аб'ёмаў вытворчасці піва: $P_{\max} = 488$ тыс. дкл. (Ліда), $P_{\min} = 1$ млн. дкл. (Ялоўка, Ваўкавыскі ўезд). Паказчык 0,3 тыс. дкл. (Глыбокае) не ўлічваўся.

Размах паказчыкаў (a) склаў: $P_{\max} - P_{\min} = 488 - 1 = 487$.

Шырыня інтэрвалаў класіфіцыйных груп (P) пры $n=4$ склала

$$P = a : n = 121,75$$

Пры такой велічыні P крайнія верхнія значэнні класіфіцыйных груп будуць:

1. $1+121,75=122,75$
2. $122,75+121,75=244,50$
3. $244,5+121,75=366,25$
4. $366,1+121,75=488,0$

Калі зробім арыфметычныя акругленні, то атрымаем наступныя дакладныя крайнія значкі класіфікацыйных груп:

1. 1 -- 123
2. 123,1 -- 244
3. 244,1 -- 366
4. 366,1 -- 488

Але атрыманыя дакладныя значэнні не прымальныя для шкалы карты. Таму правядзем іх генералізацыю з улікам разбегу паказчыкаў 3-га слупка табл.1.3.2 і дадзім найменні чатыром атрыманым ступеням шкалы пунктаў размяшчэння піваварэння.

1. менш за 100 -- малыя
2. 100,1 -- 250 -- сярэднія
3. 250,1 -- 350 -- значныя
4. больш за 350 -- буйныя

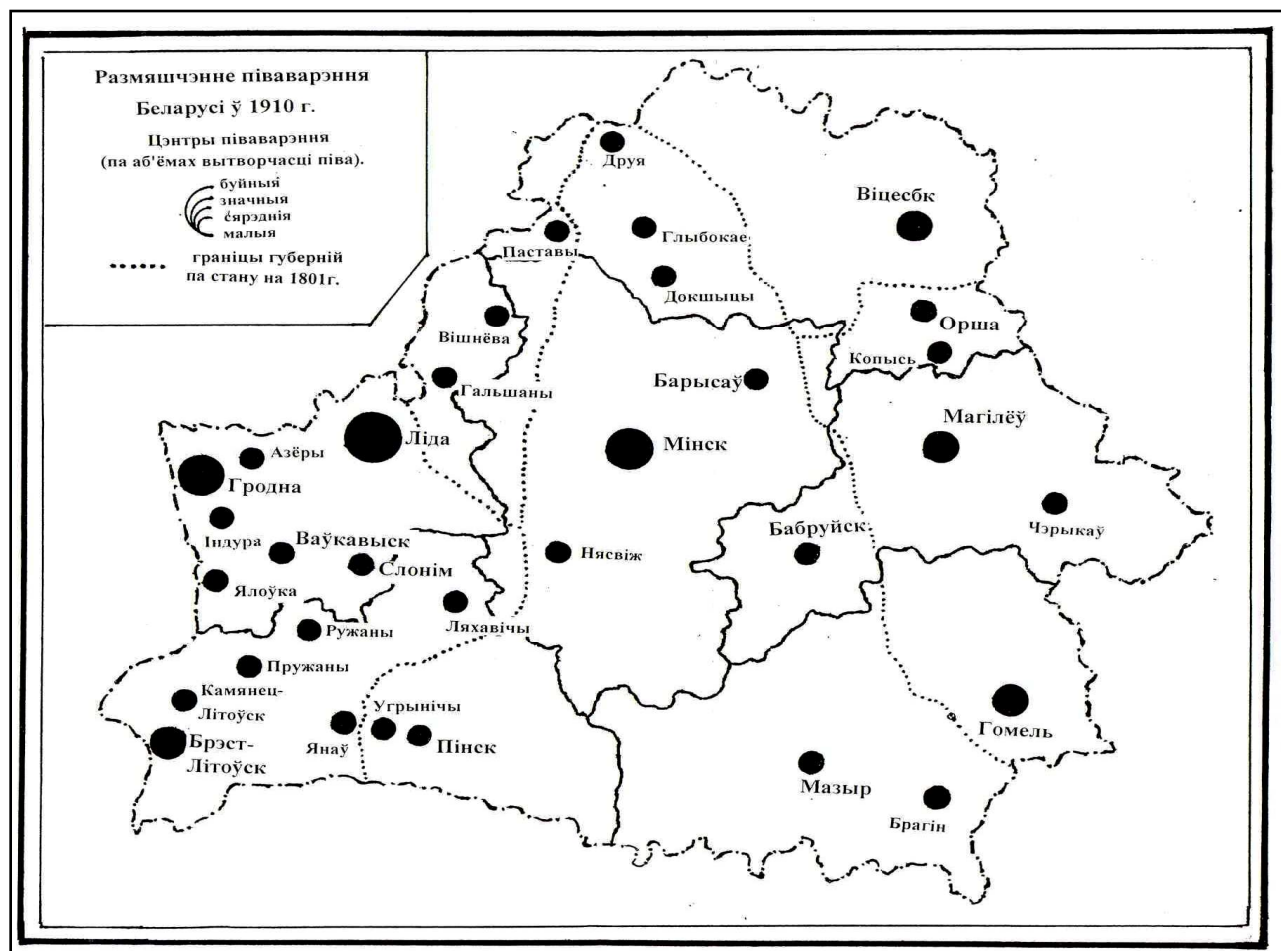
Заўважым пры $n=3$ (буйныя, значныя, малыя пункты піваварэння) ступень шкалы трапілі бы пункты са значным разбегам паказчыкаў аб'ёму вытворчасці піва, напрыклад Слонім (6 тыс. дкл) і Віцебск (155 тыс. дкл), што непажадана. Пры $n=5$ (буйныя, значныя, сярэднія, малыя, дробныя пункты піваварэння) у 3-ю ступень шкалы не трапіў ні адзін паказчык, г. зн. такая шкала не можа існаваць.

У адпаведнасці з атрыманай шкалой правядзем класіфікацыю пунктаў піваварэння Беларусі (табл. 1.3.3). Геаграфію іх адлюстроўвае карта (мал. 1.3.6).

Як паказвае аналіз табліц 1.3.1, 1.3.2 і карты (мал. 1.3.6) на пачатку XX ст. піваварэнне на тэрыторыі Беларусі аформілася ў самастойную галіну харчасмакавай прамысловасці: яна складалася амаль з паўсотні спецыялізаваных прадпрыемстваў і мела даволі значныя памеры вытворчасці.

Піваварныя прадпрыемствы размяшчаліся ў 33 населеных пунктах. У шэрагу з іх назіралася пэўная тэрытарыяльная канцэнтрацыя галіны. У 1910 г. у Гродне дзейнічалі 5 піваварных прадпрыемстваў, ў Мінску, Пінску, Ляхавічах па 3, у Лідзе, Брэст-Літоўску, Віцебску і Янаве (цяпер Іванава) -- па 2. У абсалютнай большасці піваварныя заводы былі

малымі. Значныя на той час піваварныя заводы дзейнічалі толькі ў Лідзе, Мінску, Гродне, Віцебску, Брэст-Літоўску, Гомелі і Магілёве. Кожны з іх выпускаў больш за 100 тыс. дкл. піва. Больш за 40 чалавек працавала толькі на кожным з трох заводаў, размешчаных у Мінску, Віцебску і Магілёве. Буйнейшым у Беларусі вытворцам піва з'яўляўся горад Ліда.



Мал. 1.3.6 Размяшчэнне піваварэння ў Беларусі у 1910 г.

У 1914 г. на тэрыторыі ўсёй Расійскай імперыі быў уведзены "сухі закон". Увядзенне гэтага закону адмоўна паўплывала на развіццё піваварнай прамысловасці. Напрыклад, у 1915 г. уладальніца мінскай піваварні "Багемія" Паўліна Лекерт па гэтай прычыне была вымушана адмовіцца ад выпуску піва, яе завод цалкам перайшоў на выпуск розных відаў сітро і водаў. Некаторыя піваварныя заводы пачалі выпускаць безалкагольнае піва, ці так званыя соладавыя напой. Так, пінская "Газета Палесся" 22 чэрвеня 1915 г. паведамляла "Уладальнікі мясцовага піваварнага завода Фіалкаў і Гілер атрымалі дазвол на выпрацоўку і продаж безалкагольнага піва. Напой будзе гатавацца з чыстага соладу, без усялякіх прымесей"[27]. Гэта яшчэ адзін доказ таго, як уплываў уведзены "сухі закон" на беларускае піваварэнне.

**КЛАСІФІКАЦЫЯ ПУНКТАЎ ПІВАВАРЭННЯ
НА ТЭРЫТОРЫІ БЕЛАРУСІ Ў 1910 г.**

	Групы пунктаў і іх крайнія велічыні(тыс. дкл.)			
	Буйныя	Значныя	Сярэднія	Малыя
	Больш за 350	350--250,1	250—100,1	Менш за 100
Колькасць пунктаў	1	2	4	26
Найменні пунктаў	Ліда (488)	Гродна (342) Мінск(311)	Брэст-Літоўск (174) Віцебск (155) Гомель (110) Магілёў (101)	Орша (89) Пінск (70) Паставы (62) Пружаны (60) Ружаны (30) і ўсе астатнія з 33
	10	8	6	4

1. 4 САВЕЦКІ ПЯРЫЯД У РАЗВІЦЦІ БЕЛАРУСКАГА ПІВАВАРЭННЯ.

Пасля першай сусветнай і грамадзянскай войнаў піваварная прамысловасць Беларусі, як і па ўсёй тэрыторыі былой Расійскай імперыі, была моцна зруйнаваная. Колькі піваварняў з тых 49, што працавалі на абшарах Беларусі ў пачатку XX ст. дзейнічала ў першыя гады савецкай улады невядома. Зразумела, што колькасць іх значна паменшылася. У 1920 г. на тэрыторыі ўсяго будучага СССР засталіся 253 піваварныя прадпрыемствы з тых 603, што дзейнічалі ў 1913 г., г. зн. толькі 42% іх былой колькасці. Калі дапусціць, што такія ж суадносіны былі характэрны і для Беларусі, то на яе тэрыторыі ў той час налічвалася менш за 20 піваварняў.

З устанаўленнем міру на беларускіх землях у 1920-я гады пачалося паступовае аднаўленне піваварнай прамысловасці. Але паколькі паводле Рыжскага пагаднення 1921 г. Беларусь была падзелена на дзве часткі -- усходнюю, дзе існавала Беларуская ССР, і заходнюю, якая ўваходзіла ў склад Польшчы, -- то і аднаўленне галіны ажыццяўлялася рознымі шляхамі і рознымі тэмпамі. Ва ўсходняй частцы яно грунтавалася на планавым метадзе, у заходняй -- на рыначных адносінах.

У БССР у 1920-1930-х гадах прыкладваліся значныя высілкі па ўзнаўленні піваварнай вытворчасці. Пры аднаўленні прадпрыемстваў адначасова ажыццяўлялася іх рэканструкцыя і расшырэнне. Адным з першых у 1923-1925-х гг. быў рэканструяваны і расшыраны былы піўзавод Лекертаў у Мінску. Акрамя Мінска, вытворчасць піва была наладжана ў Віцебску, Гомелі, Магілёве, Оршы.

На тэрыторыі Заходняй Беларусі піваварныя заводы дзейнічалі ў Гродне, Лідзе, Пінску, Брэсце, Пружанах. Брэсцкі піваварны завод "Карона" з'яўляўся самым буйным піваварным прадпрыемствам на Палессі.

Лідскі піваварны завод да 1939 г. называўся "Баварыя". Яго вытворчая плошча складала толькі восемнаццаць квадратных метраў. Сутачны выпуск гатовай прадукцыі быў настолькі малы, што змяшчаўся на двух-трох вазах. У 1935 г. на ім з устаноўкай першай 16-ражковай машыны быў закладзены пачатак аўтаматызацыі піваваранай вытворчасці. Уз'яднанне Заходняй Беларусі з БССР змяніла статус завода. 26 лістапада 1939 г. на аснове Пастановы Народнага Сходу Заходняй Беларусі аб нацыяналізацыі прадпрыемстваў ён быў перададзены ў склад Бродтрэста Заходняй Беларусі, які дзейнічаў у сістэме Народнага Камісарыята харчовай прамысловасці БССР.

У 1940 г. быў рэканструяваны Брэсцкі піваварны завод, які знаходзіўся па адрасе вул. Броварная, б.14. Пасля рэканструкцыі ён стаў выпускаць да 2500 літраў піва за суткі, а з пабудовай саладоўні выпускаў да 5000 літраў ячменнага напою.

Але рэканструяваныя піваварныя прадпрыемствы часам цалкам не выкарыстоўвалі свае вытворчыя магутнасці. Напрыклад, піваварны завод у Баранавічах пасля рэканструкцыі павінен быў выпускаць да 4500 літраў піва ў суткі, але ж выпрацоўвалася толькі 2500 літраў. На прадпрыемстве доўгі час не хапала тары, брадзільных чаноў, бочак і інш. Дрэнна было і з забяспячэннем палівам, запасаў якога часам хапала толькі на дзесяць дзён. Узніклі пэўныя праблемы і са збытам прадукцыі.

У межах сучаснай Беларусі ў 1940 г. дзейнічала 11 піваварных заводаў. Разам яны выпрацоўвалі амаль чатыры мільёны дэкалітраў піва.

У гады акупацыі Беларусі нямецкімі захопнікамі (1941-44 гг.) піваварная вытворчасць на беларускіх землях зноў заняпала. Немцы з уласцівай для іх педантычнасцю пачалі ўводзіць новыя парадкі нават у гэтай галіне. Прыкладна праз месяц пасля пачатку акупацыі на Мінскі піваварны завод у тэрміновым парадку быў выкліканы півавар з Германіі, які наладзіў на ім вытворчасць піва па стандартах фатэрлянда.

У Лідзе пры акупацыі горада піваварэнне ўзнаўлялася эпізадычна. Адмысловым піваварам братам Пупко доўгі час, дзякуючы сувязям і вялікаму капіталу, удавалася збягаць высылкі ў яўрэйскае гета. Але ў 1943 г. іх усё ж арыштавалі і адправілі ў Германію.

Аднак пад Баранавічамі братам удалося падкупіць ахоўніка і збегчы. На іншых піваварных прадпрыемствах Беларусі вытворчасць піва ў гэты перыяд вялася эпізадычна. Прычым значная частка іх была разбурана ў ходзе ваенных дзеянняў.

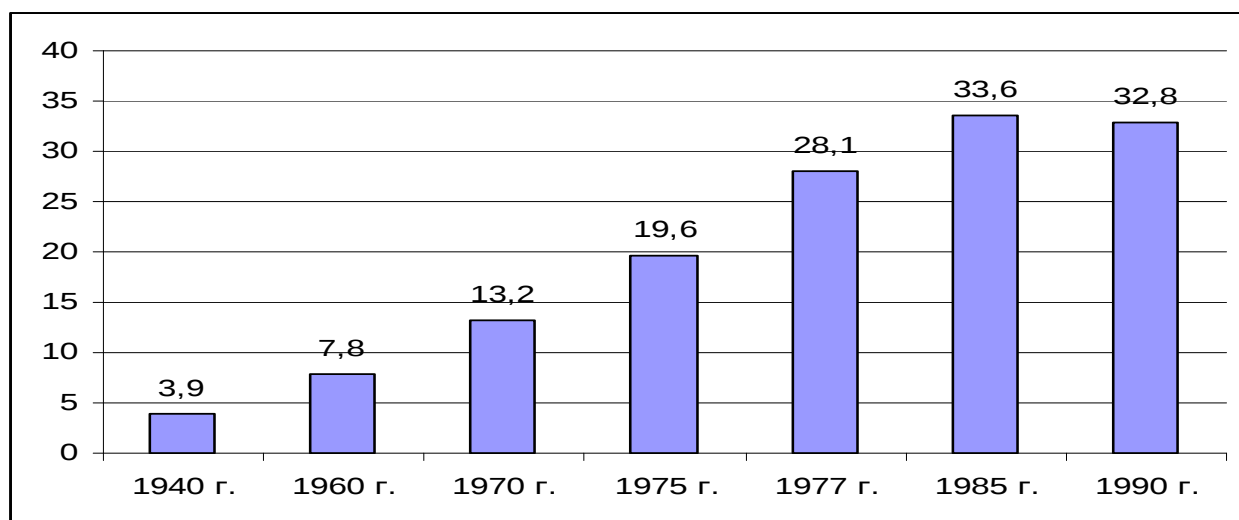
У пасляваенны перыяд разгарнулася рэканструкцыя існаваўшых і будаўніцтва новых прадпрыемстваў. За 1946-1950 гг. было пабудавана і рэканструявана шэсць піваварных заводаў. У 1950 г. аб'ём вытворчасці піва перавысіў узровень 1940 г. У 1951-1955 гг. пабудаваны новыя піваварныя заводы ў Гомелі, Кобрыне, Крычаве, Навагрудку, Полацку, у 1955-1960 гг. у Бабруйску, Баранавічах і Пінску. У 1952 г. на Лідскім піўзаводзе на пасаду галоўнага півавара была назначана М.П. Голубева -- фактычны аўтар брэнду "Лідскае піва", які прынёс славу і вядомасць гэтаму заводу (мал. 1.4.1). У Брэсце ў пяцідзесятых гадах ў продажы піва бывалі вялікія перабоі: так як свайго завода не было (разбураны ў час вайны) і піва завозілася з Ліды, Гродна і іншых гарадоў Беларусі. І ўжо ў гэты час узнікла неабходнасць будаўніцтва піваварнага прадпрыемства, аднак па невядомых прычынах будаўніцтва яго пачалося толькі ў 1967 г. А першае піва Брэсцкі піўкамбінат даў 1 сакавіка 1971 г.



Мал. 1.4.1 Адна з першых этыкетак з брэндам "Лідскае піва".

У 1960 г. вытворчасць піва ў Беларусі ў параўнанні з 1940 г. павялічылася ў 2 разы і дасягнула 7,9 млн. дкл. (мал. 1.4.2). Асноўным недахопам у працы піваварных заводаў у гэтыя гады з'яўлялася адсутнасць належнага кантролю за працай варачных цахоў і за выкананнем варшчыкамі сваіх абавязкаў. Праца з соладам, які атрымліваўся заводамі ад розных пастаўшчыкоў і меў розныя якасныя паказчыкі, патрабаваў ад півавараў і варшчыкаў асабліва ўважлівых адносін да драблення солада, яго зацірання і адваркі, што не заўсёды выконвалася. Асноўныя рабочыя піўзаводаў -- варшчыкі, -- у большасці выпадкаў мелі нізкі адукацыйны ўзровень, што адмоўна сказвалася на якасці выконваемых імі абавязкаў. Лабараторыі на прадпрыемствах часта займаліся толькі рэгістрацыяй фактаў якасці прадукцыі альбо страт яе, і не рабілі ніякіх крокаў па зніжэнні страт і паляпшэння якасці прадукцыі.

За 1960-1970 гг. выпуск піва павялічыўся ў 1,7 разы (мал. 1.4.2). У гэты перыяд у Мінску праведзена другая рэканструкцыя піўзавода "Беларусь" (былы завод Лекертаў), пабудаваны другі піваварны завод. Пачалі дзейнічаць новыя піўзаводы ў Слуцку, Полацку (існаваўшы да гэтага невялічкі завод зачынены), Рэчыцы. Павялічыліся магутнасці на Брэсцкім піўкамбінаце (з 1976 г. піваварны завод) [3].



Мал. 1.4.2 Дынаміка вытворчасці пива ў Беларусі за прывяд 1940-1990 гг.

1970-1980 гг. можна назваць "залатым прывядам" у гісторыі беларускага пиваварэння. У гэты прывяд удасканаліваліся пиваварныя тэхналогіі, уводзіліся новыя магутнасці, будаваліся буйныя пиваварныя заводы, магутнасць якіх дасягала сямі мільёнаў дэкалітраў (Мінскі пиваварны завод №2, які пачаў дзейнічаць у 1975 г., зараз "Крыніца"). У 1977 г. пачаў дзейнічаць буйны пиваварны завод у Бабруйску -- другі па велічыні на той час у Беларусі (старое прадпрыемства было зачынена). Узровень механізацыі ў асноўнай вытворчасці галіны дасягнуў 92%, прадукцыйнасць працы вырасла на 24%.

З пачатку васьмідзесятых гадоў пиваварэнне атрымлівае падтрымку ўрада СССР. Пачалі выдаткоўвацца вялікія сродкі на развіццё матэрыяльна-тэхнічнай базы галіны, закуплялася абсталяванне ў замежных краінах. У 1984 г. у СССР, у разліку выпуска на кожнага жыхара, выпускалася па 24 літра пива (па ўсім СССР).

Але майскі ўказ 1985 г. падрубіў не толькі вінаградную лазу, але і хмель, плантацыі якога ў т. л. і лепшых гатункаў скараціліся ў СССР на трэць. Вынікі "сухіх законаў" у сусветнай (ды і айчыннай) практыцы нічому не навучылі савецкіх кіраўнікоў. Пагрозу грамадству ўбачылі ў слабаалкагольным напоі -- пиве. Паўсюдна ўзрасло самаганаварэнне, ужыванне усемагчымых сурагатаў, у выніку чаго павялічылася смертнасць сярод насельніцтва краіны [18].

У сувязі з гэтым быў закрыты пиваварны завод у Барысаве. Гадавое спажыванне пива ў СССР пачыналася з 600 млн. дкл. у год ў 1984 г. да 464 млн. дкл. у 1987 г. Перасталі фінансавацца даследаванні ў вобласці пиваварэння. У гэтыя ж часы пачынаецца кансервацыя пиваварных заводаў, якія знаходзіліся на стадыі будаўніцтва. Частку заводскіх ліній пераводзяць на выпуск мінеральных і фруктовых водаў, перапрафіліроўваліся прадпрыемствы па выпуску абсталявання для піўзаводаў. Прастойвала і ржавела дарагое, у тым ліку замежнае, абсталяванне. Кантракт з чэхамі на абсталяванне ў СССР 33 піўзаводаў прыказаў доўга жыць.

Дваццаціпрацэнтная надбаўка за працаёмістае вырошчванне пиваварных сартоў ячменю была адменена. Калгасам і саўгасам стала не выгадна займацца гэтай культурай. Нават пивавараў пераіменавалі ў інжынераў-тэхнолагаў прамысловага каталізу, а слова "пиво" ў тэхнічнай літаратуры пачалі замяняць словаспалучэннем "соладавы напоі".

Астанаўліся, калі ў кіраўніцтве краіны развітога сацыялізму пачалі разумець, што губляць цэлую галіну харчовай прамысловасці, а "сухімі законамі" грамадства не ацвярэзіш. І толькі ў 1989 г. вытворчасць пива дасягнула паказчыкаў 1984 г. А ў Беларусі нават у 1990 г. яна не дасягнула ўзроўня 1984 г., ні 1985 г., хаця ў параўнанні з далёкім 1940 г. і павялічылася амаль у 10 разоў (гл. мал. 1.4.2).

2. СУЧАСНЫ ЭТАП РАЗВІЦЦЯ ПІВАВАРЭННЯ НА БЕЛАРУСІ.

2.1 ЗАНЯПАД ПІВАВАРЭННЯ (1991-2001 г.).

Найбольш дынамічна беларускае піваварэнне развівалася ў пярыяд 1995-1999 гг. У 1996 г. рост аб'ёмаў вытворчасці склаў 32 %, а ў 1997 г. -- 8 %. Але ўжо ў 2000 г. у піваварнай галіне акрэслілася адмоўная дынаміка. За 2000-2001 гг. вытворчасць піва ўпала да 21,5 млн. дкл. супраць 27,4 млн. дкл. у 1999 г. На той момант лідэрамі беларускага рынку піва лічыліся мінскія "Крыніца" і "Аліварыя", лідскі, рэчыцкі, брэсцкі і бабруйскі піўзаводы, якія разам здавальнялі попыт беларускіх спажыўцоў на 78-80 %. Менавіта гэтыя прадпрыемствы больш за ўсіх адчулі наступствы крызісу ў галіне. Як канстатуюць самі півавары, за 2000 і 2001 гг. была згублена пятая частка аб'ёму вытворчасці галіны, якая яшчэ нядаўна магла вырабляць сумарна да 35 млн. дкл. піва. Адпаведна, калі ў 80-я гады адлічэнні піваварнай прамысловасці складалі амаль 12 % дзяржбюджэту, то ўжо ў пачатку 2000-х г. -- ужо толькі 2 %.

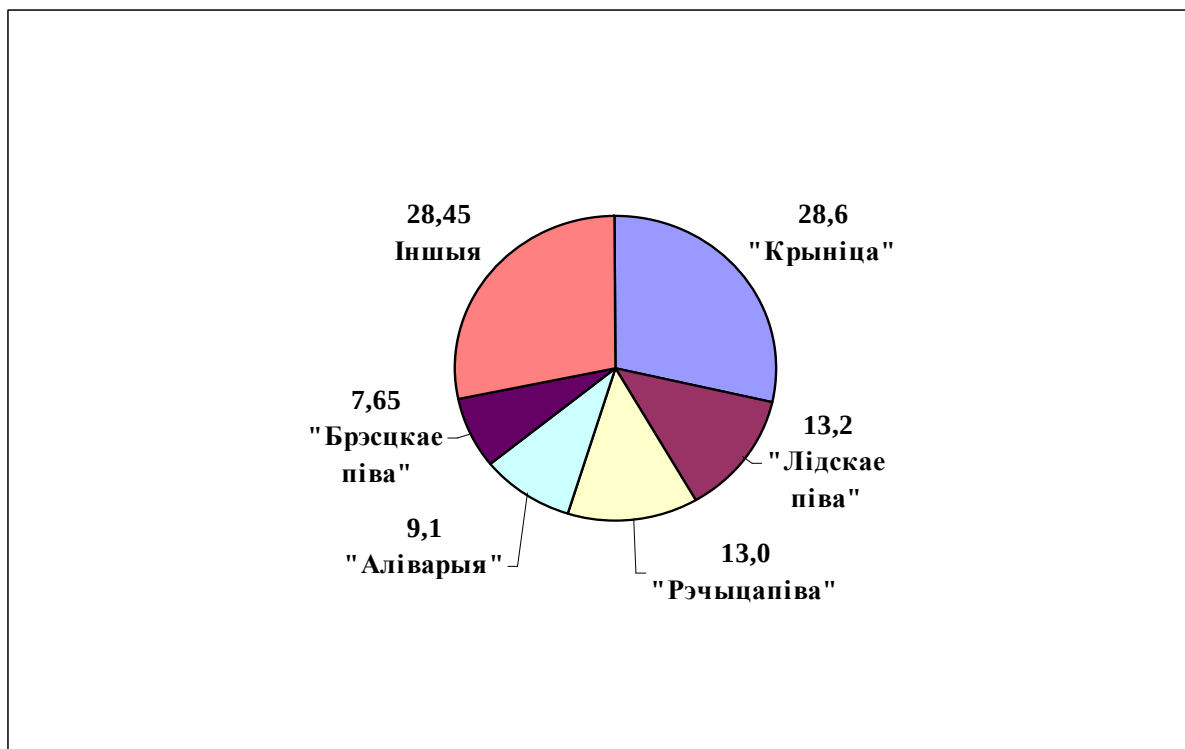
Стагнацыя стала следствам адсутнасці грамадскай дзяржаўнай палітыкі ў адносінах да піваварнай галіны. Па-першае, гэта сказалася на сыравіне. Асноўнай прычынай нізкага ўзроўню вытворчасці стаў дыфіцыт якаснага піваварнага ячменю. Адпаведна палітыцы дзяржаўнага заказу, піваварам прыходзілася працаваць ва ўмовах абмежавання імпартавага ячменю, у той час калі айчынная сельская гаспадарка не магла забяспечыць галіну якаснай сыравінай. Цэны на беларускі піваварны ячмень амаль у два разы перавышалі міравыя. Нізкая якасць піваварнага ячменю не дазваляў выпускаць канкурэнтаздольную па якасці прадукцыю, з-за чаго прадпрыемствы былі вымушаны хаатычна мяняць асартымент -- толькі за 2000 г. былі распрацаваны і пастаўлены на канвеер 43 новыя гатункі піва. З хмелем таксама былі праблемы. У 1999 г. яго ў рэспубліцы было сабрана і пастаўлена піўзаводам усяго 17 тон. Узніклі дыфіцыт прыйшлося ліквідаваць за кошт паставак сыравіны з Францыі, Германіі, Даніі і Расіі. Поруш з праблемамі нізкая якасць соладу, беларускія півавары сталі адчуваць праблемы з забеспячэннем якаснай вадой. Акрамя таго, адбываліся перабоі з пастаўкамі цёмнай бутэлькі, задаволены патрэбы ў якой адзіны на той час ў краіне вытворца іх -- "Гродзенскі шклозавод" -- быў не здольны. Дабавіла праблем і тое, што беларускі ўрад абавязаў півавараў выдзяляць частку атрыманых крэдытных сродкаў на фінансаванне сыравіннага сельскагаспадарчага сектара. Трэба адзначыць, што да зніжэння якасці піва, а адпаведна і яго продажу, прыклалі руку і самі півавары. Каб вырашыць праблемы, што зваліліся, у летні пярыяд яны пачалі масава скарачаць тэрмін браджэння напою.

Па-другое, з 1990 г. піваварная галіна практычна перастала праводзіць абнаўленне тэхнічнай базы вытворчасці. Абсталяванне на прадпрыемствах не проста маральна састарэла, а было зношана на 70-80 %. Мадэрнізацыя абсталявання, калі яна праводзілася, праходзіла вельмі марудна (прыкладна 5 % у год).

Як следства няправільных рашэнняў урада і дзейнасці півавараў, якасць беларускага піва стала падаць, а кошт яго падываўся. Спажывец пераарыентаваўся на якаснае замежнае (у асноўным расійскае і ўкраінскае) піва, прыток якога на беларускі рынак пачаў актыўна павялічвацца, прычым улічваючы значную долю нелегальна завезенага піва, яго кошт часам быў ніжэй кошту беларускага піва. У Беларусі ў 1999 г., па ацэнках расійскіх ведамстваў, было рэалізавана, з улікам "шэрага" імпарту, 5 млн. дкл. расійскага піва [29].

У 2000 г. гэты паказчык склаў ужо 9,5 млн. дкл. піва. У 2001 г. беларускі ўрад зрабіў спробу аказаць падтрымку галіне. Часова было адменена дзяржрэгуляванне цэнаў і была дадзена магчымасць піваварам працаваць ва ўмовах рыначнай эканомікі, што дазволіла прадпрыемствам укладваць атрыманы прыбытак у развіццё тэхнічнай базы. Аднак гэтых інвестыцый было недастаткова і перад галіною стала пытанне аб прыцягненні замежных

інвестараў. У кастрычніку 2002 г. была прынята "Праграма развіцця піваварнай галіны", якая прадугледжвала, што 60,6 % неабходных для тэхнічнай мадэрнізацыі галіны сродкаў (75,2 млн. долараў) складзе замежны капітал. Самі замежныя інвестары ўжо з сярэдзіны 90-х гадоў пачалі праяўляць зацікаўленасць да беларускай піваварнай галіны, і 2001 г. меў магчымасць стаць найбольш значымым для беларускага піваварэння (мал. 2.1.1). У гэты прыяд інвестыцыйную дзейнасць у Беларусі меліся ажыццявіць адразу тры вядучыя піваварныя кампаніі Расіі. У ролі першай ластаўкі выступіла "Балтыка", крыху пазней аб падобных намерах заявілі ААТ "МБПК Ачакава" і "Асацыяцыя піваварняў Івана Таранава". Таксама на працягу 2000-2001 гг. інтарэс да "Крыніцы", акрамя "Балтыкі", праяўляла і група Sun Interbrew, але далей зацікаўленасці справа не пайшла. Калі б усе тры праекты ажыццявіліся, патрэбы Беларусі ў піве былі бы забяспечаны "з запасам".



Мал. 2.1.1 Размеркаванне вытворчасці піва паміж асноўнымі вытворцамі яго ў Беларусі ў 2001 г. (у %).

У намеры маскоўскага камбіната "Ачакава" уваходзіла пакупка Слуцкага піваварнага завода з далейшым атрыманнем блакіруючага пакета акцый (75 %). Гэты праект прадугледжваў павелічэнне аб'ёму вытворчасці піва на гэтым прадпрыемстве з 1,8 млн. дкл. да 5 млн. дкл. у год, інвестыцыі павінны былі скласці да 30 млн. долараў.

"Асацыя піваварняў Івана Таранава" разгледжвала планы пакупкі з пераходам у іх карысць блакіруючых пакетаў адразу дзвух заводаў -- брэсцкага і бабруйскага. У ходзе запланаванай рэканструкцыі прадугледжвалася павелічэнне сумарнай магутнасці гэтых прадпрыемстваў да ўзроўню 20 млн. дкл. у год. Кошт праекта ацэньваўся ў 30 млн. долараў.

Пецяярбургская кампанія "Балтыка" зацікавілася пытаннем інвесціравання піваварнай галіны Беларусі ў другой палове 2000 г. Яе выбар паў на самы магутны піўзавод Беларусі -- "Крыніцу". У развіццё "Крыніцы" планавалася ўкласці 50 млн. долараў, узамен інвестар павінен быў атрымаць кантрольны пакет акцый прадпрыемства. Па заканчэнні праекта магутнасці "Крыніцы" павінны былі павялічыцца з 7 да 20 млн. дкл. у год. У 2001 г. кампанія інвесціравала 10,5 млн. долараў у рэалізацыю першага этапу, які планавалася завяршыць вясною 2002 г. Аднак у снежні 2001 г., Урад Беларусі адмовіўся перадаць "Балтыцы" кантрольны пакет акцый "Крыніцы". Адным з асноўных матываў

канфлікта стала нежаданне інвестара выконваць дадатковыя ўмовы, пастаўленыя перад ім пазней (у іх лік уваходзіла і фінансаванне сацыяльнай сферы). Толькі праз два гады, пасля судовых разглядаў, "Балтыцы" з цяжкасцямі ўдалося вярнуць сродкі, укладзеныя ў "Крыніцу". Усе каментарыі па гэтаму канфлікту, зробленыя беларускім прэзідэнтам, зводзіліся к таму, што беларускія піўзаводы могуць і павінны самі выпускаць якаснае піва, якое прыносіць такі добры прыбытак. Пасля інцыдэнту з "Балтыкай" зняў свой праект і піўкамбінат "Ачакава".

Калі глядзець на рэчы рэальна, то сапраўды прыход "Балтыкі" ў Беларусь мог прывесці да астаноўкі большай часткі мясцовых піўзаводаў, з-за таго, што такі сур'ёзны ігрок непазбежна мог бы заняць значны сегмент піваварнага рынку. Але з другога боку, у Беларусі з'явілася б сваё якаснае піва, што прывяло б да росту спажывання беларускага піва і, як следства, да павялічэння падаткавых паступленняў у дзяржказну ад продажу падакцызнай прадукцыі. Беларускі ўрад прыняў рашэнне, што галіна зможа развівацца за кошт унутраных інвестыцый. У ліпені 2003 г. у "Праграму развіцця піваварнай галіны Рэспублікі Беларусь" былі ўнесены змены -- доля замежных інвестыцый была зменшана з 60 % да 23 %, пры гэтым былі павялічаны аб'ёмы крэдытавання піваварнай галіны. На ролю асноўнага крэдытара быў назначаны "Прыорбанк". У выніку, у 2003 г. сума інвестыцый у піваварную галіну рэспублікі склала 42,3 млн. долараў, што нават на 1,7 % пераўзышло заданне. Праўда асноўную долю выдзеленых сродкаў (85 %) склалі крэдыты і ўсяго каля 2 % -- замежныя капіталаўкладанні.

2.2 ПАСТУПОВАЕ ЎЗНАЎЛЕННЕ БЫЛЫХ ТРАДЫЦЫЙ І ПЕРСПЕКТЫВЫ РАЗВІЦЦЯ (2002-2006 гг.).

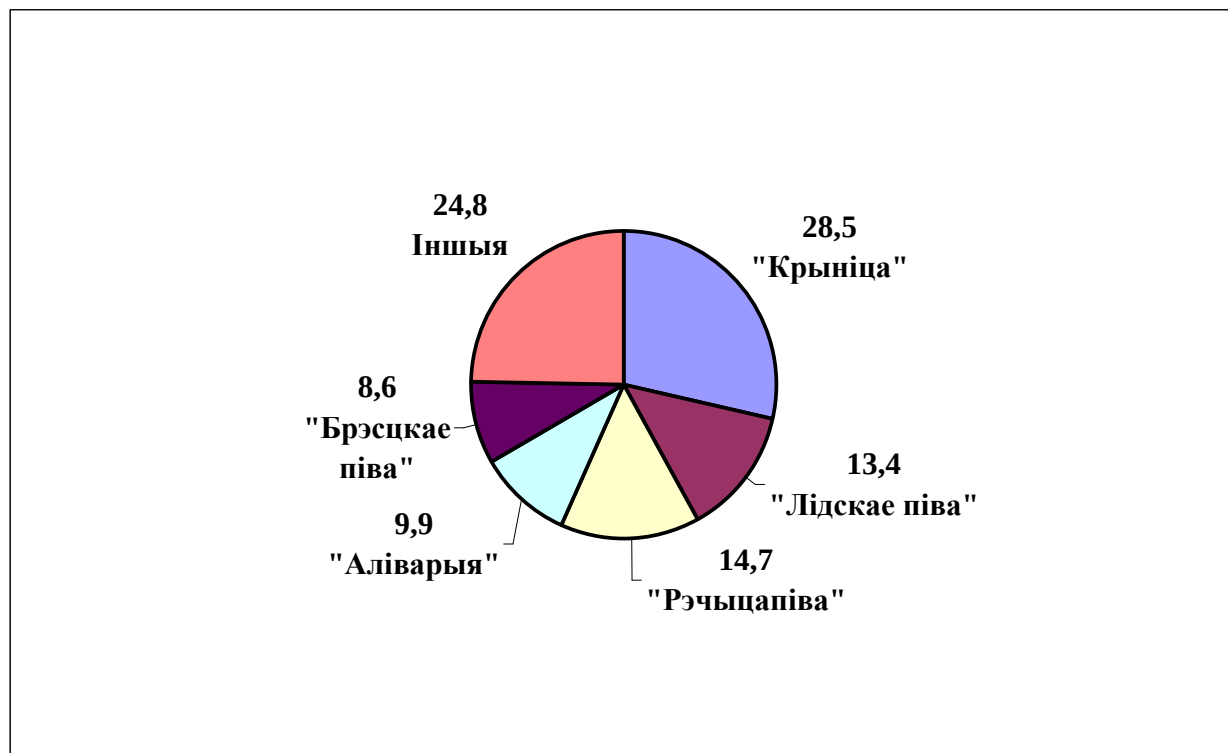
2002 г. быў для беларускага піваварэння супярэчлівым. У тым годзе быў адменены дзяржаказ на піваварны ячмень. Імкнучыся палепшыць якасць піва, піваварныя прадпрыемствы самі сталі закупляць сыравіну. Саладоўні прадпрыемстваў працавалі на расійскім ячмені, ён быў у два разы танней беларускага і па якасці вышэй.

У тым годзе піўзаводы імкнуліся паспець за рынкам. Напрыклад, на правядзенне рэканструкцыі ААТ "Лідскае піва" брала крэдыт у "Прыорбанка" на 4 млн. долараў. Самастойна праводзілі пераабсталяванне "Крыніца" і "Аліварыя". Але прадукцыя ні аднаго з беларускіх заводаў не адпавядала еўрапейскім стандартам ISO 9000.

Беларускія піваварныя прадпрыемствы за 2002 г. вырабілі 20,2 млн. дкл. піва (мал. 2.2.1). Па падліках экспарт піва склаў 5,6 млн. дкл. Але да гэтага паказчыка большасць спецыялістаў ставілася скептычна. Паказальна, што ў Беларусі ў 2002 г. не было ні аднаго прадпрыемства, якое б зарабляла на вытворчасці піва. Большасць піўзаводаў выжывала за кошт вытворчасці нізкакаснага пладовага віна.

Па афіцыйных даных у 2002 г. у Беларусь імпартавана каля 3 млн. дкл. піва, але рэальна ў краіну завозілася, па ацэнцы спецыялістаў, толькі з Расіі 15-18 млн. дкл. піва. Прычым пераважная большасць піва завозілася нелегальна.

У гэты час у піваварнай галіне было шмат негатыўных з'яў. Вердыкт, вынесены недзяржаўнаму прадпрыемству ААТ "Піўзавод "Аліварыя" па выніках яго працы за першыя чатыры месяцы 2002 г. на нарадзе ў віцэ-прэм'ера Аляксандра Папкова, дзе падводзіліся вынікі працы прадпрыемстваў канцэрна "Белдзяржхарчпрам", выклікаў шокавую рэакцыю ў большасці прысутных. Міністэрству эканомікі сумесна з канцэрнам "Белдзяржхарчпрам" было даручана падрыхтаваць і ўнесці ў Савет міністраў прапанову аб нацыяналізацыі ААТ "Піўзавод "Аліварыя". Як аказалася, прычына -- "невывананне гэтым прадпрыемствам пастаноў урада па выплаце зароботнай платы і мэтавых прагнозных паказчыкаў."



Мал. 2.2.1 Размеркаванне вытворчасці піва
паміж асноўнымі вытворцамі яго ў Беларусі ў 2002 г. (у %).

Фармулёўка вельмі многаабяцальная. Калі ісці гэтай логікай, то ў Беларусі ў той час магла прайсці вялікая кампанія нацыяналізацыі. Усе разумелі, што эканамічная сітуацыя ў краіне не паляпшалася. Не было прытоку інвестыцый і рэальнай прыватызацыі, а таму працягвалі дэградаваць не толькі дзяржаўныя, але і недзяржаўныя прадпрыемствы, якія не паспелі прайсці першы этап раздзяржаўлення.

"Аліварыя" — акцыянернае таварыства, не маючае ні адной дзяржакцыі ў сваім капітале. Тым не менш пры стварэнні канцэрна "Белдзяржхарчпрам" прэзідэнцкім указам яно было ўключана ў яго склад.

Інфармацыя аб магчымай нацыяналізацыі стала шокам для працаўнікоў прадпрыемства. На "Аліварыі" заробатак выплачвалі своєчасова і не мелі запазычанасці па падатках і за выкарыстання энергарэсурсаў. Што датычыцца прыростаў аб'ёмаў вытворчасці, то за першыя чатыры месяцы 2002 г., па словах дырэктара "Аліварыі" Мікалая Дудко, ён склаў каля 14%. Па выніках працы за 5 месяцаў вытворчасць выйшла на ўзровень 97%, а за паўгоддзе, па прагнозах дырэктара, павінна была скласці 101%. Няроўная праца прадпрыемства часткова была звязана з правядзеннем рэканструкцыі. "Аліварыя" самастойна займалася абнаўленнем вытворчасці, але ў ходзе рэканструкцыі былі тэхналагічныя перапынкі. Пагэтану на прадпрыемстве гадалі, што на самой справе стаіць за гэтым рашэннем аб нацыяналізацыі. Многія расцэньвалі гэта, як спробу пазбавіць прадпрыемства самастойнасці.

Міністэрства эканомікі выступіла супраць гэтага, такую ж пазіцыю заняў і "Белдзяржхарчпрам". Аргумент быў такі, што на той час яшчэ не было закону аб нацыяналізацыі. Праведзеныя разлікі паказалі, што нацыяналізацыя "Аліварыі" будзе каштаваць для бюджэта краіны 20 млрд. беларускіх рублёў, што вельмі многа. Гэтыя прычыны, мабыць, і заставілі чыноўнікаў адмовіцца ад нацыяналізацыі.

У гэтым жа годзе, зноўку віцэ-прэм'ер тагачаснага ўраду Аляксандр Папкоў загадаў канцэрну "Белдзяржхарчпрам" ліквідаваць галіновую асацыяцыю "Белпіва". "Белдзяржхарчпрам" у сваю чаргу паручыў прадпрыемствам вызначыцца з членствам у сваім карпаратыўным саюзе. Гэтае паручэнне А. Папкова было матывавана неабходнасцю выканання піваварнай галіной сваіх прагнозных паказчыкаў, а таксама жорсткім патрабаваннем паніжаць сабекошт выпускаемай прадукцыі.

Асацыяцыя "Белпіва" была створана ў 1999 г. па ініцыятыве беларускіх дырэктараў піўзаводаў і перш за ўсё Тамары Дудко, якая ў той час узначальвала сталічны завод "Аліварыя" і была адной з самых уплывовых фігур у беларускім парламенце. Беларускія півавары пад яе кіраўніцтвам аб'ядналіся ў карпаратыўны саюз для таго, каб адстойваць свае інтарэсы і цывілізаваць лабіраваць прыняцце пастановаў ураду, напраўленых на развіццё піваварнай галіны.

З'яўленне такой структуры было неабходнасцю з-за таго, што айчынным піваварам імкліва гублялі свае пазіцыі, што стала следствам непрадбачнай палітыкі ўраду ў адносінах да вытворцаў піва. Кіраўнікі прадпрыемстваў, якія ўваходзілі на той час у "Белпіва", дастаткова крытычна адносіліся да дзейнасці галіновай асацыяцыі. Негледзячы на яе намаганні, айчынная піваварная галіна працягвала дэградаваць. Вытворчасць піва падала, закрываліся піўзаводы, а беларускі рынак усё больш асвойвалі расійскія вытворцы.

Канешне, па сваёй грамадскай вазе "Белпіва" не магло параўноўвацца з Саюзам півавараў Расіі. Расійскі карпаратыўны саюз быў створаны па ініцыятыве тагачаснага прэзідэнта "Балтыкі" Таймураза Балоева. Саюз півавараў Расіі даказаў, што можа адстойваць інтарэсы піўной галіны сваёй краіны. Трэба адзначыць, што саюз півавараў выйшаў пераможцам у проціборстве з галоўным санітарным урачом Расіі. Але не трэба скідваць з рахунку тое, што расійскія півавары -- галоўныя плацельшчыкі падаткаў у дзяржказну. Па паступленнях падаткаў у бюджэт Расіі піваварная галіна займае трэцяе месца, пасля нафтавай і газавай прамысловасцей. На жаль, піўныя падаткі ў беларускім бюджэце на 2001 г. складалі толькі 2-3%.

Аднак, нягледзячы на тое, што "Белпіва" не іграла заметнай ролі ў рашэнні праблем

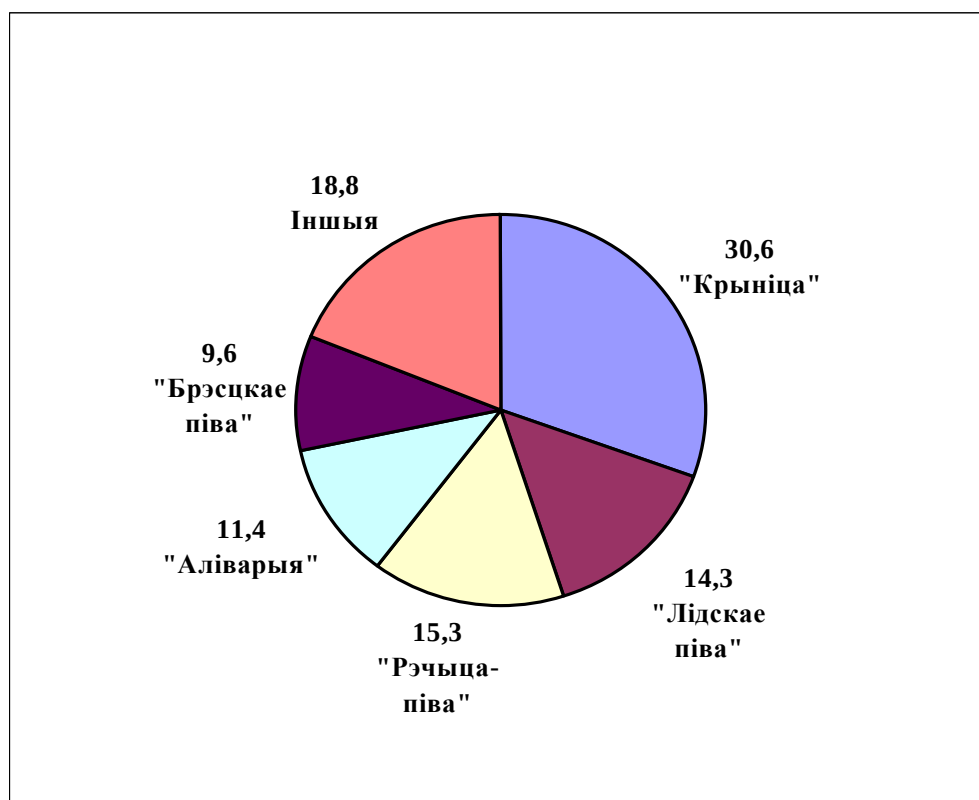
айчынных вытворцаў, дырэктары прадпрыемстваў аднесліся да ініцыятывы ўрада негатыўна. З 15 прадпрыемстваў, якія ўваходзілі ў 2002 г. ў "Белпіва", за захаванне свайго членства ў ім выказаліся 12.

У выконваючай дырэкцыі "Белпіва" ў 2002 г. працавала толькі два чалавекі. Затраты на іх ўтрыманне складалі на той час прыкладна 100-200 тыс. беларускіх рублёў. У цэлым затраты на ўтрыманне галіновай асацыяцыі складалі кожны месяц 500 тыс. беларускіх рублёў (зарплата, арэнда памяшкання і падаткі).

Як падкрэсліваў тагачасны прэзідэнт "Белпіва" Пётр Чыгірын, «што крыўдней за ўсё тое, што блізарукая палітыка беларускага ўрада напраўлена ў першую чаргу на падтрымку расійскіх канкурэнтаў. Па яго словах, замест таго, каб стварыць умовы для працы беларускіх піўзаводаў -- даць магчымасць зарабіць ім грошы і правесці тэхпераўзбраенне, урад праводзіць супрацьлеглы курс.»

П. Чыгірын быў катэгарычна нязгодны з палітыкай, патрабуючай ад півавараў выконвання тэмпаў прыросту вытворчасці любымі сродкамі. Па яго словах гэта вяло да страты якасці беларускага піва і згубленню даверу ў спажывцоў. А пры такой сітуацыі гэта патрабаванне магло прывесці да поўнага вымывання абаротных сродкаў у прадпрыемстваў. Запозычанасць гандлю ў 2002 г. даходзіла да 3-месячнага аб'ёму іх вытворчасці [20].

Выканаць загад віцэ-прэм'ера аб ліквідацыі "Белпіва" было нялёгка. Адпаведна ўставу асацыяцыя магла быць ліквідавана толькі па адзінагалоснаму рашэнню ўсіх яе ўдзельнікаў і заснавальнікаў. Асацыяцыя існуе і па сённяшні дзень. Цяпер яе кіраўніком з'яўляецца Уладзімір Юфа, дырэктар лідскага піўзавода.



Мал. 2.2.2 Размеркаванне вытворчасці піва паміж асноўнымі вытворцамі яго ў Беларусі ў 2003 г. (у %).

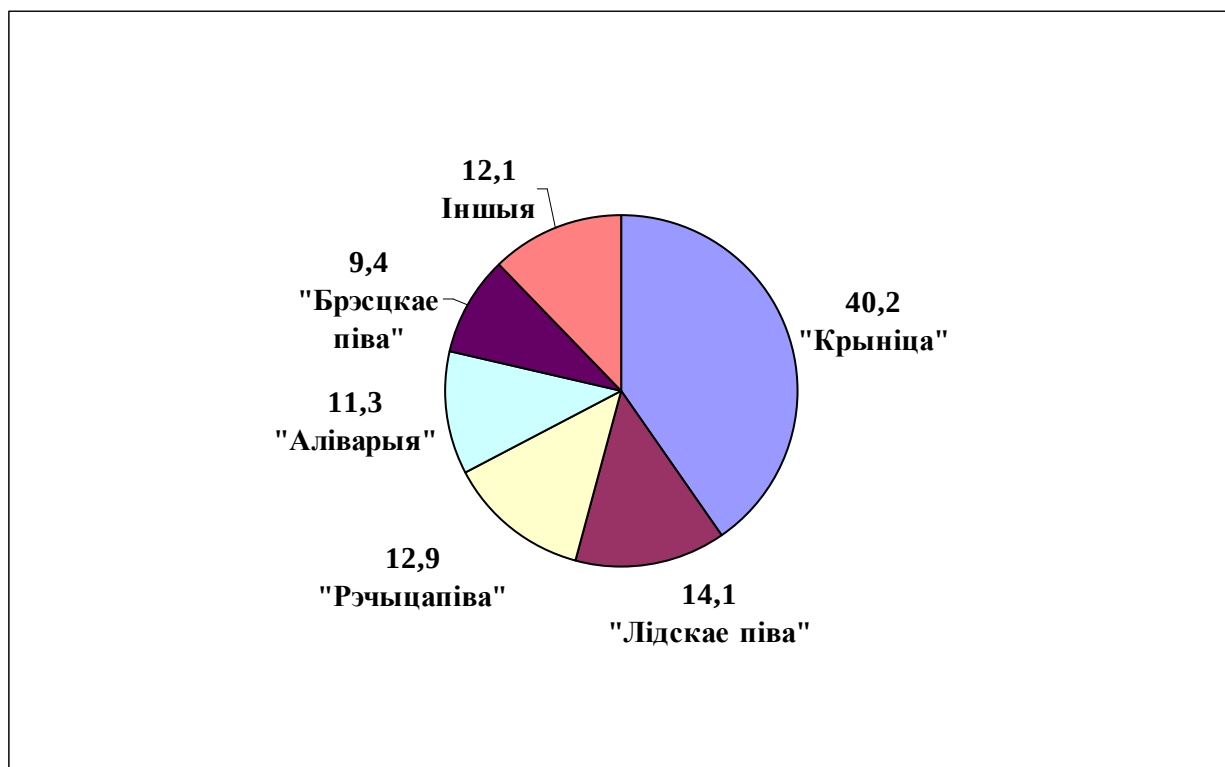
У любой цывілізаванай краіне ўрад працуе ў пары з грамадскімі карпаратыўнымі аб'яднаннямі, што памагае яму прымаць разумныя кіраўніцкія рашэнні і эфектыўна ўплываць на развіццё галіны. У Беларусі і тады, і зараз дзяржава ўсё больш цісне на адміністрацыйны рычаг. У такой сітуацыі захаваць свой уплыў і вагу карпаратыўным аб'яднанням вельмі складана.

У 2003 г. вытворчасць піва ў Беларусі складала 20,6 млн. дкл., амаль трэць яе давала ААТ “Крыніца” (мал. 2.2.2). Прагнозна аб’ём 26,7 млн. дкл. быў не дасягнуты галоўным чынам з-за дыфіцыту піваварнай сыравіны – якаснага ячменю.

У 2004 г. безумоўным лідэрам піўной галіны з’яўлялася “Крыніца”, якая давала 40,2 % усяго аб’ёму піва, вырабляемага ў Беларусі (мал. 2.2.3). Таксама ў пяцёрку лідэраў піваварнай галіны ўваходзілі “Лідскае піва” (доля ў агульным аб’ёме вытворчасці піва ў рэспубліцы -- 14,1 %), “Рэчыцапіва” (12,9 %), “Піўзавод Аліварыя” (11,3 %) і ААТ “Брэсцкае піва” (9,4 %).

За 2004 г. вытворчыя магутнасці піваварнай галіны рэспублікі ўзраслі на 9,5 млн. дкл. Напрыканцы года яны дасягнулі 40,6 млн. дкл. піва ў год. Амаль палова піваварных магутнасцей рэспублікі (45 %) канцэнтравана ў Мінску. На Брэсцкую, Гомельскую і Гродзенскую вобласці прыпадае 23 % магутнасцей, на Віцебскую - 10 %, Магілёўскую - 11 %, Мінскую - 6 %.

У 2004 г. піваварныя магутнасці краіны былі задзейнічаны крышку больш, чым напалову (55,9 %). Для параўнання ў 2003 г. выкарыстанне магутнасцей галіны, якія складалі 31,1 млн. дкл. піва ў год, складала 66,2 %.



Мал. 2.2.3 Размеркаванне вытворчасці піва паміж асноўнымі вытворцамі яго ў Беларусі ў 2004 г. (у %).

У поўнай меры выкарыстоўвала магутнасці свайго прадпрыемства ААТ “Брэсцкае піва” -- на 118,6 %. Даволі высокі ўзровень выкарыстоўвання магутнасцей таксама адзначаўся на прадпрыемствах “Лідскае піва” (91,1 %) і “Аліварыя” (85,4 %). У той жа час “Віцебскае піва”, “Мазырпіва”, “Слуцкіпіўзавод”, “Маладзечнапіва”, і холдынг “Магілёўаблхарчпрам” у 2004 г. выкарыстоўвалі свае магутнасці менш, чым на 30 %.

Аб’ём вытворчасці ўсёй піваварнай галіны ў 2004 г. склаў 22,7 млн. дкл. піва, што на 10,2 % перавышала паказчык мінулага года. Палова ўсяго зробленага ў Беларусі піва прыходзілася на Мінск (51,6 %), другое месца займала Гродзенская вобласць (16,7 %), за ёй ішлі Гомельская вобласць (13,0 %), Брэсцкая (9,4 %), Віцебская (5,56 %), Мінская (1,9 %), Магілёўская вобласць (1,86 %).

За некалькі апошніх гадоў піваварныя прадпрыемствы Беларусі ўпершыню паказалі

такі значны тэмп росту, асабліва прыкметны, калі ўлічваць, што ў 2000-2002 гг. галіна перажывала стагнацыю, а ў 2003 г. рост склаў усяго 1,5 %. Такі пад'ём вытворчасці стаў магчымы ў выніку рэалізацыі мерапрыемстваў, прадугледжаных "Праграмай развіцця піваварнай галіны Рэспублікі Беларусь на 2003-2005 гг.". Аднак, дасягнуць прагнозных паказчыкаў не ўдалося: у 2004 г. планавалася, што беларускія вытворцы выпускаць не 22,7 млн. дкл., а 36 млн. дкл. піва. Невыкананне планаў можна абгрунтаваць праблемай дыфіцыту асноўнай піваваранай сыравіны -- якаснага ячменю.

У 2004 г. найбольшы рост вытворчасці піва паказаў піўзавод "Крыніца" -- 44,9 %. Астатнія чатыры лідэры беларускага піваварэння паказалі больш сціплыя тэмпы росту вытворчасці: "Аліварыя" -- 8,9 %, "Лідскае піва" -- 7,9 %, "Брэсцкае піва" -- 7,9 %, а піўзавод "Рэчыцапіва" нават знізіў аб'ёмы вытворчасці на 7,05 %.

Адпаведна афіцыйнай статыстыцы, продаж піва ў Беларусі ў студзені-верасні 2004 г. вырас на 8,6 % у параўнанні з аналагічным пярэдыдам 2003 г. (дасягнуў 16,5 млн. дкл.). Аб'ём вытворчасці піва ў Беларусі ў адпаведны пярэдыд 2004 г. склаў 17,6 млн. дкл. (рост адносна аналагічнага пярэдыду 2003 г. склаў 7,3 %). Па даных Міністэрства статыстыкі і аналізу, у 2003 г. у Беларусі было рэалізавана 19,3 млн. дкл., што на 9,7 % перавышае паказчык 2002 г [17].

Паводле афіцыйных дадзеных, сярэднегадавы ўзровень спажывання піва ў Беларусі на душу насельніцтва ў 2003 г. складаў прыкладна 20 літраў, а ў 2004 г. узрос да 22-24 літраў. У рэальнасці сярэдні беларус, з улікам нелегальнага імпарту, выпіваў у год каля 30 літраў. Такім чынам, можна канстатаваць, што беларускі рынак заставаўся далёкім ад насычэння.

Табліца 2.2.1

**Вытворчасць піва піваварнымі прадпрыемствамі
за студзень-ліпень 2004-2005 гг. (тыс. дкл.).**

Прадпрыемствы	2004г.	2005г.	2005г. у % да 2004г.	Доля прадпрыемства ў агульным аб'ёме вытворчасці піва па РБ за 2005г., %
ААТ "Крыніца"	4746	7797	164,3	50,4
ААТ "СП "Рэчыцапіва ТАА"	1775	1542	86,9	10,0
ААТ "Лідскае піва"	1997	1920	96,1	12,4
ААТ "Аліварыя"	1567	1424	90,9	9,2
ААТ "Брэсцкае піва"	1 276	1 318	103,3	8,5
ААТ "Полацкае піва"	531	486	91,5	3,1
Слуцкі піўзавод	163	100	61,3	0,6
Магілёўскі піўзавод	242	203	83,9	1,3
Гродзенскі піўзавод	348	221	63,5	1,4
ААТ "Віцебскае піва"	117	42	35,9	0,3
Аршанскі піўзавод	167	159	95,2	1,0
ААТ "Маладзечнапіва"	106,2	99,5	93,7	0,6
ААТ "Мазырпіва"	15	0	0	0
СЗАТ "ПТКСябар"	22	134	0	0,9
СТАА "Двінскі бровар"	0	11	0	0,1
Усяго па пералічаных прадпрыемствах	13 072,2	15 456,5	118,2	100,4

За студзень-ліпень 2005 г. 15 піўзаводаў краіны выпусцілі 15,5 млн. дкл. піва, што на 18,2% больш у параўнанні з аналагічным пярэдыдам мінулага года. Самы ўнушальны рост — у «Крыніцы», за кошт якой і вырас рынак: калі ў 2004 г. прадпрыемства за 7 месяцаў зрабіла 4,7 млн. дкл., то ў 2005 г. павелічэнне аб'ёмаў вытворчасці дасягнула 7,8 млн. дкл. -- на 64,3% больш, чым у 2004 г [12].

Другое прадпрыемства ў спісе пераўзыйшоўшых паказчыкі мінулага года — ААТ «Брэсцкае піва» (табл. 2.2.1). Рост яго вытворчасці не такі значны -- ён склаў 3,3% да ўзроўню папярэдняга года. Астатнія 13 піўзаводаў за 7 месяцаў нават не дасягнулі ўзроўню мінулага года: ААТ «Аліварыя» зрабіла 1,4 млн. дкл., альбо 90,9% у параўнанні з 2004 г., ААТ «Лідскае піва» -- 1,9 млн. дкл. (96,1%), ААТ «СП Рэчыцапіва ТАА» -- 1,5 млн. дкл. (86,9%) .

Нягледзячы на тое, што кіраўнікі гэтых прадпрыемстваў разлічвалі на большае, усе ацэньваюць гэты вынік як заканамернае следства правілаў гульні на айчынным рынку піва. У адрозненне ад «Крыніцы», працуючай другі год пасля рэканструкцыі, ААТ «Аліварыя», ААТ «Брэсцкае піва» і ААТ «Рэчыцапіва ТАА» знаходзяцца на розных этапах мадэрнізацыі.

"Брэсцкае піва" пачало асвойваць новае абсталяванне ў ліпені 2005 г. У кастрычніку прадпрыемства прадставіла тры новыя гатункі піва — "Брэсцкае ОК-прэміўм", "Брэсцкае-экспарт", "Брэсцкае-люкс". Магутнасць новага абсталявання дазволіць прадпрыемству павялічыць выпуск піва з 1,9 млн. дкл. да 3,5 млн. дкл.

Але трэба заўважыць, што немагчыма рабіць дзве справы адначасова: праводзіць рэканструкцыю і павялічваць вытворчасць піва. Таму на "Крыніцы", якая першай закончыла рэканструкцыю, прапаноўваюць не рабіць параўнання з мінулым годам, нягледзячы на поспехі, спасылаючыся на «некарэктнасць» такога падыходу.

Пры даведзеным канцэрнам «Белдзяржхарчпрам» плане ў 12,8 млн. дкл. "Крыніца" планавала выпусціць у 2005 г. 13 млн. дкл., што фактычна павінна было складаць палову вырабу піва ў краіне. Дарэчы, ужо летам 2005 г. «Крыніца» займала 50,4% рынку. Пасля структурнай перабудовы прадпрыемства, якая была завершана ў папярэднім годзе, «Крыніца» павінна вырабіць 30 млн. дкл., пры агульным аб'ёме вытворчасці піва ў краіне 60 млн. дкл. Для павелічэння магутнасці прадпрыемстваў патрэбна 40,29 млн. долараў, з якіх 30,54 млн. ужо ўкладзены ў 2003 г. Спецыялісты дэпартаменту па ўпраўленні дачэрнімі і залежнымі кампаніямі «Прыорбанка» заявілі, што «гаварыць сёння аб 30-мільённай «Крыніцы», як было прадугледжана праграмай, безперспектыўна. Аб'ём вытворчасці неабходна ўвязваць з аб'ёмам спажывання. Паралельна з «Крыніцай» развіваюцца і іншыя прадпрыемствы. Сёння рынак насычаны беларускім півам у дастатковай ступені. Завод паступова асвойвае ўведзеныя магутнасці. За кошт крэдытаў банкаў праведзена мадэрнізацыя — укладзена больш 40 млн. долараў, што складае практычна 90% інвестыцый. Далейшае нарошчванне магутнасцей было б звязана з прыцягваннем новых крэдытаў, што з эканамічнага пункту гледжання звязана з вялікай фінансавай рызыкай. Пакуль, дзякуючы рашэнню дзяржавы аб прыцягванні строкаў пагашэння бюджэтнага займу, прадпрыемства працуе рытмічна і своєчасова разлічваецца па сваіх абавязках» [21].

Як сказаў начальнік аддзела маркетынгу «Крыніцы» Уладзімір Барысевіч «у 2004 г. мы правялі сур'ёзную аналітычную працу па вывучэнню рынку, і нашы разлікі сябе апраўдалі. «Крыніца» прыйшла ў сярэднецанавы сярэдні рынак з прадуктам вельмі добрай якасці. Мы актыўна займаліся прасоўваннем піва ў рэгіёны, фарміраваннем удасканаленай сістэмы дыстрыб'юцыі, дасягненнем стабільнай якасці прадукцыі». Станоўча ацэньвае праведзеную работу і «Прыорбанк»: «Завод стаў лепей адчуваць патрэбы рынку. Перабудова піўной галіны -- не толькі тэхнічная і тэхналагічная мадэрнізацыя вытворчасці. Сёння 90% поспеху на рынку -- наяўнасць эфектыўнай стратэгіі маркетынгу і кваліфікаваных кадраў. Але гаварыць аб эфектыўнасці ўсёй піваварнай галіны пакуль рана: прадпрыемствы не асвоілі ўведзеныя вытворчыя магутнасці ў поўным аб'ёме. Галоўнае

сёння — не застаўляць заводы браць новыя банкаўскія крэдыты і рабіць «невыкарыстоўваемыя» вытворчыя магутнасці, што непазбежна прывядзе да страт. Калі ўрад ставіць задачу росту вытворчасці піва, неабходна шукаць іншыя крыніцы інвестыцыйных рэсурсаў» [22].

Паспяховы для "Крыніцы" 2005 г. быў насычаны праблемамі ў яе, магчыма, галоўнага канкурэнта -- ЗАТ "Беларуская пиваварная кампанія" (БПК), зараз "Сябар". БПК была ўтворана ў 2003-2004 гг. пры ўдзеле Міжнароднай фінансавай карпарацыі і амерыканскай фірмы Detroit Investments. У лістападзе 2004 г. частка пакета акцый Detroit Investments была выкуплена расійскай "Альфа-Эко", уваходзячай у структуру "Альфа-Груп". Пры падтрымцы сваіх заснавальнікаў БПК на пачатку мінулага года планавала заявіць аб сабе, як аб буйным нацыянальным піўным вытворцы. Аднак у лістападзе 2004 г. кампаніі забаранілі ўвоз абсталявання ў якасці ўкладу ў устаўны фонд. Узамен было прапанавана аформіць яго як тэхналагічнае абсталяванне, што запатрабавала неабходнасць пераафармлення ўсіх дакументаў, уключаючы інвестыцыйнае пагадненне. Так што заснавальнікі БПК вырашылі пакуль абмежавацца прасоўваннем часовага брэнду "Баброў" у рамках існуючых магчымасцей.

Адной з рэакцый на актыўнасць «Крыніцы» можна назваць інтарэс рэгіянальных заводаў да выпуску піва ў прэміум-сягменце. У раскрутку гэтых брэндаў зараз укладваюцца значныя па беларускіх мерках грошы. У 2005 г. некалькі прадпрыемстваў запусцілі ў вытворчасць гандлёвыя маркі, заяўленыя як прэміум-піва. Гэта – «Лідскае піва» (брэнды «Тры каралі» і «Лідскае прэміум»), «Рэчыцапіва» («Лебенбір»), «Аліварыя» («Дата 1864»), «Маладзечнапіва» («Тампліер»), «Брэсцкае піва» («ОК-прэміум»). І хоць доля прэміум-піва на сусветным рынку вагаецца ў рамках 2-3%, рэалізацыя беларускіх марак дала на першы час нядрэнныя вынікі. Напрыклад, у Лідзе доля «Трох каралёў» у агульным аб'ёме рэалізацыі за першыя месяцы 2005 г. склала 13%. Спецыялісты, праўда, тлумачаць гэты поспех рэкламнымі грошамі, кінутымі на першапачатковую раскрутку брэнду. Дарэчы, запуск прэміум-брэндаў рыхтаваўся ў 2004 г., калі ў беларускім гандлі існавала 15%-ная нацэнка на аналагічныя замежныя брэнды. З пачатку 2005 г. нацэнка знізілася да 5%, але і такая ж нацэнка існуе і на беларускае піва, таму эксперты ўпэўнены, што беларускія прэміум-брэнды наўрад ці змогуць саставіць канкурэнцыю замежным.

Можна адзначыць, што толькі БПК і "Дзвінскі бровар" у сваіх праектах мадэрнізацыі прадугледжваюць прамыя інвестыцыі. Мадэрнізацыя "Крыніцы" і астатніх заводаў робіцца за кошт крэдытаў. З аднаго боку, замацаванне за прадпрыемствамі буйных дзяржбанкаў гарантуе крыніцы рэсурсаў. З другога -- гэта схема фінансавання небяспечна ростам і без таго значных даўгавых абавязкаў. Тым больш, што ў піўную галіну з-за яе сезоннай спецыфікі ўкладваюцца "кароткія" грошы. У значнай ступені гэта прыцягнутыя звонку сродкі, якія паступаюць у Беларусь з-за высокай краінавай рызыкі пад вялікія працэнты. Але гэта яшчэ і вельмі вялікія грошы. Фінансавое палажэнне піўзаводаў працягвае пагаршацца з-за адцягнення вялікіх рэсурсаў на авансаванне вытворцаў пиваварнага ячменю, на перадаплату кантрольных знакаў, з-за росту неплацяжоў гандлю [14].

У 2005 г. «Крыніца» павінна была выплаціць па абавязках 31,8 млн. долараў (у 2004 г. яна па крэдытнай лініі выплаціла 15,5 млн.). У 2006 г. ёй трэба будзе выплаціць 19,1 млн., у 2007 – 10,1 млн. долараў. Гэта вялікія сумы для прадпрыемства. У астатніх вытворцаў піва становішча горшае, паколькі для камерцыйнага "Прыорбанка" ўдзельнічанне ва ўпраўленні трыма піўзаводамі, на самой справе, з'яўляецца пропускам у цікавыя яго галіны — на нафたвы рынак, у газа- і нафатранспартную, нафтаперапрацоўку і хімічны комплекс, металургію. Каб захаваць гэты пропуск, "Прыорбанк" не можа дапусціць банкруцтва "Крыніцы". Але ў дзяржбанкаў, якія узяліся за абслугоўванне другіх піўзаводаў, няма такіх "абавязкаў" перад прадпрыемствамі. І многія кіраўнікі акцыянерных пиваварных кампаній асцерагаюцца што, калі не спраўдзіцца надзея на павелічэнне ёмістасці рынку і спадарожнічаючы рост продажу, у сувязі з пагаршэннем

фінансава-эканамічнага становішча заводаў, дзяржава можа паставіць пытанне аб іх нацыяналізацыі [34].

Гаворачы аб дасягненнях "Крыніцы", "Прыорбанк" прызнае, што ўзрастаючыя аб'ёмы вытворчасці піва ў цэлым растлумачваюцца не толькі патрэбамі рынку. Хаця, па адзнацы Алега Пуцэйкі, брэнд-дырэктара кампаніі "Інтэрбір", пачаўшай у сакавіку 2005 г. на Маладзечанскім піваварным заводзе выпуск прэміум-піва "Тампліер", гэтай якасцю валодаюць далёка не ўсе. Характарызуючы продаж "Тампліера" ён сцвярджае, што попыт перавышае прапанову ў некалькі разоў, і ў будучым кампанія мае намер павялічыць аб'ём вытворчасці з цяперашніх 100 тыс. дкл. да 180 тыс. дкл. піва [30].

Але "Крыніца" — гэта зусім другая гісторыя. "Сённяшнія поспехі звязаны з дзяржпадтрымкай завода", — лічаць прадстаўнікі "Прыорбанка". З гэтым сцвярджаннем пагаджаюцца астатнія півавары, доля якіх у агульнай вытворчасці піва куды меншая, чым у "Крыніцы". Некаторыя кіраўнікі прадпрыемстваў адкрыта заяўляюць аб "несвабодным" рынку і няроўных правілах гульні, якія даюць "Крыніцы" магчымасць гаварыць аб "добрай рыначнай сітуацыі, якая пазваляе нарошчваць хуткімі тэмпамі аб'ёмы продажу без істотнай канкурэнцыі з боку замежных кампаній" [4].

Гендырэктар ААТ "Лідскае піва" Уладзімір Юфа лічыць што, насупраць, высокая доля расійскага і ўкраінскага піва з'яўляецца як і раней адным з асноўных стрымліваючых фактараў развіцця айчыннага піваварэння. На яго думку, увядзенне з сакавіка 2005 г. ідэнтыфікацыйных знакаў на кожную бутэльку замежнага піва з мэтай упарадкаваць і абмежаваць пастаўкі, ніяк не сказалася на аб'ёмах імпарту, бо гэтае піва стала легальным.

Па прыблізнай ацэнцы Літоўскай асацыяцыі півавараў, доля імпортнага піва на беларускім рынку складае -- каля 25-30%. Гэта значна больш, чым ў краінах Балтыі, дзе імпорт не перавышае 5%, ці на Украіне, куды завозіцца не больш за 1,5% піва. Аўдрыус Віджюс мяркуе, што з 30 л. сярэднедушавага спажывання піва ў Беларусі 10 л. прыходзіцца на замежнае піва. Гадавы аб'ём імпартага ячменнага напою вагаецца ў рамках 10 млн. дкл. - лічба, якую называлі і эксперты, і афіцыйныя асобы і пяць, і сем гадоў назад, нягледзячы на ўсе прадпрымаемыя пратэктыйныя меры. На думку кіраўніка Літоўскай асацыяцыі півавараў, сёння беларускі ўрад павінен прыняць крокі у адносінах да расійскага піва, накіраваныя на прыпыненне дэмпінгавай палітыкі, якую праводзяць расійскія вытворцы.

У барацьбе за якасць піваварнага ячменю выйграюць усе, акрамя саміх півавараў, — і чыноўнікі, якія заяўляюць аб яшчэ адным беларускім чудзе, і сяляне, якія атрымліваюць авансавыя плацяжы за нявырашчаны ячмень. Адною з негатыўных тэндэнцый мінулага года півавары называюць устаноўленыя ў 2004 г. на ўзроўні вышэй міравых цэны на піваварны ячмень. Гэта прывяло да павышэння канчатковай цаны беларускага прадукта і да зніжэння яго канкурэнтаздольнасці.

Нязменнымі засталіся неплацяжы гандлю, якія вымушаюць прадпрыемствы замаруджваць адгрузку піва. Па-ранейшаму вытворцы піва гавораць аб "месячковых" указах, забараняючых прадаваць піва з суседняга рэгіёну. І тут жа прызнаюць, што зрабіць з гэтым нічога нельга: раён, вобласць, ў рэшце рэшт, краіна павінны выконваць прагнознаыя паказчыкі. Затое ў суседнюю вобласць можна ездзіць, як у асобную дзяржаву, адкрываючы для сябе мноства амаль "замежных" прадуктаў [19].

Вытворчасць беларускага піва ў бліжэйшыя пяць гадоў павінна павялічыцца больш чым удвая — з 27 да 60 млн. дкл. у год, на што павінна быць затрачана 125 млн. долараў. Такое заданне айчынным піваварам зацверджана дзяржаўнай праграмай развіцця піваварнай галіны на 2006-2010 гг., прынятай урадам у пачатку лютага гэтага года. Перспектывы такога магутнага расшырэння піваварнага рынку краіны -- доля яго беларускага сегмента, магчыма, вырасце і за кошт адцяснення імпортных гатункаў -- беларускіх півавараў адназначна радуе. Але аб сродках дасягнення гэтых мэтаў яны гатовы паспрачацца [10].

**Пункты размяшчэння вытворчасці піва
на тэрыторыі Беларусі
і іх вытворчыя паказчыкі за студзень-ліпень 2005 г.**

Пункты, у якіх размяшчаюцца піваварныя прадпрыемствы	Колькасць прадпрыемстваў	Выпуск прадукцыі, тыс. дкл.
1	2	3
Мінск	2	9321
Ліда	1	1920
Рэчыца	1	1542
Брэст	1	1318
Полацк	1	486
Гродна	1	221
Магілёў	1	203
Орша	1	159
Бабруйск	1	134
Слуцк	1	100
Маладзечна	1	99,5
Віцебск	2	53
Усяго	14	15456,5

У 2005 г. у Беларусі дзейнічала 14 піваварных прадпрыемстваў. Яны выпусцілі 15456 тыс. дкл. піва (табл. 2.2.1, і 2.2.2). Размяшчаліся гэтыя прадпрыемствы ў 12 гарадах краіны. Для высвятлення тэрыяльных адметнасцей геаграфіі піваварэння Беларусі ў 2005 г. аўтарам зроблена спроба яго картаграфавання.

Табл. 2.2.1 сведчыць, што па сваёй значнасці пункты размяшчэння вытворчасці піва ў 2005 г. былі даволі разнастайнымі (трэці слупок табл. 2.2.2). Пры картаграфаванні гэта павінна адлюстроўваць шкала іх велічынь па аб'ёмах вытворчасці.

Каб стварыць такую шкалу ўсе пункты піваварэння па аб'ёмах выпуску піва (Р) аб'яднаны ў дзве класіфікацыйныя групы (n=2). Мінск вынесены ў асобную класіфікацыйную групу з-за таго, што аб'ёмы вытворчасці піва ў ім значна большыя, чым у астатніх гарадах. Разлік класіфікацыйных груп ці варыяцыйных радоў праведзены зыходзячы з максімальнага і мінімальнага паказчыкаў аб'ёму вытворчасці піва: $R_{\max} = 1920$ тыс. дкл. (Ліда), $R_{\min} = 53$ тыс. дкл. (Віцебск).

Размах паказчыкаў (а) склаў: $R_{\max} - R_{\min} = 1920 - 53 = 1867$.

Шырыня інтэрвалаў класіфікацыйных груп (ΔR), пры $n = 2$ склала:

$$\Delta R = a : n = 1867 : 2 = 933,5$$

Пры такой велічыні ΔR крайнія верхнія значэнні груп будуць:

1. $53 + 933,5 = 986,5$
2. $986,5 + 933,5 = 1920$

Калі зробім арыфметычныя акругленні, то атрымаем наступныя крайнія значэнні класіфікацыйных груп:

1. $53 - 987$
2. $987,1 - 1920$

Але атрыманыя крайнія дакладныя значэнні не прымальныя да шкалы карты. Таму правядзем іх генералізацыю з улікам разбегу паказчыкаў трэцяга слупка табл. 2.2.2 і дадзім азначэнні трох атрыманых ступеняў шкалы пунктаў размяшчэння піваварэння.

1. менш за 1000 тыс. дкл.— малыя
2. 1000,1 -2000 тыс. дкл.— сярэднія
3. больш за 9000 тыс. дкл.— буйныя

У адпаведнасці з атрыманымі ступенямі правядзем класіфікацыю пунктаў піваварэння Беларусі (талб. 2.2.3). Геаграфію іх адлюструе карта (мал. 2.2.4).

Табліца 2.2.3

**Класіфікацыя пунктаў піваварэння
Беларусі па стану на 2005 г.**

	Групы пунктаў і іх крайнія велічыні (тыс. дкл.)		
	Буйныя	Сярэднія	Малыя
	Больш за 2000	1000,1-2000	Менш за 1000
Колькасць пунктаў	1	3	8
Найменні пунктаў	Мінск (9321)	Брэст (1318) Рэчыца (1542) Ліда (1920)	Віцебск (53) Маладзечна (99,5) Слуцк (100) Бабруйск (134) Орша (159) Магілёў (203) Гродна (221) Полацк (486)
Дыяметры пунктаў на карце (мм)	10	8	6

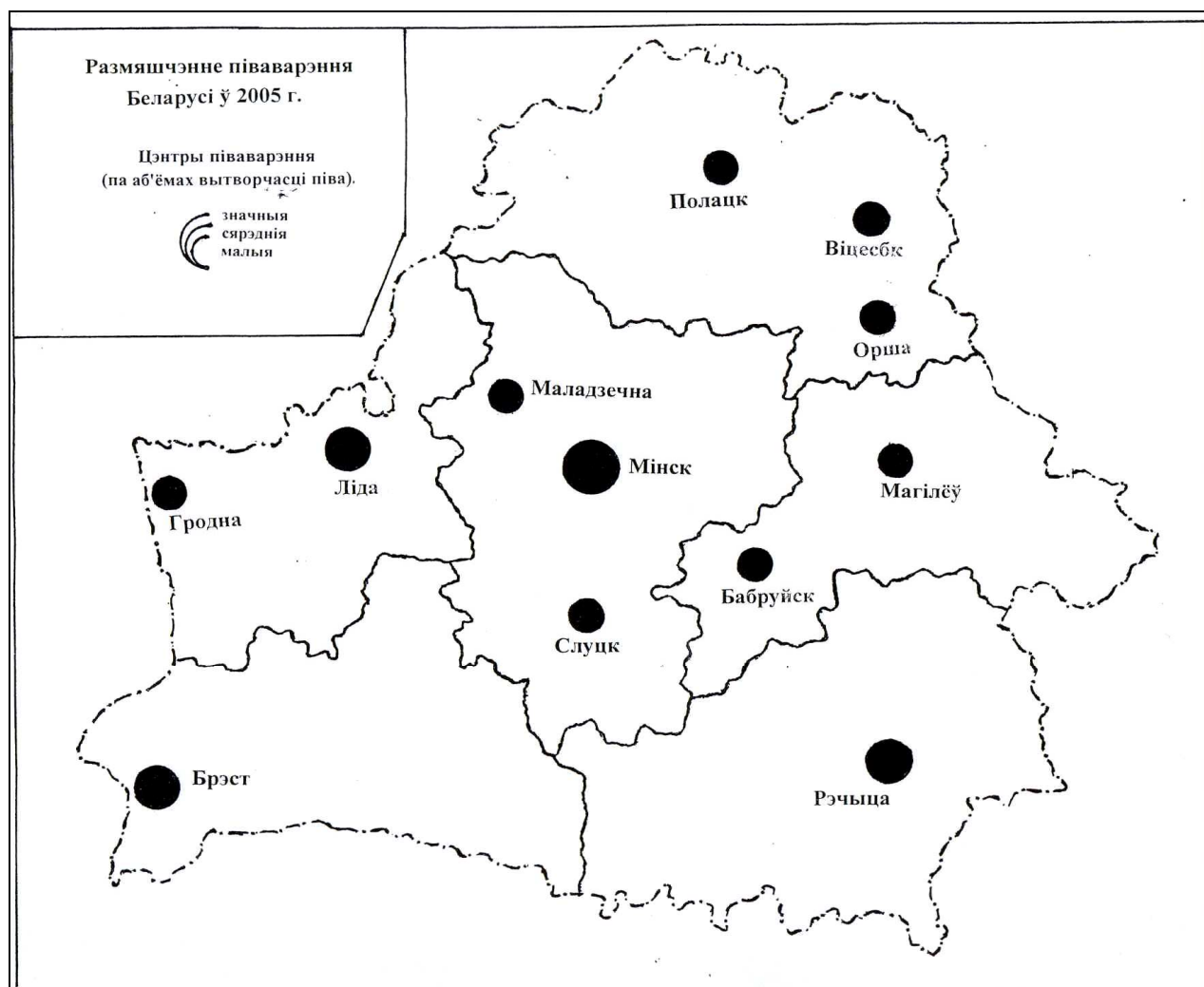
Як паказвае аналіз табл. 2.2.2, 2.2.3 і карты (мал. 2.2.4), у 2005 г. піваварэнне на тэрыторыі Беларусі з'яўлялася паўнапраўнай галіной харчасмакавай прамысловасці: яна складалася з 14 спецыялізаваных прадпрыемстваў і мела дастаткова значныя памеры вытворчасці.

Піваварныя прадпрыемствы размяшчаліся ў 12 гарадах. У шэрагу з іх (Мінск, Ліда, Брэст і Рэчыца) назіралася пэўная тэрытарыяльная канцэнтрацыя вытворчасці. У Мінску і Віцебску дзейнічала па два прадпрыемствы. У сваёй большасці піваварныя прадпрыемствы мелі малыя памеры вытворчасці. Самае буйное прадпрыемства дзейнічала ў Мінску ("Крыніца"). Яно давала каля паловы ўсяго аб'ёму вытворчасці піва на Беларусі.

Піўны рынак Беларусі сапраўды перспектыўны. З аднаго боку, у нас захаваны традыцыі якаснага піваварства: у ААТ "Лідскае піва" гавораць, што гіпермаркеты Масквы па сённяшні дзень пытаюць пра старыя гатункі "Лідскага". З другога боку, спажыванне піва ў Беларусі адносна невялікае -- каля 30 літраў на чалавека ў год, хаця ў краінах Заходняй Еўропы гэты паказчык складае звыш 100 літраў. Гэта значыць, што ў адрозненні ад іншых рынкаў расшыраць вытворчасць у нас можна за кошт павелічэння попыту, а не ад'ёму спажывоўцаў у канкурэнцыю.

Такія перспектывы прыцягваюць у Беларусь замежных інвестараў, нават нягледзячы на нязручны інвестыцыйны клімат краіны. Толькі ў мінулым 2005 г. каля 20 млн. долараў было інвеставана ў рэканструкцыю СЗАТ "Піваварная кампанія "Сябар", (былая БПК) і каля 10 млн. долараў кампанія плануе прыцягнуць у гэтым годзе. Яшчэ 8 млн. долараў

інвестуе ў ААТ "Аліварыя" Еўрапейскі банк рэканструкцыі і развіцця, які стаў у гэтым годзе уладальнікам 30% акцый піваварнага завода. А прыток грошай узмацняе цікавасць урада да піваварнай галіны, як да выканаўцы стратэгічных дзяржаўных праграм, перш за ўсё праграмы падтрымкі айчыннага сьлягасвытворцы.



Мал. 2.2.4 Размяшчэнне піваварэння
ў Беларусі ў 2005 г.

Галоўным каменем прыткнення ў спрэчках урада і вытворцаў піва застаецца пытанне аб закупцы соладу, які цяпер нельга завозіць з-за мяжы і можна купляць толькі ў ААТ «Белсолад», якое дзейнічае ў Іванава (Брэсцкая вобласць). Такое рашэнне дзяржава прымала з мэтай дапамогі беларускім сьлягасвытворцам. У вытворцаў піва іншыя думкі -- па іх падліках кошт беларускага ячменю быў у 2005 г. вышэй, чым такой жа сыравіны з Расіі, Украіны і краін Заходняй Еўропы, у сярэднім на 30%.

"Пытанне аб якасці беларускага соладу мусіруецца ўжо тры гады. За гэты час змянілася кіраўніцтва "Белсоладу", а якасць яго не палепшылася. З усіх пастаўшчыкоў соладу самая нізкая якасць і самы высокі кошт у сыравіны "Белсоладу", хаця ў яго і добры завод, няма канкурэнцыі і ён мае падатковыя льготы і прэферэнцыі. Гэта прадпрыемства павінна працаваць гэтак жа эфектыўна, як і беларускія хлебаробы і півавары", — лічыць старшыня назіральнага савету СЗАТ "Піваварная кампанія "Сябар" Сярей Левін.

Але і купляючы сыравіну ў "Белсоладу", піваварныя кампаніі вымушаны за частую займацца авансаваннем беларускіх сьлягасвытворцаў. І гэта таксама выклікае папрокі з боку вытворцаў піва. "Ганебную практыку дзяржзаказу і фінансавання вытворцаў

сяльгаспрадукцыі, увялі чыноўнікі. Калі б фінансаваліся толькі добрыя сяльгаспрадпрыемствы, мы былі б згодны. Але навошта фінансаваць усе, у тым ліку і тыя, якія нічога не пастаўляюць?" — скардзіцца генеральны дырэктар ААТ "Лідскае піва" Уладзімір Юфа.

У чым выходзяцца як чыноўнікі, так і півавары, так гэта ў тым, што патрэбна абмяркоўваць пытанне суадносін кошту і якасці сыравіны — тое, што прыгодна для вытворчасці добрага прадукту, падцвярджаюць як нашы, так і замежныя спецыялісты, якія аддаюць беларускаму піву залатыя медалі міжнародных выстаў.

Тым не менш, павелічэнне аб'ёмаў вытворчасці нават якаснага піва на беларускім рынку, не дае гарантый паспяховай рэалізацыі прадукту. Для гэтага беларускім піваварным кампаніям патрэбна праводзіць разумную маркетынгавую палітыку. "Мы не імкнемся ствараць як мага болей гатункаў свайго піва. Наша мэта -- пабудаваць магутны брэнд. Звычайна сусветныя кампаніі маюць не больш за 5-6 брэндаў, але іх усе ведаюць", — растлумачвае маркетынгавую стратэгію свайго прадпрыемства Сяргей Левін [16].

Раскрутцы брэнда, канечне, садзейнічала б наяўнасць у піваварных кампаній сваіх тавараправодных сетак. Асабліва актуальным гэтае пытанне стала пасля таго, як клапацячыся аб культуры нацыі, МУС выступіла з прапановай абмежаваць распіццё піва ў грамадскіх месцах. Півавары называюць гэтыя меры заўчаснымі (аб якім піўным алкагалізме можа ісці размова, калі спажыванне піва ў сярэднім у некалькі разоў ніжэй, чым у Еўропе), аднак з тым, што культуру піцця павышаць трэба, у тым ліку і за кошт адкрыцця спецыяльных сервісных кропак, пагаджаюцца [33].

Папулярызуючы свае гатункі піва такім чынам, беларускія піваварныя кампаніі плануюць выцесніць з беларускага рынку частку імпартнага піва, для якога, па думцы С. Левіна, павінна знізіцца да 5% — як і ў большасці іншых краін Еўропы.

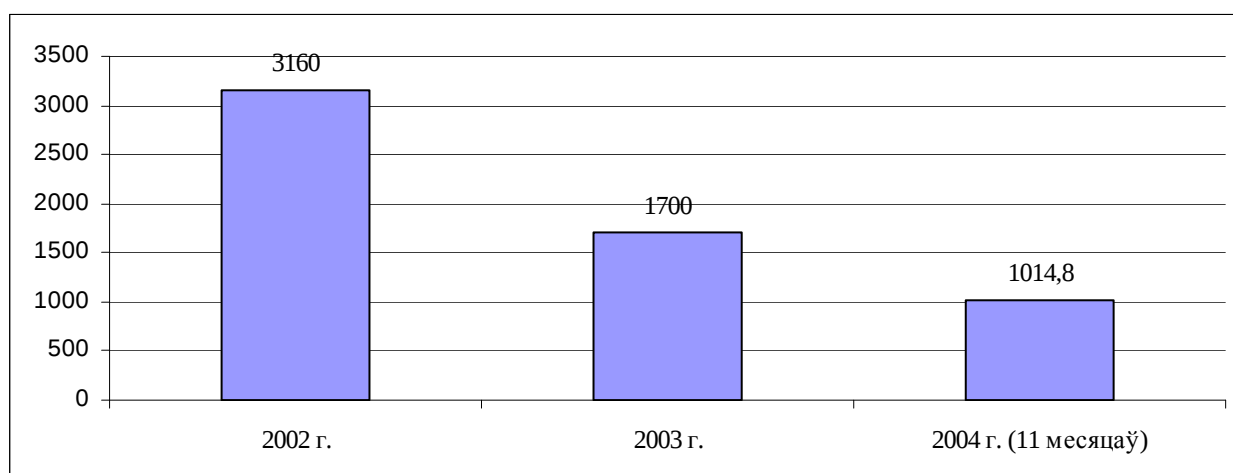
Разам з тым экспарт беларускага піва плануецца паступова павялічваць. "Мы нарошчваем сваю прысутнасць у прыгранічных расійскіх рэгіёнах: у Смаленску і Бранску. Ужо паставілі дзве пробныя партыі ў Латвію і Фінляндыю", — заявіў генеральны дырэктар ААТ "Крыніца" Грыгорый Пяткевіч, адзначыў пры гэтым, што на 2006 г. сур'ёзных экспартных планаў кампанія не мае. "Лідскае піва" плануе ўжо ў гэтым годзе павялічыць экспарт у 3 разы (у 2005 г. яго доля складала 10% агульнага аб'ёму рэалізаванай прадукцыі). А кіраўніцтва "Піваварнай капаніі "Сябар" аб'явіла аб сваім намеры ў хуткім будучым стаць "экспарцёрам №1", прызнаўшы, аднак, што пакуль кампанія да гэтага не гатова.

Экспарт-імпорт. Дынаміка экспарту піва з Беларусі носіць адмоўны характар. Яшчэ некалькі гадоў назад для таго, каб абазначыць прысутнасць беларускага піва на знешнім рынку, піваварным прадпрыемствам Беларусі прыходзілася кіравацца дзяржаўным экспартным планам. Аднак зніжэнне якасных характарыстык піваварнай прадукцыі прывяло да падзення сярэдняга кошту, у выніку чаго прадпрыемствам прыходзілася дэмпінгаваць. Такія экспартныя пастаўкі парой прыводзілі да нулявой рэнтабельнасці, а часам і да страт. Зараз півавары знаходзяцца ў адносна свабодным экспартным становішчы, аднак ступень канкурэнтаздольнасці (альбо неканкурэнтаздольнасці) беларускага піва не дае магчымасці павялічыць пастаўкі на знешні рынак.

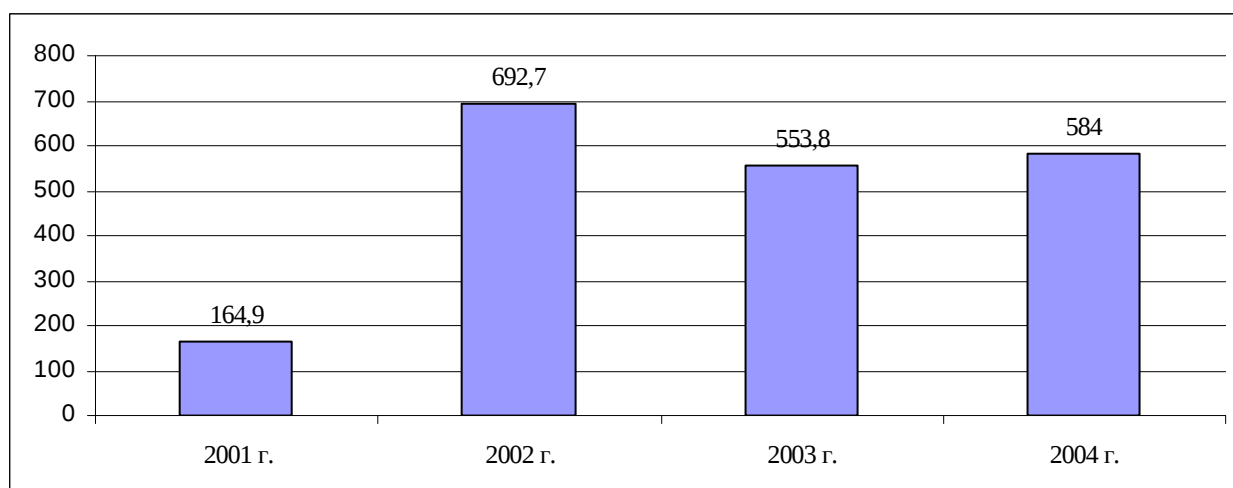
Па даных канцэрна "Белдзяржхарчпрам", у 2003 г. з Беларусі было экспартавана 1,7 млн. дкл. піва (на 46,2 % менш, чым у 2002 г.). За 11 месяцаў 2004 г. экспартныя пастаўкі паменшыліся да 1,14 млн. дкл. піва, што на 35,8 % менш за аналагічны пярэдыд 2003 г. Асноўную долю экспарту піва складаюць пастаўкі ў Расію.

У сферы імпарту найбольш балючым пытаннем застаецца "шэры" импорт. Афійцыйны импорт піва ў Беларусь у 2003 г. склаў 1,44 млн. дкл. (на 55,7 % менш за аналагічны паказчык 2002 г.). Па звестках Міністэрства статыстыкі і аналізу Беларусі, за 2004 г. у краіну было імпартавана 1,475 млн. дкл. піва, гэта значыць на 2,4 % больш у параўнанні з 2003 г. Импорт піва з Украіны склаў 584 тыс. дкл., з Расіі – 861 тыс. дкл., з другіх краін (Чэхія, Германія, Літва і др.) – каля 30 тыс. дкл. Але неафіцыйная статыстыка

сведчыць, што з улікам “шэрага” (ценывога) імпарту аб’ём піва ўсе гэтыя гады заставаўся на ўзроўні 10 млн. дкл.



Мал. 2.2.5 Дынаміка экспарту піва
за 2002-2004 гг.
(па дадзеным “Белдзяржхарчпрам”)

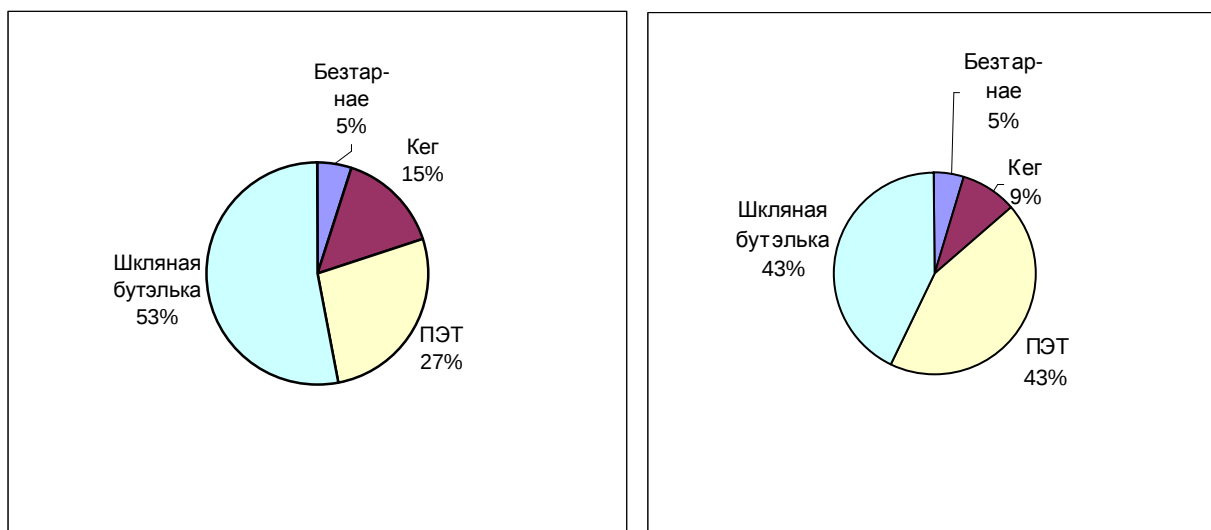


Мал. 2.2.6 Дынаміка імпарту піва ў Беларусь з Украіны
за 2001-2004 гг. тыс. дкл.
(па дадзеным ЗАТ “Укрпіва”).

Асноўным імпарцёрам піва застаецца расійская піваварная кампанія “Балтыка”. За ёй ідзе МБПК “Ачакава”, а трэцяе месца займае “Асацыяцыя піваварняў Івана Таранава”. Піва ўкраінскай вытворчасці прадстаўлена прадукцыяй піўзаводаў “Абалонь” і “Славуціч”. Пакуль беларускія ўлады вядуць барацьбу не столькі за павелічэнне сваёй долі на знешнім рынку піва, колькі за тое, каб адстаяць і вярнуць сабе ўнутраны рынак.

Сегментацыя рынку. Негледзячы на пастаянныя абнаўленні і рост асартыменту піва, беларускія вытворцы яго ўтрымліваюць свае пазіцыі ў эканом і сярэдняцэнавых сегментах. Іншыя нішы рынку запаўняюцца амаль цалкам за кошт прадукцыі замежных вытворцаў.

У Беларусі ў апошнія гады назіраецца ўстойлівая тэндэнцыя росту рэальных даходаў насельніцтва. З ростам даходаў беларускага насельніцтва ўзрасло і спажыванне ім піва “прэміум” класа. У 2004 г. адразу тры з пяці буйнейшых піваварных прадпрыемстваў Беларусі пачалі выпускаць прадукцыю гэтага сегменту, а ў 2005 г. яшчэ тры прадпрыемствы асвоілі выпуск такога ж піва.



Мал. 2.2.7 Дынаміка вытворчасці піва па відах упакоўкі за 2003 і 2004 гг.

Тое, што беларускія півавары дараслі да выпуску піва класа “прэміум”, факт дастойны ўвагі, але ступень канкурэнтаздольнасці гэтага піва адносна замежных брэндаў “прэміум” класа, мякка кажучы, выклікае недавер. Па-першае, калі ў бліжэйшай будучыні ўрад Беларусі не дасць дабро на імпарт якаснага піваварнага ячменю, то для вытворчасці піва гатункаў “прэміум” класа выкарыстанне нізкакаснага беларускага ячменю будзе дрэнна ўплываць на якасць вырабляемага піва. Па-другое, беларускія вытворцы пакуль моцна ўступаюць замежным у адносінах маркетынгававай палітыкі і памераў рэкламных бюджэтаў.

Што датычыцца сегментавання па відах упакоўкі, то самым хуткарастучым сегментам тарыраванага піва ў Беларусі з’яўляецца піва ў ПЭТ-тары. Яго доля ў агульным аб’ёме вытворчасці піва ў 2004 г. значна павялічылася і склала 43 %. У параўнанні з 2003г. вытворчасць піва ў ПЭТ-тары вырасла на 73 %. Лідэрам па аб’ёмам вытворчасці піва ў ПЭТ-тары з’яўляецца сталічны піўзавод “Крыніца”. Доля вытворчасці бутэльнага піва паменшылася з 53 % у 2003 г. да 43 % у 2004 г. Доля кегавага піва ў 2003 г. складала 15 %, а ў 2004 г. -- толькі 9 %.

У 2005 г. у Беларусі ўпершыню з’явілася піва тарыраванае ў алюмініевую бляшанку. Першым баначнае піва пачала выпускаць мінская “Крыніца”. Крыху пазней выпуск піва ў алюмініевай бляшанцы асвоіў віцебскі “Дзвінскі бровар”.

Акрамя тарыраванага, на беларускім рынку існуе так званае безтарнае піва. На яго долю прыпадае прыблізна 5 % агульнай вытворчасці піва.

Размеркаванне піўных брэндаў па ўзроўні іх папулярнасці. Як сведчаць даследаванні Міжнароднага агенцтва сацыяльных і маркетынгавых даследаванняў, праведзеныя ў студзені-лютым 2004 г, сярод беларускага піва самым вядомым і самым спажываемым было прызнана “Лідскае піва” (доля на рынку ў момант даследавання - 44,4%). З невялікім адставаннем ішла “Крыніца” (30,0 %). Затым ішла “Аліварыя” (11,4 %), “Рэчыцапіва” (15,5 %) і “Брэсцкае піва” (9,6 %).

Сталічныя маркі піва “Крыніца” і “Аліварыя” лідуюць у Мінску, але ў рэгіёнах значна саступаюць прадукцыі піўзаводаў “Брэсцкае піва” і “Рэчыцапіва”. Напрыклад, папулярнасць рэчыцкага піва ў Гомельскай вобласці амаль 100 %, а вядомасць “Брэсцкага піва” ў 2003 г. у Брэсце складала 96,4 %, у Мінску -- 56,9 %.

2.3 ВЫТВОРЧАСЦЬ ПІВАВАРНАГА ЯЧМЕНЮ.

Адна з найбольш балючых праблем беларускай піваварнай галіны -- гэта глабальны дыфіцыт якаснага піваварнага ячменю. Патрэбнасць ў ячмені кожны год складае каля 150 тыс. тон (магутнасць ААТ "Белсалад" -- 80 тыс. тон, але многія піваварні маюць свае саладоўні). Трэба сказаць, што ў апошнія гады асноўны вытворца саладу ў Беларусі -- ААТ "Белсалад" (г. Іванава) не раз аказваўся ў тупіковай сітуацыі, мяжуючай са зрывам вытворчасці. Гэта было звязана з тым, што ўрад імкнуўся стымуляваць вытворчасць айчыннага ячменю ў прыказным парадку, забараняючы пастаўку ў Беларусь імпартнага ячменю і прымушаў такім чынам вытворцу саладу купляць мясцовы ячмень невысокай якасці. Кожны раз з прыбліжэннем піваварнага сезону забароны на імпорт ячменю здымаліся, але з завідным пастаянствам узнаўляліся па восені.

Трэба адзначыць, што сама па сабе вытворчасць піваварнага ячменю -- справа выгадная, рэнтабельнасць тут можа даходзіць да 120 %. Але толькі пры ўмове выкарыстання якасных сельскагаспадарчых тэхналогій і добрых гатункаў ячменю. Урад Беларусі з года ў год узлагаў вялікія спадзяванні на гэтую "залатую" сельскагаспадарчую культуру, прывабліваць півавараў шляхам крэдытавання сяльгасвытворцаў. Але ў разрэз з вясёлкавымі надзеямі, Беларусь у апошнія гады (за выключэннем 2004 г.) рэгулярна не спраўлялася з выкананнем уласных планаў па загатоўцы піваварнага ячменю. У выніку прыходзілася здымаць забароны на закупку не толькі імпартанга ячменю, але і замежнага саладу. Менавіта такім чынам быў адменены дзяржаказ на закупку піваварнага ячменю ў 2001 г., пасля чаго беларускія заводы сталі закупляць піваварны ячмень пераважна за мяжой. У 2002 г. па такой схеме было перапрацавана 79 тыс. тон, у той час калі ў беларускіх вытворцаў было закуплена толькі 33,2 тыс. тон. У 2003 г. план па піваварнаму ячменю быў выкананы толькі на 27 % -- тады замест запланаваных 70 тыс. тон сабралі толькі 19 тыс. тон.

Асноўнымі прычынамі такога кепскага ўраджаю называліся недастатковае авансаванне сяльгасвытворцаў, частае не выкананне тэхналогіі вырошчвання піваварнага ячменю, адсутнасць тэхнічных сродкаў і, канечне, адсутнасць семяннага фонду. У сувязі з гэтым можна ўспомніць, што не далей, як тры гады назад выконваючы абавязкі дырэктара ААТ "Белсалад" Ігар Шустаў гаварыў аб тым, што ў краіне адбылася дэградацыя вырошчвання нармальнага піваварнага ячменю, мясцовыя сяльгасвытворцы не хочуць прызнаваць, што ў Беларусі ён практычна ўжо не вырошчваецца. Большая частка піваварнага ячменю не адпавядала патрабаванням стандарту ні па колернасці, ні па ўтрыманню бялку.

Каб як-небудзь выйсці з склаўшайся сітуацыі, у 2003 г. урад прыняў пастанову, якая прызначалася для разрублення гордыевага вузла супярэчнасцей: у Беларусі адбылося "перайменаванне карся ў парся". У абход існуючых дзяржстандартаў піваварам наказвалася лічыць піваварны ячмень, раней к яму не адносіўшыся. Утрыманне бялку ў піваварным ячмені было павялічана з 12 % да 13 %, а дапускальная колернаць змянілася з жоўта-залацістага на сера-жоўты і серы. Гэта ў сваю чаргу сказалася на дзяржстандартах па экстрактыўнасці саладу.

Экстрактыўнасць беларускага саладу вагаецца на ўзроўні 79 %, што па нормам беларускага дзяржстандарту добры паказчык, але па еўрапейскім стандартам экстрактыўнасць саладу павінна быць на ўзроўні 81-83 %. А лішні працэнт -- 50-60 літраў піва дапаўняльна, гэта значыць, што пры аднолькавых затратах -- розны выхад канечнага прадукту [9].

Справядліва лічыць, што піўзаводы не будуць купляць сыравіну з такімі якаснымі характарыстыкамі, урад прыняў пастанову "Аб упарадкаванні ўвозу і абароту піваварнага ячменю на тэрыторыі Рэспублікі Беларусь" ад 5 верасня 2003 г. Адпаведна яму імпорт ячменю павінен быў ажыццяўляцца па разавай ліцэнзій коштам у 20 базавых велічынь (адна базавая велічыня з 1 лістапада 2004 г. склала 24 тыс. рублёў, што тады прыкладна

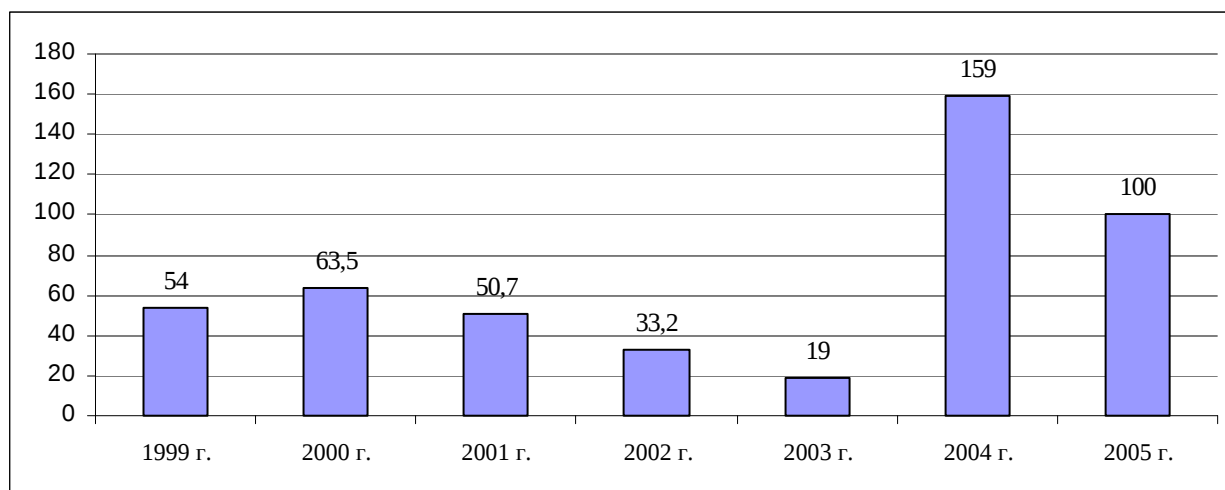
складала каля 10 долараў). Тым самым увоз у краіну імпартнага піваварнага ячменю быў практычна забаронены.

Але асноўны аб'ём сабранага зерня не адпавядаў нават "адкарактаваным" дзяржстандартам. Адзінае прадпрыемства ў Беларусі, спецыялізуецца толькі на перапрацоўцы ячменю ў солад, ААТ "Белсолод" па прычыне адсутнасці піваварнага ячменю быў вымушаны на некаторы час спыніць работу. Каб не зрываць работу прадпрыемстваў з-за сыравіннага дыфіцыту, у студзені 2004 г. ураду ўсё ж прыйшлося адмяніць дзейнасць існуючай пастановы і дазволіць піваварным прадпрыемствам закупіць не менш 50 тыс. тон піваварнага ячменю за межамі (праўда ў снежні, ды яшчэ тэрмінова, заводам прыйшлося закупляць імпортны ячмень практычна па двайной цане).

Закуплены ячмень усе піўзаводы (у тым ліку і маючыя асабістыя саладоўні) па прамому прыказу "Белдзяржхарчпрама" былі абавязаны здаваць для перапрацоўкі на "Белсолод", каб дастаткова загрузіць магутнасці прадпрыемства [36].

Ужо пасля гэтага быў прадпрыняты яшчэ адзін крок для забеспячэння беларускіх піўзаводаў мясцовым піваварным ячменем. У рэспубліцы пачала дзейнічаць новая закупачная палітыка. Па словах прадстаўнікоў беларускіх саладоўняў, для таго, каб стымуляваць сяльгасвытворцаў вырошчваць якасны піваварны ячмень прыёмная цана на гэты від прадукцыі была павялічана больш чым на 50 % (першага класу -- з 90 да 129 долараў за тону). У выніку культывіраванне піваварнага ячменю стала вельмі выгаднай справай, і гаспадаркі значна павялічылі пасяўныя плошчы пад гэтай культурай. Падыграла піваварам і прырода: умовы надвор'я ў 2004 г. у цэлым склаліся спрыяльныя і мясцовыя гатункі "Атаман", "Візіт", "Сябра", "Гасцінец" далі высокую ўраджайнасць. Адыграла сваю ролю і тое, што гаспадаркі сталі лепей "прыглядваць" за эканамічна выгаднай культурай -- у гэты раз угнаенні і гербіцыды былі ўнесены ў поўным аб'ёме.

Усё гэта ў комплексе прывяло к таму, што пры патрэбах прадпрыемстваў піваварнай галіны ў 150 тыс. тон, у Беларусі было сабрана 159 тыс. тон піваварнага ячменю (аднак, не трэба забываць аб "скарэктаваных" дзяржстандартах), і дзяржаказ быў перавыкананы на 6 %. Па афіцыйным дадзеным, 12,5 % пастаўленага беларускімі гаспадаркамі ў 2004 г. піваварнага ячменю адпавядала першаму класу, 0,35 % -- вышэйшаму класу, астатняе было аднесена да другога класу [11].



Мал. 2.3.1 Дынаміка вытворчасці піваварнага ячменю за 1999-2005 гг. (тыс. т.).

2.4 АСНОЎНЫЯ ПІВАВАРНЫЯ ПРАДПРЫЕМСТВЫ БЕЛАРУСІ.

ААТ "Брэсцкае піва".

Адкрытае акцыянернае таварыства "Брэсцкае піва" ўтворана загадам камітэта "Брэстаблмаёмасць" №250 ад 29.12.2001 г. шляхам пераўтварэння камунальнага ўнітарнага прадпрыемства "Брэсцкі камбінат безалкагольных напіткаў".

Пачатак сваёй вытворчай дзейнасці ААТ "Брэсцкае піва" бярэ ад піваварна-вінаробчага камбіната, пабудаванага ў 1967-1970 гг. у адпаведнасці з Пастановай СМ БССР № 463 ад 23 снежня 1964 г. "Аб плане развіцця народнай гаспадаркі БССР".

Праект распрацоўваўся інстытутам "Белдзяржхарчпрам". Адпаведна праекту прадугледжваліся наступныя віды вытворчасці:

1 -- соладавеннае (прыгатаванне піваварнага соладу для вытворчасці піва) магутнасцю 6600 т. у год;

2 -- піваварнае магутнасцю 1835 тыс. дкл. піва ў год;

3 -- вытворчасць безалкагольных напіткаў з разлівам у бутэльні ёмістасцю 0,5 л. з гадавым выпускам 600 тыс. дкл.;

4 -- вытворчасць хлебага квасу магутнасцю 290 тыс. дкл.;

5 -- вытворчасць віна вінаграднага з выпускам 1585 тыс. дкл. у год;

Праект таксама прадугледжваў аўтаномнае забеспячэнне камбіната вадой, цяплом, холадам, сціснутым паветрам.

У 1970 г. уведзена ў эксплуатацыю вытворчасць віна, першая прадукцыя якой выпушчана 17 красавіка 1970 г.. Вытворчасць піва пачала дзейнічаць з 30 сакавіка 1971 г., вытворчасць безалкагольных напіткаў пачалася ў чэрвені 1971 г.. У снежні 1971 г. здана ў эксплуатацыю вытворчасць соладу, першая прадукцыя якой выпушчана ў студзені 1972 г.

У 1975 г. рэканструяваны цэх па разліву піва, выдзялены ўчастак разліву безалкагольных напіткаў, механізаваны працэсы ўкладкі і вымання бутэлек з яшчыкаў і кантэйнераў.

Загадам МПП БССР № 86 ад 6 красавіка 1976 г. было створана вытворчае аб'яднанне "Брэстпіўпрам", у склад якога ўвайшлі: Брэсцкі піваварна-вінаробчы камбінат, Кобрынскі цэх безалкагольных напіткаў, Баранавіцкі піваварны завод.

У 1984-1987 гг. гаспадарчым спосабам вялося будаўніцтва цэха па вытворчасці безалкагольных напіткаў фірмы "Пепсі-кола". У цяперашні час гэты цэх вядзе выпуск выпрацоўваемых прадпрыемствам безалкагольных напіткаў, мінеральнай і пітной вады, слабаалкагольных напіткаў.

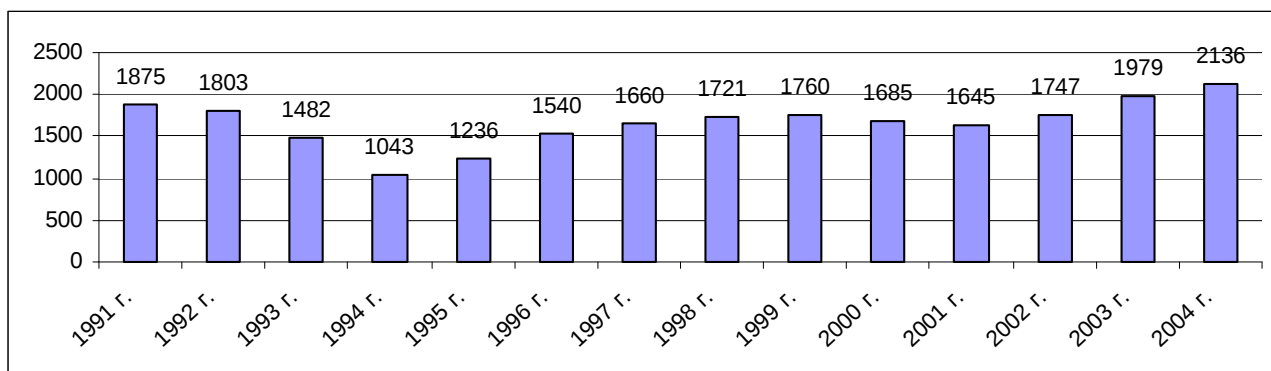
Рашэннем Брэсцкага аблвыканкама № 513 ад 20 лістапада 1986 г. аб'яднанне "Брэстпіўпрам" расфарміравана, прадпрыемства перайменавана ў Брэсцкі камбінат безалкагольных напіткаў і перададзена ў склад агракамбіната "Заходні Буг".

У 1995 г. прадпрыемствам распрацоўваецца новы гатунак піва "Белавежскае" -- ўзамен "Жыгулёўскага", рэцэптура і тэхналогія якога была запатэнтавана Самарскім піўзаводам. Трэба адзначыць, што новы гатунак прыйшоўся спажывцам да спадабы і на сённяшні дзень з'яўляецца самым прадаваемым піўным брэндам.

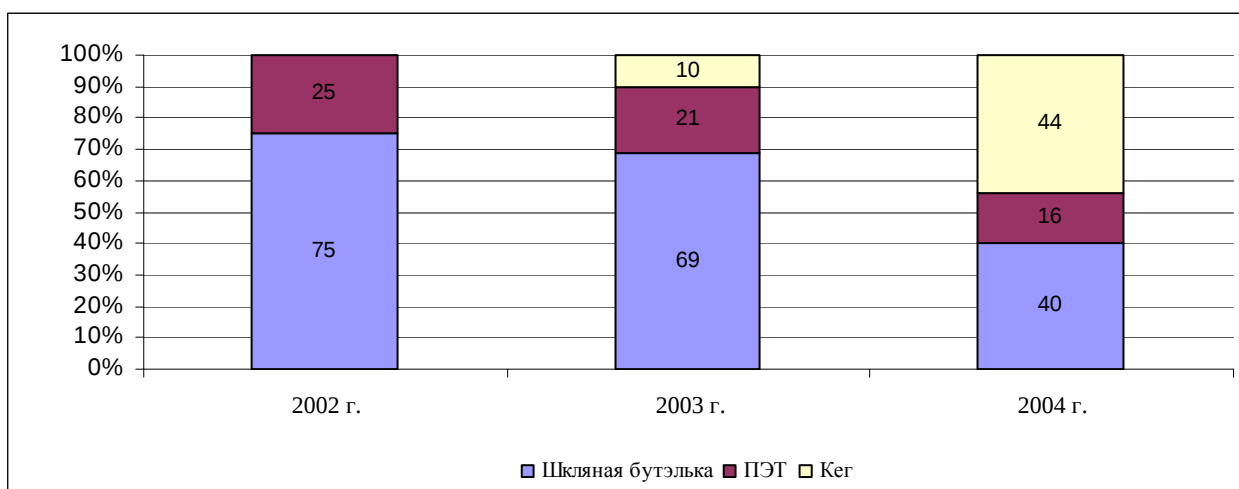
У 1996 г. у сувязі з рэарганізацыяй агракамбіната "Заходні Буг" Брэсцкі камбінат безалкагольных напіткаў падпарадкаваны абласному аб'яднанню "Брэстплодагароднінапрам".

У выніку апошняга тэхнічнага пераўзбраення на прадпрыемстве ўстаноўлена аўтаматычная варніца фірмы "Хупман", расшырана брадзільна-лагернае аддзяленне, уведзены ў эксплуатацыю новыя фільтрацыйнае і дрожджавае аддзяленні. У 2005 г. завод атрымаў еўрапейскі сертыфікат якасці ISO-9001-2001.

Для ажыццяўлення пераўзбраення 85 % акцый ААТ "Брэсцкага піва" знаходзяцца ў давяральным ўпраўленні "Прыорбанка", які для гэтага прадаставіў 5 млн. еўра.



Мал. 2.4.1 Дынаміка вытворчасці піва (у тыс. дкл.)



Мал. 2.4.2 Дынаміка вытворчасці піва па відах упакоўкі за 2002-2004 гг.

У цяперашні час асартыментная лінейка ААТ "Брэсцкае піва" ўключае ў сябе гатункі піва, якія адносяцца да сярэднецанавога сегмента. Яна таксама ўключае два гатункі піва прэміум-класа: "Брэсцкае-ОК Прэміум", "Брэсцкае-Экспарт".

У перспектывіўных планах прадпрыемства -- правядзенне другога этапу рэканструкцыі з выхадам на выпуск 6 млн. дкл. піва ў год. Таксама плануецца абнавіць вытворчасць безалкагольнай прадукцыі.

ААТ "Крыніца".

ААТ "Крыніца" (г. Мінск) з'яўляецца буйнейшым вытворцам піва ў Беларусі. Па выніках 2004 г. доля прадпрыемства ў агульным аб'ёме вытворчасці піва ў краіне склала 40,2 %. У 2003 г. на долю прадпрыемства прыпадала 30,6 % рынку піва ў Беларусі.

ААТ "Крыніца" было ўтворана ў студзені 2001 г. на базе арэнднага прадпрыемства "Крыніца". Будаўніцтва яго пад назвай Мінскі піваварны завод № 2 пачалося ў 1973 г.. Першая чарга (вытворчасць соладу) была пушчана ў 1975 г., другая (вытворчасць безалкагольных напіткаў) -- у 1976 г.

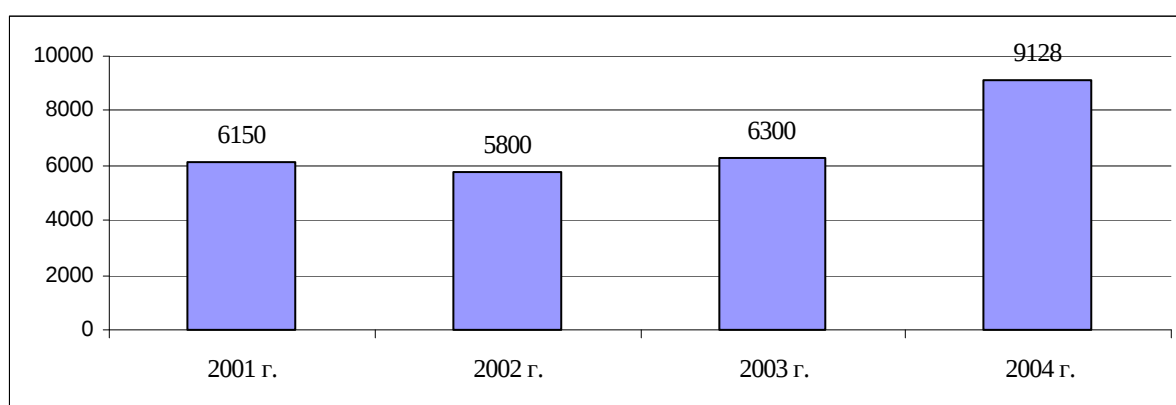
ААТ "Крыніца" вырабляе піва, солад, сухія і безалкагольныя напіткі. У 2004 г. вытворчасць сухіх і безалкагольных напіткаў была часова спыненая ў сувязі з пераносам цэха на іншую вытворчую пляцоўку.

Летам 2003 г. 80,57 % акцый устаноўчага фонду ААТ "Крыніца" было пераведзена ў даверчае ўпраўленне "Прыёрбанка" тэрмінам на 5 гадоў. Работнікам прадпрыемства

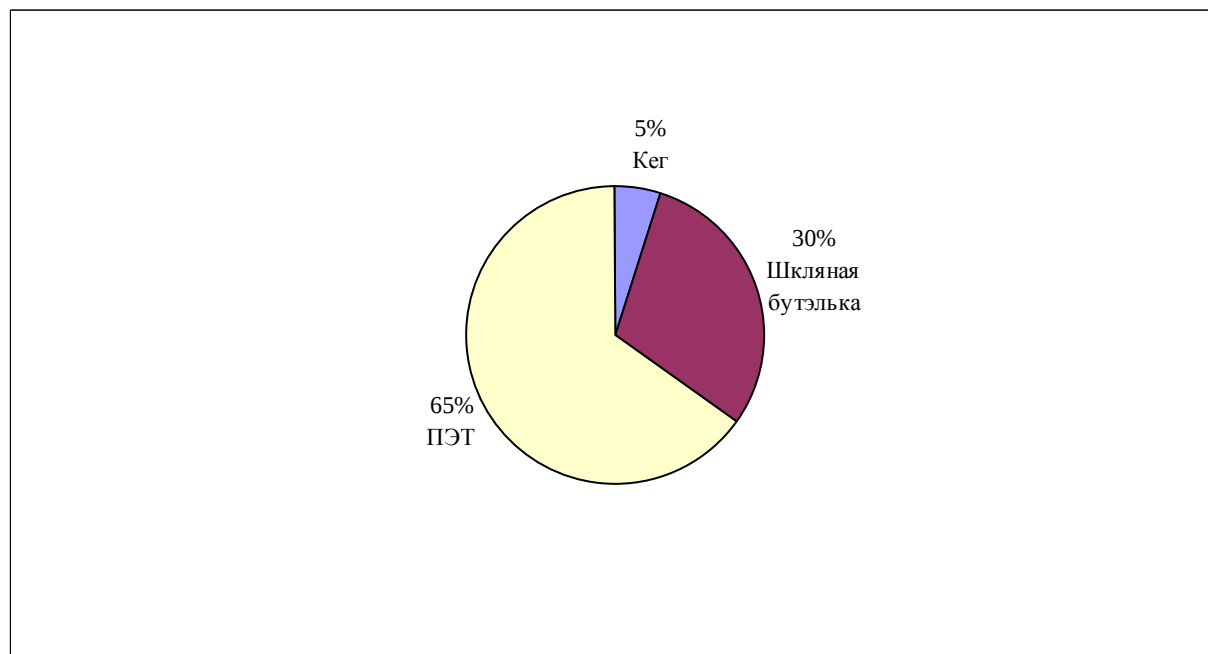
належыць 19,43 % акцый. Першы этап рэканструкцыі, пачаты яшчэ "Піваварнай кампаніяй "Балтыка" ў 2001 г., працягваецца. У 2004 г. было асвоена больш за 40 млн. долараў, з якіх 10 млн. крэдытаваў урад Беларусі, 30 млн. долараў -- "Прыёрбанк".

На прадпрыемстве праведзена мадэрнізацыя варачнага цэха, утворана новая бразільная вытворчасць, устаноўлена купленае ў Германіі, Аўстрыі, Бельгіі, Даніі, Францыі, Галандыі абсталяванне для фільтрацыі і разліву піва ў шклотару (40 тыс. бутэлек у гадзіну), ПЭТ-бутэлек прадукцыйнасцю 6 тыс. бутэлек у гадзіну, а таксама ў алімініевую бляшанку ёмістасцю 0,5 л. (30 тыс. бляшанак у гадзіну). Першым у алімініевую бляшанку пачалі разліваць гатунак "Александрыя", потым дабавілі гатункі "Крыніца-прэміум", "Крыніца-класічнае" і "Александрыя-светлае".

У снежні 2004 г. на прадпрыемстве была пушчана новая высокапрадукцыйная лінія па разліву піва ў ПЭТ-бутэльні ёмістасцю 1 л. і 1,5 л. Прадукцыйнасць новага абсталявання складае 12 тыс. бутэлек у гадзіну. ААТ "Крыніца" першым у Беларусі пачало разліваць піва ў ПЭТ-тару ёмістасцю 1 л.



Мал. 2.4.3 Дынаміка вытворчасці піва за 2001-2004 гг. (у тыс. дкл.)



Мал. 2.4.4 Вытворчасць піва па відах упакоўкі за 2004 г.

У 2004 г. аб'ём вытворчасці піва на ААТ "Крыніца" павялічыўся на 44,9 % у параўнанні з 2003 г. і склаў 9,28 млн. дкл. (у 2003 г. -- 6,3 млн. дкл.). Рост вытворчасці піва амаль на 45 % быў звязаны з актыўнай рэканструкцыяй прадпрыемства ў 2004 г. Увод новага тэхналагічнага комплексу дазволіў павялічыць вытворчыя магутнасці

прадпрыемства з 7,1 млн дкл. да 15 млн. дкл.

У 2004 г. "Крыніца" перавысіла планы дзяржаказу па закупцы піваварнага ячменю на 2005 г. на 8,6 %, замест 22 тыс. тон закупіла ў беларускіх вытворцаў 23,9 тыс. тон сыравіны. Больш за 30 % закупленага ячменю адпавядала патрабаванням першага класу, каля 70 % было прынята другім.

ААТ "Крыніца" з'яўляецца лідэрам на піўным рынку Беларусі па вытворчасці піва ў ПЭТ-тары. У агульным аб'ёме вытворчасці піва "Крыніцай" доля ПЭТ складае прыкладна 60-65 %. Доля шкляной бутэлькі складае 30 %, доля кегавага піва -- 5 % (мал. 2.4.4).

Асартыментная лінейка піваварнай прадукцыі ААТ "Крыніца" уключае брэнд "Крыніца-1", "Крыніца-класічнае", "Крыніца-цёмнае", "Крыніца-моцнае", "Крыніца-прэміум", "Крыніца-старажытнае люкс", а таксама брэнд "Александрыя". Нядаўна з'явіліся яшчэ два гатункі "Крыніца-экспартнае", "Александрыя-светлае".

ААТ "Крыніца" рэалізуе сваю прадукцыю практычна ва ўсіх рэгіёнах Беларусі. Пераважаюць пастаўкі піва ў Мінскую і Віцебскую вобласці, менш за ўсё прадукцыя прадпрыемства прадстаўлена ў Гродзенскай і Брэсцкай абласцях. Для пашырэння геаграфіі рэалізацыі прадукцыі "Крыніца" адкрывае склады-магазіны ў рэгіёнах краіны.

ААТ “Аліварыя”

Мінскі піваварны завод “Аліварыя” – самы стары сярод прадпрыемстваў такога профілю ў Беларусі. Завод створаны 29 студзеня 1864 г. рашэннем Мінскага губернскага праўлення, якое дазволіла мінскай мяшчанцы Рохлі Фрумкінай на скрыжаванні Аляксандраўскай і Загароднай вуліц адчыніць драўляную піваварню. На гэтым месцы завод стаіць па сённяшні дзень і з'яўляецца помнікам прамысловай архітэктуры XIX ст.

У 1893 г. мінскі галава граф Чапскі на публічных таргах купляе гэтую піваварню і ў 1894 г. на месцы драўлянага будынку будзе каменны піваварны завод, які стаіць і працуе па сённяшні дзень.

У 1898 г. Чапскі прадае завод аўстрыйскім купцам братам Лекертам, якія выраблялі піва да 1917 г. Гаспадары валодалі 4 чыгуначнымі вагонамі-ледавікамі для перавозкі піва ў Вільна, Беласток, Брэст, Гродна, Бабруйск. Гэта ўжо быў еўрапейскі поспех, што дазволіла заводу ў пачатку стагоддзя ўвайсці ў аўстрыйска-чэшскае акцыянернае таварыства “Багемія”.

У 1917 г. завод быў нацыялізаваны і стаў дзяржаўнай уласнасцю. У час Вялікай Айчыннай вайны ён аказаўся адным з нешматлікіх прадпрыемстваў на якім вытворчасць не перарывалася.

Пасля вайны было праведзена абнаўленне асноўных фондаў. Апошнія дзесяцігоддзі для піўзавода былі цяжкімі. Перспектыўным планам развіцця Міндзяржхарчпрама БССР прадугледжвалася яго зачыніць, таму ні абсталяванне, ні тэхналогіі не абнаўляліся. Завод увайшоў у склад вытворчага аб'яднання “Крыніца” і стаў неперспектыўным.

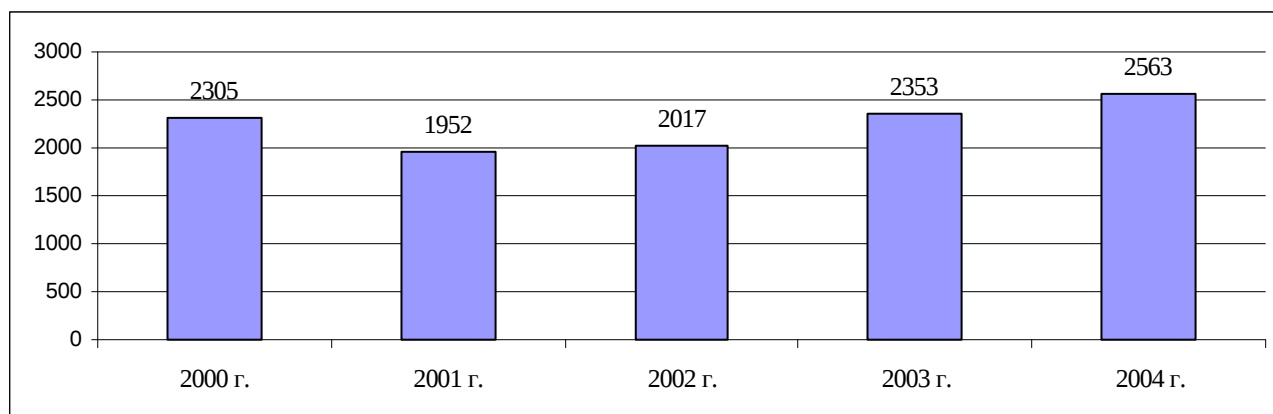
У 1992 г. Тамара Дудко ўзначаліла самае безнадзейнае на той час прадпрыемства Мінска: абсталяванне было зношана да апошняга, калектыў практычна разваліўся. У гэтай сітуацыі новы дырэктар прадпрымае нечаканы крок – выводзіць прадпрыемства з аб'яднання “Крыніца”.

Праз два гады ў 1994 г. на базе піўзавода было ўтворана ААТ “Аліварыя”, а яшчэ праз год півавары “Аліварыі” атрымалі першыя залатыя медалі на конкурсах піва. Аб'ёмы вытворчасці і рэалізацыі піва ў 1997 г. выраслі на 14 %, а ў 1998 г. -- яшчэ на 31,9 %.

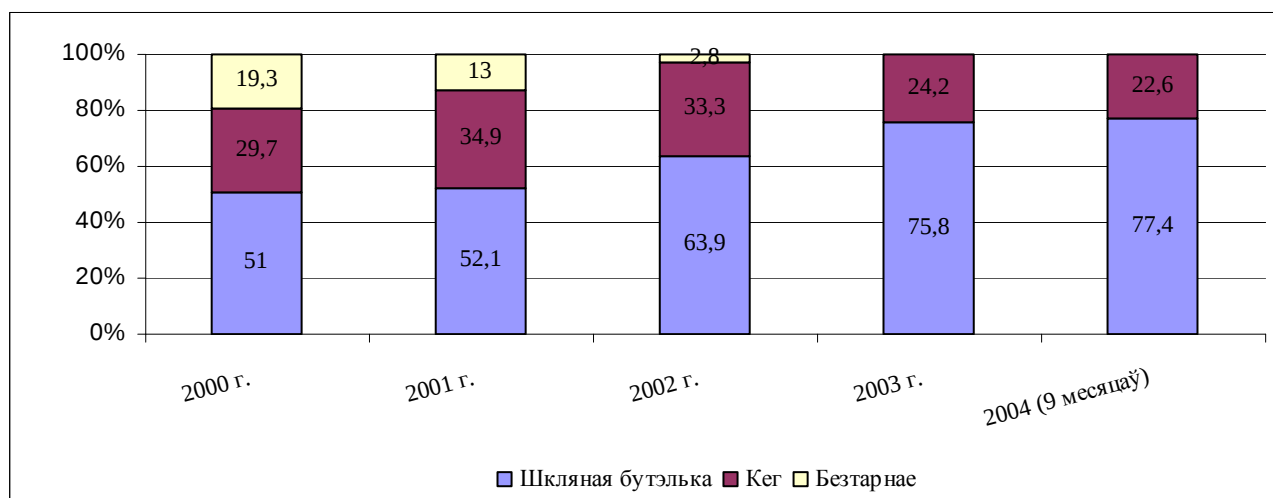
У 2004 г. па аб'ёмах вытворчасці піва ў Беларусі “Аліварыя” заняла чацвёртае месца: яго доля ў агульнай вытворчасці піва склала 11,3 % [23].

У канцы 2004 г. на прадпрыемстве завяршыўся першы этап рэканструкцыі, які вёўся з 2003 г. У рамках гэтага этапу на заводзе было ўстаноўлена новае абсталяванне

вытворчасці Германіі, Даніі і Бельгіі: варачнае абсталяванне (фірмы Apparatebau Nordhausen GmbH), халадзільнае абсталяванне, чатыры дапаўняльныя цыліндрычна-канічныя танкі, абсталяванне для дрожджавага аддзялення. Кошт новага абсталявання склаў 2,7 млн. еўра. Рэканструкцыя на заводзе праводзілася за ўласныя сродкі і на крэдыты беларускіх банкаў. Крэдытны заём у памеры 2,5 млн. долараў быў дадзены заводу “Беларусбанкам”. Тэхнічнае пераабсталяванне дазволіла піўзаводу “Аліварыя” на першым этапе рэканструкцыі павялічыць магутнасці па вытворчасці піва з 2,3 млн. дкл. да 3 млн. дкл., а ў 2005 г., калі распачаўся другі этап рэканструкцыі, магутнасць вытворчасці ўзрасла да 4 млн. дкл. піва. Былі пабудаваны новы вытворчы корпус, дзе зараз размяшчаюцца цэх разліву піва, і дапаўняльныя складскія памяшканні [13].



Мал. 2.4.5 Дынаміка вытворчасці піва за 2000-2004 гг. (у тыс. дкл.)



Мал. 2.4.6 Дынаміка вытворчасці піва па відах упакоўкі 2000-2004 .

За 2004 г. ААТ “Аліварыя” вырабіла 2,563 млн. дкл. піва, што на 8,9 % больш адносна 2003 г. У 2003 г. прадпрыемства выпусціла 2,353 млн. дкл. піва рост адносна 2002г. склаў 16,65 %. Піўзавод ажыццяўляе разліў піва ў шкляныя бутэлькі, ПЭТ і кегі.

ААТ “Аліварыя” каля паловы выпускаемай прадукцыі рэалізуе ў Мінску і Мінскай вобласці. Доля экспартуемага піва ў Расійскую Федэрацыю большая, чым у іншых прадпрыемстваў краіны і складае 20 %.

ААТ "Лідскае піва".

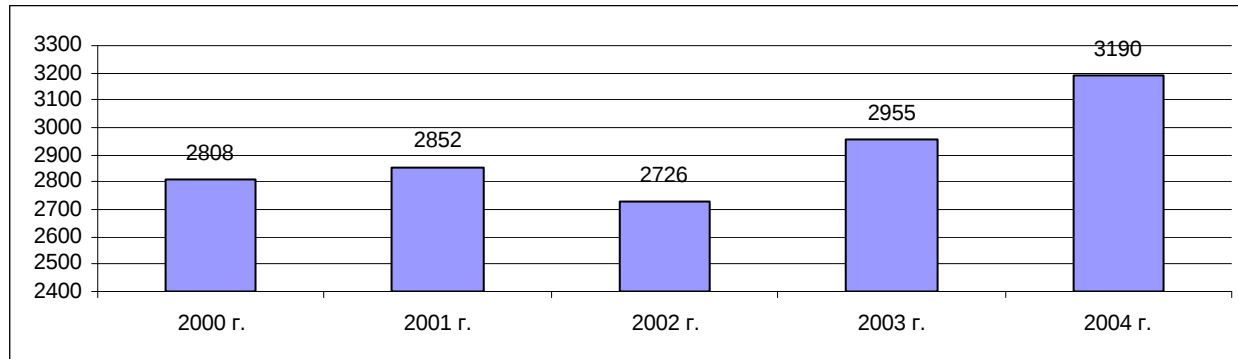
ААТ "Лідскае піва" (г. Ліда Гродзенскай вобласці) займае другое месца па аб'ёмах вытворчасці піва ў Беларусі. Доля прадпрыемства склала ў 2004 г. 14,05 %. Прадпрыемства спецыялізуецца на выпуску піва, слабаалкагольных і безалкагольных напіткаў.

У рамках рэспубліканскай праграмы развіцця піваварнай галіны на 2003-2005 гг. на прадпрыемстве была праведзена рэканструкцыя вытворчасці, якая завяршылася ў верасні 2004 г. У выніку рэканструкцыі было ўстаноўлена новае абсталяванне. Рэканструкцыя праводзілася за ўласныя сродкі, а таксама за кошт крэдытаў, дадзеных "Прыёрбанкам". Толькі ў 2004 г. аб'ём інвестыцый склаў каля 12,5 млн. долараў. У ходзе рэканструкцыі магутнасці прадпрыемства выраслі з 3,5 млн. дкл. да 6 млн. дкл. піва ў год.

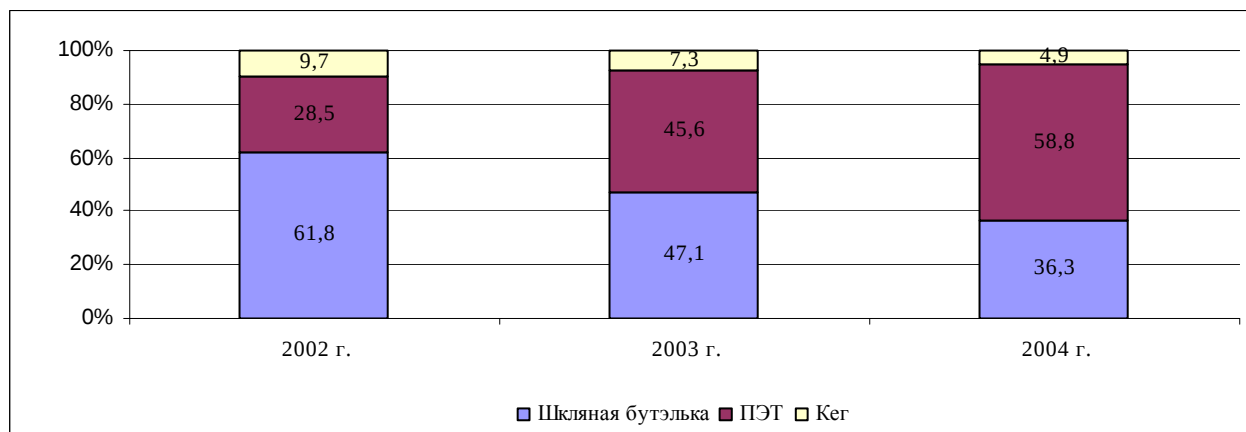
За 2004 г. "Лідскае піва" вырабіла 3,2 млн. дкл. піва, што на 7,9 % перавышае аб'ём вытворчасці піва на ім ў 2003 г. У 2003 г. аб'ём вытворчасці піва склаў 2,9 млн. дкл., што на 8,4 % вышэй паказчыка за 2002 г. Прадпрыемства ажыццяўляе разліў піва ў шляную бутэльку ёмістасцю 0,5 л., ПЭТ-бутэльку ёмістасцю 1,5 л. і 0,75 л. У ПЭТ-тару разлівалася толькі 0,75 % вырабленага піва (2004 г.).

Асартымент прадукцыі ААТ "Лідскае піва" ўключае дзве лінейкі піўных брэндаў: "Лідскае" (20 гатункаў, у ліку якіх безалкагольная "Нулёвачка") і "Тры каралі" (3 гатункі).

Вытворчасць піва "прэміум" пад брэндам "Тры каралі" была запушчана ў кастрычніку 2004 г. пасля завяршэння рэканструкцыі прадпрыемства. Піва варыцца па чэшскай тэхналогіі ў новай камп'ютэрызаванай варніцы. Для яго вытворчасці выкарыстоўваецца артэзіянская вада з глібіннай свідравіны. Таксама ў 2004 г. прадпрыемства асвоіла вытворчасць прэміяльнага гатунку "Лідскае-прэміум". У 2004 г. ААТ "Лідскае піва" першым у піваварнай галіне Беларусі атрымала сертыфікат адпаведнасці сістэмы якасці ISO 9001 версіі 2000 г.



Мал. 2.4.7 Дынаміка вытворчасці піва
за 2000-2004 гг. (у тыс. дкл.)



Мал. 2.4.8 Дынаміка вытворчасці піва
па відах ўпакоўкі за 2002-2004 гг.

СП ААТ "Рэчыцапіва".

СП ААТ "Рэчыцапіва" (г. Рэчыца Гомельскай вобласці) па выніках 2004 г. займала трэцяе месца ў Беларусі па аб'ёмах вытворчасці піва. На яго долю прыпадала 12,9 % агульнай вытворчасці піва ў краіне.

У 1975 г. пачала працаваць першая чарга піўзавода "Рэчыцапіва", ў 1976 г. прадпрыемства поўнаасцю ўступіла ў дзеянне. У 1996 г. "Рэчыцапіва" быў ператвораны ў акцыянернае таварыства. Асноўная прадукцыя прадпрыемства -- піва і солад.

Напрыканцы 2000 г. ААТ "Рэчыцапіва" сумесна з літоўскім ЗАТ "А" ўтварылі СП ААТ "Рэчыцапіва" (ЗАТ "А" спецыялізуецца на пастаўках абсталявання для піваварнай прамысловасці). На сённяшні дзень літоўскія інвестары валодаюць 32 % акцый "Рэчыцапіва" і пакуль не маюць намераў атрымаць кантрольны пакет акцый прадпрыемства.

У 2001 г. пачалося тэхнічнае пераўзбраенне прадпрыемства. У 2002 г. рэканструкцыя прадпрыемства была ўключана ў дзяржаўную праграму развіцця піваварнай прамысловасці на 2003-2005 гг., якая прадугледжвала павелічэнне магутнасці яго з 4,1 млн. дкл. да 5,5 млн. дкл. піва.

Адначасова з утварэннем сумеснага прадпрыемства быў здзейснены выпуск дапаўняльных акцый на суму каля 1 млн. долараў. На гэтую суму літоўскімі саўладальнікамі закуплена новая аўтаматычная варніца нямецкай фірмы "Appartebau Nordhausen", першая чарга якой у складзе заторнага і фільтрацыйнага чанаў, сулаварачнага катла і станцыі СІП была ўведзена ў эксплуатацыю ў 2001 г. У рамках рэалізацыі праграмы мадэрнізацыі ў 2002 г. на прадпрыемстве была пушчана аўтаматычная лінія KHS па разліву піва ў кегі прадукцыйнасцю 120 кег/гадз. з папярэдняй мембраннай фільтрацыяй піва. У 2003 г. завершаны мантаж 24-х тысячнай лініі бутэльнага разліву і аўтаматычнай станцыі СІП-санітарыі.

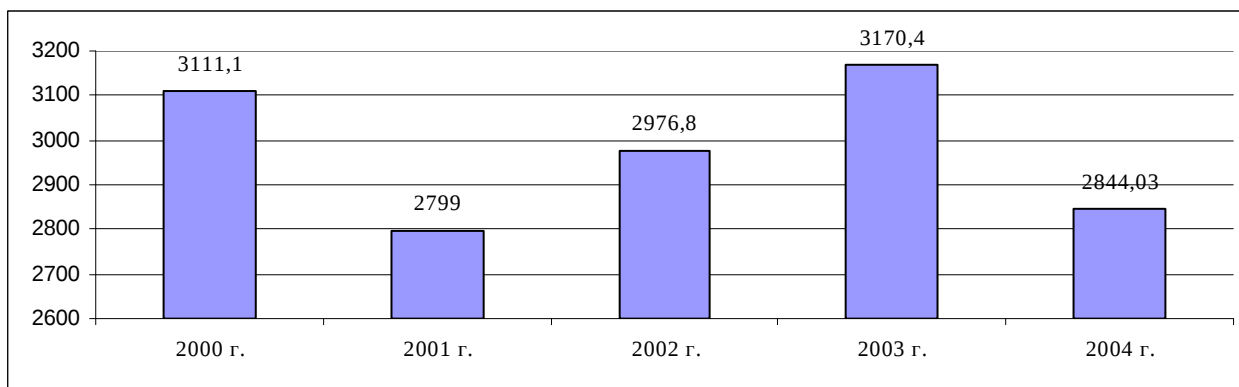
У 2004 г. прайшлі завяршальныя работы другога этапу па замене варачнай вытворчасці. У дапаўненне да раней зманціраванай лініі дабавілася другая, якая дазволіла падвоіць магутнасці варніцы. Варачнае аддзяленне пераведзена з паўаўтаматычнага рэжыму на поўнае камп'ютарнае кіраванне.

Для завяршэння пачатых у 2003 г. работ па матажу новай лініі разліву піва зманціраваны і ўведзены ў эксплуатацыю высокапрадукцыйны паточны пастэрызатар піва, станцыя СІП, станцыя змягчэння вады, новая кампрэсарная станцыя. У лагэрным падвале зманціравана новая камплектная лінія фільтрацыі. Новае абсталяванне дазволіла выпускаць піва, стойкасць якога дасягае 3 месяцаў. У бліжэйшы час плануецца – павышэнне стойкасці піва да 6 месяцаў.

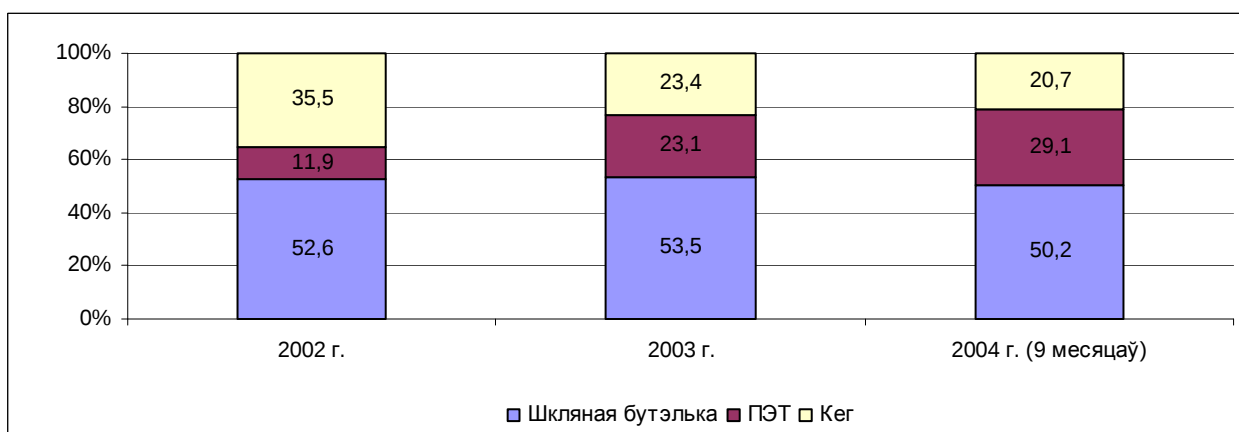
У верасні 2004 г. "Рэчыцапіва" запусціла новую лінію разліву і ажыццявіла першы выпуск новага піва класа "прэміум" -- "Рэчыцкае Лебенбір". Рэцэптура гэтага гатунку адпавядае нямецкаму "закону аб чысціні піва" і ўключае толькі воду, светлы солад і хмель. Піва "Рэчыцкае Лебенбір" разліваецца толькі ў шкляныя бутэлькі і кегі. Наступным этапам рэканструкцыі стала распрацоўка і ўкараненне ў вытворчасць сістэмы якасці ISO-9000. У 2005 г. былі ўстаноўлены чатыры ЦКТ са станцыяй СІП і абсталяванне дрожджавага аддзялення.

У 2001-2004 гг., аб'ём інвестыцый у рэканструкцыю вытворчасці склаў 5 млн. долараў. Рэканструкцыя вялася за кошт уласных сродкаў і прамых замежных інвестыцый (64% фінанасавання), а таксама банкаўскіх крэдытаў 36%). На 2005 г. інвестыцыйны план складаў 1,07 млн. долараў.

Усяго за 2004 г. СП ААТ "Рэчыцапіва" рэалізавала 2855,8 тыс. дкл. піва, што на 9,9 % менш у параўнанні з папярэднім годам. У 2003 г. аб'ём продажу склаў 3170,4 тыс. дкл. Аб'ём вытворчасці піва ў 2004 г. склаў 2937 тыс. дкл. піва, што на 7,05 % менш адносна 2003 г., калі было выпушчана 3160 тыс. дкл. піва. Прадпрыемства вырабляе прадукцыю ў шкляной бутэльцы ёмістасцю 0,5 л.



Мал. 2.4.9 Дынаміка продажу піва за 2000-2004 гг. (у тыс. дкл.)



Мал. 2.4.10 Дынаміка вытворчасці піва па відах ўпакоўкі за 2002-2004 гг.

Спад аб'ёмаў вытворчасці ў 2004 г., па словах кіраўніцтва прадпрыемства, звязаны з правядзеннем некаторых этапаў рэканструкцыі, што выклікала часовыя перабоі ў вытворчасці. Ва ўмовах канкурэнцыі на ўнутраным рынку прадпрыемства своєчасова не змагло пераарыентаваць сістэму збыта, што стала прычынай зніжэння аб'ёмаў рэалізацыі нават у Гомельскай вобласці.

“Рэчыцапіва” выпускае піва пад брэндамі “Рэчыцкае” (9 гатункаў) і “Дняпроўскае” (1 гатунак). На долю вытворчасці цёмных гатункаў прыходзіцца 26,3 % агульнай вытворчасці.

Асноўнымі рэгіёнамі збыту прадукцыі СП ААТ “Рэчыцапіва” з’яўляюцца Гомельская, Мінская і Магілёўская вобласці. Таксама прадпрыемства ажыццяўляе нязначны экспарт піва ў РФ. Па выніках 9 месяцаў 2004 г. 80 % вырабленай прадукцыі было рэалізавана ў Гомельскай вобласці, 16 % -- у рэгіёнах рэспублікі і 4 % на расійскім рынку (доля экспарту ў 2002 г. – 19,2 %, у 2003 г. – 9,3 %).

ЗАКЛЮЧЭННЕ.

Праведзеныя аўтарам даследванні дазволілі вырашыць наступныя задачы:

-- высветліць гісторыю зараджэння і станаўлення піваварнай вытворчасці на беларускіх землях;

-- устанавіць час і прычыны ўзнікнення першых буйных піваварных прадпрыемстваў;

-- разгледзіць гісторыю развіцця піваварэння ў пярыяд уваходжання беларускіх зямель у склад Расійскай імперыі;

-- устанавіць вытворчыя параметры піваварных прадпрыемстваў па ўісх цэнтрах і пунктах іх размяшчэння ў межах Беларусі;

-- раскрыць геаграфію галіны на пачатку XX стагоддзя, правесці яе картаграфаванне;

-- устанавіць перыяд заняпаду піваварэння на Беларусі ў сувязі з грамадзянскай вайной і рэвалюцыяй на абшарах Расіі;

-- выявіць “узлёты” і падзенні ў развіцці піваварэння ў Беларусі ў савецкі пярыяд;

-- ахарактыраваць стан развіцця і размяшчэння піваварнай прамысловасці ў незалежнай Беларусі;

-- правесці картаграфаванне геаграфіі галіны на пачатку XXI стагоддзя;

-- разгледзіць праблемы развіцця галіны і пяці найбольш буйных прадпрыемстваў яе (“Крыніца”, “Лідскае піва”, “Аліварыя”, “Брэсцкае піва” і “Рэчыцапіва”) ва ўмовах сучасных рыначных адносін;

-- выказаць меркаванні наконт развіцця галіны ў бліжэйшым будучым.

Думаецца, што выкананая праца прадстаўляе інтарэс не толькі для эканоміка-географаў і спецыялістаў у вобласці піваварэння, але і для работнікаў турыстычных фірмаў і шырокіх колаў турыстаў.

Спіс выкарыстанай літаратуры.

- 1 -- Беларуская энцыклапедыя: у 18 т. Т. 12: Палікарт-Праметэй / Рэдкал.: Г. П. Пашкоў і інш. – Мн.: БелЭн, 2001. – 560 с.: іл.
- 2 -- Беларуская энцыклапедыя: у 18 т. Т. 18. Кн. 2: Рэспубліка Беларусь / Рэдкал.: Г. П. Пашкоў і інш. – Мн.: БелЭн, 2004. – 760 с.: іл.
- 3 -- Белорусская ССР: Краткая Энциклопедия, Т. 2: Природа. Экономика. Народное благосостояние. (Ред. Кол.: П. У. Бровка и др. – Мн.: Гл. Ред. Белорус. Сов. Энциклопедии, 1979. – 768 с., ил., 3,5 л. ил.
- 4 -- Белорусский пивной ренессанс. // Белгазета. № 39 (456) 2004 г.
- 5 -- Белы А. В. На хвалу піва. // Спадчына. №1. 2000 г.
- 6 -- Белый А. Пивные вехи: нужен ли белорусскому пиву национальный миф? // Белорусская деловая газета. №43. 2001 г. 22 марта.
- 7 -- Бенко А. Сухой остаток в пивном бокале. // Дело (Восток+Запад). 2002 г.
- 8 -- Бир или не бир. // Белгазета. № 36 (453) 2004 г. 13 сентября.
- 9 -- Волянюк В. Пенное дело. // Советская Белоруссия №77 (22487), 2006 г. 25 апреля.
- 10 -- Гуляева М. Лишнее пиво. // Белгазета. № 44 (512) 2005 г. 07 ноября.
- 11 -- Гуляева М. Лучшее из худшего. // Белгазета. №40. 2005 г. 10 октября.
- 12 -- Гуляева М. Как на дрожжах. // Белгазета. № 35 (503) 2005 г. 05 сентября.
- 13 -- Гуляева М. «Мы гордимся, что стали акционерами этой компании». Белгазета. № 45 (513) 2005 г. 14 ноября.
- 14 -- Гуляева М. Не надо жаловаться. // Белгазета. № 15 (534) 2006 г. 17 апреля.
- 15 -- Гуляева М. Никто не толкается. // Белгазета. № 20 (539) 2006 г. 22 мая.
- 16 -- Гуляева М. Сергей Левин: «И где эти бренды?» // Белгазета. № 20 (539) 2006 г. 22 мая.
- 17 -- Драбчук А. Даеш піва! // Народная воля. 2005 г. 11 кастрычніка.
- 18 -- Довгань В.Н. Книга о пиве. -- Смоленск: Русич, 1995 г.--576с.: ил. -- (Азбука быта).
- 19 -- Какое пиво пить патристичнее? // Народная воля. № 238 (2051) 2004 г. 16 декабря.
- 20 -- Маненок Т. «Белпиво» приказано ликвидировать. // Белорусы и рынок. №26 (508) 2002 г. 8-15 июля.
- 21 -- Маненок Т. Много пены. // Белорусы и рынок. №35(619) 2004 г. 6-13 сентября.
- 22 -- Маненок Т. Хмельной застой. // Белорусы и рынок. №5(538) 2003 г. 10 - 17 февраля.
- 23 -- «Мы будем бодаться». // Белгазета. № 11 (479) 2005 г. 21 марта.
- 24 -- Ораев П. И. Указатель фабрик и заводов Европейской России. -- СПб., 1884 г.
- 25 -- Памяць: Гістарычна-дакументальная хроніка Брэсцкага раёна. -- Мн.: БЕЛТА, 1998 г. -- 574 с.
- 26 -- Памяць: Гістарычна-дакументальная хроніка Брэста. У 2 кнігах. Кніга 1. --Мн.: БЕЛТА, 1997 г. 576 с.
- 27 -- Памяць: Пінск: Гіст.-дак. хроніка/ Уклад.: В. М. Курсаў, С. Ф. Шапіра; Рэдкал.: Г. К. Кісялёў і інш. – Мн.: БЕЛТА, 1998. – 554 с.: іл.
- 28 -- Памяць: Гістарычна-дакументальная хроніка Брэста. У 2 кнігах. Кніга 2.--Мн.: БЕЛТА, 2001 г.--687 с.
- 29 -- Пивной рынок Беларуси. // Пивное дело. № 1 2005 г.
- 30 -- Пиво от кутюр. // Белгазета. № 14 (482) 2005 г. 11 апреля.
- 31 -- Равич Э. Не всё то перспектива, что на свет красиво. // БДГ-Деловая Газета. №1591 2006 г.
- 32 -- Список фабрик и заводов. -- М., 1910 г. 14 февраля.

33 -- Тарасенко Л. Ударим по пиву? Перед злоупотреблением охладить. // Обозреватель. № 44 (114) 2004 г. 5 ноября.

34 -- Хлыстун Л. Три ингредиента хорошего пива. // Советская Белоруссия. №189. 2004 г. 6 октября.

34 -- Ячменный голос. // Советская Белоруссия. № 133 (22290). 2005 г. 14 июля.

35 -- Ячмень на глазу мешает увидеть 1.5 млн. долларов. // Белгазета. № 11 (479) 2005 г. 21 марта.