



Повар высшей категории

Муравьёв Владимир Павлович родом из Брынчагов, земляк знаменитого танкового конструктора. Поварскую профессию перенял от своего отца, а тот от деда, который был поваром ещё в первую мировую войну. После революции в их доме случился пожар и погорельцы Муравьёвы переехали в Переславль. Первое время жили на Вознесенке. Отец Володи, Павел Васильевич, устроился в пекарню, где выпекал лучшие в городе французские булочки. Ещё подрабатывал «бойцом» на бойне. Но сердце лежало лишь к поварскому делу. В начале 30-х годов удалось устроиться по специальности в недавно открывшемся санатории «Ботик». Затем перешёл в красноэховскую столовую № 1, где слыл непревзойдённым мастером кулинарного дела. Туда-то и навещался к нему Володя. Был он тогда молодым парнем, уже поработал токарем и литейщиком, мечтал стать шофёром. Но пример отца всё же оказался сильнее. «Приглядывайся, сынок, — говорил он ему, — не пожалеешь!» И Володя приглядывался. Павел Васильевич передавал ему своё мастерство и профессиональные секреты. Первым экзаменом для него стало приготовление борща. Владимир волновался: «А вдруг не выйдет?» — но борщ получился на диво, даже отец похвалил. Вскоре Муравьёвы стали работать вместе. Под руководством опытного наставника Владимир прошёл все ступени кулинарного мастерства и стал специалистом 1-й (то есть высшей) категории. В течение нескольких месяцев постигал поварское искусство в ярославском ресторане «Медведь».

Где потом только ни работал Владимир Павлович! В городских столовых, пионерских лагерях, домах отдыха. Службу в армии также проходил поваром в сапёрной части. Особенно полюбили его сослуживцам фирменные блюда Володи: борщ и плов. А вообще, он всегда переживал за качество пищи. Бывало, выйдет в обеденный зал и спрашивает у посетителей: «Всё ли нравится? Какие замечания, просьбы?» Больше 16 лет отработал в столовой фабрики «Красное эхо», затем трудился в «Рыбкоопе», потом была долгая и плодотворная работа в столовой «Славича», откуда и ушёл на пенсию. Довелось поработать на этом предприятии не только поваром, но и водителем. Сбылась-таки детская мечта!

По поварскому делу пошли двоюродная сестра Владимира Павловича и её внучка. Так что профессия кулинара в роду Муравьёвых не вырождается.

За долгую трудовую жизнь бывали у Владимира и неприятности. Особенно ему запомнился один несчастный случай. Дело было в голодные послевоенные годы. Чтобы как-то снять сахарный дефицит, варили в специальных печах постный сахар. Когда масса в противнях расплавлялась, их вынимали из печи и ставили на пол для остывания. Вот в такую-то раскалённую клейкую массу и вступил, увлечшись работой, Владимир Павлович. С тяжелейшими ожогами ноги «скорая» доставила его в городскую больницу, где он находился на излечении в течение нескольких месяцев.

Фотография Владимира Павловича долгие годы не сходила с городской доски почёта. Вот что писал о нём на страницах газеты «Коммунар» работник горторга Юрий Климов: «Работа у Владимира Павловича нелёгкая. Нужно приготовить первое, второе, третье блюда, причём все они должны быть калорийными и вкусными. В его смену посетители столовой всегда довольны. Повар высшей категории не только справляется со своей работой, но и делится опытом со своими коллегами».

За свой труд Владимир Павлович неоднократно награждался почётными грамотами, был ударником коммунистического труда.

Вот такой он, Владимир Павлович Муравьёв. В канун 75-летия желаю ему здоровья и долгих лет жизни.