

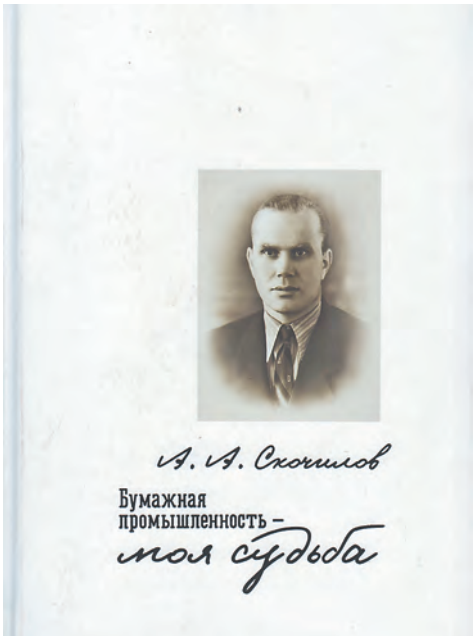
EX LIBRIS

Заповеди счастливого человека

Изданы мемуары директора трёх прикамских бумкомбинатов

Юлия Баталина

Александр Скочилов в разные годы возглавлял Вишерский, Пермский и Краснокамский целлюлозно-бумажные комбинаты. В контексте такой биографии заголовок «Бумажная промышленность — моя судьба» звучит уже не совсем казённо. Историки и архивисты наверняка заинтересуются этой книгой, ведь в ней содержатся живые воспоминания о том, как жили люди на протяжении чуть ли не всего XX века.



Жизнь Александр Алексеевич прожил очень трудную: остался сиротой в 11 лет, рано начал работать, помогал матери поднять младших братьев и сестёр, был призван на фронт, служил в авиационном полку, совершил 32 боевых вылета на бомбардировщике.

Книга состоит из трёх частей, и самая живая — первая, состоящая из воспоминаний Скочилова, написанных для внуков. Как и все мемуары очень пожилых людей, вспоминающих своё детство, этот текст написан эмоционально и трогательно.

Чувствуется, что детство Скочилова, босоное в буквальном смысле, повлияло на всю его жизнь. В эпизоде «Валенки, валенки», где он рассказывает, как в 1948 году отдал валенки жены молодой работнице комбината, чтобы она могла ходить на учёбу, возникает прямая перекличка с одним из первых воспоминаний, относящимся к 1931 году, — «Босиком по снегу».

Вторая часть книги называется «48 лет в строю бумажников», и это название говорит само за себя. В лучших традициях советского производственного романа, где хорошее борется с лучшим, Скочилов и его коллеги яростно спорят, нужно ли устанавливать бумма-

шину номер семь или комбинату она не по карману и лучше её продать. Но удивительно, что и в этом разделе мемуаров «трижды директора» гораздо больше человеческого, чем производственного. Да, агрегаты для производства гофротары чрезвычайно волнуют ответственного руководителя, но не меньше (а может, и больше) его волнует чистота в липовой аллее, ведущей к проходной комбината, самодеятельный хор рабочих и заводская футбольная команда.

В доказательство этого в третьем разделе книги, в котором собраны воспоминания знакомых Скочилова, много говорится о том, что, когда он приезжал на новое место работы, он первым делом разбивал клумбы и устанавливал урны для мусора.

Судя по книге, Александр Скочилов был человеком очень скромным, никогда не стремился к чинам и богатству. С трогательным простодушием он рассказывает о единственной заграничной поездке — в Париж; о том, как побывал в тамошнем оперном театре, в Лувре, в Версале... Но больше всего в той поездке взволновала его встреча с соотечественником, оказавшимся на Западе в 1943 году, боящимся возвращения на родину и страдающим от ностальгии.

За всю жизнь, большую часть которой он был руководителем производства, Александр Скочилов скопил денег на 10 соток земли в окрестностях Краснокамска, где они с женой поставили домик шесть на четыре метра и баньку, посадили фруктовые деревья, кустарники. Эта скромная дачка стала его главной отдушиной в старости.

Трудно передать, как Александр Алексеевич переживал развал любимых комбинатов, в развитие которых вложил не только труд, но и душу. Банкротство Вишерского ЦБК, приватизация Краснокамского... Об этом в его мемуарах — немало горьких страниц. И всё же он считает себя счастливым: «Говорят, чтобы стать счастливым, надо построить дом, посадить дерево и вырастить сына. Эту заповедь я исполнил: построил дом, посадил бессчётное количество деревьев, вырастил двух хороших сыновей. Я счастливый человек!»

О людях и их еде

Издана книга, из которой любой может узнать рецепты фирменных блюд известных пермяков

«Время еды» — не просто ещё одна роскошно изданная «книга о вкусной и здоровой пище». Здесь, конечно, множество кулинарных рецептов с фотографиями, провоцирующими обильное слюноотделение. Но не меньше, чем о еде, здесь говорится о людях, которые этими рецептами делятся. И люди-то всё непростые: то владелица косметологической клиники, то известный шоумен.

Так, генеральный директор курорта «Усть-Качка» Мария Мурыгина готовит телячьи щёчки с пшеничной кашей и белыми грибами, и блюдо у неё получается просто роскошное: выглядит аппетитно, как в очень хорошем ресторане. Ольга Дылдина, основатель известной в Перми гастрономической «Лавки домашней еды», вместе с шеф-поваром Андреем Шурминым раскрывает секрет судака с вялеными томатами и пряными травами. Ну, здесь успех обеспечен: всё-таки готовят профессионалы.

Уху по-боярски представляет хозяйка салона эксклюзивных штор «Итель Дизайн» Василиса Суятиня; блюда из

рыбы предпочитает и актёр Александр Смирнов — в его исполнении в книге представлены закуска из лосося и севице из овощей; галеристка Марина Фельдблюм объясняет, как эстетично подать к столу домашние соленья, а региональный директор сети «Иль де Ботэ» Татьяна Хондкарян с мужем Гургеном делятся рецептами трио тартаров и запечённых устриц.

Как положено кулинарной книге, издание состоит из глав «Завтрак», «Обед» и «Ужин». Судя по подзаголовку — «Кулинарная книга. Выпуск первый», издательство «МилаМедиаГруп» не намерено на этом останавливаться. Известных пермяков, которые хорошо готовят, «за бортом» осталось немало.

