

Вырезка из газеты

СОВЕТСКАЯ
ТОРГОВЛЯ

16 АПР 1983

г. Москва

● За строкой воспоминаний

Анковский пирог

В НАЧАЛЕ 80-х годов прошлого века в Ясную Поляну к старшим детям Л. Н. Толстого пригласили нового учителя — Ивана Михайловича Ивакина. Это был широко образованный человек. Он окончил Московский университет, любил и хорошо знал древние языки. В семье Толстых Иван Михайлович поражал всех начитанностью и знаниями. «...Прекрасный и очень умный человек...» — так аттестовал его Толстой в письме переводчику Шекспира и редактору журнала «Русская мысль» С. А. Юреву.

И. М. Ивакин оставил интересные воспоминания о великом писателе, которые, по мнению сына Льва Николаевича — С. Л. Толстого, «ценны также потому, что в них удачно схвачен своеобразный разговорный язык Толстого, что редко удавалось мемуаристам».

Воспоминания написаны в форме дневника. Ивакин подробно описывает людей, которые посещали усадьбу, разговоры, которые вели ее обитатели и сам Лев Николаевич, различные случаи из жизни писателя.

Недавно, когда я перечитывал этот дневник, мое внимание привлекло такое место.

«10 августа (...). В Ясной Поляне возникали нередко словечки, которые могли бы привести в недоумение даже опытного человека. Сегодня я слышал, например, об «анковском пироге». Почему формы жизни, которым придает главное значение, получили название «анковский пирог», мне так и осталось неизвестным, не говоря уже о странном эпитете «анковский».

И далее Ивакин приводит слова Толстого:

— Когда говоришь о самых важных, существенных вопросах, то приходится слышать толки о формах жизни, которые признаются как бы за нечто самое священное — тогда анковский пирог — дурен.

Действительно, непонятно, о чем идет речь. А нет ли других упоминаний об этом странном пироге? Оказалось, что есть. Нашлось шуточное стихотворение, написанное Толстым:

Что сильней,
чем смерть и рок —
Сладкий анковский
пирог.

Вот ведь какое страшное кондитерское изделие — сильное оно, «чем смерть и рок». Почему Лев Николаевич, отдавая его, написал та-

кие слова? И почему пирог получил такое название? Сохранился ли его рецепт?

Здесь необходимо сделать небольшое отступление и рассказать о Т. А. Кузминской, урожденной Берс. Как известно, нежная дружба с Татьяной Андреевной, младшей сестрой жены, которую Толстой впервые увидел девочкой, продолжалась всю его жизнь. Необычайно чуткая, наблюдательная, живая, она обладала незаурядным литературным и музыкальным дарованием. В поэтическом образе Наташи Ростовской в «Войне и мире» писатель запечатлел черты Татьяны Андреевны.

В свое время Т. А. Кузминская написала бесценную книгу «Моя жизнь дома и в Ясной Поляне». Пожалуй, нигде больше не найдешь таких подробностей о Толстом, его родных и близких, чем в этих воспоминаниях. В поисках сведений об анковском пироге я обратился к этой книге и нашел ответы на все вопросы.

Рассказывая об одном из приездов Толстого к ней в Тулу, Кузминская пишет:

«Обед был веселый. Лев Николаевич был в духе.

— Все у тебя, Таня, с иголочки, новенькое, все блестит, все чисто. Мне бы страшно было иметь такую чистоту.

— Отчего? — спросили мы.

— А ну, как запамятается что? Разобьется? И анковский пирог, пустивший у тебя корни, пропадет...»

Затем Татьяна Андреевна поясняет, что анковский пирог получил свое название от фамилии профессора Николая Богдановича Анке, известного в свое время врача, друга ее отца. Жена профессора была очень хорошей хозяйкой, она и научила Берсов готовить этот пирог.

Вот и становится все понятно: под выражением «анковский пирог» Толстой подразумевал благополучный, буржуазный уклад жизни, который не одобрял. Анковский пирог подавался на праздничных и званых обедах и являлся как бы символом этого уклада.

Теперь предстояло найти рецепт этого кондитерского изделия. Семья Берсов слывшая в Москве своим хлебобулочным. Мать жены Толстого умела прекрасно готовить и учила этому дочерей. Татьяна Андреевна на всю жизнь сохранила любовь к кулинарии, собирала и записывала множество рецеп-

тов. В 1903 году в Петербурге вышла из печати ее кулинарная книга, которая в течение нескольких лет выдержала пять изданий. Может быть, в ней удастся обнаружить рецепт анковского пирога?

И вот книга передо мной. Называется она «Вегетарианский стол». В ней содержится 416 рецептов различных кушаний. Главе о горячих супах предшествует краткое объяснение приготовления двух основных отваров вегетарианских первых блюд — овощного и грибного. Приводятся рецепты разнообразных каш с различными соусами, салатов, всевозможных сладких блюд — муссов, желе, кондитерских изделий. Но рецепта анковского пирога среди них нет.

И все же рецепт нашелся.

В отделе рукописей музея Льва Толстого хранится рукописная поваренная книга. На титульном листе ее шуточная надпись: «Поваренная книга». 2-е издание, дополненное и исправленное в 1874 году. Дозволено цензурой. Издатель Степан Андреевич Берс посвящает это издание своей сестре графине Софье Андреевне Толстой».

Как известно, Софья Андреевна старалась, чтобы вегетарианские блюда, которые готовились для Толстого, были вкусными и разнообразными. Она постоянно пополняла книгу новыми рецептами. Что ни блюдо, то имя кого-либо из толстовских друзей и родных: травник Толстых, эликсир тетушки Пелагеи Ильиничны, квас сухарный Фета, пасха Бестужевых, яблочный квас Марии Николаевны (приписки Софьи Андреевны: «очень хороши»), яблочные пирожки берсовские и т. д. Когда в книге не осталось места, Софья Андреевна вложила в нее отдельно напечатанные на машинке рецепты вегетарианских блюд.

Среди множества рецептов был и такой: «Пирог Анке». Привожу его, как записала Софья Андреевна:

«1 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/4 ф. толченого сахара, 3 желтка, 1 рюмку воды. Масло, чтобы было прямо с погребу, похолоднее. К нему начинка: 1/4 ф. масла растереть, 2 яйца тереть с маслом; толченого сахара 1/2 ф., цедру с 2 лимонов растереть на терке и сок с 3 лимонов. Кипятить до тех пор, пока будет густо, как мед».

Такова история анковского пирога.

Н. ЮРОВ.