

Dineren bij de Tols

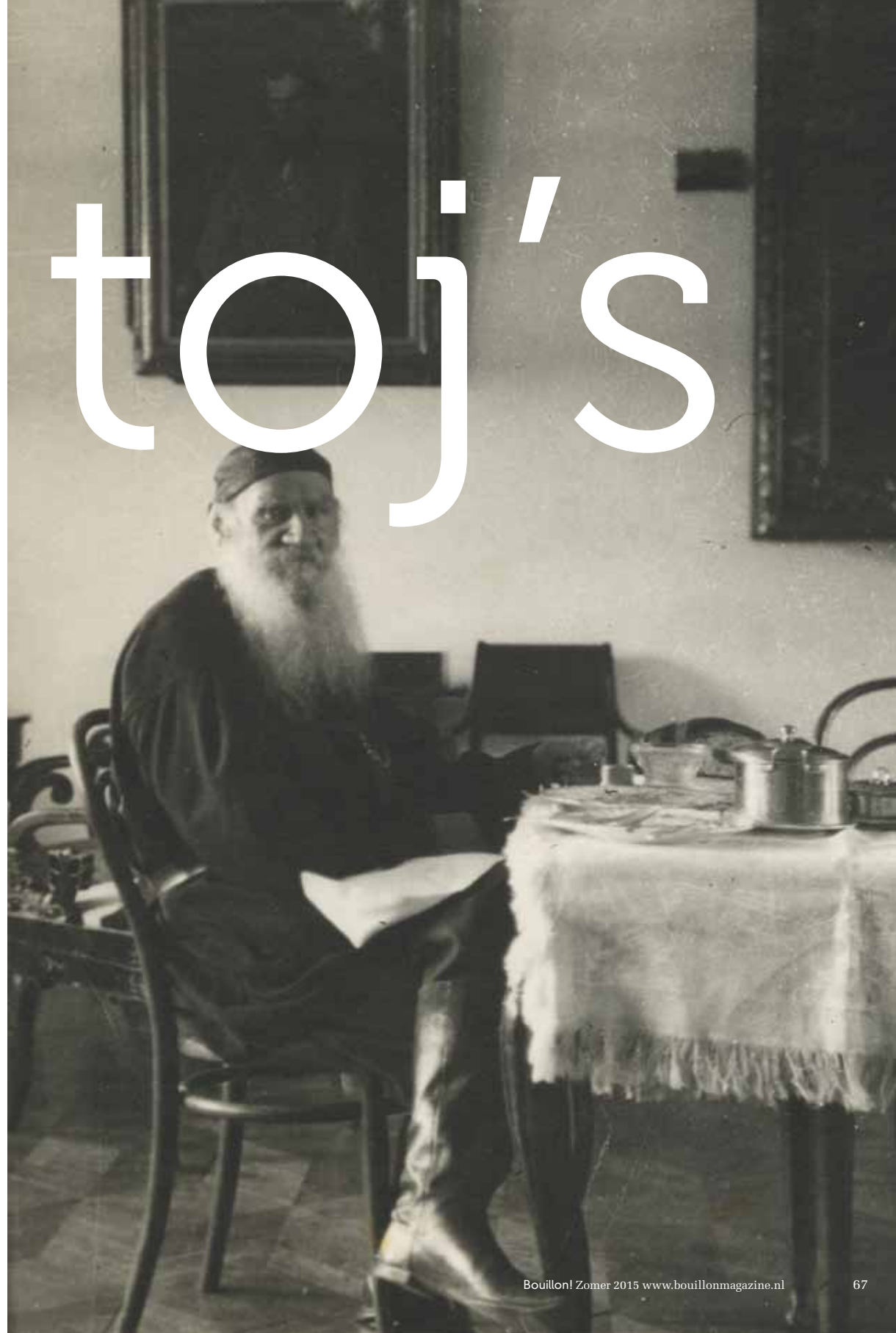
In 1874 gaf de broer van Sofia Tolstaja, Stepan Behrs, zijn zus – bij wijze van grap – een gebonden versie van haar eigen kookboek. Het boek, een verzameling recepten die de echtgenote van Lev Tolstoj over de jaren bijeen had gesprokkeld, diende als basis voor de maaltijden van het grote schrijversgezin op hun landgoed. De recepten bieden, samen met haar dagboek aantekeningen, een prachtig inkijkje in de gewoontes van de negentiende-eeuwse aristocratie op het Russische platteland.

Toen Sofia Behrs als twintigjarige, na de huwelijksceremonie met de zestien jaar oudere graaf Tolstoj, aankwam op zijn landgoed, kreeg zij een enorme sleutelbos overhandigd en daarmee de volledige zeggenschap over het huishouden. Ze hing de bos aan een riem om haar middel, waar deze tot haar dood zou blijven hangen. Ze begon direct een kookboek bij te houden, waarin ze in de loop der jaren tientallen familierecepten optekende. Begin jaren negentig werd

het kookboek uitgegeven onder de titel *Het Kookboek van S.A. Tolstaja*. Het Tolstoj-museum, gevestigd op het landgoed niet ver van Moskou, gaf in 2014 een selectie van de recepten uit op een iPhone-app.

Met zijn zesendertig jaar was Tolstoj al een bekend schrijver. Zijn jonge jaren waren losbandig geweest, met veel drank, feesten en seksuele escapades. Op de avond voor hun huwelijk lieten Sofia

toj's



en Lev elkaar hun dagboeken lezen. Sofia kwam de schok van zijn verleden nooit helemaal te boven. Ze hadden haast met trouwen, waardoor Sofia's

groene stokje verteld. Er was een groen stokje verstopt op het landgoed. Als het gevonden werd, zou de wereld verbroederen en zou niemand meer sterven.

'Ik ben God dankbaar dat ik zo heb kunnen spelen', zou Tolstoj zich op zijn oude dag herinneren. 'We noemden het een spel, maar alles ter wereld is een spel, behalve dat.'

Het huishouden viel Sofia zwaar en ze verloor om de haverklap haar geduld met de vele knechten en dienstmeiden.

De dag begon tussen zes en zeven met koffie en thee. Het ontbijt (*zavtrak*) volgde pas rond het middaguur. Tolstoj zelf kwam meestal te laat, druk als hij was met schrijven. Valentin Boelgakov, zijn toegewijde secretaris, beschreef het als volgt: 'Om twee uur of half drie, niet lang na het beëindigen van het gezamenlijk ontbijt, wanneer het servies nog op tafel stond, kwam Lev Nikolajevitsj de eetkamer binnengelopen. Na enkele minuten bracht Ilja Vasiljevitsj Sidorkov (de bediende van de Tolstoj's) de intussen opgewarmde havermoutpap binnen en een klein bakje yoghurt – iedere dag hetzelfde.'

Tolstoj at graag eieren bij zijn ontbijt: geklutst, gekookt, gebakken of gepocheerd. Sofia's kookboek telt talloze eierrecepten.

Ze hielden van lekker eten en hun tafel was altijd rijkelijk gedekt met Franse en Russische gerechten. *Matelote* (Franse visragout) en *soupe printanière* wisselden af met *plov* (een van oorsprong Centraal Aziatisch rijstgerecht) en *gogol-mogol*, een mierzoet Russisch dessert van geklopte

Tolstoj idealiseerde het boerenleven en probeerde zo eenvoudig mogelijk te leven

moeder mopperde over het gebrek aan een fatsoenlijke uitzet voor haar dochter. Ook voor een feest of maaltijd was geen tijd. Het nieuwbakken echtpaar vertrok meteen, om een begin te maken met het gezinsleven in Jasnaja Poljana (schone weide) op zo'n 200 kilometer van Moskou.

Een statige berkenlaan voerde naar het twee verdiepingen tellende houten woonhuis, omringd door bossen, vee-stallen, boomgaarden en vijvers. Een grote groep lijfeigenen zorgde voor het reilen en zeilen, de dieren en de tuin. Tolstoj idealiseerde het boerenleven en probeerde zo eenvoudig mogelijk te leven, wat hem niet altijd goed afging. Karakters en gebeurtenissen verwerkte hij in zijn boeken. Zo legde een buurvrouw, die zich voor de trein wierp, de basis voor de roman *Anna Karenina*, waarin ook veel terug komt van Tolstoj's filosofische verhouding tot eten.

Tolstoj was zorgeloos en in welvaart opgegroeid. Zijn oudste broer Nikolaj had hem ooit *de legende van het*



rauwe eieren met citroen en suiker dat goed zou zijn tegen droge hoest. De gastvrijheid van het gezin werkte als een magneet. Toergenjev en de dichter Fet kwamen regelmatig over de vloer en ook de schilder Repin logeerde wel eens bij de Tolstoj's en maakte dan portretten van de graaf. De bezoekers gaven Sofia inspiratie met hun recepten, zoals de *appelpastilla van Maria Petrovna Fet*, de *citroenkvas van Maroesja Maklakova*, of *Pelageja's kiespijnelixer*, genoemd naar een oude tante van vaderszijde.

Sofia liet het koken voor haar grote gezin (ze kreeg dertien kinderen) over aan kok Nikolaj Roemjantsev. Die was vroeger fluitist geweest in het orkest van Lev's grootvader, prins Volkonski, maar had zijn positie tot zijn eigen teleurstelling moeten opgeven toen hij zijn tanden

(en daarmee zijn embouchure) verloor. De keuken stond vol met pannen, schalen, weckpotten, pollepels en ander gereedschap. De kookkunsten van de oude muzikant lieten - wat Sofia betreft - nogal te wensen over: 'Het middageten was vreselijk. De aardappels stonken naar spek en de pastei was droog. De broodjes smaakten naar oude zolen. Ik at alleen wat van de sla en na de maaltijd heb ik de kok flink uitgeoeterd.' Maar Nikolaj leerde snel en dan noteert ze: 'Hij kookte niet slecht, veel was zelfs erg lekker, zoals alleen de oude koks kunnen koken. Maar hij was erg smerig en een keer moest ik huilen bij het middagmaal, toen ik in het brood een vreselijke parasiet vond.' Sofia, die eerder al met afschuw de ijzeren lepels en vorken van haar echtgenoot had vervangen voor zilveren

bestek, nam direct maatregelen. Van wit katoen naaide ze een buis en een schort en zette Nikolaj een koksmuts op.

De twee werden onafscheidelijk in de keuken en Sofia eerde hem met een gerecht in haar kookboek, *De zuchten van Nikolaj*. Een pastei van jam waar, om hem extra luchtig te maken, letterlijk lucht in werd geblazen. Toch gebeurde het ook weleens dat Nikolaj zich bedronk en niet kwam opdagen. Dan moest zijn vrouw het werk in de keuken overnemen en Sofia hielp haar daarbij.

Was Nikolaj weer bij zinnen en had hij om vergiffenis gevraagd, dan keerde de rust in de keuken weer

Dat ging niet altijd zonder problemen, getuige een opmerking over het bereiden van een gans: ‘Tegen het einde van ons koken had ik zo’n hekel gekregen aan die gans, dat ik er geen hap meer van kon eten!’

Was Nikolaj weer bij zinnen en had hij om vergiffenis gevraagd, dan keerde de rust in de keuken weer.

Van de maaltijden op Jasnaja Poljana zijn verschillende menu's bewaard gebleven. Zo at de familie op 22 februari 1900 *lapsja* (vermicellisoep), *pirozjki* (gevulde pasteitjes), gebakken raap, geroosterde fazant en *blini's* (pannenkoekjes). Blijkbaar had de kok een scheutige hand, want de opmerking

bij het menu luidt: ‘Maak toch niet zoveel soep, anders blijft de helft weer over.’ Ook *haring met kalfsvlees* kwam regelmatig op tafel. Een zogenaamde *forsjmak* (van het Duitse Vorschmack – voorgerecht).

In die tijd gebruikte men tal van bijzondere, in onbruik geraakte, ingrediënten. Zoals *kremortartar*, de zoute wijnsteen die overblijft na het decanteren van jonge wijn en waarmee deeg werd bereid. Of *pokhout*, dat ook werd gebruikt in de scheepsbouw. De pokhoutboom, de *lignum vitae* (levenshout) rot niet in water en bevat een heilzame hars. Van pokhoutsnippers trok men thee, waarmee ziektes als artritis en zelfs syfilis werden behandeld. Lev leed aan vele kwalen en werd door Sofia op allerlei diëten gezet. Zelf begon hij eens aan een dieet van *koemys* (kamelenvlees), waarvoor hij helemaal naar de steppen in het Zuiden van Rusland afreisde. Sofia zag het met lede ogen aan. Liever hield zij zijn gezondheid in eigen hand dan dat hij zelf aan het experimenteren sloeg.

Sofia was onmisbaar: de belangrijkste persoon in huis is mama. Van haar hangt alles af. Ze haast zich door het huis, geeft iedereen commando's en stuurt de kinderen naar buiten, ondertussen altijd wel een kind de borst gevend. Ook een prachtige beschrijving van het avondritueel laat weinig twijfel over haar positie in huis: ‘Er stonden niet altijd kaarsen op tafel en de tafelgenoten namen gewoonlijk genoeg met het schaarse licht van de kerosinelampen die verspreid in de hoeken van de kamer stonden. Het was gezellig en eenvoudig.



Ieder zat waar hij wilde. De hapjes waren de gebruikelijke: droge theebeiscuitjes, honing en jam. De samovar bromde zijn liedje. En zelfs Sofia Andrejevna hield zich op de achtergrond en liet het inschenken van de thee over aan iemand anders, terwijl ze zijlings in een stoel zat, als was ze een doodgewone sterveling.’

Waarschijnlijk het meest geliefde gerecht in huize Tolstoj was de *Ankovski pirog*, een pastei gevuld met citroen die bij ieder familiefeest op tafel kwam. Het gerecht, genoemd naar een familienvriend, de Zweedse arts en hoogleraar in de farmacologie Nikolaj Anke, is stevig verankerd in de culinaire archieven van Rusland. ‘Ankovski pirog is sterker dan de dood of het noodlot’, luidt een gezegde. Met de jaren werd Tolstoj's levenswijze Spartaanser en

de feestelijkheden spaarzamer. De schrijver kreeg een hekel aan luxe en de pastei werd voor hem het symbool van een stagnerend, lui en onrechtvaardig bestaan, een bestaan onverenigbaar met de idealen die hij voorstond. Zijn zilveren huwelijk noemde hij afkeurend *het jubileum van de Ankovski pirog*. In allerlei verschijningsvormen hebben revolutionaire, communistische en moderne Russische huisvrouwen de taart in hun kookboeken staan.

Maar al dat Spartaanse kwam pas in zijn latere leven. Lange tijd stond Tolstoj bekend als een vreselijke zoetekauw. Volgens een anekdote was de jonge graaf eens op een bal toen hij een knecht eropuit stuurde om druiven te kopen. Toen de druiven gebracht werden, moest hij natuurlijk uitdelen aan de

dames in het gezelschap. Dat deed hij met zoveel tegenzin, dat de zij de traktatie uit beleefdheid afsloegen. Daarop sprak Tolstoj met goedkeuring: 'Als wij allemaal een beetje eten, dan heeft niemand er plezier aan. Maar als ik alles alleen opeet, dan beleef ik een enorme voldoening.' Ook thuis werd dikwijls gesnoept en altijd was er een flinke voorraad van de beroemde Jasnopoljaanse jam, gemaakt van de appels, perziken, kruisbessen, pruimen en al het andere fruit dat de boomgaard jaarlijks opleverde. In 1867 brandde de boomgaard af, een gebeurtenis waarover Tolstoj in zijn dagboek schreef: 'Ik hoorde hoe de kozijnen kraakten en de ruiten barstten, het was verschrikkelijk om aan te zien. Maar nóg pijnlijker was het om de geur van perzikenjam te ruiken...'

Tolstoj nam nauwelijks deel aan de opvoeding van zijn kinderen, maar vond het schitterend ze te verrassen. Op een keer kwam hij terug uit Moskou met een grote kist ananassen, kokosnoten, granaatappels en mandarijnen. Sofia noteerde daarover: 'Lev Nikolajevitsj nam een mes en begon de granaatappels en het andere fruit over de kinderen te verdelen. Het was een ontroerend en vrolijk schouwspel, waar de kinderen nog lang over zouden praten.'

Op vijftigjarige leeftijd werd Tolstoj van de ene op de andere dag vegetariër. Hij was getuige van het slachten van een varken op zijn boerderij. Het tafereel schokte hem diep en hij besloot af te reizen naar de slachterij van Toela, om het verschrikkelijke schouwspel nog eens te beleven. Men slachtte er een

jonge stier. De slager hield zijn scherpe mes boven de hals van het dier en gaf een stoot. De stier viel op zijn zij en trapte met zijn poten. Een andere slager hield hem vast en sneed de keel door. Het zwartrode bloed stroomde, terwijl de slagers de huid afstroopten. Het vlees ademde nog leven en uit de koeienogen drupten dikke tranen.

Na deze huiveringwekkende ervaring verzonk Tolstoj in diep gepeins en verweet zichzelf dat hij de dood van de stier niet had voorkomen. Het gebod 'Gij zult niet doden' kreeg voor de graaf een nieuwe betekenis en hij raakte ervan overtuigd dat veel kwaad in de wereld voortkwam uit het achteloos doden van dieren. De overstap naar het vegetarisme paste bij zijn steeds puriteinse wordende levensstijl en zijn spirituele zoektocht naar de zin van het leven. Lange, ingewikkelde filosofische verhandelingen namen de plaats in van zijn romans, iets wat Sofia veel verdriet deed. Als overtuigd gelovige kon ze zijn kritiek op de Orthodoxe kerk (Tolstoj werd in 1901 geëxcommuniceerd) niet verdragen. Hun huwelijk begon serieuze barsten te vertonen.

De twee hadden altijd veel gekibbeld, maar Tolstoj's rigide opvattingen zorgden voor nog meer verwijdering, ook op culinair vlak. Tolstoj ergerde zich aan de *decadente* levensstijl van zijn vrouw, die op haar beurt weinig begrip had voor zijn strikte overtuigingen, die hem al het plezier in het leven leken te ontnemen. De vele aanhangers, die steeds vaker en tegen de zin van de gravin het landgoed bezochten, raadden hem allerlei vreemde diëten aan.

Sofia zag het vleesloze menu van haar man als bron van zijn steeds zwakker wordende gezondheid en stiekem deed ze af en toe een beetje vleesbouillon door de soep. Zijn dochter Alexandra herinnert zich: 'Vader streefde ernaar zijn behoeftes tot een minimum te beperken, hij had geen koks of lakeien nodig. Soms ontworstelde hij zich aan Jasnaja Poljana en genoot dan van de vrijheid, gebruikmakend van de diensten van de een of andere dorpsmoeke, die geen enkel verstand had van culinaria en de koppen van de asperges trok, maar daarvoor in plaats tenminste geen vleesbouillon in de paddenstoelensoep deed.'

Het gezamenlijk leven van Sofia en Lev spat uiteen als de 82-jarige schrijver op een avond besluit te vertrekken, zat van de eindeloze tirades van zijn vrouw. Heimelijk pakte hij zijn spullen en liep in het holst van de nacht de berkenlaan af. Een paar dagen later strandde hij met

een longontsteking op het station van Astapovo, waar zich al gauw een grote menigte verzamelde. Haar kinderen wilden de wanhopige Sofia niet bij hem

Zijn laatste wens was begraven te worden op Jasnaja Poljana

toelaten, uit angst dat de opwindung hem teveel zou worden. Tolstoj stierf in het huisje van de stationsmeester. Zijn laatste wens was begraven te worden op Jasnaja Poljana. In een houten kist, zonder steen en zonder inscriptie, bij de plek van het groene stokje.

Russen zijn gewend voedsel en drank te brengen naar de graven van hun doden, maar bij Tolstoj zullen ze dat wel uit hun hoofd laten.

