

## Традиция передачи «святого хлеба» и «пирога счастья» в XX-XXI вв.

Одной из популярных практик в современной традиции является передача «по цепочке». Наиболее известным (и неоднократно описанным) явлением такого рода стали «святые письма» и «письма счастья», которые переписывают и рассылают другим людям. Здесь можно говорить о «принудительной» трансмиссии, отличной от естественного механизма передачи текста в фольклорной традиции.

Наряду с этим в восточнославянской традиции с XX в. известна практика передачи «святого хлеба»/ «пирога счастья» - либо в виде собственно хлеба, который раздается друзьям и знакомым, либо в виде закваски, на основе которой выпекается хлеб. Первые обнаруженные мной упоминания об этой практике относятся к 1940-м гг. Приведем фрагмент рассказа, записанного на юге Калужской обл.:

Этот хлеб раздавали всем как навроде святой хлеб <...> Часть оставляли и давали, чтоб попал в свежий хлеб. Эту паску перепекали. Вот этот хлеб размачивали и пекли свой, три здоровенные ковриги на горб — и потащили <...> Нести до следующей деревни, чтобы паска попала на фронт. И как до фронта дойдет, солдаты этой паски наедятся, война кончится [5. С. 213].

Другие тексты о передаче хлеба были записаны в 1945 г. в Брянской обл. [10. С. 14].

Во Фрейбургском архиве (собрание выписок из переписки «остарбайтеров», сделанное немецким военным цензором), сохранился рассказ, объясняющий этот обряд:

Один старик хотел перейти через мост; немецкий часовой велел ему остановиться. После троекратно повторенного требования солдат выстрелил и смертельно ранил его. Умирая, старик достал из своего кармана листок, на котором было написано три имени, и велел позвать к себе этих трех людей, и велел им сделать следующее: каждый из них должен испечь три хлеба и раздать их в соседних селениях; получившие такой хлеб должны, в свою очередь, испечь по три хлеба и раздать их в трех селениях и т.д.<sup>1</sup> [8. С. 163].

Судя по ремарке «Украина» текст содержался в письме, отосланном в Германию с территории рейхскомиссариата Украина, включавшего Украину и часть Белоруссии. Приведенный текст может быть легендой, объясняющей бытовавший в годы войны обряд, но куда более вероятно, что это «святое письмо», распространявшееся вместе (или параллельно) с хлебом. Об этом говорит образность и структура текста: неопределенный, анонимный герой повествования, загадочность и недосказанность, типичная для «святых писем».

В рассказе из Калужской обл. «святой хлеб» связывается с «патриархами и попами» и ничего не говорится о письме; в рассказах из Брянской обл. упоминается, что хлеб происходит «из монастыря» или «из Киева». Возможно, существовало два типа распространения хлеба — с объясняющим его происхождение письмом или без него<sup>2</sup>. В любом случае в 1940-е гг. в западнорусских областях бытовал обряд передачи хлеба, соединенный со «святым письмом».

Характерно, что целый ряд черт этой традиции передачи хлеба находит соответствия в белорусской народной обрядности. В калужском тексте хлеб должны были носить девственницы, в одном из брянских текстов — вдовы. Эта черта соотносится с ролью

1 Текст атрибутирован как «пересказ сна, облеченный в форму святого письма». Однако в самом тексте, в отличие от всех остальных записей снов из Фрейбургского архива, не говорится, что это сон, да и сам сюжет является типичным сюжетом святого письма.

2 Мы не беремся сказать, какая форма является исконной; текст письма мог быть утрачен в процессе передачи хлеба или, напротив, возникнуть, чтобы объяснить этот обычай.

ритуально чистых женщин (девиц, вдов, старух) в обрядах, направленных на избавление от бедствий. Так, обычно именно девушки производили опахивание села или изготавливали обыденные холсты и полотенца (обычай, особенно характерный для Белоруссии). Передача хлеба из деревни в деревню отчасти напоминает другой распространенный в Белоруссии обычай — праздники или «молебствия» свечи. Огромная братская свеча обычно изготавливалась к большим праздникам за счет крестьянского общества; она по очереди хранилась у всех домохозяев, а затем передавалась в церковь. Кроме свечи в обряде фигурировал хлеб: «Летом, в урочные дни, вертят из домашнего воска свечу и пекут каравай один на всю деревню. Святой каравай этот переносят от избы к избе и, придя, обносят вокруг стола, выставленного у ворот каждой избы»<sup>3</sup> [б. с. 49]. Здесь хлеб переносят от дома к дому, во время войны — от деревни к деревне.

Таким образом, обряд передачи хлеба, практиковавшийся в западнорусских областях в годы войны, соединил традиции защитных обрядов (опахивание, изготовление обыденных предметов), праздников свечи и святых писем. Имеющиеся в нашем распоряжении материалы позволяют предположить белорусское происхождение обряда. Нельзя исключать и возможности иноэтнических (польских и прибалтийских) влияний.

В 1990-е гг. в странах СНГ наблюдается новая волна распространения практики передачи хлеба — в виде закваски, на основе которой выпекается *пирог счастья*, *пирог Герман* или же *иерусалимский (афонский, почаевский и т. д.) хлеб*. Закваска вместе с инструкцией по ее использованию передается по цепочке — каждый испекший чудесный хлеб/пирог должен передать ее людям, которые, в свою очередь, продолжают цепочку. В настоящее время эта традиция известна в большинстве бывших республик СССР (России, Украине, Белоруссии, Казахстане, странах Балтии).

Обряд передачи хлеба или пирога в обобщенной форме выглядит таким образом. Закваску следует поставить на стол, первый день она «привыкает к дому». Затем в течение 5 или 9 дней в тесто кладут сахар, муку, молоко, помешивая его деревянной ложкой по часовой стрелке. При этой закваска должны постоянно находиться на столе. На 6-й или 10-й день из одной части следует испечь пирог, а три части «раздать добрым людям». Готовым хлебом нельзя никого угощать, его нельзя резать ножом — только ломать, есть его должны все члены семьи. Человеку, выбросившему закваску, грозят неприятности, например, «20 лет бедствий»<sup>4</sup> (очевидна связь со «святыми письмами»/«письмами счастья», сулящему несчастья тому, кто прервет цепочку и выбросит письмо).

Этой традиции как одной из «женских коммуникативно-магических практик» посвятил свою статью С.Б. Борисов [1], на основании уральских и сибирских материалов датировавший начало ее распространения 1994 г. По нашему мнению, этим временем следует датировать проникновение традиции на Урал. В европейской части России она фиксируется несколькими годами раньше: так, участник форума по ником Охсі (1976 г.р.) пишет: «Да, я помню, у нас такой Герман жил, еще в детстве»<sup>5</sup>. Это свидетельство позволяет отнести начало бытования традиции ко второй половине 1980-х гг. В Прибалтике передача закваски для изготовления «пирога Герман» фиксируется еще раньше (1970-е гг.), ср. воспоминания рижанки на интернет-форуме:

В далекие 70-е мне многократно эту закваску всучивали знакомые с легендой о волшебстве пирога «Герман». Пока дети жили дома и ели, как нормальные подростки, в три горла, я этого Германа воспитывала и использовала<sup>6</sup>.

3 По всей видимости, святой хлеб носили по избам в день престольного праздника вместе с праздничной иконой [2. С. 278].

4 Зап. от Ю.С. Никитовской, 1983 г.р.; Москва, 2009 г.

5 Пирог счастья или кекс Герман или Вагиканский хлеб// Клуб кулинаров: [интернет-форум] (<http://www.koolinar.ru/recipe/view/30558> (2008)).

6 Мир теста: [сообщество блога «Живой журнал»]([http://community.livejournal.com/mir\\_testa/18755.html](http://community.livejournal.com/mir_testa/18755.html)(2008))

В Литве и Калининграде первые имеющиеся у нас свидетельства относятся к 1980-м гг. Так, Инесса (1976 г.р.) вспоминает:

[В детстве] мы с мамой специально ездили к ее подруге в Калининград за этой смесью, нам дали огромный лист, как за ним присматривать и как выпекать<sup>7</sup>.

В Прибалтику традиция выпечки пирога «Герман» пришла, по-видимому, из европейских стран. Там традиция передачи «пирога счастья» известна по крайней мере несколько десятков лет, в немецкоязычных странах — самое позднее с 1980-х гг.<sup>8</sup>, в Америке — на протяжении нескольких десятилетий<sup>9</sup>. Вопрос о стране происхождения и о точном времени возникновения этого обычая остается открытым; в конце XX- начале XXI в. обычай фиксируется в США, Великобритании, Франции, Германии, Италии, Польше, Венгрии, Хорватии, Чехии. В Центральной и Восточной Европе наиболее популярными названиями являются *пирог Герман* и *ватиканский хлеб*. В США он называется *Amish friendship bread* (амманитский хлеб дружбы), а его происхождение связывается с амманитами — направлением меннонитов, переселившихся в США в XVIII в. из Германии и Швейцарии и до сих пор придерживающихся традиционного образа жизни<sup>10</sup>. Во Франции наиболее популярные названия — *пирог дружбы* или *пирог Герман*. В Великобритании также распространено название *German friendship cake* («немецкий пирог дружбы»). Можно предположить, что американское «Amish friendship bread» в Британии было заменено на более понятное «German friendship cake», поскольку амманиты являются этническими немцами. В континентальной Европе *German* 'немецкий' могло быть переосмыслено как собственное имя.

Европейские инструкции по выпечке демонстрируют идентичность с русскоязычными (естественно, в пределах возможного варьирования фольклорного текста). Пирог также готовится 10 дней, в определенные дни его нужно помешивать, добавлять в закваску муку, сахар, молоко. Часто сообщается, что готовить пирог можно только один раз в жизни, он не должен соприкасаться с металлом, мешать его можно только деревянной ложкой и т.д.

Во всех случаях, когда речь идет о раннем бытовании «пирога счастья», он называется *пирог Герман*, при чем под *Германом*, как правило, понимается закваска. Так, в записи из немецкого Интернета упоминается «Герман для ватиканского хлеба»<sup>11</sup>. По всей видимости, в ранних инструкциях не было требования печь пирог один раз в жизни, передача закваски носила характер традиции, описанной в одной из современных немецких инструкций:

Разделите меня на 3 равные части. Одну часть вместе с письмом отдайте хорошему другу или подруге. Вторую часть храните у себя и заботьтесь о ней и дальше. С этой частью нужно опять начать все сначала, как в первый день. Третью часть можно уже выпекать!<sup>12</sup>

Ср. воспоминания рижанки:

Сейчас мне трудно представить, как еженедельно [так!] печь один и тот же пирог...<sup>13</sup>

7 Пирог счастья или кекс Герман или Ватиканский хлеб...

8 <http://de.wikipedia.org/wiki/Hermann-Teig>.

9 [http://en.wikipedia.org/wiki/Amish\\_Friendship\\_Bread](http://en.wikipedia.org/wiki/Amish_Friendship_Bread).

10 Современные амманиты сохранили швейцарский диалект немецкого; они живут небольшими соседскими общинами, занимаясь сельским хозяйством, крайне подозрительно относятся к современной технике. Возможно, орел древности и традиционности, сложившийся вокруг этой секты, заставил авторов инструкции «пирога счастья» возвести его к «уникальным рецептам, известным только амманитам».

11 *Hermann das Vatikanbrot* (<http://www.chefkoch.de/forum/2,37,317381/Hermann-das-Vatikanbrot.html> (2006)).

12 *Der Hermann-Brief* (<http://www.heidskindernest.de/rezepte/hermannbrotpDateien/hermannbrief.htm>)

13 Мир теста...

В 1990-е гг. «пирог счастья» начинает активно распространяться в странах СНГ. Так, С.Б. Борисов отмечает: «С "пирогом счастья" студентки, родившиеся во второй половине 1970-х гг., встретились большей частью во второй половине 1990-х гг.» [1]. В его материалах (относящихся к Уралу и Западной Сибири) встречаются такие обозначения, как *пирог «Счастье»*, *пирог Герман*. В этих вариантах текст «подкармливают» 10 дней и разделяют на 3 или 4 части. Указаний на религиозные коннотации пирога в материалах С.Б. Борисова не встречается. Украинские источники второй половины 1990-х гг. также фиксируют преобладание терминов *пирог счастья* и *пирог Герман*:

Одна моя подруга решила испечь Германа. Оказалось, что Германом зовут пирог, рецепт которого вместе с закваской для теста блуждает по Киеву уже несколько лет. Считается, что Герман приносит счастье. Тебе дают закваску, закваска стоит в доме дней десять, Герман осматривается, привыкает, а потом идет в другой дом. Три части закваски нужно раздать другим хорошим людям, а из четвертой испечь пирог. Если этот пирог не резать, а ломать, да еще и не выносить из дома, то в течение двадцати лет будет тебе счастье. А дальше — как кому повезет<sup>14</sup>.

По нашим наблюдениям, уже в конце 1990-х гг. - начале XXI в. в Москве такого рода изделие могло называться *хлеб из Иерусалима*. По всей видимости, название возникло в конце 1990-х гг. в европейской части России благодаря переосмыслению популярного в католических странах (в том числе в Польше и Литве) названия *ватиканский хлеб*. В начале XXI в. словосочетание *пирог Герман* исчезает из обращения в славянских странах СНГ, и хлеб начинает связываться с какими-либо религиозными центрами. Безусловно, лидирует Иерусалим. В большей части современных инструкций к выпечке используются названия *иерусалимский хлеб*, *иерусалимский пирог*, *иерусалимская закваска* или *закваска из Израиля*. Встречаются и другие обозначения: *хлеб из Киево-Печерского монастыря* (Минск, 2009)<sup>15</sup>, *тесто из Печерского монастыря* (Екатеринбург 2007)<sup>16</sup>, *тесто из Багаевского монастыря* (Волгодонск, 2007)<sup>17</sup>, *хлеб из монастыря* (Витебск, 2007), *оптинское тесто* (Витебск, 2007), *почаевское тесто* (Витебск, 2007), *хлеб из Почаевского монастыря* (Гродно, 2007)<sup>18</sup>, *почаевский хлеб* (Киев, 2006<sup>19</sup>, Москва, 2008<sup>20</sup>) и т.д. По всей видимости, закваску связывали с Почаевским и Киево-Печерским монастырями на Украине и в Белоруссии, и уже затем этот вариант попал в Россию. В конце первого десятилетия XXI в. в России появляется более конкретное наименование чудесной закваски — *закваска из пекарни Храма Гроба Господня*.

В Прибалтике до сих пор сохраняется вариант *пирог Герман* (Клайпеда, начало XXI в.)<sup>21</sup> наряду с проникшим из России обозначением *иерусалимский хлеб*. Для современной Литвы более характерен вариант *ватиканский хлеб*<sup>22</sup>. В Казахстане уже в начале XXI в.

14 День: газ. (Киев), 8 июня 1999 г.

15 Хлеб/закваска из Киево-печерского монастыря // Форум миссионерского портала диакона Андрея Кураева (<http://kuraev.ru/smf/index.php?topic=213010.msg2569405> (2009)).

16 Опара или пирог счастья, не опасно? // Откровения. Форум Моей Семьи ([http://forum.moya-semya.php?s=83acc89bba5344a9ab205e616492572showtopic=222949\(2006\)](http://forum.moya-semya.php?s=83acc89bba5344a9ab205e616492572showtopic=222949(2006)))

17 Иерей Василий Корнев: Православие Волгодонска: [сайт храма св. Василия Блаженного] (<http://www.ierei-korenev.ru/archiv/hleb.html>).

18 Закваска хлеба Почаевского монастыря?! // Гродненский форум (<http://forum.grodno.net/YaBB.pl?num=1198726992>)

19 Gazeta.UA (Киев), 4 сент. 2006 г.

20 Православный женский форум (<http://www.hristianka.ru/forum/t/1286>).

21 Клайпеда: [сообщество блога «Живой журнал»] ([http://community.livejournal.com/ru\\_klaipeda/117914.html](http://community.livejournal.com/ru_klaipeda/117914.html) (2010)).

22 Литва — русский форум Патамушта: <http://www.patamushta.lt/forum/viewtopic.php?f=20t=124st=0sk=ts=d=astart=30> (2009)

изделие стало именоваться *мусульманским пирогом счастья*<sup>23</sup> и связываться с Меккой.

В процессе бытования традиции инструкция варьировалась. Согласно трем вариантам, записанным С.Б. Борисовым, чудо-пирог печется один раз в жизни [1]. В начале XXI в. это условие становится фактически общепринятым. Оно находит параллели и в западноевропейской практике:

Другие обозначения для теста Герман: пирог счастья, хлеб счастья, ватиканский хлеб. Рецепт якобы распространился из Ватикана и должен принести семье счастье и исполнять желания. Во многих инструкциях говорится, что хлеб можно печь только раз в жизни<sup>24</sup>.

Почти во всех ранних вариантах закваску следовало выдерживать в течение 10 дней. В начале XXI в. все чаще встречается вариант, в котором выпечка осуществляется в течение 6 дней; в вариантах выпечки «почаевского» и «киево-печерского» хлеба он, по всей видимости, преобладает. Вариант выпечки в течение 6 дней иногда встречается и в европейских инструкциях. Варьируются и обещания, содержащиеся в инструкции. Если в ранних вариантах это было в основном обещание счастья и исполнения желания, то в более поздних усиливается оккультная тематика: чудесный хлеб «избавляет от родового проклятия», «снимает сглаз» и т. д. В XXI в. появляется указание, что, когда ешь хлеб, можно просить у Бога «все, что угодно, кроме денег». В инструкциях, связывающих хлеб с религиозными центрами, содержатся предписания читать молитву при употреблении хлеба, есть его, как просфору, натошак:

Когда ешь, проси у Бога здоровья, счастья, исполнения желаний. Денег не просить! Когда «обращаешься» с тестом, молись<sup>25</sup>.

Во время приготовления нужно читать молитву «Отче наш». Потом тесто разделить на 4 части, три части отдать людям, которым желаешь добра, а свою часть испечь. Скушать утром натошак. Написано, что этот Хлеб из Почаевского монастыря<sup>26</sup>.

В процессе бытования традиции хлеб обрастает разного рода легендами. Анастасия из Эстонии пишет на интернет-форуме:

А я уже пекла что-то наподобие, называется Ерусалимский [так!] хлеб, только эту закваску еще делили напополам и отдавали только хорошим людям, они в свою очередь другим, так этот рецепт, т. е. хлеб, берет свой путь из Ерусалима и освещен [так!] он еще с тех времен, когда Христос жил, это легенда, но все равно хочется верить<sup>27</sup>.

Обнаруживается связь обрядов выпечки «пирога счастья»/ «святого хлеба» с элементами традиционной славянской обрядности. В большинстве европейских и русских инструкций содержится требование постоянно держать закваску на столе. Этому есть простое объяснение — брожение может происходить только при комнатной температуре (как нередко отмечается в европейских инструкциях). Однако во многих русскоязычных инструкциях это получает мистическое объяснение: пирог «привыкает к дому», «накапливает положительную энергетику» и т.д. В европейских текстах ничего не говорится о необходимости помешивать пирог по часовой стрелке, которое нередко присутствует в русскоязычных инструкциях. Но это непосредственно связано с традициями славянского

23 Опара или пирог счастья, не опасно?... (2007)

24 <http://de.wikipedia.org/wiki/Hermann-Teig>.

25 Экспресс Новости: газ. (Минск), 14 дек. 2007 г.

26 Киевский Назарет: [сайт Свято-Благовещенского монастыря в Борзничах г. Киева] (<http://obitel.kiev.ua/questions/?id=11270>)

27 Ватиканский пирог счастья // Форумы Say7 (<http://forum.say7.info/topic7842-50.html>) (2009)

хлебопечения. Так, в Белоруссии при выпечке каравая «дежу ставили посреди дома на вывернутый кожух <...> Рощину [тесто] размешивала руками главная каравайница или по очереди все каравайницы по часовой стрелке» [7. С. 176-177]. У карпатских украинцев известна традиция выпечки обрядового рождественского пирога *крачун*; как и иерусалимская закваска, «на протяжении рождественских праздников *крачун* лежит на столе как символ достатка» [4. С. 186]; «*крачун*, василь едят все члены семьи» [4. С. 187].

Наконец, сакрализация закваски не чужда славянской традиции: «закваску оберегали от чужого глаза, ее старались не давать в чужие руки вообще <...> Верили, что если дом останется без закваски вообще, то и уйдет и счастье дома, и надо ждать бедности» [9]. Представление о переносе «энергии счастья» с помощью закваски тоже имеет традиционные истоки. Так, на восточнославянской территории повсеместно отмечается обряд переезда в новый дом: хозяйка замешивает тесто в старом доме, затем переносит его в новый дом и там выпекает хлеб. Таким образом, с закваской в новый дом переносится «дух» старого дома, благополучие старого места жительства. В Болгарии полагали, что «если чужая женщина украдет закваску, то заберет и благословение дома» [9].

### Литература

1. Борисов С.Б. Современные разновидности женских коммуникативно-магических практик: Электрон. ресурс: [www.ruthenia.ru/folklore](http://www.ruthenia.ru/folklore)
2. Бернштам Т.А. Приходская жизнь русской деревни: Очерки по церковной этнографии. СПб., 2005.
3. Воронина Т.А. Зерновые в повседневной праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре М., 2004. С. 101-139.
4. Гонтарь Т.А. Этнографические особенности хлебопечения в кулинарии карпатских украинцев в XIX веке // Хлеб. М., 2004. С. 178-192.
5. Из первых уст: Великая Отечественная война глазами очевидцев. М., 2010.
6. Максимов С.В. Куль хлеба. Смоленск, 1995.
7. Новгородский Т.А. Хлеб в традиционной культуре белоруссов XIX-XX вв. // Хлеб в народной культуре. М., 2004. С. 173-177.
8. Преодоление рабства: Фольклор и язык остарбайтеров. М., 1998.
9. Славянские древности: Этнолингв. Словарь: В 5 т. Т. 2. М., 1999. С. 253.
10. Фольклорные записи 1945 года из Брянской области / Публ. и коммент. О.В. Беловой // ЖС. 2005. № 3. С. 13-17.

Традиции передачи «святого хлеба» и «пирога счастья» в XX-XXI вв. // Живая старина. 2011. № 3. С. 5-8.