

ХУНГАРИКУМЫ КАК ОТРАЖЕНИЕ ВЕНГЕРСКИХ РЕАЛИЙ

Л.Д. Дремина

Московский государственный институт международных отношений (университет) МИД России,
119454, Россия, Москва, пр. Вернадского, 76

Настоящая статья содержит основные сведения о хунгарикумах – уникальном понятии, которое возникло в начале 2000-х годов в Венгрии, для обозначения редких и типично венгерских предметов, явлений, продуктов и услуг, неразрывно связанных с образом жизни, традициями и культурой венгерского народа и отражающих его национальные особенности, а также для обозначения выдающихся людей, их достижений и изобретений. В статье даётся информация о том, как в Венгрии родилась и развивалась гражданская инициатива по сбору и сохранению самых разнообразных национальных ценностей и внесению их в особый реестр, а также о том, как проходит работа по их защите, сохранению и передаче последующим поколениям. Инициативу поддержало государство принятием в 2012 году закона о национальных ценностях и хунгарикумах. Описывается процедура внесения хунгарикумов в Реестр национального достояния и приводится список хунгарикумов, который на данный момент включает в себя семьдесят наименований. Приводятся наиболее яркие всемирно известные венгерские реалии, интересные с исторической или страноведческой точек зрения.

Ключевые слова: реалии, хунгарикумы, Реестр национального достояния, Хортобадь, саями, Уникум, озеро Хевиз, танцевальное движение, шествие бушаров, венгерские гусары

Знакомство с культурой страны в процессе изучения иностранного языка является одной из главных задач лингвострановедения, занимающегося исследованием лексических единиц, которые наиболее ярко отражают национальные особенности культуры народа – носителя языка и среды его обитания. В их число входят названия реалий – обозначение предметов или явлений, характерных для одной культуры, быта и уклада народа и отсутствующих в другой. Именно в реалиях наиболее наглядно проявляется тесная связь языка и культуры: проникая в материальную и духовную жизнь общества, реалии становятся принадлежностью литературного языка. Они имеют свой национальный и исторический колорит и отражают изменения в развитии страны и народа. Исследователи считают, что при переводе реалии требуют особого подхода, так как не имеют точных соответствий в других языках и культурах и

часто относятся к категории безэквивалентной лексики.

В лингвострановедческой литературе существуют разные подходы к классификации реалий. Многие венгерские исследователи принимают предметную классификацию С. Влахова и С. Флорина, в соответствии с которой реалии делятся на три большие группы: 1) географическая, 2) этнографическая и 3) общественно-политическая.

К географическим реалиям относятся названия объектов физической географии; названия географических объектов, связанных с человеческой деятельностью, и названия эндемиков; к группе этнографических реалий – предметы быта, труда, предметы и понятия, связанные с искусством и культурой; этнические объекты, меры и деньги. В общественно-политическую группу входят органы и носители власти; объекты административно-политического устрой-

ства, общественно-политической жизни и военные реалии.

Именно такая классификация как нельзя лучше отражает характер и разнообразие венгерских реалий, наиболее яркий пример которых – **хунгарикумы (hungarikumok)**. Они являются принадлежностью национального литературного языка, имеют свою особую семантику, часто сложны для перевода и обозначают объекты с уникальным происхождением и историей.

Совсем не венгерское по своему происхождению понятие **hungarikum** возникло не так давно, около двадцати лет назад, но за это время стало играть важную роль в жизни венгров. Это всё то, чем славится Венгрия и что по праву является её гордостью. Само слово составлено из двух латинских: названия страны **Hungaria** (Венгрия) и слова **Unicum** (единственный, уникальный). Пожалуй, главным примером хунгарикума можно считать сам венгерский язык, на котором говорят только в одной стране мира.

Итак, хунгарикумы – это широкое понятие, обозначающее целый ряд уникальных и типично венгерских явлений, предметов, продуктов и услуг, которые неразрывно связаны с венгерским образом жизни, венгерскими традициями, культурой и бытом и которые отражают национальные особенности Венгрии. Хунгарикумами могут являться и выдающиеся венгры, а также их изобретения и достижения. Это народные промыслы, национальные танцы и музыка, шедевры венгерской гастрономии, природные заповедники и архитектурные ансамбли.

Сбор и систематизация хунгарикумов начались с того, что в 1999 году четыре крупные венгерские компании международного уровня – фарфоровая мануфактура в **Херенде (Herendi Porcelánmanufaktúra Rt.)**, предприятие по изготовлению венгерской салями **Пик (Pick Szeged Rt.)**, винный торговый дом **Токай (Tokaj Kereskedőház Rt.)** и производитель венгерского бальзама **Уникум Цвак (Zwack Unikum Rt.)** – решили создать своего рода визитную карточку Венгрии и образовали клуб «Hungaricum». В 2003 году в клуб вступил **Фонд производителей халашских кружев из Кишкунхалаша (Kiskunhalasi Halasi Csipke Alapítvány)**, а в 2006 году – **Институт кондуктивной педагогики и восстановительной двигательной терапии им. Андраша Пете (Pető Intézet)**.

Причиной этого объединения изначально явилось простое желание защитить уникальные венгерские торговые марки при их продвижении

на международный рынок. Тем не менее, благодаря этому объединению, в начале 2000-х годов в Венгрии возникла стихийная инициатива по сбору и сохранению национальных ценностей, которая затем вылилась в широкое общественное движение. Главной его целью стали сбор и подробное описание хунгарикумов, внесение их в специальный реестр, который сможет обеспечить им соответствующую защиту, учёт и сохранение для последующих поколений. Эти ценности должны быть основой национального самосознания и укрепить единство венгерского народа, наряду с этим сохранение и популяризация народных обычаев и традиций может принести Венгрии и культурные дивиденды с позиции дипломатии и туризма. Собрание национальных ценностей способно доказать как венгерским гражданам, так и всему миру, что созидательный талант венгров достоин признания. Противопоставить этому было нечего, и гражданскую инициативу поддержало государство. Второго апреля 2012 года венгерский парламент, который состоял из представителей пяти партий, единогласно принял законодательный акт о национальных ценностях и хунгарикумах (**A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény**), целью которого стало придать соответствующий правовой статус идентификации, документированию и популяризации хунгарикумов.

Закон о хунгарикумах, который вступил в силу 1 июня 2012 года, так определил понятие хунгарикума: «Хунгарикум это обобщающее понятие, которое при единой системе классификации и учёта обозначает такую заслуживающую избирательности и отличия ценность, которая, благодаря своим особым свойствам, качеству и уникальности, является высшим достижением венгерской нации».

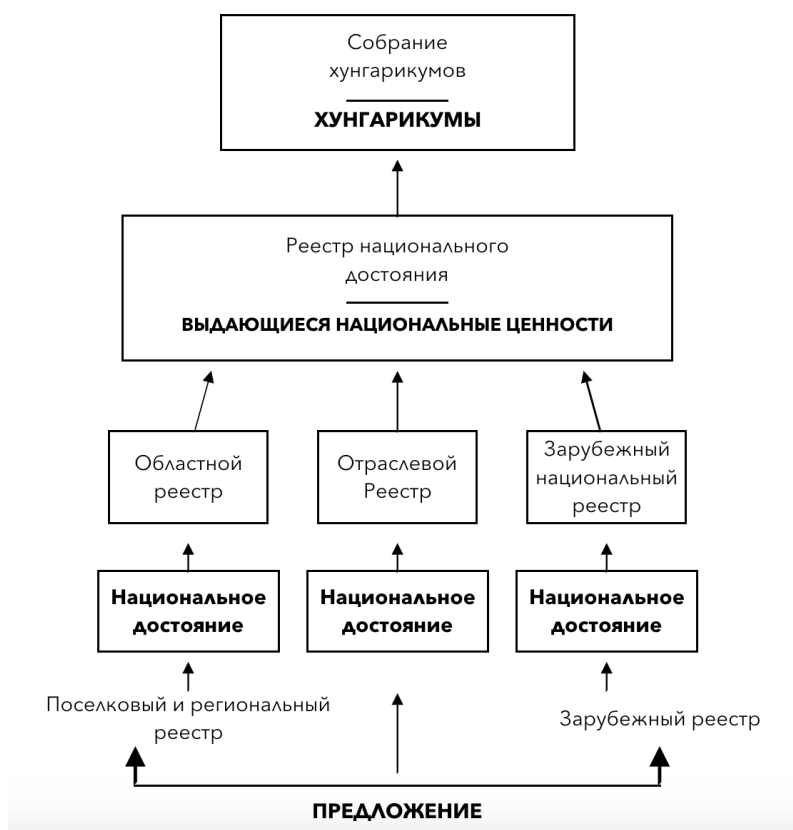
Во время работы над законом столкнулись два основных «принципа». Один выдвигал на передний план централизованное управление и контроль, таким образом предлагалось создать единый центральный орган, который на основе единых разработанных критериев будет принимать решение о содержании местных (региональных) реестров. Тем не менее эту позицию многие не поддержали: «человек издалека» не может указывать местным жителям, что для них является ценностью. Только они сами в реальности знают и помнят свои обычаи и традиции, хранимые местными сообществами веками. Для выбора региональных ценностей необходима

определённая методическая помощь, но никак не орган контроля сверху. Вторую точку зрения поддержало большинство. Таким образом, открытие регионального реестра ценностей стало добровольным решением каждого населённого пункта, а местные жители получили право выбора и предложения местных хунгарикумов.

Как же осуществляется процедура внесения хунгарикумов в Реестр национального достояния (**Magyar Értéktár**)? В соответствии с принципом Пирамиды национальных ценностей (**Nemzeti Értékpiramis**), которая строится снизу, любое частное лицо или организация, заполнив

определённую форму, может предложить какой-либо национальный продукт на регистрацию в реестр нижнего уровня. После регистрации в местном реестре заявление передаётся на рассмотрение специальной комиссии по хунгарикумам (**Hungarikum Bizottság**), и после обсуждения на заседании комиссии предложенный национальный продукт заносится в Реестр национального достояния. В случае позитивного решения комиссии происходит официальное присвоение статуса хунгарикума и занесение его в Собрание хунгарикумов (**Hungarikumok Gyűjteménye**).

ПИРАМИДА НАЦИОНАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ



Исключением из правила являются 12 хунгарикумов, которые были признаны таковыми решением комиссии от 13 января 2013 года на основе пункта III. 12. § (2) закона о хунгарикумах и которые объявлены объектами всемирного природного и культурного наследия ЮНЕСКО.

На декабрь 2017 года в Реестре национального достояния числится 70 хунгарикумов, которые делятся на несколько категорий:

1. Сельское хозяйство и пищевая промышленность:

– 24 хунгарикума, среди них **Pálinka** / Палинка (венгерская водка), **Unikum keserűlikőr** / Лечебный ликер на травах «Уникум», всемир-

но известное вино **Tokaji aszú** / Токайское Асу, вино **Egri bikavér** / Бычья кровь и **Törley pezsgő** / Игристое Тёрлеи; молотая красная паприка; несколько сортов колбасы и салями, а также выдающиеся экземпляры животного мира – серый буйвол и несколько исконно венгерских пород собак.

2. Здоровье и образ жизни:

– среди пяти хунгарикумов этой категории известно у нас лечебное средство **Béres Csepp** / Капли Береша и популярное среди российских туристов **A Hévízi-tó és a tradicionális hévízi gyógyászat** / Термальное озеро Хевиз и традиционная хевизская терапия.

3. Архитектурные объекты

4. Промышленные и технологические решения

5. Культурное наследие:

– 29 объектов, среди которых **Budapest – a Duna-partok, a Budai Várnegyed és az Andrássy út** / Дунайские набережные, Будапештский крепостной квартал и проспект Андраши; **Hortobágyi Nemzeti Park – a Puszta** / Национальный заповедник Хортобадь - Пуста; народное искусство вышивки, рисунка, изготовления фарфора различных венгерских областей, музыкальные инструменты, а также венгерская народная музыка, танцы, песни, оперетта и многое другое.

6. Спорт

– данная категория включает в себя **Puskás Ferenc világszerte ismert és elismert életműve** / Всемирно известное и признанное спортивное наследие венгерского футболиста Ференца Пушкаша, лучшего футболиста и капитана легендарной «**arany csapat**» – золотой сборной Венгрии.

7. Природные объекты

8. Туризм и гостиничное хозяйство:

– в основном такие знаменитые блюда венгерской кухни, как **Halaszlé** / Уха, **Birkapörkölt** / Жаркое из баранины и **Gulyásleves** / Гуляш.

Последний раз Собрание хунгариков пополнилось в декабре 2017 года. Наконец-то был присвоен официальный статус хунгарикума венгерскому супу гуляш. Мотивацией послужило всемирное признание гуляша как национального блюда, которое играет значительную роль в области туризма и гостиничного хозяйства. Помимо него хунгарикумами признали фарфор Холлохаза и венгерский орден паулинов. Холлохазская фарфоровая мануфактура была основана в 1777 году. Изготовленная на заводе продукция стала настоящим шедевром народного искусства и, благодаря своей уникальной форме и многоцветной палитре орнаментов, приобрела широкую известность. А орден паулинов на протяжении восьми веков оказывал большое влияние на ход истории и развитие культуры венгерской нации.

Таким образом, Собрание хунгариков насчитывает сейчас 70 экземпляров, а в Реестре национальных ценностей дожидается своей очереди на звание хунгарикума 161 национальный продукт.

В данной статье невозможно подробно охарактеризовать все хунгарикумы, поэтому рассмотрим лишь некоторые из них – те, которые наиболее ярко представляют венгерские реалии,

которые так или иначе завоевали признание за пределами Венгрии и которые имеют интересную историю своего происхождения либо наименования с точки зрения лингвострановедения.

И начать следует, пожалуй, как раз с венгерского супа **гуляш (gulyásleves)**. Он известен в нашей стране ещё с советских времён, но как второе блюдо. По-венгерски название блюда звучит как «гуйяш». Существительное **gulya** переводится как «стадо крупного рогатого скота», а **gulyás** соответственно – пастух этого стада. Таким образом, как отмечает доктор Иштван Эчеди, бывший директор дебреценского музея Дери, название этого блюда употребляется неверно, оно должно звучать, как **gulyás-os (hús, leves)**, то есть «пастуший (суп, мясо)». Считается, что история этого блюда началась ещё в далёкие времена, когда пастухи, выпасая скот на дальних пастбищах, готовили наваристый суп в своих котелках и щедро сдабривали его овощами и специями. Тем более свежее мясо было всегда под рукой. А уже в XIX веке «пастушье мясо» стало широко известно из литературных источников как излюбленное блюдо пастухов **Hortobágy** (Хортобади или Хортобадь – в разных переводах по-разному, так как в венгерском языке отсутствует категория рода).

Пуста Хортобадь (Hortobágy, a Puszta) – знаменитая венгерская степь, уникальный национальный парк-заповедник Венгрии, который был основан в 1973 году и который занимает сейчас территорию более 800 га, – ещё один из хунгариков. В 1999 году парк был включён в список мирового культурного наследия ЮНЕСКО.

Слово **puszta** имеет несколько значений – как прилагательное означает «пустой, голый», как существительное может обозначать необработанную, заброшенную землю, пустошь. Иногда так называют и отдалённые хутора, куда люди приезжают на сезонные сельхозработы. Можно насчитать не один десяток венгерских населённых пунктов, в сложное название которых одним из составных элементов входит слово **puszta** (**Aradványpuszta**, **Kanacspuszta**, **Adorjánpuszta**, **Pusztamonostor**, **Pusztaszabolcs**, **Milkópuszta**, **Tátompuszta** и т.д.)

Существует две точки зрения на происхождение слова **puszta**: по одной версии оно происходит от славянского слова «пустой», по другой версии, наоборот, слово «пуста, пустой» является в нашем языке венгерским заимствованием. Более вероятной представляется первая версия.

Вопреки своему названию, природа Хортобади весьма разнообразна, здесь очень богатый животный и растительный мир, многие экземпляры которого также считаются национальным достоянием.

Именно на просторах Хортобади пасётся самое большое поголовье особой венгерской породы коров – **серая венгерская (magyar szürke szarvasmarha)**. Собственно, дословно название этой породы переводится как серый крупнорогатый скот. Однако более известно это величественное и прекрасное животное как серый буйвол. Внешне он напоминает азиатского зебу, достигает полутораметровой высоты и может весить 800 - 1000 кг. Очень долго венгры считали, что буйволы произошли от древних туров и пришли в бассейн Карпат вместе с их предками-завоевателями, но последние исследования развенчали этот миф. Существует несколько теорий происхождения «венгерской серой», однако наиболее вероятно, что появились они в Венгрии в XV-XVI веке во времена Османской империи. Вначале эту породу больше ценили за силу и выносливость и использовали как тягловый скот, а в XIX веке оценили и её особое вкусное мясо, богатое белками и витаминами. Венгерский серый буйвол необычайно вынослив и неприхотлив к погодным условиям, выдерживает мороз до 40 градусов. Это единственная порода в мире, которая устойчива к заболеванию коровьим бешенством – напастью, которая в течение нескольких десятков лет держала в страхе всю Европу. Стоит упомянуть ещё одну удивительную и трогательную особенность «венгерской серой» – венгры считают, что эти животные чрезвычайно привязчивы и чувствительны: если, например, у коровы пропадает телёнок, она готова сутками бродить по Хортобади и звать его, издавая душевраздирающие стоны.

Кроме серого буйвола, в категорию сельского хозяйства из «живых» хунгарикумов включили ещё венгерские породы охотничьих и пастушьих собак, таких, как **комондор, пули, агар, кувас, вижла и копо**. Удивительно, но до сих пор в реестре национальных ценностей дожидается своей очереди на это почётное звание необыкновенная порода свиней – **мангалица (mangalica)**. Характерная особенность мангалицы – кудрявая шерсть, поэтому её ещё называют шерстяной, пуховой или кудрявой свиньёй. Английское её название – *sheep-pig*, что переводится как «овечья свинья». Считается, что эта порода была выведена венгерским эрцгерцогом Йозефом

в 1833 году, при этом, однако, существуют две основные версии происхождения мангалицы. По первой версии домашняя венгерская свинья была скрещена с диким кабаном. По второй мангалица – результат скрещивания закарпатского, средиземноморского и сербского, «полудикого» поголовья свиней шумадия (*sumadia*). Несмотря на то, что первая версия считается в Венгрии основной, предпочтительным кажется второй вариант. И хотя этимология названия данной породы свиней до сих пор не выяснена, слово «мангалица» скорее всего является не венгерским, а сербо-хорватским (славянский суффикс -иц, указывающий на существительное женского рода). Кудрявые венгерские свиньи характеризуются выносливостью и устойчивостью к морозам, их «мраморное» мясо является вкусным и практически не содержащим холестерина, а колбаса из мяса мангалицы считается особым деликатесом и любимым лакомством венгров.

Колбасе в жизни венгров отводится особое место, и пять её сортов входят в собрание хунгарикумов. «**Nem kolbászból van a kerítés** / не из колбас сплетён забор» – гласит венгерская поговорка, то есть «деньги растут не на деревьях». Надо также отметить, что в Венгрии не все знакомые нам мясные продукты называются колбасой. Слово **kolbász**, как считают венгры, было заимствовано у славян, впервые встречается оно в 1373 году, широко употребительно практически во всех славянских языках. Правда, изначальное происхождение слова до сих пор спорно. Источником его могло послужить тюркское (или арабское) слово **külbasty** / жареное мясо или же древне-еврейское **kolbāsār** / мясо. Как бы там ни было, венгерская **kolbász** – это длинные копчёные сардельки, изготовленные чаще всего из свинины или смешанного с говядиной фарша, обязательно с красной паприкой.

В собрании хунгарикумов нашли своё место **Csbai, Gyulai и Debreceni kolbász**. Названия свои они получили от названий городов, в которых производятся – **Békescsaba, Gyula, Debrecen**. Широко известны с XIX века, брали высшие награды на Всемирных выставках. Колбаски из Дебрецена получили также распространение в Австрии и Германии, там они называются **Debrecziner**. Однако есть в Венгрии ещё более знаменитый и благородный продукт, известный на весь мир. Речь идёт о **Szalámi** / салями, которую никак нельзя назвать обычной колбасой. На таких батонах чаще всего имеется бирка в цветах национального флага и надпись – **Magyar**

Termék (венгерский продукт). Это слово проникло и в русский язык, но откуда? В некоторых источниках упоминается, что первый рецепт салями датируется V веком до нашей эры и приготовлена она была на Кипре, в городе Салами, от которого и получила своё название. Существует и более распространённая версия этимологии слова – Италия (итал. **salame** – колбаса), от **sale** (соль). Однако есть и те, кто считает, что изначально колбаса салями была изобретена в Венгрии крестьянами, а уже потом появилась в Италии. В собрание хунгарикумов вошли два сорта сыровяленной колбасы – **Pick Téli-szalámi** / Зимняя салями Пик и **Herz Classic Téli-szalámi** / Классическая зимняя салями Херц. Названия свои они получили от производителей, а вот почему каждая из них зимняя, до сих пор ломают головы. Объясняют это по-разному. Некоторые очень просто: благодаря технологии производства, времени и условиям хранения, на салями появляется благородная белая плесень, похожая на изморось, поэтому и зимняя. Но более вероятной представляется вторая версия: салями Пик производится в городе Сегед на реке Тиса, а Салями Херц – в Будапеште на Дунае. Изначально было замечено, что в этих местах наиболее подходящий для созревания колбасы микроклимат формируется зимой. Отсюда и зимняя салями.

В категории «Сельское хозяйство и пищевая промышленность» почётное место занимает венгерский национальный напиток – **палинка (Pálinka)**, фруктово-ягодная водка. Считается, что сам напиток был изобретён в XIV-XV веке как лечебное средство и носил название «живая вода». Именно как палинка напиток впервые упоминается в 1630 году. Название произошло от словацкого глагола «**палить**» / **гореть** (вспомним украинскую горилку). Изготавливается она из разных фруктов и ягод – сливы (самая первая палинка), груши, абрикоса, вишни, черешни, шелковицы и т.д. Производить её имеют право лишь Венгрия и четыре области Австрии – такое решение в 2004 году принял Евросоюз, что обусловило начало венгерско-румынской «палинковой» войны.

Ещё один удивительный напиток, который по праву может считаться визитной карточкой Венгрии, – лечебный горький ликёр (бальзам) **Уникум (Zwack Unicum keserűlikőr)**. По легенде в 1790 году придворный лекарь австро-венгерского императора Иосифа Второго Йозеф Цвак (**Zwack József**) предложил своему патрону, страдавшему от желудочного недомогания в ре-

зультате переедания, новую лечебную настойку на травах. Через несколько минут императору полегчало, и он воскликнул: «Dr. Zwack, das ist ein Unicum!» (Доктор Цвак, это что-то уникальное!), что и дало название эликсиру – Уникум. В 1840 году Йозеф Цвак открыл в Будапеште свой ликёро-водочный завод, который в 1895 году получил почётное звание «поставщика императорского двора» и стал самым крупным предприятием по производству спиртных напитков в Центральной Европе. Во время второй мировой войны завод был разрушен, семья Цвак, эмигрировав в Италию, увезла и секрет изготовления уникального напитка. В Венгрии пытались наладить его производство, но, увы, это была всего лишь подделка. Потомок Йозефа Цвака Петер смог вернуться на родину и запустить производство бальзама по оригинальной рецептуре только в 1989 году. Сейчас ликёр экспортируется в 40 стран мира. Многие пробовали разгадать секрет Уникума, но безуспешно. Рецепт его изготовления владеют всего несколько членов семьи Цвак. Остальным лишь известно, что напиток изготовлен из более чем сорока лечебных трав и настаивается в дубовых бочках более полугода. Считается, что бальзам оказывает лечебное действие на пищеварительную и кровеносную систему человека, рекомендуется при простудах и для восстановления сил. Таким образом, несмотря на то, что ликёр Уникум отнесён в Реестре хунгарикумов в категорию «Сельское хозяйство и пищевая промышленность», с таким же успехом он мог бы входить и в категорию «Здоровье и образ жизни».

Жемчужиной этой категории является самое известное в Европе озеро с лечебной термальной водой **Хевиз (A Hévízi-tó)**. Собственно говоря, все насыщенные солями и минералами лечебные источники и термальные воды Венгрии имеют право называться хунгарикумами, так как эта страна входит в число пяти самых богатых живительными водами стран мира. Согласно древней легенде, если путник воткнёт в венгерскую землю дорожный посох, то оттуда потечёт лечебная вода. Действительно, в стране на 70%-80% территории есть лечебные и термальные воды, всего около 60 тыс. источников, 1300 из них с температурой более 30 градусов.

Хевиз – единственное в мире озеро естественного вулканического происхождения с горячей лечебной водой (33 гр.), пригодное для купания в течение всего года. С венгерского языка название озера **Hévíz** так и переводится – «тер-

мальная вода». Озеро имеет более чем 2000-летнюю историю, питается бьющим из глубины 38 метров источником, который содержит серу, радон и минеральные вещества, дно его покрывает толстый слой лечебной грязи, а вода в озере обновляется в течение 48 часов! Вода оказывает лечебное воздействие на опорно-двигательный аппарат, а как питьевая показана при лечении органов пищеварения.

Самый длинный список хунгарикумов принадлежит категории «Культурное наследие» – здесь и танцевальная и песенная культура, старинные музыкальные инструменты, народное искусство вышивки, рисунка, плетения кружев, изготовления фарфора, соколиная охота и верховая стрельба из лука, национальные заповедники и культурные ландшафты.

В 1970–е годы в Венгрии появилось **Движение за сохранение народного танцевального и песенного наследия – Táncház (Танцевальный дом)**, участники которого стараются сохранить странные песенные и танцевальные традиции. Изначально название движения связано с трансильванским обычаем, когда деревенская молодежь снимала за плату дом, чтобы устраивать там вечеринки с танцами. Постепенно обычай проводить конец недели в домах танца стал в Венгрии одним из распространённых способов коллективного общения. Музыканты играют мелодии на старинных музыкальных инструментах (среди них хунгарикумы – **Tárogató / Деревянный духовой музыкальный инструмент «тарогато»** и **Magyar cimbalom / Венгерские цимбалы**, участники исполняют традиционные **народные песни (Klasszikus magyar nóta)**.

Венгерское существительное **nóta** (в значении народная песня) и русское **но́та** (музыкальный знак или дипломатическое обращение) имеют одну этимологию – латинское **nota** – «замечание». Только в венгерских письменных источниках это существительное появляется раньше – в 1519 году (у нас оно заимствовано из немецкого или французского в ХУ111 веке). От него венгры образуют и другие слова – **nótázik** (поёт народные песни), **nótás** (любитель народных песен), **nótafa** (знарок народных песен), и даже пословицы и поговорки, напр. – **Ma már nem az a nóta járja** (Нынче уже другие времена, обычаи).

Естественно, что в венгерском «танцевальном доме» нельзя обойтись без танцев. Среди них – **Csárdás (Чардаш)**, самый знаменитый танец, без которого невозможно представить венгерскую народную культуру. Чардаш появился в первой

трети XIX века. Название танца происходит от слова **csárda** – «придорожный трактир, постоянный двор». Зародившись в крестьянской корчме, зажигательный танец распространился не только в Венгрии, но и в Сербии, Словакии, Словении, Хорватии, Трансильвании и Моравии. Считается, что своим происхождением он обязан старинному венгерскому танцу **Вербункош (Verbunkos)**, который появился во второй половине XVIII века. Название танца является искажением немецкого слова **werben** (вербовка), так как исполнялся он при призыве венгерских новобранцев в австрийскую императорскую армию. Со временем Вербункош стал очень популярен, его стали исполнять на народных гуляниях и на обычных праздниках. В XIX веке венгерские аристократы даже стали открывать им свои балы. Предполагается, что в результате слияния Вербункоша и бального танца **Палоташ (Palotas** – дворцовый, от слав. **palota** – дворец) и родился новый парный танец – знаменитый Чардаш.

Зажигательные мотивы чардаша вошли в произведения многих известных венгерских и европейских композиторов и являются неотъемлемой частью знаменитой **венгерской оперетты (Magyar operett)**, которая была объявлена хунгарикумом в 2013 году. История венгерской оперетты не тянется в глубь веков, но достаточно произнести имя **Имре Кальмана** и **Ференца Легара** или перечислить названия их всемирно известных шедевров – **Marica grófnő (Марица)**, **A Csárdáskirálynő (Королева Чардаша)**, **A Cirkuszhercegnő (Принцесса цирка)**, **Bál a Savoyban (Бал в Савойе)**, **Cigányszerelem (Цыганская любовь)**, **A Bajadér (Баядера)**, **A víg özvegy (Весёлая вдова)**, **Luxemburg grófja (Граф Люксембург)**, **A montmartre-i ibolya (Фиалка Монмартра)** и др., как становится ясно, почему венгерская оперетта является хунгарикумом. Директор Будапештского театра оперетты Миклош Габор Керени объясняет национальную особенность этого жанра тем, что по сравнению с венской или парижской опереттой в венгерских представлениях более важная роль отводится танцевально-комическим героям и сценам, а характерными чертами их является особая эмоциональность, сила и яркость. По его мнению, в венгерской оперетте сочетаются славянская сентиментальность, немецкая педантичность, итальянская романтичность, венская двусмысленность и неумная венгерская удаля.

Примером особой венгерской удали и отваги являются **Венгерские гусары / Magyar huszárok**.

История венгерских гусар началась более пятисот лет назад. Первые отряды этих легковооружённых всадников появились в Венгрии при короле Матяше в 1458 году как отряды ополчения, когда срочно потребовалось укрепить пограничные заставы на юге страны, чтобы защититься от набегов турок. Уже в первых сражениях кавалеристы, одетые в яркие мундиры и вооружённые длинной пикой, саблей, луком и щитом в виде слезы «**тарч**», в высоком восточном седле, в открытых шлемах и кольчугах, проявили неслыханную храбрость и героизм. В 1474 году, например, 8 тысяч гусар под предводительством короля Матяша заставили сдать в плен 25-тысячную армию короля Чехии. Итальянский гуманист **Антонио Бонфини (Bonfini Antal)**, придворный историк короля Матяша и автор «Венгерской хроники», так охарактеризовал венгерских гусаров: «Нет воинов лучше них, никто в мире не может лучше них переносить жару и холод, усталость и лишения. Они уважительны, достаточно религиозны, не бунтуют в лагере, им чуждо богохульство, нарушение данного слова и нечестивые любовные утехы...»

У происхождения слова «**гусар**» (венг. **huszár**) имеется несколько версий. Некоторые исследователи возводят этимологию этого слова к аварцам, другие поддерживают его сербо-хорватское происхождение – «разбойник» – от слова **husa** (**разбой, грабёж**). Третьи считают, что слово восходит к лат. **cursus** (**набег**), а значит родственно слову «корсар». Однако, одна из самых популярных версий основана на венгерской этимологии – слово **huszár** произошло от венг. числительного **húsz** (**двадцать**). Так, ополчение создавалось в основном из дворян, и согласно новому закону каждый 20-й дворянин становился кавалеристом. В то же время венгерские гусары получали жалование в размере 20 монет, поэтому некоторые считают, что слово **huszár** произошло от двух венгерских слов: **húsz** (**двадцать**) и **ár** (**цена, плата**).

С 1686 года ополченческий принцип формирования венгерских гусар был заменён на регулярно полковой, а к концу ХУ11 века гусары стали появляться при дворах европейских монархов. Они составляли 90% кавалерии армии Ференца Ракоци II и принимали участие в антигабсбургской национально-освободительной войне венгерского народа 1703–1711 годов. Венгерские гусары героически сражались во всех битвах Национально-освободительной борьбы 1848–49 гг., участвовали во многих крупных сра-

жениях и в мировых войнах. После Второй мировой войны славная история венгерских гусар закончилась, но и сейчас гусары для Венгрии остаются объектом всеобщей любви и гордости и являются национальным достоянием – хунгарикумом. Их нарядные мундиры можно увидеть на различных выставках, фестивалях, во время определённых праздников или реконструкций исторических событий. Так, например, в сентябре в Будапеште на знаменитой площади Героев проводится грандиозное мероприятие: **Nemzeti Vágta / Национальные скачки**, где венгерские гусары вновь демонстрируют свою удалость и отвагу.

В Венгрии очень популярны различного рода фестивали и театрализованные представления. Одним из таких самобытных национальных праздников является хунгарикум **Mohácsi busójárás, maszkos télűző szokás modellje / Фестиваль «Бушояраш» – маскарадный обряд проводов зимы**, который внесён в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. Проводится он каждый год в небольшом старинном городке на юге Венгрии **Мохаче (Mohács)** в конце февраля – начале марта во время **Масленицы (Farsang)**. Дословно **Busójárás** переводится как **Шествие бушаров (хорв. Pohod bušara)**. Кто такие «бушары» (венг. **busó**), затрудняются сказать даже в посвящённом им музее в Мохаче, но предполагают, что это сокращение от причастия **bujdosodó (прячущийся, скрывающийся)**. Считается, что родоначальники этой традиции – хорваты-**шокцы (sokác)**, которые переселились в эти края несколько веков назад, спасаясь от набегов турок. Но и сам Мохач тоже не раз подвергался турецкому нашествию: в 1526 и 1687 гг. здесь произошли два грандиозных сражения. По легенде отчаявшимся местным жителям было видение, как сбросить ненавистное турецкое иго – надо лишь изготовить и надеть на себя вывернутые мехом наружу бараньи шкуры и страшные разрисованные маски. Рассказывают, что, когда турки увидели страшных чудовищ в масках с рогами, с трещотками и вилами, они тут же пустились в бегство и больше никогда не появлялись в Мохаче.

Скорее всего эта легенда не имеет под собой исторической основы, и на самом деле карнавальное шествие – это отголосок языческих празднований, посвящённых проводам зимы, но до сих пор каждый год сотни бушаров наряжаются в бараньи шкуры и страшные маски и под музыку, песни и смех начинают своё красочное шествие

по улицам Мохача, а огромное количество зрителей со всех уголков земли с удовольствием внимают им и принимают участие в этом карнавале.

Широко известны слова венгерского учёного-этнографа Иштвана Дёрффи (Győrffy István): «Народные традиции сохраняют в нас венгров, а мировая культура делает европейцами. В своём стремлении быть только европейцами мы, конечно, можем стать высокообразованными людьми, но скорее всего перестанем быть венграми».

Таким образом, на основании всего вышеизложенного можно прийти к выводу, что хунгарикумы – это не только пример венгерских национальных реалий, но и яркий образец уважения и бережного отношения к народным обычаям и традициям, к творческому наследию своих предков. А как указывал известный русский географ и культуролог Пётр Савицкий, «сила традиций и сила творчества в их сочетании – животворящий источник всякой культуры».

Список литературы

1. Hungarikumok gyűjteménye - Magyar értéktár. (www.hungaricum.hu)
2. Karácsonykor egyen hungarikumot. (Nyelv és Tudomány / www.nyest.hu)
3. Mátyás Szabolcs. Illik tudnom, mert magyar vagyok. Debrecen. M.Sz. és Társa. 2006
4. Fucskár Ágnes - Fucskár József Attila. Hungarikumok könyve. Pécs. Alexandra. 2017
5. Nemzeti Művelődési Intézet. (www.nmi.hu)
6. Hollós Attila. Az orosz szókincs magyar elemei. Budapest. 1996
7. Bihari Dániel. Szürke a magyar marha. (www.24.hu/ tudomány)
8. Ugróczky Mária. Alkotmányos alapismeretek. Budapest. BM Duna Palota és Kiadó. 2006
9. A magyar operett hungarikum. (http://www.muvesz-vilag.hu)
10. A magyar huszár. (www.hungarikum-szovetseg.hu)
11. A reáliák fordítása. Honti Enikő. (www.bdtf.hu)

Сведения об авторе:

Дремина Лариса Дмитриевна – старший преподаватель кафедры языков стран Центральной и Юго-Восточной Европы, преподаватель и переводчик венгерского языка. Сфера интересов: грамматика венгерского языка, лингвокультурология, лингвострановедение, художественный перевод. E- mail: dremilar@list.ru.

HUNGARICUMS AS A VIVID REFLECTION OF THE HUNGARIAN

L.D. Dremina

Moscow State Institute of International Relations (University),
76, Prospect Vernadskogo, Moscow, 119454, Russia

Abstract: *This article contains basic information about the hungaricum – a unique concept that emerged in the early 2000s in Hungary. This concept is used to identify rare and typically Hungarian objects, phenomena, products and services that are inextricably connected with the Hungarian way of life, Hungarian traditions and culture and reflect the national characteristics of Hungary, outstanding people, their achievements and inventions. The article describes how a civic initiative to collect and preserve a wide variety of national values was born and developed in Hungary. The main purpose of the initiative was to provide a detailed description of hungaricums as well as to include them in a special register, work on their protection, preservation and transmission to subsequent generations. The initiative was supported by the state, and in 2012 a law was adopted on the national values and hungaricums. The author describes the procedure of including hungaricums into the Register of National Heritage. The article provides a list of hungaricums which currently comprises seventy titles and describes those that most clearly represent the Hungarian reality and gained recognition outside of Hungary as well as those that have an interesting history of their origin or designation from the point of view of culture-through-language studies.*

Key Words: *hungarikums, national peculiarities, the Register of national treasure, goulash, Hortobágy, gray buffalo, mangalica, sausage, salami, palinka, Unicum, the Hévíz lake, dance movement, Hungarian operetta, procession of bushars, Hungarian hussars*

References

1. Hungarikumok gyűjteménye – Magyar értéktár. (www.hungaricum.hu)
2. Karácsonykor egyen hungarikumot. (Nyelv és Tudomány / www.nyest.hu)
3. Mátyás Szabolcs. Illik tudnom, mert magyar vagyok. Debrecen. M.Sz. és Társa. 2006
4. Fucskár Ágnes - Fucskár József Attila. Hungarikumok könyve. Pécs. Alexandra. 2017
5. Nemzeti Művelődési Intézet. (www.nmi.hu)
6. Hollós Attila. Az orosz szókincs magyar elemei. Budapest. 1996
7. Bihari Dániel. Szürke a magyar marha. (www.24.hu/tudomany)
8. Ugróczky Mária. Alkotmányos alapismeretek. Budapest. BM Duna Palota és Kiadó. 2006
9. A magyar operett hungarikum. (<http://www.muvesz-vilag.hu>)
10. A magyar huszár. (www.hungarikum-szovetseg.hu)
11. A reáliák fordítása. Honti Enikő. (www.bdtf.hu)

About the author:

L.D. Dremina – is a senior lecturer of the Faculty of Central and South-Eastern European Languages, a lecturer and translator of the Hungarian language. Spheres of interest: Hungarian grammar, cultural linguistics, country study and literary translation. E-mail: dremilar@list.ru.

* * *