Sebestyén V. Blanka
ELTE BTK Mongol PhD
2023 tavasz

AZ ÖTFÉLE JÓSZÁG

Bibliográfia

- *Material Culture (Traditional Mongolian Culture I.). Materielle Kultur. (Traditionelle mongolische Kultur I.). A mongol nomádok anyagi műveltsége. (Hagyományos mongol műveltség I.). Ulamǰlalt mongol soyol.* Szerk./Ed./Hrsg. **Birtalan, Ágnes**. Wien – Budapest, IVA-ICRA Verlag – ELTE, Belső-ázsiai Tanszék 2008. (DVD)
- A képek forrása is a DVD.

Kulcsszavak

- jószág – *mal*
- ötféle jószág – *tawan xošū mal*
- juh – *xoni*
- kecske – *yamā*
- ló – *adū, mori*
- szarvasmarha – *üxer*, mellé sorolják a jakot – *sarlag* is
- teve – *temē*

Az ötféle jószág rendszerezése

- Három lehetséges csoportosítás:
  - Nagy testű *(bod mal)* és kis testű *(bog mal)* jószág.
  - Meleg orrú *(xalūn xušūt mal)* és hideg orrú *(xüiten xušūt mal)* jószág.
  - Legeltetés szerinti csoportosítás

Nagy testű és kis testű jószág

- Nagy testű *(bod mal)* lábasjószág:
  - Ló
  - Szarvasmarha
  - Jak
  - Teve
- Kis testű *(bog mal)* lábasjószág:
  - Juh
  - Kecske

Meleg orrú és hideg orrú jószág

- Meleg orrú:
  - Ló
  - Juh
- Hideg orrú:
  - Teve
  - Szarvasmarha
  - Kecske

Legeltetés szerinti csoportosítás

- Közeli legelőre járó jószág (oir belčērīn mal)
- Távoli legelőre járó jószág *(xol belčērīn mal)*

A jószág-csoportok elnevezése

- Ménes:*adūn süreg*
- Marhagulya: *üxrīn süreg*
- Jakgulya: *sarlagīn süreg*
- Tevecsorda: *temēn süreg*
- Juhnyáj: *xoninī süreg*
- Kecskenyáj: *yamān süreg*

A jószággal kapcsolatos munkafolyamatok

- Állandó:
  - legeltetés
  - itatás

- Időszakhoz kötöttek:
  - elletés
  - herélés
  - nyereghez, kantárhoz, fogathoz szoktatás
  - nyírás
  - billogozás
  - karámozás
  - vágás

A pásztormunkák évszak szerinti megoszlása

- **Tél** *(öwöl):* legfontosabb a jószág védelme, átteleltetése.
  - Jószágpusztulás *(jud)*
  - Takarmányozás: Nyáron a legelők bizonyos típusát kaszálónak használják és a szénát a jószág táplálására a téli szállásra szállítják.
  - Ellés
  - Karámozás
- **Tavasz** *(xawar)*
  - Felerősítés
  - Folytatódik az elletés
  - Elkezdődik a fehér ételek készítése

A pásztormunkák évszak szerinti megoszlása

- **Nyár** *(jun)*
  - A jószág felhizlalása
  - Sziksó *(xujĭr)*
  - Fejés, tejtermékek elkészítése
  - Herélés, billogzás, nyírások, gyapjú- és szőrfeldolgozás, részben a nemezkészítés
  - Hátas jószág betörése, versenyre való felkészítés
- **Ősz** *(namar)*
  - Befejeződik a tejes ételek elkészítése
  - Nemezkészítés
  - Jószág fedeztetése, állatvágások
  - Húsos ételek készítése

Legelő, legeltetés *(belčēr)*

- Költözés *(nū̄x)*
- Tavasz végén az izmosodás a cél – tilos a hízlalás.
- Tél – Tavasz: fontos a jószág védelme.
  - Szélárnyékos hely
  - Déli fekvésű domboldal
- Nyár – Ősz: hízlalás.

Legelők csoportosítása

- Közeli – Távoli
- Mely növényekből van a legtöbb ott.
- Milyen jószágot legeltetnek elsősorban rajta.

Karám, karámozás

- Szállás körül: karám *(xašā, xorō)*
- Legelőn:állás, pihenőhely *(jogsōl)*
  - A ménes számára a távoli legelőn.
- Elsősorban a téli szálláson
- A ligetes pusztán *(xangai)* és északon az erdőövezetben fából készítik *(modon xašā).*
  - négyszögletes *(dörwöljīn)* vagy köralakú *(dügreg),*
- A góbiban *(gowi)* pedig kőből *(čulūn xorō)* és/vagy trágyából *(xörjön xorō)* alakítják ki.
  - kerek *(dugui)* vagy félkör/hold *(saran xelbertei)* alakú.

Szárított trágya

- *Argal*: a szarvasmarha trágyája, de általánosan használt kifejezés
- *Xorgol:* tevetrágya
- Fűtésre is használják
- *Xomōl:* lótrágya - nem használják fűtésre, de más növényi részekkel keverve nehéz telek végén a jószágnak adják táplálékul.

A trágya további felhasználása

- Lapáttal elegyengetett, tömbökbe rendezett fagyott trágya:
  - karám, szélárnyék, kutyaól
- A kőben, fában szegény területen a karámot szárított trágyából emelik, köré, hogy összefogja nedves marhaganajt kennek
  - Megvédi attól, hogy tüzet fogjon.

A trágya további felhasználása

- A télire megfagyasztott, elvermelt hústartalékot is trágyából készült fedéllel óvják a ragadozóktól, mert elfedi a hús szagát.
- Az izzó szárított trágya füstjével tartósítják nyáron a húst.
- Fertőtlenítésre, valamint tisztítószertartásokhoz is használják.

Köszönöm a figyelmet!