

Anyajószág kicsinyéhez való szoktatása (*toiglox* és *xōslōx*, stb.)¹

A jószággal kapcsolatos munkák között mágikus rituális elemeket tartalmaz az utódját elhagyó anyaállat (*tölō gollox*) kicsinyéhez (*töl*) való szoktatása. Az ősi munkadalok ritmusát idézi azoknak a daloknak a refrénje, melyek segítségével, énekkel és esetleg hangszerekkel is kísérve (*morin xūr* „lófejes hegedű”, *limbe* „fuvola”) próbálják rávenni az újszülöttjét elhagyó anyaállatot, hogy magához fogadja, szoptassa kicsinyét. A csikó (lásd: **Ló**) vagy a teveborjú (lásd: **Teve**) szőrét megkenik sziksóval (*xujir šorwog*, lásd: **Legelő**), melyet az anyaállattal lenyalatnak. Az elhagyott bárány farára, hátára kenik az anyaállat tejét esetleg szintén sziksót, hogy anyja könnyebben elfogadja (lásd: **Juh**). Ha egy anyaállat kicsinyét vesztette és van elárvult jószág is, akkor az elhullott kisállat bőrét lenyúzzák, és az elárvultra tekerik, hogy így az idegen anya magáénak higgye. A **szarvasmarha** csak ritkán hagyja el borját, átszoktatásról inkább akkor esik szó, ha egy anyaállat elpusztul, s az árván maradt borjat egy másik tehénnel akarják szoptatni.

A *toig*-típusú szertartások során különböző, az anyaállatra hatással lévő hangsorokat ismételgetnek a résztvevők, mint pl.: *toig*, *xōs*, *xōs*, *tūsū* stb. Az egyes jószágoknak eltérő ráolvasás-formulájuk van: kanca *gurī*, *gurī*, juh *toigo*, *toigo*, *taiga*, *taiga*, *dōš-ō*, *dōš-ō*, tehén *ōw*, *ōw*, *xōr*, *xōr*, teve *dūr*, *dūr*, *gūr*, *gūr*, kecske *čoiḡ*, *čoiḡ*, *čaiḡ*, *čaiḡ*, *čēḡ*, *čēḡ*, juh-*ū*, juh-*ū*. A kalmüköknél a tevéhez szóló formula *bōjyan*, *bojula*, a marhához *xōw*, a juhhoz *xoš*, *xön*, melyeket egy ráolvasásdal (*tärn dun*) refrénjeként adnak elő. Maga a szertartás többféleképpen is lefolyhat, de a legáltalánosabb, hogy a szállás közelébe vezetik a makacskodó anyajószágot, és nem messze mellette kikötik, vagy csak fogják a kicsinyét. A zenész elkezd játszani a hangszerén és egy jó hangú családtag elénekli a hozzá szoktató dalt, melynek refrénje a fenti szótagsorokból áll. Előfordul, hogy szeles időben a teve púpjára helyezik a lófejes hegedűt és a szél játszik a húrjain. Számos leírás és terepmunka bizonyítja, hogy például az anyateve könnyezni kezd és elindul a kicsinye felé. A szertartást követően az anyajószág szoptatni kezdi a kicsinyét. A világhíres film *A pityergő teve* (rendezte Byambasüren Dawā és Luigi Falorni

¹ *BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāḡ üye. Xalxīn ugsātnī jūi.* I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] p. 66; Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn ix tailbar toli.* I. Ulānbātar 1992. [A mongol szokások értelmező nagy szótára. p. 580; Sampildendew, X., *Malčin ardīn jan üilīn ulamjīl.* Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1985. [A mongol pásztornép hagyományos szokásai] pp. 42–48; Bordžanova, T., *Magičeskaja poezija kalmykov. Issledovanije i materialy.* Elista 1999. p. 146; Birtalan Ágnes, *Hagyományos mongol műveltség (szöveggyűjtemény).* Budapest ELTE Bölcsészettudományi Kar, Belső-ázsiai Tanszék 1996. pp. 20–21; Birtalan Ágnes – Rákos Attila, *Kalmükök – Egy európai mongol nép.* (TexTerebess I.) Budapest, Terebess Kiadó 2002. pp. 54–55.

2003) egy hasonló történetet dolgoz fel. A kalmüköknél a teveborjút a hold feljöttekor a **jurta ajtajába** fektetik, a meghívott *dombra*-játékos (a *dombra*, kalm. *dombor* pengetős hangszer) az ujjára akasztja a **teve orrpeckét**, és játszani kezd; a családtagok pedig együttesen énekelnek.

Az alábbi dal halha területről származik és eléneklésével a kicsinyét elhagyó nőtényjuhot próbálják rávenni arra, hogy magához fogadja bárányát.

Anyajuh bárányához való szoktatása

<i>Хундан цагаан хонь минь</i>	Hófehér anyajuhom
<i>Хургаа юундаа голоо вэ?</i>	Miért hagytad el bárányod?
<i>Сүүний чинь үнэр</i>	Tejed édes illata
<i>Сүүлэнд нь байна шүү дээ!</i>	Farkacskáján érződik!
<i>Хос! Хос! Хос! Хос!</i>	<i>Hosz! Hosz! Hosz! Hosz!</i>

<i>Хаврын цаг болно доо,</i>	Eljön tavasz ideje,
<i>Хажуугийн цас ханзраа даа,</i>	Felhasad a jeges hó.
<i>Хавсарга салхи гарна даа,</i>	Hideghozó szél támad
<i>Хажууд чинь юу хэвтэх вэ дээ?</i>	Mi fekszik ott melletted?
<i>Тойг! Тойг! Тойг! Тойг!</i>	<i>Tojg! Tojg! Tojg! Tojg!</i>

<i>Урин цаг ирнэ дээ,</i>	Lágy tavaszi idő jön,
<i>Уулын ногоо ургана даа,</i>	Kizöldül a hegy füve.
<i>Уураг сүү чинь чинэнэ дээ,</i>	Első tejed szétfeszít,
<i>Урдаас чинь юу угтах вэ дээ?</i>	Mi az, ami hozzád fut?
<i>Тойг! Тойг! Тойг! Тойг!</i>	<i>Tojg! Tojg! Tojg! Tojg!</i>

<i>Дэлгэр зун болно доо</i>	Eljön a dús nyáridő,
<i>Дэлхийн ногоо ургана даа</i>	Kizöldül a nagy világ,
<i>Дэлэн хөх чинь чинэнэ дээ</i>	Csecsed szinte széthasad,
<i>Түүнийг юу чинь хөхөх вэ дээ?</i>	Mi lesz, ami kiszopja?
<i>Тойг! Тойг! Тойг! Тойг!</i>	<i>Tojg! Tojg! Tojg! Tojg!</i>

A lírai hangvételi dalok mellett akad olyan juhra, kecskére mondott ráolvasási forma (*šiwšleg*), mely fenyegető hangnemű (az alábbi egy kalmük átokformula):

Hátadat kettétöröm,

Hasi hájad kiterítem,

Oldalbordád földbe szúrom,

Végtagjaid szétszakítom!

Birtalan Ágnes

Botospányva (*ūrga*)²

A botospányva egy hosszú botból (6–8 m) és a végére rögzített hurokból áll, a **lovak** befogásához használják. Főleg halha területeken terjedt el; a középső területek halhái a botospányvát a jobb kézben tartva lovagolnak, a keleti területeken inkább maguk mellett húzzák (*čirč yawax*) a lovasok. Az elkészítéséhez kiválasztott nyír-, fűz-, vagy vörösfenyő ágát levágják (lásd: **Fafaragás, fafeldolgozás**) hat hónapig, vagy (a hagyomány szerint) akár három évig is, egyengetik, majd lecsiszolják.

Részei:

1. A *jojōr* „az alsó része, [tkp. mélye]”, más néven „fő test” *ix bī*, mely nyírfából (*xus*) vagy vörösfenyőből (*xar mod*) készül, a hossza kb. 6–7 m; az alsó rész további részei: a *bulcū* „bütyök”, mely megakadályozza, hogy a pányva hátracsússzon, a *tagnai* „szájpadlás”, ahol összeillesztik és rögzítik a „fejhez”.

2. A *tolgoi* „fej”, fűzfából (*burgas*) készül, hossza kb. 1,20 – 2 m (1 *ald* vagy 1 *ald és 1 delem*; lásd: **Hagyományos hosszmértékek**). Van három részből összeállított botospányva is (*gurwan jalgāt ūrga*), ilyen abban az esetben készítenek, ha a rendelkezésre álló főttestet alkotó fa nem elég hosszú.

A rúd valamennyi főbb részének van az emberi testrészekre utaló elnevezése: (vö. a fenti tipológiát is): „far” (*bögs*), „szájpadlás” (*tagnai*), „kebel” (*cēj*), „fej” (*tolgoi*).

3. A *xuiw* „hurok”, őz vagy gazella (*gur, ōno*) nyakbőréből, esetleg **kecske**-, vagy **szarvasmarhabőr**ből hasított, három szíjat összesodorva, összefonva (*guramlasan mušgix*) készül, a hossza 1,7 m. A *xuiw* részei: *cēj* „kebel”, ezt rögzítik a botospányva csúcsához, *ix bī* „fő test” a tulajdonképpeni hurok, ezt vetik a ló nyakára, a *bögs* „fenék, talp”, a pányva fejrészéhez csatlakozik.

Amikor a botospányvát nem használják, a **kereksátortól** ÉNY irányban helyezik el, olyan helyen, ahol sem ember, sem jószág nem léphet rá. A kötelet leveszik róla, és a jurta férfi

² Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn dund tailbar toli*. Ulānbātar 1991. [A mongol szokások értelmező középszótára] p. 234; *BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg ūye. Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 111–112; Songino, Č., *Mongol belčērīn mal mallagānī ulamjlal. Malīn tonog xeregsel*. Ulānbātar, Soyombo Xewelīn Gajar 1991. [A mongol pásztorkodó állattartás hagyománya. A jószágértartás eszközei] pp. 37–40; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ūndesnī ulamjlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 86–89.

oldalán a **tetőrudak** közé vagy a jurta övellőjéhez (*büslūr*) rögzítik (lásd: **Kereksátor rögzítő kötelei**).

A lovat, melyet megülve a többit befogják, „pányvás ló”-nak (*ūrgač mori*) nevezik és harmadfű korától (*šüdden*) tanítják be.

A botospányva a mongol pásztorok egyik legjellegzetesebb eszköze, mely Nikita Mihalkov híres filmjének az *Urgá*-nak a címadója is lett.

Az ojrátok gyakran használnak lasszót is a lovak befogására (*buguil, calam*, ojr. még *mōmī*).

Birtalan Ágnes

Ellés, elletés (töllöx, töl awax, töllūlex)³

A jószág fedeztetésének (*orō*, *xēltūlge*) legfontosabb feltétele a megfelelő apaállatok (*eceg mal*) kiválasztása. Az apaállatnak alkalmatlan hím jószágokat az ivarérettség előtt kiherélik (lásd: **Herélés**). Hogy melyek azok a külső és belső tulajdonságok, amelyekkel egy apaállatnak rendelkeznie kell, arról mind az **ötféle jószág** esetében megemlékezik a szájhagyomány (lásd még: **Jószág gyógyítása**). Ahogy az apaállatnak nem megfelelő jószágot kiherélik, a szaporításra alkalmatlannak mutakozó nőtényeket is kiválogatják (*mal jājlax tkp.* „kiselejtezz”) és a tömeges **jószágvágások** idején levágják. A nőtény jószág élete során erre háromszor is sor kerülhet, először ha növendék jószágként előnytelen tulajdonságai vannak, másodszor, ha meddő és nem fogan (*suwai*) vagy utódai betegesek, harmadszor pedig ha már kiöregedett és nem fogan (*xusran*; lásd még: **A jószág korbeosztása és egyéb a jószág neméhez, viselkedéséhez kapcsolódó kifejezések**).

A kistestű lábasjószág esetében a fedeztetés ideje az ősz eleje, de a ligetes puszta (*xangai*) és a góbi (*gowi*) területek között kb. egy hónapnyi eltérést mutat. Az előbbinél szeptember vége, október eleje, az utóbbinál szeptember közepe. Így a megszülető utódok a ligetes puszta övezetében március, a góbiban február vége, március táján jönnek világra. A kost (*xuc*) és a bakot (*uxna*) a fedeztetés előtt mintegy 10 nappal kikötik, de megfelelően itatják, etetik. Úgy tartják, hogy ilyen előkészületek után nem erőtlenedik el a párzási időszakot követően. A párzás megakadályozására a kos és a bak hasára egy nemezből vagy nemezből és bőrből két rétegűen készült négyszögletes kötényszerű anyagdarabot (*xög*) erősítenek. A nagytestű lábasjószág ellése tavasz közepére, végére esik; a csikók tavasz végén, a borjak és a teveborjak tavasz közepén, tavasz végén jönnek a világra. Ekkor már kedvezőbbek az időjárási körülmények és a növényzeti viszonyok, így a növendékjószág kevesebb törődést igényel.

Jószág	Vemhességi idő
Juh, kecske	5 hónap
Tehén	9 hónap
Kanca	11 hónap

³ Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 26–32; *BNMAU-in ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 58–64; Songino, Č., *Mongol belčērīn mal mallagānī ulamjlal. Malīn tonog xeregsel*. Ulānbātar, Soyombo Xewlelīn Gajar 1991. [A mongol pásztorkodó állattartás hagyománya. A jószágértartás eszközei] pp. 175–186.

Nőstény teve, tevetehén

13 hónap

Fontos, hogy egy-egy apaállatra megfelelő számú nőstény jusson, ennek az aránya a következő:

Apaállat	A nőstények száma
Kos, bak	20–30 juh illetve kecske
Bika	12–15 tehén
Csődör	12–15 kanca
Hímteve, tevebika	10-14 tevetehén

A fentiekkel összhangban az elletések (*mal töllūlex, töl tosox, töl cagālux*), télen, már februártól kezdődnek, de tömegesen márciustól (a terület természeti viszonyaitól függően) ellik a kistestű lábasjószág (juh, kecske). Ilyenkor különösen fontos a **karámozás** (*mal xotlūlux*), mert a viszontagságos időjárás miatt a növendék jószág könnyen elpusztulhat. A korán születő gidák és bárányok védelmére a pásztor egy nagy méretű nemezzsákot (*xurganī ūt* tkp. „bárányos zsák”) visz magával, melybe begyűjti a legelőről a kis jószágot. Szükség esetén a nagytestű lábasjószág kicsinyét is beleteszik (a mérete 50 x 70 x 100 cm). Hagyományosan egyszerre négy bárány elhelyezésére szolgált. A zsákot készíthetik gazella (*jēr*) bőréből is, mely megfelelően lágy és meleg. A nemezzsákot hímzéssel is díszíthetik. A zsákot hamuval és **szárított trágyával** bélelik, mert ez felszívja kis jószág vizeletét.

A gazdák, különösen a szelesebb helyeken karámot (*xašā, xot*) készítenek. Előfordul, hogy a kicsiket beköltöztetik a **kereksátorba**, és a férfi oldalon tartják, külön kötelekhez kötve őket (*xurga išig xōgnōx* „bárányt, gidát kikötni”, *xōgīn töl* „kötélhez kötött növendékjószág”; lásd **Jószág kikötése**). Ha egy-egy jószág a többinél később ellik, azt a növendék jószágot (*xenj* „kései utód”) gyakran tartják „kedvencként” a kereksátor környékén. Juh és teve esetében az anyaállat időnként nem fogadja el a kicsinyét (*golonxoi*), akkor *toig* és *xōs*, stb. szertartással igyekeznek rábírní az anyát a szoptatásra (lásd: **Anyajószág kicsinyéhez való szoktatása**).

Birtalan Ágnes

Fehér ételek (*cagān idē*)⁴

A mongol nomádok hagyományos ételei két alapvető csoportba sorolhatók: a „fekete vagy vörös ételek” (*xar idē, ulān idē*; lásd: **Húsételek**), melyek alapanyaga a különböző haszon- és vadállatok húsa, valamint a fehér ételek (*cagān idē*), ezeket az **ötféle jószág** tejéből (*sū*) készítik. A fenti, belső keletkezésű és a nomádok által használt rendszerezésben megkülönböztetnek még növényi „zöld ételeket” (*nogōn idē*) és „vegyes ételeket” (*xolimog xōl*). Ez utóbbi összetevői között a fenti csoportok közül több is szerepel. A fehér ételek egy részét (így a **vaj-** és zsiradékfélét néha „sárga ételnek” (*šar idē*) is nevezik. Valamennyi haszonállat (**ló, juh, kecske, teve, szarvasmarha/jak**; a réntartóknál a rénszarvas) tejét sokoldalúan felhasználják. A fejős állatokat (*sālīn mal*) általában a nők fejik (*sāx*), egyes esetekben egy férfi családtag segítségével (például a kanca fejése *gū sāx*). A fejősajtarba (*sālīn xuwin*) gyűjtik össze a frissen fejt tejet (*sām*).

A fehér ételek fogyasztásának ideje a tavasz vége és a nyár, mikor a jószág bővében van a tejnek, ilyenkor húst keveset esznek a pásztorok. A sokféle tejtermék közül számos a tél elejéig, vagy szárítva akár egész évben, kitart.

A tejet feldolgozva fogyasztják, többféle módon tartósítják, de nyers, frissen lefejt tejet a mongol nomádok hagyományosan nem isznak. Az **ellés** (*mal tollōx*) utáni sűrű előtejet azaz a főcstejet (*ūrag*) külön dolgozzák fel.

Tejes italok. A legismertebb nomád ital a **kumis** (*airag*, ojr. *čigē, cegē*), melyet ló vagy teve tejéből készítenek (*airag esgex*). A kumisból többszörös lepárlással különböző, egyre magasabb alkohol tartalmú italt, **tejpálinkát** nyernek. A legfontosabb alkoholmentes ital a sós **tejes tea** (*sūtei cai*). Téglateából, és tejjel kevert sós vízből főzik, a napi étkezéseknek fontos része. Különösen a nyugati mongolok (ojrátok) körében népszerű nyári ital a sós vízzel kevert felforralt tej (*xyaram*, ojr. *kiram*).

Frissen fogyasztott tejes ételek. Az aludttejet (*xōrmog*) alapanyagul használva **joghurtot** (*tarag*), illetve a tej forralása után különféle ízesítésű **pillét** (*öröm*) készítenek. Köpülnek (*bülēx*) **vajat** (*šar tos*), készítenek tejfölt (*jōxī*), **tejszínt** (*cöcgī*), és egy különleges mongol édességet a **xailmag-ot** (ez lisztből, tejfölből vagy tejszínből, pilléből készül, cukorral és mazsolával ízesítik).

Tartós tejes ételek. Többféle **túró**-fajtát is előállítanak, a legelterjedtebb a szárított, préselt **túró** (*ārūl*), melyet feldarabolva a jurta tetején szárítanak (*xatāлга*) és nagy zsákokban raknak el télire.

⁴ BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. *Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 168–180; Birtalan, Ágnes, Die Nahrungsmittel bei den mongolischen Völkern. In: *Die Welt des tibetischen Buddhismus. Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde Hamburg*. Neue Folge 36 (2005). Hamburg, Museum für Völkerkunde 2005. pp. 569–584.; p 574–575; Cewel, Ya., Mongolīn cagān idē. In: *Studia Ethnographica* I. 6. (1959) Ulānbātar [A mongol fehér ételek]; Bürentögs, *Mongol idēn towčō*. Ulānbātar 1991. [A mongol ételek foglalatja].

Különféle formában és ízesítésben lehet vele találkozni. Fontos megemlíteni az *ārc*-t (oltott tej párolásakor maradó, kissé csípős ízű túrópép, a tejpálinka seprűje) illetve a melegen oltott tej sűrűjéből szűrt, szárított *ējgī* nevű túró.

Igen elterjedt, kedvelt fehér étel egy félkemény **sajt**-féle a *byaslag*.

A tejtermékek az áldozatbemutatáskor is fontos szerepet kapnak, például a ménes szaporulatáért tejjel szóró áldozatot mutatnak be az elléskor és a csikóünnepen (*gūnī ürs gargax*). A szóró-áldozatnál a „kilenc bemélyedésű” áldozati kanállal (*yesün cacal*) hintenek tejet a négy égtáj, valamint a föld és az ég felé. Az utazók felé is tejet hintenek, így kérve az Ég és a szellemek áldását az otthonmaradókra, a nyájra, a pásztorra és családjára és az idegenbe indulóra.

A hagyomány úgy tartja, hogy a különböző mongol népek több mint száz tejből készült ételfajtát tudnak elkészíteni. Alább álljon még néhány fontosabb típus és hozzá kapcsolódó szakkifejezés, melyek külön címszóként nem kerültek részletes kifejtésre.

boj kumisz vajával forralt aludttej

cōw olvasztott zsiradék (vaj maradéka, fehér vaj)

eseg aludttej

esgūr oltó

saixan undā tejjel habosra hígított aludttej

Tartsák András

Fejdísz (tolgoin bōlt, tatūr)⁵

A hajadon leányok hajukat több vékony fonatba (*gejeg*) fonták, vagy hátul egy farkocsba fogták össze, asszonnyá válásuk napján hajukat két fonatba osztották, s ettől kezdve asszonyi fejdíszet viseltek. Ezen a napon kapták a vőlegény szüleitől a mongol asszonyok legszembetűnőbb ékességét, az asszonyi fejdíszet.

A halha asszonyok hajukat fejtetőn ketté választva, oldalt egy-egy fonatba fogták, amit tojással, lakkal megerősítve íves formára alakítottak (ez volt a jellegzetes, szarv alakú fejdísz). A hajfonatok végét hajtokba (*üsni ger*) vezették, ami akár a földig is leérhetett. A fejdísz alapját egy kerek fém-, rendszerint ezüstkoszorú (*bōlt*) képezte, amihez hátul és két oldalt türkiz (*oyū*), korall (*šür*) és apró gyöngyökkel (*suwd*) díszes ezüsttoldalékok, csatok (*xawčār*) csatlakoztak.

Az ojrát asszonyok fejdíszé a halhákénál sokkal visszafogottabb, egyszerűbb volt. Az ugyancsak kétfelé választott hajból font farkocsokat szintén a válltól induló egyszerű pamuttokba vezették, melyet kis ezüstdíszekkel díszítettek. A hajtok alsó részére egy csomózott fejű bojtot (*tokg*, *tokig*, halha *toxog*) akasztottak, melyeket akár öntött ezüstdíszel is díszíthettek (részletesen lásd az ojrát viselettel kapcsolatos címszavakat: **dörböt**, **ölöt**, **torgut**, **urjanhaj**, **zahcsin** viseletek).

A burját asszonyok jellegzetes hajviseletének alapját egy, a felső részén háromszögletű pálca (*tuiw*, burját *tuiba*) képezte, melyet két oldalt, párban tűztek a hajba. A belső-mongóliai népcsoportok asszonyainak fejdíszait sűrűn felvarrt nagyméretű korallak díszítik, ezek hálószerűen, vagy apró sorokban csüngenek a homlok elé, s az áll alá.

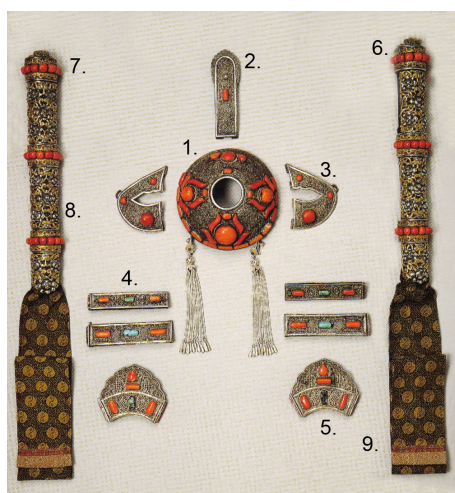
A halha fejdísz, a tolgoin bōlt és részei

- | | | |
|----|------------------------|--|
| 1. | <i>duxawč</i> | a pártá vagy koszorú, mely a fejdísz alapját képezi |
| 2. | <i>šilewč</i> | a fejdísz hátsó, tarkón lévő dísz |
| 3. | <i>soilt</i> | az oldalsó, halántékot takaró szárny, vagy szárnyak |
| 4. | <i>xawčig</i> | a haját feszesen tartó oldalsó csatok |
| 5. | <i>totgotoi xawčig</i> | a hajfonat alá, a hajtok felsőszélére tűzött íves dísz |
| 6. | <i>bōröwč</i> | hajtok és a fonatot tartó csat közötti rész |
| 7. | <i>bōröwcnī bōdol</i> | az előbbi a helyén tartó zsineg |
| 8. | <i>üsni ger</i> | hajtok |

⁵ Amgalan, M., *Barūn mongolčūdīn edīn soyolīn dursgalt jūils*. Ulānbātar, Monsudar 2004. [A nyugati mongolok anyagi műveltségének emlékei]; Bartholomew, Terese Tse, Nomadic life. In: *Mongolia. The Legacy of Chinggis Khan*. Ed. P. Berger – T. T. Bartholomew, New York, London, Thames and Hudson 1995. pp. 99–116; Tsultem, N., *Mongolian Arts and Crafts*. Ulanbator, State Publishing House 1987; Sonomceren, L., *Mongol ardīn ulamjlalt urlagīn dursgal*. 1. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A hagyományos mongol népművészet emlékei]; Dorjgotow, A. – Songino, Č., *Juragt toli*. Ulānbātar, Öngöt Xewlel 1998. [Képes szótár] p. 157; Boyer, Martha, *Mongol Jewellery*. (Nationalmuseets Skrifter Etnografisk Række V.) København, Gyldendalske Boghandel, Nordisk Forlag 1952.

9. *torgon būč*

a hajtok aljához erősített selyemszalag



Katalin Tolnai

Húsételek: „vörös és fekete ételek” (*maxan xōl, ulān idē, xar idē*)⁶

A húsételek fogyasztása még erősebben köthető meghatározott időszakhoz, mint a tejből készült **fehér ételek**. A húsételek a hideg évszakokban (ősz vége, tél, tavasz eleje) alkotják a mindennapi étkezések jelentősebb részét, de az ünnepi fogások java (*dēj*) időszaktól függetlenül, mindenkor a húsból készült fogásokból áll.

A mongol pásztorok, jól ismerve az „**ötféle jószág**” (*tawan xošū mal*) tulajdonságait, tudják, hogy az egyes jószágok húsát mi jellemzi, milyen íze van, mikor szabad enni, mikor kell kerülni, használható-e gyógyító kúrára, stb.

A halhák elsősorban **juh-** (*xoninī max*) és **szarvasmarhahúst** (*üxrīn max*) fogyasztanak, de a **kecskehús** (*yamānī max*) is – bár jóval kisebb mértékben – szerepel az étrendjükben. A **teve-** (*temēnī max*) és **lőhús** (*adūnī max*) csak az utóbbi időben terjedt el köztük valamelyest. A vadászsákmány (lásd: **Zsákmányállatok**) nyáron, ősz elején szerepel az étrendben, amikor a vadak kellő erőben, hízott állapotban (*targa xüčē awsan üyed*) vannak.

A legfinomabbnak és leghasznosabbnak a juh (*xoni*) húsát ítélik, s ez szerepel legtöbbször, úgy a mindennapi étkezésben, mint az ünnepi lakomákon. Az ünnepekre a juhhúst nagy darabokra felvágva főzik meg (*xoninī büxel max* „a juh teljes húsa”), s az ünnepi tálra úgy rendezik el az egyes részeket, mintha a jószág eleven lenne (a lábakra helyezik törzs darabjait, a húsos bordákat, a szegycsontot, a lapockát, a keresztcsontot, a zsíros farkat és a tetejére a fejet). A főtt juhhúst népcsoportonként eltérő tiszteleti szóval nevezik, például: „juh[hús tápláló] leve”, „teljes juh [tápláló] leve” (*xoninī šūs, büxel xoninī šūs, šarūs*).

A jószág húsát a vágás (lásd: **Jószágvágás**) után az ízületeknél darabolják fel (*dolō mōčlōx, üye-üyēr nugalax*). A húsokat a felhasználásra való előkészítés alapján három fő

⁶ BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. *Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 180–195; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 60–66; Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn dund tailbar toli*. Ulānbātar 1991. [A mongol szokások értelmező középszótára] pp. 129–130, 257–258; Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn ix tailbar toli*. I. Ulānbātar 1992. [A mongol szokások nagy értelmező szótára] pp. 604, 609–621; Ariyāsüren, Č., *Mongol yos janšlīn ix tailbar toli*. IV. Ulānbātar 2001. [A mongol szokások nagy értelmező szótára] pp. 139–143; Bürentögs, *Mongol idēn towčō*. Ulānbātar 1991. [A mongol ételek foglalata] pp. 43–64; Tangad, D., Ardīn ulamjlalt xōl und. In: *Etnografīn sudlal* (Studia Ethnographica). VIII. (1982) pp. 42–54. [Hagyományos mongol ételek és italok] pp. 47–48; Viktorova, L. L., *Mongoly. Proishozhdenie naroda i istoki kul'tury*. Moskva, Izdatel'stvo Nauka 1980. pp. 21–30.

csoportba szokás osztani: a törzs (*turag max*), a belsőségek (*dotor max*), valamint a fej és a végtagok (*tolgoi, šīr*).

A húsétel elkészítésének legelterjedtebb módja a nagyobb darabok egészben való megfőzése (*büxlēr čanax*, lásd fent). Ritkábban használt, eseti módszer a pörkölés (*xūrax*), a bőrtömlőben, belülről forró kövekkel és kívülről izzítással (*xorxoglox*) való elkészítés, vagy egy nagyobb zárt edényben, manapság általában alumínium tejeskannában, való megfőzés (*bōdoglox*). A *xorxog*-ot többnyire kecske vagy mormota (*tarwag*; lásd: **Mormotavadászat**) húsból készítik, először tömlősen lenyúzzák a bőrét (*tulamlan öwčix*, lásd: **Bőrfeldolgozás**), az így nyert bőrtömlőbe beletöltik a feldarabolt (*ĵirgen ewdex*) húst, valamint a felforrósított köveket (a legmegfelelőbb a folyómederben gyűjtött, tenyérnyi, sima kő), és a tömlő nyílásait szorosan bekötik. A bőrtömlőben lévő húst nyílt tűzön vagy esetleg egy előre kiárkolt gödörben gyűjtött tűzön sűtik meg. A gödörben való sűtésnek más módszere is van: a gödröt kibélelik forró kövekkel, arra helyezik a húst, a hájat (*ōx*), ízesítőül hagymát (*songino*) és az egészet egy nagy lapos kővel befedik. Ennek az ételfélének a neve *xawčūrga*. *Bōdog* készítésekor az alumínium edénybe belülről forró köveket raknak, kívülről pedig tűzbe helyezik. A *xorxog* és a *bōdog* kifejezések egymás szinonimájaként is használhatók.

A télelő jószágvágása után tartósítják a később fogyasztandó húst. Legelőször a belsőségek valamint a fej és a végtagok kerülnek felhasználásra, a *turag max*-ot elteszik. A hamarabb fogyasztásra kerülő hús a „hosszú étel” (*urtīn ideš*), a tavasz közepéig, végéig tartalékolt étel neve az *īc*. A hamarabb felhasználandó húsokat megfagyasztják (*xöldōx*) és bendőbe teszik (*gūjēlex*), esetleg fávödrökben (*modon xuwin*) vagy zsákokban (*ūt*) tárolják. A hosszabb időre eltett húsok szintén bendőbe kerülnek, melyet gondosan bekötöznek, és egy gödörbe rejtenek; ennek száját marhatrágyával kenik körbe, hogy a ragadozók ne szimatolják meg. Ezen kívül használnak még **nemezből** készült zsákot is a hússal töltött bendő tárolására.

A húsételek tartósítása. A frissen vágott húst vörös ételnek (*ulān idē*) nevezik, a tartósított húsféléket pedig fekete ételnek (*xar idē*). A húsféléket nyáron, az eseti vágások alkalmával is tartósíthatják. A végtagokon és a testen lévő húst hosszúkás csíkokra vágják (20–50 cm), megfűstölik (*utāx*), és a napon megsűrítyják (*bōrclox*). A szárított húscsíkokat (*bōrc*) porítják és elraktározzák, így hosszú ideig alkalmas marad arra, hogy levesben feloldják. A *bōrc* nagy tiszteletnek örvend a mongolok közt, a hagyomány szerint fogyasztása nagyban hozzájárult a nomád birodalmak hódításainak sikeréhez. A szárított és porrá őrölt hús könnyen szállítható és nagyon magas tápértéke van. A téli nagy vágások esetén a húsdarabokat sózzák, és tömlőkbe, nemezzsákokba töltött zsiradékban tartósítják (*tosond tulamlan xatāx*), ezt nevezik *šūj*-nak.

A főtt juhhúson kívül ünnepi étkezések fő fogása még a tésztába (*guril*, tkp. „liszt”; lásd még: **Tésztás ételek**) csomagolt apróra vágott hús. Ezek az ételféleségek nevükben is kínai eredetüket őrzik, a hagyományos mongol ételtipológia „vegyes ételnek” (*xolimog xōl*) tartja, mert hús és tésztaféle (a tésztát a háziasszonyok maguk gyúróják, csak lisztből és vízből) alkotja. A *būj*: egy tenyérnyi kerek tésztadarabba teszik a megsózott és felaprított hagymával ízesített húst, és egy belül három egymásra rakott tálcát tartalmazó edényben (*jignūr*) gőzön megpárolják (*jignex*). A tésztadarabot minden háziasszony a rá jellemző sajátos módon hajtogatja össze (*čimxex*), kicsi, a tetején nyitott batyut formálva belőle. Ugyanezekből az összetevőkből készül a *xūšūr*, de nagyobb tésztadarabból és oldalán zárják össze, úgy hogy ne maradjon ki rés. Az elkészítéséhez zsiradékot hevítenek, melyben mindkét oldalát kisütik (*xairax*). Ugyanígyan összetevőkből készül a levesben, vagy tejes teában megfőzött (*čanax*), kis méretű és hosszúkás gombóc alakú *banš*.

Birtalan Ágnes

Jószág herélése (xöngölöx, jasax, agtlax)⁷

A jószág (lásd: **Ötféle jószág**) herélését (*agtlax*) tabuszókkal nevezik a mongolok, hívják a „jószág kiigazításának” (*mal jasax*) vagy „[a jószág] megkönnyítésének” (*xöngölöx*); célja a megfelelő minőségű állomány biztosítása azzal, hogy csak gondosan kiválogatott apaállatokkal (*ecceg mal*) tenyésztik tovább. A kistestű lábasjószág (*bog mal*) herélése általában nyárelő, nyárközép hónapjában zajlik, de a nyári időponttól eltérés is lehet. A tevét általánosan inkább télen herélik a kígyó és kutya napokon. Ariyäsüren és Nyambū (lásd: bibliográfia) szerint a lovakat tavasszal és ősszel a szarvasmarhát és az apró jószágot pedig tavasszal herélik.

Az kistestű jószágot nagy csoportban herélik, kint a **kereksátor** férfi oldalán (a délre tájolt kereksátrak esetén a nyugati oldal) leterítnek egy **nemezdarabot** (*esgī*) vagy egy tűzött **nemezszőnyeget** (*širmel širdeg*), s egy használaton kívüli jurta-**tartóoszlopot** (*actai bagana*) a csúcsával „fejével” észak (ha a jurta keletre tájolt, akkor nyugat) felé fordítanak. A herélést családtag végzi a magyar pásztorhagyományokból ismert módon, foggal, vagy késsel. A heréléshez szükséges egy rituális tárgy, a „szerencsehívó nyíl” (*dallagīn sum*), melyre egy kis zsákocska (*xūdī*) van rögzítve, benne köles (*šar budā*) termékenységharmonizációs céllal. A nyilat egy tejes vagy aludttejes vízzel (*cīdem*) töltött favödör (*xuwin*) tetején keresztbe fektetik. A herélés helyén borókafüstölőt (*arc*) égetnek, s aznap a művelet befejezése után nem viszik itatni a jószágot. A herélő kést **szárított lótrágya** (*xöx xomöl*) füstjében megtisztítják, s a jurta tiszteleti helye (*xoimor*) feletti **tetőrúdhhoz** (*uni*) rögzítve három napig kelet felé fordítva (a délre tájolt kereksátorban) tartják.

Juh herélése esetén elsőként azokat a kosbárányokat hozzák a herélést végző férfihez, amelyeket apaállatnak hagynak. A herélést végző megkeni homlokukat tejföllel (*jōxī*), alsó álkapsukhoz **fehér ételt** érint tányéron, majd a borókafüst fölött háromszor megforgatja a bárányt. A kosbárányt a darhatok az alábbi ráolvasással eresztik szabadon:

Түмэн хонины түрүүнд

Tízezer juh élén,

⁷ Sampildendew, X., *Malčīn ardīn jan üilīn ulamjīl*. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1985. [A mongol pásztor-nép hagyományos szokásai] pp. 53–55; Ariyäsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn ix taiīlbar toli*. I. Ulānbātar 1992. [A mongol szokások nagy értelmező szótára] pp. 589, 697, 860–861; Sodnom, B., *Mongolīn šiwsleg*. In: *Aman joxiolīn sudlal*. VI. (1968) pp. 53–62. [Mongol ráolvasások. In: Folklor-tanulmányok] p. 55; Lxam, D., *Myangad ardīn jan üil, aman joxiol*. Ulānbātar 1991. [Mjangat szokások és népköltészet] pp. 15–17; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nüdelčdīn ündesnī ulamjīlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 32–33; Birtalan Ágnes, *Hagyományos mongol műveltség (szöveggyűjtemény)*. Budapest, ELTE Bölcsészettudományi Kar, Belső-ázsiai Tanszék 1996. pp. 27–28.

Мянган хонины магнайд
 Эзэн хүндээ эрхтэй
 Ижил сүрэгтээ ээлтэй
 Дөрвөн туруугаа майга болтол
 Дөрвөлжин сайраа хэлтгий болтол
 Эзэн хүндээ ээлтэй
 Ижил сүрэгтээ түшигтэй яваарай!
 (Badamxatan gyűjtése 1965. Lásd: Birtalan Ágnes,
Hagyományos mongol műveltség (szöveggyűjtemény).
 p. 29.)

Ezernyi juh elején,
 Gazdának hasznót hozó,
 Társaiddal békén élő légy!
 Míg négy patád el nem vásik,
 Míg szögletes szarus patád el nem görbül,
 Gazdáddal békén élő, s
 Társaidnak támasza légy!

Egy másik, halha gyűjtésből származó ráolvasás, a jószág gyarapodását biztosító jövőendő
 kost mitológiai magasságokba emeli:

Үр төл олонтой
 Үржил шим сайтай
 Хуц болоорой!
 Сүрэг нь дэлгэр болог
 Сүмбэр уулын өвс ид
 Сүн далайн ус уу
 Түмэн хонины түрүү
 Түнтгэр халзан хуц бол
 Мянган хонины түрүү
 Мантгар халзан хуц бол!
 (Odbagmed gyűjtése 1981. Lásd: Birtalan Ágnes,
Hagyományos mongol műveltség (szöveggyűjtemény). p.
 29.)

Utódot számos legyen,
 Gyarapodó, sokasodó
 Kos legyen belőled!
 Nyájad terjedjen,
 Szünerü hegy fűvét edd,
 Tejtenger vizét idd,
 Tízezernyi juh élén,
 Zömök, hóka kos légy!
 Ezer juh elején,
 Bütykös szarvú kos légy!

A többi kosbárányt kiherélik, s mielőtt szabadon engednék, átugratják őket az előkészített
 jurta-tartóoszlopon, s hogy minél gyorsabban gyógyuljon a szerencsehívó nyállal intenek
 utánuk, s a következő ráolvasást mondva megszórják kölessel a nyomukat:

Өднөөс хөнгөн сумнаас хурдан
 Цус нь цагтаа хатаж
 Өвчин нь өдөртөө эдгэр
 Хурай хурай хурай
 Дүр дүр гэж хэлдэг байна.
 Lásd: Birtalan Ágnes, *Hagyományos mongol műveltség (szöveggyűjtemény)*. pp. 29–30.)

Könnyebben, mint a toll,
 Gyorsabban, mint a nyíl,
 Véred, órájában száradjon,
 Sebed, napjában gyógyuljon!
 [A résztvevők együtt mondják]:
Xurai, xurai, xurai! [Idegyűljön a szerencse!]
Dür, dür!

Sodnom a következőképpen írja le a juh herélését. A bárányokat minden évben a nyár
 középső havának 3. vagy 11. napján herélik (ez júliusra esik). Kora reggel nem szabad, csak

akkor, amikor a nap a **jurta rácsfalának** *eleg* „máj” részére ér (10 óra körül, *baga üd* „kis dél”; lásd: **Kereksátor órája**) kis tüzet gyújtanak, vetnek rá fehér ételt (*öröm*, *tos* „**pille**, zsír”), mellette borókát (*arc*) füstölnek, a herélést végző személy mellé kölest (*šar budā*) vagy rizst szórnak. Az aludttejes edény egyik fülébe kék színű áldozati szalagot, *hadag*-ot (*xadag*) kötnek, erre teszik a szerencsehívó nyilat. A kivágott herét (*jasā*) az aludttejes vödörbe teszik (ezt később elfogyasztják), a seben összeillesztik a bőrt és a szőrt.

Birtalan Ágnes

Jószág kikötése, ló-kikötő oszlop, nyűg, béklyó, kötőfék (*malīn bexelgē, uyā, šon, jel, čödör, nogt*)⁸

A ló-kikötő oszlop (*šon*), mely szakrális hely és a hitvilágban a háromosztatú világ modellje is, elsősorban Észak-Mongólia népei közt terjedt el, más területeken gyakoribb, a versenyeken is használt *uyā* a két oszlop közé kifeszített kötél. Ha nincs a szállás körül ló-kikötő oszlop, vagy *uyā*, akkor a **kereksátrat** átfogó szörkötélhez (*büslūr*; lásd: **Kereksátor rögzítő kötelei**) kötik a lovat. A lovakat a vezetékszárral (*culbūr*; lásd: **Kantár**) is megbéklyózhatják, ha betérnek egy szállásra.

A jószág kikötésére különböző nyűg- és béklyótípusokat is alkalmaznak:

1. A *čödör* három hurokból áll, kb. 40–50 cm hosszú, szörfonatból (*dēsen čödör*), marha-, teve- vagy lóbórszíjból (*suran čödör*), lószőrből (*xyalgasan čödör*) készülhet, a ló mellső két lábát és az egyik hátsó lábát rögzítik vele.

2. Az *öröl* két hurokból áll, a ló azonos oldali lábait rögzítik vele.

3. A *tušā* két hurokból áll, szíjból, szörfonatból vagy fémből (*tömör*) készülő bilincsszerű nyűg, a ló mellső két lábára rakják.

Kun Péter belső-ázsiai lótartról szóló munkájának terminológiája szerint a *tušā* és az *öröl* helyes magyar fordítása nyűg, a fémből készült változatoké (*tömör tušā, tömör čödör*) béklyó. A nyűgöt, béklyót a felülő oldalon rögzítik a nyereg vérszíjához (lásd: **Nyereg**), amikor nem használják.

A növendék jószágot két cövek (*gadas*) közé kifeszített, a földtől nem túl magasan vezetett, vagy a földhöz érő, kb. 20 méter (12 *ald*) vagy annál rövidebb kötélhez (*jel*) kötik, melynek átlépése tabu. A családi szerencse olyannyira kötődik e kötélehez, hogy idegeneknek még a környékéről sem szabad semmit fölvenni és elvinni. Növendék jószág kikötéséhez

⁸ BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. *Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 110–111, 114–115; Songino, Č., *Mongol belčērīn mal mallagānī ulamjlal. Malīn tonog xeregsel*. Ulānbātar, Soyombo Xewlelīn Gajar 1991. [A mongol pásztorkodó állattartás hagyománya. A jószágartatás eszközei] pp. 42–50; Kun Péter, *Szelek szárnyán. A sztyeppe nomádok lovaskultúrája*. Debrecen, Arkadas 2003. pp. 213–214; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčēdīn ündesnī ulamjlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 88–92.

szőrből font kötőféket (*nogt*) használnak. Amikor a kiscsikókra először vetik rá a kötőféket, akkor szóró tejáldozattal (*cacal*) meghintik a csikókat és ünnepet tartanak (*unagan bayar*).

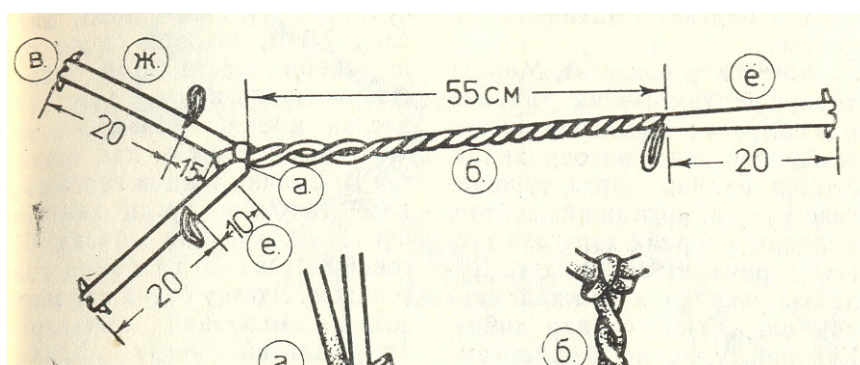
A kistestű lábasjószágot (**juh, kecske**) az esti fejeskor egy hosszú kötél segítségével egymáshoz kötik, oly módon, hogy az egymással szemben felsorakoztatott jószágok fejére a kötéllel hurkot vetnek (*xoninī xolbō*). Így a nyáj valamennyi tejelő nőténye egymás után sorban megfejezhető. A fejest követően azonnal leveszik róluk kötelet.

A nagytestű lábasjószág (szarvasmarha, ló, teve) kikötése vagy ledöntése szükséges a különböző, velük kapcsolatos munkák elvégzéséhez. A kancák fejése legtöbbször úgy történik, hogy figyelmüket elvonják azzal, hogy egyik mellső lábukat behajlítva felkötik (*xöl nugalj bexlex*). A hím állatokat herélés előtt több kötél segítségével ledöntik (*unagax*).

Birtalan Ágnes

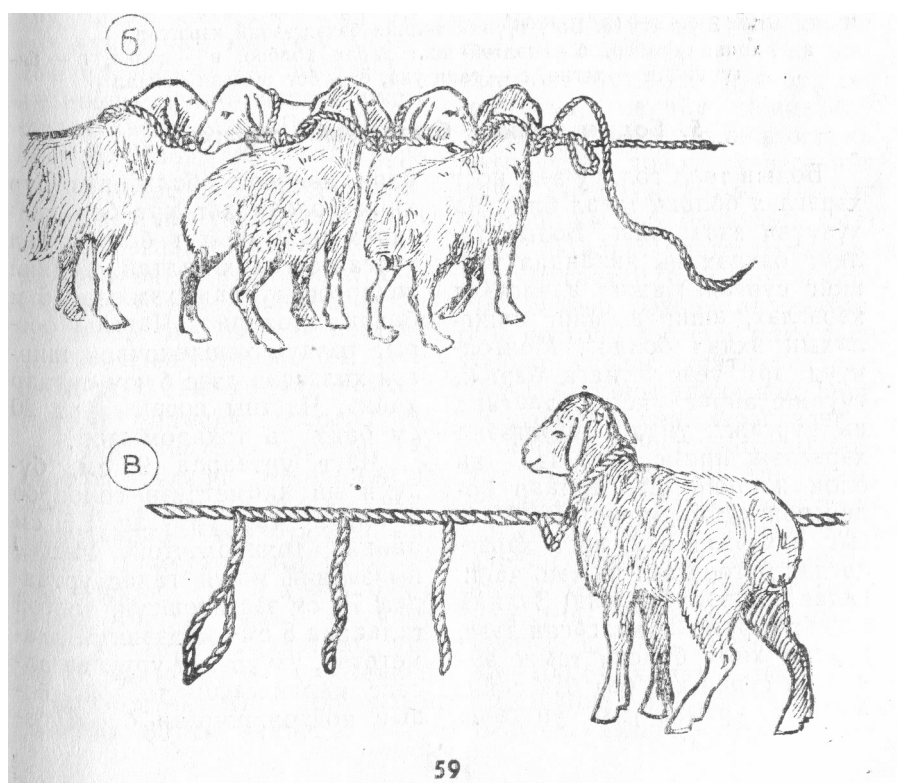
Különböző fonási módszerekkel, szíjból készült nyűgök, béklyók

- a. egyrétegű szíj (*dan suran čödör*)
- b. megcsavart kettős szíj (*dawxar suran čödör*)
- w. fonott szíj (*görmöl čödör*)
- g. gömbölyű fonott szíj (*börönxī süljmel čödör*)
- e. fémkarikás hármasonatú szíj (*tömör belčirt guramsan čödör*)



A Béklyó főbb részei:

- a. elágazás (*belčir*)
- b. nyíl (*sum*)
- w. a csat nyílása (*čagtīn nüx*)
- ž. hurok (*alga*)



Növendék jószág kikötése *jel*-kötélhez

*Jud, a jószág pusztulása*⁹

Mongólia területén – a szélsőségesen kontinentális éghajlat miatt – gyakori a különféle okokból fellépő állathullás. Amikor ez a takarmány vagy a víz hiánya miatt lép fel *jud*-nak hívják. Mongólia hagyományosan állattenyésztő ország és gazdasága a legutóbbi időkig a jószágra épült, ezért könnyen megérthető az alábbi, a szocializmus éveiben sokat hangoztatott mondás: *Mal bol manai altan fond*. azaz „A jószág a mi aranyalapunk.” Ennek értelmében a *jud* sújtotta területekről központilag átirányították az állatokat más területekre, ahol az életkörülmények megfelelőbbek voltak.

A pásztorok vagyonát a tömeges állathullás (*jud bolox*) minden évszakban veszélyezteti. Hó nélküli télen (*xar öwöl*), mikor az állat a vízhiány miatt hullik tömegesen, „fekete vésznek” (*xar jud*) nevezik a jószágpusztulást. Télen a vízlelő helyektől messze legeltetnek, bízva abban, hogy a hóból fedezni tudja az állat a vízszükségletét; ezzel kímélik a nyári **legelőt**. Ugyanakkor a nagy hó is árt a jószágnak, hiszen a legyengült kis testű lábasjószág (**kecske, juh**) nem tudja magának kikaparni a táplálékot. Az ekkor fellépő állathullás neve „fehér vész” (*cagān jud*). A pásztor a magas havat megpróbálja eltávolítani, a fagyott havat pedig igyekszik feltörni, de ez – a terület nagysága miatt – csak rövid ideig nyújt segítséget.

Forró, száraz nyáron léphet fel az „aszályos vész” (*gan jud*); ez főleg a Góbi területére vagy annak határára jellemző.

Mivel a mongolok legnagyobb vagyona az állat, ezért érdekelték, hogy minél nagyobb állatállományt tartsanak fent. Ez az aszályosabb éveken bajt okozhat, ha nem áll rendelkezésre elegendő legelő, és a kis területen tartott állatok kitapossák a fűvet. Így a túlszaporodás okozza a tömeges pusztulást, a „patavészt” (*tūrain jud*).

A mongol nyelvben (a fent említett okok miatt) a tömeges állatvész (*jud*) szóhasználat szoros kapcsolatban áll az ínséges (*judarxag*), ínség sújtotta (*judarxū*), éhínség pusztít (*judlax*) kifejezésekkel.

Tartsák András

9 Farkas, Ottó – Kempf, Béla, Reinventing the ‘Dzud’: Livestock Famine in Twenty-First-Century Mongolia. In: *Toronto Studies in Central and Inner Asia* 5. Ed. Gervers, Michael – Schlepp, Wayne. Toronto, Governing Council of the University of Toronto 2002. pp. 127–159; Legrand, Jacques, The Mongolia “Zud”, Facts and Concepts: From the Description of a Disaster to the Understanding of the Nomadic Pastoral System. In: *Nomadic Studies* 3. (2001) pp. 14–32.

Jószágvágás (*örclön awax, nugaslax, mal gargax, mal töxöröx, nyadlax*)¹⁰

Az jószágvágás élőlények életének kioltása, ezért számos tilalom, tabu (*cēr*) kötődik hozzá. Az jószág „leölése” (*nyadlax*) kifejezést általában kerülik a pásztorok, s helyette: „a jószág előkészítése [tkp. feldolgozása]” (*mal töxöröx*), „[a lélek] kieresztése” ([*ami, süns*] *gargax*) vagy a folyamatot leíró „a rekeszizomnál való felhasítás” (*örclön awax*), „taglózás” (*nugaslax* [*nugas* tkp. a tarkótájék, nyúltagy, gerinc-csigolya]) megjelöléseket használják.

A vágás első lépése a megfelelő egyedek kiválasztása (*mal jājlax, töxöröx malīg songox*), melyet a jószág kora, valamint állapota alapján határoznak meg. Kerülik a növendék, valamint a túl öreg állatok vágását, közepes életkorú, jó húsban lévő (*targa xüčē awsan*) jószágokat választanak ki.

A kistestű lábasjószágot (*bog mal: juh, kecske*), valamint a nagytestű lábasjószágot (*bod mal: szarvasmarha, teve, ló*) különböző módon vágják. A juh és a kecske esetében a rekeszizomnál való felhasítást alkalmazzák, melynek menete a következő:

1. A tapasztalt pásztor, többnyire egyedül, lefogja lábával és bal kezével a jószágot (esetenként segítője is van a jószág vágásánál, akkor ő fogja le az állatot).
2. A jobbjaiban fogott késsel felhasítja a jószág hasfalát a rekeszizom táján (a tulajdonképpen *örclön awax*).
3. Gyors mozdulattal benyúl az állat mellkasába és elszakítja a szív verőerét.
4. Lefogva tartja a jószágot, amíg az kiszervenved.
5. Ezután következik a nyúzás (*öwčix*, lásd: **Bőrfeldolgozás**), a kistestű lábasjószágot többnyire úgy nyúzzák meg, hogy a bőrét a has közepén felhasítják, majd gyors mozdulattal

¹⁰ Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 60–61; Birtalan, Ágnes, Die Nahrungsmittel bei den mongolischen Völkern. In: *Die Welt des tibetischen Buddhismus. Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde Hamburg*. Neue Folge 36 (2005). Hamburg, Museum für Völkerkunde 2005. pp. 569–584, pp. 576–577; Tangad, D., Ardīn ulamjlalt xöl und. In: *Etnografīn sudlal (Studia Ethnographica)*. VIII. (1982) [Hagyományos mongol ételek és italok] pp. 45–46.; Bürentögs, *Mongol idēn towčō*. Ulānbātar 1991. [A mongol ételek foglalata] pp. 39–43; Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn dund tailbar toli*. Ulānbātar 1991. [A mongol szokások értelmező középszótára] p. 129; Viktorova, L. L., *Mongoly. Proishozhdenie naroda i istoki kul'tury*. Moskva, Izdatel'stvo Nauka 1980. pp. 21–30.

lefejtik és kiterítik a bőrt (*delgeř öwčix*). Ezt követően a kiterített bőrön végzik el a jószág feldarabolását.

6. Először a jószág belsősegeit emelik ki (*gedes dotrīg gargax*), felvágják a testet és az előre odakészített **edényekbe** (*saw, xuwin, tümpen*) rakják a belső szerveket, külön edénybe kiöntik a belül összegyűlt vért (*cus*).

7. A vágást végző férfi feldarabolja a testet (*turag max jagsāx, ewdex*). Szétválasztja a mellkasi és a far-részt, leválasztja a testtől a fejet (*tolgoi salgax*), majd a végtagokat is lemetszi (*möč salgax*). A testből kivágják a szegycsontot (*öwčü xadax*) és a keresztcsontot (*ūc awax*). Nyáron, eseti vágásoknál a húsrészeket nagyobb vagy kisebb darabokban **szárított trágya** (*argal*) fölött megfűstölik (*utāx*), tartósítják.

8. A család nőtagjai kitisztítják a belsősegeket (*gedes dotrīg arilgax*). A bendő, a vékony és vastag belek (*güjē, narīn gedas, būdūn gedas, olgoi*) tartalmát határozott mozdulattal kihúzzák, majd vízzel átöblítik. Ezt követően a többi belső szervet is átöblítik. A belsősegek feldolgozását lásd: **Belsősegek**.

A nagytestű lábasjószágot letaglózzák (*nugaslax, nugaslan awax*). Először a jószágot kötelekkel (*argamř*, lásd: **Jószág kikötése**) megkötözik és ledöntik (*unagax*), majd egy éles **késsel** (*xutga*) a tarkójába döfnek; esetleg fejszével (*süx*) csapnak a tarkójára. A nagytestű lábasjószág nyúzása és feldolgozása hasonló a fent leírt módokhoz.

Míg nyáron csak eseti vágások vannak (vendég érkezése, ünnep, sebesült jószág levágása) a tömeges állatvágás (*bōnōr jājlax*) ideje a télelő hava, és feltétlenül befejezik *jul sar* „mécses hava” 25. (december közepe, vége) előtt. A tömeges vágást nem a gazda végzi, hanem erre „szakosodott” férfít (tabuneve *darxan* „kiváltságos”, *törin xar xün* „állami ember, hivatalos ember”) hívnak. Annak, aki a jószágot levágja, mindenképpen adnak a jószág kicsontozott húsból (*gol max*) és a belsősegek közül feltétlenül kap tüdőt és szívet (*ūšgi, jürx*) is. Ez utóbbiak a vérrel kapcsolatban állva az egyik fajta lélek „lakhelyét” is jelentik. Hasonlóképpen a vadász is többek között ezt őrzi meg zsákmányából (*jüld*, lásd: **Zsákmányállatok**).

Birtalan Ágnes

Juh (*xoni*)¹¹

A juh az **ötféle jószág** egyike, a mongol pásztorok beosztási rendszereiben a kistestű lábasjószágok (*bog mal*) és a meleg orrú jószágok (*xalūn xušūt mal*) közé tartozik. Mongólia valamennyi éghajlati és növényzeti övezetében, a csak réntenyésztésre alkalmas tajgai területen kívül, tenyésztik a zsíros farkú juhot (*ōxōn sūlt xoni*). Mongólia juhállománya 2006. decemberében közel 15 millió volt.

A legelterjedtebb fajták: a halha juh (*xalx xoni*), a hövsgöli területeken a darhat fajta juh (*darxad omgīn xoni*), a keleti területeken az üdümcsin juh (*üjümčīn xoni*) és a barga juh (*barga xoni*), nyugaton a bajit juh (*bayad xoni*). A vizsgálatok alapján úgy tűnik, hogy azonos körülmények közt az utóbbi három 4,9–14,7 kg-mal több húst ad, mint a halha juh. A mongol fajtájú juhek között kedvelt szintípus (*jūs*) a fekete fejű és a hóka (*xaljan*, lásd: **Jószág színe**).

A juh nemét és korát jelentő legfontosabb kifejezések (lásd még: **Jószág korbeosztása**): általános elnevezés *xoni*, amely a nőtény juhot is jelenti, a juhnyáj *xoninī süreg*; továbbá: kos (*xuc*), nőtény juh, anyajuh (*xoni*, *em xoni*), ürü (*ireg*), újszülött bárány (*xurga*), kétéves (*tölög*), hároméves (*šüdülen*♂/*jusag* ♀, *xyajālan*♂ *em xoni*♀).

A mongol pásztor számára a juh ad szinte mindent, ami a létfenntartáshoz szükséges, gyapjából készül a szállás nemezborítása (lásd: **Kereksátor**), egyes **viseleti** darabok, húsa és teje az ételek közt a legfontosabb (lásd: **Fehérételek**, **Húsételek**).

Azok a pásztorok, akik a jószág termékeivel való kereskedelemre szakosodtak, vagy olyan fajtákat tenyésztnek, amely sok és jó minőségű gyapjút (*širūwter nōs*) ad, vagy nagy mennyiségű húst és hajat (*max*, *ōx*) lehet nyerni belőle.

Birtalan Ágnes

¹¹ BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. *Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX–XX. század fordulója. A halha néprajz] p. 58; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjīlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 23–24; Qasbayatur, *Mongyol ündüsüten-ü ulamjīlaltu soyol-un jiruytu toli*. Kökeqota, Öbör Mongyol-un Arad-un Keblel-ün Qoriy-a. 2002. [A mongol nemzetiségek hagyományos műveltségének képes szótára] p. 32; Cerendorj, C., *Mongolčüdīn tūx, soyolīn atlas*. Ulānbātar, Nūdlīn Soyol Irgenšlīg Sudlax Olon Ulsīn Xürēlen 2004. [A mongol történelem és műveltség atlasza] pp. 43–46.

Kereksátor, jurta (*ger*, *esgī ger*)¹²

A mongol népek hagyományos lakhelye, szállása a kereksátor (*ger*), vagy más néven a „*nemez* sátor, *nemez ház*” (*esgī ger*). A jurta kifejezés török eredetű és elsősorban nem magát a lakhelyet jelenti, hanem körülötte elterülő szállásterületet. Jelen kiadványban a magyar nyelven elterjedt jurta kifejezést a kereksátor szinonimájaként használjuk. A legtöbb török nép kereksátrától eltérően a jelenleg használt *ger* alacsonyabb belmagasságú, mivel a tetőszerkezetét alkotó **tetőrudak** (*uni*) egyenesek (*šulūn*) szemben, pl. a kazak jurta hajlított (halha *matigar*) tetőrúdjaival (lásd: **A mongóliai kazakok**). A Belső-Ázsia területén valaha élt nomádok szállásáról fennmaradt sziklarajzokon is magasabb tetejű sátrakat ábrázoltak.

A területet (*gerīn sūri*, *gerīn būri*), ahol a kereksátrat felállítják hagyományosan a természeti erők, a felszínformák, valamint annak figyelembevételével választották ki, hogy milyen jószágot tenyésztettek legnagyobb számban. A legfontosabb irányelveket egy régi népi bölcsesség így összegzi:

<i>Namrīn cagt šild būj,</i>	Ősszel hegyháton verj sátrat,
<i>Öwlīn cagt ötögt būj,</i>	Télen halmozz szállásodra trágyát,
<i>Xawrīn cagt xālt barij,</i>	Tavasszal építs karámot,
<i>Jūnī cagt jülegt bū!</i>	Nyáron dús pázsiton szállj meg!

¹² Maidar, D. – Darisüren, L., *Ger*. Ulānbātar 1976. [A kereksátor]; Andrews, Peter Alford, *Felt Tents and Pavilions. The Nomadic Tradition and its Interaction with Princely Tentage*. (Kölner Ethnologische Mitteilungen, Sonderband, Institut für Völkerkunde) Köln, Universität zu Köln 1999; Batnasan, G., Oron süctai xolbogdox ardīn jan üilēs. In: *Studia Folklorica*. XVII. (1987) pp. 47–52. [A szálláshoz kapcsolódó népszokásokból]; Batnasan, G., Mongol ger, tūnī ulamjīlāl šinečlel. In: *Etnografīn sudlal*. (Studia Ethnographica) VIII. 1. pp. 23–41. [A mongol jurta hagyománya, és megújítása]; Cerensodnom, D., Nūdelčdīn gajar šinjīlāl ulamjīlāl arga. In: *Nomadic Studies Bulletin*. 2. (2001) pp. 103–108. [A nomádok hagyományos földlemező módszere]; Nandinbilig, G., Mongol gerīn belegdel. In: *Mongol sudlalīn erdem šinjīlgēnī bičig*. XVI. (160). Ulānbātar 2000. pp. 238–244 [A mongol kereksátor szimbolikája. In: Mongolisztikai tudományos írások]; Sampildendew, X., Mongolčūdīn barūn talīg dēdlex yoson. In: *Mongolīn sudlal*. (1975) [A jobb oldal tisztelete a mongol népeknél. In: Mongolisztikai tanulmányok]; Sodnom, B., Mongol esgī gerīn ner tomiyō. In: *Mongolīn sudlal* VIII. (1971) [A mongol jurta szókincse] pp. 243–253; Sodnompilova, M. M., Atributy, modelirujuščie prostranstvo tradicionnogo burjatskogo žilišča. In: *Altaica* VII. (2002) Moskva, IV RAN pp. 175–182; Vajnszejn, S. I., Problemy istorii žilišča stepnyh kočevnikov Evrazii. In: *Sovetskaja Etnografija* 4. (1976).

A kínai Feng-shui hatására a mongoloknál is megjelentek környezet jellegzetességeit bemutató kéziratok, fanyomatok a „föld jellegének szútrái” (*gajrīn šinj sudar*), melyekbe a nomád ismereteket és a kínai hagyományt is belefoglalták. A föld minőségét a természeti viszonyokon túl, a területen történt események (betegség, tragédia) is meghatározzák, ez alapján elkülönítene halott földet és eleven földet (*üxsen gajar, amid gajar*).

A kereksátor legfőbb alkotórészei: a faváz, a nemezrészek és a kötelek (heveder, övellő, rögzítő kötelek).

A faváz (*yas mod*) alkotóelemei: a **tetőkarika** vagy tetőgyűrű (*tōno*), a **tetőrúd** (*uni*), a **rácsfal** (*xana*), a **tartóoszlop** (*bagana*), az **ajtó** (*xāлга*), valamint – elsősorban télen – még a **padló** (*šal*).

A nemezborítás (*esgī būrēs*) részei (lásd: **Kereksátor nemezrészei**): a tetőgyűrű nemezborítása (*örx*), a tető nemezborítása (*dēwer*), az oldalfalak nemezborítása (*tūrga*) és a nemezajtó (*esgī ūd*). A kereksátor alsó szegélyét (halha *xayāwč*, ojr. *irge*) is készíthetik nemezből, de egyre gyakrabban alkalmaznak erre a célra ponyvát (*cawag*).

A nemezrészeket külső és belső kötelekkel rögzítik (lásd: **Kereksátor rögzítő kötelei**): **heveder** (*xošlon*), **övellő** (*büslūr*), **rögzítő kötél** (*ōsor, ergūleg*).

Költözködéskor (lásd: **Nomadizálás, vándorlás, költözés**), karavánutakon, **vadászat** idején, vagy amikor rövidebb időre felhizlalni hajtják a jószágot a tartaléklegelőre (*otor*) ideiglenes szállást építenek a mongolok. A XIX. században elterjedt volt a tetőgyűrű és a tetőrudak felhasználásával felállított szállás a *xatgūr ger*, mely egyenes tetőrudakból és tetőkarikából állt. Nyugat-Mongóliában ismert volt egy szögletes tetőgyűrűs (*dörwöljin xelbertei xatgūr*) változata is, melybe a szokásosnál vastagabb tetőrudakat tűztek. Kelet-Mongóliában szintén használatos volt ez a fajta ideiglenes szállás (kerek tetőgyűrűvel), s a neve a kebelhez hasonló formájáról *cēj ger* (*cēj* „kebel, mell”) volt. Hasonló szerkezetű szállás volt a *towi ger*, mely az előzőektől abban különbözik, hogy a tetőrudak alsó vége hajlított, s így a beltere tágasabb. A favázra a teljes kereksátrat fedő nemezdarabokat tették borításul.

Még a XX. században is használatban voltak olyan szállások, melyeken nem nemez volt a borítás, hanem a favázra – többnyire tulajdonosuk szegénysége miatt – vörösfenyő (*xar mod*) fakéreg darabokat tettek (*xoltson ger, xoltos* „kéreg”), vagy nádkötegekkel, esetleg fűvel és faágakkal borították. E szállásokat *šar ger*-nek „sárga kereksátornak” is nevezték, valószínűleg a napszíttá növényzet színéről.

A fentebb említett szállások már a közelmúltban sem voltak használatosak, helyettük **sátrat** (*maixan*) visznek magukkal azok, akik rövidebb útra indulnak.

A kereksátor felépítésének (*ger barix*) lépései:

1. A kereksátor helyét (*sūri, būri*) elegyengetik, télen felszórják szárított trágyával, esetenként kavicssal is, ami jól szigetel. A padló (*šal*) későbbi fejlemény a kereksátor alkotórészei közt, nagyobb darab deszkákból áll és szállítása nehéz, ezért egyes nomád családok még télen sem használják. A nagyobb méretű berendezési tárgyakat is ekkor teszik a helyükre (lásd: **Kereksátor berendezési tárgyai**).

2. Az alap köré (vagy ha van, akkor a padló köré) felállítják a rácsfalat (*xana*) és az ajtót (*ūd, xālga*), a falrészeket a keleti ajtófélfától kezdve összekötik.

3. A kereksátor közepén a tartóoszloppal (*bagana*) felemelik a tetőgyűrűt.

4. 2–3 ember körbe járva betűzőgeti a tetőrudakat (*uni*) a tetőkarikába (az egymással szemben lévő rudakat egyszerre tűzik be; *uni ölgöx*).

5. Kiegyensúlyozzák a tetőgyűrűt a négy rögzítő kötelével (*ergūleg*).

8. Megerősítik a belső köteleket.

9. Felhelyezik a nemez- és ponyvaborításokat (*dēwer, tūrğa, cagān būrēs*):

9.1. a belső ponyva, vagy textilborítás (*dotūr cawag*);

9.2. a belső tetőborítás (*cawag*) elülső része;

9.3. a belső tetőborítás hátsó része;

9.4. a rácsfalat borító nemez (*tūrğa*) felhelyezése a nyugati ajtófélfától kezdve;

9.5. a tetőnemez (*dēwer*) elülső része (*urid dēwer*);

9.6. a tetőnemez hátsó része (*xoid dēwer*).

10. Hagyományosan 13 kötéllal kötötték körbe a nemezborítást a favázon, de mióta a kereksátorra kívülről még ráhúznak egy fehér ponyvaborítást, azóta e kötelek közül gyakran csak azt a négyet használják, melyek a tetőgyűrű borítását rögzítik.

11. A kereksátor három övellőjével (*xošlon büslūr*) rögzítik a borítást a nyugati ajtófélfától kezdve.

12. Végül körbetekerik a sátor körül az alsó szegélyt (*xayāwč*). A szegélyt nyáron általában nem használják.

A kereksátor lebontásának lépései:

1. Leveszik a három övellőt és a 13 vagy a 4 kötelet.
2. Leveszik a tetőkarika nemezborítását.
3. Leveszik a ponyva- és nemezborítást (*cagān būrēs, dēwer*); elkezdik bontani a fal nemezborítását a nyugati ajtófélfánál kezdve.
4. Kiveszik a tetőrudakat.
5. Kibontják a **fő rögzítő kötelet** (*čagtaga*).
6. Leemelik a tetőkarikát.
7. Kikötik a rácsfalat rögzítő szíjakat, köteleket a nap járásával azonos irányban.
8. A rácsfalakat összecsuksukják, az ajtót kiemelik és beretteszelik.
9. Kihordják a berendezést, és a kisebb tárgyakat ládába helyezik.

A kereksátor valamennyi lebontott részét rögtön összetekerik, összehajtják. Ha hagyományosan tévével vagy szarvasmarhafogattal költöznek, akkor már a lebontás folyamatával párhuzamosan felmálházzák az egyes alkotórészeket (pl. a tetőrudakból két köteget készítenek és a jószág két oldalára helyezik). A tetőkarika, lévén a szellemek útja az emberi és a transzcendens lények világa között, különleges tiszteletnek örvend, ezért a málha tetejére helyezik. Ha teherautóra málháznak, a tetőkarika akkor is a legfelülre kerül.

Kereksátor nemez részei (*esgī būrēs: örx, dēwer, tūrğa, xayāwč, ojr. örk, dēwr, tūrg, ireg*)¹³

A **kereksátor** nemezrészei: a nemezfedél (*örx*), a nemez tetőborítás (*dēwer*), a nemezfal (*tūrğa*), a nemezszegély (*xayāwč*), melyet a pásztorok a maguk által készített nemezdarabokból vágnak méretre (lásd: **Nemezkészítés**).

A nemezfedél (*örx*) négyszögletű (*dörwöljin*) vagy háromszög (*gurwaljin*) alakú. Különlegesen díszített változata az úgy nevezett „lábas nemezfedél” (*xölt örx*) melynek a négy égtáj felé nyúló hosszúkás mintája van.

A jurta tetejének borítása (*dēwer*) is lehet rátétes mintákkal díszített (*xalj*), ezek is a négy világtáj felé mutatnak (*xöltrögtei ger*). A tetőborítást a **tetőrúd** (*uni*) segítségével rajzolják elő és szabják ki.

A kereksátor nemezfala (*tūrğa*) több nagyobb téglalap alakú nemezlapból áll, amelyek a **rácsfalat** borítják kívülről. Belülről vékonyabb nemez vagy díszített vászon és textíliák fedik a falat, nyáron ez gyakran el is maradhat.

A kereksátor alját keretezi a szegély (*xayāwč*), melyet inkább télen használnak. Nyáron nemcsak ezt tekerik fel, hanem a sátor falát is felhajtják.

A nemezrészeket kívülről még egy fehér ponyvaborítás (*cawag*) is fedheti.

Birtalan Ágnes

¹³ *BNMAU-in ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi.* I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 130–136; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjlalt texnologi.* Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 190–194; Maidar, D. – Darisüren, L., *Ger.* Ulānbātar 1976. [A kereksátor].

Köntös, ruha (*dēl*)¹⁴

A halha, **burját**, valamint számos ojrát és belső-mongol népcsoport tagjai (férfiak és nők egyaránt) *dēl*-t (hosszú, átlapolt elejű, hozzászabott ujjú, jobb oldalt záródó köntös) viselnek. A különböző népcsoportok *dēl*-je főként a ruha hajtókájának (*enger*) formájában és díszítésében (*emjēr*) tér el egymástól. A halhák a galléron és a mellső szárnynál szimplán varrott ruhát viselnek, míg a burjátoknál ez a szárny három színű anyaggal szegett.

A nyugat-mongóliai népcsoportoknál (**zahcsin**, bajit, **torgut**, **dörböt**, **hoton**; *zaxčín*, *bayad*, *torgūd*, *dörwöd*, *xoton*) a *dēl* alja a két oldalán hasítékolt (*onō*), az **urjanhajok** (*urianxai*) köntösén ez a hasíték a csípőig ér. Az **ölötök** (*ōld*) és mjangatok (*myangad*) ruháján viszont nincs hasíték. A nyugat-mongolok ruhájára jellemző, hogy a galléron, a mellen, a hónaljnál és a ruha alján széles szegély fut, melyet *calam*-nak, a torgutok pedig *tojō*-nak neveznek.

A hotogojtok (*xotogoid*) és mjangatok viselete a halha és ojrát közötti szabást mutatja. Ezeknél a csoportoknál az ojrát viseletre jellemző például a fehér irhabunda fekete színű szegése.

A darhatok viselete is a halha szabásvonalhoz hasonló, helyi sajátosságokkal kiegészülve: északi területeiken főként a török nyelvű tuvák viseletének elemei érvényesülnek, itt prémes szegélyű *dēl*-t viselnek, a déli részeken a halha hatások jellemzőbbek, de a tarka hajtóka a burját viseletre emlékeztet.

A Dornod vidéki bargák ruhája hasonló a burjátokéhoz, de halha és belső-mongol jegyeket is megőrzött. A barga asszonyok ruhájának válla a korai halha ruhák felálló, magasított ruhaújjához (*tüntger mörtei*) hasonló.

Az ölötök és mjangatok a ruha kezelőjét visszahajtva viselik, míg a torgutok, urjanhajok, zahcsinok, dörbötök és hotonok azt hosszan, leengedve hagyják. A gallérjuk lefelé függőlegesen barázdált.

¹⁴ *BNMAU-ın ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi.* I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság Néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A Halha néprajz] pp. 154–156; Batnasan, G., *Mongol ardīn xuwcas.* Ulānbātar 1989. [A mongol népviselet] pp. 20–24; Dorjgotow, A. – Songino, Č., *Juragt toli.* Ulānbātar, Öngöt Xewlel 1998. [Képes szótár] p. 22; Guamapal, E., *Mongolčūdīn ömsgöl xuwcasnī ulamjlalt nerīn towč tailbar toli.* Ulānbātar 2002. [A mongol viselet hagyományos terminológiájának rövid értelmező szótára] pp. 11–42; Hansen, Henry Harald, *Mongol Costumes.* London and Copenhagen, Thames & Hudson and Rhodos International Science and Art Publishers 1993. pp. 167–208; Kara György, *Mongólia.* Budapest, Panoráma Külföldi Útikönyvek 1979. pp. 99–100; Cerendorj, C., *Mongolčūdīn tūx, soyolīn atlas.* Ulānbātar, Nüdlīn Soyol Irgenšlīg Sudlax Olon Ulsīn Xürēlen 2004. [A mongol történelem és műveltség atlasza] pp. 162–164; Nyambū, X., *Xamgīn erxem yoson.* Ulānbātar 1991. [A legtiszteltebb szokás] pp. 15–19; Nyambū, X., *Mongol xuwcasnī tūx.* Ulānbātar 2002. [A mongol viselet története] pp. 168–177; Songino, Č., *Mongol emegtein uran üil.* Ulānbātar 1989. [A mongol nők kézimunkája] pp. 79–84; Yadamsüren, Ya., *BNMA Ulsīn ardīn xuwcas.* Ulānbātar 1967. [A Mongol Népköztársaság népviseletei]; Yadamsüren, Ya., *Mongol ündesnī xuwcas.* Ulānbātar, 2004. [A mongol népviselet].

A torgut, urjanhaj, zahcsin, dörböt, bajit asszonyok vékony, nyári köntöse (*terleg*) dupla galléros (*jax*), az ölt asszonyok mellénye (*cegdeg*) fehér galléros, míg a hoton és mjangat viselet gallér nélküli (részletesen lásd az egyes ojrát viselet címszavaknál).

A burját nők ruhájának mellső szárnya vékony szegélyű, a ruha alján pedig széles szegély fut körbe kívül és belül. A mellkasra és a ruha aljára berakást illesztenek és ezt egy könyök hossznyi brokáttal és selyemmel szélesen szegélyezik.

Általában minden népcsoportnál a hajadon, fiatal lányok viselete a férfiakéhoz hasonló, de az ojrát lányok *dēl*-jét nem keretezi szegély, mint az ojrát férfiviseletét.

Régebben a halha férjes asszonyok ruhája alapjában más szabású volt, elől derékig nyitott, derékban hozzávarrt bő szoknyával. Szegélye brokátból és selyemből készült, az ujja tarka, gömbölyű magas vállú. Ruhájukhoz hosszú **mellény** *ūj* (ojr. *cegdeg*) tartozott. Ezt a ruhafajtát már nem hordják.

Napjainkban a *dēl*-t a férfiak és nők is széles selyemővvel (*būs*), vagy bőrvvel viselik.

A férfi és női viselet legfontosabb részei (a ruhadarabok hordásának ideje szerinti csoportosításban)

A meleg időszak (tavasz vége, nyár, ősz eleje) legfontosabb viseleti darabjai

ūj (*cegdeg*) – hosszú **mellény**

terleg – vékony, nyári köntös, ruha

dan dēl – béleletlen köntös, ruha

xantāj – **mellény**, ujjatlan kiskabát

A hideg időszak (ősz vége, tél, tavasz eleje)

xōwōntei dēl – vattával bélelt köntös, ruha

xurgan dēl – bárányprémes köntös, ruha

xürem – rövid kabát, **ködmön**

nömrög – ujjatlan köpönyeg

cagān nexī dēl – fehér irhabunda

nexī dēl – irhabunda

dax – bunda, suba (legtöbbször kecskebőrből varrják, de készülhet lehet farkasprémből is)

A *dēl* részei:

jax – gallér

enger – hajtóka, ruha mellső szárnya

ōwōr – ruha elülső része, kebel

suga – hónaj

tašā – csípő

xormoi – ruha alsó széle, ruha alja

xancui – ruhaujj

nudarga/nudraga – kezelő

emjēr – szegély (ruha peremén)

towč / sampin – gomb

onō – hasíték, slicc, bevágás

šilbe – gomblyukszár

gogcō – hurok

Berényi Nóra

Kumis (airag, ojr. čigē, cegē)¹⁵

Valamennyi nomád étel és ital közül a legismertebb a kancatejből erjesztett, enyhén alkoholos ital, a kumis (airag). A XIII. századi, belső keletkezésű mongol forrás *A mongolok titkos története* megőrzött egy történetet a kumiskészítésről, a menekülő Temüdzsint a tej köpülésének (bülex) ütemes hangja vezette Szorkan-sira jurtájához, akinek a segítségével sikerült megszabadulnia üldözőitől (MTT § 85.).

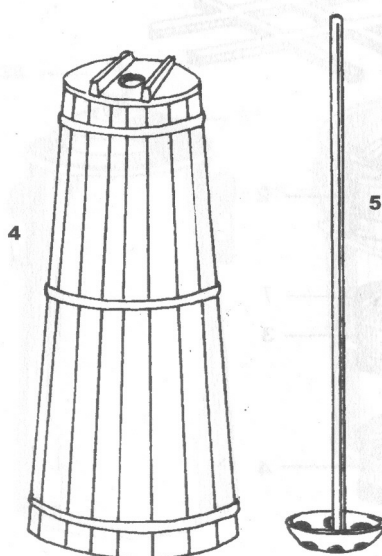
Az airag a **fehér ételek** közé tartozik és ezen a néven több hasonló készítésű oltott tejital is ismert, melyeknek azonban a felhasználásuk és rangjuk eltérő. Kancatejből készül a legrangosabb ital (gūnī airag). A tehén, a jak, a **teve** és a kistestű lábasjószág (lásd: **Ötféle jószág**) tejéből oltással készült termék elnevezései: a hangáj vidéken undā „ital”, a déli halha területeken airag, xōrmog és nyári időszakban főleg a férfiak itala. A kancatejből erjesztett kumisztól megkülönböztetésül a neve még ötgönī airag „sűrű kumis”. A kumis alapanyaga további tejes ételeknek, így a túrónak (ārc), a **szárított túrónak** (ārūl, xurūd), a **tejpálinkának** (arxi).

A kumiszt oltással készítik (esgex), a tehén és a kistestű lábasjószág forralt (xōrūlex) tejéből, a teve és a kanca nyers (tūxī) tejéből. A kumiszt bőrtömlőben (širen borwi, xōxūr) vagy ritkábban faedényben (modon saw) köpülik, mely a jurta meghatározott helyén, többnyire a férfi oldalon, a bejárat mellett található. Az erjedéshez szükséges oltóanyag (xōrōngō) többféle lehet, leginkább az előző évről maradt, a tél folyamán megőrzött, megszáritott kumiszaradványt használják az év első kumiszához. Gyakran oltják (ēdūlex) kölessel (šar budā) is. Az első kumiszt az előző év végén kumiszból erjesztett, megszáritott, télire eltett kölessel (kancatej esetében mazsolával *üjem* is) is készíthetik. Friss tejtermékeket, mint a **joghurt** (tarag), a **sajt** (byaslag), a savó (šar sū, šar us) is használnak oltóanyagként. Az oltóanyagot a frissen lefejt tejbe, esetenként forralt tejbe teszik és köpülővel (būlūr) sok száz vagy ezer (a hagyomány szerint 5–10 ezerszer) ütessel felferik. A köpülőfát különböző mértani alakzatokban készítik, úgy tartják, hogy a nyárfából készült, lyukacsos köpülő a legcélszerűbb eszköz a jó minőségű kumiszhoz. A kumis 3–4 nap alatt készül el. Kancatejet úgy is oltanak, hogy a frissen lefejt tejet kisebb bőrtömlőbe (širen borwi) teszik, jól bekötik és egy ló vérszíjához (lásd: **Nyereg**) erősítik, majd a lovat vágatásra ösztökélik. Így a tömlőben lévő tej a rázástól válik kumisszá.

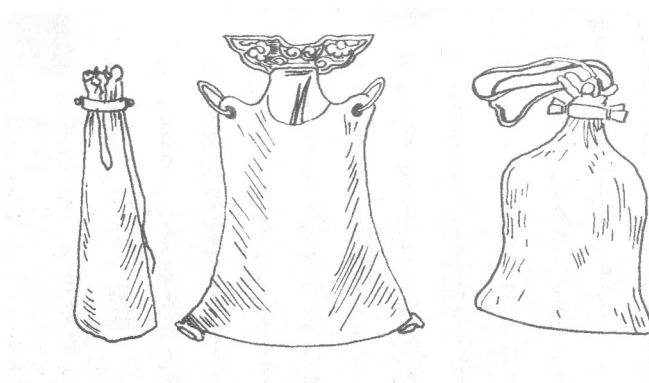
¹⁵ BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] p. 177; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjīlalt texnolōgi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 74–75; Birtalan, Ágnes, Die Nahrungsmittel bei den mongolischen Völkern. In: *Die Welt des tibetischen Buddhismus. Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde Hamburg*. Neue Folge 36 (2005). Hamburg, Museum für Völkerkunde 2005. pp. 569–584. pp. 572–573; Bürentögs, *Mongol idēn towčō*. Ulānbātar 1991. [A mongol ételek foglalat] pp. 26–28; Cewel, Ya., Mongolīn cagān idē. In: *Studia Ethnographica* I. 6. (1959) Ulānbātar pp. 3–19. [A mongol fehér ételek]; Qasbayatur, *Mongyol ündüsüten-ü ulamjīlaltu soyol-un jīruytu toli*. Kökeqota, Öbör Mongyol-un Arad-un Keblel-ün Qoriy-a. 2002. [A mongol nemzetiségek hagyományos műveltségének képes szótára] pp. 116–117.

Kancatejből többféle kumiszt készítenek, például a fehér és a szürke kanca tejéből erjesztett értékes kumiszt, a „fekete kumiszt” (*xar airag*), de készíthetik tehéntejjel keverten is (*besreg*). Az első kumiszt minden évben ünnepség keretében fogyasztják (*anxnī airagīn bayar*). A kumisz alkoholtartalma igen csekély, ennél erősebb ital a **tejpálinka** (*cagān arxi*), ezt kumiszból lepárlással készítik.

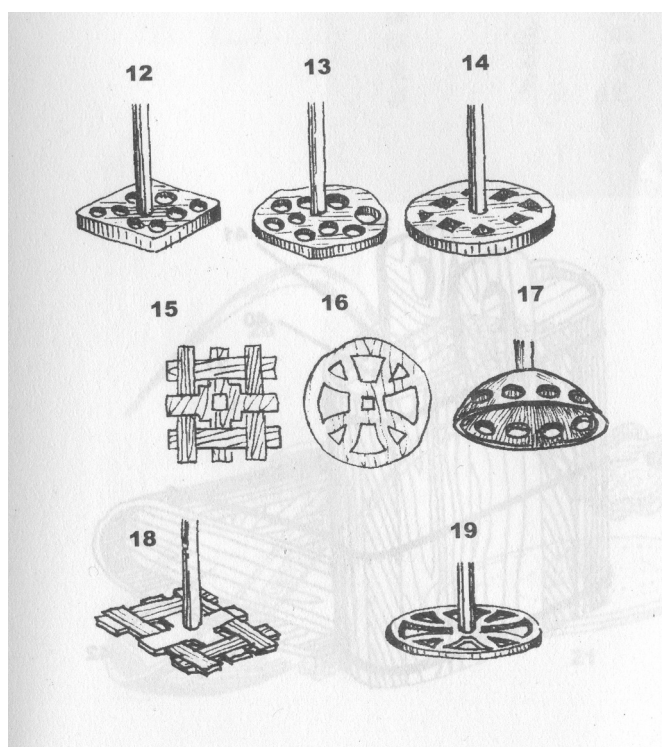
A képek forrása: Qasbayatur, *Mongyol ündüsüiten-ü ulamjilaltu soyol-un jiruytu toli*. Kökeqota, Öbör Mongyol-un Arad-un Keblel-ün Qoriy-a 2002. [A mongol nemzetiségek hagyományos műveltségének képes szótára] pp. 116–117.



Kumisz köpülésére szolgáló faedény és köpülőfa



Kumisz készítésére szolgáló bőrtömlők



Köpülőfa típusok

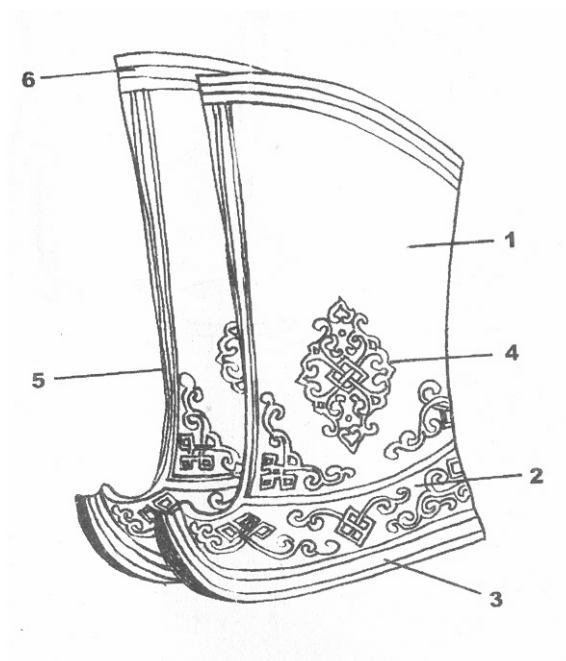
Birtalan Ágnes – Tartsák András

Lábbeli, csizma (*gutal*, ojr. *gosn*)¹⁶

A *gutal* általánosságban jelent hagyományos és modern lábbelit, valamint jelenti a felkunkorodó orrú (*ēten gutal*, *ēten xošūtai gutal*), keleti és nyugati mongolok által viselt csizmát is. A **viselethez** és a **fejfedőhöz** hasonlóan a lábbelit is a hétköznapiakon (*ajlīn gutal*) és az ünnepeken (*yoslolīn gutal*) viselt típusra lehet osztani. Az egyes mongol népcsoportok hagyományosan eltérő lábbelijét a következő mondással jelölik: *mongol gutal*, *dörwöd gosn*, *burriad boitog*, *torgūd toxū (tokū)* „mongol (= halha) felkunkorodó orrú csizma, dörböt (= nyugati mongol) felkunkorodó orrú csizma, burját kerek orrú csizma, torgut bocskor”. A nyugati mongolság csizmaviselete eredetileg kevésbé volt felfelé kunkorodó orrú, a burjátok csizmájának az orra pedig lapos, hegyes vagy kerek orrú.

A legjellegzetesebb mongol lábbeli viselet elnevezése *mongol gutal* „mongol csizma” vagy *ēten gutal* „felkunkorodó orrú csizma”. Elsősorban marhabőrből készítik (*xöm*, *xatū buligar*). Az előkészített, festett (*budsan*) bőrdarabból először a csizmaszárat vágják ki (*esgex*), azután a többi részt.

¹⁶ BNMAU-*in ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi.* I. Szerk. S. Badamxatan. Ulanbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 116–121; Dašnyam, Č., Mongol gutal. In: *Dürslex urlag*. 2. (1982) pp. 18–20. [A mongol csizma. In: Képzőművészet]; Farkas, Ottó, On the Footwear of the Altai Torguts. In: *Altaic Religious Beliefs and Practices. Proceedings of the 33rd Meeting of the Permanent International Altaistic Conference, Budapest June 24–29.* Szerk. Géza Bethlenfalvy – Ágnes Birtalan – Alice Sárközi – Judit Vinkovics. Budapest, Research Group for Altaic Studies HAS – Department of Inner Asiatic Studies ELTE 1992. pp. 135–139; Songino, Č., *Mongol emegtein uran üil.* Ulanbātar 1989. [A mongol nők kézimunkája].



ēten gutal

Részei:

1. *türī* „csizmaszár”

2. *širmel jūjai* „tűzött sarok”

3. *širmel ul* „több rétegű, tűzött talp”; fajtái: *nāmal širmel ul* „ragasztott, tűzött talp”, *esgī ul* „nemez talp”); az előbbi nyáron, az utóbbit télen hordják.

4. *türīn xē* „csizmaszár mintája”

5. *xawčār* „[elülső] szegély”

6. *emjēr* „[felső] szegély”

7. *julag* „csizmaorr”

A felkunkorodó orrú széles talpú csizma lovagláshoz, a jószág lovon való tereléséhez alkalmas, mert biztonságos ülést tesz lehetővé a lovon. A mongol **kengyel** formája, nagysága, azt a célt szolgálja, hogy a széles talpú csizmát megfelelően megtámassza. A felkunkorodó orrú csizmába a csizmaszáron túlérő nemez vagy posztó zoknit (*esgī oims*, *dāwū oims*) húznak, melynek a szegélydíszítése (*xošmog*; *xos*, *gurwan dawxar xošmog* „kettős vagy hármas szegély”) a hagyományos **mintakincs**ből válogat (pl. *tümen nasan xē* „tízezer éves kor minta”, *dan*, *dawxar alxan xē* „egyszerű vagy kettős kalapácminta”).

További lábbeli típusok:

Degtī – csizma szárára húzott szőrme lábmelegítő.

Boitog – „szőrscsizma”, „gyerekcsizma”, nem felkunkorodó orrú csizma, valamint a burját lábbeli elnevezése. Van nemezből készült változata is (*esgī boitog* „nemez csizma”), melyet a gyalogos jószág tereléséhez használnak.

Torgon boiw (*boimog*) – selyemből készült papucsszerű lábbeli (kínai eredetű).

Torgon šāxaiwč – selyemből készült papucs (kínai eredetű).

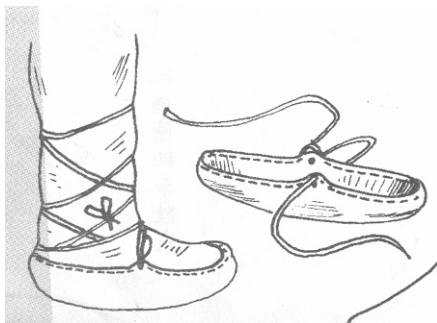
Tokū (ojrát) – a torgutok (*torgūd*) által viselt saru (*carig*, *čarig*) melybe szűk nemez zoknit (*tokū*) húznak. A torgutok e viselete egyedülálló a mongol népek között, eredetéről többféle magyarázat létezik: 1. viselőik elszegényedése miatt terjedt el; 2. halk osonást tesz lehetővé, ezért a lótolvaj betyárok hordták eredetileg.

Orōlt – „kapca” nemezből, posztóból.

Birtalan Ágnes



burját *boitog*



torgut *tokū*

Legelő (*belčēr*), legeltetés (*mal belčēx, mal xariulax, xariulga*)¹⁷

Mongólia területének 80 %-a alkalmas legeltetésre, területén mintegy 5500 fajta növény él, s ezek közül körülbelül 550 a jóság (lásd: **Ötféle jóság**) számára magas tápértékkel bír. Az előző évi növényzet (*xagd, borog öws*) 180-200 napig fontos tápláléka az állatoknak.

A pásztorcsalád használatában lévő legelő (*belčēr*) növényzete, a terület felszíni és időjárási viszonyai jelentősen befolyásolják, hogy milyen jóságot tenyésztenek. A legeltetés, ahogy hagyományosan a **költözés** (*nūx*) is, a négy évszak függvénye, a négy évszakhoz kötődő négy **szállás**, vagy napjainkban inkább a három vagy két szálláshely kiválasztása (*nutag selgex*) a jóság minél kedvezőbb táplálását szolgálja. A téli-tavaszi időszakban a fő cél, hogy a jóság a lehető legkevesebbet veszítsen a súlyából és, hogy ne gyengüljön le annyira, hogy az időjárási viszontagságok, a **jóságpusztulást** (*jud*) hozó szélsőséges természeti körülmények megtizedeljék. Tavasz végén a megerősödő növényzeten már úgy legeltetik a jóságot, hogy az újra izmosodni kezdjen (*tenxrūlex, tewērūlex, xar max sūlgax, maxlūlax*). Ilyenkor tilos a hízalás, mert ha az élelemszükség időszakot követően túl gyorsan hízik meg a jóság, akkor elerőtlenedik és a következő évszakváltást nehezen viseli. A téli és tavaszi szállás legelőterületeinek kiválasztásánál fontos szempont a jóság védelme. Tavasszal az állatokat lehetőleg szélárnyékos helyen tartják, és mind télen, mind tavasszal a déli fekvésű domboldalakat részesítik előnyben, ahol a felkelő nap megolvasztja, könnyebben feltörhetővé teszi a fagyos hóréteget. A nyári-őszi időszak célja, a jól megválasztott növényzetű legelőkön meghizlalni a jóságot (*targa xüč awxūlax, õxõn targa awxūlax*).

A legelőket a pásztorok maguk többféleképpen csoportosítják, elsősorban a szállástól való távolsága alapján osztják közeli (*oirin belčēr*) és távoli (*xolin belčēr*) legelőkre. De a szerint is csoportosíthatják, hogy mely növényből van a legtöbb, vagy hogy milyen jóságot legeltetnek elsősorban rajta. Ezek a szempontok természetesen szorosan összefüggnek. Közelinek számít az, amelyen a látótávolságban még megkülönböztethető a **jóság színe** (*jūs*). Bár az alapelvek az ötféle jóság legeltetésekor megegyeznek, az egyes jóságok számára más-más tényezőket is figyelembe kell venni. Az őszi időszakban valamennyi jóság legeltetésekor ügyelnek arra, hogy ne erőltessék meg túl gyors tereléssel vagy túl messzire hajtással. Ősszel már vemhes a jóság és ezért a nőstényekre külön is figyelnek. Télen nem szabad túl korán a

¹⁷ Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjalt tehnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 39–43, 44–46; *BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 55–75, 309.

téli szállásra térni, mert akkor a környező legelőket hamar lelegeli a jóság. Nyáron erős napsütésben mindig úgy próbálják a jóságot hajtani és terelni, hogy a nap hátulról vagy oldalról érje a testét.

A kistestű lábasjóság esetében ügyelni kell arra, hogy tavasszal ne menjenek vissza a már lelegeltetett területre, mert nem tud a növényzet megerősödni. Tavasszal edzik a jóságot, hajtással, tereléssel való izzasztást (*xölörgöx*) és bizonyos fokú éheztetést (*öldöx*) váltogatva. Nyár elején széllal szemben hajtják a nyáját, úgy tartják, hogy ez ellenállóbbá teszi a jóságot és jó minőségűvé a gyapjút.

A ménest nyáron száraz talajú legelőre kell hajtani (*tūwarlax*) és fontos, hogy az itatóhely gyorsabb sodrású folyó partján legyen, mert ilyen körülmények közt jobban erősödnek a **lovak**. A lovakat gyakran legeltetik a kistestű lábasjóság legelőjén, mert hasonló növényeket fogyasztanak. Mivel a lovak nem szívesen legelnek olyan területeken, melyet más jóság letaposott, ezért először a ménest hajtják a területre.

A gulya legeltetése egész évben hasonló módon folyik, megfelelően húsosodik, ha tavasszal a tavalyi fű (*borog*) maradékán legeltetik, különösen fontos a téli, tavaszi sziksóellátás. Télen a **szarvasmarha** nem tudja feltörni a megkeményedett havat, ezért olyan területeken kell etetni, melyeken a növényzet kilátszik a hó alól. Ősszel a legeltetést edzéssel (*soilgo*) kötik össze, ennek lényege, hogy ellenállóbbá tegyék a jóságot. Tavasszal kiválóan takarmányozható az ősszel elraktározott lótrágyával (*xaltar xomöl*, lásd **Szárított trágya**). A szarvasmarha karámozása (lásd: **Karámozás**) a legeltetés folyamán nagy körültekintést igényel. A borjas teheneket és növendékjóságot különböző növényzetű legelőkre hajtják, az anyaállatokat lucernára és rozsnokra, a növésben lévő tarackbúzára és komócsinra. A jak és jakmarha a mohás, hegyoldalakat kedveli és megél a gyér növényzetű területeken is.

A **teve** a tágas területeken, alacsony, lankás dombvidéken legel a legszívesebben, télen különösen ügyelnek a pásztorok arra, hogy megfelelő mennyiségű sziksóhoz jusson. Nyáron nedvdús növényzeten hűvös szeles területen legeltetik.

A legeltetést (*belčēx*, *mal xariulax*) a pásztorcsalád tagjai végzik, gyakran megosztják a feladatokat más családokkal, hagyományosan meghatározott, hogy mely jóság őrzésére milyen korú és nemű pásztort küldenek.

Az itatóhelyeket több család használja közösen a jóság itatására (*uslax*), ezért fontos az egyeztetés, az itatás körültekintő megszervezése.

A sziksóra (*xuĭr šū*) hajtás (*xuĭrlax*) folyamatosan fontos tényezője a legeltetésnek (lásd fentebb is). Ha ősszel a sziksóra hajtás idején, kevesebbet itatják a jószágot, – így tartják – akkor az még inkább megerősödik. A sziksó létfontosságú a jószág számára „**ostor** a hízáshoz és béklyó a fogyáshoz” (*targalaxad tašūr, turaxad tušā*).

A legelő felhasználásnak egy módszere a tartaléklegelők (*otor*) elkülönítése és az ezen való legeltetés. Télen és tavasszal a felerősítést (*ond orūlax otor*), nyáron és ősszel (májustól novemberig) a felhizlalást (*targa xüčnī otor*) szolgálják. A legelők növényzete, egy adott időszak időjárási viszonyai és a jószág esetleges megbetegedése határozzák meg a sorrendet, mely szerint a pásztorok igénybe veszik az egyes területeket. Az átlagos legelőváltó vándorlás száma és távolsága (2003-as adat):

Területtípus	A legelőváltás száma	A legelők távolsága
Hangáj, ligetes puszt (xangai)	6–8	15–20 km
Füves puszt (tal xēr)	7–8	30–40 km
Góbi (gowi)	10–15	50–100 km
Altaj, magas hegység	(nincs adat)	akár 300 km is lehet

Néhány, a mongol legelőkön gyakori növény (a felsorolt növényeket, más, a negyedik oszlopban fel nem sorolt jószág is fogyaszthatja, de megnevezetteknek a legmegfelelőbb)

Mongol elnevezés	Magyar elnevezés	Latin név	Melyik jószág fogyasztja
<i>agi</i>	ürömfűféle	<i>Artemisia frigida</i>	juh, kecske, ló
<i>bagalūr</i>	sivatagi libatop	<i>Anabasis</i>	teve
<i>biyeleg</i>	perjeféle	<i>Poa</i>	ló
<i>budargana</i>	ballagófű	<i>Salsola</i>	teve
<i>butūl</i>	csenkesz	<i>Festuca</i>	juh, marha (jak, jakmarha), ló
<i>cargas</i>	lucerna	<i>Medicago</i>	marha,
<i>dāgan sūl</i>	komócsin	<i>Phleum</i>	marha, ló
<i>jag</i>	szakszaul	<i>Haloxylon</i>	teve
<i>suli</i>	homokperje	<i>ammodendron</i>	ló
<i>sogōwor</i>	rozsnok	<i>Psammochloa</i>	marha
<i>šar mod</i>	libatopféle	<i>Bromus</i>	teve
<i>šarilĭ</i>	ürömfűféle	<i>Sympegma Regelii</i>	teve

<i>šawag</i>	ürömfűféle	Artemisia féle	teve
<i>šuwūn xöl</i>	vadhagymafajta	Artemisia féle	juh, kecske
<i>tāna</i>	sokgyökerű hagyma	Allium anisopodium	teve, ló
<i>xajār öws</i>	kései perje	Allium polyrrhizum	juh, kecske, ló
<i>xiag</i>	tarackbúza	Cleistogenes	juh, kecske, marha,
<i>xömöl</i>	mongol hagyma	Elytrigia	teve
<i>xyalgana</i>	árvalányhaj	Allium mongolicum	ló
<i>yerxög</i>	tarackbúzafajta	Stipa	ló
		Agnopyron	

A jószágot különböző hívószavak (*xel doxio*) segítségével terelik, itatják, hívják, stb., melyek megkönnyítik a bánásmódot. Például a lovat a *čū, čöx xāye* felkiáltással hajtják, *gurī*, *gurī*-jal hívják, a *bōgos*, *bōgos* szavakkal nyugtatják, füttyüléssel biztatják arra, hogy az itatónál megfelelően igyon. **Az anyajószág kicsinyéhez való szoktatásánál** is különböző hívószavakat alkalmaznak az egyes jószágokra (részletesen lásd a címszónál).

Birtalan Ágnes

Nemezkészítés (*esgī xīx*, *esgī tatax*)¹⁸

Nemezből (mong. *esegei*, halha *esgī*, bur. *heyē*, ojr. *iškē*) készül számos belső-ázsiai nomád nép lakhelyének, a **kereksátornak** a borítása, valamint a derékaljak (*dewsgar*) és a **szőnyegek** (*širdeg*), a különböző méretű zacskók és zsákok (*ūt*), a mongolok viseleti darabjai közül pedig a **bőrcsizmába** húzott zokni (*oims*). Néhány közép-ázsiai nomád nép, mint például a kazakok és a kirgizek, viseletük más darabjait, így fejfedőjüket is nemezből készítik.

A nemezkészítés ideje hagyományosan nyár vége, ősz eleje. Eredetileg a nomádok legnagyobb ünnepe az újév is vélhetően a nemezkészítésről, illetve a nemez fehér színéről kapta nevét („Fehér Hónap” *cagān sar*). A nemezkészítés a munkamegosztásban túlmutat a hagyományos családi kereteken, hiszen gyakran megesik, hogy több háztartás (*ail*) is együtt végzi ezt a tevékenységet; de természetesen előfordul, hogy csak egy család tagjai nemezelnek együtt. A nemezkészítés három szakaszból áll:

1. Az első lépés a juh megnyírása (*xoni xyargax*), melyet szélmentes helyen, napsütéses napon végeznek. A kijelölt időpont előtt egy-két nappal „hírnököt” küldenek szét a szomszédos szállásokra, hogy megtudják ki jön segíteni juhot nyírni. A szükséges eszközök: éles olló (*xaič*, mindenki magával hozza a sajátját), kötelek, szíjak a juhok lábának rögzítéséhez (*xölīn bōlt*), zsákok (*ūt*, *dünxū*). A nyírásban és az előkészítésében minden nemzedék részt vesz, a gyerekek terelik össze a juhokat (*xoni erex* szó szerint „keresni”), a fiatalok fogják meg a juhokat (*xoni barix*), s az asszonyok kötözik össze lábaikat (*xoni xolbōx*). Egy-két férfi az ollók élezésével foglalkozik (szerszámaik: *guranj* „fenőkö”, *bilū* „köszörűkö”, *alx* „kalapács”, *dōš* „üllő”). A tapasztalt pásztorok egy juhot öt perc alatt nyírnak meg. A juhnyíráshoz érkezők a következő

¹⁸ Lxam, D., *Myangad ardīn jan üil, aman joxiol*. Ulānbātar 1991. [Mjangat népszokások és népköltészet] pp. 34–38; Birtalan Ágnes, *Hagyományos mongol műveltség (szöveggyűjtemény)*. Budapest, ELTE Bölcsészettudományi Kar, Belső-ázsiai Tanszék 1996. pp. 29–34; *BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1989. [A Mongol Népköztársaság Néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A Halha néprajz] p. 323; Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 200–205; Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn ix tailbar toli*. I. Ulānbātar 1992. [A mongol szokások nagy értelmező szótára. pp. 563; Róna-Tas, András, Felt Making in Mongolia. In: *AOH XXVI*. (1963) pp. 199–215; Frey Náf, B., Filz bei den Mongolen. In: *Filz*. Basel, Schwabe & Co. AG Verlag 2000. pp. 25–31; Sodnom, B., Mongol esgī gerīn ner tomiyō. In: *Mongolīn sudlal VIII*. (1971) [A mongol jurtához kapcsolódó szókincs] pp. 243–253; Sambuu, *Mal aju aqui deger-e-ben yajakijū ajillaqu tuqai arad-tu ögkü sanayuly-a suryal*. Ulañanbayatur 1945. [Intő tanácsok a népnek arról, hogyan kell dolgozni az állattenyésztésben] pp. 289–303.

jókívánságot mondják: „Ollód éles legyen, ami kevés bőséges leegyen!” A nyírást ünneppel zárják melynek fő fogása a főtt birka- (*xoninī šūs*) vagy kecskehús (lásd: **Húsételek**).

2. A gyapjú lazítása (*nōs sawalt*) a második szakasz, melynek célja, hogy a gyapjút megszabadítsák a beletapadt szennyeződésektől (*jungag*), s felpuhítsák a szálakat. Szélvédett, sima helyen (*dewjē*) leterítenek egy régi bőrdarabot (*aris*), vagy elhullott nagytestű jószág lenyúzott bőrét (*adsaga*), s arra halmozzák a gyapjút. A résztvevők egy-egy pár egyenes, vékony fűzfaágból (*burgas*) készült bottal (*sawā*) a gyapjút körbeülve csapkodják azt, s a hosszúszerű botok csapásai alatt a gyapjúdarábok felemelkednek a levegőbe, „kiszemelődnek”, fellazulnak. A gyapjúlazítóknak a következő jókívánságot mondják az arra járók: „A gyapjúlazító bot a végén kopjon, szándékokot valóra váljon!” mire a válasz „Utatok egyenes legyen!”. Vagy ekként köszöntik őket: „A gyapjúlazító bot vége foszladozzon, a jó és a rossz különváljon!”, (*Sawānī ni ūjūr salbarč bai! Sain mū xoyor ni yalgarč bai!*); egy másik, rövidebb köszöntési formula: „A gyapjúlazító bot – [szívós] mint az ín, a hosszúszerű gyapjú olyan mint selyem!” (*Sawā ni šandas, ungas ni myandas!*).

3. A nemezkészítés (*esgī tatax*) kézzel, lóvontával, esetleg időnként traktorral zajlik, eszközei: anyanemez (*ex esgī*), tengely (*gol*), nehezék (*bul*), összekötő kötél (*baglax dēs*), vontató zsinag (*čirex sur*), kulacs vagy vödör (*bortogo, xuwin*). Az anyanemez általában tavalyi, vagy korábbi nemezdarab, melyre a fellazított gyapjút terítik. Az első sor leterített gyapjú a legszebb ez lesz a nemez színe, ezért ezt a sort a legtapasztaltabb idős nemezelők terítik szét (*julax*), majd vízzel meghintik. Őket követve a többiek az első sorra keresztben kb. ujjnyi vastagságúra terítik tovább a már kevésbé jó minőségű, vagy sötétebb színű gyapjút, s újból meghintik vízzel. Majd az egyik végénél elhelyezik a tengelyt, s föltekertik rá a gyapjút (az anyanemezzel együtt). A tengelyre föltekert anyanemez széleit juhbőr darabbal rögzítik, s fonott kötéllel átkötik az egész köteget. A tengely két végére akasztják a nehezéket. Ha lóval vontatják a nemezt, akkor a lovakat (általában két paripát választanak) néhány nappal előtte edzik. A munkafolyamathoz egy kb. 300–500 m hosszú egyenletes tiszta területre van szükség, melyen 15–15-ször vontatják a nemezelődő gyapjúköteget oda, s vissza. A lovakat és a készülő nemezt tejjel meghintik:

Төлгөн хонины ноосыг
Төө зузаан зулсан
Хурган хонины ноосыг
Хуруу зузаан зулсан

„Kétéves bárány gyapja,
Arasznyi vastagon terítve,
Egyéves bárány gyapja,
Ujjnyi vastagon terítve,

Эсгий чамайгаа мялаа!
 Бухын магнаа шиг
 Хатуу болоорой!
 Буурын хүзүү шиг
 Хөшүүн болоорой!
 – гэж ерөөнө. Мөн
 Яснаас хатуу
 Цаснаас цагаан болоорой!
 – гэж хэлнэ.

Nemez, téged szentellek!
 Mint bika homloka,
 Olyan kemény légy!
 Mint tevebika nyaka,
 Olyan szívós légy!
 – mondják. Továbbá:
 Csontnál keményebb,
 Hónál fehérebb legyél!”
 – teszik még hozzá

A tengelyt a lovak **nyeregtalpán**ak (*xawtas*) hátsó részéhez rögzítik, először borókával (*arc*) megfüstölik (füstáldozat), s lépésben (*alxax*), majd lassú ügetésben (*šogšix*) húzatják a lovakkal a gyapjúköteget (lásd: **Lovak jármódjai**). Ez a folyamat a *xüjrūlex*. A nemezt aztán kiveszik az anyanemezről, a visszájával kívülre föltekerik, és még így is vontatják; ennek eredménye a „fűnemez” (*xū*). A következő szakaszban a lóval vágóban húzatják a nemezt; ezt hívják *coxilūlalt*-nak, ily módon megint csak 15–15-ször vontatják a nemezt. A kész nemezlapról leszedik a maradék szennyeződést, kiegyengetik, kihúzogatják, s kiterítik száradni. Közben az anyanemezre már ráterítik a következő nemezdarabhoz szükséges gyapjút. Egy-egy közösség egy nap 4–5 nemezdarabot képes elkészíteni.

A nemezkészítés helyére – egy mongol mondás szerint – lámát, részeget és kutyát engedni nem szabad (*Esgī xīx gajart lam, sogtū xūn, noxoi guraw xereggūi.*), úgy tartják, ez tönkretenné a nemez minőségét. Viszont aki nemezkészítés helyére érkezik, így köszönti a nemezelőket:

„Légy fehérebb a hónál,
 Keményebb a csontnál!”

Birtalan Ágnes

Az ötféle jószág (*tawan xošū mal*) és a hozzá kapcsolódó munkák (*mal mallaga*)¹⁹

A mongol nomádok számára az ötféle jószág az élet alapja. A gazdaság, a társadalom, a műveltség csaknem minden területe, s minden tevékenység – legyen az hétköznapi, ünnepi vagy szakrális – kötődik valamilyen módon a jószághoz. E kiadványunknak is, mely a mongolok anyagi műveltségének bemutatását tűzte ki célul, valamennyi tartalmi egységében megtalálható valamilyen módon a jószág.

A jószágra használt általános elnevezés a *mal*, de a kifejezés jelentheti a **szarvasmarhát** önmagában. A mongolok ötféle jószágot tenyésztnek, ezt nevezik *tawan xošū mal*-nak: **juh** (*xoni*), **kecske** (*yamā*), **ló** (*adū*, *mori*), **szarvasmarha** (*üxer*), e mellé sorolják a jakot (*sarlag*) is, és a **teve** (*temē*). A tenyésztés fő célja hús és tejtermékek előállítása, bőr szőr és gyapjú termelése a saját szükségleteken kívül kereskedelmi céllal is, valamint a hátas és a fogatos jószág biztosítása a közlekedéshez, vándorláshoz. A pásztorcsaládok általában nem rendelkeznek mind az ötféle jószággal, a növényzeti és időjárási viszonyok függvényében alakul ki, hogy melyeket tartják. A jakot elsősorban az északi hűvösebb vidékeken, míg a tevét a szárazabb, góbis, sivatagos területeken tenyésztik. Az apró jószág közül vagy a kecske, vagy a juh van többségben, attól függően, hogy egy-egy család milyen terméket (tejtermék, juhhús, kecskegyapjú) szán eladásra. Minden családnál, akkor is, ha nem lótenyésztők, található néhány ló, melyek elsődleges szerepe, hogy hátas legyen (*unalgīn mori*), de fogatba (*terek xösög*) nem állítják. Ugyanígy általában található tejelő szarvasmarha, jak vagy teve azon családoknál is, amelyek elsősorban más jószágot tenyésztnek. A szarvasmarhát, jakot, tevét fogatos állatnak is tartják.

Az ötféle jószágot évezredes megfigyeléseikre alapozva többféleképpen rendszerezik a mongol pásztorok.

¹⁹ Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjłalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 19–49; *BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 55–75; Songino, Č., *Mongol belčērīn mal mallagānī ulamjłal. Malīn tonog xeregsel*. Ulānbātar, Soyombo Xewlelīn Gajar 1991. [A mongol pásztorkodó állattartás hagyománya. A jószágértartás eszközei]; Meserve, Ruth, The Expanded Role of Mongolian Domestic Livestock Classification. In: *AOH* 53/1–2 (2000) pp. 23–45; Ariyāsüren, Č. – Nyambū, X., *Mongol yos janšlīn ix tailbar toli*. I. Ulānbātar 1992. [A mongol szokások nagy értelmező szótára]: apaállat p. 566, ménes őrzése p. 567, csődör p. 568, kos p. 623, ló pp. 594–595, csikó p. 609, bak p. 601, juh p. 604, bika p. 574, kanca p. 575; Wanjil, Borjigidai B., *Mongol ulamjłalt axui amidralīn towč toli (Xöx jul)*. Ulānbātar, Yesön Erdene Xewlelīn Xoršo 1992. [A hagyományos mongol életmód szótára (Kék mécses)] pp.16–18; Wangjil, Borjigidai B., *Köke jula. Mongyol ulamjłaltu amidural-un toli*. Kökeqota, Öbör Mongyol-un Soyol-un Keblel-ün Qoriy-a 1990. [A kék mécses. A hagyományos mongol életmód szótára].

1. Nagy testű (*bod mal*) és kis testű (*bog mal*) lábasjószág. A jószág mérete, a tenyésztési módok, a vele kapcsolatos munkafolyamatok és a hasznosítás miatt fontos csoportosítási tényező. E szerint a ló, a szarvasmarha, a jak és a teve a *bod mal* „nagy testű lábas jószág”, a juh és a kecske a *bog mal* „kis testű lábas jószág” csoportjába tartozik.

2. Meleg orrú (*xalūn xušūt mal*) és hideg orrú (*xüiten xušūt mal*) jószág. Ez a megkülönböztetés nem pusztán élettani, hanem a pásztorok és a jószág viszonyára utal. Meleg orrú az, amelyiket a gazdák a legfontosabbnak tartanak a nomád életmód szempontjából, így a ló és a juh. A ló segít abban, hogy az emberek találkozzanak egymással, valamint dísze, „homloka” az ünnepségeknek, játékoknak, versenyeknek lakodalmaknak; a juh húsának javával vendégelik lakomákon a vendégeket, s gyapjából készül a szállás nemeze. A teve, a szarvasmarha és a kecske a pásztorok szempontjából kevésbé fontos mint az előző kettő, s ezért (is) a hideg orrú jószágok közé sorolják őket. Meg kell jegyezni azonban, hogy egyes területeken a szarvasmarhát is a melegorrú józágnak tartják.

3. A tenyésztésben az is szerepet játszik, hogy mely jószágokat tudják együtt vagy egymás után legeltetni, s hogy melyiket milyen távoli legelőre kell hajtani. A közeli vagy távoli legelőre járó jószág a pásztorok elnevezése szerint: *oir belčērīn mal* „közeli legelőre járó jószág” és *xol belčērīn mal* „távoli legelőre járó jószág”.

Míg a magyar nyelvben a jószág-csoportok elnevezése eltérő, a mongol nyelvekben valamennyire a *süreg* kifejezést használják: *adūn süreg* „ménés”, *üxrīn süreg* „marhagulya”, *sarlagīn süreg* „jakgulya”, *temēn süreg* „tevecsorda”, *xoninī süreg* „juhnyáj”, *yamān süreg* „kecskenyáj”.

Mongólia területén hagyományosan nem ismerik az istállózó állattartást, egész évben a rideg tartás jellemző. A jószággal kapcsolatos munkafolyamatok közül vannak állandóak, ilyen a legeltetés, itatás (lásd: **Legelő, legeltetés**) és vannak időszakhoz kötődőek, mint az **elletés**, **herelés**, nyereghez, kantárhoz, fogathoz szoktatás, nyírás (lásd: **Nemezkészítés**), billogozás (lásd: **Tulajdonjegyek**), karámozás (lásd: **Karám**), **vágás**.

A legeltetést (*mal xariulax*) a pásztorcsalád a hagyományosan jogilag hozzá tartozó legelőterületen (*belčēr*) végzi, gyakran más, többnyire rokon-családokkal munkamegosztásban. Az itatóhelyeket is több család használja közösen a jószág itatására (*uslax*). A legelő felhasználásnak egy módszere a tartaléklegelők (*otor*) elkülönítése és az ezen való legeltetés. Télen és tavasszal a felerősítést (*ond orūlax otor*), nyáron és ősszel a felhizlalást (*targa xüčnī otor*) szolgálják.

A pásztormunkák évszak szerinti megoszlása.

Télen (*öwöl*) legfontosabb a jószág védelme, átteleltetése (*ond orūlax* „az évet átvészeltetni” tulajdonképpen. „az [új] évbe beengedni”). Ilyenkor fokozottabb az **állatpusztulás** (*jud*) veszélye, melyet az időjárási tényezők okoznak. A mindenkori nomád birodalmak létét sodorhatta veszélybe az évente ismétlődő szélsőséges időjárás és az állatvész. A jószágát veszített népcsoport kimozdult eredeti területéről, hogy új legelőket és jószágot szerezzen. Napjainkban is előfordul, hogy ha túl sok hó esik és megfagy a teteje, a jószág nem tudja kikaparni a növényzetet és éheznek (*cagān jud* „fehér állatvész”), viszont ha túl kevés hó hullik, akkor a jószág szomjazhat (*xar jud* „fekete állatvész”). Egyre inkább terjedőben van Mongólia-szerte a takarmányozás. Nyáron a legelők bizonyos típusát kaszálónak (*xadlan*) használják és a szénát a jószág táplálására (*tejēx*) a téli szállásra szállítják. Tél végén kezdődnek az elletések (*mal töllūlex*, *töl tosox*, *töl cagālax*), február végétől ellik a kis termetű lábas jószág (juh, kecske). Ilyenkor különösen fontos a karámozás (*mal xotlūlax*), mert a viszontagságos időjárás miatt a növendék jószág könnyen elpusztulhat. A gazdák, különösen a szeleesebb helyeken karámot (*xašā*, *xot*) készítenek. Előfordul, hogy a kicsiket beköltöztetik a **kereksátorba** és a férfi oldalon tartják, külön kötelekhez kötve őket (*xurga išig xōgnōx* „bárányt, gidát kikötni”, *xōgīn töl* „kötélhez kötött növendékjószág”). Ha egy-egy jószág a többinél később ellik, ezt a növendék jószágot (*xenj* „kési utód”) gyakran tartják „kedvencként” a kereksátor környékén. Juh és teve esetében az anyaállat időnként nem fogadja el a kicsinyét (*golonxoi*), akkor *toig* és *xōs* szertartással igyekeznek rábírní az anyát a szoptatásra (lásd: **Anyaállat visszaszoktatása kicsinyéhez**).

Tavasszal (*xawar*), bár melegszik az idő, megolvad a jég és a hó, hatalmas szélviharok tombolnak, ami szintén veszélyt jelent a jószágra. A lesoványodott, erejét veszített állatokat fel kell erősíteni. Ilyenkor nagyon fontos a hó alól kibukkanó, zöldülni kezdő legelők helyes megválasztása és a jószág csoportokra osztása, hogy a legelők ne merüljenek ki túl korán. A pásztorok bölcsessége szerint *xawar tenxreltendē*, *jun targalaltandā* „tavasszal a megerősödés, nyáron a felhízás”. Tavasszal folytatódik az elletés sorban elleni kezdenek nagy testű lábas jószágok, a szarvasmarha, a jak, a teve, a ló. Az ellésekkel párhuzamosan megkezdődik a **fehér** (tejes) **ételek** készítése is.

Nyáron (*jun*) a cél a megerősödött jószág felhizlalása. A nyári legelők kiválasztásánál fontos a talaj sziksó (*xuǰir*) tartalma, amely a jószág fejlődéséhez elengedhetetlen. A sziksón való legeltetés elnevezése *xuǰirlax*. Az egyik legfontosabb munka a **fejés** és a tejtermékek készítése (mind a közvetlen felhasználású, mind a tartós felhasználású termékeké). Többnyire

nyáron van a herélés (*agtlax*), és a billogozás (*tamaglux*, *imnex*) de esetenként, területenként máskor is lehet. Nyáron és ősszel vannak a nyírások (*nōs xyargalt*), a gyapjú és szőrfeldolgozás és részben a **nemezkészítés**. A háts jószágot ilyenkor törik be és a versenyre való felkészítés (*soilgox*) is nyár elején zajlik.

Ősszel (*namar*) a jószággal kapcsolatban az a cél, hogy a nyáron megszerzett energiatartalékaikat megtartsák, felkészülve így a télre. Ősszel befejeződik a tejes ételek készítése, nyár végén és ősszel zajlik a nemezelés (*esgī xīx*). Ősszel van a jószág fedeztetése (*orō*) a herélés során gondosan kiválogatott apaállatokkal (*eceg mal*). Ősz végén, tél elején zajlanak a tömeges állatvágások (*mal gargax*) és ekkor van a **húsételek** elkészítésének, tartósításának ideje a téli időszakra.

Birtalan Ágnes

Szárított trágya (*argal*)²⁰

A jószág (lásd: **Ötféle jószág**) trágyáját, s elsősorban a szárított trágyát, nemcsak a földművesek, hanem a nomádok is sokrétűen felhasználják. A szárított trágya a legfontosabb fűtőanyag, főleg a fában szegény góbis területeken. Bár az *argal* a szárított trágyának az általánosan használt elnevezése, valójában csak a **szarvasmarha** ganáját jelenti (a napszitta teljesen kiszáradt változatát *xöx argal*-nak „kék trágyának” hívják). A marhatrágyán kívül a **tevetrágyát** (*xorgol*) is felhasználják fűtésre. A **lovak** általában távolabbi **legelőkön** legelnek, ezért a lóganajt (*xomöl*) is messziről kell gyűjteni. A lótrágya nyáron és ősz elején nem áll össze, szétesik, ezért fűtésre nem alkalmas. Az ősz végén gyűjtött lótrágyát (*xaltar xomöl*), mivel kiszáradás után könnyen szétesik, általában szintén nem használják fűtésre, de más növényi részekkel keverve nehéz telek végén a jószágnak adják táplálékkul.

A trágyát az erre a célra készített, általában fűzfából font gömbölyded (*dugui*) vagy szögletes alakú (*dörwöljin*) hátikosárba (*arag*) gyűjtik egy speciális villával (*sawar*), mellyel meglehetősen ügyességgel a fejük fölött hajítják át a kosárba a földről felszedett trágyadarabokat. A gyermekek számára külön is készítenek kis méretű kosárkát (*šējgī*). A lapáttal egyengetett tömbökbe rendezett trágya télire megfagy (*xörjön*) és belőle **karámot** (*xašā*), szélárnyékot (*sarawč*), kutyaólat (*xorō*) építenek. A kőben, fában szegény területen a karámot szárított trágyából emelik, s köré, hogy összefogja nedves marhaganajt kennek (*šawās*), amely míg nedves, egyúttal megvédi attól is, hogy tüzet fogjon.

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**, s fertőtlenítésre, valamint tisztítószertartásokhoz is használják (például a temetésről hazatérőket is két, trágyahalomból rakott tűz között vezetik át napjainkban is).

Birtalan Ágnes

²⁰ Songino, Č., *Mongol belčērīn mal mallagānī ulamjīl. Malīn tonog xeregsel*. Ulānbātar, Soyombo Xewlelīn Gajar 1991. [A mongol pásztorkodó állattartás hagyománya. A jószágartatás eszközei] pp. 181–182.

Sós tejes tea (*sūtei cai*)²¹

A mongolok legkedveltebb, télen és nyáron nagy mennyiségben fogyasztott itala a sós tejes tea (*sūtei cai*) télen erőt adó, melegítő tartalmas folyadék, míg nyáron pótolja a kiizzadt sót. Összetevői: téglafomára préselt tea (*jujān cai*, *šaxmal cai*, *nogōn cai* vagy *čulūn cai*), víz (*us*), só (*daws*) és tej (*sū*), a **fehér ételek** (*cagān idē*) közé tartozik. A téglatea durva, esetenként ágakkal szennyezett préselve szárított tömbtea, különféle csomagolásban kapható. A teaivás alapvetően közösségi tevékenység, ezért lehetőség és szükség szerint egyszerre sokat készítenek a nagyméretű üstben (*togō*), majd kannában (*danx*), vagy napjainkban termoszban tárolják. A teavíz forrásig hevítik, majd beledobják a tetszés szerinti mennyiségű teafüvet, melyet előbb mozsárban (*ūr*) megtörnek; ez a fekete tea (*xar cai*). Ezt újabban ízesítik cukorral (*čixer*) vagy egyéb adalékanyagokkal, de hagyományosan csak magában isszák. A fekete teához adják a sót és a tejet és forrás közben gyakran keverik, magasra kimerik és visszacsurgatják (*cai samrax*).

A sós tejes teában gyakran készítenek *banš*-ot (lásd: **Húsételek**). A *banštai cai* tartalmas, kedvelt étel. Amennyiben adalékanyagokkal (például liszt, magvak, lásd: **Gyűjtögetés**) dúsítják a teát a tibeti *campá*-hoz hasonlatos ételt kapnak (*xīctei cai*).

Az elkészített teát nem tárolják, azonnal fogyasztják, a hagyomány szerint az állott tea rosszabb a méregnél.

A mongol tiszteleti és szakrális hagyományban is nagy szerepe van: a gyermek első hajvágása előtt fekete teával mossák meg a haját, a halott feje alá téglateát raknak amikor a holttestet kirakják a pusztába, illetve teát és más tejes ételeket tesznek még mellé. A teát *ayaga*-ban (lásd: **Konyhai eszközök, edények**), selyem kendőn (*xadag*) szolgálják fel a tisztelt vendégnek; buddhista szertartásokon a lámáknak felszolgált tea neve *manj*. A kannában maradt tea maradékával (*danxnī yorōld üldsēn šār* vagy *cainī šawxrū*) jóslásokat végeztek. Régen értékmérő csereeszköznek is használták (ennek neve *šar cai*, ez az egész téglatea nyolcadrésze).

21 *BNMAU-in ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jūi.* I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 168–180; Cewel, Ya., Mongolīn cagān idē. In: *Studia Ethnographica* I. 6. (1959) Ulānbātar pp. 3–19; Bürentögs, *Mongol idēn towčō*. Ulānbātar 1991. [A mongol ételek foglalatja]; Vinkovics Judit, *Szüléssel-születéssel kapcsolatos szokások, hiedelmek a nyugat-mongoloknál*. In: *Hitvilág és nyelvészet*. Szerk. Birtalan Ágnes. (Őseink nyomán Belső-Ázsiában II.) Budapest, Nemzeti Tankönyvkiadó 1998. p. 258.

Tejpálinka (šimīn arxi, cagān arxi, sālīn arxi)²²

„Az étel eleje az oltott tej, a fehér étel eleje a tejpálinka.”

Idēnī dēj cagā, cagānī dēj arxi.

A tejpálinka házilag készített, alkoholos ital, amelynek fontos szerepe van a vendégfogadásban és egyes szakrális tevékenységekben (italáldozat, szóróáldozat). Többnyire **szarvasmarha** tejéből erjesztett **kumiszból** (*üxrīn airag, undā*) párolják (*togō nerex*), házilag készített lepárló szerkezetben, ennek két változata és két módszere ismert:

1. zárt párlás (*bitū nerex*)
2. nyílt párlás (*jadgai nerex*).

Míg a zárt párlás során a lepárló szerkezeten belül csapódik le a párlat, a nyílt párlás esetén a lepárló szerkezeten kívül, egy külön edényben fogják fel a pálinkát.

A tejpálinka készítés menete a következő: a **kereksátor tűzhelyére** felhelyeznek egy nagy üstöt (*togō*), melyet egyébként tea és ételfőzésre is használnak, s teleöntik kumisszal. Az üst tetejére teszik a hordószerű borító részt (*būrxēr*), ennek belsejébe függesztenek egy kis edényt, kisebb lábast (*saw*) vagy teáskannát (*danx*), s ebbe csepeg bele a kicsapódó párlat. A borító tetejére egy kisebb edényt (*jalawč*) helyeznek, amelybe hideg vizet öntenek; ezt a lepárlás során 2–4 alkalommal utántöltik. Ha nyílt párlásról van szó, akkor egy csövön (*xōloi, corgo*) át kivezetik a párlatot és egy külső edényben fogják fel a cseppeket.

100 liter kumiszból kb. 13–16 liter tejpálinkát nyernek.

Az első párlatot, melynek neve „fehér pálinka” (*cagān arxi*), „tejpálinka” (*sālīn arxi*) vagy „tápláló pálinka” (*šimīn arxi*) tovább párolhatják, s így jóval nagyobb alkohol tartalmú másodpárlatot (*arj* vagy *šarj*), újabb párlással pedig harmadpárlatot (*xorj*) nyerhetnek. További lepárlásokat azonban

²² Awdai, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjılalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] pp. 75–76; Birtalan, Ágnes, Die Nahrungsmittel bei den mongolischen Völkern. In: *Die Welt des tibetischen Buddhismus. Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde Hamburg*. Neue Folge 36 (2005). Hamburg, Museum für Völkerkunde 2005. pp. 569–584, pp. 574–576; Cewel, Ya., Mongolīn cagān idē. In: *Studia Ethnographica* I. 6. (1959) Ulānbātar pp. 11–12; Bürentögs, *Mongol idēn towčō*. Ulānbātar 1991. [A mongol ételek foglalatja]. 31–33; Schnitscher, J. C., *An Account of the Kalmyk Land Under Ayuki Khan*. (Publications of the Mongolia Society, Occasional Papers Nr. Twenty). Bloomington, Indiana 1996. p. 17; Johansen, Ulla, Vergorene und destillierte Milchgetränke – kulturintegrierte Drogen bei den mittel- und nordasiatischen Viehzüchtern. In: *Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich* 1. (Ethnologica Neue Folge 9) Ed. Gisela Völger et alii. Köln pp. 200–205; Qasbayatur, *Mongyol ündüsüten-ü ulamjılaltu soyol-un jiruytu toli*. Kökeqota, Öbör Mongyol-un Arad-un Keblel-ün Qoriy-a. 2002. [A mongol nemzetiségek hagyományos műveltségének képes szótára] p. 60–61.

ritkán végeznek, mert úgy tartják, hogy bár az alkoholtartalma nő a párlatnak, veszít más jó tulajdonságaiból. A népi bölcsesség az alábbi módon foglalja össze a pálinkafőzés folyamatát:

„A pálinka párlásakor keletkezik a másodpárlat, a másodpárlat párlásakor keletkezik a harmadpárlat, a harmadpárlat párlásakor keletkezik a méreg.” (*Arxi nerwēs arj garna, arjīg nerwēs xorj garna, xorjīg nerwēs xor garna.*).

A lepárló szerkezet részei:

1. borító rész (*būrxēr*)
2. üst (*togō*)
3. az üst, a borító és a tetején lévő lábas a tűzhelyen (*saw*)
4. szalag a párlat kipárolgásának meggátlására (*orōlt*)
5. hidegvizes lábas (*jalawč*)
6. a párlatot felfogó edény (*tosgūr saw*)
7. felfüggesztő zsineg (*ōsor*)

Birtalan Ágnes

Teve (*temē*)²³

Mongóliában kizárólag a kétpúpú tevét (*camelus bactrianus*) tenyésztik. A góbis és sivatagos területeken a teve értéke vetekszik a lóéval. A mongol pásztorok belső keletkezésű osztályozása szerint a nagy testű lábasjóság (*bod mal*) és a hidegorrú jóság (*xüiten xošūt mal*) csoportjába tartozik. Tevét Mongólia nagyobb részén tartanak, de az északi Hövsgöl (Xöwsgöl) megye erdős, tajgás vidékének éghajlata és növényzete nem alkalmas a legeltetésére. A góbis területeken nyáron olyan legelőkre hajtják felhizlalni, melyeken szakszaul (*jag*), ballagófü (*budargana*, lat. *Salsola*), ürömfű (*šawag*, lat. *Artemisia*) tenyészik. A teveállomány nagysága: 253.500 egyed (2006. december). A megfelelő húsban lévő tevék a népi megfigyelés szerint nem mennek fel a magaslatokra, lehetőleg megkerülik azokat (*xorin güwē dawnsnās, dalan güwē toirson ni dēr* „ahelyett, hogy hús dombot megmászna, inkább megkerül hetven dombot”).

A tevét összefoglaló néven *temē*-nek, a tevecordát *temēn süreg*-nek nevezik. A teve nemét és korát jelentő legfontosabb kifejezések (lásd még: **Jóság korbeosztása**): hím teve (*būr*), nőtény teve (*inge*), herélt teve (*at*), újszülött teveborjú (*botgo*), egy éves teveborjú (*sarawgan torom*), két éves teve (*torom*), három éves teve (*gunan♂/gunj(in)♀* vagy *šülden*), négy éves teve (*dönön♂/dönj(in)♀* *xyajālan, tailag♂*), öt éves teve (*soyōlon, tailag♂*).

A hímtevéket hároméves korukban (*tailag*) herélik (lásd: **Herélés**), az apaállatnak (*būr*) kiválasztott (*būr tawix*) jószágánál a következő tulajdonságokra figyelnek: a színe (*jūs*) legyen barnás-vörös vagy sötét barna, legyen dús a sörénye (*jogdor*), pofája legyen hasonló a sas csőréhez, két púpja álljon egyenesen. A párzásra készülő hímteve veszélyes a környezetére, csikorgatja a fogát, habzik a szája, szakad róla a veríték. Az anyateve (*inge*) 13 hónapig vemhes; ellés után előfordul, hogy elhagyja kicsinyét (*botgo*), akkor egy hozzászoktató szertartást végeznek (*xōs*; lásd: **Anyajóság kicsinyéhez való szoktatása**).

A tevét hátas és fogatos állatnak is használják, munkába fogása három éves korában kezdődik, akkor szoktatják az **orrpecekhez** (*buil*). A különösen makacs, nehezen munkára fogható tevét *xatū xamart* „kemény orrúnak” nevezik, megzabolázásához villás végű orrpecket (*acan buil*) használnak. A karavánutakra (*jīn*) általában tíz tevét visznek, a tevéket az orrpecekhez kötött vezetéksszárral (*burantag*

²³ BNMAU-īn ugsātnī jūi. XIX-XX jūnī jāg üye. *Xalxīn ugsātnī jūi*. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX-XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 59–62; Awdaī, Č. – Tömörjaw, S. – Songino, Č. – Dorj, B. – Cewegsüren, J. – Nacagdorj, N., *Mongolīn nūdelčdīn ündesnī ulamjīlalt texnologi*. Ulānbātar 2003. [A mongol nomádok hagyományos technológiája] p. 25; Qasbayatur, *Mongyol ündüsüten-ü ulamjīlaltu soyol-un jīruytu toli*. Kökeqota, Öbör Mongyol-un Arad-un Keblel-ün Qoriy-a. 2002. [A mongol nemzetiségek hagyományos műveltségének képes szótára] pp. 29–31; Damdin, B. – Even, Marie-Dominique – Chapman, M. J., The Camel in Mongolian Literature and Tradition: Some Examples. In: *JAMS* XIII. (1991) pp. 35–47; Chapman, M. J., Mongolia: Bactrian Camels. In: *World Animal Review* 55. (1985) pp. 14–19; *Temēnī anatomīn öngöt atlas. Atlas anatomii verbljuda*. Szerk. Išnyam, C. – Maidar, I. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1988.

lásd: **Orrpecsek és vezetékszár**) rögzítik egymáshoz (az előzőnek a tehernyergéhez *xom šat* kötik, lásd: **Nyereg**) hosszú sort alkotva.

A teve fontos tejelő jószág (lásd: **Fehér ételek**), gyapjából (lásd: **gyapjú**) számos használati eszköz készül (lásd: **Kereksátor, Kereksátor rögzítő kötelei**).

Birtalan Ágnes

Tubák (*tamxi*, *naswā*) és tubákos szelence (*xōrög*)²⁴

A mongolok számára a *xōrög* kifejezés ugyanúgy jelenti a dohányt tartalmazó palackot, mint a dohány (a *tamxi*) és a palack tárolására szolgáló zsákkal (*dālin*, *ūt*, *xawtga*) kiegészült tubákos-felszerelést. Ennek legfontosabb egysége a palack.

A palack két fő része a dugó (*bōglō*) és a test (*biye*, *bōr*). Ezek jellegük és összetevőik szerint további részekre bonthatóak, mindegyiknek külön elnevezése van. A palacktest részeinek elnevezéseit az emberi testrészekről kölcsönözték, ezek fentről lefelé haladva: száj (*am*), nyak (*xūjū*, *sun*), váll (*mör*), oldal (*tal*), talp (*yorōl*, *bōgs*).

A dugó részei felülről lefelé: kupak ill. fej (*tolgoi*), foglalat (*nūx*), szár (*gūrs*), kanál (*xalbaga*).

Az anyagokat, amelyből a palack készül, két fő csoportra lehet osztani, ásványi (*čulū*), és nem ásványi eredetűekre. Az ásványi eredetű az elterjedtebb és hagyományosabb *xōrög*-alapanyag. A meglehetősen változatos ásványi csoporton belül a leggyakoribb fajták a különféle kalcedonok (*mana*) és achátok (*gartām*), valamint az ónix (*čünčignorow*) változatai. Ezeknek számos különböző fajtája van, melyek elnevezései főleg optikai tulajdonságaikra utalnak, így például gyakori a foltos kalcedon (*xaltar mana*), vagy karikás achát, más néven szemachát, szemeskő (*nüdet gartām*). Egyéb, nem ásványi eredetű palack alapanyagok lehetnek: fa (*mod*), csont (*yas*), borostyán (*xuw*), gyöngy (*tana*), arany (*alt*), ezüst (*möngö*), acél (*gan*), üveg (*šil*), porcelán (*šājan*), és újabban már műanyag (*xīmel*) is.

A hagyományos orvoslás elképzelései alapján bizonyos ásványoknak gyógyító erejük van, s az ilyen kőből készült *xōrög* a tulajdonosára pozitív hatású. Ilyen például a zöld jádéból készült palack, mely idegrendszeri betegségekre hat jótékonyan.

A legszebb, és legritkábbnak számító ásványokból készült tubákos palackok a legértékesebbek: korall (*šūr*), jáde (*xaš*), és jádeit (*pīcū*). Az aranyból vagy a felsoroltakon kívül egyéb drága ásványból (pl. smaragd stb.) készült *xōrög* ma már csak a szájhagyományban létezik. A különleges alkalmakkor használt, értékes tubákos palackot és a híres személyek *xōrög*-jét „tiszteleti tubákos palacknak” (*xündet xōrög*) szokták nevezni. Az értékes *xōrög* gyakran csak a házi oltár dísze, helyette egy hétköznapiabb palackot használnak. Ha mégis kézbe fogják, azt két kézzel, körültekintően és óvatosan teszik, gyakran nem is tubákolnak, hanem csak udvariasan megszagolják a tartalmát.

A tubákos palackok cseréje (*solix*) rituálészzerű, üdvözlésként és a másik fél iránt kifejezett tiszteletként is felfogható. A barátság jele, erre utal egy, a *xōrög* keletkezését magyarázó történet is. Egy sámán két veszekedő démon (*mangas*) közé helyezett egy követ, mire azok felhagytak a harccal, és

²⁴ Bāwgai, Č. – Boldsaixan, B., *Mongolīn ulamjlalt anagāx uxān*. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1990. [Hagyományos mongol gyógyászat]; Xaidaw, C. – Šerxan, O., *Mongol ardīn emnelgt xereglegdej baisan jarim erdes*. Ulānbātar, Šinjlex Uxānī Akademīn Xewlel 1975. [A mongol népi gyógyászatban használt ásványok]; Nyambū, X., *Xalxīn jarim nutgīn xē ugaljīn jūilēs*. Ulānbātar, Šinjlex Uxānī Akademīn Xewlel 1968. [Néhány halha terület díszítőelemeiről].

kibékültek. A történet szerint ebből a kőből keletkezett az első tubákos palack. Ugyanez a szüzsé magyarázza a *xōrōg* vállain gyakran látható mintát is, melyek a két harcoló, majd kibékülő démon szimbólumai. Egy másik eredetmítosz a mandzsuktól való származást sugallja. A mandzsuk előbb a ritka ásványokkal, majd az azokból készült tárgyakkal – így például *xōrōg*-gel és **pipával** (*gāns*) – kenyerezték le a mongol hűbéreseiket, a történet szerint mérget keverve a dohányukba. Ismert az a hagyomány is, hogy a tubákolás nagyon régi, már Dzsingisz korában meglévő szokás volt. A valósághoz természetesen a mandzsu-kínai eredetet állító történetek állnak a legközelebb. A dohány elterjedése után a hagyományos kínai orvosságos üvegcsék alakulhattak át az első tubákos palackokká a Csing-dinasztia idején (XVII-XX. század), és miután meghódították a kínai császári udvart (XVII. század végére), elterjedtek a kínai alattvalók (XVIII. század után), majd a mongolok között is.

A tubák használata lehet mindennapos, de a legjelentősebb szerepe a Holdújév ünnepén van, amikor az egész évben tiszteleti helyen tartott *xōrōg* is használatba kerül. A családtagok és a vendégek köszöntik egymást, majd ezt követően kerül sor palackok cseréjére. Átadása és átvétele mindig csak jobb kézről jobb kézbe történhet, átvétel után bal kézben tartható, amíg a másik kézzel, a kanál segítségével dohányt vesznek belőle. Illetlenségnek tartják, és bajt hoz az emberre, ha zsákkal együtt, illetve rányomott kupakkal adják. Átadás előtt a kupakot meglazítják, átvétel után a benne lévő dohányt illik legalább megszagolni, és ezután visszaadni, szintén meglazított kupakkal. A tubákos palackot többféleképpen tarthatják kézben: a nagyobb és drágább fajtákat két kézzel fogják, ilyenkor gyakran előfordul, hogy ebből nem is vesznek dohányt, csak megszagolják. Ha dohány fogyasztására kerül sor, azt leggyakrabban a hüvelykujj körméről, hüvelykujj tövéről, vagy a hüvelyk- és mutatóujj közül szippantják fel, miután a kanállal a tubákoló által előnyben részesített helyre szórják.

A dohányok fajtáit is – hasonlóan az ásványokhoz – legszembeötlőbb tulajdonságuk, a színük alapján különböztetik meg, így léteznek barna, fehér, sárga, fekete változatok. A legtöbb Indiából származik, de ritkán használnak eredeti, mongol földön készült dohányt is. A leggyakoribb mongol dohányfajtát *aju*-nak vagy *ajui*-nek nevezik. Ez az elbeszélések alapján nyugati területeken honos növényből készül, és a hagyomány szerint jó hatással van a vérnyomás problémáira.

A palackot egy erre a célra készült kis zsákban (*dālin*, *ūt*, *xawtaga*) tartják. A zsákocska-fajtákat alakjuk szerint csoportosítják. A *dālin* téglalap alakú (a téglalap közepén a hosszanti oldal irányában húzódó nyílással), és a hagyományos öltözetet (lásd **Köntös**, *dēl*) megkötő **öv** (*büs*) alatt átbújtatva hordják. Az *ūt* és a *xawtaga* egy beköthető szájú apró zsák, amelyet a *dēl* belsejében, azaz „kebelében” tartanak. Az *ūt* és a *xawtaga* gyakran ugyanazon zsák különböző elnevezései, és az *ūt* kifejezés jelölhet bármilyen kisebb méretű, tárolásra szolgáló zacskót. Tehát míg a *dālin* kimondottan a *xōrōg* tárolására szolgál, addig az *ūt* és a *xawtaga* más tárgyak tárolására is alkalmas lehet (pl. bokacsont, pipadohány, stb.). A zsákoknak színe és mintája (lásd **Motívumok**) is nagy változatosságot mutat. Elterjedt, és szerencsés színek a kék, fehér, piros, sárga, zöld. Gyakori minták a kalapács minta (*alxan xē*), a

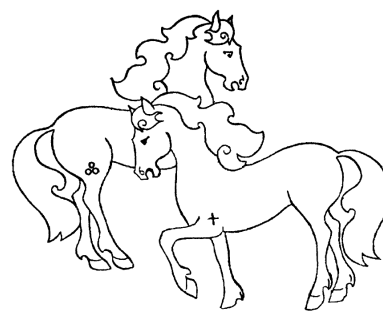
szerencsefonat (*öljī xē*), és az örök élet mintája (*tūmen nasan xē*), de előfordulhat még díszítőelemként a szvasztika (*xas xē*), a láng (*galīn döl*), a szarvminta (*ewer ugalj*), a felhő (*ūlen xē*), a hold (*saran xē*) és a víz (*usan xē*) is.

Lengyel Balázs

Tulajdonjegyek (*tamga, im*)²⁵

A jószág tulajdonként való megjelölése régi hagyomány a nomád közösségekben. Az egyes nemzetségek és családok, hogy állattulajdonukat (lásd: **Ötféle jószág**) meg tudják különböztetni más nemzetségek és családok állataitól, jószágaikat a tulajdonviszonyt igazoló jelekkel, bélyegekkkel látták és látják el. Így olyan esetben, ha az állat a szállástól messze lévő **legelőkön** legel, és más tulajdonában lévő méneshez, gulyához, nyájhoz szegődik, nem vész el, mert tulajdonjegye a többitől könnyen megkülönböztethetővé teszi. E tulajdonjegyek a következők lehetnek: 1. a javarészt nagytestű lábasjószág bőrébe, vagy szőrébe, illetve a szarvasmarha szarvába égetett billog (*maxan, üsen és eweren tamga*); 2. a főként kistestű lábasjószág fülén tett különböző formájú bemetszés (*im*) és ritkán a nagytestű lábasjószág orrának átmetszése; 3. földfestékekkel és ganajból készített festőanyaggal az állat szőrére való festés; 4. a nagytestű lábasjószág szőrébe és farkába vágott különféle mintázatok és formák; 5. a főként nagytestű lábasjószág farkára erősített címke.

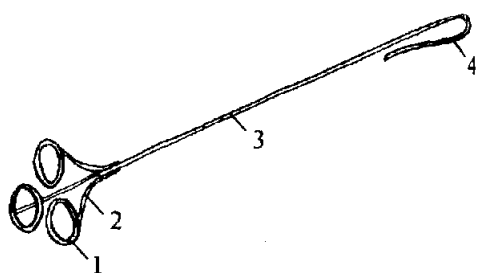
A jószág billogozása (*tamga darax, vagy tamgalax*) vasból készült, felizzított billogzóvassal történik. A megjelölésre szánt állat fejére kötőféket (*nogt*) tesznek, lábaira nyűgöt (*čödör*) kötnek (lásd: **Jószág kikötése**). Ezután, hogy az égetés miatti fájdalomérzete kisebb mértékű legyen, az állat figyelmét teste érzékenyebb pontjaira terelik: „megpipázzák” (*corowdax* – felső ajkát (*corow*) egy szíjjal elszorítják), és fülfogást (*čixdex*) alkalmaznak. A



1. kép: Billogozott lovak
(Forrás: Dorjgotow p. 84.)

billogozó férfi vizet vesz a szájába, amit a sütés után rögtön az égési sebre fúj, hogy kioltsa az izzást, és lehűtse a sebet. A billogzóvasat használata után **tejbe** (*sū*) mártják és tiszteleti selyemkendőbe (*xadag*) bugyolálják (ezt a billog „visszafogásának”, vagy „hűtésének” (*soix*) nevezik) – így tárolják. A tejből – melyben a billogzóvasat „lehűtötték” – mindenki iszik, aki részt vett a billogozáson; a maradékot az Ég számára ajánlja fel a családfő. Hogy az égetési folyamat során az állat testén keletkező seb ne fertőződjön, ne férgesedjen el, a bőrbe égetett bélyeget mindig kellően hűvös időben, és hagyomány szerint szeptember 15-től október 15-ig teszik a jószágra. Nyári

²⁵ Baski, Imre, Tamgas and Names (A Contribution to the Tatar Ethnogenesis). In: *Originea Tătarilor*. Bucharest 1997. pp. 64–92; Birtalan Ágnes, Tamga. In: *Őstörténeti lexikon*. Szerk. Erdélyi István. Budapest, Mundus Kiadó (kézirat); Cewendorj, D., *Mongolīn ertnī urlagīn tūx*. Ulānbātar 1999. [A régi mongol művészet története]; Clauson, Sir G., *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth century Turkish*. Oxford 1972. pp. 504–505; Dorjgotow, A. – Songino, Č., *Juragt toli*. Ulānbātar, Öngöt Xewlel 1998. [Képes szótár] pp. 70–88, 99; Jacenko, S. A., *Znaki-Tamgi iranojazyčnyh narodov drevnosti i rannego srednevekov'ja*. Moskva 2001; Jambaldorj, S., *Morin erdene*. Ulānbātar 1996 [Ló – a (mongol) kincs]; Katū, B. – Pürewjaw, E., *Jaxčin ardīn aman joxiol*. Ulānbātar 2004. [Dzahcsin népköltészet] pp. 442–445; Luwsanbaldan, X., *Xülgin šinj*. Ulānbātar 1989. [A jó hátas ismérve] pp. 128–129 közötti, kép-illusztrációkat tartalmazó oldalakon; Mihajlov, V. A., *Tamgi i metki burjat (v konce XIX – pervoj polovine XX vv.)*. Ulan-Ude 1993; Perlē, X., *Mongol tümnī garlīg tamgār xaij sudlax ni*. Ulānbātar 1976 [A mongol nép eredetének kutatása a billogjeleken keresztül]; Rintchen, B., Les signes de propriété chez les Mongols. In: *Archiv Orientalni XXII*. (1954) pp. 467–473; Tryjarski, E., The Tamgas of the Turkic Tribes from Bulgaria. In: *UJb* 47. (1975) pp. 189–200; Vásáry, István, Runiform signs on objects of the Avar Period (6th – 8th cc. AD). In: *AOH XXV*. (1972) pp. 335–347; Wanžil, B., *Mongol ulamjlalt axui amidralin towč toli*. Ulānbātar 1992. [A mongol hagyományos életmód rövid szótára] pp. 33–38.



2. kép: Billogzóvas (*tamga*)

- 1: fej (*tolgoi*)
- 2: összekötő elem (*xolbōs*)
- 3: nyél (*iš*)
- 4: fogantyú (*bariul*)

(Forrás: Dorjgotow p. 82.)

időszakban billogot nem égetnek bőrbe. A bélyeg szőrbe égetése során a billogzóvasat a ganaj paraszában gyengén hevítik fel, és úgy nyomják rá az állat testére. Ez a módszer csak átmeneti ideig látható, ideiglenes ismertetőjegyet eredményez. **Lovakra** legkorábban két éves korukban égetnek billogot. A billogtétel lehetséges helyei az állaton:

- 1. a sípcsont vastag hegyén (*šāntnī būdūn ūjūr*); 2. az orsócsont vastag hegyén (*bogtosnī būdūn ūjūr*); 3. a comb hátsó, húsos részén (lábikra) (*ar xongo*); 4. a faron (*guya*); 5. a csípőcsonton (*tašā*); 6. a mellső részen (mellső láb a

lapockával és a bordákkal) (*xā*); 7. a pofán (*xacar*). Ez utóbbi csak a **tevék** és a kistestű lábasjószágek esetében fordul elő – ha ugyan előfordul még ma is. 8. a szarvon (*ewer*), ez utóbbi csak a **szarvasmarhák** esetében lehetséges. A billogjel mérete 8x8, 8x6 és 8x4 cm-es lehet, a bélyegformát rajzoló nyomvonalak szélessége 0,5 cm, a billogvas fejének vastagsága 1 cm, a billognyomó nyelének hossza kb. 40 cm. Hogy a nemzetségen belüli családok is meg tudják különböztetni az állataikat egymás között, billogjaik alapmotívumán kisebb változtatásokat tettek: 1. helyzeti változtatások: „álló” (*bosō*), „fekvő” (*xewtē*), „balra tekintő” (*burū xarsan*), „lefelé néző” (*dōšō xarsan*) stb.; 2. „duplázás” (*dawxar*, *xos*); 3. apróbb megkülönböztető jelzések használata: „szarv” (*ewer*), „köröm” (*jeter*), „láb” (*xōl*) stb. Más esetben kiegészítő formákkal látták el azt: 1. a billog alsó részéül, „alapjául” (*dewsgēr*, vagy *tosgūr*) szolgáló alakzatok: ’hold aljú’ (*saran dewsgertei*), „trónuson lévő” (*širētei*) stb.; 2. a billog főmotívumát „körbekerítő” (*dugui xūrētei*), „négyzetbe” stb. foglaló (*dörwöljin* stb. *xūrētei*) formák; 3. díszítőelemek: „tűz” (*gal*), „sapkagomb” (*jins*) stb.

A főként kistestű lábasjószágek fülén (bár szokás alapján gyakran a szarvasmarha és a ló fülén is) egy különleges, *sumč*-nak nevezett, apró késsel tett különböző formájú bemetszések (*im*) a tulajdonjegyek talán legrégebbi formái. A fülbemetszést, melynek kilenc alapvető formája van, egyes vidékeken *čixlēš*-nek is hívják. Az állat két fülén tett bemetszés alakjának és helyének szinte kimeríthetetlen változtatási lehetősége a záloga sok, egymástól különböző *im* létezésének.

Ladnyánszky Endre

Ülőhelyek, ülés módok a kereksátorban²⁶

Egy **kereksátorban** (*ger*) az alapján, hogy ki melyik korcsoportoz tartozik, hogy milyen nemű, s hogy a családhoz tartozik-e vagy vendég, különböző helyeken foglalhat helyet, s különböző módokon ülhet le. Az ülőhely lehet a **nemezszőnyeg** (*širdeg*), az ülőpárna (*olbog*), esetleg az ágy (*or*) vagy aprócska szék (*sandal, iser*; lásd **Kereksátor berendezési tárgyai**). A kereksátornak a fő világtájak szerinti osztása érvényesül abban is, hogy a bent tartózkodók hova ülhetnek (az alábbi rendszer egy déli tájolású kereksátorra érvényes):

1. A jurta gazdája (*gerin ejen*) a **tiszteleti helyen** (É, ÉNY *xoimor*) ülhet törökülésben (*jawilax*).

2. A jurta gazdasszonya (*gerin ejegtei*) a jurta „**konyhájánál**” (*gal togō*) ül, bal lábát maga alá húzva, jobb lábát térdben meghajlítva (*comcoix*, lásd: alább).

3. A férfivendégek a jurta tiszteleti helyén ülnek (ÉNY), a legidősebb a legközelebb a kereksátor É–D tengelyéhez, s minél fiatalabb valaki annál közelebb ül DNY részhez. A női vendégek a jurta keleti oldalán ülnek, a gazdasszonynál idősebbek az ÉK részhez közelebb, a fiatalabbak a DK rész területén.

4. A gyermekeknek ugyan nincs kötött helye a kereksátorban, de a fiúgyermekek általában a jurta DNY részében ülnek az ajtó közelében. A jární még nem tudó gyerekek anyjuk közelében üldögélnek, vagy másznak, vagy a jurta ÉK részénél vannak „kikötve” a **rácsfalhoz** egy vékony kötéllel a derekukon (*xūxdān uyānī tūdūl*).

A kereksátorban használatos és tiltott ülés módok:

1. *Jawilax, jawilgā, jawilgai*, „törökülés” a jurta gazdájának, magas rangú lámáknak, és nagytiszteletű férfiaknak az ülés módja.

2. *Comcoix, comboix, boxirox* „lábát felhúzva ülni”, nők és a férfivendégek ülés módja, a jurta tiszteleti helye felé lévő lábat behajlítják (rátérdelnek), s ráülnek a sarkukra (a női oldalon, a jobb lábon, a férfi oldalon, a bal lábon), s a másik, az ajtó felőli lábat térdben meghajlítva felhúzzák (a testükhöz). Ez a leggyakoribb és legelfogadottabb ülés mód.

²⁶ Batnasan, G., Mongol ger, tūnī xuwisal ba ulamj]lal. In: *Etnografīn sudlal (Studia Ethnographica)* VIII. (1982) pp. 23–41. [A mongol jurta, fejlődése és hagyományai] pp. 32–33; Žukovskaja, N. L., Kategorii i simbolika tradicionnoj kul'tury mongolov. Moskva, Nauka 1988. pp. 314–315.

3. *Xöl jīx, amarč sūx* „lábát kinyújtva ülni, pihenve ülni”, a felnőttektől nem elfogadott, tiszteletlen ülés mód, különösen, ha valaki a tűzhely felé nyújtja ki a lábát. Gyermeknél elfogadott ülés mód, a csecsemőket így ültetik le.

4. *Sōxrōx* „térdelni”, hagyományosan a nemesek előtti ülés mód, napjainkban a teát veszik át így a gazdasszonytól, s utána helyezkednek el a lábat felhúzával (lásd: *comcoix*).

5. *Yawgan sūx* „guggolni”, ha a két láb összeér, nevezik „madár-”, vagy „sas-ülésnek” (*šuwūn sūdal, būrgeden sūdal*) is, s „fél álló ülésnek” (*xagas bosō*) is. Általában minden korosztály kerül a jurtán belül, a gyermekeket megfenyítik, ha guggolnak, a nőkről úgy tartják, hogy ha guggol el fog vetélni, ha majd várandós lesz.

6. *Xöl ačix* „keresztbetett lábbal ül”, bármely korosztálytól rossz néven veszik, s a kereksátrakban tiltott ülés mód.

7. *Sūjildej sūx (xajūldax)* „féloldalasan fekszik”, hasonlóan az előzőekhez, nemkívánatos ülés mód a jurtákban.

Birtalan Ágnes

Vadászat csapdával (*janga tawix*)²⁷

A fegyveres vadászat (lásd: **Lőfegyver, puska**) mellett a mongol pásztorok különböző csapdákat is használnak a vad elejtésére, vagy ha a jószágot meg akarják védeni a ragadozóktól. A leggyakrabban használt csapdatípusok a következők:

Sāli – az erdős vidéken elterjedt csapdafajta, amelyet a vadcsapáson helyeznek el, egyszerű készítésű íjból (*xawčāxai*) nyílvezzőből (*sum*) és kioldózsinegből áll. Amikor a vad ebben a zsinegben megbotlik, az kioldja a nyilat. A csapdát pontosan beállítva kell elhelyezni, hogy a megfelelő magasságban találja el az áldozatot.

Urxi – lószőrből (*xyalgas*) készült hurokcsapda, a járatokban, lyukakban élő állatok elfogására.

Xawx – kitámasztós vascsapda, vagy rugós csapda. Ezzel a csapdával főleg rókára, farkasra és tarbagánra vadásznak, a csapdát gyakran tetemen (*seg*) helyezik el (lásd: **Zsákmányállatok**).

Garanga – kisebb rágcsálók fogására való csapda.

Az északi tajgás erdőségekben a nagytestű patás vadaknak (*turag an*) vermet (*nüx*) ásnek, amit befednek növényekkel, vagy íjas csapdát állítanak elejtésükre.

A rugós csapda (*xawx*) elterjedt mind a góriban, mind a füves pusztán és az erdős vidékeken is. A darhatok saját maguk is készítették, de az oroszoktól is vásároltak csapdát. Főleg rágcsálókat például ürgét (*juram*), mormotát (*tarwaga*) valamint farkast (*čono*) fogtak vele. Az állat üregéhez helyezik, gondosan elrejtik, befedik szétmorzsolt lótrágyával (*xomōl*, lásd: **szárított trágya**), porral és ezt óvatosan elegyengetik madártollal, füvel vagy levelekkel. A rugós csapda elhelyezése előtt az üreg száját befedik földdel és várnak 2–3 napot. Ekkorra a föld már szétszóródott és ebbe a földbe rejtik a csapdát.

A csapdaállításhoz mellet alkalmazták a vadászat kevésbé elterjedt módszerét a mérgezést. A hamnigán vadászok egy ritka, kék virágú növényt (*bun*) használnak farkas-méreg készítésére. A növényt tavasszal, amikor kibújik a földből üsttel lefedik, és ősszel kiveszik, óvatosan, virágával és gyökerével együtt. Megszárítják, összetörik, és gombócokat gyúrnak belőle, a belsejébe teszik a kék virágait, és egy állattetemre helyezik. Fontos a megfelelő adagolás, mert, ha nem jó arányban keverik, úgy tartják, hogy az állat nem pusztul el, csak megvész.

Barabás Bence

²⁷ BNMAU-ın ugsātnī jüü. XIX-XX jünī jāg üye. Xalxīn ugsātnī jüü. I. Szerk. S. Badamxatan. Ulānbātar, Ulsīn Xewlelīn Gajar 1987. [A Mongol Népköztársaság néprajza. A XIX–XX. század fordulója. A halha néprajz] pp. 75–84; Balogh Mátyás, *A mongol vadászat*. Szakdolgozat. Budapest 2004. pp. 24–25.