

Д. В. Иванов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУРКА-ТАРБАГАНА В ЗАВХАН АЙМАКЕ РЕСПУБЛИКИ МОНГОЛИЯ В 2013 г.

Одно из наиболее известных и одновременно экзотических блюд традиционной монгольской кухни *боодог* готовят из мяса тарбагана — монгольского сурка (лат. *Marmota sibirica*), обитающего в России (Республика Тува и Забайкалье), Монголии и Северо-Восточном Китае. Охота на этого зверька была раньше очень распространена в Монголии, Забайкалье, Туве.

Известная исследовательница К.В. Вяткина так описывает процесс охоты на тарбагана в Монголии в 40-х годах XX в.: «На тарбагана охотятся в белой одежде, иногда вывернутой мехом вверх шубе из мерлушки и шапочке с торчащими ушками. В руках охотник обязательно держит белую махалку, сделанную часто из хвоста яка. Подкрадываясь к зверьку, он непрерывно помахивает махалкой, чем привлекает внимание тарбагана и заставляет его надолго оставаться на месте.

По преданиям охотников, ранее для охоты на тарбагана снимали шкуру с головы волка или марала, высушивали их и надевали на голову охотника. Однажды человек в таком наряде сидел у норы, а другой охотник, приняв за его волка, убил. С тех пор будто бы перестали надевать на голову шкурки волка и марала»¹ [Вяткина 1960: 170]. В 1948 г. Вяткиной удалось сфотографировать охотников на тарбаганов, одетых в специальные костюмы (рис. 1, 2).

В настоящее время, насколько нам известно, подобная одежда практически не используется при охоте на этого сурка, тем более что с 2006 г. охота на тарбагана в Монголии запрещена, а в России он внесен в Красную книгу. Охотились на тарбагана не только ради вкусного и жирного мяса, но и ради меха, который ценился в России [Altangerel 2011: 19]. В своем дневнике известный

¹ Любопытно отметить, что в сибирских фондах МАЭ хранится тувинская вырезанная из агальматолита скульптурка «Охотник на тарбагана» (№ 7263-8). Охотник показан крадущимся в согнутом состоянии, а ему на спину и голову наброшена шкура волка. В правой руке охотник держит хвост яка, а в левой — ружье. Эта статуэтка была изготовлена в 1983 г. резчиком Саая Кагел.



Рис. 1. Мальчик (сартул) — охотник за тарбаганами в специальной одежде, в шапке с ушками и с махалкой из хвоста яка. Фото К.В. Вяткиной. 1948 г.



Рис. 2. Охотники за тарбаганами (сартулы) в специальной одежде (вывернутая баранья шуба). Фото К.В. Вяткиной. 1948 г.

русский путешественник-исследователь Д.А. Клеменц отмечал: «Промысел у него (монгола. — Д.И.) — бить тарбаганов. За тарбаганью шкурку получает он на 3 коп. товару и убьет их штук две в день, много три» [Клеменц: 34].

В собрании МАЭ хранится фотография «Двор русского купца в Улясутае; упаковка тарбаганьих шкур для отправки в Россию» (рис. 3). Вот как описывал русско-монгольскую торговлю Д.А. Клеменц: «Торговля идет здесь на тарбагана. Вот расценка — бязь, покупаемая в Томске по 11 коп., сдается приказчику по 30 коп. за аршин, а тот продает ее за 40 тарбаганов за аршин с четвертью. Тарбаганья шкурка сдается в Бийске по 7 коп. штука. Заподряжено 40 000 тарбаганов» [Клеменц: 29].



Рис. 3. Двор русского купца в Улясутае. Упаковка тарбаганьих шкур для отправки в Россию. Фото Д.А. Клеменца. 90-е годы XIX в.

Необходимо также отметить, что тарбаган — переносчик чумы, но монголы уверены, что способны по поведению и свисту отличить здорового зверька от зараженного [Жуковская 2002: 150]. Однако буряты именно поэтому сейчас этих сурков не едят [Энциклопедия-хрестоматия], а вот в Туве² и Монголии охота на него продолжается, несмотря на запреты.

Рассмотрим несколько способов приготовления тарбагана в Забайкалье и Туве, известные нам из литературы.

А.А. Черкасов (писатель, охотник и глава города Барнаула с 1886 по 1894 г.) так описал процесс приготовления этого деликатеса в Забайкалье в XIX в.: «Некоторые туземцы, чтобы изжарить тарбагана, поступают так: выкапывают в земле ямку четверти три глубиною, а в ширину и длину как раз

² Информация В.А. Киселя и Е.А. Андреевой. Е.А. Андреевой летом 2011 г. довелось попробовать варенной тарбаганины. Она отмечает, что отдельно подавался бульон и вареное мясо и внутренности с диким луком.

в величину животного. В ямку кладут слой травы, на него раскаленных камней, на них опять слой травы, потом вычищенного и опаленного от шерсти тарбагана, на него снова слой травы и снова раскаленные камни. Сверху ямка засыпается землей или горячей золой. Таким образом мясо прожаривается хорошо. Другие же в такой аппарат кладут животное совершенно неочищенное. Когда же оно изжарится, тогда с него соскабливают запекшуюся шерсть, а внутренности выбрасывают. Но так поступают только туземные гастрономы; они говорят, что изжарившийся тарбаган последним способом бывает вкуснее и жирнее. Иные же, чтоб изжарить тарбагана, поступают иначе: очистив животное от внутренностей и шерсти, они из нутра вынимают очень искусно все кости и вместо них начиняют обезображенный труп животного раскаленными камнями. Отверстие проворно зашивают и катают будущее жаркое по траве до тех пор, пока не испечется. Вареная тарбаганина невкусна, и потому ее большею частью жарят. На вертеле или на рожне ее тоже не готовят, потому что от быстрого и сильного жара выкипает почти весь жир, а им-то и дорожит туземец» [Черкасов].

В. Даржа описывает очень похожие рецепты приготовления тарбагана, принятые в Туве, замечая при этом, что тувинцы ели и вареное мясо тарбагана [Даржа 2009: 475].



Рис. 4. Долина в Завхан аймаке. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.

Тарбагана в Монголии запекают двумя способами — *хорхог* и *боодог*, а также варят [Жуковская 2002: 150–151]. Н.Л. Жуковская отмечает: вареную тарбаганину следует запивать холодным, а не горячим чаем, что позволяет избежать неприятной отрыжки³ [Там же: 150].

³ По информации Е.А. Андреевой, тувинцы также запивают вареную тарбаганину холодным чаем.

Хорхог готовят в металлическом сосуде, в который помещают разрезанные куски мяса и раскаленные на костре камни. Таким образом запекают мясо не только тарбагана, но и других животных.

Нас будет интересовать другой способ приготовления сурка — монгольское блюдо под названием *боодог*.

Именно его нам удалось наблюдать в августе 2013 г. на северо-западе Монголии (Завхан аймак) благодаря участию в совместной этнографической экспедиции с Институтом истории МАН (рис. 4).



Рис. 5. «Мешок» из шкуры тарбагана. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.

Голову тарбагана отрубают и извлекают внутренности так, что получается своеобразный «мешок» из шкуры (рис. 5), который набивают камнями (рис. 6), предварительно нагретыми на костре до серовато-белого цвета (фактически этот цвет соответствует максимально возможной температуре накаливания). Из костра камни достают палочками (рис. 7), а внутри «мешка» аккуратно распределяют (рис. 8). В настоящее время внутрь кладут также лук, картошку (рис. 9, 10). Естественно, что добавление овощей является нововведением. Потом, когда тушка будет полностью набита, горловину перевязывают или сшивают так, что получается фактически «чучело» зверька (рис. 11). А затем начинается, на наш взгляд, самая интересная стадия приготовления *боодог*. При помощи паяльной лампы и ножа начинают опаливать и соскабливать шерсть (рис. 12). После того как шерсть будет полностью удалена, сурка начинают поджаривать при помощи той же паяльной лампы. На тушку кладут часть извлеченных ранее внутренностей, которые, под действием той же лампы начинают расплавляться, выделяя жир (рис. 13). Таким образом, тарбаган подвергается двойной термической обработке — запекается изнутри и обжаривается снаружи.



Рис. 6, 7, 8. «Закладка»
раскаленных камней.
Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 9, 10.
«Закладка» овощей.
Фото Д.В. Иванова.
2013 г.



Рис. 11. Тушка тарбагана, набитая раскаленными камнями и овощами. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 12. Паяльной лампой опаливают шерсть. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 13. При помощи паяльной лампы обжаривают тушку тарбагана. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 14. Тушку тарбагана обмывают водой. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 15. Тушку обскабливают ножом. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 16. Тушку обтирают щеткой. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 17. Бульон выливают в чашу. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.



Рис. 18. Вертят в руках теплые камни, извлеченные из тушки тарбагана. Фото Д.В. Иванова. 2013 г.

Когда кожа приобретет темно-коричневый цвет, уже почти готовое блюдо омывают водой (рис. 14), еще раз обскабливают ножом (рис. 15) и обтирают щеткой (рис. 16). *Боодог* готов.

Брюхо вспаривают и выливают жирный, почти черный бульон в специальную чашу (рис. 17). Все присутствующие начинают трапезу с глотка этого бульона. Затем извлекают из туши еще теплые камни, которые вертят в руках (рис. 18). Считается, что горячие, вымазанные тарбаганьим жиром камни снимают любую усталость и имеют целебные свойства.

После еды руки обязательно моют с песком. Мясо тарбагана обладает очень сильным и характерным запахом, который можно отбить таким способом.

Мы согласны с исследователями, полагающими, что этот способ приготовления, не требующий никакой посуды, возник в один из наиболее ранних этапов монгольской истории [Жуковская 2002: 151]. Сохранившись до наших дней, процесс приготовления самого известного блюда монгольской традиционной кухни претерпел ряд изменений (добавление овощей, использование паяльной лампы), однако мы и сейчас можем наблюдать в Монголии один из наиболее древних способов приготовления охотничьей добычи.

Источники

Клеменц Д.А. Копия дневника 1891 г. // СПФ АРАН. Ф. 339. Оп. 4. Ед. хр. 42.

Библиография

Вяткина К.В. Монголы Монгольской народной республики. (Материалы историко-этнографической экспедиции Академии наук СССР и Комитета наук МНР 1948–1949 гг.) // Восточно-азиатский этнографический сборник. М.; Л., 1960.

Даржа В. Традиционные мужские занятия тувинцев. Кызыл, 2009. Т. I.

Жуковская Н.Л. Не запивайте мясо тарбагана горячим чаем // Восточная коллекция. М., 2002.

Черкасов А.А. Записки охотника Восточной Сибири. Разряд II. Снедные звери <http://piterhunt.ru/library/books/zapiski_okhotni/tarbagan_sibirs.htm>.

Энциклопедия-хрестоматия Иркутской области и Байкала. Пища и кулинарные традиции бурят <http://irkipedia.ru/content/pishcha_i_kulinarnye_tradicii_buryat>.

Altangerel E., Byambahishig P. Social and cultural value of marmot: myth and reality // Ecological sustainability and wisdom in East Asia for the future. Kyoto, 2011.