

## «Черная смерть»: почему в Монголии продолжают есть грызунов?

Чума для Монголии – явление неувидительное. Ежегодно в стране фиксируется по несколько десятков случаев заражения, а их источником чаще всего служат тарбаганы – местные сурки. В этом материале Бабр расскажет о том, что это за животные и куда уходит корнями традиция употреблять их в пищу.

В предыдущих материалах Бабр уже [рассказывал](#) о случаях заражения чумой на территории Монголии. На текущий период в стране зафиксировано около 140 очагов (в том числе естественных) в 17 аймаках. Последний случай инфицирования был подтвержден восьмого августа в Улан-Баторе.

Выяснилось, что мужчина в ходе поездки в пустыню Гоби съел мясо тарбагана (монгольского сурка), после чего ему стало плохо. С симптомами бубонной чумы его госпитализировали и закрыли на карантин. Этот случай не уникален. Этим летом в Монголии именно после поедания сурков люди уже заражались чумой. Но как показывает практика риск инфицирования отпугивает не всех любителей экзотической кухни.



Вообще традиция употребления тарбаганов в пищу своими корнями уходит в раннее средневековье, а то и в античность. Точной исторической периодизации нет. Однако известно, что этих симпатичных грызунов ели еще гунны, а после них традицию унаследовали и другие кочевые народы Азии, в том числе и монголы.

В суровых условиях степи или пустыни, где флора и фауна относительно однообразны, кочевникам было сложно искать источники белка. Одним из них и стали тарбаганы. Эти мясистые и жирные зверьки, по мнению местных гурманов, имеют и отличный вкус... если, конечно, их правильно приготовить. А уникальным бонусом является высокий риск заражения бубонной чумой. Сами тарбаганы чумой не болеют, а переносят

зараженных ею блох. Потому стать жертвой чумной палочки (*Yersinia pestis*) можно и просто через контакт со шкуркой, например, на рынке.

Кроме пищевой ценности, употребление мяса тарбаганов имеет и символическое значение в монгольской культуре. Некоторые историки считают, что эта традиция была связана с мифами, религиозными верованиями и обычаями монголов. Этот вид пищи мог входить в ритуалы и обряды, связанные с природой, жизнью и плодородием.

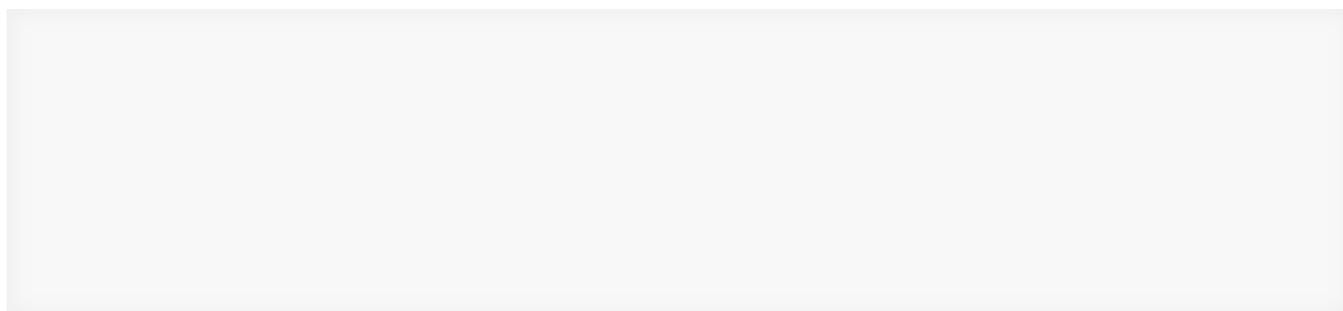
В



современном мире традиция употребления тарбаганов сохраняется, но она также претерпевает изменения под воздействием различных факторов. Одним из них является современное глобализованное общество, где доступ к разнообразной пище стал шире. Несмотря на это, употребление тарбаганов может оставаться частью культурного наследия монголов и символизировать их связь с историей и природой.

Кстати, тарбаганы и их разновидности распространены не только в Монголии. Их собратья являются важной частью экосистемы в районах Южной Сибири, Южного Урала и Дальнего Востока. Потому в кулинарной культуре некоторых народов, населяющих эти территории, также есть место блюдам из сурков. Кроме монголов сурков едят китайцы, казахи, киргизы и другие кочевые народы.

Традиция употребления тарбаганов у монголов имеет корни в их истории, экологической среде и культуре. Она свидетельствует о способности народа адаптироваться к жизни в экстремальных условиях и использовать имеющиеся ресурсы. В некоторых случаях употребление тарбаганов может быть связано с экономическими факторами, такими как доступность и стоимость других источников пищи. Иначе говоря, некоторые жители пустыни или степи питаются сурками не от хорошей жизни, а потому что не могут позволить себе другую еду. К сожалению, для Монголии, да и для других стран Азии, этот фактор является крайне актуальным.



В



целом, традиции употребления тарбаганов в пищу у разных народов могут иметь сходные корни, но причины их поддержания могут различаться в зависимости от конкретной культурной, экологической и социальной среды.

Потому в России эта забава менее распространена. Несмотря на бедность многих россиян, населяющих национальные субъекты федерации, кроме грызунов им еще есть, что поесть. К тому же во многих регионах РФ тарбаганы и их родственники являются резидентами Красной книги. Потому их неосторожное поедание чревато не только болячками, но и штрафами, а в некоторых случаях и тюремными сроками за браконьерство.

Фото: [nyafoto.ru](https://nyafoto.ru), [twitter.com](https://twitter.com), [celes.club](https://celes.club)

Автор: Эрнест Баатырев © Babr24.com ИСТОРИЯ, ОБЩЕСТВО, МОНГОЛИЯ 👁 8844 14.08.2023, 14:38 📌 476  
URL: <https://babr24.com/?IDE=249572> Bytes: 4571 / 4139 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра в Монголии:  
[bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Автор текста: **Эрнест  
Баатырев.**

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## КОНТАКТЫ

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24\_link\_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24\_link\_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24\_link\_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24\_link\_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24\_link\_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

## ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

---

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot\_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

## СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)