

«Чжуд-ши» [2]. В нем упоминается об использовании мяса и печени сурка: «...Мясо сурка, «маслянистое», «тяжелое», «горячее», полезно при нарывах, изгоняет болезни холода и ветра из желудка, почек, поясницы и головы»... «При болезнях ветра сочетанием жара и холода лечи мясом сурка», «...печень сурка соединяет сломанные кости»... В монгольской традиционной медицине [3] указывается, что мясо тарбагана используется при простудных заболеваниях, лечит женские болезни. Жир тарбагана используется при простудных заболеваниях, устраняет воспаление мышц. Сердце тарбагана рекомендуют при жарах сердца, а его желчь можно использовать при отравлениях ядом, полезна она для ран, устраняет болезни, вызванные алкоголем. Мясом и жиром тарбагана лечили туберкулез, раны, повреждения внутренних и наружных органов, обморожения и ожоги – суммирует известный монгольский исследователь тарбагана Эрэгдэндагва [4].

Но возникает вопрос: настолько ли сурок был привлекателен как объект использования в пищу?

В 89 разделе средневекового источника «Сокровенное сказание монголов» 1240 года [5] описывается, что Тэмуджин – будущий Чингисхан после бегства из пленения тайшудами кормился вместе с семьей охотой на тарбагана и сусликов. В следующем 90-м разделе пишется, что его брат Бэлгутэй до захода солнца добыл столько тарбаганов, что его небольшая лошадь еле смогла их привести.

Другой источник этих времен – описание путешественников к монголам Платона Карпини и Гильома Рубрука (1245–1247 гг., 1253–1255 гг.) [6]. Рубрук писал, что в восточных странах очень много сурков и их ловят в большом количестве.

Источники последующих лет [7, 8] только подтверждают важность сурков для центрально-азиатских народов. П.К. Козлов [8] писал, что почти ежедневно приходилось встречать одного или нескольких монгольских всадников с ружьями за спиной и привязанными у седла тарбаганами. В отношении важности черношапочного сурка для эвенков-оленоводов Северного Забайкалья можно сказать следующее. В годичном жизненном календаре эвенка-охотника время, начиная с середины июля до начала сентября, было специально посвящено охоте на черношапочного сурка [9, 10]. Обзор источников показывает, что промыслом сурков, численность которых раньше была высокой, занимались в основном социальные слои с низкими доходами. Наибольшее количество тарбаганов в Забайкалье было добыто в 1910 и 1911 гг. – 2,5 и 1,3 млн. особей, соответственно [11]. В последующем численность сурков и их добыча значительно снизились.

#### Накопление жировых резервов сурками

Следующий аспект связан с размерами накопления жировых резервов сурками. Согласно нашим данным, тарбаганы в Бурятии начинают накапливать жировые резервы в июле (табл. 1). На сурков обычно охотились с середины июля до залегания их в спячку. Известно, что до 47% всех жировых резервов сурков содержится в их межмышечном пространстве. Тем самым потребительский интерес субъекта связан именно с вкусовыми качествами жирного мяса сурка. Подтверждения исходят как от времени добычи зверьков, когда жир формируется, так и непосредственных наблюдений за субъектами промысла.

Таблица 1

#### Накопление подкожного и интраперитонеального жиров тарбагана в Бурятии

Половая группа	Показатели	Июль			Август			Сентябрь		
		M±S.E.	Lim	N	M±S.E.	Lim	N	M±S.E.	Lim	N
Самцы	Масса тела, кг	-	6,0–6,8	2	5,52 ± 0,22	4,3–6,9	14	6,32 ± 0,18	5,3–7,6	14
	ПЖ, г	-	580,0–632,0	2	336,7 ± 53,3	110,7–720,0	12	566,6 ± 19,7	440,0–681,8	14
	ИЖ, г	-	195,5–468,2	2	237,0 ± 24,9	115,1–487,6	13	444,8 ± 31,7	229,3–615,0	14
Самки	Масса тела, кг	4,53 ± 0,38	3,9–5,2	3	5,03 ± 0,20	4,4–5,8	6	5,48 ± 0,20	4,5–6,2	10
	ПЖ, г	253,3 ± 66,9	163,0–384,0	3	262,2 ± 53,7	88,8–402,0	5	544,2 ± 38,6	420,0–750,0	10
	ИЖ, г	108,0 ± 23,2	62,1–137,0	3	167,3 ± 25,2	65,2–243,0	6	475,6 ± 73,3	260,3–940,0	9

Примечание. ПЖ – подкожный жир, ИЖ – интраперитонеальный жир, M ± S.E. – стандартная ошибка средней, Lim – пределы варьирования признака, N – число изученных особей.