



Убить торбогана

В тот солнечный воскресный день группа советских специалистов Гидрометслужбы отправилась в окрестности Улан-Батора на небольшом автобусе, любезно предоставленном монгольскими коллегами. Впрочем, сами монголы сопровождали нас в этой поездке.

Наш путь лежал через рыжую степь, парфюмерно пахнущую полынью. Однообразный пейзаж иногда сменялся невысокими холмами и обмелевшими руслами речушек. На каменистом берегу одной из них автобус притормозил. Нам предложили выйти, размяться, а заодно набрать камней-голышей. Мы, естественно, поинтересовались для какой надобности? Монголы, лукаво улыбаясь, сообщили, что будем убивать торбогана.

Здесь необходимо пояснить, что торбоганом в Монголии называют сурка. Эти толстые грызуны, размером с небольшую собаку, то и дело встречаются в степи. Они вылезают из нор и стоят на задних лапах, забавно посвистывая. Особого желанья их убивать, а тем более есть, ни у кого не было. Но камней все-таки набрали.

Привал решили сделать на вершине холма, обдуваемого степными ветрами, что спасало от жары и комаров. Чертыхаясь, мы затащили камни и вещи наверх. Пришлось еще несколько раз сходить вниз-вверх за водой и дровами. Монголы деловито принялись готовить еду. Когда костер разгорелся, в него были уложены наши камни. В большой алюминиевый бидон налили воды, нарезали баранины, положили специи. Затем из костра достали раскаленные камни и бросили их в бидон. Закрепив крышку бидона, монголы столкнули его под гору.



Бидон с грохотом покатился вниз, а из-под крышки с шипением вырвался пар. Оказывается, нам продемонстрировали современный вариант старинного способа приготовления мяса. Изначально, вместо бидона использовался сам баран. А принцип скороварки прекрасно работал во всех случаях.

Через некоторое время из бидона достали отлично отбитое, отварное мясо с приправами. А к нему полагалась зелень-мелень, местные пиво-воды и чудесное настроение.

А за нами, наблюдали, посвистывая с удивлением, живые торбоганы...