

своих приемах было тесно связано с особенностями мелкого индивидуального хозяйства. В избах на полатях и на печах хранились посадочные семена и выборки, в подпольях — маточный лук и лук-товар (в кулацких хозяйствах лук хранился иногда в специальных овинах и сушниках). На чердаках жилых домов просушивалось луковое семя, которое затем отделялось в избах. Вся культура лука и его семеноводство таким образом лепилось к избе. С переходом к коллективным формам ведения хозяйства луковое производство и семеноводство еще не отрешилось от вековых навыков и приемов агротехники мелкого крестьянского хозяйства; оно еще не механизировано даже в основных процессах производства; оно не смогло еще во многих колхозах обзавестись в достаточной степени общественными луковыми хранилищами, сараиами, сушниками и пр. В основном колхозная агротехника семеноводства лука осталась по существу прежней, не приспособленной к масштабам и условиям крупного социалистического хозяйства. Задачей научно-исследовательских учреждений является полная перестройка этой агротехники на началах ее механизации и приспособления к условиям крупного производства. Таким образом вопросы оптимальной площади питания для семеников лука, стандартизации междурядий, пригодных для обработки машинами, глубины посадки матки (имея в виду борьбу с ветровалом и бесподпорочную массовую семенную культуру), механизации уборки, обмолота и отделки семян, дозаривания семян, борьбы с потерями семян при уборке (легкая их осыпаемость) — все эти вопросы агротехники семеноводства являются весьма актуальными, подлежащими научной разработке в ближайшее же время.

Особо стоит вопрос о повышении вызреваемости семян лука в северных условиях. В этом отношении мульчирование почвы под семенни-

ками лука может оказаться приемом, повышающим вызреваемость семян лука. Сюда же примыкают проводившиеся уже нами в производственных масштабах опыты пересыпки выращенного в северных условиях лука матки для получения семян в более южные районы. Опыты эти блестящие себя оправдали, так как имели результатом значительное повышение качества семян (всходесть в 1932 г. была доведена до 98%). В дальнейшем необходимо техническое и экономическое изучение подобных перебросок маточного лука. Кроме того необходимо постановка широких производственных опытов выращивания семян северных луков (полного цикла — от семени до семени) в более южных районах, имея в виду общую усталовку, данную совещанием по луку при НКЗеме РСФСР 10—19 ноября 1933 г., о том, что основное семеноводство лука (вторую репродукцию) селекционных семян «по всем сортам, в том числе и северным, необходимо сосредоточить преимущественно в районах, обеспечивающих хороший урожай и высокие посевные качества выращиваемых семян».

Себестоимость выращенных обычными агротехническими приемами луковых семян острого лука не может не быть высокой уже по одному тому, что сама семенная культура захватывает минимум 3 года (а по ростовскому луку 5—6 лет). Поэтому сокращение сроков выращивания семян лука до 2 лет, значительно снижающее себестоимость семян, должно служить предметом тщательного изучения и глубокой и всесторонней проработки научно-исследовательскими учреждениями. По нашим наблюдениям, такое сокращение семенной культуры лука вполне возможно, и весь вопрос в данном случае заключается главным образом в рациональном ее размещении и в проработке правильной ее агротехники.

Алтайский лук

МИХ. ЛИСАВЕНКО

Лук оказался сейчас в центре внимания наших овощеводов. Луковый вопрос вырос в целую проблему. О луке говорят, пишут, спорят. Видные советские селекционеры разрабатывают методику селекции лука. Но странно, пожалуй, то обстоятельство, что вопрос верится вокруг Аргамаса, Ростова, Данилова, т. е. вопрос ставится в плоскости улучшения и размножения старых и даже состарившихся сортов, причем сомнительной является пригодность этих сортов вне пределов района их лескной культуры, а коренным образом вопрос не только не разрешается, но даже не ставится.

Коренной вопрос для селекционеров, по нашему мнению, — не только улучшение старых сортов «самых в себе», но и обновление их «крови» и может быть введение в культуру совершенно новых разновидностей, находящихся сейчас в диком состоянии и не подвергавшихся до сего времени воздействию человека в нужном для него направлении.

Короче говоря, вопрос с луком надо поставить так же, как он поставлен с картофелем. Разрешить же его можно гораздо проще и дешевле. Если за поисками новых рас картофеля пришлось снаряжать экспедицию в Южную Америку, то новые расы лука мы можем найти в пределах СССР. Пожалуй, ни одна страна не

может похвастаться таким обилием разновидностей дикого лука, как мы. Достаточно сказать, что только в Западной Сибири насчитывается свыше 30 таких разновидностей, причем ряд их заключает в себе по несколько вариаций. Конечно мы не говорим, что все эти разновидности и вариации могут быть использованы для наших целей, но что среди них найдутся такие, которые произведут революцию в луковом производстве, — в этом мы не сомневаемся.

Укажем для примера на две таких сибирских разновидности, встречающиеся на Алтае, в пределах Ойтратской автономной области, которые было бы крайне интересно ввести в объект селекционной работы. Затрудняюсь указать научную терминологию этих луков, но если говорить о местных названиях, то первую разновидность, о которой мы упоминаем, русское население называет чуйским луком (по названию р. Чул — притока Катуни), а националы-алтайцы называют «согоном»¹.

¹ Слово «согон» означает скорее собирательное понятие съедобного лука вообще, а не наименование данной разновидности; однако условимся в дальнейшем изложении употреблять слово «согон», как собственное — для обозначения описанной нами разновидности.

Вторая разновидность, которую алтайцы называют «ускун», представляет собою не лук, а чеснок, хотя строение луковицы такое же чешуйчатое, как у обычного лука, но характер надземной части, а также вкус ее, равно как вкус и запах самой луковицы, говорят за то, что это не лук, а именно чеснок. Вкус луковицы согоно напоминает вкус русских острых луков; вкус ускуна такой же, как у культурного чеснока, даже показал приятнее, если можно вообще говорить о приятности чеснока,— во всяком случае вкус ускуна мягче. Луковица ускуна — одиночная, у согоно иногда замечается гнездование — по две, по три луковицы.

Не говоря уже о том, что при научно поставленной селекции (может быть, с применением скрещивания со старыми крупноплодными культурными сортами) мы можем достичь значительного улучшения в отношении величины луковицы и характера «стебли» (это относится к согоно, у которого сильно утолщенная дудчатая подземная часть груба для еды, хотя и очень мясиста), — основной интерес представляется обстоятельство, что дикие луки абсолютно холдоустойчивы, ничуть не страдают от алтайских малоснежных зим с сорокаградусными морозами. Какие заманчивые перспективы открывает это обстоятельство в отношении хранения лука, устранив необходимость специальных хранилищ не только для маток, но и для севка, так как свой цикл развития — от семечка до луковицы — лук может проходить на гряде, без выкопки севка осенью и весенний его посадки! Можно предполагать также в качестве одного из плюсов, что дикий лук обладает иммунитетом в отношении болезней, которыми так страдают культурные сорта луков.

Коренное алтайское население охотно употребляет согоно и ускун в пищу, тем более, что в силу суровых климатических условий, при высокогорном положении местности, на Алтае огородничество затруднено. Алтайцы, да и русское население тех мест, где вблизи населенных пунктов проникают дикий лук и чеснок, летом и осенью выкапывают луковицы, представляя при воде заботу об их размножении. В г. Ойрот-Тура (Центр Ойратской области) нам приходилось встречать дикий лук на огородах местных жи-

телей. Посеянные с осени, семена дают весной и летом всходы (отмечается неравномерная всхожесть), которые в стадии севка уходят на гряды под зиму, а следующим летом как правило образуют уже нормальную луковицу.

Более или менее значительные наследования нам пришлоось видеть на городе Чемальского совхоза ВЦИКа, где огородник- опытник А. В. Лейтан стремится широко ввести в культуру дикие алтайские луки. Особый интерес представляет опыт с ускуном, который занимает среди других луков почетное место. Ускун был выкопан из дикого состояния и перенесен в город, великолепно прижившись и зарекомендовав себя с наилучшей стороны. Особенно хорош ускун (как ботва, так и луковицы) для засолки огурцов. В 1934 году совхоз намечает довести плодошадь под ускуном до гектара, отказавшись от культурного чеснока.

Между прочим чрезвычайная ценность ускуна заключается в том, что он прекрасно может размножаться половым способом (семенами), к чему утратил способность культурный чеснок. Те возможности, которые вытекают из этого, несомненно должны быть использованы советскими селекционерами.

Не будем забывать и того, что особо остро стоит вопрос с продвижением культуры в районы северных новостроек, где лук нужен и важен не только как пищевой продукт, но и как противоцинготное средство. Здесь алтайские луки могут сослужить незаменимую службу. Давал вполне зрелые семена на Алтае, почему бы сибирский лук не мог их давать где-нибудь на Мурмане? И почему например не попробовать на том же севере ввести в культуру черешму (колбу), по справедливости считающуюся в Сибири лучшим противоцинготным средством? Да и помимо указанных нами разновидностей найдется вероятно не одна разновидность лука (в частности сибирский батун), над которой можно и стоит поработать нашим селекционерам. Нужно лишь сделать усилие, чтобы оторваться от того «заколдованных круга» из культурных сортов луков, вокруг которых (насколько можно заключить из статей, появляющихся в нашем журнале) вертится сейчас наша селекция.

Хранение лука-севка и репки

Е. Н. ЗАОСТРОВСКАЯ

Всесоюзный институт овощного хозяйства

Вопросы хранения лука в социалистическом секторе не менее актуальны, чем организация и агротехника его выращивания. В хранении лука по Союзу имеем целый ряд особенностей, не присущих другим овощным культурам: а) специализация районов и использование в них исторически сложившихся способов хранения, б) культура лука с севком и без севка, в) южные и северные или сладкие и острые луки, ведущие себя различно в хранении. В силу этих особенностей изучение хранения того или иного сорта лука приходится переносить непосредственно в районы его массового производства. Ко дню созыва первой всесоюзной конференции по луку сектор хранения овощного института (ВНИОХ) располагает лишь материалами обследования производственного хранения по районам и данными его работ в Скопинском районе.

Обследования производственного хранения по отдельным районам позволяют существовавшие способы хранения севка свести к 4 группам: 1) овины (Скопинский, Ефремовский, Арзамасский и др. районы), 2) жилые или освобожденные дома (Шензенский, Ростовский, Мстертский, Погарский, Стригуновский районы), 3) подполья под домами (Троицкий район ЦЧО), 4) чердачные помещения (Одесский и другие южные районы).

Социалистический сектор прежде всего изживає хранение в домах и под домами, переходя к постройке специальных лукогранищ (по проекту Союзсельстроя на 1932 г.) или овнов.

Основной задачей в хранении севка является сохранение штучного количества посадочного материала, не склонного к стрелкованию. Борьба со стрелкованием вынуждает хранить при высокой температуре ($18-20^{\circ}$), заведомо дающей большие потери в весе. Процент усушки колеблется от 18 до 35, но точного учета