

ТО ЛИ ЛУК, ТО ЛИ ЧЕСНОК

Приятель по клубу садоводов однажды подарил мне жемчужно-белую луковичу величиной с кулак, состоящую из нескольких крупных зубков, пряно пахнущих чесноком, со словами: «Горя с этим чудо-овощем не будешь знать». И правда, малоизвестный у нас вид растет без хлопот, вкусен и полезен.



Луковичи рокамболя

ДВА В ОДНОМ

Официальное название растения - лук причесночный, в народе - рокамболь, лук слоновий, испанский и конский чеснок.

Этот многолетник семейства луковых не плод селекционной работы, а природная, по-видимому, гибридная форма. Встречается в диком виде в Южной Европе, Средней Азии, у нас - на Кавказе и в Крыму.

Глаз радуется, когда ранней весной на еще черной пустой земле появляются его плотные изумрудные стволы. Внешним видом рокамболь напоминает лук-порей, но с чесночным ароматом. Из ствола выходят бледно-зеленые широкие листья с серебристым восковым налетом.

К признакам чеснока можно отнести деление луковичи на зубки, рост цветочной стрелки со спиральными завитками и выпрямление ее ко времени цветения.

Белый слон





Цветение рокамболя

Но есть и отличия - бульбочки-детки как на столонах, так и под покровными чешуями луковицы, а также цветение некоторых форм и сортов и образование нежизнеспособных семян.

Пышное цветение рокамболя начинается в июле. Вверх взмывает стрелка с шаровидным, очень крупным и красивым соцветием, собранным из лиловых колокольчиков. Из нескольких растений получается живописная полянка, притягивающая взгляд.

Над шарами гудят пчелы, но семена не завязываются, по крайней мере у меня в Подмосковье. Луковица состоит из 4-6 зубков, покрытых полупрозрачными чешуйками. Средний размер головки 6-7 см, бывает до 10 см (как в моем случае), масса около 100 г. Но если условия благоприятные - до 300 г. На второй год после посадки из одного зубка формируется многозубковая луковица, под верхним слоем которой образуются детки. Ими в основном и размножается рокамболь.

РОССИЙСКИЙ И БЕЛОРУССКИЙ

У нас официально зарегистрировано два отечественных сорта.

Сажать рокамболь можно как весной, так и осенью. Но в отдельные неблагоприятные сезоны в холодных регионах, посаженный осенью, он может вымерзнуть, поэтому от греха подальше нужно надежно замульчировать посадки.

Зимостойкий *Жемчуг* включен в Госреестр в 2006 г. Его можно выращивать на всей территории России, используя агротехнику как для озимого чеснока. *Жемчуг* образует цветочную стрелку, имеет очень длинные (до 60 см) и широкие (3,5 см) листья,

которые в молодом возрасте можно (и нужно) употреблять в пищу в салатах и гарнирах. Его уплощенные луковицы, покрытые белыми сухими чешуями, весят немногим больше 50 г. Луковицу составляют 4-6 зубков. Вкус долек довольно острый.

Янычар - тоже зимостойкий сорт, зарегистрирован в Госреестре в 2015 г. и рекомендован для выращивания на всей территории Российской Федерации. Семян не завязывает. Длина листьев до 40 см, ширина около 3,5 см. Луковица массой до 95 г. Крошащие чешуи имеют кремовый цвет, а мякоть - желтоватый.

Нашим огородникам известен также белорусский сорт *Белый слон*, выведенный специально для выращивания в Центральном и северных регионах. Его особенность - полное отсутствие цветочных стрелок. Сорт отличается устойчивостью к фузариозу. Луковицы очень крупные, весом 150-200 г, состоят обычно из 6-8 зубков.

Вкус рокамболя и луковый, и чесночный одновременно, более мягкий, чем у этих ядреных овощей. Овощ богат витаминами, железом, обладает антивирусными свойствами. Применяется в меди-



Молодые посадки сорта Жемчуг

цине, особенно широко - в народной, а также в косметологии.

ИЗ ДЕТОК - В ОДНОЗУБКИ

Выбираем прогреваемый солнцем участок. Засуху рокамболь переносит неплохо, но предпочтителен умеренно влажный грунт. Хорошие предшественники - бобовые, тыквенные, капуста, огурцы. Нежелательные - лук, чеснок и пасленовые, особенно картофель.

Почву перекапываем и рыхлим, добавляем компост или перепревший навоз, костную муку или золу. Грядки ориентируем в направлении север-юг, чтобы мощные листья не заслоняли луковичам свет и солнце.

Детки или зубки сортируем по размеру, тогда всходы будут выровненными. Зубки нужно очистить от кусочков старого донца, которое мешает расти молодым корешкам. Если сажаем рокамболь детками, то к концу сезона получаем луковички-однозубки. Посадка же однозубок даст в итоге крупную луковичу, состоящую из нескольких зубков. Посадочный материал рекомендую замочить на ночь в растворе марганцовокислого калия или настое золы.

Подготовленные детки сажаем на глубину 3-4 см, зубки - на 7-8 см, соблюдая расстояние между растениями 15-20 см, а между рядками - 25-30 см. Грядку хорошо поливаем нагретой на солнышке водой и мульчируем торфом, компостом или перепревшими опилками слоем 3 см.

РАДИ УРОЖАЯ И ДЕКОРА

Не допускаем как пересыхания, так и переувлажнения грядок. Рыхлим землю, но без фанатизма: слишком частые рыхления ухудшают структуру почвы. Сорняки после прополки оставляем на грядке или в междурядье в качестве мульчи и подкормки.

Цветочные стрелки рекомендую удалять ради солидного урожая, так как они вытягивают из растения много сил. Я, однако, всегда оставляю часть цветоносов для декоративных целей. В конце июня, когда начинают формироваться и наливаться луковицы, требуются фосфорно-калийные удобрения. Можно использовать настой золы (1 стакан на 10 л воды).

Рокамболь подвержен тем же болезням и вредителям, что и другие виды чеснока и лука. Опасаться стоит прежде всего фузариоза, который чаще всего поражает посадки, если предшественником был картофель. Если проявились фузариоз или ржавчина, рекомендую уничтожить больные растения и 4 года не сажать овощ на том же месте. Кроме того, урожай может пострадать от белой гнили, а из вредителей на него могут напасть луковая муха и луковая моль, трипсы.

Когда нижние листья рокамболя начинают желтеть и подсыхать, приступаем к уборке, затягивать с которой нельзя, чтобы не растерять деток на прикорневых столонах и на луковичах под чешуйками. После подсыхания луковиц их 2 недели нужно выдержать на свету (это способствует увеличению лежкости), затем убираем на хранение в прохладное помещение. Хранятся луковицы 4-6 месяцев.

А. МАЛАХОВА
Москва