

# Мячковский лук – символ Коломны

исследование





Автор исследования – Александр Михайлович Ермаков – исследователь, популяризатор исторического наследия, экскурсовод, ведущий библиограф МБУ «КГЦБС».

Исследование посвящено локальному историческому сорту лука – Мячковскому местному, выведенному с помощью народной селекции на территории Коломенского уезда. Мячковский лук может по праву считаться коломенским культурным символом, в основу которого положено множество смыслов и личных историй жителей Коломенского края.

Исследование инициировано командой проекта «Возвращение домой. Мячковский лук» МБУ «КГЦБС», реализующегося при поддержке Президентского фонда культурных инициатив в 2023-2024 году.



## Оглавление

Введение	4
Глава 1. Мячковский лук – исторический сорт	5
1.1 Мячковский – местный?	5
1.2. Конкурент Ялтинского	8
1.3. Пятилетку за три года: выращивание Мячковского в один год рассадным способом	9
1.4. Он такой один. Чем отличается Мячковский от остальных сортов, выведенных в России?	10
Глава 2. Луковые слезы	11
2.1. Сами бы ели, да денег нет. Как крестьяне делали бизнес на луке?	11
2.2. Взлет и уход с полей луковой культуры	11
2.3. Посадил дед «репку» – лук в жизни Коломны	13
2.4. Золотые косы	14
Глава 3. Символическое значение лука	17
Заключение	19
Список литературы	21



## Введение

Исследование посвящено локальному историческому сорту лука – Мячковскому местному, выведенному с помощью народной селекции на территории Коломенского уезда. Оно инициировано командой проекта «Возвращение домой. Мячковский» МБУ «КГЦБС», реализующегося при поддержке Президентского фонда культурных инициатив в 2023-2024 году.

Последние 50 лет лет Мячковский лук как культура выпал из внимания ученых и исследователей. Его расцвет приходился на середину XX века, потом последовал спад интереса к нему и вывод сорта с полей, несмотря на отличные характеристики. Впервые после долгого перерыва предпринята попытка обратить внимание на сорт и его уникальную историю.

**Цель исследования** – рассмотреть историю сорта Мячковский местный, его характерные особенности и перспективы превращения в ресурс креативной экономики для развития сельских территорий, исторически занимающихся выращиванием этой культуры.

### **Задачи исследования:**

- Найти упоминания сорта в архивных источниках: экономико-статистических сборниках, трудах ученых-путешественников, значимых общественных деятелей, экономических примечаниях и т.д.
- Проанализировать диссертационные работы по агрономии, посвященные Мячковскому луку, рассмотреть историю селекции и выведения сортов Мячковский местный и Мячковский-300.
- Установить роль лука в жизни крестьянского сословия Коломенского уезда, отражение культуры в жизни населения Городского округа Коломна.
- Гипотеза исследования: Мячковский лук в силу уникальных физических характеристик и исторического контекста претендует на звание символического бренда Коломенской земли и может быть использован в качестве ресурса креативной экономики для развития сельских территорий.

**Объект исследования** – история сорта Мячковский местный.

**Предмет** – влияние сорта на жизнь населения Коломенского края.

Теоретическая значимость исследовательской работы заключается в том, что результаты исследования могут быть использованы для проектирования дальнейшей социально-культурной работы на сельских территориях Городского округа Коломна, развития агробренда, создания туристических услуг и сервисов.

Работа состоит из введения, трёх глав, заключения, библиографического списка. Введение посвящено определению цели, задач, предмета и объекта исследования, его актуальности и значимости. Первая глава раскрывает историю сорта Мячковский местный, его сортовые особенности, агротехнику. Вторая глава содержит сведения о влиянии Мячковского лука на экономику, развитие как колхозной культуры и технологию косоплетения. Третья глава посвящена символическому значению лука в жизни населения Коломенского края. В заключении подводятся итоги проведенной работы.



## Глава 1. Мячковский лук – исторический сорт

### 1.1 Мячковский – местный?

Село Мя́чково Мя́чковской волости Коломенского уезда Московской губернии – родина одного из самых известных отечественных сортов лука, выведенного в процессе длительной народной селекции и ныне известного как Мя́чковский местный.

Народное предание гласит, что Иван Секарёв, крестьянин из села Мячково, вернувшись с русско-турецкой войны из Болгарии, из-под города Плёвны, привез лук, который пришелся ему по вкусу. Посеял на своем клочке земли, вырастил. На будущий год поделился с соседом. Уродившиеся луковицы привлекли внимание односельчан красивой желтой окраской, отливавшей золотом. Казалось, лук вобрал в себя все краски южного солнца, был очень крупным, сочным, не очень острым по вкусу, да и к тому же отлично хранился зимой. Слух о заморском чудо-луке прошел по деревне. О нем узнали соседи, их родственники и знакомые из других деревень, прихожане церкви, стекавшиеся отовсюду на молитву. Так, со временем, местные крестьяне стали выращивать именно этот сорт лука. Шли годы. Лучшие луковицы шли на семена – постоянно шел процесс отбора, и урожай становился богаче. Так на коломенской земле болгарский лук нашел свою новую родину, став своим, Мячковским местным.

То, что Иван Секарёв принес с собой именно лук, а не какие-либо вещные драгоценности, совсем не удивительно, поскольку, являясь носителем истинно-крестьянского менталитета, солдат думал о процветании своих земельных угодий и большом урожае, который дал бы возможность прокормить семью. Почему лук, а не сочную морковь, свёклу, репу или огурчик? И это тоже логично. Еще задолго до рождения этого крестьянина, его предки уже овладели секретами овощеводства, и, в первую очередь, лука!

Если обратиться к историческим документам, то доступные источники начала XIX века еще не упоминают лук в Мячково<sup>1</sup>. Однако спустя двадцать лет современник Пушкина, офицер, а позже юрист и земский деятель Николай Мамаев упоминает в Коломенском уезде село Луково-Мячково<sup>2</sup>. Выходит, лука в селе было уже так много, что название могло уйти и на второй план. Даже если предположить, что единичное упоминание лукового промысла в селе случайно, то свидетельство людей науки заставляет убедиться в реальной значимости лука не только для Коломенского уезда, но и даже для первопрестольной Москвы. Речь о выдающемся учёном XIX века Михаиле Максимовиче, который в записках о Московской губернии описывает Мячково следующим образом:

«При сём замечу также, что не Коломна снабжает Москву луком, как некоторые писали, но находящееся от неё в тридцати верстах селение Мячково,

1 Упоминается Верейский уезд как центр произрастания лука. См.: Чернов С.Н. Статистическое описание Московской губернии 1811 года. М., 1812. С. 69.

2 Мамаев Н.И. Записки. Коломна. 1830 годы // Коломенский альманах. Коломна: Комитет по культуре Городского округа Коломна, 2017. № 21. С. 230.



которое потому и называется Мячково-Луково, в отличие от Мячкова Каменного, Бронницкого уезда»<sup>3</sup>. Так, в XIX веке местный лучок не только радовал простых крестьян, но и удовлетворял своей остротой взыскательные вкусы избалованных москвичей.

Лук из Мячково примечало и духовенство. На страницах «Московских епархиальных ведомостей» за 1869 год читаем: «От запада к юго-востоку протекает река Авужа, касаясь своими крутыми берегами двух сел Непецино и Настасьино и опоясывая приход села Мячково. Которое в простонародье называется Луково-Мячково вследствие того, что прихожане много сажают и сеют луку...»<sup>4</sup>.

Приставка «Луково» крепко-накрепко приросло к селу, о чем свидетельствует как статистика Российской империи середины XIX века – «Списки населенных мест Российской империи», так и ранняя советская, причем местная. Известный коломенский краевед и статистик Н.И. Петропавлов в 1924 году отмечал, что «из местных сортов овощей следует отметить лук, разведением которого занимается поголовно всё население с. Мячкова. Огородная площадь, занятая луком в 1923 году, достигала 25 десятин<sup>5</sup> при производительности в 15000 пудов<sup>6</sup>»<sup>7</sup>.

Мячковский лук так и остался бы местным «плодом» народной селекции, если бы не бурные события в России начала XX века. В дореволюционное время отечественное семеноводство было в руках немецких фирм, которые предпочитали распространять зарубежные сорта овощей, часто непригодных для условий русского климата. Это подтверждает каталог крупнейшей семеноводческой фирмы России А.Б. Мейера, где на 79 российских местных сортов приходилось более 500 зарубежных. Суровые годы Гражданской войны опустошили имевшиеся на местах запасы семян, что грозило настоящей продовольственной катастрофой. Была подорвана экономика страны, голод в России порой доходил до крайней степени, что вынудило главное сельскохозяйственное ведомство советской республики – Народный Комиссариат Земледелия – организовать производство семян огородных растений. Перед советским правительством встала задача даже не улучшения сортов и увеличения посевов, но просто производства семян без отбора.

В 1919 году потомственный агроном и почвовед Александр Стéбут, возглавлявший Московскую областную сельскохозяйственную опытную станцию, объединил несколько бывших помещичьих хозяйств в Осорьинский район огородно-семенных хозяйств для снабжения Московской губернии. В одном из хозяйств, в поселке Грибово Перхушковской волости Звенигородского уезда, была размещена лаборатория – питомник сортов овощных семян под сложным названием «Селекционный Отдел Осорьинского куста огородно-семенных хозяйств», который возглавил Сергей Жегалов – профессор Тимирязевской

3 Максимович М.А. Отрывок из путевых записок о Московской губернии в отношении преимущественно к естественным её произведениям // Коломенский альманах. Коломна: Комитет по культуре Городского округа Коломна, 2012. № 20. С. 250.

4 Державин С.Л. Описание одного из благочиний Московской епархии / С.Л. Державин. – Московские епархиальные ведомости. № 28. Москва: 1869. С. 9.

5 27 современных гектаров.

6 245,7 тонн.

7 Петропавлов Н.И. Коломенский уезд Московской губернии. Коломна, 1924. С. 43.



сельскохозяйственной академии, известный генетик-селекционер и растениевод. Он привлёк к работе небольшой штат сотрудников – слушательниц Голицынских высших женских сельскохозяйственных курсов, а также своих учеников и соратников. В 1920 году был сделан первый отбор лучших сортов и растений для дальнейшего их размножения и улучшения, а затем Грибовский селекционный отдел был переименован в Грибовскую селекционную станцию огородных растений. За десять лет работы станция стала играть главную роль в вопросах селекции и семеноводства овощей, а сорта, которые были улучшены её сотрудниками, распространились далеко за пределами Подмосковья. Одним из местных сортов, отмеченных селекционерами, стал и Мячковский лук. Так, Грибовская станция спасла губернию от овощного голода. Однако далось это большой ценой: агрономы и растениеводы работали буквально на износ. Сергей Жегалов ушел из жизни прямо на работе в 1927 году.

Работа по улучшению сортов овощей была продолжена селекционерами Владимиром Ордынским, которого коллеги называли не иначе как «королем лука», Елизаветой Ушаковой, а затем Иваном Ершовым. Научными сотрудниками станции были разработаны прогрессивные технологии отечественного семеноводства. Станция стала Всесоюзным научно-исследовательским институтом селекции и семеноводства овощных культур (ВНИИССОК), а с 2017 года – Федеральным научным центром овощеводства (ФНЦО). За полвека, с 1920 по 1970 годы, на Грибовской станции было улучшено, выведено и передано в производство около 250 новых сортов овощных культур. Мячковский лук, попав в заботливые руки сотрудников станции, из локального «стародавнего» сорта был улучшен до высокоурожайного сорта Мячковский местный, а затем Мячковский 300. Селекционеры «прокачали» у лука скороспелость, улучшили сохранность, форму и массу луковиц<sup>8</sup>. А сельские агрономы претворяли в жизнь проекты растениеводов в колхозах пяти областей, в том числе и колхозах Коломенского района. Мячковский лук выращивался не только в «своем» селе в колхозе имени Г. Димирова, но и в соседних – в Санино в колхозе «Молодой ударник», в Непецино в колхозе имени К. Ворошилова (позднее – «Победа»). Процесс выращивания лука был очень трудоемким: все делали вручную. Нарезали грядки плугом, разравнивали граблями. Хотя в те времена площади были небольшие, людей было задействовано много.

Сейчас Мячковский лук выращивается на подворьях местных хозяйств. В центре села жители поставили своему кормильцу памятник, назвав его ласково Луконей. Ежегодно в конце августа проходит событийный гастрономический фестиваль «Лука – море!», который своими корнями уходит к середине XIX века, когда Мячково было волостным центром. В этом зажиточном селе каждый год в середине августа проводились ярмарки, куда поставлялись со всей округи продукты земледелия и мануфактурные товары. А потомки солдата Ивана Секарёва и по сей день проживают в селе Мячково.

<sup>8</sup> Солдатенко А. В., Пивоваров В. Ф., Сычёв С. И. Летопись российской селекции овощных культур. – М.: ФГБНУ ФНЦО, 2021. С. 352.





## 1.2. Конкуренция Ялтинского

*«Мячковский лук от обыкновенного отличается менее острым вкусом, особенной плотностью и величиной, достигающей до 3 вершков (13,34 см – прим. авт.) в диаметре и весом  $1\frac{5}{8}$  фунта (0,67 кг – прим. авт.)»<sup>9</sup>.*

В вопросе появления Мячковского лука как сорта сходятся как наблюдения исследователей и данные исторические источники, так и мнение местных старожилов – произошло скрещивание южного сорта с луком северного происхождения. Он унаследовал такие особенности южных сортов как очень крупный размер листьев, высокую урожайность, полуострый вкус, а также большой размер луковиц<sup>10</sup>.

Мячковский лук бывает круглой и плоской формы, цвет наружных чешуек изменяется от соломенно-желтой до светло-желтой с розовым оттенком, а сочных внутренних – белой. Сорт малогнездный, 1-2 луковицы в гнезде. Среднезрелый – от всходов до созревания проходит 90-119 суток. Урожайность 45-50 тонн с гектара. Луковица полуострого вкуса. Мячковский считается сортом универсального назначения. Он используется в свежем виде, для приготовления различных блюд, для заготовок. Стойкость к болезням и поражению вредителями у него выше средней.

**Чернушка** – маленькие черные семена в зрелых коробочках на концах стрелок.

**Маточник** – это участок, где растут луковицы-двухлетки, с которых будут собраны семена.

**Репка** – крупные луковицы.

**Севок** – мелкий лук для выращивания крупных луковиц.

**Рассада лука** – тонкие стебельки лука, готовые для высадки.

Эти особенности сочетаются с хорошей лежкостью Мячковского лука – при хранении в сухости и средней температуре может долежать до весны. Листья Мячковского лука крупные, темно-зеленой окраски с сильным восковым налетом длиной до 65 см и шириной в наиболее широкой части – 2,5 см. Листья растений, выращенных из севка, еще крупнее. Перья трубчатые, слегка заостренные.

В Государственный реестр этот сорт лука внесен в 1985 году и по настоящее время не теряет популярность. Его выращивают в Северо-Западном, Центральном, Средневолжском регионе, на Урале, в Сибири.

Неприхотливость, ранние сроки созревания, отличный вкус, хорошая урожайность, стой-

кость к болезням, пригодность для транспортировки и хорошая лежкость делают Мячковский лук одним из самых востребованных сортов отечественного лука.

<sup>9</sup> Петропавлов Н.И. Коломенский уезд Московской губернии, 1924. С. 43-44.

<sup>10</sup> Концевой М.Г. Морфо-биологические особенности и некоторые вопросы селекции и семеноводства мячковского лука. Канд. дис. ... с.-х. наук. М., 1956. С. 123.





### **1.3. Пятилетку за три года: выращивание Мячковского в один год рассадным способом**

Для начала необходимо получить семена лука. Для этого нужно выбрать самые крупные, красивые, здоровые луковицы. Весной в середине апреля – начале мая в рыхлую землю высадить луковицы в рядок на расстоянии 12-15 см, полить и подкормить золой. Сперва лук выпустит зелень, примерно через месяц в середине зелени появится пузатая, полая, прямая стрелка с шишечкой на конце. Из неё распустится круглый шарик со множеством маленьких цветочков – так цветёт лук. В конце осени внутри множества цветов созреют по три мелкие чёрные семечки. Это и есть чернушка.

Классический способ выращивания лука – за два сезона: в первый год из семян растёт севок – мелкие луковички-первогодки, а уже из него на второй год получают лук-репку – крупные луковицы. На третий год из репки вырастут цветоносы-стрелки, на которых образуются соцветия с семенами. И цикл начинается сначала.

Однако есть способ выращивания репчатого лука за один год. Этот способ более экономный, растения хорошо вызревают и меньше гниют. Срок хранения – до 8-9 месяцев без прорастания.

Лук высевают на рассаду, то есть высаживают семена в конце февраля или начале марта в деревянные ящики или в пластиковые контейнеры, заполненные землей, на глубину 1-1,5 см, сверху накрывают пленкой. Ящики держат в помещении с температурой 18-25 градусов до появления всходов, затем переносят в пленочное укрытие или на застекленный хорошо освещенный балкон, где можно поддерживать днем температуру около 16 градусов. Через 3-4 недели рассаду можно подкормить удобрением.

Посадку репчатого лука в открытый грунт проводят примерно в конце апреля. Возраст рассады к этому времени – 50-60 дней и на ней есть 3-4 листа. В заранее подготовленные борозды глубиной 8-10 см, кладут перегной слоем 1-2 см, перемешивают его с почвой и хорошенько поливают. Рассаду укладывают, прижимая землей на расстоянии 5-7 см (а растения с крупными луковицами – до 10 см) друг от друга. Междурядья – 25-30 см.

Регулярные орошения, подкормки, прополки и обработки от болезней дают возможность созреть луковицам. По срокам созревания сорт Мячковский – среднеспелый лук, поэтому зреть начинает в августе. К уборке лука приступают, когда листья пожелтеют и начнут ложиться на землю. Верхние чешуи приобретают золотистую, характерную для этого сорта окраску. Луковицы выкапывают, раскладывают на грядках в один слой и подсушивают в течение 7-10 дней на солнце, а при плохой погоде – под навесом или на чердаке. Перо не обрезают, сушат прямо с луком. Затем связывают в луковые косы и убирают на хранение.



#### **1.4. Он такой один. Чем отличается Мячковский от остальных сортов, выведенных в России?**

Среди сортов лука народной селекции выделяют Арзамасский местный, выведенный в селах Кичанзино и Красное под Арзамасом Нижегородской области, Ростовский репчатый, растущий возле Ростова Великого, Бессоновский местный из села Бессоновка, близ Пензы, Стригуновский в селе Стригуны Курской области.

Мячковский лук относится к высокопродуктивным сортам и по этому признаку превосходит такие сорта лука как Ростовский репчатый и Цитаусский. Одной из причин высокой продуктивности Мячковского лука следует считать наличие у него очень крупных листьев и высокого содержания хлорофилла<sup>11</sup>. В сравнении с другими сортами лука, Мячковский лук отличается рядом выдающихся хозяйственно-ценных признаков: высокой урожайностью, крупными размерами луковиц с привлекательным внешним видом и нежным полуострым вкусом, которые позволяли ему в прошлом с большим успехом конкурировать на заграничном рынке с лучшими полуострыми луками южного и западноевропейского происхождения<sup>12</sup>. Мячковский лук по урожайности превосходит такие сорта как Бессоновский, Спасский, Ростовский, Погарский, Арзамасский<sup>13</sup>. Он также отличается продолжительным периодом покоя, и прорастание луковиц во время хранения наблюдается лишь в единичных случаях. По лежкости Мячковский лук несколько уступает Ростовскому репчатому и Цитаусскому<sup>14</sup>, созревает на 6-8 дней позднее этих сортов, но хранится значительно лучше, чем сорт Каба<sup>15</sup>. Сорта репчатого лука по-разному реагируют на длину дня: так, короткий день вызывает ускоренный рост Мячковского лука, но, как отмечают исследователи, он обладает меньшей чувствительностью к окращению светового дня, чем Ростовский репчатый и Цитаусский, но большей, чем сорт Каба. Это объясняется участием в происхождении сорта представителей южных луков.

11 Концевой М.Г. Морфо-биологические особенности и некоторые вопросы селекции и семеноводства мячковского лука. Канд. дис. ... с.-х. наук. М., 1956. С. 81.

12 Там же. С. 125-126.

13 Родионова О.И. Изучение и разработка элементов технологии возделывания лука сорта Мячковский. Канд. дис. ... с.-х. наук. М., 1980. С. 6.

14 Концевой М.Г. Морфо-биологические особенности и некоторые вопросы селекции и семеноводства мячковского лука. Канд. дис. ... с.-х. наук. М., 1956. С. 83.

15 Там же. С. 81.



## Глава 2. Луковые слезы

### 2.1. Сами бы ели, да денег нет. Как крестьяне делали бизнес на луке?

В начале XIX века крестьяне могли открывать лавки, заниматься торговлей и устраивать мануфактуры. В России появилась особая группа торгующих земледельцев, многие из которых преуспели в своем деле и даже значительно разбогатели. Они откупались от помещиков, переходили в другие сословия и иногда давали стране целые династии купцов, предпринимателей и меценатов.

*«Другие крепостные не обрабатывают землю, а ищут заработок, работая служителями, ремесленниками, лодочниками, занимаясь промыслом и торговлей, и, в зависимости от своей работы, ежегодно платят помещику определенный оброк, который не превышает 100 рублей. Многие успешные крепостные крестьяне имеют значительные доходы, не говоря уже о тех, которые, будучи ремесленниками и фабрикантами, зачастую владеют огромным капиталом»<sup>16</sup>.*

Небогатые почвы Московской губернии не давали возможности крестьянскому населению иметь большой доход с земельных наделов, поэтому прежние пахари вынуждены были заниматься торговлей и ремеслом или заниматься выращиванием определенных культур. Для Мячково такой монокультурой стал лук. Статистика раннесоветского времени напрямую указывает на специализацию места: «славится Мячково культурой лука, выращиваемого в больших размерах для сбыта на сторону»<sup>17</sup>.

В дореволюционное время в России его выращивали в отдельных районах так называемых гнездах около деревень и городов, от которых местные сорта получили свое название. Такая судьба выпала и Мячковскому.

Торговля овощами была достаточно распространенным и весьма прибыльным делом, так, коломенский статистик Н.И. Петропавлов в 1924 году сообщал, что «по сведениям железно-дорожной статистики вывоз овощей из пределов Коломенского уезда ежегодно достигал 700-800 тысяч пудов»<sup>18</sup>.

### 2.2. Взлет и уход с полей луковой культуры

Мячковский лук, занявший важное место в агрокультуре Коломенской земли, успешно исследовался и производился советскими агрономами. Грибовская овощная селекционная опытная станция, с 1938 года занимавшаяся выращиванием Мячковского лука в колхозе «Победа» Коломенского района, в который входили села Непецино, Санино, Андреевка и Горностаево, официально закрепила этот сорт лука, получившего название Мячковский местный, а позднее Мячковский-300. Проводилась работа по его улучшению и размно-

<sup>16</sup> Цандо А. «Николаевщина»: подлинное положение России глазами честного немца. М.: Традиция, 2019.

<sup>17</sup> Петропавлов Н.И. Коломенский уезд Московской губернии, 1924. С. 150.

<sup>18</sup> Петропавлов Н.И. Коломенский уезд Московской губернии, 1924. С. 44.



жению. За свои выдающиеся качества Мячковский местный в 1961 и 1969 годах на Международной выставке в г. Эрфурте (ГДР) награждался Большими золотыми медалями.

Большую роль в истории Мячковского лука сыграл Василий Власов, очень опытный агроном, закончивший Ленинградский сельскохозяйственный институт. Он возглавил колхоз «Победа» в 1965 году. Ему удалось механизировать трудоемкий процесс возделывания лука. Он предложил использовать сеялку, однако многие колхозники восприняли это с недоверием. Боялись, что пострадает качество сорта. Но, когда увидели результаты этого новшества, успокоились и остались довольны. Немалая заслуга в деле выращивания Мячковского лука принадлежит звеньевому<sup>19</sup> картофелеводческой бригады Сергею Кунакову, заслуженному механизатору России, предложившему сажать лук картофельной сеялкой. При участии специалиста от Института механизации овощного хозяйства он освоил этот процесс. В колхозе «Победа» собирали по 40-50 тонн Мячковского лука с гектара. Там же было построено лукохранилище, в котором хранились семена.

Судьбы многих колхозников, с которыми связана история выращивания лука, заслуживают внимания. Владимир Романов много лет был бригадиром полеводческой бригады, которая выращивала зерно, картофель и лук. В колхозе «Победа» в его полеводческой бригаде занимались селекцией Мячковского лука специалисты подмосковного Научно-исследовательского института овощного хозяйства. В «Коломенской правде» №165 от 15 октября 1985 года можно прочитать: «Полеводческая бригада №2 колхоза «Победа» <...> постоянно добивается хороших результатов в работе. Нынешний год не стал исключением. Несмотря на неблагоприятные погодные условия, бригада В. П. Романова получила с каждого гектара <...> 171 центнер лука. Это один из лучших показателей по колхозу».

У каждого огородника свои секреты выращивания Мячковского лука. Ранней весной начинается посадка лука на матку. В народе говорят: «каково семя, таково и племя». Поэтому огородники тщательно подходят к отбору посадочного материала. Матка-луковица должна иметь все признаки сорта – круглую, похожую на репку, слегка приплюснутую форму. Для отбора луковицу замеряли блюдцем. По воспоминаниям Галины Болотовой, жительницы села Санино, ее дед Сергей Кулагин, возил Мячковский лук для экспонирования на ВДНХ. Перед этим выбирал луковицы среднего размера, вымеряя блюдцем правильную приплюснутую форму характерного Мячковского сорта. Именно такой вид придает луковым косам неповторимость и исключительную декоративность. С этой выставки Кулагин привез большую золотую медаль и орден Ленина.

На полях колхоза «Победа» лук проходил все стадии развития: от высадки маточника, который давал стрелки, где вызревали семена чернушки, до сбора урожая. В промышленных масштабах овощ высаживался на полях двух сел – Санино и Непецино. Был заключен договор с Тимирязевской академией, которая имела опытные участки и занималась механизацией посадки. Выращиванием занимались на каждом подворье колхоза «Победа». Земельными участками были наделены все колхозники. Половина огородной земли отво-

<sup>19</sup> Звено – форма организации труда внутри производственной бригады в колхозах по возделыванию некоторых технических и овощных культур. Звеньевой – один из членов звена, либо его лидер.



дилась под лук. Излишки урожая сдавали в заготконтору, возили для продажи на рынки Москвы и области. Колхозники сдавали овощ тоннами. Когда его выращивали в больших объемах, то хранили россыпью, и хвостики, необходимые для вплетения в косу, обрезались.

К 1990-м годам Мячковский лук стал постепенно вытесняться из севооборота совхоза в связи с переходом на более выгодные направления – производство молока и выращивание картофеля. Начало этой тенденции было положено решением госкомиссии по сортоиспытанию сельскохозяйственных культур, которая приоритетным фактором поставила урожайность с гектара. Из-за этого старинные, но менее продуктивные сорта, в том числе и Мячковский лук, уступили место плодовитым, но хуже хранящимся сортам южных регионов.

Мячковский лук полностью исчез с полей колхоза «Победа», поскольку руководство предпочло легкий путь и начало закупать лук сорта Штудгартский из Германии. Он также был ввезен в Германию из Болгарии, но не достигал по вкусовым качествам и урожайности показателей сорта Мячковский.

Ныне Мячковский продолжает выращиваться на местных подворьях.

### 2.3. Посадил дед «репку» – лук в жизни Коломны

Мало кто помнит, что наши предки именно репу, а не картофель, называли вторым хлебом. Недаром в народе сложили сказку про репку и последние дни сентября называли «репорезами»: в это время заготавливали корнеплоды и отправляли возами на базар. Достаточно посмотреть на внешний вид репки и лука и сравнить эти два растения, корнеплода. Притом, репа бывает и разного цвета, так же, как и лук – от коричневого и золотистого до белого, синего и фиолетового.

Уже в XVI веке в Коломне упоминается лук, который стал одним из самых ходовых товаров. В источниках упоминается рядок «скомейной» (торговали со скамьи), где «сидят с луком и с чесноком»<sup>20</sup>. Причем торговали луком, как фиксируют документы, даже служилые люди – затынщики – обладатели «пищалей затынных», мощного крепостного ружья, использовавшегося для обороны крепости. Столь необычное название представителей этого рода войск объяснялось особенностью вооружения – стреляло «из-за тына» – крепостных укреплений. В соседнем Зарайске в источниках XVII века упоминается в гостином дворе «ряд чесношной и луковой»<sup>21</sup>. Оба города, находившиеся на Астраханском тракте – торговом пути, простиравшемся от Москвы до Поволжья, были тесно связаны экономически. Близость Мячковской волости к городу определило доминирование местного сорта на Коломенском рынке. По воспоминаниям старожилов, крестьяне на телегах, запряженных лошадьми, приезжали в Коломну торговать Мячковским луком. Лук попал и в соседнюю губернию – Тульскую, где овощи продавали в Кашире.

20 Писцовыя книги Московскаго государства. Спб., 1872. С. 317.

21 Николев И.Н., Найденов Н.А. Зарайск. Материалы для истории города XVI-XVIII столетий. М., 1888. С. 27.





## 2.4. Золотые косы

Перед огородниками всегда вставал вопрос, как сохранять лук на зиму. Один из эффективных способов – хранение лука в плетёных косах. В них он приобретает красивый товарный вид и всегда охотно покупается на овощных рынках и базарах.

Был старинный обычай. Когда в южных селениях шел по улице свадебный кортеж, возглавлял его крестьянин с огромным венком из репчатого лука – эмблемой, сулящей благополучие молодой семье. Венок был надет на шею, и крупные луковички сверкали на солнце и шуршали своим особенным луковым шелестом. И по сей день на южных рынках можно видеть косы, сплетенные из лука. Их делают не ради красоты, а по традиции. Традиция же нередко имеет под собой надежную практическую основу<sup>22</sup>.

Сохранить лук порой бывает очень непросто. Ранней весной лари с луковичками вдруг превращаются в зеленое поле, лук либо растет, либо начинает подгнивать. Не все способы хранения дают стопроцентную гарантию. Есть только один способ задержать печальный исход: держать лук в венках и косах. Потому-то этот прием, никак не созвучный современной механизаторской эпохе, оказался таким живучим и сохранился до наших дней. Если присмотреться к косе из лука, то можно заметить, что луковички-репки связаны между собой не веревкой и не проволокой, а собственным пером. К осени оно подсыхает, желтеет и превращается в подобие веревки, достаточно прочной, чтобы выдержать свой собственный вес и тяжесть всей косы.

При сборе урожая необязательно ожидать периода окончательного полегания и засыхания зелени. Иначе есть риск ломки сухой ботвы при создании кос. Нужно очень точно определить тот момент, когда ботва еще зелена, но уже начинает желтеть. Тут и надо убирать лук. Он может показаться сырым и недоспевшим. Успеет доспеть и в косах<sup>23</sup>.

Не менее важно правильно лук убрать. Луковички нельзя выдергивать – так можно повредить донце. Их надо подкапывать совком, лопатой или вилами. Вынутый из почвы лук на несколько часов оставляют на грядке для просушки, затем несколько дней досушивают в помещении. Хранить косы можно в комнате. Оптимальная для него температура – 20 градусов. В подвале репку хранить нельзя – там слишком сыро. Помещение для хранения лука не должно быть и лишком теплым, иначе он высохнет.

После сбора урожая выдернутые из земли луковички должны хорошо отлежаться на грядке. Если лук будет храниться в косах, то его перья, после того как ни хорошо просохнут, не обрезают. Хвостики перьев не должны быть слишком длинными. Для вплетения луковки в косу непещинские мастерицы оставляют обычно 5-7 см. Обрезать остатки хвостов лучше большими ножницами или секатором. Также луковички необходимо отшелушить, снять первый земляной слой. Затем нужно выбрать прутик, обязательно ровный и прямой.

Способ хранения лука в косах не нов, наши предки плели луковые косы на ржаной соломе и развешивали их в домах, сенцах и кладовых. В книге Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расхо-

22 Смирнов А.В. Мир растений. Кн. 4. М.: Эврика, 1988. С. 127.

23 Смирнов А.В. Мир растений. Кн. 4. М.: Эврика, 1988. С. 127-128.



дов в домашнем хозяйстве», которая неоднократно переиздавалась на рубеже XIX–XX веков, мы находим: «Собрав лук, нанизать его по сотне или по полсотне на тоненькую веревочку, повесить на стену в сухой, теплой кладовой или избе»<sup>24</sup>.

Искусство плетения луковых кос уходит корнями в глубокую старину. Из поколения в поколение шагает он по огородам жителей местных сёл: Мячково, Непецино, Санино и других. Местные плетут на пруток, используют несколько техник.

Г.В. Болотова – одна из немногих огородников, которые по сей день сохраняют традиции выращивания Мячковского лука и плетения из него луковых кос. Этому мастерству ее научила бабушка. В семье плели луковые косы сначала на ботву, а позднее на крепкую нить. В 70-е годы в качестве основы стали использовать прут из ивы, орешника, сирени и крепить луковицу на шпагат. Также пробовали плести на стебель чернобыльника и полыни, но они не обладали прочностью. Главное требование, чтобы прутик был прямой и гибкий, не ломался, хорошо гнулся и выглядел эстетично. Все остальное зависело от фантазии мастерицы. У каждой вырабатывался свой творческий почерк, что делало внешний вид луковых кос более совершенным. Луковые рядки не перекашивались, плотно прижимались к пруту. Мастерицы любили начинать или заканчивать ряды, переходя от меньшего размера луковок к большему и наоборот. Луковая коса становилась похожа на виноградную лозу. Позднее на обочинах сельских дорог стали красоваться желто-красные луковые косы, вывешиваемые для продажи. Мячковский золотистый лук чередовали в косах с красным Даниловским, который по вкусовым качествам и лежкости схож с Мячковским. Существовавший в то время известный и не менее вкусный красный Ялтинский лук был дороже. Также мастерицы пробовали вплести белый Голландский лук, но недолго, так как он быстро гнил.

**В Санино делают поперечный разрез на прутке и в него заводят нить, на которую приматывают к основе лук.**

**В Черкизово пруток расщепляют неглубокими надрезами по всей длине. Лук сажают на петлю.**

Одни мастерицы выбирают ивовые прутья, они хорошо гнутся, другие предпочитают березовые прутья, которые не так гибки. Длина прута должна быть приблизительно на 15 см выше предполагаемой косы. Мастерицы обычно вплетают не более двух килограммов лука. Работают обязательно в перчатках. На прутке делается косой срез, который расщепляют ножом пополам на 1,5-2 см. Берется шпагат или крепкая нить, заводится в эту расщелину

и затем обматывается вокруг луковки – начало косы положено. Так заводят нить мастерицы села Санино.

Черкизовские мастерицы вырезают ножом вокруг основания прута заготовки, вокруг которых обвивают шпагат или полипропиленовую нить. Выбираются четыре луковки одинакового размера. Первая луковка берется за хвостик, плотно прикладывается к основанию прутка, к которому приматывается подготовленной нитью, а затем нить подводится под саму луковку и подтягивается кверху. Мастерицы называют этот прием «сажать на петлю».

24 Там же С. 681.





Далее берется вторая луковица, нитью обматывается хвостик, затем луковица сажается на петлю. Таким образом, сажаются на петли все четыре луковицы – первый ряд готов. Не все мастерицы сажают луковицы на петлю, мастерица села Черкизово, Ирина Васильевна Лукьяненко, дважды обматывает хвостик луковицы вокруг прута. Второй ряд луковиц помещаются в образовавшиеся углубления первого ряда, луковицы как бы укладываются в гнезда.

Луковая коса может быть очень затейливой. В зависимости от выбора размера луковок от ряда к ряду. Чтобы получить контрастную по цвету луковую косу, две луковицы красного сорта лука выкладываются друг напротив друга с золотым Мячковским. Когда изделие сплетено, необходимо сделать завершающую петлю. Практика показала, что лучше делать отдельную петлю, чтобы она не тянула конструкцию косы. Таким образом, за десятилетия у каждой мастерицы вырабатывался свой почерк плетения луковых кос, но, независимо от способа плетения луковиц, вид косы не изменился. Гирлянды из лука выглядят очень красиво. Непецинская коса ценится тем, что хозяйка всегда может отрезать по луковице и конструкция при этом сохранит свою форму.



### 3. Символическое значение лука

Лук является глубоким символом возвращения домой и семейной традиции. В его корнях – история крестьянских семей, чья неутомимая работа и трудолюбие привели к возникновению особого сорта лука – Мячковского. Он стал достоянием всей страны, ярким отражением ценностей и усилий народа.

Великая и неустанная работа крестьян была вознаграждена, когда они смогли вырастить сорт лука, который стал неотъемлемой частью семейного наследия и традиции, символом единства, связывающим многие поколения. За десятки лет этот овощ стал частью культуры и обычаев местных жителей, благодаря своим особенностям завоевал признание по всей стране и за рубежом.

Проведенное в 2023 году исследование<sup>①</sup>, посвященное изучению сообществ в районах исторического выращивания лука с точки зрения информированности о сорте Мячковский местный, его истории, вовлеченности в производство и событийный туризм, позволило установить, что коломенские села в районах исторического выращивания лука до сих пор имеют сильное влияние сельскохозяйственного сектора. Более 80% опрошенных имеют земельные участки, используемые для выращивания различных культур.

Местные жители хорошо информированы и наслышаны об историческом сорте. 496 участников (82,5%) ответили, что знают о Мячковском луке, 71,2% его пробовали, 38,3% едят на постоянной основе. Это подтверждает гипотезу о том, что данный лук представляет собой местный символ. Однако об основателе сорта, мячковском крестьянине, который принес семенной материал лука в качестве трофея с русско-турецкой войны и положил начало традиции выращивания Мячковского лука, знают только 28,3%. Исследователи заметили, что обладают этим знанием в основном те респонденты, которые принимают участие в фестивале и владеют технологией косоплетения (21,6%).

Местные жители настроены позитивно и предполагают, что в дальнейшем будет лучше, а также определяют теоретическую возможность потенциального влияния туристов на благополучие поселка в положительном ключе. 55,9% респондентов отметили, что туристический поток мог бы улучшить ситуацию.

Мячковский лук – это не просто овощ, это результат долгих лет работы и преданности семей к своему делу. Этот сорт лука стал неотъемлемой частью национального наследия, символом бессмертной ценности труда и потрясающим примером упорства и настойчивости. Он несет в себе историю и энергию многих дней, посвященных заботе и любви к земле.

Лук становится не только стандартным кулинарным ингредиентом, но и знаком единства, уникальной культурной ценности и наследия, что ставит его в один ряд с другими символическими брендами Коломенской земли. При грамотном использовании его культурно-символического значения он мог бы стать флагманом развития сельских территорий.

В 2021 году Коломна вошла в состав туристического маршрута «Большое Золотое кольцо», и в этом же году губернатор Московской области Андрей Воробьев вручил главе Городского округа Коломна Александру Гречищеву премию «Прорыв года» в номинации «Туризм в новых реалиях» за восстановление туристско-экскурсионного потока, который по итогам 2021 года составил



1,47 млн человек. Коломна и Сергиев Посад стали лучшими среди муниципалитетов Подмосковья по темпам роста туристического потока за последние пять лет, но тенденции нынешнего времени говорят о том, что особое внимание стоит уделять развитию сельского туризма: уже созданный туристический поток из Москвы в Коломну, благодаря удачному расположению с. Мячково, мог бы стать мощным фактором развития территорий исторического района выращивания сорта «Мячковский местный». Событийное наполнение уже создано, это ежегодный фестиваль гастротуризма «Лука – море!», который посещают, в основном, туристы. Для дальнейшего развития необходимо создание узнаваемого бренда, обогащение его символическим смыслом, организация инфраструктуры для культурно-познавательного туризма.

Именно на территории исторического выращивания лука в контексте местных традиций лук приобретает особенную, историко-культурную ценность, которую, к сожалению, местные жители уже не осознают.

Очень важно зафиксировать и сохранить образ уникальной крестьянской ментальности – особого образа жизни, который напрямую зависит от земли – это своеобразная долгосрочная игра, в которой необходимо тщательно планировать каждый шаг на несколько лет вперед: от отбора и посадки до созревания урожая через трехлетний период. Одной из ярких особенностей Мячковской аграрной крестьянской культуры является косооплетение. Уникальность данной технологии кроется в неповторимом характере процесса, который требует значительных усилий и специальных навыков. Этот ручной труд придает недорогому товару особую привлекательность и ценность, что повышает прибыль с недорогого товара.

За сохранением традиции стоят знания и традиционные практики, передаваемые от предков к потомкам, с целью выращивания и сохранения лука.

За усилиями по сохранению наследия Мячковского лука и привлечению большего внимания к нему, лежит глубокий смысл – возвращение к корням, возрождение традиционных промыслов в новой современной форме, создание смыслового пространства, которое будет удерживать молодые поколения на их родной земле, в условиях, когда все больше и больше людей стремятся уехать в большие города. Это также связано с образом человека, который не может представить себя вне своей земли и мыслит совершенно иными категориями. Это сохранение культуры и ремесла, которые стали неотъемлемой частью жизни для жителей Мячковской волости в его истории.

Еще одним удивительным аспектом Мячково является сильное укоренение в местных событиях легенд и мифологии. Здесь переплетаются исторические события и легендарные повествования, создавая уникальную атмосферу. Жители передают их из поколения в поколение, сохраняя тем самым связь с прошлым и органичность культурного наследия.

Уникальность культуры Мячковского лука заслуживает внимания и поддержки, чтобы сохранить и передать историю этого места будущим поколениям.



## Заключение

Мячковский лук – особенное явление в жизни населения Коломенского края. Сорт оказал значительное влияние на экономическую и культурную жизнь населения. Он узнаваем и лежит в основе традиций многих семей. Его выбирают в качестве посадочного материала многие поколения, а технология косооплетения передается по женской линии от матери к дочери.

### Проведенное исследование позволило сделать следующие выводы:

1. История лука тесно связана с узкой специализацией села Мячково на выращивании именно лука. Упоминания в письменных источниках Мячкова с уточнением «Луково» и указание на активное занятие местного населения выращиванием и продажей овоща говорят о том, что выбор Иваном Секаревым лука в качестве трофея был осознанным. Именно особенность мышления мячковского крестьянина, который увидел в хорошем посадочном материале перспективы развития своего дела, позволила многим поколениям мячковцев пользоваться уникальным сортом. В истории лука состоит его исключительность.
2. Сортовые особенности Мячковского лука выгодно отличают его от других луков народной селекции. Выдающиеся физические характеристики делают его узнаваемым и пригодным не только для использования в овощеводстве, но и в ландшафтном дизайне, и в других сферах. Луковицы обладают декоративностью и могут долго сохраняться при соблюдении условий хранения.
3. Лук – двухгодичная культура, однако выращивание Мячковского лука из чернушки позволяет добиваться высокой урожайности за 1 год. Выращенный таким образом лук минует стадию поражения луковой мухой, хорошо хранится и практически не подвержен специфическим заболеваниям, характерным для этой культуры.
4. Крестьяне исторических территорий выращивания Мячковского лука осознавали выдающиеся качества Мячковского местного и выработали свои агроприемы, которые позволили сорту избежать вырождения и утраты сортовых особенностей. Именно это позволило в дальнейшем вывести на базе селекционных станций сорт Мячковский-300.
5. Взлет Мячковского лука на колхозных и совхозных полях в качестве одной из доминирующих культур был ярким, но недолгим. Ему на смену пришли другие сорта. Сейчас сорт Мячковский-300 находится в свободной продаже в качестве семенного материала. Мячковский местный выращивается только на небольшом количестве подворий.
6. Плетение луковых кос – традиционный промысел жителей Мячково, Андреевки, Непецино и других сел, находящихся в районе выращи-



ния лука. Косы плетут преимущественно женщины. Технология разных сел имеет существенные отличия и особенности. Луковый промысел до сих пор сохраняется в остаточном количестве, несмотря на то, что спрос во много раз превышает предложение. Традиционная технология плетения – это сложная работа, требующая сноровки и навыка. Лук, заплетенный в косу, увеличивает стоимость в несколько раз, однако от этой практики постепенно отказываются в силу трудоемкости процесса.

7. Мячковский лук может по праву считаться коломенским культурным символом, в основу которого положено множество смыслов, особенностей крестьянского мышления и локальной идентичности.



## Список литературы

1. Державин С.Л. Описание одного из благочиний Московской епархии / С.Л. Державин / Московские епархиальные ведомости: церковная газета. Москва: Издание Общества любителей духовного просвещения, 1869. – № 28. – С. 9.
2. Концевой М.Г. Морфо-биологические особенности и некоторые вопросы селекции и семеноводства мячковского лука: дис...: канд. с-хоз наук: 06.00.00. – Москва, 1956. – 179 с.: ил.
3. Лихачев А.М. Мячковский лук – доходная культура [Текст] / Канд. с.-х. наук А. М. Лихачев; Коломенское гор. отд-ние Всесоюз. о-ва по распространению полит. и науч. знаний. – Коломна: [б. и.], 1958. – 15 с. : ил.
4. Максимович М.А. Отрывок из путешественных записок о Московской губернии в отношении преимущественно к естественным её произведениям // Коломенский альманах. Коломна: Комитет по культуре Городского округа Коломна, 2012. – № 20. – С. 247-252.
5. Мамаев Н.И. Записки. Коломна. 1830 годы // Коломенский альманах. Коломна: Комитет по культуре Городского округа Коломна, 2017. – №21. – С. 223-244.
6. Николаев И.Н., Найденов Н.А. Зарайск: Материалы для истории города XVI-XVIII столетий: [По документам Моск. арх. М-ва юст.]. - Москва: Типо-лит. И.Н. Кушнерева и К°, 1883. - [4], 91 с.
7. Петропавлов Н.И. Коломенский уезд Московской губернии: Стат.-экон. очерк / Сост. зав. Стат. бюро Н.И. Петропавлов Р.С.Ф.С.Р. Коломенск. уезд. испол. ком. Сов.р., к. и к. д. – Коломна: Б.и., 1924 (тип. Хозотд. Уисполкома). – [8], 223 с.
8. Пивоваров В.Ф., Солдатенко А.В. История овощеводства Российского. М.: Изд-во ФГБНУ ФНЦО, 2022. – 432 с.
9. Писцовые книги Московского государства. Отделение 1. Местности губерний Московской, Владимирской и Костромской / под ред. действительного члена Н.В. Калачова. – Санкт-Петербург: издание Императорского русского географического о-ва, 1872. – 931 с.
10. Родионова О.И. Изучение и разработка элементов технологии возделывания лука сорта Мячковский: дисс.... канд. с-хоз. наук : 06.01.06. – Москва, 1980. – 170 с.
11. Смирнов А.В. Мир растений: Рассказы о культурных растениях / Худож. А. Колли. – М.: Мол. гвардия, 1988. – 303 [1 ] с, ил. – (Эврика).
12. Солдатенко А.В., Пивоваров В.Ф., Сычёв С.И. Летопись российской селекции овощных культур. – М.: ФГБНУ ФНЦО, 2021. – 468 с.
13. Цандо А. «Николаевщина»: подлинное положение России глазами честного немца. М.: Традиция, 2019. – 136 с.
14. Чернов С.Н. Статистическое описание Московской губернии 1811 года. М., 1812.

МЯЧКОВСКИЙ  
МЕСТНЫЙ 