

ЛУК МНОГОЯРУСНЫЙ – ЧАСТИЧКА В ГЛОБАЛЬНОМ БИОРАЗНООБРАЗИИ

TREE ONION A LITTLE PART IN GLOBAL BIODIVERSITY



Кокорева В.А. – канд. с.-х. наук,
редактор журнала «Мир садовода»

E-mail: zwibel@mail.ru

Kokoreva V.A.

Journal 'Gardener's World' (in Russian)

E-mail: zwibel@mail.ru

Задача обеспечить право на существование огромному количеству биологических видов слишком разнопланова, чтобы решить ее административными мерами. Здесь нужен посильный вклад населения каждой страны, каждой местности, каждого человека. Ответственность за природу и забота о будущих поколениях – наш общий долг. В статье на примере возрождения забытой культуры лука многоярусного в Италии показано, что работа по сохранению биоразнообразия может быть вполне конкретной и плодотворной.

Ключевые слова: биоразнообразие, сохранение,
лук многоярусный, Италия.

Summary

Only administrative measures are not able to ensure the priority of existence for great number of biological species. There should be contribution of each population, regions in many countries and each person. Responsibility for nature and concern for future generation are our common duty. The forgotten culture of tree onion has revived as it has been shown in Italy and the work for preservation of its biodiversity is in progress, already showing fruitful results. The interesting cuisine recipes with tree onion are also presented in the article.

Keywords: biodiversity, preservation,
tree onion, Italy.

В важности сохранения биоразнообразия нашей планеты уверены не только биологи. Мы все поддерживаем принятое в 1992 году в Рио-де-Жанейро международное соглашение «Конвенция о биологическом разнообразии». В нем предусмотрены меры по устранению угроз, которым подвергаются флора, фауна и экологические системы Земли под влиянием изменения климата и других природных факторов, антропогенного воздействия, роста численности населения, техногенного загрязнения среды и т.п.

Научное сообщество при поддержке правительств разных стран уже немало сделало для сохранения и приумножения редких растений и животных в природе и сельском хозяйстве. Более того, применительно к человеку, мы говорим еще и о культурном разнообразии. Человек приспосабливается к изменениям окружающей среды как биологический, социальный и культурный объект. Именно поэтому на 32-й генеральной сессии ЮНЕСКО в 2003 году обсуждался проект о сохранении культурного разнообразия. Биоразнообразие, и разнообразие социальных культур – необходимые условия выживания человека, устойчивого развития цивилизации, борьбы с бедностью. Основная часть малоимущего населения планеты проживает в сельской местности, их пропитание и заработок напрямую зависят от успешного разведения растений и животных.

Программы сохранения биоразнообразия включают научные исследования и экспертные оценки, использование новых подходов и методов работы с привлечением как можно большего количества людей – местных общин, молодежных и женских организаций, прессы, деловых кругов и т.п. Важно донести значимость проблемы до возможно более широких кругов населения.

Согласно данным FAO (Продовольственная и Сельскохозяйственная Организация при ООН), в период с 1900 по 2000 год планетой было утрачено 75% культурных растений и предполагается, что до 2055 года исчезнет около 22% видов дикорастущих растений. С целью приостановить утрату генетических ресурсов в XXI веке в Европе и США были организованы 1750 банков семян и посадочного материала, которые в совокупности насчитывают около 7,4 миллиона образцов. Не гербариев, а живых образцов – семян, клубней, лукович, бесплатно доступных исследователям и аграриям. Многие из них рекомендованы для разведения в личных подсобных хозяйствах [1].

Наука содействует тому, чтобы решения по сохранению биоразнообразия принимались на основе наиболее полной и качественной информации, но в конечном итоге его будущее будет определяться обществом.

Садово-огородные генофонды

Как утверждает FAO, именно частные сады и огороды, точнее садоводы и огородники, зачастую оказываются «хранителями» генетического разнообразия – культур и сортов, лучше адаптированных к местным условиям того или иного региона, наиболее устойчивых к заболеваниям, которые можно выращивать без применения химикатов. Истинным садоводам-любителям энтузиазма, как правило, не занимать. На них и делает ставку Евросоюз, активно поддерживая программы, направленные на развитие частного садоводства и огородничества. Такой поддержкой пользуется некоммерческое итальянское общество *Regalo e Baratto in Agricoltura* (Сельское хозяйство: дарим и меняемся), основанное в 2013 году в Лигурии [2]. Оно насчитывает более 11 тысяч участников – молодых людей разных профессий, объединенных любимым хобби – садоводством и огородничеством. В рамках сообщества происходит обмен опытом, семенами, посадочным материалом, проводятся встречи по интересам, «дни поля», фестивали, образовательные конференции. Настоящие садоводы, как правило, не покупают новые растения, они собирают семена и срезают черенки, где только возможно или меняются посадочным материалом с коллегами.

«Огород – это библиотека, в которую ты бережно собираешь любимые растения и интересные сорта, радуешься, когда близкие по достоинству оценивают твои достижения и предлагают помощь, энергично обсуждаешь с единомышленниками свои экспонаты» – говорит Марко Дамеле, руководитель Общества, биолог и фермер, – «А в масштабах Евросоюза частные огороды – это генетическое наследие культурных растений Европы» [3, 4, 5].

Вернуть из прошлого

Потери биоразнообразия могут повлечь за собой крупные издержки на местном и национальном уровнях. Страны Евросоюза стремятся это предотвратить.

Здесь мы расскажем о проекте Общества *Regalo e Baratto in Agricoltura* по восстановлению в культуре и распространению в Италии лука многоярусного. Общество располагает тысячами образцов растений местных пород и сортов, которые не используются в промышленном растениеводстве, но одним из самых популярных «экспонатов», влюбивших в себя итальянцев буквально с первой встречи, оказался лук многоярусный – живородящий многолетний лук, хорошо известный и в России.

В Италию он был завезен еще в Средние века, однако при переходе на индустриальные технологии во второй половине XX века оказался почти утраченным, что характерно и для других стран. В 2013 году один из членов общества нашел растение странного лука на заброшенном огороде и принес специалистам для опознания. Сразу же возникла идея вырастить и размножить находку. К счастью, размножается он очень быстро. За 4 года членами Общества было выращено и роздано всем желающим более 10 тысяч луковиц [12, 13]. Для популяризации лука многоярусного были организованы «презентации на грядках», выставки, дегустации, фотовыставки и даже конкурсы детских рисунков. Дошкольники и младшие школьники

Выгонка: посадочный материал, отрастание в контейнере



Лук многоярусный *Allium proliferum* Shrad.

с удовольствием рисовали этот забавный лук и придумывали интересные истории [14, 15]. Образцы растения были отправлены в ботанические сады университетов Милана и Генуи.

Летом 2016 года парламентское издание Италии Agenparl опубликовало заметку про деликатесную пиццу с многоярусным луком, что приумножило его популярность. Люди начали спрашивать в ресторанах именно такую пиццу, а кулинары – активно экспериментировать с новым ингредиентом [6]. Сегодня в Лигурии можно попробовать уже много традиционных блюд с «египетским лигурийским луком». Благодаря нежному слабоострому вкусу и аромату он понравился всем.

Участники проекта стали регулярно обмениваться в интернете рецептами блюд с многоярусным луком, причем многие сами их придумывали. Такая активность на форумах привлекла внимание итальянского журналиста и писателя Луиджи Карикато, специалиста по оливковому маслу, руководителя одного из авторитетнейших интернет-ресурсов, посвященных производству и применению оливкового масла. Он начал регулярно публиковать лучшие рецепты сообщества в своих изданиях [7]. Вскоре накопился материал, нуждающийся в систематизации, к работе подключились книгоиздатели, и в декабре 2016 года в Италии вышла первая небольшая книжка о луке многоярусном – «Египетский лук – происхождение, история, культивирование и кухня». В нее вошли интервью с российскими специалистами по овощным лукам, в том числе кандидатом сельскохозяйственных наук А.Ф. Агафоновым, заведующим лабораторией селекции и семеноводства лука и чеснока ВНИИССОК и, конечно, рецепты [8]. Кредо создателей книги – «Можно сколько угодно говорить или делать для сохранения редкого вида овощей, но главное, чтобы его можно было попробовать, и он стал нужным. Важно, чтобы нашлись люди, которые будут его выращивать и готовить, и те, кому понравится результат готовки!»

Пример для подражания

Проект по возрождению культуры лука многоярусного доставил радость очень многим людям, и его организаторам есть чем гордиться, а для других это прекрасная идея и пример для подражания [9, 10, 11].

В России лук многоярусный при всех своих достоинствах с незапамятных времен относится к малораспространенным культурам. А ведь это отличный универсальный лук для овощеводов-любителей – зимостойкий, холодостойкий, отрастающий рано весной.

В пищу используются листья, луковички и воздушные луковички – бульбочки. Именно они главная ценность этого лука. Бульбочки не имеют периода покоя и готовы расти и развиваться при первой возможности, надо только посадить (можно даже не в землю, а на матрасики из бумажных полотенец) и поливать. Это отличный материал для выгонки с осени до весны. Достаточно выращивать лук многоярусный в огороде на площади 2 м² чтобы всю зиму выгонять на подоконнике зелень из бульбочек. Зимой они могут замерзнуть, но весной оттаивают, хорошо отрастают и укореняются. После посадки к осени образуется до трех побегов и крупная прикорневая луковичка, которая потом делится и образует гнездо.



На третий год жизни растений можно проводить весеннюю срезку листьев. В середине лета формируются бульбочки и прикорневые луковицы, они тоже годятся в пищу, но хранятся плохо.

Достоинства лука многоярусного налицо, не хватает только российского общества садоводов, которое ставило бы перед собой задачи удовлетворения спроса населения на овощи и фрукты за счет местных ресурсов и организовывало бы программы, подобные итальянской. Начать можно с того же лука многоярусного, есть и еще один кандидат на такую роль – лук косой или ускун *A. obliquum* L. – рекордсмен по содержанию витамина С среди овощных луков.

Почему лук называется многоярусный

Лук многоярусный (*Allium proliferum* Schrad.) или живородящий, получил свое название за оригинальный облик растений: на цветоносах вместо соцветий образуются группы воздушных луковичек (бульбочек), которые закладываются в несколько ярусов. В других странах он известен как рогатый, египетский, катависса или шагающий лук.

В природе цветоносы после созревания бульбочек под их тяжестью падают на землю и постепенно усыхают. Луковички отрываются от цветоноса, попадают на поверхность почвы и укореняются на расстоянии от материнского растения. Так происходит расселение вида. Если развести многоярусный лук, можно будет наблюдать это у себя в огороде. В США про это даже есть шутка: «Если посадил многоярусный лук в одном углу огорода, то рано или поздно жди его в противоположном. Как скоро это произойдет зависит от размера твоих угодий».

Все гениальное просто

На вопрос что важно для успешной работы на земле Андрей Тимофеевич Болотов отвечал:

- Разнообразие культур на полях, в лугах и садах
- Семена от наилучших образцов
- Посевы без особого заглубления
- Леса, возобновляемые уходом и посадками.

РЕЦЕПТЫ ИТАЛЬЯНСКИХ БЛЮД С ЛУКОМ МНОГОЯРУСНЫМ

Карамелизованные бульбочки

Бульбочки лука многоярусного (отобрать крупные и разрезать пополам).

Для соуса (мультиплицировать в зависимости от количества бульбочек): 3 чайные ложки оливкового масла, по 2 чайные ложки бальзамического уксуса и белого сухого вина, ½ чайной ложки меда. Соль и молотый черный перец по вкусу. Зелень тимьяна для украшения.

Духовку разогреть до 200°C. Положить бульбочки в огнеупорную посуду или противень разрезом вверх и полить соусом. Накрыть крышкой или фольгой и запекать 20 минут. Перевернуть бульбочки, поместить обратно в духовку и запекать пока соус не загустеет. Посыпать зеленью и подавать как элемент гарниров.



Марко Дамеле, биолог и фермер, руководитель Общества *Regalo e Baratto in Agricoltura*, организатор и непосредственный участник всех сельскохозяйственных проектов Общества



Ирина Рейдес, руководитель медицинских проектов Общества *Regalo e Baratto in Agricoltura*, куратор проекта по возрождению культуры лука многоярусного. ireydes@gmail.com
Изучила историю и опыт возделывания лука многоярусного в Италии, России и других странах. Апробировала все известные кулинарные рецепты с луком многоярусным и сама предложила несколько новых блюд.



На конференции для садоводов и огородников по выращиванию многоярусного лука



Тарталетки с карамелизованными бульбочками, мягким сыром и тимьяном

Мелкие бульбочки, слоеное тесто или готовые тарталетки, сыр фета или козий, зелень тимьяна. Соль, молотый черный перец по вкусу.

Для карамелизации смешать 3 чайные ложки оливкового масла, 1 стакан красного сухого вина, 3 чайные ложки сахара или меда и разогреть в кастрюльке. Поместить бульбочки в сироп и поварить несколько минут до его загустения. Впитывая аромат вина и меда, бульбочки приобретают ягодный вкус. Разогреть духовку до 205°C, испечь тарталетки (или взять готовые), заполнить их бульбочками и сиропом, сверху положить немного сыра и запекать 10 минут до поджаристой корочки тарталеток и расплавления сыра. Посыпать тарталетки тимьяном для украшения и подавать. Они очень вкусные и горячими, и холодными.

Корейская заправка на основе многоярусного лука

Свежие листья многоярусного лука, 1 л воды, 1 чайная ложка соли, 4 чайные ложки винного уксуса, по 2 чайные ложки соевого соуса и оливкового масла, 1 острый перчик, 1 чайная ложка поджаренного кунжута.

Порезать крупно листья лука, поместить в емкость с водой, уксусом и солью и настаивать 3-4 часа. Слить воду, переложить лук в емкость с крышкой, залить оливковым маслом, добавить нарезанный перец, кунжут и соевый соус. Держать в холодильнике, использовать как заправку для салатов, закусок и вторых блюд.

Зеленые кудри

Знаменитое украшение для блюд из листьев лука (green curls).

Это простой фокус, который используют повара Высокой кухни для украшения блюд. В кудри сворачиваются трубчатые листья разных видов лука, однако замечено, что самые зеленые, тонкие и закрученные кудри получают из лука многоярусного! Они настолько хорошо держат форму, что могут быть использованы не только как украшения, но и как пищевой шпагат.

Для получения кудрей нужно разрезать свежие листья лука вдоль на желаемую длину и поместить их на пару минут в воду со льдом. Кудри завьются прямо на глазах!

Мешочки из теста с начинкой

Кудри многоярусного лука, любое тонкое тесто, мед.

Начинка может быть любой, например, картофельное пюре с грибами, творог с медом и многоярусным луком.

Мелко порезанные листья лука положить на тарелку, слегка посолить, полить медом, поставить в микроволновую печь на 2-3 минуты. Удивительно, но после микроволновки даже старые листья становятся очень мягкими, нежными, волокнистость не чувствуется. Перемешать лук с творогом.

Вырезать из теста квадраты (15x15 см), положить начинку, завязать мешочки зелеными кудрями. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 10–15 минут до золотистого цвета.

Тунец в сладко-кислом луковом соусе

Традиционное итальянское блюдо, которое обычно готовят с луком di Tropea (российский аналог – ялтинский лук) можно приготовить с луковицами многоярусного лука, и это объединение!

Филе тунца, луковицы многоярусного лука, 0,5 стакана белого сухого вина, по 3 чайные ложки оливкового масла и сахара, соль и молотый черный перец по вкусу. Свежие листья мяты для украшения.

Кусочки филе тунца обжарить по одной минуте с каждой стороны на разогретой сковородке с антипригарным покрытием без масла.

Отдельно приготовить соус: порезанный лук обжарить на оливковом масле, добавить вино и сахар. Филе тунца положить в глубокую тарелку, залить соусом и оставить в холодильнике на ночь. Подавать в качестве холодной закуски.

Ароматизированный рис

Листья многоярусного лука можно использовать для ароматизации риса!

Нарежьте зелень лука крупными кусочками (5–10 см). В стеклянную банку насыпьте рис, переслаивая луком. Закройте крышкой и поставьте в холодильник. Встряхивайте банку раз в день. Через неделю лук высохнет и его будет легко отделить, а рис обретет тонкий аромат, который придаст блюдам особую пикантность! Ароматный рис особенно хорош для ризотто и салатов.

Литература

1. https://books.google.it/books/about/Custodians_of_Biodiversity.html?id=VtE5Yhqa_NoC&redir_esc=y
2. <https://www.facebook.com/groups/392765137504875/>
3. <http://www.meteoweb.eu/2017/01/floricoltore-guardiano-variet%C3%A0-antiche-cipolle-un-libro-un-tour-tutta-italia-promuovere-la-biodiversita/825753/>
4. <http://www.localgenius.eu/la-cipolla-egiziana-ligure-ritorna-nei-campi-grazie-a-un-giovane-agricoltore-14519.htm>
5. <https://www.rivieratime.news/la-nuova-star-delle-orticole-la-cipolla-egiziana/>
6. <http://www.ortodaisaporiantichi.org/2015/11/conferenza-il-futuro-degli-ortaggi.html>
7. <http://www.olioofficina.it/piaceri/ricette-oliodicentrale.htm>
8. <http://www.sanremonews.it/2016/04/18/sommario/infermiere-e-salute/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/prosegue-linteresse-degli-istituti-di-ricerca-agricola-russi-per-le-cipolle-egiziane-coltivate-nel.html>
9. <http://www.riviera24.it/2015/08/utti-uniti-nel-segno-della-cipolla-egiziana-agricoltura-protagonista-a-ventimiglia-202887/>
10. <http://www.riviera24.it/evento/%E2%80%8Erebagricoltura%E2%80%AC-piccola-fiera-e-condivisione-della-cipolla-egiziana-il-22-agosto-a-bevera-di-ventimiglia/>
11. <http://www.imperiapost.it/130804/ventimiglia-sabato-22-agosto-si-terra-il-raduno-di-rb-agricoltura-in-occasione-della-1-fiera-della-cipolla-egiziana-il-programma>
12. <http://www.sanremonews.it/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/centinaia-le-prenotazioni-ricevute-da-rb-agricoltura-per-la-distribuzione-dei-bulbi-di-cipolla-egi.html>
13. <http://www.la-riviera.it/pages/cipolla-egizianarecord-venduti-7000-bulbitutta-italia-1724.html>
14. <http://www.olioofficina.it/saperi/inoltre/un-concorso-fotografico-sulla-biodiversita-organizzato-da-randb-agricoltura.htm>
15. <http://www.riviera24.it/2015/12/bordighera-i-bambini-della-silva-coltivano-cipolla-egiziana-la-tutela-della-biodiversita-entra-a-scuola-210881/>