Николай Курдюмов

Умная бахча для всех

Оглавление

Об этой книге, умной бахче и умных бахчеводах 1
Глава 1. Виды, сорта, гибриды.... 3
Какие бывают арбузы 3
Арбузные байки.... 4
Какие бывают дыни.... 5
Дынные байки 6
Какие бывают тыквы 7
Тыквенные байки 9
Дебаты о сортах, вкусах и качестве 10
Главное о селекции.... 11
Главное о семеноводстве.... 14
Где взять надёжные семена? 14
Лучшие сорта бахчевых на сегодня 14
Глава 2. Агротехника кубанских бахчеводов 22
Главные заповеди бахчевода.... 22
Что значит хорошее поле под бахчу 23
Зимой — паши… 23
Весной — боронуй …. 24
Главная причина неурожая — плохие всходы! 24
Как готовят семена к посеву 24
День, когда взойдёт семя.... 25
Конвейер сортов — конвейер зрелых плодов.. 25
Расклад посевов — это продажа плодов 25
Лунка, в которую упало семечко.... 25
Посев под плёнку 26
Арбузная аристократия.... 27
Зачем прививать арбузы? 27
Масличные тыквы и арбузы.... 28
Помоги бахче вырасти 28
Каждый день, когда растёт сорняк…. 28
Опыты с геометрией 29
О прищипке 30
Болезни и вредители — не проблема.... 30
Поле, на которое села ворона… 31
Надо ли кормить и поить бахчу? 31
День, когда созрел плод 32
Арбузы и солнце 32
Что же такое — плохой арбуз?.... 33
Потребитель! Ты себя недооценивешь… 34
Глава 3. Опыт северных бахчеведов 35
Мало солнца — выбирай место!.... 35
Северные арбузы — это ранние арбузы.... 36
Рассада и дальше.... 36
Псковские арбузы.... 37
Новосибирская бахча.... 37
Кстати — об умных парниках.... 39
Глава 4. Вкусно, но полезно 41
Лекция о здоровой тыкве 41
Эссе о вкусной тыкве 41
О пользе арбуза, и не только… 43
Кулинария арбуза?.. А как же! 43
О женском лице — мужское… 44

Об этой книге, умной бахче и умных бахчеводах

Что и проще, и вкуснее, и изящнее,
и полезнее пареной репы? Дыня!

Здравствуйте, дорогой мой читатель!

Слава Богу! Мы с вами продолжаем изучать успехологию растениеводства. Сядьте поудобнее, пятки вместе, носки врозь, кофе справа, кошка слева, подушечка под головой.

На сей раз, вы помогаете мне познавать наши бахчевые. Появилась такая возможность — ну, как не воспользоваться? Давайте-ка, вникнем в реальность наших дынь, арбузов и тыкв. Что мы о них знаем?.. Оказывается — много чепухи.

Прежде всего: мы пламенно обожаем их только месяц в году. Считается, что они есть — и их можно есть — только в августе и сентябре.

Не правда это! Отличные, зрелые арбузы и дыни есть с начала июля по ноябрь. Тутошние, местные, зрелые и сладкие!

С тыквой — наоборот. Лежит всю зиму, бери — не хочу, но никому не нужна. Для нас это как-то нечто «кормовое». Братцы, мы просто не ту тыкву ели. Тыква хорошего столового сорта — вкуснятина слаще арбуза!

Или миф о южной солнечной бахче. Арбузы и дыни выращиваются только на юге.

Почему? Они уверенно вызревают на огородах Нечерноземья и Сибири. А тыква и подавно!

Видимо, привычка советской молодости: арбузы — Астрахань и Крым, дыни — Ташкент и Бухара.

Устарела, братцы, сия идиллия! «Южных» сортов, как таковых, давно нет. Самые ранние гибриды сейчас — голландские и американские. Зреют за неполные два месяца. Арбузы — очень сладкие.

А наши ранние дыни — слаще и выносливее импортных. И что, летом у вас не найдётся двух тёплых месяцев?..

Надо вам сказать, что северная граница бахчеводства плавала вверх-вниз неоднократно. В 1860-1890-х бахча резко продвинулась до Питера, благодаря северным сортам гениального огородника Ефима Грачёва.

Вот что пишет «Энциклопедия Русскаго Сельскаго Хозяйства» в 1900-м году: «…По северной границе бахчевой культуры: Орёл — Чернигов… всё меньше на бахчах арбузов и всё больше овощей. Собирают конвейер: с июня — огурцы, в июле — дыни, в августе — арбузы. Потом земля обычно идёт под просо и пшеницу, а потом — в за-

лежь».

После революции северные сорта утерялись. Однако, на волне первых пятилеток, благодаря рассадному способу, бахча снова продвинулась на север.

Перед войной урожай ранних сортов получали и на Ленинградской, и даже на Кировской опытной станции.

Однако, в конце 50-х бахчи снова деградировали на юг — видимо, в соответствии с аграрной политикой. С тех пор мы и считаем их южными.

Думаю, сейчас мы переживаем новое расширение бахчевой географии: ультраранние гибриды созревают за 53-60 дней!

Сейчас мы — в начале новой волны. Государственного бахчеводства почти нет. Две трети бахчевых выращивают подворья, ещё треть — фермеры.

Бахча уже совсем не та, что прежде! Силу набирает частное бахчеводство. Оно пока не склонно к порядку: земля используется эпизодически, сортовой изоляции почти нет, ранний рынок грешит недозрелыми или перекормленными плодами.

Зато растёт новое поколение бахчеводов — умелых, расчётливых. Арбузов и дынь сеют всё больше, мощно расширился ассортимент, срок поедания сладких плодов растянулся с июля до октября, усиливается интерес к переработке, к пектину. Разросся рынок семян, оживились селекционеры. В общем, процесс идёт!

Самые сладкие дыни Кубани
зреют не где-нибудь, а на Тамани!

Вот на этой оптимистической ноте мне и позвонил мастер бахчи, фермер Александр Ерохин. В Темрюкский район, в посёлок Стрелка, он приехал с Северного Кавказа, где фермерствовал смолоду. За десять лет Саша собрал вокруг себя и обучил целую команду бахчеводов.

Ребята сами предложили свой опыт для книги. Я поехал в Стрелку и убедился: о таком успехе надо писать! Рискну предположить: никто на Кубани не выращивает бахчи более умело.

С июля до конца сентября — сладчайшие арбузы. Дыни вообще шокировали. Откушав сии плоды, я не мог поверить в реальность поедаемого: это Темрюк или Ташкент?! В книге отзывов — лаконичное: «Были. Ели. Обалдели!» Взял и подписался. Лучше не сочинишь!

Каждый год ребята засевают свои поля лучшими сортами. Часть — под плёнку, чтобы созрели к началу-середине июля. Остальное — в грунт. Работают дружно, сообща; вместе делают оптовые закупки, решают важные вопросы, обмениваются опытом.

Земли берут неполивные — богару. Поливают только лунки, когда сеют. Удобрений почти не применяют. Ядов стараются не применять вообще.

Главная цель темрючан — порадовать и привлечь покупателей отличным плодом. Чистым, целебным, сладким. За урожаями не гонятся. Их фирменный знак — качество плодов. Детские лагеря, больницы, санатории — давние и постоянные их клиенты.

Александр мечтает сделать Тамань самым знаменитым арбузным и дынным курортом юга. И движется к цели с удивительной результативностью!

Торговые точки ерохинцев — прорыв в обслуживании покупателя. Всё лето здесь — красота, тень, все удобства, чай-кофе, внимательные продавцы и постоянные дегустации разных сортов (фото 1-4).

Попав сюда, просто не хочется ехать дальше! Так что, приезжайте в Стрелку и Старотитаровскую, в Фанталовскую и Курчанскую — тут есть, что посмотреть и попробовать!

Зачем я пишу книги?.. Чтобы вы их читали.
А, зачем вы читаете мои книги?..
Затем, чтобы я их писал!

Тамань — это летом. Это — о-о-о!.. А сейчас у нас с вами есть непосредственная задача: хорошо провести время с книгой. Мне — всласть посочинять, вам — в кайф почитать. Посему, как обычно, я кое-что поясню.

Кроме сверхранних гибридов, ничего революционного в бахчеводстве, видите ли, не обнаружилось. Никаких особо хитрых способов и новых точек зрения.

Так что, «Умная бахча» — успешный опыт мастеров в чистом виде, плюс немного авторских импровизаций на тему и около.

Книга получилась не полной. Зато весьма простой и краткой. Всерьёз тут — только о южной, кубанской бахче. С остальными зонами просто созвонился, прочёл доклады опытных станций — узнал главное. Думаю, этого достаточно. Агрономия, в общем, мало различается.

Опыт фермеров интересен всем. Для начинающих фермеров это — начальная школа. А для нас, дачников — просто ликбез!

Мы ведь понятия не имеем, как растёт бахча, и почему арбузы у нас на огородах такие мелкие! Обожглись пару раз — и не сеем больше.

А ведь, с **25-30** квадратных метров можно собрать пару центнеров зрелых плодов. И возни меньше, чем с огурцами. Сибиряки — и те это делают!

Об эпиграфах. Разномастные приколы не прокатили по духу. Посему книга оформлена строками из ненаписанной поэмы Жака Делиля «Баштаны».

Гениальный эссеист не написал её через три года после завершения знаменитой поэмы «Сады», когда раздумал ехать в Россию для знакомства с нашим крестьянским бытом.

Как и раньше, я постараюсь писать просто и обходиться без непонятных слов. Термины буду прояснять тут же, а если нет — укажу страничку, где они проясняются.

Напоминаю: нам не интересно именно то, что не понятно или неверно понято. А причина тому — непонятные нам слова.

Если текст перестал интересовать, начал раз-

дражать или вгонять в сон — это из-за непонятого слова.

Оно хитро притворилось понятным, вы его пропустили — и потом вдруг, «почему-то», начинаете буксовать.

Поймав себя на таком симптоме, притормозите и вернитесь назад — туда, где было всё ясно и хорошо. Обнаружьте не вполне понятную фразу. В ней и найдётся непонятное слово. Проясните его — и читать станет легко.

В конце книги, как обычно — адреса мастеров и учреждений, где можно взять надёжные семена от авторов сортов, получить опыт, общение. Ваш адрес тоже может там оказаться. Только напишите мне, что вы можете показать и как вас лучше представить.

И напоследок — моя традиционная просьба: не принимайте прочитанного на веру! Принимайте к сведению.

Я не пишу учебников и рекомендаций — только сообщаю факты и полезные данные. Мы, авторы книг, можем только честно сообщать то, что видели и поняли.

Чёткие рецепты в растениеводстве — ложь.

Искать инструкции — значит отказаться пробовать, наблюдать и общаться.

Опыт и успех — вещь сугубо личная и очень конкретная.

Моё достижение — хорошая книга. А хороший урожай — ваше!

Глава 1. Виды, сорта, гибриды…

Здесь — в основном, популярный материал. Интересно биологическое разнообразие бахчевых. Весьма занятной показалась их история.

Полезно чуть глубже вникнуть в селекцию, а то читаем: «элита», «F1», «гетерозис» — и делаем вид, что поняли. Очень люблю всякие байки, любопытные факты — их тоже понасобирал.

В описании надёжных сортов опираюсь на опыт кубанских мастеров. Большинство этих сортов ценятся во всех бахчевых зонах. Но убедительно прошу вас: делайте поправки по месту, обращайтесь к местным мастерам!

Списки сортов — это непонятные слова. Прояснить их можно одним способом: выйти в поле, взять спелый плод и как следует напробоваться.

Посему, сортовая конкретика — в конце главы. Да лучше её и не читать без необходимости. В общем — отдыхайте пока!

Какие бывают арбузы

Дикий арбуз родился в пустынях Африки. В отличие от дынь и тыкв, род арбуз (*Citrullus*) разнообразием видов не отличается: их всего три. Зато, каков космополитизм!

Знаменитый «царь пустыни», дикий колоцинт из Намиба и Калахари, сумел оккупировать почти все известные пустыни Средней Азии, Африки, Индии и даже Австралии.

Этот мощный многолетний «спрут», охватывающий корнями огромные объёмы почвы, не боится никакой жары.

Многочисленные мелкие плоды зреют в пустынном пекле больше полугода, а оторванные, могут лежать ещё пару месяцев.

Почти все они горькие и ядовитые. Но попадаются и сладкие. Говорят, именно они помогали людям пересекать пустыню, за что колоцинт и был окультурен.

В Америке есть другой вид — арбуз цитронный. Кроме диких разновидностей, он дал кормовые и цукатные сорта, богатые пектином.

Но главный наш вид — арбуз шерстистый. Именно его бесконечными столовыми разновидностями весь мир и объедается.

Первые столовые формы возникли, видимо, в Египте. За тысячи лет в разных странах сложились разные сортовые группы — от кормовых до изысканно-десертных, от длинных до приплюснутых, с красной, оранжевой и жёлтой мякотью, с почти белой, полосатой или тёмно-зелёной корой, хранящиеся по полгода или не хранящиеся совсем.

А Индии арбуз называется тарбуз, в Турции — карпуз, в Иране — хэрбоза. Очевидно, к нам он пришёл из Средней Азии. А вот украинцы называют его так же, как египтяне: кавун. Что бы это значило?..

Азиатский арбуз был традиционно разнообразен по качеству и виду. Россияне ужесточили отбор, создали сорта с выровненными плодами, приспособили их к местным условиям. Так появились европейские, русские, закавказские группы сортов.

Русская группа отбиралась в наших южных степях. Отбор шёл на засухоустойчивость, величину и сладость. Так появились предки знаменитых астраханских и южно-украинских сортов.

Позже европейцы приспособили наши арбузы к более влажному климату и хорошему уходу — сделали их более мощными, более влаголюбивыми и ещё более выровненными.

Восточно-азиатские сортовые группы — отдельная песня. Они формировались в более влажном климате, в условиях высочайшей агрономической культуры Китая, Кореи и Японии.

Их черты — исключительная сладость и нежность, тонкокорость, строгая выровненность, разнообразие форм и окрасок мякоти, устойчивость к мучнистой росе. В условиях сурового Приморья позже возникли очень скороспелые формы, зреющие за 60-70 дней.

Американцы создали свои арбузы за последние полтораста лет, взяв лучшее от японцев, европейцев и русских. Получились транспортабельные, в основном овальные, сладкие, зернистые, вкусные. Многие устойчивы к грибным болезням — фузариозу и антракнозу.

В 1938 году, во время небывалого подъёма нашего овощеводства, мы уже сеяли несколько американских сортов. А из наших — в основном, сорта давней селекции: Быковский, Астраханский, Монастырский, Мелитопольский, а также Любимец хутора Пятигорска — о нём мы ещё упомянём.

За последние тридцать лет селекция арбузов и дынь совершила огромный прорыв: появились сверхранние гибриды с резко усиленной продуктивностью и улучшенным вкусом, в том числе и бессемянные.

Сейчас они выращиваются во всём мире и уверенно завоёвывают наши рынки. Зреют за 55-60 дней, отлично вызревают в Сибири и Нечерноземье. Называть бахчевые южными растениями теперь как-то странно!

Кормовой арбуз (фото 5) раньше добавляли в силос. Но главная его роль — дешёвое сырьё для получения пектина.

Мякоть — очень плотная, вязкая, желтоватая, сахара до 4%. Максимум пектина в кормовом арбузе сорта Пектинный — 16% сухого вещества. Много сеют в Китае — на цукаты. У нас его посевы остались только вокруг пектиновых заводов.

Арбузные байки

Афганцы говорят: «Наш арбуз так сладок, что стоит вдалеке пробежать верблюду — и он тут же трескается!» Наши родители ещё не забыли этот восторг: тугой арбузище лопается от спелости.

Мы уже не помним. Наш арбуз — коммерческий, транспортабельный. Перегрузи его десять раз, брось в кучу, потом на прилавок — ничего ему не будет. Иные арбузы без напряга и не разрежешь!

Любой фрукт отбирают в две стороны: на рынок и для себя. Урожайные, транспортабельные — для продажи. А для себя — средненькой урожайности, совсем не лёжкие, но вкуснючие — язык проглотишь.

Так и с арбузами. Когда-то славились на Волге два сорта: Растун и Трескун. Растун надувал огромные плоды, хорошо лежал и перевозился. Его продавали.

А ели Трескун. Небольшой, тонкокорый, он трескался от любого неосторожного движения. Съесть его можно только на месте и сразу. Но зато — вкуснее, нежнее, слаще несравненно.

Современные гибриды и транспортабельны, и весьма вкусны — селекция многому научилась. Но ценные качества совмещаются с огромным трудом.

Раньше это мудро учитывали — и радовались любому достоинству. Сорта имели разные недостатки — зато были очень разными.

Например, монахи Валаама вывели свой Монастырский круглый — небольшой, малоурожайный, но скороспелый и менее солнцелюбивый.

В конце 1890-х известный землевладелец и селекционер Д. Лесевицкий создал арбузик «Любимец хутора Пятигорска» — мелкий, с оранжевой мякотью, зато сладкий и сверхранний.

Вчера мне позвонили из Суздаля и сообщили, что он там выращивается до сих пор! Говорят, жив он и в Сибири.

А на Азове, у донских казаков родился сорт кормового арбуза: небольшой, урожайный, не очень сладкий, мякоть жёлтая и плотная, семена лиловые.

Он лежал до весны — весь год казаки варили и продавали арбузные цукаты. Кстати, продают их и сейчас — только не казаки, а китайцы. Их разноцветные «манго», «ананасы» и прочие цукаты варятся, вероятнее всего, из кормового арбуза.

К концу девятнадцатого века на Волге уже давно славились классические торговые сорта — Астраханский, Камышинский, Быковский. А в Москве и Питере вошли в моду весьма экстравагантные парниковые арбузы.

Например, «малиновый крем» — овальный, с яркой мякотью и белыми семенами, или «яблочный» — маленький, тонкокорый, сверхранний, с семечками, как у яблока. Утверждали, что они — слаще астраханских грунтовых.

На Руси арбузы появились ещё до основания Москвы. Торговый путь из Персии шёл через столицу хазар — Итиль, то бишь, Астрахань. Тут арбуз осел ещё в двенадцатом веке.

Но историю русского арбуза отсчитывают с 1560 года, когда царь Алексей Михайлович повелел доставлять астраханские арбузы на царский двор.

Царь Пётр, будучи на Каспии, так арбузами восхитился, что приказал дать в их честь салют и выбить монету. Он захотел выращивать их под Москвой.

Нанимали лучших работников, везли с Волги «арбузных дел мастеров», тамошние семена, даже тамошнюю почву — всё без толку. Только в 1860-х Ефим Грачёв вывел северные сорта арбузов и дынь — и дело пошло.

А в Астраханской губернии арбузная эра началась в начале 1850-х.

Двое предприимчивых крестьян из села Быковы Хутора, Горлов и Толочков, расширили посевы и стали сбывать арбузы вверх по Волге с большой выгодой. Соседи быстренько вняли их примеру.

Через десять лет бахчи простирались уже на сотню километров — от Царицына, то бишь, Волгограда, до самого Камышина. На длинных баржах возили их до самого Нижнего и Перми. Главный арбузный центр образовался в Быкове. Тут загружали десяток барж в сутки — десятки тысяч плодов!

О плодах сих стоит сказать отдельно. Арбузы тогда мерили по размеру — вершками. Крупными считались «аршинники» (72 см), «безвершковые» (67,5 см) и «половинники» (63 см).

Самый мелкий для продажи был «беспалый» — 49 см. Остальное считалось мелочью — шло на корм скотине и на «арбузный мёд» — нардек.

Бейте меня, не понимаю, зачем нужны арбузы в полцентнера?! Но факт — они были именно такими! Причём, не какие-то редкие, а четверть урожая. Ещё половина урожая — средние. Остальное — «мелочь», килограммов по 10-15.

Всего примерно 2500 плодов с гектара. Можно прикинуть урожай: больше 100 тонн. И всё это нужно было таскать, возить, грузить. Да, были люди в наше время!.. И почвы были!.. И сорта…

В 1880-х построили железную дрогу до Саратова и Царицына. Вот тут начался настоящий арбузный бум. Распахали всё, что могли, придумали кучу умной техники. И за десяток лет создали дикое перепроизводство. Плоды просто не успевали вывозить.

Горы арбузов гнили на станциях и возле пристаней. Народ бунтовал, порывался бросить бахчи. Но всё же, не бросили: только арбуз хорошо родил в волжских полупустынях, только после него так хорошо родила пшеница.

Помогло и Вольное экономическое общество — объявило конкурс на добычу из арбуза сахара. Сахар не добыли, но «мёд» — нардек — сильно разрекламировали, как лучшую основу для пряников и подобной выпечки.

Его стали варить промышленно. Московские дельцы вагонами продавали его в Европу, особенно в Гамбург.

Можно себе представить, как нелегко найти хорошую землю под бахчу, имея такие циклопические стандарты! Подходящей землёй признавалась только целина.

В начале 1900-х на Украине была паника: нет новых земель для бахчи! Доходило до курьёзов: целинную землю возили и продавали возами.

Когда на Валааме Монастырский арбуз начал мельчать, главному огороднику монастыря, иеромонаху Анастасию, наши агрономы посоветовали возить туда целинную землю на пароходе!

Семена в то время брали только из аршинников и безвершковых — из самых хороших «арбузих» (как бы «женские плоды» с крупным пятном от цветка), из той половинки, что ближе к хвостику. Такой отбор плодов «давал свои плоды»: астраханский арбуз ценился во всём мире.

Американцы приезжали в Быково, взяли с собой семена. Удивились сочетанию сладости и лёжкости — и прозвали наши арбузы «рождественскими». А потом выдали отличные гибриды. Не астраханец ли — дедушка?

Мы привыкли есть круглые арбузы, а в последнее время — овальные. А бывают они разными — даже грушевидными. Индийские — сплюснуты, наподобие тыквы.

А вокруг Багдада выращивают арбузы в полтора-два метра. Жители деревни по очереди охраняют их от единственного страшного вредителя — местных свиней. Именно там, в долинах пересыхающих озёр, зреют рекордно тяжёлые арбузы — их не может увезти один осёл!

Арбузов, способных долго лежать, очень мало. Хороший вкус и долгая хранимость почти не совмещаются: не скиснет, так треснет!

Учёные долго вникали в анатомию арбузной корки, долго бились и над колоцинтом, но секрет лёжкости не обнаружился. Ясно одно: самому арбузу прочная корка не нужна — он ведь должен высыпать свои семена.

У Мичурина были арбузы, которые он хранил по два-три года — но совместить это с прочими достоинствами, видимо, не удалось.

В окрестностях Мосула, в Ираке, есть арбузы, лежащие в прохладе по полгода. Наши поздние сорта лежат с сентября до Нового Года.

Чем жарче и суше воздух, тем слаще степной арбуз. Самые ранние и сладкие плоды волжане выращивали на сухих солнечных буграх. Воду туда качали насосами.

А под Ашхабадом, наверное, и сейчас «прививают» арбуз на верблюжью колючку. Срезают куст, расщепляют пенёк и вставляют семечко. Вода обеспечена! Лет сорок назад так выращивали арбузы для себя. А на продажу — сеяли бахчи.

В сыром же климате степные арбузы жить не могут. Перед революцией наш агроном Ф. Крыштофович, купив имение в Батуми, пытался сажать там арбузы.

Даже если их удавалось спасти от медведки и гнилей, они лопались от обильных дождей, не успев созреть. Чтобы плюнуть против климата, нужны десятки лет селекции!

В тропическом раю Фиджи арбузы редки и очень дороги. А в Турции, если бедняку нечего вам дать, он дарит арбуз — самое дешёвое, что он может себе позволить.

А вот кашмирские арбузы, судя по всему, влажности не боятся.

А. Смирнов пишет, что их выращивают в грядках-гамаках, подвешенных над водой и набиваемых водорослями. А урожай собирают на лодках.

Поистине, мир велик и нет в нём предела удивительному!

Какие бывают дыни

Дыни, как и тыквы, очень разнообразны генетически. Раньше их все относили к одному виду — «огурец дынный». Дыню считали видом огурца.

Энциклопедия 1901 года различает дыни гладкие, сетчатые и ребристые (канталупы). Довоенное овощеводство делит их на «настоящие» и канталупы. Ещё проще! И верно: чего усложнять?

Но дыни оказались слишком разные. После войны классик нашего бахчеводства, академик К.И. Пангало выделил дыню в самостоятельный род.

Теперь в нашей классификации род дыня (Melo) — это три десятка видов. Два десятка из них — дикие, есть и многолетние. Самые мелкие, «собачьи», дают до двух сотен плодиков с грецкий орех.

Часть видов дыни — из Африки и Китая. Но большинство видов — из Средней Азии, Ирана и Афганистана. Тут и возникли главные разновидности дыни культурной.

В Америку дыня пришла всего век назад, но только в последнее время всерьёз потеснила там традиционную тыкву.

По всеобщему признанию, самые вкусные и

ароматные — азиатские виды. Их сорта отбирались в условиях жары, азиатского солнца и орошения.

Прежде всего, это Зард — знаменитая чарджоуская дыня, выращиваемая также в Иране и Афганистане.

Огромная — до 25 кило, гладкая, веретеновидная, зелёная, как циклопический огурец, твёрдая и безвкусная в сентябре, она дозревает в лёжке, и к зиме становится нежным и сладким, источающим восхитительный аромат чудом.

Мы его так и не поняли — кто ж станет дыню хранить!? Резали сразу — и выбрасывали. К этому виду относятся и сорта Гуляби, хранимые по полгода.

Здесь же растут дыни вида Хандаляк — небольшие, очень ранние, нежные дыньки со вкусом спелой груши. А также, известные нам по рынку бухарские дыни Амери — овальные, по 5-10 кг, хрустящие, с ароматом ванили.

Весьма распространены в Малой Азии местные виды: дыня киликийская из Сирии и поздняя кассаба из Турции, но по вкусу они в сравнение с азиатками не идут. А у кассабы аромат вообще почти отсутствует. Зато у некоторых диких видов аромат такой, что раньше их использовали вместо духов!

Дыни европейской разновидности, попавшие позже и в Америку, очень разные. Азиаток приспосабливали и к разным условиям, и к нуждам людей. Получились, в общем, дыни с небольшими плодами, менее солнцелюбивые, более устойчивые к болезням, но и более требовательные к влаге.

Самая «сырая» разновидность — канталупа, названная по имени папского имения Канталуппии.

Плод — ребристый сегментированный, не очень вкусна, но растёт и в туманной Англии. Многие современные гибриды, в том числе и тепличные — её потомки.

Разновидности наших дынь отличаются по срокам созревания: скороспелки, летние и зимовки.

Скороспелки созревают за 60-70 дней, плоды небольшие, жёлтые, сахара немного, мякоть быстро становится «картофелистой». Пример — наша знаменитая Колхозница, созданная В. Балясным в начале 30-х.

Летние дыни — крупнее, часто покрыты сеткой, намного слаще и ароматнее, мякоть тающая. Именно их мы до сих пор называем «колхозницами» — так популярна была эта советская дынька.

Много местных летних и скороспелок до революции было в Крыму, и на юге Украины, но сейчас они в основном утеряны.

Зимовки — поздние, хранимые до зимы, небольшие, тёмно-зелёные или бронзовые, покрыты обычно густой сеткой. Мякоть — плотная, хрустящая или снежная, сладкая.

Чтобы стать особенно вкусной, должна долежать, сделаться чуть более мягкой.

Наши зимовки — в основном из Поволжья. Там чуть не в каждом районе свои зимние дыни были. Так и назывались: дубовки, быковки, камышинки.

Перед войной у нас выращивались дореволюционные и зарубежные сорта: Царица дынь (Д. Лесевицкого), Роккфорд, Канталупа Прескотта, турецкая Кассаба; в Туркмении и Узбекистане выращивали местные сорта. Из новых появилась лишь Колхозница.

Сейчас селекция дыни направлена в основном на устойчивость к болезням. Улучшаются старые сорта, создаются и гибриды — в основном, тепличные.

Почти невозможно совместить крупноплодность и вкус азиатских дынь с устойчивостью и скороспелостью европейских. Посему, дыни наши небольшие. Главное, что они сладкие.

Дынные байки

Дыня чуть было не стала главной сахароносной культурой мира: дынный сахар — самый дешёвый. Но подвела нестабильность урожаев: дыни тогда болели и трескались в сырое лето. Вот поэтому на душу населения сейчас — воз сахарного тростника, мешок свёклы, и только одна маленькая дынька.

Перевозить нежные дыни всегда было труднее, чем арбузы. А на севере Европы, особенно в Англии, они расти не хотели. Выращивать приходилось в теплицах и парниках.

Позволить себе сие лакомство могли только очень богатые особы. Сильно этим гордясь, некоторые из них объелись дынь и померли. Слава Богу, что у них не было азиатских дынь!

Свои сорта европейцам пришлось создавать на основе канталупы. Ни особой сладости, ни аромата они не дали, зато уверенно зрели и были весьма приятны на вкус.

До сих пор в отчётах по сельскому хозяйству итальянцы пишут: «канталупы и прочие дыни». У нас же канталупы не прижились — мы ведь пробовали и бухарские, и «чарджуйские»! Но это было уже в советское время.

А до революции в России своих дынь ещё практически не было.

Энциклопедия 1901 года представляет читателям три главных сорта: Исполинская Гонфлер (канталупа, похожая на тыкву средней величины), Канталупа Прескотта (та же «тыква», но помельче), и Турская — небольшой жёлтый шарик, покрытый густой сеткой.

Упоминаются также «мелкие» — например, Царица Дынь Д. Лесевицкого. Эта «Царица» была полусладкой дынькой в 300-500 г, а через неделю превращалась в варёную картошку.

Профессор Н. Кичунов, привыкнув к ней, весьма хвалил европейские дыни. К.И. Пангало, напротив, пробовал их после того, как объехал всю Среднюю Азию. Что он сказал, вы можете сами представить.

Русские цари облюбовали дыню в середине семнадцатого века. Выписали дынных мастеров из той же Астрахани. Те покумекали — и выдали результат: сладкие дыни по пуду.

Эти дыни тогда приводили в неописуемый восторг иностранцев из Европы. Выращивали их на высоких грядах из конского навоза. Сажали в глубокие лунки и накрывали оконной слюдой. Главное было — уберечь от переохлаждения.

Говорят, мастера определяли температуру дынных гряд по себе. Выходили в исподнем, и если мёрзли — укрывали дыню одним полотнищем и одевали одну одежду. Если всё равно мёрзли — укрывали дыню вторым полотнищем и одевали вторую одежду.

И способ работал безотказно! Позже Ефим Грачёв вывел северные дыни. Интересно, что осталось от них сейчас?..

В Средней Азии дыня — обычная еда (эх, жаль, я так не жил!). Идя на работу, советский узбек обычно нёс на обед дыню да лепёшку — чурек. А уж перед рамаданом, во время долгого поста, дыня — главная еда строгих правоверных.

Культовый плод! И она вполне достойна этого титула: сахара — 10-12%, витамина С — больше, чем в апельсинах, и организм очищает, как целая клиника врачей.

Семена диких дынь прорастают на жаре, как и семена арбузов: они используют влагу плода. Наблюдательные аборигены используют такие хитрости. Например, тунисцы кладут в лунку с полкило рубленного кактуса. Он отдаёт воду медленно — и дыня успевает укорениться.

Туркмены часто сеяли дыни на такырах, куда стекает вода вешних дождей. Подождав, пока грязь подсохнет и растрескается, они раскидывали семена и разметали их в трещины. Там сыро, и семена прорастали. А сорняков на такыре нет.

В Ферганской долине издавна выращивали дыни на верблюжьей колючке — как и арбузы. Плоды надувались особо крупные и сладкие.

А в Закавказье с дыней вообще загадочно поступали: юные плодики в землю закапывали. Они подрастали — их снова землёй засыпали. Зрелость определяли по аромату. Журнал «Плодоводство» в 1900 году писал, что это — особый сорт дыни, «дутма».

К.И. Пангало не поверил, поехал разбираться. Оказалось, так выращивают любые дыни, а «дутма» — значит «защита». От чего? «От козявок». Никаких козявок Пангало тогда не знал. Взял семена, увёз на Волгу. Сравнивал разные сорта открытым способом и «дутмой» — никакой разницы!

Правда, на вкус «подземные» плоды были нежнее и слаще. А лет через тридцать появилась дынная муха. Вот они, те козявки! В Закавказье они были давно, и люди защищали плоды самым простым способом — прятали их от глупого насекомого!

Семена дыни отбирают из лучших плодов лучших кустов. Но этого мало — нужно выдержать их два-три года, чтобы растения давали больше женских цветков. Но, кто ж будет ждать? Старят семена по-разному: кто в бане сушит, кто в молоке с навозом выдерживает.

К.И. Пангало рекомендовал носить их на теле в поясе — вымачивать в поту бахчевода! Агроном И. Маклаков свидетельствует: в карманах брюк за пару недель семена доходят так, как за три года хранения.

И дело, видимо, не только в тепле. Опыты академика С.Н. Маслоброда показали: семена активно принимают нашу информацию, в том числе и мысленную. Выходит, надо не просто носить их при себе — надо думать о будущем урожае!

Хранить до зимы можно только зимовки. И только отдельно! Ни в коем случае не храните дыни с другими овощами и фруктами. Особенно с картошкой.

От такого грубого соседства нежные дыни впадают в нервный шок и буквально ставят на себе крест: наперегонки бросаются перезревать, приобретают ужасный вкус и вскоре загнивают. А что вы ещё хотите от культового растения!

Какие бывают тыквы

Нет овоща, более разнообразного по внешнему виду, чем тыква. От огромных, в центнер, до мелочи с яблоко; от широко-плоских и шаровидных до змееобразных, звёздчатых и колбовидных; от бугристых, как коралл, до гладких, как спина дельфина; прямые, кривые и всяко закорюченные.

Красные, оранжевые, жёлтые, зелёные, белые, бежевые, серые, коричневые — плюс всё это в любых пятнистых и полосатых сочетаниях.

И эту пёструю ярмарку создают только пять культурных видов из рода тыква (*Cucurbita*). А есть ещё 16 диких, в том числе и многолетние. И всё это разнообразие когда-то родилось в Америке. Тыква — древнейшая культура народов Мексики, Перу, Боливии и Чили.

Ни с чем не сравнимая мощь роста, разнообразие форм, питательность и лечебность, отличный вкус, огромный размер плодов и урожайность сделали тыкву одной из основ жизни древних американских цивилизаций.

Её не просто ели и использовали в хозяйстве. Она всегда была культовым, ритуальным растением. Вероятно, поэтому тыквы так декоративно разнообразны.

Крупная оранжевая тыква — и сейчас главный ритуальный атрибут важного американского праздника, Дня Всех Святых, или Хеллоуина.

Сейчас мир выращивает в основном три вида тыквы: крупноплодную, мускатную и твёрдокорую.

Их можно отличить по плодоножкам. У крупноплодных тыкв плодоножка округлая — цилиндрическая. У мускатных — пятигранная, заметно расширенная к основанию, как Эйфелева башня. А у твёрдокорых — рубчатая, с выраженными бороздками между рубцов.

Крупноплодная тыква родом из Перу и Боливии. Издревле прижилась в Индии и Китае. Весьма холодостойка, прорастает при **12-14°С**.

Здесь — самые гигантские плоды, по центнеру и больше. Здесь же и самые сладкие сорта: до **15%** сахара! Для сравнения: в очень сладком арбузе — **11%**.

Плоды обычно круглые или плоские, часто бугристые, разных окрасок.

В культуре — три крупноплодных разновидности: сероплодная, мамонтовая и зимняя. Сероплодную мы знаем по знаменитой Волжской серой: округло-плоская, до 30 кг, с толстой, не очень сладкой мякотью. Другой пример — Столовая зимняя А-5 (фото …), сладкая и плотная.

Мамонтовые — огромные, яркие, мякоть тонкая, семенная камера огромная, сахара мало. Они в моде у огородников. Примеры — Титан (фото …), Биг Мун, Голиаф.

Зимние — небольшие, плоские, часто бугристые, тёмно-серые или тёмно-зелёные. Мякоть — очень сладкая, плотная и яркая от каротина, как у морковки.

Тут самые вкусные — столовые сорта типа Мраморной (фото ...) или Херсонской. Сюда же относят и чалмовидные или шлемовидные тыквы.

Мускатная тыква — самая тропическая, теплолюбивая, прорастает при **14-16°С**. Плоды — чаще вытянутые, гладкие или слегка ребристые. Сначала они зелёные, а когда созреют — обычно коричневатые или жёлтые.

Мякоть — толстая, семенная камера маленькая. Рекордно много каротина и витаминов. Сахара — средненько, но некоторые сорта набирают до **10%**. В нашей культуре — туркестанская и североамериканская разновидности, а в Восточной Азии — японская.

Туркестанская — всем знакомые «перехватки», или «медовые гитары». Эти гладкие «колбасы» из сплошной мякоти исключительно удобны для кухни. Пример — Прикубанская (фото ...).

У североамериканских плоды чаще цилиндрические. На Волге их так и зовут: «американки». Пример — Витаминная (фото ...).

В конце 1930-х мы сеяли в основном Стофунтовую и Китайскую — и на корм, и на еду. Были и столовые: Эстампская и Перехватка. Последняя, весьма поздняя, сеялась только в Черноземье и на юге.

Твердокорая тыква родом из Мексики. В культуре три разновидности: кустовая, длинноплетистая и декоративная.

Кустовая разновидность — это всем известные кабачки, патиссоны и цуккини. Издавна прижились в Европе. До революции наши кабачки называли «греческими кабачками». Цуккини — итальянские кабачки. Короче говоря, попали они к нам из Средиземноморья.

Едят их исключительно незрелыми, как и огурцы. Созрев, плоды теряют сочную мякоть и покрываются деревянистой коркой — потому и твердокорые. Куст очень удобен для огородничества. Сейчас кустовые формы есть и у других тыкв — их вывели совсем недавно.

Длинноплетистые формы твердокорок встречаются намного реже, но есть и весьма известные сорта. Пример — Мозолевская, Украинская многоплодная, Миндальная 35. Они вяжут много небольших плодов.

Декоративные твердокорые тыквы — весьма обычное украшение садов и ритуальные предметы в Мексике и Южной Америке. Эти полосатые шарики, пятнистые «грушки» и миниатюрные копии разных плодов встречаются и у наших любителей. Они — милы и необычны. Семена их можно купить и сейчас.

Из многолетних видов тыквы нельзя не упомянуть два: фиголистную и вонючую.

Фиголистная тыква — истинное чудо жизненного процветания. Её отличие — чёрные плоские семена, как у арбуза. В своё время писали, что она и сладкая, как арбуз, но это неправда. Правда в том, что это — сверхплетистый экстраурожайный суперкабачок.

Тонкие плети тянутся на добрый десяток метров, захватывая целые беседки и заборы. Плодоносить начинает в конце лета. Гладкие овальные «арбузики» в зелёно-белую крапинку удивительно красивы. И настолько же — вкусные.

Есть их надо незрелыми, как кабачки, пока кожица не огрубела. Лучше поджарить, обваляв в муке. Вроде бы — кабачок, но вкус намного богаче. Мне всегда казалось, что я ем нежную морскую рыбу.

Но слишком хорошо — тоже нехорошо! В сентябре куст входит в раж и начинает буквально швыряться плодами. Они висят прямо на плетях, через каждые метр-полтора: почти зрелый, матовый, рядом — вдвое поменьше, блестящий, потом — «опупок» с яйцо, а тут уже новый завязался.

Что делать? Есть одно и то же надоедает, соседей «кабачком» не удивишь, выбросить жалко, а перезреет — кому он нужен?.. И так — до самых морозов! Поневоле начинаешь видеть в этом наглом растении сорняк.

А представьте, что будет, если суметь сохранить от мороза корень! Я и попытался. Но зима была особо хитрая. Корень не выжил — вымок, и семян я себе не оставил. Сейчас жалею. Если есть у кого фиголистка — поделитесь!

Тыква вонючая из северной Мексики — суперкультура будущего. Она — многолетняя. Засухоустойчива и вынослива, растёт на бедных почвах, зимует при **-25°С**, почти никем и ничем не повреждается.

В многочисленных мелких плодах, набитых семенами — до 25% масла и до 30% белка. Ботва мощно наращивает массу, пригодную на корм скотине. А в земле формируются увесистые корнеплоды с большим содержанием крахмала.

Сеять надо один раз. За год наращивает корнеплоды, удесятеряет число кустов и массу. Со второго года — урожай плодов, ботвы и корнеплодов. Часть корнеплодов оставляют в земле, и они, обрадовавшись новому месту, опять наращивают и вершки, и корешки. И так — много лет подряд.

Нельзя не упомянуть о посудной тыкве — лагенарии. Она уважаема в тропиках всех континентов, особенно в Африке. Наши любители её тоже выращивают. Особенно известен «змеевидный кабачок» — тот самый, от которого можно отрезать

куски, а он продолжает расти.

Многие формы посудных тыкв отбирались для удобства изготовления посуды: колбы с узким горлом, кувшины, бутылки, шары и овалы.

Окончательно созрев, плоды теряют влагу мякоти и формируют толстую, герметичную деревянистую корку. Через полгода хранения тыква превращается в «маракас» — сухая, пустая, а внутри шуршат семена.

Можно сделать посуду — калебас, а можно и музыкальный инструмент — ударный, духовой или струнный.

Посуда получается лёгкая, прочная и весьма долговечная. В ней можно делать вино, хранить разные продукты. Чашки из тыквы приятны для пальцев и не обжигают рук. К тому же — природность, экологичность, хорошая энергетика и всё такое.

В общем, это входит в моду. Например, сейчас в чайных магазинах можно купить инкрустированные металлом или кожей, страшно дорогие калебасы для пития матэ — парагвайского чая.

Матэ — замечательный напиток, я на него давно подсел, но пока что, прекрасно обхожусь обычной керамикой…

Тыквенные байки

Если говорить о земных дарах, люди определённо любят всё большое. А уж мы, россияне, и подавно. Завидев на своём огороде нечто огромное, мы испытываем просто духовный подъём!

Тыква — это наше, родное. Самый огромный плод на планете. Истинное воплощение широты нашей души!

Нет для нас круче восторга, чем надорвать пупок, пытаясь поднять тыквину в два обхвата, чтобы вытащить её на всеобщее обозрение. Потом, с чистой душой, можно и свинюхам!

Издавна все уважающие себя страны участвуют в чемпионате по тыквенному гигантизму. Конкурс на крупнейший плод Париж объявил ещё в 1890-х.

Профессор Н. Кичунов гордился тыквами в полцентнера. Потом, откормленные навозной жижей, стали обычными тыквы по центнеру. Потом — по два. Недавний рекорд Англии — **415 кг**. Но рекорд США — **635 кг**!

Надеюсь, мы успокоимся, когда вырастим тыкву в тонну. Сейчас-то эти «плодики» легко грузить подъёмным краном. А раньше ярые любители тыквенной мощи всерьёз поясницы надрывали. И что обидно — больше ради внешнего эффекта. В этом убедился один из пионеров тыкв, Д. Грегори.

Однажды он распахал под тыквы жирный, удобренный луг. И получил свой кайф сполна! «Листья их достигали величины кухонных подносов, а концы сильных плетей тысячами вздымались на метр от земли, своими согнутыми верхушками напоминая крылатых змей, бегущих вперегонки!»

Приехав осенью, он обомлел: поле было усеяно гигантскими плодами. Как грузить?! Однако, плоды оказались нетяжёлыми: мякоть тонкая. И на вкус — почти пресная. И лежали они гораздо хуже. А у соседа, на тощей супеси — напротив, вышли сладкие и лёжкие.

Так стало ясно: от жирной влажной почвы тыква надувает большие, но пустые плоды, и слабо накапливает сахар. Всё верно: и тоннаж, и сладость — это уж слишком кучеряво! Поэтому особо сладкие тыквы зреют в засушливые годы.

Питерские крестьяне давно усекли: самые вкусные тыквы выходят на крышах погребов. Тут суше и солнечнее. Стали дозировать полив, наблюдать. Оказалось: воду можно давать только после того, как завязь станет крупнее яблока — иначе весь полив идёт не в плод, а «в лопух».

В конце войны, когда москвичи использовали для огородов любые клочки земли, А. Земляков предложил сажать тыквы в кучи строительного мусора, под южные стены.

Сначала никто не отреагировал: ну что вырастет на мусоре?! А выросли отличные, очень сладкие тыквы! Два года потом весь район зеленел от тыквенных листьев.

Нельзя не сказать и о классическом агросоюзе тыквы с кукурузой. Все знают, что ацтеки и майя сажали в одну лунку тыкву, кукурузу и фасоль. Но почему-то никто это не применяет.

А ведь, способ этот неоднократно проверяли. В 1961 году агроном из Казахстана, М. Изварин, посеял тыкву по кукурузе. Собрал полтора плана кукурузы, гору тыквы, и получил медаль ВДНХ.

Умные земледельцы используют это и сейчас. Тыквенно-кукурузных плантаций много на Кубе, в Латинской Америке и в южной Европе, особенно в Румынии.

Румыны давят из тыквенных семян масло. Они едят его больше, чем подсолнечного: и вкуснее, и жутко целебно. Знаменитый «Тыквеол» — это, фактически, масло тыквы.

Плоды — это хорошо. Но истинное достоинство тыквы — неприхотливость. Засухи не боится, на болезни и вредителей чхать хотела. Ухода особого не просит. Сорняков не то, что не боится — давит, как котят. Даже овсюг!

А вот — совсем уж неоценимое, редкостное качество: равнодушие воров. Ну-у, братцы, такими букетами благодетелей не бросаются! Вы ещё не зауважали сей овощ?.. Пора, пора!

Пора поработать над своим неразвитым вкусом, заставить себя раскушать сей фрукт, оценить всю его духовность, приобщиться к его философской глубине!

Знаете, почему мы его не любим? Потому что настоящих столовых тыкв никогда не ели. Покупаем чёрте какие семена, сеем кормовые сорта — а тыква потом виновата.

Свидетельствую: у нас есть не просто вкусные тыквы — вкуснейшие! И я про них расскажу. Сейчас, дожую ещё кусочек…

…Нет, кулинарный аспект тыквы требует своей главы. Пока же упомяну о её кормовых качествах. Трескает её за обе щёки всякая скотина. Но

от сырой тыквы у коров и свиней часто пучит живот, посему её запаривают.

А вот, как основа соломенного силоса тыква хороша. Как-то один крестьянин потерял почти всю землю — остался гектар. И десяток коров с полусотней овец. Что делать? Взял и посеял тыкву.

Собрал — и нарубил силоса с соломой. Спас всю скотину. Коровы блаженствовали. Удои резко подскочили, масло стало жёлтым — покупатели стояли в очереди. Сейчас это не секрет: тыква — сильное молокогонное средство и рекордсмен по содержанию каротина.

Дебаты о сортах, вкусах и качестве

О вкусах можешь спорить ты, конечно –
Коль вкусности свои ты продаёшь успешно!

О вкусах не спорят. Их учитывают.

Можно вырастить сотни тонн самых лучших, крупных, сладких плодов — и не продать их! По простой причине: не захотели купить. Не тот вид, не то разнообразие, не вовремя.

Больше половины усилий, умения и опыта фермера — умение продать выращенный урожай. Значит, вырастить нужно то и так, чтобы суметь продать.

Те, кто это умеет, на собственных шишках уяснили, как нужно работать с сортами. Главка насыщена названиями сортов — все они описаны в конце главы.

Можно ли выбрать самый лучший сорт для своего района? Нет. Выбрать можно плохой — тот, что несколько лет подряд ничего хорошего не показывает. Например, под Темрюком отлично работают все гибриды фирмы «Сингента», кроме Гранита и Федры.

А хороших, доходных сортов и гибридов сейчас много. В разные годы лучшими оказываются разные. Делать ставку на что-то — заведомый прокол.

Сеять на всю площадь пару сортов, отлично показавших себя в этом году — ошибка! На следующий год они проиграют, а доход принесут другие. Надо всегда работать с тремя-пятью проверенными сортами одного срока. А к другим продолжать искать подходы.

«Ты добьёшься успеха не на каком-то сорте, а на грамотной агротехнике. Научись хорошо выращивать многие сорта — и выбирай лучшие для себя.

Главное в раскладе — чтоб ни дня без сборов! Каждый день — это день дохода. Конвейер важнее, чем выбор самих сортов. 8-10 сортов в работе, и столько же в испытании — нормально.

Плохих сортов нет — есть подходящие для этого года, агротехники и сбыта. Ты посадил самые крутые, я — другие, и могу тебя обойти по сбыту».

(Саша Ерохин)

С чего начинать новичкам? Чем круче гибрид, тем круче нужна агротехника и круче опыт. Не рискуй! Начинай работать с надёжных и простых сортов.

Сначала освой грунтовые: Кримсон и Продюсер. Они универсальны везде, это проверено.

Потом научись выращивать их под плёнкой. Освой сорта разного срока: Ницу, Необычайный, Холодок.

А потом берись за крутые гибриды. Сначала — крупносемянные: они легче всходят. И только потом — мелкосемянные.

Получить хорошие всходы из мелких семян — почти искусство. Не имея опыта и умения, с гибридами наверняка пролетишь! А фермер не может позволить себе пролететь.

Как относиться к новинкам? Сразу брать, немного сеять и смотреть! Отстав от новинок, скоро окажешься вне рынка. Каждый год, кроме своих доходных сортов, сей понемногу 1-2 новинки — и смотри, изучай, приглядывайся, сравнивай.

Бери пачку, 1000 семян — как раз, на 20 соток. Не дал результата — не ругай: просто сорт не твой. Показал класс — включай в конвейер. Но опять-таки, не делай ставку. Может, год будет «не его», а может, семена немного подведут — и такое бывает.

Нельзя браковать или поднимать сорт за пару лет — надо смотреть дольше!

Ну, хорошо. А какие же плоды больше нравятся покупателям? А в основном те, что понравились в последнюю пару лет! Нравиться может всякое. Вот не нравится всегда одно и то же.

Первый минус для арбуза — блеклый цвет плода. Как, например, у Хелен. Всем она хороша — но выбирают яркие, контрастные: Романзу, Астраханец, Кримсон, похожий на него Кримстар (фото 18).

«Люди не образованы в бахчеедении, как и в питие! До сих пор знают одну Колхозницу. Нужны постоянные дегустации!» — говорят ребята. И дегустации на их торговых точках не прекращаются!

Второй минус — светлая мякоть сорта. Мы не понимаем светлой мякоти: «не зрелое» — и всё тут! Голландцам хорошо — им никогда не спихивали недозрелые плоды. А нам — пардон-те, чем ярче, тем лучше. Яркие арбузы всегда кажутся вкуснее.

Третий минус — много крупных семян. Нам неохота семечки выплёвывать! Норма для арбуза — 0,5% от веса. Если больше — сорт менее лёжкий, менее продуктивен и сладок: семена съедают энергию и сахар.

А мелкосемянные сорта вырастить труднее: нужен очень тщательный уход при посеве. Ещё труднее вырастить бессемянные.

В общем, каждый ищет свою золотую середину. А если семена всё же крупные? «Пусть, — говорят ребята, — но 100-200 штук, а не 1500. Это уже не арбуз, а подсолнух!»

А что с формой плода? Удивительно: тут нам подавай и круглые, и длинные — поровну. В начале лета среди длинных плёночных арбузов народ ищет круглые, а в конце, когда идут круглые — подавай длинные.

А бессемянность? Пока что, палка о двух

концах. Многие бессемянные гибриды очень плотные — во рту не тают. Во многих есть зачатки семян. И не всем это нравится. Но — красивы, очень вкусны и необычны. Думаю, мы их скоро оценим.

А корка? Покупатель, ясное дело, любит тонкую, чтоб стазу переходила в красную мякоть. Опять же: кажется, что так выглядит «зрелый» арбуз.

Но тонкокорые сорта — нелёжкие, быстро спекаются на солнце и портятся. Оптимальная толщина корки — 1,5-2 см. Если плод крупный, в 10-15 кг, толстая корка визуально скрадывается, и плод нам нравится.

Кстати, о размере. На плоды в 5-12 кг спрос всегда большой. Мелкие можно продать, сильно снизив цену. А вот крупнее 18-20 кг продать уже очень трудно.

Запамятовали мы, какие были арбузяки сто лет назад на Волге!

Есть ещё такое явление — кавунихи (арбузихи) и дынихи. Как бы «женские» плоды. У них — крупное пятно от цветка. Все считают их более вкусными.

На деле, разницы по качествам плодов нет. Или почти нет. Однако, для мастеров бахчи это всегда было важно. И даже теперь селекционеры берут на семена именно «женщин».

Говорят: что-то в этом есть. Что? Надо изучать! — говорят.

Главное о селекции

Что совершенство есть? Момента идеал!
Сегодня вспыхнул — а назавтра уж пропал.
Не зря селекция загадками полна:
Досель наука о несбыточном она!

Мы только-только начинаем понимать единство природы. А значит и к нормальной агрономии только-только приближаемся. Знания накапливаются всё быстрее.

Минеральные вещества и вода, потом микробы, черви, грибы, потом ростовые регуляторы, симбионты…

Недавно установили: растения активно общаются с помощью химических, электрических и магнитных сигналов. Они на всё это реагируют, причём осмысленно. Как прикажете на это реагировать агрономам?..

Но всё — ещё смешней. Опыты академика Сергея Никитовича Маслоброда ясно показывают: растения и микробы реагируют на наши мысленные команды.

Мысленным общением их можно активизировать, можно подавить, можно даже изменить их наследственность!

И что же, братцы, мы им транслируем? Общение, поддержку, хорошие намерения? Кашу в голове пополам с матюками.

А куда растениям деться? Вот вам и наше растениеводство. Что в голове — то и в полях! Нет общения — не будет и понимания. Нет понимания — не будет и агротехники.

И действительно. Хороших агрономов — единицы. Кто это? Те, у кого в голове порядок, и с растениями контакт.

Хороших селекционеров — ещё меньше. Настоящий оригинатор не просто понимает и чувствует растение. Он внушает ему своё намерение.

Говорят, именно так Бербанк создал свою неколючую опунцию — то, чего в принципе не могло быть. Он просто «уговорил её».

Сергей Никитович рассказал о двух удачливых оригинаторах. Один из них постоянно общался, просил, уговаривал растения — просто по привычке. И долго не осознавал, что они реагируют.

Другой получал от растений сигналы: его бросало в жар, когда нужные пары были готовы к скрещиванию. К его чести, он осознал это и с успехом использовал.

«Селекция — не просто научная и техническая работа. Что-то тут должно быть от Бога. Многие работали по бахчевым, а сорта в работе — единичные. Я вообще не запоминаю имён, дат, телефонов. Даже лица путаю.

Но вижу запись в журнале, и помню этот плод пять, семь лет назад — как выглядел, где лежал! Порой говорю с плодами, глажу — что-то такое чувствую. Часто просят: “Николай Иванович, окрестите поле!”

Беру воду, травку, какая понравится, иду по полю, читаю молитву или просто прошу: давайте, растите, родите хорошо! И эффект есть. Меньше страдают от стрессов, меньше болеют».

Имею честь представить: Николай Иванович Цыбулевский. На фото 7 он запечатлён во время работы с Ницей. Ведущий селекционер КНИИОКХ — Краснодарского НИИ овощного и картофельного хозяйства. Вероятно, самый результативный селекционер бахчевых в СНГ.

Большинство самых востребованных сейчас сортов грунтового арбуза, дыни и тыквы — его кисти и пера. В селекции — больше сорока лет. О наших бахчевых знает всё или почти всё.

Я же сумел спросить его только о насущном: что значит хороший сорт и что такое хорошие семена. Цитаты мыслей Николая Ивановича буду выделять кавычками.

Отбор. Бахчеводы, как и овощеводы, различают сорта «натуральные» и «искусственные».

Натуральные сорта получают, отбирая особо ценные растения из старых, сложившихся популяций. Такие сорта на своей «родине» более стабильны — сказывается приспособленность к месту.

Искусственные сорта — результат гибридизации, скрещивания разных форм. Они трудно приспосабливаются к новой среде, зато несут совершенно новые качества, немыслимые для местных сортов.

В обоих случаях всё начинается с удачной исходной формы. Удачно скрестить или выбрать — уже немало. Но это — лишь первый штрих, самое начало работы.

Главное — сделать эту форму генетически

стабильной. Вот тут всё решает правильный отбор. Каждый год отбираются только самые нужные, ценные растения. Их семена высеваются отдельно от других — и растения опыляются между собой. И так — много лет.

Наверное, законы генетики важны. Но их ещё, видимо, не открыли. А те, что есть, много не объясняют и часто не хотят соблюдаться.

Селекционер видит лишь поведение растений — и отталкивается от него.

«Гены: ты их видел? Ты уверен, что этот признак — ген, а не временное проявление? Генетика — хорошая наука. Но они не создали ни одного сорта — и не создадут».

Отбор остаётся главным практическим методом. Он дал массу ценных сортов. И только отбор позволяет сохранять полученные сорта.

Стабильность сорта. Сорт становится генетически однородным — и идёт в дело. То есть, много лет выращивается в одном месте. И люди постоянно собирают его семена. Сохранит ли сорт чистоту и стабильность? Стабильность — пожалуй, да, а чистоту — нет. Почему?

Растения ведь живые. Они обязаны приспосабливаться к разной среде. Местные условия: климат, почвы, болезни, чужая пыльца, способы отбора — давят на сорт со страшной силой.

Появляются отклонения, нужные для выживания. И сорт «расплывается», превращается в смесь близких форм — сортовую популяцию.

Если отбор строже, в ней остаётся 80-90% типичных форм, а если отбора нет — всего 50-60%.

Мы обижаемся и говорим: во, вырождается. Не вырождается, а разумно выживает! Потеряв чистоту, сортовая популяция приобретает стабильность. Собрав и посеяв ведро семян с разных кустов, вы получите такую же популяцию.

Все старые, устоявшиеся сорта — это сортовые популяции разной чистоты. Урожаи достаточно стабильны, а небольшая внешняя разница — кого она волнует?..

Например, дыни бывают более круглыми или более овальными, немного отличаются на вкус — и пусть. А вот семена с отклонениями никому не продашь. Посему, селекционные станции ведут постоянный жёсткий отбор на типичность — воспроизводят элиту.

Элита и суперэлита. Автор сорта каждый год лично выбирает суперэлиту — сортовой эталон. Это — единственный источник исконного сорта. Строгость отбора тут предельная. Особенно — для селекционных целей.

«С сортового участка мы отбираем 30 лучших плодов. Потом, после дегустации, оставляем десяток — это суперэлита для дальнейшей работы. Остальные идут в элиту».

Представьте: выбрать десяток нужных из сотен, из тысяч плодов, не отличимых на первый взгляд — и не ошибиться!

«Суперэлиту может давать только автор сорта. Только у него чутьё сорта, только он чувствует все отличия. Любой другой неизбежно ошибётся».

Посев семян суперэлиты даёт элиту — 98% сортовой чистоты. Элита может идти в продажу. Но её слишком мало. Посему элиту высевают, и получают семена первого класса — первую репродукцию (первое поколение элиты).

А из первой можно получать и вторую репродукцию. Две первых репродукции можно продавать. Этим и заняты семеноводческие хозяйства. Но если размножать сорт дальше, его чистота снижается.

А можно ли вернуться к элите, отбирая, например, из второй репродукции? Теоретически — да. Но это может сделать только автор сорта и только там, где сорт получен.

Во всех остальных случаях отбор даст уже не исходный сорт, а нечто местное. Так что, единственный источник сорта — оригинальные семена от автора.

«Сорт — это место и условия. Самаркандские дыни не растут в Ташкенте, всего в 150 км, а эти — не зреют в Самарканде. Селекционеры замечают: семена скучают по родине — по тому полю, где появились.

Увозишь куда-то — там за три года падают урожайные качества, хотя и условия вроде лучше. Привозишь те, слабые, обратно — и тут они дают вспышку урожая! Это прямо, как ностальгия у людей».

Постоянный отбор — то, что обязан делать каждый, кто собирает свои семена. И наши прадеды знали в этом толк. «Раньше у каждого крупного хозяина были свои сорта, отобранные за много лет, и напряжённость отбора была сумасшедшая!

Дед ходит, на завязях ставит значки, потом на плодах рисует — не дай бог кто их возьмёт! Потом ещё и среди этих лучшие отбирал. А потом вся семья их ест, а дед следит: не дай бог кто сгрызёт семечко — сразу по ушам!

Мичурин много насобирал таких сортовых форм. Да, работать умел. Вот и результат!»

Гибридизация. Человеку всегда мало того, что уже есть. Охота, чтоб сорта были просто идеальными — одни плюсы, и никаких минусов! А запросы неограниченны по определению.

Ну, крупно, вкусно и побольше — это даже не обсуждается. Пусть плоды будут один к одному, как по линейке — иначе, видите ли, мы не хотим их покупать! И пусть растения ничем не болеют. Особенно дыни.

Пусть они, кроме этого, долго хранятся. Но при этом, очень рано созревают. Пусть не боятся перевозок, но при этом, остаются нежными и вкусными.

Видится что-то фантастическое: ботва — сорняки глушит, плоды в обхват, снаружи — камень, а внутри — масло с мёдом!

И представьте, учёные всерьёз решают такие задачи. Сначала находят доноров нужных генов. Часто это полудикие формы, с мелкими невкусными плодами. Они скрещиваются с целой кучей специально подобранных культурных сортов. Выделяются гибриды, с которым есть смысл работать.

И потом многие годы их скрещивают с самыми удачными из родителей и ведут отбор, чтобы к устойчивости, кустовой форме или лёжкости добавить крупноплодность, урожайность и вкус. Чтобы создать ценный набор генов, нужны порой десятки лет!

Но именно селекция — самая окупаемая отрасль растениеводства. Только она может дать растения, которые не надо обрабатывать от болезней.

Только селекционер может сделать так, что арбузы или тыквы будут ровненько лежать вдоль рядов, а не по всему полю.

Только селекционер может дать дыне и сладость, и величину, и стабильность в урожаях. Или дать тыквы с огромной массой крупных семян — для масла. Или арбуз, состоящий на треть из пектина.

Академик А.А. Жученко рассчитал: одна калория энергии, потраченная на селекцию, даёт 300 калорий эффекта, а калория, вложенная в пестициды — меньше 5 калорий!

Сейчас наши учёные трудятся над качествами, которые нам и в голову бы не пришли. Уже есть кустовые тыквы и арбузы, и на подходе — дыни. Их плоды лежат на поле ровными рядами — легко ездить, ухаживать, убирать.

Получен и одностебельный арбуз — с короткими ответвлениями главной плети. Такие растения можно сажать в несколько раз гуще, увеличивая урожаи. Научились получать бессемянные арбузы.

Гетерозисные гибриды. Мировая селекция давно перешла на получение ценных гибридов с эффектом гетерозиса — резкого повышения товарных качеств у первого гибридного поколения.

Мы знаем, как красивы и талантливы порой бывают разные метисы и мулаты — дети генетически отдалённых родителей. То же и у растений.

Можно так подобрать родителей, что первое поколение семян даёт резкий всплеск ценных качеств.

Семена всходят мощно, урожай растёт на треть, плоды крупнеют и выравниваются, устойчивость к стрессам повышенная.

Такие «метисы» легко совмещают в себе такие достоинства, которые в сортах совмещаться не хотят. Но всё это — только первое поколение.

Потом, как всегда, идут разные расщепления. Эффект теряется. И селекционер тратит годы и годы работы, чтобы вернуть и стабилизировать ценные качества.

Вот и решили: почему бы, вместо этого, не создать условия для полноценного скрещивания и получения гибридных семян?

Оказалось так выгодно, что стабильных сортов за границей получают всё меньше. Всё больше названий в каталогах сопровождается буквой F1, что значит «первое гибридное поколение».

Плюсы гетерозисных гибридов налицо: гарантированно высокое качество семян, исключительно товарный, повышенный урожай, устойчивость к многим болезням, очень ранние сроки созревания.

Для производства большего и не пожелаешь. Есть плюс и для авторов гибридов: легко установить и сохранять авторство.

Минусы зависят от точки зрения. Высокая цена семян — но если хорошо окупается, то это не минус.

Довольно высокие требования к агротехнике — но и среди сортов, и среди гибридов есть весьма выносливые.

Очень высокая генетическая однородность гибридов приводит к сильному распространению заболеваний — болезни быстро к ним приспосабливаются. Но, с другой стороны, получить новый иммунный гибрид проще, чем иммунный сорт.

А вот то, что многих пугает: невозможность воспроизвести и собрать семена. По сути, зависимость от монопольного производителя семян.

Минус? Без сомнения, люди, устойчиво живя на земле, должны иметь свой, воспроизводимый генофонд. Видится зелёная страна с независимыми хозяевами, и у каждого — свои сорта, свои семена, и всё процветает!

Но посмотрим, при чём же тут гибриды.

Во-первых: многие ли из нас собирают свои семена? Единицы упёртых чудаков. А мы — все остальные — бежим на рынок, чтобы купить готовое!

Во-вторых: стабильные сорта у нас были, есть и будут. Так что, все желающие всегда могли и могут вести отбор и жить независимо.

В третьих: смысл семян — урожай и доход. Урожайные качества гибридных семян таковы, что их сейчас покупают все. И пока наши сортовые семена не станут лучше, вы не купите их, при всём желании.

И, наконец: не потому ли нас пугают гибриды, что они заграничные? Кормить голландцев — одно, а своих учёных — совсем другое дело! Хорошее, да ещё своё — об этом и мечтали!

У родного производителя — дай ему Бог здоровья! — будем покупать гибриды! Если, конечно, по качеству будут не хуже…

Полиплоиды. Можно повысить мощь и урожай ещё одним способом: создать растение с несколькими хромосомными наборами — то есть, с несколькими копиями генотипа в каждой клетке. Иногда это даёт удивительные эффекты.

Все мы знаем нашу сахарную свёклу, которая не лезет в ведро — это сорта с четырьмя (тетраплоиды) и шестью (гексаплоиды) хромосомными наборами.

У арбуза — 11 хромосом. Специальными методами получены триплоиды — 33 хромосомы. Именно они дают мощные бессемянные формы.

Кажется, трудно себе представить более впечатляющие достижения. Однако, совместить холодостойкость, сладость и урожайность пока не удаётся.

Говорят, сто сорок лет назад это удалось Ефиму Грачёву. Его овощи были так популярны, что даже вытесняли привычные сорта и у нас, и в

Европе.

Интересно, остались ли они хоть где-нибудь на планете?..

Главное о семеноводстве

Да при чём тут гарантии?! Купил, посеял: взойдёт — не взойдёт?.. Интересно ведь!

Пример нашего менталитета

Главные качества семян — всхожесть, энергия прорастания и сортовая чистота. Всхожесть — это процент живых семян. Не важно, когда — но взошли. Энергия прорастания — это дружность всходов. Чем дружнее вылезли все — тем они энергичнее. О сортовой чистоте разговор особый. Это — самое трудное.

Для получения сортовых семян выбирают строго самые лучшие плоды с самых хороших полей. Другие сорта сажают не ближе километра.

Никогда не сеют по прошлым бахчам — семена прошлой культуры могут зимовать и всходить, засоряя сорт. Нетипичные растения удаляют трижды: перед цветением, по завязям и перед уборкой. Выбирают только зрелые плоды.

Попав в новые условия, сортовая популяция тут же начинает изменяться. Поэтому отбирать элиту можно только в местах создания сортов. Учёные настаивают: переносить семеноводство сорта в другие условия нельзя — это неминуемая потеря признаков.

Для выделения семян, их отмывки, сушки и калибровки есть свои машины. Но можно делать это и вручную.

Вот, что пишут о производстве семян астраханцы.

Не всё равно, когда и как брать семена. Из перезрелых плодов — хуже энергия прорастания и всхожесть. Из зрелых и недозрелых — всхожесть одинакова, но из зрелых — выше урожай. Лучшие семена — из зрелых плодов прошлого года.

Чтобы отделить семена дыни, мезгу сбраживают. Перебродившие семена лучше по качествам. Но тут нужна умеренность: если они бродят больше двух суток при 38°С, всхожесть может упасть наполовину!

Высушивая мокрые семена с частью мезги, поначалу нужно каждые полчаса ворошить их — иначе спекаются в комки.

Если продувать такую массу тёплым воздухом, он пробивает себе отдельные каналы, а остальная масса тоже спекается. Сушить с поддувом надо не меньше 2-3 часов. Чем дольше сушка, тем лучше семена. Нормальная влажность семян — 6-8%.

В домашних условиях — всё проще. Саша Ерохин сушит семена на воздухе, на длинных металлических сетках. Сначала часто ворошит. Потом, когда уже рассыпаются, досушивает на чёрной плёнке (фото 8).

Где взять надёжные семена?

— Не-е, мужики, семена нужно покупать только у Наташи!..
— Чё, семена хорошие?
— Во даёт. При чём тут семена!?

Другой пример нашего менталитета

А что такое — надёжные семена?

Сначала — о рыночных пакетиках. Элитных посевов сейчас мало, семеноводство в ауте, спрос на семена огромен, а «пути урвать своё неисповедимы». Где торговой фирме взять семена на продажу? У фермеров.

Представьте: вы — фермер. У вас дыни начали зреть. Первая выборка — по 10 рублей за кило, через неделю — уже по 7, а потом — и по 5, и по 3.

А надо ж ещё семян набить! И как раз из самых ранних и крупных плодов — если думать о семенах. А если думать о доходе, о семье?..

«Есть тьма способов угробить сорт. Крупные, лучшие плоды продают — а плохие бьют на семена. Заказал семена — надо следить за отбором!»

Профессиональные семена зарубежных фирм — в фирменных банках и металлизированных пакетах — гораздо более надёжно. И гибриды стоящие, и качества семян отличные. Их брать стоит.

А что дорого — так берите сразу на пять лет, с запасом, вскладчину с друзьями. Но даже их иногда подделывают, так что, нужны проверенные дилеры.

Если же вам нужны наши сорта, то единственный источник первоклассных семян — автор сорта. Он сам выращивает элитные посевы, а если и передаёт кому-то часть семеноводства — лично следит за отбором. Посему, обращайтесь прямо к авторам сортов!

Надёжные семена есть и у бахчеводов, которые работают на собственном семенном запасе. Как правило, именно они производят сортовые семена по заказу автора и под его личным надзором.

Например, около трети семян сортов Н.И. Цыбулевского для КНИИОКХ производит Саша Ерохин.

Кроме того, серьёзные фермеры часто ведут отбор — «приручают» хорошие сорта. Со временем получаются свои сортовые популяции, приспособленные к месту, а порой и превосходящие в чём-то исходный сорт. Им иногда дают имена. Конечно, их нет в каталогах, но они тоже дают отличные урожаи.

Известные мне надёжные источники сортовых семян — в «коммуникабельной» главе.

Лучшие сорта бахчевых на сегодня

Ужель найдётся тот, кто вправду полагает
Что И. Мичурина весь Запад не читает?..

Арбуз

Кубань и Крым

Фермеры Темрюкского района сейчас выращивают в основном сорта Н.И. Цыбулевского (КНИИОКХ), и под плёнкой — ранние сорта и гиб-

риды из Голландии, Японии и США. Своих гибридов у нас пока нет. То есть, они уже появились, и весьма неплохие, но практически нет их семеноводства.

НИЦа. То есть — Н.И. Цыбулевский. Кримсон свит на Монастырский, скрещивание 1966 г. Ранний (зреет с 75-78-го дня), вкусный, крупноплодный, овально-полосатый (фото 9). Очень надёжен в урожае в разных районах юга. Транспортабелен, лежит два месяца и больше.

В отличие от Кримсона очень долго не желтеет, сохраняет товарность. Последнюю Ницу мы съели в начале октября. Мякоть слегка побледнела, немного потеряла сахар, но была исключительно приятна.

Примечательная история. В конце 80-х семеноводством Ницы занялись в Узбекистане, и Николай Иванович ездил туда, курировал это дело. А в конце 90-х он снова там оказался. И увидел свои арбузы.

Фермер купил импортные семена за большие деньги и очень хвалился: «Ница-американка»!

Оказывается, после распада СССР, несколько тонн семян Ницы попали через Узбекистан в Голландию — находчивых ребят у нас всегда хватало. А в 95-м — обратно к нам, в фирменной упаковке. Вот вам и «Ница-американка».

А потом голландцы дали три десятка ранних гибридов. Пять-шесть из них показали себя очень хорошо, и голландцы прочно закрепились на нашем рынке. Вот так они въехали к нам на наших семенах!

Необычайный. Чарльстон грэй на Мелитопольский, скрещивание 1971 г. Пожалуй, самый эффектный рыночный сорт. Огромный тёмно-зелёный вытянутый овал (фото 10). Среднеспелый (зреет с 85-го дня). Эффектен, необычен. Рекордно урожаен и очень стабилен, исключительно вкусен.

После съёма уверенно лежит месяц. Минус один: в сильную засуху может давать частичную грушевидность. Но такая сушь бывает у нас раз в 7-8 лет. Летом 2005, в очень сухое лето, никакой грушевидности не наблюдалось, а плоды лежали по 10-15 кг. На поливе недостатков нет.

Атаманский — светлокорая популяция из Ницы, где иногда встречаются светлокорые плоды. Бело-зелёный шар (фото 11). Очень ранний — зреет с 68-го дня. Его особый плюс: очень дружно отдаёт ранний урожай. Значит, надо быстро выбирать. Лежит уверенно месяц. Вкусен очень. Сорт лечебный — самый мочегонный из всех. Вид необычный, но берут неплохо.

Монастырский — улучшенный старый народный сорт из Херсонской области. Вели и отбирали больше 30 лет. Зреет с 80-85-го дня. Правильный полосатый шар. Урожаен, очень стабилен. Лежит до зимы, многие плоды — до Нового Года. Самый выносливый к стрессовым условиям, устойчивый к болезням. Очень много кавуних (арбузих). Мякоть не такая яркая, но на вкусе это не отражается.

Огонёк — улучшенный старый сорт харьковской селекции. Созревал с 70-го дня, был тонкокорый и мелкоплодный — по 2 кг. После тридцати лет отбора сильно изменился. Тёмный шар (фото 12). Теперь не болеет, плоды до 10 кг, вкусен, стабилен. Такой же ранний.

Минус: нельзя передержать на поле — перезревает. Именно с него начинались частные заработки «арбузятников» под Краснодаром. Называли его тогда «Огоньком Цыбулевского».

Из сортов других селекционеров на Кубани востребованы в основном два.

Астраханский — сорт К.Е. Дютина, ведущего селекционера Астраханского ВНИИ овощеводства и бахчеводства (ВНИИОБ). Типичный полосатый шар. Средне-ранний, зреет с 70-75-го дня. Устойчив к многим болезням, очень урожаен, вкусен, хорошо лежит. В сильную засуху некоторые плоды могут образовывать пустоты, не влияющие на вкус.

«Астраханский арбуз» — брэнд с вековой историей. «Откуда арбузы?» «Из Астрахани!» — и мы тут же покупаем. Рекорды советской урожайности ставили именно на нём.

Многие бригадиры на поливе постоянно получали по 70-80, а некоторые по 100-120 тонн с гектара. Но, справедливости ради, надо сказать: остальные упомянутые здесь арбузы ничем не хуже.

Холодок — сорт сотрудницы Быковской бахчевой селекционно-опытной станции (БСОС), мирового селекционера Клавдии Павловны Синча. Один из шедевров селекции. Самый поздний, рекордно лёжкий — хранится до Нового Года и дольше (фото 13).

Транспортабелен, урожаен, стабилен, очень вкусен, очень востребован покупателями. Не перезревает вообще — собирают после всех сортов по высохшей ботве. В сильную засуху после созревания чуть прижаривается.

Астрахань, Поволжье, Сибирь…

О сортах других бахчевых районов могу лишь упомянуть.

Быковская бахчевая селекционно-опытная станция (ББСОС) — несомненно, самый старый и плодотворный коллектив селекционеров и бахчеводов, обеспечивающий сортовую поддержку всей юго-восточной бахчевой зоны.

Уже в 1933 году станция имела десять опорных пунктов по всей стране — от Кубани до Урала и Приморья. До сих пор селекционеры станции удивляют своими достижениями.

Именно здесь родились знаменитые стандарты: Роза Юго-востока и Быковский-22 (фото 14) селекции К.П. Синча, Мелитопольский-142 (С.Н. Лутохин), Памяти Холодова и Волгоградский-5 (Д.Г. Холодов).

Сейчас Быковская СОС предлагает лучшее из своих последних достижений. На смену Холодку созданы сорт Фаворит (К.П. Синча и С.В. Малуева) и гибрид Итиль F1 (О.П. Варивода, Н.В. Киндеева). Созревают они на две недели раньше Холодка, более пластичны и устойчивы к стрессам.

Пять месяцев, а часто — до самой весны хранится рекордно урожайный (до 70 т/га) сорт Икар. Тёмно-зелёный плод сладок, хорошо солится. Очень

красив, стабилен и вкусен ранний сорт Зенит.

Созревая на 10 дней раньше Кримсона свита, он лежит на поле месяц, а под навесом — и дольше. Оба сорта создали К.П. Синча и С.В. Малуева.

Для интенсивного производства, а так же для производства семян интересны сорт Кустовой 334 с ограниченным ростом побегов, крупными плодами и хорошей урожайностью, а так же его потомок Овен, побеги которого не длиннее метра.

Их плоды зреют в рядах — их можно убирать механизировано. Хранятся они до зимы, устойчивы к многим болезням. Особенность кустовых арбузов — очень прочные семена. Перед посевом их надо замачивать.

Астраханский ВНИИ овощеводства и бахчеводства (ВНИИОБ) сегодня предлагает наиболее ценные сорта коллектива авторов, созданные под руководством К.Е. Дютина.

Прежде всего, это ранний стандарт Астраханский: зреет за 70-75 дней, очень сладок, урожаен, транспортабелен. По его типу созданы гибрид Фотон F1, созревающий за 65 дней, и сорт Рапид, зреющий за 58-60 дней.

Оба они очень урожайны, вкусны, устойчивы к антракнозу (стр. ...), выносливы к фузариозу (там же). Лежат недолго — 2-3 недели, но хорошо перевозятся.

Дачников может заинтересовать ранний одностебельный сорт

СРД-2 (Сверхранний Дютина). Его боковые побеги — короткие, а после нескольких первых листьев исчезают совсем. В теплицах можно не пасынковать.

Сажать можно через полметра в ряду, или сильно сужать междурядья, направляя плети вдоль ряда, что для дачи очень важно. На Кубани показал средние сроки созревания и довольно мелкие плоды, зрелость которых трудно определить.

На всём нашем юго-востоке распространены также сорта ББСОС — Холодок и Быковский-22, и сорта Н.И. Цибулевского — Ница, Атаманский, Монастырский, Необычайный.

После пережитых трудностей, в полном объёме возобновилась работа на Кубанской опытной станции ВИР, что под Гулькевичами (КОС ВИР). Ведущий селекционер и директор станции, Генрих Адамович Теханович — автор целого ряда сортов бахчевых.

Ранний Кубани зреет за 67-70 дней. Этот арбуз хорошо созревает в Сибири и Подмосковье. Тонкокорые, вкусные плоды по 4-5 кг нормально перевозятся и лежат до месяца.

Родник — среднеспелый арбуз (зреет с 85-го дня). Очень урожаен — 45 т/га, лежит до трёх месяцев, весьма устойчив в разных условиях.

Ольгинский — зреет с 78-го дня, также весьма пластичен. Один из очень сладких арбузов: до 12% сахара. Лежит месяц.

Дачников и любителей может заинтересовать Подарок солнца — вкусный, весьма устойчивый к болезням и удивительно красивый арбуз: лимонно-жёлтый, с оранжеватыми полосами, красной мякотью и чёрными семенами.

Все упомянутые сорта устойчивы и к фузариозу, и к антракнозу.

В Сибири и нечерноземье хорошо удаются многие ранние (80-85 дней) сорта и гибриды. Выращенные методом горшечной рассады, в нормальное лето они успевают нормально вызревать.

До войны бахчевые арбузы массово выращивались на Урале, в Барнаульской и Челябинской областях. Сейчас остались единичные хозяйства. Зато любители умудряются выращивать арбузы и дыни даже в Архангельске и Эвенкии.

Селекцией бахчевых для Сибири занимается Западно-Сибирская овощная опытная станция в Барнауле. Самый востребованный сорт ЗСООС — Сибирские огни (В.Г. Высочин). Ранний, зреет за 78-95 дней.

Плод тёмно-зелёный, полосатый, порционный (до 2,5 кг). Вкус хороший. Урожайность на уровне Раннего Кубани и выше — до 33 т/га. На дальние расстояния не перевозится. Лежит до 20 дней после съема. Относительно устойчив к фузариозу.

А. Казарин успешно выращивает арбузы в Пскове (об этом — в «северной» главе). У него зреют: Огонёк, Сахарный малыш (Шугер Беби), Роза юго-востока, Лидер, Семко F1, сорта КОС ВИР — Ранний Кубани и Ольгинский.

Как видите, набор ранних сортов — весьма обширен.

А. Лутонин в Новосибирске успешно испытал ранние гибриды: Мадера, Симпатия, Кримсон глори, сорт Кримсон свит (о них — далее). Хорошо вызрели и среднеспелые сорта Чарльстон грей и Астраханский.

В Сибири хорошо зреют также Сахарный, Ультраскороспелый и упомянутый уже Шугер Беби.

Известный бахчевод Новосибирска, А.А. Зотова успешно испытала многие сорта и гибриды арбузов, дынь и тыкв. Более десяти лет она ведёт отбор своих улучшенных форм. Её сорта сеются прямо в грунт, и арбузы созревают по 12 кг.

Украина массово выращивает Быковские сорта арбузов и голландские гибриды. Но есть и свои хорошие сорта.

Созданный в 2001 г. В Херсоне Институт южного овощеводства и бахчеводства Украинской Академии аграрных наук (ИЮОБ УААН) объединил работы всех украинских бахчевых станций, от Киева до Крыма.

Самым урожайным, пластичным и вкусным считается сорт Таврийский. Он устойчив к многим болезням. Его фирменный знак — белые семена.

Растёт спрос на Княжич — более лёжкий потомок Кримсона свита.

Национальным стандартом для поздних сортов стал Снежок — светлокорый сорт, хранимый несколько месяцев.

Херсонский и Удачный — устойчивы ко всем основным болезням, в том числе и к альтернариозу, от которого часто страдает Кримсон свит.

Важна лечебная серия сортов Протектор — они очень богаты пектином и эффективно выводят из организма радионуклеиды и тяжёлые металлы.

Зарубежные гибриды арбуза

Ранние и сверхранние зарубежные гибриды идут самыми первыми — под плёнку. После них — ранние сорта США (Кримсон и Продюсер), а потом наши грунтовые арбузы.

Урожай ранних гибридов выбирают с начала-середины июля. Сравнительно тонкокорые и очень сладкие, они не могут долго лежать — выбирать и продавать надо быстро.

Потом на лотки поступают ранние сорта США, в это время особенно вкусные. Последними идут наши грунтовые — сладкие, лёжкие, транспортабельные; самые поздние из них хранятся до зимы.

Из импортных гибридов ребята сеют только ранние — под плёночную мульчу. Опыт показывает: почти все они одинаково хороши. Все крупноплодны, красивы, сильнорослы, очень вкусны. Нужно только подобрать гибрид к своим условиям.

По просьбе фермеров, привожу всё, что нашлось в каталогах. Сейчас это, в основном, гибриды трёх фирм: «Нунемс» (Голландия), «Саката» (Япония) и «Сингента» (США), а также, сорта фирмы «Холлар» (США).

На рынок входят также фирмы «Никерсон Зваан» (Голландия), «Клоз» (Франция) и корпорация «Сименис» (Голландия — США).

Примечание: разные каталоги дают неодинаковые данные по срокам созревания. Например, «Сингента» скромничает, а «Нунемс», наоборот, даёт максимально короткие сроки. Кроме того, сроки могут меняться на 10-15 дней, в зависимости от погоды, широты места, агротехники.

Многие гибриды в жару отдают урожай дружно, а в пасмурное лето вяжут плоды долго, растянуто. Чтобы иметь реальную картину по срокам, уточняйте их у местных мастеров.

Продукция фирмы «Холлар» (США)

Кримсон Свит — эталонный ранний сорт. Зреет с 80 дня, раньше всех наших грунтовых сортов. Плоды округлые, до 9-10 кг, очень красивые: на светлом фоне — тёмные полосы (фото 15). Очень сладкий, вкусный, мякоть хрустящая. Стабильно урожаен.

Продюсер (АУ-Продюсер) — также среднеранний эталонный сорт типа Кримсон Свит. Зреет на 2-3 дня раньше. Исключительно вкусен и сладок, мякоть яркая. Урожаен, стабилен. Лёжкий, хорошо транспортируется.

Продукция фирмы «Нунемс»

Большинство гибридов «Нунемс» имеют плоды по 10-16 кг, устойчивы к пониженным температурам и не болеют фузариозом.

Крисби F1 — спеет с 65-го дня, плод округлый. Вкусен, стабильно плодоносит в засуху. Не лёжкий — надо быстро выбирать.

Трофи F1 — зреет с 69-го дня, округлый. Очень транспортабелен, сладок. Устойчив к фузариозу.

Хелен F1 — зреет на неделю раньше Крисби, плод округлый. Куст компактен. В начале развития требует усиленного питания и влаги. Созревает очень дружно — урожай выбирается за два раза.

Леди F1 — очень мощный, крупноплодный, очень урожайный ранний гибрид исключительного вкуса, ценимый покупателями. Зреет с 66-го дня. Плод вытянуто-овальный. Лёжкий. Устойчив к фузариозу, транспортабелен.

Миледи — более мощный и крупноплодный тип Леди. Плоды до 25 кг, но лежит недолго.

Виктория F1 — ультраранний, зреет с 62-го дня. Плод округлый, 6-10 кг (фото 16). На ранних этапах требует полива и питания. Созревает очень дружно. Вкуснее Крисби. Две последних «красавицы» и Стаболит, по оценкам экспертов — самые вкусные. В их компанию по типу плода входит и среднеспелый Караван.

Караван F1 — зреет с 72-го дня, плод вытянуто-овальный. Вкусен, транспортабелен.

Думара F1 — ещё позднее, зреет с 75-го дня. Плоды овально-кубовидные. Исключительно сладок и нежен, семена очень мелкие. Транспортабелен, урожаен.

Долби F1 — круглоплодный, зреет с 60-го дня. Тип Трофи, но мощнее. Устойчив к стрессам. Плоды однородные. Урожаен, но не самый вкусный.

Антей F1 — зреет с 68-го дня, плод овально-кубовидный. Рекордно сладок, нежен. Транспортабелен. Любит органику в почвах.

Хочу упомянуть ещё о нескольких продуктах этой фирмы, пока не востребованных у нас.

Стаболит F1 — бессемянный. Лучший среди бессемянных гибридов на сегодня. Зреет с 62-го дня, мощен, плод крупный, вытянуто-овальный, устойчивый к ожогам, очень вкусный. Нужны опылители — Трофи, Леди и другие гибриды «Нунемс».

Ред Комет F1 и Ред Стар F1 — два гибрида типа Огонька (или типа Шугер Беби), с небольшими (4-8 кг) тёмно-зелёными округлыми плодами без полос. Первый зреет с 58-го дня, второй на неделю позже. Очень сладки, транспортабельны. Устойчивы в открытом грунте, выносливы к разному климату, период сбора длительный.

Дженни F1 — специальный ультраранний гибрид для супермаркетов и городских рынков. Зреет с 54-го дня. Куст формирует 4-6 стандартных порционных плодов по 1-1,5 кг. Плоды очень красивые — тонкие тёмные полосы на бело-зелёном фоне, по типу Быковского.

Кожура исключительно тонкая, но прочная; мякоть яркая и очень вкусная; семена сверхмелкие — мельче виноградных, они съедаются и полностью усваиваются.

Чарлстон грей — знаменитый сорт селекции французской фирмы «Клоз», давший начало целому типу. Зреет с 75-го дня. Плоды очень крупные (до 20 кг), сильно вытянутые, светлые с тонкой зелёной сеткой — не горят от солнца.

Урожайность высочайшая, но требует хорошей агротехники. Лежит до трёх месяцев, хорошо перевозится. Вкусен и сладок. Не востребован из-за непривычного вида: для нас он, видите ли, «похож на кормовой»!

Продукция фирмы «Сингента» (США)

Кримсон Тайд F1 — тип Кримсон Свит. Зреет с 75-го дня, плод овальный, крупный. Мякоть сладкая, яркая. Устойчив к фузариозу, вынослив к антракнозу и пероноспорозу — как и остальные гибриды «Сингенты». Лежит неделю, хорошо транспортируется. В жаркое лето отдаёт практически весь урожай сразу. В прохладное лето долго вяжется и плодоносит.

Романза F1 — самая популярная сейчас новинка. Тип Кримсон Свит. Зреет за 67-69 дней — очень рано. При этом лежит почти месяц — перелёживает многие более поздние сорта. Ещё розовый, уже слаще многих спелых. Исключительно сладок и вкусен, семена мелкие. Требует усиленной поддержки в молодости, но потом откликается мощным ростом и урожаем.

Констиллейшн F1 — зреет с 80-го дня. Плоды вытянутые, до 20 кг. Так же лёжек и сладок, как Романза. Так же требует ранней поддержки.

Селебрейшн F1 — зреет с 67-го дня. Крупное семя гибрида хорошо всходит, а в плодах — мелкие семена. Плоды вытянутые, по 10-12 кг; мякоть очень яркая, плотная, вкусная. Лежит 10-12 дней. Один из самых сильнорослых и выносливых гибридов.

Топ Ган F1 — хороший гибрид типа Кримсона Свита. зреет за 75-77 дней. Плоды округлые, до 10 кг. Сеешь крупное семя — получаешь плоды с мелкими семенами. Хорошо лежит. Вкус исключительно свежий, сладкий; мякоть очень яркая.

Фарао F1 — зреет с 75-го дня. Плод овальный, очень крупный, вкусный. Мощный рост и корни, крупный лист. Урожай высок. Быстро переспевает — нельзя передержать и пяти дней.

Сорренто F1 — новинка на нашем рынке. Тип Кримсон Свит, очень ярок и красив. Зреет с 67-70-го дня. Плоды до 8 кг. Мякоть с оранжевым оттенком, вкус исключительно приятный во всех сборах. Не лежит больше 3-4 дней — надо быстро реализовать.

Бессемянные Аттика F1 и Паламар F1 — круглоплодные гибриды с плодами до 10 кг. Аттика зреет за 67-70 дней, Паламар на неделю позже. Устойчивы к болезням. Недостаток Аттики — сравнительно быстрое перезревание; иногда в отдельных частях плода встречаются семена. Зато рано зреет и внешне красива. Недостаток Паламара — внешность: плод тёмно-зелёный с чёрными полосами. Зато хорошо лежит и очень вкусен.

Гранит F1 и Федра F1, по мнению их испытателя, И. Лихосенко, с хорошей стороны себя не показали. Тип Кримсон Свит. Гранит очень быстро переспевает, вкус посредственный. Федра вяжет много лишних плодов — они мельчают; склонны подпекаться на солнце. Плоды светлые, не привлекают покупателей.

Фирма производит также семена сорта Кримсон Свит.

Продукция фирмы «Клоз» (Франция)

Парадиз F1 — ранний высокоурожайный гибрид типа Кримсон свит. Кора тонкая, мякоть яркая, сладкая. Устойчив к фузариозу и антракнозу.

Визир F1 — мощный, урожайный и крупноплодный ранний гибрид. Хорошо хранится. Устойчив к фузариозу и антракнозу.

Шугер Беби — старый, известный ранний сорт с маленькими, круглыми, тёмными плодами по типу Огонька. Очень сладок. К болезням устойчив.

Фирма производит также семена сорта Кримсон Свит.

Продукция фирмы «Саката» (Япония)

Палладин F1(фото 17) — очень ранний, зреет с 65-го дня. Плод округло-овальный, крупный (до 20 кг), вкусный, сладкий. Устойчив к фузариозу и антракнозу. Лежит недолго — надо быстро выбирать.

Кримстар F1 (фото 18) — тип Кримсон Свит, зреет на неделю раньше. Плод округлый, небольшой (до 8 кг), сочен, нежен, сладок. Вяжет много плодов. Устойчив к антракнозу.

Шугер Деликат F1 — тип Шугер Беби, зреет с 68-72-го дня. Плод тёмно-зелёный, овальный. Мякоть и кора плотные, хорошо хранится и перевозится. Вынослив к фузариозу и антракнозу.

Аналогичны ещё два гибрида: Санголд F1 и Шугер Бел F1. Те же сроки, та же устойчивость, но плоды небольшие (до 8 кг) и округлые.

Имеются три бессемянных гибрида: Свит Уандер F1, Кримсон Джевел F1 и Аква Дульсе F1. Все они ранние, с небольшими округлыми плодами, транспортабельные, толстокорые, очень сладкие.

Любителям и супермаркетам «Саката» предлагает два сверхранних гибрида с порционными плодами (1,5-3 кг): Йеллоу Кати F1 — с жёлтой мякотью, и Ред Шарм F1 — с красной мякотью. Оба гибрида не отличаются устойчивостью к болезням.

Фирма производит также семена сорта Кримсон свит.

Продукция фирмы «Никерсон зваан» (Голландия)

Кодак F1 — мощный ранне-средний гибрид. Плоды вытянуто-овальные, до 15 кг, мякоть хрустящая, сладкая. Устойчив к некоторым расам фузриоза.

Три гибрида типа Кримсон свит:

Васко F1 — ранний, с мощным ростом, урожайный. Плоды до 12 кг. Устойчив к антракнозу.

Варда F1 (фото 19) — сверхранний, с мощным ростом, урожайный, плоды до 13 кг. Устойчив к фузариозу и антракнозу.

Кандан F1 — сверхранний, короткоплетистый. Плоды по 4-5 кг, выровненные, рано и дружно завязываются. Может сеяться загущено.

Продукция корпорации

«Сименис» (США-Голландия)

Ройал Кримсон Свит — ранний сорт. Плоды округлые, до 12 кг, очень выровненные. Очень сладок. Устойчив к антракнозу.

Кримсон Глори F1 — ранний гибрид типа Кримсон Свит, с округлыми плодами до 13 кг. Очень урожаен и сладок. Устойчив к фузариозу и антракнозу.

Мадера F1 и Эврика F1 (фото 20) — два сверхранних гибрида типа Кримсон Свит. Зреют с 65-го дня. Плоды Мадеры помельче — до 10 кг, Эврики — до 14 кг. Мадера не устойчива к антракнозу, транспортабельна. Эврика устойчива к обеим болезням, вынослив к холоду и жаре. Оба гибрида рекомендованы для плёнки.

Роял Стар F1. Аналогичен Мадере, но устойчив к обеим болезням и зреет на неделю позже.

Симпатия F1 — аналогичен Мадере, но зреет с 63-го дня. Плоды округлые, до 10 кг.

Ройал Мэджести F1 — ранний гибрид с вытянутыми, исключительно сладкими и вкусными, весьма крупными полосатыми плодами.

Ройал Джубили F1 — аналогичен предыдущему, но зреет с 95-го дня. Очень транспортабелен.

Бессемянные гибриды:

Тритон F1 — зреет с 75 дня, плоды округлые, до 7 кг.

Трибют F1 — зреет с 78-го дня. Рост мощный. Плоды округло-овальные, до 9 кг, выровненные. Мякоть нежная, очень вкусная.

Ханихарт F1 — зреет с 83-го дня, вкусен и сладок. Плоды порционные — до 5 кг.

Дыня

Западные гибриды дынь весьма неплохи: сладкие, красивые, вкусные. Например, голландские канталупы: мякоть окрашена, сладкие, ароматные, урожайные, красивые. Но у нас они не пошли.

Своеобразный вкус, жидкая семенная камера, тонкая мякоть — не то! Вид непривычный: очень жёлтые или беловатые, часто гладкие, с вдавленными полосами. Их не стали брать — и семенные фирмы отказались.

Н.И. Цыбулевский когда-то пробовал работать с азиатками. Ничего не вышло: сеют их в марте, солнца им нужно вдвое больше, чем у нас, тепла — тоже. Совершенно не те условия.

Кубань и Крым

Все наши дыни — русские скороспелки, летние и зимовки. Самые ходовые — сорта Н.И. Цыбулевского: Таманская, Золотистая, Темрючанка, Славия.

Таманская (фото 21) — улучшенная популяция известной Ранней 133, на которую у Цыбулевского ушло сорок лет работы. В мире нет такой ранней и сладкой дыни — до 10% сахара. Ультраранняя — первый сбор через 55 дней, последний — через 80. Исключительно надёжна. Распространена во всех бахчевых зонах Украины и России.

Золотистая (фото 22) — спонтанный выщеп Таманской. Зреет на 7-10 дней позже неё. Очень красивая, яркая, очень сладкая — до 12% сахара. Урожайность высокая.

Темрючанка (фото 4) — Золотистая на Осеннюю-6. Среднеспелая. Урожай, товарность, нежность, аромат и сладость — выше всякой критики. Увидев и попробовав её в сырое лето, узбекские бахчеводы не верили своим глазам. Почти все плоды — дынихи. Большой разницы нет, но женские плоды немного вкуснее, именно их берут на семена.

Славия (фото 23 и 24) — «бронзовка», отобранная из волгоградских «дубовок». По сумме качеств аналогов нет. Мякоть плотная, белая, снежно-хрустящая. Надо обязательно додерживать на поле до «бронзы» — тогда очень сладкая. Как и Темрючанка, Славия — рекордсмен по сахару. На прилавке — царица дынь. Лежит до ноября-декабря. Можно увезти, привезти обратно и всё равно продать.

Десертная 5 (фото 25) — также сорт Н.И. Цыбулевского, сложный гибрид нескольких форм. Интересна дачникам. Особо вкусна и ароматна, сахара — 10%, весьма урожайна. Вынослива к ложномучнистой росе (пероноспороз — то, что «сжигает» наши огурцы). Плохо транспортабельна, и потому не востребована на рынке.

Из сортов других авторов выращиваются в основном два.

Лада (фото 26) — сорт коллектива авторов под руководством К.Е. Дютина, ВНИИОБ (Астрахань). Созревает после Золотистой. Весьма урожайна, вкусна и надёжна. Устойчива к мучнистой, вынослива к ложномучнистой росе и тле. В нашей зоне сорт уходит — нет достаточного отбора.

Леся (фото 27) — сорт Валентины Алексеевны Васьковской (Симферополь), доработанный Н.И. Цыбулевским и А. Ерохиным. Вкусна, красива, урожайна. Очень хороша в Крыму, но на Кубани даёт хороший урожай через год: если есть летние дождики, болеет мучнистой росой. Снимать надо чуть недозрелой (как на фото) и дозаривать в лёжке дней пять: лучше сохранишь плоды.

Самые старые дыневоды Тамани — фермеры Фанталовской — давно выращивают Алушту и Салагирскую (крупноплодные сорта В. А. Васьковской, г. Симферополь).

От их переопыления получились, по всей видимости, гетерозисные формы, и таманцы ведут отбор на урожайность, крупноплодность и сетчатость плодов. Сейчас они получают урожаи до 40 т/га.

Надо учесть, что сорта крымской селекции в у нас сырое лето трескаются и болеют, а сорта Цыбулевского дозревают нормально.

Очень перспективную форму получил у себя Александр Ерохин. Он обнаружил и отобрал исключительно мощное, сладкое и крупноплодное отклонение Темрючанки (фото 28 и 29). Кусты этой формы вяжут до пяти красивых плодов весом по 2-3,5 кг. Вкус плодов изумителен — на уровне Темрючанки и лучше. Сортовая популяция уже выходит на рынок под названием «Юрия».

Дыня в других зонах

Лучшие дыни Быковской БСОС сейчас — сорта Л.В. Емельяновой. Прежде всего это Радужная (народное имя — «Торпеда»). Летняя, очень вкусная, уверенно лежит две недели и весьма транспортабельная. Вытянутые сетчатые плоды — до 7 кг!

Сорт Оригинальная помельче, до 4 кг, летнего срока. Вытянутые беловато-сетчатые плоды — копии дынь из Средней Азии. Вкусна, транспортабельна. Устойчива к антракнозу и мучнистой росе. Очень востребована фермерами, работающими на поливе. Не Оригинальную ли продают у нас в супермаркетах, как азиатку?

На Кубани эти сорта пока не идут: лимонно-жёлтый и беловатый плод у нас за дыню не прокатывает! Видимо, «азиатский» образ вызывает подозрение в незрелости. Нашим покупателям подавай золотистое. Кроме того, Радужная у нас весьма быстро «картофельнеет».

Дюна — ранний сорт, зреет одновременно с Таманской. Овальные желто-сетчатые плоды достигают 3,5 кг. Мякоть очень толстая. Вкусна, транспортабельна. Идиллия — сорт тех же качеств, но зреет на неделю позже.

В Волгограде в больших объёмах выращиваются также Лада и Золотистая.

Астраханский ВНИИОБ предлагает фермерам выращивать Ладу, описанную выше, и Сказку — сорт тех же авторов. Тип Золотистой, зреет на неделю позже неё; урожайна, вкусна, устойчива к мучнистой, вынослива к ложномучнистой росе и тле.

На Юге Украины и в Крыму популярна ранняя Алушта (В.А. Васьковская). Она очень вкусна, урожайна и крупноплодна — плоды до 4 кг.

Дыни Кубанской ОС ВИР также показывают хорошие результаты в разных зонах. Золушка — очень ранняя, зреет с 60-65-го дня, после Таманской. Мякоть очень сладкая. Плоды по 1,5 кг, лежат полмесяца после съёма. Устойчива к мучнистой росе.

Южанка — среднеспелая, исключительно сладка, ароматна. Плоды по 2-2,5 кг, с толстой мякотью, прочны, транспортабельны, лежат месяц. Устойчива к мучнистой росе.

Голландские гибриды хороши по всем параметрам: вкусные, сладкие, ароматные, довольно урожайные. Недостаток один: не берут их наши покупатели! Непривычны нам перетяжки, сегменты, оранжевая или зелёная мякоть. Да и агротехники они требуют высокой.

Из зарубежных гибридов лучшим я бы назвал Константу F1 фирмы «Нунемс». Зреет за 62-65 дней. Вяжет на кусте 2-3 плода по 3-5 кг. Вкусна, красива, урожайна.

Но, всё это великолепие — при температуре не ниже 23°С, на поливе, при точном соблюдении технологии и качественной горшечной рассаде. А нам бы — чтоб то же самое, но росло само и при любой погоде! Собственно, наши дыни такие и есть.

В Сибири и Нечерноземье хорошо зреют многие ранние сорта, выращенные рассадой с весенним укрытием. Например, Золушка и Южанка лучше других показали себя в Пскове. Хорошо зреют в Нечерноземье и Золотистая, и Таманская.

Сорта Западно-Сибирской СОС создаёт В.Г. Высочин. Выводимые в основном для плёночных теплиц, они устойчивы к стеблевому аскохитозу (стр ...) — бичу тепличных дынь.

Самая известная из них — Алтайская. Зреет она за 65-70 дней, красива, довольно вкусна, но не очень сладкая и не лёжкая. А вот гибрид Ассоль F1 по вкусу не хуже южных дынь! Зреет за 80-90 дней.

Жёлтый сегментированный плод с толстой зеленоватой мякотью весьма красив, мякоть ароматная и вкусная. Василий Григорьевич также высоко оценивает свои новинки — Росинку и Нежную.

По урожайным качествам в наших реальных условиях сибирские сорта неплохи. Но по качеству плодов они пока не сравнимы с южными сортами — мякоть тоньше, сахара поменьше, лежат недолго.

До сих пор у северян в ходу наша Колхозница 749/753 — среднеспелая дыня ещё довоенной селекции. Её очень любят за яркую оранжевую окраску и сладость. Но на юге она давно отошла: урожай невысок, очень сильно болеет, плод быстро перезревает, становится «картошкой».

Ю.В. Петров в г. Жуковский под Москвой выращивает экзотические мелкоплодные дыни. Они менее требовательны к теплу и солнцу, более выносливы. Он описывает два лучших сорта.

Мечта сибарита — медовая дынька, плодоносящая до заморозков, и дающая до двадцати очень сладких плодов по 300-400 г на кусте.

Вьетнамская даёт до тридцати оранжевых плодиков по 150-200 г, исключительно ароматных и сладких. Обе дыньки под Москвой почти не болеют.

Тыква

Классик нашего овощеводства, В.И. Эдельштейн окрестил тыкву пищей будущего. Улыбаетесь? А вы столовые сорта когда-нибудь пробовали? Слаще арбуза, с очень приятным ароматом, ярче и плотнее моркови? То-то.

Лишь вкусив столовые сорта Н.И. Цыбулевского, я впервые в жизни понял, что тыква — действительно, Пища. И будущего, и настоящего! Изысканная, вкусная, сытная, и очень оздоровляющая.

Если вдуматься, по сумме достоинств, рядом с ней вообще трудно что-либо поставить. Мощь, сумасшедшая урожайность, устойчивость к болезням и засухе, исключительное удобство в переработке и неохватное разнообразие сортов с разными ценными свойствами!

Но, хватит дифирамбов — ближе к делу. Вот лучшие сорта Н.И. Цыбулевского.

Столовые сорта

Мраморная (фото 30). Отобрана из темнокорых «чернобривок» Лабинского района. Эталон столовых тыкв, самая вкусная из известных. В сыром виде — лучше моркови. Кора запеченной тыквы нежная — съедается. Сахара 11%, а бывает до 12%

— далеко не во всяком арбузе столько! Для сравнения: в обычной кормовой тыкве, к каким мы привыкли, сахара — 3-5%.

Сухих веществ — до 25%: мякоть так плотна, что не берут промышленные измельчители! Каротина — 12, витамина С — 25 мг/100 г. Чем тяжелее, бугристее и ребристее плод, чем толще плодоножка — тем слаще, больше сухих веществ и всего прочего. Семена жёлтые, панцирные.

Сорт средне-поздний, зреет на 120-й день. Плоды по 6-8-10 кг. Лежат год и дольше, транспортабельны. В самом конце вегетации, как большинство тыкв, болеет мучнистой росой, но это уже не страшно.

Лазурная (фото 31) — более гладкое, с белыми семенами отклонение Мраморной. Созревает на пару недель раньше. Нежнее мякоть. Всё остальное — как у Мраморной.

Столовая зимняя 5-а (фото 32). Улучшенный отбором сорт Н.А. Хохлачёвой, созданный из испанских тыкв и районированный в 1943 году. Плоды крупнее, чем у Мраморной, немного выше урожай — и немного проигрывают качества плодов.

Урожайность этих плетистых сортов — 45-55 т/га без полива.

Сорта универсального назначения

Прикорневая — кустовая форма (фото 33 — 35). Гибридизация старого крупноплодного сорта БИС-2 и дикой кустовой мелкоплодной формы из Мексики. Очень долгая очистка линии от диких признаков.

Самая технологичная из универсальных тыкв с таким уровнем сахара. Плоды вяжутся у корня и лежат в рядах (фото 35). Сахаров — 6%, сухого вещества — 10%, лежит 3-4 месяца. При схеме1,4 на 0,5 м (12000 шт/га) урожай достигает 110 т/га.

При этом, выход семян — до 700 кг/га. Масло уникальное: 50% жира, витамина Е — на порядок больше, чем в других сортах. Мякоть идеальна для сока, пюре, кетчупов.

Разновидности мускатной тыквы — универсальные, с высоким содержанием каротина. Раньше из них получали каротин (удобнее, чем из моркови!) и натуральные красители. Более пластичны, менее солнцелюбивы, легче переносят стрессы. Николай Иванович создал два ценных сорта мускатной тыквы.

Витаминная (фото 36). Очень урожайна. Плоды по 10-13 кг, транспортабельные, лёжкие. Сахара — до 7%, сухих веществ — до 12%, каротина — до 30 мг/100 г (в моркови — 6-15 мг/100 г!). Есть лёгкий кормовой привкус, посему сорт предназначается для переработки.

Прикубанская (фото 37) — «перехватка» с одной семенной камерой. Мякоть составляет до 85% плода — исключительно удобна для переработки. Каротина чуть меньше, зато сахара до 8% и нет кормового привкуса — плод практически столовый, удобен и красив на кухне. Несмотря на небольшие плоды, 50 т/га даёт уверенно.

Все описанные сорта востребованы во всех зонах, особенно пищевыми компаниями — для кетчупов, пюре и соков.

Из сортов других авторов на Кубани распространён, фактически, один:

Волжская серая 92. Сорт Быковской СОС (И.Н. Зеленова и П.И. Есенович). По качеству плодов немного выше Прикорневой — но плетистая. Мякоть идёт в основном на корм. Очень много выращивают ради семян — они белые, крупные, ценятся как сырьё для лекарственных препаратов. Волжская серая — пока главный сорт и на Украине.

В Поволжье востребованы в основном сорта Быковской СОС. Самые вкусные — столовые сорта Т.М. Никулиной Зорька и Дачница. Плоды по 5-6 кг, серые с розовыми пятнами. Сахара — 12-14%, каротина — до 30 мг на 10 г! Недостатком Зорьки можно считать коричневые, панцирные семена — они довольно трудно всходят. Этого недостатка лишена Дачница — такая же сладкая и вкусная, но с белыми семенами.

Интересен и сорт Крокус — кустовая тыква с выровненными, круглыми, очень крупными, хотя и малосладкими плодами (сахара — 4,5%). Она также высокоурожайна и удобна для техники при уплотнённой схеме посадки; выход семян при этом — 500 кг/га.

Астраханский ВНИИОБ предлагает два сорта коллектива К.Е. Дютина. Дачники и Поволжья и Юга любят Крошку (фото 38). Это поздняя (120 дней) плетистая тыква с выровненными порционными плодами по 2-4 кг, легко отделяющимися от куста. Мякоть плотная, толстая и сладкая (до 10% сахара, 16% сухих веществ). Лежит до нового урожая.

Для производства интересна Дита — сорт мускатной тыквы более раннего созревания. Характеристики плодов на уровне Витаминной, но они более округлые. На поливе даёт до 70 т/га.

В Ростовской области ценится Донская сладкая — столовый сорт Н.М. Сазоновой (Бирючекутская ОСОС, что возле Новочеркасска). Плоды типа Волжской серой, сладкие и плотные. Из кормовых тыкв Н.М. Сазоновой можно назвать Рекорд — эта тыква очень крупноплодна и урожайна.

Из тыкв Кубанской ОС ВИР интересны Зимняя сладкая и Лечебная. Обе они — дочери Мраморной, сладкие, серые и сплюснутые. Зимняя сладкая — поздняя, плетистая, до 12 кг, плотная и очень сладкая. Лечебная — полукустовая, плоды вяжутся у основания куста и лежат в ряду.

Очень ранняя — зреет за 85 дней, за что любима в Сибири и Нечерноземье. Плоды весом до 6 кг содержат 6-8% сахара — весьма вкусны.

Весьма популярна у дачников кустовая тыква Улыбка (ВНИИ селекции и семеноводства овощных культур, Химич Г.А., Кушнарева В.П.) Сорт очень ранний (85 дней), плеть не длиннее метра. Формирует 6-8 небольших, по 1,5-2 кг, весьма сладких и вкусных плодов (до 8% сахара).

ВНИИССОК также предлагает широко востребованные универсальные сорта: Грибовская зимняя, Россиянка и кустовой сорт Грибовская кус-

товая.

Сибиряки хвалят тыкву Дачную (сорт В.Г. Высочина, Западно-Сибирская ООС) — ранний столовый сорт твердокорой тыквы. Она кустовая, с жёлтыми овальными плодами по 3-4 кг.

Мякоть оранжевая, плотная, весьма сладкая (6% сахара), с ароматом ванили. Лежит четыре месяца. В Сибири даёт 40-50 т/га, в Поволжье — до 100 т/га.

* * *

Осознаю: глава сия не претендует на полноту и точность. Ситуация с сортами быстро меняется, о ком-то я ещё не знаю, а кто-то отказался от публикации. Милости прошу бахчеведов указать на пробелы и неточности!

Глава 2. Агротехника кубанских бахчеводов

Всяк мастер свой продукт предоставляет,
Но цель одна любое дело вдохновляет:
Своё творенье людям предложить –
И ощутить восторг, что их переполняет!

Итак, к делу! Романтика кончилась — начинается агротехника.

Для всех бахчевых она почти одинакова. Все они любят жару и не любят дождей. Чем суше лето, тем они слаще. А в мокрое лето — болеют, хуже накапливают сахар и плохо хранятся. В общем, дети солнца.

Исключение — сорта, созданные во влажных зонах. Но по сладости они отстают от детей степи.

В засуху бахчу питают мощные корни. Но они должны легко проникнуть вглубь. Посему главное для почвы — проницаемость. Лучшие почвы — лёгкие, супесчаные, или же глубоко прорыхлённые. На суглинках с плотной плужной подошвой бахчевые мучаются.

И третье условие: арбузы и дыни совершенно не переносят сорняков. Особенно в молодости. Если плохо полоть, урожай уменьшается в три-четыре раза! Только тыквы, окрепнув и нарастив лопухи, к сорнякам делаются равнодушны. Но в юности и они от сорняков страдают.

Сухая жара, проницаемая почва и чистое поле — главное. Тут, чтобы остаться без урожая, нужно постараться специально. Мелкими ошибками не обойдёшься — нужны крупные. Упаси от них Бог! Посему, давайте сразу глянем на общую картину умного бахчеведения.

Главные заповеди бахчевода

Ошибок сколь в своей работе совершишь —
Равно настолько же с затратами влетишь!

Главным учителем и опекуном темрюкских фермеров стал Н.И. Цибулевский. Первым к нему пришёл Саша Ерохин — и несколько лет учился. Звонил по каждому поводу, выспрашивал — впитывал опыт. А потом и сам стал учить остальных. Сейчас каждый — мастер своего дела.

После бурных интервью со всей «ерохинской» компанией, явственно проступили основные правила. Законы, коллективно наработанные индивидуальными шишками и праздниками.

Сии заповеди — практический свод мастерства. Проверено: чем больше их нарушаешь — тем меньше дохода с бахчи и счастья в жизни!

1. Проверенный поставщик — это качественные семена. Плохие семена — это случайный поставщик. Правильные сорта и площади — это непрерывный поток зрелых плодов на продажу. Каждый день — это день прибыли!

2. Чем глубже прорыхлена почва, тем выше урожай.

3. Старайся отсеяться как можно раньше! Чем раньше продан зрелый плод, тем выше его цена. Лучший срок сева у нас — 25.04 — 2.05. Тыкву можно сеять на неделю раньше арбузов.

4. Главная беда урожая — недостаток хороших всходов. Цель посева — дружные всходы без пересева.

5. Глубина посева: дыня — **4-5 см**, арбуз и тыква — **7-8 см**. Сей в сырую почву, по **6-10 шт**. на погонный метр. Не экономь семян!

6. Правильная плотность стояния кустов — это максимум плодов оптимального размера. Для дыни это **1,5 кв.м**. на куст, для арбуза — **2**, для тыквы плетистой — **3-4**, для кустовой — **0,7-1 кв.м**.

7. Не прозевай сорняк!!! Ничто так не подавляет бахчу, как сорняки. Плюнул на третью прополку — потерял половину урожая!

8. Охраняй бахчи от ворон!!! Они могут уничтожить урожай за два часа. Хорошие сторожа всё лето — единственный способ сберечь урожай!

9. Никогда не рви недозрелые плоды! Признаки зрелости проверяй постоянно — они могут меняться. Покупателю нужен только зрелый плод.

10. Никогда не опаздывай с выборкой зрелых плодов! Созрели ранние — выбирай сразу: цена падает! Переспелые плоды ещё дешевле. Покупателю нужен только свежий плод.

11. Не загуляй во время реализации — грохнешь весь доход!

12. После удачного года не расслабляйся — влетишь!!!

13. Не занимайся бахчой, если ты этого не любишь. Бесполезно!

«Влёт — это сумма ошибок в технологии. Потерять урожай и прибыль — десятки способов. Получить их — только один: не сделать ошибок!» — обобщает Саша.

Да-а-а!.. Фермер — не просто умелец. Фермер

— сверхпрофессионал. Не-е, лучше буду писателем. Рассмотрим-ка все эти заповеди в подробностях.

Что значит хорошее поле под бахчу

Коль нет тепла — под плёнкою спасайся.
Скудеет почва? Удобрения клади.
Дожди нейдут никак? Поливы проведи.
Садится солнце всякий день? Э, погоди!
Тут ты бессилен — зря не напрягайся!

Успех бахчи на Тамани — лёгкие почвы и отсутствие дождей. Сухость климата — главное для дынь и арбузов. Раньше тут были сильные бахчевые хозяйства. С 96-го они пришли в упадок, и заниматься бахчевыми стали фермеры.

Темрюкский район и Тамань — это три бахчевых центра.

1. Станица Фанталовская и совхоз Юбилейный — природная месса дынь. Они тут крупные, сладкие, урожаи вдвое выше обычных — до 40 т/га. Зато арбуз выходит неважный.

2. Сухие верхние земли: посёлок Стрелка — хутор Белый — Старотитаровская. Весьма хороши и дыни, и арбузы.

3. Плавневая зона Кубани от Стрелки до Курчанской. Тут, в пойме — самый урожайный арбуз. Дыни тоже неплохи.

Бахчи ребята выращивают на возвышенных сухих местах (богара) и в пойменных низинах — плавнях.

На богаре почвы лёгкие. Урожаи тут меньше, но раньше и стабильнее. Влажность почвы не зависит от подпочвенной воды — меньше скачет. Лёгкая почва прогревается быстрее — можно сеять на неделю раньше, не теряя влагу. На неделю раньше и урожай. А в июле за одну неделю цена может упасть втрое!

Но и бугор бугру — рознь. «Нельзя сеять на высоких буграх, особенно если есть обрывистый склон — тут летом нет грунтовой влаги, её быстро выдувает» (Игорь Лихосенко).

В плавнях почвы тяжелее, посев идёт на неделю позже. Больше зависишь от весенней погоды. Но плодородие и достаток подпочвенной влаги здорово увеличивают урожаи.

Раньше под бахчи просто распахивали целинные степи. «Энциклопедия» 1900 года пишет: «Бахчеводство по сути — хищнический способ пользования землёю, без присутствия рационального плодосмена, ведущий к верному истощению почвы...

Под бахчи, или как говорят в Малороссии (то бишь, на Украине) — баштаны, в отличие от огородов, отводят только свежие, сильные, целинные земли. После трёх-четырёх лет, земли эти бросаются в залежь.

Владельцы сами не обрабатывают своей земли, но отдают её в аренду, и бахчи на ней разводят спекулянты-прасолы (прасолы — и значит: спекулянты); в хороший год они имеют с этого большой барыш, а в плохой год терпят убыток и уходят, как говорят, “с кнутиком”…»

Узнаваемо! И сейчас фермеру проще ежегодно брать землю в аренду. Свою покупать — разоришься. Только «хищнически использовать» уже нечего: целинных земель давно не осталось.

Поля под бахчи арендуются в севооборотах хозяйств. Задача фермера — грамотно выбрать землю. Поле полю — рознь. Важно и плодородие, и предшествующая культура, и удобство, и соседство.

Ребята никогда не сеют бахчу по бахче. Очень хорошо — по люцерне: урожай может подняться раза в полтора. Но так везёт не часто. Стараются сеять по озимым. Смотрят, когда колос зреет: если поле тёмно-зелёное — значит, хорошая земля.

Зимой — паши…

Блажен крестьянин севера! Зимою
Заснут его поля под снежной бахромою…

Главное для бахчи — лёгкая, проницаемая почва. Если разрушена плужная подошва, о влаге кусты позаботятся сами. Корни арбуза охватывают по 10 кубов почвы. Чем глубже пройдут, тем больше урожай. Посему, глубокая вспашка для бахчевода — заповедь номер два.

На богаре пашут на 30 см и глубже. Часто делают плантажную вспашку — на 50 см. Если пашут трактором МТЗ-80, у плуга снимают третий корпус: на глубине 30-35 см он тащит только два корпуса. МТЗ-82 уверено тянет три корпуса на этой глубине — у него оба моста ведущие.

По моей просьбе ребята сравнили урожаи. Плантаж на 50 см даёт урожаи до 35 т/га. На втором месте — плоскорез, протащенный на глубине 35-40 см. На третьем месте пахота на 25-30 см: урожай — 20-25 т/га. А с пахотой на 10-12 см или после дисковой бороны — 10-20 т/га.

Затраты на плантаж выше, зато он хоронит сорняки — полоть после него приходится один раз, максимум — два. И прибавка урожая — налицо. Таковы реалии работы на арендованной земле.

На своей земле плантаж не спасёт. Да и вообще — пахота. Сегодня сорные семена похоронил, завтра вывернул обратно. Пахота не уничтожает сорняки — наоборот, делает их неистребимыми.

Кроме того, оборот пласта резко уменьшает запасы гумуса. Плодородие начнёт падать. Придётся вводить севооборот, сеять сидераты, вносить органику. Для этого нужны другие машины, другие культуры, их сбыт…

Но я уверен: можно обойтись меньшими потерями. Об успешном опыте беспахотников знаю не понаслышке. Он убеждает: главное — разрушить плужную подошву. Идеальное орудие для этого — щелеватель, или чизель.

А пахотный слой улучшают, заделывая в поверхностный слой большую массу растительных остатков. Образуется органическая мульча, под которой сохраняется вдвое больше влаги, растёт гумус, нормализуется питание.

Плодородие растёт так быстро, что через 3-4 года удобрения оказываются почти ненужными. Прошу всех, кто выращивал бахчу по чизелю, на органической мульче — сообщите нам о результатах!

В плавнях плодородный слой — всего 15 см, дальше идёт глина. Пашут здесь мелко, на 12-15 см, но близка грунтовая вода — и урожай хорош.

Игорь Лихосенко рассадным способом выращивает сверхранние арбузы, привитые на тыкву. Корни подвоя вдвое мощнее арбузных. Они обходятся без плантажа, но вспахать на 30 см надо обязательно.

Пахать под Темрюком лучше всего в конце ноября-декабре, после классических «послеуборочных лущений». Взяв поле в августе, после уборки, ребята стараются убить как можно больше сорняков.

Гоняют культиваторы или диски — провоцируют сорняк, а взошёл ковром — снова дискуют. Так — раза два-три. Боже упаси вспахать в августе или сентябре без подготовки — к весне зарастёшь сурепкой.

Встанет стеной — как специально сеяли! Бывает, вспашет совхоз рано под озимые, но не сеет. И отдают это поле под бахчу. Тут держи ухо востро. А ещё вострее — культиватор!

Весной — боронуй ...

Нрав сорняков, на наше счастье, очень прост:
Встать раньше всех — и всех скорей пуститься в рост!

Весной каждый готовит почву, исходя из своих условий. Глядя на погоду, нужно решить две задачи: сохранить влагу и поскорее выгнать из почвы сорняки.

На богаре почвы обычно лёгкие. Чем меньше трогать их до посева, тем больше сохранишь влаги. Если поле чистое и ровное, достаточно бывает одной предпосевной культивации.

А если куча сорняков да «чемоданы» вывернуты — впрягайся пораньше. При первой возможности въехать на поле, прогони бороны с планировщиком — выровнять пашню и влагу закрыть. Потом — культиватор с катком: сорняк выгнать.

Зелёный ковёр сорняков — мечта агронома! Перед посевом хорошая культивация сбреет их наголо.

Как можно испортить поле «подготовкой»?

«Ошибка — после пахоты рано влезть с культиватором. Порубишь «чемоданы» на сырые куски, они быстро засохнут — потом не разобьёшь. Особенно тяжко будет на суглинке. Начали глыбы подсыхать, сыпаться — тогда гони!

Очень большая ошибка — подготовить для посева всю площадь сразу. Посев идёт конвейером — растянут на 7-9 дней. А сеять надо строго вслед за культиватором. Отсчёт роста сорняка идёт с дня культивации.

Прокультивировал всё — через три дня влетел: поле уже высохло, сорняки уже впёрли — а всходов ещё в помине нет! У каждого своя предпосевная подготовка, но не культивируй заранее — зарастёшь!» (Володя Ченчик).

«Если наделал ошибок и потерял влагу, а потом вывернул наверх комки, то сначала глубокой культивацией уничтожь сорняк, а потом прикатай комки и подожди дождя: вдавленные в почву, комки наберут влагу и размягчатся.

Тут гонишь бороны в два следа, и поле получается чистое, мягкое — пух. А посеял до дождя — всходы будут уже изреженные и в сорняке» (Саша Ерохин).

Но это уже — о посеве. А удачно посеять — это своя профессия!

Главная причина неурожая — плохие всходы!

Когда бы не считать по осени доходы –
Весною не было б у нас плохой погоды!

Семена бывают дешёвые и дорогие. Дешёвые — это первый класс наших, российских сортов. Их цена — 1 рубль за 20-100 штук, или 300-1500 руб/кг. Дальше идут зарубежные сорта — Кримсон, Продюсер: до 2500 руб/кг.

Дорогие — это ультраранние зарубежные гибриды: от 1 до 5 рублей за семечко, или 20 000-100 000 руб/кг. Учитывая доход от самого раннего урожая, эта цена — нормальная.

Все гибридные семена и вся сортовая элита — это свежие семена. Их посевные и урожайные качества максимально высоки. Почему же так часто говорят о «старых семенах»? Потому, что хотят получить больше завязей. Если дачнику это важно, то у фермеров свои методы.

«Часто говорят: нужны старые семена. Это не так. Старые семена просто дают больше женских цветков. Но лишние завязи кусту не нужны — он их всё равно сбрасывает. А не сбросит — плоды будут мельче.

Посей свежие семена чуть гуще — и получишь больше плодов на гектаре. Но опять они будут мельче! Мы сами регулируем величину плодов густотой посева. Тут главное — одинаково хорошая всхожесть и дружность прорастания» (Саша Ерохин).

Как готовят семена к посеву

С готовкою семян не утрудняй забот:
Всё, им потребное, уж приготовил плод.

Семена каждый готовит по возможностям и опыту. Учёные Астрахани рекомендуют делать так. Сначала десять дней прожарить семена на солнце — в полиэтиленовых мешках, слоем в 4-5 см. Гибнут грибки, дружнее всходы.

Внимание: сухие семена можно греть до 55°С, а чуть влажноватые — не выше 30°С!

Перед посевом семена калибруют: опускают на полчаса в воду и выбрасывают всплывшие. Потом пробуждают в «бане»: заливают водой 50-60°С, остужают и сливают. Если сеют вручную — замачивают до наклёвывания. Если сеялкой — подсушивают.

Саша Ерохин поступает проще. С февраля хранит семена в тёплой комнате у батареи. А дня за три до посева обеззараживает. Утром заливает ведро золы парой вёдер воды, иногда помешивает.

Вечером погружает семена на 15-20 минут в тёмную марганцовку. Потом промывает и опускает в раствор золы. На следующее утро вынимает, даёт стечь и подсушивает.

День, когда взойдёт семя

Представь сей ужас: все твои поля
В два дня созрели, и кругом сорняк стеною,
И люди мечутся, об отдыхе моля…
Сего достичь легко: достаточно весною
В два дня отсеяться, работников хваля!

Сроки посева определяются сортом и почвой. Супеси прогреваются быстрее — можно сеять на 7-10 дней раньше.

28-29 апреля, при ранней весне, и 7-8 мая, если весна припозднилась, обычно сеют первые сорта конвейера.

В нормальный год страда посева — майские праздники. В это время ребята не прочь привязаться и к Луне, хотя агротехника и погода — на порядок важнее.

Смысл ранних сортов — созреть, как можно раньше. Только для этого они и нужны. «Таманская хорошо выдерживает похолодания (но не заморозки!), и её можно сеять уже с 20 апреля, а если угадать погоду — то и в середине апреля. Риск часто оправдывается». (Володя Ченчик)

«Если семена не взошли, можно пересевать до 20 июня. Особенно арбуз Ницу и дыню Золотистую: дадут хороший поздний урожай, плоды будут крупные — у Ницы по 20-25 кило». (Саша Ерохин)

А как можно выбросить на ветер хорошие семена? Очень просто: посеять в сухую землю. «Если в срок нет дождя, земля сухая — подожди дождя! Конечно, если надеешься на прогноз, а семян девать некуда — сей. Но в сухой земле семена ждут — а сорняки прут, не дожидаясь! Упал дождь — сорняк сразу стеной, а всходов не видно. И полоть не можешь — рядков не видно!» (Саша Ерохин)

«Смотри по влажности почвы: если маркер сеялки чертит тёмную полосу — значит сыро и можно сеять». (Толя Тыртычный)

Конвейер сортов — конвейер зрелых плодов

Чтобы плоды на рынок текли неиссякаемо, нужные сорта сеют в отработанной последовательности.

Вот обычный конвейер грунтовых дынь под Темрюком:

Таманская — зреет с 20 июля,

Золотистая — зреет к началу августа,

Леся, Лада, Юрия — зреют с 5 августа,

Стрельчанка, Темрючанка — с 10-15 августа,

Славия — с 25 августа и дальше.

А вот примерный конвейер арбузов:

Ранние гибриды — под плёнку, урожай с начала июля.

Ранние сорта США под плёнку — Кримсон, Продюсер. Урожай с середины-конца июля.

Те же сорта — в грунт. Они заканчиваются к 10 августа.

Грунтовые среднеспелые: Ницца, Необычайный — с середины августа.

Холодок (поздний) — с конца августа и дальше.

Расклад посевов — это продажа плодов

Посеешь чего-то много — не продашь. Посеешь чего-то мало — продавать нечего! Сколько же сеять? То бишь, какой расклад площадей позволяет сбыть весь урожай? Это зависит от спроса и сбыта.

Вот варианты Толи и Саши.

Структура посевов на 10 га:

Плёнка — 3 га:

Дыня Таманская (самая ранняя) — 0,6 га.

Арбузы: Хелен — 0,2 га, Трофи — 0,6, Долби — 0,4,

Кримсон Делайт — 0,6, Палладин — 0,6 га.

Грунт — 7 га:

Лада — 1,5, Леся — 1,0, Славия — 1,0 га.

Продюсер — 2,5, Холодок — 1 га.

Для начинающих плёнка сложна. Вот расклад на 10 га грунта:

Таманская — 0,5 га, Лада — 1, Леся — 0,5, Славия — 1,5 га;

Кримсон — 1,5 га, Продюсер — 1,5 (быстро переспевают — тут нужно достаточно оптовиков!),

Необычайный — 0,5 га, Ница — 1, Холодок — 2 га.

Важный технологический момент посева — растянуть его. Есть конвейер созревания, но есть и конвейер ухода за полями.

«В идеале — так: 28-29 апреля сеем Таманскую. Через день — Темрючанку, Ладу, Лесю. В праздники — Кримсон, Продюсер. Ещё через 4-5 дней — Ница и Необычайный, за ними — Славия и Холодок.

Не трудно посеять сразу все 20 га. Но как потом полоть, если рук мало? Отсчёт роста сорняка идёт от предпосевной культивации. Растяжка посева необходима, чтобы успевать ухаживать!» (Толя Тыртычный)

Вот. Сложите оба конвейера, уместите все работы в 7-10 дней — и вы получите представление о том, что такое весенняя страда бахчевода!

Лунка, в которую упало семечко

Завидев поутру пейзаж невыразимый:
Шеренги всходов ровных дружною толпою
В два дня взошли на идеально чистой пашне —
Проснись, испей воды. Бывает с перепою.

Здесь — только о схеме посева. Густота кустов — тема другая.

Грамотный посев — это

а) задать удобные для прохода техники междурядья, и

б) посеять достаточно семян, чтобы получить достаточно хороших всходов.

Взойдёт с запасом — отлично: лишние можно выполоть. А вот нехватка хороших всходов — это пролёт над Парижем!

Ширина междурядья проверена опытом. Для дынь — 1,4-1,5 м, для арбузов и тыкв — 2-2,1 м. А в ряду — не жалей! Многие семена не взойдут, что-то сожрут муравьи, склюют птицы. Тут запас — не вдвое, а в три-пять раз.

Даже самые дорогие семена можно экономить только тогда, когда уверен в агротехнике! Саша — новичкам:

«Не жалей семян! Сей по десятку на погонный метр. Лучше вырубить лишние. Сэкономишь 500 рублей на семенах — влетишь на 10000 по урожаю!»

Толя, как опытный бахчевод, предпочитает потщательнее подготовить почву и сеять 5-6 семян на метр. Это близко к норме — до 2,3 кг семян на гектар.

Для посева ребята приспособили овощную сеялку СОН-4,2: оставляют три рабочих сошника, а три остальных придвигают к ним вплотную — для внесения удобрений.

Но всё же, после сеялки всходят не все семена. Особенно плохо — мелкие. А они так недёшевы! Посему, ребята перешли на ручной посев. Семена сеют в гребни — чтобы культиватор потом не засыпал всходы.

Гребни нарезаются с помощью обычного окучника, через 70 см. Пропустил гребень — вот тебе 1,4 м для дынь, пропустил два — 2,1 м для арбузов.

В гребнях тяпками бьются небольшие продолговатые лунки на ладонь глубиной. Вслед идёт питатель — трактор с бочкой. В каждую лунку шлангом льют по 1-2 л слабенького удобрительного раствора — 2-3 кг комплексного удобрения на тонну воды.

Подождав, когда вода хорошо впитается, в лунку плашмя вдавливают три замоченных семечка. Кладут их плашмя — чтобы семядольки освободились от семенной кожурки (рис 4 на стр. …).

Лунка засыпается сухой рыхлой землёй и слегка притаптывается так, чтобы осталось углубление — ещё раз полить всходы, если будет сильная жара.

Если же лунки бьются на ровном поле, углубления оставлять нельзя: культиватор засыплет всходы, оказавшиеся ниже уровня почвы.

«Нельзя поливать засыпанную лунку сверху! Всё спекается и трескается — и лунка тут же сохнет. Нельзя засыпать лунку, пока в ней вода — семечко может всплыть. Полил — надо ждать 10-15 минут. Сажальщики должны отставать от полива метров на сто». (Володя Ченчик)

Ручной посев позволяет сеять намного меньше семян.

«Я не сторонник густого посева сеялкой. Лучше — руками. Оптимально — через метр бить лунки по 20 см, и класть в них по три семечка, раскладывая по всей лунке, подальше друг от друга. Редкие всходы можно прореживать тяпкой, а не рукой. А когда они кучкой взошли — это ж надо нагибаться! И работники «жалеют» их — оставляют много лишних. Результат — плоды мельчают». (Володя Ченчик)

Дачникам экономить семена нет никого смысла: взойдут — нужно выбрать самые лучшие растения. Кладите в лунку равномерно по 6-8 штук — надёжно избежите изреженности.

Плетистые тыквы требуют вдвое большей площади, чем арбузы. В ряду оставляют одно растение через **2 м**. Если расставить кусты через полтора метра, получите больше некрупных плодов — для столовых тыкв оптимально. Кустовые тыквы сидят в ряду через **0,7-1 м**.

Любую физическую работу можно облегчить — если поработать умственно. Иван Бондаренко — технически думающий фермер. Смотрит, думает — и делает нужное приспособление. Ребята зовут его «наш Кулибин». Для ручного посева Ваня сделал простую и умную прицепную машину — **лункодав**.

На оси — дисковые колёса с наваренными шипами (фото 39). Расстояние между ними регулируется по ширине междурядья: для дынь — три колеса, для арбузов оставляют два.

Увесистая машина неспешно катится по полю и через каждые полметра вдавливает лунки по 10-12 см. Вспомните Фолкнера и Слащинина: вдавленные лунки — это гарантированный подсос почвенной влаги из глубины!

После пролива и впитывания воды, лунки мелеют до 6-7 см — оптимум. Задача сажальщика — положить семя и засыпать лунку одним движением ноги. Через 5-6 дней всходят все.

«Сделать можно всё. Главное для этого — желание. Немного головы. И, если это есть — немного средств». (Ваня Бондаренко)

Глубина посева должна выдерживаться точно. Арбузы с обычными, крупными семенами заглубляют на 7-8 см, дыню — на 4-5 см.

«Перезаглубил — не выйдут, или выйдут слабыми — лучше бы вообще не всходили! Недоуглубил — высохнут: в мае почва сохнет очень быстро. Они вылезут потом, после дождя — когда ты уже пересеял по новой. Получится — сеял, чтобы выполоть!» (Саша Ерохин)

Посев под плёнку

Ты даром плёнку не бросай на баштаны:
Не знаешь дела — потеряешь и штаны!

Плёнка позволяет получить урожай на 10-12 дней раньше. Под плёнкой не сохнет, а всходы нужны, как можно скорее, поэтому глубина посева здесь — **2-3 см**. И схема тут своя.

Тем же окучником нарезают гребни через 70 см. Полоса плёнки — это два гребня (рис. 1). Междурядье — три пропущенных гребня, 2,8 м. В гребнях бьют лунки через метр, в шахматном порядке. Проливают, сеют (фото 40).

Гибридные семена могут стоить и три, и пять рублей за штуку — сеять про запас накладно. Обычно кладут так: в одну лунку — одно, в другую — два, потом снова одно, и т.д.

Володя Ченчик предпочитает класть везде по одному семени, а где будут пропуски — подсевать через прорезь в плёнке.

Для подсева изготовлена простая трубчатая сажалка: сверху — вороночка, снизу — клапанок (рис. 2). Сажалку кладут «на пяточку» и втыкают чуть под углом, кидают семечко и вынимают вертикально.

Самая тяжкая работа — плёнку после посева уложить. После сажальщиков идут рабочие, разматывают рулон, расправляют, прикапывают края. Вручную гектар укладывают за 7-8 часов.

Ваня Бондаренко сделал простой **Укладчик Плёнки**. «Сам плёнку не клал — видел, как с ней другие мучаются. Сделал — и работает сразу. Теперь гектар кладём за час».

Машина очень простая (фото 41): спереди укрепляется рулон, два ролика прижимают плёнку к почве, а вслед за ними два окучника ровненько прикапывают края.

Через неделю, а если пасмурно — через две, ростки упираются в «потолок». Тут над ростками делают прорези шириной 5-7см. Можно сделать «пику» — лезвие на палке: не нагибаться же! Саша просто прорывает отверстия с помощью проволочной «кочерёжки» с острым кончиком: клюнул, дёрнул вверх — дырка есть.

С неделю после этого ростки закаливаются при открытой вентиляции. Закалились — и бахча приводится к окончательному виду: лунки засыпаются землёй. Если оставить лунку открытой, в ней тут же выпрет сноп сорняков, забьёт куст, и хана урожаю!

Делается это примерно так. Росток аккуратненько вытягивают через дырку наружу. Плёнку вокруг него приминают, на росток надевают литровую банку. В лунку, прямо на банку, кидают пару лопат земли и утаптывают её ногами. Банка снимается. Теперь задача кустов — расти самостоятельно.

Володя Сокол работает на суглинках, и почву под плёнку готовит иначе. «От весеннего подлива ухожу. Почва плотная — и так обрабатывать дорого. С осени нарезаю борозды, и за зиму почва усаживается оптимально.

К весне борозды зарастают сорняком — полем эти прогоны руками. Потом бьём лунки — там сыро: сохнет только поверхностная корка — и отделяется одеялом, как бы мульчой. Семя втыкаем носиком вниз, засыпаем на 1-2 см и кидаем сверху плёнку. Всходят все!».

Арбузная аристократия

Когда б не семена, что столь капризны в поле,
Прекрасных сих плодов мы ели бы поболе!

Мелкосемянные гибриды арбузов не прощают даже маленьких ошибок. «Такие гибриды сею на 1-2 см, глубже нельзя — не взойдут! Подготовка почвы очень тщательная.

Сажать и сеять можно только с подливом. Вечером пролил — утром сажай: нужна оптимальная влага, избытка воды тоже боятся. Сею в лунки очень аккуратно. Тут нужны опытные работники. Мелкосемянные гибриды — не для поля…» (Игорь Лихосенко)

Бессемянные гибриды тоже очень капризны. Их приручает Володя Сокол. «Для бессемянных важна оптимальная влажность. Пролил — жду сутки — потом вдавил семена и засыпал. Иначе не взойдут! Укрываю их спонбондом (белый укрывной материал) — под ним почти нет тли и болезней.

Открываю в июне, когда плети вылезают наружу. Корни развиваются сильно, и можно не удобрять. Предпочитаю «качать плоды» естественным путём, без удобрений, тем более, что урожай — не ранний».

Зачем прививать арбузы?

В прививке издревле сады нашли спасенье.
И бахчи, видимо — тому не исключенье!

Игорь Лихосенко — профи арбузной прививки. Его метод позволяет прививать быстрее и с лучшим эффектом. Сейчас изобретение патентуется, посему в тонкости мы вдавались. Вот что рассказал Игорь.

В конце 70-х на наши бахчи напал фузариоз — арбузы вяли на глазах, не успев даже налиться. Все стали бросать бахчи. В начале 80-х Игорь привил арбузы на обычную тыкву. Выжил один — но плод был огромен! Вник в предмет серьёзно.

Оказалось, арбузы прививают на посудную тыкву — лагенарию. Стал прививать. Три года наблюдал, учился. А в 84-м посадил 700 привитых кустов — и купил машину. Стимул не шуточный! До 89-го уверенно держал арбузный рынок.

Сейчас земля в севообороте, новые гибриды к фузариозу в основном устойчивы, и арбузов много. Но прививка позволяет получать огромный, очень ранний урожай на малой площади (фото 42 и 43).

Корни лагенарии вдвое мощнее, и привитый куст удивительно силён. Он вяжет больше плодов, и плоды крупнее обычных. Урожаи — в 2,5 раза выше полевых.

Мир давно оценил преимущества подвоя. В Италии — 90% привитой бахчи, в Японии — все бахчи привитые. Созданы специальные подвои — для бедных почв, для засухи, для крупноплодности.

Привитой арбуз не болеет фузариозом — можно уйти от севооборота, сажать на одном месте. Он более засухоустойчив. Тянет большой урожай на бедных и тяжёлых почвах.

Мелкоплодные сорта вытягивает до нормальных плодов, крупноплодные — до огромных. Такой мощный куст зреет на неделю позже, но выращивается рассадой, сажается под плёнку — и получается раньше всех.

Площадь питания привитых арбузов вдвое больше: междурядье — 4 м, кусты — через метр. Получается 2500-3000 шт/га. Самые мощные кусты — бессемянные, им нужно ещё вдвое больше — 4 на 2 м. Заплетают восемь квадратов — как хороший

куст винограда! Всего выходит до 1500 шт/га.

Посев проводится в начале марта в отапливаемые теплицы. Рассада выращивается в горшочках. Прививаются сеянцы в фазе семядолей. Прививки приживаются за 8-9 дней, потом идут рост. Часть прививок ломается, часть не приживается — очень хорошо, если в кусты превратилось 2/3 семян.

Посадка — с 20 апреля, с 2-3 настоящими листьями. Есть риск попасть под холод, и надо всё предусмотреть. В лунку сажают по два горшочка, и только очень хороших, развитых кустиков — по одному.

Привитая культура — это масса агрономических нюансов. Нужно посеять и подвой, и привой в определённые сроки, потом точно подогнать их развитие и состояние — чтоб и прижились, и созрели в нужное время.

Привитые дыни — эффект примерно такой же: мощь кустов, огромные плоды, урожайность. Подвои у дынь свои, приживаемость прививок хуже. Но эти проблемы скоро решатся — наука на месте не стоит.

Масличные тыквы и арбузы

Ну вот, приехали: на масло бьют арбузы!
Не проще ль выжать сок из зёрен кукурузы?..

Семена тыквы и арбуза — сырьё для уникальных лекарственных препаратов и источник целебных пищевых масел. Сейчас к ним растёт интерес и у нас. Во ВНИИОБ давно размышляют над сим вопросом.

Для семян предлагается арбуз Кустовой и кустовая же тыква Крокус. Сажают их в 4-6 раз гуще плетистых — 14200 штук на гектаре. Междурядье — 1,4 м, в ряду — через полметра. В рядки сеялкой вносят NPK 20-20-20 (то есть, по 20 кг/га действующего вещества).

Это даёт максимальный урожай семян: арбузных — 370 кг, тыквенных — 500 кг/га. Не забудем про тыкву Прикорневую — она даёт до 700 кг семян!

Главное достоинство способа: очень дёшево. Почти не нужно удобрений. Но главное — не надо таскать плоды и складывать в кучи: они лежат в рядах. Выделением семян занят комбайн КТС-2000. Он измельчает и разделяет до 20 тонн плодов в час. Ручного труда — в 8 раз меньше.

Могу лишь добавить: если вдруг кто-то возьмётся сеять «масличные» тыквы, и некуда будет девать мякоть плодов — заделывайте её в почву. Лучшее органическое удобрение трудно и придумать. В тыкве много сахаров — биологическая активность почвы вырастет на глазах!

* * *

Итак, каким образом можно своими руками выбросить хорошие семена?

1. Сеять слишком мало семян.

2. Сеять слишком мелко.

3. Сеять в сухую землю. Посеял до дождя — всходы выйдут уже в сорняке!

Но вот, посев сделан. Всходы — отличные. И тут начинается самая свистопляска!

Помоги бахче вырасти

Июнь в разгаре! Выбравшись на бахчи
Вы мудрым оком зрите пред собою
Сплошные кущи мощных сорняков...

Издревле палимые солнцем на вольном просторе, избалованные свободой, дети пустынь совершенно не переносят сорняков.

Едва узрев рядом нечто нагло-зелёное, по хамски закрывающее солнце, да ещё испаряющее разные миазмы, арбузы и дыни просто теряются, тухнут и впадают в депресняк.

Окружённые кольцом сорняков, плети просто перестают расти! Сидят и ждут, когда же кончится этот ужас.

Обычная картина наших посёлков: где-то на отшибе всем желающим распахали землю под бахчи. Все дружно сеют — и блаженно погружаются в неотложные дела.

Потом прибегают с тяпками — и руками рвут метровые кусты щирицы. А осенью ругают почву, погоду, сорта, и старательно выискивают, чего бы ещё обругать — потому, как мелочь одна уродилась.

Всё правильно! Самые ранимые — юные кусты. Месяц в сорняках — почти гибель для бахчи. Рост плетей уже застопорился, и от возможного урожая осталась, дай бог, половина!

А точнее — вот данные науки. Сорняки, процветающие в течение первого месяца, снижают урожай на 45%. Не выполотые 40 дней — на 68%, а оставленные на 50 дней — на 78%. Не полол полтора месяца — весь урожай тю-тю!

И наоборот: если чисто от сорняков первые 60 дней — теряешь всего 10% урожая, а если чисто только месяц — теряешь 50%!

Посему главная заповедь июня — не прозевай сорняк!!!

Каждый день, когда растёт сорняк...

...Решительно свою подъяв мотыгу,
Вы движетесь по полю, как Мамай;
За вами — море пота, матюков,
Арбузов раненных и мёртвых сорняков...
Но, поздно, слишком поздно пить «Боржоми»!

С момента выхода всходов, до смыкания плетей, неукоснительно обязательны три, а если прошли дожди — четыре культивации, плюс ручные прополки.

Особо нельзя спать после всходов: они ещё маленькие, а сорняк прёт без выходных! Чем меньше росток, тем скорее сорняк сожрёт урожай. Тут — душа вон, кишки на телефон, но поле очисти!

Порой редкие всходы в сорняках и не видны. Как полоть?! А, как хочешь. Астраханцы специально отсыпают рельефную колею при посеве, и тракторист идёт по ней, не видя всходов.

Многие бахчеводы сеют в рядки подсолнух,

тыкву — и видят рядки по их всходам. А иногда впереди трактора просто идёт человек. Увидев росток, он тыкает возле него палкой — ориентир для тракториста.

Все культивации и прополки — разные.

1-я культивация — сразу, как только стали видны строчки всходов. Глубина — 12-15 см: убить все нити и проростки сорняков. Пололщики идут вслед за культиватором. Нетронутые (защитные) полосы нужно выполоть очень тщательно (фото 44).

Особенно чисто выбрать сорняк в лунках. Если этого не делать — не стоит и полоть: всходы так и не получат свободы для старта! Одновременно продёргиваются все двойные всходы. Результат первой прополки: поле чистое, лунки — тоже, всходы растут почти все, но по одному.

На плёнке особо необходимы тщательные прополки в лунках — сорняк тут прёт страшно, вылезает через дырки и достигает огромных размеров в рекордные сроки!

2-я культивация — через 8-10 дней, на глубину 10 см. Пололщики не просто пропалывают полосы — они делают расстановку: оставляют нужное количество лучших растений на нужных расстояниях. Результат: поле чистое, растений — оптимум.

3-я культивация — когда плети вытянутся на 60-100 см. Её лучше делать, как можно позже: она — последняя. Обычно для прохода техники плети убирают на одну сторону (фото 45 и 46). Если рук не хватает, пусть культиватор сдвинет плети — это не так страшно.

Глубина — 5 см: корни уже разрослись, их нельзя повредить. Задача пололщиков — обязательно аккуратно лезть в кусты и выпалывать всё до нитки. Возможно, для этого больше подойдут плоскорезы Фокина (фото 47), чем тяпки.

Для культиваций Ваня Бондаренко приспособил плоскорезные лапы. Получился компактный **Плоскорез** (фото 48). Две лапы обрабатывают в междурядьях по 80 см, оставляя нетронутым ряд — 30-40 см.

Заглубление регулируется — 5-10 см. «Иду по смыкающимся плетям — лапы под плетями, а если и прищипну колёсами верхушки — не страшно. Поле остаётся совершенно чистое».

Для информации: астраханцы проводят культивации плоскорезами КВБ-5,4. Их лапы, заглублённые на 5-7 см, также проходят под плетями.

Из двудольных сорняков арбузы и дыни больше всего боятся канатника — замирают, перестают наливаться. Заметно тормозятся от щирицы и дурнишника.

На Волге сильно подавляет бахчу паслён чёрный, за пахучие ягоды именуемый «бздника». Остальные двудольные не так страшны. Названия незнакомых сорняков прошу прояснить самостоятельно.

Страшнее всего для бахчи — злаки: ежовник (петушье просо) и лисохвост. Они давят количеством и забивают плети совершенно. Даже один куст ежовника на квадратном метре заметно съедает урожай.

Наука выяснила: 5,10 и 20 кустов ежовника на квадрате съедают соответственно 32, 40 и 48% стандартных плодов!

Посему в сырое лето, когда сорняк борзеет не по-детски, а рук не хватает, ребята применяют гербициды против злаковых — например, супертаргет или фюзилат. Разводят строго по нормам — и спасают урожай. В плоды гербициды не попадают.

Тыквы достаточно прокультивировать и прополоть один раз, максимум — два. Прут они так, что больше может и не получиться. И сорняки им уже до фонаря — под тыквенными лопухами они отстают и хилеют до безвредности.

Итак, что в итоге? Три прополки и культивации — и сорняк уже не страшен. Всего затрат — 6 чел/дней на га, или 1500 руб./га. Бахчи получаются образцовыми — как на фото 49 и 50.

И вот загадка русской души: третья культивация и прополка требует таких душевных усилий, что на неё часто машут рукой. И то: «главное — расставить, продрать, а там — вырастет!»

Это и есть самая большая ошибка июня. Саша показал мне такое поле — совхозное (фото 51). Половина урожая тут потеряна.

Спрашивается: зачем, экономя копейки, терять на гектаре до десяти тонн плодов? Ответ один: чтобы избавиться от урожая, который вообще не нужен!

Опыты с геометрией

Чем гуще поле ты растеньями забьёшь —
Тем больше семечек с гектара нагрызёшь!

Расстановка — одна из квалифицированных работ. От неё зависит величина товарных плодов.

«Главное — дать на каждый **куст арбуза** в среднем не меньше **1,5 кв.м**. площади, а на **куст дыни** — не меньше **0,7 кв.м**.

Дынь оставляем два куста на погонный метр — через полметра. При междурядье 1,4 м это даст 16-17000 шт/га. Арбузов оставляем по одному на погонный метр. При междурядье 2 м это — 5000 шт/га.

Бахчевый гектар — обычно гон: 10 рядов длинной по 500 м. 5000 кустов в идеальных условиях завяжут столько же плодов и надуют их по 10 кг — вот вам 50 т/га.

Но идеальных условий у нас не бывает, все кусты плодов не вяжут, часть не растёт. Поэтому оставляем на гектаре немного больше». (Саша Ерохин)

Хочу добавить, что опыты Быковской станции показали: максимум стандартных арбузов выходит при расстановке 2 на 0,5 м. Там же выяснили оптимальную площадь для кустовых арбузов: 0,7 кв.м. на куст.

При этом, урожай выходит 30-35 т/га, а по пласту трав — 45-50 т/га. Но учтём: советский стандартный арбуз — 15 см и больше. На нашем рынке такая мелочь не прокатывает!

В.П. Луценко (ВНИИОБ) предлагает умный способ снизить засорённость поля — широкоряд-

ную схему посева. Междурядья расширены до 3-3,5 м, а нужная плотность достигается **загущением в рядке**. Каков эффект?

Во-первых, рядки намного короче — и настолько же меньше затраты на культивацию.

Во-вторых, уплотнившись в рядках, арбузы сами начинают давить сорняк. И последнюю культивацию можно делать попозже.

В сравнении с обычной схемой — сорняков меньше на 40%, а урожай — выше на четверть.

Кроме того, астраханцы увеличили долю культивируемой поверхности. Обычно тракторист отставляет не обработанными 25-30 см с каждой стороны ряда — зона защиты.

При междурядьях в 2 м необработанной остаётся треть, а при 1,4 м — почти половина земли! Переделав лапы культиватора по типу плоскорезов — чтобы на засыпали землёй рядки — можно уменьшать защитную зону до 8-10 см.

Количество сорняков в рядках уменьшается в 3-4 раза, затраты на прополку — в 2,5 раза, урожай растёт на 15 т/га. Думаю, эти приёмы стоит испытать и нашим фермерам.

О прищипке

Нужна ли бахчевым формировка — прищипка плетей? На огородах, особенно в северных зонах, нужно дважды прищипывать дыни: раньше завяжутся. Если после образования завязи отщипнуть кончик плети, будет крупнее арбуз. Об этом — в «северной» главе.

На поле — иная ситуация. «Мы формировку не делаем. Она работает на огурцах, а на бахче — нет. Тут не нужны лишние плоды — от этого они мельчают. Размер плода мы регулируем расстановкой.

Оставишь арбузов по три на метр — плоды будут по 3 кг, но много. Оставишь по одному — меньше плодов, но они по 10 кг, и урожай примерно тот же. Плодовые овощи можно сажать пореже — будут крупнее плоды. Вот корнеплоды нельзя не досеять — урожай упадёт». (Саша Ерохин)

Болезни и вредители — не проблема

Когда личинка юный плод сгрызает,
И вредный гриб чрез усик в плеть вползает —
Се виноградарь, весь в поту, заразу хает!
А бахчевод спокойно поле озирает.

Можно ли испортить хорошие всходы неправильной защитой?

«Можно! Увидеть первые очаги тли — и начать опрыскивать всю плантацию. Тут убиваешь не тлю, а врагов тли — и теперь обязательно жди вспышки! На отдельную тлю не надо обращать внимания.

Вообще, большая ошибка — начать сыпать яды и удобрения. Работники начнут судачить: «Химия!» — и здорово испортят сбыт. Оптовик всегда у рабочих что-то спрашивает. Да и дорогая химия! Выгоднее ничего не применять, никак не бороться — а думать об агротехнике и почве!» (Володя Ченчик)

«От болезней и вредителей ядов не применяем. Сорта, болеющие фузариозом, выбраковываем. Антракноз и мучнистая роса в сухое лето не так опасны. Экологически чистая продукция уже ценится на рынке, а скоро будет вдвое дороже. В целом, бахча отлично обходится без защиты» (Саша Ерохин).

Для справки.

Фузариоз — грибковая болезнь. Поражает корни, и кусты засыхают целиком.

Антракноз — грибковая болезнь: на листьях и плодах — округлые коричневые пятна; листья засыхают, плоды деформируются и делаются несъедобными.

Аскохитоз — грибковая болезнь тепличных дынь и арбузов. Стебли растрескиваются, размягчаются, растения гибнут.

Мучнистая роса известна всем — белый налёт на листьях, которые быстро гибнут.

Сейчас много гибридов и сортов, устойчивых к одной или нескольким болезням.

Вредителей пока практически нет. Только на дыне кое-где появилась дынная муха — идёт со стороны Фантала, из Крыма.

Для справки: дынная муха — желтоватая мушка, с чёрными пятнышками на спинке, по три полоски на крыльях. Куколки зимуют в почве.

Дыня зацветает — юные мушки вылезают. Сначала мирно прокалывают хоботком стебли, высасывают сок. Это не вредит. Вредят личинки. Мушки кладут яйца под кожицу завязей. Личинки роют ходы в растущем плоде, едят зачатки семян — и плод загнивает.

«…К мухе мы готовы. С начала цветения — 3-4 обработки любым «мушиным» инсектицидом, через неделю. Обработка идёт по завязям — плоды зреют чистыми. Здесь особенно важен сорт. Таманская уходит от мухи — успевает завязаться раньше, а Славия к ней устойчива — очень мохнатая завязь, муха не может сесть». (Саша Ерохин)

Но страдать от вредителей могут и всходы.

«Главное — защитить всходы. Их могут повредить муравьи и проволочник. Некоторые льют БИ-58 в подлив, при посеве. Но лить яд нет смысла — разница почти не заметна, только самоуспокоение. Остаётся, как правило, достаточно всходов — меньше прорывать!» (Володя Ченчик)

Но иногда муравьи совсем теряют совесть, и могут выжрать до половины всходов. С особой радостью и скоростью размножаются под плёнкой. Есть надёжное, можно сказать, экологически чистое средство.

«Сварите 2 кг пшеницы, вмешайте туда 1 кг сахара, потом пол-литра БИ-58, и потом — с пол-литра жареного растительного масла. Масло удерживает приманку от высыхания. Раскидайте всё это под плёнку — и через неделю нет муравьёв!» (Саша Ерохин)

Только на поверхность приманку не сыпьте — птицы потравятся. Жалко их. Но — не всех!

Поле, на которое села ворона…

Мудрец Крылов изобразил ворону лохом.
Не видел бестию он разве отродясь?!Нет...
Думается мне — писал старик с подвохом!

Поле, на которое села ворона — уже не поле, а крест. Крест на вашей новой машине! Вороны — самая большая проблема бахчи. Бороться с ними приходится кропотливо, без всякой жалости, каждый день, всё светлое время суток, от первых завязей до уборки плодов.

Птицы сии — настоящие летающие крысы. Они умны, расчётливы, всеядны, в совершенстве владеют тактикой налётов на множественные цели в тылу противника, блюдут в стае железную дисциплину. И свято придерживаются этики воров: «что плохо лежит — то наше!»

Ведь, что значит «ворона»? ВОР ОНА!

Воры-разведчики постоянно патрулируют вверенную им местность — то бишь, полрайона, а то и больше. Стаи, как отряды партизан, тихо подтягиваются к целям, часами ходят пешком — прячутся за лесополосами, караулят, ждут момента — и нападают в одну минуту.

Больше всего «партизан» рядом с полями зерновых. Отлучился на два часа — могут выбить поле целиком. Такое не раз бывало. Хорошо, хоть ночью они спят. Но с рассветом — в ружьё!

Кстати, только ружей они и боятся. Гудящие ленты спасают первые два года. Можно бегать, орать, махать руками — но пока добежишь… Самое верное — подкараулить стаю и грохнуть несколько штук крупной дробью.

Подвешенные трупы — лучшие пугала: стая тут же вспоминает выстрелы. Ещё лучше — крики раненных: они приводят стаю в тихий ужас.

К счастью, вороны быстро соображают. Добросовестного сторожа запоминают сразу. Потеряв перья, на ваше поле уже не летят — ищут плохого сторожа! Теперь достаточно делать пугачи — стрелять мелкими петардами из трубки.

В общем, главное на бахче — активные, работоспособные, добросовестные сторожа. Расклад простой: хороший сторож — 2% потерь, плохой — до 50%, нет сторожа — всё потеряешь.

Вахта начинается, когда появляются завязи размером с пятак. Один человек может охранять до 40 га — на велосипеде или пешком. До последнего сбора последнего урожая охрана не имеет права заснуть днём и на полчаса!

Надо ли кормить и поить бахчу?

Полив надует тяжкий плод,
и плеть протянет густо,
И всё ж баштан — не огород,
и дыня — не капуста!

С 1940 года энергозатраты на производство продукции стали выше в 5 раз: механизация и химизация стоят недёшево. Дороже всех удобрения — 40% от всех затрат. А дешевле всего — живой труд: 0,2%!

Что же нам нужно, братцы: урожай или прибыль? Что лучше: получить 40 тонн, затратив двадцать тысяч, или получить 20 тонн, затратив тысячу?

Ребята давно решили этот вопрос. На их полях многое делают люди, а затраты они сводят к минимуму.

Свои бахчи ребята практически не кормят. Если земля попалась бедноватая, дают максимум 20-30 кг/га NPK — и получают урожай до 25 т/га. Но землю стараются выбрать хорошую, в севообороте, и без всяких удобрений берут те же 20-25 тонн. А 50 тонн — их ещё продать надо!

Сейчас ребята переходят на внекорневые подкормки: опрыскивают Акварином или Кристалоном. Это комплексные микроудобрения, в которых есть и питание, и микроэлементы в форме легко усвояемых органических соединений — хелатов.

В бак добавляют гуматы или гуминовые препараты — это стимулирует рост. Проводят три обработки за июнь: сначала — для роста, с азотом, а в конце — для плодов, с фосфором и калием. Прибавка очень заметная, а удобрений — считанные килограммы!

Влага важна только для дружных всходов. Как правило, в почве её достаточно — только посей на нужную глубину. Поливать по растущим плетям опасно — корни привыкают к поливу!

Был случай: один фермер поливал четыре раза до смыкания плетей. Поле поначалу выглядело лучше всех. Потом началась жара, и поливов больше не было. Собрал одни «мячики» по 5 кг!

После того, как кустики начали разрастаться, главное — не начались бы дожди! Дождь к урожаю — настоящее бедствие: сорняк прёт втрое сильнее, прополотые поля зарастают стеной, убирать по грязи — мучение, да ещё некоторые сорта трескаются. Порой кажется — всё пропало!

«В *дождливое лето* главное — не опустить рук. Грязно, паршиво, сорняк прёт на глазах — но бахча растёт, и урожай есть! Можно продать его в любую погоду! Найми людей, таскай плоды по грязи. Заросло — приминай сорняк ногами, собирай!

Однажды мы так собрали и вынесли 40 га — шли цепью, нащупывали плоды, передавали по цепи. Продал с прибылью — и людям заплатил. Вязнет телега — таскай лафеты, нет лафетов — просто сбивай щиты. Ищи выход — он всегда есть!» (Саша Ерохин)

Поливные бахчи дают вдвое большие урожаи. Поливают их «на упой»: с средины июня — по три ведра на квадратный метр каждые две недели. Снимают по 50-70 т/га и больше.

Но качество плодов — ниже. Сахара в таких плодах меньше. И сорта нужны, которые не трескаются — а не те, что слаще. Дозаривать их нужно до полной спелости, но сбыть стараются пораньше.

Под полив часто сыплют селитру и мочевину, до 200 кг/га. Редкий фермер откажется от соблазна надуть лишние 10-20 т/га, если их берут целыми фурами и увозят с глаз долой!

Ранние поливные арбузы действительно мо-

гут содержать нитраты — но, как показывают замеры, немного. Гораздо хуже, если они не дозревают.

Арбузы, привитые на тыкву, на поливе дают по 100-110 т/га крупных и качественных плодов. Удобрять их почти не приходится! Но привить и вырастить рассаду нелегко, и себестоимость такого урожая в несколько раз выше, чем на поле.

Итак, урожай вырос отличный, и его даже спасли от ворон. Вот теперь начинается самая тонкая работа — умелая и быстрая выборка зрелых плодов. Любая ошибка тут — пролёт с продажей!

День, когда созрел плод

Земля есть Божий дар, прославленный трудом.
Люби её умом, а не одним горбом!
Встал на земле — так будь на ней богатым.
Ты Бога прогневишь, став на земле горбатым!

Выгодно продать ранний урожай можно только одним способом: успевать выбирать все плоды, которые полностью созрели сегодня. Или — вчера. В крайнем случае — позавчера.

Свежий плод — самый красивый, самый привлекательный — и самый дорогой. Начинает перезревать — блекнет. Через неделю он уже дешевле. А через две — вообще не продашь: пока довезут, он перезреет.

Посему, главная заповедь раннего урожая — начинай сбор с самых первых зрелых плодов!

Наука собирать

Вот урожай почти уже созрел.
Теперь ты сам решаешь свой удел!
Стяжаешь доблесть, иль доходы потеряешь
— Зависит от плодов, которые сбираешь.

«Упустить момент зрелости — большая ошибка! Оптовики в совершенстве знают свой товар. Сразу выбирают из кучи несколько недозрелых или перезрелых, режут их на пробу — и сбрасывают цену. Если ты знаешь свои плоды хуже оптовика — ты пролетел!»

«Все держатся за надёжный товар зубами! Цену получит тот, кто не боится резать любой плод. Кто подсунул брак — подставил всех: и оптовика, и своих, но себя — больше всех!» (Саша Ерохин)

«Хороший урожай уже почти созрел. Вроде бы, всё хорошо. Но можно и тут убить доход: начать рвать незрелый — или не успевать выбирать спелый. Выбирай самое первое и самое качественное — только тут ты с доходом. Для этого нужны опытные выборщики». (Володя Ченчик)

Обычный признак зрелости арбуза — высыхание приплодного усика и листика напротив него — «лопаточки» (на фото 52 лопаточка показана красной стрелкой).

У некоторых сортов должен высохнуть и следующий усик. А в конце лета бывает: усики ещё не высохли, а плоды уже зрелые. Есть сорта, у которых главный признак зрелости — яркое пятно на «пузе».

Дыни, созрев, приобретают сортовой цвет, а у некоторых сортов очень важно белое пятно на «животике». Бывает, что нужно учесть и цвет плода, и его звук.

«Признаки зрелости начинаешь видеть только с опытом. Режешь и смотришь каждый год! Пришли выбирать — всегда разрежь 5-6 штук, проверь признаки зрелости, покажи сборщикам». (Толя Тыртычный)

Собирая первые плоды, дай дозреть и другим. Если сбор многоразовый — ходи аккуратно, как по минам, не топчи, не рви плетей! Плоды рви грамотно, оставляя плодоножку.

Клади в кучи аккуратно, не бросай. Сбор — тяжкая работа! А когда люди устают, им уже и не до плодов, и не до плетей! Вот тут многое зависит от умной организации поля.

Обычно гоны сеют по 10 «плёнок» — плёночных полос. По середине — дорога. Плоды таскают с пяти плёнок каждой стороны и складывают в кучи у дороги. Плёночные посадки Саша Ерохин организует по-своему.

«Сажаю так: через 6 плёнок грунтового арбуза — по 2 плёнки дынь. Дыни убрали раньше — получилась дорога. Арбузы тяжёлые, их трудно таскать. А по три ряда от дроги — как раз быстро и хорошо. Есть, куда складывать кучи.

Результат: арбуз не бьют, он не портится, люди меньше устают, меньше топчут плети, уборка дешевле. И дынь выходит четверть вала — нормально» (фото 53).

С плёнки обычно убирают быстро — за два сбора. Сажают под плёнку и ранние, и раннесредние сорта. Умнее брать только ранние, но растянуть и посев, и сбор плодов. Саша «вертит карусель» ранних — выбирает их до пяти раз. А потом подходят грунтовые.

Люди есть, время — тоже. Но собрать сразу много — ошибка!

«Сколько собирать? Только по оптовым заказам! Собранный арбуз на солнце теряет вид за 3-4 дня. Оптовики дают цену только за свежак. А мелкий опт — это до половины сбыта». (Володя Ченчик)

Сейчас рынок ещё боится ранних арбузов. Их берут мало. Скажем, полтонны в день. А грунтовых может уйти несколько тонн в день. Это и определяет площади посева под плёнку и в грунт.

Тыквы собирают обычно осенью, когда ботва уже жухнет или горит от мучнистой росы. Мучнистая к сентябрю бьёт почти все тыквы. Ну и пусть — они успевают отлично вызреть.

Особенность уборки тыкв: на них обязательно оставляют плодоножки. Для этого плоды срезают секатором. Не покупайтесь на кажущуюся твёрдость тыкв! Убирайте их аккуратно.

Ушибленные, треснутые, даже поцарапанные плоды могут быстро загнить в хранении. Недозрелые плоды и завязи нужно пустить в дело сразу — они практически не хранятся.

Арбузы и солнце

Какая б чудная погода не настала –

Прогноза скверного она не оправдала!

Весьма полезное исследование провела во ВНИИОБ Наталья Ивановна Антипенко. Оказывается, урожаи арбуза связаны с циклами солнечной активности. Изучены урожаи за 80 лет. Видна чёткая зависимость.

В начале каждого 11-летнего цикла — рост урожая, в конце — спад. Циклы бывают чётные и нечётные, и пики урожайности в них различаются. Например, в нечётном — три максимума урожая, а в чётном — два.

В 2008 году закончится нечётный цикл, и начнётся чётный. По расчетам, ближайший спад урожая должен наблюдаться в 2007 году. А вот первый год всех циклов — всегда урожайный.

Однако, длина циклов может меняться, и расчёты приходится согласовывать с данными астрономических расчётов. За подробностями можно обратиться к самой Наталье Ивановне, позвонив в институт: +7 (8514) 595 907.

А вот, что наверняка пригодится серьёзным хозяевам: высоковероятные прогнозы погоды на предстоящий год. В «Мастерстве плодородия» уже описана работа краснодарского прогнозиста П.И. Петрова.

К сожалению, связь с ним утеряна. Но к счастью, расчёты подобной точности (до 80-85%) делают ещё несколько специалистов. Вот координаты двоих из них.

Горбань Леонид Иванович: г. Луганск, тел.: +38 (0642) 632 346, моб.: +38 (066) 3526 086. Автор книги « …». С ним меня познакомил директор агрофирмы «Топаз», лидер кукурузоводов Юга, С.Н. Свитенко. Он пользуется прогнозами Горбаня уже несколько лет.

«О погоде голова больше не болит. Все работы проводим так, будто прогноз уже сбылся — и практически не промахиваемся. Совпадаемость поражает: дожди порой выпадают день в день! Даже не представляю, как раньше работали без нашего “Предсказамуса”!»

Стальнов Виталий Юрьевич: Москва, e-mail: wind68@mail.ru, тел.: +7 (495) 440 2660, звонить с 11.00 до 22.00. Старший научный сотрудник лаборатории «Центр космических наблюдений», действительный член ассоциации «Прогнозы и Циклы».

Рассчитывает вероятные погодные явления на основе учёта многих циклов поведения планет, Солнца и Луны, определённым образом влияющих на погоду. Вероятность прогнозов — 75-78%.

Надеюсь, скоро я смогу подготовить подробную статью о методах наших прогнозистов и выложу её на свой сайт.

Что же такое — плохой арбуз?

Плохой арбуз на баштанах не созревает.
Лишь в головёнке бракодела он взрастает!

Самая больная проблема у грамотного фермера — не сорта, не причуды покупателей и не деньги. Настоящая беда — чужой брак на рынке.

Незрелый, пресный плод не понравится никому. А тем паче, если после него, извиняюсь, расслабляется кишечник. Нарвавшись на такое всего раз, покупатели шарахаются до средины августа!

Особенно тяжко в этой ситуации мастерам сверхраннего арбуза — таким, как Игорь Лихосенко.

«У нас — всё разнообразие арбузов: красные, жёлтые, бессемянные. Я прививаю на тыкву — рассада, теплица, плёнка. Самые ранние зреют у меня с конца июня! Но продать их очень трудно. Наплыв отдыхающих — в августе. Про ранние все знают: «нитратные».

Проблема не в сбыте — в халтуре и слухах. Кто-то пихает на рынок незрелые, кто-то везёт перекормленную дешёвку. Только десятая часть плохих плодов на рынке непоправимо убивает спрос на ранний арбуз. Они убивают сбыт всем — народ пьёт пепси-колу!

А ведь, июльским арбузам досталось больше солнца и ухода, они вкуснее августовских — набирают до 12% сахара!

Мы хотим дать людям нашу марку. Чтобы знали — можно и в июне классный арбуз есть!

А пока, приходится передерживать хорошие плоды — их не берут! При огромных затратах на сверхранний арбуз мы особенно страдаем от клеветы и халтуры».

И действительно, братцы — ерунда получается. Ранние арбузы и дыни для нас — чума. Вникнуть не хотим — зато, выдумаем кучу сказок. Например, популярный миф о шприцах. Мол, в арбузы вкалывают и селитру — чтоб зрели, и марганцовку — для цвета, и даже подсластители.

Компетентно говорю — чепуха всё это. Никакой нормальный фермер не занимается этими глупостями — ему не до того! Никакие уколы не изменят качество плода.

Сахар даст только солнце, размер — хорошая почва и влага, раннюю зрелость — только сорт и агротехника. От любого укола плод испортится и вскоре начнёт гнить. Смысл?!

Ещё упорно верим: у зрелого арбуза — сухой хвостик. И никто не вдумался: ведь на поле все зрелые плоды — на плетях, и хвостики (то есть, плодоножки) у них сами не отсыхают!

Сухой хвостик означает, что плод уже валяется на жаре недели две, а то и больше.

Ну, для грунтовых и поздних это не страшно — они лежат минимум месяц. А ранний арбуз с сухим хвостом брать уже поздно — перезрел! Продать не успели. Случается, кучи таких арбузов лежат на солнце, пока не начнут фонтанами бить!

Ещё мы любим идеально правильные формы. Видим чуть корявый, немного квадратный, кривоватый или вдавленный — сразу нос воротим.

Да будет нам известно: как раз, такие арбузы — самые сладкие! В жару затруднён доступ калия и воды. И плод самоотверженно жертвует внешней формой ради того, чтобы накопить больше сахара для семян. То бишь — для нас. Грех не пользоваться таким альтруизмом, братцы!

А вот, самые последние, мелкие плоды наших грунтовых арбузов не так сладки — это правда. Куст уже отдал все силы первому плоду. Такие плоды очень дёшевы, и брать их можно на засолку.

И ещё мудрый совет. Если кто-нибудь скажет тебе, что арбуз дозревает в хранении — не верь! В сорванных арбузах фруктоза и глюкоза просто переходят в сахарозу, а потом — в кислоты.

Набрав только 4-6% сахара, незрелый арбуз предательски краснеет. Полежал — «дозрел» — вообще «мыло»!

Дозревать в хранении могут только дыни. И не все, а, в основном, поздние, с плотной мякотью.

Сделать плохой арбуз можно одним способом: продавать недозрелый. Или — перезрелый. Конечно, в ранние сроки такого брака больше. Но встретить сию халтуру можно, когда угодно.

Такие арбузы идут в основном с поливных земель: урожаи огромны — выгодно сдавать за бесценок. Перекупщики знают, что незрелые, но берут: можно бить конкурентов низкой ценой. Мы же готовы, что угодно купить по дешёвке!

На кубанском рынке до сих пор много таких ставропольских арбузов — их оттуда возят фурами. Стоят они по опту втрое дешевле наших — ну, как пройдёшь мимо?!

Земли там поливные, удобрений не жалеют, плоды надуваются рано. Но, погодите ставропольцев ругать. Хватало бы на солнечной Кубани своих арбузов — кто бы повёз их за четыреста километров?!

А в своём районе «дутые» плоды спихивают только те, кому плевать и на доброе имя, и на благополучие соратников по цеху. В основном — заезжие, кочующие арендаторы.

На Тамани им всё труднее. И привозных арбузов тут всё меньше: оптовики отказываются. Берут у местных — сладкие и вкусные, с гарантией.

Ведь, оптовик — тоже профессионал. Он издали видит и зрелость, и состояние плодов. «Плохим плодом оттолкнёшь, прежде всего, оптовика. Все держатся за надёжный товар зубами! И цену получит тот, кто не боится резать любой плод. А кто подсунул зелень — подставил всех: и оптовика, и своих по цеху. Но себя — больше всех!» (Саша Ерохин)

Что же делать мастерам, действительно умеющим вырастить сладкий, зрелый арбуз уже к началу июля?! Они, конечно, порой шлют на головы халтурщиков гнев небес. Грезятся им иногда проверки качества, рейды, штрафы…

Всё это — нормальные чувства честных мастеров. А на деле ребята предлагают главное: свою классную продукцию.

«Сейчас мы можем дать зрелый арбуз к началу июля, дыню — ещё раньше. Мы хотим продавать свои, именные арбузы. Но ведь и марку начнут подделывать.

И мы просто говорим: кому нужны хорошие, чистые, сладкие ранние арбузы и дыни — пусть едут к нам. Тут — гарантия! И просим: делайте экспертизу, мы за свои плоды отвечаем!»

Как отличить точки местных фермеров? Они расположены на трассе. Перекупщикам здесь стоять не выгодно, их вотчина — рынки городов и больших станиц.

Как отличить настоящего таманского бахчевода? Он не ютится в тростниковом шалаше, среди куч плодов и мусора. Его точка — удобное, красивое и опрятное «бахчевое кафе». Тут всегда уютно и оживлённо (фото 1, 2, 54 и 55). Будете ехать по Темрюкскому району — сами увидите!

Потребитель! Ты себя недооценивешь…

Когда б мы свято применяли наше право
Не покупать кота в мешке — хотя б и даром!
И отвергать сурово всё, что не по нраву,
Да кто б сумел тогда спихнуть нам что попало?!

Можно ли что-то поделать с арбузным браком?

Сто-двести лет назад жители Южного Урала невольно, но крайне эффективно оберегали себя от незрелых арбузов, ввозимых из «кайсацких степей». Казаки-пограничники резали несколько плодов с каждого воза.

Если видели хоть один незрелый, без всяких объяснений поливали всю телегу вонючей карболкой: ты схалтурил — твои проблемы. Откуда такие строгости? На счастье покупателям власти считали, что незрелый арбуз несёт холеру…

Ждать добрых чиновников сейчас — это из области детской фантастики. Ежу понятно: никакие проверки дело не улучшат. Только цена поднимется — чтобы и на взятки хватило.

Как же уберечь себя от плохого арбуза? Братцы! Давайте же узрим корень. Плохие арбузы продают только по одной причине: мы их покупаем!

Наказать халтурщика может только сам покупатель. И только одним, самым страшным способом: **не купить**.

Есть только один способ подсунуть нам плохой арбуз: не дать увидеть, что у покупаемого плода внутри! Раньше любой торговец на ваших глазах вырезал из плода пирамидку. Вы пробовали — и покупали этот плод. И не было проблемы!

А сейчас продавца на такое не уговоришь. Во-первых, он уже разрезал несколько местных, зрелых плодов напоказ: смотри, мол. Но главное — ему это запрещено правилами торговли!

Наше государство «заботится о покупателях» странными и загадочными способами.

Во-первых, настрого запрещает резать плоды: нож может переносить микробов!!! А если плод незрелый? А от незрелого хоть забегайтесь!

Во-вторых, обязывает продавца иметь оборудованную по всем правилам точку в строго разрешённом месте. То есть, там, где нам удобно, мы уже арбуз не купим.

В третьих, продавец должен иметь кучищу разных сертификатов и справок. Платим за это, ясное дело, мы — повышенной ценой. Но и это не самое смешное!

Каждому покупателю предлагается лично

требовать у продавца всю эту макулатуру, дабы убедиться в законности его торговли.

Вы поняли, да? Чиновники всерьёз уверены, что от этой процедуры арбузы мгновенно дозревают! А мы на таких чиновников надеемся. Кому пора в дурдом?..

Вывод, братцы, прост: грамотный и честный фермер нуждается в таких же покупателях. Мой вам совет: несмотря ни на какие выдумки разных умников, никогда не покупайте плод, который не хотят резать для вас.

Будьте умными и взыскательными покупателями — и вы поможете подняться тем, кто производит настоящую продукцию!

* * *

Вот так растут арбузы и дыни на полях южных фермеров. Нам осталось заглянуть на огороды Нечерноземья и Сибири.

Глава 3. Опыт северных бахчеведов

«В Сибири вырастить нетрудно и бананы,
Да для кого? Ведь мы, поди, не обезьяны!» –
Сам Комарницкий мне писал с Железных Гор,
Из винограда своего пия кагор.

Видит Бог, писать эту главу — сущее мучение. Северные арбузы видел только на фотографиях, по телефону да из писем много не узнаешь.

Приходится просто вываливать всё, что пришло из разных источников. Оправдывает сие бесплодное занятие лишь краткость главы. Да надежда, что кто-то, как и автор, ни разу северных арбузов не ел.

А они растут, и ещё как! Издавна пудовые арбузы и дыни выращивали монахи Валаама. О том, что Ефим Грачёв успешно разводил их под Питером, я уже упоминал.

В то время москвичи и питерцы выращивали сладкие дыни на тёплых грядах. Главным условием для этого был конский навоз, и сейчас лучший среди навозов.

Большая, неглубокая яма, типа корыта, заполнялась навозом горкой. Склон делался к югу. В навозе рыли пару ямок ведра по два, набивали наполовину хорошей землёй. Укрывали слюдой, стеклом.

В начале мая в прогретые ямки сеяли семена. Всходы держали под стеклом до тепла. Если надо, укрывали ещё и рогожами.

С восемнадцатого века, вплоть до послевоенных 50-х, бахчи выращивались по всему Южному Уралу и Сибири. В Челябинской области этим занимались многие хозяйства, и больше половины арбузов и дынь были там свои.

Зачинщиками бахчеводства были казаки, жившие по границам с Оренбуржьем. Тамошние супесчаные чернозёмы для бахчевых идеальны.

У любого уважающего себя селянина бахча занимала пол-огорода. Плоды достигали пуда и были вкуснее азиатских. До декабря ели свежие, а солёные не переводились вообще!

До конца 60-х множество колхозов вокруг Москвы производили дыни и арбузы рассадным способом — их помнят наши родители.

А потом всю северную бахчу «узкоспециализировали» в южные зоны. И она исчезла. Оказывается, мы и отвыкаем быстро от хорошего!

Местные сорта, видимо, утерялись навсегда. Сейчас северная бахча — удел любителей. Дачники выращивают ранние сорта рассадным способом, а знатоки — и посевом в грунт. Зреет всё великолепно!

Вот примеры из прессы. В городе Мыски, что возле Новокузнецка, семья Ивановых устроила под южной стенкой грядку в несколько квадратных метров. Снизу — компост, потом земля, а сверху — песок. Семена посеяли в горшочки в середине апреля, в грядку — под плёнку — высадили в начале мая.

Самое трудное было — каждый вечер укрывать половиками: синоптики постоянно грозили заморозками. Плетям позволили плестись, насколько те пожелали. Урожай собрали — больше центнера.

Известный новосибирский знаток бахчи А.А. Зотова больше десяти лет ведёт отбор бахчевых на скороспелость, сладость и выносливость. Сейчас свои сорта она сеет прямо в грунт. 10-12 кг — нормальный вес её арбузов.

Покупные ранние сорта, типа Кримсон свит и ранние гибриды она рекомендует выращивать рассадой. Сеять их нужно 5-15 мая, в горшочки, в плёночный парник, а высаживать к середине июня.

Мало солнца — выбирай место!

Пространство с временем едины. Это плохо:
Негоже место — жди от времени подвоха!

Для северной бахчи место решает всё. Правильное место может сдвинуть вас из Челябинска на широту Ростова, а неправильное — задвинуть в Пермь.

Сухие, солнечные, защищённые от ветра, склонённые на юг места, имеющие с севера стенку или кулису из кукурузы, подсолнуха или топинамбура — сдвигают вас на юг.

Пониженные, хоть немного затенённые, туманные, сырые места, северные склоны и продуваемость ветрами — отпихивают на север. Лёгкие почвы — хорошо, тяжёлые глинистые — плохо.

Холод воздуха арбузы переносят легче, чем холод почвы, поэтому почву сначала прогревают, накрыв плёнкой.

В Подмосковье после войны выращивали дыни в вёдрах и выварках, поставленных на лист же-

леза или рубероида — так им достаётся гораздо больше тепла.

Я бы ещё обязательно пробил в дне хорошие дырки, а листы просто клал бы по краям — чтобы летом корни могли жить везде, куда смогут достать.

Если провести линию от Киева до Москвы и дальше до Перми, то выше неё будет зона избыточных летних осадков. Ужасно сыро и в Приморье. Здесь нужно особенно точно выбирать место и подбирать ранние сорта, устойчивые к растрескиванию.

Южнее упомянутой линии особых проблем с бахчевыми нет. Так что, Самара, Челябинск, Омск, Новосибирск и Красноярск могут выращивать настоящие арбузы без особого физического напряга — а только при минимальном умственном!

Северные арбузы — это ранние арбузы

Весна уж на дворе! Ручей журчит, блистая.
Крестьянин, луночки стекляшкой укрывая,
Уж предвкушает дынный аромат…
…В любое время ты прекрасен, Ашхабад![1]

Мой добрый знакомый, знающий садовод Николай Фёдорович Максимов рассказал вот, что.

«Жил я в отрочестве в Казахстане, в селении Кийма (это километров на 300 южнее Петропавловска). Там выращивали арбузы так. На выгоне для скота, в долине реки Ишим, в конце мая вся трава уже была вытоптана и окончательно выжжена солнцем.

На этой почти голой земле делались круглые ямки диаметром 50-60 см. Ямки поливали. Сажали в них 3-4 семечка и засыпали сухими экскрементами скота, которые собирали там же. Сухие лепёшки просто крошили руками — одного ведра на три лунки хватало. Поливали несколько раз до укрепления всходов.

Поселившись в Крыму (г. Джанкой), я пробовал делать так же, но ямки прикрывал ещё кусками стекла. На гладкое дно клал замоченные семечки, засыпал влажным перегноем пальца на три-четыре, накрывал куском стекла и больше ничего не делал — стекло отпотевало, и в ямке всегда было сыро.

В степном Крыму до10 мая часто бывают сильные заморозки — до -8°С и ниже. После 10 мая, когда заморозки минуют, стёкла снимал. Лучше сдвигать их постепенно, в течение недели, иначе бывают ожоги листьев. Но это не страшно, новые здоровые листья отрастают быстро.

В общем, получались ранние арбузы очень крупного размера. У меня вырастали продолговатые арбузы — когда его сунешь в большое оцинкованное ведро, дужку до конца невозможно было поднять!»

Примерно то же самое делают наши фермеры. Продавливают лунки в грядке. Поливают. Кладут разбухшие семена. Засыпают сухой землёй. Вместо стёкол грядку мульчируют плёнкой — накрывают сплошной плёночной полосой, прикапывая края.

Под прозрачной плёнкой почва не сохнет и хорошо прогревается. Затем ростки выпускают через маленькие прорези наружу. После этого в основном следят за сорняками. Арбузы получаются на 7-10 дней раньше.

А если над этой плёнкой ещё поставить дуги и натянуть парничок — то на 15-20 дней раньше. Ранние арбузы к середине июля зреют даже в Новосибирске!

Вот вам и основа северных, то бишь, ранних арбузов и дынь — что, в общем, одно и то же.

Рассада и дальше

Чем раньше мы рассаду сеем,
И чем её сильнее греем,
Тем меньше нравимся мы ей!

Семена у бахчевых крупные, и вырастить рассаду не трудно. Главное — три момента.

1. Очень умеренный полив. Ростки бахчевых боятся избытка воды — могут загнивать. Этого не происходит, если верхнюю треть горшочков заполнить песком или прелыми опилками (рис. 3). В них и кладут семечки.

2. Достаточно света. Достаточно — значит открытое солнце или две лампы дневного света в 30-40 см над ростками. Иначе ростки сильно тянутся и ослабевают. И чем теплее — тем сильнее! Не хватает света — пусть растут медленнее, при 16-18°С!

3. Возраст рассады — не больше месяца. Переросшая рассада приживается очень плохо. Вышел третий листик — пора сажать! Отсюда считаем срок посева. Арбузы всходят в среднем за 7 дней, дыни — за 4.

Остальное — так же, как с огурцами. Семенам устраивается парная баня — их заливают горячей водой (50-60°С) и дают остыть. Потом — полчаса в тёплой тёмно-розовой марганцовочке. А потом — замачивать для посева.

Горшочки из кефирных пакетов — в поллитра, в донышке дырочки. Смесь лёгкая — прелые опилки, песок и немного перегноя или земли. Чем она легче, тем скорее вылезут ростки и сильнее будут корни. Подкормить достаточно один раз — любым комплексным удобрением.

Интересную тонкость вычитал в сети. Дачник, именующий себя BlackNight, сеет в горшок 3-4 семечка. Хорошо освещает ростки люминесцентными лампами. Главная трудность — не поломать нежные стебли по дороге на дачу.

В каждый горшочек он втыкает 3-4 палочки и обёртывает бумагой, тканью — делает «домик» для ростков. Высаживает без прореживания. А прореживает только через неделю, когда рассада окрепнет и расти начнёт самый сильный лидер.

Добавлю: при этом, не нужно выдирать лишние кустики с корнями — достаточно отщипнуть их ниже семядольных листиков.

Важный момент посадки рассады: не заглубляйте в почву основание стебля! Если томаты, зако-

[1] Ну, не смог удержать строчку — сама выскочила! Пропевается академическим хором Туркмении, как торжественная кода оратории, с большим пафосом и в сопровождении народных инструментов.

панные «по уши», только обрастают корнями, то арбузы, и особенно нежные дыни, могут загнить. По этой же причине в лунки хорошо добавить по ведру песка.

Ранние арбузы не прищипывают — они хорошо вяжутся и так. Уже после завязывания можно обезглавить плеть — для укрупнения плода.

А вот у дынь, как и у огурцов, женские цветки появляются на летних ответвлениях. Их появление ускоряет двойная прищипка: когда главный стебель завязал 5-й лист, его макушку отщипывают, а через неделю-полторы так же поступают с его разветвлениями.

Тепличным дыням противопоказан влажный воздух — они могут болеть и загнивать от конденсата. Проветривать теплицу днём — это само собой. Но ещё лучше устроить полив, от которого не мокреет поверхность почвы.

Можно укрыть почву сухой соломой, чёрной плёнкой, и поливать под мульчу. Только не холодной водой! Их величества могут заболеть и потерять корни. Со всех точек зрения очень хорош полив капельными лентами, подробнее о котором — в главке о теплице.

Если почва нормальная, кормить бахчевые не обязательно. Но, коли будет на то ваше желание, лучше давайте внекорневые подкормки. В период роста — комплексно с азотом, а в начале цветения и по растущим плодам — в основном фосфор и калий.

Современные микроудобрения так и приготовлены. Например, «зелёный» кристалон — для роста, а «красный» или «коричневый» — для плодоношения.

Псковские арбузы

...И знает всяк, бывавший на брегах Великой[2],
Что любят псковичи заесть арбуз брусникой!

Алексей Алексеевич Казарин — известный садовод-испытатель Пскова — бахчевые приручил давно и основательно. Я был у него в июне, и юные арбузики в тепличке уже росли вовсю.

Каждый год его арбузами лакомятся все знакомые и родня. Вот, что рассказывает он в своей будущей книге «Исповедь дачника».

Главное условие для севера — ранние сорта. Зреть должны не дольше 80 дней. (Ха! Теперь гибриды зреют за 60!). Можно вырастить рассаду. Но рассада — это своя морока, легко наделать ошибок.

Гораздо надёжнее сеять сразу на место — под стекло или плёнку. Тут не должно быть холоднее 17-18°С, посему, сеем не раньше 15 мая.

Любят арбузы песок. В лунку хорошо вмешать по ведру. От органики, особенно от навоза, часто болеют. Очень не любят влажный воздух — любят тепло и проветривание.

Тонкость с прищипкой. Не прищипнёшь — вяжутся слишком поздно. (Опять же: только не ультрараннние гибриды!) Прищипнёшь дважды — ослабляются и опять вяжутся поздно.

Выход — пускать на вертикальную шпалеру. Тогда вяжутся рано. Плоды зреют по 2-3 кг. Их надо обязательно подвешивать в сеточках.

Северные пчёлы арбузные цветки почти не посещают. Надо опылять! Перед обедом рвём мужские цветки, желательно второго дня — и тыкаем по женским. Делать это нужно два дня подряд. Завязи потом регулируем — оставляем по две на куст. Пасынки прищипываем.

Глядя на срок созревания, учтём: на севере солнца вдвое-втрое меньше, и зреть арбузы будут намного дольше, чем на юге.

В тепличке 3 на 6 м можно высадить по периметру до 50 шпалерных кустов и получить по 1-2 плода на куст (фото 56).

У Казарина арбузы мирятся с перцами и баклажанами, а вот томатов совершенно не выносят — просто гибнут рядом с ними. Как мы увидим ниже, в других местах эта вражда не проявляется.

Поливать надо каждые 10-15 дней, но — аккуратно, подальше от кустов: от воды на листьях арбузы болеют. В теплице они могут болеть фузариозом, но сейчас достаточно устойчивых гибридов.

По своему обыкновению, Казарин ведёт свою селекцию: «Арбузы должны расти у нас!». Пробовал и прививать на тыкву. Прижилось меньше половины, но плоды — по 4 кг! Сейчас продолжает прививать и арбузы, и дыни.

Дыни Алексей Алексеевич выращивает на органике. Сорта, конечно, самые ранние. В огороде, на южных склонах, южных скатах компостных грядок они растут лучше всего.

Свежий навоз не использует — «он изнежит растения и оттянет созревание». В посадочную яму вмешивает песок — половину объёма. Добавляет стакан золы, горсть удобрений. Прогревает ямку под стеклом или плёнкой, сеет в тёплую почву. Держит под стеклом до тепла.

Пока кусты растут, поливать надо раз в две недели — корни дынь слабее, чем у тыкв. И опять же — вокруг, не брызгая на листья. А когда плоды надулись, поливы становятся вредными.

Даже от дождей желательно прикрывать: если плоды напьются, они станут пресными, быстро начнут гнить. На компосте дыни зреют дружно, много, но небольшие — по 1-1,5 кг.

Думаю, нужно северянам испытать Таманскую. Видимо, она самая ранняя и самая влагостойкая из наших дынь.

Новосибирская бахча

Вольно сибирякам! Орех по кедрачам,
По рекам — рыбица, арбузы — по бахчам.
Природа царственна, и в людях светел дух!
Какая карма занесла меня на юг?!

Опытом поделился новосибирец Алексей Латонин. Он выращивает бахчу пять лет. Сейчас сеет не мелкоплодные Огонёк, Сибиряк и Сахарного малыша, а «настоящие» — крупноплодные.

Урожаем лакомятся с конца июля до конца

[2] Река Великая, сливаясь с речкой Псковой, и даёт нам то славное место, где стоит славный город Псков.

осени. В фирме «Агрос» Алексей берёт семена голландских гибридов, американских сортов, Астраханского (фото 57). Созревают даже поздние сорта! Вот, как это получается.

В конце апреля Алексей замачивает семена: полчаса в тёмной марганцовке, сутки в микроудобрении. Сырые семена с неделю закаливает: утром — в низ холодильника, на ночь — в комнату.

После этого Алексей осторожно откалывает «носики» семян с одной стороны (рис. 4) — и всходы появляются за три дня!

Сажает в пол-литровые горшочки с рыхлой почвенной смесью. Кладёт семя горизонтально или даже носиком кверху. Если воткнуть вниз «носиками», семядольные листочки вылезают, зажатые семенной кожурой. Чтобы избавиться от неё, росточек должен пробиваться на поверхность «вниз ушками» (рис 5).

Главное теперь — чтобы рассада не вытянулась. Критический момент — через 3-5 дней, когда развернутся семядольные листики. Сразу надо ставить рассаду на яркий свет и в прохладу — 16-18°С.

Южная лоджия — самое то. Через недельку нужно добавить тепла до 20-22°С. Поливаем умеренно — от мокрости корни загнивают.

Высадка в грунт — в начале июня. Алексей выбривает плоскорезом полосу шириной 2,5-3 м. В середине, на полосу шириной в метр, вносит компост — ведро на квадратный метр, немного золы, удобрений, и перекапывает.

Навоз не нужен — снижает качество плодов! Удобренная полоса превращается в приподнятую грядку, южный скат которой чуть пошире. Накрывает её чёрной плёнкой или нетканым чёрным материалом, края прикапывает. Корням — просто благодать, и полоть не надо (рис. 6).

По центру сего сооружения, через каждые полметра, Алексей аккуратно прорезает крестики. В них высаживается рассада с комом. Через неделю она идёт в рост. Сначала — медленно, а когда нарастит корни, плети расползаются на глазах.

До середины июля, если очень сухо, можно пару раз сунуть в дырки шланг. Дальше арбузы сами найдут воду. Плети расправляются в стороны, сорнячки по краям убираются в юном возрасте.

Цветут арбузы в конце июня. Если пчёл совсем мало, Алексей опыляет кусты вручную. Начала расти завязь — верхушку плети прищипывает. На кусте может надуться до 15-20 кг арбузов в виде 2-5 плодов. Дуется хороший плод — лучше подложить под него дощечку.

Плоды зреют чуть больше месяца с момента завязывания. Они настолько слаще магазинных, что и сравнивать нельзя!

Можно упростить вес процесс: посеять семена в мае прямо на грядку, в лунки, укрыв грядку прозрачной плёнкой — как это делают южане для получения ранних плодов. Можно и под чёрную плёнку — укрыв семена «тепличками» из банок или пластиковых бутылок.

Таким способом Алексей выращивает и ранний Кримсон свит, и средний Астраханский, и знаменитый поздний Чарльстон Грэй.

Ранние гибриды собирает 15-20 июля. А если не полениться укрыть рассаду весенним парничком, то уже в начале июля можно арбузы есть. Это — всего на пару недель позже, чем на Кубани!

Более того: даже здесь многие ранние сорта способны дать второй урожай! Как-то, сняв плоды, Алексей, из любопытства, полил кусты, подкормил внекорень — пошли новые плети. К 20 сентября на грядке лежали почти зрелые арбузы по 3-4 кг.

Они чуть-чуть не успели дозреть до заморозка. И только потому, что хозяин был слишком удивлён! Теперь он готов помочь арбузам. Второй урожай — хороший стимул, чтобы укрыть рассаду плёнкой!

Высаженные в тепличку, арбузы Алексея, в отличие от псковских, с томатами нормально дружат — даже крупнее становятся. В чём дело: другая почва, климат, сорта?.. Всё приходится проверять самому!

Дыни Алексей выращивает на навозных грядах шириной 60-70 см. Их укрывать не обязательно. Навоз — не свежий, а перегнивший, и только снизу. Между растениями — также полметра.

Сроки сева и высадки, в общем, те же. Так же можно посеять под плёнку. Лунки копаются большие — на пару вёдер, заполняются землёй, и рассада сажается в землю.

Отличие дыни от арбуза — в упомянутой уже прищипке. Прищипнуть нужно дважды: главную, а потом и боковые плети над 3-5-м листом. Дыни у Алексея зреют по 2 кг. Думаю, Таманская, Радужная и Дюна могут удивить сибиряков и более увесистыми плодами.

Писать Алексею можно по электронной почте: snip02@mail.ru

В селе Мамоново, Маслянинского района, чуть южнее Новосибирска, хорошая бахча вызревает у Алексея Яковлевича Пашкеева. Он сажает и арбузы, и дыни на навозных грядках, в земляные лунки.

До устойчивого тепла бахча укрыта плёнкой. Лучше всех показывают себя ранние гибриды из Голландии, например арбуз Панония и дыня Фиеста. Хорош и Скорик — сорт Западно-Сибирской опытной станции.

Рядом, в посёлке Маслянино, сладкие арбузы и дыни выращивает Надежда Оттовна Бессонова. В навозно-компостную грядку она высаживает с одной стороны арбузы, а с другой — дыни. Высаживает 10-15 мая, укрывает плёночным парником. Когда плети перерастают парник, его снимают.

Трудность одна: возле реки, при высокой влажности, сильно проявляется фузариоз. В сухое лето хорошо вызревают все ранние арбузы, а в сырое — только гибриды, устойчивые к фузариозу. Из дынь также хорошо удаются голландские гибриды — получаются сладкими и вкусными.

В Приморье и сорта, и способы выращивания бахчевых — те же самые. Арбузы там растут хорошо, особенно вдали от побережья, где гораздо суше.

Разница в том, что до конца июня там, как

правило, прохладно и дождливо, и юные кусты часто держат под плёночными укрытиями до наступления устойчивого тепла.

Виктор Михайлович Мешков в Арсеньеве выращивает арбузы, как и большинство огородников, мульчируя почву прозрачной плёнкой.

Рассада высаживается 15-20 мая в плёнку, а если весна холодная — то ещё и под парничок. Он снимается в середине июня. Если слишком жарко, на мульчирующую плёнку набрасывают траву. Поливают, как правило, только при посадке.

Приморцы сразу оценили голландские гибриды и сеют их на замену старому харьковскому Огоньку. Поздние гибриды зреют по 15 кг и лежат до Нового Года (фото 58).

Дыни сеют и китайские — скороспелые, но мелкие, с тонкой мякотью. Сеют и Колхозницу, но она там особенно «картофелиста». Думаю, наши ранние сорта и голландские гибриды дынь вскоре приживутся в Приморье, как и арбузы.

Под весенней плёнкой бахчевые выращивают и в Хабаровском крае. Лето там жаркое, но короткое — нужны ранние сорта и гибриды.

Кстати — об умных парниках

«С рассадой поступаю просто. К дому пристроил оранжерею на три сотки, и там…»

Рад сообщить всем дачникам приятнейшее известие. Наконец-то мне написал человек, не только по-настоящему понимающий предмет малых теплиц и парников, но и прекрасно пишущий об этом.

Представляю: Константин Георгиевич Малышевский, клуб «Лето», г. Красноярск. Он практически полностью автоматизировал свою тепличку без всякой электроники: само солнышко открывает фрамуги и включает полив! Результат — отличные урожаи овощей весь сезон, с самых ранних сроков до заморозков.

Сделав замеры и наблюдения, Константин ясно увидел главную беду дачных теплиц: дикие, стрессовые скачки температуры!

«Известно ли вам, какие условия вы создаёте своим любимцам в вашей теплице? Возьмите два термометра, а ещё лучше — четыре. В общем, чем больше, тем лучше. Один термометр наверняка у вас уже есть, там, где на него удобно смотреть — на уровне ваших глаз.

А теперь, поместите ещё один термометр на уровне почвы, второй — под крышей теплицы и, если ещё не надоело — между растений, и где ещё хотите. И для сравнения — пара термометров «на улице», тоже на высоте около 1,5 м и на уровне почвы. Разумеется, что все они находятся в тени!

А вот теперь мы можем узнать, что же даёт нам наша теплица в течение суток, в солнечную погоду. Давайте наблюдать детально.

Утро, солнце ещё не взошло. На всех термометрах почти одинаковые показания. Весной это **5-10°**, летом — **10-15°С**.

При такой температуре «тепличные» растения практически не растут, и от теплицы сейчас нет никакого толку.

Утро, первые лучи солнца попадают в теплицу. Температура в теплице начинает быстро повышаться, особенно в верхней её части, и достигает **35°**. Это — оптимум для растений. Это — плюс.

Вот теперь понятно, для чего нам теплица.

Но! Перепад температур между почвой и воздухом внутри достигает **25-30°**, и «холодные» корни могут не успевать снабжать влагой «тёплые» надземные части. Растения испытывают стресс — дефицит влаги. Это — минус.

На улице температура в это время тоже растёт, правда, гораздо медленнее, но равномерно по вертикали. В целом, сейчас растениям в теплице лучше, чем на улице.

День. Солнцепёк. Жара внутри достигает **40-50°**, особенно в верхней части, где она может достигать **60°** и более! Влажность воздуха резко падает. Заботливые хозяева открывают все рамы и двери, но это помогает мало, а сквозняк уносит влагу, которой и так растениям не хватает! Сильнейший стресс!

Такие условия обычно бывают не в тропиках, а в пустыне, и в такое время ваша теплица лучше всего подходит не для огурцов, а для кактусов! Листья и молодые побеги в массе теряют тургор (внутреннее давление в клетках), вянут и обжигаются, цветы и завязи опадают.

Вредители (паутинный клещ, который любит жару и сухость!) блаженствуют.

Отметим, что в это время «на улице» температура обычно не превышает **35°** (а это — оптимум!), и растения почти не страдают от жары. В такое время теплица, несомненно, приносит растениям больше вреда, чем пользы. Это — минус.

Вечер. Температура внутри снизилась до **35-25°**, влажность возросла. Растения поднялись, ожили. Поскольку всё открыто настежь, температура почти равна наружной.

В это время растения внутри и снаружи почти в равных условиях, если не считать пережитого стресса «тепличных», которые только приходят в себя.

Поздний вечер. Хозяева закрыли теплицу (если не забыли), на улице холодает, а «тепличным» ещё пару часов можно подрасти, пока температура внутри не упадёт до **10-15°**, когда рост практически прекращается. Это — плюс.

Ночь. Температура внутри и снаружи отличается на 1-3°, что почти не имеет значения, если, конечно, это не заморозки! Плюс весной и осенью.

Снаружи выпадает роса, давая растениям источник влаги, «тепличным» остаётся надеяться на полив. Небольшой, но минус. Кстати, неотапливаемая теплица может защитить лишь от незначительных заморозков — до -3-5°.

Итак, сложив все плюсы и минусы, мы видим, почему в хорошую погоду в целом от теплицы мало пользы.

В пасмурную погоду ситуация несколько лучше. Тепловая энергия Солнца, частично прони-

кая через облака, всё же, нагревает теплицу, хотя и не так быстро. Зато — это существенный плюс — нет перегрева днём.

Однако, есть проблема — открывать или нет теплицу? Если открыть — температура сравняется с наружной, и эффект будет равен нулю. Не открывать — при первом же прояснении, растения моментально сварятся! А это — уже окончательный минус!

Мы видим, что минусы почти уравновешивают плюсы, и поэтому теплица не даёт того эффекта, которого мы от нее ждём!»

Цель теплицы и парника — создать оптимальный температурный режим. Оказывается, если всё время не бегать, не открывать и не закрывать парник, в зависимости от погоды, толку от него нет!

И Константин изобрёл простые приспособления на основе гидроцилиндров. Вышло солнце — парник открывается. Зашло — закрывается (фото 59 и 60).

Те же гидроцилиндры, при жаркой погоде, включают умеренный полив, а при пасмурной — выключают. Растения попадают в почти идеальные условия.

Перцы и баклажаны без устали мечут на стол крупные плоды с июня по октябрь — вся семья питается ими с нескольких квадратных метров. Об огурцах с помидорами и говорить нечего!

Оставалась у Константина одна проблема — распределение полива. Дырявые шланги имеют один большой недостаток: диаметр дырочек зависит от давления. А оно — разное. Сверлишь миллиметровым свёрлышком — много. Если давление маленькое, вода может не дойти до конца грядки — выливается в начале. Протыкаешь шилом — и опять, при малом давлении многие дырочки не работают.

Похоже, проблем с поливом больше не будет. У нас в продаже появились первые «умные капельные системы», давно разработанные нашими умными ребятами в Израиле. Предрекаю им большое будущее!

За какой-то десяток лет эти простые с виду и дешёвые поливные шланги напоили всю пустынную страну, подняв её растениеводство на мировой уровень.

Сейчас все аграрные страны используют их, как основу поливных агротехник. Широко известным стало понятие «фертигация» — внесение сбалансированного питания с дозированным капельным поливом.

Эффект: почва постоянно и равномерно влажная, поливаются только растения, но не сорняки; расход воды — в 3-5 раз меньше, расход удобрений — в 3-4 раза меньше. Расход воды зависит от давления или типа трубки: 1-4-8 л/м/час.

Шланги бывают разные, но суть одна: трубка из стабилизированного полиэтилена лежит на земле вдоль рядков и подаёт воду через капельницы. При малом давлении — капельно, при большом — микроструйкой.

Есть шланги, что поливают при давлении всего 0,2 атм — самотёк из бака, поднятого на полтора метра. Но, в основном, они рассчитаны на лёгкие насосы, и работают при 0,5-0,7 атмосфер — слабое давление водопровода. Есть даже такие, что сами себе чистят капельницы!

Во многих системах капельницы скомпенсированные: при любой подаче воды доза полива не меняется. Все системы выравнивают давление: просачиваясь наружу, вода проходит хитрые лабиринтовые каналы — и давление по всем капельницам одинаковое.

Можно класть под уклон — всё равно будут поливать равномерно. Не зарастают водорослями и практически не засоряются. Уход минимален: простейший фильтр в начале и осенняя промывка. Разборка и сборка — элементарные, с помощью стандартных соединительных элементов.

Сейчас в Израиле «каплю» производят четыре главных фирмы: Нетафим, Наан, Метцер и Пластро. Гибкие шланги работают 4-5 лет, а жёсткие — до 15 лет.

Примером гибких систем может быть АКВА-ПС: трубка диаметром около 1,5 см, встроенные капельницы в которых компенсированные.

Это — пока единственный шланг, который начинает у нас раскручиваться. Конечно, жёсткие шланги существенно дороже, но в деле — самые дешёвые!

Наоборот, очень дёшевы, но столь же недолговечны «поливные ленты». Именно они сейчас усиленно продвигаются на наш рынок под общим рыночным брэндом «Квин Гил». Можно привести три примера.

Квин Гил — прочные трубки с боковыми капельницами, расположенными по 8 штук в группе — засорение почти исключено. Минимальное давление — 0,6-0,7 атмосфер.

Гидролайт (фото 61): плоская лента, капельницы одиночные, минимальное давление — пол-атмосферы. Для дачников же больше подходит *Аквагол*: те же трубки, но капельницы подают столько, сколько дашь давления. Капать начинают с 0,1 атм — бочка, поднятая на метр!

Особняком стоит поливная лента *Ти-Тейп* (Т-Тape). Водовыпуск её — щелевой, по всей длине. Можно зарыть её в почву, чем продлить срок службы. Пожалуй, это пока лучшая из поливных лент. Хотя — каждому своё!

Фермеры Израиля давно отказались от «лент»: они предпочли хоть и дорогие, но долговечные системы — шланговые. Думаю, для нас всё не так однозначно.

Участки у нас небольшие. На дачах не приходится протягивать полив на сотни метров и давать большое давление. Если отдельные капельницы забьются, не страшно их и прочистить. Нетрудно промыть и аккуратно смотать систему на зиму.

То есть, долговечность лент на дачах можно здорово увеличить. При цене 2-3 рубля за метр есть прямой смысл пробовать!

Когда я рассказал Константину об «умном капельном поливе», он обрадовался: «Это же то, что

надо!»

Сейчас он на связи. Делится опытом, а при вашем желании может собрать и выслать свои устройства с подробными инструкциями.

Пишите: 660036 г. Красноярск, Академгородок, а/я 26789, клуб «Лето», **Малышевскому К.Г**. E-mail: **mr_costa@mail.ru**

Ну вот. Вырастить арбуз или дыню мы теперь сможем. Осталось главное: научиться их есть!

Глава 4. Вкусно, но полезно

Лекция о здоровой тыкве

Здоровья жажда душу мне терзает,
Но в миг, шашлык завидев, исчезает!

Не будем нудно перечислять, сколь много полезного содержат бахчевые: скоро учёные на порядок больше найдут. Упомянём лишь внутрикомандные рекорды.

Тыква — рекордсмен по витаминам группы В, витамину РР, жиру и белкам. В её мякоти рекордное количество калия, кальция, фосфора и железа. Нет ей равных по выходу масла из семян — до **50%**!

А тыквенное масло — самое целебное из растительных. В нём, среди прочих, есть витамин F — тот, что растворяет и выводит из сосудов холестерин. Известный «Тыквеол», назначаемый при циррозе печени, язвах, гепатитах — живое тыквенное масло.

Тыква и кормовые арбузы — рекордсмены по пектину: до 10% и 14% соответственно. Пектин — сильнейший очиститель. Он связывает ядовитые вещества.

Потребляемая регулярно, тыква чистит желудочно-кишечный тракт, выводит холестерин из сосудов. Но главное — ощутительно усиливает активность кишечника, что может весьма повысить настроение и общий тонус.

Тыква, кроме того, абсолютный лидер овощей по содержанию каротина — до 40 мг на 100 г! Для справки: в морковке его — всего до 15. Но самое интересное я вычитал в одном научном докладе: в тыкве есть все незаменимые аминокислоты. Я так и знал, так и знал!

В лечебном питании тыква — сильное мочегонное и желчегонное. Назначается при нефритах и гепатитах, при всех болезнях почек и печени, атеросклерозе. Помогает зарубцеваться язвам. Исправляет нарушения водного и солевого обмена при подагре и отёках.

Отвар цветков тыквы — сильное ранозаживляющее. Мякоть свежей тыквы — эффективное лекарство при ожогах, ранах, экземе. Мякоть тыквы, регулярно съедаемая в любом виде — сильное молокогонное средство. Сухие тыквенные семена — напротив, сильное глистогонное.

В заключение лекции добавим: Г.Е. Кобкова на Быковской БСОС исследовала, на каком агрофоне тыквы зреют самыми целебными: минимум нитратов, максимум биологически активных веществ и сахара.

Оказалось — там, где внесли на сотку 270 кг прелого навоза и всего треть дозы NPK. Зорька здесь накапливала до 13-14% сахара!

Ну вот, теперь перейдём к кулинарии. Когда вкусно — плевать на пользу. Понимаю — сам такой. Но не мог же я пропустить аспект полезности!

Эссе о вкусной тыкве

Села я за стол, а зрение-то у меня
не очень… Вот и съела, вместо
трёх кусков — тринадцать!

Коренные кубанцы величают тыкву однозначно: «А, кабакы? Це — свыням!» И это — на родине самых потрясающих столовых тыкв!

Чтобы со всей яркостью ощутить, а затем и с ясностью осознать тыкву, как вкусную и одухотворённую еду, надо соблюсти два правила.

1. Готовить и есть только настоящую столовую тыкву — очень сладкую, плотную и без кормового привкуса.

2. Готовить из тыквы действительно вкусные блюда. Смею утверждать: тыкву не уважают только те, кто ни разу в жизни эти правила не соблюдал.

Как отличить хорошую тыкву? Очень просто: приготовить образец для дегустации и продегустировать. Образец — печёная тыква.

Тыква печёная — тест-блюдо для определения личного восприятия качества тыквы. Дольки тыквы толщиной в два пальца запекаем до полной мягкости в духовке. Или в микроволновке — минут 15-18. Остужаем. И едим.

Если так сладко, что не нужно никакого сахара, и если так вкусно, что трудно остановиться — значит, тыква для вас хороша. Я всегда щедро сахарил любую тыкву — иначе мне было не вкусно. Но сахарить Мраморную мне и в голову не приходит!

Неспешное вникновение в суть этого сорта открывает его поистине бездонные возможности. Запечь её можно не просто, а изысканно.

Тыква, запечёная изысканно. Горжусь — сам открыл! Режете дольки потоньше — в сантиметр. Нанизываете на деревянную шпажку, чтобы не слиплись. Сначала запекаете обычно — например, в микроволновке около 20 минут. А потом ставите в духовочку, на слабый огонёк, и следите.

Нужно, чтобы печёные дольки частично высохли — скукожились, стали коричневыми, но остались мягкими в середине. Вкус такой «сгущенной» мякоти словами не передашь — я натурально немею от восторга. Сухие краешки хрустят, как цукаты. Кстати, пойду-ка поставлю несколько долек в духовочку…

…Так вот. А мы, что делаем? Берём тыкву, какая попалась под руку. А под рукой — кормовые сорта, в которых сахара 4-5% от силы, и вкус травянистый. И из этой биомассы обычно варим «кашу с тыквой». Но ведь, братцы мои, и каша каше — рознь!

Каша с тыквой. Вместо рецепта — просто комментарий. Как пишет А. Смирнов, раньше на Волге столовые тыквы ценили наравне с дынями. У каждого тыквовода были свои сорта. Об

ладатели самых сладких имели и доход, и уважение. А сколько десятин сеять — это зависело от цены на молоко. Дорожает молоко — сокращай посевы: без молока кто станет тыквенную кашу варить?!

Вот она — суть. Тыквенная каша — не часть разгрузочной постной диеты. Она — лакомство! Варили её не всякий день. Потому как — не дёшево.

Тыква нужна — обязательно лучшая, вместо воды — молочко цельное, сахара не жалей, масла клади вволю! А мы её во что превратили? В пресное средство сэкономить или ублажить приступ пищевого аскетизма, нахлынувший после очередного праздника. «Овсянка, сэ-эр…»

Какую крупу класть в кашу? Только не овсянку! Можно рис. Но по мне — нет лучше пшёнки. Классика! А если — манку? Можно, но лучше тогда приготовить настоящий тыквенник.

Тыквенник. Одно из фирменных блюд Таниной мамы, Валентины Ивановны. Она, коренная волжанка, готовила его с юности. Печёные «американки» или Волжские серые не такие вкусные. Напечём — всегда остаются.

Вот тут мама и готовила тыквенник — и его сметали в пять минут! Возможно, если бы не он, я презирал бы тыквы так же, как и большинство соседей.

Печёную или пареную тыкву, очищенную от шкурки, надо истолочь или размолоть, или просто размять вилкой. Тыквенного пюре — около половины утятницы (гусятницы, курятницы, казанка — в общем, жаровни).

В миске смешиваете три-четыре яйца, молоко и манку — столько, чтобы дополнить утятницу почти до верха густой манной кашей. Манки обычно около стакана, молока стакана полтора. Добавляете соль и сахар — не жалея, по вкусу.

Кладёте сюда тыкву и хорошенько всё это вымешиваете. Гурманы от «Лизы» могут сдобрить корицей, добавить изюм. Но тогда русский тыквенник становится каким-нибудь голландским — что нисколько его, впрочем, не ухудшает.

Утятницу смазываете маргарином, выливаете в неё месиво и запекаете в духовке до золотой корочки. Вынув, тыквенник надо остудить — тогда он становится особенно вкусным.

Есть его надо тёплым, добавляя сливочное масло, густые сливки или жирную сметану. А если ещё и с мёдом? «Харя встреснет!» — улыбалась мама Валя. Всегда готов доказать: не встреснет!

Ну, это всё — сладкое. А вот — настоящая снедь. Подаётся на стол по случаю гостей, вместо шашлыка или жареного гуся.

Тыква, фаршированная мясом. Найдите столовую тыквочку килограмма на 3-4, не больше. Вырежьте сверху «крышку» (фото 62). Срежьте и выскребете ложкой все семена и семенную мякоть.

Если стенки тыквы слишком толстые — признак хорошего столового сорта! — постарайтесь выскрести ещё немного мякоти, чтобы расширить внутренний объём. Смотрите, не проткните донце!

Отдельно и заранее приготовьте вкусный гуляш из любого мяса или фарша, с большим количеством лука, с морковкой, а можно и сладкий перчик покрошить. Обязательно добавьте немного чеснока и чёрный перец, а можно прибавить и зелень по вкусу.

Посолите на щепотку больше обычного — для контраста к сладкой тыкве. Готовую мясную начинку уложите в тыкву. Очень здорово поджарить немного картошки. Можно смешать её с мясом, а лучше положить сверху, под крышку.

Начинку утрамбуйте так, чтобы крышка плотно встала на место. Поставьте сей плод в сковородку, суньте в духовку и пеките больше часа. Температура — 220°С, не меньше. Как только корка наполовину почернеет, а тыква будет легко прокалываться ножом — готово!

Условность 1: если газ слабый, печь такую тыкву бесполезно.

Условность 2: тыква часто даёт трещину, и мясной сок вытекает. Для этого и нужна сковородка. Этим соком хорошо поливать подаваемые порции.

Условность 3. Не нужно мучиться с обжигающей тыквой, только что вынутой из духовки. Потерпите, отвлекитесь минут на 20-30. Настоится — ещё вкуснее будет.

Готовая тыква режется, как торт, на дольки. Дольку лучше положить на бок, добавить высыпавшуюся начинку и полить соком. Есть можно с горчицей, хреном, кетчупом, майонезом, но лучше — без ничего.

Великолепна с сухим или полусладким белым вином. Самое вкусное — раздавить мякоть тыквы и перемешать с мясом. Все наши знакомые, и даже самые необразованные в области тыкв, были восторженно удивлены сим исконно русским блюдом.

Жареная тыква также очень вкусна. Обязательно обваляйте в подсоленной муке или искупайте в солёном кляре. Ломтики не должны быть толще сантиметра: останется твёрдая мякоть — впечатление уже не то.

Огонь, соответственно, умеренный — чтоб прожарилась, но не горела. Кушать можно с каким-нибудь салатным соусом: сметана, майонез, чесночок, зелень… А ещё лучше — с жаренным мяском.

Столовая тыква очень вкусна и сырая. Можно просто грызть её, как морковку. Весьма хороши тыквенные «чипсы» — тонкие ломтики, высушенные до хруста. А вот — любимый салат моего друга, самарца Сергея Юдина.

Салат из тыквы. Тыква — полкило, консервированные ананасы — 1 баночка в 400 г, солёный

огурец — 1 штука, яблоко — 1 штука. Всё это (кроме ананасов — они и так уже порезанные) натрите на крупной тёрке, заправьте хорошим майонезом и подайте к праздничному столу.

Напоследок — вводная сотоварищам, любителям полусырых диет. Я сам люблю полусырые овощные супы. Но поверьте моему опыту: нет ничего мерзостнее полусырой, жёсткой тыквы — прогретой, но не готовой.

Она приобретает травянистый, кормовой вкус и отвратительный запах. У готовой тыквы эти симптомы бесследно исчезают.

Вот на этой радостной ноте позвольте и закончить главу о вкусной и здоровой тыкве — и перейти к арбузам и дыням.

О пользе арбуза, и не только…

Да здравствуют разгрузка и воздержание!
Сегодня — разгрузка от воздержания,
завтра — воздержание от разгрузки…

Говорить о полезности дынь и арбузов — это вообще цирк. Но соблюдём традицию — предварим весёлую обжираловку (на фото 63 видна основная фаза процесса объедаловки Необычайным) скучной лекцией о пользе. Разрежем — не до пользы будет!

В хорошо вызревших арбузах и дынях очень много фруктозы и глюкозы. А фруктоза — вдвое слаще сахарозы!

В пасмурное, прохладное лето в арбузах на 2-3% меньше сахаров. В особо жаркое лето — тоже: сахара тратятся на излишнее дыхание.

Арбуз — рекордсмен по содержанию магния.

Витамина С больше всего в дыне: до 60 мг на 100 г, как в апельсинах. Дыня стимулирует работу почек, печени, усиливает кроветворение.

О лечебных свойствах дынь и арбузов писано чуть не в каждой газете. И всё же, перечислим их — для полноты.

Арбуз — самый очищающий плод в природе. Он ощелачивает кровь. Много сахаров, мало клетчатки, максимум магния, витаминов и солей — получается сильнейшее мочегонное средство, выводящее шлаки, одновременно укрепляющее и питающее клетки.

Арбузные курсы лечения эффективны против гипертонии и атеросклероза, гепатитов, холецистита, мочекаменной болезни и подагры. Очищаются почки, печень, мочевыводящие протоки.

Арбуз улучшает состояние при сердечных и почечных отёках. Выводит яды, нормализует пищеварение и микрофлору кишечника.

В коре арбуза впятеро больше пектина (до 6%), чем в мякоти. Отвары свежих или сушёных корок также мочегонны. Кроме того, эти отвары снимают воспаления кишечника.

Но опыт учит: все полезности нужно использовать правильно и без суеты. В своё время Надежда Семёнова широко рекомендовала чистить арбузом почки: ешь всю неделю одни арбузы — и почки вычищаются.

Нисколько не оспаривая самого метода, скромный автор хочет предостеречь тех, кто склонен переувлекаться оздоровительными подвигами.

Пожалуйста, будьте осторожны: арбуз — не просто вода! Если вы склонны к гастриту, от сладкого сока желудок начинает печь, побаливать. Тогда есть арбузы надо чаще, но понемногу — максимум по 300-500 г!

Однажды я так сильно захотел почистить почки, что махнул рукой на предостережения желудка — и натрескался арбуза под завязку. Да ещё маринованной фасолью заел.

Такого хамства бедный желудок уже не перенёс — взбунтовался. Меня рвало, несло, пить не мог — опять рвало. От обезвоживания упало давление…

В общем, очнулся — лежу под капельницей. Лежу — и чувствую великое просветление в голове! Вот оно: пожалуйста, пожалуйста, обходитесь более простыми способами, чтобы понять простые вещи!!!

Кулинария арбуза?.. А как же!

— …И представь — сижу, облизываюсь,
ем хрустящий арбузик голодными
глазами, захлёбываюсь слюной…
— !??
— Дык, не лезет больше!!!

В чём смысл кулинарии? В правильном употреблении. Потому, как если употребить неправильно — будет невкусно. Это относится и к арбузам, и к дыням, и к простой воде.

Главное кулинарное правило тут совершенно то же самое: пожалуйста, ну, пожалуйста, не ешьте невкусных!

Второе правило: дорвался — не переборщи! Помни: многие умерли, объевшись дынь — но ни один не умер от горя, что не хватило!

Из дыни я знаю только одно вкусное блюдо: **дыня**. Берёте дыню хорошего сорта, доводите её до полной зрелости, срываете с куста, режете и тут же съедаете, вместо обеда. Нарушение любого пункта рецепта делает блюдо невкусным. Особенно — последнего. На голодный желудок дыня втрое вкуснее!

Арбуз, конечно, тоже. Но не забывайте об осторожности: начнёт печь в животе — весь кайф насмарку! Свежий спелый арбуз — несомненно, одно из лучших арбузных блюд. Однако, есть ещё пара способов его употребления, отнюдь не портящих арбузный смак.

Арбузный крюшон — знаменитое развлечение, классное украшение девичника или дня рождения. С очень зрелого плода срезается верхняя четверть. Мякоть вынимается ложкой, измельчается, гущину отжимают через дуршлаг. Сок выливают в арбуз.

Получается арбуз с арбузным соком. Сюда льют шампанское, ликёры, водку, добавляют спелые ягоды — всё на свой вкус. Пьют сразу. По бокалам разливают половничком.

Желе в арбузе. Красивое праздничное блюдо.

Половинки зрелого плода освобождаются от мякоти. Половина мякоти выжимается, сок нагревается с желатином и настаивается для разбухания; другая половина мякоти режется на кубики, смешивается с разными фруктами и ягодами и раскладывается в две половинки плода. Осталось всё залить желатиновым соком и засунуть в холодильник — застывать.

Солёные и маринованные арбузы — также весьма одухотворённая еда. Солить надо мелкие и сладкие — целиком, а мариновать можно и крупные сладкие — их режут на куски. Рецепты у всех свои, и приводить их здесь — дело пустое. А вот, об антураже сказать стоит: солёный арбуз требует стиля и духа!

Особенно хорош такой арбуз в холодные, пасмурные дни, только из погреба, в тёплой комнате, под очищенную горилку, при котлетках и жареной картошечке.

Воистину украшает трапезу зимой, когда за окном сугробы, а к столу, под водку, подаётся горячая отварная картошечка, холодное сало кубиками и квашеная капусточка с лучком.

Не могу совместить арбуз с рыбой или курицей, а вот, жаренная свинина или говядина — весьма.

При арбузе совершенно лишними становятся все томатные закуски и кетчупы. Напротив, хрустящая квашенная капуста, маринованные виноград и чесночок, оливки, брусника и клюква — изумительно его дополняют. В рюмках уместно только хрустально-прозрачное.

И ещё фирменный совет: в мае, когда ещё нет кваса, а зелень и тепличные огурцы уже есть — нет ничего лучше для весенней окрошки, чем маринад от арбуза. Схрумкав арбуз вечером под горилку, не выливайте маринад — по утру арбузная окрошечка снизойдёт, как дар небесный!

Ещё из арбузов и дынь варят «мёды» — густо уваренные соки. В них — до 60% сахара. Я их не пробовал, но хочу упомянуть то, что показалось интересным.

Арбузный мёд — **нардек** — волгари варили прямо вместе с давленной мякотью и семечками. Мякоть постепенно вынимали и ели, как варенье. Семечки отцеживали, промывали, сушили на печках и грызли зимой — проваренные в сахаре, они были сладкими.

Дынный мёд — **бекмес** — варили так же. Мякоть откидывали и удаляли по ходу варок. Готовый бекмес густ, как сметана. Можно добавить туда молока и варить ещё. Получается «ириска» — очень вкусный продукт, напоминающий варёную сгущёнку.

Об арбузных цукатах уже сказано. Варят их из мякоти кормовых арбузов так же, как из арбузных корок. Добавляют по вкусу лимонную кислоту и фруктовые эссенции, немного подкрашивают.

Особенно хороши лимонные, манго, ананасные, клубничные. Но я больше ценю просто — арбузные.

Думаю, цукаты — самые безвредные и натуральные из всех конфет. В них есть покой и солнце. Они уместны на тихом дружеском чаепитии: изысканный зелёный чай, вкусный сыр, орехи, фрукты, хорошее полусладкое белое вино.

О женском лице — мужское…

«Вчера попросила у мужа двести баксов на салон красоты. А он посмотрел на меня — и дал пятьсот. Скотина!»

Мякоть дыни или арбуза с яичным желтком или сметаной — мощная питающая и освежающая маска для лица. Предварительно умытого горячей водой, конечно. Иначе ни от какой маски толку не будет.

Пардон, милые дамы — «Остапа понесло». Так давно мечтал высказаться о мужском восприятии косметики!

Знаете, я долго не мог понять современных женщин. Вокруг столько овощей, фруктов, яиц, кефира, мёда, трав, ягод! В России любому ёжику понятно: в смысле здоровья кожи, природная косметика — на порядок эффективнее любых шедевров учёных-косметологов.

Но, прекрасно зная сие (заметьте!), наши дамы предпочитают мазаться, чем попало, из красивых импортных баночек, пусть даже наполняемых в Яблоновке или Мытищах.

Почему?.. Они и сами не понимают. А я недавно понял! Дело тут не в здоровье кожи. И даже внешность ни при чём!

Кайф наших женщин — сам процесс. Вы ж только представьте. Сначала — предвкушать новые покупки. Затем покупать косметику, ощущая себя кусочком телерекламы. Млеть от любопытства, балдеть от запахов — и снова предвкушать!

Потом, перед зеркалом, открывать флаконы и баночки: может, действительно что-то стоящее?..

Потом обсуждать с подругами: «Ну, купила я твой «Плинитюд». По-моему, такая же гадость…»

Держать на высоте свой статус: «Орифлэйм? Дешёвка. Нет, девочки, только Шанель!»

Наконец, отыскать то, что понравилось: ВАУ! И попользоваться. Недолго, но с чувством «небезосновательной самовлюблённости».

А потом, смотреть, как мы на это реагируем. Нет, не на лицо — мы его редко разглядываем! Мужики воспринимают настроение.

Женщина, влюблённая в себя не без оснований, чертовски привлекательна при любых внешних данных. Это и есть Главный Закон Привлекательности. Я дарю его вам, милые дамы, к 8 Марта — пользуйтесь на счастье!

Оздоровляющий эффект косметики — миф. Его фактически нет — именно потому, что он практически не важен.

Тусовки, девичники, проблемы, предвкушения, любопытство, азарт, надежды стать неотразимой — вот соль жизни!

Прекрасная кожа с помощью дыни?.. Смешно! Да лицо и нужно только для того, чтобы чувст-

вовать общий гармонический напряг и озабоченность.

Моя дочь в 13 лет выразила это гениально: «Если есть крем для век — значит, у меня веки плохие!»

Косметика, братцы — это всемирный клуб внешне-озабоченных. Дамы всех стран договорились: естественное лицо — нонсенс. И теперь, с огромным удовольствием, боятся его показывать.

Ну и дай им Бог! Разглядим и так. Лишь бы не хмурились — в скуку нас не вгоняли!

* * *

Вот на этой весёлой ноте позвольте книгу и закончить. Успехов вам, радостей, и по три «аршинника» на каждый куст!

Николай Курдюмов – www.kurdyumov.ru

«Советник» — путеводитель по хорошим книгам.