

Земля родная.

Рассказ о крестьянском труде

Анна
Басаргина,
заслуженный
учитель РФ,
г. Белгород

Сею, сею бел горох

Учёные считают центром происхождения культурного гороха Переднюю Азию, горные районы Туркменистана и часть Индии. Из письменных источников известно, что в Древней Греции и Риме ещё в IV–III веках до новой эры горох использовали, помимо употребления в пищу, на корм скоту и в качестве зелёного удобрения.

В I веке новой эры эта культура из Индии попала в Китай, а оттуда в Японию. На Американский континент её завез Христофор Колумб в конце XV века.

На территории нашей страны горох выращивали ещё за 2–3 тысячи лет до новой эры, об этом свидетельствуют находки археологов на юге Украины.

Горох упоминается в «Русской правде» наряду с пшеницей, рожью, овсом, просом. О том, что горох был широко распространённой культурой, свидетельствуют многочисленные записи в монастырских книгах.

Горох имеет много сортов и форм: серый, белый, мелкосемянный, крупносемянный, скороспелый, пучковый, сахарный, тычковый, ползунок.

На корнях гороха, как и других бобовых, накапливаются клубеньки, наросты, содержащие азот. После уборки гороха в почве остаётся большое количество этого минерала, что значительно повышает плодородие почвы.

Воронежские крестьяне при посеве гороха соблюдали следующие условия: «Горох сеют при ущербе луны. Горох должно сеять на закате солнца для того, чтобы воробьи, большие лакомки до него, того не видели. Репу и горох не сей возле дорог. Горох, при северном ветре посеянный, выходит всегда жёсткий и не разваривается, а посеянный при западном и юго-западном ветре бывает мягок, на нём скоро появляются черви и он сильно зарастает сорными травами».

Говорят, что когда сеешь горох, и огурцы нельзя есть, иначе червь будет точить или птицы станут клевать.

Посадка гороха сопровождалась разными присловьями: «Сею, сею бел горох. Уродися, мой горох, и крупен, и бел, и сам-тридесят старым бабам на потеху, молодым ребятам на веселье».

О горохе народом немало сложено присловий, загадок, потешек и песенок.

Кабы на горох не мороз, он бы и тын перерос.

Не смейся, горох, не лучше бобов: размокнешь, надуешься, лопнешь.

Завидна девка в доме да горох в поле: кто ни пройдет, ущипнёт.

Девку в доме да горох в поле не убережь.

Немало и загадок о горохе.

Без рук, без ног ползёт на батог.

Малы малышки

Катали катышки,

Сквозь землю прошли,

По тычинке всползли,

Синю матку нашли.

В загадках часто горох служит обозначением звёзд.

Постелю рогожку, посыплю горошку, положу крайчик хлеба (небо, звёзды, месяц).

Нехожена дорожка усыпана горошком. Раскинут ковёр, рассыпан горох. Ни ковра поднять, ни гороха не собрать.

В детской потешке тоже упоминается горох. Ребёнка сажают на колени и припевают, покачивая:

А чучу, чучу!
Я горошек молочу
На чужом точку,
На пригорочке,
В переулочке.

Когда ребёнок начинает учиться ходить, приговаривают:

Ножки, ножки,
Бегите по дорожке,

Нарвите горошку.

Дети закликают солнышко:

Солнышко, ведрышко!

Выгляни в окошко:

Посыплю горошку.

В старину была у детей игра «Гороховая мучка». Играющие бегают, повторяя: «Горохова мучка то и дело солодела». Один ловит. Пойманные должны ловить непойманных. Игра продолжается, пока все не переловлены.

Народная медицина предлагает тем, у кого есть бородавки, чтобы от них избавиться, бросить на дорогу столько горошин, сколько у него бородавок. Кто поднимет и съест, на того и перейдут бородавки.

Горох — древняя огородная культура, стал героем многих сказок. Это сказка про царя Гороха, про Покати-горошка, про горох небывалой высоты.

Если хотят сказать о чём-то давнем, то говорят: «Это было тогда, когда царь Горох с грибами воевал». «Как об стенку горох», — говорят о тех, кто мало внимания обращает на сказанное. Слово «гороховый» — синоним чего-то плохого, слабого; «гороховая память» — слабая; «гороховые слова» — пустые.

А если кого-то назвать «гороховым пугалом» или «шутком гороховым», значит, очень сильно оскорбить.

В северных областях в день Преображения (19 августа) начинали есть горох. В Архангельской губернии справлялся «Горохов день». В праздничной одежде шли на гороховое поле, где угощали друг друга.

Гулянье было с песнями:

Девушки, горох будем сеять,
Эх, красные, горох будем сеять,
Ох, горох мой, горох,

выращивали для пищи, грубые — на корм скоту.

У Плиния старшего читаем: «Репа бывает тройкого вида: либо растёт в ширину, либо округляется в шар. Третий вид назван лесным: корень у неё стремится в длину и похож на редьку, листья шершавые, сок острый». Полагали, что от холода репа делается вкуснее и более крупной, а от тепла тянется в ботву.

Сеяли репу не только на огородах, но и на полях, отводя ей плодородные участки.

Наши предки для пашни корчевали лес, сжигали его и первыми в остывшую золу бросали семена репы.

В исторических хрониках нередко упоминания о репе. В неурожайные годы отмечалась дороговизна репы. Так, в Новгороде в 1215 году «был репы воз по две гривны», что в те времена было очень дорого. А в древней псковской летописи говорится о том, что на репном поле насекомые репную ботву погубили. Репища (поля, на которых сеялась репа) часто упоминаются в старинных грамотах-крепостях.

Чтобы вырастить такую репку, как у сказочного деда, надо очень много знать о правилах её выращивания.

Репу сеют в апреле или мае (в средней полосе России), поздний сев здесь ничего не даёт. В северных районах репу сеют в Иванов день, в середине лета. Земля должна быть лёгкой и плодородной, на глинистых и тяжёлых влажных выходит червоточива и невкусна.

Семена должны быть собраны со здоровых растений. Семена очень мелкие, их обязательно сеют вместе с золой. Зола отпугивает блошку, которая повреждает репу.

Стараются при посеве не загущать посадки, чтобы семена не падали кучкой.

Репа, как и горох, была очень привлекательна для детворы. Хотя взрослые были и снисходительны к такому детскому воровству, но если попадётся, то уж жгучей крапивы не избежать, да и жгучего стыда тоже.

Убирали репу к 28 сентября на Репорезов день.

Видно мужика по репе, знать, подошли репорезы.

Не дремли, баба, на репорезов день.

Поел бы репки, да зубы редки.

Из репы, по свидетельству В.И.Белова, варили репню — густую похлёбку.

Есть поговорка «проще пареной репы». Однако совсем не просто приготовить пареную репу. Тщательно мыли репу, укладывали в большой чугунок, вверх дном на деревянной лопате сажали в печь (тёплую) на всю ночь. «Поутру около чугуна начиналось настоящее пиршество. Пареницу ели дети и взрослые наголо и с хлебом, с солью и без соли. Если ту же пареницу тонко изрезать и на противне посадить в печь ещё на одну ночь, то получится уже вяленица — самое популярное детское лакомство» (Белов В.И.).

В подвалах больших семей стояло по несколько кадушек вяленицы. «Её брали все, кому хочется, набивали ею карманы, жевали на беседах. На неё играли даже в азартные игры» (В. Белов).

В XIX веке получили гибрид репы и капусты — брюкву. Её высаживали рассадой на огородах, но не была она такой вкусной, как репа.

Репа хорошо сохранялась в подвалах, сеяли её очень много, но постепенно её вытеснил карто-

фель. В наше время иногда только огородник-любитель посеет грядочку репы.

О репе сложено немало загадок:

«Кину кидком, вырастет клубком».

«В Землю блошкой, а из земли лепёшкой».

«В землю семенем, из земли — головой».

«Сверху зелено, посередке толсто, к концу востро».

«Кругла, да не деньга, красна, да не девка, с хвостом, да не мыш».

«Круглое, как месяц; листья, как ель; а хвост, как у мыши».

Дети играли в «Варёную репку». Играющие берутся за руки и составляют круг, стоя лицом внутрь круга; потом, выворотившись под своими руками, образуют вновь круг лицом вне. Играющие вертятся, приговаривая:

— Варёная репка, держись крепко. Кто оборвётся, тому достанется.

Упавшие идут в круг, а остальные продолжают вертеться, пока от падения многих круг не расстроится.

Второй хлеб

Нам сейчас трудно представить, что были времена, когда в России не выращивали картофель, что наши далёкие предки не знали его вкуса.

Родина картофеля — Южная Америка. Археологи, раскапывая поселения индейцев в Перу, обнаружили остатки картофеля, которым было двенадцать тысяч лет.

Первую информацию о картофеле европейцы получили от Колумба. Он писал, что на острове

Испаньола индейцы питаются особым «корневым» хлебом. На небольших кустах в земле растут клубни величиной с грушу или с мелкую тыкву; когда поспевают, их выкапывают, сушат на солнце, растирают в муку и пекут из неё хлеб.

Древние индейцы Южной Америки ещё до возникновения земледелия использовали в пищу клубни дикорастущего картофеля. У дикого растения клубни были мелкие и горьковатые. Чтобы избавиться от горечи, индейцы горных районов раскладывали на открытом месте клубни, ночью они подмораживались, днём оттаивали и подсыхали. Ночью в горах морозно, а дни солнечные и ветреные. Затем клубни топтали, сдирая с них кожуру. Потом тщательно промывали в горных ручьях и сушили. Такой картофель назывался «чуньо» и не имел горечи.

В 1538 году Сиес де Леоне, возвратившись из Перу в Испанию, написал книгу «Хроника Перу», в которой подробно рассказал о картофеле. В 1565 году клубни картофеля были завезены в Испанию, а оттуда он распространился в Италию, Францию, Бельгию, Голландию, Польшу и другие страны. В 1590 году швейцарский профессор медицины Боген изучил растение, привезённое из Нового Света, определил его родство с другими растениями рода паслёновых.

Науке неизвестно, кто из американских индейцев в Чили, Перу, Боливии, Венесуэле, на Гаити впервые ввёл в культуру картофель. Но что эта культура целиком создание человеческого разума — сомнений нет: она совершенно отличается от дикого картофеля.

Картофель в Европе распространялся очень сложно. Многие

считали его ядовитым. Интересна история внедрения картофеля во Франции. В 1630 году была принята поощряемая королевской властью попытка внедрения этого растения. Однако картофель не стали высаживать французские крестьяне.

В 1787 году французский естествоиспытатель и аптекарь королевского двора Антуан Огюст Пармантье пошёл на хитрость. Он попросил Людовика XVI выделить ему около Парижа участок земли и, когда понадобится, стражу.

На этом участке Пармантье посадил картофель. Было объявлено, что всякий француз, который решится на кражу нового драгоценного растения, будет жестоко наказан. Когда картофель стал созревать, участок охраняла вооружённая стража, к ночи её снимали. Это возбудило интерес парижан, смельчаки по ночам стали воровать клубни и высаживать у себя на огородах.

Пётр I, попробовавший картофель в Голландии, прислал его целый мешок с обозом в Москву. Графу Шереметеву было строго приказано разослать во все места клубни «для развода». Однако высажены были только несколько клубней на цветочных клумбах. Дамы охотно украшали свой костюм букетиками картофельных цветов.

Когда правительство стало жёстко принуждать к разведению картофеля, то крестьяне подняли бунт. Картофельные бунты охватили Вятскую, Владимирскую, Пермскую, Оренбургскую, Тобольскую, Казанскую губернии, а потом ещё 11 губерний Центральной России, Урала и Севера.

Россия должна быть благодарной Андрею Тимофеевичу Бо-

лотову, одному из первых русских агрономов, за его исследования и опыты по выращиванию картофеля.

Даже название «картофель» принадлежит Болотову. Итальянцы его называли «тартуффоли», потому что его клубни напоминали им трюфели (грибы, растущие в земле). Англичане называли клубни — «потетес», а немцы — «крафттойфель», что означало «сила дьявола».

Болотов избрал лучшее созвучие: «картофель».

Андрей Тимофеевич участвовал в Семилетней войне. В прусском местечке он впервые увидел картофель. Клубни, оказавшиеся в солдатских котлах, вызвали жестокое расстройство желудка. Двести человек умерли.

Болотов тоже выкопал в огороде несколько клубней, вымыл их, отрезал позеленевшие части. Сварил и съел. Подивился их вкусу и сытости и подумал, что будет подмога хлебу.

Выйдя в отставку, он из Петербурга привез несколько клубней, всю зиму берёт, а весной высадил на грядку. Соседи приняли её за клумбу и восхищались красивыми цветочками.

Андрей Тимофеевич попробовал стебель картофеля прищипить и присыпать землёй, побег прижился и осенью принёс плоды. Пробовал сажать картофель черенками — и успешно: каждый черенок дал до двадцати картофелин. Опыт продолжался несколько лет, пока не были установлены длина черенков, лучшее время посадки, количество вечерних поливов. Этот способ, найденный Болотовым, сейчас широко используется в селекции для ускоренного размножения сортов.

Андрей Тимофеевич в 1770 году публикует первую в России научную статью о картофеле, а к 1787 году их уже опубликовано 9. Именно в этом году французский аптекарь Пармантье посадил картофель под Парижем. Благодарные французы поставили два памятника Пармантье: один на месте, где он выращивал картофель, другой в городе Мондидье, в котором он родился. А.Т. Болотова в России практически забыли.

Замечательным продолжателем дела Болотова стал Ефим Грачёв. Его отец — выходец из Ростовского уезда Ярославской губернии, держал огород в Петербурге. Ефим очень рано осиротел, грамоту он освоил в приготовительной школе, но учиться дальше не пришлось. Отцовское наследство — огород — требовало рук. Огород и стал его учителем, и ещё каким.

Ефим Андреевич Грачёв ошеломлял посетителей выставок своими овощами не только огромными размерами и превосходным вкусом, но и необыкновенной формой.

Е. Грачёв производил опыты над двумястами сортами картофеля. Российскому мужику нужен второй хлеб, сытный и неприхотливый, но его не хватало до нового урожая. Кроме того, распространилось страшное заболевание картофеля — фитофтора. Грачёв мучительно искал средство против этого бедствия. Он пришёл к выводу, что для получения сортов, не страдающих хворью, надо получать исходный материал из семян: «В первое лето некоторые штуки дают картофелины в натуральную величину, что бывает редко; большей же частью картофелины бывают величиною с обыкновенный орех». При таком способе разведе-

ния картофеля появляется много новых разновидностей, хотя мало полезных, но при настойчивом труде можно добыть сорта, отмечающиеся своими хорошими качествами.

Но и гибриды он отбирал и тщательно «воспитывал» по своему методу. Только потом их пускал в продажу.

Дело Е Грачёва продолжил его дальний родственник Николай Яковлевич Никитинский. Он испытывал более 400 сортов картофеля. Никитинский построил подвалы с особой системой воздуходувов, особый режим поддерживался с помощью каких-то растений, культивируемых в темноте. В таком подвале картофель хранился пять лет.

Благодаря таким подвижникам, как А. Болотов, Е. Грачёв, Н. Никитинский, картофель стал в России настоящим вторым хлебом. А в Белоруссии бульба (так называется там картофель) стала национальным продуктом.

Картошка варёная, жареная, тушёная, толчёная с добавлением молока постоянно присутствует на нашем столе

В голодные годы, а их было немало в истории нашей страны, картошка спасала миллионы людей. В осажённом Ленинграде были разбиты огороды в парках, на улицах, возле трамвайных линий, где выращивали спасительницу-картошку.

Известный русский писатель Виктор Астафьев с горечью писал: «Есть места, где задушенная дымом и сажей, никакая тварь не выживает, ничто не растёт, даже крапива и всякая жалючая травка сдалась, картошка, набравши цвет, тут же его, почернелый, тряпичный, роняет, и всё равно плод в земле

наливается и кормит людей! Кто есть лучше этого растения? Хлеб? Да! Однако сколь воздано! Сколь-ко о нём спето! Так отчего же, почему же мы, российские люди, не раз, не два спасённые картошкой от голода и мора, забыли про неё? К слову сказать, воин наш русский многим обязан ей, родимой картошке!»

Виктор Петрович, рядовым воевавший в Великую Отечественную войну, вспоминал:

«...Отстала полевая кухня от стремительно наступающих войск, а солдату есть хочется. Видит: у дороги растёт картошка, накопал, сварил в котелке, поел без хлеба и соли — готов идти вперёд. А если нет воды, то можно испечь, но нужно следить, чтобы не сгорела в костре картошка. Находчивые солдаты в ведро картошки насыпали песка или земли, «чтоб не просвистывал воздух», и очень скоро картошка готова в собственном пару. А то ещё проще: в артиллерийскую гильзу положить картошку, перевернуть её пистолетом вверх и на гильзе развести костёр, а солдат может и вздремнуть: картошка не подгорит».

Сколько существует блюд из картофеля и какие из них самые вкусные? Вряд ли мы сможем ответить на этот вопрос, у всех свой любимый способ приготовления картошки. Детям очень нравится печёная картошка в костре. В середине 1910-х годов редактор журнала «Вокруг света» Владимир Попов сочинил песню, юмористически описывающую быт скаутского лагеря. Позже она стала одной из любимых пионерских песен.

Расскажу-ка вам, ребята,
Жили в лагере мы как,
И на солнце, как котята,

Грелись этак, грелись как.
Наши бедные желудки
Были вечно голодны,
И считали мы минутки
До обеденной поры.
Дым костра, луны сиянье,
Белый пепел и зола,
Дразнит наше обонянье
Дух картошки из костра.
Ах, ты, милая картошка,
Низко бьём тебе челом,
Даже дальняя дорожка
Нам с тобою нипочём.
Ах, картошка, объеденье,
Лагерников идеал,
Тот не знает наслажденья,
Кто картошки не едал.

О картошке сложены и частушки:

Меня знают на планете.
Всех кормлю на белом свете:
Очень вкусная внутри —
Хоть пожарь да хоть свари.

И опять слова Виктора Петровича Астафьева: «...я снова о памятнике речь завожу! Картошке — никакого внимания. По гривеннику всем людям труда скинуться — главным картофеледам — собрать, и пусть самые талантливые художники, самые даровитые скульпторы придумают памятник! Тот, кто умеет сочинять гимны, должен найти самые торжественные слова, и самые голосистые певцы споют картошке гимн на самой широкой площади, при всём скоплении народа.

Не знаю, кто как, я плакал бы, слушая тот гимн!»

Чеснок да лук от всех недугов

Лук и чеснок известны человеку с незапамятных времён. Их находи-

ли в саркофагах с мумиями в египетских пирамидах, построенных более шести тысяч лет назад. Родина репчатого лука — Средняя Азия и Средиземноморье. Как огородное растение лук распространён во всём мире. С древности лук применялся и в качестве лекарственного растения. Известно, что египтяне разводили лук на больших площадях в плодородных долинах Нила и употребляли эти растения в огромных количествах. В Древней Греции уже знали несколько сортов этого овоща. Луково-медовая смесь использовалась греческими красавицами как омолаживающая маска для лица.

В древнем Риме лук и чеснок присутствовали в пайке воинов, считали, что употребление их в пищу увеличивает силу и мужество солдат, бытовала даже поговорка: «Чеснок воспаляет силу и мужество героя, когда холод его оледеняет».

В средние века рыцари, защищаясь перед боем латами, шлемом и щитом, обязательно вешали на шею амулет, которому приписывалась волшебная сила предохранять на войне от стрел и меча. Чаще всего в качестве амулета использовали головки лука и чеснока. Верили, что плотная сухая кожа, как броня, предохраняющая нежные листочки лука и чеснока, защитит воина.

Древние греки считали чеснок волшебным средством против укуса змей. «Змеиной травой» звали лук и чеснок наши предки.

Как лекарственное растение чеснок описан в I в.н.э. Диоскоридом. В старину его использовали при болезнях желудка и при истощении. В старинном русском лечебнике чеснок считался лекарством от многих болезней: «Кто ест

чеснок, у того внутри не растут черви или тем подобны, понеже мокрость внутренняя истребляет. Чеснок ещё варим и толчём и прикладываем к чирьям на теле и ко иным болячкам, кои бывают без верху, тогда гной выведе их и отворит; кои соком чесноковым помазует главу, тогда вши и гниды умирают и власы на главе укрепляются».

В лечебнике говорится и о качествах лука: «Лук прият утробу смягчит, но жажду наводит и дух смердящий изо рта истребляет». Лечебные свойства лука и чеснока признавались у всех народов мира. На Востоке существовала поговорка: «Лук, в твоих объятых проходит всякая болезнь».

В народной медицине чесноком лечили мигрень, бессонницу, мочекаменную болезнь. Использовали при кашле, насморке и коклюше, для выведения бородавок, мозолей, для укрепления волос. Чтобы уничтожить вредителей семян, использовали чесночный настой.

Лекарственным является и лук. С давних пор сохранилась поговорка: «Лук от семи недугов». Лук лечит от многих хворей: если простынешь, свежий лук, положенный на полчаса в растительное масло, снимает озноб и очистит носоглотку. Водой, в которой лежал свежий лук, советовали промывать больные места: ушибы, порезы, ссадины, полоскать больное горло, смазывать свежие язвы. Такая вода помогает и при заболеваниях внутренних органов. Луковая вода активизирует работу сердца, кишечника, это хорошее средство против язвы желудка, кариеса и пародонтоза.

Существует много видов лука и чеснока, не только культурных,

но и диких. На заливных лугах, у рек в мае—июле можно увидеть розовые шаровидные зонтики соцветий дикого лука скороды, или резанца. На песчаной почве, на каменистых склонах попадаетея лук угластый, или мышинный чеснок, с розово-лиловыми соцветиями, угловатыми снизу листьями. В лесах можно найти медвежий лук, или черемшу. В Сибири черемшу ценят больше, чем культурный лук. Из неё варят щи, делают начинку для пирогов.

Дикий лук растёт во многих странах, иногда он встречается огромными массивами. В горах Тянь-Шаня так много лука, что китайцы горы зовут Луковыми. В Средней Азии в Ферганской долине есть Луковая гора, около Семипалатинска целый район назван Калбинским, от слова «калба» — дикий чеснок. Много дикого чеснока на Кавказе.

Сортов культурного лука очень много: лук-батун, лук-порей, шнитт-лук, лук-шалот, многоярусный и другие.

Лук делится на острые, полуострые и сладкие сорта. Сладкие: испанский 313, ялтинский. Полуострые: андижанский белый, восточный, даниловский, краснодарский, кааба жёлтый и другие.

Острые: харьковский, марковский, погарский, ростовский, одесский, тереховский и другие.

В Белгородской области наиболее известный сорт лука — острый стригуновский.

В сборнике В.П. Семёнова «Россия» упоминаются Стригуны: «Есть, впрочем, в пределах области некоторые отдельные селения, занимающиеся специально выращиванием лука, но такие сёла представляют совершенно исключительные явления. Так, в Грайво-

ронском уезде Курской губернии известно разведением репчатого лука и чеснока село Стригуны и окрестные деревни. Здесь крестьянская семья имеет от огорода доход в 100 или 200 рублей в год, в общем же из Стригуновской волости вывозится от 200 до 250 тысяч пудов лука ежегодно».

А начиналось всё так. Нескольким стригуновцам в военных походах пришлось побывать в южных землях. Там они узнали, как местные жители выращивают лук, и что это занятие выгодное.

Возвратившись в Стригуны, они рассказали местному старосте о выращивании лука. Староста собрал сход и на сходе решили собрать деньги на покупку семян и на дорогу ходокам. Деньги сдавали только желающие. Когда через несколько месяцев привезли семена, их делили на сходе рюмкой. Уже с 1752 года в Стригунах появляется фамилия Цыбульников, получили её люди, выращивающие много отменного лука.

В начале XX века стригуновский лук был представлен на Всемирной сельскохозяйственной выставке в Париже. Стригуновскому луку была присуждена золотая медаль. В 1961 году на сельскохозяйственной выставке в Эрфурте (ГДР) за стригуновский лук была присуждена большая серебряная медаль. Эта медаль хранится в школьном музее.

В народном календаре есть дни, посвящённые луку. Имя святого — Лука крестьяне переосмысливали и сближали с огородным растением — луком. 20 февраля, в день памяти преподобного Луки, было принято печь пирожки с луком.

5 мая — день мученика Луки. Этот день посвящали луку, лук очень ценили и к его посадке отно-

сились очень серьёзно. При посадке лука на углах грядки втыкали ножи, щипцы, чтобы не только обеспечить хороший урожай, но и оберечь от порчи.

О луке много пословиц сложено:

Голо, голо, а луковка во щи есть.

Кто ест лук, избавлен будет от вечных мук.

Лук семь недугов лечит, а чеснок семь недугов изводит.

Лук да баня всё правят.

Детям загадки загадывали:

Семьдесят одёжек и все без застёжек.

Стоит девица на грядке, вся в заплатках, кто ни глянет, всяк заплачет.

Что без доли печали приводит в слёзы?

5 сентября — день преподобного Луки. И снова в этот день вспоминают лук. По виду и качеству определяли: много одёжек на луковицах — быть зиме холодной. В одних местах запрещалось на луковой неделе сжигать луковую шелуху, иначе, думали, будет лук гнить. В других существовало такое поверье, что если испечь хоть одну луковицу раньше, чем весь лук будет убран, то он весь посохнет.

Луковой шелухой к Пасхе красят яйца, а девушки её настоем ополаскивали волосы для здоровья и золотистого оттенка.