

ЗАМЕТКИ БРЯНСКОГО ГРИБНИКА



Евгений
Веретельников

Евгений Веретельников

**Заметки
брянского
грибника**

Брянск

2017 г.

*Светлой памяти моего отца,
передавшего мне по наследству
свой азарт и увлеченность
в занятиях любимыми делами*



*«Я жду опять дождя грибного.
Я по лесам бродить привык,
Когда на свет пробьется снова
Едва заметный боровик.
И все мне любо в эту пору:
И на волнушках желтый лист,
И даже зонтик мухомора,
Что по-восточному цветист»*

(Петр Комаров)

Содержание

Вместо предисловия	5
Периоды моей лесной жизни	8
Это настоящая охота	13
Моя грибная корзина	19
Основная обойма	21
Дополнительная обойма	54
Третья очередь	68
Диковинки грибного царства Брянского леса.....	73
«Краснокнижные» и редко встречающиеся грибы брянских лесов	89
О грибах ядовитых, очень и не очень.....	107
Определение грибов.....	120
Срезать или выкручивать – вот в чем вопрос.....	125
«Грибокорень».....	126
Закономерности роста грибов.....	132
Что нужно грибнику для удачи.....	142
Грибники.....	147
Мои грибные места.....	156
Лес и мы, грешные.....	187
Послесловие	199

*«Ничего она не стоит
Вся на свете суета
Рядом с мудрой красотой
Придорожного куста»
(Анатолий Жигулин)*

Вместо предисловия

Эти заметки сложились случайно. Ведь ранее никакими литературными подвигами мне отличаться не доводилось. Но за сорок лет жизни на Брянщине меня до краев переполнили различные лесные истории, делясь которыми я настолько надоел всем своим знакомым, что они начали дружно советовать мне непременно доверить их бумаге. Много лет я пропускал их «иезуитские» советы мимо ушей, но однажды мне попалась книга Владимира Солоухина «Третья охота».

Странно, что эта книга нашла меня так поздно. Ведь Солоухин был всегда мне интересен и всегда поражал меня чем-нибудь: то необычным жанром «Писем из Русского музея», то венком сонетов, то откровениями о русской иконе. Вот и этой книгой он меня сумел удивить. Среди однотипных сухих справочников о грибах и сугубо научных, не понятных простому грибнику трудов ученых микологов его свежая и необычная книга пахла лесом и грибами. Ведь автор создал художественное произведение, в котором в качестве героев выступали грибы, и именно им он посвящал увлекательные истории. Получалось, что о моем любимом увлечении можно рассказать интересно и красиво. Тогда я впервые и задумался, а не стоит ли мне попробовать рассказать о нашем грибном крае? Ведь он заслужил большего, чем два выпущенных микологами заповедника «Брянский лес» справочника о наших грибах.

Вторым толчком к этому послужило полное отсутствие в издававшихся в последние годы журналах «Грибник России» и «Планета грибов» какого-либо упоминания о грибной Брянщине. Родившаяся после этого из обиды «за державу» моя заметка «Сказки Брянского леса» была опубликована в первом из упомянутых изданий без каких-либо правок и замечаний. И это окончательно перевесило чашу моих долгих колебаний в пользу написания «Заметок брянского грибника».

Почему заметок? Потому что в форме заметок я могу рассказать обо всем, что мне кажется заслуживающим внимания с точки зрения грибника-любителя, поделиться своим «грибным» опытом, интересными сведениями и знаниями о грибах, выразить свое отношение к лесу, к его проблемам, наконец, просто признаться в своей любви к «третьей охоте». А конкурировать с авторами справочников о грибах, а тем более с Солоухиным я не собираюсь из-за недостатка микологических знаний и писательских навыков.

Первую часть моих заметок, состоящую из грибных историй, появившееся после выхода на пенсию свободное время помогло быстро изложить на бумаге. А мои вечные сомнения в целесообразности этого дела развеяла публикация одного из моих рассказов в журнале «Планета грибов». А дальше мне уже было трудно остановиться – очень уж захотелось поделиться накопленной за долгие годы «грибной» информацией из моих дневников лесных странствий, из прочитанных книг, газет, журналов, из просмотренных фильмов и роликов, из его Величества Интернета. Это составило вторую часть «Заметок». Но текстовая часть рассказов о грибах оказалась очень бедной без их иллюстраций. И эта работа оказалась самой продолжительной по времени – она заняла целых три года. Конечно, можно было бы поступить очень просто и воспользоваться сотнями тысяч фотографий грибов, заполонивших интернет, но пользоваться чужими фотографиями действующему грибнику как-то неправильно. Поэтому все фотографии грибов, используемые в заметках, были сделаны мной в наших брянских лесах, а для иллюстраций экзотических грибов, там не произрастающих, я использовал их изображения на почтовых марках. Двумя исключениями являются фотографии ежовика коралловидного и саркосомы шаровидной, вставленные в «Заметки» с разрешения их авторов – И. А. Ухановой и Н. М. Зинаковой.

В «Заметках» нет многого из того, что общеизвестно или было бы мне неинтересно. Например, сведений о строении и систематике грибов или кулинарных рецептов. Это и так можно найти в любом справочнике о грибах. Будут ли эти заметки кому-нибудь интересны? Надеюсь, что будут. И не только моим родственникам и знакомым. Ведь каждая книга рассчитана на определенную читательскую нишу. Моя – на таких же читающих грибников-любителей, как я сам. И не только брянских, ведь язык грибов универсален, не даром же в последнее время у нас появилось много литературы о грибах зарубежных авторов.

Брянский лес сумел меня, городского человека, влюбить в себя. Давно и основательно. Сейчас мне трудно представить свою жизнь без него. Я верю в него. Верю в силу и разум природы. Верю, что мы нужны друг другу. Хочу ли я обратить в свою веру тех, кто прочитает эти заметки? Конечно, хочу. И надеюсь, что написанное мной этому поможет. Хотя я и понимаю, что «каждый выбирает для себя женщину, религию, дорогу»¹. Но, может быть, среди читателей найдутся те, кому со мной по пути? Тогда вперед! Помните, что нашу жизнь продлевает умение получать от нее удовольствие. И лес с тихой охотой для этого идеальное место.

Закончив первый вариант «Заметок» к концу 2015 года, я продолжаю постоянно корректировать их по замечаниям товарищей и знакомых, из-за появления новых интересных сведений и фотографий, в связи

¹ Юрий Левитанский

идентификацией новых для меня грибов. А после окончания грибного сезона это занятие превращается для меня в настоящее священнодействие.

В заключение хочу сказать, что все написанное здесь - правда. Ну, или почти все - правда. Разве только кое-что немного преувеличено ради красного словца или от переизбытка эмоций. Каюсь, в этом грешен. Извините великодушно.



*«Что скажут о тебе другие, коли ты сам
о себе ничего сказать не можешь?»
(Козьма Прутков)*

Периоды моей лесной жизни

Чтобы лучше понять, как и почему притянул меня к себе лес до такой степени, что я стал настоящим «лесным» человеком, необходимо рассказать о том, как складывались наши взаимоотношения с лесом. Именно взаимоотношения, потому что я уже давно считаю лес не совокупностью деревьев, кустов и травы, а живым разумным организмом. Таким же, как Океан у Станислава Лема¹ в «Солярисе». Когда я начинаю разговаривать с лесом, случайные свидетели, наверное, считают меня ненормальным. Но я привык благодарить удачную полянку за найденные на ней грибы или, наоборот, ругаться, не обнаружив их в «заповедном» месте. А если после этой ругани грибы вдруг начинают появляться прямо под ногами? А если это происходит постоянно много лет подряд? Как тут не стать язычником? Как не удивиться, когда на выходе из леса прямо на тропинке, по которой ты заходил в него, вдруг обнаруживается красавец-гриб? Кто-то скажет, что утром ты его просто не заметил из-за другого угла зрения, но ты-то понимаешь, что такой гриб просто нельзя было не заметить. Значит, это лесу просто не захотелось с тобой расставаться, и он специально поставил этот гриб у тебя на пути. А разве вам не случалось, найдя в самом начале пути несколько отличных грибов, потом долго мотаться по лесу в бесплодных поисках? Это просто лес вас заманивал, играл с вами. Можете считать сказанное здесь просто шуткой, но что-то мистическое и не до конца понятое во всем этом есть.

Но до того, как мое общение с лесом приобрело такой характер, прошло много времени, а в детстве ничто не предвещало такой близости. И не было ни цыганки, нагадавшей мне такую судьбу, ни встречи со стариком-лесовиком, перевернувшей всю мою жизнь. Даже полученная в университете специальность никакого отношения к лесу не имела. Так что все случившееся со мной можно расценивать как цепочку случайностей, или волю провидения, или промысел божий, кому как нравится.

Вырос я в Воронеже, на окраине древней Великой степи. Но сказать, что окрестности города заросли ковылем и перекати-полем, было бы явным преувеличением. Пейзаж здесь здорово изменился со времен Золотой Орды. Теперь южные районы Воронежа окружают сосновые посадки, вдоль ведущего в Москву Задонского шоссе есть лиственные массивы, а пионерские лагеря городских заводов в мое время располагались в Сосновке и Дубовке, название которых говорит само за себя.

¹ Станислав Лем (1921-2006 гг.) – польский писатель-фантаст, философ и сатирик

Но мое «грибное» детство ограничивалось только случайными находками подосиновика или подберезовика во время воскресных выездов с родителями на природу или присутствием при массовом сборе маслят. Правда, там я никакого отношения к «грибной» охоте не имел: меня обычно отряжали на помощь отцу для охраны машины, совмещаемой с игрой в футбол. А добытые в объеме багажника «Москвича-402» трудами мамы и сестры грибы потом всю ночь чистились и перерабатывались тем же женским коллективом с добавлением еще и бабушки. Я же в это время только ровно посапывал во сне, и никакие грибы мне не снились.

Конечно, в последние школьные и тем более студенческие годы в мою душу проникла лесная романтика в виде вылазок на природу с палатками, гитарами, бардовскими песнями у костров и волнующими таинствами ночей. Какие уж тут грибы? Эти годы оставили только два воспоминания о грибах. Одно из них было связано с книгой моего земляка Евгения Пантелеевича Дубровина¹ «Грибы на асфальте» о студентах сельскохозяйственного института, пытавшихся «откосить» от распределения в глубинку после его окончания. А второе – с военными сборами в Горьковской области на пятом курсе университета. Наш палаточный городок был размещен на территории воинской части в поселке Мулино, на отшибе возле забора. Дисциплина в первый месяц нашего пребывания в лагере была не очень строгой, и мы сначала лазили через забор играть в футбол на расположенную рядом площадку, а потом, осмелев, стали собирать грибы в окрестных лесах. Вокруг части была запретная зона, поэтому конкурентов у нас не было, и вечером мы жарили на костре в ближнем леске принесенные в плащ-палатке лисички, а наш лагерь начал постепенно опутываться натянутыми между палатками нитками с сушащимися на них белыми грибами. Конец этой идиллии положил какой-то случайно зашедший на нашу территорию большой генерал, прибывший с проверкой в воинскую часть. После этого майоры и полковники с нашей военной кафедры в ярости сорвали и уничтожили всю сплетенную нами за это время «грибную» паутину и так закрутили гайки, что о грибах пришлось забыть. Но это был случайный эпизод в моей грибной практике, и новых знаний о грибах он мне не принес.

А в 1974 году после окончания физфака Воронежского университета я по распределению (была такая процедура) попал в славный город Брянск, на Брянский завод полупроводниковых приборов. Но мое отношение к лесу на первых порах оставалось прежним, а изменились только лесные места, состав компании, да в число «костровых» песен вошла новая – «Шумел сурово брянский лес». Овладение хобби грибника в мои планы в то время

¹ Е.П. Дубровин – советский писатель, журналист, главный редактор журнала «Крокодил». Автор книг «Грибы на асфальте», «Племянник гипнотезера», «Глупая сказка», «В ожидании козы», и др.

совсем не входило. Туризм, спорт, история, искусство, на худой конец филателия – всем этим я был намерен продолжать заниматься, а вот сбор грибов как-то меня совершенно не привлекал.

Но появившаяся семья заставила меня по-новому посмотреть на лес. Если раньше он был мне хорошим знакомым, иногда бескорыстно предоставлявшим свою жилплощадь под мои нужды и надежно скрывавшим от других мои тайны, то теперь он стал моим другом, щедро делящимся в сверхдефицитные 70-80-е годы различными продуктами питания. С его помощью я ощутил себя мужчиной-добытчиком, обеспечивающим семью грибами, детей витаминными ягодами, а маму и сестру лекарствами в виде калины и листьев брусники. Как известно, в жизни многое решает его величество Случай. Так уж вышло, что после моей женитьбы у меня в родственниках оказался заядлый грибник, занимавшийся этим занятием с детства. И мне, как молодому мужу, на фоне его грибных успехов было не очень комфортно сидеть по выходным дням дома, читая исторические романы. Хочешь не хочешь, а пришлось приносить к семейному очагу что-то более весомое и материальное (жаль, что мамонты давно вымерли, а то бы я...). Так я впервые поехал в брянский лес за грибами, а Юра стал моим первым наставником в этом непростом, но увлекательном деле.

Через него я познакомился со всей остальной честной компанией заводских грибников. К тому времени это был уже достаточно сплоченный за два-три года совместных поездок коллектив, состоящий из работников ОКБ нашего завода. Большинство из них тоже были приехавшими из разных городов молодыми специалистами, которые жили в нашем же общежитии, поэтому мое появление в их компании особых вопросов ни у кого не вызвало. Да и ненамного они успели меня опередить в грибной науке к тому времени. Курс лекций по микологии никому из нас в наших ВУЗах прослушать не довелось, справочников по грибам ни у кого не было, поэтому приходилось учиться на практике и друг у друга. Два человека в компании были местными жителями и поэтому знали гораздо больше остальных. Аня была родом из Алтухово, и во многом благодаря ей, эта станция на многие годы стала родной и любимой для всех нас. Она ее нам открыла, показала здешние грибные места, рассказала о растущих там грибах. Никогда не забуду, как она учила нас обязательно закрывать срезанную ножку листиком, пряча грибное место от чужого глаза. Вячеслав Петрович был постарше нас и ко всему относился основательно. Он первым стал составлять подробные рукописные карты грибных мест (мы шутили, что он заносит туда каждый найденный белый гриб); мог запросто свернуть на незнакомую ему дорогу, чтобы нанести ее на карту, и приехать домой утром, опоздав из-за этого на последнюю электричку. О нем ходил слух, что он собирается написать книгу о грибах, и я, познакомившись с ним, ничуть не усомнился в его способности это сделать.

Конечно, у каждого из нас были свои тараканы в голове. Я панически боялся потеряться в лесу, поэтому бросал не обобранной найденную полянку грибов лишь бы не отстать от других. Жора, набрав полную корзину грибов, мог прикопать ее где-нибудь в лесу под листвой и продолжать дальнейший многочасовой сбор грибов в рюкзак. Олег любил развешивать крупные белые грибы на сучки «для белочек». Володя и Лиля, всегда ездившие в лес вместе, считали, что сбор грибов или ягод должен доставлять удовольствие, а не превращаться в тяжелую работу. Я всегда с завистью наблюдал, как они, набрав небольшую корзинку грибов или трехлитровый бидончик земляники, не спеша возвращались домой. А мы, оставшись в лесу, упирались в поте лица, пока наши неподъемные корзины или ведра не наполнялись лесными дарами доверху. А чего стоили наши поездки на ночной(!) электричке (были когда-то и такие) в то же Алтухово с коротанием ночи на станции? И все ради того, чтобы выйти в лес еще до рассвета и опередить всех остальных грибников! Тогда в нас просто бурлила молодость, заставляла, не останавливаясь, целый день бегать с корзиной по лесу, довольствоваться двумя-тремя часами сна. А силы казались безграничными! Зато всю осень в выходные дни наше общежитие обволакивал запах жарящихся, варящихся, сушащихся грибов. К сожалению, у меня нет ни одной фотографии того периода. Как-то никому не приходило в голову брать с собой в лес фотоаппарат. Да и был ли у кого-то из нас тогда хотя бы черно-белый фотоаппарат? Этот период в моей «грибной» жизни можно назвать ученическим.

Потом подросли наши дети и тоже стали участвовать в лесных поездках. Со временем состав компании менялся, кто-то уходил, кто-то добавлялся, но костяк ее оставался прежним. Правда, со временем наши пути-тропки-дорожки разошлись: кто-то нашел новые грибные места, кто-то пересел с электрички на машину, а кто-то, вообще, предпочел лесу дачный участок и стал ходить за грибами по большим праздникам. К этому времени я уже научился достаточно прилично разбираться в грибах, хорошо знал два-три грибных места и имел их подробные рукописные карты, несколько лет вел дневник с описанием каждого посещения леса, а главное был молод и самоуверен. Что еще нужно для самостоятельного «лесного» плаванья? Только удача! И я пошел знакомиться с этой капризной дамой, дамой-удачей.

Начался новый период, который я бы назвал потребительским. Росли дети, увеличивались потребности семьи. Отказавшись от дачи в пользу леса, я добровольно обрек себя на проведение большей части весенне-летне-осенних выходных в лесу. Активно занявшись поиском новых грибных мест, я вскоре стал без труда обеспечивать грибами не только свою семью, но и делиться ими с родственниками и друзьями. Нашел места, в которых можно гарантированно собирать все грибы первой категории: белые, рыжики (и еловые, и боровые), белые грузди и желтые грузди. И с

капризной дамой-удачей мне удалось подружиться. Наверное, потому что я просто очень люблю лес, и он отвечает мне тем же. Но в последние годы чего-то стало не хватать. Появилась потребность оглянуться вокруг, вслушаться в шум леса, понаблюдать, как над чабрецом снуют шмели, сфотографировать осторожную лесную (а не нахальную парковую) белку, найти диковинный коралловидный ежевик из Красной книги. Наверное, это предвещает начало нового периода - познавательно-созерцательного. Вот только отпущено ли мне на это достаточно времени?

А что же наша компания? Она постарела, заматерела, погрузнела, но грибные пристрастия у большинства ее членов остались прежними. Только кто-то уже ушел с завода (теперь ЗАО «ГРУППА «КРЕМНИЙ ЭЛ») на пенсию, кто-то еще остался работать и даже руководить родным заводом (половина руководства - грибники), но грибы по-прежнему объединяют всех. И с началом грибного сезона все интенсивно общаются между собой, делятся «грибными» новостями, надеждами на будущий урожай. Нам ведь пока всего-то немногим за шестьдесят, ноги нас еще держат, грибной дух нас по-прежнему будоражит, и на «лесную» пенсию никто уходить пока не собирается. Со мной сейчас иногда ходит в лес приятель, которому скоро исполнится 80 лет, а он от меня и не думает отставать. А нам-то еще до такого возраста, как чайнику до медного котелка. Иногда я слышу в лесу знакомые голоса и понимаю, что мне придется менять намеченный маршрут в любимые места: там, где прошла наша компания, другим грибникам делать нечего. Что уж тут поделаешь – это ведь наш общий лес.

...Иду недавно по лесной дороге в Алтухово, нагруженный, как ишак. В рюкзаке за спиной полутораведерная корзина с грибами, а в руке ведерная с верхом. Мимо медленно проплывает черный джип и останавливается в нескольких метрах впереди. «Наверное, дорогу будут спрашивать», - думаю. Открывается дверь, и я вижу улыбающиеся лица тех самых Володи и Лили, которые всегда ходили в лес вдвоем.

« - Ты опять полные корзины польских насобирали? А мы хорошо сегодня белыми запаслись. Садись, подвезем. Тяжело ведь.»

Мои возражения, что своя ноша не тянет, и что у меня обратный билет на электричку, не принимаются, и я удобно размещаюсь на заднем сиденье. До Брянска почти сто километров, так что есть время поговорить и о грибах, и о заводских новостях, и о жизни. Уже в Брянске узнаю, что вообще-то им надо на дачу за Белые Берега, а крюк в пятьдесят километров они сделали, чтобы завезти меня домой и просто поговорить. Значит, старое грибное братство еще живет.

И мне остается только очень благодарить судьбу за то, что она свела меня в молодости со всеми моими лесными товарищами, такими разными по характеру и привычкам, и такими одинаковыми по своей страсти к «третьей охоте».

Мир леса и грибов

*«Пусть не застанет вас
Солнце в постели»
(Владимир Мономах)*

Это настоящая охота

У каждого свои ощущения от сбора грибов. Я же разделяю мнение Владимира Солоухина, который сравнивает это занятие с охотой. Пусть здесь и не звучат выстрелы, не трубят охотничьи рога и никого не зазывает манок¹. Грибы любят тишину, поэтому сбор грибов это - тихая охота. Но в ней есть тот же дух соревновательности: кто кого перехитрит, кто кого переборет, кто кого переупрямит. Пусть вы спрятались, а я все равно вас найду, как бы хорошо вы не замаскировались. Пусть на землю пала вселенская сушь, а я все равно разыщу вас, спрятавшихся от меня где-нибудь в болоте. Меня как раз эта сторона в процессе сбора грибов и привлекает в первую очередь.

Именно поэтому я и не люблю собирать опята. Ну, какое в этом искусство? Найти усыпанное грибами бревно? Но это же одноразовое удовольствие, за которым следует нудное обкашивание этой колоды, набивание грибами всех захваченных с собой емкостей и тяжелый обратный путь на станцию. Причем возвращаться приходится, не глядя по сторонам. Чтоб не дай бог, не найти по дороге еще какой-нибудь гриб, а то ведь нагнуться-то нельзя из-за тяжелого рюкзака, да и положить лишний гриб некуда. А на станции десяток таких же нагруженных, как верблюды, грибников и разговоры: «А ты сколько сегодня поднял? – Три ведра. – А ты? – А я пять». Разве это охота? Поэтому я и не разделяю восторгов от постоянных рассказов грибников: «Выхожу я, значит, на поляну, а их там видимо-невидимо, ну хоть косой коси...». Ну, неинтересно же это, даже если рассказчик и не врет. И не важно, о каких грибах идет речь. Нет охоты, выслеживания, единоборства, проявления охотничьего умения и навыков. Допустим, повезло тебе, удача привалила, слепое счастье улыбнулось. Похвастать можно перед менее удачливыми собратьями, изображая бывалого грибника. Но в душе-то неудовлетворенность остается.

Даже когда я собираю боровики, режим сбора - один режу, два вижу, радует меня только на первых порах. Ну, «наломал», как говаривал один мой знакомый, полную корзину грибов за пару часов. Ну, жена похвалила за раннее возвращение. Но радость от этого какая-то кратковременная и

¹ Манок – приспособление, имитирующее своим звучанием голоса зверей или птиц. Служит для приманивания их на охоте.

неполноценная. Конечно, хорошо ощущать себя баловнем судьбы, но ведь удача – особа ветреная, и рассчитывать на ее постоянство может только очень самоуверенный и глупый человек. Надо ведь понимать, что в любой охоте, как и в картах, везет дуракам и новичкам. Пока природе надо завлечь новичка в свои сети, она проявляет чудеса изобретательности, наполняя его корзину грибами. И ему уже начинает казаться, что он поймал Бога за бороду. Но как только природа почувствует, что человек заболел «третьей охотой», она тут же теряет к нему свой интерес. Он уже никуда не денется, он уже с потрохами ее. И подарков от природы больше ждать нечего, и надеяться на слепую удачу не стоит. Мудрый человек должен рассчитывать только на себя, на свои знания и опыт.

Наверное, сам процесс сбора грибов увлекает меня больше, чем результат. Знаете, кому-то нравится получать удовольствие от выпитого наспех за газетой или компьютером утреннего кофе, а кому-то надо смолоть зерна, сварить кофе в турке, подышать его ароматом и долго пить любимый напиток маленькими глотками, наслаждаясь не только самим кофе, но и всем этим «священнодействием». При этом оба варианта действий равноценны и имеют одинаковое право на жизнь. Просто, каждому свое. Мне нужна охота, чтобы почувствовать полную радость жизни. Надо, чтобы все было заранее предусмотрено и совершилось в точном соответствии с планом проведения задуманной операции.

Процесс сбора грибов начинается задолго до поездки в лес. Сначала надо собрать информацию о «грибной» готовности предполагаемого места «тихой охоты». Причем, желательно сделать это из нескольких источников (рынок, знакомые, данные старого дневника, контрольное посещение леса). Потом надо провести анализ архива погоды и количества выпавших в последние две недели осадков в разных грибных местах. После этого следует обобщить информацию для выбора места сбора, которое гарантированно должно тебя порадовать. Но и это еще не все: теперь надо тщательно продумать основной маршрут похода в лес и варианты его изменения при определенных условиях и непредвиденных обстоятельствах. Вся эта подготовка создает замечательное чувство ожидания, предвкушения борьбы, знакомое любому охотнику, рыбаку, спортсмену и, конечно, тебе. Учащается пульс, раздуваются ноздри, нетерпение царит в каждой твоей клеточке. Быстрее, быстрее! Как долго тянется время! И вот, наконец-то, твоя станция. Остается выиграть короткий спринтерский забег у конкурентов, и ты в лесу. И сразу все уходит на задний план. Только ты, грибы и лес. И если дальше все проходит по задуманному тобой сценарию (ты находишь те грибы, которые ожидал встретить, в том количестве, на которое надеялся, и в тех местах, на которые рассчитывал), то ты уже начинаешь обходить лес степенно, как свой огород. И чувствуешь уже себя хозяином в этом лесу, ведь все сегодня подчиняется твоему плану, и ты нигде не сфальшивил. А значит, сегодня ты победитель. И дело совсем не в удаче, а в том, что ты

хороший охотник. Осознание этого и приносит чувство полного удовлетворения от охоты. Ты и в своих глазах поднимаешься на неведомую высоту. «Весь мир на ладони, ты счастлив и нем, и только немного завидуешь тем, другим»¹, у которых поездка еще впереди. И на станции ты уже немного свысока и с осознанием собственного достоинства смотришь на чужие неполные корзины. И тебе уже кажется, что оттягивающий плечи под тяжестью корзины рюкзак и корзина боровиков в твоих руках в придачу заставляют других грибников уважительно пропускать тебя вперед. И уже дома, дождавшись от жены ожидаемого: «Ну, ты сегодня молодец, каких красавцев привез!», - ты весело рассказываешь ей о своей удачной поездке. Заново переживая все радостные моменты сегодняшнего дня, ты становишься необыкновенно говорливым, утомляя жену подробностями этой замечательной «охоты». Но тебе сегодня это простительно. Ведь день удался. Ради всего этого и стоит ходить и ездить в лес. А то, что так не каждый раз случается, так это даже хорошо – повышается интерес и обостряется новизна ощущений.

Казалось бы, возвращение из леса с полупустой корзиной должно порождать противоположные эмоции и чувство разочарования. Но все гораздо сложнее. Многолетние лесные размышления по этому поводу помогли мне сформулировать два простые правила, в справедливости которых я постоянно убеждаюсь. Первое звучит так: «Оценка происходящего зависит не столько от фактического состояния дел, сколько от ожидаемого». Представьте себе, что вы наткнулись на рынке на полные прилавки белых грибов, и на работе вам доложили, что кто-то вчера привез полную корзину боровиков, и все приметы говорят о начале грибного пика, и звезды на этом сходятся. И вы летите на крыльях ожиданий в ваше любимое место с самой большой корзиной, но, пробежав целый день, находите всего десяток белых грибов. Ваши чувства? Правильно, полное и глубокое разочарование от несбывшихся надежд. А если вы едете в лес в полную сушь, просто в разведку, без всяких шансов на успех, и неожиданно находите те же десять белых? Да вы захлебнетесь от восторга, рассказывая друзьям, как и где вы умудрились найти эти замечательные грибы. Получается, что можно получить совсем разные ощущения при одном и том же результате из-за разного уровня первоначальных ожиданий. Помните чемпионат Европы по футболу 2012 года и всеобщее разочарование от невыхода нашей сборной из группы? А что уж такого фантастического произошло? Просто сборная выступила на своем уровне. А виноваты в этом разочаровании наши завышенные ожидания. И Андрей Аршавин, по большому счету, был прав, сказав болельщикам: «Ваши ожидания – это ваши проблемы».

Второе правило такое же очевидное, как и первое. «Оценка происходящего зависит не столько от фактического состояния дел, сколько

¹ В. С. Высоцкий

от выбранной базы для сравнения». Поясню на простом примере. Под влиянием все той же рождающей сумасшедшие надежды информации вы не просто идете в лес, но и приглашаете с собой товарища, который должен стать свидетелем вашего триумфа. Но...Сегодня не ваш день! Вы находите всего лишь десяток белых грибов. Вы разочарованы? Безусловно, ведь триумфа не случилось. Но пока вы доходите до станции, вас постепенно успокаивает мысль, что товарищ-то ваш вообще ни одного белого не нашел. А на станции обнаруживается, что вы вообще являетесь единственным счастливым обладателем белых грибов. И когда вы приезжаете домой, то уже с порога гордо заявляете жене, что вы самый умелый грибник и эти десять грибов очень дорогого стоят. Дескать, гордись жена!

В связи с этим вспоминается один случай. Поехав однажды в начале осени с товарищем в любимое Алтухово, будучи переполненным радужными надеждами, я был страшно разочарован, найдя за целый день всего около двадцати боровиков. А настрой-то был на корзину с верхом. Но товарищ собрал не намного больше, да и другим грибникам на станции похвастать было нечем, и я успокоился. Значит, сегодня не судьба, не время еще для белых в этом месте. Все нормально, ничего страшного, будет и на нашей улице праздник. Типичное поведение грибника в случае неудачи – надо списать все на счет случайности. Так бы я и уехал из леса со спокойной душой и сознанием выполненного долга, но буквально за минуту до прихода электрички на станцию выкатилась взмыленная троица из двух мужчин и женщины. У женщины в руках была двухведерная корзина, полная боровиков, а мужики горбились под тяжестью трехведерных корзин на плечах. И белые грибы были не «лопухами», а молодыми красавцами, что называется, один в один. Вся ожидавшая электричку платформа раскрыла от удивления рты, а мы с товарищем не могли успокоиться до самого дома, строя предположения, где же эти люди нашли в нашем хоженном-перехоженном Алтухово такое Эльдorado. Прошло уже лет тридцать с того времени, а у меня до сих пор перед глазами стоит эта троица. Вот как может повлиять выбранная база для сравнения на ваши ощущения! А тогда эмоции во мне просто бурлили от нанесенного удара профессиональному самолюбию, поэтому я смог вытерпеть только два дня, отпросился на работе и поехал в Алтухово искать этот грибной Клондайк. Отказавшись от своих привычных мест, я семь-восемь часов без передышки носился по совершенно незнакомым мне местам, ориентируясь только по карте и компасу. Домой я приехал поздно, но с полнехонькой корзиной и, как раньше было принято говорить, «с чувством глубокого удовлетворения». Самооценка была восстановлена. У природы всего много, только она не всегда и не со всеми хочет делиться. Иногда нужно быть очень упрямым, чтобы она признала в тебе победителя. И тогда ты ощутишь ни с чем несравнимую радость победы, а главное, преодоления себя, своей лени, усталости, боли в суставах, зуда от укусов комаров, плохого настроения и неблагоприятности фортуны.

Преодоление – это ключевое слово в любой охоте. Наверное, похожие чувства испытывали наши предки, загоняя в яму мамонта. Может быть, только выразить их так цветисто не могли.

Правда, в последнее время я стал испытывать не меньшее удовлетворение, находя во время «грибной охоты» редкий или диковинный гриб. Похожие чувства, наверное, испытывал бы охотник, встретив в лесу единорога или оленя-золотые рога. Пусть ты ничего не принес с собой домой, но осознание того, что ты видел то, чего другие никогда не видели, вполне компенсирует пустоту корзины. А если это чудо тебе еще удалось и сфотографировать...

Человек ведь сам создает себе настроение, и иногда для ощущения радости достаточно просто детской способности удивляться. А в лесу всегда есть чему удивиться: капелькам росы, пению незнакомой птички или запаху трав. Главное, как сказал Николай Заболоцкий: «Не позволяй душе лениться». Вот за все эти эмоции я и люблю тихую «третью охоту». Кроме того, она всегда позволяла мне разрядиться от всего накопившегося за неделю напряженной работы на заводе негатива. Спасибо природе, которая как громоотвод принимала всю эту «черную» энергию на себя, и, наоборот, заряжала меня «светлой».

А если вернуться к разочарованиям от грибной охоты, то самое сильное мне приходится испытывать не при полном отсутствии грибов и даже не при неожиданном проявлении каких-нибудь природных катаклизмов, помешавших их сбору. Например, ливня или пожара. Хуже всего, когда грибы в лесу есть, и их много, но... все они червивые. Сначала ты с радостью бежишь со всех ног к каждому обнаруженному боровику или рыжику. Потом подходишь только к молодым, с волнением кромсаешь ножку и с последней надеждой разрезаешь пополам шляпку, и окончательно убеждаешься, что нет счастья в жизни. Еще час-два ты по инерции, меняя места, пытаешься найти хоть парочку нечервивых грибов. Бесполезно. И наконец, поняв тщетность ваших поисков, ты медленно бредешь на станцию, недобрым взглядом окидывая всюду, как назло, торчащие грибы, и ругая на чем свет стоит свои любимые места. Обидно, что рухнули все твои планы, вся тщательно проведенная подготовка пошла прахом. А как все хорошо начиналось! Как ты радовался, увидев первые грибы! Но это судьба! Такое невозможно предусмотреть. Может быть, и есть какая-то закономерность в появлении этого всепожирающего воинства, но моих знаний для предсказания этого явления явно не достаточно. Потому и бывает печаль моя горька безмерно. Хотя охота, как и спорт, изначально предполагает наличие не только побед, но и поражений. Надо просто очень любить лес и рассчитывать прежде всего на себя и свои навыки. И только потом - на удачу. Тогда побед будет больше, а поражений меньше, или они будут, по крайней мере, не столь чувствительными.

*«Набиты кузовки,
Наполнены корзины.
Одни боровики
У доброй половины.
Уходим. За спиной
Стеною лес недвижный,
Где день в красе земной
Сгорел скоропостижно»
(Борис Пастернак)*



Эх, и славная же была «охота»! Жаль, что закончилась!

*«Известно ли вам, как старик подосиновик
В траву загоняет свою детвору,
Где в желтых платочках и ярко-малиновых
Ведут хоровод сыроежки в бору?
Видали ли вы, как под хвойною крышей
Гуляет в сапожках сафьяновых рыжик,
И гриб боровик входит в сумрак глубокий
За юбки молоденьких елей держась?
Ложилась ли вам на горячие щеки
Лесных паутинок прохладная вязь?»
(Александр Коваленков)*

Моя грибная корзина

Несмотря на то, что количество видов съедобных грибов, растущих в средней полосе России, доходит до трехсот, а сам я могу достаточно надежно определить 70-80 видов из них, круг собираемых мною грибов весьма ограничен. Белые грибы, рыжики, белые, желтые и черные грузди, подосиновики и подберезовики, маслята, польские грибы, лисички и сморчки составляют основную «обойму». Белые подгруздки, сыроежки, зеленушки, зонтики, синяки, волнушки, опята и строчки входят в дополнительную. Ну, а моховики, белянки, осинового грузди, серые рядовки, козляки попадают в мою корзину от безысходности. Уверен, что многие грибники, не найдя в этом списке шампиньонов, фиолетовых рядовок, поддубовиков, валуев, еловых мокрух, дождевиков, луговых опят или ежевиков, скажут: «Да ты, однако, в грибах плохо разбираешься. Как можно такие вкусные грибы не собирать? Надо просто уметь их готовить». Но на вкус и цвет, как известно, товарищей нет.

Мои грибные предпочтения складывались в течение многих лет и сейчас определяются не урожайностью брянских лесов и не моими поисковыми возможностями, а вкусовыми пристрастиями нашей семьи. Ну что поделаешь, если нам не нравятся опята ни в каком виде? Зато все любят суп из сушеных белых грибов. При этом из других грибов дочь признает только лисички, а сын предпочитает рыжики, хотя не отказывается и от других грибов. У жены, к счастью, круг гастрономических предпочтений пошире, а я... Я, как ни странно, грибов почти не ем. Для меня интересен в основном процесс «охоты» за грибами.

Главное слово в выдаче заданий на сбор грибов имеет жена. И это справедливо, поскольку мои функции ограничиваются только сбором и доставкой грибов, а вся их переработка лежит на ней. Перед поездкой в лес мы устраиваем маленький консилиум: сначала я рассказываю жене, на что можно будет рассчитывать, а потом мы договариваемся, какие грибы стоит

собирать, а какие не стоит. Например, мы давно определились, что маслята из-за необходимости их чистки больше ведра приносить не нужно. Не надо собирать много зеленушек и строчков из-за сложности промывки их от песка. Есть вето на сбор крупных подберезовиков. Ведь каким бы красивым ни казался крупный подберезовик, он все равно раскиснет в корзине. А вот с ограничением жены по большим белым грибам из-за сложности их сушки в газовой духовке или электропечи я ни в коем случае согласиться не мог, поэтому нашел простой выход. Приобрел хорошую овощесушилку и перевел процесс сушки грибов на себя, освободив от этой процедуры жену. Теперь и ей хорошо, и моя душа спокойна, к тому же и ежегодный увесистый мешочек сушеных белых нам гарантированно обеспечен. Некоторые мои знакомые для всех этих согласований используют более простой вариант – просто берут жену с собой в лес и обо всем договариваются на месте. Но тогда уж придется самому заниматься переработкой всех привезенных даров леса. Выбирайте, кому что больше нравится.

Год на год не приходится, один год может быть урожайным для одних видов грибов и совсем неурожайным для других, а в следующем картина может измениться на прямо противоположную. Иногда бывают годы, поражающие всеобщим грибным изобилием, например, 1998-ой, когда все грибы появились в невероятных количествах даже в совсем не грибных местах. А бывают «черные» для грибников годы, когда приходится собирать грибы, на которые раньше и внимания не обращал. В августе и сентябре 1996 года почти не было дождей, а 20 сентября ударили заморозки и, несмотря на восстановившуюся потом обычную осеннюю погоду, грибы в нормальных количествах больше так и не появились. Тут уж не до первой категории, и я был несказанно рад, набрав полведра старых маслят и зеленушек. А 2002 год принес летнюю сушь и пожары. Как же я был горд, собрав по кромке болот (где хоть в небольших количествах присутствовала влага) с ведро бурых моховиков. Я даже впервые ничем не прикрыл корзину и с удовлетворением ловил на всем пути своего следования домой удивленные взгляды прохожих. Ничто человеческое и мне не чуждо. Поэтому моя грибная корзина в зависимости от урожайности того или иного вида может год от года меняться.

Классификация грибов по категориям пищевой ценности – это чисто отечественное изобретение. Она была разработана в 40-е годы по заказу правительства ленинградскими микологами для назначения фиксированной цены при закупке грибов у населения через систему потребкооперации. За рубежом пищевой характеристикой гриба служат прилагательные: вкусный, деликатесный, несъедобный, ядовитый и соответствующие им значки с изображением вилки, перечеркнутой вилки или черепа. Но все наши справочники обязательно указывают категорию пищевой ценности гриба от высшей – первой, до низшей – четвертой. Причем основополагающего документа, определяющего эту самую пищевую ценность мне (к моему

немалому удивлению), так найти и не удалось. Даже всезнающий интернет не помог. Одни авторы ссылаются на книгу Б. П. Василькова «Съедобные и ядовитые грибы средней полосы Европейской части России»¹, другие на «Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов». Но между этими источниками есть различия. Так Васильков относит желтый груздь к первой категории, а «Санитарные правила» - ко второй. Волнушка и белянка у Василькова заслужили вторую категорию, а в «Санитарных правилах» только четвертую, валуй – третью и четвертую соответственно. В то же время категории сморчков и козляка у Васильева ниже, чем в «Санитарных правилах» (четвертая и третья соответственно). Целый ряд хороших съедобных и даже деликатесных грибов (зонтик пестрый, дубовики крапчатый и оливково-бурый) вообще не попали в «Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и включению в стандарты на грибную продукцию», прилагаемый к «Санитарным правилам». Так что и здесь нам надо руководствоваться своими вкусовыми предпочтениями.

Основная «обойма»

Из всех собираемых мною грибов хотел бы особо выделить «царственную троицу», и не только потому, что эти грибы по общему мнению всех отечественных справочников отнесены к первой категории пищевой ценности, но и потому, что эти грибы издавна считались на Руси лучшими и повсеместно стояли на столе и в крестьянской избе, и в царских теремах. Речь здесь, понятно, идет о белых грибах, рыжиках и белых груздях. Это настоящая грибная элита. Поэтому мне всегда хотелось обеспечить семью в первую очередь этими грибами, что постепенно вылилось в идею ежегодно собирать хотя бы по корзине каждого из этих грибов. Это кажется мне высшим достижением грибника – на уровне венка сонетов в поэтическом творчестве. Но, несмотря на весь мой опыт, это оказалось делом труднодостижимым. Каждый год чего-нибудь не хватает: то на белые неурожай, то рыжики черви поели. Но чаще всего меня подводят белые грузди. Во-первых, места их произрастания (в отличие от белых грибов и рыжиков) оказались в Брянской области весьма ограниченными, а во-вторых, их по-настоящему приличное «месторождение» я нашел сравнительно недавно. Поэтому только однажды мне удалось собрать полный «венок сонетов». А чаще всего мне приходится заменять корзину белых груздей корзиной желтых, но это все-таки не совсем равноценная замена, так как не все справочники ставят желтые грузди в один ряд с грибной элитой. Что ж, значит, есть потребность в поиске новых мест.

Расскажу о каждом из этих грибов поподробнее.

¹ Здесь и далее сведения о книгах о грибах и их авторах приведены в заметке «Мои источники информации о грибах».

Белый гриб

Из всех дикорастущих грибов самым знаменитым и самым желанным является, конечно, белый гриб. Он всем грибам – полковник. Другие грибы собирают корзинами, а белые грибы – всегда по счету. Д. П. Зуев об этом написал так: «Класть в корзину маслята – это проза грибника. Собирать белые – это лесная поэзия». Собирали белые грибы и на Руси, и в Европе испокон веку, но первое научное описание белого гриба сделал в 1782 году французский ботаник Пьер Бюйяр.

Белый гриб широко распространен и встречается на всех материках, кроме Австралии и Южной Америки. Сейчас в интернете без труда можно убедиться в этом, посмотрев видеоролики о сборе этих грибов в США, Канаде, Швеции, Италии, Польше, Финляндии. А в нашей стране белый гриб растет повсеместно от Кольского полуострова до Крыма и Кавказа и от Брянской и Псковской областей до Чукотки и Приморья. Правда, в тундре и лесотундре его можно увидеть редко, но уже в Архангельской области и республике Коми белый гриб растет обильно. А более всего изобилует белыми европейская часть России. В азиатской части ее он более обилен в Западной Сибири, чем в Восточной и на Дальнем Востоке. В лесостепях белого гриба очень мало, а в степях и пустынях он и вовсе отсутствует. Мне как-то попала фотография нашего земляка И. Шпиленка¹ «Боровики без бора» с белыми грибами в тундре – в Кроноцком заповеднике на Камчатке. Белые, как белые. Может быть, немножко посветлее, чем боровые.

В дореволюционной России лучшим местом белых грибов считалось село Белый Никола в девяти верстах от Кинешмы (теперешняя Ивановская область). Об этом со ссылкой на К. Серебрякова (1914г.) пишет П. Сигунов. Отсюда осенью к губернским и уездным городам направлялись караваны телег, нагруженных свежими, солеными и сушеными белыми. Здешние крестьяне занимались исключительно собирательством и жили в достатке, так как одна семья из девяти человек (четверых взрослых и пятерых детей) за две недели выручала не менее 200 рублей. Н. Н. Галахов (1938г.) выделял из лучших мест произрастания белых грибов леса близ города Жиздра Калужской области. Б. П. Васильков (1966г.) в числе областей, где сосредоточены главным образом госзаготовки белых грибов называет и Брянскую область, что у наших грибников никакого удивления вызвать не может. Урожайность брянских лесов такова, что в хорошие годы можно за одну поездку собрать по 120-160 белых, а иногда и больше, а на одном небольшом пятачке найти семейку до 20 грибов. И все-таки одно сообщение

¹ Игорь Петрович Шпиленок (род. в 1960 г. в Трубчевском районе Брянской обл.) – фотограф-натуралист, автор нескольких фотокниг о дикой природе и диких животных. Основатель и первый директор заповедника «Брянский лес».

меня поразило: в 1931 году под Ивано-Франковском в конце августа в смешанном лесу на 16 кв. метрах было собрано 118 экземпляров белого гриба. Сто восемнадцать на клочке земли всего-то 4×4 метра! Везет же людям!

Когда-то экспорт белых грибов составлял заметную часть во внешнеторговых операциях России. Б. Адрест пишет, что по данным «Обзора внешней торговли России за 1911-12 гг.» из страны было вывезено сушеных белых: в 1911 году – 420 тонн, в 1912 – 350 тонн. При продаже сушеные грибы разделялись на пять сортов. Самой ценной, вкусной и ароматной считалась «ярославская и тверская шляпка, сверху светло-бурая, а снизу совершенно белая». Из всех форм белого гриба дороже всех ценилась еловая («руфель»), затем шла березовая, а самой дешевой считалась сосновая.

Широкому распространению белого гриба способствует его возможность образовывать микоризу¹ с целым рядом деревьев: елью, березой, сосной, дубом, буком, грабом, поэтому он и встречается во всех лесах, образованных этими деревьями. А вот в осиновых и лиственничных лесах его не найдешь. Белые грибы очень отличаются друг от друга по цвету и форме, как шляпки, так и ножки. Мне очень понравилась фраза одного ленинградского грибника: «Каждый белый гриб имеет свое лицо». Б. П. Васильков описал 18 форм белого гриба. Кроме четырех самых распространенных (еловой, дубовой, березовой и сосновой) он называет еще бронзовую, арктическую, раннюю, сетчатую, позднюю и др. Обычно еловую форму в справочниках обозначают, как типовую (*Boletus edulis*).



Еловые белые во всей красе

Я думаю, что точно определить принадлежность гриба к какой-то определенной форме из этих 18 мог только сам Васильков. Не зная, под

¹ О микоризе см. далее в заметке «Грибокорень».

каким деревом был сорван белый гриб, его даже к одной из четырех самых распространенных форм сможет далеко не каждый миколог. Еловые белые грибы имеют темно-коричневую шляпку, а дубовые окрашены бледнее всех и имеют одинаковый цвет шляпки и ножки. Большинство микологов считают, что типовой для сосновых белых (боровиков) является темно-вишневая шляпка. Я видел такие грибы в видеофильме о сборе боровиков в сосновом лесу под Тюменью. У нас же на Брянщине мне такие грибы иногда попадаются только на одном небольшом пятчке в Алтухово.



Типовой боровик – с темно-вишневой шляпкой

А в основном брянские боровики имеют цвет шляпки от почти белого до темно-коричневого, и некоторые из них можно легко перепутать с березовыми белыми. К тому же надо учитывать, что на ярком солнце шляпки грибов выцветают. Трубочатый слой у всех форм белого гриба сначала белого цвета, затем желтеет, и наконец, у старых грибов становится оливково-зеленым. Часто в справочниках все белые грибы называют боровиками. Но мне это режет слух. Все-таки боровик – это белый гриб, выросший в сосновом бору.

Лично мне больше всего нравятся березовые белые, хотя боровики я собираю чаще и в бóльших количествах. Но березовые белые с пузатой, хрустящей при срезании ножкой толщиной больше шляпки – великолепны! Правда, как мне кажется, и червивеют они больше других видов белых. Замечательную ножку часто приходится кромсать до самой шляпки даже у молодых, крепких на ощупь грибов. Видно, уж очень сладок для червяков этот грибок! Кстати, посмотрел недавно с внучкой мультфильм о Лунтике «Гриб» и настаиваю, что речь идет именно о березовом белом. Лучшие места этих грибов в нашей области были в Калужском направлении. Жаль, что после Чернобыля с ними пришлось распрощаться, но собирать грибы на территории с радиационным фоном более 60 микрорентген в час я не решаюсь даже по прошествии стольких лет после аварии.

Однажды мы возвращались в конце августа на машине из командировки в Калугу. Ближе к Брянску вдоль трассы выстроилась целая вереница грибников с ведрами лисичек, подосиновиков, подберезовиков и белых. Покупать в этих местах после Чернобыля мы ничего не собирались, но посмотреть на грибы было любопытно. Чуть в стороне ото всех стоял дедок в старой фуфайке и ушанке, несмотря на летнюю жару, в стоптанных кирзовых сапогах. Словом, обычный старик из деревенской глубинки. Перед ним стояли два полиэтиленовых ведра. Одно, большое, было наполнено молодыми березовыми белыми, словно сошедшими со страниц «грибных» справочников, а в меньшем, 7-литровом лежал только один гриб. Но что это был за гриб! Огромная почти шарообразная белая ножка занимала две трети ведра, а сверху на ней лежала, словно приклеенная, непропорционально маленькая светло-коричневая шляпка. Я нигде и никогда таких белых не видел! Столько лет прошло, а этот гриб у меня до сих пор стоит перед глазами!



Молодые березовые белые

У боровиков тоже встречаются отличные экземпляры. Я очень люблю боровики со мха. Представьте, что внимательно приглядевшись, вы обнаруживаете на зеленой моховой поверхности небольшое светлое пятнышко размером с копейку. А потом, осадив мягкий влажный мох, находите удивительно красиво сложенный гриб на 15-ти сантиметровой ножке с небольшой головкой. Сам поиск таких грибов – настоящая охота и непередаваемое удовольствие. Ведь они не высовываются над землей, полностью скрывая свои плодовые тела во мхе, и нужен особый навык и предельная концентрация внимания, чтобы рассмотреть верхушки их шляпок на поверхности мха. Зато даже несколько найденных длинноногих экземпляров здорово поднимут ваше настроение.

Дубовые белые мне попадаются значительно реже. У них в отличие от боровиков даже крупные грибы имеют не желтую, а более бледную лимонную обратную сторону шляпки и более выраженную сетку на ножке.

А в буковых и грабовых лесах часто встречается бронзовая форма белого гриба. У нас такие грибы можно найти в Крыму, они имеют оттенок от темно-каштанового до черного и с возрастом покрываются желтоватыми или медного цвета пятнами.



Дубовые белые – ничуть не хуже других

Вообще же, должен вам сказать, что отличительные признаки разных видов белых грибов в различных справочниках часто противоречат друг другу, а уж по публикуемым картинкам вы их точно не различите. Тут только многолетний опыт может помочь. Да не очень-то и важны для грибника эти различия, ведь любой белый – один из самых желанных грибов, только бы попадался почаще.

*«...И тогда преклонивши колени
на пороге лесной тишины,
ощутив, как маняще и ново,
как доверчиво хочется жить,
белый гриб, как последнее слово,
задыхаясь от счастья отрыть»
(Маргарита Алигер)*

Во всех источниках содержится упоминание о трех периодах роста белых грибов, В июне, когда начинает колоситься зерновые, появляются «колосовики», в июле-августе, когда созревают хлеба, наступает время «житников», ну а самая обильная пора для белых – осенью. Замечу, что это справедливо только для белых грибов из лиственных лесов, а вот боровики в июне не растут, поэтому не стоит в это время рыскать по соснякам в поисках

белых. А вот под березами «колосовики» мне доводилось собирать не раз. В некоторых местах при определенных погодных условиях «колосовики» появляются уже в мае: 13.05.16 первый белый гриб был замечен в Беловежской Пуще, а самая ранняя находка белого гриба была отмечена 3.05.52 г. на юге Германии. Самая ранняя моя находка белого гриба была в первое воскресенье июня, в Тютчевский День поэзии. Красивые березовые белые в это время вылезают в расположенной недалеко от Овстуга Речице на склоны оврагов под первое весеннее солнышко на радость грибникам. Но этот грибной пик наименее выражен и очень короток – всего несколько дней, зато он первый. Обычно в июне мне попадаются белые грибы так называемой сетчатой формы и в небольших количествах – по несколько штук. Но 2016 год меня поразил: после хороших дождей мне попало в Ключовниках не меньше сотни крепких хрустящих белых грибов, причем росли они в основном вдоль границы старого и молодого леса. Вот только все они, даже совсем маленькие оказались червивыми. Полное разочарование!



Белый гриб – колосовик

А осенью белые грибы в наших лесах в отдельные годы при теплой погоде можно собирать до конца октября. Правда, в США их собирают и в декабре, поэтому любители могут продлить себе удовольствие от грибного сезона белых в тамошних лесах.

К сказанному о периодах роста белых грибов можно добавить, что белый гриб, как и многие другие грибы, чувствителен к погодным условиям. Ряд авторов указывает, что наиболее богатые урожаи его в наших краях бывают при температуре воздуха 15-18°C, температуре почвы 8-11°C, влажности почвы 40-58% и осадках около 100 мм в месяц. Белый гриб не требователен к плодородию почвы и хорошо плодоносит на бедных

песчаных почвах сосняков. При этом в сырых низинах эти грибы искать не стоит.

Из-за чего же так любят и ценят белые грибы? Прежде всего, из-за отличного вкуса и аромата. Белые грибы можно и жарить, и солить, и мариновать, и сушить. Но, по общему мнению, наиболее ценен сушеный белый гриб. Свежесрезанный белый гриб ничем особенным не пахнет, его знаменитый аромат появляется только при варке или сушке грибов. В сухих белых грибах белков больше, чем в мясе, а бульон из сухих грибов в семь раз калорийнее мясного бульона и гораздо пахучее. А, например, в Богемии белому грибу приписывают способность предупреждать раковые заболевания. Недаром же ученые всех стран не прекращают попытки искусственного выращивания белых грибов. Правда, пока неудачные.

Рыжик

Многие грибники не согласны с утверждением, что лучшим грибом является белый гриб, и называют «царем грибов» рыжик. Рыжик – космополитный гриб, растущий на всех континентах. В России он довольно широко распространен по всей лесной зоне, особенно в ее северной части, но и на юге, в Крыму растут еловые рыжики. До революции центром промысла рыжиков был Каргопольский уезд Олонецкой губернии. Там за счет сбора рыжиков, груздей и волнушек существовало около двухсот деревень. В Каргополе одних рыжиков заготавливали до 20 тысяч пудов. Такие данные из книги П. Каменоградского (1907 г.) приводит П. Сигунов. Рыжики тогда делились на две категории: каргопольские «красняки» (боровые) и тверские «синяки» (еловые). Каргопольцы и ошевенцы отправляли рыжики к царскому столу и Алексея Михайловича, и Петра I.

Когда я прочитал у Владимира Солоухина о том, что в нижегородских и вятских лесах любили засаливать боровые рыжики в бутылках, я ему сначала не поверил. Ведь какими бы ни были в то время бутылки, даже мелкие еловые рыжики могут пролезть в горлышко бутылки с трудом. Но потом мне попалось подтверждение этого у Д. Зуева. Он писал, что во Францию с Урала посылали соленые рыжики в бутылках, и ценились они дороже шампанского. А еще позже я нашел у М. В. Горленко в книге «Все о грибах» фразу о том, что в старину для продажи отбирали рыжики со шляпкой не более 2,5 см. Такие рыжики при соответствующем горлышке, конечно, могли попасть в бутылки, но как такие мелкие рыжики собирать в больших количествах? Ответ нашелся у П. Сигунова: каргопольцы отыскивали такие рыжики-копеечки пальцами босых ног. Окончательно же убедил меня в этом наш современник, писатель Юрий Коваль¹, который сам

¹ Юрий Иосифович Коваль (1938-1995 гг.) – советский детский писатель, художник, скульптор, автор и исполнитель бардовских песен

собирал копеечные рыжики в Архангельской области босиком. Вот, что он писал об этом: «Чистодорские жители все ходят за рыжиками босиком – ногами ищут. Вот ведь история! А делается это для того, чтобы найти в траве самый маленький рыжик. Руками шарить – коленки протрешь. Главная задача – найти такой рыжик, чтоб он в бутылочное горлышко пролезал. Подберезовики и маслята солят в бочках, а рыжики – только в бутылках». Ай да, соотечественники! У меня от этого даже гордость за россиян появилась! А недавно мне попалась заметка, в которой известный миколог-бизнесмен Михаил Вишневский грозит возобновить поставку соленых рыжиков покупчески в бутылках из-под шампанского в Западную Европу. Он уверяет, что нашел утерянный в революцию рецепт их приготовления в одной эмигрантской книге. А вдруг? Удивим Евросоюз?

Хоть наши брянские леса и не так богаты рыжиками, как архангельские, вологодские и уральские, но, если хорошо знать места, то насобирать этих прекрасных грибов можно в свое удовольствие. Рыжики у нас встречаются двух видов: еловые и боровые. Название их говорит само за себя, да и перепутать их может совсем уж неопытный грибник.

Что ни говори, а боровой рыжик лучше. Крепкий, крупный (иногда с хорошее блюдо), хрустящий при срезании, прямо брызжащий ярко-оранжевым не горьким соком – настоящий русский красавец!



*Боровой рыжик, хоть немножко и подмороженный в конце октября,
но все равно желанный*

Еловые рыжики гораздо мельче, не такие крепкие и не хрустят при срезании, но в маринованном виде уничтожаются всеми моими знакомыми за

столом с не меньшей скоростью, чем боровые. Некоторые справочники сообщают, что еловые рыжики в отличие от своих боровых собратьев зеленеют после срезания и имеют непрезентабельный вид после термообработки. Моя жена нашла простой способ вернуть им оранжевую окраску. Для этого достаточно просто обдать их в дуршлагае кипятком. Растут еловые рыжики только в молодом ельнике и через несколько лет уходят из него, поэтому все время приходится искать новые места. Сбирать их лучше осенью, в дождливые годы они могут появиться уже в начале сентября, тогда и двухведерную корзину можно набрать без труда, несмотря на их мелкоту. Впрочем, в отдельные годы хорош бывает и июльский пик грибов.



В жару рыжие еловые рыжики могут выгореть сверху до белесых, но стоит их перевернуть, как все становится ясным

Когда-то на заре моей грибной молодости наша компания довольствовалась только единичными экземплярами боровых рыжиков и завидовала черной завистью одному семейству, которое ежегодно их собирало, но тщательно хранило секрет заветного местечка. Потом я нашел хорошее место еловых рыжиков и как-то острота этой проблемы угасла.

Серьезно собирать боровые рыжики я начал только с 2007 года. Помог случай. Собирая в начале июня 2006 года землянику на заброшенном поле, частично поросшем маленькими сосенками, я случайно наткнулся на рыжик. Землянику на этом месте я собирал уже несколько лет и никаких рыжиков никогда там не находил. Из грибов здесь только начали появляться маслята, и вдруг – боровой рыжик. Потраченный впустую на поиск его собратьев целый час времени украл у меня 1,5 литра земляники и растревожил душу. С чего это он здесь появился, да еще не в свое время? Справочники тоже подтверждали, что расти боровые рыжики должны с конца июля по октябрь. Загадка осталась, но лесной год был очень напряженным, и съездить в это место ни в конце лета, ни осенью мне не удалось. А никаких других грибных интересов у меня там не было. И только в конце октября следующего года,

завершив свои грибные дела, я поехал на разведку в загадочное место. И сразу набрал маленькую корзинку отличных боровых рыжиков. Погода стояла грибная, и в следующий выходной я решил проверить еще несколько похожих молодых соснячков, которые давно заприметил из окна электрички.

Такие соснячки быстро заполнили заброшенные в 90-е годы колхозные поля в тех местах, где поблизости располагались старые сосновые посадки или леса. Природа ведь не любит пустоты. Интересно наблюдать, как лес буквально отгрызает у поля территорию по частям. Сначала появляются маленькие сосенки на самом краю поля у старого леса. Через год они подрастают, а рядом уже вылезает из земли новое поколение. Проходит десять-пятнадцать лет и сосенки занимают уже полполя. И делается это природой очень красиво: маленькие пушистые деревца постепенно увеличиваясь в размерах плавно сливаются со старым бором, словно получая от него дополнительную энергию и силу для своего дальнейшего роста.

Так вот, внимательно обойдя эти «самосевы», я во всех (!) обнаружил рыжики. С тех пор я и собираю боровые рыжики в самосевах ежегодно, хотя урожайность моих плантаций в разные годы разная. В искусственных сосновых посадках боровые рыжики тоже растут (сын собирает их под Воронежем), но есть одно принципиальное отличие посадок от «самосево́в». Из посадок через некоторое время грибы уходят дружно, почти одновременно, а в «самосевах» граница сбора просто перемещается от старых деревьев к более молодым, и одно и то же место может давать урожай много лет подряд.



Сосновые «самосевы» в Клюковниках – типичные «рыжиковые» места

Недавно посмотрел один из видеофильмов о сборе грибов в Австралии. Ничего необычного, австралийского. Сухие сосновые посадки. Рядки сосен, как в Алтухово. Наши соотечественники, переговариваясь, не спеша собирают в полиэтиленовые ведра боровые рыжики. Единственное, что удивляет: все рыжики переросшие, величиной с блюдце, а не червивые. Я сначала подумал, что это розыгрыш – про Австралию, но потом увидел эвкалипты вдоль трассы. И в самом деле, похоже. Надо же, на другом конце земного шара растут точно такие же рыжики, как у нас! А мы все считаем, что там сплошная экзотика, кенгуру да утконосы с ехиднами! А у природы всего много!

Кроме названия, у еловых и боровых рыжиков есть еще одна общая особенность. Их больше других грибов любят червяки. Не определил пока, от чего это зависит, но иногда рыжики бывают стопроцентно червивыми. Впрочем, было пару случаев, когда все рыжики, даже очень крупные были совершенно чистыми. Но тут уж, как кому повезет.



Столько рыжиков, и ни одного нечервивого! Очень обидно.

Растут рыжики иногда до конца октября, а в одном сообщении я прочитал, что кировчанин собрал пять ведер рыжиков в ноябре из-под снега.

Кстати, только на рыжиках мне каждый год приходится обнаруживать странное явление: срезаешь вроде бы нормальный рыжик, а он снизу как будто покрыт плесенью. А шляпка иногда у таких грибов твердая, как камень. Благодаря журналу «Грибник России» недавно я нашел разгадку этому явлению. Оказывается на рыжиках поселяется гриб – гипомицес кирпично-красный, его беловатый налет покрывает пластинки грибов, лишая их возможности к размножению. Такие грибы называют «глухими».

Некоторые авторы считают, что пораженные гипомицесом грибы пригодны в пищу. Я не рискнул попробовать, мне и хороших грибов хватает.

Рыжик – один из немногих грибов-млечников¹, выделяющий не горький млечный сок (кроме него знаю только молочай). Поэтому, в отличие от всех других млечников, он не требует никакого вымачивания перед приготовлением. Сок у рыжика красивого оранжевого цвета, и руки после сбора этих грибов окрашиваются в такой же цвет - как будто ты чистил морковь. Рыжики можно употреблять в пищу в любом виде: жареном, маринованном, сушеном, соленом, и даже сыром. Прочитав, что рыжики можно употреблять в пищу сырыми, я решил попробовать съесть свежесрезанный боровой рыжик, предварительно посолив его перед едой. Не могу сказать, что его вкус вызвал у меня восхищение. У меня даже желания повторить это действие больше никогда не возникало. Но могу ответственно заявить, что при нужде есть рыжики сырыми можно. Дополнительным доводом может служить то, что я, как вы понимаете, после этого эксперимента остался жив. Между тем, рыжик, наряду с белым груздем, считается наилучшим грибом в засолке, особенно при использовании ее холодного способа. Энциклопедия «Лес России» по этому поводу выразилась совсем не энциклопедическим языком: «Умело засоленный рыжик сохраняет смолистый аромат хвои и свежесть леса». Лирики все-таки эти ученые-лесоводы!

Рыжики содержат фиолетовый пигмент – лактариовиолин, определяющий его окраску, а каротина в них не меньше, чем в морковке. Бета-каротин рыжиков при попадании в организм человека превращается в столь нужный ему витамин А. Кроме того, рыжик обладает антибиотическим действием, значительно задерживает рост туберкулезной палочки. А самое главное, рыжик является самым легко усваиваемым из всех грибов.



Даже не очень любящие грибы испанцы признают рыжик

Белый груздь

¹ Млечники (лат. Lactarius – в переводе «дающий молоко») – род пластинчатых грибов семейства сыроежковых, выделяющих млечный сок.

Кроме перечисленных в тройку элитных грибов входит еще белый, или настоящий груздь. Он издревле почитался на Руси не меньше рыжика и подавался и к царскому столу, и к боярскому, и к купеческому, и к монастырскому, и к крестьянскому, а потому и заготавливался в огромных количествах. В дореволюционной России стол без груздей, особенно в дни постов, представить было невозможно. «Назвался груздем – полезай в кузов» - это про белый груздь, а не про его желтого или черного собрата. Этот гриб идеально подходит для засолки, его крупные, похожие на блюдца шляпки ровно ложатся рядами в деревянные бочки и хорошо сохраняются в погребе до весны. После засолки белый груздь приобретает голубоватый оттенок. Образ хрустящего на зубах соленого груздя дошел в литературе до нашего времени из далекой старины. Соленые грузди по своей питательности и полезности не уступают белому грибу, мясу и молоку, а по содержанию белка они даже превосходят мясо. В отличие от белого гриба и рыжика, белый груздь практически не известен на Западе, а распространен в северных областях России, в Белоруссии, в Верхнем и Среднем Поволжье, на Урале и в Западной Сибири. Раньше центром промысла белых груздей так же, как и рыжиков, считался Каргопольский уезд. Там их заготавливали десятки тысяч пудов и солеными везли в Петербург. Соленые грузди делились на пять сортов:

- 1-ый – «носок» (самые мелкие, с трехкопеечную монету);
- 2-ой – «вершковы» (величиной около вершка, т.е. 4,4 см);
- 3-ий – «получетвертные» (с круто подвернутой «тарелкой», размером в 2-3 вершка);
- 4-ый – «шелепни» (с попову шляпу);
- 5-ый – «ломовики» (подпорченные).

Я бы не отказался от трех первых сортов, да и четвертому нашел бы применение. Кроме каргопольцев на рубеже XIX-XX веков собирали белые грузди и крестьяне «лесных» уездов Владимирской губернии и зарабатывали за сезон столько, сколько учитель или мелкий чиновник за полгода. Славилась груздями и березовые рощи на северо-востоке Костромской губернии вокруг села Парфеньево. Парфеньевские грузди поставлялись к царскому столу. В советское время заготовками белых груздей славились Урал и Западная Сибирь. Здесь многие сборщики ухитрялись сдавать на приемные пункты до ста килограммов грибов за день.

*«Крепок он и тяжел, как железо,
Тихой радостью высветил грусть –
Чистым снегом блеснувший на срезе,
Мой заветный,
Мой царственный груздь!»
(Анатолий Гребнев)*

Казалось бы, белый груздь хорошо знаком и детально описан во всех справочниках. Но мне потребовалось несколько лет, чтобы научиться не путать его с двойниками, имеющими очень похожие шляпки и также встречающимися в наших лесах: белым подгруздком, осиновым груздем, скрипицей. Проще всего оказалось разобраться с белым подгруздком. Ведь это только сверху эти грибы похожи, а обратная сторона шляпки у них совершенно разная. У подгруздка очень частые пластинки голубоватого цвета, а у груздя они значительно более редкие, белые или желтоватые. Кроме того, подгруздок не выделяет сока на срезе, а одной из характерных особенностей белого груздя являются капельки белого, на глазах желтеющего горького сока. Сложнее оказалось отличать белый груздь от осинового. Они оба выделяют едкий сок, имеют короткие полые ножки и похожие пластинки, только у осинового груздя с возрастом они начинают приобретать кремовый оттенок. К тому же настоящий белый груздь, особенно молодой, в отличие от осинового, имеет очень волосатую по краю шляпку. Еще следует отметить, что осиновая разновидность по какой-то причине значительно меньше поражается червями, чем белый груздь или белый подгруздок.



Настоящий белый (внизу) и осиновые (вверху) грузди

Скрипица отличается от белого груздя формой шляпки, она не плоская, как у груздя, а с высоко поднятыми краями. Ну и при срезании гриб не хрустит, а натурально скрипит, за что и получил свое не совсем благозвучное название.



Скрипица

А чтобы уж совсем исчезли все сомнения, посоветую начинающим грибникам использовать часто применяемый мной метод визуального сравнения грибов. Надо просто положить найденные грибы разных видов рядом и внимательно их осмотреть. Нескольких минут будет достаточно, чтобы ваш мозг смог зафиксировать различия, которые вы даже не сможете описать словами. После этого вы начнете отличать их автоматически, не задумываясь. Проверено на практике.

Кстати, настоящий белый груздь не часто встречается на брянских рынках, зато очень часто под его именем продают осиновый груздь. Пару раз я пытался объяснить людям разницу, но был обвинен в грибной неграмотности, причем, как продавцами, так и покупателями. Лаборатории же на рынках проверяют грибы только на наличие радиации и следят за непопаданием на прилавки ядовитых грибов. Осиновый же груздь вполне съедобен, хотя и в подметки не годится белому груздю по вкусовой ценности. И сколько его не вымачивай, все равно будет горчить.

Белые грузди не встречались мне ни на юге, ни на западе области, почему-то только на севере. Старожилы как-то рассказывали, что до войны эти грибы обильно росли вдоль старого Московского тракта. В течение многих лет пытался я найти белые грузди в приличных количествах, но получалось собирать их всегда попутно с другими грибами и попадались они либо небольшими семьями, либо, вообще, штучно. И только совсем недавно я смог найти достойное место, в котором можно насобирать корзину белых груздей. Особенно хороши грибы средней величины (с кофейное блюдце) с капельками росы на шляпке. Срежешь твердый хрустящий гриб, поставишь рядом корзину и начинаешь шарить вокруг, разгребая старые листья, ищешь его собратьев. Ведь грузди – это грибы, растущие «грудно» (то есть кучей).

Иногда встречаются белые грузди гигантских размеров – 25-30 см в диаметре, и даже 40 см. Поверхность шляпки у белого груздя в сырую погоду даже не мокрая, а скользкая, но следов на руках в отличие от масленка не оставляет. У нас эти грибы в урожайный год растут двумя слоями: в июле и в августе. А в более северной Костромской области белые грузди начинают появляться в Ильин день – 2 августа, а второй слой появляется на Преображение – 19 августа.

Белые грузди любят березовые рощи или леса с вкраплениями березы, но, в отличие от лисичек, подберезовиков, подосиновиков или даже белых грибов, почему-то уж очень выборочно. Поэтому и встречаются в наших богатых березой лесах неожиданно редко. Да и вдоль покрытой березняками московской автомобильной трассы ни разу не приходилось встречать продающих белые грузди грибников.

Черви любят белые грузди не меньше, чем рыжики. Иногда просто не найти неповрежденного червями гриба, причем личинки насекомых обычно проникают в тело гриба через шляпку. А вот улитки из-за жгучего сока белый груздь обходят стороной. Белый груздь - гриб достаточно капризный, где попадая не растет. «Благородная птица не на каждом кусте гнездо вьет». Энциклопедия «Лес России» отмечает, что в местах интенсивного сбора грибов в пригородных зонах, где вытаптывается и нарушается естественная лесная подстилка, а также в местах промышленного загрязнения воздуха, почвы, грунтовых вод белый груздь исчезает. Этот гриб также чувствителен к переизбытку влаги. Это отмечают все микологи и народная мудрость: «Затянулись дожди – груздей не жди».



«Царские» грузди из брянских лесов

Мякоть у белого груздя ломкая, отсюда пошло выражение «ломать грузди». Его употребляет С. Т. Аксаков, описывая в «Детских годах Багрова-внука» сбор этих грибов в Уфимском крае во времена Екатерины II. Он пишет, что в то лето белых груздей уродилось «мост мостом», и грибники все время натыкались в лесу на «слой груздей», «гнездо груздей». Маленькому Сереже они внушали: «Посмотри, Сережа, какие маленькие груздочки! Осторожно снимай их, они хрупки и ломки. Посмотри: точно пухом снизу-то обросли и как пахнут!». А Сережина бабушка «вообще очень любила грибы, а грузди в особенности; она любила кушать их жаренные в сметане, отварные в рассоле, а всего более соленые». Так что, не только солеными ели белые грузди на Руси. Это подтверждает и перечень блюд на званом обеде 17 марта 1699 года у патриарха Адриана: «...три пирога длинные с грибами, два пирожка с груздями, грибы холодные под хреном, грузди холодные с маслом, грузди гретые с соком да маслом».

А мне больше всего хочется дождаться того дня, когда и я смогу сказать внуку: «Посмотри, Димчик, какие маленькие груздочки...».



Посмотри, Димчик, какие груздочки: и большие, и маленькие.

Желтый груздь

Рассказав о трех грибах первой категории пищевой ценности, я чуть было не обидел желтый груздь, который некоторые справочники тоже относят к той же высшей категории. Знаю, что растет он в восточно-европейских странах, в северной лесной зоне Европейской части России, в приуральских лесах, в Сибири, а из ближайших областей – в Калужской. На Брянщине я встречаю его почему-то только в одном единственном месте, но

зато помногу. Желтый груздь предпочитает еловые и смешанные с березой леса. Причем, никогда мне не попадались желтые грузди в местах, где растут белые грузди и наоборот. Как будто они очень не любят или стесняются друг друга. Хотя у них много общего: одинаковая форма шляпки с загнутым вниз мохнатым краем, такая же короткая ножка, горький белый, сразу желтеющий млечный сок на срезе, широкие редкие пластинки и даже, извините, сопливость в сырую погоду. Только у желтого груздя в соответствии с названием и шляпка, и ножка грязновато-желтые, а пластинки кремовые.

По опыту могу сказать, что желтый груздь гораздо менее червив, чем белый, но также хорош после вымачивания в солении и мариновании, что подтверждает и справочник Ф. Федорова. Еще одно отличие - в сроках произрастания этих грибов. Если белые грузди я собираю в августе и, изредка, в июле, то желтые – в основном, в сентябре-октябре. Летний пик в июле у них тоже бывает, но не каждый год.



Желтый груздь тоже хочет попасть в первую категорию

Черный груздь

Ну и говоря о груздях, нельзя не упомянуть об их «черном» (не в смысле души, а в смысле цвета шляпки) родственнике – черном грузде или чернушке, как его еще принято называть. Черный груздь гораздо более распространен, растет повсеместно, особенно в центре и на севере лесной зоны. Урожай его бывает так велик, что в некоторых местах, например, в Нижегородской области чернушку моют и вымачивают в ваннах. На брянских просторах его тоже достаточно. Особым шиком считается набрать мелких, в 5-6 см в диаметре грибочков. Такие обычно даже не вылезают на поверхность, и находят их, ползая на коленках вокруг более крупных,

хорошо заметных экземпляров, по еле заметным бугоркам земли или разгребая прошлогоднюю листву. После вымачивания грибы приобретают фиолетово-черную окраску и имеют не очень привлекательный вид, но вполне съедобны, а некоторые грибники даже ставят их по вкусу вровень с белыми груздями. После засолки черные грузди приобретают красивый вишневый цвет и могут храниться годами, не теряя крепости и вкуса. Они тоже любят березняки или березовые лесозащитные полосы. И даже если вы увидели в хвойном лесу одинокую березку, не поленитесь подойти к ней. Там вы можете найти не только подберезовик или подосиновик, но и парочку-троечку, а то и десяточек черных груздей. Некоторые авторы утверждают, что черные грузди не менее березняков любят ельники. Но мне в брянских ельниках они как-то упорно не хотят попадаться. Первый слой черных груздей бывает в июле, но не каждый год, а осенью эти грибы можно иногда находить даже после первых заморозков, если за ними последует продолжительный период с положительными температурами.



Черный груздь, «чернушка»

Заканчивая о груздях, хочу напомнить, что все они млечники, т. е. выделяют млечный сок, и у них он горький. Поэтому перед приготовлением этих грибов необходима процедура вымачивания с неоднократной смены воды для удаления горечи. И только поэтому (подчеркиваю, только поэтому!) в отечественных справочниках их относят к категории условно съедобных грибов, а в иностранных к несъедобным грибам. Что они, иностранцы, в грибах понимают!

Подосиновик

Подосиновик – один из любимых объектов моей «третьей» охоты. Этот гриб напоминает мне гусара. Такой же бравый вид и красивая одежда (шляпка - красный доломан¹, ножка – белые чакчиры²). И так же гордо, с сознанием собственного достоинства смотрит он на окруживших его деревенских девушек в разноцветных платочках – разных сыроежек. Недаром у нас его называют красноголовиком. Впрочем, как гусарская форма имела множество расцветок, так и подосиновики отличаются разнообразием оттенков. Б. П. Васильков отмечает, что «подосиновики с желто-буровой шляпкой произрастают с сосной и березой, а с ярко-красной шляпкой – с осиной, с серой шляпкой - с тополем».



*Подосиновик
белоножковый*



*Подосиновик
желто-бурый*



*Поздний подосиновик
неизвестного мне вида*

Знатоки уверяют, что подосиновики белоножковые растут преимущественно под осинами, а подосиновики желто-бурые под березами. А вот эти подосиновики с коричневой замшевой шляпкой и коричневыми же крапинками на ножках я нашел поздней осенью (в середине октября) в молодом березнячке, там, где всего две недели назад собирал их желто-бурых братьев.

А однажды я привез домой целую семейку абсолютно белых (и ножка, и шляпка) подосиновиков. Жена, осуществляющая входной контроль привозимых грибов с требованиями более жесткими, чем международные стандарты качества ИСО, сразу их забраковала. Мои попытки объяснить ей, что грибы и по форме, и по чернеющей на срезе ножки - точная копия подосиновиков, ее не убедили. Многолетний опыт общения подсказывал, что логика тут не прокатит, и нужны более веские доказательства. Пришлось обратиться к справочникам. Перелистав несколько, я, наконец, нашел в своем любимом, под редакцией Ф. Федорова не только изображение такого же

¹ Доломан – часть гусарского мундира, короткая (до талии) однобортная куртка со стоячим воротником и шнурами, поверх которой надевался ментик.

² Чакчиры – узкие кавалерийские штаны из сукна, входившие в форму гусарских полков.

подосиновика, но и надпись под ним: «Подосиновик белый». И только тогда жена переложила мои необычные белые грибы в лоток с обычными подосиновиками. Я тихо торжествовал, а потом обнаружил, что этот вид подосиновика внесен в Красную книгу. Выходит, ошибочка вышла, зря я их из леса принес.

Кстати, у Федорова было изображено полтора десятка подосиновиков с шляпками белого, желтого, коричневого и красного цвета с различными оттенками. Ножки тоже были разными и по форме (от пузатой до «карандаша»), и по окраске (от чисто белой до почти черной), но чаще они были покрыты характерной серой или черной паутиной рисунка в виде перекрещивающихся полосок или крапинок. Из-за такого разнообразия даже опытный грибник может перепутать по внешнему виду подосиновики с подберезовиками, но есть один надежный отличительный признак у этих грибов. Подосиновик на разрезе сначала синеет, а затем чернеет, а у подберезовика цвет не изменяется.

Если кто-то из читателей уверен, что эти грибы в соответствии с их названием растут только под осинами, то он не прав. Подосиновики образуют микоризу и с березой, и даже с сосной и тополем. Поэтому никогда не прохожу мимо березки, даже растущей вдалеке, обязательно подойду поближе, покручусь вокруг, и она иногда отблагодарит меня парой – тройкой грибков.



Такая дружная семейка обрадует любого грибника

А какое наслаждение испытываешь, срезая твердую упругую ножку молодого подосиновика, независимо от цвета его шляпки. Подосиновики распространены и в Европе, и в Северной Америке, и по всей России от Кавказа до Заполярья. Всем хорош этот гриб, но в маринованном и соленом виде он, как будто резиновый. Лучше всего его использовать в жареном виде. Сушить подосиновики тоже можно, но надо иметь в виду, что при сушке они

чернеют и имеют совсем малопривлекательный вид. Недаром в отличие от белого гриба подосиновика и подберезовика на Руси называли «черными грибами».

В дополнение к сказанному хочу отметить, что подосиновики, в отличие от других «благородных» грибов, не так требовательны к влаге, поэтому их можно обнаружить в лесу и в относительно сухую пору, когда ни белых, ни подберезовиков там не встретишь.

*«Стала ель в лесу заметней –
Бережет густую тень.
Подосиновик последний
Сдвинул шляпу набекрень»
(Александр Твардовский)*

Подберезовик

Хоть о подосиновике и подберезовике и говорят, как о грибных братьях, но подберезовик все-таки - брат «меньшой». И категорию он заслужил только третью, уступив «старшему» братцу - подосиновiku, и грибники ему рады меньше. Но сказать, что его грибная жизнь не удалась, нельзя. Просто подберезовик имеет много очень отличающихся друг от друга разновидностей. Я с удовольствием собираю молодые подберезовики с темно-коричневыми шляпками на толстых, в черную крапинку ножках. Они мне так нравятся, что я даже несколько точек их сбора занес в навигатор. Это с возрастом шляпки у них, не в пример подосиновикам, становятся мягкими и дряблыми, а в молодости эта разновидность подберезовиков по форме, как две капли воды, похожа на некоторые виды «красноголовок».



Подберезовик обыкновенный



Подберезовик разноцветный

А однажды подберезовики меня просто выручили. Черт меня дернул дать уговорить себя поехать в лес в полную сушь. Ведь было понятно, что шансов найти какие-нибудь грибы практически не было, но мой коллега так

верил в мои знания и удачу, что я не смог ему отказать. Начало вышло ожидаемым: в первый час мы не нашли ни одной поганки. Я бы давно уже переключился на бруснику, но мой знакомый ягоды собирать не любил. И тогда я... полез в болото. В самое натуральное поросшее высоким засохшим камышом болото. Мой товарищ остался недоуменно наблюдать за моими действиями с бугра. Зачем я туда полез? Вовсе не за грибами. Просто, раньше там всегда было по пояс воды, а теперь болото высохло, и я хотел посмотреть растет ли на кочках клюква. Потом-то я подвел под это теоретическую базу. Мол, я умышленно решил искать грибы в местах, где могла остаться хоть какая-то влага. Надо же мне было как-то сохранить свое реноме. Общеизвестно, что дуракам и наглецам везет. Вот и я вместо клюквенных ниточек нашел на кочках белые болотные подберезовики. Пусть они были на тоненьких ножках, и в другое время я бы на такие не позарился, но на безрыбье и рак рыба. Тем более, что болото было приличных размеров и кочек было достаточное количество, поэтому грибов хватило и мне, и моему знакомому. А вы говорите – гриб третьей категории! Между нами говоря: я до сих пор думаю, что это лес мне помог - надоумил полезть в болото, отблагодарил за многолетнюю верность. Но это уже из области голых предположений.



Иногда и болотному подберезовику бываешь рад, как редкому грибу

Еще в защиту подберезовика хочу сказать, что это один из первых осенних грибов. В начале сентября сосновый лес еще совсем пуст, только в молодых сосенках появились пуговицы первых масляток, а в березовом лесу нет пока ни подосиновиков, ни белых, только валуи вылезли. Хоть обратно возвращайся. А грибов-то хочется! В это время набрать на сковородку подберезовиков – счастье! Это уж потом, собирая грибы первой категории, об этом можно забыть и высокомерно обходить подберезовики стороной.

*«И бурых подберезовиков ряд,
Таких родных, пахучих, миштых,
И слезы леса летнего горят
На корешочках их пятнистых»
(Владимир Набоков)*

Масленок

Всем хорош масленок: и в ранге пищевой ценности не уступает подосиновiku, и в маринованном виде вкусен и красив, и растет так густо, что можно собирать эти грибы с единственным ограничением - по количеству взятой тары. Только один недостаток имеется: хочешь – не хочешь, а его сопливую шляпку чистить нужно. И дело это не только грязное (руки потом неделю не отскребешь), но и очень обременительное. Почернение кожи от маслят происходит в результате окисления железа, содержащегося в грибах, а вода только усиливает этот процесс.



Маслята летние. Народ дружный, но сопливый

Я с детства с сочувствием отношусь к грибникам, которые хвастают, что смогли набрать за одну поездку три или тем более пять ведер маслят. Ведь бессонная ночь им, их женам или родственникам обеспечена. Ведро за один раз и ни одного масленка больше! Во-первых, этого достаточно, а во-вторых, можно отобрать отличные средней величины грибы. И лучше собирать осенние, с темной шляпкой и неразорванной пленкой маслята. Они более крепкие и чистятся лучше летних.



Поздние маслята растут до самых заморозков

Кстати, собирать маслята можно не только летом и осенью, но и весной. Я однажды встретил первые маслята 18 апреля.

«Вот и грибы на моем пути...

Сколько их?

Раз, два, три... пятьдесят

Маслят!

А маслята знают, где им расти!»

(Николай Глазков)

Одна моя знакомая посоветовала мариновать совсем мелкие грибки (меньше теперешних пяти рублей), не очищая от пленки. Попробовали мы как-то замариновать одну баночку. Когда открыли, оказалось, что грибы находятся в каком-то желе, похожем, извините за оскорбление слуха, на соплях. Больше не пробовали и вам не советуем.

Польский гриб

Польский гриб называется так из-за того, что растет обильно в Польше. Есть у него и другие названия: панский гриб, моховик каштановый. Растет этот гриб и в Центральной Европе, и в Белоруссии, и повсеместно в средней полосе России, но почему-то особой любовью в России не пользуется. Когда я только приехал на Брянщину, местные жители его вообще не собирали, да и сейчас старожилы польские грибы не особо жалуют. Совсем недавно остановил меня в любимом Алтухово уже на обратном пути на станцию старик. Подозрительно глядя на мою полную корзину, он с лукавством спросил: «Что ты тут уже третий раз за неделю носишь? Я тебя по шапке

приметил. Грибов-то в лесу нет». Моя попытка объяснить ему, что польские - тоже хорошие грибы, никакой положительной реакции у него не вызвала. «Разве ж это грибы? Белых-то нет». Правда, в последние годы польские грибы все-таки начали собирать брянские грибники, они уже и на рынках стали появляться. Даже названия новые им стали придумывать: например, белый польский гриб. А недавно в электричке я услышал вообще великолепное название – польский боровик.

Некоторые экземпляры этого гриба и в самом деле похожи на боровик и формой, и темно-коричневой окраской шляпки. Да и растет он в тех же местах, что и боровики – в соснах. Но справочники относят польский гриб к моховикам или вообще выделяют в отдельный вид. Так что белому грибу он совсем дальний родственник. Кстати, в отличие от боровика польский может вырасти прямо на пне. А еще он очень любит противопожарные песчаные канавы (даже совсем свежие) и растет так же густо, как маслята. А вот в Подмосковье польские грибы растут в основном в разреженных ельниках. У нас же основные запасы этих грибов сосредоточены в южных районах, где в некоторых местах в урожайные годы их можно собирать, как опят, без ограничений. На севере же области они почему-то не встречаются ни в сосновых борах, ни в еловых лесах. Польские грибы могут быть разнообразными и по форме, и по окраске: со светлой шляпкой или темной, на тонкой ножке или толстой, но имеют одно отличие, позволяющее не путать их с другими похожими грибами. Их трубчатый слой синеет при нажатии. Не так сильно, как у синяков, но все равно достаточно заметно.

Я очень люблю собирать небольшие, размером с крупный грецкий орех, грибки с маленькой темно-коричневой шляпкой и толстой светло-коричневой ножкой. Они такие тверденькие, что я называю их «камушками».



Польские «камушки»

Осенью польские грибы растут так обильно, что набрать полную корзину «камушков» не составляет труда, а удовольствие от этого получаешь не меньшее, чем от корзины других вышеперечисленных грибов. «Камушки» прекрасно смотрятся и в банке с маринадом, а по вкусу превосходят и подосиновики, и подберезовики.

Разные справочники по-разному определяют категорию польских грибов: от второй до четвертой. Единственный недостаток этих грибов – в отличие от белых они темнеют при мариновании. На Западе их тоже считают деликатесными грибами, поэтому польские грибы очень популярны в кулинарии европейских стран. А некоторые авторы утверждают, что раньше ухари-купцы добавляли сушеные польские грибы в белые, хотя сушеный польский гриб такого аромата, как белый, не имеет. При этом я неоднократно встречал утверждения, что самый лучший способ заготовки польских – сушка. Но я считаю все-таки лучшим – маринование «камушков». Кстати, ряд справочников считает, что готовить польские грибы можно без предварительного отваривания.

Лисичка

Тем лисичкам, которые знает и любит вся наша страна – лисичкам настоящим, отечественные микологи категорию тоже пожалели. Их третья выглядит, как клеймо неполноценности. Но вся Центральная Европа с удовольствием закупает эти лисички в огромных объемах, даже консервативная Скандинавия. Экспорт лисичек из России составляет около 20 тыс. тонн в год, основными импортерами их являются Германия, Литва и Польша. Причем за рубеж их поставляют, как в свежем, так и в сушеном виде. Эти грибы (вернее, их продавцы и поставщики) прекрасно используют свои преимущества перед другими грибами: во-первых, лисички редко червивеют, во-вторых, не мнутся, а в-третьих, не имеют ядовитых двойников. Поэтому и на Брянщине есть грибники, которые заготавливают их в больших количествах и сдают оптовикам для продажи за границу или на местных рынках. И здесь я хотел бы предупредить читателей: на рынках часто продают лисички далеко не первой свежести. Другие грибы уже через два дня после сбора теряют товарный вид, а у лисичек он и неделю сохраняться может, чем и пользуются недобросовестные продавцы. Поэтому, если уж нет возможности собирать грибы самостоятельно, то старайтесь покупать лисички на рынке не у оптовиков, а у деревенских бабушек, а еще лучше у школьников, тогда их свежесть будет гарантирована. К этому надо добавить, что лисичка – один из самых распространенных грибов, она растет и в хвойных, и в лиственных лесах, и летом, и осенью. В очень теплом 2006 году я собирал лисички даже в середине декабря! А в 2014 году лисички в калужских и латвийских лесах росли даже в первой половине января.



Лисички-сестрички

Между прочим, соседняя Калужская область в грибную пору отправляет на экспорт по 400-600 тонн лисичек ежемесячно и это, наряду с лесоматериалами основная статья калужского экспорта.

Надо сказать, что лисички растут медленно. И если вам удалось обнаружить в лесу полянку, утыканную желтыми гвоздиками этих грибов, то не стоит уже через два дня лететь туда, сломя голову, с 3-х ведерной корзиной. Есть смысл поехать туда дней через десять. Правда, если вас не опередит кто-нибудь более удачливый.

Настоящая лисичка - гриб очень распространенный, его можно встретить не только повсеместно в Европе и России, но и в США, и Канаде. А недавно ученые нашли и обследовали лисички на Командорских островах. Правда, они были поменьше наших, росли на камнях и среди лишайников, но выглядели почти такими же желтыми и узнаваемыми

Все привыкли к тому, что лисичка должна быть желтой (потому и лисичка), но в лиственном лесу встречаются семейки лисичек с очень светлыми, почти белыми шляпками и ножками, только пластинки у них обычные желтые. А в березах иногда попадаются не лисички, а настоящие «лисицы» - грибы, по размерам в несколько раз превышающие обычные, и на очень толстых ножках. Грибники называют эти лисички королевскими, хотя ни в каких описаниях я разновидности с таким названием не обнаружил. Но главное, что они мне в лесу не перестают попадаться, а выглядят они, действительно, по-королевски. А вот в Финляндии популярностью пользуется и двоюродная сестра лисички настоящей – лисичка ворончатая. У нее тоже желтая ножка, но шляпка коричневая или желто-серая.

Многие предпочитают лисички жарить, но мне больше нравятся тушеные в сметане, тогда исчезает их резиновая жесткость.

Наверное, я удивлю многих грибников, если скажу, что лисичка – это не пластинчатый гриб. Но это так. То, что мы принимаем у лисички за пластинки, на самом деле складки гименофора¹. Поэтому лисичка относится к порядку непластинчатых грибов, к тому же, что и ежевиковые и трутовики.

Почему лисичка не червивеет? Оказывается, в ней содержится особое вещество – хитиноманноза, которое разрушает яйца паразитов. Оно и спасает лисички от червяков и личинок насекомых. Поэтому на основе лисички делают препараты, являющиеся эффективным противоглистным (антигельминтным) средством. Вытяжками из лисичек лечат заболевания печени и гепатит С: активное вещество этого гриба – эргостерол очищает печень, а траметонолиновая кислота, содержащаяся в лисичках, разрушает вирус гепатита. Лисички, в отличие от многих других грибов, не накапливают радиоактивные вещества, а, наоборот, способствуют выведению радионуклидов из организма.

И последнее, что я хотел сказать об этих грибах. У них тоже есть двойник - ложная лисичка, но этого бояться не стоит. Во-первых, некоторые справочники (например, чешский) утверждают, что она тоже съедобна, а во-вторых, только слепой не отличит ее от настоящей. У ложной и форма шляпки другая – более плоская, и окраска оранжево-красная.



Ложная лисичка совсем не похожа на настоящую

¹ Гименофор – часть плодового тела гриба, несущая на своей поверхности тонкий спороносный слой - гимений

Сморчок

А самый ранний гриб из моей главной корзины – это сморчок. Конца апреля – начала мая я каждый год жду с нетерпением. «Как только уронят осины сережки, не провороньте сморчки у дорожки». Другая народная примета появления сморчков – первая весенняя гроза. Надо отсчитать неделю после нее, и бежать с корзиной в лес, пока конкуренты не опередили. После длинной, скучной зимы появляется, наконец, возможность насладиться «третьей» охотой. Достается постиранная в прошлом году лесная одежда, набиваются всем необходимым многочисленные карманы, приводятся в рабочее состояние навигатор, фотоаппарат и шагомер, тщательно точатся грибные ножи, чинятся старые корзины и порвавшийся рюкзак. Он очень нужен – весь этот подготовительный процесс. Как говорил Фазиль Искандер, праздник ожидания праздника важнее самого праздника. Постоянно бегаю на рынок – ну что там? Опять пусто! Да когда уже? И вот, наконец, появляется человек с кучкой светло-коричневых, почти желтых строчков. Они хоть и называются гигантскими, но размерами пока, как небольшие грецкие орехи. Понятно: они же еще совсем молодые, еще не успели вырасти, вот через неделю – другую некоторые будут с детскую головку. Но пока это все не важно. Главное, природой подан знак. Прозвучал звук охотничьего рога. Вперед, лес ждет тебя!

Спрóсите, причем здесь строчки, ведь разговор идет о сморчках? Просто терпения дожидаться, когда же на рынке появятся сморчки, у меня обычно не хватает. Ну, истомилась по лесу душа! Я знаю, что сморчки появляются на неделю-другую позже строчков, и еду в такие места, где растут и те, и другие. Если удачно попаду, то насобираю немного строчков и разведая, где начали появляться сморчки и когда стоит ехать уже целенаправленно за ними. Собираю я сморчки в молодых осинниках или прямо по дну оврагов, а в один урожайный для этих грибов год набрал целую корзинку между рядами диких яблонь.

Было очень странно находить эти грибы среди прошлогодних коричневых яблочек. Но литература подтвердила – сморчки могут расти и в садах, и в парках. Французами было замечено, что в садах, где остались неубранными гниющие яблоки, сморчки на следующий год растут обильно. На этом основан так называемый французский метод разведения сморчков. Растут сморчки в садах не только под яблонями, но и под грушами, в чем я лично убедился в прошлом году, получив фотографию сморчков из сада сына под Воронежем. Несколько авторов утверждают, что самые крупные и в самых больших количествах сморчки растут в сосновых борах на следующий год после пожара. Но только один год.

Так же, как и жители Владимирской области, о которых В. Солоухин рассказал в книге «Третья охота», не все брянцы отличают сморчки от строчков. Хотя все, казалось бы, просто: сморчки похожи на свечки, а

строчки на мозги. А вот различить все растущие у нас виды сморчков гораздо сложнее, и сделать это могут совсем немногие грибники.



Сморчки конические под яблонями

Под общим названием сморчков у нас обычно объединяют: сморчковую шапочку, сморчок настоящий, сморчок конический, сморчок полусвободный и сморчок высокий. Сморчковая шапочка и перечисленные сморчки относятся совсем к разным родам: *Verpa* и *Morchella* соответственно. И отличить сморчковую шапочку проще всего. Название гриба соответствует его виду: на длинную полую белую ножку действительно надета небольшая светло-коричневая шапочка.



Сморчковая шапочка бывает очень элегантного фасона

Сморчок настоящий встречается у нас довольно редко, да и вообще он предпочитает одиночество, а вот сморчки конические и сморчковая шапочка растут обильно и большими группами.

Сморчок высокий встречается у нас крайне редко и очень отличается от всех других размерами, ножка у него высотой в 15-20 см. А вот с тремя другими видами сморчков не все так просто: их описания и картинки в справочниках мало помогают. Мне пришлось использовать старый проверенный метод – положить все виды сморчков рядом. Сразу стала понятна разница: сморчок настоящий имеет более округлую, почти яйцеобразную шляпку светло-бурого цвета, у конического - шляпка заостренная, серая или светло-коричневая и небольшая ножка до 7-8 см, а у полусвободного ножка длинная, как у сморчковой шапочки, а шляпка небольшая заостренная, темно-коричневого цвета.



*Сморчки: настоящий (слева) и конический (справа).
Метод сравнительного анализа.*

В одном и том же месте вы можете полчаса ползать на коленках, выискивая мелкие, в полмизинца грибки конических сморчков с серыми шляпками, а через несколько шагов обнаружить полянку с двадцатисантиметровыми свечками сморчков высоких с черными пирамидами шляп. И те, и другие - сморчки, но какие же они разные! Среди людей такое тоже бывает: в одном деревенском доме вся семья белобрысая и под два метра ростом, а в соседнем никто до метра с кепкой не дотягивает, зато все, как на подбор, рыжие, хоть спички зажигай. Порода такая, ничего

тут не поделаешь. Чаще всего в одном месте растет один вид сморчков, но мне посчастливилось найти такое замечательное место, где все они растут одновременно, да еще и строчки можно собирать невдалеке, и даже дисцина щитовидная (или блюдцевик) иногда в это же время попадает.

А вообще-то, разные виды сморчков растут повсеместно от Заполярья до Таджикистана.

Говоря так восторженно о сморчках, не могу сказать, что у них такой уж замечательный вкус. Просто очень уж хочется весной свежатинки, поэтому у меня никогда не возникало вопроса – стоит ли ехать в лес за сморчками. Все бросаю и еду. И вам советую.

Дополнительная «обойма»

Список грибов моей дополнительной «обоймы» у знающих грибников никакого ощущения второсортности не создает, просто моя семья немного избалована грибным изобилием брянских лесов. Пример тому – белый подгруздок.

Белый подгруздок

Очень хороший пластинчатый гриб, что и подтверждает заслуженно присвоенная ему вторая категория пищевой ценности. А в мою «вторую» грибную корзину попал только потому, что обычно я обеспечиваю всех своих близких достаточным количеством белых и желтых груздей, и нет смысла специально ездить в лес за этим грибом. Но я никогда не прохожу мимо очень похожих сверху на настоящие белые грузди шляпок белого подгруздка.



Подгруздок белый, груздь сухой

Ф. Федоров утверждает, что растут подгруздки главным образом под березами и осинами, но мне они гораздо чаще попадаются в местах, поросших орешником (лещиной). Они так же, как и все грузди, любят прятаться под прошлогодними листьями, поэтому требуется включение полной концентрации внимания для их поиска в таких местах. Чем белый подгруздок отличается от белого груздя, я уже писал. Но одно значительное преимущество перед всеми груздями я хочу отметить: он не выделяет млечного сока. Поэтому белый подгруздок еще называют «сухим» груздем. Благодаря этому свойству его не надо вымачивать перед засолкой или маринованием и даже можно жарить. На мой вкус белый подгруздок ничем не уступает другим груздям, хотя червяки со мной не согласны и отдают явное предпочтение этому грибу перед желтым и черным груздями.

Сыроежки

Сыроежка имеет столько разновидностей, что я не знаком ни с одним грибом, который бы знал их книжные названия. «Тридцать пять сестер и все от разных матерей», - говорят о сыроежках в народе. Немецкий справочник Г. и Р. Грюнертов рассказывает о 13 видах сыроежек, В. Солоухин говорит о 27, у Ф. Федорова я насчитал 36, а в энциклопедии «Лес России» указывается, что всего в мире насчитывается около 275 видов сыроежек, а в России их около 60. Кто ж столько упомянет? Обычно их различают по цвету шляпки.



Сыроежки брянских лесов

Но этого мало, потому что красных сыроежек, например, существует 5-6 видов и среди них есть горькие. Поэтому надо знать и другие отличительные признаки, а это приходит только с опытом. Как бы там ни было, сыроежки собирают все, кому не лень, так как это один из наиболее распространенных грибов. Правда, многие потом на сковородке узнают, что не все сыроежки имеют одинаково приятный вкус.

Я собираю эти грибы только в двух случаях: по просьбе жены (иногда ей хочется отведать свежепожаренных грибочков или замариновать баночку на зиму) или уж если никакой другой хороший гриб долго не попадается под руку, и возникает непреодолимое желание хоть что-то положить в корзину. Но и в том, и в другом случае делаю это попутно: возник маленький нераскрывшийся грибок у тропинки – срезал, не встретился – ничего страшного, дальше попадется. Хотя знаю грибников, которые специально ездят за сыроежками и собирают эти грибы даже с крупными раскрывшимися шляпками. Не очень понимаю таких любителей – слишком уж сыроежка ломкий гриб. Пока донесут корзину до дома, в ней одна труха останется. Молодая, еще не раскрывшаяся сыроежка таких недостатков не имеет, поэтому ее можно смело класть в корзину. Сыроежка один из самых ранних (с мая) и самых поздних (до второй декады октября грибов), которые к тому же водятся во всевозможных типах лесов.

*«Синева меж березами брезжит,
и тропинка бежит далеко...
Набирай хоть ведро сыроежек!
Не хочу, это слишком легко»
(Маргарита Алигер)*

Сразу несколько знакомых грибников, прочитав мои «Заметки», сказали, что я незаслуженно обидел сыроежки. Один из них заметил, что он никогда не отваривает сыроежки (чего никому не советую!), и это придает им при жарке совершенно особый вкус, а соленые сыроежки вообще нравятся ему больше, чем рыжики. А другой отметил неповторимую замечательную горчинку сыроежек. Ну, это уж, как кому!

Никак не могу понять тех, кто дал сыроежке такое вводящее в заблуждение название. Если у вас еще остались сомнения, спешу их развеять: сырыми эти грибы не едят. Ни один из всех их видов.

Считается, что одной из лучших по вкусовым качествам, является обильно растущая у нас сыроежка зеленая. Но я никогда не собираю этот вид из-за возможности случайно перепутать этот гриб с бледной поганкой, хотя для опытного грибника они легко различимы.



Зеленую сыроежку я обхожу стороной, хотя и зря

Предпочитаю собирать сыроежку пищевую (с красной шляпкой) и иногда сыроежку желтую (с желтой же шляпкой), хотя последняя очень уж червива. В одной умной книге прочитал, что «обилие сыроежек и разнообразие их видового состава в лесах указывает на то, что вытаптывание достигло предельно допустимой нормы». А «сыроежки являются индикаторами различной степени антропогенной нагрузки на леса». И это здорово подняло сыроежку в моих глазах. Теперь остается попытаться найти количественный критерий степени вытаптывания. Жаль, времени у меня на это осталось маловато. Наверное, не успею.

Зеленушка

Зеленушки тоже часто встречаются в наших лесах. Только, в основном, в сосновых. И, в отличие от сыроежек, поздней осенью, когда природа уже устала, посылая грибникам все новые и новые порции разных грибов. Уже давно промелькнули и маслята, и подберезовики с подосиновиками, и белые, и рыжики, и грузди всех видов и цветов. Остались в ее рукаве разве что серые рядовки, гигрофоры поздние, осенние опята, да вот еще зеленушки. Махнет она последний раз рукавом и рассыплются по земле симпатичные зеленые грибки. И пусть, красивый светло-зеленый цвет имеют только грибные пластинки и ножка, а шляпка у этих грибов чаще бывает неравномерно окрашенной (от зеленой с краю до бурой в центре), но народ был прав, назвав этот гриб зеленушкой или зеленкой.



Зеленушка из соснового леса

В относительно молодых сосновых лесах растет иногда зеленушка очень густо, но не повсеместно, а как-то местами, где-то вырастая прямо из песка, а где-то прячась во мхе. Зацепится взгляд за такой вылезший на поверхность гриб, а вокруг него с десятков чуть заметных песчаных бугорков. Сковырнешь с них песок, а под ним маленькие кругляшки зеленушек. С первого взгляда и не разглядеть этих песчаных бугорков, вот и приходится двигаться на нулевой передаче между двумя рядами сосенок, и только тщательно обследовав одно междурядье, переходить на другое.



Попробуй отмыть такие зеленушки от песка!

А собирая зеленушки во мхе, сталкиваешься с другой проблемой: там грибы плохо различимы - трудно разглядеть зеленое на зеленом. Но грибы со мха обладают одним несомненным преимуществом – их не надо отмывать от песка. Как же мучается моя жена, пытаюсь это сделать. И оставляет грибы надолго под струей проточной воды, и чистит их пластинки специальной щеточкой, и ошпаривает кипятком в дуршлаге – бесполезно! Все равно замаринованные зеленушки иногда скрипят на зубах. Но зеленушка отличается от всех пластинчатых грибов тем, что сохраняет свой зеленый цвет даже в супе. Хоть зеленушку и приговорили к четвертой категории, но поскольку это один из самых последних грибов, то иногда приходится регулировать с его помощью общие объемы накопленных грибных запасов. Подсчитал – маловато будет, добрал зеленушками. А если поработал в этом году на славу и сделал хорошие запасы – отдыхай зеленушка; есть возможность, используя оставшиеся погожие дни, съездить на поиск новых грибных мест.

Гриб-зонтик пестрый

Зонтик пестрый самый высокий из отечественных грибов: ножка у него до 50 см высотой. И шляпка у гриба большая – до 25 см в диаметре. Старый зонтик пестрый спутать с каким-нибудь другим грибом сложно: такое уж у него запоминающееся «лицо».



*Встретить такого грибного гиганта в лесу не редкость.
А высота корзинки между прочим, 40 сантиметров*

Но встретив в лесу молодой гриб, неопытный грибник и не догадается, что же за диковинка ему попалась. Стоит этакое пестрое яйцо на длинной

ножке. Некоторые авторы утверждают, что это яйцо похоже на страусиное. Не знаю. В Сахаре побывать не довелось, а в брянских лесах страусиных яиц не встречал.



Ну, какой же это зонтик?

Зонтики бывают нескольких видов: пестрый, краснеющий, сосцевидный, белый, красный. В Заполярье, на Новой Земле, на острове Врангеля растет гриб-зонтик розовый, а в степях под Ташкентом зонтик белый. Но мне в наших лесах попадает только зонтик пестрый, растет он повсеместно и в достаточных для сбора количествах. Правда, говорить о том, что зонтик пестрый встречается в лесах, не совсем правильно. Он очень любит открытые места: луг, вырубку, опушку, лесную дорогу.

Зонтик – один из тех грибов, на которые стали обращать внимание только в последнее время. Теперь почти в каждой поездке в электричке можно услышать рассказы о том, какой это замечательный гриб, как просто его готовить, обваляв в муке и, как блин, обжарив на сковороде. А по вкусу он якобы напоминает курятину. Тут кто-то обязательно добавит, что если его еще залить сверху яйцом, то вообще можно пальчики облизать. Словом, сплошной восторг. Хоть и четвертая категория. Жаль, что поздно распробовали. А уважаемый миколог Л. В. Гарибова даже утверждает, что зонтик пестрый можно есть сырым, употребляя его нарезанным ломтиками для бутерброда. Да и в Латвии его так принято есть. А по внешнему виду мухомор – мухомором.



Некоторые мухоморы выглядят красивее зонтика

Из-за такого подозрительного вида зонтик долго не признавался в моем доме. И только со временем сумма полученных из разных источников положительных отзывов пересилила старое предубеждение. Теперь иногда в постные дни жена просит принести из леса пару-тройку зонтиков. Интересно, что немцы тоже считают зонтик пестрый хорошим съедобным грибом. Но в их советах, какие грибы нужно собирать, сразу проявляется отличие нашего менталитета от немецкого. По их просвещенному немецкому мнению, не надо «трогать молодые грибы, они не экономны в употреблении». А по Ф. Федорову зонтики «употребляются в молодом возрасте (пока шляпка не развернулась и имеет яйцевидную форму)». Как говорится, почувствуйте разницу. То, что немцы скуповаты, было известно еще до изобретения ими маргарина. Я считаю, что можно собирать и те, и другие; кому, что больше нравится.

Если будете собирать развернувшиеся зонтики вместе с другими грибами, то лучше их отделить от других, иначе пластинки зонтиков перепачкают вам все в корзине. Летом зонтики не растут, они появляются только в начале сентября. Как-то я слышал от одного из грибников, что в 2001 году он очень хорошо заработал на заготовке пестрых зонтиков. Оптовики тогда отправляли их во Францию для приготовления грибного порошка. Зонтик пестрый почти не уступает белому грибу по количеству усваиваемых белков и значительно превосходит его по многим другим показателям.

К написанному стоит добавить, что гриб-зонтик пестрый — космополитный гриб. Я в этом убедился, наблюдая в одном из видеофильмов за сбором этих грибов в ноябре месяце на севере Испании в Памплоне (Наварра).

Синяк

Синяк (гиропорус синеющий) – очень интересный гриб. Нет, он вовсе не синий. И шляпка у него вполне приличного песочного цвета, и ножка такого же, и трубчатый слой красивый – бледно-желтый. Просто он синеет при нажатии, как и некоторые другие грибы. Но в отличие от них, синева у этого гриба ярко-синего цвета, как будто его окунули в синие чернила. Однажды по-молодости я принес домой полкорзины одних синяков, потому что других грибов в это время в лесу не было, а мой знакомый уверил меня, что это вполне приличный гриб. Жена, сняв с корзины марлю, была неприятно удивлена видом этих грибов в чернильных разводах. С большим трудом, используя авторитет знакомого, мне удалось уговорить ее не выбрасывать содержимое корзины в мусорное ведро, а хотя бы отварить грибы. Произошло обыкновенное чудо – вся синева куда-то исчезла, грибы приобрели чисто белый цвет, а в маринаде вообще мало чем отличались по виду от белых грибов. Впрочем, и по вкусу тоже; недаром ведь синяки имеют вторую категорию пищевой ценности. Так что пренебрегать этим грибом не стоит. Растут синяки в сосновых лесах на песке или сухом мхе, хорошо маскируясь светло-желтой шляпкой. Ножка у грибов короткая и обычно полая.



Синяки на Брянщине собирают редко

Когда-то синяк (я считаю по недоразумению) попал в Красную книгу СССР, а потом и Брянской области. По крайней мере, в наших лесах я могу назвать много гораздо более редких грибов, не попавших туда. В урожайный год синяки могут расти большими семьями (по 20-30 грибов), тогда как в неудачный – одиночно или группками по 2-3 штуки. Появляются эти грибы в начале осени, иногда еще до наступления периода дождей. У меня сложилось впечатление, что сухая погода им вообще больше нравится.

Волнушка розовая

Волнушка, волвенка – так называют у нас этот гриб. Он издавна похож на боровой рыжик: такой же формы шляпка с концентрическими кольцами, такая же короткая ножка. Да и цвет похожий, только малость покраснее. Иногда увидишь вдалеке – какой рыжик хороший, бежишь со всех ног. Срезал, перевернул – ну какой же это рыжик! И шляпка очень опушена (по волосатости с волнушкой может сравниться только белый груздь), и сок на срезе белый и очень горький, и ножка белая. У молодой волнушки край шляпки резко подогнут, а у старых грибов шляпка постепенно распрямляется и опушенность почти исчезает.

Волнушка любит березы, но не во всех березовых местах ее можно увидеть, как будто она знает себе цену и каждому встречному – поперечному показываться не спешит. Хочешь найти – побегай, поклоняйся. Но уж если нашел место, то можно нагрузиться от души. Знаю семьи, которые ездят каждый год специально за волнушками, и всегда привозят полные корзины этих грибов. Я же собираю волнушки попутно с другими грибами, но иногда их набирается с полкорзины. Поскольку гриб этот второй категории, грех проходить мимо.



Волнушка розовая. В березовых листьях ей не спрятаться.

Недостатком волнушки, как и груздей, является наличие едкого млечного сока со всеми вытекающими для его заготовок из этого последствиями. Лучшее время для сбора волнушек – середина осени. Волнушка особенно распространена на севере лесной зоны и считается в скандинавских странах одним из лучших грибов.

Опенок осенний

Когда у грибников заходит разговор об опятах, то можно гарантировать, что говорят они не о летнем, не о луговом и не о зимнем опенке, а непременно об опенке осеннем. Потому что осенние опята в Брянске считают третьим хлебом. Вообще-то в школе нас учили, что правильно нужно писать - опенки. Но я никак не могу заставить себя так называть эти грибы. Если уж окончивший литинститут В. Солоухин называет их и так, и этак, то и мне можно произносить это слово так, как моему языку удобнее. Так что не взыщите.

Опенок - паразит и, прямо говоря, гриб всеядный. Л. В. Гарибова пишет, что он встречается на 236 (!!!) видах деревьев и кустарниковых пород и даже на некоторых травянистых растениях, например: на картофеле и банане. Считается, что опята, растущие на тополе, имеют медово-желтый оттенок, на дубе – коричневый, а на хвойных деревьях – красновато-коричневый. Опенок может расти и на поваленных деревьях, и на пнях, и на траве, и на живых деревьях тоже. Грибница опенка способна светиться в темноте холодным зеленоватым светом. Опята вгрызаются в деревья ризоморфами или тяжами (шнурообразное сплетение гифов), пронизывают ими ствол дерева и вызывают появление плодовых тел. Развиваясь на древесине погибшего дерева, опенок подпитывается теплом от его гниения, поэтому обычная температура роста опенка 8-13° С, а при температуре выше 15 градусов плодоношение прекращается. Иногда последняя волна опят дарит грибникам самые поздние из съедобных наших грибов. А появляются осенние опята обычно в конце августа - начале сентября. «Появились опенки – лето кончилось».

Поскольку в урожайные годы этот гриб растет очень обильно (по обилию плодовых тел он превосходит все съедобные шляпочные грибы), то постоянно приходится слышать рассказы грибников об их подвигах по сбору опят. Обычно за цифрой собранного урожая (не меньше пяти ведер), следуют стандартные подробности: «Нарезал корзину с верхом и два пакета, набил полный рюкзак, снял штормовку, завязал рукава и тоже заполнил грибами». До штанов, правда, дело не доходит, но всегда выражается сожаление о том, сколько же не срезанных грибов еще там осталось. Заканчивается рассказ описанием приключений, с которыми это богатство удалось доставить на станцию. И мне доводилось это не только слышать, но и неоднократно видеть это своими собственными глазами. Причем в исполнении не только здоровых мужиков, но и бабушек – «божьих одуванчиков». Ну что ж – своя ноша не тянет.

В моей семье все эти подвиги понимания не находят – просто у нас никто не любит опята. Ну, казалось бы, какой замечательный гриб: и жарить можно, и мариновать, и солить, и сушить, и в корзине не мнется, и червяк его редко ест, и растет кучно и обильно. А вот не любят – и все. Да и сам я не

люблю их собирать. Что это за «охота»? Нашел бревно, нарезал грибов, сколько нужно, и поплелся под тяжестью груза на станцию. Какой в этом спортивный интерес? Где романтика? Правда, иногда увидишь осенью на пне группку крепких, во все стороны торчащих грибных пальцев и не утерпишь, срежешь их у основания и аккуратно положишь гроздью в корзину. Красиво.



Грибные пальчики

Жена в таких случаях использует опята для приготовления грибной икры. Или иногда посмотришь в электричке на маленькую корзинку толстеньких поздних опят, и даже зависть берет. Но в другой раз встретишь грибника с 4-х-ведерной корзиной старых грибов с крупными крошащимися шляпками на тоненьких ножках, и только пожмешь плечами.



А кто-то рад и таким опятам. Ему, главное, чтобы их было побольше.

Опенок осенний распространен на всех континентах, а в некоторых странах его пытаются искусственно выращивать. Некоторые авторы утверждают, что нет гриба вкуснее маринованного опенка. Но это вопрос вкуса. Нашей семье маринованные маслята нравятся больше.

В старину с помощью сока опят выводили бородавки, а в Европе осенние опята употребляли в качестве легкого слабительного.

Строчок

Строчок – самый ранний из съедобных дикорастущих грибов наших краев: иногда он появляется даже в середине апреля. Казалось бы, еще только снег сошел, а из песка на солнышке уже начали появляться желто-рыжие комочки. Радуйтесь, грибники! Начался сезон «третьей» охоты.



Вот они – долгожданные первые весенние грибы – строчки гигантские

Вообще-то, различают три вида строчков: строчок гигантский, строчок обыкновенный и строчок осенний. И сказанное мной относится только к двум первым, а последний можно увидеть в соответствии с его названием очень поздней осенью.

Сразу хотел бы остановиться на съедобности строчков. До середины шестидесятых годов эти грибы собирали и ели их без ограничений. Но затем сначала за рубежом, а вслед за этим и в СССР строчок обыкновенный признали ядовитым. По строчку гигантскому ситуация осталась неопределенной: в некоторых странах его тоже считают ядовитым, в некоторых – просто несъедобным, у нас же большинство авторов относит его к условно съедобным грибам и настаивает на его предварительном отваривании не менее 10-15 минут или длительной сушке. Обо всей истории

о признании ядовитости и несъедобности строчков и сморчков я в дальнейшем расскажу поподробнее. А пока лишь отмечу, что оба эти вида строчков у нас каждый год продают на рынках. Строчок обыкновенный встречается в брянских лесах гораздо реже, и я без сожаления исключил его из числа собираемых мною грибов, а строчки гигантские собираю каждый год, а иногда и помногу. Сушить их я никогда не пробовал, а жареные строчки гигантские после предварительного отваривания мы едим каждую весну. И пока живы.

Отдельные экземпляры строчка гигантского в хороший год могут быть размером с детскую головку, а молодые грибы – не больше грецкого ореха и отличаются от строчка обыкновенного только цветом шляпки. У гигантского она светло-коричневая, а у обыкновенного темно-коричневая или темно-вишневая. Я собираю эти строчки в сосновых лесах. Растут они на песке, на сгнившей древесине, в старых окопах, на склонах оврагов, на месте старых кострищ. Вообще, всеми замечено, что строчки любят места с нарушением почвенного покрова.



Строчки: гигантский (слева) и обыкновенный (справа)

Растут в наших лесах еще два вида строчков: строчок осенний и строчок пучковый, но встречаются они достаточно редко и в мою грибную корзину не попадают.

Главный недостаток у строчков такой же, как и у зеленушек: их очень сложно отмыть от песка, застрявшего в извилинах «мозгов».

Третья очередь

Есть еще одна группа вполне нормальных съедобных грибов, но которые я собираю лишь изредка при очень неблагоприятном стечении обстоятельств. А когда в них нет нужды, спешу пройти мимо, хотя и фиксирую автоматически в памяти места, где они встретились. Чем черт не шутит – вдруг когда-нибудь да и пригодится. Записи в моем дневнике об этих событиях весьма лаконичны: «Появились желтые моховики» или «На станции встретил грибника с корзиной фиолетовых рядовок». Несомненно, эти грибы заслуживают от меня большего уважения. Но пока меня успокаивает, что сами-то грибы не догадываются о моем отношении к ним и к тому же пользуются заслуженным спросом у других грибников. Правда, случается, что и мужику приходится перекреститься. Иногда, «когда железный зной стирал траву с земли» (как писал Владимир Солоухин), я считал за счастье, если эти скромные грибы попадались мне в лесу. Поэтому расскажу немного о них.

Моховики

Эти грибы встречаются в наших местах двух видов: моховик желто-бурый и моховик зеленый. Но они так отличаются по внешнему виду, что родными братьями их признать очень сложно, они и на двоюродных-то не похожи. Моховик желто-бурый имеет желтую плотную шляпку и такого же цвета ножку. Трубчатый слой у него бурый, почти сплошной, пор совсем не видно.



Моховик желто-бурый

А у моховика зеленого шляпка мягкая, оливковая или коричневатая, бархатная, ножка более длинная, светлая с красноватым оттенком, трубчатый

слой темно-желтый и пористый, как у старого масленка. И выглядит он, как благородный идалго, перед своим простоватым незаконнорожденным братом. Хотя никаких особых преимуществ перед ним не имеет.



Моховик зеленый

Обоим грибам присвоена третья категория, оба могут быть использованы для жарки или маринования. Правда, моховик желто-бурый в маринаде совсем уж неприятно темнеет, но это никак не отражается на его вкусовых качествах. Оба вида растут в сосновых лесах, а моховик зеленый можно встретить еще и под березами. Моховик желто-бурый иногда растет целыми полянами, а моховик зеленый чаще поодиночке или небольшими группками. Оба гриба при надавливании синеют.

Козляк

Козляк - тоже трубчатый гриб. За что его «наградили» таким не совсем благозвучным прозвищем, не знаю. Никакого внешнего сходства с «прототипом» он вроде бы не имеет. Издалека этот гриб светлой шляпкой похож на летний масленок, только у козляка шляпка сухая, а трубчатый слой дырявый, как решето. Гриб любит влагу, поэтому я часто встречаю целые колонии козляка на кромках болот. Но в сырой год осенью козляк может появиться и в достаточно сухом сосновом лесу. К его достоинствам следует отнести уникальную «грибную плотность»: на одном квадратном метре может расти по 40-50 грибов почти сплошным слоем.

С категорией пищевой ценности козляку совсем не повезло – она у него только четвертая, но если быть объективным, то бóльшего по моему мнению он и не заслуживает. Ф. Федоров пишет, что этот гриб обладает

антибактериальными свойствами, а Д. Зуев вообще считает, что козляк лучший антибиотик среди грибов. Наверное, это его главное грибное достоинство.



Козляки у болота

Белянка

Белянка – это небольшой пластинчатый грибок, очень похожий на волнушку, только белого цвета. В некоторых изданиях ее так и называют – волнушка белая, в отличие от настоящей - розовой.



Белянка – двоюродная сестра волнушки

В Брянске белянкой почему-то называют белый подгруздок, но все справочники единогласно закрепили это название за «побелевшей»

волнушкой. Белянка, также как и волнушка, имеет вторую категорию, растет тоже в березняках, только встречается единично. Шляпка у нее гораздо меньше, чем у волнушки, не больше шести сантиметров и растет она не так обильно. Обычно я собираю белянки вместе с волнушками, а жена и заготавливает их совместно.

Осиновый груздь

Еще один пластинчатый гриб, который мне доводилось пару раз собирать – осиновый или тополевый груздь. Название гриба говорит о местах его обитания. Крупных тополевых массивов в брянских лесах мне встречать не приходилось, а один осинник, в котором можно набрать корзину этих груздей, я знаю.

Хоть у Ф. Федорова и написано, что осиновый груздь встречается довольно редко, брянский рынок это утверждение опровергает. Эти грибы продаются там ежегодно в достаточно приличных количествах, причем в течение длительного промежутка времени (иногда почти полтора месяца) в сентябре-октябре. Несмотря на вторую категорию, этот гриб в нашей семье не прижился. Есть у него неприятная горчинка, убрать которую не помогают никакие вымачивания. Осиновый груздь в отличие от белого, желтого и черного рекомендуют только для соления. Я уже писал об отличии настоящего белого и осинового груздей. К этому могу добавить, что у осинового груздя сок не желтеет на воздухе.



Осиновые грузди в брянских лесах плодоносят обильно и долго.

А на рынке осиновые грузди продают под видом белых груздей. Смотрите внимательнее!

Серая рядовка

Серая рядовка – не очень знатный гриб, но может быть полезен, если грузди не уродились и даже с зеленушками возникли проблемы. Хотя некоторые из моих знакомых со мной не соглашаются и считают серую рядовку одним из лучших поздних грибов, по крайней мере, лучше зеленушки. Что ж. Как известно, на вкус и цвет...

Серые рядовки растут рядом с зеленушками в одно и то же время, иногда даже чуть позже. Поэтому это очень поздний гриб. Шляпка у серой рядовки и в самом деле серая, бугристая, а пластинки и ножка у гриба белые. В некоторых понравившихся им местах эти грибы могут расти довольно густо, «рядами». Знаю любителей, которые специально ездят за серыми рядовками и восхищаются их вкусом. А по мне и вкус у них так себе, и очень уж они ломкие, не в пример зеленушкам. Но когда нет гербовой бумаги, приходится писать на простой.



Серая рядовка

Рядовок насчитывается три десятка видов (кстати, зеленушка – это тоже один из видов рядовок). Есть среди них и съедобные, и несъедобные, и даже слабо ядовитые. Но выше третьей категории из них смогла подняться только рядовка тополевая, которую я в наших местах не встречал, а вот в Воронежской области мои друзья эти грибы собирают. У нас наиболее часто встречаются рядовка серая, рядовка фиолетовая, рядовка бело-коричневая и рядовка красная, растущая на сосновых пнях. Рядовка фиолетовая любит больше лиственные и еловые леса, а три другие предпочитают сосновые. Все они съедобны, но я, если иногда и собираю, то только рядовку серую.

Да простят меня все грибы из этого раздела за слегка пренебрежительное отношение к ним. В природе не бывает ничего лишнего. И если эти грибы рождаются, значит это кому-нибудь нужно, пусть и не мне лично.

*«Так природа захотела.
Почему не наше дело.
Отчего не нам судить»
(Булат Окуджава)*

Диковинки грибного царства Брянского леса

Не только среди людей есть отличающиеся «лица не общим выраженьем»¹, но и среди грибов есть поражающие своим внешним видом, окраской или своеобразием формы. И это касается не только благородных видов грибов, но и несъедобных поганок. Ну, кто не знает красный мухомор? С раннего детства мы знакомы с ним по сказкам, раскраскам, мультфильмам. И когда встречаемся с ним в лесу, то не можем не отметить его особенную красоту (пусть и названную Д. Зуевым бессмысленной). Какое совершенство созданной природой формы, как отлично смотрятся на контрасте красная шляпка, белая ножка и белые же в определенном порядке разбросанные точки на этой шляпке. А как однажды я был поражен, увидев на ядовито-зеленом болотном мхе тройку незнакомых мне ярко-фиолетовых грибов. Какая сочность красок! Оказалось, что это паутинник фиолетовый. На старых грибах этого паутинника (и даже на молодых в жаркое лето) появляются охряные и ржаво-бурые оттенки, из-за которых грибы становятся неопрятно выглядящими, но мне на счастье попались великолепные молодые экземпляры и навсегда запечатлелись в моей памяти. И таких удивительных грибов в лесу попадается много. Сейчас немного именно о них.

Самый экзотический

Этот необычный гриб попался мне на просторах брянских лесов только однажды, десять лет назад. Правда, тогда я даже не был уверен, что это гриб, потому что на гриб он был похож меньше всего. Да и находка была совсем неожиданной в хоженном-перехоженном месте, где я каждый год собираю желтые грузди. Там в окружении молодых и старых берез в беспорядке валяется несколько поваленных деревьев, наполовину сгнивших, почерневших и местами поросших зеленым мхом. Какой-то природный катаклизм много лет назад сконцентрировался на небольшом, чем-то понравившемся ему месте, вырвал из земли пятидесятилетние деревья, разбросал их в беспорядке и исчез неведомо куда, удовлетворенный сделанным. Деревья оказались поваленными на некотором расстоянии друг от друга, так что вокруг каждого был свободный проход. Я давно заметил, что вдоль стволов поваленных деревьев многие грибы растут особенно обильно. То ли влаги в этих местах больше из-за того, что снег бревнами

¹ Е. А. Баратынский

задерживается, то ли разносимые ветром споры находят здесь свое пристанище. По крайней мере, желтые грузди росли в этом месте обильно, и еще ни разу я не возвращался отсюда с пустой корзиной. Поэтому, подходя в очередной раз к знакомым бревнам, я уже заранее вытащил из корзины нож в предвкушении процесса быстрого заполнения корзины грибами. И первое же бревно оправдало мои надежды. Грузди еще только начали появляться, грибки были трех-пятисантиметровой величины, многие еще не успели пробиться сквозь прошлогоднюю листву, и приходилось разгребать ее, обнаружив чуть заметные бугорки. Облазив на коленях три ствола, я подполз к четвертому и, подняв голову, обнаружил на нем прямо перед глазами странные предметы. Все они были приблизительно одинакового размера (15-20 см), немного вытянуты в длину и удивительно красивы.

На черной поверхности бревна, как будто в витрине ювелирного магазина, лежало семь бело-фарфоровых кораллов. Да-да, натуральных кораллов, как из фильма о Барьерном Рифе. Такие же причудливо разветвленные чудеса природы, только те росли и ветвились в воде многие годы, а этих на бревне в прошлом году точно не было. Одно дело: Австралия, атоллы, лагуны, пальмы, кораллы. И совсем другое: Брянск, березняк, гнилые бревна, кораллы. Даже словарный ряд как-то не складывается. Желтые грузди – это понятно, а кораллы... Это казалось невероятным, но кораллы лежали на расстоянии вытянутой руки, и ничто не мешало мне их потрогать. Правда, они казались такими хрупкими, что я сначала осторожно тронул самый краешек одного из отростков ближайшего коралла. На удивление он оказался достаточно гибким и упругим, и сотворенным явно не из кальция. Только тогда у меня и возникло предположение, что это может быть какой-то совершенно неведомый мне гриб. Конечно, он был совсем не похож на привычные шляпочные грибы и ни разу не встречался мне в книгах о грибах, но я уже знал о существовании таких экзотических грибов, как гриб-баран или решеточник красный. Почему бы не вырасти и грибу-кораллу? У природы ведь всего много.

Я внимательно осмотрел все другие стволы на этом месте, но кораллов больше нигде не было. Жалко было оставлять такую красоту только в своей памяти, но фотоаппарата у меня с собой не было, а срезать кораллы у меня рука не поднялась. Добрав желтые грузди в этом месте, я еще часа три до самой электрички бродил по похожим местам, с надеждой поглядывая на поваленные деревья, но ничего похожего на кораллы больше не обнаружил. К приезду домой мне уже стало казаться, что все это просто привиделось. Но Ф. Федоров вернул меня к реальности – в самом конце его книги в разделе «Грибы, занесенные в Красную книгу СССР» я нашел картинку с моим кораллом. Назывался этот гриб ежевиком коралловидным. По моим представлениям ничего «ежевикowego» в этом грибе не было, но ученым виднее. Да и это было совсем не важно, главным же было то, что я сам того не зная, нашел в брянском лесу уникальный гриб, занесенный в Красную

книгу нашей бывшей страны. В том, что этот гриб действительно очень редкий, я убедился, расспрашивая о коралле знакомых грибников: никому из них этот гриб не попадался ни разу. Еще в одном из справочников я нашел информацию о том, что ежевик коралловидный знахари использовали в качестве антидепрессанта, а в китайской медицине он считался средством для лечения и профилактики болезней желудочно-кишечного тракта и повышения иммунитета. Это только повысило мой интерес к найденному грибу.



Ежевик (герций) коралловидный. Фото И. А. Ухановой

Раздобыв фотоаппарат, я на следующий год в то же время понесся к своим бревнам, чтобы привезти вещественное доказательство своей находки. Увы! Все было на месте: бревна, березы, желтые грузди. Только кораллов не было. Ни одного! Не было ни в этом году, ни в следующем, ни в последующем... И так десять лет подряд, каждый год. Теперь меня ведет в это место уже не любопытство, а упрямство. Так лес со мной еще ни разу не поступал. Чем уж я так это место прогневил? Впрочем, есть и более естественное объяснение этому - грибница развивается по своим законам. Может быть, у этого ежевика период размножения один раз в двадцать лет? И только я перестану ездить, как он снова появится на том же бревне?

В этом противоборстве с природой немного подняла мне дух поездка в Карелию. С экскурсией на самый большой равнинный водопад в Европе Кивач мы с женой попали в музей леса, расположенный на территории одноименного заповедника. Он, конечно, был совсем не похож на столичные музеи: всего две-три комнатки в одноэтажном деревянном домике. Но я этот музей запомню надолго. В одной из витрин среди экспонатов карельской природы я обнаружил свой коралл. Не на картинке, не на фотографии, а в натуральном виде, как на том бревне. Не знаю, был ли это хорошо сделанный муляж или мумифицированный настоящий гриб, но я обрадовался ему, как

будто встретил старого знакомого. Потом я разыскал сообщения, что ежевики коралловидные изредка встречаются на Кавказе, в Ставропольском и Краснодарском краях, в Кировской и даже Мурманской областях. А еще на Урале, в Сибири и на Дальнем Востоке. А в Подмосковье его нашли в Сергиево-Посадском районе. Значит, хоть Россия и не родина слонов, но кораллы в ней все-таки растут, и найти их можно не только в справочниках. Так что буду ездить в лес, пока снова не найду и не сфотографирую. Это и есть настоящая охота!

А недавно я вычитал в интернете, что ежевик коралловидный был известен еще в античности, и мудрые древние врачи упоминали в своих научных трактатах о его целебных свойствах. Китайцы же использовали настойку из него, чтобы вывести человека из депрессии.

Самый большой

Так много информации о рекордных находках по размеру и весу публикуется только о двух грибах. Это – белый гриб и дождевик гигантский (лангермания гигантская). Восторги по поводу находки царя грибов размером с кепку 62-ого размера любому грибнику понятны, будь то профессионал или «чайник». Каждый бережно уложит находку в корзину, может быть, даже часть других грибов выбросит, чтобы это чудо в целости и сохранности довести до дома. И на станции, и в электричке, и в троллейбусе будет всем этот гриб показывать, купаясь в чужом удивлении и зависти. А дома тщательно замерит и диаметр шляпки, и длину ее окружности, и толщину, и высоту ножки. И, конечно, не забудет взвесить красавца. А завтра обязательно ознакомит всех своих сослуживцев с результатами замеров и подробностями поиска своего рекордсмена. Раньше можно было еще и в областном масштабе прославиться, опубликовав информацию о находке в местной газете. Что тут плохого? Своеобразное соревнование – кому удастся бóльший белый гриб найти?

Но почему такой интерес к какому-то дождевику? Ну и что с того, что это дождевик не простой, а гигантский? Что с того, что он больше футбольного мяча и весит несколько килограммов? Что с того, что он в молодом возрасте (пока мякоть у гриба белая) съедобен? Наверное, в нас говорит охотничье прошлое. Если уж охотиться, то на мамонта. А этот дождевик среди грибов и есть настоящий мамонт. В немецком справочнике пишут, что он может достигать в диаметре 100 см и весить при этом 20-25 кг, а я нашел сообщение, что в России был обнаружен гриб диаметром 160 см. Судя по постоянно встречающимся в интернете сообщениям, дождевики чуть меньших размеров (по 6-10 кг) грибникам удастся находить повсеместно на территории нашей страны от Кубани и Приазовья на юге до Карелии на севере, от Белоруссии на западе и до Красноярского края на востоке. Попадают известия и о таких находках за рубежом: например, в Боснии

или даже далекой Канаде. Такие дождевики удавалось находить и мне. Сначала в любимом Алтухово я пару раз находил по грибу размером с детскую головку. Выглядели они, как обычные дождевики, появляющиеся после каждого дождя, только увеличенные в десяток раз.

А потом я нашел место, которое назвал поляной дождевиков. Выбираясь как-то раз из густого хмызника, я издалека увидел на полянке рядок из белых шаров, по форме и размерам похожих на тыквы. Посадить огород в лесу вряд ли кому-нибудь пришло бы в голову, поэтому захотелось поглядеть на шары поближе. При ближайшем рассмотрении тыквы оказались дождевиками гигантскими разных размеров от детской головки до баскетбольного мяча. Конечно, до рекордных показателей даже самый большой из них не дотягивал, но, во-первых, их было девять (!), а во-вторых, все они были молодыми созданиями, то есть, если верить описаниям, были вполне съедобными. Эта мысль привела меня в замешательство, ведь в мою 1,5-ведерную корзину могли уместиться только два больших или 3-4 маленьких гриба. А что делать с остальными? Не оставлять же их конкурентам? А как быть с собранными грибами, которых уже накопилось к этому времени полкорзины? Не выбрасывать же еловые рыжики, подосиновики и подберезовики? А как готовить эти дождевики? Резать их на дольки, как арбузы, и жарить? Или разрезать на какие-нибудь маленькие кубики, сначала отваривать, а потом жарить? Из всех моих знакомых только один человек не брезговал дождевиками, но на заядлого грибника он никак не тянул. Интернета, который знает все, в те времена еще не было. Вернее, интернет-то уже был, но он тогда еще не все знал. И я понял, что если я вместо ожидаемых рыжиков привезу домой корзину дождевиков, пусть даже и гигантских, то в семье меня не поймут.



*Парочка таких дождевиков заполнит всю корзину.
А другие грибы куда складывать?*

Пришлось вытащить из рюкзака фотоаппарат и ограничить свой охотничий азарт увековечиванием моей находки в цифровом виде.

Кстати, рядом с дождевиками были разбросаны большие комья земли, которым я тогда не придал никакого значения. Вернувшись на это место в следующем году, я снова обнаружил на поляне семь дождевиков и раскрыл тайну этих комьев. Оказывается, что это вовсе не земля, а не до конца сгнившие остатки прошлогодних дождевиков. Это хорошо чувствуется при прикосновении к ним: рука ощущает мягкую упругую субстанцию.

Теперь я каждый год захожу на эту полянку, как на свой огород, чтобы проверить, как там поживают мои дождевики. И за много лет было только два случая, когда они не порадовали меня своим урожаем. Правда, больше девяти дождевиков одновременно на моем огороде ни разу не выросло, но я нашел этому объяснение. Ф. Федоров пишет, что дождевики гигантские встречаются единичными экземплярами или группами до 10 грибов. Только вот не понятно, как это из 1500 биллионов спор, которые производит один 4-х килограммовый дождевик, вырастает не более 10 грибов. Что-то тут природа не доработала. Надо бы мне селекцией заняться на своем лесном огороде. Правда, я так ни разу и не принес ни одного дождевика отсюда домой. Но я мыслю стратегически и рассматриваю этот огород, как резерв Верховного Главнокомандующего.



А количество комьев на поляне все растет и растет.

Самый вонючий

Опытный грибник сразу поймет, о каком грибе пойдет речь. Если бы его редкая зловонность была единственным отличительным признаком, то едва ли он заслуживал бы отдельного описания. Но этот гриб с КВН-ым названием - веселка — на удивление обладает многими замечательными качествами.

Справочники утверждают, что веселка обыкновенная — самое быстрорастущее растение на земле. Она растет со скоростью полсантиметра в минуту, то есть прямо на глазах. Даже бамбуку до этого далеко: он растет в 5 раз медленнее. Правда, встретившись несколько раз с веселкой в лесу, я такого стремительного роста почему-то не заметил. Может быть я слишком нетерпелив (разве долго вытерпишь такую вонь?), а может быть для установления такого рекорда особые условия нужны? Но все равно интересно найти такой гриб, ведь не у каждого есть возможность вот так запросто в непринужденной обстановке встретиться с рекордсменом мира.

А что вы обо мне подумаете, если я вам скажу, что этот гриб растет из яйца? Неправда, и совсем я не спятил. Честное слово, из яйца. Не только ведь одни птицы вылупляются из яиц, но и черепахи, и ящерицы, и змеи. А почему гриб не может? Из земли вырастает кожистое яйцо, а в яйце... Да нет, я не про Кощея Бессмертного. А в яйце в зеленоватой слизи находится основание ножки, из которого и развивается с сумасшедшей скоростью гриб, похожий на сморчковую шапочку, только с отверстием в ней сверху.



*«Когда б вы знали, из какого сора
Растут **грибы**, не ведая стыда...»¹*

¹ Да извинит меня А. А. Ахматова за искажение своего знаменитого стихотворения.

И вот тут-то и начинают вокруг него собираться мухи, а вся прочая живность, включая людей, разбегаться. А пока гриб еще в яйце, он считается малоизвестным съедобным. И. А. Уханова пишет, что ее знакомые грибники не раз пробовали веселку, они считают, что по вкусу она напоминает сырой редис. А в Юго-Восточной Азии она вообще считается деликатесом. Я же доподлинно знаю, что находящуюся в яйце слизь, называемую «земляным маслом», некоторые местные старорежимные бабушки использовали и продолжают использовать для лечения ревматизма. Недавно прочитал, что Бальзак вылечил язву желудка именно настойкой веселки, которую ему приготовили в Санкт-Петербурге. А южная сестрица нашей веселки – веселка Адриана растет на песке в пустынях и на дюнах морских побережий при температурах выше 55° С, а у нас в Ростовской области.

Много ли вы еще таких интересных грибов встречали?

Самый красный на сером фоне

Идешь в конце апреля по осиннику или спускаешься на дно оврага в поисках сморчков и строчков, а все вокруг невыразительного серого цвета с незначительными оттенками. Это летом здесь преобладают зеленые тона, осенью – желтые, розовые, оранжевые и красные. А зима все краски съедает, оставляя только блеклую серую. И прошлогодняя трава такая же и опавшие листья. Даже вылезшие из-под земли молодые, не развернувшиеся кольца папоротника-щитовника не зеленые, а в какой-то коричневой оболочке. Взгляд скользит, ни на чем не останавливаясь, не за что ему зацепиться. Чтобы найти на этом фоне сероватые или коричневатые сморчки и строчки, приходится долго настраиваться. М. М. Пришвин¹ называл апрель-март неодолейной весной.

И вдруг краешком глаза замечаешь на земле какой-то ярко-красный небольшой кружочек. Первая реакция – это пробка от «Кока-колы», невесть какими судьбами попавшая на дно оврага. Но когда видишь рядом еще два кружка поменьше, понимаешь, что это весеннее творение природы и никакого отношения к американскому напитку оно не имеет. Этот чудесный грибок словно рожден природой для поднятия настроения. Называется он саркосцифой австрийской. У него небольшая розоватая с обратной стороны шляпка с загнутыми вверх, как у пиалки, краями, из-за чего в Англии народ называл этот грибок «чашкой эльфов». А если внимательно присмотреться, то обнаружится, что короткие беловатые ножки саркосциф сидят прямо на тоненьких прутиках, наполовину прикрытых землей. Насчет съедобности саркосцифы мнения не однозначны: Ф. Федоров утверждает, что ее можно даже жарить, чешские микологи считают этот гриб несъедобным, а вот

¹ Пришвин Михаил Михайлович (1873-1954 гг.) – русский, советский писатель, философ, автор произведений о природе, охотничьих рассказов, произведений для детей

немцы и даже англичане относят саркосцифу к съедобным грибам. Так как термическая обработка не обесцвечивает прекрасную алую окраску грибов, то некоторые любители экзотики наполняют шляпки саркосциф всякой снедью и подают блюда в таком виде к столу. Так как сам я этот гриб не пробовал, то и другим употреблять его в пищу советовать не могу. Федоров еще упоминает, что саркосцифа растет в Северной Америке и индейские племена изготавливают из него порошок, который используют как кровоостанавливающее средство.



Саркосцифа австрийская

Мал грибок, но красив. Особенно весной, когда глазу не хватает ярких красок. Этим и ценен для грибника

Вот таков он, этот весенний грибок! Меня же он радует яркостью красок на фоне серого унылого весеннего ландшафта и я всегда жду ранней весной встречи с ним, как со старым хорошим знакомым. Чехи уверяют, что саркосцифа появляется зимой, и ее можно увидеть в феврале, пробивающуюся сквозь снег. Представляю себе фантастическое зрелище – красные кружки на белом фоне. И тишина! Надо бы съездить зимой в лес, побродить, поискать саркосцифу.

Р. С. В отечественных справочниках путаница с названием этого гриба. До 2000-х годов его называли саркосцифой ярко-красной, хотя этот вид этот гриб растет гораздо южнее – на Северном Кавказе, у нас же саркосцифа австрийская, а отличаются эти два вида только спорами, поэтому любителю отличить один вид от другого невозможно.

Самый звездный

Этот гриб и на гриб-то не похож. Где тут шляпка, где ножка? Трубчатый он или пластинчатый? Форма гриба удивляет. Он скорее похож на цветок. Чего только природа не придумает! В середине светло-коричневый шарик с маленьким отверстием сверху, а вокруг семь-восемь более темных лепестков. И пусть гриб не поражает яркостью расцветки, пройти мимо него, не остановившись, нельзя. У молодого гриба лепестки подогнуты вниз, и шарик получается лежащим на круглом основании, как вишенка на торте. Кстати, в этой вишенке и созревают его споры. А называется этот странный гриб земляной звездочкой бахромчатой. Так, по крайней мере, его окрестили в чешском справочнике, где разные звездочки наиболее подробно описаны. Вообще в Чехии так любят этот гриб, что они даже почтовую марку с его изображением выпустили. У Ф. Федорова упоминается из всех грибных звездочек только звездовик кожистый (миценаструм кожистый), но он по красоте с нашей звездочкой даже сравниться не может. П. Сигунов пишет, что звездчатка многораздельная является грибом-синоптиком: при приближении дождя ее лепестки закрываются. Земляные звездочки – ближайшие родственники дождевиков.

Я встречаю звездочку бахромчатую в начале осени только в одном месте, в ельнике. Иногда кроме нее в лесу и грибов-то еще никаких нет. Хорошо, что фотоаппарат всегда ношу с собой. Можно с этим симпатичным грибочком устроить фото-сессию. Он этого определенно заслуживает. Хоть и несъедобный, зато звездный.



Звездочка земляная бахромчатая в ельнике в Орловских Двориках

Самое интересное, что в книге английского автора К. Престон-Мэфем «Фотографирование живой природы. Практическое руководство» я нашел фотографию такой же звездочки бахромчатой, сделанную в буковом лесу в Котсуолде, в Англии. Где ельник в Орловских Двориках, и где буковый лес в Котсуолде! Мир тесен.

Самый рогатый

Эти грибы так и называются рогатиками. И рога у них поветвистее, чем у любого оленя. Семья рогатиков содержит несколько видов, отличающихся и «рогатостью» и окраской «рогов». В брянских лесах мне попадаются два вида: в березах рогатик желтый, а в соснах рогатик Инвала (по Федорову). Разница в размерах: рогатик желтый в несколько раз больше (до 20 см в диаметре) и в окраске: рогатик Инвала однородного ярко-желтого цвета, а рогатик желтый - желтый только сверху, а у основания – белый.



Рогатик желтый

Грибы больше похожи на диковинное морское растение: из травы торчат собранные в пучок у основания несколько десятков миниатюрных оленьих рогов. Но в отличие от многих других описанных в этой главе диковинных грибов эти рогатики встречаются повсеместно и достаточно часто. Справочник Федорова относит рогатик желтый к съедобным грибам, но оговаривает, что в пищу употребляются только молодые жареные грибы; а рогатик Инвала называет малоизвестным условно съедобным грибом, пригодным к жарке. Иностранные микологи рекомендуют не употреблять в пищу рогатики никаких видов на том основании, что некоторые виды рогатиков ядовиты и их можно перепутать со съедобными видами. Я советую просто любоваться их необычным видом при встрече.

Самый сухой

Этот гриб можно встретить в любом сосновом лесу, иногда в очень больших количествах. Только вот никого из грибников встречи с этими грибами не радуют, они проходят мимо них, не обращая никакого внимания. Да, и на что обращать внимание: тонкий кружочек жести с углублением посередине, на малюсенькой ножке, разрисованный желтовато-коричневыми, словно выгоревшими на солнце кругами. По виду явно несъедобный. Не удивительно, что большинство грибников даже названия его не знает. Я и сам-то узнал только несколько лет назад, после того, как ничего в лесу, кроме этих грибов не нашел. Взял с собой домой парочку грибов, залез в «грибную» литературу. А в отечественных справочниках этого гриба и нет нигде, даже у моего любимого Федорова. Только в чешском справочнике и нашел похожую фотографию. Оказывается, называется этот гриб – сухлянкой двухлетней. И ничего интересного для грибника о нем больше не написано. Удивило только, что сухлянка – это трутовик, но трутовик почвенный. Получается, что питается он тоже какими-то остатками древесины, только находящимися в почве. Ну, и бог с ним. Пусть растет себе. Видно, и от него какая-то польза есть.



Тонкие «жестяные» кружки сухлянки двухлетней

Самый многочисленный

Я думаю, что увидев фотографию этого гриба, вы согласитесь со мной, что все-таки самый многочисленный шляпочный гриб не осенний опенок, а навозник рассеянный. Сотни копеечных серых колокольчиков облепляют сплошным слоем пень или основание ствола живого дерева, громоздясь друг на друга в борьбе за место под солнцем. Англичане называют эти грибы «колпачками фей» или «толпящимися шляпками». Рука невольно тянется к фотоаппарату, чтобы запечатлеть эту природную иллюстрацию к рассказу Джека Лондона «Жажда жизни». Через пару дней здесь уже ничего не останется от этого очередного чуда природы. Только фотография на память.



«Толпящиеся шляпки». Фотография на память

Самый дрожащий

Это один из самых необычных грибов в наших лесах, при встрече с которым даже не понимаешь, что ты нашел: то ли это гриб, то ли какой-то нарост на сучке. Яркая желеобразная бесформенная масса, на которую природа красок не пожалела. Первый раз только фотографируешь и уходишь недоуменно. И уже дома выясняешь, что тебе посчастливилось встретиться с дрожалкой оранжевой. И еще много чего интересного об этом грибе.



Дрожалка оранжевая ранней весной

Оказывается, этот гриб имеет свойство усыхать в засуху, а потом восстанавливаться в дождливую погоду. Встречается он на отмерших сучьях лиственных пород деревьев с августа и до конца осени. Но самое интересное, что гриб сохраняется и зимой, образуя с наступлением весны плодовые тела. При подсыхании дрожалка изменяет свой цвет до оранжевого. Произрастает этот гриб во многих местах: и на равнинах, и в горах. Гриб съедобен, его можно использовать в салатах, варить из него бульон. В Китае он вообще считается деликатесом, культивируется и широко используется в лекарственных целях, как в народной, так и в научной медицине (там запатентовано несколько противоопухолевых и противовоспалительных препаратов, изготовленных из экстрактов его плодовых тел). Вот только донести этот гриб до дома из леса не просто: плодовое тело дрожалки представляет собой пленку, наполненную влагой, и по дороге она испаряется.

А еще этот гриб интересен тем, что он паразитирует на находящейся в гниющей древесине грибнице другого гриба-трутовика. Надо же, чего только не придумает природа!

Один из «ушастых грибов»

Есть у природы несколько грибов, похожих на чьи-то уши и получивших из-за этого свои названия или прозвища: заячье ухо, свинух, иудино ухо. А пару раз мне попадалось в лесу ослиное ухо. Нет, это не осел его потерял, это у гриба такое прозвище, а официальное название у него – отидея ослиная. Кто-то считает, что гриб и в самом деле похож на ослиное ухо, кому-то он больше напоминает свернутый кулечек. Наверное, это зависит от способностей каждого к воображению. Но вот на шляпочный гриб он точно не похож. Торчит прямо из земли этакое рыже-оранжево-розовое сооружение, словно природа решила подслушать, о чем это звери, птицы, грибники говорят, и высунула из земли маленький локатор. Внутренность у грибка более темная, а наружная сторона посветлее, почти желтая.



Ослиное ухо в брянском лесу. И вовсе не от мертвого осла.

Интересный гриб. Не ешь его, Иванушка, осленочком станешь.

Вообще не гриб

Маленькие, размером с горошину розовые шарики на стволе упавшего дерева. Кажется, что это просто помет какого-то небольшого животного. Но шарики держатся крепко, не смахнешь. После некоторых размышлений остается только одна версия – это какой-то неизвестный гриб, который ничего, кроме фотографии на память, больше не заслуживает.

Но наше отношение к какому-то предмету, событию или человеку часто определяется полученной нами информацией о нем. Со школьной скамьи мы знаем, что Александр Федорович Бенкендорф – шеф жандармов и притеснитель Пушкина. Разве он заслуживает доброго слова? Но если мы узнаем, что молодой гусар Сашка Бенкендорф прославился партизанскими рейдами в Отечественную войну 1812 года и даже отбил любовницу у самого Наполеона, разве черная краска нашего отношения к нему не посветлеет?

Так и найденная информация о встретившихся мне в лесу шариках, заставила меня изменить первоначальное отношение к ним. Во-первых, эти горошины имеют интригующее название: волчье молоко. Во-вторых, это оказывается совсем не гриб. Поэтому и в большинство грибных справочников он не попал, я с трудом нашел его описание только в справочнике у чехов. Оказывается, волчье молоко биологи относят к царству протиста – группе, в которую с 1866 года стали включать организмы, не относящиеся к животным, растениям и грибам.



«Волчье молоко»

И пусть это вовсе не застывшие на стволе погибшего дерева капли молока молодой волчицы, и пусть это не гриб вовсе, все равно ведь интересно. Поэтому волчье молоко и заслужило отдельного рассказа.

«Краснокнижные» и редко встречающиеся грибы брянских лесов

Первое издание Красной книги Международного союза охраны природы (Международная Красная книга) вышло в 1963 году. В нем была сделана попытка составить аннотированный список животных, над которыми нависла угроза исчезновения. Позже она была распространена на растения и грибы. В дальнейшем эту инициативу подхватили все цивилизованные страны, выпуская свои Красные книги. В 1978 году вышла Красная книга СССР, в 1988 – Красная книга РСФСР, а со второй половины 80-х годов началось составление Красных книг отдельных регионов (республик, краев, областей и т.п.). Наконец, в 2008 году вышла Красная книга Российской Федерации. Растения. Грибы».

В 2004 году была выпущена «Красная книга Брянской области. Растения. Грибы». В нее тогда вошло пять видов грибов: гиропорус каштановый (каштановый гриб), гиропорус синеющий (синяк), гриб-зонтик девиный, паутинник фиолетовый (приболотник) и мутикус собачий. Получалось, что в брянских лесах растет всего-то пять видов охраняемых редких грибов, причем все они ранее были внесены в Красные книги СССР и РСФСР. Очевидно, что книга готовилась явно второпях, потому что даже я, простой грибник, мог без труда дополнить этот список еще несколькими попадавшимися мне в наших лесах редкими грибами из указанных Красных книг. Во втором издании областной Красной книги 2016 года чувствуется серьезная работа, проведенная ее составителями за прошедшее время. Количество охраняемых видов грибов увеличено до 15, три гриба (гиропорус синеющий, паутинник фиолетовый и мутикус собачий) исключены из ее состава, а включены 13 новых видов, в том числе гериций коралловидный и головач гигантский, чье отсутствие очень удивляло меня в издании 2004 года. Но в то же время бросается в глаза, что основная масса работы по составлению нового издания выполнена на территории заповедника «Брянский лес» его сотрудниками, ведь все 15 указанных видов грибов растут непосредственно на территории заповедника, а 7 из них - его заказника «Клетнянский». Другие же лесные места Брянской области исследованы гораздо хуже. Чтобы не быть голословным, скажу, что в Красной книге Брянской области 2016 г. отсутствует ряд грибов, внесенных в Красную книгу России, но растущих не на указанных территориях, а в других местах Брянщины. Например, в Орловских Дворах (Брянский район) мне доводилось находить спарассис курчавый и мухомор шишкообразный, а в Дятьковском районе моя знакомая нашла саркосому шаровидную. Да и из упомянутых в этой заметке грибов многие заслуживают попадания в областную Красную книгу. Надеюсь, что в следующем издании ее эти недостатки будут устранены.

А теперь о «краснокнижных» грибах, встречающихся мне в наших лесах. О двух из них: **гериции (ежовике) коралловидном** и **головаче**

(дождевике) **гигантском**, включенных в новое издание Красной книги Брянской области, я уже подробно рассказывал ранее.

Присутствующий там же **гриб-зонтик девичий** мне за все время попался только один раз в Алтухово. По размеру он гораздо меньше зонтика пестрого, с тонкой шляпкой и совсем другим рисунком на ней.



Гриб-зонтик девичий

Правда, И. Уханова написала, что на моей фотографии, скорее всего **зонтик краснеющий**, а не девичий. Но грибы эти настолько похожи по внешним признакам, что зонтик девичий раньше считался разновидность зонтика краснеющего и только недавно был выделен в отдельный вид и отнесен к роду Белошампиньон. А основным отличительным признаком зонтика краснеющего является, как следует из его названия, окрашивание гриба при его повреждении. Мне бы сломать гриб при его находке, тогда бы все стало ясно, а я редкий гриб трогать пожалел. Пусть растет.

Теперь несколько слов о **гиропорусе каштановом**, или **каштановом грибе** тоже из областной Красной книги.



Каштановый гриб

Это красивый трубчатый гриб со светло-коричневой шляпкой, сплошным, почти белым трубчатым слоем, на невысокой, достаточно толстой полый ножке. Я ежегодно нахожу по два-три, изредка по десятку каштановых грибов в смешанном лесу иногда поодиночке, иногда группкой. В южном направлении - в Кокоревке, Алтухово и Клюковниках, в северном – в Орловских Двориках. Растут они в первой половине сентября. Каштановому грибу присвоена высокая вторая категория, но срезать единичные экземпляры у меня рука не поднимается. Пусть размножается на радость природе.

Спарассис курчавый, или грибная капуста заслуживает отдельного рассказа. Этот гриб включен в Красную книгу Российской Федерации, а вот в областную Красную книгу по неведомой мне причине не попал. Встретился мне этот гриб (вернее, два гриба рядом) один единственный раз в Орловских Двориках, причем в месте, где я бываю по нескольку раз в год. И ничего подобного мне никогда там не попадалось. А в этот раз мне повезло. Может быть, на это повлияла очень сухая осень, не знаю. Но появление грибной капусты стало для меня полной неожиданностью.



*Спарассис курчавый, или грибная капуста.
Что только не придумает природа!*

Большой приплюснутый сверху шар (почти 30 см в поперечнике), состоящий из желто-коричневых завитков замысловатой формы так удивил меня своим видом, что я даже не усомнился в исключительной редкости этого гриба. Что это за гриб, я не знал, но сразу понял, что права срезать эту красоту у меня нет, а вот сфотографировать его и занести в навигатор место его нахождения я обязан. Как я и ожидал, все справочники подтвердили, что я нашел редкий охраняемый вид под названием спарассис курчавый, или грибная капуста. Почему «курчавый», было понятно по его виду, а капустой его называют, вероятно, потому что он по форме и размерам действительно похож на кочан капусты. Справочники указывают, что это, между прочим,

съедобный гриб. Он обладает хорошими вкусовыми качествами, относится к семейству рогатиковых грибов и может весить до 5 кг.

Кроме вышеперечисленных грибов, которые действительно являются для Брянской области редкими, теперь я хотел бы остановиться на нескольких редко встречающихся грибах.

Еще один редкий гриб из Красной книги России, тоже не попавший в Красную книгу Брянской области – **мухомор шишкообразный, или шишковидный** - большинство справочников относят к съедобным грибам. Знакомство с ним произошло неожиданно. В прошлом году пошел я в июле охотиться за груздями в Орловские Дворики. А тамошний лес очень богат на разные чудеса: то ежовик коралловидный встретится, то грибная капуста, а то вдруг «ведьмин круг» из говорушек нарисуетя. И вот иду я, на грузди себя настраиваю, смотрю, а у самой дороги чудо-юдо из земли вылезло. Никогда мне такое раньше не встречалось. По виду, явно мухомор – вся шляпка в бородавках, но на знакомые мухоморы совсем не похож. Сам еще маленький, а ножки толстенная – кубышкой. А через несколько шагов еще одно чудо-юдо, но уже взрослое. Надо же! Чего только в природе не бывает! Сфотографировал, конечно, но в корзинку брать не стал – боязно как-то.



Дома по всем справочникам и интернету пролез - эти чуды-юды больше всего похожи на мухоморы шишковидные: и по описаниям, и по картинкам, и по тому, что растут под дубами, и по известковой почве, на которой они вылезли. Одно смущало: во всех отечественных справочниках черным по белому написано, что в России мухомор шишковидный встречается только в Белгородской области, где известно несколько месторождений в Новомосковском и Валуйском районах. Далековато как-то до наших мест.

В этом году снова туда пошел. Не то, чтобы прямо за этими мухоморами, но где-то в душе все же надеялся, что они мне опять попадутся. И ведь попались! Причем в нескольких местах. И молоденькие, и взрослые. В этот раз решил подключить к их идентификации специалистов с сайта «ВикиГриб». Они подтвердили, что, скорее всего, это мухомор шишковидный, а на мое робкое замечание насчет Валук ответили, что в природе и не то бывает. Сомнения у меня, конечно, остались: как старорежимный человек, я привык все-таки печатному слову верить. Правда, в последние годы стало появляться много сообщений о находках в наших лесах экзотических южных грибов: то кому-то попадется мутинус Равенеля, родина которого в Америке, то «кровавый зуб» Гиднеллум Пека, который водится в Австралии, в России встретится. И грешить в этом стали на всемирное потепление. Вот и в Латвии, пишут, этот самый, редкий для Европы мухомор шишковидный, который растет в регионах с теплолюбивой флорой, появляться начал. Ну, мало ли что там, в Латвии после присоединения к Евросоюзу стало встречаться! Брянцина-то тут причем? А может, и впрямь потепление на переселение грибов влиять стало? И скоро содержимое наших корзин меняться станет? Не забыть бы, что этот мухомор вообще-то съедобен. Как бы на следующий год его попробовать решиться!

Не могу не написать еще об одном редком для России и прямо-таки легендарном грибе – **саркосоме шаровидной**. Почему легендарном? Потому что его называют эликсиром жизни и молодости, молодильным грибом и ему приписывают чудодейственные лекарственные свойства. На основе этого гриба готовится препарат «Земляное масло» - дорогое косметологическое средство. Дело в том, что саркосома на две трети состоит из жидкости, содержащей 18 ценных жирных кислот. Втиранием этой жидкости в суставы и мышцы лечат ревматизм, а втиранием в кожу головы ускоряют рост волос. Кроме того, ее употребляют внутрь для повышения иммунитета. Строение плодового тела этого гриба уникально. Оно представляет собой такую темно-коричневую бочкообразную кубышку без ножки, заполненную прозрачной тягучей жидкостью. Сверху эта бочка прикрыта кружком почти черного цвета. В период созревания этот кружок разрывается, и бочка под мощным внутренним давлением с периодичностью в 2-3 минуты выстреливает жидкостью, разбрасывая вокруг гриба споры до тех пор, пока саркосома не превратится в сморщенную черную пластинку. Много ли еще вы таких чудесных грибов видели?



*Брянская саркосома шаровидная – прошу любить и жаловать!
Фото Н.Зинаковой*

Саркосома шаровидная встречается очень редко в местах отдаленных от цивилизации и занесена в Красные книги Белоруссии, Украины, России и тех ее регионов, в которых она встречается (кроме нашего). В России ее иногда находят на Урале и в Сибири, а в Европейской части – в Ленинградской, Псковской, Московской, Архангельской областях, в Татарстане. Ученые отмечают, что редкость находок гриба связана с вырубкой реликтовых лесов, а также с 8-12-летней периодичностью роста его плодовых тел. Правда, некоторые источники сообщают, что хорошие грибники, знающие места произрастания саркосомы на Урале, собирают эти грибы ежегодно. При этом предприимчивые москвичи скупают их у грибников на корню для поставки в столичные косметические салоны, где они пользуются огромным спросом. Редкость этого гриба подтверждается тем, что я не нашел его ни в одном из своих грибных справочников: ни в отечественных, ни в зарубежных. Растет саркосома ранней весной, в апреле-мае, иногда во время таяния снега. Особенно она любит хвойные леса и моховую подстилку.

К сожалению, этот гриб мне ни разу не попадался в лесу. Почему же я пишу о нем? Дело в том, что в апреле 2017 года моя знакомая, с которой мы постоянно обмениваемся «грибной» информацией обнаружила в ельнике, в Дятьковском районе нашей области целое месторождение (более 30 шт.) саркосом и показала мне их фотографии. Значит, и в наших краях растут эти удивительные грибы, только брянские микологи об этом не знают. Теперь я с

нетерпением жду апреля: обязательно сорвусь в ельники Орловских Двориков искать саркосому. Жаль только, что эти места далекими от цивилизации не назовешь. А вдруг повезет?

Другая категория грибов, о которых я хотел рассказать в этой статье – редко встречающиеся грибы. Я специально написал не редкие, а редко встречающиеся, подразумевая под этим, что разговор пойдет не только о редких для Брянской области или России грибах, но и о грибах, которые не часто попадаются именно мне. Например, из-за того, что в моих любимых местах нет хороших дубрав, а встречаются только одиночные дубы или небольшие их группки, все растущие в дубравах грибы попадают мне очень редко, хотя для жителей таких мест они также привычны, как для меня масленок или польский гриб. Да и сведения справочников о редких грибах не всегда совпадают с моими впечатлениями, ведь авторы их больше ориентируются на знакомые им леса, часто значительно отличающиеся от брянских. Поэтому к редко встречающимся я отнес такие грибы, которые попадают мне в количестве нескольких штук за сезон, а в отдельные сезоны могут не попадаться вовсе, но заслуживают того, чтобы о них рассказать.

В отличие от зонтика пестрого, встречающегося в наших лесах на каждом шагу, еще один гриб-зонтик – **лепиоту чешуйчатую, или лепиоту коричнево-красную (*Lepiota brunneoincarnata*)** мне удастся увидеть крайне редко. Впрочем, я об этом ничуть и не жалею, потому что это смертельно ядовитый гриб. Вообще-то, это гриб не нашей полосы, он любит тепло и распространен в Средней Азии, на Украине, на юге нашей страны и Западной Европы, но вот как-то забрел и к нам.



Внимание! Лепиота чешуйчатая так же опасна, как и бледная поганка

Размеры у него по сравнению с зонтиком пестрым невелики: шляпка диаметром до 6 см, ножка высотой до 8 см. Шляпка гриба густо покрыта коричневыми хлопьями-чешуйками. Характерным является кольцо на ножке

и темный цвет ножки ниже кольца. Запах лепиоты чешуйчатой, как и у многих ядовитых грибов, обманчив: молодые экземпляры источают аромат фруктов, а старые – запах горького миндаля. Справочники утверждают, что этот гриб растет в парках, на лугах, на газонах, но мне он попадался в сентябре в не очень старом ельнике на севере нашей области, в Орловских Двориках.

А вот этот редко встречающийся мне гриб на нормальный объект тихой охоты совсем не похож. Так, какой-то небольшой кремовый столбик, сужающийся книзу, высотой 7-10 см и толщиной не более 3 см. Называется он **рогатик язычковый**, или (язык не поворачивается) **клавариадельфус язычковый**. Справочники даже утверждают, что он съедобен, и встречается хоть и редко, зато большими группами. Растет он с июля по конец сентября в хвойных лесах, во мхах. Мне он тоже попадается изредка в сентябре в молодом ельнике и тоже целыми небольшими полянками. Класть эти грибы в корзинку рука не поднимается, но посмотреть на них интересно: грибное разнообразие форм у природы впечатляет. Когда натыкаешься в лесу на эти полянки, становится понятным, почему этот рогатик называли язычковым. Кажется, как будто из мха торчат высунутые языки спрятавшихся там неведомых животных.



Рогатик язычковый – редкий гость наших лесов

Еще один из рогатиков – **клавикорона крыночковидная**, несмотря на мудреное название, редким грибом большинством справочников не считается. Этот гриб растет и весной, и осенью в широколиственных лесах на гниющих деревьях (предпочитает осину) целыми группами. Растет и в северной части обоих полушарий в зоне с умеренным климатом, и в субтропиках, и в горах. Но мне он попадался всего пару раз. Интересен сам вид гриба – такие розоватые кораллы, концы веточек которых венчают зубчики в виде короны, что и отражено в названии гриба.



Клави́корона крыночкóвидная – еще один грибной коралл

Некоторые источники считают, что клави́корону в молодом возрасте можно использовать как приправу к мясным блюдам, так как у этого гриба даже после отваривания сохраняется острый вкус, другие же признают его несъедобным из-за твердой консистенции. Мне же кажется, что растет он в природе для красоты.

А вот **дубовик обыкновенный, или оливково-бурый** имеет плодовое тело привычной для грибников формы, без всяких изысков.

Его еще называют поддубником, поддубовиком или глухим боровиком. По названию понятно, что этот гриб образует микоризу с дубом и найти его можно под этими деревьями. У дубовика коричневая или оливковая шляпка, снизу красно-коричневая с мелкими порами-трубочками и высокая ножка, покрытая заметной коричневой или розовой сеткой. На срезе гриб становится темно-синим.



Дубовик оливково-бурый

У дубовика обыкновенного вторая категория пищевой ценности, он достаточно распространен, просто мои тропинки далеки от этих мест. Но в июле 2006 года на севере Подмосковья на территории Марфинского санатория я за полчаса нашел полтора десятка хороших дубовиков. Жаль только, что поджарить их было негде. Обычно я нахожу в сентябре по одному-два этих гриба, но в 2014 году в тех же местах можно было набрать целую корзину оливково-бурых дубовиков. Иностранные авторы иногда упоминают о несъедобности этого гриба, но большинство отечественных справочников утверждают, что это отличный вкусный гриб, только его надо обязательно отваривать в течении 15 минут и желательно не перепутать с сатанинским грибом. Но, поскольку сатанинский гриб у нас не растет, то и опасаться брянским грибникам нечего. А при жарке дубовики распространяют очень сильный приятный грибной аромат.

Мы привыкли делить грибы по строению спороносного слоя на пластинчатые и трубчатые. Но природа создала еще и ежевиковые грибы, у которых этот слой состоит из шипов или сосочков, напоминающих колючки ежа. Я изредка нахожу в наших сосновых лесах ежевики двух видов: **ежовик желтый** и **ежовик пестрый, или черепитчатый**. Первый издавна похож на лисичку: у него шляпка и ножка такого же желтого цвета. Но перевернув гриб, сразу видишь свою ошибку - обратная сторона шляпки утыкана желтыми шипиками, а не разрезана пластинками.



Ежовик (саркодон) черепитчатый

У ежевика пестрого неоднородного коричневого цвета шляпка покрыта чешуйками, как крыша прибалтийского дома черепицей. А ножка и сосочки у него бледно-серые.

Ежевика в старости горчат, поэтому их рекомендуется собирать молодыми, уточняя при этом, что ежовик пестрый пригоден только для сушки, а его желтого собрата можно еще и жарить, и солить, и мариновать. Обычно мне в сентябре каждый год попадает по несколько ежевиков, но в

один год в результате какого-то природного катаклизма ежевик черепитчатый на две недели заполонил все мои места. Грибов было не просто много, а очень много. А потом природа вернулась на свой привычный уровень: 2-3 гриба за сезон. Что тогда произошло – загадка природы.

В самом начале октября 2011 года мне встретилась целая группа незнакомых грибов. Росли они прямо в заросшей противопожарной канаве. Крупные (диаметром 15-20 см) развернутые желто-оранжевые шляпки с бугорком посередине и высокая толстая ножка такого же цвета не могли не привлечь внимание. Под шляпкой располагались нечастые рыжие пластинки, а на ножку спускалась очень необычная широкая юбка – остаток частного покрывала. Несмотря на массу характерных признаков, мне потребовалось три года, чтобы определить, какой же гриб я тогда нашел. Только случайно в журнале «Грибник России» нашел похожую фотографию. Гриб назывался **феолепиота золотистая или чешуйчатка травяная**.



Феолепиота золотистая

Интернет подтвердил правильность этого вывода, но и оставил открытыми некоторые вопросы. Например, о съедобности этого гриба. Сайт В. Степанова считает, что феолепиота золотистая – малоизвестный съедобный вкусный гриб. Википедия утверждает, что гриб содержит следы синильной кислоты, которые затем уменьшаются при отваривании, поэтому во многих поваренных книгах встречаются рецепты блюд из этого гриба, но его все-таки следует признать несъедобным. Встречаются утверждения, что вообще-то есть феолепиоту можно, но надо тщательно отмыть эти грибы от спорового порошка. Одни авторы утверждают, что это очень редкий гриб, другие пишут, что он заполонил все дачи. Мне же он попался всего один раз.

Растет в наших лесах ранней весной редкий съедобный гриб с интересным названием: **дисцина щитовидная, или блюдцевик жилковатый**. Оба названия гриба подчеркивают его форму – этакое блюдце бурого цвета, лежащее прямо на песке (ножки у гриба почти нет). Появляется блюдцевик одновременно со строчками и сморчками в конце апреля - начале мая. Издалека по цвету он похож на строчок обыкновенный, но шляпка у него не извилистая, а чуть шишковатая. Иногда грибы встречаются небольшими колониями возле сосновых пней, иногда в гордом одиночестве, но все равно редко и далеко не каждый год. Дело в том, что дисцина очень требовательна к наличию влаги и появляется только после снежных зим.



Колония дисцин в начале апреля

Ранней весной мне встречается иногда еще один редкий гриб – **строчок пучковый, или островерхий**. Только, в отличие от дисцины, он любит широколиственные леса и известковые почвы.



Строчок пучковый

А еще один строчок из наших лесов предпочитает всем временам года осень и называется, поэтому, **строчком осенним**. Очень сомневаюсь, что кто-то собирает у нас строчки осенние. Ни в немецком, ни в чешском справочниках¹ я этих грибов вообще не нашел, а в отечественных (из нескольких) только у Ф. Федорова описан этот гриб. Однажды, производя поздней осенью разведку в поисках новых грибных мест, я наткнулся на несколько таких строчков в Полужье. Но они выглядели такими уродцами, что я не решился принести их домой, где им все равно было не миновать мусорной корзины.



Грибной Кваземодо – строчок осенний

Строчок осенний больше похож по форме на сморчки, чем на своих весенних братьев. Те напоминают мозги, а этот с многоугольной кособокой темно-коричневой или почти черной шляпкой на 5-сантиметровой ножке – скорее ошибку природы.



Это тоже осенние строчки, только напоминают они что-то уж совсем неприличное

¹ См. заметку «Мои источники информации о грибах».

Впрочем, может быть у этого грибного Кваземодо только облик уродливый, а душа нежная и благородная. Не знаю. В чужую душу не влезешь.

Растут осенние строчки иногда прямо на гниющих стволах деревьев, иногда на их корнях.

А вот еще интересный редко встречающийся гриб – **плютей олений** или **олений гриб**.



Олений гриб

Этот пластинчатый гриб такой же древесный паразит, как и опенок. Растет плютей олений тоже на пнях и гниющих стволах, мне обычно встречается в сентябре среди берез. Может быть почаще, чем вышеуказанные грибы, но больше десятка олений грибов мне никогда не попадалось. У плютея довольно большая бурая или серая почти плоская шляпка, высокая белая ножка, сначала белые, а потом розовые пластинки. Гриб этот съедобен, ему присвоена четвертая категория. Почему он так называется? Потому что он цвета оленьей шерсти и, наверное, им олени любят полакомиться.

Всего только один раз мне попался и еще один необычный для наших мест гриб – **мухомор вонючий, или белая поганка**. На его идентификацию мне потребовалось много времени – почти шесть лет. Помогла похожая фотография в чешском справочнике. Нашел я этот гриб в начале августа 2009 года под березой и был очень удивлен его видом. Стоит такой красивый, полностью белый гриб на высокой тонкой ножке один-единешенек, как невеста перед свадьбой, ждущая своего суженого. Под чисто белой, без всяких чешуек шляпкой белые же пластинки наполовину закрыты такого же цвета покрывалом, но кольца на ножке нет (свадьбу еще не сыграли). Из-за отсутствия этого кольца, придя домой, я кинулся искать этот гриб среди паутинников, но ничего похожего не нашел. Так и лежала бы моя фотография этого страшного своей смертельной ядовитостью гриба в компьютерном архиве в папке «Неизвестные грибы», да, спасибо чехи помогли. Наверное, им, также как и мне, попался на глаза экземпляр без

кольца на ножке, хотя обычно оно у взрослых грибов присутствует. Белая поганка растет обычно гораздо севернее наших мест, например, типична для Ленинградской области, поэтому неудивительно, что она мне больше ни разу и не попадалась. Но теперь я ее хорошо запомнил.



*Мухомор вонючий только притворяется невинным,
а на самом деле смертельно ядовитый гриб!*

На территории нашей области встречается немало грибов из семейства паутинниковых. Одни из них встречаются часто и большими группами (паутинник браслетчатый), другие чрезвычайно редко (краснокнижный паутинник фиолетовый). **Паутинник триумфальный, или желтый** считают одним из самых известных и часто собираемых грибов этого рода.



*Ничего триумфального в этом паутиннике я не вижу,
поганка – поганкой*

Справочники утверждают, что он образует микоризу с березой и растет большими группами в широколиственных и смешанных лесах и может считаться спутником черного груздя. Не знаю, не знаю. Черные грузди я собираю ежегодно в разных местах и в больших количествах, а паутинник триумфальный мне попался только один раз и в таком месте, где черные грузди никогда не росли. Хотя на этот гриб нельзя не обратить внимания при встрече: он имеет очень характерный интересный чешуевидный поясок на ножке. Шляпка у этого паутинника ярко-желтая или рыже-бурая, а пластинки сначала кремовые, а потом коричневые. Ю. Семенов называет паутинник триумфальный самым вкусным из паутинников. И. Уханова тоже пишет, что большое количество грибников ест эти грибы и хвалит их. Спасибо, но я бы посоветовал все-таки воздержаться от его опробования. Так же, как впрочем, и всех других паутинников.

Рассказывая о груздях, я не упомянул о **грузде перечном**. Не упомянул, потому что встречал его всего пару раз. Сверху по окраске он очень похож на груздь осиновый, но среди осиновых груздей я никогда не встречал грибов такой формы – сердечком. Да и из земли перечная братия высовывается гораздо больше. Мне они попадались под березами в июле.



Перечные грузди

Однажды поздней осенью в песке под соснами мне попала парочка каких-то совсем незнакомых пластинчатых грибов на длинной 10-сантиметровой, суживающейся книзу ножке. Шляпка их сверху напоминала шляпку масленка и размерами (7-8 см), и по форме. Пластинки у гриба были грязно-желтыми. Справочники в определении гриба мне не помогли, пришлось обращаться за помощью к интернет-сообществу. Там мне сразу подсказали, что я нашел – **рядовку перевязанную** или опенковидную. Этот гриб широко встречается в Европе и Северной Америке, а у нас он достаточно редок. Он образует микоризу с сосной и является двойником

знаменитого японского мацутакэ. Но не имеет ни похожего запаха, ни хорошего гастрономического вкуса. А является просто малоизвестным съедобным грибом невысокого качества.



Рядовка перевязанная

Еще один поздний всего пару раз встретившийся мне гриб был так красив и оригинален, что помощи интернета для его идентификации мне не потребовалось. Оранжевые неправильной блюдцевидной формы плодовые тела этих грибов легко можно было найти в любом приличном справочнике и без сомнений определить, что это **алеврия** или **пецица оранжевая**.



Алеврию оранжевую трудно спутать с другими грибами

Небольшие грибки алеврии имеют тонкую и ломкую мякоть с более бледно окрашенной нижней частью. При этом, если верить справочникам, гриб съедобен и широко распространен по всей северной умеренной зоне.

Причем встречается в лиственных и хвойных лесах, в парках и даже на газонах. Странно, что от моих глаз он так упорно прячется.

Конечно, редких грибов в наших лесах гораздо больше, чем я здесь упомянул. Просто уровень моих сегодняшних знаний здесь очень ограничен, но я все равно почти каждый год открываю для себя новые грибы, в том числе и редкие. Поэтому надеюсь на новые встречи, в том числе и совсем уж экзотических для наших краев грибов. Ведь в соседней Калужской области были находки гриба-цветка – **решеточника красного** и «дамы с вуалью» - **диктиофоры сдвоенной**, а в недалекой Воронежской области – **трюфеля летнего** и реликтовой **батареи веселковидной**. Почему бы этим грибам и у нас не объявиться? А появление в новой редакции «Красной книги Брянской области» **трутовика лакированного** – гриба бессмертия Рейши дарит надежду на встречу в брянском лесу с этим экзотическим грибом.