

# МАЛОИЗВЕСТНЫЕ СЪЕ

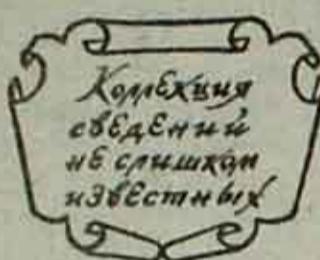
Кандидат биологических наук Л. ГАРИБОВА.

Июль — лето в разгаре! После теплых дождей еще ярче блестит зелень листьев и трав, сильнее пахнут цветы. А сколько разных грибов появилось в лесу! Только многие из них совсем незнакомы. То ли съедобные, то ли нет. Настоящий грибник не тронет их, оставит растин. Он знает, лесу все грибы нужны — они лесную подстилку перераба-

тывают на перегной и с корнями деревьев дружат, помогая им брать из почвы воду и минеральные соли. А иной с досады пошибает ненужные ему «поганки» да еще и лесную подстилку поворошит, нанося этим большой вред. Ведь сохранение напочвенного покрова — один из методов охраны грибов, запасы которых у нас в стране хоть еще и

велики и составляют, по подсчетам специалистов, около трех — пяти миллионов тонн в год, но далеко не безграничны.

В нашей средней полосе грибы стали заметно год от года убывать. Причем страдают они не только от того, что много грибов, а с ними и спор мы уносим из леса, сколько от вытаптывания и разрушения лесной подстилки, в которой находится многолетняя грибница. Поэтому охрана грибов



● Споры, с помощью которых грибы размножаются, очень мелки — от 0,03 до 0,12 миллиметра в диаметре. Количество их фантастично! Трутовик с диаметром шляпки в 25 см образует до 30 миллиардов спор. А дождевик гигантский, размером с большой арбуз — до 7,5 триллиона спор, столько же, сколько их у четырехсот средних шампиньонов. Если бы наждал спора этого гриба проросла, то выросшие грибы заняли бы территорию, равную площади Японии. А если допустить, что прорастут и все споры второго поколения, то объем плавившихся грибов оказался бы в 800 раз больше объема... земного шара. Но так как дождевик гигантский встречается редко, нетрудно заключить, как мало его спор попадает в благоприятные условия.

● Шляпки грибов-навозников при созревании расплываются в черную массу, содержащую множество спор. Эта масса используется для приготовления особых чернил, для ретуши в фотографии, для рисования и письма. Поэтому навозники называют чернильными грибами. Подлинность написанного такими чернилами всегда можно установить с помощью микроскопа по присутствию черных спор гриба.

● Белая, рыхлая мякоть молодых дождевиков

и порховок остается под кожицеей стерильной и используется как пластырь при порезах и ссадинах. Она останавливает кровь и даже дезинфицирует ранну, так как содержит бактерицидные вещества. Грибленой пластырь — так называют дождевики.

● Некоторые тропические муравьи и термиты используют грибы как пищу, причем даже разводят их, занимаясь своеобразным сельским хозяйством. Так, муравьи атта из Южной Америки выращивают грибницу в муравейниках на пережеванных листьях различных растений, а многие термиты — на измельченной ими древесине. На стенах ходов и в камерах муравейников и термитников появляется сероватое губчатое образование из грибницы — «грибные сады». Насекомые обгрызают постоянно увеличивающуюся грибницу. На таких муравейниках вырастают грибы родов денежка, зонтик, подаксис, а на термитниках — гриб термитомицес, близкий к нашим мухоморам. В Бирме крупный беловатый гриб, растущий на многочисленных муравейниках, — любимое лакомство местных жителей. При образовании новых семей матка муравьев или термитов уносит во впадине около слюнных желез немного грибницы.

● Не исключено, что и в наших средних широтах муравьи также используют грибы в пищу. Обычные на муравейниках грибы — лесной шампиньон, зонтик лохматый, колпак колыччатый, звездовики. Однако эти предположения нуждаются в экспериментальной проверке.

ЕЖЕВИК желтый — гриб-колючка, вместо пластинок низ его желтой шляпки покрыт шипиками, откуда и характерное название. Жесткий гриб, но вкусный и ароматный. Длинными шипами покрыт и его родственник, растущий на древесине — ежевик коралловидный. Сильно разветвленный, белоснежный или слегка кремовый, он чем-то напоминает коралл. Этот гриб редок и нуждается в охране. Рекомендован для внесения в «Красную книгу СССР».



Ежевик желтый Ежевик коралловидный

ЗВЕЗДОВИКИ — близкие родственники дождевика, получили свое название за замысловатую форму, напоминающую многоконечную звезду. Растут обычно



# ДОБНЫЕ ГРИБЫ

начинается с охраны мест их обитания, с охраны лесов.

Ориентироваться в огромном царстве грибов непросто. Всего их около 100 тысяч видов, из которых около 10 тысяч — крупные, так называемые макромицеты (от древнегреческих слов, «макрос» — крупный, «мицетес» — гриб). Вот их-то в основном и знают грибники. Из макромицетов около 300 видов съедобных грибов встречается на территории

нашей страны, однако собирают у нас самое большое около 60 видов. Но даже и эти шестьдесят виды многим известны. О том, где и какие грибы лучше собирать, уже рассказывалось в журнале (см. «Наука и жизнь» № 5, 1972. М. Горленко, Л. Гарикова «Грибы наших лесов»). Поэтому остановимся только на малоизвестных съедобных грибах, которые достаточно часто и обильно встречаются в наших лесах.

группами в сосновых лесах на почве, за что еще называются «земляные звездочки».

**ИВИШЕНЬ, ПОДВИШЕННИК** — белый крупный съедобный гриб, который в июле — сентябре можно собирать, не уходя далеко от дома, так как из лиственных лесов он заходит в сады. Поселяется особенно часто под вишнями, где и влажности достаточно и тепла больше, чем под яблонями. Легко отличается от других грибов по желтовато-розовым пластинкам, низко спускающимся на ножку.



**ЗОНТИКИ** — пестрый, лохматый или краснеющий, белый — чемпионы по размерам среди шляпочных грибов. Диаметр шляпки достигает 25—30 сантиметров, а высота ножки до 30 сантиметров. Настоящий зонт! Растут в лиственных и смешанных лесах, в основном на полянах и опушках. Съедобны и очень це-

нятся в западноевропейских странах, где обычно жарят шляпку в целом виде, как бифштекс.



**ИУДИНО УХО** — этот хрящеватый гриб получил свое странное название за сходство с человеческим ухом. Растет на мертвом древесине, особенно часто на ветвях бузины. Съедобен. В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока он и близкие к нему виды под названием «древесные уши» считаются деликатесом и даже искусственно выращиваются.



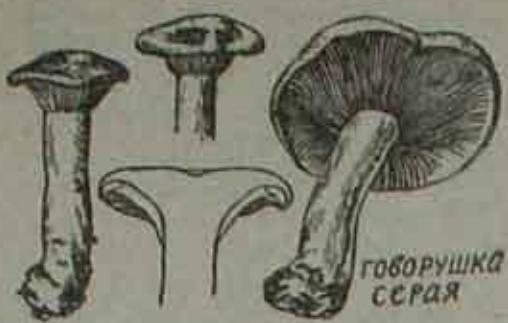
В июле, как и в июне, снабжает нас грибами древесина. На гниющей древесине лиственных и хвойных пород, особенно сосны, вырастают по два-три хрупких гриба на высоких тонких белых ножках с серово-коричневыми шляпками и широкими нежно-розовыми пластинками. Это плутей олений, очень нежный съедобный гриб с сочной мякотью. Не исключено, что плутей — лакомство для многих копытных, в том числе и для оленей, откуда, вероятно, и произошло его название. Но грибники плутей обычно не берут.

В это же время появляется в средней полосе на стволах различных лиственных деревьев и особенно на дубе, в Сибири — на лиственнице, а на Дальнем Востоке — на ильмах ярко-желтый или ярко-оранжевый трутовик серно-желтый. Молодой он вполне съедобен. Растет большими группами. Из каждой такой группы (до пяти килограммов грибов) можно приготовить хорошее жаркое. Серно-желтый трутовик поселяется на живых деревьях, вызывая бурую сердцевинную гниль. Собрав его, мы и деревьям поможем.

Чуть позже, в августе, созревают на стволах лиственных деревьев и особенно на березе и осине чешуйчатка золотистая, или ивняк, с коричневыми пластинками, а на сосновых пнях — крупная рядовка желто-красная с желтыми пластинками и мякотью. Оба гриба растут большими группами, их находка — удача для грибника.

На почве стоит обратить внимание на говорушки серую и ворончатую — хорошие съедобные грибы, которые почему-то собирают редко. У них характерные, низко спускающиеся на ножку пластинки. Правда, мякоть у говорушки ворончатой тонковата, зато ее много в хвойных и смешанных лесах с июля по сентябрь, а более крупная и толстая говорушка серая, часто образующая ведьмыны кольца, встречается даже и в октябре.

Тонкая мякоть и у вороночки рожковидного, который еще называют серой



головушка  
серая



толстушка



мокруха  
еловая

лисичкой. Он появляется в июле — сентябре. Странноватое зрелище представляют в сумраке широколистенного леса скопление этих черно-серых воронок, торчащих из земли, почти лишенной травянистого покрова. В западноевропейских странах этот гриб получил название «труба мертвых». При всем этом он вполне хороший съедобный гриб.

Интересно отметить, что в разных районах нашей страны местное население часто знает какие-то определенные виды грибов и не берет другие. Так, в Ярославской и Калининской областях в сентябре собирают на полянах в березовых лесах ря-

довку желто-бурую, называя ее здесь «луговой спенок», хотя в литературе это название относится совсем к другому грибу. Собирают здесь также говорушку булавоногую, коллибию (девножку) масляную и некоторые другие виды, в других же местах они не в почете.

В Белоруссии известен гриб кобылка, толстушка. Второе, распространенное его название как нельзя лучше характеризует этот плотный гриб с толстыми шляпкой и ножкой. Растет он в сосновых лесах с августа по октябрь.

Редко у какого грибника в корзинке можно увидеть серо-коричневую с фиолетовым оттенком мокруху еловую. Ножка у нее в нижней части лимонно-желтая, лишь позднее становится коричневатой. Гриб слизистый на ощупь, и, вероятно, это в сочетании с его необычной окраской отпугивает грибников. Мокруха еловая хорошо растет в августе — сентябре в хвойных лесах и вполне достойна внимания.

А строфарию сине-зеленую — хороший съедобный гриб практически не собирают нигде, опять-таки, вероятно, из-за необычной яркой сине-зеленой окраски. Сорвут его иногда, чтобы показать знакомым или специалистам — вот, мол, какой необычный гриб попался. А гриб вполне съедобен. Появляется он на богатой перегноем почве и в лесах, и на пастбищах, и даже на свалках среди органического мусора, обычно в августе — октябре.

К малоизвестным, практически не собираемым у нас видам относятся подземные грибы. Конечно, знаменитый черный французский трюфель, отличающийся неповторимым ароматом, у нас не растет. Но есть и другие, близкие к нему грибы. Это трюфели зимний и летний, или русский. Первый растет с ноября по март в дубовых лесах горного Крыма, Западной и Правобережной Украины. Второй — с июля по сентябрь в лиственных лесах (под дубом, буком, грабом) на Украине, Черноморском побережье Кавказа и в некоторых районах Средней Азии. Грибы эти довольно крупные, до 10—12 сантиметров в диаметре, клубнеобразные, с черноватой бородавчатой поверхностью. Созревая, они слегка выступают из почвы, приподнимая листья.

В XIX веке и еще в двадцатые годы нашего столетия под Москвой, в деревнях, расположенных в окрестностях Загорска и Александрова, существовал целый промысел. С помощью специально обученных собак собирали белый трюфель. По некоторым сведениям, в начале XIX века использовали для этих целей даже дрессированных медведей. Часто этот гриб подделывали под очень дорогой деликатесный французский трюфель. Белый трюфель, кроме Московской, есть и в Тульской, Орловской, Смоленской, Владимирской областях, в Среднем Поволжье, на Украине. Растет он и в лиственных и в хвой-

ных лесах. Плодоносит с августа по ноябрь, и чем позже он собран, тем вкуснее.

Интересно отметить, что в Костромской области белый трюфель известен местным жителям под названием «коровий хлеб». Растет он в содружестве с березой. Достигает восьми сантиметров. Гриб растет близко у поверхности почвы, под слоем опавших листьев. Животные, пасущиеся на лесных полянах в березняке, находят его по сильному запаху. Они раскапывают мордой подстилку и часто скусывают верхнюю, выступающую над землей часть гриба, похожего на крупную плотную кремовую картофелину. По разрытой коровами и овцами подстилке находят эти места и грибники.

В сосновых и смешанных лесах Приморского края растет еще один подземный гриб из группы дождевиковых. Называют его трюфель краснеющий, вероятно, за сходный с трюфелями образ жизни под землей. Растет он большими группами в верхнем слое почвы, созревая, выходит на поверхность. Гриб желтоватый, на воздухе и при прикосновении быстро краснеет. Вкусный гриб, особенно если собран молодым.

Почти в любое время года, кроме зимы и ранней весны, грибник-любитель найдет в лесу грибные трофеи.

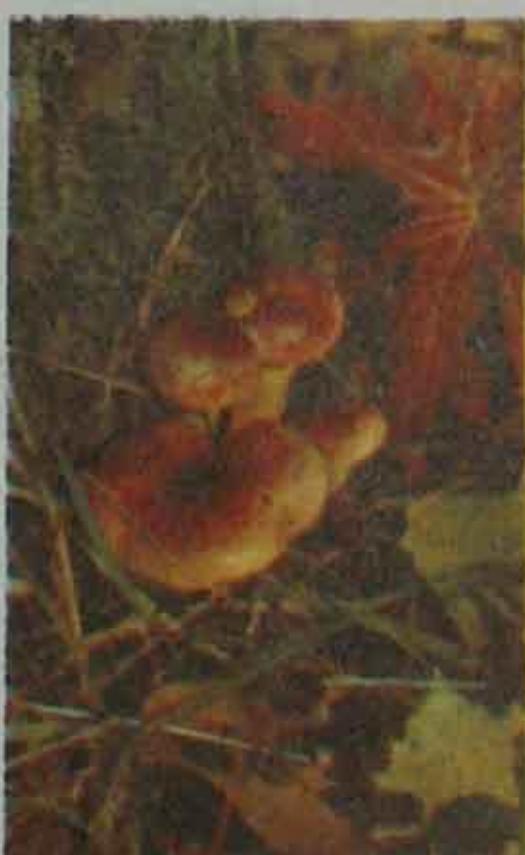
Рядовка желто-красная.



Трутовик серно-желтый.



Вороночник рожковидный или серая лисичка.



Строфария сине-зеленая.

