

Место грибов В ЖИВОЙ ПРИРОДЕ

Грибы издавна занимают важное место в жизни человека. За многие века люди научились на опыте (к сожалению, не без жертв) отличать съедобные грибы от ядовитых, готовить из них различные кушанья, делать заготовки впрок.

В старину грибам приписывали то божественное, то дьявольское происхождение. До недавнего времени грибы считались низшими растениями, и их изучением занимались ботаники. В современном представлении ученых грибы — отдельное царство живой природы. В семье биологических наук возникла наука о грибах — микология (от древнегреческого μύκης — «гриб»; от того же слова произошло и слово «мицелий» — «грибница»).

Классификация грибов

Как и в других разделах биологии, классы подразделяются здесь на порядки; порядки, в свою очередь, — на семейства; семейства — на роды. А последний таксон — это виды.

Наименование каждого вида гриба состоит из двух слов, представляя собой как бы «имя и отчество». Как правило, видовое название указывает либо на внешние признаки, либо на место обитания гриба.

Возьмем, к примеру, название «груздь осиновый». Здесь слово «груздь» — название рода, а слово «осиновый» относится к конкретному виду.

Родные братья осинового груздя — груздь дубовый, груздь белый (настоящий), груздь черный.

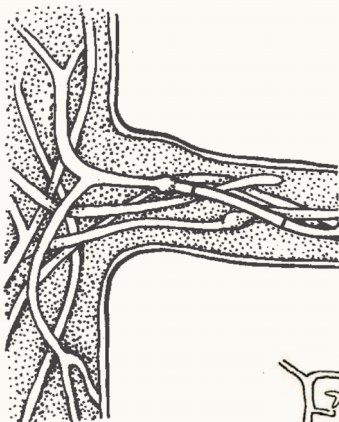


Волнушка

Микориза

Подберезовик растет под березой, подосиновик — под осиной, поддубовик — под дубом. Почему?

Еще в давние времена люди заметили связь между грибами и деревьями.



Микориза

Корень дерева.
Сплетение гиф гриба



Гифы гриба
внутри корня

Но в чем она? Как осуществляется?

Только в середине XIX века, когда микроскоп стал неотъемлемой принадлежностью ученых, при исследовании срезов корней деревьев они обнаружили в клетках корней гифы гриба. Прошло около трех десятков лет, пока микологи не поняли, что имеют дело с симбиозом, то есть сожительством двух организмов, которое взаимно полезно обоим. Симбиоз гриба и растения (в частности, дерева) назвали микоризой, что в переводе означает «грибокорень».

Гифы гриба плотно оплетают корень и даже проникают внутрь него. Чехол из сплетенных гиф с отходящими в стороны концами исполняет роль корневых волосков, поглощая из почвы воду и минеральные соли и доставляя их дереву. Без деятельности гриба многие вещества были бы недоступны для корня дерева. Микоризные грибы, повышая защитные реакции своих древесных партнеров, спасают их от заражения грибами-паразитами.

В свою очередь, грибница получает из корней дерева органические вещества, необходимые ей для питания и образования плодовых тел. Микориза есть не только у деревьев, но и у многих травянистых цветковых растений, папоротников, мхов.

Микоризные грибы растут в степях и пустынях. Примером может служить степной белый

гриб (вешенка степная), образующий микоризу с растениями из семейства зонтичные — синеголовником и ферулой.

Шляпочные грибы могут вступать в симбиоз с одной или несколькими древесными породами. И если лиственничный масленок связывает свою жизнь только с лиственницей и сосной кедровой, то мухоморы и белые грибы — со многими деревьями: березой, сосной, елью, дубом, грабом и другими.

Есть грибы, не способные образовывать микоризу, — говорушки, коллибии. Эти грибы — сапротрофы, питающиеся за счет разложения отмерших растительных остатков: листвы, хвои, древесины.

Разные деревья по-разному относятся к союзу с грибами. Чаще других встречается микориза на корнях ели, сосны, пихты, дуба, бука, граба, березы. Реже — на корнях вяза, ольхи, рябины, тополя, липы. В разреженных лесах микориза образуется быстрее, обильнее, чем в затененных и загущенных, поскольку в тени корни не успевают накапливать достаточного количества органики, которой нужно поделиться с грибом. Наверное, вы и сами замечали, что на опушках и лесных полянках попадается больше грибов, чем в непролазной чаще.

КОЗЛЯК

Козляк (*Suillus bovinus*) масленков брат: принадлежит к тому же биологическому роду. Но многие относятся к нему с пренебрежением. Причиной является жесткая, «резиновая» мякоть старых козляков. Молодые грибы неплохи на вкус, но более острые, не настолько нежные, как маслята.

Цвет шляпки и молодых, и старых грибов одинаковый: кожисто-желтый с рыжинкой. Ножка — под цвет шляпки, без кольца. Козляк легко отличить от маслянка по нижней стороне шляпки. Поры трубочек крупные, неровные, угловатые, иногда спускаются по ножке. Даже у молодых грибов цвет трубочек буроватый, оливковый. Козляки живут в сосновых борах, но встречаются и в болотистых местах, среди сфагнома.



Янв. Фев. Март Апр. Май Июнь Июль Авг. Сент. Окт. Ноябрь. Дек.





Перечный гриб (*Suillus piperatus*)

Не ядовит; он считается несъедобным из-за слишком резкого острого вкуса. Если несколько грибков и попадут в маринад, ничего страшного не случится: ваши гости просто подумают, что вы, забывшись, чуть-чуть переперчили рассол.

Шляпка: рыжеватая, ржавого цвета. Низ шляпки того же оттенка, но темнее.

Ножка: такая же, тонкая, изогнутая. Спутать перечный гриб можно разве что с козляком, потому что по сравнению с моховиками он слишком хлипков.

Растут: грибы мелкие, растут повсюду, в любых типах леса поодиночке или небольшими семейками.

Печеночница — гриб, биологически близкий к трутовикам, также принадлежит к непластинчатым, афиллофоровым грибам. Свое название получила не только за свой кровавый цвет, но и за мясной вкус. Англичане называют ее «грибной бифштекс».

Печеночница формой напоминает трутовик, у нее полукруглая или языковидная шляпка и боковая короткая ножка. Цвет гриба красновато-коричневый, оранжево-бурый. На срезе шляпка действительно похожа на кусок мяса, даже с «жировыми прослойками» из белых плотных прожилок. Этот гриб можно собирать, лишь когда он совсем молодой: позже мякоть грубеет, становится жесткой. Едят его свежим, впрок не заготавливают. Чаще всего жарят большими ломтями, как мясо.



Янв. Фев. Март Апр. Май Июнь Июль Авг. Сент. Окт. Ноябрь. Дек.





Печеночница (*Fistulina hepatica*)

Плодовое тело: языковидные, сидячие, с боковой или рудиментарной ножкой, 10–25 см длины, 2–6 см толщины, поверхность влажная, клейкая, мясо-красная, оранжевая, охристо-коричневая. Нижняя сторона мелкопористая, желтоватая, позже коричневая. Споры светло-коричневые. Мякоть кроваво-красная с белыми прожилками, сочная, позже твердая. Съедобна в молодом возрасте.

Растет: на пнях и живых стволах дуба, реже на других лиственных деревьях. На Кавказе, в Краснодарском крае, на старых дуплистых каштанах, совсем близко от земли. В основном это гриб юго-западных регионов, в Подмоскowie крайне редок.

Серая лисичка

Всем известна желтая лисичка. Грибники любят ее за урожайность, нетребовательность к месту произрастания и приятный вкус, а также за то, что она не бывает червивой. Но вот ее темно-серая родственница серая лисичка (ворончник рожковидный) знакома не каждому. Может быть, потому, что хорошо маскируется под цвет лесной подстилки, да и встречается реже. В некоторых местностях гриб называют «труба мертвых» и связывают его появление с вмешательством нечистой силы.

Название рода, к которому принадлежит серая лисичка (*Craterellus*), в переводе с латинского



означает «маленький кратер»: имеется в виду не вулкан, а сосуд для вина у древних греков и римлян. В определителе грибов Роджера Филлипса название серой лисички — «рог изобилия». Все эти имена гриб получил за форму, напоминающую трубку или воронку. Больше всего похож он на раструб граммофона. По вкусу серая лисичка не уступает желтой, правда, блюда из нее несколько острее и запах у нее более пряный.

Серая лисичка растет в различных лесах по всей стране большими группами, буквально россыпями, колониями среди лесной подстилки. Я находила эти грибы и в березовом лесу в Подмосковье, и в широколиственном лесу в горах Кавказа, и в еловой тайге на границе Вологодской и Архангельской областей. А в Сибирской тайге эти грибы буквально на каждом шагу!

Серую лисичку хорошо сушить, поскольку ее мякоть тонкая, суховатая, хрящеватая. Порошок из сухих грибов можно использовать как приправу. Из свежих или сухих серых лисичек получается вкусная грибная икра.

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	3
МЕСТО ГРИБОВ В ЖИВОЙ ПРИРОДЕ	5
Правила грибника	27
Грибы, известные всем	30
Белый гриб	31
Подосиновик	40
Подберезовик	44
Маслята	49
Козляк	56
Моховик	58
Польский гриб	64
Лисички	66
Сыроежки	70
Валуй	85
Подгруздки	88
Свинушка	91
Млечники – грибы для засолки	94
Рыжик	96
Молочай	100
Груздь	102
Волнушка	112
Серушка	116
Грибы на пнях и деревьях	127

ГРИБЫ-ДРЕВОРАЗРУШИТЕЛИ	127
Трутовик	129
Печеночница	137
Опенки	139
Рядовка	147
Чешуйчатка	149
Щелистник	155
Столбовой (или заборный) гриб	156
Пилолистник	157
Вешенка	161
Зимний гриб	167
Плютей олений	169
ГРИБЫ «НЕГРИБНЫХ» СЕЗОНОВ	173
Первые весенние грибы	173
Сморчки и строчки	174
Строчок	177
Дисцина щитовидная	180
Майский гриб	182
Энтолома	184
Поздние грибы	189
Зеленушка	190
Рядовка	192
Говорушка	197
Коллибия масляная	200
Строфария сине-зеленая	202

Чешуйчатка клейкая	204
Самые поздние осенние грибы	208

ДИКОВИННЫЕ ГРИБЫ НАШИХ ЛЕСОВ. 212

Рожки, ушки, чашки и другие диковинки	212
Рогатики.	214
Клавариладельфус.	218
Серая лисичка.	220
Ежовик коралловидный.	222
Грибы-чаши и прочее...	223
Скутеллиния	226
Лопастники.	227
Грибы-уши	230
Иудино ухо	231
Ксилярии	232
Грибы на грибах.	233
Кордицепс	236

ГРИБЫ КРАСНОЙ КНИГИ 238

Грибные редкости	238
Решеточник красный	240
Сетконоска сдвоенная	242
Семейство болотовые	244
Саркосома шаровидная	247
Спарассис курчавый.	248
Трутовики.	250
Заключение.	252