

ВЛАДИМИР
СОЛДУТКИН

ТРЕТЬЯ ОХОТА

Владимир Солдutkan



Annotation

Владимир Солоухин известен широкому читателю как страстный любитель природы, ее защитник и певец. Он всегда поражает тем, что, казалось бы, уже знакомый нам мир открывает заново. Эта книга - необычное путешествие, путешествие по грибы. И даже если вы не заядлый грибник, вы станете им непременно, побродив по воле автора по лесу так, как никогда еще до этого не бродили.

А может быть, вам неведома страсть земного ужения рыбы? Тогда очень скоро, прочитав вторую часть этой книги - "Григоровы острова", вы уже не сможете в зимний воскресный день усидеть в городе.

Но не только страсть грибника или рыболова может пробудить эта книга, даже и не столько, потому что главное в книге - это утверждение целесообразности явлений природы и человека как частицы природы, частицы разумной и потому долженствующей соответственно разуму своему строить свои отношения с природой.

-
- [Владимир Алексеевич Солоухин. Третья охота](#)
 - [1](#)
 - [2](#)
 - [3](#)
 - [4](#)
 - [5](#)
 - [6](#)
 - [7](#)
 - [8](#)
 - [notes](#)
 - [1](#)
-

Владимир Алексеевич Солоухин. Третья охота

**Владимир Алексеевич
Солоухин (1924-1997)
Третья охота**

Смиренная охота брать грибы...

С.Т. Аксаков

Грибы основательно изучены.^[1]

Итак, грибы основательно изучены. Во всяком случае теперь не нужно тратить усилий, как это делал Аксаков, например, чтобы опровергать убеждение, будто грибы зарождаются от тени.

Известно, что Аксаков написал в числе прочих две замечательные книги: «Заметки об уженьи рыбы» и «Записки оружейного охотника Оренбургской губернии». Деловым тоном, даже, пожалуй, суховато, он рассказывает, как соорудить удочку или ухаживать за ружьем. Главы называются так: «Техническая часть оружейной охоты», «Заряд», «Порох», «Пыжи», «Разделение дичи на разряды», «О вкусе мяса и приготовлении бекасиных пород»...

Казалось бы, что тут читать человеку, который не охотник. Но я, как человек, ни разу не стрелявший из охотничьего ружья, свидетельствую, что все написанное Аксаковым читается как самый увлекательный роман, хочется возвращаться и перечитывать. Искусство обладает одним замечательным свойством. То душевное состояние, в котором находится художник, передается впоследствии читателю, хотя бы ничего об этом душевном состоянии не было сказано. Но мы рискуем уйти в слишком высокие сферы психологии творчества и законов искусств, тогда как речь должна идти о более низменном предмете, а именно о грибах.

Названные мною книги Аксакова известны всем. Но не каждый знает, что он мечтал написать такую же книгу о грибах. Он даже начал ее. Если бы книга была написана, она называлась бы «Замечания и наблюдения охотника брать грибы». Получилась бы у Аксакова

своеобразная трилогия: рыболовство, собственно охота и грибы. К сожалению, третьей книги мы никогда не прочитаем. Но начало было положено, семь книжных страниц – так сказать, общая вводная часть существует. И каково читать последнюю фразу этой общей части: «Говоря о каждой породе грибов отдельно, я скажу подробнее о случайных изменениях в произрастании грибов». Не успел.

Я заговорил обо всем этом к тому, что всего лишь сто лет назад образованному для своего времени человеку всерьез приходилось говорить о том, что грибы зарождаются не от тени.

«Не в одной тени (как думают многие), бросаемой древесными ветвями, заключается таинственная сила деревьев выращивать около себя грибы; тень служит первым к тому орудием, это правда; она защищает землю от палящих лучей солнца, производит влажность почвы и даже сырость, которая необходима и для леса и для грибов; но главная причина их зарождения происходит, как мне кажется, от древесных корней, которые также, в свою очередь, увлажняя соседнюю землю, сообщают ей древесные соки, и в них-то, по моему мнению, заключается тайна гриборождения...

В доказательство же, что одной тени и влажности недостаточно для произведения грибов, можно указать на некоторые породы деревьев, как, например, на ольху, осокорь, тополь, черемуху и проч., под которыми и около которых настоящие грибы не рождаются... Если бы нужны были только сырость, тень и прохлада, то всякие породы грибов родились бы под всякими деревьями».

Аксакова сто лет назад удивляет и поражает следующее обстоятельство: «Всем охотникам известно, что у грибов есть любимые места, на которых они непременно каждый год рождаются в большем или меньшем изобилии. Без сомнения, этому должны быть естественные причины, но для простого взгляда эта

разница поразительна и непостижима... У меня есть дубовая роща, в которой находится около двух тысяч старых и молодых дубов... И только под некоторыми из них с незапамятных времен рождаются белые грибы. Под другими же дубами грибов бывает очень мало, а под некоторыми и совсем не бывает. Есть также у меня в саду и в парке, конечно, более трехсот елей – и только под четырьмя елями рождаются рыжики. Местоположение, почва, порода деревьев – все одинаково, а между тем вот уже двенадцать лет как я сам постоянно наблюдаю и каждый год вновь убеждаюсь, что грибы рождаются у меня на одних и тех же своих любимых местах, под теми же дубами и елями».

Вероятно, в чем-то Аксаков и его современники были счастливее нас. Гриб и без того одно из самых интересных и таинственных явлений природы. Недаром сначала не знали даже, куда его отнести – к растительному или животному царству, думали, что он из разряда полипов. А тут еще непостижимые уму фокусы грибов: любят родиться под этим деревом, а не под тем. Представьте себе какое-нибудь существо, которому дано видеть только яблоки, в то время как сама яблоня для него незрима. Конечно, он будет удивляться, почему в одном месте полно яблок, а рядом – нет ни одного. Теперь-то мы знаем, что грибы, которые растут в лесу и которые мы с удовольствием собираем, это именно, как яблоки, готовые созревшие плоды, тогда как само дерево скрыто от наших глаз под землей.

Да, грибы теперь основательно изучены. Знаем, что грибница похожа на белую паутину. Знаем, что, когда берешь грибы, лучше их срезать ножом, нежели выдирать с корнем. Потому что грибница разрушается и такое собирание, если уж не уходить от яблок, похоже на то, как если бы вместо того, чтобы аккуратно сорвать яблоко, мы обламывали большой сучок.

Установлено сожителство (к взаимной пользе) грибов и деревьев, определен процент того или иного вещества в грибе, даже споры, мельчайшие споры, эта почти не видимая глазом пыльца, измерена до того, что известны ширина и длина каждой отдельной пылинки.

Но потеряло ли прелесть собирание грибов? Меньше ли радуемся, увидев после долгого ожидания ядреный коричневый боровик?

Разные лунники посажены на Луну. Фотографии Луны с расстояния нескольких метров опубликованы во всех газетах мира. Мы лицезрели лунный камень диаметром пятнадцать с половиной сантиметров. Решено, что почва на Луне пористая и твердая.

Ну и успокойтесь и не волнуйтесь больше, глядя на ночное светило, достаточно пористое и достаточно твердое. Забудьте про волшебные лунные ночи в старинном липовом парке, на тихом и теплом море, над уснувшим восточным городом, в безмолвной пустынной степи, в полуночной украинской деревне...

Но нет, по-прежнему всесильно очарование лунных ночей и сознание пористости ночного светила не мешает нам любоваться лунными ночами, как не мешает созерцанию картины то, что известен химический состав красок и даже розничные цены на холст.

Иногда я задумываюсь, откуда в человеке такая страсть. Я имею в виду разнообразные на первый взгляд занятия, но все же такие, которые может объединить общее для них слово – охота. Рыболовство. Рыбалка зимняя, летняя, морская, озерная, на спиннинг, на донку, на самодур, но прежде всего с поплавком. Рыбалка, где радуют отнюдь не килограммы выловленной рыбы. Мне приходилось довольно механически налавливать мешок судаков и восторгаться изловлением карася в полтора килограмма весом.

Охота: по дичи боровой, степной, водоплавающей, на красного зверя, на зайца, на волка, на медведя, на белку, охота с собакой и без собаки, охота, где радость и ликование измеряются отнюдь не центнерами добычи. Можно равнодушно отстрелять лося и считать счастливым случаем добычу обыкновенного русака.

У Аксакова на этот счет читаем: «Охота, охотник! Что такое слышно в звуках этих слов? Что такого обаятельного в их смысле, принятом, уважаемом в целом народе, в целом мире, даже не охотниками. Как зарождается в человеке любовь к какой-нибудь охоте, по каким причинам, на каком основании? Ничего положительного сказать невозможно. Расположение к охоте некоторых людей, часто подавляемое обстоятельствами, есть не что иное, как врожденная склонность, бессознательное увлечение».

Все правильно сказал Сергей Тимофеевич Аксаков. Может быть, нужно только уточнить, что расположение к охоте (в самом широком смысле слова) есть врожденная склонность не некоторых, а положительно всех людей, но что в большинстве случаев это расположение вот именно подавляется обстоятельствами.

У человека самая яркая пора – детство. Все, что связано с детством, кажется потом прекрасным. Человека всю жизнь манит эта золотая, но увы, недоступная больше страна – остаются одни воспоминания, но какие сладкие, какие ненасытные, как они будоражат душу. Даже невзгоды, перенесенные в детстве, не представляются потом ужасными, но окрашиваются в смягчающий, примиряющий свет. Например, моя жена в детстве перенесла голод. Они ели тогда какие-то ужасные, черные, как земля, клеклые блины из полусгнившей сырой картошки. И вот теперь, когда за витринами магазинов лежат греческие маслины, копченая рыба, куропатки и даже мясо

кальмаров, высшим лакомством для жены остаются эти картофельные оладьи. Они, правда, какие-то немножко не те, несмотря на то, что она готовит их сама. Но это лишь потому, что слишком свежа картошка. Ничего не поделаешь. Воспоминание детства.

Но ведь детство было и у человечества в целом. Ничего нельзя было купить в магазине, не существовало столько кафе, ресторанов, магазинов с доставкой продуктов на дом. Все, от лесного ореха до мяса мамонта, от рыбыны до гриба, приходилось добывать самому. В те времена охота, рыболовство, собирание даров леса, в том числе и грибов, было не забавой, не увлечением, не страстью отдельных чудаков, но бытом, повседневностью, жизнью. Точно так же как детство просто человека это не игра в куклы или в солдатиков, но период жизни довольно суровый и ответственный, ибо именно в детстве формируется характер человека, именно в детстве его постигают всякие неожиданности, способные оборвать, довольно слабую в то время, ниточку жизни. То, что страшно яблоневому ростку, не страшно взрослой крепкой яблоне.

Конечно, добывание себе пищи в первобытные времена было суровой необходимостью, а не забавой. Но теперь, когда прошли века и когда добыча пищи состоит не в том, чтобы стрелять дичь, а в том, чтобы стоять у станка или сидеть в канцелярии, теперь воспоминания о суровой заре человечества, живущие в неведомых глубинах человеческого существа, окрашены для нас в золотистую романтическую милую дымку.

Итак, я считаю, что страсть к охоте, к рыбалке, к грибам есть не что иное, как смутное воспоминание детства человечества, потому сладка и желанна эта страсть. И ведь не просто воспоминание, но можно, оказывается, как бы возвратиться в то самое, прежнее

состояние, когда ты один в лесу или на реке и только от тебя самого, от умения, ловкости и смекалки зависит, добудешь или не добудешь тетерева, щуку, корзину рыжиков или боровиков.

Может быть, некоторые сочтут преувеличением, что собирание грибов я отношу к охоте и называю охотой. Спешу за подкреплением опять к Аксакову.

«В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы или брать грибы. Хотя она не может равняться с другими охотами более оживленными уже потому, что там приходится иметь дело с живыми творениями, но может соперничать со многими, так сказать, второстепенными охотами, имеющими, впрочем, свои особые интересы. Я даже готов отдать преимущество грибам, потому что их надобно отыскивать, следовательно, можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье... Тут неизвестность, нечаянность, есть и удача и неудача, а все это вместе подстрекает охоту в человеке и составляет особенный интерес».

Но в таком случае нужно отнести к «охотам» и собирание ягод: земляники, малины, брусники, клюквы или орехов, тем более что это все тоже «дары леса» и, значит, так же должны будить миллионнолетние воспоминания, о которых была речь двумя страницами выше.

Так, да не так. Нет слова, немало удовольствия можно найти и в собирании ягод. Чтобы не посчитали меня особо пристрастным к грибам, отвлекусь. Но ягода ягоде рознь, не только с точки зрения вкуса, но и добычи.

На первое место нужно поставить землянику. Я думаю, согласятся все, что это самая вкусная из всех лесных ягод. Ни по оттенкам вкуса, ни по аромату ей нет не только равных, но и приближающихся к ней.

Когда придешь из леса с полным кувшином и высыплешь этот кувшин на большое плоское блюдо, сразу по всему дому поплывет единственный в мире земляничный аромат. Вспоминаю насчет земляничного аромата у Леонова: «Да и теперь еще в грозу, как поразойдутся, как заскрипят с ветром в обнимку енежские-то боры, как дохнут раскаленным июльским маревом, так даже подушки ночи три подряд пахнут горячим настоем земляники и хвои... Вот как у нас на Енге».

В детстве набирали букетики земляники, которые, право, не уступают букетикам самых ярких цветов. Чтобы ягода не скатывалась с куска мягкого и тоже по-своему душистого хлеба, мы немного вдавливали каждую ягодку в хлебную мякоть и съедали, прихлебывая молоком.

Но лучше всего есть землянику так: налить в тарелку холодного молока, крепко подсластить его сахарным песком, терпеливо размешивая, пока не растает, а потом уж и сыпать в молоко землянику, по желанию или исходя из того, сколько собрано. Некоторые предпочитают при этом давить землянику в молоке ложкой. Этого делать ни в коем случае не нужно, потому что молоко от земляничной кислоты хотя и порозовеет, но свернется хлопьями.

Про земляничное варенье говорить не буду. Всякая хозяйка, всякий человек, хоть немного понимающий в варенье, считает его вареньем номер один. Насколько я знаю, других видов заготовки земляники не существует. Сушить ее – только портить ягоду, в маринад она не годится. Разве что пастила. Но пастила, по-моему, лишь ухудшенная разновидность варенья.

И вообще, если говорить правду, я противник всякой заготовки этой ягоды. И думаю, что я прав, если исходить из особенной полезности ее для человека. Ну сколько я съем зимой варенья за один раз? Столовую

ложку, две, ну три. В то время как можно в разгар сезона съедать по целой тарелке земляники ежедневно, притом земляники первой свежести, не потерявшей не только своих целебных свойств, но и ни капельки аромата, и не только своего аромата, но и аромата окружающего леса, прогретого полдненным солнцем. Правда, эта моя точка зрения не мешает моей жене заготавливать земляничное варенье по пуду и больше.

Да, не только по вкусу занимает земляника первое место из всех лесных ягод, но и по своей полезности для человека и даже целебности. Дядюшка моей жены сильно страдал печенью. Никакие медицинские средства уже не помогали. Подобно тому, как больная кошка инстинктивно находит среди разнотравья какую-то нужную ей траву, так и его потянуло на землянику. На весь земляничный сезон он уехал в село, которое так и называется «Ягодное» и которое, как говорят, без усилия оправдывает свое название – землянику собирают ведрами. Наш больной тоже стал собирать землянику. Он съедал в день то, что называется в тех местах – кубан. По-нашему, это кринка. Кринки бывают разные по величине, но надо предположить нечто среднее, то есть около двух литров. Итак, два литра в день в течение всего земляничного сезона. Не знаю, право, как он ее съедал, одну или с молоком, натошак или после обеда, или даже вместо обеда, но болезнь его прошла, чтобы больше не возвращаться.

Первая волна земляники поспевает на порубках, то есть там, где стоял сосновый или еловый лес и где его вырубili, оставив только пни, из которых вытапливаются на солнце медовые липкие капли ароматной смолы. Вокруг этих пней обыкновенно заводится земляника. А так как порубка открыта солнцу, то земляника поспевает там в первую очередь, особенно если вырубленное место представляет из себя

склон горы или оврага, обращенный к югу. К припору, как у нас говорят, ягоды на таких порубках поспевают гораздо раньше лесных, прячущихся в густой траве и подлеске.

На порубках ягоды бывают помельче, чем в лесу, посуше, почерствее, но пожалуй, слаще. Некоторые порубки так и не зарастают больше, поэтому из года в год на них можно собирать раннюю мелкую ягоду. На некоторых порубках, напротив, начинает подниматься густой молодняк, чаще всего березки и осинки. Поднимается там и трава, земляника из суховатой, «порубочной» превращается в крупную сочную лесную ягоду.

Когда на порубках все обобрано и притоптано, нужно углубляться в лес. Конечно, где попало земляника в лесу не растет. Под плотным пологом леса бывает, что нет вовсе никакой травы, не только земляники. Значит, нужно искать открытые земляничные поляны или изреженный лес, где солнце достигает земли, хотя бы и процеживаясь сквозь кроны, сквозь ореховый подлесок, сквозь высокую лесную траву. В траве в таких местах вызревают ягоды, право же, по наперстку. Налитые, сочные, прохладные, они чуточку покислее своих соплеменниц, растущих на пригорках, но, увидев такую ягоду, не променяешь ее на десяток других.

Нужно всегда иметь основную большую посуду, которая может стоять где-нибудь в стороне, и небольшую, скажем, пол-литровую банку. Эту банку сначала привязывают на шнурок, а шнурком обвязываются вокруг поясницы так, чтобы банка болталась спереди на животе, а руки свободны. Часто земляника падает из руки в лесную траву. Первое движение – поднять ее и спасти. Но этого делать не нужно, потому что ее не сразу ухватишь в густой траве, пока подбираешь, она вся изомнется, изрежется о

траву, а за это время можно сорвать десяток новых ягод. Но вообще-то я не знаю, от чего зависит успех, в чем состоит проворство. Стараешься, не разгибая спины, не отвлекаешься на постороннее, непрерывно работаешь обеими руками, деревенская женщина, собирающая поблизости, все равно наберет в два раза больше.

Немного попозже земляники поспевает лесная малина, тоже превосходная ягода. У нас в лесах малина растет большей частью по буеракам и по берегам лесных речек, где истлевают в труху упавшие на землю деревья. Малина, даже и садовая, любит почему-то древесную перегнившую труху. Обычно малине сопутствуют высокие травы, чаще всего крапива, которая едва ли не перерастает саму малину, а так как в буераках безветренно, как в яме, то сбору малины сопутствует душная жара, настоявшаяся на душной мяте, на таволге, на той же крапиве. У кого-то из поэтов, кажется у Прокофьева, промелькнула строчка: «И было душно, как в малине». Кто собирал малину, поймет всю точность этого образа.

Идя по малину, нужно и одеваться соответственным образом, чтобы не было голых ног и голых рук, иначе получится не собирание, а одно мучение.

Лесная малина по сравнению с садовой очень мелка, но гораздо душистей и слаще своей прирученной соплеменницы. Поэтому, даже имея прекрасную крупную садовую малину, деревенские люди любят ходить за лесной. Они употребляют ее исключительно на варенье, которое берегут на случай болезни. Известно, что во время гриппа, ангины и вообще всех тех болезней, которые называются в деревне одним словом «простуда», ничего не может быть полезней малинового варенья, особенно из лесной малины.

Культивируя ягоду, мы, конечно, облагораживаем ее, укрупняем, изменяем в выгодную для нас сторону.

Садовая земляника, то, что в обиходе мы называем «клубника» и что горами лежит на базарах, во много раз крупней лесной. Я думаю, что хорошо задавшаяся земляничина заменит по массе пятнадцать – двадцать лесных. У малины хотя и не такая заметная разница, однако нужно четыре-пять ягод из буерака вместо одной из сада. Но что-то мы все-таки не можем им дать взамен утраченного ими лесного приволья. И это касается не только ягод. Черно-бурая лисица, выращенная на ферме, не стоит и половины цены лисицы, добытой в тундре. Жемчужины, выращенные в японских питомниках, в тех же самых жемчужных раковинах, все же на рынках так и называются японским жемчугом, в отличие от просто жемчуга без всяких эпитетов.

К середине августа поспевают орехи. В наших лесах, хоть они и невелики, очень много орешника, но не всегда выпадает урожайный год. Я не знаю, от чего это зависит. То ли от неблагоприятной для орехов весны, то ли еще от каких причин.

Известно, что орешник цветет самым первым, पहले даже ольхи. У пчеловодов, которым важно знать, когда что цветет, цветение орешника служит своеобразным эталоном, или, скажем, началом шкалы, вроде нуля на термометре, или вроде первого января. В пчеловодских календарях, если хотят указать, когда цветет то или иное растение, обозначают количество дней после цветения орешника. Например, липа зацветает на семьдесят второй день.

От самого орешника никакой пользы пчелам нет, потому что опыляется ветром.

(«По-моему, это выражение, – мягко замечает один из читателей, – не совсем правильно, ибо пчелы ранней весной от орешника (лещины) берут пыльцу и как

белковый корм она идет на развитие пчелиной семьи. В этом и заключается польза орешника для пчел».

Мне, разумеется, остается только согласиться с читателем.)

Стоит потрянуть ветвь цветущего орешника, как тотчас в прозрачном ранневесеннем воздухе возникает светло-золотое, чуть зеленоватое облако – из сережек высыпается пыльца. Облако будет тихо расширяться в воздухе, если он неподвижен, и оседать, или может быть, его развеет ветерком и пыльца попадет на женские цветы, ждущие оплодотворения.

Орешник – в некоторых местах его называют лещиной – широколиственный кустарник, который выгоняет, однако, свои стебли до вершины деревьев. Куст растет из компактного основания, то есть все стебли около земли собраны в тесный пучок, но дальше, вернее выше, они развешиваются в разные стороны, занимая много пространства под солнцем и принимая не последнее участие в образовании плотного полога леса. Листья у орешника шершавые, а сами стебли, напротив, очень ровны и гладки. Молодые ореховые побеги, прутья очень хороши на плетение корзин и верш, а более старые идут на удилище, на плетни, на розвальни и на всякие крестьянские поделки, где нужно какое-нибудь грубое плетение. Разумеется, если вам нужна очень прямая и крепкая палка, ни из чего вы ее не вырежете с таким успехом, как из орехового куста.

На этих-то кустах в августе созревают орехи. Каждый орех спрятан в зеленое гнездышко, у основания очень плотное, а далее расходящееся бахромой. Эти гнездышки срастаются друг с другом, так что редко увидишь на ветке одиночный орех. Чаше попадаются парные, а также по три, по четыре, по пять орехов в одном... не знаю, как сказать. Конечно, по

существу, это гроздь, так и надо бы говорить. Но у нас почему-то говорят: «гроно», «гронья», «большое гроно попалось», «гронья в этом году мелкие». Как бы там ни было, орехи растут, соединившись друг с другом своими зелеными гнездышками.

В августе, когда охотники до орехов устремляются в лес, а орехи еще только начали созревать, каждый орех сидит в гнездышке очень крепко, не вылущивается. Можно вылущить его зубами, раздавив сочное гнездо. Зеленая масса гнезда очень кислая. Если очистить несколько орехов подряд, начинает драть губы и десны, а в особенности уголки губ.

В эту пору, когда раскусишь орех, увидишь ядрышко, еще не заполнившее все свое помещение. Оно лежит, очень нежное, сочное и сладкое, в белой ватке, как желток в окружении белка. Постепенно ядро достигает стенок ореха, а затем и черствеет, то есть делается тем самым вкусным ядром, ради которого орех срывают.

Орехи очень ловко прячутся в шершавой листве. Мало пользы стоять под кустом и разглядывать, не увидишь ли ореха. Конечно, в конце концов увидишь, но один или два из двадцати. Проще нагнуть лозу, а потом перебирать по ореховой ветви руками от основания к концу ветви, как бы одаивая ее. Тотчас рука услышит в мягкой листве жесткий комочек орехов.

Целеустремленность в это время такова, что, может быть, топчешь прекрасные грибы или ягоды, но нет до них никакого дела. Смотришь только вверх, в густоту ветвей, испестривших синее августовское небо. И вообще я замечал это странное устройство психологии: только вчера собирал в лесу ягоды, попадались грибы, но все было направлено на землянику. Через день придешь в этот лес по грибы, не сорвешь ни одной ягоды не только в посуду – в рот. Орехов постепенно нанашивают мешок и больше. Вылущить такое

количество орехов – нелегкий труд. Но делают так. Кладут орехи в кадку, придавливают тяжелым гнетом и оставляют на неделю или на две. Вынутые из-под гнета орехи вылущиваются очень легко. Останется их немного подкалить. И тогда в какой-нибудь осенний праздник, в покров например, бабы усядутся на крыльце и одна перед другой будут щелкать каленые орехи.

Итак, вот вам еще три охоты, потому что если называть охотой собирание грибов, то чем хуже земляника и орехи. Но здесь нужно решительно сказать, что разница велика и что собирание ягод никак не дотягивает до высокого и ко многому обязывающего ранга охоты. Прежде всего – однообразие. Собирая землянику, вы и не надеетесь ни на что другое. У вас не может быть затаенной надежды на радостную неожиданность, на особенную удачу, на редкость, на находку, на сюрприз. То же можно отнести и к малине и к орехам, но нельзя отнести к грибам. Разнообразие видов грибов, их разные качества, разный вкус, разная красота создают тот очевидный интерес во время поисков, которого нет в описанных нами случаях.

В этих случаях разнообразие может быть только в одном: больше или меньше. Три литра земляники или два литра земляники, половина торбы орехов или полная торба. Но ни разу не замрет сердце, как это бывает, когда выйдешь на вереницу ядреных рыжиков или на особенный по красоте белый гриб, затаившийся под елкой.

Недавно был описан случай. Под Владимиром, в районе загородного парка, представляющего, правда, обыкновенный сосновый лес, грибники нашли белый гриб. Высота его была сорок сантиметров, ширина шляпки шестьдесят, толщина ножки двадцать шесть, весил он около шести килограммов и был без единой червоточинки. Что может противопоставить земляника

или малина восторгу от такой редчайшей находки? Ну пусть это действительно редкость. Все равно и более обыкновенные грибы чрезвычайно разнообразны. Грибы ищешь, а ягоды просто собираешь. Собираание их больше похоже на однообразную и довольно утомительную работу, когда ползаешь по земляничной поляне на четвереньках или даже сидишь, обирая место вокруг себя. Я уже не говорю о таких ягодах, как черника, брусника или клюква. Добыча их даже и не работа, а промысел. В более северных местах существуют специальные гребки для собирания этих ягод. Эти гребки представляют из себя гладкий деревянный лоточек, наподобие того, которым черпают муку. Но оканчивается лоточек не ровным краем, а частыми параллельными зубьями. Ветки клюквы или брусники проскальзывают между зубьями, а ягоды попадают в лоток. Нагребают брусники или клюквы пудами. Где же тут охота, какой же тут азарт, кроме довольно низменного азарта нагрести побольше.

Значит, нужно признать, что из всех лесных даров, по крайней мере в наших лесах, только грибы могут удостоиться высокой чести и называться предметом охоты наравне или почти наравне с дичью и рыбой.

Я не могу себя отнести к охотникам хотя бы любительской категории. Как и во всех остальных делах, существующих на земле, я и здесь – дилетант. Но все же немало росистых утр или серых деньков с то и дело накрапывающим дождем провел я в грибных перелесках и знаю радость от редкой удачи и знаю в лицо почти каждый гриб, и есть у меня доля объективности, которая никогда не позволяла мне опрометчиво наклеивать на гриб ярлык «поганки» только за то, что гриб мне пока не знаком.

Мои первые грибные воспоминания относятся к раннему, почти бессознательному детству. Моя старшая сестра Катюша упала с лошади и повредила себе

позвоночник. Ей долгое время нельзя было нагибаться. А так как она с юности большая любительница природы (и очень хорошо ее чувствует), то невозможность рвать цветы или собирать грибы приносила ей дополнительные страдания. Мне тогда было, вероятно, года четыре, а ей около двадцати. Свободного времени у нас было поровну. И вот она догадалась на прогулки брать меня. Теперь ей нужно было только увидеть цветок или, вернее, выбрать тот, который хочется сорвать, а я, бегавший возле нее, немедленно приводил в исполнение ее желания.

Особенным расположением у Катюши пользовались незабудки, ночные фиалки и ландыши. Незабудки, с их чистой небесной голубизной, она сплетала в венок, который клала в белое фарфоровое блюдо и заливала водой. Венок плавал и жил очень долго.

Ночной фиалкой, не знаю, правильно ли, у нас называют любку двулистную, эту скромную среднерусскую орхидею, расцветающую в июне, в лесу, где сравнительно влажно. Обыкновенно ночные фиалки бывают белые, но и встречаются лилового цвета.

Катюша невольно добилась того, что их своеобразный аромат стал ароматом моего детства. Как только услышу запах фиалки, так раздвигаются шторы, и я как сейчас вижу прибранную Катюшину комнату в нашем доме, в которой всегда почему-то в самую жару было прохладно и всегда стояли цветы.

Не меньше цветов Катюша любила собирать грибы. До ближайшего лесочка от нашего дома не больше трехсот шагов – сосны и ели без примесей других пород. Этот лесочек для нас своеобразный контрольный участок: появились грибы в нем, можно идти в другой, большой лес, километра за два, за три. Но Катюша не могла ходить далеко, и мы все время паслись в ближних сосенках и елочках. Моя задача оставалась той же, что и при собирании цветов – брать, что увидела Катюша.

Таким образом, мой первый увиденный гриб – это маленький крепенький масленок, с круто заостренной шляпкой, покрытой темно-коричневой, красноватой, даже маслянистой кожицей. Ножка толстая, крепкая и короткая. Испод гриба натянут белой пленкой. Когда ее уберешь, откроется чистая желтоватая, лимонного оттенка нижняя сторона шляпки и на ней две-три капли белого молочка. Именно такие боровые маслята родились в нашем лесочке. Мы брали самые ядреные, величиной не более колечка, образуемого большим и указательным пальцем. Я сейчас их вижу в траве, растущие вереничками. Потянешься за одним – увидишь еще пяток. Попадались совсем крохотные маслятки из тех, которые потом в маринованном виде никак не уколешь вилкой на тарелке, настолько малы и юрки.

Так как мне хотелось принимать участие в разборке, в чистке грибов, то вот еще одно мое самое первое грибное воспоминание: черные пальцы рук, которые потом не отмываются три дня. Помнится, я очень стремился к тому, чтобы содрать пленку с шапочки за один прием, чтобы она снялась вся целиком, а гриб чтобы остался красивым и целым. Но это мне никак не удавалось. Грибы после меня получались истерзанными, с обломанными краешками, и я завидовал взрослым, которые с легкостью исполняли то, к чему я безуспешно стремился.

Вообще же для меня разбор грибов ничуть не меньшее удовольствие, чем их собирание, разумеется, если разбираешь свою корзину. Устанешь после долгого блуждания в лесу. Может быть, даже вымокнешь под дождем. Хорошо переодеться в сухое, позавтракать, попить чаю, отдохнуть за хорошей книгой либо даже вздремнуть, если поднялся, пока не рассвело.

А ведь нужно подняться, когда еще не рассвело. Пока собираешься, пока идешь до леса, успеет рассветать. Дело тут не в том, чтобы опередить других,

но есть особенная прелесть на любую охоту выйти рано утром. На рыбалку – понятно: рыба на рассвете лучше клюет. К грибам это условие никак не относится, и тем не менее большая разница, когда войти в грибной лес: на чутком, затаенном рассвете, по безмолвному приятному холодку либо в жаркий полдень, когда и в лесу и в душе какое-то вовсе не грибное настроение. В полдень хорошо собирать ягоды, лесную малину, орехи, но никак не грибы. Немало значит и уверенность, что не прочесали еще этот лесок досужие соперники-грибники.

Может быть, я говорю лишь про себя, может быть, все остальные любят ходить по грибы в полдень либо даже к вечеру – не знаю. Но думается, что недаром у французов «рано утром» называется «бонер» – то есть «прекрасный час». Так вот, я люблю прекрасный час. Для меня дороже всего войти в лес, когда в лесу еще сумрачно, и тихо, и нетронуту, и под первой же елью ждет твой первый гриб, как будто он нарочно вышел поближе к опушке, чтобы первым попасться на глаза и обрадовать. Уж если у самого края нетронутые грибы, то, значит, действительно ты первый и можешь ходить спокойно, не торопясь, не опасаясь за свои любимые места, до которых дойдешь не сразу. Правда, может случиться так, что вдруг начнут попадаться обрезки, грибная стружка, а при подходе к самому заветному месту услышишь приглушенные голоса: грибники, как и рыболовы, не любят лишнего шума и громких разговоров. Ну что ж, оно хоть и твое заветное, но тоже не твое. Опередали – не сетуй. Всякая охота предполагает и удачу и неудачу, грибная охота в том числе.

В ранний час чаще случаются в лесу и посторонние, не грибные приключения. То увидишь двух играющих белок и замрешь и будешь следить, пока не надоест или пока они не убегут. То выскочит навстречу

озабоченная лиса, то перебежит дорогу деловитый работяга ежик, то вырвется с оглушительным хлопанием крыльев дикий голубь вяхирь. Почему-то дневной жаркий час скучнее на такие развлечения, чем утренний, прохладный, не сбросивший с себя ночной дремоты.

И потом надо же поймать тот час, когда косые лучи солнца начнут пронизывать лес, словно золотые спицы, завязая в мохнатой хвое, с трудом пробираясь до замшелой влажной земли. Синий сумрак, изрезанный такими золотыми прожекторами, начнет клубиться у подножия лесных великанов, цепляясь за сучья и поднимаясь все выше и выше. Прекрасен утренний лес, когда ты в лесу один.

Правда, я больше люблю ходить в лес в тихие, пасмурные дни, даже если временами начинает сеять мелкий не шумный дождь. Приятно слушать его вкрадчивое успокаивающее шуршание по листьям деревьев. Если дождь усилится, можно спрятаться под старую ель и переждать. Но, конечно, нужно иметь в виду, что, если выйдешь из-под ели совершенно сухим и если дождь уже перестал, все равно потом вымокнешь от мокрой травы, от ветвей кустарника, которые придется раздвигать и которые будут обдавать обильным душем той самой дождевой водой, от которой только что так удачно спасся под старой елью.

Еще приятнее уйти в лес в осенний день с пронзительным холодным ветром. Бывают осенью дни, когда хотя и солнце, но из северного угла тянет таким леденящим воздухом, будто Арктика приблизилась и находится теперь за лесом, что на горизонте. Дядя Никита Кузов говорил в таких случаях «Дует из незамшенного угла» Незамшенный, то есть, значит, не утепленный мхом между бревнами – применительно к крестьянской избе. Если бы в избе действительно оказался один угол неутепленным, то, конечно, из него

зимой тянуло бы стужей на всю избу. Выражение «незамщенный угол» северной части нашего горизонта представляется мне очень удачным. Так вот иногда леденяще дует из этого самого незамщенного угла.

Ни на реке, ни в поле в это время нечего делать. Отвыкшие от зимнего холода лицо и руки зябнут, да и самому нужно одеваться как можно теплее, чтобы не продувало.

В такой день одно удовольствие оказаться в лесу. В лес заходишь, как с улицы в теплый дом, тихо, уютно. Если попадется поляна в окружении позолотевших берез, можно полежать на мягкой траве, где полетному пригревает солнце.

Но вообще-то были бы грибы. Погода – дело второстепенное. Радостно и в дождь, и в холодный ветер, и в грозу возвращаться домой с полной корзиной. Невесело в самую лучшую погоду идти пустому. Сколько раз приходилось ходить в лес просто на прогулку. Идешь тогда с пустыми руками, и душа спокойна. Но стоит взять кузовок, как появляется совсем иная психология. Казалось бы, есть в жизни проблемы поважнее, есть и удачи крупнее, нежели два-три десятка грибов, есть и огорчения острее, нежели пустая корзинка, но если бы кто знал, как неловко идти через все село, неся пустой кузовок! Стараешься поскорее, незаметно прошмыгнуть до дома. Впрочем, если кто из сельчан сумеет заглянуть в пустую корзину, обязательно покачает головой и постарается утешить: «Да, нет еще, значит, гриба. Что-нито ни так. Он ведь гриб, что? Для него законы не писаны. Бывает, и дождь, и тепло, и все условия, а его нет. Он ведь областному начальству не подчиняется».

Впрочем, с тех пор как постепенно узнал и убедился, что в наших подмосковных, владимирских, вообще в среднерусских местах произрастает около двухсот видов и разновидностей грибов, из которых

только шесть ядовиты и четырнадцать не съедобны, я редко прихожу, чтобы совсем пустая корзина. В ней может не оказаться именно тех грибов, которые берут все и повсеместно, но как на безрыбье и рак рыба, так же на безгрибье и какая-нибудь говорушка серая или мокруха еловая – гриб. Я, пожалуй, назову несколько грибов, которые, вероятно, не знакомы, так сказать, среднему грибнику. Вешенка (обычная, осенняя и рожковидная), гриб – зонтик пестрый, ивишень, колпак кольчатый, лаковица розовая, рядовка (желтая, красная, серая, скрученная, фиолетовая), чешуйчатка (золотистая и травянистая), баран-гриб, печеночница обыкновенная, рогатик (желтый и языковый), головач (круглый и продолговатый), порховка (свинцово-серая и черноватая), лопастник (бороздчатый, курчавый, ямчатый)...

Все эти грибы съедобны, вкусны, все они произрастают в наших лесах, но обходятся грибниками. Я уж не говорю о таких породах грибов, которые всем известны, но не берутся из пренебрежения. В деревнях мало кто берет валуй, свинушку, луговой опенок и даже шампиньон. Условность здесь, как и во всяком деле, связанном с пищей, велика. Говорят, сибиряки берут только грузди, пренебрегая всеми остальными грибами, белыми в том числе.

Я не хочу сказать, что я сам, когда в лесу полно рыжиков или подосиновиков, хватаю все эти рогатики, лопастники, мокрухи и дождевики. Но есть особенный интерес в том, чтобы набрать грибов в безгрибное время, вернее, считаемое безгрибным, потому что, начиная с апреля и кончая заморозками, в лесу растут хоть какие-нибудь, да грибы.

Как бы ни устал, как бы ни намок в лесу под дождем, как ни приятно после грибного похода напиться чаю и отдохнуть, все же еще приятнее сначала разобрать корзину. Нужно поставить около

себя несколько пустых посудин – больших блюд, хлебных плошек, противней и кастрюль. В одну посуду пойдут грибы на белую сушку, то есть грибы исключительно одни белые. В другую посуду откладывается сушка черная – крупные маслята, крупные подберезовики и подосиновики и вообще всякие трубчатые грибы, которые по размеру или по виду не годятся на жаркое и в маринад. На сковороду откладываются шампиньоны, часть мелких маслят, часть лисичек, часть мелких подосиновиков, можно добавить для букета и два-три белых. Большую часть маслят, лисичек, свинушек и молоденьких подосиновиков следует отложить для маринада. На почетную посуду отделяются рыжики. Два сорта грибов для солки. Первый сорт грузди, волнушки, некоторые разновидности сыроежек; похуже – скрипицы, млечники, валуи.

Каждый гриб еще раз оглядишь, снимешь прилипший листок или хвойные иголки, улитку, припутешествовавшую из леса, разрежешь гриб пополам или на части.

Пока перебираешь грибы, вспомнишь о каждом, где нашел, как его увидел, как он рос под кустом или деревом. Еще раз переживешь радость от каждой находки, особенно если были находки редкие и счастливые. Еще раз проплывут перед глазами все картины грибного леса, все укромные лесные уголки, где теперь тебя нет, но где все так же хмурятся темные ели, все так же лопочут на своем языке тронутые багрянцем осины.

Итак, мои грибные воспоминания начинаются с воспоминания о маслятах. Кажется, правильно, по-книжному, их называют масляниками, но я никогда к этому не привыкну. Масленок, маслята, маслятки – зачем им какое-нибудь другое название?

Название это произошло от вида гриба или даже, вернее, от ошупи. Все знают, что масленок покрыт поверх кожицы слизью. Но вот что интересно: настолько симпатичны людям эти грибы, что они не прозвали их как-нибудь унизительно, например слизняки, или склизняки, или даже сопляки, что тоже было бы верно, но – маслята. Известно, что все скользкое, склизкое вызывает в народе если не отвращение, то пренебрежение. Однако маслята избежали этой участи. Не склизкий, но масляный, совсем другие воспоминания, совсем другое отношение: масляными могут быть и блин и каша или, как в песенке про петушка, «шелкова борода, масляна головка».

Наверно, не у одного меня первым грибом был масленок. Не ручаюсь, что он самый распространенный гриб в наших среднерусских лесах, может быть, валуев или лисичек растет больше, чем маслят, но все-таки масленок первым умудряется попасться на глаза. Этому немало способствует, наверно, то, что местом его обитания являются лесные опушки.

Если сравнивать с цветами, то масленок, как одуванчик. Может быть, других цветов: незабудок, лютиков, кашки, кошачьих лапок – не меньше, чем одуванчиков, расцветает на земле, но все-таки деревенские девочки свой первый в жизни венок сплетут не из купальниц и даже не из васильков, но из солнечных одуванчиков.

Итак, лесные опушки, правда, не всякие, но сосновых, преимущественно молодых лесов. В старом бору, вероятно, уж не встретишь масленка, зато молодые сосенки с зеленой травой между ними – любимое место обитания маслят. Нужно вспомнить, что, помимо основного названия, у этого гриба есть еще имя – его называют «сосновик».

Если известно, что каждый гриб сожительствует с определенным деревом, то отдадим справедливость – масленок выбрал не самое плохое. Если же, наоборот, дерево выбирает грибы (мы про это пока ничего не знаем), то и у сосны неплохая репутация, хороший вкус: боровой рыжик и даже сам боровик.

Хорошо это дерево в пору молодости, когда оно еще не дерево, а деревце, ярко-зеленое, пахучее, стройное. Радостно на него смотреть, когда весной оно выгонит вверх свои нежные, почти белые свечи. В это время все ветви у сосенки горизонтальны и только свечи растут прямо, и все дерево похоже на огромную люстру, уставленную свечами.

В пору цветения, если тронуть сосну, она окутывается золотистым душистым облаком пыльцы. Вскоре появятся на ней ярко-зеленые лаковые шишки, которые впоследствии расщербинятся, потеряют семена и упадут на землю. Тогда их можно собирать – годятся разводить самовар.

Если сосна растет на отшибе от леса, то дерево будет низкорослое, узловатое, распространяющее во все стороны длинные мохнатые ветви. Ствол такого дерева не только узловатый, но и кривой, сучья – один короче, другой длиннее, один пушистее, другой суше. Не то в лесу.

Когда сосны растут близко друг к дружке рощей или бором, каждое дерево тянется вверх, к солнцу, старается перерасти своих соседей, но и соседи тоже не отстают. Нижние сучки у таких деревьев отсыхают и

падают на землю. Дерево вытягивается длинное и ровное, как струна или свеча. Высоко вверх, кажется, что под белые облака поднимают сосны темно-зеленые матовые облачка своих крон. Тогда говорят – строевой лес, а в пору полной зрелости – корабельная роща.

Вокруг молодых сосенок – зеленая трава, лесные цветы, в старом лесу – белый мох, черника, папоротник. Под молодыми сосенками бесполезно искать белые грибы – боровики, в бору-беломошнике или в бору-черничнике не встретить маслят. Всему свое время.

Даже воздух, знаменитый сосновый воздух не один и тот же. В молодых сосенках более пахнет нежной смолой зеленых игл, в старых соснах – зрелой терпкой смолой древесины. В молодых сосенках – привкус солнца, в старом бору – привкус сырости, влаги.

Не знаю, где лучше и что было бы можно предпочесть. Масленок выбрал себе молодые сосенки и водится преимущественно около них. Если же встречается среди взрослых сосен, то в редколесье, в сильно изреженном лесу, про который даже и не скажешь, что это лес, но просто – сосны.

Маслята – народ исключительно дружный. Где один, там и еще пяток. Да разве пяток! Длинные вереницы прячутся в зеленой траве то красновато-бурые, то красноватые. Пока срезаешь одну вереницу, увидишь новые, там, там, по всей опушке, не знаешь, на что смотреть, с чего начинать – разбегаются глаза.

Хорошо, если пришел вовремя и все грибы один к одному крепенькие, прохладные. Но бывает, нападешь на россыпь маслят, а они, как один, червивые, застарели, переросли, обсохли. Срезаешь их десятками, так, на всякий случай, но в корзину попадает один из ста.

Из-под земли маслята вылезают одни из первых, уже в начале июня их можно собирать. В это-то время их главным образом и берут, пока нет в обильном

количестве ни подосиновиков, ни белых, ни рыжиков, ни груздей. Потом, когда начнется настоящее разногрибье, маслятами как-то пренебрегают, и, между прочим, зря.

Конечно, белый есть белый, и груздь есть груздь. Но если сравнить с подберезовиками или с подосиновиками, то я решительно не знаю, почему нужно отдавать предпочтение последним. Масленок один из самых вкусных качественных грибов.

Если принять четыре способа приготовления грибов, то есть: жарить, сушить, мариновать и солить, то маслята участвуют в первых трех способах, избегая одной только солки. Жареный масленок очень нежен и душист, тем более что благодаря обилию маслят всегда можно отобрать для жарки только самые молодые грибки. А так как маслята появляются действительно одними из первых, то обычно ими приходится разговляться после долгой зимы. В разговении же, как известно, – особая сласть.

Здесь я хотел бы сделать маленькое отступление, касающееся грибов, которые жарят. Долгое время я не знал, что жареные грибы можно запасть на целую зиму. Впервые просветила меня на этот счет Мария Илларионовна Твардовская. Во время какого-то очень важного приема, где то и дело произносились высокие речи о соцреализме, положительном герое в советской литературе и теории бесконфликтности, мы оказались в стороне, и разговор пошел в нужном направлении.

– Как! – воскликнула Мария Илларионовна. – Вы не знаете?! А мы всю зиму едим прекрасные жареные грибы.

– Мы тоже иногда покупаем свежие шампиньоны.

– Какие шампиньоны? Настоящие лесные грибы! Способ оказался чрезвычайно простым. Хорошо пожаренные без лука и без всяких специй грибы плотно укладывают в стеклянную банку и заливают топленным

маслом. Масло застынет, и в этом состоит вся консервация. Ну, конечно, держать лучше в прохладном месте. Способ этот, оказывается, древний, пришел из барских усадеб, типа ларинской, где жили исключительно своими припасами. Теперь, когда в ходу пастеризация и крышки и машинки для закатки стеклянных банок, вероятно, можно обойтись без топленого масла и консервировать жареные грибы так же, как консервируют любой компот. Но я хотел сказать о другом.

Должно быть, существует сезонность не только в произрастании, но и в потреблении. Например, с весны и в самом начале лета нет цены свежему, хотя бы и парниковому огурцу. Разрежешь вдоль и первым делом понюхаешь, жадно втянешь свежий огуречный, слегка горьковатый аромат. В июле и в августе всякий человек, я думаю, откажется от свежего огурца в пользу пахнущего укропом малосольного огурчика. Хотя и есть поговорка насчет земляники в январе, согласимся, что как-то мы в январе о землянике не вспоминаем. Пожалуй, в январе интереснее хорошо заваренный горячий чай с земляничным вареньем, нежели сама земляника.

Да, воспользовавшись рецептом, мы произвели заготовку жареных грибов. И что же? Всю зиму они простояли у нас в запасе. Нынче, завтра, оттягивали, откладывали под разными предлогами, а потом и совсем забыли. Оказывается, зимой не тянет на свежие грибы. И второе дело. Едва-едва появилась возможность, я схватил кузовок и отправился на поиски самых первых, то есть самых сладких грибишек.

– Ты куда? – остановила меня жена.

– По грибы.

– Что ты! У нас прошлогодних две трехлитровые банки. Нужно сначала их съесть, а потом идти за свежими.

Нет. Все-таки стоит просидеть зиму совсем без свежих грибов ради того дня и того часа, когда зашипят на сковороде только что сорванные, самые первые в этом году грибы.

Итак, маслята хороши в первую очередь в жареном виде. Они очень нежны и душисты. Им в большей степени присущ тот аромат, который и является собственно грибным.

Что касается заготовки впрок, то маслята либо маринуют, либо сушат. И то и другое хорошо. Для маринования отбирают грибы помельче и покрепче. Раньше, я помню, у нас в доме, когда все еще делалось по-домашнему и, как говорится, «руками», отбирали для маринада только самые мелкие грибки. Я думаю, в маринад не попадало гриба крупнее трехкопеечной монеты. Да еще нужно иметь в виду, что каждый грибок уменьшится во время варки. Даже удивление возьмет, когда видишь грибы на тарелке, как это разглядели в лесу в траве и как это их очистили от кожицы. Кажется, нельзя его взять в пальцы, настолько мал.

Основная масса маслят уходила в сушку. Во время постов и в постные праздники варили грибные супы. Суп из маслят очень вкусен, но я боюсь его настойчиво рекомендовать, когда можно употребить на суп грибы, специально предназначенные для этого. Маслята же, смешав с другими сушеными грибами – подосиновиками, подберезовиками и опятами, – лучше всего тратить на грибную икру.

Итак, масленок один из самых вкусных и здоровых грибов, растущих в наших местах. Если же в разгар грибного сезона его берут не так охотно, как другие грибы, то этому может быть только две причины. Первая кроется в самом изобилии маслят и в том, что они, не успеешь подойти к лесу, так и лезут на глаза. Вторая причина, мне кажется, в том, что это единственный гриб, который нужно чистить, то есть с

которого необходимо сдирать кожицу. И хотя кожица сдирается очень легко, но если маслят много и если они мелкие и склизкие, то чистить их очень кропотливая и надоедливая работа. Руки после маслят делаются черными, и чернота эта долго не отмывается. Согласитесь, что проще собирать грибы, с которых нужно отряхнуть только лесной мусор и можно класть на сковородку или бросать в горшок.

Чтобы закончить разговор о маслятах, расскажу маленькую историю, связанную с этими грибами, которую можно было бы назвать «Как сейчас помню».

Моей матери восемьдесят четыре года. Я не знаю, как она вспоминает всю свою жизнь про себя. Может быть, подробно и последовательно, год за годом, этап за этапом: девичество, свадьба, дети, крестьянствование, войны и беды. Но некоторые эпизоды, очевидно наиболее яркие, у нее оформились в такие устные рассказы, сформулировались и обособились. Рассказывает она их всегда одними и теми же словами, забывая, что уже рассказывала то же самое не один раз. Так, например, я знаю, что если завести разговор о грибах и коснуться рыжиков, то она, вдруг очнувшись от постоянной теперь дремоты, посветлеет, улыбнется и скажет:

– Теперь что за грибы. Вот бывало...

– Ну а что бывало?

– Один раз пошла я по грибы в посадку, на Барки, думала, похожу среди елочек, поищу. Зашла за первую елочку, а рыжики стаями, стаями, вереницами во все стороны, нельзя даже ходить. По грибам ходить – жалко. Я встану на колени, выберу вокруг себя, на один шаг переступлю. Ползаю этак-то между елочек, а рыжиков все не убывает. Режу, режу, и конца не видать. Чем больше режу, тем больше рыжиков вокруг меня высыпает. Устала, пошла домой за лошадью. Ну, жизнь тогда была простая. Запряг Леня (то есть,

значит, мой отец Алексей Алексеевич) Голубчика, поставил на дроги коробицу. Целая коробица рыжиков набралась. Как сейчас помню я эти рыжики. Встанешь на колени, а они вокруг вереницами, стоями в зеленой траве...

Этот случай сильно врезался в память моей матери. Однажды она рассказала его, сформулировала для себя и теперь, если зайдет речь, пересказывает как наизусть одними и теми же словами. Помнит она о нем вот уже пятьдесят или шестьдесят лет, и, хотя в остальные годы никаких грибных событий не совершалось, может быть, даже вовсе мало было грибов, все равно мать иногда говорит: «Теперь что за грибы. Вот бывало...»

В Журавлихе, перед самым входом в нее, есть молодая посадка. Рядами стоят одна к одной сосенки. Я помню, когда они были мне до колен, а теперь вот переросли меня. Даже если я подниму руку, все равно меня не будет видно из-за пушистых и ровных сосенок. Посадка занимает меньше места, чем те Барки, на которых мать набрала некогда коробицу рыжиков, но все же отчего бы и здесь не завестись грибам.

Однажды, в начале лета, когда все ждут появления первых, самых ранних грибов, прошел слухок, что кое-где видели маслят. Я вспомнил про молодые сосенки и подумал, что если где-нибудь и показались маслята, то, наверное, там. Мы с женой взяли большой полутора ведерный кузовок и отправились на разведку. Дело клонилось к вечеру, но очень не хотелось дожидаться утра. Посадочка небольшая, решили мы, обегая за тридцать минут. Если действительно есть грибы, то завтра утром отправимся в большой, настоящий лес. А теперь так себе – легонькая разведка.

Издаലെка увидели мы перед сосенками, в траве что-то желтое, словно насорено ярких осенних листьев. Но откуда взяться осенним листьям в начале июня? Пожалуй, это не листья, а грибы.

И точно – кругом огибая сосенку, словно взявшись за руки и водя хоровод вокруг нее, кружились маслята. Тот гриб наклонился на одну сторону, тот на другую, как в бесшабашной пляске, те низко присели, те, напротив, привскочили на цыпочки. Досадно, что чуточку переросли. Быть бы им поменьше, поядренее. Эти все, наверно, тронуты червяком. Сразу ведь по виду, по размеру определяешь, что можно ждать от гриба, хотя бывают и радостные неожиданности. Без всякой надежды срезаешь боровик, а он крепкий, тяжелый, словно свиное сало, и ни одной червоточинки.

Наши маслята все были в половину чайного блюдца, желтые и светло-желтые, а не то чтобы темно-коричневые с белой пленочкой с нижней стороны. Но, к нашему удивлению, все маслята оказались свежие, здоровые, совсем не тронутые червяком. Попадались и помельче, попадались и по чайному блюдцу, но зато не попадались негодных.

Сначала мы срезали их стоя, потом опустились на колени, можно бы и лежа, переползая с места на место. Я в своей жизни не видел такого обилия маслят. К тому же они были очень споры из-за своего размера. Нашу полутора ведерную корзину мы наполнили моментально, не обойдя и пяти сосенок. А их ведь тут, сосенок-то, не десятки, а сотни. Пришлось высыпать грибы в кучу, на траву. Корзина за корзиной, куча все растет, а грибов в лесу не убывает. У моей спутницы опустились руки с обломком столового ножа.

– Знаешь что, если мы каждый день будем собирать постольку грибов, куда же мы их будем девать?

– Ты помнишь, как моя мать рассказывает про рыжики в барских елочках?

– Конечно, помню. Твой отец приезжал за ней на лошади с коробицей.

– Да. Это было шестьдесят лет назад. Я представляю, как ты через шестьдесят лет будешь

рассказывать своим правнукам, шамкая беззубым ртом: «Как шейчас помню, пошли мы в шошенки по грибы... точно не скажу, то ли в шестидесятом, то ли в шестьдесят пятом году, а может, и раньше, но определенно после Отечественной войны, поточу что была уж я замужем...»

Мы посмеялись и снова принялись за маслят, но тут стемнело. Да, это выпал нам тот самый день, который выпадает один раз и про который вспоминают потом, сколько бы лет ни прошло.

Ни Голубчика, ни коробки не оказалось в нашем хозяйстве. Пришлось заводить автомобиль и ехать за добычей. Всего мы насобирали в этот раз за какие-нибудь полтора часа двенадцать ведер маслят. Дома мы рассыпали грибы в сенях на полу тонким слоем и тотчас начали их перерабатывать. Русскую печь, в которой можно было бы высушить сразу половину грибов, мы нарушили во время ремонта. Приходилось теперь изощряться на плите, в духовке и даже в электрической чудо печке, предназначенной для печева пирогов. Дело подвигалось медленно. Было видно, что мы не успеем высушить эти грибы – они раскиснут и испортятся.

Одновременно мы выбирали самые мелкие, те, что покрепче, и кидали их в большую кастрюлю в маринад. Два дня продолжалась лихорадочная переработка добытого. Что успели, то и успели. Остальные набрякли водой, разбрюзгли, слиплись между собой, приклеились к газетам, постланным на полу.

Не ради грибов, а ради любопытства мы через два дня наведались в наши сосенки и были поражены. Как будто все, что мы видели два дня назад, нам приснилось или совершилось в волшебной сказке. Если бы мы и захотели, мы не унесли бы теперь из сосенок ни одного гриба. Лесок был чист от грибов. Свежий человек ни за что не поверил бы, что всего лишь два

дня назад... Да нам и самим как-то не верилось, но дома были у нас явственные доказательства этого маленького грибного чуда.

Предположение мое сбывается. Моя жена иногда начинает рассказывать в компании: «Сейчас уж не помню в каком году, одним словом, лет пять назад, зашли мы в молодые сосенки... Собирали полтора часа... Так вы знаете, пришлось идти в село за машиной... Двенадцать ведер...»

И чем больше проходит времени, тем все удивительнее для нас самих наша грибная история, на которую мы случайно набрали на исходе теплого июньского дня.

В главе о маслятах я писал, что сосна прибрала к рукам три едва ли не самых лучших гриба из всех существующих на земле. Во всяком случае про два из них можно определенно сказать, что они лучшие из лучших. Более того, невозможно решить, который же лучше из этих двух. Одни говорят, что царь грибов все-таки боровик. Пожалуй, соглашусь, но, соглашаясь, для себя на первое место ставлю сосновый, или боровой, рыжик.

Говоря о нем, нужно вспомнить о тех же самых молодых сосенках либо травянистых опушках более старых сосновых лесов, на которых растут и маслята-сосновики. Это грибы-спутники. Там, где в июне, в июле, в августе собираешь крепеньких маслят, там в сентябре и октябре ищи ядреных, как молодая морковь, рыжиков.

Рыжик сосновый, рыжик величиной с чайное блюдце, рыжик величиной с копейку, рыжик, из которого на разрезе льется яркий оранжевый сок, рыжик, который оранжево выглядывает из зелени травы или мха, рыжик соленый, рыжик вологодский, рыжик вятский, рыжик, именем которого называют рыжих котят, рыжих щенков и даже рыжих мальчишек... да что тут скажешь: рыжик – и не надо никаких слов.

Впрочем, в разговоре, особенно если речь идет о уже приготовленных маринованных или соленых грибах, редко скажешь «рыжики». Даже невозможно себе представить, чтобы один человек сказал другому: «Приходи, у меня есть прекрасные рыжики». По-моему, без уменьшительной формы невозможно говорить об этих грибах. «Приходи, друг, у меня есть превосходные рыжички», – это звучит естественней и легче.

Рыжик – настоящий осенний гриб. Но все же его возможно найти уже в июне и собирать в течение всего лета, все зависит от того, какое оно.

Я вспоминаю один год. С пятого апреля установилась летняя жара. Каждый день было двадцать пять, двадцать восемь градусов. Молниеносно согнало снег, молниеносно согнало воду и с опережением по крайней мере на месяц отцвели по своей очереди все деревья. Гадали, что будет дальше, каково будет само лето. Одни говорили – вернутся холода, другие – прочили ненастье. Двадцать первого мая, как из мелкого сита, пошел пылить дождь. Ему все обрадовались, потому что сушь не только надоела людям, но и грозила погубить все в полях. «Хоть бы подольше не переставал, – говорили люди в первый дождливый день, – ведь чтобы эту землю промочить, надо два или три дня». «Славно помочило, – радовались люди на третий день, – теперь и жара не страшна, все умылось, все напилось». «Помочил, пожалуй, хватит, – можно было услышать через неделю. – Все хорошо, что в меру». «Откуда оно берется, – жаловались через месяц, – ни одного дня не пропустил, пылит и днем и ночью. Сено погнило, теперь и в полях не даст убрать».

Короче говоря, дождь шел до самых заморозков. Действительно, он сгноил все сено в лугах и не дал убратся в поле. Никакие машины не могли заехать на поле, тотчас увязали всеми колесами. Нельзя их было и вытащить на сухое твердое место, хотя бы потому, что сухого твердого места не было на земле. Завязшие машины вырубали из земли топорами в начале зимы, когда земля замерзла.

Дождь в течение всего лета шел некрупный и теплый. Сначала люди остерегались его, сидели дома, а потом началась нормальная жизнь под дождем, как если бы его и не было. Люди в этом случае действовали подобно курам, ибо существует точная примета

предсказания длительности дождя: если во время дождя куры прячутся в укрытие – значит, дождь скоро перестанет. Если куры как ни в чем не бывало бродят по улице, по дороге, по зеленым лужайкам – значит, дождь зарядил надолго, по всей вероятное на несколько дней.

Я помню, что никто уж не ждал прекращения дождя: под дождем копались в огородах, мальчишки под дождем удили рыбу, под дождем собирали грибы.

Трава стояла по пояс в воде. Ходить в лес или на реку можно было лишь в резиновых сапогах или босиком, никакая другая обувь не годилась. Почти все ходили босиком. Ведь шли как-никак летние месяцы июнь, июль, постоянно висящие облака образовали род теплицы. Земля все время курилась паром и прела.

Я все это рассказываю к тому, что это лето мне запомнилось не только непрерывными теплыми дождями, не только погибшим сенокосом и вымокшими хлебами, но также изобилием рыжиков. Рыжики росли повсюду, где им и не надо бы расти. Если среди лиственного леса оказывались две сосенки или три елочки, то и под ними появлялись рыжики в то необыкновенное лето.

Эти летние дождевые рыжики были несколько водянисты по сравнению с позднеосенними ядреными, осыпанными студеной росой, но мы собирали их корзинами и жарили на сковороде, как обыкновенно жарят грибы. Рыжики редко кто расходует на жаркое, поэтому, может, интересно будет узнать, что и в жареном виде этот гриб вкуснее других грибов.

Итак, рыжики в большом количестве могут появляться в летние месяцы. Пусть. Это отнюдь не лишает его звания настоящего подлинно осеннего гриба.

В середине осени, в конце сентября, в октябре, устанавливается иногда удивительная погода. Безветренно. Утром выпадает на траву холодная,

обжигающая ноги роса или даже белые хрустящие утренники. Каждая травинка, каждый упавший на землю лист, каждая соломинка, каждая паутинка, протянутая там и сям, – все обсыпано сахарной пудрой. Но небо чисто, оно такого глубокого синего цвета, какого не увидишь в летнюю жаркую пору. Солнце начинает пригревать в синем безветрии, и вскоре там, где хрустел под ногами заморозок, появляются россыпи крупной, как отборные бриллианты, росы. Особенно красива в это время обсыпанная росой паутина.

Замечательный мастер Борис Кузьмин подарил мне большую фотографию паутины, провисшей под тяжестью капель. На фотографии не видно, где происходит дело, в поле или в лесу. Но если приглядеться, то в каплях росы отражены, правда, вверх ногами, островерхие темные елочки. Так и встает перед глазами еловый молодой лесок в сиянии голубого неба, в сверкании холодной росы и обогретый теплым солнышком. Воздух в это время, как говорят, по рублю за фунт. И вообще все в природе дышит свежестью, здоровьем и чистотой.

В это-то время, в эту ядреную, осеннюю пору, появляются самые лучшие, самые крепкие, самые боровые рыжики. Они тоже обрызганы в это время росой, или даже в некоторых из них в середине в ямочке собирается немного хрустальной влаги.

Рыжики, как и их спутники по молодым сосновым лесочкам, почти никогда не растут поодиночке, но всегда стаями, лентами. И в том секрет, что на тарелке потом окажутся грибки невероятно маленького размера. Конечно, такой грибочек в отдельности ни за что не углядишь в траве. Но когда срезаешь вереницу, вместе с крупными попадают под ножик и малыши. Там, где рыжиков много, в нижегородских или вятских лесах, любят засаливать рыжики в бутылках. Весь смысл в том, что в засол попадают только те грибы,

которые способны пролезть в узкое горлышко бутылки. Вообще же рыжики в северных местах, например, в Вологодской области, чаще всего солят в берестяной посуде, в больших и маленьких туесах.

Недалеко от самой Вятки, в селе Спасо-Талица, живет талантливый фотограф-самоучка Иван Александрович Крысов. Его фотография «Хлеб насущный» – натюрморт из стакана молока, двух яиц и ломтя черного хлеба, будучи напечатана в «Огоньке», обратила на себя внимание и специалистов и читателей. Иногда мы перебрасываемся письмами. Иногда приходит маленькая посылочка. Откроешь, а там либо баночка с медом, либо банка грибов. На банке обычно надпись: «Дары земли» и четыре восклицательных.

Таким-то путем я получил однажды толику настоящих вятских рыжиков. Рыжики были один к одному, трехкопеечного размера, чистенькие, словно сейчас из леса.

Однако удивило нас то, что в засол не положено ни чеснока, ни укропа, ни листьев смородины, ни листьев хрена, ни самого хрена, ни листьев дуба, ни листьев вишеня – одним словом, ничего, что, казалось бы, непременно полагается класть в грибы во время засолки. Здесь были только рыжики и соль.

Эти рыжики сначала нам не понравились – не пахнут обыкновенным соленым грибом (то есть чесноком или укропом). Сколько хвалили нам вятские рыжики и вятский засол, а вятчи, оказывается, вовсе не умеют солить. До сих пор не догадались, что можно класть разные душистые листья и специи.

Пол зимы «Дары земли» простояли в холодильнике без употребления. Потом как-то раз я положил себе на тарелку десяток ровненьких рыжичков, о чем-то задумался и механически медленно разжевывал гриб, попавший на зуб. И вот запахло осенней лесной

опушкой, молодыми сосенками, остуженными октябрём, почудилось, что вокруг ранний утренний воздух. Тогда я понял то, до чего вятские грибники дошли гораздо раньше: и чеснок, и укроп, и смородинные листья только отшибли бы естественный аромат и вкус. Пахло бы уж не рыжиком, но чесноком и укропом. Теперь же настоящий лесной вкус гриба, оказывается, законсервировался вместе с самим грибом и обнаружился во время внимательного разжевывания.

Рыжики были крепкого посола, по-моему, их даже коснулся процесс квашения. Но они были необыкновенно вкусны, и мы с тех пор ели их как необыкновенное лакомство, поглядывая, много ли остается.

Павел Иванович Косицын, проработавший много лет лесником, учил меня солить рыжики следующим образом. Кадку нужно хорошенько промыть. Положить в нее можжевельных веток, а ветки эти ошпарить кипятком, чтобы их дух пропитал древесину кадки. Кадку в это время накрывают ватным одеялом, чтобы можжевельный пар не выходил наружу. Приподняв одеяло, кидают в кадку сильно раскаленные камни. Вода шипит и глухо урчит в кадке под одеялом, и новая порция можжевельного аромата впитывается кадушкой. Впрочем, дело касается не только можжевельного аромата, без которого, вероятно, и можно было бы обойтись. Но таким образом осуществляется прекрасная дезинфекция кадушки, а это залог того, что грибы зимой не прокиснут и не начнут плесневеть. Итак, кадушка готова. Рыжики нужно тщательно вытереть тряпочкой от земли и мусора и сухие укладывать рядами и слоями, чтобы каждый слой получался с полчетверти толщины. Уложенные грибы переслаиваются всеми теми приправами, которые я перечислял выше. Вероятно, можно класть и тмин и вообще все то, что может дать свой особенный вкус. Так

укладывают слой за слоем, пока не наполнится кадушка. Можно засолить и половину кадушки, тем более что, как бы вы ее ни наполнили, все равно придется потом добавлять, ибо грибы сильно осядут. Поверх грибов нужно положить мешочек из марли, наполненный солью, распространив его ровно по всей поверхности. На этот мешочек кладут деревянный, чисто промытый кружок, а на кружок – гнет, чаще всего обыкновенный речной камень. Через некоторое время кружок и камень начнут опускаться вниз, а поверх их выступит обильный грибной сок, который Павел Иванович рекомендует время от времени отчерпывать.

Спустя два месяца грибы можно есть. То есть, что значит – можно есть? Их можно есть и на другой день. Но за два месяца они просолятся, примут в себя все возможные оттенки аромата и вкуса и станут такими, какими хотел их увидеть кулинар. Останется положить их на тарелки (при хорошем собеседнике) и поставить на стол графинчик из чистого стекла, а также аккуратные небольшие рюмочки.

Почему-то утратилась теперь культура настоек. Куда-то мы торопимся и стараемся поставить бутылку, принесенную только что из магазина. Лень даже потрудиться и перелить в графин. Из всей Москвы я знаю только один дом, где постоянно держат самые разнообразные настойки. А казалось бы, чего проще. В любой аптеке можно купить семян тмина, высыпать их в графин и залить водкой. Пройдет три дня... Продают также в аптеках траву зверобой, листья мяты, можжевельные ягоды, настоящий анис. Конечно, свежих почек черной смородины в аптеках не продают. Удивительную настойку на почках черной смородины можно попробовать только в апреле, если не поленишься и сделаешь ее сам. Чистого изумрудного цвета, непередаваемого аромата, эта настойка была бы, конечно, самая драгоценная из всех остальных, но, к

сожалению, ее нельзя хранить. Через некоторое время она из изумрудно-зеленой становится коричневой, как коньяк, и совсем утрачивает аромат молодого смородинового листа, а пахнет бог знает чем.

Однажды в Варшаве в ресторане «Бристоль» я встретил писателя-москвича «Льва Романовича Шейнина. Во время ужина разговорились о Москве, и в частности о настойках. Тогда-то Лев Романович и поведал мне один рецепт, который теперь благодаря моему усердию принят на вооружение всеми моими друзьями и приятелями. В бутылку столичной водки нужно изрезать две-три дольки чеснока, а также опустить один стручок жгучего красного перца. Бутылку крепко закрыть и положить в темное место на три дня. Через три дня процедить и перелить в графин из чистого ясного стекла. Не правда ли, просто? А между тем получается напиток, прелесть которого невозможно вообразить. Только пить нужно из маленькой рюмки, чтобы входило в нее тридцать, не более пятидесяти граммов.

Настойку на рябине я, как ни странно, попробовал впервые у Константина Михайловича Симонова. Они с Александром Юрьевичем Кривицким уговаривали меня идти работать в журнал. И хотя дело не сладилось, хозяин пригласил к столу. Это было на даче в Пахре. Там-то я и вкусил рябиновой настойки.

Я написал «как ни странно». Конечно, странно, если у нас в деревне полон сад отличной нежинской рябины и есть даже несколько кустов особенно черноплодной. Странно потому, что, конечно, мои деды пили рябиновую настойку почем зря, а мне, для того чтобы попробовать ее, пришлось ехать в Пахру. Рябиновая настойка производит странное впечатление. Она, как бы это сказать... замедленного действия. Пока пьешь, ничего не слышишь, а потом секунды через четыре

появляется во рту вкус рябины, как будто раскусил спелую рябиновую ягоду.

Настаивают и на бруснике и на любой ягоде. Не нужно только путать с наливкой. Чтобы сделать наливку, надо брать две трети ягод и лишь одну треть водки, держать все это несколько месяцев в закрытой посуде. Для настойки достаточно бросить горсть ягод в бутылку на три-четыре дня. Говоря о настойках, стоит ли напоминать о лимонных и апельсиновых корочках.

Итак, положив на тарелку рыжики, засоленные вышеописанным способом, нужно поставить на скатерть графинчик с одной из вышеописанных настоек, а также небольшие рюмочки. Очень важно, чтобы за столом в это время сидели хорошие люди, что, пожалуй, дороже и графинчика, и рюмочек, и самих грибов.

Конечно, рыжики лучше всего солить, особенно заготавливая впрок на долгое хранение. Но нужно сказать, что и маринованные они хороши. Все казенные маринады на один вкус. Возьмите в магазине маринованные маслята, лисички, огурцы, патиссоны, все это попробуйте по очереди, и вы убедитесь, что все одинаково и в общем-то не очень интересно.

Но когда вы сами насобирали рыжиков и есть надежда, что завтра вы наберете еще, у вас есть возможность творить. Особенно к рыжикам я рекомендую творческий подход при мариновании. Нужно найти ту золотую середину, чтобы маринад, привнося свои оттенки, не убил естественного лесного вкуса гриба.

Что касается нас, мы не стараемся мариновать рыжики в расчете на долгое хранение.

Во-первых, потому, что для этого нужен очень крепкий состав маринада, то есть нужно брать очень много уксуса, а это неинтересно, да и бесполезно.

Во-вторых, потому, что все равно рыжики долго не устоят, не утерпишь и съешь. Поэтому мы маринуем их для того, чтобы есть тотчас и в ближайшее время – на сколько хватит. Такой взгляд позволяет нам обходиться слабеньким маринадом с минимальным количеством уксуса, но зато с усиленной дозировкой сахара и всех специй: душистого горошка, лаврового листа, корицы, гвоздики. Может быть, другим покажется ужасным, но в подслащенном маринаде есть своя прелесть. Твердого рецепта мы никогда не придерживаемся, кладем все по вкусу, пробуем во время варки, и получается каждый раз несколько по-иному, но всегда хорошо. Может быть, потому, что нужно употребить слишком много усилий, чтобы испортить и сделать невкусным такой гриб, как рыжик.

Теперь о сырых. Самому мне, вероятно, не пришло бы в голову всерьез за столом, при помощи ножа и вилки есть сырые грибы. Самое большое, что мы делали мальчишками, поджаривали рыжики на костре. Вспоминая детство, я иногда беру с собой в лес щепотку соли. Если день серый, прохладный, с дождичком, особенно приятно разжечь в лесу небольшой огонек. Выберешь место под дремучей елью, непроницаемое ни для дождя, ни для света. Сухо, тепло, уютно, как в комнате. На земле ровная и гладкая подстилка из темных коричневых игл, слежавшихся в плотный пружинящий войлок, по сторонам березки или иные деревца, сверху над головой радиально разбегающиеся черные еловые ветви. С этих ветвей свисают длинные бороды голубоватого лишайника. Душистый дымок от костра тотчас наполнит всю эту лесную комнату, начнет подниматься вверх, процеживаясь сквозь широкие плоские ветви, а также выбиваться на сторону, где его будет подхватывать и развеивать ветерок. В дождь хорошо посидеть у огонька на сухой пружинящей подстилке из игл. В это время для

забавы насадишь на прутик рыжик, насыплешь на него сольцы и поднесешь к огню.

Но это, конечно, баловство, а не еда. И потом как-никак получается гриб жареный, хотя и пахнувший сырцой, мы же хотим говорить о грибах совершенно сырых.

Однажды меня научили, и я попробовал. Рецепт был такой: принеся рыжики, желательно боровые, нужно их тщательно вымыть, положить в небольшую глубокую миску вверх пластинками и посыпать солью так, чтобы соль попала на каждый гриб. Я знал, что на севере так готовят рыбу, в частности семгу, и называют ее малосолкой. Парную, только что из воды семгу нарезают кубиками, присаливают и перемешивают с кубиками льда. Семга впитывает соль и одновременно охлаждается, твердеет. Через двадцать минут едят.

Нечто похожее предлагали мне сделать с боровыми рыжиками. За полтора-два часа соль, оказывается, успевает растаять, а сами грибы дают сок, который собирается на дне в коричневую красноватую лужицу. Может быть, так и нужно есть сырые рыжики, но я этот рецепт впоследствии упростил. Тщательно отобранные, без единой червоточки, без пятнышка и только самые молодые экземпляры добытых рыжиков я кладу на тарелку, солю и тут же ем. Я не замечал, но на детский вкус есть в сырых рыжиках не то что горчинка, но остринка, жгучесть, как будто слегка приперчили. Сначала эта остринка смущала детей, но после того как я напомнил им, что они едят и лук и чеснок, которые невероятно горьки и остры, едва различимая горчинка рыжика стала казаться не более чем приятной. Эту еду я нахожу не только необыкновенной по вкусу, но и очень здоровой и каждый год жду не дождусь поры, когда можно будет собирать свежих рыжиков и полакомиться ими в сыром виде. Так как оттенки вкуса и аромата свежих рыжиков очень тонки и так как не

следует их заглушать никакими другими ароматами, то перед такими рыжиками лучше всего выпить рюмку чистой водки, а не из тех настоек, о которых я распространялся в связи с рыжиками, заготовленными впрок путем соления в кадushке.

Я все время говорил о рыжиках боровых, в то время как существуют еще рыжики еловые, причем их, вероятно, на свете больше. Что можно сказать? Конечно, тоже рыжик, с тем же вкусом, с теми же качествами, но все же – ухудшенный вариант. У борового рыжика ножка в несколько раз толще, чем у елового, и не за счет пустоты в ножке, а за счет толщины стенок. Шляпка у еловика более тонка, хрупка, особенно по краям, тогда как у борового рыжика шляпка толстая, мясистая, а края ее тупо завернуты внутрь. Этот рыжик в отличие от елового не искрошится, если его нарочно трясти в корзине. Нужны усилия, чтобы его разломить. Когда режешь ножом, он до половины разрезается, а дальше колется, как молодой огурец или молодая репа.

Еловый рыжик часто бывает зеленого цвета, как если бы он медный и покрыт паутиной. Правда, даже самый зеленый еловый рыжик на разрезе все равно ярко-оранжевый, но все-таки наружная окраска имеет значение для красоты гриба. Боровой рыжик не зеленеет никогда. Он ярко-оранжевый как на разрезе, так и снаружи. А концентрические полосы на шляпке, более темные, чем сам гриб, создают ему дополнительную красоту.

Одним словом, и тот и другой – рыжики, как два человека есть два человека. Но один из них здоровяк, атлет, с буграми мускулов, румянцем, весь дышащий красотой и силой, а другой худ и бледен. Такова, на мой взгляд, разница между рыжиками боровым и еловым.

Остается сказать, что я всегда считал рыжик нашим северным грибом. Недаром же самыми рыжиковыми

губерниями у нас считались Вятская, Вологодская, Архангельская. Но однажды, бродя по базару в городе Экспровансе на юге Франции в Провансе, я увидел на прилавке груды рыжиков. Правда, они были слишком уж велики и как-то рыхлы и сухи по сравнению с нашими, но тем не менее это были самые настоящие рыжики. Рыжики в краю олив! Надо полагать, что в Провансе они водятся в горах, склоны которых поросли все теми же сосенками и елочками.

Редкое удовольствие собирать челяши. Так у нас называют подосиновики, или более правильно, более по-книжному – осиновики. Нужно сказать, что совсем недаром этот гриб в молодости имеет другое название, отличное от названия вида вообще. Случай исключительным, пожалуй, даже единственный из всех грибов. В самом деле, рыжик, будь он хоть с гривенник, будь он хоть с чанное блюдце, все равно – рыжик. Масленок любого размера и возраста не более чем масленок. Белый гриб с наперсток, с кулак или с тарелку не имеет разных названий, но называется одинаково – белый гриб. И лишь молодой подосиновик называется по-другому – челяш. Но дело все не в том, что подосиновик молодой и подосиновик взрослый это действительно как два разных гриба: разная красота, разное удовольствие при собирании, разное употребление в пищу. Но нужно сказать несколько слов об осиновом лесе вообще.

Осина снискала себе дурную славу. Во-первых, легенда, что именно на осине удавился Иуда, во многом определила отношение к ней со стороны православных жителей России. Проклятое дерево, Иудино дерево называли его по деревням. Хотя я не знаю, откуда могло взяться такое предположение. В краю олив и ливанских кедров, в краю лавров и финиковых пальм, в краю смоковниц и виноградных лоз и вдруг – осина. Осина больше сочетается с северным сероватым небом, нежели с пылающей лазурью небес, с сырым суглинком Вологодщины, нежели с раскаленным белым камнем палестинских земель.

И в фольклоре осина занимает соответствующее место. Достаточно вспомнить выражение насчет

осинового кола, забиваемого в могилу недруга. Само по себе, хуже нет, когда вместо креста, допустим, грозятся загнать в могилу кол. Это высшая степень ненависти и презрения. Но оказывается, кол сам по себе, дубовый или березовый, это еще полбеды. Осиновый кол – вот что страшно.

В частушке нет-нет и промелькнет: «Ах, осина ты, осина, не горишь без керосина», другая частушка вторит: «Ах, осина ты, осина, ветру нет, а ты шумишь».

Есенин выделил это дерево из всех остальных не то с нежностью, не то присоединившись к всеобщей легенде – не поймешь.

В одном стихотворении у Есенина дед говорит:

На церкви комиссар снял крест,
Теперь и богу негде помолиться.
Уж я хожу украдкой нынче в лес,
Молюсь осинам... Может, пригодится...

Все-таки, пожалуй, здесь больше нежности и любви, чем жутковатого полуязыческого поклонения.

И наш современный поэт в прекрасном стихотворении о деревьях попытался окончательно реабилитировать это дерево.

Послушай, береза, о белая дева,
Сосна, что гордишься своей прямою,
Осина, обиженная клеветой...

Итак, точное слово произнесено – клевета. Мне остается только согласиться с этим словом.

Впрочем, как бы к осине ни относиться, нужно исходить из того, что она растет себе и растет, занимая, как говорят, сто сорок миллионов гектаров земли в

нашей (стране, если иметь в виду только леса с явным преобладанием осины либо чистые осинники, не говоря о лесах, где она произрастает в числе прочих пород.

Вообще-то говоря, осина – тополь, одна из разновидностей тополя, наиболее морозоустойчивая, влагоустойчивая и кислотоустойчивая разновидность. Кроме того, осина из всех тополей обладает самой лучшей древесиной. У этой древесины есть качества, которых не встретишь у других пород дерева. Например, казалось бы, мелочь, но иногда ведь бывает важно, чтобы доска со временем не желтела, а оставалась белой, как будто ее только что остругали. Наименее всех других эта древесина поддается червоточине. Но что самое интересное, осина обладает свойством очень долго не гнить в воде. Поэтому испокон веков на Руси, если нужен сруб для колодца или для погреба, не обращаются ни к какому другому дереву, кроме как к осине. По той же причине из осины делают бочки, ушаты, корыта, а также стругают дранку на кровель, и получают кровли, перед которыми железо не имеет никаких преимуществ, кроме разве противопожарного.

Зимой мужики запасают осиновые дрова. Во время таяния снега начинается по всем деревням пилка и колка дров. Осиновая древесина мягкая, податливая, пилить ее легко. Колоть же осиновые чураки истинное наслаждение, потому что осина не суковата и волокна ее не перекручены. Чуть только тронешь колуном, и толстый чурак с легким щелчком разлетается на две половинки, сверкаяющие на весеннем солнце чистой сахарной белизной.

Слов нет. Березовые дрова, говоря по-деревенски, жарче, а говоря по-научному, – калорийнее, сосна, пропитанная смолой, пылает ярче, а дубовое полено одинакового размера, наверно, раз в пять тяжелее осинового полена. Но, может быть, как раз и нужно

такое дерево, которое можно было без особенной жалости жечь в печах, оставляя березу, сосну и дуб на другие нужды.

(Два примечания, взятые на этот раз не из читательских писем, а переданные мне устно.

1. Писатель Владимир Чивилихин упрекнул меня в том, что я забыл об осиновых «лемехах». И правда, непростительно, что забыл. Дело в том, что на севере России, в Архангельской и Вологодской землях, строили прежде деревянные церкви. Купола у них были тоже деревянные, издали как бы чешуйчатые, а при ближайшем рассмотрении состоящие из тяжелых, искусно вытесанных и еще искуснее пригнанных одна к другой деревянных пластин. Эти пластины называются лемехами, и были они всегда осиновые.

А вот примечание другого характера. Моего друга, Александра Павловича Косицына, просвещал сосед по даче, пожилой жизнерадостный художник.

- Скажи, почему, как только в лесу упадет осина, так сразу на нее набрасываются и зайцы, и козы, и лоси, и мыши, и все, кто способен обглодать кору. На липу или на дуб не набрасываются. А казалось бы, осиновая кора горька, словно хина. Однако обгложут каждый сантиметр, несмотря на отъявленную горечь.

Потому осиновую кору любят все звери, что она содержит полезные и даже целебные вещества. Могу доложить, что уже 25 лет непрерывно и ежедневно потребляю настойку на осиновой коре. Зеленую молодую кору я обстругиваю с дерева, сушу, а затем настаиваю на ней водку. Пью два-три раза в день, по небольшой рюмочке.

- Ну и что?

- Прекрасно себя чувствую. Сердце болело, теперь не болит. Общее самочувствие, нервы - все в общем

порядке. Так что рекомендую: пейте настойку на целебной осиновой коре!)

Что касается меня, то я с удовольствием бываю в осиновых лесах, не думая о качестве и физико-механических свойствах осиновой древесины.

Мне нравится нежно-зеленая яркая окраска стволов осины, отличная от красно-бурых сосен, от белых берез, от черной коры дубов, лип и вязов. Я не хочу сказать, что красноелесье хуже, но красив и осиновый лес, как бы освещенный бледно-зеленым светом.

Многие не любят, но мне нравится и вечное беспокойное даже в полное безветрие лопотание осины. Это ведь не скрежет, не грохот, не урчание моторов, не скрип тормозов, не железо по железу и не стекло по стеклу. Это очень нежное, неназойливое, безобидное и, я бы сказал, какое-то прохладное лепетание, вроде вечного плеска моря.

С первым дыханием осени до неузнаваемости преображается матово-зеленая сероватая листва осин. Когда Пушкин восторженно воскликнул: «Люблю я пышное природы увяданье, в багрец и в золото одетые леса», виновницей слова «багрец» явилась осина. Откуда-то берется в листве яркая полная краска, киноварь. Впрочем, можно обнаружить в осиновой листве богатую гамму от чистого золота через розовый и красный тона к вишневому цвету. Но больше всего именно – багрец. Точно каждый лист накалили на огне до яркой красноты, и вот теперь все горит и светится.

Вместе с листвой преображается и сам лес, а вместе с лесами и весь пейзаж среднерусских равнин. Осиновый лес в то время между черной землей и серым осенним небом словно полоска зари, и кажется, что от него светлее на мглистой, ненастной земле. Бывает на склоне горы, что нижний и верхний ярусы леса хвойные и, значит, черные, а между ними длинной полосой

золотое свечение берез и красное горение осин. Каждая осина в лесу или стоящая отдельно на меже кажется мне в это время каким-то фантастическим марсианским растением, потому что непривычно видеть, чтобы дерево было все красное с головы до ног.

Опадая на землю и полежав под снегом, листва осин перегорает, потухает, становится пепельной, почти черной. Она склеивается в плотную ровную подстилку, сквозь которую ранней весной пробиваются прекрасные цветы медуницы с золотыми и синими венчиками.

Осенью же сквозь многослойно спрессовавшуюся листву вылезают на свет божий удивительные растения, которые сначала мы зовем челяшами, а позже – просто осиновым грибом. Думается, что, если бы не было в осине совсем никакой пользы, только ради этих грибов стоило бы ей расти на земле и украшать землю.

Молодой челяш представляет из себя белый плотный пенек, на который плотно, как наперсток (или как берет), надета ярко-красная бархатная шарообразная шапочка.

В зависимости от возраста пенек может быть потолще и потоньше. От его размера зависит размер шляпки. Очень потешно, когда стоят вереницами челяши, вытянувшись в цепочку по ранжиру. Самый маленький может быть с конечный сустав мизинца. Челяш редко растет один. Пока нагибаешься за грибом, обязательно попадет в поле зрения и его сосед. А там еще и еще. Но все же не так, как маслята, которые сиди и срежай. Благодаря яркости, красоте гриба, благодаря его свежести и крепости охота за челяшами одна из самых радостных грибных охот.

Постепенно с ростом гриба шаровидная шапочка начинает разгибаться, разворачивает края и принимает форму обыкновенной грибной шляпки. На первых порах осиновники с развернутой шляпкой все еще идут к

челышам. Этой первой порой нужно считать такие пропорции гриба, когда шляпка хотя и развернута, но по ширине своей почти не отличается от толщины ножки. В это время у гриба новая степень красоты, потому что белая ножка поднимает красную шапочку на добрую четверть от земли.

В дальнейшем ножка перестает расти в толщину, а шляпка, напротив, все ширится и ширится, и гриб вдруг становится тонконогим. Шляпка выцветает и вместо ярко-красной, бархатной, матовой делается желтоватой и гладкой. Это уж в полной мере осиновик, а не челыш. Если поставить рядом кургузый наперсток и большой дряблый зонтик, не подумаешь, что это одна и та же порода.

В старых грибах между трубчатым слоем и мясом шляпки всегда проделаны какие-то черные норки, овальные, вытянутые в ширину. Мне ни разу не удалось видеть в грибе самих грибоедов, но можно утверждать, что гриб с норками отнюдь еще не червивый гриб. Стоит ли напоминать, что мякоть и ножки и самого гриба на месте среза быстро чернеет. Ярко-красная шляпка при любой обработке тоже меняется и становится черной.

Что касается употребления, то оно напрашивается само собой. Челыши лучше всего мариновать. Старые, большие грибы должны идти в сушку. Шляпки средней величины хорошо жарить. Но можно в зависимости от размера пускать либо туда, либо сюда, то есть либо к челышам в маринад, либо сушить. Можно жарить, конечно, и челыши, но, право, жалко. В маринаде они хотя и потеряют цвет, но останутся на вид все теми же симпатичными челышами.

Теперь вопрос, что делать из сушеных осиновых грибов. Суп из них будет очень черным и, конечно, не таким вкусным, как из белых. Сушеные подосиновики нужно смешать с сушеными подберезовиками, маслятами, опятами и другими грибами, какие в это

время найдутся. Из этого букета нужно делать грибную икру, чрезвычайно вкусное и полезное блюдо.

Одно из важных условий приготовления грибной икры – тщательно вымыть сухие грибы, чтобы частицы земли, пристающие к ним или попавшие в трубчатый слой, потом не хрустели под зубами. Однажды мне пришлось попробовать удивительно вкусную грибную икру, но есть ее было неприятно и даже невозможно из-за того, что она хрустела, как будто в нее насыпали речного песка.

Чтобы грибы хорошенько отмыть, их нужно помочить в воде, а потом мыть каждый гриб в отдельности под краном. Если грибы достаточно крупные, можно для мытья употреблять щетку. Вымытые таким образом грибы варят в течение часа или чуть больше, следя, чтобы не переварить. Переваренные, слишком раскисшие грибы в икру не годятся. Затем грибы пропускают через мясорубку, солят по вкусу, смешивают с сильно пережаренным луком, добавляют порядочное количество растительного масла и по вкусу уксуса, но очень немного. Можно чуть-чуть добавить и того крепкого отвара, который остался в кастрюле. Из остального отвара, чтобы не выливать столь драгоценный бульон, обычно готовят подливу к картофельным котлетам или к любому мясному блюду.

Тетя Вера, Вера Алексеевна Смирнова, сестра моего отца, самый старший человек сейчас в нашем роду, оказывается, прочитала мои записки о грибах. Несколько раз с разными людьми она наказывала, чтобы передали мне.

– Как же это он мог написать такое? – будто бы возмущалась тетя Вера. – Какая же это будет грибная икра, если грибы пропустить через мясорубку. Скажите ему, пусть исправит: грибы для икры нужно рубить тупой в деревянном корытце. Тогда и будет икра.

Разве он не помнит, какая грибная икра бывала к Ивану-постному или к покрову. Как это у него язык повернулся сказать, что грибы пропускают через мясорубку!

Конечно, тетя Вера права. Конечно, если грибы изрубить тяпкой в деревянном корытце, икра получится вкусней, или, во всяком случае, будет казаться вкуснее тому, кто ее готовил и кто рубил грибы. Действительно, при пропускании через мясорубку сок может выжиматься из грибов и грибная масса делается посуше, будет не такой нежной. Но я писал рецепт применительно к современным городским условиям. На каждой ли городской современной кухне найдется деревянное корытце и острая железная тяпка? Мясорубки же есть у всех. Ничего не поделаешь – приходится же пользоваться газовой духовкой вместо так называемой «вольной печи», а также холодильниками вместо погреба.

Икра получается черная, маслянистая, и все, кто ее пробует впервые, говорят одну и ту же фразу, а именно, что эта икра вкуснее настоящей черной зернистой икры.

Закуска настолько нежна, что под нее не следует пить водку, но можно выпить рюмку хорошего тонкого коньяка.

Рассказывать ли про березовый лес? Рассказывать ли про саму березу? Нет дерева, растущего на территории России, включая и рябину с черемухой, которым так повезло бы и в фольклоре, и в настоящей литературе, и в живописи, и даже в музыке.

Впрочем, я не прав. Сказать «повезло» можно про то, что не совсем заслуживает своей славы или успеха. Береза достойна своей многоголосой и прочной славы, и заслужила она ее в общем-то бескорыстно. Ладно, если бы древесина ее была ценнее всех других древесин, вовсе нет. Ладно, если бы родились на березе особенные плоды. Вовсе не родится никаких плодов. Семена ее, как известно, не употребляются в дело. Не добывают из березы ни каучука, ни живицы. Просто так. Хороша, и все. Береза – и этим все сказано. Да уж и действительно хороша!

Растут деревья-гиганты, существуют деревья-чудеса. То секвойя величиной чуть ли не с Эйфелеву башню, так, что человек у ее подножия кажется муравьем, то священный фикус, у которого двести стволов, а крона одна, то эвкалипт, постоянно меняющий кожу, то магнолия, производящая огромные, из тончайшего белого фарфора цветы, а там разные пальмы, дынные, хлебные, кофейные, хинные, коричные, камфарные, каучуковые, пробковые, красные, железные, черные, ореховые, винные, гранатовые, благословенно-добрые и смертельно-ядовитые деревья.

Каждое дерево чем-нибудь полезно, каждое дерево красиво – одно цветами, другое листвой, третье осанкой и ростом, четвертое цветом ствола, коры. Есть деревья красно-бурые и серые, черные и зеленые, узловатые и гладкие, мохнатые и голые. Но нет на свете дерева

белого, как летнее облако в синеве, как ромашка в зелени луга, как снег, когда он только что выпал и еще непривычен для глаз, смотревших до сих пор на черную ненастную землю. Мы присмотрелись, привыкли, но если разобраться, то во всем зеленом царстве нет подобного дерева, оно одно.

Нельзя сказать, что единственное качество – белизна. С давних пор у этого дерева большая дружба с человеком. Я не знаю, правда, как в других странах. Будем говорить про Россию.

Первейший предмет во все времена, во всякой деревенской избе – веник. Одно дело подметать пол, чтобы держалась в горнице чистота, другое дело со своим веником среди морозной зимы – в баню. В горячем пару, по темно-малиновой спине пройтись березовым веником... Кто знает, тому не надо объяснять, кто не знает – все равно не поймет. Три дня после хорошей бани отдает от человека свежим березовым духом.

Я помню, в юности, когда я жил в деревне,
Ходили мы за вениками в лес.
Сейчас найдешь березу постройнее,
Повыше,
Поупружистей,
Погибче,
Чтобы вполне ладони обхватили
Ее, как тело, розоватый ствол.
Сначала сучьев нет. И по стволу,
Подошвами босыми упираясь,
С коры стирая белую пыльцу,
До онемения натруждая руки,
Стремишься вверх, где жесткой нет опоры,
А только зыбкость,
Только синева,
Что медленно колыхнется вокруг.

Тогда опустишь ноги
И повиснешь,
Руками ухватившись за верхушку,
И длинная, упругая береза
Начнет сгибаться медленно к земле,
Там было ощущение полета!

Так мы ломали веники с молодых и гибких берез.

Второе дело – береста. Ни одно дерево не давало русским крестьянам, а задолго до того славянским лесовикам ничего похожего на бересту, да и негде взять. Может быть, только липа, дающая все лубяное и лыковое: и мочалки, и рогожи, и сами лапти, – могла бы воскликнуть па суде деревьев: «А я?!» Но ведь такому дереву, как липа, не совестно и уступить.

Из липового лубка можно тоже сделать легкую прочную посудину, лубяные драночки сапожники закладывали в задники, из лубка делались длинные узкие лунки, по которым катали в пасху по зеленому лужку яркие разноцветные яйца.

Но допустим, что обе хороши. Все же, когда строили дом, под углы сруба, на кирпичные столбы клали по широкому листу бересты, тогда сырость не могла проникнуть от земли к бревнам и нижний венец не гнил. Все же все туеса и туесочки, с которыми ходили по ягоды, но в которых также держали сметану и носили в поле квас и в которых теперь еще где-нибудь на Вятке или на Сухоне солят рыжики, – все это было из бересты. И вообще всевозможное берестяное плетение – кошели, носить в поле еду, карманные солонки, табакерки, брусочки, ковшички, дудочки, шкатулочки... До сих пор существует в Архангельской области художественная резьба по бересте. Изделие, украшенное этой резьбой, можно купить хотя бы и в ГУМе, в отделе, где продаются русские сувениры.

Береста – это не вся березовая кора. Слой коры, прилегающий к древесине, то есть собственно кора, живая кора, в которой циркулируют соки, будучи высушенной, становится очень хрупка. Она крошится и ни на какие изделия не годится. Но поверх ее дерево запеленуто в нечто желтое, окрашенное белым снаружи, прочное, эластичное, что люди и называют берестой...

В старину берестой пеленали треснутые горшки, а еще раньше... напомним вам поэтические строки из «Песни о Гайавате» в прекрасном переводе Ивана Бунина.

Дай коры мне, о Береза!
Желтой дай коры, Береза,
Ты, что высишься в долине
Стройным станом над потоком!
Я свяжу себе пирогу,
Легкий челн себе построю,
И в воде он будет плавать,
Словно желтый лист осенний,
Словно желтая кувшинка!
Скинь свой плащ, Береза!
Скинь свой плащ из белой кожи...
До корней затрепетала
Каждым листиком Береза,
Говоря с покорным вздохом:
«Скинь мой плащ, о Гайавата!»
И ножом кору Березы
Опоясал Гайавата
Ниже веток, выше корня,
Так что брызнул сок наружу
По стволу с вершины к корню.
Он кору потом разрезал,
Деревянным клином поднял,

Осторожно снял с Березы.

Весной березы, как мощные насосы, гонят кверху, к кончикам ветвей, к почкам, к будущей листве, земные соки. Я не берусь назвать все вещества, которые присутствуют в березовом соке, но читал о том, что березовый сок насыщен сложными углеводами, которые обычно дерево шлет в обратном направлении, то есть от листвы, от солнца, от воздуха в землю, и только в редком случае с весенней березой берет эти сложные углеводы у земли, посылая наверх. Содержатся в соке и какой-то особый сахар и разные витамины. Недавно я читал большую статью об этом соке и о том, как из него готовят квас.

Добавлю от себя, что немало в березовом соке и поэзии, если только добывание его не связано с варварским обращением с самой березой. Иногда поварварски тяпнут топором по белой коже, сок брызжет, как из перерезанного горла барана, но растекается во все стороны. Лишь маленькая толика его попадает в рот. На березе остается глубокая, долго не заживающая рана.

По-настоящему нужно зачистить небольшой квадратик наружной коры и на зачищенном месте коловоротом провернуть углубление на три-четыре сантиметра. И все. Сок потечет одной бойкой струйкой. Можно присоединить жестяной желобок, можно перегонять его в бутылку при помощи марлевой ленточки, а можно просто, как чаще всего и делают деревенские дети, пить через соломинки.

Да, под весенним солнцем, под белыми облаками из тела белой березы можно пить живительные соки земли точно так же, как через соломинки тянут липкие одурманивающие коктейли в прокуренных душных

помещениях, под скрежещущие звуки дикарской музыки. Каждому то, чего он достоин.

Грачи очень часто обламывают кончики березовых веток себе на гнезда. Из обломанных веток обильно капает сок. В этом случае под большой могучей березой создается впечатление, что идет дождь.

(Один читатель упрекнул меня за то, что я забыл про новгородские берестяные грамотки. Действительно, много веков назад береста служила для наших предков в качестве бумаги и, надо думать, способствовала просвещению их.

Другой читатель заинтересованно пишет: «Вы много уделили внимания березе, конечно, заслуженного ею. Однако одно весьма важное качество этого дерева вы совершенно не описали.

Деготь – разве это не продукт березы. Как не знать этого! Каждый крестьянин, особенно северных областей, знает, что без дегтя в деревне жить невозможно. Дегтем пропитывается только что выделанная яловая кожа, он придает ей эластичность и приятный темно-коричневый цвет, предохраняет кожу от намокания и пересыхания.

Кожаные сапоги в наших северных деревнях (в Архангельской области лаптей никогда не носили), где часто приходится ходить по болотам, всегда промазываются дегтем. Поэтому, когда не было резиновых сапог, наши охотники, лесорубы и смоловары, находясь в воде сутками, всегда сохраняли ноги сухими в кожаных сапогах. И в этом заслуга дегтя. А гужи, шлея и все сыромятные кожаные изделия? Чем смазываются, как не дегтем! Без него они твердели бы и ломались.

Разве вам не знаком приятный запах дегтя на лошадиной сбруе?

А чем же защищались крестьяне в поле от гнуса, комаров и мошек? Разве не дегтем, смазывая обнаженные части тела – руки, лицо.

Это только современному молодому человеку может быть такое слово известно лишь по поговорке: «В бочку меда – ложку дегтя», или как медицинское средство, продаваемое в аптеках наряду с разными мазями. А крестьянину, проживавшему в деревне десятка два-три лет тому назад, известен и способ его добывания, без причинения вреда березовому лесу.

Деготь добывается из бересты. Снимается береста с дерева в летний период без повреждения коры, что не влечет за собой гибель дерева. Но наряду с этим для добывания дегтя совсем не обязательно сдирать бересту с растущей березы. Ведь в лесах много валежника березового. Сгнившая древесина березы как труха вываливается из бересты, и эта береста идет на добывание дегтя.

Делалось это раньше в крестьянских условиях так: в большую глиняную корчагу туго набивается береста, корчага в вертикальном положении с подведенным к горлу корчаги трубопроводом, тоже глиняным, зарывается в землю, на склоне какой-нибудь горки, обрыва или берега, а под нее с боков и снизу подводится огонь из каменки, подобной каменке в черной бане. Когда корчага нагреется до соответствующей температуры, береста тлеет без горения пламени и из нее по трубопроводу стекает деготь – темно-коричневая маслянистая жидкость приятного, неповторимого ничем запаха.

Я не знаю медицинского назначения дегтя, но помню, что крестьяне применяли его в смеси с животными жирами как мазь от разных недугов. Всякое ранение у коровы, лошади или овцы тотчас мазалось чистым дегтем.

Не знать, что деготь дает береза, – это значит половину не знать о березе, которую вы так хорошо расписали и даже соком напоили и стихи приводили, а о дегте ни слова!»)

Не буду говорить про отличные березовые дрова и про все, что можно сделать из крепкой березовой древесины.

Нетрудно заметить, что все наши теперешние воспоминания о березе односторонни. Мы перечисляем все, что дает береза человеку, вернее сказать, все, что он у нее берет. Но ведь это еще не дружба. Это скорее эксплуатация.

И все-таки можно говорить, что береза и человек находятся в дружбе. Чем же мы отплачиваем березе за ее щедрое добро? Одних картин, пусть даже и левитановских, стихов, песен и даже симфоний (Четвертая симфония Чайковского) было бы маловато. Но ведь если новосел, построивший дом, захочет посадить под окном деревья, первой на ум придет береза. На вятских землях я видел дорогу, проведенную в свое время Екатериной II, кажется от Петербурга на Урал, обсаженную по сторонам березами. Они поредели теперь, а те, что уцелели, выглядят уродливо и кургузо, но все-таки был оказан почет, и они украшали землю по желанию и воле человека.

Несколько раз мне приходилось видеть красивые церковки, деревянные, ярко разукрашенные огненно березовой рощей. Я видел кладбища, любовно засаженные березами, ветки которых никнут к скорбным часовенкам и крестам. Наконец, я видел киоски с ювелирными изделиями и сувенирами, в которых торгуют на доллары, которые называются «Berioska».

Вот основные направления, по которым идет отдача от человека к березе. Судите сами, равноценна или

неравноценна она.

Но как бы ни красива была одна береза или даже завещанная нам Лермонтовым «чета белеющих берез», совсем особенное дело – целый березовый лес. Он хорош во всякую пору. И в марте, когда березы освещает солнце, набирающее весеннюю силу, а их фонтанообразные купы покрыты инеем и разрисовывают синее небо в тончайшее розовое кружево. Хорош березовый лес и в те дни, про которые сказано «то было раннею весной, в тени берез то было», то есть когда разворачиваются на березе изумрудные листочки.

В березовом лесу всегда как-то просторно и далеко видно. Белые березы, сначала редкие, отдельные друг от дружки, вдали становятся для глаза все более частыми и наконец сливаются в пестроту. В березовом лесу всегда светлее, чем в каком-либо другом, дубовом или еловом, как будто березы сами светятся тихим ровным светом и освещают пространство вокруг себя. Светлее в нем и в теплый полдень, когда неизвестно что белее – сами березы или облака, проплывающие над ними, светлее и в лунную ночь, когда березы словно фосфоресцируют зеленоватым лунным огнем.

В березовом лесу всегда под ногами трава, если это взрослый матерый лес, а не то, что может называться лишь березняком, то есть земля, заросшая частелью молодых березок, которые еще не решили между собой, которым оставаться и жить, а которым уступить место под солнцем своим наиболее сильным или наиболее удачливым соседкам. Я не беру и сыроватые, болотистые, кочковатые места, на которых растут искривленные, уродливые, чахлые березки. Берез, говорят, шестьдесят видов, и растут они по-разному и в разных местах. Берем настоящий взрослый березовый лес. На земле трава. Кое-где между березами

оставлены для разнообразия и красоты небольшие темно-зеленые елочки.

Есть грибы, которые верны какой-нибудь одной породе или, скажем по шире, какому ни будь одному характеру леса. Рыжики бесполезно было бы искать в осиннике или ивняке, так же как красноголовые осиновики в чистом еловом лесу.

Но многие виды грибов имеют, так сказать, более широкие взгляды. Их с одинаковым успехом можно собирать и в сосновых, и в еловых, и в дубово-широколиственных, и в березовых, и в осиновых, и даже в ольховых лесах. Ну, например, свинушка. Хотя и считается, что она предпочитает изреженные мелколиственные леса, особенно березовые, фактически она растет везде, сожительствует с самыми разными породами деревьев. Но и свинушка уступает сыроежкам, разновидности которых встречаются повсюду. Да что грибное плебейство – свинушки и сыроежки! Белый, настоящий белый грибной лев (если лев – царь зверей), грибной орел (если орел – царь птиц), короче говоря, царь грибов и тот бывает боровой, еловый, березовый и дубовый.

Конечно, проще всего написать: в березовых лесах обитает все три вида березовых грибов, то есть березовик обыкновенный, березовик розовеющий и березовик болотный.

Взрослый березовик кажется сильно сродни взрослому осиновику, хотя если идти по точным признакам, может быть, не найдешь вовсе ничего общего. Цвет другой. Осиновик красный, оранжевый, желто-бурый. Березовик серый, темно-серый, почти до черного, черно-бурый или, напротив, беловатый. Мясо осиновика на разрезе быстро чернеет, а у березовика остается белым. Ножка у березовика потоньше, послабее, чем у осиновика. Осиновик в молодости бывает чelyшем, с шаровидной шляпкой, плотно

облегчающей ножку, березовик расправляет шляпку с первых часов своего появления на белом свете. И получается – ничего похожего. И тем не менее, если идти не от точных научных признаков, а от впечатления – нет двух грибов, более похожих друг на друга. То ли форма шляпки, то ли строение трубчатого слоя, то ли степень плотности, крепости или, наоборот, степень дряблости и слабости грибного мяса, то ли просто вкус, но они для меня похожи.

Березовик для меня какой-то средний гриб. Он ушел, конечно, далеко вперед от разных там моховиков, валуев и свинушек, но не достиг кондиции своего близкого сородича – белого гриба. Я бы сказал даже, что березовик – это выродившаяся ветвь белого, его ухудшенный вариант.

Три разновидности березовика немного отличаются друг от друга временем произрастания. Так, например, березовик обыкновенный растет с июня и весь сентябрь. Именно этот гриб появляется в самом начале лета в числе других ранних грибов, входящих в общую группу колосовиков.

Существует примета, что первая волна грибов высыпает в то время, когда начинает колоситься рожь. Отсюда и название – колосовики. Но колосовиками бывают и маслята, и осиновики, и белые, и вот, значит, еще в большей степени березовик обыкновенный.

Березовик болотный растет, напротив, только в сентябре. Это самый плохой березовик. Мякоть у него слабая, водянистая. Из него можно выжимать воду, как из набрякшей тряпки.

Березовик розовеющий появляется с августа и продолжает расти в сентябре. Поэтому, выходит, если не вдаваться в тонкости, а иметь в виду просто березовик, что его можно собирать весь сезон, с июня и по октябрь.

Однажды, снявшись с летних квартир и переехав на жительство в Москву, через некоторое время я зачем-то снова решил съездить на два-три дня в деревню. Было это на исходе октября или, может быть, даже в ноябрьские праздники. Во всяком случае, уже выпадали сильные заморозки до звонкого ледка в мелких лужицах.

В лесу в это время, с точки зрения грибника, – пустынно. Все-таки я пошел прогуляться в лес, как я хожу в него во всякое время года и при всякой погоде. На этот раз мне хотелось посмотреть на дикую лесную яблоню, растущую на поляне среди берез. Летом и ранней осенью она вся была усыпана яблоками. Мелкие, продолговатые, с характерным бугорком около веточки, они были то, что называется в деревне «вырви глаз». Такие дикие яблони у нас зовут литовками, предполагая, что леший, то есть тайный хозяин леса, выращивает эти яблони для себя. Почему народ так плохо думает о садоводческих, селекционных и, так сказать, мичуринских способностях лешего, я не знаю.

Теперь, глубокой осенью, на грани осени и зимы, я, подойдя к моей знакомой, увидел следующую картину. На дереве ни одного яблока. Все они лежали на земле ровным плотным кругом в два слоя. Схваченные заморозками, они были не так кислы, вяжущи и горьки, как летом, хотя и не штрифель и не апорт.

Но я хотел сказать о другом. В этом пустынном осеннем лесу мне вдруг начали попадаться подберезовики, да не как-нибудь, не случайно, а то и дело на каждом шагу. Я думал, что от заморозков они размякли и потемнели – ничуть не бывало. Свежие и крепкие, без единой червоточинки, даже если и очень взрослые, они рассыпались по березняку, нарушая все правила, все наши представления о принятых сроках их произрастания.

Я нарочно задержался на несколько дней и каждый день приносил из леса большую двухведерную корзину одних исключительно подберезовиков. Никакого другого гриба, даже опенка, мне в эти дни не попало.

По способу употребления березовики и осиновики совершенно одинаковы. Молоденькие хорошо мариновать или жарить, а взрослые идут исключительно в сушку с дальним прицелом на грибную икру, о которой я уже говорил. Именно в связи с березовым лесом нужно упомянуть о волнушке. Вероятно, можно встретить этот гриб и в другом лесу, но все же это по преимуществу березовый гриб, более того – украшение березового леса.

Отчего ее зовут «волнушка», кажется понятным. По ярко-розовому полю ее расходятся более бледные круги, как волны по воде от брошенного камня. Впрочем, можно считать, что по бледно-розовому фону расходятся темно-розовые волны. Но почему ее называют еще и «волжанка», я не знаю. Как бы то ни было, оба названия мне представляются красивыми и в этом смысле соответствующими виду гриба. Действительно, мало найдешь грибов, которые так же украшали бы наши леса.

Волнушки появляются летом, в июле (хотя настоящая их пора в августе и сентябре), когда трава в лесу сочна и зелена. И вот среди зеленой травы, в окружении голубовато-белых берез вдруг начинают попадаться ярко-розовые грибы с нежной опушкой по краям.

Удовольствие от собирания волнушек не только в их красоте, но и в обилии, однако не в таком, чтобы пропадал интерес. Волнушки растут группами, стоями, причем, где есть старые, там обязательно попадаются и молоденькие, такие розовые аккуратные пяточки.

Волнушка – гриб крепкий, не то что иная сыроежка, которая так и крошится по краям. Правда, с возрастом

края волнушки совсем разгибаются и даже поднимаются кверху, как бы раскрыляются, и тогда волнушка становится более хрупкой. Тогда она выцветает, ее полосы (волны) делаются едва заметными, густая опушка редет, становится клочковатой, и весь этот гриб делается похож на розоватый груздь. Бледно-розовые пластинки местами желтеют. В грибе чувствуется некоторая сухость по сравнению с налитой, ядреной крепостью с молодости.

На разрезе волнушка выделяет обильный белый сок, который ужасно как едок. Если дотронуться языком, то, пожалуй, будет не лучше, как если бы вы окунули кончик языка в крепкий перец. Поэтому волнушки сначала нужно держать в холодной воде, чтобы вся горечь из них ушла. Затем их обыкновенно солят, хотя можно и мариновать. И в том и в другом случае волнушка, к большому сожалению, теряет свою удивительную расцветку. Она становится просто серой. Я уверен, что, если бы волнушка и на столе умела выглядеть так же, как в березовом лесу, она украшала бы всякий стол и только за одно это ценилась бы, вероятно, больше других грибов, тем более что по вкусу и, так сказать, на зубу волнушка уступает только рыжику, но ничем не хуже груздя.

Существует разновидность волнушки – волнушка белая. Этот гриб в отличие от настоящей волнушки абсолютно невзрачен. Его поверхность грязноватого цвета, хотя в массе он дает ощущение некоторой розоватости. Кроме расцветки, этот гриб ничем не отличается от своей ближайшей родственницы, разве еще тем, что он более тонок, слаб и хрупок. Растет он тоже в березовых или смешанных с березой лесах. Однако предпочитает почему-то молодые леса, в то время как розовая волнушка водится и в молодых и старых.

О сыроежках можно бы рассказывать применительно к любому лесу: березовому, еловому, сосновому, осиновому – где только не растет сыроежка! Я говорил о масленке, что он первым попадает на глаза и оттого кажется самым распространенным, что дети, начиная свои грибные биографии, в первую очередь нападают на маслята, что, когда попадают в лесу другие грибы, к маслятам охладевает интерес... Все это еще, может быть, в большей степени приложимо и к сыроежке.

Очень многих удивляет название – сыроежка. За что-нибудь оно грибу дано. Значит, что же, можно этот гриб есть сырым? Иногда мы пробовали в детстве, откусывали краешек, а потом долго не могли промыть во рту речной водой ужасную едкую горечь. Ничего себе – сыроежка!

И все-таки мне кажется, есть основание называть ее именно так. Наверняка безвреден в сыром виде и масленок, да ведь его не будешь есть, потому что он водянистый, мягок на зубу и слишком уж сильно и резко пахнет сырым грибом. Не знаю, можно ли говорить об особенной вкусоности сырых грибов – дело любительское. Рыжики-то мы едим, и они вкусны. Но можно говорить о том, что если бы существовала необходимость есть грибы в сыром виде, то наверняка сыроежку есть было бы наименее приятно. Суховатое, довольно крепкое мясо, без какого-нибудь особенного запаха и привкуса, стопроцентная безвредность – все это, конечно, было бы преимуществом сыроежки перед другими грибами, если бы нужда заставила поглощать их сырым.

А как же быть с тем, что едкая жгучесть, от которой не скоро отполоскаешь рот? Дело в том, что, так же как существует шестьдесят разновидностей берез (бородавчатая, белая, плакучая, черная и т. д.), точно так же существует двадцать семь разновидностей

сыроежек. Пожалуй, я назову их, добросовестно выписав из специальной книжки. Вот они, эти разновидности, в алфавитном порядке.

Сыроежка блестящая, болотная, буреющая, бордовая, буреющая оливковая, вильчатая, выцветающая, жгуче-едкая, желтая, желчная, зеленоватая, золотисто-желтая, сыроежка Келе, сыроежка красивая, ломкая красная, ломкая фиолетовая, невзрачная, обманчивая, охристая, пищевая, родственная, розовая, серая, сереющая, сине-желтая, синяя, цельная.

Видите, какой набор: от родственной до обманчивой, от красивой до невзрачной. Все цвета радуги, все оттенки, и все это рассыпано по лесу, как цветы, в изобилии, с преобладанием синего, фиолетового, лилового тонов.

Не такой уж я грибник, чтобы определить разновидность сыроежки, если б мне ее показали в лесу. Для этого надо быть даже не специалистом грибником, а специалистом микологом, то есть вполне ученым человеком с узкой специальностью. Что касается меня, то я все сыроежки разделяю на две половины. К одной половине относятся едкие, к другой – не едкие. Этого вполне достаточно, чтобы одни сыроежки класть в воду и мочить, а другие сразу употреблять в дело.

С едким соком существует всего восемь разновидностей из двадцати семи, явное меньшинство. Но так как для рядового грибника очень часто все сыроежки – сыроежки, то, наткнувшись раз и два на жгуче-едкие, испортив ими кастрюлю хорошо отварных грибов, он будет подозрительно относиться ко всем сыроежкам, считая их едкими или, попросту говоря, горькими.

Конечно, и едкая сыроежка такой же прекрасный гриб, только ее нужно, как волнушку, мочить два дня,

время от времени меняя воду. Тогда с нею можно делать все что угодно, но делают обыкновенно – солят. Если рыжики нужно солить без специй, без всяких там смородиновых, вишневых и хреновых листьев, без укропа и чеснока, то, очевидно, в сыроежки все это нужно класть. У сыроежки нет своего, специального вкуса, который жалко было бы отбивать вкусом чеснока и укропа. У сыроежки вкус грибной, но он нейтральный. Как раз очень кстати сообщить ему все, что вы считаете нужным и что любите – чеснок так чеснок, укроп так укроп.

Не едкие сыроежки можно солить сразу, но лучше их есть просто вареными. Мы набаловались и сейчас спешим грибы чем-нибудь приправить, забывая, что грибы сами по себе обладают редчайшим, ни на что не похожим вкусом и сами являются прекрасной приправой. Сыроежка вполне годится и даже годится лучше всех других грибов, чтобы ее ели просто вареной.

(Вы пишете, что сыроежки не жарят на сковороде. Это неверно! Вся моя семья и многие знакомые – большие любители жареных сыроежек. Попробуйте пожарить сыроежки в масле, желательно, конечно, со сметаной. Вкус совершенно иной, чем у березовиков, подосиновиков и прочих трубчатых, но по-своему великолепный. Конечно, обратите внимание, что не надо жарить остро-едкие и жгуче-едкие сыроежки.)

Убедившись, что все ваши сыроежки не едки, нужно их вымыть и сварить, как варят картошку, в соленой воде, ни в коем случае не добавляя никаких приправ – ни лаврового листа, ни душистого перца горошком, ничего. Воду нужно посолить немного покрепче, чем если бы вы просто варили суп. Впрочем, соль такое дело, что ее всегда кладут по вкусу. Сваренные таким образом грибы можно есть горячими, можно остудить. И

в тех и других есть своя прелесть. В горячих сильнее грибной вкус и запах, холодными же сподручней закусывать.

До некоторых пор я не знал такого простого, я бы сказал, классического способа. Обыкновенно грибы отваривают для того, чтобы потом с ними что-нибудь делать, чаще всего портить, добавляя уксус, сахар, все такое прочее. А смысл, оказывается, состоит в том, чтобы есть гриб просто вареным в одной соленой воде.

Вероятно, так варить и есть можно многие грибы, но дело в том, что сыроежки рождены для этого. Есть у нас одна излюбленная сыроежка, а именно сыроежка синяя. Она растет исключительно в еловых лесах. Шляпка у нее мясистая и крепкая. Долгое время края шляпки загнуты вниз, отчего весь гриб создает впечатление крепыша. Только потом, уж к старости, шляпка распрямляется, а затем даже может сделаться слегка вогнутой. Но и в этом случае края у сыроежки остаются неломкими, тупыми. Обычно она имеет синий, синелиловый, черно-лиловый цвет. Ножка у нее в молодости сплошная, плотная, срежешь – одно удовольствие, что достался такой чистый, пышущий здоровьем и свежестью гриб.

Одна из сыроежек, а именно серая, появляется уже в июне. Несколько разновидностей начинают расти уже в начале лета. Некоторые встречаются в октябре. Но настоящие сыроежечные месяцы – это август и сентябрь. Правда, в это время много и других грибов, но от имени всех двадцати семи разновидностей хочется сказать грибникам – не пренебрегайте сыроежками, особенно если еще не пробовали их отваренными в соленой воде.

Не знаю, сделает ли березе честь, но к березе приписывают и такой гриб, как валуй. Подобно сыроежке, его можно встретить в самых разных лесах, но в книжке одного специалиста я вычитал, что он

водится все-таки «в различных лиственных и особенно в березовых и смешанных с березой лесах». Может, оно и так. Авторитет ученой книжки должен быть велик, но мне пришлось в чистейшем ельнике нападать на такой урожай валуев, что корзина не вмещала добычи, если даже я брал одни молоденькие.

У валуя странная судьба. В самых, так сказать, глубинах народа его не считают плохим грибом, а тем более поганкой, как это происходит с шампиньоном. Все знают, что валуй – съедобный гриб, и, однако же, почти никогда не берут. А между тем он растет в таком изобилии и так бросается в глаза, что как будто нарочно создан, чтобы было чего в лесу сшибать ногами. От пинков не достается ни одному грибу, включая и мухомор, так, как валую. Может быть, потому он вызывает такие чувства со стороны грибников, что издали его часто принимают за какой-нибудь другой гриб и чаще всего за белый.

Итак, я не согласен с тем, что валуй произрастает в различных лиственных. У нас за селом на бугре есть крохотный лесок, состоящий только из одних елочек и сосенок. Там нет ни одной лиственной ветки. И тем не менее в этом хвойном лесочке каждый год в изобилии рождаются валуи. Весь лесок шагов двести в длину и столько же в ширину, то есть, казалось бы, негде повернуться. Тем не менее там можно собирать валуи ведрами, причем остается и на завтрашний день.

Как известно, в ранней молодости валуй представляет из себя шарик величиной... разной, конечно, величины, начиная от простого лесного ореха, проходя стадию грецкого ореха, до среднего яблока. Шарик покрыт обильной слизью. Когда его срежешь, то обнаружится, что есть и ножка, но она так плотно обхвачена краями шляпки, что как будто с ними срослась. Однако эту ножку можно выковырнуть кончиком ножа, и тогда шарик сделается пустотелым и

там можно разглядеть чистые мелкие пластинки. А в самой глубине белое, желтоватое впрочем, пятнышко, где выковырнутая ножка была прикреплена к шляпке. Эти ножки из грибов-шариков приходится выковыривать очень часто, ибо случается, что в самом молоденьком возрасте валуй уже заражен червоточинкой, которая в молодых грибах редко распространяется дальше ножки. Таким образом, выковырнув червивую ножку, вы кладете в корзину совершенно свежую шапочку – круглый шарик, теперь уж пустой внутри. Однако нужно иметь в виду, что ножка у валуя полая, полость же эта темнее, чем все остальное мясо гриба, она почти коричневая, и на первый взгляд естественную полость в ножке можно принять за червивость.

Приближаясь к размерам мелкого или среднего яблока, края шляпки отходят от ножки, начинают постепенно распрямляться, хотя попадаются и довольно крупные валун, сохраняющие крепкую, упругую форму шара. К этому времени слизь пропадает, гриб становится сухим.

При дальнейшем росте шляпка распрямляется окончательно и может сделаться совсем плоской или даже слегка вогнутой. Речь идет о валуях с чайное блюдце. Естественно, что такая шляпка становится хрупкой, особенно по краям. На пластинах у крупных валуев обычно появляются бурые пятна, что производит неприятное впечатление загнивающего гриба. Однако пятна эти вовсе не гниль, а просто особенность валуя, вполне доброкачественная. Но даже зная это, класть такой гриб в корзину менее приятно, чем гриб помоложе, с чистыми, желтовато-белыми пластинками.

Пренебрежение к валую может происходить из следующего обстоятельства. Грибник берет корзину и отправляется в лес за белыми, осиновиками, березовиками, лисичками, волнушками. Эти грибы он

будет собирать полдня и принесет домой почти полную корзину и будет разбирать, который гриб куда, и все это для грибника огромное удовольствие. Но вот, зайдя в лес, он нападает на россыпи валуев. Можно за десять минут нарезать полную корзину, и тогда нужно идти домой. А как же белые, подосиновики и волнушки? Неужели их оставлять в лесу? Перед грибником выбор: либо оставлять в лесу валуи, либо все остальные грибы. Грибник обыкновенно отдает предпочтение всем остальным.

Можно приспособиться к этой психологии и делать специальные вылазки в лес только за валуями. В это время не нужно думать о других грибах, их можно насобирать утром, а теперь задача одна – дойти до леса и нарезать великолепных валуев. Эти вылазки обыкновенно недолги, потому что валуи растут большими стаями, а точнее сказать, россыпями.

Признаюсь, что долгое время я относился к валуям с пренебрежением. Но однажды в одном московском доме, где любят вкусно поесть, подали на стол грибы. Все они были ровные по величине, и не было ни одного крупнее лесного ореха, и были они маринованные, вкусные, пользовались самым большим успехом за столом, и были это обыкновенные валуйчики.

Но и крупные валуи хороши. Нужно только правильно их приготовить, что вовсе несложно. Два или три дня их мочат в холодной воде, меняя ее по крайней мере два раза в день, а затем солят с разными листьями и специями. Через два месяца они будут готовы. И право, не знаю, отличите ли вы их от Других соленых грибов, в том числе от прославленного груздя.

(Существенные дополнения читателей.

«...Начнем с груздей, которых вы почему-то обошли молчанием. В наших лесах их четыре вида: настоящий, желтый, сухой и черный. Настоящий и желтый похожи

на крупные волнушки, только белые или желтые. Черный груздь или чернушка – самый распространенный груздь под Москвой. Бывает, осенью пойдешь в крупный старый березняк, найдешь один черный груздь, становишься на четвереньки, и на ощупь одного за другим маленьких чернушек полкорзины сразу можно наковырять. Мы их всегда сырыми солили. Через 4 – 6 недель становятся вкусными. Правда, для них обязательны и укроп, и черной смородины лист, и чеснок. А прошлый год попробовали сперва отварить в соленой воде, а потом посолили. Почему-то оказались вкуснее.

Вообще же, хотя официально считается лучшим настоящий груздь, по-моему, лучше всех, уступающий только рыжикам, сухой груздь, или белянка. В Подмоскowie он растет в березовых лесах, дубняке и смешанном лесу с густым подлеском. Старый гриб приподнимает толстый слой хвои, тогда надо кругом под хвоей искать маленьких беленьких, с синеватым отливом пластинок. Этим он и отличается от скрипиц. У скрипицы низ желтоватый. Не говорю уж, что у скрипицы горькое молоко, а у сухого груздя бесцветный, совсем не едкий сок. Вот Васильков относит сухой груздь (подгруздок белый) ко 2-й категории, а груздь желтый – к 1-й. Явно несправедливо. Сухой груздь – это гриб, безусловно, первого сорта. Лучше всего его солить в сыром виде. Исключительно вкусен он отварной в соленой воде, горячий со сметаной. Жарить его тоже хорошо, но не один, а с другими грибами.

Есть еще и другие грузди: осиновый, черный подгруздок. Правда, это, пожалуй, самый червивый гриб. Уж, кажется, совсем молоденький, размером еще с пятачок, а срежешь – червивый».

«Как же так получилось, что про чернушку ты ни словом не обмолвился? А ведь она при оценке наших

настоящих грибников стоит на 3-м месте после белого и груздя. Лет пять или больше на книжном рынке промелькнула небольшая брошюра Василия Титова. Там он описывал про подмосковных дачников. Сейчас не припомню, как называлась эта интересная книжечка, ее у меня зачитали безвозвратно. В ней Титов писал о „дне гриба“. Такой день справляли дачники 1 сентября. Вот там о чернушке описано в самых ярких красках. Он ее называл черным груздем.

Чернушка по своим вкусовым качествам, пожалуй, займет 2-е место после белого. Когда лето грибное, то ее можно встретить и в начале лета. Но чаще чернушкин сезон – в августе, сентябре. Из-под слоя опавших колючек поднимаются бугорочки. Собиешь этот панцирь, а под ним в молодом возрасте еще беленькое, чуть-чуть в середине появился коричневый налет, по донышку словно лаком мазанули. Края завернутые, крепкие. В более зрелом возрасте края несколько распрямляются, но не очень. Это бывает у крупных чернушек. От чернушки, как только возьмешь ее в руки, сразу почувствуешь специфический запах, который и после варки сохраняется. Это привлекательный, очень вкусный дух. По-видимому, через этот запах на нее и нападают вредители. Чернушка еще в крепком состоянии часто попадает с червяком, но с наступлением холодов враги от нее отступаются, тогда чернушка держится долго».

Чтобы закончить дополнение читателей о груздях, сообщу, что упомянутая в читательском письме действительно замечательная книга Василия Титова называется «Когда опадают листья». Издана она в 1963 году издательством «Московский рабочий».

Стоит напомнить также, что в записной книжке Чехова есть многозначительная запись: «попробовать груздя в сметане».)

К березе или по крайней мере к лиственным и смешанным лесам нужно приписать и лисичку. Этот гриб уже тем хорош, что появляется рано. В начале июня можно собирать в лесу эти яркие морковного цвета грибы. У меня бывали случаи, что я в начале лета не находил в лесу никаких грибов, даже маслят или сыроежек, но счастливо набредал на два-три гнезда лисичек и все-таки возвращался не пустой.

Лисички – прекрасные грибы. Их хорошо есть в жареном или маринованном виде. На зубу они немного резиноватые, но и в этом есть своеобразная прелесть.

А что за радость собирать их, когда нападешь на высыпку! Лисички именно высыпают среди зеленого мха, и чем выше мох, тем длиннее ножка лисички.

Ходишь по нашему лесу, стараешься напасть на стаю лисичек, нападешь на одну или на другую, наберешь полкорзины. А вот однажды мы ехали в казенном автомобиле по Рязанской области, недалеко от Касимова. Слева от дороги тянулся березовый лесок. Он был довольно редок и проглядывался далеко. И насколько он проглядывался, весь он был сплошь усеян лисичками. Автомобиль шел вдоль леса километр за километром, а лисичек было все столько же, как будто мы, не двигаясь, смотрели на одно и то же место. Я думаю, что там можно было насобирать несколько тонн лисичек.

Помню, в Болгарии наткнулись мы в горах на избушку. И какая-то труба, и дымок, и дрова, и вообще какая-то кропотливая деятельность. Оказывается, заготавливают грибы. Зачем? На экспорт. Сколько же платят за границей за болгарские грибы? Один доллар за килограмм.

Как-то в «Правде» была напечатана статья, в которой говорилось о наших лесных богатствах. Там приводились цифры. Оказывается, в лесах только Российской Федерации вырастают следующие

богатства: кедровых орехов – полтора миллиона тонн, обыкновенных лесных орехов – семь тысяч тонн, клюквы – пятьсот тысяч тонн, черники и брусники – свыше восьмисот тысяч тонн, грибов – до пяти миллионов тонн.

Тут же в статье и сказано, что добывают в лесах Российской Федерации за год и грибов, и плодов, и ягод тридцать шесть тысяч тонн. Если взять карандаш и прикинуть, получится менее чем полпроцента, то есть одна двухсотая часть.

Но слишком далеко мы зашли от простой лисички. Этот гриб удивителен тем, что, вероятно, он один из всего грибного разнообразия никогда не бывает червивым.

Однажды кто-то меня натолкнул на мысль, что червяки не заводятся в ядовитых грибах. Я даже написал по этому поводу глубокомысленное четверостишие. Вот оно:

Сомнений червь в душе моей гнездится,
Но не стыжусь я этого никак.
Червяк всегда в хороший гриб стремится,
Поганый гриб не трогает червяк.

Четверостишие я опубликовал, но, по совести сказать, не проверил в лесу истинности утверждения, что в ядовитых грибах не заводятся червяки. Конечно, в сморчках и в строчках, относящихся к подозрительным, червяков и правда никогда не бывает. Но ведь эти грибы растут ранней весной, едва оттает земля. Тогда нет еще в лесу никаких мух, неоткуда взяться и червякам.

Почему червяки избегают лисичек, я не знаю, да вряд ли знают об этом и ученые люди – микологи.

(Впрочем, читатель из города Волжского прислал сногсшибательное сообщение: «Этим летом я летел в деревню на крыльях, предвкушая третью охоту. Но меня ждало разочарование, за весь отпуск я не нашел ни одного белого гриба (июль был жаркий, дождя не было, в отпуск приехал на 15 дней раньше). Но с пустыми руками я не возвращался. Я находил 3-4 поселения лисичек, и сетка была не пустая. Ведра я с собой не брал по вполне понятным причинам – сетку легче спрятать в карман. Так вот, большинство лисичек были червивыми. Причина? Не знаю. Возможно, потому, что в этой посадке они были единственными грибами. Как на это смотрите?»)

У Васнецова на картине «Царевна на сером волке» изображен еловый лес. Значит, когда художнику понадобилось изобразить лес наиболее глухой, наиболее дремучий, наиболее мрачный, сказочный, колдовской, он обратился не к просветленному березовому лесу, не к хлопотливому осиновому, не к бору свечечной прямизны, не к дубраве, похожей на летнее облачное небо (только зеленые облака), но обратился к еловому лесу, и выбор его был верен.

Около нашего села есть не очень большой, правда, участок классического елового леса, так что, рассказывая, я буду держать его перед глазами.

Этот лес у нас имеет два названия. Его называют или «Барки», или «Посадка». Оба названия справедливы. Дело в том, что его посадил в свое время барин, и были это тогда молоденькие елочки чуть повыше травы, убегающие вдаль прямыми, параллельными друг другу рядами – посадка.

Именно в этой посадке моя мать насобирала столько рыжиков, что отцу пришлось запрягать лошадь, ставить на телегу коробицу и ехать на выручку. Об этом я рассказывал в одной из предыдущих главок.

Я, конечно, не помню этого леска молодым, в пору островерхого частого ельничка, когда между деревьями, а тем более между рядами деревьев росла еще трава. Постепенно ветви распространились, перепутались, образовали сплошную тень, насорили на землю своих иголок. С возрастом лес редел или, может быть, прорежался с помощью топора, чтобы деревьям не было тесно. Ели росли все выше, ветви их распространялись все шире, и вот теперь получился тот еловый лес, о котором я говорю.

В этом лесу нет никакого подлеска, ни даже травы. Коричневая темная подстилка из игл хоть и очень толста, но все же угадывается сквозь нее, что вся земля поверху прошита толстыми узловатыми корневищами. Темные коричневые стволы окружают вас в этом лесу. Они убегают вдоль во все стороны, теряясь в сумраке, смешанном из коричневого с темно-зеленым. У всех стволов снизу нет ни одной ветки, а потом выше сразу начинается широкая крона, а так как деревья все одного возраста, то и кроны у них начинаются на одинаковой высоте. Неба в этом лесу нет. Его не видно. Потому что одна ель успевает встретиться с ветвями другой ели, и они загораживают собой белый свет.

С зеленой, залитой солнцем луговины в этот лес заходишь, как с улицы в полутемную комнату. Некоторое время должны привыкать глаза, и только потом уж начнешь различать на земле каждую еловую шишку, каждый гриб. Лишь на закате лучи солнца, скользя над землей, проникают подобно красному прожектору глубоко в лес. В это время стволы с одного бока алые, а с другого – черные. Каждый бугорок, каждый гриб отбрасывает длинные черные тени. Если же посмотреть из глубины леса в сторону заката, увидишь красную полосу неба, расчерченную стволами деревьев. Все как-то причудливо, нереально, фантастично в этот час в нашем еловом лесу. Если бы это было рассветное солнце, вероятно, небо слепило бы и вокруг каждого ствола сиял бы еще и ореол, но теперь на закате все спокойно, безмолвно, мертвенно.

Совпадает почему-то, что, как только зайдешь и несколько углубишься в этот лес, сразу зловещим голосом закричит какая-то птица. В устоявшейся тишине и настороженности даже вздрогнешь от ее крика. Последние годы стало мусорно в этом лесу. Никто не убирает нападавших с елей, отживших сучьев. Но я еще помню, что в нем было чисто, словно в хорошо

подметенной избе, если считать полом толстую подстилку из темных еловых игл. Эта подстилка немного пружинит при ходьбе, по ней скользит нога, на ней отчетливо виден каждый даже самый маленький гриб, а тем более выделяется взрослый, красавец из красавцев – белый.

Эти заметки – не стихи, не поэма, не даже рассказ. Здесь надо бы говорить о грибах так: «Белый гриб – общеизвестный вид дикорастущих шляпочных грибов, плодовые тела которых представляют ценнейший продукт питания, используемый во многих странах мира и особенно в Советском Союзе», как и пишет о них ученый человек Б. П. Васильков в своей книге «Белый гриб. Опыт монографии одного вида». Или вот еще категоричнее: «Белый гриб – самый ценный из всех съедобных грибов».

В другой книге читаем про белый гриб почти то же самое: «На взгляд настоящего грибника мы вели себя как невежды, потому что, не дрогнув, обходили разные сыроежки: красные, как ягоды брусники, желтые, белые, голубоватые, дымчатые и даже зеленые, а также лисички, волнушки, скрипицы, дарьины губы, грузди, не говоря уж о валуях».

Рыжики и маслята (по сути, одни из лучших грибов) невежественно и вульгарно пренебрегались нами. Березовики и подосиновики не удостоивались попасть в число избранных.

Мы охотились исключительно за белыми, да и у тех отрезали одни шляпки. При этом жалко было не столько бросать плотный, тяжелый, как бы из свиного сала корень, сколько разрушать красоту одного из шедевров природы.

Здесь, как и во всем. Пока смотришь отдельно на рыжик, кажется, не может быть гриба красивее его. Эта ядреность, эти темные кольцевые полосы по огненно-рыжему фону, эта хрустальная лужица в середине

гриба. А попадаетса молоденький подосиновичек, разворошивший своей головенкой пепельную плотную листву, и померкнул все рыжики. Белый корешок, полненький, словно бутуз мальчонка, и шапочка, сделанная из красного бархата.

Смотришь на все эти грибы и думаешь: чего это зовут белый гриб – «царем грибов»? Окраска простая, даже скромная, нет никакого вида. Разве что за вкус, за качество. Но когда еще издали увидишь его – забудешь все, Все будет, как если бы вместо разных духовых инструментов или гармоний заиграла вдруг скрипка. И просто и ни с чем не сравнимо! Да, это царь грибов. Это маленький шедевр природы!»

Немного совестно выписывать столь длинную цитату из книги, написанной тобой же, но, по-моему, лучше честно повторить сказанное ранее, чем стараться сказать то же самое, только другими словами. Насчет шедевров, может быть, не совсем так, потому что у природы не бывает более талантливых и менее талантливых произведений. Все, что природа создала, независимо то того, слон это или муравей, вполне совершенно в своем роде. Конечно, с точки зрения пчеловода, муравей бездарен, но, с точки зрения производства муравьиного спирта, бездарна, напротив, пчела, муравьишка же, самый плохонький, справляется с этой задачей идеально, так что я серьезно говорю, что нет у природы более талантливых и менее талантливых произведений. Делить на те и другие их можно только с нашей, человеческой точки зрения. Мы считаем, что береза лучше осины, морковь лучше горького лопуха или крапивы, подосиновичек лучше мухомора. Хотя эта точка зрения не выдерживает никакой критики.

Конечно, морковь кладут в суп или едят так, ибо в ней много витамина «А». Но ценнейшее репейное масло получают все-таки из растения, называемого нами горьким лопухом. Но хватит, хватит. Остановимся на

том, что, с нашей точки зрения, существуют более удачные и менее удачные творения природы. Может быть, комар весьма совершенное существо, но для меня он никогда не станет ценнее, благороднее, талантливее пчелы.

Итак, с нашей человеческой точки зрения, можно говорить о грибах-талантах, о грибах-шедеврах и, напротив, о грибах-посредственностях и даже бездарностях. Все это я веду к тому, что в лесу у каждого гриба-таланта, гриба-шедевра есть подражатели, имитаторы, приспособленцы, которые так и называются – ложными. Ложный опенок, ложная лисичка, ложный шампиньон, ложный валуй... Впрочем, валуй и сам, хотя и не считается ложным белым, обладает чудовищной способностью казаться издали превосходным белым грибом. В связи с этим мне и хотелось бы сказать подмеченные мною замечательные особенности благородного «царя грибов».

Да, сколько раз я бросался в сторону сквозь кусты, увидев буроватую округлую шляпку белого гриба. Еще в трех шагах иногда сомневаешься: не может быть, чтобы валуи были так похожи, так подделали себя под белый гриб, и, только наклонившись и взяв уже в руки, убеждаешься, что в руках подделка, фальшивка: вместо глубокого таинственного мерцания бриллианта – дешевенькое зеркальное блеснение стеклышка, вместо ровного горения золота – досадное ощущение позолоты, вместо солидной, уверенной тяжести серебряного кубка – бездарная легкость алюминия... С досады и огорчения отбросишь подальше сорванный валуй и пойдешь, размышляя о том, что и в жизни и в искусстве, например, очень часто бездарность подделывается под талант и еще более ловко, так что не отбрасываешь в сторону, а принимаешь за чистую монету.

Но я, много раз принимавший издали валуи за белые грибы, хочу сказать, что ни разу еще, увидев настоящий белый гриб, я не принял его за валуй. У Глазкова есть четверостишие о необратимости сравнения. Там говорится о том, что свистящий на плите чайник напоминает сирену, но настоящая сирена не напоминает свистящий чайник. Так и здесь.

Чем еще бесценен белый гриб для охотника-грибника? Тем, что каждый раз, когда находишь его, сердце екает дважды. Первый раз оно екает, когда увидишь прекрасный белый гриб и уже понимаешь, что теперь он никуда не денется. Теперь можно обойти его вокруг, полюбоваться им с разных сторон, поглядеть, как он, так сказать, вписывается в лесное окружение, как он сочетается с той еловой веточкой, прикрывающей его от глаз прохожего. С тем узловатым еловым корнем, у которого он растет, с той муравьиной тропой, по которой ползают взад и вперед, как по бойкой автостраде, лесные труженики – муравьи. Да мало ли с чем может сочетаться, образуя микроландшафт, микро пейзаж, красавец белый гриб. И былинка, и клочок мха, и слипшиеся иглы подстилки, развороченные тем же грибом во время роста, и другие грибы соседи: мухомор, мокруха, валуй.

Любуешься своей находкой, а на душе неспокойно. Красив-то он красив, но ведь может быть съеден червяком. Срежешь, а внутри труха или если не труха, то все в бесчисленных дырочках и крохотные беленькие червячки. Будешь в последней надежде отрезать от корня белые колесики: может, ближе к шляпке нет червяков. Вот уже и последний срез, вплотную к шляпке, но и тут дырочки червоточины. Остается разрезать саму шляпку. Разрезаешь и бросаешь на землю. Добыча, оказывается, не твоя. Еще раньше тебя нашли тот гриб противные лесные мухи и сделали его

своей добычей, отложили яички, из которых и развелись теперь еще более противные лесные черви.

Но зато, когда срежешь гриб у самой земли и увидишь, что мясо корня так же бело и чисто, как сметана или свиное сало, тогда второй раз екнет сердце. И получается, что один гриб ты нашел как бы дважды, испытал от него двойную охотничью радость.

(Во всех популярных книгах и статьях о грибах проклинаются грибники-варвары, которые не срезают грибы, а срывают их целиком, с корнем. Мне приходилось прислушиваться к тому, что говорят умные люди, и мотать на ус, чтобы не слыть варваром, хотя я-то прекрасно знал, что одно удовольствие – срезать белый гриб, а совсем другое удовольствие – сначала слегка раскачать его в земле, пока, хрустнув, он не отделится от грибницы, а потом осторожно извлечь из глубокого земляного гнезда. В это время наглядно видишь, что если бы срезал гриб – значит, добрую половину его (по массе) оставил бы истлевать в земле.

Но вот наш крупный миколог, ученый, посвятивший всю жизнь грибам, человек, написавший о белом грибе книгу, Б. П. Васильков утверждает, что срезать белый гриб вовсе не обязательно и что если срывать его, то грибница все равно не страдает. Обрываются какие-то там тяжики, соединяющие ножку гриба с грибницей. Василькову следует верить и, значит, не следует ругать грибников, которые сначала срывают белый гриб, а потом уж очищают его ножом.

Разумеется, есть грибы, которые срезать даже приятнее, чем срывать. Например, рыжики, маслята, опенки, да и сами грузди. Срезая же белый гриб, теряешь половину удовольствия.)

Когда срываешь масленок, или сыроежку, или даже рыжик, не приходит в голову понюхать его, втянуть в

себя острый и тонкий аромат гриба, бог весть где найденный им в земле и собранный на хранение. И зря, что не приходит в голову, ибо очень душист масленок, прекрасно пахнет рыжик, благоухает опенок, поражает запахом шампиньон. Но все эти грибы растут стаями, вереницами, и было бы смешно нюхать каждый гриб. Разве что понюхаешь, даже и разломив, самый первый, найденный в этом году.

Напротив, найдя белый гриб и бережно сорвав его и держа в ладонях это крепкое, прохладное, тяжелое, бархатистое образование, первым делом хочется поднести к лицу и медленно, прочувствованно втянуть воздух, чтобы к свежему ощущению утреннего леса присоединилось еще и это новое ощущение, – запах гриба. Но тут-то и ждет разочарование. Дело в том, что белый гриб в отличие от своих менее благородных сородичей, разных там маслят, совершенно лишен какого бы то ни было аромата и запаха. Свежий белый гриб и не пахнет ничем. Разве что отдает немного прохладой и свежестью.

Тем удивительнее, что, будучи высушенным, белый гриб приобретает вдруг крепчайший, самый, что ни на есть грибной аромат, тот самый аромат, который мы и называем грибным и который в других грибах присутствует уже как бы в разбавленном виде.

Запах сушеных белых грибов не сравним ни с чем: ни с запахом других грибов, ни вообще с какими-то ни было запахами. Естественно поэтому, что все блюда, в которых участвуют сушеные белые грибы, необыкновенно ароматичны и вкусны. Еще естественнее, значит, что любое другое приготовление белых грибов, помимо сушки, представляется мне порчей бесценного уникального продукта, дарованного землей.

Нет слов, жаркое из белого гриба очень вкусно. Но, говоря правду, если дегустировать, как дегустируют на

конкурсах вина, не зная сорта, то, что называется «в темную», то окажется, что в жареном виде белые грибы ничуть не вкуснее маслят, подосиновиков, подберезовиков, лисичек, не говоря уж о шампиньонах.

Конечно, маринованные белые грибы очень хороши и красивы. Их бурые шляпки делаются в маринаде светлее, до нежно-желтых, ножки остаются белыми. И вот они выглядят в банке и на тарелке, как будто сейчас из леса. Они выглядят в банке гораздо аппетитнее маринованных же маслят, лисичек, подберезовиков. Но положив руку на сердце, я не могу сказать, что у маринованного белого гриба был какой-нибудь особенный вкус по сравнению с другими грибами, который выделял бы его из ряда всех остальных грибов, а тем более ставил выше.

Что касается соления, то белые грибы практически не солят.

Это утверждение, конечно, условно. Каждый гриб в его употреблении может стать универсальным. Можно жарить сыроежки, рыжики, грузди и, наоборот, солить маслята и подосиновики. Можно сушить шампиньоны, дождевики, лисички и мариновать строчки и сморчки. Короче говоря, можно с каждым съедобным грибом производить все четыре операции: жарение, сушка, соление и маринование.

В Болгарии я пробовал варенье из моркови и зеленых помидоров. Оказывается, возможно и это. Но все же каждый согласится, что лучше морковь положить в суп, а варенье сварить из земляники.

Так и здесь. Можно, конечно, груздь и белый поменять местами, то есть груздь высушить, а белый гриб засолить. Однако речь идет о наилучшем, о наиболее целесообразном, как говорится, об оптимальном использовании того или иного вида гриба.

И вот остается – сушка. Как известно, белые грибы сушат по особенному. Не на железных листах, не на

противнях, но нанизанными на нитку. Раньше их нанизывали на тонкие лучинки, а лучинки эти нижними концами опускали в горшок, наподобие того, как цветы ставят в вазу. Таким образом из горшка торчали пучком лучинки с нанизанными грибами. Грибы, конечно, цельные, нерезанные, подобранные один к одному. Все это приспособление ставили в печь, в которой уже не очень жарко, но и не холодно. Хозяйка знала, когда поставить.

Сушеные белые грибы так и продают нитками или снizками. На каждом рынке можно увидеть торговков с сушеными белыми грибами. Нитка поменьше – один рубль, побольше – два с полтиной, еще побольше – пятерка. Если перевести на вес, то сушеные белые грибы окажутся во много раз дороже и мяса, и рыбы, и самых редких фруктов, и меда, и орехов, и всего съестного, пожалуй, даже дороже черной икры, несмотря на то что она теперь у нас неестественно дорога.

Да и стоит. Не только потому, что бульон из белых грибов в семь, не то в девять раз калорийнее мясного, не потому, что, говорят, систематическое употребление белых грибов служит профилактикой от ужасной болезни – рака, но и просто потому, что сначала сушеные, а потом соответствующим образом вареные белые грибы вкуснее всего на свете. То есть не то что сами грибы, но тот вкус, который они придают всякому из них приготавливаемому блюду, чаще всего таким блюдом является суп из сушеных белых грибов.

Про все другие грибы можно сказать, что их любят собирать молодыми. Молодой масленок, подосиновик, подберезовик, рыжик с трехкопеечную монету, молоденький валуек... И только найдя большой белый гриб, радуются больше, чем когда найдут молоденький и маленький, лишь бы этот гриб не был червивым. В самом деле, не так уж много радости, когда попадется

пусть крепенький белый грибочек, величиной ну хоть с грецкий орех. Приятно, конечно, но даже как-то жалко срывать, славно оставить бы его, чтобы подрос, раздался и ввысь и вширь, а главное, чтобы налился весом, отяжелел, чтобы рука, держа его, чувствовала уверенную драгоценную тяжесть. Белый гриб с чайную чашку радует сильнее. Кладешь в корзину и видишь, что положил нечто. Если же с чайное блюдце, но с округлой еще шляпкой и с ножкой, которую теперь в свою очередь можно сравнить с чайной чашкой, перевернутой кверху дном, и если не червив и если не успела еще пожелтеть исподняя сторона шляпки, но все еще она бела и плотна, то вот и настоящая удача, настоящая радость грибника.

С возрастом нижняя трубчатая часть шляпки действительно желтеет, не только желтеет, но как бы редееет, становится рыхлой. Начинают различаться трубочка от трубочки. Гриб снизу делается ноздреватым вместо прежней, ровной, несколько матовой, плотной белизны.

Ножка гриба с возрастом тоже меняет цвет. Из похожей на перевернутую чайную чашку она делается похожей на стакан. Потом шляпка перерастает ее и она уж кажется довольно тонкой, вернее, не очень толстой по сравнению со шляпкой. Но, конечно, никогда, ни в каком возрасте белый гриб нельзя назвать тонконогим.

Вообще же, что касается размеров белого гриба, то автор монографии о нем Б. П. Васильков пишет так: «Чаще крупные экземпляры белого гриба произрастают в средней, умеренной полосе СССР при средних условиях увлажнения почвы и воздуха. Самый крупный экземпляр его, который пришлось мне вообще видеть, был собран в начале сентября в Ленинградской области в смешанном сосново-елово-березовом лесу. Он имел шляпку 21X27 в диаметре и 9 см толщины, ножку 14 см длины и 9 см толщины, вес всего гриба был 1,5 кг, при

этом он выглядел еще молодым, совершенно свежим и крепким, с клубневидной, не вытянувшейся ножкой и, вероятно, мог бы расти еще. По устному сообщению Г. Р. Ибрагимова, однажды им был встречен на Кавказе, на высоте 1600 м над уровнем моря, в грабовом лесу экземпляр белого гриба с диаметром шляпки 33 см и диаметром ножки 14 см. По сообщению «Юманите» от 20.X.1961 года, во Франции найден белый гриб весом в 3 кг 200 г со шляпкой, имевшей в окружности 105 см, – следовательно, с диаметром шляпки 33,4 см. Но рекордный по размерам белый гриб был найден в Белорусской ССР, под Минском, с диаметром шляпки в 58 и ножки в 15 см, о чем было передано по Московскому радио 20.X.1961 года. Надо, однако, заметить, что плодовые тела таких размеров встречаются исключительно редко».

Вот видите, даже пишет «Юманите» и сообщает Московское радио. Вот что такое белый гриб, какое событие, когда попадаются необыкновенные экземпляры. Но Б. П. Васильков не прав, говоря, что белорусский гриб – рекордный. Странно, что ученый человек, специально занимающийся изучением белого гриба, прозевал сообщение газеты «Советская Россия». Я теперь не помню, в котором году это было, но сдается, что тоже не в шестьдесят ли первом, то есть одновременно с французской и белорусской находками. «Советская Россия» извещала, что под Владимиром, в нескольких километрах от города, а именно в загородном парке, в сосновом лесу, мальчиком был найден белый гриб следующих размеров: диаметр шляпки – 46 см, высота гриба – 40 см, диаметр ножки – 26 см. Весил гриб более шести килограммов. Он был крепок, свеж и, может быть, действительно мог бы расти еще. Вот это действительно рекорд! Конечно, от нас, владимирцев, не зависело, чтобы именно под Владимиром вырос такой гриб, но все же чем-то

приятно, что вырос именно у нас, а не под Рязанью или Смоленском.

(Вот что пишут читатели об урожае белых грибов в других местах.

«Выехали мы из Братска на катере и через три с половиной часа были на месте, в Большеокинском заливе Братского моря. Когда мы сошли на берег (было нас человек 10 – 12) и пошли по береговой линии, то я был поражен. Примерно на километровой полосе, шириной до 300 м, были сплошным покровом одни белые грибы разных размеров с редкими вкраплениями рыжиков. Грибов было невероятно много (слово „невероятно“ в письме подчеркнуто).

Мы все, кто только приехал, набрали столько, сколько было тары. Я, например, набрал 6 ведер. Надо добавить, что брали мы только небольшие грибы со шляпкой 3 – 5 см и с таким же корнем. Основная масса грибов, более крупных, нами вообще не брались. Надо также сказать, что очень большое количество грибов было тронут червем.

Мой тесть, который тоже был со мной и который прожил всю жизнь под Горьким (г. Богородск), был так удивлен этим обилием белых грибов, что долгое время никак не мог прийти в себя и все время говорил, что если приеду домой и буду рассказывать, то никто не поверит. Так оно и было. Я в этом году заезжал к нему, и он подтвердил мне это: никто не верит его рассказам.

В общей сложности на этом месте побывали за грибами человек не менее ста. Каждый из них увез с собой не менее 5 ведер. А сколько осталось нетронутых из-за размера и червивости?!

Удивительно то, что грибы, можно сказать, росли на глазах. Если присядешь и внимательно будешь наблюдать минут 5 – 10 за одним местом, то можно увидеть, как начинают шевелиться иголки и листья.

Подойдешь к этому бугорку, раскроешь иголки и обязательно увидишь рождающийся гриб со шляпкой в 2 – 3 см. Было это обилие грибов в 1966 году».

«Есть такое понятие – „ленточный бор“. Между Иртышом и Обью прямо поперек их современному направлению тянутся полосы хорошего соснового бора. Таких полос-лент 4 или 5. Это – реликты древних (времен мамонтов) рек. Тогда реки текли с юго-запада на северо-восток, а потом на планете многое перестроилось, и в частности иначе потекли современные Иртыш и Обь. Так вот, на лентах речных песков – дюн и выросли эти боры. В один из таких боров, под самый город Камень-на-Оби я и поехал и субботу. По спидометру это 190 км (от Новосибирска). Бор чудный, моховой. Подлесок сосновый (карандашник), увалы, бугры затянуты белым мхом. Во впадинах (заросшие древние озера) смешанный лес.

Лес тихий, торжественный, чистый, почти сказочный. Ничего подобного в жизни я раньше не видел ни западнее Урала, ни на Урале, ни восточное, ни южнее его. Эта необычность создается сочетанием могучего соснового бора, подлеска, ниже роста человека, серебристо-белых моховых бугров (без подлеска), торжественной тишины и каких-то фантастических полчищ молчаливых неподвижных ратей грибов, по преимуществу тоже необычных, могучих.

Количество их невероятно велико. На охватываемом взором пространстве 100 – 200 м в глубь бора вы видите не десятки, а сотни грибов. Огромные яркие мухоморы. Полосы, цепочки, пятна и кружевные дорожки моховиков, маслят. Яркие гнезда рыжиков. Бугры вздыбленной хвои с белоснежными закраинами выглядывающих из-под нее груздей. Огромные, с большую опрокинутую миску, купола подберезовиков и красноватые купола подосиновиков. Какие-то

неведомые мне громадные грибы, образующие целые полосы. Но самое-то главное, что вызывает изумление, даже потрясает вначале, – это вид белых грибов среди этих грибных разноплеменных полчищ. Они стоят в одиночку и большими группами, по 10 – 20 штук и более, темно-коричневые и светлые, с мощными распрямленными куполами, окруженные серебристым мхом и бурой хвоей со стежками белого мха.

Вокруг этих великанов из-под хвои, мха, вздыбливая их и приподнимая случайные сосновые сучья, проглядывает «молодежь», крепкие литые «кулачки».

Потом я узнал, что все виденное мною не какая-то грибная вспышка. Это обычная, во всяком случае, частая картина в этом бору, в этом его районе (про другие районы огромного ленточного бора не могу определенно сказать эго же самое).

Один из шоферов нашего института уверял меня, что в этот бор он ездит регулярно, начиная с 1959 года, и каждый год видит там великое обилие всякого гриба, в том числе белого и груздей. Он заверял меня, что так бывает каждый год до октября месяца».

Мне остается добавить только от себя, что в том, 1967 году у нас во владимирских местах уродилось очень много белых грибов. Сначала я ходил по перелескам вокруг Алепина и приносил по 125 – 150 отличных белых. Потом я решил съездить в легендарную Дуброву – в лес, который начинается в 8 км от нас и тянется на 10 верст до Петушков и дальше к Москве. Не нужно, оказывается, ни Братского моря, ни ленточного бора между Иртышом и Обью. Грибов было столько, что мы в конце концов убежали из леса, зажмурившись, иначе уйти было невозможно. На каждом шагу попадались россыпи белых, притом молоденьких, только еще пробивающихся из земли.

Но здесь уже охота превращалась в промысел, и я больше не поехал в Дуброву, а предался неторопливой охоте за самым благородным грибом – за боровым рыжиком. Темно-оранжевые чайные блюдца проглядывали в этот год на сухих сосновых опушках сквозь все еще зеленую, но все же осеннюю траву).

Я начал говорить о белом грибе в связи с еловым лесом, хотя известно, что белый гриб водится в лесах почти всех основных типов, то есть сосновом, еловом, дубово-широколиственном и березовом, избегая лишь осиновых и ольховых лесов. Получается, таким образом, разновидность одного и того же гриба, отличающаяся и окраской шляпки и, что важнее, плотностью грибной мякоти. В березовых лесах водится белый гриб с более светлыми шляпками, в сосновых и еловых – они более темные, до темно-коричневых, почти черных, а подчас и темно-вишневых. Во всем остальном разница невелика. А может, и вообще нет никакой разницы. Тем не менее как ученые люди, так и заготовители склонны отдавать предпочтение еловому грибу. Какую-то из разновидностей нужно было все же узаконить как норму, чтобы все остальные разновидности считались лишь отклонением от нее. Так вот за норму в микологии принята именно еловая.

Но я-то вовсе не потому связал для себя белый гриб с еловым лесом, но лишь потому, что в наших местах, лесах и перелесках, стоящих вокруг Алепина, в пределах досягаемости грибника с кузовком, белый гриб растет главным образом под елками.

Известно, что белые грибы заводятся только в старых (старее пятидесяти лет) лесах. Нашей барской посадке, с описания которой я начал эту главку, естественно, больше пятидесяти, и в ней водятся белые грибы. Интересно, что в середине леса они встречаются

редко, а вырастают по краю, шагов на пятьдесят в глубину.

Ученые установили, что вообще грибы любят водиться в лесах, где верхний моховой и почвенный покров несколько поврежден деятельностью человека. Говорят, в тайге заблудившиеся люди либо экспедиции по появлению грибов узнают о близости человеческого жилья, села, деревни, вообще человека.

Но к нашему лесу это правило не подходит, потому что все наши перелески очень невелики, они насквозь вдоль и поперек больше чем надо исхожены и человеком и скотиной, так что окраинная полоса не имеет в этом смысле никаких преимуществ перед серединой леса. И тем не менее в посадке грибы растут только по краям. Если сказать, что в середине леса темнее, чем ближе к краю, то там совсем не вырастали бы грибы, но они растут, только их гораздо меньше.

Собирать белые грибы в этом лесу одно удовольствие. Я уж говорил, что здесь нет ни подлеска, ни травы, ни даже мха: чистая, ровная, несколько пружинящая подстилка из многолетних еловых игл. Сквозь нее-то и прорастают крепкие темно-бурые красавцы. Гриб стоит не загороженный, открытый со всех сторон, посланный, вытолкнутый к нам, на свет божий из-под темной подстилки какой-то неведомой животворной силой.

Другие наши леса не ухожены. Частый осинник, березнячок, заросли орешника, тут и рябинки, тут и лесная ива, тут и калина, тут и лесная ягода. Среди этой зеленой путаницы стоят редкие дремучие ели. Каждая ель раздвинула вокруг себя зеленую путаницу и держит под собой просторный, пустой полумрак. Под ее широко раскинутые ветвиходишь из лиственной частели, как в некое помещение, потому что под этими ветвями ничего уж нет – ни кустика, ни прутика, разве что старый замшелый пенек. В хороший год почти под

каждой такой елью обязательно растет два-три белых гриба. Вся охота состоит в том, чтобы продираться, раздвигая руками частель, от ели до ели, где переведешь дух, осмотришься и – глядишь – белый гриб!

Вообще же мы не можем похвастаться обилием белых грибов. По-настоящему за ними нужно ехать верст за двенадцать от нашего села, за Черную гору, к Неражи, в лес, называемый «Дубравой». У нас же добычу меряют на штуки. Так и говорят: тетя Анна нашла двадцать белых, Игнат насобирал девяносто. Эта цифра очень большая для наших мест, и постольку добывают очень редко. Все больше от десятка до сорока. Правда, один василевский мужик в той же еловой посадке в начале лета, когда никто еще не думал, что пошли грибы, попал в удачный момент и набрал полную корзину молоденьких белых грибов, не больше куриного яйца, которые только что дружно высыпали. Будто бы их оказалось триста сорок. Но это уж вовсе редкая удача, если не сказать – исключительный случай.

Я все удивляюсь, когда гляжу на дерево ли, на цветок ли, теперь вот на гриб.

В самом деле, растут две яблони. Если мы будем изучать физические и химические свойства их древесины, корней, листьев, лепестков, цветочной пыльцы и так далее и так далее, то, может быть, и не найдем очевидной разницы. Может быть, нет очевидной разницы и в тех веществах, которые дерево тянет из земли и берет из воздуха. Ну, там азот, кислород, всевозможные углеводы. И тем не менее на одной яблоне вызревают кислые и горькие плоды, а на другой в десяти шагах, так что, вероятно, переплетаются корни, – сладкие и душистые.

Дело в пропорциях, ответят мне. Те же органические и минеральные вещества можно

смешивать в разных дозах, вот и получаются разные результаты. Но я и спрашиваю, где та чудесная, та гениальная, та непостижимая лаборатория, которая дозирует, смешивает (и знает, что брать) и смешивает из века в век, в одной и той же пропорции. Запрограммировано в семечке, скажут досужие люди. Допустим, хотя и это удивительно, чудесно и не поддается воображению, чтобы все там содержалось на века вперед: и будущий химический состав плода, и отсюда его запах, вкус, окраска, форма, а также и способность к воспроизведению себе подобного.

Да ведь и семечка-то, в котором содержалась программа, давно уж нет. Осталось дерево, которое все можно обыскать при помощи могучих микроскопов и хитроумных анализов. Дойдем до клетки. И до ядра. И все-таки не дойдем до фантастической лаборатории, способной создавать из бесформенных и беспорядочно валяющихся вокруг веществ либо антоновское яблоко, либо белый гриб.

Каждый раз не могу не удивляться, когда поблизости от белого гриба вижу яркие мухоморы. Что и говорить, гриб красив. Ярко-красный, с белыми крапинками по красному полю, он украшает черный колорит елового леса, внося прекрасное и нужное глазу разнообразие. Гриб выделяется своей красотой или, скажем для тех, кто не считает его красивым, своим видом из всех остальных грибов. Валуй бывает издали похож на белый гриб, как белый гриб, в свою очередь, может быть похож на подберезовик. Но красный мухомор не спутаешь ни с каким грибом ни на одно мгновение ни издали, ни вблизи.

Обычно про его окраску пишут в следующем роде: «Он своим ярким видом, бросающимся в глаза, как бы предупреждает – стой, я опасен, не трогай меня, здесь запретная зона!» Вот опять проявляется самонадеянность человека. Да, может, красный

мухомор вовсе о нас и не думает! Может быть, он так ярко окрашен для того, чтобы его быстрее можно было найти тем, кому он до зарезу нужен.

Так оно, наверно, и есть. Но сначала про удивление. Я всегда удивляюсь: растет ведь рядом с белым грибом. Но, оказывается, в микроскопической споре, из которой он вырос, уже predetermined, что он будет собирать в себе не добрые, полезные людям соки, а ядовитые, вредные вещества. Правда, я всегда подозревал, что для чего-нибудь это природе нужно. Не может быть, чтобы она так, ни с того ни с сего, взяла и произвела красный мухомор, как если бы завитушку на колонне, нечто вроде архитектурного излишества. В природе этого не бывает. Я всегда думал так, и какова же была моя радость, когда недавно в досужей «Неделе» я вычитал, что красный мухомор служит лекарством для лосей. В статье было написано, чтобы люди не сшибали ногами не нужные им и даже вредные для них мухоморы, но обходили бы их стороной, оставляя для больных лосей как, может быть, единственное лосиное лекарство. Для нас-то, конечно, мухомор ядовит, но пора нам перестать мерить природу по себе.

Впрочем, ядовитость красного мухомора сильно преувеличена. Некоторые источники даже утверждают, что он вполне съедобен и нежен на вкус, надо только его соответствующим образом приготовить. Не знаю, рисковали ли сами авторы таких утверждений, но все сходятся на том, что от красного мухомора не умирают. Более того, имеются исторические сведения, что древние викинги перед сражением наедались красных мухоморов, сильно пьянели, возбуждались и тогда уж очертя голову бросались в сечу. Нечто вроде современного допинга, который тайком глотают некоторые футболисты.

В книге «Грибы – друзья и враги человека» о действии красного мухомора на человеческий организм

написано:

«Симптомы отравления человека красным мухомором первоначально выражаются в сильном опьянении... вскоре появляется состояние, похожее на белую горячку, состояние опьянения длится несколько часов, после чего больной засыпает, а, проснувшись через некоторое время, чувствует себя уж лучше. Полное выздоровление наступает через два-три дня. Случаи смерти при отравлении редки и имеют место при больших количествах поглощенного гриба, оказавшихся непосильными для ослабленных организмов стариков, при осложнениях у детей и лиц, страдающих болезнями сердца и почек».

Говорится также, что во время опьянения грибом возможны рвота, головокружение и холодный пот. Но разве все это невозможно и при обыкновенном опьянении от напитков, широко продающихся во всех магазинах мира. И разве невозможно умереть от водки – «при больших количествах поглощенного, оказавшегося непосильным для ослабленных организмов...»

Вообще же ядовитых грибов в наших лесах очень немного. Вот передо мной список всех больших грибов, приведенный Б. П. Васильковым, с разделением на категории. Мне трудно судить, насколько он полон. Например, я не вижу в нем гриба под названием «колчак», который я сам собирал и ел и находил указание о нем в других источниках. Как бы то ни было, Б. П. Васильков привел сто пятьдесят три названия грибов, разделив их на четыре категории. К первой, то есть лучшей из лучших, относятся белые, некоторые грузди и рыжики. Сверх четырех категорий выделены «несъедобные, неиспытанные, похожие по виду на съедобные». Всего четырнадцать названий. К собственно ядовитым отнесено лишь семь видов грибов, включая и строчок.

Однако в другой книге, «Грибная быль», написанной Л. П. Кудрявцевой-Молодчиковой, категорически сказано:

«Ядовитых грибов всего-навсего шесть видов. Все ядовитые только мухоморы!» Значит, строчок реабилитирован. Впрочем, и Б. П. Васильков поместил этот гриб и туда и сюда, то есть и в съедобные и в ядовитые. Не знают, как быть с этим грибом, и все из-за того, что зачем-то он собирает и концентрирует в себе гельвеловую кислоту. Далась ему эта гельвеловая кислота!

Бледная поганка тянет из земли нечто другое, а именно фаллоидин. Если гельвеловая кислота хорошо растворяется в воде и начисто уходит из гриба при кипячении, а также при сушке, то фаллоидин «сохраняет свою токсическую активность даже после двадцатиминутной варки при температуре сто градусов и не растворяется при этом в воде, сохраняясь в грибных тканях» («Грибы – друзья и враги человека»).

Конечно, отравиться можно и нормальным грибом, если это перестарок. Утверждают, что в старости каждый гриб немного ядовит. Но по-настоящему ядовит и беспощаден в наших лесах один только гриб. Называется он бледная поганка. Если сравнивать со змеями, то остальные ядовитые вроде гадюки, после укуса которой человек чаще всего выживает. Бледную поганку можно сравнить только с гюрзой или коброй. Пожалуй, даже она страшнее, потому что бывали все же случаи, когда после укуса и этих змей человека лечили при помощи специальных сывороток. Такие случаи, вероятно, редки, но они были. Зато не удалось еще спасти ни одного человека, съевшего бледную поганку.

Все лекарства мира бессильны против нее. Это зависит не от того, что ее яд сильнее яда гюрзы («Действие фаллоидина на организм человека может

быть сравнимо с отравлением ядом змей»), но от того, что этот гриб коварнее змеи, хотя змея в человеческом представлении олицетворяет коварство.

Коварство бледной поганки состоит в том, что много часов после рокового ужина или обеда съевший поганку не замечает никаких признаков отравления. Никакого беспокойства, никаких тревог. А между тем яд делает свое дело. Потом появляются признаки, но тогда уже поздно. Вот как описано действие бледной поганки в книге «Грибы – друзья и враги человека». «Первые признаки отравления этим грибом проявляются через 10 – 12, иногда даже через тридцать часов после принятия пищи и заключаются в головной боли, в головокружении, нарушении нормального зрения и беспокойном состоянии. Больной ощущает сильную жажду, жгучую боль в желудке, судороги в конечностях. Вслед за этим наступают холероподобные признаки в виде желчной рвоты или поноса... Сильные боли ощущаются в печени и в животе, особенно при надавливании. Появляется обильный пот, холодеют конечности, пульс становится слабым, температура падает до 36 – 35 градусов. Через несколько часов в приступах наступает затишье, продолжающееся часа два, но затем приступы снова возобновляются, больной слабеет, впадает в забытие, пульс у него становится нитевидным и неправильным, а через день-два наступает смерть... Основным ядом, содержащимся в бледной поганке и обуславливающим отравление, является фаллоидин. Токсическое действие настолько сильно, что четыре мг. его достаточны для отравления кошки, двадцать пять мг. – смертельная доза для собаки, а для человека среднего веса – 30 мг... При вскрытии трупов лиц, отравившихся бледной поганкой, обнаруживается полное перерождение тканей печени, почек, сердечных мышц и селезенки... Лечение человека, отравившегося бледной поганкой, к

сожалению, не дает надежных результатов, так как ко времени появления симптомов токсин гриба успевает уже проникнуть в кровь больного и удаление его оттуда невозможно».

Вот какое злодейство может произрасти из доброй земли, из доброго воздуха, из доброй воды, из доброго солнца. Правда, мы уж знаем, что тот же змеиный яд – прекрасное лекарство, облегчающее страдание больного человека и возвращающее ему здоровье. Я думаю, и бледная поганка зачем-нибудь да нужна, если ее создала природа. Когда-нибудь, вероятно, узнают ее полезную сторону, и она будет ценнейшим растением. Но пока что, дорогие грибники, берегитесь бледной поганки.

В наших подмосковных и более северных местах отравления этим грибом или чрезвычайно редки, или вовсе исключены, потому что всякий ядовитый гриб можно положить в корзину, только спутав его с каким-нибудь другим хорошим грибом. А с чем же можно спутать в наших местах, например, красный мухомор? Он, говорят, очень похож на прекрасный ценный кесарев гриб, только у мухомора есть белые крапинки, а у кесарева гриба их нет. Но кесарев гриб в наших местах не растет, а растет где-то на юге, чуть ли не в Средней Азии.

Точно так же и бледную поганку не сорвешь вместо масленка и рыжика. Легче всего ее спутать с лесным шампиньоном. Она ведь по принадлежности и есть ложный шампиньон. Но, во-первых, и шампиньоны в наших местах почти не собирают, а во-вторых, те, кто собирает шампиньоны, знают его признак, на сто процентов исключаящий роковую ошибку. Дело в том, что у шампиньона нижняя сторона шляпки, то есть его пластинки, непременно розовые в молодости, даже сиреневатые, а потом и вовсе черные. У бледной

поганки они всегда белые, без малейшего оттенка розового.

Чаще всего отравляются бледной поганкой в местах более южных, где меньше лесов, а значит, и грибов, например, в орловских или воронежских, где собирают грибы зонтики и поплавки, очень похожие на бледных поганок.

Вероятно, нужно исходить из рассуждения, что лучше не съесть в своей жизни десяток-другой поплавок, нежели съесть одну бледную поганку.

Все ядовитые называются в народе поганками. Но часто под это название попадают, страдая невинно, все грибы, которые почему-либо не берут. В нашем селе поганками зовут и шампиньоны – одни из самых прекрасных грибов.

У меня, например, никогда не было ощущения, что красный мухомор – гриб поганый, напротив, я всегда любовался им и люблюсь до сих пор, когда увижу. Зато с детства производил на меня впечатление поганки гриб, который встречается часто и обильно в еловых лесах. По-моему, у этого гриба самый что ни на есть неприятный вид. Общее впечатление чего-то ослизлого и серого. Шляпка у этого гриба серого цвета, но и сама серость эта бездарна. Она какая-то мутная и тусклая. По общему тону она больше всего сходна с цветом осинового гнезда. Но осинное гнездо шершавое, сухое, теплое, невесомое. Здесь же – жирная, мясистая, тяжелая шляпка цвета осинового гнезда покрыта толстым слоем бесцветной, но плотной слизи. Эта слизь окутывает всю шляпку и нижнюю ее сторону, там, где пластинки. Она прикреплена к ножке и таким образом натянута между ножкой и краями шляпки. За этой слизью, если ее безглагоу удалить, скрываются пластинки, тоже серые, тусклые, а позднее почти черные. Пластинки эти какие-то редкие и тупые, они еще более усиливают неприятное ощущение от этого

гриба. Не украшает его и то, что белая сероватая мякоть ножки у самой земли, то есть именно там, где срезает нож грибника, ядовито-желтого цвета.

Много лет попадался мне под ноги этот неприятный гриб, и всегда я считал его за поганку, более того, он был для меня воплощением поганки, олицетворением ее, и очень часто бывало, что я шел домой с пустой корзиной, сшибая ногами серые и ослизлые грибы и досадуя, что вот уродилось же то, что не нужно, а того, что нужно, не уродилось.

Наконец однажды, когда мне в руки попал определитель грибов, я вспомнил про неприятные поганки, растущие в еловых лесах, и решил узнать, что же это такое. После пятиминутного путешествия по страницам определителя с заглядыванием то в цветные таблицы, то в описание признаков, я точно узнал, что мой гриб называется – мокруха еловая. Что ж, действительно и мокруха и еловая. В самом названии гриба меня ничто не удивило, но тут же я прочитал: «Съедобен, четвертой категории, свежий». Это мне было странно. Значит, выходит дело, я много лет проходил мимо безвредных съедобных грибов, даже в дни, когда корзина была совершенно пуста.

Узнав о съедобности еловой мокрухи, я, разумеется, решил ее попробовать в свежем, то есть в жареном виде. Нужно сказать, что, пожалуй, не зря ее не берут в народе. Ничего особенного она из себя не представляет. Ни аромата, ни вкуса. На зубу она тоже не очень приятна, слишком мягка и жирна. Мы подмешивали ее на сковороду в другие грибы, тогда она сходила за все остальные, не выделяясь из них. Однажды мы поджарили ее с чесночком, о котором речь пойдет ниже, и она, приняв от чесночка его крепкий аромат и вкус, сама сделалась вкусной и душистой. Одним словом, гриб как гриб. Есть в лесу грибы лучше мокрухи – не стоит тащить тяжесть домой,

нет других грибов, можно брать и ее. Мокруху, наверно, можно сушить, но мы не пробовали.

Этой осенью, собирая рыжики в молодых елочках, я заметил, что на мокрухах очень часты беличьи погрызы, в то время как на маслятах и рыжиках, растущих тут же, погрызов нет. Значит, подумал я, белки почему-то предпочитают мокруху. Может быть, в ней есть что-то такое, что нужно и полезно белке. Какие-нибудь витамины и вещества. Может быть, это беличье лекарство, вроде как мухомор для лося. Белка, конечно, лучше нас знает, что ей грызть, и после этого у меня уважение к мокрухе несколько возросло.

Название «мокруха еловая» я вычитал в книге, когда сам гриб же, как говорят в народе, намозолил мне глаза. С другим грибом произошла обратная история.

Много раз я встречал в книгах упоминание о чесночном грибе, или, проще, о чесночнике. Говорилось, что этот гриб обладает запахом чеснока и что из него можно готовить разные приправы и соусы к мясным блюдам. Как-то я не обращал внимания на указываемые размеры гриба и даже на такое замечание, что он встречается «не редко, иногда в значительном количестве экземпляров, но по массе очень мало». Несомненно, если бы я после чтения вообразил этот гриб, какой он по размерам и как примерно он должен выглядеть, то и в лесу обнаружил бы его раньше, ибо с некоторых пор я старался отыскать чесночник в наших лесах, разламывал и нюхал каждый не знакомый мне гриб. Но увы, ни один из них не пах чесноком.

Не знаю, по каким причинам я однажды обратил внимание на то, мимо чего всегда проходил, не останавливая взгляда. В еловом бестравном лесу я, приглядевшись, увидел, что вокруг старой ели высыпали и водят хороводы какие-то мельчайшие грибишки, какие-то растеньица, которые сначала и не примешь за грибы. Не знаю почему, но однажды

изменился фокус моего зрения и я вдруг увидел, что вокруг старой ели растет множество грибов, крохотных, пусть больше похожих... впрочем, если разглядывать каждый гриб в отдельности, то он гриб как гриб и ни на что, кроме гриба, не похож.

Представьте себе ножку гриба, высотой со спичку, но в несколько раз тоньше. Она как травинка, причем из тонких травинок. Цвет у ножки ближе к земле темно-красный, я бы даже сказал, темно-вишневый. Ближе к шляпке ножка светлеет, превращается даже в темно-желтую. Вся она блестящая, как будто покрыта лаком.

На этой ножке, похожей на тонкую травинку, покоится миниатюрная шляпочка, сначала колпачком, потом зонтиком. Размер шляпки – с двухкопеечную монету. Толщина ее... потолще, конечно, обыкновенного бумажного листа, но не толще игровой карты. На некоторых экземплярах шляпка может разрастись до трехкопеечной монеты, даже до трех сантиметров, но это был бы уже чесночник-гигант.

Обычно ходишь, не обращая внимания на эти крохотные грибочки. Когда в лесу тепло и сыро, там все растет, все лезет из земли и тронутый гнилью древесины: мхи, лишайники, теперь вот какие-то растеньица, похожие на грибы. Механически сощипнул я один грибочек, механически растер между пальцами, и вдруг явственный крепкий запах свежего чеснока облаком расплылся меж мокрых елей, благоухающих смолой и хвоей. Это было так неожиданно, что я забыл на этот раз про все другие грибы и начал щипать, как молодую травку, крохотные частые грибки и бросать их в корзину.

Правильно было написать в книге, что «в значительном количестве экземпляров, но в массе очень мало». В корзину грибы ложились рыхло, как сено, а так как их было очень много, то постепенно их набралось столько, что можно было бы брать горстями

и пригоршнями. Из корзины пахло так, будто там не грибы, а растолченный чеснок.

В этот день я пришел домой с необычайной добычей. Страшно было класть грибы на сковородку. Казалось, они сейчас все высохнут, перегорят и ничего не останется. Но вопреки ожиданиям получилось очень острое и душистое кушанье. Я думаю даже, если бы привыкнуть к этим грибам, то все остальные стали бы казаться пресными и скучными.

Интересно, что когда, опробировав новый гриб, я через два дня пришел в тот же лес, чтобы насобирать целую корзину, то, сколько ни ходил, не увидел ни одного грибка. Как будто они мне приснились позавчера, как будто они спрятались снова в землю. Тогда я стал внимательно рассматривать лесную почву и обнаружил, что мои грибочки за эти два дня совершенно высохли, потемнели и сделались незаметными. Всегда ли так бывает с этими грибами, я не знаю, потому что обнаружил их для себя только в этом году и проверить было еще некогда.

Потом они появились снова, но очень мало. Я набирал их одну горстку, и мы клали их на сковороду с другими грибами, отчего все жаркое становилось острее и душистее.

Теперь я вспоминаю, что у меня были случаи, когда в безгрибные годы или дни я останавливался посреди леса и говорил: «Ну хоть бы один гриб! Что это за лес, в котором нет ни одного гриба?» А оказывается, я ходил в то время по живым грибам, которых росли сотни и тысячи. Теперь-то я уж никогда не пройду мимо удивительного грибочка, называемого чесночником.

Пока что я видел его только в еловом лесу, но говорят, что он водится и в лиственных, особенно он любит, как говорят и пишут, опушки лесов и молодняки. Сам я этого подтвердить не могу, потому что собирал чесночник около старых дремучих елей.

У деревьев с грибами большая дружба. Ученые утверждают, что, если бы не было грибов, не было бы на земле и таких пышных лесов, не встречалось бы в лесах деревьев-великанов.

Пробовали сеять рыжики около липы или около березы – не выросло ни одного гриба. Пробовали сеять рыжики около елей и сосен – на другой год появились рыжики.

С другой стороны, если бы почву около молодых елочек искусственно стерилизовать, лишить грибницы, то елочки стали бы расти хуже, а может быть, и совсем зачахли.

Поэтому, когда человек, заинтересованный в разведении леса, в его здоровье и благоденствии, видит гриб, он радуется не только как грибник, увидевший добычу, но и как хозяин, встретивший своего верного помощника. Впрочем, у наших лесов нет сейчас настоящего хозяина. Мало людей смотрят на лес глазами, так сказать, сеятеля и выращивателя. Все больше глядят на дерево, прикидывая, с какой стороны удобней к нему подойти и в какую сторону ему удобней будет падать.

Но если бы нашелся сердобольный человек, то, увидев грибы, о которых я сейчас хочу сказать два слова, он нахмурился бы и помрачнел.

Правда, это зависит также и от того, где встретились бы грибы. Если на порубке, где нет уж ни одного дерева, одни только пни, то нечего и мрачнеть. Если же в здоровом лесу – есть причина для тревоги. Но в том-то и дело, что про такой лес нельзя уж было бы сказать, что он здоровый. В одной книжке так и написано: «Чаще всего опенок осенний поражает участки леса с угнетенными деревьями, ослабленными плохими условиями жизни». Одним словом, все как у людей. Но, по правде сказать, мне редко приходилось

встречать опенки не на пнях, а на живых деревьях. Из всех пней, с точки зрения опят, лучше всего еловые.

Вот гриб, может быть, самый универсальный из всех грибов. Мы говорили о том, что белый гриб практически не солят, точно так же, как рыжики и грузди не сушат, а сыроежки не жарят на сковороде. В грибном справочнике, в описании какого-нибудь вида, в последней строке сообщается, как этот гриб лучше всего употреблять. Например, написано «свежий» или «свежий, соленый». Редко собраны в одно место слова «свежий, сушеный, маринованный», как, например, про белый гриб или про осиновик. С этой точки зрения, пожалуй, один только гриб достоин в равной степени всех четырех способов употребления. Говоря о нем, можно смело ставить. «свежий, сушеный, соленый, маринованный» Этот гриб – осенний опенок.

Осенью, отправляясь в лес по грибы, я беру одну корзину для всех обыкновенных грибов, но в карман кладу три авоськи. Это на всякий случай, если попадутся опенки, потому что если уж они попадутся, то любая корзина будет мала.

Иной пенёк кругом, как шубой, одет со всех сторон опенками, растущими плотно, шляпка к шляпке, да еще и так, что каждая шляпка сдавлена и стиснута ее соседками. Кроме того, никогда не бывает, чтобы на одном пне росли опенки, а на пнях поблизости их не было. Поэтому приходится уходить из леса, унося неполную корзину разнообразных грибов белых, осиновиков, березовиков, маслят, моховиков, сыроежек, мокрух, валуев, свинушек, чесночников, волнушек, лисичек, рыжиков, а помимо корзины – три авоськи, набитых опенками, в каждой авоське по три ведра.

Если бы другие грибы натрамбовать в авоську, дома вывалил бы на стол мелкое крошево. Опенки же остаются целыми, даже не мнутся. Они, как резиновые, сгибаются, пружинят и выпрямляются снова. Можно

набить ими рюкзак и отправляться в дальнюю дорогу с уверенностью, что не сломается ни один гриб.

Одним движением ножа снимаешь сразу десяток опят. Остается около пня десяток прижавшихся друг к другу белых пятнышек. Еще одно движение ножа, и еще десяток грибов.левой рукой в это время держишь их за шляпки. Они так, кустом, не рассыпаясь на отдельные грибы, и остаются в левой руке. Нож скрипит, разрезая суховатую, упругую, пружинящую мякоть сразу десятка грибов. Оглядываясь, видишь вокруг все новые и новые пни, обросшие грибами, кажется, что все грибы никогда не соберешь, но в конце концов срезаешь все, и они укладываются в авоськи, а долгая зима впоследствии их подбирает до последнего грибочка.

Грибов универсальных по способу употребления немало. Тот же белый гриб можно жарить, сушить, мариновать и даже солить. Но все же никто не будет спорить, что сушеный белый гриб вкуснее соленого или жареного. Опенки, может быть, единственный гриб, когда не знаешь, чему отдать предпочтение. Он одинаково хорош и в жареном, и в сушеном, и в маринованном, и в соленом виде. В одном доме мы пробовали опенки, маринованные с добавлением чеснока, и это было великолепно. После этого мы пробовали добавлять чеснок при мариновании других грибов, но эффекта не получалось. Значит, именно с опенком удачно сочетается чеснок во время маринования.

И все-таки, когда нападешь на участок леса, заросший опятами, испытываешь двойное чувство. Не знаешь даже, как себя вести: то ли срезать грибы аккуратно, как белые или рыжики, чтобы не порвать ненароком грибницу, то ли начать нарочно рвать коричневые шнуры, расползающиеся по лесу и опутывающие все новые и новые деревья. Все

шляпочные грибы в лесу – помощники деревьев, и только один этот – враг, злодей и агрессор. Вот как описывается его агрессивное поведение в одной из книжек.

«Большинству населения, особенно городов, опенок совсем неизвестен как опасный вредитель леса. Между тем специалистам это хорошо известно уже давно.

Известно, что опенок может поражать около 200 видов высших растений, в том числе даже картофель.

Установлено, что в пределах СССР опенок довольно часто поражает молодые культуры и старые насаждения сосны, ели, пихты, дубы, шелковицы и др. В ряде случаев он вызывает усыхание значительных участков леса. Опенок поражает обычно ослабленные чем-либо (пожаром, недостатком влаги и т. п.) деревья, но может поражать и здоровые.

Нетребовательность опенка к хозяину и субстрату простирается до того, что он поражает не только все древесные породы в любых возрастах, но способен жить и за счет мертвой древесины, обычно пней. Благодаря этому опенок в состоянии распространяться в те участки леса, где его не было, если там ведутся рубки без профилактики, то есть оставляются пни, пригодные к заселению этим грибом. Поселившись на пнях, опенок представляет уже непосредственную реальную опасность для деревьев, окружающих эти, зараженные им, пни.

Это объясняется тем, что опенок распространяется не только посредством спор, но и при помощи ризоформ... которые имеют вид ветвящихся шнуров, темно-бурого цвета, толщиной 2 – 3 мм и достигающие нескольких метров в длину... Пока ризоформы находятся в почве, они имеют цилиндрическое сечение, проникнув же под кору пня или дерева, они становятся плоскими... Заражение при помощи ризоформы происходит не только через ранки на корнях.

Ризоформы способны проникать в корни здоровых деревьев через трещинки и наконец через неповрежденную кору.

Проникнув под кору, ризоформа образует веерообразную грибницу, которая внедряется в древесину корня и одновременно распространяется под корой в стволовую часть на высоту до 2 – 3 м. Эта грибница обладает способностью светиться в темноте, так же, как гнилая древесина, пронизанная ею.

Внедрение грибницы в древесину происходит через сердцевинные лучи, причем она скопляется в смоляных ходах... В результате этого смола вытекает и скапливается у основания ствола в виде желваков, а в верхних его частях скапливается под корой. Эти скопления смолы создают «смоляные барьеры», мешающие распространению гриба под корой. Однако гриб преодолевает этот барьер. Наступает ослабление дерева: крона становится реже и прирост понижается. Ослабленное дерево легко заселяется короедами, которые ускоряют его гибель. Отмирание большей части корней или большей части камбия по окружности ствола влечет за собой смерть дерева.

Длительность болезни, вызываемая опенком, составляет у молодых растений около 3 лет, а у взрослых – до 10 и более лет» («Грибы – друзья и враги человека»).

Вот, оказывается, какой злодей, какой ужасный агрессор опенок. А мы им восторгаемся, радуемся, когда нападаем на большой урожай, с удовольствием едим.

Но скажу по совести, что, несмотря на подробное описание разбойничьих действий опенка, у меня нет к нему отношения, как к злодею и паразиту. Ну, конечно, он ест деревья. Но ведь и зайчишка ест молодые побеги и обгладывает кору, и лось вредит молодым посадкам, и тетерева оклевывают на деревьях почки.

Дело в том, что когда я вижу большие пространства леса, в котором почва между деревьями вытоптана преступно пасущейся там скотиной настолько, что не растет даже трава, а тем более грибы или молодые деревца; когда я вижу огромные пространства леса, захламленные сучьями, обрезками вершин и стволов настолько, что нельзя пройти, и все это гниет и заражает окружающий лес; когда я вижу огромные пространства леса, где земля разворочена и утрамбована гусеницами тракторов, выволакивающих срубленные деревья; когда я знаю о том, что десятки миллионов кубометров леса у нас гниют на лесосеках, не будучи вывезены на заводы; когда я знаю, что еще десятки миллионов кубометров леса пропадают в виде отходов уже на деревообделочных заводах; когда я знаю, что дно наших великих рек, по которым сплавляют лес, на протяжении сотен и тысяч километров устлано затонувшими бревнами – топляком; когда я знаю, что в Норвегии существует акционерное общество, которое живет тем, что вылавливает лес, упущенный нами из рек в Ледовитый океан; когда я вижу, как ради того, чтобы починить забор, колхозник срубает сотню-другую молодых елочек, которые через десять лет стали бы большими деревьями; когда я вижу, как ради того, чтобы добыть килограмм сосновых зеленых шишек (за зиму можно заработать до пятнадцати рублей), предприимчивый человек обрубают у сосен все сучья сверху донизу; когда я вижу огромные сосновые рощи, из которых активно выкачивается живица; когда я знаю, что при современных темпах рубки, на Карпатах например, не останется через десять – пятнадцать лет ни одного строевого дерева; когда я знаю, что у нас рубят леса даже в водоохранных зонах; когда я знаю, что ежегодный переруб леса по сравнению с приростом у нас достигает 30%...

Когда я все это вижу и знаю, то семья симпатичных опенков, окутывающих, как шубой, пень или даже основание живого дерева, кажется мне невинной лесной идиллией.

Хорошо собирать грибы в лесу. Впрочем, так оно всегда и представляется, что грибник с корзинкой должен идти в лес, какой бы он ни был: молоденький сосновый, с маслятками и рыжиками, бор-беломошник, с боровиками, пестрый березовый лес со всевозможным грибным населением, полутемный еловый, широкошумный и широколиственный, с преобладанием дуба, ольховое, ивовое да осиновое чернолесье.

Но спрашивается: разве плохо собирать грибы на зеленом летнем лугу или в чистом поле? Если вы не охотились за сморчками, растущими в апреле и начале мая, то к концу мая вам очень хочется свежего жареного гриба. Однако в лес идти пока бесполезно. Конечно, хороший грибник не может вернуться из леса совсем с пустой корзиной. В конце концов найдется если не порядочный шляпочный гриб, то какой-нибудь там рогатик, похожий на морскую губку и называемый еще грибной лапшой. В конце концов едят даже молодые трутовики, вырастающие на стволах деревьев. Про каждый из них в грибном справочнике так сказано: «Съедобен в молодом возрасте».

Но чем пытаться пережевывать пробковую мякоть трутовика, лучше идти в это время по косогорам, по склонам оврагов, по зеленым холмам. Уже с мая месяца начинают появляться среди зеленой травы нежные белые шарики, которые впоследствии деревенские ребятишки будут давить босыми пятками, забавляясь облаком то черного, то темно-зеленого, то шоколадного дыма. Про такой гриб говорят – волчий табак. Иные шарики с грецкий орех, иные с детскую голову. Иные круглые, будто лежит на зеленом поле бильярдный шар, иные похожи на пестик, которым толкут в ступе, а

еще больше на электрическую лампочку. После такого пестикообразного гриба, когда он созреет и весь разлетится дымом, остается ножка. Она очень прочна, как из пергамента, и долго еще чернеет среди травы.

Сначала все грибы называешь «волчий табак», потом, узнав, что это дождевики, будешь звать их дождевиками, а потом разберешься, что и дождевики бывают разные: просто дождевик, дождевик шиповатый, дождевик грушевидный, дождевик игольчатый, порховка черноватая, головач круглый, головач продолговатый.

Как бы они ни назывались и какую бы форму и размер ни имели, их объединяют два одинаковых обстоятельства: все они, созрев, становятся вместилищами мелкой легковесной темной пыли, и все они в молодом возрасте съедобны и вкусны.

Как известно, молодой дождевик на ощупь тверд и крепок, а на разрезе бел, как сметана. В эту пору его можно, не сомневаясь, класть на сковороду. Жаркое будет благоухать превосходным грибным ароматом. С возрастом мякоть дождевика начинает сначала слегка желтеть, делается водянистой, надавленная пальцем, не пружинит, не старается распрямиться. На этой стадии дождевики брать уже не следует. Затем желтизна будет все темнеть и темнеть и наконец превратится в сухой порошок, в бесчисленное количество мельчайших спор, насыпанных в кожистый мешочек.

Вспоминаю, с каким конфузом я принес домой первые дождевики, как жена отказывалась их жарить, с каким интересом я их пробовал в первый раз. А теперь это для меня самый обыкновенный съедобный и вкусный гриб, конечно, когда нет в лесу маслят, лисичек или осиновиков. Но и когда они есть, неплохо добавить на сковороду для букета крепеньких молоденьких дождевиков.

(Призываю также в свидетели своего читателя, приславшего мне письмо.

«Очень люблю дождевики. В жареном виде, право, немного уступают они белым. Чтобы блюдо было нежнее, у некоторых из них лучше снять грубую оболочку. Головач продолговатый – осторожно помять в руках, и оболочка трескается и сходит, как скорлупа с крутого яйца. Лучше всего это делать под краном. У некоторых шаровидных дождевиков оболочка снимается, как кожура с апельсина. Лучший – шиповатый – вообще не доставляет забот: режь и на сковородку. С успехом сушу их. Измельчив в порошок, можно готовить из них отличный суп».)

Грибница под землей, возникая из крохотной грибной споры, разрастается, как я понимаю, во все стороны лучами или даже, вернее, сплошным блином. Со временем центр блина, как более старый, отмирает, а его окружность остается и продолжает разрастаться дальше. Таким образом, старая, многолетняя грибница, старое грибное дерево должно представлять из себя большое кольцо, по которому и должны в урочное время стоять грибы. Так бы оно и было. Но в лесу грибница натывается то на пень, то на дерево, то на иную преграду. Ее разрушают местами люди или скотина. Кольцо прерывается, отдельные его участки отстают в продвижении вперед, другие убегают. Оторвавшаяся от круга изолированная часть грибницы растет блином в свою очередь и в свою очередь порождает кольцо, кольца грибниц взаимно пересекаются и получается путаница.

Но на зеленом ровном лугу, где не растет ни одного дерева, нет ни одного пня и ни одного камня, можно часто увидеть настоящий грибной круг. Небольшие желтоватые грибочки со шляпками от трех до пяти

сантиметров шириной, на очень тонких ножках и поэтому кажущихся высокими, словно водят среди зеленой травы хороводы, взявшись за руки. Эти грибные хороводы в народе называют ведьмиными кругами.

Но прежде чем говорить о самих грибах, вернемся к грибнице. Науке давно известно, что грибница находится в сожительстве с обыкновенными лесными деревьями. Соприкасаясь с корнями дерева, она, видимо, усваивает некоторые вещества, выделяемые корнями в почву, а взамен этого дерево усваивает некоторые вещества, выделяемые в почву грибницей. Такое соžitельство разных организмов (к взаимной пользе) в науке называется симбиозом.

Одна сторона симбиоза, а именно влияние дерева на грибницу – наглядно в любом лесу. Известно, что определенные виды грибов как бы приписаны к определенным видам деревьев. Даже и называют некоторые грибы подосиновиками (осиновиками), подберезовиками, ореховиками, сосновиками, поддубовиками. Рыжики растут среди молодых сосен и елочек, маслята – тоже, мокруха так и называется – мокруха еловая, боровики приписаны к бору, то есть к зрелому сосновому лесу...

Но если влияние деревьев на грибницу наглядно и очевидно (без деревьев не было бы и грибов), то влияние грибницы на деревья в лесу проследить труднее. Неизвестно ведь, насколько хилее и плоше была бы сосенка, насколько медленнее она росла, если бы корни ее, подобно белой подстилке, не оплетала грибница масленка и рыжика.

Между тем в природе существуют случаи, когда влияние грибницы на растения, с которыми она сожителствует, можно не только видеть глазами, но даже измерить результаты симбиоза в граммах и

килограммах, взвесив их на весах. Такой пример дает нам грибница лугового опенка.

Я давно еще в детстве замечал на наших лугах и на травянистых склонах оврагов, что трава местами растет более густая, более высокая и более темная, то есть более «жирная», чем вокруг. Эти пятна иногда имеют самую разнообразную форму, иногда форму кругов, иногда отлогих подков, иногда змей.

Замечать-то я их замечал, но никогда не задумывался над происхождением пятен и полос и даже думал, признаться, что они возникают на месте коровьих дорожек, удобряющих землю.

Только недавно, когда я пристрастился собирать луговые опенки, я понял истинную причину этого явления. Я увидел, что луговые опята растут точно по этим темно-зеленым пятнам, своими цепочками повторяя их форму. Значит, не может быть никаких сомнений в том, что своей густотой, цветом, силой трава в этих местах обязана благотворному влиянию грибницы.

Но вернемся к луговым опятам.

Я не знаю, почему их называют опятами. Ведь никаких пней на лугу нет. Разве что за дружность, за то, что эти грибы высыпают обильными кучами, словно шубой покрывая иногда землю.

Нельзя сказать, чтобы формой они напоминали опят, если иметь в виду классический осенний опенок. У этого гриба тонкая, очень кожистая ножка, особенно ближе к земле. Желтоватая шапочка сначала колпачком. Хотел назвать их сейчас белыми, но вспомнил сметанную белизну шампиньона и понял, что луговой опенок вовсе не белый, но и не желтый же он! И не серый. Может быть, действительно желтоватый. Хотя про молоденькие грибки (если забыть про настоящую шампиньонную белизну) я все же сказал бы, что они белые. Позже колпачок распрямляется и образуется

плоская шляпка размером до пяти сантиметров, которая в сухую погоду становится такой же жесткой и кожистой, как и ножка. Однажды у меня произошел с этими грибами курьез. В течение нескольких дней стояла сухая солнечная погода. Придя на грибное место, я увидел, что мои луговые опята все ссохлись и стали очень мелкими, жесткими. Все же я набрал их немного от непонятной жадности, а придя домой, поглядел на них, поглядел да и выбросил на траву перед домом. Вечером пошел дождь, который шел до утра. Утром, выйдя на улицу, я увидел, что на траве лежат крупные, свежие и нежные луговые опята! Значит, они обладают способностью как бы впадать в спячку в сухую погоду и воскресать во время дождя.

Собирать луговые опята я выхожу не с ножом, а с ножницами. Подойдя к грибной цепочке, приходится опускаться на одно колено и стричь грибы, как стригут шерсть на овце. Попадает в корзину и трава, это неизбежно, однако дома нетрудно грибы перебрать и от травы отделать. Поистине разбегаются глаза, когда попадется косогор с урожаем этих дружных грибов. Кажется, не хватит терпения и времени состригать одну полосу, а в глазах еще две, а там еще три полосы, а там еще и еще бесконечное количество, если бы взялся считать (как считают белые грибы), то в конце концов окажется, что все они уместятся в двухведерную корзину.

Луговой опенок годится куда угодно – и мариновать, и солить, и сушить, и жарить разумеется. Но все же его, так сказать, амплуа – отвар. Их надо варить в виде супа – либо одни только грибы, либо с добавлением картошки, вермишели. Мы обычно не добавляем ничего, кроме соли, да и то очень и очень в меру. По вкусу, аромату и сладости отвар из луговых опят весьма своеобразен и не может сравниться ни с какими другими грибами.

В китайской кухне очень распространены грибы сянь-гу. Я в своей жизни пользовался китайской кухней один только месяц, когда был во Вьетнаме (вьетнамская кухня имеет много общего с китайской, хотя это и не одно и то же), но приходится иногда бывать в ресторане «Пекин». Во многих блюдах там присутствуют грибы сянь-гу. Приглядевшись к ним повнимательнее и распробовав их, я подозреваю, что это не что иное, как луговые опята.

(Читатель: «Луговой опенок имеет другое, более правильное название – гвоздичный гриб, так как запах у него слегка гвоздичный. Как бы ни было много самых лучших грибов в лесу, мы никогда не проходим мимо „ведьменного круга“, гвоздичников. Ведь суп-лапша или картофельный с гвоздичниками – это ни с чем не сравнимый деликатес. Только грибы надо варить не очень долго, минут 10, а то они так же, как и при длительном жарении, потеряют свой аромат».)

Помню, как я гостил однажды у Михаила Николаевича Алексеева в селе Монастырском, близ Саратова. В основном мы занимались рыбной ловлей, но иногда и просто так гуляли без дела. Земля и природа около Монастырского удивительна. Дело в том, что река Баланда весной заливает все монастырские сады, огороды, луга и леса. А потом летом устанавливается очень теплая погода. От тепла и сырости всякая зелень идет в буйный рост. Все там какое-то неправдоподобное, увеличенное в полтора-два раза: горькие лопухи величиной с газету, зонтичные – не достать поднятой вверх рукой, клеверные шапки по куриному яйцу, трава на лугах – по пазухи.

Среди такой травы можно заплутаться, и, конечно, среди нее не растет никаких грибов. Но на дорогах через луга, а главным образом на дорогах через

цветущие некогда, а теперь одичавшие и выродившиеся сады мы любили собирать шампиньоны. Что это были за шампиньоны! Таких грибов никогда уж не придется собирать. Право же, каждый гриб был чуть ли не по футбольному мячу, такой же круглый, такой же крепкий, с нежно-розовыми пластинками, налитой, тяжелый, прохладный, По сторонам дороги трава стояла стеной. Трава цвела. Это были ромашки, купальницы, раковые шейки и опушенные сиреневым цветением метелки. На дорогах же росла мелкая травка. Дороги были малоезжены и малохожены, как в некоем заколдованном царстве, где все уснуло по чарам и колдовству злой феи. На мелкой травке дорог и вырастали бело-розовые шампиньоны.

Слово «шампиньон» означает по-французски просто грибы. В Польше шампиньоны зовут печарками, потому, видимо, что они наиболее приспособлены для жарения. По научному, по-латыни, шампиньон называется «Псалиота кампестрис». И только в русском языке почему-то для названия этого гриба заимствовано французское слово, означающее все грибы вообще. Это, конечно, чистая случайность, но все же есть в этом и некоторая знаменательность. Например, мы знаем, что все – кошки: и лев, и тигр, и леопард, и рысь, и барс, и пантера. Но все же есть и собственно кошка, домашний зверек, который сосредоточивает в себе все типичные черты своего биологического семейства. Параллель с шампиньоном тут может быть тем полнее, что шампиньон пока единственный гриб, который поддается искусственному разведению в огороде или теплице, то есть приручен и одомашнен. Вот гриб, у которого репутация наиболее расходится с его действительными качествами. Конечно, в любом европейском ресторане вы можете потребовать себе блюдо с шампиньонами и тотчас можете убедиться, что всякое блюдо, в котором присутствуют шампиньоны,

стоит гораздо дороже, чем такое же блюдо без их присутствия. Конечно, и в магазинах изредка торгуют свежими шампиньонами – полтора рубля килограмм. Но стоит отъехать подальше от города, в деревню, и вы удивите местных жителей, если начнете собирать эти крепкие белого цвета грибы, «на перегнойной почве, навозе, на мусорных кучах, в огородах близ жилищ, на лугах, на выгонах».

Вероятно, именно тяга шампиньона к навозу и мусорным кучам способствовала созданию репутации шампиньона, как гриба нечистого, непорядочного, короче говоря, гриба поганого.

Но не везде, впрочем, так. В селе Монастырском, близ Саратова, о котором я только что сказал, шампиньоны берут, называя их белыми грибами. Из них там варят суп. И нам тоже хозяйка, где мы жили, варила похлебку из грибов. Она мелко резала их, добавляла картошки и луку. Еда получалась густая и ароматная. Славится рыбацья уха, но если быть справедливым, то, пожалуй, суп из свежих шампиньонов не хуже никакой, даже тройной ухи.

А вот указание в книге «Грибная быль»: «Целое поколение ростовских огородников Грачевых занималось выращиванием шампиньонов в дореволюционное время, как очень доходной культурой». Можно представить, как разрослось бы теперь, 1966 году, хозяйство Грачевых и сколько шампиньонов, выращенных ими, было бы в магазинах Москвы. Надо полагать, что сами Грачевы были впоследствии наказаны за свою инициативу, но если и нет, то все равно никакого грибного шампиньонного дела под Ростовом сейчас не ведется.

(Вопрос о разведении грибов все-таки остается неясным. Аксаков вспоминает, что он высыпал каждый раз обрезки рыжиков под старую ель и в конце концов

под елью начали разводиться рыжики. В настольном календаре за 1903 год, весьма поучительном во всех отношениях, как мне подсказывает один из читателей, говорится, что белые грибы можно выращивать на грядках. Для этого взять зрелые белые грибы, положить в ведро с водой и спустя несколько дней полить этой водой грядки. И вырастут будто бы белые грибы.

Другой читатель прислал мне вырезку из газеты «Красная искра», которая выходит в городе Боровичи Новгородской области. Статья подписана М. И. Лаврентьевым, мастером зеленого строительства и садоводства из совхоза «Красный пограничник» Псковской области. Называется статья «Как я выращиваю грибы». Вот эта небольшая статья от слова до слова.

«Представьте себе, что у вас в саду или на огороде растут такие ценные грибы, как белые и рыжики!.. Ведь это вполне возможно, стоит только создать необходимые условия для их произрастания. Белый гриб (боровик) растет как в хвойных, так и в лиственных лесах. Он любит сухие светлые места, поэтому его можно разводить в междурядьях сада и в огороде.

В 1957 году возле дома я заложил участок площадью 12 кв. метров под посадку белых грибов. На эту площадку я уложил свежий конский навоз слоем 12—15 см. Затем приготовил смесь, состоящую из 4 частей дерновой земли, 3 частей прелых листьев, 2 частей гнилого дерева и 1 части глины (нельзя употреблять только лист и ствол или корень ивы, так как они содержат дубильные вещества). После тщательного перелопачивания эта смесь укладывается на навоз. Перед посадкой смесь хорошо уплотняется.

Есть несколько способов посадки грибов. В одном случае берутся в лесу грибы с частью земли, на которой они произрастали, и мицелии переносятся в лунки. Посев покрывается перепревшими листьями слоем 2 см.

Через 35 суток появляются зародыши грибов. Тогда листья надо осторожно снять. Если стоит сухая погода – следует произвести умеренный полив подогретой водой.

Время посева – вторая половина июля. Урожай можно собирать в конце августа. При таком способе посадки грибницы я собирал по 27 белых грибов с 1 кв. м.

Второй способ состоит в посеве спорами. Для этого я брал шляпку созревшего гриба, клал нижней частью на лист чистой бумаги, помещал их на подоконнике. Через сутки на бумаге появлялась тончайшая бурая пыльца, споры. Их я осторожно переносил на площадку. Одновременно испытывал и другой вариант этого приема. Он заключался в том, что две шляпки старого дряблого гриба опускались в садовую лейку с водой. Через несколько суток гриб растворялся, и этой водой я умеренно поливал грибницу. Таким способом достигался равномерный посев. Всходы грибов оказались дружными, ровными. С одного кв. м. я собрал по 57 белых грибов первого сорта.

Подготовленная площадка-грибница пригодна к использованию несколько лет. Ежегодный посев спор в мокром виде дает обильный урожай грибов.

Примерно таким же способом культивируются рыжики. В период грибного сезона собирается мицелия гриба в той части земли, на которой он произрастал. После удаления мусора мицелия укладывается в ящик и хранится в сухом прохладном помещении до весны, когда производится посев в почву, как и белых грибов».)

Что касается нашего села и наших мест, то у нас не только разводить, но и брать шампиньоны было не принято. Поэтому, когда я стал собирать их, у меня возникало даже чувство неловкости перед земляками,

будто я их в чем-то обманываю либо обираю. Где-то я читал, как ловкие люди, приехав на островок среди океана, внушили местным жителям, что серебро дороже, чем золото, а медь еще дороже, чем серебро. Я, правда, ничего не внушал. Напротив, показывал пример. Но пример оказался не заразительным и до сих пор не действует. В последний раз тракторист даже остановил трактор и долго наблюдал, как я, испорченный городом чудаком, собираю белые поганки на месте прошлогодних картофельных буртов и силосных ям.

Такое отношение местных жителей к шампиньонам делает меня монополистом на шампиньоны по всей округе.

Однажды мы с женой пошли зачем-то в Черкутино. Это село отстоит от нас на четыре километра. По дороге от нашего села до Черкутина то и дело ходят люди, ездят на лошадях, на велосипедах, на автомобилях. Это самая оживленная наша дорога.

Мы вышли на нее под вечер. Значит, все, кому нужно было по этой дороге пройти, уже прошли. И вот мы увидели, что вдоль всей дороги, и по обочинам и прямо в колеях (в последнем случае раздавленные), растут молодые, прекрасные шампиньоны. Они росли на глазах, под ногами, нужно было бы обходить их, чтобы не наступить и не раздавить. И все же не было на всей дороге ни одного гриба, сорванного руками человека.

У меня на ремне оказался ножишко, и мы начали резать. Мы складывали грибы в кучки и продвигались дальше. Никакой посуды, хотя бы и авоськи, у нас не было. Тогда мы уложили все собранные нами грибы на плащ, взяли этот плащ за углы и с трудом понесли домой. Нести было его трудно по двум причинам. Во-первых – тяжесть. Грибов оказалось не меньше пуда. Во-вторых, их было так много, что они все время

норовили сыпаться из плаща, несмотря на то, что плащ глубоко прогнулся.

Подобно валую, шампиньоны, будучи молодыми, похожи на шарики, кругляши, то есть края шляпки у них загнуты и плотно охватывают ножку. В это время пластинки шампиньона нежно-розового, но явственно розового цвета. И это большое благо, потому что благодаря этому ни за что и никогда не спутаешь шампиньоны с другим грибом, который может оказаться ядовитым. Не надо забывать, что есть ложный шампиньон, и это ни больше ни меньше, как бледная поганка.

С возрастом края шляпки распрямляются, и гриб из кругляша превращается в зонтик. Пластинки некоторое время остаются розовыми даже у вполне развернувшихся шляпок, а потом чернеют и делаются абсолютно черными, как сажа. И у молодых и у старых грибов легко сдирается верхняя кожица, поэтому шампиньоны нужно чистить, тем более что растут они всегда поближе к навозу.

Что касается вкуса шампиньона, то надо сказать следующее: как белый гриб не имеет себе равных в сушеном виде, точно так же шампиньон по праву и прочно держит первое место на сковороде. Ни один гриб, будучи поджаренным, не сравнится по нежности вкуса и по аромату с жареным шампиньоном. В ресторанах шампиньоны готовят и подают обыкновенно в сметане, изрезанными на ломтики, либо, напротив, поджаренными в масле кругляшами не потерявшими своей формы. Но я думаю, что как бы вы ни искрошили шампиньоны, в какую бы бесформенную массу при жаренье их ни превратили, вкус их все равно останется великолепным. Правда, если жарить «пожилые» грибы с уже черными пластинками, то кушанье выглядит не очень красиво, черновато, но это не должно смущать. Вкус и аромат искупают все.

Придя домой с обильной добычей шампиньонов, нужно первым делом отделить самые молоденькие от молодых, а молодые, в свою очередь, от старых. Совсем молоденькие, «орешки», лучше всего замариновать, молодые можно изжарить, положить в стеклянные банки и залить топленным маслом. Таким образом, вы можете оказаться с запасом первосортных свежих грибов на всю зиму. Старые... все зависит от того, сколько их, можно тоже пережарить в запас, и это будет ваш второй сорт, а можно высушить, чтобы потом добавлять для букета, смешивая с другими грибами, приготавливая грибную икру.

В этом году я нашел новое место, где и собирал шампиньоны. Километрах в трех от нашего села когда-то был хутор. Крестьянская семья, согласно столыпинской реформе, взяла себе отруб-несколько десятин земли и начала хозяйствовать. Вероятно, теперь это могло быть превосходное крепкое хозяйство. Не так давно ко мне пришел один москвич-пенсионер. Он собирает разные исторические сведения о нашей Владимирской земле и уже насобирал интересного и от времени польского нашествия, и от времени революции, и от времени крестьянских восстаний в годы между революцией и коллективизацией. Все он собирает тщательно и хочет написать даже вроде истории, не то о становлении Советской власти в наших местах, не то историю партийных организаций.

Он-то, этот человек, оказался сыном того крестьянина, который был хозяином хутора. Он подтвердил мне, что теперь это, вероятно, было бы большое и крепкое хозяйство, но все они, то есть он сам и его братья, разъехались в разные стороны, а на месте хутора – дома, двора, сараев и амбаров – теперь остался один только ряд дубов. Его отец посадил молодые дубки, вытянув их в цепочку. Они взялись, возмужали, выросли и теперь участвуют в создании пейзажа, их

видно даже из нашего села. По непонятной случайности их до сих пор не срубили.

Когда он мне рассказал про свой хутор (были еще и другие подробности), я решил съездить на место прежнего хозяйствования русского крестьянина, посмотреть поближе дубки и само место и вдруг попал на невероятные россыпи шампиньонов. Видимо, земля на месте хутора сильно перемешана с навозом, в том числе и с конским, потому что было у хуторянина несколько лошадей и несколько коров. Был и огород, который унавоживали, был и двор, где навоз лежал кучами, был сарай, на месте которого перегнила сенная труха, и вот на столь унавоженной почве теперь высыпали бесчисленные шампиньоны. Я брал только молодые и все равно не мог собрать всего урожая.

Теперь я должен рассказать совершенно фантастический случай, связанный с шампиньонами. Если бы существовала грибная цивилизация, если бы грибы вели свою историю, отмечали бы наиболее выдающиеся грибные личности, то несомненно был бы воздвигнут памятник трем шампиньонам, выросшим в городе Москве в 1956 году. Могли бы даже и люди воздать должное этим шампиньонам, если не памятником среди столицы, то запечатленностью в сердцах и памяти. Потому что вот пример, на котором можно учиться.

Событие состояло в том, что осенью 1956 года, на тридцать девятом году Советской власти, на Манежной площади, в трех шагах от стены Манежа, три шампиньона пробили из-под земли асфальт, толщиной в несколько сантиметров, разворотили его, как взрывом, и вышли на свет божий.

Конечно, почва около Манежа под мертвым асфальтом унавожена в течение веков: ведь в Манеже держали лошадей. Но какова сила жизни, каково

стремление кверху, к свету и солнцу, к воздуху, на свободу!

Спрашивается: почему же они не могли совершить свой подвиг раньше? Можно ответить, что в этот год создались благоприятные условия, может быть, в какую-нибудь трещинку просочилась вода. Но можно ответить и так: копили силы.

Как бы то ни было, когда в каком-нибудь деле становится очень трудно и кажется, что не поднимешь, не сдвинешь с места, и полная, бесконечная безнадежность, я вспоминаю о трех нежных, мягких, ранимых шампиньонах, разворотивших, словно граната, бесчувственный мертвый асфальт, который не сразу поддается даже отбойному молотку. Воистину эти три гриба заслужили памятник!

(«Однажды мы были очевидцами колоссальной силы того же шампиньона. Дело было в 1963 году, примерно в конце августа. После работы я и жена решили пойти в кино. Взяв билеты примерно за час до начала сеанса, мы пошли по улице, как говорят, подышать свежим воздухом. Проходя мимо одного из домов, мы обратили внимание, что примерно на высоту 10-15 сантиметров приподнята большая плита асфальта. Я шутя сказал жене: „Смотри, вот где куча печериц (так у нас на Украине называют шампиньоны)“. Своим словам я не придавал серьезного значения. Но жена, подойдя, нагнулась и посмотрела под плиту асфальта. Видя, что выражение ее лица меняется, я также решил взглянуть под плиту. Картина была потрясающая. Действительно, куча печериц дружными усилиями сорвала с места кусок тротуара и приподняла его. Мы с женой с трудом (!) перевернули плиту асфальта, и наши глаза разбежались. Короче говоря, с собой в кино в срочно купленной „Экономической газете“ мы несли килограмма 3-3,5 шампиньонов, причем один из них

имел шляпку около двадцати сантиметров в диаметре и ножку в руку толщиной. Этот гриб и его собратья были перекручены от невероятных усилий, имели выступы и наросты, однако выглядели молодцами».)

На сорок первом году своей жизни я решил ликвидировать большое белое пятно в своей биографии – поохотиться за сморчками. В самом деле, каких только я не собирал грибов, в каком только виде я их не пробовал! Но всегда висел на душе тяжелый груз, постоянно точила одна и та же мысль – сморчки.

Ведь как мудро устроено в природе. Только что сошел снег. До первых июньских колосовиков, до основных августовских россыпей, до хрустящего осеннего рыжика так далеко, еще невозможно помыслить, и вдруг оказывается, что и теперь, ранней весной, вырастают прекрасные грибы.

Грибные подснежники! Как-то даже не верится. Зарождаясь в ледяной весенней земле, сморчки будут нести эстафету по апрелю и маю, чтобы передать ее беленьким дождевикам, бархатным подосиновикам, дружным ранним маслятам.

У нас в селе, насколько я помню, никто никогда не собирал сморчков. То ли непривычно ходить в лес сразу после снега, то ли потому, что сморчок редок, и коротко его время, и нужно ловить заветный час, охотников почти не встречается. Но тот, кто собирает, постоянен в своей привязанности к сморчкам и ждет апреля с большим нетерпением. У нас таким любителем сморчков был покойный Андрей Михайлович Симеонов, высокий сутулый старик с рыжими усами. Я был еще маленький, сам не видел, но слышал много разговоров о том, что Андрей Михайлович считает сморчок самым наипервейшим грибом. Наверно, он знал сморчковые места, мог бы подсказать, если бы я позаботился пораньше.

Сморчок для меня нечто таинственное. Подозреваю, что этот гриб, так же как папоротник или хвощ, – пережиток, остаток иных эпох, иного состояния земли. Недаром он растет одновременно с цветением волчьего лыка, реликтового ископаемого кустарничка.

Легко представить себе среди гигантских полупрозрачных хвощей студенистые ноздреватые башенки, странные бугристые образования. Впрочем, я никогда не видел сморчков, так что представить их мне в любом виде было нелегко. Один раз, несколько лет назад, во время бездумной прогулки по лесу, попалось под палку нечто студенистое, какая-то набрякшая водой, синевато-серая дрожалка. Я сшиб ее палкой и пошел дальше. Шагов через двадцать меня осенила догадка: наверно, это и был сморчок. С тех пор ничего похожего не попадалось мне больше на глаза. Идти же нарочно по сморчки все как-то не мог собраться с духом.

Моя жена чрезвычайно мнительна по отношению к грибам. Когда она училась в медицинском институте, им читали лекции по гигиене питания. Почему-то у нее в памяти после этих лекций осталось впечатление об ужасной коварности этих грибов. Правда, что бледная поганка коварна. Съев бледную поганку, человек в течение многих часов не чувствует никаких признаков отравления. Потом начинает умирать. И никакие лекарства тогда уж не помогают. Но нельзя же зловещие качества бледной поганки переносить на все остальные грибы. Как-то в разговоре, не помню по какому поводу, я упомянул о сморчках. Тут же мне было сказано, что никогда в нашем доме не должно появиться ни одного сморчка, что этот гриб смертельно опасен и только очень опытные охотники могут позволить себе охотиться за сморчками.

– Да ведь все говорят: сморчки, сморчки – вкусный гриб, значит, едят, пробуют. В чем же дело?

- Дело в том, что рядом со сморчками растут строчки, которые не отличишь от сморчков неопытным глазом. А они-то, строчки, и таят в себе ужасную мучительную смерть. - Тут же по-медицински назван был яд, отравляющий организм, гельвеловая будто бы кислота, а также первые признаки отравления. Сухость во рту, перерождение печени, паралич и так далее.

Я усомнился. Мне хотелось заступиться за невиданные мною пока еще сморчки, и я полез в книжку-определитель. Готовясь посрамить медицину, я начал перелистывать страницы и споткнулся о примечание, набранное, правда, мелким шрифтом, но тем не менее: «Все виды сморчковых грибов в свежем состоянии подозрительны в отношении их ядовитости. Вследствие этого перед приготовлением пищи рекомендуется разрезать их на части и опустить минут на пять-семь в кипящую воду или облить кипятком и дать постоять под крышкой минут десять. После этого грибы вынимают, отжимают и далее поступают как обычно. Воду же, содержащую в себе растворенное ядовитое вещество, выливают прочь. После такой обработки сморчковые многими считаются вполне безвредными...» Тут я поднял было торжествующий взгляд на свою оппонентку. Но торжество мое длилось недолго. Дальше в книжке было написано: «Однако этот вопрос окончательно еще не решен. Особенно в отношении пользующегося наиболее дурной славой строчка обыкновенного, который нами здесь и указывается как в числе съедобных, так и ядовитых ..»

Крыть было нечем, остался только один аргумент - опыт. На него-то я и рассчитывал.

Весна в этом году развивалась необыкновенным образом. Мы выезжаем в деревню в последних числах марта, чтобы успеть проскочить по зимнему пути и застать всю весну, начиная с капелей, через полное таяние снегов до цветения яблонь. В первых числах

апреля все рушится, плывет, курится паром. Поют жаворонки, расцветает мать-и-мачеха, грачи хлопотливо таскают на старые липы тяжелые ветки, отламывая их на старых же полу развалившихся ветлах. Мы запоздали в этом году, ехали с огорчением, что многое уже пропущено, но попали неожиданно под устойчивые двадцатиградусные морозы с обжигающими северными ветрами.

Нетерпение мое было велико. Я несколько раз совался в лес, но все было рано. То придешь, а в лесу еще тонкой дотаивающей корочкой лежит снег, то убедишься, ткнув острой палкой, что земля, освободившаяся от снега, тверда, потому что не оттаяла. Не может быть, чтобы грибы росли из мертвой окаменелой земли.

К этому времени я запасся самыми первыми сведениями из книжки, а именно, что сморчки растут в апреле и мае, редко, но местами довольно обильно в широколиственных лесах, ивняках, на более или менее плодородной почве. Значит, в хвойные леса, куда ходишь по осени за рыжиками, меня теперь не тянуло.

В широколиственных лесах устилала землю ровным слоем слежавшаяся, как войлок, серая прошлогодняя листва. Она осела под тяжестью зимнего снега, к ней прилипла перепутанная паутина. В ранневесеннем лесу гораздо просторнее, чем летом, когда каждый листок мешает смотреть вдаль, и даже просторнее, чем зимой, когда на ветвях, на кустах, на пнях полно снега. Весной видно далеко во все стороны, если, конечно, это не еловая частель, а вот такое осиновое либо березовое раздолье, по которому я теперь с наслаждением бродил. Под ногами как подметено. Всякий гриб, если бы он высунулся из-под ровной слежавшейся листвы, выделялся бы на ровном месте, был бы виден издалека.

Лесу я уделял три часа в день. За это время я успевал обойти столько, что ноги начинали всерьез

гудеть. У нас леса не так, чтобы очень велики, не бескрайни, казалось бы, где устать. Но в рвении я обходил вокруг каждый ивовый куст (написано в книге, что сморчки особенно любят ивняк), шел все время зигзагами, колесил, кружился, петлял, изощрялся. Увы, лес был абсолютно пуст. То есть он был пуст, с моей грибной точки зрения. Сам по себе он жил бурной весенней жизнью.

Однажды я остановился и вдруг услышал, что вокруг все шуршит, как будто идет легкий дождичек. Чем больше я вслушивался, тем сильнее и явственнее становилось шуршание. Причину его я разгадывал недолго. В этом месте среди осин и берез росли невысокие ели. Теперь с них на плотную, как бы даже звонкую слипшуюся листву обильно сыпались отжившие иглы. Впервые в жизни я наблюдал иглопад. Ветра не было. Значит, иглы падали сами по себе. Значит, им было положено в это время падать. По всему лесу, если хорошенько прислушаться, был слышен шелестящий, как дождичек, иглопад. Я подставил ладони, и тотчас на них упало несколько отживших невесомых иголочек.

Прошлой осенью я наткнулся в лесу на две яблони. Одна из них на склоне лесного оврага в зарослях калины бросилась мне в глаза крупными желтыми яблоками. Я ее несильно потрянул. Обычно, когда потрянешь, слышен drobный стук о землю: одно яблоко падает первым, потом два вслед за ним, потом несколько штук сразу, потом одно или два с запозданием. На этот раз все яблоки словно только и ждали, когда их потрянут – обрушились в один стук. Я собрал их в грибную корзину, наполнив ее доверху, и мы сварили из них отличное янтарно-прозрачное варенье. Яблоня оказалась яровой антоновкой. Но как она, привитая, попала в лесную глухомань на склоне буерака?

Вторая яблоня стояла на ровном месте среди поляны. Я набрел на нее неделей позже. Все яблоки упали сами и лежали теперь в зеленой траве, образуя желтый круг. Это была лешовка. Мелкие продолговатые плоды с бугорками у основания веточки были, конечно, очень кислы и вяжущи. Но опавшие, поднятые с осенней остывшей земли, они все же держали в себе какую-то тонкую затаенную сладость.

Теперь, весной, я наведалься к обеим моим знакомым. И под одной и под другой яблоней я нашел по несколько яблок. Они были твердые, сочные, но насквозь коричневые. Я надкусил одно и услышал во рту прохладную винную крепость.

Что особенно радовало глаз в этом апрельском лесу, что делало мои прогулки поистине праздничными – это удивительные среди серого еще однообразия цветы, пробивающиеся сквозь лиственный войлок. Они росли чаще всего в осиннике. Они, может быть, не поражали бы яркостью где-нибудь среди июньского разноцветья, но теперь они так и горели, так и сверкали, как драгоценности. На одном стебельке покоились, свисая вниз, разноцветные венчики. Один венчик красный, другой венчик синий, третий фиолетовый.

Как и большинство людей, живущих на земле среди цветов и любующихся их красотой, я не знаю названия большинства из них. Не знал я и теперь, как называются эти ранние весенние гости. То есть, вернее, может, я забрел к ним в гости. Они обитали здесь на правах законных и старинных жителей леса. Правда, тем они похожи на гостей, что отцвели и – нет. В конце мая я не встречал уж своих весенних знакомцев.

Так как я заранее предполагал, что где-нибудь обязательно придется упомянуть об этих цветах, нужно было узнать их название. Я очень опасался, что, может быть, они называются как-нибудь неинтересно, как-нибудь казенно, по научному, и название их больше

годится для научной статьи, нежели для легкомысленных заметок о весеннем лесе.

Моя десятилетняя дочь, которую всегда я учил разным земным названиям, впервые научила меня. «Да это же медуница!» – воскликнула она, как будто все эти десять лет она только и делала, что собирала медуницы. Я обрадовался. Какое дивное название. Можно сказать, что мне повезло. Медуница!

Чтобы проверить сведения, полученные не из столь уж надежного источника, я полез в ботанический атлас Монтеверди. Нашел на цветной таблице мой цветок, читаю название: «Легочница лекарственная». Фу ты, грех, отдает аптекой и приемным покоем. Легочница... Это скорее подходит для названия болезни, нежели для свежего, бесконечно прекрасного среди пепельной прошлогодней листвы цветочка.

Безо всякой надежды я заглянул еще в книгу о лекарственных растениях нашей страны. Перечитываю длинный указатель названий. Никакой легочницы нет. Нахожу медуницу и что же? Да, это она, моя медуница, ее разноцветные бубенчики. Рассказано даже, что сначала... да вот не угодно ли просветиться вместе со мной: «...Многолетнее травянистое растение семейства бурачниковых. Имеет тонкое ползучее темно-коричневое корневище с длинными шнуровидными придаточными корнями. Стебли высотой пятнадцать – семнадцать сантиметров, листья цельнокрайние, заостренные, иногда с беловатыми пятнами. Цветы средней величины, правильные, обоеполые, диморфные, сидящие на коротких цветоножках, расположенных на верхушках цветоносных стеблей. Венчик опадающий, воронковидный, первоначально красный, затем фиолетовый, а под конец синий. Цветет в апреле, мае. Трава применяется в народной медицине в качестве слизистого, смягчительного». Но оставим ученую книгу, пока снова не запахло амбулаторией.

Главное, мы выяснили, что все-таки – медуница и почему на одном стебельке разноцветные бубенчики. В другой книге я прочитал, что синие цветки посещаются только случайными неопытными пчелами, потому что сласти в них уже нет.

Но сласть сластью, а красота красотой. В неприбранном, в безлистном и бестравном лесу цветы медуницы были для меня как дивная сказка. Они и теперь стоят перед моими глазами. И может быть, в следующую весну я пойду в лес не ради сморчков, но ради того, чтобы взглянуть на цветущие медуницы.

В буераке мне попадались кусты калины. Я удивился, увидев на голых ветвях все такие же ярко-красные, все такие же каленые прошлогодние ягоды. Они перезимовали в лесу и, наверно, были зимой во время морозов как звонкие камешки, а теперь оттаяли, но все еще не упали на землю. Удивительнее всего, что их не склевали птицы – большие охотницы до всякой полезной ягоды. Каждая ягода была как крепкий кожистый мешочек, наполненный чем-то жидким, этаким крохотный бурдючок. Я клал ягоду в рот, прокусывал ее, и содержимое выливалось мне на язык. Тут же попадалась и косточка, которую я выплевывал. Содержимое мешочка было прохладным и очень вкусным. По вкусу это больше всего походило на клюкву, но только гораздо слаще, или вернее сказать, что клюква гораздо кислее, потому что и теперь, после морозов, калину трудно было назвать сладкой ягодой. Есть ведь знаменитая пословица: «Калина сама себя хвалила – я с медом хороша. Мед сказал – а я и без тебя неплох». Несправедливо. Сходите в апреле в лес, и вы поймете, что апрельскую калину не нужно противопоставлять меду, у каждого свой вкус, у каждого своя прелесть. И может быть, в следующую весну я пойду в лес не ради сморчков и даже не ради

медуниц, а ради того, чтобы насобирать прошлогодней калины.

Однако что же мои сморчки? В том-то и дело, что, сколько я ни ходил, как ни вглядывался, мне не попало ни одного сморчка. Попадались прошлогодние опята и валуи, темнокоричневые, засохшие на корню, мумии прошлогодних грибов.

Известно, для того чтобы увидеть в лесу нужный гриб, птицу, притаившуюся в ветвях, птичье гнездо, орех на ветке, одним словом, все, что редко попадает и так или иначе прячется от глаз, надо держать в воображении то, что ищешь. Олдридж в своей книге о подводной охоте рассказывает, что, когда ему хотелось в подводных скалах увидеть зеленушку, он держал ее перед внутренним зрением, и тогда она попадалась скорее.

Я знаю это правило и всегда пользуюсь им, когда что-нибудь ищу в лесу, но вот беда, я никогда не видел живого сморчка. Значит, теперь в моем воображении вставляли только картинки, только нарисованные сморчки, а это, согласитесь, не одно и то же, что настоящий гриб, среди настоящих деревьев. Некоторое время я думал, что оттого и не могу разглядеть сморчка среди листвы, что не представляю, как он должен выглядеть. Правда, здравый смысл говорил другое: ведь прошлогодние сухие валуи и опята я тоже не держу в воображении, однако они попадают мне то и дело. Что-то тут не так. Но что? Казалось бы, все условия соблюдены. Время? То самое – апрель. Лес? Тот самый – лиственный, с примесью черной ольхи, ивняка, осины – самый сморчковый лес. Старание? О, старания было больше, чем нужно. В один день я обошел всю правую сторону Журавлихи. В другой день перешел на правый берег реки в подосинник, что подымается на гору и поэтому располагается несколькими ярусами один над другим. В третий день я пробрался за

Крутовский овраг и ходил по снегиревской стороне и дошел чуть ли не до Снегирихи. В четвертый день я бродил по Самойловскому лесу. На пятый день я вернулся снова в Журавлиху и ходил по ней кругами и зигзагами, пока наконец не выбрал на опушке сухого, нагретого апрельским солнцем пригорка и не устроился на нем отдохнуть, потому что был уже совсем без ног.

Дремучая ель осенила меня своими длинными черными лапами. Ветерок тянул с юга. Он легко, неназойливо обдувал, и я чуть ли не задремал, привольно раскинув праздные руки. Я любил в эти дни отдыхать вот на таких пригретых пригорках. Земля вокруг еще сырая, холодная. Сначала, если сесть на нее, словно бы ничего, но потом услышишь, как из глубины земли уверенно, устойчиво поднимается холод. А на пригорке, к припеку, чем больше лежишь, тем теплее становится. Иногда я зажигал маленькую теплинку, не для тепла, для забавы – очень люблю глядеть на ручной огонь. Положишь несколько сухих еловых веточек тоньше карандаша, подложишь под них сосновую ветку с сухими рыжими иглами, поднесешь спичку. Сухая, белесая, выгоревшая на солнце, вымокшая от дождей и под снегом, выветрившаяся на ветру трава начнет выгорать вокруг теплинки. Интересно следить, как крохотные красные хищные зверьки врассыпную начинают свой бег во все стороны, как безошибочно они перепрыгивают с травинки на травинку, впиваются в нее. Травинка взвивается на дыбы, как олень, на загривок к которому прыгнул кровожадный соболь, извивается в агонии и падает черным невесомым пеплом.

Я даю выгореть сухой траве на полметра вокруг основного огонька, потом приструниваю огненную конницу, этих все более разгульных, все более беспощадных, более многочисленных зверьков. Я приструниваю их обыкновенной сосновой веткой либо

даже своей палкой. На том месте, где прекратился бег огненного лоскутка, завивается тонкая струйка душистого лесного дыма. Посредине черного выгоревшего круга моя теплинка горит спокойным ровным пламенем. Я подкладываю в нее палки потолще, чтобы можно потом сидеть не подкладывая.

Стоит, стоит ходить в весенний лес и впредь, если не ради этих проклятых заколдованных сморчков, то ради того, чтобы на сухом пригорке посидеть и поглядеть на теплинку.

В этот раз на опушке я увидел, что ко мне, издали улыбаясь, идет пастух. Всегда, когда охотник, рыбак или грибник возвращается пустой, ему досадно встречаться с людьми, которые будут заглядывать в ведро, сумку, корзину. Правда, я в эти дни слегка хитрил. Не брал кузовка, но клал в карман авоську. Если и ничего не найду – не беда. Я ведь просто ходил на прогулку. Если же найду – в авоську поместится не меньше, чем в кузовок.

Пастух присел около теплинки и тотчас вызвал меня на полную откровенность, можно сказать, вывернул наизнанку. Не заметив как, я начал ему жаловаться, что вот который день хожу и хоть бы один сморчок. Наверно, потому что поздняя весна. Все ведь в этом году запаздывает на три недели.

– Да ты что?! – удивился пастух. – Вчера Игнат пронес с Прокошинской горы бадью верхом. Такие крупные, ядреные. Да сегодня еще Катюшка Громова на той же горе мимоходом фартук набрала. Слышь, Иван очень любит жареные. Да их там на горе-то! Ты ступай скорее туда. Ты там наберешь сколько тебе надо. Вчера Игнат целую бадью приволок.

Прокошинскую гору я знал. Тем большее недоумение вызвал у меня рассказ пастуха. На Прокошинской горе стоят очень редкие сосны и очень частые сосновые и еловые пни. Между пнями горами

валяются полу истлевшие сучья. Груды, некогда пышные, теперь осели, распластались, меж сучьями пробилась трава, которая обычно растет на порубках: иван-чай да крапива. Попадаетея и лесная малина. Некоторые кучи хвороста в свое время сожгли. Пепелища на их месте тоже заросли травой. Вокруг пней и хвороста в неправдоподобном изобилии растет земляника. Ближе к пням она мелкая, суховатая, ближе к хворосту в высокой траве – крупная и сочная. Благодатная земляничная гора.

Мне, рыскавшему в эти дни по влажным широколистным лесам, и в голову не приходило наведаться на Прокошинскую гору. Признаться, и теперь, идя к ней, я не очень-то верил рассказу пастуха. Наверное, решил подшутить. Будет смотреть мне вслед, пока я не дойду до сосновых пней и горелых мест, а потом покатится со смеху. Недоверчиво обошел я вокруг первого пня, прошел дальше и вдруг замер от восхищения. То есть восхищаться, может, было вовсе нечему, потому что, если нужно было бы придумать совершенное грибное уродство, грибного квазимодо, то, верно, нельзя было бы придумать ничего лучше увиденного мною теперь некоего коричневого образования.

Но я и не оговорился. Действительно, первый увиденный мною сморчок восхитил меня сначала одним тем, что я его увидел, а потом я нашел даже в нем своеобразную красоту. Может же быть красивой лягушка, хотя с детства она служила нам символом чего-то уродливого, неприятного, мерзкого, до чего противно дотронуться, а не то что взять в руки и полюбоваться.

То, что росло передо мной теперь, больше всего напоминало по виду аккуратно очищенное ядро грецкого ореха. Цвет темно-коричневый, размер с хороший кулак. Нечто мозговидное, с извилинами, с

глубокими пазухами, в которых прохлаждались улитки. На срезе – похожее на хрящ, белое, с легким фиолетовым оттенком.

Восторг золотоискателя, наткнувшегося вдруг на обильную неиссякаемую жилу, охватил меня. Почти около каждого пня я находил по два, по три этих нелепых детища не всегда нам понятной природы. В самом деле, мало ли обыкновенных с ножками и шляпками грибов. Теперь вот понадобились еще эти уроды, эти очаровательные, эти восхитительные уроды, эти сочные крепыши. Зачем-то они нужны природе и нужны именно теперь, в апреле, как только растает снег. Этой маленькой тайны мы никогда не узнаем. Да и что нам за дело. Главное, что авоська моя полна, набита битком. Пастух восторженно машет мне издали, и я гордо поднимаю авоську вверх. Впервые за все эти дни я возвращаюсь домой с добычей, да еще с какой. В сущности, много ли надо для того, чтобы человеку стало радостно.

Мои дочери, увидев полную авоську диковинных грибов, запрыгали, захлопали в ладоши. Жена отнеслась к сморчкам более сдержанно, но все же и она удивилась, что наконец-то я добился того, чего хотел. Да и просто так нельзя было не удивиться, впервые в жизни увидев такие необыкновенные грибы. Тем не менее жена спросила:

– А ты уверен, что среди этих сморчков нет ни одного строчка?

– Что за вопрос! Вчера Игнат набрал целую бадью. Да еще Катя Громова насобирала целый фартук. Игнат бывший лесник, неужели он не знает, что такое сморчки.

– Я вижу теперь, что это сморчки, по делу в том, что мы никогда не видели строчка и не знаем, чем он отличается...

Содержимое авоськи мы высыпали на стол, и все четверо дружно принялись за разборку. Теперь у нас не было разнообразия в ассортименте. Одни сморчки. Мы резали их как можно мельче, тщательно очищали от земли в глубоких складках, от притаившихся там то муравья, то улитки. Хрупкая плоть наших грибов резалась великолепно, и вскоре перед нами стояла большая кастрюля коричневого крошева.

Варили мы это крошево очень тщательно, кипятили, сливали воду, снова кипятили. Потом, откинув в дуршлаге, начали жарить. Хозяйка все время приговаривала, что она в рот не возьмет эту отраву, а я говорил, что и не надо, что я испробую сначала на себе, только ради бога, поджарь.

Грибы очень сильно уварились. От полной кастрюли осталась едва ли треть, но все же на сковородке они распределились толстым слоем. Тогда мы еще не знали, как нужно правильно готовить сморчки. Мы просто жарили их в масле, как можно дольше. Грибы беспрерывно трещали, взрывались, как в печке сырые дрова. Стрельба несколько смущала нас, но мы утешались тем, что, вероятно, как раз в это время и выходят из грибов все зловредные и ядовитые соки.

Когда грибы хорошенько поджарились, все стали смотреть на меня, осмелюсь ли я поднести вилку ко рту. Но я не только поднес, но стал энергично жевать плавающие в горячем масле черненькие комочки. Жена, естественно, не позволила мне испытывать судьбу одному, но, желая разделить любую участь, тоже начала есть.

Мы ели, стараясь понять, на что это похоже по вкусу. Когда я уже решил про себя, что это похоже больше всего на жареные бараньи кишки, я спросил у жены, что думает она. «Жареные бараньи кишки», – без запинки ответила моя сотрапезница.

Девочек в это время позвали гулять подружки. Мы решили оставить им грибов на сковороде, чтобы они попробовали потом. Сам я пошел к себе на диван и стал прислушиваться, не начинаю ли я умирать от действия таинственных и беспощадных ядов. Лениво взял я тут же лежавшую книжку Васильчикова о съедобных и ядовитых грибах. Как же так, думал я, Васильчиков утверждает, что сморчки нужно искать в широколиственных, и я потратил столько времени. А оказывается, на сухой горе, на порубке, около пней да горелого хвороста. Вот и верь после этого научным книгам. Да, точно. Ошибки нет. Вот они, сморчки... Надо же допустить такую ошибку в книге. А вот и злополучные, пользующиеся особенно дурной славой строчки: «Мозговидные, темно-бурые, несколько фиолетовые на срезах... Что такое?! (Я даже подпрыгнул на диване). На вырубках, около сосновых пней, на пожарищах...»

Тотчас я почувствовал некоторую сухость во рту и в гортани и даже вроде бы легкое головокружение. Скорее я побежал на кухню. Я боялся, что, может быть, девочки уже съели остатки грибов, что, может быть, жена уже валяется на полу в мучительных корчах. Но все на кухне шло своим чередом.

– Знаешь, – сказал я, – подождем давать девочкам грибы до завтра. Мало ли... А уж завтра, если с нами ничего не случится...

– А что такое, раскрывай, ты что-то знаешь.

– И знать нечего, это были обыкновенные строчки.

Вопреки здравому смыслу мы расхохотались. Я думаю, больше всего нас успокаивало отсутствие слухов о скоропостижной смерти мужа Игната, насобиравшего целую бадью, а также и Кати Громовой, насобиравшей целый фартук.

Впоследствии я убедился, что наши местные жители вовсе не различают сморчков и строчков, но все, что

растет похожее на гриб в апреле и раннем мае, называют сморчками. Оно и проще.

Более того, на рынке в Москве я видел потом большие кучи строчков и сморчков, лежащих либо по отдельности, либо перемешанных между собой, но все равно все это называлось одним словом – сморчки. У московских хозяек мы узнали, как нужно по-настоящему готовить сморчки (строчки, сморчки конические, сморчки обыкновенные, сморчковую шапочку и прочее). Сначала мы действовали правильно. Грибы нужно прокипятить, а потом вымыть в свежей воде. Оказывается яд, если он там и есть (гельвеловая кислота), хорошо растворяется в горячей воде. Затем грибы нужно немного обжарить в сливочном масле, залить сметаной и тушить в духовке. Тогда они гораздо меньше напоминают вкус жареных бараньих кишок, тогда они очень нежны на вкус и вполне заслуживают, чтобы за ними охотиться.

(Дополнение читателей о сморчках и строчках.

«В отношении строчков и сморчков. Все они (а не только строчки) ядовиты. Яд у них находится в поверхностном слое шляпки. Для удаления яда их буквально на пять минут достаточно опустить в кипящую воду. Долго варить и жарить их, безусловно, не следует, а то не то что бараньими кишками, а еще невесть чем покажутся. Резать их тоже не надо, даже самые крупные строчки после бланшировки надо слегка обжарить и полить сметаной. Это очень вкусно».

«Хочу сказать о строчках и сморчках. Попробуйте приготовить их следующим образом. Целыми, только что принесенными из леса отварить их в бурно кипящей воде минут 12-15 (воды должно быть раза в два больше, чем грибов). Выложите строчки на решето или дуршлаг, облейте холодной водой. Нарежьте грибы помельче, положите в глиняную плошку. Приготовьте два-три

яйца, взбитые в молоке. Залейте рубленые грибы, посолите, перемешайте, запекуте в русской печи или в духовке. Когда будете подавать на стол, на румяную корочку грибов полейте растопленное масло по вкусу. Так готовила грибы моя мама».

«Прочитав ваши „Письма“ о грибах в журнале „Наука и жизнь“, я с удивлением заметила, что такой эрудированный специалист, как вы, оказался совершенно беспомощным при приготовлении сморчков! А ведь существует абсолютно точный рецепт, да какой – литературный! Если он вам не известен, то советую и как повару, и как писателю познакомиться с этой очаровательной вещью. Это „Сморчки“ Терпигорева (изд. Маркса, том IV). А судя по вашему дилетантскому подходу к обработке и приготовлению этих редких грибов, вы с рассказом Терпигорева незнакомы. Прочитайте обязательно. Во-первых, получите удовольствие. Терпигорев чудесный писатель. Кажется, лет 10 назад кое-что из его вещей переиздавали. Отбор был сделан очень официальный, по БСЭ, а редактор, как большинство без вкуса и самостоятельного мышления, многое упустил. Во-вторых, сможете насладиться сморчками по рецепту XIX века», Я пишу эти строки в деревне. У меня нет под руками Терпигорева, «Сморчки» которого я действительно не читал. Что ж, может быть, к лучшему, может быть, и некоторые читатели заинтересуются рассказом Терпигорева и через такой пустяк, как сморчки, познакомятся с писателем, которого я тоже считаю великолепным и незаслуженно забытым).

По что же все-таки настоящие классические сморчки, растущие в широколиственных? Неужели я потом так и не встретил их в наших лесах?

После того как мы по ошибке наелись строчков, мне нужно было уехать по делам в Москву. Я пробыл в

городе две недели. За это время в лесу пробились трава, распустились листья, папоротники из завитков, похожих на вопросительные знаки, развернулись в широкие опахала. Казалось бы, ранняя весна, как таковая, прошла. Действительно, на злополучной горе с сосновыми пнями и горелым хворостом я не встретил больше ни одного строчка. Даже трудно было представить, что именно здесь-то в изобилии росли эти симпатичные уродцы. И время прошло, и никакая сила не заставит их показаться снова в неурочное, в незапрограммированное для них время.

Зато в лиственном лесу мне то и дело стали попадаться эдакие изящества, ноздреватые восточные мииаретики, сооруженные природой из желтоватого с фиолетовым оттенком материала. Вот они какие, настоящие классические сморчки! Ничего бесформенного, мозговидного, безобразного. Полная симметрия. Прямая трубчатая ножка, довольно высокая, овальное тело, заостренное кверху. Если тело округлое – сморчок обыкновенный, если очень уж заостренное – сморчок конический.

На склоне оврага под старыми лесными ивами мне попался большой выводок очень странных сморчков. Ножка неестественно высокая, апельсинового цвета, на самом кончике ножки непропорционально маленькая, сморщенная, как бы приклеенная всеми краями, шляпочка. Я нарезал этих желтых грибов полкорзины и дома точно выяснил, что, оказывается, я познакомился еще с одной разновидностью сморчков, а именно с так называемой сморчковой шапочкой. Но весна действительно кончилась. Просторные без листьев леса, шуршащие иглопады, теплинки на обогретых сухих пригорках, прошлогодняя калина, первые цветы медуниц и волчьего лыка, первые и последние, теперь уж удивительные проявления природы, я бы даже сказал – чудеса природы, которые в простоте душевной

мы называем пренебрежительным словом «сморчки», все это было теперь позади.

Наступила пора, с точки зрения грибника, выходить из волглых лесов на зеленые косогоры и луговины, где, принимая грибную эстафету, вот-вот появятся такие белые, такие заметные среди зеленой, еще не подросшей травки, такие крепкие по своей молодости дождевики.

1967 г.

notes

Примечания

В рукописи у меня было: «Грибы теперь досконально изучены». Когда «Третья охота» публиковалась в журнале, редакторы уговорили меня без труда, конечно, смягчить формулировку. Но даже и в этом смягченном виде мое утверждение вызвало большое количество согласных между собой, но несогласных с моим утверждением читательских мнений. Вот хотя бы одно из них: «Не могу не возразить против оптимистического утверждения, что «грибы сейчас основательно изучены». Чтение литературы оставляет обратное впечатление. Правда, встречается много любопытных утверждений, что козляк, мокруха еловая и рядовка фиолетовая – грибы-антибиотики; что переченый груздь – средство от туберкулеза; что некоторые виды грибов задерживают рост раковой опухоли (исследования японских ученых); что с помощью навозника лечат алкоголизм (опыт чехословацких врачей); что профессор Введенский, как утверждает А. Молодчиков в своей книжке «В мире грибов», считал красный мухомор прекрасным белым грибом и, вымочив его в уксусе, с аппетитом употреблял без вреда для здоровья... Все это занятно, но я не решусь ни испробовать мухомор, ни рекомендовать кому-либо от запоя серый навозник.

Впрочем, шутки в сторону. Вот передо мной монография Б. П. Василькова «Белый гриб» (Л.: Наука, 1956). В конце список литературы, занимающий 13 страниц убористого шрифта. Казалось бы, до предела изучен этот царь грибов. Но листаешь книжку и поражаешься, как часто автор прибегает к осторожным «по-видимому, можно предположить, по всей вероятности». Как часто, приведя противоположные

утверждения, не решается сделать вывод. «До сих пор о связи белого гриба с другими видами грибов ничего строго определенного не известно» (с. 58). "Вопрос питательности съедобных грибов, и в частности белого, тоже еще далеко не решен" (с. 111). «Что касается питательности и вкусовой ценности различных форм белого гриба, то научные опыты в этом направлении, насколько известно, еще не проводились» (с. 112). И совсем откровенно: «Мы еще недостаточно хорошо знаем биологию белого гриба и ему подобных видов» (с. 91). Нет уж, никак нельзя сказать, что грибы изучены основательно. Приведя эту выдержку из читательского письма, я должен сказать, что писем было много. Конечно, каждая книга вызывает читательские отклики. Но письма на мою «грибную» книгу отличаются одной особенностью. Каждый корреспондент стремился дополнить мой текст, описать какой-нибудь случай из своей грибной практики. Поэтому в примечаниях я буду время от времени помещать выдержки из писем моих читателей. А так как некоторые выдержки могут быть длиннее книжной страницы, то я буду вводить их в основной текст и выделять отбивкой и скобками).