



РАСТУЩИЕ ОКОЛО ПНЯ

Доктор сельскохозяйственных наук Александр ИВОЙЛОВ,
Мордовский государственный университет имени Н. П. Огарёва (г. Саранск).

Фото автора.

Редко кто в России не слышал об опятах, а многие любители «третьей охоты» не раз их собирали. Но опята, как считают большинство современных микологов, это не один вид, а целая группа видов, относящихся к разным семействам и родам. Все они предпочитают расти на древесине — чаще всего на пнях, стволах деревьев и валежнике.

Самый известный среди опят — опёнок осенний (*Armillaria mellea*) из семейства Физалакриевые.

Научное название рода «*armillaria*» переводится с латыни как «украшенный браслетом» и дано оно за характерное белое либо желтоватое перепончатое кольцо на ножке. Видовой эпитет «*mellea*» означает «медовый», и, действительно, окраска шляпок гриба сходна с цветом мёда. Интересно, что и в европейских языках название опёнка осеннего созвучно его внешнему виду: немцы именуют его — *Honiggelber Hallimasch* (медовый жёлтый опёнок), англичане —

Honey Fungus (медовый гриб).

Первое графическое изображение и описание опёнка осеннего появилось в 1790 году в ботаническом атласе «Флора Даника» (лат. *Flora Danica*) — благодаря стараниям датского ботаника и зоолога Мартина Валя. Современное международное номенклатурное имя ему было присвоено в 1871 году немецким микологом Паулем Куммером.

Если быть особо точным, то под названием «осенний опёнок», кроме основа-

теля «династии», сейчас скрываются около десятка видов-близнецов из рода *Armillaria* — северный, клубневидный, чеканный, французский, тёмный, ссыхающийся и другие, разобравшись в которых может лишь опытный миколог с помощью микроскопа.

Ещё какие-то три десятка лет назад опёнок осенний

рассматривался как единственный полиморфный (многообразный) вид с припиской *sensu lato* («в широком смысле») для уточнения объёма рода.

Осенние опята могут расти дружной семейкой, облепляя пень со всех сторон, а могут и разбежаться от пня по всей округе, прячась среди травы и опавших листьев.

Нередко грибов бывает так много, что их сбор из «третьей охоты» превращается в обыкновенный промысел — монотонное срезание шляпок и складывание их в корзину.

По пищевой ценности опёнок осенний относят к съедобным грибам третьей категории (все съедобные грибы принято условно разделять на четыре категории, третья категория отличается низким содержанием питательных веществ и полезных микроэлементов). А вот по калорийности осенний опёнок не уступает подберёзовикам и используется в варёном, жареном, маринованном, солёном и сушёном виде. Для приготовления еды больше подходят шляпки, поскольку ножки сильно волокнистые. Но помните: недоваренный опёнок иногда вызывает расстройство пищеварения.

Опёнок осенний содержит ценные микроэлементы цинк и медь, играющие важную роль в кроветворении: для удовлетворения суточной потребности организма человека в этих элементах достаточно съесть всего 100 граммов грибов.

Но в Западной Европе в пищу этот гриб не употребляют.

В последние годы учёными, не только европейскими, но и китайскими*, установлено, что препараты на основе опёнка осеннего могут успешно использоваться против золотистого



Опёнок осенний. Шляпка медово-жёлтая, в середине более тёмная. Кожуца у молодых грибов покрыта мелкими чешуйками. Мякоть белая с приятным грибным запахом. Пластинки желтовато-белые, у взрослых грибов желтовато-коричневые с мелкими буроватыми пятнами. Ножка упругая с белым кольцом, которое с возрастом исчезает.

*См., например, Li Wen Gao, Wan Yi Li, Yi Lu Zhao and Jian Wen Wang The cultivation, bioactive components and pharmacological effects of *Armillaria mellea* // African Journal of Biotechnology. 2009. Vol. 8 (25), pp. 7383—7390.

стафилококка, сенной палочки и бактерии *Bacillus cereus* (споры этой бактерии, попадая в организм человека, развиваются в тонкой кишке и вызывают токсикоинфекцию, сопровождающуюся диареей).

Нельзя не отметить, что опёнок осенний — опасный паразит, поражающий около 200 видов высших растений. Тёмно-коричневые, почти чёрные ризоморфы (шнуры) его грибницы проникают сквозь кору деревьев, поражают камбиальный слой и вызывают белую гниль древесины. Молодое дерево опёнок губит за 1—3 года, старое — за 10 лет. Гриб может поселиться не только на деревьях, но и на других растениях и погубить, например, садовые пионы и даже картофель**.

Внешне похожа на осенний опёнок чешуйчатка обыкновенная из семейства Строфариевые. Но, если приглядеться повнимательнее, то, в отличие от опёнка осеннего, этот гриб «с ног до головы» покрыт многочисленными крупными чешуйками. Отсюда и иные его названия — чешуйчатка ворсистая, чешуйчатка чешуйчатая, чешуйчатка взъерошенная.

Впервые описание чешуйчатки обыкновенной дал в 1770 году датский ботаник Мартин Валь. Современное научное название *Pholiota squarrosa* ей было присвоено в 1871 году немецким микологом Паулем Кумме-



Чешуйчатка обыкновенная. Шляпка ржаво-жёлтая или охристая с жёсткими заострёнными чешуйками. Мякоть желтоватая со слабым речечным запахом. Пластинки жёлтые, при созревании ржаво-коричневые. Ножка покрыта бурыми отстающими чешуйками.



ром (латинское «*Pholiota*» происходит от греческого слова «*φολις*» — чешуя, «*squarrosus*» — означает «оттопыренный», «шелудиво-чешуйчатый»). Внешний вид гриба отражён и в его произношении на иностранных языках, так сербы именуют его — «храпава лускавица» («грубая чешуйчатка»), датчане — «*krumskællet skælhat*» («выгнутая чешуйчатая шляпка»), англичане — «*Shaggy Scalycap*» («лохматая чешуйчатая шляпка»), шведы — «*Fjällig tofsskivling*» («чешуйчатый пучок»).

После хороших дождей, начиная с середины августа по ноябрь, чешуйчатку обыкновенную можно обнаружить на пнях, живых и ослабленных стволах деревьев в лиственных, реже хвойных лесах. Растёт гриб большими группами у основания стволов или забирается прямо по стволам вверх на высоту до двух метров.

Чешуйчатка обыкновенная обладает речечным вкусом и вполне съедобна, но не так вкусна. В пищу лучше использовать одни шляпки (ножки сильноволокнистые). После предва-

**Грибы — друзья и враги человека / И. В. Воронкевич, М. В. Горленко, И. И. Журавлев [и др.]; под ред. проф. М. В. Горленко. — М.: Сов. Наука, 1956. 188 с.



Чешуйчатка золотистая. Шляпка лимонно-жёлтая с тёмными чешуйками. Во влажную погоду блестящая, клейко-сальная. Мякоть желтоватая со слабым речечным запахом. Пластинки желтоватые, у старых грибов — каштаново-коричневые. Ножка с волокнистым исчезающим кольцом и бурыми чешуйками.



Опёнок зимний. Шляпка огненно-рыжая, в центре более тёмная. Кожица гладкая, липкая во влажную погоду. Мякоть кремовая с приятным запахом. Пластинки кремовые с розовым оттенком у молодых и жёлто-коричневые у старых грибов. Ножка в верхней части жёлтая, снизу бархатистая, тёмно-коричневая.

рительного отваривания их маринуют, солят с другими грибами, используя обязательно пряности.

В августе и всю осень в лесах и парках на стволах лиственных деревьев, обычно на берёзах и ивах, растёт чешуйчатка золотистая из того же семейства Строфариевые.

В 1786 году описание этого гриба привёл впервые немецкий миколог Август Бач. Автор современного латинского наименования (*P. aurivella*) — немецкий миколог Пауль Куммер. Видовой эпитет «*aurivella*» означает «златовласая», от латинских слов «*aurum*» — «золото» и «*vellus*» — «шерсть, руно». Гриб на самом деле очень ярок и красив, растёт большими группами и заметен издалека. Но для деревьев он вредный паразит, вызывающий центральную (стволовую) гниль. Заражение деревьев происходит спорами через обломы сучьев или морозобоины. Поражённая древесина вначале буреет или становится красновато-бурой, а затем светлеет.

Гриб съедобен, но не вкусен, поэтому собирают его редко и обычно одни шляпки, их обязательно отваривают, а после солят, маринуют, используют для приготовления вторых блюд.

В иностранной литературе чешуйчатку золотистую причисляют к несъедобным грибам.

В конце сентября или в начале октября при понижении температуры и увеличении общей влажности воздуха в лесах появляется опёнок зимний, или по-другому зимний гриб. Некото-

рые грибники собирают его даже в декабре—январе и не только в южных районах России, но и в средней полосе.

Огромные сростки зимних опят можно обнаружить на ослабленных стволах клёнов, вязов, тополей, ясеней. Иногда встречаются они на яблонях и вишнях в старых заброшенных садах, а также на прибрежных ивах.

Как и опёнок осенний, опёнок зимний относится к семейству Физалакриевые. Современное научное название *Flammulina velutipes* ему было присвоено в 1951 году американским микологом Рольфом Зингером и переводится с латыни как «огнёвочка бархатистоногая» («*flammula*» — «огонёк», «*vellus*» — «ворс», «пушок», «бархат» и «*pes*», «*pedis*» — «нога»). По внешнему виду гриб вполне соответствует своему имени — в безлистном позднеосеннем лесу среди тёмных стволов его золотисто-жёлтые или янтарно-оранжевые шляпки как будто светятся огоньком, привлекая внимание грибников. И ножки под шляпкой — жёлто-охристые, а ниже более тёмные, коричневые или почти чёрные с бархатистой поверхностью. Кстати, англичане и голландцы тоже именуют зимний гриб бархатной ножкой — *velvet foot* и *fluweelpootje* соответственно.

Опята зимние вкусны, и их незаслуженно относят к четвёртой категории. После отваривания в течение 15—20 минут грибы можно жарить, тушить, мариновать и солить.

Кроме гастрономических качеств, опёнок зимний обладает лекарственными



Гимнопус лесолюбивый, или опёнок весенний. Шляпка желтовато-бурая с водянистой concentрической зоной по краю. Мякоть тоже водянистая, белая, с кисловатым запахом. Пластинки белые или кремовые. Ножка оранжево-жёлтая или ржавая.

свойствами. Гриб издавна использовали в восточной народной медицине для профилактики и лечения болезней печени, язвы желудка, для увеличения роста и веса детей.

Исследованиями, проведёнными в Японии, установлено*, что плодовые тела опёнка зимнего содержат полисахариды, протеины, растворимые безазотистые вещества, жиры, витамины В₁, В₂, С, РР, аминокислоты: аргинин, лизин, гистидин, аланин, аспарагиновую и глутаминовую кислоты. Из гриба выделен фламмулин, который сдерживает развитие злокачественных опухолей, укрепляет иммунную систему, имеет широкий диапазон антибиотических свойств.

*См., например: Михаил Вишневский. Лекарственные грибы. Большая энциклопедия. — М.: Эксмо, 2014. 400 с.

Опёнок зимний успешно культивируют на отходах древесины, сечке пшеничной соломы в странах Дальнего Востока. В Японии и Корее производство этих грибов на специализированных заводах и фермах составляет более 100 тысяч тонн в год. В Западной Европе культивируемый опёнок зимний известен под японским названием «энокитакэ» (*enokitake*). В российских торговых сетях его импортируют и продают как гриб «иноки».

В лесах, обычно в мае, появляется опёнок весенний. Так в народе именуют гимнопус лесолюбивый. В зависимости от количества выпавших осадков плодоносит этот гриб до конца осени. Растёт на лесной подстилке, иногда небольшими семейками на старых, разрушающихся пнях.

В 1790 году описание опёнка весеннего привёл



Опёнок летний. Шляпка гладкая, слизистая, двухцветная, с водянистой зоной по краю. Мякоть с запахом свежей древесины. Пластинки у молодых грибов кремовые, у зрелых — коричневатые. Ножка с узким плёнчатым кольцом бурого цвета, которое со временем исчезает; выше кольца ножка беловатая, ниже — тёмно-бурая, покрыта чешуйками.



Галерина окаймлённая. Шляпка 0,5—3 см в диаметре, жёлто-бурая или ржаво-коричневая, одноцветная, без бугорка в центре. Ножка с белёсым шелковистым налётом, в основании — бурая. Мякоть жёлто-бурая.

французский врач и ботаник Пьер Бюйяр. В русских справочниках вид называли коллибией лесолюбивой, коллибией дуболюбивой, денежкой обычной или древолюбивой (латинское слово «*collibia*» переводится как «грош», «полушка» или иначе «денежка») и относили к семейству Трихоломовые. Современное научное название *Gymnoporus dryophilus* гриб получил в 1916 году, и дал его американский миколог Уильям Альфонсо Меррилл.

Грибники редко собирают этот гриб, а если и собирают, то лишь одни шляпки для приготовления жареных и варёных грибных блюд.

В некоторых странах опёнок весенний считается несъедобным грибом, вызывающим желудочные расстройства.

С мая по сентябрь в лиственных и смешанных лесах растёт опёнок летний — гриб семейства Строфариевые. Впервые описание этого гриба привёл в 1774 году немецкий ботаник и миколог Якоб Кристиан Готтлиб Шеффер. Настоящее научное название *Kuehneromyces mutabilis* ему дали в 1946 году американские микологи Рольф Зингер и Александр Хэнчетт Смит.

Родовое имя грибу присвоено в честь французского миколога Роберта Кюнера. Русский синоним названия гриба часто калькируют с латыни — кюнеромицес изменчивый (слово «*mutabilis*» означает «изменчивый»). В некоторых местностях этот же гриб именуют опёнком липовым, поскольку его часто можно

увидеть на пнях и гниющей древесине липы.

Опёнок летний относят к съедобным грибам четвёртой категории. Годится он для всех видов переработки, но чаще из него готовят жареные и варёные блюда.

По содержанию витамина В₁ (тиамина) опёнок летний приравнивают к пекарским дрожжам. Сто граммов этого гриба способны удовлетворить суточную потребность человека в меди и цинке, которые обеспечивают нормальное протекание всех жизненных функций нашего организма. Гриб нормализует обмен веществ и подавляет развитие золотистого стафилококка.

В некоторых странах Европы и Японии опёнок летний выращивают в промышленных масштабах. Ежегодно получают около 10 тысяч тонн ароматного, отличного по вкусовым качествам гриба.

Но опёнок летний легко можно спутать с опасным ядовитым грибом — галериной окаймлённой (*Galerina marginata*) из семейства Строфариевые. Растёт она в тех же местах и содержит такие же смертельные яды, как бледная поганка. Галерина отличается мучным запахом мякоти, более мелкими размерами и волонкистой, а не чешуйчатой ножкой. Кроме того, кольцо на ножке не так ярко выражено, как у опёнка, и быстро исчезает.

Рассказ об опятах будет неполным, если не вспомнить об опёнке луговом. Так принято в безлесных районах Европейской части России, на Северном Кавказе, в Алтайском и Приморском крае называть широко рас-



Опёнок луговой. Шляпка кремовая с волнистым рубчатый краем, во влажную погоду пропитывается влагой. Мякоть бледно-жёлтая с сильным грибным запахом и ароматом гвоздики. У молодых грибов пластинки беловатые, ножка покрыта белым мучнистым налётом.

пространённый съедобный пластинчатый гриб из семейства Негниючниковые. Гриб имеет множество народных названий: луговичок, луговик, луговушка, негниючник луговой, гвоздичный гриб, варушка.

Опёнок луговой появляется обычно в конце мая и, в зависимости от количества выпавших осадков, плодоносит до конца сентября. После созревания гриб не загнивает, а засыхает, поэтому его именуют ещё и негниючником.

Растут опята луговые на лугах, пастбищах, лесных полянах, обычно большими группами среди невысокой травы, нередко образуя «ведьмины кольца» большого диаметра. Но в последние годы, в связи с резким сокращением поголовья крупного рогатого скота, коз и овец, этот гриб всё реже и реже попадает в корзины грибников.

Первое описание лугового опёнка привёл в 1792 году английский натуралист Джеймс Болтон. Научное

имя *Marasmius oreades* ему было присвоено в 1836 году «отцом микологии» шведским ботаником и микологом Элиасом Магнусом Фрисом.

Опёнок луговой — хороший, вкусный гриб, особенно, если его пожарить или потушить, в сушёном же виде его часто используют для приготовления ароматных супов и соусов.

Имеются сведения, что гриб содержит противоопухолевые вещества и маразмовую кислоту, помогающую организму бороться со многими болезнетворными бактериями. В нём найдены тонизирующие вещества, а также соединения, благотворно влияющие на щитовидную железу*.

Помимо настоящих опят в лесах можно обнаружить грибы, которые и в народе, и в научной литературе называют ложными гри-

*См.: Михаил Вишневский. Лекарственные грибы. Большая энциклопедия. — М.: Эксмо, 2014. 400 с.



Ложноопёнок серно-жёлтый. Шляпка в центре более тёмная с красноватым оттенком. Мякоть водянистая, очень горькая, с неприятным запахом. Пластинки зеленовато-жёлтые, у старых грибов — фиолетово-чёрные. Ножка волокнистая, жёлтая, внизу коричневая с едва заметным кольцом бурого цвета, которое со временем исчезает.

бами — это ложноопёнок серно-жёлтый (*Hyrholoma fasciculare*) и ложноопёнок кирпично-красный (*H. lateritium*) из семейства Строфариевые. Найти их можно с июня по сентябрь на пнях лиственных,

реже хвойных пород, на стволах живых деревьев, сухостое, гнилой древесине. Растут обычно пучками со сросшимися вместе ножками.

Первым, кто описал ложноопёнок серно-жёлтый,

был английский ботаник и миколог Уильям Хадсон, и произошло это в 1778 году. В научной литературе этот гриб имеет множество синонимов — ему не раз меняли номенклатурное имя. Современное научное имя грибу присвоил в 1871 году немецкий миколог Пауль Куммер. По-русски, если следовать буквальному переводу, гриб следует называть гифоломой пучковой (латинское слово «*fasciculare*» означает «пучковый; растущей в виде пучка»).

Ложноопёнок кирпично-красный впервые стал известен в 1774 году благодаря немецкому ботанику и микологу Якобу Кристиану Готтлибу Шефферу, научное имя по современной номенклатуре ему присвоил в 1871 году немецкий миколог Пауль Куммер.

Ложноопёнок серно-жёлтый несъедобен из-за горького вкуса мякоти. После попадания в организм человека он вызывает рвоту и кишечные колики. Ложноопёнок кирпично-красный долгое время тоже считался несъедобным. Но есть сведения, что в США и Японии этот гриб едят. Да и в России, в некоторых местностях, его используют в пищу после долгого отваривания в подсоленной воде, а затем тщательного промывания в нескольких водах. Но вкус у таких грибов оставляет желать лучшего.

Помимо перечисленных грибов есть ещё много видов грибов, растущих на пнях или около них, например, навозник рассеянный или мицена наклонённая, но их опятами не называют.



Ложноопёнок кирпично-красный. Шляпка пятнистая, с тёмно-бурой серединой, по краю более светлая. Мякоть желтоватая, на вкус горькая, с неприятным запахом. Пластинки беловато-жёлтые, у старых грибов оливково-коричневые. Ножка волокнистая, охряно-жёлтая, у основания ржаво-бурая.