



Грибы – посланцы космоса?

Скромные сыроежки, жизнерадостные лисички, «царь-грибы» – боровики, демократичные шампиньоны, деликатесные трюфели – грибы давно вошли в нашу жизнь и с течением времени только укрепляют свои позиции. В нашей стране грибы особенно популярны и уже давно являются традиционным продуктом.

Август в наших краях – пора «смирненной охоты», приносящей неизъяснимое удовольствие всем – и тем, кто собирает грибы, и тем, кто наслаждается приготовленными из них блюдами. А значит, самое время поговорить о грибах.

Австрийский ботаник Клузиус в начале XVII века составил знаменитый «Кодекс Клузиуса», где описал сто видов грибов. Да ещё изобразил их на рисунках. Сколько известно их сегодня? Не менее полутора миллионов видов.



Грибы, по самым скромным оценкам, появились в древнейшую геологическую архейскую эру – около миллиарда лет назад. Существует научная гипотеза, что поначалу они жили за счёт растений и животных. Паразитировали. Как бы там ни было, но грибной мир уже 76 миллионов лет назад окончательно сформировался. Они существовали и выглядели в ту пору так же, как и сейчас, во всём своем великолепном многообразии. И, кажется, их не коснулась эволюция.

Удивительно, но некоторые вполне серьёзные учёные даже называют их космическими пришельцами, полагая, что грибные споры могли быть занесены на Землю метеоритами.

Дети богов или пища для смертных?

Припомним кое-что из преступной деятельности представителей грибного племени. Жена и дети древнегреческого трагика Еврипида скончались, откушав каких-то грибов. Та же печальная участь постигла и Аппия Северина – начальница телохранилителей императора Нерона.

И римский император Клавдий, и папа Климентий VII, и французский король Карл VI – все жертвы грибных воздействий.

Понятно, что и в древние времена пытались разобраться не только в таких вопиющих случаях, но и в грибной породе как таковой и её появлении. Одни явление грибов на Земле издавна связывали с таинственным – ударом молнии, эффектом росы, другие – с испарениями гниющих органических веществ, игрой природы, с местом ведьмовских шабашей...

Средневековая Европа в этих загадочных пришельцах видела нечистую силу. Грибы, произраставшие по кругу на лугах и лесных полянах, называли ведьмиными кольцами. По ним-то и определяли места проведения ведьмовских собраний. Скепсис скепсисом, но факт: трава внутри грибного «хоровода», как правило, бывает нездоровой, чахлой. Если не по вине ведьм, то по чьей?

Грибам приписывали как дьявольское, так и божественное происхождение. «...Грибы называются детьми богов, ибо рождаются они без семян, не так, как другие», – говорится в немецком «Травнике» XVI века. А живший в XVIII веке французский ботаник Веян прямо заявлял, что грибы придуманы дьяволом, дабы нарушить гармонию природы и довести до отчаяния исследователей... Касаемо второй части этого заключения Веяна, ни один миколог его не опровергнет: очень уж загадочен предмет этой науки.

А вот многие шаманские традиции хранят к грибам великое почтение. Так называемые «грибы силы» – источник ясновидения шамана. Во всяком случае, современный американский этнолог Р. Уоссон присутствовал на церемонии в Мексике, где ему позволили задать вопросы священному грибу – «теонанкатлу», что по-ацтекски значит «мясо богов». Этнолог свидетельствует, что получил через съевшего волшебный гриб шамана предсказания относительно своих личных дел, так или иначе сбывшиеся впоследствии.

И у самого знаменитого мага XX века дона Хуана – знаменитого благодаря Карлосу Кастанеде – тоже имелись в обиходе особые грибы – psilocede mexicana. Они входили в смесь «дымка», столь любезного дону Хуану.

«У мухомора – дух особый»

Разборка с грибами – дело очень непростое. Никак не понять, почему все перечисленные и не упомянутые здесь люди все же погибли от «рук» этих «космических пришельцев»? Ведь уже древние греки назубок знали съедобные грибы. Шампиньоны, трюфели, сморчки и тому подобное...

О том же свидетельствуют труды знаменитого Теофраста – а это III век до нашей эры. Вслед за ним о грибах письменно толковали римские мыслители. В I веке уже нашей эры Плиний Старший, не мудрствуя лукаво, все грибы разделил на два противоположных класса – съедобные и несъедобные.

Приходилось слышать, что древнегреческий врач Диоскорид в своих описаниях, сохранных для нас арабами, особенно хвалил лиственничный трутовик, который помогает избавляться от желудочно-кишечных мучений и расстройств. Примерно в те же далёкие времена, в начале нашей эры, и племена майя в своем изобразительном искусстве не забывали о грибах, в которых, при большом желании, можно и впрямь распознать неведомые космические корабли.

И пора уж сказать о том, о чём нельзя умолчать. Зачастую грибы ценились отнюдь не за то, что вкусные, не за их способность предотвратить понос, облегчить желудочные колики, а за галлюцинации, которые они вызывали в сознании их употребивших. Не о сыроежках, понятное дело, речь.

Самые красивые и с виду благородные представители этого рода – мухоморы. Употребляя их, чукотские шаманы вгоняли себя в транс. Считается, что и скифы-кочевники и древние викинги использовали мухомор перед сражениями в качестве допинга. В древних первоисточниках нередко можно встретить образ неистового воина-берсеркера, накушавшегося мухоморов перед решающим сражением и нервно грызущего край своего боевого щита, видимо, от нетерпения перейти к делу. Такая вот неадекватная реакция крепкого скандинавского организма на самый доступный допинг.

Чукотские шаманы видят в мухоморе персонификацию особого духа. Этот дух они описывают как существо, похожее на реальный гриб, – цилиндрическое тело с большой головой, которое, за отсутствием ножек, передвигается, быстро вращаясь. Однако дух мухомора может предстать и в других обличьях. Духи-мухоморы, по мнению чукчей, отличаются особой силой – ведь они прорастают сквозь камни и деревья, разрушая и круша все препятствия. Они связаны с «нижним миром» и могут отвести своих почитателей в страну, где обитают мёртвые. Однако через «мухоморный» транс может осуществиться и контакт с «верхним миром». Из-за способности духа-мухомора проникать и в нижний, и в верхний миры контакт с этим духом чрезвычайно опасен, а шаман должен соблюдать осторожность, относиться с особым почтением к духу-мухомору и окружающей природе, чтобы не разгневать дух. Шаман обязан неукоснительно выполнять все приказания духа, ибо неповиновение грозит смертью. При этом дух-мухомор коварен и непредсказуем – он способен на издевательство и ложь.

И у обских угров бытовало представление о том, что в мухоморе пребывает особый дух. Полевые этнографические исследования говорят, что «Пун» (мухомор) даёт человеку такое состояние, в котором он знает, кто у него украл что-нибудь, кто обманул его и прочее.

Одноногие убийцы

Говоря о грибах, нельзя забывать о токсинах – ядовитых веществах, от которых так пострадала историческая репутация грибов.

Токсины способны поражать самые разные органы человеческого организма. Не только желудочно-кишечный тракт, но и центральную нервную систему, о чём прекрасно знали и древние майя, и древние скифы. Съев неизвестный мухомор или какую-нибудь тигровую рядовку, человек может два часа кряду рыдать или хохотать, лежать без сознания или метаться в плену галлюцинаций.

Самыми опасными считаются токсины бледной поганки и мухомора воющего. Они поражают печень, почки и сердце и неизбежно



приводят к летальному исходу. Жуткая их опасность заключается в том, что первые двое суток они не вызывают никаких симптомов. Когда появляются первые признаки отравления, бывает уже слишком поздно, поскольку к этому времени внутренние органы смертельно поражены. Самым же коварным в этой группе считается паутинник оранжево-красный, проявляющий свое убийственное действие только через две недели, в течение которых он насмерть поражает почки, а затем всю опорно-двигательную систему.

Верные помощники

Впрочем, грибы способны не только убивать, но и возрождать к жизни. Например, тот самый лиственничный трутовик, который девятнадцать веков назад восхитил Диоскорида, столетиями был традиционным лекарством против туберкулёза и даже служил для России прибыльным экспортом.

Только в 1870 году Российская империя поставила в страны Европы до восьми тонн сушёного трутовика. Ещё во времена Владимира Мономаха были обнаружены целебные свойства «березового гриба» – чаги. Историки считают, что и самого Мономаха лечили чагой от рака губы. Русские «Лечебники» XVIII века рекомендовали натирать экстрактом белого гриба отмороженные части тела, а в средневековой Европе соком сморчков лечили заболевания глаз.

Огромные медицинские ресурсы грибов в полной мере используются в Китае, Японии, на Тибете. Особенно популярны шиитаке и зимний гриб. Шиитаке снижает уровень холестерина в крови, а недавно выяснилось, что он обладает и антиопухолевыми свойствами и даже способен бороться со СПИДом. Зимний гриб тоже задерживает рост раковых образований. В Японии этот гриб выращивают на фермах, ежегодно получая около 100 тысяч тонн. Кстати, этот гриб можно встретить и в России, он называется у нас «зимний опёнок». Этот самый поздний гриб произрастает вплоть до ноября и не погибает даже под снегом. А японский гриб «наме-ко» применяют против раковых и различных вирусных заболеваний.

«Иудино ухо», хрящевидный гриб, произрастающий на поваленных деревьях, издавна выращивают на Дальнем Востоке, чтобы бороться с заболеваниями горла. Известны лечебные свойства «веселки» – настойка из этих сухих грибов заживляет раны. На Урале лечатся от ревматизма с помощью настоя «сар-косомы круглой» (красного мухомора), разумеется, употребляя её не внутрь, а в качестве растирания.

Белый гриб издавна известен как отличное профилактическое средство против желудочно-кишечных заболеваний и даже против злокачественных опухолей. Особенно эффективны грибы, растущие под елями. Маслёнок помогает против подагры. Рыжик задерживает рост туберкулёзной палочки. Зеленушка препятствует свёртыванию крови. Опенок осенний используется как лёгкое слабительное средство. Вешенка обладает антивирусными и антираковыми свойствами. Настой из чаги помогает при язве желудка, гастритах, коликах и оказывает общетонизирующее действие. Что до раковых опухолей, то чага может оказать на них воздействие только на самой ранней стадии болезни. Дождливик предотвращает развитие лейкемии, а в Великобритании этот великолепный деликатесный гриб применялся против оспы и крапивницы.

Вопросы остаются

Все эти свойства грибов – противоречивые, взаимоисключающие и труднообъяснимые – вряд ли скоро получат исчерпывающее научное объяснение.

Грибы по-прежнему остаются загадкой. И все же не стоит бояться соуса из черных трюфелей, жареных «сангу» с говядиной и супа из сушёных боровиков. Конечно, грибы – не мы, а мы – не грибы. Но почему же тогда, оказавшись в сумрачном лесу, пропитанном ни на что не похожим грибным ароматом, человек ощущает неизъяснимое волнение?

Может быть, всё дело в химии? Грибы Ленинградской области не менее загадочны, чем все грибы в мире.

И напоследок...

И, напоследок, по сложившейся традиции, несколько простых, проверенных и очень вкусных рецептов.

ОМЛЕТНЫЙ ТОРТ С ГРИБАМИ

Из 3 яиц, 100 мл молока, 100 г муки и щепотки соли, все это хорошенько премешав, выпечь три омлетика.

Отварные грибы – грамм 300 – посолить и слегка обжарить на растительном масле вместе с 1 луковицей. Сыр (200-300 г) натереть на мелкой терке.

Теперь выкладываем слоями: омлет, грибы, сыр и так далее. Верхний слой на ваше усмотрение – грибной или омлетный – обильно посыпать сыром и поставить в духовку или микроволновку до его приятного расплавления. Украсить можно зеленью, помидорами, да чем угодно. Есть и наслаждаться!

СЫРОЕЖКИ «ОТВАЛ БАШКИ»

Нужно взять примерно полкило сыроежек (или свежих шампиньонов), промыть, если крупные – порезать на половинки или четвертинки. Чеснок (2 – 3 зубчика) пропустить через пресс. Добавить 80 г яблочного 5% уксуса, 120 г растительного масла, 2 ч.л. сахарного песка, 1 ч.л. соли, 10 горошин черного перца. Все ингредиенты сложить в глубокую сковороду, добавить, если любите, несколько штук гвоздики, укроп, лавровый лист, затем закрыть крышкой и поставить на средний огонь. После закипания огонь убавить и варить ещё 5 минут. Остудить, сложить в банку и поставить в холодильник на 4 часа. Отвал башки гарантируется – это очень вкусно!

ЛОДОЧКИ ИЗ КАБАЧКОВ С ГРИБАМИ

Небольшие молоденькие кабачки разрезать вдоль на две части, при помощи чайной ложки вынуть мякоть и нарезать ее кубиками. Лук и грибы мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Добавить кабачковые «внутренности», посолить, поперчить и жарить еще минут 5-7. Начинить «лодочки» приготовленным фаршем, сверху уложить помидоры, щедро посыпать тертым сыром и запечь в духовке до мягкости этой самой «лодочки».

Приятного аппетита и ангела вам за столом!

Подготовила Светлана ЗАВАДСКАЯ