



Грег Марли

Загрибные истории

Тайны подземного царства

18+

Дыхание природы (АСТ)

Грег Марли

**ЗаГРИБные истории.
Тайны подземного царства**

«Издательство АСТ»

2013

УДК 633.88
ББК 42.14

Марли Г.

ЗаГРИБные истории. Тайны подземного царства / Г. Марли —
«Издательство АСТ», 2013 — (Дыхание природы (АСТ))

ISBN 978-5-17-167990-3

Мир грибов окутан мистикой и противоречиями. Эта книга откроет удивительные и порой опасные тайны, которые веками пленяли воображение людей. Во всех грибах — от грозных мухоморов до нежных лисичек — сосредоточены истории, вплетенные в ткань мифов и легенд разных культур. Эта книга повествует об истории грибов в разных культурах: от тех, где их обожают, до тех, где их боятся и ненавидят. Автор знакомит широкую аудиторию с удивительным миром обитателей подземного царства. В формате PDF А4 сохранён издательский дизайн.

УДК 633.88
ББК 42.14

ISBN 978-5-17-167990-3

© Марли Г., 2013
© Издательство АСТ, 2013

Содержание

Благодарности	6
Введение: лесные сказки	7
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Грег Марли

ЗаГРИБные истории.

Тайны подземного царства

Chanterelle Dreams, Amanita Nightmares by Greg Marley

Copyright (c) 2013 by Greg Marley

AST Publishing Group edition published by arrangement with Chelsea Green Publishing Co, White River Junction, VT, USA www.chelseagreen.com

Издательство не несет ответственности за возможные последствия, возникшие в результате использования информации этого издания. Все материалы этой книги публикуются исключительно в ознакомительных целях.

Все права защищены. Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Copyright (c) 2013 by Greg Marley

© Юдина Е. А., перевод, 2024

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2024

* * *

В основе книги лежит концепция тесной взаимосвязи между всеми обитателями планеты. Как грибы взаимодействуют с лесными растениями, животными и другими грибами, так и моя работа над книгой проходила в атмосфере абсолютного принятия и поддержки. Для меня была особенно важна поддержка моей жены Валли и нашего сына Дэшила. Именно им я посвящаю свою книгу – за то, что помогли поверить в себя, а также подарили время и возможность сосредоточиться на работе, не позволяя заскучать (и забыть об отдыхе) во время написания книги. А еще за то, что уберегли от звездной болезни.

Благодарности

Цель книги – познакомить широкую аудиторию с миром грибов, особенно тех людей, кто относится к обитателям подземного царства с недоверием и страхом. Все легенды и истории об известных видах грибов, на которые я ссылаюсь, основаны на рассказах и опыте наших предков, относившихся к грибам с любовью и почтением, а также современных грибников всего мира. Работа опирается на результаты многочисленных исследований натуралистов и ученых, и, разумеется, я не могу не упомянуть как о положительном, так и об отрицательном опыте людей, которые на протяжении многих поколений собирали и употребляли в пищу лесные грибы. Как еще люди могли узнать о том, какие грибы съедобны, а какие ядовиты, кроме как методом проб и ошибок?

Я хотел бы выразить огромную признательность своим учителям, которые всегда были готовы поделиться со мной не только знаниями, но и любовью к грибам. Покойный Сэм Ристич, гуру со Слайго-роуд, всегда щедро делился со мной опытом и страстью к изучению грибов. Я всегда буду сожалеть, что провел рядом с ним слишком мало времени, пока он был жив. Я благодарен своей подруге Микалин за ее поддержку, советы и внимание. Выходя за рамки формального подхода дипломированного специалиста в области биологии и общественных наук, я выражаю искреннюю признательность Дэвиду Ароре за его умение гармонично сочетать в своих работах научный подход и фантазию.

Наконец, большое спасибо ребятам из «Челси Грин». Джони, спасибо за твою веру в то, что из разрозненных фактов может получиться настоящая книга. Отдельное спасибо Брианне за упорство и решимость, с которой она работала над редактированием книги, чтобы придать тексту выразительность и цельность.

Введение: лесные сказки

*Одна лишь природа антична, древнейшее искусство – это грибы.
Томас Карлайл, перевод Е. Юдиной*

Грибы, с учетом многообразия их цветов, форм и размеров, а также биологических характеристик и мест произрастания, вызывают восхищение у каждого, кто любит природу. Загадки эволюции грибов тесно связаны с таинственным миром сложных взаимоотношений, химических процессов, психоделического опыта, религиозных и магических обрядов. С практической точки зрения людей обычно больше всего интересует, какие грибы съедобны, ядовиты и полезны для здоровья, так как это важно для повседневной жизни. Говоря о грибах как об отдельном царстве живых организмов, мы должны помнить, что они могут оказывать положительное, нейтральное или негативное влияние на жизнь человека. Когда мы завтракаем аппетитной булочкой из дрожжевого теста, заказываем блюдо с голубым сыром или бри, принимаем антибиотик или противогрибковое средство, отдыхаем с бокалом вина или пива, мы совсем не думаем о грибах. Они вызывают у нас целую палитру эмоций: от любви и восторга – до страха и неприязни! Но чаще всего их роль в нашей жизни остается незамеченной, так как мы просто не обращаем на них внимания. Наше отношение к миру грибов сформировано нашим собственным невежеством и отсутствием необходимых знаний. Мы не замечаем того, что находится рядом с нами, и почти не разбираемся в том, что видим.

Знаете ли вы, что под хвоей и листьями в лесах прячутся грибные гифы – тонкие нити, составляющие тело грибов, которые могут тянуться на несколько миль? Гифы образуют сложную сеть мицелия, которая оплетает корни растений. Благодаря этому симбиозу грибы и растения обмениваются питательными веществами, водой и сигналами с помощью химических веществ. Автор книги «Бегущий мицелий» (Mycelium Running) Пол Стемец называет эту систему «естественной Сетью Земли»¹.

Несмотря на недостаток знаний о грибах, в культуре есть множество интересных историй об их роли в жизни людей и планеты. Я приближаюсь к сорокалетию своего «романа» с миром грибов, и хотел бы поделиться некоторыми занимательными фактами, которые узнал. Моя цель – помочь читателям перейти от микофобии (страха перед грибами) к микофилии (страсти к сбору грибов). Это возможно только в том случае, если мы будем хорошо разбираться в грибах, которые нас окружают.

Термины «микофилия» и «микофобия» были введены международным банкиром и известным микологом-любителем Р. Гордоном Уоссоном в 1957 году для описания различных взглядов разных этнических групп на грибы. Уоссон впервые узнал об этих различиях в 1927 году во время медового месяца с женой, Валентиной Павловной, педиатром из России. Годы спустя он вспоминал, как именно этот опыт помог ему перейти от микофобии к интересу к грибам:

Наше первое путешествие в Биг-Индиан, Кэтскиллс, состоялось меньше чем через год после свадьбы. В первый же вечер, когда солнце уже опускалось за горизонт, мы отправились на прогулку; слева от нас раскинулся густой лес, а справа – большая поляна. Мы никогда не разговаривали о грибах, хоть и были знакомы много лет. Вдруг жена с радостными возгласами устремилась на поляну, где росло множество грибов. Ей не доводилось видеть ничего подобного с тех пор, как она уехала из России. Поскольку они

¹ Paul Stamets, Mycelium Running: How Mushrooms Can Save the World (Berkeley, Calif.: Ten Speed Press, 2005).

росли поблизости от горной тропы, я крикнул, чтобы она была осторожна и возвращалась обратно. Ей попались ядовитые грибы с неприятным запахом и отталкивающим внешним видом, но она продолжала радоваться².

Для такого микофила, как Валентина, каждый гриб был уникальным, и ей было неважно, съедобный он или ядовитый. Она относилась к ним с любовью, вспоминая их роль в своей жизни. Но Уоссон отказывался даже прикасаться к грибам. Его всегда учили не замечать их и относиться к ним настороженно. «Будучи англосаксом, я ничего не знал о грибах. В моей семье было принято игнорировать любые грибы; мне были противны эти отвратительные создания, которые я считал воплощением паразитизма и гниения. До женитьбы я никогда не обращал внимания на грибы и не пытался научиться их различать»³. Осознание различий в восприятии грибов в культурных традициях их стран поразило чету Уоссонов.

Следующие годы они посвятили все свободное время изучению того, как в разных культурах относятся к грибам. Они выяснили, в каких странах люди любят или презирают грибы, и тщательно изучили, как это влияет на жизнь людей в странах, где преобладают микофилы. Они проводили исследования в Европе, Азии, а затем в Мексике и Центральной Америке, где изучали употребление психоактивных грибов и их использование в религиозных обрядах. Участие Уоссона в церемонии, где он ел «волшебные грибы», было описано в журнале «Лайф» в 1957 году. В статье «В поисках волшебных грибов» автор впервые познакомил западный мир с галлюциногенными грибами. В итоге Уоссоны ввели термины «микофилия» и «микофобия», чтобы обозначить культурный раскол в восприятии грибов. Результаты их работы по-прежнему оказывают заметное влияние на современные исследования.

Микофилы часто встречаются в России, Чехии и других странах Восточной Европы, Скандинавии и Балтии. Кроме того, грибы играют важную роль в пищевой промышленности, фармакологии, легендах и фольклорных традициях Китая, Японии и Кореи. Говоря о них, Уоссон утверждал: «Это страны, в которых грибы считают друзьями. Дети собирают их до того, как научатся читать, и ни одному взрослому не нужно руководство по определению видов грибов, потому что отравления ими практически не происходят». Нам известно, что в микофильных культурах нередко случаи отравлений (см. главу 1), но Уоссон считал, что в странах, где люди любят собирать грибы, «все видят в них лишь красоту и пользу»⁴.

В Америке к грибам относятся с недоверием и неприязнью. Американцы боятся даже тех, что растут на лужайках после дождя, поскольку в их обществе доминируют англосаксонские традиции. В основном жители Америки доверяют только тем грибам, которые продаются в упаковках из стерильного пластика в супермаркетах. Когда я спрашиваю своих слушателей, что они знают о лесных грибах, они вспоминают, как родители говорили им: «Не трогай эту гадость. Это поганка. От нее можно умереть! Немедленно вымой руки!» Обычно американцы интересуются только тем, почему грибы такие невзрачные, тоскичны ли они и как от них избавиться. Корни этих убеждений уходят вглубь англосаксонской культуры. По словам британского миколога Уильяма Делайла Хэя, автора книги «Британские грибы» (1887 год), «человек, который собирается заняться изучением [лесных грибов], должен быть готов к тому, что столкнется со всеобщим презрением. Представители высших слоев общества будут насмехаться над ним из-за его странного увлечения, а простолюдины – считать идиотом. Ни одно увлечение или хобби не считается столь презренным, как “охота за грибами” или “поедание поганок”». Рассуждая о британской культуре, Хэй утверждает: «Распространенное отношение к грибам, которое можно назвать “фунгофобией”⁵, крайне любопытно. Если бы оно имелось у каждого

² Р. Гордон Уоссон, Сома: божественный гриб бессмертия (New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1968).

³ Р. Гордон Уоссон, Сома: божественный гриб бессмертия (New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1968).

⁴ Р. Гордон Уоссон, Сома: божественный гриб бессмертия (New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1968).

⁵ От лат. *fungi* – грибы и греч. *phobos* – страх. – Прим. ред.

представителя человеческого рода, то есть носило универсальный характер, его можно было бы считать инстинктом и относиться к нему соответственно. Однако подобное отношение свойственно только британцам»⁶. Ни одна другая культура не оказала столь сильного влияния на отношение американского народа к грибам, как британская.

Моя семья ничем не отличалась от других. Когда мы росли в Нью-Мексико, мы не ели грибы, несмотря на то, что моя мать и ее французские и немецкие предки собирали и ели некоторые виды грибов, когда она была ребенком. Мой отец, ирландец в четвертом поколении, всячески сопротивлялся желанию жены экспериментировать с грибами. Его точка зрения полностью совпадала со взглядами его семьи и сверстников: нельзя есть эти склизкие, гнилые и ядовитые плоды земли. Мои бабушка и дедушка, ирландские католики, жившие на ранчо в Бозмене, штат Монтана, не имели привычки собирать грибы. Мы жили в эпоху, когда в Америке все больше появлялось переработанных продуктов от крупных компаний. Я рос на сыре «Вельвета», телеужинах от «Свонсон», чудо-хлебе и запеканке с тунцом. Из всех продуктов ближе всего к грибам был грибной крем-суп Кэмпбелла.

Идея собирать дождевики на лужайке (чем я и стал заниматься в подростковом возрасте) и использовать их для приготовления соуса казалась такой же странной, как употребление тофу. Тем не менее предки многих американцев происходили из аграрных районов Европы и Азии, где грибы были важной частью рациона. Во время каждого семинара по грибам, любой беседы или похода находится человек, который говорит, что его решение присоединиться к группе было продиктовано желанием больше узнать о грибах, о которых он слышал в детстве. Люди с радостью делятся воспоминаниями о сборе грибов вместе с родственниками или друзьями. Представители старшего поколения сохраняли интерес к грибам, который им прививали на «бывшей родине», и передавали его детям. Многие рассказывают, как их наставники с уверенностью отличали съедобные грибы от несъедобных, и делятся приятным опытом приготовления вкусных грибных блюд.

Многие сожалеют о том, что утратили знания предков о грибах и правилах их сбора, ведь для них грибы – символ вековых семейных традиций. Эти люди стремятся снова стать микофилами.

Почему же старшее поколение не передало эти знания детям и внукам? Возможно, это связано с процессом аккультурации, который сопровождался разрывом с корнями и отказом от традиционных ценностей в пользу новой культуры. Иммигранты, приехавшие в Америку в конце XIX и начале XX веков, сталкивались с переходом от аграрной жизни к индустриальной культуре, часто селились в городах, что мешало им сохранять свои традиции. Новые продукты и незнакомая среда также не способствовали включению местных грибов в рацион. В период 1950—1960-х годов рынок обработанных пищевых продуктов резко расширился благодаря популяризации полуфабрикатов, что еще больше увеличило разрыв людей с их богатой гастрономической культурой. В итоге большая часть населения Америки позабыла о своих традициях. Массовый исход с ферм и ранчо в города сопровождался ростом числа работников на фабриках и в офисах, увеличил спрос на полуфабрикаты вместо свежих овощей и фруктов. Грибы стали чаще встречаться в составе консервов или готовых блюд, которые можно было найти на полках супермаркетов. В рационе моей семьи, которая относилась к среднему классу и жила в пригороде в 1960—1970-х годах, грибы вообще отсутствовали.

⁶ William Delisle Hay, *An Elementary Textbook of British Fungi* (London: S. Sonnenschein, Lowrey, 1887).

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.