



ВАСИЛИЙ КОЗЛОВ

Грибная ода

Ну разве можно обойтись в загородной жизни без грибов?

За сорок лет жизни в Култукке я исходил близ расположенную тайгу в радиусе пятнадцати — двадцати километров, как говорится, вдоль и поперёк, знаю все дороги и тропы, ведущие в ягодники и кедровники, с ружьишкой по молодости гонял рябчиков по распадкам, занимался в удовольствие редким промыслом, обработкой капов; в поисках этого редкого материала забирался на вершины, в тёмные завалы и чащи, проходил по высоковольтным вырубкам, и всё это повторялось неоднократно в разных направлениях, чтобы вдруг с какого-то ракурса обнаружить на стволе кедра или берёзы, лиственницы или ольхи, сосны или осины необыкновенной формы и размера нарост, который можно было превратить в кресло или вазу, рукоятку для ножа, ковшик, шкатулку или солонку. Я где-нибудь впереди расскажу, если хватит жизненного ресурса, об этом увлекательном занятии, помогавшем мне в годы, когда не было литературных заработков, кормить семью. Я сохранил пристрастие к этому увлечению до сих пор, мне нравится заниматься резьбой по капу больше, чем писательством, и дарить уникальные вещи родным и близким.

Да и с грибной корзиной с июня по октябрь к великому удовольствию своему излазил я не одну сотню километров. И это тоже тема, которую я не обойду своим вниманием, я уверен, что моя фамилия Грибоедов, а Козлов — лишь литературный псевдоним. В мире люди делятся на две половины: грибоеды и грибонееды. У меня водораздел проходит прямо через семью, жена моя Тамара не ест грибов ни жареных, ни солёных, ни маринованных, вообще никаких, а внук Данила, когда живёт у нас в Култукке летом, готов есть грибы несколько раз в день, на обед мы с ним непременно едим суп, желательно из белых грибов, но не обязательно. Каждый гриб, даже невзрачный на вид и не яркий на вкус, имеет свой неизменно узнаваемый аромат, этим и знаменит. И к тому же грибы, это не только еда, и не столько еда, говоря языком научно скучным, — гриб относится к категории эмоционально-эстетической, и ещё, как говорит мой добрейший и замечательный приятель, художник Фёдор Ясников, с которым мы немало излазили култукских окрестностей с корзинами в руках: собирать ягоды — труд, а собирать грибы — удовольствие. В названиях грибов воплощено и поэтическое воззрение наше на природу, но на первом плане — характеристика гриба по внешности: цвет, форма; я приведу только хранящиеся в моей памяти, встречающиеся в наших лесах. Очевидно, что названия давались для урока узнавания: лисички (оранжевые), а есть и чёрные лисички; рыжик, груздь (в названии запечатлены и хруст, и грузность), маслёнок, блестящий на вид, говорушка, формой своей напоминающая рупор, через который в давности говорили для усиления звука; мухомор, бледная поганка¹,

¹Бледная поганка — смертельно ядовитый гриб.

сморчок (сморщенный), опёнок (облепивший пенёк), строчок, рядовка, — растёт рядами, груздь чёрный, в народе называемый — цыган, скрипица, понятно, что поскрипывает, когда срезаешь, серушка, — конечно же от цвета шляпки, горькушка, — горькая на вкус в сыром виде, после вымачивания обретает своеобразный тончайший аромат, гладыш, — с гладко-блестящей кожей, краснушка, волнушки белая и розовая, млечники — у которых на срезе появляется молочко: блеклый, лиловеющий, тёмно-бурый, камфарный, ароматный, умбровый, подмолочник, — от млечника, как и подгруздок — от груздя, валуй, сыроежки всех цветов и размеров: чешуйчатая, зелёная, красная, синяя, золотисто-желтая, желчная, вильчатая. Хватит, пожалуй, можно перечислять до бесконечности, ведь на Земле более сотни тысяч видов грибов, этих удивительных растений, которые внешне похожи на фантастические существа.

Нет, не могу остановиться, ещё вспомнил редкий вид — рогатики.

Плодовые тела чрезвычайно разнообразны: у шляпочных они состоят из шляпок и ножек; у трутовиков — копытообразные; у дожdevиков — шаровидные, грушевидные, булавовидные; у пецициевых — чашевидные, кубковидные, уховидные; у рогатиковых — ветвистые, в виде кустиков, булавовидные; у трюфелей — клубневидные.

Ветвистую форму плодовых тел имеют рогатики, представьте себе торчащие из лесной подстилки безлистые кустики, высотой 7-10 сантиметров серого, жёлтого, аметистового или оранжевого цвета. Это что-то из подводного царства, своим видом напоминающие кораллы. Но есть и ежовик коралловидный, который своим названием обязан сходству с подводными зарослями.

В замечательном справочнике Федора Владимировича Фёдорова «Грибы» читаем: «Грибов, имеющих более или менее крупные тела, на земном шаре насчитывается около 7 тыс. видов. Некоторые учёные считают, что половина из них может быть отнесена к съедобным грибам. В лесах Российской Федерации растёт более 300 видов съедобных грибов. По данным ленинградского миколога Б.П. Василькова, в районах Поволжья, Урала и центра России ежегодные запасы пищевых грибов составляют примерно 160 тыс. тонн. При надлежащем использовании этих природных ресурсов можно получить немало вкусных и питательных продуктов — солений, маринадов, сушёных грибов и консервов».

Полагаю, в Сибири этих грибов значительно больше, если учесть пропорциональность территорий.

О грибах написано немало, и любознательный читатель может сам найти великое множество информации в интернете, не всему там можно верить, но для вхождения в тему достаточно правдивости, я же излагаю опыт моего постижения этого чуда природы.

Я пользуюсь справочником Ф.В. Фёдорова 1994 года издания, иллюстрации В. Юдина, указываю художника, потому что мне кажется, он с любовью и большой долей точности изобразил представленные в книге грибы, что очень важно, особенно для начинающего грибника.

Я собирал грибы и на севере нашей области и на юге, и в Центральной России, и в Забайкальском крае, и даже в Германии.

Грибы издревле составляли широкий пласт в традиционной русской кухне, без них не бывало ни праздников, ни постов. Приведу только несколько названий блюд из книги «Образцовая кухня», составленной П.Ф. Симоненко, в них сохранилась история отношения к грибам наших предков, читая этот список, невозмож-

но представить, что не готовили из этого замечательного продукта: щи с грибами (постные), супы из свежих, сухих, солёных грибов, солянка грибная (постная), соус из шампиньонов, пироги и пирожки с рисом и грибами, пельмени из сухих грибов, пудинг с грибами, рябчик жареный с трюфелями, язык под соусом с грибами, соус из свежих грибов, соя грибная, сыр из грибов, ушки из грибов, с капустой и грибами, утка жареная с груздями, галантир грибной, голуби с трюфелями, котлеты из грибов, кашун с трюфелями, каша на грибном бульоне, пирожки и пироги с рыбой и грибами, с свежими, солёными, сушеными грибами, с гречневой кашей и грибами, с кислой капустой и грибами и т.д. и т.п.

Замечу, что отношение к грибам у коренного населения настороженное. И это оправдано. Известны случаи смертельных отравлений. Но известно не менее случаев смертельного отравления и другими продуктами: рыбой, мясом, различными плодами и растениями, бывают смертельные заражения от грязных рук.

Необходимо знать и соблюдать элементарные правила.

Первое. Выучи и запомни все ядовитые грибы, обитающие в твоей местности. Никогда не бери и даже не прикасайся к грибам, которые тебе не известны. При малейшем сомнении в определении гриба проходи мимо. И наипервейшая заповедь: лучше не съесть ни одного гриба, чем съесть одну бледную поганку.

В разных местностях количество видов грибов, которые население употребляет в пищу, не превышает десяти. Например, в нашей области, в разных её частях берут: белый, рыжик, груздь, маслёнок, подосиновик, подберёзовик, опёнок, моховик, сыроежку. Их знают даже дети. Их заготавливают на зиму, солят, маринуют. Другие грибы, например, лисичку, белый, растущие не на всей территории, знают не все, кто собирает и заготавливает грибы впрок. Я слышал об одном человеке, живущем в Байкальске, который собирает только лисички. Вот такая узкая специализация. Не зря же писатель Владимир Солоухин назвал свою книжку о грибах «Третья охота», подразумеваемая впереди ряда рыбалку и добычу зверя и пушнины.

Валентин Григорьевич Распутин говорил: «В нашей деревне берут только два гриба, рыжик и груздь, остальные называют собачьими». Так считало коренное население из года в год, осенью заготавливая впрок солёные рыжики и грузди, а если к ним прибавить картошку, да иной овощ со своего огорода, то можно было дожить до новой зелени.

Но всегда найдётся и в самой отдаленной окраине хоть один пытливым чудак, вроде меня, для которого интересно попробовать и малоизвестный неуважаемый гриб и найти в нём приятные, созвучные собственному вкусу особенности.

Лисички

Лисички первыми проклёвываются на волю мелкими, с розоватую горошину круглыми шляпками. По тому, насколько плотно они сидят рядом, какую площадь занимает семейство, можно судить о будущем урожае. Я знаю эти полянки, каждый год грибы появляются в одних и тех же местах, и можно с июля до поздней осени проходить теми же тропинками и срезать новые дозревшие до нужного размера плоды.

Нетерпеливо дожидаясь, когда дорастают до одного-полтора сантиметров в диаметре, хожу чуть ли не каждый день, проверяю. Первые грибы растут медленно, недели полторы-две пройдёт от первых всходов, прежде чем осторожно

и аккуратно, с некоторым волнением сжимаешь пальцами оранжевую, чуть подёрнутую туманностью пуговицу, а за ней другую, третью, переходишь с места на место, и приличный участок обойдешь, чтобы набрать две-три пригоршни в полиэтиленовый пакет, это позже, когда гриб «попрёт», я буду ходить с плетённой из ивы корзиной, а пока можно пользоваться этим изобретением цивилизации. Вообще-то я никому бы не советовал собирать грибы в полиэтиленовый пакет, во-первых, они от постоянного шорканья о неизбежные кусты ломаются, и домой принесёшь кашу, из которой вряд ли хоть один гриб сохранит форму, а во-вторых, пакет прогревается в жаркий день, и грибы от этого перестают быть свежими. И только в исключительных случаях, когда вдруг набрёл на грибное место, а в рюкзаке нет подходящей тары, тогда да. Ну, а если у вас ничего нет, никакой сумки, срежьте или сломайте тонкий ивовый прутик с ответвлением, и наздёвывайте грибы через шляпку, как это делается при сушке, и вы доставите домой плоды в наилучшем виде. Я это увидел в Германии, в лесу под Кемницем, когда мы со Станиславом Китайским гостили в этой стране по приглашению немецких писателей.

Если вы идёте в лес намеренно, обязательно берите корзину, а если её нет, то хотя бы лёгкое пластиковое ведро, в твёрдой таре вы принесёте домой грибы такими, как только что сорвали с грядки.

Первые грибы особенно вкусны. Даже лисички, к концу лета становящиеся жестковатыми и резиновыми, в начальном росте рыхлы и ненавязчиво ароматны.

Как приготовить грибы

Существует множество рецептов, я поделюсь своим опытом. Остановлюсь на том, как срывать гриб. Некоторые грибники выкручивают его из земли, а потом отрезают ножку, при этом считается, что так лучше сохраняется грибница. Я думаю, что это мнение ошибочно, грибница разрушается, если нарушить целостность земляного покрова, а когда просто срезаешь под основание, она остаётся нетронутой.

Обычно грибы моют до приготовления, чтобы удалить грязь, всё же из земли растут, налипшие листочки, иголки, а потом сразу жарят. И я делал так, но убедился на опыте, что таким способом промыть грибы не удастся, песок и мелкий мусор остаётся.

Прихожу из леса и, немного передохнув, начинаю обрабатывать добычу. Беру в руки каждый гриб, осматриваю, очищаю от налипшего сора, вырезаю проеденные червем места, полностью отрезаю ножку, чтобы убедиться, не забрался ли какой-либо жучок-червячок в шляпку, если сама ножка без червоточин, оставляю её на икру. В лесу я обрезаю ножку до тех пор, пока срез не будет чистым, но бывает так, что когда её срезаешь полностью, шляпка оказывается червивой. Ножки у зрелых, крупных грибов жёсткие, я их не жарю, я оставляю отдельно, перекручиваю на мясорубке и делаю грибную икру. Чуть ниже я расскажу, как это делается.

Когда я перебираю грибы для жарёхи, я разрезаю шляпки пополам, чтобы по срезу убедиться в их полной чистоте. Небольшие червоточинки, думаю, не повредят ни нашему здоровью, ни нашему эстетическому чувству.

Затем я отвариваю грибы в воде, объём которой в два-три раза больше, чем объём грибов, аккуратно помешивая их шумовкой, они крутятся как в стиральной машинке, освобождаясь от всего, что налипло на них в период роста. При этом не-

желательно отходить от плиты, чтобы вода не забурлила раньше, чем вы снимете шумовкой возникающую при нагревании пену, в ней и собирается основной мусор, пену нужно обязательно снимать, тем более, если вы намерены на этом бульоне приготовить суп, бульон в холодильнике можно хранить сутки, максимум — двое.

Долго варить грибы не надо, минут пять-семь достаточно, не снимая кастрюли с плиты, а только отключив её, вынимаете шумовкой, берёте грибы с верхнего слоя, перекладываете в дуршлаг, где они в идеальной чистоте будут дожидаться, когда вы их отправите на сковородку. Конечно, можно слить грибы прямо из кастрюли в дуршлаг, вода стечёт и... вслед за ней и оставшийся на дне песок тоже отправится и рассеется сверху по грибам, наподобие неожиданной приправы, напоминая о себе во время обеда скрипом и хрустом на зубах. Но это мало кому понравится, разве что любителям острых ощущений.

После того как грибы остынут, перед жаркой их надо порезать. Размер кусочков каждый выбирает по своему вкусу, я предпочитаю не больше среднего размера дольки чеснока, если стричь крупнее, может в рот не войти, а если мельче, то слишком подсохнет или пережарится, впрочем, всякий повар должен быть импровизатором и художником. Так же и с приправами. Лучшее соседство для грибов я нахожу в луке и чесноке. Лук, на мой взгляд, не испортит грибы при любом количестве, но всему есть предел. А чеснок я добавляю, когда грибы уже готовы. Я мелко иссекаю один зубок, посыпаю по всей поверхности, и перемешиваю с грибами. Можно подавать на стол.

Нет, я поторопился, есть ещё одна пикантная деталь для особых гурманов, для тех, кто любит путешествовать по дальним странам, пробовать различные экзотичные кушанья и приправы, или любит мечтать об этом, выказывая как бы утончённость и изысканность вкуса.

Что мы готовили? Как правильно сказать — лисичек? или лисички? Впрочем, это дело лингвистов, а не грибников.

В завершение, теперь уже окончательное, возьмите 4-7 листочков мяты перечной или Melissa, или, на худой конец, мяты кошачьей, растущей под ногами в огородах и на дачах, промойте проточной водой, мелко-мелко искрошите, посыпьте грибы и не размешивая подавайте гостям. Это придаст грибам неповторимый, нездешний акцент. Bon appetit!

За белыми

В летние каникулы младший внук Даниил каждый год приезжает к нам, живёт недели две, три, месяц, пока не наскучит. Обычно это начало августа, самый разгар грибной поры. Уже раскрылись для промышленного сбора лисички, то слева, то справа мелькают яркими апельсиновыми шляпками подосиновики, и реже, но аппетитнее вдруг откроется в травном прогале, как поджаренная булка — белый гриб! У него много оттенков, но мне все они напоминают только что вынутую из духовки стряпню, одна булка лучше поджарилась, другая слабее.

Собираемся в лес, бабушка возле внука, счастливая и требовательная, вытаскивает прошлогоднюю одежду, обувь, а она уже не подходит, вымахал за год, что и я на него уже смотрю снизу вверх. Бабушка уходит в сени, выносит мои разношенные берцы:

— Вот, примерь, должны подойти. Гачи в носки аккуратнее заправь, а то клещи уже соскучились, поджидают на тропе.

— Дед, помнишь, как мы с тобой по горам лазили, а у меня подмётка от кроссовка оторвалась, а я не заметил, только когда уже ногу натёр, ты из бересты вырезал ножом стельки и берёзовым тонким корешком сшивал?

— Помню, как не помню, весёлая была история. Я тоже в прошлом году осенью кроссовки потерял. Решил на велосипеде до Байкала доехать, но не по дороге, не туда, куда мы с тобой на рыбалку ездили, не на Шаманку, а вдоль Култушной от старого переезда. Я там никогда не был, но по карте видел, что там есть залив, хотелось пощупать на новом месте, всегда думается, что там щуки больше. Нашёл тропу, по кочкарнику полчаса волок велосипед, потом оставил под кустом, пошёл пешком, началось болото, а я болотники не надел, жарко было, в кроссовках для лёгкости топал по щиколотку в воде, а то и проваливаясь до колена, вымотался и понял, что пора поворачивать оглобли, если и удастся дойти, то на обратный путь сил не хватит. Вначале оторвалась одна подмётка, потом другая. В рюкзаке была верёвка, я переплёл снизу до колена наподобие древнегреческих сандалий, потом другая стала задирается о траву. Скинул я их, и в одних носках добрёл до велосипеда, потом жалел, когда стал педали крутить, они ребристые, металлические, — ступни стёр до крови, словом, такая уловистая была рыбалка. Сразу два кроссовка на одну блесну. Обувь китайская, одноразовая, но дешёвая. Много раз повторял: Не гонялся бы, браток, за дешевизною.

* * *

Наши грибные места видно с огорода. Сразу за Култушной начинается лес, четыре увала, поперёк прорезанные высоковольткой переходят в хребет, а за ним дальняя тайга. Грибы предпочитают северные склоны, там растительность пониже и лес пореже, а грибам это как раз и нужно. Южные склоны зарастают густой травой, если грибы там и водятся, искать их труднее.

Идём мимо магазина, слева на прилавках под навесом разложена и развешена копчёная рыба, стоит ведро с картошкой, несколько банок с вареньями. Грибов нет. Значит ещё не сезон, когда они появляются у магазина, это надёжный сигнал.

Переходим по широкой доске, соединяющей берега Тигунчихи, по лугу доходим до Култушной. Прошлогодний мост из трёх осиновых лесин, сооружённый мною в прошлом году, прослуживший весь сезон, снесло, но он зацепился ниже, где река раздваивается, встал поперёк первой проточки, вода кое-где шла через него верхом. Я вырубил шесты, чтобы легче было сохранять равновесие, перешёл, помог Даниле, продрались через кусты ко второму рукаву, а там сквозное течение.

Достал топор, срубил две подходящие ивы, в плотных зарослях они тянутся вверх, обрубил ветки и вершину, подтащили их к воде, подняли вертикально, поставили на обрывчике, а затем толкнули от себя. Лесинка хлётко, разбрасывая брызги в стороны, шмякнулась на воду. Вторую таким же макаром бросили вплотную к первой. Я проверил устойчивость, за мной перебрался внук.

Большинство видов грибов десятилетиями обитают на одних и тех же местах. Белые любят открытые места на северных склонах, вдоль просек, отвалы вдоль дорог. Им сопутствуют сыроежки, сухой и лимонный грузди, зеленушки, маховики, подосиновики, подберёзовики, некоторые виды рядовок и конечно же мухомор, там, где он растёт, непременно будет и белый.

Сорок лет живу в Култуке и собираю грибы на одних и тех же склонах, и даже маршрут сбора повторяется, в одной точке захожу, в другой выхожу, двигаюсь

вдоль склона галсами: влево — вправо. Так тщательнее исследуешь территорию и не оставляешь не осмотренных участков. Если попадаются перезрелые экземпляры, я их срезаю и через ножку насаживаю на ветку сухого куста: где-то читал, что сухой гриб, таким образом, разбрасывает споры, и грибов становится больше, простой способ повышения урожайности, проверить его нельзя, но почему не поверить. К тому же гриб далеко видно, и если вдруг потеряешь ориентацию, то, наткнувшись на него, видишь, что здесь уже был. Особенно это важно, когда оказываешься в новом лесу.

Шагаем с Данилой в нескольких шагах друг от друга, иногда он забежит вперёд, иногда я его обойду, увижу гриб и позову его, чтобы он пошел на меня и увидел этот гриб как бы первым. Я с детства так приучал его, чтобы разбудить в нём радость первооткрывательства, соревновательности.

Грибов немного, не сезон. Набрали треть корзинки, — несколько белых, подосиновиков, рогатиков, — в основном лисички. А нам больше и не надо, и на грибницу с вермишелью и на жарёху хватит, завтра можно опять сходить.

Бредёшь, шуршишь прошлогодней листвой, сухой, не успевшей ещё набраться тенистой волглости, глаза работают, мысли, как легкие бабочки, порхают вокруг видимого и конкретного, светлы и утешны. И всё больше о добром и вечном думается. Созерцательность — величайшее свойство человеческой пытливости. Вобрать в себя, утолить жажду познания Божьего мира невозможно, потому поколение за поколением вглядывается в дальние и вышние дали зорко и неутолимо.

— Дед, смотри.

Смотрю, а внук указывает ножом, зажатым в пальцах, на три сросшиеся в единой ножке гриба.

— Осторожней срезай, бабушке покажем.

Доходим до верха склона, забираем вправо уже по тропе, чтобы не перелазить через поваленные весенним ураганом берёзы и осины. На самой вершине каменные останцы, мы стоим возле них, смотрим на открывшийся над лесом Байкал, за ним, сколько хватает прозрачности воздуха, хребты, уходящие за хребты. Стоим молча, словно боимся нечаянным словом вспугнуть голубеющее видение.

Спускаемся вниз рядом с высоковольтной линией до самого низа, а там по дороге, ведущей к нашим мосточкам. Идем рядом как равные добытчики. На суп и жарёху набрали, а больше нам и не надо. Решили варить грибницу². Вначале готовим бульон. Сколько взять воды, всякий раз определяем по объёму грибов, помещаемых в кастрюлю, заливаем холодной или, чтобы процесс двигался быстрее, горячей, заранее нагретой в электрочайнике, наливаем столько, чтобы грибная масса поднялась от дна. Хорошо подсаливаем воду, бросаем разрезанные на половинки или четвертушки, в зависимости от размера, белые грибы, доводим до кипения и, не выключая плиты, а только убавив температуру, снимаем пену до её исчезновения. Через две-три минуты можно шумовкой выловить грибы в дуршлаг, их достаточно прокипятить. В белый бульон бросаем остальные грибы, подберёзовики, лисички и прочие, скучающие в корзине. На начальном этапе приготовления супа я отделяю белые грибы от остальных, чтобы сохранился их естественный вкус, не впитал вкус других грибов. А когда отвариваешь прочие грибы в белом бульоне, они напитывают от белых грибов благородный оттенок. Конечно, при этом и бульон обретает особый насыщенный вкус, как при смешивании.

²Грибной суп. Самой существенной частью гриба является грибница, или мицелий, на котором образуются эти тела.

вании различных вин получается букет. Но понимание тонкостей приготовления любой пищи приходит с опытом.

Подосиновики я отвариваю отдельно, они быстро чернеют после срезки и окрашивают бульон в тёмный, грязноватый вид, а в суп, если есть необходимость, их можно бросить, когда он уже готов.

Бульон сливаем через ситечко, оставляя осадок с частью воды в кастрюле и выплёскивая его в помойное ведро, им можно поливать грядки и плодовые кусты. Кастрюлю ополаскиваем чистой водой, заливаем туда приготовленный бульон и варим грибницу, технология простая и мало чем отличается от приготовления иных супов. Чистим картошку, нарезаем её соломкой или кубиками, кому как нравится. Лук нарезаем не крупно, им можно заправлять суп сырым, а можно отпассеровать на оливковом или подсолнечном масле и определить в кастрюлю при полной готовности картофеля. Чеснок, сельдерей, петрушку, укроп можно добавлять, но опять-таки это зависит от того, насколько повар любит эти приправы, они имеют резкий вкус и запах и могут испортить естественность самих грибов, а это нежелательно.

Немного, один-два зубочка чеснока не испортит вкуса грибов, но придаст супу необходимую остроту. И обязателен чёрный перец, его можно использовать горошинами или молотый, непременно в меру, а мера у каждого своя, главное не переусердствовать.

Белые грибы, отваренные первыми, мы обжариваем отдельно от остальных на подсолнечном или оливковом масле и возвращаем в бульон, на этом приготовление супа заканчивается. Даём ему устояться в самом себе, уравнивать вкус, и можно подавать на стол. Не повредит трапезе, если параллельно с грибницей мы поджарим грибы, участвовавшие в приготовлении бульона, обычным способом и поставим в сковороду на стол, чтобы они дольше сохраняли горячесть, их добавляем во время еды в суп, кто любит погуще; можно положить на тонкий ломтик свежего хлеба, а можно и отдельно ложкой брать, словом, грибницу грибами не испортишь.

Грибная икра

Широко известна кабачковая икра, ещё с советских времён вошедшая в наш пищевой рацион. Студенты, командированные интеллигенты вдали от родного дома, шишкобой и ягодники с удовольствием разбавляли свой «сухой паёк» этим демократичным продуктом, и действительно, он пользовался стабильной популярностью. Мы и в те поры и сегодня знаем не только через интернет и паюсную и красную, хоть и не все имеют возможность покупать эти деликатесы даже по великим праздникам, а вот грибную икру знают и едят только избранные, и даже заядлые грибники, узнавая от меня про это «блюдо», удивлённо вскидывают ресницы и вопросительно смотрят из-под них: уж не розыгрыш ли? И тогда я начинаю объяснять, что это такое.

Так вот, для тех, кто действительно не из праздного любопытства, а с целью перенять опыт и применить его на практике, — приступаю к рассказу.

Грибная икра приготавливается из любых съедобных грибов без изъятия. Можно брать белые, рыжики, подосиновики, подберёзовики, сыроежки, опята, рядовки, паутинники, моховики, рогатики и т.д. и т.п. Исключение могут соста-

вить грузди — сырые, сухие, лимонные, чёрные и иные, волнушки, млечники, горькуши, т.е. грибы, имеющие в себе стойкую горечь в сыром виде, их необходимо вымачивать. Не советую готовить из маслят, икра получится студенистой, хотя, если нет других, можно попробовать, кто-то может найти и в этом варианте необычный для себя вкус. Икра готовится только из свежих грибов и не предназначается для осенних заготовок и зимнего хранения.

Грибная икра — это фарш из грибов, измельчённых на мясорубке, его используют для приготовления грибных котлет, фрикаделек, биточков, пельменей, поз, вареников, пирожков, блинчиков, голубцов, чебуреков, его можно добавлять в вермишель, макароны, рис и любую кашу, можно тушить и жарить с различными овощами — помидорами, кабачками, тыквой, болгарским перцем, капустой белокочанной и цветной и проч. и проч. Икра может служить гарниром для овощей, и овощи могут быть гарниром для грибов, всё зависит от пристрастий кулинара. Фантазия и практичность поможет создать из нашего ряда бесконечное множество вариантов восхитительных шедевров.

Уже после того, как написал предыдущий абзац, решил заглянуть в уже упомянутую ранее «Образцовую кухню» и к не удивлению моему, не один же я такой изощренный грибоедец, обнаружил рецепт под № 214а «Суп с фрикаделью из грибов». Воистину, новое — это хорошо забытое старое. Не откажу себе в удовольствии привести ту часть рецепта, которая указывает, как приготовить «фрикадель»: рецепт № 70. Фрикадель из грибов. «Выдать ¼ фунта сухих грибов, 5 луковиц, три ложки сухарей, две ложки сметаны, два яйца». Рецепт № 63: «Сухие грибы отваривают в солёной воде, мелко рубят. Смешивают с поджаренным в масле рубленным луком. Всё хорошо перемешивают, делают небольшие шарики, примерно в грецкий орех, обваливают в сухарях или муке и за 10 минут перед подачей опускают в суп».

Уверен, подобная фрикадель будет пикантной добавкой к любому супу.

* * *

Грибная кухня особенно рациональна и привлекательна во время Православных постов, но можно и в течение года каждый день готовить грибное, не повторившись ни разу.

Для прокручивания грибов я использую старинную ручную мясорубку, причём ставлю самую крупную решётку, чтобы фарш получался зернистым и сыпучим. Кому-то может больше понравиться мелкий и вязкий. По-моему, и это вкусно...

Летом и осенью, понятно, свежих грибов предостаточно, а как быть зимой? Впрок готовую икру заготавливать нельзя, она быстро портится даже в холодильнике, но можно отварить необходимое количество грибов, хоть ведро, и они сохранятся в морозильной камере до самой весны, а то и до нового урожая.

А когда приходит желание вспомнить лето и попробовать грибочков в особенном виде, размораживаем их, перекручиваем на мясорубке и готовим икру; скажу вам, что она мало чем будет отличаться от приготовленной из только что принесенных из лесу.

Берём необходимое количество мороженых грибов, даём им возможность оттаять, и перекручиваем на мясорубке, добавляя репчатый лук, — две средних головки примерно на литр объёма. С обретением опыта вы научитесь класть лука столько, сколько соответствует вашему предпочтению. В сковороду наливаем

подсолнечное или оливковое масло, чтобы оно закрывало дно, и высыпаяем приготовленную массу. Обжариваем, постоянно помешивая, пока не испарится вся влага, и поджаренная масса перестанет расползаться по сковороде, а начнёт сохранять рыхлую форму. Можно мелко покрошить дольку чеснока, посыпать сверху и перемешать при выключенной конфорке. Солить лучше тоже в конце процесса. Я хорошо подсаливаю воду, когда отвариваю грибы для зимней заморозки, это в некоторой мере способствует сохранению продукта, и при окончательном приготовлении икру солить не надо. В самом финале, пока икра ещё горячая, на любителя, можно положить в неё и перемешать две-три ложки сметаны. Она очень гармонично сочетается с любыми грибами.

Бутерброд с икрой, намазанной на хлеб поверх сливочного масла, очень даже, скажу вам, изящный завтрак. Красной икры или чёрной утром много не съешь, из-за цены, а грибную можно употреблять до полного насыщения.

Многие поэты, даже немалые, любили этот некорыстный промысел, неторопко вышагивая по тенистым дебрям и ясным полянам многие версты, натываясь иногда не только на грибные, но и на творческие шедевры. И пусть как пожелание удачи в лесных походах сопровождают нас строки Николая Рубцова:

*Сапоги мои — скрип да скрип
Под берёзою,
Сапоги мои — скрип да скрип
Под осиною,
А под каждой березою — гриб
Подберезовик,
А под каждой осиною — гриб
Подосиновик.*