

ЛОНГ
ЛИТТ
ВУН



Amanita virosa, hvit fluesopp

О ГРОМБАХ
И СКОРРОБИ

Путь
через
лес



Lecanum versipelle

ЛИТТ ВУН ЛОНГ

Путь через лес. О грибах и скорби

«Ад Маргинем Пресс»

2017

УДК 502.28:582.28

ББК 20.1+28.591

Лонг Л.

Путь через лес. О грибах и скорби / Л. Лонг — «Ад Маргинем Пресс», 2017

ISBN 978-5-91103-585-3

Антрополог Лонг Литт Вун (род. 1958), уроженка Малайзии, живущая и работающая в Норвегии, соединила в этой книге рассказ о своем приобщении к миру грибов и проникновенную исповедь женщины, потерявшей мужа и вынужденной учиться жить в одиночестве. Обе части текста автобиографичны: переживание скорби и поиск убежища во внезапно опустевшем мире привели Лонг в лес, побудив задаться вопросами о том, что привлекает людей к грибам, как строятся взаимоотношения двух царств живой природы, каковы законы «тихой охоты», какие наслаждения она обещает и какие опасности в себе таит. Решение пойти по грибы в конце концов привело автора к приобретению новой компетенции — ныне Лонг является членом Норвежской микологической ассоциации — и увенчалось книгой, в которой на удивление органично соседствуют сочные описания лесных прогулок, рецепты блюд из грибов и глубокие размышления о жизни современного человека, ищущего свое место между цивилизацией и природой. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 502.28:582.28

ББК 20.1+28.591

ISBN 978-5-91103-585-3

© Лонг Л., 2017

© Ад Маргинем Пресс, 2017

Содержание

От автора	7
Один гриб – хорошо, а два – лучше	8
Грибы для начинающих	9
Адреналиновая лихорадка	17
Самая легкая смерть, наверное	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Лонг Литт Вун

Путь через лес. О грибах и скорби

Long Litt Woon

Stien tilbake til livet. Om sopp og sorg

Long Litt Woon © «Stien tilbake til livet. Om sopp og sorg». Vigmostad & Bjørke 2017

© ООО «Ад Маргинем Пресс», 2021

От автора

Вокруг лодки безмолвье как будто меж звезд, когда гаснет земля и забыты людские слова, и мечты, и наивные мысли. Я вставляю в уключины вёсла, гребу: взмах за взмахом. И внемлю едва различимому плеску; он безмолвье плотнее сгущает. Не спеша, я в тумане разверну свою лодку к другому светилу: плыву в ничто непроглядное жизни. Взмах за взмахом.¹

Колбейн Фалкейд

В черновом варианте эта книга называлась «Груздь и радость» и должна была рассказывать историю о путешествии одного антрополога (меня) по царству грибов и об удивительных встречах с его обитателями – грибами и грибниками. Увлечение микологией вернуло мне смысл и радость жизни в очень темные времена. Я уверена, что выбраться из мрака скорби, где я заблудилась после неожиданной смерти мужа, мне удалось лишь по грибным тропинкам. Уже в процессе работы над рукописью я стала задумываться, где и как мне написать о муже. Может, рассказать о нем в предисловии? Тогда я принялась писать часть, которая впоследствии стала второй главой и получила название «Самая легкая смерть, наверное». С того момента мое видение книги кардинально изменилось, наиболее интересным теперь представлялось рассказать о взаимосвязи между открытием мира грибов и скитаниями по пустыне скорби. Поэтому теперь книга повествует о двух параллельных путешествиях: внешнем – по царству грибов, и внутреннем – по юдоли печали.

Мне кажется, в процессе работы над книгой есть этапы, которые неизбежно подразумевают одиночество и затворничество, и этапы, на которых всё зависит от обратной связи со стороны верных и надежных помощников. Бенте Хеленсдаттер Петтерсен, Берит Берге, Гудлейв Форр, Хадия Тайик, Ханне Мюрстад, Ханне Согн, Клаус Хейланд, Уле Йоханнес Бё, Юн Лиден, Юн Мартинсен Странд, Юн Трюгве Монсен, Ларс Мюрстад Кринген, Мари Финнесс, Нина Ёрстад и кружок писателей из волонтерского центра на улице Тидеманнсгате, Уле Ян Боргюнд, Оливер Смит, Оттар Брокс, Рунар Кристиансен и Оста Эврегор, огромное спасибо всем вам за помощь, незаменимый вклад в работу и увлекательные беседы! Я благодарю также своих информантов из микологического сообщества, сотрудников Норвежского музея истории культуры, в том числе секции Норвежской этнологии, Этнографической библиотеки и Культурно-исторического музея за неизменную готовность помочь мне в работе. Этот проект не был бы воплощен в жизнь без постоянной поддержки со стороны Фонда нехудожественной литературы. За научные консультации я глубоко признательна профессору Лейфу Рювардену.

Садоводство Руделекка

Май 2017

*Я посвящаю эту книгу памяти моего мужа
Эйольфа Ульсена (1955–2010)
с благодарностью за счастливую совместную жизнь.*

¹ Пер. А. Ливановой. – Примеч. пер.

Один гриб – хорошо, а два – лучше

Это рассказ о путешествии, начавшемся, когда моя жизнь перевернулась с ног на голову: однажды утром Эйольф уехал на работу, но домой не вернулся. Не вернулся больше никогда. Жизнь, какой я ее знала, исчезла в тот самый момент. Мой мир так и не стал прежним.

Я была раздавлена горем. Эйольф оставил мне лишь боль утраты. Она раздирала меня на части, но глушить ее болеутоляющими не хотелось. Я жаждала прочувствовать ее полностью. Боль служила доказательством того, что он жил, что у меня был муж. Мне не хотелось потерять еще и это.

Я пребывала в свободном падении. Я, у которой всё всегда было под контролем, я, так любившая держать жизнь под уздцы. Я сбилась с пути. Невольно скиталась по чужому, незнакомому краю. Бродила, почти ничего не видя, без карты, без компаса. Где верх, а где низ? Откуда начинать путь? И куда ступать дальше?

Вокруг была только тьма.

Удивительно, но по воле случая я наткнулась на ответ там, где меньше всего ожидала.

Погода выдалась дождливая. В воздухе висела морось, а старые листья, осыпавшиеся с высоких, внушающих почтение деревьев в Ботаническом саду Осло, уже начали подгнивать. Теплу пришел конец, и приближались холода, готовясь сковать наши жизни своими морозными путями, – сомневаться в этом не приходилось. Кто-то рассказал мне про курс, на который я, недолго думая, записалась. Когда-то это входило в наши с Эйольфом планы, но так ни во что и не вылилось. Поэтому в один по-осеннему темный вечер я спустилась в подвал Музея естественной истории, не лелея особых ожиданий.

Спускаться нужно было осторожно. После прощания с Эйольфом я успела сломать лодыжку. Страх упасть не покидал тело еще долго после того случая. Мне сказали, что сломанная щиколотка срастается совсем не быстро, а вот о том, может ли когда-нибудь срастись разбитое сердце и сколько в таком случае на это потребуется времени, сказать не мог никто.

Время перемалывает скорбь долго и неспешно.

Эта работа движется неравномерно, непредсказуемо, рывками.

Если бы мне сказали, что моим спасательным кругом станут грибы, что они помогут мне встать на ноги и выведут меня к жизни, я бы не поверила. Какое отношение грибы имеют к скорби?

Но именно на поросшей мхом земле лесных просторов я буквально наткнулась на то, что искала. Моя экспедиция по миру грибов стала вместе с тем и экспедицией по моему внутреннему миру, моей *via interna*². Внешнее путешествие было долгим, а внутреннее к тому же полным преград и неожиданностей. К выходу из мрака скорби меня раз за разом подталкивали открытия, сделанные в царстве грибов, – в этом я не сомневаюсь. Они унимали боль и прокладывали мне дорогу к свету. Благодаря им я научилась по-новому смотреть на вещи и шаг за шагом двигалась к новому началу. Как сильно помогли мне грибы в тяжелый час и насколько взаимосвязанными оказались две не связанные на первый взгляд темы, я поняла гораздо позже. И книга как раз об этом.

Поэтому начну с курса микологии для начинающих.

² Внутренний путь (*лат.*). – Примеч. пер.

Грибы для начинающих

Народу на курс записалось немало. Новоиспеченные грибники, как юные, так и не первой молодости, собрались со всех частей города. Судя по всему, у рабочего востока и обеспеченного запада Осло обнаружилось общее увлечение. Это заинтересовало меня как социолога. Обычно разные общественные классы можно связать с определенными видами спорта или хобби. Одни виды досуга привлекают представителей высшего класса, другие – более низких социально-экономических слоев. Не надо быть антропологом, чтобы заметить это и здесь, в Норвегии, хотя сами норвежцы кичатся своей репутацией эгалитарной нации. На фото, которым они иллюстрируют свои национальные ценности, король покупает билет на метро. Хотя общественным транспортом действительно пользовалось не так уж много монархов, сказать, что для норвежской королевской семьи это обычное явление, тоже нельзя.

Отсутствие ярко выраженной классовости в сообществе грибников мне сразу же понравилось. Даже спустя какое-то время мне так и не удалось узнать, чем некоторые из них занимаются в обычной жизни. Здесь на первом плане стоят разговоры о грибах, а мелочи вроде религии вынужденно уступают им место. Впрочем, сказать, что среди грибников нет иерархии, тоже нельзя. Более того, в сообществе есть свои герои, персоны нон грата, неписанные правила и конфликты с нешуточными страстями. Как и любое другое объединение, сообщество грибников – микрокосм, модель общества в целом, но поначалу это от меня ускользало.

Грибы одновременно восхищают и пугают – увлекшись обещанием чувственного наслаждения, нельзя забывать про смертельный яд. К тому же некоторые виды растут ведьмиными кругами, а другие обладают галлюциногенными свойствами. Внимательное прочтение исторических источников показывает, что грибы удивляли людей во все времена – не имея корней и видимых семян, они способны неожиданно возникать из ниоткуда, особенно после сильного дождя с грозой, словно воплощение необузданных сил природы. Такие народные норвежские названия грибов, как «ведмино яйцо», «масло тролля» и «волчье молоко», указывают, что люди отождествляли грибы с язычеством, колдовством и магией.

Одни начинают увлекаться грибами, восхищаясь их функцией очистительного звена в экосистемах. Другие интересуются их лечебными свойствами – ученые возлагают большие надежды на использование грибов в лечении рака. Норвегия подарила медицине *Tolyocladium inflatum* – вид грибов родом с горного плато Хардангервидда, ставший незаменимым медикаментом при пересадке органов. Те, кто верят в способность грибов творить чудеса в качестве афродизиака, усердно жуют фаллообразные весёлки обыкновенные, *Phallus impudicus*, прозванные в народе срамотниками, или мутинысы Равенеля, *Mutinus ravenellii*. Рукодельники истово красят грибами шерсть, лен и шелк. А для фотографов-натуралистов царство грибов – нескончаемый аттракцион, ведь грибы бывают не только белыми или коричневыми, они принимают любые мыслимые и немыслимые цвета и формы: от упругих и округлых, очаровательных и грациозных, прозрачных и нежных до настолько невероятных и причудливых, что их можно принять за инопланетные существа. Некоторые грибы к тому же обладают способностью светиться в темноте, озаряя лесные тропинки с приходом ночи.

И всё-таки желание узнать больше о сборе дикорастущих грибов у большинства моих знакомых обусловлено тем, что они любят потреблять грибы в пищу. До сих пор все упорные попытки научиться разводить самые возжеленные из съедобных грибов в промышленных масштабах не увенчались успехом. В этом смысле грибы представляют собой великолепный пример противостояния строго отрегулированному миру, в котором живет большинство из нас. Есть в грибах что-то дикое и своевольное. «А этот съедобный?» – раз за разом вопрошают грибники-неофиты.

Мой интерес подогрело старомодное название организации, проводившей курс, – Объединение грибников и собирателей полезных растений города Осло и окрестностей. Можно было подумать, что это отделение Женского медико-санитарного объединения Норвегии. Что за люди занимаются грибами и полезными растениями? Если честно, я не слишком представляла, что вообще можно отнести к числу полезных растений. И если уж развивать эту мысль, как тогда называть растения, не относящиеся к этой группе? Растения бесполезные? При всех задать этот вопрос я так и не отважилась.

На поясе у преподавателя висел нож, а на шее болтался шнурок с маленькой лупой. Это часть снаряжения любого матерого грибника, но тогда я еще об этом не знала.

«Что такое гриб?» – спросил он нас. Повисла тишина. Многие старательно избегали взгляда преподавателя. Я в их числе. Разве не очевидно, что такое гриб? Но нашему новому наставнику нужно было научное определение, а я не имела ни малейшего понятия, из чего это определение вывести.

То, что многие, включая меня, называют грибами, в мире микологии, науки о грибах, на самом деле называется «высшие грибы». Большинство видов грибов гораздо меньше, как правило, они и вовсе микроскопически малы. Меня часто спрашивают, сколько видов грибов насчитывается в мире. Только вселенная грибов настолько велика, что сложно с уверенностью ответить на этот вопрос. Ученые спорят о том, сколько еще видов грибов не открыто и не описано в науке. В Музее естественной истории Осло была предпринята попытка составить обзор биологических видов, представленных в стране. От сорока четырех тысяч выявленных видов грибы составили около 20 %. Для сравнения: на долю млекопитающих пришлось всего лишь 0,2 %. Множество еще не открытых видов скрывается как раз в таких крупных и разнообразных биологических группах.

Грибы, которые попадают на глаза в лесу, – лишь малая часть целого организма. Большая часть его клеток представлена в виде живой динамичной сети тонких длинных нитей, так называемого мицелия или грибницы, скрытой под землей, корой деревьев или внутри других растений. То, что мы видим на поверхности земли, – плодовое тело, это почти то же самое, что яблоко по отношению к яблоне, только в этом случае «дерево» растет под землей. Самый крупный в мире организм – грибница опёнка темного, *Armillaria ostoyae*, обнаруженная на востоке штата Орегон в США. Гигант занимает лесной ареал площадью более десяти квадратных километров. Ученые взяли сотни выборочных проб мицелия и провели на их основе ряд анализов ДНК, показавших, что все образцы являются частью единого организма, возраст которого составляет предположительно от двух до восьми тысяч лет. А вот гриб с самым большим плодовым телом – это термитомицес титанический, *Termitomyces stitanicus*, родом из Африки. Диаметр его шляпки может достигать одного метра. Сложно даже поверить, что фотографии африканцев, держащих в руках грибы размером с зонтик, не плод чьих-то трудов в фотошопе.

Часть жизненного цикла, которую грибы проводят в видимой глазу форме, составляет его малую часть. Всё остальное время они надежно сокрыты от людского взора. В оптимальных условиях плодовое тело высших грибов развивается из сети мицелия и прорастает сквозь почву с силой, достаточной, чтобы пробивать камни и асфальт. Преподаватель поведал нам, что грибы растут не только в лесах, но и в общественных парках, на обочинах, даже на кладбищах и в частных садах. Грибы повсюду. Некоторые грибники не ограничиваются мнением о том, что где есть жизнь, там есть и грибы. Если верить им, грибы – это вообще условие существования жизни: нет грибов, нет жизни. В кругах грибников постоянно всплывает видео с

YouTube, где речь идет как раз о том, как грибы могут спасти планету³. Судя по всему, если уж грибники во что-то верят, их вера непоколебима.



Разнообразие грибов Норвегии. Оливер Смит

Хорошие учителя сначала определяют уровень подготовки учеников, поэтому и нам предстояло показать, что мы знаем о самых известных грибах. Цель курса для начинающих грибников – научить новичков распознавать примерно пятнадцать видов. Свежие образцы, которые еще недавно мирно росли под тихой лесной сенью, были вырваны из своего сонного существования во мху и превратились в учебный материал, который передавали от ученика к ученику. Внутри меня нарастал страх оказаться худшей в классе. Из грибов, попавших ко мне в руки, я узнала только золотистую лисичку. Мне еще учиться и учиться.

В прошлом ученым немало пришлось поломать голову над грибами. Они представляли трудность даже для Карла Линнея (1707–1778) – ученого, положившего начало биологической систематике своей классификацией всех видов животных и растений. Эта классификация используется по сей день. Он отнес грибы к группе под названием «Хаос», входящей в царство растений. Над грибами будто бы не были властны обычные законы природы. И всё-таки с тех пор удалось выяснить, что грибы надо относить не к царству растений или животных, а выделять в отдельное царство. Царство грибов.

Об этом я никогда не слышала. Мне всегда казалось, что грибы – просто необычные растения. Преподаватель рассказал нам также, что грибы располагаются ближе к царству животных и тем самым ближе к виду *Homo sapiens*, чем к царству растений! Именно поэтому из грибов получают такие важные для людей медицинские препараты, как пенициллин и лекарства для лечения рака. На уроках биологии в Малайзии нам об этом не рассказывали. В школе для

³ Stamets P. 6 Ways Mushrooms Can Save the World (2008) // TED Talk: https://www.ted.com/talks/paul_stamets_on_6_ways_mushrooms_can_save_the_world

девочек, где я училась, на стенах кабинета биологии висели учебные плакаты с изображениями растений, на которых изящным почерком были подписаны названия их частей. А теперь будет о чем подумать, когда кинусь обнимать шампиньоны в магазине – они ведь, оказывается, мои дальние родственники.

Первым пунктом в учебном плане шла правильная техника сбора грибов. Гриб нужно прочно ухватить у самого основания ножки и вытащить его из земли, аккуратно подкручивая. Иногда грибы прячутся глубоко во мху или упорно отказываются поддаться грибнику – в таких случаях пригодится нож. Рекомендуется также проводить предварительную очистку прямо в лесу – для этого подойдет любая щетка, даже старая зубная, или кулинарная кисточка. Так финальная чистка грибов дома пройдет быстрее, но наверняка найдутся и те, для кого чистка грибов сродни медитации. Я ловила каждое слово преподавателя.

Первое, что нужно сделать, найдя гриб, – заглянуть к нему под шляпку. Там находится вся информация, необходимая, чтобы определить его вид, понять, относится ли он к трубчатым, ежевиковым, пористым или пластинчатым грибам. Все эти группы начинающим грибникам предстояло изучить в обязательном порядке. Найдя ответ на первый вопрос, можно переходить к определению рода и вида найденного образца.



Подосиновик желто-бурый / *Leccinum versipelle*. Пер Марстад

Для начала нам дали рассмотреть самый настоящий трубчатый гриб – подосиновик желто-бурый, *Leccinum versipelle*. Важный отличительный признак трубчатых грибов – внутренняя сторона шляпки, которая и на взгляд, и на ощупь похожа на губку. Нам рассказали, что все трубчатые грибы, представленные в Норвегии, съедобны. Надавливать на мягкую губчатую поверхность забавно. Некоторые грибы, если нажать на трубчатый слой, посинеют в месте нажатия. Получается, у грибов тоже бывают синяки, по которым к тому же можно опознать некоторые виды. И хотя теперь я уже могу узнать подосиновик издалека, даже не проверяя его нажатием трубчатого слоя, соблазн сделать это по-прежнему велик. Вид синеющего гриба приносит мне какую-то детскую радость.

Я провела детство в Малайзии, где мы с товарищами часами могли играть с растением, листочки которого сворачивались от любого прикосновения. После приходилось терпеливо ждать, пока оно снова раскроется, чтобы побеспокоить растение вновь. Хотя процесс раз от разу не менялся, нам не было скучно. Даже наоборот – весело. Позже я выяснила, что это растение называется *Mimosa pudica* и что *pudica* на латыни означает «стыдливая». Как правило, она растет в тени под деревьями или кустарниками. Способность норвежских подосиновиков покрываться синяками немного напоминает мне, как сворачивало листья то малайское растение. Природа будто бы общается, заигрывает с нами, ведя безыскусный немой диалог.

Мы познакомились и с ежовиковыми грибами, у которых под шляпкой спрятаны «иголочки», благодаря которым они и получили свое название. Некоторые избегают жарить ежовиковые грибы из-за того, что отвалившиеся при готовке «шипы» по виду напоминают маленькие белые личинки, но в данном случае наружность обманчива. Ежовик желтый входит в пятерку «безопасных грибов», то есть тех съедобных грибов, у которых нет ядовитых двойников. Выражение «безопасные грибы» я услышала тогда впервые. Эту пятерку надо было запомнить в лицо.

В программу курса входили также пористые грибы. К этой группе относится трутовик овечий, *Albatrellus ovinus*. Он, кстати, состоит в той же надежной пятерке. Выглядит этот гриб немного помятым и как будто скомканным, а в перевернутом виде напоминает истыканную до дырок игольную подушечку. Во время жарки он меняет цвет с белого на лимонно-желтый. У некоторых видов изменение цвета при термической обработке является важным признаком, способным дополнительно подтвердить «личность» гриба. Потом нам рассказали, что подосиновик желто-бурый, знакомство с которым мы свели ранее, тоже меняет цвет во время готовки – из белого он становится темно-синим. Мир грибов оказался еще страннее, чем я думала, когда входила в класс.

В группе пластинчатых грибов представлено великое множество родов, среди них как самые опасные, так и самые вкусные. Поэтому нам как новичкам нужно было научиться распознавать самые распространенные из них. К пластинчатым грибам относятся яркие сыроежки. Эти грибы можно назвать «цветами» мира грибов – они представлены во всевозможных ярких оттенках красного, фиолетового, желтого, серого, синего и зеленого. От одного только названия уже текут слюнки. По-норвежски сыроежка называется *kremle* – Норвежский этимологический словарь предполагает, что это имя в родстве с диалектным словечком *krembel*, которое означает «нечто маленькое и толстое» – определение, действительно подходящее сыроежкам как роду. Млечники тоже относятся к пластинчатым грибам. При повреждении у них на поверхности выступает млечный сок. У некоторых видов этот сок может быть цветным: рыжик настоящий, *Lactarius deliciosus*, и рыжик еловый, *Lactarius deterrimus*, выделяют млечный сок морковно-оранжевого цвета. Эти двое также входят в безопасную пятерку. Я поняла, что мир грибов гораздо более яркий, чем я думала. Несмотря на многочисленные теории, никто до сих пор не знает наверняка, почему грибы бывают цветными. Так или иначе, грибы – не только скучные бледно-белые или грязно-коричневые «магазинные» шампиньоны, *Agaricus bisporus*, лежащие на полках рядом с «картонными» помидорами и огурцами.



Ежовик желтый / *Hydnum repandum*. Пер Марстад

Меня заинтересовали дикие шампиньоны, которые тоже относятся к группе пластинчатых грибов. Нам рассказали, что они куда вкуснее обычных покупных, но новичкам стоит быть с ними повнимательнее. Случается, что грибники путают съедобные шампиньоны с ядовитыми белыми поганками. Мне стало интересно, каковы эти дикие шампиньоны на вкус и смогу ли я когда-нибудь отличать виды шампиньонов друг от друга. Я торопилась записывать за преподавателем каждое слово и быстро исписала несколько страниц.

По программе курса, помимо съедобных грибов, нам предстояло рассмотреть еще и самые распространенные ядовитые. В 37 году нашей эры римский император Клавдий скончался от отравления грибами, которые ему поднесла его же жена Агриппина. Разумеется, эта тема вызвала у новоиспеченных грибников большой интерес. Мухомор красный, *Amanita muscaria*, прочно занявший место среди норвежских рождественских украшений, на самом деле ядовит, но даже близко не стоит по ядовитости рядом с самым опасным видом грибов в стране. А вот белая поганка, *Amanita virosa*, – белоснежно-белый гриб с так называемой «юбочкой» вокруг тонкой ножки, как раз наоборот, смертельно ядовита. Некоторым иностранцам азиатского происхождения пришлось на собственном опыте убедиться, что внешность белой поганки обманчива. К сожалению, этот гриб пугающе похож на другой, деликатесный вид грибов, распространенный в Азии, привычный для многих выходцев из этой части света. Бледная поганка, *Amanita phalloides*, – еще один ядовитый гриб, о котором нас предупредили. По словам грибников, у этой поганки мягкий вкус, а содержащийся в ней яд выводится из организма без труда. Но так же как и белая поганка, бледная поганка может приводить к летальному исходу. И всё-таки откуда же известно, что гриб неплох на вкус, если он смертельно ядовит? Этот вопрос так и не прозвучал – никто не нарушил благоговейной тишины класса.



Трутовик овечий / *Albatrellus ovinus*. Пер Марстад

Простое правило для новичков – обходить стороной все полностью одноцветные дикие грибы, белые или коричневые от шляпки до ножки. Больше подсказок из наших преподавателей было не вытянуть. Мы поняли, что простого способа определить, ядовит ли гриб, не существует. Грибы надо заучивать каждый по отдельности. По-другому никак, дали четко понять преподаватели.

Меня поразило, что всенародно любимую лисичку ни в один из списков грибов «топ-5» наши наставники не включили. В список грибов-фаворитов у них вошли опёнок летний, ворончник рожковидный, белый гриб, рыжик, шампиньон августовский, груздь красно-коричневый и сморчок конический. Менее известные родичи лисички могли похвастаться почти сказочными именами. Одновременно казалось, что и знаешь, и не знаешь их. Если прочитать все названия подряд, получится эдакий образчик современной поэзии, где на рифму нет ни малейшего намека, а слушателю может показаться, что он сумел уловить смысл, но не более чем на мельчайшую долю секунды. Лисичка обыкновенная, *Cantharellus cibarius*, по форме напоминает воронку, на что указывает латинское название рода *Cantharellus*, в переводе означающее «маленькая чаша». В противоположность большинству популярных грибов, лисичка своим золотисто-абрикосовым цветом будто бы умоляет найти ее. Для тех, кому по нраву тихая охота посложнее, найти лисичку представляется слишком легкой задачей. Впоследствии я познакомилась с грибниками, которые и вовсе проходят мимо «вызывающих» лисичек. А если уж речь о них всё-таки заходит, то говорят, едва не извиняясь: «Да что уж там, иногда и лисичка сгодится». По сравнению с другими грибами у лисичек долгий сезон. В Норвегии они появляются уже в июле, но эту тайну грибники держат в секрете.



Рыжик настоящий / *Lactarius deliciosus*. Пер Марстад

Что еще знали грибники, что я, новичок в их мире, только надеялась открыть для себя?

Адреналиновая лихорадка

После теоретического занятия следующим пунктом в программе значилась экскурсия. Для человека, не привыкшего к непременным для норвежцев воскресным вылазкам на природу, это была не просто прогулка. Лес – не самое дружелюбное место. Обнаружить, что ходишь кругами, заново наткнувшись на уже знакомую семейку грибов, не очень-то приятно. Со мной бывает в густом лесу, что не успею я оглянуться, как оказываюсь одна в кругу громадных деревьев, и мне чудится, будто они перешептываются между собой о том, как бы схватить жалкого грибника длинными ветвями. Для тех, кто не родился с резиновыми сапогами на ногах и знать не знает про то, что прогулка по лесу – лучшее средство от хандры, такой вариант развития событий опасен. Тропические леса Малайзии – не место для воскресных прогулок. Самого словосочетания «воскресная прогулка» в языке не существует. А если человеку всё-таки взбредет в голову ввязаться в такую безумную авантюру, ему нужно вооружиться по крайней мере средством от комаров и ножом-мачете. На столь опасное путешествие, чреватое потерей конечностей или даже жизни, отваживаются немногие. Именно поэтому норвежская традиция при любой возможности выбираться в лес повергла меня в культурный шок. Как подобрать ключ к этому загадочному явлению, нам, молодым тогда и полным надежд иностранцам, съехавшимся в Норвегию со всех уголков мира на учебный год по обмену, не рассказали. Взломать этот код мне предстояло самостоятельно, пожертвовав собственным комфортом. По этой причине отправиться на тихую охоту вместе с двумя нашими преподавателями, компетентными грибниками, исходившими норвежские леса вдоль и поперек, представлялось неплохим вариантом. Услышав словосочетание «компетентный грибник» в первый раз, я еле-еле удержалась от смеха. Раньше слово «компетентный» встречалось мне только в контексте официальных документов. То, что компетентным может быть и грибник, даже не приходило мне в голову.

На подобных экскурсиях нам предоставлялась возможность наблюдать, как изменяются разные виды грибов в зависимости от возраста, в условиях *in situ*⁴. К сожалению, в некоторых книгах, посвященных грибам, на иллюстрациях представлены только идеальные взрослые образцы, из-за чего понять, как грибы выглядят на разных этапах жизненного цикла, бывает довольно сложно. Грибы как люди – время не щадит никого и ничто, и они не исключение.

С чего началась моя одержимость грибами? Ответ кроется уже в первом из грибных походов для новичков. Едва войдя в лес, я увидела группку из восьми-девяти поганок. Они выглядели так невинно и безобидно, но от вида смертельно ядовитых грибов всё внутри у меня похолодело. Но это было здорово: я сразу смогла применить приобретенные знания на практике. Понимание того, что в дикой природе съедобно, а что ядовито, позволило мне увереннее чувствовать себя в лесу. От радости за собственное достижение по телу разлилось приятное тепло. К тому же я сумела отыскать несколько прятавшихся в старых листьях и веточках вороночников рожковидных, *Craterellus cornucopioides*, – неизвестного мне тогда вида деликатесных грибов, опознанных преподавателем. Статус вороночников немного удивил меня, ведь грибы были черного и серого цвета и, по прежним моим представлениям, не выглядели съедобными. Вот как можно ошибиться, если полагаться вместо научного знания на ложные представления, построенные на предположениях. Никогда на других курсах мне не представлялось возможности использовать новые знания сразу же. Я испытала чувство глубокого уважения к преподавателям из Объединения грибников и собирателей полезных растений города Осло и

⁴ На месте (*лат.*) – универсальный научный термин, обозначающий рассмотрение явления именно в том месте, где оно происходит, без перемещения в специальную среду. – *Примеч. пер.*

окрестностей (далее – Объединение). Домой я вернулась с полной корзиной съедобных грибов, довольная тихой охотой и самой собой.

Когда я познакомилась с основными родами грибов поближе, ориентироваться в сложно устроенном царстве грибов стало проще. Как знать, может быть, однажды я смогу с уверенностью опознавать все пятнадцать видов, включенных в программу для начинающих. Для экзамена на микологическую компетентность необходимо знать минимум 150 видов, но как справиться с таким числом, если даже с пятнадцатью разобраться сложно? Испытание для компетентных грибников казалось мне и вовсе непреодолимым.

Когда отправляешься в лес с новыми, пусть пока и ограниченными, знаниями, он дарит тебе новые впечатления. Я вдруг стала замечать грибы повсюду, а раньше прошла бы мимо, не разглядев их среди листвы и иголок. Теперь же грибы «выскакивали» передо мной в 3D-формате, ведь я смотрела на них другими глазами. К тому же я узнала много нового о норвежской флоре, например, что цветок под названием печеночница любит известковую почву, а значит, неподалеку от него есть шанс найти грибы с похожими предпочтениями.



Вороночник рожковидный / *Craterellus cornucopioides*. Оливер Смит

Когда я начала один за другим опознавать первые грибы, экзотический норвежский лес обрел для меня новый смысл. Раз за разом меня всё больше влекло в темно-зеленую чашу. Теперь я прямо на ходу оцениваю местность на предмет наличия грибов. Если хочешь найти грибы, отключи телефон, переведи голову в режим поиска и полностью сосредоточься на окружающем тебя лесу. Позже я узнала, что прогулки по лесу творят чудеса не только с телом и духом, как проповедуют фанатичные любители природы, но еще и помогают мозгу.

Детями все мы испытывали чувство крайней увлеченности чем-либо. Бывало, следишь во все глаза за трудолюбивым муравьем и не слышишь, что тебя зовут обедать. Схожим образом зачаровывает мир грибов. Выйдя на тихую охоту, отключаешься от повседневной рутины.

Распалается охотничий инстинкт, и ты мгновенно оказываешься в собственном зачарованном мире. Внимание обостряется, напряжение растет: удастся ли добраться до лесных сокровищ? И вот, когда наконец находишь превосходную лисичку, а то и две или три, невольно говоришь ей: «Ах ты, красавица!» – или даже: «Иди-ка к мамочке, дружок!» Но часто я остаюсь с носом, обманувшись желтым березовым листом, на миг заставившим сердце забиться чуть быстрее в надежде на долгожданную добычу – золотое сокровище посреди зеленого леса. Обычно это, конечно, никакое не сокровище и даже не гриб, но однажды мой рентгеновский взгляд засек в чаще ельника несколько бесхозных купюр. Просто удивительно, сколько всего можно найти в лесу, если глядеть в оба.

Спортсмены называют это «состоянием потока». Оно рождается из удовлетворенности собственным результатом, возникающей, когда человеку по силам справиться с поставленной задачей. Когда спортсмен полностью погружен в настоящее, когда он физически способен справиться с брошенным ему вызовом, внутри взрывается настоящий фейерверк положительных эмоций, ощутимых как психически, так и физически. Концентрация и нераздельное внимание сопровождаются чувством радости и восторга. Это и есть состояние потока. На Востоке давно известно о состоянии дзен, когда человек, полностью освободившись после долгих практик от привязанностей к миру, погружается в созерцание экзистенциальной вневременности. Во многих смыслах состояние дзен и состояние потока похожи – в обоих случаях от остального мира человека отделяет нерушимая стена счастья.

В отличие от «потока» атлетов и дзена буддийских монахов, радости грибника открылись мне почти сразу – ни обязательные для спортсменов 10 тысяч часов тренировок, ни одна дзен-практика за другой для этого не понадобились. А вот новичкам, осваивающим другие виды досуга, например лыжный или парусный спорт, в этом плане повезло куда меньше. Ведь когда речь идет о грибах, знать что-либо о них заранее, чтобы испытать адреналиновую лихорадку, необязательно. Получить радость от процесса можно, просто выйдя на прогулку вместе с компетентным грибником. Эта радость не требует затрат – эдакий «поток-лайт».

С тех пор как я увлеклась грибами, прямо под ногами мне открылся невидимый параллельный мир со своими неподвластными логике законами и неуправляемой жизненной силой. Волшебный мир, мимо которого я проходила, не подозревая о его существовании. Когда мне на глаза попадает гриб, время будто останавливается. Я пребываю и в состоянии потока, и в состоянии дзен одновременно. Приятное ощущение единения с вселенной дарит мне ощущение внутренней удовлетворенности и счастья. В такие моменты мне есть дело только до одного: быть там, где я нахожусь, и делать то, что делаю. Тогда я не думаю ни о том, что приготовить на обед, ни о том, нравится ли окружающим моя прическа.

Коснувшись гриба, ощущаешь плотское наслаждение. Сначала почувствуешь, насколько гриб готов сопротивляться. Некоторые грибы упрутся и цеплянутся за почву мертвой хваткой, другие же рады покинуть лес и отправиться к тебе домой, стоит лишь ласково им улыбнуться. Люблю тот момент, когда, сперва немного попрыгав, добываешь наконец лесное сокровище. Ты словно выигрываешь в лотерею – во многом это столь же пьянящее радостное чувство, полученное почти что даром.

Ощущать удовлетворение от своих достижений, осваивая новые знания или тренируясь в походах по норвежским лесам, – одно дело. А вот пьянящая радость – это уже нечто совсем другое, неожиданное: когда я впервые сама нашла съедобный гриб, сердце едва не выскочило из груди. Вот она, радость. От вновь испытанного чувства, почти исчезнувшего из жизни после смерти Эйольфа, у меня закружилась голова. Мне словно прямо в вену впрыснули заряд мультивитаминов. Вот это да! Тело источало восторг каждой клеточкой. Тонким золотистым лучиком он постепенно проникал мне прямо в душу. Возможно ли испытывать столь чистую радость, когда всё прочее в жизни неясно и безнадежно?

Когда находишь гриб, велика вероятность найти поблизости его родичей. Радость от находки кумулятивна: один гриб – хорошо, а два – лучше. Восторг и ликование!

По мере того как мне открывался мир грибов, я почувствовала, что вернуться назад к жизни на самом деле легче, чем казалось. Нужно просто собирать поскрипывающие и поблескивающие радости. Идти и идти вперед по грибной тропинке, даже если не знаешь, что ждет впереди. Что мне предстоит найти в великой неизвестности? Что скрывается на вершинах холмов, в тумане, за следующим поворотом?

Самая легкая смерть, наверное

Смерть унесла Эйольфа ранним и ясным летним утром. Прежде чем он успел добраться до своего рабочего кабинета. Чем успел поставить греться воду для кофе и сбросить с плеча тяжелую сумку. Как обычно, он пришел в офис одним из первых. В тот день он отправился на работу в последний раз, но откуда же знать? Он ведь был в самом расцвете сил. По крайней мере, так мы думали.

Он ушел из жизни быстро. Настолько быстро, что я по-прежнему иногда задумываюсь, успел ли он понять, что с ним происходит. Почувствовал ли, что отведенное время подошло к концу. Понял ли, что стоит у крайнего рубежа. О чем он думал в самый последний момент? Оказалась ли смерть такой, какой он ее представлял? Был ли это просто сияющий свет, спокойно и уверенно потянувший его к себе? Был ли этот свет похож на сильное и теплое чувство влюбленности, одно из лучших доступных человеку чувств? К счастью, в офисе уже были люди. Увидев, что Эйольф упал, коллега подумал было, что он споткнулся, но быстро осознал, что дело тут куда серьезней, и позвонил мне, когда Эйольфа увезла «скорая». Я уже успела встать, принять душ и как раз была готова начать день с неторопливого завтрака. Не успела я переварить одну немислимую новость, как телефон зазвонил снова.

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.