

Аурика Луковкина

# Осторожно, грибы



# Аурика Луковкина Осторожно, грибы

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=6741639](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6741639)*

*Осторожно, грибы / Аурика Луковкина: Научная книга; Москва; 2013*

## **Аннотация**

Данная книга рассказывает о лечебных свойствах таких грибов, как чайный, молочный, тибетский, чага и др. Подобные культуры можно смело назвать естественным лекарством нового тысячелетия. С их помощью лечатся самые разные заболевания, они могут использоваться и для поднятия тонуса, улучшения сопротивляемости организма, т. е. для повышения иммунитета.

Книга предназначена для широкого круга читателей.

# Содержание

Введение	4
Глава 1	10
Конец ознакомительного фрагмента.	17

# Аурика Луковкина

## Осторожно, грибы

### Введение

С 1805 г. осталось письменное свидетельство академика И. И. Редовского, который писал в своем путевом дневнике, сопровождая посольство графа Ф. Головкина в Китай, известном под названием «Путешествие от Кяхты до Угри и от Иркутска до Гижигинска»: «Местный пристав Соколов (в Маймачине, около Кяхты на Китайской границе) давал пробовать укус, приготовленный китайцами из сладкого гороха путем брожения, который нам очень понравился».

В 1835 г. П. Р. Станцевич, посланный в Иркутск «наладить связный отчет об инородцах, проживающих на исконных землях», пишет в газету, что «Иркутск – город удивительный. Здесь чай пьют не только, как у нас принято – горячий, но и холодный, настаивая его на скользкой лепешке, подобной грибу, что на гнилых пнях произрастает. Впрочем, питье довольно вкусное, похоже на наш вяземский квас. А еще в брусничный взвар бывает доложено нечто вроде лягушачьей икры, только цвету белого, и тоже питье съедобно и даже приятно. Сказывают инородцы, то же самое с молоком делают и этим лечатся. Не видывал пока».

А во второй половине XX в. и чайный гриб, и морской индийский рис уже получили достаточно широкое распространение. Вот отрывок из записок земского врача: «У нас, в Усолье, сейчас стало все, как в Москве. Голубушки-чиновницы завели себе по банке чайного гриба и всякий раз томно отпивают этого питья в период светской беседы. Всяко пытаются меня уверить, что оно также хорошо, как медовуха. Но только целебнее и для здоровья полезнее. Даже как будто болезни лечит. А губернаторша дает желающим испробовать напиток из горсти каких-то белых хлопьев. Утверждает, что из самого Петербурга доставлено было, а туда якобы из самого Китая. Слышал я недавно, что какая-то бабка нашлась в селе неподалеку, которая взялась пользоваться всех этими настоями: и золотуху у детей ими лечит, и зубную боль, и на гнойные раны кладет. Сколько ж еще суеверий у нас!»

Однако не все врачи были так скептически настроены к непонятым субстратам. Врач Штильман из Гданьска всерьез заинтересовался этими загадочными иностранцами и попытался выяснить их происхождение. Причем уже тогда он понял, что имеет дело с тремя разновидностями гриба, но не стал объединять их в одно, приписывая первенство чайному грибу, а сразу же резко разграничил их. «В основе их лежит зооглея. Но суть разная. Потому как сравнивать тяжелую слоистую пленку изначале чайного китайского гриба и легкую морского индийского риса, которая получается по недосмотру, забывши менять воду в течение трех, а то и ше-

сти месяцев, никак нельзя. Допускаю, что так называемый морской рис – это зерна чайного гриба. И возможно вырастить одного из этих крупинок по истечении достаточно долгого времени. Но будет ли промежуточным звеном так называемый тибетский молочный гриб, сквашиваемый молоко, сие есть вопрос. Но надеюсь, вопрос разрешенный». Штильман несколько раз писал петиции в медицинскую академию наук о выделении ему средств на изучение «загадочных субстратов», но, вероятно, так ничего и не получил, потому что дальнейшие его исследования застопорились и более о них ничего в печати не мелькало.

В начале XX в. чайный гриб, а также морской индийский рис проникли в Европу. Причем наиболее серьезный интерес у швейцарских ученых вызвал именно морской индийский рис, а не чайный гриб.

Блюмер, Порхет, Мейер (1934–1938 гг.) описали напиток тибети, о котором впервые упоминал Лутц, получивший его из Мексики (!). Однако швейцарец Битт утверждает, что такой же симбиоз был уже известен в Швейцарии в начале века и попал он туда именно через Россию. Именно швейцарцы резко разграничили две культуры – чайный гриб и морской индийский рис – и по внешнему виду, и по структуре образуемой пленки. Причем в отличие от Штильмана они не нашли в них и ничего общего.

**Открытие ЗООГЛЕИ.** Именно в XX в. наконец-то заинтересовались, что собой представляет удивительные осо-

би под названием «чайный гриб», «морской индийский рис», «молочный тибетский гриб». Первыми интерес проявили зарубежные ученые. С 1886 г. в научных журналах появляется масса статей на эту тему – что из себя представляют упомянутые образования. Линднер и Браун считают, что они были ошибочно названы грибами, так как компонент, объединяющий всех, – наличие уксуснокислых бактерий. Их скорее можно назвать зооглеями, т. е. слизистой пленкой, которая образуется при брожении на пиве, вине, уксусе.

Глоувер считает, что это особого рода культивированные уксусные матки, которые всегда использовались при приготовлениях уксуса.

Так вот, объясняют ученые, уксусная матка – это и есть зооглея, т. е. слизистая пленка, образующаяся стихийно, недаром утверждают, что каждая из них имеет свой вкус и аромат. Морской индийский рис – это зооглея культивированная, вероятно выведенная с незапамятных времен и бережно сохраняемая, причем свойства у этих зооглей достаточно разные. Это подтвердил своими исследованиями и В. Геннеберг в 1929 г., который описал два микроорганизма (разновидности уксуснокислых бактерий), обладающих свойствами образовывать плотные зооглеи, представляющие собой слизистую массу, которая дает реакцию на клетчатку. Причем в жидкостях сначала идет рост слизистой массы, позднее образуется кожистая пленка, которая разрывается с трудом. Ученый утверждает, что существуют разновидности ук-

суснокислых бактерий. Поэтому и существуют разновидности зооглей, каждая со своим вкусом, свойствами, строением. В России исследования этих культур начала биолог А. А. Бачинская. Она также пришла к выводу, что это зооглеи, так как опытным путем выделила в них наличие уксуснокислых бактерий (*A. Xylinum*). Она убеждена, что возникли они естественным путем, развиваясь подобно слизи, используемых людьми и потом переносимых мухами или бабочками на лапках и хоботках в разные жидкие продукты. Но Бачинская же и запутала основательно всех, объединив все разновидности зооглей под названием «чайный гриб» и убедив, что и лечебные свойства у них одинаковы, так как все они объединены понятием «зооглея». В. И. Буканова, продолжившая исследования, тоже не нашла у них отличий и посчитала морской индийский рис и молочный тибетский гриб разновидностями чайного гриба.

Поэтому и дальше исследования зооглей базировались именно на культуре чайного гриба. Наибольшую ясность внес польский химик Юзеф Болшич – он доказал, что все три зооглеи – абсолютно разные культуры, со своими особенностями, строением и жизнедеятельностью. Причем наиболее целебными он признал морской рис и молочный тибетский гриб. Кроме того, он убежден, что они возникли не естественным путем, а были выведены человеком, и достаточно давно. Он убежден, что это сделали выходцы с Тибета, и каждая культура была наделена только ей присущими



целебными свойствами.

Помимо зооглей, в медицинской практике и в народной медицине используются и другие грибы, например, шиитаке, мейтаке. Их история содержит немало легенд и преданий. Рецепты лекарств из этих грибов были известны только японцам и сохранялись в секрете многие тысячелетия.

В лоне российской природы наибольшую популярность получил так называемый березовый гриб – чага, или трутовик. Целебные качества настоя из этого гриба были известны еще древним славянам. Об этих и других грибах будет подробно рассказано в книге.

# Глава 1

## Грибы – лекарство или яд

Удивительно, но факт – зная не одно тысячелетие эти организмы и пользуясь их лекарственными свойствами, всерьез (да и всерьез ли) изучать эти культуры (как окрестили их в народе – грибы) ученые стали только в начале прошлого века. Откуда скептическое – всерьез ли? Да потому, что в литературе об исследованиях пресловутого чайного гриба мы часто сталкиваемся с неточностями исследований.

Но как бы то ни было, чайный гриб (вернее, его лечебные свойства) были изучены достаточно полно. А вот об индийском морском рисе и молочном тибетском грибе этого сказать нельзя. О них везде упоминается только вскользь. Советские ученые считали их разновидностью чайного гриба и внимания практически не уделяли. Зарубежные ученые к проблеме подошли более серьезно, взяв за основу теорию Болшича о том, что это три равноправных организма со своими свойствами, а не разновидности пресловутого чайного гриба. Натуропат Томаш Громак взялся выявить эти целебные качества. Очень жаль, что его исследования не получили государственной поддержки. Поэтому его опыты скорее можно назвать наблюдениями. Остается надеяться, что эти наблюдения вскоре будут опираться на стройную

логически выверенную, химически обоснованную целесообразность использования настоя индийского морского риса в фармацевтике. Громак разграничил три культуры и доказал, что общее у них – это наличие уксуснокислых бактерий, но это три разных вида живых организмов.

### **Морской индийский рис.**

Напиток из этого удивительного «риса» был в России известен достаточно давно. Предполагают, что он получил распространение именно тогда, когда окрепли связи и торговое сообщение с Азией. И россияне намного раньше попробовали вкус этого напитка, чем европейцы.

Француз биолог-натуралист Шарль Льезон тоже заинтересовался непонятными хлопьями-зернами, на которых настаивают вкусный напиток, и попытался доказать его первородство в семье так называемых грибов. Он так же, как и Штильман, был уверен, что индийский морской рис более древняя культура, чем чайный гриб и тибетский молочный гриб. Его изыскания относятся к началу христианской эры, т. е. он утверждает, что именно культура морского риса была известна уже тогда и римляне хорошо ее знали. Доказывает он это достаточно своеобразно, приводя из Священного писания хорошо известную сцену, когда стражник подносит к губам распятого Христа губку с непонятной жидкостью, которая, утверждают историки, была пропитана уксусом.

Римлянин ничуть не хотел причинять дополнительные

страдания умирающему. Это был акт милосердия. Он дал Спасителю возможность утолить жажду напитком, который сам пил изо дня в день. Римские легионеры во время военных походов пили смесь уксуса с водой, которая называлась «поска». Этот напиток прекрасно утолял жажду под палящим солнцем завоеванных провинций и служил средством профилактики от заразных болезней. Поска облегчила страдания Христа, а не удесятирила его муки. Римляне с незапамятных времен изготавливали такой уксус из винограда, инжира и некоторых сортов ячменя. Рецепты приготовления этих трех видов уксуса приведены в обширном труде, датируемом 50 г. н. э. и посвященном ведению хозяйства и вопросам земледелия «*De re rustica*» («О сельском хозяйстве»), автором которого являлся Колумелла Луций Юлий Модерат – римский писатель и агроном. К концу жизни он расширил свой труд до 12 томов, одна из его рукописей находится в публичной библиотеке в Санкт-Петербурге.

Так вот, французский биолог утверждает, что поска – это и есть настой морского индийского риса, а не смесь уксуса с водой как утверждают историки.

**Целебные свойства** этого гриба удивительны – существует немало подтверждений, что он способен облегчать течение очень многих заболеваний. Настой может не только облегчить, но и вылечить полиартрит. Он снижает сахар в крови, и даже больные инсулинозависимым диабетом вполне могут рассчитывать на улучшение течения болезни. При-

меняют этот целебный рис и при красной волчанке, и рассеянном склерозе. Лечит настой этого гриба и целый букет эндокринных заболеваний.

Как не перепутать морской индийский рис (рисовый гриб) с молочным тибетским грибом: рисовый гриб – это крупинки, внешне очень похожие на крупу саго – и по форме, и по цвету. Молочный гриб более похож на белые или кремовато-белые кусочки кораллов.

### **Молочный тибетский гриб**

У него тоже несколько названий. Например, в Белоруссии он известен под названием «гриб индийских йогов».

Разные люди рассказывают разные истории о нем, одна другой интереснее. И удивительно то, что это очень мало соответствует истине. Например, Э. Гоникман в книге «Пути исцеления» утверждает, что 5 лет назад этот гриб был привезен из Индии польским профессором, который 5 лет жил и работал там. Этим организмом он полностью излечился от болезни печени. Уезжая, он получил гриб в дар. Российские микологи ничего конкретного сказать не могут – этот гриб, как впрочем, и тибетская его разновидность, серьезную науку почему-то не заинтересовали, исследований практически не было.

Однако грибом всерьез интересовалась супруга знаменитого художника Рериха – Елена Рерих. Проведенные ею биохимические исследования настоя этого гриба (грибной ке-

фир) доказали, что он содержит массу полезных веществ и не имеет аналогов среди современных кефиrow. Рерихи, которые не были гостями на Тибете, вероятно, пользовались таким доверием, что были удостоены чести быть посвященными в святая святых целебных тайн Тибета.

На территории России молочный тибетский гриб был, как и чайный гриб, и морской рис, известен достаточно давно. В середине XX в. аристократы из Петербурга обычно ездили в Кисловодск к местной знахарке лечиться от туберкулеза. Она исцеляла именно молочным настоем этого гриба, который, по ее утверждению, взяла у бурятов, долгое время пользовавшихся этим грибом для сквашивания конского молока.

И именно на молоке молодых кобылиц заквашивала она молочный гриб, поэтому курс ее лечения был достаточно дорогостоящ и по карману только очень состоятельным людям.

Потомок знаменитого боярского рода Ромодановских – Никита Павлович, князь Гончаров-Вышнеv оставил даже записки о своем лечении у этой Антонины Мироновны, которая была скупа и необразованна, но хозяйство держала крепко и имела табун лошадей, от которых получала целебное молоко, которое затем сквашивала «удивительным образом». Проходящие курс лечения по ее методике жили свободно в снимаемых в Кисловодске и окрестностях особняках и домах, и по утрам курьер разносил по подворьям «голубоватую простоквашу» в глиняных кринках, которую надо

было выпивать натошак в течение дня. Дополнительно князь принимал и целебные минеральные воды Кисловодска и ванны из них. «Столичные врачи были удивлены, когда я вернулся после двух лет лечения домой, так как чахотка съедала людей много быстрее. Оное же лечение не только повлияло на остановление болезни, но и на прекращение изнуряющего кашля, съедающего мои внутренности. Я не рискнул вновь поступить на службу моему государю и просил об отставке с тем, чтобы закрепить полученное лечение в имении собственном близ Тулы. И вот уже пять лет, как у меня нет никаких признаков страшной болезни. Это же лечение я посоветовал и племяннице княгине Дашковой, которая воспользовалась моим советом и тоже получила немалое облегчение».

Ученые находят свидетельства об использовании молочного тибетского гриба и в селениях латышей, которые тоже были искусными молочниками. Сквашенное молочным грибом молоко они тоже принимали как лечебное средство при заболеваниях желудка и кишечника, при чахотке, давали для лечения золотушным детям.

В Новгородской области сквашенным овечьим молоком лечились от болезней сердца. Одна из жительниц рассказывала, что ее старшую сестру именно им и спасли, так как родилась она во время войны и чудом дожила до года, так как «закатывалась от крика до синих губ и часто лежала без дыхания по минуте. Фельдшер сразу велел искать бабуку, так как знал, что простым аспирином ее не поднимешь. А бабука

и дала этот грибок и велела его настаивать на молоке, лучше козьем. Выходили. Сейчас под шестьдесят ей – трое детей, пятеро внуков».



# 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.