



**Плодовое тело:** Грифола курчавая, не без оснований также именуемая грибом-бараном, представляет собой густой кустистый сросток "псевдошляпочных" грибов, с довольно отчетливыми ножками, переходящими в листовидные или языковидные шляпки. "Ножки" светлые, "шляпки" - по краям более темные, в центре светлее. Общая цветовая гамма - от серо-зеленоватой до серо-розоватой, в зависимости от возраста и освещения. Исподняя поверхность "шляпок" и верхняя часть "ножек" покрыта мелкотрубчатым спороносным слоем. Мякоть белая, довольно ломкая, обладает интересным ореховым запахом и вкусом.

**Спороносный слой:** Мелкопористый, белый, сильно нисходящий на "ножку".

**Споровый порошок:** Белый.

**Распространение:** Встречается в Красной Книге РФ, произрастая довольно редко и не ежегодно на пнях широколиственных деревьев (чаще - дубов, кленов, очевидно - и лип), а также у оснований живых деревьев, но это еще реже. Может быть замечен в период с середины августа до середины сентября.

**Сходные виды:** Грибом-бараном называют как минимум три вида грибов, между собой не очень-то похожих. Родственная грифола зонтичная (*Grifola umbelata*), произрастая примерно в тех же условиях и с той же частотой, представляет собой сросток мелких кожистых шляпок относительно круглой формы. Спарассис курчавый (*Sparassis crispa*), или так называемая грибная капуста, представляет собой шар, состоящий из желтовато-бежевых ажурных "лопастей", и растет на остатках хвойных деревьев. Объединяет все эти виды формат произрастания (крупный сросток, фрагменты которого можно с той или иной степенью условности поделить на ножки и шляпки), а также редкость. Наверное, у людей просто не было возможности познакомиться с этими видами поближе, сравнить и дать разные имена. А так - в один год грибом-бараном служила зонтичная грифола, в другой - спарассис курчавый...

**Съедобность:** Своеобразный ореховый вкус - на любителя. Мне гриб-баран более всего понравился тушеным в сметане, маринованный он так себе. Но на этой интерпретации я, что называется, не настаиваю.

**Замечания автора:** У каждого свой гриб баран. Вот на слете в Махре Андрей Богданов угощал всех маринованным грибом-бараном, который, кажется, был

*Grifola umbelata*

. (Кстати, мой в маринованном виде вышел куда хуже, хотя, как мне кажется, дело тут уже не в грибе.) Старая литература бараном предпочитает именовать курчавый спарассис (вроде бы). В общем, каждому - свое; как правило, средний человек вряд сталкивается за жизнь (не говоря уж - за сезон) с двумя или тремя претендентами на роль гриба-барана. Так что все правы.

Со своим бараном я столкнулся впервые в том самом 2003 году. Север Черноземья, те самые места, где еще 300 лет назад проходили знаменитые Тульские Засеки, обороняющие Москву от турка и татарина, причудливый - по московским меркам - липовый лес (как вот сосновый бор, только вместо сосен - липы, подлесок по пояс, лес

одновременно и густой, и прозрачный ), натоптанная тропинка... То, что на пне у тропы "что-то сидит", видно было издалека. Сидело там большое кудрявое нечто, окруженное почтительной свитой мицен и кирпично-красных лжеопят. Гриб-баран! Чтобы выговорить про себя это название, достаточно и секунды.

Увы, первая встреча оказалась мимолетной. Баран (а точнее, бараны - два массивных сростка на одном пне) фотографировать себя не позволили по причине плохого освещения и морозящего дождя, в корзину же не просились по причине редкости. На следующий день вместо баранов на пне виднелись лишь жалкие срезы. И ведь немного совсем у нас народу, и ходят по той тропе только сугубо местные мужики в леспромхоз за пять километров... а вот оно как обернулось.

Следующий год, естественно, порадовать ничем не порадовал. "Редко, не ежегодно", - записал бы я, инспектируя знакомый пенек, если б вообще вел какие-то записи. А вот в 2005 году на том же месте и в то же время я нашел два больших и симпатичных гриба барана. О чем, собственно, и рассказываю. Жаль однако, вряд ли получится дополнить эту страничку новыми фотографиями раньше осени - 2007...