Шляпка: Форма у молодых грибов яйцевидная, позже расширяется до колокольчатой. Диаметр 2-3 см. Края шляпки полосато-бороздчатые, часто зазубренные. Цвет довольно изменчивый, серовато-коричневый, выцветающий до грязно-желтого. Мякоть шляпки беловатая, запах и вкус несколько прогорклые.

Пластинки: Белые или светло-серые у молодых грибов, затем серо-розоватые, прикрепленные, узкие, нечастые.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: Длинная (до 10 см), тонкая (0,2 - 0,5 см), часто скрученная, полая, довольно хрупкая, вначале беловатая, но с возрастом становится коричневатой, у основания -

темно-красной.

Распространение: С конца лета до ноября растет на пнях лиственных деревьев, часто прорастая характерными пучками.

Сходные виды: От несметного множества других мицен отличается условиями произрастания, скромными размерами и отсутствием сока. Мицена колпачковидная (*Mycena galericulata*) значительно крупнее, ножка у нее всегда светлая.

Съедобность: Очевидно, не ядовита. Может быть, даже съеодбна. Но смысл?

Замечания автора: Сколько ни читал про мицены, везде какие-то "недостаточные" эпитеты: "сероватая... горьковатая... довольно ломкая..." Сама вот эта смутность является исчерпывающей характеристикой: неуверенный в себе гриб. Похож сразу на всё на свете, но ни с чем, кроме ближайших родственников, не перепутаешь. Правда, пучок мицен, который вы можете наблюдать на этой странице, я издали принял за навозник мерцающий (*Coprinus micaceus*), но это простительно. Зато вот этой осенью (2002) моя жена регулярно принимала такие же пучочки за осенние опята (*Armillaria mellea*), что, в общем-то, тоже простительно, хотя ужасно смешно. Смешно хотя бы потому, что кроме опят и мицен там вообще никаких грибов не было - такой уж выдался сезон.