Шляпка: Диаметр 5-10 см (иногда до 15), у молодых грибов шаровидная, с загнутым внутрь краем, затем плоско-выпуклая с бугорком в центре, серо-желтая или желто-коричневая, с мелкими коричневыми чешуйками. Мякоть плотная, белая, с приятным запахом и кисловатым вкусом.

Пластинки: Слегка нисходящие, частые, сначала бело-желтоватые, затем светло-бурые, нередко с темными пятнами.

Споровый порошок: Белый.

Ножка: Длина 6-12 см, диаметр 0,5-2 см, цилиндрическая, часто с клубневидным утолщением внизу, в верхней части белое кольцо, сверху светлая, внизу коричневая. Мякоть волокнистая, жесткая.

Распространение: Встречается с августа по октябрь как на мертвых деревьях, так и на живых. Предпочитает лиственные породы, особенно березу. Растет так называемыми "волнами" до 15 дней, одна-две волны в год, в это время встречаются в огромных количествах.

Сходные виды: Перепутать осенний опенок можно разве что с чешуйчаткой ворсистой, *Pholiota squarrosa*
, которая отличается от опенка повышенной чешуйчатостью, горьким вкусом и редечным запахом. В отечественной литературе пугают "ложными опятами" серно-желтым (
Hypholoma fasciculare
) и кирпично-красным (
Hypholoma sublatertiium
), сходство которых с
Armillaria mellea
исчерпывается тем, что растут они, как правило, на пнях.

Интересней другое. Даже авторы популярных переводных книг типа "всё обо всех грибах" выделяет некий *Armillaria gallica (syn. A. bulbosa),* который отличается от *Armillari a mellea*
характерной вздутой ножкой, тонким паутиннистым частным покрывалом, а также тем, что растет исключительно на мертвой древесине или на лесной подстилке. Другие авторы, по-видимому, эту довольно характерную разновидность опенка в отдельный вид не выделяют. Впрочем, кулинарно ориентированные "грибные книжки" и не ставят перед собой цели различать близкородоственные съедобные виды. Я же могу отметить, что грибы, крайне похожие на описанный
Armillaria gallica
, регулярно и в большом количестве попадаются мне, как и сотням грибников, в Тульской области, в старом сыром широколиственном лесу, где произрастают главным образом на почве. Примерно те же (хотя и не совсем те же) опята растут там же на еловом опаде, в том числе - и под елками на моем участке.

Еще, вне всякого сомнения, выделяется *Armillaria ostoyae*, паразитирующий на хвойных деревьях. От *A. mellea* он отличается прежде всего более темным цветом чешуек на шляпке (что, по некоторым данным, обусловлено типом дерева, на котором паразитирует гриб). Какие-то более очевидные критерии мне не известны. Поучительная монография, посвященная осеннему опенку, заканчивается следующими словами:

"...Однако морфологическую принадлежность многих собранных плодовых тел нам не удалось установить, так как каждый из них сочетал в себе характерные признаки двух или трех видов Armillaria."

На самом деле структура рода Armillaria постоянно пересматривается. Листая бумажную и электронную литературу, можно сделать лишь один вывод, совсем не оригинальный: сколько людей, столько и мнений. Сколько микологов, столько и вариантов видового состава рода Armillaria. В этой теме решительно нечего делать дилетанту. Да и, похоже, настоящим специалистам тоже нелегко со всем этим справиться.

Съедобность: Как всем известно, это - хороший съедобный гриб, требующий, однако, некоторой термической обработки.

Замечания автора: Никогда не разделял массового психоза по поводу опят. Съедобные грибы в таких количествах - это издевательство над самой идеей охоты на грибы. Сбор опят - это именно сбор, нудная тяжелая работа, а я, как вы понимаете, выступаю строго против потребительского отношения к грибу.