



Шляпка: Диаметр 4-8 см (до 12), вдавленная в центре, с сильно подвернутыми краями, которые разворачиваются по мере созревания гриба. С возрастом многие экземпляры приобретают воронковидную форму, особенно это касается грибов, растущих на относительно открытых местах. Поверхность сильно ворсистая, особенно по краям и у молодых экземпляров; в зависимости от условий произрастания цвет меняется от почти белого до розового, с темным участком в центре; старые грибы становятся желтыми. Концентрические зоны на шляпке почти не видны. Мякоть белая, ломкая, выделяет млечный сок, белый и довольно едкий. Запах сладковатый, приятный.

Пластинки: Приросшие или низбегающие, частые, узкие, в молодости белые, затем приобретающие кремовый оттенок; у старых грибов - желтые.

Споровый порошок: Кремовый.

Ножка: У грибов, растущих на более или менее открытых местах, очень короткая, 2-4 см, но экземпляров, выросших в густой и высокой траве, может достигать гораздо большей высоты (до 8 см); толщина ножки составляет 1-2 см. Цвет беловатый или розоватый, в тон шляпке. У молодых экземпляров ножка обычно цельная, с возрастом становится ячеистой и совсем полой. Часто бывает сужена к основанию, особенно у коротконогих экземпляров.

Распространение: Встречается с начала августа по конец сентября в смешанных и лиственных лесах, образуя микоризу главным образом с березой; предпочитает молодые березняки и приболоченные места. В удачный сезон может появляться в зарослях молодых березок в огромных количествах.

Сходные виды: Белую волнушку можно перепутать только с ближайшим родственником - волнушкой розовой (*Lactarius torminosus*). Последняя отличается и насыщенным розовым цветом шляпки с ярко выраженными концентрическими зонами, и местом произрастания (старые березы, более сухие места), и фигурой - белая волнушка более приземистая и плотная. Впрочем, одиночные выцветшие экземпляры волнушки розовой отличить от белой волнушки бывает очень трудно, да и, пожалуй, не особо это и нужно.

Съедобность: Хороший гриб, пригодный для засола и маринования; к сожалению, белая волнушка является, наверное, самым едким из "благородных" млечников, превосходя по этому показателю даже черный груздь (*Lactarius necator*), хотя казалось бы!.. Вымачивать, а затем и отваривать белую волнушку нужно более долго и тщательно, чем какой-либо другой хороший гриб (про валуи и скрипицы речи не идет). Практика показывает, что недостаточно проваренные волнушки даже через полгода хранения в маринаде не теряют своей горечи.

Замечания автора: Этот гриб, белая волнушка, сделал лето 2003 года просто незабываемым. Разумеется, в тот сезон все грибы проявили себя с наилучшей стороны, но волнушки - это было что-то особенное. Зайти на поле, поросшее молодыми березками - с любой стороны, с любого края! - и потеряться на целый день. Продираться сквозь березы с огромной корзиной для транспортировки кота и двумя мешками; увидеть один гриб, положить возле него ношу, лечь самому и, перекатываясь на пузе, ломать грибы и складывать в корзину, в пакет, в мешок из куртки... Это был голый, бесстыжий гимн жадности. Деревенские и приезжие смотрели на это широко вытаращенными глазами: березки были исхожены ими вдоль и поперек, потому что подберезовиков там было примерно столько же, сколько волнушек, но меня интересовали именно волнушки...

Первый такой слой прошел в середине июля. Второй - в первой трети августа. Третий - в начале сентября. А потом я просто запретил себе смотреть в сторону тех несчастных березок, потому что оказался в положении Бога, создавшего принципиально неподъемный камень: бак, в котором я заготавливал волнушки, стал настолько тяжелым, что даже вдвоем его было трудно сдвинуть с места...

Почему-то мне кажется, что такого в моей жизни больше не будет.