Лопастник ямчатый, Лопастник чёрный или же Гельвелла ямчатая как и все его сородичи радует глаз оригинальной формой плодового тела. Благодаря своему раннему «пробуждению» бывалые грибники именуют его «грибом-подснежником». Вырастает он по весне наряду со сморчками и строчками, но весьма малоизвестен.

Плодовое тело широко открытое при созревании – апотеция от 4 до 10 сантиметров длиной; серо-синего, чёрного цвета. Шляпка двух-, трёхлопастная, седлообразная, со свисающим к низу краем, который может срастаться с ножкой; диаметром около 5 сантиметров; с внешне стороны окрашена в чёрно-серый цвет, с внутренней стороны – светло-серая. Мякоть шляпки тонкая и ломкая. Споровый порошок белого цвета. Ножка как бы состоит из параллельных сросшихся трубочек, цилиндрическая, полая, перекрученная, ямчатобороздчатая с утолщением внизу; окрашена в тёмные, серо-коричневые цвета.

Лопастник ямчатый довольно редкий гриб, предпочитает влажные лиственные леса с невысокой травой, особенно березняки. Одним из первых грибов вырастает на местах лесных пожаров, обугленной древесине и трухе. Сезон плодоношения длится с окончания весны и до осени.

Есть немало схожих с ним строчков чёрного или серого цвета, но ножка у тех, как правило, несколько светлее. Лопастник ямчатый внешним видом и строением плодового тела похож на своего сородича Лопастника курчавого с которым обитают в аналогичной среде. Но Лопастик курчавый имеет светлую белую или охряную поверхность, а темно коричневые, серые и чёрные тона ему не присущи.

Лопастники классифицируются как условно съедобные грибы. Их нельзя есть сырыми, а для кулинарных целей употребляются только молодые экземпляры (старые могут быть токсичными) и только после предварительной подготовки: длительного отваривания (отвара после удаляется), сушки и длительного выветривания (не менее 30 дней). Ну а после этого Лопастники можно жарить, варить, использовать для приготовления супов и подлив. По вкусу этот гриб напоминает сморчки, которые в Европе считаются деликатесными.