

АКАДЕМИЯ НАУК СССР
СИБИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
Серия "Человек и окружающая среда"

Д.В. ВЛАДЫШЕВСКИЙ А.С. ШИШИКИН
О.Э. ШИШИКИНА

ТАЕЖНЫЕ ТРОФЕИ

Ответственный редактор
кандидат биологических наук
А.И.Хлебников



НОВОСИБИРСК
"НАУКА"
СИБИРСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
1991

ББК 47.1 + 47.2 + 41.8

В57

УДК 639 + 634

Рецензенты

кандидат биологических наук Д.П. Митрофанов
кандидат сельскохозяйственных наук М.Н. Смирнов

Утверждено к печати

Институтом леса и древесины им. В.Н. Сукачева
СО АН СССР

Владышевский Д.В. и др.

В57 Таежные трофеи / Д.В. Владышевский,
А.С. Шишкин, О.Э. Шишкина. — Новосибирск:
Наука. Сиб. отд-ние, 1991. — 173 с. — (Серия
"Человек и окружающая среда").

ISBN 5-02-030063-2.

В книге рассказывается о дарах тайги — грибах, ягодах, травах, рыбах, птицах, зверях. Описаны способы добычи и переработки этих таежных трофеев. Авторы приглашают читателей приобщиться к многочисленному племени настоящих знатоков и любителей природы, которые не забывают о ее завтрашнем дне, о невзгодах, обрушившихся по нашей вине на реки и озера, луга и леса. Авторы надеются, что их советы помогут и тем, кто только начинает заниматься сбором, добычей таежных богатств, и тем, кто уже приобрел некоторый опыт в этом деле.

Книга рассчитана на всех, кто любит природу, будет полезна работникам лесхозов и леспромхозов, различных изыскательских партий.

3901030000-145

В----- 94-91 НП
042(02)-91

ББК 47.1 + 47.2 + 41.8

ISBN 5-02-030063-2

© Издательство "Наука", 1991

Глава 1. Мы и лес

Зачем мы идем в лес

Собирательство. Оно было единственным способом добычи пищи у наших далеких предков. Позже к нему добавилась охота, рыбная ловля. Сегодня дары тайги — в основном диковинная добавка к столу.

Однако, утратив первоначальное значение основного источника пищи, дикие растения и животные становятся все более привлекательным объектом любительского сбора, добычи. Конечно, имеет значение и утилитарный аспект разных форм добывания: обильный урожай кедровых орехов, ягод, грибов, черемши или папоротника-орляка позволяет существенно пополнить семейный бюджет.

Профессионалы, занимающиеся заготовками в коммерческих целях, хорошо знают, когда и где можно осуществить такие выгодные заготовки. Реже располагают сведениями об этом любители, особенно коренные горожане. В то же время тяга к такой форме активного отдыха, как собирательство, рыбная ловля, охота, которые могут быть экономически целесообразны, растет. Особенно это заметно в последнее время, когда появляется все больше данных о загрязнении сельскохозяйственной продукции нитратами, пестицидами, да и другими вредными для здоровья соединениями.

Чтобы не возвращаться из леса с пустой корзинкой или рюкзаком, нужно уметь находить то, что ищешь. Часто не менее важно знать, как сохранить трофеи, использовать их наилучшим образом. Как правило, эти знания приходят с опытом. Однако бесполезны и многие теоретические представления, а иногда и конкретные рецепты. В частности, не очень умело мы используем те же ягоды и грибы. Ведь в зависимости от того, как осуществляются их переработка и хранение, можно подавать к столу или действительно деликатесные блюда, или невкусную "нагрузку".

Самые безобидные для леса наши трофеи — грибы, ягоды, орехи (если их заготавливать после опадания шишек), черемша*. Однако отнюдь не безобидна заго-

*Безвредны для леса такие способы сбора, при которых не повреждаются многолетние побеги, стволы, корни. О том, как сделать такие повреждения минимальными, говорится в разделах, посвященных описанию сбора ягод, орехов.

товка корней, коры, почек (особенно вершинных у сосны).

Оценить значение разных стимулов, зовущих нас в лес, можно с помощью несложных наблюдений, которые показали, что "просто так", во имя отдыха, созерцания, обычного пикника в пригородных леса отправляются единицы. Зато когда созревают ягоды, идет слой грибов, есть урожай орехов, это уже не единицы, а десятки, а то и сотни человек.

Даже в лес, непосредственно граничащий с городом, куда можно уйти пешком от конечной остановки городского транспорта, летом основная масса посетителей тоже идет или за баночкой полевой клубники, или за парой килограммов маслят. Само нахождение в лесу становится тем интереснее, привлекательнее, чем больше выражен его "трофейный" аспект.

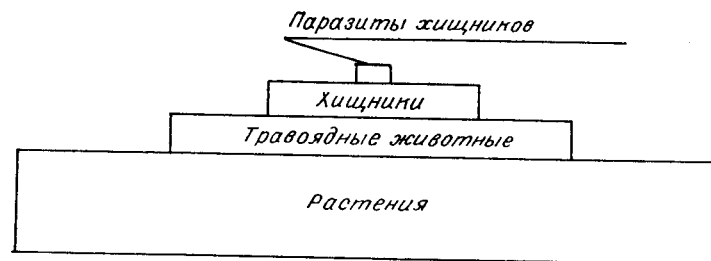
В наши дни все большее значение начинает приобретать осознание того, что постоянное пребывание в городе все опаснее для здоровья. Вырваться оттуда под любым предлогом становится настоящей потребностью. Общение с природой возвращает человека в его естественную среду, нормализует психику. К тому же любое собирательство связано с физическими нагрузками, которых в век гиподинамии все больше не хватает.

Конечно, все мы разные, в одних случаях единственным зовущим в тайгу обстоятельством является содержимое неподъемного рюкзака, коробка или заполненный до предела багажник машины. В других — те воспоминания, фотографии, с которыми возвращаемся из более или менее далеких поездок.

Таким образом, все, что мы привозим из наших лесных походов, можно представить как материальные и эмоциональные ценности. Наши впечатления зависят от того, насколько хорошо мы представляем жизнь природы, насколько духовно близки к ней. Поэтому стоит рассказать о тех закономерностях, которые управляют жизнью леса, регулируют протекающие в нем процессы.

Жизнь тайги

В лесу мы попадаем в мир деревьев и кустарников, трав и мха, разнообразных животных. Почему больше то одних, то других, чем объясняются разные урожаи грибов, ягод, орехов, колебания численности охотничьих животных? Самые общие законы, по которым



Р и с. 1. Пищевые связи в природе.

живет тайга, те же, что и для остальных природных сообществ суши. Одни живые организмы умирают, на их месте появляются другие. Отмершей массой питаются животные, грибы, микроорганизмы. Органическое вещество поступает в почву. После полного разрушения этого вещества (минерализации) соответствующие соединения снова используются другим поколением растений. Так осуществляется биологический круговорот. Живыми растениями питаются растительноядные животные, паразитические грибы. У них также есть свои враги. Существуют многоядные виды, которые питаются и растениями, и животными, а порой и грибами. К таким видам относится ворона, крыса, медведь, мы с вами. Такую цепочку, пищевых связей можно изобразить в виде пирамиды (рис. 1).

Ступенчатость этой пирамиды означает, что масса организмов, занимающих более высокий пищевой уровень, всегда значительно, в 7 — 10 раз, меньше массы своих "прокормителей". Эта важная закономерность имеет большое значение для нас с вами. Вегетарианская диета позволяет обеспечить продуктами гораздо большее количество людей, нежели мясной рацион.

Создаваемое растениями органическое вещество неоднородно. Оно содержит неодинаковое количество усваиваемых животными соединений, а также вредных для них алколоидов, терпенов, смол и т.п. Меньше всего питательных веществ в проводящих и несущих тканях (древесина, стебли), больше всего в семенах, почках. Их, да и другого корма, подчас бывает так мало и он так труднодоступен, что животные голодают.

Между общей массой растительности, ее частью, пригодной в пищу, и количеством охотничьих животных нет прямой зависимости. Например, самое малоплодо-

родное лесное сообщество — верховое болото с редкими сосенками — может одарить нас богатейшим урожаем клюквы, выводками глухарей и тетеревов. В то же время густой ельник или пихтарник с куда большей массой растительности оказывается “пустым” с точки зрения ягодника или грибника. Лес, как и все живое, претерпевает возрастные изменения, которые мы с вами искусственно ускоряем. Так, вырубка древостоя, ведущая к ухудшению условий обитания для одних видов, способствует процветанию других. Подобные резкие смены возникают и по естественным причинам — массовым размножениям насекомых, пожарам, ветровалам и пр.

Почему же жизнь тайги именно такая, почему в одном месте больше кедр, а в другом — сосны, в одном есть грибы, в другом нет или встречаются, но их мало? Самый очевидный ответ заключается в следующем: потому, что на данном участке условия больше подходят для кедр, а на другом — для сосны или иной породы, а внешнее сходство древостоя оборачивается разнообразием почвенного слоя, обуславливающего свой спектр трав и грибов. Так оно, как правило, и есть. В сухих борах Сибири господствует сосна, а кедр там вообще нет, как почти нет сосны в горной темнохвойной тайге. Но вот среди сплошного кедрово-пихтового леса нет-нет да и встретится несколько сосен. Значит, расти там она все же может, но по каким-то причинам почти не встречается. И тут объяснение достаточно очевидное — хотя расти и может, но кедр или пихта находит для себя в соответствующих местах настолько благоприятные условия, что конкурировать с ними сосна не в состоянии. Если условия явно лучше для одних и хуже для других видов растений, то это приводит к полному или почти полному отсутствию видов, которые не выдерживают конкуренции.

Но могут быть и другие ситуации, когда условия одинаково благоприятны для многих растений. В этом случае формируются смешанные насаждения, где определяющее значение принадлежит уже не условиям произрастания, а возможности породы быстро обсеменить свободную территорию и закрепиться на ней.

Возникновение условий, способствующих появлению новых экземпляров растений, можно представить себе как... цветомузыку. Одни условия (музыка) присутствуют постоянно — это подходящий климат, почва. Другие же, подобно цветовым пятнам, загораются и гаснут. Эти пятна — действительно пятна на поверхности почвы,

где создаются достаточно благоприятные условия для того, чтобы там могли прорасти семечко и развиваться всход, появиться побег из спящей почки на корневище. Проходит год-два, пятно потухает, т.е. освободившееся место занимают развивающиеся растения. Потом другое пятно загорается и уже на нем укореняются разносимые семена. Таким путем формируются смешанные разновозрастные насаждения с разнообразным напочвенным покровом.

При гибели леса на большой площади такие благоприятные условия складываются надолго, особенно в случаях, когда почвы бедные и сухие, малопригодные для развития травянистой растительности. При мощном травостое лес возобновляется очень трудно, особенно — кедровники южной тайги. В лесу же это действительно может быть небольшое пятнышко на месте вывалившегося старого дерева, на кострище и т.п. Попадает на такое пятнышко семечко пихты — и через несколько десятилетий оно может превратиться во вполне жизнеспособное взрослое дерево. В других случаях такое пятнышко оказывается занятым потенциальными претендентами — теми “маленькими стариками”, которые многие годы прозябали под кронами старых деревьев, ожидая своего часа. При разреживании верхнего полога такие деревца, именуемые подростом, устремляются вверх. Точно так же разрастаются в просветах между сплошным древостоем кустарники (смородина, жимолость, шиповник и др.).

Однако есть и другой, менее понятный вариант жизни леса. Гибнут старые деревья, но на их месте развивается не подрост, а травянистая растительность, появляются прогалины, заросшие травами и кустарниками. Ученые-лесоводы говорят, что это происходит тогда, когда деревья предшествующего поколения (или поколений) создали для своего потомства неблагоприятные условия. Однако что это за условия — мы пока плохо себе представляем. Такие смены растительности чаще всего происходят в Западной Сибири, они обязательны в одних случаях, менее обязательны в других, вообще не наблюдаются — в третьих (например, в уже упоминавшихся сухих борах).

В то же время реальность подобных взаимодействий (называемых аллелопатическими) не вызывает сомнений. Специалистам хорошо известен следующий неслучайный опыт. Если в тайге на площадке, расположенной между стволами деревьев так, что ни одного дерева на этой площадке нет, прокопать по периметру канавку

и обрубить все корни деревьев, то там, как по мановению волшебной палочки, появляется типичная растительность вырубок, хотя рядом эти виды растений и отсутствуют. Что же происходит? Не мог же кто-то насыпать каждый раз на площадки семена соответствующих видов. Очевидно, они там были и раньше, но не прорастали, "ожидая своего часа". О том, что этот час наступил, семена "узнают" по прекращению воздействия каких-то выделяемых корнями деревьев соединений.

С точки зрения биологической целесообразности появление таких приспособлений у семян понятно. Если соответствующие растения живут на открытых местах, то прорастание их семян под пологом насаждения — ошибка. Всходы погибают, из таких семян не появятся растения, которые передали бы по наследству способность ошибаться. Те же, кто пророс вовремя, оставляют после себя потомство и это свойство своевременного прорастания закрепляется у соответствующего вида. Конечно, кроме указанного приспособления должны быть и другие, в частности, способность многие годы храниться в земле, не утрачивая всхожесть. Этим замечательным свойством в полной мере обладают грибы, чьи "корни" (грибница) способны сохранять жизнеспособность до 300 лет.

На этот процесс взаимодействия между растениями накладывается влияние растительноядных животных. Съест мышь кедровый орех — и не появится кедровый всход, окажется соответствующее место занятым другим деревом. Погрызет заяц-беляк пару раз молоденькую березку — и вот уже она отстала в росте от соседней сосенки, попала под ее крону и в конце концов погибла. Конечно, это влияние не настолько велико, чтобы одни виды растений полностью заменялись другими. Но порой оно может быть решающим и сбрасывать его со счета тоже не следует.

Еще заметнее влияние на жизнь леса насекомых. У красивой бабочки — сибирского шелкопряда — гусеницы питаются хвоей кедра, пихты. Периодически они размножаются в таком большом количестве, что хвоя оказывается объеденной полностью и лес погибает. Такие погибшие насаждения (шелкопрядники) обычно выгорают и на их месте образуются открытые участки, заросшие вейником, кипреем, малиной, кустарниками.

Жизнь животных таит в себе немало загадок. Если растениям сплошь и рядом явно не хватает места, без всяких опытов видно, что им действительно тесно, то этого не скажешь о животных. Иной раз день прохо-

дишь по лесу — и не встретишь ни одного рябчика, ни одного глухаря. Какое уж здесь тесно!

Когда каких-либо птиц или зверей много, то легко понять, почему еще больше быть не может. Одни виды имеют свои индивидуальные (семейные) участки обитания и теснят соседей, другим не хватает пищи или убежищ. Однако нередко, особенно по отношению к малочисленным видам, причины этого явления нам просто неизвестны.

Много птиц и зверей погибает зимой, причем относится это и к тем пернатым, которые улетают в теплые страны. Ведь совершить далекое путешествие, научиться жить в незнакомых условиях тропиков — отнюдь не просто. Тем, кто остается дома, может не хватить кормов, да и мало ли что может случиться за долгую холодную зиму. Потери на перелетах, кочевках, во время зимней бескормицы, от хищников и болезней каждый раз не одинаковы. Вот и оказываются одни и те же места обитания заселенными в сезон размножения то большим, то меньшим количеством птиц, то много, то мало бывает в одних и тех же местах бабочек, стрекоз, пауков и прочей живности.

Сегодня животные, не приносящие прямой пользы, живут как бы сами по себе и люди на них не обращают внимания. Но вот для того, чтобы увеличить количество дичи в охотничьих угодьях и рыбы в водоемах, разработаны и во многих местах осуществляются так называемые биотехнические мероприятия. Это специально направленные на улучшение условий жизни охотничьих животных или объектов рыболовства приемы, такие, как зимняя подкормка, борьба с хищниками, устройство убежищ, на реках — перекатов и т.п. Не менее успешными могли бы быть и другие мероприятия, повышающие урожаи ягод, кедровых орехов. Ведь наших знаний о жизни природных сообществ вполне достаточно для того, чтобы в непосредственной близости от населенных пунктов эти сообщества можно было обогатить ягодниками (облепихой, черной смородиной, жимолостью и пр.), используемыми в пищу травами и даже грибами. Однако сегодня такое проявление заботы о себе и других не стало нормой нашего поведения. Исключение составляют припоселковые кедровники, которые истари служили местом заготовки кедровых орехов.

Естественно, чтобы увеличить число ягодных растений, нужны не только специальные биологические знания. Не менее важным обстоятельством является наша

самодисциплина, честность, наша способность регулировать собственную жадность. Глядя на изломанные ветви облепихи под Красноярском, наблюдая сбор почти зеленой клубники, да и других ягод, невольно сомневаешься в возможности решения этой задачи в близком будущем. Для того чтобы возродить то бережное отношение к природе, которое еще недавно можно было наблюдать, например, в припоселковых кедровниках, придется приложить немало усилий.

Не навреди

В наши дни, когда экологическая обстановка во всем мире, и в нашей стране в частности продолжает ухудшаться, советы по добыче даров природы могут показаться нежелательными. Ведь и так наше воздействие на природу растет, зачем же его еще увеличивать?

В самом деле, время, когда ущерб от непредусмотрительного хозяйствования мог минимизироваться благодаря естественным природным механизмам, уже давно ушло в прошлое. Поэтому при осуществлении сколько-нибудь значительного хозяйственного воздействия нужно знать, какими будут его экологические последствия. С этой точки зрения собирательство — один из древнейших и наиболее щадящих способов взаимодействия человека с природой, к которому приспособились животные и растения. Огромная потенциальная продуктивность растений, обильные урожаи семян, быстро разрастающиеся корневища позволяют легко восполнить даже значительную убыль. Сложнее дело обстоит с животными, которые обладают меньшими воспроизводительными способностями и нередко оказываются полностью истребленными. Не случайно в наши дни имеется гораздо больше ограничений по добыче рыбы и дичи, чем грибов, ягод, растений.

Таким образом, значительная часть семян, ягод, грибов может использоваться нами без существенного снижения возможностей их воспроизводства, причем урожай можно увеличить, если взять на себя заботу об эксплуатируемых видах. Так что же из себя представляют правила использования даров природы?

Рыба в воде, дичь в угодьях, грибы и ягоды — это действительно всеобщее достояние. Следует ли из этого, что оно может использоваться каждым желающим по своему усмотрению, как Бог на душу положит? Разумеется, нет.

Не только люди, но и наши далекие четвероногие предки охраняли свои кормовые участки, не допуская на них других животных-конкурентов. Все звери и птицы жили и живут на своих участках, подобно тому как люди — в границах своей страны, своего землевладения. Конечно, наряду с этим существуют территории общего пользования, например, Антарктида или Мировой океан. Но и в нем нельзя ловить рыбу или добывать другие дары моря по принципу вседозволенности. Чем больше становится людей и меньше этих даров, тем больше и больше появляется международных соглашений, регулирующих порядок использования такого всеобщего достояния.

На территории нашей страны документально закрепленные правила добычи диких животных, бортного промысла появились при Владимире Мономахе. Как свидетельствует дошедшая до нас Несторова летопись, охота в чужих угодьях в Киевской Руси считалась нарушением исконных прав владельца этих угодий. Однако сами владельцы долгое время осуществляли охоту по своему усмотрению. Лишь в конце прошлого столетия появились первые да и то не очень строгие ограничения. Например, в России правилами, принятыми в 1882 г., любая охота на пернатую дичь запрещалась лишь с 1 по 29 июля. Ни о каких нормах отстрела не только тогда, но и много позже, не было и речи. В последнее тридцатилетие число ограничений лавинообразно нарастало. В ряде областей и республик нашей страны дело дошло до разрешения охоты (в течение все более сокращающегося охотничьего сезона) только с вечерней зари (18 ч) в субботу до середины воскресенья. Во все остальные дни этого сезона охота оставалась закрытой. В настоящее время в РСФСР утверждены новые типовые правила охоты (от 4.01.1988 г.), согласно которым ограничения несколько ослаблены.

Помимо быстро меняющихся правил есть и некоторые неизменные. К таким правилам относится запрет сбора птичьих яиц и разорение гнезд, добыча самок с детенышами, за исключением тех случаев, когда тот или иной вид признается вредным на данной территории. Контроль за соблюдением некоторых правил сложен, ведь разорить гнездо может любой человек, для этого не нужно специального снаряжения.

При рыбной ловле скорее всего навечно запрещено применение взрывчатки, химикатов, изгоняющих рыб из водоема или отравляющих их. Кроме подобных нарушений и на водоеме, и в лесу зачастую допускаются

действия во вред природе, во имя сиюминутной личной выгоды, удобства.

Кроме официальных, узаконенных ограничений всегда существовали нравственные критерии, основанные на гуманном отношении к природе и здравом смысле. В Сибири выход на заготовку кедровых орехов всегда начинался всем селом в определенные сроки, в заранее обусловленный, традиционный день облавливались зимовальные осетровые ямы, на семейные ягодники не заходили чужаки. На всеобщем клюквенном болоте или брусничнике сбор до срока тоже не велся.

В наши дни органами местной власти принимаются решения о начале сбора тех или иных ягод, заготовки кедровых орехов. На дорогах, ведущих на ягодники, устанавливается дежурство лесников, работников милиции. Заблаговременно приехавшие на своих машинах сборщики ждут дня начала сбора для того, чтобы в числе первых устремиться на нетронутые участки. В областях, где таких ограничений нет, практикуется сбор не то что брусники-белобочки, но и вообще зеленых ягод, которые "доходят" на чердаке, в квартире.

Конечно, осуществить эффективный контроль за соблюдением сроков сбора и заготовок на огромной площади наших лесов невозможно. Мы в меру нашей совести собираем зрелую или полужелтую ягоду, выковыриваем из подстилки, соскабливаем с пней грибы-маломерки, срываем еще не "сходящую" с дерева шишку...

Сбор, заготовка подчас бывают и хищнические. Не только авторы этой книги, но, вероятно, почти все бывающие в тайге люди видели кедр с обломанными ветвями и вообще срубленные деревья. Не только с кустов облепили, но даже черной смородины ломают ветви некоторые незадачливые сборщики. Начиная с невинных мелочей — букетика с ягодами земляники — и кончая сваленным во имя одного-двух мешков шишек вековым кедром мы, кто по мелочам, кто по-крупному, хищничаем в наших лесах.

К другим формам хищничества можно отнести использование тяжелого транспорта для того, чтобы добраться до нетронутых уголков; некоторые бульдозеристы, трелевщики древесины используют технику для отряхивания шишек с кедров, нанося глубоко проникающие в древесину удары с помощью трактора. К нарушениям и правил, и этики относятся оставленный непотушенным костер, гора консервных банок, бутылок и т.п.

Словом, после нашего пребывания в лесу должно оставаться как можно меньше следов.

Надо сказать, что упрека заслуживают не только многие добытчики, но и те, кто должен следить за соблюдением существующих правил, те, кто эти правила создает. Все охотники и рыбаки знают, что существует общество ООР (охотников и рыболовов). Это общество, по замыслу, должно улучшать положение дел в охотничьем хозяйстве, способствовать развитию охоты, обеспечивать охотников местами ночевки, лодками и т.д. Чтобы все это можно было сделать, с охотников взимается плата за охоту в таких благоустроенных хозяйствах (в форме продажи путевок).

На практике же сплошь и рядом лучшие уголья или просто территория целого административного района объявляется таким хозяйством, в котором якобы что-то сделано для охотников. На деле же ничего, кроме закрепления угодий за обществом и продажи путевок не делается, то есть используя монопольное право на владение (аренду) угодьями, ООР взимает в свою пользу с охотников дополнительный налог; основным же налогом на охоту является уплата госпошлины. Такие беззастенчивые поборы не могут не вызвать протеста, между охотниками и егерской службой возникает не сотрудничество, а антагонизм. Охота без путевок, формально являющаяся браконьерством, перестает осуждаться рядовыми охотниками. То, что должно было сделать охотников хозяевами угодий, развит в них чувство ответственности за положение дел, нередко приводит к обратному результату.

Не лучше обстоят дела и при заготовке кедровых орехов. Так, начало сезона их сбора в Красноярском крае было установлено на 5 сентября, хотя к этому сроку нередко опадает значительная часть шишек, которые созревают дней на десять раньше. Элементарный здравый смысл говорит о том, что эти сроки должны устанавливаться самими хозяйствами, подобно тому как колхозы и совхозы, а не работники райкомов должны решать, когда убирать урожай.

В популярной книге не могут, да и не должны рассматриваться все существующие правила сбора растительной продукции, грибов, осуществления рыбной ловли или охоты. Эти правила периодически меняются, что вполне оправданно. Их нужно знать и выполнять, даже если они и кажутся несправедливыми. Борьба с несправедливостью должна вестись законным путем — через прессу, путем обращения в научные организации депу-

татского запроса, требований гласности при обсуждении проектов новых правил.

Сложной и этической, и правовой проблемой является отношение к тем, кто ведет себя не лучшим образом. Речь здесь идет не о грубых нарушениях, когда нужно звать на помощь, задерживать отравителя рыбы или порубщика кедра, виновника пожара. Может иметь место и такое поведение, как сбор явно незрелых ягод, соскабливание грибов-крошек и т.п. Тут советовать что-либо трудно. Собираясь сделать замечание, нужно предвидеть реакцию на него, уметь для такого замечания выбрать подходящую форму. В одних случаях укоризненный взгляд может быть более действен, чем гневная тирада, в другом — слова будут отскакивать, как от стенки горох. В каждом конкретном случае нужно проявить и такт, и мужество, и находчивость, главное — не быть безразличным. Проходить мимо явных безобразий, не замечать их нельзя.

В заключение нужно упомянуть еще один этический аспект. Сейчас все чаще возникает вопрос о нравственной допустимости лишения жизни других существ. Что можно сказать по этому поводу? Если следовать максималистским точкам зрения, то не нужно убивать комаров, мошек, паутов, клещей и т.п. Подобное требование выглядит как абсурдное. С другой стороны, должен вызывать осуждение любой причиняемый “просто так” ущерб, будь то умышленно раздавленный жук, воткнутая в муравейник палка, сломанная ветка. И дело здесь не в том, что природа не сможет залечить такую почти незаметную царапину. Подобное поведение — по сути, проявление варварства, недостойное человека.

Новички и профессионалы

Кому не доводилось встречать рыбака, у которого в руках — хлыстик, на конце — жилка, к ней привязан крючок, на крючке — червячок, а поплавок мокнет совершенно безнадежно. Подобным же образом выглядит унылый грибник с несколькими маслятами в кулечке. И на берегу того же водоема, в том же лесу встречаешь добытчиков, которые разве что из-под снега грибы не выковыривают, в самую “не клевою” погоду рыб выуживают.

Как тут не вспомнить известное изречение о том, что дело мастера боится. В наших увлечениях, как и в любом другом деле, нужно быть если не асом, то и не безграмотным новичком, все знания которого о дарах

природы сводятся к тому, что рыба живет в реке, утки — на болоте, грибы растут в лесу... Конечно, далеко не все можно почерпнуть из литературы. Ни в какой книге нельзя найти сведения о размещении грибниц в конкретном лесу, о том, будет или нет клевать рыба в такое-то время в том или ином водоеме. Но есть некоторые общие закономерности, с которыми полезно ознакомиться. Эти закономерности, проявляющиеся с большей или меньшей вероятностью на обширных площадях, упоминаются и нами, и в других руководствах. Их изучение позволяет на первых порах избежать наиболее грубых ошибок.

Как и в любом деле, первые шаги часто оказываются наиболее трудными. Потом приходят опыт и знания. Но за них приходится платить не только временем и усилиями. Теряется нечто более дорогое — очарование неизвестности. Трезвая оценка конкретной ситуации позволяет, с одной стороны, избежать напрасных усилий, однако с другой — лишает нас надежды на чудесное “а вдруг”. Конечно, эта надежда не исчезает, она как бы сдвигается в своей реализации. Скажем, в этом году неурожай ягод или грибов, явно не будет клевать сегодня рыба. Но сохраняется надежда на то, что урожай в каком-то месте может быть или рыба будет клевать в другой день.

Так что же из себя представляет добытническая деятельность? Чем значимее она для нас, тем серьезнее мы к ней относимся, больше внимания уделяем подготовке и реже предпринимаем что-либо “на авось”. Подготовительная деятельность с точки зрения повышения эффективности добычания всегда себя оправдывает. Одна из самых распространенных ошибок начинающих добытчиков — стремление поскорее начать собирать, удить, охотиться, как можно раньше сойти с тропы. С годами приходит понимание того, что количество найденных грибов, добытых рябчиков, пойманных хариусов зависит не только от того, сколько пройдено километров, но и от других обстоятельств, и прежде всего — умения наиболее целесообразно построить маршрут, незаметно подойти к плесу, скрытно забросить удочку.

Очень целесообразна, особенно при подготовке к сбору грибов и ягод, предварительная разведка. Ведь на ягоднике лучше всего оказаться в период массового созревания, на грибницах — тогда, когда в разгаре каждый “слой”. Поскольку у отдельных видов грибов, как и на разных ягодниках, каждый год имеются те или иные особенности развития плодов, нужно ежегодно перед це-

ленаправленным выходом для сбора посмотреть, есть ли что собирать. Конечно, наряду с частными особенностями есть и общие закономерности. Так, грибы и ягоды раньше появляются на наиболее открытых, хорошо прогреваемых местах. Однако и эта общая закономерность может меняться в зависимости от степени развития грибницы или индивидуальной, "сортовой" изменчивости сроков созревания ягод. У одних видов, например, черники или красной смородины эта изменчивость невелика, у других может иметь даже большее значение, чем особенности конкретного микроучастка (черная смородина, жимолость, клюква, брусника).

В некоторых случаях можно обойтись без таких рекогносцировочных обследований. Для этого нужно установить зависимость между тем или иным фенологическим явлением в жизни природы и интересующим вас объектом сбора. Есть четкие закономерности, которые прослеживаются на обширных территориях. Например, рыба плохо клюет, рябчик плохо свистит, да и вообще все птицы меньше поют в ясные солнечные дни. Пасмурная погода, даже с небольшим дождем, при слабом западном или юго-западном ветре нравится всем — и рыба лучше клюет, и вальдшнепы хорошо тянут, и рябчики свистят, да и вообще вся живность куда активнее.

Кроме общих закономерностей, есть и немало частных зависимостей. При охоте на осеннем пролете водоплавающих птиц охотники любят сильный ветер — разгуляется волна, она тревожит уток, последние летают больше и ниже, чаще попадают под выстрелы сидящих в засаде охотников. С другой стороны, ненастная погода при весенней охоте — это плохо. Ни вальдшнепы не тянут, ни тока нет, а если и есть, то глухаря толком не слышно, и даже селезни меньше летают в поисках холостых самок.

Влияет погода и на сбор грибов. В солнечные дни хотя в лесу и веселее, но многочисленные блики помогают "прятаться" грибам. Даже кратковременный морозящий дождь создает неприятности при сборе ягод, особенно смородины, жимолости, малины, когдаходишь в кусты, как в воду.

Большая часть знаний, позволяющих успешнее добывать и использовать те или иные дары природы, носит специфический характер и о них речь пойдет при описании конкретных способов охоты, рыбной ловли, сборе тех или иных ягод или грибов. Из сведений более общего характера нужно подчеркнуть следующие.

Мы собираем дары леса не только в лесу, но подчас и в парках, ближайших окрестностях города, вдоль шоссе, шоссе, шоссе. Так вот, делать этого не следует. Выбросы от промышленных предприятий, транспорта, особенно современных, работающих на бензине машин — все это загрязняет почву, создает повышенную опасность медленного отравления. Пока в нашей стране проведено немного исследований того, сколько и каких нежелательных соединений имеется в наших почвах, как они попадают в растения, как влияют на этот процесс даже сортовые особенности*. Но то, что известно, вселяет тревогу. Во всяком случае, в западно-европейских странах уже давно отказались от сбора плодов с деревьев, растущих вдоль автострад. В настоящее время известно, что в ближайших окрестностях Красноярска нельзя выращивать огородные растения, зона же заражения почвы промышленными выбросами местами простирается в радиусе до 18 км.

Из года в год посещая или приглянувшийся, или наиболее близкий, удобный лесной массив, мы в конце концов узнаем его досконально, знаем — где, когда и что появляется, созревает, где держится дичь и т.п. Такие знания позволяют с наибольшим успехом использовать дары данного лесного массива. Стоит ли при таком положении менять места добычи? Ответить на этот вопрос однозначно нельзя. Если для вас главным является количество трофеев, то лучше всего быть верным данному лесу, вряд ли в другом (конечно, если он не находится далеко, в малонаселенном районе) их окажется намного больше. Если же по характеру растительности в "вашем" лесу просто не может быть тех или иных ягод и грибов, то для их сбора нужно искать другое место.

Если же превалирует такая категория, как "интересно", то предпочтение должно отдаваться более разнообразным поездкам. Они оставляют надежду на неожиданные встречи. Ведь в конце концов при очень хорошем знании "своего" леса трофеи достаются как из собственного холодильника.

Предположим, прошли годы и прежний новичок стал добытчиком-профессионалом: не проходят мимо его руки урожаи грибов или ягод, ни дичь, ни рыба; в нужное время такой профессионал всегда оказывается в нужном

*Примером таких исследований могут служить материалы, приведенные в сборнике "Региональный экологический мониторинг". — М.: Наука, 1983.

месте. Возросшая экономическая целесообразность добывания может превратить эту деятельность в основную, сделать ее главным источником существования. При таком положении эмоциональное "хочется" приходится подчинять жестокому "надо". Хотелось бы на заготовке орехов сходить в тайгу пострелять рябчиков. Но нужно обрабатывать шишку — ведь день работы даст мешок орехов. Уже надоело таскать грибы, заготавливать папоротник, собирать ягоду. Но сам заготовительный сезон короток, зато заработки — значительны, они куда больше нашей обычной зарплаты. И нельзя расслабляться, нужно "ловить миг удачи". Ни о каком любовании природой "для души" здесь уже нет и речи.

Таким образом, любимое увлечение в случаях, когда оно становится основным, обязательным занятием, из любимого может стать постылым. Это обстоятельство далеко не всегда учитывают охотники-любители, стремящиеся перейти в категорию промысловиков.

Разумеется, превращение любителя в профессионала происходит лишь в редких случаях, это своего рода предельный вариант. Большинство людей просто умеют собирать ягоды и грибы, "дергать" из речушки хариуса. Это умение делает выходы в ближайший лес, как и поездки в далекую тайгу, более интересными, вселяет уверенность в своих силах.

Для совершенствования в деле добычи таежных трофеев очень полезно вести дневник. К сожалению, в наше суматошное время на это часто не хватает нескольких минут. Большинство таежных добытчиков ограничивают свои знания тем, что само запоминается. На основании соответствующих воспоминаний планируются выезды и выходы на будущий год. Каждый раз с напряжением нужно вспоминать — когда, где первыми появились те или иные грибы, когда в том или ином месте созрели ягоды. Конечно, сделать все это гораздо проще, если записывать не только подобные сведения, но и другие явления из жизни природы, например, время цветения широко распространенных растений. Так, под Красноярском цветение первоцвета означает, что можно идти за сморчками, шиповника — отправляться за маслятами. А вот белые грибы порой появляются с амплитудой в месяц, растянуто и неопределенно развитие слоя у рыжиков. В других местах эти закономерности могут быть иными.

Дневник поможет ориентироваться не только в сроках, но и в местах обитания объектов добычи. При большом количестве выездов и выходов события как бы

смещаются, смешиваются во времени и пространстве. Особенно часто это происходит в случаях, когда совершаются поездки в разные места: помнится, что был участок хорошего ягодника, была грибница, но где именно....

Для того чтобы не было мучительных воспоминаний и сожалений совсем несложно, вернувшись домой из поездки, давшей новые сведения, записать их, составив простенькую схему. Потом достаточно полистать такой дневник — и всплывут перед глазами забытые картины, вспомнится полезная информация. Мы не любим заглядывать в далекое будущее, думать о неизбежности старости. Но в конце концов она приходит. И тогда бесценной памятью о прошлых удачах и неудачах, радостях и печалях оказываются для нас потяжелевшие странички дневника. Конечно, грустно осознавать, что дневник по сути — последний трофей, особенно когда ноги не носят, спина не гнется....

Многолетние записи представляют серьезную научную ценность. Такие записи позволяют определить, сколько лет в тех или иных условиях живут грибницы, как они отмирают или разрастаются в зависимости от развития древесной или, наоборот, травянистой растительности, где есть слабые, лишь один-два раза в десятилетие плодоносящие грибницы, а где мощные, с обильными урожаями. Очень важно знать и то, при какой типичной ситуации появляются такие мощные грибницы. Подобный дневник — бесценный подарок внукам и правнукам, они могут его продолжить, сделать семейной реликвией и традицией. Значение таких записей трудно переоценить. И в то же время до чего же их мало! Сегодня неизвестно, происходит или нет сокращение запасов грибов, изменяются ли в ту или иную сторону условия их жизни в наших лесах.

При обнаружении выдающихся экземпляров белых или иных грибов появляется естественное желание их сфотографировать. Сделать это нетрудно, причем можно немного погрешить против истины, переместив сорванный гриб в удобное по условиям освещения место. Закрепить такой гриб легко на ножке-колышке. При фотографировании нужно обязательно положить рядом какой-либо обычный предмет для иллюстрации размеров. Очень интересную серию фотографий можно получить, фотографируя ежедневно растущий гриб. Такая серия снимков — гордость любого альбома или дневника. Естественно, на каждой фотографии нужно указать место и время сбора, особенности данного сезона.

Ведение дневника, фотографии, зарисовки, экспонаты-украшения (чучела, крылья, отдельные перья, рога, черепа, дикий ветви, наросты и т.п.) — все это увеличивает привлекательность выходов в лес. Просматривая дневник, готовя экипировку для будущих походов, мы заново переживаем прошлые удачи, с большей радостью встречаем новые.

Глава 2. Грибы

Что такое грибы?

По сравнению с другими объектами таежного промысла наши знания о грибах, пожалуй, наименее полные. Многие стороны их жизнедеятельности протекают скрыто, в отличие от жизни птиц, зверей и даже рыб. Плодовые тела грибов появляются как бы “из ничего”, закономерности их распространения, причины разного обилия гораздо менее известны. Поэтому и рассматриваются они более подробно. В 1718 г. французский ботаник Вайян охарактеризовал грибы как дьявольское произведение, нарушающее общую гармонию природы. Он считал, что эти организмы созданы только для того, чтобы смущать исследователей и приводить в отчаяние ботаников. Почему же так отзывался о грибах ученый?

Распознавать их различные виды, отличать съедобные от несъедобных и ядовитых, готовить для употребления в пищу, использовать в быту для борьбы с насекомыми, в качестве лекарственных средств люди научились давным давно. Впервые о грибах упоминает Аристотель в IV в. до нашей эры, его ученик Теофраст описывал свойства шампиньонов, трюфелей, сморчков. В России первое упоминание о грибах относится к XIV в. На Руси слово “грибы” стали употреблять в начале XVII века и оно относилось только к плодовым телам трутовиков (разрушающим древесину грибам, поселяющимся на стволах). Съедобные же грибы назывались “губы”. Это старинное слово до сих пор сохранилось в Кировской, Архангельской областях, на Украине и местами в Сибири.

Население некоторых стран испытывало к грибам отвращение. В Западной Европе их называли “мясом бедняков”. Англичане вообще долгое время не ели грибы, а французы признавали только трюфели.

В нашей стране по-разному относились к грибам. Их совсем не ели татары, якуты, ненцы, саами, башкиры.

Евреи не ели их потому, что в плодовых телах часто бывают черви — так называемый “треф” гриба, а трэфная пища по законам иудейской религии строго запрещается. Исключение делалось только для лисичек, червями не поражающихся.

О грибах сочиняли самые разные небылицы. В одних местах хороший урожай грибов считался плохим предзнаменованием, в других — хорошим. Внезапное появление их объясняли ударом молнии или сырой росой. Люди обращали внимание на то, что грибы иногда растут, образуя круги правильной формы, внутри которых трава жухнет и засыхает. В Голландии считали, что в этом месте черти сбивают масло, в Германии — пляшут ведьмы (в литературе выражение “ведьмин круг” можно встретить и в наши дни), в Швеции — хранятся клады.

Ученые долго не могли объяснить, как живут грибы, к какому царству — животных или растений — они относятся. Грибам присущи некоторые черты как растительных, так и животных организмов, они занимают особое место в системе органического мира. Многие ученые считают, что грибы — особое царство живой природы, наряду с царством растений и животных.

Для грибов характерно питание готовыми органическими соединениями. По характеру питания их можно разделить на сапрофиты, использующие мертвые органические ткани, и грибы-паразиты, существующие за счет живых организмов. Кроме того, имеется обширная группа грибов, живущих и питающихся совместно с древесными растениями — микоризные грибы. Они образуют так называемую микоризу (грибокорень) — грибной чехол, сросшийся с мелкими корешками дерева. И дерево, и гриб получают выгоду от такого сосуществования. Гриб использует углеводы дерева (сами грибы, не имеющие хлорофилла, синтезировать их не могут), деревья же через микоризу используют органические вещества и труднорастворяющиеся соединения из почвы.

Не все древесные породы нуждаются в микоризе, некоторые, имея микоризу в лесу, вне леса могут обходиться без нее. У других микориза не образуется даже в насаждениях. В целом этот вопрос изучен уже достаточно хорошо и грибы, сожительствующие с теми или иными древесными породами, хорошо известны. Так, белый гриб, масленок зернистый и поздний, моховик желто-бурый, рыжик сосновый, некоторые виды рядовок и сыроежек, мухомор красный образуют микоризу с сосной. Следовательно, эти грибы могут быть найдены

там, где растет или раньше росла сосна. Некоторые из перечисленных видов (масленок поздний, белый гриб), а также груздь синеющий, рыжик еловый, некоторые виды паутинников, мухоморы порфирный и красный образуют микоризу с елью. Есть древесные породы, с которыми микоризу образуют многие виды грибов — это береза, сосна, ель, лиственница. С другими породами (пихта, кедр, осина) сосуществует меньшее число видов. Некоторые грибы, например подосиновик или груздь осиновый, сожительствуют только с одной породой (от которой и получили свое название). Многие из названных грибов образуют микоризу с различными широколиственными породами (дуб, липа и пр.).

Вообще же грибы — очень пластичные организмы. Приведенное выше разделение их на три группы по условиям питания весьма условно. В зависимости от меняющейся обстановки они могут переходить из одной группы в другую. Например, опята летний и осенний являются паразитами, способными погубить растущее дерево. Однако после рубки древостоя они селятся на пнях, могут жить на поваленных ветром и сломанных бурей деревьях.

Грибы, имеющие достаточно крупные плодовые тела для того, чтобы их можно было видеть невооруженным глазом, относятся к сборной группе макромикетов. Их многоклеточный мицелий распространяется в почве на глубину 6 — 12 см. Этот мицелий (состоящий из так называемых гифов) многолетний, в благоприятных условиях он вырастает в длину на много метров. Гифы по мере роста ветвятся, переплетаются, в местах их переплетения появляются перемины, которые объединяют гифы в единый организм. Накопив достаточный запас питательных веществ, мицелий становится способным к размножению, т.е. образованию плодовых тел, которые мы так и называем грибами, забывая о том, что это только органы размножения, предназначенные для развития и защиты спор.

Плодовое тело образуется из небольшого узелка (уплотнения) на месте встречи гиф, росших из разных спор одного и того же вида. В место, где возник зачаток, грибница начинает усиленно поставлять влагу с растворенными питательными веществами, благодаря чему плодовое тело гриба развивается очень быстро. В течение 8 — 10 дней оно достигает полной зрелости.

Плодовое тело шляпочного гриба обычно состоит из шляпки и ножки. По форме шляпки бывают различные, кожа у одних грибов плотно сростается с мякотью, у

других — легко снимается. Под кожицей располагается мякоть, у некоторых видов на изломе или срезе она быстро синее из-за окисления пигментов. Мякоть обычно однородная, но у млечников (волнушки, грузди, горькуши, рыжики) в ней имеются толстостенные, заполненные жидкостью гифы.

Назначение мякоти — прикрепление гименофора (спороносящего слоя, расположенного на нижней стороне шляпки), его защита, а также снабжение базидий (содержащих споры, выполняющие роль семян) влагой, которая необходима для созревания и выталкивания базидиоспор. У трубчатых грибов гименофор представляет собой тесно сросшиеся трубочки (белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики), у пластинчатых — отдельные пластинки, радиально расходящиеся от центра ножки к краям (шампиньоны, рыжики, грузди, опята, волнушки, сыроежки). Для защиты спор у молодых плодовых тел ряда видов грибов нижняя сторона шляпки затянута пленкой, которая после созревания спор растрескивается, опадает и ее остатки заметны на ножке в виде кольца (маслята, опята, шампиньоны).

Кроме трубчатых и пластинчатых имеются грибы, у которых ножка постепенно переходит в шляпку, а на ее нижней части имеются шипики или широкие толстые разветвленные складки, которые отдаленно напоминают пластинки (например, у лисичек). Встречаются грибы, образующие споры внутри плодового тела, имеющие преимущественно шарообразную форму (дождевики, порховки).

Сморчковые грибы имеют плодовые тела, похожие на таковые у шляпочных грибов, — верхняя их часть складчатая (строчки) или ячеистая (сморчки), нижняя часть похожа на ножку, но составляет со шляпкой одно целое. Это сумчатые грибы, к ним также относятся трюфели, плодовые тела которых развиваются в почве и не выходят на поверхность.

У всех названных грибов отделение спор от производящих их органов (базидии, сумки и т.д.) происходит путем отбрасывания, “выщелкивания” с помощью различных приспособлений. Споры грибов очень мелкие, их можно увидеть только в микроскоп. Большое скопление спор видно невооруженным глазом.

Число спор, созревающих в одном плодовом теле гриба, различно — от нескольких десятков тысяч у одних видов до нескольких миллиардов — у других. Разносить споры помогает ветер и животные — грызуны, копытные, птицы, питающиеся грибами слизи. В лесах

Латвии обнаружили ярко-красный боровик, родина которого находится на севере Африки и юге Европы. Разносит споры также вода. Исключительно важную роль играют в распространении спор муравьи, которые перемещают их вместе со строительным материалом для муравейников и с пищей. Споры грибов очень живучи. Они могут выдерживать очень низкие температуры ($-100 \div -150^{\circ}\text{C}$), не боясь засухи, но чувствительны к высокой температуре.

У грибов кроме спороношения существует способность к вегетативному размножению. При недостатке влаги и питательных веществ происходит образование хламидоспор — кусочков гиф, состоящих из одной клетки, которая обособляется от остальных клеток толстой оболочкой. Есть и другие приспособления того же назначения: ризоморфы — тяжи различной длины с наружным слоем, представляющим собой плотную темноокрашенную оболочку (при помощи ризоморф опять, вешенка захватывают все новые участки древесины); склероции — плотные сплетения мицелия в виде шаровидных образований до 1 см в диаметре.

Видоизменения грибницы обычно образуются при неблагоприятных условиях. В такие периоды грибница развивается вегетативно, причем увеличение мицелия происходит только в молодых частях. При наступлении более благоприятных условий хламидоспоры, склероции снова прорастают.

На развитие и количество плодовых тел большое влияние помимо запаса питательных веществ в грибнице оказывают условия внешней среды, особенно температура и влажность. Именно при сырой и теплой погоде осенью грибница накапливает много питательных веществ, летом же такая погода способствует развитию плодовых тел. Правда, разные виды грибов относятся к влажности не одинаково. Есть мизофильные виды (наиболее многочисленная группа, предпочитающая средние условия увлажнения), ксерофильные (сухлюбивые) и гигрофильные (влаголюбивые). Способность же грибницы к выживанию паразитическая, при неблагоприятных условиях она сохраняется десятки и даже сотни лет, практически в легкой почве всегда есть зачатки большинства видов грибов.

На Руси издавна считали, что грибы — еда, «приносящая к здравью», способная заменить рыбу и мясо. В старину во время постов грибы занимали видное место на столе, причем не только у простого люда, но и у

представителей высших сословий, вплоть до государя императора.

Пищевая ценность грибов обусловлена содержанием в них органических соединений и минеральных солей. По химическому составу они близки к продуктам животного происхождения и овощам. По содержанию белковых веществ (до 50 % по отношению к сухой массе) грибы даже превосходят мясо и многие овощи. В грибах содержатся фосфатиды и липиды — ценные жирные вещества, причем их больше в спороносном слое. Из углеводов обнаружены гликогены (животный крахмал). Конечно, поскольку в грибах очень много воды, абсолютное содержание в них питательных веществ невелико. Так, в 100 г сырых грибов 0,9 — 3,2 г белков, 0,3 — 0,9 г жиров, 1,1 — 3,7 г общих углеводов.

Сладковатый вкус грибам придает сахара — глюкозы, микозы. Наличие ферментов (амилазы, липазы и др.) способствует расщеплению жиров, клетчатки и гликогена. Жгучий вкус некоторых грибов (груздей, горькуш и большей части других млечников, некоторых сыроежек) обусловлен наличием смол.

По содержанию многих минеральных элементов (натрия, калия, марганца, кальция, цинка, железа, меди и некоторых других) грибы близки к фруктам. В них содержится также значительное количество витаминов. Витамин С особенно много в белых грибах и лисичках, в них есть также витамин А. Витамины В₁ и В₂ немного, зато витамина РР почти столько же, сколько в печени и дрожжах. Богаты они также витамином Д.

Химический состав грибов разного возраста неодинаков. Так, у белого гриба общее содержание азота в шляпке по мере старения уменьшается более чем на 10 %, сахароспиртов — на 15, количество же общих сахаров и клетчатки увеличивается почти на 30 %. По мере роста плодового тела в первую очередь обеспечивается питательными веществами гименофор, в котором развиваются споры. Плотная оболочка спор делает невозможным усвоение содержащихся в них питательных веществ человеком, поэтому рекомендуется в пищу употреблять молодые плодовые тела. Кроме того, особенностью грибов является наличие фунгина (соединения, аналогичного хитину насекомых), который придает грибной клетке большую прочность. Это также снижает возможность усвоения имеющихся питательных веществ (по отношению к белкам более чем на 50 %). Клетчатка грибов совсем не разваривается. Вообще же этот про-

дукт перед употреблением рекомендуется измельчать возможно сильнее.

По питательности и вкусовым качествам грибы условно делят на четыре категории. В таежных лесах из грибов, относящихся к первой категории, встречаются белый гриб (сосновый, или боровик, и березовый), настоящий или сырой груздь, рыжик сосновый, шампиньон обыкновенный.

Из грибов второй категории — подосиновик, рыжик еловый, волнушки белая и розовая, грузди синеющий и осиновый, маслята, подберезовик, опенок осенний.

Особенно многочисленную группу составляют грибы третьей категории, к которой относятся лисички, моховик желто-бурый, опенок летний, валуй, млечники, скрипица, зеленушка, рядовка майская, масленок бычий и серый, многие сыроежки, серушки, гладыш.

К четвертой категории относят подгруздок черный, пурпурницу, некоторые виды сыроежек, рядовок. К съедобным грибам этой категории относили также свинуху тонкую. Однако по материалам проведенных исследований выяснилось, что при ее употреблении в организме человека накапливаются канцерогенные вещества.

Имеется также группа условно-съедобных грибов, к которой относятся, в частности, сморчки и строчки. Они пригодны в пищу после определенной предварительной обработки или высушивания (об этом подробно говорится в разделе, посвященном отравлению грибами).

Кроме перечисленных видов в наших лесах можно встретить большое количество других малоизвестных грибов, которые далеко не всегда легко определить. Часть их вполне съедобна и даже вкусна, другие менее пригодны в пищу. Это такие виды, как мокрухи, чесночники, говорушки, рогатики, поплавки и многие другие.

Осторожно, ядовитые грибы!

Каждый, кто отправляется в лес за грибами, должен знать, что наряду со съедобными там могут встречаться и ядовитые грибы. О существовании ядовитых грибов стало известно при первом же знакомстве с грибным миром. Накопив многовековой опыт, люди не только избегают отравлений, но даже используют ядовитые грибы (для борьбы с вредными насекомыми, лечения некоторых болезней).

К сожалению, ядовитые грибы подчас служили оружием преступлений, в том числе и в борьбе за власть.

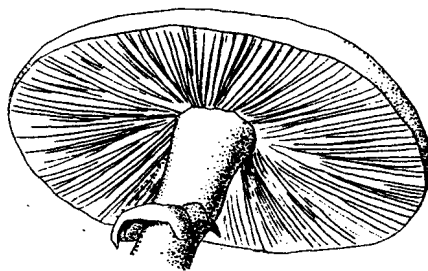
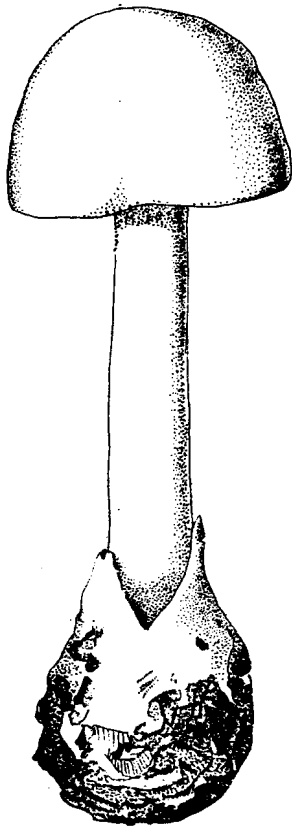
Грибами, например, был отравлен римский император Клавдий, папа Климент VII, император Иовиан, французский король Карл VI и др. Действие этого оружия бесшумно, безотказно и быстро. Даже сейчас некоторые негритянские племена в Африке готовят яд для стрел из грибов.

В прошлом и начале нашего века продажа грибов почти во всех европейских странах была регламентирована законом. В дореволюционной России, как впрочем и сейчас, ограничений по продаже грибов не было, но на рынке и в лавках продавали лишь наиболее известные виды: белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, грузди, рыжики, сморчки, трюфели.

К сожалению, знания о грибах не являются знаниями всеобщими. Бывая в лесу, авторы многократно встречали сборщиков-дилетантов, которым не были известны даже самые обычные виды съедобных и несъедобных грибов. Отсутствие этих знаний и в наши дни приводит к отравлениям, подчас смертельным. Поэтому еще раз нужно напомнить — допустим сбор лишь хорошо известных видов.

В наших лесах не так уж много ядовитых грибов, поэтому знать их не сложно. Такие грибы могут случайно попасть и в лукошко, и на городской рынок. Это грибы появляются в лесу весной и встречаются до самой осени.

Существует поверье, что если грибы повреждаются личинками, то они съедобны. Это неверно. Например, пантерный мухомор, который очень ядовит, часто бывает червивым, а лисички — почти всегда нечервивые. "Знатоки" утверждают, что если лук и чеснок варить с ядовитыми грибами, то эти овощи буреют или если в посуду, где варятся ядовитые грибы, опустить предмет из серебра, то он почернеет. В действительности потемнение серебра происходит под действием серосодержащих аминокислот, которые есть во всех грибах. Не служит показателем ядовитости запах и цвет грибов (бледная поганка имеет приятный запах, мухомор красный — приятный вкус), а съедобный подосиновик или моховик на изломе приобретают пугающий сине-черный цвет. Съедобная майская рядовка в сыром виде имеет неприятный мучнисто-плесневый запах (который исчезает после приготовления). Поэтому о ядовитости грибов нужно судить по их видовым признакам, а не общим впечатлениям. Естественно, эти признаки специфичны и сейчас мы переходим к их рассмотрению.



Р и с. 2. Бледная поганка.

Бледная поганка. Самый опасный ядовитый гриб. В лесах Сибири встречается редко. Растет в смешанных или березовых насаждениях. Шляпка у этого гриба округло-колокольчатая, позднее плосковыпуклая, распростертая, белая, светло-зеленая или желтовато-буро-оливковая, в середине обычно более темная, с быстро исчезающими по мере старения хлопьями на поверхности, по краю иногда рубчатая, диаметром до 10 см. Пластинки белые, свободные, широкие. Ножка сверху ровная, у основания утолщенная, белая, реже с олив-

ковым или зеленым оттенком, с муаровым рисунком, гладкая или мелкочешуйчатая, с неоппадающим белым кольцом сверху и мешковидным влагалищем у основания. Мякоть белая, под кожицей шляпки иногда зеленовато-желтая (рис. 2).

Содержит ядовитые вещества аманиitin и фаллоидин, которые не разрушаются при кулинарной обработке. Отравление протекает тяжело, смертельный исход наблюдается в 35 — 90 % случаев, одним грибом могут отравиться 5 — 6 человек.

По внешнему виду этот гриб легко отличить от съедобных. Однако малосведущие люди могут спутать его с шампиньоном, у которого в совсем молодом возрасте пластинки также белые. Может быть принята бледная поганка также за светлоокрашенную сыроежку. Однако нужно помнить, что у сыроежки пленки с нижней сто-

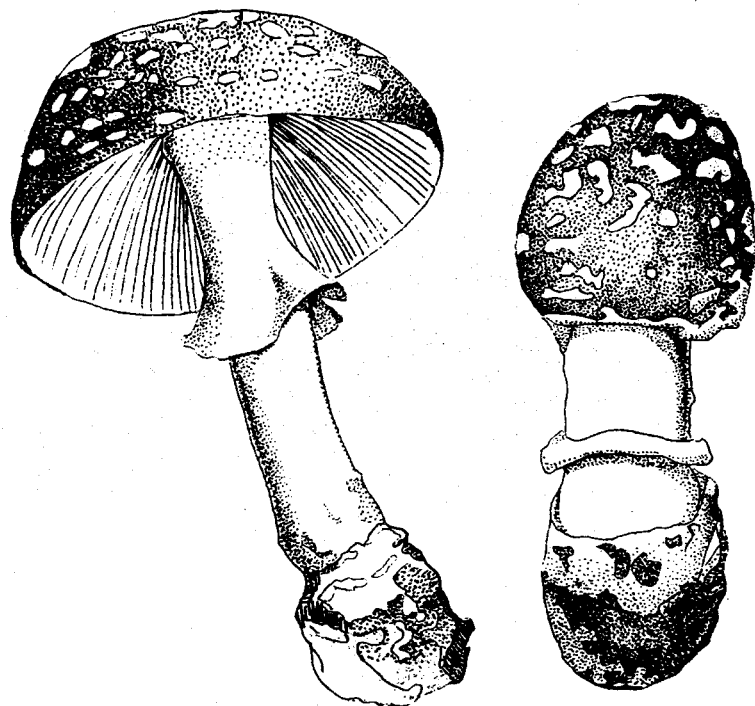
роны не бывает и кольца от этой пленки на ножке, следовательно, тоже быть не может. Нет у них также влагалища у основания ножки. Вообще лучше всего никакие белые пластинчатые грибы не брать, особенно, когда гименофор белый у взрослого гриба (с опавшей пленкой).

Признаки отравления бледной поганкой проявляются через 1 — 36 ч, чаще ночью. Внезапно возникают сильные режущие боли в животе, сильный и частый понос, рвота, что приводит к обезвоживанию организма. Такие больные прямо “тают” на глазах. У них лицо приобретает мертвенно-бледный оттенок, глаза вваливаются, голос становится беззвучным, появляется сильная слабость, пульс становится нитевидным, развивается тахикардия. На второй-третий день может наступить смерть. В случае благоприятного исхода выздоровление наблюдается в течение нескольких недель, а иногда и месяцев.

Мухомор вонючий. Встречается в еловых лесах, среди мхов, на песчаной почве в августе — сентябре. Шляпка вначале коническая, позднее — почти плоская, до 7 см в диаметре, без хлопьев, молочно-белая, как и весь гриб. Ножка гриба ровная или немного утолщенная книзу, волокнистая, с разорванным опадающим кольцом и мешковидным влагалищем внизу. Мякоть белая с неприятным тяжелым запахом. По ядовитости близок к бледной поганке. Все мухоморы имеют много общего во внешнем виде. Судить о нем можно по рис. 3.

Мухомор поганковидный. Растет одиночно и группами, немногочислен. Встречается в хвойных и лиственных лесах с июля до конца сентября. Шляпка полушаровидная, позднее выпуклая, от 5 до 10 см в диаметре. Окраска бледно-желтая, реже с зеленоватым оттенком или совсем белая, всегда с белыми хлопьями. Пластинки вначале белые, затем слегка желтоватые. Ножка белая или несколько желтоватая, книзу постепенно утолщающаяся, с приросшим к клубневидному основанию влагалищем. В средней части ножки имеется пленчатое кольцо. Мякоть белая, с неприятным запахом сырого картофеля. По характеру отравления сходен с бледной поганкой, но значительно менее токсичен.

Мухомор пантерный. Характерен для хвойных и лиственных лесов. Диаметр шляпки до 10 см, у молодого гриба она округло-выпуклая, потом распростертая, оливково-бурая или серовато-оливковая с мелкими белыми концентрически расположенными хлопьями-бородавочками, обычно с приставшими частицами почвы, по краю рубчатая. Ножка белая, у основания клубневид-



Р и с. 3. Мухомор пантерный.

но-вздутая, с приросшим влагалищем внизу и белым широким быстро исчезающим кольцом вверх. Пластинки белые, свободные. Мякоть белая с неприятным запахом (см. рис. 3).

Яд этого мухомора вызывает удушье, судороги, обмороки и иногда приводит к смерти. Особенно опасен для детей.

Светлоокрашенные мухоморы иногда путают с молодыми шампиньонами. К тому же шампиньонам свойствен "чернильный" запах, который также можно трактовать как неприятный. В сомнительных случаях, особенно когда рядом с молодыми нет более старых экземпляров, у которых (если это шампиньоны) низ должен быть розовый, коричневый и даже почти черный, брать грибы не следует.

Мухомор красный. Широко распространенный, хотя и не многочисленный вид. Растет в хвойных и березовых лесах с июля по сентябрь. Этот гриб легко отличить от всех других по красной шляпке и разбросанным по ее поверхности белым хлопьям-бородавкам. Пластинки,

Р и с. 4. Ложноопенок серно-желтый.



как и у других мухоморов, белые, ножка также белая с утолщением внизу.

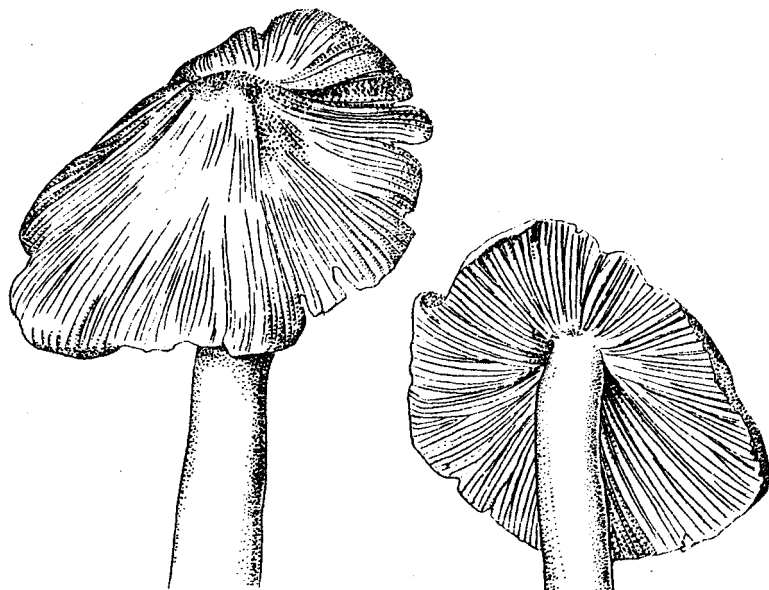
Симптомы отравления мухоморами — обильное потоотделение, тошнота, слюноотделение, рвота, понос, бред. Проявляется действие мухоморов после полутора-двух часов. Смертельный исход редок. Выздоровление наступает через один-два дня.

Мухоморы в некоторых местах используют как средство для уничтожения мух.

Следующая группа несъедобных грибов не столь ядовита и в разных источниках сведения об их токсичности противоречивы. К этой группе, в частности, относятся такие виды.

Ложноопенок кирпично-красный. Растет в лиственных и смешанных лесах. Появляется в августе — сентябре на пнях лиственных пород, на стволах отмирающих и мертвых деревьев. Шляпка до 10 см в диаметре, плосковыпуклая, кирпично-красная, по краю иногда желтоватая. Пластинки сначала беловатые, позднее оливково-черные. Ножка цилиндрическая (утончается к основанию), плотная, желтоватая, книзу коричневая и волокнистая. Мякоть желтая с неприятным запахом. Обычно появляются несколько раньше настоящих (осенних) опят. По внешнему виду похож на ложноопенок серно-желтый.

Ложноопенок серно-желтый (рис. 4). Встречается часто, но не обильно по всей лесной зоне. Растет на гнилой древесине, у пней, у основания стволов с апреля по октябрь. Шляпка в диаметре до 5 см, колокольчатая, почти плоская у полностью развившихся грибов, гладкая, иногда с бугорком посередине. Окраска зеленовато-желтая, в центре часто красноватая или красно-бурая. Пластинки частые, тонкие, сначала закрыты покрывалом, желтые, позже зеленоватые и, наконец, оливково-черные. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 6 мм, ровная, нередко изогнутая, полая, с волокнистым,



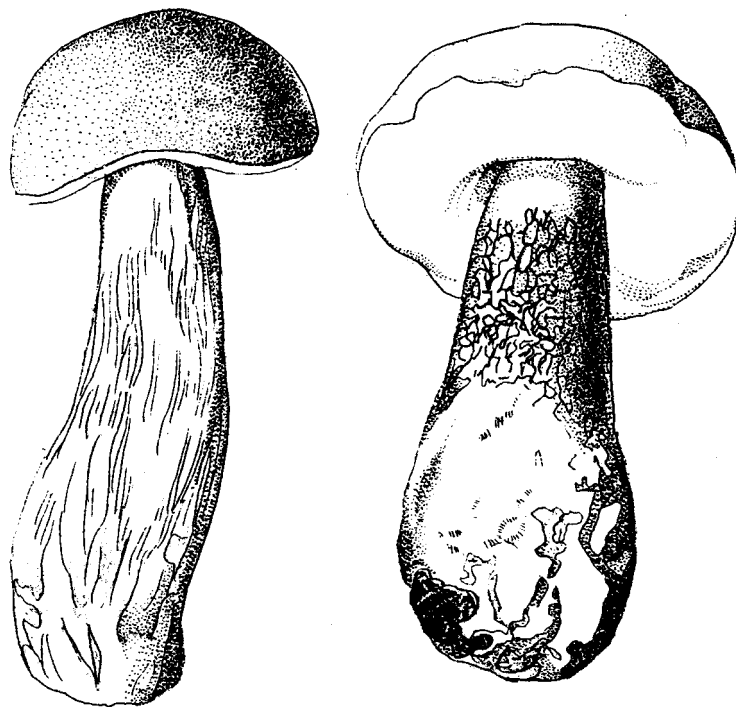
Р и с. 5. Волоконница.

обычно исчезающим покрывалом. Мякоть тонкомясистая, желтая с неприятным запахом, горькая. Гриб несъедобен, возможен отравления.

Нужно отметить, что у обоих видов лжеопят окраска гораздо более яркая, чем у обычных съедобных, окрашенных в серые или светлые тона. Под Красноярском мы ежегодно встречали ножки срезанных ложных опят, однако предупреждающих сообщений об отравлениях грибами в местной прессе не появлялось.

Волоконница (рис. 5). Растут в хвойных и лиственных лесах с июня по сентябрь одиночно или группами. Небольшие грибы со шляпкой до 5 см, обязательно с бугорком от белого до серовато-бурого цвета. Мякоть тонкая, плотная, беловатая. Пластинки слабоприсохшие, беловатые, позже более темные со слабозубреными краями. Ножка до 8 см толщиной, цилиндрическая.

Эти грибы иногда путают с сыроежками. Отличие волоконниц — наличие конически-заостренной шляпки с упомянутым бугорком и радиальных трещин на поверхности, запах неприятный, редечный или земляной. Относится к ядовитым грибам.

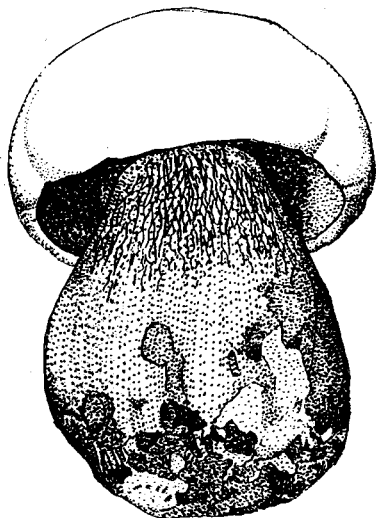


Р и с. 6. Желчный гриб.

Желчный гриб (рис. 6). Растет в сухих сосновых и еловых лесах, обычно у стволов, иногда на гнилых пнях в июле — сентябре. В Сибири редок.

Очень похож на белый гриб. Отличается от него розовеющей на разломе мякотью, горьким вкусом, который сохраняется и после приготовления, темным сетчатым рисунком на ножке. Нижний трубчатый слой грязно-розовый, в отличие от белого или желтого у белого гриба. По некоторым источникам, относится к ядовитым.

Сатанинский гриб (рис. 7). Растет в березняках, довольно обычен в Западной Сибири и очень редок у Енисея. Под Красноярском за двадцатилетний период нами был найден лишь однажды. Как и предыдущий вид, похож на белый гриб, отличаясь от него синеющей на изломе мякотью. По цвету похож на моховик, но низ красно-желтый, ножка имеет заметное утолщение в средней части, она окрашена также в буро-красные то-



Р и с. 7. Сатанинский гриб.

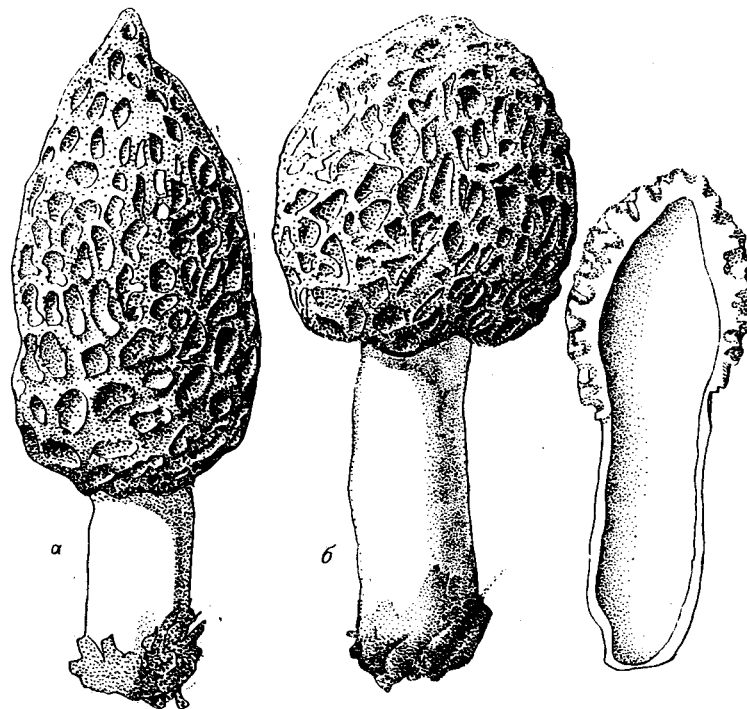
на. Шляпка темно-коричневая. По некоторым источникам, относится к ядовитым.

Условно-съедобные грибы нужно предварительно обрабатывать. Это, прежде всего, относится к сморчковым грибам (сморчок конический, строчок обыкновенный, сморчковая шапочка). Они имеют сходный внешний вид — сморщенную или ячеистую шляпку серого или серо-коричневого цвета, белую или кремовую ножку (рис.

8). Спутать эти грибы с другими почти невозможно. Иногда они содержат сильнодействующее ядовитое соединение — гельвелловую кислоту, способную вызывать даже смертельные отравления. Она, попав в организм человека, вызывает гемолиз крови, нарушение деятельности печени, почек, селезенки. Первые признаки отравления появляются спустя 6 — 10 ч после употребления грибов. В верхней части живота возникает режущая боль, начинается тошнота, рвота, наступает общая слабость, головокружение, головная боль. В тяжелых случаях на следующий день развивается желтуха, пострадавший теряет сознание, появляется бред, судороги, возможен смертельный исход.

Эту кислоту можно разрушить кипячением или длительной сушкой грибов на воздухе. После непродолжительного (2 — 3 мин) кипячения сморчки и строчки промывают под проточной водой, отцеживают и готовят. После высушивания сморчки и строчки можно употреблять в пищу спустя полтора-два месяца.

Лучше всего отбирать молодые, ломкие грибы. Опасны для здоровья переросшие сморчки. Ночью такие сморчки светятся голубовато-красным светом. Это излучают свет микроорганизмы, известные под названием «ночь малютки». Дома высыпьте сморчки в темный угол и удалите светящиеся старые грибы.



Р и с. 8. Сморчок конический (а), строчок обыкновенный (б).

Среди млечников (волнушки, белянки, грузди и др.) нет ядовитых видов, но их едкий сок может раздражающе действовать на пищеварительный тракт. Поэтому перед засолкой их рекомендуется вымачивать один-два дня, несколько раз сменяя воду. Перед жарением эти грибы нужно отварить и промыть. При солении их можно употреблять в пищу не ранее чем через полтора-два месяца. Невыдержанные соленые грибы вызывают отравления, порой тяжелые, требующие госпитализации. Признаками отравления является тошнота, рвота, понос. Выздоровление обычно наступает через сутки. Желудочные расстройства вызываются также солеными или маринованными грибами, если они некоторое время хранились в глиняной глазурованной или оцинкованной посуде.

Что же делать, если, несмотря на все меры предосторожности, отравление все же произошло и его признаки

не вызывают сомнений? До прибытия врача, вызвать которого необходимо, нужно оказать больному первую помощь. Она заключается в немедленном промывании желудка, для чего нужно дать выпить больному не менее литра теплой воды, чтобы вызвать рвоту. Эту процедуру повторяют 4 — 6 раз. Иногда рекомендуют пить воду с содой (одна чайная ложка соды на 0,5 л воды). После промывания желудка дают слабительное, если же его нет — делают очистительную клизму. Для взрослого ее объем составляет 1 — 1,5 л и 0,15 — 0,20 л — для 5 — 7-летнего ребенка.

Затем больного нужно уложить в постель, на живот, напоить его крепким чаем или кофе и положить к ногам теплые грелки. Совершенно недопустимо при отравлении грибами пить алкоголь, так как спирт способствует ускорению всасывания ядов в организм.

Обычно через 1,5 — 2,0 часа после промывания желудка наступает улучшение. Однако до прихода врача нужно внимательно следить за состоянием больного и при потере сознания, нарушении дыхания делать искусственное дыхание. Остатки грибов, вызвавших отравление, должны быть сохранены до прихода врача и переданы для анализа в лабораторию.

От чего зависит грибной урожай?

Далеко не всегда наличие деревьев ведет к появлению сожительства с ними грибов. Например, сосна растет и на сфагновых болотах, но плодовые тела такого ее спутника, как белый гриб, в этих местах никогда не появляются. Так что кроме соответствующей древесной породы, очевидно, важны и какие-то другие условия.

Среди этих условий кроме влажности почвы, ее насыщенности органикой важна погода, прежде всего в текущем году. Существенное значение имеет и характер предшествующей осени. Если она была теплая, сырая, то на следующий год вероятность урожая повышается.

Развитие грибницы начинается после теплых весенних дождей. У разных видов грибов плодовые тела развиваются в различные сроки. Так, наименьшее количество тепла нужно для появления первых весенних грибов — сморчков и строчков. Понятие “количество тепла” оценивается как сумма среднесуточных положительных температур при прогревании почвы до +1 °C. Для сморчков и строчков эта сумма (по отношению к воздуху) должна быть около 500 °C, сыроежек, подберезовиков, зернистых маслят — 800, рыжиков, поздних

маслят — до 1000 °C и даже больше. Соответствующие показатели имеют большое значение в растениеводстве и определяются на гидрометеостанциях. Суммируя среднесуточные положительные температуры, можно составить для себя примерный прогноз начала появления тех или иных видов грибов.

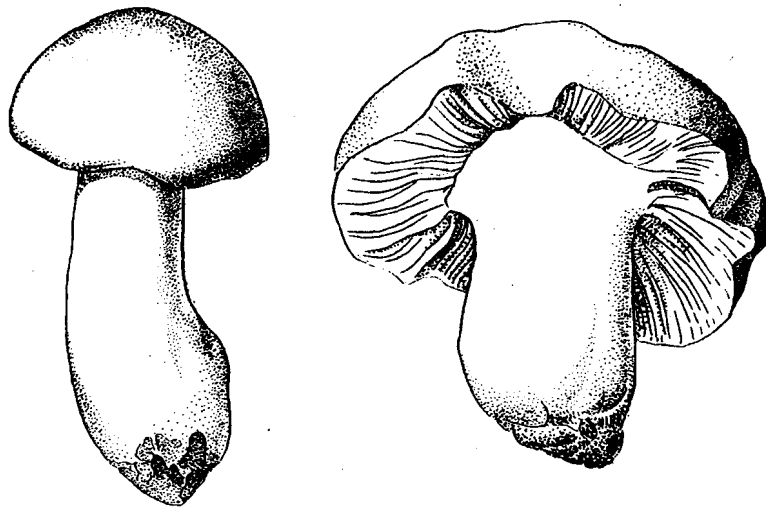
В жаркое засушливое или холодное дождливое лето хорошего урожая грибов ждать не приходится, сами слои могут быть не выражены — в лесу все время есть грибы, но их мало. В засушливые годы образование плодовых тел идет лишь на самых мощных грибницах, некоторые виды, в частности сыроежки, подберезовики, как бы смещаются на более сырые участки. В целом засуха особенно сильно подавляет развитие трубчатых грибов и легче их переносят пластинчатые. Обычно толчком к появлению большинства съедобных грибов служат обложные дожди с интенсивностью 10 мм осадков в сутки при температуре воздуха 12 — 18 °C. Особенно полезны грибам дожди во вторую половину лета.

В Сибири обильные урожаи грибов бывают раз в 3 — 4 года. Однако по мере формирования “водохранилищного” климата эта закономерность начинает изменяться, особенно на ближайших к рукотворным морям территориях.

В народе бытует ряд любопытных примет, по которым предсказывается грибной урожай. Так, обилие сморчков позволяет рассчитывать на хороший летний урожай многих видов. Августовские дожди без ветра — к богатому урожаю грибов в сентябре. Один из авторов на протяжении нескольких лет занимался картированием появления плодовых тел грибов на одной и той же площадке. Оказалось, что в урожайные годы площадь, на которой появлялись плодовые тела, увеличивалась, а в неурожайные — сокращалась в 2 — 3 раза. По-видимому, при засухе часть грибницы как бы засыпает и плодоношение концентрируется на участке с наиболее благоприятными условиями.

Грибной календарь

Сроки и последовательность появления разных видов грибов от года к году существенно не меняются, хотя характер весны и может сдвигать даты дней на десять. Для того чтобы с большей надеждой на успех отправляться за первыми грибами, нужно знать помимо календарных дат и фенологические показатели. Так, в Западной Сибири появление строчков и сморчков совпадает с



Р и с. 9. Рядовка майская (георгиев гриб).

опадением сережек у осины, цветением весеннего первоцвета. По нашим наблюдениям, в это же время появляются сморчки под Красноярском. Первые маслята находят в период цветения шиповника. Приступая к описанию отдельных видов и близких групп грибов, мы придерживаемся последовательности их появления.

Сморчки и строчки. Раннее их появление в Сибири приходится на конец второй декады мая, а при поздней весне — на конец мая.

Растут в самых разнообразных насаждениях, грибницы очень постоянны. В отдельные годы появляются в местах, где могут не встречаться десятилетиями.

Сам процесс сбора несложен. Если он осуществляется в незнакомом месте, то есть смысл быстро идти по лесу до обнаружения первого гриба, а затем начинать планомерное обследование грибницы. Последние бывают очень обширными, рассеянными. В знакомых местах обычно переходят с одной грибницы на другую. При обильных урожаях этих грибов заметна очередность их развития — вначале плодоносят наиболее мощные грибницы, затем сморчки начинают появляться чуть ли не по всему лесу. Период сбора обычно занимает не более двух недель.

Рядовка майская (георгиев гриб) (рис. 9). Это один из малопопулярных объектов сбора. Появляются эти грибы дней через десять после первых сморчков, обычно

в период цветения одуванчиков, на полянах, опушках, разреженных насаждениях, дней через 5 — 7 начинают встречаться и под пологом насаждений.

Растет в сосновых, сосново-березовых и чистых березовых лесах, часто вдоль дорожек. Нередко образует “ведьмины круги”. Спутать этот гриб с другими грибами трудно. Он сначала белого, а затем кремового цвета с характерным, напоминающим подопревшую муку запахом. По общему виду похож на лисичку. Очень быстро червивеет, причем поражаются даже самые первые грибы.

Сбор рядовок несложен. Они хорошо заметны издали, многочисленны. Встречаются в лесу довольно долго, нередко всю первую половину лета.

Масленок зернистый. Среди разных видов маслят этот появляется раньше других. Первые плодовые тела встречаются на самых теплых, прогреваемых полянах с единичными сосенками, низкой травой. Дней через 10 — 15 при благоприятной погоде начинают встречаться под пологом насаждений.

Маслята — широко известные грибы. Верх у них от коричневого до белесо-желтого цвета, низ от белесого до ярко-желтого, у молодых грибов гименофор закрыт пленкой, которой, однако, нет у рассматриваемого вида. Шляпка покрыта липкой маслянистой пленкой, высыхающей в сухую погоду.

Сбор первых маслят увлекателен не только потому, что они первые. Как правило, даже начинающие стареть плодовые тела из весеннего слоя не бывают червивыми, поэтому все, что найдено, идет в лукошко. Количество же найденных грибов редко бывает значительным, поэтому каждый из них — в радость. Грибницы обычно хорошо выражены, бывают обширными, как бы переходящими одна в другую. Летом основной слой этих маслят часто бывает очень обильным и сбор превращается почти в непрерывное срезание грибов и отбраковку червивых. Во вторую половину лета, особенно если оно дождливое, грибы встречаются в большем или меньшем количестве все время, однако в сентябре запас питательных веществ в грибнице, видимо, истощается и появляется все больше плохо развитых плодовых тел.

Больше всего маслят обычно в молодняках, сосняках брусничных, осочковых с земляникой, грушанкой и другим мелкотравьем. Меньше их в сосняках папоротниковых, крупнотравных и практически совсем нет в заболоченных. Нередко образуют грибницы даже вокруг отдельных деревьев.

Масленок лиственничный. Появляется чуть позже зернистого, причем связан он с лиственницей. Отличительные особенности этого масленка — гораздо более яркая окраска, глянцево-красно-коричневый или желто-коричневый верх, желтый низ, на ножке хорошо заметно кольцо от покрывала. Этот масленок более рыхлый, как объект сбора и заготовки он гораздо менее популярен, чем предыдущий вид.

Подберезовик (обабок) похож на желчный гриб (см. рис. 6), но без розовых тонов. Появляется обычно дней через 6 — 10 после первых маслят. Также относится к одному из наиболее популярных видов, который попутно собирают почти все грибники.

Распространен очень широко, в Сибири растет главным образом в березовых и смешанных лесах с примесью березы. На участках с более сухой почвой грибы более плотные. В сырых лесах — рыхлые, тонконогие. Встречается нередко единичными экземплярами, обычно — маленькими “высыпками” из 3 — 5 штук. У подберезовика шляпка светло-коричневая, в сырых, тенистых местах — светлая. Низ грязно-белый, часто со “ржавым” кольцом вследствие поражения насекомыми. В этом случае ножка на срезе может быть совершенно чистой, шляпка же — червивой. На срезе буреет. Довольно богат витаминами С, В₁, РР. Встречается в лесах все лето, слои слабо выражены.

Подосиновик. Появляется примерно в одно время с подберезовиком, однако количество первых грибов обычно очень ограничено и приурочены они к самым теплым местам, которых не так-то много в осинниках или смешанном лесу. По нашим наблюдениям, чаще встречается не в чистых осиновых насаждениях, обычно высокотравных, а на участках, где эта порода распространена по опушкам и растет в виде примеси с пихтой и елью.

По внешнему виду подосиновик очень похож на подберезовик, отличаясь от него коричнево-бурой или желто-бурой с более или менее ярким красным оттенком шляпкой. На срезе быстро чернеет. Грибницы бывают довольно мощные, продуцирующие на небольшой площади до десятка плодовых тел крупных размеров, по массе заметно уступающих лишь белому грибу. Спутать подосиновик с другими видами трудно.

По вкусовым качествам эти грибы близки к подберезовикам и маслятам. Нужно иметь в виду, что подосиновики часто червивеют не с ножки, а со шляпки, по-

этому чистый срез еще не гарантирует доброкачественного трофея.

Белый гриб. Время появления первых белых грибов в разных местах их обширного ареала неодинаково и сильно колеблется в отдельные годы. У них четко выражены слои, нередко за лето бывает только один слой, что характерно для многих районов Сибири.

По внешнему виду молодой белый гриб похож на молодой подберезовик, отличаясь от него более толстой ножкой. По мере роста ножка становится все тоньше, шляпка же разрастается. Грибы, не пораженные насекомыми, вырастают до огромных размеров и весят до 3 кг. Конечно, далеко не каждому грибнику за всю свою жизнь удастся найти такой гриб. Однако трофеи, достигающие 1 — 1,5 кг, встречаются не так уж редко. Самое надежное отличие белого гриба от других — неизменно белый цвет на срезе (изломе).

Сосновый белый гриб (боровик) произрастает в сосняках беломошниковых, брусничных и почти не встречается в насаждениях сосны с развитым травянистым покровом. Эта форма — наиболее ценная. Боровики отличаются исключительно плотной мякотью, даже самые молодые, нежные грибы имеют уже довольно крупные плодовые тела. Словом, это самый желанный трофей.

В ряде мест появляется осенний слой, формирующийся после первых заморозков. Этот слой очень капризен, бывает далеко не ежегодно. Вообще же к сбору белых грибов многие грибники относятся очень серьезно. Они не ленятся и раз, и другой проверить наиболее надежные грибницы, не ждут, когда начнут встречаться в лесу коллеги-сборщики с лукошками перезревших грибов.

В Сибири, кроме сосновой, широко распространена березовая форма белого гриба. Растет он, соответственно, в березняках, в отличие от боровика встречается в насаждениях с мощным травянистым покровом, хотя и предпочитает осочковые, низкотравные насаждения. Как и боровик он сухолюбив, обычно грибницы располагаются в верхних частях склонов, на водораздельных участках, но не по дну логов. Время появления этих грибов очень неопределенно. В один год может быть редкий июньский слой, в другой же грибов приходится ждать чуть ли не до середины августа. Грибницы редко бывают такие мощные, как у боровиков, — обычно урожай представлен 5 — 7 плодовыми телами, только в наиболее подходящих местах грибницы образуют “цепочки”.

Моховики — последняя рассматриваемая нами группа трубчатых грибов. В Сибири широко распространен моховик желто-бурый — небольшой приземистый гриб с коричневой шляпкой и желтым низом. На срезе быстро синее. Появляются эти грибы в середине лета, часто в большом количестве. Встречается в сухих сосняках, брусничниках и мертвопокровниках, травянистых лесов избегает. Есть и другие виды моховиков, которые также пригодны в пищу и встречаются в разных насаждениях. Единственный гриб, который похож на моховика, но не съедобен (ядовит) — это сатанинский гриб. О его отличительных признаках (наличие красного оттенка, утолщенной в средней части ножки) уже было сказано. По вкусу моховики очень похожи на маслята.

Пластинчатые грибы (кроме майской рядовки) появляются в середине лета и в его конце. Здесь трудно проследить определенную очередность и мы начнем с самого ценного представителя этой группы — рыжика.

Рыжик сосновый. Время появления неопределенно. В один год бывает уже в конце июня, в другой — на месяц позже. В целом же рыжик — осенний гриб. Тогда и идет их наиболее мощный слой.

Основные места произрастания — сосновые молодняки, особенно разреженные, с полянами, прогалинами. Однако встречаются и в насаждениях старшего возраста, даже в спелых и перестойных древостоях. Редко их удастся найти в крупнотравных и высокотравных насаждениях и совсем не бывает в заболоченных лесах. Отдают рыжики предпочтение участкам с уплотненной почвой, тонким слоем лесной подстилки.

По внешнему виду рыжик можно спутать с волнушкой, от которой он отличается наличием оранжевого сока, оранжевой плотной мякотью, своеобразным очень приятным ароматом. Размеры грибов сильно варьируют, у крупных экземпляров шляпка достигает 15 — 20 см в диаметре, масса — до 200 г. Наряду с этим встречаются вполне сформировавшиеся мелкие грибы со шляпками немногим более пятикопеечной монеты. У отдельных экземпляров пластинчатый гименофор не развит и вместо него образуется плотный, покрытый белым налетом слой. Пластинчатый гименофор нередко поражается гнилями, в этом случае он темнеет, соскоблив потемневшие пластинки, под ними можно увидеть пораженную мякоть. У таких грибов перед приготовлением нужно удалять подгнившую часть. Следует также иметь в виду, что личинки насекомых, поражающих эти грибы, распределяются в них по-разному. В одних случаях ока-

зывается равномерно источена вся шляпка, в других — превращена в труху вся внутренняя часть ножки, шляпка же оказывается совершенно целой. Поэтому, срезав червивый гриб, не спешите его выбрасывать, особенно если этот гриб крупный.

Количество плодовых тел на одной грибнице, как правило, небольшое, обычно 4 — 7, редко — до десятка. Однако сами грибницы, разрастаясь, часто образуют обширные “плантации”, на которых порой удастся собрать до ведра грибов. Сам сбор рыжиков сложен, они приземисты, шляпки порой лишь выглядывают из-под опавших сосновых игл или из мха, травы. Поэтому на грибнице ходить нужно очень медленно, осторожно, чтобы не раздавить грибы.

Осенью их собирают вплоть до заморозков, часто значительно позже, во многих местах рыжик — самый последний гриб, который встречается даже позже, чем поздний масленок и зеленушка.

Рыжик еловый. Появляются эти рыжики обычно в августе в еловых лесах, предпочитая более сырые, но “теплые” ельники. Они в целом похожи на предыдущий вид, но выше, форма шляпки воронкообразная, мякоть гораздо более рыхлая, очень ломкая. По вкусу сходны с сосновым рыжиком. Как объект сбора гораздо менее популярны, хотя в отдельные годы бывают весьма многочисленны. Обычно же встречаются sporadично, по нескольку штук на одной грибнице.

Оба вида могут употребляться в сыром виде (с солью) или слегка припущенные на огне — настолько, чтобы из грибов начал выделяться сок. Конечно, увлекаться ни сырыми, ни припущенными рыжиками не следует. Вообще же по вкусовым качествам этот гриб один из лучших и есть немало любителей, предпочитающих рыжики белым грибам.

Шампиньон. Эти грибы представлены несколькими видами — лесным, полевым и обыкновенным. Появляются они обычно в конце июня — начале июля и встречаются до начала осени. Растут в самых разных местах — от совершенно безлесных степей до глухой темнохвойной тайги, предпочитая плодородные почвы, теплые прогреваемые участки.

Полностью развившийся шампиньон хорошо отличим по белой шляпке и темному пластинчатому гименофору, который становится почти черным у старых экземпляров. Однако у молодых грибов с еще закрытыми пленкой пластинками они светлые, почти белые. И в этой их особенности таится опасность роковой ошибки

— с шампиньоном может быть спутана бледная поганка, у которой пластинки на протяжении роста белые. Поэтому брать единичный молодой гриб ни в коем случае нельзя. Совсем другое дело, когда в непосредственной близости друг от друга растут молодые и более старые грибы, у которых темный (у более молодых — кремово-розовый) цвет пластинок хорошо выражен. Вероятность того, что между шампиньонами окажется одиночная бледная поганка — ничтожна, хотя данных о том, что грибницы этих видов — антагонисты тоже как будто не имеется.

В качестве объектов сбора эти грибы не так популярны, как перечисленные ранее виды, многие грибники их не берут. Вкус у шампиньонов своеобразный, запах напоминает чернила, причем он сохраняется при жарке. Обычно эти грибы готовят в свежем виде, молодые можно мариновать.

Сыроежки. Широко известная группа летних грибов. Представлена многими видами, из которых не следует использовать красные сыроежки с выраженной желтизной нижней стороны шляпки, поскольку эти грибы сильно горчат. Все сыроежки — типичные объекты попутного сбора, которые собирают за неимением ничего лучшего.

Растут в самых разных лесах, в том числе и заболоченных (особенно в сухие годы). Пренебрежительное отношение к этим грибам не совсем оправданно. В жареном виде они нисколько не хуже маслят или подберезовиков, правда, их не маринуют, не сушат, не используют для супов. А вот соленые сыроежки (их не нужно вымачивать) — это очень вкусно. Во всяком случае пропускать их при сборе солоновиков совершенно незачем.

Лисичка настоящая. Появляется в одно и то же время с сыроежками или чуть позже. Растет в любых насаждениях, кроме заболоченных лесов. Внешний вид у этого гриба характерный — выпуклая или плоская (у старых плодовых тел — вогнутая) шляпка и пластинки с нижней стороны желто-рыжего более или менее яркого цвета, от ножки пластинки не отделены, а как бы сливаются с нею. Отличаются также своеобразным запахом и практически полным отсутствием червивых грибов.

Иногда появляется в огромных количествах и тогда их собирают специально для засола. Обычно же лисички — добавки к общему грибному ассортименту. Растут

обычно кучно и рядом с одним грибом всегда нужно искать другие, размеры же грибниц бывают самые разные.

Грузди. Представляют собой обширную группу грибов, к которой многие грибники относят скрипицу, подгруздки, а иногда и такие млечники, как горькуши, свинушки. Все эти грибы относятся к разряду солоновиков и используются почти исключительно с этой целью.

Предпочтение при этом отдается груздю настоящему, который растет в березняках или смешанных лесах. Он, как и другие солоновики, появляется во второй половине лета, часто одновременно с белыми грибами. По внешнему виду груздь похож на сосновый рыжик, отличающийся желтоватым цветом, выраженной бахромой по краям шляпки. Гименофор у него, как и всех солоновиков, открытый, пластинки редкие, светлые. Плодовые тела крупных размеров, шляпка достигает 20 см в диаметре, а масса до 300 и даже 400 г.

Настоящие грузди, как и другие солоновики, бывают очень многочисленны, отдельные грибницы в таких случаях как бы сливаются и сбор превращается не в отыскивание, а именно сбор урожая. Однако чаще эти грибы нужно искать, причем очень внимательно. Подобно рыжикам, грузди “прячутся”, нередко довольно крупные грибы со шляпкой в 8 — 12 см приходится буквально нащупывать под прошлогодней листвой. Грузди растут кучно, а плодовые тела часто появляются в микропонижениях. Так что не случайно именно по отношению к этим грибам появилось выражение “если под ногой хруст — значит под ногой груздь”.

Обращает на себя внимание очень разная поражаемость солоновиков насекомыми. Если червивая скрипица встречается лишь в редких случаях, то очень схожий с нею подгруздок (часто называется сухой груздь) поражается очень часто и это поражение бывает настолько интенсивным, что пропадает желание их срезать. Довольно часто бывает червивым также настоящий груздь, причем личинки обычно проникают в плодовое тело через шляпку. Реже червивеет груздь синеющий (еловый), растущий в темнохвойных лесах и отличающийся от обыкновенного меньшими размерами, более округлой шляпкой и почти моментально синееющей мякотью.

Вообще же все представители этой группы достаточно хорошо обособлены от пластинчатых ядовитых грибов и брать их можно безбоязненно. На всякий случай еще раз напомним, что солоновики не имеют ни пленки, закрывающей гименофор, ни остаточного кольца от нее на ножке.

Волнушки. Появляются примерно в то же время, что и грузди. Это сравнительно небольшие грибы с рыже-розовой или почти белой шляпкой, на которой у молодых грибов имеется выраженная бахрома. С возрастом шляпка, первоначально загнутая к ножке, распрямляется и она становится плоской или даже воронковидно вогнутой. Ножка цилиндрическая полая, рисунок на шляпке характерный, в виде концентрических колец. Гименофор пластинчатый, окрашенный заметно бледнее шляпки. На изломе выделяют сок. Грибы очень нежные, ломкие. Белые волнушки заметно мельче розовых.

Растут обычно в смешанных или лиственных лесах, избегая темнохвойной тайги. Белые волнушки чаще встречаются на полянах с невысокой травой. Используются для засола (после вымачивания).

Валуи. Этим видом мы заканчиваем обзор типичных солонников. От "группы груздей" он отличается шаровидной у молодых и плоской у старых грибов шляпкой, тонкой, вначале слизистой, потом подсыхающей. Появляются валуи во второй половине лета, примерно в то же время, что и грузди. Встречаются в разных лесах, в том числе и темнохвойных. Редко служат объектом специального сбора, многие грибники их вообще не берут.

Вследствие поражения насекомыми цилиндрическая ножка внутри как бы заполнена ржаво-коричневой сердцевинкой. Эти грибы перед посолом также вымачивают или отваривают, вкус их не всем нравится и без существенного добавления других видов валуи обычно не солят.

Опенки осенние. Это хорошо известный и популярный объект сбора. Появляются опять обычно в третьей декаде августа, однако отдельные их экземпляры можно встретить и гораздо раньше. Селятся на стволах, пнях, растут и непосредственно на земле. Об отличии этих грибов от ложных опять мы уже писали, напомним, что осенние опенки гораздо более "скромного" серого цвета.

Чаще встречаются в сырых березовых лесах, в отличие от большинства других грибов их можно найти по заболоченным днищам водотоков, в пойменных насаждениях. Урожай на каждом конкретном месте зависит не только от погодных условий, но и от состояния древесины, за счет которой живут эти грибы. Наиболее благоприятная степень ее разложения обычно длится первые два-три года, затем грибница начинает хиреть и вовсе исчезает.

На вырубках, ветровальных участках бывает огромное количество этих грибов. Вообще опенки исключительно массовый вид. Слой у него, как правило, один. Опята особенно удобны для горячего консервирования, их также маринуют, сушат.

Зеленушка. Относится к не очень популярным у наших сборщиков рядовкам. Эти своеобразные грибы появляются в сентябре на участках с сухими песчаными почвами, обычно в сосняках беломошных. Отличаются грязно-зеленой поверхностью и желто-зеленой снизу окраской. Гименофор как и у всех рядовок пластинчатый, по общему облику и размерам зеленушка похожа на старую лисичку. Редко бывает червивой и вполне пригодна для горячего консервирования, жаренья и тушения.

Масленок поздний. Этот вид грибов предпочитает сухие сосновые молодняки, где дает один, нередко очень обильный слой. Поздний масленок плотный, приземистый, с бурой шляпкой. Он малозаметен, особенно среди травы. Эти маслята, как и другие трубчатые грибы, годны для горячего консервирования, маринования, сушки, жаренья, тушения, варки.

Горькушка. Растет в различных лесах, плодоношение растянуто до заморозков. Съедобен (соленый), но собирается только знатоками, так как малоизвестен. Имеет вдавленную, с выступающим острым бугорком шляпку, темно-красно-бурую, гладкую. Мякоть плотная, палевого цвета, с едким, очень обильным млечным соком и неприятным запахом. Пластинки узкие, частые, красновато-буроватого цвета. Ножка цилиндрическая, к зрелости полая, чуть светлее шляпки. Перед посолом рекомендуется грибы вымачивать.

Серушка. Растет в хвойных лесах с примесью березы. Плодоносит в июле — сентябре, группами или одиночно. Употребляется в пищу в соленом виде. Шляпка воронковидная, с волнистым краем, гладкая, серовато-свинцовая, с более темными концентрическими зонами, диаметром от 5 до 10 см. Имеет плотную, беловатую с чуть пряным запахом мякоть, на изломе обильно выделяет млечный сок. Пластинки частые, толстые, приросшие, желтовато-кремового цвета. Ножка цилиндрическая, высотой до 5 см, светло-серая с фиолетовым оттенком, иногда сужена к основанию. Перед посолом рекомендуется вымачивать.

Гладыш. Типично осенний гриб, который растет до заморозков. Этот вид редко служит объектом сбора, хотя бывает исключительно массовым. Его можно рекомендовать "на всякий случай", так же как горькушку и

серушку, если не удалось заготовить другие грибы. От других видов он отличается гладкой, очень скользкой свинцово-фиолетовой или серо-красно-желтой шляпкой. Гименофор розовый, пластинчатый. Млечный сок очень едкий, поэтому грибы обязательно нужно вымачивать.

Как искать грибы

Летом, особенно в конце его, в одних и тех же местах, что называется вперемежку, растут маслята и рыжики, белые грибы и настоящий груздь. Там же встречаются обабки, сыроежки, лисички. Такая "разногрибница" влияет и на стратегию поиска.

В знакомых местах сборщики, как правило, ходят от одной грибницы к другой, по дороге посматривая на всякий случай по сторонам и собирая "попутные" грибы. При таких переходах мы неосознанно выбираем наиболее удобную дорогу (собственно, таким путем и возникает тропиноподобная сеть). Конечно, когда несколько человек проходят по одному и тому же месту, все с меньшей вероятностью там можно что-либо найти. В пригородных лесах основные грибницы хорошо известны десяткам грибников и конкуренция в этом случае оказывается очень острой. Поэтому в такой ситуации нужно выбирать нехоженые места, использовать для переходов с грибницы на грибницу менее удобные для движения участки.

После прихода на известную грибницу начинается "топтанье". Если сразу же грибы не удастся найти, нужно выяснить, в чем дело: либо они еще не появились, либо их уже собрали. В последнем случае, внимательно обследовав грибницу, вы увидите торчащие из земли ножки срезанных грибов, брошенные червивые экзemplары. Так что внимательно обследовать грибницу нужно всегда.

При выходе в лес после длительного перерыва, намечая маршрут, нужно учитывать особенности погоды в данном году. Общей, хорошо выраженной закономерностью является смещение плодоносящих грибниц в сухие годы на более влажные участки, во влажные годы — в сухие места.

Вообще же нужно помнить, что лесная почва насыщена грибницами съедобных грибов в гораздо большей степени, чем об этом можно судить по обилию плодовых тел. Периодически в особо благоприятные годы такие "дремлющие" грибницы пробуждаются и грибы появляются в местах, где ранее не встречались.

Сама стратегия обследования грибницы определяется видовыми особенностями грибов, их заметностью. Вообще же способность "прятаться" у многих видов паразитична. Ведь как часто случается находить на грибнице, которую казалось бы обследовал вдоль и поперек, явно пропущенные состарившиеся грибы-великаны, торчащие из земли на самом видном месте! Поэтому не нужно спешить, мчаться на другую грибницу, оставляя несобранные грибы.

Опытный сборщик даже в незнакомом лесу по ряду признаков чувствует — вот грибное место, здесь нужно быть внимательным. Так что же это за признаки? Мы уже говорили о них, характеризуя места обитания отдельных видов и групп грибов. В целом можно сказать, что благоприятные для развития грибницы условия имеются в насаждениях со слабо- или среднеразвитым травянистым покровом, тонким слоем лесной подстилки или даже ее отсутствием, уплотненной почвой. Большинство видов предпочитает верхние части склонов, водораздельные участки; лес в целом должен производить впечатление "теплого". При прочих равных условиях грибов больше вдоль опушек, по днищам логов многочисленны бывают в основном опята.

Полезно также иметь представление о связях грибов со сменами лесной растительности. После рубки древостоя грибы на лесосеке появляются не сразу. Должно пройти несколько (3 — 5) лет для того, чтобы грибница приспособилась к новым условиям. Этот процесс идет быстрее при вырубке редкостойных сосняков и дольше — густых темнохвойных насаждений. Раньше других видов на вырубках появляются опята, волнушки, позже — подберезовики, сыроежки, маслята. По мере зарастания вырубки обилие грибов на ней увеличивается, особенно если это зарастание не сопровождается развитием густой и высокой травы. Наиболее богаты грибами молодые и средневозрастные насаждения от 20 до 50 лет. При этом происходят смены грибного населения. В насаждениях старшего возраста исчезает поздний масленок, там мало опят, рыжиков. Очень большое влияние на обилие грибов оказывает состав и развитие травянистого покрова. В целом, чем реже сам древостой и чем меньше в нем травы, тем лучше. Конечно, реже — до известных пределов, до сомкнутости 0,4. Хорошо, если травы представлены осочкой, земляникой, клевером, грушанками, гораздо хуже — орляком и высокотравьем.

В целом к неурожайным для грибов лесам нужно отнести густые темнохвойные насаждения с толстым слоем

опавшей хвои, толстой моховой подушкой, заболоченные.

В чем же заключается сама техника отыскивания грибов, есть ли в ней какие-то специфические особенности? Наш взгляд, подобно лучу фонарика, бегаем по поверхности почвы, траве, выхватывая "образ искомого" — то, что воспринимается как гриб или признак его присутствия. В идеальных случаях взгляд не должен несколько раз пробегать по одному и тому же месту и не должен оставлять гриб неопознанным.

Чем сильнее зарос участок, на котором производится поиск, тем выше вероятность того, что гриб прикроет лист, ветка и т.п., видна окажется лишь часть его или он останется незамеченным. Чтобы уменьшить вероятность пропуска, грибники пользуются палочкой, которой и раздвигаются растения. В каких же случаях это нужно делать?

У ботаников есть понятие "проективное покрытие". Оно может равняться единице — это значит, что травы полностью закрывают почву, и если не заглядывать под такой сплошной травянистый покров, найти гриб вообще нельзя. Конечно, в таких местах их обычно и не ищут, но в большей или меньшей степени трава растет повсюду и создает ту или иную помеху. Так вот, в случаях, когда не просматривается 40 — 50 % всей поверхности почвы, гораздо рациональнее не отодвигать палочкой отдельные растения, а дважды пройти по такому грибному участку, осматривая его с противоположных сторон. При пользовании же палочкой взгляд оказывается как бы привязан к ее концу и площадь обзора существенно уменьшается. Конечно, сама тактика сбора определяется конкретными особенностями растительности и грибов. Иногда среди высокого мха рыжики и грузди приходится нащупывать в прямом смысле слова. Под пологом орляка белые грибы в березняке лучше всего искать, то и дело опускаясь на корточки и заглядывая под растения, иногда поиск ведется, что называется, на четвереньках.

Касаясь вопроса об отыскивании грибов, нельзя не отметить такой недопустимый прием, как сдирание мха и подстилки. Занятие это и вредное, и бессмысленное. Ведь ощупываем мы не весь мох, а лишь бугорки, обычно рядом с найденным грибом или старой ножкой. Сдирая же мох, мы подсушиваем грибницу, нарушаем ее плодородие.

Сколько же грибов мы пропускаем? То, что много, не вызывает сомнений. Ведь если даже при осмотре

грибницы там остается один-два белых гриба, то что говорить о рыжиках или груздях. Мы много раз делали простейший опыт. Во время совместных выходов шли гуськом. Количество найденных грибов идущим сзади оказывалось в среднем на 30 % меньше, чем у первопроходца. Именно этим обстоятельством объясняется хорошо известный факт — когда грибы в лесу есть, все оказываются с большим или меньшим количеством трофеев.

У грибов появлению плодовых тел способствует повреждение грибницы. Оно происходит при прокладке дорог, выпасе скота, различных земляных работах. Обычно в таких местах грибы появляются несколько раньше. Наблюдается подобное плодородие обычно 2 — 3 года, иногда немного дольше.

В местах с высокой плотностью сборщиков иногда прибегают к такому немножко наивному приему, как прятание маленьких грибов. Найдя такой гриб (белый, подосиновик, груздь, рыжик) его забрасывают сверху сухими листьями, хвоей с тем, чтобы срезать через 2 — 3 дня. Если эту операцию делать неаккуратно, гриб можно надломать у основания, после чего его рост прекращается. Иногда можно услышать высказывания о том, что обнаруженный гриб не растет. Конечно, это не верно. Действительно, нередко мы замечаем умирающий гриб, т.е. такой, который прекратил рост из-за сильного поражения личинками насекомых. Прятание грибов нередко является для нас маленькой психологической уловкой, с ее помощью мы оправдываем желанный выход в лес (надо пойти, ведь прошлый раз несколько грибов спрятал). Конечно, сами спрятанные и позже собранные грибы какого-нибудь существенного влияния на общее количество трофеев не оказывают. Однако сам факт наличия маленьких грибков свидетельствует о том, что идет слой.

Какого размера гриб-крошку допустимо срезать? В отличие от рыбной ловли здесь нормативов пока нет. При сборе в безлюдных местах определяющее значение имеют "технологические" соображения — есть ли смысл за таким малышом наклоняться (а потом с ним возиться). В местах же всеобщего сбора срезание "младенцев" — проявление жадности, эгоизма. Под "младенцем" имеются в виду грибочки со шляпкой до сантиметра, которые после приготовления становятся размером с горошину.

Чаще всего гриб срезают. Однако в ряде руководств отмечается, что от загнившего обрезка ножки гниль мо-

жет распространиться на грибницу. Поэтому лучше гриб "выкручивать" и затем ножку отрезать (чистить). Чем старше гриб и жестче ножка, тем выше следует ее отрезать.

Транспортировка, хранение, переработка грибов

Гриб мало найти и срезать. Его еще нужно в сохранности доставить к месту переработки, что отнюдь не всегда просто. Тара, используемая для сбора грибов, должна подбираться с учетом их видового состава, вероятного количества, продолжительности и условий транспортировки. В настоящее время широко используются коробки (деревянные, металлические), ведра, корзинки, кузовки, кошелки, всевозможные пластиковые пакеты, матерчатые сумки. Некоторые массовые виды, например, опята или лисички, обладающие достаточной прочностью, транспортируются даже в мешках.

В случае, когда предполагается сбор значительного количества (нескольких ведер), как правило, применяется комбинированная тара. В короб, находящийся на лямках за спиной, грибы пересыпаются из кулька (сумки, небольшого ведерка и т.п.). Начинать собирать грибы сразу в емкую тару не следует. До тех пор, пока она не заполнится на 20 — 30 %, грибы будут перекатываться по дну, мяться, крошиться. При сборе большого количества ломких грибов (рыжиков, волнушек, сыроежек и т.п.) целесообразно применять короба с двойным дном (рис. 10). Заполнив первую половину такого короба, устанавливают второе дно и находящиеся сверху грибы в этом случае не деформируют нижние. Этот способ мы особенно рекомендуем в тех случаях, когда используется автотранспорт и грибы неизбежно сотрясаются.

Если предполагается немедленная обработка небольшого количества собранных грибов, можно пользоваться любой удобной тарой, вплоть до полиэтиленовых кульков.

Укладываемые в тару грибы очищают от земли, мусора и т.п. Тщательность очистки определяется способом последующего приготовления (хранения) грибов. В случаях их жаренья или тушения без мытья (отваривания), посола без вымачивания, сушки, тщательность очистки должна быть особенно высокой. Если грибы предполагается вымачивать, тщательность очистки мо-

Рис. 10. Короб с двойным дном.

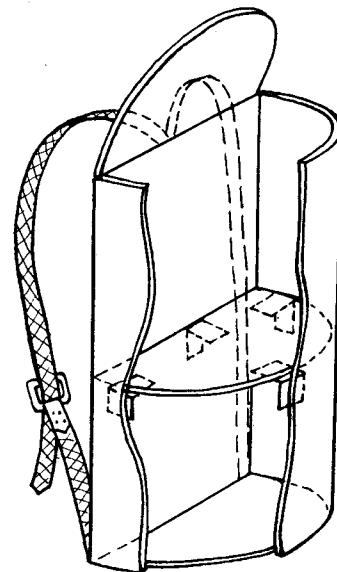
жет быть невелика, поскольку земля и мусор в процессе отмачивания легко удаляются.

Откладывать очистку "на потом", до возвращения домой не следует, так как с грязных грибов земля неизбежно попадает на другие грибы, особенно загрязняя их нижнюю, плохо поддающуюся очистке часть.

Сортировка грибов на хорошие и червивые обычно осуществляется в два этапа. Первый происходит при сборе, когда отбраковываются явно негодные плодовые тела (или вырезается поврежденная личинками часть гриба). Еще раз напомним, что "чистая" ножка еще не гарантирует отсутствие личинок в шляпке и если гриб крупный, шляпка мягкая, ее целесообразно надрезать, чтобы не нести домой лишний груз, не занимать тару. Нужно обратить внимание на то, что наличие в грибе ходов уховертки (крупного хищного насекомого) почти гарантирует отсутствие личинок, но сам гриб с такими ходами выглядит непривлекательно. Повреждают грибы снаружи грызуны, голые слизни.

Иначе следует относиться к грибам, поврежденным гнилями, плесенью. Безусловно, недопустимо брать грибы, начавшие разлагаться и имеющие неприятный запах. За время транспортировки, даже непродолжительной, они успевают не только сами испортиться, но и загрязняют другие хорошие грибы. В целом гнили и плесени, в отличие от личинок, небезобидны для нашего здоровья и есть грибы с такими поражениями не следует. Кроме того, в старых плодовых телах и без гнили могут появиться вредные для человека соединения.

После доставки грибов к месту переработки начинать ее нужно как можно быстрее. Если почему-либо сразу обрабатывать грибы нельзя, их следует хотя бы выложить из тары и поместить в наиболее прохладное место.



Естественно, если собраны солоновики, которые предполагается перед засолкой вымочить, залить их соленой водой (содержащей соли в 3 — 4 раза больше, чем при обычном приготовлении пищи) нужно немедленно. В случаях, если получение окончательно пригодного для непосредственного употребления или длительного хранения продукта в данный момент при данных обстоятельствах почему-либо нецелесообразно, следует ограничиться приготовлением полуфабриката (один раз вскипятить подлежащие маринованию грибы, припустить на сковороде грибы, которые предполагается жарить или тушить). После такой обработки их можно день-два хранить в холодильнике. Свежими же грибы нужно хранить минимальное время. В них развиваются личинки насекомых, плодовые тела стареют.

Заготовка грибов впрок обычно осуществляется в четырех вариантах: грибы сушеные, соленые, маринованные, консервированные. Надежнее всего хранятся сушеные грибы.

Сушка. Для того чтобы качественно высушить гриб, этот процесс нужно вести при устойчиво высокой температуре. Отличные результаты получаются при использовании магазинной электрогрибосушилки или духового шкафа электроплиты (температура не выше 50 °С, дверку шкафа оставлять приоткрытой). В жаркие дни грибы отлично высушиваются на тенте палатки, стоящей на открытом месте. Перед сушкой грибы лучше разрезать, особенно крупные. Используются для этой заготовки все трубчатые грибы, опять.

Чтобы обеспечить сушку при любой погоде вдали от дома, рекомендуется пользоваться самодельной сушилкой. Конструкции их могут быть самыми различными в зависимости от используемого материала. Обычно они обогреваются теплом дымохода (в проветривающейся палатке, шалаше и т.п.). Начинать сушку нужно при температуре не выше 50 °С, заканчивать можно при 70 °С. Операция эта очень ответственная, так как грибы легко «сварить», после чего их качество резко снижается. Для сушки небольших партий грибов можно использовать коптильню для рыбы горячего копчения (см. рис. 22). Естественно, такую коптильню нужно соответствующим образом доработать и осуществлять сушку при поднятой крышке.

Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, ломаются, но не крошатся, превращаясь в порошок. Хранить их нужно обязательно в плотно закрытой посуде (лучше всего — в стеклянных банках). При хранении в свобод-

ном состоянии, матерчатых мешочках грибы теряют аромат.

Соление. Это наиболее традиционный для сибиряков способ заготовки грибов. Каждая хозяйка использует свои, полюболюбившиеся ей приемы. Наряду с этим есть и некоторые обязательные или очень желательные правила. Первое из них — долго вымачивать грибы не следует, вполне достаточно 1,5 — 2 суток при трехкратной смене холодной воды, которая первый раз должна быть соленой. Второе — соленые грибы, если они предварительно не сварены, можно есть только через два месяца. Использование не выдержанных нужное время грибов приводит к отравлениям, подчас довольно тяжелым. Третье — после засолки грибы, полностью покрытые соком и находящиеся под грузом, должны сразу же помещаться в холодное место (погреб или холодильник).

Приводим один из вариантов рецептов, который, по мнению авторов, заслуживает внимания. Грузди настоящие (примерно 40 — 50 % от всей массы грибов, предназначенных для посолки) солят с волнушками, другими видами груздей, подгрузками, млечниками и прочими солонниками. Для посола используют пятилитровые банки, заполняющиеся в один-два приема. Вымачивание в холодной соленой воде занимает один-два суток. Затем нужно дать воде стечь в течение 20 — 30 минут. Каждый слой перекладывают пряностями и солью из расчета одна столовая ложка с небольшим верхом на 1 л объема заполняемой посуды. Пряности — листья хрена, укроп или тмин, листья черной смородины, чеснок. На засоленные грибы нужно положить груз до 1 — 2 кг.

Маринование. Если маринованные грибы хранятся в герметически закрытой посуде, в них можно класть значительно меньше, чем обычно рекомендуют, уксуса и соли (по вкусу). Для того чтобы количество уксуса не оказалось больше или меньше желательного, нужно использовать простой прием, заключающийся в том, что грибы доливаются не маринадом, а кипящим грибным бульоном, в котором проводилась варка. Сваренные грибы в этом случае закладывают в банку, в которую налито нужное количество готового кипящего маринада. При такой последовательности количество маринада из расчета на 1 л емкости банки оказывается постоянным, в то время как при обратной последовательности (сначала грибы — потом маринад) его приходится вливать столько, сколько в банке есть пустого места и в этом

случае его количество зависит от того, как плотно легли грибы, сколько с ними попало бульона.

Конкретных рецептов приготовления маринада очень много. Для получения более острых консервов на 1 л емкости берут 6 г уксусной эссенции или соответствующее количество уксуса. На этот объем кладется 2 — 3 кусочка сахара, 1 десертная ложка соли (с верхом). Общий объем приностей (чеснок, лук, хрен) составлял в нашей практике 1/3 стакана на 1 л. Нужно сказать, что чеснок из маринованных грибов был, пожалуй, вкуснее самих грибов.

Горячее консервирование. Это относительно новый способ, при котором сохраняется вкус свежих грибов. Он рискован в домашних условиях, но тем не менее используется, и для тех, кто от этого способа отказываться не собирается, мы даем необходимые рекомендации.

Опасность домашнего консервирования грибов, как и других белковых продуктов, заключается в возможности их поражения бациллой ботулизма. В анаэробных условиях она вырабатывает токсин, приводящий к тяжелым (часто смертельным) отравлениям. Выработка токсина происходит при комнатной температуре, хранение же продукта в холодильнике, на морозе или в морозильной камере практически исключает опасность отравления. Эта опасность еще более уменьшается при последующей температурной обработке грибов — их дожаривании в течение 20 — 25 минут. Для того чтобы сократить период хранения консервов при положительной температуре, заготавливать таким образом лучше последние грибы — поздние маслята, рыжики, опенок осенний.

Сама техника консервирования следующая. Тщательно почищенные и промытые грибы жарят на сковороде при температуре до 110 °С, используя растительное масло. Соль кладется по вкусу. При этой температуре грибы должны находиться 15 — 20 минут. Одновременно в кастрюле с кипящей водой стерилизуются банка (емкостью 0,5 — 1,0 л) и крышка. Прокипяченной ложкой грибы как можно быстрее накладывают в банку и закатывают. Во время этой операции хорошо пользоваться многослойной марлевой повязкой, чтобы микроорганизмы из полости рта не попали в консервируемый продукт. По этой же причине нужно тщательно мыть руки.

Закатанная банка помещается в снятую с огня кастрюлю и остывает вместе с кипятком. Кипятить закатанную банку нельзя во избежание разрыва. Остывшие консервы сразу же помещают в холодильник.

При наличии морозильной камеры в нее помещают жареные без всяких предосторожностей грибы, упакованные в полиэтиленовые пакеты, где они могут храниться до наступления морозов или до их использования. Пакеты нужно брать с таким расчетом, чтобы использовать их содержимое за один-два раза.

Немного кулинарии

Блюда, которые можно приготовить из грибов, весьма разнообразны, но в наше суматошное время обычно прибегают к самым незамысловатым способам.

Тушено-жареные грибы. С этой целью используют все трубчатые грибы, сыроежки, рыжики, опята, зеленушки. Словом, можно брать все, кроме солонников. Не рекомендуем жарить в смеси с другими видами шампиньоны и лисички. Каждый из этих видов имеет своеобразный запах, который не всем нравится и заглушает типичный грибной аромат. Грибы лучше не мыть, а класть на сковороду сухими. Мытые грибы напитываются водой, которая долго выкипает и получаются они скорее полувареными, что не улучшает их вкусовые качества. В еще большей степени нежелательно отваривать грибы перед приготовлением (напомним, это нужно делать по отношению к сморчкам и строчкам).

При обилии грибов их, мелко нарезав, укладывают на сковороду доверху, солят, накрывают крышкой и жарят-тушат на растительном масле или другом жире (предпочтение, как правило, отдается растительному маслу). Лук в грибы кладут обязательно, обычно в объеме 5 — 10 % от массы грибов. Класть его на сковороду можно как одновременно с грибами, так и позже (минут за 10 до окончания приготовления). Пока грибы кипят в собственном соку, т.е. тушатся, их помешивают реже, однако когда сок начинает выкипать, мешают все чаще, обычно уменьшив нагрев. Грибы готовы после того, как весь сок выкипит и они слегка обжарятся.

Грибы, тушенные в сметане. При этом варианте приготовления грибы лучше мыть, затем их режут и тушат сначала в собственном соку. Когда сок начинает выкипать, доливают свежую сметану или сливки. В это же время кладется лук в таком же количестве, что и в предыдущем рецепте. Можно добавить черный перец и лавровый лист (для любителей приностей). Минут через 15 после заливки сметаны грибы готовы.

Лучший гарнир к тому и другому блюду — отварной картофель и салат из помидоров.

В негрибные годы можно также тушить солонихи, особенно грузди и волнушки. Перед приготовлением их нужно обязательно промыть и отварить в достаточно большом количестве воды. Однако без добавления других грибов одни солонихи не очень вкусны.

Лисички и особенно шампиньоны лучше готовить раздельно теми же способами.

Жареные грибы. Этот способ приготовления отличается от предыдущего тем, что грибы укладывают шляпками или ломтиками на сковородку в один слой, обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки. Как и в предыдущем случае, лучше использовать растительное масло.

Лук можно поджаривать отдельно, но он не обязателен, специй тоже не добавляют. Жарят любые грибы, кроме солоних.

Супы из свежих грибов. В наибольшей степени для этого блюда подходят белые грибы. При их отсутствии могут использоваться любые трубчатые грибы, прежде всего маслята. Они не чернеют, как подосиновики, и бульон в этом случае получается чистый, прозрачный.

При приготовлении супа используется картофель, морковь, лук. Если грибов много, то заправить суп можно мукой, поджаренной на сливочном масле. На нем же или на растительном масле можно обжарить лук и также использовать его в качестве заправки. При подобных вариантах ведущим вкусом остается вкус грибов, который не "забивается" другими компонентами.

При приготовлении таких супов можно использовать также отвары, остающиеся при мариновании грибов или при приготовлении салатов из отварных грибов. Отвар следует использовать как можно быстрее, поскольку он очень быстро закисает, а также выдыхается при хранении. В течение одного-двух дней его можно хранить в герметичной посуде в холодильнике, залив кипящим в простерилизованные банки или бутылки и закрыв их такой же крышкой.

Грибной суп можно готовить с различными крупами (меньше всего для этого подходит манка), лапшой, картофелем. В такой суп можно добавить мелко нарезанную колбасу, положить крутое яйцо, заправить майонезом. В экспедиционных условиях грибы могут добавляться в суп из концентратов, точно так же концентраты могут добавляться в грибной суп.

Икра грибная, грибной фарш. Эта форма использования грибов предоставляет любой хозяйке обширное поле для самостоятельного творчества. В самом элемен-

тарном варианте грибная икра представляет собой пропущенные через мясорубку тушено-жареные грибы, в которые можно добавить различные компоненты — крутое яйцо, немного пшенной каши или мелко нарезанной капусты — и заправить майонезом или свежей сметаной.

Икру с помощью миксера можно довести до консистенции пюре или паштета (если ее предполагается мазать на хлеб, гренки), можно сделать зернистой, используя в мясорубке сетку с крупными отверстиями. В последнем случае из такого фарша при добавлении лука, крутого яйца, отваренного риса получается начинка для пирогов, блинчиков, зраз.

Пряности (молотый перец, тмин и т.п.) в фарш или паштет добавляют по вкусу. Грибной фарш можно использовать для приготовления картофельных зраз, запекать его в картофельном пудинге. Необычное блюдо представляет кабачок или перец, фаршированный такой грибной начинкой, которую можно "разбавлять" другими овощами, отваренным рисом. Наконец, этот фарш можно использовать при приготовлении голубцов, добавляя его к мясу.

Подливки, соусы. Если сильно измельченный грибной фарш перекипятить со свежей сметаной или мясным бульоном, добавить в него обжаренную муку, получится грибная подливка, которую можно сделать острой, сладковатой, пряной — словом такой, чтобы она лучше гармонировала с основным блюдом.

Особенно подходит грибной соус к картофельным котлетам, жареным пирожкам, беляшам, запеканке из лапши или макарон, к "магазинным" котлетам, гречке из белого хлеба, обжаренным во взбитом яйце, к омлету.

Блюда из сухих грибов. Их основное использование — для супов и постных борщей. Последнее блюдо сейчас стало редкостью, готовят его из красной свеклы, которую отваривают, трут на терке и кладут в грибной суп. Едят такой борщ со сметаной, заправляют жареным луком.

Грибные супы делают в самых различных вариантах, обычно с картофелем, морковью, луком. В готовый суп можно положить отварное мясо, которое мелко режут, крутое яйцо.

Классическим сочетанием является суп с сухими грибами и фасолью, к сожалению, горох такого приятного вкусового сочетания не дает. Из круп можно рекомендовать пшено, перловку. Словом, при использовании

сухих грибов нужно придерживаться тех же принципов, что и при приготовлении супов из свежих грибов.

Другой формой использования сухих грибов является приготовление из них подливок, соусов. Для этого грибы отваривают, но не до полной готовности, а настолько, чтобы их можно было пропустить через мясорубку, затем тушат в сметане, добавляют в них жареный на растительном масле лук — и подливка готова.

Использование консервированных грибов. Их употребляют так же, как и свежие (за исключением варки супов). Напоминаем, что такие грибы следует подвергнуть примерно двадцатиминутной температурной обработке при 100 °С или выше. И фарш, и подливки из них получаются несколько не хуже, чем из свежих грибов.

Некоторые предостережения. Грибы, как, впрочем, и многие другие продукты, которые используются нерегулярно, часто плохо влияют на пищеварительную систему. Грибы — тот продукт, при употреблении которого надо знать меру. У некоторых людей неприятные последствия вызывает сочетание грибов с другими продуктами, например сырым молоком, яблоком. Не рекомендуется после блюда из грибов пить холодную воду. Все это проявляется индивидуально, каждый на собственном опыте должен убедиться, что ему можно, а что нельзя. Иногда настоящие отравления вызывает закуска из плохо просоленных (невыветрившихся) грибов. Недоваренные или недожаренные грибы часто вызывают расстройства, и относиться к их приготовлению нужно с надлежащей ответственностью.

Глава 3. Ягоды

Ягоды и здоровье

Сочные плоды растений — один из самых естественных, доступных, обильных даров природы. Собственно говоря, именно для того чтобы служить пищей и возникли сочные оболочки вокруг семян, эти оболочки — приманка, которая побуждает животных поедать плоды (обычно с семенами). Последние, как правило, не перевариваются и спустя некоторое время выводятся наружу, часто вдали от плодоносивших растений. Таким путем и осуществляется их расселение. Растения “заинтересованы” в том, чтобы животные использовали возможно большую часть урожая ягод, а этому способствуют

ет увеличение продолжительности периода потребления. В результате многие виды ягод приобрели устойчивость против гниения: клюква, брусника, майник, находясь под снегом, не сгнивают до весны и снова становятся доступными птицам. Рябина, черемуха, шиповник, калина и ряд других не опадают и используются животными всю зиму.

Пищевая ценность плодов наибольшая после созревания семян. Содержание в сочных оболочках воды, клетчатки, сахаров, витаминов и пр. непостоянно как в разные годы, так и в различных местах. Даже без всяких анализов, по вкусу, мы замечаем, что на сухих, хорошо освещенных участках ягоды слаще, чем в сырых, тенистых. Поэтому приводимый иногда химический состав тех или иных плодов — не более чем примерная оценка

Безусловным чемпионом по содержанию витамина С является шиповник — в его очищенных плодах обнаружено этого витамина до 4500 мг на 100 г. На втором месте — черная смородина (300 мг), затем следует земляника (60 мг). Лимон же содержит всего 40 мг, столько же, сколько и репчатый лук. Взрослому человеку в среднем нужно в сутки 50 мг витамина С. Располагая подобными данными, несложно рассчитать, сколько продуктов нужно потреблять для того, чтобы приблизить рацион к оптимальному.

Как видим, лимон, который считается источником витаминов, существенных преимуществ перед нашими “дикарями” не имеет.

В жизни растений, в том числе и имеющих сочные плоды, гораздо меньше таинственного, чем в жизни грибов. Здесь все, казалось бы, ясно. Но только “казалось бы”. Почему миллионы лет страдая от заморозков и других капризов погоды, растения не выработали приспособленности, которая всем видам позволила бы защитить цветы или завязь от заморозков, так часто губящих урожай? Ведь постоянно можно наблюдать, как при полном неурожае черники, брусники, черной смородины, рябины в том же лесу успешно плодоносят майник, кизильник, шиповник, малина, бузина.

Ягодные растения относятся к многолетним. Правда, у одних видов надземные части отмирают ежегодно (майник, купена, вороний глаз), у других — на второй год (малина), у третьих живут до 10 лет и даже дольше (черника). Но вот какова истинная продолжительность их жизни — от настоящего рождения, т.е. появления всхода из семени, и до полного отмирания — мы не

знаем. Порой создается впечатление, что некоторые виды чуть ли не бессмертны (например, та же черника).

К загадочным явлениям нужно отнести присутствие ядов в ягодах, очень невысокую пищевую привлекательность некоторых плодов. Ведь если сочные плоды — для поедания, то они никак не должны быть ядовиты (как у волчника) или явно малопитательны (кизильник, снежная ягода). Вразумительного объяснения этому явлению пока нет.

В природе ягоды* в том или ином количестве встречаются круглый год. Зимой рябина, калина, облепиха, барбарис и ряд других ягод могут служить объектами сбора. Точно так же сохраняется под снегом брусника и клюква. Однако сбор сочных плодов зимой или весной после вытаивания из-под снега — малораспространенное занятие. Основная масса ягод собирается сразу после созревания.

При сборе ягод нужно твердо знать, что можно собирать и использовать в пищу. Есть неизвестные виды ни в коем случае нельзя.

Заготовка ягод имеет большое значение, особенно для тех мест, где до сих пор не налажено круглогодичное снабжение свежими фруктами. Кроме того, ягоды, собранные в тайге вдали от крупных промышленных центров, несравненно более чистый продукт, чем ягоды, выращенные на пригородных дачах, где подчас неумело применяются удобрения и ядохимикаты.

Использование лесных ягод как щадящих лекарственных препаратов также способствует укреплению здоровья. Положительным фактором оказывается и сам сбор (если последний не ведется с чрезмерным физическим напряжением).

Следует особо обратить внимание на ягоды, способствующие интенсификации работы почек, кишечника. Ведь в среднем 70 % вредных для организма химических соединений мы получаем с пищей, прежде всего той, которая поступает с прилавков магазинов. Чем быстрее будут выведены из организма ее неусвоенные остатки, чему способствует также включение в рацион

*Ягодой в ботанике называют многосемянной сочный плод. Плоды вишни, черешни, черемухи и т.п. называются костянками. Есть и другие отличия ягод от остальных сочных плодов. Однако при повседневном использовании этого термина указанные отличия обычно не принимаются во внимание. В дальнейшем мы также будем пользоваться таким "бытовым" пониманием термина "ягода".

большого количества богатых клетчаткой растительных продуктов — тем лучше.

Очень ценными являются богатые витаминами плоды — шиповник, рябина, черная смородина и пр.

Однако нужно предупредить сладкоежек — чрезмерное потребление варенья, сладких крученков, желе и т.п. также нежелательно, как и обычных конфет, сахара. При этом надеяться на вкусовые ощущения в этом случае нельзя. Желе из костяники или красной смородины, крученка из клюквы не кажутся такими уж сладкими. Но здесь важно не вкусовое ощущение, а фактическое содержание сахара в продукте. Будучи при приготовлении блюд из кислых ягод значительным, при неумеренном употреблении оно может привести к нарушению секреторной деятельности организма и развитию сахарного диабета.

Ягоды полезные и не очень

Ниже мы рассмотрим отдельные виды ягодных растений, перечисляя их в порядке созревания. Редкие, экзотические для Сибири виды в этот список не включены.

Земляника. Один из самых широко распространенных и общеизвестных видов. Лесная земляника растет преимущественно в сосняках на свежих почвах с умеренно развитым травянистым покровом. Встречается также по лесным полянам, прогалинам, опушкам, вырубкам и гарям. Это растение не образует участков со сплошным покровом, произрастая небольшими группами или отдельными экземплярами. Поэтому собрать большое количество земляники трудно, к тому же ее созревание сильно растянуто. Максимальное количество ягод, собранное одним из авторов на нетронутом ягоднике, за день составило около ведра. Обычно же это количество гораздо меньше. Каких-либо приспособлений при сборе земляники не применяется.

Сами ягоды очень нежные, не переносящие длительной транспортировки и хранения. Эти обстоятельства и определяют характер сбора земляники — она или используется сразу же, или в день возвращения из леса. Деликатесом является земляника со свежими сливками и сахаром. Использование в значительном количестве (стакана за один раз, а для маленьких детей и меньше) может вызвать диатез. Вызывает эта ягода также повышение артериального давления.

Варенье из земляники ароматно, его варка не имеет каких-либо специфических особенностей. Ягода, пере-

тертая с сахаром в соотношении 1:1, с добавлением лимонной кислоты может всю зиму храниться в холодильнике. Вкусны вареники с земляникой, в свежем виде (протертая с сахаром) может употребляться с чаем, в качестве добавки к компотам. Однако, поскольку количество собираемых ягод, как правило, небольшое, для сохранения имеющихся в них витаминов лучше всего не прибегать к термической обработке.

Земляника относится к растениям, количество которых уменьшается. Связано это с интенсивными рубками в сосняках. В период развития молодняков, формирующихся на месте старых древостоев, из-за высокой сомкнутости насаждений земляника длительное время там почти отсутствует. Начинает она появляться в приспевающих насаждениях. Однако спелый лес с развитой травянистой растительностью вырубается и земляника снова исчезает (на вырубках ее бывает много лишь в редких случаях).

Клубника. Преимущественно степное растение, местами образующее сплошной покров по склонам холмов, лесным полянам. Иногда встречается под пологом разреженных лесов. Широко распространена по югу Сибири. Созревает клубника в середине лета, постепенно, как и земляника. Ее ягоды крупнее, ароматнее и слаще. В отличие от земляники, у клубники чашелистики плотно прилегают к ягоде и остаются на ней при сборе. Последующая ее чистка — дело хлопотное и трудоемкое, поэтому при обильных урожаях сбор ведется выборочно и мелкие ягоды оставляются. Чашелистики следует сушить и использовать для заваривания витаминного чая.

На нетронутых участках эффективность сбора высокая — за день можно набрать до трех ведер нечищенных ягод. Используются они в основном для варки варенья и приготовления крученки (при соотношении с сахаром 1:1). Она представляет собой пропущенные через мясорубку или измельченные с помощью миксера ягоды, в которые добавляется сахар. Эта смесь тщательно перемешивается до тех пор, пока сахар не растворится. Хранить крученку нужно в холодильнике или в холодном погребе.

Распашка, выпас скота, облесение полей ведет к сокращению площадей, на которых растет клубника, снижению ее обилия.

Жимолость синяя. Под этим названием объединяется несколько сходных видов. Жимолость — типично летняя ягода, созревающая одной из первых и служащая объектом массового сбора. В больших ягодниках

при хорошем урожае после полного созревания ягод их стряхивают с веток на разостланную под кустом пленку, в зонтик, что резко повышает эффективность сбора (за день можно набрать до 3 — 4 ведер). В этом случае сбор следует проводить после опадения листвы, осенью.

Синяя жимолость широко распространена в горных лесах Южной Сибири, встречается также на заросших кустарниками горных склонах, особенно много ее по вырубкам и гарям. Характерна для зоны темнохвойной тайги, гораздо реже произрастает на бедных песчаных почвах, в сосняках. Эти особенности распространения приводят к увеличению площадей ягодников, что связано с рубками темнохвойных лесов, пожарами, образованием шелкопрядников.

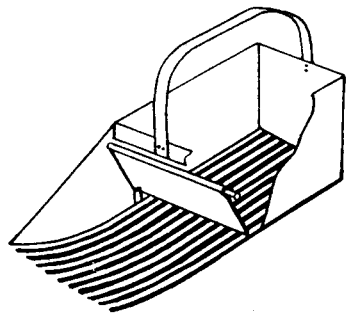
Хранится лучше, чем земляника или клубника. Во всяком случае, на второй-третий день после сбора (если они не хранятся в теплом месте в плотно закрытой таре) ягоды вполне могут использоваться для приготовления крученки. Варенье из жимолости имеет специфическую горчинку, гораздо вкуснее смешанная крученка из жимолости и черники (при соотношении 1:1). Поскольку обе эти ягоды склонны к брожению, рекомендуется в крученку добавлять лимонную кислоту из расчета 0,3 — 0,5 г на 10 л. Разумеется, хранить продукт нужно в возможно более прохладном месте, комнатного хранения он не выдерживает.

Встречаются виды жимолости с красными ягодами. Они в пищу не употребляются.

Черника. Распространена очень широко — от тундры до юга лесной зоны. В сосновых лесах на свежих почвах образует сплошные черничники. Изреживание древостоев способствует развитию ягодников, и в таких местах их плодоношение бывает особенно обильным. Растет черника и под пологом темнохвойных насаждений, а также в осинниках, где она плодоносит реже.

Созревает во второй половине лета, несколько позже жимолости. Происходит созревание очень дружно. Основным фактором, определяющим урожай, является погода во время цветения. Дожди и холода плохо влияют на насекомых, которые опыляют цветы черники. Естественно, после весны с такой погодой трудно надеяться на хороший урожай. Кроме того, черника, как и ряд других ягодных растений, сильно страдает от весенних заморозков, побивающих цветы и завязь, реже — от летних.

Строение кустов и дружное созревание ягод позволяет "механизировать" их сбор с помощью несложного



Р и с. 11. Скребок для сбора ягод.

приспособления — скребка (рис. 11). Этот прием вызывает немало нареканий, поскольку при ручном сборе меньше повреждаются кусты. Однако нужно иметь в виду, что ручной сбор не только в несколько раз менее производителен,

но и ведет к вытаптыванию ягодника. Сборщик, пользующийся скребком, все время на ходу, он не присаживается, не становится на колени, как при ручном сборе. Конечно, при использовании скребка не обойтись без повреждений отдельных растений. Но они с такими повреждениями легко справляются. Поскольку черника плодоносит далеко не ежегодно, в неурожайные годы кустарнички успевают залечить нанесенные повреждения. Перебирать собранную чернику следует немедленно, до того как она пустит сок. Предпочтение тому или иному способу очистки от мусора нужно отдавать исходя из конкретных условий (можно отвешивать на ветру, можно «откатать» ягоды на наклонной поверхности, застеленной полиэтиленовой пленкой, можно пользоваться также ситами сначала с ячейкой 3 — 4 мм для высеивания мелкого мусора, затем с ячейкой 6 — 7 мм, через которое проскакивают ягоды). Конечно, некоторое количество мусора в любом случае остается, но его немного. Если не очистить ягоду сразу, то потом, уже дома, придется потратить на это в несколько раз больше времени, так как к мокрой ягоде прилипает мусор.

В случае, когда невозможно сразу же отвезти собранную ягоду домой, ее помещают в холодное место (например, в целом полиэтиленовом мешке кладут на дно холодного ключа, закрепив края мешка на берегу камнем), либо рассыпают тонким слоем в прохладном проветриваемом помещении, либо кипятят с небольшим добавлением сахара и герметически закупоривают. С этой целью очень удобно использовать полиэтиленовые емкости для пищевых продуктов с завинчивающимися крышками.

Чернику также можно хранить в виде крученки с сахаром. Однако такая крученка получается очень жидкой и склонна к брожению. В нее следует добавлять лимонную кислоту и обязательно хранить в холодном месте.

Можно чернику морозить в морозильной камере. Сушеную ягоду используют в качестве лекарства при расстройствах пищеварительного тракта.

Сплошные рубки в сосняках ведут к сокращению площадей черничников. С вырубкой ее вытесняет травянистая растительность, появившиеся же в сомкнутых молодняках кустарнички обычно плохо плодоносят.

Красная смородина (кислица). Этот кустарник — характерный вид подлеска в темновойных лесах. Там смородина начинает плодоносить при разреживании древостоя. Созревает вскоре после черники и во многих местах встречается в больших количествах. Особенно обильные урожаи бывают на вырубках, гарях, шелкопрядниках. Плодоносит не ежегодно, страдает от весенних заморозков.

Растянутость созревания ягод небольшая и спустя неделю после его начала обычно уже заканчивается. На разных кустах, находящихся в одинаковых условиях, ягода созревает почти одновременно. Под пологом насаждений — дней на десять позже, чем на открытых участках. При обильных урожаях за день можно собрать до 4 — 5 ведер. При бедных — не набрать и ведра. Сбор ведется без всяких приспособлений, часто тара подставляется под ветки и в нее сыпают ягоды. Конечно, в этом случае в ней много мусора, но зато значительно, в полтора-два раза ускоряется сбор. Перебирают смородину вручную.

Храниться собранная ягода может два-три дня, в жаркую погоду — меньше. Используется кислица в основном для приготовления желе, так как из-за относительно крупных семян варенье или крученка из нее не особенно вкусны. Желе готовится из сока и сахара, которые смешиваются в соотношении примерно 1:1,5 (или сахара еще больше) и хранятся в холодном месте. Желе удобно консервировать, перекипятив и залив в стеклянные банки, которые закатываются.

При приготовлении любых блюд из кислицы требуется много сахара, примерно в полтора-два раза больше, чем при использовании других ягод. Сок и желе хорошо добавлять в варенье из сладких ягод (винограда, сладких сортов яблок, арбузных корок, дыни).

Черная смородина. Распространена так же широко, как и предыдущий вид, но более требовательна к местам произрастания. Чаще всего поселяется на склонах, по днищам водотоков, долинам таящих ручьев и речушек, по которым поднимается до самых водоразделов. Наиболее обильное плодоношение наблюдается на от-

крытых участках — на вырубках, гарях, шелкопрядниках.

Сроки созревания сильно растянуты, причем связано это как с местом произрастания кустов (под пологом сомкнутых насаждений, на северных склонах созревание происходит чуть ли не на месяц позже, чем на южных склонах, открытых участках), так и с их индивидуальными различиями. Само плодоношение сильно зависит от весенних заморозков. Нередко урожайные и неурожайные участки чередуются в пределах относительно небольших территорий.

Имеется много видов и форм черной смородины, в том числе и с почти зелеными, розоватыми, бурными плодами. Они сильно различаются по размерам, вкусу, срокам созревания. Часто растут вперемешку.

Сбор ведется только вручную. О спелости ягод нужно судить не столько по цвету, сколько по твердости, по тому, насколько легко они отрываются от плодоножек. Собирать ягоды нужно аккуратно, избегая резких рывков, ударов по веткам, поскольку наиболее зрелые и крупные ягоды нередко опадают от малейшего сотрясения. За день при хорошем урожае можно собрать до трех-четырех ведер.

Используется смородина как в свежем виде, так и для приготовления крученки. В прошлом популярна была также варка варенья, но сейчас, если варка и производится, то непродолжительная (так называемое варенье-пятиминутка). Такое варенье горячим закатывается в банки. Хорошо хранится эта ягода в свежемороженном виде, сушат черную смородину редко. Отвар из сухих ягод рекомендуется как вяжущее, мочегонное и потогонное средство (на 20 г сухих ягод 1 стакан воды, кипятить 20 минут и принимать по 1 столовой ложке три-четыре раза в день).

Рост площадей вырубок и гарей способствует более широкому распространению обильно плодоносящих ягодников.

Малина. Растет в основном на вырубках и гарях из-под темнохвойных насаждений. Этот кустарник — двулетник и по обилию неплодоносящих побегов текущего года можно прогнозировать урожай будущего.

Созревает примерно в те же сроки, что и черная смородина. Сроки созревания определяются прежде всего условиями произрастания, в пределах же отдельных участков происходит оно очень дружно. Созревают ягоды постепенно, нередко одновременно со спелыми плодами можно видеть цветы.

Сбор ведется только вручную. Наибольшую ценность представляют первые созревающие ягоды, обычно более крупные и менее поражаемые насекомыми. Результативность заготовок невысока, не всегда за день удается собрать ведро ягод. Они нежные, быстро портятся. Их следует обрабатывать или в день сбора, или на следующий день.

Широко бытует представление о малине как о любимой ягоде медведей. Такое представление не вполне отвечает действительности. В Сибири бурый медведь охотнее поедает красную смородину, бруснику или чернику, чем малину. Во всяком случае, вероятность встречи с ним в чистом малиннике не больше, чем в другом ягоднике.

Используется в основном для варки варенья, приготовления желе, крученки. В свежем виде очень хороша со сливками. Малину рекомендуется добавлять в компоты, которым она придает приятный аромат. Эта ягода — классическое потогонное и жаропонижающее средство. С этой целью используется варенье, настойка из сухих ягод (из расчета 2 столовые ложки на стакан кипятка, кипятить 20 минут).

Костяника. Второсортная ягода, которую собирают при высоком обилии, да и то не всегда. Представляет собой травянистое растение с довольно крупными рассеченными листьями. Соплодие из нескольких (реже — одной) ягод-костянок размером с мелкую горошину.

Растет главным образом в спелых сосняках, березняках. Созревает в те же сроки, что и малина или чуть позже. Плодоносит почти ежегодно. Собирают ягоды вручную, производительность сбора низкая. Используется главным образом для приготовления желе. В свежем виде употребляется редко из-за крупных, твердых семян.

Желе вкусное, напоминающее желе из красной смородины, но выход сока из ягод небольшой. Плоды костяники в свежем и сухом виде употребляются как противосцинготное и жаропонижающее средство.

Ежевика. Распространена преимущественно в Западной Сибири и далее к западу. Существует несколько форм ежевики. У стелящейся формы ягоды более крупные, сине-сизые, матовые, по структуре напоминают малину, очень нежные, сочные. Созревание — в конце августа, урожаи бывают очень обильны. Произрастает преимущественно по сырым речным поймам, на сырых вырубках, по берегам водоемов. У прямостоячей формы (куманики) ягоды мельче, с более крупными семенами,

распространена она обычно в горах, встречается по вырубкам, полянам.

В целом, как объект специального сбора, ежевика непопулярна. Ее ягоды быстро портятся, плохо переносят транспортировку. Кроме того, ягоды неудобно собирать из-за колючих стелящихся стеблей, которые ранят руки. Используется в свежем виде, а также для варки варенья, джемов, желе.

Голубика. Широко распространенный кустарник, произрастающий на лесных болотах (нередко вместе с клюквой). Чаще встречается в средней и северной тайге. Синие-сизые удлинённые ягоды созревают в конце лета, ягодники плодоносят часто и обильно.

Собирают голубику вручную или пользуются скребком. Ягоды сочные, нежные, неудобные для транспортировки. Используют их в свежем виде, пересыпают сахаром, делают крученку, желе, варенье. При сборе голубики в теплую погоду на участках, заросших багульниковым, можно отравиться эфирными маслами, которые выделяет этот кустарник.

Княженика. Невысокие стелящиеся растения, очень похожие на ежевику. Распространена преимущественно в северных лесах. В южной тайге почти не плодоносит. Произрастает по берегам небольших водоемов, по краям болот, сырым вырубкам и гарям. Нередко можно встретить участки со сплошным покровом из этого растения. Производительность сбора невысока, как при заготовке малины.

Ягоды похожи на ягоды куманики, они темно-красные, очень вкусные, сладкие, отличаются особым ароматом.

Употребляется в свежем виде, можно приготовить очень ароматное варенье и джемы. Ягоды обладают целебными свойствами и их в любом виде рекомендуют при кашле, астме.

Морошка. Небольшое, около 20 см в высоту, многолетнее растение, напоминающее костянику, но с нерасчленёнными листьями. Произрастает в основном на сфагновых болотах, в кустарниковой тундре, северной и средней тайге. Плод такой же, как у малины. Своеобразно изменение его окраски: вначале ягода красная, затем желтеет и после созревания приобретает рыжевато-желтую окраску.

Сбор ведется вручную, ягода используется преимущественно в свежем виде, а также для приготовления желе, джемов, варенья. Сок из ягод морошки отличается сильными бактерицидными свойствами.

Вороника (шикша). Приземистый кустарничек, по строению похож на чернику, но отличается своеобразными узкими прилегающими к стеблям листочками, чем напоминает вереск. Распространен преимущественно в северной и средней тайге, где произрастает в сухих и среднеувлажненных сосновых и лиственничных лесах часто вместе с брусникой. Ягода темно-синего цвета, похожа на ягоду черники. Созревает в конце лета.

Собирать шикшу можно с помощью такого же скребка, как и чернику. Однако из-за мягкости ягод делать это менее удобно. Используется в свежем виде, для варки варенья и т.п. При позднем сборе можно хранить свежемороженые ягоды.

Крыжовник. Небольшой кустарник, до метра высотой, колючий. Распространен широко, но, как правило, не образует сплошных зарослей. Ягоды круглые или продолговатые, после созревания зеленовато-желтые, полупрозрачные, с толстой кожицей. Они у дикой формы гораздо более мелкие, чем у культурных сортов (5 — 7 мм в длину). Созревают в конце лета.

Из-за спорадического распространения, приуроченности к труднодоступным горным районам крыжовник почти не бывает объектом специального сбора. Вообще же из его кисло-сладких ягод получается вкусное ароматное варенье, не похожее на варенье из других плодов.

Брусника. Одна из наиболее популярных для заготовки ягод. Объясняется это не только ее широким распространением, но также удобством сбора и хранения. Произрастает брусника главным образом в сосновых лесах на бедных почвах, производных от них березняках, в лиственничниках. В горных лесах растет по полянам, среди каменистых россыпей, в подгольцовой зоне.

Созревает в сентябре, в горах — часто перед выпадением снега. Созревание растянуто и зависит как от места произрастания, так и от особенностей данной формы. Вообще же брусника, подобно черной смородине, представлена разнообразными формами: на одних кустах ягоды мелкие, темно-красные, на других — крупные, алые, на третьих — средних размеров, грушевидные.

При сборе брусники обычно применяют скребок. Им удобно пользоваться потому, что грозди ягод расположены на вершинке кустарничков, а сами ягоды твердые, не давящиеся при сборе. Если сбор ведется на сильно захламленном участке, его целесообразно предварительно расчистить.

Собранную ягоду возможно быстрее перебирают ("откатывают" на наклонной плоскости). Храниться брусника в прохладном месте может неделю — две.

Для заготовок впрок ягоду или замораживают, или пересыпают небольшим количеством сахара (примерно 1 — 2 кг на ведро), или замачивают, заливая сладкой водой. Хранить ягоду нужно в погребе, на балконе, в холодильнике. Реже из брусники варят варенье, чаще она используется как добавка в яблочное или арбузное варенье для придания ему цвета и кислинки.

Лучше использовать ее в свежем виде, сохранив все витамины, например, в качестве гарнира к мясным блюдам. Одним из классических сочетаний является рябчик с брусникой. Брусничная вода действует как слабительное.

Брусничники, которые в целом долговечны, нередко выгорают, но потом снова восстанавливаются. После рубки брусничных сосняков формируются густые молодняки, в которых брусника плохо плодоносит.

Черемуха. Эта ягода заготавливается в основном в Сибири. Произрастает черемуха преимущественно по днищам водотоков, в сырых лесах, особенно по гарям, вырубкам. Распространена очень широко.

Плодоносит не ежегодно. Созревают ягоды в конце лета — начале осени. Собирают их, пригибая к земле гибкие ветви и стволы. На старые, развесистые кусты-полудеревья можно без труда залезать и собирать ягоды, пригибая к себе небольшие ветви. Каждый раз, пригнув ветвь или ствол, нужно затем вернуть их в первоначальное положение. Для этого к шести, которым осуществляется такое пригибание (подтягивание), привязывается еще один крючок (рис. 12).

Ягоды черемухи высушивают и мелют вместе с косточками. Черемуховая мука запаривается или, просеянная на густом сите, смешивается с маслом или сметаной при приготовлении крема. Из нее также делают начинку для пирогов. При других вариантах приготовления черемуховая мука в той или иной пропорции смешивается с обычной мукой и из нее пекут пирожные, кексы и т.п.

Боярышник. Представлен многими видами, в том числе и крупноплодными, произрастающими на Дальнем Востоке. Распространенные в Сибири виды имеют мелкие плоды с крупными твердыми семенами и небольшим количеством сладковатой мякоти. Отделив мякоть от семян, что легко сделать после запаривания, ее

Рис. 12. Крюк для пригибания ветвей.

можно использовать для приготовления пюре, сиропов. Сахар в них добавляется по вкусу.

Плоды боярышника в сухом виде применяют для лечебных целей. Их заваривают из расчета одна столовая ложка на стакан кипятка с последующим настаиванием в темном месте. Применяется по одной-двум столовым ложкам в день до еды. Рекомендуются при многих заболеваниях (функциональное расстройство сердечной деятельности, бессонница, ревматизм, гипертония, одышка, астма).

Шиповник. Общеизвестный колючий кустарник с плодами разной формы и размеров. Заготавливается для приготовления богатого витамином С экстракта.

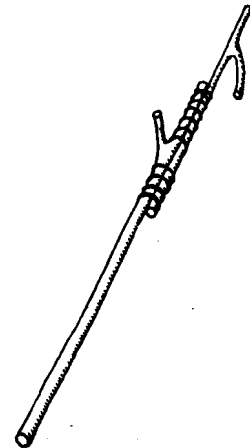
Произрастает в сосновых и лиственных лесах, по опушкам, полянам, гарям и т.п. Созревает в начале осени, после заморозков плоды становятся мягкими, приятного кисло-сладкого вкуса.

В свежем виде почти не используется из-за большого количества сильно опушенных крупных семян, образующих "начинку" плодов. Как правило, они высушивают и используются при приготовлении витаминных чаев (обычно в смеси с травами).

У шиповника, помимо плодов, можно собирать лепестки, из которых варят варенье как из лепестков розы. Это варенье на любителя. За день можно собрать достаточное количество лепестков, чтобы сварить 4 — 5 л варенья. Варится оно в сиропе, количество лепестков и количество воды берется по массе, примерно 1:5, сахар кладут по вкусу.

Шиповник — общеукрепляющее, профилактическое средство при заболеваниях печени, желчных путей, почек.

Клюква. Относится к популярнейшим объектам заготовок. Произрастает на лесных сфагновых болотах. Сами растения клюквы стелящиеся, с мелкими листьями, малозаметны. Поэтому в годы обильных урожаев кажется, что кто-то рассыпал по мху массу ягоды.



Клюква образует много форм, включая крупноплодную, размером с небольшую вишню. Сбор следует вести после полного созревания, в сентябре. Собранные недозревшие ягоды краснеют при хранении, поэтому в случаях, когда сбор ведется для продажи, его часто начинают до созревания, хотя это может быть запрещено существующими правилами.

Собирают клюкву вручную, однако все чаще начинают использовать и механические приспособления. Скребок для сбора клюквы похож на обычный, отличающийся от него отсутствием проникающих между стеблями зубьев. Закругленные зубья позволяют отжимать мох, на котором лежат ягоды, и таким путем собирать их. Таким скребком можно пользоваться далеко не на любом ягоднике и широкого распространения он не получил.

Хранится клюква без всякой обработки на морозе и используется для приготовления киселя. Из нее также можно делать крученку и подавать к чаю вместо варенья. Иногда варят из клюквы и настоящее варенье. Одно из забытых в настоящее время блюд — оладьи или картофельный пудинг с клюквенным киселем. Сок клюквы с сахаром, разбавленный водой по вкусу, пьют как жаропонижающее и жаждоутоляющее средство при ОРЗ, ангине.

Облепиха. В диком виде встречается преимущественно на юге Сибири по долинам рек, островам, малолесным склонам речных долин. Широко применяется при озеленительных работах, полезащитном лесоразведении.

Заготавливается в сентябре, но можно производить сбор (стряхивание) при значительных морозах, когда замерзшие ягоды не давятся. В теплое время года их собирать неудобно из-за того, что сочные, нежные плоды, прочно удерживающиеся на плодоножках, легко давятся. Чтобы облегчить сбор, применяется несложное приспособление — струна, натянутая между двумя рогульками. Этой струной “срезаются” сидящие на ветвях ягоды, которые падают в подставленный лоток. При таком сборе повреждаются цветочные почки и лучше к нему не прибегать.

Зачастую сбор производится с целью получения облепихового масла, которое экстрагируется из семян обычным растительным (подсолнечным) маслом. Кроме того, ягоды используются, пересыпанные сахаром. При длительном хранении на поверхности сока также появляется слой масла. Его целебные свойства широко известны и разнообразны: применяется при лечении ожогов

и других поражений кожи, внутрь при язвенной болезни и пр. Засыпанные сахаром ягоды едят как варенье, сок пьют, разбавляя водой. Для варенья, джемов, как правило, не используется.

Рябина. Осенне-зимняя ягода, которая используется любителями. Выраженная горчинка рябины ограничивает ее потребление как в свежем, так и в переработанном виде. Эта горчинка уменьшается при перемораживании ягод, но не исчезает.

Распространена рябина очень широко, почти по всей лесной зоне. Этот обычный вид темнохвойных лесов, вырубок, гарей. Реже растет в сосняках, избегая участков с бедной, сухой почвой. Ее кусты-деревья лучше развиты и обильнее плодоносят в старых, изреженных насаждениях.

Собирают рябину как после первых заморозков, так и осенью после созревания, во второй половине сентября, перемораживая впоследствии. С невысоких кустов срывают ягоды непосредственно с земли, с высоких — пригибая нижние ветви или весь ствол. Ствол необходимо возвращать в первоначальное положение (с помощью уже описанного для сбора черемухи приспособления), иначе деревьям может быть нанесен большой вред. Если ствол останется в наклоненном положении, его пригнет к земле выпавший снег, в результате чего верхинка дерева бывает полностью засыпана. Такая верхинка — лакомый корм для полевок (если она находится в снегу) и для зайцев, копытных (если находится недалеко от поверхности снега). Поврежденные деревца, как правило, уже не могут оправиться. Подчас можно обнаружить даже срубленные для сбора ягод рябины. Здесь уж, разумеется, комментарии излишни.

Производительность сбора при заготовке ягод рябины — пожалуй, самая высокая. Собранные ягоды могут довольно долго храниться без дополнительной обработки. Из них лучше делать крученку или пересыпать сахаром и хранить в холодильнике, погребе. Кроме того, ягоды рябины используются для приготовления поливитаминных чаев, отвар применяется для понижения кровяного давления, в качестве легкого слабительного, мочегонного и желчегонного средства. Настой готовят, залив кипятком сухие ягоды (1 чайная ложка на 1 стакан воды) и настаивая 4 часа. Принимают по 1 стакану три-четыре раза в день.

Калина. Ее поздно созревающие плоды как и у рябины заметно горчат. Их в небольшом количестве заготавливают глубокой осенью и хранят на морозе. Распрост-

Р и с. 13. Купена.



ранена калина очень широко, больше всего ее произрастает по поймам рек в лесостепной зоне. Кусты ее невысокие и урожай легко собрать лишь слегка пригибая ветви, которые затем распрямляются.

При использовании ягод для начинки в пироги их хорошо пропаривают, благодаря чему довольно крупные семечки размягчаются и почти не ощущаются. Кроме того, из калины можно готовить желе, которое хорошо добавлять к любому "пресному" варенью.

Отвар из сухих плодов калины применяется как болеутоляющее средство при сердечной недостаточности, тахикардии, бронхиальной астме, гипертонии (1 ст. ложка сухих плодов на стакан воды, кипятить 5 мин). Применяется по одной-две столовые ложки три-четыре раза в день до еды.

Не употребляемые в пищу ягоды. Ягоды, не относящиеся к ядовитым, но не используемые в пищу, представляют небольшую группу. К ним относятся широко распространенный в лесах Сибири кизильник (его плоды используют для отваров, которые обладают лечебными свойствами и применяются при простом и кровавом поносе), можжевельник, имеющий шишкоягоды с неприятным смолистым вкусом, изредка встречающаяся лиана — паслен сладко-горький, с некрупными вытянутыми красными ягодами, собранными в небольшую рыхлую гроздь. К широко распространенным видам относятся также дерен красный, или свидина, — куст с характерными побегам и бледно-синими ягодами. Не используются в пищу ягоды бузины, образующие плотную гроздь красного цвета. Противоречивые высказывания имеются в отношении майника двулистного — небольшого травянистого растения с рыхлой гроздью из мел-

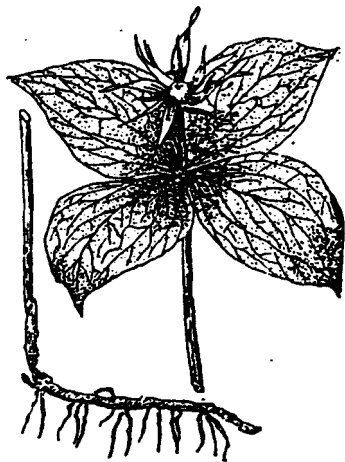
Р и с. 14. Волчье лыко
(волчья ягода).

ких красных ягод. А.А. Махов, автор широко известной книги "Зеленая аптека", считает его ягоды ядовитыми. В то же время другой исследователь, В.Л. Черепнин, написавший книгу "Пищевые растения Сибири", к таким эти ягоды не относит.

В приведенный перечень не входит паслен черный — травянистое растение, по внешнему виду похожее на куст картофеля с такими же соцветиями, но гораздо более мелкими плодами — черными с горошину ягодами. Эти ягоды часто едят дети и подростки. Из других имеющих ограниченное распространение в Сибири видов с сочными плодами нужно упомянуть крушину ломкую, ольхолистную с красными или черно-красными плодами. Их употребление часто вызывает расстройство желудка. Не рекомендуется использовать в пищу также некоторые виды смородины — двуиглую, скальную, произрастающие в горах и имеющие красные ягоды.

Не употребляются в пищу ягоды таких травянистых растений как воронец, который встречается в темнохвойных лесах. Ягоды у него красные, собраны в плотную небольшую гроздь. По некоторым сведениям, относится к ядовитым. У различных видов купены — широко распространенного вида — ягоды также не употребляются в пищу, они синего цвета, подвешены к одиночному стеблю (рис. 13).

Из видов, используемых при озеленительных работах, ценные плоды дает кустарниковая вишня, культурные сорта ранеток (райских яблок), уже упоминавшиеся крупноплодные виды боярышника, шиповника. Однако против широкого использования этих видов при озеленении городов имеется серьезное возражение, так как



Р и с. 15. Вороний глаз.

при употреблении их плодов в пищу (в основном детьми и подростками) в организм могут поступать многие имеющиеся в городской среде вредные соединения.

Среди других растений, используемых для озеленения, но имеющих сочные непригодные в пищу плоды, могут быть названы бархат амурский — дерево средней величины с черными неприятно пахнущими ягодами, снежноягодник белый име-

ющий белые с мякотью, напоминающей поролон, плоды. У крупного кустарника — лоха узколистного — вытянутые серебристо-зеленые плоды очень терпкие, с крупной косточкой. Малопригодны в пищу также ягоды калины-гордовины, красивого невысокого дерева — черемухи Маака.

Ядовитые растения. К наиболее ядовитому виду наших ягодных растений должен быть отнесен волчник, или волчья ягода (рис. 14). Этот высокий, до метра, кустарник с красными ягодами распространен очень широко, растет обычно одиночными экземплярами или небольшими группами. Ягода с одним крупным семечком. У волчника ядовит не только плод, но и все части растения. Другое ядовитое ягодное растение — вороний глаз (рис. 15). Ягода у него одиночная, темно-синяя. Растет преимущественно в старых темнохвойных насаждениях.

Поиск и сбор ягод

Для успешного поиска ягодников нужно располагать информацией о конкретном лесном массиве. Ее можно получить, знакомясь с топографическими картами, планами лесонасаждений. К сожалению, эти источники информации не общедоступны. Определенные сведения можно получить в обществе охотников и рыболовов, краеведческих музеях.

При наличии предварительной информации о той или иной территории перемещения по ней могут быть достаточно целенаправленными. Зная требования тех или иных видов к условиям произрастания, время созревания плодов, сборщики обследуют тот или иной лес, болото, вырубку. Приуроченность разных ягодных растений к определенным местам произрастания неодинакова. Она хорошо выражена у черной смородины, предпочитающей участки с проточным увлажнением, клюква и голубика обычны на верховых болотах, брусника встречается главным образом в сухих сосновых и лиственничных насаждениях. Другие виды распространены широко и встречаются более или менее повсеместно (жимолость, красная смородина, рябина).

Следующий этап поиска заключается в отыскании самих ягодных растений. Делать это приходится далеко не всегда — например, на обильно плодоносящем черничнике, малиннике в поле зрения сборщика может непрерывно находиться большее или меньшее количество ягод, которые дай Бог собрать. Тактика сбора определяется каждый раз применительно к конкретной ситуации. В одном случае урожай ягод может быть очень велик и тогда целесообразно перемещаться от одного наиболее удобного, обильно плодоносящего куста (куртины) к другому. Иногда же приходится искать именно плодоносящие растения, полностью оббирая с них ягоды.

Нередко встречаются ситуации, когда ближайшие участки оказываются обобранными, на дальних же урожаи сохраняются. Однако может быть и наоборот, особенно по отношению к ценным видам (чернике, бруснике, клюкве). Вообще же, наметив в качестве конечной цели определенный ягодник, лучше идти к нему, не задерживаясь, не теряя время на сбор нескольких горстей на уже обобранных кустах.

Нужно иметь в виду, что иногда следы осмотра куста кем-то до вас (наличие примятой травы) еще не свидетельствуют об отсутствии там ягод. При их растянутом созревании такому осмотру могут подвергнуться кусты с зелеными ягодами. Конечно, общая результативность сбора по так называемым оборышам не бывает высокой и в лучшем случае там за день удастся набрать до ведра ягод, а чаще при подобных ситуациях приходится трофеи измерять литрами.

Малозаметна клубника в густой высокой траве, нередко бывают пропущены ветви с ягодами у черной смородины, клюкву часто полностью скрывает высокий мох. В каждом конкретном случае сама обстановка под-

сказывает, как следует вести себя, когда можно пренебречь такими малозаметными ягодами, а когда — не стоит.

Собирая ягоды, нужно уметь оценивать их спелость — например, у черной смородины она определяется не столько цветом, сколько консистенцией, тем, насколько прочно они удерживаются на черенках.

Собирая рябину и жимолость, целесообразно их пробоовать. Часто по степени “горчинки” ягоды на растениях сильно различаются. Заготавливая черемуху, нужно иметь в виду, что ее зрелые плоды растрескиваются после продолжительных дождей. Такие плоды невкусны и брать их не следует. Ягоду лучше заготавливать после нескольких дней теплой сухой погоды. Некоторые ягоды, сильно перезревая, теряют свои вкусовые достоинства (малина, черника, клубника, ежевика).

Умение быстро собирать ягоду — мастерство, которым владеют не все. В этом деле многое зависит от навыков, ловкости. Есть четкая зависимость скорости сбора от особенностей каждого вида ягод.

В ряде случаев надо решать, куда что перемещать — ягоды к таре или тару к ягодам. Очевидно, если перед вами ветка, вся красная (черная, синяя) от обилия плодов, лучше тару подставить под такую ветку, чтобы сорванная ягода сразу падала в нее, а не набрав одну, затем вторую и так далее горсть, высыпать ягоды в висящую на шее или стоящую на земле посуду. Правда, при таком способе в тару попадает больше мусора. Зато наиболее спелые плоды, которые еле держатся на ветке, в этом случае не теряются. Зачастую ягоды берут двумя руками, однако в ряде случаев целесообразно одной рукой придерживать ветку, другой обрывать ягоды. Последний прием обычно используется при сборе легко опадающих плодов.

Для того чтобы собирать ягоды обеими руками, тару вешают на шею (например, при сборе смородины, облепихи) или ставят на землю (при сборе черники, брусники, клюквы).

На шею следует вешать тару легкую и небольшой емкости (до 5 — 6 л), иначе вам придется нелегко. Целесообразнее всего обзавестись посудой с горловиной. Ее наличие очень желательно. Перемещаясь по лесу, захламленным гарям и вырубкам, легко споткнуться и просыпать собранную ягоду. Наличие горловины намного уменьшает количество просыпавшихся плодов.

Если предполагается сбор большого количества ягод, то кроме “нашейной” тары необходим короб, который

оставляют у приметного места (одиночного суховершинного дерева, высокого буреломного пня и т.д.).

При сборе “с земли” тара ставится в центре куртины кустиков. Если сбор ведется с помощью скребка, тарой вполне может быть сам короб. Переставлять его придется нечасто (поскольку в скребок входит до 0,5 л ягод). Другое дело — сбор руками. В этом случае тара переставляется то и дело, рано или поздно оно будет поставлено неудачно, перевернется и... В этом случае нужен если не короб с крышкой, то устойчивая не очень высокая посуда.

Как пользоваться скребком? Обычная ошибка — втискивание в него за один раз возможно большего количества стеблей с ягодами. В результате ягоды давятся, срывается больше стеблей и листьев, сильнее повреждается ягодник. Выигрыша же в скорости сбора не получается, поскольку за это же время можно быстро пропустить через скребок вдвое большее количество стеблей.

При небольших площадях ягодников, бедных урожаях сбор есть смысл проводить тщательно, не пропуская даже единичные плодоносящие побеги. Нередко в таких случаях производится комбинированный сбор скребком и руками. На обширных труднодоступных ягодниках, при очень обильном урожае, когда большая часть его неизбежно уходит под снег, оправдано “снятие сливок”. Промышляя “по оборышам”, нужно преимущественно обследовать участки, на которых ягоды созревают позже. Такой сбор, несмотря на его невысокую эффективность, может быть достаточно интересным.

Глава 4. Вегетативные части растений

Кроме традиционно широко употребляемой черемши, которая в начале лета в сибирских городах продается буквально на каждом углу, давно известны некоторые виды растений, которые использовались как “аварийный запас” в голодные годы. С этой целью собирали и варили (сушили, мололи) лебеду, добавляли в обычную муку молотую осиновую кору, ели борщевик, при недостатке витаминов пили отвар из хвой.

Мы рассматриваем далеко не все виды растений, вегетативные части которых можно использовать в пищу, а лишь наиболее популярные. Знать о них нужно для того, чтобы избежать голода в экстремальных ситуациях, например, оставшись без продуктов в безлюдной тайге. Начинается наш перечень с ранневесенних видов.

Крапива жгучая, коноплевая, двудомная. Эти близкие виды обычно не различаются неспециалистами. Крапива — широко распространенный сорняк, который произрастает по обочинам лесных дорог, на рудеральных землях, по долинам рек и ручьев, в местах выхода грунтовых вод. Вообще это растение влаголюбивое и сухих почв избегает.

Появляется на проталинах, особенно “потных”, задолго до полного окончания снеготаяния. Растет быстро и уже через 10 — 12 дней становится “старой” и мало пригодной в пищу.

Собирают крапиву начиная с первых дней ее появления. При сборе пользуются перчатками, срезая растения ножницами или ножом. Впрочем, совсем молодая она гораздо менее жалит и ее можно рвать голыми руками. Используется главным образом для приготовления зеленых щей (борщей). Кладут ее в кипящий мясной бульон тогда, когда овощи уже готовы. Как только щи закипят, их снимают с огня. Крапиву можно комбинировать с капустой, соевым шавелем. Подают со сметаной (майонезом) и сваренным вкрутую яйцом.

Другой вариант использования — салат из очень молодой крапивы, нарезанной и хорошенько размятой с солью, смешанной со сметаной и крутым яйцом. Чтобы полностью устранить жалящее свойство крапивы, можно обдать ее кипятком, но не кипятить, однако это меняет вкусовые качества.

Крапива — один из самых богатых витаминами видов ранневесенней зелени и ее непременно нужно включать в рацион. Конечно, растения не следует собирать у свалок, в местах выгула собак, по обочинам шоссе и железных дорог.

Любителям крапивных щей можно рекомендовать заготовку соленой крапивы, ее посол осуществляется так же, как и любой другой зелени. Хранится в холодильнике.

Черемша. Типичное растение темнохвойной тайги. Особенно крупная и сочная бывает по островам на таежных реках, по их поймам. Появляется уже по проталинам и первую черемшу нужно искать на южных склонах в разреженных осинниках, растущих на месте темнохвойных насаждений, по лесным полянам. Раньше появляется в местах выхода теплых грунтовых вод.

По мере развития черемши все больше растений оказывается с цветочными стрелками, ее стебли и листья становятся жестче. В продаже преобладают пучки со срезанными листьями и вырванными цветами. В конце

сезона сбора, отправляясь за черемшой, нужно искать ее в самых холодных северных распадках. Правда, различия во вкусе более молодой и не очень молодой черемши не слишком значительны.

Салат из черемши делают со сметаной (майонезом), с крутым яйцом. Реже ее используют для окрошки, в качестве приправы вместо чеснока.

Впрок черемшу солят. Соль берется с таким расчетом, чтобы выделяющийся сок покрывал растения. Нарезанную черемшу укладывают в банки, придавливают грузом и хранят в погребе или холодильнике. Хранение при комнатной температуре даже круто посоленной черемши ведет к порче продукта. Используется соленая черемша для приготовления салатов.

Хорошо известно специфическое свойство этого растения — сильный чесночный запах, сохраняющийся в течение нескольких часов.

Дикий лук. Он появляется примерно на неделю позже крапивы и растет на склонах холмов, по берегам рек, по редкотравью на каменистых почвах. Его листья похожи на листья обычного культурного лука, но тоньше, жестче, он заметно менее сочный. Его сбор проводится в небольшом количестве.

При сборе растения часто вырываются с луковицей, это быстро подрывает естественные запасы. Используется для приготовления салатов, как и черемша. Кроме того, может служить в качестве приправы для супов, борщей, ухи как и обычный лук. Впрок не заготавливается. Рекомендовать использование этого растения можно главным образом при экспедиционных работах, более или менее продолжительных поездках в тайгу.

Одуванчик лекарственный. Его начали употреблять в последние одно-два десятилетия для приготовления салатов. Это растение широко распространено и общеизвестно. Его, как и крапиву, не следует собирать в “грязных” местах.

Используются преимущественно молодые листья, салат из них готовится так же, как и из другой зелени. Чем старше листья, тем сильнее они горчат, увеличивает горечь также сухая погода, произрастание на хорошо прогреваемых местах.

Папоротник орляк. Он занимает особое место среди весенних пищевых растений. В пищу орляк начал употребляться сравнительно недавно, по-видимому, в основном благодаря японцам, которые высоко ценят это растение. В пищу используются молодые (не развернувшие-

еся) листья-побеги, которые отламывают от основания растения. Длина побега должна составлять около 20 см.

Орляк в наших лесах распространен очень широко, произрастая преимущественно в мелколистных и соновых насаждениях. Промышленные заготовки производятся в предгорьях, где это растение особенно обильно и к тому же отличается мощным развитием. В случае, если стебли плохо ломаются, заготавливать их не следует, так как они жесткие, волокнистые. При сборе орляка целесообразно удлинить непродолжительный период развития молодых листьев, используя стебли, которые развиваются на месте сломанных. Нужно также учитывать неравномерность развития растительности на склонах разных экспозиций.

В свежем виде орляк жарят, предварительно отварив в течение 5 мин (как отваривают сморчки и строчки). Такие отваренные стебли режут и жарят на сковороде, обваляв в панировочных сухарях, на маргарине или любом другом жире с добавлением перед концом приготовления сливочного масла. Поджаренные стебли хороши в качестве гарнира к мясным блюдам. Они обладают слабым грибным вкусом, нежны. Поджаренные стебли можно заправлять майонезом или сметаной.

При заготовке впрок орляк солят. При этом следует первый появившийся сок слить и заменить его соленой водой, что позволяет при последующем приготовлении не прибегать к предварительному отвариванию. При горячем консервировании отваренных стеблей их необходимо хранить в холодильнике и последующее приготовление осуществлять в скороварке, где температура поднимается до 120 °С, что разрушает токсин ботулина. Напомним, что признаком токсина служит появление у продукта запаха прогорклого масла. Вообще же, поскольку орляк хорошо хранится в погребе, при его посоле прибегать к консервированию нецелесообразно.

Щавель. Это пищевое растение относится уже к группе летних. Употребляются в пищу разные виды щавеля (обыкновенный, пирамидальный, курчавый, воробьиный). Листья и молодые побеги используются в основном при варке зеленых щей, которые готовят по тому же рецепту, что и щи из свежей капусты. После того как нарезанные листья закипят один раз, щи готовы. Подают их с крутым яйцом, свежей сметаной.

Используют щавель и в качестве начинки для пирогов, особенно в первую половину лета, когда ягоды еще не появились. Листья запаривают, режут и перемешивают с сахаром. Можно добавить до 50 % очищенных

стеблей борщевика (пучки). Щавель можно консервировать путем горячей обработки и солить. Благодаря наличию кислоты опасности анаэробного брожения в этом случае не возникает.

Кисличка. Это нежное мелкое растение, листья которого похожи на листья клевера, можно использовать как щавель. Растет оно под пологом темнохвойных насаждений и очень обильно. Однако из-за мелких размеров сбор кислички трудоемок. Она не столь кисла, как щавель и поэтому пригодна для салатов. К таким салатам в качестве добавки можно использовать звездчатку-мокрицу — распространенный сорняк, произрастающий на хорошо увлажненных открытых плодородных участках.

Горец горный. Это растение может быть рекомендовано в качестве заменителя щавеля. Цветы у него белые, листья 4 — 15 см длиной и 1 — 5 см шириной. Растет на лугах, луговых степях, на опушках, по старым залежам. Особенно часто встречается на юге Сибири.

Молодило (заячья капуста). Относится к летним пищевым растениям. В первый год жизни этот двулетник образует "шишечку" диаметром 2 — 7 см. Составляющие ее листочки кисловаты, очень сочны и хорошо утоляют жажду. Произрастает же молодило в местах, где воду порой найти бывает очень трудно (по открытым каменистым склонам холмов). Молодило можно использовать также для приготовления комбинированных салатов.

Борщевик (пучка). Относится к популярным в Сибири пищевым растениям. Это мощное, до полутора-двух метров высотой многолетнее растение с толстым полым стеблем и зонтичными соцветиями из белых мелких цветков. Именно этот стебель до того как он огрубеет и используется в пищу после снятия с него верхних жестких волокон. Произрастает под пологом разреженных насаждений в травянистых типах леса, по полянам, прогалинам, опушкам. Распространен очень широко.

Едят пучку сырой, используют как компонент в комбинированных начинках, для борщей, салатов, в частности с черемшой. Молодые стебли можно обжаривать, подобно орляку, но без предварительного отваривания. Их, а также черешки листьев, хорошо мариновать и использовать как маринованные огурцы, грибы.

Ревень (компактный и волокнистый). Его следует упомянуть среди летних пищевых растений. Это растение можно встретить на каменистых склонах, речных

галечниках, песчаных поймах Иркутской и Читинской областей, в Бурятии. Растет также в верхнем поясе гор юга Сибири. Как и у культурной формы в пищу используется стебель, из которого варят кисели, компоты (желательно с добавлением ягод), варенье. Употребляется также для зеленых борщей, как крапива и щавель. Из-за спорадичности распространения широкого применения не находит.

Надземные вегетативные части растений представляют для нас наибольшую ценность как источники витаминов и клетчатки. Последней наш рацион беден, особенно ранней весной. Поэтому как перечисленные выше виды растений, так и другие, пригодные для салатов, супов и т.п., всячески рекомендуем использовать. Описание этих видов можно найти в книге Л.В. Черепнина "Пищевые растения Сибири" [1988].

Гораздо ценнее с точки зрения питательности подземные органы — корневища, луковицы. Это естественно, поскольку там накапливаются продукты фотосинтеза. Многие подземные органы могут использоваться к нашему столу. Однако есть одно важное обстоятельство, которое заставляет воздержаться от соответствующих рекомендаций. Так, если сочный плод, плодовое тело гриба, листья, побеги, семена — лишь части организма, к тому же в ряде случаев "предназначенные" для питания, то этого никак нельзя сказать о корневищах и особенно луковицах. Изъятие луковицы приводит к гибели всего растения, извлечение корня у двулетника означает, что данный экземпляр погибает, не оставив семян, не обеспечив появления следующего поколения. И если уже сегодня мы вынуждены заносить в Красную книгу некоторые виды лилейных (имеющих луковицы), то при их массовом использовании в пищу возникнет опасность если не исчезновения, то значительного сокращения области распространения таких видов. Особенно велика эта опасность для более освоенных южных районов.

Отдельную группу пищевых растений представляют виды, используемые для заваривания чая. Из многих рекомендуемых в разных литературных источниках видов, используемых с этой целью, рассмотрены только те, у которых для получения лесного чая берут лишь надземные части.

Бадан. Широко распространен в горной темнохвойной тайге. Представляет собой приземистое травянистое растение с крупными кожистыми зимующими листьями.

Именно такие перезимовавшие черные листья и используются для заварки.

Брусника. Заваривают свежие и высушенные надземные части. При заваривании красивый розовый цвет и слабый запах появляются после повторного кипячения. Обычно кипятят три-четыре раза. Чаше используется с другими видами трав, имеющими более сильный аромат. Обладает мочегонными свойствами. Может заготавливаться на протяжении всего года.

Душица. Многолетнее растение с сиреневыми собранными в соцветие мелкими цветами. Произрастает на сухих склонах как по лесным опушкам, так и на открытых участках, встречается по сухим берегам рек. Высушенные соцветия, как и все растение, обладают сильным приятным запахом. Заготавливается в период цветения. Заваривают в сухом виде.

Зверобой. Многолетнее растение с прямым жестким стеблем, желтыми цветами. Растет на сухих склонах холмов, по сухим лесным полянам. Распространен ограниченно. Обладает лечебными свойствами, используется при простудных заболеваниях. Собирают во время цветения. В качестве добавки к сборному чаю используют верхние части растений.

Липа мелколистная. Это европейская древесная порода, которая редко встречается в Средней Сибири, почти не проникая за Енисей. Для заварки употребляют высушенные цветы липы, которые ароматны и обладают потогонными свойствами, на чем и основан лечебный эффект липового чая.

Лобазник вязолистный (белоголовник). Высокий многолетник с крупным белым или кремово-желтым соцветием, обладающим медвяным запахом. Распространен очень широко и произрастает в большом количестве по сырым лесным полянам, поймам лесных ручьев, вдоль опушек. Для заварки используют высушенные соцветия, которые в небольшом количестве добавляют к другим травам.

Смородина черная. Для заварки используются побеги и листья как в свежем, так и в сухом виде. Кроме того, листья смородины используют как пряности в солениях, маринадах.

Чабрец. Низкорослое приземистое травянистое растение с жесткими стеблями, образующими стелящийся кустик. Мелкие сиреневые цветы собраны в цилиндрическое соцветие. Растет на сухих, хорошо прогреваемых склонах, на открытых местах. Заготавливают во время цветения. Употребляется в сухом виде, сильный, немно-

го смолистый запах похож на запах душицы. Обладает лечебными свойствами и употребляется при лечении простудных заболеваний.

Шикша (вороника). Ягодное растение, для заварки используются сухие стебли с мелкими листочками.

Чага — гриб, развивающийся на березе. Его твердое плодовое тело почти черное, имеет форму нароста, бугра на стволе, сильно растрескавшегося.

Она используется как лечебное средство, но может служить и обычной заваркой. Делать крепкий чай из чаги не следует, ее обычно комбинируют с другими зимними таежными заварками — черной смородиной и листьями брусники.

Говоря о черной смородине, мы отметили, что она может служить также в качестве пряности. Как таежные пряности могут использоваться и другие лесные и околородные растения.

Аир обыкновенный. Это крупное, до метра высотой травянистое растение с сочными, толстыми листьями и трехгранным стеблем. Растет по берегам водоемов, причем не только и даже не столько лесных, сколько степных. Встречается по низинным болотам, заболоченным лугам. Ароматическими свойствами обладает содержащееся в корневищах эфирное масло, которое можно извлечь путем отгонки паром из измельченных корневищ. Оно используется в качестве заменителя корицы, имбиря, мускатного ореха. Сухие молотые корни аира кладут в тесто, благодаря чему оно приобретает приятный аромат пряностей.

Гравилат речной. Представляет собой довольно крупное, до 80 см высотой многолетнее травянистое растение с тусклыми розово-фиолетовыми цветами. Растет на сырых лугах, по берегам рек в степной и лесной зонах. Ароматом гвоздики обладают корни растения. Для того чтобы этот аромат не выветривался, после быстрой сушки корни хранят в плотно закрытой посуде (вообще такое хранение рекомендуется для всех пряностей, заварок).

Тмин. Общеизвестное растение с характерным зонтичным соцветием (относится к соответствующему семейству зонтичных). Используются семена, которые созревают в конце августа — начале сентября. Произрастает по лесным полянам, в редкостойных сосновых и сосново-березовых лесах, в березняках, по опушкам. Семена обычно сдвигают с соцветий. В значительном количестве может быть заготовлен при срезании растений с почти созревшими, но еще не осыпавшимися се-

менами. Спустя неделю они созревают и тогда тмин может быть обмолочен. Широко используется при солении, выпечке хлеба и т.п.

Глава 5. Кедровые орехи

На территории СССР произрастает несколько видов кедр — сибирский, корейский, европейский. В горах растет кедровый стланик. Европейский кедр имеет ограниченное распространение и его семена для использования в пищу почти не заготавливаются. Кедр корейский растет на Дальнем Востоке, отличается крупными, с прочной скорлупой семенами, распространен широко, и его семена, как и семена кедрового стланика широко используются в пищу. Однако основное место в заготовках играет кедр сибирский.

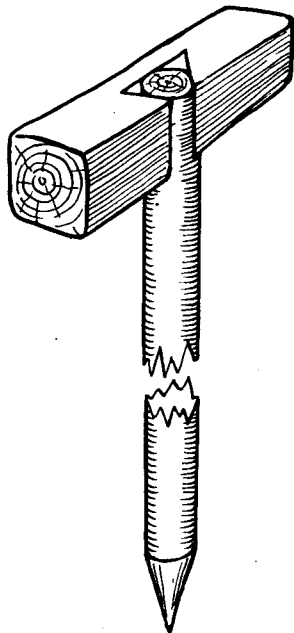
В пределах области распространения он растет повсюду, наиболее крупные массивы кедровников находятся в горах Южной Сибири и в Западно-Сибирской низменности. Спорадично встречается на окраинах ареала, в лесостепных районах. Для промышленных заготовок основное значение имеют насаждения с преобладанием кедров, любительский же сбор проводится в любых насаждениях, где произрастает эта порода.

Заготовка кедровых орехов — важное хозяйственное мероприятие в деятельности госпромпхозов и лесохозяйственных организаций. Регламентация этих заготовок повсеместна и для их осуществления любителю также нужно иметь соответствующий документ (билет на право заготовок). Во многих случаях обязательным условием получения такого билета является последующая сдача основной массы продукции заготовительным организациям.

Созревают орехи на юге Сибири во второй половине августа, в горах — позже, причем сроки созревания отодвигаются по мере повышения высоты над уровнем моря или движения к северу. Созревшие шишки высыхают, разрушаются и легко «сходят» с дерева при ударе по стволу или при отряхивании ветвей сборщиком, залезшим в крону.

Для ударов по стволу обычно применяют колот. Его изготовление — ответственный этап при подготовительных работах. Колот делают из чурки толщиной 30 — 35 см и длиной 70 — 80 см. Ее отпиливают от комлевой части растущей березы, намечают середину, затем ближе к комлевому концу (на толщину жерди-рукоятки)

Рис. 16. Колот.



делается запил “ласточкин хвост” с таким расчетом, чтобы рукоятка прошла через центр чурки (рис. 16). Запил производится под таким углом, чтобы при рукоятке, установленной на расстоянии около 1 м от дерева, чурка колота была перпендикулярна стволу. Это позволяет наносить удар после прохождения ею точки равновесия и использовать инерцию. Небольшой перенос крепления ручки к передней части чурки исключает ее перекосы при ударе. Край торцевой части чурки, которой наносятся удары, слегка стесываются топором, что делает удар бо-

лее жестким, но не приводит к сбиванию коры.

Ручку лучше делать из сухой еловой жерди. К ее выбору нужно отнестись очень ответственно, ни в коем случае нельзя брать жерди с гнилью. Толстая часть жерди затесывается по запилу чурки, рукоятка очищается от сучьев и ее нижняя, упирающаяся в землю часть затесывается лопаткой. Плоскость последней должна быть перпендикулярна плоскости, в которой происходит движение колота. Благодаря этому лопатка препятствует соскальзыванию колота при ударе. Для закрепления чурки в запил можно забить клин, но не следует ее прибивать гвоздем, так как в процессе работы паз неизбежно расхлябывается, ручка обминается и колот начинает болтаться на гвозде. Если же колот сделан правильно, то ручка постепенно входит все глубже в запил и чурка все время плотно сидит в нем.

Длина ручки определяется ростом “забойщика”, который и носит колот. По опыту старых артельщиков делают это следующим образом. Забойщик ложится рядом с ручкой, на которую насажена чурка. При этом чурка

должна упираться в плечо, рукоятка же обрезается на 30 — 40 см длиннее ног.

Веревка (“вожжи”) привязывается около самой чурки, она должна быть надежной, толстой, не выскальзывающей из рук. Чтобы вожжи удобнее было держать, на конец веревки навязывают узлы или привязывают коротенькую палочку. Тянуть за вожжи начинают по команде забойщика. Нужно иметь в виду, что колотом разрешается пользоваться не во всех областях Сибири, так что прежде чем собираться за орехами нужно узнать, как их можно заготавливать, а как — нельзя.

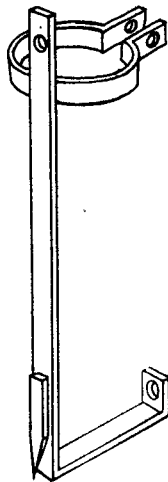
При работе с колотом нужно соблюдать некоторую осторожность. Может слететь или обломиться чурка, соскользнуть при неточном наведении на ствол и тогда колот перевернется и рукояткой ударит забойщика в пах. Сама чурка нередко попадает в работающего с вожжами напарника. Зачастую прислоненный к дереву колот падает и наносит серьезные ушибы случайно оказавшемуся рядом сборщику шишек. Менее вероятно падение колота, если его прислонить к стволу не торцом чурки, а боком.

Иногда вместо колота пользуются обрубком ствола, к более толстой части которого привязываются вожжи. На р. Чулым такое приспособление называется “кова”. Для того чтобы с помощью ковы нанести сильный удар, нужно поставить ее вплотную к стволу, сам ствол должен быть достаточно ровным. Это приспособление широкого распространения не получило, к тому же оно сильнее повреждает кору.

Толстые старые кедры, отряхивание которых посредством ударов по стволу невозможно, называются лазовыми. На них залезают обычно с помощью специального приспособления — “когтей” (рис. 17). Когти бывают разной конструкции, с одним-двумя зубьями, вонзающимися в кору. Важно, чтобы когти были плотно привязаны к ноге, не болтались. Иногда при лазании пользуются поясом, захватывающим ствол дерева. Его снимают, добравшись до первых ветвей.

Лазание на кедры — дело утомительное и рискованное. Поэтому если уж лезть, то на дерево, с которого можно “спустить” несколько ведер шишек. Кроме того, важно, чтобы шишка легко стряхивалась и не было бы нужды забираться на самые тонкие ветви в вершинке. Кедр — порода в высшей степени ломкая. Даже толстые сучья подламываются почти мгновенно без предупредительного потрескивания. Поэтому при лазании нужно

Р и с. 17. Когти.



пользоваться страховочной веревкой, закрепляя ее за ствол, чего, к сожалению, почти никто не делает.

Часто падают с деревьев при спуске, когда притупляется чувство опасности. Может гарантировать от падения и обеспечивать легкий и безопасный спуск капроновая веревка длиной 40 — 50 м, переброшенная через сук с противоположной стороны ствола и удерживаемая напарником.

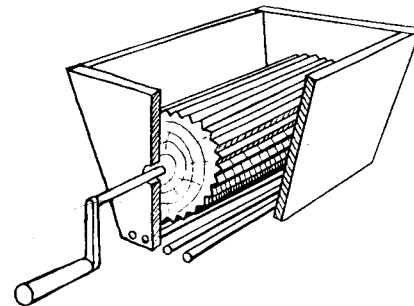
Для стряхивания шишек в кроне удобно пользоваться легкой палкой с крючком на конце, сделанной из подручного материала. При лазании всегда нужно иметь не менее двух точек опоры, шипы когтей стараться вонзать в древесину под большим углом, иначе они могут соскользнуть.

На заготовку орехов в тайгу лучше не отправляться одному. Обычно в кедровнике выбирается место для устройства лагеря, где и производится обработка собранной шишки. Место для обработки шишек выбирается с таким расчетом, чтобы их подносить с расстояния, не превышающего 500 м.

При использовании колота шишку можно собирать лишь после того, как околачивание окончено, так как удар падающей шишки очень ощутим. Забойщик, работающий с колотом, спасается от шишек, прижимаясь к стволу и прикрываясь колотом, кроме того, на голову одевается шапка-ушанка или каска. В это время недопустимо проявлять любопытство и смотреть вверх, подставляя лицо под падающую шишку. “Сход” шишки определяется по характерному шуму в кроне. Уже после первых ударов становится ясно, “пойдет ли шишка на колот”. Если она плохо отряхивается (3 — 5 штук за удар), то незачем зря травмировать дерево. В таком случае говорят, что шишка “присохла” и надо ждать сырой погоды и “падалки”, сбор которой бывает сказочным.

Собирают шишки в верхонках, складывают в любую тару. Удобно пользоваться мешком, перевязанным веревкой за верхний и нижний углы и переброшенным через плечо. Можно собирать в фартук и ссыпать в ме-

Р и с. 18. Терка.



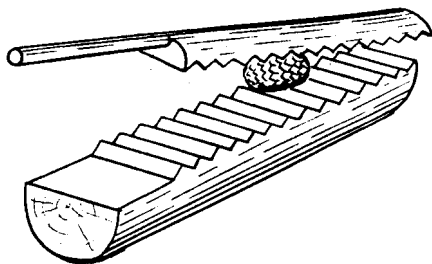
шок. Сбор нужно осуществлять планомерно с тем, чтобы не осматривать несколько раз одно и то же место.

При кратковременных выездах, когда с добытым орехом предстоит возвращаться домой, следует помнить, что из четырех ведер шишек получается ведро орехов, поэтому, трезво оценив собственные силы, нужно прикинуть, какой груз вы сможете вынести из тайги. Настоящие промысловики шишку стараются заготовить до снега, складывая ее в сусеках, а уже потом обрабатывают. Нужно также иметь в виду, что орехи в шишке могут храниться долгое время, не теряя качества, особенно в сухом месте под навесом, а высыпанные в мешки вышелушенные сырые орехи нередко “загораются” на вторые сутки, покрываются плесенью, прогорают, что делает их непригодными в пищу.

Обрабатывают шишки разными способами. Одному из авторов довелось видеть ребят, которые разбивали шишки молотком и вручную выбирали орехи. Таким сверхпримитивным способом обычно никто не пользуется. Шишки или дробят несложным приспособлением (рис. 18), или мелют, что гораздо быстрее. Мельница изготавливается, как правило, кустарно и представляет собой короб с валиками (рис. 19). Дробятся шишки над разостланным на земле брезентом или пленкой, можно под короб подвешивать мешок.

Отделяют орехи от чешуи и мусора или с помощью сит, или путем своеобразного провеивания (отбрасывания). В первом случае орехи вначале просеивают через круглое решето диаметром 6 — 7 мм, а затем через мелкое щелевое (3 мм) для высеивания мелкого мусора. Конечно, какое-то количество сора в этом случае остается.

При отбрасывании метрах в 4 — 5 от точки бросания расстилают пленку или брезент, часть которого лежит на земле, а часть образует наклонную стенку, на которую совком бросают орехи. Мусор и чешуя легче,



Р и с. 19. Мельница.

чем орехи, и до брезента не долетают. Орехи же потом собирают с пленки или брезента.

Менее распространен третий способ — пропускание орехов через воду. Удобно это делать на речушках с медленным течением. На дно на глубину около полуметра кладут пленку, которую придавливают камнями. На эту пленку сыпят сырые орехи. Пустые орехи и мусор сносятся течением, а на пленке остаются чистые орехи. Недостаток этого приема заключается в том, что орехи оказываются не только чистыми, но и мокрыми. Конечно, эту операцию можно осуществлять и в стоячей воде.

После очистки орехов их необходимо сразу же просушить. Способы просушки целиком зависят от условий заготовки. В горах, где, как правило, сыро, используют подсушивание на костре на куске жести. Подсушенные орехи сыпают кучкой в палатке, избушке, под пологом и время от времени перемешивают. Хранение же в мешках с большей вероятностью приведет к порче. Сушить на костре орехи нужно очень внимательно, следя за тем, чтобы они не подгорали.

Привезенные домой орехи тоже обязательно подсушиваются. Сделать это очень просто, рассыпав их на чердаке, в квартире, чулане и т.п. Рассыпанные слоем 15 — 20 см орехи не “загораются”, особенно если их первые дни ежедневно перемешивать.

При бедных урожаях в насаждениях с единичной примесью кедра часто ограничиваются сбором шишек, которые без обработки транспортируют домой. В таких случаях может производиться сбор только опавших шишек, особенно при преобладании “лазовых” кедров. В подобных ситуациях или носят с собой небольшой колот, или делают на месте кову.

Помимо осенней в некоторых случаях возможна и весенняя заготовка опавшей и вытаившей из снега “па-

далки”. Правда, орехи в этом случае оказываются худшего качества. Производительность труда при такой заготовке бывает очень высокой. Конечно, отправляться в тайгу на такую заготовку нужно или после предварительной разведки, или получив надежную информацию. Нужно также иметь в виду, что весна — период засилья клещей и их укусов не избежать. Поэтому без прививок от клещевого энцефалита предпринимать такие выезды очень рискованно.

В прошлом кедровые орехи использовались для приготовления “кедрового молока”, из него добывали масло. В качестве деликатеса можно рекомендовать самодельные конфеты из расплавленного шоколада, перемешанного с лущеными кедровыми орехами. Их можно использовать в кулинарии, успешно заменяя грецкие орехи. В таежных условиях ореховое “молоко” можно готовить, раздробив орехи и залив их горячей водой. После того как она отстоится, такое молоко сливают.

Глава 6. Рыбная ловля и охота

Оскудение наших угодий

Связанное с охотой и рыбной ловлей оскудение животного мира огромно, и то, что произошло с охотничьими животными или рыбными запасами сегодня, является ярким примером нашей неадекватности, отсутствия нравственной ответственности перед потомками. Представители старшего поколения хорошо помнят осетрово-кетовое изобилие, черную икру, которая продавалась чуть ли не в каждом гастрономе, башни из консервных банок с крабами, стерлядь по символическим по сравнению с нынешними ценам и многое другое. Сегодня это кажется фантастичным. Подобные примеры могут быть приведены и в отношении охотничьих животных. То, что по мере роста народонаселения, развития промышленности и сельского хозяйства роль охотничьего промысла, речного рыболовства уменьшается, — естественно. Ведь только в ненарушенных природных ландшафтах могут обитать многие виды, сохраняя высокую численность. Имеются данные об удивительно высоких уловах и охотничьих трофеях. В 1641 г. два крестьянина поймали и вывезли с Дона 300 осетров, 100 белуг и 100 пудов икры. Много позже, в 20 — 30-х гг. XIX века хороший охотник в Подонье добывал за осень и зиму до

1000 тетеревов'. Подобными сведениями пестрит не только известная книга С.В.Кирикова, но и многие другие издания (А.А.Силантьев. Обзор промысловых охот в России. — Спб., 1898; журнал "Украинский охотник", выходивший под разными названиями после революции, и ряд других).

Естественно, процесс снижения численности охотничьих животных вызван не только интенсивной охотой, но и сокращением площадей местообитаний, изменением их характера вследствие вырубки спелых лесов, которая была особенно значительна в южной тайге, интенсификации сельскохозяйственного производства, особенно его химизации. Охота же как основной фактор снижения численности начала выступать уже в последние десятилетия.

Свободная продажа в недалеком прошлом малокалиберных винтовок, широкое распространение личного транспорта и повышение доступности угодий резко отрицательно сказались на численности тетеревов, глухарей. Как свидетельствует Э.В.Рогачева¹, по левобережью Енисея в бассейнах Елогуя, Дубчеса, Пакулихи численность глухарей сократилась в 3 — 4 раза из-за массовой добычи их на "песках" — галечниково-песчаных отмелях, куда птицы вылетали за гастролитами — камешками, которые заглатывались для перетирания ими, как жерновами, грубой растительной пищи в желудке. Подъезжая на лодках к отмелям, охотники буквально расстреливали находящихся на берегу птиц.

В наши дни на обширной территории снизилась численность косули и не случайно в Красноярском крае охота на нее одно время была запрещена. По наблюдениям старожилов, свидетельству охотинспекторов, это связано с развитием в подтаежных районах Красноярского края дорожной сети при лесоразработках, что значительно повысило доступность угодий и привело к резкому увеличению фактора беспокойства. После рубки лесов намного увеличилась их ценность для косули и эти звери стали в массе зимовать в подтаежных районах. Там их интенсивно "фарили", т.е. стреляли ночью, ослепляя светом фар. "Фарили" косулю и водители лесовозов, и местное начальство, располагавшее транспортом повышенной проходимости, и "гости" из ближайших городов.

¹С.В. Кириков. Промысловые животные, природная среда и человек. — М., 1966. — 346 с.

²Э.В. Рогачева. Птицы Средней Сибири. — М., 1988. — 63 с.

Много было на таежных водоемах и водоплавающей дичи. Так, в Западной Сибири еще 100 лет тому назад существовал ее промысел с помощью перевесей — сетей, которые вешались на путях перелетов. За ночь хороший охотник по Иртышу и Оби ловил таким образом от 50 до 100 уток и гусей. Близкими были показатели добычливости такой охоты и в Нарымском крае: от 50 до 100 штук водоплавающих птиц.

На весеннем пролете наиболее удачливые охотники на Ангаре в 1970 — 1972 гг. за день добывали куль (50 штук) уток, стреляя их с лодки. Широкое распространение лодочных моторов, начавшееся в то время, привело к быстрому росту числа охотников, резкому снижению обилия добычи и результативности охоты. Особенно сильно снизилась добыча гусей, по которым за весь сезон многим охотникам вообще не удавалось сделать ни одного выстрела.

В описанных случаях не только росла интенсивность охоты, но и грубо нарушались ее правила, не соблюдались нормы отстрела. Однако и охота без нарушений, дозволенными способами может привести к устойчивому снижению численности дичи. Вокруг всех более или менее крупных населенных пунктов все труднее добыть трофеи даже в количествах, предусмотренных нормой отстрела. Зоны пониженной численности постепенно расширяются. Происходит такое снижение численности главным образом у более крупных, ценных видов животных.

Несколько иная ситуация существует по отношению к мелкой пернатой дичи, зайцам. Добывают их чаще всего традиционными методами, преимущественно при пешей охоте. В результате значительное сокращение численности этих животных, особенно мелкой пернатой дичи отмечено лишь в ближайших окрестностях населенных пунктов, вблизи дорог.

В уже упоминавшейся тайге Нижнего Приангарья, по материалам наших двадцатилетних наблюдений, обилие рябчиков находится на одном уровне, меняясь лишь под влиянием естественных причин. В годы подъемов численности там можно добыть до 40 птиц за выход, при снижении — до 20. Удаленность угодий и трудности пешей охоты являются достаточными сдерживающими факторами для того, чтобы нагрузка на угодья не увеличивалась и охота не становилась главной причиной ограничения численности этих птиц. Сказанное справедливо для обширных территорий Сибири, где и

сегодня есть немало угодий с естественной, характерной для них численностью рябчика.

Подобное же положение имеет место и по отношению к ряду других видов охотничьих животных, а также рыбы. В Хакасии есть озеро Фыркал, знаменитое устойчиво хорошей карасевой рыбалкой. Не происходит перелов сороги и окуня в Красноярском водохранилище, да и прочих видов "белой" рыбы в ряде других водоемов Сибири.

На обширных таежных просторах охота в значительной степени носит потребительский характер. Сохраняется стремление "хапнуть" побольше, за день добыв десяток глухарей, одну-двух косуль (одна косуля дает в среднем до 30 кг мяса). Эти цифры — те придержки, которые характеризуют экономические параметры потребительской (браконьерской) охоты. В отношении хариуса в Нижнем Приангарье сложилась ситуация, при которой для добычи ведра этой рыбы нужно потратить день для захода в место рыбалки, день — для выхода и день — для самой ловли. В переводе на килограммы это оказывается меньше, чем при охоте на рябчиков при средней их численности (20 штук за день или 60 — за 3 дня, что дает около 18 кг мяса). Правда, в случае использования покупных (готовых) патронов это означает дополнительный расход чуть более 10 рублей.

Какие же выводы можно сделать из всего сказанного? Вплоть до настоящих дней сохранилась так называемая потребительская охота и рыбалка, которая экономически выгодна. Они часто сопровождаются различными нарушениями. Занимаются такой охотой до тех пор, пока она находится на уровне некоторой средней "нормы прибыли". Чем она ниже, тем больше в составе охотничьей братии остается истинных любителей, для которых важнее сам процесс. Продолжая охотиться и рыбачить в оскудевших угодьях, они еще больше снижают численность дичи, делают ее все более осторожной. Чтобы сдерживать этот процесс, нужна строгая регламентация, которая и осуществляется в настоящее время (хотя порой только на бумаге). К сожалению, ограничения часто слишком огульны, они нередко оказываются необоснованными. Поэтому наряду с участками, где дичи действительно мало из-за перепромысла, остается немало и других, где запасы явно недоиспользуются. Сейчас, когда регламентации ослаблены, появляются возможности более рационального использования запасов охотничьих животных.

Рыбная ловля

Ловлю рыбы трудно отнести к добыче лесных трофеев. В том случае, когда мы отправляемся из дома ненадолго, наши походы чаще всего носят достаточно целенаправленный характер, соответствующим образом намечается и маршрут. Совсем другое дело — поездки-путешествия, жизнь в далекой тайге. Здесь все бывает попеременно — на рассвете можно посидеть с удочкой на берегу лесного озера или наведаться к хариусовой яме на ближайшей речушке. Днем же, когда высохнет роса, уместно сходить за грибами, ягодами. Чтобы такие сочетания разных занятий были более успешными, полезно знать, где, как и какую рыбу можно поймать.

Наши реки и озера условно можно разделить на два основных типа — горные и равнинные. В первых вода чистая и холодная, там обитают хариус, ленок, таймень, режеелец, налим. В равнинных лесостепных районах вода рек более мутная и теплая. Русло их часто заиленное, а берега заболоченные и заросшие травой. В таких реках живут самые обычные наши рыбы: щука, пескарь, карась, плотва (сорога), окунь, налим, а также ряд других. Чем сильнее освоены человеком бассейны таких рек, чем больше вокруг полей и других сельскохозяйственных угодий, тем более выражены весенние паводки и летнее обмеление. Зная район предстоящей поездки, нужно настраиваться на ужение той или иной рыбы. Для ужения щуки или налима требуется более прочная снасть, крупные крючки, нужно иметь также снасть для ловли живцов, захватить с собой блесны. Мелкую же рыбешку всегда можно поймать самой обычной удочкой с тонкой (0,2 мм) леской, мелкими крючками. В качестве наживки при такой рыбалке обычно используется дождевой червяк, при ужении ельцов — мухи.

Начинать ужение нужно не спеша, предварительно обследовав выбранный участок береговой полосы. Если вы на водоеме впервые и с трудом ориентируетесь, где же забросить удочку, лучше всего остановиться на месте чужой рыбалки, следы от которой всегда четко различимы (берег вытоптан, на нем могут торчать рогульки для удочек и т.п.). На русле всегда лучше выбирать более глубокое место ниже переката, начало ямы. На границе с водяной растительностью можно попытаться поймать щуку, окуня, на песчаных перекатах — пескарей.

Рыбу часто видно непосредственно — она, как говорят рыбаки, “плавится”, оставляя на поверхности воды круги от расходящихся волн. При атаке хищника мелкие рыбешки бросаются в сторону, в такое место нужно без промедления забросить блесну. При отсутствии поклевки в одном месте целесообразно переместиться в другое, третье. Может быть и другой вариант ловли — в надежном месте рыбу прикармливают, “обставляют” удочками с разной наживкой и терпеливо ждут клева. Такой способ дает хорошие результаты при ловле карася, линя, крупной сороги.

Самая бесхитростная рыбалка — ловля пескаря или мелкого окуня. В обоих случаях в качестве наживки применяется дождевой червь и если заброс сделан в место, где держится рыба, поклевка следует почти сразу. Особенно надежна она у окуня, который берет сходу, утапливая поплавок. Ловить эту рыбу надо со дна, подбывая глубину таким образом, чтобы грузило “ставило” поплавок, а наживка волочилась по дну.

Пескарь, да и другая рыба идет “на муть”. Ее источником может быть брошенный на дно кусок дерна, можно поковырять дно палкой, наконец, просто войти в воду и замутить ее.

Целенаправленно пескаря или ерша обычно не ловят, разве что прельстят они истосковавшегося по любой рыбалке горожанина или подростка. Чаще же ужением пескарей занимаются для их использования в качестве живца. Из более интересных и ценных объектов ловли рассмотрим следующие виды рыб.

Карась. Его ловля широко практикуется в озерах и прудах, где он бывает весьма многочислен. Особенно хорошо клюет карась в водоемах, где нет другой рыбы и он, сильно размножившись, вечно голоден и хватается почти любую приманку. Вообще же эта рыба ловится весьма непостоянно и часто без каких-либо видимых причин вдруг перестает клевать.

На юге Красноярского края лучшее время для ловли карася — конец апреля, когда на озерах появляются проталины вдоль кромки берега и рыба идет к свежей, стекающей в озеро воде. Снова интенсивный клев наступает во время нереста и длится с неделю после его окончания, что совпадает со временем цветения шиповника. Нерестящийся карась выдает себя шевелением торчащих из воды растений, на которые он откладывает икринки. Заброс удочки в это место гарантирует верную поклевку. В солнечные дни караси часто поднимаются к поверхности воды, где “играют” или кормятся ряской. В

таких местах их ужение (на минимальной глубине) также, как правило, оказывается успешным.

Лучшее время для ловли карасей, как и большинства других рыб, — раннее утро, примерно до 8 — 9 часов, и вечером перед закатом за 2 — 3 часа до темноты. В пасмурные дни при слабом юго-западном ветре клев более растянут и нередко продолжается весь день.

Снасть для ловли карася берется самая обычная, желательно иметь легкий, чуткий (перьевой) поплавок и пользоваться легким грузилом. Крупного карася нужно ловить или с лодки, или забрасывая снасть с помощью спиннинга на глубокое место дальше от берега. За неимением спиннинга можно воспользоваться и обычной закидушкой (т.е. более или менее длинной леской с грузилом и двумя-тремя крючками). Поводки на них обычно берутся тоньше на 0,1 мм, чем основная жилка. Поклевка карася вялая, он не торопится, но тем не менее часто заглатывает червя с крючком. Поэтому берут крючки относительно небольших размеров (так называемые “заглотыши”). Подсечку нужно делать в тот момент, когда поплавок плавно пойдет под воду или в сторону. Иногда карась поплавок “кладет”, в этом случае также должна следовать подсечка.

При ловле карасей успешно пользуются прикормкой — кашей с растительным или эфирным маслом, поджаренной молотой коноплей, семечками подсолнечника. Прикормка опускается на дно в мешочке из редкой ткани (марля, плотный тюль) и время от времени с помощью привязанной к нему веревки потряхивается.

Плотва (сорога). Она избегает холодных и быстро текущих речек, предпочитая теплые озера и медленные хорошо прогреваемые реки равнин. Клевет эта рыба почти круглый год, но клев не постоянен и зависит от сытости рыбы и ее расположения в толще воды. В солнечную погоду плотва чаще держится вблизи поверхности, утром и вечером “плавится”, чем и выдает свое присутствие. В дождь и ненастье держится около дна. Снасть для ее ловли применяется такая же, как и для ловли карася.

В качестве приманки используется насадка из ароматизированного хлеба или теста, обычной тины. Наживкой могут быть черви, опарыш (личинки мух), ручейник, кобылки и даже кусочки сала. При ловле этой рыбы очень желательна предварительная прикормка любой кашей, запаренным комбикормом, в который очень хорошо добавить подсолнечниковый жмых. Можно использовать пшеничную кашу с растительным маслом, жа-

реной молотой коноплей, семечками подсолнечника. Удочку на реке забрасывают чуть ниже места прикормки, на озерах — непосредственно туда, куда выкладывался корм. Очень результативным бывает ужение с лодки с прикормкой, которая помещается в мешочек из редкой ткани. Мешочек (с камнем) потряхивается, образуется струя с запахом корма, по которой вверх к прикормке идет рыба. В эту струю и забрасывают удочку.

Зачастую плотву на реках ловят в “проводку” (когда крючок с приманкой относит течение), причем весной, когда она кормится у дна или стоит в “горле” ямы можно использовать снасть без поплавка. В этом случае крючок с наживкой все время тащится по дну, поклевку же нужно улавливать по изменению натяжения лески. Такой способ требует достаточно высокого мастерства. Летом, когда рыба ходит около поверхности воды, успешна ловля на кузнечика и других насекомых. Она в таких случаях может проводиться как с обычным поплавком, так и нахлыстом. Последний способ также требует известных навыков. Заключается он в том, что к гибкому удилищу привязывают коническую леску. Она иногда поступает в продажу, вообще же ее можно сплести самому. На конце лески на тонком поводке привязывается крючок. Ни поплавок, ни грузила на такой удочке нет, лов осуществляется “нахлыстом”, т.е. наживка забрасывается на поверхность воды и там же остается. Леска же полностью находится в воздухе. Сама наживка представляет собой мушку (обычно искусственную), которую и хватает рыба. Этот способ хорош при ловле не столько сороги, сколько ельца и хариуса.

Щука. Эта рыба — один из самых желанных трофеев рыбаков-любителей в южных районах Сибири. На севере, где много другой, более ценной рыбы, к ней относятся пренебрежительно и говорят: “Это не рыба, а щука”... Вообще же ловля ее на удочку, спиннинг очень спортивна и вытащить активно сопротивляющуюся рыбку весом 3—4 и более килограммов отнюдь не просто. Вываживание такой рыбки производит неизгладимое впечатление. К тому же она, по-существу, единственная крупная рыба, ловля которой доступна практически любому рыболову, поскольку другие крупные хищники, и прежде всего таймень, могут служить объектом ловли только при наличии лицензии.

Во всех водоемах щука держится не особенно глубоко, предпочитая места с хорошо прогреваемой водой, обычно у зарослей водной растительности, среди вет-

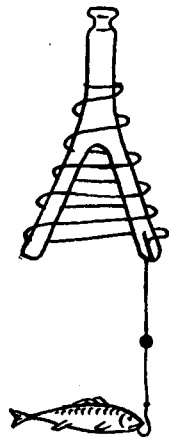
вей упавшего в воду дерева, подмытого куста. Там она устраивает засаду, из которой совершает бросок на добычу. О жадности этой рыбы ходят легенды. Она заглатывает других рыб, в том числе и своих сородичей, почти равных ей по размерам, нападает на водоплавающих птиц и переплывающих водоемы мелких зверьков, ест лягушек, жуков, червяков. Вообще все, что движется в воде или на ее поверхности, подвергается нападению этого хищника, лишь бы размеры движущегося объекта были не слишком велики.

Наиболее активный шучий жор бывает перед и после икромета, который приходится на весенний разлив и протекает на мелководье. В начале лета щука берет неохотно, как говорят рыбаки, в это время она меняет зубы. Усиливается клев осенью. Летом щука, как и большинство других рыб, плохо берет в ясную погоду и гораздо лучше — перед ненастьем, при теплом моросящем дожде.

Для “ходовой” рыбалки на мелких речках удобна удочка, на которой совмещается обычная приманка для “мирной” рыбы и поводок с крупным крючком и живцом. Отличить поклевку от дерганья живца несложно, преимущество же такого приема очевидно.

Наиболее доступная и добычливая снасть для ловли щуки — различные типы жерлиц (рис. 20). Их преимущество заключается в том, что живец при нападении щуки может быть утащен ею на метр-полтора и затем проглочен. Эта рыба атакует на большой скорости, и если жилка легко не сходит с рогульки, кружка и не имеет достаточной “слабины”, живец просто сдергивается. Поэтому на переметах и на закидушках уловистость щуки невысокая. При использовании жерлиц обязательно нужно крючок привязывать к металлическому поводку, поскольку обычную жилку эта рыба легко перекусывает.

Для активной ловли щук на удочку используется прочная снасть, с крупным поплавком и крючком-тройником. Клев в этом случае начинается с буруна около полавка и он тонет, слегка подрагивая. Это означает, что живец схвачен (обычно поперек туловища). Если в этот момент произвести подсечку, то он просто будет вырван изо рта у рыбы. После того как щука проглотит живца, поплавок снова начинает перемещаться в глубину и вот тогда нужно делать подсечку. Если щука попала не особенно крупная, ее часто удается вытащить сразу, в первые мгновения она находится как бы в шоковом состоянии и не сопротивляется. Однако крупных



рыб приходится вываживать, и только после того как добыча обессиливает, ее можно вытащить или подвести к берегу и поддеть сачком или багром, которые желательно использовать при ловле крупной рыбы, особенно с лодки.

Живца обычно насаживают через ноздрю за губу, этот способ не самый лучший, но простой. При ловле на жерлицы чаще зацепляют крючком его под спинной плавник. Самых живцов нужно держать либо в садке, либо в посуде с водой, часто меняя ее.

Ловля щук на блесну, как, впрочем, и других хищных рыб, несмотря на кажущуюся простоту, требует значитель-

ной подготовки и в целом сложнее, чем ловля на живца. Здесь важно овладеть техникой заброса, уметь правильно подбирать блесну по цвету и форме, уметь осуществлять проводку блесны. Все это нужно делать применительно к каждому конкретному водоему, исходя из его особенностей. Наиболее общими могут быть следующие рекомендации.

На реке заброс блесны всегда делается выше того места, в котором может находиться рыба. Вести блесну следует возможно медленнее (для этого делают несколько пробных забросов около берега, чтобы посмотреть как "играет" блесна, на какой глубине она идет при той или иной скорости проводки). Из современных блесен лучший результат дает использование толстых, тяжелых, к которым не нужно дополнительное грузило, или двойных вращающихся лепестков разного цвета на общем стержне с грузилом. При ловле на блесну подсечку следует делать мгновенно, как только почувствуете удар по блесне.

В заключение отметим еще один своеобразный способ ловли щуки "на узерку", когда рыбак-охотник замечает стоящую в воде рыбу (обычно небольшую щучку-травянку). Ее выдергивают из воды с помощью петли, сделанной из тонкой, мягкой проволоки. Проволока привязывается к жесткому удилищу. Этот способ больше напоминает охоту, он очень спортивен, поскольку весь процесс ловли протекает на глазах, требует постоянного напряжения. Медленно идущий по берегуловец

высматривает в подходящих местах рыбу и медленно со стороны головы заводит петлю. Затем резким рывком затягивает ее и выбрасывает щуку на берег. "Петлять" щучат — любимое занятие подростков, во время которого вырабатывается наблюдательность, ловкость.

Окунь. Относится к одному из самых доступных объектов лова. Эту рыбу можно ловить практически круглый год (конечно, нужно делать это с учетом сроков рыбалки на данном водоеме, которые периодически изменяются).

Обычно пользуются двумя приемами — ловля на удочку (поплавочную или донную) и на перемет (закидушки). На поплавочную удочку ловят, используя летом в качестве наживки червя или мелкую рыбешку, зимой — мотыля, червя, опарыша, живца. Кроме того, зимой и осенью окуня блеснят отвесной блесной (соответственно со льда или с лодки).

Берет окунь очень решительно и почти сразу же топтит поплавок. В это время и делают подсечку. Чем крупнее червяк или живец, тем большей должна быть пауза между началом поклевки и подсечкой. Это "больше" нужно установить опытным путем. Подкормкой при ловле окуня чаще всего не пользуются, но иногда на реках применяют глину, перемешанную с дождевыми червями.

Держатся окуни обычно по ямам, ближе к их горловине, выходя во время интенсивного клева почти на перекат. На озерах они также предпочитают более глубокие места, как и большинство других рыб, нуждаются в укрытиях (водорослях, упавших в воду деревьях, корягах). Возле таких укрытий всегда есть смысл попробовать забросить удочку.

Донными удочками и закидушками пользуются для того, чтобы осуществить заброс подальше от берега или при ловле с лодки обловить большую площадь. Кроме того, донная удочка с катушкой гораздо удобнее при ловле на значительной глубине (более 2—3 м). Поклевка же на ней хорошо видна по подрагиванию конца удилища, лески. Ловят на эти удочки и закидушки главным образом на живца. Использование перемета (животника) основано на том же принципе, что и закидушки — окунь заглатывает пескаря и хорошо засекается. Перемет ставят на дно в горловине ямы (поперек течения). Им чаще пользуются на больших реках. Проверять перемет следует через один-два часа и только при плохом клеве — реже.

При отвесном блеснении окуня обычно "багрят", т.е., опустив блесну до дна, делают резкий рывок. При этом крючок часто вонзается в нижнюю часть челюстей уставившейся на блесну рыбы. При ловле "за рот" на небольшую блесенку или мормышку наживляют мотыля или за неимением его привязывают имитирующую корм красную нитку. Движения в этом случае должны быть плавными, а при первом же признаке поклевки подскают. Чаше всего ловят окуней небольшого размера, вытащить которых не составляет труда.

Налим. Самой простой следует считать ловлю налима. Это — ночная рыба, хотя мы ее иногда ловили весной днем на червя во время ужения ершей. Активная, на удочку, ловля налима заключается в расстановке по берегу некоторого количества донных удочек с наживкой из любой мелкой рыбешки (пескарь, ерш). Удочка забрасывается в яму, под обрывистый берег, на перекат. Налима можно поймать на любом участке русла, не следует только осуществлять заброс в водоросли, коряги. На кончик удилища привязывают колокольчик, по звонку которого и судят о поклевке. Берет налим очень жадно и живца обычно заглатывает, поэтому с подсечкой можно особенно не спешить, да и звон раздастся уже тогда, когда рыба засекалась самостоятельно. Жилка для удочек, как правило, применяется толстая (0,5 мм), что позволяет вытаскивать рыбу без вываживания, не особенно с ней церемонясь. Крючки используют как одинарные, так и двойники.

Любителей ночью сидеть на берегу обычно немного, и чаще всего налима ловят на закидушки и перемены, расставив их с вечера и проверяя утром. На небольших реках это можно сделать "взабродку", в местах, где можно пройти в длинных сапогах. На более крупных реках пользуются лодкой. Этот способ ловли широко практикуется в среднем и нижнем течении Енисея и является даже промысловым. Во всяком случае, таким образом можно при минимальных затратах времени и сил добыть рыбу для пропитания.

В горных таяжных речушках и ручьях рыбалка носит наиболее спортивный характер, во многом напоминающая охоту. Рыбу, как и дичь, нужно не просто отыскать. Надо суметь ее перехитрить. В одних случаях это не сложно, правда, попасть на водоем с доверчивым, непуг-

* В таком месте рыба поймается почти наверняка, но она обязательно запутает жилку и придется либо обрывать, либо самому нырять в воду и мучительно распутывать снасть, хватать рыбу руками.

ганым хариусом сейчас становится все труднее. Обычно же, заметив идущего по берегу человека, рыба затаивается, перестает кормиться и не реагирует даже на самую жирную муху, подсовываемую ей прямо под нос. Эти особенности поведения рыбы особенно заметны на небольших речушках с прозрачной водой, которые просматриваются насквозь. И если в равнинных водоемах, где вода сплошь и рядом мутная и не видит ни рыбак рыбу, ни рыба рыбака, рыбалка проще, то в прозрачной воде ловля значительно усложняется. К тому же в таких водоемах живет рыба, которая кормится сплошь и рядом с поверхности воды и смотрит вверх, например хариус.

Хариус. Существует несколько разных способов ужения этой рыбы. Эти способы во многом пригодны и для ловли ельца. На маленьких речушках пользуются обычной удочкой, чаще всего с катушкой. Хариус кормится во всей толще воды, берет корм не только с поверхности, но и со дна. Поэтому в зависимости от особенностей данного участка реки применяют тот или иной способ ужения. Наиболее распространенный его вариант — на искусственную мушку. У каждого рыбака-хариюзятника есть свои излюбленные способы их изготовления, на каждой речке при разной погоде хариус лучше ловится то на одни, то на другие мушки. Поэтому тут трудно что-либо рекомендовать, так как только опыт позволит подбирать их достаточно успешно. Сама же мушка представляет собой обмотанный волосом или перьями крючок. Искусственные мушки иногда продаются в магазинах, но ими квалифицированные рыбаки никогда не пользуются. Гораздо лучше мушки самодельные, которые можно сделать самому или купить у соответствующих умельцев.

Ловля на мушку заключается в том, что на участке речки с быстрым течением мушку пускают вниз, слегка притормаживая ее движение леской (конечно, можно ловить хариуса и нахлыстом, но в окруженной деревьями и кустами речке делать это сложно). Мушка похожа на упавшее в воду насекомое, хариус ее хватает, следует подсечка... и оказывается, что мушку рыба уже успела выплюнуть. Сложность этого способа ужения как раз и заключается в том, чтобы сделать подсечку своевременно, до того как разойдутся круги от удара хвоста уходящей в глубину рыбы. Своевременной оказывается подсечка, когда рыбак делает рывок, увидев мелькнувшую у мушки тень нападающей рыбы. Однако на большом расстоянии заметить хариуса трудно, вблизи же он

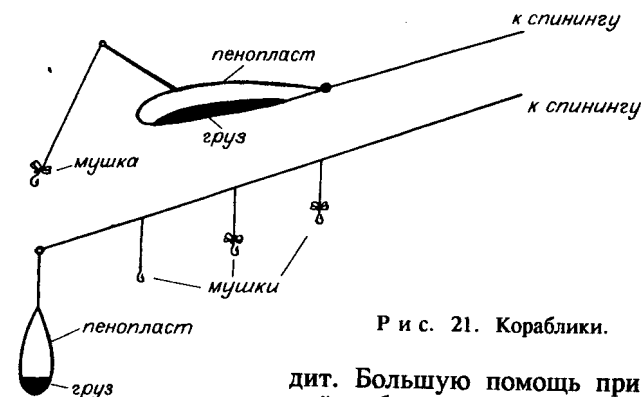
сам замечает рыбака. Нужно учитывать и скорость течения. Если она невелика, то леска провисает, мушка почти останавливается, тонет, она уже похожа не на насекомое, а на упавший в воду сор.

Гораздо надежнее брать настоящую муху, крупного паука, бабочку-совку. Тут почти всегда можно успеть сделать подсечку. Для начинающего рыбака такая наживка незаменима.

Очень удачной бывает ловля на дождевого червя, особенно весной или после сильного дождя, когда вода мутная, черви попадают в реку и рыба им "не удивляется". В этом случае часто пользуются удочкой с легким поплавком, ловят же на ямах и глубоких перекатах, на мелководье. Заброс осуществляется издалека, так, чтобы не спугнуть рыбу. Чаще всего хариус хватается тонущего червяка, который выглядит естественно в тех случаях, когда грузило отсутствует. Как и другая рыба, особенно более мелкая, он стоит у горла ямы. Берет хариус решительно и подсекать его нужно сразу. На глубоких полужамах-полуплесах хариус часто "гуляет". В этом случае его можно поймать со дна, осуществив незаметный заброс и дождавшись, когда рыба заметит лежащего на дне червяка. После выуживания одной-двух рыб оставшиеся обычно начинают вести себя осторожно и нужно переходить на другое место.

Иногда речушка оказывается настолько заросшей, что приходится подтянутую к самому концу удилища жилку просовывать сквозь ветви и опускать наживку "на голову" хариуса. При таком способе ужения нужно заранее наметить просвет, сквозь который можно будет выбросить пойманную рыбу на берег. У начинающих азартных рыбаков нередко леска с рыбой захлестывается за свисающую над водой ветку, что обычно заканчивается обрывом поводка с крючком. Вообще же если вам попался хариус граммов на 300—400 и чувствуется, что поводок в 0,2 мм его не выдержит, не спешите, а чуть поведив рыбу, направьте ее головой к берегу и, "разогнав", вытащите, используя инерцию.

На реках шириной несколько десятков метров ловят "взабродку", стоя по колено в воде. Хотя человек в этом случае, казалось бы, хорошо виден рыбе, однако из толщи воды он гораздо менее заметен, чем стоящий на берегу. Это обстоятельство и используют рыбаки. Недостаток такого приема заключается в том, что вытаскиваемого хариуса приходится все время держать над водой и если он сорвется с крючка, то обязательно ухо-



Р и с. 21. Кораблики.

дит. Большую помощь при такой рыбалке оказывает сачок.

Очень распространена на небольших реках ловля с помощью "кораблика" (рис. 21). Его привязывают к жилке и, используя спиннинг, забрасывают в нужное место. Затем кораблик плывет вниз по течению и хариуса ловят с поверхности воды на мушек или насекомых. Вообще же с поверхности воды лучше ловить в ясную теплую погоду под вечер, когда насекомые еще активны, а рыба уже вышла на кормежку. В пасмурную погоду, а тем более в дождь ловят на погруженную наживку, в том числе и на мушку-мормышку. В этом случае она делается с напаянной головкой желтого или белого цвета. Подсечка следует сразу же за поклевкой.

На речках с неравномерной глубиной, захламленных, но с прозрачной водой можно ловить на тонущую приманку без поплавка и грузила, наблюдая за тем, как к приманке выходит рыба, берет ее. Обязательное условие такого лова — предельная аккуратность, осторожность. Часто наживку приходится забрасывать не взмахом удилища, которого боится рыба, а пальцами, медленно выставляя из куста удилище. Если хариус ничего не подозревает, упавший на воду корм вызывает у него немедленную реакцию. Подсечку следует делать сразу же после того, как корм исчезает во рту рыбы, при этом жилка может даже не дрогнуть. Если хариус не берет такую тонущую с жилкой приманку, попробуйте прикормить рыбу одним-двумя кусочками червяка, парой кобылок. Съев такой корм, рыба хватается наживку с крючком.

Хариус может "капризничать", отказываться от предлагаемой ему наживки. В этом случае нужно у пер-

вой же пойманной рыбы вскрыть желудок и посмотреть, что в нем. Иногда приходится удить на такую добываемую из желудка наживку, хотя гораздо лучше собрать соответствующих беспозвоночных на берегу или наловить в водоеме. Для этого необходимо всегда иметь с собой кусок марли, который натягивают на две палки. Затем встают спиной к течению, опустив экран из марли перед собой. Ерзая сапогами по каменистому дну, сбивают прикрепившихся там донных беспозвоночных, и они течением заносятся на марлю. Так ловят приманку, наиболее предпочитаемую хариусом, — личинки поденок. Нередко можно видеть, как хариус, “покосившись” на проплывающий мимо корм, остается на месте. В этом случае можно попытаться провести его ближе к рыбе. Если поклевки все равно не последует, значит или хариус сыт, или он что-то заподозрил. Лучше всего оставить такую рыбу в покое, уйти незаметно. Вообще скрытное поведение на берегу должно быть нормой. Мы неоднократно проделывали такой опыт. На яме, где хариус “не брал”, выходили на берег, показывались рыбе. При возвращении назад клева на этой яме снова не было. В другом случае уходили от ямы скрытно. При возвращении назад скрытно делали заброс, за которым следовала поклевка, правда, обычно она была единственной. Неосторожным поведением очень скоро можно так “воспитать” хариуса, что он будет очень четко различать корм и наживку, мушку. Ловля его в этом случае становится практически невозможной (иногда ловят такого хариуса ночью).

Ленок и таймень. Эти два близких родственника являются вожаками добычей любого рыбака, особенно крупный таймень. Для ловли этих рыб во многих случаях нужно специальное разрешение (лицензия).

Таймень бывает очень крупных размеров (20—30 кг), достигая 50 кг. Конечно, в маленькие речушки такой таймень заходит лишь на нерест, живет же в более полноводных водоемах. Эта рыба, как и хариус, предпочитает холодную воду, поэтому в крупных реках летом его нужно искать в местах впадения притоков с более прохладной водой. Ловят тайменя на спиннинг (на блесну, на “мышь”). Последняя представляет собой обтянутую шкуркой чурочку мышиной формы с прикрепленными к ней крючками-тройниками. Хорошие мыши получаются из черной губки, которая используется для уплотнения при строительных работах. Мышь таймень сначала притапливает ударом хвоста, а затем хватает.

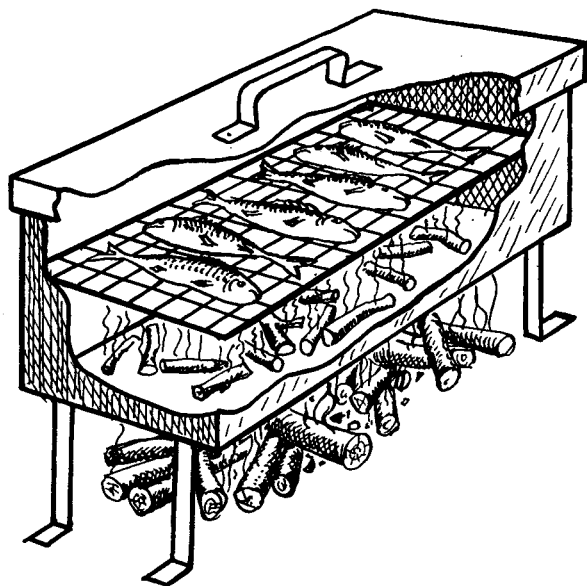
Рыбак, заметив место, где “бьет” эта рыба (в это время можно увидеть ее красный хвост), и сделав заключение о ее размерах, берет соответствующую жилку (0,7—0,8 мм), блесну или мышь и приступает к ловле. Надоедать рыбе при этом не следует, если при первых забросах блесны или мыши поклевки не последовало, то вероятность ее резко снижается. Зато возрастает вероятность того, что таймень будет напуган.

В случае хватки и успешной подсечки нужно стремиться к тому, чтобы леска была все время натянута, хотя это и сложно. Таймень делает “свечи”, выскакивая из воды, резкие рывки, в том числе нередко и в сторону рыбака. При сильном рывке можно выпустить ручки катушки и последние, быстро вращаясь, бьют по пальцам. Словом, это настоящая борьба с сильной рыбой. К счастью, таймень быстро устает и если удалось выдержать первые отчаянные рывки, подвести его к берегу бывает несложно. Здесь нужно обязательно пользоваться багром. Нередки случаи, когда казалось бы почти безжизненно лежащий на мелководье таймень при приближении к нему человека делает последний отчаянный рывок и уходит. В этой ситуации катушку обязательно нужно ставить на трещотку, чтобы сдернутая леска не образовала “бороды”. Да и вообще при борьбе с тайменем ее лучше всего с самого начала держать на трещотке. Крупный таймень — настолько солидная добыча, что дальнейшую рыбалку обычно прекращают.

Обработка трофеев

Рыба, особенно летом, очень быстро портится, поэтому к ее сохранности и обработке нужно относиться серьезно. Наиболее просто сохранить карасей — до конца рыбалки их можно держать в любом мешке, брошенном в воду. При прохладной погоде в сыром мху они остаются живыми несколько часов, дома их снова можно пустить в бочку с водой. Карась, как известно, пахнет илом. От этого запаха можно избавиться, подержав пойманную рыбу в проточной воде, и при подходящих условиях пренебрегать таким приемом не следует. При хорошем улове рыбу заготавливают впрок. Существуют следующие способы заготовки и хранения рыбы: вяление, холодное и горячее копчение, засолка.

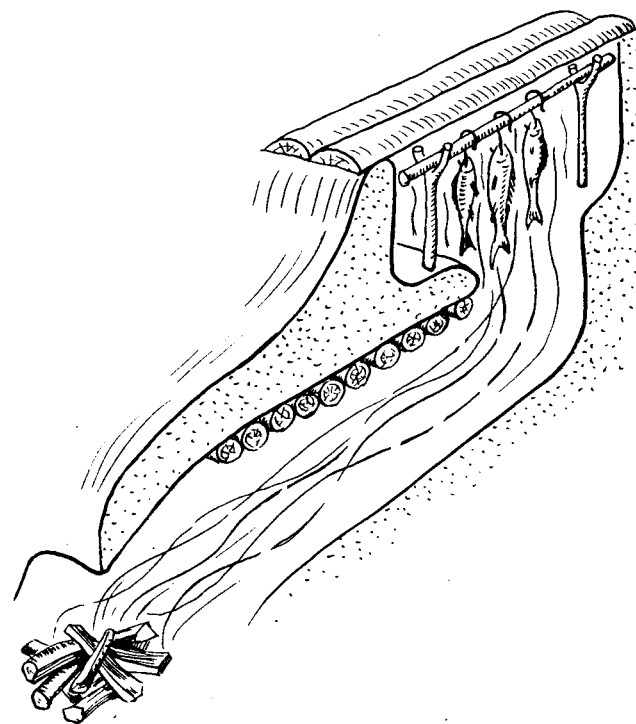
Вялить лучше ельца, мелкую и среднюю сорогу, мелкого хариуса (последнего лучше вообще не ловить). Особенно вкусен жирный осенний елец, правда, жир у него быстро прогоркает, но если рыбу положить в по-



Р и с. 22. Приспособление для горячего копчения.

полиэтиленовый мешок так, чтобы она не пересыхала, и хранить в холодильнике, она долго не утратит своего превосходного вкуса. Нужно также иметь в виду, что жир портится не только и часто даже не столько от тепла, сколько от света. Поэтому хранить ельцов в условиях экспедиции нужно хотя бы в брезентовых мешочках. Эти мешочки можно уложить в целый полиэтиленовый мешок и на несколько дней до отъезда "захоронить" его, придавив камнями, на дне холодного ключа.

Для горячего копчения лучше брать щуку и крупного окуня, в крайнем случае налима, а тайменя и ленков хорошо солить. Коптильню можно сделать самостоятельно, но они бывали и в продаже (рис. 22). Сам процесс копчения прост: малосольная рыба (раз в полтора более соленая, чем при обычной жарке) укладывается в коптильню на решетки, на дно в один ряд раскладываются ольховые или ивовые поленья. Рыбу перед укладкой можно смазать растительным маслом, что делает ее после приготовления золотисто-блестящей. Коптильню ставят на костер и нагревают до тех пор, пока из щелей под крышкой не начнет валить дым. После этого рыбу коптят еще минут двадцать. Налима и куски крупной щуки рекомендуется перед копчением обвязы-



Р и с. 23. Приспособление для холодного копчения.

вать шпагатом, поскольку эта нежная рыба легко разваливается. Цвет у готовой рыбы должен быть бронзовый с желтизной. Коптить до коричневого цвета не следует. Рыбу остужают и после этого она готова к употреблению. Хранится такая рыба недолго, на ней появляется плесень, откладываются яйца мухи. Если поблизости есть ключик с ледяной водой, копченую рыбу в полиэтиленовом мешке, как и вяленых ельцов, можно сохранить дольше. В холодильнике она может храниться недели две, в морозильной камере постепенно высыхает (вымораживается), становится менее сочной и невкусной. В первую неделю такая рыба — деликатес.

Холодное копчение — долгая операция и к ней в экспедиционных условиях прибегают редко. Соответствующую коптильню можно сделать на месте из подручного материала (рис. 23). Однако сам процесс копчения занимает день-полтора, причем нужно все время "давать дым". Речная рыба холодного копчения (за исклю-

чением тайменя и крупного ленка) мало чем отличается от обычной магазинной ставриды или сардинеллы.

Соление заслуживает особого разговора. Солить можно любые виды. Однако явно невкусным оказывается налим. Лучшая малосольная рыба — таймень, ленок, хариус, крупный карась, крупная сорога, жирный осенний елец.

Основное в этом способе заготовки — “угадать” с солью, т.е. соотнести количество соли с предполагаемым использованием рыбы, возможностью ее хранения при низкой температуре. Поскольку срок хранения часто желательно продлить, то нужно придерживаться еще одного правила — солить рыбу немедленно после того, как она “уснет”. Это правило соблюдают, к сожалению, далеко не все рыбаки, особенно при ловле хариуса, который отличается минимальной живучестью.

Грамотный рыбак солит эту рыбу не тогда, когда приходит в лагерь или возвращается домой, а сразу же на речке, по мере ловли. Если вам удалось добраться до далекого богатого водоема, отложите заготовку соленой рыбы на самый последний день. При ловле оставляйте для этого последнего дня самые рыбные ямы. Займитесь вначале сушкой грибов, вялением рыбы, даже заготовкой ягод. В то же время имейте в виду, что малосольную рыбу перед тем, как отправиться в обратный путь, нужно обязательно охладить. Охлажденную рыбу обмотайте спальным мешком или чем-то подобным. При остановках в пути, когда за день все успело прогреться, тару с рыбой нужно снова охладить, хотя бы обернув ее мокрой тряпкой. Саму тару обычно делают в виде сварного ящика из нержавеющей стали с крышкой и пластиной для придавливания рыбы грузом. Последнее условие следует выполнять обязательно, иначе рыба будет мягкой и невкусной. Через несколько часов после засолки она покрывается соленным соком (тузлуком). Нередко пользуются и покупными полиэтиленовыми кузовками, которые, к сожалению, редко бывают в продаже. Можно рыбу солить и не в тузлуке, особенно малосольную для скорого потребления. Для этого выпотрошенную рыбу солят, заворачивают в марлю и подвешивают в прохладном месте. Через два дня она готова.

При посоле рыбу не следует мыть и уж совсем недопустимо чистить чешую. Потрошат всю рыбу обязательно. В теплую погоду, чтобы рыба не испортилась, солить ее надо крепче, перед употреблением лишняя соль удаляется отмачиванием. Отмачивать рыбу лучше в молоке, сыворотке, перед подачей на стол ее нужно

промыть в воде. При вымачивании в воде происходит экстрагирование не только соли, но и других питательных веществ, что нежелательно.

Охота

Охота имеет много общего с рыбной ловлей, однако по разнообразию способов и объектов добычи, быстро меняющимся ситуациям она не имеет себе равных. По остроте ощущений она превосходит рыбную ловлю, хотя переживаний при выуживании крупной рыбы бывает предостаточно. Охотничьи впечатления заставляют сластолюбиво замирать сердце, ради них охотник проходит многие километры, ждет часами в засаде, терпит массу неудобств.

В большинстве случаев выходы на охоту носят направленный характер, т.е. отправляются за определенным видом (двумя-тремя видами) дичи. Побродить с ружьем по лесу на авось — это не охота, а простая прогулка. Она, как правило, сопровождается минимальными трофеями или их вообще не оказывается. Настоящий охотник заранее намечает маршрут и прекрасно знает, где и что можно встретить. В зависимости от вида дичи, способа охоты, характера угодий охота может быть более или менее сложной.

К более простым ее видам относится охота на рябчиков, весенняя охота на тяге, охота с лайкой на белку. Конечно, это деление условно. В местах, где рябчиков много, а охотников почти нет, — это действительно “детская” охота. Однако в густонаселенных районах страны рябчики обычно так “настеганы”, что добыть их вовсе не просто.

Трудной, требующей выносливости является охота на соболя с собакой, особенно в горах. Впрочем, собольи охотой занимаются главным образом профессиональные охотники, любителям же такая возможность представляется все реже. Охота на лося или марала также сложна и требует больших усилий, особенно охота загоном или с подхода. Охотникам, особенно пожилым, следует напомнить, что принимать в ней участие нужно с большой осмотрительностью. Коллективная охота требует относительного равенства физических возможностей участников. Если их нет, то более слабые охотники вынуждены перенапрягаться, чтобы не ударить в грязь лицом. Такое перенапряжение может привести не только к сердечному приступу, но и к инфаркту.

При подготовке к охоте нужно с повышенным вниманием относиться к одежде, обуви. Связано это не только с длительным пребыванием вне помещения, но и жестко детерминированным поведением, особенно в случае охоты с лайкой, при охоте за копытными. Если собака лает на гребне высокого распадка, а охотник в это время оказывается внизу — значит, нужно подниматься вверх. Если идущий под гоном зверь меняет направление движения и его нужно перехватывать в другом месте, а не там, где стоит охотник, значит, нужно успеть добежать до этого другого места и т.д. и т.п. Если на вас толстый свитер, то одного такого броска достаточно для того, чтобы рубашка под ним стала мокрой. Уменьшить подобные залповые нагрузки-перегревы можно, имея расстегивающуюся одежду: свитер должен быть заменен вязаной курткой, которую можно расстегнуть на ходу, бывает целесообразно расстегнуть даже рубашку.

Вообще нужно иметь в виду, что наша обычная одежда — вещь несовершенная и для охоты плохо приспособлена. Посмотрите на собаку — какая плотная, высокая шерсть у нее на спине и реденькая — на животе. Мы же почти всегда используем ткань одной толщины что на спине и плечах, что в паху, под мышками. Так что шейте или заказывайте себе охотничью одежду сами, делайте ее легко расстегивающейся, неодинаковой толщины в разных местах, прибегайте к различным гесткам, вставкам.

Лучшими теплоизоляционными свойствами обладают шерстяные ткани, к тому же с них скатывается вода, они не горят, легко высушиваются, хорошо вентилируются. В качестве верхней одежды хороша шинель или старое драповое пальто без подкладки.

Следующий аспект охотничьей экипировки — цвет. При охоте на птиц, которые обладают цветовым зрением, в отличие от зверей, все видящих в черно-белом изображении, важно отсутствие ярких цветов. Как правило, достаточными маскирующими свойствами обладает серо-зеленый тон. Если же ваша одежда еще и пятнистая, как обычный маскхалат, или сделана под "варенку", то это совсем хорошо.

Важно также, чтобы используемая для верхней одежды ткань была "тихая", мягкая, ни в коем случае не болонья или брезент, по которым ветки хлещут, как по барабану. Наиболее "тихие" — шерстяные ткани, фланель.

На охоте, как и во время "ходовой" рыбалки, обычная неприятность — роса, мокрая после дождя расти-

тельность. Простейшая, хотя и не очень эффективная защита от нее — прутик, которым росу сбивают с находящихся на пути растений. Этим приемом защиты целесообразно пользоваться, когда растения уже подсохли и капли воды остались в основном на спирее, жимолости. В сочетании с длинными сапогами от намокания предохраняет передник. Его делают из обычной полиэтиленовой пленки или прорезиненной ткани. У таких передников есть неприятное свойство — закатываться с углов, задирается. Поэтому на углах прикрепляются небольшие, граммов по 20—30 грузила. Конечно, используя передник, нужно делать так, чтобы его края не оказались выше голенищ.

Другая, уязвимая при намокании часть одежды — рукава. Они очень страдают при выпадении первого снега, как правило, мокрого. Защитить рукава можно с помощью прорезиненных наруканников. На шапочку целесообразно сзади нашивать мини-передник (накидку), благодаря чему за шиворот не падают мокрый снег, холодные капли.

Нужно предупредить начинающих таежников, что такая, на первый взгляд, надежная защита, как полностью прорезиненная куртка или брюки, на самом деле никуда не годится. В них можно проехать под дождем на лодке или мотоцикле, но не ходить по лесу. Защищая нас сверху, они приводят к очень быстрому намоканию изнутри, поскольку не пропускают пар и вся одежда быстро отпотеивается. Поэтому защита обязательно должна быть вентилируемой. Сложность заключается еще в том, что такая одежда не должна мешать быстро произвести выстрел. Особенно важно указанное обстоятельство при заячьей охоте, когда стрелять приходится по бегущему зверьку. Часто нужно быстро выстрелить и при охоте на копытных, тетерева, глухаря.

Очень важная часть охотничьей экипировки — обувь. Осенью обычно пользуются резиновыми сапогами, при сухой погоде — кирзовыми, которые сейчас выпускают в облегченном варианте. В теплые сухие дни хорошо ходить в ботинках на фигурной резиновой подошве, выполняющей роль протектора. Гораздо сложнее подобрать обувь для зимы. В ее начале, когда снег мокрый, лучше пользоваться теми же резиновыми сапогами большого размера с меховым или войлочным носком. В морозы — модернизированные ичиги (подшитые тонким протектором от покрышек), войлочные боты с обмотками, с пришитыми голенищами, утепленные ботинки на протекторе с голенищами или обмотками. Словом, здесь

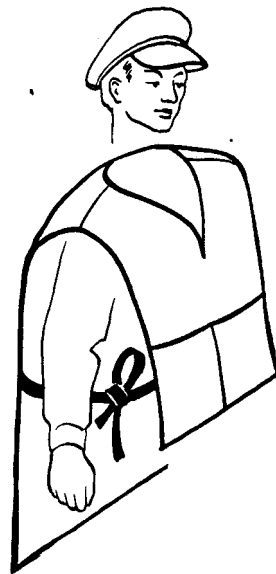
каждый мастерит для себя что-то улучшенное. Обычные валенки, унты для ходовой охоты малопригодны, они тяжелые, неудобные.

После выпадения глубокого снега необходимо пользоваться лыжами с камусом, полностью или полоской покрывающим скользящую поверхность. Одни охотники в этом случае пользуются обычными лыжными ботинками с жесткими креплениями, которые покупают на два размера больше, или надевают сверху утепляющий чехол. Другие пользуются традиционными ременными креплениями с иной обувью. При охоте на копытных лыжи полностью обшиваются камусом и к ним со стороны крепления прибавляется чехол, в который входит нога охотника. Благодаря чехлу под подошву не попадает снег, из-за которого лыжи скрипят. В других же случаях охотник, подкрадываясь к животным, вообще снимает лыжи.

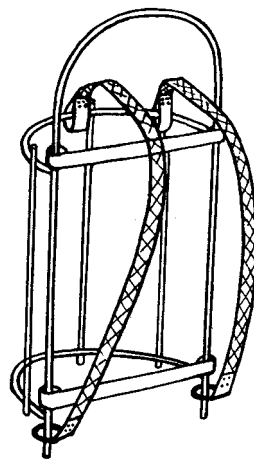
Камусные лыжи — вещь довольно дефицитная и дорогая, иногда они бывают в продаже, но основная масса охотников делает их сама. В качестве камуса используется шкура с ног лося, марала, лошадей. Конский камус — пожалуй, самый хороший. Приклеивать камус можно клеем типа ПВА, по Енисею с этой целью пользуются рыбьим клеем.

Другая важная часть таежной экипировки — рюкзак. В большинстве случаев используется обычный покупной рюкзак, который очень далек от совершенства. Особенно неудобен он при ходовой охоте. Мы настойчиво рекомендуем и охотникам, и рыбакам обзавестись лузаном — полунакидкой, полурюкзаком (рис. 24). Он позволяет все время иметь под рукой необходимые предметы, они не намокают, груз равномерно давит на плечи, а не болтается в районе поясницы, а то и ниже. Во время ночевки лузан может использоваться в качестве подстилки, на ходу он предохраняет от дождя, в то же время, будучи открытым с боков, не “парит” подобно рюкзаку, под которым спина всегда мокрая.

При переноске значительного груза, для чего лузан мало приспособлен, рекомендуется оборудовать обычный рюкзак рамкой. Она представляет собой вставленный в рюкзак согнутый дугой ивовый или черемуховый прут, толщиной около полутора сантиметров. По длине он подбирается таким образом, чтобы верхняя часть (дужка) выступала из рюкзака и служила ручкой или основой для приторачивания габаритного груза. Нижние концы дужки крепятся на спинной стороне рюкзака за пряжки или кольца плечевых ремней. Верхняя часть



Р и с. 24. Лузан.



Р и с. 25. Поняга.

притягивается к кольцам под клапаном горловины рюкзака. С боков натянутый брезент в двух-трех местах прихватывается к дужке. Используя петли на нижних пряжках ремней, можно воспользоваться поясным ремнем при переносе тяжелого груза. Многие охотники пользуются понягой — рамкой или дощечкой-рамкой (рис. 25), к которой приторачивается тот или иной груз. Поняга особенно хороша для переноски негабаритных грузов. Последний совет относится к улучшению обычных резиновых сапог с длинными голенищами, особенно если они жесткие, что затрудняет ходьбу. Рекомендуются заменить их на прорезиненную ткань. У этих голенищ делаются “ушки” с тем, чтобы их можно было подвязать к поясу.

Посмотрим, на каких же охотничьих животных можно охотиться в сибирских лесах, что из себя представляет эта охота, на какие трофеи есть основания рассчитывать.

Рябчик. Населяет горные леса, предгорья, на севере по Енисею встречается до широты Норильска. Наиболее многочислен в южной тайге. Отличается от своих более крупных родичей — тетерева и глухаря тем, что в первую половину сезона размножения живет парами до тех

пор, пока самка не сядет на яйца. Разбиваются же рябчики на пары частично осенью, частично ближе к весне. В марте-апреле эти пары занимают будущие гнездовые участки. Такой близкий к моногамному образ жизни этих птиц делает совершенно недопустимой весеннюю охоту на них, которая сейчас запрещена, но в прошлом была распространена довольно широко.

В Средней Сибири самка начинает высиживать птенцов с конца мая. В кладке обычно 8—10 яиц, гнездо располагается на земле. Рябчата быстро, примерно через неделю после вылупления, уже могут перепархивать. В начале сентября они становятся взрослыми и основная масса выводков к этому времени распадается. При высокой численности держатся стайками, иногда до двух-трех десятков. В районах интенсивной охоты, там, где численность этих птиц невысока, обычно встречаются поодиночке, по двое, реже небольшими группами из 3—5 птиц.

Основной зимний корм — мужские сережки березы, почки осины, ивы. Летом — разная зелень, молодые птицы нуждаются в белковом корме — различных беспозвоночных. Относится к видам, численность которых очень сильно колеблется, в смежные годы она может возрасти в два-три раза и сокращаться раз в десять. У подъемов и спадов есть определенная периодичность, на уровне 4—5-летних интервалов. Плохо отражается на рябчиках весенний холод, холодные дожди в начале лета. Один из основных их врагов — соболь, в местах его высокой численности много рябчиков не бывает.

Эта птица — один из самых массовых видов пернатой дичи, обитающая преимущественно в темнохвойной тайге. Замечательно то, что во многих местах количество рябчиков нисколько не сокращается (в отличие от лесов Европы). Поэтому оправданно снятие тех жестких норм их отстрела, которые еще недавно существовали в наших правилах охоты. Сегодня же почти повсеместно в Сибири добыча этого вида с 15 сентября нормами отстрела не ограничена. Конечно, появление новых правил не исключено, но будем надеяться, что оснований для этого не будет. Более жесткие ограничения охоты имеют место в пригородных охотничьих хозяйствах, куда удобно ездить на один-два дня, где нагрузка на угодья велика и поэтому не столь уж большие запасы дичи следует распределять так, чтобы их хватало на всех. В таких хозяйствах обычно устанавливаются пониженные нормы отстрела.

При более далеких поездках, когда до места охоты нужно добираться целый день, а то и целые сутки, охотник может попасть в угодья, где за день вполне можно добыть один-два десятка птиц. Такое количество трофеев делает охоту не только эмоционально насыщенной, но и экономически целесообразной.

В литературе есть немало описаний этой охоты. Там, где птиц часто преследуют, они становятся настолько осторожны, что добычливость охоты резко снижается. Нами под Красноярском на протяжении многих лет проводились учеты результативности охоты на рябчиков, при этом выяснилось, что добытой оказывается в среднем каждая десятая обнаруженная птица. Девять из них, подвергшись преследованию, становятся более осторожные и добыть их становится еще труднее. Всем, кто охотился на рябчика в таких угодьях, встречались “умные” экземпляры. Они нередко откликаются на манок, но к источнику свиста — предполагаемому сопернику — не летят и не идут, рассуждая, вероятно, так: “Если ты, который свистишь, действительно рябчик, то прилетишь или прибежишь в ответ на мой свист, если ты не рябчик — то тоже придеешь, но я увижу тебя раньше и ускользну”. Безрезультативно посвистев некоторое время, охотник идет к такому осторожному рябчику, обнаруживает себя и укрепляет птицу в уверенности, что свистят по-рябчиному не только рябчики и этого свиста нужно опасаться.

Чем больше в лесу охотников, тем больше таких осторожных рябчиков, которые воспитывают таких же осторожных детей. Лет пятнадцать тому назад, когда еще не были введены путевки в конкретные охотничьи хозяйства и нагрузка на угодья была большей, чем сегодня, в конце охотничьего сезона под Красноярском из 40—50 встреченных рябчиков можно было добыть одного-двух. Тут уж те, кто выживал, становились практически неуловимыми.

Совершенно другое дело — охота в далекой безлюдной тайге. Там человек скорее всего воспринимается рябчиком как некоторое странное животное на манер медведя. Во всяком случае от него, как от любого четвероногого хищника, рябчики просто взлетают на ближайшее дерево. Здесь картина оказывается прямо противоположной описанной — спастись удается одной из 10—15 встреченных птиц. Механизм, препятствующий истощению запасов дичи, здесь должен носить организационный характер. На основании учетных данных (а без таких данных разрешать охоту вообще нельзя), спе-

циалисты-охотоведы рассчитывают, сколько птиц имеется в угодьях, сколько птиц сможет добыть то или иное количество охотников и сколько добыть можно, не подрывая поголовья. В соответствии с этими расчетами и выдаются (продаются) путевки. Конечно, это — теоретическая схема. На деле работники охотничьего ведомства заинтересованы в продаже возможно большего количества путевок, поскольку от этого зависит величина дохода. Но если на той или иной территории имеет место явный перепромысел, т.е. птиц становится мало, а добыть их почти невозможно, то охота прекращается из-за того, что становится неинтересной. Сегодня в Сибири охотники ради того чтобы добыть нескольких рябчиков за сотни километров не поедут, целыми днями по тайге ходить не будут.

Для того чтобы охота была успешной, нужно знать, как охотиться. Подобно другим животным, рябчики выбирают для жизни наиболее подходящее место. Когда начинается охотничий сезон, в сентябре, выводки этих птиц в одних случаях распадаются, в других объединяются в стайки. Стайку, конечно, обнаружить легче, но ее после первых же выстрелов охотник распугивает и в этом случае обучение птиц осторожности проходит гораздо успешнее, чем в случае “тайного убийства” одиночек, о котором другие рябчики ничего не узнают. Стайки, скопления птиц обычно встречаются на ягодниках, вблизи от них, причем на кормежку вылетают наиболее регулярно вечером, перед ночевкой.

Одиночки ведут себя несколько иначе. Они в любом месте находят достаточно корма и могут весь день проводить в темнохвойном насаждении, отыскивая там наиболее лакомые кусочки, одиночные ягоды, беспозвоночных. Однако и у таких одиночек или парочек излюбленными местами чаще всего оказываются опушки, поляны, прогалины, днища водотоков, берега небольших рек. Однородное, особенно высокоплотное насаждение этих птиц не привлекает. В начале осени, до опадения листвы, рябчики могут удаляться от темнохвойных насаждений в березняки или осинники на сотню-другую метров, а после опадения листвы, когда такие леса становятся прозрачными, всего на несколько десятков метров.

Описанные закономерности хорошо известны опытным охотникам, которые соответствующим образом и строят свой маршрут. Он обычно проходит по границе темнохвойных насаждений с вырубками и гарями. Если среди березняков и осинников появляются островки из

ели и пихты — то их тоже нужно обследовать. В сплошной темнохвойной тайге нужно строить маршрут так, чтобы он проходил по дну ключей, по разреженным участкам леса. Словом, там, где преобладает береза, осина, сосна, нужно стремиться обследовать участки с темнохвойными породами, там же, где последние господствуют, искать островки березняков, осинников, открытые участки. Чем мозаичнее насаждения, разнообразнее их состав, тем, как правило, лучше рябчикам.

На распределение этих птиц существенно влияет погода. Чем она суше, тем меньше их в ельниках или пихтарниках, больше — на относительно открытых участках. Справедливо и обратное положение. В сырую погоду рябчиков нужно искать под пологом насаждений из темнохвойных пород, в основном по днищам водотоков. Существенно влияет на распределение птиц сезон. Чем ближе к зиме, тем меньшее значение для них имеет черника, брусника, кислица. В урожайные годы рябчики охотно едят рябину. Однако в любом случае больше поедается грубых растительных кормов. И если в начале осени птицы вылетали кормиться на ягодники, то в октябре — на березы.

В годы массовых размножений насекомых, особенно при появлении голых гусениц пядениц, рябчики переходят на этот корм. Он, конечно, гораздо питательнее ягод или вегетативных частей растений, и птицы заметно жиреют. Правда, после первых же заморозков гусеницы исчезают и рябчикам приходится довольствоваться обычным кормом.

Сам отстрел птиц, если он производится из дробового ружья, на первый взгляд несложен. Это действительно так, если “накрывать” зарядом птицу, получая порой комок перемешанного с перьями мяса. Квалифицированный охотник поступает иначе. В зависимости от расстояния до птицы, наличия перед ней ветвей, сучьев он или действительно “накрывает” ее (если стрельба ведется метров на 25 и более) или так выцеливает, чтобы дробь попала лишь в переднюю часть, в основном в голову или в шею. Для хорошо знающего возможности своего ружья стрелка, при умелом подборе зарядов, способов снаряжения патронов эта задача не является такой уж сложной.

Нередко складывается ситуация, когда убегающий рябчик словно специально подставляет заднюю часть туловища. В таких случаях лучше упустить птицу без выстрела, чем, жадничая, разбивать ее кучно летящим зарядом. Рябчик с пробитым во многих местах кишеч-

ником не только не может сколь-нибудь долго храниться, но просто невкусен.

Когда нужно спешить с выстрелом, что делать после него? В одних случаях вспугнутый рябчик неподвижно сидит на ветке, посматривая на охотника, в других — идет по этой ветке к ее концу, шея у него вытянутая, весь он напряжен. Так ведет себя птица перед тем, как улететь, тут нужно поторопиться с выстрелом. Признаком того, что рябчик может взлететь в любую секунду является также тревожная трель, ее особенно часто издают молодые птицы из еще не разбившегося выводка. Наконец, иногда наиболее опытные экземпляры взлетают в тот момент, когда, высмотрев птицу в кроне, вы поднимаете ружье. Тут уж ничего не поделаешь, стрелять в каждого рябчика “навскидку”, не выцеливая, поскольку один из 10—15 может внезапно улететь, — нерационально.

После выстрела нужно как можно быстрее убедиться в его результате. Если рябчик как бы замер на мгновение, а потом камешком упал, — значит он бит намертво. Если улетел, то, естественно, следует проследить за направлением его полета и, судя по ситуации, попытаться еще раз подойти на выстрел. Правда, там, где эти птицы “настеганы”, занятие это почти бессмысленное.

В случаях, когда результат выстрела неясен или птица падает, трепеща крыльями, нужно со всех ног бросаться к месту предполагаемого падения. Не увидев сразу добычу, нужно смотреть по сторонам с тем, чтобы заметить убегающего рябчика, бегом описать дугу, стремясь не упустить его. Дело в том, что будучи ранеными, эти птицы убегают, мастерски прячась. Не заметив подранка сразу, отыскать его потом — дело безнадежное. И не так страшно, если окажется, что рябчик был бит и в первое мгновение вы его не заметили, гораздо хуже, если, потеряв драгоценные секунды на осмотр места падения, вы позволите в это время скрыться раненой птице, обреченной на гибель.

Особо нужно остановиться на охоте с манком. Осенью им пользуются все охотники. Ведь если от идущего человека рябчик взлетает метрах в 10—20, то на манок откликается метров с 200. Кроме того, птицы вообще часто уходят пешком, оставаясь незамеченными. Вероятность того, что услышавшая манок птица ответится, повышается, если остановиться в одной точке и просвистеть два-три раза. Конечно, свистеть нужно с теми интервалами, которые реально наблюдаются у птиц.

Кроме остановки имеет значение и то, где находится свистящий человек. Если он идет по дороге, то шансов на то, что рябчики будут интенсивно откликаться меньше, чем при движении “по целине”, хотя шума в этом случае больше. Причина здесь в следующем. Рябчик свистит не “просто так”. Этот свист — заявка на владение данным участком (для экземпляров, находящихся в стайке, это сообщение о своем месте пребывания, тренировочное пение). Если на участке одного рябчика появляется второй самец, причем незнакомый, то, как правило, наблюдается ответный свист. Чем ближе к центру участка оказался свистящий охотник, тем больше шансов, что рябчик не просто ответится, но и прилетит или прибежит, чтобы отстаивать свои права владельца. Дороги же, как и берега рек, часто служат границами участка. Поэтому рябчики могут и не реагировать на соперника, который не нарушил границы их владений. К тому же этот соперник оказывается перемещающимся вдоль границы.

Если рябчик только откликнулся, но не летит и не бежит, можно попытаться подойти к нему. Такое поведение вполне оправданно, если мы добываем непуганых птиц. Совсем другое дело — добыча птиц в местах интенсивной охоты. Услышав свист, рябчик смотрит туда, откуда этот свист раздался. Он ждет появления другого рябчика, однако вместо него показывается человек. Естественно, это сильно пугает птицу. Поэтому при охоте в таких угодьях нужно проявлять терпение, оно в конце концов оказывается вознагражденным. В то же время, идя на свист, добычу, как правило, мы упускаем.

Каким манком лучше пользоваться, насколько точно нужно копировать свист? Наш опыт показывает, что птицы лучше реагируют на манок с более высоким тоном. Вообще же нужно иметь несколько манков, поскольку один может засориться, туда попадает слюна, в холодную погоду она замерзает. Манок лучше носить под одеждой, в тепле. Дома его нужно периодически мыть.

Некоторые охотники делают манки сами. По нашим наблюдениям, рябчики неплохо реагируют на обычные металлические магазинные манки. Успешность же охоты зависит прежде всего от целесообразности поведения самого охотника. Оно прежде всего должно определяться ситуацией. Если птица далеко, нужно немного пройти ей навстречу, подыскать удобное место — такое, откуда легче заметить идущего рябчика. Ожидая его, нужно как можно меньше шевелиться, стоять или сидеть сле-

дует в укрытии, за деревом, корягой и т.п., но это место должно быть с хорошим обзором. Совсем другое дело, если рябчик откликнулся поблизости, метрах в 40—60. Тут нужно немедленно замереть, выждав некоторое время, свистнуть еще раз. Как правило, в таких случаях птица прилетает или прибегает почти сразу же. Бегущий на свист рябчик имеет время для того, чтобы внимательно смотреть, где его соперник. Если шевельнуться в это время, то он заметит охотника и молча уйдет. Поэтому каждый раз, прежде чем свистеть, нужно прикинуть, насколько удобным для ожидания рябчика будет конкретное место. Очевидно, нелепо свистеть, выйдя на поляну или другое открытое место, как и забравшись в закрывающие обзор заросли.

Нередко на манок откликаются сразу два рябчика, причем с разных сторон. В этом случае нужно определить, какой из них приближается и ожидать его появления. После выстрела, выждав некоторое время, можно попытаться подманить и вторую птицу.

На манок откликаются также птицы, находящиеся в стайке. Обычно они "рассвистываются", начинают перекликаться между собой. Вероятность того, что прилететь может такой находящийся в группе петушок, гораздо меньшая, чем в отношении одиночной птицы. Тут уж надо осторожно подойти к стайке и стрелять "на узерку" замеченного или перепорхнувшего рябчика. Охота в таких случаях становится принципиально иной и превращается в преследование. Напуганные птицы сплошь и рядом перепархивают на виду у охотника и в этом случае с одной точки можно добыть несколько экземпляров. Тут снова нужно вспомнить святое правило — не жадничай. Если первый рябчик был бит намертво, допустимо, сбросив рюкзак, пытаться добыть второго. Но уж совсем никуда не годится, если охотник в азарте палят в третьего, четвертого, смутно представляя себе, куда они падают. Упавших птиц нужно подбирать немедленно. Рябчик в траве — это не утка на чистой воде, которая никуда не денется. Отыскивая убитого рябчика, обращайте внимание на перья птиц. Падая, рябчики всегда теряют то или иное количество перьев, и если есть перья, но нет самой птицы, значит она ушла. Сам же район поиска был определен, очевидно, правильно.

Если после выстрела рябчик улетает, нужно не только проследить за ним взглядом, но и послушать. Мы неоднократно находили смертельно раненых птиц, которые падали, пролетев довольно большое расстояние. Услышать же можно как звук падающей птицы, так и

хлопанье крыльев бьющегося в агонии рябчика. Словом, нужно сделать все, чтобы птица не пропала. Это уже проявление не жадности, а охотничьей совести, этики.

Потрявоженный рябчик в одном случае взлетает на нижние ветви ближайшего дерева. Это самая легкая добыча. При последующих вспугиваниях садится все выше, прячется в крону. Заметить рябчика, который сел "где-то здесь", очень трудно, особенно если он не выдает себя движением. Однако мало смысла и вспугивать его, стуча по стволу. Если он и взлетит, то переместится так далеко, что снова его найти будет вряд ли возможно. Место, куда села птица, можно установить и по нескольким характерным хлопкам крыльев.

В местах, где рябчиков интенсивно преследуют, они сплошь и рядом садятся не в крону дерева, а на землю, там, где особенно много подроста или кустарников. Сев, они сразу же начинают убегать. Поэтому к такой птице надо не подходить, а бежать, глядя не туда, куда вроде бы она села, а вперед, туда, куда вероятнее всего она убегает. Добыть таких рябчиков труднее, стрелять приходится очень быстро, обычно в бегущую, то и дело скрывающуюся за стволами, валежником птицу.

Убитого рябчика настойчиво советуем сразу же ощипать. Дело в том, что первые несколько минут после смерти он легко теряет перья, их можно захватывать большими пучками, не рискуя порвать кожу. Если этого не сделать сразу, то приходится сдирать перья с кожей или вырывать их чуть ли не по одному. К тому же птица без перьев быстрее остывает и не так портится. Сами же перья рябчиков ломкие и мало пригодны для подушек или перин. Обработанного рябчика следует также выпотрошить, положив внутрь лист орляка, веточку пихты, несколько стеблей крапивы. Потрошить нужно особенно аккуратно в случаях, когда разбит кишечник. В процессе охоты все это делается незаметно, в то же время обработка в лагере или дома, в условиях городской квартиры одного-двух десятков рябчиков оказывается докучливой работой.

Глухарь. Распространен по всей таежной зоне, населяя горные и равнинные леса. Среди птиц его следует считать вторым по значению объектом охоты в лесах, по трофейной же ценности глухарь не имеет себе равных. Населяет он в основном сосняки старших возрастов, реже встречается в смешанных насаждениях, лиственничниках, кедровниках. Еловых и пихтовых насаждений избегает.

Глухари — типичные полигамы, т.е. самец стремится к оплодотворению возможно большего количества самок, которые потом живут совершенно самостоятельно. Гнездо устраивает, как и все куриные птицы, на земле, в кладке обычно 6—8 яиц. Дней через десять после вылупления глухарята уже могут взлетать на дерево. Выводки держатся вместе, весной молодые петухи вылетают на тока, но не поют и в размножении, по-видимому, участия не принимают.

Питаются взрослые птицы в основном растительной пищей. Зимой это хвоя сосны и кедра, в теплое время года — различные вегетативные части растений, ягоды. Молодые птицы нуждаются в животной пище. Гнезда разоряют разные хищники, на молодых и взрослых глухарей нападает ястреб-тетеревятник, филин. Во время тока иногда они становятся жертвами рыси, соболя. У глухарей также наблюдаются колебания численности, но не столь значительные, как у рябчика. В отличие от последнего, обилие этих птиц в наших лесах почти повсеместно сокращается. Как уже отмечалось, связано сокращение не только, а порой и не столько с охотой, столько с вырубкой сосняков — основного места обитания. Кроме того, глухари гораздо болезненнее реагируют на присутствие людей в лесу, на них очень плохо влияет так называемый фактор беспокойства.

Весной для добычи птиц на току нужно не только обзавестись дефицитной путевкой, которых, как правило, на всех не хватает, но и суметь добраться до тока, оказаться там при подходящей погоде. Все тока в охотничьих хозяйствах хорошо известны и егерь, если и не сопровождает охотников, то подробно объясняет, как попасть в нужное место.

Опубликовано немало данных о нежелательности весенней охоты. Тем не менее она пока существует и многими очень любима. При одном варианте этой охоты приходят или приезжают на ток (его окраину) с вечера. Это дает возможность определить, куда, на какие деревья прилетели глухари, следовательно, где они будут петь. При другом варианте охотник приходит на ток перед рассветом, и, вслушиваясь в ночную тишину, определяет, где поет глухарь. Его пение можно услышать в телевизионных программах, оно записано на пластинки и магнитофонные пленки, поэтому даже новички достаточно хорошо знают это шелканье (все ускоряющееся “тэкэ-тэкэ”), переходящее в точенье, напоминающее громкий шелест на ветру отставшей сосновой коры.

Услышав песню, охотник начинает подходить к поющей птице. В сырое безморозное утро, если до глухарей далеко, явно более ста метров, некоторое расстояние можно пройти не под песню, а просто подкрадываясь, соблюдая тишину. При сокращении расстояния, а также в морозную погоду, когда все хрустит под ногами, нужно идти только под песню, т.е. делать быстро два-три шага в то время, когда глухарь “точит”. Именно в это время он действительно не слышит и не осматривается вокруг. Чем меньше расстояние до птицы, тем осторожнее нужно подходить, не делая движений в перерыве между песнями.

На больших токах нужно подходить к крайней птице, для чего следует после первой песни послушать ток, определить, где, кто поет. И дело здесь не только в том, что, оказавшись ближе к центру тока, вы сильно потревожите птиц. Подходя к крайнему глухарю, вы почти наверняка не вспугнете других птиц — самку или молодого, не поющего самца. Если же их вспугнуть, то это тревожит всех находящихся на току глухарей, они понимают, что без причин никто с тока не улетает, такой полет воспринимается ими как сигнал опасности, поющие самцы в этом случае могут надолго замолчать.

Подойдя к глухарю на выстрел, с ним не спешат. Если еще темно и птицу плохо видно — лучше дождаться рассвета, а не палить в темный шевелящийся ком, когда непонятно, в какой стороне голова, а в какой — хвост. Стреляют, как правило, под песню, выцеливая в основание шеи. Глухарь очень крепок на рану, в сумерках плохо видно и поэтому неудачные выстрелы на току — не редкость. Как и любая другая раненая птица, глухарь может упасть, пролетев некоторое расстояние, поэтому если он не упал сразу — внимательно прислушайтесь. Глухаря с перебитым крылом догнать нелегко, а если он убегает по снегу, в котором проваливается охотник, то вообще невозможно. Поэтому бегущую птицу нужно добить при первой возможности.

Лучшее время охоты — после схода большей части снега на току и до распускания листвы. Ранней весной, по снегу, подойти к глухарю труднее, сам переход может быть очень тяжелым, есть риск попасть в оттепель, когда каждый шаг на лыжах или без них дается с большим трудом. Норма отстрела при весенней охоте обычно один глухарь за выезд. Это трофей, символизирующий ОХОТУ, приход весны.

Способы осенней охоты на глухарей разнообразнее. Значительное количество птиц добывается попутно, осо-

бенно при осенне-зимней промысловой охоте с лайкой. В этом случае глухарь — попутная еда для охотника или приманка для соболя. Конечно, в удаленных, недоступных охотникам-любителям угодьях так и следует этих птиц использовать. Однако трудно согласиться с подобным положением там, где распространена любительская охота и главную ценность представляет сам процесс добычи дичи. Эти противоречия между промысловой (государственной) охотой и любительской все больше обостряются, поскольку охотники-любители осваивают все большие площади ранее диких таежных угодий.

Добычлива бывает и специальная осенняя охота на глухарей с лайкой. Без собаки этих птиц стреляют на галечниковых отмелях. Эта охота при использовании моторных лодок считается браконьерской. Стреляют также выпугиваемых глухарей влет, на Ангаре раньше существовал даже специальный прием такой охоты, когда один человек шел по обращенному к реке склону, второй — по самому берегу. Вспугнутый глухарь всегда летит вниз по склону, и он часто налетает на идущего по берегу охотника.

Иногда птиц удается заметить сидящими в кронах лиственниц, где они осенью кормятся пожухлой хвоей. В местах, где таких лиственниц мало, под ними нередко специально караулят вылетающих кормиться птиц. Любят глухари кормиться также на старых, заросших травой лесовозных дорогах. При урожае черники, брусники, клюквы на этих птиц охотятся на ягодниках, где стрельба также ведется влет.

В самых глухих уголках тайги и сегодня можно встретить глухарей, не знакомых с охотником. Там они, подобно непуганым рябчикам, взлетают на ближайшие деревья и их отстрел в таком случае не составляет труда. Вспугнутый глухарь улетает далеко и повторно к нему подойти не удастся. Чаше его может найти лайка. К такому вспугнутому глухарю подходить второй раз нужно с большой осторожностью, в то время как при первом облаивании птица, сосредоточив все внимание на собаке, обычно легко подпускает охотника на выстрел.

В рядовых охотничьих угодьях численность глухарей сейчас невысока и за день осенью редко удастся добыть больше одной птицы. С точки зрения экономической целесообразности охота на рябчика гораздо результативнее (даже при условии, что масса глухаря в 7—8 раз больше массы рябчика). В местах, где преобладает любительская охота, часто раздаются призывы к прекра-

щению осеннего отстрела во имя весенней охоты. Конечно, нужно согласиться с тем, что попутно убитая птица доставляет гораздо меньше радости, чем добытая на току в совершенно иной обстановке.

Тетерев. В азиатской части страны распространен очень широко, но неравномерно, избегает как сплошных лесных массивов, так и совершенно безлесных степей. Эту птицу можно считать меньшей родственницей глухаря. Она также достаточно хорошо известна и ведет такой же полигамный образ жизни. Гнездо устраивает неподалеку от тока, в кладке 5—12 яиц. Выводки держатся в траве, взлетают очень неохотно, взлетев, перемещаются далеко и рассаживаются не на деревья, а снова садятся в траву. В начале сентября петушки становятся почти черными, приближаясь по размерам к взрослым птицам. Держатся обычно стаями или, при низкой численности, отдельными группами из нескольких птиц, иногда даже поодиночке. Питаются птенцы в основном беспозвоночными, позже — растительной пищей. Взрослые летом едят разнообразные растительные корма, зимой — в основном мужские сережки березы.

Излюбленные места обитания — кустарниковые заросли и колки в степи, изреженные молодняки в степной зоне, куда проникают по сельскохозяйственным угодьям, вырубкам, гарям, обширным верховым болотам.

Численность этого вида сокращается еще сильнее, чем глухаря. Причин здесь несколько. Помимо охоты, на тетеревов очень плохо влияет химизация сельского хозяйства, расчистка кустарниковых зарослей, выпас скота. Губительны для них весенние палы. Охотятся на этих птиц весной на току и осенью с помощью разных приемов. Весенняя охота принципиально отличается от охоты на глухариную току тем, что к токующим тетеревам не подкрадываются, а ожидают их в специально сделанном укрытии (шалаше). Его делают за несколько дней до предполагаемой охоты с тем, чтобы птицы успели к нему привыкнуть. Сейчас из-за низкой численности тетеревов весеннюю охоту на них все чаще закрывают. Во многих районах ограничивается также осенняя охота.

Тетеревиный ток — впечатляющее зрелище. Птицы, слетевшиеся на лесную поляну, моховое болото или другое открытое место, ходят и бегают по земле, часто вспархивая на несколько метров вверх. Сопровождается это вспархивание громким хлопаньем крыльев. Пере-

двигаясь, птицы распускают хвост, “чертят” по земле крыльями. В это время они бормочут и чуфыкают. Бормотание очень громкое, его слышно за километр и более. На току часто возникают драки. Начинается ток еще в сумерках, а заканчивается через несколько часов после восхода солнца. Как правило, в районе тетеревиного тока есть немало и других птиц, которые также поют, подчас токут (бекасы, дупеля, журавли, чибисы). На сфагновых болотах в редких сосняках тетеревиные и глухаринные тока порой совмещаются. На севере на этих болотах порой токут белые куропатки. Словом, там есть на что посмотреть.

Осенью классической для европейской части страны является охота по тетеревиным выводкам с легавой собакой. К сожалению, в Сибири эти собаки вообще используются редко, что лишает охотников одной из самых замечательных охот. Без собаки вспугнуть затаившихся в траве птиц трудно, взлетают они внезапно, добычливость охоты в этом случае невысока, упавший в траву подранок почти всегда теряется. Такой охотой занимаются лишь отдельные любители в наиболее богатых тетеревами угодьях. Некоторое количество тетеревов добывают попутно при охоте на зайцев. В этом случае добычей чаще оказываются птицы, сидящие в снежных лунках и подпускающие охотника на близкий выстрел.

В литературе описана охота на тетеревов с чучелами. Заключается она в том, что осенью, после того как птицы перейдут на зимний рацион, в местах из обычной кормежки на березах выставляются чучела. Охотник же укрывается вблизи в специально сделанном шалаше. К чучелам летящие кормиться тетерева подсаживаются очень охотно. Нередко эту охоту видоизменяют и один охотник устраивается в шалаше, а другой вспугивает птиц в его сторону. Все это занимает много времени, но такая охота все же активнее, чем просто ожидание — подлетят или нет летящие “сами по себе” птицы. Сейчас этот способ мало используется.

Вальдшнеп. Этот довольно крупный кулик гнездится в средней и северной частях лесной зоны, на юге же встречается в основном на пролете. Он — один из наиболее популярных объектов весенней охоты главным образом в европейской части страны. Однако сейчас эта охота во все большей степени уходит в прошлое, к тому же она никогда не была популярна в Сибири. Здесь численность этих птиц невысока, за недолгое время тяги в пределах выстрела редко пролетит более двух-трех

птиц. В то же время в Белоруссии или Средней России нередко тяги, во время которых можно увидеть до полутора-двух десятков вальдшнепов, в том числе четыре—шесть — на выстрел.

Самая тяга заключается в том, что в вечерних сумерках вальдшнепы летают над кронами деревьев, “цикая” и “хоркая”. Этот крик — призыв к самке, которая взлетает навстречу самцу и тогда они парой носятся над лесом, как бы играя в догонялки. Стрелять таких птиц нельзя, поскольку в этом случае с 50%-й вероятностью можно убить самку. Тяга — тот же ток, во время которого полигамные самцы ищут себе подругу на один вечер. Тяга длится недолго, минут двадцать. Непродолжительность тяги — одна из основных причин, из-за которой любителей этой охоты не так уж много, ведь ради этих двадцати минут — получаса порой приходится ночевать в лесу, ехать за многие десятки километров. Кроме того, нужно знать место тяги, т.е. знать, где пролетит больше птиц. Обычно таким местом оказывается узкий перешеек между двумя массивами леса, опушка поляны и т.п. При нерегулярных поездках и плохой тяге охотник не может найти такое лучшее место, порой во время самой тяги он начинает метаться (чего делать не следует). Естественно, результативной такая охота не бывает.

Конечно, совсем другое дело, когда на тягу можно сходить попутно, с расположенной в лесу дачи, при поездке на глухаринный ток, при весенней утиной охоте. В целом же маловероятно, чтобы в Сибири популярность весенней охоты на тяге возросла.

Осенью вальдшнепов стреляют во время пролета, когда значительное количество этих птиц скапливается в островных степных лесах. В таежной зоне даже при самых настойчивых поисках редко удастся поднять за день несколько вальдшнепов. Конечно, эта охота была бы куда интереснее и результативнее при наличии легавой собаки, но, как мы уже отмечали, их в Сибири почти нет. Так что эти птицы пока могут прилетать к нам на период гнездования спокойно, в ближайшем будущем им со стороны охотников ничто не грозит. К тому же в лесу стрелять летящего вальдшнепа достаточно трудно. Начинающему охотнику полезно знать, что вальдшнепы на деревья никогда не садятся, хотя, когда эта птица взлетает часто чуть ли не из-под ног и летит, лавируя между стволами и ветками, так и кажется, что она садится в крону дерева.

Белая куропатка. Эта северная птица населяет тундру и лесотундру, откуда по обширным болотам, редколесьям, речным долинам проникает в таежную зону, особенно далеко — по Уралу. Встречается также в горах в гольцовой зоне. Традиционно служит объектом массовых промысловых заготовок, меньше используется при спортивной охоте. Вместе с белой куропаткой живет близкий вид — тундряная куропатка, которая гораздо многочисленнее, используется она так же, как и белая.

Весной куропатки разбиваются на пары, причем этот процесс сопровождается током, во время которого самцы взлетают вверх со своеобразным хохочущим криком. Гнездятся на земле, в кладке 9—11 яиц. Держатся выводками и стаями, зимой перемещаются к югу, однако основная масса птиц остается в пределах северного полярного круга.

Охотятся на куропаток осенью и зимой, стреляя их с подхода без всяких ухищрений, при промысле используют малокалиберную винтовку, маскировочный халат.

Серая и даурская куропатки. Эти два близких вида замещают один другой по мере движения на восток. Они — степные птицы, проникающие в леса в местах, пограничных с открытым ландшафтом. Встречаются в сильно изреженных колковых насаждениях, в предгорьях и горных степях. По Енисею на север проникают до Красноярска и чуть дальше.

Это сравнительно малоизвестные птицы размером с рябчика или меньше, такого же серого цвета. Все время проводят на земле, откуда, будучи потревоженными, взлетают с шумом, летят быстро, невысоко. Причем даурские куропатки, используя неровности местности, стремятся сесть вне поля зрения испугнувшего их человека.

Оба вида куропаток постепенно становятся все многочисленнее, охоту на них все чаще приходится закрывать и без активной заботы об этих птицах вряд ли можно будет изменить нынешнее положение. Сейчас их в основном добывают попутно.

Голуби. В Сибири распространено два вида — большая горлица и клинтух, который быстро продвигается на восток. Кроме того, ближе к Уралу обитает крупный вяхирь и европейская горлица. Все они ведут сходный образ жизни и охота на отдельные виды не имеет существенных различий.

Эти птицы не служат традиционными в Сибири объектами охоты. Их часто стреляют попутно городские охотники осенью при других видах охоты. Весенняя

охота на них запрещена, как и на других моногамных (живущих парами) птиц. Кроме того, самец и самка у них внешне неразличимы. Клинтухов постоянно можно видеть в конце лета и в начале осени сидящими на проводах вдоль дорог. Если птиц не стреляют, они бывают довольно доверчивы и пару раз могут подпустить на выстрел. Однако, как только начинается их преследование, осторожность голубей резко возрастает и их можно подстрелить разве что из засады на водопое или при случайной встрече в тайге, где обитают в основном большие горлицы. Наиболее успешной охота на этих птиц может быть при использовании чучел (на тех же водопоях, в местах перелетов на ночевку, на кормежку). Все голуби крепки на рану и стрелять их нужно дробью № 5 из ружья с кучным боем.

В настоящее время численность этих птиц не сокращается, добывают их лишь случайно, так что есть все основания пропагандировать охоту на голубей, тем более что на зиму они улетают довольно рано и сезон охоты на них не может быть продолжителен.

Другая мелкая пернатая дичь. Из охотничьих видов к этой группе относится лесной дупель. Это типично лесная птица, которая предпочитает сырые, даже заболоченные вырубки и гари, старые шелкопрядники, словом, разреженные и даже почти безлесные участки. Охоту на дупелей иногда открывают и весной, но распространения она не получила, хотя дупелиный ток весьма впечатляющее зрелище. Вероятно, основная причина здесь — маленькие размеры птицы, которая весит немногим больше дрозда, хотя и кажется благодаря длинным крыльям более крупной. Осенью их можно было бы стрелять из-под легавой собаки, подобно тому как в европейской части страны охотятся на бекасов, имеющих такие же размеры. Трудно сказать, будут или нет со временем использоваться эти птицы.

На сырых лесных полянах обитает коростель. Это своеобразная чисто наземная птица, которая в отличие от дупеля никогда не садится на деревья. Будучи потревоженными вылетают буквально из-под ног, летят недалеко и снова “падают” в траву. Во время полета в отличие от всех других птиц ноги не поджимает, они болтаются как у подранка, поэтому кажется, что коростель вот-вот упадет.

Это типичный объект осенней охоты с легавой собакой. Специально на них даже в европейской части страны обычно не охотятся, а стреляют попутно при охоте на луговую и болотную дичь. В Сибири коростелей поч-

ти не добывают и маловероятно, чтобы это положение в ближайшем будущем изменилось.

Наконец, последняя группа видов, на которых охота вновь была открыта совсем недавно — это дрозды и мелкие кулики. Трудно говорить об экономически целесообразном отстреле дроздов. Ведь одна птица массой 100 г дает всего-навсего 60—70 г костистого мяса. Сказанное заставляет авторов отрицательно относиться к указанному виду охоты, несмотря на его официальное разрешение. К тому же осенью отличить одни виды куликов от других, запрещенных к отстрелу и относящихся к редким, трудно даже специалисту-орнитологу, не говоря уже об охотнике-любителе. Трудно сделать это и по отношению к дроздам. Так что лучше оставим этих птиц в покое.

Охота на зверей. Звери как охотничьи трофеи отличаются от птиц гораздо более высокой ценностью и лишь немногие виды могут служить объектами массовой любительской охоты. Большая часть млекопитающих или имеет ценную шкурку, подлежащую обязательной сдаче в заготовительные организации, или дает много мяса, как копытные. К тому же численность последних не настолько высока, чтобы их хватило на всех желающих. В результате лишь один заяц является по-настоящему общедоступным. Можно добывать без всякого охотничьего билета таких малоценных пушных животных, как серая и водяная крысы, длиннохвостый суслик. Все эти зверьки, как и ряд других подобных им видов, служат объектами так называемого самоловного промысла. Существенного же экономического значения сейчас пушнина этих зверьков иметь не может, поскольку синтетический мех ей не уступает по качеству. Добыча же таких видов, как бурундук или суслик не делает окрестности наших поселений более живописными.

Заяц-беляк. Этот зверек в Сибири встречается по всей лесной зоне и ведет оседлый образ жизни. Населяя разные насаждения, предпочитает хвойно-лиственные и сосновые молодняки, поймы рек и ручьи с зарослями ивняков, разреженные темнохвойные насаждения. Не избегает близости деревень, поселяется даже на окраинах городов, постоянно посещает дачные участки, где порой наносит заметный ущерб растениям.

Зайцы не образуют пар и самец не обременяет себя заботой о потомстве. Однако он имеет общий с самкой семейный участок и знает, где она живет. Если на этом участке появляется другой самец, то между зверьками

происходят конфликты. Самка на юге приносит до трех пометов, причем иногда за один раз у зайчихи рождается до десятка зайчат. Благодаря высокой плодовитости численность зверьков нередко быстро возрастает, известны случаи, когда различия между наибольшими и наименьшими показателями для одной и той же территории были тысячекратными. Питаются исключительно растительной пищей — летом травянистой, а зимой преимущественно древесной и кустарниковой — побегами ив, осины, березы. Особенно охотно объедают побеги на ветровальных деревьях и порубочных остатках.

В настоящее время во многих местах своей обширной области распространения зайцы многочисленны и охоту на них вполне можно пропагандировать. Начинается она в большинстве районов с третьей декады октября, причем владельцы гончих собак, как правило, имеют право начинать охотиться раньше.

Охота с гончей считается наиболее интересной. Обнаружив зверька, нередко с помощью охотника, гончая собака начинает его с лаем преследовать (гнать). Хорошая собака при благоприятной погоде, когда нет сильного мороза или глубокого снега, гонит почти без остановок, не теряя следа (не «скальвается»). Заяц уходит от собаки по кругу, не покидая своего участка обитания. Первый круг обычно оказывается меньше, следующие — все больше и больше. Задача охотника — перехватить зайца во время этого гона. Места, где чаще всего пробегает зверек (лаз), представляют собой узкие полоски более густого леса, кустарников, тропинки и дороги, просеки. Часто зверек пробегает около лежки. Чем лучше охотник и собака знают место охоты, тем успешнее проходит и сама охота. Ею особенно удобно заниматься недалеко от дома, не будучи связанным с общественным транспортом. В противном же случае нередко складываются ситуации, когда собака увязалась за зверем, «сошла со слуха», время же отправления последнего автобуса или электрички подходит...

Сейчас в Сибири количество гончих собак по сравнению с охотниками ничтожно и наиболее распространенными являются охота «на узерку» и путем тропления. Первый способ охоты может практиковаться в случае, когда ее открытие происходит до выпадения снега. Зайцы к этому времени успевают вылинять, и их белая шубка хорошо видна на темном фоне пожухлой травы. Даже в тех случаях, когда зверек спрятался особенно надежно, он, будучи выпугнут, также оказывается мгновенно обнаруженным. Стрелять по бегущему бело-

му зайцу на общем темном фоне куда легче, чем на белом — на снегу.

Для того чтобы успешно охотиться на зайцев до снега, нужно хорошо знать угодья и особенности распределения зверьков. Вылиняв по чернотропу, они прекрасно понимают свою временную уязвимость и ложатся на дневку в самые укромные места. Такими могут быть заросли густого подроста хвойных пород, густая пожухлая трава, густые кусты, валежник и т.п. Искусство охотника заключается в том, чтобы "почувствовать" место, где может лежать зверек, и в то же время не забираться в такую чашу, в которой трудно сделать прицельный выстрел.

После установления снежного покрова можно тропить зайцев. При достаточном опыте охотник представляет, где они могут укрыться на дневку, обходит соответствующие места, и, найдя след, идет по нему. Чем лучше знание угодий, тем с большей вероятностью охотник будет находить нужные ему следы, идущие к лежке, а не к месту кормежки (жировочные следы). Распутывать последние — занятие неблагоприятное и опытные охотники такие следы просто оставляют.

О близости лежки свидетельствует появление на следу "двойки" (сдвоенных следов, идущих в разные стороны). После нескольких "двоек" следует "скидка" — прыжок в сторону и затем следует лежка. Обнаружить "двойку", охотник должен очень внимательно смотреть по сторонам. Здесь большую помощь может оказать второй охотник, который вообще не обращает внимания на следы, а только и делает, что озирается. Дело здесь в том, что направление следа вовсе не указывает, где лежит зверек. Сплошь и рядом он выскакивает сбоку или сзади от охотника, занимающегося троплением. В таких случаях выстрела чаще всего сделать вообще не удастся.

Если зверек ушел, то часто организуется его преследование. Заключается оно в том, что один охотник идет по следу, изредка покрикивая, а второй остается около лежки и ожидает, когда перемещающийся по кругу зверек снова пробежит по своему следу. Такое ожидание требует терпения и внимания, но часто именно таким образом удается добыть беляка. Первый круг часто бывает небольшим, полтора-два километра, и ожидать приходится менее часа. Если зверек прошел стороной или, что еще хуже, по нему был сделан безрезультатный выстрел, второй круг увеличивается, порой очень значительно. Возрастает также вероятность перемещения по совсем другому кругу. В этом случае угадать

"лаз", по которому пройдет гонный заяц, гораздо труднее.

Сложно охотиться описанным образом при многоследнице, в местах, где много зайцев. Выскочив на хорошо натоптанную тропу, зверек оставляет малозаметный след, его легко пропустить в месте, где тропы расходятся. Скорость движения охотника по следу при такой ситуации уменьшается, оставшемуся в засаде стрелку приходится ждать невыносимо долго. В лучшем положении здесь оказывается охотник, идущий по следу, он не мерзнет, набирается опыта, лучше узнает повадки зверька.

В местах, где много зайцев, если они со всей округи ложатся в небольших по площади густых зарослях, можно охотиться загонном. Эта охота в Сибири при добыче зайцев непопулярна, заключается она в том, что несколько человек в засаде ожидают потревоженных зверьков, другие с криком прогоняют соответствующий участок. Расстояние между загонщиками должно быть метров 100—150. Очевидно, чтобы охватить значительную площадь, нужно много загонщиков. Это — существенный недостаток данного способа охоты.

Помимо охоты с ружьем зайцев ловят петлями. Это типичный промысловый прием, гораздо более результативный, чем обычная ружейная охота. Петли ставят на тропах, маскируя таким образом, чтобы зверек попадал туда, прыгая через валежину, пробираясь в густых кустарниках. В местах, где этот способ добычи широко практикуется, зайцы каким-то образом узнают об опасности и избегают ее.

Заяц-русак. Этот вид был акклиматизирован в Сибири и заселил ее южные степные районы. В леса эти зверьки проникают в основном по колкам, ленточным борам. Далеко в лесные массивы не заходят и их нельзя считать лесными животными. Этих зайцев стреляют в основном "из-под себя", т.е. обследуя наиболее подходящие для дневок укрытия, выпугивают зверьков и, если те поднимаются не слишком далеко, — стреляют. Охота эта не особенно популярна, к сожалению, чаще заяц становится объектом браконьерского отстрела ночью из-под фар.

Лисица. Этого зверя тоже трудно назвать типичным обитателем тайги. Живет она в степях и лесостепи, заходя в подтаежные районы, по речным долинам проникая в таежную зону.

В сезон размножения лисицы живут парами, в другие сезоны ведут одиночный образ жизни. Этот хищник

осторожен и добыть его, подняв с лежки на расстоянии выстрела, можно лишь случайно. Опытные охотники, специализирующиеся на добыче этих зверей, иногда добывают лис во время "мышкования", когда они увлекшись, подпускают человека в маскхалате на выстрел, позволяют подманить себя мышинным писком. В европейской части страны нередко используется офлаживание — участок густых зарослей, где укрылся на день зверь, обтягивают со всех сторон бичевой с флагами. Они пугают лисицу, и та находится в окладе до тех пор, пока, перемещаясь, не попадает под выстрел затаившегося охотника. Сейчас таким путем охотятся на этих зверей все реже.

На лисицу вполне успешно можно охотиться с гончими, хотя она под гоним ходит гораздо большими кругами. Кроме того, если гончая оказалась "вязкой" и лисе никак не удастся уйти, она может укрыться в норе — "понориться". Раньше для того чтобы извлечь ее оттуда, применяли специальных норных собак (фокстерьеров). Сейчас они тоже есть, но живут в качестве декоративных комнатных собачек.

Неизвестно сколько, но, несомненно, очень много лис добывают путем браконьерского отстрела из-под фар автомашин. Реже используется для этого другой транспорт. Чаще всего, с нарушением правил, т.е. без оформления договора на заготовку пушнины, ловят этих хищников петлями и капканами. Поймать лисицу достаточно сложно. Охотники соответствующие рекомендации смогут найти в специальной литературе главным образом в журнале "Охота и охотничье хозяйство".

Барсук. Это скрытно живущий, редко попадающийся на глаза зверь. На зиму он залегает в спячку и охота на него возможна лишь в короткую осеннюю пору. Обычно она заключается в подкарауливании у входа в нору. Однако барсук прекрасно знает, что именно зона вокруг норы является наиболее опасной, и ведет себя там очень осторожно. Поэтому успешнее оказывается подкарауливание при использовании собак (гончих или лаек), которые преследуют барсука, и тот мчится в нору сломя голову. Поскольку его жилище — система из многих нор со многими входами, то их надо предварительно заткнуть любым подручным материалом. Бегаая от одного входа к другому, зверь почти неизбежно попадает под выстрел. Конечно, этой охотой можно заниматься лишь в лунные ночи.

Основную ценность при добыче барсука представляет жир, который обладает лечебными свойствами и высоко

ценится. Мясо может употребляться в пищу, хотя его деликатесным не назовешь. Шкура идет на разныеделки, к ценной пушнине мех барсука не относится.

Белка. Это типично пушной вид, который в массе заготавливают охотники-промысловики. На добычу белки может быть заключен договор с охотниками-любителями. Распространена она по всей лесной зоне, где населяет в основном темнохвойные леса. При неурожаях семян у ели, кедра, пихты перекочевывает в сосняки и лиственничники.

Охотятся на белку чаще всего с лайкой. Это относительно простая охота — собака находит зверька по следу или ориентируясь по слуху и облаивает его. Если белка непуганая, она даже порой "цокает" на собаку, во всяком случае особенно не затаивается и обнаружит ее в кроне дерева бывает несложно. Стреляют ее мелкой (№ 7) дробью, часто — полужарядиками из ружья небольшого калибра. В конце промыслового сезона зверьки становятся "тайкими" и заметить белку в кроне густого кедра бывает очень трудно. Можно вспугнуть белку, нанося удары по стволу. В литературе описано выпугивание зверька с помощью бича, которым громко щелкают. При наличии у охотника малокалиберной винтовки стреляют по кроне, заставляя зверька выдать себя движением.

В каком виде, на каких условиях должна быть сдана добытая продукция — договариваются при получении соответствующих документов на право промысла. Нужно отметить, что любитель, зарекомендовавший себя как дисциплинированный охотник, может на многие годы закрепить за собой охотничий участок, ежегодно проводя там отпуск. Разрешений же на добычу белок "где попало", как правило, не выдается, для промысловой охоты нужно иметь закрепленный за данным охотником (бригадой) участок территории.

Колонок и горностаи. Эти небольшие хищники из семейства куньих, как правило, служат объектами капканного промысла. Ловить их не особенно сложно и при желании любой охотник может научиться это делать. Профессиональные охотники добычей этих зверьков не занимаются, поскольку она экономически маловыгодна.

Соболь. Любителю заключить договор на добычу этих зверьков сложнее, чем на другие виды. Причины трудностей очевидны. Соболь — особо ценный трофей, поймать же его не намного сложнее, чем колонка. Любитель есть любитель, он не зависит так сильно от промысла, как штатный охотник, для которого промысел —

основной источник заработка. Естественно, штатный охотник меньше склонен рисковать, утаивая значительную часть добычи. Способы охоты на соболя описаны во многих работах и вряд ли понадобятся нашему читателю.

Приведенным перечнем не исчерпывается список пушных зверей, обитающих в наших лесах, на берегах водоемов. Назовем еще норку, выдру, ондатру, бобра, росомаху. Однако все эти звери — объекты промысла, с которыми вряд ли придется иметь дело начинающим любителям. Рысь, волк, медведь — очень ценные охотничьи трофеи. Шкуры их охотники-любители не сдают, оставляя себе. Добывают этих зверей любители редко, обычно при случайных встречах.

Охота на копытных занимает особое место среди других видов. Копытные являются сейчас лицензионными видами, на некоторые охота вообще запрещена. Лицензий на этих животных имеется, как правило, меньше, чем желающих поохотиться. Исключение составляет, пожалуй, кабарга. Но она населяет в основном труднодоступные горные районы, где добыча производится преимущественно петлями. Специальная ружейная охота на этих зверей мало распространена, чаще кабарга оказывается случайной добычей.

На другие виды копытных широко распространена коллективная охота посредством загона. Групповым охотам присущ определенный ритуал, превращающий их в праздник, а не добычу любым способом большого куса мяса. Эта ритуальность воспитывает этику охоты, повышает ее культуру и эмоциональное воздействие, делает всех участников сопричастными некоему таинству.

Мы не склонны делать широкие обобщения, но та всеобщая бездуховность, о которой сегодня так много говорят и пишут, как нам кажется, коснулась и охоты, усилив ее утилитарное значение, обусловив широкое распространение браконьерства с использованием автотранспорта, на севере — вертолетов, моторных лодок, снегоходов.

Загонная охота особенно удобна в густонаселенных районах юга Сибири, где сплошные лесные массивы расчленены полями, где легче угадать направление перемещения потревоженных животных. В этом отношении особенно хороша охота на косулю, зимующую в лесостепных районах, а также на обитающих там других зверей (лисицу, зайца). При загонной охоте линия стрелков располагается с подветренной стороны в наибо-

лее разреженном месте, где легче заметить приближающегося зверя. Загонщики находятся в 1,5—2 км от стрелков. В загоне можно использовать гончую собаку, которая своим лаем сообщает о месте нахождения зверя и направлении его перемещения. Вообще же приемы охоты на разные виды копытных, как и добыча их в разных условиях, имеют свои особенности.

Лось. Среди копытных это самый распространенный вид, населяющий всю лесную зону страны (за исключением самых южных лесов). Больше всего его в южной полосе тайги. Общее количество зверей по официальным данным находится на уровне 0,9—1,0 млн голов. Однако некоторые исследователи, в частности, наш известный охотовед Я.С. Русанов, обоснованно считают эту цифру заниженной.

Излюбленные места обитания этого зверя — тайга с неглубоким снежным покровом, богатая открытыми участками и зарастающими лиственными породами вырубками, гарями, шелкопрядниками, с густой гидрологической сетью, поросшими ивняками поймами рек, верховыми болотами. В разные сезоны лось нуждается в различных угодьях. В летнюю жару от гнуса спасается на обширных, продуваемых ветрами болотах, в водоемах, на их берегах. В благодатную осеннюю пору этим зверям хорошо почти везде, особенно в разреженном лесу. Зимой нуждаются в участках темнохвойных насаждений, куда уходят при ветре, в глубокоснежье, где укрываются от сильных морозов. В молодняках, зарослях ивняка находят корм.

Очень сильно влияет на лосей фактор беспокойства. В наши дни браконьерский отстрел этих зверей — распространеннейшее явление. След лося и след человека, идущего за зверем, можно встретить в Сибири постоянно. На расстояние ближе 5—7 км к поселкам эти звери совсем не приближаются.

Лось — наиболее крупный представитель охотничьих копытных животных. Масса его достигает полутонны, а у восточно-сибирских зверей — даже 600 кг с лишним. Отстреливают этих зверей как по спортивным, так и промысловым лицензиям. В первом случае добычей полностью распоряжается владелец лицензии, во втором — она сдается по установленной цене в соответствующее охотничье хозяйство, заготовительную организацию. Такими промысловыми заготовками обычно занимаются профессионалы, которые ни в каких советах не нуждаются.

Спортивные лицензии бывают двух типов: действительно спортивные, с ними люди из дома выезжают на охоту, и так называемые "мясные", они выдаются работникам экспедиций, которые работают в труднодоступных районах. Там звери используются на месте для обеспечения участников экспедиции мясом. Эта охота осуществляется летом, в закрытый охотничий сезон.

Охота по промысловым и обычным спортивным лицензиям осуществляется в осенне-зимнее время в установленные сроки, которые могут меняться в разные годы. Существует несколько способов такой охоты, причем предпочтение тому или иному отдается исходя из конкретной ситуации и имеющихся возможностей (наличия того или иного оружия, собак, которые могут "держат" зверя).

В европейской части страны наиболее распространена загонная охота, в которой могут принимать участие стажеры, не являющиеся еще полноправными членами общества охотников и не имеющие оружия. Такая охота может проводиться с предварительным окладом или без него. Во время оклада определяется, есть ли на подлежащем прогону участке звери или нет. В угодьях, где численность лосей высокая, а характер их распределения на территории известен, можно обойтись без таких предварительных окладов.

В каждом конкретном случае нужно знать направление, которое с наибольшей вероятностью выберут потревоженные звери. Часто таким направлением может быть то, которое совпадает с входным следом, и при прочих равных условиях стрелков нужно расставлять именно там. Может быть и другая ситуация, когда почти наверняка известно, куда направлялись остановившиеся на отдых звери и куда они пойдут из-под гона. Однако на эту информацию каждый раз накладывается и другая — направление ветра. Загон против ветра очень нежелателен, в этом случае велика вероятность того, что звери почуют стоящих на номерах стрелков и свернут в сторону. С учетом указанных обстоятельств и определяются места расположения стрелков и направление загона.

В незнакомых местах охотиться таким способом плохо, нужно знать звериные дороги, знать, где животные могут находиться днем. Загоны, сделанные на авось, редко бывают удачными.

Кроме специальных правил техники безопасности при облавных охотах, которые описаны в отдельном разделе, есть и другие, которые больше относятся к

охотничьей этике. Как бы не было велико желание добыть зверя самому, но если он идет на товарища, которому стрелять будет явно удобнее — такого зверя нужно пропустить. Совершенно недопустимо курить, двигаться после начала гона. Млекопитающие видят плохо, но все же движущуюся фигуру замечают на значительном расстоянии, не говоря уже о запахе табака. Очень важно также правильно выбрать место для засады. Оно должно отвечать двум основным условиям — возможности произвести выстрел с убойного расстояния и быть в зоне движения зверя. Одинаково ошибочно становиться перед поляной, поскольку там хороший обзор, и забираться в чащобу, поскольку там, скорее всего, пройдут звери. Нужно найти такое место на пути их вероятного движения, которое и не слишком открыто и где достаточно удобно стрелять. При этом следует помнить, что лоси, как и другие звери, прекрасно знают свой участок обитания и, будучи вспугнутыми, могут уходить совсем не туда, куда перемещаются в спокойной обстановке.

Опытные охотники хорошо знают, что там, где регулярно проводятся облавные охоты, звери порой идут не на охотников, а на загонщиков. Это обстоятельство было в свое время использовано в знаменитой Беловежской пушце, где устраивали контрзагоны, во время которых охотники стояли за спиной загонщиков, которые гнали зверей от охотников. В результате на линию стрелков часто выходило больше зверей, чем при обычном загоне. В Сибири такой прием не используется.

Знание угодий, в которых проводится охота, иногда достигает такого уровня, при котором становятся возможны "псковские охоты". Это те же загонные охоты, но вдвоем-втроем. Загонщик, хорошо знающий, куда пойдет потревоженный зверь, ставит стрелка на номер и проводит загон. Успешнее таким образом можно охотиться на участках с неровным рельефом, поскольку он в значительной степени определяет направление перемещения потревоженных животных.

По существующим правилам, стрелять лосей можно только пулей. О них можно говорить много, сейчас созданы десятки систем пуль для гладкоствольных ружей. Более удачными следует признать пули Полева, "Вятка", многим охотникам нравятся так называемые "турбинки", которые вращаются при полете. Наименее удачны — пули Бренекке, Якана (часто называемые жаканами).

Расстояние, на котором допустимо стрелять по лосю из гладкоствольного ружья, определяется конкретной

обстановкой. Первый выстрел по идущим на линию стрелков животным нужно делать с минимального расстояния (до 50 м). Стреляют всегда в переднюю часть туловища, где находятся легкие, сердце. Когда же раненый зверь уходит, выстрел может быть сделан и на 200 м, и даже далее. При этом, конечно, нужно давать значительное превышение (на 300 м около 4 м). При возможности выбора стреляют в более крупных животных. Однако делать это в обязательном порядке не следует и если явно удобнее стрелять зверя средних размеров, то не нужно палить на авось в лося-великана. О преследовании подранков, которое одинаково для всех копытных, говорится в конце раздела.

Следующий способ охоты — охота скрадом. Зимой, по достаточно глубокому снегу возможно охотиться на лосей таким образом. Охотник в одиночку на лыжах идет по следу зверя. В местах вероятных лежек или кормежки он идет осторожнее, медленнее, внимательно высматривая добычу. Многие охотники в этой ситуации снимают лыжи и, по существу, подкрадываются по следам. Чтобы такое скрадывание было успешным, нужно хорошо знать угодья. Кроме того, наличие опыта позволяет определить свежесть следов уже не на уровне “сегодняшний-вчерашний”, а с точностью до часов. Нужно также хорошо знать повадки зверей, внимательно изучить их поведение во время троплений. Лося в первую очередь нужно высматривать не на открытой поляне, а в куртинах подроста, подлеска, т.е. там, где зверь действительно может быть, где он обычно скрывается. Полезно также помнить следующее правило — в непогоду звери обычно лежат в зарослях, а в ясные, морозные дни — на открытых местах.

Подходить к зверю лучше вдвоем. Обычны ситуации, когда лежащий в густой куртине лось, почуявший приближающегося человека, скрывается от него за этой куртиной. В то же время вдвоем ее удобно обойти с разных сторон и отрезать таким образом ему путь к бегству. При достаточной согласованности действий такая охота оказывается гораздо результативнее.

Нередко групповые охоты сочетаются с троплениями и окладом. Там, где зверей мало, задача заключается в том, чтобы их обнаружить. Затем по следам устанавливается вероятное место останки животных, их обходят и устраивают загон. Конечно, во время оклада, при расстановке загонщиков и стрелков на номера зверя можно потревожить. Тут уж ничего не поделаешь — это неизбежные издержки охоты.

Принципиально отличается от описанной охота в бесснежный период. Если нужно добыть лося летом, по “мясной” лицензии, это чаще всего делают на водоеме. Осмотрев его берега, устанавливают, посещает ли его лось и на заре делают засаду. Выходят кормиться звери как утром, так и вечером. При этой охоте нельзя торопиться с выстрелом. Особенно это относится к тем случаям, когда появляется самка. Стрелять ее при наличии лосенка совершенно недопустимо. Конечно, по следам можно установить, ходит на данный водоем зверь-одиночка или самка с теленком. Но ведь может быть и так, что самка приходит нерегулярно и след лосенка окажется незамеченным. Очень ответственно следует относиться и к выстрелу. При отсутствии следов найти раненого зверя трудно, его нужно бить сразу намертво. Кроме того, мясо подранка с разбитым кишечником трудно сохранить, оно быстро портится.

При наличии нарезного оружия успешной может быть охота на обширных моховых болотах, где звери спасаются от гнуса. Подобраться к лосю в таких условиях метров на 100—150 не так уж и трудно, как и сделать прицельный выстрел на таком расстоянии.

Осенью лося добыть сложно. Здесь могут помочь зверовые собаки, но таких собак найти трудно. Обычно лайки просто гонят лося, не останавливая его. Нужно же забегать к зверю спереди, мешать идти. Так что при наличии осенне-зимних лицензий лучше всего начинать охоту после установления снега. К тому же по морозу проще сохранить мясо.

Лось, как и другие копытные, выходит на солонцы. Но делает он это гораздо реже, чем благородный олень, и там на них редко охотятся. Наконец, в литературе описана охота на лося во время гона (“стона”). В сентябре у этих зверей начинается пора любви. Самцы в этот период “стонут” — издают своеобразный, напоминающий мычание коровы крик-стон. Самец, услышав такой призыв другого зверя, идет к нему, считая его своим соперником. Указанной особенностью поведения пользуются охотники, имитируя этот стон. Насколько известно авторам, в Сибири такой способ охоты почти не применяется.

Благородный олень, марал, изюбрь. Все эти звери — разные подвиды одного и того же вида — благородного оленя. Просто в отличие от лося в разных частях обширной области распространения этих оленей называют по-разному. Различаются они и по облику, размерам. В Сибири обитают марал и изюбрь, первый насе-

ляет Алтай, Кузнецкий Алатау, Западный и Восточный Саян, второй распространен далее к востоку. И тот и другой предпочитают горные ландшафты. Зимой, особенно при глубокоснежье, спускаются в малоснежные предгорные районы, весной возвращаются в горы, где проводят все лето.

Образ жизни сходен с таковым у лося — осенью протекает гон, весной рождаются один-два теленка, которые живут с матерью до следующей осени и продолжают после сезона размножения жить вместе до весны. Держатся обычно небольшими группами (стадами), старые самцы ведут одиночный образ жизни. Пищей летом служит травянистая растительность, зимой — побеги лиственных пород, прошлогодняя трава, кустарнички. В густонаселенных предгорных районах этих зверей интенсивно преследуют, и там их численность гораздо ниже возможной, в глубине гор они многочисленны. Охотники-промысловики там добывают оленей в основном для личного потребления, что связано со сложностью вывозки мяса.

Охота на марала имеет много общего с охотой на лося. Требуются те же лицензии, при троплении и выслеживании зверей используются те же приемы, что и по отношению к лосю. Гораздо реже на маралов охотятся загоном. Во-первых, этот прием неудобен в горах, во-вторых, в более обжитых людных местах маралов или изюбрей слишком мало для того, чтобы такой охотой стоило заниматься.

Гораздо успешнее оказывается охота на этих оленей с собакой. В горах, спасаясь от преследования, они очень часто уходят на так называемые отстои — труднодоступные для их врагов выступы скал. К такому отстою, на котором собака облаивает зверя, подходит охотник и производит выстрел.

Широко распространена охота на этих зверей во время рева. Их голос слышен на большом расстоянии. Услышав голос соперника, самец идет к нему и попадает под выстрел. Охотиться таким образом лучше вдвоем. Один человек имитирует рев, второй стоит впереди и ожидает марала. Дело здесь в том, что в непосредственной близости от предполагаемого соперника зверь ведет себя настороженно, по направлению звука он очень точно определяет, где находится источник этого звука. В то же время на подходе он менее осторожен и там легче оказаться от него на расстоянии верного выстрела.

“Вабу” для подманивания марала охотники на этих зверей делают различной конструкции. К такому опы-

ному охотнику и следует обратиться с просьбой о соответствующих консультациях. Хорошо подражать голосу марала — дело непростое и научиться этому удастся далеко не всем.

Распространенной является летняя охота на самцов марала с целью получения пантов — не окостеневших рогов, служащих ценнейшим лекарственным сырьем. Эта охота ведется почти исключительно на солонцах, которые часто делаются специально для нее. Сам солонец представляет собой выдолбленный пенек, колоду, ямку в земле под кроной ели, пихты, кедра, куда закладывается глина с солью. По следам вокруг солонца судят о его посещаемости.

В период, когда производится заготовка пантов (июнь), в засаде около солонца укрывается охотник. Местом засады обычно служит дерево, на котором сооружается специальная площадка (лабаз). Если на солонец вышел самец с хорошо развитыми, но еще не старыми рогами — его стреляют. Отстрел на солонцах широко распространен также при браконьерской охоте, и звери ведут себя при подходе к солонцу очень осторожно, нередко выходят туда затемно. Соответствующим образом должен вести себя и охотник. Недопустимо курить даже на дальних подходах, нужно пользоваться чистой одеждой, словом, не пахнуть человеком.

Сибирская косуля. Охота на косулю издавна считалась одной из самых любимых сибиряками. Эти относительно небольшие животные (весит взрослая косуля в пределах 50 кг) совершают регулярные осенние кочевки в малоснежные степные районы. В местах постоянных переходов на косуль регулярно охотились, добывая их десятками и сотнями.

Затем этот вид начал становиться все малочисленнее, иногда на него вообще закрывают охоту, потом открывают, но ведется она обязательно по лицензиям. Эти лицензии, в отличие от лосиных или маральных, в основном спортивные, никаких летних “мясных” не существует.

Косуле “не повезло” в том отношении, что почти всю зиму она проводит в наиболее населенных районах Сибири — подтаежных лесах и лесостепи, в предгорьях. Летом, в период размножения, уходит дальше в тайгу, но к северу от Ангары почти не проникает. Сейчас на нее существует два основных способа охоты — загоном и путем выслеживания. Во время гона в Сибири этих зверей не стреляют.

Тропление косули производится лишь в местах, где ее совсем мало. Там, где находятся основные зимовки, следов часто бывает так много, что само тропление утрачивает смысл. В этом случае охотник просто ходит по подходящим местам, стремясь увидеть пасущуюся косулю. Нередко удается подойти к животным, находящимся на лежке. С гладкоствольным оружием так охотиться можно главным образом в ранние многоснежные зимы, когда в местах зимовки появляется сразу довольно много относительно непуганых животных. К "настеганным" косулям удается подойти лишь на выстрел из карабина. Правом пользоваться нарезным оружием располагают лишь немногие охотники. Так что для основной массы "простых смертных" эта охота недоступна.

Загонная охота доступна для всех, важно только наличие лицензии. Загоны устраиваются чаще всего без предварительного оклада, на основании знаний угодий. Стреляют косулю картечью метров за 50—60. Как и при охоте на других копытных, выстрел производится по передней части туловища.

Этот зверь больше, чем другие копытные, страдает от браконьерства. В отличие от лося и даже марала косуля — удобный трофей, который можно уложить в рюкзак и нести без особого напряжения. Ее легко спрятать в багажник машины, увезти на общественном транспорте. Велика вероятность ее случайной встречи с охотниками. Эти животные особенно нуждаются в заботе и охране.

Кабарга. Самый мелкий и резко отличающийся от других оленей представитель копытных. В высоту она не достигает и метра, окраска темная, издала почти черная. Клыки видны только у самца, рогов нет. Это гораздо менее известный зверь, чем рассмотренные ранее копытные. Населяет она Сибирь, преимущественно ее горную часть. Во многих местах обычна и многочисленна, сейчас, когда перестали применяться истребительные способы охоты, ее численность восстановилась.

Лицензии на добычу кабарги не дефицитны. Спортивная ружейная охота на этот вид мало распространена. Мясо ее суховато, не особенно вкусное. Чаще всего она служит попутной добычей охотников-промысловиков при случайных встречах. Этот вид мог бы широко использоваться при организации охотничьего туризма как экзотический трофей.

Дикий северный олень. Распространен преимущественно в азиатской части нашей страны. Основные места его обитания — тундра, лесотундра, северная тайга. Об-

лик северного оленя всем достаточно известен, его отличительная особенность — наличие рогов у самцов и самок. У самцов рога очень мощные. Ведут олени кочевой образ жизни, живут стадами, в том числе очень крупными. Питаются в основном лишайниками и травами.

Как объект спортивной охоты имеют относительно небольшое значение. Связано это с характером распространения и с традиционно промысловым использованием. В настоящее время, например, основная масса этих оленей отстреливается в местах их переправы через реки, осуществлялась также промысловая добыча с вертолетов. Из способов, которые могут быть отнесены к спортивным, нужно назвать прежде всего охоту со щитком, который охотник устанавливает перед собой и, скрываясь за ним, подкрадывается к животным. Щиток этот устанавливается на легких санях, отстрел обычно ведется из нарезного оружия. При отсутствии последнего оленей можно караулить на тропах, конечно, здесь требуется немалое терпение. В лесу их можно просто скрадывать по следам, как и других копытных. От собак эти звери уходят, и "держать" их не могут даже самые талантливые лайки. Другие способы добычи относятся к явно браконьерским, и их мы не рассматриваем.

Кабан. Этот вид обитает на юге Сибири, в последние годы предприняты попытки его акклиматизации в более северных районах. Численность кабана невысока и объектом массовой охоты он вряд ли сможет стать.

Сибирский горный козел. Это немногочисленный вид с ограниченной областью распространения на юге Сибири. Маловероятно, чтобы он когда-нибудь стал доступен для массовой охоты.

Транспортировка, хранение, использование дичи

При однодневной охоте проблем с транспортировкой, хранением и использованием мелкой дичи, как правило, не возникает. Лишь в исключительных случаях трофеи оказываются настолько обильными, что нужно прибегать к специальным способам их хранения. Следует, пожалуй, только помнить, что в конце лета и осенью на тушки очень быстро откладываются яйца мух. Если рябчиков на 30—40 минут повесить на дерево, занявшись костром, чаепитием и т.п., то они с большой вероятностью окажутся зараженными мушиными яйцами (когда охотник несет дичь, яйца на нее мухи не откладывают). Вернувшись в лагерь, нельзя бросать дичь куда попало,

перед обработкой птиц нужно обращать внимание на участки тушки у глаз, клюва, у ран, так как именно туда откладываются яйца. При обнаружении их просто соскабливают, они погибают, если птиц опалить, мертвые яйца легко смываются водой.

При поездке даже на два дня, например, на открытие летней охоты, уже нужно позаботиться о сохранности трофеев. Хорошие результаты дает использование сухой горчицы, которой присыпают раны, брюшную полость тушки, насыпают ее в клюв. В любом случае добытую птицу нужно выпотрошить и брюшную полость заполнить крапивой, орляком, их заталкивают и в клюв. Солью при хранении птиц пользоваться не рекомендуется, если их не предполагают коптить. Птиц, добытых в первый день, хранят в зависимости от условий охоты либо в прохладном, изолированном от мух помещении, либо в марлевом мешке, подвешенном на дереве. Словом, место должно быть проветриваемым и возможно более прохладным. Совершенно непригоден для сколь-нибудь длительного хранения дичи полиэтилен (кроме тех случаев, когда полностью обработанное мясо помещается в холодную воду).

В любом случае добытых птиц нужно как можно быстрее охладить. С этой целью раньше применялся ягдташ — охотничья сумка для ношения дичи. Сейчас же ее носят в рюкзаке, т.е. почти в непрветривающейся таре. Поэтому мы настойчиво рекомендуем оборудовать рюкзак сеткой, которая навешивается сверху (на месте самого большого кармана). Чтобы дичь не выпала из сетки, сверху она затягивается шнуром.

Согласно существующим правилам охоты жесткие нормы отстрела большей части птиц снимаются с 15 сентября, т.е. уже осенью, когда погода становится более прохладной. В этот период возможны многодневные выезды на охоту, когда вполне реально добыть достаточно обильные трофеи. Такими трофеями чаще всего оказываются рябчики.

В коопторговских магазинах многих городов часто можно видеть этих птиц — жалкие, неаппетитные комочки перьев. Покупают их очень неохотно, да это и понятно — перемороженный непотрошенный рябчик — отнюдь не деликатес, к тому же с ним нужно еще повозиться.

Следует ли из этого, что рябчик вообще малоценный продукт? Нет, конечно. Так как же эту дичь сохранить, привезти из далекой тайги?

Для этого нужно иметь соответствующую посуду, жир, соль и желание. Придя с охоты, рябчиков нужно обработать, т.е. ощипать, опалить. Утром, до выхода в тайгу, их моют, тушат, укладывают в непротекающую тару, придавливают камнями таким образом, чтобы птиц покрыл сок, жир (бояться класть тяжелый гнет вплоть до 10 кг не нужно, с птицами ничего не случится). Приготовленная дичь — исключительно лакомая приманка для мух. Поэтому посуду с рябчиками нужно закрывать абсолютно "мухонепроницаемой" крышкой (завязывать пленкой) и ставить в холодный ключик. Эту операцию можно проделать после двух дней охоты, сохраняя опаленных, но не мытых рябчиков, переложенных крапивой или орляком, в том же холодном ключике в водонепроницаемой таре.

Для тушения лучше всего использовать широкую алюминиевую кастрюлю. К ней нужно иметь две крышки — одну внутреннюю, которой придавливаются рябчики, и вторую, закрывающую саму кастрюлю. Прижатые ко дну птицы не топорщатся, лучше прожариваются. Жарят до тех пор, пока рябчики не подрумянятся с обеих сторон. В то же время нельзя допускать, чтобы выкипал весь имеющийся в кастрюле сок. Кипящих птиц выкладывают в тару, предназначенную для их транспортировки, и закрывают чистой пленкой. Таким путем обеспечиваются элементы консервирования — в продукте оказывается минимальное количество микроорганизмов, а поскольку он сразу охлаждается, развитие этих организмов идет медленно и общая продолжительность хранения возрастает. Без крайней надобности перекладывать птиц из одной тары в другую не следует, после такого перекладывания они портятся гораздо быстрее.

Желательно для перевозки и хранения сделать прямоугольные коробки из нержавеющей стали. Их удобно поместить в холодильник, где они могут храниться до месяца, особенно если вынуть поддон у морозилки.

Кроме такого способа заготовки может быть рекомендован еще один, который особенно хорош, когда среди добычи имеются глухари. Он очень похож на предыдущий, отличаясь от него тем, что транспортируются только жареная мякоть, потроха. Из костей же варится суп для использования на месте охоты. С одного рябчика срезается около 200 г мякоти, с глухаря — до 2 кг. Жареное мясо перевозится таким же способом, как и тушки рябчиков. Его в домашних условиях упаковывают в полиэтилен и хранят в морозильной камере. Лом-

тики такого холодного мяса — деликатес, они придают неповторимый вкус мясным салатам. Иметь десяток-другой таких пакетиков для торжественных случаев очень удобно.

Несколько по-иному обрабатывают мясо копытных животных. При их добыче летом по "мясным" лицензиям возникают проблемы с хранением мяса. Заботиться об этом нужно с первых же минут после добычи животного, т.е. его необходимо немедленно освежать, мясо остудить, разложив его отдельными кусками. При этом следует стремиться как можно меньше трогать мясо руками, всячески отдалить его от внутренностей, возможно аккуратнее осуществить само свеживание. Помните, микроорганизмы все время попадают на продукты питания, их много на грязных руках, на земле. Гораздо меньше — на охвоенных ветвях, на орляке. Очень много микробов в речной воде. Как правило, предостаточно их и в наших походных рюкзаках. Помня об этом, следует и соответствующим образом осуществлять транспортировку мяса, используя для этого чистые полиэтиленовые мешки.

Дальнейшая обработка продукта зависит от числа едоков, условий хранения, возможностей переработки. Классический способ хранения — солонина в бочке или другой посуде. В этом случае сохранность в пределах полутора-двух месяцев при температуре 7—8 °C в "ледяном" ключике может быть достигнута при посоле из расчета 70 г соли на 1 кг мякоти (кости нужно сразу использовать). Такую солонину потом варят после предварительного вымачивания, что еще больше снижает вкусовые качества продукта.

Мы получили хорошие результаты, консервируя мякоть в трехлитровых банках и храня их в очень холодном ключе. Консервирование представляло собой тушение в собственном соку мяса, которое затем складывали в горячие прокипяченные банки. Эта тушенка перед употреблением еще раз проваривалась и обжаривалась.

В полевых условиях надежным способом хранения является копчение. С этой целью мякоть срезают, нарезают полосками, солят и коптят. Коптильня используется такая же, как и для холодного копчения рыбы. Соли в этом случае берут гораздо меньше (13—15 г на 1 кг). Саму засолку можно производить в ямке, выстланной куском полиэтилена, им же мясо прикрывается от мух. Продолжительность засолки — часа четыре, при прохладной погоде — несколько больше. Затем мясо вынимают, развешивают на "вешалке", дают стечь соку и

начинают коптить. При горячем варианте копчения (температура порядка 60 °C) его продолжительность 6—8 ч. При холодном (температура 25—40 °C) срок увеличивается до двух-трех суток.

Саму коптильню укрывают обычно куском старого брезента, старыми плащами — словом, любым не пропускающим дым и более или менее термостойким материалом без особого запаха. Температура при копчении не должна превышать 50—60 °C. Для копчения используются дрова лиственных пород, сырые или даже мокрые, не дающие пламени. Не следует брать березовые поленья или ветви с берестой, из которой выделяется деготь.

Копчение можно сочетать с вялением, уменьшая концентрацию дыма. Можно вообще вялить мясо на солнце или на открытом костре, но применение последнего требует постоянного внимания и значительно усложняет всю технологию. Чем меньше было прокопчено мясо, меньше в нем соли, больше влаги, тем оно в целом вкуснее, но в то же время быстрее плесневеет. Хранить этот продукт нужно в хорошо проветриваемом месте в чистом матерчатом мешке. В домашних условиях не успевшее высохнуть мясо можно сохранить без досушивания в морозильной камере, плотно упаковав его в полиэтилен.

Копченое мясо обычно едят без последующей термообработки, его очень удобно брать с собой в тайгу, есть на ходу.

Осенне-зимняя добыча зверей происходит после установления холодов, и хранение трофеев в этом случае значительно упрощается.

Тем не менее даже зимой при добыче лося или марала качество продукта также может быть ухудшено неумелым хранением — сваливанием кусков мяса в ящик или мешок, который лежит на балконе. Чтобы перемерзание не очень снижало вкус и качество продукта, мякоть следует отделить от костей, сделать порционные куски, т.е. используемые за один-два раза, и заморозить, несколько раз обмокнув в воду. Благодаря этому образуется ледяной панцирь, препятствующий вымораживанию сока, обветриванию. Воду можно заменить полиэтиленовыми кульками, упаковывая в них такие порционные куски. Следует помнить, что мясо в высшей степени нежелательно размораживать и снова замораживать, так как при этом из него обязательно вытекает какое-то количество сока.

Добытых по холоду зайцев, глухарей, рябчиков и другую мелкую дичь в любом случае нужно сразу же после охоты обработать, их нельзя замораживать с внутренностями, которые нередко бывают к тому же разбиты. Вообще же следует иметь в виду, что замораживание никогда качество мяса не улучшает и прибегать к нему нужно только при необходимости.

Особым сибирским продуктом является строганина — замороженное мясо диких копытных, которое едят сырым, нарезаая тонкими ломтиками и макая в соль, смешанную с черным перцем. Как и строганину из рыбы, этот продукт можно использовать только при соблюдении определенных мер предосторожности, выдержав мороженым месяца полтора-два.

Глава 7. Обо всем понемногу

Еще о кулинарии

До сих пор речь шла об отдельных дарах тайги и способах их использования. Но часто таежные трофеи можно и нужно использовать в комплексе, в наиболее целесообразных сочетаниях. Эти сочетания носят выраженный сезонный характер, они должны соответствовать тому или иному периоду в жизни природы. Кроме того, при приготовлении конкретных блюд нужно учитывать, что с чем лучше сочетается. Об этих сочетаниях, а не обычных кулинарных рецептах и пойдет разговор.

Одни компоненты нашей пищи имеют выраженный "главный" вкус, который должен оттеняться, подчеркиваться другими ингредиентами. Например, не следует "затенять" аромат сухих грибов большим количеством специй, вкус ухи — острыми добавками и т.п. И хотя о них, вкусах, не спорят, тем не менее при каждом новом, а тем более необычном сочетании тех или иных компонентов нужно или представить себе, что получится, или сделать небольшую пробную порцию. Конечно, в разных случаях требования к особенностям приготовляемых блюд различны.

Таежное меню. Возможность использования даров природы в тайге принципиально отличается от их использования в домашних условиях. Как же в экспедиционной обстановке лучше употребить то, что мы добыли в лесу, вытащили из воды? Наиболее ценные продукты в таких условиях — мясо дичи, рыба, ягоды.

Ягод обычно бывает достаточно много, их лучше всего есть в свежем виде.

Наш многолетний опыт использования дичи позволяет с известным скепсисом относиться к специфическим рецептам ее приготовления. Мясо диких животных — это прежде всего просто мясо, которое нужно готовить по общим правилам, т.е. не пережаривая и не переваривая, что постоянно наблюдается на практике. Пернатую дичь в целом лучше жарить; уток готовят точно так же, как и домашних, рябчиков так же, как и кур. Куликов лучше жарить, дроздов же предпочтительнее варить. Из более крупных птиц — тетеревов, глухарей — лучше готовить супы и гуляши. Особенно подходит для этого глухарь. С него срезается мясо и тушится, кости же с остатками мяса используются для супа. При этом нужно еще раз подчеркнуть, что в случае, когда у дичи разбит кишечник, необходимо очень тщательно вымыть внутреннюю часть тушки. При приготовлении гуляша можно в него положить немного грибов, примерно 5—7 % от массы мяса. При таком соотношении грибной вкус хорошо сочетается с мясным ароматом. Особенно целесообразна такая добавка при отсутствии лука.

К гуляшу в качестве дополнительного гарнира, заменяющего помидоры или огурцы, хорошо использовать ягоды с кислинкой — бруснику, кислицу, черную смородину. Вообще же мясо — универсальный продукт, который хорош и без всяких добавок. Если же мяса мало, то нужно избегать таких способов приготовления, при которых теряется сок. Целесообразны в этом случае и различные добавки к нему.

В случаях, когда все продукты переносятся на плечах, нужно подбирать такие, которые не содержат воду. Сам же принцип приготовления пищи нередко оказывается противоположным городским традициям, по которым с относительно небольшим количеством дефицитного мяса готовится больше овощей, каш и т.п. В тайге все может быть наоборот — к большому количеству мяса, рыбы, грибов нужно добавлять минимальное количество крупы, сушеной моркови, лука, суповых концентратов.

При преимущественно белковом рационе возрастает потребность в углеводах, витаминах. Поэтому нужно максимально использовать ягоды, особенно желательна черная смородина, содержащая много витамина С. В качестве заменителя овощей можно брать корневища некоторых массовых таежных растений — орляка, борщевика. Вполне пригодны в пищу также корневища суса-

ка, многолетника с толстым ползучим корнем. Произрастает сусак по берегам водоемов, на болотах. При длительном пребывании в тайге целесообразно запастись соленой черемшой.

Конечно, приготовление пищи с использованием корневищ требует много времени, к их вкусу нужно привыкнуть. Предварительно не испытывай достоинств этой пищи, не следует отправляться в тайгу, рассчитывая на нее. Кроме того, большое значение имеет и цель выезда. Если она заключается в основном в том, чтобы пожить на лоне природы, испытать себя, убедиться в возможности выживания за счет ее даров — это одно. Если же цель — набрать на зиму ягод или грибов, причем в минимальные сроки, то лучше продукты питания брать с собой.

Грибов в тайге, как правило, много. Их чаще всего жарят, при этом репчатый лук можно заменить диким, зеленым, который растет по берегам таежных речек, на галечниковых отмелях. При отсутствии сковороды грибы можно тушить в плоской алюминиевой кастрюле, плотно закрыв ее крышкой. Супы варят в основном из трубчатых грибов (белых, маслят, подберезовиков, а также из рыжиков). От их общего количества зависит вкус супа. Все варившиеся грибы не обязательно оставлять в супе, часть их можно просто выкинуть.

Непосредственно в лесу может быть приготовлен "грибной шашлык". Он представляет собой печенные на палочке грибы, особенно хороши для этого рыжики и белые. При ситуации, когда мясо и жиры кончаются, грибы могут из гарнира превращаться в основное блюдо. С этой же целью можно использовать и ягоды, которые хорошо смешивать со сгущенным молоком. Подливка из такой смеси превращает обычную рисовую или пшеничную кашу почти в деликатес.

Гораздо более "самостоятельной" пищей является рыба. Ее можно есть без всяких добавок, запекая, делая горячего копчения, отваривая. Слабо просоленную вяленую рыбу (как и вяленое мясо) удобно брать с собой при переходах.

Дары тайги на домашнем столе. В городах таежные деликатесы редко оказываются настолько обильными, чтобы их ели "как картошку". Чаще они — та изюминка, которая должна быть окружена соответствующим гарниром, быть гвоздем программы. Для этой цели наиболее подходящей является мелкая пернатая дичь и крупная рыба. К ним лучшим гарниром может служить отварной картофель и соленые грибы. Рябчик хорош с

рисовой кашей, домашней лапшой. Утка гармонирует с яблочной начинкой и гречневой кашей. Словом, при наличии дичи или рыбы (которую можно фаршировать, делать заливной) возможность приготовления изысканных блюд очень расширяется.

Своеобразие таежного обеда возрастает, когда соответствующие компоненты присутствуют во всех блюдах, пусть даже в самых малых количествах. В качестве вполне доступных вариантов таких сочетаний могут быть предложены следующие.

Ранней весной можно приготовить тушенные в сметане сморчки. Лакомством может служить пара ломтиков грудки копченой утки или жареного рябчика. Одновременно подается салат из листьев одуванчика. Чай желательно заваривать дикими травами и подать к нему варенье из таежных ягод. Весенний обед может включать на первое крапивные щи, на второе — жареные сморчки или орляк с отварным картофелем. В случае удачной охоты на току или на селезней готовят жареную дичь.

Летом до открытия сезона охоты, основой обедов и ужинов обычно служит рыба, грибы, реже — ягоды. В зависимости от вида рыбы либо варят уху, либо ее жарят или подают малосольной с отварным картофелем. Как деликатес можно подать полузавяленный елец, со рогу и т.п. Если первое блюдо содержит рыбу, то в основе второго могут быть грибы или наоборот. К чаю можно подать свежее варенье из лепестков шиповника и стеблей борщевика. Заварку можно сделать из свежих листьев черной смородины.

При отсутствии рыбы первое блюдо может быть приготовлено из борщевика в сочетании со щавелем, кислицей. Конечно, достоинство таких щей все же больше будет зависеть от концентрации взятого для них мясного бульона. На второе делается грибное блюдо. Салат лучше приготовить из культурных растений, используя для него яйца, сметану, майонез.

После созревания ягод намного увеличиваются возможности приготовления сладких блюд (киселей, компотов, пирогов и т.д.). Осенью таежные обеды предполагают наличие дичи. Здесь количество таежных компонентов оказывается максимальным. Из лесных салатов хорош грибной (из отваренных грибов с зеленым луком, заправленных растительным маслом, сбрызнутых острой подливкой).

Разнообразны в это время года начинки для пирогов — это могут быть разные ягоды, грибы с отварным яйцом и жареным луком, отварное мясо дичи, рыба.

Несколько слов о наливках. Для этой цели можно рекомендовать рябину, черемуху, чернику, черную и красную смородину. Черемуху следует разбавлять вином (не менее 50 %). Сахар к ягодам добавляют по вкусу, совсем без сахара получить хорошую наливку невозможно. Важнейшее условие ее высокого качества — своевременный разлив и закупорка. В противном случае спиртовое брожение может перейти в уксусное и напиток оказывается безнадежно испорчен.

Зимние обеды и ужины также имеют свою специфику. В качестве классического первого блюда могут быть рекомендованы суп или красный (свекольный) борщ с сухими грибами. Можно предложить также суп с консервированным (соленым) щавелем или орляком. При грибном варианте первого блюда второе можно приготовить из дичи. Если же на первое был какой-либо мясной вариант супа или борща, то на второе хороши консервированные жареные грибы, пудинг с грибной подливкой и т.д. Для разнообразия можно приготовить картофельные котлеты с клюквенным или другим кисленьким киселем, можно даже ограничиться обычными гречками с вареньем из диких ягод.

Соленую рыбу лучше всего использовать в двух вариантах: либо с отварным картофелем, либо для бутербродов. При этом чем солонее рыба, тем больше нужно масла. В целом же при известной фантазии и наличии значительного ассортимента таежных деликатесов даже при нынешних скудных прилавках и дороговизне на рынке всегда можно сделать хороший праздничный обед или ужин.

Несъедобные трофеи

Добывая птиц и зверей, мы обычно сохраняем о них лишь воспоминания, в лучшем случае — крылышко, лапку, фотографию. Однако вовсе несложно с весеннего селезня снять шкурку, обработать изнутри ее раствором формалина, набить стружкой, придать форму убитой птицы и повесить на стене на медальон (специальную подставку). Можно выделывать заячью шкурку, сшить из нее детскую шапочку. Конечно, долго она не послужит, так как заячий мех непрочен, но для детских вещей ведь надолго и не нужно.

Сложно ли овладеть этим искусством? Поверьте, здесь нет ничего трудного. Начнем с изготовления чучела птицы. На первый случай подстрелите ворону и снимите с нее кожу с перьями. Делать это нужно даже первый раз по всем правилам. Сначала заткните ваткой ноздри и рот (чтобы выделяющаяся сукровица, кровь не пачкали перья). Положив тушку головой от себя, сделайте разрез от середины грудины до анального отверстия. Разрез нужно делать осторожно, чтобы не прорвать брюшину, отделяющую кишечник. Если это случилось — нужно осторожно извлечь внутренности. Места надрезов, кровотечения следует присыпать крахмалом, который легко стряхивается с перьев.

Кожа у птиц отделяется от мышц легко, без надрезания. Дойдя до ног, мышцы и кость перерезают в области коленного сустава. У крупных птиц нужно перерезать цевку (косточку между пальцами и бедром). Из этой косточки затем нужно выдавить палочкой мозг и смазать ее изнутри раствором формалина. Хвост отрезают ножницами, удерживая его со спинной стороны пальцами. Кожа около хвоста особенно тонкая, и эту операцию следует делать особенно осторожно. Завершив ее, снимают кожу с тушки «чулком», до основания крыльев. Мышцы и кости крыльев перерезают точно так же, как и на ногах. Мышцы с костей соскабливают, кости, сухожилия смазывают раствором формалина. Затем кожу снимают до основания черепа. У большинства птиц голова легко проходит через кожу шеи и шкурку снимают до основания клюва. При этом находящиеся у основания челюстей уши захватывают пальцами и выдергивают из черепа. Имеющуюся над глазами пленку не выдергивают, а аккуратно перерезают. Из черепа удаляют мозг (через разрез на затылке), глаза, мышцы. С кожи снимают жир, остатки мяса. Выдавливают на хвосте копчиковую железу. Затем кожу сворачивают, накрывают любой посудой, рядом кладут мокрую тряпочку (чтобы кожа не высыхала). Вместо вынутой тушки делают муляж, используя упаковочную (древесную) стружку. Этот муляж удобно протыкать проволокой, что позволяет придавать чучелу ту или иную позу. Муляж плотно обматывается толстыми нитками или тонким шпагатом. Шея делается толще и короче натуральной. Проволокой протыкают пятку и далее под кожей цевки вдоль кости вводят ее в муляж. Точно так же поступают с крыльями. По центру тушки вставляют осевую проволоку, на которой закрепляют шею, голову. Затем на тушку натягивают кожу, начиная с головы и шеи. Про-

волока ног и крыльев втыкается в тушку по мере натягивания кожи. Чтобы проволока в муляже не вращалась, концы ее загибают крючком и еще раз втыкают в тушку. Эту операцию обязательно проделывают с ногами. Крылья же, если не предполагается делать чучело летящей птицы, можно просто приколоть булавками к тушке и проволоку в этом случае можно в них не вводить. Хвост прикалывается к тушке скобкой. Проволока, торчащая из пяток, позволяет прикрепить чучело к ветке, подставке.

После первой попытки получается чучело в прямом смысле слова. Самые грубые ошибки видны обычно сразу. Это и несимметричность, и лысые, лишенные перьев участки кожи, которую нужно стянуть, но не зашивать. По мере приобретения опыта чучела становятся все более похожими на оригинал. Однако для того чтобы сделать птицу "как живую", нужен талант художника. Без него можно научиться делать аккуратные чучела, без заметного брака. Но это все равно будут чучела, а не застывшая в движении птица.

Долговечность чучела зависит от тщательности удаления жира, качества обработки (формалин в этом отношении не лучший препарат, в музеях с этой целью используют соединения мышьяка), профилактик против моли, перепадов температуры в квартире, запяленности. Не следует помещать чучела на прямой солнечный свет. Очень бережно нужно сметать с них пыль.

Использовать для изготовления чучела зверей нецелесообразно. Прежде всего, очень мало видов, из которых такое чучело было бы легко сделать. Короткая шерсть мелких зверьков делает заметной любую неточность при изготовлении муляжа. Сама шкурка должна быть выделана, а не просто смазана формалином.

Гораздо чаще для украшений используют только головы. Берутся они у крупных животных — кабана, козули, лося, оленя. Самому сделать голову сложно. Кожу нужно выделать, очень тщательно следует заполнить папье-маше или другим субстратом те части черепа, откуда были удалены мышцы. Тщательно следует обработать сам череп, причем особенно много возни с мясистыми губами, носом. Словом, это дело специалиста. И если можно пожертвовать несколькими воронами для того чтобы сделать что-то похожее на произведение таксидермического искусства, то для тренировки нескольких оленьих или косульих голов получить гораздо сложнее. Так что лучше всего обратиться к специали-

сту, сведения же о нем можно получить в местном обществе охотников и рыболовов.

Гораздо проще сохранить рога с лобной костью. Эту кость просто выпиливают обыкновенной ножовкой, проваривают, чтобы полностью отделить мышцы, — и трофей готов для закрепления на соответствующем медальоне. Последний может быть даже произведением искусства, украшенным тематической резьбой.

Отдельная тема — изготовление из кож, перьев, шкур всевозможных поделок, особенно одежды. Зимой на улице любого сибирского города можно видеть людей в разнообразных меховых шапках. Одни сделаны тщательно, видно, что они вышли из рук мастера. Другие, что называется, сляпаны — можно с уверенностью сказать, что они сшиты из шкурок кустарной выделки. Такая деятельность связана с нарушением существующих правил охоты, ибо пушнина большей части видов зверей должна сдаваться государству. Лишь из шкур немногих зверьков (зайцев, сусликов, водяной крысы, белки-летяги, копытных и некоторых других) охотник может делать все, что пожелает.

Что можно сделать самому из шкур животных? Шкуры самых крупных зверей (медведя, волка) используются для изготовления ковров. Выделка, обработка медвежьей шкуры — дело хлопотное. Ее нужно прежде всего обезжирить. Сама выделка осуществляется разными способами. Приведем один из самых простых. В качестве пикеля — раствора, в котором производится собственно выделка — берется 6%-й раствор уксусной кислоты, в который добавляется соль из расчета 30 г на 1 л. Время выделки зависит от толщины шкуры. Заячья шкурка выделывается за 10—12 часов, медвежья — за сутки-двое в зависимости от толщины (при комнатной температуре). Затем шкуру извлекают из пикеля и сушат. Когда мех высохнет, а кожа хорошо проявится, наступает очень ответственный момент разбивки. Заключается она в том, что шкуру мнут, тянут, придают ей эластичность. Шкурки мелких зверьков легко разбить просто руками. Шкуры крупных зверей разбивают, протягивая их взад-вперед через поставленную ребром доску. Для этой операции нужна сила, терпение. Разбивка лучше всего удается в тех случаях, когда в процессе ее шкура окончательно просыхает. Если после разбивки она задубеет, производят так называемое отволаживание. С этой целью ее смазывают пикелем или 0,5%-м раствором карболовой кислоты и оставляют плотно свернутой на ночь, причем в этом случае мех

должен оставаться сухим. После отволаживания разбивку повторяют снова.

Из выделанных шкур можно шить "пуховки" — в качестве пуха используется шкурка, полностью закрытая сверху и снизу. Заячий мех сильно лезет и его нельзя оставлять открытым, как овчину. Мех у зайца очень теплый, легкий. Правда, такую куртку нужно беречь от дождя, поскольку шкурка кустарной выделки очень гигроскопична. При намокании и последующей сушке она может задубеть.

Находят применение заячьи шкурки для изготовления детских шапочек. Их нужно шить из более прочной спинки, такого головного убора хватает на 2—3 года. Начиная работать с пушниной, нужно иметь в виду, что кроить ее надо не ножницами, которые разрезают не только кожу, но и мех, а специальным острым ножом. Тонкая кожа в процессе шитья часто прорезается ниткой, поэтому вдоль края шва клеим БФ предварительно наклеивают полоску тонкой материи.

Дамскую шапочку шить сложнее. Для нее используется мех со стороны брюшка, где он похож на песцовый. Однако именно эта часть шкурки самая нежная, кожа там легко рвется и подклеивать будущие швы полоской материи совершенно обязательно. Такая шапочка при аккуратной носке вполне послужит два-три года, изготовить же ее можно за полтора-два дня.

Красивый пепельный мех летяги похож на укороченный беличий. Из ее шкур можно шить детские шапочки, использовать для отделки. Правда, добывать летягу при любительской охоте практически невозможно. Она обычный трофей, причем часто нежелательный, у охотников-промысловиков, добывающих зверьков с помощью капканов и других ловушек.

В заключение нужно сказать несколько слов о шкурах копытных. Мех у них, безусловно, красивый. Но он, к сожалению, ломкий, непрочный. Если сделать из такой шкуры ковер, особенно для пола, дивана, то в комнате вечно будет полно волос. Конечно, их выпадет меньше, если шкуру повесить на стену. Особую ценность у копытных представляет камус — та часть шкуры, которая находится на концах ног. Здесь короткие волосы очень прочны, из таких камусов шьют обувь, делают подкладку для лыж (камусные лыжи).

Особое место занимают картины из перьев. Птичьи перья — своеобразный материал для аппликаций. Конечно, для того чтобы это были художественные произведения, нужен талант. Если он есть — попробуйте. Для

этого нужно собрать много перьев разных птиц, особенно весенних селезней, куликов-турухтанов. Конечно, можно использовать и куриные перья.

Ценным поделочным материалом могут служить рога копытных. Олени их сбрасывают каждый год, и в местах, где живут эти звери, находят такие рога довольно часто. Их можно повесить в прихожей вместо вешалки, из рога лося сделать пепельницу, подставку, ручку и т.п.

С тайгой не шутят

Те или иные опасности подстерегают нас повсюду и везде нужно соблюдать определенную осторожность. Но тайга — зона повышенной опасности. Все те беды, которые с нами могут там случиться, перечислить трудно, поэтому рассмотрим лишь наиболее вероятные.

Потеря ориентировки. Авторы не знают ни одного человека, который, бывая в лесу, ни разу бы не заблудился. Однако когда теряет ориентировку опытный таежник, он знает, как выбраться из трудного положения. Совсем другое дело — новички. Конечно, в наше время, когда все так здорово освоено, изрезано дорогами, возможность "заблудиться совсем" маловероятна. Тем не менее даже в пригородных лесах нередко случаи, когда люди теряли ориентировку. Конечно, серьезной опасности это не представляет, но волнений близким доставляет немало.

Первое правило в тайге: потеряв ориентировку, не ходи наобум. В таких случаях нужно постараться вернуться назад, найти знакомое место. Может быть и другая ситуация — нет уже знакомого места, нет представления, откуда пришел, и растет растерянность. Чтобы этого не случилось, нужно перед тем как отправиться в малознакомый обширный лесной массив, подготовиться к такому выходу. Прежде, чем его предпринимать, следует посмотреть на карту, в крайнем случае справиться, где, в какой стороне дороги, река или другие ориентиры. Уходя без знающих местность попутчиков, нужно иметь с собой компас. Такие предосторожности подчас вызывают улыбку — пошел за деревню и компас с собой берет. Но как часто именно при таких, на первый взгляд, самых безобидных ситуациях блуждают и день, и два, а порой и неделю-другую. Расположенные по сибирским рекам небольшие деревни нередко на сотню километров отстоят от другой реки, по пойме которой есть населенные пункты. Весь же водораздел может

быть совершенно ненаселенным. И если попасть в другой речной бассейн, можно не то что десятки, сотни километров идти по извилистой речной долине.

Ошибиться на водоразделе ключиком, распадком — одна из самых распространенных причин потери ориентировки. И если вовремя не спохватиться, можно уйти так далеко, что на возвращение назад не останется сил. При наличии компаса и обязательного твердого представления о генеральном направлении маршрута опасность такого блуждания резко уменьшается.

Легче заблудиться в равнинном лесу, где нет такого важного источника для ориентировки, как рельеф. Чем чаще мы сверяемся с компасом, внимательно фиксируя в памяти маршрут, тем меньше вероятность “промазать”, пройти по касательной по отношению к нужному месту. Потеря направления обычно происходит при появлении отвлекающих обстоятельств. Покрутился охотник, преследуя разлетающуюся стаю рябчиков, — обязательно нужно проверить, где юг, где север. Так же нужно вести себя при обследовании грибницы, сборе ягод. Почти в любом лесу есть “хитрые” места, проходя которые легко сбиться с пути. Это может быть незаметное изменение направления хребта в месте разветвления, не тот распадок и т.п.

Предположим, что несмотря на все предосторожности вы все же заблудились и совершенно не знаете куда идти. В подобных случаях нужно не спешить, все тщательно проанализировать. Первое — наличие спичек, которые должны иметься всегда. Второе — запас продуктов, характер одежды, состояние погоды, самочувствие. Очень важно вспомнить, как долго вы шли после потери ориентировки. Важно и то, в каком районе вы находитесь, насколько он изрезан дорогами и т.п. Наконец, нужно обдумать, кто, когда, какими средствами может организовать поиск, хватятся ли вас вообще в ближайшие дни.

Опыт многих блужданий показывает, что чаще всего заблудившийся уходит из зоны поиска, что лучше всего ему оставаться на месте. Однако это трудно психологически. Тем ни менее, если вы не представляете характер бассейна той реки, где вы находитесь, много шансов угодить в “чужой” бассейн и идти многие километры по “чужим” притокам, попадая в труднопроходимые места, тратя остатки сил.

Травмы. Существуют некоторые обязательные правила, которые особенно тщательно нужно соблюдать одиночкам, находящимся в малолюдных или безлюдных

местах. Проходить по тайге целый день и ни разу не упасть удастся далеко не всегда. В то же время любое падение может оказаться роковым. Конечно, вероятность этого невелика, но большая часть таежников хоть раз, да попадала в ситуацию, когда приходилось добираться домой, в лагерь, что называется, сжав зубы, с трудом преодолевая боль от ушиба, растяжения, а то и вывиха. Чаще серьезные несчастия случаются в горах, при переходах через каменные россыпи, горные реки. Но можно споткнуться, напороться на острый торчащий сук и на ровном месте.

Основное правило, уменьшающее вероятность падений, — смотри под ноги. Это особенно важно при движении по склону, когда, наступив на мокрую ветку или корень, человек падает, как подкошенный. Распространенная причина падений — торчащие сучья, за которые цепляется носок обуви. Полностью избежать падений вообще-то нельзя, но нужно падать поменьше. Следующее правило при хождении по тайге — не надейся на авось. Недопустимо ходить по валежнику, особенно мокрому. Ни в коем случае, переходя ручьи, нельзя прыгать с камня на камень — они могут быть очень скользкими и тогда падение неизбежно.

Надо отметить и такой источник опасности, как нож в руке. В случаях падений, когда движения рефлекторны, нож — источник повышенной опасности. К сожалению, так носят ножи многие грибники.

Другого типа опасности связаны с использованием огня, разжиганием костра. Современный горожанин, для которого топор, сучья — непривычные предметы, плохо представляет их свойства. Сухая или подсохшая древесина прочна, ломая ее, можно поранить руку. Топор нередко предательски скользит по мокрой древесине, падает в ногу. Каждый раз, ломая ветви на валежнике, орудия топором, нужно прикинуть, куда он может соскользнуть, куда можно упасть, если неожиданно сломается ветка. Если не рисковать, думать, что делаешь, то всегда можно избежать подобных опасностей. Опасно любое наличие огня, будь то костер или печка. Ежегодно горят охотничьи избушки, гибнут в них люди. Причины здесь различны. Остановились уставшие скитальцы в чужом домике, поленились слазить на чердак, посмотреть, нет ли легко загорающихся предметов рядом с трубой, — а ночью начался пожар...

На раскаленную печку может упасть небрежно развешенная для просушки одежда, из печки на пол, где лежат дрова, — вывалиться уголек. Всех этих случай-

ностей вполне достаточно для начала пожара. Можно даже заснуть в спальном мешке, не потушив сигарету, от которой загорится материя. По небрежности, рассеянности, используя для растопки бензин, а не солярку, можно получить серьезные ожоги.

Нередки ожоги кипятком при небрежном обращении с чаем, супом или другим варевом. Например, один охотник слил воду с вареной картошки рядом с костром. Другой наступил на ставшую скользкой ветку, падая, попал рукой в огонь. Проявляя элементарную непредусмотрительность, мы расставляем себе и другим "капканы", куда затем и попадаем. Конечно, каждый из подобных несчастных случаев вроде бы маловероятен. Но наша жизнь достаточно длинна для того, чтобы они в конце концов закончились бедой.

Охотничье оружие. При всей очевидности того, насколько серьезен этот источник опасности, от случайных, нелепых выстрелов ежегодно гибнут люди. На страницах журнала "Охота и охотничье хозяйство", в газетах часто публикуются сообщения о таких несчастных случаях. Правоохранительные органы разбирают причины конкретных трагедий, казалось бы, эти причины известны все наперечет и тем ни менее каждый год приносит новые жертвы.

Любой охотник может вспомнить о случайных выстрелах, которые могли закончиться бедой. Анализ различных случайных или легкомысленных выстрелов позволяет расположить причины несчастных случаев в следующем порядке.

Стрельба по неясно видимой цели. Чаще всего такие выстрелы приводят к трагедии на облавной охоте. Темпераментные охотники, ожидая с нетерпением появления зверя, стреляют во все, что шевелится. Реже происходят встречи со случайными людьми, которых тоже принимают за зверей. Конечно, такие выстрелы чаще приходится мимо цели и о них мы не узнаем. Когда же происходит трагедия, то каждый несчастный случай поражает своей нелепостью, кажется, что не должно было этого произойти. Словом, "чуть-чуть не случилось" в конце-концов оборачивается печальным "случилось".

Поспешные выстрелы. При групповой охоте внезапно появившаяся дичь таит в себе серьезную опасность. Охотники поспешно хватают ружья, взводят курки. У кого-то спусковая скоба за что-то цепляется, гремит случайный выстрел... Подобные ситуации особенно часты при браконьерских охотах с использованием автотранспорта, при стрельбе в лодке через голову сидящего

впереди товарища. Даже один человек в лодке вдали от берега может случайным выстрелом пробить дно и погибнуть в холодной осенней воде, будучи не в состоянии достаточно быстро добраться до берега.

Случайные выстрелы. Они приводят к печальным последствиям при движении гуськом по тропинке, когда охотник с заряженным ружьем может споткнуться, ружье от удара при падении может выстрелить. Такие же выстрелы происходят при падении ненадежно подвешенных заряженных ружей. Особо следует остановиться на выстрелах, которые происходят при вытаскивании ружья "на себя". Как ни очевидна недопустимость такой операции, но ее осуществление — довольно распространенная причина несчастий. В экспедиции, когда ружье все время рядом, когда из-за утомления все становится безразличным, снижается чувство опасности. Ствол, направленный на себя или товарища, перестает восприниматься как угроза. Опасно и ружье со спущенными курками, так как они при вытаскивании ружья могут за что-нибудь зацепиться, потом с полувзвода соскочить, разбить капсюль. В результате гремит выстрел.

Вообще же две основные опасности — азарт и усталость в сочетании с легкомыслием. Эти причины провоцируют выстрелы в рискованной ситуации, на авось. Особенно опасны темпераментные молодые охотники, которые порой не только других губят, но и себя подставляют то под выстрел, то под удар копытом раненого лося.

Другая категория опасности — разрыв ружья. Его причины различны. Забитые снегом или землей стволы ведут к разрыву их концов, что редко причиняет вред стрелку. Опаснее разрыв из-за остановившегося в стволе заряда, что происходит при использовании патрона, в который не был засыпан порох. Поэтому после любой осечки нужно обязательно заглянуть в стволы.

В заключение нужно сказать о соблюдении правил безопасности при снаряжении патронов. Известны случаи засыпки в них двойных зарядов пороха, хотя сделать это казалось бы трудно (в этом случае в патроне не остается места для дробы). Это обстоятельство, как правило, настораживает охотника, и он проверяет правильность снаряжения патрона. Безусловно, недопустимо пользоваться порохами неизвестных марок, долго хранившимися в открытой упаковке, что приводит к опасному изменению свойств нитропороха.

При снаряжении патронов в экспедиционных условиях, часто при свече или керосиновой лампе, также мо-

жет произойти несчастье из-за случайного воспламенения пороха. Впрочем, он может вспыхнуть и от папиросы, от спички, от которой отлетела горящая головка.

Конечно, трудно на нескольких страницах перечислить все опасности, связанные с добытнической деятельностью в тайге. Но те многочисленные беды, которые случаются, свидетельствуют о реальности этих опасностей.

* * *

Для одних читателей эта книга приоткрыла ранее неизвестные стороны человеческой деятельности, для других, знакомых с таежной жизнью, может быть, позволила узнать что-то новое. Конечно, авторы понимают, что никто не будет следовать всем их советам, но если даже часть их окажется полезной, то и это будет хорошо.

Земля уже не может так легко, как прежде, выдерживать наш разбой, все осмоторительнее нужно пользоваться ее дарами. А это значит, что все они должны добываться не по принципу "больше — любой ценой", а по новому, еще не привычному для нас кредо "не навреди". Эти слова из клятвы Гиппократы должны стать заповедью для всех — ведь наша планета серьезно больна, причем больна по вине человека. И чтобы лечение проходило успешно, нужно научиться радоваться не только легким и богатым трофеям, но и тому, что взяли их разумно, не разрушив естественное равновесие Природы. Тогда она не оскудеет, накормит и через год, и через два, и спустя много лет. И как ни наивно звучит в наше суровое время такое воззвание, людям просто не дано ничего другого, как следовать ему. Словом, пора доказать, что гомо сапиенс не просто хвастливое название, а действительно реально существующая разумность человеческая.

Рекомендуемая литература

- Андрест Б.В. Грибное лукошко. — М.: Лесн. пром-сть, 1972. — 190 с.
Жуков А.М., Миловидова Д.С. Грибы — друзья и враги леса. — Новосибирск: Наука. Сиб. отд-ние, 1980. — 260 с.
Кириков С.В. Промысловые животные, природная среда и человек. — М.: Наука, 1966. — 155 с.
Настольная книга охотника-спортсмена: В 2 т. — М.: Физкультура и спорт, 1962. — 388 с.
Сабанеев Л.П. Рыбы России. Жизнь и ловля (ужение) наших пресноводных рыб: В 2 т. — М.: Физкультура и спорт, 1982. — 382 с.
Серганин Г.И., Змитрович И.И. Макромицеты. Иллюстрированное пособие для биологов. — Минск: Высшейш. шк., 1978. — 191 с.
Телишевский Д.А. Комплексное использование недревесной продукции леса. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Лесн. пром-сть, 1986. — 261 с.
Федяев В.М. Грибы — чудо природы. — М.: Моск. рабочий, 1972. — 208 с.
Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. А.А. Покровского. — М.: Пищевая пром-сть, 1975. — 227 с.
Черепнин А.Н. Пищевые растения Сибири. — Новосибирск: Наука. Сиб. отд-ние, 1984.
Шишкин А.С. Заяц-беляк Средней Сибири. — Красноярск: Краснояр. кн. изд-во, 1988. — 180 с.

Оглавление

Глава 1. Мы и лес	3
Зачем мы идем в лес.....	—
Жизнь тайги	4
Не навреди.....	10
Новички и профессионалы.....	14
Глава 2. Грибы	20
Что такое грибы?.....	—
Осторожно, ядовитые грибы!.....	26
От чего зависит грибной урожай?.....	36
Грибной календарь.....	37
Как искать грибы.....	48
Транспортировка, хранение, переработка грибов	52
Немного кулинарии	57
Глава 3. Ягоды.....	60
Ягоды и здоровье.....	—
Ягоды полезные и не очень.....	63
Поиск и сбор ягод	78
Глава 4. Вегетативные части растений	81
Глава 5. Кедровые орехи	89
Глава 6. Рыбная ловля и охота.....	95
Оскудение наших угодий	—
Рыбная ловля	99
Обработка трофеев	111
Охота	115
Транспортировка, хранение, использование дичи	151
Глава 7. Обо всем понемногу	156
Еще о кулинарии.....	—
Несъедобные трофеи	160
С тайгой не шутят.....	165
Рекомендуемая литература.....	171

Научно-популярное издание

Владышевский Дмитрий Владимирович
Шишкин Александр Сергеевич
Шишкина Ольга Эдуардовна

ТАЕЖНЫЕ
ТРОФЕИ

Редактор издательства Т.Г. Призовская
Художественный редактор В.А. Реймхе
Художник Н.А. Пискун
Технический редактор Л.П. Минеева
Корректор С.М. Погудина
Оператор набора В.И. Шапошникова
Оператор электронной верстки В.Н. Зимина

ИБ № 42816

Сдано в набор 04.04.91. Подписано в печать 19.07.91. Формат 84x108 1/32. Бумага книжно-журнальная. Гарнитура таймс. Offsetная печать. Усл. печ. л. 9,2. Усл. кр.-отт. 9,6. Уч.- изд. л. 9,3. Тираж 100000 экз. Заказ № 770. Цена 1р. 80к.

Ордена Трудового Красного Знамени издательство "Наука",
Сибирское отделение. 630099 Новосибирск, ул. Советская, 18.
Оригинал-макет изготовлен на настольной издательской системе.
4-я типография издательства "Наука". 630077 Новосибирск,
ул. Станиславского, 25.