



PIISPANHIIPAN lakin muoto vaihtelee suuresti. Kummankaan kuvan piispanhiippalajia ei ole varmistettu. Kuvat Lasse Kosonen.

Myrkyllinen pohjanpiispanhiippa

LASSE KOSONEN & MARJUT TURTIAINEN

Suomalaisen Kirjallisuuden Seura ja Arktiset Aromit ry järjestivät Sienestämässä-muistitietokeruun 1.9.2023–31.1.2024. Keruu tuotti runsaan ja monipuolisen aineiston ja se sisälsi lähes 100 vastaajan sienestystarinoita, -muistoja ja -kokemuksia. Joukkoon mahtui myös muutama sienimyrkytystapaus.

Kuvatuista sienimyrkytystapauksista vakavin oli pohjanpiispanhiipan (*Gyromitra ambigua*) aiheuttama. Tarinan kirjoittaja oli 1930-luvulla syntynyt nainen, joka oli oppinut tunnistamaan sieniä miehensä opastuksella ja sienikirjoja tutkimalla. Kohtalokkaasta tapahtumasta hän kirjoitti näin:

”Löysimme mieheni kanssa Kivaloitten alueelta... (Kivaloitten vaarajono on n. 40 km Kemistä itään) oikean aarteen. Suuren alueen täynnä piispanhiippoja, joista sienikirja kertoi, että niitä voi syödä sellatenaan, ilman ryöppäystä. Me keräsimme melkoisen määrän ja laitoin beti kotiin päästyämme iltaruokaa.

Olin kuitenkin aina vähän epäluuloinen minkään sienien siltään syömisen turvallisuuteen. Tutkimani sienikirjan kirjoittajan sienitietous ei riittänyt ”keuhkolmosen” ulkopuolelle, saati Laptiin. Mie varulta ryöppäsin kuitenkin ne sienet, vielä epäluuloisena ja koska en oikeasti pitänyt sienistä, söin vain vähän, mieheni mielestä ne olivat voissa paistettuna niin hyviä, että hän ahmi pannullisen. Yöstä tuli tosi vaikea, hän kramppassi liki koko yön, eikä olo ollut muutenkaan kaksinen.

Aamulla asia selvisi. Mieheni sisar, jolle tuli Hesari,

oli lukenut lehden beti aamulla ja löytänyt lehdestä ison varoitustartikkelin: piispanhiippojen eteläinen laji oli vaaraton, mutta pohjoinen laji yhtä myrkyllinen kuin korvasieni. Hän oli beti tarttunut puhelimeen varoitustartikkelin meitä syömästä niitä. Mie olin syönyt niin vähän, etten ollut saanut kramppeja enkä mitään muutakaan. Tilasin beti ajan työpaikkani lääkärille. Meidän kummankin labrakokeet näyttivät... en muista oliko se maksa, joka oli vaurioitunut mulla vähän, miehelläni enemmän. Lopetin sienensyönnit ja kadotin uskonni sienikirjojen totuuksiin.” (SKS JPA. Sienestämässä 36. 2023–2024).

Toisessa sähköpostiviestissä 16.4.2025 kirjoittaja totesi vielä näin:

”Krampit alkoivat melkein heti syönnin jälkeen, raajat alkoivat krampata, olivat tosi kivuliaat, muistaakseni hän yritti kävellä, mutta ei pystynyt, jotain suonenvetä tapaista se oli.”

Lisätietoja

Kokonaiskuvan hahmottamiseksi kysimme lisätietoja kirjoittajalta 26.3. 2025. Hän vastasi seuraavasti:

”Tapahtumasta on paljon aikaa, ehkä joskus syksyllä 1993... En ryöppäsin kunnolla, koska uskoin sienikirjaan piispanhiipan syöntikelpoiseksi ilman ryöppäystä, mutta olen aina ollut skeptinen sieniä kohtaan ja ryöppäsin ainakin kevyesti liki kaikki sienet, kantareellit ja berkkusienetkin, valkoisia en ole edes mukaani ottanut. Niitä sieniä olimme poimineet aika runsaasti, lyhyen ryöppäyksen jälkeen paistoin niitä aika ison paistinpannallisen, söin itse vain aivan

vähän, mieheni oli kotonaan tottunut syömään sieniä myös suolattuna, mie poimin varmasti tuntemia sieniä, ryöppäsin ja säilöin mieheni syötäväksi.”

Piispanhiippalajien erot

Piispanhiippa ja pohjanpiispanhiippa ovat hyvin samannäköisiä. Lakkiossa voi olla hyvinkin vaihtelevan näköinen (ks. kuvat), mutta tällä ei liene suurta merkitystä lajin määrittämisessä. Se voi olla kuin Lapin asukkaan päähine neljään tuuleen sojottavana, epämääräisen möykkymäinen tai vain yhteen suuntaan osoittava. Parhaimmillaan se voi olla hyvin korvasienen näköinen (Kosonen 2003). On esitetty, ettei näitä kahta lajia voi varmasti erottaa ilman mikroskooppista tarkastelua (esim. Harmaja 1973). Muutamia ulkoisia eroja on kuitenkin mainittu. Pohjanpiispanhiippa on usein pienikokoisempi, tummempi, jalassa ja lakissakin usein violettiä sävyä, kasvaa mieluiten hiekkaisilla mäntykankailla, polkujen varsilla, usein kulttuuripaikoilla, isommat itiöt (vanha nimi isoitiäinen piispanhiippa). Piispanhiippa on sen sijaan luonnontilaisten kuusimetsien laji, joka kasvaa usein kannoilla, ym. lahoppuilla. Suurina massoina määrittämätöntä piispanhiippalajia voi kasvaa esim. puunjalostustehtaan nollakuitujätteellä, kuten olen havainnut mm. Tampereen Lielahdessa (Kosonen 2003).

Vaikka piispanhiipat ovatkin kovin samannäköisiä, pohjanpiispanhiippa kuvattiin tieteelle jo v. 1880. Tällöin P.A. Karsten kuvasi sen nimellä *Helvella ambigua*. Harmaja (1969) liitti sen artikkelissaan sukuun *Gyromitra*. Sittenkin se on kokenut vielä yhden nimimuutoksen. Kiinalaiset tutkijat kombinoivat sen sukuun *Paragyromitra*, joten nykyisin tämän mukaan on *Paragyromitra ambigua* (P. Karst.) X.C. Wang & W.Y. Zhuang (Wang & Zhuang 2023). Myös piispanhiippa on siirretty sukuun *Paragyromitra* ja on nyt siis *Paragyromitra infula*.

Piispanhiippojen myrkyllisyys

Piispanhiippoja on käytetty ravinnoksi vaihtelevasti, oikeastaan sitä syödään varsin vähän. Ehkä tästä syystä myrkytystietojakaan ei juuri ole. Rautavaaran (1947) mukaan piispanhiippojen käyttö on ollut tutumpaa Itä-Suomessa ja erityisesti Laatokan Karjalassa. Pohjanpiispanhiipan myrkyllisyydestä on kyllä tietoja jo yli 50 vuoden takaa. Korhonen (1973) mainitsee piispanhiipan keitetynä syötäväksi, vaikkakaan ”ei kehuttavaksi”. Isoitiäisen piispanhiipan (nykynimi siis pohjanpiispanhiippa) Korhonen mainitsee ”kelvottomaksi”. Ristiriitaisesti

hän antaa kuitenkin sille nollan ja yhden tähden, mikä tarkoittaa syötävyyttä esikäsittelyn jälkeen. Myrkkysienikirjassa (Harmaja ym. 1978) pohjanpiispanhiippa mainitaan ja korostetaan, että se on ”tuoreena myrkyllinen ja mahdollisesti tappava”, mutta ”ryöppäämisen jälkeen sieni on syötävä”, mikä on ristiriidassa yllä mainitun myrkytyksen kanssa, jossa sienet oli ryöppäty, tosin ”ei kunnolla”. Harmaja (1975) kuvailee yhden tapauksen Suomesta, jossa sienet oli esikäsittely ryöppäämällä ja keittämällä n. 4 minuuttia ilman sairastumista. Laji oli määritetty näytteestä pohjanpiispanhiipaksi. Harmaja (1973, 1975) on raportoinut aluksi Alaskasta (1973) ja sitten Ruotsista ja Suomesta kaksi erillistä sairastumistapausta (1975).

Kaikkia myrkytyksissä on yhteisiä piirteitä. Krampaus, suonenveto mainittiin kahdessa tapauksessa. Muita oireita olivat näköharhat, huimaus, lihasheikkous, pahoinvointi, ripuli ja päänsärky. Alaskan myrkytystapauksessa 3 tuntia ruoan nauttimisen jälkeen alkoi suonenveto, joka jatkui koko yön. Siihen liittyi myös huimausta ja näköharhoja, lihasten hallinnan ongelmia ja lopulta oksentelua ja ripulia. Kolmantena päivänä aamulla oli vielä voimakasta päänsärkyä ja vatsa sekaisin, mutta ilta-päivällä oireet vähitellen hävisivät ilman sairaalahoitoa (Harmaja 1973). Yllä kuvatussa tapauksessa voimakkaat krampit alkoivat melkein heti syönnin jälkeen.

Myrkyn laatua on epäilty gyromitriiniksi, eli samaa solumyrkkyä kuin korvasienessä. 2000-luvulla gyromitriinin läsnäolo piispanhiipassa on mainittu useissa julkaisussa. Esim. Folken ym. (2023) tuoreehkossa myrkkysienikirjassa pohjanpiispanhiipan (*lömsk biskopsmossa*, lömsk = ovela, kavala) sanotaan sisältävän gyromitriiniä, mutta että sitä ei ole löydetty piispanhiipasta (*”det bar inte hittats i biskopsmossa”*). Ko. kirjassa ei kumpakaan suositella ruokasieneksi. Siis ei edes keitetynä. Ilmeisesti vaikean erotettavuuden vuoksi.

Gyromitriini on kuitenkin haihtuva myrky, joten piispanhiippojen käsittelyyn sopii korvasienen käsittelyohje: 2 x 5 minuuttia väljässä vedessä, kaadetaan keitinvesi pois, huuhdellaan sienet, riittävä tuuletus. Myös kuivatut piispanhiipat on syytä vielä keittää kahdesti. Tietoa siitä, kuinka paljon gyromitriinia pohjanpiispanhiipassa on, verrattuna esim. korvasieneen, en ole löytänyt.

Tiedossamme ei ole, mitä sienikirjaa piispanhiippaa syöneet olivat noudattaneet, mutta on tärkeää korostaa, että sieniä käytettäessä kannattaa käyttää aina tuoreimpia sienikirjoja. Uusimmissa kirjoissa on oikeammat ohjeet. Kymmenien vuosien takaisten kirjojen ruokaohjeet kannattaa jättää muistojen museoon.

laskos44@hotmail.com

marjut.turtiainen@arktisetaromit.fi



Lasse Kosonen on Sienilehden päätoimittaja ja biologi, jonka harrastustausta on vahvasti luontopainotteinen.

MMT Marjut Turtiainen on Arktiset Aromit ry:n asiantuntija, jonka sydäntä lähellä ovat monet luontoon liittyvät harrastukset, kuten marjastus, sienestys, retkeily ja polkujuoksu.



Kirjallisuus

- Folk, R., Hlrel, A., Hulten, P., Mymäs, A. 2023: Giftsvampar & svampgifter. – SvampRutan, 256 ss.
- Harmaja, H. 1969: A neglected species, *Gyromitra ambigua* (Karst.) Harmaja, n. comb. and *G. infula* s. str. In *Fennoscandia*. – Karstenia 9: 13–19.
- Harmaja, H. 1973: Piispanhiippa käsittämään kaksi eri lajia, joista toinen on myrkyllinen. – Sienilehti 25: 10–12.
- Harmaja, H. 1975: Uusin myrkkysienemme isoitiäinen piispanhiippa. – Sienilehti 27: 33–34.
- Harmaja, H., Korhonen, M. & Åkerblom, H. 1978: Myrkkysienet ja sienimyrkytykset. 2. painos. – Weilin & Göös, 55 ss.
- Korhonen, M. 1973: 100 sientä. 4. uusittu painos. – Otava, 168 ss.
- Kosonen, L. 2003: Syksyinen korvasieni on piispanhiippa. – Sienilehti 55: 60.
- Rautavaara, T. 1947: Suomen sienisato. – WSOY, 534 ss.
- Wang, X.C. & Zhuang, W.Y. 2023: *Paragyromitra ambigua*, n. comb. – Microbiology Spectrum 11(3): 10.