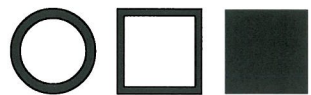


SIENI LEHTI



1/2011

Vsk. 63

ISSN 0357-1335



Sisällys

Korhonen, M.: Piirteitä vuoden 2010 sienisadosta	3
Korhonen, M.: Jatkokatsaus herkkutattien ryhmään.....	4
af Ursin, K.: Kuuma kesä ja paljon laadukkaita herkkutatteja.....	10
Veräjänkorva, M.: Suomalainen sienimerkistö eilen, tänään ja huomenna	14
Lahti, M. ja Vauras, J.: Uusi kupusienisuku ja -laji Suomelle – lymytantereinen, <i>Gautieria otthii</i>	18
von Bonsdorff, T. & Aronsen, A.: <i>Mycena agrestis</i> – Suomelle uusi hiippolaji.....	22
Korhonen, J.: Sieniseurojen tapaaminen Jyväskylässä 3.–5.9.2010 – aarniossa ja laiturilla	24
Eini, P.: Gastronomian klassikoita, joissa on sieniä 11	27
Salonen, V.: Liuskapeliä Sastamalassa	28

English summaries of the major article

Lahti, M.: The first record of <i>Gautieria otthii</i> in Finland.....	21
von Bonsdorff, T. & Aronsen, A.: <i>Mycena agrestis</i>	24

Kansikuva: "Keltaherkkutatti" *Boletus edulis* var. *citrinus* on herkkutattien ryhmään kuuluva yksikkö jonka lopullinen arviointi on tekemättä. – Vantaa, Veromies 1994 (Korhonen 11885 H). – Valokuva M. Korhonen. – Enemmän herkkutatteista artikkelissa "Jatkokatsaus herkkutattien ryhmään" (s.4).

Takakansi: Lehtoherkkutatin, *Boletus* aff. *reticulatus*, jalan pohjaväri on selvästi ruskeasävyinen ja valkoinen verkkokuvio erityisen selvästi näkyvä. – Kirkkonummi, Ursbyberget 1995 (Korhonen 12017, H). – Valokuva M. Korhonen.

Etukannen piirros: Uusittua sienimerkistöä (vasemmalta lukien): arvoton, esikäsiteltävä, värjätty sieni. – Lue asiasta lisää artikkelista "Suomalainen sienimerkistö eilen, tänään ja huomenna" (s. 14).

Sienilehden numeroon 2/2011 tarkoitetut kirjoitukset on lähetettävä toimittajaan 25. maaliskuuta 2011 mennessä.

Piirteitä vuoden 2010 sienisadosta

Vuoden 2010 sienisatoa maassamme voisi luonnehtia normaalista poikkeavaksi – jos nyt normaalista sadosta sienten yhteydessä voi ollenkaan puhua. Sienisato oli maanlaajuisesti katsoen todella vaihteleva ja laikuittainen. Sienestäjien kokemukset olivat kerta kaikkiaan ristiriitaisia; yksi manaili huonointa näkemäänsä sienivuotta ja toinen oli haltioissaan kun oli poiminut elämänsä sienisaaliita.

Tällainen kokemusten kirjavuus on selitettävissä vain kasvukauden sateiden laikuittaisuudella ja myös pitkillä kuumilla poutajaksoilla. Tasaisia maanlaajuisia sadepäiviä oli harvassa ja suurin osa oli kuurostateita jotka tunnetusti osuvat hyvin epätasaisesti ja saattavat jättää jotkut alueet toistuvasti kuiviksi. Ankarat ja pitkät helteet kuivattivat sateetta jääneiden metsien sienirihmat lepotilaan, eikä siellä kasvanut sienien sientä. Kuumat hellejaksot kohottivat kasvukauden lämpösummat monillekin sienilajeille kyllä oikein sopiviksi. Hellesäät ja rajut sateet vauhdittivat sienten kasvunopeutta. Sieniä ilmestyi minne ilmestyi erityisen nopeasti ja paljon ja itiöemät saattoivat kasvaa enätysmäisen kookkaiksi. Toisaalta kuumilla säillä sienet myös pilaantuivat tavallista nopeammin.

Satoerot olivat siis suuria. Kun joku metsä oli jokseenkin sienetön tai täysin sienetön, toinen metsä kymmenen kilometrin päässä saattoi olla täpötäynnä sieniä. Huonolla onnella sienestäjä saattaa näissä oloissa mennä sienistä täysin tyhjään metsään, eikä siitä masentunee- na jaksa etsiä parempaa paikkaa. Sinnikkäät retkeilevät paljon ja eri suuntiin ja saattoivat osua hyväänkin sienipaikkaan.

Tietenkin sienisadossa oli myös laajempialaisia eroja. Esimerkiksi etelärannikko oli hyvin niukkasieninen, erityisesti Helsingin itäpuolinen etelärannikko. Siellä sienten kasvu oli paikoin erityisen huono. Hyväsatoisia alueita taas olivat vaikkapa herkkutattikeräyksistä kertovassa artikkeleissa mainitut alueet.

Kiinnostuneena jäämme odottelemaan tämän vuoden 2011 sienisatoja, joista kukaan ei osaa etukäteen ennustaa luotettavasti mitään koska tietomme sienten kasvuvaatimuksista ovat riittämättömät.

Sieniterveisin Mauri Korhonen

Jatkokatsaus herkkutattien ryhmään

MAURI KORHONEN

Karsteniassa 49 no. 2 oli seikkaperäinen tieteellinen tutkimus herkkutattien ryhmästä *Boletus edulis* sectio *edulis* (Korhonen, Liimatainen ja Niskanen 2009). Siihen liittyen Sienilehden viime vuoden numerossa 1 (Korhonen 2010) kerrottiin tieteelle uuden lajin kangasherkkutatin, *Boletus pinetorum*, herkkutatin, *B. edulis*, ja männynherkkutatin, *B. pinophilus*, tuntomerkkien eroista.

Lukijoiden pyynnöstä ohessa esitellään loput Karstenian artikkelissa olleet herkkutattien ryhmän lajit: Koivunherkkutatti, *B. betulicola*, tammenherkkuatti, *B. reticulatus*, lehtoherkkutatti, *B. aff. reticulatus*, ja vaivaisherkkutatti, *B. edulis* var. *arcticus*.

Koivunherkkutatti, *Boletus betulicola*

Koivunherkkutatti (kuva 1) lienee herkkutateistamme yleisin joskaan ei ehkä satoisin. Siksi olen ottanut sen mukaan uudempien ruokasienikirjoihin lajeihin. Se on keskimäärin solakampi kuin muut herkkutattilajit ja lakin (paksu) pintakelmu yltää vähän lakin reunan yli. Koivunherkkutatti kasvaa kaikkialla maassamme koivulajiemme seurassa, jopa tunturipaljakoiilla vaivaiskoivun kanssa.

Myös lajin mikroskooppiset tuntomerkit ovat hyvin selvät. Itiöiden muoto eroaa ryhmän muista lajeista koska sen itiöt ovat ”teräväkärkisiä” (kuva 3 a). Jalan pinnan kaulokystidit ovat herkkutatin vastaaviin verrattuna lyhyitä (3 c) ja pintakelmun rihmojen enimmäkseen päätessolot ovat kärjestään selvästi levenneitä (3 d).

Omanlaisiinsa ja erityisen selviin tuntu-merkkeihinsä nähden koivunherkkutatin huono tunnettuus Euroopassa on vaikea ymmärtää. Onpa sen nimeksi annettu jopa *Boletus edulis* forma *alba* – eli että se olisi vain herkkutatin albiino muoto! Jostakin tunte-mattomasta syystä vallalla on käsitys, että koivunherkkutatti on väriltään hyvin vaalea, likimain valkoinen laji.

Tosiasiassa sen lakin väri vaihtelee suuresti ja on tummimmillaan täysin herkkutatin värinen, joskus ihan tummanruskea. Tämän olen oppinut lukemattomista tarkistetuista havainnoista kaikkialta Suomesta, eritoten Kilpisjärvellä, jossa se on tunturikoivikoitten ainoa herkkutattilaji. Olen myös löytänyt

koivunherkkutatin sienikongressimatkoilani Saksasta ja Ranskasta – ja aina nimenomaan koivun seurasta.

Koivunherkkutatti on kaltoin kohdeltu, mutta helppo ja hyvä laji jonka tunnistamisessa ei pitäisi olla mitään ongelmia – ellei sellaiseksi lueta ”keskenäreisiä” DNA -tutkimuksia joissa koivunherkkutatin geneettistä eroa herkkutattiin ei ole vielä saatu selville.

Tammenherkkutatti, *Boletus reticulatus*

Tammenherkkutatti (kuva 2) on kookas ja tukeva tatti jonka hienonukkaisen himmeäpintainen lakki on harmaankellertävä – vaalean kellanruskea, nuori lakki vaalea, vanhempana laikukkaasti tummeneva. Lakki on keskeltä paksu ja pullea, mutta reunoiltaan usein ohuen terävä. Jalka on lyhyt ja paksu ja sen pohjaväri on ruskeasävyisen vaalea, verkkokuvio suunnilleen jalan värinen, sekin vaaleanruskea. Tammenherkkutattia tavataan lähinnä maan lounais- ja eteläosissa. Se on harvinaisen puoleinen laji joka kasvaa lehdoissa ja puistoissa varsinkin tammen, mutta myös pähkinäpensaan ja lehmuksen kanssa. Pohjoisimmat löydöt ovat Tampereen seudulta.

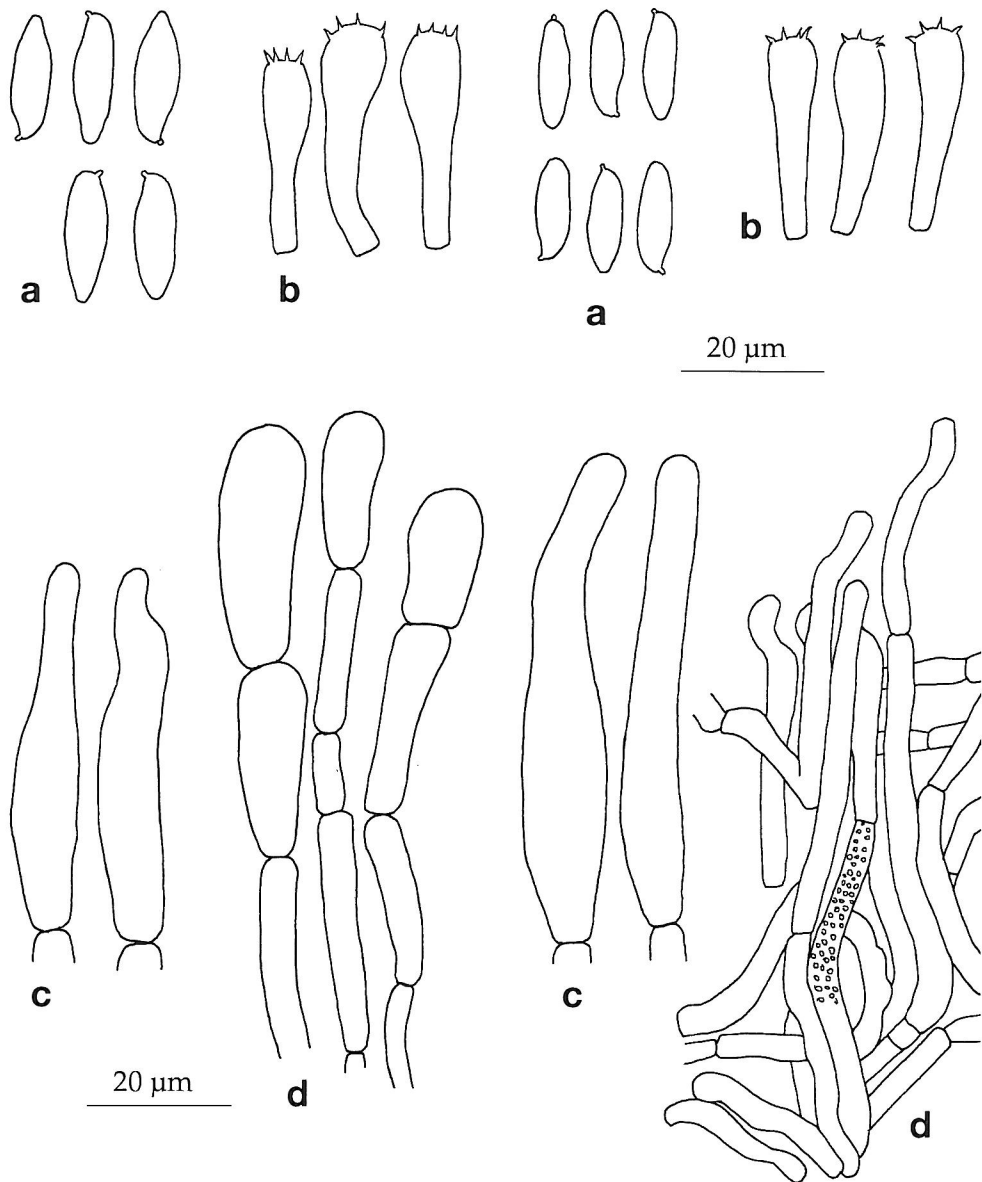
Tammenherkkutatin ryhmän muista lajeista erottava selvä tuntomerkki ovat sen koko herkkutattien ryhmän pienikokoisimmat itiöt (kuva 4 a). Lakin pintakelmun rih-



Kuva1. Koivunherkkutatti, *Boletus betulicola*, Vantaa, Veromies, peltokoivikossa. (Korhonen 11141, H). – Valokuva M. Korhonen.

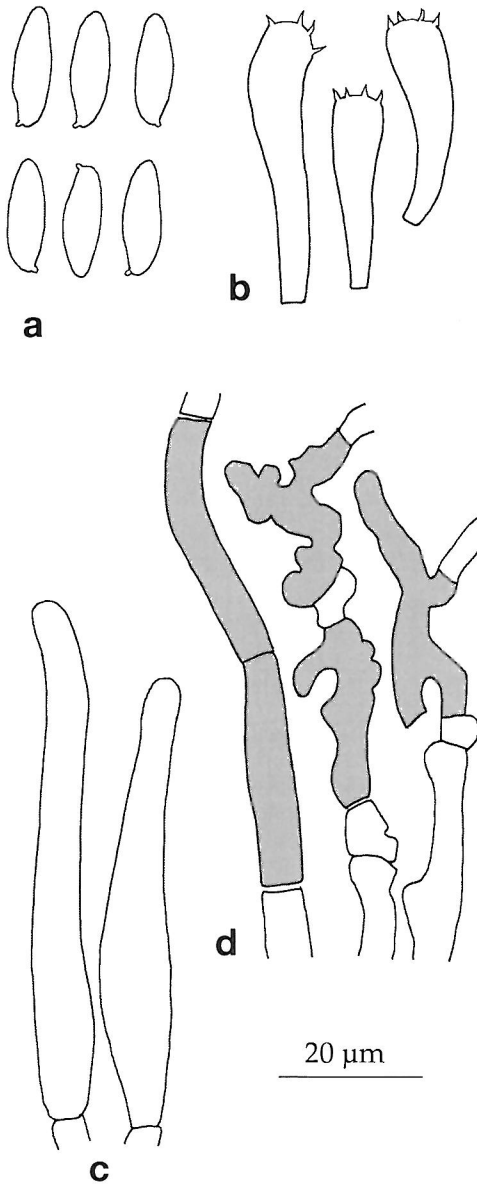
Kuva 2. Tammenherkkutatti, *Boletus reticulatus*, Helsinki, Malmi, hautausmaalla, vanhojen tammien luona. (Korhonen 14810, H). – Valokuva M. Korhonen.



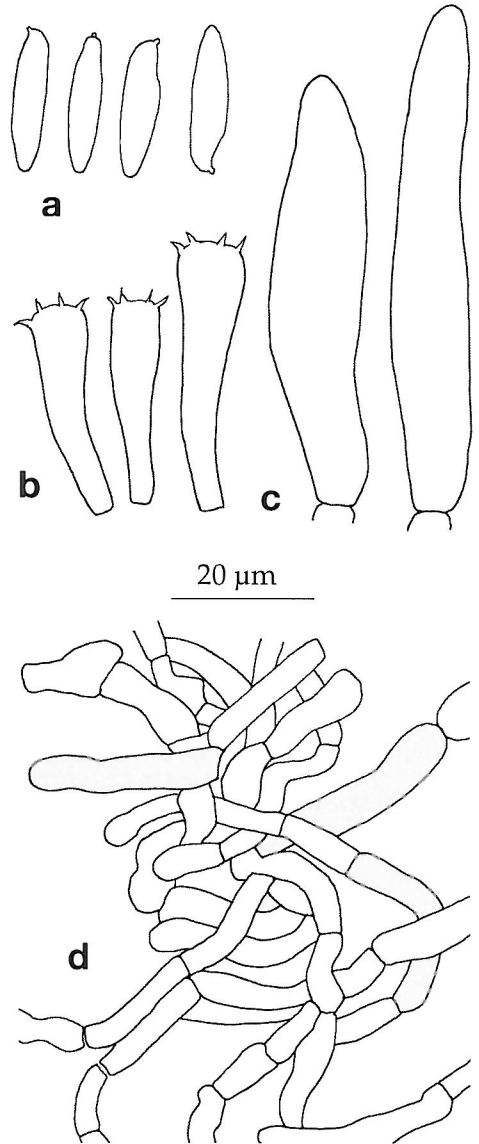


Kuva 3. Koivunherkkutatti, *Boletus betulicola* (M. Korhonen 13213, H). a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit $\times 950$. – Piirros M. Korhonen.

Kuva 4. Tammenherkkutatti, *Boletus reticulatus* (I. Kytövuori 88-023). a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit $\times 950$. – Piirros M. Korhonen.



Kuva 5. Lehtoherkkutatti, *Boletus* aff. *reticulatus* (M. Korhonen 11183 H). a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit $\times 950$. – Piirros M. Korhonen.



Kuva 6. Vaivaisherkkutatti, *Boletus edulis* var. *arcticus* (P. Höijer 4550). a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit $\times 950$. – Piirros M. Korhonen.



Kuva 7. Lehtoherkkutatti, *Boletus* aff. *reticulatus*, Kirkkonummi, Ursbyberget 1995, tammia, lehmuksia ja pähkinäpensaita kasvavassa lehdossa. (M. Korhonen 12017, H). – Valokuva M. Korhonen.

mat ovat tiiviisti yhteen kietoutuneita (kuva 4 d), minkä vuoksi lakin pinta on himmeän hienonukkainen. Tämä yli 200 vuotta sitten kuvattu laji on Euroopan lehtimetsäalueilla erittäin yleinen ja ymmärrettävästi siellä hyvin tunnettu, tammen seuralainen kun on. Meillä laji kuuluu kauppasieniimme vaikka ei runsaana kasvakaan.

Huomattavaa sekaannusta on aiheuttanut se, että samaa tieteellistä nimeä *Boletus reticulatus* on käytetty pitkät ajat rinnan edellisen kanssa aivan toisenlaisesta tatiista, josta tässä käytetään nimeä *Boletus* aff. *reticulatus*.

Lehtoherkkutatti, *Boletus* aff. *reticulatus*

Lehtoherkkutatin (kuva 7 ja takakansi) nukkapintainen lakki on nuorena tummanruskea, vanhempana laikkuisesti vaaleneva. Jalan pohjaväri on tummahkon ruskea, minkä vuoksi jalan voimakas valkoinen

verkkokuvio näkyy erityisen selvästi. Tämä tatti kasvaa lehdossa ainakin tammen, pähkinäpensaan ja lehmuksen seurassa ja etenkin puistolehmusten seurassa. Sen levinneisyys ylittää pohjoiseen linjalle Joensuu – Vaasa asti, ehkäpä pidemmällekin.

Erytisen selvä mikroskooppinen tunto-merkki on lehtoherkkutatin pintakelmun rihmoissa. Nukkapintainen kelmu koostuu tiukasti yhteen kietoutuneista rihmoista, joissa läpikuultavien solujen joukossa on täysin läpinäkyvyyttä tummanruskeita soluja (parietal pigment, kuva 5 d), jotka antavat lehtoherkkutatin nuorelle lakille sille tyypillisen tummanruskean värin. Lehtoherkkutatin itiökoko on hieman suurempi kuin tammenherkkutatilla, mutta aavistuksen verran pienempi kuin herkkutatilla.

Syventymättä tässä tarkemmin sekaannuksen ja väärinkäsityksen historiaan mainittakoon, että Roy Watling totesi jo v. 1970, että samaa tieteellistä nimeä on käytetty pitkät ajat kahdesta selvästi erilaisesta sienestä.

tä. Hän ei kuitenkaan ottanut kantaa siihen kummasta lajista nimeä *B. reticulatus* olisi käytettävä.

Väitöskirjassaan Alankomaiden herkkutattien sektioista Boletus (2004, julkaisematon) Sietse van Der Linde valitsi nimen *Boletus reticulatus* tammen seurassa kasvavalle nuorena vaalealakkiselle lajille – mutta jätti toisen lajin ilman nimeä! Sen vuoksi jouduimme julkaisussamme (Korhonen ym. 2009) käyttämään lehtoherkkutatista vain viitteellistä tilapäistä nimeä *Boletus* aff. *reticulatus*, affinitas = läheinen suhde, kunnes laji joskus virallisesti kuvataan laillisella sääntöjen mukaisella nimellä.

Vaivaisherkkutatti, *Boletus edulis* var. *arcticus*

Vaivaisherkkutatti kasvaa tunturipaljakalla vaivaiskoivun, *Betula nana*, kanssa. Allekirjoittanut ei ole monista yrityksistä huolimatta onnistunut näkemään vaivaisherkkutattia elävänä luonnossa. Sitä vastoin olen mikroskoopoinut siitä monia museoissa olevia keräyksiä ja olen havainnut, että mikroskoopialtaan se on siinä määrin erilainen kuin herkkutatti, *B. edulis*, että se ehdottomasti ansaitisi lajin arvoisen statuksen.

Vain paljakalla kasvavana se on ekologialtaan varsin omalaatuinen ja paljon herkkutatista ekologiasta poikkeava. Herkkutateista vain koivunherkkutatti pystyy kasvamaan paljakalla samanlaisilla kasvupaikoilla kuin vaivaisherkkutatti.

Myös mikroskoopialtaan vaivaisherkkutatti on ryhmän muihin lajeihin verrattuna tyystin erilainen. Itiöt ovat erityisen pitkät ja kapeat (kuva 6 a), joten niiden pituuden ja leveyden suhde erilainen kuin ryhmän muilla lajeilla. Basidiot ovat jokseenkin kookkaat (6 b). Jalan pinnan kaulokystidit ovat pönäkän paksuja (kuva 6 c). Lakin mattapintaisen kelmun rihmat ovat tiukasti toisiinsa kietoutuneet ja vaaleiden solujen joukossa on väriltään jonkin verran kellertävän ruskeita soluja (6 d).

”Keltaherkkutatti”, *Boletus edulis* var. *citrinus*

”Keltaherkkutatti” (kansikuva) mainittakoon tässä esimerkkinä siitä ettei herkkutatien ryhmän taksonomia suinkaan ole vielä kokonaan selvitetty. Herkkutatien itiöemien suu-

ren väri vaihtelun vuoksi lajista on kuvattu kaikenlaisia muotoja. *B. edulis* var. *citrinus* olkoon esimerkkinä keltaisista herkkutateista. Toisinaan sen väri on jopa helakankeltainen. Samanlaisia kuin muuallakin Euroopassa kasvavia ”keltaherkkutatteja” olen valokuvannut myös Suomesta. En vielä tiedä millaisesta taksonomisesta yksiköstä tässä tapauksessa on kyse. Onhan mahdollista, että tämäkin taksoni on kenties enemmän kuin vain pelkkä herkkutatien värimuoto tai alalaji.

Korhonen, M. 2001: Koivunherkkutatti, *Boletus betulicola*. – *Sienilehti* 53:78–82.

Korhonen, M., Liimatainen, K. and Niskanen, T. 2009: A new boletoid fungus, *Boletus pinetorum*, in the *Boletus* section *Boletus* from Fennoscandia (Basidiomycota, Boletales). – *Karstenia* 49(2):41–60.

Korhonen, M. 2010: Kangasherkkutatti, *Boletus pinetorum*, tieteelle uusi laji. – *Sienilehti* 62:3–8.

Van der Linde, S. 2004: A taxonomic revision of section *Boletus* in the Netherlands. – Leiden (unpublished).

Watling, R. 1970: Boletaceae; Gomphidiaceae; Paxillaceae. *British fungus flora* 1. – Royal Bot. Garden, Edinburgh. 126 pp.

Mauri Korhonen

Kasvimuseo

PL 7, 00014 Helsingin yliopisto

s-posti: mauri.korhonen@helsinki.fi

Kuuma kesä ja paljon laadukkaita herkkutatteja

KIMMO AF URSIN

Herkkutatattien (*Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*) sato v. 2010 alkoi ennätyskuuman kesän jälkeen riittävien sateiden myötä elokuun puolessa välissä Pohjois-Pirkanmaalta Ouluun ulottuvalla 100 km leveällä kaistaleella ja läntisellä Uudellamaalla. Itä-Suomeen sato tuli vasta syyskuun alussa. Turun seudulla Liedossa sato alkoi 14. lokakuuta ja lopahti viikon kuluttua pakkasiin. Määrä ja laatu olivat kaikkialla erinomaiset, kesto kaupallisilla alueilla 3–5 viikkoa.

Kauppaan tuli 800 tonnia, toiseksi eniten kautta aikain. Peräti kolmannes oli nuorta ykkösluokkaa. Dalla Valle Oy:n osuus oli yli 80 prosenttia ostosta. Hinnat pysyivät tasaisina, ykkösluokan kilohinta korkeintaan 5 euroa (v. 2003 3 euroa).

Oston ennätys 1.100 tonnia vuodelta 2003 jäi voimaan. Ennätyksestä jäätin hieman laajennetussa Pohjois-Karjalassa, joka on edelleen ylivoimaisesti tuottoisin ostoalue. Uudet ennätykset syntyivät Länsi-Suomessa Satakunta-Pirkanmaalla (+ 25 %) ja Oulun seudulla (+ 50 %). Pitkäjänteinen työ tattikulttuurin rakentamiseksi tuottaa tulosta.

Valtakunnallinen STT:n tattisatotiedote perustui Arktisten Aromien Simo Moisioin haastatteluun. Itäsuomalainen toimittaja ei lainkaan noteerannut Moisioin korostamaa kauden ehkä tärkeintä tattiuutista, Länsi-Suomen ja Oulun seudun rynnistystä jo vakiintuneeksi huippualueeksi. Alueen koko osto saavutti 100 tonnin haamurajan, mikä yksinään riittäisi pitämään koko maan vuosiostoa hyvänä.

Tuoretoimitukset lännestä ja Oulusta

Alkavan sadon ensimmäiset herkkutatit lähetevät Dalla Valtella kylmäkuorma-autoilla tuoreina Italiaan nopeasti + 2 celsiusasteeseen jäähdytettyinä, kunhan ne ovat laadukkaita ja niitä on riittävästi eli tonneja päivässä toukatonta ykkösluokkaa ja kakkosluokkaa. Tämä kunniatehtävä osui tänä vuonna Länsi-Suomen ja Oulun seudun poimijoille.

Valtaosa tateista pakastetaan ostoa seuraavana yönä teollisesti mahdollisimman lähellä

ostoalueita ja lajitellaan ja pakataan kylmäkuljetuksen jälkeen Pohjois-Karjalassa Sotkumassa tasaisen laadun saavuttamiseksi.

Ilman hyvää satoa, riittävää poimijakuntaa ja hyvin organisoitua toimintaa tuhansien kilojen päiväosto ei ole mahdollista uudehkoilla tattikulttuurialueilla. Oulussa Arttu Rauhala ja Länsi-Suomessa Jukka Kivimäki tekivät hyvää työtä ja ympäröityä päiviä yli kuukauden ajan.

Pohjois-Karjalasta eniten, mutta ei ennätystä

Laajennettu Pohjois-Karjala tuli mukaan syyskuun alussa. Osto nousi nopeasti lähelle supervuoden 2003 lukuja, mutta ei kuitenkaan aivan yhtä ylös. Parhaana viikonloppuna osto oli 100 tonnia, kun v. 2003 parina päivänä osto oli peräti 80 tonnia päivässä.

Pirkanmaalle uusi ostoalue

Pitkällä tähtäyksellä pidän uuden lupaavan ostoalueen löytämistä ja hoitamista yhtä tärkeänä kuin hyvin onnistunutta ostoa vakiintuneen tattikulttuurin alueella kuten Pohjois-Karjalassa, Satakunnassa tai Oulun seudulla. Loreno Dalla Valtella on sama asenne ja hän rahoittaa oston.

Pohjois-Pirkanmaalla ei herkkutattia ole koskaan myyty kuin pienimuotoisesti ravintoloihin.

Tänä vuonna vaimoni Sirpa sattui törmäämään 15.8. alkavaan herkkutatint huipputaaton Näsijärven rannalla. Pikainen soittokierros paikallisille sienihenkilöille mm. sieniseuraan tuotti vesiperän, kukaan ei ollut



Kuva 1. Irakilaiset kaverukset löysivät kuusi yli 600 gramman männynherkkutattia. Näiden vasta-alkajien tili ylsi 55 euroon Virroilla 31.8.2010. – Valokuva K. af Ursin.

vielä löytänyt. Aamulehti uskoi vakuutteluihini, lähti tattimetsään ja uutisoi näkyvästi alkavan sadon etusivun pääuutisena 18.8. ja Dalla Vallen ostoa alkoi 19.8. joka päivä vain lehti-ilmoituksen turvin.

Ostimme Ylöjärvellä, Virroilla ja Ruovedellä vajaassa kolmessa viikossa 11,7 tonnia, mikä on loistava tulos täysin uudella osto-alueella. Lähes kaikki poimijat olivat vasta-alkajia myyjinä. Ensi myynti on herkkä tapahtuma. Tyypillisesti poimijat pysäköivät autonsa etäälle ja tulevat kurkkimaan ostoa. Hämäläiseltä pitää erikseen kysyä, onko hänellä sieniä. "No on mulla tuolla auton perässä jotakin, en tiedä mitä". Seuraavana päivänä moni onkin jo mestari, kun metsä on väärällään herkkutatteja.

Ostokauden lopulla tuli kymmenittäin taitavia kotitarvepoimijoita katsomaan muuta-

man moitteettomasti käsitellyn tattinsa kanssa, mitä tämä myyntitouhu on. He kertoivat, kuinka omat, sukulaisten ja ystävien pakastimet ja kuivavarastot ovat ääriään myöten täynnä. Myönsivät kyllä, että Aamulehden jutun ansiosta ehtivät kerrankin ajoissa tatti-paikoilleen, jotka pursuivat vasta noussutta satoa.

Väitän, että Pirkanmaalla kotitaloudet saivat varastoihinsa monikymmenkertaisen määrän huippulaatuista nuorta tattia verrattuna meidän sinänsä hyvään ostomääräämme verrattuna. Vielä pitää järjestää tatti-illat kevättalvella ja kerätä metsässä viihtyvä porukka yhteen erikoisjoukkojen muodostamista varten, jotta seuraava sato saadaan kaupallisesti talteen paljon tehokkaammin. 10 tonnia kunnasta on hyvän sadon hyvä ostotulostavoite.



Kuva 2. Runsaassa laadukkaassa sadossa kasvaa suuria yksilöitä. Heikki Vanhakylän melkein vielä kakosluokan männynherkkutatti painoi 1,9 kg Ruovedellä 30.8.2010. – Valokuva K. af Ursin.

Satakunta menestyy

Vanhoilla, jo neljännen hyvän sadon tattikulttuurialueilla Pirkanmaan länsipuolella Pohjois-Satakunnassa Pohjan- ja Hämeen-kankailla täysi teho oli myynnissä päällä heti toisena päivänä männynherkkutatin sadon dramaattisesta alkamisesta 26.8.

Tieto huippusadon alkamisesta edellisenä yönä tuli seuraavana aamupäivänä kolmelta kokeneelta poimijaltamme. Mikä oli silloin aloittaessa osto kuorma-autolla! Ostopisteen piha Jämijärvellä oli täynnä tekstiviestillä hälytettyjä kokeneita poimijoita ja osto heti yli 1.000 kg vasta noussutta rotevaa männynherkkutattia. Vauhti jatkui viidettä viikkoa joka päivä.

Etelä-Satakunnan pääsatoalueella Harjavallan ja Loimaan välillä vain Harjavallassa ja Kokemäellä oli hieno sato. Sateet kiersivät Säkylän ja Virttaan kankaat, missä vasta lokakuussa oston jo loputtua alkoi nousta muutamaksi päiväksi hyvää männynherkkutatin sato. Turun puolella herkkutatti alkoi nousta vasta lokakuun puolella välissä.

Kaupallisia epäonnistumisia

Sato oli mainio myös Kanta-Hämeessä, Päijät-Hämeessä, Kymenlaaksossa, Keski-Suomessa, Kiuruvedellä ja Lapissa. Dalla Vallen osto ei siellä kunnolla käynnistynyt etukäteisvalmiuden puuttuessa. Kiuruveden seutu käy esimerkiksi tattikulttuurin juurruttamisen vaikeudesta. Huolimatta monista lupaaavista yrityksistä vuosien varrella usko oli taas loppunut huonoon aikaan huippusadon yllättäessä eikä alihankkijaa löytynyt.

Läntisellä Uudellamaalla oli kaikkien aikojen ennätyssto (mm. Jukka Vauras Karjalohjalta). Soittoja tuli. Huittisten keskuspaikan etäisyys salli juuri ja juuri autoreitin Forssa-Somero-Karkkila perustamisen, mutta osto tyrehtyi viikossa hyvin alettuaan. Myöhästyimme kaksi viikkoa. Kunnollinen ostotulos oli mahdoton saavuttaa, vaikka sato oli paras koskaan.

Tatti-illat ovat ratkaisu pulmaan Karjalohjalla, Vihdissä, Suomusjärvellä, Karkkilassa, Lopella ja Tammelassa. Kun kunnan erikoisjoukkoihin eli tattihälytysrekisteriin kuuluu yli 30 taloutta, tieto alkavasta sadosta tulee

poimijoilta heti ja osto voi alkaa viipymättä täydellä teholla. Kallis ostoreitti vaatii 500 kg tatteja joka päivä kannattaakseen.

Pientoimituksia koko maassa

Hyvänä herkkutattivuonna Suomessa on paljon kaupallista aktiivisuutta Lapista Helsinkiin. Kokonaiskuvan muodostaminen on mahdotonta. Sirpaletiedon perusteella ravintolat, torit ja esim. Stockmannin Herkku Helsingissä saivat tuoretta (toivottavasti samana päivänä poimittua) herkkutattia myyntiin. Kilohinta näkyi nousevan jopa 25–30 euroon.

Monet poimijat ja pienyritykset varaavat ravintoloille talveksi puutteellisesti pakastettuna sokeripalan kokoisia tattikuutioita kilon pusseissa. Yleensä hyvänä laatuvuonna ne on tehty hyvälaatuisesta kolmosluokan vihreäpillisestä tatista, josta pillistö on kokonaan poistettu ennen paloittelua. Italialaisille palassa pitää aina olla pillistöä mukana.

Virheellistä viestintää

Jälleen Metsäntutkimuslaitoksen tunnettu tutkija puhui pötyä syksyn herkkutattisadosta valtakunnan mediassa 14. syyskuuta todeten, että herkkutatteja ei ole vielä noussut missään päin maata, mutta toivoa vielä on. Myös Arktisilla Aromeilla oli sama käsitys samaan aikaan.

Onko liikaa pyydetty, että ennen lausuntojaan herrat piipahtavat Dalla Vallen hyvin päivitetyllä kotisivulla dallavalle.fi varmistamassa valtakunnallisen tattikaupan tilanteen?

*Kimmo af Ursin, metsänhoitaja
Dalla Valle Oy Länsi-Suomi, Oston tuki
s-posti: kimmo.af.ursin@kolumbus.fi
0400 218550*

JK. Pääministeri Mari Kiviniemen virallisella valtiovierailulla liittokansleri Angela Merckelin luona Saksassa saatoimme TV:ssä todeta paitsi pääministerimme oivan saksankielen taidon, myös päivällisen pääruokana herkkutatin. Herkkutatti on noussut pysyvästi myös suomalaisen gastronomian raaka-ainneiden huipulle. Sinne se nousi syyskuussa 1997, kuten Sienilehden lukijat muistanevat.

Suomalainen sienimerkistö eilen, tänään ja huomenna

MIKKO VERÄJÄNKORVA

Suomen Sieniseuran nettisivuilla on nyt julkaistu uudistettu sienimerkistö, jossa on otettu huomioon suuren yleisön ja ”sieniaktiivien” palaute sekä myös yleisen sienitietämyksen kehitys. Tässä yhteydessä onkin paikallaan hiukan tarkastella sienimerkistön historiaa ja visioida hiukan myös tulevaisuutta. Sienimerkistö ei ole vain tähtiä ja pääkalloja, se on myös osa suomalaista sienten käytön kulttuurihistoriaa.

Sienimerkistö ja suomalaisten sienten käytön historia

Sienimerkistöllä on tavattoman vahva asema sieniä syövien suomalaisten tietoisuudessa. Kolmen, kahden ja yhden tähden sienet ovat lähes kaikille ruokasieniä kerääville suomalaisille itsestään selviä, vakiintuneita käsitteitä. Suomalaisten mielestä sienikirja ilman tähtimerkistöä ei oikein ole kunnollinen sienikirja. Miten tähän on tultu?

Käsittääkseni ratkaiseva teos tässä suhteessa oli vuonna 1942 ilmestynyt T.J. Hintikan ja A. Sainion Sienikirja, jossa ensimmäistä kertaa esiteltiin tavalliselle sienestäjälle sopiva määrä ruokasieniä perusteellisesti, kuvien ja tähtimerkkien kanssa, ja joka oli varmasti omana aikanaan urauurtava, sienitietoutta merkittävästi eteenpäin vienyt perusteos. Hieman myöhemmin (1947) ilmestyneessä Toivo Rautavaaran väitöskirjassa Suomen Sienisato on kattavasti kerätty sienten syötävyys- ja myrkyllisyysarviot kaikista siihen mennessä ilmestyneistä sienikirjoista, jotka Rautavaara oli saanut käsiinsä. Tähtiin ja hautaristeihin pohjautuvaa sienimerkistöä on kuitenkin ainoastaan kolmessa Rautavaaran viittaamassa teoksessa: Hintikan ja Sainion teoksen lisäksi E. Ingelströmin Svampflorassa (1940) ja Bengt Cortinin teoksessa Svampar i Färg (1946). Pohjoismaiden ulkopuolella tähtimerkistö näyttää olleen silloin niin kuin nykyisinkin täysin tuntematon käsite.

Rautavaara vei sienimerkistöä vielä pidemmälle, pyrki määrittämään oikean luokituksen kaikille mahdollisille sienilajeille ja otti jopa käyttöön neljännen tähden erityisen

herkullisille lajeille. Myöhemmin vuosikymmeninä on vääjäämättömästi jatkettu kerran luotua perinnettä, vaikka neljäs tähti putosi nopeasti pois. Perinne on jatkunut näihin päiviin saakka, sama kolmen tähden luokitus esiintyy vuosi toisensa jälkeen yhä uusissa suomalaisissa sienikirjoissa. Tosin hautaristit on nyttemmin korvattu ”uskontoneutraaleilla” pääkalloilla, ja järjestelmää on hiljattain täydennetty uudella haitallisten sienten kategorialla. Lisäksi värjäyssienet ovat saaneet oman merkkinsä.

Sienimerkistö ja sienilajien arvostuksen muutos

Kun sienimerkistö on rakenteeltaan pysynyt varsin vakiona vuosikymmenten ajan, voi sen perusteella tehdä mielenkiintoisia havaintoja eri sienilajien arvostuksen muutoksista. Alkuun tähtiä jaettiin varsin anteliaasti. Esimerkiksi edellä mainitussa Cortinin teoksessa esitellyistä 343:stä lajista tähdellisiä lajeja oli peräti 239 – siis noin 70 % koko lajivalikoimasta! Ja tähän lukuun eivät edes sisälly ne huonoiksi ruokasieniksi katsotut lajit, joiden kohdalla tähdet oli laitettu sulkumerkkien sisään. Rautavaaran väitöskirjassa vähintään yhden tähden saaneita ruokasieniä oli kaikkiaan 491 kappaletta.

Myöhemmin havaittiin, että yleisölle ei ole käytännössä järkevää suositella näin suurta määrää ruokasienilajeja. Tähän vaikutti paljolti se ikävä seikka, että monissa perinteisesti vähän kerätyissä sieniryhmissä piileskeli aiemmin tuntemattomia myrkkysieniä. Kan- sa oli osannut jo aiemmin varoa kärpässieniä sukupolvien aikana kertyneen perimätiedon

pohjalta, mutta myrkkyyseitikit tulivat valitettavasti tunnetuksi vasta 1900-luvulla innokkaan yrityksen ja kohtalokkaan erehdyksen menetelmällä.

Suomen sieniseururan uudessa sienimerkistössä Cortinin kirjan ruokasienistä tähtimerkinsä on saanut pitää vain noin 60%. Entisistä ruokasienistä haitallisten tai myrkyllisten puolelle ovat päätyneet rustonupikka, pulkkosieni, kartiovahakas, nuijamalikka, nurmitupaskynsikäs, lohisienet, keltareunavalmuska, punakärpässieni, harmaamustesieni, myrkkynääpikkä ja lakritsirousku. Usein kokonaisten sieniryhmien tähdet ovat ropisseet alaspäin: esimerkiksi seitikeissä, helokoissa, haarakkaissa ja malikoissa on enää pari tähdellistä lajia, kun 1900-luvun puolessavälissä niistä suurin osa arvioitiin ruokasieniksi. Suomumustesieni sekä kupusienet ja renkaattomat kärpässienet ovat pysyneet ruokasieninä, mutta tähtien lukumäärät ovat laskeneet aikaisempaan verrattuna paljon realistisemmalle tasolle. Tietämyksen puutteellisuus on nyt myös tunnustettu rehellisesti: siksi jonkun sienilajin oikeaa arvomerkkiä ei ole lähdetty arvaamaan esimerkiksi samaan sukuun kuuluvien lajien perusteella.

Joidenkin, tosin huomattavasti harvakuusimpien lajien kohdalla kehitys on vienyt toiseen suuntaan, ja niiden arvostus on kasvanut vuosien myötä. Mietoja, kiehauttamatta käyttökelpoisia rouskuja on alettu aktiivisesti kokeilla ruokasieninä, ja tästä ryhmästä on noussut useita "uusia" arvosieneä, kuten vaikkapa sikurirousku. Myös haperoiden arvostus on noussut. Lampaankäpä, kuusilahokka ja viiruvalmuska ovat nousseet keskinkertaisesta kahden tähden kategoriasta kolmeen tähteen. Tuoksuvalmuska on tullut tunnetuksi kokonaan uutena ruokasienenä.

Sienimerkistön tarve

Mitä sienimerkistö sitten oikeastaan meille kertoo? Miksi me ehdottomasti haluamme, että sienten ruoaksi kelpaavuus tai kelpaamattomuus on esitetty sienikirjoissa kolmiportaisen tähtiasteikon avulla? Eihän kala- kirjoissakaan ole annettu särkele yhtä tähteä ja lohelle kolmea tähteä, vaan niiden arvo ruokakalana on kuvattu vain sanallisesti.

Ehkä tärkein syy sienimerkistön olemassaoloon on sienilajien suuri määrä, sienien syötävyyttä koskevan tiedon laajuus ja tarve

esittää se maallikon kannalta havainnollisella tavalla. Yleensähan ensimmäinen maallikolle mieleen tuleva kysymys jostain sienestä on: "Onko se syötävä?" Kun vaikkapa sieninäytelyssä esillä olevat sienet on nimetty lapuilla, joista tähtimerkit käyvät ilmi, säästytään vastaamasta monen moneen kysymykseen ja päästään sienten tuntemuksen polulla nopeammin eteenpäin. Periaatteessahan kolmiportaisen tähtiasteikon voisi tulkita vaikkapa seuraavanlaisena käyttöohjeena tavalliselle sienestäjälle:

- 3 tähteä** = erityisen suositeltava laji, jota kannattaa kerätä aina jos löytää
- 2 tähteä** = keskinkertaisempi laji, jota kannattaa kerätä jos säilöntäkapasiteettia on vielä jäljellä
- 1 tähti** = syötäväksi kelpaava sienilaji, jota kuitenkin käytännössä ei yleensä kannata kerätä, koska parempia-kin ruokasieniä on olemassa

Sienimerkistöllä on myös oma kannustava roolinsa. Se houkuttelee sienestäjiä tutustumaan uusiin lajeihin ja uusiin makuihinkin. Kirjallisuudessa kolmen tähden lajiksi nimetty sieni voi joskus tuntua alkuun aika oudon ja jopa epämiellyttävänkin makuiselta. Seurasin hiljattain, kun sinänsä sienistä muuten pitävä henkilö maistoi ensimmäistä kertaa kartiohuhtasientä. Ensivaikutelma tästä klassisesta ruokasienestä taisi olla kauniisti sanottuna ristiriitainen. Minun on myös tunnustettava, että silihaperon makuun pääsemisessä meni itseltäni aika kauan.

Ja lopulta: sienimerkistön kysyntää saattaa selittää myös inhimillinen halu kinastella, arvostella ja laittaa asioita paremmuusjärjestykseen, oli sitten kyse urheilusta, euroviisuista tai sienistä. Jos sienimerkistöä ei olisi, jäisi pois monta mielenkiintoista kiivailua siitä, onko tämä vai tuo laji nyt oikeasti kolmen tähden arvoinen! Muutama vuosi sitten ehdotettiin tähtien maksimimäärän pudottamista kahteen, mutta ehdotus osoittautui erittäin epäsuosituksi ja siitä sitten luovuttiinkin.

Sienimerkistön ongelmat

Vaikka sienimerkistö onkin hyvin käyttökelpoinen apuväline, siihen liittyy myös ongelmia. Niiden vuoksi voisi ehkä olla parempi,

Merkkien selitykset

***	erinomainen
**	hyvä
*	syötävä
○	arvoton
☒	myrkyllinen
☠	vaarallisen myrkyllinen
☠☠	tappavan myrkyllinen
☐*	esikäsiteltynä syötävä
☐**	esikäsiteltynä hyvä
☐***	esikäsiteltynä erinomainen
☐	esikäsiteltävä
■	värjäyssieni

Teckenförklaringar

***	utmärkt
**	god
*	ätlig
○	värdelös
☒	giftig
☠	farligt giftig
☠☠	dödligt giftig
☐*	ätlig efter förbehandling
☐**	god efter förbehandling
☐***	utmärkt efter förbehandling
☐	förbehandlas genom kokning
■	användas till färgning

Suomen Sieniseuran nykyisin käytössä olevat sienten käyttöarvomerkkit

että sienistä puhuttaessa huomio alkaisi pikku hiljaa kiinnittyä tähtimerkistön sijasta muihinkin asioihin.

Kenties hankalin sienimerkistöön liittyvä pulma on sienituntemuksen vajavaisuus. Kaikkia sieniä ei kerta kaikkiaan tunneta niin hyvin, että niille voidaan jollain konsensusella sopia objektiivisesti oikea tähtiluokka. Normaalin ruokasienioppaan 150 yleistä lajia voidaan vielä tähdittää kirjantekijän omaan kokemukseen perustuen. Sen sijaan kahden tuhannen lajin arvomerkitäminen absoluutisesti oikein on mahdotonta, koska kukaan ei ole kaikkia lajeja sekä määrittänyt oikein, valmistanut parhaalla mahdollisella tavalla ruoaksi että vielä maistanutkin lopputulosta. Suomen Sieniseuran nettisivuilta löytyvässä sienimerkistössä on toki tehty paras tähänastinen yritys kokoamalla parhaiten asiantuntijoiden tietämys sienten käytettävyydestä.

Toinen hankala ongelma on tietenkin eri ihmisten makuasioihin liittyvät erilaiset mielipiteet, ja erilaiset arvostukset. Mitä ominaisuuksia pitäisi sienimerkistössä arvostaa eniten? Onko tärkeintä hyvä maku, miellyttävä rakenne, vaivaton käsiteltävyys, satoisuus vai toukattomuus?

Suomalaiseen sienimerkistöön sisältyvissä arvostuksissa näkyy aika voimakkaasti sen syntyhistoria. Kun sienimerkistö luotiin, suomalaiset keräsivät lähes yksinomaan kirpeitä, kiehautettavia rouskuja sekä helposti tunnettavia, mutta varsin mietomakuisia keltavahveroita. Tässä tilanteessa haluttiin välittää suomalaisille viesti: "Metsissä on paljon muitakin, parempia sieniä kuin rouskut ja keltavahverot – älkää kerätkö vain niitä." Jotta uusia, oudompia lajeja saataisiin nostettua rouskujen ja keltavahveroiden kustannuksella, sienimerkistö luotiin arvostamaan johdonmukaisesti jonkinlaista absoluuttista makua. Sen sijaan sienestäjän kannalta muut tärkeät ominaisuudet kuten miellyttävä käsiteltävyys, säilyvyys, toukattomuus ja helppo tunnistettavuus jäivät maun rinnalla toisarvoisiksi. Niinpä esimerkiksi suosittu, melko toukaton ja satoisa, mutta kiehautettunakin kirpeäkö kangasrousku sai pitkään johdonmukaisesti joka kirjassa vain yhden tähden. Vastaavasti vetelät, hankalasti perattavat ja toukkaiset voititit komeilevat useimmissa sienikirjoissa peräti kolmella tähdellä, vaikka käytännössä ne yhä nykyään jäävät pururautojen ojanpenkkoihin. Mitä tästä opimme?

Ehkä sen, että vaikka suomalaiset haluavatkin ne tähdet sienikirjoihinsa, eivät he kuitenkaan niitä orjallisesti noudata.

Sienimerkistön tulevaisuus

Mikä sitten on sienimerkistön tulevaisuus? Onko sienimerkistö myös tuleville sienestäjäskupolville yhtä tuttu kuin tänä päivänä? Paljon riippuu tietenkin sienikirjojen tekijöistä. Itse näkisin niin, että ainakin tällä hetkellä sienimerkistö on välttämätön apuväline, mutta sen rinnalle tarvitaan muita tapoja kuvata varsinkin ruokasienten käyttökelpoisuutta.

Itse toivoisin, että eri sienilajien omaa persoonallisuutta ruokasienenä voitaisiin tulevaisuudessa enemmän tuoda esiin ehkä kuitenkin hiukan yksilölltisen sienimerkistön sijasta. Onko loppujen lopuksi tärkeää, onko sieni yhden, kahden vai kolmen tähden ruokasieni? Eikö tärkeämpää olisi, millä tavoin juuri tämä laji kannattaisi valmistaa ruoaksi, jotta se pääsis parhaiten oikeuksiinsa? Yhden tähden sienistäkin saa oikealla tavalla valmistettuna kolmen tähden ruokalajeja!

- Cortin, B. 1946: Svampar i Färg. Suomeksi toimitanut R. Tuomikoski 1959: Sienet värikuvina. – WSOY. Porvoo – Helsinki. 246s.
 Hintikka, T.J. & Sainio, A. 1942: Sienikirja. – Helsinki. 178 s. + 8 taulua.
 Huhtinen, S. ja Viitala, H. 2000: Ruokasienioppaat kautta aikain. – Sienilehti 14–22.
 Ingelström, E. 1940: Svampflora. – Stockholm, 216 s. + XVI + 64 taulua.
 Kalamees, K. & Liiv, V. 2005: 400 Eesti seent. – Eesti Loodusfoto. Tartu. 316 s.
 Korhonen, M. 2006: Tunnista sieni. – Otava. Helsinki. 320 s.
 Nylén, B. 2000: Svampar i Norden och Europa. – Natur och Kultur. 704 s.
 Rautavaara, T. 1947: Suomen sienisato. – WSOY. Forssa. 543 s.
 Suomen Sieniseuran internet-sivut, www.funga.fi

s-posti mikko.verajankorva@accenture.com

Uusi kupusienisuku ja -laji Suomelle – lymytantereinen, *Gautieria otthii*

MAURI LAHTI & JUKKA VAURAS

Monen uuden tai harvinaisen lajin löytäminen on myös sattuman kauppaa, jossa onnella on osansa. Maan alla kasvavien sienten itiöemien löytymiseen onni tarvitsee kyllä vielä lisäpotkunkin.

Italiasta saapui elokuussa 2010 Angelo Moron ja hänen avopuolisonsa Marina sieniretkeilylle Suomeen, tavoitteena päästä valokuvaamaan ja keräämään varsinkin haperoita. Vieraiden isäntinä olivat Juhani Ruotsalainen, Jukka Vauras sekä apu- ja supliikkimiehenä Mauri Lahti. Vehmersalmelta oli vuokrattu ylevä majapaikka, mutta koska seutu oli retkiaikaan rutikuiva, piti etsiä parempi haperopaikka kaukaa tulleille vieraille. Selainen löytyi Kajaanin pohjoispuolelta Ristijärveltä. Seuraavassa Mauri Lahti kertoo, miten lymytantereinen löytyi ja määrittyi.

Muutaman kohtalaisen sienestyspäivän jälkeen iltapäivän kohteeksi valittiin Ristijärven Koljatinvaaaran laskettelukeskuksen itäpuolella sijaitseva lehto. Angelon ryhtyessä kuvaamaan italialaiseen tapaan, hän siirsi kuvattavansa uuteen paikkaan maisemoiden siihen istutetut haperot lähisammalilla. Silloin kouraan tuli myös jokin maanalainen kimmoisa ja pyöreä sieni (kuva 1). Sen hän ojensi minulle, koska oli nähnyt mitä kaikkea pientä olin näytelokerikkoon aiemmin ottanut. Viitostien majapaikalla alkoi pian tavanmukainen näytteiden nimeäminen ja kuvaaminen. Angelon keräämä sieni oli äkkiseltään sen verran outo, että oitis sen mikroskopoin. Jo halkaisupinta paljasti, että räjönömukulasta (*Rhizopogon*) ei ollut kyse. Rakenne oli labyrinttimainen ja sen keskellä vielä haaroittuva rakennelma (kuva 2). Mikroskoopissa näkymä oli vielä yllättävämpi: kookkaat sukkula-ellipsoidit itiöt, joista ensin tuli mieleen jauhosienien piparkakkurakenteet. British truffles -kirjasta (Pegler ja muut 1993) löytyi avuksi itiöpiirros lajista *Gautieria morchelliformis*. Ainakin oikea suku löytyi nopeasti! Angelolle suku olikin jo Italiasta ennestään tuttu. Me saimme riehaantua Suomelle uuden suvun ja lajin edustajasta.

Angelo sai näytteestä viipaleen, koska Italiassa on suvun asiantuntijoita, ja siellä on äskettäin julkaistu kirja maanalaisista sienistä (Montecchi & Sarasini 2000). Onpa Angelo ollut myös määrittäjänä ja valokuvaajana tuoreessa *Gautieria*-artikkelissa (Bizio ja muut 2009). – Aikanaan näytteemme päätyi Sarasinin oppilaalle Angelo Binciolettolle, joka on tutkinut maanalaisia sieniä 30 vuotta. Syyskuussa sähköpostiini ilmestyi lajimääritys *Gautieria otthii* Trog. Suomalaiseksi nimeksi tälle sammalessa piileksijälle hyväksyttiin nimiehdotukseni lymytantereinen.

Suku *Gautieria*, tantereiset

Italialainen Carlo Vittadini kuvasi *Gautieria*-suvun jo vuonna 1831. Suvussa on ainakin 25 lajia (Kirk ja muut 2008). Tantereiset kuuluvat kantasieniin. Eri lähteissä niiden sijoittaminen sienisysteemiin vaihtelee, mutta nytemmin ne viedään heimoon Gomphaceae. Pölkky sienet (*Gomphus*) ja haarakkaat (*Ramaria*) ovat niiden lähisukulaisia. Tantereisille on tunnusomaista vanhemmiten kehittyvä etova haju, kimmoisa epäsäännöllinen pyöreä muoto ja tyvestä lähtevä juurimainen rihmastojaanne. Likaisen kellertävä halkaisupinta on labyrinttimainen. Itiöiden kypsymä pinta hajoaa nopeasti ja itiömassa tulee näkyviin. Itiöemä on lyhytikäinen, mutta rihmasto pitkäikäinen. Rihmasto voi olla yhtä vanha kuin sen isäntäpuu. Tantereiset ovat vähintään kalkinsuosijoita. Ne kasvavat Pohjoismaissa havupuiden juurisieninä sammalen alla tai Tanskassa pyökkimetsän sammalpeittoisessa lehtimassassa. Italian Apenniineilla ja Alpeilla kelpaavat isänniksi saksanpihta (*Abies alba*), kuusi ja nukkatammi (*Quercus pubescens*). Mielenkiintoinen on myös Norjasta *Gautieria*-nimellä kulkeva löy-



Kuva 1. Lymytantereinen, *Gautieria otthii*, on maanalainen kimmoisa epäsäännöllisen pyöreä sieni. – Ristijärvi 19.8.2010. – Valokuva Mauri Lahti.

Kuva 2. Lymytantereinen, *Gautieria otthii*, on halkaisupinnaltaan labyrinttimainen. – Ristijärvi 19.8.2010. – Valokuva Mauri Lahti.



tö, jossa isäntäpuuna on tammi. Se mainitaan isännäksi *G. morchelliformikselle*. Paksu neulasmatto on kelvannut myös kasvupaikaksi.

Suku on toistaiseksi Pohjoismaissa huonosti selvitetty. Norjassa *Gautieria graveolens* (s.lat.) käsittää myös mahdolliset muut lajit ja ne kulkevatkin museossa osin nimellä *G. morchelliformis*, jota pidetään monissa maisa omana lajina. Pohjoismaiden lajimäärän tulkinta onkin vaikeaa. Lajierot ovat pienet, eikä lajeja ole täällä kukaan vielä yhtenäisesti tutkinut. Karkea nimeäminen tapahtuu itiökoon perusteella. Nimet on mielletävä laajassa merkityksessä. Näytteitä on nimillä *G. graveolens*, *G. morchelliformis*, *G. otthii* ja *G. retirugosa*. Kaikki ovat erittäin harvinaisia ja saavat Pohjoismaissa punaisissa kirjoissa merkinnän VU (vaarantunut) tai DD (puutteellisesti tunnettu). Löytöpaikoilla itiöemiä on ollut vain yksi tai kaksi. Yleisin lienee haisutantereinen (*G. graveolens*). Nimi tulee hajusta, jota kuvataan vanhemmissa itiöemissä vahvan läpitunkeväksi, hieman kuvottavaksi valokaasun ja viskin sekoitukseksi. Jotkut tunnistavat hajusta myös lakritsilla höystetyn tupakan. *G. morchelliformikselle* on määritetty mooseksenpalavapensa (*Dictamnus albus*) voimakas haju.

Haisutantereisesta (*Gautieria graveolens*) tehtiin Ruotsissa ensimmäiset löydöt Upsalasta ja Älvkarlebystä jo 1900. Löytäjänä oli haisutantereista suussaan kantava orava. Sen jälkeen on vain kolme myöhempää löytöpaikkaa maakunnista Uppland, Jämtland ja Västerbotten. Larsson (1997) mainitsee Suomenkin löytöpaikkana. Ehkä kyseessä on väärinkäsitys, koska kyselyistä huolimatta ei näytettä ole mistään löytynyt. Selitys voi tulla myös Suursienioppaan (Ulvinen 1976) tekstistä. Siinä esitellään *G. graveolens* maanalaisissa kupusienissä ja lopuksi todetaan ”– Ei varmaa tietoa Suomesta”. Tantereisesta on vanha löytö myös Gotlannista, vuodelta 1897, mutta poikkeavan ulkonäkönsä vuoksi se sai silloin nimen *G. retirugosa*. Lajierottelu suvussa on kuitenkin sen verran epäselvä, että ehkä *G. retirugosa* on pidettävä haisutantereisen poikkeavana muotona. Kirjallisuudessa esitettyjä vanhoja lajimäärittäyksiä ei voi pitää luotettavina (Larsson 1997).

Nordic Macromycetes -kirja nimeää *Gautieria otthii* *G. graveolens*in variaatioksi (Eckblad 1997). Tanskassa Koch (1969) katsoo sen omaksi lajikseen. Samoin italialaiset pitävät

*G. otthii*ä hyvänä lajina monien tuntomerkien perusteella. Itiömuoto on hieman erilainen. Basidioissa haisutantereisella on itiöitä kahdeksa kuuteen ja lymytantereisella yleensä neljä, joskus kaksi. Itiökoko haisutantereisella on 15–21 × 10–13 µm ja itiön pituuden ja leveyden suhde $Q = 1,4\text{--}1,8$, kun lymytantereisella vastaavat luvut ovat 12–17 × 7–8,5 µm ja $Q = 1,9\text{--}2,1$. Vanhan itiöemän hajua kuvataan aromaattisen pistäväksi, epämiellyttäväksi ja kuivatun curryn kaltaiseksi. Haju ei ole niin voimakas kuin haisutantereisellä (Bizio ja muut 2009).

Seuraavassa lymytantereisen makroskooppisia tuntomerkkejä: Itiöemät pyöreähköjä tai epäsäännöllisen tryffelimäisiä, sitkeitä, läpimitaltaan 1–5 cm. Tyvessä pieni kanta, jossa rihmastojahteita. Ulkopinta valkeahko, kellertäväläikkäinen, sileähkö, itiöemän kypsyssä hajoava ja sisäosan paljastava. Sisus (gleba) ensin oranssinkeltainen, sitten itiöpölystä kellanruskea, lokeroinen ja labyrinttimainen.

Tantereisten uhanalaisuutta ja säilyttäviä toimenpiteitä arvioitaessa on huomattava, että ne ovat riippuvaisia isäntäpuistaan sekä kasvupaikan kosteudesta eli paksumasta neulas- ja sammalpeitteestä. Avohakkuut voivat olla niille tuhoisia (Larsson 1997).

Pohdintaa

Google-haulla esiin tullut tieto toi aina uutta mietittävää. Nimikirjo variaatioineen on ongelma lukumäärää arvioitaessa. Miten määrittää uhanalaisuus sienelle, jonka inventoinninkin luulisi olevan metsän neulas- ja sammalmaton haravoimista! Itiöemän lyhytikäisyys ja ulkonäön muuttuminen vielä hankaloittavat etsintää. Kun Angelo löysi sattumalta Ristijärveltä sammalraapaisulla yhden itiöemäpallon, niin kuinka monta vastaavanlaista paikkaa Suomessa onkaan? Jos Suomen tryffelikoirat opetettaisiin tunnistamaan myös tantereiset, kuinkahan paljon löytöjä tulisi? Saadut löytötiedot eivät myöskään kertoneet riittävän tarkasti löytöpaikasta tai -tavasta, muuta kuin että orava oli ensimmäinen varmennettu löytäjä. Ovako tantereiset osin näkyvissä lehti- tai neulasmatossa kasvaessaan samoin kuin jänönmukulat? Lisää pohdintaa tuotti A.H. Smithin artikkeli (1965), kuinka hän on Yhdysvalloissa Idahossa löytänyt *G. graveolensia* varsinkin

lännepihdan (*Abies lasiocarpa*) juurisienenä aina heinä-elokuussa tavattoman runsaasti. Haisutanterainen on kirjoituksen mukaan Euroopasta tullut laji ja on Idahossa runsaampana kuin missä muualla maailmassa. Hän on kerännyt sientä kauppakasseittain uuvuksiin asti (miksi?). ”Ei ole tavatonta löytää niitä paikoilleen kuivuneina McCall’in alueella. Havaintojeni mukaan sienien elämä maassa kestää kaksi viikkoa.” Hän kertoo myös raportista, jossa mökin omistaja siirsi pois puuvajastaan kaksi vakallista oravien (pine squirrel) keräämiä tantereisia. Lisäksi suvun lajit ovat tärkeä osa pohjoisamerikkalaisen liito-oravalajin (*Glacomys sabrinus*) ravintoa.

Nykytiedot pohjoismaisista löydöistä Nordic Macromycetes-kirjan, Artdatabankenin ja museokyselyjen perusteella:

Norja: Nimellä *Gautieria s.lat.*, Oslo 1950. *Gautieria cf. mexicana* (= *graveolens*), Trondheim 2001. *Gautieria morchelliformis* (*graveolens*?, Buskerud 2 paikkaa (1969,1988), Oppland 2 paikkaa (1982, 1993), Oslo 1951–56 (5 keräystä), Telemark 2 paikkaa (1952,1964).

Ruotsi: *G. graveolens* 3 (+ 3 tuhoutunutta löytöpaikkaa Tukholman pohjoispuolen eliömaakunnista), ”*G. retirugosa*” (*graveolens*?) 2 löytöpaikkaa (Gotlanti).

Tanska: *G. otthii* 1 löytöalue Ravneholmene (1965,1966,1967).

Viro: Ei vielä löytöjä.

Suomi: *G. otthii* 1 löytö. Näyte on talletettu Turun yliopiston kasvimuseoon seuraavin etikettitiedoin: Kainuu, Ristijärvi, Koljatinvaara, fairly rich forest with *Picea abies*, *Betula* and *Pinus sylvestris*, on soil under mosses *Pleurozium schreberi* and *Hylacomium splendens*, Grid 27° E: 7154:561,19.VIII.2010 Angelo Moron & Mauri Lahti 31/10.

Parhaat kiitoksemme käännös-, määritys- ja kirjoitusavusta Angelo Moronille, Stefan Jakobssonille ja Unto Söderholmille sekä Katariina Bendiksenille norjalaisista näytetiedoista.

Bizio, E., Alpago-Novello, L. & Aiardi, A. 2009: Segnalazioni di due interessanti ipogei affioranti in provincia di Belluno: *Stephanospora chilensis* e *Gautieria graveolens*. – *Parliamo di Funghi* 17(1):17–36.

Eckblad, F.-E. 1997: *Gautieriaceae* Zeller. – Teoksessa Hansen, L. & Knudsen, H., (toim.), *Nordic Macromycetes* Vol. 3. Nordsvamp, Kööpenhamina, 444 s.: 293.

Kirk, P.M., Cannon, P.F., Minter, D.W. & Stalpers, J.A. 2008: *Dictionary of the fungi*. 10th edition. – Cab International, Wallingford. 771 s.

Koch, J. 1969: *Gautieria otthii* Trog found in Denmark. – *Friesia* 9: 111–116.

Larsson, K.-H. 1997: *Gautieria graveolens* s.lat., stinkande hålltryffel. – PDF / Artdatabanken SLU, Sverige.

Montecchi, A. & Sarasini, M. 2000: *Funghi ipogei d'Europa*. – A.M.B., Fondazione Centro Studi Mikologici, Trento. 714 s.

Pegler, D.N., Spooner, B.M. & Young, T.W.K. 1993: *British truffles: A revision of British hypogeous fungi*. – Royal Botanical Gardens, Kew. 216 s.

Smith, A.H. 1965: New and unusual basidiomycetes with comments on hyphal and spore wall reactions with Melzer's solution. – *Mycopathologia* 26: 385–402.

Ulvinen, T. (toim.) 1976: *Suursieniopas*. – Suomen Sieniseura, Helsinki. 359 s.

The first record of *Gautieria otthii* in Finland *Gautieria otthii* was collected as new to Finland in Ristijärvi in Kainuu biological province. It was growing in fairly rich forest with *Picea abies*, on the ground under mosses. This is the first record of the genus *Gautieria* in Finland. The taxonomy of the genus is not yet well explored in the Nordic countries.

Mauri Lahti, Verhonkatu 5, 13100 Hämeenlinna
s-posti: mauri.lahti(@)sci.fi

Jukka Vauras, Biologiska samlingarna vid Åbo Akademi, Kasvimuseo, 20014 Turun yliopisto
s-posti: jukka.vauras@utu.fi

Mycena agrestis – Suomelle uusi hiippolaji

TEA VON BONSDORFF & ARNE ARONSEN

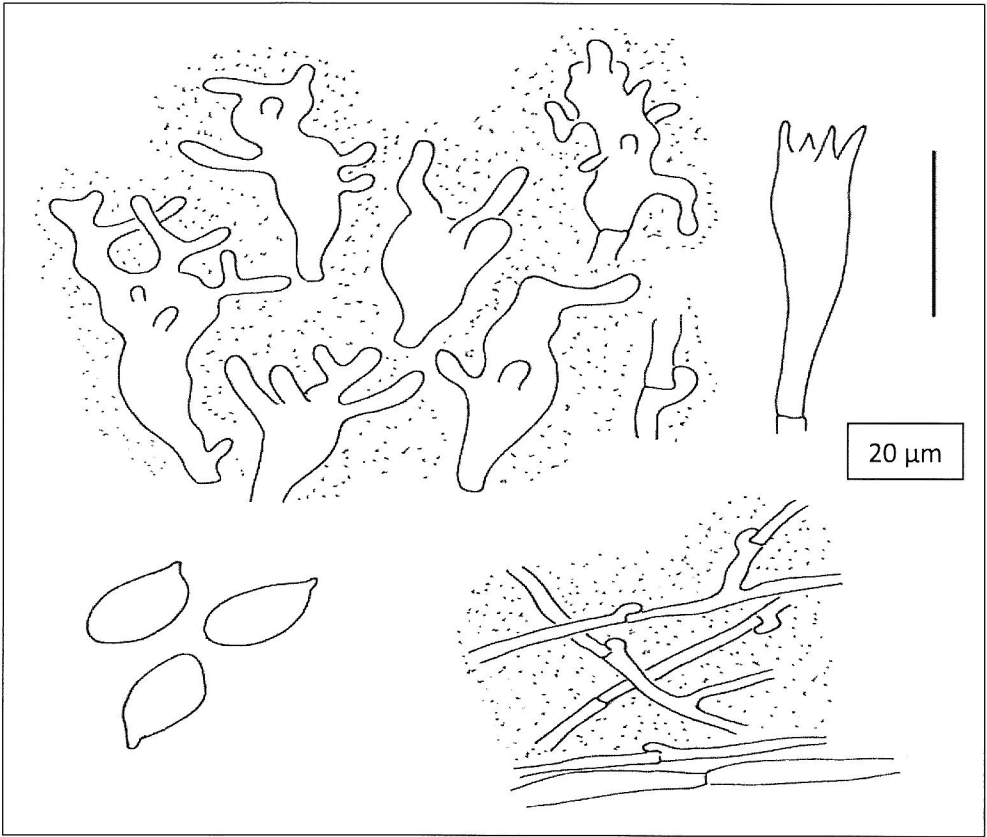
Talvella 2009 Ville Kälviäinen ja Tero Taipale toivat kaksi hiipponäytettä tutkittavakseni. Sienet oli kerätty läntiseltä Uudeltamaalta lokakuun loppupuolella. Tammisaaresta kerätyt sienet osoittautuivat ruostelaikkuhiippoiksi (*Mycena zephirus*). Ruostelaikkuhiippo kasvaa myöhään syksyllä melko yleisenä Etelä-Suomen lehdossa. Toiset sienet olivat Hangon Kolalahdelta. Näytepussi sisälsi varsin erikoisen näköisiä hiippoja. Tutkittuani kuivanäytettä ja kirjallisuutta (Emmett et al. 2008, Aronsen 2010) ja nähtyäni lopulta sienistä myös kuvan, aloin vahvasti epäillä,

että kyseessä voisi olla *Mycena agrestis*. Myös mikroskooppinen tutkimus tuki olettamustani.

Hiippututkijat Aronsen ja Maas Geesteranus kuvasivat *Mycena agrestis* -lajin tieteelle uutena vuonna 1997, ja se tunnettiin ainostaan tyyppipaikaltaan (Vestfold, Tjøme, Moutmarka) Norjasta (Aronsen & Maas Geesteranus 1997). Vertailumateriaalin puutteen vuoksi lähetin osan näytteestä Aronsenille tutkittavaksi ja hän vahvisti määritykseni.

Kuva 1. Suomessa *Mycena agrestis* kasvaa myöhään syksyllä hyvin erityislaatuissa ympäristöissä: dyynimännikössä ja keskellä sianpuolukkakasvustoa (*Arctostaphylos uva-ursi*). – Kuva Ville Kälviäinen (27.10.2009).





Kuva 2. Heltan terän steriilejä soluja eli keilokystidejä, itiökanta, itiöitä, sinkilällisiä sienirihmoja hyytelöimäisessä aineessa (vasemmalta oikealle). – Piirros Arne Aronsen.

Mycena agrestis Aronsen & Maas Geest.

Sektio *Fuliginellae* (A.H. Sm. ex Singer) Maas Geest.

Lakki 0,8–1,9 (–2,0) cm, kupera – laakean kupera, joskus kuoppakeskustainen, läpiseiteinen, kiiltävä, tahmea, harmaa – tumman harmaanruskea, reunasta usein vaaleampi. Lakin pinnassa erillinen hyytelöitynyt kerros. **Haju** kurkkumainen. **Heltat** johteiset, kapeatyviset, harmaat, terässä vaalea irroitettava erillinen hyytelöitynyt kerros. (20–) 23–27 (–32) helttää kiinnittyy jalkaan. **Jalka** ontto, tasapaksu, tahmea, kiiltävä, harmaa, joskus

tyvestä tummempi. **Mikroskopia:** Itiökanta 30–38 × 8–9 µm, 4-itiöinen. Itiöt muodoltaan omenansiementä muistuttavia, sileitä, amyloideja, 9–11 × 4,5–5,5 µm. Keilokystidit runsaslukuisina hyytelöimäisessä aineessa, 12–32 × 6,5–8 µm, nuijamaisia, lisäkkeellisiä; lisäkkeet 2–12 × 1,5–3 µm, epäsäännöllisen sormiliuskaisia. Pleurokystidejä ei ole. Lakin pintakerroksen rihmat hyytelöimäisessä aineessa, runsashaaraisia, sileitä, noin 2 µm leveitä, päätesolut korallimaisesti haarovia. Jalan rihmat hyytelöimäisessä aineessa, 1–2 µm leveitä, sileitä. Sienirihmat sinkilällisiä. **Ekologia:** Mereisillä alueilla hiekkapohjaisessa maassa katajien ja mäntyjen seurassa.

Lopuksi

Tuoreiden itiöemien tuntomerkit ovat erityisen tärkeitä hiippojen määrittämisessä. Tärkeitä tuntomerkkejä ovat mm. itiöemän värit, haju, lakin pinnan koostumus, heltan rakenne ja heltan terän väri sekä jalkaan kiinnittyvien helttojen lukumäärä. Sienien kuivaaminen ja tallettaminen museonäytteiksi kannattaa aina, vaikka ei itse lajia tunne. Lajinmääritys voidaan tehdä kuivanäytteestä myöhemmin. Näytteen lisäksi kuva tuoreista sienistä saattaa oikaista monia polkuja lajia määrittäessä. Kun näyte on museoitu ja dokumentoitu, voidaan lajitietoja käyttää myös mm. lajien levinneisyyden kartoittamisessa sekä lajien uhanalaisuuden arvioinnissa.

Mycena agrestis, new species to Finland.

Aronsen, A. 2010: Mycena Page. (<http://home.online.no/~araronsen/mycenapage/mycenapage.html>). – Viitattu 20.10.2010.

Aronsen, A. & Maas Geesteranus, R. A. 1997: *Mycena agrestis*, a new species of section Fuliginellae from southern Norway. – *Persoonia* 16(3): 397–400.

Emmett, E. E., Aronsen A., Læssøe T. & Elborne, S. A. 2008: *Mycena* (Pers.) Roussel. In: Knudsen, H. & Vesterholt, J. (eds.) 2008: *Funga Nordica*. Agaricoid, boletoid and cyphelloid genera. – Nordsvamp, Copenhagen. 965 pp.

Tea von Bonsdorff, Luonnontieteellinen keskusmuseo, Kasvitieteellinen puutarha ja kasvimuseo/Sienitiimi, PL 7 (Unioninkatu 44)
00014 HELSINGIN YLIOPISTO
tea.vonbonsdorff@helsinki.fi

Arne Aronsen, Torødveien 54, N-3135 Torød
Norway

Sieniseurojen tapaaminen Jyväskylässä 3.–5.9.2010 aarniossa ja laitumella

JARKKO KORHONEN

Vesalan kurssikeskus viidentoista kilometrin päässä Jyväskylältä länteen tarjosi upeat puitteet Jyvässeudun sieniseuran järjestämille Sieniseurojen tapaamiselle. Paikka oli luonnon helmassa, kumpuilevassa keskisuomalaisessa metsämaisemassa, Vesankajärven rannalla. Näyttelytila oli valtava ja valoisa, majoitustilat olivat väljät ja viihtyisät, ruoka oli hyvää ja sitä oli riittävästi. Kun tähän yhtälöön ynnätään sieniseuralaiset, ei tulos voi muuta kuin jäädä vahvasti plussalle!

Suurten kuusten juurelle

Lauantaiaamuna iso bussi sekä pari pikkuautoa kuljetti koko runsaan seitsenkymmenpäisen sienipäiväsaikin Muuramen Kuusimäen juurelle. Kuusimäki on saanut Sienilehden palstamillimetrejä aiemminkin – ja syystä: tuore filosofian tohtori Panu Halme löysi sieltä v. 2005 peikonmaljan (*Ionomoidotis irregularis*), mikä oli sensaatio, sillä kyseessä oli Pohjoismaille uusi ja vasta Euroopan viides löytö lajista (Huhtinen & Halme 2007). Li-

säksi Panu on valottanut metsän tunnelmaa ja sienistöä artikkelissa Minun sienimetsäni (Halme 2006).

Jalkauduimme Kuusimäkeen ojan yli hiekan luotaantyöntävän pusikon läpi, minä jälkeen edessä aukenikin satumetsä. Oli pehmeää sammalikkoa, hieman käenkaalien ilmentämää rehevyyttä ja ikikuusikkoo. Sekapuuna oli harvakseltaan kilpikaarnamäntyjä, jättimäisiä koivuja ja haapoja sekä paljon lahopuuta. Oppaamme Panu harppoi tutus-

sa metsässään hirven lailla vetäen perässään joukkoa kohti Kuusimäen aarteita. Ensin löytyi jo tunnetulta kasvupaikaltaan uhanalainen väikkyludekääpä (*Skeletocutis stellae*). Kääpä pisti heti kuvaajat koetukselle – vähäinen valo ja hankala kasvupaikka männyn maapuurungon alla saivat innokkaimmat polvistumaan aparaatteineen löydön eteen. Läheltä tätä runkoa löysin elämäni ensimmäisen isoloisikan (*Cordyceps canadensis*). Myös tämä löytö kiinnosti muita retkeläisiä.

Loisikan kuvattuani ehdin kuuntelemaan, mitä Panu kertoi metsän tutkimuslaitteista. Esittelyssä oli eräänlainen itiöimuri, jonka avulla selvitetään itiöivien kääpien runsaus-suhteita. Tästä matka ja löytöjen ilotulitus pitkin Kuusimäen rinnettä jatkui. Vuorossa oli suuria koivumaapuita, joilla oli röykkiöittäin talvihiippoja (*Mycena tintinnabulus*). Läheltä löytyi karvalahorusokasta (*Pluteus umbrosus*)

ja lahohäiväkkää (*Bolbitius reticulatus*). Onton puunrungon sisällä piilotteli hieno, mutta tarkastelun ja kuvaamisen kannalta vaikea jauhovinokasesiintymä (*Ossicaulis lignatilis*). Kaikki nämä ovat valtakunnallisesti harvinaisia lajeja, mutta Kuusimäen vakiolöytöjä. Jotain uuttakin tästä Panun tarkasti tutkimasta metsästä vielä löytyi, sillä sienipäivävieras Laura Kaprio löysi Kuusimäelle uuteen oranssihiipon (*Mycena oregonensis*). Kun pisteeksi i:n päälle Kyröläis-Matti löysi paksukuorikäävän (*Rigidoporus crocatus*), joka oli löydetty Kuusimäestä kymmenen vuotta sitten, mutta onnistunut tämän jälkeen piilotelemaan mykologeilta. Tästä uhanalaisesta lajista on Suomessa tiettävästi vain kahdeksan löytöä.

Silmiinpistävää oli erittäin runsas aarnihelkan (*Pholiota squarrosoides*) esiintyminen. Tämä laji eroaa tutusta pörhösuomuhelkas-



Kuva 1. Huokosnukkanen (*Ceratiomyxa fruticulosa* var. *porioides*) pitkälle lahonneen koivun kuoren alla.
– Valokuva Jarkko Korhonen.

ta (*Pholiota squarrosa*) ohuempien suomujen-
sa, valjunnan värinsä ja tölkissä seisonutta
ja väljähtynyttä appelsiinimehua muistutta-
van hajunsa perusteella. Limasienilöydöistä
mainittakoon erittäin kaunis, hiukan kää-
pämäiseltä näyttävä sitruunankeltainen
huokosnukkanen (*Ceratiomyxa fruticulosa*
var. *porioides*), joka kasvoi hauskaasti pitkälle
lahonneen koivun kuoren alla jonkin har-
maan orvakan vieressä muodostaen upean
värisommitelman (kuva 1). Lähellä näiden
löytöpaikkaa sijaitsee Suomen korkein kuusi
– onhan paikan nimikin osuvasti Kuusimäki!

Näyttely, sauna, hyvää ruokaa ja juomaa

Sieniseurojen tapaamiset noudattavat tuttua ja turvallista kaavaa, joka on mielestäni vuosi vuoden jälkeen aina vaan yhtä toimiva. Sieninäyttely on tapahtuman tärkein osa. Tällä kertaa pöydille oli saatu peräti kolmisensataa lajia, joista suurin osa oli Kuusimäestä ja muualta lähiseudulta, osa vieraiden mukana kauempaa. Mika Toivonen oli löytänyt hätkähdyttävän värisen, kellanvihreänä hehkuvan ”salohaperon”, jonka hän toi tuliaisina lajin tunnetulta esiintymispaikaltaan Laukaan Hitonhauдалta. Muutenkin haperoi-
ta ei pöydillä runsaasti. Kenties vain pari päivää ennen sienipäiviä loppunut kunnia-
tohtori Juhani Ruotsalaisen vetämä hapero-
kurssi kannusti kurssilla olleita tuomaan uusia oppejaan esille. Harmi, ettei Jussi itse päässyt paikalle. Pohjoisen tuliaisina saimme tuoksuvalmuskaita (*Tricholoma matsutake*) ja Pohjanmaan hiekkakankailta sellerivalmus-
kan (*Tricholoma apium*), jossa todellakin oli aivan sellerin tuoksu. Lajiesittelyistä vastasi-
vat Panu, Mika ja Lasse Kosonen. Marja Härkönen esitti hätkähdyttäviä limasienikuvia. Pieni on kaunista, kuten saimme vuosi sitten Pohjois-Karjalassa kuulla ja nähdä.

Sauna oli tervetullut kostean maastoreisun ja opettavisten lajiesittelyiden jälkeen. Vesankajärven vesi oli jo jäähtynyt piristävän viileäksi, joten uimaan oli mentävä. Saunan jälkeen sienipäivävieraita odotti juhlaillallinen. Menyynä oli salaatteja, lohta ja lohko-
perunoita – luonnollisesti sienikastikkeella höystettynä. Illan musiikista vastasi haitaristi, kansantaiteilija Tauno Koukka. Kiitokset hänelle!

Kuin lehmät laiturille

Sunnuntaiaamun valjettua sieniväkeä odotti runsas aamupala ja bussikytyt päivän kohteeseen, Muuramen Suuruspään laiturille. Suuruspää on hevosten laiduntama ja pääasiassa puuton vähäpensaikkoinen laidun-
nurmi, joka on runsaan viiden hehtaarin laajuinen paikallisesti arvokas perinnebio-
tooppikohde (Mussaari 2007).

Miljoona kärpistä ei voi olla väärässä – kakka on hyvää. Olimme samaa mieltä tutkiessamme Lassen ja Pirjo Penkkimäen kanssa lantakasoja. Niiltä löytyi mm. useita mustesienilajeja, osa häviävän pieniä. Pienimmästä minulla on tämän tekstin pisteen kokoinen mustetahra näytteenä. Uskaltaisinkohan toimittaa näytteen mustesieniekspertti Paavo Höijerille Porvooseen?

Muukin kuin kakka oli katsomisen arvoista. Lakastuneiden sananjalkojen ohesta löytyi outo laji, jolle ei asiantuntijaporukasakaan löytynyt heti nimeä. Laji selvisi kuitenkin pienen pohdinnan jälkeen – kyseessä oli sananjalkanahikas (*Rhizomarasmius undatus*), ehkäpä lipeävahakkaan (*Hygrocybe nitrata*) ohella päivän parhaita löytöjä. Muita laitumen mukavia löytöjä olivat pikkuruinen lepänkärpässieni (*Amanita friabilis*), joka on kärpässieneksi sikäli erikoinen, että sen tuppi on todella huomaamaton. Rusokkaita oli monia lajeja, joista mainittakoon nipukkarusokas (*Entoloma papillatum*) ja saharusokas (*Entoloma serrulatum*). Mieleen jäi myös kääpiöjauhosieni (*Clitopilus scyphoides*) ja valkonuijakas (*Clavaria vermicularis*). Bussin vierestä löytyi jauhojalkahapero (*Russula farinipes*) poikkeuksellisen pohjoiselta kasvupaikalta.

Koska käytössämme oli iso näyttelytila, jonne kaikki kolmesataa sienilajia ja seitsemänkymmentä vierasta mahtuivat, päätettiin loppukeskustelu kahvin jälkeen käydä siellä. Hämeenlinnan sieniseura on luvannut järjestää syksyn 2011 sienipäivät, mikä on rauhoittava tieto – joka vuosi ei tulevien sienipäivien kohtalo järjesty näin helposti, kiitos Irma Järviselle ja Hämeenlinnan sieniseuralle. Sieninäyttelyssä oli aamupäivän laidunressun jäljiltä jälleen tuoretta katsottavaa ja esiteltävää, joten saimme lajiasiantuntijoilta uutta tietoa pöydän antimista ennen kotiin lähtöä.

Kiitos Jyvässeudun sieniseuralle mahtavista sienipäivistä, seuran puheenjohtaja Jouko

Laaksamolle tärkeistä tiedoista tätä artikkelia varten ja toki kiitos kaikille seurasta! Nähdään viimeistään Hämeenlinnassa.

PS. Ai niin, se peikonmalja, se kyllä jäi tällä kertaa löytymättä...

Halme, P. 2006: Minun sienimetsäni: Muuramen Kuusimäki. – Sienilehti 58: 80–81.
Huhtinen, S & Halme, P. 2007: Ionomidotis irregularis – Pohjoismaille uusi kotelosienilaji Muuramen kuusimäestä. – Sienilehti 59: 43–47.
Mussaari, M. 2007: Keski-Suomen perinnebiotooppien hoito-ohjelma. – Keski-Suomen ympäristökeskuksen raportteja 1/2007. 46 s. ja 2 liitettä.

Jarkko Korhonen
s-posti: jarkkoko@yahoo.com

Gastronomian klassikoita, joissa on sieniä 11

PAAVO EINI

Angus -härkää tattien ja keltavahveroiden kanssa.

Skotlanti on antanut maailmalle viskin, Aberdeen Angus- pihvikarjarodun, kiltin eli nykyisinoin sukupuolineutraalin ruudullisen hameasun, collien eli tuon pitkäkuonoisen paimen- ja seurakoiran sekä Maria Stuartin.

Sienien käytössä Ylämaan keittiö muistuttaa venäläistä keittiötä. Kun ranskalainen keittiö käyttää pääasiassa herkkutatteja ja tryffeileitä, hyödyntävät skotit laajasti metsä- ja niittymaisemissaan kasvavia luonnon-sieniä.

Ota keittiöpöydällesi kunnon pötkö joko Angus- tai Charolaisnauhan sisäfilettä sekä sievoinen kasa tatteja ja keltavahveroita. Muutkin sienet käyvät, jos vähän lipsutaan. Siisti filee ja leikkaa se n. 2 sentin pihveiksi, mausta suolalla ja pippurilla.

Valmista kastike eli kuutio pari isoa porkkanaa, silppua sipuli ja lehtiselleri, freesaa ne voissa kuumalla pannulla yhdessä laakerilehden ja kokonaisten mustapippurien kanssa. Jos haluat tavoittaa alkuperäisen makujen herkullisen soinnun, lisää pannulle 11/2 dl skotlantilaista Drambuie -yrttilikööriä ja

liekitä. Yrttilikööri on todella merkittävä ja omaleimainen lisämauste ja makujen helläkätinen tasaaja. Lisää saman verran hyvää lihalientä ja keitä kolmannekseen alkuperäisestä, kaada siivilän läpi ja lisää n. 50 g voita.

Kuumenna öljyä pannulla ja paista maustetut pihvit haluamaasi kypsyyssasteeseen. Laita myös sienet pannulle. Aseta lautaselle yksi pihvi, laita sen päälle tukeva kerros paistettuja sieniä ja sen päälle toinen pihvi ja valele päälle kastike. Sirottele sieniä huolimattomaan kehään pihvipinon ympärille, muutamia ihan lautasen laiduille.

On tyyliä puhdas Ylämaan liha-sienilautanen.

Säästä Skotlannin kansallisuoma viski myöhemmään liha-sieniaterian muistojuhlaan.

Skotit ovat muuten rajuja poikia puheissaan, ruokapuheissaankin. Jos joskus tapaavat Ylämaan matkallasi miehiä, jotka kertovat, että aamulla ainoa oikean kaurapuuron silmä on kunnon loraus viskiä, olet tavannut miehiä, jotka ovat joko mahtavia isänmaan ystäviä tai sitten heidän suonissaan virtaa aito ylämaalaisen rehevä kertojaperinne.

Liuskapieluksia Sastamalassa

VESA SALONEN

Muutama vuosi sitten kerroin Sienilehdessä (2008/1) liuskapieluksista, *Hypocreopsis lichenoides*, joita olin löytänyt kolmesta paikasta lähellä asuinpaikkaani Hämeenkyrön Rokkakoskella. Tuolloin liuskapielus taisi tuolloin olla maakunnalle uusi sienilaji. Seuraavana vuonna pidin liuskapielusta silmällä erityisen tarkasti, mutta löysin vain yhden uuden, hyvin pienen, liuskapielusesiintymän. Liuskapielus ei siis ollutkaan jokapaikansieni, jota löytää, kun vain osaa etsiä.

Sienikaudella 2010 retkeilyni jäi niukaksi, sillä muutto ja kotiutuminen Sastamalaan vei paljon ajastani. Loppusyksyllä löysin kuitenkin uuden kotipaikkani lähettäviltä kolme liuskapielusesiintymää. Näistä uusista löytöpaikoista kaksi on samanlaisia kosteikoiden pajukkoja kuin aiemmin Hämeenkyröstä

löytämäni esiintymät. Toinen näistä uusista esiintymistä on melko runsas ja se sijaitsee parimetrisessä pajussa pelto-ojassa, toinen esiintymistä on muodostunut useista pienehköistä osaesiintymistä, jotka sijaitsevat siellä täällä laajassa luhtaishessa rantapajukossa. Vaikka olen edellä kuvannut liuskapieluksen



Kuva 1. Liuskapieluksen, *Hypocreopsis lichenoides*, ruotsinkielinen nimi on trollhand – sen otteessa oksat tarttuvat toisiinsa. – Pirkanmaa, Sastamala 6.11.2010. – Valokuva Vesa Salonen.

kasvupaikkoja pajukkoina, elää liuskapielus tarkkaan ottaen kuitenkin ensisijaisesti ruskovuotikan *Hymenochaete tabacina* eikä pajun seuralaisena.

Yksi Sastamalasta löytämistäni liuskapielusaikoista poikkeaa elinympäristönä muista näkemistäni esiintymistä, sillä tässä esiintymässä liuskapielus elää syreenipensaassa. Syreenipensas kasvaa vanhan pihan ja hiekkatien reunalla ja kasvupaikka on matala lehtomainen mäenkuoppare, joka on maapohjaltaan pikemminkin kuivahko kuin kostea – lähin märkä maastokohta on vanha kaivo kymmenien metrien päässä. Liuska-

pielus ei siis välttämättä vaadi märkää lähiympäristöä.

Vanhassa ja risukkoisessa syreenipensaassa on useita hyvinvoivan näköisiä ruusukeita liuskapielusta. Tarkasti katsoen liuskapielus näyttää kasvavan useimmin sellaisilla kohdilla oksistossa, joissa ruskovuotikan rihmasto on kasvattanut toisiaan sivuavia oksia yhteen.

Ehkä liuskapielus osoittautuu sittenkin yleisemmäksi lajiksi kuin otaksuttua – ja sitä löytää, kun etsii...

Vesa Salonen

s-posti: vesa.salonen@kopteri.net

Valtakunnallinen sieniseurojen tapaaminen Hämeenlinnassa 3.–4.9.2011

Hämeenlinnan Sieniseura ry. järjestää valtakunnallisen sieniseurojen tapaamisen Aulangon puistometsän maisemissa. Majoitumme Aulangon Lomakylässä Aulankojärven rannalla ja retkeilemme läheisen luonnonsuojelualueen metsien lisäksi Hämeenlinnan ympäristön mielenkiintoisissa kohteissa.

Tarkemmat tiedot sienipäivien ohjelmasta ja ilmoittautumisesta Sienilehdessä 2/2011.

Suomen Sieniseuran kuukausikokouksia

Tieteiden talolla, Kirkkokatu 6, Helsinki

22.3.2011 klo 18.00 (sali 309)

Suomen Sieniseura ry:n vuosikokous.

Arja Hopsu-Neuvonen: Sienineuvonnan nykypäivän haasteita ja ajankohtaisia kysymyksiä.

19.4.2011 klo 18.00 (sali 309)

Orvo Vitikainen: Sieniähän jäkälätkin ovat.

Sienikuvailta 4. toukokuuta 2011 klo 17–20

Aihe: Kevään ja alkukesän sienet.

Kasvitieteellisen puutarhan kasvihuoneiden kurssisalisissa, Helsinki, Kaisaniemi, Unionink. 44.

Osallistuminen Seuran jäseniltä 5 €, muilta 10 € (maksut käteisellä). Hintaan sisältyy kahvitarjoilu. – Kokouksessa on myös tilaisuus ostaa Seuran julkaisuja ja mahdollisuus liittyä Suomen Sieniseuran jäseneksi. Tervetuloa.

Kevätsieniretki 21.toukokuuta 2011 Helsingin Viikkiin

Tarkemmat tiedot Sienilehden seuraavassa numerossa 2011/2

Sienilehti: Julkaisija Suomen Sieniseura ry. – Finlands Svampvänner rf. Jäsenlehti, ilmestyy 4 numeroa vuodessa, tilaushinta 20 € maksetaan Sampo-tilille 800018-106412.

Toimittajat: Mauri Korhonen (vastaava), Kasvimuseo, PL 7, FI-00014 Helsingin yliopisto, puh. (09) 191 21643, s-posti mauri.korhonen@helsinki.fi ja Tuuli Timonen, Kasvimuseo, PL 7, FI-00014 Helsingin yliopisto puh. (09) 191 24498, s-posti tuuli.timonen@helsinki.fi. – **Toimituskunta:** Veikko Hintikka, Arja Hopsu-Neuvonen, Irma Järvinen, Tiina Rahko ja Jukka Vauras. **Tilaukset ja lehtien osoitteenmuutokset:** Marcus West, Rouvienpolku 11 B 42, 00810 Helsinki, p. 040–5319731, s-posti tilaukset@funga.fi

Painopaikka: Unigrafia, Helsinki 2011.

Suomen Sieniseura ry. – Finlands Svampvänner rf.

Puheenjohtaja: Jorma Palmén, p. 0400 889678, s-posti puheenjohtaja@funga.fi
Sihteeri: Mika Toivonen, Biokeskus 3, PL 65, FI-00014 Helsingin Yliopisto,

s-posti mika.toivonen@funga.fi **Varainhoitaja:** Jarkko Korhonen, Viides linja 16 A 26, 00530 Helsinki, p. 040 5910876, s-posti jarkkoko@yahoo.com **Hallitus:** Tea von Bonsdorff-Salminen (varapuheenjoht.), Aapo Ahola, Veikko Hintikka, Arja Hopsu-Neuvonen, Irma Järvinen, Jarkko Korhonen, Ilkka Kytövuori, Sanna Laine, Tuuli Timonen, Mika Toivonen ja Mikko Veräjänkorva.

Arbis mykologer: Stefan Jakobsson, s-posti Stefan.Jakobsson@fonet.fi **Etelä-Karjalan sieniseura:** Martti Hakala, Taurintie 113, 54710 Lemi, p. 400 272128, s-posti martti.hakala@marlemi.inet.fi **Etelä-Savon Sieniseura:** Tarja Halme, Kielotie 30 A, 58, Rantasalmi, p. 044 3078793, s-posti sieniseura@gmail.com **Hämeenlinnan Sieniseura:** Raili Saajos, Harjukatu 8, 13220 Hämeenlinna, p.(03) 6170519 tai 050 4078273, s-posti raili.saajos@elisanet.fi **Jyväskylän Seudun Sieniseura:** Jouko Laaksamo, Saukkolahdentie 210, 41860 Tikkala, p. 050 3772931, s-posti jouko.laaksamo@pp.inet.fi **Kokkolan seudun sieniseura ry.** – **Karlebynejdens svampsällskap rf.:** Helinä Wiik, Näsimmäentie 20 B 4, 67700 Kokkola, p. 050 4075935, s-posti wiik.helina@suomi24.fi **Kymenlaakson sieniseura:** Maarit Windt, Kymenlaakson Martat ry, Torikatu 6, 45100 Kouvola, p. (05) 3122432, s-posti virpi.ikonen@martat.inet.fi **Lapin Sieniseura ry.:** Sirkka-Liisa Peteri, Peterinniementie 88, 97130 Hirvas, p. 0400 650429, s-posti sipi.peteri@elisanet.fi **Oulun Sieniseura:** Arttu A. Rauhala, Nykäsenkankaantie 10 E 17, 90650 Oulu, p. 0404 128577, s-posti arttu.a.rauhala@luukku.com **Pohjois-Karjalan Sieniseura:** Markku Kirsi, Metsäpirtintie 18, 80200 Joensuu, p. (013) 310604, s-posti Markku.Kirsi@joensuu.fi **Pohjois-Savon Sieniseura:** Kirsti Eskelinen, Jalkalantie 217, 77600 Suonenjoki, p. 040 5486362, s-posti kirsti.eskelinen@pp.inet.fi **Porin Seudun Sieniseura:** Tapani Hänninen, Aittaluodonkatu 2 A 5, 28100 Pori, p. (02) 6411355, s-posti tapani.hanninen@pp.nic.fi **Rauman seudun Sieniseura:** Pertti Röntynen, Sohantie 26, 26410 Kaaro, p. (02) 8232887, s-posti kari.rauhala@pp4.inet.fi **Riihimäen seudun Sienikerho:** Erkki Holttinen, Tupatie 5, 12700 Loppi, p. 050 3014293, s-posti erkkiholttinen@luukku.com **Seinäjoen Sieniseura:** Sirpa Ollila, Isännäntie 4 B 11, 60200 Seinäjoki, p. 040 4125878, s-posti sirpa.ollila@luukku.com **Sienipolkulaiset yhdistys:** Satu Lukkanen, Aromikuja 4 C 15, 04320 Tuusula, s-posti sienipolkulaiset@gmail.com **Tampereen Sieniseura ry.:** Unto Söderholm, Säästäjänkatu 11 C 17, 33840 Tampere, p. 050 5660404, s-posti unto.soderholm@wlanmail.com **Turun Sieniseura ry.** – **Åbo Svampsällskap rf.:** Jouni Issakainen, Ampumakentänkatu 11 D 18, 20360 Turku, p. 050 5145345, s-posti jouni.issakainen@kolumbus.fi **Vaasan Sieniyhdistys. Sienirengas ry.** – **Vasa Svampförening. Svampringen rf.:** Matti Kyröläinen, Huovinkuja 7 D 2, 65320 Vaasa, p. (06) 3168991, s-posti matti.kyrolainen@ymparisto.fi **Ylä-Kainuun Sieniseura:** Vilho Karvonen, Pudasjärventie 153 A, 89200 Puolanka, p. 0400 303836, s-posti vilho.karvonen@baari.net



Itella Green

