



Tõmmu riisikas jääb heaks söögiseeneks, kuigi...

Kuulo Kalamees

Juba 1982. ja 1983. aastal vapustasid maailma seene-sõpru keemiaalastes ja arstiteaduslikes ajakirjades ilmunud seitse teaduslikku artiklit, milles käsitleti paljude eri liiki seente mutageenset aktiivsust, seega ka võimalikke kantserogeenseid (vähki tekitavaid) omadusi. 48 liiki seente mutageensus

on tõestatud bakterioloogias tuntud Amesini testiga bakteri *Salmonella typhimurium* abil. Mutageenselt aktiivsete seente seas (kõiki liike me kahjuks veel praegu ei tea) on paljud riisikad. Eriti tugevatoimeline, nekatoriiniks nimetatud mutageen avastati tõmmu riisika (*Lactarius necator*) viljakehades. Teiste uuritud riisikatega võrreldes osutus tõmmu riisika mutageensus kolm-neli korda tugevaks. Veelgi enam: kui teistest riisikatest eralduvad kahjulikud ained kupatamisel keeduvekke, siis tõmmu riisika puhul jäi nekatoriini viljakehasse ka pärast kupatamist.

Sensatsiooniline uudis tõmmu riisika võimaliku kantserogeensuse kohta jõudis kiiresti Põhjamaade televisiooni ja ajakirjandusse ning seenekorjajate hulgas vallandus paanika: oli ju tegemist ühega rahva lemmikseentest, mida Soomes ja Rootsis (nagu meilgi) paljude inimpõlvede vältel meelsasti on söödud. Teadlaste uurimistulemustele reageerisid kohe toiduainetega tegelevad Soome

riigiasutused: juba 1. aprillist 1982 arvati tõmmu riisikas välja riiklikust kaubaseente nimestikust.

Paanikat leevendas üks avastuses osalenud teadlasi — A. von Wright Soome valitsuse tehnilise uurimiskeskuse toiduainetelaborist, kes kirjutab asjakohase artikli ajakirjas «Sienilehti» (1983, 1). Kinnitanud uurimistulemuste tõesust, teeb A. von Wright tõmmu riisika söödavuse kohta sellised järeldused: «Esiteks, kuigi «nekatoriini» kantserogeensus on saadud tulemuste põhjal võimalik, ei ole see kindel. Teiseks, kui «nekatoriini» kantserogeensus leiabki kinnitust, on risk iga üksiku seenesööja seisukohalt väga väike (nii nagu iga üksiku suitsetaja risk haigestuda kopsuvähki). . . Järelikult võib öelda, et tõmmu riisika söömine on seotud teatud riskiga, mida võib võrrelda meie keskkonnast ja toiduainetest tulenevate muude riskidega (näiteks suitsetamine ja alkoholi tarvitamine) ja iga inimene saab selle põhjal teha oma otsuse. «Nekatoriini» toksikoloogiline hindamine on alles ees ja uued uurimistulemused võivad seisukohti märgatavalt muuta.» See A. von Wrighti arvamus 1983. aastast kehtib ka praegu, sest täiendavaid uurimistulemusi tõmmu riisika kantserogeensusu kohta pole tänini ilmunud.

Pärast nekatoriini sensatsioonilist avastamist 1982. aastal on Põhjamaades ilmunud seeneraamatutes seda tööka laialdaselt kommenteeritud, kuid hinnangut tõmmu riisika söödavusele ei ole senini üheski raamatus muudetud: endiselt peetakse seda seent toorelt mürgiseks, pärast kupatamist aga söödavaks; soovitatakse teda keeta rohkes vees 5—10 minutit, vesi ära valada ja seened seejärel veel kord üle loputada. Kesksja Lääne-Euroopas ilmunud seeneraamatud tõmmu riisika mutageensust ei kommenteeri, välja arvatud A. Bresinsky ja H. Besli 1985. aastal ilmunud märkseente raamat «Giftpilze», milles on muuseas öeldud: «Võimaliku riski kohta söömisel ei ole mingeid andmeid.»

Niisiis ongi ainuke praktilist laadi reageering teatele tõmmu riisika võimaliku kantserogeensusu kohta tema kustutamine Soome kaubaseente nimestikust. Ametlikult ei ole seda seent kunagi ega kusagil jäävalt mürgiseks ehk vähki tekitavaks tunnustatud.

Lõpuks veel üks huvitav teade: 1984. aastal eraldasid teadlased (B. Fugmann ja ta kaastöötajad) tõmmust riisikast nekatoriinile valemilt ja spektroskoopilistelt omadustelt sarnase alkaloidse pigmendi nekatorooni, mis on aga teistsuguse struktuuriga ega toimi mutageenselt. Siit võib igauks ise teha järelduse kogu loo keerukuse kohta.

Mida öelda omalt poolt? Tõmmus riisikas sisalduva mutageense ühendi kantserogeensus on tänaseni tõestamata; isegi kui see tõestatakse, on risk seene söömisest vähki saada tühiselt väike, arvestades kasvõi seda, et seeni tarvitatakse suhteliselt vähe võrreldes teiste, igapäevaste, nüüdisajal kahtlemata samuti mutageene sisaldavate toiduainetega. Niisiis jääb tõmmu riisikas endiselt (kapatatult!) heaks söögiseeneks, kuigi teatud riski nekatoriini kui mutageeni sisalduse tõttu ei tohi unustada.