



Chiosel kasvav taim-mastiha, annab kogu saare floorale erilise tähenduse. Mastiha on Pistachia Lentiscus Vari puu produkt. See aastaringselt roheline puu kasvab vaid meie saarel. Ehkki mastiha kasvab kogu saare ulatuses on see põllumajanduslikult jaotatud 21 mastiha külade vahel Lõuna-Chiosel. Mastiha taim on madal põõsas, paljude okstega. Selle tüve värv on sõltuvalt põõsa vanusest, kas tume või hele ning ebareeglipärase pinnasega sealt, kust mastiha on kätte saadud. Taim vajab häid ilmastiku tingimusi ning erilist pinnast, kus kasvada, kivist pinnast, mis ei ima endasse nii palju niiskust. Taime keskmine kõrgus on 2-3,5 m. ning hakkab mastihat tootma alles 5-6 aasta vanuselt. Tänapäeval on mastiha kaitstud EEC poolt ning samuti on kaitstud tema müüginimi.

Ajalugu

Miks on mastiha Chiosele niivõrd tähtis ja eriline? Mastiha on olnud sajandeid, kuni tänapäevani, Chiose inimestele väga tähtsaks osaks majanduses. Täna, peaaegu 5000 perekonda teenivad iga aasta märkimisväärse summa tootes mastihat ning eksportides seda peamiselt Araabis riikidesse. Sellel produktil on alati olnud väga tähtis osa saare ajaloos. Selle tähtsus muutis saare vallutajatele eesmärgiks. Seetõttu ehitati mitmed külad kindlustena, et nii külaelanikud kui ka mastiha oleks kaitstud ettearvamatute sissetungijate eest geenovlaste ja türklaste okupatsiooni ajal. Chios saavutas tänu sellele produktile mitmeid privileege,

Taime täpne kasvatamise algusaeg on siiani müsteeriumiks. Vanimad tõendid mastiha kohta ulatuvad viiendasse sajandisse enne Kristust. Dioskouridis, Galinos, Theofrastos ja teised on samuti seda taime maininud. Antiik kreeka inimesed kasutasid mastihat esimese loodusliku närimiskummina, et oma hambaid valgendada. Rooma impeeriumi perioodil tehti hambatikud mastiha puust ning selle kasutus levis Ida haaremiteni välja. Arvatavasti hakkasid Chiose elanikud mastihat ametlikult kasvatama 250. aastal, samal aastal kui Püha Isidoros suri märtrisurma.

Kasutus ja kvaliteet



Mastiha on tuntud juba antiiksetest aegadest oma ravivate omaduste poolest, oma aroomi ja eeterlike õlide tõttu. Sellel naturaalsel produktil on tõepoolest mitmeid kvaliteetseid kasutusvõimalusi. See on tuntud kogu maailmas oma meditsiiniliste omaduste poolest, nii närimiskummina kui meditsiinina. Mastiha sisaldab kolesterooli, see on antibakteriaalse

toimega, võib kasutada ka seesmiselt, parandab seedimist, ravib haavu ning on tõestatud, et aitab kõhuhädade vastu. Peale selle kasutatakse seda ka muudel eesmärkidel, sellest toodetakse mastiha jooki, mastiha maitselist ouzot, mida kutsutakse mastichato. Samuti kasutatakse seda taime kulinaarias, küpsetiste valmistamisel ning muudes maiustustes nagu küpsised, jäätis ja mastiha lusika maiustused. Mastihat kasutatakse ka hambapastades, šampoonides, parfüümides jne.

Kendos

Rääkides mastiha tootmisest ning tehnikast, kuidas see taimest kätte saadakse, räägime me siiani kuulsast ja traditsioonilisest moodusest- kendosest. Selleks tööks vajatakse palju inimesi ja aega, mis on raske töö, mis muudab mastiha väärtuslikumaks ja kvaliteetsemaks. Pingeline töö algab juunis ning kestab septembrini, mille jooksul läbitakse mitmeid erinevaid samme. Mastiha kasvatajate päev algab varakult, enne päikesetõusu, mil töölised suunduvad eeslitega põllule, mis on üks kaunemaid vaatepilte saarel. Nad on sobivalt riietatud, et võidelda päikese vastu.

Enne töö algust puhastatakse ning silutakse maapind iga mastiha puu ümbruses. Tüved puhastatakse korralikult, kraapides ja kuivatades. Peale seda kaetakse maapind valge pulbriga chomatisma ajal, et vaik, mis tüvest tilgub jääks puhtaks ning kuivaks kiiremini, eriti just alades, mis on täis punast tolmu. Valget pulbrit on väga lihtne mastihalt puhastada. Seejärel tehakse puu tüvesse kentitiriga, väike haamer, 2-4 cm. sälgud, mis on väga delikaatne töö. Mastiha puu tohterdamine lõppeb enne keskpäeva. Kui vaik on tüvest väljunud, kasutavad töölised timitiri, et koguda iga viimanegi, väärtuslik vaigukristallike. Naastes tagasi külasse on kitsad tänavad täitunud rahvaga, kuna mastiha korjajad alustavad tahtarisma, vaigukristallide puhastamine seebi ja külma veega ning piiskade kuivatamine ja kraapimine. Lõpuks viiakse mastiha spetsiaalsetesse laboratooriumitesse, kus tehakse viimased ettevalmistused enne kui mastiha viiakse turule ning see tuleb meie lauale.

Sellele vaatamata ei tule mastiha maagia tema maitsest vaid siiski unikaalsest ning hoolsast kasvatusviisist. Kahtluseta seisneb selle maagia kogu tegevuses, mis toimub mastiha tootmise ümber. Külstage mastiha külasid just nendel perioodidel ning te tunnete saare ajalugu enda ümber, kus külaelanike soojus tervitab teid iga nurga taga.