



МИРИСНЕ СУЗЕ СА ОСТРВА ХИОС

Док је обилазила пето по величини грчко острво смештено у северноисточном делу Егејског мора, Наташа Вуковић доживела је незаборавну хедонистичку авантуру на којој је сазнала све о пореклу и производњи најславнијег грчког напитка *мастикe* – природне смоле која настаје када емотивно дрвеће из 24 села из области Мاستихохорија одлучи да *заплаче*

Пише НАТАША ВУКОВИЋ

Фото NATANIA TRAVEL, MASTIHA PROJECT, OZ BAR, MANES PANGALOS, PERIKLIS KONSTANTINIDIS

Мастика је познат и јединствени производ са острва Хиос, петог по величини грчког острва које се налази у североисточном делу Егејског мора, између Лесвоса и Самоса, веома близу турске обале. Мастика са Хиоса заправо је ретка и 100 одсто природна смола која је због свог специфичног природног окружења, климатских услова и традиционалног начина производње, заштићена од стране Европске уније као производ аутохтоног географског порекла.

Порекло мастикe

Мастика, или оригинално *Mastiha*, расте по целом Медитерану. Међутим, специјална врста дрвета (*Pistacia lentiscus*) расте једино на југу острва Хиос, тачније у 24 села. Овај део острва назива се још *Mastihohoria*, што у преводу значи *Села мастикe*. Оснивање ових села датира још из византијског доба. Међутим, тек у доба владавине Ђеновљана (1346-1566) основана је прва компанија која се бавила експлоатацијом мастикe.

Према традицији, дрва мастикe су *заплакала*, то јест почела да *лију сузе*, када су Римљани повели Св. Исидора Хиоског на погубљење 251. године н.е. јер је био хришћанин. Трпео је страшне болове и ронио сузе целим путем којим су пролазили. Његове сузе су падале на земљу и од њих је настала мирисна мастика. Ово је један од разлога због кога мастику зову *Хиосове сузе*.

Оскудна киша, пуно сунца и тло богато кварцом представљају савршено окружење за успешну производњу мастикe. Према једној причи, научници су направили експеримент. Однели су дрво мастикe у САД и на вештачки начин створили услове попут оних на острву Хиос. Дрво је било живо, али није давало плод!

Производња мастикe

Дрво мастикe је зимзелено грмље које расте веома споро и достиже висину од два до три метра. Међутим, само ова сорта производи смолу или мастику боје слоноваче, са специфичним укусом и аромом.

Производња мастикe је компликован и тежак посао. Дрвеће се обрезаје и



Мастихохорија

Постојбину мастике чини скуп од 24 села у регији Мастихохорија на јужном делу острва Хиос. Ова села, ушукана у унутрашњости острва и окружена високим зидовима који су били одбрана од гусарских напада, саграђена су у 14. веку током владавине Ђеновљанске републике. У њима су улице уске и изгледају попут лабиринта, а у центру се обично налазе црква и кула. И данас су куће мале, једносратне или двосратне, саграђене једна уз друге и повезане луковима и уским пролазима. Овај одбрамбени систем омогућио је локалном становништву да се брани од нападача. Најпознатија међу њима су Армолија, Пирги, Олимпи и Места.

Током наше једнодневне екскурзије прво смо посетили Армолију, удаљену око 20 километара од центра града Хиоса. Поред мастике, ово село познато је и по традиционалној изради грнчарије па тако овде можете пронаћи живописно украшене чиније, вазе, бокале и шоље, који су диван сувенир са Хиоса. Овде смо уживо видели и дрвеће, односно куглице мастике на земљи, а затим наставили пут до насеља Пирги.



Пирги

Верује се да је Пирги, иначе седиште удружења произвођача мастике, средњовековно насеље изграђено у 10. веку. Пирги је највеће и најфасцинантније село на острву. И заиста, лично никада нисам видела неко слично насеље! Све куће и зграде окренуте су у бело, али су украшене црним и сивим геометријским облицима названим *киста*, због чега Пирги често називају *осликаним селом*. Ови украсни мотиви настали су под утицајем италијанске архитектуре из времена владавине Ђеновљана.



Ћубри сваке зиме, а после отприлике пет до седам година почиње производити мастику. Земља испод стабала се чисти и покрива белом глином. Мастика се налази у кори, не у дрвету. Током лета кора грана се на одређеним местима на дрвету вишеструко засеца и смола почиње да тече. Смола се из коре брзо излучује и учвршћује у округлим капима. Након две недеље спремна је за сакулгање које обично почиње средином августа и траје око месец дана. Куглице мастике се ручно перу, чисте и сортирају, комад по комад. После тога, мастика се ставља у дрвене кутије и суши на хладним местима.

КУГЛИЦЕ МАСТИКЕ СУ ПРОЗИРНЕ, СТАКЛАСТЕ СТРУКТУРЕ, У ОБЛИКУ ОКРУГЛИХ СУЗА, ВЕЛИЧИНЕ ГРАШКА



У давна времена

Због бројних лековитих својстава, људи су мастику од давнина користили у здравствене сврхе. Тако је, на пример, Хипократ мастику употребљавао за превенцију пробавних проблема и прехлада, али и као освеживач даха. Римски императори мешали су је са медом, бибером и јајима, а добијени ликери, прављени у комбинацији са грођем, били су познати као грчки еликсири. Такође, у средњем веку мастика је коришћена као прва природна жвакаћа гума која чисти зубе и освежава дах. Током владавине Османлија користила се за прављење козметичких препарата и као зачин. Будући да је мастика била веома важан производ, села у којима се узгајала била су поштеђена током чувеног масакра на Хиосу 1822. године. Било је то у време грчког рата за независност против османске владавине на Хиосу.

У ствари, и цркве су украшене овим шарама! На централном тргу у Пиргију, окружена малим кафићима, пажњу привлачи црква Успења Богородице. Једнако атрактивна је и црква *Agioi Apostoloi*, скривена између зидова, која представља копију чувеног манастира на Хиосу Неа Монија, изграђеног у византијском стилу.



Места

После *осликано*г Пиргија, дошли смо до Месте, најбоље очуваног утврђеног села из византијског времена. Све куће су камене и повезане луковима како би се локално становништво заштитило од напада гусара и Турака. Заправо, зидови кућа чине спољне зидове села, док су врата и прозори окренути ка унутрашњости. Док шетате кроз лабиринт уских и калдрмисаних уличица, утисак је да је време овде стало.



У центру се налази мали трг са неколико кафића и нова црква *Megalos Takiarchis*. Ово је највећа црква на Хиосу, саграђена средином 19. века на месту где је некада била кула замка из византијског доба.

Употреба мастике у данашње време

У читавом процесу производње и чишћења мастике не користе се ни хемикалије ни адитиви, и тај процес остао је непромењен до данас. Научна истраживања су показала да смола мастике садржи антиоксидативна, антибактеријска и антиинфламаторна својства па се мастика користи за израду широког спектра производа који се извозе широм света. Доминантна је њена употреба у исхрани, укључујући пецива, слаткише, сладолед, чоколаду, жвакаћу гуму, бомбоне, ратлук, млечне производе, тестенине, сосеве... Такође, користи се као састојак за припрему разних врста пића, вина, чаја, кафе, ликера и нама познатог уза. Поред тога,

мастика је састојак дијететских суплемената, производа за оралну хигијену, хируршких коначца, зубног концца, облога за опекотине, сапуна, козметике. Налази се и у мирисним свећама, есенцијалним уљима, лаковима и лепковима на бази смола. Импресивно, зар не?

Пројекат *Мастика*

На иницијативу Димитриса Георгоулиса, власника популарног *OZ cocktail bara* и његовог тима на острву Хиос, 2016. године започет је Пројекат *Мастика*, који има за циљ да се шири јавност боље упозна са природном мастиком. У серији краћих видео-снимака направљених у ту сврху, може се сазнати све о историји ове мирисне супстанце, начину производње, мешању са другим производима и њеној употреби. Једна од најпопуларнијих презентација овог пројекта одржана је у новембру 2017. године у Атини, на скупу и изложби власника барова и бармена.

Ликер од мастике традиционално се служи у охлађеним чашама, обично као *дигестив* после obroка. Ако посетите Хиос и уколико волите коктеле, обавезно пробајте оне са мастиком које бармени *OZ Cocktail bara* припремају у центру главног града, попут *Mastiha Sour*, *Go Vegan*, *Bitter tear*, *Black Peddles* и *TnT*.



Такође, ове коктеле можете пробати и у *OZ Salad basket*, модерном мобилном коктел-бару који је спреман да путује целом Грчком! Ово је и главни начин да се промовише Пројекат *Мастика*, односно сама мастика као сировина или састојак у припремању хране и пића.

А уколико планирате да се венчате у капели *Agios Isidoros* на Хиосу, *OZ* бар-ресторан може вам организovati незаборавну свадбену свечаност уз понуду коктела са мастиком и укуским грчким јелима.



Иако се мастика може пронаћи широм Медитерана, само је она са Хиоса аутохтона врста која је јединствена у свету. Можда се тајна њеног специфичног укуса и ароме крије у посебним микроклиматским условима, традиционалном начину производње или у *сузама* прогоњеног Исидора. Али свакако, мирисне капи мастике са Хиоса никога не остављају равнодушним. ■