Mastix

pistacia lentiscius

mastaka (arab.)

Kategorie

Gewürze, Sumachgewächse (anacardiaceae)

Beschreibung



pistacia lentiscius

Mastix ist ein Harz, das aus dem Mastixstrauch (Pistacia lentiscus) hergestellt wird. Es ist auch bekannt als Tränen von Chios, wird traditionell auf der Insel Chios hergestellt, und wird, wie andere natürliche Harze, in »Tränen« produziert. oder Tröpfchen.Mastix
wird von den Harzdrüsen bestimmter Bäume ausgeschieden und trocknet zu spröden, durchscheinenden Harzstücken.
Mastixpflanzen produzieren erst ab einem Alter von 5 Jahren Harz. Die Bäume können bis zu 200 Jahre alt werden, aber ab einem Alter von 50 Jahren nimmt der Ertrag ab, insgesamt bringen junge Pflanzen mehr Ertrag. Im Juni, Juli, August und September wird die Rinde der Mastixpflanzen angeritzt, so dass der Harzbalsam auslaufen kann. Normalerweise wird jeder Baum fünf- bis zehnmal eingeschnitten, und dies wird alle vier oder fünf Tage wiederholt. Um den Pflanzenfuß wird weißer Kalkstaub gestreut oder Blätter und Steinplatten als sauberer Untergrund ausgelegt. Der Harzbalsam muss etwa zwei Wochen am Boden liegen bleiben, bis das ätherische Öl des Harzbalsams weitgehend verdunstet ist und das Harz zurückbleibt. Dies sind kleine hellgelbe bis grünlich gelbe, ungleichförmige, kugelige bis birnenförmige, durchsichtige oder undurchsichtige, harte, glasige Bruchstücke. Dies funktioniert nur bei heißem Wetter ohne Regen. Das Weichharz ist im Bruch klar, tropfenförmig und in der Qualität sehr unterschiedlich. In der Folge wird es aufwändig gesäubert und sortiert, was mehrere Monate dauern kann. Abulfeda beschrieb eine erste Ernte zwischen Februar und März, bei der das Harz direkt von der Rinde gesammelt wurde.

Herkunft

Der Mastixstrauch oder -baum wächst besonders in Südeuropa und Palästina und wird auf der griechischen Insel Chios sowie auf der türkischen Çeşme-Halbinsel angebaut.
Auf Chios war die Region von Catamorea im Süden der Insel das Zentrum des Anbaus, unter Genueser Herrschaft als Mastichochora oder Mastihohonia bekannt. Schutzpatron des Mastixanbaus war Isidoros von Chios. Die Berichte von Reisenden wie Joseph Pitton de Tournefort, der sich im März 1701 auf der Insel aufhielt, und Hubert Pernot (1898-1899) liefern wichtige Einzelheiten über historische Produktionsmethoden.

Aroma

Beim Kauen wird das Harz weicher und verwandelt sich in einen strahlend weißen und undurchsichtigen Kaugummi. Der Geschmack ist zunächst bitter, aber nach einigem Kauen entfaltet er einen erfrischenden Geschmack, der an Kiefer und Zeder erinnert.

Verwendung

Zur Anwendung gelangt Mastix

- bei Lebensmitteln (Kaugummi, Backwaren, Limonade, Süßigkeiten wie z. B. Lokum, Dondurma)

© 2026 coquina.de

- in Spirituosen (Rakı, Masticha) und Likören.

- in der arabischen und türkischen Küche als Gewürz, etwa als Kaffeezusatz

- als Naturkosmetik (Antiaging-Effekte, beruhigt und reinigt die Haut) und Körperpflegemittel (Zahnpasta, Gesichtscreme, Duschgels, Seifen etc.) Wird in der Liste der Inhaltsstoffe als PISTACIA LENTISCUS GUM (INCI) aufgeführt.

- als Klebstoff für Maskenbildner (künstliche Bärte, Warzen etc.)

- als Schlussfirnis bei Gemälden

- in der Temperamalerei als Emulsionsbestandteil

- als Bestandteil des Geigenlackes (Geigenbau)

- als Klebstoff für Glas, Porzellan oder Pietra dura

- als säurefestes Medium bei der Radierung

- als Räucherwerk, welches leicht nach Pistazien duftet

- im Mittelalter neben Kreide als Modellier- und Füllmasse bei Wappenfiguren auf Schilden.

Im östlichen Mittelmeerraum wird Mastix häufig in Brioches, Löffelsüßigkeit und Eiscreme verwendet. In Syrien wird Mastix zu Alkohol hinzugefügt, in Getränken, Kaugummi, Süßigkeiten, Desserts, Brot und Käse. In Griechenland wird Mastix in Likören wie türkischem Kaffee, und in alkoholfreien Getränken. An der Ägäisküste und in der Türkei wird Mastix häufig in Desserts wie Mamelika, tavuk göğsü, salep, sütlaç, in Puddings wie dondurma und Turkish Delight (syrisches Eis) hinzugefügt.
Im Maghreb wird Mastix hauptsächlich in Kuchen, Süßigkeiten und Gebäck, in Marokko bei der Zubereitung von geräucherten Speisen verwendet.

Einkauf / Aufbewahrung

In den Handel kommt Mastix als

- Mastix electa (hellgelb, erbsengroß), die beste Sorte.

- Mastix in lacrimis

- Mastix naturell, -in Sortis (bräunlich), mit Sand usw. verunreinigt.

- weniger gute Ware (sehr dunkel)

Um ein Kilogramm des Harzes zu gewinnen, muss man etwa zehn Pflanzen ritzen. 2004 erzielte ein Kilogramm Mastix auf dem Markt etwa 85 Euro. Die Qualität des Chios-Mastix und der von der Levante ist für die Ölmalerei die beste. Er wird schon bei knapp 40 °C weich und ist in Terpentinöl und Alkohol ganz, in Benzin mit Rückständen lösbar. Er trocknet härter aus als Dammarfirnis und wird wie dieser verwendet. Schlechte Qualität vergilbt.

Geschichte

In Ägypten diente Mastix seit dem Neuen Reich als Lack. Es wurde sowohl gelber als auch schwarzer Lack verwendet, für dessen Herstellung das Harz stark erhitzt wurde. Beide sind seit dem siebten Regierungsjahr von Hatschepsut belegt und stammen daher vielleicht aus Punt. Mastix wurde spätestens seit der Dritten Zwischenzeit bis in ptolemäische Zeit auch zur Mumifizierung genutzt. Als Bestandteil von Kyphi, einer speziellen Räuchermischung, fand es im Tempelkult Verwendung. In Amarna wurden Scherben lokal hergestellter Schalen gefunden, die Spuren von Mastix und Weihrauch enthielten, während das Harz selbst in kanaanitischen Amphoren transportiert wurde. Nach der Analyse des Tons stammen die Amphoren aus Israel. Einige sind als sná¹¯r beschriftet, was gewöhnlich als Weihrauch übersetzt wird, aber auch Mastix bedeuten könnte.
Den Handel mit Mastix beweisen auch kanaanitische Amphoren vom Uluburun-Wrack, die das Harz einer Pistazienart enthielten.
Mastix wird bei Herodot, Theophrast, Galenos und Dioskurides (De materia medica, Nr. 90) erwähnt. In der Antike wurde es für Magenbeschwerden, bei Magengeschwüren, Sodbrennen,

Entzündungen u. a. auch der Haut und der Schleimhaut (Aphthe, Parodontose, Entzündung des Zahnfleisches, der Haut, bei Pickeln, Akne), bei rheumatischen Beschwerden und zur Wundbehandlung empfohlen. Apicius (De re coquinaria) führt es als Zusatz für Wein auf (Conditum paradoxum und Absinthium Romanum).
Mastixharz wurde auch in einigen spätrömischen Gräbern gefunden, unter anderem in einem Frauensarg des 3. oder 4. Jahrhunderts aus Mailand und einer Kinderbestattung von Wraggs Farm, Arrington (Cambridgeshire). Brettel et al. deuten dies als Bestandteile einer Mumifizierung, es könnte sich aber auch um Reste von Räucherwerk handeln.
In Arzneibüchern der frühen Neuzeit wird Mastix (genannt auch Mastix Chiae) neben seiner bereits in der Antike für die Heilkunde belegten pharmazeutischen Verwendung auch als Zahnweißer und Bestandteil von Zahnpulver und anderen Mundpflegeprodukten erwähnt.

Mythologie

Einige Gelehrte identifizieren die Bakha, die in der Bibel erwähnt wird mit der Mastixpflanze. Bakha scheint vom Hebräischen »Weinen« abgeleitet zu sein, und soll sich auf die »Tränen« beziehen, das von der Mastixpflanze abgesonderte Harz.
Alte jüdische halachische Quellen weisen auf Mastix als Mittel zur Behandlung von Mundgeruch hin.
Mastix ist ein wesentlicher Bestandteil von Chrisma, dem heiligen Öl, das für Salbungen verwendet wird von den Ostorthodoxen Kirchen.

© 2026 coquina.de