

Mahla- uuden satokauden ensimmäinen luonnontuote

Talviunen jälkeen keväinen mahlannousu tuntuu ilmoittavan ruumiilleni, että veri on saatava taas kiertämään ottaakseni vastaan uuden viljelykierron haasteet. Se on hieno piristys talven hieman yksioikoiseksi muuttuneeseen ruokavalioon, vaikka mahlan merkitys taloudessamme ei olekaan järin suuri. Aika, jolloin uhrasin polttopuita mahlasiiirapin tekoa varten on jäänyt taakse.

Koivu herää

Mahla nousee koivuihin jo silloin kun luonto vaikuttaa olevan vielä jäässä. Pohjois-Karjalassa aloitan mahlajuoksutuksen noin huhtikuun puolivälissä kun hanget ovat yhä korkeita, mutta aurinko lämmittää jo koivun kylkeä. Ensimmäinen mahla on kaikkein makeinta juotavaa. Makeuden tunne on pitkälti kiinni maistajan makunystyröistä, eikä päivittäiseen karkkiannokseensa tottunut lapsi todennäköisesti kutsuisi mahlaa makeaksi.

Viikkojen myötä mahla muuttuu vetisemmäksi ja alkaa ehtyä toukokuun puolivälissä koivunlehtien ollessa hiirenkorvalla. Lopetan juoksutuksen useimmiten jo tätä ajankohtaa aiemmin, sillä hiivat, bakteerit, muurahaiset ja muut lentävät valtaavat mahlavuodon. Mahla on herkästi pilaantuvaa ja pieneliöt hajottavat hyvin nopeasti mahlan sisältämät sokerit, vaikka se ei vielä vaikuttaisikaan pilaantuneelta. Jäähdyttääkseni mahlaa kasaan koko ajan lunta mahla-astioiden ympärille. Kansantieto ohjeistaa ihmisiä hyvien mahlapuiden suhteen. En ole kuitenkaan näissä asioissa päätenyt selviin tuloksiin. Itse en kävele juurikaan pidemmälle kuin pihakoivujen luo.

Mahlavarkaan työkalupakki aukeaa

Poraan vintilän 8-millisellä terällä reiän puun eteläpuolelle noin 3 cm syvyyteen. Reiän korkeus määräytyy käytettävän tiputusastian mukaan, jonka asetan maahan, ei hangelle. Suuntaan porauksen lievästi ylöspäin, jotta mahla pääsee kulkemaan helposti asennettavaa putkea pitkin. Liian jyrkkä kulma muuttaa porausreiän soikioksi ja tekee epäsiistin reiän tuoheen. Se voi aiheuttaa tiiviysongelmia puun ja putken välissä. Siistin reikää terävällä puukolla. Tiivis liitos on eduksi kahdesta syystä. Mahlaa ei valu hukkaan mutta vähintään yhtä tärkeää on se, että pieneliöt pysyvät mahdollisimman pitkään poissa reiästä.

Tippanokka vai putki

Löysin joskus roskiksesta laatikollisen 6-millisiä lasiputkia, joita käytän mahlan ohjaamiseen astioihin. Leikkasin noin 8-millisestä muoviletkusta sentin paloja, jotka vedin puoliksi lasiputken päälle. Letkun toinen pää työnnetään porausreiän sisään ja liitos on hyvin tiivis.

Mahlanjuoksutusta voi tehdä myös omavaraisemmin. Puutikun voi veistellä kourumuotoon ja antaa sen johtaa mahlavuo astiaan. Toinen tapa, joka on myös toiminut kohtuudella, on tuohen käyttäminen. Tässä yhteydessä en malta olla kehumatta tuohen unohtuneita ominaisuuksia käsityötaloudessa. Tuohiruudun voi kuumalla vedellä

käpristyyttiä tiiviiksi putkeksi. Samalla tavalla voi tuohen suikaleista tehdä kohoja kalaverkkoon.

Mahlaa voi tulla runsaasti

Yhdestä reiästä voi tulla jopa 10 litraa mahlaa vuorokaudessa. Keskimäärin mahlan määrä on kuitenkin pienempi. Meidän tarpeisiimme riittää noin viisi mahlareikää. Tyhjennän mahla-astiat aamuin ja illoin ja välillä on syytä pestä astiat sekä putket kuumalla vedellä.

Käytämme mahlaa juomisen lisäksi kaikkeen ruoanlaittoon ja teenkeittämiseen. Ylimäärää haihdutetaan aamu- ja iltahellan reunalla ruoanlaiton ohella. Ennen haihduttamista mahla pitää ensin kiehua kunnolla, muuten se menee pilalle. Haihdutuspuuhissa kattila saattaa kärsiä pahoin, sillä mahlasta saostuu voimakkaasti kivennäisaineita. Ne palavat herkästi kiinni kattilanpohjaan. Kerran, astioiden puutteessa laitoin mahlaa tiivistymään alumiinikattilaan. Se reagoi alumiinin kanssa ja muuttui vihreäksi, erittäin epäilyttäväksi aineeksi!

Jälkihoito

Kun mahlanjuoksu ehtyy, veistä koivusta puutapin ja lyön sen mahlareikään. Kysymyksestä, pitääkö reikä sulkea vai antaa olla, on erilaisia oppikuntia. Joka tapauksessa kerrotaan vanhoista koivuista, joista on otettu mahlaa kymmeniä vuosia ilman että niiden vointi olisi näkyvästi kärsinyt. Käytän mahlapuina varmuuden vuoksi samoja koivuja vuodesta toiseen.

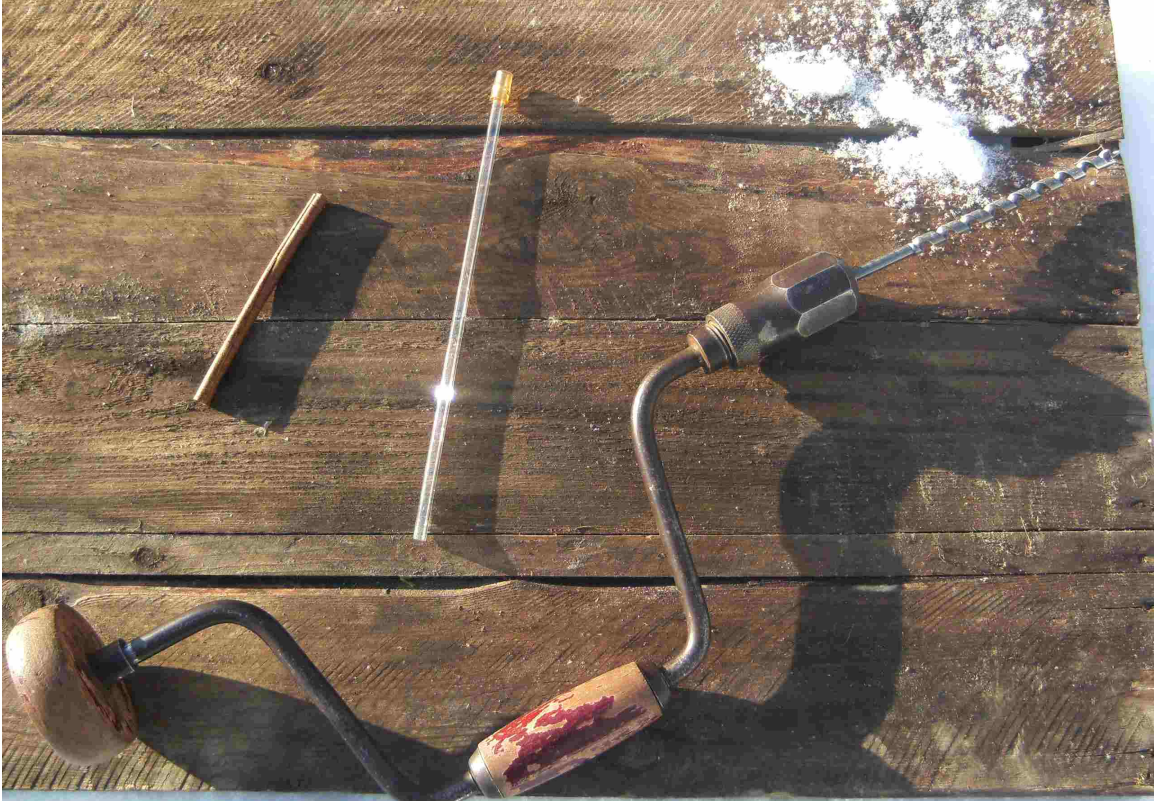
Vaivan väärsti

Vain mahlasiiirapin vuoksi ei kannata uhrata paljon ylimääräisiä polttopuita. Saadakseen yhden kilon mahlasiiirappia täytyy haihduttaa noin 150 litraa mahlaa. Mahlakauden aikana meille kertyy juuri tällainen kilo ja sitä sitten annostellaan tiukasti. Maku on voimakkaan arominen verrattuna vaahteran mahlasta keitettyyn siirappiin.

Jos kunnianhimoista omavaraiseläjää kiusaa sokerinhimo, eikä hän halua ostaa sokeria, hänen kannattaa ennemmin turvautua sokerijuurikkaiden viljelyyn. Toinen vaihtoehto on mehiläistenhoito, mutta se on minulle tuntematon aihepiiri.

Mahla on varmaankin monipuolisempi luonnonanti, kuin mitä tässä kirjoituksessa käy ilmi. Sitä on käytetty kansanlääkinnässä ja villivihannesten hapatukseen perehtynyt ystävämme on käyttänyt sitä myös hapanjuurena.

Lasse Nordlund, Helmikuu 2011



Tuohiputki, lasiputki ja vintilä



Mahla tippuu hyvin jäädytettyyn astiaan