

# Amorgoksen suuri sininen

Amorgos on ihana paradoksi. Se on samaan aikaan koskematon, kreikkalainen aistielämys ja yllellinen, kuuluisa sininen saari.

Amorgos on tullut kuuluisaksi etokuvasta. Suuri sininen, Turistiläimäiltä säästynyt saari edustaa puhtaasta ja rauhallista Kreikkaa parhaimmillaan.



Hozoviotissan luostari on kuin kalliin hakattu ilmesitys.



Meze-lautanen ja lasi kotitekoista retsiinaa.

Nuoret naiset odottavat lounasseuraa Aegialin kylän aukiolla.



Langadan kylän kirkon pihalla juhlietaan kevään alkua bysanttilaiseen tapaan. Saaren silmätekevät ovat paikalla. Ruokaa ja juomaa tarjotaan jokaiselle haluavalle. Pelimannit viiritelevät busukejaan ja viulujaan viereisen ravintolan portailla. Portaita muinaiseen malliin rakennetuissa kylissä onkin paljon. Kivetyt, kapeat kadut halkovat kylää labyrinthimäisesti ja muuttuvat paikoin portaikoiksi. Täällä liikutaan kävellen, autot jätetään asutuksen laidalle odottamaan.

Amorgoksen 45 kirkkoon ei riitä pappeja joka sunnuntaille. Luostarin ihmeitä tekevä ikoni pappeineen kiertää kirkkoja vuorovikoin. Nyt olemme oikeassa kirkossa oikeaan aikaan.

Ovien ylle solmitaan seppeleitä tuomaan onnea ja menestystä tulevalle vuodelle. Seppeleinokset ovat kerätty Amorgoksen rinteilä, jotka kukkivat valtoimenaan.

Ilmassa tuoksuvat paistetut mavidakalaset, tuore leipä, tsatsiki, ricottaa muistuttava Amorgos-tuorejuusto, lampaanlihasta valmistetut pikkuruiset lihapullat ja aromaattinen viini.

Lisäpotkua ruokahalulle antaa saaren hurmaava ominaisuus. Se koostuu salviaasta, rosmariinista, mäkimeiramista ja timjamista, joita auringon lämmittämä merituuli leyyhtää. Jokainen askel niityillä ja rinteilä tuoksuu herkulliselta aterialta. Villiyrtyt kasvavat kaikkialla.



Rakennelä  
terveys  
lääkettä  
parantaa  
tunnetta

Yhteinen  
hotelli  
Idor  
Spassa

Tuoreita  
kannattaa  
ostaa  
tai polttaa  
yrttejä



Saaren paras hotelli Aegialis toimittlee  
halkaista maitemalla ja ihanaa kylpylälläin.

## Verkkainen aikamatka Bysanttiin

Matka Amorgokselle on hidas ja perusteellinen siirtymäritti toiseen aikaan ja kulttuuriin. Lautta lähete olympialaisia varten uudistetusta, erinomaisen toimivasta Ateenan Pireuksen satamasta. Se tekee matkaa yhdeksän tuntia.

Aamuyön hetkinä, kun reitin varrella sijaitsevien Paroksen ja Naksoksen satamien valot näkyvät enää kaukana takana tummassa yössä, lautan näköalakannella on intiimi tunnelma. Aigeianmeren aaltojen kohina, pehmeä merituuli ja odoitus täyttävät mielen.

Pitkä lauttamatka on vaivan arvoinen. Kun Aegialin satamaan vihdoinkin saavutaan, tuntuu kuin olisi tullut kotiin. Kävelemään totuttelu vie hetken aamuyön hämärässä. Epämukava saapumisajankohta ei vaikuta hotellin autonkuljettajien välikkyviin hymyihin,

jotka tuntuvat tulevan suoraan sydäimestä. Saan kyydin hotelli Aegialikseen. Perillä aulan täyttää vaimoa jutustelu. Tervetuloaisiksi tarjotaan rakimelo. Se on lämmintä hunajaviinaa, joka lasketaan leseihin samovaarista. Juoman kanssa maistuvat emännän leipomat inkiväärikakut.

Amorgos singahti maailmankartalle ohjaaja Luc Bessonin sokeelliselokuvassa *Le Grand Bleu – Saari sinisten*, vuonna 1988. Siinä vapaasukeltajia kokee elämänsä upeimmat ja traagisimmat hetket Amorgoksen syvässä vesissä.

Vaikka tämä Kykladien saariryhmän itäinen saari on hälmäyden lähellä Naksoksen ja Paroksen suosittuja turistaajia, se on saanut uusia luonnonkauniina rauhassa turistikasvoilla. Satunnaisten

elokuvaindustrioiden lisäksi muutkin ovat alkaneet osoittaa kiinnostustaan Amorgosta kohtaan. Saari on vaurastunut. Jopa Hozoviotissaan luostarille on rakennettu tie. Bysanttiluostari sijaitsee kallion seinämässä henkeäsalpaavassa korkeudessa. Ennen matkaa tehtiin muulin selässä kärryποkuja pitkin, ja se kesti viisi tuntia.

## Inkiväärivoita ja muita iharuuksia iholle

Suurimpiin kylisiin on avattu pensiooniaiteja ja pieniä hotelleja. Amorgoksen ylpeys on saaren puuhanaisen ja johtobenkilön Irene Giannakopoulouksen perheen omistama hotelli ja spa Aegialis. Sen terassit ja uima-allasanteet avautuvat korkealla sataman poukaman yllä.

Päivällisen jälkeen terassin sohvien uumenista on ihana katella sataman valoja ja taivaan tähtiä. Samalla voi maistella tuoretta halvaa tai baldavaa tuiman kreikkalaisen kahvin kera.

Hotellin kylpylässä Lalon Idor Spassa voi nauttia Thalasso- ja Sothy's-sarjan kylpylähoidoista. Hoitajat ja hemmottelijat on lennätetty Ateenasta asti.

Huippukampaaja Tommy Zachos pitää järjestyksessä asiakkaiden kutrit. Hän hoitaa salonkiaian tarmokkaasti.

– Tulen tänne kesälomalle. Pelikää saarella olo virkistää ja rentouttaa niin paljon, etten edes tunne tekeväni täällä töitä, busudattaa maestro.

Tulomatkan rasitukset sulavat ihanaasti kylpylän lämmityllä hoitopöydällä. Terapeutti Evi Kalodikiin Sothy's Orient Essences Ceremony on alikamassa. Vartalolle levitetään inkiväärivoita, ja energiaratoja herästellään lämpimillä graniittikivillä, jotka on päällystetty aromattisilla yrttejä sisältävin kangaspehmustein. Pehmusteet on lämmitetty yrttivoihautteissa.

Pehmeät tuokset ja intialaisen perinteen mukaiset sivelevät otteet rentouttavat kehoa ja virkistävät mieltä. Hyvä olo jatkuu vielä seuraavanakin päivänä. Palahdan kylpylän suureen, pylväköin reunustettuun altaaseen. Äänimaisema täyttyy veden solinasta ja hiljaisuudesta.

Kylpytakissa on mukava nostaa nilkat lepotouilta terassin kaiteelle, nauttia lähinäytöltä kerätyistä yrtteistä haudutettua juomaa, ja antaa katseen viipyä aurinkoisessa maisemassa. Tommy Zachoksen jäljiltä kampauskini on kohdallaan. Seuraava ihana veivollisuus onkin valita ravintola romanttiselle päivälliselle.

## Parantava brandy, virkistävä magneettisuus

Giannis Aegiris vaivaa valvoin käsivarsin valtavaa leipätaikinaa Santorin-ravintolan leipomossa Tholaxan kylässä. Perinteisesti leipää valmistetaan vain pari kertaa kuussa.

Kun tuore leipä on syöty, loput leikataan viipaleiksi ja kuivataan. Leipä nautitaan loppuun öljyllä, juustolla ja kastikkeilla kuorrutettuna. Saahan tuoretta leipää myös leipomoista, mutta monet saarelaiset noudattavat vanhoja tapoja.

Turistiteknologia ei ole päässyt turmelemaan raaka-aineiden laatua. Villiyritit, villivihannekset, kasvikset, maito, oliivit, lampaan- ja vuohenliha sekä seesaminsiemenet ja hunaja ovat luonnonmukaisesti tuotettuja, ja niistä valmistetut ateriat taivaallisia.

Viini tehdään itse, samoin *psivoni*. Mainio juona lupaillee tervettä ja pitkää ikää. Fluanssi tämä hunajabrandy ainakin paransi. Juoma nautitaan lämmitettynä ja takapihan sitruunapuista kerättyjen hedelmien mehulla hyydytettynä.

Saaren suurimman kylän Choran pikkuaukiolla valmistetaan makeisia. Näitä seesaminsiemeneistä ja hunajasta kokoon keitettyjä herkkupaloja tarjotaan sitruunanlehdellä.

Amorgoksella on asuttu jo 3 000 vuotta, ja vanhoja tapoja ja perinteitä on jatkettu sen kummemmin niitä muuttamatta. Paka-

najumalien palvelustapaikoiille on vuosisatojen saatossa rakennettu kirkkoja. Saarta täplittävät rauniot ja venetsialaisten valloittajien jättämät kiviset muistot.

Pötkökseksellisen syvät vedet saaren ympärillä ovat tuottaneet tarinoita ja legendoja, ja ovat ehkä houkutteleet myös elokuvaa-jaaja Bessonin paikalle.

Ateenalaisen arkkitehdin Viviana Metallinon mukaan Amorgoksen sijainti mannerlaattojen välillä on luonut sellaista puhakkuutta, jota muilla kreikkalaisilla saarilla ei ole.

– Saarella on erittäin energisoiva magneettikenttä! Täällä puuhastellaan koko ajan jotain. Hankkeita museoiden perustamiseksi, herkan luonnon suojelemiseksi ja arkeologisten löytöjen varjelemiseksi toteutetaan innolla.

Totta, aukiolla maalekajoita ei juuri näy. Myös kilometrien mittaiset amsot, mutta vaativat patikkaretket tuntuvat sujuvan täällä kevyemmin kuin muualla.

## Kreikka kuten sen haluamme

Kallioon louhittu luostarin vieressä on Pyhän Annan poukama. Sen syviä vesä vartioi pieni kappeli, ja juuri tällä rannalla kuvattiin elokuva Suuri sininen. Sokeltamaan Kreikan vesillä pääsee vain suorikaamalla. Myös Amorgoksen siniset vedet on varjeltu laiteukeltajien uteliaita katseita.

Pikkurannat ovat suojaassa suurilta teiltä, joten karttaa tarvitaan. Rannat ovat pääosin luonnontilassa. Suosikkeja ovat pienet puhtaat poukamet. Ruuhekaa ei ole, mutta ei ole palvelujakaan. Laiskempi laskeutuu oman hotellin rannalle. Aegialis-hotellista voi kävellä polkua alas veden ääreen. Chondrus-taverna tarjoaa rannalla meheviä aterioita.

Turistivirrat loistavat poissaolollaan Amorgoksella, ja matkailija saa etenkin keväällä ja alkukesästä ansaitsemansa huomion. Kyläläiset ja ravintoloiden ja hotellien henkilökunta ottavat vierailijan vastaan kuin perheenjäsenen. Amorgos on erilaan Kreikka-elämys: virkistävä, lämmin, ylleinen ja miilte terapeuttiin. Ajatus saarelle palaamisesta syntyy jo sinne saapuessa – lähden betki saa häikeäksi. Toivotavasti tapaamme vielä! ■

### Miten Amorgokselle?

Lennä Ateenaan, aja bussilla, takolla tai metrolla suoraan Pireukseen ja matkusta laulalla Amorgokselle. Lautalukinteeseen kaadillaan nopeampaa, neljän tunnin yhteyttä. Lähin lentokenttä sijaitsee Naksoksen saarella.

### Osta herkuja ja puseroita

Aegialin satamassa on muutama kauppa, joka myy paikallisia käsitöitä ja herkuja. Madame Sophian Anemi-puikista saa korkealaatuisesta kreikkalaisesta puuvillasta valmistettuja puseroita. Kaupat ovat auki, jos kauppias on paikalla. Choran kyläkirkosta ostin kaunista pikkuuuneja ja ilon tuoksuvia tuoksua. Itse tehtiä rakimelo-viinaa, retsinaa ja juustoa voi ostaa suoraan ravintoloista.

### Syö keskusaukiolla

Kylän keskusaukioiden ravintolat ovat kaikki hyviä. Suosittelem Aegialin kylän ravintola Limaria, jota pyörittävät rakaat kaksois-miehet. Ravintolasta ei ole vaikea löytää kylän kvetti ja parastelet kadot vievät väljämältä perille. Aegialin satamassa on muutama trendikäs kahvila (Sunset Café, Bleu Café), jossa on mukava istua ja ihaila valokuvia saaren omasta elokuvasta Suuresta sinisestä. Yöelämä saarella on vaatimatonta.

### Rauniota, risteitä, kirkkoja

Tee retkiä raunioille ja risteille. Kokeile muikkityylä Kirkot ja Hozoviotissaan luostari ovat vierailun arvoisia. Shooterilla tai autolla aja saaren yhdeksän kylän läpi yhdessä päivässä. Tee oot hyvässä kunnossa.