

Keväinen patikointi Amorgoksen rinteillä on aistien juhlaa.

Yksinkertaisen elämän, yrtintuoksuinen AMORGOS

26.2.2024 6.00

Alkuperäisenä säilyneellä Amorgoksella voi nauttia auringosta, merestä ja hiljaisista hiekkarannoista. Parhaan löydön tekee kuitenkin matkaaja, joka kyykistyy polun varrelle tarkastelemaan kasvien rikkautta. Myös patikoijalle riittää polkuja kuljettaviksi.

TEKSTI: JOUKO ISOMETSÄ ja RAIJA KIVINEN
KUVAT: JOUKO ISOMETSÄ

Nuoruuteni Välimeri, Mamma Mian ja Kapteeni Corellin Kreikka avautuvat Amorgoksen kylien raiteilla hetki hetkeltä enemmän. Melusta tai liikenteen hälystä ei ole tietoakaan. Saarella kuljettiin vielä 1980-luvulla pääasiassa muulipolkuja. Amorgos on Kykladien itäisin saari, jonne pääsee vain laivalla.

Saaren asukkaat elävät luonnon keskellä ja luonnosta. Kalastus ja maanviljelys ovat voimissaan karusta ensivaikutelmasta huolimatta. Myös kymmeniä villikasveja käytetään ravinnoksi lähes joka kodissa ja tavernassa. Varsinkin keväisin kylien lähimaastoissa on runsaasti herkullista kerättävää. Villikasveilla, horta, loihditaan merkittävä osa myyttisen herkullisesta, Välimeren perinnekeittiön makumaailmasta.

Osa kasveista syödään sellaisenaan omana ruokalajinaan. Lautasella on silloin vaikkapa voikukan lehtiä, villiparsaa, villifenkolia, valvatteja ja maksaruohoja. Hortalautanen tuodaan keskelle pöytää ja tarjoillaan oliiviöljyn ja sitruunan kera. Villikasveista leivotaan myös herkullisia piirakoita ja valmistetaan esimerkiksi raikkaan makuista villivihannesriisiä.

Yrtit ovat oma lukunsa. Niitä kerätään luonnosta torjumaan erilaisia vaivoja, virkistämään tai rentouttamaan.

Saari ei ole säilynyt alkuperäisenä sattumalta ja vain kehittymättömyyttään. Asukkaat haluavat suojella maisemaperintöään, siksi he ovat anoneet Unescon maailmanperintölistalle. Matkailua kehitetään kestävien ja reilun matkailun periaatteiden mukaisesti. Ohjelmapalveluissa hyödynnetään paikallista kulttuuria. Paikalliset omistavat majoitustilat, jotka ovat pääosin pieniä, perheiden ylläpitämiä majataloja. Tavernoissa tarjotaan perinteistä lähiruokaa.

Laiva Pireuksesta saapuu saaren pohjoispäähän, Egialin satamaan puolenyön jälkeen. Vaikka saarella on vähän asukkaita, sata paikallista on tullut vastaanottamaan laivaa. Pölinä, pulina, touhotus ja säntäily laukkujen kanssa autojen seassa on tyypillistä Kreikkaa.

Aamulla herään valtavaan kirkkauteen, joka iskee huoneen ikkunasta. Leppeän tyyni merenlahti on kiireettömän oloinen, eikä siinä ainoatakaan venettä. Vihreän karuilla rinteillä on pieniä valkoisia kyliä. Pitkä, hohtava hiekkaranta on lähes autio. Juuri tätä etsin.

Kaukana rinteillä, siellä täällä näkyy viivoja kuin hentoja tatuointeja. Ne ovat kivisiä lammasaitoja ja viljelypengerryksiä, joita paikalliset suojelevat. Kivirakennelmiin on ladottu sukupolvien uurastus, rakkaus kotiin ja periksiantamattomuus elannon hankkimisessa. Lampaista on saatu lihaa, villaa ja maitoa. Pengerryksillä on kasvanut oliiveja, viiniä ja hedelmiä. Nyt kivirykelmistä saadaan elantoa myös patikoijien avulla. Olen yksi heistä.

Lähden ensimmäisenä aamupäivänä Egialin lahden kolmen kylän väliselle ympyräreitille. Rivakasti patikoiden aikaa kuluu pari tuntia. Kivetty ja kiviaidattu puolentoista metrin levyinen polku vie Langadan kylään, jonka porteilla viinitarhassa työskentelevät miehet keskeyttävät työnsä ja vilkuttavat iloisesti, kun pysähdyn kuvaamaan heitä. He antavat minulle viininlehtiä, käärivät niitä malliksi ja hokevat dolmades, dolmades. Kämmenen kokoiset, heleänvihreät, pehmeät ja voimakkaasti tuoksuvat lehdet ovat juuri sopivia viininlehtikääryleiden valmistukseen.

Kylän kadut, tasanteet ja pikku kujat ovat koristeltuja ja hyvin siistejä. Katujen harmaaseen on maalattu valkoisella maalilla kukkasia.

Sinisiä pihaportteja koristavat säkenöivän punaiset bougainvillea-kaaret. Tuoksuvat basilikat ruukuissa talojen porteilla suojelevat asukkaita. Pyhän Vasiliuksen mukaan nimetty yrtti on porttivahti, joka pitää loitolla niin pahat henget kuin kärpäsetkin.

Kahviloissa kaikki on valmista asiakkaita varten. Istahdan lopulta ylärinteessä Nikos-tavernan patiolle jääkahville. Koiraansa kävelyttävä skotlantilaisrouva pysähtyy juttelemaan kuten koiraihmiset kaikkialla. Hän on miehensä kanssa jäänyt äskettäin eläkkeelle ja muuttanut Amorgokselle.

- Tulimme pois sateesta. Täällä on edullista, valoisaa, kiireetöntä ja sielu lepää maisemissa. Patikointi, puhdas ilma ja yrteillä maustettu terveellinen ruoka varmaan kaksinkertaistavat eläkevuotemme, hän naurahtaa.

Matka jatkuu kohti viereisellä kukkulalla siintävää Tholariaa. Kylien välissä on huikea näkymä Egialin lahdelle ja kaunis Panagia Epanochorin kappeli. Saarella on yli 400 kirkkoa ja kappelia, joten katsottavaa riittää.

Kyläläiset kertovat reitin varrelta löytyvän lähes 700 eri kasvilajia; erilaisia voikukkia, villifenkolia, villiparsaa, villinä kasvavaa latva-artisokkaa, kamomillaa, villiminttua sekä lukuisia kukkia ja yrttejä. Auringon lämmittämän rinteen kasveista erottuvat tuoksun perusteella oregano, salvia ja timjami, joita kerään mukaani. Kotona tuoksumuisto johdattaa minut takaisin Amorgoksen tunnelmiin.





Yrttien, kukkien, puiden ja meren tuoksu on huumaava Amorgoksen kevättuulessa.

Nuuhkaisen yrttejä ja tankkaan energiaa. Kasvien aromaattinen tuoksu antaa kävelijälle voimaa. Jatkan matkaani entistäkin sykähdyttävämmissä maisemissa. Lopulta asetun puiden varjoon levähtämään. Vieressäni on melkein metrin korkuisia lohikäärmevehkoja, joiden kukka on valtava ja sen kärki on kuin tummanvioletti anopinkieli. Myrkyllistä kasvia kannattaa vain ihailla, ei koskea. Se kasvaa usein kappeleiden ja raunioiden vieressä paikoissa, joissa voi kokea syvän rauhan. Meditatiivinen rauha hiipii sisääni lämpimässä, ryhmyisen oliivipuun katveessa kiireettömässä iltapäivässä, kun raikas tuuli koskettaa kasvojani ja maisema hellii sieluani.

Tholarian kylän korkeimman kukkulan laen tavernassa paikalliset naiset puhdistavat hortasaalistaan. Ryöppyävä pino erilaisia villikasveja on levitetty keskelle pöytää. Kuivat, keltaiset ja liian kuituiset osat lentävät lattialle. Ne viedään tavernan takapihan perällä majaileville lampaille, joista lypsetään maitoa juustojen valmistukseen. Paikallinen kulinaristi syö pari kuukautta kypsyneen graviera-juuston kanssa samoja villivihanneksia kuin lampaatkin. Näin syntyy todellinen makuharmonia.

Mammat katsovat hymyillen saalistani ja sanovat faskomilo eli salvia. Se tuoksuu yrteistäni eniten. Hotellissa solmin langalla yrtit kimpuiksi, jotka asetan kuivumaan ylösalaisin vaatekaapin ripustimeen ja pyykinkuivatustelineeseen. Loppuviikosta niput ovat kuivuneet hyvään kuljetuskuntoon. Samalla huoneestani tulee saumaton osa tuoksuvaa Amorgosta.

Seuraavana päivänä suuntaan Moni Panagia Chosoviotissan luostariin toisella puolella saarta. Vierailuni pääkohde on rakennettu 180 metriä korkeaan pystysuoraan kalliojyrkänteeseen. Vuonna 1088 perustetussa luostarissa on ihmeitä tekevä Jumalansynnyttäjän ikoni. Luostarin yläpuolella kukkuloilla on saaren pääkaupunki, Chora.

Patikkapolkuni on vanha kävelytie, joka yhdistää selkärangan tavoin Egialin ja Choran vuorten laella. Alkuvaellus on pitkää ja jyrkkääkin nousua maiseman muuttuessa yhä vaikuttavammaksi. Rannan jälkeen rehevyys rinteillä lisääntyy. Saari ei ole lainkaan niin karu kuin miltä se ensin vaikutti. Pengerretyissä oliivitarhoissa puiden alla on puolikin metriä rehevää kasvillisuutta. Vihreyttä värittävät keltaiset kruunukakkarat ja koskettavan punaiset unikot. Kivisillä pengerryksillä on aaseja, muuleja, lampaita, vuohia ja lehmiäkin, jotka jäävät tuijottamaan kulkijaa.

Noin tunnin kävelyn jälkeen tie kiemurtelee rantavuorten laelta sisämaahan. Saaren eteläpuoli siintää kohta hohtavan sinisenä. Täällä korkeallakin kasvaa kauniita vaalean violetteja kiiltomalvoja. Ne kurkistavat muulipolun askelmien raoista kuin pikkuruiset silmät kannustaen kulkijaa jaksamaan. Parin tunnin patikoinnin jälkeen levähdän autioituneessa Asfodilitiksen kylässä, jonka korttelien ja talojen tarinaa kuuntelen kamarakivistä ja vedenottopaikoista.

Jatkan eteenpäin vielä kaksi tuntia kuin hurmoksessa, välillä yli 400 metrin korkeudessa, kunnes saan näköyhteyden luostariin. Näkymä on uskomaton. Pystysuora, ruskea vuorenjyrkänne, jonka seinämään on kuin liimattu häikäisevän valkoinen, litteä rakennus.

Luostarin alla on pengerpuutarhoja, jotka johtavat kivikkoiseen rantaan. Meri kimaltelee upeasti. Ranta on **Luc Bessonin** *Suuri sininen* -elokuvan kuvauspaikka. Tänne kannatti totisesti tulla.

Luostariin kuljetaan pienen pienestä luolan ovesta. Rappuset ovat kapeat, mutta kappelit ja huoneet ylhäällä ovat suurempia, leveimmillään kuitenkin vain viisimetrisiä. Osa seinistä on koveraa luolarakennetta.

Munkki tervehtii väsynyttä matkaajaa ja tarjoaa vettä sekä lukumi-makeisen.

Myöhemmin saan vielä pienen lasillisen paikallista hunajarakia. Siemailen juomaa terassiparvekkeella ja ihailen saaren ykkösnähtävyyttä vielä hetken ennen kuin jatkan ylös Choraan.



Näkymä Aegialis-kylpylähotellin rinteestä on kuin unesta, meri on usein lahdella tyyni ja auringonvalo maalaa maiseman joka hetki erilaiseksi.



Saarella on vain 2000 asukasta ja matkailijoita melko vähän. Täällä on mahdollista löytää rannallakin rauhainen hetki.

Choran polveilevat kujat ovat samantyyppisiä kuin Langadassa. Kylän reunamilla maisemaa hallitsevat vanhat tuulimyllyt. Leonidas-tavernassa emäntä näyttää paikallisen jälkiruokaherkun, pastellin valmistusta. Hän sekoittaa monta kiloa seesaminsiemeniä ja timjamihunajaa isoon kattilaan, joka on kaasuliekin päällä. Hän keittelee ja hämmentää aineksia rivakasti. Välillä satunnaiset matkailijat auttavat häntä. Jähmettynyt seos nostetaan viinillä pestylle puupöydälle ja emäntä alkaa mäiskiä suurta paakkua litteäksi kahden metrin laudalla. Nainen lyö olan takaa ja tavernan miehet kannustavat, ilmassa on paljon naurua ja mäiskettä. Lopuksi runsaasti kalsiumia sisältävä herkku tarjotaan pehmeiltä sitruunan lehdiltä, jotka myös popsitaan palanpainikkeeksi. Makeaan sekoittuu aavistus raikasta sitruunan aromia.



Matkan viimeisenä päivänä aterioin Ormos-kylän tavernassa rannalla. Sisällä kuorii vaari perunoita ja keittiössä tuoksuvat yrtit, oliiviöljy ja savu. Vanhus vaikuttaa maailman tyytyväisimmältä ihmiseltä työnsä ääressä.

Aterian aluksi nautin favaa, keltaista paputahnaa, joka avaa lempeästi ruuansulatuksen. Alkuruokana ovat myös öljyssä rapeiksi paistetut ja kuivatulla villimintulla maustetut kesäkurpitsan viipaleet. Yksi pääruuista on mustekala, jota on haudutettu useita tunteja villifenkolin vihreiden latvaosien kanssa. Arvelen hortalautasen olevan vlitaa, jota käytetään myös munakkaissa. Sitä se onkin ja tarjoilija on ihastuksissaan, kun saaren kasvit kiinnostavat matkailijaa. Talo tarjoaa jälkiruuaksi hedelmiä, rakia ja porkkanakakkua.



Kävelen aterian jälkeen Egialin hiekkarannan poikki siestalle rinnehotelliini. Rauhallisen rannan reunaa vierustavat vanhat tamariskit, suolapuut, jotka ovat kuin isoja pajuja. Niiden takaa pilkottaa vain yksi rantataverna Lakki-hotellissa. Ranta-alueen keskellä olevalla maatilalla viljellään kasveja. Tällaista vanhaa Kreikkaa oli vielä 1980-luvulla monissa täyteen rakennetuissa lomakohteissa. Miten paikka voisi säilyä ja miten paikalliset voisivat saada elinkeinonsa kukoistamaan ja elintasonsa 2000-luvun tasolle?

- Uskomalla itseemme, säilyttämällä kansanluonteemme ja ympäristömme sellaisena kuin se on nyt, sanoo saaren puuhanainen **Irene Giannakopoulos**.

Irenen perheen hotellissa on vaalittu perinteitä, mutta siellä on lisäksi nykyaikaa. Hotellin viereen on rakennettu korkeatasoinen kylpylä, jossa kokeilen hierovia altaita, suomalaissaunaa ja hammamia sekä paikallisista kasveista tehtyä yrttikylpyä ja yrttihierontaa. Kyllä paatuneinkin patikoija osaa arvostaa kehoa palauttavaa kosketushoitoa. Ainutlaatuista kylpylässä ovat terassilta avautuvat maisemat vuorille ja merenlahdelle.



- Ilman lentokenttää meillä ei ole mahdollisuuksia massamatkailuun, mutta emme sitä haluakaan. Tarjoamme harvemmille tulijoille läheisempää huolenpitoa. Oma kulttuurimme ja luontomme on matkailun keskeinen pohja. Haluamme järjestää kohtaamisia paikallisten ihmisten kanssa ja tarjota aistimuksia arjestamme ja juhlastamme, Irene sanoo.

FAKTAT AMORGOS

Sijainti: Kykladien itäisin saarista
Pääkaupunki: Chora, jossa 200 asukasta
Pääsatamat: Katapola ja Egiali
Pinta-ala: 117 km² , saaren pituus 33 kilometriä
Asukkaita: noin 1800
Korkein kohta: 822 metriä
Päänähtävyys: Moni Panagia Chosoviotissan luostari
Miten pääsee: Ateenasta laivalla 4,5-9 tunnissa tai lähisaarilta, Paros, Naxos, Santorini, parissa tunnissa
Palvelut: yksi pankki, Katapolassa
Majoitus: edullista majoitusta pikkuyrittäjiltä, heinä-elokuussa hinnat korkeammat ja majoitus varattava etukäteen
Suosittelemme:
o Rauhaa, paikallisia elämyksiä ja luontoa rakastaville
o Patikoijille
o Kasveista innostuneille
o Ulkoilmaelämästä nauttiville

Vinkkejä patikoijille:

- parhaat rantatukikohdat ovat Katapola ja Egialis
- maksullinen kartta kannattaa hankkia ennakkoon *www.anavasi.gr*
- reittiselostuksia löytyy esimerkiksi osoitteesta *www.cycladen.be/AmorgosEng.htm*
- bussimatka Katapola-Egiali kestää noin tunnin
- jos joudut kysymään tietä, polku on kreikaksi monopaati
- saaren kuusi, eritasoista pääkävelyreittiä on merkattu hyvin

www.amorgos.net,
www.aegialis.com
www.greeka.com
www.kalimera.nu/oar/kyklader/amorgos_suomi.html, www.amorgos-aegialis.com
www.vertaa.fi/lentoliput

Kasvien keräilyvinkit:

Salviaa käytetään Kreikassa aamuteenä, koska se virkistää ja lisää vastustuskykyä, ehkäisee tulehduksia ja alentaa verensokeria. Sitä käytetään liha-, sipuli- ja papuruokiin. Salvia poistaa ruuasta rasvaista makua ja korostaa ruuan omaa makua.

Oreganolla maustetaan lihaisat pataruuat, perunat sekä kasvisruuat. Sitä ripotellaan myös kreikkalaiseen salaattiin fetajuuston päälle. Viimeiset tutkimukset kertovat oreganon hellivän sydäntä. Sillä on myös vatsaa rauhoittavia ominaisuuksia ja se tuo helpotusta unettomuuteen. Oreganosta haudutettua yrttijuomaa voi käyttää myös hiusten viimeiseen huuhteluveteen, sillä se tummentaa hiuksia.

Timjami sopii monien kasvisruokien kumppaniksi. Kreikassa sitä käytetään paljon lammasruokien, kalan, munakoison ja tomaatin kanssa. Siitä saadaan herkullisinta ja terveellisintä hunajaa. Kreikkalaismummojen perinteinen ohje, kun flunssa tekee tuloaan, ota aamulla tyhjään vatsaan lusikallinen timjamihunajaa ja purskuttele sitä ennen kuin nielaiset. Häätää pöpöt tiehensä. Antiikin kreikkalaisille timjami oli rohkeuden lähde. Sitä poltettiin tuoksulampuissa ja tuoksusta saatiin voimaa.

PLUSSAT

o Massamatkailu ei ole pilannut kohdetta
o Karun kaunis ja monipuolinen luonto
o Loistavat patikointimahdollisuudet
o Ystävälliset paikalliset

MIINUKSET

o Yhteydet kohteeseen hankalat
o Laivojen aikatauluissa toivomisen varaa