

Amorgoksen suuri sininen

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

Amorgos on tullut kuuluisaksi elokuvista. Säät sininen. Turttilaismakulla säiköttyt saari nauttaa puhtaasta ja rauhallista Kreikkaa parhaimmillaan.



Huonekotiin lastari on kuin kallion halkatu ilmestys.



Mezzo-lautanen ja lasi kotitekoista retsiä.

Nuoret naiset odottavat kourasseuraa Angulin kylän autoilla.



Langadan kylän kirkon pihalla juhliataan kevään alkua bysanttilaiseen tapaan. Saaren silmälätekevät ovat paikalla. Ruokaa ja juomaa tarjotaan jokaiselle halovalle. Pelimannit viiritelevät busukejaan ja viulujaan vierieisen ravintolan portilla. Portaita muinaiseen malliin takenotetuissa kylissä onkin paljon. Kivetyt, kapeat kadut halkovat kylää labyrinthimäisesti ja muuttavat paikoin portailloiksi. Täällä liikutaan kävelen, aivot jästään asutuksen laidalle odottamaan.

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

Ovien ylle solmitaan seppeleitä tuomaan onnea ja menestyksiä tulevalle vuodelle. Seppelirainekset ovat kerätty Amorgoksen rinteltä, jotka kukkivat valtoimenaan.

Ilmassa tuoksuvat painetut mavida-kalaset, tuore leipä, tsatiki, riottaa muistuttava Amorgos-tuorejuusto, lamppaarilasta valmistetut pikkuruiset lihapullat ja arimaaminen viini.

Lisäpotkua ruokahalulle antaa saaren hurmaava ominaistuoksu. Se koostuu salvianista, rosmariinista, mäkimeiramista ja timjamista, joita auringon lämmittämiä merituuli lehyttää. Jokainen askel nityillä ja rinteltä tuoksuu herkulliselta aterialta. Villiyrtyt kasvavat kaikkialla.



Saari on paras hotelli Aegialis, hennosteluei-
hokkaista hotellimaisista ja hienosta kylpylästä.

Verkkäinen aikamatka Bysanttiin

Matka Amorgoselle on hidas ja peruneellinen siirtymäritmi toiseen aikaan ja kulttuuriin. Laitta lähne olympialaisia varten tuudistetusta, erinomaisen toimivasta Ateesan Pireuksen satamasta. Se tekee matkaa yhdeksän tuntia.

Aamuyön hetkinä, kun retin varrella sijaitsevien Paroksen ja Naksoksen satamien valot näkyvät enää kaukana takana tummassa yössä, lautan näköalalokarella on inhimillisen tunnelma. Aigialmeren aaltojen kohina, pehmeä merinääli ja oduus täyttävät mielen.

Pitkä lauttamatka on vaivan arvoinen. Kun Aegialin satamaan vihdoinkin saavutetaan, tuntuu kuin olisi tullut kotiin. Kävelemään totuttu vie hetken aamuyön hämärässä. Epämukava saapumisajan-
koba ei vaikuta hotellin autonkuljettajien välikäyviin hymyihin,

joita tuntuvat tulevan suoraan sydäimestä. Saan kyydin hotelli Aegialikseen. Perillä aulan täyttää vaimon junnuelu. Tervetuloainuksi tarjotaan rakimeloa. Se on lämmintä hunajaviinaa, joka lasketaan laurihin samovaarista. Juoman kanssa maistavat emännän leipomattain ikiväivärikat.

Amorgos singahti maailmankartalle ohjaaja Luc Bessonin tokelluselokavassa *Le Grand Bleu* - Saari sininen, vuonna 1988. Siinä vapaasukeltaja kokee elämänsä upimman ja traagisimmat hetket Amorgoksen syvässä vesissä.

Vaikka tämä Kykladien saariryhmän tämän saari on hälmäyvä lähellä Naksoksen ja Paroksen suosittuja turistisaaria, se on saanut uusia luonnonkauniina rauhaa turistimassoille. Satumaisen:

elokuvaomalojoiden lisäksi muutkin ovat alkaneet osoittaa kiinnostustaan Amorgosta kohtaan. Saari on vaarautunut. Jopa Hollywoodin luostariille on rakennettu tie. Bysanttiluostari sijaitsee kalliin seinämässä herkeäluopavassa korkeudessa. Ennen muita tehtiin muuoin sellaista kärryputkaja pitkin, ja se kesti viisi tuntia.

Inkiväärivoita ja muita iharuuksia ihoile

Suurimpiin kyliin on avattu pensioasasteja ja pieniä hotelleja. Amorgoksen ylpeys on saaren puuhanaisen ja johtohenkilön Irene Giannakopoulouksen perheen omistama hotelli ja spa Aegialis. Sen terassit ja uima-allasasenteet avautuvat korkealla sataman joukaman yllä.

Päivällisen jälkeen terassin seivien suomenista on ihana katsella sataman valoja ja taivaan tähtiä. Samalla voi maistaa tuoretta hulvaa tai harkavaa tuiman kreikkalaisen kahvin keksä.

Hotellin kylpylässä Calon Idor Spassa voi nauttia Thalasso- ja Sothy's-sarjan kylpylähoidoista. Hoitajat ja hennostelijat on lennätetty Ateenasta anti.

Huippukampaaja Tommy Zachos pitää jäpestyksessä asiakkaiden kurit. Hän hoitaa salonkiajan tarmokkaasti.

- Tulen tänne kesälomalle. Peikkä saarella on virkistää ja rentouttaa min paljon, ennen edes tunne tekevänä täällä töitä, huudattaa maestro.

Tulomatkan rautatiet sulavat ihanaasti kylpylän lämmityllä hisipöydällä. Terapeutti Evi Kalodikiä Sothy's Orient Essences Cerimony on alkamassa. Vartalolle levitetään inkiväärivoita, ja energiarantoja herästellään lämpimillä graniittikivillä, jotka on päällystetty aromattaisilla yrttejä sisältävin kangaspelmusteoin. Pehmusteet on lämmitetty yrttivoihautteissa.

Pehmeät tuokut ja intialaisen perintein mukaiset siivelvät oiteet rentouttavat kehoa ja virkistävät mieltä. Hyvä olo jatkuu vielä seuraavanaikin päivänä. Palahitan kylpylän suureen, pylväköön ruunentunua altaaseen. Äänimaisema täyttyy veden sohinasta ja hiljaisuudesta.

Kylpylässä on mukava nousta nilkat lepotoimilla terassin kaiteelle, nauttia lähimyytiltä kerätystä yrtistä haudutettua juomaa, ja antaa kanteen viipyä aurinkoisessa maisemassa. Tommy Zachoksen jäljiltä kampauskäin on koddallaan. Seuraava ihana veivellisuus onkin valita tavoina romanttiselle päivälliselle.

Parantava brandy, virkistävä magneettisuus

Giannis Aegialis vaivaa valitsein käsivarsin valtavaa leipätkämaa. Sanoonaki-tuvinotain leipomossa Tholarian kylässä. Perinteisesti leipää valmistetaan vain pari kertaa kuussa.

Kun tuore leipä on syöty, loput leikataan viipaleiksi ja kuivataan. Leipä maistetaan loppuun öljyllä, jussolla ja kasvikkeilla kootutritina. Saahan tuoretta leipää myös leipomosta, mutta monet saarelaiset noudattavat vanhoja tapoja.

Turistikologia ei ole päättynyt turmelemaan raaka-aineiden laatu. Villiyritit, villivihannekset, kaavikset, maito, oliivi, lempaan- ja vuohenhiisi sekä sesaminsiemenet ja hunaja ovat luonnonmukaisesti tuotettuja, ja niitä valmistetaan ateria taivaallisia.

Viini tehdään itse, samoin jissoni. Maitio juoma lupaillee tervettä ja pitkää ikää. Fluossini tämä hunajabrendy ainakin paransi. Juoma nautitaan lämmitettynä ja takapihan sitruunapuita kerättyjen hedelmien mehulla höystettynä.

Saaren suurimmat kylät Choran pikkuaikoina valomittetaan makeiksi. Näitä sesaminsiemenistä ja hunajasta kokoon kehitettyä herkkupöytäjä tarjotaan sitruunalehdellä.

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

najumalien palvelustapukoille on vuosisatojen saatossa rakennettu liikkija. Saarta täplittävät raamatit ja veneisälaitten valokuvajien jättämät kivistä muistot.

Puikkereellinen syvät vedet saaren ympärillä ovat luonnontarhoita ja legendoja, ja ovat ehkä houkuttelevat myös elokuvatoimittajia Bessonin paikalle.

Ateenalaisen arkkitehdin Vitsianos Metallinos mukaan Amorgoksen sijainti maamerlaatojen välillä on luonnontarhoita poubakkuutta, jota muilla kreikkalaisilla saarilla ei ole.

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

Totta, aukiollina malekajoita ei juuri näy. Myös kilometrien mittaiset aannot, mutta vaativat patikkaaretket tuntuvat nujuvan täällä kvyemmin kuin muualla.

Kreikka kuten sen haluamme

Kallioon loushitan luostarin vieressä on Pyhän Amnan poukama. Sen syvä vesä vartioit pieni kappeli, ja juuri täällä rannalla kuvattin elokuvaa Saari siniseen. Suokehtamaan Kreikan vesillä pääsee vain suokehtamalla. Myös Amorgoksen siniset vedet on varjettu läntesukeltajien sirteläitä kansella.

Pitkä rannat ovat sojossa rannilla teitä, joten karttaa tarvitaan. Rannat ovat pääosin luonnontilassa. Suosikkijani ovat pienet puhtaat poukamat. Itsekkää ei ole, mutta ei ole palvelujakaan. Laiskempi laskeutus oman hotellin rannalle. Aegialis-hotellina voi kävellä poikua alas veden ääreen. Chondrus-taverna tarjoaa rannalla mehevää ateriaa.

Turistivierat luostavat poisoloollaan Amorgosella, ja matkailija saa etenkin keväällä ja alkokesällä ansaitseman huomion. Kylläiset ja ravintoloiden ja hotellien henkilöökunta ottavat vierailijan vastaan kuin perheenjäsenen. Amorgos on erilaan Kreikka-elämyk: virkistävää, lämmin, ylellinen ja mielen terapeuttinen. Ajatus saarelle palautumisesta syntyy jo sinne saapuessa - lähden hetki saa häikäsi. Toivottavasti tapaanne vielä! ■

Miten Amorgoselle?	Syö keskenajalla
<p>Leppä Ateenan, aja bussilla, bussilla tai merellä saaraan</p> <p>Piroussien ja muutama laulu Amorgoselle. Lauluohjelmien kukaan nopeampaa, nekin tullen yhteyttä. Lähin lentokenttä sijaitsee Naksoksen saarella</p> <p>Osta herkkuja ja puserotte</p> <p>Aegialin satamassa on muutama kauppa, joka myy paikallisia käsitöitä ja herkkuja. Madame Sophia Anemi-puikata saa kirjastoantista kreikkalaisista puuvillasta valmistettuja puserotte</p> <p>Kaupat ovat avoin, jos kauppias on paikalla. Choran kyläkirjosta ostin kaurasta pikkuuunon ja lähen turkkilaisia suihkeita. Itse tehtiä rakimelo-viinaa, senansa ja jussua ja odas suoran ravintolasta</p>	<p>Kylän keskenajallisten ravintolat ovat kaikki hyvät. Suosittelem Aegialin kylän ravintola Limara, jota pyörittävät nautit kokoonniemi. Ravintolasta ei ole valua kyyliä, kylän kyyliä ja pomenotä kadat vesit väljällä-tilä perille</p> <p>Aegialin satamassa on muutama trendikäs kahvila (Sunset Café, Blue Café), jossa on mukava istua ja ihaila virokuvie saaren omasta elokuvasta Suuresta sinisestä Yöelämä saarella on vaarautonta</p> <p>Rauhieta, risteitä, kirkkoja</p> <p>Tee reikiä rauhieta ja risteine. Kokeile maustuytyitä Kirkot ja Hollywoodin lautan ovat vieraan arvoinen. Suokitehilla tai autila ajaa saaren yhdeksän kylän läpi yhteistä päivässä. Tiet ovat hyvissä kunnissa</p>