



Kun Kreetan vuorilla on vielä lunta, keltakukkaisen fenkolin kukinta on parhaimmillaan. (Ks. kuvan oikea alanurkka).

# Vamos on vaihtoehto tutulle kreetalaiselle rantalomalle

19.1.2025 0.00

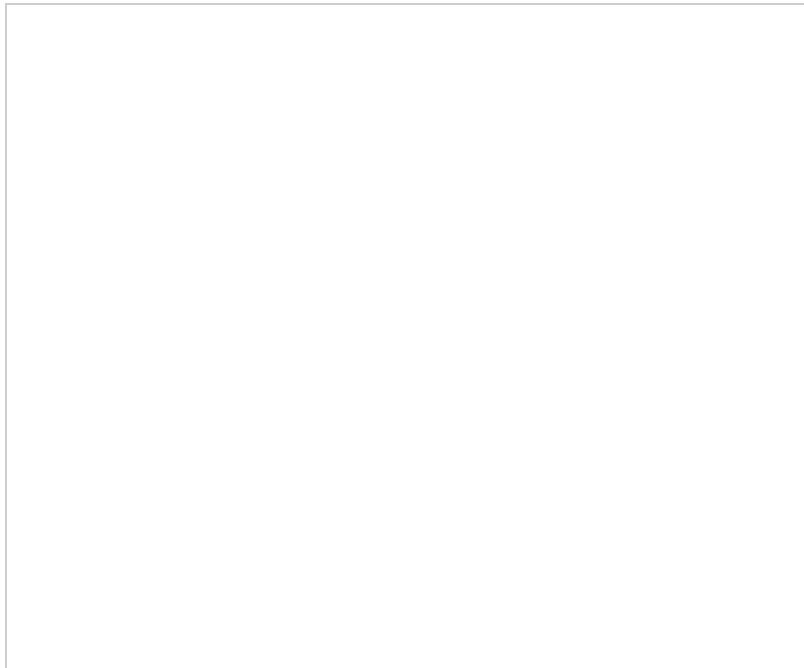
Villivihanneksia, viiniä, kulttuuria ja kulinaria. Keväällä Kreetaa on kauneimmillaan. Vuorenhuipuilla hohkaa vielä vitivalkoinen lumipeite, mutta kukkaloisto on jo valloittanut karut rinteet ja rotkojen lehdot.

Viime huhtikuussa sain kokea tuon ihmeen. Suomessakin keväinen taivaankaari on korkea ja valo alkaa häikäistä, mutta olennaisin ero on luonnon tuoksussa. Kreetalla voit poimia tien vierestä vaikkapa oreganoa, timjamaa, kynteliä, laakeria sekä antautua niiden hienostuneen aromin huumaan. Yrtit löytävät tiensä jokapäiväiseen ruokapöytään yhdessä muiden keväisten antien kanssa; on vastavalmistuneen viinin sekä lampaan- ja vuohenmaidosta valmistettujen tuorejuustojen aika.

Kiitos **Merja Tuominen-Gialitakille** ja **Nikos "Niko" Frantzeskakisille** siitä, että suomalaisilla on ainutlaatuinen tilaisuus tutustua Kreetan aarteisiin tukikohtanaan "ikioma" kylä nimeltä Vamos. Yrttien ja villivihannesten ohessa kyseisiä aarteita ovat oliiviöljy, viini, ruoka-, käsityö- ja musiikkiperinteet, rotkolaaksot, vuoret, merenranta, saaren historiaan liittyvät tarinat ja vanhojen kulttuurien muistomerkit aina 4.000 vuoden takaa.

Vamos on 850 asukkaan kylä 25 kilometriä Haniasta kaakkoon ja 35 kilometriä Rethymnonista. Nikos on yhdessä Merjan kanssa kehittänyt Vamoksesta maaseutumatkailun mallikylän. Vanhaa turkkilaisvallan aikaista 3.000 sotilain varuskuntakaupunkia ja provinssin hallintokeskusta uhkasi monien kreetalaiskylien kohtalo eli näivettyminen. Mutta Nikos pani tuulemaan. Hän on nykyään paitsi henkinen kyläpääällikkö myös Kreikan valtakunnallisen maaseutumatkailuliiton puheenjohtaja. Nikon motto: "Maaseutumatkailu on Nyky-Kreikassa se, joka saa nuoret pysymään kotikylässään".

Vanhoja taloja on kunnostettu matkailijoiden käyttöön, Nikoksen tilasta on kehitetty kurssi- ja tapahtumakeskus Fabrika Farm. Kaikki peruspalvelut niin asukkaille kuin matkailijoillekin on turvattu sairaalaa, apteekkia, ravintoloita ja kahviloita, koulua, pankkia, postia, taksipalveluja ja bussiyhteyksiä myöten. Petipaikkoja on runsaat kaksi ja puolisataa, yöpymisiä vuodessa noin 20.000. Suomalaisien osuus siitä on vajaat tuhat.



Paitsi kreetalaisia kokkauskursseja Vamos tarjoaa palvelut ja toimintatilat monenlaatuisille harrastusryhmille. Perinteisiksi ovat muodostuneet musiikin puuhamiesten **Heikki Salon** vetämät kevyen musiikin sanoittajien ja säveltäjien symbioosit. Keväällä Vamoksessa kokoontui helsinkiläinen sinkkuseurue, ja tiedossa on ainakin klovniryhmän ja dekkarikirjailijoiden vierailut. Kesällä Farmin pihapiiriin valtaavat teatteri ja musiikki, luvassa on jopa pienimuotoinen jazzfestivaali.

Kaiken konkreettisen tekemisen taustalla on kreetalainen elämäntilasto. Tunnuksena on vieraanvarainen yhteisöllisyys, joka heijastuu esimerkiksi ruokahetkissä. Leipä on koreissa, viinikannut kiertävät, kaikki jaetaan yhteisesti. Syöminen kulttuuri avautuu uudella tavalla. Paikalle voidaan kutsua vaikkapa filosofi. Platonia jäljitellen yhden oliivipuun alla on sitä varten kiviset penkit. Ruokahetkien kreetalaisuutta korostamaan paikalle kutsutaan kansanmusiikin ammattilaisia.

Huhtikuun viikkoni otsikko oli ”Matka yrttien ja villivihannesten salattuun maailmaan”. Ohjelma oli hämmästyttävän monipuolinen. Pienoissussilla reissattiin päivittäin kokkauspäivää lukuun ottamatta. Mutta liikkeellä olo ei rasittanut, koska majapaikka oli aina sama ja yöunille oli riittävästi aikaa. Ohessa viikko pähkinänkuoressa: Sunnuntai. Lento Haniaan, kuljetus Vamokseen. Herkkulautasen myötä lepoa, illallinen maineikkaassa Blumosifin tavernassa.

Maanantai. Bussilla Haniaan. Vierailukohteina kauppahalli ja etenkin sen kalatiski, gourmetkauppa, yrttipuoti, vanhankaupungin kujat ja putiikit. Opastetut kreetalaisen viinin maistajaiset. Turkkilainen pakkovalta lähes rapautti maineikkaan kreetalaisviinin tuotannon vuosisadoiksi; vain luostareilla oli valmistusoikeus. Nyt Kreetalla on neljä korkeatasoisen viinin aluetta, kolme Iraklionin seudulla ja yksi idässä Sitiassa. Ammattimainen viininvalmistus alkoi vasta hiljakkoin, käytössä on sekä kansainvälisiä että Kreetan omia rypälelaatuja. Maanantain illallinen naapurikylän tavernassa. Kun syötiin eri paikoissa, päästiin maistelemaan jopa eri kylien omia erikoisuuksia. Mutta yksi asia on sama jokaisessa tavernassa: paukut kotipoltettua rakiä. Niistä kieltäytyminen olisi kunnianloukkaus isäntäväkeä kohtaan.

Tiistain nimi oli Lazy Day. Toistakymmenpäiväinen ryhmämme pöydä aterian valmistukseen villivihanneksia kuten villiparsaa, suolaheinää, villipurjoja ja kaukalithraa. Yrttipuolelta löytyi rosmariinia, timjamaa, oreganoa, kynteliä, salviaa, louizaa, diktamnusta, minttuja ja parhaillaan keltaisena kukkivaa fenkolia. Valmistettiin porukalla jugurttia ja tuorejuustoa. Niitä hyödynnetään valmistettaessa kreetalaisen keittiön suosikkiruokia. Kattilassa kiehuttetun lampaan päälle kaadettiin paikallista punaviiniä, jotta kiehuminen pysähtyi. Sen jälkeen yritti kattilaa.

Lampaan lisäksi ruokalistalla oli itse tehtyjä villivihannespiirakoita, kasvistäytteisiä kaalikääräleitä sekä öljyssä ja viinissä kypsytettyä mustekalaa. Opeteltiin maistamaan, mistä tunnistaa hyvän oliivioiljyn. Merja on oliivioiljyn kävelevä tietokirja. Hän julkaisi vuoden vaihteessa oliivioiljyn ”Neitsyöiljyn menetetty maine”. Kaikkiaan hänen kynästään on lähtöisin jo 8 Kreetta-aiheista opusta. Merja oli se, joka lanseerasi suomalaisten tietoisuuteen käsitteen kreetalainen ruokavalio. Päivän päätteeksi istahdimme pitkään pöytään nauttimaan kaikesta siitä, mitä olimme yhdessä saaneet aikaan kreetalaisten emäntiemme ja isäntiemme kanssa.

Keskiviikko. Retki Sfakian ylätasangolle, missä lampaanhoito ja hunaja tuovat paikallisille elannon. Kallikratissa tapasimme maailmanlaajuista yrttikauppaa pitävän tanskalaisen **Janinan**. Ajoimme Rosvojen laakson läpi ja opimme, että Sfakiassa naiset kuolevat sänkyyn, mutta miehet vuorilla saappaat jalassa. Merja oli aina mukana ja kertoi valaisevia juttuja lammaspaimenista, Kreetan vapaustaisteluista, juustoista ja vuodenaikojen vaikutuksesta elinkeinoihin. Saimme tietää, että vielä 20 vuotta sitten Kreetalla ei avokadota syöty lainkaan, vaan hedelmästä tehtiin voiteita. Nyt sitä syödäänkin, ja saarelle on istutettu avokadotarhoja.

Torstai. Vapaapäivä. Valitsin Hanian reissun, tutustuin merenkulkumuseoon ja söin tavernassa grillattuja sardiineja. Perjantai. Kävelyretki pitkin rotkolaaksoa, jossa on yksi harvoista Euroopan laakeripuumetsistä. Reitti päättyi meren rannalle. Siellä keräsimme merifenkolia ja kotiloita, joilla jatkoimme isäntävään valmistamaa piknikkiä. Nikon vaimo **Lola**, matematiikan lehtori Vamoksen koulussa, oli mukana kokkaamassa ja päätti piknikin laulamalla upealla äänellä kreetalaisia kansanlauluja. Illalla jälleen uusi ruokapaikka – ja tietysti tavernan omaa rakiä ja romeiko-viiniä. Lauantai. Ohjelmassa Rethymnon, sen vanhakaupunki, tutustuminen filo-taikinan valmistukseen, maistiaisia ja omaehtoista kiertelyä. Osa porukasta oli asettanut etusijalle rantaloikouluun ja uinnin vielä hieman vileässä merivedessä eikä näin ollen osallistunut Rethymnonin



Tervetuloa Vamokseen! Merjan ja Nikoksen malja tulijoille on kreetalainen vakio: 3 cm paikallista rakiä.



Keväällä ja syksyllä Merja luennoi suomalaisille kurssilaisille yrteistä ja villivihanneksista Fabrika Farmin ulkoilmateatterissa.

ohjelmaan. Läksiäisillallinen Blumosifin tavernassa.

Sunnuntai. Kotiinlähtö, aamiaiseksi eväspaketti, aamukone Helsinkiin, perillä klo 14.35.

Kreetan salattuihin yrttitarhoihin tutustuminen ei suinkaan rajoitu vain kevääseen. Myös syksy on yltäkyläinen. Tuolloin osallistutaan viininkorjuuseen, kerätään kuivayrttejä, maistellaan kovia juustoja ja etanoita, poimitaan tarhoista hedelmiä ja päästään uuden hunajan makuun. Tutustu Vamoksen tarjontaan: [www.kreetanmaku.fi](http://www.kreetanmaku.fi)

**Teksti ja kuvat: Sakari Karttunen**



Kreetalaisia vihannespiirakoita valmistuu suomalaisvoimin.



Yhteisesti valmistettu ateria myös syödään yhteisesti puiden siimeksessä.



Yksi kreetalainen mielenilmaisuu Ateenan keskushallintoa vastaan on liikennemerkkien ammuskelu; ne näet edustavat ulkopuolista käskyvaltaa.