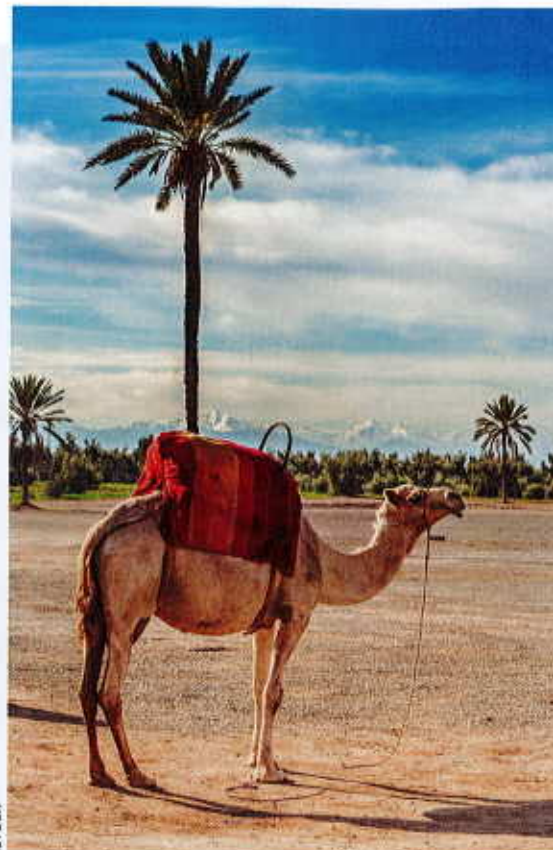


Marrakeshin medinan kauppakujilla hinnat ropisevat reippaasti alaspäin tinkimällä, mutta aikaa kuluu.

Kameli pärjää niukka-ravinteisella aavikolla. Vararavinto kulkee mukana kyttyrässä.



ISTOCK



Silmä lepää Menaran lentokentän yksityiskohdissa.

## Marrakesh – portti aavikolle

Marokossa aistit ilottelevat. Elämää kuhisevassa, miljoonan asukkaan Marrakeshissa äänet, värit ja tuoksut saavat matkailijan pään pyörälle.

Teksti ja kuvat **Kirsti Sergejeff**

### Sadunhohtoinen

**T**atumaisemat avautuvat heti, kun kone laskeutuu Marrakeshin Menaran kansainväliselle lentokentälle. Lentokenttärakennus on yksi kauneimmista – ellei kaunein – näkemäni. Visuaalisuuteen on satsattu, mutta toiminnallisuudessa olisi toivomisen varaa. Toisaalta jonottaminen tuntuu mukavammalta kauniissa kuin karussa hallissa.

Lentokentältä kaupungin keskusta on vain seitsemisen kilometriä. Matkalla voi bongata ensimmäiset kamelit. Niitä

makaa katujen risteyskohdissa odottelemassa matkailijoita selkäänsä.

Atlasvuoret hämmöttävät kaupungin punasävyisen silhuetin taustalla. Marrakeshin tunnusmerkki, Koutoubian moskeijan minareetti ylvestelee 77 metrisenä kaupungin yllä.

Vanhakaupunki medina kuhisee elämää. Sen ympärille on levittäytynyt ranskalaisten protektoraattikaudelta oleva uudempi kaupunginosa leveine bulevardeineen ja toisaalla juutalaiskorttelit suurine parvekkeineen ja ikkunoineen.

Medinan Jemaa el-Fnaa

-aukiolla on auringon laskiesä aivan erityinen tunnelma, tuntuu kuin vaeltelisi keskellä satua. Illan hämyyn sekoittuvat mausteiden tuoksukirjo ja torikauppiain äänet. Osa myytavaraa, osa viihdettä. Käärmeenlumoajat, tarinankertojat ja taikurit panevat parastaan. Ei aukiota turhaan kutsuta Sadunkertojen toriksi.

Lumous jatkuu Majorellen puutarhassa. Sen perusti lähes sata vuotta sitten ranskalainen taitelija **Jacques Majorelle**, joka ihastui alueen okran väriin ja erikoislaatuiseen valoon. Sittenmin puutarhan osti Ma-

rokon elämänmenoon rakastunut muotisuunnittelija **Yves Saint-Laurent** kumppaninsa **Pierre Bergén** kanssa. Saint-Laurent kuoli vuonna 2008, ja hänen tuhkinsa ripoteltiin puutarhaan.

Uusinta uutta Marrakeshissa on puutarhan viereen perustettu Yves Saint-Laurentin elämäntyötä esittelevä museo.

Kauneutta kaipaavat käyvät myös Bahia-palatsissa, jonka sulttaani rakennutti aikoinaan suosikkiorjalleen.

Entisaikojen askeettista opiskelijanelämää voi aistia Ben Youssefin koraanikoulussa.





Tajine-ruukkuja myydään mednan kauppakujilla.

Marokossa minttuteetä tarjoillaan joka käännteessä ja kaikkialla. Kuvassa Le Grand Hotel Savoy'n teetarjoilu sisäänkirjautumisvaiheessa.



Maustelden tuoksut, voimakkaat värit ja keltinten ritinä kuuluvat marokkolaiseen katuelämään.

Koutoubian moskeijan minareetti näkyy pitkälle. Sen avulla on helppo suunnistaa. Sisään moskeijaan pääsevät vain muslimit.



## Kukkarostävällinen

2 Marokon hintataso kohotelee matkailijaa armeiliaasti. Esimerkiksi majoitus on edullista – hintahaitaria löytyy reilusta kymmistä useisiin satasiin riippuen siitä, valitseeko huoneen vaatimattomasta riadista vai luksushotellista.

Paikallisia herkkuja saa muutamalla eurolla esimerkiksi Jemaa el-Fnaa -aukion ruokakokujuista. Marokossa bakteerikanta eroaa sen verran omastamme, että fiksu satsaa kuumennettuun ruokaan. Turistiripuli lienee Marokossa matkailijan harmaista yleisin. Myös pullovetä kannattaa suosia, vaikka hanavesi on juomakelpoista.

Dar Moha on yksi turistien

ja hyvätuloisten paikallisten suosimista ravintoloista. Noin viidelläkymppillä voi kokea todellisen ruokailotellun. Alkupalalajitelma toisensa jälkeen lennätetään pöytään. Pääruuaksi marokkolaista ruukkuruokaa, tajinea.

Keskellä ravintolasalin hämyä hohtaa sinisenä vesiallas. Muusikot kiertelevät instrumentteineen viihdyttämässä ruokailijoita.

Tinkimiseen ja hitaaseen kaupankäyntiin tottunut hankkii tuliaisensa mednan kauppakujilta, soukeista. Eri käsityöam-

mattien edustajilla on jokaisella oma kujansa. On muun muassa apteekkareiden, seppien, värijäämöiden, tossuntekijöiden, nahankäsittelijöiden ja matonkutojien kujat. Monen matkalaukusta löytyykin kotimatkalla käsinkudottu matto, mausteita tai käsityötuotteita.

Arganöljy on marokkolainen erikoisuus. Tätä elimistölle, hiuksille ja hipiälle ihmeitekevää öljyä valmistetaan arganpuun hedelmistä. Puu kasvaa ainoastaan Marokossa, sielläkin vain maan kaakkoisosassa.

**Mednan Jemaa el-Fnaa -aukiolla on auringon laskiessa aivan erityinen tunnelma, tuntuu kuin vaeltelisi keskellä satua.**

Marokossa pyritään suuntaamaan arganöljystä saadut tulot paikallisille, jotka puolestaan ovat sitoutuneet arganpuun kestäväen kehityksen tuotantoon. Toimintaa varten on perustettu Fair Trade- naisten osuuskuntia eri puolille Marokkoa.

## Helppo kohde

3 Lyhyen lentomatkan päässä olevista, aurinkoa ja eksotiikkaa tarjoavista kohteista on pulaa erityisesti Suomen talviloma-aikaan. Marraskuussa lanseerattu Norwegianin suora reittilento vie Helsingistä Marrakeshiin viidessä ja puolesta tunnissa.

Marrakesh ei ole rantakohde vaan paremminkin kaupunkilo-

makohde. Toki hotellien uimaaltailla voi palvoa aurinkoa.

Sää on miellyttävimmillään loka-marraskuussa ja maaliskuussa. Joulukuusta helmikuuhun yöt ovat kylmiä ja päivisin on usein alle 20 astetta. Kesällä on kuivaa ja kuumaa.

Marokko elää turismista ja maataloudesta, jonka vuoksi bonuksena tulevat tuoreet ruoat ja hedelmät. Viinin ystävän ei tarvitse kärvistellä kuivin suin. Viiniä voi ostaa supermarketista, ja sitä tarjoillaan paremmissa ravintoloissa ja hotelleissa.

Marokossa myös tuotetaan viiniä, vaikka se muslimimaa onkin. Paikallisten kuppiloissa suositaan kansallisjuomaksi kutsuttua makeaa minttuteetä.

Sokeritontakin saa, kun pyytää.

Suomalainen ei tarvitse viisumia. Lentokoneessa täytetään maahantulomake. Marrakeshissa pärjää englannilla ja ranskalla vielä paremmin.

Marrakeshia kutsutaan portiksi aavikolle. Sijaintinsa vuoksi se on tärkeä kaupallinen solmu-kohta. Se on ollut sitä jo alun perinkin: keidas jonne karavaanit saapuivat aina Senegalista asti. Siellä kohtasivat niin arabit, berberit kuin afrikkalaisetkin. Marrakeshista käsin myös matkailijan on helppo tutustua muihin kohteisiin. Esimerkiksi Essaouiran rantakaupunkiin matkaa parissa tunnissa. Myös Saharan autiomaahan järjestetään retkiä. ■

## Näin sinne mennään

- Suora Norwegianin lento lauantaisin Helsingistä. Kesto 5 tuntia 30 minuuttia
- Vällilaskullisia vaihtoehtoja muina päivinä useilla lentoyhtiöillä.
- Menaran lentokentältä Marrakeshin vanhaan keskustaan, medinaan, seitsemän kilometriä.
- Taksi lentokentältä maksaa noin kymmenen euroa. Paikallista rahaa, dirhameita, voi vaihtaa lentokentällä tai nostaa automaateista. Luottokortit käyvät turistipaikoissa ja supermarketissa.



## Paikallisia hintoja

- Vesipullo supermarketissa 50 senttiä.
- Olut ravintolassa 4 euroa.
- Lounas 3–10 euroa ravintolan tasosta riippuen.





Tajine-ruukkuja myydään mednan kauppakujilla.

Marokossa minttuteetä tarjoillaan joka käänteessä ja kaikkialla. Kuvassa Le Grand Hotel Savoy'n teetarjoilu sisäankirjautumisvaiheessa.



Mausteiden tuoksut, voimakkaat värit ja keltinten ritinä kuuluvat marokkolaiseen katuelämään.

Koutoubian moskeijan minareetti näkyy pitkälle. Sen avulla on helppo suunnistaa. Sisään moskeijaan pääsevät vain muslimit.



## Kukkarostävällinen

2 Marokon hintataso kohotelee matkailijaa armeiliaasti. Esimerkiksi majoitus on edullista – hintahaitaria löytyy reilusta kymmistä useisiin satasiin riippuen siitä, valitseeko huoneen vaatimattomasta riadista vai luksushotellista.

Paikallisia herkkuja saa muutamalla eurolla esimerkiksi Jemaa el-Fnaa -aukion ruokakokujuista. Marokossa bakteerikanta eroaa sen verran omastamme, että fiksu satsaa kuumennettuun ruokaan. Turistiripuli lienee Marokossa matkailijan harmaista yleisin. Myös pullovetä kannattaa suosia, vaikka hanavesi on juomakelpoista.

Dar Moha on yksi turistien

ja hyvätuloisten paikallisten suosimista ravintoloista. Noin viidelläkymppillä voi kokea todellisen ruokailotellun. Alkupalalajitelma toisensa jälkeen lennätetään pöytään. Pääruuaksi marokkolaista ruukkuruokaa, tajinea.

Keskellä ravintolasalin hämyä hohtaa sinisenä vesiallas. Muusikot kiertelevät instrumentteineen viihdyttämässä ruokailijoita.

Tinkimiseen ja hitaaseen kaupankäyntiin tottunut hankkii tuliaisensa mednan kauppakujilta, soukeista. Eri käsityöam-

mattien edustajilla on jokaisella oma kujansa. On muun muassa apteekkareiden, seppien, värijäämöiden, tossuntekijöiden, nahankäsittelijöiden ja matonkutojien kujat. Monen matkalaukusta löytyykin kotimatkalla käsinkudottu matto, mausteita tai käsityötuotteita.

Arganöljy on marokkolainen erikoisuus. Tätä elimistölle, hiuksille ja hipiälle ihmeitekevää öljyä valmistetaan arganpuun hedelmistä. Puu kasvaa ainoastaan Marokossa, sielläkin vain maan kaakkoisosassa.

Marokossa pyritään suuntaamaan arganöljystä saadut tulot paikallisille, jotka puolestaan ovat sitoutuneet arganpuun kestäväen kehityksen tuotantoon. Toimintaa varten on perustettu Fair Trade- naisten osuuskuntia eri puolille Marokkoa.

## Helppo kohde

3 Lyhyen lentomatkan päässä olevista, aurinkoa ja eksotiikkaa tarjoavista kohteista on pulaa erityisesti Suomen talviloma-aikaan. Marraskuussa lanseerattu Norwegianin suora reittilento vie Helsingistä Marrakeshiin viidessä ja puolesta tunnissa.

Marrakesh ei ole rantakohde vaan paremminkin kaupunkilo-

makohde. Toki hotellien uimaaltailla voi palvoa aurinkoa.

Sää on miellyttävimmillään loka-marraskuussa ja maaliskuussa. Joulukuusta helmikuuhun yöt ovat kylmiä ja päivisin on usein alle 20 astetta. Kesällä on kuivaa ja kuumaa.

Marokko elää turismista ja maataloudesta, jonka vuoksi bonuksena tulevat tuoreet ruoat ja hedelmät. Viinin ystävän ei tarvitse kärvistellä kuivin suin. Viiniä voi ostaa supermarketista, ja sitä tarjoillaan paremmissa ravintoloissa ja hotelleissa.

Marokossa myös tuotetaan viiniä, vaikka se muslimimaa onkin. Paikallisten kuppiloissa suositaan kansallisjuomaksi kutsuttua makeaa minttuteetä.

Sokeritontakin saa, kun pyytää.

Suomalainen ei tarvitse viisumia. Lentokoneessa täytetään maahantulolomake. Marrakeshissa pärjää englannilla ja ranskalla vielä paremmin.

Marrakeshia kutsutaan portiksi aavikolle. Sijaintinsa vuoksi se on tärkeä kaupallinen solmu-kohta. Se on ollut sitä jo alun perinkin: keidas jonne karavaanit saapuivat aina Senegalista asti. Siellä kohtasivat niin arabit, berberit kuin afrikkalaisetkin. Marrakeshista käsin myös matkailijan on helppo tutustua muihin kohteisiin. Esimerkiksi Essaoiuran rantakaupunkiin matkaa parissa tunnissa. Myös Saharan autiomaahan järjestetään retkiä. ■

## Näin sinne mennään

- Suora Norwegianin lento lauantaisin Helsingistä. Kesto 5 tuntia 30 minuuttia
- Vällilaskullisia vaihtoehtoja muina päivinä useilla lentoyhtiöillä.
- Menaran lentokentältä Marrakeshin vanhaan keskustaan, medinaan, seitsemän kilometriä.
- Taksi lentokentältä maksaa noin kymmenen euroa. Paikallista rahaa, dirhameita, voi vaihtaa lentokentällä tai nostaa automaateista. Luottokortit käyvät turistipaikoissa ja supermarketissa.



## Paikallisia hintoja

- Vesipullo supermarketissa 50 senttiä.
- Olut ravintolassa 4 euroa.
- Lounas 3–10 euroa ravintolan tasosta riippuen.