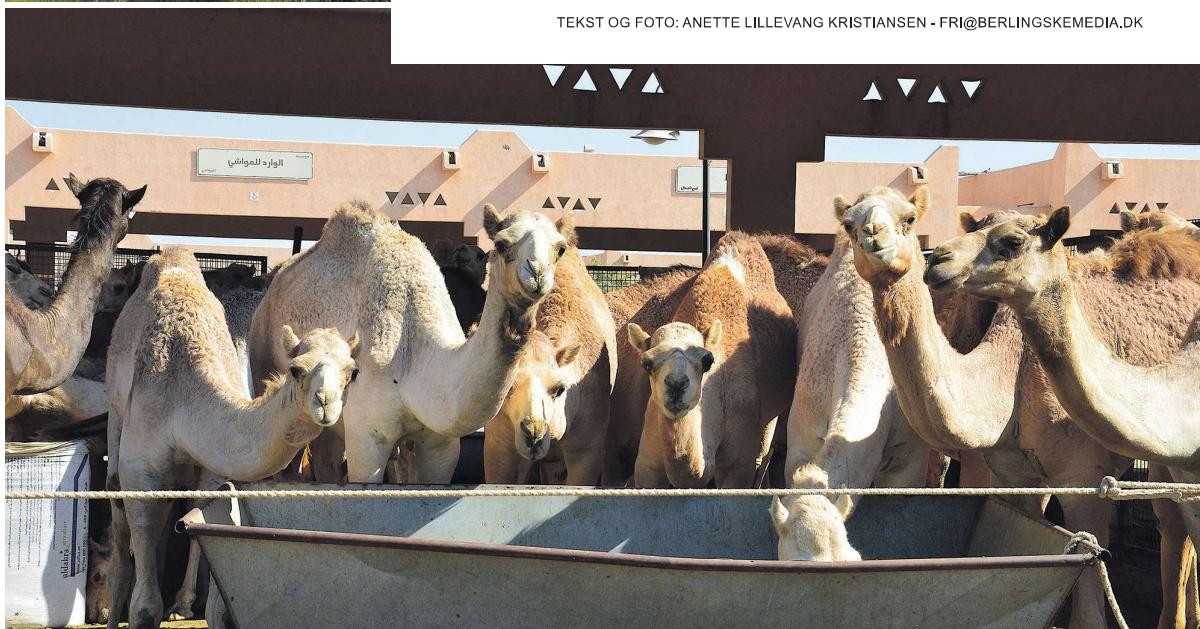




Oaseliv

De Forenede Arabiske Emirater er ikke kun glimmer, strømlinede skyskrabere og luksuriøse hoteller. I oasebyen Al Ain kan man opleve lidt mere af Emiraterne, som de var engang.

TEKST OG FOTO: ANETTE LILLEVANG KRISTIANSEN - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK



Palmebladene kaster sine brede skygger ned over stien. Vandet risler i de murede vandingskanaler, der er nutidige udgaver af den historiske *falaj*, som er et over 3.000 år gammelt irrigationssystem. Under de store palmeblade hænger tunge klaser af fuldmodne dadler mere end parate til at blive høstet og solgt på markedet.

Denne fredfyldte oase står i skærende kontrast til det, jeg lige har forladt – nemlig hæsblæsende og temmelig kunstige Dubai med dens ottesporede motorveje, heftige trafik og overdimensionerede indkøbscentre. Det er

nemt at få den opfattelse, at De Forenede Arabiske Emirater ikke er andet end glimmer, dyre biler og flere hundrede meter høje sylespidse skyskrabere. Nogle kan endda forledes til at tro, at Dubai er navnet på selve landet og ikke byen. Intet kunne være mere forkert.

Emiraterne har så meget mere at tilbyde end glitter og glamour, og vil man opleve noget mere autentisk, er det en god idé at hoppe på en bus ud af Dubai. Oasebyen Al Ain ligger klos op ad grænsen til Oman og er en rigtig hyggelig by med en noget mere provinsiel stemning end hovedstaden Abu Dhabi og metropol Dubai. Al Ain er dog stadig en moderne

by med alt, hvad dertil hører, men den gemmer på meget historie og har sine små sjove spidsfindigheder.

Dadlerpalmer og etnisk mangfoldighed

Byen Al Ain opstod i sin tid, fordi her var vand. Området var en oase med friske kilder, og på grund af vandet var det et frodigt sted med mulighed for at dyrke afgrøder midt i ørkenen. Det var også her, handelskaravanerne på vej mod Oman gjorde holdt for at vande dyrene og holde rast. Man ved, at Al Ain har været beboet i 4.000 år, så der er masser af historie at opleve i og omkring byen.

Al Ain voksede lidt efter lidt, men den har i modsætning til Dubai og Abu Dhabi beholdt noget af sin lilleby-charme. Her er en god nede-på-jorden-følelse og en autenticitet, som de store byer ikke har. Al Ain giver én mulighed for at få et mere nuanceret helhedsbillede af Emiraterne.

Jeg har taget turen i bus fra Dubai til Al Ain, og man skal ikke bevæge sig ret langt uden for den glitrende skyskraberby, før man er ude i ørkensandet.

Al Ain er ikke større, end man kan komme rundt til fods eller hoppe på bybussen. Det første jeg gør er at tage en slentretur i den store oasepark, som byen er opstået omkring. Parken er på UNESCO's Verdensarvsliste og har ikke mindre end 147.000 daddelpalmer, så det er nemt at finde en skyggefuld plet. Parken bliver holdt efter bæredygtige principper. Den er 1.200 hektar stor, så man kan sagtens nyde en gåtur uden horder af turister.

En ung mand fra Nepal hilser velkommen ved indgangsporten. Meget typisk for Emiraterne møder man også i Al Ain alle mulige slags nationaliteter. Faktisk kan det være svært at møde en indfødt emiratier. Diversiteten over en bred kam gør landet til en etnisk smeltedigel og et spændende og interessant sted at rejse.

Mellemøstlig oase-nostalgi

Hvis man har lyst til at gå i dybden med byns historie og den emiratiske kultur, er Al Ain Palace Museum et besøg værd. Museet ligger i et gammelt palads opført i rødlige adobesten. Der er kælet for detaljerne med smukke gamle dørbeslag i messing og rustikke lerkrukker.

Museet var oprindeligt residens for Emiraternes herskende familie og blev bygget i 1937. I 2001 blev bygningen indrettet til museum, hvor man blandt andet kan se traditionelt, vævet seletoj til kameler, fine gamle krukker og vævede tæpper. En lang række fotos og plancher viser, hvordan området tog sig ud for små 100 år siden.

Jeg forelsker mig hovedkulds i nogle gamle emiratiske kaffekander i et metal, der minder om kobber. Museet er et fint sted at bruge et par timer på at blive klogere på den historiske del af livet i oasen. Her er også en dejlig have, hvor man kan nyde solen.

UNESCO-ørkenfortet Al Jahili er også et godt sted at besøge. Fortet er fra 1898 og har fire tårne, et i hvert hjørne, til vagterne, der holdt udkig efter ubudne gæster.

Jeg bliver budt på emiratisk kaffe under mit besøg – serveret i små yndige kopper og med dadler ved siden af. Emiratisk kardemomme-kaffe smager en anelse bittert, så derfor søder man drikken ved at spise dadler til. Denne kombination af let bittert og sødt giver en meget aromatisk smagsoplevelse. Det ender med, at jeg bliver så forfalden til den lokale kaffe, at jeg køber en kaffekande i emirati-stil og lo-

ver mig selv, at nu skal jeg hjem i mit køkken og eksperimentere med kardemommekaffe og dadler.

Ørkenbjerge og kamelmuler

Hvis man gerne vil tættere på naturen, er Al Ain også et godt sted at tage hen. Ikke langt uden for byen finder du ørkenen og bjergformationer.

Trods en større indsats på den lokale busstation, lykkedes det mig ikke at finde en bybus, der kan køre mig ud til Jabal Hafeet, der er den andenhøjeste bjergtop i De Forenede Arabiske Emirater. Ørkenen omkring Al Ain er flad, og man kan skue langt, men udenfor byen knejser bjerget med sine 1.240 meter.

Jeg prajer en taxi, hvor jeg møder den filippinske taxichauffør 'Chika', som hun kalder sig. Hun bliver min følgesvend de næste par dage, og iført sit lilla tørklæde, der er en del af taxichaufførernes uniform i Al Ain, styrer hun behændigt taxien gennem Al Ains ørken og videre op i bjergene.

Chika har efterladt sine børn i Filippinerne og kører nu taxi her, så poderne kan få en ordentlig skolegang og en passende uddannelse. Hun har ikke set dem i årevis, men er stolt over at kunne sikre sine børns fremtid.

Vi får en masse gode snakke, mens Chika svinger taxien op ad de stejle serpentiner-veje til toppen af Jabal Hafeet. Udsigten over

den flade ørken bliver mere og mere storslået, og arrede klipper i brune nuancer rejser sig dramatisk af varmedisen på hver side af vejen.

Jeg er ude adskillige gange for at fotografere på vej mod toppen, og Chika morer sig kosteligt over, at jeg vimser rundt ude midt på vejen i heden for at indfange naturens storhed. Alene det at have hende som privatchauffør, er den halve oplevelse.

På tilbagevejen kører vi forbi Al Ain Camel Market. Der er simpelthen kameler i alle tænkelige størrelser og enkelte gedeflokke. Det er et sjovt sted at gå rundt og inspicere dyrene. De går i indhegninger og har hø, kraftfoder og vand og har i det hele taget fine forhold.

Der er opkøbere fra hele området, ja, selv så langt fra som fra Yemen, så der er livlig aktivitet, især om morgenen. Mange af handelsfolkene taler engelsk, og de synes, det er sjovt at vise deres dyr frem for turistene. Man må gerne klappe en kamel, især de små kamelkalve, der charmer sig ind med deres graciøse øjenvipper, er bedårende.

Oplevelsen kræver sin kardemommekaffe, og på vej tilbage til hotellet bliver jeg sat af ved en café på hovedgaden. Al Ain er stedet, hvis man gerne vil møde nye mennesker og for en tid føle, at man er en del af et mindre lokalsamfund. De Forenede Arabiske Emirater er altså ikke bare glimmer og Gucci-tasker.



Værd at vide

Transport

Det er muligt komme til Al Ain fra både Dubai og Abu Dhabi. En flybillet fra København til en af byerne vil ligge i omegnen af 6.000 kr. tur/retur med for eksempel Emirates.

De Forenede Arabiske Emirater har et velfungerende bus-net. Der kører bus til Al Ain fra såvel Abu Dhabi som Dubai. En enkeltbillet koster omkring 150 kroner. Man kan med fordel købe et rabatkort til busserne på stationen.

Overnatning

Det Forenede Arabiske Emirater er ikke et helt billigt land at opholde sig i, og det er bedst og billigst at have booket overnatning på forhånd. Abu Dhabi og Dubai er dyrest at bo i – i Al Ain kan det gøres en smule billigere. Regn dog med mindst 500 kroner pr. nat uden morgenmad. I Al Ain kan det være billigere at bo lidt i udkanten af byen og tage bussen ind til centrum.

Lokal mad

Mandi er en særlig middagsret fra Yemen. Den serveres mange steder i Mellemøsten. Den består af grillet kylling- eller lammekød tilsat en række krydderier og serveret på en bund af ris. Der kan være regionale variationer af retten, og krydderierne kan være lidt forskellige, men den smager fabelagtigt!