

Srdce arabského sveta: V Ománe sa snúbi stredovek s novovekom

28.03.2010 (13/2010) Horské dedinky prilepené na steny kaňonov, kopy datí, osamelá ľava kráčajúca nekonečnou púšťou - to sú obrazy z nádhernej a zajomej krajiny Omán.



V Maskate, hlavnom meste krajiny, možno nájsť len zopár výškových budov.

Autor fotogrfie: MAROŠ MARKOVIČ

Omán, známy predovšetkým produkciou kadidla, bol v minulosti súčasťou rozľahlého a perspektívneho Východoafrického impéria. Až začiatkom 20. storočia ho extrémne konzervatívny sultán Said bin Taimur úmyselne izoloval od ostatného moderného sveta a krajinu i ľudí v nej tak odsúli na život v stredoveku. Sultánsky trón prevzal v roku 1970 jeho syn, mierumilovný Sultan Qaboos, a začal tak neľahkú obrodu krajiny, vďaka ktorej sa vrátila prosperita a pokrok.

Tradičné hodnoty

To, čo robí obrodu Ománu zvláštnou v rámci arabského sveta, je skutočnosť, že transformáciu vedú s obrovskou citlivosťou k tradičným hodnotám. V Maskate, hlavnom meste krajiny, možno nájsť len zopár výškových budov, väčšiu z takmer dvetisíc historických pevností po celej krajine odoborne reštaurujú a sultán i vída zručnosť predkov aktívne podporujú. Tradičné arabské hodnoty ako pohostinnosť a úcta vychádzajúce z islamu, najrozšírenejšieho náboženstva v Ománe, sú súčasťou života ľudu.

Živícové zlato

Naše auto zastavuje nedaleko mesta Thumraida na vrchu skalnatého útesu a Salim, môj priateľ a sprievodca po Ománe, ma vyzýva, aby som vystúpil. „Toto je to, čo nám ostalo zo stáročného bohatstva,“ povie smutne a ukáže rukou do údolia pod sebou. Stojíme na okraji údolia Wadi Dawkah a pod nami sa rozprestiera stromová škôlka s mladými kadidlovými stromami. Kadidlo je stvrdnutá aromatická živica získaná zo stromu druhu Boswellia. „Tradične sa kôra stromu nareze a na tom mieste živica vyráza na povrch, kde uschne a stvrdejte formy kvapiek. Voláme ich slzy,“ vysvetľuje mi mladý správca. „Ale my tu niezberame kadidlo. Naša škôlka je len na zachovanie stromov,“ dodáva a vysvetľuje, že kadidlový strom začína rodíť slzy aj ako 8- až 10-ročný a narezáva sa trikrát za rok, pričom pri poslednom vychádzaní najkvalitnejšia živica. „Má to však hľáčik,“ posmutne. „Narezávanie stromov znížuje ich reprodukčnú schopnosť z pôvodných 80 % nových stromčekov vystepovaných zo semien stromov na nedostatočných 16 %. Preto sa snažíme zachovať aspoň pár z nich v plnej sile.“

Kadidlo bolo pre Omán v minulosti dôležitejšie než zlato. Dodnes má mnohoraké použitie, hlavne na aromaterapiu, čiže pálenie kadidlovej živice na žeravých uhlíkoch, pričom živica intenzívne dymí. V histórii zohral kadidlový dym najvýznamnejšiu úlohu v náboženských rituáloch a celosvetový dopyt po intenzívnej vôni spôsobil, že ománsky prístav Khor Rori v dobách Marcia Pola bol druhým najdôležitejším prístavom na svete. Príčinou obúbenosti kadidlového dymu bola intenzívna a jedinečná vôňa, ale aj skutočnosť, že dym odhŕňa komáre a tým pomáha ochraňovať ľudí aj zveratá pred chorobami, napríklad aj pred malariou.

Dedičstvo rybárov

Yousufa, bývalého rybára, dnes majiteľa krásnych dvoch lodí určených na výlety pre turistov, som stretol na piesočnej pláži pri meste Salalah. „Mám tu kopu známych, vždy mi dajú pár rýb,“ odpovedá so smiehom na otázku, prečo prišiel k miestu, kde rybári vytahujú na bren siete plné rýb. Dnes už ryby chytia nemusí, ale dedičstvo svojich predkov v krvi nezaprie.

Omán, krajina ležiaca na pobreží Arabského mora, využíval jeho blízkosť nielen na rozsiahle obchodné činnosti, ale predovšetkým na obživu svojich obyvateľov. „Je to národná práca, ja som už na ňu lenivý. Býval som rybárom, ale potom som si založil vlastný podnik s partnerom z Anglicka. Teraz vozím turistov za delfínmi,“ hovorí pozorujúci rybárov stojacích po páso vode a opisuje mi aktuálne dianie. „Pozri dokola – je tu 40 rybárov, navigátorov, pomocníkov, nosičov a vodičov áut. Jeden výlov im trvá asi 5 hodín a oni denne absolúvujú najviac dva výlovy rýb, z ktorých každý výdá asi 3 tony rýb. To záleží na štastie, počasí a niekedy aj šikovnosti rybárov. Predstav si vynosiť denne 6 ton rýb – kompletne mokrý a slaný o vody,“ neveriaci krúti hlavou, že aj bol kedy na ich miestu. Pri vytahovaní siete sa breh plní domácimi, ku ktorým je komunita rybárov veľmi štedrá, pretože v sietach často uviazané nielen sardinky, ktoré sú primárnom spracovateľskou surovinou, ale aj malé raje, žraloky a iné druhy, ktoré nie sú vhodné na spracovanie. Rybári ich friaďa a vydádzajú nabok, odtiaľ si ich ostatní môžu vziať spestriť si nimi jedálny lístok.

Za životom predkov

Moja cesta ďalej viedla do jedného z najznámejších údoli v južnom Ománe. Wadi Darbat je preslávené tým, že ním preteká malá riečka, ktorá zásobuje vodom okolité zeleň celý rok, nielen počas monzúnov. Preto sem domáci obyvateľia radi chodia piknikovať, prechádzat a sa hľavne sa fotia so stromami a zelenou. Údolie sa končí asi 120-metrovým útesom, ktorý sa v čase monzúnov mení na obrovský vodopád dažďovej vody stekajúcej z okolitých kopcov. Našli sme tam asi 40 relaxujúcich ľudí roztrúsených po celom údolí. „Oproti množstvu, čo tu býva v čase dažďov, je to prázdroj,“ poznámaná Salim a poprosí ma, aby som ho vyfotil so zeleným pozadím. „Úkážem rodine, že som tu bol a videl zelené stromy.“ Teši sa a ja mám pocit, že mi čosi z jeho rozprávania uniká. Asfaltová cesta totiž vedie až k veľkému parkovisku, z ktorého sa pokračuje po prašných cestičkach alebo tráve k nižšie položenej rieke. V čase dažďa, keď sa z oblakov neprestajne rinie voda, to tu musí byť jedno veľké blatové pole. Húky komárov, much a iného hmyzu liahnuče sa v augustovom teple musia otrávovať tak neznesiteľne, že by našinie ani z auta nevystúpil. Zmienil som sa o tom Salimovi, ktorý potvrdil, že to je naozaj tak. „A napriek tomu sem ľudia chodia piknikovať?“ čudoval som sa. „Áno, vylahnu koberce, položia ich na to blato, prikryjú sa dajakým igelitom a užívajú si nádherné počasie,“ vysvetľoval Salim.

Ako chutiť tava

„Jemenský čaj, sladký jemenský čaj,“ vykrikuje Mohamed, majiteľ malej reštaurácie viesnejanej medzi niekoľko ďalších podobných podnikov rozmiestnených na úpätí Dhofarských hôr pred vjazdom do mesta Salalah. „Odkiaľ si? Chutnai si už tavu?“ pyta sa ma jedným dychom a nečakajúc na odpoveď ma ľahá do jeho zvláštneho bufetu. Môj ománsky sprievodca Salim sa usmieva a pokyvuje hlavou, aby som sa nebál. Priviezol ma sem, lebo tvrdil, že ma nepustí, kým neochutnám tavia máso. „Ja som sice z Jemenu,“ vysvetľuje mi tajnostkársky Mohamed, „ale tavia máso pečiem lepšie než tí z Ománu. Ved som mal čas sa to naučiť, už tu žijem 30 rokov.“ Pec na pečenie mása si vyrába svojpomocne tak, že nechá rozhoreť veľký oheň, ktorý zasype malými kamienkami. Kým oheň pod nimi pomaly lie, kamienky ostávajú dosťatočne horúce na pečenie mása. Mohamed na ne hodil pári prúžkov čierneho másla pohybom, ktorý preprázdza dihorocný tréning. Kým sa máso pieklo, bol čas na čaj. V lavóre s vodom opíchal tri malé sklenené pohárky a zo starej kanvice nám nalial kávovohnedú tekutinu. „Vždy ked môžem, prídem sem na čaj, Mohamed robí najlepší jemenský čaj,“ prezrádza Salim skutočný dôvod našej zastávky. Jemenský čaj je zvláštna zmes mlieka a vody, v ktorej sa vari okrem čierneho čaju aj kardamóm, klinčeky, škorica a zázvor. Výsledkom je aromatická korenistá chut podporná množstvom cukru.

Omán na čele so sultánom urobil za posledných 40 rokov väčší krok smerom k pokroku, než sami očakávali. Oceňujú to aj medzinárodne štruktury sledujúce úroveň života na Arabskom polostrove, ale predovšetkým ľudia bojujúci o svoju každodennú obživu. Nemusia sa báť tyranie či otroctva, môžu cestovať, stavat domy, kupovať autá. Napriek tomu si udržiavajú tradície, ktoré nám Európanom prípadajú zvláštne.

0

[Zdieľaj](#)

[Zdieľaj na Facebooku](#)

[Twitter](#)

Autor: redakcia

Nášli ste v článku chybú?

Našli ste v článku chybú?

Naš