

Iz Kabula:

Ismet Efendić

Amerikanka je, naime, pretpostavljala da nemamo asfalt. Naravno da Kabul, o čijim ratnim i inim nevoljama čujete praktički svakodnevno, nije Dubrovnik, ali svakako ima i drugu stranu medalje. Bacite na nju samo jedan pogled.

Kome god kažem, od mojih dragih prijatelja do rođaka, da se u Kabulu osjećam vrlo dobro i da se ovdje svakim danom poboljšavaju uvjeti za normalnu svakodnevnicu, teško mi povjeruje. Gotovo je uobičajeno za ovo područje da uoči prvih slobodnih, parlamentarnih izbora, u zemlji raste napetost. Međunarodne koalicijske snage ISAF imaju zaista pune ruke posla, a sigurnosna situacija je pod kontrolom. Dvije večeri za redom u poznatim sam restoranima Elbow Room i Lai Thai s kolegama čekao slobodan stol. Sve je više međunarodnih organizacija i kompanija angažirano u Kabulu tako da prema broju njihovih uposlenika raste i broj novootvorenih restorana zavidnog ugođaja u kojima je dobro situirana ino-klijentela spremna uz umjerene količine pića (svih vrsta) potrošiti po osobi od 30 do 60 \$.

Uspješne poslovne žene

Mora se priznati da se o ženama i u Kabulu ispredaju bajke, pa se i ja pitam kako zapo-



Lailla Salari-Mercier,
rukovoditeljica Hotela
Inter-Continental Kabul

Kabul



Kabul kakav ne poznajete

“Ovoga je ljeta moju zagrebačku prijateljicu nazvala kolegica - Amerikanka koja je službeno trebala doputovati u Hrvatsku, u Dubrovnik i ne ustežući se pitala - ima li u “tom Dubrovniku” struje i mora li ponijeti čizme



četi priču o ženi koja se, nakon 20-godišnje karijere u Londonu, gdje je završila studij hotelijerstva, našla na rukovodećem mjestu Resident Managera Hotel Inter-Continental Kabul. Mrs. Lailla Salari-Mercier je podrijetlom iz Irana, majka dvije odrasle djevojke koje u Londonu završavaju studije. Suprug u Djakarti također radi u managmentu lanca prestižnih hotela. Na okupu su svaka tri

mjeseca po oko četiri tjedna.

Ova iznimno šarmantna i lijepa žena manekenske visine, čiji radni dan traje od 12 do 14 sati primila me u vrijeme predviđeno za odmor.

S novom postavom managmenta, hotel je startao u listopadu 2002. g. (otvoren 1969. g.), kada su bili stvoreni minimalni uvjeti za početak rada, a pikantne detalje da je hotel, nakon nekoliko godina uzurpacije od taliban-

skog režima, bio sjedište ni manje ni više nego Osama Bin Ladenovog najužeg tima, doznao sam ranije od moga uposlenika koji je tamo radio kao blagajnik. Kompanija Dubai Freecom Trading, koja je vlasnik hotela Sheraton u Dubaiju, u hotel je uložila 10 milijuna dolara i potpisala ugovor o suvlasništvu s afganistanskom vladom. “Hotel ima 199 obnovljenih soba, a kapaciteti su u prosjeku popunjeni sa 65%”, kaže šarmantna menadžerica. Sve sobe su u kategorijama: standard, de luxe, a posebnim apartmanima cijene su od 84 do 472 \$. Skupim se apartmanima uglavnom koriste diplomati i ministri zapadno-europskih zemalja (Danci, Norvežani, Nijemci, Šveđani), te biznismeni iz Dubaja, dok se Indijci i Pakistanci uredno cjenkaju za popust. Broj uposlenih u hotelu je trenutačno 280 i samo 6 žena. Konzervativni, nepisani zakoni ove zemlje i dalje uvjetuju minimalni postotak uposlenih žena, iako je svaki dolar više u obitelji i te kako poticajan. Plaće domaćih uposlenika su od 80 do 750 \$, što je za ovdašnje prilike doista izvrsno.

Bogata ponuda i muški ples

Kakve sve sadržaje u najvećem hotelu u Kabulu možete pronaći? Odlično opremljen fitness-centar, salon za uljepšavanje, koji drži poduzetna Tajlandanka Lalitha, inače vlasnica popularnog tai restorana Lai Thai, u kojem gosti imaju frizersko-kozmetički salon, pedikera, posebno popularnu tai-masažu, bussines-centar s internetom... Bazen se renovira i uskoro otvora.

U hotelu odsjedaju uglavnom sve poznate novinarsko-televizijske ekipe BBS CBS, Japanske televizije... i svi se poprilično iznenade što nadomak derutnoga centra grada, na lijevoj uzvisini imaju hotel zavidne usluge i čistoće koji postaje mjesto sve češćih izlazaka bogatih Afganistanaca i njihovih obitelji - na svečane ručkove i

✓ Zanimljivosti

U prostranom predvorju nekoliko je lijepo uređenih trgovina s nakitom, suvenirima, sagovima, knjigama, časopisima, cigaretama, sitnicama, sličnih tobacco-trgovinama. Iako je ponuda dosta velika i raznovrsna stječe se dojam da strani

Nakit



gosti hotela ne kupuju baš previše. Razlog su kako visoke cijene tako i saznanja da sličnu i

Kabulska knjižara



mного kvalitetniju, a upola jeftiniju robu mogu kupiti u dvije najpoznatije trgovačke ulice u Kabulu Chicken Street i Kabul Market Street, ali o tome nekom drugom prigodom, uz srdačan pozdrav iz milijunskog Kabula. •

večere čiji meni, po principu self-servisa ili popularnog švedskog stola iznosi od 8 do 10 \$, što i nije previše.

Nekoliko puta sam s mojim lokalnim osobljem bio na večeri u povodu nekih proslava i praznika, a osobno mi se i sviđa atmosfera internacionalnog i domaćeg štih. U ostalim restoranima lokalno stanovništvo nije poželjno, iako se i to polako mijenja.

Samo se za vikendom, uz dosta gostiju jednostavno po nekoliko mladića ustane i spontano započnu plesati uz taktove tradicionalne glazbe. Ples je nalik na morešku ili šotu, ali polaganog ritma prema brzem. Za to vrijeme djevojke, uređene i lijepe držanja, sjede na mjestima i na kraju zapljeću, ali ni pomisli da i one igraju. Odšetao sam sa svojom domaćicom do Ball Rooma, gdje se održavala tradicionalna afgan-



Hotel Inter-Continental Kabul

tanska svadba. Ljubazni domaćini su nam dopustili da uđemo, iako je bila samo za uzvanike.

Lailla mi reče da hotel organizira ovakve velebne svadbe i da na njima ne zarađuju mnogo, jer se po osobi meni naplaćuje 8 \$, što je, prema uslugama, uistinu minimalno. Time se želi što više privući i domaće stanovništvo, čime se njeguju tradicionalni običaji. A to Afganistanci znaju i vole. Svadbe su prestižna godišnja događanja i slavljenici i njihove obitelji spremni su izdvojiti od 2000 do 5000 \$, što je u ovoj siromašnoj zemlji doista velik novac.

E, na svadbi sam vidio kako i djevojke, u prelijepim haljinama, igraju, ali ovaj puta one su same. Momci sada njih zaneseno gledaju i potajno priželjkuju susret, pa prosidbu. Ona pak traje od nekoliko mjeseci do godinu dana, a onda nova svadba. •

✓ Ukratko

Afganistan ima 25 milijuna stanovnika, 99% muslimana (sunita i šijita) koji govore jezicima: dari i paštunskim. Gotovo polovicu čine Paštuni, potom Tadžici, pa mongolski Hazari i Uzbeki. Nepismenih je 70%, a zemlja se kroz cijelu povijest nalazila na razmeđu tuđih interesa (Carske Rusije i Velike Brita-

nije, npr.) koji su određivali i režime (u prošlom stoljeću prosovjetski npr.), a današnja previranja, manje-više svima su poznata. Najviše izvoze: voće, vunu, pamuk i sagove, a poznati afganistanski proizvod je i gumasta smola (biljka Asa foetida) koja se koristi za proizvodnju lijekova.

U slast!!!

Tradicionalna jela:

1. **ASHAK** (slično talijanskim tortelinima) za koji nam je ljubazni glavni kuhar hotela prepričao i recept).



Ashak

2. **GEDANI KEBAB** (kuhana govedina u začinjenom, ljutom sosu (sve meso se naziva ćevap ili turski kebab)

3. **MUTTON QORMA** (janjetina u umaku s povrćem posebno bamjom, vrsta "ćupavog" i nakon kuhanja sluzavog povrća, popularnog na istoku, ali i dosta različitog od onog sušenog koje se može naći i na našim tržnicama),

4. **PEAS PILAAW** (riža skuhana s mladim graškom i sušenim grožđicama i s posebnim zira začinom, specifičnim za Afganistan, na koji se stranci, zbog neobičnog mirisa i okusa ne mogu baš brzo naviknuti).

Afgan-kuhinja najbližnja je bosanskoj kuhinji, samo su

✓ Ashak

U deblje razvaljano tijesto se u manjim porcijama slaže nadjev od sjeckanog svježeg mladog poriluka i luka izmiješanog s jajima i mladim sirom, tijesto se izrezuje na četvrtasto i oblikuju krupni fila-

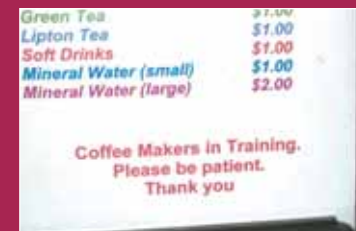


Ismet Efendić, "blažen" među slasticama

začini bliže podnebljima Indije i Pakistana.

Slastice su dosta pojednostavljene uz obilje voća serviraju se razne kreme i čokoladne i voćne torte, te krema od riže sa cimetom i samljevenim pistacijama, a meni je zapeo za oko CASTA kolač identičan našoj rožati. Kada smo nakon večere ispijali cappuccino u novom Town Caféu, vrlo ugodnog ambijenta, jedan pomalo neobičan podnaslov na cjeniku, djelovao je vrlo simpatično uz uslužnog konobara.

"Spremači cavé (kafekuhari) vježbaju (na novim aparatima). Molimo za strpljenje (razumijevanje). Hvala" •



ni i zatvoreni rezanci ili tortellini, koji se kuhaju pažljivo da se ne otvore, pa se zatim slažu u posebnu veću posudu za pečenje. Sve se zalije umakom od rajčice i začina, te kiselim vrhnjem i zapeče.