

KAPITEL 3

Det thailandske smil og en kulinarisk krammer

Af Flemming Rasmussen

Thailand benævnes ofte som "The land of smiles" eller smilets land. Mange turister er således hjemvendt fra en ferie med en følelse af, at turen forløb fuldstændig glat, og de småting, der måtte være opstået undervejs, blev taget med et smil. Det smitter af på humøret.

Andre har oplevet, at det gode humør har været udfordret ved, at der netop bare blev smilet, og at et problem ikke blev forsøgt løst. Uanset hvor tydeligt og med hævet stemme man efterhånden forsøgte at give udtryk for sin frustration, voksede smilet bare. Det var tydeligvis morsomt at ignorere situationen – For intet blev gjort. Bare et stort smil som svar.

Mange vil ikke kunne frigøre sig fra tanken om, at kulturforskellene simpelthen bare er for store til, at man kan forstå eller acceptere den adfærd.

Forståelsen starter måske med maden. Koriander, chili og sure/salte/søde kontrastfyldte smagssammensætninger danner fundamentet for det eksotiske thaikøkken. Det kendetegner også den thailandske folkesjæl.

Madtraditioner er en genvej til at lære en folkesjæl at kende. Det thailandske køkken handler således rigtig meget om kontraster og modsætninger. At man for eksempel bruger surt og sødt og stærkt på samme tid.

I den vestlige madtradition arbejder man med, at ingredienser og indtryk fra maden skal passe godt sammen og supplere hinanden.

I det thailandske køkken forholder det sig lige omvendt. Men selvom der arbejdes med mange forskellige smagsindtryk på én gang, søges der en harmoni. Udfordringen er at skabe denne harmoni, uden et enkelt element overdøver alle de andre.

Man kan sige, at den kontrastfyldte, men harmoniske madkultur i Thailand giver et godt billede af de kontraster, der også afspejles i kommunikationen mellem mennesker. Især smilet opfattes forskelligt, afhængig af hvor man kommer fra.

Måden, hvorpå man giver udtryk for sine følelser, er et meget vigtigt element i interkulturel konflikthåndtering. En negativ følelsesmæssig udvikling, der udtrykkes med vrede, frustration, stress, angst og frygt, spiller en vigtig rolle i den klassiske konfliktrappe. Og i mødet med især asiatiske parter er det allerede en overskridelse af grænserne, når disse følelser ikke tøjles og dermed bliver synlige.

Kulturnormer påvirker både ikke-verbal adfærd, og den måde folk formidler deres følelser på. Kulturen bestemmer, hvordan vi kommunikerer med andre, hvad vi føler, eller hvad vi vil have andre til at tro, at vi føler.

I kollektive kulturer som især de asiatiske, og hvor normen tilskriver mådehold med at give udtryk for følelser, har de en tendens til at skjule og undertrykke disse. Folk værdsætter de sociale forhold meget højt, hvilket er årsagen til, at de negative følelsesmæssige udtryk undertrykkes.

I modsætning til de kollektive kulturer, er det mere normalt for individualistiske samfund at være mere direkte i at udtrykke alle slags følelser over for andre. En thailænder derimod vil sandsynligvis holde ikke bare en negativ følelse tilbage, men også holde en måske berettiget kritik for sig selv. Og især over for en overordnet.

I et vestligt samfund kan man på et generelt plan hævde, at folk beskæftiger sig med egne behov og ønsker, mens en thailandsk kulturnorm orienterer sig mod, hvad andre ønsker. Eller mere præcist. Hvad man tror, at andre ønsker.

Folk misforstår ofte andres ikke-verbale adfærd, hvor smil, grin og gråd ikke afkodes på samme måde. I Asiatiske kultur og især i den thailandske vil man opleve, at udover at udtrykke glæde vil folk også smile for at skjule deres nød, vrede eller forlegenhed. Som jeg har hørt det nævnt mange gange, siger den almindelige thailænder: "Vi smiler, fordi vi ikke har forstået, hvad der bliver spurgt om, eller hvis vi ikke ved, hvad vi skal gøre."

Smilet bruges især, når der kommunikeres med en person af høj status. Eller hvad kulturnormen dikterer at defineres som høj status. Penge, eller opfattelsen af at en person har penge, er nok til, at den gængse turist bliver anset som værende i denne gruppe.

Derfor vil selv turisten opleve, at når thailænderne føler ubehag f.eks. ved høj eller direkte stemmeføring, er genert eller forlegne, vil de smile eller grine – og ellers ikke foretage sig noget for at afhjælpe den situation, som den ene part mener, skal løses straks.

Den adfærd bliver ofte fortolket som respektløs. Disse fejlfortolkninger, der bunder i gensidig manglende forståelse af kulturelle forskelle, kan også føre til unødige konflikter i bredere sammenhæng.

Forskelle, i hvordan følelsesmæssige udtryk opfattes, kan således virke bestemmende for, hvordan mennesker fra forskellige kulturer håndterer konflikter. I sammenhæng hermed vil også formidlingsformen i konfliktfeltet være relevant.

Dr. Mitchell R. Hammer, som især har arbejdet med interkulturel kommunikation i meditation, har beskrevet fire grundlæggende følelsesmæssige kommunikationsformer i konflikter:

Discussion, Engagement, Accommodation og Dynamic.

Han argumenterer for, at der med baggrund i kulturnormer er forskel på, hvordan følelser udtrykkes i en konfliktsituation, og hvordan disse følelser formidles, samt hvor direkte der tales om selve konfliktens indhold.

En typisk nordamerikansk eller nordeuropæisk tilgang vil være meget direkte tale med afdæmpet brug af følelsesudbrud. Denne konfliktstil betegnes Discussion. Man mener, hvad man siger, og siger hvad man mener.

I den såkaldte Engagement, som beskrives at være udbredt blandt syd- og østeuropæere, lægges vægt på en konfronterende med en stærk verbal og ikke-verbal kommunikation.

Den dynamiske stil er kendetegnet ved at bruge indirekte strategier, hvor der ofte kommunikeres gennem 3. part. Kommunikationsformen er meget intens med stærke og overstrømmende følelsesudtryk. Denne stil findes især i Mellemøsten.

Som en kontrast til disse tre kommunikationsformer ses de asiatiske kulturnormer og herunder især den thailandske at følge den såkaldte Accommodation-stil i konflikthåndtering.

Denne stil har en indirekte tilgang og er følelsesmæssigt tilbageholdt for at sikre, at konflikten ikke kommer ud af kontrol. Det tilstræbes at opretholde social harmoni, mere end at konflikten fremhæves og bearbejdes direkte.

Forståelse af kulturelle forskelle, når man som part i en konflikt skal formidle sin opfattelse af problemet, er det første skridt til at løse konflikten rationelt og effektivt.

Således stod jeg som ung projektleder på en mindre plastikfabrik i Bangkok og kogte indvendig, da de lokale thailandske operatører havde misforstået min ellers detaljerede ordre om at sætte vand på maskinen. Jeg havde nu bare ment, at de skulle fylde vandbakken. De skulle i al fald ikke finde på at skære samtlige olieledninger op og montere dem til vandforsyningen.

Resultatet var en maskine, der var splittet ad, og vi var bagud i produktionen.

Ydermere så det ud som om, at operatørerne morede sig kosteligt, de smilte og grinede fjoget, mens himlen var ved at falde ned over mig som produktionsansvarlig leder.

Jeg slugte hele min kulturelle ballast og takkede med et smil for det hårde arbejde.

Den yngste operatør blev sendt i byen for at købe øl og lækker aftensmad til hele teamet, for vi skulle jo fejre, at vi var færdige, samt at de havde arbejdet hårdt.

Resultatet var også, at maskinen blev repareret, samlet og kom i drift på rekordtid og kun et par timer forsinket, og der var høj stemning ved middagsbordet.

Retten, som blev serveret den dag, illustrerer om noget kontrasten og harmonien i mødet mellem kulturer og måden, en konflikt kan behandles.

Gai phat king betyder kylling med ingefær og er en simpel, men klassisk street-food ret.

Den stærke og aromatiske knytnæve, der alligevel kærtegner blidt, når den lander, er i fin harmoni med de salte og sødlige indtryk. Teksturerne i retten understreger den kærlighedserklæring, som denne ret også bliver omtalt at være.

Gai phat king

Ingredienser

- 3 kyllingebryster skåret i tynde, mundrette stykker
- 75-100 g frisk skrællet ingefær i julienne (som bare er tynde strimler)
- 2 finthakkede fed hvidløg
- 4 spsk. soja eller østerssauce
- 2 spsk. fiskesauce
- 2 tsk. sukker
- 2 røde ikke for stærke chili eller peberfrugter i julienne
- Et par gode håndfulde tørrede judasøre svampe, der har været opblødt i kogende vand og snittet groft. Friske kan også gå an
- Et bundt fintsnittede forårsløg
- En håndfuld frisk koriander til pynt, hvis man kan lide det

Retten tager få minutter at lave, og tricket med thailandsk street-food er, at det går stærkt.

Alle ingredienser skal derfor være snittet og ligge klar.

Varm en wok op over høj varme, til den er rygende varm, og kom lidt madolie på. Kom kylling i wokken, og steg i 1 minut, til overfladen bliver hvid.

Hvidløg, soja/østerssauce, sukker og fiskesauce kommes i wokken efterfulgt af en sjat koldt vand. Vend det hele godt sammen, og kom derefter peberfrugt og svampe på. Lad det stege ca. 1 minut.

Serveres straks med jasminris og en god pilsner.

Under den løftede stemning ved bordet lænede teamlederen sig over mod mig og fortalte med et stort smil, at der havde været panikstemning blandt operatørerne. Retten her var specielt udvalgt til situationen, som blev løst. Der var en lettet stemning over, at en konflikt var undgået. Maden var det nærmeste, man kommer et thailandsk kram.

Prøv selv. Med sin intense varme fra frisk ingefær, men alligevel tillokkende kontraster af modsatrettede smagsindtryk, kan man selv lære at tøjle den umiddelbare tanke: Den ret passer ikke os i det Kolde Nord. Man vil opdage, at kontrasten ikke er så modsatrettet endda, og modtage et lille kram sydfra.

Om forfatteren

Flemming Rasmussen er i 2017 uddannet som cand. jur. og arbejder i dag som advokatfuldmægtig. Han er tidligere uddannet kemiker med bifag i thailandske studier ved Københavns Universitet.

Flemming tog pædagogikum i 1995 og tolkeprøven i thai i 1997.

Flemming har i en årrække undervist i thailandsk sprog og kulturforståelse, sideløbende med sine tidligere hovedbeskæftigelser i medicinalbranchen med ansættelser som bl.a. kemilærer og produktionskemiker.

Han har desuden arbejdet ad flere omgange i Thailand.

I 2017 gennemførte Flemming Danske Advokaters mediatoruddannelse.