

KAPITEL 1

Makloubeh eller upside-down

Af Mikele Schultz-Knudsen

Min første oplevelse med dialog og konfliktløsning var i et dialogprojekt mellem Danmark og Mellemøsten, hvor jeg sammen med unge fra Jordan og Egypten rejste rundt i forskellige lande og holdt dialogworkshops for unge.

Der var tale om workshops, hvor vi fik deltagerne til at diskutere kontroversielle emner med hinanden, mens vi brugte dialogværktøjer til at påvirke diskussionerne. Mange af vores aktiviteter gik ud på at vende deltagerens verdenssyn lidt på hovedet. Især brugte vi aktiviteter, der tvang dem til at se verden fra modpartens synsvinkel. Det kunne være at få to deltagere til rent fysisk at bytte plads og derefter bede dem forsvare den andens synspunkt, eller det kunne være at få deltagerne til at gentage, hvad deres modpart havde sagt, inden de selv måtte udtale sig.

Det var interessant – og en stor øjenåbner for mig – at sådanne små tiltag ofte førte til store realisationer hos deltagerne og meget markant øgede deres forståelse for modpartens synspunkt.

For mig er det netop det, dialog kan – og dermed også mediation, der i høj grad bruger dialogværktøjer i en forhandlingssammenhæng. De kan få deltagerne til at forstå den anden persons synspunkt. Parterne bliver ikke nødvendigvis enige, men de får nedbrudt fjendebillederne af hinanden. De får en forståelse af den oplevelse, modparten har været igennem, og af de forhold, der har ført til modpartens synspunkter. Den proces gør det langt lettere at finde frem til en løsning, som gør begge parter glade.

Der er mange metoder, man som mediator kan anvende for at hjælpe med at vende parternes synsvinkel på hovedet. Dels kan man bede den ene part lytte til den andens fortælling og så efterfølgende bede den lyttende part forklare – og dermed reflektere over – hvad han lærte af fortællingen. Dels kan man stille spørgsmål, der direkte tvinger parten til at sætte sig i modpartens sted: "Hvad tror du, han føler lige nu?", "Hvordan tror du, hun vil reagere på det, som du har tænkt dig at sige?" Endelig kan man også bruge mere kreative metoder, såsom metoderne nævnt ovenfor fra dialogworkshopsene, til at få parten til at gentage eller forsvare modpartens synspunkter.

Mediation er blevet kaldt en rejse, parterne er på sammen. Rejser har det tilfælles med mediation, at de også kan vende ens verdenssyn på hovedet.

Mine rejser i Mellemøsten vendte mange ting på hovedet for mig. Man lærer meget om sin egen kultur ved at se verden gennem en anden kulturs briller for en stund. På trods af den ufred, der desværre ofte findes på makroniveau i Mellemøsten, så er den mellemøstlige kultur i høj grad fokuseret på at skabe fred og balance i de nære relationer.

Islam spiller en stor rolle i Mellemøsten, og her finder man også henvisninger til værdier om at skabe forlig mellem mennesker. Koranen siger f.eks. "Gud kender den, der skaber fordærv, fra den, der skaber forlig" (2.220) og "Vi vil ikke lade belønningen gå tabt for dem, der skaber forlig" (7.170).

Mediation nævnes faktisk direkte i islams hellige tekst. Det sker i konteksten omkring 2 ægtefæller, der går fra hinanden. Koranen opfordrer dog til at anvende 2 mediatorer – én fra hver familie:

”Frygter I et brud mellem to, så tilkald en opmand fra hans familie og én fra hendes. Hvis de begge ønsker udbedring, vil Gud skabe forlig mellem dem. Gud er vidende og indsigtfuld.” (4.35)

Sådanne citater er en påmindelse om, at forskellige former for mediation altid har eksisteret. Mediation er ikke noget, som er opfundet i den moderne verden. Det har altid været en naturlig del af menneskets liv at forsøge at forlige konflikter gennem samtale.

Det er mit ønske for mediation i Danmark og resten af Vesten, at vi vil søge inspiration i den måde, traditionelle kulturer altid har anvendt mediation. Vi må ikke gøre mediation til et konstrueret begreb, der kun kan foregå i særlige sammenhænge og på særlige måder. Selvfølgelig kan vi gennem forskning og erfaring finde frem til de værktøjer, der bedst fremmer mediationen, men vi må ikke glemme, at kernen i mediation blot er at få mennesker til at tale sammen og forstå hinanden bedre. Hvis parterne gennem processen også får udfordret deres synspunkter og får vendt deres verdenssyn på hovedet, så er det kun en ekstra fordel. Forhåbentlig lander de sikkert på benene igen.

I Mellemøsten har jeg flere gange fået serveret retten Makloubeh, der helt bogstaveligt betyder ”vende på hovedet” eller ”Upside-Down”. Navnet kommer fra, at retten – ligesom deltagere i mediation – skal vendes på hovedet inden serveringen.

Makloubeh

Ingredienser

- 2 kopper ris
- 1 blomkålshoved
- 3 kyllingelår eller kyllingebryster med skind
- 1 mellemstort hakket løg
- 8 hele allehånde
- 4 kardemommekapsler
- 1 kanelstang
- 3 spiseskefulde olivenolie
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. knust allehånde
- ½ tsk. knust kanel
- ½ tsk. knust kardemomme
- Olie til stegning
- Ristede mandler og hakket persille til pynt
- Yoghurt eller simpel salat til servering

Vask risene, og put dem i blød i varmt vand i 15-20 minutter. Hæld derefter vandet fra. Dette vand skal ikke bruges i resten af opskriften.

Opvarm olie på en pande, og put det opskårne blomkålshoved på panden i 10-15 minutter, indtil stykkerne er gyldenbrune.

Put kyllingen, allehånde bærene, kardemommekapslerne og kanelstaven i en gryde, og tilsæt nok vand til at dække kyllingen med nogle centimeter.

Bring det i kog over medium varme, og lad det simre mildt. Kog, indtil kyllingens indre temperatur er 170 grader (ca. 45 minutter), og saften fra kyllingen er klar. Hæld vandet fra, men gem det til senere brug.

Tilsæt olivenolie til gryden med kyllingen, og hvirvl det rundt, så olien dækker bunden. Tilsæt et tyndt lag ris nederst, og arranger kyllingen oven på risen. Fyld ris på, så det dækker hullerne mellem kyllingestykkerne. Læg et lag af blomkål ovenpå, og læg til sidst den resterende ris øverst.

Tilføj salt, knust allehånde, knust kanel og knust kardemomme. Tilføj så forsigtigt (så det ikke ændrer på lagene) vandet fra kyllingen. Det skal dække risene med nogle få centimeter.

Sæt det over meget svag varme, og dæk det til. Det skal stå i 30-40 minutter, men må ikke koge, da det kan ødelægge lagene. Fjern det derefter fra kogepladen, og lad det køle i gryden i 20-40 minutter.

Placér nu et serveringsfad oven på gryden, og vend forsigtigt gryden på hovedet, så retten kommer ud på fadet. Slå evt. forsigtigt på gryden for at få det hele med.

Tilføj ristede mandler og hakket persille, og servér retten sammen med yoghurt eller salat.

Om forfatteren

Mikele Schultz-Knudsen har beskæftiget sig med dialog og konfliktløsning, siden han var ung. Siden 2009 har han været aktiv i Dansk Ungdoms Fællesråds dialogprojekt "Dialogambassadørerne" først gennem afholdelse af dialogworkshops i Danmark og Mellemøsten og siden som træner i projektet, hvor han har stået for gennemførelsen af træningsseminarer og for uddannelsen af nye dialogambassadører.

Mikele er uddannet advokat, men har i øjeblikket deponeret sin advokatbeskikkelse. Han har tidligere arbejdet for advokatfirmaet Bruun & Hjejle samt erhvervsorganisationen Dansk Industri. Ved Dansk Industri repræsenterede han jævnligt arbejdsgivere i mæglingsmøder med fagforbund.

I dag arbejder Mikele som ph.d.-studerende på Centre for European and Comparative Legal Studies, Juridisk Fakultet, Københavns Universitet, hvor han især forsker i de retlige udfordringer med parallelsamfund samt i anvendelsen af islamisk ret i Danmark.

I 2017 gennemførte Mikele Danske Advokaters mediatoruddannelse.