

EL Correu

DE LA UNESCO

abril-juny 2023

9 1772708 1097002 22023

**Addis Abeba,
Istanbul, París,
Seül, Viena...**
**Els cafès arreu
del món**

- **Etiòpia,**
el cafè dels orígens
- Petit plaer
però gran èxit a
la **República de
Corea**

- Els cafès de
Buenos Aires,
un patrimoni
protegit

EL NOSTRE CONVIDAT

**Diébédo Francis
Kéré, arquitecte:**
«Treballa
amb la natura,
no en contra»

Els **CAFÈS,** brous de cultures



unesco

Rep cada trimestre
un exemplar paper
de l'últim número

o
subscriu-te
a la versió digital
100% gratuïta.



Descobreix les nostres ofertes



<https://courier.unesco.org/fr/subscribe>



Segueix les últimes
notícies del *Correu*
@unescocourier



Facebook



Twitter



Instagram



Descobreix i comparteix

Contribueix a l'èxit del *Correu
de la UNESCO* fomentant-ne la
difusió i l'ús d'acord amb la política
de lliure accés de l'Organització.

2023 • n° 2 • Publicat des de 1948

El Correu de la UNESCO és publicat trimestralment per l'Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura. Promou els ideals de l'Organització, mitjançant la difusió d'intercanvis d'idees sobre temes d'importància internacional relacionats amb el seu mandat.

Director: Matthieu Guével

Redactora en cap: Agnès Bardon

Secretària de redacció: Katerina Markelova

Redactora: Chen Xiaorong

EDICIONS

Anglès: Anuliina Savolainen
& Gina Doubleday (correctora)

Àrab: Fathi Ben Haj Yahia

Espanyol: Laura Berdejo

Francès: Christine Herme, correctrice

Rus: Marina Yartseva

Xinès: Chen Xiaorong i China Translation
& Publishing House

Edició digital:

Mila Ibrahimova

Iconografia: Danica Bijeljic

Coordinació traduccions i maquetació:

Hélène Menanteau

Assistència administrativa i editorial:

Carolina Rollán Ortega

Producció i promoció:

Ian Denison, cap de la unitat
de les publicacions

Eric Frogé, assistent principal de
producció

Relacions amb els mitjans:

Laetitia Kaci

Traducció:

Christophe Beaufumé

Maquetació:

Jacqueline Gensollen-Bloch

Il·lustració de la portada:

© Boris Séméniako

Impressió:

CNAU

COEDICIONS

Català: Jean-Michel Armengol

Esperanto: Chen Ji

El Correu de la UNESCO es publica gràcies
al suport de la República Popular Xina.

Informació i Drets de reproducció:

courier@unesco.org

7, place de Fontenoy, 75352 Paris 07 SP, France

© UNESCO 2023

ISSN 2708-0978 • e-ISSN 2708-0986



Periòdic publicat amb accés lliure sota la llicència
Attribution-ShareAlike 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>).

Els usuaris del contingut d'aquesta publicació accepten
els termes d'ús de l'Arxiu obert d'accés lliure de la UNESCO
(<https://fr.unesco.org/open-access/terms-use-ccbysa-fr>).

Aquesta llicència s'aplica exclusivament als textos. L'ús
d'imatges serà subjecte a una sol·licitud d'autorització prèvia.

Les designacions utilitzades en aquesta publicació i la
presentació de les dades que s'hi contenen no impliquen
per part de la UNESCO cap posicionament quant a l'estatut
jurídic dels països, territoris, ciutats o àrees, o de les seves
autoritats, ni quant al traçat de les seves fronteres o límits. Les
idees i opinions expressades en aquesta publicació són les
dels autors; no reflecteixen necessàriament les opinions de la
UNESCO i no comprometen de cap manera l'Organització.

Índex

4

GRAN ANGULAR

Els cafès, brous de cultures

Llocs de barreja i de ciutadania 4
Jean-Michel Djian

Els cafès històrics de Buenos Aires,
un patrimoni protegit 8
Natalia Páez

«Tercers llocs»,
uns espais ciutadans de ple dret 12
Ray Oldenburg i Karen Christensen

El cafè turc, una beguda i unes tradicions 15
Fulya Ozerkan

Tsinari, vestigi del passat otomà
de Tessalònica 17
Méropi Anastasiadou

A Etiòpia, el cafè dels orígens 19
Éloi Ficquet

Petit plaer però gran èxit
a la República de Corea 22
Sooyoung Oh

« Els cafès són uns catalitzadors de sociabilitat » 24
Entretien amb Pierre-Emmanuel Niedzielski

Liber'Thé, incubadora de ciutadania a Tunis 26
Frida Dahmani

28

ZOOM

Prioritzar les coses 28
Fotografies : Rinko Kawauchi

38

IDEES

La tecnodiversitat, una eina clau
per a la descolonització numèrica 38
Domenico Fiormonte

Pensar la tecnodiversitat d'una altra manera 42
Yuk Hui

46

EL NOSTRE CONVIDAT

« Intento treballar amb la natura
i no en contra d'ella » 46
Entrevista amb Diebedo Francis Kere

50

DESXIFRAMENT

La salut i la nutrició: abandonades
per l'educació a tot el món 50

Editorial

« Algunes begudes tenen aquesta particularitat que perden el seu sabor, el seu gust, la seva raó de ser, quan es beuen en un altre lloc que no sigui als cafès. » Aquestes paraules de l'escriptor francès Joris-Karl Huysmans mai han sigut tan encertades com durant els confinaments successius provocats per la pandèmia de covid-19. Privats d'aquests llocs de sociabilitat durant mesos, vam poder col·lectivament prendre la mesura de la seva necessitat. I notar fins a quin punt l'absència de cafès feia les ciutats inhòspites.

Aquests «tercers llocs», a la frontera entre les esferes pública i privada, representen unes respiracions imprescindibles en el frenesí urbà. Contràriament a l'anonimat de les grans ciutats, ofereixen espais de trobada, de diversitat, on el temps és menys limitat i la paraula més lliure. En facilitar el debat i els intercanvis, els cafès contribueixen a la seva manera a la lliure circulació de les idees i al diàleg que defensa la UNESCO.

S'han tancat molts contractes al voltant d'una tassa de cafè, s'hi han discutit idees, s'hi han escrit llibres. Per la seva història, la seva arquitectura, alguns establiments s'han convertit en autèntiques institucions i en un patrimoni que els municipis volen protegir. En els més il·lustres, encara de vegades ronda el fantasma dels artistes que els freqüentaven, com al cafè A Brasileira de Lisboa, on acostumava a anar Fernando Pessoa; al London City de Buenos Aires, refugi de Julio Cortázar, o a l'Hotel Imperial de Viena, apreciat per Sigmund Freud i Stefan Zweig.

Des del descobriment de les seves virtuts estimulants a Abissínia, l'actual Etiòpia, el cafè s'ha convertit en una beguda universal, la preparació de la qual ha estat objecte de dues inscripcions a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO. Quant als cafès, que es van estendre per l'Orient Mitjà abans d'arribar a Europa, Amèrica i ara Àsia, van fer néixer una cultura i un estil de vida. El plaer indefinible que hom ve a buscar es deu a l'ambient d'un lloc, a la llibertat d'un moment robat a les obligacions quotidianes, i a les trobades que s'hi fan. Finestres obertes al món, són una invitació al viatge.

Agnès Bardon
Redactora en cap

Els cafès, brous de cultures

Un taulell, unes quantes taules i la possibilitat de consumir una beguda per un preu mòdic: un cafè no seria més que això? Evidentment, és molt més. Es va al cafè a fer negocis, a conèixer gent, a somiar o a treballar. El temps hi és menys limitat que en altres llocs i els intercanvis són lliures. Tan lliures que els cafès van despertar el recel de les autoritats religioses i polítiques tan bon punt van aparèixer al segle XVI. Amb tot, la seva presència s'ha imposat de Buenos Aires a Venècia, d'Istanbul a Viena, d'Addis Abeba a Seül. Freqüentats per la bohèmia artística, apreciats pels escriptors, alguns establiments fins i tot s'han convertit en llocs mítics. Si avui pateixen concurrència per l'arribada de nous actors globalitzats, l'evolució dels hàbits dels consumidors o la irrupció de les pantalles, els cafès continuen sent uns actors clau de la ciutat.

Seria, segons alguns estudis, la beguda que més es consumeix al món després de l'aigua. No menys de 150 milions de sacs originaris d'Amèrica del Sud, Àfrica i Vietnam circulen pel planeta cada any. S'estima que prop de 100 milions de persones viuen d'aquesta beguda, entre els quals els gerents de cafès, els seus subcontractistes i els seus treballadors. L'economia mundial del cafè representaria, ella sola, un mercat de 17.000 milions de dòlars.

Al llarg dels segles, el producte s'ha forjat una reputació de beguda «tònica» capaç, gràcies a la seva cafeïna, de mantenir «despert» i «escalfar» la ment, en paraules del Dr. Amédée Le Plé, autor d'una *Història científica del cafè* (1877). Certament, van ser aquestes virtuts estimulants que van despertar la sospita de les autoritats religioses als països àrabs, on es va estendre primer el comerç del cafè.

Tanmateix, les parades on es podia assaborir el *qahwa* es van multiplicar. A principis del segle XVI, només a la ciutat del Caire se'n comptaven fins a 2.000. A Constantinoble (l'actual Istanbul), els homes – estava prohibit per a les dones – es reunien als «Cahue-Kane», una mena de botigues reservades →

© Pierrick Bourgault



▼ Terrassa de cafè a París.

▼ Partida d'escacs en un cafè del poble de Buzet, Croàcia.

als compradors, però també als consumidors. Al segle XVII, aquests llocs s'estenen per Europa, especialment a Londres, Marsella i París.

El 1675, Anglaterra compta més de 3.000 «cases de cafè». Però ràpidament es consideren uns llocs de protesta i d'oposició. Es tanquen per ordre del rei Carles II (1630-1685). No obstant això, el principi de la «casa de cafè» perdura amb d'altres formes i atrau una clientela cada cop més nombrosa. Més encara que una beguda, el cafè es converteix en un lloc, i després un ús, abans de passar a ser, a partir del segle XVIII, una pràctica sociocultural universal integrada a la ciutat.

Una barra, unes taules i tasses

Què és un cafè sinó quatre parets i un sostre marcat per l'única presència difusa d'una aroma de torrat, de tasses, platets i culleretes escampats sobre una barra o una taula? Cal assenyalar de passada que aquest lloc, el paper del qual gairebé no ha canviat des del segle XVII, és objecte d'un nombre sorprenentment reduït d'estudis i investigacions.

Allà on s'instal·li, el cafè esdevé el lloc de trobada per excel·lència. És el punt d'unió paradoxal entre la solitud i la multitud; l'únic lloc privat que ofereix als seus clients la llibertat de parlar, intercanviar, llegir o escriure, i fins i tot cantar o ballar, a canvi de l'única obligació de consumir una beguda. Tots els cafès del món compleixen aquesta definició.

“

Si el cafè ja no és com abans el lloc per excel·lència on compartir idees, debatre-les, agitar-les, segueix sent el lloc més propici per a la creació d'opinions

En afirmar que «El cafè és la institució més sòlida de França», l'escriptor francès Léon-Paul Fargue no parlava només d'aquest nèctar procedent d'Etiòpia, sinó d'aquests llocs indefinibles que, a milers, arrelen a les ciutats i els pobles per créixer-hi o per mantenir-s'hi de vegades des de fa un segle.

No és d'estranyar que artistes i escriptors s'hi trobin a gust per conversar o crear. Alguns indrets, com el *Flore* o els *Deux Magots* del barri de Saint-Germain-des-Près de París, són indisociables de l'efervescència intel·lectual de la postguerra. Qui millor que Claudio Magris a Trieste, Douglas Kennedy a Nova York, Zoe Valdés a l'Havana, Stefan Zweig a Viena o Zola a París per, en els seus escrits, defensar la causa dels cafès, explicar el seu caràcter etern, fraternal i universal? Hem de veure amb quina fidelitat els clients, rics o pobres, senten un especial afecte per aquests llocs, hi construeixen el seu imaginari social just i s'hi socialitzen. «El cafè segueix sent l'única manera perquè els

© Pierrick Bourgault



▼ Cafè Florian a Venècia, fundat el 1720.

solitaris incurables no ho siguin del tot», analitzava l'escriptor ivorià Ahmadou Kourouma.

Un imaginari i un decorat

El rètol és el que fa el cafè, que indueix un estat d'ànim. És l'adreça que suggereix una trobada, suscita un imaginari o instal·la un escenari. El Griensteidl a Viena, el San Marco a Trieste, el Café Riche al Caire, el Garota d'Ipanema a Rio, el Procope a París o el Pierre Loti a Istanbul van ser nius d'agitació, i així mateix uns recers de pau o uns refugis per als poetes abans que la llegenda se n'apoderi.

Hi ha molt implícit en un cafè, i amb raó: no sabem ben bé què hi trobarem, què hi direm, quines trobades casuals s'hi poden fer. Si el cafè ja no és, com ahir, el lloc per excel·lència per compartir idees, debatre-les, agitar-les i després difondre-les, segueix sent el lloc més propici per a la creació d'opinions, siguin polítiques, esportives o artístiques.

És impossible escapar al destí d'un cafè o als seus rituals, fins i tot en un moment en què els ordinadors i els telèfons mòbils solen fer companyia als consumidors. A les noves cadenes internacionals corresponen ara noves pràctiques socials globalitzades. Noves exigències també. Els cafès actuals ofereixen un ventall de sabors i orígens infinitament més ampli que els cafès d'abans. L'evolució del mercat afavoreix alhora unes marques pioneres, capaces d'organitzar una economia més equitativa entre petits productors i consumidors.

Democràcia i estil de vida

És al segle XIX a Europa quan el caràcter convivial i comercial del cafè es fon en la idea de la democràcia, i que aquest simbolitza alhora una manera de viure lliurement en societat. En un cafè no hi ha censura, és un marc imaginari informal que el converteix en un espai de llibertat i sociabilitat, únic en els annals de la humanitat.

Però els cafès pateixen avui en dia una metamorfosi econòmica i social radical, que es tradueix per la desaparició de molts establiments. Aquesta tendència s'ha accelerat des del confinament imposat per la pandèmia. Al Canadà, Japó, Argentina o Alemanya, les restriccions sanitàries imposades per les autoritats públiques van provocar tancaments definitius.

A França, comptaven prop de 30.000 cafès abans de la crisi sanitària. Ara només són 20.000, tres vegades menys que a

mitjans dels anys 50, segons el cens de Josette Halégoi i Rachel Santerne, coautoras de *Une vie de zinc. Le bar, ce lien social qui nous unit* (*Una vida de barra. El bar, aquest vincle social que ens uneix*). La culpa rau principalment en l'entotsolament i la desertització rural.

Avui, els cafès dels grans nuclis urbans estan canviant de naturalesa. L'individualisme, la configuració més reduïda dels apartaments, una certa forma de gentrificació han permès que hi prosperi un nou imaginari contemporani. La música i les pantalles hi han entrat i la població estudiantil s'hi ha instal·lat. Aquests dos fenòmens concomitants no canvien en res aquests llocs de vida que sempre s'han sabut adaptar. Siguin quines siguin les seves metamorfosis socials, continuaran sent uns llocs de barreja i ciutadania, actius, creatius i sovint alegres. ■



© Denis Dailleux / Agència VU

▼ L'interior del *Café Riche* al Caire amb el retrat de la cantant i icona popular egípcia Oum Kalthoum.

Els cafès històrics de Buenos Aires, un patrimoni protegit

Celebrats pels escriptors i les lletres de tangos, apreciats per la bohèmia artística, els cafès formen part de l'ànima de la capital argentina. Els més emblemàtics es beneficien ara del segell *cafés y bares notables* que reconeix el seu valor arquitectònic, però també el paper que van jugar – i continuen jugant – en la cultura de la ciutat.



© Julieta Christoflakis

Són les onze del matí, aquest diumenge 18 de desembre de 2022. Queda una hora perquè s'acabi el partit de la final del Mundial entre Argentina i França. El bar El Banderín està bullint. Vestits amb barrets pescadors i samarretes amb els colors de l'equip nacional, els clients continuen arribant per veure el partit, coneguts i desconeguts barrejats. Els cambrers d'ambdós sexes s'esmunyen entre les taules fent malabars amb les seves safates carregades de cerveses, aperitius... i sifons que ningú ha demanat. Un regal de la casa.

El petit bar del barri *tanguero* d'Almagro celebrarà el seu centenari el novembre vinent. Té una de les col·leccions de banderons de clubs de futbol més completes del país: les parets n'estan cobertes del terra fins al sostre. Una bandera blau cel i blanca de sis metres cobreix la barra. Com molts d'aquests bars, El Banderín el va fundar una família d'immigrants espanyols que, quatre generacions més tard, segueixen sent els propietaris, tot i que la gestió està ara en mans de Luis, un antic empleat.

▼ El cafè centenari El Banderín és conegut per la seva impressionant col·lecció de banderons de futbol.

▼ *Retrat de Julio Cortázar en el London City Café, on l'escriptor argentí va escriure la seva primera novel·la l'any 1960.*

Originàriament era una botiga que venia articles de tota mena amb el nom d'El Asturiano, amb unes taules on els homes venien a prendre una ginebra, un vermut o una copa de vi amb sífó després de la feina. La mare del més gran cantant de tango de tots els temps, Carlos Gardel, la casa-museu del qual es troba a pocs carrers, hi venia a fer les compres, anotades a mà en una llibreta on tenia un compte al seu nom. En aquestes botigues, aleshores, era molt habitual vendre als veïns a *fiado*, terme de l'argot *lunfardo* de Buenos Aires, que designa les compres a crèdit, l'èxit de les quals es basa en la confiança mútua.

Una institució protegida

A diferència de les cadenes internacionals de cafeteries, que són les mateixes a tots els països on s'han establert, els bars notables tenen a veure amb la identitat local pura. Són espais comunitaris d'autenticitat i pertinença que han contribuït àmpliament a forjar la identitat de la ciutat. Els més emblemàtics es beneficien del segell de *café y bar notable*.

Efectivament, a Buenos Aires hi ha una Comissió de Bars i Billars Notables adscrita al Ministeri de Cultura del govern de la ciutat, que inclou legisladors i representants de les activitats comercials.

Segons el govern de la ciutat de Buenos Aires, han registrat 77 d'aquests cafès, que «ocupen un lloc predominant en la cultura de la ciutat. Detenen



© Julieta Christofiakis

“

« En la teva barreja miraculosa de setciències i suïcides, jo vaig aprendre filosofia, daus, timba, i la poesia cruel de no pensar més en mi »

Extracte del tango *Cafetín de Buenos Aires*, 1948, Enrique Santos Discépolo i Mariano Mores

uns valors tant materials (les seves característiques formals, ornamentals i funcionals) com immaterials, que són de gran importància en la construcció de la cultura urbana».

Aquesta institució, que publica periòdicament la llista, després d'analitzar les propostes de propietaris o veïns, indica que constitueixen «uns centres de reunions, treball, intercanvi i trobades, on es descobreix i discuteix la història», afegint: «En aquestes taules va passar i segueix passant la història de la



ciutat: músics, escriptors, artistes i polítics es fonen en l'atmosfera d'aquests espais de debat urbà.»

L'estatus de bar notable, atorgat des de l'any 1998, «instaura un deure de preservació de l'esperit del lloc, del servei ofert, així com de promoció de la història i la cultura de la ciutat».

La majoria es concentra al centre històric i financer de la ciutat, i per als que es troben allunyats d'aquest itinerari, figurar en una llista oficial accessible als visitants suposa un valor afegit. A més, els establiments poden sol·licitar dos tipus d'ajuts econòmics: un per a la protecció del patrimoni i un per al foment d'activitats culturals i turístiques.

El Tortoní és un dels quatre llocs turístics més visitats de Buenos Aires. Les seves parets acullen obres d'art i exposicions fotogràfiques. Una d'aquestes fotos és un retrat gegant de l'escriptor Jorge Luis Borges, que acostumava a anar-hi a prendre el cafè i retrobar-se amb els seus amics. La seva compatriota Eladia Blásquez és l'autora d'un tango del mateix nom dedicat a aquest cafè.

S'hi van reunir gran part dels escriptors destacats del segle xx. El pintor Benito Quinquela Martín, nascut al barri obrer de la Boca, va posar en marxa el 1926 el seu projecte cultural *La Peña* al celler del Tortoní. Un «celler espiritual i espirituós», com el descriu

el pintor, protagonista d'aquesta bohèmia que va veure passar la poetessa Alfonsina Storni, el compositor Juan de Dios Filiberto i centenars de personalitats més. Als anys 60, l'escriptor Abelardo Castillo hi va fundar la revista literària *El escarabajo de oro* amb l'escriptora Liliana Heker i altres autors.

El Tortoní és el més emblemàtic dels bars notables, ja que mai ha tancat i és testimoni de la transformació de Buenos Aires, de poble humil a ciutat tentacular. Cada any, el 26 d'octubre, se celebra el Dia dels Bars Notables, en record del dia de la seva inauguració a l'Avenida de Mayo. I des del 2022 també s'organitza la Nit dels Bars Notables, durant la qual tots romanen oberts, i

Tango i literatura

Sense sorpresa, els cafès i bars abunden en les lletres dels tangos i la literatura. Al London City, un dels de l'Avenida de Mayo, una taula aguanta una estàtua de l'escriptor Julio Cortázar amb un cigar a la mà, mirant cap a l'interior de l'establiment. Va ser sobre aquesta mateixa taula on va compondre la seva primera novel·la, *Los Premios*, l'any 1960. El lloc s'esmenta al text: «Era al London, Avenida de Mayo; eren les cinc i deu».

És en aquesta avinguda, eix vertebrador del centre històric i cor palpitant de Buenos Aires, on es troba el cafè més antic que encara queda dempeus: el famós *Café Tortoní*, fundat l'any 1858, una de les grans catedrals dels cafès *porteños*. D'estil francès, ara compta amb diverses sales de dimensions impressionants. Testimoni de la *Belle Époque* de Buenos Aires, amb els seus vitralls i els seus mobles originals en marbre i roure, l'any 2023 celebrarà els seus 165 anys d'activitat ininterrompuda.

«Ens esforcem de preservar no només el patrimoni arquitectònic, sinó també les tradicions. Aquí els cambres van vestits amb uniformes tradicionals, cantussegen i memoritzen les comandes, no les anoten. Forma part de la cultura de Buenos Aires», confia l'amo, Nicolás Prado.

▼ Patisserie francesa i decoració opulenta a la Confeiteria La Ideal, un establiment fundat l'any 1912.



© Julieta Christofiakis

Paisatges relacionats amb el cafè inscrits a la Llista del Patrimoni Mundial

Dos llocs vinculats al cultiu del cafè estan inscrits a la Llista del Patrimoni Mundial de la UNESCO. El primer, inscrit l'any 2000, es troba a la part oriental de Cuba, on la producció de cafè als segles XIX i principis del XX va crear un paisatge cultural únic. El paisatge arqueològic de les primeres plantacions de cafè al sud-est de Cuba il·lustra la producció colonial de cafè a la regió. Reuneix restes d'antigues plantacions de cafè aferrades als vessants espadats de les valls d'aquesta porció de la Sierra Maestra. Les carreteres, camins i ponts que unien el producte amb el mercat, així com les plantacions individuals amb les seves mansions, barraques, aqüeductes, molins fariners, tines de fermentació i assecadors posen llum a la història econòmica, social i tecnològica de la comarca. Les restes també inclouen

l'equipament per a l'extracció de la polpa de les baies per via humida, necessari per a la producció de cafè.

Inscrit l'any 2011, el Paisatge Cultural del Cafè de Colòmbia, per la seva banda, reflecteix una tradició centenària del cultiu de cafè en petites parcel·les guanyades a la selva alta, i com els pagesos l'han adaptat a l'entorn muntanyós. El lloc inclou paisatges agrícoles i nuclis urbans als contraforts de la serralada dels Andes a l'oest del país. Les zones urbanes són pròpies de l'arquitectura colonial d'Antioquia, amb influència espanyola. Les plantacions de cafè es troben en zones muntanyoses escarpades de pendents vertiginosos. L'estil de vida dels cafeteros es basa en la propietat tradicional de la terra i en un sistema de producció específic.

poden oferir algun espectacle o alguna activitat gastronòmica concreta.

Els millors entrepans del país

Un altre dels grans cafès d'estil francès és la Confiteria La Ideal, on Alan Parker va rodar l'escena *Vals for Eva and Che* de la seva pel·lícula *Evita* l'any 1996, amb Madonna i Antonio Banderas. És un enorme bar francès, fundat l'any 1912 i que acaba de reobrir, on tot passa sota un impressionant sostre de fulles d'or i vitralls remarcables, un bar-manufactura adossat a un edifici de quatre plantes on es fa tota la producció: fleca, pastisseria, xocolateria i preparacions culinàries.

Hi havia abans al primer pis un «sector de dones», que es va convertir en una *milonga* on es reunia la gent per ballar el tango. A les parets hi ha fotografies en blanc i negre de casaments i actes socials que testimonien el passat festiu del lloc. Però el pas obligat de la Confiteria és el seu saló de te que ofereix pastisseria francesa. «Diuen que d'aquí venen els millors sandvitxos del país», diu el director general, Alejandro Regne.

No tots els bars estan declarats notables només pel seu valor arqui-

tectònic, històric i patrimonial. Alguns ho són perquè detenen un element tradicional de la cultura immaterial. Així per exemple figura a la llista el Bar Bar O, obert als anys 70, on es va reunir l'avantguarda artística. També és el cas del Paulín, famós per la seva barra on van lliscant els entrepans a tota velocitat com si fossin boles de bowling. «I això precisament és el que protegeix l'estatus de bar remarcable en aquest cas: la barra, la tradició del cambrer que et llança el teu entrepà. El descobrir que cada bar té una tradició que el fa diferent dels altres», comenta Emiliano Michelena, responsable de programació de la Nit de Bars Notables.

El partit s'ha acabat. L'Argentina és campiona del món. Com ja és tradició al Banderín, els clients agafen els sifons que els han portat i una pluja d'aigua gasosa cau sobre els cambrers i els turistes que espion des de fora. És cultura en moviment. La identitat *porteña* profunda. Els clients ajuden en Luis a guardar les taules per anar a celebrar la victòria a l'Obelisc, el principal monument de la ciutat. «El que passa aquí no s'aprèn, es viu, declara orgullós. Celebrarem els nostres 100 anys, però estem més vius que mai.» ■



© Julieta Christoflakis

▼ El Café Tortoni, una immersió en la Belle Époque al centre de Buenos Aires.

Trobaran la llista dels bars notables de Buenos Aires (en espanyol) a <https://turismo.buenosaires.gob.ar/es/article/bares-notables>

Professor emèrit del
Departament de Sociologia
i Antropologia de la
Universitat de West
Florida a Pensacola (Estats
Units) i autor del llibre
*The Great Good Place**.

Karen Christensen

Editora i assagista,
coautora d'una edició
ampliada de *The Great
Good Place* per publicar.

«Tercers llocs», uns espais ciutadans de ple dret

Definit pel sociòleg nord-americà Ray Oldenburg als anys 80, el concepte de «tercer lloc» ha tingut una posteritat inesperada. Aquests espais dedicats a una sociabilitat informal i lliure, dels quals els cafès són un exemple emblemàtic, constitueixen un engranatge essencial de la vitalitat democràtica.

Uns finestrals que deixen passar el sol, uns torterols de vapor que emanen de les tasses de porcellana, l'aroma del cafè torrat que es mescla al murmur de les converses, les rialles i la dringadera dels plats. És aquí on es troben els amics, on els veïns intercanvien notícies, on es fan els negocis i on els nouvinguts s'uneixen a la conversa. Estem en un «tercer lloc».

El terme va ser encunyat pel sociòleg Ray Oldenburg – coautor d'aquest article – al seu llibre de 1989 *The Great Good Place*, un èxit editorial inesperat publicat l'any 1989 i destacat per la redacció del *New York Times Book Review*. El «tercer lloc» no és ni la llar, ni el lloc de treball, sinó un d'aquells llocs que, al llarg de la història, han contribuït a crear un sentiment de convivència i aquella forma particular de reconfort que els humans obtenen d'estar junts. Igual que les biblioteques o les perruqueries, els cafès reuneixen persones de diferents àmbits socials en un ambient informal.

La noció de «tercer lloc» va entrar ràpidament al lèxic comú. Els lectors de Ray Oldenburg van llegir el seu llibre per trobar maneres de promoure la cohesió social mitjançant el disseny d'espais que fomentin el sentit de comunitat. Aquest llibre posava un nom a una cosa que coneixien però que no havien formalitzat fins aleshores.

Aquesta senzilla noció ens recorda que els vincles humans s'han de nodrir i que la vida en societat pot dependre de coses molt senzilles: unes poques taules, un amfitrió acollidor i l'expectativa impacient que suscita conèixer els altres.

Quan va començar el confinament provocat per la covid-19, un periodista de Boston ens va preguntar si pensàvem que els «tercers llocs» tornarien a veure la llum. Vam respondre amb un «Sí!» rotund: sabem que les reunions de Zoom i els vermutos virtuals mai substituirien les interaccions presencials.

Res contribueix tant al sentiment d'integració social com pertànyer a un «tercer lloc». Però ens hem de posar d'acord respecte a aquest concepte. Alguns llocs, com els mercats o els carrers de vianants, són espais públics, però no es corresponen amb la noció definida per Ray Oldenburg.



© Plume per al Correu de la UNESCO

Generalment, el «tercer lloc» és un establiment de begudes on la conversa és central. Les begudes són tan importants que constitueixen veritables fonaments socials. Efectivament, la majoria dels tercers llocs del món deuen la seva identitat a les begudes que s'hi serveixen. Hi ha o hi va haver cerveseries, *Biergärten* (a Alemanya), cases de te, *gin palaces* (a Anglaterra), *3.2 joints* (als Estats Units), dispensadors de refrescs, vinotèques, bars de llet, etc. El *kavama* txec, el *Kaffeeklatsch* alemany i el cafè català prenen el nom del cafè que s'hi serveix.

Embrió de democràcia

Els cafès van néixer a l'Orient Mitjà i van tenir el seu apogeu com a «tercers llocs» a l'Anglaterra del segle XVII. Van considerar el cafè perillós quan va aparèixer a Europa, perquè es va convertir en el lloc predilecte per als debats polítics. El 1650, un empresari anomenat Jacob va inaugurar el primer cafè a Oxford. Poc després, se'n van obrir d'altres a Cambridge i Londres. Primer, aquesta «beguda negra i amarga» es va

considerar una novetat, però no va durar. Ràpidament, l'ambient democràtic del cafè, els seus preus moderats i el contrast agradable que oferia comparat a l'embriaguesa que feia estralls a les fondes i tavernes del segle XVII, el van fer popular.

El rei Carles II va intentar prohibir-los l'any 1675, però la població va posar tal crit al cel que va haver de retirar l'edicte de prohibició al cap de deu dies. Lloc on l'expressió és lliure, el cafè apareix com un embrió de la democràcia on regna una forma d'igualtat.

El cafè estimula l'intel·lecte; l'alcohol les emocions i el cos. Els que en beuen es conformen amb escoltar música de manera contemplativa, mentre que els que consumeixen alcohol s'inclinen a tocar la seva pròpia música. Generalment, el ball s'associa amb les begudes alcohòliques, cosa que no passa amb el cafè. Una altra diferència: la lectura s'aprecia generalment als cafès de tot el món, però no als bars. El jugador de dards beu cervesa, mentre que el jugador d'escacs beu cafè.



“

**La noció de «tercer lloc»
ens recorda que els vincles
humans s'han de nodrir**

Penny University

A Anglaterra, anomenaven sovint el cafè *Penny University*. Un penic era el preu d'entrada a aquesta botiga de sabors literaris i intel·lectuals. Una tassa de cafè costava dos penics; una pipa un penic; el diari era gratuït. El cafè del segle XVII va fomentar la lectura diària del periòdic i es va imposar com el centre de la vida comercial i cultural, però també com un autèntic recinte polític.

Moltes de les seves de les companyies comercials més grans del país es van establir als cafès i els corredors de Londres hi van exercir les seves activitats durant més de cent anys. Només quan aquests establiments van declinar va ser quan finalment els corredors van adquirir els seus propis locals i van establir la Borsa de Londres. Durant molts anys, el mercat d'assegurances londinenc Lloyd's va funcionar en un cafè on els asseguradors marítims podien barrejar-se amb gent de mar ben informada i aprofitar-se de les seves confidències. El cafè era fonamentalment un espai d'associació i de vida comuna, pràctic i profundament gratificant a la vegada.

Noves perspectives

Seria difícil dir que ha desaparegut la necessitat d'una societat així. Si bé els «tercers llocs» animats s'han tornat més rars, és possible identificar els factors que contribueixen a la seva supervivència i el seu desenvolupament. L'ambient importa, igual que la ubicació i la vista. La cultura francesa, per exemple, ha conservat una disposició estèticament agradable i dissenyada a escala humana. Durant tota l'època moderna han tingut cura de preservar la vida al carrer. Fins i tot a París, on el cotxe és omnipresent, conviuen la vida del carrer i la del *bistrot*.

El cafè de Viena, que és un model de «tercer lloc», n'és un altre exemple. Amb l'excepció del període fosc del règim nazi (que afavoria les cerveseries i temia els cafès), els cafès de Viena mai han perdut la seva vitalitat o popularitat. Aquesta descripció d'una guia de 1931, *The Vienna that's not in the Baedeker* (La Viena que no està al Baedeker), de T.W. MacCallum, defineix el cafè de Viena com «el lloc per a tothom, un lloc de trobada per als enamorats, un club per a les persones amb gustos o interessos comuns, un despatx per a l'empresari ocasional, un lloc de quietud per al somiadore i un refugi per a moltes ànimes solitàries.»

El ràpid creixement dels cafès que pertanyen a cadenes, que va començar a principis dels anys noranta, es basava en part en la idea d'una experiència de «tercer lloc» amable i estimulant. Tanmateix, les tecnologies mòbils i la pandèmia van canviar radicalment el model de negoci. Al voltant del 80% de les cadenes de cafeteries ara utilitzen l'autoservei des del cotxe i les comandes en línia o mitjançant aplicacions mòbils. Si alguns hi han pogut veure uns «tercers llocs» virtuals, podem dubtar d'aquesta afirmació. Però això obre noves possibilitats per als cafès locals, així com per a altres establiments amb

potencial de «tercer lloc». És hora de reactivar el «tercer lloc» de la conversa, del debat, de la companyonia i de les rialles. Necessitem veure els nostres amics i veïns i relacionar-nos amb gent que no coneixem. El «tercer lloc» està al centre de la nostra recerca d'una vida millor. ■

*Coautor d'aquest article, Ray Oldenburg va morir el 21 de novembre de 2022, uns mesos abans de la seva publicació al *Correu de la UNESCO*.

“
El cafè del segle XVII va fomentar la lectura diària del periòdic i es va imposar com un autèntic recinte polític.”



El cafè turc, una beguda i unes tradicions

El cafè turc va aparèixer a mitjans del segle XVI i es va imposar gradualment a l'imperi otomà com un ritual social de primer pla. L'aparició des de fa uns anys de les cadenes de cafeteries occidentals no ha aconseguit destronar aquesta beguda emblemàtica.

Al matí, una multitud densa s'amuntega davant les parades acolorides d'Eminonu, aquest antic barri de la riba sud del Corn d'Or. Una botiga atrau especialment els clients: Kuru Kahveci Mehmet Efendi, que ofereix cafè turc. Per arribar-hi, també es pot seguir l'aroma potent que flota a l'aire en sortir del Gran Basar d'Istanbul.

Entre els que fan cua, Guldane Aktas, de 50 anys, beu dues tasses de cafè turc al dia. L'olor característica dels grans de cafè torrat l'anima. «Paga la pena fer cua. El cafè és molt fresc, diu. Cada vegada que passo per Eminonu, no marxo sense el meu paquet de cafè turc.»

«El cafè turc és fort, però ens agrada el gust», diu Safiye, una refugiada siriana que fa cua al costat del seu marit.

Per a Cenk Girginol, autor de *El Cafè: de la terra a la tassa*, el cafè turc forma part de la cultura del país on, segons el proverbi, una tassa de cafè pot fer néixer una amistat de quaranta anys. De fet, es va afegir la cultura i la tradició del cafè turc a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO l'any 2013 (vegeu el requadre).

Cafè salat per al nuvi

Antany, el cafè formava part de la vida social als cafès de barri. A Anatòlia, fins i tot era una manera de resoldre conflictes. Quan esclatava una disputa entre dos habitants, se servia un cafè de l'amistat per obrir el diàleg i posar fi a la renyina.

Encara avui, protagonitza els rituals de casament. Quan el pretendent visita

© Shutterstock / franz12



▼ Elaboració tradicional del cafè turc.

la família de la futura núvia, aquesta ha de preparar un cafè turc perfecte. En el passat, sovint era l'única oportunitat per als futurs nuvis de trobar-se. Si la futura núvia estava seduïda, preparava un cafè dolç. En cas contrari, posava sal al cafè. Avui, aquesta tradició ha evolucionat. Algunes futures núvies serveixen cafè salat al seu promès per mesurar la força dels seus sentiments. Si aquest últim beu el cafè salat sense escopir-lo, demostra que l'importa la jove.

«El cafè sempre ha estat un pretext per iniciar una conversa», explica per la seva banda Cenk Girginol. La vida quotidiana està marcada pel «cafè del matí» (*sabah kahvesi*), el «cafè del plaer» (*keyif*

kahvesi) o fins i tot el «cafè del cansament» (*yorgunluk kahvesi*).

La preparació del cafè és una veritable cerimònia que requereix una petita cassola de mànec llarg, *cezve*, i una petita tassa de cafè, *fincan*, amb el seu platet. A l'inici de l'ebullició, es forma una escuma a la superfície; constitueix l'element distintiu d'un bon cafè turc, que generalment s'assaboreix amb un got d'aigua i un lokum.

«La lectura de profecies en el marro de cafè també és un ritual», afegeix Cenk Girginol. Aquest passatemps popular es practica entre amics o amb professionals de la clarividència. Fins i tot hi ha aplicacions, com Falaaddin, que propor-



cionen prediccions a partir de fotos del marro que ha quedat al fons de la tassa.

Molta i torrefacció

La història del cafè turc es remunta al segle XVI i al regnat del sultà otomà Solimà el Magnífic. Diu la llegenda que un governador otomà estacionat al lemen s'hi va aficionar i el va introduir a la cuina del palau.

«El primer cafè va obrir a Istanbul el 1554», diu Cenk Girginol. Explica que durant el setge de Viena l'any 1683, després de fracassar en prendre la ciutat, les tropes otomanes havien abandonat uns sacs de cafè, introduint així el cafè a Europa. «La seva popularitat es va estendre ràpidament a altres països.»

«Quan els grans de cafè arribaven a les terres otomanes, es torraven, es molien i es preparaven per tal de donar-los un gust



A Anatòlia, quan esclatava una disputa, se servia un cafè de l'amistat per posar fi a la renyina

únic. Si avui a tots ens agrada beure cafè, és perquè els turcs van introduir una nova tècnica de preparació al segle XVI», explica l'empresària turcoamericana Gizem Salcigil White, coneguda com «la senyora del cafè turc». «Cinc segles més tard, aquesta antiga cassola, *cezve*, encara s'utilitza a Turquia, així com a molts països dels Balcans i de l'Orient Mitjà», afegeix.

Des del 2012, viatja pel món amb un camió de cafè turc per donar a conèixer millor la cultura del cafè turc als Estats Units i arreu. El terme «cafè turc» no es refereix al cafè produït a Turquia, segons Osman Serim, membre del consell d'administració de l'Associació Cultural Turca d'Investigació sobre el Cafè. «El que compta no és el tipus botànic sinó el mètode de fabricació: el grau de torrefacció i la molta.» Per al cafè turc, els grans es molen encara més fins que per al cafè *espresso* italià, indica Osman Serim.

El cafè turc reconegut com a patrimoni cultural immaterial

La cultura i tradició del cafè turc van ser inscrites a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO l'any 2013, reconeixent així els seus modes únics de preparació i les seves tradicions de consum com un dels pilars del patrimoni cultural turc.

Per obtenir un cafè turc, cal moldre finament els grans acabats de torrar, després abocar aquesta pols, afegint-hi aigua freda i sucre, en una cafetera que es posa a bullir lentament per produir l'escuma desitjada. La beguda se serveix en tasses petites i sovint es consumeix en uns cafès.

Aquesta tradició impregna totes les capes de la societat. Celebrat en la literatura i les cançons, el cafè turc és un símbol d'amistat, hospitalitat i refinament. Joga un paper clau durant els esdeveniments socials com les cerimònies de compromís i les festes.



© Shutterstock / istanbulphotos

▼ Cafè al carrer d'Istanbul, cap al 1900.

«Això permet servir el cafè amb el marro, el qual no entra a la boca.»

Com a tot arreu, les cadenes de cafeteries occidentals van aparèixer a Turquia fa uns anys. Però per a Cenk Girginol, encara queda molt temps abans que la popularitat de les marques estrangeres no eclipsi el cafè tradicional.

Osman Serim comparteix la seva opinió. «El cafè turc segueix sent molt popular, també entre els joves. No desapareixerà aviat, no.» ■

Tsinari, vestigi del passat otomà de Tessalònica

A les altures de la ciutat grega hi ha un dels últims cafès d'estil otomà. Si l'interior s'ha mantingut gairebé sense canvis, ja queda lluny el temps en què el propietari del cafè també era barber i de vegades dentista. Les dones ara poden entrar al Tsinari i els turistes afluïxen per fer-se una foto davant de l'aparador d'aquest lloc que forma part del patrimoni de la ciutat.

La vida quotidiana de la Tessalònica otomana (1430-1912) va deixar pocs rastres concrets. Situat a les altures de la ciutat, a la cantonada dels carrers Klious i Alexandras Papadopoulou, el cafè Tsinari és un dels pocs testimonis encara en activitat de com era el dia a dia d'aquella època.

El seu primer propietari, el 1885, era un turc musulmà, anomenat Köse (l'Imberbe). El cafè de Köse era una construcció quadrada lleugera, amb façanes totalment de vidre. Les seves dues vidrieres altes s'obrien,

per una banda, sobre una terrassa ombrejada i elevada, creada de manera natural pel pendent del terreny, i per l'altra sobre la via pública. A l'hivern, una gran estufa de llenya de ferro colat gris, col·locada al mig de l'habitació, repartia una calor captivadora. Just davant, a l'altra banda del carrer, una antiga font, que, deien, data del sultà Murad II (1404-1451), el conqueridor de Tessalònica, era un punt de trobada per als veïns del barri, i assegurava a Köse no només el seu subministrament d'aigua, sinó també part de la seva clientela.

Només queda per localitzar els plàtans dels quals pren el nom el cafè i tot el barri. Efectivament, Tsinari és la forma grega de la paraula turca *çınar* que significa plàtan. Però no es veu cap plàtan a prop, ni a les fotos de principis del segle XX, ni en l'actualitat. Amb la seva ombra, uns quants arbres cobreixen la petita cruïlla a la vora de la qual s'acotxa el cafè. Però ja no són plàtans. Aquests segurament van existir fa molt de temps, en ordre dispers, i van deixar una empremta duradora en la toponímia de l'espai.



▼ Davant del Tsinari, l'antiga font servia de punt de trobada per als veïns del barri, assegurant al cafè el seu subministrament d'aigua, i també part dels seus clients.

Cafeter i barber

Durant l'època de Köse, la majoria dels habitants de la zona eren musulmans. Alguns eren funcionaris i treballaven a la prefectura, a unes desenes de metres d'aquí. Fins i tot en aquests cercles educats, encara costava fer que els llibres i els diaris entressin a les cases. I si les amples façanes vidriades fossin aquí per facilitar el contacte, individual o col·lectiu, amb la paraula escrita, combinant així la funció de sala de lectura amb la de cafè? En aquests finals del segle XIX, estimulada per una premsa abundant, la moda dels *kiraathane* (salons de lectura) estava en ple apogeu. La hipòtesi sembla encara més plausible perquè el cafè és un espai polivalent. Sovint, el cafeter també és barber i de vegades, el barber fa de dentista. El tabac i els seus núvols també formen part del decorat i acompanyen la beguda, com ho afirma un antic adagi grec segons el qual «el cafè sense cigarret és una abraçada sense bes». Al Tsinari, segons sembla, l'amo no era qui s'encarregava dels clients que volien tallar-se la barba o els cabells, sinó un tal Ismail, els estris del qual ocupaven un racó de la sala.

Fins al final del període otomà com a mínim, un establiment de barri com el Tsinari només acollia homes. És difícil dir amb certesa quan les dones van començar a barrejar-se amb la seva clientela. Aquestes havien inventat, en l'espai domèstic, les seves pròpies formes de sociabilitat. Les sessions de lectura en marro de cafè es feien a casa, entre dones, i tenien tant èxit com el narguil o les partides de backgammon dels homes.

Meze, raki i música

A partir dels anys 20, la topografia social del barri es modifica radicalment. En el marc de l'intercanvi de població entre Grècia i Turquia (1923), els musulmans marxen. Immediatament, la ciutat alta és ocupada pels refugiats grecs ortodoxos d'Anatòlia, que arriben en massa. Les cases espaioses, sovint envoltades de grans jardins, donen pas a habitatges improvisats on s'amunteguen unes quantes famílies. Juntament amb la misèria extrema, també s'incrusta aquesta amargor barrejada amb la nostàlgia, crònica i transgeneracional, provocada pel desarrelament.



© Stergios Karavatos

▼ La decoració del Tsinari no ha canviat gaire des que es va inaugurar el 1885.

El Tsinari canvia de propietari. Segons els testimonis disponibles, el nou amo és originari d'Esmirna que ofereix, a més a més del cafè, mezes i raki, una beguda alcohòlica tradicional aromatitzada amb anís. A la seva terrassa, també acull músics i reunions polítiques. S'ha acabat l'època en què el Tsinari era un recer de pau que convidava a la relaxació i la meditació. Colpejada per una profunda crisi econòmica, Grècia en el període d'entreguerres necessita expressar el seu malestar i reconstruir-se. Com molts altres cafès de l'època, el Tsinari acompanya aquest procés fent-se ressò de l'efervescència vinculada a la inestabilitat política.

Després dels anys 20, el perfil del sector ja no va canviar fonamentalment. Molts refugiats d'Àsia Menor hi van romandre uns quants decennis. Els immigrants econòmics de l'antiga Unió Soviètica van ocupar el seu lloc durant els anys 1990. La pobresa, que s'havia convertit en endèmica, va deixar la seva

petjada a la llengua local. En l'argot de Salònica dels anys setanta, tsinari és aquell l'esforç del qual per vestir-se «bé» dona lloc a un festival de mal gust. L'equivalent més proper en català podria ser «malgirbat».

Temps immòbil

Avui, el Tsinari es presenta com la síntesi dels seus cent trenta-set anys d'activitat. Encara s'hi serveix cafè, però també ofereixen plats per picar i begudes alcohòliques. Entre la seva clientela, hi ha molts joves i dones. La família que el porta des del 1990 és conscient de la importància de l'establiment per al patrimoni de la ciutat. Ni l'estructura ni els seus usos es poden modificar. Cada any, l'amo torna a instal·lar la gran estufa de llenya, apartada durant els mesos d'estiu. Les parets estan plenes de fotos esgrogueïdes i d'objectes que donen a veure, i a imaginar, la història del lloc.

Davant del cafè, la font ja no raja, però els gats del barri posen per als passejants que fotografien l'edifici, el seu frontó manllevat d'algun monument romano-bizantí, els seus maons otomans i la seva pica estellada, coberta amb una inscripció en caràcters grecs. Si no tinguéssim en compte els cotxes que giren aquí cap a la ciutat alta, ens semblaria que estem a la terrassa del cafè Köse, fa cent trenta anys. Potser, aquesta il·lusió del temps immòbil és el que venen a tastar els turistes turcs que visiten Tessalònica. L'indret ha conservat un perfum de ciutat otomana. El cafè Tsinari n'és, sens dubte, el vestigi més autèntic. ■



Com molts altres cafès dels anys 1920, el Tsinari es fa ressò de l'efervescència vinculada a la inestabilitat política

A Etiòpia, el cafè dels orígens

Segons la llegenda, devem el descobriment de les virtuts estimulants del cafè a un pastor d'Abissínia. Històricament, la beguda va ser consumida, en un primer temps per les poblacions musulmanes, després va servir d'enllaç entre les diferents comunitats del país. Donant lloc a una cerimònia molt codificada els dies de festa, el cafè és omnipresent al dia a dia dels etiòps.

A Etiòpia, el cafè és un element central de la vida diària. Servit arreu, en qualsevol ocasió, a un preu assequible, és un poderós factor de convivència i vincle social. A la capital Addis Abeba, com a totes les ciutats del país, es pot beure al carrer, a la mateixa vorera, assegut en un petit tamboret, mentre es donen notícies del barri. També es troba als hotels de luxe amb una clientela internacional, o als aeroports, on la seva preparació ritual s'escenifica sobre una petita tarima.

Quan, a cada llar, es prepara aquesta beguda per als dies de festa, també es retroben l'elegància refinada dels gestos, la roba i els estris. Les mestresses de casa hi fan valer el seu saber, i les joves també hi troben una oportunitat per destacar. Aleshores, els carrers de les ciutats i dels pobles s'omplen del fum olorós del cafè torrat a casa. Aquesta olor es barreja amb les emanacions d'encens. El cafè és tan irresistible que té fama d'atreure els genis invisibles, calmats per les virtuts purificadoras de l'encens. S'escampen herbes i flors fresques a terra, a manera de benvinguda. Pares, veïns i amics s'endinsen a les cases amb bossetes de sucre o d'espècies que entraran a la decocció. També porten grans torrats o crispetes salades per picar.



© Nadia Ferroukhi

▼ Cafè a Addis Abeba.



Tres serveis successius

El primer acte del cerimonial consisteix, per a cada convidat, a atreure cap als seus narius, amb un petit moviment de la mà, el fum que emana dels grans torrats. La cafetera, anomenada *djebena*, de terracota, de panxa rodona i coll llarg, s'omple d'aigua i es posa al foc. Mentrestant, es piquen els grans en un morter. A continuació, es recull la molta al palmell de la mà i s'aboca a la cafetera, que torna a bullir durant uns instants. A les terres altes d'Etiòpia, a 2.500 metres d'altitud, l'aigua bull a 91°C, la temperatura ideal per mantenir totes les aromes.

Un cop preparada, la beguda fosca s'aboca des de dalt i sense esquitxar en petites tasses sense nanses, de vores acampanades, col·locades sobre una tauleta destinada a aquest ús. Es fa un primer servei, oferint als convidats més grans i respectables. Per accentuar el gust, s'hi pot afegir sucre o una mica de sal, sobretot a les zones rurals on el sucre és escàs i car. També és molt apreciat remullar un branquilló de la planta aromàtica *tenadam* (literalment «salut d'Adam»). Després d'aquest primer servei, s'aboca aigua sobre el marro dipositat al fons de la cafetera, i es torna a escalfar per a un segon servei. Finalment, al cap d'unes hores, un tercer servei conclou la cerimònia.

Cadascun d'aquests tres serveis successius està designat per paraules manllevades de la llengua àrab: *abol*, *tona* i *baraka*, que signifiquen respectivament primer, segon i benedicció. Aquests trets lingüístics són el rastre d'usos religiosos. Fins a finals del segle XIX, el consum de cafè estava prohibit als cristians etiops. Només els musulmans en podien beure. Etiòpia no tenia aleshores les fronteres



Havent esdevingut emblemàtica de la forma de vida etiop, la cerimònia del cafè troba els seus orígens en el misticisme musulmà sufi

actuals. El regne cristià es concentrava a les muntanyes. A mesura que es va expandir cap a les planes baixes, va absorbir territoris governats per autoritats musulmanes. La intenció era formar una barrera protectora contra l'expansionisme colonial europeu.

Una qüestió econòmica i política

La nació moderna d'Etiòpia es va formar en aquest context. El cafè responia llavors a un objectiu doble. Per una banda, en l'àmbit econòmic, calia consolidar la independència política mitjançant el desenvolupament de les exportacions. El cafè creix bé a Etiòpia, és la terra i el clima on s'origina aquesta planta. Per una altra banda, en l'àmbit social, calia unir una població dividida. En consumir cafè públicament, l'emperador Menelik, que va regnar de 1889 a 1913, va animar els seus súbdits cristians a fer el mateix, no només per estimular el mercat interior (avui en dia el 40% de la

producció de cafè etiop es consumeix localment), sinó també per fundar una nació comuna i pacificada.

Havent esdevingut emblemàtica de l'estil de vida etiop, la cerimònia del cafè troba els seus orígens en el misticisme musulmà sufi. Encara avui en els cercles de pregària sufi, la preparació del cafè intervé en diversos moments durant la celebració. Els utensilis del ritual, la cafetera, el cremador d'encens, la tauleta porta-tasses es consideren com a vectors de la potència espiritual designada per la noció de *baraka*. Aquest flux de beneficis s'expressa en el moment de servir el cafè, amb paraules de benedicció pronunciades pel responsable del culte. Són autèntiques improvisacions poètiques que impregnen el cafè i són absorbides per cadascun dels participants, per enfortir els vincles de germanor i amistat que els uneixen.

Polèmiques sobre els efectes del *qahwa*

Dites codificacions rituals del cafè es remunten al segle XV de l'era comuna, quan aquest producte procedent dels boscos muntanyosos del sud d'Etiòpia va ser descobert i es va popularitzar al lemen. Aquesta substància d'efectes estimulants va ser adoptada primer pels membres de la via mística de la Shadhiliyya, instituïda a Tunísia, i després a Egipte al segle XIII.

Veient en aquest nou producte el millor adjuvant per als seus exercicis espirituals, van començar a promoure'n l'ús. Tanmateix, en les primeres dècades de la propagació del consum de cafè a Aràbia, i després a Egipte, a Turquia i arreu de l'espai imperial otomà, les polèmiques es van fer notar. Alguns juristes consideraven que l'excitació proporcionada pel *qahwa* era de natura similar a l'embriaguesa produïda pel vi, prohibit a l'Islam.

Els agrupaments al voltant del cafè, llocs d'expressió d'una paraula lliure, també eren considerats amb recel per les autoritats. No obstant això, el benestar que proporciona aquesta beguda, en particular el seu paper en l'amplificació de les habilitats de raonament, va fer que el seu èxit fos un fenomen irresistible, passant per sobre de les reaccions conservadores. Amb el mateix entusiasme, el cafè va comen-

El bressol del cafè salvatge

Des del 2010, la zona de Kafa forma part de la Xarxa Mundial de Reserves de la Biosfera. Situada a uns 460 km al sud-oest d'Addis Abeba, la capital, la Reserva de Biosfera de Kafa és el bressol del cafè àrab salvatge. Prop de 5.000 varietats silvestres de la planta estan catalogades en aquest lloc emblemàtic de la biodiversitat.



© Nadia Ferroukhi

▼ *Noies joves preparant el cafè a casa seva als suburbis d'Addis Abeba.*

çar a estendre's per Europa a partir del segle XVII, i va esdevenir essencial per a l'expansió de la modernitat.

Aquestes etapes de la història original del cafè es troben en una llegenda famosa. A la nit, un pastor observa l'excitació anormal del seu ramat de cabres (o de camells, segons la versió). El preocupa i exposa el seu problema al superior d'un orde religiós. Aquest investiga i identifica un arbust amb baies vermelles com a causa de l'agitació. Verifica els efectes sobre ell mateix, extraient el principi actiu de la planta per decocció. Entusiasmada per aquest descobriment, anima els seus companys a fer el mateix, per pregar fervorosament fins a altes hores de la nit.

“

A l'Aràbia del segle XV, els agrupaments al voltant del cafè, llocs d'expressió d'una paraula lliure, eren considerats amb recel per les autoritats

Des del primer tractat sobre el cafè publicat a Europa l'any 1671 per Faustus Nairon, religiós format al Col·legi maronita de Roma, aquest relat que associa el cafè amb unes cabres joioses va ser repetit i adaptat de múltiples maneres,

convertint-se en l'emblema de molts torradors independents arreu del món. Hi podem llegir la dimensió popular d'aquesta beguda, les seves codificacions religioses subjacents, així com les activitats cultes que encoratja. ■

Petit plaer però gran èxit a la República de Corea

Havent esdevingut el tercer mercat de coffee shops del món en pocs anys, el país viu un autèntic enfervoriment per aquests llocs tan populars a les xarxes socials. Aquest embalament de la demanda, que s'explica sobretot pel ritme intens de les jornades i l'establiment de cadenes internacionals, també deu molt a una sèrie de televisió d'èxit.

Tot i que diu «no ser gaire de cafè», Hyunjae Lee, una administrativa de 32 anys, passa una bona part del seu temps en un dels nombrosos cafès de Seül. Malgrat l'augment del cost de la vida, gasta no menys de 30 dòlars a la setmana en begudes sofisticades a base d'*espresso*.

Recentment, va aconseguir reservar un lloc, al cap de deu dies d'esforços intensos, en una de les cafeteries més anhelades de la ciutat. Completament moblat amb taules daurades acompanyades de vaixel·la a joc, aquest cafè efímer obert per una botiga de moda britànica és una publicació d'Instagram a mida real, les reserves en línia de la qual s'esgoten en qüestió de segons.



El 2021, les llars van gastar tres vegades més en cafè que en kimchi, el plat emblemàtic del país

Facturat 7,50 dòlars, o sigui una mica més que el salari mínim per hora, el *latte* n'és una de les begudes més assequibles. També, costa gairebé el triple de l'habitual, però Hyunjae Lee assegura que l'experiència s'ho val.

Com ella, molts coreans no escatimen despeses quan es tracta d'anar a fer un *espresso* amb els amics. Segons una enquesta del Consell Nacional Coreà d'Organitzacions de Consumidors publicada al novembre, la part del pressupost de la població de la República de Corea dedicat al cafè ascendeix a una mitjana de 75 dòlars al mes. El 2021, les famílies van gastar tres vegades més en cafè que en *kimchi*, el plat emblemàtic del país.

«Anem al cafè amb els nostres companys després de dinar o a veure els nostres amics entre setmana. També m'agrada anar als *coffee shops* fora de la ciutat per dibuixar tranquil·lament», explica Max Kim, un especialista en mitjans de comunicació de 32 anys.

L'auge de l'*espresso*

En constant augment des de principis dels anys 2000, el consum de cafè ha crescut sobtadament en els darrers anys. Segons l'Institut de Recerca Hyundai (HRI), un adult bevia 353 tasses per any el 2018, o sigui 60 més que el 2015 i tres vegades més que la mitjana mundial.

Aquesta tendència s'explica en part per l'estil de vida i les llargues hores de treball i estudi. Però no únicament.

La demanda també la porta «una evolució demogràfica marcada per l'ascens de les generacions Y i Z», afirma Yong-jin Kim, professor de la Sogang Business School. «Els joves no només van als *coffee shops* a prendre cafè, sinó també per l'entorn.»

Els consumidors d'entre 20 i 49 anys representen més de les tres quartes parts dels ingressos del mercat nacional del cafè. En total, el 80% de les vendes es fan als *coffee shops*, que han destronat el cafè instantani. La República de Corea té ara més de 1.500 cafès per milió de persones, en comparació amb els 529 del Japó, els 386 del Regne Unit i els 117 dels Estats Units, segons dades de 2021 de Statista.

El cafè instantani destronat

A diferència de les generacions anteriors, educades en famílies nombroses i acaparades pel treball durant la postguerra, la generació Y, nascuda entre 1980 i 1995, va créixer en famílies nuclears que disposaven de més temps i més ingressos. A més, la concentració dels llocs de treball a la capital va provocar una afluència de joves adults que viuen en apartaments petits poc propicis per a les reunions entre amics o amants.

Fins a mitjans de la dècada del 2010, els joves es reunien als cibercafès, les sales de karaoke o les «multisales», uns espais on disposaven de jocs de taula, DVD i videojocs. S'hi podia picar alguna cosa (ramen instantani, crispetes, galletes, etc.) així com beure una varietat de tes, refrescos i suc. Rarament cafè, que es venia normalment en sobre o en una màquina expenedora, barrejat amb llet en pols i sucre. El «café barrejat», una beguda liofilitzada inventada per l'empresa local Dongseo als anys 80, s'ha convertit en el tipus de cafè més comercialitzat del país.

En realitat, l'*americano* va romandre pràcticament desconegut al país fins que l'any 1999 arribés a Seül la primera cadena americana de *coffee shops*, tot i que van passar anys abans que el mercat local realment comencés a apreciar les begudes a base d'*espresso*.

El segon punt d'inflexió va arribar el 2007, quan una sèrie de televisió molt popular, *Coffee Prince*, va embriugar la nació amb la seva tumultuosa història d'amor ambientada en un cafè. «Aquesta sèrie va suscitar un gran interès per les formacions de barista i va permetre l'aparició d'un gran nombre de cafès independents», explica Jungee

Hong, responsable de màrqueting de *Monthly Coffee Magazine*, una revista mensual amb seu a Seül.

Coffee shops «instagramables»

Els ingressos anuals dels cafès es van multiplicar per 14, passant de 300 milions de dòlars el 2007 a 4.300 milions el 2018, convertint la República de Corea en el tercer mercat de *coffee shops* més gran del món, després de la Xina i els Estats Units. Aquest mercat en expansió també s'ha diversificat. Els cafès s'han convertit en destinacions de moda que atrauen gent d'arreu del país, amb ganes de provar diferents establiments i disposats a fer cua durant unes quantes hores per accedir-hi els caps de setmana.

«Els petits cafès amb estil propi s'han tornat immensament populars, perquè els joves consumidors sensibles a les tendències busquen productes exclusius i personalitzats. És una forma d'expressió de la personalitat, sobretot a l'era de les xarxes socials», diu Yong-jin Kim.

Han sorgit diversos conceptes, que van des de la decoració vegetal fins als cafès Harry Potter, passant per interiors escandinaus o fins i tot terrats panorà-

“
Per als joves sensibles a les tendències, consumir productes exclusius i personalitzats és una forma d'expressió de la personalitat

mics. S'hi serveixen menús signats dignes d'aparèixer a les xarxes socials.

«A diferència de la cultura dels cafès a Àustria, on la gent simplement gaudeix de la seva beguda en un ambient íntim i sovint és fidel a un establiment, els cafès coreans romanen molt exposats a les tendències», afirma Manuel Jauschnig, director general del grup de comerç internacional MRJ.

La recerca de *coffee shops* instagramables i cars reflecteix la recerca per part dels joves del *sohwakhaeng*, una «petita felicitat senzilla però segura». Aquesta paraula de moda descriu la seva tendència a permetre's «petits luxes» malgrat l'estancament dels ingressos. Això consisteix, per exemple, a gastar petites fortunes en roba i accessoris de luxe, tot utilitzant préstecs de consum i targetes de crèdit per cobrir les despeses del dia a dia.

Malgrat la pandèmia de la covid-19, el nombre de cafès gairebé s'ha duplicat entre el 2017 i l'any passat, i s'espera que aquest creixement continuï en els pròxims anys.

«A diferència de la generació anterior, els joves no tendeixen tant a estalviar diners per comprar un pis, casar-se o fer front a futures despeses», explica Yong-jin Kim. No els importa comprar un producte que els atrai a un preu elevat si els fa feliços en aquell moment.» ■

© Sylvie Serprix per al Correu de la UNESCO



«Els cafès són uns catalitzadors de sociabilitat»

En oferir la possibilitat de ser junts en un mateix lloc de diferents maneres, els cafès són uns llocs de «copresència desitjada», explica el sociòleg francès Pierre-Emmanuel Niedzielski, autor d'una tesi titulada *Sociabilités de comptoir: une ethnographie des débits de boissons* (Sociabilitats de barra: una etnografia dels establiments de begudes).

El cafè és l'única beguda que desplega un imaginari comú amb l'establiment que li serveix de taulell. Com definiria aquest lloc?

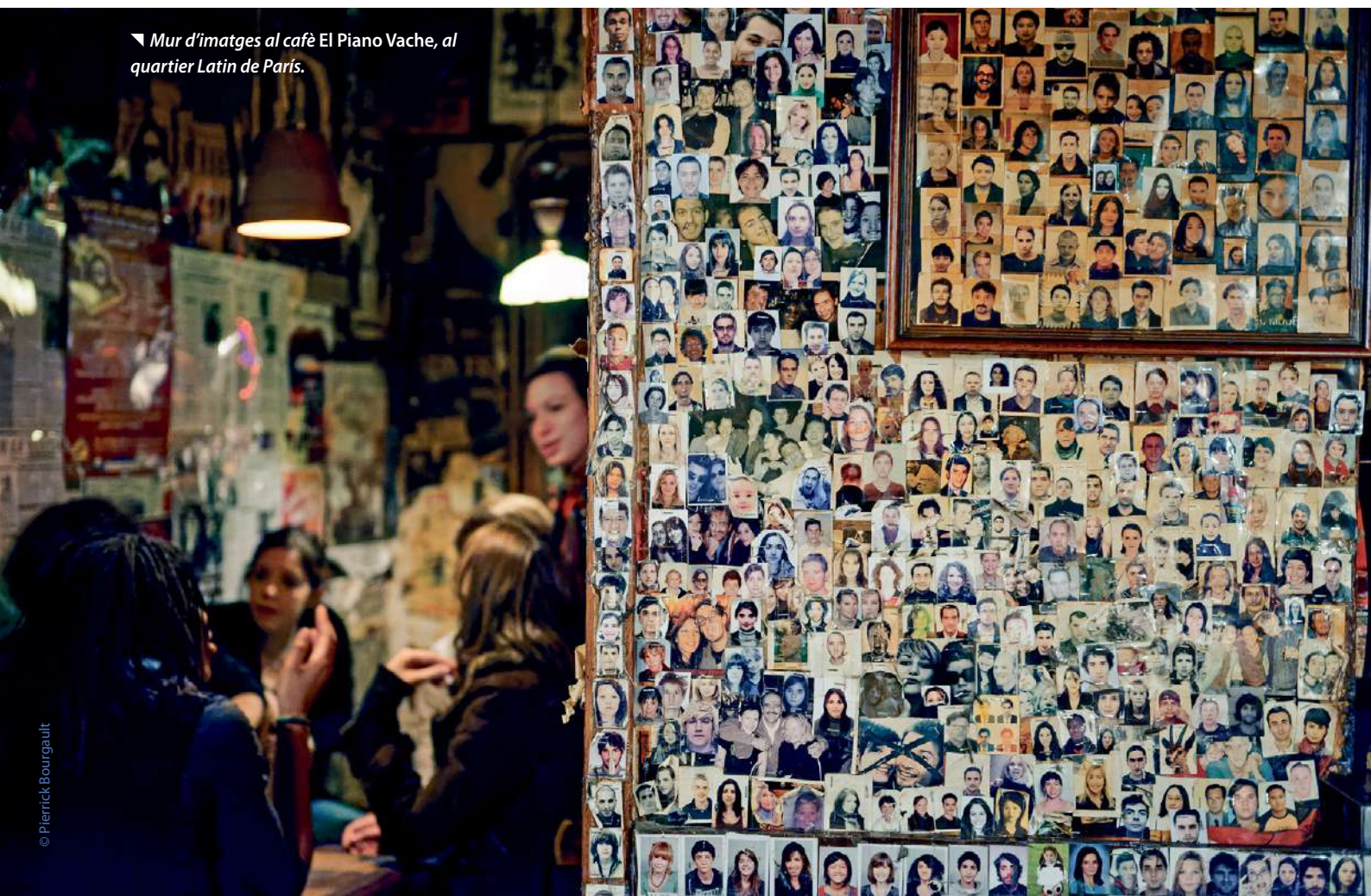
A França, aquest lloc fa referència a una història particular, la de l'arribada del cafè al país al segle XVII, primer al port de Marsella i després a la cort del rei. La seva democratització es deu sobre-

tot a l'èxit del *Procope*. Aquest establiment parisenc fundat l'any 1686 va tenir un èxit ressonant perquè, a diferència de les tavernes de l'època, proposava un espai net, un mobiliari refinat, uns miralls i sobretot cafè. Ràpidament, va atreure els homes de lletres que portaven amb ells diaris i notícies. Els establiments del mateix estil es van multiplicar a París. Aquest èxit va durar uns segles

abans de deixar pas a les *brasseries* (cafès que també fan de restaurant) i després als cafès de barri.

Si hi ha matisos entre els establiments – cafès, bars, *bistrot*s, etc. –, es tracta sobretot de diferències d'apropiació simbòlica. Tots comparteixen les mateixes normes comercials i jurídiques i estan subjectes a les mateixes exigències. Tanmateix, hi ha una diferència real

▼ Mur d'imatges al cafè El Piano Vache, al quartier Latin de París.



amb els *coffee shops* que promocionen la beguda, el producte més que el lloc i la convivència.

L'absència dels cafès es va notar molt durant la crisi sanitària. Quin paper juguen en la construcció de la nostra sociabilitat?

El confinament va posar de manifest el lligam que tenim amb els cafès. De fet, cal destacar que els cafès virtuals i altres cites digitals sorgides durant la crisi sanitària no van aconseguir imposar-se després. El que trobem a faltar és el que jo anomeno la «copresència desitjada». Es caracteritza per la possibilitat de ser junts en un mateix lloc de diferents maneres. Al cafè, podem interactuar amb els altres o no, venir sols o en grup, però tots els clients tenen en comú que han triat ser-hi. És un lloc on ens unim a cercles de sociabilitats secundàries, amics o companys, que no necessàriament convidem a casa. Com a lloc neutre, el cafè és més propici per conèixer gent que la intimitat d'un pis.

En quina mesura els cafès són un factor de diversitat social? Qui va al cafè?

Tot depèn del cafè! Cada establiment té criteris propis. Tant els preus, les begudes ofertes, la música com la decoració són criteris de selecció. No anem a qual-sevol cafè. En realitat, allò que intervé en la tria són factors d'identificació. Tendim a anar a cafès que s'assemblen a nosaltres. De fet, el mestissatge social es veu reduït o limitat per aquests criteris. Si bé és cert que el cafè és obert a tothom, no tothom va al mateix cafè.

Hi ha qui ve amb els seus amics, que es troba al cafè després de classe o de la feina. Hi podem anar sols per treballar o llegir, relaxar-nos, prendre un cafè abans o després de la feina. També hi



Tendim a anar a cafès que s'assemblen a nosaltres

Caffè sospeso: quan cafè rima amb solidaritat

No tothom es pot permetre un cafè a la barra. Perquè tots puguin gaudir d'aquest moment de convivència, ha nascut el *caffè sospeso* als establiments freqüentats per la classe obrera napolitana. És un cafè pagat per avançat en un gest anònim de solidaritat. El client demana dos cafès, però només en beu un. Llavors, un client necessitat pot preguntar si hi ha un «cafè pendent» disponible i així obtenir una beguda calenta sense haver de pagar-la.

Aquesta tradició del «cafè pendent» va tenir el seu punt àlgid durant la Segona Guerra Mundial, quan moltes persones estaven necessitades. Amb el creixement econòmic de la postguerra, aquesta tradició gairebé es va extingir, però va tornar a néixer durant les últimes dècades. Arran de la recessió del 2008 i dels moviments de solidaritat social, la tassa de cafè pagada a la bestreta ha tornat a ser un símbol d'ajuda mútua popular.

Avui, els petits cafès locals i les cadenes multinacionals han adoptat el *sospeso* per promoure la solidaritat i, de passada, augmentar les vendes. Aquesta tradició també ha inspirat altres formes d'ajuda mútua anònima com les «compres pendents», que van aparèixer durant els períodes de confinament vinculats a la covid-19 per tal que qui s'ho podia permetre pagui el menjar a desconeguts necessitats.

podem proposar una cita més íntima. En realitat, la veritable qüestió no és saber qui va al cafè sinó a quin cafè decidim anar.

Com han evolucionat els rituals de consum en els darrers anys?

Han evolucionat amb les normes socials pel que fa al consum d'alcohol. Així, la pràctica de la ronda general, que consisteix a oferir cadascú una beguda als clients, encara era molt habitual a França als anys 50 o 60. Actualment, en gran part s'ha perdut.

També hi ha una acceptabilitat diferent de l'alcohol segons els ritmes circadianis. Així, demanar una beguda alcohòlica durant el dia és menys considerat que al vespre. Fins i tot es podria dir que les normes s'inverteixen un cop s'ha fet de nit, ja que demanar un cafè després de les 9 del vespre és mal vist.

I també, cal quedar-se en un consum festiu de l'alcohol; s'aparten els mals bevedors, o els que espatllen la festa. El consum està emmarcat per les normes que regeixen el local, el cambrer, els altres clients, perquè es mantingui la «copresència desitjada».

Quin paper juguen els cafès en l'animació del seu entorn immediat?

Aquest paper és diferent segons els moments. Durant el dia, els cafès poden reflectir la identitat d'un carrer o d'un barri. A la nit, les cartes es barregen i es perfila un mapa de llocs per sortir. Les sociabilitats de proximitats són substituïdes per sociabilitats electives. A les zones rurals o periurbanes, on els cafès van estar a punt de desaparèixer, les municipalitats busquen ara recuperar aquests indrets que són uns catalitzadors de sociabilitat. ■

Liber'Thé, incubadora de ciutadania a Tunísia

Fundat fa onze anys en un carrer tranquil del centre de la capital, aquest cafè ha sabut imposar-se com a actor important de l'escena cultural de la capital.

El lloc es descobreix al revolt d'un carrer discret, situat al marge de les animades avingudes del barri de Lafayette, al centre de Tunísia. Unes taules senzilles disposades als peus d'un edifici modern de façana fosca indiquen la presència del cafè *Liber'Thé* (sona com llibertat). Inaugurat fa onze anys per Ghassen i Lassaad Labidi, aquest lloc estret amb les parets revestides de llibres és molt més que un cafè. En pocs anys s'ha convertit en un pilar de l'escena cultural alternativa de la capital.

És cert que els dos germans van prendre el temps de pensar-se el projecte. Ghassen, enginyer de formació, i

Lassaad, comptable, van donar el pas l'any 2011 posant en comú els ingressos (venda d'un cotxe per a un i crèdit al consum per a l'altre). Instal·lar-se al barri de la seva infantesa els va semblar evident des del principi. «El fet de ser conegut aquí va fer que els habitants confessin en nosaltres i ens donessin el seu vistiplau», afirma el binomi.

La partida dels europeus, l'endemà de la independència, i després l'èxode de les famílies tunisianes atretes pels nous suburbis de la capital, va canviar el perfil d'aquest districte que avui principalment acull administracions, ambaixades, universitats privades i empreses de serveis. Però des de fa uns

anys, els joves, que formen bona part de la clientela de *Liber'Thé*, tornen a aquest barri que té un encant antiquat.

Convivència

Es ve aquí per passar un moment de convivència, treballar o escoltar música. Alia, una estudiant d'arts plàstiques, aprecia aquest lloc perquè sap que per força hi trobarà amics. «Aquí em sento més tranquil·la, lluny de les discussions entre els meus germans i les sol·licituds dels meus pares», confia de la seva banda Safa, estudiant de batxillerat.

El cafè, símbol de generositat a les societats àrabs

El cafè àrab i els coneixements i pràctiques relacionats amb la cultura del cafè Khawlani són les dues tradicions àrabs associades amb el cafè, inscrites a la Llista Representativa del Patrimoni Cultural Immaterial de la UNESCO. Aquestes dues tradicions multiseulars associen el cafè amb el respecte i la generositat.

El cafè àrab (candidatura proposada per Oman, Qatar, Àrabia Saudita i els Emirats Àrabs Units) va ser inscrit l'any 2015. Es prepara tradicionalment davant dels convidats amb uns grans lleugerament torrats en una paella plana que es piquen després amb un morter de coure. Un cop s'ha fet el cafè en una cafetera gran col·locada sobre el foc, s'aboca en una cafetera més petita. Primer es serveix el convidat més important o de més edat. Només s'omple un quart de la tassa i després es pot servir

diverses vegades. Les convencions socials imposen que es begui com a mínim una tassa, però mai més de tres.

El cafè Khawlani es coneix com l'«or verd de Yazan», una regió muntanyosa de l'Àrabia Saudita. Les tribus Khawlani cultiven el cafè des de fa més de 300 anys. Aquestes pràctiques es van inscriure l'any 2022. Les llavors de cafè es planten en sacs de lona que contenen terra. Aquests sacs s'emmagatzemen a l'ombra durant tres o quatre mesos fins que es posi el planter en terra a les terrasses agrícoles. Les cireres de cafè es cullen a mà dos o tres anys després de la sembra. Les cireres assecades es col·loquen en un molí de pedra plana en el qual es decortiquen per extreure els grans. Servir als hostes un cafè elaborat amb cireres collides de la pròpia plantació es considera una marca d'honor i respecte.



© Chedly Ben Ibrahim

“
**Crear un
 espai on
 les dones
 tinguin el seu
 lloc ha estat
 un requisit
 des del
 principi**”

▼ Noies estudiant al cafè Liber'Thé..

Crear un espai on les dones tinguin el seu lloc ha estat un requisit des del principi. «La nostra idea inicial era crear un format nou, que fos alhora un cafè cultural i un espai inclusiu», explica Lassaad. De fet, noies de secundària i de la universitat no dubten a empènyer la porta del *Liber'Thé*. «Aquí es respecta les noies i poden expressar les seves opinions sense ser vistes com a floretes o trofeus», confirma Safa després de consultar amb els amics a la seva taula. «Les noies i nois xerren sense distinció d'origen o gènere», assenyala un habitual.

El cafè, del qual s'escapa la tornada d'una cançó de Jacques Brel, no és gran, però la voluntat i l'energia dels germans Labidi aconsegueixen engrandir aquest espai que, segons el dia, exposa, projecta pel·lícules acull concerts o espectacles, a més de ser un espai de treball i, per descomptat, un cafè. També és una àgora on es ve a parlar de temes com el racisme, la immigració, la ciutadania o l'exclusió.

En això, *Liber'Thé* s'inscriu en una tradició tunisiana de llocs dedicats a la convivència, l'intercanvi, el debat, fins i tot la resistència, com *Taht Essour*, un cafè mític que ja no existeix, on als anys trenta l'elit intel·lectual i artística s'oposava al colonialisme.

Accelerador d'idees

«Al principi hom podia pensar que només seria un bar de moda més, freqüentat pels homes, i que pertorbaria la tranquil·litat

d'aquest carrer. Finalment, és un espai obert per tots, una incubadora de ciutadania i un accelerador d'idees», comenta Hedi Bouchiha, periodista a la ràdio tunisiana, la seu de la qual es troba a tres carrers d'aquí.

En contacte directe amb les inquietuds dels ciutadans, *Liber'Thé* actua com a caixa de ressonància de les aspiracions de les minories, dels joves i menys joves presents a les sessions de debat dels cafès filosòfics o polítics. «Tots som, sense cap distinció, actors de la societat», insisteix Lassaad, que està enllestint un nou programa cultural per a principis del 2023.

Per anar encara més enllà, Ghassen i Lassaad van crear l'any 2016 l'Associació

Cultural de Creació i Reflexió Optimista, ACCRO, per donar suport a les iniciatives culturals presentades al cafè. Algunes, com el festival *Tunis Scène libre* (Tunis Escenari Lliure), s'han convertit en moments destacats de l'acció cultural de la capital.

Però més encara que la seva programació, l'actitud del seu públic és la que fa l'esperit de *Liber'Thé*. «Noto com si trobés a faltar alguna cosa si no hi passo un moment», diu Seif, un jove comerciant que està pensant a crear una associació ecologista i iniciar debats sobre el clima. «És un dels pocs llocs on pots aprendre tant dels llibres com dels altres.» ■



▼ El cafè ha esdevingut un actor important de l'escena cultural de Tunis.

© Chedly Ben Ibrahim

Els avantatges del bilingüisme per l'adquisició de les matemàtiques

Molts estudis demostren que el bilingüisme precoç és un avantatge innegable en els àmbits de la llengua, la cultura, la identitat, la psicologia [1]. Estudis de Yow & Li [2], Parker, Weismer et al. [3], Nicolay i Poncelet [4] proven l'impacte evident de l'aprenentatge d'una segona llengua en totes les funcions executives. Però, què passa amb l'adquisició de matemàtiques, que requereix un raonament que sovint sembla molt allunyat dels mecanismes cognitius de l'adquisició del llenguatge?

Adquisició del vocabulari

Qualsevol adquisició, i les matemàtiques no són una excepció, requereix l'ús de paraules específiques com més precises possibles. En aquest àmbit, el bilingüisme té un avantatge essencial perquè, a més d'haver de tenir un mot i la traducció a l'altra llengua, augmenta considerablement la capacitat de l'infant per memoritzar vocabulari nou i el seu significat exacte. Cada llengua té una estructura específica; així el canvi d'una llengua a una altra augmenta la plasticitat del cervell, fent més fàcil i duradora l'adquisició de nous conceptes. El nombre de paraules utilitzades habitualment en una llengua per una persona representa un indicador del nivell general de comprensió. Doncs, podem es pot deduir fàcilment que el bilingüisme i, a fortiori el plurilingüisme, és un marcador innegable d'una millor capacitat de comprensió. Això només pot ser beneficiós per a una adquisició duradora dels fonaments matemàtics.

Desenvolupament dels matisos

Per a la persona bilingüe, sovint es troba que una paraula que representa un matís precís en una frase no té equivalent en una altra llengua o a costa d'una expressió que en última instància no pot ser equivalent. Aquests matisos que es desenvolupen també en el marc d'un vocabulari més ric o en el marc d'una construcció gramatical cada cop més fina com es pot reconèixer en l'ús de determinats prefixos (micro, mili o quilo) o sufixos (-eta, -íssima), aporten una nitidesa cognitiva que pot ser similar en matemàtiques a l'ús de potències de deu amb els prefixos associats. Al final, això inicia l'ús de les anomenades escales logarítmiques. Aquesta escala multiplicativa és perfectament representada en la construcció lingüística dels nombres ja que canviem de paraula cada cop que multipliquem per deu. Quan comptem, diem deu, onze, cent, cent un, mil i mil un per continuar. Aquesta progressió en el vocabulari condueix naturalment a una estructura logarítmica de l'enumeració dels

nombres i condiona el pensament en aquest sentit. També podríem assenyalar que la sensibilització a altres matisos sonors, de vegades fins i tot impossibles de sentir per a alguns, és, en el context del bilingüisme, un altre argument en el desenvolupament de la plasticitat cerebral necessària per a l'adquisició duradora de conceptes abstractes.

Per concloure,

podem dir que aquest breu argumentari no exhaustiu és un estímul perquè tots els infants, alumnes o estudiants aprenguin una o més llengües en profunditat perquè, ja sigui en l'adquisició de vocabulari, de la lògica o de matisos, el bilingüisme és un gran avantatge. Com més aviat s'adquireix aquest últim en el desenvolupament mental de l'infant, més augmentarà la seva influència en l'adquisició de les matemàtiques. L'ensenyament de llengües sovint es classifica en termes de ciències del llenguatge i les matemàtiques són un veritable llenguatge. És curiós per tant que no hi hagi més interaccions entre les dues disciplines. ■



Sabies que existeix una «constant de Catalan»?

Eugène Catalan és un matemàtic francobelga del segle 19 (1814-1894), especialista de la teoria dels nombres. És ensenyant de geometria descriptiva a l'escola Polytechnique i més tard a la universitat de Lieja a Bèlgica, on la seua militància republicana contrària a Napoleó III l'obliga a refugiar-se. La formulació de la seua conjectura és publicada en 1844: "Crec que aquest teorema és veritable encara que

no hagi reeixit a demostrar-lo completament; altres tindran més èxit: dos nombres enters consecutius, altres que 8 i 9 no poden pas ser potències exactes; altrament dit l'equació $x^p - y^q = 1$ dins les quals les incògnites són enters i positives, només admet una solució única". La demostració la va fer el matemàtic romanès Preda Mihailescu en 2002; i així se'n diu «constant de Catalan».

¹ Bijeljac-Babic, R. (2017) *L'enfant bilingue*. Paris, Odile Jacob

² Yow, W.Q. & Li, X. (2015). *Balanced bilingualism and early age of second language acquisition as the underlying mechanism of abilingual executive control advantage : why variation in bilingual experiences matter*. *Frontiers in psychology*, 6(164), 1-12

³ Park, J., Weismer, E. S. & Kaushanskaya, M. (2018). *Changes in executive function over time in bilingual and monolingual school-aged children*. *Development Psychology*, 54(10), 1842-1853

⁴ Nicolay, A & Poncellet, M. (2103). *Cognitive advantage in children enrolled in a second-language immersion elementary school program for three years*. *Bilingualism : Language and cognition*, 16(3), 597-607

« Colors per al planeta », la 8a edició de l'ArtCamp d'Andorra



Del 9 al 19 de juliol del 2023 ha tingut lloc la 8a edició de l'ArtCamp Andorra "Colors per al planeta". En aquesta ocasió hem comptat amb la presència de 21 artistes de 19 països que han treballat i compartit experiències al llarg d'aquests dies a la parròquia d'Ordino, Andorra.



Aquesta edició ha comptat amb una visita d'excepció, el dimarts 11 de juliol, la Sra. Audrey Azoulay, directora general de la UNESCO va visitar Andorra en motiu del 30 aniversari de l'adhesió del país a l'Organització. Durant la seva breu visita al país va tenir ocasió de visitar els tallers de l'ArtCamp Andorra i conèixer personalment els artistes que li van poder presentar la seva obra.

Un dels reptes que te avui dia la UNESCO és de reforçar la seva acció per aconseguir que la cultura sigui considerada com un element essencial per al desenvolupament sostenible alhora de formar part dels objectius per al mil·lenni post 2015. La UNESCO s'ha compromès a mobilitzar actors molt diversos, de tots els àmbits i de totes les regions, amb la finalitat de promoure el diàleg i entesa entre els artistes.

Mitjançant el projecte ArtCamp Andorra, es vol aportar el seu recolzament a la promoció del diàleg per a la pau entre els artistes.

Amb aquesta finalitat l'ArtCamp Andorra "Colors per al planeta" reuneix cada dos anys un grup d'artistes procedents de tot el món a Andorra. Actualment, el projecte iniciat l'any 2008, s'emmarca en la celebració de la Dècada Internacional de les llengües autòctones (2022-2032) i la pau promogut per la UNESCO. La col·laboració entre diferents institucions públiques i privades, permet celebrar aquest intercanvi cultural que té l'expressió plàstica com un denominador comú, com a llenguatge de comunicació. El treball dels artistes presenta i incorpora un valor afegit fruit de la convivència diària i d'un ampli programa temàtic dedicat en exclusiva al descobriment de les diferents cultures dels participants. Des de l'any 2012, la Sra. Hedva Ser, ambaixadora de bona voluntat de la UNESCO per a la Diplomàcia Cultural, és la padrina d'aquest projecte.

D'ençà de la seva creació, ArtCamp Andorra, ha acollit prop de 200 artistes procedents de tots els continents i ha contribuït a la creació de més de 500 obres originals, algunes de les quals han estat incloses en exposicions en seus d'organismes internacionals portadores dels valors que promouen la pau i el respecte: UNESCO, Consell d'Europa, OSCE, ONU. Després de vuit edicions, aquesta iniciativa ja és reconeguda com un projecte internacional ambiciós que pretén instaurar un diàleg, una complicitat i intercanvis culturals per la via de la trobada d'artistes procedents de tots els horitzons, fins i tot, per alguns, de països en conflicte obert. El projecte ArtCamp també és una realitat a Malta des de l'any 2015 on ja han tingut lloc quatre edicions (2015/2017/2019/2021). La CNAU comparteix experiència i bones pràctiques. ArtCamp Malta té la vocació de treballar principalment amb artistes de la regió mediterrània. A partir d'aquesta col·laboració, Andorra acull un artista de Malta a cada edició de l'ArtCamp Andorra i Malta un representant d'Andorra. En aquest mateix sentit, també ha vist la llum el primer ArtCamp a la Universitat d'Ajman, Emirats Àrabs Units, el mes de març de l'any 2021. ■

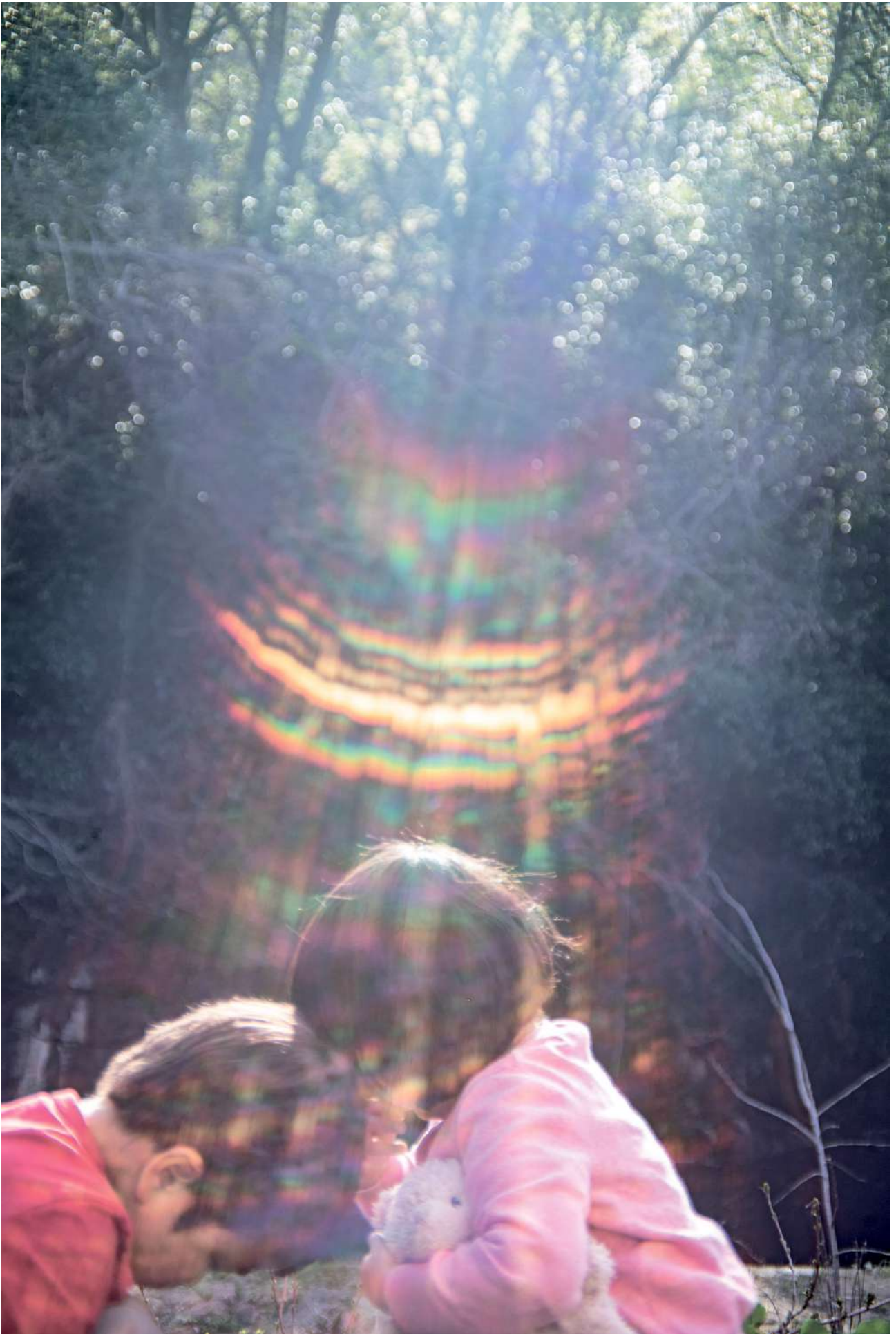
El pressuposat de les coses

Una poma tallada, una gota de rosada, un riu amb reflexos platejats serpentejant per una vall: Rinko Kawauchi, figura influent de l'escena fotogràfica japonesa, entrega amb M/E una nova sèrie d'imatges en la continuïtat del seu treball, ple de delicadesa. Iniciada en la immensitat gelada dels relleus islandesos, aquesta sèrie també poua en la dolçor tranquil·la d'un món replegat sobre la intimitat per culpa de la pandèmia.

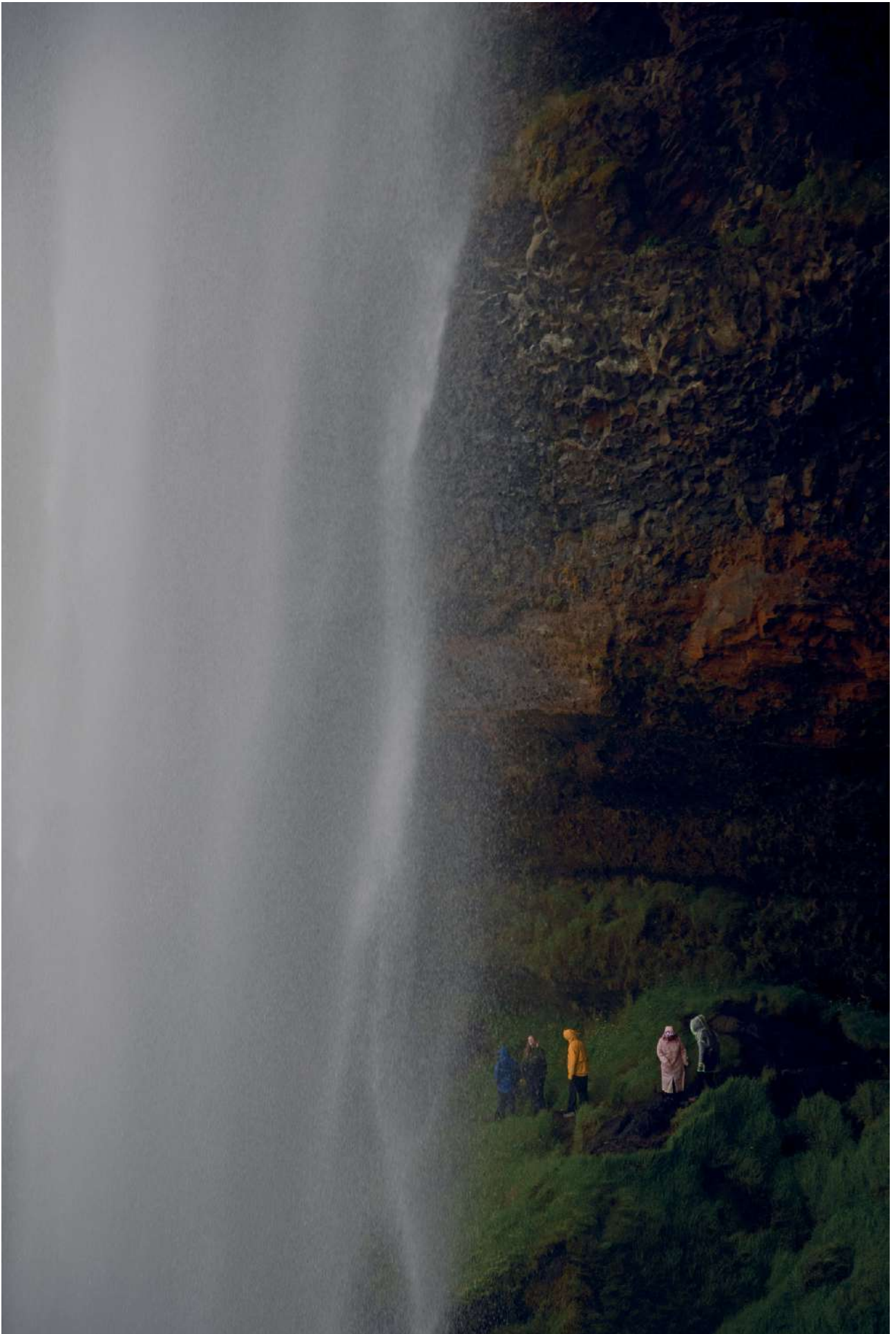
De les cosetes fútils de la vida que la seva lent va captant des de fa anys – uns vidres trencats, una bombolla de sabó, una copa de maduixes empolvorades amb sucre – emana una poesia de l'ordinari, una celebració de la vida minúscula, de la bellesa discreta del quotidià.

A aquestes instantànies que congelen l'efímer responen fotos d'una naturalesa mai reduïda a imatges boniques. Passant sense transició de la infinita petitesa d'un floc de neu fins a la vista aèria d'una vall, també juga amb la llum, captant de la mateixa manera l'estranyesa inquietant d'una bandada d'ocells en el clarobscur i la resplendor d'un raig de sol que travessa el bosc.

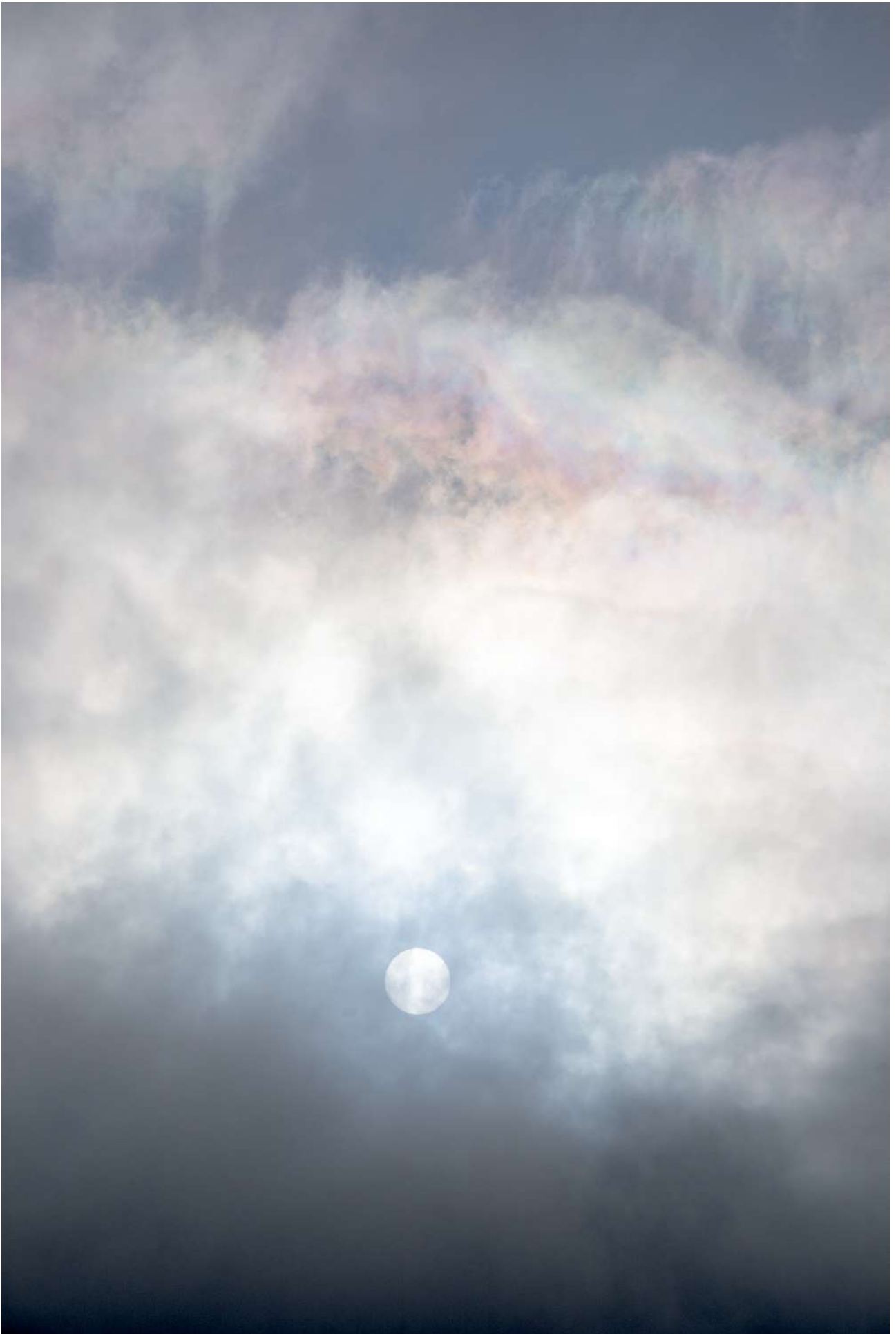
Aquesta ressonància entre l'ordinari de la vida i la puixança de la natura, la foscor i la llum, el proper i el llunyà, dona tota la seva força a les seves imatges. Parlen de la bellesa i la impermanència del món. La seva fragilitat també. En això, el seu treball expressa perfectament el concepte difícil de traduir de *mono no aware* que l'escriptor Haruki Murakami descriu com «la punyent malenconia de les coses».

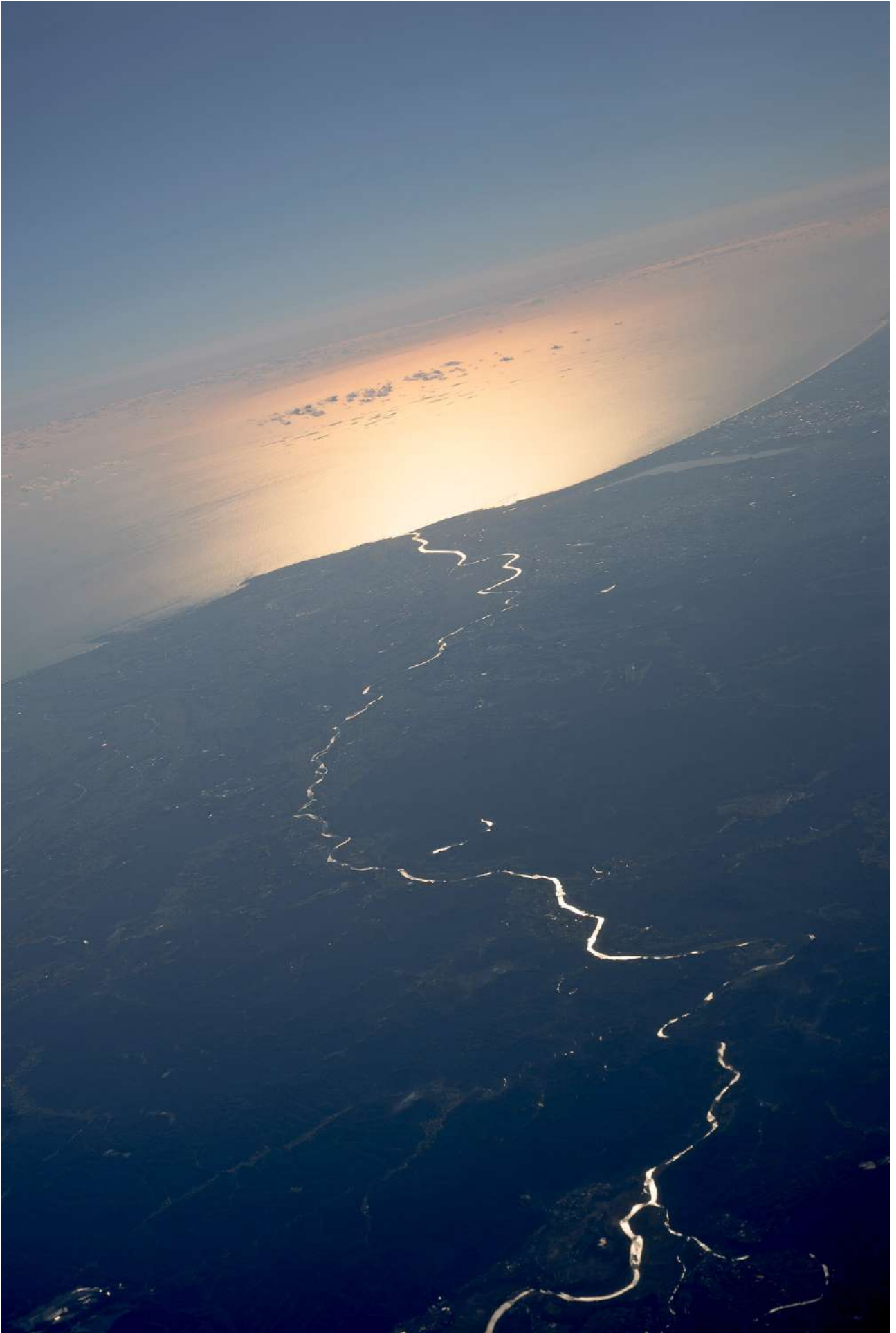


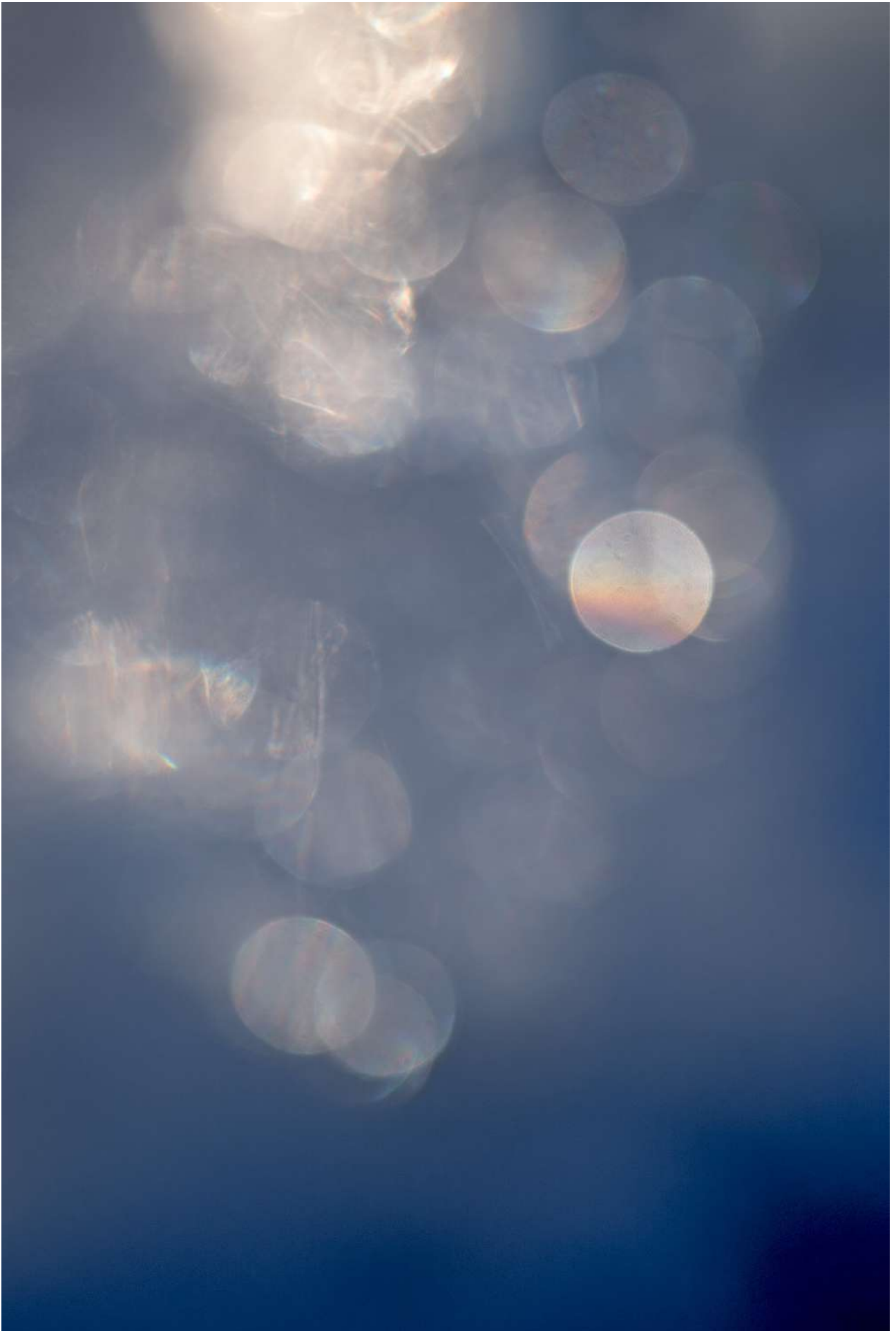


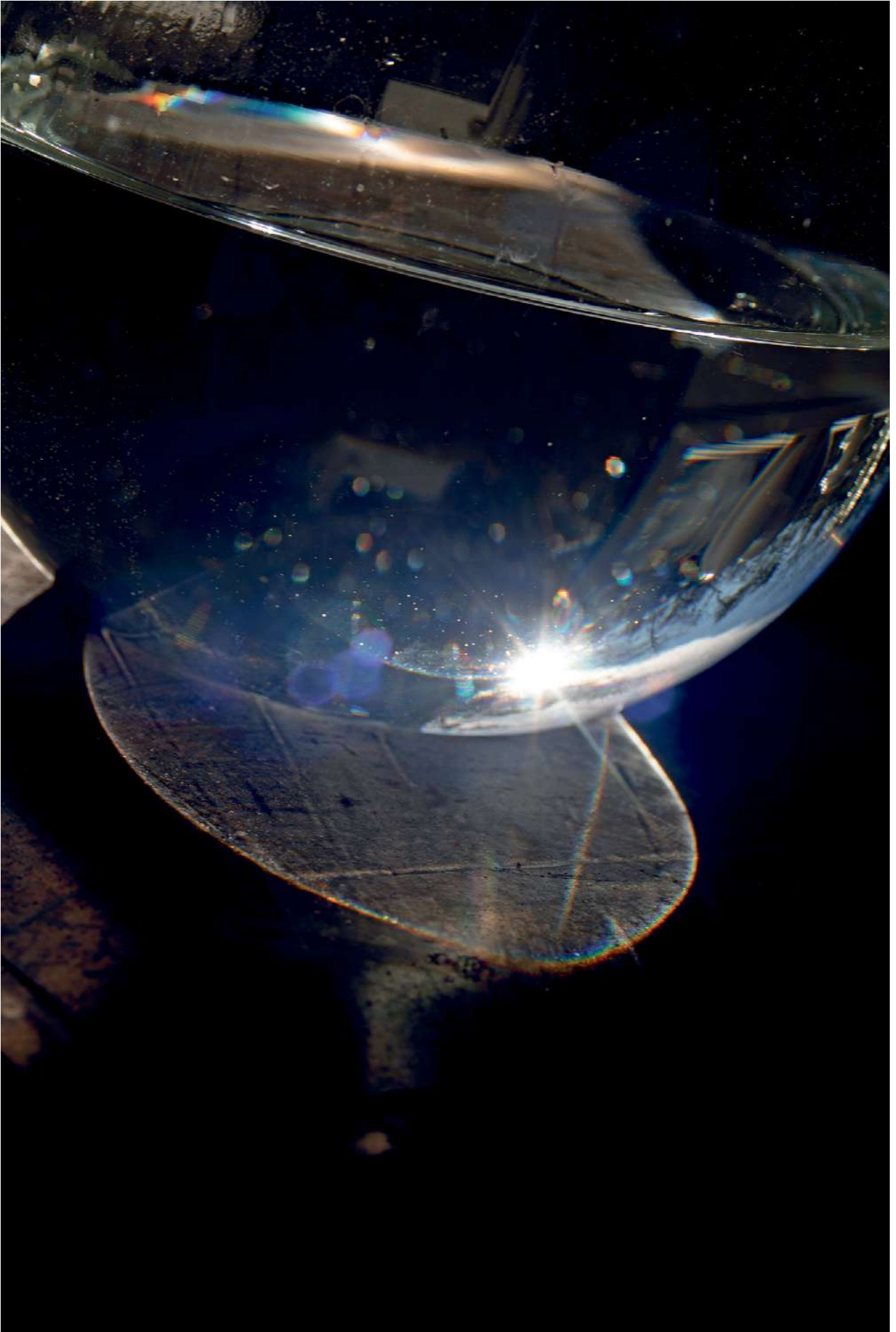














Professor de sociologia de la comunicació i la cultura del departament de ciències polítiques de la Universitat de Roma III (Itàlia), Domenico Fiormonte realitza investigacions, ensenya i publica treballs sobre filologia digital, geopolítica dels coneixements i crítica cultural dels mitjans digitals.



SELÇUK

La tecnodiversitat, una eina clau per a la descolonització digital

La lluita pel control dels coneixements digitals es troba en un punt d'inflexió important. El repte no és només econòmic sinó també geopolític i cultural. Per acabar amb el desequilibri actual i promoure el pluralisme digital, no només cal enfrontar-se a la dominació dels gegants del sector. També hem de donar suport al desenvolupament de tecnologies alternatives sostenibles i respectuoses amb la diversitat lingüística, cultural i biològica.

La manifestació d'una potència tecnològica o militar superior no ha estat mai l'únic factor de dominació. El coneixement representa un poder i exerceix la seva influència en l'àmbit de l'*hegemonia cultural*, com va assenyalar el filòsof italià Antonio Gramsci, posant els límits de què és i no és el coneixement. La informació, l'educació i la producció cultural i científica constitueixen el cor de les interaccions geopolítiques.

Per primera vegada a la història, aquest complex conjunt d'ideologies, pràctiques i intercanvis ha convergit en un mitjà unificat de producció, accés i difusió: el web i les seves eines. El web i les seves tecnologies s'han convertit en el terreny on exercim un cert control sobre la política i la salut, formem les noves generacions, difonem resultats científics, pesem sobre les opcions econòmiques i qüestionem les normes socials. Les estructures culturals, estètiques, socials, jurídiques, econòmiques i altres que van caracteritzar la història de la humanitat fins als primers anys del segle XXI van ser arrasades per un nou subjecte-objecte: *l'imperi de l'algoritme*.

Un punt d'inflexió important

La geopolítica s'ha transformat en una batalla en matèria de coneixements digitals, per controlar-los però també per dominar les seves infraestructures i les matèries primeres utilitzades per construir-les i gestionar-les. Parlem de les xarxes de cables de telecomunicació, aplicacions, programaris, centres de dades, metalls, terres rares i altres elements que conformen el complex mosaic de la geopolítica dels coneixements digitals. No n'hi ha prou amb posseir míssils i exèrcits, gas i petroli, poder econòmic, universitats i mitjans de comunicació, o estar investit de poder religiós. Aquests recursos són cecs, sords i muts si no es dominen les infraestructures i les eines de comunicació.

Per tant, la digitalització representa l'etapa final del procés descrit per Gramsci. La lluita pel control dels coneixements digitals es troba en un punt d'inflexió important, sigui la guerra pel control de l'opinió pública a les xarxes socials o les controvèrsies relacionades amb l'ús de la intel·ligència artificial.

Als anys cinquanta, l'economista canadenc Harold Innis va desenvolupar

“

Les estructures culturals, estètiques, socials, jurídiques i econòmiques del segle XX han estat arrasades per un nou subjecte-objecte: l'imperi de l'algoritme

la seva teoria dels prejudicis polítics, culturals i ideològics inherents a tota tecnologia. Segons aquesta teoria, els suports físics de les tecnologies van ser «marcats» amb un conjunt de límits i coercions definits pels dissenyadors de la classe dirigent que després els controlen gràcies a aquestes mateixes coercions. De la mateixa manera que als anys trenta i quaranta hauria estat impensa-



ble desenvolupar una indústria editorial moderna sense un subministrament fiable de pasta de paper, avui seria impossible imaginar cap forma de comunicació sense una infraestructura de xarxa.

Repte cultural

Si bé cal fer front a les posicions econòmicament dominants dels gegants de la tecnologia, el veritable repte és d'índole cultural. Tal com explicava Innis, per mantenir la seva hegemonia, les persones al poder han d'«estandarditzar» les eines i metodologies de comunicació tant com poden. I això es tradueix inevitablement en un empobriment de la diversitat. Els protocols de comunicació, els algoritmes i els programaris han de poder propagar-se lliurement i sense interrupcions d'una punta a l'altra del món.

Diversitat i control són, per tant, diametralment oposats. Els gegants del sector tecnològic, per tal de perpetuar el seu poder, han de vèncer la competència, adquirir els rivals potencials i, com diu l'informàtic nord-americà Jaron Lanier, refrenar la innovació i protegir les seves tecnologies: aquest és l'«efecte forrellat».

Al cap i a la fi, no s'espera que una empresa privada amb ànim de lucre del sector de les tecnologies de la informació inverteixi en idiomes i cultures el valor mercantil de les quals no està establert. La pàgina de cerca de Google, per exemple, està disponible en 149 idiomes, Google Maps en més de 70 idiomes i, segons altres fonts, el motor de cerca de Google pot suportar fins a 348 idiomes.

Tanmateix, Google va anunciar el novembre de 2020 que Google Ads, essencial per a qualsevol persona que vulgui fer negocis a Internet, només admetria 49 idiomes, més de la meitat

dels quals són europeus. Ara bé, segons Ethnologue, lloc web enciclopèdic de referència que inventaria les llengües del món, hi ha actualment més de 7.000 llengües vives, la qual cosa significa que fins i tot l'empresa digital més potent del món només pot representar un percentatge reduït de la diversitat lingüística del nostre planeta.

Desconstruint els relats dominants

Precisament en aquest conflicte tradicional entre normes i diversitat, o entre elitisme i pluralisme digital, és on rau una possible solució al problema. Si bé és cert que el poder requereix concentració i control, també ho és que la biodiversitat cultural és una condició necessària per mantenir la vida al nostre planeta. És la nostra assegurança de vida, i cada cop necessitem més tecnodiversitat per defensar-la.

Per ampliar les reflexions del filòsof xinès Yuk Hui, la tecnodiversitat també s'ha d'entendre com una llibertat d'elecció que, en determinats contextos culturals, pot implicar el «rebuig» d'una tecnologia percebuda com a invasiva o nociva. En altres paraules, la tecnodiversitat és el dret a controlar el propi «corpus digital», a lluitar contra el colonialisme digital i a fomentar solucions respectuoses amb l'ecologia, les cultures i les llengües.

No hi pot haver diversitat epistèmica i, per tant, tecnològica sense una revaluació rigorosa del paper central dels «marges» del nostre planeta. No només perquè els recursos materials que fan possible la digitalització es concentren a les regions del Sud, sinó també perquè l'epistemicidi, «la destrucció sistemàtica de les formes de coneixements rivals», sempre ha estat una de les principals causes del subdesenvolupament.

Va ser el filòsof i psiquiatre francès d'origen martinicà Frantz Fanon qui, en la seva obra fonamental, *Les Damnés de la Terre* (Els pàries de la Terra), va revelar la perversitat de la ideologia colonial, basada no només en l'extracció i explotació de béns materials i mà d'obra, sinó també en la destrucció de les cultures indígenes.

La victòria més gran del colonitzador, escriu Fanon, no és saquejar el colonitzat, sinó convèncer-lo de la inferioritat de la seva cultura. Un cop el coneixement local ha esdevingut inútil per als seus titulars, el colonitzador proposa aleshores un model guanyador, una «norma» que el colonitzat no pot deixar d'adoptar. Per això, enfrontar-se a l'actual desequilibri tecnològic entre el Nord i el Sud del planeta no pot consistir en transferir tecnologies del Nord amb la finalitat d'accelerar el robatori de dades, per després transformar el Sud en una deixalleria tecnològica. És necessari fomentar el desenvolupament de tecnologies locals sostenibles i respectuoses amb la diversitat lingüística, cultural i biològica.

Tanmateix, actualment els marges del planeta s'enfronten a un dilema: han de crear les seves pròpies (infra) estructures de legitimació, o han d'ajuntar-se amb grups que els garanteixin visibilitat i accés als recursos (i discursos) hegemònics? Quin és el preu a pagar perquè emergeixi la diversitat? Per a molts activistes del programari lliure, és evident que «*Las herramientas del amo no desmantelarán nunca la casa del amo*» (no es destrueix mai la casa de l'amo amb les eines de l'amo).

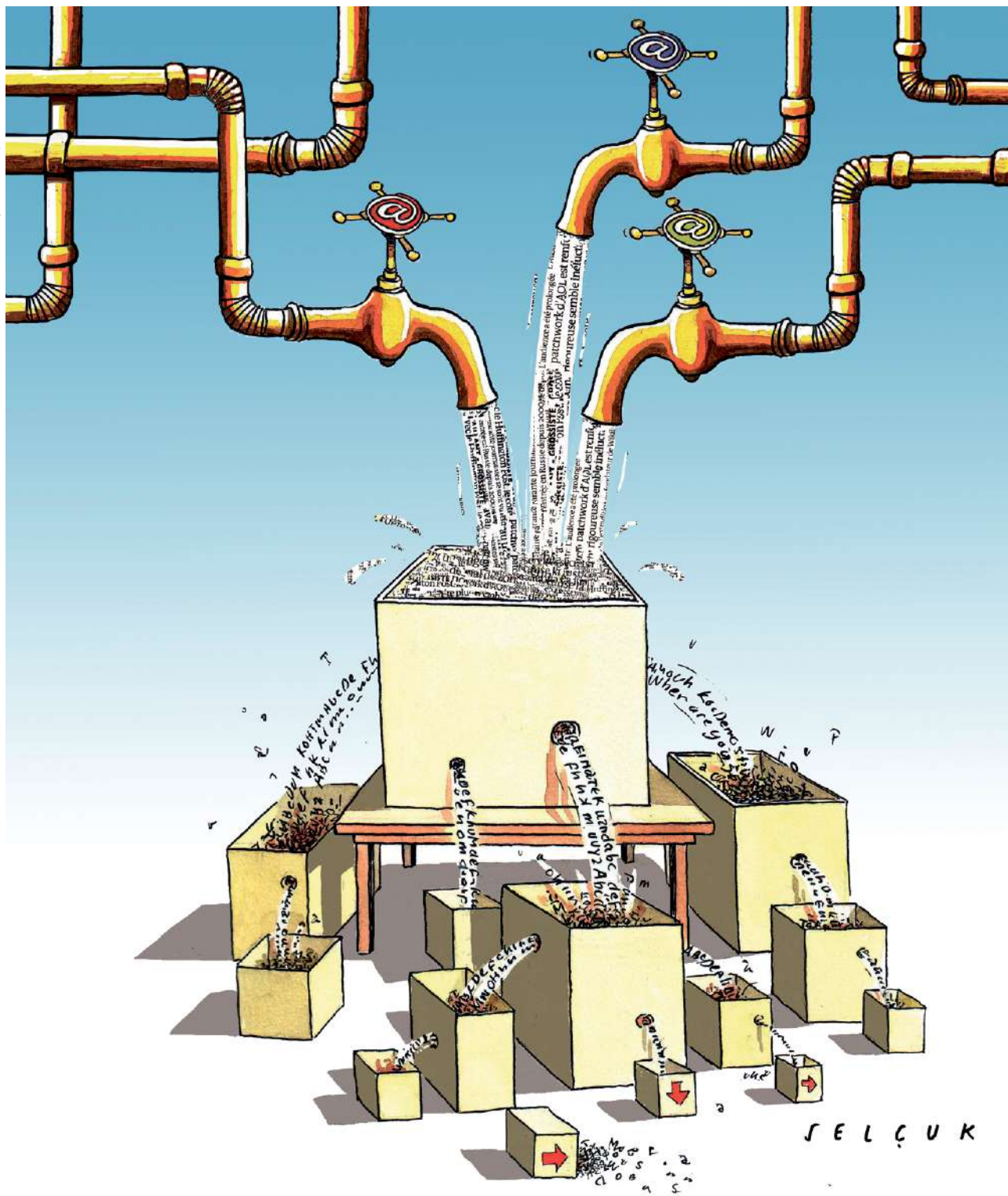
De fet, la diversitat i la innovació poden conviure. L'adopció de certes tecnologies i la preservació de les terres i cultures locals no necessàriament entren en conflicte. I el diàleg Sud-Sud és, òbviament, un dels ingredients essencials per combinar innovació i descolonització digital.

Uns projectes pioners

Molts exemples d'innovació ensenyen que van sortint noves iniciatives als països del Sud: des dels projectes de sobirania autòctona en matèria de dades fins al moviment de les tecnologies no-alineades, des de Big Data Sur fins a projectes inspirats en el moviment



L'epistemicidi, «la destrucció sistemàtica de les formes de coneixements rivals», sempre ha estat una de les principals causes del subdesenvolupament



dels béns comuns, com la FLOK Society, pionera a l'Equador. El moviment de les xarxes comunitàries és puixant a Àsia, Àfrica i Amèrica Llatina.

Probablement, Amèrica Llatina també acull les iniciatives de publicació científica de lliure accés més grans del món. Redalyc, Scielo, AmeliCa, etc., qüestionen el sistema de publicació de

pagament del Nord i també l'hegemonia cultural anglòfona en el seu conjunt.

Alguns argumentaran que aquests projectes no són prou importants per permetre una «autonomització digital» del Sud. La meua resposta serà que la transformació no consisteix en grans inversions estrangeres sinònimes d'augment del deute i de dependència tecnològica sinó, en parau-

les de l'escriptor kenyà Ngũgĩ wa Thiong'o, d'una «descolonització de la ment».

El món està canviant, i les experiències s'estan convertint en referents per a uns models plurals i sostenibles de preservació, accés i transmissió dels coneixements en un format digital. Un model de tecnodiversitat viable, multicultural i equitatiu ja existeix. ■

Pensar la tecnodiversitat d'una altra manera

La ciència i la tecnologia depenen estretament de la cultura en què es desenvolupen. En un context marcat pel sobreconsum i la competència econòmica, és urgent pensar aquesta tecnodiversitat altrament que a través del prisma de l'oposició entre local i global, tradició i modernitat, Orient i Occident, per tal de redefinir les nostres relacions els uns amb els altres i amb la vida que ens envolta.

Yuk Hui

Filòsof i professor de la Universitat de Hong Kong, Yuk Hui va preparar la seva tesi doctoral al Goldsmiths College de Londres sota la supervisió del filòsof francès Bernard Stiegler. És autor de nombrosos assaigs, traduïts a una dotzena d'idiomes, com On the Existence of Digital Objects (Sobre l'existència d'objectes digitals, 2016), The Question Concerning Technology in China: An Essay in Cosmotronics (La qüestió de la tècnica a la Xina: Assaig de cosmotècnica, 2016, edició francesa 2021) o també Art and Cosmotronics (Art i Cosmotècnica, 2021).

L'any 1914, just quan acaba d'esclatar la Primera Guerra Mundial, el filòsof francès Henri Bergson, recentment elegit al cap de l'Acadèmia de Ciències Morals i Polítiques, pronuncia el seu discurs inaugural titulat «El sentit de la guerra». Bergson, que després assumirà la presidència de la Comissió Internacional de Cooperació Intel·lectual, organisme precursor de la UNESCO, hi acusa Alemanya de «maquinisme» i «mecanisme» – aquests termes apareixen moltes vegades en el seu breu discurs. Els fa responsables d'haver conduït Alemanya, país de música, poesia i metafísica, a una «barbàrie científica» i una «barbàrie sistemàtica».

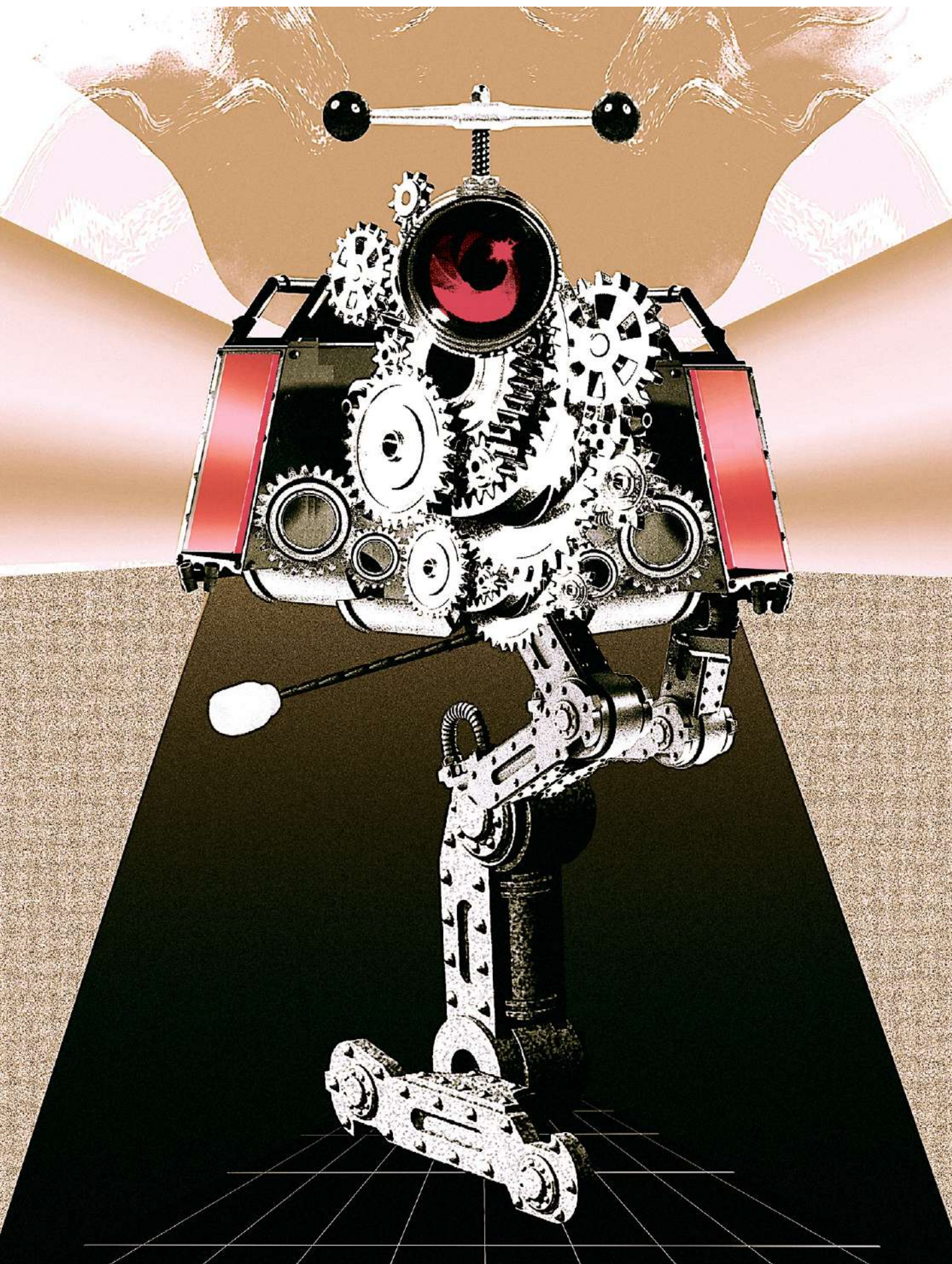
Per a Bergson, l'origen de la guerra es troba en el desenvolupament de la ciència i tecnologia mecàniques. El segle XIX havia donat «una extensió del tot inesperada a les arts mecàniques i facilita a l'home, en menys de cinquanta anys, més eines de les que s'havien fabricat durant els milers d'anys que aquest portava a la terra». Sent cada nova màquina un nou òrgan per a l'home, la seva ànima ja no podia abraçar aquest cos prodigiosament engrandit. Trobem una anàlisi semblant de la guerra en una de les seves darreres obres, *Les Deux Sources de la morale et de la religion* (Les dues fonts de la moral i la religió), publicada l'any 1932.

Aquesta incompatibilitat és a l'origen de l'*hibris* (orgull extrem en la Grècia antiga) de la qual vam ser testimonis durant les darreres guerres mundials i, avui, en les crides al retorn a un cert *Volksggeist* (esperit nacional). Bergson expressava la seva ira en una llarga sèrie de preguntes, entre les quals destaca la següent: «Què seria del món si aquest mecanisme s'apoderés de la humanitat sencera i si els pobles, en lloc d'elevant-se lliurement a una diversitat més rica i harmoniosa, com les persones, caiguessin en la uniformitat, com les coses?»

Uniformitat versus diversitat

Com podem entendre avui aquest diagnòstic bergsonià dels òrgans artificials, que produeixen uniformitat en lloc de diversitat? És possible que encara no hàgim percebut el sentit de la tesi de Bergson. Si els éssers humans són diversos, no és pel seu color o per la seva raça, sinó per les seves diferents maneres de pensar, que anomenarem noodiversitat (noo-, del grec *noûs*, «ment», «intel·lecte»). La noodiversitat ha sigut mantinguda gràcies a la *tecnodiversitat*, definida com una varietat de maneres de copsar i construir la tecnologia en diferents cultures, que emergeixen del local i que mantenen un intercanvi constant amb *altres localitats*.





© Nadia Diz Grana per al Correu de la UNESCO

Tecnodiversitat i noodiversitat estan correlats i al seu torn mantenen la biodiversitat del seu entorn. La importància del factor humà en el manteniment de la biodiversitat s'ha fet evident, sobretot si tenim en compte que hem entrat en allò que els geòlegs anomenen antropocè, la dominació de l'home sobre la Terra. En altres paraules, tant la noodiversitat com la biodiversitat depenen cada cop més de la tecnodiversitat.

Ara bé, aquesta qüestió de la diversitat ha anat desapareixent a poc a

“

Si els éssers humans són diversos, no és pel seu color o per la seva raça, sinó per les seves diferents maneres de pensar

poc. Això s'explica en particular per un error en entendre què és la tecnologia: en efecte, hem tendit a considerar-la només com una eina. Recordem que durant la modernització de la segona meitat del segle XIX, els països de la part oriental del continent asiàtic pensaven que podien dominar les tecnologies occidentals fent servir el seu propi pensament. Hi trobem llavors paraules molt semblants, com ara «Substància xinesa i ús occidental» (中體西用), «Ànima japonesa i coneixement occidental» (わこんようさい) o «Dao oriental i material occidental» (동도서기론).

Tots aquests moviments comparteixen la convicció que el pensament oriental sabrà dominar la ciència i la tecnologia occidentals, que només són uns simples instruments. Però avui sabem que aquesta il·lusió no és res

més que una variant del dualisme cartesià. Després, amb el triomf del positivisme, que considera la tecnologia com a universal, i dotada d'una racionalitat que transcendeix el temps i l'espai, podríem dir que la tecnologia té una dimensió universal en tant que és l'exteriorització de la memòria i l'extensió dels òrgans corporals. Però la tecnologia també ha estat modelada i constreta per la localitat i la cosmologia.

Els límits de la innovació

Joseph Needham, bioquímic britànic, historiador de les ciències i sinòleg, i primer cap de la Secció de Ciències Exactes

i Naturals de la UNESCO (1946-48), va plantejar la «qüestió de Needham», que pregunta per què la ciència i la tecnologia moderna van aparèixer a Europa, i no a la Xina i l'Índia. Com molts historiadors després d'ell, evidentment es podria argumentar que abans del segle XVI la ciència i la tecnologia estaven més avançades en determinats camps a la Xina que a Europa.

Però això seria traïr el que suggeria Needham: per a ell, no és legítim comparar directament la ciència i la tecnologia occidentals amb les de la Xina, perquè es basen en diferents hipòtesis ontològiques i epistemològiques. Ho demostren entitats ontològiques com el





© Nadia Diz Grana per al Correu de la UNESCO

aquests productes. Podem prendre l'exemple de les xarxes socials, que presposen que la societat és un conjunt d'àtoms socials i que podem conèixer i estudiar les relacions humanes gràcies a la connectivitat de les dades.

Quan es qüestionin, aquestes presposicions semblaran problemàtiques, perquè van ser desenvolupades als anys trenta per psicòlegs com el romano-estatunidenc Jacob Moreno i el germano-estatunidenc Kurt Lewin. Cap antropòleg dirà que la societat humana s'ha desenvolupat a partir d'àtoms socials. Així i tot, aquest model ha sigut imitat i amplifcat per gairebé totes les plataformes de xarxes socials presents a diferents països, siguin Facebook, VKontakte o WeChat. Això també mostra els límits de la innovació de la qual parlem avui, sobretot quan està orientada únicament a l'eficiència i al consumisme.

Diversificar per reconciliar

Avui, la globalització tecnològica ja ens ha allunyat de la qüestió de la tecnodiversitat, transformant-la en una oposició entre local i global, tradició i modernitat, Orient i Occident, sense que estiguem en condició d'abordar la qüestió de la diversitat més enllà de la identitat. El jesuïta, arqueòleg i teòleg francès Pierre Teilhard de Chardin, a qui la UNESCO va dedicar un simposi el 1981, parla per la seva part de *convergència de la noosfera*.

Segons aquesta teoria, l'evolució es pot entendre com un progrés de la consciència, que formarà una noosfera, gràcies a la invenció i difusió de les tecnologies arreu del planeta. Per a Teilhard de Chardin, aquesta convergència també és una *crístogènesi*. Ara bé, convé afegir avui a la seva constatació que aquesta formació de la noos-

fera també és el procés de competició tecnològica i expansió militar, i que en aquest tipus de formacions es tracta d'homogeneïtzació, no de diversificació. Per tant, la diversificació només es podia produir al nivell més superficial, és a dir, el de la identitat nacional.

Em sembla que avui més que mai, davant els fenòmens actuals de consum addictiu, competència econòmica ferotge i expansió militar amenaçadora, hem de tornar a la qüestió de la tecnodiversitat, sobretot quan sabem que una solució mundial unificada és difícil, si no impossible, i que no podem desitjar un retorn al nacionalisme. La conclusió a què va arribar Bergson el 1914 és més actual que mai. La tendència que descriu no fa més que amplificar-se amb màquines cibernètiques més potents, que, podríem dir amb el matemàtic estatunidenc Norbert Wiener, ja no són els simples mecanismes als quals pensava Bergson. Tal com ens van animar Bergson i Needham, la recerca i promoció de la tecnodiversitat haurien de ser una de les nostres tasques essencials avui.

La UNESCO és probablement l'únic organisme capaç de portar aquest programa molt més enllà del que podria realitzar un pensador individual o una comunitat acadèmica. Aquesta tasca consistirà no només a preservar la memòria col·lectiva del passat, per nostàlgia o sentiment d'obsolescència de la humanitat, sinó també a preparar una nova agenda que ens doni la inspiració necessària per pensar el futur, elaborant un programa científic i cultural de reflexió – de manera menys homogènia – sobre les relacions que tenim els uns amb els altres i amb els éssers no humans, i amb la Terra. Una diversificació així potser ens permetrà aportar una nova llum sobre noves maneres de sortir d'aquest atzucac. ■

txi (alè vital) i el *yin-yang* en la medicina xinesa, perquè no es poden demostrar materialment en anatomia. Basant-se en la seva pròpia investigació biològica, Needham va adoptar el terme «organicisme» per descriure la medicina xinesa i el pensament xinès en general.

Dit d'una altra manera, les cultures xinesa i occidental van tenir diferents maneres d'entendre i construir la tecnologia, i això és el que anomeno tecnodiversitat. Aquesta diversitat no només s'ha de buscar en el passat, també cal pensar-la avui. Estem immersos en les tecnologies digitals, però poques vegades ens plantejem els supòsits ontològics i epistemològics en què es basen

“
La recerca i la promoció de la tecnodiversitat haurien de ser una de les nostres tasques essencials avui



Diébédo

Francis Kéré:

« Intento treballar amb la natura i no en contra d'ella »

Primer africà a rebre el Premi Pritzker, màxima distinció en arquitectura, Diébédo Francis Kéré privilegia les competències i materials locals per dissenyar uns edificis elegants, ecològicament responsables i ancorats al seu entorn. El seu enfocament participatiu li permet associar els habitants des de les primeres etapes del projecte per tal de crear uns espais de vida adaptats a les necessitats de la població.

Va néixer al poble de Gando, al centre-est de Burkina Faso. Com va arribar a ser arquitecte?

Des de l'escola primària, vaig tenir ganes de millorar les aules de Burkina Faso. Quan jo era estudiant, patíem la calor, la superpoblació, la manca de llum. Va ser el desig d'oferir a les generacions futures millors condicions

“

Treballa amb els materials disponibles i que tenen sentit al lloc on construeixo

d'aprenentatge el que em va portar a abraçar la professió d'arquitecte.

Vaig estudiar a la Universitat Tècnica de Berlín, i vaig adaptar el que hi vaig aprendre al context en què volia construir. Els meus professors em van animar a desenvolupar mètodes de construcció tradicionals i utilitzar materials locals. Gràcies a ells vaig entendre que no era només una qüestió d'interès o de gustos personals, sinó que podia contribuir sobre manera a l'arquitectura en general.

Un dels seus primers projectes va ser l'escola de Gando, que va optar per construir amb terra crua, en comptes de ciment o perpanys de formigó. Per què aquesta elecció?

Em considero un oportunista del material: treballa amb el que és disponible i allò que té sentit al lloc on construeixo. Pot ser formigó quan està justificat.

Abans que res, crec que cal treballar amb els materials per als quals es disposa d'experts localment, perquè els edificis es puguin mantenir amb un mínim d'esforç i amb professionals locals. Aquest principi, l'he portat a la pràctica en llocs generalment descuidats per l'arquitectura contemporània, fet que em permet aplicar-lo en altres contextos actuals.

Va associar les poblacions amb aquest projecte i amb els que van seguir. Per què aquesta exigència?

Vaig estar molt de temps xerrant i fent que la gent de Gando se sentís vinculada al projecte. El meu enfocament era completament nou. Els vaig proposar construir amb un material conegut però poc valorat, explicant-los que m'havia format en aquesta tècnica, que normalment s'aprèn de la gent gran, a la universitat.



Per convèncer-los, els vaig exposar les meves idees fent proves amb ells i demostrant-los que funcionen. En vaig treure moltes lliçons. La primera té a veure amb la tria del material. Quan es tenen pocs recursos, prou d'aixecar els braços cap al cel dient: «No ho podem fer!» o bé: «Haurem de fer venir materials des de fora!» M'agrada la idea que l'escassetat de recursos sigui un motor per a la innovació.

L'altra lliçó és que s'ha de prendre el temps de convèncer. La confiança no només es construeix a partir d'explicacions racionals, neix de la inclusió i la participació. Aquest mètode també permet trobar solucions que no us hauríeu plantejat si haguéssiu examinat el problema des de la distància i sense incloure les poblacions implicades.

Com es fa per insuflar vida a un edifici?

En la mesura del possible, intento treballar amb la natura i no en contra d'ella, cosa que ja dona una certa idea de l'espai. Ho fem especialment envoltant-nos de materials que estan relacionats amb la natura i buscant dotar els espais domèstics d'un caràcter multifuncional, creant espais on la gent se senti còmode i gaudeixi de passar el temps.

Què té a veure l'arquitectura amb la igualtat social?

Les persones i el món en què vivim són el punt de partida i d'arribada del meu treball. Si ningú necessita un edifici, per què construir-lo? I si ningú fa servir el que he construït, de què serveix? Un espai només existeix realment un cop s'utilitza, si no, la seva missió ha fallat. Això no vol dir que una arquitectura no pugui ser extraordinària i superar els límits, provar noves idees i dissenys. Però perquè sigui sostenible, cal que els habitants tinguin ganes de viure-hi. Almenys això és el que intento fer quan construeixo.

Vostè advoca per unes «ciutats coherents i plàcides». Què vol dir amb això?

Amb això vull dir ciutats que pertanyen a la gent que hi viu, dissenyades per a ells. Com més còmodes siguin les ciutats, gràcies a espais que permetin descansar i reunir-se, més tranquils estaran els seus habitants. És un repte enorme, però que hem d'assumir, ens agradi o no.

Els edificis que ha creat es distingeixen per la seva sobrietat energètica i l'ús de materials locals resistents a la

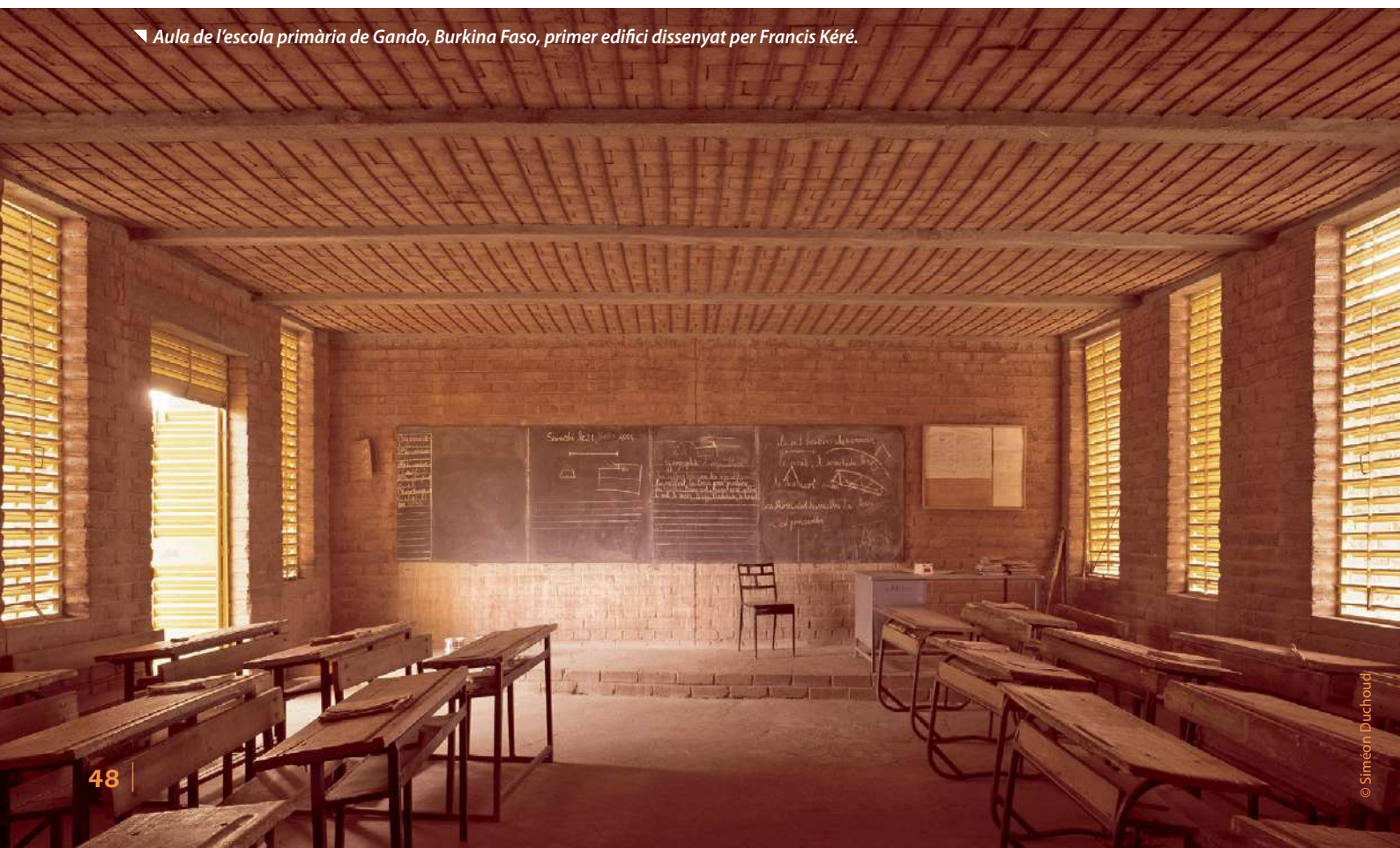


Un disseny de qualitat i una arquitectura ecològicament racional no s'exclouen mútuament

calor. En un context marcat per l'escalfament global, com és que aquestes pràctiques no estan més esteses?

Per a mi, és un aspecte tan inseparable de l'arquitectura que entra naturalment al cor de les meves creacions. L'important és que es faci des d'un punt de vista global, i que no ens limitem a seguir l'última tendència o a fer veure que tractem aquest problema sense prendre en consideració la seva immensa complexitat.

▼ Aula de l'escola primària de Gando, Burkina Faso, primer edifici dissenyat per Francis Kéré.



És el primer africà a guanyar el premi Pritzker, màxima distinció de la professió. Com s'ho pren?

Em va sorprendre molt, i encara que l'anunci ara es remunta a uns mesos enrere, encara no ho acabo d'assimilar. Aquest premi m'ha permès arribar a un públic molt més ampli, i el rebo com una oportunitat i una responsabilitat a la vegada.

Com veu el futur de l'arquitectura ecològica?

No puc respondre aquesta pregunta sol perquè això suposa que, a tot el món, uns experts actuïn d'una manera que té en compte el caràcter limitat dels nostres recursos. El que sí que veig, però, és una generació que entén que un disseny de qualitat i una arquitectura pensada ecològicament no s'exclouen mútuament, sinó que es poden alimentar. Això pot donar resultats que ens sorprendran.

Ha dissenyat edificis al seu país, però també a Kenya, Mali, Estats Units, Europa, Xina... Quins són els seus projectes de futur?

Tot just acabem d'inaugurar l'Àrea de Jocs Comunitària Kamwokya de

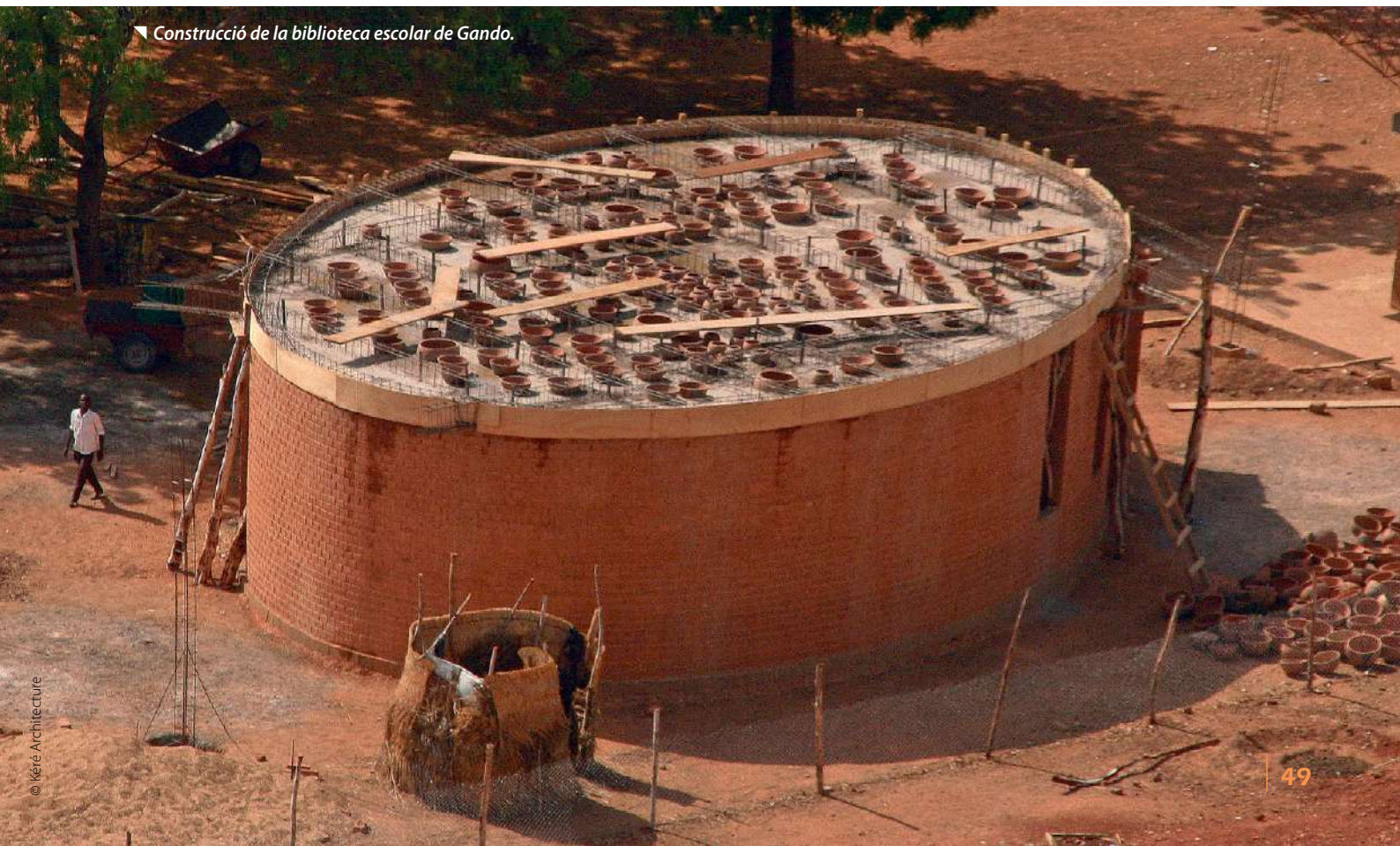


▼ Els veïns han estat associats al projecte de construcció de la biblioteca de Gando des de l'inici del projecte.

Kampala, a Uganda, un projecte que té totes les característiques del meu treball. Paral·lelament, seguim construint l'Assemblea Nacional de Benín i encara hi ha obres per fer per al desenvolupament de les infraestructures educatives a Burkina Faso.

També tenim projectes a Alemanya, Portugal i Togo, i simplement estem agraïts de poder continuar explorant i portar el nostre enfocament a nous llocs. ■

▼ Construcció de la biblioteca escolar de Gando.



La salut i la nutrició: abandonats per l'educació a tot el món

Si tothom coincideix a dir que la salut i la nutrició en l'àmbit escolar són essencials per al bon desenvolupament dels alumnes, la realitat sobre el terreny és ben diferent. Això mostra el nou

informe titulat *Apprendre et s'épanouir : santé et nutrition scolaires dans le monde* (*Aprendre i desenvolupar-se: salut i nutrició escolars en el món*), publicat el 8 de febrer de 2023 per la UNESCO, l'UNICEF i el Programa Mundial d'Aliments (PMA).

Mentre que el món s'enfronta a una crisi alimentària mundial, cal, més que mai, apostar per la salut i la nutrició escolars per respondre a les necessitats dels alumnes, particularment els que es troben en situació de fragilitat. ■

Situació actual

LA TEORIA

&

LA PRÀCTICA

La majoria dels programes escolars del món inclouen un apartat sobre l'educació a la salut i al benestar.

Però la realitat en el terreny no és satisfactòria, ni de bon tros.

9 de cada **10** països

tenen una política de salut i nutrició a l'escola.

80 %

dels països tenen una política de restauració escolar.

388

milions d'infants de 161 països – gairebé la meitat d'infants inscrits a l'escola primària – es beneficien de la restauració escolar.

1 escola de cada **3**

no disposa d'aigua potable ni d'instal·lacions sanitàries adequades.

El **48 %**

dels infants que no es beneficien d'un accés a l'aigua a l'escola viuen en els països menys desenvolupats.

Només el **51 %**

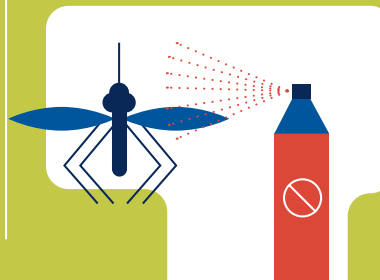
dels països del món proposen programes d'integració i de prevenció de la salut mental en l'àmbit escolar.

Els programes de salut i nutrició escolar tenen un efecte positiu en l'educació

↑ 9% i 8%
d'augment de l'escolarització i de l'assiduitat després de la instal·lació de la restauració escolar.



↑ 5%
La probabilitat d'èxit a les proves de lectura i de matemàtiques han augmentat un 5% gràcies als exàmens oftalmològics i a la distribució d'ulleres.



↓ Reducció del 62%
de l'absentisme gràcies a unes mesures de prevenció del paludisme.



↓ Reducció del 21% al 61%
de l'absentisme als països d'ingressos baixos gràcies a incitacions per al rentatge de mans.



↓ Reducció del 50%
de l'absentisme gràcies a la lluita contra la violència i les intimidacions a l'escola.

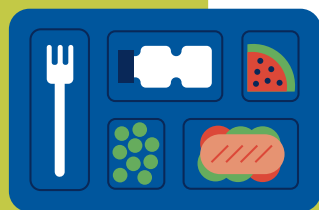


Font: Bundy, D. 2011; Drake et coll. 2017; Glewwe et coll. 2016; Fernando et coll. 2006; McMichael 2019; UNESCO 2014; UNESCO 2019a; UNESCO 2019b.



Temes més freqüents tractats per les polítiques de salut i de nutrició en l'àmbit escolars

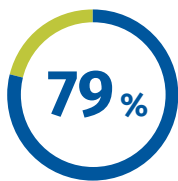
Nutrició



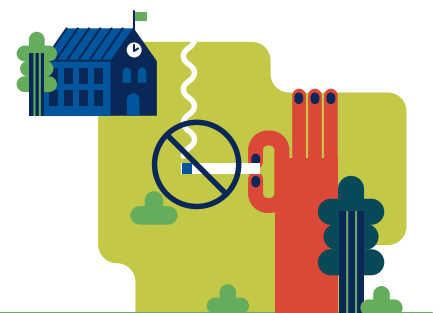
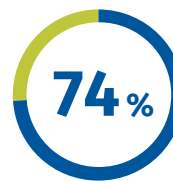
Educació sexual



Educació física



Entorn educatiu sense tabac



Font: OMS 2022b; UNESCO et coll. 2021; PAM 2020; UNESCO 2022; OMS 2021b.



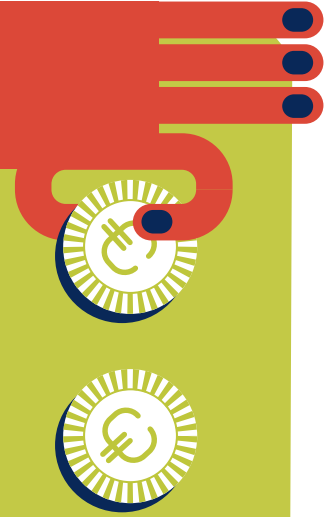
El compromís polític i econòmic és vital

80%
dels països
tenen actualment
una política de
restauració escolar.



90%
dels programes de
restauració escolar es
financien a escala nacional.

Entre el 2013 i el 2020, el nombre d'infants que es beneficien de la restauració escolar ha pujat un **9% en el món i un 36% als països d'ingressos baixos.**



Font: PAM 2020
© PAM/Hugh Rutherford

La majoria dels programes escolars del món aborden l'educació a la salut i al benestar



9 de cada 10
tenen l'educació física com a assignatura obligatòria.



3 de cada 5 països
ofereixen educació a la salut bucodental a les escoles.

Més de **4 de cada 5 països**
prevenen una educació sexual.

3 de cada 5 països
prevenen una educació respecte a l'alimentació i la nutrició.



Font: UNESCO 2022; UNESCO et coll. 2021; OMS 2018; Petersen et coll. 2020

Els serveis de nutrició i de salut en l'àmbit escolar

9 de cada 10 països

implementen una política o un programa de serveis de nutrició en l'àmbit escolar.

7 de cada 10 països d'ingressos febles i mitjans

implementen programes de salut escolar per als adolescents.

Més de 450 milions

d'infants en edat escolar reben un tractament vermífug cada any a les escoles dels països d'ingressos febles i mitjans.

93%

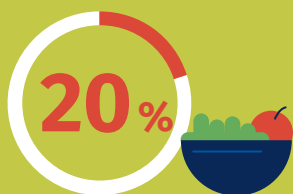
dels països garanteixen la restauració escolar juntament amb altres activitats.

Més de 100 països

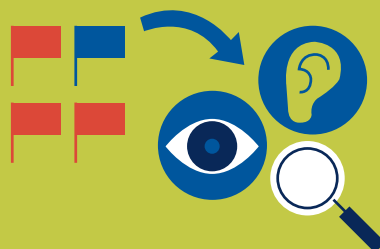
han implementat uns programes de vacunació en l'àmbit escolar.

Font: OMS 2018; UNICEF 2020; Feldstein et coll. 2020; OMS 2021d; Fondation mondiale pour la nutrition de l'enfant (GNCF) 2021.

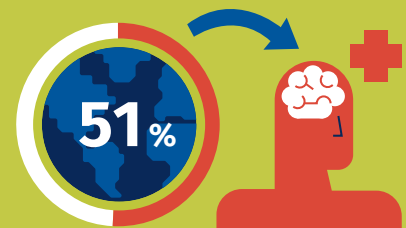
Llacunes en els països de recursos febles



De mitjana, **només el 20% d'infants dels països d'ingressos febles** tenen accés a la restauració escolar en primària.



Només 1 de cada 4 països proposa exàmens oculars i auditius.



Només el 51% dels països del món ofereixen programes de prevenció de la salut mental en l'àmbit escolar.

Font: PAM 2020; GCNF 2021; OMS et UNICEF 2020; OMS 2021e.

Últimes publicacions



Bintou & Issa sur l'île de Gorée (Bintou & Issa a l'illa de Gorée)

ISBN 978-92-3-200263-1

44 pàgines, 200 x 200 mm, tapa tova, 6,50 €

Editorial UNESCO/Langages du Sud

Bintou i Issa aprofiten les seves vacances a Dakar per visitar l'illa de Gorée. En companyia de Grand'Pa i Grand'Ma i els seus amics Awa i Felix, pugen a una barca amb altres turistes adults i infants. Molt ràpidament, els nens s'adonaran que aquesta visita iniciàtica recorre la història de l'esclavitud, la seva abolició i la importància de lluitar contra el racisme i la discriminació.

Imaginat en el marc del projecte Les routes de les persones esclavitzades de la UNESCO, aquest àlbum il·lustrat destinat a transmetre la història i la memòria de l'esclavitud a la nova generació és el primer d'una sèrie adaptada per a infants a partir de 5 i 9 anys.



Informe mundial de les Nacions Unides sobre el desenvolupament dels recursos hídrics 2023

Col·laboracions i cooperació
per l'aigua

ISBN 978-92-3-200283-9

236 pàgines, 210 x 297 mm, tapa tova, 55 €

Publicat per la UNESCO en nom d'ONU-Aigua

Al ritme actual, l'assoliment de l'ODS 6 no va per bon camí. L'edició 2023 d'aquest informe exposa de quines maneres la creació de col·laboracions i l'enfortiment de la cooperació, en relació amb tots els aspectes del desenvolupament sostenible, demostren ser imprescindibles per accelerar el progrés per arribar als objectius de l'ODS6, així com pel respecte dels drets humans a l'aigua i el sanejament.

Com que l'aigua, que contribueix als tres pilars (econòmic, ambiental, social) del desenvolupament sostenible, està implicada en múltiples sectors, cal explorar les possibilitats de nous models de col·laboració i cooperació a tots els nivells, ja siguin locals, municipals, nacionals o internacional.



Managing Transnational UNESCO World Heritage Sites in Africa

ISBN 978-92-3-100543-5 (edició en anglès)

202 pàgines, 170 x 240 mm, tapa dura, 51,99 €

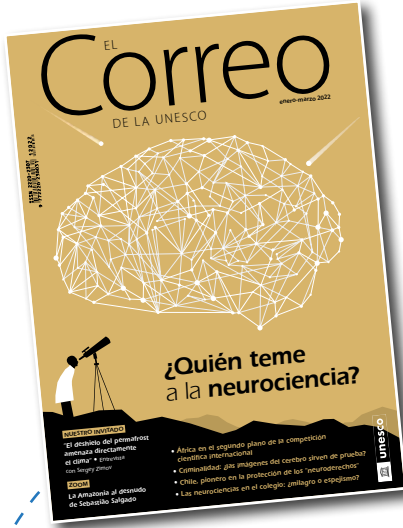
Edicions UNESCO/Springer

Els paratges transnacionals del Patrimoni Mundial de la UNESCO són la manifestació definitiva de la cooperació internacional – una experiència enriquidora de l'interculturalisme i del diàleg entre els pobles. Ofereixen una oportunitat única per explorar i intercanviar unes solucions efectives i sostenibles, elaborades per respondre a problemes contemporanis, com ara el canvi climàtic, la migració, la integració, els conflictes i molts altres.

Per primera vegada, aquesta publicació presenta els treballs més recents i complets sobre els paratges transnacionals del Patrimoni Mundial de la UNESCO a Àfrica, reflectint els enfocaments interdisciplinaris i prospectius que han dominat la recerca i les metodologies de conservació al llarg dels anys de les últimes dècades.

Diverses veus, un sol món

Aquest número del *Correu de la UNESCO* es publica en anglès, espanyol, francès i xinès, així com en català, coreà i esperanto.



Rep cada trimestre un exemplar paper de l'últim número
o
subscriu-te a la versió digital 100% gratuïta.

Descobreix les nostres ofertes



<https://courier.unesco.org/fr/subscribe>

El patrimoni viu és el que som

20^è aniversari de la Convenció per
a la Salvaguarda del Patrimoni
Cultural Immaterial

