EL Correo DE LA UNESCO

abril-junio 2023

ISSN 2220-2307 22023
9 772220 230031



**Addis Abeba, Estambul, París, Seúl, Viena... la vuelta al mundo en cafés**

- **Etiopía,** el café de los orígenes
- Un pequeño lujo cosecha un gran éxito en la **República de Corea**
- Los cafés de **Buenos Aires,** un patrimonio protegido

**NUESTRO INVITADO**

**Diébédo Francis Kéré, arquitecto:** "Trabajo con la naturaleza, no en su contra"

# CAFÉS, mezcla de culturas

unesco

**Reciba cada trimestre un ejemplar impreso del último número o suscríbase a la versión digital 100% gratuita.**

**Descubra nuestras ofertas**

**https://courier.unesco.org/es/subscribe**

**Siga las últimas actualidades de *El Correo***
@unescocourier

Facebook Twitter Instagram

**¡Lea y comparta!**

**Participe en el éxito de *El Correo de la UNESCO* fomentando su difusión y su utilización según la política de libre acceso de la Organización.**



**2023 • n° 2 • Publicado desde 1948**

***El Correo de la UNESCO*** es una publicación trimestral de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Promueve los ideales de la Organización, difundiendo intercambios de ideas sobre temas de alcance internacional relacionados con su mandato.

**Director:** Matthieu Guével

**Jefa de redacción:** Agnès Bardon

**Secretaria de redacción:** Katerina Markelova

**Redactora:** Chen Xiaorong

**EDICIÓN EN**
- **Árabe:** Fathi Ben Haj Yahia
- **Chino:** Chen Xiaorong y China Translation & Publishing House
- **Español:** Laura Berdejo
- **Francés:** Christine Herme (correctora)
- **Inglés:** Anuliina Savolainen , Gina Doubleday (correctora)
- **Ruso:** Marina Yartseva

**Edición digital:** Mila Ibrahimova

**Iconografía:** Danica Bijeljac

**Coordinación de traducciones:** Hélène Menanteau

**Asistencia administrativa y de redacción:** Carolina Rollán Ortega

**Producción y promoción:** Ian Denison, jefe de la unidad de publicaciones
Eric Frogé, asistente principal de producción

**Responsable de comunicación:** Laetitia Kaci

**Traducción:** Miguel Sales, Luisa Futoransky y Olga Martín

**Maqueta:** Jacqueline Gensollen-Bloch

**Ilustración de cubierta:** © Boris Séméniako

**Impresión:** UNESCO

**COEDICIÓN EN**
**Catalán:** Jean-Michel Armengol
**Esperanto:** Chen Ji

*El Correo de la UNESCO* se publica gracias al apoyo de la República Popular de China.

**Información y derechos de reproducción:**
*courier@unesco.org*
7, place de Fontenoy, 75352 París 07 SP, Francia


© UNESCO 2023


ISSN 2220-2307 • e-ISSN 2220-2315


Esta publicación está disponible en acceso abierto bajo la licencia Attribution-ShareAlike 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO) (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/). Al utilizar el contenido de la presente publicación, los usuarios aceptan las condiciones de utilización del Repositorio UNESCO de acceso abierto (https://es.unesco.org/open-access/terms-use-ccbysa-sp). Esta licencia se aplica exclusivamente al texto de la presente publicación. Para utilizar cualquier material que aparezca en ella y que no pertenezca a la UNESCO, será necesario pedir autorización previa.

Los términos empleados en esta publicación y la presentación de los datos que en ella aparecen no implican toma alguna de posición de parte de la UNESCO en cuanto al estatuto jurídico de los países, territorios, ciudades o regiones ni respecto de sus autoridades, fronteras o límites.
Los artículos expresan la opinión de sus autores, que no es necesariamente la de la UNESCO y no comprometen en modo alguno a la Organización.

# Sumario


4 **GRAN ANGULAR**

## Cafés, mezcla de culturas

**Lugares de mestizaje y de ciudadanía** ..... 4
Jean-Michel Djian

**Cafés históricos de Buenos Aires, un patrimonio protegido** ..... 8
Natalia Páez

**El 'tercer lugar', un verdadero espacio ciudadano** ..... 12
Ray Oldenburg y Karen Christensen

**El café turco, una bebida y una cultura** ..... 15
Fulya Ozerkan

**El *Tsinari*, vestigio del pasado otomano de Tesalónica** ..... 17
Méropi Anastassiadou

**Etiopía, el café de los orígenes** ..... 19
Éloi Ficquet

**Un pequeño lujo cosecha un gran éxito en la República de Corea** ..... 22
Sooyoung Oh

**"Los cafés son catalizadores de sociabilidad"** .... 24
Entrevista con Pierre-Emmanuel Niedzielski

***Liber'Thé*, incubadora de ciudadanía en Túnez** ..... 26
Frida Dahmani

28 **ZOOM**

**El delicado universo de Rinko Kawauchi** ..... 28

38 **IDEAS**

**La diversidad tecnológica, instrumento clave de la descolonización digital** ..... 38
Domenico Fiormonte

**Otra forma de pensar la tecnodiversidad** ..... 42
Yuk Hui

46 **NUESTRO INVITADO**

**"Trabajo con la naturaleza, no en su contra"** .... 46
Entrevista con Diébédo Francis Kéré

50 **CIRCUNNAVEGACIÓN**

**La salud y la nutrición de los alumnos en primer lugar** ..... 50



EL Correo DE LA UNESCO


## Editorial

"Algunas bebidas tienen la peculiaridad de perder su sabor, su gusto y su razón de ser cuando las tomamos en algún lugar que no sea un café". Estas palabras del escritor francés Joris-Karl Huysmans nunca fueron tan pertinentes como durante los sucesivos confinamientos asociados a la pandemia de COVID-19. Al vernos privados de estos espacios de sociabilidad durante meses, pudimos apreciar colectivamente cuánto los necesitamos, y comprobar hasta qué punto la ausencia de cafés hace a las ciudades menos acogedoras.

Esos 'terceros lugares', situados entre el ámbito público y el privado, son indispensables para recuperar el aliento en el frenesí de la vida urbana. En contraste con el anonimato de las grandes ciudades, los cafés proporcionan espacios de encuentro y de convivencia donde el tiempo está menos ajustado y hay más libertad de expresión. Al favorecer el debate y el intercambio, los cafés participan, a su modo, en la libre circulación de ideas y en el diálogo que la UNESCO defiende.

En torno a una taza de café se han concluido contratos, se han debatido ideas y se han escrito libros. En virtud de su historia o de su arquitectura, algunos establecimientos han llegado a ser auténticas instituciones y constituyen hoy un patrimonio que los ayuntamientos tratan de proteger. En algunos de los más ilustres parecen pulular todavía los fantasmas de los artistas que los frecuentaron, como en el café *A Brasileira* de Lisboa, donde acudía regularmente Fernando Pessoa, el *London City* de Buenos Aires, refugio de Julio Cortázar, o el *Hotel Imperial* de Viena, que tanto apreciaban Sigmund Freud y Stefan Zweig.

Desde el descubrimiento de sus virtudes estimulantes en Abisinia, la actual Etiopía, el café se convirtió en una bebida universal, cuyo ritual de preparación es objeto de dos inscripciones en la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial. Las casas de café, que proliferaron en Oriente Medio antes de extenderse por Europa, América y, por último, por el continente asiático, dieron origen a una cultura y un estilo de vida. El placer indescriptible que uno busca al acudir a estos lugares emana del ambiente, de la libertad de un momento que escapa a las obligaciones cotidianas y de los encuentros que pueden acontecer. Ventanas abiertas al mundo, son una invitación al viaje.

*Agnès Bardon*
*Jefa de redacción*



© Sophie Chivet / Agence VU

# Cafés, mezcla de culturas

Jean-Michel Djian

*Periodista, escritor y comisario de la exposición* Café In, *presentada en 2016 en el Museo de las Civilizaciones de Europa y del Mediterráneo (Mucem) de Marsella, en Francia*

Un mostrador, algunas mesas y la posibilidad de consumir una bebida por un módico precio: ¿en esto consiste un café? Sin duda se trata de algo más. Es un lugar al que se va a hacer negocios, a reunirse con amigos, a soñar o trabajar. El tiempo es más flexible y los intercambios más libres. Tan libres que, desde su aparición en el siglo XVI, los cafés suscitaron el recelo de las autoridades políticas y religiosas. Su presencia se impuso de Venecia a Buenos Aires, de Estambul a Viena y de Addis Abeba a Seúl. Frecuentados por artistas y escritores, algunos se convirtieron en lugares míticos y, aunque actualmente se encuentran amenazados por la irrupción de nuevos actores mundializados, la evolución de los hábitos de consumo y la omnipresencia de las pantallas, siguen siendo protagonistas centrales de la vida urbana.

Según algunos estudios, el café es la bebida más consumida en el mundo después del agua. Alrededor de 150 millones de sacos, procedentes de América del Sur, África y Vietnam, circulan cada año por el planeta. Se estima que más de 100 millones de personas viven de él, entre las que figuran los propietarios, los proveedores y sus asalariados. Por sí sola, la economía del café representaría un mercado anual de 17.000 millones de dólares.

A lo largo de los siglos, esta bebida se ha ganado la reputación de ser "estimulante" y, gracias a la cafeína, capaz de mantener "despierto" y "animado" el espíritu, según los términos usados por el Dr. Amédée Le Plé, autor de una *Historia científica del café* (1877). Fueron precisamente esas virtudes tonificantes las que suscitaron la sospecha de las autoridades religiosas en los países árabes, donde se inició el comercio del café.

A medida que pasaba el tiempo, los puestos en los que se podía degustar el *qahwa* se fueron multiplicando. A principios del siglo XVI, solo en El Cairo había unos dos mil. En Constantinopla (la actual Estambul), los hombres -las mujeres todavía no- se daban cita en los *Cahué-Kané*, una especie de comercios reservados a los compradores, donde también se podía consumir. A lo largo del siglo XVII, esos establecimientos se propagaron por Europa, y proliferaron particularmente en Londres, Marsella y París.



© Pierrick Bourgault

◤ *Terraza de un café en París.*

◥ *Partida de ajedrez en un café de la localidad croata de Buzet.*

Hacia 1675 ya había en Inglaterra más de tres mil "casas de café", pero pronto fueron percibidas como centros de protesta y oposición y, por orden del rey Carlos II (1630-1685), fueron clausuradas. Sin embargo, la esencia de la "casa de café" siguió perdurando bajo otros nombres y atrayendo sin cesar a una clientela cada vez más numerosa. Más que una simple bebida, el café se convirtió en un lugar, y más adelante en un hábito, para pasar a ser, a partir del siglo XVIII, una práctica sociocultural universal integrada en la ciudad.

## Un mostrador, algunas mesas y unas tazas

¿Qué es en realidad un café, sino cuatro paredes y un techo que definen un espacio donde flota la presencia difusa de un aroma de grano tostado y se colocan algunas tazas, platos y cucharillas sobre una mesa o un mostrador? Es extraño constatar que este lugar, cuya función apenas ha variado desde el siglo XVII, es objeto de un número sorprendentemente modesto de estudios e investigaciones.

Dondequiera que se instala, el café se convierte en el lugar de encuentros por excelencia. Es un punto de paradójica coincidencia entre la soledad y la multitud; el único ámbito privado que ofrece a sus clientes la libertad de charlar, intercambiar ideas, leer, escribir, o incluso cantar o bailar, solo a cambio de consumir una bebida. Todos los cafés del mundo se ajustan a esta definición.

Cuando el escritor francés Léon-Paul Fargue afirmó que "el café es la institución más sólida de Francia", no se estaba refiriendo únicamente a ese néctar procedente de un arbusto de Etiopía, sino más bien a esos lugares inefables que, en gran cantidad han arraigado en ciudades y pueblos, han prosperado y a veces se han mantenido más de un siglo.

No resulta sorprendente, pues, que artistas y escritores se sientan cómodos en sus salones para conversar y crear. Algunos locales, como el *Café de Flore* o *Les Deux Magots* en el barrio parisino de Saint-Germain-des-Prés, son indisociables de la efervescencia intelectual de la posguerra. Nadie mejor que Claudio Magris en Trieste, Douglas Kennedy en Nueva York, Zoé Valdés en La Habana, Stefan Zweig en Viena o Zola en París para honrar a los cafés y describir en sus textos el carácter eterno, solidario y universal de estos lugares.

> **"Aunque el café ya no es, como ayer, el lugar por excelencia donde intercambiar ideas, debatirlas y agitarlas, sigue siendo el espacio más propicio para que surjan opiniones**

Hay que ver con cuánta fidelidad los clientes, ya sean ricos o pobres, se habitúan a estos establecimientos, edifican en ellos su imaginario social y se relacionan con los demás. "El café sigue siendo, para los solitarios impenitentes, el único medio de quebrar un poco la soledad", afirma el escritor de Côte d'Ivoire Ahmadou Kourouma.



© Pierrick Bourgault

◥ Café Florian, *fundado en 1720 en Venecia.*

## Imaginación y un decorado

El letrero que señala la presencia del local ya infunde un estado de ánimo. Su localización sugiere un encuentro, da alas a la imaginación o prefigura un decorado. El *Griensteidl* de Viena, el *San Marco* de Trieste, el *Café Riche* de El Cairo, el *Garota de Ipanema* de Río de Janeiro, el *Procope* de París o el *Pierre Loti* de Estambul han sido, antes de entrar en la leyenda, nidos de agitación, remansos de paz y refugio de poetas.

Hay mucho secreto en un café y no sin razón: uno nunca sabe qué va a encontrarse, qué va a decirse o qué coincidencia fortuita puede acontecer. Aunque el café ya no es, como ayer, el lugar por excelencia donde intercambiar ideas, debatirlas y agitarlas, sigue siendo el espacio más propicio para que surjan opiniones, ya sean políticas, deportivas o artísticas.

Es imposible escapar al destino de un café y a sus rituales, incluso hoy en día que los ordenadores y los teléfonos móviles hacen compañía a los consumidores. A las nuevas cadenas internacionales les corresponden ahora nuevas prácticas sociales mundializadas, y también nuevas exigencias. Los cafés actuales ofrecen una gama de sabores y denominaciones de origen infinitamente más variada que los de antes y, al mismo tiempo, la evolución del mercado favorece el desarrollo de marcas pioneras, capaces de organizar relaciones económicas más equitativas entre los pequeños productores y los consumidores.

## Democracia y estilo de vida

Fue en Europa, en el siglo XIX, donde el carácter convivial y comercial del café se fusionó con la idea de democracia, y aquellos establecimientos llegaron a simbolizar un cierto estilo de vida libre dentro de la sociedad. No hay censura en un café, es un ámbito imaginario informal que genera un espacio de libertad y sociabilidad único en la historia de la humanidad.

Pero los cafés padecen hoy una metamorfosis económica y social radical que se traduce en la desaparición de numerosos locales, una tendencia que se ha acelerado tras el confinamiento provocado por la pandemia. En Canadá, Japón, Argentina o Alemania, las limitaciones sanitarias decretadas por las autoridades gubernamentales provocaron varios cierres definitivos.

En Francia, antes de la crisis sanitaria había unos treinta mil cafés. Hoy quedan unos veinte mil, tres veces menos que a mediados de la década de 1950, según el censo de Josette Halégoi y Rachel Santerne, coautoras de *Une vie de zinc. Le bar, ce lien social qui nous unit* [Una vida de mostrador. El bar, ese vínculo social que nos une]. La culpa recae sobre el ensimismamiento y la desertización rural.

Hoy en día, los cafés de las grandes ciudades cambian de naturaleza. El individualismo, la configuración más pequeña de las viviendas y cierta forma de gentrificación (renovación y mejora de una zona urbana) han hecho prosperar en su interior un nuevo imaginario contemporáneo. La música y las pantallas han entrado en los salones, y los estudiantes han llenado estos espacios. Esos dos fenómenos concomitantes no cambian mucho esos lugares de convivencia, que siempre han sabido adaptarse a las transformaciones. Sea cual sea la forma social que adopten, los cafés seguirán siendo espacios activos, creativos y de ocio que facilitan la diversidad y la vida ciudadana. ■




© Denis Dailleux / Agence VU

◥ *Interior del* Café Riche *en El Cairo, con el retrato de la cantante e icono popular egipcia Umm Kulthum.*

Natalia Páez

*Periodista en Buenos Aires, Argentina*

# Cafés históricos de Buenos Aires, un patrimonio protegido

Famosos por escritores y por letras de tango, apreciados por la bohemia artística, los cafés forman parte del alma de la capital argentina. Los más emblemáticos se benefician desde hace unos años de la categoría de *Cafés y Bares Notables*, un sello que reconoce su valor estético pero también el papel que han ejercido - y que siguen ejerciendo - en la cultura de la ciudad.




© Julieta Christoflakis

Eran las once de la mañana del domingo 18 de diciembre de 2022. Faltaba una hora para que acabara el partido de la final de la Copa del Mundo entre Argentina y Francia. El bar *El Banderín* vibraba. Los clientes con sus camisetas y gorros de la selección se acomodaban para mirar el partido en las mesas mezclados entre sí, no importaba si se conocían o no. Las mozas y mozos se movían haciendo equilibrio con las bandejas entre ellos para llevar cervezas, picadas y sifones de soda que nadie había pedido. Un regalo de la casa.

Este pequeño bar del tanguero barrio de Almagro cumplirá cien años el próximo noviembre. Cuenta con una de las colecciones más completas de banderines de clubes de fútbol del país: tapizan todas sus paredes, desde el piso hasta el techo. Una bandera celeste y blanca de seis metros viste todo el mostrador. Como muchos de estos bares, *El Banderín* fue fundado por una familia de inmigrantes españoles que, cuatro generaciones después aún lo conserva, y cuya administración está hoy en

◤ *El café centenario* El Banderín *es célebre por su impresionante colección de banderines de fútbol.*




*Retrato de Julio Cortázar en el* London City Café, *donde el escritor argentino escribió su primera novela en 1960.*

© Julieta Christofilakis

manos de Luis, un antiguo empleado que lo atiende junto a su familia.

Primero fue un almacén de ramos generales llamado *El asturiano*, en el que también había mesas donde los hombres bebían ginebra, vermú o vino con soda después del trabajo. Al negocio acudía la madre del cantor de tango más importante de todos los tiempos: Carlos Gardel, cuya casa museo está apenas a unas cuadras. Sus compras quedaban registradas a mano en una libreta con una cuenta a su nombre. Era muy común en estos almacenes vender "fiado" a los vecinos, un término del lunfardo porteño que designa las compras que no se pagan en el momento, y cuyo éxito se basa en el vínculo, en la confianza mutua.

## Una institución protegida

A diferencia de las cadenas de cafés internacionales, cuya característica es ser iguales en cualquier país en el que se instalen, los bares notables son pura identidad local. Son espacios comunitarios de autenticidad y pertenencia que han contribuido históricamente a forjar la identidad de la ciudad. Los más emblemáticos se benefician del estatus de café o *bar notable*.

Existe de hecho en Buenos Aires una Comisión de Bares y Billares notables que pertenece al Ministerio de Cultura de la Ciudad y que conforman tanto legisladores como representantes de la actividad comercial.

> **"En tu mezcla milagrosa**
> **De sabihondos y suicidas**
> **Yo aprendí filosofía, dados, timba**
> **Y la poesía cruel**
> **De no pensar más en mí"**
>
> Fragmento del Tango Cafetín de Buenos Aires, 1948.
> Enrique Santos Discépolo y Mariano Mores

Según el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, los Cafés y Bares Notables, que hoy ascienden a 77, "ocupan un lugar preponderante dentro de la cultura ciudadana. Poseen valores tangibles: características formales, ornamentales, funcionales; así como valores intangibles de alta significación en el marco de la construcción de la cultura ciudadana".

La institución, que publica periódicamente la lista tras analizar las propuestas de propietarios o vecinos, dispone que →

constituyan: "centros de reunión, de trabajo, de charlas y de encuentro, donde se descubre y discute la historia", y añade: "por sus mesas ha pasado y pasa la historia de la ciudad: músicos, escritores, artistas y políticos se funden en la atmósfera de estos espacios de debate urbano".

Ser un Bar Notable, estatuto que existe desde 1998, "establece una responsabilidad en la conservación del espíritu del lugar, el servicio que se brinda así como en la promoción de la historia y la cultura ciudadana".

La mayoría se concentra en el casco histórico y en el centro financiero, y para los que están alejados de ese recorrido, pertenecer a un listado oficial al que pueden acceder visitantes significa un valor agregado. Además, dichos establecimientos pueden solicitar dos tipos de ayuda económica: para protección del patrimonio y para promoción de actividades culturales y turísticas.

## Tango y literatura

No es sorprendente que los cafés y bares abunden en las letras de tango y en la literatura. En el *London City*, uno de los ubicados en la emblemática Avenida de Mayo, hay una mesa con una estatua del escritor Julio Cortázar con un puro y un café al lado de la ventana. Se trata de la mesa en la que escribió su primera novela titulada *Los Premios* en 1960. El local aparece mencionado en el texto: "Era en el London, de Perú y Avenida, eran las cinco y diez".

Sobre esta avenida, columna vertebral del centro histórico y cívico de Buenos Aires, está el más antiguo de los cafés que aún se mantiene en pie: el insigne *Café Tortoni*, fundado en 1858, una de las grandes catedrales de los cafés porteños. De estilo francés, a las grandes dimensiones de su salón principal, se suman cuatro salas. Testigo de la *Belle epoque* porteña con vitró y mobiliario original de mármol y roble, en 2023 celebrará su 165 aniversario de actividad ininterrumpida.

"Tratamos de conservar no solo el patrimonio arquitectónico, sino también las tradiciones. Acá los mozos están vestidos con los uniformes tradicionales, cantan y memorizan las comandas, no las anotan. Algo que es parte de la cultura porteña", cuenta su gerente Nicolás Prado.

El *Tortoni* es uno de los cuatro puntos turísticos más visitados de la Ciudad de Buenos Aires. En sus paredes hay obras de arte y muestras de fotografía itinerantes. Una de esas fotos es una gigantografía del escritor argentino Jorge Luis Borges, que solía pasar a tomar un café y a juntarse con amigos. Su compatriota Eladia Blásquez fue la autora de un tango dedicado a este bar que lleva el mismo nombre. En sus paredes se reunió buena parte de los grandes escritores del siglo XX. El pintor de La Boca, Benito Quinquela Martín, creó en 1926 el proyecto cultural La Peña en el subsuelo de la bodega. "Sótano espiritual y espirituoso", lo definió el pintor, protagonista de esa bohemia que vio pasar a la poetisa Alfonsina Storni, al compositor Juan de Dios Filiberto y a cientos de personajes. En la década del 60 el escritor Abelardo Castillo fundó allí la revista literaria *El escarabajo de oro*, junto a la escritora Liliana Heker y otros literatos.

El *Tortoni* es el más emblemático de los bares notables porque nunca cerró y fue testigo de la gran transformación de la Ciudad de Buenos Aires, que pasó de ser una pequeña aldea a convertirse en una gran ciudad. El 26 de octubre de todos los años se festeja El Día de los Bares Notables conmemorando el día en que este café abrió las puertas sobre la Avenida de Mayo. En 2022 ha empezado a celebrarse también La Noche de los Bares Notables,



© Julieta Christofilakis

*La* Confitería La Ideal, *fundada en 1912, ofrece pastelería francesa con una decoración suntuosa.*

## Paisajes relacionados con el café inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial

En la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO figuran dos sitios relacionados con el cultivo del café. El primero, inscrito en 2000, se encuentra en la parte oriental de Cuba, donde la producción de café en el siglo XIX y principios del XX creó un paisaje cultural único. El Paisaje arqueológico de las primeras plantaciones de café en el sudeste de la isla ilustra la producción colonial de café en la zona. Reúne los vestigios de antiguos cafetales aferrados a las escarpadas laderas de los valles de esta parte de la Sierra Maestra. Las carreteras, caminos y puentes que unían el producto con el mercado, así como las plantaciones individuales con sus casonas, cabañas, acueductos, molinos de harina, tanques de fermentación y secaderos, arrojan luz sobre la historia económica, social y tecnológica de la región. Los vestigios incluyen los equipos de despulpado de los granos por medio del uso de agua, necesarios para la producción de café.

Inscrito en 2011, El Paisaje Cultural del café de Colombia es reflejo de una tradición centenaria de cultivo de café en pequeñas parcelas en la selva alta, y de cómo los agricultores lo han adaptado a las difíciles condiciones de montaña. El sitio incluye paisajes agrícolas y centros urbanos en las laderas de la Cordillera de los Andes, al oeste del país. Las zonas urbanas son típicas de la arquitectura colonial antioqueña, con influencia española. Los cafetales están situados en zonas montañosas con vertiginosas pendientes. El modo de vida de los cafeteros se basa en la propiedad tradicional de la tierra y en un sistema de producción específico.

en el que todos están abiertos o ofrece un show o una actividad gastronómica especial.

### Los mejores sándwiches del país

Otro de los grandes bares estilo francés es *Confitería La Ideal*, donde Alan Parker filmó en 1996 para el musical *Evita* la escena *Waltz for Eva and Che*, con Madonna y Antonio Banderas. Se trata de un enorme bar francés, abierto en 1912 y que acaba de ser reinaugurado, donde todo sucede bajo un impresionante techo dorado a la hoja y distinguidos vitrales, y junto a un bar-factoría adosado a un edificio de cuatro pisos donde se realiza toda la producción: panadería, pastelería, bombonería y gastronomía.

Antaño, en el primer piso funcionaba el "sector de mujeres", y luego este espacio empezó a funcionar como milonga, donde la gente se reunía a bailar tango. En las paredes hay fotos en blanco y negro de casamientos y eventos sociales, que dan muestra del pasado festivo del lugar. Pero el plato fuerte de la Confitería es el salón de té con pastelería tradicional y pastelería francesa. "Se dice que los mejores sándwiches de miga del país son de acá, que nacieron acá", cuenta Alejandro Regne, gerente general.

Pero los bares no son declarados notables exclusivamente por su valor arquitectónico histórico patrimonial. Algunos lo son porque tienen algún tipo de elemento tradicional de la cultura intangible. El *Bar Bar O*, por ejemplo, en marcha desde los años 70 y donde se juntaba la vanguardia artística del Instituto Di Tella, está incluido en la lista, al igual que un local de los 80, el *Paulín*, famoso por su barra, por donde se van deslizando a toda velocidad los sándwiches como si fuera una bola de bowling. "Y eso es precisamente lo que, en este caso, protege el estatuto de bares notables: la barra, la tradición del señor que te tira el sándwich. Encontrar que cada bar tiene una tradición que lo hace distinto al resto", explica Emiliano Michelena, a cargo de la programación de La noche de los bares notables.

Terminó el partido. Somos campeones del mundo. Tal y como proclama la tradición de *El Banderín*, los clientes agarran los sifones de soda que antes les habían repartido y empieza una lluvia de chorros contra mozos y turistas que miran desde afuera. La vereda es una fiesta. Es cultura en movimiento. Identidad porteña profunda. Los clientes ayudan a Luis a guardar las mesas para ir a celebrar al Obelisco, el monumento más importante de la Ciudad. "Lo que pasa acá no se cuenta, se vive", explica orgulloso. "Vamos a cumplir 100 años, pero estamos más vivos que nunca". ■




© Julieta Christofilakis

◥ *El* Café Tortoni, *una inmersión en la Belle Époque en pleno centro de Buenos Aires.*

La lista de todos los bares notables de la Ciudad de Buenos Aires puede consultarse en https://turismo.buenosaires.gob.ar/es/article/bares-notables

# El ‘tercer lugar’, un verdadero espacio ciudadano

Ray Oldenburg

*Profesor emérito de la facultad de Sociología y Antropología de la Universidad de West Florida en Pensacola, Estados Unidos, y autor del libro* The Great Good Place*

Karen Christensen

*Editora y ensayista, coautora de una edición ampliada de* The Great Good Place *que se publicará próximamente*

En la década de los 1980 el sociólogo estadounidense Ray Oldenburg desarrolló la noción de ‘tercer lugar’: un espacio de interacción social libre e informal esencial para la democracia. El concepto ha ido ganando una popularidad inesperada con los años y hoy en día los cafés constituyen un ejemplo perfecto.

El sol se filtra a través de amplios ventanales, el humo emana de las tazas de porcelana y el aroma del café tostado se mezcla con el runrún de las charlas, las risas y el tintineo de la vajilla. Aquí es donde los amigos se encuentran, los vecinos comentan las noticias, se hacen los negocios y los forasteros se mezclan en la conversación. Estamos en un ‘tercer lugar’.

El concepto es obra del sociólogo Ray Oldenburg, - coautor de este artículo - que lo acuñó en su libro *The Great Good Place* publicado en 1989 y que alcanzó un éxito editorial inesperado, siendo destacado por los redactores del *New York Times Book Review*. Un tercer lugar no es ni el hogar ni el centro de trabajo, sino uno de esos espacios que, a lo largo de la historia, han contribuido a forjar el sentimiento de calidez, convivencia y esa forma particular de reconfort que llamamos comunidad. Como las tabernas, las bibliotecas o las peluquerías, los cafés congregan a personas de diversas procedencias en una atmósfera informal.

El concepto de ‘tercer lugar’ o ‘tercer espacio’ se incorporó rápidamente al vocabulario cotidiano. Los seguidores de Oldenburg buscaron en su libro la forma de promover la cohesión social mediante la concepción de espacios que favorecieran el sentido de comunidad. Para los lectores, la obra ponía nombre a algo que conocían y cuidaban, pero que nunca habían definido de manera formal.

Este simple concepto nos recuerda que los vínculos humanos necesitan nutrirse con cierta frecuencia y que la comunidad depende de cosas tan sencillas como algunas mesas, un anfitrión amable y buena disposición para ver lo que pasa cuando nos juntamos con otros.

Cuando empezó el confinamiento del COVID-19, un periodista de Boston nos preguntó si pensábamos que los terceros lugares volverían a existir. Respondimos con un “sí” rotundo. Sabíamos que las reuniones por Zoom y los aperitivos virtuales jamás podrían sustituir al contacto físico entre personas.



© Plume para *El Correo de la UNESCO*

Nada contribuye tanto al sentimiento de integración social como la pertenencia a un tercer lugar. Pero es necesario aclarar el concepto. Algunos espacios, como los mercados o las calles peatonales, son sitios públicos pero no encajan en el concepto definido por Oldenburg.

Un tercer lugar es por lo general un establecimiento donde se sirven bebidas en el cual la conversación desempeña un papel fundamental. En esos ámbitos, la bebida tiene una importancia decisiva y constituye un auténtico fundamento social. En efecto, la mayoría de los terceros lugares del mundo deben su identidad a lo que se sirve. Existen o han existido cervecerías, *Biergärten* (en Alemania), casas de té, *gin palaces* (en Inglaterra), *3.2 joints* (en Estados Unidos), dispensadores de refrescos, vinotecas, bares de leche, etc. El *kavama* checo, el *Kaffeeklatsch* alemán y el café francés toman su nombre del café que sirven.

## Un embrión de democracia

Los cafés surgieron en Oriente Medio y alcanzaron su apogeo como terceros lugares en Inglaterra, en el siglo XVII. Cuando se instalaron en Europa, se consideraban lugares peligrosos porque pronto se convirtieron en el escenario predilecto de los debates políticos. En 1650, un empresario llamado Jacob inauguró el primer *coffee house* en Oxford. Poco después, otros abrieron sus puertas en Cambridge y Londres. Esa "bebida negra y amarga" se consideró primero una novedad, pero no por mucho tiempo. El ambiente democrático del café, sus precios moderados y el contraste agradable de los cafés en comparación con la ebriedad predominante de las posadas y tabernas del siglo XVII contribuyeron a su rápida popularidad.

El rey Carlos II trató de prohibirlos en 1675, pero la decisión provocó tantas protestas que el monarca tuvo que derogar el edicto de prohibición al cabo de diez días. Lugar de libre expresión, el *coffee house* surgió como un embrión de democracia donde predominaba cierta forma de igualdad.

El café estimula el intelecto; el alcohol, las emociones y el cuerpo. Los bebedores de café se contentan con escuchar la música de forma contemplativa, mientras los consumidores de alcohol suelen ejecutar su propia música. Por lo general, el baile se asocia con las bebidas alcohólicas, pero no así el café. La lectura es una actividad generalmente estimada en los cafés del mundo entero, pero no en los bares. Quienes juegan a los dardos beben cerveza, los jugadores de ajedrez beben café.



**"El concepto de 'tercer lugar' nos recuerda que los vínculos humanos necesitan nutrirse con cierta frecuencia**

## La universidad del penique

En Inglaterra, al café se le conocía como *Penny University* [Universidad del penique o del centavo]. Un *penny* era lo que costaba la entrada a ese emporio de saberes literarios e intelectuales. Una taza de café costaba dos peniques; una pipa, un penique; el periódico era gratuito. El café del siglo XVII fomentó la lectura diaria del periódico y se impuso como centro de la vida comercial y cultural, al mismo tiempo que se desplegaba como un auténtico recinto político.

Gran número de las sedes de las principales compañías comerciales del país se establecieron en los cafés, y durante más de un siglo los corredores de bolsa londinenses ejercieron allí sus actividades. Fue tras el declive de esos establecimientos cuando los *brokers* adquirieron sus propios locales y crearon la Bolsa de Londres. Durante muchos años, el mercado de seguros Lloyd's funcionó en un café, donde los aseguradores marítimos podían codearse con marineros bien informados y aprovechar sus confidencias. El café era esencialmente un espacio de asociación y de vida común, práctico y al mismo tiempo profundamente reconfortante.

> **“El café del siglo XVII fomentó la lectura diaria del periódico y se impuso como un auténtico recinto político**

## Nuevas perspectivas

Sería difícil afirmar que ha desaparecido la necesidad de este tipo de vínculo social. Aunque aquellos vibrantes terceros lugares llenos de vida ahora son más escasos, todavía se pueden identificar los factores que contribuyen a su supervivencia y florecimiento. El ambiente es importante, tanto como la ubicación y el punto de vista. Por ejemplo, la cultura francesa ha preservado un ámbito cuidado, agradable en términos estéticos y concebido a escala humana. El interés de conservar la vida de la calle ha sido predominante durante toda la época moderna. Incluso en París, donde hay automóviles por todas partes, la vida de la calle y la del bistrot conviven mano a mano.

El café de Viena, que es un modelo de tercer lugar, constituye otro ejemplo. Si se exceptúa el periodo sombrío del régimen nazi, (que favorecía las cervecerías y temía a los cafés) las cafeterías vienesas jamás han perdido realmente su vitalidad y popularidad. Esta descripción, extraída de una guía de 1931 titulada *The Vienna that's not in the Baedeker* [La Viena que no figura en la guía Baedeker], de T. W. MacCallum, lo define el como “el lugar de todos, un espacio de citas para los enamorados, un club para quienes tienen gustos o intereses comunes, una oficina para hombres de negocios ocasionales, un ámbito de paz para el soñador y un refugio para almas solitarias”.

La multiplicación meteórica de cafeterías pertenecientes a cadenas comerciales, que despegó a principios de la década de 1990, se basa en parte en la idea de ofrecer un tercer lugar convivial y estimulante. Pero las tecnologías móviles y la pandemia han cambiado el modelo empresarial. Aproximadamente el 80% de las cadenas de café recurren ahora a las ventanillas de autoservicio y a los pedidos en línea o por aplicaciones móviles. Algunos han visto en estas tendencias terceros lugares virtuales, pero cabe dudar de esa afirmación, más bien abren nuevas posibilidades a los cafés locales y a otros establecimientos que tienen potencial para llegar a ser terceros lugares.

Es momento de revitalizar el tercer lugar para discusiones, debates, camaradería y buen humor. Necesitamos ver a nuestros amigos y vecinos, y rodearnos de gente que no conocemos. El tercer lugar se sitúa en el centro de nuestra búsqueda de una vida mejor. ■

*Coautor de este artículo, Ray Oldenburg falleció el 21 de noviembre de 2022, varios meses antes de la publicación del texto en *El Correo de la UNESCO*.



Fulya Ozerkan

*Periodista en Estambul, Turkiye*

# El café turco, una bebida y una cultura

Tras su introducción en el imperio otomano en el siglo XVI, el café turco se fue abriendo camino hasta adoptar un lugar central entre los rituales sociales. La reciente proliferación de cadenas occidentales de café en Estambul no ha conseguido destronar a esta bebida emblemática, que cada vez es más popular entre los jóvenes.

Una densa muchedumbre se pasea delante de los coloridos tenderetes de Eminonu, el antiguo barrio de la orilla sur del Cuerno de Oro. La tienda de café turco *Kuru Kahveci Mehmet Efendi* se distingue por la larga cola que se extiende a sus puertas, si bien para llegar al local basta con seguir el intenso aroma que flota en el aire al salir del icónico Gran Bazar de Estambul.

En la fila está Guldane Aktas, de 50 años, que bebe dos tazas al día. El olor característico de los granos molidos le sube el ánimo y la hace sonreír. "Vale la pena la espera", comenta. "Es un café muy fresco. Cada vez que paso por Eminonu, no me voy sin mi paquete de café turco".

"Es fuerte, pero nos encanta su sabor", comenta por su parte Safiye, una refugiada siria que espera en la cola junto a su esposo.

Para Cenk Girginol, autor del libro *Café: de la tierra a la taza*, el café turco es una cultura en sí, ya que nunca ha existido únicamente como bebida. De una taza de café, dice un famoso proverbio, puede nacer una amistad que dure cuarenta años. No en vano, La cultura y tradición del café a la turca fueron añadidas a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2013.



© Shutterstock / franz12

*Preparación tradicional del café turco.*

## Café salado para el prometido

En el pasado, el café turco formaba parte integral de la vida social en los cafés de barrio. En Anatolia, era incluso un modo de resolución de conflictos. Cuando había un altercado entre dos vecinos, se les servía un café amistoso para facilitar el diálogo y poner fin a la discordia.

Hoy sigue desempeñando un papel fundamental en los rituales matrimoniales. Cuando la familia del prometido visita la casa de la novia, antes de la boda, se espera que ella prepare un café perfecto. Antiguamente, esa solía ser la única ocasión que la futura pareja tenía para conocerse. Si a la prometida le agradaba el futuro marido, le preparaba un café dulce; de lo contrario, le ponía sal. Ahora, curiosamente, algunas mujeres le sirven café salado al candidato para ponerlo a prueba: si se bebe el café en vez de escupirlo significa que ella le gusta.

"El café siempre se ha usado como pretexto para iniciar una conversación", señala Cenk Girginol. El "café de la mañana" (*sabah kahvesi*), el "café del placer" (*keyif kahvesi*) y el "café del cansancio" (*yorgunluk kahvesi*) marcan los ritmos de la vida cotidiana.

La preparación en sí es una ceremonia, para la cual se necesita un pequeño

pote de asa alargada (*cezve*) y una taza pequeña (*fincan*) con su platillo. Cuando el café empieza a hervir se forma espuma en la superficie: esa espuma es el elemento distintivo de un buen café turco, que se degusta normalmente acompañado de un vaso de agua y un *loukoum*.

"También está el ritual de la lectura de los posos", agrega Girginol. Los restos que quedan en la taza suelen usarse para predecir la fortuna de una persona. Se trata de un pasatiempo popular practicado entre amigos o por videntes profesionales. Incluso hay aplicaciones, como *Falaaddin*, que proveen predicciones a partir de fotos de la borra en una taza vacía.

## Tostado y molido

La historia del café turco se remonta al siglo XVI y al reino del sultán otomano Solimán el Magnífico. Cuenta la leyenda que un gobernador otomano de Yemen se aficionó al café y lo incorporó en la cocina de palacio.

"En 1554 se abrió el primer café en Estambul", precisa Girginol y explica que, durante el sitio de Viena en 1683, las tropas otomanas dejaron abandonados sacos de café tras haber fracasado en la toma de la ciudad, introduciendo así el café en Europa. "Su popularidad se extendió rápidamente a los demás países."

> **"En Anatolia, cuando había alguna disputa, se servía un café amistoso para poner fin a la discordia**

"Al llegar a las tierras otomanas, los granos de café se tostaban, molían y preparaban para conferirles un sabor único. Si ahora todos gozamos del placer de beber café es gracias a que los turcos introdujeron una nueva técnica de preparación en el siglo XVI", afirma por su parte la emprendedora turco-estadounidense Gizem Salcigil White, conocida como "la dama del café turco". "Cinco siglos después, el antiguo *cezve* sigue siendo utilizado en Turkiye, así como en muchos países de los Balcanes y Oriente Medio", añade.

Desde 2012, esta mujer recorre el mundo con una camioneta de café turco para dar a conocer mejor la cultura de este café en Estados Unidos y otros lugares.

"Café turco" no quiere decir café producido en Turkiye, según Osman Serim, miembro directivo de la Asociación cultural turca de investigación sobre el café. "No se refiere al tipo botánico, sino al método utilizado para prepararlo: el nivel de tostado y molido. En el café turco, los granos se muelen más finamente que los del *espresso* italiano", indica Serim. "Eso permite servir el café con los posos, que no entran en la boca."

Como en todas partes, las cadenas occidentales se han expandido en Turkiye a lo largo de los últimos años. Pero, para Cenk Girginol, la cultura local prevalecerá a pesar de la popularidad de las marcas extranjeras. Osman Serim está de acuerdo: "El café turco no está en peligro de extinción. Al contrario, cada vez es más popular entre los jóvenes". ■

## El café turco, reconocido como patrimonio cultural inmaterial

La cultura y tradición del café a la turca fueron inscritas en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO en 2013, reconociendo así sus métodos de preparación y sus tradiciones de consumo como uno de los pilares del patrimonio cultural turco.

El café turco se prepara moliendo finamente los granos recién tostados y vertiendo después este polvo fino en un cazo con agua fría y azúcar, que se pone a cocer a fuego lento hasta producir la espuma deseada. La bebida se sirve en tacitas y se consume principalmente en los cafés.

Esta tradición impregna todos los niveles de la sociedad. Celebrado en la literatura y en las canciones, el café turco es símbolo de amistad, hospitalidad y refinamiento y desempeña un gran protagonismo en actos sociales como ceremonias de compromiso y fiestas.



© Shutterstock / istanbulphotos

◥ *Café callejero en Estambul, hacia 1900.*

Méropi Anastassiadou

*Profesora de historia contemporánea en el Instituto Nacional de Lenguas y Civilizaciones Orientales (INALCO) de París*

# El Tsinari, vestigio del pasado otomano de Tesalónica

En la parte alta de esta ciudad griega se encuentra uno de los últimos cafés de estilo otomano. Aunque el interior apenas ha cambiado, hace tiempo que el cafetero ya no ejerce de barbero o, a veces, incluso de dentista. Ahora las mujeres frecuentan el *Tsinari* y los turistas acuden para fotografiarse ante la fachada de este lugar, que forma parte del patrimonio urbano.

La vida diaria en la Tesalónica otomana (1430-1912) dejó pocas huellas tangibles. Sin embargo, situado en una de las colinas de la ciudad, en el cruce de las calles Klious y Alexandras Papadopoulou, el café *Tsinari* es uno de los pocos testigos, aún en actividad, de lo que fue la vida cotidiana en aquella época.

Su primer dueño, en 1885, fue un turco musulmán apodado Köse (el Imberbe). El café de Köse era una edificación cuadrada, de estructura ligera y con fachadas de cristal, cuyas altas vidrieras se abrían, por un lado, sobre una terraza sombría algo más alta que la pendiente del patio, y por el otro, sobre la vía pública. En invierno, la leña ardía en una gran estufa gris de hierro situada en el centro del salón, proporcionando un calor envolvente. En la acera opuesta, justo enfrente del local, había una fuente antigua, construida, según decían algunos, en tiempos del sultán Murad II (1404-1451), el conquistador de Tesalónica. El surtidor era un punto de encuentro para los vecinos del barrio y le aseguraba a Köse no solo el suministro de agua, sino gran parte de su clientela.

Todavía no se ha identificado el lugar donde se alzaban los arces que dieron nombre al café y al barrio, ya que *Tsinari* es la forma griega de la palabra turca *çınar*, que significa arce o sicomoro. No hay rastro alguno de arces en torno a la cafetería. Ni en las fotos de principios del siglo XX, ni hoy. Algunos árboles proyectan su sombra en la pequeña esquina donde se encuentra el café. Pero no son sicomoros. Es probable que hace mucho tiempo los arces cubrieran parte de la superficie del lugar y marcaran su toponimia.

→

© Stergios Karavatos



*Frente al* Tsinari, *la fuente servía de punto de encuentro de los vecinos del barrio asegurando al café no solo el abastecimiento de agua, sino también parte de su clientela.*

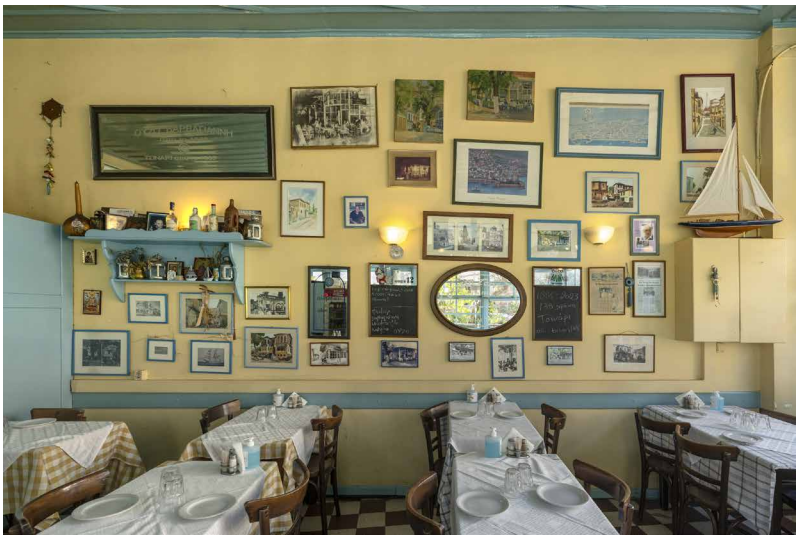
## Cafetero y barbero

En época de Köse, la mayoría de los residentes de la zona eran musulmanes. Algunos eran funcionarios y trabajaban en la prefectura, que se encuentra a pocos metros del establecimiento. Incluso entre las capas más instruidas de la población, era raro que los libros y los periódicos entrasen en los hogares. ¿Y si las anchas vidrieras del café hubieran servido para facilitar el contacto, individual o colectivo, con el texto escrito, combinando así la función de salón de lectura con la de cafetería? En ese periodo de finales del siglo XIX, bajo el estímulo de una prensa abundante, la moda de los *kiraathane* (salones de lectura) estaba en pleno apogeo. La hipótesis parece aún más plausible si se tiene en cuenta que el café era un espacio polivalente. A menudo el cafetero era además barbero y hacía las veces de dentista. El humo del tabaco también formaba parte del ambiente y acompañaba a la bebida, tal y como afirma un viejo proverbio griego, según el cual "café sin cigarrillo es como caricia sin beso". Sin embargo, parece que en el *Tsinari* no era el patrón quien se ocupaba de los clientes que deseaban un afeitado o un corte de pelo, sino un tal Ismail, cuyo sillón ocupaba un rincón de la estancia.

Al menos hasta el final de la época otomana, a un establecimiento de barrio como el *Tsinari* solo acudían los hombres. Es difícil precisar en qué momento las damas empezaron a ir al café. Las mujeres habían inventado, en el ámbito doméstico, sus propias modalidades de sociabilidad, y organizaban sesiones de lectura y café en el hogar, que eran tan populares entre ellas como el narguilé y las partidas de dados entre los hombres.

## Entremeses, raki y música

A partir de la década de 1920, la topografía social del barrio se modificó radicalmente. En el marco del intercambio de población entre Grecia y Turkiye (1923), los musulmanes emigraron y en la parte alta de la ciudad se instalaron entonces los refugiados griegos ortodoxos procedentes de Anatolia, que llegaron en gran cantidad. Las casas solariegas, a menudo rodeadas de jardines, se transformaron en viviendas improvisadas o en villas miserias donde se amontonaban varias familias. Con la pobreza extrema se incrustó también una amargura teñida de una nostalgia crónica y transgeneracional, causada por el desarraigo.



© Stergios Karavatos

◥ *La decoración del* Tsinari *no ha cambiado mucho desde su apertura en 1885.*

El *Tsinari* cambió de dueño. Según los testimonios disponibles, el nuevo patrón era un griego oriundo de Esmirna, que además de café ofrecía a los clientes entremeses (*mezze*) y *raki*, una bebida alcohólica tradicional con aroma de anís. En la terraza, la cafetería acogía actuaciones musicales y mítines políticos. Había quedado atrás la época en que el *Tsinari* era un remanso de paz, que invitaba al descanso y la meditación. Víctima de una profunda crisis económica, la Grecia de entreguerras necesitaba en ese momento expresar su malestar y reconstruirse. Como tantos otros cafés de la época, el establecimiento acompañó este proceso y se hizo eco de las turbulencias vinculadas a la inestabilidad política.

Desde los años veinte, el perfil del sector no ha evolucionado en lo fundamental. Los refugiados de Asia Menor se quedaron en el barrio, muchos de ellos durante varias décadas, y los inmigrantes económicos procedentes de la antigua Unión Soviética ocuparon su lugar a partir de 1990. La pobreza, que adquirió carácter endémico, dejó sus huellas en la lengua de la zona. En la jerga local de la década de 1970, un "tsinari" es el individuo que, en su afán de vestir "bien", termina ataviado con prendas de mal gusto. Aunque la expresión está en desuso, sería como decir en español "aunque la mona se vista de seda, mona se queda".

**"Como tantos otros cafés de la década de 1920, el Tsinari se hizo eco de las turbulencias vinculadas a la inestabilidad política**

## El tiempo congelado

En la actualidad, el *Tsinari* se presenta como la síntesis de sus 137 años de actividad. Todavía se bebe café entre sus muros, pero además se sirven entremeses y bebidas espirituosas. Entre la clientela pueden verse numerosas jóvenes y mujeres. La familia que está al frente del negocio es consciente de la importancia que este tiene para el patrimonio de la ciudad. Ni su arquitectura ni sus costumbres admiten modificaciones. Cada año, el patrón vuelve a instalar la enorme estufa de hierro, arrinconada durante los meses de verano, y en las paredes se amontonan fotos descoloridas y objetos que permiten ver e imaginar la historia del lugar.

Frente a la cafetería, la fuente se ha secado, pero los gatos del barrio posan para los turistas que fotografían el edificio, su fachada, -copia de algún monumento romano-bizantino-, los ladrillos otomanos y la pila agrietada, cubierta con una inscripción en caracteres griegos. Si uno logra abstraerse de los automóviles que giran en esta esquina en dirección a la parte alta de la ciudad, se podría creer que está en la terraza del café de Köse de hace 130 años. Quizá es esta ilusión del tiempo congelado lo que vienen a disfrutar los turistas turcos que visitan Tesalónica. Este rincón conserva un aroma de la ciudad otomana. El café *Tsinari* es sin duda el vestigio más auténtico de esa época conclusa. ■

Éloi Ficquet

*Antropólogo, historiador y profesor titular de la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales de París*

# Etiopía, el café de los orígenes

Según la leyenda, fue un pastor de Abisinia quien descubrió las virtudes estimulantes del café. A lo largo de la historia del país, esta bebida, inicialmente consumida por las poblaciones musulmanas, se convirtió en lazo de unión entre las diversas comunidades y dio lugar a una compleja ceremonia que se celebra los días festivos. Hoy en día, el café es omnipresente en la vida diaria de los etíopes.

En Etiopía, el café es un elemento esencial de la vida cotidiana. Servido en todas partes, en todo momento y a un precio accesible, constituye un poderoso factor de convivencia y de vínculo social. Tanto en la capital, Addis Abeba, como en cualquier ciudad del país, se puede beber en la calle, o en la acera, sentado en un pequeño taburete, mientras se comentan las últimas novedades del vecindario. También se encuentra en los hoteles más lujosos, destinados a la clientela internacional, o en los aeropuertos, donde el ritual de su preparación se escenifica sobre una pequeña tarima.

Cuando la bebida se prepara los días de fiesta, la refinada elegancia de los gestos, el atuendo y los utensilios también están presentes en cada hogar. Esta ceremonia permite que las amas de casa muestren su talento, y brinda a las jóvenes la ocasión de hacerse notar. Durante esos días, las calles de pueblos y ciudades se llenan del aroma del café tostado en casa, un olor que se mezcla con las emanaciones del incienso. El café es verdaderamente tan irresistible que se dice que atrae a genios invisibles, que quedan apaciguados por las virtudes purificadoras del incienso. En esos días, se dispersan por el suelo de las casas hierbas frescas y flores, como símbolo de bienvenida, y parientes, vecinos y amigos se invitan mutuamente a los hogares. Los invitados llegan con pequeñas bolsas de azúcar o de especias que se añaden a la infusión, o con semillas tostadas o palomitas de maíz saladas que se toman como aperitivo.




© Nadia Ferroukhi

◥ *Café en Addis Abeba.*

## Tres servicios sucesivos

El primer acto de la ceremonia consiste en que cada invitado, con un ligero ademán, acerca a su nariz el humo que despide el grano tostado. La cafetera o *djebena*, un recipiente redondo de cuello largo fabricado en terracota, se llena de agua y se coloca sobre el fuego. Mientras el agua se calienta, los granos se machacan en un mortero. El polvo molido se recoge en la palma de la mano y se vierte en la cafetera, que se vuelve a poner al fuego durante unos instantes. En las zonas altas de Etiopía, a 2.500 metros de altitud, el agua hierve a 91°C, la temperatura ideal para conservar todos los aromas.

Una vez que la bebida está lista, se vierte con el brazo en alto y sin provocar salpicaduras en pequeñas tazas sin asas y de borde acampanado que están dispuestas sobre una mesa baja especialmente construida para la ceremonia. En la primera ronda se sirve a los ancianos y a los invitados más respetables. Para reforzar el gusto, se puede añadir azúcar o una pizca de sal, práctica frecuente en las zonas rurales, donde el azúcar es escaso y costoso. También se considera de buen gusto introducir en la infusión una ramita de la planta aromática conocida como *tenadam* (literalmente "salud de Adán"), muy apreciada. Tras el primer servicio, se añade agua a los posos que quedan en el fondo de la cafetera y se pone a calentar de nuevo para la segunda ronda. Por último, al cabo de varias horas, se realiza un tercer servicio para concluir la ceremonia.

Cada uno de estos tres servicios sucesivos se designa con una palabra tomada del idioma árabe: *abol, tona y baraka*, que significan respectivamente primero, segundo y bendición. Estos rasgos lingüísticos son el resto de la liturgia religiosa. Hasta finales del siglo XIX, el consumo de café estaba prohibido a los etíopes cristianos y solo los musulmanes podían beberlo. Etiopía no tenía entonces las fronteras actuales. El reino cristiano estaba concentrado en las montañas y, al extenderse hacia los valles circundantes, fue anexionando territorios gobernados por autoridades musulmanas. El objetivo era formar una barrera de protección contra el expansionismo colonial europeo.

> **"La ceremonia del café, que ha llegado a ser un símbolo del estilo de vida etíope, tiene su origen en la mística musulmana sufí**

## Una cuestión política y económica

Ese fue el contexto en el que se forjó la Etiopía moderna. El café tenía entonces una significación dual. En el plano económico, se trataba de consolidar la independencia política mediante el desarrollo de las exportaciones. La planta del café crece bien en Etiopía, y de hecho fueron el suelo y el clima del país quienes dieron origen a la planta. Por otro lado, en el plano social, era preciso unificar a una población dividida. Al beber café en público, el emperador Ménélik, que reinó de 1889 a 1913, instó a sus súbditos cristianos a hacer otro tanto, no solo con el fin de estimular el mercado interno (hoy en día el 40% de la producción etíope de café se consume localmente), sino también con el fin de ayudar a forjar una nación común y pacificada.

La ceremonia del café, que ha llegado a ser un símbolo del estilo de vida etíope, tuvo su origen en la mística musulmana sufí. Aún hoy, en los círculos de oración sufíes, la preparación del café interviene en diversos momentos de la ceremonia. Los utensilios del ritual, la cafetera, el incensario y la bandeja donde se llevan las tazas, se consideran vectores de la potencia espiritual, que se designa con la noción de *baraka*. Esa bienaventuranza se expresa en el momento de servir el café mediante una serie de bendiciones pronunciadas por el encargado del culto. Se trata de auténticas improvisaciones poéticas que impregnan la bebida y que cada participante absorbe para reforzar los nexos de amistad y fraternidad que lo vinculan con los demás.

## Polémica sobre los efectos del *qahwa*

Esas codificaciones rituales del café se remontan al siglo XV de nuestra era, cuando el fruto, procedente de los bosques de montaña del sur de Etiopía, fue descubierto y popularizado en Yemen. Esta sustancia de efectos estimulantes fue adoptada primero por los miembros de la cofradía mística Shâdhiliyya, fundada en Túnez en el siglo XIII y que poco después se difundió por Egipto.

Considerando que el nuevo brebaje les ayudaba en sus ejercicios espirituales, los shadilitas empezaron entonces a promover su consumo, pero las primeras décadas en las que el café se propagó por Arabia, y más tarde por Egipto, Turkiye y a través de todo el espacio imperial otomano, la práctica suscitó fuertes polémicas. Algunos juristas consideraron que el estímulo producido por el *qahwa* era de naturaleza similar a la embriaguez que proporcionaba el vino, sustancia prohibida en el Islam.

Además, las reuniones en torno al café, en las que los asistentes se expresaban con libertad, suscitaban la sospecha de las autoridades. Con todo, el bienestar que proporcionaba la bebida, en particular su virtud de estimular la

## La cuna del café salvaje

En 2010, la zona Kafa de Etiopía fue incluida en la red de Reservas de Biosfera de la UNESCO. Situada unos 460 kilómetros al suroeste de la capital Addis Abeba, la Reserva de Biosfera de Kafa es la cuna del café arábica y en este núcleo de biodiversidad crecen unas 5.000 variedades de la planta.




*Dos jóvenes preparan el café en su casa en las afueras de Addis Abeba.*

capacidad de raciocinio, le granjeó un éxito irresistible y superó con creces las reacciones conservadoras. Con igual entusiasmo su consumo se difundió en Europa a partir del siglo XVII y llegó a ser un factor esencial del impulso modernizador.

Esas etapas iniciales de la historia del café se resumen en una leyenda muy conocida: cuentan que, al caer la noche, un pastor observó que su rebaño de cabras (o de camellos, según la versión) mostraba una excitación inusual. El hombre, inquieto por el fenómeno, se lo contó al superior de una congregación religiosa y este investigó el suceso hasta descubrir que la causa de la agitación era un arbusto de bayas rojas. El religioso comprobó entonces los efectos sobre sí mismo extrayendo el principio activo de la planta mediante la cocción del fruto y, entusiasmado por el descubrimiento, instó a sus colegas a que hicieran lo propio para poder orar fervorosamente hasta altas horas de la noche.

> **“En Arabia del siglo XV las reuniones en torno al café, en las que los asistentes se expresaban con libertad, suscitaban la sospecha de las autoridades**

Tras la aparición del primer tratado sobre el café, publicado en Europa en 1671 por Faustus Nairon, un religioso formado en el Colegio Maronita de Roma, este relato que asocia el café a las cabras alborotadas se ha repetido y adaptado en múltiples versiones, y ha llegado a ser el emblema de numerosas empresas cafetaleras del mundo entero. La narración refleja a la vez la dimensión popular de la bebida, su codificación religiosa subyacente y la estimulación de la actividad intelectual. ■

Sooyoung Oh

*Periodista en Seúl, República de Corea*

# Un pequeño lujo cosecha un gran éxito en la República de Corea

Este país, que en apenas una década se ha convertido en el tercer mercado de *coffee shops* del mundo, experimenta un auténtico fervor por los cafés "instagrameables". Aunque el boom de la demanda se ha atribuido al ritmo sostenido de las jornadas laborales y a la implantación de cadenas internacionales, fue realmente una popular serie de TV la que disparó la tendencia.

A pesar de considerarse una persona "no muy de café", Hyunjae Lee, una empleada de oficina de 32 años, invierte gran parte de su tiempo y de su presupuesto semanal en uno de los múltiples cafés de Seúl. El costo de la vida se ha incrementado, pero Lee gasta un mínimo de 30 dólares a la semana en sofisticadas bebidas elaboradas a base de *espresso*.

Tras diez días de arduos esfuerzos, la joven ha conseguido reservar un asiento en uno de los cafés más famosos de la ciudad. Totalmente amueblado con mesas doradas y con una vajilla a juego, este café efímero, creado por una boutique de moda británica, es una publicación de Instagram de tamaño natural y sus reservas en línea se agotan en segundos.

El *latte* es una de las opciones más baratas: 7,50 dólares la taza, algo más que el salario mínimo por hora. La espumosa bebida no es particularmente más buena que la de alguna franquicia equivalente en la que Lee habría pagado un tercio, pero, a su juicio, vale la pena pagarlo para vivir la pintoresca experiencia.

Al igual que ella, muchos coreanos hacen caso omiso del gasto cuando se trata de tomar un *espresso* entre amigos. Según una encuesta del Consejo Nacional Coreano de Organizaciones de Consumidores publicada en noviembre pasado, el presupuesto que los habitantes de la República de Corea destinan al café alcanza en promedio los 75 dólares mensuales. En 2021, los hogares coreanos gastaron tres veces más en café que en *kimchi*, el plato emblemático del país.

"Uno va al café con compañeros de trabajo después de comer, o para quedar con los amigos entre semana, pero yo también busco *coffee shops* fuera de la ciudad donde pueda dibujar tranquilamente", explica Max Kim, un especialista en comunicación de 32 años.

## El auge del *espresso*

En aumento constante desde principios de siglo, el consumo de café en Corea ha experimentado un auge súbito estos últimos años. Según el Instituto de Investigaciones Hyundai (HRI), en 2018 un adulto bebía unas 353 tazas al año, lo que significa 60 más que en 2015 y tres veces más que la media mundial. Esta tendencia se explica en parte por el estilo de vida y las largas jornadas de trabajo y estudio. Pero esas no son las únicas causas.

La demanda ha sido impulsada también por "un movimiento demográfico caracterizado por el ascenso de los millennials y de la generación Z", afirma Yong-jin Kim, profesor de la Escuela de Comercio de Sogang. "Los jóvenes frecuentan los coffee shops no solo para tomar café, sino también por el entorno".

Los consumidores de 20 a 49 años de edad representan más de las tres cuartas partes de los ingresos del mercado nacional de café, y el 80% de las ventas se realiza en los *coffee shops*, que han destronado a los cafés tradicionales. La República de Corea cuenta ahora con más 1.500 cafés por cada millón de habitantes, en comparación con los 529 de Japón, los 386 del Reino Unido y los 117 de Estados Unidos, según los datos de Statista de 2021.

## Aires de despedida para las bebidas instantáneas

En contraste con las generaciones precedentes, que crecieron en familias más numerosas y se vieron acaparadas por el

> **"En 2021, los hogares coreanos gastaron tres veces más en café que en kimchi, el plato emblemático del país**

trabajo intensivo del periodo de posguerra, los millennials coreanos, nacidos entre 1980 y 1995, crecieron en familias nucleares, tuvieron más tiempo libre y obtuvieron más ingresos para compartir con sus amigos. Además, la concentración de empleos en la capital provocó un flujo de adultos jóvenes que se instalaron en apartamentos pequeños o habitaciones de alquiler, poco propicios para organizar reuniones o citas.

Hasta mediados de la década de 2010, los jóvenes se encontraban en los cafés de Internet, las salas de karaoke o las "multisalas", espacios que ponían a su disposición juegos de mesa, DVDs y juegos de vídeo. Allí era posible consumir aperitivos (ramen instantáneos, palomitas de maíz, galletas, etc.) y una gran variedad de tés, bebidas gaseosas y zumos.

Rara vez se servía café y, cuando había, por lo general se vendía en bolsitas o en máquinas automáticas, mezclado con leche en polvo y azúcar. El "café mezclado", una bebida liofilizada inventada por la empresa local Dongseo en el decenio de 1980, llegó a ser el tipo de café más vendido en el país.

De hecho, el *café americano* siguió siendo prácticamente desconocido en el país hasta la llegada de la primera cadena estadounidense de *coffee shops* a Seúl, en 1999, aunque pasaron varios años antes de que el mercado local llegara a apreciar realmente las bebidas a base de *espresso*.

> **"Para los jóvenes sensibles a las tendencias, consumir productos exclusivos y personalizados es una forma de expresión en sí misma**

El segundo cambio trascendental ocurrió en 2007, cuando una serie de televisión muy popular, *Coffee Prince*, sedujo a la nación con una turbulenta historia de amor que se desarrollaba en un café. "Esa serie suscitó un gran interés por el oficio de barista y propició la aparición de gran número de cafés independientes", explica Jungee Hong, responsable de marketing de la revista mensual *Monthly Coffee Magazine*, con sede en Seúl.

## *Coffee shops* "instagrameables"

Los ingresos anuales de los cafés se multiplicaron por 14 y pasaron de 300 millones de dólares en 2007 a 4.300 millones en 2018, lo que convirtió a la República de Corea en el tercer mercado más importante del mundo en este sector, detrás de China y Estados Unidos. Ese mercado en expansión también se fue diversificando. Los cafés se convirtieron en sitios de moda y atrajeron a personas procedentes de todos los rincones del país, que deseaban conocer los diversos locales y estaban dispuestas a hacer colas durante horas los fines de semana para poder entrar.

"Los pequeños cafés, únicos en su género, llegaron a ser inmensamente populares, porque los jóvenes, sensibles a las tendencias, buscaban productos exclusivos y personalizados. Es una modalidad de expresión propia, especialmente en la era de las redes sociales", asegura Yong-jin Kim.

Así, han ido apareciendo distintos enfoques conceptuales que van desde la decoración vegetal a los cafés de Harry Potter, pasando por interiores escandinavos o terrazas panorámicas en los que se sirven menús gastronómicos dignos de figurar en las redes sociales.

"Al contrario de la cultura del café en Austria, donde los parroquianos disfrutan simplemente de su bebida en un ambiente íntimo y suelen ser fieles a un mismo establecimiento, los cafés coreanos están sujetos a las tendencias de moda", afirma Manuel Jauschnig, Director General del grupo de importación y exportación MRJ.

La búsqueda de *coffee shops* instagrameables y caros refleja el afán de los jóvenes por alcanzar el *sohwakhaeng*, "una pequeña felicidad, simple pero cierta". Ese concepto de moda describe la tendencia a darse "pequeños lujos", a pesar de tener unos ingresos estancados. Gastar pequeñas fortunas en ropa y accesorios de lujo usando préstamos al consumo y tarjetas de crédito para sufragar los gastos de la vida cotidiana es parte de la tendencia.

A pesar de la pandemia de COVID-19, el número de cafés se duplicó prácticamente entre 2017 y 2022, y se prevé que la tasa de crecimiento continúe en los próximos años.

"Los jóvenes son menos propensos que sus padres a ahorrar dinero para comprar un apartamento, casarse o afrontar gastos futuros", explica Yong-jin Kim. "No les molesta comprar un producto caro que les gusta, si eso les produce una satisfacción instantánea". ■




© Sylvie Serprix para *El Correo de la UNESCO*

Entrevista realizada por
Agnès Bardon
*UNESCO*

# "Los cafés son catalizadores de sociabilidad"

Al ofrecer la posibilidad de acoger en un mismo lugar a gente muy diversa, los cafés son ámbitos de "convivencia deseada", afirma el sociólogo francés Pierre-Emmanuel Niedzielski, autor de una tesis titulada *Sociabilités de comptoir : une ethnographie des débits de boisson* [Sociabilidades de mostrador: Una etnografía de los establecimientos de bebidas].

***El café es la única bebida que ha logrado generar un imaginario compartido con el lugar donde se consume. ¿Cómo definiría usted ese ámbito?***

En Francia, ese lugar nos remite a una historia particular: la llegada del café al país en el siglo XVII, primero al puerto de Marsella, y luego a la corte del rey. Su posterior democratización se debió sobre todo al éxito del *Procope*, un establecimiento parisino fundado en 1686 que alcanzó un éxito clamoroso porque, a diferencia de las tabernas de la época, ofrecía un espacio elegante, mobiliario refinado, espejos y, sobre todo, café. Rápidamente congregó a los hombres de letras, que llegaban con periódicos y noticias y, en poco tiempo, negocios similares proliferaron por todo París. Este auge duró varios siglos, antes de que se popularizaran las brasseries y, más tarde, las cafeterías de barrio.

Aunque existen sutiles diferencias entre esos establecimientos -cafés, bares, bistros, etc.-, se trata, sobre todo, de diferencias de apropiación simbólica. De hecho, todos comparten las mismas reglas comerciales



◥ *Muro con fotos en el* Piano Vache, *bar del barrio latino de París.*

© Pierrick Bourgault

y jurídicas y están sujetos a las mismas exigencias. En cambio, sí que existe una auténtica diferencia entre ellos y los coffee shops, ya que éstos priorizan la bebida, el producto, antes que el lugar y la convivencia.

***La ausencia de los cafés se hizo sentir de manera dramática durante la crisis sanitaria. ¿Qué función desempeñan estos establecimientos en la construcción de nuestra sociabilidad?***

El confinamiento puso de relieve nuestro vínculo con los cafés. Es preciso señalar que los cafés virtuales y otros encuentros digitales que surgieron durante la crisis sanitaria no lograron imponerse con posterioridad. Lo que nos faltó a lo largo de la pandemia fue lo que yo llamo la "contigüidad deseada", que se caracteriza por la posibilidad de ocupar un mismo lugar de diversas maneras. En el café uno puede interactuar con otras personas o decidir no hacerlo, puede ir solo o en grupo, pero todos los clientes tienen en común la decisión de querer estar ahí. Es un lugar donde uno se incorpora a círculos de sociabilidad secundarios, esto es, amigos o colegas a los que no necesariamente invita a su casa. Por ser un ámbito neutro, el café es más propicio a la reunión social que la intimidad de un apartamento.

***¿En qué medida los cafés son un factor de mezcla social? ¿Quiénes acuden al café?***

¡Todo depende del café! Cada establecimiento tiene sus propias características. Los precios, las bebidas que sirven, la música y la decoración son criterios de selección. Uno no va a un café cualquiera. En realidad, lo que determina la decisión son los factores de identificación. Uno tiende a frecuentar los cafés que se le parecen. De hecho, la mezcla social está limitada por esos criterios. Aunque es cierto que son lugares abiertos al público en general, no todo el mundo acude al mismo café.

> **"Uno tiende a frecuentar los cafés que se le parecen**

Hay quien va con los amigos, que se dan cita después de las clases o del trabajo. Hay quien va solo para trabajar, leer o relajarse, o para beber una taza de café antes o después de trabajar. También es posible concertar una cita más íntima. En realidad, lo fundamental no es saber quién va al café, sino a qué café decide uno acudir.

***¿Cómo han evolucionado los rituales de consumo en los últimos años?***

Han evolucionado con las normas sociales relativas al consumo de alcohol. Por ejemplo, la costumbre de la 'ronda general', consistente en que cada cliente ofrecía a su turno una copa a todos los asistentes, todavía era habitual en Francia en las décadas de 1950 y 1960, pero hoy prácticamente ha desaparecido.

Se nota además una aceptación diferente del alcohol en función de los ritmos circadianos. Ahora, consumir una bebida alcohólica durante el día se considera menos apropiado que hacerlo por la noche. Hasta podría decirse que esas normas se aplican inversamente al café: está mal visto pedir un espresso o un cortado después de las nueve de la noche.

Se trata de mantener un consumo festivo de alcohol; a los malos bebedores y a los aguafiestas se les aparta. El consumo queda definido por las normas del establecimiento, por los camareros y por los demás clientes, de manera que se mantenga la copresencia deseada.

***¿Qué función desempeñan los cafés en la animación de su entorno más cercano?***

Esa función varía según los momentos. Durante el día, los cafés pueden reflejar la identidad de una calle o de un barrio. Por la noche, los papeles cambian y se establece una cartografía de la vida nocturna. Las sociabilidades de proximidad se sustituyen por las sociabilidades electivas. En las zonas rurales o suburbanas, donde los cafés han estado a punto de extinguirse, los ayuntamientos tratan ahora de propiciar la reimplantación de esos establecimientos, que son catalizadores de sociabilidad. ■

## *Caffè sospeso:* cuando café rima con solidaridad

No todo el mundo puede permitirse tomarse un café en el mostrador. Para que todos pudieran disfrutar de este momento de convivencia, hace años nació el caffè sospeso en los establecimientos frecuentados por la clase obrera napolitana. Se trata de un café pagado por adelantado en un gesto anónimo de solidaridad. El cliente pide dos cafés, pero solo consume uno. Un cliente necesitado puede entonces preguntar si hay un "café disponible" y disfrutar gratis de una bebida caliente.

Esta tradición del caffè sospeso floreció durante la Segunda Guerra Mundial, cuando mucha gente se encontraba en situaciones desesperadas. Con el crecimiento económico de la posguerra, esta tradición casi desapareció, pero en las últimas décadas se ha reavivado. Como consecuencia de la recesión económica de 2008 y de los movimientos de solidaridad social, la taza de café prepaga ha vuelto a convertirse en un símbolo de ayuda popular.

Hoy en día, tanto las pequeñas cafeterías locales como las cadenas multinacionales han adoptado el sospeso para promover la solidaridad y, de paso, aumentar las ventas. La tradición también ha inspirado otras formas de ayuda mutua anónima, como las "compras suspendidas" que surgieron durante el confinamiento provocado por la pandemia para que quienes podían permitírselo pagaran alimentos a desconocidos necesitados.

Frida Dahmani
*Periodista en Túnez*

# Liber'Thé, incubadora de ciudadanía en Túnez

Fundado hace once años en una calle tranquila del centro de la capital, este café ha logrado imponerse como un actor importante de la escena cultural de la ciudad.

El lugar aparece al doblar la esquina de una calle discreta, situada al margen de las bulliciosas avenidas del barrio Lafayette, en el centro de la capital tunecina. Unas sencillas mesas dispuestas ante la fachada sombría de un edificio moderno indican la presencia del café *Liber'Thé*. Inaugurado hace once años por Ghassen y Lassaad Labidi, este local estrecho, con muros cubiertos de libros, es bastante más que un simple café. En pocos años se ha convertido en un pilar de la escena cultural alternativa de la ciudad.

Es cierto que los hermanos Labidi tuvieron tiempo para madurar su proyecto. Ghassen, graduado de ingeniería, y Lassaad, contable, se lanzaron al negocio en 2011 juntando el dinero que uno de ellos consiguió con la venta de su coche y el otro con un crédito al consumo. Instalarse en el barrio de su infancia les pareció desde el principio una decisión obvia. "El hecho de ser conocidos aquí generó confianza a los ciudadanos, que nos dieron el visto bueno", cuentan.

La salida de los europeos tras la independencia y el posterior éxodo de las familias tunecinas, atraídas por las nuevas urbanizaciones de las afueras, cambiaron el perfil de este barrio, que hoy alberga sobre todo instituciones públicas, embajadas, universidades privadas y empresas de servicios. Desde hace algunos años, sin embargo, los jóvenes, que constituyen buena parte de la clientela de *Liber'Thé*, vuelven a instalarse en la zona, que conserva cierto encanto decadente.

## Convivencia

La gente acude al establecimiento a pasar un rato entre amigos, trabajar o escuchar música. Alia, estudiante de artes plásticas, frecuenta el lugar porque sabe que allí encontrará a sus amistades. "Me siento más tranquila aquí, lejos de las disputas de mis hermanos y hermanas, y de las órdenes de mis padres", confiesa por su parte la joven Safa, que cursa el bachillerato.

Crear un lugar donde las mujeres se sintieran a gusto, fue una de las condiciones

## El café, símbolo de generosidad en las sociedades árabes

El café árabe y los conocimientos y prácticas relacionados con la cultura del café Khawlani son las dos tradiciones cafeteras árabes inscritas en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Ambas tradiciones multiseculares vinculan el café con el respeto y la generosidad.

El café árabe (inscrito por Arabia Saudí, Emiratos Árabes Unidos, Omán y Qatar) fue inscrito en 2015. Preparado de forma tradicional ante los invitados, se elabora con granos ligeramente tostados en una sartén plana y machacados después en un mortero de cobre. Una vez preparado en una gran cafetera, se pone sobre el fuego y, cuando está listo, se vierte en una cafetera más pequeña. Primero se sirve al invitado más importante o de más edad, llenando una cuarta parte de la taza, y puede servirse varias veces. Es de cortesía beber al menos una tacita, pero nunca más de tres.

Al café Khawlani se lo conoce como el "oro verde de Yazan", una región montañosa de Arabia Saudí. Las tribus Khawlani cultivan café desde hace más de 300 años y sus prácticas fueron inscritas en 2022. Las semillas de café se plantan en bolsas de malla llenas de tierra y son almacenadas en una zona de sombra durante tres o cuatro meses. Luego se trasladan a terrazas agrícolas que conservan el agua y la tierra. Las bayas de café se cosechan a mano dos o tres años después de la plantación. Una vez secas, se colocan y descascarillan en un molino de piedra plano para extraer los granos. Se considera una muestra de honor y respeto servir a los invitados café elaborado con granos procedentes de la propia plantación.



© Chedly Ben Ibrahim

> **Crear un lugar donde las mujeres se sintieran a gusto fue una de las condiciones iniciales**

◤ *Jóvenes estudiantes trabajan en el café cultural* Liber'Thé.

que los propietarios se impusieron desde el principio. "Nuestra idea inicial fue crear un formato novedoso, que fuera a la vez café cultural y espacio de inclusión", explica Lassaad. De hecho, estudiantes de secundaria y bachillerato no dudan en empujar la puerta y entrar a tomar algo en *Liber'Thé*. "Aquí se respeta a las jóvenes y ellas pueden expresarse libremente, sin que se les considere muñecas de adorno ni trofeos", confirma Safa, tras preguntar a los amigos sentados junto a ella. "Chicas y chicos discuten sin distinción de género u origen social", asegura por su parte un habitual.

El espacio, donde suena una canción de Jacques Brel, es más bien pequeño pero la voluntad y la energía de los hermanos Labidi hacen que sea más grande convirtiéndolo, según el día, en centro de exposiciones, sala de proyección de películas, salón de conciertos y espectáculos, espacio de trabajo y, por supuesto, local de café. De ese modo el establecimiento acaba siendo un ágora donde se debaten asuntos como el racismo, la inmigración, la ciudadanía o la marginación.

En ese aspecto, *Liber'Thé* se inserta en una tradición tunecina de lugares dedicados a la convivencia, el intercambio, el debate e incluso a la resistencia como lo fuera el *Taht Essour*, un café mítico ya desaparecido donde, en la década de 1930, se reunía la élite intelectual y artística que se oponía al colonialismo.

## Un acelerador de ideas

"Al principio, alguien hubiera podido temer que esto se convirtiera en otro bar de moda, frecuentado por hombres, y que viniera a perturbar la tranquilidad de esta calle. Pero finalmente se trata de un espacio abierto a todos, una incubadora de ciudadanía y un acelerador de ideas", señala Hédi Bouchiha, periodista de Radio Túnez, cuya sede está a tres calles del local.




© Chedly Ben Ibrahim

◥ *El café se ha convertido en un actor de la escena cultural tunecina.*

En contacto directo con las preocupaciones de los ciudadanos, *Liber'Thé* funciona como una caja de resonancia de las aspiraciones de las minorías, de los jóvenes y de los menos jóvenes que acuden a los debates filosóficos o políticos del café. "Todos somos, sin distinción alguna, actores de la sociedad", opina Lassaad, mientras da los últimos retoques al nuevo programa cultural que comenzará a principios de 2023.

Para ir más lejos, Ghassen y Lassaad fundaron en 2016 la Asociación Cultural de Creación y Reflexión Optimista (ACCRO), destinada a sostener las iniciativas culturales presentadas en el espacio. Algunas de ellas, como el festival Escena Libre de Túnez, han llegado a ser hitos de la vida cultural de la capital.

Pero más que su programación, es la actitud del público lo que hace el espíritu de *Liber'Thé*. "Siento que me falta algo cuando hace unos días que no voy", asegura Seif, un joven comerciante que se ha propuesto crear una asociación ecologista y lanzar una serie de debates sobre el clima. "Es uno de los lugares poco comunes donde uno puede aprender tanto de los libros, como de los demás". ■

Fotos: Rinko Kawauchi

Texto: Agnès Bardon, *UNESCO*

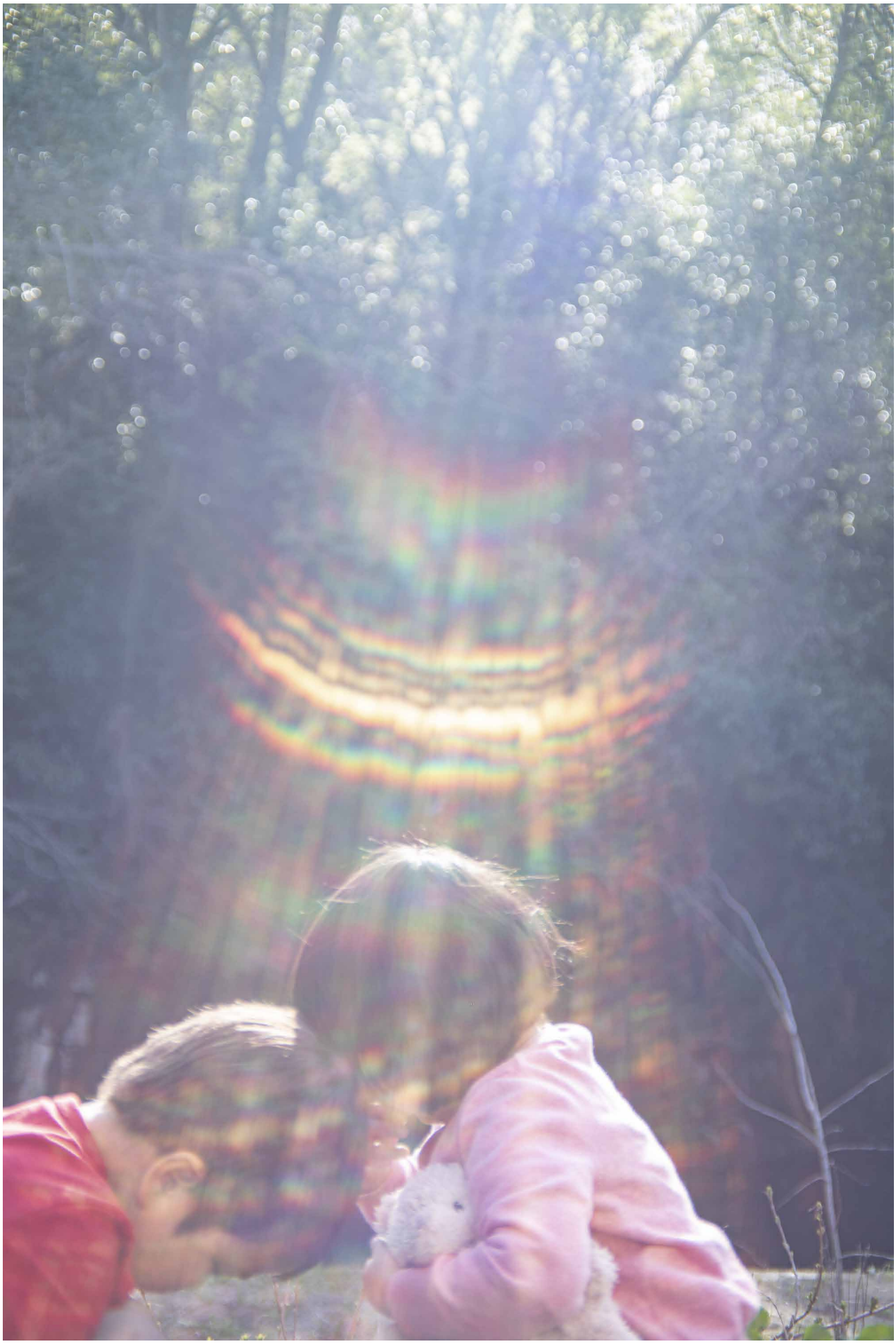
# El delicado universo de Rinko Kawauchi

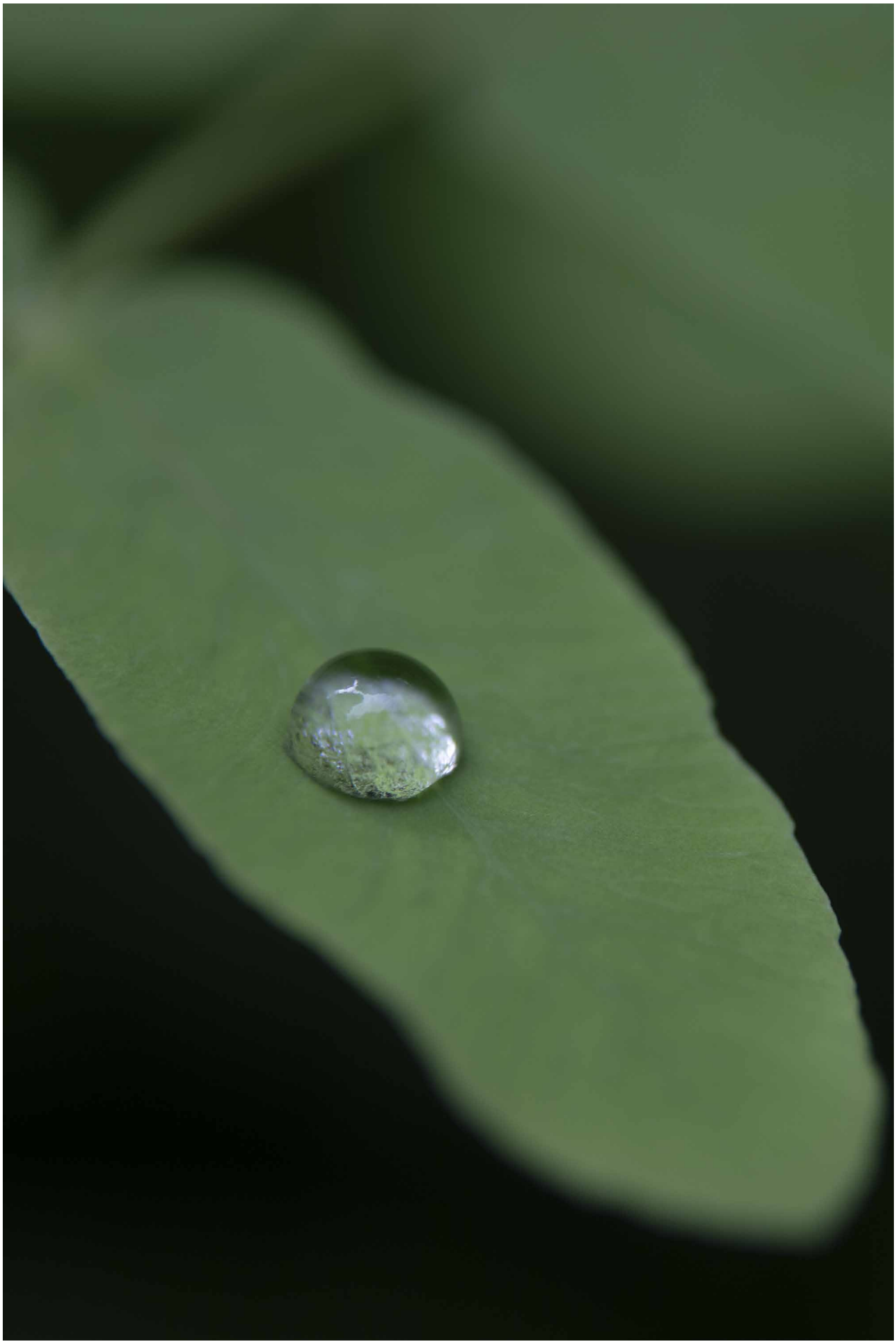
Un trozo de manzana, una gota de rocío, un río de reflejos plateados que serpentea por una pradera: el eminente fotógrafo japonés Rinko Kawauchi nos ofrece en M/E un nuevo conjunto de imágenes en su habitual estilo delicado. Esta serie, que comienza en la inmensidad glacial de las colinas islandesas, explora también la dulzura apacible de un mundo replegado sobre su intimidad a causa de la pandemia.

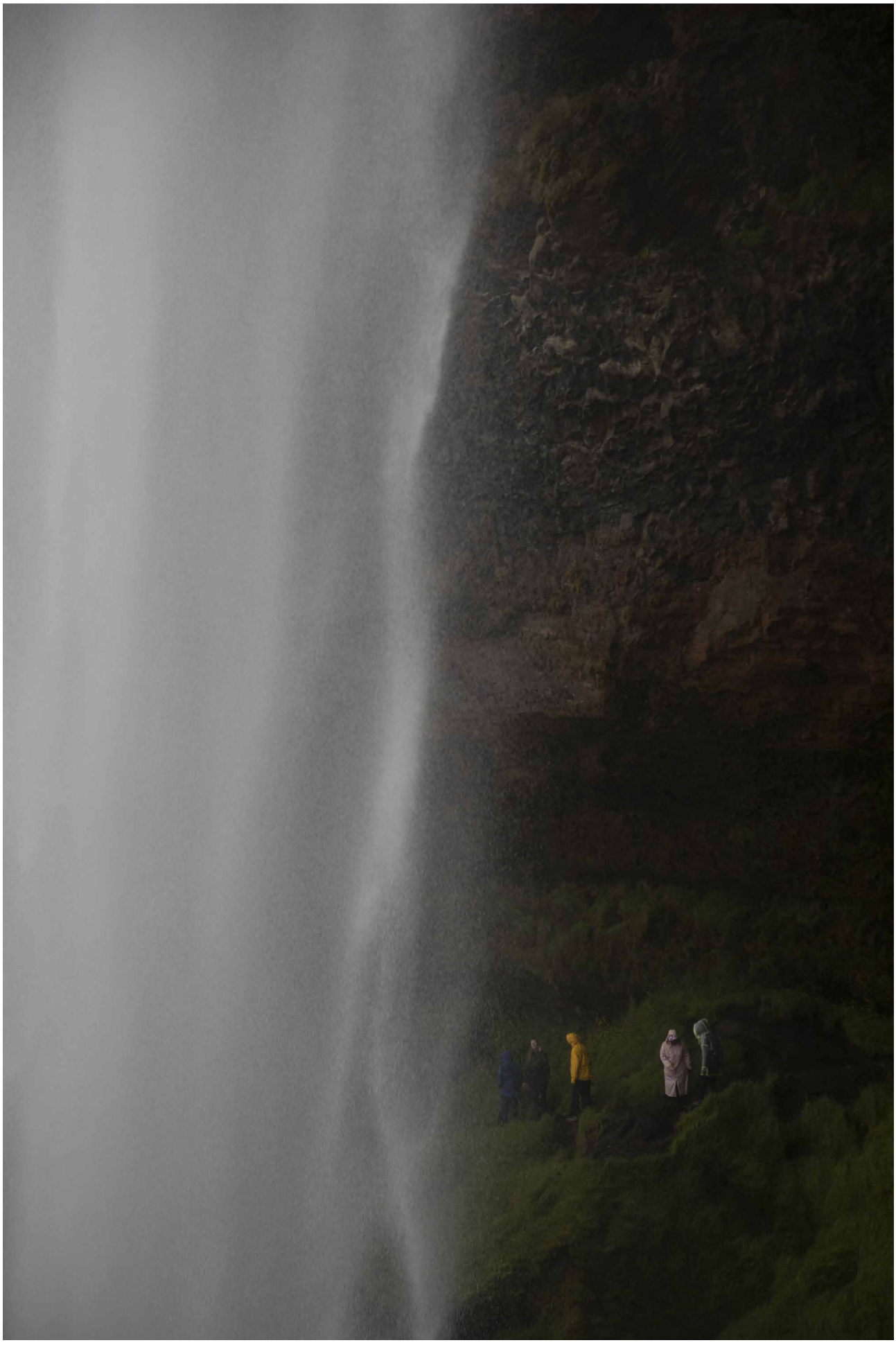
Se trata de aspectos menudos de la realidad que su objetivo capta desde hace años -unos fragmentos de vidrio, una pompa de jabón, una copa de fresas salpicadas de azúcar- de los que se infiere la poesía de lo ordinario y una celebración de la vida minúscula, de la belleza discreta de lo cotidiano.

El contrapunto de esas instantáneas, que atrapan lo efímero, lo aportan fotos de unos paisajes que es imposible reducir a simples imágenes bellas. Al pasar sin transición de la talla infinitamente pequeña de un copo de nieve a la vista aérea de un valle, la imagen aprovecha también la luz y atrapa la inquietante rareza de una bandada de aves en el claroscuro, como un deslumbrante rayo de sol que atravesara el bosque.

Este contraste entre lo ordinario de la vida y la potencia de la naturaleza, la luz y la oscuridad, lo próximo y lo distante, otorga a las fotos toda su fuerza, que hablan de la belleza y de lo impermanente del mundo. Y de su fragilidad también. En este sentido, la obra expresa perfectamente el concepto difícilmente traducible de *mono no aware*, que el escritor Haruki Murakami define como “la punzante melancolía de las cosas”.

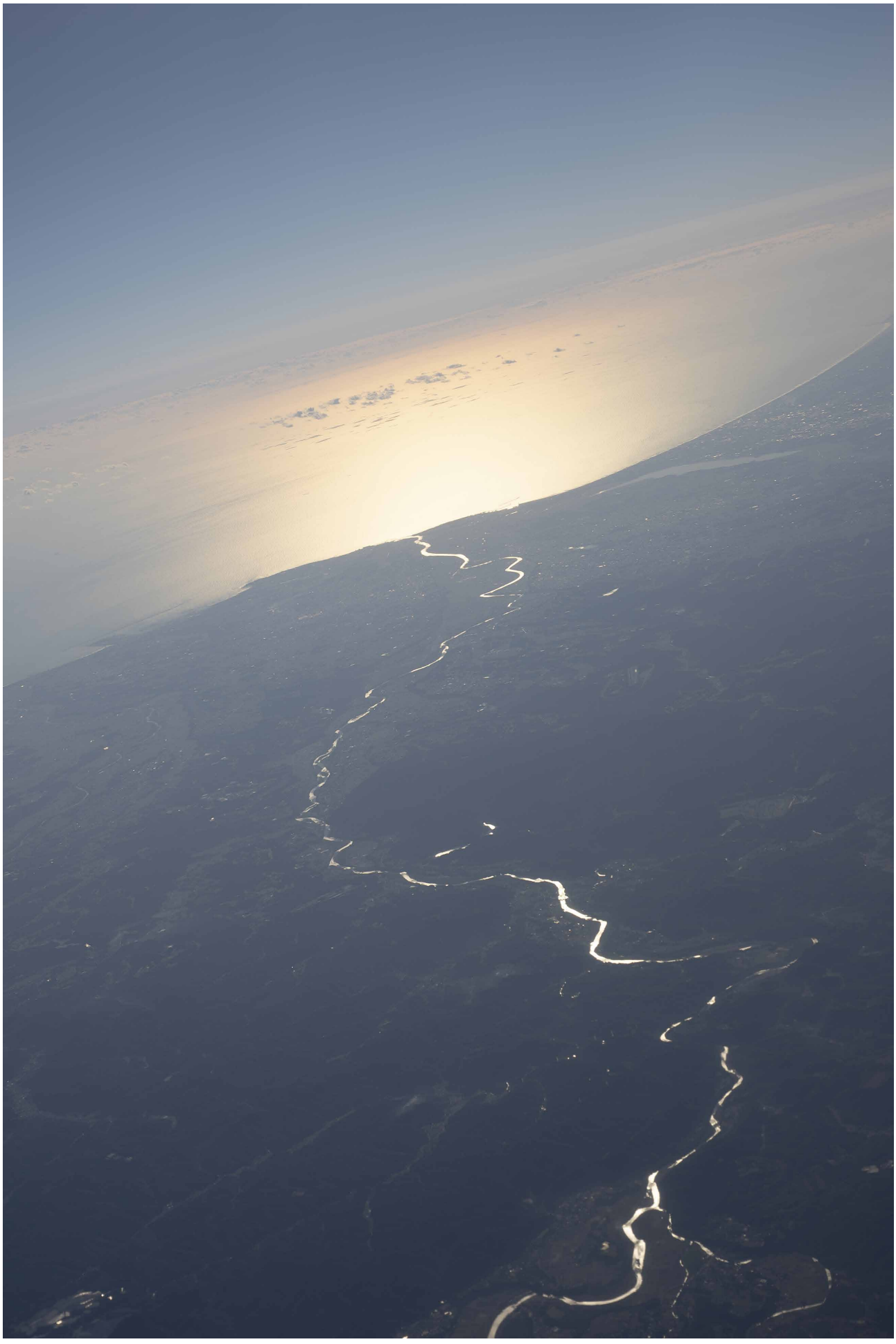


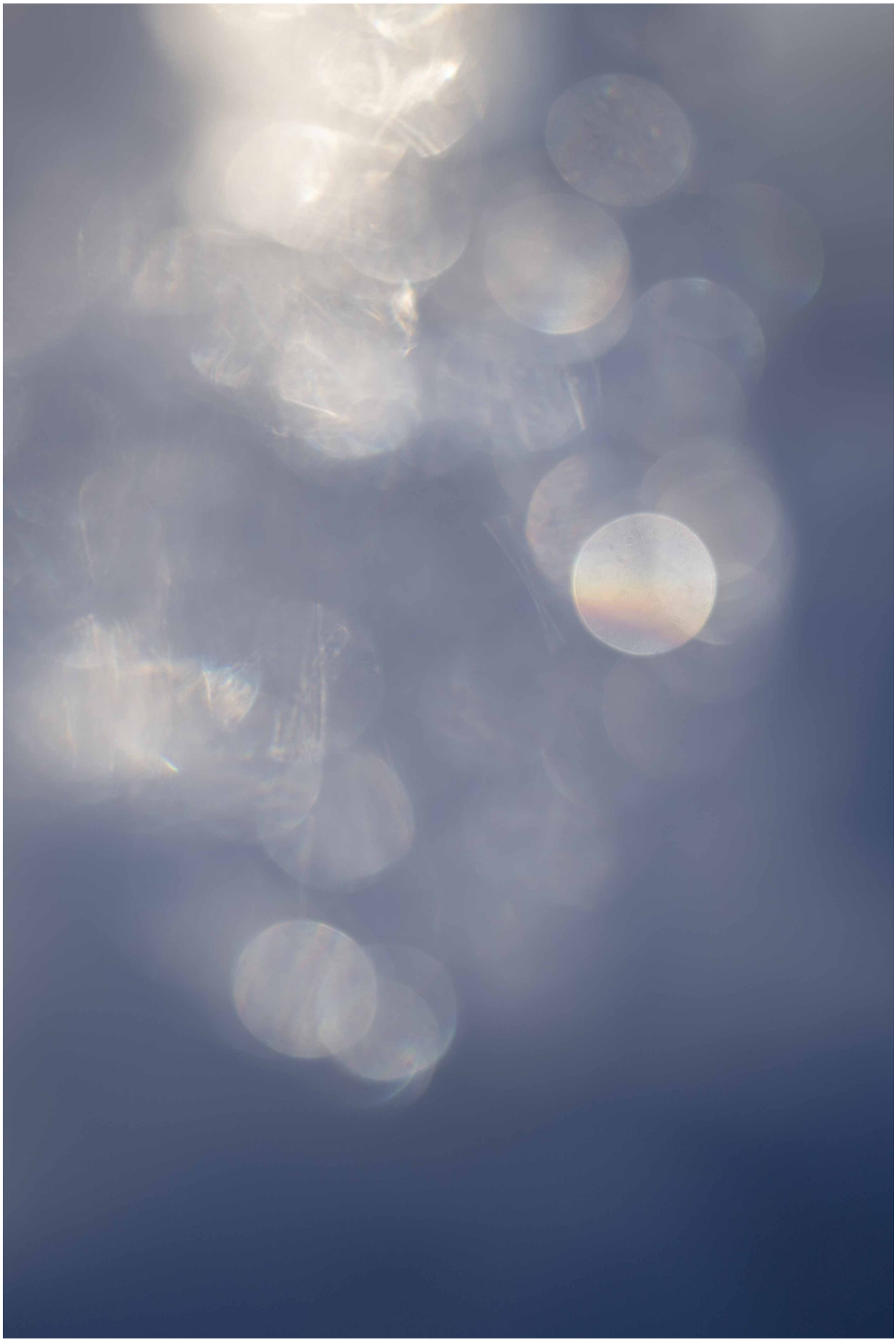


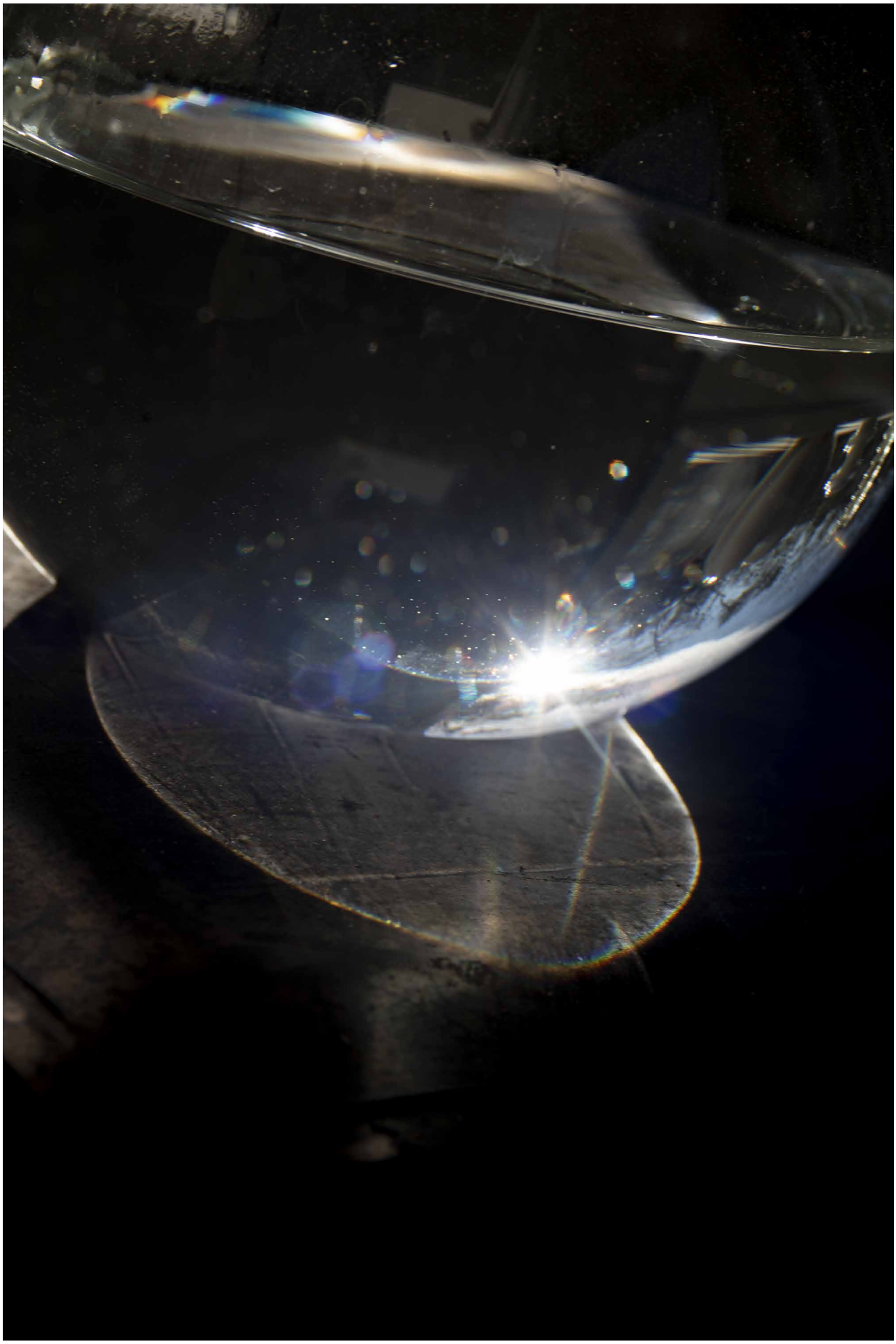














Domenico Fiormonte

*Profesor de Sociología de la Comunicación y la Cultura en la Facultad de Ciencias Políticas de la Universidad de Roma III, Domenico Fiormonte dirige investigaciones, imparte cursos y publica trabajos sobre la filología digital, la geopolítica del conocimiento y la crítica cultural de los medios digitales*




© Selçuk Demirel para *El Correo de la UNESCO*

# La diversidad tecnológica, instrumento clave de la descolonización digital

La lucha por el control del conocimiento digital se encuentra en una encrucijada decisiva. La cuestión no es solamente económica, sino también geopolítica y cultural. Para poner fin al desequilibrio actual y promover el pluralismo digital, no basta con desafiar el dominio que ejercen los gigantes del sector. Es preciso, además, estimular el desarrollo de tecnologías alternativas que sean sostenibles y respetuosas con la diversidad lingüística, cultural y biológica.

El despliegue de un mayor poder tecnológico o militar nunca ha sido el único factor de dominación. El conocimiento es poder y ejerce su influencia en el ámbito de la *hegemonía cultural*, como afirma el filósofo italiano Antonio Gramsci al establecer los límites de lo que es y no es conocimiento. La información, la educación y la producción cultural y científica constituyen el núcleo de las interacciones geopolíticas.

Por primera vez en la historia, este conjunto complejo de ideologías, prácticas e intercambios converge hacia un soporte unificado de producción, acceso y difusión: Internet y sus herramientas. La red global y sus tecnologías afines se han convertido en el terreno en el que se ejerce cierto control sobre la política y la sanidad, se forma a las nuevas generaciones, se difunden los resultados científicos, influyen las opciones económicas y se cuestionan las normas sociales. Las estructuras culturales, estéticas, sociales, jurídicas, económicas y de otra índole que caracterizaron la historia de la humanidad hasta principios de este siglo han sido barridas por un nuevo sujeto-objeto: *el imperio del algoritmo*.

## Un giro histórico

La geopolítica se ha convertido en una lucha para controlar los conocimientos digitales y dominar sus infraestructuras y las materias primas utilizadas para construirlas y gestionarlas. Se trata de redes de telecomunicación por cable, aplicaciones, programas informáticos, bancos de datos, metales, tierras raras y otros elementos que componen el complejo mosaico de la geopolítica de los conocimientos digitales. Ya no basta con poseer misiles y ejércitos, gas y petróleo, poder económico, universidades y medios de comunicación, ni estar investido de un poder religioso. Todos esos recursos son ciegos, sordos y mudos en ausencia del dominio de las infraestructuras y de las herramientas de la comunicación.

La digitalización representa, por tanto, la última fase del proceso descrito por Gramsci. La lucha por el control del conocimiento digital se encuentra en un punto decisivo, tanto la pugna por el control de la opinión pública en las redes sociales, como las controversias relativas al uso de la inteligencia artificial.

El economista canadiense Harold Innis desarrolló en la década de 1950 su teoría de los prejuicios políticos, culturales e ideológicos inherentes a toda tecnología. Según su hipótesis, el soporte físico de las tecnologías está "delimitado" por un conjunto de límites y restricciones definido por pensadores de la clase dirigente que, a su vez, lo dominan gracias a esas mismas restricciones. Al igual que en las décadas de 1930 y 1940 hubiera sido impensable desarrollar una industria moderna del libro sin un suministro seguro de pasta de celulosa, hoy sería imposible imaginar un sistema de comunicaciones sin una infraestructura de red.

> **"Las estructuras culturales, estéticas, sociales, jurídicas y económicas del siglo XX han sido barridas por un nuevo sujeto-objeto: *el imperio del algoritmo***

## Un reto cultural

Aunque es preciso arremeter contra el dominio económico de los gigantes tecnológicos, el verdadero reto es de naturaleza cultural. Tal y como explica Innis, quienes están en el poder deben "homogeneizar" lo más posible los instrumentos y métodos de comunicación para preservar su hegemonía. Y esa labor se traduce inevitablemente en un empobrecimiento de la diversidad. En este contexto, los protocolos de comunicación, los algoritmos y los programas informáticos han de propagarse libremente y sin estorbo de un extremo a otro del planeta.

Diversidad y control son conceptos diametralmente opuestos. Para perpetuar su poder, los gigantes del sector tecnológico deben vencer a la competencia, adquirir posibles rivales y, como señala el investigador de informática estadounidense Jaron Lanier, frenar la innovación y proteger sus tecnologías, lo que se conoce como "efecto de cerrojo".

Después de todo, nadie espera que una empresa privada con fines lucrativos del sector de las tecnologías de la información vaya a invertir en lenguas y culturas cuyo valor de mercado es una incógnita. La página de búsqueda de Google, por ejemplo, está disponible en 149 lenguas, Google Maps, en más de 70 idiomas y, según otras fuentes, el motor de búsqueda de Google puede abarcar hasta 348 lenguas.

Sin embargo, en noviembre de 2020 Google anunció que el programa Google Ads, esencial para quien desee hacer negocios en Internet, iba a funcionar solo en 49 idiomas, la mitad de los cuales son europeos. Según el sitio web *Ethnologue*, enciclopedia de referencia que contiene un censo de las lenguas del mundo, en la actualidad hay más de 7.000 lenguas habladas, lo que significa que la empresa digital más poderosa del planeta solo puede representar a un porcentaje reducido de la diversidad lingüística mundial.

## Desmantelando la narrativa dominante

Es precisamente en ese conflicto tradicional entre normas y diversidad, o entre elitismo y pluralismo digital, donde radica una posible solución del problema. Si bien es verdad que el poder necesita concentración y control, también es cierto que la biodiversidad cultural es una condición necesaria para la preservación de la vida en nuestro planeta. Es nuestro seguro de vida y cada vez necesitaremos más la tecnodiversidad para garantizar su defensa.

De acuerdo con las reflexiones del filósofo chino Yuk Hui, la tecnodiversidad debe entenderse también como una *libertad de elección* que, en algunos contextos culturales, puede implicar el "rechazo" de una tecnología que se percibe como invasora o perjudicial. En otras palabras, la tecnodiversidad es el derecho a controlar su propio *corpus digital*, luchar contra el colonialismo informático y favorecer soluciones que sean respetuosas con la ecología, la cultura y las lenguas.

De modo que no puede haber diversidad epistémica y, por ende, tecnológica, sin una reevaluación rigurosa de la función capital que desempeñan los "márgenes" de nuestro planeta. No solo porque los recursos materiales que hacen posible la digitalización se concentran en las regiones del Sur, sino también porque el epistemicidio, "la destrucción sistemática de las formas de conocimiento rivales", siempre ha sido una de las principales causas del subdesarrollo.

Fue el filósofo y psiquiatra francés de origen martiniqués Frantz Fanon quien, en su obra cumbre *Los condenados de la Tierra*, puso de relieve la maldad de la ideología colonial, basada no solo en la extracción y explotación de bienes materiales y mano de obra, sino también en la destrucción de las culturas autóctonas.

La mayor victoria del colonizador, escribió Fanon, no solo consiste en despojar al colonizado, sino en convencerlo de la inferioridad de su cultura. Una vez que los conocimientos locales resultan inútiles para sus detentores, el colonizador propone un modelo ventajoso, una "norma" que el colonizado no puede dejar de adoptar. Por eso, el hecho de combatir el actual desequilibrio tecnológico entre el Norte y el Sur no puede consistir en transferir la tecnología del Norte con el fin de acelerar el robo de datos y de transformar al Sur en un basurero tecnológico, sino que es preciso alentar el desarrollo de tecnologías locales sostenibles que respeten la diversidad lingüística, cultural y biológica.

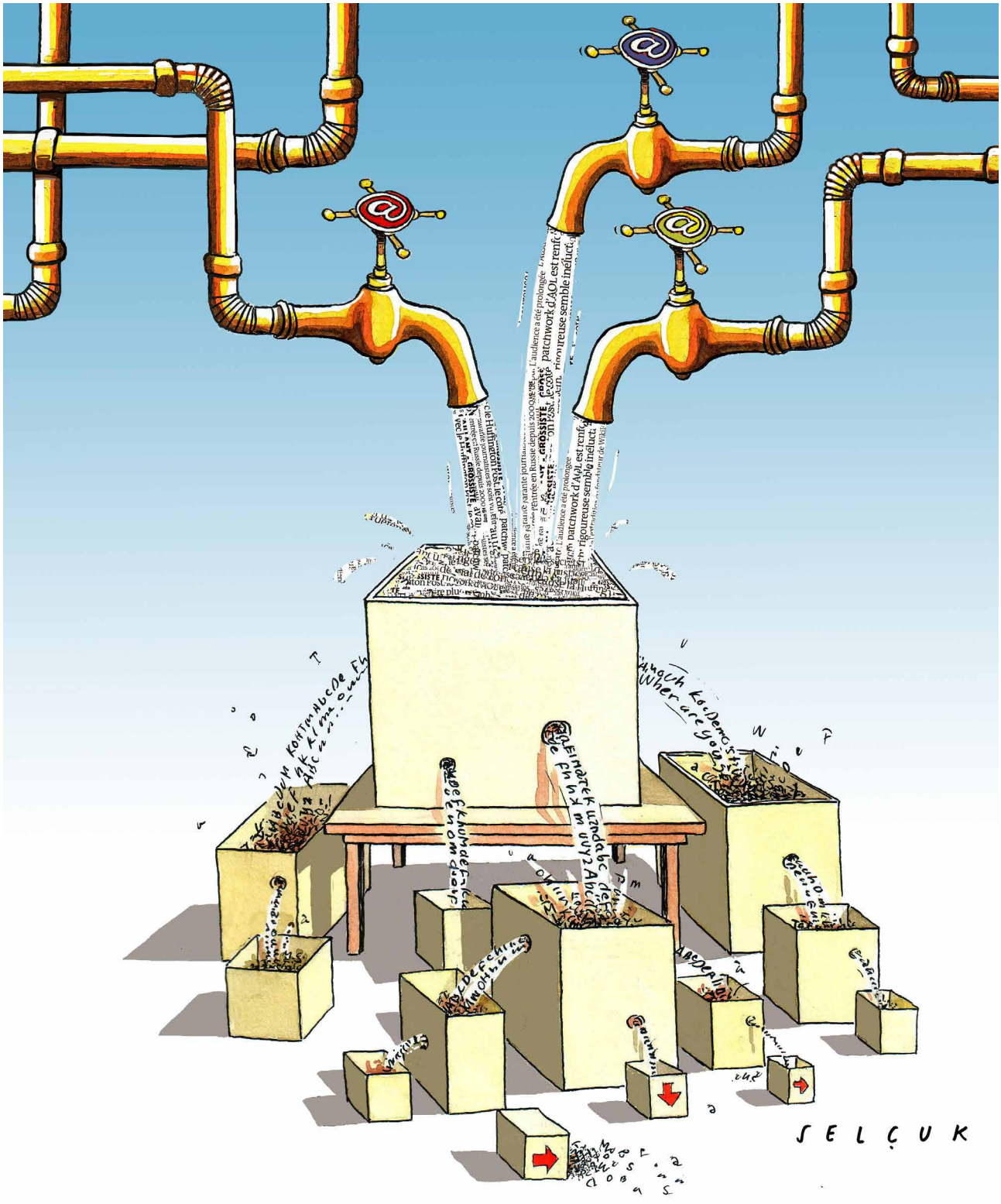
Sin embargo, los márgenes del planeta se enfrentan a un dilema: ¿Deben crear sus propias (infra) estructuras de legitimación o deben sumarse a los grupos que les garantizan notoriedad y acceso a los recursos (y discursos) hegemónicos? ¿Qué precio hay que pagar para lograr que prospere la diversidad? Varios activistas que promueven los programas informáticos gratuitos sostienen que "Las herramientas del amo no desmantelarán nunca la casa del amo".

De hecho, la diversidad y la innovación pueden coexistir. La adopción de determinadas tecnologías y la preservación de tierras y culturas ancestrales no tienen por qué entrar en conflicto. Y, por supuesto, el diálogo Sur-Sur es uno de los elementos esenciales para conjugar innovación y descolonización digital.

## Proyectos pioneros

Muchos ejemplos de innovación demuestran que emergen nuevas iniciativas en los países del Sur: proyectos de soberanía autóctona en materia de datos, el movimiento de tecnologías no alineadas, programas de investigación de Big Data Sur, proyectos inspirados por el movimiento de bienes comunes, como la FLOK Society, pionera en Ecuador, o el movimiento de redes comunitarias, floreciente en Asia, África y América Latina.

> **"El epistemicidio, "la destrucción sistemática de las formas de conocimiento rivales", siempre ha sido una de las principales causas del subdesarrollo**




© Selçuk Demirel para *El Correo de la UNESCO*

América Latina alberga también probablemente las mayores iniciativas de publicación científica de libre acceso del mundo. Redalyc, Scielo, AmeliCa y otras cuestionan el sistema de publicaciones de pago del Norte y también la hegemonía cultural anglófona en su conjunto.

Hay quien dirá que esos proyectos no son lo bastante importantes como para facilitar el "empoderamiento digital" del Sur. Mi respuesta es que la transformación no consiste en enormes inversiones extranjeras que se traducen en un incremento de la deuda y mayor dependencia tecnológica, sino, para retomar los términos del escritor kenyano Ngũgĩ wa Thiong'o, en una "descolonización del espíritu".

El mundo cambia y las antiguas periferias se transforman en referentes de modelos plurales y sostenibles de conservación, acceso y transmisión del conocimiento en formato digital. Ya existe un modelo viable, pluricultural y equitativo de tecnodiversidad. ■

# Otra forma de pensar la tecnodiversidad

La ciencia y la tecnología dependen estrechamente de la cultura en la que se desarrollan. En un contexto caracterizado por el sobreconsumo y la competencia económica, es imperativo concebir la tecnodiversidad de forma diferente, trascendiendo la oposición entre local y global, tradición y modernidad, Oriente y Occidente, con el fin de redefinir las relaciones humanas y nuestros vínculos con los seres vivos.

Yuk Hui

*Filósofo y profesor de la Universidad de Hong Kong, Yuk Hui preparó su tesis doctoral en el Goldsmiths College de Londres, bajo la dirección del filósofo francés Bernard Stiegler. Yuk es autor de numerosos ensayos, traducidos a una docena de lenguas, entre los que figuran* Sobre la existencia de objetos digitales *(2016),* La cuestión de la técnica en China: un ensayo de cosmotécnica *(2016, edición francesa, 2021) y* Arte y cosmotécnica *(2021)*

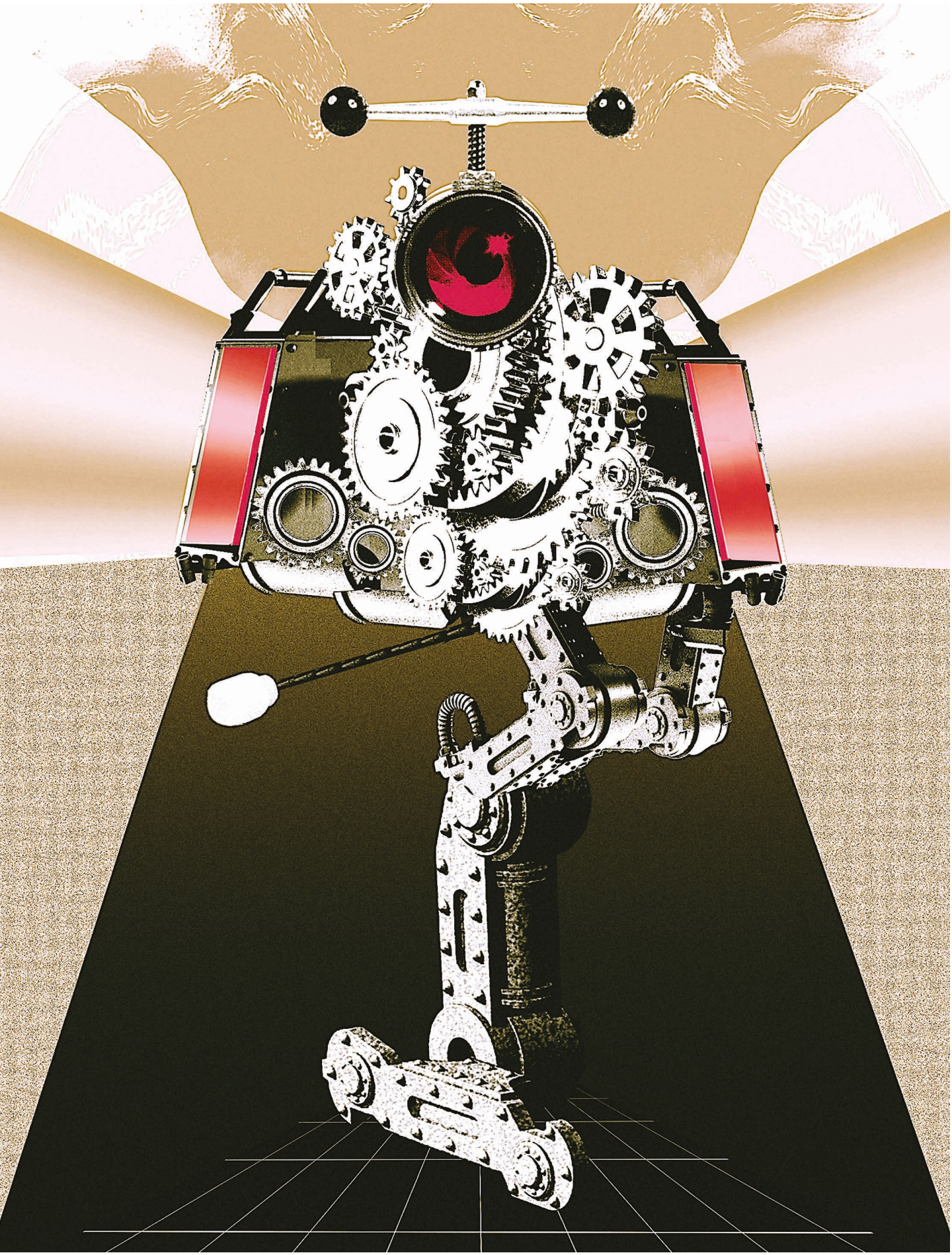
En 1914, apenas iniciada la Primera Guerra Mundial, el filósofo francés Henri Bergson, reelegido para dirigir la Academia de Ciencias Morales y Políticas, pronunció su discurso inaugural titulado "El significado de la guerra". Bergson, que más tarde presidiría la Comisión Internacional de Cooperación Intelectual, organismo precursor de la UNESCO, acusó en su alocución al gobierno alemán de "maquinismo" y "mecanicismo", conceptos que se repiten varias veces en su breve discurso. El filósofo reprochó a las autoridades alemanas haber llevado a un país amante de la música, la poesía y la metafísica a una "barbarie científica" y una "barbarie sistemática".

Bergson creía que el origen de la guerra podía rastrearse en el desarrollo de la ciencia y la tecnología mecánicas. El siglo XIX había "dado a las artes mecánicas una extensión completamente imprevista y procurado al hombre, en menos de 50 años, más instrumentos de los que se habían fabricado en los miles de años que llevaba en la Tierra". Cada nueva máquina era para el hombre un nuevo órgano, de forma que su alma no podía abarcar ese cuerpo que había crecido de manera prodigiosa. Un análisis similar de la guerra figura en una de sus obras posteriores, *Las dos fuentes de la moral y de la religión* (1932).

Esa incompatibilidad se encuentra en el origen de la arrogancia (lo que los griegos llamaban *hibris*) de la que fuimos testigos en las dos guerras mundiales, y actualmente en los llamamientos a restaurar un cierto *Volksgeist* (espíritu nacional). Bergson expresó su cólera en una larga serie de preguntas, tales como: "¿En que se convertiría el mundo si ese mecanismo se apoderase de toda la humanidad, y los pueblos, en vez de crecer libremente hacia una diversidad más rica y armoniosa como las personas, cayeran en la uniformidad como si fueran cosas?".

## Uniformidad versus diversidad

¿Cómo debemos entender hoy en día ese diagnóstico de Bergson acerca de los órganos artificiales que generan *uniformidad* en vez de *diversidad* ? Quizá no hayamos comprendido todavía el sentido de su tesis. Si existe la diversidad entre los seres humanos, no es a causa de la raza o del color de la piel, sino de sus diferentes maneras de pensar, lo que aquí llamaremos *noodiversidad* (*noo* proviene del griego *nous*, que significa "espíritu" o "intelecto"). La noodiversidad se sustenta en una tecnodiversidad, definida como una variedad de maneras de aprehender y de construir la tecnología en las diferentes culturas, que emergen de lo local y →



© Nadia Diz Grana para *El Correo de la UNESCO*

que mantienen un intercambio constante con otras *localidades*.

La tecnodiversidad y la noodiversidad son correlativas y a su vez mantienen la *biodiversidad* de su entorno. La importancia del factor humano en la preservación de la biodiversidad ha llegado a ser evidente, sobre todo si se tiene en cuenta que hemos entrado en la era que los geólogos denominan Antropoceno, el dominio del hombre sobre la Tierra. Dicho de otro modo, tanto la noodiversidad como la biodiversidad dependen cada vez más de la tecnodiversidad.

Sin embargo, este asunto de la diversidad ha ido desapareciendo poco a poco. Primero, por un error conceptual sobre qué es la tecnología, ya que ha habido tendencia a considerarla solo una herramienta. Recordemos que, a lo largo de la modernización de la segunda mitad del siglo XIX, los países de Asia oriental creyeron que podrían dominar la tecnología occidental usando su propio pensamiento. Surgieron entonces consignas como "sustancia china y utilización occidental" (中體西用), "alma japonesa y saber occidental" (わこんようさい) o "*tao* ['el camino'] oriental y material occidental" (동도서기론 ).



© Nadia Diz Grana para *El Correo de la UNESCO*

> **Si existe la diversidad entre los seres humanos, no es a causa de la raza o del color de la piel, sino de sus diferentes formas de pensar**

Todos estos movimientos comparten la convicción de que el pensamiento oriental podrá dominar la ciencia y la tecnología occidentales, que no son más que simples instrumentos, pero ahora se sabe que esa ilusión no es más que una variante del dualismo cartesiano. En segundo lugar, por el triunfo del positivismo, que considera que la tecnología es universal y que está dotada de una racionalidad que trasciende el tiempo y el espacio. Así, podría decirse que la tecnología posee una dimensión universal en la medida en que se trata de la exteriorización de la memoria y la extensión de los órganos corporales. No obstante, la tecnología también ha sido modulada y limitada por el *contexto local* y por la cosmología.

## Los límites de la innovación

El bioquímico británico Joseph Needham, historiador de las ciencias, sinólogo y primer responsable de la Sección de Ciencias Exactas y Naturales de la UNESCO (1946-1948), formuló lo que hoy se conoce como "la pregunta de Needham": ¿Por qué la ciencia y la tecnología modernas surgieron en Europa y no en China o la India? Muchos historiadores posteriores han argumentado que muchos avances científicos y desarrollos tecnológicos estaban más avanzados en China que en Europa.

Pero eso sería traicionar lo que Needham sugería: según él, no es legítimo comparar directamente la ciencia y la tecnología occidentales con las de China, porque se basan en hipótesis ontológicas y epistemológicas diferentes.



Prueba de esto es la existencia en la medicina china de entidades ontológicas tales como el *ch'i* (soplo vital) y el *yin-yang*, que no pueden demostrarse materialmente en anatomía. Basándose en sus propias investigaciones biológicas, Needham acuñó el concepto de "organicismo" para describir la medicina china y el pensamiento chino en general.

Dicho de otro modo, las culturas china y occidental tuvieron maneras diferentes de comprender y construir la tecnología, y eso es lo que yo denomino la tecnodiversidad. Esta diversidad no debe buscarse solo en el pasado, sino que hay que pensarla en la actualidad. Estamos inmersos en tecnologías digitales, pero muy pocas veces reflexionamos sobre las hipótesis ontológicas y epistemológicas que sustentan esos productos. Se puede tomar el ejemplo de las redes sociales, que presuponen que la sociedad es un conjunto de átomos sociales y que es posible conocer y estudiar las relaciones humanas gracias a la conectividad de los datos.

Cuando se cuestionan dichos supuestos, adquieren un aspecto problemático, porque fueron elaborados en el decenio de 1930 por psicólogos como el rumano-estadounidense Jacob Moreno y el germano-estadounidense Kurt Lewin. Ningún antropólogo estará de acuerdo con la idea de que la sociedad humana se desarrolló a partir de átomos sociales. Y sin embargo, ese modelo ha sido imitado y ampliado por la casi totalidad de plataformas de redes sociales presentes en diversos países como Facebook, VKontakte o WeChat. Eso pone en evidencia también los límites de la innovación de los que se habla hoy, sobre todo cuando esa innovación tiene por único objetivo la eficacia y el consumismo.

## Diversificar para reconciliar

En la actualidad, la mundialización tecnológica ya nos ha alejado de la pregunta sobre la tecnodiversidad, transformándola en una oposición entre lo local y lo mundial, la tradición y la modernidad, Oriente y Occidente, sin ser capaces de abordar la cuestión de la *diversidad más allá de la identidad*. El jesuíta, arqueólogo y teólogo francés Pierre Teilhard de Chardin, a quien la UNESCO dedicó un coloquio en 1981, propuso lo que llamaba la *convergencia de la noosfera*.

Según su teoría, es posible considerar que la evolución es un progreso de la conciencia, que creará una noosfera gracias a la invención y difusión de tecnologías por todo el planeta. Para Teilhard de Chardin, una convergencia así es también una *cristogénesis*. En todo caso, hoy en día conviene añadir a su postulado que esta formación de la noosfera es también el proceso de rivalidad tecnológica y expansión militar, y que en ese tipo de formación hay homogeneización y no diversificación. La diversificación solo podría ocurrir en el plano más superficial, o sea, en el de la identidad nacional.

Creo que hoy, más que nunca, ante los fenómenos actuales de consumo adictivo, competencia económica feroz y expansión militar amenazante, es preciso volver sobre la cuestión de la tecnodiversidad, especialmente cuando se sabe que una solución mundial unificada es difícil, o incluso imposible, y que no cabe desear un regreso al nacionalismo. La conclusión a la que Bergson llegó en 1914 es ahora más actual que nunca. La tendencia que él describió entonces no ha hecho más que amplificarse mediante máquinas cibernéticas más potentes que, como señaló el matemático estadounidense Norbert Wiener, ya no son los simples mecanismos en los que pensaba Bergson. La búsqueda y la promoción de la tecnodiversidad deberían figurar actualmente entre nuestras tareas fundamentales, tal y como nos animaron a hacer Bergson y Needham.

La UNESCO es, con toda probabilidad, el único organismo capaz de llevar ese programa más allá de lo que podrían alcanzar un pensador individual o una comunidad universitaria. Este cometido consistiría no solo en preservar la memoria colectiva del pasado, por nostalgia o por un sentimiento de obsolescencia de la humanidad, sino también en elaborar una nueva agenda que nos transmita la inspiración necesaria para concebir de cara al futuro un programa científico y cultural de reflexión - de una forma menos homogénea- sobre las relaciones que mantenemos entre nosotros, con los demás seres vivos y con la Tierra. Una diversificación así quizá nos permita arrojar nueva luz y hallar nuevas salidas a este laberinto. ■

> **"La búsqueda y la promoción de la tecnodiversidad deberían figurar actualmente entre nuestras tareas fundamentales**



© Urban Zintel

Entrevista realizada por
Laetitia Kaci
*UNESCO*

# Diébédo Francis Kéré:

## "Trato de trabajar con la naturaleza, no en su contra"

Primer africano galardonado con el Premio Pritzker, la máxima distinción en arquitectura, Diébédo Francis Kéré privilegia los saberes y los materiales locales para concebir construcciones elegantes, respetuosas con el medio ambiente y coherentes con el entorno. Su enfoque participativo le permite integrar a los habitantes a partir de las primeras fases del proyecto con el fin de crear estructuras adaptadas a las necesidades de la población.

***Usted nació en la aldea de Gando, en el centro-este de Burkina Faso. ¿Cómo llegó a ser arquitecto?***

Desde que estaba en la escuela primaria, tenía ganas de mejorar las aulas de Burkina Faso. En mi época de estudiante, sufríamos por el calor, el hacinamiento y la escasa iluminación. Fue el deseo de ofrecer a las generaciones futuras mejores condiciones de aprendizaje lo que me llevó a emprender la carrera de arquitectura.

Estudié en la Universidad Técnica de Berlín y luego adapté lo que había aprendido al contexto en el que quería construir. Mis profesores me animaron a desarrollar métodos de construcción tradicionales y a utilizar materiales locales. Gracias a ellos, comprendí que no se trataba solamente de una cuestión de interés o de gusto personal, sino que podía hacer una contribución significativa a la arquitectura en general.

> **"Trabajo con lo que está a mano y lo que tiene sentido en el lugar donde construyo**

***Uno de sus primeros proyectos fue la escuela de Gando, que usted decidió construir con tierra cruda en vez de usar cemento u hormigón. ¿A qué se debió esa decisión?***

Me considero un oportunista de los materiales: trabajo con lo que está a mano y lo que tiene sentido en el lugar donde construyo. Puede ser hormigón, si el contexto lo justifica. Creo que, sobre todo, hay que usar materiales que la gente del lugar sepa utilizar con el fin de que el mantenimiento de los edificios pueda correr a cargo de profesionales de la zona y se lleve a cabo con un mínimo de esfuerzo. Apliqué este principio en sitios no tenidos en cuenta por la arquitectura contemporánea y eso me permite aplicarlo en otros contextos ahora.

***Usted decidió asociar la población a ese proyecto y a todos los que siguieron ¿A qué se debe esta exigencia?***

Dediqué mucho tiempo a conversar sobre el asunto y me esforcé por que los vecinos de Gando se sintieran vinculados al proyecto. Mi enfoque era totalmente novedoso. Les propuse que construyéramos con un material conocido, pero poco valorado, y les expliqué que en la universidad me había formado en esas técnicas, que en África se aprenden habitualmente por transmisión generacional.

Para convencerlos, les expuse mis ideas haciendo experimentos con ellos para demostrarles que eran viables. Esa experiencia me enseñó varias cosas. La primera tiene que ver con la selección de materiales. Cuando los recursos son escasos, hay que dejar de lamentarse y de decir "¡no podremos hacerlo!" o "¡tendremos que importar los materiales!". Me gusta la idea de que la escasez de recursos sea más bien un motor para la innovación.

La otra lección es que hay que tomarse el tiempo de convencer. La confianza no se forja únicamente con explicaciones racionales, sino que nace de la inclusión y de la participación. Este método permite además encontrar soluciones que nadie habría previsto si hubiera examinado el problema a distancia, sin incluir a la población interesada.

***¿Cómo se logra insuflar vida a un edificio?***

En la medida de lo posible, trato de colaborar con la naturaleza y no ir contra ella, lo que da ya una cierta idea del espacio. Lo hacemos, sobre todo, rodeandonos de materiales relacionados con la naturaleza y esforzándonos por dar a los ámbitos domésticos un carácter multifuncional, creando espacios en los que la gente se siente cómoda y donde le guste pasar el tiempo.

***¿Cuál es el nexo entre la arquitectura y la igualdad social?***

La gente y el mundo en que vivimos son el punto de salida y de llegada de mi trabajo. Si nadie necesita un edificio, ¿por qué vamos a construirlo? Y si nadie utiliza lo que yo he construido, ¿de qué sirve? Un espacio solo existe realmente cuando se usa, de lo contrario pierde su sentido. Esto no significa que la arquitectura renuncie a crear obras extraordinarias y a ampliar sus límites, o a probar nuevas ideas y conceptos, pero para que una obra sea duradera, es necesario que las personas sientan ganas de vivir en ella. Al menos, eso es lo que trato de lograr cuando construyo algo.

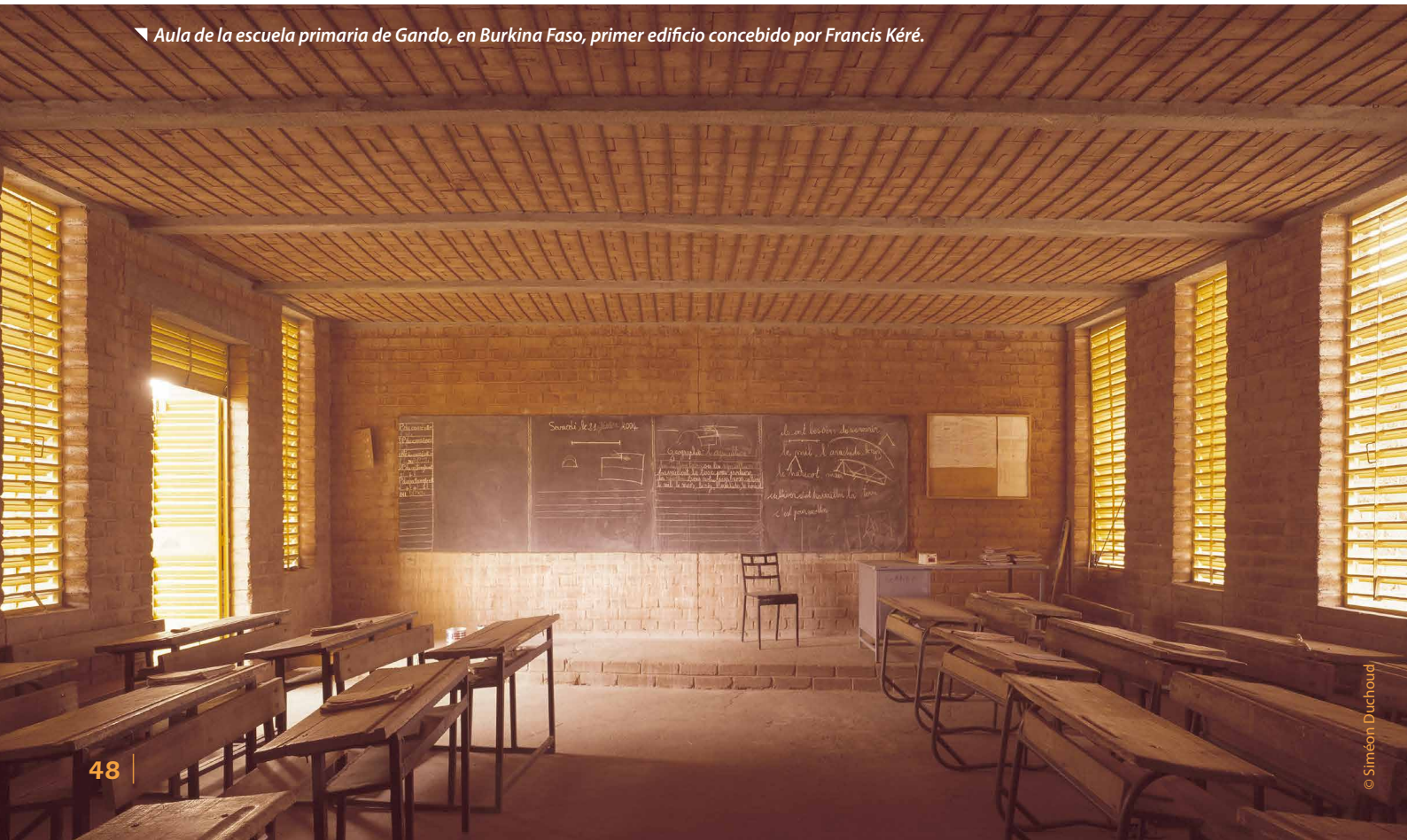
***Usted aboga por "ciudades coherentes y pacíficas". ¿Qué significa eso?***

A mi entender, ese concepto habla de ciudades que pertenecen a quienes viven en ellas, concebidas para esas personas. Mientras más acogedoras sean las ciudades, gracias a espacios que invitan a descansar y a juntarse, más apacibles serán sus vecinos. Es un desafío inmenso, pero hay que afrontarlo, tanto si nos gusta como si no.

> **"Un diseño de calidad y una arquitectura respetuosa con el medio ambiente no se excluyen mutuamente**

***Las construcciones que usted ha creado se distinguen por el bajo consumo de energía y por la utilización de materiales del lugar que resisten al calor. En un contexto marcado por el calentamiento climático, ¿cómo es posible que esas prácticas no hayan encontrado mayor difusión?***

Para mi se trata de un aspecto tan indisociable de la arquitectura, que figura de manera natural en el centro de mis crea-



*Aula de la escuela primaria de Gando, en Burkina Faso, primer edificio concebido por Francis Kéré.*

© Siméon Duchoud

ciones. Lo importante es que constituya un punto de vista global y que uno no se limite a sumarse a la última moda o a fingir que aborda ese problema sin tener en cuenta su inmensa complejidad.

***Usted es el primer arquitecto africano galardonado con el Premio Pritzker, la máxima distinción de su profesión. ¿Cómo lo interpreta?***

Para mí fue una enorme sorpresa y, aunque han pasado varios meses desde el anuncio, todavía me cuesta darme cuenta. El premio me ha permitido llegar a una audiencia mucho más extensa y lo he recibido a la vez como una oportunidad y una responsabilidad.

***¿Cómo ve usted el porvenir de la arquitectura ecológica?***

No puedo responder solo a esa pregunta, porque eso supondría que los expertos de todo el mundo actúan teniendo en cuenta el carácter limitado de nuestros recursos. Lo que sí veo es una generación que entiende que un diseño de calidad y una arquitectura respetuosa con el medio ambiente no se excluyen, sino que, al contrario, se pueden enriquecer mutuamente. Esa simbiosis puede arrojar resultados sorprendentes.



© Kéré Architecture

*La población local fue implicada desde el principio en el proyecto de construcción de la biblioteca de Gando.*

***Usted ha diseñado edificios en su país, pero también en Kenya, Malí, Estados Unidos, Europa, China… ¿Cuáles son sus próximos proyectos?***

Acabamos de inaugurar el Área de Juegos Comunitaria de Kamwokya en Kampala, en Uganda, un proyecto que refleja todas las características de mi obra. Al mismo tiempo, seguimos construyendo la sede de la Asamblea Nacional de Benin y tenemos otros trabajos en curso para desarrollar infraestructuras educativas en Burkina Faso.

Además, vamos a ejecutar otros proyectos en Alemania, Portugal y Togo. Nos sentimos muy agradecidos por la oportunidad de seguir experimentando y de poder aportar nuestro enfoque a nuevos lugares.



© Kéré Architecture

*Construcción de la biblioteca de la escuela de Gando.*

Mila Ibrahimova
*UNESCO*

# La salud y la nutrición de los alumnos en primer lugar

Aunque todo el mundo está de acuerdo en que la salud y la nutrición en el ámbito escolar son elementos esenciales para el buen desarrollo de los alumnos, en el terreno la realidad es muy distinta. Así se deduce de un nuevo informe titulado *Apprendre et s'épanouir : santé et nutrition scolaires dans le monde*, [Listos para aprender y prosperar], publicado conjuntamente el 8 de febrero de 2023 por la UNESCO, UNICEF y el Programa Mundial de Alimentos (PMA). Ahora que el mundo atraviesa una crisis alimentaria generalizada, es más necesario que nunca invertir en salud y nutrición escolar para satisfacer las necesidades de los alumnos, sobre todo de los más vulnerables.

## Situación actual

### LA TEORÍA & LA PRÁCTICA

**La mayoría de los programas escolares de todo el mundo contienen un apartado sobre educación para la salud y el bienestar.**

**9 de cada 10** países tienen una política de salud y nutrición en la escuela.

El **80%** de los países tiene una política de restauración escolar.

**388** millones de niños de 161 países –casi la mitad de todos los matriculados en la escuela primaria– se benefician de la restauración escolar.

**Pero en el terreno la realidad está lejos de ser satisfactoria.**

**1 de cada 3** escuelas no dispone de agua potable ni de instalaciones sanitarias adecuadas.

El **48%** de los niños que no se benefician de acceso al agua en la escuela viven en los países menos desarrollados.

Sólo el **51%** de los países del mundo ofrecen a los alumnos programas de integración y prevención de la salud mental en el medio escolar.

Fuente: *Apprendre et s'épanouir : santé et nutrition scolaires dans le monde*, [Listos para aprender y prosperar], UNESCO, UNICEF, PMA, 2023

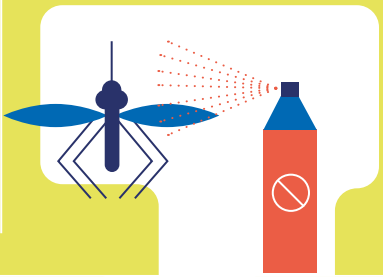
# Los programas de salud y nutrición escolar ejercen un efecto positivo en la educación

**9% y 8%**
**Incremento de la escolarización y asistencia a clases** tras la introducción de las comidas escolares.



**5%**
**Probabilidad de obtener buenas notas** en lectura y matemáticas gracias a los exámenes oftalmológicos y la distribución de gafas.



**Reducción en un 62%**
**del absentismo escolar** gracias a las medidas de prevención del paludismo.



**Reducción entre un 21% y 61%**
**del absentismo escolar** en los países de bajos ingresos al inducir a los alumnos a lavarse las manos.

**Reducción del 50%**
**del absentismo** gracias a la lucha contra la violencia y las intimidaciones en el medio escolar.

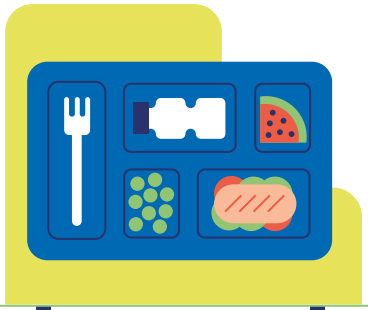


Fuentes: Bundy, D. 2011; Drake y col. 2017; Glewwe y col. 2016; Fernando y col. 2006; McMichael 2019; UNESCO 2014; UNESCO 2019a; UNESCO 2019b.

# Temas más frecuentes en las políticas de salud y nutrición en el contexto escolar

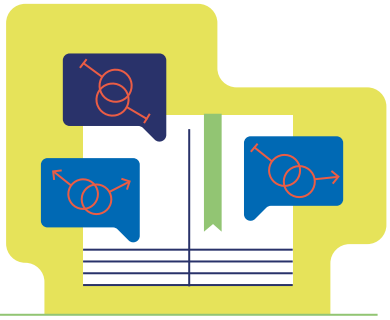
**Nutrición**



**Educación sexual**



**Educación física**






**Entorno educativo libre de tabaco**






Fuentes: OMS 2022b; UNESCO y col. 2021; PMA 2020; UNESCO 2022; OMS 2021b.

# El compromiso político y económico es fundamental

El **80%** **de los países** tiene actualmente una política de restauración escolar.

Entre 2013 y 2020, el número de niños que participaron en programas de restauración escolar aumentó un **9% en el mundo y un 36% en los países de bajos ingresos.**

El **90%** de los programas de restauración escolar se financia a nivel nacional.



Fuente: PMA 2020
© PMA/Hugh Rutherford

# La mayoría de los programas escolares del mundo abordan la educación para la salud y el bienestar

**9 de cada 10** incluyen **la educación física** como una asignatura obligatoria.



**3 de cada 5** **países** incluyen educación sobre salud bucodental.

**Más de 4 de cada 5** **países** imparten educación sexual.

**3 de cada 5** **países** ofrecen clases sobre alimentación y nutrición.

Fuentes: UNESCO 2022; UNESCO y col. 2021; OMS 2018; Petersen y col. 2020

# Servicios de salud y nutrición en el contexto escolar

**9 de cada 10**
**países** aplican una política o un programa de servicios de nutrición en medio escolar.

**7 de cada 10 países de bajos ingresos**
han implantado programas de salud escolar para adolescentes.

**Más de 450 millones**
de niños en edad escolar reciben tratamientos vermífugos cada año en países de ingresos medios y bajos.

El **93%**
de los países garantiza la restauración escolar, junto a otras intervenciones.

**Más de 100 países**
han aplicado programas de vacunación en medio escolar.

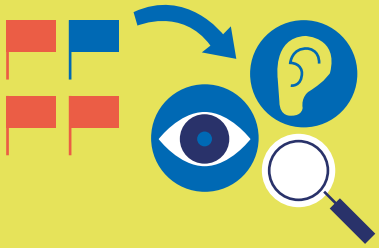


Fuentes: OMS 2018; UNICEF 2020; Feldstein y col. 2020; OMS 2021d; Fundación Mundial de Nutrición Infantil (GNCF) 2021.

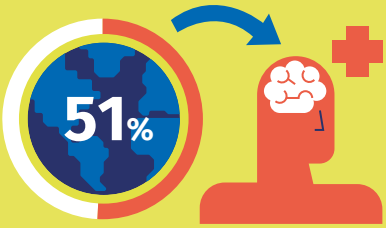
# Lagunas persistentes en países de bajos ingresos




En promedio, **sólo el 20% de los niños de los países de bajos ingresos** tiene acceso a la restauración escolar en la escuela primaria.



**Solamente 1 de cada 4 países** propone exámenes oftalmológicos y auditivos.




**Sólo el 51% de los países del mundo** propone programas escolares de prevención en materia de salud mental.

Fuentes: PMA 2020; GCNF 2021; OMS y UNICEF 2020; OMS 2021e.

# Publicaciones recientes




## Bintou & Issa en la Isla de Gorea

**ISBN 978-92-3-300206-7**
**44 páginas, 200 x 200 mm, tapa blanda, €6.50**
**Ediciones UNESCO/Langages du Sud**

Bintou e Issa aprovechan sus vacaciones en Dakar para visitar la isla de Gorea. Junto al Abu, la Abu y sus amigos Awa y Félix, embarcan en un barco con otros turistas adultos y niños. Rápidamente, los niños se percatan de que esta visita iniciática sigue los pasos de la historia de la esclavitud, su abolición y la importancia de luchar contra el racismo y la discriminación.

Concebido en el marco del proyecto de la UNESCO Las Rutas de las personas esclavizadas, este álbum ilustrado, cuyo objetivo es transmitir la historia y la memoria de la esclavitud a las nuevas generaciones, es el primero de una serie adaptada para niños de 5 a 9 años.



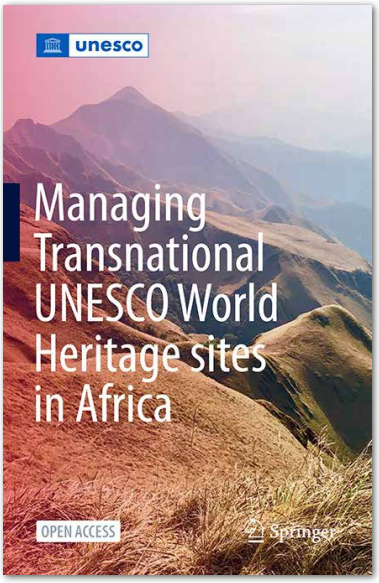

## Informe Mundial de las Naciones Unidas sobre el Desarrollo de los Recursos Hídricos 2023

### Alianzas y cooperación por el agua (resumen ejecutivo)

**12 páginas, 215 x 280 mm, PDF**
**Publicado por la UNESCO en nombre de ONU-Agua**
**Descargable en https://unesdoc.unesco.org**

Al ritmo actual, el cumplimiento del ODS6 no va por el buen camino. La versión de 2023 de este informe explica cómo la construcción de alianzas y el refuerzo de la cooperación, combinados con los demás aspectos del desarrollo sostenible, resultan indispensables tanto para acelerar el progreso y alcanzar las metas del ODS6 como para fomentar el respeto al derecho humano al agua y al saneamiento.

Dado que el agua contribuye a los tres pilares del desarrollo sostenible (económico, social y medioambiental) e incide en numerosos sectores, es preciso explorar las posibilidades de concluir nuevos modelos de asociación y de colaboración a todos los niveles, tanto local o municipal como nacional o internacional.




## Managing Transnational UNESCO World Heritage Sites in Africa

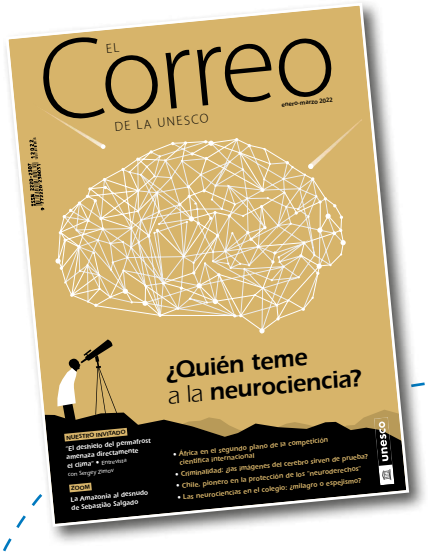
**ISBN 978-92-3-100543-5 (edición en inglés)**
**202 páginas, 170 x 240 mm, tapa dura, €51.99**
**UNESCO Publishing/Springer**

Los sitios transnacionales inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO son la última expresión de la cooperación internacional: una enriquecedora experiencia de interculturalidad y de diálogo entre los pueblos. Estas iniciativas ofrecen una oportunidad excepcional de explorar e intercambiar soluciones eficaces y sostenibles ante retos actuales tales como el cambio climático, la migración, la integración, los conflictos y muchos otros.

Por primera vez, esta publicación presenta los trabajos más exhaustivos y actualizados sobre los sitios transnacionales del Patrimonio Mundial de la UNESCO en África, reflejando los enfoques interdisciplinarios y prospectivos predominantes en las metodologías de investigación y de conservación de las últimas décadas.

# Un solo mundo, voces múltiples

*El Correo de la UNESCO* se publica en las seis lenguas oficiales de la Organización, así como en catalán y esperanto.



















**Reciba cada trimestre un ejemplar impreso del último número o suscríbase a la versión digital 100% gratuita.**

**Descubra nuestras ofertas**

**https://courier.unesco.org/es/subscribe**

https://courier.unesco.org/en • https://courier.unesco.org/fr • https://courier.unesco.org/es
https://courier.unesco.org/ar • https://courier.unesco.org/ru • https://courier.unesco.org/zh

unesco

# El patrimonio vivo es parte de nosotros

20.° aniversario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial



© Ministerio de Cultura y de Turismo de la República Popular de China