

Con poco margen de error podemos afirmar que en casi toda nuestra población y en sus intelectuales existe la sensación, por no decir 'convicción', de que *cultura* es un objetivo superior, casi un diploma de diferentes categorías a lograr en primaria, el colegio secundario, el nivel terciario, el universitario y finalmente 'el podio' o doctorado. Según el grado alcanzado en esa escala se dispone que la persona es más o menos culta, 'del "vulgo"', analfabeta o bruta. En tal hipótesis, estos últimos, que también piensan y trabajan

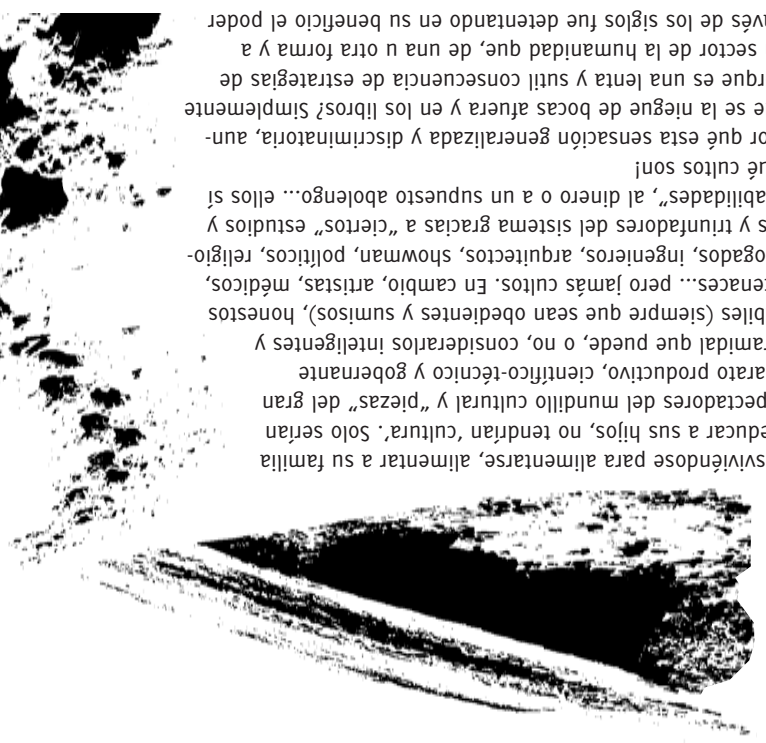
Los campesinos, obreros, "busca-vida", analfabatos funcionales y analfabatos? son cultos o qué?

por JUAN JOSÉ ROSSI

## ¿A qué llamamos 'cultura'?

desviviéndose para alimentarse, alimentar a su familia y educar a sus hijos, no tendrían 'cultura'. Solo serían espectadores del mundo cultural y "piezas" del gran aparato productivo, científico-técnico y gobernante piramidal que puede, o no, considerarlos inteligentes y hábiles (siempre que sean obedientes y sumisos), honestos y tenaces... pero jamás cultos. En cambio, artistas, médicos, abogados, ingenieros, arquitectos, showman, políticos, religiosos y triunfadores del sistema gracias a "ciertos" estudios y "habilidades", al dinero o a un supuesto abolengo... ellos sí! ¿qué cultos son!

¿Por qué esta sensación generalizada y discriminatoria, aun-que se la niegue de bocas afuera y en los libros? Simplemente porque es una lenta y sutil consecuencia de estrategias de un sector de la humanidad que, de una u otra forma y a través de los siglos fue detentando en su beneficio el poder



**EDITORIAL** La distancia ¿acerca o separa? ¿Cuán cerca tenemos que estar para sentirnos parte de una misma realidad? Complejidad en el análisis, sencillez en la acción y corazón abierto parecen ser las claves para percibir que todos somos creadores insustituibles de la comunidad que nos pertenece.



# Fronda

3. f. pl. Conjunto de hojas o ramas que forman espesura.

## ¿A qué llamamos 'cultura'?

por JUAN JOSÉ ROSSI

## Los tiempos que corren

por LILIANA DURÁN

para dominar y someter a los más frágiles y desprotegidos de las sociedades. Desde hace mucho predominan los "sabios" sobre los analfabatos, los "hábiles" sobre los ingenuos, los "propietarios y empresarios" sobre los dependientes y asalariados, los "políticos y frailes" sobre sus representados, los "artistas" sobre los espectadores, el "profesor" frente a sus alumnos.

En nuestro continente, todo comenzó con el obsequio de violentos caballos troyano-españoles hace 5 siglos: *las tres carabelas*. Hasta esa mañana, *aquí*, "cultura" no era un bien o producto en el mercado de la oferta y la demanda, ni era privativa de una elite 'profesional', política, religiosa o intelectual. "Cultura" era la estrategia misma que el hombre accionaba para sobrevivir lo mejor posible en comunidad a través de diferentes roles y las actividades en función de objetivos y tareas concretas colectivas o privadas como la caza, pesca, recolección, ritos, música, danzas, curaciones, liderazgo, confección de códigos, tejeduría, cerámica, diversión, ortoberria, construcción, combates..., la experiencia. En aquellas sociedades nativas existían -y existen- roles, distintas organizaciones, pero se manifestaban dentro de una estrategia de vida común que no daba lugar a la discriminación. Por el contrario, *la estrategia en sí misma y la responsabilidad de la acción* constituían 'la cultura' de cada pueblo y de los individuos. Había, por supuesto, diferencias, mayor o menor

**Contratapa** *Germinal* es una asociación de personas. Personas que en su hacer cotidiano trabajan por el *desarrollo sustentable*, objetivo para el que no existen recetas. § Este tipo de desarrollo no es sinónimo de crecimiento económico: es la producción de conocimientos, obtención de materias y generación de energía dentro de una región, en base a la planificación a corto, mediano y largo plazo, integrada por proyectos abiertos que deben ajustarse a medida que pasa el tiempo o cambien las condiciones del contexto local, regional, nacional o mundial, que influyen en las mismas. § Una parte fundamental y no sustituible para lograrlo es hacerse preguntas y trabajar en la búsqueda de respuestas. § El trabajo debe ser *transdisciplinario*, que es un *entramado* de disciplinas (no sólo profesiones) y no uni o multidisciplinar que es poner una disciplina al lado de otra sin lograr conjugarlas. § El todo, el plan, se logra *tejiendo* elementos de cada disciplina, es un *conjunto de saberes*, no un saber. § Debemos tener en cuenta que no existen todas las respuestas: esto genera incertidumbre, la que nunca estará ausente en este tipo de proyectos. MARCELO ZAMPEDRI.



**Fronda** es una publicación periódica de Germinal, asociación civil sin fines de lucro, Personería Jurídica N° 269, con sede la ciudad de Chajarí, provincia de Entre Ríos.

habilidad en determinadas tareas, inclusive títulos honoríficos. También diversas especializaciones, control y censura, pero no discriminación. El cacique o chaman era cacique o chaman, no más que un alfarero o tejedor, aún cuando los primeros gozaran de ciertos privilegios en orden a la conducción de la comunidad.

Hasta que llegaron lo invasores europeos, en nuestro continente -de más de 40 mil años de fabulosa experiencia humana y de 70 o más millones de habitantes- *cultura* era el acontecer humano en sí, el resultado dinámico y cambiante de la estrategia que con su poder económico, tecnológico y político el que es autosuficiente, ¡sí lo dejari! Tampoco el Entonces, no es "más culto" el que sabe más sino determinados entornos.

de vida de la especie *homo sapiens-sapiens* para subsistir y crecer como grupos e individuos en

**Distribuidora Cali**

**Falta el archivo**

\$ 50

«La otra clave fundamental es la participación. No se debe planificar para la gente; se debe planificar con la gente.»

del libro EL CAMINO DE LA BIODIGESTIÓN

LABORATORIO ÓPTICO ENTRE RÍOS  
03456 422281 Urquiza 1354  
Chajarí -E.R.

SUPER LIMPIO. PRODUCTOS DE LIMPIEZA. 03456 422808  
3 de Febrero 3087 Chajarí -E.R.

**Fronda**

AÑO I, # 1, SEPTIEMBRE 2007

**Equipo editorial**  
Marcelo Zampedri  
Liliana Durán  
Mauroliver

**Colaboradores**  
Mariana Durán  
Carlos Grassini  
César Pibernus  
Juan José Rossi

**contacto**  
contacto@  
asociaciongerminal.com.ar  
03456 422189  
www.  
asociaciongerminal.com.ar

# Los tiempos que corren

por LILIANA DURÁN

Cualquier persona que comparta nuestro idioma sabe que esta frase significa “los tiempos actuales”, “la actualidad”. Pero, si nos detenemos a pensar un poquito más en su significado podemos descubrir que también encierra una verdad que nos atraviesa y nos rodea. Los tiempos corren. Hace ya unos años aparecieron frases cotidianas que cada vez se escuchan con más frecuencia desde la gente con la cual se tiene contacto: “estoy acelerado”, “tengo que bajar un cambio”, “se me pasó el año volando”, “tenés que parar la moto”, “tendría que bajar las revoluciones”, “no puedo parar”, “necesito frenar un poco”. Todas estas maneras de expresar un sufrimiento o el intento por aliviarlo comparten la alusión común a la velocidad, al ritmo vertiginoso ante el cual se precisa un esfuerzo para, en el mejor de los casos, lograr detenerse. Un ritmo impuesto que favorece la acción y cada vez más anula la posibilidad de pensar, ya casi no se escucha “lo pienso y te contesto”, “dame un tiempo y te digo” o simplemente “dejámelo pensar”, la reflexión sobre los actos queda abolida, anulada y es así que después se complica sostener todo a ese ritmo. Porque no es propio, porque ese ritmo no es humano, es tecnológico, es de las máquinas, es de la banda ancha de internet, es de la inmediatez de la imagen, es de la ilusión publicitaria de los productos dietéticos mágicos o de las máquinas infalibles que en 5 minutos diarios pretenden adaptar a la persona al modelo único, igual, propuesto como ideal de belleza. Todo debe ser breve, rápido, ¡ya!



Es así que cada vez aparecen más “descubrimientos” de síndromes tanto para niños como para adultos que tienen como característica principal la ansiedad, la falta de atención, la desconcentración, la inestabilidad emocional, la hiperactividad o la parálisis total de la acción por agotamiento (ataque de pánico, *burn out*, síndrome de ADDH y la lista continúa). Todas manifestaciones actuales por el malestar que le provoca al ser humano estar exigido a un tiempo que no le pertenece. La persona necesita tiempo para construir sus vínculos, los padres necesitan tiempo para comenzar a entender a su hijo, la pareja necesita tiempo para conocerse, el adolescente necesita tiempo para elaborar su proyecto, el niño necesita tiempo para jugar, para descubrir el mundo, para crearlo. En la mayoría de los casos esta falta de adaptación del sujeto al medio se intenta compensar con fármacos que tranquilizan, que aquietan, que anestesian, que permiten continuar sin pensar las causas del malestar. No hay reglas generales, únicas, globales que enseñen a vivir pero, si descuidamos nuestra posibilidad de ser humanos, de pensar, de crear, de sentir, de compartir ¿no estaremos contruyendo, aunque velozmente, una regla general para dejar de vivir? Es mi pregunta. Usted, si se toma un tiempo, dará su respuesta.

FICHA COLECCIONABLE # 01 Naturaleza

por CARLOS GRASSINI

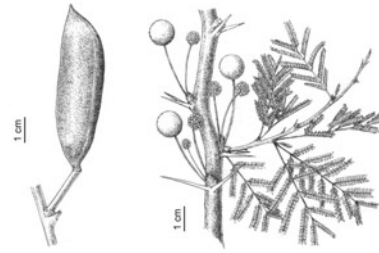
## El aromito

**Nombre científico:** *Vachellia caven* (Molina) Seigler & Ebinger [Sinónimo: *Acacia caven* (Molina) Molina]  
**Familia:** Fabaceae, también conocida como familia de las Leguminosas.  
**Nombres vulgares:** aromito, espinillo, aromo, churqui, Santa Fe, caven, espinillo negro, espinillo de baño.

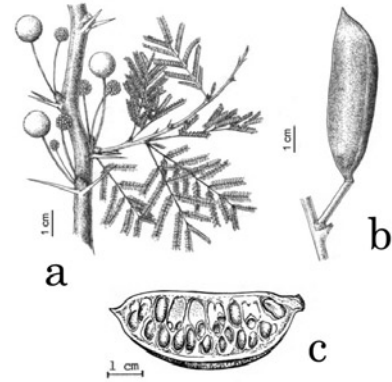
Es un árbol relativamente bajo, de 2 a 5 metros de altura, aunque algunos ejemplares antiguos la superan. Tiene espinas dispuestas de a pares en los nudos, en general de color blanquecino en los individuos jóvenes y en las ramas nuevas de los adultos, en los más viejos se vuelven grises u oscuras. Las hojas son bipinnadas y caen en invierno. Florece normalmente a fines Julio y Agosto. Las flores son muy pequeñas y se encuentran reunidas en cabezuelas llamadas capítulos, de color amarillo intenso o amarillo dorado, que liberan un muy agradable aroma.

El fruto es una legumbre de forma atípica, puede ser globosa hasta casi cilíndrica de 3 a 8 cm de largo por 2 a 3 de diámetro, dura, de color negro o marrón muy oscuro en general indehiscente, adaptada para dispersarse flotando en el agua. Se utiliza la madera para leña, carbón y postes de inferior calidad a la del ñandubay. La corteza, hojas, flores y frutos tienen propiedades medicinales. Las flores se utilizan en perfumería. Es buena melífera y productora de polen.

Es un componente muy importante de nuestros bosques y contribuye a la estabilidad del ecosistema, facilita la retención de agua, amortigua las variaciones extremas de temperatura, evita la erosión. Muchísimos animales necesitan del aromito como fuente de alimento y como refugio. Lamentablemente con muy mal criterio mucha gente lo considera una maleza y combate, desconociendo los



beneficios y servicios que nos provee. Habita en Sudamérica por fuera de los trópicos en Uruguay, Brasil, Paraguay, Argentina hasta La Pampa y sur de la Provincia de Buenos Aires y en Chile central, aunque se cree que en ese país fue introducida con la llegada del hombre europeo.



a: Rama con capítulos de flores abiertas y pimpollos. b: Fruto. c: Fruto abierto mostrando las semillas.

Adaptado de:  
Burkart, A., Troncoso de Burkart, N. S. y Bacigalupo, N. M. (Eds.) 1987. Flora Ilustrada de Entre Ríos. Parte III: Dicotiledóneas Arquiclamídeas (Dialipétalas), A: Salicales a Rosales (Incluso Leguminosas). Colección Científica del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. 6 (3a): 1 - 763.

ESTUDIO CONTABLE

Cr. Marcelo Borghesan  
Cr. Diego Zambón  
Cr. Rodrigo Zambón

San Martín 1025 -Chajarí  
Tel: 03456 421136

Punta Verde 50 \$  
Pitito te enviará datos

# Al pan, pan

por MARIANA DURÁN Lic. en Nutrición

Hay quienes afirman que luego de respirar, el hecho de comer es el acto que más se repite en la vida de un ser humano. Los alimentos y la combinación de lo mismos transformados en comida, están presentes en diversas manifestaciones del hombre. En la literatura, el cine, la música y hasta en los dibujos animados aparece esta temática.

En numerosos momentos significativos de la vida, la comida se hace presente, en celebraciones se seleccionan platos adecuados a la ocasión (torta en cumpleaños, turrone en fiestas de fin de año) ...y en lo que respecta a este enfoque, la antropóloga Patricia Aguirre (en el libro de su autoría “Ricos flacos y gordos pobres”) brinda una mirada ampliada de la alimentación, donde plantea categorías en cuanto a la comida considerada para niños (papillas), para adolescentes (hamburguesas), platos “femeninos” (pollo) y “masculinos” (bife). Alimentos populares (papas, fideos, harinas), alimentos con otro status social (caviar). Clasificaciones relativas y propias de cada sociedad, en un tiempo y espacio determinado. Por tal motivo, al reflexionar sobre la comida, el acto de comer ya no parece tan “natural” como suele pensarse. Se conjugan en esta práctica elementos de carácter diverso: biológico, social, político, cultural, entre otros. Y de este interjuego surge la manera “correcta” de combinar los alimentos, las horas y las clases de comidas que hay que ingerir a lo largo del día, del año, con su ciclo de días hábiles y días festivos.

Patricia Aguirre sintetiza lo antedicho: “...la cocina marca a los pueblos y a los sujetos, y les da un sentido de pertenencia e identidad. Esta dimensiones socioculturales de la alimentación, indican que este acto que nos parecía tan sencillo y reiterado, debe ser visto como un hecho complejo, como un evento social, que une lo biológico y lo cultural de una manera tan indisoluble que difícilmente sea posible separarlos...”. Para pensarlo, ¿no?

## Cara a cara. Haciendo un mundo nuevo.



Salud y pobreza, deseo y realidad. Mauricio Rosencoff conoció aún más la distancia entre estas palabras mientras acompañaba a las familias cañeras que hace treinta años vivían en el norte de la República Oriental del Uruguay. Allí la miseria fijaba casi como única comida el “ensopado” que ponía el tenedor dentro de los artículos de lujo ante la versatilidad de la cuchara. Consistía en calentar la pata de vaca sobre las llamas hasta poder sacar la pezuña, luego se hervía el resto junto a fideos y un puñado de sal. A veces cambiaban la pata por otra cosa, a veces acompañaban el hervor algunas zanahorias, papas, algo más. La dura jornada del cañero era certificada por la cruel dieta que le “correspondía”, dieta que resulta a simple vista más injusta que “pintoresca”. Las infecciones y la desnutrición galopaban como hoy entre los pobres, y los remedios propuestos eran de otro planeta: “Churrasco, fruta, leche. Pavada de receta me mandó el doctor... No ves, fijate. ¡Si hasta me recetó cinco pastillas con cada comida!”, dijo “El peludo” al salir de la sala luego de la consulta. CÉSAR PIBERNUS

CENTRO DE AGUAS. Escuela de natación y otras actividades acuáticas. 03456 420679

LABORATORIO DE ANÁLISIS CLÍNICOS Bioq. María del Rosario Boetsch Sarmiento 2810 -03456 421586