

## ¿Qué carajo es la cultura?

---

Mario, FERNÁNDEZ \*

---

*Ministerio del Poder Popular para la Cultura, Fundación Misión Cultura  
parrajfrancisco@gmail.com*

### Resumen

El presente ensayo pretende conjugar un encuentro con las dimensiones que podría resultar la cultura, más allá de los límites academicistas, el sentido prefigurado, incluso el arquetipo representado por las grandes civilizaciones, estamos hablando de la vida cultural, en su pleno ejercicio, las realidades culturales, que tienen sentido, olores, plena representación del paso de la vida del hombre por los confines de esta tierra, donde la conjugación juega un papel sorprendente en la experiencia sensorial, y en el imaginario supra diverso, representando un conjunto de realidades sociales, que porfiadamente e indisolublemente requieren de una conciencia abierta para ser comprendidas, es así como la identidad es un mundo supeditado a la memoria de la gente, la cual viene acompañada por un diverso mundo para ser visibilizado, en sus multiplicidades de formas y representaciones, la cultura es transmisible, maleable, intercambiable (sin ser advertido), ésta existe porque existen comunidades donde se generan vínculos afectivos y sociales propiciando en algunos casos la interculturalidad.

**Palabras clave:** Dimensiones de la cultura, memoria, interculturalidad.

### ¿ What is the culture?

### Abstract

This essay aims to combine an encounter with the dimensions that culture could result, beyond academic limits, the prefigured sense, even the archetype represented by the great civilizations, we are talking about cultural life, in its full exercise, realities cultural, meaningful, smells, full representation of the passage of human life through the confines of this land, where the

\* Técnico Superior en Tecnología Agropecuaria, Licenciado en Comunicación Social, Ingeniero en Agroalimentación, Magister en Desarrollo Cultural Endógeno. Docente Agregado de la Universidad Nacional Experimental Rafael María Baralt, Tutor de la Fundación Misión Cultura, Investigador PEI – MPPCYT. Miembro de la Sociedad de Autores y Compositores de Venezuela (SACVEN). Planificador y proponente de proyectos como “Economía para la vida”, “Cada patio una Barbacoa”, “Hortalizas del Lago”.

Recibido: Marzo de 2019

Aceptado: Abril de 2019

conjugation plays a surprising role in the sensory experience, and in the supra diverse imaginary, representing a set of social realities, that stubbornly and inextricably require an open conscience to be understood, this is how identity is a world subject to the memory of people, which is accompanied by a diverse world to be made visible, in its multiplicities of forms and representations, the culture is transmissible, malleable, interchangeable (without being warned), it exists because there are communities where affective and social bonds are generated, in some cases promoting interculturality.

**Keywords:** dimensions of culture, memory, interculturality.

## Introducción

La experiencia es anterior a la memoria. Como la primera es sensorial y paridora a ultranza de la segunda, ésta última, nació imitando a su madre, por tanto, también es sensorial. Ahora bien, cuando las memorias de una misma comunidad se juntan para generar costumbres y tradiciones estamos entrando en lo que pudiéramos calificar como “cultura”, no en balde la cocina (constructo únicamente humano) resume y recoge a través de olores, colores, texturas, sonidos (voces de los cocineros, bullicio de las ollas) y sabores, los acontecimientos de un pueblo.

Cuando salimos del vientre materno, entramos en otro mundo amniótico de colores, olores, sabores, sonidos y tactos, más las emociones que emanan de estas cinco ventanas. Al margen del lugar donde nacemos; preguntémosle a Jean-Baptiste Grenouille, personaje principal de la novela de Patrick Süskind: EL PERFUME,<sup>11</sup> o, Aquiles Nazoa, en su relato MI MADRE EN UN PUEBLITO DE RECUERDOS.<sup>22</sup>

Es así, como uno de los valores de la agricultura, está en las memorias que la vegetación y su acomodo espacial nos brinda. Aquí queremos ser más amplio: no sólo la labranza con fines alimentarios, sino la flora misma, por sí sola.

Los colores y olores que brotan de las plantas; las mariposas y otros insectos que atrae; las aves que se acercan con su trinar; la satisfacción por consumir sus frutas o reposar bajo su sombra, su matemática oculta<sup>33</sup> y

---

1 <sup>1</sup> Patrick Süskind: <https://www.culturagenial.com/es/novela-el-perfume-de-patrick-suskind/>,

2 <sup>2</sup> Aquiles Nazoa: [http://letrasuruguay.espaciolatino.com/aaa/nazoa/mi\\_madre.htm](http://letrasuruguay.espaciolatino.com/aaa/nazoa/mi_madre.htm),

3 <sup>3</sup> Matemática en la Naturaleza: [https://es.wikipedia.org/wiki/Patrones\\_en\\_la\\_naturaleza](https://es.wikipedia.org/wiki/Patrones_en_la_naturaleza)

geometría fractal,<sup>44</sup> su estética y andamiaje de ramas para subir a ellas y jugar siendo niños- crean un verdadero marco terapéutico necesario para los seres humanos, que termina marcándonos para toda la vida. Por esa razón, cuando a uno de los árboles de nuestro patio (con los que hemos crecido), se le cae o cortan una parte, surge una extrañeza, desconcierto y tristeza en aquellos que durante años estuvieron disfrutándolo: peor aún, si lo derriban por completo. Algo así, como si un concertista al subir en el escenario, encuentra que a su instrumento le falta una o varias cuerdas.

Creemos que, la agricultura como la cocina,<sup>55</sup> tanto por lo antiguo como por lo metafísico conjuga mejor que nada la definición de cultura, incluso poniéndole una “s” al final, entendiendo que cada pueblo tiene sus propias costumbres, tradiciones, maneras de dirimir sus conflictos, respiraciones, ritmo. Si la vida parte de la necesidad (primaria) de alimentarse, surge la agricultura como tecnología de domesticación de la naturaleza y la cocina como transformadora de los frutos que se obtienen del ejercicio agrícola o del ecosistema silvestre.

Comunidad es algo así como la unidad de los comunes dentro de un ámbito territorial más o menos definido (más o menos, porque algunas veces la demarcación no es tan precisa). No significa esto que los habitantes de un poblado sean calcos unos de los otros, clones varietales fenotípica, genotípica, psicológica y sociológicamente hablando, pero que se rigen por unas leyes, costumbres y tradiciones que pesa sobre todos ellos.

Cuando dos pueblos (comunidades) están muy cerca uno del otro, parte de las culturas de ambos también se acercan y mezclan a tal punto que producen (sin ser advertido por sus habitantes) una tercera cultura: esa es la interculturalidad. Puede ocurrir que algún miembro de un pueblo se mude a otro (que tal vez no se encuentre tan cerca, incluso pudiera localizarse muy lejos, en otro estado o país), pues bien, 1 cuando alguien viaja, mete también en sus maletas la cultura con la que ha crecido y al arribar a su destino sale con ésta a las calles, pudiendo influir en el perfil cultural del lugar donde hará una nueva vida.

4 <sup>4</sup> Sobre la copa de los árboles y su dimensión Fractal

<https://www.forestaliablog.com/2011/11/sobre-la-copa-de-los-arboles-y-su-dimension-fractal/>

5 <sup>5</sup> “...el plantío que estuvo en el huerto, los huevos del gallinero, la leche y cuadrúpedos del corral, los peces, la miel que tanto les costó a las abejas producir ¡Todo lo comestible es trasladado a la cocina!...” (Fernández P., Mario. NEREIDA. Página 9 del (prólogo)

Esto es particularmente notorio en el caso de líderes políticos, religiosos, deportivos, artísticos, entre otros.

Uno de los paradigmas tanto de una como de otra categoría, derivados de la agricultura y la cocina, con acentos locales, regionales y continentales lo encontramos en el café. Partiendo de su centro de origen así como de sus leyendas e historias ha recorrido prácticamente toda la geografía planetaria y, como todo acto humano, repetido por la misma comunidad de forma sostenida y en el tiempo, recibe el influjo de cada uno de sus miembros a manera de aportes que van conformando la amalgama que se conoce como “cultura”, reflejada como marca distintiva de cada pueblo, pero que, muchas veces, se trasladan de un lugar a otro -esos rasgos- surgiendo la otra definición conocida como “interculturalidad”.

En ese sentido, el café turco ha tomado algunas variantes con el correr del tiempo, como la colocación de aromatizantes y saborizantes como la canela y el cardamomo,<sup>66</sup> que, además de tomarse en colectivo como muestra de hospitalidad, convivencia y amistad, también se sirve para acompañar -esto también lo practican otros pueblos de ese y otros continentes- pastel de dátíl, hojaldres, mazapán, en el caso de El Líbano; galletas, pan de trigo, yuca cocida, etc., en Venezuela.

Por su parte, los italianos, han hecho importantes aportes a la cultura del café, inventando artefactos para su cocción, bien de uso doméstico, como para las cafeterías comerciales, además de lograr algunas fórmulas que le dan un bouquet particular a sus infusiones, bajo denominaciones como: espresso, cappuccino, macchiato, latte macchiato, lungo, ristretto, corretto, freddo, frappuccino, entre una gama mucho más amplia, replicadas estas bebidas desde el golfo de Liguria hasta la península de Calabria, Nápoles, Venecia, Sicilia, Milán, Florencia, Roma, toda la península itálica, pueblos del Mediterráneo, Europa y América.

La llamada agricultura familiar, lo es, porque participan todos los moradores de la casa, aumentando el calor afectivo de sus miembros y adquiriendo la categoría de hogar. A través de la agricultura, podemos revisar la historia de la humanidad en términos globales, civilizatorios, locales, comunales, entre otros. Recordemos que cultivo es cultura, por lo tanto, la escritura que el ser humano ha impreso sobre la tierra para resolver una de sus necesidades

---

<sup>66</sup> Café Árabe: [https://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9\\_%C3%A1](https://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_%C3%A1)

primarias, es, una enorme enciclopedia con datos acerca de nuestro pasado en espera que la revisemos una y mil veces.

Hablábamos anteriormente del café, sin detallar que su grado de acidez y concentración de cafeol (algo así como aceite de café y de la cual se deriva su aroma) está dado por el piso térmico donde se encuentra la plantación, estructura del suelo, niveles de fertilidad, entre otros elementos agroecológicos, pero también de su tostado y molido, esto no se reduce a mero lenguaje técnico ni definiciones conceptuales, sino a prácticas y experiencias para dar lugar a unas memorias -con esto comenzamos este breve ensayo- que alimentan la conciencia, desembocando en conocimientos y generando una (s) cultura (s) que va (n) desde la selección de la semilla hasta la preparación de la infusión.

Queremos ser reiterativos con el plural “culturas”, puesto que, consideramos necesario insistir que no hay nada más colectivo que la cultura y que su carácter comunitario no está limitado geográficamente, pues, como lo decíamos en algún momento, ésta puede viajar con la gente o los medios de comunicación, sobre todo los masivos (pero también en libros. Véase los nombres de muchas personas –sobre todo varones- del estado Zulia hasta bien adentrado el Siglo XX, extraídos de los clásicos griegos que llegaban en barcos hasta el puerto de Maracaibo y luego leídos o llevados al teatro de la ciudad: Eurípides, Hermágoras, Lisímaco, Temístocles, etc.).

En el municipio La Cañada de Urdaneta del estado Zulia, se prepara un pastel de sabor muy intenso como parte de sus tradiciones culinarias, cuyo descabellado nombre obedece al hecho de que originalmente se confeccionaba utilizando como uno de sus ingredientes fundamentales maíz, molido rudimentariamente en pilones caseros o máquinas domésticas, reduciéndolo a partículas más o menos del tamaño de los granos de arroz. Por otro lado, también contenía en su elaboración carne de hicotéa<sup>77</sup> -en otras partes le dicen morrocoy-, las cuales eran abundantes en los casi extintos bosques xerófilos que circundaban los pueblos “cañaderos”,<sup>88</sup> y su preparación se reducía a la Semana Santa, debido a que anteriormente los habitantes de este municipio sólo consumían carne de pescado o de esta tortuga durante el período señalado, es decir, el “arroz de maíz” –como se conoce- tiene un fuerte componente histórico-religioso.

<sup>77</sup> Hicotéa: reptil perteneciente a los quelonios, familia de los Emídidos, de amplia distribución en América

<sup>88</sup> Cañadero o Cañadera: nacido o nacida en el municipio La Cañada de Urdaneta, del estado Zulia, Venezuela

Hoy día, el maíz pilado ha venido sustituyéndose por harina pre-cocida y la carne silvestre (debido a la disminución de los bosques, por tanto, de su fauna) por la de res, al tiempo que la producción y consumo de esta delicia gastronómica, al ir separándose de su origen religioso, se extendió a lo largo de todo el año. Lo que demuestra que la cultura no es estática ni siquiera al interior de la comunidad donde se originó, ya que si no es influenciada por elementos exógenos –cuestión muy difícil que deje de ocurrir a menos que el aislamiento sea absoluto-, en términos endógenos es tocada por asuntos propios de la dinámica social e histórica de los pueblos.

La gaita zuliana, es un sistema cultural que va mucho más allá de lo musical, y, además, no es uno solo, sino varios géneros, que fueron haciéndose al calor de acontecimientos y hechos memoriosos reinterpretados a través del canto, acompañado de baterías de instrumentos que asistieron, primero circunstancialmente (aquellos que estaban al alcance de los concurrentes en una fiesta, tertulia o faena), hasta definir (según el estilo que se iba perfilando) un corpus instrumental enmarcado dentro del concepto que la propia silueta cultural delineaba.

Quizás, por ello, la gaita zuliana, mejor dicho, las gaitas zulianas, recogen y transmiten como verdadera juglaría, hechos y acontecimientos de la vida pública, sin mayor pretensión que exponer al desnudo asuntos familiares, comunitarios, locales, nacionales, y, universales. Por eso, a despecho de los “academicistas”, esta forma de abordar los temas que asume la gaita, merece una mirada socio- antropológica, por lo tanto, cultural e histórica su nicho es el teatro de la vida, lo que convierte a la gaita zuliana en un foro donde se exhiben personajes y acontecimientos traídos de la realidad, en diálogo permanente con su entorno. Incluso, en actos y escenas, tal como se estructura un drama, como es el caso de las gaitas de furro llamadas, El Barbero,<sup>9</sup> y Roñoquero;<sup>10</sup> entre otras. También, la exaltación de protagonistas del acontecer cultural de una comunidad como la gaita de tambora Decile a Pía;<sup>11</sup> la invitación a la gran fiesta del pueblo, como lo plantea la gaita Tamborera N° 9;<sup>12</sup> el misticismo hagiográfico de la gaita a Santa Lucía;<sup>13</sup> o, el mosaico dancístico y cantarino de la Gaita Perijanera<sup>14</sup>.

---

9 <sup>9</sup><https://www.youtube.com/watch?v=ApE9lvJl6-w>

10 <sup>10</sup><https://www.youtube.com/watch?v=SFWId2mFt5I>

11 <sup>11</sup><https://www.youtube.com/watch?v=3LdbijfgUm0>

12 <sup>12</sup><https://www.youtube.com/watch?v=ZWTv35xQjGs>

13 <sup>13</sup><https://www.youtube.com/watch?v=AVUvgcWOCdM>

14 <sup>14</sup><https://www.youtube.com/watch?v=-RCUi6bRFhw>

León Tolstói (Rusia, 9 de septiembre de 1828 - 20 de noviembre de 1910, Rusia), en una oportunidad sentenció: “*si quieres escribir sobre el mundo, comienza escribiendo sobre tu aldea*”. Por ello, traemos a colación los ejemplos anteriores de la cocina del municipio La Cañada de Urdaneta y de la gaita zuliana, respectivamente; ya que, en el primer caso, como lo decíamos en el libro Nereida “...*estamos conscientes que la cocina como bien patrimonial, es el resultado de mestizajes de distintas procedencias, por lo tanto, no todas las formas y maneras de preparar los alimentos son estricta y particularmente de un solo lugar...*” y que reforzamos en otro momento del mismo trabajo, diciendo lo siguiente “...*No es inmutable la cocina: ella se mueve con todo y pertrechos, con toda y familia, con todas las recetas. Es nómada que va dejando en cada estación sus saberes y recoge como las abejas nuevos olores, colores y sabores para mezclarlos con sus olores, colores y sabores, hasta lograr nuevas fórmulas y síntesis que serán servidas en la mesa y degustadas por los comensales...*” y respecto de la gaita zuliana, cerraremos el capítulo y este artículo con los versos de Brinolfo Fonseca que escribiera en 1967 para su composición PASIÓN GAITERA,\* dando resumen del periplo histórico e intercultural que ha tenido y sigue teniendo esta pasión musical:

“...El Señor de las alturas a esta tierra dio con ganas  
una gaita que paseara por el mundo su cultura...”

### **Referencias Bibliográficas**

ÁLVAREZ, J. (1992). *Sociedad, Estado y Patrimonio Cultural*. Espasa Universidad, Madrid.

BALLART, J. (1997). *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*. Barcelona: Editorial Ariel, S.A.

BAUMAN, Z. (2005). *Identidad*. Madrid: Editorial Losada.

BORDIEU, P. (2010). *El sentido social del gusto*. Buenos Aires: Siglo veintiuno editores.

COLOMBRES, Adolfo (2009) *Nuevo Manual del Promotor Cultural*. Vol. 1. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección General de Cultura Popular. México.

GEERTZ, C. (1994). *Conocimiento local. Ensayo sobre la interpretación de las culturas*. Barcelona: Ediciones Paidós.

HERNÁNDEZ, F. (2002). *El patrimonio cultural. La memoria recuperada*. Gijón: Ediciones TREA, S.L.

Instituto de Patrimonio Cultural *Colección Cuadernos del Patrimonio Cultural. Serie Inventarios, 1: Zulia*, Caracas 1997

Ley Orgánica de Cultura, Decreto n° 1.391 mediante el cual se dicta el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de, publicada en la Gaceta Oficial n° 6.154 Extraordinario de 19 de noviembre de 2014.

OCANDO, Yamarte, Gustavo. *Historia del Zulia*. Editorial Arte, Caracas 1986

UNESCO, (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>