



UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DEL  
YARACUY-VENEZUELA

## LA GASTRONOMIA Y EL DEPORTE COMO PATRIMONIO INMATERIAL

*Freddy Castillo Castellanos*  
*Wullian Mendoza*

# Fragmentos de una cocina amorosa

**Freddy Castillo Castellanos**  
**Profesor de Literatura y Gastronomía.**  
**Uney.**

## TODAS LAS CASAS LA CASA

1. Nuestras casas son los ríos secretos de la memoria. Por ellas discurrimos cuando soñamos o cuando salimos de viaje hacia el tiempo perdido. Somos sus fantasmas. Abrimos las puertas clausuradas de la vieja casa y damos pasos silentes buscando alguna remota fragancia de los días de fiesta.

2. Leo *La casa por dentro* de Luz Machado. Leo cuando ella entra a la cocina y mira las hornillas: “Como pequeñas hortensias azules,/ como gigantes nomeolvides,/ como cualquier flor celeste,/ nacen de pronto./ Mas, no las toquéis. Son fuego”. Luz Machado se ha detenido en este instante ante el acto ritual de la cocción del alimento y piensa en un poema sobre la cebolla.

3. Aquí está la abuela en la cocina. Su pelo blanco alumbra todo el espacio. Se pasea majestuosa de un lado a otro, mientras estira que estira hasta lograr el exacto punto del alfeñique. Azúcar blanca sobre la mesada de granito. Después irá ordenando los brillantes cristales de su oficio. Aquí está, pues, la abuela, un día dichoso del 60.

4. Sólo hay luz en el corredor. Las mujeres hablan. Toman café y mojan en la taza pan de tunja. En este momento disponen de la vida doméstica. Susurran cuentos hermosos. Se demoran saboreando la aromosa costumbre del café. No han leído a Lezama, pero todas son la mujer que el etrusco de La Habana vieja describe en un sabio y bello poema inolvidable.

(Anotación retórica e innecesaria: “toman, mojan, tunja, pan en la taza ¿con asa o sin asa?”. El juego perennemente infantil de verbalizarlo todo).

5. El reloj del comedor sigue en su vigilia. Todavía no se detiene. Algún día habría de hacerlo. Nadie más preside como él otro espacio sagrado de la casa. En ese comedor nos escondíamos. Nos escondíamos de la gente y del reloj. Una mañana, debajo de la mesa, descubrimos sabores prohibidos. El verde seductor de la menta. El impetuoso olor del anís.

6. En el álbum está también Sacramento, la que tiende el pan. La dejo en su eternidad, velando harinas.

7. La hamaca para mecerse y volar por los aires. Sola, solita. El espacio para el juego y también para el reposo, lento, largo, inacabable. La hamaca para esperar el olor de las conservas de coco, servidas en las hojas de naranja. El irresistible momento de probarlas.

8. En el patio de atrás las mujeres y los niños cantaban y hacían jalea de guayaba. La bisabuela dirigía, serena, el oficio matinal. Eran aún los tiempos del huerto casero, de los buñuelos para la semana santa, del teatro familiar con los disfraces.

9. Limazas. A mi abuela se las traían de El Tocuyo. Nunca más las he vuelto a ver. Ya no recuerdo el sabor del dulce de limaza que hacía mi abuela. Las limazas son hoy una vaga imagen del esplendor.

10. El domingo, hervido de gallina. Los invitados entraban sin necesidad de tocar. Los recibíamos en la sala donde la voz queda del tío Antonio recordaba algún verso de Juan Ramón Jiménez. La nostalgia es ahora un aroma de bolitas de masa con yerbabuena.

-----

## VARIACIONES SOBRE COCINA LITERARIA

1. Leo a Vallejo: “Un hombre pasa con un pan al hombro. ¿Voy a escribir después sobre mi doble?”. No. Voy a escribir sobre el pan y a recordar la más bella evocación que poeta alguno haya hecho de los panes más sabrosos que en el mundo han sido. Me refiero a Luis Cernuda y a su espléndida página acerca del pan de Alcalá de Guadaira, villa andaluza a la que llamaban famosa y merecidamente Alcalá de los panaderos. Me permito recordarles un párrafo de la inolvidable página cernudiana: “...*uno de los alimentos que más sabrosos hallara siempre ha sido el pan, y en casi todas las latitudes. Pero aquel pan de Alcalá de Guadaira en Sevilla, quién lo probase otra vez. Lo traían hasta Sevilla a lomos de una mula, en amplios serones, los panaderos de Alcalá, que desfilaban por las calles, (...) ¿Cómo se llamaban aquellos bollos que llevaban? Recuerdo las formas de ellos, algunas por lo menos, pero no los nombres. Y el sabor, ¿lo recuerdas? No, es imposible reconstituir en el recuerdo un sabor. Entonces, por qué echas de menos el pan de Alcalá, si no recuerdas su sabor? Porque recuerdo su fragancia, su succulencia, al menos, incomparables ambas con la de otro pan*”. La memoria gastronómica en todo su esplendor sensorial. He allí un escritor que saboreó y supo preservar las maravillas olfativas. “De los olores, el pan”, dice un viejo adagio andaluz, no menos sabio que el poeta sevillano.

2. Salió de la biblioteca y entró a la cocina, que para ella era un noble laboratorio científico. Pensaba hacerle algún postre a su querida María Luisa Manrique, condesa de Paredes, lectora de sus libros e inspiradora de algunos de sus poemas. ¿Qué le preparo? se preguntó la bella monja. Ya está. Lo tengo. Y es que su buena memoria culinaria la rescató de inmediato indicándole un dulce de nueces que hacía las delicias de la virreina. Recordó que para un plato mediano necesitaba media libra de nueces, dos reales de almendras, yemas de huevos y dos libras de azúcar para el almíbar en estado de medio punto. Molidas las nueces y las almendras las mezclaría con las yemas y batiría hasta punto de espejo. Después, todo eso lo extendería sobre capas de un dulce que los mexicanos llaman “mamón” y lo serviría adornado con pasas, almendras y piñones. Poco después de probar ese exquisito “Postre de Nueces” María Luisa instaría a la monja cocinera a escribir *El divino Narciso*. La monja se llamaba, obviamente, Sor Juana Inés de la Cruz.

3. Viajó. Conoció la melancolía de los barcos y los fríos amaneceres bajo las carpas. Se aturdió con múltiples paisajes visibles e invisibles. Conoció la inconveniencia de las amistades interrumpidas. Y un día retornó. Frecuentó la sociedad y tuvo amores nuevos. Pero la vio a ella un anochecer a finales de marzo de 1867 y recordaron. Recordaron, entre otras cosas gratas, las comidas de sus viejos tiempos, la buena compañía, los platos, el ambiente, la mesa llena de cristales de Bohemia, las diez clases diferentes de mostaza, así como los meros de Córcega y los vinos blancos más extraordinarios del imperio. El se llamaba Frédéric Moreau. Ella era la señora Arnoux.

4. Le preguntaron cuál era su plato predilecto y respondió con contundencia y rapidez: “Les pommes à l’huile”. Metáfora o no, las manzanas al óleo de Cézanne son irresistiblemente apetitosas.

5. Inicio la lectura de una novela escrita por un amigo. Media página está dedicada a un desayuno. El personaje busca una sartén negra, sin mango. Abre la llama del gas y la deja ahí. Saca el aceite y los huevos. Rompe las cáscaras y suelta el contenido. Las yemas patinan un poco en la clara hasta que el endurecimiento las detiene y empiezan a enrojecer, a revestirse con una película semitransparente. De una gaveta extrae una pala para despegarlos y un plato para servirlos. Después toma un aguacate, lo raja y con una cuchara separa la pulpa y tira la piel en el depósito de la basura. Con una mano agarra un taburete rojo y con la otra el plato. Se sienta mirando hacia el valle, pero no come hasta no servirse un jugo de frutas. La novela donde esto está ocurriendo se llama *Todos los caminos llevan a Roma* y su autor es Arnaldo Acosta Bello, cuyo enorme gusto por la cocina quedaría sellado para siempre en ese sencillísimo y noble desayuno, para mí el más memorable de la narrativa venezolana.

6. Entra furtivo a la cocina y va directo a la nevera. Tiene sed. Acaba de dejar a medias una de sus historias de médicos y quiere terminarla esta noche. Abre la nevera y ve unas frutas que su esposa guardó para mañana. Se sirve un vaso de agua, pero no deja de mirar las frutas. No resiste. Las saca y se las come. Hoy no estaba para hacer poemas, pero toma un papel y escribe un mensaje que deja en el lugar donde se encontraban las frutas: “Sólo para decirte que me comí las ciruelas que guardabas para el desayuno. ¡Estaban tan sabrosas, tan dulces y tan frías!”. Ese relámpago de poesía y goce lo escribió, como se sabe, William Carlos Williams.

7. Ocurrió lo peor. Preparaba el mejor de sus platos para su novio. Y nada. La catástrofe. Todo se le derramó y ahora llora desconsolada y le escribe una carta a su pequeño hijo que ni se entera. La carta es una de las piezas

magistrales de la novela. Le dice: “No estoy triste, tu mamá es una pavota, se me fue al fuego el borsch que había hecho para (él) (...) Rocamadour, es idiota llorar así porque el borsch se ha ido al fuego. La pieza está llena de remolacha, Rocamadour, te divertirías si vieras los pedazos de remolacha y la crema, todo tirado por el suelo”. Las páginas inolvidables de *Rayuela* manchadas de remolacha. Estamos en el París de Cortázar y la Maga en este instante es un desastre delicioso.

8. Todo el mundo está hablando de su reciente confesión. Algunos lo condenan con severidad y proponen despojarlo de premios y distinciones obtenidas. Es un escándalo en Europa, especialmente en su país. Hoy estoy en una de sus páginas por puro gusto y porque habla en ellas, precisamente, del placer de la comida marina. Por cierto, los dos últimos días me he regalado con róbalo fresco. Uno, frito, entero, hecho por Miguel Quinto y el otro por Cuchi, macerado en limón, ajo y sal, frito en aceite de oliva. Me consuela la memoria de esos almuerzos recientes ante la imposibilidad de comerme hoy un rodaballo que está tentándome desde las formidables páginas de Günter Grass (el escritor alemán hoy objeto de dicterios). Ese rodaballo será estofado en vino blanco con alcaparras. Uno de los personajes quería aceitarlo por ambos lados, espolvorearlo con albahaca y dejar que se hiciera en horno moderado durante media hora.

9. También en la cocina habitan los duendes de la poesía. No creo que haya otro lugar en la casa donde la creación se vuelva cotidiana y donde la imaginación se una al pensamiento para aderezarlo y hacerlo siempre más amable. En la cocina hay ciencia y poesía, álgebra y fuego, deseo y memoria. Sor Juana Inés de la Cruz descubrió en ella los secretos naturales y se lamentó de que Aristóteles no hubiese cocinado nunca. “Si hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”, afirmó la inteligente monja, para quien la cocina era un espacio filosófico. “Filosofar y aderezar la cena” era una frase de Argensola (¿Lupercio?) que a Juana Inés le gustaba repetir.

10. La cocina es albergue. Voy a la cocina y recuerdo un verso de Umberto Saba: “Me accoglie al caldo la cucina”. ¿Dónde está ese verso? Busco *Mediterráneas* y lo encuentro. Está en el bellissimo poema *Gratitud* que había marcado alguna vez. En él Saba recuerda sus días en Roma y en Milán. En esta última siente la tristeza bajo la nieve, pero también siente más bella la ciudad. Y es allí donde el poeta acude a la cocina buscando calor. Y el calor lo acoge. Ese momento se convirtió después en un verso que recuerdo ahora cuando entro a la cocina de mi casa buscando una metáfora. Y la encuentro.

11. Lezama fuma su tabaco en La Zaragozana. Está feliz por el almuerzo, por la agradable compañía y por el verso que acaba de pensar (“Su casa era el espacio de la mañana”). El pensamiento lezamiano viene con el recuerdo de la cocina de su casa. Ella es el eterno espacio de la mañana en donde su madre hierve la leche y sigue las aromosas costumbres del café.

12. Voy al libro de Lezama donde consigo el verso anterior. Es el comienzo del poema *Nacimiento del día*. Está en *Fragmentos a su imán*, ese espléndido y milagroso libro final del etrusco de La Habana. Hago la lectura y veo de pronto a la diosa ambarina que regresa y destrenza “graciosamente su cabellera planetaria”. La diosa ambarina entra a la cocina.

13. Las cocinas exageradamente asépticas no son hospitalarias, aunque parezcan de hospital. A mí me gustan las cocinas barrocas. Y si sobrias, me agrada que tengan alguna gracia o algún mínimo desarreglo. Nada que ahuyente a los duendes de la poesía. Nada que frene el trabajo secreto de la imaginación.

14. Recuerdo en este momento la cocina de mi abuela. Para entrar se pasaba por un tinajero que refrescaba con sólo mirarlo. La magia comenzaba allí. Era una cocina pobre pero repleta de viejos utensilios. De ella salían maravillas. Una, el olor del agua de azahar que todavía me subyuga.

15. Sin duda, el centro de la casa es la cocina. Es el lugar del más noble oficio doméstico. De las manos de la oficiante nos viene el alimento sagrado de la vida. Ella nos da el pan y el vino. Ahí está todo.

16. POR LORQUIANAS, POR BULERIAS. Han pasado setenta años del fusilamiento de Lorca y su obra sigue creciendo, indetenible. No lo digo porque se le hayan añadido algunos textos inéditos, sino porque continúa ganando lectores, que es un modo –el mejor- de mantener viva una obra literaria y de hacerla nueva y distinta, según la teoría de la recepción o según el Borges de *Pierre Menard, autor del Quijote*, anterior a esa teoría y axiomáticamente infalible. Lo cierto es que la poesía, el teatro y la prosa de Lorca están aún con nosotros, con sus misterios y su gracia intactos.

Pocas obras literarias del siglo XX lograron una conexión tan intensa y genuina con el alma popular como la de Federico García Lorca. El poeta de Granada entró de lleno al mundo gitano-andaluz y se dejó llevar por sus enigmas, para extraer después el fulgor del flamenco y esparcirlo bellamente mediante su Romancero, su Poema del Cante Jondo, sus

canciones y su teatro incomparable. Entre los poetas del 27 Lorca fue el único que comprendió y sintió la hondura de una sabiduría primordial. Por eso, algunos de sus contemporáneos lo acusaron de “andalucista” y llegaron a burlarse, pobrecitos ellos, de su estrecha relación con lo gitano. Pienso que ese vínculo auténtico es uno de los secretos de su perennidad y de su fuerza, sin duda, más que literaria, cultural.

En una de sus magistrales conferencias, la dedicada a las nanas infantiles, Lorca hace una referencia a la dulcería española. Creo que esa referencia genial nos permite explicar el llamado patrimonio intangible de la cultura como una genuina emoción viva y no como gélida escenografía o como piedra apenas sensitiva. Cito las insustituibles palabras de Federico, que tanto le gustan a Juan Luis Mejía, quien hace poco las recordó en Medellín:

*“Todos los viajeros están despistados. Para conocer la Alhambra de Granada, por ejemplo, antes de recorrer sus patios y sus salas, es mucho más útil, más pedagógico comer el delicioso alfajor de Zafra o las tortas alajú de las monjas, que dan, con la fragancia y el sabor, la temperatura auténtica del palacio cuando estaba vivo, así como la luz antigua y los puntos cardinales del temperamento de su corte”.*

Ese párrafo, donde se expresa la vitalidad cultural del patrimonio gastronómico, vale por muchos tratados de antropología, por varios ensayos arquitectónicos y hasta por toda una declaración de la UNESCO sobre patrimonio inmaterial. Continúa Lorca:

*“En la melodía, como en el dulce, se refugia la emoción de la historia, su luz permanente sin fechas ni hechos. El amor y la brisa de nuestro país vienen en las tonadas o en la rica pasta del turrón, trayendo viva vida de las épocas muertas, el contrario de las piedras, las campanas, la gente con carácter y aun el lenguaje”.*

Perdónenme los especialistas o académicos del patrimonio cultural, pero en esas frases de Lorca está contenido, sencilla y hermosamente, lo fundamental de sus búsquedas intelectuales. La geografía espiritual del flamenco, recorrida por el poeta del *Romancero Gitano*, pasa sobre todo por el oído y por el gusto.

Vamos hoy a la cocina, por lorquianas, por bulerías. Indaguemos en el recetario de las monjas dominicas del Monasterio de Santa Catalina de Zafra en Granada y hagamos alguno de esos dulces almendrados, melosos y antiguos. Bebamos después, como se debe, resolí de Jaén. Y olé.

17. POR EL CAMINO DE PROUST. Debo a la conjunción de un leve resfriado y de una larga conversación con un amigo mi silencioso descubrimiento de Proust. El resfriado me mantuvo en cama durante un larguísimo día dentro de una quinta de la calle Motatán, en Colinas de Bello Monte. La quinta se llamaba San Eugenio y el amigo se llama Fernando García, para ese momento mi compañero de estudios.

El hecho ocurrió hará unos treinticuatro años. Fernando me había hablado la noche anterior de un libro que le fascinaba: una especie de *Proust par lui-même*, preparado amorosamente por Claude Mauriac.

La entusiasta referencia de Fernando me llevó a curiosear las páginas de un ejemplar cuya lectura había venido postergando por falta de tiempo o por desgana, qué sé yo, a pesar de que Ludovico Silva me lo ponderaba con frecuencia y mi lista de canónicos pendientes lo contenía en respetuoso lugar.

Abrí el libro y esa tarde leí sin parar *Por el camino de Swann*, en la legendaria traducción de Salinas. Al llegar a la página 91 un soplo de voracidad se apoderó de mi lectura. No sabía de dónde procedían tantos olores. Entonces Marcel Proust, con la morosa delectación de su escritura inigualable, me informó que una sacerdotisa de la gastronomía llamada Francisca había elaborado una lista de comidas al ritmo de las estaciones y de los episodios de la vida.

He aquí la lista: *un mero porque la vendedora le había garantizado que estaba fresco; una pava, porque la había visto muy hermosa en el mercado de Roussainville le Pin; tuétano con cardos, porque todavía no nos los había hecho así; una pierna de carnero asada, porque el salir da ganas, y porque tenía tiempo de bajar hasta los talones de aquí hasta la hora de la cena; espinacas, para variar; albaricoques, porque eran de los primeros; grosellas, porque dentro de quince días ya no habría; frambuesas, porque las había traído expresamente el señor Swann; cerezas, porque eran el primer fruto que daba el cerezo del jardín, después de pasarse dos años sin producir; queso a la crema, porque me gustaba mucho antes; pastel de almendra porque se había encargado la víspera, y el brioche, porque nos tocaba a nosotros traerle.*

El catálogo parecía interminable y me llevó a mundos imprevistos. Cada plato fue para mí una transfiguración de otros. Cada motivo, un capricho de mi abuela, de mi madre o mío. Se me reveló el universo entero en una mesa, en una fruta, en una cuchara, en un pan, en un salero. No podía verme nadie: en una desesperación de ternura me aproximé al libro y le di

las gracias a las cosas que estaban a mi lado y bendije por un instante el poderoso olor del agua de azahar que percibí una remota mañana en la casa de mi Papabuelo.

Para el final, como debe ser, probé la crema de chocolate, inspiración y atención personal de Francisca, leve y fugitiva como una obra de circunstancia en la que hubiera puesto todo su talento. Era la apoteosis, el homenaje al padre, la delicia suprema, la medicina de los dioses.

Como escribió una vez Alejandra Pizarnik, sin pensar en Marcel Proust ni en comida alguna:

"He de morirme de cosas así".

-----

## GASTRONOMIA UNIVERSAL DE PARIA

En el principio fue el verbo de Colón. La llamó Tierra de Gracia y creyó que ella albergaba el paraíso terrenal. Acertó, pese al grave problema visual que lo aquejaba entonces. Desde ese día de agosto de 1498 nadie con sensibilidad ha pasado por la península de Paria sin darle la razón al genovés. Bien sabemos que los paraísos los llevamos por dentro, pero es sólo en un paisaje propicio donde podemos algún día descubrirlos y apreciarlos de verdad. En Macuro o en Playa Medina se verifica con menos infrecuencia que en otros lugares ese fugaz milagro de la iluminación edénica.

Paria lo tiene todo para seguir deslumbrando a los seres humanos capaces de descubrir la inconmensurable gracia de sus parajes prodigiosos. Tiene magia y secretos todavía por revelarnos. Posee, además, una de las mayores riquezas gastronómicas de todo el Caribe, que es como poseer el gusto supremo del mar y de la tierra, un patrimonio inmaterial destinado al mayor de los disfrutes: el del espíritu. Esta riqueza es el resultado de un largo proceso de encuentros culturales de hombres y mujeres de la más diversa procedencia. Desde La India pasada por Trinidad o desde Francia pasada por Martinica, a la Paria de aborígenes, mestizos y negros, fueron llegando significativos aportes para su particular modo de proporcionarle sazón y picardía a su cocina. Basta mencionar dos platos de Güiria para comprobarlo. Uno, el incomparable talkarí de chivo o de gallina con orégano, clavos, pimentón, ajos, vinagre, pimienta brava, tomate, cebolla, aceite o leche de coco y que tiene en el masala su ingrediente más conspicuo. El barroco culinario del Caribe hace de las suyas en esa sorprendente combinación de sabores y de culturas.

El otro plato es un guiso o sopa espesa llamado musicalmente calalú. Un personaje del güireño Gustavo Díaz Solís (por cierto, uno de los mejores narradores venezolanos) escucha a su padre durante el almuerzo. El padre relata nuevamente una historia de violencia que no termina nunca y la sopa, como era de esperarse, se enfría, pero también, como siempre, está sabrosísima. Y es que se trata del calalú de Güiria, obra maestra de la gastronomía pariana, apta para cualquier temperatura y dispensadora de un deleite digno de la más selectiva de las gulas. Así la describe Díaz Solís en *Velando a pensamientos desatados*, cuento de donde he tomado el episodio: “Sopa espesa y verdeoscura, hecha de acelgas, quimbombó, cangrejos y masitas de harina de trigo”. Podemos comparar esa descripción con esta otra de Alfredo Armas Alfonzo: “De procedencia de la isla frente a Paria es el calalú, plato pobre y poco exigente, que sólo

requiere el chimbombó o el repollo en su defecto, carne de chivo salado, sal, tomate, pimentón, ají dulce, cebolla, leche de coco no tan pura, algunas jaibas o jamón si hay para ello. Inolvidable”. Y podríamos seguir, porque las variantes del calalú no se detienen, como ocurre con todo plato que acompaña festejos social, cultural y económicamente transversales. Así, encontraremos también el calalú con gallina y hojas tiernas de ocumo, pero, por supuesto, con jaibas (cangrejos) sacadas del fondo cuando en tiempos de bajamar el golfo se retira.

Brindemos hoy con mabí güireño por la gastronomía universal de Paria.

## FERVOR DE LOS MERCADOS

El disfrute gastronómico no está limitado a la mesa ni a los comensales. Comienza en el cocinero y mucho antes de llegar al fogón. Es más: pienso que la verdadera erótica de la cocina aflora cuando nos imaginamos lo que queremos comer y vamos al mercado a seleccionar los materiales que nuestros platos requieren. Hablo, desde luego, de quien cocina para sí y para los suyos y de quien realiza esa actividad con libre y pleno deleite.

Todo objeto de deseo activa la imaginación y echa a volar el espíritu creativo que hay en uno. En la cocina también ese objeto es el motor de una poiesis esencial. Basta ver las frutas, las verduras o los pescados, para que nuestros sentidos comiencen a viajar por las huertas, los ríos o los mares y que nuestra visita al mercado se convierta en una aventura inigualable, propiciatoria de recuerdos y asociaciones sensoriales. La literatura nos ha regalado hermosas páginas de esos recorridos maravillosos. Recordemos uno: La Mayorala en *El Recurso del Método* de Alejo Carpentier, entrando gozosa a una tienda de París que ofrecía mangos y yucas para la suntuosa mesa de su jefe, un dictador latinoamericano, rastacuero y buen diente.

Ir al mercado y dejarse seducir por su ambiente y sus ofertas es realizar uno de los mejores viajes culinarios (o viajes, simplemente) que podamos concebir. Conozco un caso de cerca donde el goce de ese viaje tiene una impronta decisiva.

Cuchi va al mercado y lo recorre. Con su mirada elabora el menú del día. Los alimentos le entran por la vista y es su frescura la que más tarde terminará imponiéndose. Así, una mesa que por la mañana Cuchi se imaginó poblada de pescados o mariscos, albergará al mediodía otra cosa, por ejemplo, un chile con carne y batatas fritas. ¿Que pasó con el pescado. Al ver tantos “fósiles” en la pescadería (Cuchi siempre dice: “esos pescados parecen del pleistoceno”), optó por los dictados del azar concurrente: vio unas estupendas batatas y lo demás lo hizo su memoria...

Hoy me habla fascinada del mercado de Carúpano y me dice: es un mercado barroco, abigarrado, que posee el viejo esplendor de los mercados de pueblo. Mantiene –agrega– la algarabía necesaria para ser un espléndido ambiente de ebullición humana y de encuentro vivo con los frutos de la tierra y del mar. Estos se encuentran en atractivo desorden y son de variado tipo, como si una fiesta de las verduras o de los pescados y mariscos se hubiese aclimatado allí con toda su diversidad posible. Como en todo mercado que se respete, encontramos en el de Carúpano una succulenta

oferta de comida preparada. Y algo curioso: con los puestos de alimentos conviven numerosas barberías y peluquerías, en una mezcla de oficios donde la territorialización de las especialidades aún no ha llegado, por fortuna. Uno se imagina que de pronto va a salir de alguna tienda del mercado María Rodríguez con su tabaco y su belleza. Todo es posible, según Cuchi, en este encantador mercado de Carúpano.

¿Cómo haremos para recuperar nuestros mercados o para hacer de los nuevos un lugar donde conviva la poesía de la cocina con la honesta función del intercambio?

Concluyo con unas palabras de Alain Duchase, leídas en su *Diccionario del amante de la cocina* y que resumen lo que he tratado de comunicarles hoy:

“Visitar un mercado es la mejor manera de conocer un país, una región, una estación. El mercado es parlanchín; todo está despojado de sofisticación, todo es exuberante y sin fingimiento”.

## LA ALIMENTACIÓN CURATIVA

Muchos años después ante una succulenta crema de brócoli, el capellán universitario Pionono Anzola había de recordar la tarde remota en que Toto de Lima, cargado de yerbas, irrumpió en la cocina de su casa con el propósito de realizar una práctica de alimentación terapéutica. Como para entonces carecía de interés en esos temas, el pequeño Pío captó sólo el juego de palabras de su abuela por la aparición intempestiva del visitante: “¡Con que el arbolario de Toto ahora es herbolario!”. Era ambas cosas, sin duda. Los brebajes y sopas que Toto de Lima preparó en esa ocasión tal vez hicieron el milagro de curar al tío enfermo, pero fue el médico Méndez quien se llevó los honores y para el pueblo Toto siguió siendo sólo el yerbatero.

Las cosas han mejorado, pero no lo suficiente. Hará unos veinte años un conocido y sabio naturista tuvo que soportar la fama de brujo que los universitarios le endilgaban. No entendían éstos el uso casero de las verduras para la curación del ser humano y persistían en el típico autismo de la ignorancia doctorada. Los más hábiles ejercían la falacia retórica y le atribuían al naturista lo que éste no había dicho seriamente nunca, para refutarlo a sus anchas. Así, se creían inteligentísimos cuando afirmaban que también la naturaleza produce venenos y que buena parte (o casi todos) de los llamados “alimentos naturales” han sido intervenidos por el hombre. Round de sombra. Ningún naturista que se respete dejaría esos flancos descubiertos para solaz de la echonería universitaria y pseudocientífica. El asunto es distinto. Es la existencia de otros saberes y de otras culturas, cercanas a los laboratorios milenarios de la naturaleza y muy distantes de la medicina gremializada que discurre, impune y soberbia, entre las aulas y las clínicas. Esa diversidad cultural es la que no termina de ser reconocida por el “saber” hegemónico, irritado y molesto porque hay quienes postulan a la cocina como el espacio ideal para proteger y mantener la salud.

Nada ganaremos con las investigaciones acerca de la inocuidad alimentaria si no hay cultura culinaria de por medio. La buena práctica agrícola, el cuidado riguroso del huerto orgánico, el cumplimiento de las normas más estrictas en la industria de los alimentos, la veracidad informativa de las etiquetas o el merecido y difícil sello de calidad de los productos; todo, todo eso puede estrellarse contra la vida cotidiana, tal como le pasó a la barca del amor de Maiakovski. Una incultura culinaria puede acabar en un segundo con los mayores esfuerzos en pro de la inocuidad de nuestros alimentos. Y eso puede ocurrir mucho antes de que éstos lleguen a la cocina. Así que no se trata de esperar la “mis en place”, la entrada a los fogones y menos aún, que la mesa esté servida, para reparar en la

indispensable presencia de lo gastronómico en todos los estudios sobre la alimentación de seres humanos.

Vuelvo al recuerdo del capellán Anzola. Toto salvó a su tío de la disfagia, del cáncer y de la melancolía. Fue así:

*Hizo un caldo con lagarto sin hueso, hervido, bien ablandado. Le agregó brócoli (pudo ser coliflor, zanahoria, auyama, berro o espinaca). Hirvió el brócoli por poco tiempo para preservar sus propiedades antioxidantes. Luego licuó muy poco a poco y finamente para evitar colar, de manera que se conservaran las fibras de la verdura. Al licuar le añadió dos cucharadas de semillas de ajonjolí tostadas y una de almendras (pueden ser también nueces o maní). Licuó muy bien porque las semillas no podían quedar enteras.*

Eso fue todo.

# **Cultura y deporte, significante y significado. Las expresiones deportivas como patrimonio cultural inmaterial**

**Soc. Wullian Mendoza**

**Docente**

**UNIVERSIDAD NACIONAL EXPERIMENTAL DEL YARACUY**

**WRMENDOZA@hotmail.com**

*Los hábitos de conservación de la especie se transmiten instintivamente en las generaciones animales y prácticamente o en sentido macroscópico no progresan. Sólo la especie humana posee la capacidad de comunicar de una a otra generación conquistas nuevas. Y es porque las hace conscientes; porque “grosso modo dicho” las capta sensorialmente en el aparato afectivo y luego las discierne en el aparato discriminador y todavía después las resguarda y transmite por medios extra fisiológicos, que tales son los diversos signos auxiliares de la memoria. Así opera la característica humana, el “time-binding” del heterodoxo Korzybký (Manhood Humanity). Esta transmisión consciente de las conquistas es la cultura.*

### **Alfonso Reyes**

(De cómo Grecia construyó al hombre  
Última Tule y Otros Ensayos  
Biblioteca Ayacucho, 1991)

Afirmo de entrada lo que considero totalmente cierto: las manifestaciones o expresiones del deporte son un patrimonio cultural inmaterial<sup>1</sup>. Después de leída la excelente prosa de Alfonso Reyes no me cabe la menor duda. La importancia otorgada por el hombre al deporte en sus múltiples expresiones, se testifica en el hecho de que él, transfigurado como mito y leyenda en la popularidad de su sentir cotidiano, como poética, verso y lírica en la prosa de sabios o locos, como estética iconoclasta en sus escenarios o atuendos, desemboca en un inagotable *delirium* frenético ocupando un lugar prodigioso en la memoria colectiva, me atrevo a decir, de la mayoría de las culturas del mundo, no sólo las de occidente, sino también como diría Arturo Uslar Pietri, de aquéllas que fueron configuradas bajo su influjo. Este planteamiento no deriva solamente de reacciones hormonales o viscerales o de la pasión inmediata generada por la cantidad de imágenes elucubradas en mi mente cuando escucho como cualquier mortal la palabra *deporte*. El mismo es el producto de algunas consideraciones desplegadas en un señalamiento que puede ser tomado por otros como atrevido, por el carácter de moda transitoria que reviste el deporte ante muchos, pero que considero necesario exponer.

Discutir sobre el significado cultural del deporte reviste en su inicio abrir la posibilidad de comprender las manifestaciones de esta práctica

---

<sup>1</sup> Aunque no debe olvidarse que también el deporte genera patrimonio material mediante objetos culturales tales como: Instalaciones deportivas, artículos e implementos y demás dispositivos propios de la dinámica deportiva, lo cuál sin embargo no constituye el tema del presente escrito.

social como un conjunto de genuinos símbolos culturales de la sociedad moderna. En primera instancia, separando las apreciaciones sobre lo deportivo que se filtran por maniqueísmos seculares o puritanos que rodean la cuestión deportiva, ocasionando un ambiente de excesiva vulgarización en las discusiones sobre su importancia para la sociedad (como concepto, como esfera técnica, como bien económico, como espectáculo de masas, como aparato del estado, como mito moderno). En esta discusión, como nos advierte el sociólogo francés Pierre Bourdieu, el concepto deporte se identifica, con un sustrato específico de las cuatro dimensiones con las que suelen tratarse los estudios del hecho; éstas dependiendo del contexto son diferenciadas: su concepto, sus características, su desarrollo histórico y su significado cultural. Discutiremos sobre la importancia de las prácticas sociales agrupadas bajo el vocablo “deporte”, como debe ser, entendiéndolas en su prístino significado cultural, antecediendo incluso, a teorizaciones abstractas, taxonomías técnicas o etimológicas; es decir, partiremos únicamente de las valoraciones noológicas que los seres humanos en constante creación y recreación cultural hacen con él<sup>2</sup>.

### **Cultura y deporte, significante y significado.**

Lo cultural del deporte está manifiesto en el significado que sus actores le otorgan. En ese sentido, preguntar sobre si un fanático del Barcelona Fútbol Club, el Boca Juniors o los Leones del Caracas sabe de ciencias aplicadas al deporte, sobre si un niño que simulando a Ronaldiño comprende biomecánicamente lo que está haciendo o si la Barra Brava entonando cánticos en la Bombonera define etimológicamente de donde proviene el término, es imposibilitar la discusión del mismo en su dimensión cultural. “Deporte es cultura”, “cultura y deporte”, “deporte en cultura”, “cultura del deporte” o “cultura deportiva”, inevitablemente son composiciones que revelan una manifestación real de la categoría “cultura” enunciada en el umbral de la modernidad por las ciencias de lo social como dato real y fidedigno en el momento en que se contrapone al concepto deporte<sup>3</sup>. El término cultura entendido según la revisión hecha por Edward

---

<sup>2</sup> El término noología constituye una forma de aprehensión intelectual que penetra la profundidad del *nous*, del espíritu, comprende la vida espiritual en su íntegra totalidad y permite abrazarla enteramente al desprender la inteligencia de todos los modernos prejuicios naturalistas y racionalistas que habitualmente la bloquean.

<sup>3</sup> Cultura y sociedad son dos conceptos o construcciones teóricas que se han creado para tratar de comprender la realidad humana en toda su complejidad. Pueden considerarse como las dos caras de una misma moneda; se trata pues, de dos perspectivas de la misma realidad. La cultura hace referencia a las pautas generales que rigen los modos de vida, creencias, valores y esquemas de sentir y pensar, así como los símbolos y expresiones para representarlos y comunicarse, caso del lenguaje, mientras que con el término sociedad, se hace referencia genéricamente a los sistemas de relaciones existentes en el grupo humano y el modo en que las interacciones

Taylor<sup>4</sup>, lejos de apreciaciones elitistas o etnocéntricas, un sin número de prácticas sociales agrupadas en el inagotable cosmos de la civilización, que condensa lo más racional y distintivo de un pueblo con lo cotidiano y profano. En síntesis, una muestra del espíritu mismo de toda sociedad. En un sentido amplio, la cultura según el autor referido, es una totalidad compleja que incluye conocimiento, creencias, arte, derecho, moral, costumbres o cualquier otro hábito adquirido por el hombre en cuanto perteneciente a la sociedad, con especial énfasis por su mantenimiento en el tiempo y la facultad de congregación de grandes grupos de seres humanos.

Vale la pena adscribirse a los señalamientos de Francisco Largadera Otero, profesor de sociología del (INEFC/ España), quien considera al deporte una cultura social y socializante debido al sentido de identidad que en millones de personas prende. El tránsito entre los siglos XX y XXI, sienta al fenómeno deportivo como un acontecimiento cotidiano en nuestras vidas. Cualquiera de sus expresiones, sea la práctica sistemática de alguna modalidad deportiva, la contemplación de algún espectáculo deportivo o la visión de símbolos y signos deportivos, se alzan como códigos de comportamiento presente en sus vidas diariamente. Se puede o no ser un deportista, practicante de algún deporte, seguidor o no de alguno de los múltiples espectáculos deportivos, pero difícilmente puede eludirse la cohabitabilidad con este fenómeno. Las programaciones de radio y televisión están repletas de acontecimientos deportivos; la gente utiliza masivamente la ropa deportiva como signo de distensión, libertad y ocio, aunque no participen de ningún acto deportivo; la mayoría de la población identifica la práctica deportiva como un comportamiento saludable y la enseñanza de los deportes forma parte de los currículos educativos de la mayoría de los países. Por lo tanto, puede afirmarse que el deporte es una práctica social de alto prestigio, con un ethos divulgado y desarrollado, es decir, el deporte inunda con su presencia la vida social de tal modo que se ha convertido en un fenómeno dominante.

El deporte moderno desde su democratización como práctica popular en el siglo XX, lejos de perder legitimidad como símbolo aceptado y como producto cultural, por los miembros de las distintas sociedades, es hoy por hoy una mitología más del mundo moderno, que como nos afirma Juan Cueto, se produce y recrea incesantemente en lo cultural. Es precisamente ese valor adquirido como práctica cultural, lo que le otorga como atributo el poder de catalizar las necesidades más íntimas de cada hombre, al proyectarlas desde lo psíquico, psicosocial y cultural en una sumatoria de espacios que modelan el todo humano.

---

sociales están organizadas (estructura social). Francisco Largadera Otero profesor de sociología del Instituto Nacional de Ciencias de la Educación Física.

<sup>4</sup> El antropólogo inglés Edward Tylor nació en 1832 y murió en 1917. introdujo temas nuevos en la antropología especialmente el de la cultura, que no había sido tratado antes con tanta rigurosidad como la que Tylor le dedica. Escribió manuales como: Antropología, Introducción al estudio del hombre y de la Civilización y la Civilización Primitiva.

Hasta 1938, fecha de publicación del ensayo de Juan Huizinga “Homo Ludens”, los estudiosos de la cultura solían colocar los juegos de los hombres como secuela de las instituciones o como una simple imitación de las mismas. Sostuvo el autor que todas las prácticas sociales emanadas con un profundo talante lúdico, más allá de ser reproductoras de la cultura se colocan como un hecho anterior y posterior a la cultura, por tanto las instituciones sociales son deudoras de ese sentido lúdico primigenio. En el deporte se encuentra el fiel testimonio de lo antes descrito. El *agon* griego como el romano, por ejemplo, son piezas claves para los historiadores del deporte al servir de base para explicar el continuo proceso de racionalización de las instituciones sociales del mito al logos, validando la importancia que ha adquirido lo lúdico competitivo en espacios tan diametralmente opuestos como el ritualismo, la política o la economía; en todos ellos las expresiones del deporte han encontrado tierra fértil para prender y quedarse. Hoy día, tan expedito como en los testimonios de culturas antiguas, el espíritu deportivo de los pueblos ha ido evolucionando a través de la historia y con él naturalmente ha variado su función social. En este proceso de reacomodo, pese a la insistencia de colocar al deporte como una esfera altamente especializada para los grupos sociales que a fin de cuentas son los que le otorgan autenticidad y legitimidad a los productos culturales, se puede afirmar que sigue cumpliendo un papel determinante en la formación del carácter de los pueblos.

Que las sociedades modernas estén marcadas por el espíritu deportivo no es únicamente un recurso metafórico. El resurgir del espíritu lúdico trasciende los caprichos de la moda o de los dictámenes del mercado. En una sociedad regida por los valores de la simulación, del espectáculo, por la apariencia y la competitividad, el narcisismo ha erradicado en su mayoría aquellos sustratos que reafirman inequívocamente nuestra gregariedad; es allí donde el deporte como ideología vicaria, como filosofía de recambio, como ética alternativa, como religión profana parece invadirlo todo. El deporte es una ocasión para la adquisición de virtudes, hábitos y valores, y para fortalecer el carácter; es, además, un laboratorio de aprendizajes. Todo lo que se puede aprender de la vida se puede aprender en un partido de fútbol, diría Albert Camus. Porque el deporte es como un microespejo de lo que pasa en la sociedad; allí pueden ocurrir los actos humanos más sublimes, pero también los más mezquinos. Es un fenómeno ambivalente. El deporte es casi como una nueva religión social, que genera una serie de actitudes pseudo religiosas. Ortega y Gasset diría que el deporte es una escuela de aprendizaje del hecho de estar vivo.

## **La Cultura Deportiva y sus Expresiones.**

La cultura deportiva consiste en un variado y complejo programa de comportamiento que responde a estructuras de significación socialmente establecidas, en virtud de las cuales la gente lleva a cabo determinados actos, responde a determinadas señales y en función de una establecida simbología mantiene expectativas de incertidumbre emocional respecto del desarrollo de los diferentes acontecimientos deportivos. La cultura deportiva se hace patente a través de los actos deportivos, como la práctica del deporte, seguir con diverso grado de interés el desarrollo de la competición deportiva ( lo que se conoce como el sentido de la afición), otorgar un valor socialmente positivo a la presencia de una actividad deportiva que es asumida como propia por un colectivo o utilizar los símbolos deportivos para la descripción de una idiosincrasia específica donde se atribuye el disfrute por su práctica como un rasgo distintivo de un determinado grupo (por ejemplo pertenencia a un determinado deporte, el amor por un club, la identificación de un cántico o la valoración de los colores de una camiseta), son expresiones culturales inequívocas del deporte. Así como afirmamos que el joropo es una expresión cultural musical del venezolano y el pabellón criollo una manifestación gastronómica, podríamos también decir en el caso del béisbol, que la afición por su práctica en el país es una expresión cultural del venezolano. Incluso como las manifestaciones culturales inmateriales suelen estar ubicadas en un espacio más reducido, se podría afirmar que el amor por los Cardenales de Lara o el cántico de apoyo a los Leones del Caracas son verdaderas expresiones de patrimonios deportivos culturales inmateriales. Pero para efectos de la discusión: ¿Qué se considera un patrimonio cultural?

### **Deporte un Patrimonio Cultural Inmaterial.**

La UNESCO, en marzo de 2001, definió provisionalmente el Patrimonio Cultural Inmaterial (en él se incluyen tanto el patrimonio cultural como el natural) como "los procesos aprendidos por los pueblos junto con el saber, las destrezas y la creatividad que los definen y son creados por ellos, los productos que elaboran y los recursos, espacios y otros aspectos del contexto social y natural necesarios para su sostenibilidad; estos procesos ofrecen a las comunidades vivas un sentido de continuidad respecto a las generaciones anteriores y son importantes para su identidad cultural, así como para la protección de la diversidad y la creatividad humana". Es precisamente esa síntesis del legado intrínseco que se transfiere y modifica de generación en

generación la evidencia de la continua presencia del arquetipo deportivo en distintas generaciones que a pesar de distinciones de género y raza conservan una memoria lúdica deportiva. En la medida que el deporte fue consolidándose en la sociedad como un modo de entretenimiento cada vez más cotidiano, fue extendiendo y haciendo popular determinados modos de comportamiento, expresiones, actitudes y hábitos, configurando con el tiempo una serie de valores que ahora mismo se encuentran fuertemente arraigados en el tejido social incluso recreando momentos con alto significado para los agrupados humanos.

En el mundo entero y desde los grandes países hasta los pequeños agregados sociales observamos los vestigios de una memoria lúdica deportiva que ha procurado la elaboración de relatos en torno a las figuras, equipos y proezas deportivos. En el caso de América, por ejemplo, la evidencia de testimonios sobre la presencia de actividades deportivas no es reciente, indistintamente de las particularidades étnicas de cada país, el deporte en el continente tiene entre sus habitantes algo más de una centuria siendo éste una entre tantas manifestaciones culturales que marcan el inicio de la modernidad en estos predios: Estados Unidos (1878), Cuba (1865), Argentina (1891), Brasil (1870), México (1906), Colombia (1900), Panamá (1882), Venezuela (1876), revelan la presencia de la práctica deportiva y su reacomodo incluso ocupando hoy en todos los estratos una importancia que le refiere el estatus popular que ha alcanzado.

Aunque durante siglos la memoria colectiva se ha transmitido mediante estas expresiones inmateriales, su presentación y documentación material es muy reciente. El énfasis puesto tradicionalmente en el estudio y conservación del patrimonio material ha generado un profundo desequilibrio entre estas dos categorías de patrimonio (material e inmaterial) con el resultado de la omisión, y pérdida en ocasiones, de un gran número de expresiones culturales inmateriales.

## **Patrimonios Culturales Inmateriales deportivos, el caso venezolano.**

El deporte, práctica social asumida como nuestra desde hace más de un siglo es parte importante de las expresiones culturales inmateriales de la cultura venezolana. El mismo, a pesar de ser una de las construcciones sociales que tiene menor atención por parte de investigaciones históricas o antropológicas, es una de las primeras formas de organización que refleja cabalmente los cambios sufridos en el país por el inicio de la modernidad como ethos actual de la estructura social venezolana. El deporte incorporado al imaginario del venezolano desde 1876<sup>5</sup> como pasatiempo para el uso del tiempo libre, forma parte de la adopción de nuevos patrones culturales que marcaron la incorporación heterogénea de esta parte del continente al mundo capitalista moderno; su adopción significó la Némesis de reductos sociales representativos de la otrora organización social que se desplegaba como cultura nacional en Venezuela, iniciando desde su nacimiento un proceso de reacomodo de la memoria lúdica del venezolano, donde lo aborigen y colonial subsisten como prácticas contiguas asociadas a lo tradicional o autóctono.

En cada rincón de este país existe desde hace más de un siglo una crónica o una narrativa que expresa con especial sensibilidad la existencia de algún evento deportivo, de una figura o de un equipo; un relato que recoge el vínculo vitalicio, congregando a los habitantes de este país bajo la trama impuesta por los sudorosos encuentros deportivos de fin de semana, de las caimaneras del barrio, del campeonato del mes, de la temporada profesional. La mayoría de las crónicas históricas recogen en sus páginas nombres de equipos emblemáticos que aún hoy son nombrados con fervor por quienes no vivieron el momento físicamente pero viajan en relatos atesorados secretamente de generación en generación: Rojo, Blanco, Azul, Sandino, Samanes, Independencia, Cardenales, Zulia, Leones, Magallanes, Tiburones, Venezoleo, Italchacao, Marinos, Zamora, Estudiantes, Portuguesa, Trotamundos, Cocodrilos, Táchira. Una enciclopedia completa de historia nunca estaría terminada sin un aparte dedicado al deporte y sus glorias deportivas: Morochito, Aparicio, Alejandro “el patón Carrasquel” Devonish, Armas, Betulio, Vidal, Juan Vicente Tovar y pare usted de contar, esto en el ámbito nacional, pero cada pequeño espacio societario en el país dispone de su gloria particular, de las hazañas de sus equipos, de sus perpetuas afirmaciones de identidad.

Manifestaba la antropóloga Patricia Morales hablando de gestión del patrimonio cultural inmaterial y material algo que me parece oportuno justificar y ampliar: Asumir el patrimonio cultural para el desarrollo social de nuestro pueblo y por tanto en sintonía con sus necesidades y valores, implica una particular consideración hacia el conjunto de sentimientos y expresiones

---

<sup>5</sup>Dato que afirma la realización del primer encuentro de fútbol en el país, calificado este como deporte moderno y como hito disparador de su devenir en estos predios.

espirituales que permitan darle cuerpo cultural a una nación, colocándolos al servicio de su bienestar socioeconómico.

Más allá de lo expuesto, las discusiones sobre patrimonio cultural revisten en su discusión un excesivo aborrecimiento a cualquier producto cultural que por no caer en la denominación tradicional de “autóctono” es puesto de lado. Sin embargo, en el caso del deporte, invadido lamentablemente por un halo de superficialidad, los etnocentrismos y arraigos desmedidos deben ceder y permitir la más abierta discusión sobre el enorme potencial que posee la presencia de lo deportivo independientemente de su origen.

Hoy día en el caso particular de Venezuela donde estamos asistiendo a una reivindicación del tema cultural, donde las leyes e institutos públicos y privados, al unísono, impulsan programas de patrocinio e inventario de las enormes riquezas culturales materiales e inmateriales del país, sería oportuno abrir la agenda sobre la incorporación de las tradiciones deportivas que en nuestro país sintetizan nuestras particularidades como verdadero producto sincrético. El deporte, al ser un espacio inmensurable para el desarrollo sociocultural, debe ser tratado en los niveles local, regional y nacional, en conexión con otras materias en las que inciden decisiones de política general y planificación: educación, salud, asuntos sociales, ordenación del territorio, protección de la naturaleza, cultura y utilización del ocio.

Cierro como inicié, reafirmando que las expresiones deportivas son un genuino patrimonio cultural material e inmaterial. Cierro también rememorando los insustituibles momentos de mi infancia y adultez que he disfrutado en la práctica y goce de los eventos deportivos. Cierro implorando una democratización sobre el tema cultural que no debe seguir secuestrado por los discursos del “especialismo” que tanto daño le han hecho.