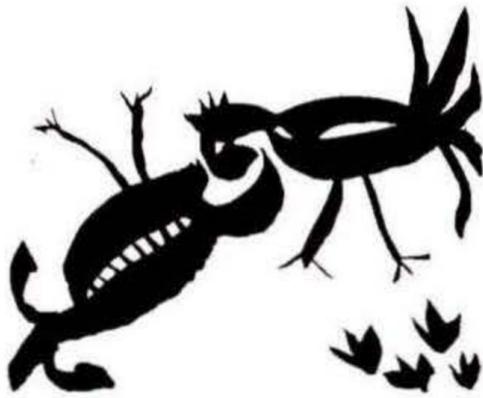


etc. debe cumplir una doble función: curar y aconsejar, prevenir y vigilar la salud de su grupo. La medicina tradicional u homeopática es comunitaria, pues, cuando es correctamente ejercida, actúa eficazmente en un grupo humano determinado; cuando pierde ese carácter comunitario se convierte en charlatanismo.



Un segundo problema se observa en la introducción y en la descripción e ilustración de las 64 plantas aprobadas: la falta de consulta de obras clásicas como el *Atlas etnolingüístico de Colombia*, que sin lugar a dudas les hubiera suministrado a los autores una mayor cobertura de la riqueza geográfica y lingüística de la mayoría de las plantas trabajadas en el libro, o el del presbítero antioqueño Eugenio Arias Alzate (*Plantas medicinales*), que reseña algo más de 250 plantas.

Un tercer problema es que no se tiene una visión histórica del uso (no medicinal y de medicina tradicional) de las 64 plantas aprobadas. Los autores no consultaron los tomos de la *Flora de la Real Expedición Botánica*, de consulta obligada para este tipo de trabajos, y parece que tampoco realizaron un trabajo de campo de constatación, de control, de los usos medicinales. De igual forma se echa de menos la revisión de una abundante producción bibliográfica sobre etnobotánica, encabezada por el científico estadounidense Richard Evans Schultes, como de la magistral obra de Víctor Manuel Patiño.

JOSÉ EDUARDO RUEDA
ENCISO

1. Existen chamanes y brujos indígenas que fácilmente dominan el saber y uso de cinco mil plantas.

Tinto recalentado

Vida y hechos del café en Colombia

José Chalarca

Común Presencia Editores, Bogotá, 1998, 265 págs., il.

Este libro se parece a un tinto recalentado. Tiene buena apariencia pero sabe y huele mal. Consta de once secciones, en la mayor parte de las cuales se repite o se resume, sin ningún otro valor agregado, el contenido de publicaciones más serias y exhaustivas como *La aventura del café*, de Felipe Ferré (1991). No se ajusta al rigor de las citas bibliográficas y, por ende, desobedece no sólo normas editoriales sino preceptos legales.

El primer capítulo consta de doce páginas donde se resume la historia del origen del café. A continuación se encuentra una "lectura", que ocupa nada menos que treinta y seis páginas, que, según nota de pie de página, reproduce una parte del libro *El café en la cocina moderna* (Madrid, Ediciones B, 1997), sin que el nombre del autor reciba ningún crédito. En esta transcripción, se repiten diversas informaciones que ya se habían consignado en las páginas precedentes.

"¿Qué es el café?" se titula una sección dedicada a describir las variedades de grano, las regiones cafeteras de Colombia y las etapas del cultivo, beneficio y procesamiento. Aunque presumiblemente toda la información descriptiva sobre el cultivo procede de la Federación de Cafeteros, que invierte sumas importantes en censos y estadísticas, no se le da ningún crédito. La descripción del proceso de beneficio es sumamente pobre, pues se restringe a las acciones mecánicas que se cumplen, sin que se aluda a los cambios químicos y físicos que sufre el grano (por ejemplo: formación de los precursores de sabor; desarrollo de los complejos compuestos que forman parte del aroma final del producto), gracias a los cuales se desarrollan, al final de todo el proceso, las carac-

terísticas organolépticas propias de un buen café. En el apartado "Enfermedades y plagas del cafeto", se resumen las principales que atacan a los cultivos colombianos, pero no se especifica la causa de las enfermedades: ¿son hongos?, ¿bacterias?, ¿insectos?

El capítulo tercero, "Industria y comercio", trata de presentar nociones sobre el proceso industrial del café y su comercialización. Es de una pobreza desoladora y además desconoce los avances tecnológicos de los últimos años. Según Chalarca, existe el café tostado, el café soluble y el café soluble liofilizado. Desconoce que el gusto colombiano por el café tostado y molido tiene patrones regionales muy definidos, en función del grado de tuestión y la granulometría de la molienda. Desconoce que dentro del café soluble existe también el proceso de criocentración, y omite mencionar que la industria ofrece las versiones de café soluble neutralizado y descafeinado. Aunque la economía colombiana giró de manera casi exclusiva en torno al cultivo y exportación del grano, y los vaivenes del precio internacional marcaron el ritmo de la vida colombiana durante casi un siglo, el autor despacha todo el asunto en un párrafo, y a continuación vienen estadísticas de la cosecha mundial, seguramente calculadas por él, pues tampoco documenta la fuente (pág. 79).



De mayor interés, y mejor elaborado, es el resumen que se presenta de los Convenios Internacionales del Café, lo cual evidentemente se basa en los trabajos de Roberto Junguito

y Diego Pizano, entre otros. La descripción de las organizaciones cafeteras es también un buen resumen de la estructura institucional del gremio. El capítulo destinado a las biografías de los gerentes de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, de interés histórico y documental, peca por exagerado en elogios y en detalles insignificantes en el caso de algunos personajes como Arturo Gómez Jaramillo y Jorge Cárdenas Gutiérrez, que desequilibran la objetividad necesaria en este tipo de reseñas biográficas. Un autor mejor informado y con visión crítica, podría señalar, por ejemplo, la pertinaz negativa de la Federación, bajo la administración de Gómez Jaramillo, en apoyar la industria interna transformadora del grano.

En el capítulo siete se presenta una reseña de las actividades de la Federación de Cafeteros, una explicación somera del funcionamiento del Fondo Nacional del Café, así como un resumen formal de las principales empresas en las que la Federación ha tomado parte como gestora (Caja de Crédito Agrario, Flota Mercante Gran Colombiana, Compañía Agrícola de Seguros, Fertilizantes Colombianos, Banco Cafetero, Almacafé, Corporación Cafetera de Ahorro y Vivienda y Expocafé, entre otras).



Acaso el mayor aporte del libro es que pone al alcance una serie de resúmenes biográficos de personajes menores de la vida cafetera colombiana, escritos no siempre con el mismo rigor metodológico. De nuevo, sorprende la ausencia predominante

de citas bibliográficas, y la transcripción de textos extensos de otros autores, sin mencionar su procedencia, mediante el expediente fácil de decir, por ejemplo: "Dejemos que sea Tomás Carrasquilla quien nos presente la figura de este ilustre prohombre" (general Pantaleón González Ospina, págs. 188 y sigs.).



El penúltimo capítulo presenta las "Polémicas sobre el uso del café". Primero, trae a colación distintas opiniones sobre el café a lo largo de la historia (sin fuente, por supuesto). Luego supuestamente se ocupa de los "efectos fisiológicos", para dar paso más adelante a lo que parece ser una simple transcripción de un documento, desactualizado por lo menos en diez años, de la Asociación Nacional de Consumo de Café de Norteamérica. Cierra la publicación una escasa selección de recetas para preparar café, un glosario de términos y una bibliografía que en muchos casos no fue utilizada y sirve más bien para alardear. Las recetas, presentadas de manera inconsistente, fueron transcritas por alguien que evidentemente nunca las ha preparado, y que, además, ignora que Colombia, a pesar de producir uno de los mejores cafés del mundo, es uno de los países donde peor se prepara la bebida.

Diversos errores gramaticales, ausencia común de pies de ilustración y de las obligadas citas bibliográficas que acrediten como es debido las fuentes empleadas en cada caso, hacen que esta publicación parezca la tarea escolar de un ingenuo, o bien el producto comercial de un vende-

dor de artículos de segunda. Tediada tarea la del reseñista que, por fuerza de las circunstancias, debe dar sepultura a un Frankenstein bibliográfico.

SANTIAGO LONDOÑO
VÉLEZ

"Dispersión discursiva de los factores que hacen aparecer un nuevo sujeto"

Maestro, escuela y vida cotidiana en Santafé colonial
Alberto Martínez Boom,
Orlando Castro Villarraga
y Carlos Ernesto Noguera
Sociedad Colombiana de Pedagogía,
Bogotá, 1999, 158 págs., il.

"En la patriótica, calle de los Carneros Número 5, se halla de venta la obra siguiente: Cartilla lacónica de las cuatro reglas de Aritmética, por D. Agustín Joseph de Torres, Maestro de Primeras Letras [...] su precio, dos reales".

Este anuncio, que apareció el martes 24 de febrero de 1801 en el segundo número del *Correo Curioso* de Santafé de Bogotá, tal vez representó para un lector de la época un mensaje ágil, corto y preciso, sin que le hayan importado las circunstancias que antecedían a tal aviso. Pero distinta es la lectura que puede hacerse de él cuando han pasado algo más de dos siglos.

Esta "curiosidad literaria", como la llaman los autores, la cual apareció en la sección *Noticias sueltas del Correo Curioso*, constituye no solamente un triunfo —gracias al azar— en la quijotesca lucha librada por el "Caballero de la triste figura" don Agustín Joseph de Torres contra los molinos de la burocracia española. Es, además, según está documentado en este texto, un acontecimiento en el drama cultural de la historia del magisterio colombiano. La *Car-*