

to, Colombia sufrió las consecuencias nefastas de la viruela, agente reductor de la salud de la población bogotana. La presencia de la viruela causaba pánico entre los habitantes de la capital, por “las cicatrices que dejaba en el rostro y en las manos de los infectados que, a la par de la ceguera que causaba entre los más débiles, muchas veces conducía a la mendicidad debido a las secuelas y exclusión sociales que venían con su presencia y, en la mayoría de veces, a la muerte” (pág. 127).

El gobierno de Cundinamarca decretó el 23 de diciembre de 1899 la ocupación militar del edificio de la facultad de ciencias naturales y medicina por motivos especiales de orden público; así el antiguo convento de Santa Inés se convirtió en un cuartel policial destinado a la reclusión de los presos políticos, desplazando drásticamente todo vestigio de universidad. Esta acción provocó, anotan los autores, el desmantelamiento de laboratorios, el deterioro del edificio por la presencia de contingentes bélicos. En estas circunstancias, el consejo directivo de la facultad, “reunido con las comisiones de la Academia Nacional de Medicina y de la Junta Central de Higiene, reiterará, en 1902, la solicitud al Gobierno de reparar el local de la Quinta de Segovia para restablecer allí la Facultad con sus anfiteatros y laboratorios” (pág. 158).

Para Edwin Hernández y Patricia Pecha, como era de esperar, debido a la aglomeración de enfermos y al hacinamiento de los estudiantes en las pocas piezas del convento de Santa Inés, habilitadas para el estudio, comenzaron a presentarse problemas de “desaseo propiciado por asistentes y enfermos del hospital quienes lavan ropa en los anfiteatros y arrojan desde los corredores altos al patio de la Facultad, ropa con piojos, sombreros viejos, alpargatas y toda clase de basura”. El consejo directivo de la facultad determinó entonces la interrupción de la clase de clínicas en el hospital, por el alto riesgo de contagio, debido a las enfermedades propias de la guerra, como fiebres, tifo, disentería y epi-

demias coléricas, iniciando así, según los autores, la suspensión definitiva de las clases en la facultad.

En mi opinión, la historia de la ciencia en Colombia, como una expresión de la producción cultural, política y económica de la sociedad, no ha sido abordada ampliamente por los especialistas. No obstante, existen los notables trabajos de Diana Obregón y Mauricio Nieto, entre otros, cuyas tesis doctorales permiten hacerse una idea del camino que falta por recorrer en la conversión de la medicina de un oficio en una profesión. Una de las carencias del trabajo que reseñamos es que no consultó estos importantes trabajos de autores colombianos, como tampoco la bibliografía existente en otros países de América Latina: los trabajos de Marcos Cueto, Manuel E. Contreras, Yajaira Freitas, Hebe Vessuri, entre otros autores.



Creo que se puede decir, por ejemplo, que a comienzos del siglo XX Colombia optó por un proceso de modernidad y que conscientemente no enfrentó su diversidad geográfica, política, étnica y cultural a través del desarrollo y consolidación del ejercicio de la profesión médica, y que los mecanismos de exclusión, monopolización y control fueron desarrollados en el siglo XIX, así como una relación pasiva con la ciencia y el conocimiento internacional.

ALEXANDER CIFUENTES  
Profesor titular, Universidad Distrital  
Grupo de investigación:  
Interculturalidad, ciencia y tecnología

### Bibliografía consultada

- ABEL, Christopher, *Ensayo de historia de la salud en Colombia, 1920-1990*, Bogotá, Instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional, Cerec, 1996.
- CUETO, Marcos (comp.), *Salud, cultura y sociedad en América Latina. Nuevas perspectivas históricas*, Perú, Organización Panamericana de la Salud, Instituto de Estudios Peruanos, 1996.
- NIETO OLARTE, Mauricio, *Remedios para el Imperio. Historia natural y la apropiación del Nuevo Mundo*, Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2000.
- OBREGÓN TORRES, Diana, *Batalla contra la lepra: Estado, medicina y ciencia en Colombia*, Bogotá, Banco de la República, Fondo Editorial Universidad Eafit, 2002.
- SAFFORD, Frank, “Race, Integration and Progress: Elite Attitudes and the Indian in Colombia”, en *Hispanic American Historical Review*, vol. 71, núm. 1, 1991.

## Sólo faltan los aromas

### À la carte

María Villegas

Villegas Editores, Bogotá, 2002, 230 págs., il.

### 1. Adobar para empezar

El tema de la cocina en la industria editorial colombiana comienza a hacer hervores a mediados del siglo XIX, pero realmente sólo toma punto de caramelo hacia la década de los años ochenta del siglo pasado. En el libro de Aída Martínez Carreño titulado *Mesa y cocina en el siglo XIX*, la autora, en el capítulo VII, “Recetarios y recetas”, sostiene que el primer recetario impreso en el país aparece publicado en Bogotá en 1853 por la imprenta de Nicolás

Gómez, bajo el título *Manual de artes, oficios, cocina y repostería*. Afirma la autora mencionada que se trata de un texto de 196 páginas, capituladas en tres partes de la siguiente manera: parte primera, tratado teórico y práctico sobre los barnices y charoles; parte segunda, secretos artísticos; parte tercera, medicamentos y cosméticos, donde se incluye el tratado de cocina y repostería, con una extensión de 116 páginas. Esta tercera parte fue reeditada veintiún años más tarde bajo el título de *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y las costumbres de nuestro país y del extranjero*. Ahora bien: según las pesquisas de Martínez Carreño, en 1860 aparece otra curiosa obra, de no menos curiosa autoría. Su título completo es *El lenguaje gastronómico, con un oráculo respondón, gastronómico, poético y romántico...*

*Escritos por una sociedad de gastrónomos hambrientos, i dedicados a los cachacos granadinos de ambos sexos* (sic). Y más adelante en su investigación doña Aída plantea que "Una referencia forzosa, cuando se habla de nuestros primeros recetarios es *El estuche*, ambicioso trabajo que, bajo el seudónimo de John Truth, publicó el periodista Jerónimo Argáez en el año 1878 (Bogotá, Librería Jorge Pérez) y cuyo contenido, según consta en el registro de propiedad intelectual es: *conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sea 8.000 recetas y hechos diversos, compilados por John Truth*". Parece ser que, en asuntos de ediciones culinarias, el libro que precede al anterior fue publicado quince años más tarde bajo el título de *El industrial del coadjutor* por el ciudadano español Timoteo González, quien lo dedica al vicepresidente de la república, don Miguel Antonio Caro, y sintetiza el contenido del volumen con las siguientes palabras: "tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería, repostería al uso español y americano, licores, medicina, higiene y economía doméstica".

Es un hecho que las publicaciones citadas no gozaban de una distribución nacional, y no es osado

aseverar que en algunos círculos sociales (léase clases altas) de las principales ciudades del país, la imperceptible demanda por los libros de cocina se suplía con recetarios en inglés y francés. Para la época, éstos atendían las consultas de las amas de casa de aquellas ciudades donde el protocolo y la buena mesa ya se manifestaban en las relaciones cotidianas como necesidades sentidas.



Ahora bien: desde finales del siglo XIX y durante las primeras décadas del siglo XX muchas de las familias a las que hacemos alusión arriba optaron por educar su prole en Europa, razón por la cual viajaban al Viejo Mundo con el fin de radicarse allí durante varios años, procurando que los hijos mayores y varones lograsen una educación universitaria, mientras que las señoritas asistían a "escuelas de orientación familiar", para la época en plena boga. Se trataba, entonces, de estadías que superaban el lustro y muchas veces los diez años, al final de los cuales la mayoría de dichas señoritas regresaban al país con voluminosos cuadernos llevados de manera impecable y con elegante caligrafía, en los que asentaban las más suculentas recetas y los más elementales secretos de la culinaria y las maneras de mesa europeas del momento. Estas compilaciones familiares hoy reposan celosamente guardadas en muchas bibliotecas particulares de ciudades como Popayán, Bucaramanga, Cartagena, Cali, Bogotá y Tunja, constituyéndose en un verdadero "tesoro por descubrir" para quienes actualmente investigan

sobre el proceso de formación de la actual cocina colombiana. Es posible que, en un pasado ya remoto, algunas familias de estas ciudades hubieran sacado a la luz precarias publicaciones sin mayor rigor editorial, las cuales, por desconocimiento o subestimación del tema, tal vez reposan en los desvencijados anaqueles de bibliotecas jamás consultadas. Sin embargo, afortunadamente existe una excepción más cualitativa que cuantitativa: se trata de Medellín, en donde aquellas compilaciones ancestrales son hoy propiedad de descendientes o editores que han logrado divulgarlas de manera significativa, de modo que la cocina y el oficio de cocinar llegaron a cobrar verdadera importancia en la vida familiar de las diferentes clases sociales de esta ciudad. En efecto, en Medellín se publicaron desde las primeras décadas del siglo XX diversos libros de cocina que aún hoy continúan vigentes; libros que, vale decir, siguen siendo "puntos de referencia" para la elaboración de más de una preparación del recetario regional. Mención necesaria exigen el *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo*, que consta de dos tomos: *Cocina de sal y cocina de dulce*, escritos por Elisa Hernández S. y cuya primera edición por la Editorial Bedout circula en 1909, reeditándose posteriormente varias veces. También está la *Colección de recetas de cocina*, primera obra de Maraya Vélez de Sánchez, sin crédito de casa editorial y publicada en París en 1915; y, de la misma autora, *Cocina europea y americana y Postres y pastelería de la cocina europea y americana*, ambos textos editados por Cabaut y Cía., París, 1926 y 1928, respectivamente. Necesario es advertir que doña Maraya Vélez de Sánchez era diplomada de la Academia de Cocina Le Cordon Bleu de París y que sus libros referidos gozaron de la aquiescencia de dicha institución. Finalmente, en la década de los años cuarenta salen a la luz las primeras ediciones de dos importantes libros: *La minuta del buen comer*, de Fenita Restrepo de Hollman, y *La buena mesa*, de Sofía Ospina de Navarro.

Este último se convierte desde un principio y hasta la fecha en auténtico vademécum culinario del ama de casa paisa. Sus reediciones en la actualidad sobrepasan la veintena.



Durante muchos años las librerías colombianas manejaron la oferta de libros de cocina de manera bastante recatada. En otras palabras, transcurren las décadas de los años cincuenta, sesenta y setenta, y lo que sobre el tema culinario aparece de forma eventual en las estanterías responde fundamentalmente a libros importados cuya demanda no es representativa. Aunque de manera esporádica, en ese lapso aparecen en el mercado algunos ejemplares de reconocida importancia, tales como *Cartagena de Indias en la olla*, de Teresita Román de Zurek, publicado por la editorial Antares en 1963; pero es necesario que pasen otros cuantos años para que la industria editorial colombiana se reencuentre de nuevo con el tema de la cocina. Tal y como dijimos en el inicio de esta reseña, en la década de los años ochenta las cosas comienzan a tomar punto de caramelo. Cocina y gastronomía empiezan a ser temas recurrentes en revistas de opinión, periódicos y programas de televisión. Surgen organizaciones tales como la Chaîne des Rôtisseurs, la Academia Colombiana de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, en donde expertos paladares discurren sobre los placeres del yantar. Aparecen en nuestro medio las primeras revistas especializadas en el tema de la gastronomía: *Bebidas y Manjares*, *Cocina y Saber* y *Buenvivir*. Las edi-

toriales españolas, mexicanas y argentinas inundan las librerías colombianas con libros sobre el tema culinario, y por su parte los libreros otorgan una ubicación destacada a tan demandado asunto.

Así las cosas, en 1984 aparece la primera edición del *Gran libro de la cocina colombiana*, bajo la dirección investigativa de Carlos Ordóñez Caicedo y coeditado por el Círculo de Lectores y el Instituto Colombiano de Cultura. Sin lugar a dudas, se trata de un trabajo pionero, que aborda el tema no con la visión geográfica tradicional de unidades departamentales, sino bajo una mirada de regiones culturales culinarias, con un trabajo fotográfico sobre sus recetarios que hasta ese momento no se había registrado. Es un hecho: pucheros, sancochos, chichas, horchatas, mistelas, envoltorios, amasijos y fritangas fueron rescatados y presentados visualmente en su auténtica dimensión vernácula, mostrándole al lector desprevenido, y más aún al especialista, la variedad y la riqueza de la cocina colombiana; y rebasando así ese sentimiento de “vergüenza ajena” que durante años asumió la industria editorial en lo referente a la presentación fotográfica del vasto recetario regional colombiano. A partir de allí y durante los dos decenios siguientes se lleva a efecto una muy importante producción de libros de historia de la cocina colombiana y de recetarios regionales. La cocina se convierte en atractiva temática tanto para la industria editorial colombiana como para las comercializadoras de libros. Lo anterior significa impecables volúmenes de gran formato, con selecta calidad de papel, rigurosos textos, equilibrada diagramación, magníficas fotografías y depurada atención en el diseño. Precisamente, Villegas Editores publica en 1990 el libro *Deliciosas frutas tropicales*, cuyo contenido y calidad fotográfica reciben elogiosos comentarios en todos los medios de comunicación y por consiguiente en los círculos del buen comer y en el gremio de los libreros. Parecería que este ejemplar hubiese abierto una tro-

cha, pues en los años siguientes Editorial Norma y Editorial Voluntad publican ejemplares y colecciones completas de similar factura y con los más sugestivos temas gastronómicos. Para finales de los años noventa la bibliografía culinaria colombiana, aunque no cubre el amplio espectro regional y temático de manera conveniente, ha alcanzado un nivel de calidad sorprendente.

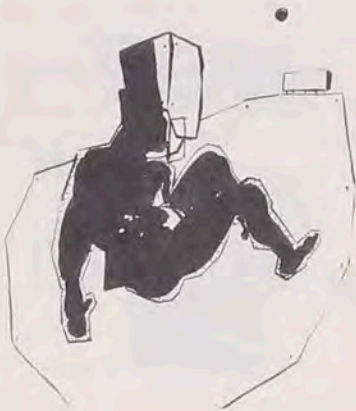
Sin lugar a dudas, uno de los grandes responsables del logro de esta calidad bibliográfica es Villegas Editores. No se trata de una prolifera producción en el tema culinario; pero lo hasta hoy publicado goza de los mejores reconocimientos. Los títulos de su colección culinaria son *Deliciosas frutas tropicales* (1990), *El sabor de Colombia* (1994), *El arte de la cocina japonesa* (1996), *Dulce tentación* (1998), *À la carte* (2002), del cual nos ocuparemos en las líneas siguientes y finalmente, *Sabor + color* (2003).



## 2. Observaciones a fuego lento

Iniciemos entonces nuestras observaciones gastronómicas sobre este manjar bibliográfico comenzando por algo tan contundente como su nombre, que bastante tiene que ver con su contenido. Veamos: desde hace más de dos siglos el santo y seña de una buena cocina y un buen servicio de comedor es la propuesta del “servicio a la carta”. Dicha modalidad de oferta gastronómica aparece en Francia pocos años después de la Revolución, cuando los mayordomos y cocineros que trabajaban en casas de aristócratas y burgueses se organizan, ante la crisis económica de sus empleadores, en pequeños

negocios a los que asignan el nombre de "restaurante" y cuya gran diferencia con los mesones, las fondas y los comedores populares de la época consistía en que en los "nuevos restaurantes" el comensal burgués podía sentarse en una mesa individual y solicitar a su antojo diferentes platos y, de esta manera, componer el almuerzo o la cena según su conveniencia y apetito. Efectivamente, uno de los grandes aportes de la Revolución a la gastronomía francesa es el servicio *À la carte*, el cual genera grandes cambios en los hábitos alimentarios parisinos, convirtiéndose en motivo de emulación de las más importantes sociedades europeas de la época y consolidándose desde aquel momento hasta nuestros días como una exitosa propuesta de mercadeo, cuya significación en el mundo de la buena mesa se asume bajo las premisas de sofisticación y excelencia.



Dicho lo anterior, el título *À la carte* corresponde a una acertada estrategia de su autora, quien asume que el potencial lector entenderá la validez del galicismo y por lo tanto sabrá aprovechar su contenido. Ahora bien: de la misma manera que los libros de cocina se clasifican en dos ramas: los manuales para el aprendizaje de cocina y los recetarios; los lectores de estos libros se clasifican igualmente en principiantes o expertos. Por lo tanto, permítasenos aseverar que *À la carte* es un libro que los neófitos disfrutan visualmente pero que los expertos o los aficionados avezados devoran entre sus ojos y sus manos. Sin lugar

a dudas, cuando el lector idóneo observa detenidamente *À la carte* constata que sus quince secciones y sus setenta y seis recetas constituyen una gran carta de restaurante; y que, a la vez, en el mejor sentido de la palabra, conforma una apretada selección que da perfecta cuenta de los más importantes capítulos culinarios de la Gran Cocina. Se trata entonces de un glosario preciso y elemental: siete entradas, cinco ensaladas, cuatro sopas, cinco pastas, siete frutos del mar, cinco papas, siete carnes, cuatro arroces, tres pollos, una pizza, cinco salsas, tres fresas, cinco manzanas y canela, siete chocolates y ocho antojos para el té. Al respecto de este glosario comenta su autora: "...son recetas sencillas, rápidas, sorprendentes... ajustadas a las tendencias de la mesa actual, saludables, con ingredientes naturales y sabores exóticos, livianas, fáciles de preparar y de apariencia muy sofisticada". Reiteramos: se trata de una acertada selección de recetas de la cocina mundial, algunas de ellas de reputada fama, tales como ensalada César, *tabouleh*, arroz oriental, *mousse* de chocolate, sopa de tortilla mexicana y otras tantas, todas de un muy sencillo proceso de preparación que pone en evidencia eso de que en la cocina lo simple y descomplicado también posee calidad y prestigio. Ejemplos: la mayonesa con mango, los *fetuccini* con hongos, la tortilla española, las papas asadas y el té helado a la menta. Quede claro: no es un recetario acomodado a una prestigiosa cocina nacional; mucho menos tiene la intención de conquistar adeptos de la cocina vegetariana o macrobiótica (lo cual le aseguraría el éxito comercial). Tampoco es un recetario especializado. *À la carte* es, simplemente, un recetario que respeta la gastronomía y cuyas recetas motivan a su preparación.

Llegados a este punto, sería imposible continuar nuestra reseña sin confrontar en el taller de cocina lo sustentado en líneas anteriores. Nos hemos paseado lenta y lujuriosamente por las setenta y seis recetas, y nos apeamos en algunas, sobre las cuales opinamos lo siguiente:

*Vegetales al coco* (pág. 14): ideal para una visita inesperada; resultado veloz, la textura crocante de los vegetales la convierte en una solución excelente. *Cogollos de lechuga con queso azul* (pág. 36): en un abrir y cerrar de ojos se logra una receta sencillamente arrolladora. *Sopa de lentejas rojas y limón* (pág. 50): los amantes de las sopas piden la receta. *Satays de pollo en salsa de maní* (pág. 137): encantadora presentación de la cocina de Malasia que garantiza reconocimiento de exquisitez por el paladar más sofisticado. Seguramente esta pequeña muestra no será garantía absoluta para opinar con certeza sobre la calidad de las restantes; pero nuestra intuición culinaria nos asegura que las cosas están bien hechas. Sin duda, esta rápida afirmación exige algunas precisiones: una de las herramientas fundamentales para la transmisión del conocimiento culinario es el lenguaje. Las grandes cocinas del mundo han logrado su divulgación bien por la tradición oral, bien por los recetarios; pero cualquiera de las dos maneras exige una mínima calidad de expresión. En *À la carte* las recetas están explicadas en el más claro y coloquial lenguaje; aquello que en otros recetarios o manuales especializados exige una depuración paso a paso de interminable extensión, en el idioma culinario de la autora es de la más fácil comprensión. Advirtamos: para ser buenos cocineros no es necesario ser cultos; pero cuando simultáneamente se es buen cocinero y se es culto, entonces se puede enseñar cocina de manera oral y de manera escrita con claridad meridiana. María Villegas, con sus clases prácticas a sus alumnos y amigos, transcritas en este libro, así lo ha hecho.

A diferencia de lo que acontecía a mediados del siglo XIX con los libros de cocina en nuestro país, hoy en día un buen libro de cocina debe ser tan pulcro y sugestivo como un libro de arte o uno de arquitectura. La materia prima con la cual se trabaja; es decir, los alimentos en su estado natural, las herramientas y accesorios, los procesos de elabora-

ción paso a paso y el resultado final de la receta, constituyen todos un auténtico material de inigualables posibilidades para esa técnica que se ha convertido en herramienta básica de todo buen libro de cocina: me refiero a la fotografía. En *À la Carte*, dicha técnica se presenta de manera impecable gracias al trabajo profesional de Claudia Uribe; trabajo que permite otorgarle al libro el adjetivo más preciso para su contenido: un libro provocativo.

Sobra decir que *À la carte* no es un libro de cocina colombiana; pero no es osado decir que es un excelente libro de cocina universal realizado por dos colombianas, auténticas profesionales cada una en su oficio. Si bien su diseño y presentación lo convierten en un libro de “centro de mesa”, esperamos que más de un coleccionista lo lleve de tiempo en tiempo a su cocina.

Nietzsche decía que elogiar es peor que censurar. Esta reseña esta colmada de elogios y voy a finalizar con uno más para sus editores y sus autoras, en el mismo lenguaje de su título: ¡*Chapeau!*

JULIÁN ESTRADA

## Nadie es profetisa en su tierra

**Marta Traba.**

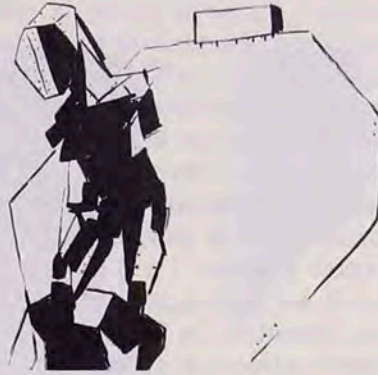
**Una terquedad furibunda**

Victoria Verlichak

Planeta, Bogotá, 2003, 300 págs., il.

Cuando murió, a los cincuenta y tres años, en un accidente de avión, Marta Traba (1930-1983) era una figura reconocida del mundo artístico latinoamericano. Primero, como crítica de arte. Segundo, como cuentista y novelista. Pero, como sucede con harta frecuencia, tampoco ella fue profetisa en su tierra. Quizá por tal razón una compatriota suya, Victoria Verlichak, nacida también en Buenos Aires, en 1950, preparó esta

notable biografía, cuya primera edición apareció en Argentina en el 2001, publicada por la Universidad Nacional de Tres de Febrero.



Buenos Aires, ese auténtico país de inmigrantes que ya en las primeras décadas del siglo XX tenía metro. En donde, si bien españoles (“gallegos”) e italianos (“tanos”) ocupaban el mayor espacio demográfico, ingleses, con la Cultural inglesa, alemanes, con el Goethe Institut, griegos, judíos (La Hebraica), yugoeslavos, enriquecían su diversidad intelectual, con aportes propios. El Borges que disertaba sobre Baruch Spinoza y prologaba libros de Kafka y Heine es un buen símbolo de ese mundo cosmopolita y refinado.

Varias escuelas de bellas artes y un ejercicio profesional de la crítica de arte, en revistas como *Sur*, que de 1931 a 1970 mantuvo un cubrimiento más o menos sistemático de la actualidad plástica, muestran el clima que se respiraba. Uno de los habituales colaboradores de *Sur*, Julio Payro, publicó en 1942, en la Editorial Poseidon, *Pintura moderna* (1800-1940), el libro, por cierto, que le revelaría a un muchacho antioqueño, Fernando Botero, los maestros claves de este periodo, precedido por una advertencia: “Mi programa consiste tan sólo en ofrecer un esquema breve y claro de la marcha de la pintura desde los tiempos de David hasta la escuela de París”, y añadía: “He circunscripto el comentario al arte francés por considerar que éste ha constituido la espina dorsal de la pintura moderna

de Occidente. No se habla de América en estas páginas, aunque su esfuerzo artístico me inspira las más vivas esperanzas” (pág. 7).

Lo cual no dejaba de ser revelador en el momento mismo en que, como lo dice el título del libro de Serge Guilbaut *De cómo Nueva York robó la idea del arte moderno* (1983), quitándosela precisamente a París, de 1945 en adelante.

Pero esta negligencia, desdén o ignorancia por el futuro que irrumpía, no podía extenderse a la totalidad del mundo editorial argentino, siempre tan proclive a Europa y apenas si interesado tangencialmente en lo que sucedía en la patria grande americana. Losada, sin embargo, había publicado el bello y personal libro de Luis Cardoza y Aragón sobre José Clemente Orozco y el de José María Podestá sobre Joaquín Torres-García y su universalismo constructivista.

Por su parte, figuras italianas como Lionello Venturi habían visto traducido al español su libro titulado *Cómo se mira un cuadro* (1954), de Giotto a Chagall, libro que bien puede considerarse el antecedente más obvio de *El museo vacío* (1958), el libro pionero en la carrera de profesora y crítica de arte con que Marta Traba se inició en Colombia, en ediciones de la revista *Mito*, y donde quince obras de arte de Matisse a Braque y de Picasso a Klee, Léger y Mondrian son leídas con el entusiasmo analítico de quien ya conocía a Croce, Woelflin y Eugenio d’Ors.

Debemos mencionar también cómo en el mismo año 1954, y traducido por la madre de Borges, aparece en Losada *El significado del arte*, de Herbert Read. Muchas opciones se abrían para la aprendizaje de crítica de arte que era por entonces Marta Traba, sin olvidar a su ferviente mentor enamorado, Jorge Romero Brest, y su revista *Ver y Estimar*, que con sus cursos libres, su papel decisivo como impulsor de la renovación permanente, sea como director del Museo de Bellas Artes de Buenos Aires y luego del Instituto di Tella y con sus libros se convertiría, primero, en el paradig-