

Querida Trixi, querido Alejandro,

Me acuerdo con emoción de mi primera visita a la huerta de Tinjacá en Peñas Bajo, situada arriba de Campo Hermoso.

Me recuerdo de su vecino Adriano que les ha enseñado los primeros rudimentos del cultivo y, sobre todo, les ha mostrado los tesoros que duermen en las plantas nativas de la región.

Súbitamente ustedes instalaron una gran mesa en medio de la huerta, un lugar para intercambiar, tomar un té, compartir historias, y semillas, el corazón de la vida. Gracias a la mesa, la configuración cotidiana de este espacio se convirtió en *dispositivo*, y fue generando poco a poco un proyecto que se enfoca explícitamente en el arte relacional, en donde el arte se pone al servicio del entorno, que se revela como un tesoro de saberes muy antiguos, a menudo soterrados, incluso olvidados, que se pretenden reactivar.

La región de Boyacá ha sido siempre productiva, y los españoles no se habían equivocado al importar numerosas variedades de su país las cuales se adaptaron perfectamente; a pesar de la ausencia de estaciones en el trópico. Entre ellas, el olivo, la vid y el trigo. Hacia los años 60, la región era uno de los principales graneros de trigo del país, contradiciendo la idea de que todo el continente americano no producía ni consumía más que maíz.

Poco a poco, su trabajo, llevado a cabo con un equipo de investigadores artistas, se empezó a concentrar en el trigo “nativo” del Alto Ricaurte. Pero esta búsqueda se adhiere inmediatamente a un gesto práctico: sembrar, en un predio de Adriano, el trigo como se hacía en el siglo XIX, antes de la llegada de la mecanización de la agricultura: arado tirado por bueyes, percherones para trillar las espigas y recoger los granos...

Este interés renovado por las siembras tradicionales condujo de manera natural a preguntarse por la alimentación, por los efectos producidos por la industrialización de los cultivos. Ya que, es lógico, las arepas de trigo de Tinjacá son una especialidad reconocida que aún se sigue produciendo... pero con el trigo que viene de lejos...

Final de agosto de 2018, reunión en la huerta para un “estudio” sobre las arepas de trigo. Una veintena de personas son presentes. Imposible de acomodarse alrededor de la mesa porque hay lluvia -una gran noticia, en realidad, porque en los meses precedentes hubo una fuerte sequía-. Luego de un preámbulo, como intercambio de experiencias personales que evidenciaban los lazos de cada persona con el trigo, una mujer se libera de su pesado canasto y comienza a sacar todos los ingredientes

necesarios para la fabricación de las famosas arepas. Muy histriónica, Doña Carmen hace vivir la tortilla de trigo, como si saliera de un sortilegio.

Con sus palabras y sus gestos, ella nos cuenta una historia, e imparte un verdadero curso de culinaria improvisado, a la manera boyacense. Mientras ella relata, se dispone a preparar la deliciosa arepa, con cuajada, un queso fresco que tenía listo desde la víspera.

Otro equipo toma el relevo, esta vez para preparar la masa con el trigo cosechado por Trixi y sus compañeros. La cuajada se mezcla, entretanto con hojas de rebancá (una especie nativa de lechuga picante) finamente cortada en tiras. Cuando la masa ha reposado, diez decenas de arepas se arman y se disponen sobre platos de barro, calentadas en la estufa de leña.

Hablando apenas, cada quien en su tarea, concentrados sobre los gestos que se repiten con precisión. Una hora más tarde las arepas llegan sobre la grande mesa, con enormes jarras de agua de panela.

Me acuerdo de la exposición - instalación en el Molino Alejandría, en Gachantivá, cerca de Villa de Leyva, es un lugar que nos habla sobre una historia olvidada - es tremenda la rapidez con que las historias se olvidan-. Una ruina que recuerda que el Alto Ricaurte fue por largo tiempo un silo de trigo, importado con éxito desde Europa, antes de que la mundialización le hiciera casi desaparecer, a finales del siglo XX, y lo transformara en un producto no rentable, frente a las importaciones del extranjero. Es importante anotar, como Walter Benjamin comenzó a hacerlo (en una época en que la velocidad de los cambios, nombrados e impuestos como “novedades” no tenían aún nada que ver con la rapidez y vértigo de las transformaciones y “avances” del mundo digital) que el capitalismo es una máquina formidable para podrir aquello que él mismo acaba de generar. El trigo traído por los españoles para explotar la riqueza del continente, va a ser condenado en el nombre de la misma lógica productiva que le había hecho nacer.

Treinta años después de que sus aspas se hubieran dormido, con el “retorno al campo” de sus herederos, el molino se apresta a vivir una nueva vida, para devenir, luego de la debida restauración, una casa de huéspedes, que tal vez acogerá al turismo, pero con el respeto absoluto por la historia del lugar, su *genius loci*.

Esto se manifestó con ocasión de “la instalación “ de una exposición consagrada a la memoria del trigo, tal y como esta había aparecido a lo largo de este proceso de “estudios estéticos de campo” realizado por el grupo de la huerta.

Este día, los polvorientos espacios del molino se despertaron para acoger las fotografías, los registros de entrevistas y de videos, que relatan esta historia en la

voz y el cuerpo de quienes han guardado la memoria y que han exhumado las huellas enterradas, que demandan su reactivación, como la maquinaria del molino.

Una tarde de sábado del mes de octubre de 2018, una invitación fue enviada a la “comunidad” para una suerte de tertulia provocada por la exposición. Una gran asamblea se reunió en la dulzura del atardecer declinante, marcado por la presencia de varias generaciones. Los “ancianos”, testigos directos y actores de esta historia, reactivaron esta memoria colectiva, sin nostalgia, al contrario, su reflexión a dado luz a preguntas para el presente y el futuro:

¿Cómo fue que llegamos a tal dependencia, cuando tuvimos autonomía por la diversidad de nuestros cultivos nativos? ¿Cómo cedieron nuestros frenos y nos adentramos al precipicio del monocultivo, ese espejismo de la rentabilidad que a cambio mata el suelo? ¿Por qué somos incapaces de prescindir de los químicos y su corte de efectos tóxicos, cuando teníamos el saber sobre la protección de la naturaleza por sí misma? ¿Por qué nuestra producción se va tan lejos? Y, ¿por qué lo que compramos viene de tan lejos? ¿Cómo reencontrar la fuerza y los cimientos del colectivo para construir una comunidad productiva y próspera? ¿Existirá la posibilidad de una prosperidad alejada de las leyes tiránicas del mercado mundial?

*

La huerta: una palabra tan justa en español y tan difícil de traducir al francés. El equivalente en esta lengua, «Le potager», suena como el lugar para cultivar *cremas*... Cuánta debilidad de la lengua, y sobretodo qué incapacidad para expresar la fuerza de la huerta, más poderosa, más amplia. Un lugar precioso, casi sagrado y para ser más justo, mágico, en el Continente Americano.

La huerta es un lugar muy especial, que podríamos llamar, con Michel Foucault, una *heterotopía*, una pequeña utopía concreta: un lugar fuera del mundo de las prácticas sociales ordinarias, que no hace cambiar de los paradigmas comunes del espacio y del tiempo. Un pequeño terreno de diálogo con la naturaleza.

Me parece que en la huerta los vegetales y las plantas crecen para conversar. Un gran diálogo mudo. Como el silencio de una inmensa biblioteca a cielo abierto, donde cada semilla, cada ser vivo en la tierra aparece como un libro que se puede descifrar, cuidar, proteger, transmitir, compartir e intercambiar.

Yo quería compartir con usted esos recuerdos, sensaciones y reflexiones.

Gracias por esas experiencias tan estimulantes.

Abrazos desde El Hornito

Bruno Tackels

Tinjacá, marzo de 2019