

Lire à terre ouverte

Petite réflexion sur l'expérience de la huerta

C'est dans une vallée du Alto Ricaurte, à Tinjaca, que tout a commencé. Dans une *fincasituée* au-dessus de Campo hermoso, Trixi Alina a commencé à cultiver une *huerta*— le terme de potager sonne si mal en français, tant il n'arrive pas à se séparer de ses origines aristocrates. C'est son voisin, Adriano Rodriguez, qui lui a enseigné les premiers rudiments de la culture. Et surtout, il lui a montré les trésors que recèlent les plantes natives de la région. Très vite, ils installent une grande table au milieu de la *huerta*, un lieu pour échanger, boire un thé, partager des histoires, mais aussi des graines, le cœur de la vie.

Grâce à cette table, la configuration quotidienne de cet espace va se changer en dispositif, et générer peu à peu un projet se revendiquant explicitement de *l'art relationnel*, dans lequel l'art se met au service de ce qui l'entoure, et qu'il n'est pas : un trésor de savoirs très anciens, souvent enfouis, voire oubliés, et qu'il s'agit de réactiver.

La región de Boyaca a toujours été très productive, et les Espagnols ne s'y sont pas trompés, important de nombreuses cultures de leur pays, qui s'y sont parfaitement adaptés, malgré l'absence tropicale de saisons. Parmi elles, l'olivier, la vigne et le blé. Jusqu'aux années 60, la région était l'un des principaux greniers à blé du pays, contredisant l'idée préconçue selon laquelle tout le continent sud-américain ne produirait et ne consommerait que du maïs.

Peu à peu, les travaux de Trixi Alina, artiste et anthropologue, conduits avec une équipe de chercheurs artistes, dont Alejandro Jaramillo, se sont concentrés sur le blé natif du Alto Ricaurte. Mais cette recherche s'adosse immédiatement à un geste pratique : semer dans un pré d'Adriano le blé comme on le faisait au XIX^{ème} siècle, avant l'arrivée de la mécanisation de l'agriculture, charrue tirée par des bœufs, chevaux de trait pour piétiner les épis et récolter les grains.

Cet intérêt renouvelé pour les semences traditionnelles conduit tout naturellement à s'interroger sur la nourriture, sur les effets produits sur elle par l'industrialisation des cultures. Car très logiquement, les *arepasau* blé de Tinjaca sont un met reconnu, qui lui continue à être produit ... mais avec du blé qui vient d'ailleurs.

Fin août 2018, réunion à la huerta pour une « étude » sur les *arepasau* blé. Une vingtaine de personnes sont présentes Impossible de s'installer autour de la table, car il pleut — une fort bonne nouvelle, en réalité, car les mois précédents ont été très, trop secs. Après un préambule sous forme d'échange d'expériences personnelles, exposant les liens que chaque personne a avec le blé, une femme s'empare de son lourd cabas et commence à en sortir tous les ingrédients nécessaires à la confection des fameuses arepas. Très théâtrale, Dona Carmen fait vivre la galette de blé, comme s'il en sortait un sortilège. Avec ses mots et ses mots, elle nous conte une histoire, et donne un véritable cours culinaire improvisé, à la mode de Boyaca. Tout en racontant, elle se met à préparer la délicieuse galette, avec la *quajadra*, un fromage frais qu'elle

avait préparé la veille. Une autre équipe prend le relais, cette fois pour préparer la masse, avec le blé récolté par Trixi et ses compagnons. La *quajadra* est maintenant mélangée avec des feuilles de moutarde, finement coupées en lamelles. Après que la pâte ait levée, des dizaines de galettes sont confectionnées et disposées sur des plats en terre, chauffées par la cuisinière à bois. Peu de paroles, chacun à sa tâche, concentré sur les gestes qu'il répète avec précision. Une heure plus tard, les *arepas* arrivent sur la grande table, avec de grandes jarres *d'agua de panela*.

Le moulin d'Alexandria, près de villa de Leyva, est un lieu qui nous parle d'une histoire oubliée — c'est inouï comme les histoires s'oublient vite. Une ruine qui rappelle que le Alto Ricaurte fut longtemps un grenier à blé, importé d'Europe avec succès, avant que la mondialisation ne le fasse disparaître, à la fin du XX^{ème} siècle, en le transformant en production non rentable, face aux importations étrangères. Il faut noter, comme Walter Benjamin avait commencé à le faire (à une époque où la rapidité des changements, nommés et imposés comme « nouveautés » n'avait rien à voir avec la vitesse vertigineuse des transformations et « avancées » du monde digitale) que le capitalisme est une formidable machine à périmer ce qu'il vient de générer. Le blé, importé par les Espagnols pour exploiter les richesses du continent, sera condamné au nom de la même logique productiviste qui l'avait fait naître.

Trente ans après que ses pales se soient endormies, avec le « retour au pays » de ses héritiers, le moulin s'apprête à vivre une nouvelle vie, pour devenir, après restauration, une maison d'hôtes, accueillant le tourisme, mais dans le respect absolu de l'histoire du lieu, son *genius loci*. Celui-ci s'est manifesté à l'occasion de « l'installation » d'une exposition consacrée à la mémoire du blé, telle qu'elle est apparue tout au long de ce processus d'« études esthétiques menées dans les champs » par le groupe de la huerta.

Les espaces poussiéreux du moulin se sont réveillés pour accueillir des photographies, des enregistrements d'entretiens et des films, relatant cette histoire par la voix et le corps de ceux qui en ont gardé la mémoire, et en ont exhumé des traces enfouies, qui ne demandent qu'à se réactiver, comme la machinerie du moulin. Un samedi après-midi du mois d'octobre 2018, invitation fut lancée à la « communauté » pour une sorte de *tertulia* provoquée par l'exposition. Une large assemblée s'est réunie dans la douceur de l'après-midi déclinante, marquée par la présence de plusieurs générations. Les « anciens », témoins directs et acteurs de cette histoire, ont ranimé cette mémoire collective, sans aucune nostalgie, bien au contraire, leur réflexion a mis en lumière des questions au présent, et pour le futur : comment en sommes-nous arrivés à tant de dépendances, alors que nous avons l'autonomie, par la diversité de nos cultures natives ? Comment nos freins ont-ils cédé, nous entraînant dans le précipice de la monoculture, ce mirage de la rentabilité qui tue les sols en échange ? Pourquoi sommes-nous incapables de nous passer de la chimie et de son cortège d'effets toxiques, alors que nous avons le savoir de la protection de la nature par elle-même ? Pourquoi ce que nous produisons va si loin ? Et pourquoi ce que nous achetons vient de si loin ? Comment retrouver la force et le ciment du collectif, pour construire une communauté productive et prospère ? Y a-t-il une prospérité en dehors des lois tyranniques du marché mondial ?

La huerta: una palabra tan justa en español y tan difícil de traducir al francés. El equivalente, « 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*: 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.

Bruno Tackels*

Tinjaca, mars 2019

* Doctor en filosofía con énfasis en estética y teoría de las artes, particularmente filosofía alemana del siglo XX. Especialista en Walter Benjamin, Tackels es el autor de "Una vida en los textos", biografía dedicada al reconocido autor alemán, impresa en español por Publicacions de la Universitat de València (España). <http://www.eccs-latinoamerica.net/event/los-poderes-la-imagen-bruno-tackels-ciclo-conferencias-las-artes-2018-la-universidad-nacional/>