



E X P O S I C I Ó N T E M P O R A L

El **Jardín** *Bolivariano*

ENTORNO ECOLÓGICO DE
UN MONUMENTO NACIONAL

la **siembra***mestiza*

LAS CRÓNICAS SOBRE BOLÍVAR DESTACAN SU AFICIÓN POR LAS ensaladas, el gusto de observar las rosas al abrir las puertas de su habitación, el olor fresco de la tisana servida por José Palacios su mayordomo y conocemos además de su pintoresca entrevista con José María Álvarez, para contratarlo como hortelano para su quinta.

La obra de restauración de la Quinta reconstruyó este espacio donde hoy podemos cosechar varias hortalizas para una ensalada bolivariana y una variedad de plantas aromáticas, condimentosas y hortalizas.

Para una ensalada bolivariana hoy dispondríamos de lechugas, coles, acelgas, remolachas rábanos, cubios, arracachas, papas, y maíz. Ello nos alcanzaría también para hacer la típica y temida olla podrida, descrita por más de un viajero del siglo XIX en sus crónicas bogotanas adobada con la sazón del tomillo, laurel, orégano, albahaca, salvia, guascas, cebollina, cilantro o perejil.

Como alivio de los males del cuerpo y del alma de Bolívar, el tilo, cola de caballo, altamisa, ajeno, yantén, así como las aromáticas hierbabuena, toronjil, cidrón, canelón, limonaria, menta, hinojo, manzanilla.

Para los postre, conservas y almíbares, los ciruelos que una vez florecidos contrastan con el verde de este espacio; peros, papayuelos, brevos, naranjos, curubos, uchucas y fresas silvestres.