

TEXTOS QR 2. LOS CULTIVOS DE LA HUERTA DE MURCIA

1. LAS BUENAS PRÁCTICAS TRADICIONALES EN LOS CULTIVOS

Los elementos que componen la huerta de Murcia y las relaciones que se establecen entre ellas son fundamentales para mantener las características y condiciones de este ecosistema y favorecer la biodiversidad.

- Existencia y fomento de las variedades locales. Los agricultores han seleccionado e intercambiado tradicionalmente las variedades que mejor se adaptan a las características de cada zona, contribuyendo a promover la diversidad y la calidad en los cultivos.
- El respeto por los ciclos naturales de cultivo es fundamental para mantener una huerta fértil y un equilibrio natural. En el cultivo tradicional las plantaciones son diferentes cada temporada, lo que permite que la tierra se recupere. Existen cultivos de primavera-verano (pimiento, tomate, calabacín, berenjena, zanahoria, y cebolla); y de otoño-invierno (judía, coliflor, acelga, cebolla, espinaca, habas y rábanos).
- Plantas adicionales en los huertos: Los setos y las plantas adicionales ayudan a mantener los cultivos en buenas condiciones. Los árboles y arbustos que forman estos setos protegen los huertos al acoger fauna beneficiosa para su desarrollo, lo que evita posibles plagas. Algunos de estas especies son el almez, el membrillero, que actuaba como cortavientos, la gayomba o la madreSelva.

2. LOS PRODUCTOS DE LA HUERTA

Estos son algunos de los productos más “populares” de la Huerta de Murcia.

- Cítricos. Sustituyeron al cultivo de moreras, de modo que se han convertido en el cultivo “dominante” en la huerta. Para combatir la “tristeza de los agrios”, una enfermedad causada por un virus y que afecta a naranjos, mandarinos y pomelos injertados sobre Naranja amarga, los naranjales tradicionales se reconvirtieron en limoneros, de ahí que sea el cítrico más extendido en la Huerta de Murcia.
- Acelgas. La variedad silvestre, que aún podemos encontrar en la huerta, fue muy consumida, junto con otras plantas, en épocas de escasez de alimentos.
- Tomate. En la Región de Murcia se han catalogado hasta 50 variedades locales, entre ellas el tomate pera, el rosado o el aplastado.
- Berenjena. El consumo de berenjena en la Península se asocia a la cocina sefardí. La presencia de espinas, que actúan como mecanismo de defensa, han dado lugar a la expresión “meterse en un berenjena”.
- Habas. Las habas se recolectan con la llegada de la primavera. En las culturas antiguas las habas se asociaban a numerosos ritos y se utilizaban para realizar ofrendas en los rituales funerarios.
- Coliflor. La parte comestible de esta planta pariente de la col es la flor inmadura, de ahí su nombre. En Murcia llamamos a la coliflor, pava.
- Pimiento. El pimiento de bola es una de las variedades más utilizadas, que al secarse da lugar a las “ñoras”, de cuya carne se obtiene el pimentón.
- Boniatos. Los boniatos anuncian la llegada del otoño y su sabor dulce los convirtieron en una verdadera golosina en la zona de la huerta. Al contrario de lo que se piensa, no es de la misma familia que las patatas.

3. LA HUERTA ES SABOR, COLOR Y OLOR

El cultivo de plantas aromáticas contribuye a proteger las plantaciones ante posibles plagas, además de inundar de agradables olores el huerto:

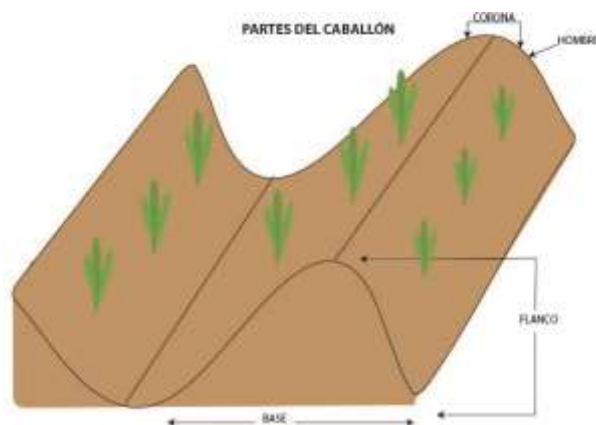
- La albahaca repele a los insectos.
- La salvia combate las larvas del suelo.
- El orégano es muy eficaz contra el hongo de la “negrilla”, que se muestra como un polvo negro, similar al hollín, que cubre hojas, tallos y otras partes de la planta.
- El laurel sirve para ahuyentar a las hormigas.

4. TÉCNICAS DE CULTIVO. ANIMALES DE LA HUERTA. NOMBRES TRADICIONALES

Algunas técnicas tradicionales de cultivo.

Un espacio de cultivo tradicional está compuesto por muchos de los elementos que puedes ver en la maqueta:

- Banca o parcela de cultivo.
- Brazal es el canal que conduce el agua desde la acequia al bancale.
- Tablacho es compuerta que controla el riego del bancale.
- Caballones es la porción de tierra levantada que se hace para separar bancales o para contener y dirigir las aguas en los riegos. Tienen varias partes que son: corona, hombro, flanco y base.



- Reguera o regadera es el surco en la entrada del brazal que conduce el agua.
- Cultivo en cobija. En un caballón a una cara, consiste en cubrir las plantas con cañas y sacos. Utilizado en el cultivo de tomates.

Otra de las técnicas tradicionales de cultivo es la Almajara, (representada en la maqueta) una construcción realizada con cañas y sisca que se utiliza en invierno como semillero, protegiendo a las semillas de las heladas.

Animales de la Huerta. Razas autóctonas.

Los animales también son elementos fundamentales en la huerta tradicional. En la Huerta de Murcia se crían algunas especies de razas autóctonas. Estas son algunas de ellas:

- Gallina Murciana: Es una gallina de patas amarillas con la cresta algo caída hacia un lado. El pecho y las plumas que cubren sus muslos son de color blanco crema. La cáscara de sus huevos es de color crema rosácea. Está catalogada como Raza autóctona en peligro de extinción.
- Pavo Negro del Mediterráneo. Su plumaje es de color negro metálico con reflejos verdosos. El pico es de color oscuro. Las patas son oscuras en los jóvenes y de color rojo claro en los adultos. La piel es blanca. Las crías son negras con manchas amarillas en las alas.
- Chato murciano. Es un cerdo de pelaje negro, orejas erectas de forma triangular y hocico achatado. Es fruto del cruce del ya desaparecido cerdo Negro Mediterráneo con otras razas. Está catalogado como Raza autóctona en peligro de extinción.
- Vaca Murciano-Levantina o Vaca "Huertana". Es una vaca castaña de temperamento tranquilo y dócil. Es muy característica la forma encorvada de sus cuernos. Se utilizó principalmente como animal de tracción. Está catalogada como Raza autóctona en peligro de extinción.

Nombres tradicionales

Uno de los principales valores culturales de la huerta es el lenguaje, símbolo de la identidad huertana. Muchos elementos de uso cotidiano, así como algunos productos tradicionales de la huerta, reciben nombres que actualmente resultan curiosos. En este módulo se ponen a prueba tus conocimientos de "panocho" el lenguaje tradicional de la huerta.

5. GASTRONOMÍA

Los productos de la huerta han dado lugar a una rica gastronomía. En este ámbito podrás descubrir algunas recetas típicas realizadas con productos de la Huerta de Murcia.