

GUIA DE SALA HORTA I MARJAL: ELS IMAGINARIS

Ací reflexionem sobre els estereotips que la major part de la població tenim sobre les hortes i marjals valencianes.

Et proposem que mires més enllà, que penses que moltes vegades les nostres idees preconcebudes amaguen altres realitats. Els tòpics poden contindre alguna dosi de realitat, però funcionen com una bena que ens tapa els ulls i ens oculta el que hi ha al seu darrere.

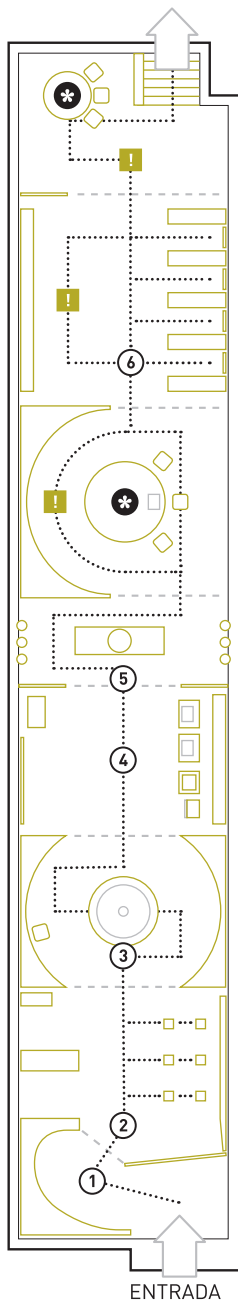


Museu Valencià d'Etnologia



PLÀNOL DE SALA

A SECÀ I MUNTANYA



-
- ① SER O NO SER
 - ② L'HORTA, UN PARADÍS?
 - ③ TERRA DE BARRAQUES
 - ④ EXPORTAR O MORIR
 - ⑤ RECORD DE VALÈNCIA
 - ! HORTAPANORAMA
 - ⑥ EINES I MANS
 - ! TERRA D'ARRÓS
 - ! MÉS QUE UN PLAT
-

- * Punt de Descans
 - ! Mira!
-



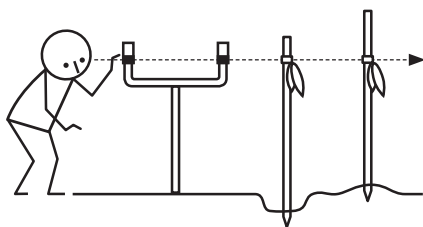
Als marcs digitals pots
veure fotos d'altres
hortes i marjals del món,
i a la paret d'enfront
estan els pobles
valencians que tenen
zones d'horta.



Només gires veuràs un
modern camp d'arbres
que et mostra imatges
de les marjals i hortes
valencianes.

Hi ha més hortes que
la del Cap i Casal i més
marjals a banda de
l'Albufera.

Per a regar els camps és fonamental anivellar-los. Això que hui fan tractors amb raig làser es feia abans amb nivells hidràulics com aquest.



Sabies què?

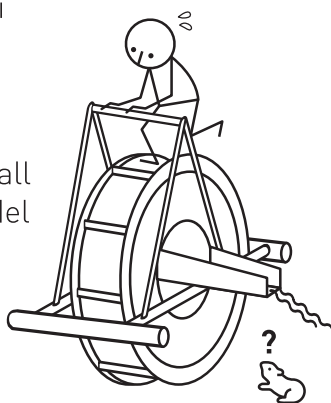
“Regar a manta” és una tècnica de reg que consisteix a inundar el camp utilitzant només la força de la gravetat.

Es necessita aigua abundant i un terreny correctament anivellat.



L'agricultura d'horta fa necessària la gestió col·lectiva del bé més preat: l'aigua. Per això hem posat aquests dos sistemes de mesura del temps de reg com si foren joies.

L'un és el rellotge de sorra i l'altre una "olla", usada als pobles de la Vall de Segó, a la comarca del Camp de Morvedre.



Aquesta mena de sènia es diu bombillo i és una mostra de l'enginy per a regar les hortes a les comarques del sud.

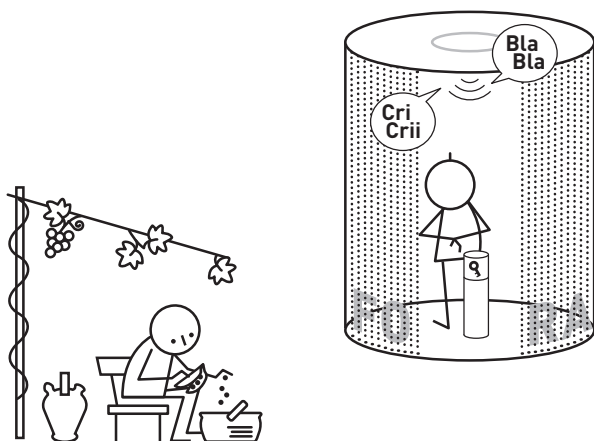
En queden molt pocs i és una peça important de la col·lecció del museu.

No calia pagar un gimnàs per a fer exercici!

A les hortes, l'interior de la casa i l'exterior no són espais separats.

La cortina representa la laxitud de la transició entre “dins” i “fora”, on hi ha la parra de neó, la cadira i la botija.

La vida quotidiana es desenvolupa en ambdós llocs.



Sabies què?

Al segle XIX sengles incendis varen cremar 200 barraques a El Palmar i 187 al Cabanyal.

En 1884 l'Ajuntament de València en va prohibir la construcció de noves.

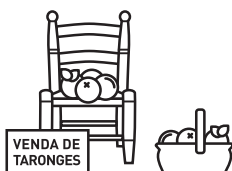
A l'esquerra veus la imatge d'unes dones treballant en un magatzem de fruita. La selecció dels productes i la confecció de les caixes era, i és, una feina quasi sempre femenina.

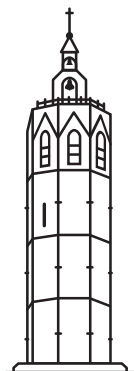
Sobre la imatge hem posat unes quantes etiquetes usades per a l'exportació de productes valencians. No diràs que no són fantàstiques!



A la dreta veus una cadira, que representa les que es posen a la porta de casa amb un grapat de creïlles, cebes, faves o taronges al damunt.

Així indiquen els llauradors al veïnat que en tenen per a vendre a la menuda.

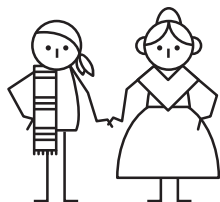


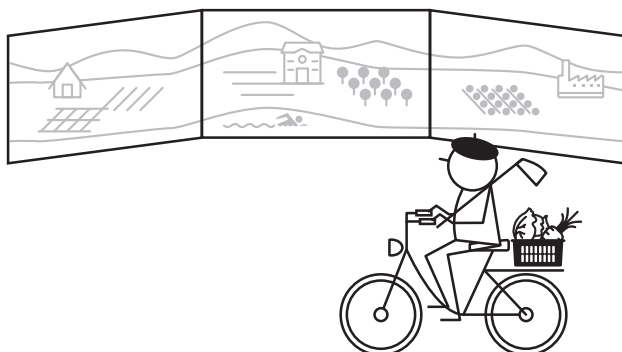


De vegades qüestionem els tòpics amb els quals ens identifiquen, però caldria preguntar-nos si nosaltres també hi participem i fins i tot els potenciem: les figures d'aquest pastís les hem comprades a botigues del centre de València.

Sabies què?

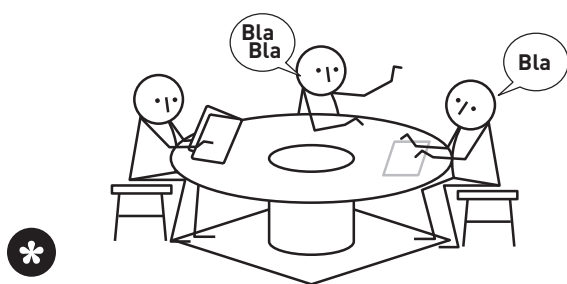
Al 2019 varen visitar la Comunitat Valenciana 9'5 millions de turistes estrangers.





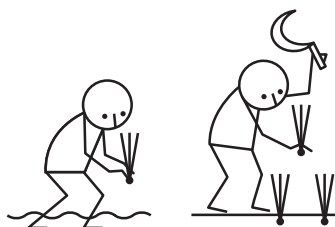
Sabies què?

Els darrers cinquanta anys s'ha perdut més del 65 % de l'horta de la Ciutat de València i de les comarques que l'envolten.



Descansa. Mentrestant, pots veure aquesta recreació panoràmica de l'horta o consultar fotografies i testimonis relacionats amb la vida a les hortes i les marjals valencianes.

En aquest espai també es fan reunions de treball i activitats didàctiques.

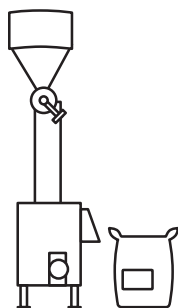


L'arròs forma part de la identitat valenciana i per això li hem dedicat la vitrina més gran.

Dalt pots contemplar els bells i canviants paisatges creats pel cultiu arrosser.

A la franja central tens les operacions del cicle agrícola, tal com eren abans i com són ara.

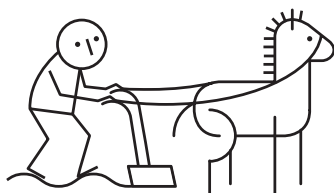
Baix estan les ferramentes usades en aquest cultiu.



Fins ací has vist una exposició amb una museografia molt escenogràfica i conceptual, i potser penses que amb molt pocs objectes.



En la sala que ara entres t'ho compensarem: a les cinc vitrines perpendiculars et mostrem un conjunt extens de ferramentes usades a l'horta, ordenades segons els treballs del cicle agrícola.



Sabies què?

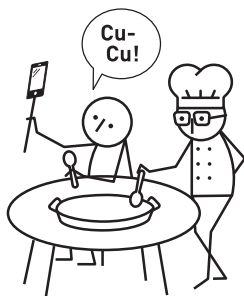
Algunes de les ferramentes de l'horta valenciana emprades en tasques molt específiques han estat creades per ferrers locals.





Pots seure a la taula i fer-te una autofoto com si estigueres menjant paella amb Claude Lévi-Strauss. No, no és el creador dels vaquers!

Va ser un insigne antropòleg francès fundador de l'antropologia estructural. Va escriure obres com *Allò cru i allò cuit* i *L'origen de les maneres de la taula*.



A SECÀ I
MUNTANYA



Agafa la motxilla. Ens n'anem d'excursió a les terres de l'interior valencià.

Aprofitant els esglaons, hem simulat les corbes de nivell que ens indiquen com ens anem elevat. Pugem envoltats de topònims de serralades, partides, rius, barrancs...