



## Casa de Vera Muxica: el jardín y la huerta

El proyecto recrea el jardín y la huerta de la Casa de los Vera Muxica en Santa Fe La Vieja, recurriendo para ello a elementos del jardín árabe y del jardín europeo; y permitiendo que los sentidos sean sorprendidos, además del color, por las formas y el perfume de las plantas aromáticas, frutales y ornamentales.

Los jardines árabes de Asia y del Norte de África se inspiran en los jardines persas. El jardín persa es un jardín cerrado de líneas rectas, dividido en cuatro partes dispuestas en cruz, simbolizando los 4 ríos del paraíso terrenal (Nilo, Éufrates, Tigris, Indo) ocupando el centro una fuente de agua. Las plantaciones en línea recta, los trazos regulares, los cuatro elementos (agua, sombra, color, sonido), la escala individual, la ausencia de escultura, caracterizaron los jardines persas.

Los árabes modificaron la estructura de base y dividieron el jardín en ocho para representar las ocho partes del Corán.

En la Alta y Baja Edad Media, los monjes cultivaban en sus huertos para el propio sustento, frutas, hortalizas y plantas medicinales que preparaban según viejas recetas, además de otras especies ornamentales como rosas y azucenas.

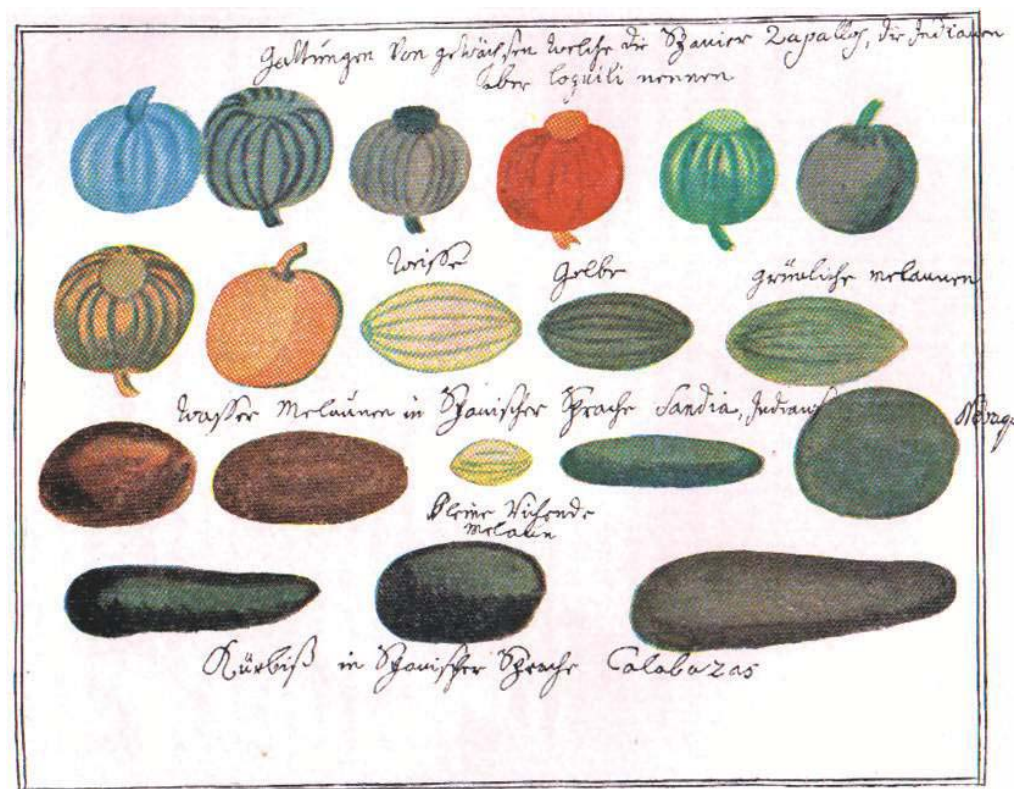
El jardín y la huerta en la casa de los Vera Muxica conviven en el ámbito doméstico, con la floresta natural del entorno. Los espacios se jerarquizan desde el acceso a la vivienda por el oeste, dando lugar en primer término al jardín, que antecede al hábitat, y en donde se enseñorean los jazmines, pero permitiendo que los naranjos presten su nombre, contribuyendo el perfume de las lavandas y azahares, a anunciar el fin del duro invierno y la vecindad de la primavera.

Traspuesta la vivienda, se accede, al espacio de la familia, o traspatio donde la intimidad debe ser resguardada. Para ello están las higueras de frutos negros, colorados y blancos; las dulces brevas, las manchosas granadas y los higos moros, cuando no los propios higos chumbos junto a las sabrosas moras y a las perfumadas guayabas y burucuyaes. Allí donde la explosión de madreselvas y verbenas engalanan los espacios guarecidos, mientras que las enredaderas trepando los muros de tapia, desbordan en un exceso de generosidad hacia el vecindario, su floración y colorido sobre la calle del ladero norte, donde el sol entibia en invierno y azota en verano.

La huerta, último espacio del solar que mira al este fluvial, añora el mediterráneo, con los olivos, agrios y laureles, conectando la cocina y el perchel. Y las parras cuyas uvas, en tiempos de vendimia, aportan a la mesa y construyen la fama del "vino de la costa".

Las escasas legumbres y hortalizas de la huerta junto a los cítricos, duraznos y manzanas contribuyen no solamente a la economía familiar, sino que posibilitan el intercambio con parientes y amigos, constituyendo el secreto del éxito de las relaciones.

La empalizada de cañas del límite sureste del solar contiene la exuberancia de las hierbas y pastos de la región, que en la época de floración asoman por el cerco; sorprendiendo el intruso color silvestre, la disciplina del jardín árabe.



***“Las manzanas de los pomares vascos, las higueras de la entrañable Galicia y las primeras cepas de los viñedos riojanos.”***

Las especies que se han seleccionado en general tienen un origen foráneo propio de la España Mediterránea y de la España del Este, pero están también “las manzanas de los pomares vascos, las higueras de la entrañable Galicia y las primeras cepas de los viñedos riojanos”. Algunas cuya antigüedad puede remontarse a los pueblos del Lejano Oriente, a la misma Persia, Grecia y Asia Menor. La mayoría traídas por los españoles, otras autóctonas; y otras en las que el uso popular y la tradición han hecho llegar hasta nosotros, y que han perdurado en la memoria colectiva, pese a las modas impuestas por las condiciones de mercado, por sus propiedades alimenticias, terapéuticas, aromáticas u ornamentales.

### **Textos**

Liliana Montenegro de Arévalo