

## PLANTAS DE IDA Y VUELTA EN EL MERCADO: UNA PROPUESTA DIDÁCTICA

Arturo Fernández Sanmartín y Juan Antonio Valero Sánchez  
Profesores de Biología de Educación Secundaria

La organización de la exposición Plantas de Ida y Vuelta conllevó un ciclo de conferencias entre las que se nos propuso plantear una en forma de propuesta didáctica utilizando como referente el mercado, espacio público de enorme y muy diverso interés. Desde el punto de vista didáctico, un mercado ofrece una gama casi inagotable de recursos. Y para el caso que nos ocupa, las plantas comestibles venidas de ultramar, no se nos ocurre mejor opción.

La conferencia se diseñó con una justificación teórica previa, a partir de la alimentación omnívora de la especie humana en tiempos históricos. Desde una reflexión sobre los alimentos y platos actuales reminiscentes de la época romana y Alta Edad Media (pan y queso, olla podrida, cocido) a otros posteriores bien documentados pero anteriores al Descubrimiento (potajes diversos, olla de trigo, duelos y quebrantos), pasamos a detenernos en algunas de las plantas que, traídas de África, Asia o América, han revolucionado las costumbres europeas, no sólo en el ámbito de la alimentación.

Así, se hace una reflexión sobre el papel de las especias, tanto para la conservación de alimentos, su objeto inicial, como en su uso condimentario. Sobre las judías en general, hoy presentes en nuestra gastronomía más castiza e identificadora. El chocolate, una auténtica revolución a partir de su uso generalizado en el occidente europeo. El tabaco, cuyo papel social y generador de actividad económica no necesita ser glosado. El té, planta asiática cuya ausencia en los países europeos hoy sería impensable. El café, magnífico exponente de lo que es a la vez *planta de ida y vuelta*, de consumo arraigado por igual en los países árabes, americanos y europeos. Y, naturalmente, la extensión europea de la patata, del tomate, del maíz y del arroz, formando hoy día la base de numerosos platos de la cocina *tradicional* (cazuelas varias, gazpachos, paellas, etc.).

La propuesta didáctica en el mercado pretende mostrar, con un vistazo previo a un puesto bien seleccionado, el muestrario aparentemente aleatorio de plantas de todo el mundo que éste puede contener.



Puesto de frutas y verduras de diversas procedencias.



El mismo puesto en el que se van cubriendo de blanco productos originarios de América (mangos, tomates, pimientos, aguacates, papayas) y otros de origen asiático (kiwis, limones, naranjas).



Otros ejemplos que muestran el mismo proceso.

A partir de un puesto bien seleccionado, se sugiere al discente ir eliminando plantas alóctonas, de manera que se vaya configurando

una imaginaria vista del puesto anterior al descubrimiento o a los viajes a Asia o África en tiempos pasados.

Con ello, el observador aprecia hasta qué punto nuestra alimentación cotidiana está basada en abundantes productos originarios de lugares remotos y permite reflexionar sobre cómo los viajes y la apertura de rutas náuticas han facilitado que numerosas plantas comestibles sean hoy alimentos cotidianos en lugares bien distantes de su origen.

La propuesta didáctica se completaría, para alumnos de Educación Secundaria, con un trabajo de campo a realizar en el mercado de su barrio por parte de los propios alumnos, preferiblemente en grupo. Las cuestiones a resolver serían del tipo de:

- Localícense 5 plantas de origen americano y 5 de origen africano y asiático.
- Sitúese con la mayor precisión el lugar originario de tres, una por continente.
- Búsquese el acceso a Europa de tres de ellas -una por continente- señalando la fecha, el lugar de entrada y describiendo el proceso de aclimatación y expansión.
- Desvélese tres mitos alimentarios que conlleven alguna confusión en el origen de la planta (del tipo *plátano de Canarias, arroz de la Albufera, café de Colombia...*).
- Localícense en el mercado 5 plantas comestibles que hubiera podido adquirir un ciudadano del siglo XII y tres del siglo V.

- Fotografiar todas las plantas señaladas y configurar un trabajo para presentar al resto de los compañeros.

Como complemento, no debe olvidarse que toda propuesta didáctica tiene el reto de la interdisciplinariedad; el mercado siempre ofrece más: la zona de las carnes, donde hacer referencias al mundo ganadero, a la cría y domesticación, a la conservación, a la propia anatomía zoológica, etc. La zona del pescado, actividad ciertamente recolectora, biodiversidad marina, taxonomía de los productos ofrecidos, fluctuación de los precios en función de las capturas, tamaños permitidos o vedados, etc. Y el propio mercado como experiencia sociológica: tipologías de vendedores y compradores, estrategias para mostrar el género, formas de expresar el precio, presencia de turistas, vendedores ambulantes periféricos, etc. Sin olvidar el mismo edificio, que puede tener interés histórico, además de su aspecto funcional, sanitario, logístico, etc.

En definitiva, una propuesta didáctica, a partir de las Plantas de Ida y Vuelta, de alcance extraordinariamente diverso para el profesorado disconforme con restringirse al aula como espacio docente exclusivo.