

LA RECOLECCIÓN DE PAPAS CRÍAS EN LANZAROTE: UN PROYECTO ENTRE LA ETNOGRAFÍA Y LA ARQUEOLOGÍA

“PAPAS CRÍAS” HARVESTING IN LANZAROTE: A PROJECT BETWEEN ETHNOGRAPHY AND ARCHEOLOGY

Daniel Becerra Romero *

Soraya Jorge Godoy **

Vicente Escobio García ***

RESUMEN

Tras años de dedicación al estudio de las terfezias —conocidas popularmente en Canarias como papas crías o criadas— en otras islas, en 2010 se nos presentó la oportunidad de incorporar a la isla de Lanzarote a nuestras investigaciones. Llevábamos un tiempo pensando en hacerlo ya que por nuestros trabajos en la vecina isla de Fuerteventura nos parecía lógico y necesario para completar nuestros estudios y nuestras conclusiones sobre lo que su presencia ha significado en este medioambiente y en nuestras culturas.

Dicha oportunidad se nos presentó a partir de unas charlas con alumnos de 1º de la ESO durante unas clases de Prehistoria de Canarias, sus recursos y las diferencias entre islas. Con ello tuvimos ocasión de acceder primero al conocimiento del tema que tenían los alumnos, en este caso de un centro educativo de un barrio humilde de la periferia de Arrecife, el CEO ARGANA, caracterizado por la presencia de mucha población inmigrante o procedente de otros pueblos de la isla. El amplio conocimiento del tema que mostraban muchos alumnos nos llevó a plantearnos la posibilidad de hacer un trabajo de campo a través de encuestas en las que entrevistarían a personas de su entorno y ellos expresarían sus propias experiencias sobre el tema. Esta actividad formaría parte, además, de su formación sobre el aprovechamiento del medio por parte de los aborígenes de Lanzarote y el mantenimiento de las tradiciones a lo largo del tiempo en un entorno árido y escaso de recursos silvestres.

Los resultados de las encuestas mostraron datos muy curiosos sobre varios aspectos de la tradición de la recogida de papas crías en la isla, duraderas en el tiempo y que enlaza con los datos que recogen las fuentes históricas por un lado pero, por otro, ha enriquecido nuestro conocimiento por lo que respecta a

ABSTRACT

After years of dedication to the study of terfezias or “papas crías” on different islands and what its presence means in other environments and cultures, we had the opportunity to deepen our knowledge on the subject on one of the few islands where we had never worked in this field. The opportunity was presented to us when we had the chance to login to the knowledge that this topic had a group of students in a school on the outskirts of Arrecife de Lanzarote —CEO ARGANA—, characterized by the presence of many immigrants and/or people from other villages of the island and with a low economic level. The spontaneous expression of that led us to consider the possibility of doing field work with students through surveys in order to interview people close to them so they would express their own experiences on the subject as part of this activity, in addition to its training on the use of the environment by the aborigines of Lanzarote.

The result of the surveys showed some very curious data on various aspects of the tradition of collecting seed potatoes on the island through time and links to the data collected to historical sources. On the other hand it has enriched our knowledge with respect to collection areas, the age at which one starts, culinary customs, cultural roots, etc. It is a rich and living tradition that has led us to expand the field by developing a larger ethnographic study of increasing and diversifying the framework of these surveys, relying on historical sources and archaeological analysis in biological and geographical characteristics of places where it is distributed within the current insular framework.

*Universidad Nacional de Educación a Distancia. Centro Asociado de Las Palmas. Calle Luis Doreste Silva, 101, 4ª planta. 35004. Las Palmas de Gran Canaria. España; Correo electrónico: dbecerra@las-palmas.uned.es

**Profesora de Educación Secundaria. Las Palmas de Gran Canaria. España; Correo electrónico: sjorgod@gobiernodecanarias.org

***Sociedad Micológica de Gran Canaria. Apartado 609. 35080. Las Palmas de Gran Canaria. España; Correo electrónico: sociedadmicologicagrancanaria@gmail.com

zonas de recolección, la edad a la que se empieza, costumbres culinarias, el arraigo cultural, etc. Una tradición rica y viva que nos ha llevado a ampliar el trabajo de campo desarrollando un estudio etnográfico de mayor envergadura aumentando y diversificando el marco de las encuestas; apoyándonos en las fuentes históricas y arqueológicas, en los análisis biológicos y en características geográficas de los lugares en los que se distribuye dentro del marco insular actual.

PALABRAS CLAVE: terfezia, prehistoria de Canarias, micología, recursos medicinales, alimentación. **KEYWORDS:** Terfezia, Prehistory of the Canary Islands, Mycology, Medical resources, Food.

Posiblemente, por sus limitaciones geográficas, el trabajar en una isla lejos de ser como algunos creen un factor negativo es para nosotros un elemento enriquecedor y, desde el punto de vista antropológico, un laboratorio ideal para estudiar determinados fenómenos. En el caso concreto de la isla de Lanzarote, su pequeño tamaño y los condicionantes geológicos y climáticos han hecho de ella un lugar especial en el que el hombre ha aprendido a establecer una relación única con el medioambiente. Quizás sea por ese tipo de relación que las diversas investigaciones que tienen como objeto la isla —ya se traten de estudios de carácter arqueológico, antropológico, botánico o marino— siempre tiene muy en cuenta la opinión de ese actor social al que llamamos el paisano y con él la experiencia adquirida con el tiempo y el conocimiento acumulado de quien vive en un entorno determinado, ya sean agricultores, mariscadores, pastores o artesanos.

Desde hace varios años hemos venido participando, junto a un grupo de profesionales entre los que se encuentran biólogos, químicos, geógrafos e historiadores, en trabajos de campo relacionados con los hongos hipogeos del archipiélago y en particular la celebración de jornadas dedicadas a la recolección de criadas/terfezias en la isla de Fuerteventura. Nos planteamos como proyecto a largo plazo realizar un estudio del tema en la vecina isla de Lanzarote —de la que conocíamos la tradición popular de su recogida pero poco más— teniendo en cuenta la cercanía física y las semejanzas medioambientales. Consideramos, por otra parte, que ambas han estado sometidas en los últimos diez años a una oleada de inmigrantes procedentes tanto de África como de América y Europa y ello unido al desarrollo turístico, más tardío que en otras islas, son factores que suelen contribuir a la pérdida o transformación de numerosas tradiciones.

La recolección de criadas o papas crías —dependiendo de la isla en la que nos encontremos— a pesar de ser una práctica prehistórica cuyo lugar de referencia se encuentra en las vecinas tierras norteafricanas prácticamente se ha perdido en las islas principales, justo lo contrario que ha ocurrido en las menores y queríamos constatar su arraigo, sus características, sus peculiaridades, etc., antes de que pudiera desaparecer, ya que, como sabemos, los modos de vida contemporáneos fragilizan la cultura heredada y —por extraño que parezca— apenas contamos con referencias escritas sobre este aspecto para Lanzarote. Un tema que constituye una herencia legada por nuestros antepasados y que ha pervivido especialmente el ámbito rural y en el folklore popular y que, como tendremos ocasión de explorar, abarca un campo mayor que el meramente gastronómico.

Por diversas circunstancias de carácter personal tuvimos la oportunidad de poder entrar en contacto con alumnos de un centro de secundaria en la capital de Lanzarote, Arrecife, en un barrio periférico de escasos recursos, con inmigración rural, insular, peninsular y extranjera. Consideramos que su emplazamiento —entre rural y urbano— y sus condicionantes —entre la tradición rural y el ámbito de la ciudad— eran ideales para constatar la fortaleza de esta antigua práctica en la actualidad, en un contexto de cambios culturales en una isla sometida, como ya hemos comentado, a una gran presión inmigratoria.

El trabajo está vertebrado a partir de una serie de encuestas que se llevaron a cabo en el CEO Argana de Arrecife durante los años 2010-2011. A la hora de elaborar el perfil de dichas encuestas decidimos que los datos personales referentes a la edad, el sexo y el origen de los encuestados eran muy importantes porque eran indicadores de la amplitud social de esta costumbre, la vitalidad que demostraba o las edades más apropiadas para llevarla a cabo. Nos interesaban también datos como los

de si había una edad que se consideraba apropiada para comenzar esta práctica; quién les introducía en ella; en qué época del año tenía lugar la recogida; la forma de comerlas o la importancia en la dieta familiar. Por último era importante tener en cuenta qué lugares se consideran adecuados, las características geográficas que debían tener, en definitiva el conocimiento y el dominio de medio natural de la isla y la adaptación a las circunstancias que alteraron el paisaje natural que ha variado con el tiempo desde la época aborígen a la actual.

Paralelamente tuvimos la oportunidad de conocer a personas de Lanzarote y de Fuerteventura que vivían fuera de la isla y hablar con ellos con lo que pudimos comprobar que la tradición se vive de forma diferente en otros medios: algunos habían buscado —por ejemplo en Gran Canaria— lugares con las mismas características físicas que pudieran albergar turmeros y otros perdieron la tradición de ir a buscar y la relacionan únicamente con su lugar de origen.

Los resultados reafirman los datos que habíamos obtenido para Fuerteventura. Los habitantes de Lanzarote de hoy, como los de ayer, siguen recogiendo las *papas crías* de la misma manera que en el norte de África. En la época apropiada se escarba en el lugar y se obtiene la criada. Tradicionalmente, al igual que en el área mediterránea, las criadas se recogen en marzo y abril que son los meses más apropiados, al comienzo de la primavera. Si las lluvias del otoño e invierno —e incluso primavera— han sido buenas la cantidad de papas crías que se pueden encontrar será muy alta y su tamaño también. Citando a los nómadas del sur de Túnez: *pluie des Pléiades, abondance de truffe et de pâturage*.¹

Durante años se han transmitido de una generación a otra estas pequeñas claves. Sin embargo, entre las personas jóvenes que se inician no resulta tan fácil, ya que hace falta un ojo muy experto cuando el regaño no es muy notable y hasta la hora de ir al campo está dentro de ese conjunto de costumbres. En el caso de Fuerteventura en la zona de Antigua, la misma que ya citaba el célebre antropólogo francés R. Verneau en el s. XIX, los mayores prefieren ir muy temprano por las mañanas, incluso casi antes de que amanezca o al caer el sol, cuando la luz incide de una manera particular y permite distinguir el regaño incipiente sobre el terreno. También en la zona de Tiscamanita. Prácticamente los mismos datos que tenemos para Lanzarote, pues los antaño chiquillos, hoy mayores, preferían ir a buscarlas en la mañana. Ahora bien, ¿qué es eso de una papa cría?

En las islas los hongos conocidos como *turmas*, *criadas*, *criadillas de tierra* o, más comúnmente, *papas crías* han sido un recurso alimenticio tradicional en Lanzarote, Fuerteventura y, en menor medida, en Gran Canaria, La Gomera y Tenerife donde se fue perdiendo esta tradición. Desde el punto de vista científico se encuentran englobadas en los géneros *Terfezia* y *Picoa*, principalmente. En el caso de La Palma y El Hierro se denominan *nacidas* o *crecidas* y corresponden en realidad a un hongo diferente, concretamente al género *Rhizopogon*, del grupo de los basidiomicetes, y no son propiamente criadas, que son del grupo de los ascomicetes.²

En todo el archipiélago se ha consumido desde la época aborígen hasta la actualidad como un complemento de la dieta, especialmente en la época invernal cuando escasean otros alimentos. Se trata de un recurso cuya obtención solo requiere el que las condiciones ambientales sean mínimamente adecuadas para propiciar su aparición. Las papas crías crecen asociadas a plantas de la familia de las Cistáceas y en Canarias, dependiendo de la isla, se conocen como *turmeros*, *madre turma*, *rama de papa cría...* (*Helianthemum* spp.). mediante una asociación micorrízica con las poblaciones, sobre todo de *Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers., en la que ambas especies se benefician mutuamente. Este hecho es uno de los factores que ayuda a su localización, pues esta matilla de carácter leñoso nativa de las islas, común en laderas áridas y zonas arenosas de la costa, y que no se extiende a zonas muy elevadas, suele ser indicadora de la posible existencia de las tan buscadas *papas crías*.



Vista en primer plano de una papa cría. F: Fotografía de los autores. 2010.

En efecto, en el caso de las criadas se usan como señales de su presencia la propia existencia de turmeros, a los que denominan como la rama o bien rama cría, que *por la matita*; *por la flor de la mata* y el regaño que produce su crecimiento, *porque está hinchada* [la tierra] y *por arriba estallada*; *como especie de erupción en la tierra*; *porque la tierra sube*; *porque es una montañita*, se descubren estos hongos.

Los trabajos de prospección, recolección e identificación de las especies que fructifican en la isla han revelado la presencia de al menos tres de ellas. Las dos primeras ya se habían identificado hace tiempo, nos referimos a *Terfezia claveryi* y *T. boudieri* a la que este año se le acaba de sumar una nueva *T. canariensis*. Las características de los tipos son:

—*Terfezia claveryi* Chat. presenta carpóforos globosos o subglobosos de entre 2 y 8 cm de diámetro. El peridio liso o resquebrajado, glabro, de coloración blanquecina u ocre, con manchas de tonos marrón-rojizo. La gleba es compacta, con un color a caballo entre el rosa y el salmón, con venas claras poco notables. El período de fructificación arranca a finales del mes de enero hasta comienzos de mayo.

—*Terfezia boudieri* Chat. presenta carpóforos de unos 4 cm de diámetro. El peridio tiene una coloración gris claro, de tonalidad irregular. La gleba es rosácea oscura, con pequeñas manchas negruzcas entre venas blancas muy delgadas. Como su compañera *T. claveryi* fructifica en los mismos meses.

—*Terfezia canariensis* Bordallo & Rodríguez. De 2 a 8 (hasta 10) cm. Inicialmente de color marrón muy claro que evoluciona a marrón rojizo, ennegreciendo al envejecer. Superficie al principio lisa, pero frecuentemente aparecen grietas y surcos con el crecimiento. Olor débil, no distintivo. Sabor escaso. Se diferencia de *T. claveryi* Chatin porque *T. canariensis* *sp. nov.* se ha encontrado asociada a *H. canariense* (Jacq.) Pers., sus esporas son mayores que las de *T. claveryi* Chatin y el retículo esporal es diferente.

Las localidades citadas en las encuestas según los municipios de la isla son:

Tinajo y sus alrededores, Las Vegas, Timbayba.
 Haría, Mala, Guatifay, Tabayesco, Arrieta.
 Teguisse, Famara, Nazaret, Muñique, Tahiche, Las Cabrerías, Soo, Zonzamas.
 Arrecife, Playa Honda.
 San Bartolomé, Montaña Mina.

Tías, Macher.

Yaiza, Femés, Uga, Las Breñas, Puerto Calero, Playa Blanca, Playa Quemada.

Un rápido vistazo al mapa de distribución sobre el terreno arroja por un lado una gran dinámica en los desplazamientos y, por otro lado, un claro vacío motivado por la alteración más que significativa del paisaje, producida por los seis años de erupciones volcánicas en Timanfaya. Un hecho que explica el porqué de la falta de datos en todo esta gran extensión, a lo que debemos de añadir que actualmente es Parque Nacional y por tanto zona protegida, así como sus aledaños que conforman el Parque Natural de los Volcanes.

Por otra parte es claramente significativo que se siga recolectando en las mismas zonas y lugares donde antaño se situaban dos de los grandes poblados aborígenes, nos referimos a Zonzamas y a Teguisse.

Entre los diferentes nombres que hemos recopilado que sirven para designar a estos hipogeos encontramos algunos conocidos como *criadillas de tierra* y *criadas*, que parecen responder a la dinámica poblacional de quienes provienen de fuera de la isla, principalmente Fuerteventura, frente a *papa cría*, *papa salvaje* y *papa de la tierra* que responde al paisano lanzaroteño. Otras como *papa cría de ratón*, *papas crías de gato* o *mierda de gato* se encuentran vinculadas a especies del género *Picoa*. Para el lanzaroteño su valor culinario es prácticamente nulo, aspecto que se denota de los mismos apelativos. Por otra parte resulta de interés la diferenciación que hacen entre los ejemplares recolectados en el área septentrional de la isla, El Jable, y las que se encuentran en la parte meridional, principalmente en zonas de cultivo abandonadas caracterizadas por la presencia de rofe en superficie. A pesar de ser desde un punto de vista botánico la misma especie su valía es menor pues *son menos gustosas, son más grandes pero menos sabrosas* frente a las otras que *al ser más pequeñas como que conservan más el sabor*.



Detalle de papa cría sobre el terreno. F: Fotografía de los autores. 2010.

Curiosamente durante las entrevistas mantenidas en la fase de campo la voz turma resultaba una autentica desconocida. Nadie supo decirnos nada sobre este término, a pesar de que gracias a la toponimia sabemos de la existencia de un área denominada como *La hoya de las turmas*. Se trata de una pequeña depresión en el terreno cercano a Mala, en el municipio de Haría, cuyo apelativo no deja lugar a dudas sobre la presencia de este hipogeo y cuyo nombre remite a un pasado lejano perdido en

la memoria de sus habitantes y que aún se encontraba vigente a comienzos de la década de los setenta del pasado siglo XX.³

Topónimos similares podemos encontrarlos en la península caso del *Barranco de las turmas* en Anna (Valencia) y *Laguna de las turmas* en Moguer (Andalucía). Igualmente estos se construyeron durante la fase de exploración y conquista americana como recoge el cronista Pedro Simón (1626) en las tierras de la futura Colombia cuando comenta: "...y al cabo de ello, llegaron al valle que llamaron de las Turmas, porque allí fueron las primeras que hallaron de las muchas que se crían en este reino, que en el del Perú llaman papas"⁴

Otros se localizan en el sureste de la península con denominaciones tan significativas como *patata tumba* —similar a la voz *papa tumba* de Gran Canaria— y *patata de tumbera*, cuando no directamente *patata de tierra* por ejemplo en Albacete y Granada. Justamente la zona que antaño estuvo vinculada a las comunidades bereberes que atravesaron el estrecho de Gibraltar para asentarse en el territorio que habría de convertirse en Al-Andalus.

La explicación a por qué en el ámbito isleño en general se cree que estos hipogeos son papas, *Solanum tuberosum* L., hay que rastrearla en el continente americano. Esto no quiere decir que muchas personas no sepan que se trate de hongos, al contrario, sí que son conscientes de la diferencia si bien hay quienes, por diferentes motivos, están convencidos que se trata por su aspecto externo de una papa.

Son numerosos los autores de Indias que en sus textos utilizan frecuentemente la palabra *turma* para designar precisamente a los tubérculos que se crían bajo tierra como se puede observar en el texto que acabamos de mencionar de Pedro Simón. No en vano era el término que más se asemejaba a la idea, es decir a la imagen, que querían transmitir a sus lectores que —no debemos olvidar—, vivían a muchos kilómetros de distancia; como hemos podido comprobar se trataba por tanto de un referente muy claro que no hubiese dado lugar a ningún tipo de error en la analogía. No cabe duda que sus textos se encuentran tamizados por la visión de la persona que los redactó y a su vez están imbuidos de la mentalidad de su propia cultura, pero es el examen de sus pequeños detalles el que nos aporta una inestimable información que, en ocasiones, ha pasado desapercibida.



Conjunto de varias muestras para su análisis en el microscopio. F: Fotografía de los autores. 2010.

En este sentido uno de los primeros en utilizar este concepto fue Gonzalo Jiménez de Quesada (1509-1579) al comentar que formaban parte de la alimentación de los indios de Bogotá del Nuevo Reino de Granada:

Tienen otras dos o tres maneras de plantas de que se aprovechan mucho para sus mantenimientos, que son unas a manera de turmas de tierra que llaman yomas, y otra a manera de nabos que llaman cubias.⁵

Pedro Cieza de León (ca. 1518/1520-1554), conocido como el príncipe de los cronistas de Indias, además de darnos una primera descripción de ellas, recoge el nombre por el que habrán de ser conocidas en el archipiélago, las populares papas. Así por ejemplo cuando comenta las características de la ciudad de San Francisco de Quito (Perú) menciona que:

De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; al uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por de dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo la tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola.⁶

Otros autores como Francisco López de Gomara (1511-1566) o José de Acosta (1540-1600) al describir la tierra del Collao (Perú) insisten en el aparente parecido entre las turmas y las papas. Pero no solo sirvió para construir la imagen de este tubérculo⁷. Otras especies vegetales cuyo nombre pervivirá asociado a este hongo la encontramos en el topinambur, *Helianthus tuberosus* L., igualmente conocido como *aguaturma*.

La introducción de las papas en el archipiélago hubo de ser en una época temprana tras la conquista. Se estima que alrededor de 1560 ya debía de estar plantada en la isla de Gran Canaria puesto que en 1567 un barco holandés que navegaba rumbo al puerto de Amberes las cargó en sus bodegas y en 1574 se exportó a Francia.⁸ Un interesante romance recogido por Béthencourt Alfonso,⁹ perteneciente a unos “antiguos cantos divinos”, muestra su consumo en Lanzarote en época aborígen:

Yo veí a Teguisse un día
que criadillas comía.
Yo veí a Teguisse un día
estando Maciot con ella
que criadillas comía;
y de gofio hacían pellas
que a Bethencourt le ofrecía,
yo veí a Teguisse un día
comiendo pescado asado,
que criadillas comía;
también gofio con burgaos
de lo cual Maciot comía.
El que coja papas-crías,
lo mismo que del ganado,
da la mitad a Guadarfía,
pues está determinado
del que en sus campos pacía.

A este debemos de añadir otro similar recogido por Sebastián de la Nuez Caballero¹⁰ curiosamente también en Tenerife, concretamente en Chasna, que dice:

Don Juan Betancourt
y el rey Guadafia
van para Zonzamas
con mucha alegría;
y sus ayudantes
fieles les seguían.
Llegan a palacio
y estaba tendida

en aquellos llanos
 la ganadería.
 Ninguna mujer
 allí se veía,
 sólo los zagales
 eran quienes servían
 leche con cebada,
 carne y papacría;
 gofio y queso fresco
 abundante había.
 Los maxos cantaban
 mientras se comía;
 relinchos y silbos
 es lo que se oía.

Un simple vistazo a ambos textos nos aportan una fecha *post quem* en torno a finales del s. XVI, momento en el que —como ya hemos señalado— se comienzan a cultivar en Canarias las papas. Más concretamente en el caso que nos ocupa sabemos que su introducción en Lanzarote tuvo lugar tras los sucesos acaecidos por los procesos eruptivos producidos por el volcán de Timanfaya, ya que un *Compendio brebe y fasmosso, historico y político* anónimo sobre esta isla, fechado en 1776, señala que:

A más de lo produzía la Ysla antes de los Bolcanes, en los años de 1730, quassi era solo pan y carne, tiene y produze al presente y por veneficio de las arenas de dichos volcanes, vinos, legumbres, millos, papas, calabazas, patatas y otras hortalizas, y también muestran las primicias de sus óptimos frutos varios árboles...¹¹

En el marco de la nueva sociedad isleña este hecho favoreció, sin duda, el cambio de percepción en torno a las terfezas a las que el paso del tiempo y la dinámica de las poblaciones acabaría vinculando, metafóricamente, con estos tubérculos y daría lugar al neologismo *papa cría*. Por otra parte y como apuntábamos un poco más arriba es claramente significativo que justamente en el romance se cite precisamente el yacimiento arqueológico de Zonzamas, el gran poblado en el que sus antiguos habitantes se reunían para comerlas, que justamente se ubica en un terreno donde su recolección es relativamente sencilla, incluso hoy día, a pesar de la dura competencia que podemos encontrarnos a la hora de realizar nuestra labor de investigación. Más significativo aún es el hecho de que se trate de uno de los manjares que se le habría ofrecido a esas extrañas gentes que venían de fuera de la isla. Curiosamente en la cercana Montaña Mina —lugar tradicional de recogida— no se cultivaba en la zona y han aparecido en el sector NNE tres recintos circulares; cerca un enterramiento y se la ha relacionado con lugares de culto o reunión.¹² En la vecina isla de Fuerteventura, tierra habitada igualmente por los maxos, la montaña sagrada de Tindaya aparece rodeada por un extenso llano en el que se recogen papas crías, lo que parece una simbiosis entre lo sagrado y los recursos alimentarios que ofrece la naturaleza, reforzado por el hecho de que no se cultivan estas llanuras. La invitación a comer *papas crías* es un claro indicativo de sus gustos gastronómicos que, dentro de la estructura económica actual de la sociedad isleña, puede decirse que no ha variado con los siglos, si bien se ha modificado su forma de prepararlas con los nuevos productos que se han incorporado al mercado isleño, como recogen las encuestas. Ahora bien, como ya señalamos en un trabajo anterior en estos mismos coloquios, la idea de que las papas crías hubieran servido para mitigar el hambre durante las épocas de carestía motivadas por la falta de lluvias sería errónea.

Como sabemos, si las lluvias no se producen en las fechas habituales no es posible encontrar hongos, ni para comer ni tampoco para usarlos como recurso medicinal como ahora veremos. Este hecho lo hemos podido constatar a los largo de más de quince años de trabajo de campo de la Sociedad Micológica de Gran Canaria. En ellos se ha ido recopilando y recolectando un enorme caudal de datos, principalmente en las islas de Gran Canaria, Tenerife, Fuerteventura y El Hierro y, además, se ha asistido a una suerte muy variada de condiciones climatológicas.

Para el caso que nos ocupa podemos decir que en Lanzarote la forma de consumo tradicional de las papas crías era similar a como ya hemos señalado tanto para el norte de África como para La Palma o El Hierro. Los datos recopilados en las entrevistas revelan que esta forma parece haberse perdido a favor de los nuevos hábitos gastronómicos. Antaño, al menos los chiquillos, las solían comer a la brasa directamente sobre el terreno con un poco de sal gorda si había. Previamente se las limpiaba un poco de la tierra acumulada y se las apretaba un poco para extraer el líquido que contiene. Después se hacía una pequeña hoguera para asarlas.

Los resultados de las encuestas revelan que la estructura gastronómica ha experimentado una ampliación en la forma de consumo. Se descubren así nuevas formas de prepararlas, “fritas y mezcladas con gambas y champiñón, en revuelto, a la plancha y al ajillo o con carne en salsa” que revelan también un cambio en la estructura económica.

Por último, el trabajo de campo nos aportó un dato ciertamente revelador que abre la puerta a estudiar parte de los recursos medicinales durante la etapa prehistórica, una época que como sabemos, carece de fuentes escritas. Durante los años que dedicamos al estudio de las terfezias en norte de África y Próximo Oriente en su relación con las islas en varias ocasiones llamó nuestra atención su empleo como recurso terapéutico. De hecho se trata de un remedio medicinal muy conocido entre las poblaciones nómadas de estas tierras. Por otra parte, el examen de la literatura árabe medieval sobre botánica y los tratados sobre *Materia médica* de nombres como por ejemplo Ibn Habib (m. 853),¹³ Ibn Zühr (m. 1130-31)¹⁴ e Ibn-al-Baytar (ca. 1180-1248)¹⁵ muestran claramente que su jugo se empleaba para enfermedades relacionadas con problemas de carácter oftalmológico y de la piel. A esto debemos de añadir que los análisis a diferentes muestras del género *Terfezia* y *Tirmania* realizados desde los años ochenta del pasado siglo XX no dejan lugar a dudas sobre sus propiedades y ponen de manifiesto su valor no solo como antibiótico natural sino también otros que la medicina aún está explorando (antiinflamatorio, antibacteriano...). Su importancia también radica en que hasta la invención de los fármacos modernos se trata de un remedio capaz de aliviar dolencias de difícil solución en el medioambiente donde habitan estas poblaciones.

Hay materiales que por su propia naturaleza difícilmente dejan huella en un yacimiento arqueológico salvo que las condiciones medioambientales sean excepcionales. Los hongos son uno de estos casos. En Canarias acostumbrados como estamos a investigar, por citar solo un ejemplo, con útiles cerámicos cuya tradición arranca en el pasado prehistórico y de cuya continuidad en el tiempo nadie duda, fue una sorpresa poder constatar que aún se conserva el recuerdo del empleo como recurso medicinal de la terfezia y específicamente para temas relacionados con temas oculares. Fue en el pago de Muñique, en la carretera que atraviesa de Tinajo a Famara, conocido por ser uno de los dos centros de ceramistas de la isla y antaño particularmente por la mano de Dña. Dorotea de Armas Curbelo, el lugar donde durante la fase de campo nos sorprendió que las papas crías no solo se consumieron por su valor gastronómico sino también por su relación oftalmológica, pues como nos aseguraba Vicente Rodríguez Reyes “son muy buenas para fortalecer la vista; de joven comí muchas, esto es lo que dicen los mayores del pueblo”. La importancia de una correcta identificación botánica de una especie radica en poder averiguar que propiedades pueden derivarse de ella, si son similares a otros miembros de su especie o no. En el caso de Lanzarote el hallazgo de *T. canariensis* deja abierta la posibilidad sobre su uso a esta nueva especie.

Finalmente los autores desean expresar su más sincero agradecimiento a los alumnos y familiares del CEO Argana quienes desinteresadamente participaron en este proyecto. Igualmente a los compañeros, profesores y amigos lanzaroteños que como Elena Betancort, Milagros Pérez, Vicente Rodríguez y Bernabé Tejera dejaron de lado por un rato sus labores cotidianas para amablemente compartir con nosotros su tiempo. En especial queremos dar las gracias a Julia Cabrera o “Matilde”, como la conocen todos en Yaiza, Diolinda Ramírez y Raúl González por habernos acogido en su casa como un miembro más de su familia.

BIBLIOGRAFÍA

- ABU L-'ALA' ZUHR (1994). *Kitab al-muyârrabat (Libro de las experiencias médicas)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- AL BAYTAR, I. (1877). *Traite des simples*. Traducción y notas de L. Leclerc. Paris: Ed. Imprimerie Nationale.
- ALSHEIKH, A. M. y TRAPPE, J. M. (1983). "Desert truffles: the genus *Tirmania*", en *Transactions of the British Mycological Society*, vol. 81, n.º. 1, pp. 83-90.
- BECERRA ROMERO, D. (2006). "La problemática histórica de la relación del mundo bereber con la micología. Desde África a Canarias", en Morales Padrón, F. (Coord.) *XVI Coloquios de Historia Canario-Americana, 2004*, Las Palmas de Gran Canaria: Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 351-360.
- BECERRA ROMERO, D. y JORGE GODOY, S. (2013) "Terfezias o criadas, un antiguo manjar regalo de la naturaleza", en Mateo del Pino, A. (Ed.), *Comidas bastardas. Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*, Santiago de Chile, Ediciones Cuarto Propio.
- BECERRA ROMERO, D. y otros (2007). "La survie de la cueillette de terfêzes dans les milieux arides des Îles Canaries. Traditions culturelles berbères d'origine méditerranéenne: l'exemple de l'île de Fuerteventura", en *Les Premières Rencontres Internationales de Tunis sur le Patrimoine Culturel Immatériel*, Mahdia 19-24 février, Tunis.
- BETHÉNCOURT AFONSO, J. (1991). *Historia del pueblo guanche*. La Laguna: Lemus.
- BORDALLO, J. J. y otros. (2012). "*Terfezia canariensis* sp. nov., una nueva especie de trufa encontrada en las islas Canarias", en *Cantarella. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria*, n.º. 56, pp. 1-8.
- CABRERA PÉREZ, J.; PERERA BETANCORT, M. A. y TEJERA GASPAS, A. (1999). *Majos. La primitiva población de la isla de Lanzarote*. Madrid: Fundación Cesar Manrique.
- CHELLAL, A. y LUKASOVA, E. (1995). "Evidence for antibiotics in the two Algerian truffles *Terfezia* and *Tirmania*", en *Pharmazie*, vol. 50, pp. 228-229.
- CIEZA DE LEÓN, P. (1985). *La crónica del Perú*. Madrid: Historia 16.
- DE LA NUEZ CABALLERO, S. (1990). "Mito y realidad de Lanzarote", en *Homenaje al profesor Dr. Telesforo Bravo*, vol. II, pp. 525-542, La Laguna: Secretariado de publicaciones de la Universidad de La Laguna.
- DE LEÓN HERNÁNDEZ, J. y PERERA BETANCORT, M. A. (1993). "Avance de la carta arqueológica de la isla de Lanzarote", en *V Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, Puerto del Rosario: Servicio de Publicaciones del Excmo. Cabildo Insular de Fuerteventura, pp. 431-462.
- DE LEÓN HERNÁNDEZ, J., ROBAYNA FERNÁNDEZ, M. y PERERA BETANCORT, M. A. (1990). "Aspectos arqueológicos y etnográficos de la comarca del Jable", en *II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura*, Arrecife: Servicio de Publicaciones del Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote, pp. 283-319.
- DE SAHAGÚN, B. (1994). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Madrid: Club Internacional del Libro, (Facsímil).
- DIB-BELLAHOUEL, S. y FORTAS, Z. (2011). "Antibacterial activity of various fractions of ethyl acetate extract from the desert truffle, *Tirmania pinoyi*, preliminarily analyzed by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS)", en *African Journal of Biotechnology*, vol. 10, n.º. 47, pp. 9694-9699.
- ESCOBIO GARCÍA, V. y otros. (2010). "Distribución de algunos hongos hipogeos en la isla de Gran Canaria", en Morales Padrón, F. (Coord.) *XVIII Coloquios de Historia Canario-Americana, 2008*, Las Palmas de Gran Canaria: Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 707-717.
- ESCOBIO GARCÍA, V. y otros. (2012). "Nuevos datos acerca de la distribución de hongos hipogeos en las islas Canarias", en Morales Padrón, F. (Coord.) *XIX Coloquios de Historia Canario-Americana, 2010*, Las Palmas de Gran Canaria: Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 582-596.
- GALEOTE, M. (2005). "Indoamericanismos en el epitome de Jiménez de Quesada", en *Pensamiento y cultura*, vol. 8, n.º. 1, pp. 173-189.
- GIL GONZÁLEZ, J. y otros. (2005). *Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote. Los granos: diversidad y ecología*. La Laguna: Cabildo Insular de Lanzarote.
- GIL GONZÁLEZ, J. y otros. (2005). *Usos culturales de las yerbas en los campos de Lanzarote. Bases orales para la reconstrucción del conocimiento etnobotánico tradicional*, vol. I., Arrecife de Lanzarote: Aderlan.
- HUSSAIN, G. y AL-RUQAIE, I. (1999). "Occurrence, chemical composition and nutritional value of truffles: an overview", en *Pakistan Journal of Biological Sciences*, vol 2, n.º. 2, pp. 510-514.
- IBN HABIB, A. al M. (1992). *Mutjasar fi l-tibb (Compendio de medicina)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- JORGE GODOY, S. y otros. (2008). "Las terfezias como recurso alimenticio en los medios áridos: paralelismos entre el norte de África y la isla de Fuerteventura", en Morales Padrón, F. (Coord.) *XVII Coloquios de Historia Canario-Americana, 2006*, Las Palmas de Gran Canaria: Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, pp. 400-413.
- LOBO CABRERA, M. (1988). *El comercio canario europeo bajo Felipe II*. Funchal, Governo Regional da Madeira: Secretaria Regional do Turismo, Cultura e Emigração.
- LOUIS, A. (19779). *Nomades d'hier & d'aujourd'hui dans la sud tunisien*. Aix-en-Provence: Edisud.
- SIMÓN, P. (1891). *Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias occidentales*. Bogotá: Medrado Rivas.

NOTAS

¹ LOUIS (1979), p. 33.

² La distinción en realidad corresponde a una división biológica pues externamente son muy parecidas y nacen de igual forma ya que son hongos hipogeos. El medio natural, no obstante, es muy diferente ya que las criadas son de medios áridos y las nacidas son de medios más húmedos y verdes.

³ Véase por ejemplo la nota publicada en la página 21 del desaparecido periódico *El Eco de Canarias* con fecha del 19 de junio de 1971 donde se recoge el edicto sobre un expediente de dominio promovido por Secundino Betancort Betancort para inscribir en el registro de la propiedad por inmatriculación una: *Suerte de tierra donde llaman Hoya de las Turmas, en Mala, término municipal de Haría...*

⁴ SIMÓN (1891), p. 107.

⁵ GALEOTE (2005), vol. 8, nº. 1, p. 79.

⁶ CIEZA DE LEÓN (1985), p. 189.

⁷ En la fase inicial de exploración y descripción de las especies botánicas de las nuevas tierras también sirvió de elemento de comparación a otras como el popular peyote, *Lophophora williamsi*, en México:

“Hay otra yerba, como turmas de tierra, que se llama péyotl. Es blanca. Hácese hacia la parte del norte. Los que la comen o beben ven visiones espantosas o de risas. Dura este emborrachamiento dos o tres días, y después se quita. Es común manjar de los chichimecas, que los mantienen y da ánimo para pelear y no tener miedo, ni sed, ni hambre. Y dicen que guarda de todo peligro. Bernardino de Sahagún: *Historia general de las cosas de la Nueva España*”, libro XI, cap. VII.

⁸ LOBO CABRERA (1988), pp. 130-131.

⁹ BETHÉNCOURT AFONSO (1991), pp. 312-313.

¹⁰ DE LA NUEZ CABALLERO (1990), vol. II, pp. 525-542.

¹¹ GIL GONZÁLEZ y OTROS (2005), p. 78.

¹² CABRERA PEREZ, PERERA BETANCORT y TEJERA GASPAS (1999), pp. 228, 280.

¹³ ABD AL MALIK (1992), p. 54.

¹⁴ ABU L-‘ALA’ (1994).

¹⁵ AL BAYTAR (1877), p. 193.