

LA PROBLEMÁTICA HISTÓRICA DE LA RELACIÓN DEL MUNDO BEREBER CON LA MICOLOGÍA. DESDE ÁFRICA A CANARIAS

Daniel Becerra Romero

La llegada de grupos bereberes pre-islámicos desde el vecino continente africano a las tierras vírgenes de las Islas supondría, al menos en los momentos iniciales del poblamiento, un problema de adaptación para estas gentes allí donde se asentaron. Ello vendría motivado no sólo por las dificultades derivadas de su traslado sino también por las lógicas dudas, incógnitas o incertidumbres que se generarían al enfrentarse a un nuevo marco ecológico. Entre las más inmediatas estarían la familiarización con el medioambiente y sus potencialidades, alejadas en muchos casos de la realidad africana. Así, la adaptación a los nuevos recursos que la Naturaleza les ofrecía unido a las estrategias de explotación óptimas para su adecuada supervivencia debieron marcar los momentos iniciales del poblamiento.¹ En algunos casos se encontrarían especies semejantes o parecidas a los de su lugar de origen, frente a otras nuevas que el paso del tiempo y sus propias necesidades les llevarían a descubrir y utilizar. Sin embargo, no debemos olvidar que también, como igualmente lo hicieron determinadas especies de animales, algunas semillas de cereales y leguminosas los acompañarían en su viaje desde el continente africano.

Siglos de adaptación, aprendizaje, esfuerzo y experimentación, siempre en función de las particularidades de cada isla, les llevarían a poseer un amplio dominio del territorio circundante y de todos sus recursos. Fiel reflejo de este saber es la elección de las plantas y sus derivados que se empleaban en las técnicas momificatorias, la elaboración de tintes o el embarbascado, sin olvidarnos de su utilización médica o alimenticia. El mundo micológico no sería, pues, una excepción. Curiosamente, esta cuestión ha pasado prácticamente desapercibida entre la mayor parte de los autores que estudian el pasado isleño, salvo para señalar de forma genérica su utilización dentro de los recursos alimenticios aborígenes.² Únicamente J. Pais Pais para la isla de La Palma³ ha avanzado posibles especies de hongos que pudieron ser empleados por sus antiguos habitantes. De igual modo, en nuestra tesis doctoral también avanzamos algunas especies que ahora analizaremos.⁴ La respuesta a esta falta de referencias quizá pueda deberse a la dificultad que supone su estudio, pues únicamente se basan en las escasas alusiones que aparecen en las crónicas de la Conquista.

Otro problema añadido es el de la difícil pervivencia de sus restos en el registro arqueológico, salvo que las condiciones sean excepcionales. El hecho de que se traten de organismos vegetales cuya composición física se encuentra básicamente compuesta entre un 70% y un 95% de agua –dependiendo siempre de la especie– y una hemicelulosa explica en parte la falta de restos.

Ahora bien, para poder examinar cuáles eran los conocimientos de esta materia que tuvieron los habitantes de las Islas consideramos que hay que tener en cuenta el momento histórico en que se efectuaría su llegada desde el continente africano y que correspondería al período que conocemos por Historia Antigua. Ante las nuevas perspectivas que se les presentaban, los antiguos aborígenes buscarían en primer lugar todas aquellas especies

reconocibles o semejantes a las de su lugar de procedencia. Pocos son los datos que nos han dejado los cronistas al respecto; sin embargo, podemos contar también con algunas noticias que para el vecino continente aportaron autores clásicos como Teofrasto o Plinio, así como las fuentes árabes posteriores. Consideramos que resultan una ayuda inestimable para lograr aproximarnos a una identificación lo más exacta posible de las que luego conocerían y consumirían en el Archipiélago. No obstante, creemos que el mayor problema se presenta a la hora de valorar cuál fue la relación que tuvieron estas poblaciones con los hongos; para ello intentaremos aproximarnos al tema estudiando la relación que en la actualidad mantienen sus parientes norteafricanos.

A diferencia de sus hermanas las plantas, las investigaciones en torno a la micología no han tenido la misma importancia entre los viajeros, antropólogos o etnógrafos que han pasado por esta zona del mundo, por lo que la información que poseemos es escasa, salvo para fechas muy recientes. Puede decirse que en torno a la segunda mitad del siglo XIX será cuando verdaderamente se comiencen a publicar diversos artículos y estudios sobre este tema; bien en forma de contribuciones a su historia bien como monografías entre las que destacan especialmente las dedicadas a las terfezas, de las que ahora hablaremos.

Sabemos que en el pasado norteafricano algunos hongos jugaron un papel importante en determinados rituales de carácter mágico-religioso casi con total seguridad. En este sentido, el análisis de determinadas pinturas rupestres del macizo del Tassili-n-Ajjer en cuyas representaciones se pueden ver claramente figuras de formas fúngicas ha llevado a varios investigadores a proponer que en algunos de estos casos –como el del panel de los hongos antropomorfos, en Tin-Tazarif o el popular chamán de los hongos de Tassili, en Matalam-Amazar– se tratarían de hongos psicoactivos, cuyo consumo tendría su reflejo en los frescos citados así como un claro contenido social y cultural.⁵

Relacionar este tipo de manifestaciones con uno de los principales grupos bereberes que dicen ser sus descendientes –los tuaregs– es una cuestión arriesgada debido, entre otros muchos factores, a su elevada antigüedad,⁶ a las distintas fases o periodos a los que se atribuyen estas pinturas y al propio proceso evolutivo sufrido por este grupo étnico a lo largo de los últimos siglos. Los frescos sí nos permiten avanzar ya una erudición elevada de la flora micológica tóxica o intoxicante de la zona por parte de sus autores, que además, lógicamente, debería incluir también la comestible. Difícilmente hubieran podido conocer una sin conocer la otra.

Lo que también sabemos es que –en opinión de E. Laoust– entre los bereberes las palabras que designan a los hongos parecen tener bastante antigüedad. Entre las formas más arcaicas que sirven para designarlos se encuentran *haragla* y *agurselem* o en plural *igurslèm*.⁷ Este último caso podría estar haciendo referencia a una especie comestible bien conocida desde antaño en Europa, concretamente *Psalliota campestris* L., que además recibiría otros nombres como *ametzouar*, *agoursal*, *agersal*, *tarlaral* o *tar'zarla*,⁸ lo que nos indicaría además su amplia distribución.

En la zona del Magreb y en Argelia los bereberes denominan también a los hongos con los nombres de *foqqáa*, *tar'alr'at* y *aguerçâl*.⁹ En otras áreas se los denomina como *agrum n-tigetten* y *agrum n-unni*, es decir, “pan de cabras” y “pan de ovejas”, nombres en cuyo significado puede observarse cuál sería una de las finalidades de este tipo de recursos vegetales. El término *agursal n-tseriel*, “hongo de la ogresa”,¹⁰ nos lleva a pensar en unas características negativas del mismo, en este caso posiblemente mortales. De sobra es conocida

la importancia de este personaje en numerosos cuentos y leyendas bereberes cuya antigüedad se pierde en el tiempo. Este ser antropófago asociado a numerosas mitologías destaca -entre otros motivos- por su capacidad para percibir con el olfato a los humanos, aunque éstos se encuentren bien escondidos. Si una persona muerta es maloliente para los vivos, así el vivo lo es para los muertos, reino al que pertenece esta figura que simbolizaría así el carácter tóxico de este hongo. Entre los Gumara estos seres vegetales reciben la denominación de “orín de perro”¹¹ y en dialecto wargli se relaciona con “orina de asno”:¹² como podemos observar nombres todos muy poco atractivos.

Como destacó L. Trabut, la nomenclatura bereber de las plantas presenta un gran interés histórico debido a que se remontaría a un pasado muy lejano de la historia de esta zona, potenciado además por su extensión territorial. Determinados nombres pueden encontrarse a la vez en el Aurés y en el Atlas marroquí e incluso perviven y predominan en áreas de población arabófonas. De hecho, denominaciones bereberes son a menudo traducidas al árabe o adaptadas a la sintaxis árabe.¹³ Este sería el caso de las populares *terfâss*, *terfâs*, *tirfâs*, *tirfès*, *tirfâsen* o *tirfâsenett*, es decir, las trufas del desierto, de las que existen numerosas especies tales como *Terfezia leonis* Tul., hoy día *T. arenaria* Trappe, *T. boudieri* Chat., *T. claveryi* Chat., *Delastria rosea* Tul. o *Tuber. oligospermum* (Tul. et C. Tul.) Trappe, entre otras.

Hace más de un siglo, R. Basset señalaba que el origen de este término era sin duda muy viejo pues aparecía en el *Tratado de los simples* del médico andaluz Ibn al Baytar, escrito en Damasco entre el 1240 y el 1248.¹⁴ Aunque en dicho trabajo se recogen diversas especies de “trufas” se señala expresamente que *terfâss* es la forma empleada en lengua bereber para llamar a estos hongos, lo que constata su amplio y arcaico conocimiento. En realidad trufas y terfezias no son la misma especie aunque popularmente se las confunda. En biología se considera a las terfezias un género diferente, aunque externamente se parezcan.

El texto escrito más antiguo que hace referencia a estos hongos en el Norte de África corresponde al botánico griego Teofrasto (siglos IV-III a. de C.). Este autor comentando las características de distintas trufas menciona a la que crecía en torno a la ciudad de Cirene, en la costa libia, a la que localmente se llamaba *mîsy*. Plinio (siglo I d. de C.) vuelve a mencionar estas trufas que fueron consideradas las mejores y objeto de un próspero comercio.¹⁵ Curiosamente a los autores clásicos debemos también una extraña creencia que ha pervivido hasta la actualidad entre los bereberes que relaciona estas trufas con los truenos primaverales. Dicha creencia sostiene que la aparición de las trufas se debía a la acción de truenos violentos durante las tormentas otoñales. Desconocemos si proviene de un origen europeo o viceversa, es decir, que hubiese acompañado a las “trufas africanas” en su periplo hacia los mercados grecorromanos. Bien es cierto que esta singular certidumbre desapareció de la historia de la micología europea y, sin embargo, pervive en fuentes árabes, caso de Ibn el-Baytar donde se las denomina como “hijas de los truenos”, por lo que podría tratarse de una aportación bereber.¹⁶

Ibn Battuta, en el siglo XIV, menciona brevemente su presencia durante su trayecto de Marrakech a Malí. En el siglo XVI Juan León el Africano recoge la que se considera que será su primera descripción botánica denominándola *terfezia*. Desde entonces son muchos los botánicos, naturalistas y viajeros que han señalado su presencia en estas tierras. De hecho, estas trufas son muy buscadas por muchos de los grupos que habitan en el Sahara llegando a consumirlas en cantidades muy elevadas.¹⁷ Como sucede en las Islas, en algunos casos también se encuentran asociadas a plantas del género *Helianthemum*,¹⁸ lo que facilita su

localización y que en ocasiones podrían recibir el nombre de *urud*.¹⁹ Incluso la forma que tienen de prepararlas se asemeja, como veremos, al modo en que lo hacían en el pasado isleño. Tanto los pastores como los agricultores han sabido siempre reconocer perfectamente la flora del medioambiente en el que se mueven, es fundamental para su propia supervivencia. Por ejemplo entre los tuareg a mediados del siglo XIX, en palabras de H. Duveyrier: “[...] en botanique [...] défierainet les plus érudits: ils sauvent le nom de toutes les plantes du Sahara, leurs propriétés utiles ou nuisibles, les terrains qu’elles prérèrent, les époques de leur floraison et de leur fructification. On reconnait en cela q’ils sont essentiellement pasteurs”.²⁰ El estudio llevado a cabo por M. Gast entre los Kel Ahaggar revela que la mayoría de los pastores son capaces de identificar entre un 80% y un 90% de las especies de su región, conocimiento que le viene dado no sólo por tener una función social, sino también, como señala este antropólogo, por una permanente necesidad de explotar todos aquellos recursos naturales que le sirven de alimento.²¹

Todo ello nos lleva al convencimiento de que las terfezias formaban parte de la gastronomía bereber desde tiempos inmemoriales. Por lo que se refiere a otro tipo de hongos y su pervivencia (como por ejemplo la de los hongos alucinógenos desde los tiempos prehistóricos de los grabados del Tassili-n-Ajjer) no poseemos ningún dato en la actualidad que nos permita confirmarlo. Menos aún entre los tuaregs que -como ya apuntábamos anteriormente- se consideran sus descendientes.

Por tanto, el consumo de terfezias debía de formar parte de su bagaje cultural cuando se trasladaron desde África a Canarias las poblaciones bereberes que poblaron las distintas Islas. Si los consumían originalmente en su tierra de procedencia, no vemos motivo para que prescindiesen de este manjar, máxime cuando el proceso de adaptación al nuevo hábitat no les permitiría el lujo de suprimir alimentos y menos aún tan succulentos.

Si examinamos las Crónicas veremos que esta costumbre se recoge entre los habitantes de Gran Canaria y Tenerife, aunque en este último caso sólo se recoge el término hongo. Lógicamente, tras todo lo que hemos comentado anteriormente sobre las terfezias y los bereberes debería corresponder a este género también en esta isla. Para las otras islas no se menciona dato alguno. Sin embargo, el silencio de las crónicas no implica desconocimiento por parte de los aborígenes de las otras islas, ni mucho menos. Lejos de descartar esta posibilidad la tradición popular ha querido que en Canarias tras la Conquista su uso perviviera, sin que sus propios protagonistas supieran que en realidad lo que buscaban tan encarecidamente eran hongos. Incluso hoy en día muchos lo ignoran.

La crónica de Pedro Gómez Escudero nos aporta su uso entre los habitantes de Gran Canaria. Concretamente menciona las “turmas” y los “jongos”.²² De lo que se deduce que se refiere a dos tipos de especies diferentes pues el término turma correspondería a un tipo de trufa y ya dijimos que europeos y árabes solían confundirlas con el término terfezia bereber. De ahí la confusión de términos. Bajo la palabra castellana “jongos” no sabemos exactamente qué especies se esconden, pues en las Islas hay una gran variedad y ya tuvimos ocasión de comprobar que no hay muchos datos del consumo de otras especies entre los bereberes norteafricanos.

Con el nombre de turma se conoce –al menos desde los siglos XIII- XIV– un conjunto de trufas que también reciben el nombre de “toferas” y “criadillas de tierra”, nombre éste último por el que se la conoce en Lanzarote, Fuerteventura, La Gomera y El Hierro. De hecho, su popularidad es notable en las islas mencionadas desde muy antiguo como señalan autores tan

conocidos como J. Viera y Clavijo que recoge su empleo en guisados; o R. Verneau quien describiendo algunas de las costumbres de Fuerteventura comenta que las gentes de la isla consumen como si fueran papas una serie de trufas, que incluso se vendía en los mercados.²³ Con estas palabras este autor se refería a las populares crecidas, antaño llamadas criadas.

Así, creemos que Pedro Gómez Escudero al hablar de turmas podría estar refiriéndose a *Terfezia claveryi*, *T. boudieri* o *T. olbiensis*, las únicas especies citadas para Gran Canaria, de aspecto exterior muy semejante y de reciente confirmación botánica.²⁴ Mucho más difícil, por no decir imposible, resulta la identificación de los “jongos” que también cita el cronista. No obstante, puede deducirse que se tratarían de una o varias especies diferentes que podrían haber utilizado en su dieta. De hecho, en el Archipiélago existen distintas variedades comestibles como, por ejemplo, *Hygrophorus pratensis*; *Pleurotus eryngii* var. *ferulae* Lanzi y *Hydnum repandum* L.: Fr., asociadas a los húmedos bosques de laurisilva. En el bosque de pinar podemos encontrar *Boletus edulis*, *Lactarius deliciosus*, así como *L. sanguifluus*, *Russula aurata* y *Cantharellus cibarius*, entre otras muchas. Por último, en la zona de monte verde tenemos *Macrolepiota rhacodes* o *Morchella conica* y en los prados *Macrolepiota procera*, todas ellas especies suculentas que pudieron deleitar los paladares de los primitivos isleños, aunque no podamos saber verdaderamente cuáles.

Para la isla tinerfeña es Antonio de Viana quien nos informa de su consumo entre su población. Comenta que entre sus frutos se encontraban los “ongos”, que, recoge, algunos los comían tostados y otros crudos.²⁵ Sin embargo él no menciona las turmas, lo cual no significa nada pues siempre en esta isla se las ha denominado precisamente turmas, así como “papas crías”, “criadillas de tierra” o “nacidas”.²⁶ Por otro lado, su forma de prepararlas se asemeja a la de los nómadas del Ahaggar, que suelen comerlas cocidas a la brasa, hervidas, peladas y con manteca y sal, forma similar además a como se han consumido tradicionalmente en varias de las Islas.

J. Bethencourt Alfonso recoge a finales del siglo XIX y comienzos del XX la gran abundancia que existía en Tenerife de estas “trufas” y la gran afición a su consumo, llegando a comentar que había conocido a varias personas que recolectaban hasta dos y tres canastos en un solo día.²⁷ Posiblemente se trataría de *T. olbiensis* (Tul. & Tul.) Tul. & Tul., la única citada para esta isla.

Lógicamente no descartamos que en la información aportada por Viana se estuviese hablando de algunos otros tipos de hongos comestibles, como ocurre con la isla de Gran Canaria, aunque a falta de más datos en este momento no podemos identificarlos.

En las otras islas, como por ejemplo La Palma, el refranero popular ha conservado una curiosa adivinanza que dice: “Yo soy nacida en La Palma sin hueso ni coyuntura y sin cruzar agua de mar criada en Fuerteventura”.²⁸ En este caso nos encontramos que existe una tradición de consumo del género *Rhizopogon*, las populares “nacidas” cuyo aspecto exterior es muy semejante al de las *Terfezia*, aunque la gente cree que es el mismo tipo. De ahí la comparación de la adivinanza.

El célebre botánico G. Kunkel comenta para Fuerteventura que los pastores aprecian los turmeros (*Helianthem canariense* Pers) pues en la primavera crece sobre sus raíces, precisamente, este tipo de hongo que consumen crudo. No obstante, cabe señalar que confunde la especie identificándola con *Tuber albus* Desf., cuando en realidad se trataría de una *terfezia*, *T. claveryi* Chatin.²⁹ Probablemente sea éste el motivo por el cual se haya

erróneamente afirmado que *Tuber albus* sería la especie que con seguridad debieron de consumir los aborígenes habitantes de la isla lanzaroteña.³⁰ Igualmente, a menudo se suele confundir *T. claveryi*, antes *T. pinoyii*, con la popular trufa de la encina, *Tuber brumale*, por lo que en algunas obras aparece el dato de forma errónea.

Esta asociación entre turmeros y terfezias, tan bien conocida por los pastores, probablemente corresponde a un conocimiento ancestral aborigen, pues la misma estrecha relación se ha conocido siempre en el mundo norteafricano, lo que se une a la tradición de su consumo en las Islas.

Un último punto que nos gustaría examinar es el de los tintes. En las crónicas se menciona cómo los aborígenes conocían la existencia de diversos colores como el rojo, blanco o el verde que presumiblemente realizaban con jugos de hierbas y de flores. También se recogen la existencia del color amarillo con el que estaban coloreadas algunas prendas de vestir o algunas armas.³¹ Volviendo la vista una vez más al mundo norteafricano sabemos que es muy conocido *Pisolithus tinctorius* para teñir la lana de un amarillo intenso. Su popularidad es tan notable que incluso ha llegado a ser objeto de comercio.³² Este hongo que en bereber se denomina *tizarhla* podría haber sido empleado por los antiguos pobladores de las Islas con idénticos fines. De hecho a finales del siglo XIX, F. Cordier comenta que en las Islas se teñía la lana y la seda con las esporas de *Polysaccum crassipes* Dec. y *P. tinctorium*.³³ Pocos años más tarde, J. Bethencourt Alfonso recoge para el sur de Tenerife el empleo del hongo del guagarso que colorea de amarillo, posiblemente refiriéndose a *P. tinctorius*.³⁴

Para concluir podemos decir que entre las poblaciones bereberes el conocimiento de los hongos tiene una elevada antigüedad. Tanto en el pasado como en la actualidad han estado presentes en la vida cotidiana de estos pueblos, en ocasiones jugando un papel notable dentro de su economía –como en la alimentación– caso por ejemplo de las terfezias. Como asignatura pendiente queda la identificación de buena parte de las especies que las distintas tribus han podido conocer y emplear en todo el norte de África, aspecto que extrañamente ha sido pasado por alto por los investigadores. Aunque la mayor parte de los estudios se han centrado en las terfezias los rápidos procesos de evolución y cambio impuestos por el mundo moderno están haciendo que cada día sea mayor la pérdida de información y las modificaciones en sus costumbres, lo que acarrea el abandono y el olvido de muchas de ellas.

Respecto a Canarias, puede decirse que el consumo de este tipo de productos, en especial el de las terfezias, debió de continuar tras los primeros momentos de asentamiento como una práctica alimenticia habitual heredada de sus antepasados. Continuidad que se mantuvo tras la Conquista, en muchos casos sin que los mismos interesados fueran conscientes de que en realidad estaban alimentándose de hongos. Asimismo, creemos que en algunas ocasiones al igual que sucede con las plantas serían empleados en labores domésticas, en concreto la elaboración de tintes. No podemos descartar su uso medicinal, ni tampoco otros usos relacionados con rituales ceremoniales o de otro tipo, pero con los datos que poseemos hoy en día es imposible aventurar o afirmar nada con respecto a esto. Hay en Canarias numerosas variedades de hongos de todo tipo que pueden alimentar, teñir, envenenar, curar o drogar, algunos de ellos introducidos posteriormente a la Conquista. Es un tema aún un poco complicado de analizar. Si los aborígenes tuvieron constancia de todas estas probabilidades es una cuestión difícil de asegurar en estos momentos. Los recursos estaban ahí, la posibilidad también, pero por ahora esto es lo que podemos aportar al respecto. Hemos podido comprobar que las terfezias aparecen de una forma más nítida. Sin embargo, el hecho de que según las crónicas consumieran “jongos” nos deja abierto un panorama amplio pero a la vez impreciso.

BIBLIOGRAFÍA

- AL BAYTAR, I., *Traite des simples. Traducción y notas de L. Leclerc*, Paris, 1877.
- ANATI, E., *Les origines de l'art et la formation de l'esprit humain*, Paris, 1989.
- , *L'art rupestre dans le monde. L'imaginaire de la Préhistoire*, Paris, 1997.
- BAÑARES BAUDET, A., “Las setas en las Islas canarias: un recurso natural aprovechable”, *Aguayro* 143, 1982, pp. 30-35.
- , *Hongos de los pinares de Tamadaba*, s./c. de Tenerife, 1988.
- BASSET, R., “Les noms berbères de plantes dans le traité des simples d'Ibn el-Beitar”, *Giornale della Società Asiatica Italiana*, 1899, t. XII, pp. 1-14.
- BECERRA ROMERO, D., *The altered states of consciousness and their paper in the cultures of the Antiquity*, USA, Universidad de Michigan, 2003.
- , “Micología norteafricana. De la Prehistoria al mundo antiguo”, *Vegeta* 8, (en prensa).
- BELTRÁN TEJERA, E., *Catálogo de los hongos saprófitos presentes en el Archipiélago Canario*, La Laguna, 1980.
- BELTRÁN TEJERA, E., BAÑARES BAUDET, A. y RODRÍGUEZ ARMAS, J.L., “Flora micológica de las Islas Canarias”, Madrid, *Kunkel, G (Coord.) Flora y vegetación del Archipiélago Canario. Tratado florístico Iº parte*, 1992, pp. 123-150.
- BETHÉNCOURT ALFONSO, J., *Historia del pueblo guanche. Vol. I y II*, La Laguna, 1991-1994.
- BOCCACIO, G., *De Canaria y de las otras islas nuevamente halladas en el océano allende España (1341)*, Santa Cruz de Tenerife, 1998.
- CABRERA PÉREZ, J.C., PERERA BETANCOR, M^ªA. y TEJERA GASPAS, A., *Majos, la primitiva población de Lanzarote: Islas Canarias*, Teguiate, 1999.
- CHATIN, A., “Contribution à l'histoire botanique de la Truffe. Deuxième note: Terfàs ou Truffes d' Afrique (et d'Arabie), genres Terfezia et Tirmania”, *Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'academie des sciences, tome 112*, 1891, pp. 136-141.
- CORDIER, F.S., *Les champignons de la France*, Paris, 1870.
- DEL ARCO AGUILAR, C., *Recursos vegetales de la Prehistoria de Canarias*, s./c. de Tenerife, 1993.
- DUVEYRIER, H., *Les touareg du Nord*, Paris, 1864.
- ESCOBIO GARCÍA, V., “Hongos en los pinares de Gran Canaria”, *Cantarela, Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 12, 2001, pp. 1-4.
- ESCOBIO GARCÍA, V. y NARANJO RODRÍGUEZ, R., “Las setas de Gran Canaria”, *El indiferente* 16, 2004, pp. 36-45.
- GAST, M., *Alimentation des populations de l'Ahaggar*, Paris, 1968.
- , *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, Paris, 2000.
- IZZI, M., *Diccionario ilustrado de los monstruos*, Barcelona, 1996.
- JIMÉNEZ GONZÁLEZ, J.J., *Los canarios: Etnohistoria y Arqueología*, La Laguna, 1990.

—, *Gran Canaria prehistórica. Un modelo desde la arqueología antropológica*, Santa Cruz de Tenerife, 1999.

JORGE GODOY, S., “Los cartagineses y la problemática del poblamiento de Canarias”, *Tabona VIII*, 1992-1993, pp. 229-236.

—, *Las navegaciones por la costa atlántica africana y las Islas Canarias en la Antigüedad*, s./c. de Tenerife, 1996.

KHABAR, L. et alli., “Contribution a l’étude de la flore mycologique du Maroc. Les truffes marocaines (dyscomycètes)”, *Bulletin de la Société Mycologique de France*, 117, 3, 2001, pp. 213-229.

KUNKEL, G.: “Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras”, Madrid, *Naturalia hispánica* 8, 1977.

LAOUST, E., *Mots et choses berbères*, Paris, 1920.

McKENNA, T., *El manjar de los dioses*, Barcelona, 1993.

MARTÍN DE GUZMÁN, C., *Las culturas prehistóricas de Gran Canaria*, Madrid-Las Palmas, 1984.

MARTÍNEZ DE LA PEÑA GONZÁLEZ, D. y ESCOBIO GARCÍA, V., “Algunas nuevas aportaciones a la familia Boletaceae para el Archipiélago canario”, *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 22, 2004, pp. 1-4.

MORALES PADRÓN, F., *Canarias: Crónicas de su conquista*, Las Palmas de Gran Canaria, 1993.

PAIS PAIS, J., *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma. La ganadería*, s./c. de Tenerife, 1996.

QUESADA LEÓN, R.Mª, BAILÓN CASANOVA, A. y ESCOBIO GARCÍA, V., “Terfezia olbiensis (Tul. & Tul.) Tul & Tul., otra nueva especie del género Terfezia (Pezizales, Ascomycotyna) para la isla de Gran Canaria”, *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 24, 2004, pp. 3-4.

RODRIGO PÉREZ, J., de SAÁ RODRÍGUEZ, L. y ESCOBIO GARCÍA, V., “Nuevas aportaciones sobre el género Terfezia (Ascomycotyna) en las Islas Canarias”, *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 20, 2003, pp. 1-4.

SAMORINI, G., “The oldest representations of hallucinogenic mushrooms in the world (Sahara Desert, 9000-7000 B.P.)”, *Integration* 2-3, 1992, pp.69-78.

SANSONI, U., *Le più antiche pitture del Sahara: l’arte delle Teste Rotonde*, Milano, 1994.

TORRIANI, L., *Descripción de las Islas Canarias*, s./c. de Tenerife, 1978.

TRABUT, L., *Repertoire des noms indigenes des plantes spontanées, cultivées et utilisées dans le nord de l’Afrique*, Alger, 1935.

VELASCO VÁZQUEZ, J., *Canarios. Economía y dieta de una sociedad prehistórica*, Las Palmas de Gran Canaria, 1999.

VERNEAU, R., *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, La Orotava, 1987.

VIANA, A., *La conquista de Tenerife*, s./c. de Tenerife, 1968.

VIERA Y CLAVIJO, J., *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, Las Palmas de Gran Canaria, 1982.

—, *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*, Madrid, 1982.

NOTAS

- ¹ Jiménez González, J.J., *Gran Canaria Prehistórica. Un modelo desde la arqueología antropológica*, 1999.
- ² Por ejemplo Martín de Guzmán, C. *Las culturas prehistóricas de Gran Canaria*, 1984, p. 168; Del Arco Aguilar, C. *Recursos vegetales de la Prehistoria de Canarias*, 1993, p. 32; Jiménez González, J.J., *op. cit.*, 1999, p. 48; Velasco Vázquez, J. *Canarios. Economía y dieta de una sociedad prehistórica*, 1999, p. 205, entre otros.
- ³ Pais Pais, J., *La economía de producción en la prehistoria de la isla de La Palma. La ganadería*, 1996, p. 175.
- ⁴ Becerra Romero, D., *The altered states of consciousness and their paper in the cultures of the Antiquity*, 2003, pp. 476-483.
- ⁵ Anati, E., *Les origines de l'art et la formation de l'esprit humain*, 1989, p. 199; Anati, E. *L'art rupestre dans le monde. L'imaginaire de la Préhistoire*, 1997, pp. 180-181; Samorini, G. "The oldest representations of hallucinogenic mushrooms in the world (Sahara Desert, 9000-7000 B.P.)", *Integration* 2-3, 1992, pp. 69-78; McKenna, T. *El manjar de los dioses*, 1993, pp. 98-102; Sansoni, U. *Le più antiche pitture del Sahara: l'arte delle Teste Rotonde*, 1994, p. 97; Becerra Romero, D., *op. cit.*, 2003, pp. 67-71; Becerra Romero, D. "Micología norteafricana. De la Prehistoria al mundo antiguo". *Vegueta* 8 (en prensa), entre otros.
- ⁶ Se cree que las pinturas citadas pudieran haber sido realizadas en torno al 7000-5000 a. de C. Samorini, G., *op. cit.*, 1992.
- ⁷ Laoust, E., *Mots et choses berbères*, 1920, pp. 490 y 496.
- ⁸ Trabut, L., *Repertoire des noms indigenes des plantes spontanées, cultivées et utilisées dans le nord de l'Afrique*, 1935, p. 214.
- ⁹ Al Baytar, I., *Traite des simples*, 1877, 1687 (Trad. de L. Leclerc).
- ¹⁰ Laoust, E., *op. cit.*, 1920, p. 490.
- ¹¹ Becerra Romero, D., *op. cit.*, 2003, p. 478.
- ¹² Agradecemos el dato que, en comunicación personal, nos ha proporcionado el doctor Ignacio Reyes García, filólogo y especialista en dialectos bereberes.
- ¹³ Trabut, L., *op. cit.*, pp. 9-10.
- ¹⁴ Basset, R., "Les noms berbères de plantes dans le traité des simples d'Ibn el-Beitar", *Giornale della Società Asiatica Italiana*, vol. XII, 1899, p. 8.
- ¹⁵ Becerra Romero, D., "Micología norteafricana. De la Prehistoria al mundo antiguo", *Vegueta* 8 (en prensa).
- ¹⁶ Al Baytar, I., *op. cit.*, 1877, 362 (Trad. de L. Leclerc); Becerra Romero, D. *op. cit.*, 2003, p. 481.
- ¹⁷ Duveyrier, H., *Les touareg du Nord*, 1864, p. 208; TRABUT, L. *op., cit.*, p. 254.

- ¹⁸ Chatin, A., “Contribution à l’histoire botanique de la Truffe. Deuxième note: Terfâs ou Truffes d’ Afrique (et d’Arabie), genres *Terfezia* et *Tirmania*”, *Comptes rendus hebdomadaires des séances de l’academie des sciences*, tome 112, 1841, pp. 140-141; Laoust, E., *op. cit.*, 1920, p. 524; Trabut, L., *op. cit.*, p. 254; Gast, M. *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central*, 2000, p. 113.
- ¹⁹ Laoust, E., *op. cit.*, 1920, p. 524.
- ²⁰ Duveyrier, H., *op. cit.*, 1864, p. 422.
- ²¹ Gast, M., *op. cit.*, 2000, p. 32.
- ²² Gómez Escudero, P. en Morales Padrón, F., *Canarias: Crónicas de su conquista*, 1993, p. 431.
- ²³ Viera Y Clavijo, J., *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, 1982, v. “criadillas de tierra”; Verneau, R. *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, 1987, pp. 146-147.
- ²⁴ Rodrigo Pérez, J., de Saá Rodríguez, L. y Escobio García, V., “Nuevas aportaciones sobre el género *Terfezia* (*Ascomycotyna*) en las Islas Canarias”, *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 20, 2003, pp. 1-4; Quesada León, R.M^a, Bailón Casanova, A. y Escobio García, V. “*Terfezia olbiensis* (Tul. & Tul.) Tul & Tul., otra nueva especie del género *Terfezia* (Pezizales, Ascomycotyna) para la isla de Gran Canaria”., *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 24, 2004, pp. 3-4.
- ²⁵ Viana, A., *La conquista de Tenerife*, 1968, p. 72.
- ²⁶ Bethencourt Alfonso, J., *Historia del pueblo guanche*, vol. II, 1994, p. 435.
- ²⁷ *Ibid.*, p. 435.
- ²⁸ Escobio García, V., “Algunos nombres populares de setas canarias.” *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria* 3, 1999, p. 4; Escobio García, V. y Naranjo Rodríguez, R., “Las setas de Gran Canaria”, *El indiferente* 16, 2004, p. 39.
- ²⁹ Rodrigo Pérez, J., de Saá Rodríguez, L. y Escobio García, V., *op. cit.*, 2003, p. 1.
- ³⁰ Cabrera Pérez, J.C., Perera Betancor, M.A^a. y Tejera Gaspar, A., *Majos. La primitiva población de Lanzarote. Islas Canarias*, 1999, p. 174.
- ³¹ Boccacio, G., *De Canaria y de las otras islas...*1998, p. 38; Torriani, L. *Descripción de las Islas Canarias*, 1978, p. 213; Viera Y Clavijo, J. *Noticias de la Historia General de las Islas Canarias*, 1982, p. 148.
- ³² Cordier, F., *Les champignons de la France*, 1870, p. 91; Trabut, L., *op. cit.*, p. 211.
- ³³ Cordier, F., *op. cit.*, 1870, p. 92.
- ³⁴ Bethencourt Alfonso, J., *op. cit.*, 1994, p. 467.