

# LAS TERFEZIAS COMO RECURSO ALIMENTICIO EN LOS MEDIOS ÁRIDOS: PARALELISMOS ENTRE EL NORTE DE ÁFRICA Y LA ISLA DE FUERTEVENTURA

*Soraya Jorge Godoy*  
*Daniel Becerra Romero*  
*Vicente Escobio García*  
*María del Carmen Matos Carrodegas*

La existencia de una gran tradición en la recolección de los hongos conocidos como *criadas* en la isla de Fuerteventura y la preocupación que nos hicieron llegar los responsables de Medio Ambiente de su Cabildo -por el descontrol de tales actividades y su influencia negativa en el entorno- llevó a la Sociedad Micológica de Gran Canaria a plantearse el estudio específico de las terfezias en la isla hace unos dos años. Fomentar el conocimiento de sus características y su papel en la economía insular a través de la celebración de unas Jornadas Micológicas en Fuerteventura y realizar unas campañas de búsqueda sistemática por diversas zonas (abiertas al público interesado en el tema) fueron nuestros objetivos iniciales. Pretendíamos así favorecer la concienciación de los mayoreros acerca de los valores, los orígenes y los peligros de una tradición ancestral que hemos compartido y compartimos con otros pueblos ribereños del Mediterráneo y de las zonas áridas colindantes. De la celebración de estas jornadas, del intercambio de ideas entre profesionales de distintos campos (biólogos, químicos, historiadores y geólogos) surgió la idea de profundizar en las raíces de esta tradición y el valor real que pudo tener en una isla en la que la naturaleza ha impuesto unas condiciones extremas. Rastrear su origen, sus paralelismos, su supervivencia en una sociedad tan cambiada y tan compleja pero que es capaz de mantener tradiciones tan antiguas, es un reto que nos propusimos y que ha tenido una buena acogida por parte del comité organizador del Primer Encuentro Internacional sobre Patrimonio Inmaterial auspiciado por la UNESCO que tendrá lugar en Túnez en febrero de 2007. El estudio de recursos en los medios áridos, uno de los temas de interés de la UNESCO, y la multidisciplinaridad del equipo que trabaja el tema fueron los principales aspectos que llamaron la atención, pero realmente consideramos que es un tipo de investigación que no se podría hacer de otra manera.

En la edición anterior de estos mismos coloquios, uno de los miembros de nuestro equipo hizo ya referencia a la problemática existente entre el mundo aborígen y la micología.<sup>1</sup> Siguiendo la línea abierta en dicha ocasión hemos querido profundizar más en esta vía de investigación que, estamos convencidos, resultará de interés no solo por ser un recurso alimenticio utilizado por los aborígenes y que había sido poco valorado hasta la fecha, sino también por formar parte de un rico patrimonio inmaterial heredado de nuestros antepasados, que se adoptó a la realidad isleña y cuya procedencia debemos buscar, evidentemente, en el vecino continente africano.

Las terfezias son conocidas popularmente en Canarias como criadas, criadillas, criadillas de tierra o papas crías y han sido un recurso alimenticio tradicional característico de los medios áridos y semiáridos. En las islas, la confusión entre criadas (*Terfezia*) y nacidas (*Rhizopogon*) abarca desde el folklore -pues una antigua adivinanza canaria reza: “Yo soy

nacida en La Palma, sin hueso ni coyuntura, y sin cruzar agua de mar, criada en Fuerteventura”- hasta la bibliografía culta, como se puede apreciar al consultar ambos términos en el Diccionario Histórico del Español de Canarias.<sup>2</sup> Curiosamente en el ALEICan encontramos la voz nacida para La Palma y El Hierro asociadas a las trufas<sup>3</sup> cuando en realidad se tratan de especies diferentes que se desarrollan en hábitats distintos. En el caso de los *Rhizopogon* principalmente en zona de pinar.

Desde la antigüedad tenemos datos acerca de su explotación y sus excelencias gastronómicas, especialmente en el caso de la Libia antigua con las mal llamadas “trufas de Cirene” que en realidad pertenecerían al género de las terfezias. Algunos ejemplares pueden llegar a pesar varios kilos, lo que las convierte en un recurso importante en un medio en el que la naturaleza no ha sido excesivamente generosa.

Los hongos hipogeos de los géneros *Terfezia*, *Tirmania* y *Picoa* principalmente, son frecuentes a lo largo de las zonas semiáridas del Mediterráneo y también en Canarias. Por lo general son muy apreciados desde tiempos antiguos en la mayoría de los países donde fructifican y su recolección para el autoconsumo o la venta sigue siendo una práctica muy frecuente; en el norte de África, de hecho, es un negocio aún muy lucrativo hoy en día.

Si bien la arqueología constata el uso de los hongos desde el Neolítico,<sup>4</sup> los primeros textos que hablan de ellos como recurso alimenticio provienen del mundo mesopotámico. Una tablilla de Nippur del II milenio a.C. reproduce un antiguo mito sumerio relacionado con la boda del dios Martu (Amurru, en acadio) y la diosa Adnigkidu.<sup>5</sup> Recoge la que, posiblemente, sea la más antigua referencia sobre hongos hipogeos. Más que alguna clase de las tradicionales trufas europeas -que es como generalmente se traduce el término acadio kam’atu y gurun.kur en sumerio y el primer referente que se nos viene a la cabeza cuando leemos u oímos esta palabra- sería algún tipo de terfezia pues, pese a ser aparentemente similares, estas son más frecuentes en las zonas semiáridas mediterráneas,<sup>6</sup> lo que no ocurre en el caso de lo que conocemos por trufas.

El pasaje donde se las menciona es interesante ya que establece una clara diferencia alimenticia entre la civilizada ciudad de Ninab y el pueblo de los Martu, es decir, entre un pueblo sedentario y agrícola y los grupos seminómadas que aún vivían de la caza y la recolección. La diferenciación social podemos observarla claramente en la advertencia que le hace una amiga a la diosa con el objetivo de evitar su boda. Considera que Martu es un nómada ajeno a la civilización y que, entre otras “bárbaras” costumbres, desentierra las trufas en las colinas al pie de las montañas.<sup>7</sup>

Este dato nos resulta muy interesante porque en el caso concreto de la isla de Fuerteventura, en la que esta tradición ha pervivido con mucha fuerza hasta la actualidad, su economía giraba en torno a la ganadería y un nomadismo controlado y limitado por la propia configuración insular, condicionante fundamental en el archipiélago. La recolección era, por tanto, un complemento muy importante.

Gracias al botánico griego Teofrasto sabemos que en la costa libia, alrededor de la ciudad de Cirene, se podía encontrar una trufa del desierto, localmente llamada *misya*, cuyo olor era semejante al de la carne y que al gusto parecía ser muy sabrosa. Consideraba que era un recurso aprovechable cuyo mejor momento se correspondía con la primavera; que solía preferir los terrenos arenosos donde se podían encontrar con facilidad o las playas y que abundaba en territorio griego.<sup>8</sup> Probablemente la especie se corresponda con *Terfezia*

*arenaria* Trappe o con algún otro miembro de esta familia de los que existen abundantes ejemplares en la zona, como el género *Picoa* y *Tirmania*. Se la suele localizar fácilmente en primavera en los años en los que el invierno ha sido especialmente lluvioso; aspecto que se ajusta a su descripción.

Estos datos fueron más tarde recopilados por Plinio el Viejo en su *Historia Natural*<sup>9</sup> añadiendo que, en su opinión, las mejores de todas eran las trufas que provenían de África,<sup>10</sup> es decir, las terfezas. Una apreciación que también podemos encontrar en el poeta satírico Juvenal que también testimonia que entre los romanos las deliciosas trufas libias tenían una gran aceptación y eran muy apreciadas.<sup>11</sup>

Teofrasto es también el autor más antiguo que recoge una extraña tradición de fuerte arraigo en el mundo grecorromano que alcanza nuestros días y que pervive, curiosamente, entre algunas tribus bereberes norteafricanas, depositarias de muchas herencias del mundo antiguo mediterráneo. Según esta tradición, las trufas brotarían de la tierra especialmente cuando había truenos,<sup>12</sup> estableciendo así una relación directa entre ambos fenómenos.

En relación con este tema, conocemos un dato gracias a Plutarco que consideramos muy significativo: muchas personas salían a buscar trufas y las localizaban gracias a las aberturas que se formaban en la tierra -el *regaño*, como se conoce popularmente en Fuerteventura a la elevación que provoca este tipo de hongos hipogeos al crecer- lo que ellos creían que se debía al contacto con el trueno.<sup>13</sup> Lo que está claro sin duda es que pese a las creencias, más o menos supersticiosas, el reconocimiento de los regaños para localizar las terfezas era fundamental y era del dominio popular.



*Fotografía I. Turmero de los alrededores de la Montaña de Tindaya. La pequeña elevación sobre el terreno es lo que popularmente se conoce por regaño.*

Curiosamente, si se observa con detenimiento la única representación gráfica de hongos hipogeos en la Antigüedad, que se encuentra en el Códice Morgan de Dioscórides,<sup>14</sup> comprobaremos como parece corresponderse más con una terfezia que con lo que hoy día

conocemos por trufa. Las terfezias se encuentran enterradas a escasa profundidad y las trufas suelen encontrarse más al interior, por lo que las primeras son más fáciles de localizar.

Estos hongos hipogeos o semihipogeos tienen un diámetro que se sitúa entre 2 y 10 cm -si bien pueden encontrarse ejemplares de mayores dimensiones- y en numerosos casos se encuentran asociados a plantas del género *Helianthemum* spp. Su carne tiene una coloración blanquecina rosácea reticulada -motivada por la presencia de venas poco marcadas- cuya intensidad varía de una especie a otra. Una vez más gracias a Teofrasto sabemos que en el mundo norteafricano la relación entre estos hongos hipogeos y los miembros del género *Helianthemum* es muy antigua. Al comentar las características del *mísy* indica que se encuentra asociada a una planta que también recibe el mismo nombre por parte de los habitantes de la zona.<sup>15</sup> Sin duda, además de la búsqueda del regaño, su presencia facilitaría su detección y localización. Entre los bereberes las especies del género *Helianthemum* reciben los nombres de *Urud*, *Rug-Rug* y *Arong-terfèss*.<sup>16</sup>

En todo el Sáhara, el consumo de las llamadas “trufas blancas” alcanza cifras bastante elevadas. Por ejemplo, en Argelia se conoce como *Tirfâsene,t* a diversas especies, entre las que destaca la que hoy día conocemos como *Terfezia arenaria* Trappe; también englobaría otras como *T. boudieri* Chat., *T. claveryi* Chat., *Delastria rosea* Tul., *Tuber oligospermum* (Tul. et C. Tul.) Trappe, *T. asa* Tul., o *Picoa juniperi* Vitt., entre otras. Lo mismo podemos decir de Marruecos donde se diferencian claramente variantes locales como *Terfâss mâle des Terfâss*, *Terfâss de taïda*, *Terfâss amère de taïda*, *Terfâss rouge de Tafilalet*, *Terfâss blanc de Tafilalet*, *Terfâss rose de Marmora*... indicativas de su calidad, área de recolección, color...<sup>17</sup>

Aunque el mundo árabe las llama *terfâs*, *tirfâs* o *tirfes*, se trata de una palabra de origen bereber citada en un texto médico de Ibn el-Beitar (s. XIII) en el cual recoge diversos nombres de plantas bereberes, entre ellas las terfezias, por lo que deja así constancia de la antigüedad del consumo de este producto.<sup>18</sup>

En la descripción de África del viajero musulmán El-Bekri (s. XI) se cuenta que en el pueblo de Ghadams (Libia), junto a la frontera sur de Túnez, las trufas alcanzaban tal grosor que los conejos construían sus madrigueras en ellas. Otro singular geógrafo, El-Edrissi (s. XII), aportó un dato más aseverando que estas trufas eran muy apreciadas en Sudán y que se encontraban cerca de las aguas estancadas; algunos ejemplares llegaban a alcanzar, fácilmente, alrededor de un kilo y medio de peso e incluso más. También Ibn Battuta (s. XIV) las menciona, brevemente, durante su trayecto entre Marrakech y Malí.<sup>19</sup> Actualmente, en el área del Ahaggar, los nómadas suelen comerlas, entre otras formas, cocidas a la brasa, hervidas o peladas con manteca y sal, lo que nos recuerda la forma en que Alonso de Viana describe su consumo para Tenerife y similar a como hoy día se preparan, al menos en La Palma.<sup>20</sup> Juan León el Africano (s. XVI) proporciona la que se considera la primera descripción botánica de las trufas del desierto por lo que originariamente recibía su nombre, *Terfezia leonis* Tul.:

Se puede decir que el terfez es más un tubérculo que un fruto, semejante a la trufa, pero más grueso y con la corteza blanca; nace en la arena, en lugares cálidos. Se reconoce su presencia porque el suelo presenta unos montículos algo agrietados. Ciertos terfez son grandes como nueces, otros como naranjas. (...) Abunda en el desierto de Numidia (...). En verdad, es un plato exquisito asado sobre brasas, pelado y luego cocido en caldo espeso.<sup>21</sup>



Bien, con todos estos datos hemos querido llegar a una primera conclusión que consideramos fundamental, la tradición del consumo de la terfezia como recurso alimenticio entre los bereberes del norte de África es muy común desde tiempos inmemoriales. Sería importante en buena parte de la cuenca mediterránea, típico de las zonas áridas y semiáridas y ellos la extenderían hacia el archipiélago canario.

Su explotación en el caso que nos ocupa, la isla de Fuerteventura, se remontaría a la llegada de los bereberes a Canarias. La recolección de terfezias es un recurso vital en una isla con escasos recursos de origen vegetal. Imposible prescindir de ellas, máxime si las comían antes de llegar. Varios serían los motivos: por su abundancia -como veremos- dada la gran distribución que presenta por toda la isla; por su alto contenido proteínico; por ser un recurso característico del final del invierno y comienzo de la primavera cuando suelen escasear los alimentos; por su gran valor gastronómico y, finalmente, por su consumo ancestral. Por todo ello y, sobre todo, por la gran popularidad que todavía conserva esta práctica, característica de una economía recolectora, en la actual sociedad majorera, la recogida de terfezias debió tener un papel fundamental en la dieta de sus aborígenes. Todas son razones más que suficientes para evidenciarlo aunque la arqueología poco o nada pueda hacer para demostrarlo. Es una simple cuestión derivada de la naturaleza de este producto. En este caso las pruebas más contundentes son las biológicas y las antropológicas. Entre un recurso más y un recurso fundamental hay una gran diferencia.



Fotografía II. Terfezia localizada al pie de la Montaña de Tindaya.

Como hemos señalado, la asociación micorrícica<sup>22</sup> con especies de la familia de las Cistáceas es uno de los factores que ayuda a la localización de las terfezias. En nuestro caso con las poblaciones de *Helianthemum canariense* (Jacq.) Pers., popularmente conocidos por turmeros. Una matilla de carácter leñoso nativa de las islas, común en laderas áridas y zonas arenosas de la costa, sin que llegue a alcanzar zonas muy elevadas, y que suelen ser indicadoras de la posible existencia de *criadas*. En la zona sur de la isla de Fuerteventura, alrededor de Gran Tarajal, hay datos de *criadas* asociadas también al estillejo o astillejo, *Helianthemum villosum* y *H. ledifolium*. En este caso se trata de una planta anual, nativa y

localmente frecuente en el Llano de Santa Catalina (Betancuria), Tesjuate, Riscos del Carnicero (Vega de Río Palmas), Puerto de Lajas y Corralejo.<sup>23</sup> En esta isla crecen de igual manera en jable (arena) o en suelos arcillosos e incluso pedregosos. De hecho, la existencia de turmeros es suficiente para que pueda hallarse este tipo de hongos, lo cual es indicativo de la gran importancia de este recurso.



Figura I. Mapa de distribución de *Terfezia claveryi*. Únicamente se recogen aquellas localizaciones donde su presencia ha podido ser verificada sobre el terreno, (2005-2006).

Precisamente en la zona que abarca desde La Antigua al valle de Santa Inés, recoge R. Verneau, a fines del XIX, que en determinadas temporadas se podían encontrar: "... trufas, en una cantidad tan grande que los habitantes se las comen como si fueran papas. Son blancas, un poco blandas y no tienen el aroma de la trufa de Perigord, pero son muy agradables al gusto".<sup>24</sup> A este respecto, en una nota a pie, señala su venta en los mercados locales y su precio. Una práctica que hoy día se ha perdido pero que aún a finales de los años cincuenta seguía vigente, no solo en esta isla, aunque ya no en los mercados locales, pero sí en la venta a domicilio.<sup>25</sup>

Hasta ahora, la única especie citada para Fuerteventura es *Terfezia claveryi* Chatin que se caracteriza por tener una gleba carnosa y compacta, al principio blanquecina y posteriormente rosa asalmonado, con un agradable olor. Lo que viene a confirmar las palabras del investigador francés.

La primera mención para Canarias la encontramos en la crónica de Pedro Gómez Escudero. Al describir las costumbres alimenticias de los canarios y los productos de su dieta indica que solían comer: "... otras raises como turmas, jongsos, ñames, higos asperos que no ai en España".<sup>26</sup> Turmas, criadillas de tierra y toferas definen en la Península -como mínimo desde el s. XIV- a esta clase de hongos hipogeos de los que venimos hablando, lo que explica que este cronista los reconociera.<sup>27</sup> El poeta Antonio de Viana cita para la vecina isla de Tenerife el consumo de hongos y al comentar los alimentos de los guanches recoge que:

“...sus frutos fueron ongos y madroños, bicácaros, las moras de las çarças y mocanes, que son quando maduros negros, de la hechura de garvanços...”<sup>28</sup>

Es evidente que, como buenos recolectores, no desdeñaban ningún alimento. En este caso creemos que también podría tratarse de terfezias<sup>29</sup> pues, aunque en las islas más verdes existían otros tipos de hongos, el consumo de estas era más común entre los bereberes. En Tenerife, la recolección silvestre tenía un destacado papel en la economía aborigen, de gran tradición ganadera como Fuerteventura o La Palma. Un curioso romance recogido por J. Bethencourt Alfonso, perteneciente a unos “antiguos cantos divinos”, muestra su consumo en Lanzarote en época aborigen:

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.<sup>30</sup>

Un simple vistazo al texto nos aporta una fecha *post quem* en torno a finales del s. XVI, momento en el que se comienzan a cultivar en Canarias las papas (*Solanum tuberosum* L.) provenientes del continente americano. Su semejanza externa explica que a las terfezias se las asocie con este tubérculo.<sup>31</sup> Tanto es así que hasta el día de hoy la mayoría de sus habitantes siguen convencidos de que se trata de papas. Sin duda, los aborígenes de esta isla también debieron consumirlas ya que posteriormente J. Viera y Clavijo recoge que los habitantes de esta isla, al igual que los de El Hierro, las empleaban en sus guisados.<sup>32</sup> La tradición se mantiene hoy en día en Lanzarote pues en el Plan de Uso y Gestión del Parque Natural del Archipiélago Chinijo se ha plasmado una autorización especial que permite la recolección tradicional de estos hongos hipogeos específicamente.

En Fuerteventura, los majoreros de ayer, como los de hoy, recogerían las criadas de la misma manera que en el norte de África. El crecimiento del hongo va produciendo en el suelo una pequeña montañita y una grieta, a veces muy sutil. 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 criadas que se pueden encontrar será muy alta y su tamaño también. Las mayores que se han localizado en estos años han llegado a unos 20 cm de diámetro y casi medio kilo de peso. Sin embargo algunos ejemplares pueden llegar a pesar hasta 4 kilos en condiciones óptimas. Hay un dato que tenemos que tener en cuenta a la hora de calibrar el peso específico de la terfezia

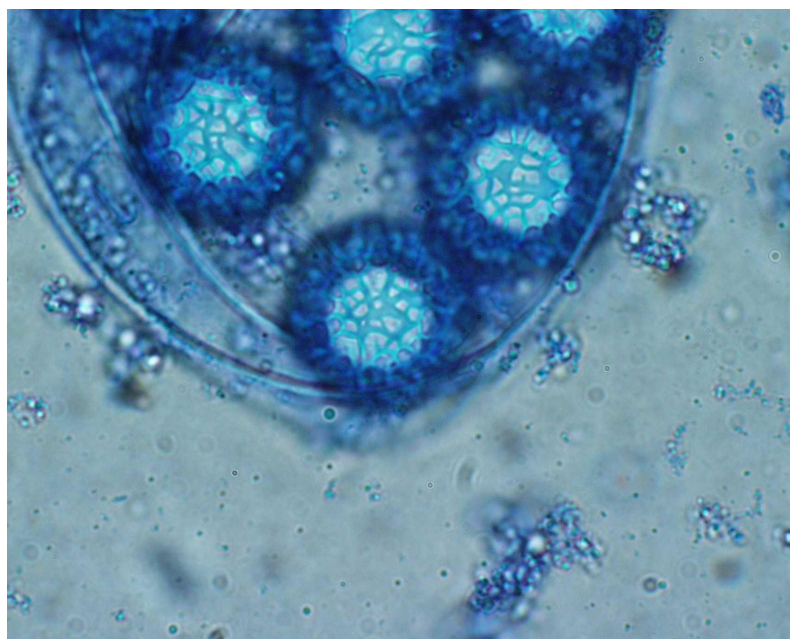


en el ámbito aborigen como recurso: si hoy en día todavía pueden encontrarse algunos ejemplares de varios kilos de peso que llegan a sobrevivir a los depredadores -sobre todo las ardillas, los conejos y los recolectores humanos que en número creciente y descontrolado se lanza a la búsqueda de terfezias desde enero a marzo por toda Fuerteventura- imaginémos por un momento cómo podrían ser las cosechas de época aborigen sin estos inconvenientes y con la gran dispersión que presenta esta especie.



*Fotografía III. El aspecto externo de las terfezias recuerda al de las papas cuando se desentierran. De ahí que se asocien a este tubérculo.*

La *Terfezia claveryi*<sup>33</sup> contiene un 16% de proteínas (peso en seco), un 28% de carbohidratos, un 4% de fibra cruda y un 2% de grasa. Es rica en minerales, tiene nueve ácidos grasos saturados y cuatro insaturados y también se han detectado veintinueve aminoácidos. Una cosecha nada desdeñable diríamos.



*Fotografía IV. Esporas de Terfezia claveryi.*



Curiosamente coincide el momento de mejor apogeo de este producto con la época del equinoccio de primavera, con el fin del invierno, y eso en una cultura de religión animista, ligada a los ciclos de la naturaleza y que surge sin saber bien ellos cómo desde las entrañas de la tierra debió representar -en un medio tan árido- un regalo de los dioses. Al respecto nos parece interesante apuntar el dato de que una de las zonas que posee un elevado número de turmeros y en la que hemos constatado la presencia de terfezias es, precisamente, la que está situada al pie de la Montaña de Tindaya, elemento sagrado donde los haya para los aborígenes de esta isla y lugar mágico para quien se acerque a ella. Entre todos los elementos que han contribuido a su singularidad mágica bien podría añadirse este regalo espontáneo de la tierra situada a sus pies.



*Fotografía V. La Montaña de Tindaya. En sus inmediaciones crecen abundantes turmeros indicadores de la presencia de terfezias que pudieron haber contribuido a su carácter mágico entre los aborígenes.*

La situación actual de *T. claveryi* abarca en el mapa un área que ocupa toda la isla de norte a sur con recolecciones en Lajares, Tetir, Antigua, Betancuria, Tuineje, Pájara, Tindaya y La Pared, zonas que nosotros hemos comprobado. Además hay datos de Tiscamanita, Agua de Bueyes y jables de Jandía. El inconveniente es que muchas de estas zonas ya “han sido limpiadas” a veces cuando podemos acercarnos a la isla y es complicado que los que las buscan para comer nos cedan ejemplares para su estudio y clasificación. Nada nuevo en la ciencia. La temperatura también es un factor limitante ya que en febrero, prácticamente, solo aparecen en los jables del norte y del sur (en estos en menor cantidad) cuando hay bajas temperaturas en invierno.

Los paralelismos entre el paisaje árido de algunas zonas norteafricanas y la isla de Fuerteventura son muy grandes. La existencia de esos turmeros que delatan la presencia de terfezias en ambas localizaciones pudo facilitar desde el primer momento de la llegada de los

majos a Fuerteventura la adaptación a su nuevo hábitat y un buen complemento en su economía, fundamentalmente ganadera. Aunque mucho se ha hablado de la transformación de los medio ambientes insulares, en el caso de la isla de Fuerteventura no debió ser muy espectacular el cambio. No hay que olvidar que es una isla que tiene unos 19 millones de años, que sus montañas están situadas por debajo del nivel de los alisios y que, por tanto, no se puede ver beneficiada por la humedad que aportan y la lluvia horizontal de una forma determinante. Sus escasos árboles son reductos de bosques que alguna vez tuvieron mejores condiciones para existir, pero los ciclos de la Tierra son muy diferentes a los humanos y la transformación de la isla comenzaría hace muchos miles de años. La erosión lleva mucho tiempo actuando sin piedad en esta isla. Sin duda debió de existir más vegetación pero probablemente la típica de una zona árida, parecida a la de las vertientes de sotavento de las islas más montañosas. Fuerteventura siempre debió ser una isla de recursos limitados que mantendría una población reducida pese a ser la segunda isla en extensión del archipiélago y, por tanto, cualquier recurso sería aprovechable, máxime si como la terfezia es gratuito, alimenticio y exquisito.

## BIBLIOGRAFÍA

- ALVAR, M. *Atlas Lingüístico-Etnográfico de las Islas Canarias*, Madrid, 1975.
- ASHOUR AHMED, A., MOHAMED, M.A., y HAMI, M.A. “Libyan truffles “Terfezia boudieri Chatin:” Chemical composition and toxicity”, *Journal of Food Science*, 1981, vol. 46, nº11, pp. 927-929.
- BECERRA ROMERO, D. “Micología norteafricana. De la Prehistoria al Mundo Antiguo”, *Vegueta*, 2004, nº8, pp. 19-34.
- A) “Creencias y utilidades sobre las setas y los hongos en el mundo antiguo: entre lo real y lo imaginario”, *Gallaecia*, 2006, nº25, pp. 333-346.
- B) “La problemática histórica de la relación del mundo bereber con la micología. Desde África a Canarias” en MORALES PADRÓN, F. (Coord.) *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana*, 2004, pp. 351-360, Las Palmas de Gran Canaria. 2006.
- A) “Arqueología y Micología. Los hongos en el pasado de la humanidad”, en BECERRA ROMERO, D. (Ed.), *Las setas y los hongos en el Mundo Antiguo*, Las Palmas de Gran Canaria (en prensa), 2007.
- B) “La micología entre los habitantes de las Islas Canarias”, en BECERRA ROMERO, D. (Ed.), *Las setas y los hongos en el Mundo Antiguo*, Las Palmas de Gran Canaria (en prensa), 2007.
- BETHENCOURT ALFONSO, J. *Historia del pueblo guanche*, La Laguna, 1991, Notas de M.A. Fariña González.
- BOKHARY, H.A. y PARVEZ, S. “Chemical composition of desert truffles *Terfezia claveryi*”, *Journal of Food Composition and Analysis*, 1993, nº6, pp. 285-293.
- BOTTÉRO, J. y KRAMER, S.N. *Cuando los dioses hacían de hombres*, Madrid, Akal Oriente, 2004.
- CALONGE, F.D., DE LA TORRE, M. y LAWRYNOWICZ, M. “Contribución al estudio de los hongos hipogeos de España”, *Anales del Instituto Botánico A.J. Cavanilles*, 1977, vol. 34, nº1, pp. 15-31.
- CASTAÑEYRA, R.F. *Memoria sobre las costumbres de Fuerteventura*, Puerto del Rosario, 1991, Prólogo, notas e índices de F. Navarro Artilés.
- CHATIN, M.A. “Contribution à l’histoire botanique de la truffe. Deuxième note: Terfâs ou Truffes d’Afrique (et Arabie), genres *Terfezia* et *Tirmania*”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1891, t. 112, pp. 136-141.
- A) “Truffes (Terfâs) de Tunisie et de Tripoli”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1894, t. 119, pp. 485-487.
- B) “Truffes (Terfâs) du Maroc et de Sardaigne”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1894, t. 121, pp. 22-26.
- “Truffes (Terfâs) de Chypre (*Terfezia claveryi*) de Smyrne et de La Calle (*Terfezia leonis*)”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1895, t. 121, pp. 367-370.
- “Truffes (Terfâz) de Grèce: *Terfezia Gennadii*”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1896, t. 123, pp. 537-541.
- A) “Un nouveau Terfâs (*Terfezia Aphroditis*) de l’île de Chypre”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1897, t. 124, pp. 1285-1287.
- B) “Las Terfâs (Truffes) de Perse. Note de M. Chatin, à propos d’une lettre de M. le Dr. Tholozan”, *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, 1897, t. 125, pp. 387-388.
- CORRALES, C. y CORBELLÁ D. *Diccionario Histórico del Español de Canarias*, La Laguna, 2001.
- DABBOUR, I.R. y TAKRURI, H.R. “Protein quality of four types of edible mushrooms found in Jordan”, *Plants foods for human Nutrition*, 2002, vol. 57, pp. 1-11.
- DOGAN, H.H. y ÖZTÜRK, C. “Macrofungi and their distribution in Karaman province, Turkey”, *Turkish Journal of Botany*, 2006, nº30, pp. 193-207.
- EL AFRICANO, J.L. *Descripción General del África y de las cosas peregrinas que allí hay*, Barcelona, Traducción, introducción, notas e índice de S. Fanjul y N. Consolati, 1995.



- FERDMAN, Y. et alii. "Phylogenetic studies of *Terfezia pfeilii* and *Choiromyces echinulatus* (Pezizales) support new genera for southern african truffles: *Kalaharituber* and *Eremiomyces*", *Mycological Research*, 2005, vol. 109, nº2, pp. 237-245.
- FONT QUER, P. "Los pueblos atlánticos y los hongos", *Anuario de Estudios Atlánticos*, 1960, nº6, pp. 211-217.
- FOREAU, F. *Essai de catalogue des noms arabes et berbères de quelques plantes, arbustes et arbres algériens et sahariens ou introduits et cultivés en Algérie*, París, 1896.
- KHABAR, L. et alii. "Contribution a l'étude de la flore mycologique du Maroc. Les truffes marocaines (*Discomycètes*)", *Bulletin de la Société mycologie de France*, 2001, vol. 117, nº3, pp. 213-229.
- KUNKEL, G. "Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras", *Naturalia Hispánica nº8*, Madrid, 1977.
- LAZZARI, G. *Storia della micologia italiana*, Trento, 1973.
- MORALES PADRÓN, F. *Canarias: Crónicas de su Conquista*, Las Palmas de Gran Canaria, 1993.
- MORENO, G., DÍEZ, J. y MANJÓN, J. L. "Picoa lefebvrei and *Tirmania nivea*, two rare hypogeous fungi from Spain", *Mycological Research*, 2000, vol. 104, nº3, pp. 378-381.
- MURCIA, A. et alii. "Effect of industrial processing on desert truffles *Terfezia claveryi* Chatin and *Picoa juniperi* Vittadini: proximate composition and fatty acids", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, nº83, 2003, pp. 535-541.
- PAIS PAIS, J. *La economía de producción en la Prehistoria de la isla de La Palma*, S/C, de Tenerife, 1996.
- PATOUILLARD, M.N. "Les terfèz de la Tunisie", *Journal de Botanique*, nº8, 1894, pp. 153-156.
- QUESADA LEÓN, R.Mª, BAILÓN CASANOVA, A. y GARCÍA ESCOBIO, V. "*Terfèzia 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*, nº20, 2004, pp. 1-4.
- RODRÍGUEZ PÉREZ, J.D., DE SAÁ RODRÍGUEZ, L. y ESCOBIO GARCÍA, V.J. "Nuevas aportaciones sobre el género *Terfèzia* (*Ascomycotyna*) en las Islas Canarias", *Cantarela, Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria*, nº24, 2003, pp. 3-4.
- TRABUT, L. *Repertoire des nom indigenes des plantes spontanées, cultivées et utilisées dans le Nord de l'Afrique*, Alger, 1935.
- VERNEAU, R. *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, S/C. de Tenerife, 1981.
- VIANA, A. *La conquista de Tenerife. Introducción, notas e índice de A. Cioranescu*, S/C. de Tenerife, 1968.
- VIERA y CLAVIJO, J. *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, Las Palmas de Gran Canaria, 1982.
- WASSON, R.G. et alii. *La búsqueda de Perséfone*, México, 1992.
- WASSON, V.P. y WASSON, R.G. *Mushrooms. Russia and history*, New York, 1957.

## NOTAS

- <sup>1</sup> D. Becerra Romero, “La problemática histórica de la relación del mundo bereber con la micología. Desde África a Canarias” en F. Morales Padrón (Coord.) *XVI Coloquio de Historia Canario-Americana, 2004*. Las Palmas de Gran Canaria (2006), pp. 351-360.
- <sup>2</sup> C. Corrales y D. Corbella, *Diccionario Histórico del Español de Canarias*. La Laguna (2001).
- <sup>3</sup> M. Alvar, *Atlas Lingüístico-Etnográfico de las Islas Canarias*. Madrid (1975).
- <sup>4</sup> D. Becerra Romero, “Arqueología y Micología. Los hongos en el pasado de la humanidad” en D. Becerra Romero (Ed.), *Las setas y los hongos en el Mundo Antiguo*. Las Palmas de Gran Canaria (2006) (en prensa).
- <sup>5</sup> J. Bottéro y S.N. Kramer, *Cuando los dioses hacían de hombres*. Madrid (2004), pp. 442-446.
- <sup>6</sup> M.A. Chatin, “Truffes (Terfâs) du Maroc et de Sardaigne”. *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, t. 121, (1984), pp. 22-26; *Id.*, “Truffes (Terfâs) de Chypre (Terfezia claveryi) de Smyrne et de La Calle (Terfezia leonis)”. *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, t. 121, (1895), pp. 367-370; *Id.*, “Truffes (Terfâz) de Grèce: Terfezia Gennadii”. *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, t. 123, (1896), pp. 537-541; *Id.*, “Un nouveau Terfâs (Terfezia Aphroditis) de l’île de Chypre”. *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, t. 124, (1897), pp. 1285-1287; F.D. Calonge, M. de la Torre y M. Lawrynowicz, “Contribución al estudio de los hongos hipogeos de España”. *Anales del Instituto Botánico A.J. Cavanilles*, vol. 34, nº1, (1977); L. Khabar *et alii* “Contribution a l’etude de la flore mycologique du Maroc. Les truffes marocaines (Discomycètes)”. *Bulletin de la Societé mycologie de France*, vol. 117, nº3, (2001), pp. 213-229; J.D. Rodríguez Pérez, L. De Saá Rodríguez, y V. Escobio García, “Nuevas aportaciones sobre el género *Terfezia* (*Ascomycotyna*) en las Islas Canarias”. *Cantarela. Boletín de la Sociedad Micológica de Gran Canaria*, nº20, (2003), pp. 3-4.
- <sup>7</sup> Esta antigua costumbre no se ha perdido pues aún hoy día, tanto en Siria como en Irak y otras áreas próximas como Bahrain, las poblaciones beduinas recogen y comercian con este producto al que denominan *kemé, kamé, kamaa...*
- <sup>8</sup> Ath. *Ep.* II, 62A-C.
- <sup>9</sup> Plin. *HN*. XIX, 12, 36.
- <sup>10</sup> Plin. *HN*. XIX, 11, 34.
- <sup>11</sup> Iuu. V, 118-119.
- <sup>12</sup> Ath. *Ep.* II, 62B.
- <sup>13</sup> Plu. *Mor.* 664B-665E.
- <sup>14</sup> V.P. Wasson y R.G. Wasson, *Mushrooms. Russia and History*. New York (1957), lámina XXXII.
- <sup>15</sup> Ath. *Ep.* II, 62A.
- <sup>16</sup> A.D. Chatin, “Truffes (Terfâs) de Tunisie et de Tripoli”. *Comptes Rendus Hebdomadaires des Séances de l’Academie des Sciences*, t. 119, (1894) p. 486; E. Laoust, *Mots et choses berberes*. París (1920), p. 524; R.G. Wasson *et alii*, *La búsqueda de Perséfone*. México (1992), p. 107.

- <sup>17</sup> F. Foreau, *Essai de catalogue des noms arabes et berbères...* París (1896), p. 44; E. Laoust, *op. cit.*, p. 524; L. Trabut, *Repertoire des nom indigenes des plantes spontanées, cultivées et utilisées dans le Nord de l'Afrique*. Alger (1935), p. 254; L. Khabar *et alii*, *op. cit.*, (2001).
- <sup>18</sup> D. Becerra Romero, *op. cit.*, (2006), p. 353.
- <sup>19</sup> D. Becerra Romero, "La micología entre los habitantes de las Islas Canarias" en D. Becerra Romero (Ed.), *Las setas y los hongos en el Mundo Antiguo*. Las Palmas de Gran Canaria (en prensa).
- <sup>20</sup> D. Becerra Romero, *op. cit.* (2006), p. 355; J. Pais Pais, *La economía de producción en la Prehistoria de la isla de La Palma*. S/C. de Tenerife (1996), p. 175.
- <sup>21</sup> J. León el Africano, *Descripción General del África y de las cosas peregrinas que allí hay*. Barcelona (1995), p. 355.
- <sup>22</sup> Aquella en la que las especies se benefician mutuamente.
- <sup>23</sup> G. Kunkel, *Las plantas vasculares de Fuerteventura (Islas Canarias), con especial interés de las forrajeras*. Madrid (1977), p. 62.
- <sup>24</sup> R. Verneau, *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*. S/C. de Tenerife (1981), pp. 146-147.
- <sup>25</sup> P. Font Quer, "Los pueblos atlánticos y los hongos". *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº6 (1960), p. 217.
- <sup>26</sup> P. Gómez Escudero en F. Morales Padrón, *Canarias: Crónicas de su conquista*. Las Palmas de Gran Canaria (1993), p. 431.
- <sup>27</sup> D. Becerra Romero, *op. cit.*, (2006)B p. 354 y *op. cit.*, (2007?)B (en prensa).
- <sup>28</sup> A. Viana, *La conquista de Tenerife*. S/C. de Tenerife (1968), p. 35.
- <sup>29</sup> D. Becerra Romero, *op. cit.*, (2006)B p. 355 y *op. cit.*, (2007?)B (en prensa).
- <sup>30</sup> J. Bethencourt Alfonso, *Historia del pueblo guanche*. La Laguna (1991), pp. 312-313.
- <sup>31</sup> D. Becerra Romero, *op. cit.*, (2007?)B (en prensa).
- <sup>32</sup> J. Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria (1982), entrada: "criadillas de tierra".
- <sup>33</sup> A la espera de los resultados finales de los análisis llevados a cabo con diferentes muestras recolectadas en esta isla seguimos la composición química establecida por H.A. Bokhary y S. Parvez. Para un análisis las proteínas que contiene este hongo es interesante el artículo de I.R. Dabbour y H.R. Takruri. H.A. Bokhary y S. Parvez, "Chemical composition of desert truffles *Terfezia clavaryi*". *Journal of Food Composition and Analysis*, nº6 (1993), pp. 285-293; I.R. Dabbour y H.R. Takruri, "Protein quality of four types of edible mushrooms found in Jordan". *Plants foods for Human Nutrition*, vol. 57 (2002), pp. 1-11.