



Javier Tardío

Terfezia arenaria (Moris) Trappe

Familia: Terfeziaceae

criadillas

USOS PRINCIPALES



GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Lista Roja: -
RD 139/2011: -
Catálogos autonómicos: -
Directiva Hábitats: -

NOMBRES VULGARES

Castellano: criadillas, criadillas de tierra (AN, CL, CM, EX, MD) [1-13].

DESCRIPCIÓN

Hongo subterráneo que termina su desarrollo agrietando la tierra y saliendo parcialmente a la superficie. Cuerpo fructífero más o menos globoso, de 2 a 14 cm de diámetro, con la piel (peridio) de color blanquecino o pardo claro con tonos rosados y manchas negras, pardo-terrosa al envejecer. Al corte, se forma un anillo blanquecino junto a la piel; su interior (gleba) es inicialmente blanquecino o rosado pálido, vetado. Tiene un aroma suave, agradable y afrutado.

HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Habita preferentemente en terrenos sueltos, arenosos, tanto en arenales fluviales como sobre los suelos desarrollados sobre terrenos graníticos. Este hongo micorriza con la planta herbácea anual *Tuberaria guttata* (L.) Fourr., de la familia de las cistáceas, conocida popularmente con el nombre de "madre de las criadillas".

Los cuerpos fructíferos o criadillas se forman en la primavera, desde marzo hasta junio, dependiendo de la meteorología.

Está ampliamente distribuida por la mitad occidental de la Península así como en el noroeste de África, siendo abundante en las dehesas de Extremadura.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Setas y otros hongos

El consumo de este hongo es muy popular en todo el occidente peninsular, especialmente en la región de Extremadura [7-10], aunque también se consume en Andalucía [1,2], Castilla y León [3,4], Castilla-La

Mancha [5,6] y Madrid [12,13]. Aunque existe alguna referencia al consumo de criadillas crudas en ensalada [3,4,13], lo más habitual es consumirlas cocinadas de diversas maneras, frecuentemente en revuelto o en tortilla [1-5,7,8,11-13]. Después de limpiarlas cuidadosamente para eliminar todos los restos de tierra, usando preferiblemente un cepillo y un chorro de agua, evitando dejarlas en remojo, se pelan y se cortan en láminas. Se ponen en una sartén con un poco de aceite y unos ajos previamente fritos, cocinándolas a fuego lento. Finalmente se añade un poco de sal y los huevos batidos, removiendo o no según se quiera en revuelto o en tortilla. Se han registrado otras elaboraciones con esta especie, entre las que podemos citar fritas [5,7,8,12], sopas [10,12], guisadas [1,5,11], usadas como patatas en el cocido [13], con arroz [12], en croquetas [1], o incluso truchas con criadillas [11].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Pasto

En la Sierra Norte de Madrid, algunos informantes habían observado que las criadillas de tierra eran muy apetecidas por las ovejas, que "las buscaban escarbando en la tierra" [12].

Existen también muchas referencias de que eran consumidas por diversas especies de animales salvajes, apareciendo muchas veces mordidas por ellos. Entre esta especies se han citado conejos [5,13], jabalíes y pájaros [5], y más concretamente urracas: "en cuanto descubrían la tierra, las urracas meñan el pico en la grieta y se las comían" [13].

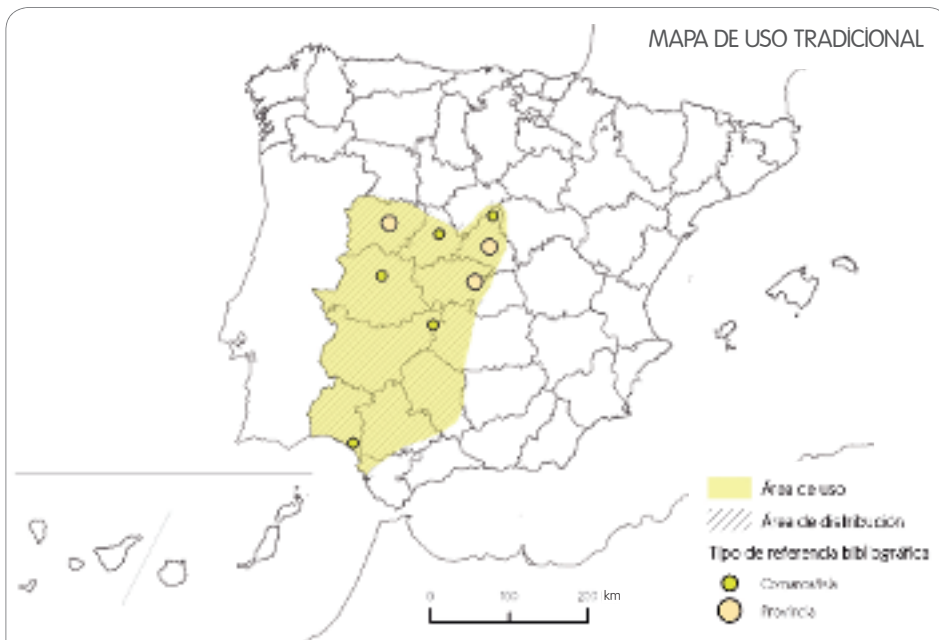
MEDICINA

Sistema circulatorio

En Monfragüe indican que, llevando unas criadillas en el bolsillo, mejoran mucho las "almorranas" (hemorroides), siendo más efectivo si el número era impar [8].

Síntomas y estados de origen indefinido

Las criadillas, que eran muy buscadas para consumirse fritas, cocidas o en tortilla en Monfragüe, se destinaban con preferencia para enfermos y convalecientes [8].



“hacen una cruz al salir del suelo” [4]. Entonces “se escarbaba un poco con el dedo, se metía la navaja y se sacaba” [13]. Es costumbre de muchos recolectores la utilización del característico “pincho” que consta de un palo generalmente de madera que lleva acoplado en un extremo un hierro muy fino y en el otro una especie de pala, para sacarlas del suelo una vez detectadas al pinchar [10].

A veces las criadillas se desarrollan más en superficie y salen al exterior, son las denominadas “criadillas calvas” y son más fáciles de recolectar [13]. Por todo ello, su recolección no puede considerarse una labor sencilla al alcance de todo el mundo, por lo que generalmente la realizan solo algunas personas especialistas que las venden al resto de la población.

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Aunque atribuibles tanto a esta especie como a otras similares, Dioscórides en el s. I y Laguna en sus comentarios de su traducción castellana de 1566 [14] nos hablan ya de las “turmas de tierra”. Dice Dioscórides que aparecen en la primavera y que suelen comerse tanto crudas como cocidas. Laguna añade que, “dado que carecen de todo sabor, se acomodan a todo género de guisados”. Existen otras muchas referencias históricas que nos pueden dar una idea de la importancia que han tenido las criadillas de tierra en la gastronomía tradicional española. Así, por ejemplo, en 1507, el escritor y músico Juan del Encina, en su Égloga de las grandes lluvias, menciona las turmas de tierra como algo digno de ofrecerse al niño Jesús [4]. Igualmente las podemos encontrar citadas en la que se considera la primera referencia europea sobre la patata, de Pedro Cieza de León, en 1553 [15]. Allí describe la importancia que tiene este tubérculo andino como alimento de subsistencia para los indios del Perú comparándolas con nuestras turmas de tierra. También se pueden encontrar numerosas referencias en diversos libros de cocina publicados entre los siglos XVI y XVII, entre las escasísimas referencias a especies fúngicas. Entre ellos,

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Literatura oral popular

En la provincia de Toledo se ha recogido el dicho: “Si llueve en febrero habrá paja y heno, *cebá* en los cebaderos y criadillas en los criadilleros”, que hace referencia a que en los años buenos, con lluvias en febrero y primavera, hay cosecha abundante de criadillas [5]. En varios pueblos de Salamanca conocen el dicho popular: “hierba turmera, hierba turmera, dame tu compañera” haciendo referencia a que esta planta es indicadora de la presencia de criadillas [4].

ECOLOGÍA

Hábitat

La mayoría de los informantes de los diferentes trabajos etnobotánicos han destacado la querencia de esta especie por los suelos sueltos y arenosos [1,13]. En El Atazar, en la sierra de Madrid, indicaban además que salían en exposiciones soleadas [12]. Igualmente, muchos informantes afirmaban que salían en las primaveras más lluviosas [4,5,12].

La asociación de este hongo con la especie vegetal *Tuberaria guttata* es también conocida popularmente, recibiendo nombres que lo atestiguan como madre de la criadilla [7,8], hierba turmera [4], hierba de la criadilla [7] o mata de la criadilla [13].

MANEJO DE LAS ESPECIES

Recolección

Como ya se ha indicado, los informantes indican que la búsqueda de criadillas hay que hacerla en los lugares con presencia de la planta con la que se asocia. Sin embargo, la presencia de esta cistácea, que es muy abundante en suelos ácidos, es condición necesaria pero no suficiente. Es preciso observar dónde está el suelo agrietado y abultado [7,8,13], algunos incluso dicen que



Javier Tardío



podemos citar el de Roberto Nola, de 1535, traducción del original en catalán de 1477, que habla de turmas o criadas de tierra [16] o el escrito por Hernández de Maceras en 1607 [17], cocinero de la ciudad de Salamanca, con dos recetas elaboradas con turmas de tierra. También Martínez Montiño, cocinero de Felipe III, incluye en su libro de recetas de 1611 [18] al menos cuatro recetas elaboradas con el único hongo que menciona, entre ellas guisadas en cazuela, empanadillas, y, cómo no, las “criadillas de tierra con huevos revueltos”.



Javier Tardío

Cienfuegos [19], botánico también del s. XVII, menciona igualmente su existencia en Madrid en el siguiente comentario: “Aunque menores [que las de Murcia y Extremadura] las [turmas de tierra] de la tierra de Madrid son muy gustosas” (ms. 3359: 409v-410r).

■ VALORACIÓN

Junto con otras especies similares, *Terfezia arenaria* es uno de los pocos hongos que se han usado de forma tradicional y con asiduidad en el occidente peninsular, siendo muy apreciadas especialmente en Extremadura donde es parte importante de su gastronomía tradicional. En el pasado han sido un complemento alimenticio importante para gentes humildes, especialmente en épocas de escasez como en el conocido como el “año del hambre”, después de la Guerra Civil, en el que en Valdecañas de Tajo (Cáceres) se recogieron criadillas por sacos, hecho que ayudó a algunos vecinos de la zona a paliar las graves vicisitudes que estaban pasando [10]. Pero, gracias al comercio local que se realizaba con ellas, no eran un alimento exclusivo de la gente con menos recursos, sino “un manjar muy apreciado” [4] y como dijo un informante de la provincia de Madrid, “antes se vendían mucho en el pueblo sobre todo a la gente rica, junto con cardillos y espárragos” [13].

Su consumo se mantiene en la actualidad y la comercialización ha pasado de ser únicamente local a llegar hasta la exportación. Además de la recolección y venta directa en el mercado local, con precios pagados a los recolectores en los últimos años de entre 5 y 6 €/kg, existen en Extremadura empresas comercializadoras de criadillas que se dedican a venderlas tanto en fresco como envasadas en botes de conservas [10]. Según datos de Marfín (2006) [20], en 2003 se comercializaron unas 500 toneladas y su producción se destinó, por una parte, a los

mercados locales, bares y restaurantes de Extremadura y, por otra, a la exportación hacia países árabes e Israel.

■ OBSERVACIONES

Aunque *Terfezia arenaria* es la especie de criadilla más común en la mitad occidental de la Península, hay otras especies similares que se consumen igualmente en dicha región. Una de ellas es *T. leptoderma* Tul. & C. Tul., que, además de diferenciarse de la anterior por la morfología de las esporas, su carpóforo tiene la piel más fina (como su nombre científico indica) y por ello no suele formar el anillo blanquecino que aparecía al corte en nuestra especie. Esta especie, que es más temprana que *T. arenaria* y emerge enseguida a la superficie, crece en hábitats similares y micorriza a la misma planta, aunque aparece en suelos con textura más compacta [10]. A estas dos especies se las conoce en algunos pueblos de Extremadura como “criadillas vaqueras” por crecer en dehesas en las que habitualmente pastan las vacas. Sin embargo, hay otra especie, *Choiromyces magnusii* (Mateo) Paol., que se conoce como “criadilla jarera” por vivir en asociación micorrízica con la jara pringosa (*Cistus ladanifer* L.). Esta criadilla, aunque más difícil de utilizar por su menor tamaño y su forma irregular, es considerada popularmente como más sabrosa que las del género *Terfezia* [10] y es muy recolectada también en la comarca onubense de El Andévalo, donde se conoce como “turma” o “trufa blanca del Andévalo” y es uno de los productos estrella en las ferias gastronómicas que allí se vienen celebrando en los últimos años (<http://sobrehuelva.com/2011/04/29/la-turma-la-seta-del-andevalo>).

En los suelos de naturaleza caliza, característicos en la mitad oriental de la Península, se recolectan otras especies de criadillas o turmas, siendo *Terfezia claveryi* Chatin una de las más abundantes [6,21-24]. Esta especie es especialmente conocida en Murcia [22] y muy probablemente eran las turmas de Murcia que cita Cienfuegos [19].

En cuanto a la etimología de los nombres vulgares de estos hongos hipogeos, según Corominas y Pascual [25], la palabra turma parece ser voz prerromana que se usa con la idea general de “bulto”, relacionada con “tormo” que significa “peñasco suelto” o “terrón”. Sin embargo, criadilla es palabra derivada de criar (crear, producir de la nada), y se llaman así porque las produce espontáneamente la tierra. De ella, por comparación, deriva el uso de la palabra para los testículos de los animales y también las palabras *criadilla* y *queradilla* usadas en la Comunidad Valenciana para designar a la patata [25,26]. Aunque en la actualidad ambos términos conviven, la denominación turma parece haberse empleado más en el pasado, mientras que en el presente el nombre de criadilla parece ser el más empleado, especialmente para la especie de esta ficha.

■ REFERENCIAS

1. Cobo & Tijera 2011; 2. González Turmo 1997; 3. Granzow de la Cerda 1993; 4. Velasco *et al.* 2010; 5. Criado *et al.* 2008; 6. Fajardo *et al.* 2010; 7. Blanco & Cuadrado 2000; 8. Tejerina 2010; 9. Gil & Die 1994; 10. Muñoz Mohedano 2006; 11. Cofradía Extremeña de Gastronomía 1985; 12. Aceituno-Mata 2010; 13. Tardío *et al.* 2002; 14. Laguna 1555; 15. Cieza de León 1553; 16. Nola 1525; 17. Hernández de Maceras 1999; 18. Martínez Montiño 1822; 19. Cienfuegos 1627; 20. Martín 2006; 21. Rivera *et al.* 2006b; 22. Morte *et al.* 2003; 23. Rabal 2000; 24. Díez *et al.* 2002; 25. Corominas & Pascual 1980; 26. Pellicer 2000-2004.

