

CONOCIMIENTO Y APROVECHAMIENTO POPULAR DE UN RECURSO ALIMENTICIO DE LOS MONTES MURCIANOS: LOS HONGOS DEL GÉNERO TERFEZIA

Autor: Francisco F. Cano Trigueros
e-mail: montepardo@hotmail.com

Publicado en Revista Lactarius, 12: 35-53 (2003) ISSN 1132-2365

Si bien es escaso el número de hongos o setas recolectados tradicionalmente en la Región de Murcia para su consumo humano (alrededor de quince especies), en comparación con otras regiones españolas, alguna de estas especies fúngicas han sido objeto de recolección por un elevado porcentaje de la población en numerosas zonas rurales de nuestra Región. Es el caso del género *Terfezia* del que ha sido documentado o recogido su conocimiento y uso en nuestro territorio desde el siglo I d.C. hasta nuestros días. De la documentación consultada o información de campo recogida se desprende que este género de hongos, además de en la Región de Murcia, es conocido y aprovechado a nivel popular al menos en las Comunidades Autónomas de Extremadura, Andalucía, Madrid, Castilla La Mancha, Comunidad Valenciana, Aragón, Cataluña, Castilla y León, La Rioja y Canarias.

Este género de hongos y sus posibilidades de producción comercial controlada están siendo objeto de intenso estudio en los últimos años por el grupo de investigación dirigido por Mario Honrubia, adscrito al Departamento de Biología Vegetal de la Facultad de Biología de la Universidad de Murcia. Dentro del género *Terfezia* la diferenciación a simple vista entre especies es muy difícil siendo, al parecer, y según los estudios llevados a cabo por este grupo de investigación, *Terfezia claveryi* Chatin la especie mayoritariamente presente en la Región de Murcia y, por ello, nos referiremos a ella en este estudio, aunque algunos de los datos recogidos en el mismo pudieran estar referidos a otras especies del género presentes en nuestra Región (*Terfezia arenaria* (Moris) Trappe o *Terfezia leptoderma* Tul & C. Tul han sido, por ejemplo, citadas en la vecina provincia de Granada).

Terfezia claveryi Chatin es un ascomicete, grupo de hongos cuyas esporas se encuentran en el interior de unas estructuras llamadas ascos dentro de los cuerpos reproductivos denominados ascocarpos (la parte más visible del hongo y la que es recolectada), que en nuestro hongo tienen una forma subglobosa, irregular (con numerosos *recovecos*), peridio (*piel*) de color marrón claro y marrón-rojizo oscuro al madurar; gleba (*carne*) interior de color blanquecino con tonalidades ligeramente amarillentas o rosas y vetas poco marcadas. Estos ascocarpos son hipogeos, es decir, se desarrollan debajo de la superficie del suelo, si bien pueden quedar al descubierto en la fase final de su proceso de crecimiento y maduración.

La parte vegetativa del hongo (desconocida a nivel popular) se denomina micelio, compuesto por una extensa red subsuperficial de filamentos o hilillos entrecruzados llamados hifas, que ocupan una considerable porción de suelo. En algunas especies, como la que nos ocupa, este micelio entra en contacto con las raíces de las plantas con las que establece simbiosis formando una estructura compartida por hongo y planta que es conocida como micorriza. La simbiosis micorrícica beneficia a ambos possibilitando, por ejemplo, el suministro de sustancias orgánicas procedentes de la planta al hongo y de sales minerales procedentes del hongo a la planta. En la Región de Murcia *Terfezia claveryi* Chatin establece simbiosis micorrícica con diversas especies de plantas del género *Helianthemum*, perteneciente a la familia botánica de las Cistáceas, como *Helianthemum salicifolium* (L.) Mill. o *Helianthemum violaceum* (Cav.) Pers. y, mayoritariamente, con *Helianthemum almeriense* Pau, una

pequeña mata leñosa de menos de 40 cm. de altura y flores blancas, muy abundante en la Región como integrante de tomillares o bojares claros en compañía de especies de plantas de los géneros *Sideritis*, *Thymus*, *Teucrium*, *Artemisia*, *Rosmarinus*, *Cistus*, *Asphodelus*, *Anthyllis* etc.

La información contenida en el presente trabajo procede de tres fuentes básicas de información: una amplia revisión bibliográfica y documental correspondiente a diversas épocas históricas, territorios y temáticas, una prospección botánica del territorio regional, especialmente de aquellas zonas productoras de *Terfezia claveryi* Chatin, y la realización de entrevistas etnobotánicas presenciales a informantes locales. Respecto a esta tercera fuente, indicar que han aportado información para este trabajo de investigación un total de 76 personas, entrevistadas por el autor de forma discontinua entre los años 1992 y 2002 en buena parte de los municipios que componen nuestra Región, personas de diferentes edades y sexo aunque, con frecuencia, de edades avanzadas. La mayoría de entrevistas fueron individuales aunque también se realizó alguna entrevista grupal. En gran parte de ellas se utilizó un cuestionario de preguntas propio elaborado específicamente para el tema en cuestión si bien, en otras, la conversación fue más improvisada o informal. Algunos informantes fueron entrevistados exclusivamente para obtener información sobre este tema aunque, en otros casos, las entrevistas tenían por objeto recoger una amplia diversidad de información etnobotánica. Los datos se anotaron en una libreta de campo y, ocasionalmente, quedaron registrados en cinta magnetofónica. Se recogieron también muestras del hongo y de las plantas simbiontes para su estudio macroscópico.

La primera y muy conocida cita histórica de *Terfezia claveryi* Chatin referida a nuestro territorio corresponde al reconocido erudito romano Caius Plinius Secundus, que desempeñó en la Hispania de la época el cargo de procurador. Este, en su principal obra, *Naturalis Historia*, fechada en la segunda mitad del siglo I de nuestra era, nos comenta de primera mano la anécdota ocurrida con una turma a su amigo Larcus Licinus en Cartagena, donde desempeñaba su función de pretor o magistrado que imparte justicia: “*Larcus Licinius, miembro del praetorium, que administraba justicia en Carthago de Hispania hace ya años –según llegamos a saber–, al morder una trufa halló dentro un denario que le rompió los dientes incisivos, lo que prueba que la trufa es una aglomeración de naturaleza terrosa*”¹.

De fecha 18 de julio de 1348 son unas instrucciones, ordenaciones u ordenamientos del Concejo de la Ciudad de Murcia a su almotacén (una especie de inspector del comercio y la sanidad de la ciudad), entre las cuales se incluyen algunas dirigidas a prohibir la reventa de un buen número de artículos de consumo de manera que no se elevara su precio de venta injustificadamente. Entre estos artículos se incluyen las turmas, que serían directamente vendidas en los mercados por las personas que se dedicaran a su recolección o a su primera venta para consumo humano, impidiéndose a los tenderos que pudieran comprarlas para después revenderlas en sus comercios: “*Ningún tendero ni otros no sean osados de comprar para revender espárragos ni turmas, más que se las vendan aquellos que los trajeren de partes de fuera...*”²

En torno al año 1450 son frecuentes las denuncias cursadas a vecinos de Orihuela por entrar en las tierras limítrofes pertenecientes al término de Murcia a extraer diversos productos del monte entre los que se encontraban las turmas³.

¹ CAYUS PLINIUS SECUNDUS. Siglo I d.C. “*Naturalis Historia*”. (traducido y comentado por García y Bellido. A. 1977. “*La España del siglo primero de nuestra era* (según P. Mela y C. Plinio)”. Madrid.

² TORRES FONTES, J. 1983. “*Las ordenaciones al almotacén murciano en la primera mitad del siglo XIV*”. *Miscelánea Medieval Murciana*. Vol X, pgs 71-131. Murcia.

³ TORRES FONTES, J. 1997. “*Nuevas Estampas Medievales*”. Murcia.

En 1483 el Concejo murciano arrienda el paraje de Los Alcázares, a orillas de la laguna litoral del Mar Menor, a Sancho de Arróniz, concesión por la cual el arrendatario se aseguraba la exclusividad en la venta de todo el pescado que allí llegara y la puesta en cultivo o aprovechamiento de la tierra. Los documentos que acreditan esa concesión contienen las obligaciones que adquiere el arrendatario y las limitaciones en el disfrute del territorio afectado por el arrendamiento y, así, se indica que Arróniz no podía prohibir a cuantos allí acudieran “...*el cortar leña, coger espárragos o turmas...*”⁴.

El 4 de junio de 1493 los Reyes Católicos confirman mediante Carta Real una donación del Concejo de la Ciudad de Murcia de un secano en el Rincón de los Baños de Fortuna, donación realizada con la condición del respeto de los aprovechamientos comunales ejercidos por los vecinos en el mismo tales como: “...*el cortar de la madera ni la caza y el beber de las aguas y coger espárragos y caracoles y turmas y setas (...) el pacer de la yerba y otras cosas y frutos que en la dicha tierra y labor a donde Dios diere...*”⁵

En una compilación de Ordenanzas de la Ciudad de Murcia fechada en 1536 se recoge la prohibición de extraer turmas fuera de su término: “...*que ninguna persona no sea osada de sacar ni saque de esta dicha ciudad ni sus términos turmas de tierra, so pena a cualquiera que lo contrario hiciere por cada una vez de seiscientos maravedís (...) y que pierdan las turmas*”. Así mismo, y en la misma línea que las ordenaciones al almotacén comentadas anteriormente, se prohíbe en ellas la reventa de las turmas por los revendedores o regatones: “...*ordenaron y mandaron que los regatones y regatonas no vendan turmas de tierra ni caracoles ni setas ni espárragos ni palmitos ni conejos ni caza alguna so pena de perderla y seiscientos maravedís...*”⁶.

En 1598, Francisco Cascales relaciona algunos de los productos del Campo de Cartagena, ciudad en la que vivió algunos años, mencionando, entre ellos, a nuestro hongo: “*El campo fertilísimo, que de su bella gracia ofrece copiosísimamente caracoles, setas, hongos, criadillas, espárragos, salutíferas tortugas, infinidad de palmitos, grandes colmenares de buena miel y cera*”⁷.

El 15 de marzo de 1617 se firma un acuerdo entre las ciudades de Murcia y Orihuela por el cual los vecinos de cualquiera de esas dos ciudades podían, a partir de entonces, entrar libremente en el término territorial de la otra para que el ganado pastara o para coger determinados productos del monte como “...*setas, espárragos, caracoles, turmas y las demás cosas semejantes que produce la tierra...*”⁸.

En esta primera mitad del siglo XVII (hacia 1627), Bernardo Cienfuegos alaba en su obra botánica el tamaño de las turmas murcianas, afirmando respecto de estas *turmas* o *criadillas de tierra*, las cuales

⁴ TORRES FONTES, J. 1987. “La pesca en el litoral murciano durante la Edad Media”. En “Nuestra Historia. Aportaciones al curso de historia sobre la Región de Murcia”. Pgs 113-127. Alicante.

⁵ GOMARÍZ MARÍN, A. 2000 (Ed.). “Documentos de los Reyes Católicos (1492-1504)”. Colección de Documentos para la Historia del Reino de Murcia, 20. Real Academia Alfonso X El Sabio. Murcia.

⁶ GONZÁLEZ ARCE, J.D. 2000 (Ed.). “Ordenanzas de la Ciudad de Murcia (1536)”. Murcia.

⁷ CÁSCALES, F. 1598. “Discurso de la Ciudad de Cartagena”. Reedición de 1998 del Ayuntamiento de Cartagena y la Real Academia Alfonso X El Sabio. Cartagena.

⁸ Manuscrito de fecha 15 de marzo de 1617 conservado en el Archivo Municipal de Murcia.

designa como *Lycoperdon Tuber*, que “Las mayores que hay en España son las del reino de Murcia, después las de Extremadura; aunque menores, las de tierra de Madrid son muy gustosas.”⁹.

En 1741 Fray Pedro Morote incluye a las turmas en su exhaustiva relación de los productos que se obtienen de los campos de Lorca: “Turmas de tierra (o en término más delicado de los críticos, como nota Cobarrubias, Criadillas de la tierra) se crían también en estos campos muchas, si los otoños son tempranos, y las nubes tempestuosas de truenos y relámpagos, como afirma Plinio (...) Son Callos y Verrugas de la tierra, y sirven para un gustoso y sazonado potaje”¹⁰.

En 1846, Antonio Blanco y Fernández identifica a la *criadilla de tierra* o *criadilla del campo* como *Tuber nigrum Bull* o *Lycoperdum tuber L.*, mezclando en su exposición, y bajo esa misma denominación, a las actuales especies de piel negra del género *Tuber* y a las diferentes especies del género *Terfezia* presentes en la Península Ibérica. En referencia a estas últimas afirma que “Se presenta bajo la forma de un tubérculo más o menos grande y rojizo; luego se hace más rojizo y mayor (...). Se comen de varios modos y son de un gusto exquisito. Abundan mucho en la provincia de Murcia, en las sierras de Segura y otros puntos de España (...). Se conoce el sitio donde vegetan por una resquebrajadura que se nota en la tierra, efecto del aumento de volumen de tan notable producto”¹¹.

Una vez expuestos los antecedentes históricos localizados en la documentación objeto de consulta, veamos a continuación cual es el saber popular que se tiene del tema en nuestra Región en el momento de realizar las entrevistas presenciales a los informantes, que bien pudieran constituir una muestra suficientemente representativa del conjunto de la población murciana conocedora del tema. Los siguientes contenidos son el resultado final de la recopilación y análisis de la totalidad de las informaciones recogidas, informaciones más o menos completas o enriquecedoras en función de las características o circunstancias personales específicas de cada informante o de otros condicionantes inherentes al trabajo etnobotánico de campo.

Del conjunto de este hongo, sólo recibe popularmente una denominación específica su ascocarpo, al ser su parte más observable a simple vista y la que es aprovechada. El nombre más extendido para el mismo en la Región es el de *turma*¹², extendido tanto por el número de municipios donde se utiliza (se ha recogido en 13) como por el número de personas que lo emplean. Otras dos denominaciones recogidas, aunque con una localización geográfica más restringida, son *patata de monte* y *tumba*. Con un uso aún más restringido también se han recogido las denominaciones *crilla*, *patata tumba* y *patata de tumbera*.

Por su parte, *Helianthemum almeriense Pau* (y las otras especies del género con las que también establece simbiosis en nuestro territorio) recibe en nuestra Región diversas denominaciones (todas ellas relacionadas con el hongo con el que forma simbiosis) empleadas, incluso, por informantes que no establecen una relación directa, e incluso indirecta, entre la planta y el hongo. Las denominaciones más

⁹ CIENFUEGOS, B. (hacia 1627). “Historia de las plantas”. Manuscrito en siete tomos conservado en la Biblioteca Nacional. Madrid. (citado por Font Quer, P. 1996 “Plantas Medicinales. El Dioscórides renovado”. Barcelona (15ª edición), que, a su vez, toma la cita de Asso, I. 1779. “Sinopsis stirpium indigenarum Aragoniae”. Marsella).

¹⁰ MOROTE PÉREZ-CHUECOS, P. 1741. “Antigüedad y blasones de la ciudad de Lorca y Historia de Santa María la Real de las Huertas”. Reedición de 1980 de la Agrupación Cultural Lorquina. Murcia.

¹¹ BLANCO Y FERNÁNDEZ, A. 1846. “Introducción al estudio de las plantas”. (Tomo III).Madrid.

¹² Vocablo derivado de latín *tuber*, que significa hinchazón, tumor (GARCIA DE DIEGO, V. 1964. “Etimologías españolas”. Valencia) o de origen preromano (COROMINAS, J. 1983. “Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico”. Volumen V. Madrid).

extendidas son las de *mata turmera* (recogida en 9 municipios) y la de *turmera* (recogida en 6). Otras denominaciones utilizadas en nuestra Región son *mata crillera*, *mata tumbera*, *tumbera* y *boja turmera*. Por último, anotar que en una de las zonas prospectadas llaman *pañalicos de la Virgen* a las flores de *Helianthemum almeriense* Pau.

Aún utilizando alguna de las voces mencionadas anteriormente, en algún informante puntual se ha recogido la utilización, de forma secundaria, de la voz *trufa* para designar a los ascocarpos de nuestro hongo. Son informantes que en otros tiempo emigraron y vivieron mayormente en Francia o en Cataluña y que, a pesar de reconocer las diferencias morfológicas existentes entre los géneros *Tuber* y *Terfezia*, engloban a nuestras turmas dentro del amplio saco de las trufas, que se asimila al concepto genérico de (hongo) subterráneo comestible. Igualmente, se recogió la voz *turma* de algunos informantes residentes en nuestra Región pero originarios de municipios limítrofes de la provincia de Alicante y la voces *patata del campo* y *patata de tierra* en informantes originarios de municipios limítrofes de la provincia de Albacete, descartándose para el presente trabajo la información procedente de estos informantes al detectarse su adscripción al acervo cultural de sus municipios de origen y no a los de residencia.

En este punto, procede hacer la triste constatación de que, en la moderna divulgación de los conocimientos científicos dirigida a la población de un territorio, habitualmente se siguen ignorando aquellos saberes populares existentes sobre los elementos integrantes del medio natural de dicho territorio. Así, por ejemplo, al respecto de la denominación de la flora y fauna se favorece cierta contaminación forzada de su acervo lingüístico al introducir bruscamente nuevas voces para designar a elementos que ya cuenta con designación popular en dicho territorio, voces que propician la confusión en la determinación de las especies o variedades y provocan el desuso de los propios nombres tradicionales o su sustitución definitiva por aquellos suministrados por la televisión, los medios escritos, los educadores o divulgadores medioambientales o la opinión de los expertos académicos, y no sólo en las nuevas generaciones, alejadas en gran medida del medio natural, sino también en las personas de más edad (*por aquí la llamamos* de tal forma, *pero su nombre verdadero es* este otro). En el caso que nos ocupa se ha recogido en el trabajo de campo efectuado, con este origen, la nueva utilización popular en los últimos años (aunque todavía de forma bastante incipiente) de la voz *trufa* para designar a los ascocarpos y la de *jarillas* para designar a las plantas simbioses.

Otros elementos comestibles del mundo vegetal presentes en la Región de Murcia guardan relación en su denominación popular con *Terfezia clavervyi* Chatin. Así, los tubérculos comestibles de *Solanum tuberosum* L. se denominan en nuestra Región *patatas* y, en menor medida, *crillas*, *papas* o *criadillas*¹³

¹³ Si observamos las diferentes denominaciones recibidas en la Península Ibérica y América del Sur por *Terfezia* sp. y *Solanum tuberosum* L. podemos apreciar el préstamo de nombres que ha existido históricamente entre ambos vegetales, propiciado por sus semejanzas morfológicas, hábitos hipogeos y su consumo humano. La denominación de *patata* para designar a *Terfezia* sp. es, lógicamente, posterior al Descubrimiento de América, a la posterior llegada de patatas americanas a la Península (hacia el año 1570 según SALAMAN, R.N. 1949. "The history and social influence of the potato". Cambridge, o unos años antes según otras fuentes) y a la extensión de su cultivo por toda ella, en el siglo XVIII. La adición a este vocablo de las palabras *...de monte*, *...tumba* o *...de tumbera*, permitió su inequívoca distinción con la denominación del nuevo tubérculo en aquellos lugares donde han convivido estas denominaciones.

A su vez, las patatas adquirieron en la Península (seguramente no en la Región de Murcia al no ser utilizada para *Terfezia*) la denominación de nuestro hongo *criadilla* (llamada en algunos lugares *criadilla de tierra* para su distinción de la *criadilla* o *turma* animal) que evolucionó fonéticamente hasta *crilla*. Dada la más que probable no utilización popular en nuestra Región de la denominación *criadilla* para designar a *Terfezia* (sólo utilizada en algunos documentos de personajes murcianos ilustrados), podemos suponer que la denominación *crilla*, recogida de algunos informantes para designar al hongo, se toma prestada de las *crillas-patatas* y no de la evolución de la denominación *criadillas-hongo*, como quizás si haya podido ocurrir en algunas regiones o comarcas, tal vez en aquellas con poca tradición de cultivo del tubérculo.

(esta última denominación se utiliza popularmente también en nuestra Región para nombrar a los testículos de las reses descuartizadas en el matadero, principalmente cordero o *borrego*), los cuerpos fructíferos del hongo gasteromicete *Rhizopogon sp. pl.* se conocen como *patatas de monte* y a los tubérculos comestibles de *Helianthus tuberosus L.* (conocida en otros territorios como pataca o aguaturma), objeto de cultivo en épocas pasadas en algunos puntos de la geografía regional, se les llama o llamaba *patatas tumbas* o *patatas turmas*.

En referencia a las zonas de nuestra Región donde se han recolectado tradicionalmente turmas, se ha recabado de los informantes un amplio listado de parajes o zonas turmeras correspondientes a 27 municipios de los 45 que integran nuestra provincia y Región y que son los siguientes: Abanilla, Abarán, Águilas, Alcantarilla, Aledo, Alhama de Murcia, Blanca, Bullas, Calasparra, Campos del Río, Caravaca de la Cruz, Cartagena, Cehegín, Fortuna, Fuente Álamo, Jumilla, Librilla, Lorca, Mazarrón, Molina de Segura, Mula, Murcia, Pliego, Ricote, Santomera, Totana y Ulea¹⁴. Así mismo, los informantes ponen de manifiesto la disminución en número y extensión de las zonas productoras de turmas en su municipio, debido fundamentalmente a su transformación en cultivos de regadío¹⁵ (aunque, sin embargo, el abandono de los cultivos de secano o su no laboreo propicia su colonización turmera) y a la realización de repoblaciones forestales (fundamentalmente de *Pinus halepensis Miller* sobre estas zonas)¹⁶. Esta última causa fue, por ejemplo, el motivo de la pérdida de la mayor parte de un significativo *monte turmero*, Coto Cuadros, junto al embalse de Santomera, zona tradicional, en otros tiempos, de recolección de turmas para los vecinos de Santomera y Fortuna.

Los recolectores de turmas suelen ser personas adultas de mediana o avanzada edad, frecuentemente habitantes de pequeños o medianos núcleos de población, ahora o tiempos atrás, no necesariamente ejercientes de profesiones u oficios relacionados directamente con el medio natural. En

Por su parte, en las Américas, la *papa* o patata adquirió en algunas zonas (para Colombia veasé, por ejemplo, MALARET, A. 1970. "Lexicón de Fauna y Flora". Madrid, y para Venezuela RAMOS, E. 1998. "Tratamiento de algunos términos de la flora americana en crónicas y otros documentos de los siglos XVI y XVII. Su incorporación a la lengua española con particular referencia a la hablada en Mérida". Emeritense-Historia en la WEB, 2) la denominación hispánica de nuestro hongo *turma*, a pesar de no coincidir en este caso en el espacio ambos productos. Al respecto del parecido entre *Terfezia sp.* y *Solanum tuberosum L.* y la utilización del vocablo *turma* para designar a las patatas, citemos, por ejemplo, la descripción que de ellas hace Pedro de Cieza de León en su "Crónica del Perú" del año 1553 donde se dice respecto a los indios que "...*el principal mantenimiento de ellos es papas, que son como turmas de tierra, según otras veces he declarado en esta historia, y estas las secan al sol y guardan de una cosecha para otra, y llaman a esta papa, después de estar seca, chuno...*", la descripción de parte del territorio colombiano por Fray Pedro de Aguado en su "Historia de Santa Marta y nuevo Reino de Granada" de 1573 (reedición de 1916 del Establecimiento Tipográfico de Jaime Ratés. Madrid) donde se utiliza directamente el nombre de turmas para designar a las patatas, indicándose con referencia a los indios que "...*su mantenimiento es turma y maíz y otros muchos géneros de legumbres...*", o la de Fray Pedro Simón en su "Tabla para la inteligencia de algunos vocablos" de 1627 (reedición de 1986 del Instituto Caro y Cuervo. Bogotá.) en la que se describen designándolas también con el nuevo nombre: "*Turmas, son unas raicillas redondas del tamaño de las turmas de tierra comunes, que por eso las llamaron así los españoles, que en el Perú se dicen papas, dándose asidas a las raíces de unas yerbas, que las llaman con el mismo nombre, algo levantadas de la tierra, son de mucho sustento para toda suerte de gente, aunque no tienen ningún sabor más de aquello con que las guisan*".

¹⁴ Si tenemos en cuenta el grado de prospección etnobotánica llevado a cabo a nivel regional sobre el tema que nos ocupa, recogido en el presente trabajo, y las características geobotánicas y culturales de algunas zonas no prospectadas, podemos estimar la existencia de zonas turmeras en un total de 34 municipios de la Región, aunque ocupando actualmente un porcentaje de su superficie reducido en la mayoría de ellos. Se puede afirmar, sin temor a equivocarnos, que Murcia es una Región muy turmera.

¹⁵ Cada vez resulta más difícil reconocer aquel paisaje turmero de los alrededores del apeadero de tren de Ulea en el que, allá por los años veinte del siglo pasado, mi abuela Caridad acompañaba a mi bisabuelo Paco "el correo" cuando este iba a coger *tumbas*.

¹⁶ En algunas zonas, el espesamiento del monte por la ausencia de aprovechamientos tradicionales (pastoreo extensivo, obtención de leña etc.) también es una causa de disminución de la superficie turmera.

tiempos pasados era frecuente la recolección de turmas por grupos o *pandillas* de jóvenes o *mozos*, especialmente en la Semana Santa, más como actividad de recreación que de pura recolección. El mayor número de recolectores se concentra los días no laborables: fines de semana y periodos vacacionales o fiestas. Caso aparte es el de los pastores, que aprovechan sus salidas al monte con el ganado para recolectarlas.

En algunos municipios (por ejemplo, en Santomera o Fortuna) todavía se conserva con bastante fuerza la tradición recolectora existiendo en los mismos, y en otros, desplazamientos de algunos recolectores a otros municipios cercanos para la búsqueda del hongo¹⁷. Sin embargo, en la mayor parte de municipios con tradición recolectora ha descendido considerablemente el número de personas que conocen las turmas o las recolectan. Algunas personas de mediana edad han, incluso, consumido este producto en las comidas familiares de su juventud pero ignoran su procedencia y manifiestan su incapacidad actual para recolectarlas. Entre aquellos recolectores entrevistados cuando se hallaban buscando turmas, algunos de mediana o corta edad mostraron cierto secretismo u ocultación de su labor recolectora o de sus conocimientos al respecto del tema, actitud no encontrada, sin embargo, en aquellos recolectores de edad más avanzada.

Los meses del año de mayor intensidad recolectora son los de marzo y abril. También se cogen turmas, aunque en cantidades más pequeñas, en Febrero y, con menor frecuencia, en Mayo. Dos fechas muy señaladas por los informantes como propicias para la recolección son el Día de San José y la Semana Santa. Además, y del mismo modo que otras producciones vegetales silvestres o cultivadas, las condiciones climatológicas locales determinan la producción más temprana de turmas en unas zonas respecto a otras, circunstancia bien conocida de los recolectores más aficionados quienes consiguen así las codiciadas primeras turmas de la temporada, y poder alargar el periodo de recolección.

Buena parte de los informantes manifiestan la necesidad de una cantidad suficiente de lluvias otoñales para la existencia posterior de una buena cosecha de turmas (*el año que llueve temprano, nace mucha turma*), sobre todo en el mes de Noviembre, aunque también se mencionan los meses de Octubre y Diciembre (*se conoce que tiene que llover en sus días para que cuajen*). Precisamente en este último mes, uno de los informantes, que empleaba muchas palabras y expresiones arcaicas, sitúa el nacimiento de las turmas¹⁸: *Lloviendo en Navidad es cuando sale buena cosecha. En navidad se congelan*¹⁹ (*se hace y luego se va haciendo más grande, engordando*).

¹⁷ La intensidad de la búsqueda, las distancias recorridas para la misma y, en definitiva, la afición o el vicio recolector en la Región de Murcia asociado a este hongo no llega a ser tan fuerte en la actualidad como el existente, por ejemplo, para *Lactarius sanguifluus* (Paulet: F.) Fr. en algunas localidades murcianas, señaladamente en Moratalla. En otros tiempos gozó de una intensidad recolectora similar a la de las turmas el hongo hipogeo *Melanogaster variegatus* (Vitt.) Tul., basidiomicete que establece simbiosis micorrícica en nuestro territorio al menos con *Cistus clusii* Dunal y, en menor medida, con *Cistus albidus* L., que soporta, hoy en día, una intensidad en su búsqueda para consumo humano muy baja dentro de su área de recolección tradicional en la Región debido quizás, entre otras causas, al hábitat donde aparece y a su menor facilidad de localización y extracción si lo comparamos con las turmas. El tercer hongo hipogeo recolectado tradicionalmente en nuestra Región, *Picoa juniperi* Vitt., nunca ha tenido una intensidad en su búsqueda alta, habiendo sido recolectado de forma esporádica, generalmente cuando se ha encontrado ocasionalmente al ir a buscar turmas.

¹⁸ Dice un antiguo refrán que “*Las guerras y las turmas de tierra engéndranse en otoño y paren en primavera*” (CORREAS, G. 1627. “Vocabulario de refranes y frases proverbiales”. Reedición de 1967 del Institut d’Études Ibériques et Ibéro-Américaines de l’Université de Bordeaux. Burdeos).

¹⁹ El término *congelar*, empleado por el informante para referirse al momento o acto por el cual se engendran u originan las turmas a partir de la condensación de la tierra es, curiosamente, utilizado también con el mismo sentido por Fray Pedro Morote al recoger la anécdota del pretor Larcus Licinius mencionada por Plinius: “... *mordiendo una criadilla, tenía esta*

Además de las lluvias otoñales, otros informantes indican que son necesarias las lluvias invernales o las primaverales tempranas para que haya turmas, aunque éstas no tienen por que ser tan abundantes como las otoñales. Algún informante relaciona las lluvias otoñales con la cosecha de turmas de febrero/marzo y las lluvias invernales o primaverales con la cosecha de abril/mayo de manera que si, por ejemplo, éstas últimas lluvias no tiene lugar en cantidad suficiente no se produce abundancia de turmas en abril/mayo al no haber podido originarse o crecer las turmas de esta segunda cosecha aunque, sin embargo, ese año haya podido existir una buena cosecha en febrero/marzo si fueron suficientes las lluvias otoñales.

Algunos informantes relacionan la cantidad de precipitación caída con el tamaño alcanzado por las turmas ese año (mayor cuanto más precipitación haya caído en los meses precedentes) y otros creen que la existencia de tormentas beneficia la producción de turmas, por la cantidad de lluvia caída en un corto espacio de tiempo y, más raramente, por la existencia de truenos y rayos, a los que algunos atribuyen su origen.

Respecto a su hábitat, se señala que se crían en los *yermos* (terrenos no cultivados), en los sitios donde haya *monte*, particularmente en los *bojares*, y en los *eriazos* (*bancales* que dejan de labrarse durante unos años siendo invadidos por la flora espontánea), desembocadura de las *boqueras* de riego, *ribazos* y *lindes* de los *bancales* y, hasta, *en medio de caminos no muy andaos*. También se pone mayoritariamente en evidencia la necesaria presencia de matas turmeras en la cubierta vegetal existente. La presencia de una vegetación densa donde predominen los arbustos grandes o árboles impide la producción de turmas, quizás por la dificultad para el crecimiento de las plantas simbiotes, por la menor insolación o luminosidad existente y por los cambios en las características del suelo que produce ese tipo de vegetación (*donde están los pinos no hay turmas, se comen el jugo de la tierra*).

En cuanto a la topografía favorable para la crianza de turmas, se ponen en primer lugar los *llanos* (*se crían en las zonas bajas, donde duerme el agua.*; *Se crían en cualquier sitio donde el agua haga asiento*), aunque también se citan las *lomas*, *vaguadas*, *regatas* y *cabezos*. Respecto a la textura del suelo, las *tierras arenosas*, *flojas* o *sueitas* son favorables para la crianza de turmas (son desfavorables las tierras duras y pedregosas), así como la existencia de una cierta profundidad del suelo (*se crían más en terrenos con más molla*). Particularmente propicios para la crianza de turmas de elevados tamaños son los *eriazos*, justificándose tal hecho porque *tienen más molla, más fertilidad y más soltura* que los *yermos*. Por último, son variados los tipos de suelos o tierras existentes en las zonas turmeras, incluyéndose entre ellos, incluso, a los poco apreciados *yesones*.

La localización de las turmas por sus recolectores se produce gracias al levantamiento de la superficie del suelo que originan cuando alcanzan un estadio avanzado de crecimiento, levantamiento denominado por los informantes como *pompa*, *bufeta*, *ampolla*, *bambolla* o *burbujón* y que suele dar lugar a un agrietamiento del suelo²⁰. Los recolectores avezados distinguen bien estos montículos de los originados por el crecimiento subsuperficial de determinados hongos o brotes de plantas o los de origen animal. Las turmas que quedan al descubierto solas no se suelen recolectar por presentar frecuentemente un avanzado estado de madurez.

dentro de sí una moneda, o dinero, que al tiempo de congelarse en la tierra, le encerró en sí misma..." (MOROTE PÉREZ-CHUECOS, P. 1741.)

²⁰ Sebastián de Covarruvias nos aclara en su precoz diccionario la asociación de estos levantamientos con el origen latino del nombre del hongo: "*Y dijéronse turmas, porque en el lugar donde nacen hace la tierra un tumor, y por esta señal conocen donde están los que las van a buscar...*" (COVARRUVIAS, S. 1611. "Tesoro de la Lengua Castellana o Española". Reedición de 1977 de Ediciones Turner. Madrid).

Normalmente la turma se extrae introduciendo un palo por debajo del montículo con el que se hace de palanca hasta dejarla al descubierto, operando con cuidado para no dañarla. Se utilizan también otros instrumentos varios como destornilladores, punzones, cuchillos, picazas, las propias manos... Habitualmente se encuentra una única turma bajo cada montículo, aunque de vez en cuando se encuentran dos e, incluso, tres juntas. Una vez extraídas, se someten a una primera limpieza al quitarle con las manos la tierra adherida a su superficie, que es menor cuanto más arenoso o suelto es el suelo. La oquedad que queda en el suelo al extraer la turma normalmente no se rellena de nuevo con tierra, siendo visibles en gran número estas oquedades en aquellas zonas de fuerte intensidad recolectora.

Se encuentran turmas de diferentes tamaños, aunque los más frecuentes oscilan entre los cuatro a diez centímetros de diámetro. Los record, mencionados por los informantes, en cuanto a tamaño de las turmas recolectadas por ellos, van de los 250 a los 815 gramos que alcanzó una turma extraída en el municipio de Lorca. Se señala, también, la influencia que ejerce el tipo de suelo donde crezcan en el tamaño que alcanzan y en su forma. Además, algún informante extiende esa influencia al color o tonalidad de la superficie externa del hongo, aunque bien pudieran estar describiendo con esto diferentes especies de este género de hongos.

La cantidad de turmas que puede llegar a coger un recolector va a depender de diversas variables, tales como el tiempo dedicado a tal propósito, la existencia o no de un buen año de turmas, su experiencia o inteligencia en la recolección, la intensidad recolectora que exista en la zona elegida etc. A título orientativo, podemos decir que en un buen año de turmas un recolector con experiencia puede coger unos 2 o 3 kilos de turmas tras varias horas de búsqueda en una buena zona turmera poco explotada y en los meses más favorables. En años muy buenos de turmas se producen record en la recolección como *una caja entera de fruta llena de turmas; 8 o 10 kilos; 9 kilos...* Algunos informantes conceden bastante importancia a la experiencia o inteligencia recolectora para determinar el éxito en la búsqueda: *Una vez fui a coger con un vecino y solo cogí dos, y mi vecino una bolsa.; Cuando hay muchas todo el mundo se encuentra, pero cuando hay pocas...*

Al preguntar por el enigmático asunto del origen de las turmas a los informantes entrevistados los hay que no se manifiestan al no tener una información u opinión al respecto, otros expresan una opinión automática o improvisada, para no dejar sin contestación la pregunta, y el resto ofrecen, con mayor o menor seguridad, explicaciones o respuestas meditadas fruto de su experiencia individual o colectiva o como restos de antiguas creencias transmitidas a lo largo de generaciones.

De aquellos informantes que se manifiestan al respecto, una mayoría (en torno al 85%) establece una relación directa o indirecta entre el hongo y la planta con la que establece simbiosis. Del resto, se han recogido diversos orígenes como que proceden *de la tierra*, genéricamente, o especificando que proceden de *fermentaciones de la tierra*²¹, *de los truenos o tormentas*²² (afirmación hecha por varios informantes evocando una relación directa con la producción de turmas, al margen de los otros muchos que los mencionan como sinónimo de elevada pluviometría, aunque la afirmación la hacen de forma un

²¹ Para Plinio son una “...aglomeración de naturaleza terrosa...” (CAYUS PLINIUS SECUNDUS. Siglo I d.C). Covarruvias dice que “...ellas se engendrán de un vapor grueso de la tierra, como tufo, y así las llaman los italianos tufolas...” (COVARRUVIAS, S. 1611). Por su parte, Aviñón también las relaciona con la tierra pero ya menciona la planta simbiote: “Turmas nacen del moho de la tierra y sale encima de ellas una yerba delgadilla como tomillo...” (AVIÑÓN, J. 1545. “Sevillana medicina”. Reedición de 1987 en microficha del Hispanic Seminary of Medieval Studies (Madison). Wisconsin). Por su parte, nuestro Morote, recogiendo a los clásicos dice que “Son Callos y Verrugas de la tierra...” (MOROTE PÉREZ-CHUECOS, P. 1741).

²² Plinio manifiesta la existencia de una relación directa entre las turmas y los truenos y relámpagos de las tormentas otoñales (ver, por ejemplo, en MOROTE PÉREZ-CHUECOS, P. 1741).

tanto difusa quizás debido a la poca persistencia en la actualidad de las explicaciones mágicas o no convencionales que sí dominaron en otros tiempos al respecto de los fenómenos naturales), *de simiente* (las propias turmas originarían semillas que darían lugar directamente a nuevas turmas), *de la providencia* o, simplemente, que *no salen de nada, como las setas*.

Aquellos que establecen una relación directa entre el hongo y la planta con la que forma simbiosis entienden que las turmas son una producción de la planta, a pesar de que tan solo uno de ellos señaló tímidamente la existencia de delgadísimos hilos o raicillas que unen la turma con la planta, es decir, la conexión miceliar entre ambos elementos. Así, indican que *La mata tumbera en las raíces echan tumbas.; La mata las produce.; De la raíz de la mata turmera salen, igual que de las raíces de los cardos salen las setas de cardo.; Dicen que es una enfermedad de las raíces de esas matas*. En esta concepción del origen de las turmas tiene mucho que ver la comparación que se establece entre estas y las patatas, en las que si se identifica una clara conexión física entre el tubérculo y el resto de la planta, lo que se traslada a las turmas sin ser conscientes u obviando la aparente ausencia de conexión física que se percibe desde la generalidad de la población recolectora. A veces es tan estrecha la asemejação entre turmas y patatas que, por ejemplo, uno de los informantes entrevistados plantó en su huerto, a modo de patatas, turmas que había recolectado en el campo esperando, así, obtener de ellas las plantas madre que originaran una cosecha de turmas “cultivadas”.

Otros informantes establecen una relación indirecta entre el hongo y la planta simbiote²³: *Las matas turmeras no echan las turmas pero las turmas se crían donde hay esas matas.; Donde hay matas de esas hay patatas de monte.; Salen cerca de las matas crilleras*. No pocos de estos informantes reafirman su creencia en la no existencia de una relación directa entre la turma y la planta en la separación o distancia existente entre ellas observable en su hábitat. Alguno de ellos también comenta como excepcionales casos de zonas favorables con presencia de matas turmeras donde no se producen turmas y zonas donde se han recolectado turmas sin existir matas turmeras (quizás estos casos últimos se deban a una desaparición física reciente de las plantas simbiotes por causas antrópicas o no, al establecimiento de simbiosis con otras plantas distintas de las reconocidas por los informantes o a errores de percepción por los mismos).

Al respecto del valor alimenticio de las turmas para el ser humano, todos los informantes entrevistados ponen de manifiesto su buena comestibilidad, la mayoría destacan sus apreciables cualidades gastronómicas²⁴ y muchos resaltan su variadas posibilidades de utilización culinaria (*se*

²³Cienfuegos nos dice en su obra que “*En Castilla se dice un refrán común: hierba turmera, dame la compañera; porque dicen que se hayan donde se cría cierta hierba que es señal manifiesta de que allí hay turmas*” (CIENFUEGOS, B. (hacia 1627)), y Correas recoge un refrán similar: “*Turma turmera, dame la tu parcerá; o compañera*” (CORREAS, G. 1627).

²⁴ Existen diversos testimonios documentales antiguos sobre el uso de las turmas de tierra (también sobre las turmas o criadillas animales) en la alimentación humana dentro de la Península Ibérica, desde la época de dominación musulmana hasta nuestros días (vease, por ejemplo, BOLENS, L. 1992. “La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII”. Madrid, o GARCÍA GOMEZ, E. y LEVI-PROVENÇAL. 1981. “Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn Abdūn”. Sevilla, VILLEN A E. 1423. “Arte Cisoria”. Reedición de 1986 de la Editorial Humanitas. Barcelona, ANÓNIMO. 1529. “Libro de guisados de Ruperto de Nola”. Reedición de 1929 de la Compañía Iberoamericana de Publicaciones. Madrid, HERNÁNDEZ DE MACERAS, D. 1607. “Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de guisar, de comer...”. Reedición de 1999 de la Editorial Cilus. Salamanca, MARTÍNEZ MOTIÑO, F. 1611. “Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conseruería”. Madrid, o MURO, A. 1891. “El Practicón. Tratado completo de cozina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras”. Reedición de 1982 de Ediciones Poniente. Madrid.).

Otros autores, sin embargo, desaconsejaban su consumo basándose en determinados perjuicios que supuestamente tenían en la salud humana (vease, por ejemplo, AVIÑON, J. 1545., VILLALÓN, C. 1553. “El Cróton de Cristóforo Gnofoso”. Reedición de 1982 de la Editorial Cátedra. Madrid o LAGUNA, A. 1570. “Pedacio Dioscórides Anazarbeo, acerca de la

comen de todas las maneras). Una vez recolectadas, su consumo se produce en los días inmediatos, no habiéndose recogido su preparación en conserva. Las turmas se lavan, se suelen pelar y se acompañan de sal en su procesado culinario. Asadas y fritas son las formas más extendidas de consumirlas, seguidas de su utilización en tortillas. Con menor frecuencia se comen cocidas, en arroces, en salsas y crudas.

A pesar de no emparentarlos taxonómicamente, muchos informantes asemejan el sabor de las turmas al de las *setas* u *hongos* y, especialmente al del *champiñón* (*Agaricus sp. pl.*) procedente de cultivo, que es el hongo más consumido en la Región desde hace algunos años, al cual superan en sabor. Así mismo, en la inmediata comparación que se establece entre el sabor de las turmas y el de las patatas, éstas últimas salen perdiendo cada vez que se plantea o surge la comparación en los informantes.

Para uno de los informantes entrevistados, *la raza de las turmas, que vendría del principio del mundo, fue el alimento de los primeros hombres ya que, si no, ¿que iban a comer?, cogían turmas y se las comían*. Actualmente, las turmas, al igual que otros productos silvestres, son un alimento de capricho²⁵, consumidas directamente por quienes las recolectan o por sus familiares o amigos más cercanos. Años atrás se consumían en mayor cantidad siendo, puntualmente, objeto de venta, a pequeña escala en algunos mercados locales y tiendas. En la disminución de su consumo ha influido el descenso general de la actividad recolectora de la población rural de buena parte de los productos silvestres de nuestros montes, la disminución de la superficie turmera y, en la década de los noventa, la baja producción de turmas por la existencia de un régimen pluviométrico desfavorable. En el trabajo de campo efectuado no se han detectado otros usos humanos de las turmas en la Región distintos de los alimenticios.

Las turmas son también consumidas por otros animales que comparten territorio con nosotros, tanto en aquellos casos en los que queda al descubierto, en la fase final de su crecimiento y maduración, como cuando todavía se encuentra debajo de la superficie del suelo, utilizando en ese caso sus patas, hocicos, picos etc. para ponerlas al descubierto. *Conejos de monte* y diversas especies de pájaros (las *tutuvías*, por ejemplo) son los animales más frecuentemente mencionados por los informantes como consumidores de turmas. Otros animales mencionados son los *chinos javalises*, *liebres*, *zorras*, *tajones*, el *ganado* y los *escarabajos peloteros* y *gusanos* cuando están muy maduras. Estos animales contribuyen a la dispersión de las ascosporas a otras zonas más o menos alejadas del punto de origen propiciando, así, la colonización de nuevas zonas por nuestro hongo.

materia medicinal y de los venenos mortíferos” (citado por Font Quer, P. 1996 “Plantas Medicinales. El Dioscórides renovado”. Barcelona).

Análisis bromatológicos actuales revelan una composición química de *Terfezia claveryi* Chatin. donde predominan los carbohidratos y las proteínas, seguidos de las fibras crudas y grasas, conteniendo gran variedad de aminoácidos y elementos minerales, aunque los datos analíticos muestran diferencias no despreciables en función de la procedencia geográfica de los ascocarpos analizados, el mantenimiento o no de la piel en las muestras y, probablemente, de su grado de maduración (vease, por ejemplo, AZUAYA, W.N., AL-SHALHAT, A., AL-SOGAIR, A. y AL-MOHAMMAD, M. 1985. “Chemical composition and nutritive value of truffles of Saudi Arabia”. Journal of Food Science Vol 50(2), pgs 450-453. Chicago, o BOKHARY, H.A., y PARVEZ S. 1993. “Chemical composition of desert truffles *Terfezia claveryi*”. Journal of Food Composition and Analysis. Vol 6(3), pgs 285-293. Londres).

²⁵ En otros tiempos las turmas serían alimento de capricho solo para las clases sociales más pudientes. Para buena parte de la población eran un alimento complementario en la dieta habitual, basada en productos vegetales procedentes de cultivo, y solo en épocas de hambre adquirirían una mayor relevancia en la alimentación humana al igual que el resto de productos silvestres procedentes de nuestros montes o presentes en terrenos de cultivo. En estas situaciones de emergencia o, de forma habitual para las personas más pobres, los terrenos comunales y de propios, e incluso terrenos de particulares, se constituían en un verdadero almacén de suministro gratuito de alimentos que permitían o ayudaban a la subsistencia de mucha gente, aunque en situaciones extremas se llegaban a consumir productos no muy recomendables que ocasionaban serias consecuencias negativas presentes o futuras para su salud.