

TAFANERIA 117

Quan arribaren les creïlles d'Amèrica, a València ja teníem un tubèrcul semblant: les tòfones del desert. Amb tot, el conreu massiu de la creïlla encara tardà uns segles.

De creïlles

FRANCESC J. HERNÁNDEZ
València

Per què a valencià diem «creïlles» i no «patates», encara que també es pot escoltar «pataca» a comarques castellonenques? La raó és que als camps valencians, abans de l'arribada de les creïlles «americanes», ja s'arreglaven uns tubèrculs semblants, les anomenades ara «tòfones del desert», que es troben a les arrels d'uns plantes del gènere «terfezia» i de la família «terfeziaceae», que creixen de manera endèmica a les zones àrides i semiàrides de la Mediterrània meridional i l'Orient Mitjà. Les «tòfones del desert», com també es diuen, es crien al sud d'un imaginari paral·lel que passa per les terres valencianes. Per la semblança amb els tubèrculs ja coneguts, a terres valencianes anomenaren «creïlles» (o també «creadilla», «creailla», «criailla», «queradilla» i altres formes) a l'aliment que arribà d'Amèrica. Coromines suposà que la paraula «creïlla» fou un manlleu del castellà «criadilla» («de planta», «de mata», per distingir-les dels testicles dels animals, designats amb la mateixa paraula), que també adoptà la forma «turmas» i a les Illes Canàries «papa cría».

Val a dir, abans de Colom o Hernan Cortés, que fou qui primer parlà de «patata yuca» en les seues epístoles, el valencians ja menjaven «creïlles». Així s'explica que el Mestre Robert de Nola (1520), que fou cuiner del rei Ferran de Nàpols (fill il·legítim d'Alfons el Magnànim), incloguera en el seu llibre de receptes de cuina, l'anomenat «Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art de coch», un capítol sobre «De capirotades de toferes» (val a dir, de tòfones o creïlles), que el traductor castellà (1525) traslladà com: «Capirotadas de toferas o criadas de tierra o turmas». És a dir, les creïlles precolombines s'anomenaren «toferes» (tòfones), d'on es conservà el català «trufes» (Andorra, nord de Lleida), però que ací fou «creïlles».

D'altra banda, la creïlla americana hagué d'introduir-se al camp valencià prou de temps després d'aquell receptari. L'il·lustrat saforenc Gregori Maïans, per exemple, proposava el seu conreu en el llibre «Orígenes de la lengua española» (1737): «[La patata] después que en Málaga ha provado tan bien; i me persuado que en mi patria Oliva provaría mejor, siendo tan excelentes sus cañas dulces». El 1800 hi hagué escassetat en el conreu de civada, l'exèrcit hagué de donar faves als cavalls, el que no semblava recomanable, per la qual cosa el rei proposà que hi haguera més conreu de creïlles, i el capità general de València, Nicolás de Arredondo, li ho va comunicar a la Societat d'Amics del País de València, perquè hi afavoriren el conreu «de este fruto». La Societat convocà un premi al llaurador que més creïlles collira, i la documentació conser-

vada acredita que el 1804 s'hi presentà José Cutanda d'Ares dels Oms. Poc després, la Societat creà una comissió per a estudiar les varietats de «criadillas» o «patatas americanas», que elevà alguns informes (1835, 1836). Els llauradors que les havien plantat, com Luis Corset de l'Horta de Russafa, n'estaven satisfets. Fins i tot el rector de la Universitat de València ordenà que es feren proves al Jardí Botànic.

L'èxit del conreu de les «patatas americanas» fou tan considerable que l'abril de 1917, una comissió dels alcaldes de Torrent, Llíria, Sagunt, Sueca i València convocà una reunió a l'Ateneu Mercantil per a organitzar la seua exportació.

En definitiva, en parlar de «creïlles», el poble valencià va fer igual que l'alemany, que agafa una paraula anterior per a anomenar el producte arribat d'Amèrica. Així, segons el diccionari dels Germans Grimm, l'alemany «Kartoffel» deriva de l'italià «tartofolo», que vol dir precisament «tofera» o tòfona xicoteta (com «creïlla»!). I des de l'alemany passà al danés, al romanes (kartofi), al búlgar (karloff), al ucraïnès (kartoplya) o al rus (kartoshka). Per cert, a Alemanya encara es manté el costum de deixar damunt de la tomba de Frederic II de Prússia, el Gran, que es troba al jardinet del palau de Sanssouci (a Potsdam), unes creïlles en record de la seua promoció del conreu de la creïlla a terres prussianes a meitat del segle XVIII (poc després de la recomanació de Maïans, que mantingué correspondència amb erudits alemanys), conreu que salvà de la fam la població camperola prusiana (seria el nostre Maïans l'inspirador d'aquella mesura real?). És clar que altres llengües adaptaren el mot «batata» dels tainos del Carib. El francès en fa «pomme de terre», literalment «poma de terra», el que és una adaptació del llatí «malum terræ», que designava els tubèrculs comestibles (el mateix que fa el basc: «lursagar»). Encara que al Canadà o Bèlgica també en diuen «patate».

Tanque l'article amb un curiós enigma. La professora universitària Irma Fuentes, de Mèxic, em comentà que als mercats on ella compra a la capital, el districte federal, anomenen «patatas valencianas» a les creïlles xicotetes, que serveixen de guarniment als plats. No trobe més explicació a aquest ús que el fet que, en un passat remot, alguna persona coneixedora de la diferència entre les antigues «creïlles» valencianes, de mida més reduïda que les procedents d'Amèrica, difonguera aquesta denominació a terres mexicanes, un ús lingüístic que, cas de confirmar-se la hipòtesi, seria pràcticament un fòssil centenari. No hem mantingut a terres valencianes el conreu de les tòfones del desert, però la paraula potser ha perviscut en mercats llunyanos... ■



1. La creïlla arribà a València des d'Amèrica.
2. Portada del llibre de 1525 on s'explica com cuinar les «patates».
3. Creïlles de la varietat roja, que és més nova.
4. Mercat



5. Tomba de Frederic II de Prússia amb creïlles deixades pel poble, per recordar que va impulsar el seu conreu per tal d'alimentar a la població camperola.

