



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.

Esta obra se enmarca dentro de los trabajos del Inventario Español del Patrimonio Natural y la Biodiversidad que desarrolla el MAPAMA en el marco de la ley 42/2007, de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y la Biodiversidad.

Dirección técnica del proyecto: Subdirección General de Medio Natural.

Realización y producción: TRAGSATEC. Grupo TRAGSA.

Coordinación de la obra: Manuel Pardo de Santayana.

Edición de la obra: Manuel Pardo de Santayana, Ramón Morales, Javier Tardío y María Molina.

Coordinación general del proyecto: Elena Bermejo Bermejo y François N. Gilb Tapia.

Diseño y maquetación: María Calvar Cerecedo.

Cartografía: Esteban Marcos Ruiz, en colaboración con César López Leiva y los autores de las fichas.

Nombres vulgares: María Piedad Puchades Muñoz en colaboración con Inés Fernández-Ordóñez y los autores de las fichas.

Descripciones botánicas: Ramón Morales y Arturo Valdés, en colaboración con los autores de las fichas.

Referencias históricas: Esteban Hernández Bermejo, en colaboración con Expiración García Sánchez, Paqui Herrera Molina, Javier Tardío y los autores de las fichas.

Dibujos: Manuel Cifuentes, Celia García Hernández y Andrea García Pérez; extractados de *Flora iberica*: Juan Luis Castillo, Marta Chirino, Eugeni Sierra y Rodrigo Tavera.

A efectos bibliográficos la obra debe citarse como sigue:

Pardo de Santayana, Manuel; Morales, Ramón; Tardío, Javier & Molina, María (editores). 2018.

INVENTARIO ESPAÑOL DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES RELATIVOS A LA BIODIVERSIDAD. FASE II (1).

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid. 404 pp.

Las opiniones que se expresan en esta obra son responsabilidad de los autores y no necesariamente del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. El uso que se haga de la información contenida en esta obra es responsabilidad única del lector.



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Edita:

© Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Secretaría General Técnica

Centro de Publicaciones

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1

28014 Madrid

Teléfono: 91 347 55 41

Fax: 91 347 57 22

Diseño y maquetación: TRAGSATEC. Grupo TRAGSA

Fotografía de portada: Alonso Verde

Tienda virtual:

[www.mapama.gob.es](http://www.mapama.gob.es)

[centropublicaciones@mapama.es](mailto:centropublicaciones@mapama.es)

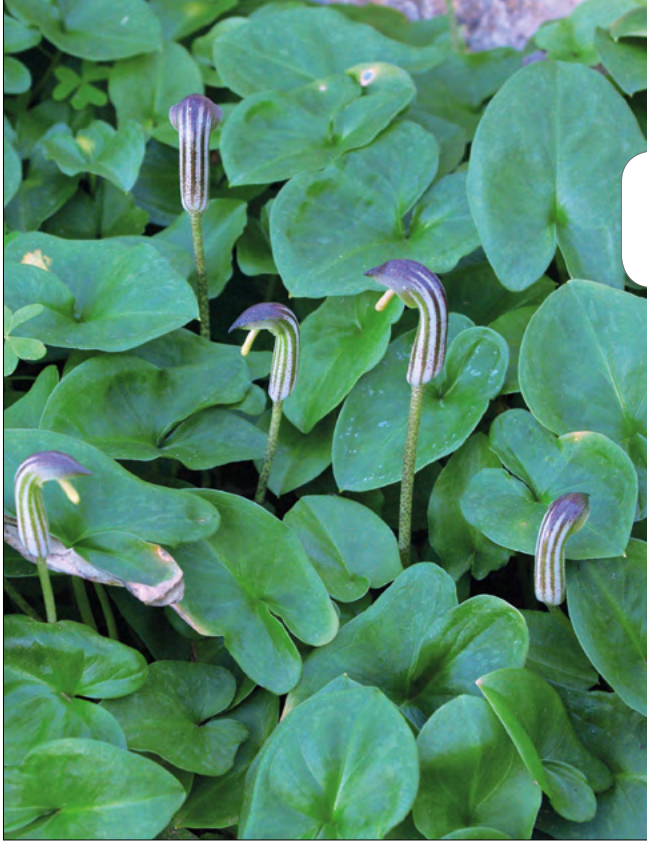
Catálogo de Publicaciones de la  
Administración General del Estado:  
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

NIPO: 013-18-053-9 (papel)

NIPO: 013-18-055-X (línea)

ISBN: 978-84-491-1472-4

DL: M-6365-2018



Emilio Laguna

## Arisarum vulgare Targ. Tozz.

Familia: Araceae

candilico, frare cugot

### USOS PRINCIPALES



### GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

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

### NOMBRES VULGARES

**Castellano:** candilico (AN, VC), candil (VC), candileja (MC); zumillo (AN, VC) [1-7].

**Catalán:** frare cugot (IB, VC), capell de frare, frare, frare cogotí, frare llec (IB); rapa (IB, VC), rapa de frare, rapa de fulla petita (IB), rapallengua (VC); cresolera, cresol, cresolet, cresolet de flare (VC); cugot (IB); drago-neta (VC); ferolet (VC); llumeta (IB); serp (IB) [8-12].

### DESCRIPCIÓN / HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

Planta perenne, herbácea, con rizoma del que crecen sus raíces. Hojas con largo pecíolo, hasta de 40 cm, y limbo cordiforme o hastado. Inflorescencia que nace sobre un pedúnculo erecto, con manchas color violeta. Espata alargada, hasta de 7 cm, cilíndrica, recurvada arriba, con ápice agudo, color morado oscuro con franjas blancas longitudinales por abajo. Espádice 2-6 cm con las flores femeninas abajo y las masculinas por encima de estas, que llegan hasta un tercio del



Tubérculo de Arisarum vulgare. Emilio Laguna

espádice. Frutillos en baya de 2-8 mm. Florece de septiembre a junio. Se encuentra en cultivos, bordes de camino y en grietas, en lugares nitrificados sobre sustratos básicos, hasta 1200 m. Es propio de la región mediterránea y en España vive en el este y sudeste. También en las Islas Baleares y las Islas Canarias.

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Ocasionalmente, en tiempos de escasez, sus **tubérculos** fueron aprovechados como alimento humano en la provincia de Almería [1,5]. Estos órganos subterráneos de reserva se recogían fundamentalmente para **alimentar al ganado** en varias zonas del sur y este peninsular y en Baleares [1-5,9-12]. Se consideran un buen alimento para los **cerdos** durante todo el año, aunque de peor calidad al final de la primavera y en el verano, cuando permanece seca la parte aérea. Al igual que los cerdos, los **jabalíes** también hozan en el campo en busca de ellos [7]. En Mallorca dicen que las hojas también son comidas por los cerdos, mientras que otros animales no las comen [12].

Como planta medicinal, se ha empleado para tratar diversas afecciones de la piel. Los tubérculos se usaron para curar los **sabañones** en Parcent (Alicante) [10]. Para las **heridas**, en Mallorca se aplicaban emplastos de sus hojas, como vulnerario [8,12], y en Jódar (Jaén) las flores se mezclaban con aceite crudo de oliva y se aplicaba el unguento resultante de forma tópica, como cicatrizante [4].

En la localidad vecina de Bedmar se dice que las grajas comen muy bien los tubérculos, por eso se recogían para emplearlos de **cebo** y poder cazarlas, puesto que se consideraban animales dañinos para el campo y la agricultura [4].

Entre los **juegos** tradicionales de Baleares se encontraba el coger por su parte inferior la espata, es decir, la bráctea grande, herbácea y solitaria que envuelve la inflorescencia (el espádice) en su interior; y decir *Frare llec, frare llec, si no calles te tallaré es bec* (Fraile lego, fraile lego, si no callas te cortaré el pico), o variantes como "si no cierras la boca" u "os cortaré el pescuezo", y después cortar o arrancar el espádice [9,11,12]. En Jaén y Alicante los niños se divertían empleando como si fuese un **candil** la espata: rellenaban la espata con aceite de

oliva, le ponían una mecha o “torcía” de hilo de algodón y la encendían. Sorprendentemente, estos candiles llegaban a durar alumbrando hasta un cuarto de hora, produciendo una llama considerable, como la de un mechero [2,4].

En Callosa d’En Sarrià (Alicante), existe un **dicho popular** para indicar que una tierra es buena: *Terra que cría rapa, ni es ven ni és barata* (tierra que cría rapa, ni se vende ni es barata) [10]. Es conocido que crece en ambientes húmedos, y que es especialmente frondosa en invierno [10,12].

## ■ VALORACIÓN

Los usos tradicionales de esta especie están prácticamente abandonados.

## ■ ESPECIES RELACIONADAS

***Arisarum simorhinum* Durieu**  
= *A. vulgare* subsp. *subexsertum*  
(Webb & Berthel.) Kunk.

### GRADO DE AMENAZA Y PROTECCIÓN LEGAL

Catálogos autonómicos: CT



Arisarum simorhinum. Javier Tardío

## ■ NOMBRES VULGARES

**Castellano:** candil (MC, VC), candileja (EX, MC), candilico (AN, CM), candilera, candilito (AN), maticandil (MC); zumillo (AN, CN); batata de cochino, batatilla (CN); cucarro (CN); oreja burro (CN) [2,5,7,13–21].

## ■ DESCRIPCIÓN / HÁBITAT, FENOLOGÍA Y COROLOGÍA

De su tubérculo crecen rizomas hasta de 9 x 1,5 cm, el pedúnculo de su inflorescencia es flexuoso y la espata es algo engordada abajo. Se encuentra en la Península Ibérica, norte de África y región macaronésica; en España sobre todo en la mitad oeste, en las Islas Baleares y en Canarias.

## ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

En tiempos de suma escasez, el consumo de sus **tubérculos** constituyó una práctica común [5,15]. En la localidad de La Aldea de San Nicolás, al oeste de Gran Canaria, en las primeras décadas del siglo XX se preparaba gofio con ellos [22]. No obstante, y aunque existe alguna referencia a su **toxicidad** para el ganado [21], principalmente se recolectaron estos tubérculos para destinarlos a la alimentación de los **cerdos** [5,14,15,19,23]. Como **juego** de imitación, en Fuenlabrada de los Montes (Badajoz) se jugaba a los candiles. Los niños encendían la inflorescencia untada de aceite [16]. En la isla de Lanzarote los chiquillos restregaban los tubérculos contra las piedras; jugando a escribir en ellas, “a pintarlas de blanco” [15]. Popularmente es conocido que esta planta se desarrolla en bordes de caminos y cañadas de zonas húmedas, de frescura, y que “brota con las primeras aguas”, a principios del invierno [15–17,21].

## ■ REFERENCIAS

1. Torres Montes 2004; 2. Pedauyé *et al.* 2014; 3. Martínez Lirola *et al.* 1996; 4. Mesa 1996; 5. Martínez Lirola *et al.* 1997; 6. Marco Medina 2010; 7. Martínez & Martínez 2011; 8. Carrió & Vallès 2012; 9. Moll 2005; 10. Pellicer 2000; 11. Torres 1999; 12. Carrió 2013; 13. García Río & Barrios Pérez 1999; 14. Medina Gavilán 2011; 15. Gil González *et al.* 2009; 16. Blanco & Cuadrado 2000; 17. Rabal 2000; 18. Casado Ponce 2003; 19. Molina 2001; 20. Cobo & Tijera 2011; 21. Álvarez Escobar 2011; 22. Perera López 2005; 23. Mata Moreno *et al.* 2004.

