

La higuera común

(Ficus Carica de L.)

Dedicada al señor Presbítero doctor Jesús Escobar (Popayán).

La higuera es del género **Ficus** de la familia de las **Urticáceas**.

El nombre de **Carica** le viene a este árbol por ser originario de la Caria, en el Asia Menor, y de todo el Oriente.

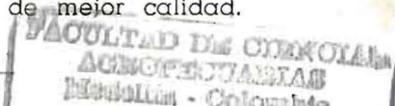
La higuera ha sido cultivada desde hace muchos siglos en Africa, de donde pasó a Grecia y después a Italia, Francia, España y Portugal; hoy se encuentra en todo el mundo y en todos los climas.

La higuera común es un árbol de mediano tamaño, de tronco tortuoso y ramas generalmente extendidas, elásticas y ilexibles; las hojas son grandes, gruesas, ásperas, palmeadas y de color verde bastante intenso.

Las flores de la higuera y las de todos los **Ficus** son invisibles, porque están encerradas en un receptáculo esponjoso, generalmente piriforme (en forma de pera), que todos tomamos por el fruto.

La higuera es un árbol de fácil cultivo porque se adapta a todos los climas y a todas las temperaturas, pero le conviene mejor terrenos frescos, que no sean pantanosos, y cuando se cultiva en tierra jugosa sube mucho más, produce frutos exquisitos y vive más largo tiempo.

Se ha observado que a la higuera le aprovecha el humo y que sembrada cerca de las cocinas, los higos son más abundantes, más grandes y de mejor calidad.



Se multiplica la higuera fácilmente por estacas y por ramas desgajadas, y se cultiva, sobre todo, por sus frutos.

El fruto de la higuera, o sea el **higo**, de forma piriforme, es un receptáculo esponjoso, cóncavo, que contiene las flores, y está impregnado de un jugo viscoso azucarado, muy agradable cuando el higo llega a su completa madurez, época en que se entreabre por la base para dejarlo colar en forma de jarabe.

Cuando el higo está completamente maduro se pueden ver los frutos verdaderos o semillas, que son numerosas, y que al masticarlas, crujen entre los dientes.

En el Oriente, desde un tiempo inmemorial, se aumenta la producción de los higos por medio de la **caprificación**.

La caprificación consiste en sacudir la higuera cultivada y cargada de yemas de frutos, ramas de higuera silvestre igualmente fructificada.

Las yemas de la higuera silvestre encierran flores masculinas, y sus frutos no son comestibles a causa de su acritud, proveniente de la falta de cultivo. Estas higueras silvestres también se llaman **Cabra-higos**, porque las cabras las comen con gusto, y de aquí se deriva el nombre **caprificación**.

La fecundación de las flores femeninas de la higuera cultivada la verifica un insecto llamado **Cinife psenes**, del orden de los **Heminópteros**.

El insecto sale impregnado del polen de las flores de la higuera silvestre para picar los higos de las higueras cultivadas, se aloja en ellos y verifica la fecundación de las flores.

La caprificación de los higos era conocida en la antigüedad; de ella se ocuparon los sabios Plinio el Antiguo, Teofasto, Platón, etc., y más tarde Linneo. Todos ellos la recomiendan como el medio más seguro y práctico para el aumento de la producción de frutos y para evitar que los higos se caigan antes de la madurez.

Cuando no hay higueras silvestres, se hace la caprificación suspendiendo sobre la higuera cargada, sartas de higos caídos antes de la madurez. Estos higos caídos son nidos de una multitud de insectos **Cinifes**; allí se desarro-

llan, salen de los higos provistos de alas, se posan sobre los frutos del árbol, los pican; de la picadura fluye una lágrima de goma y después mueren.

Las flores de los higos picados por los cinífes quedan fecundizadas, los frutos no se caen ya, y engrosan y mejoran notablemente en calidad y en buen gusto.

Una higuera caprificada produce diez veces más higos que una que no lo está. El sabio naturalista Tournefort dice que una higuera cultivada en buenas condiciones y caprificada produce hasta doscientas ochenta libras de higos, mientras las otras no dan más de veinticinco libras.

Por medio del cultivo de la higuera se ha conseguido una gran variedad de higos que se distinguen en el comercio por la forma, el color, el tamaño, etc.

Estas variedades se dividen en tres clases principales: los higos blancos, los higos amarillos y los higos violetas.

Verificada la cosecha de los higos en su completa madurez, se hacen secar al sol o en estufas para darlos al comercio con el nombre de **Higos pasos**, y se venden bajo diferentes nombres, según su calidad, color, procedencia, etc. Los higos pasos son objeto de un comercio importante; por lo común son de color oscuro amarillento; algunos meses después de la disecación pierden su azúcar y por consiguiente pierden su valor.

La calidad de los higos pasos depende de su frescura y de su gusto azucarado; debe, por lo tanto, atenderse a que el fruto esté bien seco, sano y convenientemente curado. Los higos enmohecidos, podridos por fuera, viejos, agrios o amargos, deben escogerse y desecharse.

Los griegos tenían mucha estimación por los higos; hacían un gran comercio con ellos y creían que era una felicidad poder comerlos.

Cuenta la fábula que Hércules comía higos con carne de buey.

Platón fue apellidado el aficionado a comer higos y uvas. Los higos no faltaban nunca en las mesas de los reyes de Oriente.

Refieren los historiadores que uno de los motivos de la guerra de Jerjes contra los griegos, fue el deseo de con-

quistar y apoderarse de un país que producía un fruto tan exquisito.

Los romanos observaban que los higos hacían engordar, y por esta razón disminuían la ración de los esclavos cuando llegaba la cosecha de esos frutos.

Igualmente observaron los romanos que las personas alimentadas con higos eran muy esforzadas; por eso mantenían con ellos a los atletas y gladiadores para aumentar sus fuerzas.

Para hacer aumentar considerablemente el volumen del hígado de las ocas y de los gansos, se les mantiene con higos.

Linneo dice que la gente pobre que se dedica a guardar las higueras y las viñas se pone gorda comiendo higos.

Los higos hacen parte de la alimentación cotidiana de algunos pueblos africanos y de varias comarcas de Italia, España, Portugal, etc.

En algunas provincias del sur de Europa son los higos tan abundantes, que los hacen secar al horno para alimento de ganados y cerdos.

En la medicina se emplean los higos maduros como estimulantes, calmantes, pectorales, emolientes, etc., en la gripe y en todas las afecciones del pecho.

El cocimiento de los higos maduros se aplica en gargarismos en las anginas inflamatorias.

Reducidos a pasta, sirven de cataplasmas, aplicadas tibias, como madurativo en los tumores y abscesos. Por último, con el zumo de higos maduros se hace un jarabe muy agradable que se emplea en farmacia para la preparación de bebidas pectorales.

Practicando incisiones en el tronco, en las ramas y aun en los higos verdes, fluye una leche que contiene, entre otras materias, caucho. Este zumo lácteo sirve para destruir las verrugas, pero debe emplearse con mucha precaución. Colocando una gota en los dientes y muelas careadas, calma el dolor. Tomado por gotas, sirve de purgante, y entre otras cosas, cuaja la leche.

La madera de la higuera común es amarillenta, ligera, porosa, floja y muy elástica; la emplean los armeros

y cerrajereros para pulimentar con esmeril, por la facilidad que tiene de impregnarse de este metal con el aceite.

Las hojas de la higuera se ponen a los dulces, principalmente al almíbar, para darles un gusto particular agradable; colocadas entre los cigarrros, adquieren éstos un olor especial y un sabor exquisito.

Entre las muchas especies de higueras conocidas, citaremos una muy importante y célebre en la historia, llamada **Higuera de Faraón o Sicomoro**, palabra muy usada hoy en el lenguaje poético, árbol elevado y frondoso que crece en Egipto, en la India y en Palestina.

En Egipto se empleaba la madera de esta higuera en el tiempo de los Faraones para hacer los ataúdes de las momias, y se han encontrado algunas de estas cajas mortuorias intactas, conservadas por miles de años sin corromperse, debido, sin duda, a la sequedad y al calor de las arenas de aquel país.

Los frutos de esta higuera son de color rojo, de forma ovoidea, pero casi insípidos; los egipcios los comen con placer cuando están frescos, porque secos son de mal gusto y llenos de semillas. Estos higos son los más aparentes para la caprificación de las higueras comunes.

Es el caso de hacer saber a nuestros lectores y a las personas interesadas en los cultivos y explotaciones agrícolas, particularmente en la de los higos, industria que no puede llevarse a cabo sin el auxilio de la caprificación de los frutos, que en la cordillera occidental de los Andes colombianos se encuentra una higuera silvestre, árbol de tamaño mediano, cuyos frutos de color amarillo, de forma ovoidea y sabor insípido y desagradable y por consiguiente no comestibles, serían los precisos para capriticar nuestras higueras comunes, debido a la gran cantidad de cini fes psenes que contienen.

Cultivando esta higuera silvestre en nuestros huertos con nuestras higueras comunes o domésticas, quedaría resuelto el problema de aclimatar en Colombia una industria nueva y lucrativa como lo es hoy en California (Estados Unidos), donde tuvieron que llevar desde Argelia (Africa) los insectos para la caprificación de los famosos higos de

Esmirna, objeto hoy de un gran comercio con todo el mundo civilizado.

De los libros sagrados tomamos los siguientes apuntes que se relacionan con la Higuera:

"El Evangelio refiere que Jesús, volviendo una mañana de Bethania a la ciudad, sintió hambre, y viendo una higuera cerca del camino fue a ella, y no encontrando sino hojas, le dijo: "Nunca nazca de tí fruto", y se secó la higuera. Le dijo Pedro: "Maestro, mira cómo se ha secado la higuera que maldijiste". Y viendo los discípulos, se admiraron y dijeron: "Qué pronto se ha secado la higuera!" Jesús, tomando la palabra, les repitió lo que en otra ocasión les había dicho del poder de la fe: Tened fe en Dios. En verdad os digo que si tenéis fe y no vaciláis, no sólo haréis lo de la higuera sino, si cualquiera dice a este monte: quítate y échate al mar, se hará. Por eso os digo: todo lo que pidiereis orando y creyendo, recibiréis. Mas cuando estéis en la oración, perdonad si tenéis algo contra alguno, para que también vuestro Padre que está en los cielos os perdone vuestros pecados".

En fin, se cree que fue en esta higuera en la que se ahorcó Judas, el discípulo traidor.

Timbío, septiembre de 1941.

Antonio García Paredes