



# Ficus carica

 Breveira, Figueira

*Ficus carica*, de nombre común **higuera**, es una de las numerosísimas especies del género *Ficus*, de la familia de las moráceas. Originario de Asia sudoccidental, crece ahora espontáneamente en torno al Mediterráneo y en otras regiones del mundo.



## Higuera



### Estado de conservación



Preocupación menor (UICN 3.1)

### Taxonomía

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Subclase:	Hamamelidae
Orden:	Urticales
Familia:	Moraceae
Tribu:	Ficeae
Género:	<i>Ficus</i>
Subgénero:	<i>Ficus</i>
Especie:	<b><i>Ficus carica</i> L., 1753</b>

## Descripción

Árbol o arbusto caducifolio de porte bajo, su altura máxima es de 7-8 m. De copa muy abierta debido a su profusa ramificación, que a menudo surge casi a ras del suelo.

La corteza es lisa y de color grisáceo. Las hojas, de 12 a 25 cm de largo y 10 a 18 cm de ancho, son profundamente lobuladas, formadas por 3 o 7 folíolos, de color verde brillante y textura áspera.

La floración de esta especie es bastante compleja. Las flores de ambos sexos se encuentran encerradas en un receptáculo en forma de pera con una pequeña apertura apical (ostiolo). Las únicas flores masculinas están en las cercanías de la abertura, las demás son femeninas, algunas de ellas estériles. Estas flores originarán unos pequeños aquenios vulgarmente llamados *pepitas*, rodeados de un mesocarpio carnoso y que son los

### POSICIÓN EN EL ARBORETUM:

- ° HORREO NOVO
- ° HORREO VELLO detrás



verdaderos frutos (o sea drupéolas) de la higuera. Al conjunto se le da el nombre de sicono (Del latín *syconus*, y este derivado del griego  $\sigma\acute{\upsilon}\kappa\omicron\nu$  - *sýkon* 'higo'.higo).

La polinización la efectúan una especie de insectos himenópteros (pequeñas avispas) en un caso típico de simbiosis/mutualismo. Existe una especie de avispas adaptada a cada especie de higuera. *Blastophaga psenes* poliniza al higo común. La hembra penetra al sicono por el ostiolo, deposita sus huevos y allí muere después de polinizarlo. Cuando las crías nacen, los machos fecundan a las hembras que aún están en el ovario y mueren dentro, nunca salen. Las avispillas hembras fecundadas salen por el ostiolo llevándose consigo el polen de las flores masculinas.

Algunas higueras, llamadas bíferas o reflorecientes, producen dos cosechas al año; en junio las brevas, mayores que los higos, y los higos entre finales de agosto y principios de septiembre.

Existen tanto variedades dióicas (que producen flores de un único sexo en cada individuo) como monoicas (producen flores masculinas y femeninas en el mismo árbol). A los ejemplares masculinos de las variedades dioicas se les conoce comúnmente como cabrahigos. Estas higueras suelen utilizarse para fecundar a las higueras femeninas de la variedad esmirna, cultivadas en el Norte de África y Oriente Medio y conocidas en California (Estados Unidos) con el nombre de calymirna. El método, llamado caprificación, consiste en colgar ramas de la higuera con higos masculinos, no comestibles, cerca de las higueras de fruto para que las avispas hembras vayan de una planta a otra y efectúen su polinización y fructificación.

En cambio la mayoría de las variedades de consumo humano no necesitan de este método, ya que son partenogenéticas y siempre dan fruto en ausencia de polinizador.

## Distribución y hábitat

Es poco exigente en cuanto a las cualidades del terreno, aunque su crecimiento es lento en terrenos secos. No es raro ver retoños o pies bastante desarrollados creciendo espontáneamente en farallones rocosos o viejos muros. El desarrollo de sus raíces es temido por mover los suelos donde están situadas. La higuera produce un látex irritante.

Las higueras cultivadas se reproducen mediante esquejes. Son muy resistentes a las condiciones adversas y se cultivan principalmente como árboles frutales de segunda categoría.

## Historia

El higo es una de las primeras plantas cultivadas por el hombre. Un artículo publicado en junio de 2006 en la revista Science constataba el hallazgo de nueve higos subfossilizados de tipo partenocárpico fechados alrededor de 9400-9200 a. C. en el poblado neolítico Gilgal I, en el Valle del Jordán. El hecho de que estos



Producción



Ostiolo apical aún cerrado de un sicono en pre-antesis: se abrirá más tarde para el paso de las avispas polinizadoras.



Cultivar de *F. carica* var. 'Panascè'. Hojas y frutos bicolores. Variedad originada por mutación espontánea.



frutos procedieran de una especie estéril sugiere que la plantación fue intencionada, con los investigadores consideran que *F. carica* pudo haber sido la primera planta domesticada, alrededor de mil años antes de la domesticación del trigo, la cebada y las legumbres.

La higuera ya se cultivaba en el Antiguo Egipto. El egiptólogo Adolf Erman relataba en su obra *Aegypten und aegyptisches Leben im Altertum* (La vida en el Antiguo Egipto) cómo los egipcios domesticaban monos para recoger los frutos, ya que las ramas eran demasiado débiles para soportar su peso.

Los higos formaban parte de la dieta alimenticia de los romanos. Arqueólogos británicos han descubierto restos de higos entre la basura de una gran fosa séptica, bajo un edificio de la antigua *Herculaneum*, sepultada por las cenizas tras la erupción del Vesubio en 79 a. C.

Catón el Viejo enumera diversas variedades de higueras en su obra *De Agri Cultura* y cómo proceder a su propagación y trasplante la higuera. Uno de los capítulos del *Libro de Apicius*, el más antiguo tratado de cocina de la Roma Imperial, versa sobre la conservación de los higos frescos y otras frutas. En la Roma antigua el árbol era considerado sagrado como mito fundacional, ya que Rómulo y Remo fueron amamantados por la loba Luperca bajo una higuera.

En el libro del Génesis (3:7), Adán y Eva se cubren la desnudez con hojas de higuera, tras ser sorprendidos en pecado.

El Profeta Isaias le dijo al rey Ezequias que usara la masa del higos, la pusiera sobre la llaga y este sanó (2 Reyes 20:7).

## Usos

---

La madera de esta especie tiende a pudrirse, y no es adecuada como leña. Es amarillenta, blanda y esponjosa, sin valor.

Además de como fruto fresco de temporada, los higos se han consumido tradicionalmente tras someterse a la técnica del secado, esta ha sido la manera más común de conservar la fruta. La fruta "seca" o "pasada", y en especial los higos, era un alimento especialmente valorado. El proceso permitía dilatar su consumo en el tiempo y cubrir momentos en los cuales la escasez de alimento era notoria. Sus hojas han sido usadas en la alimentación animal.

En la sierra peruana, de los frutos, llamados higos, se prepara un dulce con bastante azúcar.



Higuera creciendo sobre un tronco de olmo del Cáucaso (*Zelkova carpinifolia*)

## Propiedades

---

Su látex («leche de higo») se usó antiguamente para combatir caries dentales y verrugas de la piel. También se empleó para cuajar la leche. Se describen también muchas «virtudes» en farmacopea popular que podrían no tener más interés que el puramente folclórico.

## Historia

A finales del siglo XVII Gregorio López señala:



"la leche de higuera aplicada con harina de trigo mundifica sarna, empeynes, quemaduras de sol, manchas de rostro y llagas manancias de la cabeza. Instilada útil a mordeduras de perro rabioso y de cualquier animal ponzoñoso, metida con un poco de lana en el diente oradado le quita el dolor, deseca verrugas aplicada con grasa alrededor de ellas. Los higos, si son quemados e incorporados con simiente de mostaza y molidos, en los oydos sana zumbidos, resuelve lobanillos y diviesos, durezas e hinchazones, purga humores de pecho, útil a tose enfermedad de pulmones. Gargarizada es útil a agallas y garganta inflamada. El cocimiento en clister a dolor de tripas. Engendran sangre gruesa, confortan y engordan flacos y como emplasto se aplican a hidrópicos".

A inicios del siglo XVIII, Juan de Esteyneffer la usa en cocimiento para curar la campanilla caída, contra las lombrices, la tos, el asma, el dolor de costado, la obstrucción de hígado y la nefritis.

En el siglo XX, Maximino Martínez la reporta como útil para: curar apostemas, enfermedades del bazo "emoliente", "frío parasismal", "gastralgia" y heridas. Luis Cabrera de Córdoba, cita los usos siguientes: contra amigdalitis, como antiséptico, carminativo, catártico; contra la dispepsia, la enterocolitis, como eupéptico, contra fiebre tifoidea y paratifoidea.

Los árabes emplean las hojas cocidas contra el dolor de muelas, las cuales también han demostrado ser capaces de reducir los niveles de grasas sanguíneas (triglicéridos). El consumo diario de este cocimiento, media hoja grande y molida por litro de agua, regula el azúcar en sangre, siendo ideal para tratar casos de diabetes.

Las hojas frescas, después de machacadas son utilizadas como cataplasma para hacer madurar los abscesos y forúnculos. En estudios recientes se ha demostrado el poder inhibitorio de las hojas de higuera sobre el crecimiento de ciertos tipos de células cancerosas.



Detalle de las hojas



Árbol adulto.



# Taxonomía

*Ficus carica* fue descrita por Carlos Linneo y publicado en *Species Plantarum*, vol. 2, p. 1059, en 1753.

## Etimología

- **Ficus**, del latín *ficus* que designaba tanto la higuera como su "fruto", el higo.
- **carica**, otro vocablo latín para el higo; originario de la Caria (*Kapía* en griego), una región histórica situada al sudoeste de la actual Turquía.

## Taxones infraespecíficos

Solo tiene uno aceptado: *Ficus carica* subsp. *rupestris* (Hauskn. ex Boiss.) Browicz.

## Sinonimia

- *Caprificus insectifera* Gasp.
- *Caprificus leucocarpa* Gasp.
- *Caprificus oblongata* Gasp.
- *Caprificus pedunculata* (Miq.) Gasp.
- *Caprificus rugosa* (Miq.) Gasp.
- *Caprificus sphaerocarpa* Gasp.
- *Ficus albescens* Miq.
- *Ficus burdigalensis* Poit. & Turpin
- *Ficus caprificus* Risso
- *Ficus colchica* Grossh.
- *Ficus colombrina* Gasp.
- *Ficus communis* Lam.
- *Ficus deliciosa* Gasp.
- *Ficus dottata* Gasp.
- *Ficus globosa* Miq.
- *Ficus hypoleuca* Gasp.
- *Ficus hyrcana* Grossh.
- *Ficus kopetdagensis* Pachom.
- *Ficus latifolia* Salisb.
- *Ficus leucocarpa* Gasp.
- *Ficus macrocarpa* Gasp.
- *Ficus neapolitana* Miq.
- *Ficus pachycarpa* Gasp.
- *Ficus pedunculata* Miq.
- *Ficus polymorpha* Gasp.
- *Ficus praecox* Gasp.
- *Ficus regina* Miq.
- *Ficus rugosa* Miq.
- *Ficus silvestris* Risso
- *Ficus rupestris* (Hauskn. ex Boiss.) Azizian

