

ANA TOMESCU

**PLANTE OBIȘNUITE,
PLANTE SACRE**

**SMOCHINUL
ȘI
ALTE SPECII ÎNRUDITE**



**Editura Academiei Oamenilor de Știință din România
București, 2014**

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

TOMESCU, ANA

Plante obișnuite, plante sacre : smochinul și alte plante înrudite /
Ana Tomescu. - București : Editura Academiei Oamenilor de Știință din
România, 2014

ISBN 978-606-8371-97-9

633.878

Copyright©Editua Academiei Oamenilor de Știință din România, 2014

CUPRINS

Cuvânt introductiv	7
CAPITOLUL I. SMOCHINUL	9
I.1. DENUMIRE, ÎNCADRARE SISTEMATICĂ	9
I.2. ORIGINE, ISTORIC, RĂSPÂNDIRE	10
I.3. SMOCHINUL – PLANTĂ SACRĂ: SCRIERI SFINTE, MITOLOGIE, LEGENDE, TRADIȚII	20
I.4. DESCRIEREA BOTANICĂ	29
I.5. ÎNMULȚIREA	34
<i>I.5.1. Înmulțirea prin butași lignificați</i>	<i>34</i>
<i>I.5.2. Înmulțirea prin butași verzi</i>	<i>35</i>
<i>I.5.3. Înmulțirea prin marcote</i>	<i>35</i>
<i>I.5.4. Înmulțirea prin drajoni</i>	<i>35</i>
<i>I.5.5. Înmulțirea prin altoire</i>	<i>35</i>
<i>I.5.6. Înmulțirea prin culturi de țesuturi</i>	<i>36</i>
I.6. TIPURI, VARIETĂȚI, FORME ȘI SOIURI	36
<i>I.6.1. Caprifig - smochin sălbatic, smochin bărbătesc</i>	<i>37</i>
<i>I.6.2. Smyrna fig – smochin de Smirna, smochin polenizat</i>	<i>37</i>
<i>I.6.3. Common fig - smochin comun</i>	<i>38</i>
<i>I.6.4. San Pedro fig – smochin San Pedro, smochin intermediar</i>	<i>46</i>
• Smochinul de munte sau smochinul de piatră - anjeer kohi	46
I.7. CERINȚELE FAȚĂ DE FACTORII DE SOL ȘI CLIMĂ	48
I.8. POSIBILITĂȚI DE CULTIVARE ÎN CONDIȚIILE DIN ȚARA NOASTRĂ	49
<i>I.8.1. Alegerea parcelei/terenului</i>	<i>49</i>
<i>I.8.2. Pregătirea terenului</i>	<i>49</i>
<i>I.8.3. Distanțele de plantare</i>	<i>50</i>
<i>I.8.4. Plantarea</i>	<i>50</i>
<i>I.8.5. Lucrări de întreținere a plantațiilor</i>	<i>50</i>
<i>I.8.5.1. Lucrarea terenului</i>	<i>50</i>
<i>I.8.5.2. Fertilizarea</i>	<i>51</i>
<i>I.8.5.3. Irigarea</i>	<i>51</i>
<i>I.8.5.4. Tăieri de formare</i>	<i>51</i>
<i>I.8.5.5. Tăierile de întreținere</i>	<i>52</i>
<i>I.8.5.6. Protejarea plantelor pe timpul iernii</i>	<i>53</i>

I 8.5.6.1. Acoperirea plantelor	53
I 8.5.6.2. Îngroparea plantelor	53
I 8.5.6.3. Mușuroirea bazei tulpinii	54
I 8.5.6.4. Dezgroparea și dezvelirea plantelor	54
I.9. CULTIVAREA ÎN REGIUNI CU CLIMAT RECE ȘI FOARTE RECE ...	54
Creșterea smochinului în containere	55
I.10. BOLILE ȘI DĂUNĂTORII	56
I.10.1. Bolile fiziologice	57
I.10.2. Bolile patologice	58
I.10.3. Dăunătorii	62
I.11. FRUCTIFICAREA	68
I.12. RECOLTAREA SMOCHINELOR	69
I.13. PRODUCȚIA MONDIALĂ DE SMOCHINE	70
I.14. POSIBILITĂȚI DE PĂSTRARE A SMOCHINELOR	70
I.14.1. Păstrarea fructelor proaspete	70
I.14.1.1. Refrigerarea	70
I.14.1.2. Congelarea	71
I.14.2. Păstrarea fructelor uscate	71
Uscarea smochinelor	71
I.15. AMBALAREA ȘI COMERCIALIZAREA SMOCHINELOR USCATE	73
I.16. IMPORTANȚA ȘI UTILIZAREA ÎN DIFERITE SCOPURI	
A FRUCTELOR ȘI A PĂRȚILOR PLANTEI	74
I.16.1. Folosirea în alimentație	74
I.16.1.1. Folosirea fructelor	74
I.16.1.2. Folosirea latexului	76
I.16.1.3. Folosirea frunzelor	76
I.16.2. Aplicații în tratarea unor afecțiuni, ca antidot și în cosmetică ...	77
I.16.2.1. Folosirea fructelor în terapia unor afecțiuni, vicii	77
I.16.2.2. Folosirea fructelor ca antidot și în cosmetică	79
I.16.2.3. Folsirea frunzelor și lăstarilor în scop medicinal	80
I.16.2.4. Folosirea latexului în scop medicinal	80
I.16.3. Folosirea lemnului	81
I.16.4. Alte utilizări ale frunzelor și lemnului	81
I.16.5. Valoarea decorativă	82
I.16.6. Rolul ecologic	83
I. 16.7. Smochinul în arta și literatura modernă, în toponimie	83
I.17. TOXICITATE, PRECAUȚII	85
I. 18. IMPORTANȚA SMOCHINULUI ÎN ȚARA NOASTRĂ	85
I.19. SITUAȚIA MONDIALĂ A SPECIEI	133

CAPITOLUL II. ALTE SPECII DIN GENUL <i>FICUS</i> L.	134
II.1. SPECII DE <i>FICUS</i> CU FRUCTE COMESTIBILE	140
II.1.1. Subgenul <i>Ficus</i> Berg & Corner	140
<i>Ficus pseudocarica</i> Miq.	140
<i>Ficus palmata</i> Forssk.	141
<i>Ficus deltoidea</i> Jack	143
<i>Ficus johannis</i> Boiss.	144
<i>Ficus afghanistanica</i> Warb.	145
II.1.2. Subgenul <i>Sycomorus</i> Berg & Corner	146
<i>Ficus sycomorus</i> L.	146
<i>Ficus sur</i> Forssk.	164
<i>Ficus mauritiana</i> Lamarck	168
<i>Ficus auriculata</i> Lour.	169
<i>Ficus minahassae</i> (Teijsm. & Vriese) Miq.	171
<i>Ficus nota</i> (Blanco) Merrill	172
<i>Ficus racemosa</i> L.	173
II.1.3. Subgenul <i>Urostigma</i> Berg & Corner	179
<i>Ficus glumosa</i> Delile	179
<i>Ficus pseudopalma</i> Blanco	182
<i>Ficus dammaropsis</i> Diels	184
<i>Ficus religiosa</i> L.	185
<i>Ficus abutilifolia</i> (Miq.) Miq.	193
II.1.4. Subgenul <i>Pharmacosycea</i> Berg & Corner	195
<i>Ficus insipida</i> Willd.	195
II.1.5. Subgenul <i>Sycidium</i> Berg & Corner	197
<i>Ficus aspera</i> G. Forst.	197
<i>Ficus tinctoria</i> G. Forster	198
<i>Ficus coronata</i> Spin	200
<i>Ficus politoria</i> Lamarck	201
II.2. FICUȘI CU CREȘTERE NEOBIȘNUITĂ –	
FICUȘI BANYAN (BANIAN) (subgenul <i>Urostigma</i> Berg & Corner) ...	202
<i>Ficus benghalensis</i> L.	220
<i>Ficus benamina</i> L.	228
<i>Ficus elastica</i> Roxb. ex Hornem.	231
<i>Ficus microcarpa</i> L.f.	236
<i>Ficus neriifolia</i> Reinw. ex Steud.	239
<i>Ficus virens</i> Aiton	240
<i>Ficus obliqua</i> G. Forst.	244
<i>Ficus aurea</i> Nutt.	245
<i>Ficus citrifolia</i> Mill.	248
<i>Ficus pertusa</i> L.f.	249
<i>Ficus dryepontiana</i> Gentil ex De Wild.	250
<i>Ficus lyrata</i> Warb.	251
<i>Ficus natalensis</i> Hochst.	252

<i>Ficus salicifolia</i> Vahl	257
<i>Ficus macrophylla</i> Desf. ex Pers.	259
<i>Ficus rubiginosa</i> Desf. ex Vent.	263
II.3. FICUȘI CAUDICIFORMI (subgenul <i>Urostigma</i> Berg & Corner)	267
<i>Ficus petiolaris</i> Kunth	267
<i>Ficus palmeri</i> S. Watson	278
<i>Ficus brandegeei</i> Standl.	279
II.4. FICUȘI URCĂTORI/AGĂȚĂTORI	279
II.4.1. Subgenul <i>Ficus</i> Berg & Corner	279
<i>Ficus vaccinioides</i> Hemsl. & King	279
II.4.2. Subgenul <i>Synoecia</i> Berg & Corner	280
<i>Ficus pumila</i> L.	280
<i>Ficus villosa</i> Blume	283
II.4.3. Subgenul <i>Sycidium</i> Berg & Corner	284
<i>Ficus montana</i> Burm.f.	284
II.5. FICUȘI CU VALOARE ORNAMENTALĂ	285
Tehnici horticole de modelare artistică a speciilor lemnoase	287
CAPITOLUL III. GENURI ȘI SPECII ÎNRUDITE DIN FAMILIA	
MORACEAE (Dumort.) Gaudich.	
302	
III. 1. Tribul <i>Moreae</i> Britton & Rose	303
<i>Morus alba</i> L.	305
<i>Morus nigra</i> L.	307
<i>Morus rubra</i> L.	307
<i>Broussonetia papyrifera</i> (L.) Vent.	316
<i>Maclura pomifera</i> (Raf.) Schneid.	319
<i>Maclura tricuspidata</i> (Carrière) Bureau	323
III. 2. Tribul <i>Dorstenieae</i> Gaudich.	324
<i>Brosimum alicastrum</i> Sw.	324
<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trécul	327
<i>Brosimum guianense</i> (Aubl.) Huber ex Ducke	327
<i>Brosimum rubescens</i> Taub.	329
III. 3. Tribul <i>Artocarpae</i> Lam. & DC.	330
<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson ex F.A. Zorn) Fosberg	330
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	338
<i>Artocarpus integer</i> Merr.	344
III. 4. Tribul <i>Castilleae</i> C.C. Berg	346
<i>Antiaris toxicaria</i> Lesch.	346
Termeni botanici, entomologici, de ecologie și de practică agricolă	349
Termeni medicali	356
Bibliografie	364

Cuvânt introductiv

Plantele, pe care cei mai mulți dintre noi le percepem ca pe o parte firescă a naturii, sunt sacre prin origine: oricât de mult s-a străduit omul să explice prin știință apariția și evoluția regnului vegetal, rămân destule taine legate de diversitatea uimitoare a taxonilor, de forma și culoarea rădăcinii, trunchiului, frunzelor, florilor, fructelor, de capacitatea de sinteză a diferitelor substanțe, de puterea de a se adapta la condiții de sol și climă foarte variate, etc.

De milenii, înțelepții omenirii au încercat și încearcă să ne dea nouă, tuturor, cât mai multe date despre plante, dar nimeni până acum nu a putut să afle totul. Numărul speciilor de plante superioare și inferioare de pe Pământ a fost estimat (cu mari rezerve) la peste 326.175 (fără fungi) de către The International Union for Conservation of Nature and Natural Resources (IUCN) Red List (2007) și la peste 1.890.800 de Chapman (2009).

Plantele sunt dar între darurile divine, sunt parte a vieții, sunt una din podoabele și bogățiile planetei noastre, sunt sursa de hrană pentru majoritatea speciilor de viețuitoare și sursa de apă pentru multe dintre ele, sunt refugiu sau adăpost pentru om, animale, păsări, insecte, alte plante și chiar pentru vânt. Ele sporesc fertilitatea solurilor și contribuie la stabilitatea dealurilor, munților și malurilor apelor.

Omul le-a cules și le-a mâncat, le-a folosit pentru foc, pentru a-și face veșminte, casă, lingură, pat și masă, fluier, leagăn, baston, plug și căruță, hârtie și creion; cu rădăcini, cu scoarță, frunze, flori, fructe, semințe și-a oblojit rănile trupului și sufletului și a făcut negoț. La umbra unui arbore s-a odihnit și poate s-a rugat și a visat, florile l-au impresionat și l-au făcut poet.

Plantele sunt sacre prin felul lor de a fi. Dacă le-am privi mai mult, am putea învăța cum să trăim cu adevărat, cum să acceptăm fără împotrivire și binele și răul pentru a fi fericiți și a deveni puternici, cum să fim toleranți și să ne bucurăm de toate câte sunt în jur care ne spun că nu putem trăi singuri, cum să întâmpinăm fiecare clipă renăscând după puhoai, furtuni și ger, cum să prețuim locul în care ne naștem și să știm despre urmările deznădăcinării, cum să ne autoacceptăm așa cum suntem, fără a ne compara cu semenii, întrucât chipul, ca și rolul nostru sunt unice, cum să găsim în noi puterea de a ne înălța chiar și când drumul este dificil și întunecat iar cerul este prea sus, cum să dăruim și să iubim fără a aștepta laude sau o răsplată, cum să descoperim frumusețea prezentă în fiecare element din natura care este mai presus de noi, cum să fim frumoși așa cum sunt stelele, florile, plantele, păsările, animalele, fluturii, albinele, pârâiașele și oceanele, firele de nisip, pietrele, munții, dealurile, câmpiile, zilele și nopțile, Pământul și Cerul, cum să nu mai fim ceea ce suntem: răufăcători și distrugători a toate.

Distrugerea vegetației pe arii întinse pentru a face loc orașelor, terenurilor agricole și pășunilor, șoselelor, pentru comercializarea lemnului, exploatarea unor bogății subterane ca și poluarea generală ca rezultat al stilului nou de viață contribuie la

modificarea climei, la apariția unor fenomene grave precum inundațiile, la schimbarea reliefului în urma alunecărilor de teren și a săpăturilor, dislocărilor și strămutării dealurilor și munților, la dispariția multor specii, la otrăvirea ecosistemului planetar.

Natura poate fi rănită, dar niciodată învinsă și umilită. Ea este darnică, iubitoare și iertătoare și are puterea de a se reface, dar noi trebuie să respectăm și să ne temem de această putere cu legi perfecte, pe care nu le vom putea nicicând nici bănuși, nici înțelege. Memoria trecutului și a prezentului aduc mărturie că niciodată forțele naturii (precipitațiile, cutremurele, vulcanii, fulgerele și trăsnetele, valurile mărilor și oceanelor, tornadele) nu au putut fi stăvilite.

Iubind natura, ne iubim pe noi...

Cele câteva specii descrise în lucrare (60), dintr-un număr impresionant câte sunt încadrate în genul *Ficus* L. (între 750 și 1.000) și în categoria superioară, respectiv Familia *Moraceae* Dumort.) Gaudich. (aproximativ 1.100), crează sau măcar sugerează o imagine a valorii plantelor, imagine care poate fi extinsă de la particular la general, în contextul numeroaselor beneficii pe care ele, plantele, ni le oferă nouă și mediului înconjurător.

Prin aceste pagini modeste, încerc să exprim un gând de prețuire pentru toate plantele (gigantice sau microscopice), pentru toată Creația Divină și să aduc mulțumire lui Dumnezeu pentru șansa pe care mi-a dat-o de a cunoaște o părticică infimă din mulțimea de minuni, pentru atâtea alte daruri între care, părinții - pe care îi asemuiesc sfinților, profesorii și atâtea alți oameni deosebiți (de aici și de pe alte meleaguri) și țara aceasta - colț de rai.

Mulțumesc Editurii Academiei Oamenilor de Știință din România pentru tipărirea lucrării.

Ana Tomescu

CAPITOLUL I

SMOCHINUL – *Ficus carica* L.

"Vedeți smochinul și totii copacii. Când înfrunzesc și-i vedeți, voi singuri cunoașteți că de acum vara este aproape. Tot așa, când veți vedea întâmplându-se aceste lucruri, să știți că Împărăția lui Dumnezeu este aproape" ("Luca" 21:29-33).



Fig. 1. Smochin comun (după The mallorcan fig, *Ficus carica*).

I. 1. ÎNCADRARE SISTEMATICĂ, DENUMIRE

Ficus carica L. [sin. *Caprificus insectifera* Gasp., *Caprificus leucocarpa* Gasp., *Caprificus oblongata* Gasp., *Caprificus pedunculata* (Miq.) Gasp., *Caprificus rugosa* (Miq.) Gasp., *Caprificus sphaerocarpa* Gasp., *Ficus albescens* Miq., *Ficus caprificus* Risso, *Ficus carica* var. *caprificus* Risso, *Ficus carica* var. *domestica* Czern. & Rav., *Ficus colchica* Grossh., *Ficus hyrcana* Grossh., *Ficus leucocarpa* Gasp., *Ficus macrocarpa* Gasp., *Ficus pachycarpa* Gasp., *Ficus pedunculata* Miq., *Ficus praecox* Gasp., *Ficus regina* Miq., *Ficus silvestris* Risso, *Ficus burdigalensis* Poit. & Turpin, *Ficus carica* var. *riparium* Hausskn., *Ficus colombra* Gasp., *Ficus communis* Lam., *Ficus deliciosa* Gasp., *Ficus dottata* Gasp., *Ficus globosa* Miq., *Ficus hypoleuca* Gasp., *Ficus kopetdagensis* Pachom., *Ficus latifolia* Salisb., *Ficus neapolitana* Miq., *Ficus polymorpha* Gasp., *Ficus rugosa* Miq. (după "The IUCN Red List of Threatened Species", 2013), *Ficus carica* var. *afghanica* Popov, *Ficus carica* var. *caprificus* Risso, *Ficus carica* var. *domestica* Czern. & Rav., *Ficus carica* var. *globosa* Hausskn., *Ficus carica* var. *johannis* (Boiss.) Hausskn., *Ficus carica* var. *longipes* Bornm. ex Parsa, *Ficus carica* var. *riparium* Hausskn., *Ficus carica* var. *rupestris* Hausskn., *Ficus carica* var. *rupestris* (Hausskn.) Browicz (după "The Plant List", Version 1.1, 2013), *Ficus caprificus* Risso, *Ficus carica* var. *caprificus* (Risso) Tschirch & Ravasini, *Ficus carica* var. *rupestris* Hausskn. ex Boiss., *Ficus carica* subsp. *rupestris* (Hausskn. ex Boiss.) Browicz, *Ficus carica* L. subsp. *carica* Browicz,

Ficus carica L. var. *sylvestris* auct., *Caprificus insectifera* Gasp., *Ficus colchica* Grossh., *Ficus communis* Lam., *Ficus hyrcana* Grossh., *Ficus kopetdagensis* Pachom., *Ficus latifolia* Salisb., *Ficus leucocarpa* Gasp., *Ficus macrocarpa* Gasp., *Ficus pachycarpa* Gasp., *Ficus praecox* Gasp. ex Guss., *Ficus sativa* Poit. & Torpin (după GRIN, 1994; MMPND - Sorting *Ficus* Names, 2005)] - face parte din Familia *Moraceae* (Dumort.) Gaudich, Tribul *Ficeae* Dumort., genul *Ficus* L., subgenul *Ficus* Berg & Corner.

Planta este cunoscută internațional ca **fig**, **common fig** ori **edible fig** (limba engleză), dar și cu denumiri populare locale ca **higo**, **higuera** ș.a. (limba spaniolă), **le carique**, **le figue** ș.a. (limba franceză), **feige** ș.a. (limba germană), **fico**, **fico comune** (limba italiană), **fikon** (limba suedeză), **viikuna** (limba finlandeză), **sykon** (limba greacă), **figo**, **figueira**, **figueira-do-reino** ș.a. (limba portugheză), **figovoje derevo**, **inžir** (limba rusă), **vijg**, **vijgeboom** (limba olandeză), **smoka** ș.a. (limba sârbă și macedoneană), **barshumi fikus**, **tin barshomi** (limba arabă), **anjeer**, **anjir** (limba persană), **anjeer**, **anjir**, **anjira**, **kakodomar**, **phalgu** (limba sanscrită), **anjir** (dialectele gujarati, hindi, marathi, urdu, nepalez), **anjura**, **simeyam** (kannada), **cimaiyatti**, **simaiyatti** (tamilă), **quà vậ**, **vô huà quậ** (limba vietnameză), **ichijiku** (limba japoneză), **wu hua guo** (limba chineză), **mu hwa gwa**, **mu hwagwa na mu** (limba coreeană), **figue France** (în limba haitiană; în această limbă, denumirea de *figs* este pentru bananele mici și uscate) etc., etc. și **smochin** (în limba română).

Smochinul (Fig. 1) este una dintre sutele de specii majoritar tropicale și gigante ale genului *Ficus*.

I. 2. ORIGINE, ISTORIC, RĂSPÂNDIRE

Teritoriul geografic al originii sale, încă subiect de discuție al botaniștilor, cuprinde vestul Asiei, Orientul Mijlociu și unele ținuturi situate în estul Bazinului Mediteranean, întinse din estul Greciei până în Afganistan, regiuni unde se cultivă pe suprafețe mari. De-a lungul timpului, specia s-a răspândit în toată Asia Mică și Siria până în Mesopotamia, Persia și Deșertul Arab.

De Candolle (1778–1841, botanist suedez) leagă prezența actuală a formelor sălbatice sau semi-sălbatice într-un areal relativ întins, de centrul său genetic, care ar include Siria, Israel, Afganistan, Persia și Bazinul Mediteranean până în Insulele Canare.

Teoria care susține că *F. carica* ar proveni din Egipt este, deocamdată, infirmată de faptul că primele dovezi ale culturii sale pe acele meleaguri sunt semințele găsite în morminte ca și o frescă dintr-un mormânt (este vorba de o scenă care redă culesul smochinelor), datând din timpul dinastiei a XII-a (1991-1802 î.H.). Alți specialiști susțin existența dovezilor arheologice care atestă prezența smochinului în Egipt cu cel puțin cinci milenii î.H. Aici era denumit **tun** - termen preluat, probabil, din limba arabă în care smochinul era cunoscut ca **tin**.

Ira Condit (1947, 1955), specialist de renume în studiul și ameliorarea smochinului (Ira J. Condit, 1883-1981, horticultor american), susține că habitatul original al acestei specii este teritoriul actual al Siriei și Anatoliei de unde provine materialul genetic aflat astăzi în nordul Africii, Spania, Mexic, Chile, Peru, California. În America de Sud, Irak, estul Asiei, sudul Turciei, Iran și India, smochinul din Anatolia a ajuns după ce a fost introdus mai întâi în Franța. ("Fig varieties of the Middle East", <http://www.treesofjoy.com/content/fig-varieties-middle-east>).

Alți specialiști susțin că centrul de origine sunt ținuturile din jurul Mării Caspice și Turciei. Asaph Goor, în "The History of the Fig in the Holy Land from Ancient Time to the Present Day" (1965), vorbește despre originea acestei specii în Peninsula Arabică, mai precis în regiunea montană a Yemenului, dar și în alte locuri precum Bazinul Mediteranean sau vestul Asiei. Din aceste regiuni, s-a răspândit în zone cu climat asemănător din jurul Mării Mediterane și Mării Adriatice, în SUA (California, Texas, Oregon, Washington, Florida), în Turkmenia, Tadjikistan, Uzbekistan, Australia, Africa de Sud, Japonia, India, China etc. Specia s-a adaptat și climatului tropical din Insulele Bermude, Chile, Argentina, Insulele Caraibe, America Centrală, Venezuela. În prezent, din Florida până în nordul Americii de Sud și în India, este cultivat numai smochinul comun. În Chile și Argentina, sunt varietăți adaptate la climat mai rece. Plantații pe suprafețe destul de mari sunt în regiunile muntoase din Honduras ca și în cele joase din Costa Rica. În Venezuela, smochinele sunt printre fructele foarte căutate de procesatori.

Din secolul al XV-lea, smochinul a fost cultivat și în nordul Europei. În ținuturile temperate, smochinul crește în regiunile cu veri foarte calde și cu ierni mai blânde sau se cultivă în spații protejate (sere, solarii).

Se întâlnește și în România, în partea de sud-vest a țării, la Timișoara, de-a lungul Dunării, între Buziaș și Turnu-Severin, în Oltenia, în Câmpia Română, în București și în Dobrogea (unde crește în stare semi-spontană). **La Șvinița, județul Mehedinți, plantațiile de smochin ocupă o suprafață de 120 ha, o astfel de suprafață compactă fiind unică în Europa.** În livada Facultății de Horticultură din București, au fost aclimatizați smochini rezistenți la secetă, alături de kiwi (*Actinidia deliciosa* C.F. Liang & A.R. Ferguson, Familia *Actinidiaceae*), curmal chinezesc (*Ziziphus jujuba* Mill., Familia *Rhamnaceae*) și banana nordului (*Asimina triloba* L., Familia *Annonaceae*). Încercări de acest fel se fac și în apropierea orașului Timișoara, pentru înființarea unor mici plantații cu specii de climat cald.

După părerea majorității botaniștilor, denumirea genului de *Ficus* provine din limba latină și derivă din *fica*, numele smochinului în limba persană sau din termenul ebraic *paga=fruct crud*; numele de *carica* dat speciei provine de la regiunea Caria (Anatolia, Turcia) unde se crede că este centrul său genetic (Neal, 1965; Dehgan, 1998) și unde specia este abundentă. Învățatul englez John Lemprière (1765-1824) sublinia în scrierile sale bogăția de smochine a provinciei antice.



[**Caria** (din termenul luwian *Karuwa*, care însemna *pământ uscat, stepă*, în limba greacă veche: **Καρία, Karia**, în limba turcă: **Karya**) a fost un teritoriu antic, din vestul Anatoliei, întins pe țărmul mării, din Ionia de Mijloc până în Lycia la sud și până în Frigia (Phrygia) la est. Ea corespunde cu regiunea actuală Bodrum din sud-vestul Turciei. Numele de Caria apare în diferite limbi vechi. În limba hittită, cu aproximație pe la anul 1250 î.H., **Karkija** era menționată ca stat membru al **Ligii Assuwa** (Liga Asiatică, ostilă Imperiului Hittit; Asia se pare că este termen receptat în vocabular din limba hitiților). În limba babiloniană, era cunoscută cu numele de **Karsa**, iar în elamită și persana veche era **Kurka**. Surse neconfirmate susțin că regiunea a luat numele de la Car, un erou antic al carianilor (*car* era și carul de luptă sau cel folosit la sărbătorirea unei victorii).

Locuitorii acestei regiuni au fost **Carienii** menționați de izvoare istorice și ca **Lelegi** (*Leleges*), care poate fi numele mai vechi al Carienilor sau numele unui popor care i-au precedat și au continuat să existe ca parte a societății lor. Carienii erau înrudiți cu Lidienii și Misiienii. Au fost descriși de Herodot (484-425 î.H.) ca fiind descendenți ai populației minoice din Creta, în timp ce ei se socoteau pământeni anatolieni. Herodot, faimosul istoric grec, părintele istoriei, s-a născut pe pământul Cariei, la Halicarnassos).



Harta Anatoliei cu antica Provincie Caria și Teatrul din Caunos, oraș creștinat în secolul al IV-lea (după Wikipedia, the free encyclopedia).

Carienii vorbeau *limba cariană* descendentă din *limba luwiană* sau *luwiană*, limbă care nu mai există și care a fost o ramură anatoliană a familiei de limbi indo-europene. Limba cariană a dispărut la sfârșitul mileniului I î.H. sau în primul secol d.H. Deși carienii au avut un sistem de scriere, nedescifrat încă, primele atestări documentare ale limbii cariene datează din secolele VII-VI î.H. și provin din Egipt și Lydia. Luwiana vorbită în mileniiile II și I î.H. era înrudită cu limba Hittiților și a fost una dintre limbile vorbite de populații din centrul Anatoliei, partea vestică sau sud-vestică a inimii regiunii hittite. În testele vechi, precum "Codul Hittit", limba era numită *luwiya* iar termenul grec micenian pentru regiunea în care se vorbea era Luwia. Într-o copie a "Codului Hittit", termenul de Luwia a fost înlocuit cu Arzawa, pentru că în epoca post-hittită, regiunea Arzawa să fie cunoscută ca Lydia, unde se vorbea limba lydiană. Regatul Arzawa cuprindea la început Caria și Lydia (regiunile din sudul și nordul Meandruului), care, după atacul Hittit, s-au revigorat în Liga/Confederația Assuwa, cu capitala la Efes.

Luwiana este precursora limbii lyciene și o posibilă limbă vorbită de locuitorii din Troia (alături de tyreniană, tracă și greacă).

La origine, Caria apărea în secolele XV-XIV î.H. ca un mic regat, mai întâi vasal al Hittiților, apoi independent.

Fenicienii au ajuns deseori în Caria apoi grecii Ionieni și Dorieni au colonizat vestul Cariei, mai ales după Războiul Troian și s-au amestecat cu populația locală (Carienii) în formarea statelor dominante din această regiune. {După descoperirea Troiei și a tezaurului, în anul 1870, de către Heinrich Schliemann (1822-1890, om de afaceri german, arheolog și apărător al adevărului istoric despre locurile menționate în opera lui Homer), Războiul Troian este datat în secolul al XII-lea sau al XI-lea î.H. și chiar în perioada 1194-1184 î.H., perioadă menționată de Eratostene (276-195 î.H.) și care corespunde cu o catastrofă în urma căreia Troia a ars}.

La sosirea coloniștilor, Caria era o regiune înfloritoare cu un număr impresionant de orașe între care s-au dezvoltat, ulterior, cetățile grecești. În dezvoltarea economică și culturală a acestei regiuni, influențele grecești au fost foarte puternice.

În secolele VIII-VII î.H., Caria a fost vasală Frigiei, iar în secolele VI-V î.H., Lydiei. Expansiunea Regatului Lydiei sub Cresus (Croesus, 595-547 î.H., rege în perioada 560-547 î.H.) a încorporat Caria după care, în anul 545 î.H., regiunea a fost cucerită și inclusă ca *satrapie* (provincie) în Imperiul Persan Ahemenid (550-330 î.H.). Cel mai mare și mai important oraș, capitala Cariei, a fost Halicarnas (Halicarnasus, astăzi Bodrum, Turcia), alături de care au strălucit Latmus, Antiochia, Myndus, Laodicea, Alinda și Alabanda. În Halicarnas, a fost înălțat Mausoleul (mormântul) lui Mausolus și al soției sale Artemisia II a Cariei. Mausolus a fost conducător (*satrap*) al regiunii în perioada 377-353 î.H., a participat în 362 î.H. la revolta împotriva regelui persan Artaxerxes Mnemon (rege al Persiei începând cu anul 404, fiul lui Darius II), a cucerit o parte a Lyciei (Ionia) și câteva insule grecești și s-a aliat cu locuitorii insulei grecești Rodos în războiul contra Atenei. El a mutat capitala regilor carieni antici de la Mylasa (Milas) la Halicarnas. Mausoleul a fost ridicat între 353 și 350 î.H., cu înălțimea de 45 m, proiectat de vestitul arhitect grec Satyros și ornamentat de alți 4 vestiți sculptori greci (Leochares, Bryaxis, Scopas of Paros and Timotheus). Poetul și epigramistul grec Antipatros Sidonius (secolul al II-lea î.H.) l-a inclus între cele 7 minuni ale anticității, dintre care până în zilele noastre s-a păstrat doar Piramida din Giza.

În anul 334 î.H., Caria a fost ocupată de Alexandru cel Mare (356-323, Rege al Macedoniei în perioada 336-323 î.H., Faraon al Egiptului 332-323 î.H., Rege al Persiei 330-323 î.H., Rege al Asiei 331-323 î.H., unul dintre primii mari strategii și conducători militari din istorie, stăpânul celui mai mare imperiu cucerit vreodată; în cucerirea ținutului, a fost ajutat de regina Ada a Cariei, 377-326 î.H., care, detronată de perși, și-a recăpătat coroana prin căsătoria cu regele macedonean). La moartea lui Alexandru, Caria a revenit, pentru scurt timp, Imperiului Seleucid (312-63 î.H., succesor al Imperiului creat de Alexandru cel Mare și condus de unul dintre generalii Regelui macedonean - Seleucus I Nicator, 358-281 î.H., primul rege în perioada 305-281 î.H.), înainte de a fi împărțită între două polisuri: cel al Rhodosului - care domina coasta, și cel al Cibyrreii - care domina interiorul.

Ca parte a Imperiului Roman Bizantin și-a păstrat numele, dar administrativ a aparținut Provinciei Asia (Asiana sau Phrygia). În timpul reformelor administrative din secolul al IV-lea, această provincie a fost desființată și divizată în unități teritoriale mici. Caria a devenit provincie separată, parte a Diocezei Asia. În secolul al VII-lea, provinciile Imperiului Roman de Răsărit au fost desființate și a fost introdus sistemul de organizare teritorial-administrativă în *theme* sau *themata* (zonă, district bizantin). La începutul secolului al XIII-lea, vechea regiune Caria a fost ocupată de turci în timpul Dinastiei Menteșe (1260-1424). Capitala a fost mutată la Muğla. Astăzi aparține Turciei moderne.

*

{Hittiții} au fost un popor de origine indo-europeană, care, în mileniul al III-lea î.H., au migrat în Asia Mică din teritoriile pe care le ocupau în sud-estul continentului european. În secolul al XVIII-lea î.H., au pus bazele unui regat cu centrul în Hattușa (în limba turcă Hattuşaş) și care cuprindea partea central-nordică a Anatoliei. În secolul al XIV-lea, Regatul Hittit a atins apogeul expansiunii cuprinzând centrul Anatoliei, sud-vestul Siriei până la Ugarit și Mesopotamia.

În Anatolia, Imperiului Hittit i se spunea *Khatti/Ghati* (*Kheta*, în scrierile egiptene), în interpretarea istoricilor români, leagăn=*Ghet* al *Geților*=oamenii pământului, care după Războiul Troian au migrat masiv în Bazinul Dunării. Conform aceluiași interpretări, *Gesii*, notați în ținuturile anatoliene cu numele de *geska/kaska*, erau aceiași cu *Geții* din Valea inferioară a Dunării.

În perioada 1200-1000 î.H., a avut loc invazia "*popoarelor mării*", triburi războinice venite dinspre Europa (originea acestora nu este clară) și care au cucerit Anatolia și estul Mediteranei și au distrus Regatul Hittit aflat în declin. După anul 1180 î.H., acest regat s-a fărâmițat în state-cetăți neo-hitite, dintre care unele, neatinsse de invazia acestor popoare, au supraviețuit până în secolul al VIII-lea î.H., ajungând, pe rând, sub stăpânirea asirienilor.

Dar poporul și cultura nu au dispărut în totalitate: se găsesc corespondențe semite pentru vechii zei, iar elemente hitite persistă, uneori, chiar și în mitologia greco-romană.

Hittiții au avut limbă proprie (catalogată în grupul limbilor indo-europene) și scriere cuneiformă, au întreținut legături comerciale și diplomatice cu popoare din Orientul Mijlociu și Egipt. Tablițele hittite din arhivele regale de la Hattușa sunt scrise cu litere cuneiforme mesopotamiene, în limbajul semitic mesopotamian akkadian din Asiria și Babilonia care reprezenta limbajul diplomatic al vremii sau în dialecte ale stăruțelilor hittite. "Textul lui Anitta", întocmit de Regele Anitta în veacul al XVII-lea î.H., este considerat ca fiind primul text cunoscut până acum, scris într-o limbă indo-europeană (limba hittită). (Regele Anitta este fiul Regelui Pithanas alături de care, la sfârșitul secolului al XVIII-lea, au pus bazele primului stat centralizat hittit, Regatul Kușșarei). Una dintre descoperirile cele mai importante ale sitului a fost arhiva regală cu scriere cuneiformă, alcătuită din tablițe de argilă, care include corespondență oficială și contracte/înțelegeri, ca și coduri de legi, ritualuri pentru ceremonii religioase, oracole cu profeții și literatură din antichitatea Orientului Apropiat. Pe lângă cele 30.000 de tablițe, descoperite la Hattușa, care alcătuiesc partea centrală a literaturii hittite, alte arhive au fost descoperite pe întinsul Anatoliei la Tabbiga (Maşat Höyük) și Sapinuwa (Ortaköy). Ele se află la muzeele din Ankara și Istanbul. Ruinele orașului antic Hattușa, descoperite începând cu anul 1834, se află în Provincia Çorum din Anatolia, lângă satul Boğazkale (fost Boğazköy), la limita nordică a ținutului antic anatolian Cappadocia. În anul 1986, situl arheologic de la Hattușa a fost înscris în Patrimoniul Mondial UNESCO. Din 2001, arhivele pe tablițe de lut, inscripționate cu semne cuneiforme, expuse la Muzeul de Arheologie din Istanbul și la Muzeul Civilizației Anatoliene din Ankara, au fost de asemenea incluse pe lista UNESCO.

Hittiții au jucat un rol important în istoria "Vechiului Testament" în care se găsesc mărturiile prețioase despre acest popor. Pe baza relatărilor biblice, s-a ajuns la cunoașterea Hittiților prin lucrările arheologice din secolul al XIX-lea; nici o descoperire de până acum nu discreditează informațiile biblice. Despre destrămarea

Imperiului Hittit și ultimele cetăți cucerite de sirieni, "Biblia" menționează că Hamatul a căzut în 720 î.H. iar Karkemiș în 717 î.H. ("2 Regi" 18:34; 19:13; "Isaia" 10:9). A fost observată o oarecare analogie și între forma tratatelor hittite și termenii legămintelor din "Vechiul Testament", dar și câteva asemănări izbitoare între codurile de legi hittite și legile din "Pentateuh", deși asemănările sunt în probleme de detaliu și de aranjare și nu în ceea ce privește concepția generală.

Hittiții, ca și alți anatolieni, au fost mijlocitori între culturile Asiei și Europei.}

*

{**Popoarele mării** este o sintagmă care se referă la populații migratoare venite pe apă (dar și pe uscat) în decursul secolului al XIII-lea î.H. și care au invadat Anatolia și estul Mediteranei. În decursul migrației lor, au atacat și distrus orașe din Asia (Ugarit), Cipru (Enkomi) și Imperiul Hittit, care era în declin la acel moment. Popoarele mării s-au aliat cu diverse popoare asiatice și, începând cu sfârșitul celei de-a XIX-a Dinastii egiptene, au început atacarea sporadică a gurilor Nilului. Egiptenii au respins două valuri masive de invazie în vremea Faraonilor Merneptah (cca. 1213-1203 î.H.) și Ramses III (cca. 1186-1155 î.H.), ulterior Popoarele mării (sau *Popoarele Nordului*) retragându-se, probabil, în insulele mediteraneene, unde au devenit sedentari. Începând cu secolul al XI-lea î.H., referirile istoriografice cu privire la ei se răresc până la dispariție.

Popoarele mării este un termen modern, folosit pentru prima dată de Emmanuel de Rougé atunci când a tradus relieful templeului mortuar al faraonului Ramses III de la Medinet Habu. Din 1881, egiptologul francez Gaston Maspero a preluat termenul și l-a popularizat în lucrările sale referitoare la supozițiile legate de aceste populații. Egiptenii antici îi numeau *Haunebu* cu un termen generic, echivalent cu (cei) "*de dincolo de insule*", în timp ce inscripțiile de la Karnak ale faraonului Merneptah vorbesc despre "*popoarele străine ale mării*". Istoricii români susțin că între Popoarele mării au fost și triburi ale Tracilor care au călătorit pe Marea Neagră}}



De-a lungul timpului, Caria ca și ținuturile din sudul și vestul Anatoliei au rămas o importantă regiune producătoare de smochine, Turcia fiind lider mondial.

Smochinul (*Ficus carica* L.) și **sicomorul** (*Ficus sycomorus* L.) sunt unele dintre primele plante (dacă nu chiar primele) cultivate și înmulțite în Orientul Mijlociu cu peste 11.000 de ani în urmă. Arheologul american K.K. Hirst susține că aici smochinul a fost cultivat cu circa 5.000 de ani înaintea primelor cereale. Cu timpul, culturile s-au extins pe un teritoriu cuprins între Afganistan-sudul Germaniei-Insulele Canare.

În Palestina, a fost cultivat din vechime, fiind cunoscut în limba ebraică cu numele de **te'ena** și cu nume asemănătoare în alte graiuri semitice: **tin**, în limba arabă și **teinta**, în aramaică. Înainte de a fi domesticit, smochinul creștea aici în stare sălbatică. Din acele forme primare, locuitorii au selectat varietățile cele mai bune. În săpăturile de la Gezer, au fost găsite fosile care datează din Neolitic (în jurul anului 5000 î.H.) iar în așezarea Gilgal I, din Neoliticul timpuriu, situată pe Valea Iordanului, la 13 km în nordul orașului Ierihon, au fost scoase la lumină 9 subfosile de smochin partenocarpic, care datează din perioada 9400-9200 î.H. Descoperirea aceasta poate fi prima dovadă de agricultură și predatează, cu multe secole, domesticirea grâului, orzului, legumelor și orezului. Se presupune că aceste fosile provin de la smochin cultivat cu o mie de ani înaintea introducerii în cultură a grâului și orezului. În zilele noastre, smochinul sălbatic crește pe Valea Iordanului și în jurul Mării Moarte.

Relicte și urme fosilizate ale cultivării smochinului în antichitate au fost găsite și în regiuni din nordul Asiei, în Palmira (Siria), în Babilon (Irak).

În Mesopotamia, smochinul și fructele sale au fost cunoscute din vremuri străvechi. Pomul a fost printre numeroasele specii ornamentale care au împodobit Grădinile Babilonului, construite de regele Nabucodonosor II (605-562 î.H.), una dintre cele 7 minuni ale lumii antice. Pe o inscripție de proveniență asiriană, sunt menționate "*Kiratim*", *luna livezilor* și "*Tinatim*", *luna smochinului*, fapt care atestă atât vechimea cât și importanța

acestei specii în această parte a lumii. Sumerienii cultivau smochinul de pe la anul 2900 î.H. iar pe tăblițele sumeriene, care datează din jurul anului 2500 ani î.H., sunt consemnări despre folosirea smochinelor în alimentație și pentru vindecarea unor boli.

În Persia, documentele istorice atestă că smochinul a fost introdus din porunca regelui Xerxe I (486-465 î.H.), care, după ce s-a întors din campania efectuată în Grecia, a dorit ca acest minunat fruct să fie produs și în țara sa. Se spune că după ce a fost înfrânt de greci, la Salamis, în anul 480 î.H., smochinele, pe care le consuma la fiecare masă, îi aminteau cu durere de ținuturile pe care nu le-a putut stăpâni. Smochinele au fost fructe importante în Persia antică. În timpurile pre-islamice (A' Lam, Hušang, 1999), scrierile (II.1.14) lui Strabon (63/60 î.H.-21/24 d.H., istoric și geograf grec) relatează că în Hyrcania, incluzând și provincia modernă Gorgān (Hyrcania cuprindea ținuturi din actualele state Iran și Turkmenistan), erau pomi care produceau anual 30-40 kg fructe (6 *medimni*, 1 *medimnus*=aproximativ o baniță și un sfert). În ruinele din vecinătatea Regatelor Babilon și Assyria, au fost descoperite smochine pe care locuitorii le numeau **tittu**. Cel mai vechi nume persan pentru smochină (dar și pentru pom) este **anjir**, menționat în "Bundahišn" (16.26, tr. "Ankelsaria", pp. 150-151; "Bundahišn" sau "Creația Primordială" este un nume tradițional dat unor colecții enciclopedice de cosmogonie zoroastriană și cosmologie din "Cartea Pahlavi"), fructul fiind descris ca unul dintre cele 10 fructe "*cu coajă și miez comestibile*". Aceasta indică faptul că smochinul se cultiva pe suprafețe mari în Imperiul Persan în perioada sasaniană (perioada Imperiului Sasanian sau Imperiului Sasanid sau Imperiului Neo-Persan, 224-651, condus de Dinastia Sasaniană, ultimul Imperiu Iranian, înainte de apariția Islamului), perioadă în care smochinul a fost răspândit, de aici, în India și China.

Anjir este un nume comun, întâlnit și în câteva limbi/dialecte indiene iar **a-ži** este unul dintre cele mai vechi nume chinezești.

În perioada islamică (începând cu anul 651 după cucerirea Persiei de către arabi), mulți învățați arabi și persani făceau referire în lucrările lor la câteva locuri sau regiuni importante din Persia unde creșteau smochini. Astfel, la sfârșitul deceniului al IV-lea din secolul al X-lea, geograful Maqdesī (sau Moqaddasī) menționa ținuturile Arrajān (pp. 421, 425), Sābūr (p. 424) și Fasā în regiunea Fārs (p. 443; cf. Ebn al-Balkī, p. 130), ca și alte locuri (fără a fi precizate cu nume) din Jebāl (p. 384). Despre smochinele de Arrajān, Mas'ūdī (*Morūj* VII, p. 121; Mas'ūdī: 896, Baghdad-956, Cairo) remarcă faptul că smochinele *wazīrī* (numite astfel după cartierul Qazīriya din Sāmarrā) erau superioare celor din Arrajān, Ḥolwān și Siria în ceea ce privea gustul dulce, finețea cojii și semințele mici. Ținutul Jorjān (Gorgān) este menționat în lucrările învățaților Ebn Ḥawqal (p. 382; Ebn Ḥawqal, Abu'l-Qāsem Mohammad b. 'Alī Naṣībī - călător și geograf din secolul al X-lea) iar K̄vāja Rašīd-al-Dīn Fażl-Allāh (p. 8; K̄vāja Rašīd-al-Dīn Fażl-Allāh - geograf și cronicar arab, autor al lucrării "Şūrat al-'Arḍ" sau "Fața Pământului", scrisă în anul 977) se referea la smochinele bune din câteva regiuni din Transoxiana și Chorasmia, ca și la cultivarea și îngrijirea smochinilor (pp. 8-9), precizând că ținuturile reci nu sunt favorabile și dezvăluind încercările de altoire a smochinului pe dud și obținerea de fructe delicioase. Mai târziu, în prima jumătate a secolului al XIV-lea, botanistul Abūnaṣrī Heravī (pp. 188-90) a reluat aspectele despre cultura acestei specii, descriind patru varietăți cu fructe albe, negre, roșii și galbene. În aceeași perioadă, numeroasele lucrări despre proprietățile medicinale ale smochinului și fructelor sale au ca bază de pornire lucrările lui Dioscoride (40-90, medic, farmacolog și

botanist grec) și Galenus (Galen din Pergamon - 129-200/216, polimat, ultimul mare medic al antichității, farmacolog, filozof). Printre marii învățați cu preocupări în domeniu sunt amintiți Ebn al-Baytār (I, s.v. *tīn*, pp. 146-48; Ebn al-Baytār sau Ibn al-Baytār al-Mālaqī, sau *Ḍiyā'* Al-Dīn Abū Muḥammad 'Abdillāh Ibn Aḥmad sau Ibn al-Baytar - 1197-1248, botanist, farmacist și medic arab, care a lucrat în Perioada de aur a Islamismului și a Revoluției Agrare Arabe), Ebn Māsūya/Māsawayh (polimat de la începutul secolului al IX-lea), Rhazes (Rāzī sau Muhammad ibn Zakariyā Rāzī - 854-925, polimat persan: medic, alchimist, chimist, filozof, farmacolog), Șarif Edrīsī (polimat marocan din secolul al XII-lea), Abū Maṣṣūr Mowaffaq Heravī (q.v.; pp. 77-78; Abū Maṣṣūr, învățat persan din secolul al X-lea, autorul celui mai vechi tratat de medicină în limba persană păstrat până în zilele noastre), Avicenna (I, book 2, pp. 446-48, Abū 'Alī al-Husayn ibn 'Abd Allāh ibn Sīnā al-Balkhī sau Abu Ali Sina, sau Ibn Sina, sau Avicenna - 980-1037, polimat șiit de origine tadjic-persană: filosof, scriitor, medic și cercetător al naturii, cu preocupări în domeniul astronomiei, alchimiei, chimiei, psihologiei), Anṭākī (I, p. 87; Anṭākī - învățat care a trăit de la mijlocul secolului al VIII-lea până în anii 30 ai secolului al IX-lea), Tonokābonī (pp. 224-25) și alții. Față de predecesorii săi, Aḳawaynī (Aḳawaynī Bokārī, polimat din secolul al X-lea, a fost elevul lui Rhazes și autorul primului tratat de medicină în limba persană) recomanda rar folosirea singulară a smochinelor (*anjīr* și *anjīr-e bostī* - o varietate de smochine din Bost, Afganistan), ci le prescria în preparate cu alte ingrediente; din lucrările sale au rămas informații prețioase despre efectele decocturilor pentru tratarea hemiplegiei (p. 260), astmului (p. 326), infecției renale (p. 484), isteriei (p. 544), tuberculozei (p. 339), variolei (p. 737), despre efectele gargarei pentru tratarea laringitei (p. 308), pleureziei (p. 328), colicilor (p. 433), despre cataplasmele aplicate pentru tratarea inflamației și blocajului splinei (p. 476), hepatitei (p. 444) și icterului (p. 467).

Pe de altă parte, imamii șiiți tradiționaliști au scris despre virtuțile smochinelor prin învățăturile (*rewāyāt*) lăsate de Profet și trei iammi (învățături reunite într-o lucrare de către Majlesī, LXIII, pp. 184-87), cea mai cunoscută învățătură fiind cea lăsată de 'Alī al-Rezā (al optulea imam, 766-818), culeasă și scrisă de Aḥmad b. Moḥammad Barqī (decedat 274/887 ori 280/893; p. 554) și rescrisă de Ḥasan b. Fazl Ṭabarsī/Ṭabresī (p. 198) și Kolaynī (VI, p. 358): "*Smochinele vindecă, fără adăugarea unui alt remediu, bolile de piept, întăresc oasele, ajută părul să crească, calmează durerile iar smochinul este o plantă a paradisului*". Originea paradisiacă a smochinului este sugerată de jurământul lui Mohammed, în fața lui Alah, "*pe smochin și măslin*" ("Coran" 95:1) și este confirmată în colecția enciclopedică șiită "Hadīth", ca fiind preluată de la Profet și relatată de Abū Ḍarr Ğefārī: "*Fruitele sale vin din Grădina Edenului de aceea nu au 'ajam* (sâmbure). *Ele previn hemoroizii și vindecă guta*". Pentru musulmanii este sacru, este "Pomul Cerului" (A' Lam, Hušang, 1999).

În China, încă din anul 2660 î.H., existau grădini întinse în care smochinul se cultiva alături de alte specii ca lămâi, cais, migdal iar o scriere din jurul anului 1550 menționează prezența pomilor în grădinile oamenilor de rând.

În Europa, primii locuitori care s-au ocupat cu cultura smochinului au fost grecii (încă din secolul al VIII-lea î.H.), care consumau atât fructele proaspete cât și pe cele uscate, fructele uscate fiind, totodată, un important articol de export. Cultivarea smochinului a cuprins întregul areal din jurul Mării Egee. Grecii și fenicienii au dus smochinele pe

coastele Africii, în Spania și Portugalia, apoi în Italia și, mult mai târziu, peste Canalul Mânecii, în Anglia, contribuind astfel și la răspândirea speciei.

În Grecia antică, smochinul a ajuns, nu se știe când, din Caria. În credința grecilor antici, smochinul, măslinul și vița de vie erau simbolul păcii și prosperității. În perioada elenă, cultivarea sa s-a extins iar smochinul de Attica era sacru pentru regiunile estice. Despre smochin aflăm din "Iliada" și "Odiseea" - operele lui Homer (cca. secolele XI-X sau VIII-VII î.H., poet și rapsod legendar grec), din scrierile lui Aristofan (450/446-386/385 î.H., dramaturg grec), Herodot (cca. 484-425 î.H., istoric grec, considerat părintele acestei științe) și a altor învățați greci. Primul taxonomist în domeniul botanicii, Teofrast (371-287 î.H.), în "Cercetarea asupra plantelor", (vol. II, cap. I), a lăsat informații detaliate despre efectul fructelor asupra sănătății, despre polenizare și despre înmulțirea smochinului prin semințe. Smochinele erau parte a hranei, fiind folosite deopotrivă de spartani ca și de restul populației grecești. Platon (428/427-348/347 î.H., filozof grec) a scris despre folosirea smochinelor în hrana atleților de la Olympia pentru a căpăta vigoare și energie iar despre fiecare locuitor al Atenei, inclusiv despre sine, spunea că era un "*philosykos*", adică "*un prieten al smochinului*". Smochinele erau purtate de atleții victorioși, fiind considerate "*primele medalii olimpice*". La ceremoniile de purificare, bărbații purtau în jurul gâtului un șirag de smochine negre iar femeile purtau un șirag de smochine albe. În lucrările filozofului Aristotel (384-322 î.H., unul dintre cei mai importanți filosofi ai Greciei Antice, clasic al filosofiei universale, spirit enciclopedic, fondator al școlii peripatetice), la anul 350 î.H., este descrisă viespea care face polenizarea și cum decurge acest proces.

Pentru romani, smochinele au fost o sursă obișnuită de hrană. Ei au cunoscut, prețuit și cultivat de timpuriu smochinul, în special pe cel de Caria și Herculaneum. Smochine au fost găsite la Pompei iar în frescele timpului sunt reprezentate alături de alte fructe. Pe teritoriul actual al Italiei, smochinul se cultivă din secolul al V-lea î.H. La Roma, smochinele uscate erau consumate atât de bogați cât și de săraci, la fel de des ca și pâinea. Pentru țăranii, smochinele, perele și merele uscate constituiau un aliment important în perioada de iarnă. Marcus Varro (116-27 î.H., învățat roman), în "Rerum rusticarum libri III" (cartea I, cap. XLI), a descris smochinul, modul de înmulțire prin semințe și valoarea nutritivă a fructelor. Cato cel Bătrân (234-149 î.H., om de stat, scriitor și istoric roman), în lucrarea sa "De Agricultura" ("Despre agricultură"), enumera câteva varietăți de smochin care erau cultivate la vremea aceea: *Mariscan*, *African*, *Herculaneum*, *Sanguine* și *Tellanian* (**smochin negru** – cap. 8). Mai tâziu, scriitorul latin Pliniu cel Bătrân (23-79, erudit roman) descria practica polenizării (caprificării) și 29 de tipuri/varietăți, în lucrarea enciclopedică "Historia Naturalis" ("Istoria naturală"), din care aflăm despre fructele roșii, de mărimea măslinelor, produse de smochinii de pe muntele Ida (din vestul Anatoliei), despre fructele negre ale smochinilor din Alexandria, despre fructele smochinilor din Africa, despre puterea lor benefică asupra trupului tânăr, despre efectul de prevenire a îmbătrânirii, despre locul și pământul potrivit pentru plantare și despre faptul că lemnul era prelucrat (arareori) pentru obținerea diferitelor obiecte; el numea plantele "*marisca*" ("Cartea XV", 18, 19, 20, 34). Împreună cu alte ingrediente (ca de exemplu, laptele), fructele erau folosite la îngrășarea păsărilor, cu deosebire a găștelor, pentru a obține o grăsime mai fină și ficat mai gustos, apreciat ca o delicatasă (precursorul pentru *foie gras*=*ficat de găscă* din zilele noastre). Cultivarea smochinului pe lângă casă s-a extins cu scopul de a asigura o parte din hrana sclavilor folosiți la muncile câmpului, în special în coloniile romane noi. Pliniu a scris și

despre smochinul sălbatic menționat și în opera marilor clasici antici: Homer, Teofrast (371-287 î.H., filozof grec, părintele botanicii), Varro, Columella (4-70, învățat roman), Dioscoride (cca. 40-cca. 90, medic și botanist grec), Athenaeus (secolele II-III, retoric și gramatician grec), Macrobius (începutul secolului al V-lea, istoric, scriitor, învățat roman). Dioscoride (medicul grec care a însoțit armatele Împăratului Nero), în lucrarea "De Materia Medica" (întocmită în jurul anului 77, cel mai renumit text de farmacologie și sursă a terminologiei botanice moderne până în secolul al XV-lea), descria efectul de coagulare al latexului smochinului asupra laptelui.

Într-o diplomă din anul 716, semnată de Regele francilor - Chilperic II (cca. 672-721, rege al Neustriei din anul 715 și rege al francilor în perioada 718-721) - și adresată Mănăstirii Corbier, smochinele sunt menționate alături de curmale, migdale și portocale.

Smochinul a fost una din plantele preferate ale regelui Carol cel Mare (742/748-814, rege al francilor în perioada 768-814), care îl menționează în opera sa "Capitulare de Villis". În anul 812, a ordonat introducerea speciei în centrul Europei (Țările de Jos), dar plantele nu s-au adaptat climatului frigid. În Germania (în regiuni din Palatinat, partea de sud-vest a Germaniei), smochinul a fost introdus de romani, în jurul anului 1000. Între scrierile timpurii germane, referitoare la importanța speciei, se numără "Physica" de Saint Hildegard von Bingen (1098-1179, spirit enciclopedic și religios, sfântă, creditată că a pus bazele operei în muzică), în care "*smochinele sunt hrană sănătoasă*" și "Parzival" de Wolfram de Eschenbach (cca. 1160-după 1220, cavaler și poet medieval, unul dintre inițiatorii romanului cavaleresc) în care este menționat faptul că "*smochinul, rodiul, măslinul, vița de vie și alte plante erau cultivate în grădinile castelelor*".

În Anglia, smochinele au fost cunoscute în secolul al XIV-lea, dar planta a fost introdusă abia în secolul al XVI-lea, perioada 1525-1548. Cronicile vremii consemnează că în timpul regelui Henric VIII (1491-1547, rege al Angliei din 1509 până în 1547), cardinalul Pole (1500-1558, cardinal al Bisericii Catolice Romane și ultimul arhiepiscop de Canterbury în perioada 1556-1558) a adus smochini din Italia, care au fost plantați în grădina de la Palatul Lambeth (reședința sa episcopală).

Referitor la primele forme cultivate de smochin, D. Jacobson (2008) susține că au aparținut subspeciei *carica* [*Ficus carica* subsp. *carica* în Browicz; "Encyclopædia Iranica" (1999) prezintă subspecia ca *Ficus carica* L. var. *genuina* Boiss.], pe care o definește ca posibil hibrid între *Ficus johannis* Boiss. și *Ficus carica* subsp. *rupestris* (Hauskn. ex Boiss.) Browicz. Acest smochin este comun în plantații din diferite regiuni asiatice, ca, de exemplu, sudul Tadjikistanului.

În zilele noastre, smochinul este o cultură obișnuită atât în sudul Europei cât și pe celelalte continente, în ținuturi cu climat tropical, subtropical și temperat moderat iar în multe regiuni plantele s-au naturalizat și cresc și în stare subspontană (India, Pakistan, Afganistan, Australia, Noua Zeelandă, SUA, Ecuador, Rusia, Iran, Orientul Mijlociu, Africa de Nord, Macaronezia, regiuni continentale și insulare din Europa etc.).

Pe teritoriul țării noastre, specia a pătruns încă din antichitate, găsind condiții prielnice de cultură în zonele sud-estice, sud-vestice și vestice, în locuri adăpostite, cu ierni blânde. La introducerea smochinului la noi, un rol deosebit l-au avut grecii din vechile cetăți de pe malul Pontului Euxin, despre care se crede că au fost primii care au cultivat smochinul în Dobrogea. Romanii, după cucerirea Daciei (anul 106), au început să-și construiască fortificații și să cultive pământul, aducând unele specii rare ca smochinul, migdalul,

castanul. Turcii, de asemenea, au avut un rol important în introducerea smochinului în țara noastră; ei numeau smochinele "*fructele lui Alah*". De-a lungul timpurilor, smochinul a fost adus la noi și cultivat în grădinile nobililor din diferite zone ale țării. În satul Arpășel, comuna Batar, județul Bihor (atestat din anul 1347), în anul 1717, groful Csaki Gorgy a construit un castel. În anul 1896, senatorul Bathi Ladislau din guvernul Ungariei a devenit proprietarul castelului și a înființat un parc pe o suprafață de 4 ha, plantând specii locale (paltin, tei, stejar, conifere, specii exotice aduse de la Viena ca tuia, magnolia etc.), dar și portocali, lămâi, smochini și alte specii caracteristice zonelor calde, pentru care a construit o seră. După 23 august 1944, domeniul a fost naționalizat și trecut în proprietatea comunei Batar. În castel a fost înființată o grădiniță, parcul a devenit public, dar nu a fost îngrijit corespunzător. În 2005, Primăria Batar a vândut domeniul unui cetățean italian care și-a amenajat o reședință privată închizând accesul publicului în parc.

Răspândirea primară a smochinului în diferite ținuturi ale lumii este atribuită triburilor nomade care s-au hrănit cu fructe pe care le-au luat ca hrană în călătoriile lor.

În teritoriile stăpânite de europeni peste mări și oceane și pe care le-au denumit *Lumea Nouă*, primele plante de smochin au fost introduse de misionarii spanioli și portughezi, între acțiunile notabile înscriindu-se cea din Indiile de Vest, în anul 1520 și cea din Peru, în anul 1528. Ulterior, alături de misionari, exploratorii și coloniștii au avut un rol însemnat în acest sens: spaniolii și portughezii au dus smochinul în America Centrală și de Sud, englezii în posesiunile din sudul Americii de Nord iar francezii în Louisiana. Astfel, în Mexic, primii smochini au fost plantați în anul 1560 prin grija conchistadorului Cortez (1485-1547), în Florida în anul 1575, în statele din estul SUA și în Virginia în 1669 (de aici s-a răspândit până în Carolina, Georgia, Florida, Alabama, Mississippi, Louisiana, Texas, Pearl Island lângă New Orleans). În California, primul smochin a fost cultivat în anul 1769, în grădina misionarilor franciscani din San Diego iar misionarii au dat numele de *Mission* primelor fructe de culoare purpurie-neagră, obținute pe pământ californian. În aceste regiuni, în anul 1790, erau plantații cu 15 varietăți de calitate. În jurul anului 1792, căpitanul britanic George Vancouver (1757-1798) a hotărât să cultive smochini la Misiunea din San Buenaventura (în apropiere de orașul Ventura din zilele noastre, aflat în sudul Californiei). De-a lungul timpului, în statele nord-americane din vecinătatea golfului și în California, au fost obținute rezultate bune cu soiuri din tipul *Common fig*. Printre primele mari plantații din California, cu diferite varietăți de smochin, au fost cele înființate în anul 1867, în Sacramento Valley, cu peste 400 de ha și în San Joaquin Valley, cu circa 14 ha. Soiul *White Adriatic*, cunoscut și apreciat, a fost cultivat înainte de anul 1885 pe o suprafață de peste 10 ha la Fresno iar prima sa producție de fructe uscate a fost transportată în 1889 pe calea ferată spre regiunile estice. *White Adriatic* a deținut supremația multe decenii întrucât fructele varietăților *Smyrna*, plantate în California în anii 1881-1882, nu ajungeau la maturitate în lipsa viespei polenizatoare, introdusă aici după ce, în 1890, George Christian Roeding (1868-1928) a demonstrat necesitatea polenizării acestora (G.C. Roeding, om de știință în domeniul plantelor, grădinar, om de afaceri în domeniul agricol și autor a unor valoroase cărți și articole privind cultivarea pomilor; între altele a fost pasionat de cultivarea *ficusului de Smyrna* pentru care a adus din Turcia polenizatorul *Blastophaga psenes* L.). Varietățile *Caprifig*, importate de W.T. Swingle din Asia Mică, Smirna, Mexic, Grecia și Algeria și polenizate de *Blastophaga* sp., au marcat, la 23 iunie 1899, începutul producției industriale californiene a smochinelor. Astfel, varietatea *Smyrna*, cu fructe valoroase, brun-

aurii, adusă din Turcia, în anul 1882, în San Joaquin Valley, a fost redenumită *Calimyrna*, după noul loc, și a devenit lider în plantațiile californiene.

În India, primele suprafețe cultivate sunt consemnate în secolul al XIV-lea, multe dintre vechile varietăți fiind întâlnite încă pe dealurile din Punjab.

În Australia, primii smochini au fost cultivați în anul 1792, în Tasmania (cel mai mic stat din sudul continentului), în perioada 1806-1808, când guvernator al provinciei a fost căpitanul englez Bligh (1754-1817).

În economia lumii, smochinul este de veacuri una dintre speciile cu importanță deosebită grație plasticității ecologice și înșușirii plantelor de a produce fructe comestibile indiferent de condițiile de creștere (cultivate sau spontane).

I. 3. SMOCHINUL – PLANTĂ SACRĂ: SCRIERI SFINTE, MITOLOGIE, LEGENDE, TRADIȚII

În "Biblie", smochinul este menționat de peste 60 de ori, în "Vechiul testament" ("Biblia evreiască") și în "Noul Testament", de la "Geneza" 3:6-7 la "Apocalipsa" 6:131, termenii fiind **te'ênim** (pl.) pentru plante și **te'ênah** (pl.) pentru fructe. Este prima plantă menționată cu numele și cu foarte multe date privind habitusul, biologia și folosirea fructelor. Specialiștii în scrierile biblice leagă acest fapt de prezența smochinului în Palestina, unde smochinul creștea pretutindeni, atât în stare sălbatică cât și cultivat ("Cartea lui Ieremia"). Ca simbol biblic, smochinul reprezintă poporul evreu ("Ieremia" 24:5; <http://www.revelation-today.com/A1Bible%20Symbols.htm>).

În rai, smochinul a împrumutat frunzele sale mari primei perechi de oameni ca să-și acopere goliciunea trupului lor, după cum zice Moise despre Adam și Eva: "*Ochii lor s-au deschis și și-au văzut goliciunea; și au luat frunze de smochin și și-au acoperit trupul*" ("Geneza" 3:7). În "Biblia evreiască", "*pomul cunoașterii din rai*" a fost smochinul: "*Rabinul Yosi spune: Pomul din care ea (Eva) a mâncat a fost smochinul...*" ("Midrash", "Bereshit Rabba", 15:8) și "*...Frunzele smochinului au făcut ca lumea să cunoască rușinea...*" (19:11). O referire similară se află în "Talmudul Babilonian": "*Rabinul Nehemiah spune: Din fructele smochinului a mâncat primul bărbat...*" și în aceeași lucrare: "*...Și ei s-au acoperit cu frunze de smochin...*" ("Berahot" 40a).

Problema fructului "*pomului cunoașterii binelui și răului*" rămâne echivocă. În contradicție cu varianta mărului, acceptată unanim în Creștinismul european, este mai plauzibil că Adam și Eva nu au mâncat un măr – în timpurile acelea nu creșteau meri în Orient - ci alt fruct, posibil smochină și și-au înfășurat "*rușinea*" în frunze de smochin. Mărul a rămas totuși, fructul preferat în artă și în mentalitatea popoarelor, cu aluzii la păcatul trupesc.

"Midrashim" dezvăluie surse în care se vorbește că Noe a luat fructe uscate și lăstari de smochin pe corabia sa: "*Rabinul Abba spune: (Noe) a luat fructe uscate cu el... iar...*" "*Rabinul Levi spune:...(Noe) a luat cu sine ...lăstari de smochin*" ("Bereshit Rabba", capitolul 31:19).

În "Deuteronomul" 8:7-8, smochinele se află pe lista altor șase surse de hrană din Canaan (grâu, orz, struguri, grante, măslina și curmale).

Fructele mici, care apăreau primăvara devreme, erau numite "*smochine verzi*" ("Cântarea cântărilor" 2:13); ele se coceau la sfârșitul primăverii ("Matei" 24:32), umbrite de frunze ("Marcu" 11:13); fructele nepolenizate se brunifică și cad și nu sunt bune ("Isaia"

34:4). Smochinul ca simbol al firii umane a fost descris în scene biblice: "*Pilda smochinului care frăgezește*" ("Matei" 24:32-35, "Marcu" 13:28-31, "Luca" 21:29-33), "*Pilda smochinului neroditor*" ("Luca" 13:6-9), "*Blestemarea smochinului*" ("Matei" 21:18-22, "Marcu" 11:12-14, 11:20-25). Smochinele cu coacere timpurie (în ebraică *bikkurah*) erau savurate în mod deosebit; fructele obișnuite erau consumate proaspete sau uscate (în ebraică *debelah*: "1 Samuel" 25:18 etc.). Orientalii considerau smochinele ca fiind cele mai bune cataplasme ("2 Regi" 20:7, "Isaia" 38:21, "St. Ieronim în Isaia" XXXVIII, 21, în P.L., XXIV, 396).

Pomul a fost celebrat din vremuri imemorabile pentru frumusețea frunzelor și pentru "*fructele dulci și bune*" ("Judecătorii" 9:2). În "Vechiul Testament" ("Cântarea Cântărilor"), se spune că "*Se pârguiesc florile în rodieri și roadele în smochini*" iar în cap. 2, versetul 13, smochinul este asociat cu venirea verii și este descrisă forma falică a pomilor tineri. Tot în "Biblie" se vorbește și despre o viespe a smochinului: în "Cartea Sfântului Ioan", se spune că Iisus, supărat, a lovit smochinul pentru ca viespea să zboare în deșert și smochinul nu a mai rodit.

Din "Evanghelia Sfântului Apostol și Evanghelist Ioan" aflăm că Natanael, cel adus în fața lui Iisus de către Sfântul Apostol Filip, fusese văzut de către Mântuitor când stătea sub un smochin. Domnul i-a zis: "*Te-am văzut sub smochin, Natanaele!*..." ("Ioan" 1:48). *Adu-ți aminte de ziua aceea și aceea!*". Se face trimitere la faptul că Mântuitorul, a toate-Văzător, îi cunoscuse sufletul aceluia om. În Orient, credincioșii se retrăgeau în grădină, în umbra smochinilor și stăteau de vorbă cu Domnul prin rugăciune și cercetarea scripturilor. La fel făcuse și Natanael care, în grădină, sub umbra smochinului, își va fi mărturisit sufletul Domnului, rugându-se mai fierbinte ca oricând. Această Evangheligie este citită în Biserica Ortodoxă în prima duminică din Postul Mare (numită Duminica Ortodoxiei, a Dreptei Credințe sau a Sfintelor Icoane și stabilită în Sinodul de la Constantinopol din anul 843).

Apostolul Iacov a folosit smochinul ca metaforă pentru a-și descrie starea dinainte de a-l urma pe Iisus ("Iacov" 3:12).

Sfântul Augustin (Augustin de Hipona, Sfântul Augustin la catolici, în limba latină Sanctus Augustinus, Fericitul Augustin la ortodocși, 13 noiembrie 354-28 august 430, episcop, filozof, teolog și doctor al bisericii de pe teritoriul actual al Algeriei, primul filozof care a luat în considerare istoria ca fiind necesară pentru educația oamenilor și pentru lichidarea răului) a avut un moment de revelație sub un smochin din grădina de pe domeniul Cassiacum, unde se retrăsese pentru "*dramatică examinare a adâncurilor ființei sale*".

Smochinele sunt amintite și într-o împrejurare neobișnuită, trăită și relatată de personaje biblice. "Biblia" ne spune că profetul Ieremia și-a dictat "Cartea" unuia dintre discipolii săi, pe nume Baruch, în anul 604 î.H. O parte din scrierile lui Baruch nu au găsit totuși loc în "Vechiul Testament". Întro zi a anului 586 î.H., Domnul i-a anunțat profetului apropiata distrugere a Ierusalimului și deportarea poporului evreu în Babilon. Ieremia și Baruch au plecat pe furiș în timpul nopții, pentru a pune în siguranță comorile templului Preaînaltului, care trebuiau ferite de distrugere. Deodată au răsunat trompete în nori, în timp ce "*din cer cobora un înger care ducea în mâini o făclie*". Ieremia i-a cerut îngerului o întrevvedere cu Preaînaltul, și această întrevvedere i-a fost acordată. Dar în prezența Domnului, profetul îl imploră să-l cruțe pe tânărul lui prieten Abimelec, care mai de mult îl salvase din mlaștină. Domnul s-a arătat înțelegător și l-a sfătuit pe Ieremia să-și trimită prietenul "*pe drumul muntelui*" până la viaa unui anume Agrippa, unde va fi în siguranță până

când totul se va termina. A doua zi, Ieremia l-a trimis pe Abimelec zicându-i: "*Ia un coș și du-te la proprietatea lui Agrippa să aduci niște smochine. Le vei da bolnavilor și săracilor*". Câteva zile mai târziu, dușmanul cucerea Ierusalimul. Supraviețuitorii, inclusiv Ieremia și Ezechiel, au fost deportați în Babilon. Abimelec nu aflase nimic despre acest eveniment îngrozitor. El mergea voios pe drumul muntelui când a fost cuprins brusc de o amețeală. S-a așezat atunci jos, cu panerul plin de smochine proaspete între genunchi și a adormit. S-a trezit după câteva clipe – așa i s-a părut lui – și, de teama să nu fie certat de Ieremia pentru că a zăbovit pe drum, s-a grăbit să ajungă la Ierusalim. Dar nu a mai recunoscut nici orașul, nici casele, nici propria lui familie... Întâlnind un bătrân, a aflat că de fapt el dormise 66 de ani - atâția ani trecuseră de când poporul evreu fusese deportat în Babilon. Deși trecuse atâta timp, smochinele culese de el erau încă mustoase; același bătrân i-a mai spus că nu le putea culege acum și i-a arătat ogorul: "*Semințele abia au încolțit, mai este până la vremea smochinelor!*" Mai departe intervine un vultur, trimis de îngerul Domnului și pasărea duce, de la Ierusalim la Babilon, o scrisoare în care Baruch îi anunță lui Ieremia că prietenul său Abimelec trăiește, este sănătos și nu a îmbătrânit. Prospețimea fructelor dovedește că timpul s-a derulat pe două dimensiuni diferite. Oricine ar fi autorul relatării, pentru el era foarte important să transmită generațiilor viitoare, într-o manieră convingătoare, această experiență de distorsiune a timpului, o experiență la care asistase personal. (Abimelec, smochinele și dilatarea timpului, <http://radiocatch22.com/abimelec-smochinele-si-dilatarea-timpului/>).



"Blestemarea smochinului" este o pildă trăită de Iisus cu 4 zile înainte de răstignire...Nu era încă vremea smochinelor coapte afară de anumite localități și, despre unele podișuri din jurul Ierusalimului, se putea spune pe drept "*n-a venit încă vremea smochinelor*", dar în livada la care a venit Iisus, un pom părea să fie înaintea tuturor celorlalți. Era acoperit cu frunze. Specificul smochinului este că apar mai întâi fructele și apoi frunzele. De aceea, acest pom, plin de frunze, promitea și fructe coapte. Dar înfățișarea lui era înșelătoare. Cercetându-i ramurile, de la cea mai de jos până la vârstarii din vârf, Iisus n-a găsit decât frunze. Numai un frunziș bogat și nimic mai mult. "*Și a doua zi, ieșind ei din Betania, El a flămânzit. Și văzând de departe un smochin care avea frunze, a mers acolo, doar va găsi ceva în el; și, ajungând la smochin, n-a găsit nimic decât frunze. Căci nu era timpul smochinelor. Și, vorbind, i-a zis: De acum înainte, rod din tine nimeni în veac să nu mănânce. Și ucenicii Lui ascultau*". ("Evanghelia după Marcu"). A doua zi dimineața, pe când Mântuitorul și ucenicii erau din nou pe drum spre cetate, ramurile uscate și frunzișul ofilit le-au atras atenția: "*Învățătorule*", a zis Petru, "*uite că smochinul pe care l-ai blestemat s-a uscat*". Pomul neroditor, etalându-și frunzișul prețios chiar în fața lui Hristos, era un simbol al naturii iudaice. Mântuitorul dorea ca ucenicii să înțeleagă de ce avea să cadă blestemul asupra Ierusalimului și că de acum, pedeapsa era de neînlăturat. În scopul acesta, El îi atribuise smochinului însușiri morale, făcându-l un exponent al adevărului divin. Iudeii erau deosebiți de toate celelalte națiuni; susținând că sunt supușii lui Dumnezeu, ei trebuiau să nu se abată de la drumul arătat.

Biserica pomenește această minune în ziua de Luni din Săptămâna Sfințelor Pătimiri ale Domnului nostru Iisus Hristos, spre înțeleptirea credincioșilor. Are în vedere o explicație pentru cei credincioși, atrăgându-le atenția că suntem toți chemați spre rodire și că Domnul Hristos așteaptă ceva de la noi și noi suntem datori să-I oferim Mântuitorului virtuțile noastre în loc de alte roade. Smochinul cel blestemat de Mântuitor este un fel de pildă pentru noi, ca să știm că Domnul Hristos răsplătește nu numai binele pe care-l fac oamenii, ci răsplătește și pedepsește și îndărătniciile lor și neangajările lor spre bine. În Sinaxarul de la slujba de Luni, din Săptămâna Patimilor, se spune că în vremea propovăduirii Sale, Domnul Hristos nu și-a arătat niciodată puterea pedepsitoare asupra oamenilor, dar și-a arătat-o asupra unui smochin, ca să se înțeleagă din aceasta că El are și putere pedepsitoare iar credincioșii să se silească să fie nu sub blestem ci sub binecuvântarea Sa. (Ellen G. White, "Hristos Lumina Lumii" Cap. 64. "Un popor blestemat". "Evanghelia după Marcu", "Marcu":11. Pagina web GfxWorld Forum – "Obiceiuri și tradiții românești").

Smochinul cel neroditor a fost blestemat și s-a uscat din pricina trufiei sale. Învățătura nu se adresează doar poporului evreu. Copacul fără roade este icoana omului mândru. El nu are decât frunze. El nu are decât umbră. El nu-și pleacă crengile la pământ, ca și copacul plin de fructe. El se ridică spre cer, ca plopul care are numai frunze. Omul mândru este urât și lui Dumnezeu și oamenilor. El nu se pleacă celui de jos. El nu mângâie pe cel căzut, căci nu se poate pleca la pământ. El nu hrănește cu nimic pe cel flămând, căci se îngreșează de dânsul. Omul mândru nu se poate mântui, de nu se va smeri. De aceea și Hristos usucă pomul prin blestem ca să nu se mai mândrească cu frunzele sale; căci mai bine îl vrea pe om smerit și plecat ca un olog uscat, decât ca un brad verde, dar mândru și îngâmfat. [BĂLAN, Arhimandrit Ioanichie - op.cit.].

*

În altă ipostază biblică, fructele smochinului sunt simbolul firii oamenilor: *"Domnul mi-a arătat două coșuri cu smochine, puse înaintea Templului Domnului, după ce Nebucadnețar, împăratul Babilonului, strămutase din Ierusalim și dusese în Babilon, pe Ieconia, fiul lui Ioiachim, împăratul lui Iuda, pe căpeteniile lui Iuda, pe lemnari și ferari. Unul din coșuri avea smochine foarte bune, ca smochinele cari se coc întâi, iar celălalt coș avea smochine foarte rele, cari nu se puteau mânca de rele ce erau. Domnul mi-a zis: Ce vezi, Ieremie?. Eu am răspuns: Niște smochine! Smochinele cele bune sînt foarte bune, iar cele rele sînt foarte rele și, de rele ce sînt, nu se pot mânca".* ("Ieremia" 24:1-3).

*

"Parabola smochinului care frăgezește" a fost spusă ucenicilor chiar de Iisus, conform textelor din "Evangelia după Matei" 24:32-35, "Evangelia după Marcu" 13:28-31, "Evangelia după Luca" 21:29-33: *"Învățați de la smochin pilda: Când mlădița lui se face fragedă și odrăsește frunze, cunoașteți că vara e aproape. Asemenea și voi, când veți vedea toate acestea, să știți că este aproape, la uși. Adevărat grăiesc vouă că nu va trece neamul acesta, până ce nu vor fi toate acestea. Cerul și pământul vor trece, dar cuvintele Mele nu vor trece"* ("Matei" 24:32-35). De data aceasta Învățătorul îi îndeamnă pe oameni ca, asemenea smochinului care nu uită de venirea verii și odrăsește mlădițe și frunze, nici ei să nu uite de rostul vieții lor, de a rodi urmași, dar și fapte bune, spre împlinirea poruncii supreme.



[**"Biblia"** (în limba greacă: **"βιβλίον"**, pl. **"βιβλία"**=*cărți*, nume dat, după tradiție, de cei șaptezeci de învățați evrei care au tradus-o din ebraică în elenă în timpul domniei lui Ptolemeu II Filadelful la Alexandria, 309-246, rege al Egiptului în perioada 285-247), se referă la scripturile sacre, comune Iudaismului și Creștinismului. Aceste scripturi sunt compilații ale unor documente separate, numite *cărți*.

În documentarul History Channel "The Bible Unearthed" ("Biblia dezgropată"), Richard Friedman, considerat ca autoritate mondială în materie de "Biblie ebraică", afirmă că ea nu este o carte, ci cărți, o întreagă bibliotecă, având între 100 și 150 de autori, scrisă de-a lungul unui mileniu.

Cărțile au fost publicate separat și adunate în secolele I-II pentru a forma prima "Biblie ebraică" ("Tanach"), iar mai târziu, cu adăugiri, "Biblia creștină", numită de creștini și "Sfânta Scriptură".

"Biblia ebraică" (ori "Scripturile evreiești"), pentru evrei "Tanah" ("*Tanach*", "*Tenak*", "*Tenakh*"), este scrisă în limba ebraică antică, (ebraica veche), conținând și câteva pasaje și un număr de cuvinte în aramaică. La evrei, "Biblia" mai este denumită "Mikrá" ("Lectura", asemănător cu sensul numelui "Coranului" musulman). "*TaNaH*" ("Tanakh") este nume acronim format din inițialele denumirilor celor trei elemente: "Torah" ("Învățăturile"), "Neviim" ("Profeții") și "Ketuvim" ("Scrierile").

La creștini, "Biblia ebraică" se numește **"Vechiul Testament"**.

"Vechiul Testament" este prima parte a **"Bibliiei creștine"**. Conține cărțile "Bibliiei ebraice", deși într-o ordine diferită, la care anumite biserici adaugă și alte cărți (în general în limba greacă), cunoscute ca apocrife sau cărți deuterocanonice. În bibliile protestante, cărțile apocrife, nefiind canonice, pot fi adăugate într-o secțiune separată între "Vechiul" și "Noul Testament", în timp ce în alte biblii (de exemplu, în cele catolice ori ortodoxe), există apocrife plasate între cărțile protocanonice. În funcție de conținutul canonic al "Vechiului Testament", protestanții au 39 de cărți, pe când ortodocșii au 44 de cărți biblice.

"Vechiul Testament" (din termenul grecesc "Palaiá diathékè"), atribuit celor circa 100-150 autori diferiți, provenind din intelectualitatea vremurilor, reprezintă, în mare parte, traducerea grecească (sau din aceasta în alte limbi) a textului sacru ebraic așa cum era prin secolul al II-lea î.H. Potrivit împărțirii cu origine evreiască, pe criterii funcționale a "Vechiului Testament", acesta cuprinde: "Legea" ("Legea lui Moise", "Pentateuh", adică "Primele cinci cărți ale Bibliiei"), "Profeții" și "Scrierile Sfinte".

A doua parte a "Bibliei creștine" este numită "**Noul Testament**", alcătuit din cele patru "Evangelii", plus "Faptele Apostolilor" (al doilea volum la "Evangelia după Luca"), "Epistolele pauline", "Epistolele catolice" și "Apocalipsa". Numai 8 din cele 27 de cărți din "Noul Testament" sunt scrise, cu certitudine, de autorii cărora le sunt atribuite.

Ca document literar, "Biblia" se integrează în literatura antică a Orientului Apropiat, literatură care stă la baza multor texte biblice, mai ales în privința relatărilor referitoare la originea lumii și a umanității. O altă categorie de scrieri, din alte culturi ce i-au dominat pe evrei, sunt legile: "*Legile sunt indispensabile oricărei societăți cât de cât organizate; pentru a le spori autoritatea, ele erau puse adesea pe seama unei divinități, așa cum s-a întâmplat cu celebrul cod al lui Hammurabi (sec. al XVIII-lea î.H.), pe care i-l înmânase zeul Șamaș. În Israel se socotea că toate legile îi fuseseră date lui Moise de către Iahve și din această pricină ele sunt consemnate în Pentateuh*". (Edmond Jacob, "Vechiul Testament").

Conceptia însăși de "*Trimis al lui Dumnezeu*", care se află la baza profetismului biblic, este un împrumut de la amoriți, așa cum arată Tăblițele de la Mari. Jacob constată: "*E destul de curios să constați că autenticitatea mozaică a Pentateuhului, care a constituit vreme de secole criteriul dreptei credințe, atât în iudaism cât și în creștinism, nu are un fundament solid în Pentateuh. ... Teza conform căreia întreg Pentateuhul a fost scris de Moise nu se întâlnește decât începând cu secolul I î.H. Prima mențiune apare în cartea Jubileelor, un fel de parafrază la "Facere", unde Dumnezeu însuși scrie "Pentateuhul" pentru Moise. Admisă de către Filon din Alexandria, Flavius Josephus și autorii "Noului Testament", această teză se încetățenește în ansamblul tradiției evreiești și creștine, nefiind contestată decât de câțivaeretici. Nașterea simțului critic mai întâi la evrei și mai târziu, sub influența lor, și la creștini, va opune argumente serioase împotriva mozaicității globale a "Pentateuhului". S-a recunoscut astfel că era imposibil să i se atribuie lui Moise însemnarea despre regii care au domnit peste Edom înaintea unui rege peste Israel ("Geneza" 36:31) și a fortiori relatarea propriei sale morți ("Deuteronom", cap. 34). S-a încercat totuși uneori ocolirea acestor dificultăți admițându-se că Moise s-a folosit de documente anterioare, inclusiv din epoca străveche, însă pentru mințile cât de cât critice a fost evident că sursele lui Moise erau nu anterioare, ci posterioare epocii în care a trăit*". (Edmond Jacob, "Vechiul Testament").

Din punctul de vedere al mesajului, "Biblia" este o *saga* (povestire) ce redă, în mod coerent și irezistibil, teme eterne, fundamentale și general-umane: eliberarea unui popor, rezistența permanentă la opresiune și lupta pentru egalitate socială. Ea exprimă elocvent sentimentul profund al posesării unei origini, al experienței și destinului comun atât de necesare supraviețuirii oricărei comunități umane.

În termeni pur istorici, azi știm că "Biblia" s-a constituit într-o primă etapă ca răspuns la greutățile și provocările cu care istoria încerca poporul minusculului Regat Iudaic în timpul ultimelor lui decenii de existență (adică ultimele decenii ale secolului al VII-lea î.H.), ca și acelea ale comunității încă și mai reduse a celui de-al doilea Templu din Ierusalim, în timpul perioadei de după exil. Ea are, uneori, alura unui basm popular, așa cum, de exemplu, se întâmplă în relatarea din "Facere", unde Dumnezeu miroase fumul ofrandei lui Noe și, plăcut impresionat fiind, decide să cruțe Pământul pe viitor de distrugerii catastrofale. Relatarea din "Geneza" 8:20-21 este, de altfel, o reluare a descrierii mitului babilonian al lui Ut-Napiștim, care și el, dându-se jos din corabie după potop, își impresionează zeii cu vaporii suavi ai unui sacrificiu, sau descrierile fabuloase din "Facere" ("Geneza"), unde "Fiii lui Dumnezeu" se împreunează cu fiicele oamenilor, uriașii umblând pe atunci pe Pământ ("Geneza" 6:1-4). Ideea aceasta, atât de recurentă în "Vechiul Testament", a zeului căruia trebuie să-i aduci ofrande pe altar, al zeului antropomorfic mirosind fumul, denotă originea iudaismului în forme ale religiei primitive, în care se considera că omul nu se poate apropia de un superior, uman sau divin, fără a-i oferi acestuia un dar. Sacrificiile animale, cu rol de ofrande alimentare, pornesc de la ideea că credinciosul se pune de acord cu divinitatea, împărțindu-i acesteia o bucată din animalul vânat sau crescut și ucis pentru consum. Alura de basm a "Bibliei" apare însă nu numai în "Vechiul Testament", căci o regăsim și în "Noul Testament", unde, de exemplu, Iisus și Fecioara Maria sunt descriși de către "Apocalipsă" într-un cadru populat de "*balauri roșii cu șapte capete și zece coarne*" ca niște persoane fabuloase; de exemplu, Iisus are "*păr și cap alb ca lâna și ca zăpada, picioare ca arama arsă, glas ca vuietul apelor, ține în mâna dreaptă 7 stele și din gură îi iese o sabie ascuțită cu 2 tășuri*", "*fața lui e ca soarele când strălucește în puterea lui*", "*e așezat pe un nor alb iar pe cap are o cunună de aur și în mână ține o seceră ascuțită, dar este și călare pe un cal alb*".

"**Biblia**" în limba română. "Biblia" a cunoscut mai multe traduceri în limba noastră. Prima traducere integrală a fost tipărită la București în anul 1688, prin grija și cu cheltuiala Domnitorului Șerban Cantacuzino și a urmașului său, Constantin Brâncoveanu și este cunoscută ca "Biblia de la București" sau "Biblia lui Șerban

Cantacuzino". Denominațiile neoprotestante folosesc traducerea "Bibliei" de Dumitru Cornilescu, cu sau fără explicații (publicată în anul 1924). De remarcat că traducerea Cornilescu a fost inițial acceptată de Biserica Ortodoxă, prima traducere a apărut cu binecuvântarea Patriarhului României, fiind ulterior respinsă de Biserica Ortodoxă (după ce preotul Dumitru Cornilescu a început să dea învățături specifice cultelor evanghelice), dar folosită de Oastea Domnului și de confesiunile neoprotestante. Criticii din vremea publicării ei au considerat-o „*net superioară oricărei alte traduceri, fiind prezentată într-o limbă suplă și curgătoare, care lipsește oricărei alte traduceri; fiind expusă într-o limbă care vorbește înseși inimilor oamenilor*”. Biserica Ortodoxă Română a generat, la rândul ei, mai multe traduceri a "Sfintei Scripturi" de-a lungul timpului, integrale sau parțiale, de exemplu: "Biblia lui Carol al II-lea", "Palia de la Orăștie", "Biblia pe versuri tocmită".

{Șerban Cantacuzino Domn al Țării Românești între anii 1678-1688, a fondat prima școală românească din București; a fost ctitorul, printre altele, a Mănăstirii Cotroceni (pentru care a destinat toate veniturile obținute de la Hanul lui Șerban Vodă, zidit în centrul de atunci al Bucureștilor și ale bisericii Fundeniei Doamnei, București). În 1699-1700, a refăcut Mănăstirea Comana, ctitorie a străbunicului său, Radu Șerban. În vremea sa a fost introdusă cultura porumbului, care la scurtă vreme a ajuns hrana de bază a țăranilor români. A fost urmat la tron de nepotul său, Sfântul Martir și Binecredinciosul Voievod Constantin Brâncoveanu (1654-1714, Domn al Țării Românești în perioada 1688-1714.)}}

["**Midrash**" (plural "**midrashim**") sunt texte vechi care explică calea de interpretare a povestirilor biblice (despre evenimente sau persoane/personalități) ca învățături religioase, legislative sau morale.]

["**Cântarea Cântărilor**" (în ebraică "Shir ha-Shirim") este un capitol al "Bibliei ebraice", aflat în ultima secțiune a acesteia, "Ketuvim". Mai este cunoscută și sub denumirea "Cântarea lui Solomon", iar în latină "Canticum Cantorum". Interpretată literal, "Cântarea Cântărilor" este un poem de dragoste între Solomon și Sulamita, fiind cântate iubirea fizică dintre cei doi oameni, frumusețea creației divine și bucuria de a trăi. Conform tradiției iudaice, sub chipul mirelui se află divinitatea, iar mireasa reprezintă comunitatea ebraică, deci "Cântarea Cântărilor" reprezintă alegoria dragostei lui Dumnezeu pentru "copiii lui Israel".

În cadrul tradiției creștine, cartea exprimă unirea lui Isus Hristos cu Biserica sau cu sufletul credincioșilor.]



Smochinul este menționat de 70 de ori în "Talmud": smochinul este "*mierea*" de pe Pământul Făgăduinței iar pentru evrei era vital să aibă o asemenea plantă. Se spune că Iuda, cel care l-a vândut pe Iisus, s-a spânzurat de un smochin.

["**Talmud**", numit în mod tradițional "**Shas**" (o abreviere ebraică a lui *shisha sedarim*, cele "șase ordine" ale "Torei orale"), este un text central al iudaismului rabinic, compus din "Mishna" și "Gemara". Este o compilație a opiniilor docte acumulate în scris până la sfârșitul secolului al V-lea e.n. Textul talmudic explică aplicarea practică a celor 613 porunci, care formează cultul mozaic. Mierea de pe pământul făgăduit evreilor este chiar smochinul, cu referire la siropul foarte dulce, care se obține din fructe iar existența unei plante era necesară pentru fiecare familie. "**Torah**" sau "**Tora**" este "Legea" sau "Învățătura" iudaismului, carte scrisă pe un sul și ținută în altarul sinagogilor și constă din cele cinci cărți atribuite lui Moise, denumite în grecește "Pentateuh" - cele cinci cărți ale "Torei", cuprinzând perioada de la facerea lumii până la moartea lui Moise.]



În "Coran", este un capitol (sura 95), intitulat "At-Tin" ("Sūrat al-Tīn", în limba arabă "التين"="Smochinul"), cu citate ale Profetului Mahomed care spune: "*Dacă trebuie să aleg un fruct care vine din Paradis, aș alege smochina pentru că fructele paradisiace nu au sâmburi...aceste fructe previn hemoroizii și guta*" ("Bukhari"), deși religia islamică nu admite smochinul și măslinul ca plante ale Raiului.



["**Coranul**" ("**Quran**", "**Qur'an**", "**Koran**", "**Al-Coran**", "**Coran**", "**Kuran**", "**Al-Qur'an**", în limba arabă "القرآن"="Cîțire", "Recitare", derivat de la verbul *qara'a*=a citi, a recita cu voce tare) este cartea sacră a Islamului, cuprinzând cuvântul lui Alah transmis profetului Mahomed, prin revelație, de către îngerul Gabriel

(Gibril ori Jibril), timp de aproximativ 23 de ani, începând cu 22 decembrie 609 (când Profetul avea 40 de ani) până în anul 632 (8 iunie, când acesta a murit) și fixat în scris între anii 632 și 655 (anul morții Califului Usman). Musulmanii consideră "Coranul" ca prima minune a Profetului și punctul culminant al mesajelor divine care au început cu cele dezvăluite lui Adam (care în Islam este primul Profet) și au continuat cu "Sulurile lui Avraam" ("Suhuf Ibrahim"), "Tawrat" ("Tora lui Moise" sau "Pentateuh"), "Zabur" ("Tehilim" sau "Psalmii lui David") și "Injil" ("Evanghelia lui Iisus"). "Coranul" are unele elemente comune cu relatări din scrierile sfinte iudaice și creștine, fiind totodată o carte de învățătură, uneori oferind detalii privind anumite evenimente istorice, alteori punând accent pe semnificația morală a unui eveniment. Este alcătuit din 114 diviziuni (capitole), numite *sure*, dispuse de la cele mai lungi către cele mai scurte. Surele conțin norme morale și juridice, concepții metafizice, o cosmologie, o escatologie etc. "Coranul" este baza întregii civilizații islamice și este apreciat ca cea mai rafinată lucrare a literaturii arabe. "Coranul", viața Profetului (*sira*) și tradițiile (*sunna*) sunt surse ale Legii Sharia (sistem judiciar complex).

Mahomed (în limba arabă: محمد, Muḥammad, cca. 570, Mecca-8 iunie 632, Medina) este întemeietorul religiei islamice și este considerat de către musulmani a fi un mesager și un profet al lui Dumnezeu, ultimul profet într-o serie de profeți islamici, așa cum se spune în "Coran".

"**Sahih al-Bukhari**" (în limba arabă "□□□□□□ □□□□") este una dintre cele șase colecții canonice "Hadith" ale Islamului. Aceste tradiții profetice au fost adunate de marele învățat persano-musulman Muhammad ibn Ismail al-Bukhari, după ce au fost transmise pe cale orală timp de mai multe generații. Musulmanii suniți o consideră ca fiind una dintre cele trei colecții, cele mai sigure de "Hadith", alături de "Sahih Muslim" și "al-Muwatta". În unele cercuri, se consideră că este cartea cea mai autentică după "Coran", cuvântul arab *sahih* se traduce ca *autentic* sau *corect*.]



Alături de smochinul comun, multe specii de ficus au influențat profund și alte religii. În Asia de Est, ficușii sunt pivotul Budismului, Hinduismului și Jainismului și au rămas plante sacre până în zilele noastre.



[**Budismul** este o religie și o filozofie orientală. Ea își are originea în India, în secolul al VI-lea î.H. și s-a răspândit într-o mare parte a Asiei Centrale și de Sud-Est. Se bazează pe învățăturile lui Gautama Siddhartha (Buddha Shakyamuni), gânditor indian care se crede că ar fi trăit între 563 și 483 î.H. De-a lungul timpului, Budismul a suferit numeroase scindări, în prezent fiind o religie foarte divizată, fără o limbă sacră comună și fără o dogmă strictă, clar formulată.

Budismul aparține grupului de religii dharmice, alături de Hinduism și de Jainism, păstrând o puternică influență a elementelor constituente ale acestor două religii. Mai este numit și **Buddha Dharma**, ceea ce în limbile sanscrită și pali (limbile textelor antice budiste) are semnificația de "Învățăturile Celui Luminat". Această credință are două căi urmate de adepți. **Theravāda** (în dialectul pali: थेरवाद Theravāda, în sanscrită: स्थविरवाद sthaviravāda; mot-à-mot: "Învățătura Bătrânilor" sau "Vechea Învățătură", este latura cea mai veche sau prima școală budistă care a supraviețuit până astăzi. Tradiția conservatoare, care se confundă cu Budismul timpuriu, are ca adepți practicanți 35% din populația budistă a lumii]. **Mahayana** este a doua latură a Budismului. Adepții (circa 65% din populația budistă) interpretează mai larg mesajul lui Buddha; în același timp, aceștia consacră un cult al divinităților hinduse și celor dintr-o altă religie, cum ar fi Taoismul în China sau Șintoismul în Japonia. Ei venerază mai cu seamă diferitele figuri ale lui Buddha, din care au făcut un zeu.]

[**Hinduismul** este reprezentat de credința în Brahma, ființă absolută, impersonală, creatoare a Universului. Brahma este Sinele suprem și este mai bine descris ca realitate infinită, omniprezentă, omnipotentă, incorporală, transcendentă, conștiință infinită și fericire infinită. Conform "Veda" (cele mai vechi scrieri din literatura sanscrită și cea mai veche scriptură a Hinduismului), Brahma există dintotdeauna și va exista în veci. El este în toate lucrurile, dar transcende toate lucrurile, el este sursa divină a întregii vieți. Este absolutul divin: toți zeii religiei hinduse nu sunt decât fațete și încarnări ale divinului Brahma.]

[**Jainismul**, sub denumirea tradițională **Jain Dharma** (जैन धर्म), este una din cele mai vechi religii și filozofii ale lumii, găsindu-și rădăcinile în India antică și preistorică. Tradiția spune că această credință a fost propovăduită de o succesiune de 24 de Jinas (cuceritori) sau Tirthankarași, dintre care ultimul, Mahavira (cca. secolul al VI-lea î.H.) a avut o importanță decisivă, fiind considerat de unii istorici fondatorul Jainismului

modern. Comunitatea jainistă are, în ciuda dimensiunii sale reduse, o influență religioasă remarcabilă în țara originară, India, unde există 4,2 milioane de adepți, dar și în Statele Unite, Europa de Vest, Africa și Orientul Îndepărtat, unde se răspândește datorită creșterii numărului de imigranți jainiști și a susținerii fervente a tradiției ascetice Shraman (श्रमण). Jainismul se înscrie în grupul de credințe dharmice și nu este o ramură vedică, ortodoxă (astika) a spiritualității indiene așa cum sunt școlile din cadrul Hinduismului, ci împreună cu Budismul formează un curent religios eterodox (*nastika*). Ortodoxismul și eterodoxismul vor conviețui în spațiul indian influențându-se, realizând un transfer osmotic de idei filozofice, mitologice și religioase, proces care va fi resimțit din plin și de Jainism. Cărturarul hindus Bal Gangadhar Tilak atrage atenția că Jainismul a contribuit la încetarea sacrificiilor de animale din religia vedică și că tot lui îi datorăm apariția conceptului non-violenței, Ahimsa. Jainismul a înrăurit în mod semnificativ sfera etică, politică și economică din India, pentru aproape trei milenii. Filozofia jainistă se poate rezuma la independență și egalitate spirituală între toate formele de viață și la o non-violență dusă până la paroxism. Autocontrolul, *vrata* (व्रत), este mijlocul prin care practicantii acestei religii obțin atotcunoașterea (*kevala jnana*) și în final împlinirea, integrarea sufletului în adevărata natură (*moksha*) și debarasarea de karma și de ciclul reîncarnărilor.

Jainiștii au o tradiție străveche în ceea ce privește erudiția. Nu este surprinzător că ei formează comunitatea religioasă cea mai învățată a Indiei și că bibliotecile acestora sunt cele mai vechi din acest subcontinent.]



Pentru popoarele antice și chiar medievale, smochinul era nu numai o plantă producătoare de fructe, ci și simbol sacru, subiect de legende sau sursă a unor produse pentru comerț.

Astfel, în mitologia greacă, planta a apărut prin transformarea Titanului Sykeus (sau Syceus). Acesta a pornit război contra zeilor. Ca să-l apere de mânia zeului suprem (Zeus), mama sa Gaia (Geea=Pământul) l-a ascuns în sân și l-a prefăcut în smochin. Învățațul grec Athenaeus din Naucratis, Egipt (a trăit în secolele II-III), în lucrarea sa "Deipnosophistae" ("Petrecerea învățaților"), vorbind despre numele grecesc (*sycon*) dat smochinului, spune că Tryphon (cca. 60-10 î.H.), în cartea a doua "History of Plants", îl citează pe Androtion (cca. 350) care, la rândul-i, în "Cartea grădinarului", povestește că Sykeus, a atras mânia lui Zeus și a primit protecția mamei sale Geea care a făcut ca smochinul să crească de dragul fiului său. Numele lui Sykeus a fost dat și cetății antice Sykea din Kilikya. (Kilikya sau Cilicia - sub acest nume era cunoscută coasta sudică a regiunii Asia Minor, respectiv sudul platoului central anatolian; numele actual este Çukurova).

Alte legende vorbesc despre smochin că a fost darul Zeiței Demeter oferit lui Dionysos (Dionisos) primind, astfel, binecuvântarea zeilor greci. Dionisos a devenit *Protectorul Smochinului* și a primit și numele de Sukites. Dionisos Sukites (fiul lui Zeus și al Persefonei) era Zeul vinului la traci, promotorul civilizației, protectorul agriculturii și al teatrului. În mitologia romană, era cunoscut ca Bacchus.

O altă legendă spune că smochinul a răsărit acolo unde trăznetul lui Jupiter a lovit Pământul.

Tot în mitologia greacă se povestește că Zeul Apollo a trimis o cioară să îi aducă apă de la un pârâu. Cioara a văzut un smochin și, atrasă de fructele sale, a așteptat să se coacă; văzând că a întârziat și știind că va fi pedepsită, pasărea a scos un șarpe din pârâu, a luat apă, apoi s-a dus la zeu în fața căruia a arătat șarpele ca o scuză. Apollo, supărat de minciuna ei, a luat cioara, vasul cu apă și șarpele și le-a zvârlit pe cer, unde se presupune că au devenit cele trei constelații: Hydra, Crater și Corvus.

În "Lysistrata" (641-7), opera lui Aristofan, o tânără fecioară aristocrată era mândră de a fi fost aleasă *kanephoroi* în festivalul religios al sacrificiului; ea a dus pe cap coșul cu ofrande ca pe o *kanephoros* (o *onoare*), purtând la gât un șirag de smochine uscate.

În zilele noastre, termenul vechi "sycophant" semnifică "înfățișarea unui smochin" și derivă din cuvintele grecești *sykon* = smochin și *faino* = a (se) arăta, a (se) prezenta; termenul era folosit în Atena antică pentru a-i desemna pe acei oameni care dădeau informații despre un comerciant ce exporta smochine (exportul de smochine era interzis prin lege) sau despre hoții care, în vremuri de foamete, furau smochine (smochinele erau sacre) – după cum menționează Plutarh (46-120, biograf și filozof grec) în "Viața lui Solon" 24, 2. Smochinele din Attica erau o marfă foarte apreciată pentru export. Ca urmare, atenienii au decretat smochinele ca monopol de stat: fermierii erau obligați să predea toată recolta la stat. Reclamațiile cu privire la încălcarea acestei legi ca și cele privind tranzacțiile clandestine erau motive de pedepsire aspră a oamenilor.

La romani, smochinul, creat de Bacchus pentru propria-i plăcere și dăruit omenirii, a devenit sacru. Fructele erau închinat Zeului Creator la festivalurile ținute în onoarea sa (Serbările Bacchanalia). În iconografia vremii, Bacchus era reprezentat, adeseori, ca purtând coroană din frunzele acestui pom, respectat de popor și folosit în ceremonii religioase.

Din scrierile lui Ovidiu (43 î.H.-17/18 d.H., poet roman exilat, în anul 8, la Tomis, unde va rămâne până la moarte), aflăm că smochinele se ofereau ca dar la sărbătorile de an nou.

Fiii Zeului Marte (Zeul războiului în mitologia romană) - Romulus, fondatorul cetății eterne Roma și Remus, fratele său geamăn – care, la naștere, au fost aruncați în Tibru, au fost duși de ape până la rădăcina unui smochin, unde au fost găsiți, înfrigurați și flămânzi, de o lupoaică; acest smochin, care i-a salvat pe copii și la umbra căruia lupoaica i-a alăptat, a devenit sacru.

În perioada Imperiului Roman (29-325), smochinele se ofereau ca daruri prețioase iar la Serbările Bacchanalia, femeile purtau coliere din ramuri de smochin iar bărbații purtau falusuri din lemnul plantei ca semn al puterii suverane și al virilității.

Smochinele au fost și motiv de dispută politică: consulul roman Cato cel Bătrân (234-149 î.H., om de stat, scriitor și istoric) i-a îndemnat pe romani să distrugă Cartagina în cel de-al Treilea Război Punic; a adus în fața Senatului un pumn de smochine proaspete spunând că le avea din acea regiune și le-a dat următoarea interpretare/semnificație: faptul că avea acele fructe însemna că distanța dintre Roma și Cartagina nu era mare, după care, despicându-le, le-a asociat cu organul genital femeiesc ca urmare a aspectului lor intern și le-a expus ca pe o insultă la adresa Romei.

În mitologia greacă și romană, smochinul este asociat cu Priapus, o zeitate satirizată a sexualității.



[În mitologia greacă, **Priapus** ori **Priapos** a fost un zeu minor, rustic, al fertilității, protector al vitelor, fructelor, grădinilor și organului genital bărbătesc. Priapus avea organul genital supradimensionat și permanent în erecție și de aici a fost împrumutat termenul medical de priapism. A devenit figură populară în arta erotică romană și în literatura latină și este subiect în colecția de versuri obscene, intitulată "Priapeia".]



Smochinul este unul dintre elementele zodiacului druidic (decadele 14 iunie-23 iunie, 12 decembrie-21 decembrie, din zodiile europene Gemenii și Săgetător), zodiac ce datează de peste 2.000 de ani și în care smochinul simbolizează sentimentul ca trăire. (Druizii au fost preoți ai celților).

Cleopatra, legendara și romantica regină a Egiptului (69-30 î.H., regină-faraon între anii 51 și 30 î.H.), a ales să moară ucisă de o viperă adusă în palat într-un coș cu smochine coapte - fructele sale favorite. Ritualul înhumării la egipteni implica însoțirea celui decedat de câteva ramuri de smochin, ele reprezentând *viața și pe Zeița Isis*, simbolul căsătoriei, armoniei matrimoniale, al fidelității față de soț.

Locuitorii din Cyrene, colonie greacă africană din Libia (în prezent Shahhat), se împodobeau cu coroane din ramuri de smochin în ritualurile închinare lui Saturn, Zeul agriculturii și recoltelor la romani, (Zeul Cronos la greci), pe care îl venerau ca protector al smochinelor.

Anticii susțineau sacralitatea smochinului și prin puterile sale miraculoase: ei pretindeau că dacă de un pom era legat un taur violent, se domolea foarte repede și devenea prietenos iar pe de altă parte smochinul, la fel ca dafinul, nu este niciodată atins de fulger.

În tradiția unor regiuni românești, smochinele se puneau în pomii care se împodobeau la nunți și la înmormântări.

Călugării franciscani au voie să primească drept ofrande doar 4 feluri de fructe: migdale, stafide, smochine și alune, fiindu-le interzis să primească orice alt aliment.

În Israel și America, smochinele sunt consumate cu ocazia unor sărbători tradiționale evreiești (Succot – Sărbătoarea corturilor, Hanukkah – Sărbătoarea Luminii, Pesah – Paștele).

În fața minunilor naturii și în dorința de a le descifra și urma perfecțiunea, popoarele și-au exprimat gândirea în vorbe de învățătură pentru contemporani și pentru urmași.

Floarea invizibilă a inspirat gândirea oamenilor din lumea întreagă, în multe graiuri existând proverbe, expresii pline de tâlc, ce oglindesc înțelepciunea umană. În limba bengaleză, există proverbul "*tumi yēna đumurēr phul hay ē gēlē* - তুমি যেন ডুমুরের ফুল হয়ে গেলে", cu sensul de "*vei deveni (nevăzut) ca floarea de smochin*", care face trimitere la complexitatea vieții și a societății, la o persoană care își pierde onoarea, demnitatea sau care pleacă. Taina materialității acestei flori se regăsește și în proverbul din idiomul hindi (vorbit în Awadh, statul indian Uttar Pradesh), care spune că orice lucru sau acțiune, care conține sau este atins/-ă de floarea de smochin, nu va avea niciodată finalitate, indiferent de mijloacele folosite, cu referire la micimea omului în fața naturii și la tendința lui de a se considera stăpânul și știutorul a toate.

Expresia critică din limba engleză "*I don't care a fig*" este, probabil, o aluzie la abundența fructelor smochinilor care cresc spontan și rodesc chiar dacă oamenii nu îi îngrijesc.

I. 4. DESCRIERE BOTANICĂ

În zonele calde, smochinul este un arbust fructifer pitoresc, cu înălțimea de 8-12 m; în zonele temperate forma arbustivă nu depășește înălțimea 3-4 m.

Rădăcina este fasciculată, bine dezvoltată, puternică, cu muguri adventivi din care apar drajoni; pătrunde adânc în sol și se întinde pe o suprafață cu diametrul dublu-triplu față de cel al coroanei.

Planta are o singură tulpină sau mai multe (Fig. 2 a), cu scoarță de culoare cenușiu-argintie, destul de fragilă încât se poate zgâria cu ușurință. Adeseori, pe tulpină și rădăcini, se

formează noduri. Arborii maturi, care au suferit răniri sau le-au fost tăiate crengi mai groase, dezvoltă noduli mari, ca niște tumori, care le conferă aspect sculptural. Coroana are forme diferite: rotundă și deasă sau turtită și rară, alcătuită din ramuri viguroase care prezintă urmele cicatrizate ale frunzelor căzute. Lărgimea coroanei este, adesea, mult mai mare decât înălțimea plantei. Lăstarii sunt groși, de culoare verde la început; pe măsură ce se maturizează culoarea devine măslinie sau cafenie. Ramurile tinere și lăstarii conțin multă măduvă. Crengile bătrâne sunt butucănoase, acoperite de porțiuni cu scoarță netedă și porțiuni cu scoarță aspră.

Mugurii vegetativi se dezvoltă pe lăstari și ramurile cu vârsta de un an; au forma conică și sunt solitari. Mugurii floralii apar pe ramuri de un an, sunt rotunjiți și grupați (câte 2-3) cu cei vegetativi.

Frunzele sunt lung-pețiolate, dispuse altern, mari, cu dimensiuni de 12-25/10-18 cm, păroase (fața superioară este aspră iar fața inferioară este catifelată), cu forme variate: rotunde, cordat-ovate, palmat-lobate, crestate adânc în 3-7 lobi (Fig. 2 b), cu vârful dințat; marginea limbului este întregă sau ondulat-dințată. Sunt element de identificare a formelor (varietăților, soiurilor). În regiunile în care temperaturile pe durata iernii nu scad sub 6-10⁰C, frunzele nu cad iar plantele nu au perioadă de repaos vegetativ. În zona temperată, acestea cad în timpul toamnei.

Toate părțile plantei conțin un suc lăptos, ușor lipicios (latex), care curge la ruperea unei frunze, a unui lăstar, a florilor sau a fructelor verzi. Alături de apă și alți compuși, latexul conține tripsină și peroxidază cu rol în autoapărarea plantei față de insecte și animale.

Smochinii sunt plante monoice (cu flori de ambele sexe în aceeași inflorescență) sau ginodioice (cu flori bărbățești formate pe plante diferite de cele pe care se dezvoltă florile femeiești). Smochinul cu flori bărbățești este sălbatic (**caprifig**), pe când cel cu flori femeiești se cultivă.

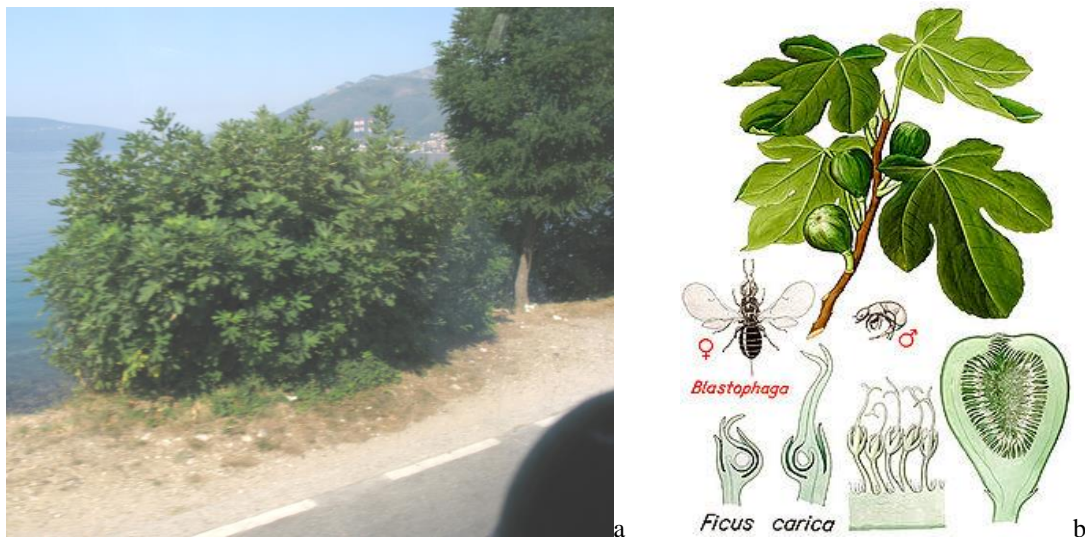


Fig. 2. Plantă spontană de smochin în formă de tufă (a), ramură cu frunze și fructe, flori - secțiune prin receptacol și viespea smochinului (b) (după A. Tomescu; Wikipedia, the free encyclopedia).

Inflorescența – numită *siconă* – are forma viitorului fruct; pe pereții interiori sunt sute de flori mici, cămoase, verzui, pedunculat, prinse pe receptacolul cărnos și prevăzut, la partea apicală, cu un orificiu minuscul (*ostiolă*) prin care pătrunde o viespe din genul *Blastophaga* – *B. psenes* L. (**viespea smochinului** - Fig. 2 b), singura insectă specializată în polenizarea acestor flori (fructele rezultate din flori nepolenizate sunt atipice, nu au semințe și cad înainte de maturare, situație întâlnită în multe teritorii din America de Nord). La varietățile monoice, florile bărbătești (puține) se formează în partea superioară (apicală) a inflorescenței iar cele femeiești (numeroase) sunt situate la baza acesteia. Florile de smochin nu se văd întrucât sunt închise în receptacol. În majoritatea cazurilor, inflorescențele se formează la axila unei frunze.

Tipul acesta de inflorescență și modul de polenizare este specific tuturor speciilor din genul *Ficus*. Între plante și specia de viespe polenizatoare este o relație reciprocă, de dependență: florile sunt polenizate de insectă care, la rândul ei, își depune pontă în flori; în realitate, viespea depune ouăle în inflorescențe, nu în toate ci într-un anumit număr din totalul celor vizitate. Într-o inflorescență, florile femeiești se maturizează primele și emană un miros care atrage viespile. Acestea pătrund în inflorescență, polenizează florile, depun pontă și mor. Din ouă ies larve care parazitează inflorescențele-gazdă. În florile femeiești care au fost polenizate se vor forma semințe. După câteva săptămâni (intervalul de timp diferă în funcție de specia de viespi), larvele devin viespi adulte. Primii adulți sunt de sex bărbătesc și sunt urmați de apariția viespilor femele; adulții se împerechează și asigură continuitatea insectei polenizatoare. Florile bărbătești din inflorescență ajung la maturitate în același timp cu apariția viespilor femele care, înainte de a ieși din inflorescență, vizitează aceste flori de la care se încarcă cu polen; adulții masculi nu au aripi și mor după împerechere (uciși de femele), astfel că din inflorescență ies doar viespile femelele care încep să caute alte inflorescențe pe care să le polenizeze și în care să-și depună pontă.

Viespile polenizatoare trăiesc și se înmulțesc numai în florile (corect, inflorescențele) smochinului caprifig, întrucât florile femeiești ale smochinului cultivat au stilul lung și insectele, care dispun de un ovopozitor scurt, nu pot depune pontă.

Corpul insectei care moare în floare (femele și masculi) este descompus de enzimele proteolitice (*ficine*). Studiile efectuate au demonstrat că viespile polenizatoare nu transmit nici o boală care să afecteze organismul uman.

Într-o populație de smochini, înflorirea și fructificarea plantelor sunt asincrone, fapt care ajută polenizarea unui număr mai mare de inflorescențe (vezi mai sus maturizarea florilor) și supraviețuirea polenizatorului iar pe de altă parte, coacerea eșalonată a fructelor asigură hrana diferitelor viețuitoare din fauna sălbatică pe o durată de timp mai mare.

Fructificarea este partenocarpică la **varietățile adriatici**. La **smochinul de Smirna** fructificarea depinde de polenizatorul *Blastophaga psenes* L. iar la alte varietăți, precum **smochinul de San Pedro**, prima recoltă se produce partenocarpic iar cea de-a doua prin polenizare.

În lipsa polenizatorului sau în condiții improprie polenizării naturale, fermierii au adoptat o tehnică de fertilizare artificială a florilor: prin deschiderea receptacolului se introduce o pană fină, cu polen, care se învârtește în cavitatea receptacolului pentru a depune polenul pe pistilul florilor. Acest proces este numit *caprificare*, din latinescul *caprificus*=*smochin sălbatic*. În regiunile unde crește smochinul sălbatic, se practică polenizarea artificială a culturilor prin recoltarea de ramuri cu flori de la smochinii sălbatici și așezarea acestora peste smochinii din cultură.



Fig. 3. Ramură de smochin de la Șvinița cu fructe necoape și fructe în pârgă (după <http://casahanu.files.wordpress.com/2011/09/dscf1030-small1.jpg?w=300&h=225>).

Fructele, numite științific *sicone* (aceeași denumire cu cea a inflorescențelor) apar solitar sau grupate câte 2-3 la axila frunzelor; în primele stadii sunt de mărimea bobului de mazăre. Aceste fructe sunt cunoscute în limba română cu numele de **smochine**. În China, fructul se numește **wú huā guǒ**=*fructul fără floare*, dar numele comune sunt foarte numeroase, diferite de la o țară sau regiune la alta, la fel ca în cazul plantei.

Smochinele sunt fructe atipice, false, alcătuite dintr-o multitudine de drupe de dimensiuni foarte reduse și provin din dezvoltarea receptacolului. Forma este obovoidă, răsucită sau piriformă. Au peduncul scurt, coaja (exocarpul) este groasă, puțin aspră și de culoare verde la fructele imature (Fig. 3). La

fructele coapte, culoarea cojii diferă de la o varietate la alta și este verzuie, roșie, galbenă, galben-verzuie, galben-maronie, roșu-purpurie, violet-brună, purpurie-neagră etc., dar există și varietăți la care coaja fructelor mature este albă, verde, arămie, mov, striată, pătată etc., în zeci de nuanțe (Fig. 4). Pulpa este succulentă, translucidă, dulce, aromată, de diferite culori.



Fig. 4. Smochine coapte, cu coaja de diferite culori (după Wikipedia the free encyclopedia și The mallorcan fig; https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRgkNHAOh9iXwKzZL2bGNhhTL_9gy3ujyjJak-3xKaC9qDLt4c8; https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRgkNHAOh9iXwKzZL2bGNhhTL_9gy3ujyjJak-3xKaC9qDLt4c8; http://t1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSBnMJ_077XWQMqKZbaXLQfLVY9wHxXWECBD8anoFZxT8EPpz8; <http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ1VNyNrhL0XobCMZ485B5KgdTvJtRdXssntII6tFzOandmr>; <http://t3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSdXEQBSmaeEakHYRSebzpOerQR36BS2Xd4sioyEd-PD75XwJFPGw>; <http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTG-1nKKiMXXiYrLwZxSQZEuySjBf4T24hZZUxLDkR0yhsv38Mwrg>).



Fig. 5. Smochine cu ostiola acoperită de suc dulce, vâscos (după A. Tomescu).

În partea opusă pedunculului, se află ostiola, deschidere solzoasă și acoperită de un suc dulce când fructele se coc (Fig. 5).

O smochină conține 30-1.600 semințe, mici, tari. Botaniștii consideră că sămânța este fructul adevărat, clasificat ca drupă.

Fructele soiurilor timpurii ajung la maturitate după 80-100 zile iar la cele tardive după 100-125 zile de la formare.

Smochinele proaspete sunt bogate în apă (78-84%), glucide - zahăr invertit (17,5%), protide (1,4-3,5%), acizi organici: citric, gallic, clorogenic, syringic, malic, acetic (0,24%), celuloză (1,5%), săruri minerale: calciu, magneziu, cupru, mangan,

brom, potasiu (0,7%), pigmenți carotenoizi, pigmenți antocianici, vitamine (A, B₁, B₂, B₃, B₅, B₆, B₉, K, PP), enzime (ficine), pectină, fibre, acizi grași (omega-3 și omega-6), fitosteroli, compuși fenolici, triterpenoide, cumarine, compuși volatili și altele. Dintre zaharuri, cel mai ridicat conținut este în dextroză (50%). Conținutul și valoarea energetică a fructelor uscate sunt prezentate în Tabelul 1.

Tabelul 1.

Valoarea nutrițională a smochinelor uscate

Constituenții biochimici	100 g porție consumabilă
Apă	23%
Carbohidrați	63,8%
-zahăr	47,9 %
-fibre	9,8%
Grăsimi	0,9%
Proteine	3,3%
Vitamina A	1,6%
Tiamină (Vit. B ₁)	0,85 mg
Riboflavină (Vit. B ₂)	0,082 mg
Niacin (Vit. B ₃)	0,619 mg
Acid pantotenic (Vit. B ₅)	0,434 mg
Vitamina B ₆	0,106 mg
Folat (Vit. B ₉)	9 μg
Vitamina C	1,2 mg
Calciu	162 mg
Fier	2,03 mg
Magneziu	68 mg
Fosfor	67 mg
Potasiu	680 mg
Zinc	0,55 mg
Sodiu	0,8%
Valoare energetică	274 calorii

(după USDA Nutrient database).

Smochinele rezistă la temperaturi de îngheț, dar nu foarte scăzute și de durată mare.

În condiții favorabile, multe varietăți produc două recolte într-un an: una primăvara, cunoscută cu numele de *breba crop* (din termenul spaniol *breva*), cu fructe mici (*olynth*), formate pe lăstari din anul precedent și recolta a doua, de vară sau de toamnă, numită și *main crop (recolta de bază)*, cu fructe formate pe lăstarii din anul în curs. Există și varietăți care produc trei recolte: de primăvară, de vară-toamnă și de toamnă.

Plantele au o durată medie de viață de 80 de ani.

I. 5. ÎNMULȚIREA

Smochinul se înmulțește prin semințe pentru lucrări de ameliorare iar pentru producție se practică înmulțirea vegetativă: marcotajul, butășirea, plantarea de drajoni, altoirea și culturile de țesuturi.

I. 5.1. Înmulțirea prin butași lignificați. Butășii cu procent mare de înrădăcinare se obțin din ramuri cu vârsta de un an. (Din ramuri mai bătrâne, de 2-3 ani, se pot face butași, dar au rizogeneza redusă). Ramurile se recoltează toamna, după căderea frunzelor și după culesul fructelor; se scurtează în fragmente cu lungimea de 15-25 cm, dacă înrădăcinarea se face în câmp sau cu lungimea de 10-12 cm, dacă înrădăcinarea se face în spații protejate. Până la plantare, pentru a preveni uscarea butașilor, se efectuează stratificarea lor (se leagă în mănunchiuri de 25-30 exemplare și se stratifică în nisip reavăn, la loc umbrit) sau se păstrează în pungi de polietilenă la temperatura de 2⁰C (în depozite frigorifice, sau alt tip de spații răcoroase sau cu climat controlat).

Terenul folosit pentru plantarea butașilor trebuie să fie nisipo-lutos, bine mărunțit, cu drenaj bun. Se lucrează (ară) vara, la adâncimea de 35-40 cm; odată cu arătura, se încorporează 30-50 t/ha gunoi de grajd, 400 kg/ha superfosfat, 300 kg/ha sare potasică și 60 kg/ha Heclotox. Plantarea butașilor se face în a doua jumătate a lunii septembrie. Această lucrare se execută manual, prin înfigere directă a butașului în sol (sau cu ajutorul plantatorului), pe rânduri sau pe rigole; îngroparea se face astfel încât din butaș să rămână 1-2 muguri la suprafața solului. Distanța între rânduri este de 60-90 cm iar distanța dintre butași pe rând este de 6-7 cm în terenuri neirigate și 10-12 cm unde sunt posibilități de irigare sau în zonele cu precipitații frecvente. După încheierea plantatului, se udă dacă este nevoie (cu cantități moderate de apă) și se face bilonarea butașilor. Primăvara, înainte de pornirea în vegetație, se lucrează terenul (prașile) pentru spargerea crustei de pe biloane și pentru nivelarea terenului.

Butășirea de primăvară cu butași lignificați se face la începutul anotimpului; se folosesc butași de 15-20 cm lungime, puși la înrădăcinat în substrat încălzit și într-un interval de 24 de ore de la fasonare.

Pentru o bună înrădăcinare, partea bazală a butașilor se prăfuieste cu substanțe rizogene. Secțiunea apicală se tratează cu un fungicid (Folpan 80 WDG 0,15%, Merpan 50 SC 0,2%, Merpan 80 WDG 0,15%) pentru a preveni infecția cu diferiți fungi patogeni sau saprofiți (vârful butașilor se introduce/scufundă în soluție de fungicid).

În cursul perioadei de vegetație, în parcelele cu butași se efectuează prașile pentru afânarea solului și distrugerea buruienilor, se fac 2-3 fertilizări cu azotat de potasiu sau sulfat de amoniu, câte 40 kg/ha la fiecare aplicare și se irigă ori de câte ori este nevoie, dar cu cantități moderate de apă pentru a evita bălțirile și umiditatea excesivă în sol. Pe

perioada verii, se verifică numărul lăstarilor care se dezvoltă pe butași: dacă sunt doi sau mai mulți, se lasă doar cel cu poziție apicală iar ceilalți se rup.

Toamna, după căderea frunzelor, butașii înrădăcinați se recoltează, fie mecanic (cu plugul pentru scos pomii), fie manual (cu cazmaua), în vederea plantării în grădină sau livadă.

În spații protejate, butașii lignificați se plantează pentru înrădăcinare în lăzi sau ghivece (sau direct în strat de amestec). Se folosește un amestec din părți egale de turbă și nisip sau perlit. Pe timpul verii, lăzile și ghivecele se scot afară pentru călirea butașilor.

I. 5.2. Înmulțirea prin butași verzi se efectuează în lunile mai-iunie, în spații protejate (răsadnițe, tunele, sere, solarii), care au instalații de producere a ceții artificiale. Butașii se obțin din lăstari care se scurtează în fragmente cu 3 muguri. La fiecare butaș se păstrează frunza din vârf a cărei suprafață se reduce la jumătate iar restul frunzelor se elimină. Plantarea butașilor se face într-un substrat alcătuit din 2/3 nisip și 1/3 mranică. Instalația de ceață funcționează timp de 2-3 săptămâni, până la înrădăcinare, după care intervalul de funcționare se reduce treptat până la oprire. Perioada de călire constă în expunerea treptată a butașilor la condițiile din afara spațiilor protejate, fie prin deschiderea geamurilor serelor și răsadnițelor, fie prin dezvelirea solariilor și a tunelelor. Îndiferent unde au fost înrădăcinați, butașii trebuie să ajungă în aer liber.

I. 5.3. Înmulțirea prin marcote se realizează prin îngroparea în sol a unor ramuri care se vor detașa de planta-mamă după un an. La plantele care cresc sub formă de tufă, ramurile laterale, care cresc pe sol sau foarte aproape de sol, înrădăcinează singure și pot fi folosite pentru obținerea unor plante noi.

I. 5.4. Înmulțirea prin drajoni se realizează ușor întrucât planta emite anual lăstari din rădăcină. Un procedeu aplicat frecvent este cel de mușuroire a bazei plantelor mature care are ca rezultat apariția lăstarilor din rădăcini. În perioada de repaus vegetativ, aceștia vor fi dizlocați cu atenție pentru a fi scoși cu cât mai multe rădăcini, dar fără a leza planta-mamă.

Butașii, marcotele și drajonii trebuie obținuți de la plante viguroase, sănătoase, cu potențial de producție cât mai bun și cu alte caracteristici care se vor regăsi în viitoarele plante.

Plantele tinere intră pe rod în primul sau în al doilea an de la plantare.

I. 5.5. Înmulțirea prin altoire se face cu ramuri detașate, pe care sunt 2-3 ochi. Metoda folosită frecvent este cea *în despicătură* sau *în pană*. Altoirea se practică atât la plante tinere cât și la cele mature. În timpul lucrului, mâinile, mănușile și instrumentele vor fi dezinfectate cu alcool sanitar, soluție de Merpan 80 WDG 0,15%, Previcur 607 SL 0,15% sau Virkon 1-3%.

Ramura-altoi poate să aibă aceeași grosime cu ramura portaltui (Fig. 6) sau poate fi mult mai subțire (Fig. 7). La ramura-portaltui se face o secționare transversală pentru îndepărtarea vârfului și apoi o incizie longitudinală, care despică această ramură în două părți egale. De pe ramura-altoi se îndepărtează lamina frunzelor (pețiolul se păstrează pentru a proteja mugurii) iar partea bazală este ascuțită, pe două fețe opuse, sub formă de pană egală, ca lungime, cu lungimea inciziei longitudinale din ramura-portaltui. După aceste operații, cele două ramuri se îmbină cât mai perfect iar porțiunea de îmbinare se leagă strâns, în spirală deasă, cu rafie sau cu bandă din fibre naturale.

În cazul altoiului subțire, acesta se fixează nu în centrul ramurii-portaltoi ci lateral, sub scoarță, în țesutul activ (Fig. 7); pe același portaltoi se pot pune doi altoi. După așezarea altoiului/altoilor, se face legătura cu rafie, spiră lângă spiră și cât mai strâns. Despicătura orizontală a portaltoiului se acoperă cu o bucățică de scoarță după care, atât pe suprafața orizontală a port-altoiului (acoperită cu bucățică de scoarță) cât și pe porțiunea de acum legată și pe secțiunea apicală a altoiului, se aplică ceară specială pentru altoire sau silicon acrilic.

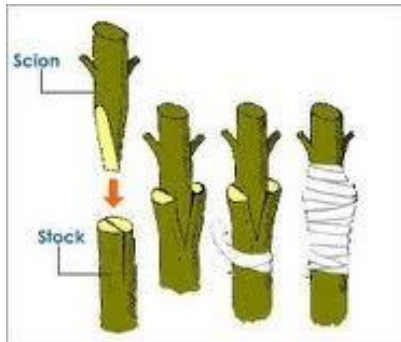


Fig. 6. Altoirea smochinului în despicătură cu altoi și portaltoi de aceeași grosime (după <http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQeieWYlaQHoRLGo2hL3mik4w19wfjw2KSCXD7TSAwEgySktuoRBw>).

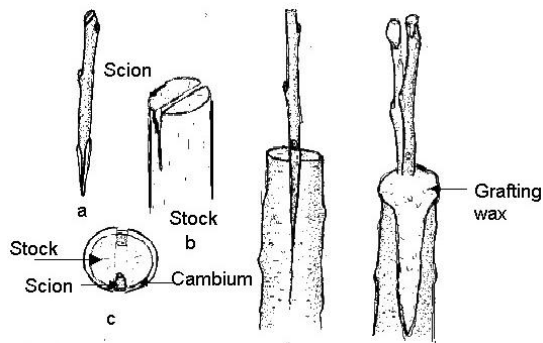


Fig. 7. Altoirea smochinului în despicătură, cu ramura-altoi mult mai subțire comparativ cu ramura-portaltoi: scion=altoi, stoc=portaltoi, cambium=țesut vegetal tânăr, în formare, aflat între coajă și alburn și care asigură creșterea secundară în grosime a tulpinii; grafting wax=ceară pentru altoire (după <http://orchard.uvm.edu/uvmapple/newsletter/1998/cleft.JPG>).

I. 5.6. *Înmulțirea prin culturi de țesuturi* este o practică de vârf în multiplicarea și ameliorarea plantelor (crearea de noi genotipuri). Relativ nouă, cu începuturi în anul 1882 și finalizarea metodologiei de lucru în anii 60 ai secolului trecut, se aplică cu succes atât la speciile ornamentale cât și la cele fructifere. Lucrările implică personal calificat, spații dotate cu aparatură pentru prepararea și sterilizarea mediilor sintetice de cultură, binocular pentru prelevarea fragmentelor de țesut, hote cu mediu aseptice pentru inocularea țesutului prelevat și repicarea acestuia în diferite etape de regenerare și organogeneză, balanțe și alte aparate, ustensile și materiale specifice, spații climatizate pentru obținerea și creșterea plântuțelor noi. Cheltuielile ridicate sunt compensate prin numărul mare de plântuțe obținute dintr-un mugure, lăstar sau fragment dintr-un alt organ al unei plante și de calitatea materialului nou obținut: identitate genetică sigură, stare fitosanitară garantată (liber de micoplasme, virusuri, bacterii, ciuperci fitopatogene). Tehnica se aplică în multe țări ale lumii; în țara noastră, această tehnică are cadru restrâns de aplicare.

I. 6. TIPURI, VARIETĂȚI, FORME ȘI SOIURI

Smochinul are mii de varietăți, forme și cultivare intraspecifice, identificate sau necunoscute, cu și fără nume, majoritatea cu origine în Europa și cu fructe comestibile. Pe lângă acestea, sunt posibile și hibridări interspecifice, între *Ficus carica* L. și alte specii ale genului *Ficus*, între care, *F. palmata* Forsk., *F. pseudo-carica* Miq., *F. pumila* L. etc.

Denumirea unor varietăți de smochin a început cu peste patru secole î.H. Cele cu nume (peste 720) sunt grupate în 4 tipuri:

I. 6.1. Caprifig - smochin sălbatic, smochin bărbătesc. Acest tip de *Ficus carica* L. [sin. *Ficus caprificus* Risso, *Ficus carica* L. var. *caprificus* (Risso) Tschirch & Ravasini, *Ficus carica* L. var. *sylvestris* auct.] are plante cu flori bărbătești, dar și plante care formează și flori staminate - dispuse în jurul ostiolei și flori pistilate cu stil scurt - dispuse în centrul siconei, în al căror ovar viespea polenizatoare *Blastophaga psenes* L. depune ponta. Este folosit ca polenizator pentru formele **Smyrna** și **San Pedro**, fiind cultivat în afara plantațiilor; inflorescențele sau ramuri cu inflorescențe se recoltează și se pun în coșuri sau se leagă în mănunchiuri care se agață apoi pe plantele din cultură. Cultivarele *Samson*, *Stanford*, *Brawley* și *Roading 3* au fost create ca sursă de polen. Smochinul sălbatic asigură viețuirea viespei polenizatoare. Încă din anul 1901, acest tip a fost cultivat cu succes în Del Rio, Texas. În cultura veche a popoarelor din regiunile mediteraneene, fructele de caprifig au fost considerate doar hrană pentru capre (*Capra aegagrus* Erxleben), animale de la care provine numele dat acestui smochin. În general, smochinele varietăților fructifere caprifig sunt de dimensiuni reduse și nu se pot consuma în stare proaspătă; sunt folosite pentru prepararea gemului.

Smochinii *caprifig* produc trei recolte într-un an: **mamme** – prima recoltă sau cea de iarnă, **profichi** – a doua recoltă sau cea de primăvară și **mammoni** – a treia recoltă sau cea de vară.

-*Croisic* (sin. *Cordelia*, *Gillette*, *St. John*) este unul dintre puținele cultivare caprifig cu fructe comestibile. Plantele au talia redusă ca înălțime, dar cu multe ramuri care se întind pe o suprafață largă. Se cultivă în zona nordică a coastei nord-vestice a Oceanului Pacific. Este foarte timpuriu și numai prima recoltă este folosită. Fructele sunt mici, au coaja galbenă și pulpa aproape albă.

I. 6.2. Smyrna fig – smochin de Smirna, smochin polenizat. Este o varietate de smochin comun (*Ficus carica* L.) care necesită polenizare pentru a fructifica. Florile sunt polenizate cu polen de la caprifig; viespea nu polenizează toate florile (unele au stilul prea lung) și, în acest caz, florile nepolenizate produc fructe care cad înainte de maturare; florile polenizate produc 2 recolte/an: prima (**breba** sau **breva**) foarte redusă cantitativ, cu câteva fructe/pom; fructele din recolta a doua (**main=principală**) sunt apreciate pentru gustul dulce, delicios și aromă de alună; au dimensiuni mari, forma rotund-turtită, coaja galben-aurie, rareori verzuie, pulpa este succulentă, foarte dulce și conține numeroase semințe; la supracocere, fructele se stafidesc pe pom; se consumă proaspete sau uscate; fructele tuturor varietăților *Smyrna* sunt destinate uscării. Frunzele sunt caduce.

Cele mai cunoscute soiuri sunt:

-*Calimyrna* (sin. *Smyrna*, *Sarilop*, *Sari Lopi*, *Sari Lop*, *Banana*, *Long of August*, *Erbeyli*, *Lop Injir*) este varietatea cea mai răspândită în cultura statelor din Emisfera Nordică și Sudică și singura cultivată în California (este considerată o versiune californiană a smochinului de Smirna, adus aici de un cultivator din San Joaquin Valley). Cultivarul se caracterizează prin habitus vîguros și înalt și mare plasticitate la rigurile climatice, fiind apreciat printre puținele rezistente la îngheț. În funcție de zona unde crește, produce una sau două recolte/an. În general, prima recoltă este nesemnificativă, se obține la sfârșitul lunii iunie iar a doua, bogată, la sfârșitul lunii august. Fructele sunt mari, cu ostiolă largă (2,2-3,5 mm), coajă aurie, pulpă roz-roșie, cu gust dulce, delicios, aromă puternică de alune și conține multe semințe. Ținutul de origine este lângă Efes și

Smirna (astăzi Izmir), Turcia, unde este cunoscut ca *Sarilop*. În cadrul acestei varietăți, sunt forme așa cum este foarte popularul cultivar *Sarilop*, sau forme cu fructe spectaculoase, cu coaja de culoare foarte închisă (neagră-purpurie) și pulpă roșie-vișinie, sau forme cu fructe mari, de culoare verde-gălbuie, sau forme cu fructe de mărime mijlocie, coaja verzuie, pulpă succulentă, extrem de dulce. Fructele se consumă proaspete, ca atare, sau sub formă de suc, uscate sau prelucrate ca gem, marmeladă, dulceață, sirop, pastă, mâncăruri, produse de patiserie și cofetărie.

-*Marabout* și *Zidi* sunt alte cultivare valoroase.

I. 6.3. Common fig - smochin comun (*Ficus carica* L.). Este partenocarpic (nu necesită polenizare); produce numai flori femeiești; prima fructificare (*breba*) apare pe ramurile din anul precedent iar a doua apare pe ramurile crescute în anul curent; frunzele sunt caduce; include cele mai bune varietăți/cultivare pentru plantațiile comerciale din întreaga lume, cu cele mai bune fructe pentru piață. Semințele lipsesc sau nu sunt viabile. Numărul varietăților este foarte mare, dintre acestea, în lucrarea de față, fiind prezentate doar câteva:

-*Adriatic* (sin. *Adriatici*, *White Fig*, *Grosse verte*, *Chico*, *Strawberry Fig*, *Verdone*, *Fragola*, *Fico de Fragola*, *Italian Strawberry*, *Nebain*, *White Adriatic*) – **smochinul alb** - provine din zona mediteraneană (centrul Italiei). Smochinul este viguros și relativ rezistent la temperaturi scăzute, dar nu este cultivat în ținuturi cu climat aspru. Ocupă suprafețe mari și este cea mai productivă varietate. Necesită tăieri de rodire. Fructele sunt de mărime mică-mijlocie, au culoarea verde până la galben-verzui-cafenie, cu pulpă roz închis, succulentă, cu gust plăcut, dulce-acrișor, răcoritor și aromă plăcută; prima recoltă (redușă) se obține în iunie, a doua în august; fructele sunt destinate consumului în stare proaspătă și uscării.

-*Alma* (sin. *Fall Gold 089*, *White 016*, *Italian White 016*) este un cultivar obținut la Texas Agricultural Experiment Station, în anul 1974, prin încrucișarea varietății *Alisson* (genitor femeiesc) și *Hamma Caprifig* (genitor bărbătesc). Are habitus de vigoare medie, lemn dur, intră pe rod de timpuriu, este foarte productiv, relativ rezistent la îngheț, cu perioadă prelungită de repaus vegetativ. Fructele sunt de calitate foarte bună, piriforme, de mărime mijlocie, cu ostiolă închisă de o substanță rășinoasă, cu coajă brun-aurie, pulpă gălbuie și foarte dulce, cu aromă delicată și puține semințe; se coc în iulie-august, sunt destinate consumului în stare proaspătă și procesării; pot fi păstrate intervale lungi de timp.

-*Abicou* (sin. *Fico violacea Risso*, *Aubicout*, *Aubique noire de Provence*, *Aubique violette*, *Figue poire*, *Grosse Rouge de Brdeaux*, *Grosse violette longue*, *Violette longue*, *Nefrette de Porquerolles*, *San Pedro noire*, *Fico San Piero*, *Corbo*, *Piombinese*, *Rubicone*, *Arbicone*, *Fico Arbicone*, *Fico nero*, *Pittilonga*, *Minna*, *Minna di Schiaro*, *Fallagianna*, *Albacor*, *Breba negra*, *Pacuecas*, *Black Potugal*, *Black Don Pedro*, *Negro Largo*, *Warrens's Brown Turkey*, *Noire d'Espagne*, *Noire du Languedoc*, *Masui Dauphine*) este un soi vechi, cu origini în Franța și Italia, descris pentru prima dată în anul 1592 de către Porta, sub numele de *Corbo*. Alte descrieri: *Quintinie* - în anul 1692 sub numele de *Grosse violette longue*, *Gallesio* - în 1772-1839 sub numele de *San Piero*, M. Duhamel Du Monceau - în 1755 ("*Ficus sativa violacea longo intus rubenti*" - "Figuier cultivé à fruit long, violet en dehors & rouge en dedans" în "Traité des arbres et arbustes

qui se cultivent en France en pleine terre"), Eisen - în 1901 sub numele de *San Pedro Black*. Condit (1947) a scris despre introducerea varietății în California, în anul 1889, cu diferite denumiri între care *Large Black Douro* și *Black Douro*, nume folosite și în San Francisco, la care s-au adăugat *Noire du Languedoc*, *Negro Largo*, *Warrens's Brown Turkey* la introducerea în Anglia, în anul 1866, apoi *Brunswick* și *Brown Turkey*. Planta este viguroasă, puternică, semi-rustică, cu lăstari de culoare roz-roșie. În regiunile unde brumele și înghețurile de primăvară sunt fenomene rare, fructele din prima recoltă (care s-au format în toamna anterioară) se suprimă pentru a favoriza formarea fructelor din recolta a doua. Fructele mature au coaja violet-neagră și pulpă de culoarea căpșunii. Fructele de toamnă caprifigate (polenizate) sunt foarte dulci și conțin semințe fertile. *Abicou* este una dintre cele mai valoroase varietăți din grupa smochinilor cu fructe de culoare închisă și mari.

-*Adam* (sin. *Dauphine 089*). Provine din Africa de Sud, dar în unele lucrări este prezentată ca varietate din Franța. Frunzele sunt de dimensiuni foarte mari, fructele coapte au coaja verde până la galben-brună, cu nuanțe violet. Pulpa are culoarea de la galben la roz.

-*Aida* provine din nordul Libanului. Plantele sunt rustice, cresc în condiții extreme de lipsă de apă și nutrienți, dar fructele sunt excelente ca gust, cu coajă de culoare închisă.

-*Angelique* (sin. *Madeleine de deux saisons 089*) produce fructe de mărime mijlocie, de formă aproape globuloasă, coaja galbenă cu pete albe, pulpă albă cu nuanțe roz, gust foarte plăcut și parfumat. Se poate cultiva și în spații protejate (sere) și containere.

-*Angelina* (sin. *Argelina 701*) a fost descris de Estelrich în anul 1910. Planta este bine dezvoltată, fructele sunt de mărime mică-mijlocie, formă sferică, au coaja groasă, galben-verzuie și pulpa albă. Este cultivat în anumite regiuni ale Insulei Mallorca, Spania.

-*Ariane* este un cultivar portughez, cu multe fructe în prima recoltă de bună calitate și timpurie chiar și în zonele mai reci: coaja este galben-aurie, pulpa albă și succulentă. Recolta a doua este la fel de bună, cu fructe care se recoltează în august; sunt de mărime mijlocie, cu coaja de la galben-aurie la verde, pulpă albă, succulentă și cu aromă fină.

-*Aubique noire* are caracteristicile cultivarului *Brown Turkey*; a fost creat în Italia cu numele de *San Piero* și este cunoscut ca *Negro Largo* în Anglia, *San Pedro Black*, *Brown Turkey* și *Black Spanish* în California; sub numele de *Aubique noire* este cunoscut în Franța; în anul 1890 a fost introdus și cultivat în Burnley, Australia.

-*Aubicot* (sin. *Black Aubique of Provence*, *Aubicou*) are fructe de dimensiuni foarte mari, cu coaja puțin aspră, groasă; se pot consuma atât în stare proaspătă cât și prelucrate.

-*Azaich* este un cultivar algerian, productiv, cu două recolte/an. Fructele sunt de foarte bună calitate; la maturitate au coaja purpurie-aproape neagră, pulpa roșie; fructele breba se consumă în stare proaspătă; cele din recolta principală se consumă în stare proaspătă sau se usucă.

-*Black Ischia* (sin. *Blue Ischia*) este un cultivar italian foarte productiv, cu fructe din recolta principală mari, cu dimensiuni de 6,35/3,8 cm, piriforme și peduncul de lungime medie; coaja de culoare purpurie, la vârf verzuie; coaja are perișori fini, de culoare albastru-închis și pete punctiforme aurii; ostiola este protejată de solzi violet-roșcați. Pulpa este violet-roșcată, de bună calitate. În breba, fructele au dimensiuni de 3,8/3,8 cm, pulpa este roșie spre gălbuie, cu aromă slabă. Planta este și ornamentală, cu frunze lucioase, trilobate.

-*Black Jack* (sin. *Black Spanish*) este o varietate neidentificată. Mulți specialiști o consideră ca fiind identică varietății *California Brown Turkey*. Produce fructe mari și foarte mari, oblate și turtite; la maturitate capătă culoare purpurie-brună, pulpa este de culoarea ambrei, cu striuri roz-roșii, gust bun, delicios.

-*Black Spanish* (sin. *California Brown Turkey*, *San Pedro*) produce fructe de mărime medie, cu coaja de culoare brun-purpurie și pulpă cu centrul roșu; prezintă ostiolă și se coc în iunie-august.

-*Blanche* (sin. *Italian Honey fig*, *Lattarula*, *Lemon*, *White Marseille*, *Bianci*, *Marseilles*, *Mayes Yellow*, *White Russian*) este un cultivar vechi. Produce fructe de mărime mijlocie-mare, cu coaja galben-verzuie, pulpa albă sau alb-gălbuie și foarte dulce, cu aromă delicată de lămâie și textură de alune, conferită de multitudinea semințelor moi, nefertile. Unele specimene produc fructe cu ostiolă deschisă, altele cu ostiolă închisă. Prima recoltă este neimportantă. Plantele cresc încet, sunt compacte, cu rezistență relativă la frig. Este recomandat pentru ținuturi cu veri scurte și răcoroase.

-*Bordeaux* (sin. *Beer's Black*, *Negronne*, *Violette de Bordeaux*, *Aubiquon*, *Aubique Noire*, *Antique Violette*, *Figue-Poire*, *Petite Aubique*, *Violette*, *Violette Longue*) este o varietate adaptată climatului blând, cald, sudic, cu fructe mari, aproape negre, coaja acoperită cu perișori foarte fini și marcată cu dungi longitudinale. Pulpa are culoare foarte închisă, roșie-arămie, este succulentă, dulce, cu savoare acidă, perceptibilă, dar plăcută. La maturitate, fructele crapă longitudinal. Cele din prima recoltă sunt piriforme cu gât gros; recolta principală are fructe cu forme variabile, adesea lipsite de gât. Ostiola este de mărime medie, deschisă. Fructele sunt excelente pentru consum în stare proaspătă sau uscate.

-*Bourdissotte Blanche* produce fructe mici, rotunde, ușor turbionate, cu riduri longitudinale, coaja galbenă la coacere și acoperită cu perișori albi, foarte fini, ostiolă deschisă, peduncul foarte scurt, pulpa roz-pal, foarte dulce și succulentă. Fructele supracoapte crapă longitudinal.

-*Brown Turkey* (sin. *Aubique Noire*, *Negro Largo*, *San Piero*, *Everbearing*, *La Perpétuelle*, *Lee's Perpetual*, *Eastern Brown Turkey*, *Brunswick*, *Ramsey*, *Harrison*, *Texas Everbearing*, *Everbearing*, *Ashbridge Forcing*, *Blue*, *Common Blue*, *Blue Burgundy*, *Brown Italian*, *Brown Naples*, *Long Naples*, *Early*, *Howick*, *Italian*, *Large Blue*, *Murrey*, *Purple*, *Small Blue*, *Fleur Rouge*, *Walton*, *Commun blue*, *Belle brunetta*, *Roxo de Valinhos*, *Violetta*, *Brown Turkey*, *English Brown Turkey*, *EBT Laradek*) este un cultivar cu origine în Franța (Provence) sau Italia. Prima descriere a fost făcută de Miller, în anul 1768. Are habitus viguros, talie redusă dar cu coroană mare. Este productiv și apreciat ca cel mai rezistent smochin la temperaturi scăzute (se cultivă mult în regiunile sud-estice ale SUA; foarte bine adaptat la condițiile din Texas); necesită tăieri de rodire. Fructele sunt de mărime mică-mijlocie (în condiții pedo-climatice favorabile, fructele sunt foarte mari), au formă larg-piriformă, cu ostiolă de mărime medie, lipsite de gât și de semințe, cu coaja de culoare purpurie-brun-portocalie, pulpa de culoare roz-gălbuie, cu gust moderat de dulce și aromă specifică; sunt destinate consumului în stare proaspătă (cu adaos de zahăr) și pentru preparate. În mod obișnuit, produce o recoltă/an, dar în regiuni foarte favorabile, cu temperaturi ridicate, se obțin două recolte: o primă producție mică, ce ajunge la maturitate începând cu luna mai (depinde de zona de cultură) și producția