

PASQUALE MARCHESE

I FICHI

Il fico matura i primaticci
e le viti in fiore spandono profumo.
Sorgi dunque, amata mia, bella mia, e vieni.
La stagione dei canti è arrivata.
(*Cantico dei cantici*)

Il fico è il frutto più conosciuto e il più diffuso.

Si trova in tutti i Paesi del Mediterraneo, anche in Asia, Africa, Australia, America. È il frutto più antico del mondo. Il frutto proibito di Eva non era la mela ma il fico. Nel grande affresco della Cappella Sistina, Michelangelo raffigura Eva che sta per cogliere un fico. E che si tratti proprio di un fico lo confermano le grandi foglie palmate dell'albero. «Eva colse il frutto – dice la Genesi¹ – ne mangiò e lo diede ad Adamo; allora aprirono gli occhi e si videro nudi: intrecciarono foglie di fico e si coprirono». E le foglie di fico ovviamente si trovano solo sul fico. Comunque sia, inventarono la foglia di fico, poi di moda nelle arti pudibonde.

Nella Bibbia è tra gli alberi più frequenti; nei Vangeli quando serve un albero per la parabola, c'è sempre un fico². Nella Palestina è l'albero così naturalmente presente che Gesù, quando ne trova

¹ Genesi, 3 8.

² Isaia, 38 6; Cantico, 2 13; Genesi, 3 8; Michea 4 4; Deuteronomio, 8 8; Samuele, 25 18; Re II, 20, 7; Matteo, 21 19 ecc.

uno senza frutti, lo maledice e la ficaja muore. Non era tempo di fichi³. Anche se esiste uno specifico Albero di Giuda (*cercis siliquastrum*), la leggenda cristiana vuole che Giuda si sia impiccato a una ficaja, per il rimorso. Romolo e Remo erano stati allattati dalla lupa all'ombra di un albero di fico. Catone mostra al Senato romano un fico ancora fresco, colto il giorno prima sulle mura di Cartagine, per avvisarli che i nemici erano troppo vicini. E i Romani distruggono Cartagine subito⁴.

Il fico è così conosciuto che, quando la banana arriva in Europa, non sapendo spiegare di che frutto si trattasse, la chiamarono prima "fico d'Adamo", "fico musa", "musa paradisiaca"; quando fu più conosciuta prese il suo nome originale, banana. Mentre il *cactus opuntia* fu chiamato subito "fico d'India" per dare un'idea della forma, del sapore e della provenienza; e questo nome rimase per sempre, ficodindia. "Fico d'inferno" si chiamava il ricino. "Fico d'Egitto" o "Fico del Faraone" si chiama ancora il sicomoro, un fico con le foglie del moro, coltivato in Egitto per il frutto zuccherino e noto nell'antichità per il legno duro dei sarcofagi.

I fichi non vogliono acqua: alcuni fanno frutti anche tre volte l'anno, i fioroni o fichi fiore, primaticci. C'è una infinita varietà di fichi: gialli, verdi, neri, viola, rossicci⁵.

³ Matteo, 21 19.

⁴ PLINIO, *Storia naturale*, xv, 18.

⁵ È noto che esistono due distinte varietà di fichi, quelli che hanno all'interno fiori maschili e femminili e quelli che hanno solo fiori femminili e per essere fecondati hanno bisogno dell'insetto traffichino. Questa operazione è aiutata dai contadini e, in Sicilia, la chiamano *doccara* dal nome arabo del caprifico, albero e frutto selvatico (*dhukkar*), che ha il polline: «On se sert du fruit de cet arbre pour la fécondation ou caprification du figuier femelle, car on enfle les fruits du caprifiguier et l'on suspend cette sorte de collier aux branches du figuier à proximité des petites figues qui s'y trouvent» (R. DROZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyde, 1881, *ad vocem*). Catone ricorda sei varietà di fichi (*Agri-cultura*, cap. viii), Macrobio ne ricorda ventisei (*Saturnali*, iii, 20), Gallesio ne conta e descrive 450. L'antico vivaio Allegra di Catania ne aveva in catalogo ben dodici varietà: Biancone, Bifera bianca, Bifera nera, Fico del Portogallo, Dottato, Fico di Napoli nero, Fico di Smirne, F. d'Ognissanti, Madamigella nera, Marsigliese, Napoletana, Trifero di Spagna. Ugo Fiorini (vivaio Belfiore di Lastra a Signa, Firenze), ne descrive dettagliatamente più di trenta: Albo, Batignanese, Brianzolo, Genovese, Pistoiese, Fiorentino, Romano (Brogiotti bianchi o neri), Callara, Cavaliere, Columbro, Cori, Dattero, Dottato, Faraone, Tre volte, Filacciano b., Gentile, Granato, Monaco, Nerucciolo d'Elba, Paradiso, Pendolino, Pissaluto, Piombinese, Portoghese, Romagnolo b., Rosso striato, Rossellino, S. Piero, S. Martino, Sementino, Troiano, Turco, Verdino e Verdone. Naturalmente ogni Paese ha i suoi nomi, sinonimi.

Si trovano nella bisaccia del poverello e sulla mensa di un papa: Pio II Piccolomini ne era tanto ghiotto che morì per un fico all'arsenico! Per i poveri era la riserva più sicura per sopportare un altro inverno e non morir di fame⁶. «Abbi fichi in villa, che companatico non ti può mancare, verdi o secchi», raccomandano i Trattati di Agraria, sempre⁷. I Romani offrivano al dio Bacco grandi canestri colmi di fichi, segno di abbondanza. Il dono augurale di capodanno più gradito ai Romani era ricevere un bel canestro di fichi secchi, sostanziosi⁸. Perché i fichi hanno un contenuto zuccherino che arriva al 70%, sono gradevoli verdi o secchi. Sono sempre digeribili. Per seccarli non c'è bisogno di costose lavorazioni o conservanti, basta un po' di sole. Sono buoni senza olio né sale e si mangia anche il picciolo e la scorza⁹.

Dai fichi si può fare alcool, zucchero, decotto o avere un buon surrogato di caffè o imbottire dolci e buccellati. Prima di pomodori e patate, venuti dopo la scoperta dall'America, fichi, fave, olio, grano sono stati la base della dieta mediterranea. Il medico senese Ugo Benzi ricorda che, alla fine del '300, in Liguria e in Provenza certe popolazioni si nutrivano di fichi ed erano gagliarde e forti, erano chiamati i Figoni¹⁰. Difatti i fichi della costiera ligure sono rinomati quanto quelli di Lecce o di Smirne.

⁶ «Del resto, la prima e più urgente necessità, ancor prima di quella di nutrirsi, restava quella di sfuggir alla fame. La differenza era in quello che si sceglieva o piuttosto si subiva come cibo. Ci si nutre solo se si risponde ai bisogni dell'organismo: ci si sfama se si riempie semplicemente lo stomaco, indipendentemente dal valore nutritivo del cibo ingerito» (M. SENTIERI, *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Bari, 1993, p. 117).

⁷ G. FALCONE, *La nuova, vaga e dilettevole villa. Opera di Agricoltura, più che necessaria... Estratta da tutti gli Autori Greci, & Latini, & Italiani, che sin'ora hanno scritto di tal materia*, Pavia, 1592, pp. 34, 319.

⁸ OVIDIO, *Fasti*, I, 185.

⁹ «Questo hanno di buono, che presto si smaltiscono e penetrano nel corpo facilmente. Come tutti i frutti autunnali rendono al corpo poco nutrimento, tuttavia i fichi sono più nutritivi degli altri, non però generano carne soda e densa come il pane e la carne, ma più tosto umida e molle» (C. GALENO, *Della natura e virtù de' cibi*, Venetia, 1562, p. 38).

¹⁰ U. BENZI, *Regole della sanità et natura de' cibi. Arricchite di vaghe annotazioni e di copiosi Discorsi, Naturali, e Morali del sig. Ludovico Bertaldi. Et nuovamente in questa seconda impressione aggiuntovi i Trattati di Baldassare Pisanelli, e le sue Historie naturali; e Annotazioni del Medico Galina*, Torino, 1620, Annotationi; D. PUTNAM LOCKWOOD, *Ugo Benzi Medieval Philosopher and Physician, 1376-1439*, Chicago, 1951.

I fichi hanno anche virtù curative. Ricorda infatti la *Regola Sanitaria Salernitana*:

Scrophæ, tumor, glandes, ficus cataplasmati cedunt
Junge papaver ei, confracta foris trahit ossa.
Pediculos, veneremque vocat, sed cuilibet obstat.

«Scrofolæ, tumori e infiammazioni glandolari si alleviano con un cataplasma di fichi / che con l'aggiunta di papavero è anche gran sollievo per le ossa. / Può far venire i pidocchi ed eccitare all'amore, ma è valida difesa contro molti malanni»¹¹.

I fichi, «con la lacrima di miele che cola e la camicia strappata», hanno ispirato molti pittori. Ricordiamo la parata di fichi offertaci da Barlolomeo Bimbi, che in un bel dipinto ha cercato di comprendere tutte le varietà di fichi conosciuti. Ma è Giovanna Garzoni che nel '600 ha voluto offrirci un *Vassoio di fichi con gelsomini* e altri bei dipinti di fichi, i Brogiotti del Rinascimento fiorentino. Nella Cappella Sistina – come abbiamo visto – il serpente tentatore offre a Eva un bel fico maturo, non la mela: e papa Giulio II è presente quando Michelangelo li dipinge.

Oltre ai molti manuali per la coltivazione o la conservazione dei fichi, o i colorati atlanti botanici classici, è celeberrimo il *Capitolo in lode de' fichi* di Francesco Maria Molza e il poemetto eroicomico di Andrea Casotti¹².

¹¹ *Regola Sanitaria Salernitana (Regimen Sanitatis)*, trad. it. di B. Romagnoli Gigliotti, Roma, 1972, pp. 64-67. «Si prenda un impiastro di fichi e si applichi alla ferita; così guarirà», Isaia, 38 6. «I fichi freschi, specie quelli maturi che tendono al caldo e all'umido, non sono molto nocivi alla salute, benché, come tutti i frutti, danno luogo a umori cattivi. I fichi secchi giovano agli epilettici, danno sollievo al petto, ai polmoni e alla gola, quando sono tormentati dal catarro; sciolgono le occlusioni del fegato; purgano i reni e la vescica dagli umori densi e aiutano a far uscire sangue guasto dalla pelle. Usandoli tuttavia troppo spesso fanno venire i pidocchi», B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Torino, 1985, pp. 29-30. «I fichi nutrono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preservano dal veleno, nettano il petto; ingrassano, fanno buono colore, giovano al coito. I secchi giovano alla tosse, si mangiano contro la peste. Generano ventosità se se ne mangiano molti secchi; generano moltitudine di pidocchi», D. CASTOR, *Il tesoro della sanità*, a cura di E. Camillo, Milano, 1982, pp. 104-105. Così, più o meno, tutti i testi classici di dietetica concordano, compresa la storia dei pidocchi. Storia che non si può più controllare perché non ci sono più pidocchi.

¹² A. BAIAMONTE, *Il fico dottato*, in *Italia agricola*, Roma, 1956; U. FIORINI, *Il Fi-*

Ma i fichi sono anche il cibo ideale per ingrassare i maiali. «Il più lodato porco – ricorda Ugo Benzi – è quel nutrito con i fichi»¹³. E deve essere vero perché la parola “fegato” viene dal latino *ficatum*, ed è tratta dalla locuzione *iecur ficatum*, fegato (di maiale) ingrassato con i fichi. La radice è comune a tutte le lingue europee: *figs*, *higos*, *figuiers*, *feigen*.

Molti sono i modi di dire che ricorrono al fico come termine di paragone. È appena entrata nei dizionari l'espressione “fico, o figo e fichetto” per indicare un ragazzo che ostenda bellezza ed eleganza, che sia sicuro di sé¹⁴. “Essere il fico dell'orto” vale essere il prediletto. “Avere voglia di fichi” significa volere cose stravaganti, perché è molto facile trovare ovunque i fichi. “Cercare i fichi in vetta” significa voler cercare cose difficili, in alto, quando ce n'è abbondanza in basso, a portata di mano. “Pigliare due rigogoli a un fico” vale “prendere due piccioni con una fava”. “Allevato a passole e fichi” significa essere cresciuto negli agi. “Aspettare che il fico cada in bocca” significa attendere la manna dal cielo, cioè volere la fortuna senza aiutarla un po'. Il siciliano “appendere il collare alla ficaja” equi-

co, pianta mediterranea della Fortuna. Antiche varietà, Lastra a Signa, 2000; E. FRANCESSETTI DI MEZZENILE, *Coltivazione del fico in pianura*, in *Calendario georgico*, Torino, 1829; G. GALLESIO, *Pomona Italiana. Ossia Trattato degli alberi fruttiferi contenente la descrizione delle migliori varietà dei frutti coltivati, con la loro classificazione, la loro sinonimia, la loro coltura, accompagnata da figure disegnate e colorate sul vero, e precedute da un trattato elementare di pomologia*, Pisa, 1820-1839; G. GRASSI, *Il fico*, Bologna, 1991; F. PASQUINI, *Il fico*, Senigallia, 1956; G. POCCARDI, *Commercio dei fichi freschi a Trieste dal 1893 al 1904. Rapporto al Ministero*, Roma, 1905; F. ROSSI, *Produzione dei fichi secchi in Italia*, Napoli, 1881. G.F. ANGELITI, *I Pomi d'oro di G.F. Angelita Roco Accademico Disuguale Dove si contengono due lettioni De' Fichi l'una, e De' Melloni l'altra. Nelle quali non solo si scorgono le lor lodi, e le loro eccellenze; ma si notano molti segreti per usarli, e per coltivarli...*, Recanati, 1607; A. CASOTTI, *Il Fico. Poema eroicomico*, in ID., *La Celidora ovvero Il Governo del Malmantile Composto e diviso in otto giornate dal Conte Ardano Ascetti, coll'aggiunta di tre Capitoli dello stesso Autore*, Firenze, 1734; A. DALMINISTRO, *Il fico. Componimento georgico diviso in due parti*, Padova, 1830; F.M. MOLZA, *Capitolo in lode de' Fichi*, in *Terze Rime del Molza, del Varchi, del Dolce e d'altri*, 1540, poi in F. BERNI, *Opere Burlesche*, II, Firenze, 1555; Venezia, 1721 e 1727; Londra, 1723; poi in F. BERNI, *Rime Piacevoli*, I, Vicenza, 1603 e 1609; Venezia, 1627; L. ZORZI, *In lode del fico*, Verona, 1823; T. RAVASINI, *Della coltivazione de' Fichi. Poemetto latino... trasportato in verso italiano da Giovanni de' Brignoli con annotazioni del traduttore, e notizie biografiche*, nel volume collettivo, *Raccolta di poemetti didascalici originali e tradotti*, Milano, 1821-1823.

¹³ U. BENZI, *Regole della sanità et natura de' cibi...*, cit., p. 312.

¹⁴ T. DE MAURO, *Dizionario della lingua italiana*, Milano, 2000, *ad vocem*.

vale a "gettare la tonaca alle ortiche", spretarsi. "E nemmeno se fossero fichi!" è come dire che poi la cosa non è tanto semplice.

"Legno di fico" si dice di un uomo che non vale niente. Perché del fico, frutto, tutto è buono. Solo il legno di fico non vale niente: non brucia bene, non riscalda, fa solo fumo¹⁵. Il greco Peregrino per far parlare ancora di sé proclama che si butterà vivo in un rogo, e Luciano di Samosata subito gli consiglia di usare una catasta di legna di fico verde, così potrà morire soffocato dal fumo. Come meritano i cialtroni¹⁶.

"Non valere un fico secco" si dice ancora di un uomo che non vale niente, proprio niente. Così si pensava di un soldato romano vecchio, quando non serviva più alla Patria. Perché gli antichi Romani pagavano i legionari con un pugno di sale (salario) e una manciata di fichi secchi. Il sale per dare sapore all'improvvisato arrosto dei pollastri che andavano raziando nelle campagne; i fichi secchi, uno zaino pieno, aiutavano invece a sopportare le lunghe marce, ruminando fango e bile, ma sognando sempre qualcosa di meglio da mettere sotto i denti¹⁷.

Scorpacciate di fichi facevano invece le famiglie dei contadini poveri della provincia di Palermo, nelle contrade di Borgetto, alla fine del secolo scorso. Ecco cosa racconta una massaia a Salvatore Salomone Marino¹⁸:

Nell'estate si affitta un albero di fico, da due a dieci lire. Non appena il dolce frutto comincia a ingrossare, le case del paese si svuotano e la campagna è allegramente popolata. Ogni due passi si vedono accampamenti capanne tende ripari sotto gli alberi di fico. Non manca l'asinello, il maiale, il cane, il gatto, i polli. Ai fichi si fa vita per tutto agosto, fino a quando il frutto sarà raccolto mangiato disseccato al sole.

¹⁵ Eppure per qualcosa servono i rami del fico: «Alcuni invece del caglio di lepre o agnello usano il latte che esce dai rami del fico» (VARRONE, *De re rustica*, II, 11). Quando si bolle il latte col caglio per fare la ricotta «si fa girare con un bastone, preferibilmente di fico perché più leggero», G. MARTORANA, *I vestiamara*, nel volume collettaneo, *Le forme del lavoro. Mestieri tradizionali della Sicilia*, Palermo, 1990, p. 112.

¹⁶ LUCIANO DI SAMOSATA, *Della morte di Peregrino*, in ID., *I dialoghi e gli epigrammi*, trad. it. di L. Settembrini, a cura di D. Baccini, Roma, 1962, p. 882.

¹⁷ TACITO, *Annali*, VII, 15.

¹⁸ S. SALOMONE MARINO, *Costumi e usanze dei contadini di Sicilia*, Palermo, 1879, pp. 115-118.

Mentre le donne ricamano o fanno il fuoco tra due pietre, i mariti battono il lino e cantano.

La scampagnata ai fichi è la più lunga, la più gradita e la più utile ancora. Sazi di fichi per un mese, con risparmio di pane, si torna al paese ricchi di salute e con molte ceste di fichi seccati, una parte da vendere per pagare l'affitto del fico, e gli altri per assicurare alla famiglia la provvista per l'invernata¹⁹.

Ai fichi ogni sera si gioca, si balla, si cantano gli stornelli a sfida, con zufoli castagnette scacciapensieri. E poi sotto la ficaja è un bel dormire che il fico porta gioie e bene. Alle lattanti cresce il latte, quelle magre rimpolpano, le sterili diventan grosse. E le conoscenze che si fanno con la famiglia della ficaja accanto? Spesso da queste amicizie nascono matrimoni per le figlie...

¹⁹ «Non a caso erano forse gli alimenti essiccati a godere dei maggiori favori: non certo per ragioni gustative, quanto piuttosto per l'assenza di ogni costo aggiuntivo, salvo la disponibilità di una fonte di calore, meglio se naturale. E in questo quadro sembra perfettamente comprensibile che uno degli elementi mediterranei per eccellenza, il fico, oggi considerato semplicemente un frutto fra tanti, abbia goduto di ben altra considerazione in un'ampia area geografica», M. SENTIERI, *Cibo e ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, cit., p. 14. Se nel sud d'Italia e in tutta l'area rivierasca mediterranea sono stati i fichi secchi a garantire per millenni la sopravvivenza di intere popolazioni, le castagne secche ne sono state l'equivalente per le Alpi e gli Appennini, come ha dimostrato l'attento studio di Giovanni Cherubini: «Attraverso i secoli l'uomo non si è limitato a diffondere i boschi di castagno, ma li ha trasformati, con innesti e attente cure, in "castagneti da frutto" veri e propri "frutteti di castagno". Il castagno è così diventato qualcosa di intermedio tra la pianta di bosco e la pianta agraria, trasformandosi in "albero del pane" per molte povere popolazioni di montagna. Intenso anche lo sfruttamento, non soltanto per la raccolta dei frutti, ma anche per quella periodica della legna, del fogliame, dei funghi e per l'uso del pascolo», G. CHERUBINI, *La 'civiltà' del castagno alla fine del Medioevo*, «Archeologia medievale», VIII, 1981, pp. 247-280, poi in ID., *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Roma-Bari, 1985, pp. 147-171 e note.