**Смоковница обыкновенная**

**(инжир, винная ягода, фиговое дерево)**

Ficus carica L.



Название рода ficus — древнеримское наименование растения; латинское carica — указывает на родину растения, Karien — провинция Малой Азии.

Кустарник или небольшое дерево, одно- или двудомное, высотой до 7—10 м, ветви изогнутые, направлены вверх, крона редкая. Кора стволов бурая, трещиноватая. Молодые ветви оливково-зеленые или серые. Листья кожистые, опадающие, очередные, длиной до 15 см и шириной до 12 см, длинночерешковые, различной рассеченности и очертания, чаще широкояйцевидные, трех-, пятилопастные, реже цельные, сверху жесткошероховатые, снизу мягкоопушенные, более светлые, скученные на концах побегов.

Цветки собраны на внутренней поверхности грушевидно разросшейся оси соцветия. Тычиночные цветки с двух-, шестираздельным околоцветником и 2—6 тычинками; пестичные цветки часто двоякие: с коротким столбиком (бесплодные) и с длинным столбиком и пятираздельным околоцветником. Цветки опыляются мелкими осами (бластфагами).

Соплодия на коротких ножках, одиночные, грушевидной или приплюснуто-шаровидной формы, длиной 5—8 см и диаметром 5 см, от светло-желтой до фиолетово-бурой окраски. Плоды — мелкие орешки, погруженные в ткань разросшихся соплодий. Цветет в апреле — мае. Плоды созревают в августе — сентябре.

Растет большей частью в нижнем горном поясе, преимущественно как одичалое в Крыму, Средней Азии, на Кавказе.

Культивируется во многих странах, в том числе и в южных районах России.

В качестве лекарственного сырья используют плоды и листья инжира.

Листья собирают после снятия плодов в сентябре — октябре и высушивают. Срок хранения сырья — 2 года.

Плоды смоковницы в сухом виде содержат сахар (глюкоза, фруктоза) — до 75%, пектиновые вещества (5—6%), органические кислоты (лимонную, щавелевую, малоновую, янтарную, яблочную, фумаровую, хинную, шикимовую) — до 1%, тритерпеновые гликозиды (сапонины), витамины А, В1 В2, С, Е, PP.

В листьях найдены кумарины, главные из них — псорален и бергаптен, органические кислоты (валериановая, изовалериановая), эфирное масло, три-терпеноиды, стероиды (стигмастерин, фикусогенин), дубильные вещества (до 2%), флавоноиды (до 0,1% рутина).

Плоды смоковницы — очень ценный диетический пищевой продукт. В народной медицине они, кроме того, употребляются как легкое слабительное (в свежем виде и в виде сиропа), а также при кашле.

Высушенные листья используют для получения препарата “Псоберан” — фотосенсибилизирующего средства, применяемого для лечения витилиго и гнездной плешивости.

Комплексный препарат “Кафиол” содержит плоды инжира, обладает слабительным действием.

\*\*\*

Описание растения. Смоковница, или инжир,—кустарник или небольшое дерево семейства тутовых, высотой до 15 м, с толстыми, малоразветвленными ветвями. Листья округлые, крупные, 3—7-лопастные, реже цельные, длиной до 15 см и шириной 12 см, сверху темно-зеленые, жесткошероховатые, снизу серовато-зеленые, пушистые, с длинными толстыми черешками. Цветки собраны внутри мясистых вздутых соцветий грушевидной формы с полостью внутри и отверстиями на верхушке. В соцветиях мужских особей развиваются лишь мужские цветки, состоящие из трехчленного околоцветника и трех тычинок; женские цветки в этих соцветиях хотя и представлены, но не функционируют. В соцветиях женских особей, наоборот, мужские цветки редуцированы до чешуек, а развиваются лишь женские, состоящие из пятичленного околоцветника и пестика. Плоды — орешки, погруженные в ткань разросшихся соплодий, желтой или фиолетово-черной окраски, при созревании достигающие в длину 8 см и в диаметре 5 см.

В медицине используют листья смоковницы для промышленного получения препарата псоберан.

Места обитания. Распространение. Инжир—одно из древнейших растений. Древними географическими районами культуры инжира следует считать прибрежный Крым и Закавказье, в Средней Азии—Туркмению. В Узбекистане и Таджикистане культура инжира получила развитие в XV—XVI веке. В настоящее время культура этого растения распространена в Азербайджане, Грузии, Армении, Дагестане, Краснодарском крае, Крыму, Туркменистане, Узбекистане и Таджикистане. Наиболее перспективные районы промышленной культуры инжира—субтропическая зона Азербайджана, Грузии и Туркмении, а также Южный берег Крыма.

Смоковница размножается с помощью посадки черенками. Черенки берут от однолетней поросли из корней плодоносящих деревьев. Лучший срок посадки—осень.

Смоковница чувствительна к морозам, что препятствует продвижению ее культуры во многие новые районы. Не вымерзает она лишь в тех местах, где зимняя температура даже на короткий срок не опускается ниже 15° С (отдельные сорта выдерживают кратковременные морозы до —20° С, но надземная часть при этом обмерзает). Смоковница зимует открыто лишь в субтропических районах, а в Узбекистане, кроме Кашкадарьинской и Сурхандарьинской областей, ее укрывают на зиму.

В диком виде смоковница встречается в некоторых районах Средней Азии и Закавказья. В горах Средней Азии она растет на высоте от 600 до 1900 м над уровнем моря, чаще на шлейфах южных склонов, по верхним террасам рек местами образуя заросли. Обычно встречается вместе с сумахом, унаби, фисташкой, миндалем, бухарским гранатом, боярышником и другими растениями.

Средний урожай сырых листьев с одного куста смоковницы составляет 12,8 кг, что дает 2,45 кг воздушно-сухого сырья.

Заготовка и качество сырья. Листья смоковницы заготавливают с июня до сентября—октября. В это время содержание фурокумаринов в них от 0,4 до 0,9%. Во избежание ожогов кожи (рук, лица) сбор листьев смоковницы проводят в рукавицах и защитных очках.

Листья нужно не обрывать, а срезать ножами, а корневые отпрыски—ураками (серпами). Срезанные листья не следует складывать в большие кучи, так как при этом они чернеют, ослизняются и слипаются в комки. Свежие листья раскладывают нетолстым слоем на брезент или на открытые асфальтированные площадки. Для быстрого высыхания и сохранения высокого содержания кумаринов их нужно по 3—4 раза в день переворачивать граблями или вилами. Во время сбора и сушки листьев не допускается их смачивать. Перед началом дождя собранные листья смоковницы необходимо закрыть брезентом, убрать под навес или в проветриваемое помещение.

Обычно сушка листьев при ясной и устойчивой погоде длится 4—6 дней; при более длительной сушке листья начинают буреть и теряют свои качества. В целях лучшей транспортабельности сырья полученные после сушки листья собирают в кучу и проезжают по ним 10—15 раз на автомашине. При этом содержание псоберана одинаково как в цельном, так и в измельченном (кусочки листьев) сырье.

Сырье сначала упаковывают в бумажные мешки массой до 15—18 кг, а затем в тканевые, так как сырье, упакованное лишь в тканевые мешки, впитывает влагу из воздуха. Согласно требованиям фармакопейной статьи, высушенные листья смоковницы должны содержать влаги не более 10%, золы общей не более 17%; почерневших листьев не более 2%; листьев, поврежденных насекомыми, не более 7%; других частей смоковницы (стебли) не более 5%; органической примеси (частей других неядовитых растений) не более 2%; минеральной (земли, песка, камешков) не более 2% и др. Срок годности сырья 2 года. Сырье хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах.

Химический состав. Листья содержат действующие вещества—фурокумарины (псоберан, псорален, берга-птен). Плоды содержат до 71% Сахаров (в том числе свыше 60% моносахаров), 5% пектина, около 1% кислот (лимонной, яблочной, уксусной, борной), витамины С1 , В2, B1, А и много микроэлементов.

Применение в медицине. Псоберан (смесь фурокумаринов—псоралена и бергаптена) из листьев культивируемой яли дикорастущей смоковницы применяют совместо с ультрафиолетовым облучением как средство, способствующее восстановлению пигментации кожи при витилиго. Кроме того, псоберан рекомендован при гнездной (круговидной) плешивости. Вьшускают таблетки но 0,01 по 50 шт. во флаконах оранжевого стекла и 0,1 %-ный раствор но 50 мл.

Плоды смоковницы (инжир) входят вместе с листьями сениы (кассии) и мякотью плодов сливы в состав брикетов кофиола, используемых в качестве слабительного средства. Плоды имеют также лечебное значение—обладают слабительным, мочегонным и отхаркивающим действием. Инжир богат калием и поэтому полезен при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Его плоды в свежем виде употребляют при малокровии.

В инжире много клетчатки и Сахаров, поэтому его не следует употреблять при острых воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта, а также при сахарном диабете. Противопоказан инжир и при подагре, поскольку содержит много щавелевой кислоты.