

## *Fige*

Fige so najboljši sadež na svetu. To je zmeraj trdil moj nono. Ne rabijo ne olja in ne octa, ne cukra in ne soli. Še najboljše so s kruhom. Dobre so spomladi, ko se jim reče cvetki, jeseni, ko dozori prave fige, in posušene pozimi. Meni so bile najboljše jesenske temno modre cikorine, od cvetkov pa fažane. Za šnopc, smo pa imeli belice, te so najbolj delikatne, saj jih zakisa že vsak najmanjši dež, vendar to ne škodi kvaliteti figovca.

Fige se je zelo dobro prodajalo v Trstu, še boljše figovc. Tam so vedeli kaj je dobra figa: morala je biti cela, mehka, vendar s čvrsto kožico in s kapljico sladkorja, ki je zapirala luknjico. V koših ali plenerjih so morale biti lepo zložene v vrstah in med vsako plastjo je moral biti sloj figovih listov.

Figa je lahko tudi nevarna zadeva.

"Bog ni ustvaril fige zaradi figovega lista." je trdil moj nono. Adam in Eva sta figov list uporabljala za skrivanje nečednosti, zato se je v njem nabral strupen mleček. Če poješ še mlečkasto figo, ki torej še ni zrela, zagotovo dobiš pekoče krče v želodcu, ki so božji opomin. Figa je najlepša malo predno dozori, ko je še vsa nabrekla od mlečka, vendar takrat se je ne sme uživati, počakati je treba, da malo spremeni barvo in malo ovene. Tudi pri zrelih figah obstajajo nevarnosti. Takrat skozi odprto luknjico na popku fige, preden ga zapre sladka kapljica, lahko zlezejo v sladko polpo mravlje, čebele, ose in razni bakoliči. Marsikaterega požeruha, ki je kradel fige in si jih hitro tlačil v usta, je že pičila čebela. Fig ne smeš kar tako odtrgati in žreti, z njimi moraš biti previden in uživati pri jedi. Vedno jo je treba odpreti in pogledati njeno notranjost, šele nato lahko posešaš sladki rižek in pogrizeš njeno sladko meso. Debeli del kože, posebno tisti del okrog peclja, ki še vsebuje mleček, pa se zavrže.

Po vojni, ko so Američani in drugi naši zavezniki in prijatelji rekli, da Trst ni več naš, so tudi fige začele ostajati na drevesih. Radiča ni bilo več kam prodati, šnopca in mleka tudi ne. Takrat se je nekega dne celo zgodilo, da so prišli ponujat nove rešitve inženirji in drugi tovariši iz Ljubljane. Z njimi si je šel ogledat njive tudi moj nono. To je bil čas cvetkov in nono jim jih je ponudil. Tem, ki so prišli ponujat odrešitev, je seveda zbral najbolj zrele cvetke, take, ki so bili že malo posušeni.

"Kateri sadež pa je to?" je rekel eden izmed tovarišev.

"To so fige, ki so nekaj specialnega, najboljša hrana na svetu." je rekel moj nono in jim ponujal te najboljše, ravno prav zrele naravne sladkarije.

"Ampak, te so že malo gnile, mi bomo jedli raje tiste lepe, ki ste jih pustil na drevesu." So rekli in začeli trgati z vej tiste največje z mlečkom nabrekle fige. Mogoče so pa mislili, da jim ta skopi istrski kmet noče privoščiti najboljših sadežev.

Zagrizli so jih previdno, vendar tako kot jabolka. Z mlečkom „zvežemimi“ izrazi na obrazu so hitro ugotovili, da fige niso tako dober sadež, kot jim je dejal moj nono. „To res ni tista mediteranska slaščica za fine ljubljanske tovarišice, ampak kvečjemu sadež za praznjenje želodcev pijancem,“ so pripomnili. Po nezrelih figah jih je namreč začelo krepko peči in zvijati po želodcu.

Moj nono je vedel, kaj jim mora takrat ponuditi - domači tropinovec, ki ga je za zahtevne in razvajene Tržačane vedno rezal na 54 odstotkov alkohola.

To je žgalo.

Miloš, 1995