

Les figues corses

Le figuier existe à l'état spontané dans tout le bassin méditerranéen, il fut cultivé en Grèce dès l'époque Homérique, en Corse les premières plantations de figuiers apparaissent dans le Cap et en Balagne au cours du Moyen-âge.

Blanches, vertes, mauves ou violettes, les premières figues, les figues fleurs "i fiuroni" mûrissent en juillet, mais la figue est généralement un fruit de fin d'été.



Consommées fraîches ou séchées elles étaient destinées à la consommation familiale mais aussi commercialisées. Leurs qualités gustatives, énergétiques, et digestives en font depuis toujours un aliment très prisé.

Du pain et des figues fraîches pouvaient constituer jadis un en-cas consistant parfois même un repas "pane biancu e fichi maturi, ch'ella dura" se souhaitait-on.

Aujourd'hui elles sont servies en début ou fin de repas avec du jambon ou du fromage fort.

Cuites en sirop elles calment les maux de gorge. Jadis elles entraient aussi dans la préparation des pâtisseries, où elles remplaçaient le sucre, alors rare et cher. La conservation au sucre, s'est pratiquée tardivement, la confection de confitures s'est réellement répandue à partir de la première moitié du 20^e siècle.

Les figues séchées étaient consommées en guise de dessert ou le soir au cours de veillées. Le séchage était fréquemment pratiqué, il se faisait en plusieurs opérations, les fruits étaient séchés au soleil sur des claies de roseau ou de tige d'anis, dans le Taravo on les mettait à sécher aux fenêtres accrochées à des épines de prunellier ou d'oléastres. Ensuite ils étaient trempés dans une tisane bouillante, composée de sel de feuilles de maïs et de cendres, dont la recette variait sensiblement suivant les régions, puis ils étaient à nouveau disposés au soleil. Le séchage se poursuivait ensuite à l'ombre pour que les fruits restent plus souples, et enfin un passage au four terminait la préparation afin d'éviter tout risque de moisissures.



Séchées les figues étaient ensuite déposées dans des corbeilles d'osier ou dans des pots en terre cuite, et parfumées avec des feuilles de laurier, de fenouil ou de pêcher