Инжир (лат. Ficus carica) – это древнее растение из рода Фикус (Ficus), который является единственным в трибе Фикусовые (Ficeae) внутри семейства Тутовые (Moraceae). Другие названия – фига, смоква, фиговое дерево, смоковница обыкновенная, винная ягода. По одним данным, родина инжира – Азия, по другим – Средиземноморье. Сейчас он растёт в тропических и субтропических регионах.

Растения нуждаются в небольшом количестве воды, любят тёплое лето   
и мягкую зиму. В регионах, где не бывает морозов, некоторые виды высаживают в садах и парках как декоративные и тенеобразующие. Отдельные экземпляры встречаются в винодельческих районах Центральной Европы, на датских островах в Балтийском море и в южной части Англии.

До сих пор около 95% доступного в продаже инжира выращивается   
в Турции. Оттуда привозят знаменитые фиги сорта «Смирна», которые считаются лучшими по качеству. Крупные плантации существуют в Египте, Алжире, Иране, Марокко, США и Греции. В небольших масштабах фиговые деревья культивируют в Южной Африке, Австралии, Китае, Новой Зеландии, Чили и Мексике. На территории России инжир возделывают в Краснодарском крае и Крыму.

Ficus carica – это вечнозёленые или листопадные кусты и деревья высотой 3–10 м, с очень широкой, раскидистой кроной. Кора у инжира гладкая, серовато-коричневая. Листья крупные, пластинчатые, в основном простые, трёх- или пятипалые, длиной 10–20 см и покрыты волосками. На ветках они расположены очерёдно и имеют по два (часто сросшихся) красных прилистника, которые защищают листовые почки и опадают при распускании листьев.

Существуют мужские и женские растения. В то время как у первых в смешанных соцветиях собраны тычиночные и стерильные пестичные цветки, у вторых они исключительно пестичные. Мужские цветки имеют чашечку   
с четырьмя-пятью зубцами и до пяти тычинок. Женские стерильные   
и фертильные цветки различаются только формой рыльца и длиной пестика: в первом случае он короткий, во втором – длинный.

После опыления, через три-четыре месяца соцветия преобразуются   
в соплодия размером до 10 см, точнее, сиконии – ложные плоды. Они округлой или грушевидной формы. Кожица тонкая или толстая, гладкая или покрыта мелкими волосками. В зависимости от сорта бывает тёмно-лилового, зелёного, коричневого или красно-жёлтого цветов. Мякоть сочная, сладкая на вкус, от янтарного до земляничного цвета, содержит много мелких жёлтых семян.

Фиги цветут трижды в год. Процесс опыления очень сложный. Растение, у которого только женские цветки, опыляют осы-бластофаги из семейства Агаониды. Почти слепые и не имеющие крыльев самцы оплодотворяют самок внутри мужских соцветий, откуда они выбираются через отверстие в вершине.

Затем самки, на которых остаётся пыльца мужских растений, пускаются на поиски цветущих смоковниц. Попадая в стерильные женские цветки, они благополучно откладывают яйца и вылезают наружу. Длинностолбиковые фертильные для этой цели не подходят. Некоторым насекомым не удаётся из них выбраться, и они погибают. Мёртвых ос инжир полностью переваривает.

На 100 г свежих фиг приходится 74 ккал и 2,9 г балластных веществ.

Фиги съедают вместе с кожурой и семенами, предварительно удалив стебель и тщательно помыв плоды водой. Снять кожицу тяжело, и в этом нет необходимости. Если кожица не по вкусу, рекомендуется разрезать плоды   
и выбирать мякоть ложкой. Свежие винные ягоды добавляют в холодные   
и горячие блюда. Оригинальный вкус фрукты придают салатам и блюдам   
из дичи. Из них делают острый соус чатни. Отличная закуска – фиги с козьим сыром или запеченные в беконе. Необычный вкус фрукты приобретают, если положить их в вино.

Сушёные плоды, которые легко резать, кладут в пироги и выпечку, добавляют в мюсли и смеси из сухофруктов, мясные блюда и чечевичную похлебку, перерабатывают в ликеры.

Популярные продукты – инжирные горчица и варенье. С горчицей едят сыр и мясо или просто намазывают её на хлеб. Готовят её из хорошо размоченных сушёных фруктов. На варенье идут в основном свежие плоды.

При покупке рекомендуется выбирать мягкие винные ягоды, на которых нет внешних повреждений и плесени. Они легко деформируются и хранятся в холодильнике максимум два-три дня. Неспелые фиги дозревают при комнатной температуре.