

I cocomeri

di Ciro Lubrano

Era arrivata la loro stagione; sull'isola iniziavano a sbarcare a metà mattinata dei furgoni pieni stracolmi di quelli buoni, dalla scorza verde oliva e dalla forma un po' allungata. Dolci erano dolci ma, per essere veramente rinfrescanti e dissetanti, bisognava o calarli nel pozzo o, molto più prosaicamente, spaccarli a metà e sistemarli nella parte bassa del frigorifero.

Mio zio Ali` ne era particolarmente ghiotto e quando te ne offriva una fetta, sicuro se ne era servito prima lui; se era freddo, dolce e succoso al punto giusto, bissava volentieri e te ne offriva subito un'altra con grande generosità.

Quando gli ospiti erano bambini o donne, Ali` premurosamente offriva loro le fette senza semi. Lui li sapeva pure "tuzzuliare" (bussare) i cocomeri e i suoi vicini di casa non ne compravano se prima lui stesso non dava l'approvazione. Questo costringeva il mellonaro ambulante a passare per quella zona negli orari più strani ma anche più sicuri per incontrare Ali` disponibile.

Ricordo che all'epoca (e tuttora) trovavo sempre curioso l'invito a "voce stesa" che i venditori lanciavano dal furgone per fare pubblicità al prodotto.

Quasi tutti infatti, oltre a permettere ai clienti di saggiare la bontà del prodotto intagliandone abilmente un piccolo cono tricolore, erano soliti ripetere:

"So` chine fuoco sti mellune. - Mellune sapurite; teneno fuoco Vesuvio!". (*traduzione= Sono pieni di fuoco questi cocomeri. - Angurie saporite; hanno dentro il fuoco del Vesuvio!). Io, come pure zio Ali`, restavamo interdetti; ma come, per vendere prima e meglio una frutta meravigliosa che assicura pronto refrigerio e calma la sete più d'ogni altra cosa, si vantava il suo colore rosso-fuoco e, quasi per contrasto, più che le sue proprietà dissetanti, si evocava il calore infernale del vulcano? Boh!!

Chiaramente, come in tutte le tradizioni popolari, ciò aveva una sua spiegazione logica; cosicché i cocomeri, a Procida, li hanno sempre venduti così e tuttora continuano a farlo.