Le melon, fruit du soleil

Il y a plusieurs milliers d'années, les Chinois, les Égyptiens, les Grecs et les Romains se délectaient déjà de la chair sucrée du plus rond des cucurbitacées... Mais les Français durent attendre la fin du XVe siècle pour goûter à ses délices ! C'est de Cantalupo, près de Rome, que provient le melon de variété « Cantaloup » qui, cultivé en France, devint le petit « Charentais » rond que l'on connaît aujourd'hui.

Au XVIIe siècle, Saint-Amant le décrit très malicieusement :
D' un jaune sanguin il se peint :
Il est massif jusques au centre
Il a peu de grains dans le ventre.

Mais il en existe néanmoins bien d'autres que l'on connaît beaucoup moins en France. Ainsi, le melon d'Espagne, avec sa forme allongée, son teint jaune vif et sa chair blanche très sucrée et désaltérante qui, après avoir conquis le palais des Anglais, est de plus en plus apprécié sur les tables françaises. Israël, Californie, Antilles, etc., chaque région qu'illumine généreusement le soleil cultive à présent sa propre variété de melon. Sans oublier la célèbre pastèque ou « melon d'eau », délice des mois d'été que l'on peut rehausser d'un alcool blanc glacé... Un véritable paradis de fraîcheur !

Pour choisir son melon, chacun a sa technique, la plus fiable restant cependant l'œil expert d'un marchand de fruit. Il est toutefois admis qu'un fruit lourd dont le pédoncule se détache facilement et dont l'écorce se fend par endroits atteint le stade de maturité idéale. Il doit rester ferme et laisser présager de son arôme par un parfum affirmé. Suite de l' article en lien ...

Source & infos complémentaires :
Gastronomie

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le vendredi 13 juillet 2001
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/99-melon-fruit-soleil.html