

La pastèque universelle

La pastèque est souvent une percussion, si elle est bien mure elle peut être une grosse caisse.

Les sons changent selon l'épaisseur de la peau qui est unique pour chaque instrument et différente selon l'endroit où l'on frappe. Les sons changent aussi selon que l'on frappe avec une branche de céleri, une carotte, une courgette ou des 'balais' de verts de 'poireau jazz'.

Comme pour beaucoup de peaux de fruits et légumes, on peut aussi frotter la pastèque du doigt avec un peu d'eau pour l'utiliser comme 'tambour à friction', le doigt accroche la peau qui se met en vibration.



Il peut donc y avoir une variété impressionnante de sons différents à partir d'une seule pastèque, ensuite viennent les variétés de techniques de jeu et leur développement.

Tout ça est quand elle est entière et qu'on pose l'oreille sur la peau, qu'on l'écoute au stéthoscope ou en amplifiant ce que perçoit le stéthoscope. Quand elle est amplifiée, on peut aussi intégrer la pastèque à une batterie de fruits et légumes par exemple.

En l'évidant de différentes manières on entre encore dans d'autres univers sonores. C'est une des façons de récupérer la chair pour pouvoir encore utiliser la peau qui peut avoir plusieurs vies avant de se diriger vers le compost.



En dessous du chapeau pastèque, moi qui joue de la flûte patate douce-carotte à côté d'une partie de l'orgue de pluie de jus de pastèque filtré en fruits et légumes que j'ai créé en 2006, lors d'une résidence de deux semaines à la Maison Folie de Lille Moulin dans le cadre du festival international de la soupe de Lille.

La pastèque est très certainement une discipline injustement boudée par les conservatoires de musique, d'agriculture et de cuisine... Mais il a fallu du temps avant que le violon s'impose comme une pierre d'angle incontournable de la table d'hôte !

Revenons à nos pastèques.

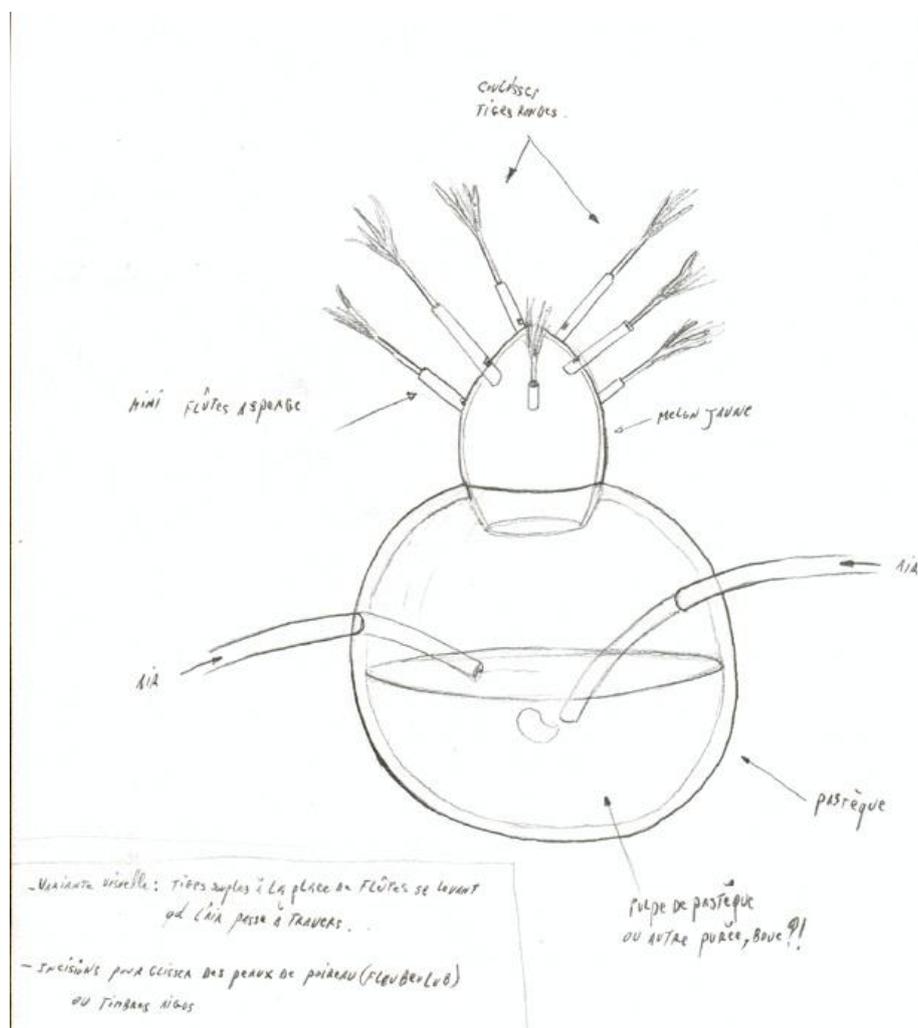
Avec la pastèque que j'ai sur la tête sur la photo ci-dessus, j'ai découvert que dans certains cas, après avoir servi de grosse caisse, au fil des jours l'intérieur peut commencer à fermenter et la pression augmente progressivement à l'intérieur.

La peau se tend et les sons deviennent de plus en plus aigus, au point que l'on croirait entendre les sons d'une caisse claire ou d'une pomme pas encore mure.

En faisant une incision pour libérer les gaz de fermentation, on peut faire chanter une flûte carotte... Faire rouler une automobile ou chauffer une ville pendant un centième de seconde ?

Ça sent bizarre mais pas mauvais et l'on peut quand même encore faire une lampe ou un chapeau avec la peau, la chair est dans ce cas pour le compost ou d'autres utilisations.

La pastèque peut aussi servir de réservoir pour distribuer de l'air vers des instruments à vent, je l'ai fait plusieurs fois mais n'ai pas de photos de pastèque cornemuse.



Projet de pastèque musicale ou l'on envoie de l'air à l'intérieur: pastèque verte chapeautée par un melon jaune avec des flûtes en asperge par exemple. Des tiges rondes de légumes correspondant aux diamètres des flûtes, permettent d'avoir des asperges à coulisse que l'on peut accorder. L'on obtient comme cela un genre de cornemuse à flûtes.

En plongeant l'arrivée d'air dans de l'eau dont on a rempli la pastèque à moitié, ou du jus de pastèque plus ou moins filtré selon l'effet recherché, l'air remonte à la surface en produisant des bulles qui donnent un son vibrant aux flûtes, un trémolo.

Il faut des fameux poumons pour jouer de 7 ou 8 flûtes à la fois, alors parfois je prends un soufflet de plage qui gonfle un gros ballon de baudruche ce qui me donne une réserve d'air et de pression. Des robinets d'arrosoirs de jardin permettent alors de régler le débit d'air vers la cornemuse via des tuyaux en plastique. Une installation qui est possible mais difficile à réaliser uniquement en légumes.



Une version sans eau ou jus de fruit, ou une courge sert de distributeur d'air vers 4 flûtes carotte, 3 à coulisses pour former un accord et une sur laquelle on peut jouer de petites mélodies.

Vies, polyvalences et philosophie de la pastèque :

Découper une pastèque pour la manger après qu'elle ait servi de grosse caisse, est un des moments magiques, surtout que je la découpe autrement qu'à l'habitude. Parfois, enfants comme adultes se sont défoulés dessus au point qu'il n'en reste pas grand-chose... Dommage ?

Mon intervention pour attirer l'attention sur la rencontre avec le vivant dépend de la situation, ça n'est pas une maigre responsabilité que de plaider pour la pastèque, qui a peut-être aussi servi de défouloir en lieu et place de bien d'autres choses ou vies ?

Une cloche en métal et une guitare, demandent l'une et l'autre des attentions différentes, une pastèque demandera généralement attention et sensibilité et rapidement je suis sûr que vous découvrirez qu'elle vous le rend bien. Puis il faut de bonnes dents, et un système digestif particulier pour manger une cloche en métal ou une guitare.

Et maintenant, elle est devant vous, pastèque au destin particulier avec ses qualités uniques d'être vivante unique.

Durée de vie de la pastèque musicale.

Moi qui ai rencontré des milliers de pastèques, achetées, cueillies dans les champs avec celle ou ceux qui les ont cultivé... J'ai travaillé et joué avec tant d'entre elles, les ai mangé et préparées de 1001 façons; de petites rondes bio, vert foncé à la chair ferme et douce comme du velours, les vertes dehors et dedans, les verte clair à confiture...

Les Européennes, Belges, Françaises, Espagnoles, Marocaines, Grecques et Turques... Mais je ne crois pas avoir déjà rencontré des pastèques Chinoises - > 68 000 000 de tonnes par an, soit plus de 70% de la production mondiale à eux seuls... Ce n'est pas étonnant que la sculpture des pastèques s'y soit tant développée et peut être irez-vous un jour y partager vos connaissances en pastèque musicale ?

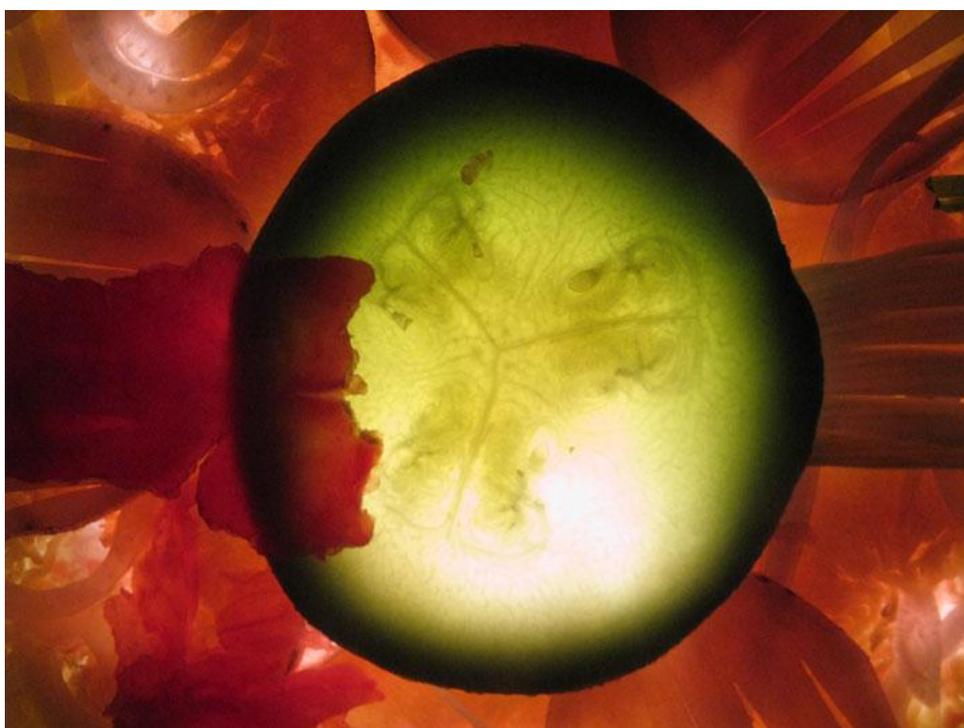


Photo de Peinture en fruits et légumes frais, dont une tranche de pastèque verte (Capendu 2009)

Il y a bien des manières de voyager: Sans les avoir toutes rencontrées, je crois avoir fait plusieurs fois le tour du monde des pastèques. D'un autre point de vue je n'en ai pas encore fait pousser et ne connais encore rien d'elles. Je les connais mieux que personne, découvrant toujours que les autres les connaissent mieux que moi et plus je les connais plus elles sont un mystère.

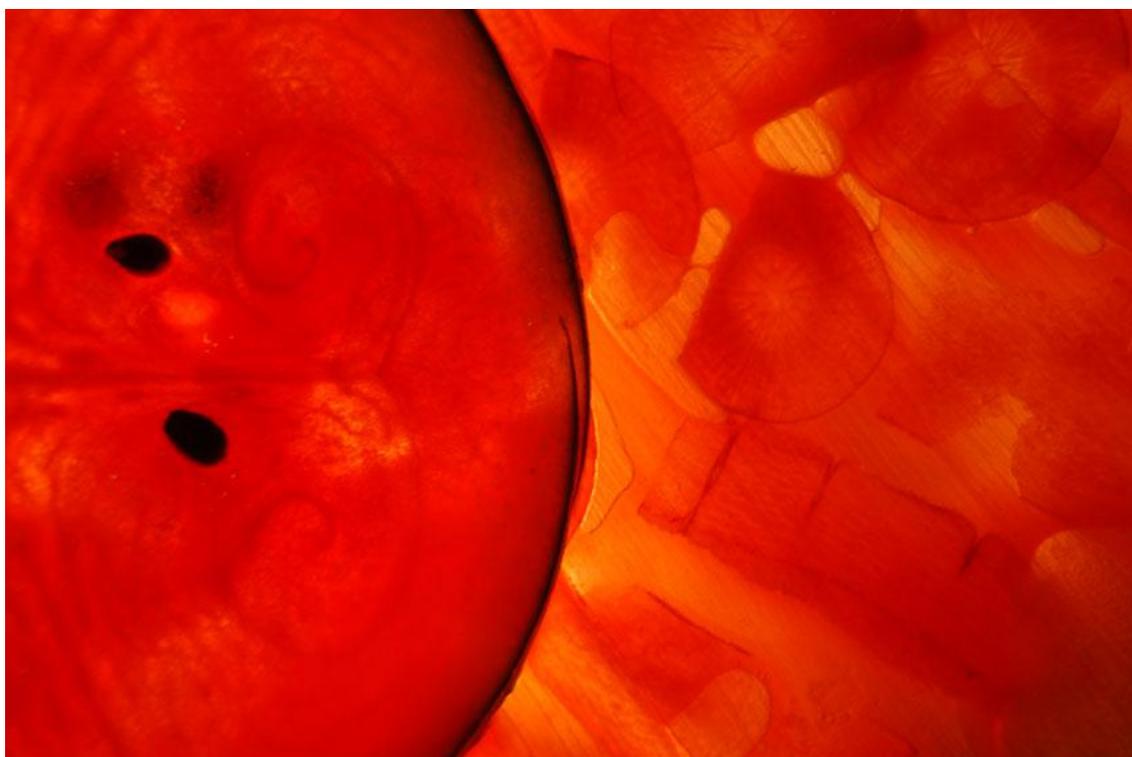
Comme instrument de musique, une vraie pastèque peut avoir une durée de vie de quelques jours. Si l'on en joue finement et la transporte avec soin, selon les conditions climatiques et en évitant de faire une bêtise comme de la mettre régulièrement sur une scène sous des projecteurs, elle tiendra rarement plusieurs semaines.

Depuis 3 ou 4 ans, même en les malmenant, les grosses pastèques que j'achète sur les marchés ou chez les grossistes, ont une durée de vie de plusieurs mois. C'est plutôt une bonne nouvelle, je pourrais me dire que c'est parce qu'elles se sentent bien avec moi dans leur destin si particulier mais je crois plutôt que quelque chose a changé.

Ces nouvelles pastèques, elles ressemblent à des pastèques, goutent la pastèque, sonnent comme des pastèques... Mais est ce que ce sont encore vraiment des pastèques ?

Vont-elles finir par s'appeler Pastoc et porter une petite étiquette de mise en garde humoristique comme pour le tabac « Uniquement pour usage musical, manger des Pastoc tue ! »

La valeur d'une pastèque :



0,75€/kg, une pastèque de 12kg = 9 €

Bien sûr, c'est la valeur de la transaction mais l'argent est juste une valeur intermédiaire, ce n'est pas du tout la valeur de la pastèque. Il semblerait que nous sommes contraints à percevoir les réalités à l'envers, la valeur monétaire de quelque chose étant plus importante que sa valeur réelle.

Ce qui nous empêche peut être de la rencontrer ? Cette pastèque peut avoir une valeur nutritionnelle et fonctionnelle, elle peut avoir une valeur plaisir et découverte, elle a la valeur que vous pourrez lui donner et peut être une des expériences les plus importantes de votre vie.

Le gaspillage : Si la pastèque a poussé sans couter autre chose que du travail, il n'est possible que de gaspiller le travail, or gaspiller ressources, énergie et travail semble être devenu une spécialité de l'humanité: En nous surveillant les uns les autres et nous opposant les uns aux autres, en se retrouvant contraint de faire du vélo d'appartement parce que l'on ne fait plus pousser des légumes... ?

En faisant pousser une pastèque, plutôt que ça ne coute que du travail, l'on peut aussi penser dans l'autre sens : Pour que le travail soit plaisir, que cette activité nous enrichisse sur tous les plans, enrichisse les autres et l'environnement sur tous les plans... Des manières de fonctionner ou il n'y aurait plus que des gagnants en somme ?!

Le problème est le coût réel de la pastèque, or aujourd'hui une pastèque peut avoir un cout réel gigantesque. 0,85€/kg pour une pastèque qui vient du Brésil que l'on peut acheter en hiver en Belgique ???



Pastèques bio et melons qui rêves, parlent et chantent à écouter au stéthoscope (Rutilants 2011)

Une graine a été plantée par quelqu'un qui s'en est occupé ou peut être quelqu'un d'autre, pas loin de chez vous ou à l'autre bout de la planète. La culture peut-être industrielle et mécanisée. Il, elle ou eux, ont utilisés des graines produites sur place à partir des fruits précédents ou les ont achetées, ont utilisés des engrais et pesticides ou pas et ont utilisé des outils qui ont nécessité un ensemble de matériaux, forces et travail.

Puis la pastèque a été cueillie, transportée, parfois en avion ou dans un bateau frigo et/ou dont on a modifié l'atmosphère des soutes de stockage de multiples façons pour conserver les fruits. Puis elle arrive en camion chez un grossiste, un autre, puis sur un marché ou chez un commerçant à qui je l'ai acheté. Deux pastèques qui semblent identiques peuvent être infiniment différentes l'une de l'autre.

Si l'on voyage dans toutes directions à partir de tout ce qui a eu lieu de la production au consommateur, l'histoire de chaque choses utilisées, chaque outils et matériaux qui les composent, le système monétaire et tout ce qu'il s'est passé pour que mon action d'acheter cette pastèque soit possible; et bien toute la planète a participé.

Si l'on fait ce voyage pour chaque chose dans le temps, tout est totalement interconnecté depuis... 15 milliards d'années ? Ça fait longtemps avant notre naissance à tous.

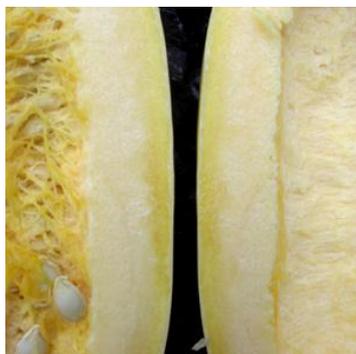
Tout n'est pas moins interconnecté quand on cueille un fruit ou légume dans le jardin communautaire ou on l'a cultivé, c'est juste un processus différent. Et maintenant, elle est toujours devant vous, pastèque et être vivant unique.

Peut-être aurez-vous dans les futurs la possibilité de faire pousser des fruits et légumes pour notre rencontre, pour faire des instruments et de la musique ensemble ?

Dans ce cas, c'est vous qui me raconterez l'histoire des légumes qui sont devant moi et m'invitez à rencontrer les fruits de votre travail, ces instruments que vous connaissez déjà si bien et dont nous investissons ensemble le développement des différences et potentiels en relation au développement des nôtres.

Aucune pastèque n'est juste une pastèque, un peu comme vous n'êtes pas juste un être humain, une fille ou un garçon. Vous êtes-vous, personne d'autre n'est pareil et n'a les mêmes potentiels que vous...

Peut-être que le développement de nos différences et potentiels uniques n'a pas encore réellement commencé, cependant quelque chose a changé et des manières de fonctionner ou il n'y a plus de perdant et que des gagnants sur tous les plans, semble être une piste intéressante pour générer des futurs parfaits qui le sont différemment des présents qu'on générés nos passés ?!



Petit extraits du feuilleton « L'univers des fruits et légumes et nous » :

Avec une société Franco-Polonaise spécialisée dans la conception de programmes informatiques pour la gestion des stocks de fruits et légumes, j'ai participé deux fois au salon « Fruit Logistica » à Berlin. Le salon annuel des spécialistes de la logistique des fruits et légumes frais, visité chaque année par plus de 40 000 visiteurs venus des 4 coins de la planète et quelques visiteurs discrets venant d'un peu plus loin... Depuis quelques années, un deuxième « Fruit Logistica » a lieu en Asie.



Pomme de terre Vitelotte (2009)

La permaculture : Est une approche nouvelle de l'agriculture, une autre direction de développement de 'nouvelles technologies' qui est aussi une philosophie: De nouvelles manières de percevoir les réalités, de penser et agir...Un système dynamique relationnel de coordination plutôt que de contrôle ou justement, tout est toujours plus 'gagnant'.

L'on m'a parlé d'un jeune permaculteur en Bretagne qui y ferait pousser des mangues... Produire et consommer propre, local et de saison ? :-)

Il s'en passe des choses dans les univers des fruits et légumes... Qui ne sont coupés d'aucuns autres et vice versa !