

BLOODLOST

LE CHAGAR ENCHAÎNÉ

N°73 - 13 JANVIER 2016

Les obligations annuelles du genre « Bonne année, bonne santé » ayant été expédiées dans le chagar précédent, nous allons pouvoir démarrer les choses sérieuses sans délai inutile. Si vraiment ce genre de choses vous manquent, passez donc voir votre mamie ou une vieille tata qui pique, elles sont généralement en boucle sur le sujet jusqu'au 31, voir plus tard si, l'âge aidant, le concept de date est devenu un peu fuyant chez elles.

En ce qui nous concerne, le gros sujet, c'est le nouveau site du label BadButa, lancé cette semaine. Ne jouez pas les étonnés, vous venez de le découvrir pour récupérer ce Chagar n°73.

Comment ? Vous avez trouvé ce chagar dans une compilation pirate sur un site ukrainien, entre deux vidéos zoophiles et une version fan-sub d'Hélène et les garçons ? Ok. Je ne juge pas.

Mais prenez tout de même le temps de passer sur BadButa.fr pour jeter un œil à nos news, nos blogs, les docs dispos sur nos jeux, et quelques bonus. Ça ne mange pas de pain...

François & Rafael

Participer, commenter, questionner !

Sur le forum de John Doe, un fil de discussion est consacré au chagar enchaîné. Vous pouvez y laisser vos commentaires, vos questions, ou nous y signaler les sujets dont vous aimeriez qu'on vous parle.

Ca se passe par là :

<http://bit.ly/JDforumFAQ>

Numéro réalisé par Rafael et François.
Illustré par Le Grümph et Christophe Swal.
Corrigé par Fred «Balt» Lipari.



LES ÉPICES AU QUOTIDIEN (1/2)

Trop souvent, on connaît les épices batranobans par leur côté spectaculaire, brutal ou extraordinaire. Les joueurs connaissent par cœur la liste des épices de combat ou de soins, mais ne se rappellent que d'un ou deux épices récréatifs, muffin en tête. Cet article sera donc consacré aux généralités trop souvent ignorées sur les épices. Nous jetterons d'abord un œil sur le côté « producteur », en observant comment les épices sont obtenus et transformés. Nous suivrons quelques épices de la graine jusqu'à l'étal, au fil des intervenants et des opérations. Nous nous pencherons ensuite sur les apparences les plus courantes de l'épice-produit, et les diverses manières de les consommer.

GÉNÉRALITÉS ET RAPPELS UTILES

Les épices batranobans, quels que soient leurs types, leurs puissances ou leurs effets, sont des plantes. Il peut s'agir de toutes sortes de mousses, arbres, champignons ou herbes. Contrairement à ce qu'imaginent trop d'orientaux, les Batranobans ne sont pas capables de traiter n'importe quelle plante pour en extraire un épice. S'il existe, un peu partout sur le continent, des champignons ou herbes plus ou moins euphorisants ou mortels, ce ne sont en rien des épices. Pour entrer dans ce club fermé, la plante doit produire, lors de son absorption, un effet magique – un effet de fluide – qui agit sur le consommateur ou son environnement.

On estime généralement que la découverte des épices daterait d'environ 1 000 aN, soit lors du règne des elfes dans le Centre, et pendant la seconde époque de la civilisation bathrahabane. En quelques siècles, les Bathras répertorièrent ces plantes, apprirent à les cultiver, et se répartirent leur culture et leur exploitation. Les épices sauvages disparurent peu à peu, afin de protéger les intérêts des dépositaires des « licences ».

Aujourd'hui, des chasseurs d'épices continuent leurs recherches dans les coins les plus reculés du continent, et rapportent à l'occasion quelques trouvailles, mais cela reste l'exception. Les « nouveaux » épices sont donc issus d'un croisement inédit d'un épice connu avec un autre épice, ou avec une plante non-magique.

Notez que si les étrangers ont parfois un peu de mal pour savoir de quoi on parle, lorsque le sujet de l'épice est sur la table, les Batranobans ont des habitudes bien rodées. Le terme « épice » peut désigner aussi bien une plante magique (avant son traitement) que le produit final, prêt à l'emploi. Si le contexte rend clair ce dont on parle, les Batranobans utiliseront simplement « épice ». S'il faut être plus précis, on utilisera une expression correspondant au stade de production :

- Une **grande-plante** (un épice sur pied, aux champs, en cours de pousse ou de repos)
- Les **cueilleries** (les fruits, feuilles, ou parties exploitables, une fois récoltés)
- Les **sauces**⁽¹⁾ (un épice en cours de travail, lors des étapes de transformation)
- Les **dormes** (un épice au repos ou en fermentation après ses transformations)

Une fois prêt, si les gens vulgaires et avides parleront « d'épice-produit », le Batranoban bien-né préférera parler de l'épice en fonction de son apparence :

- Les **poudres** (pour tout produit solide à mélanger, brûler, aspirer...)
- Les **sèves** (pour tout produit liquide ou fluide, tel que vin, huile, lotion ou liqueur)
- Les **sucres**, les **babioles** ou les **bouchées** (pour un grand nombre de produits aux apparences diverses, souvent directement proposés sous leurs formes finales de consommation)

Bien-sûr, quelques épices n'entrent dans aucune de ces catégories, mais l'épicier aura alors à cœur de trouver un nom qui claque bien pour son produit. Ce n'est pas pour rien que les Batranobans ont acquis une réputation de commerçants hors-pairs.

⁽¹⁾ L'expression « basse-sauce » désigne tous les produits extérieurs utilisés lors du processus de transformation de l'épice. Ce peuvent être des plantes non-magiques, des réactifs chimiques, des supports ou des consommables divers. Aussitôt mélangés à l'épice, ces produits intègrent la « sauce »

ÉPICES & PLANTATIONS

• Arbres

Produit des fruits, feuilles, bois, racines, sèves et fleurs.

Les vergers sont des plantations simples mais encombrantes. Il en existe de toutes sortes, plus ou moins denses ou clairsemés, plus ou moins dangereux et défendus selon l'épice, sa nature et sa valeur.

• Buissons

Produit des feuilles, tiges, racines, fruits, baies ou fleurs. Fréquemment, les épines, crampons et déchets des buissons sont aussi utilisés.

Les buissons, arbustes simples, ronces et lianes, sont communs, souvent solides et résistants. On en trouve donc de toutes sortes, dans une grande variété de plantations.

• Mousses et champignons

Produit des matières simples, des moisissures, des fluides. On emploie aussi souvent le champignon mature (pied, tête, lamelles ou spores), ainsi que les terreaux qu'il a ensemencés.

Les plantations de mousses et de champignons sont variées. On les cultive en champs, en serres, parfois même au contact d'un autre épice (arbres ou buissons), qu'ils colonisent.

Certaines mousses et champignons préférant l'obscurité, il existe des plantations souterraines, dans des caves creusées dans ce but, ou des cavernes naturelles.

• Herbes et fleurs

Produit des matières simples – tiges, parties grasses et racines - qu'on utilisera telles quelles, séchées ou en ensilage. Les graines, fleurs ou baies, sont aussi utilisées.

Ces plantations sont les plus simples en apparence, mais nécessitent toujours de grandes surfaces et une main d'œuvre entraînée, pour un bon entretien et une récolte efficace.

• Racines

Les épices ne s'épanouissant qu'en sous-sol sont rares, mais toujours appréciés pour leur puissance concentrée. Leur culture demande des compétences bien spécifiques, pour développer et entretenir des plantes invisibles à l'œil.

On exploitera alors les racines elles-mêmes, les feuilles affleurantes, et parfois les tubercules.

• Algues

Le corps de l'algue lui-même, ses tiges d'accroches ou ses graines ou mousses peuvent être exploités.

Les plantations d'algues peuvent être des installations de bord de mers, dans de grands parcs protégés, ou des installations de ramassage le long des plages. Il existe aussi des plantations en bassin à l'intérieur des terres, ou mêmes des « rizières » en terrasses.

SILENCE, ÇA POUSSE

Les épices-plantes se présentent sous une extraordinaire variété de formes. Jetez donc un œil à la liste ci-contre pour vous faire une idée de cette variété, et des styles de plantations correspondantes. Notez que cette liste est tout sauf exhaustive. Pour vous familiariser avec la culture de l'épice sans vous faire ingurgiter un traité entier, voici trois exemples de grandes-plantes et leurs usages.

Les pics de ruines

Les buissons de ruines sont surnommés « pics » à cause de leurs épines acérées. Ils poussent sur de grandes étendues sèches, et ne sont jamais aussi fournis que s'ils peuvent s'enrouler sur des piliers de pierres, des murets, ou autour de roches diverses.

Si la culture requiert une main d'œuvre souvent renouvelée (les blessures s'infectent facilement et sont horriblement douloureuses), les pics sont tout de même une manne pour les exploitants, puisque les fruits, en pourrissant sur l'arbre, donnent le premier élément exploitable du muffin. À l'automne, on ramasse aussi les épines avant qu'elles ne sèchent ; elles donneront des liqueurs narcotiques et des poudres permettant de supporter la chaleur. La première floraison, au printemps, donne une récolte de fruits hautement toxiques, qui donnent des poisons lents et douloureux.

Les ronces sont taillées avant l'hiver, et le surplus est stocké dans des fûts. Elles pourrissent ensuite en une mélasse sombre qui sert de réactif dans un très grand nombre d'opérations d'épicerie.

La rampante d'ossements

Cette mousse ne se développe que dans des charniers, ce qui rend le voisinage des plantations assez difficile. Elle dévore les cadavres, et demande un renouvellement régulier de sa « nourriture ». La culture de la rampante demande une attention de chaque instant, car elle adore se glisser sur les ouvriers pour tenter de fuir ses fosses afin d'infecter de nouvelles sources de nourriture. Notez que la mousse ne se préoccupe pas vraiment que son hôte soit mort ou vif quand elle commence à le grignoter et à se reproduire sous sa peau et dans ses fluides. Ces risques rendant nerveux les autorités et les grandes familles, la rampante et exploitée loin des bourgs, dans des plantations presque closes. En cas de problème, les propriétaires mettent simplement le feu à l'exploitation, champs, bâtiments et esclaves compris. Puis ils sortent une souche d'une cave sécurisée, et relance une nouvelle tournée.

Si on continue de l'exploiter malgré tous ces risques, c'est que la rampante est un épice de premier plan. Elle suinte régulièrement une sève ocre qui sert à la fabrication des meilleurs colles du continent. Utilisée en architecture, en armurerie et en forge, elle est même à l'origine des célèbres techniques d'embaucage.

De manière plus discrète, la rampante est aussi utilisée sous une forme atténuée de sa forme vive, comme moyen de propager un poison, une maladie ou pour faire ingérer un épice particulier à une cible.

Le pommier de Bandu'ruire

Il est presque impossible de traverser les sources sans apercevoir chaque jour un verger où trônent des pommiers de Bandu'ruire. Cet arbre haut, solide, aux branchages larges et évasés, est l'un des épices ayant le plus d'usages différents. Nous n'en feront pas le tour, mais voici quelques exemples les plus connus.

Les pommes, utilisées en moult, en jus ou en purée, sont utilisées comme base pour de nombreux épices. La nature magique de ces substances maintient et renforce les mélanges, et aujourd'hui, presque un tiers des liqueurs d'épices batranobanes sont issues du Bandu'ruire.

L'écorce donne des fibres d'une grande solidité, qui réagissent à d'autres épices pour des effets très intéressants. Il existe ainsi des lins mélangés qui protègent mieux qu'un cuir bouilli, d'autres qui isolent de la chaleur, et une variété qui change de couleur à la nuit tombée. Quelques papeteries de Durville proposent même des papiers qui ne sont lisibles que lors de certaines phases lunaires.

Les feuilles séchées sont de véritables éponges pour certains mélanges, qu'elles absorbent et renforcent. Elles peuvent ensuite être brûlées ou mâchées, relâchant leurs odeurs, leurs effets ou leurs pouvoirs.

Un exemple un peu plus original ? Certains exploitants infectent volontairement leurs plantations avec des vers parasites, qui dévorent les pommes et se reproduisent dans tout le verger. Ce sont ces vers qui serviront ensuite de réactifs à des opérations d'épicerie. Dans les bas-fonds de Tehen, on trouve même des galettes cuites avec les restes de ces vers. On appelle cela des « bouchées d'écœurées », et les effets sont assez variés, selon les épices que les vers ont servis à créer. Manger ces galettes peut être assez risqué, les résultats variant du trip léger à l'overdose extatique, en passant par quelques surprises plus ou moins répugnantes.