

Et pouf, 75 numéros. Ça en fait des signes, des lignes, et des pages. Et surtout, ça en fait des sujets plus ou moins utiles, plus ou moins idiots, plus ou moins précis.

Bizarrement, nous n'avons jamais eu trop de mal à remplir les Chagars Enchaînés, entre les questions des joueurs, les défis plus ou moins sérieux des amis, et les trous béants que nous découvrons nous-même dans le livre de base, l'histoire du monde, ou la logique de notre version de Tanæphis.

Avec le temps, pourtant, les choses deviennent un peu difficiles. Et puis pouf, l'illumination. Un truc maousse, énorme, capable de tenir dix, quinze, peut-être vingt Chagars. Une vieille envie en plus. Une belle. Du coup, les plans du Chagar se précisent, et nous savons – à peu près – comment se dérouleront les mois à venir, et comment se conclura cette aventure. Avec la baisse de fréquentation du site et les réactions plus rares à la sortie de chaque numéro, nous avons un peu peur de perdre notre motivation. Mais non, raté. L'envie est revenue, et le chagar piaffe de nouveau.

Par contre, cela veut dire que les cases du programme se remplissent vite. Alors avant ce galop final, il est temps de poser vos questions sans réponse, de réclamer les Chagars qui vous manquent absolument, ceux que vous espériez en secret. Filez vite sur le site de John Doe (lien plus bas), réclamez ce sujet particulier qui VOUS manque pour que VOTRE Tanæphis tourne rond. C'est le moment ou jamais, avant que les lunes ne se voilent de sang...

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.



BLOODLOST

LE CHAGAR ENCHAÎNÉ

LES ÉPICES AU QUOTIDIEN (2/2)

Après les généralités évoquées dans le Chagar n°73, et les informations sur les lieux de production et les variétés de produits de départ, ce numéro sera consacré aux transformations techniques de l'épice, puis au produit final et à sa consommation. Amis junkies, ceci est votre Chagar. Enjoy.

DE LA GRAINE À L'ÉTAL

Une fois récoltés, les épices (cueilleries⁽¹⁾, à ce stade) sont traités dans les fermes pour séparer les différentes parties utiles, et les envoyer aux divers clients. Parfois, les produits subissent une première préparation : séchage, mise en tonneaux, en saumure, broyage ou farinage... Cela dépend de la commande et des désirs du client. Pour certains épices récents, le client qui veut cacher la composition exacte de son produit peut acheter toute la plante alors qu'il n'en utilise qu'une minuscule partie.

Arrivé chez l'épicier, l'épice entre dans une chaîne de traitements qui dépend du produit final désiré. Le processus peut être aussi simple qu'une mise en étagère pour « laisser l'épice se faire », un peu comme un fromage, alors que d'autres épices nécessiteront une trentaine d'étapes et de sauces⁽¹⁾ différentes pour passer de la cueillerie à l'étal. Pour éviter un cours aussi magistral qu'ennuyeux, voici quelques exemples plus ou moins typiques.

La bouchée Kolima est un épice traditionnel des Sources, qu'on trouvera un peu partout dans la Nation sous une version ou une autre. Il est conçu à partir d'un fruit (pomme, poire, prune, raisin ou figue) et d'un épice qui pousse sous la forme d'une vigne grimpante, la griffe de Suel. La griffe est cultivée dans des ruines ou sur des rocailles, ou encore sur les murs de plantations diverses. On cueille ses feuilles au fil de l'année, et on les laisse pourrir pour obtenir une pâte humide. Pendant la pousse des fruits, on les badigeonne de pâte de Suel. Certains fruit meurent et tombent, mais la plupart acceptent le traitement, et finissent leur croissance sous l'œil expert des maîtres de vergers. Les fruits traités, lorsqu'ils sont cueillis et mis sur claies, se mettent à pourrir bizarrement, ressemblant peu à peu à des fruits confits. Ils se racornissent, jusqu'à former des boules de pâte sèches ressemblant à un loukoum. Et hop une bouchée de Kolima.

L'essentiel du travail est donc fait en ferme. On cueille les feuilles de Suel, on les fait pourrir pour obtenir la pâte qu'on badigeonne sur les fruits qui poussent encore. On cueille les fruits au bon moment, on les surveille dans une grange pendant qu'ils confisent ou pourrissent. On retire les fruits ratés, et peu à peu, on met en cageots les bouchées arrivées à maturité. Pas plus compliqué que cela...

Le vin-gras de Samali est un vin tout à fait normal, et sa mise au point paraît, au premier coup d'oeil, très classique. On cultive divers raisins, on les cueille, on mélange leurs jus, puis on trafique le résultat avec divers sucres et additifs pour le rendre meilleur que ne l'a voulu la nature. La particularité du Samali, c'est qu'il s'agit d'un secret de longévité des familles Bathras. Infectés par des épices secrets et extrêmement précieux (trois champignons, deux moisissures et une mousse d'écorce particulièrement vicieuse), les raisins du Samali donnent des jus qui nécessitent des précautions et des soins bien particuliers. À divers stades de la fermentation, les cuves dégagent des gaz toxiques, des fumets qui attirent les bêtes sauvages, et parfois, si l'automne est trop pluvieux, des vapeurs explosives. Autant dire que ce n'est pas un épice simple à produire.

Le Samali n'est même pas, du point de vue de l'œnologue, un mélange bien glorieux. Si on continue à le produire, malgré tous ses défauts, c'est pour son autre effet. Consommé régulièrement, il prolonge la vie du buveur de plusieurs années, réduit les effets débilissants de l'âge, et conserve en grande partie la sagacité et la virilité du sujet. C'est la chasse gardée des grandes familles Bathras, qui se repartissent la production, et œuvrent à conserver les épices nécessaires, les terres utiles à sa production, tout en protégeant le secret de ses effets pour leur seul bénéfice.

⁽¹⁾ Pour les expression indiquant le stade de production de l'épice, voir le Chagar Enchaîné n°73

ÉTALS, BOUGES ET FUMERIES

LES SUEURS

On appelle « sueurs » des épices qui doivent, pour être efficaces, subir un premier traitement par le corps humain.

Pour les consommer, on les fait donc prendre à un esclave ou à un partenaire, puis on consomme la sueur du sujet pour bénéficier des effets de l'épice. Selon les goûts de chacun, on peut lécher directement la sueur sur le corps d'un esclave de plaisir, ou boire la sueur après qu'un serviteur l'ai épongée puis versée dans votre coupe.

Notez que les effets ne sont pas toujours les mêmes pour l'esclave, et que nombre de sueurs tuent tout simplement le premier consommateur. Ainsi, la sueur de ronces-noires est un aphrodisiaque puissant, qu'on lèche habituellement sur le corps d'une belle esclave, pendant que celle-ci se tord de douleur dans les affres de l'agonie.

LES FUMÉES FROIDES

Ces épices sont peu connus, car leurs effets sont peu spectaculaires, et nécessitent une vraie connaissance de l'épice et de ses finesses. Il s'agit souvent de bois, de ronces ou de feuillages, qu'on fera brûler en grande quantité pour « marquer » une maison, pendant sa construction.

Les fumées froides imprègnent les bois de construction, les mortiers et les charpentes, et laissent dans la maison des effets variés :

Cela peut être une ambiance (calme, fraîche, rassurante, stimulante, familiale, accueillante), qui marquera toutes les personnes présentes, et influencera leur attitude et leur ressenti.

La fumée peut avoir des effets précis, comme de réduire les risques de maladie, de repousser les animaux, de favoriser la fécondité, ou au contraire de la contrarier.

Les épiciers ont même mis au point des effets très intéressants pour eux. Ils sont capables de traiter une maison pour que les risques d'incendie y soit moindres, ou que la consommation d'épices y soit légèrement plus facile et agréable.

Si l'usage des fumées froides reste une rareté, c'est à cause des sommes folles nécessaires, et au doute qui reste chez les profanes sur leur efficacité. De plus, le traitement devant se faire lors de la construction, c'est une dépense supplémentaire que seuls des épiciers ou des Bathras peuvent réellement se permettre.

Une fois les sauces sèches, les brouets évaporés, les bouchées cuites, l'épice est prêt à partir chez le commerçant. Il est alors présenté sous une forme « industrielle », assemblé en lots adaptés au transport et présentés simplement. Ce n'est toutefois pas la manière dont il sera proposé au client final.

Il est traditionnel, en terres batranobanes, que le commerçant mette la main à la pâte pour présenter le produit, l'adaptant aux habitudes et aux goûts de son village ou de son quartier. C'est pour cela que chaque détaillant semble avoir sa propre version des bouchées Kolima, tantôt dans une petite coupelle de bambou, tantôt dans une papillote de papier de soie, ou encore plantée sur un bâtonnet et saupoudrée de cannelle. Cela donne un cachet à chaque boutique, les clients pouvant alors jouer les experts en prétendant que les glaçages sucrés du vieux Karim améliorent le goût et la durée de chacun de ses épices, alors que le bouge du Vieux-port sert chaque produit dans une coupelle de verre fin, légèrement refroidie, pour ne pas dénaturer ses produits par des manipulations malvenues.

À de rares exceptions près, le marchand ne fait, en réalité, que donner du style et du panache à ses produits, et ne change rien à l'épice. Mais discuter en expert de choses imaginaires, si on y met assez de vocabulaire, d'emphase et de morgue, est une expérience qui suffit au plaisir de beaucoup.

LA PRISE DE LA PASTILLE

On l'a dit dans le Chagar n°73, les épices finaux sont assemblés en grandes catégories selon leur présentation : poudres, sèves, bouchées, sucrés ou babilles. Pour préciser un peu ces grandes catégories, voici quelques exemples, chacun indiquant son apparence et ses effets, ainsi que son mode de consommation. Et parce que nous aimons nous compliquer la vie, vous trouverez dans la colonne ci-contre, deux exceptions qui n'entrent dans aucune petite case.

Le **sable des sommets** (poudre) est une granule fine qui est mélangée à une soupe ou à un thé. On boit ensuite le produit, pour profiter de rêves éveillés qui transforment la soirée du consommateur en une féerie de lumières et de sons étranges.

Le **sel d'écume** (poudre) est mélangé à du tabac, et fumé simplement. Il donne un goût délicieux au tabac, mais atténue surtout les douleurs liées à l'âge ou aux blessures. C'est un must pour les vieillards, les malades chroniques, ou les aventuriers douillet.

Le **sang du Ruueke** (sève) est un vin léger, bu tel quel, qui permet des orgasmes à répétition. Son goût amer très persistant oblige le sujet à consommer aussi du sucre ou des produits masquant l'amertume durant près de deux heures après la prise.

Le **Touhou-haineuse** (sève) est un baume qu'on étale sur le corps, et qui rend le sujet très résistant aux douleurs externes (flagellations, perforations, coupures...). C'est un produit utile, que les esclaves et les mauvais sujets s'offrent quand ils craignent une punition ou une séance de torture.

La **perle de Ruul** (bouchée) est une boulette de gelée de couleur, qui offre un goût très aléatoire et surprenant, mais toujours délicieux, pour celui qui la mâche. Le goût varie selon la prise, mais peut évoquer un vin parmi les préférés du sujet, la tarte aux poires de sa grand-mère, ou même les baisers d'une amante disparue.

La **souffie-morte** (bouchée) est un petit friand à la viande, dont la farce contient un mélange d'épices. Le friand lui-même à un goût ignoble, entre pourriture et poussière. Il est possible, avec le temps, de s'y habituer, mais il faut de longs mois d'entraînement et de souffrances culinaires pour cela, sans compter les risques d'accoutumance. Si certains s'infligent cela, c'est parce que le reste du repas est sublimé de manière incroyable. Un déjeuner dans une cantine du fond du souk devient une délice de chaque instant, le pain rassi devient un gâteau pétri par les anges, et l'eau croupie a la fraîcheur d'une source magique.

Le **Pourroush** (sucre) est un bonbon au miel dans lequel est enfermé un criquet. Son effet principal est de parfumer la sueur du porteur, qui dégoûte et fait fuir les insectes. Idéal pour éviter les moustiques, aussi longtemps qu'on a des bonbons à sucer. Car une fois l'effet terminé, la sueur se sucre subitement et l'effet s'inverse.

La **baguette de Mariene** (sucre) est une sucette, en vogue parmi les garçons, car elle est supposée favoriser la virilité et entretenir l'érection. En réalité, elle n'a pas de véritable effet à part un goût rafraîchissant, mais aucun client n'ayant osé se plaindre d'une panne après en avoir pris, la baguette reste un succès dans toute la Nation.

Les **tiges, cigares et barreaux** sont un bon exemple de babilles. Conçus au départ pour utiliser les restes d'épices simples, afin de réduire les pertes, c'était un produit de seconde zone, réservé au bas peuple. Le succès du produit auprès des Piorads en a fait une véritable industrie, mais la tige fine consommée dans la Nation, reste un produit secondaire, un peu mal vu. Les gens bien-nés lui préféreront la pipe.