TIRELLON · ARCHIVES DU MONDE CONNU

ARCHIVES CENTRALES DE SOL-DARASS · ORDRE EXÉGÈTE DU CŒUR

CODEX DES ARTS CULINAIRES D'AEDOERA

Compilation des Traditions Gastronomiques des Six Royaumes et du Monastère

Rédigé par le Scribe-Exégète Caelen Duvhart

Mae Chalorea — 1190 AP

Conservé aux Archives Centrales de Sol-Darass, Salle des Mémoires Vivantes

ACCÈS LIBRE · SOUS RÉSERVE DE CONSULTATION SUPERVISÉE

"Les Archives Centrales m'ont confié cette mission avec la précision qu'elles réservent à tout ce qu'elles jugent nécessaire — c'est-à-dire sans explication superflue et sans marge de refus. Documenter les traditions culinaires des six royaumes d'Aedoera. Consigner ce que chaque peuple mange, comment il le prépare, et avec quoi il le boit. Remettre le tout sous sceau avant la fin du cycle des Lueurs.

J'ai obéi. C'est mon rôle.

Mais je confesse — et les Archives me pardonneront cette digression — que je n'avais pas anticipé ce que ce travail allait me demander. Je suis Chaloreïen. Je suis formé à la structure, à la logique des formes, à la compréhension des systèmes. Je pensais aborder la cuisine d'Aedoera comme j'aborde un rouage complexe : identifier les pièces, comprendre leur articulation, consigner leur fonction.

Je me trompais.

Ce que j'ai trouvé dans les cuisines d'Ormyn, sur les grilles de forge de Mae Chalorea, dans les bouillons austères du Royaume des Exégètes, sur les ponts brûlants des Corsaires, dans les salles de banquet des Nobles Couronnes, et dans les cendres silencieuses de DoshVaka — ce n'est pas un système. C'est une conscience. Chaque peuple d'Aedoera exprime dans sa nourriture ce qu'il croit être le monde. Et cette expression est souvent plus honnête que ses traités, plus précise que ses lois, plus durable que ses monuments.

J'ai voyagé quatorze mois. J'ai mangé ce qu'on m'a servi avec la gratitude que commande la doctrine et l'attention que commande ma formation. J'ai pris des notes rigoureuses. J'ai dosé les plantes avec soin là où leur omission aurait pu avoir des conséquences que les Archives n'auraient pas souhaitées me voir subir.

Ce codex présente, pour chacun des six royaumes, deux préparations représentatives — l'une issue des tables du peuple, l'autre des tables nobles — accompagnées de la boisson que la logique du territoire, ou la sagesse locale, désigne comme leur compagne naturelle.

Je ne prétends pas avoir tout compris. Je prétends avoir tout regardé avec honnêteté. Pour un Chaloreïen loin de ses rouages, c'est déjà beaucoup.

Que ce document serve les Archives, les diplomates, et ceux qui, comme moi, ont compris en chemin que la mesure d'un peuple se lit aussi dans ce qu'il pose sur sa table."

— Caelen Duvhart, Scribe-Exégète des Archives Centrales de Sol-Darass
Rédigé à Mae Chalorea, 1190 AP, au retour de quatorze mois de terrain

I. MAE CHALOREA

Volcans, rouages & feu maîtrisé

"Mae Chalorea ne cuisine pas pour nourrir. Elle cuisine pour ne pas s'arrêter. Il y a dans la relation que ce royaume entretient avec la nourriture quelque chose que je reconnais

intimement — une efficacité sans ornement, une précision sans excuse. Je suis chez moi ici, et c'est précisément pour cette raison que j'ai failli passer à côté de ce que la cuisine chaloreïenne dit vraiment. On ne voit pas toujours clairement ce qu'on regarde de trop près."

La Galette de Cendre à l'Œuf de Rouage

Plat du peuple

Elle n'a pas de nom officiel dans les registres des ateliers. Les ouvriers l'appellent simplement la galette, ou parfois la cendre, avec cette économie de langage qui caractérise tout ce que Mae Chalorea produit. C'est le repas des techniciens, des forgerons, des apprentis mécaniciens qui n'ont ni le temps ni l'envie de s'asseoir plus de vingt minutes entre deux sessions de travail.

La pâte est faite d'orge volcanique — la variété locale, résistante à la chaleur sèche des pentes, au goût légèrement fumé qui ne disparaît pas à la cuisson. Elle est travaillée avec de l'eau de fonte des hautes-terres et une pincée de sel de basalte extrait des mines du Corridor des Rouages, puis cuite directement sur pierre de forge chauffée à blanc. La galette obtenue est dense, sèche en surface, légèrement moelleuse en son cœur — une texture que ceux qui n'y sont pas habitués trouvent déconcertante et que les Chaloreïens ne remarquent plus.

L'œuf — pondu par les poules des ateliers, élevées dans la chaleur constante des zones thermales — est cuit à la vapeur qui s'échappe des fissures naturelles du sol volcanique. Technique ancienne, transmise sans écrit, qui produit un blanc ferme et un jaune d'une douceur inattendue. L'Herbe des Forges est émiettée dessus en finition, pour la légère stimulation qu'elle confère et parce que les maîtres-techniciens ont depuis longtemps établi qu'un ouvrier qui a mangé de l'Herbe des Forges au repas de midi fait moins d'erreurs l'après-midi.

Ce n'est pas de la cuisine. C'est de l'ingénierie alimentaire. Mae Chalorea ne voit pas la différence, et c'est peut-être sa plus grande force.

Le Scribe-Exégète note qu'il a mangé cette galette chaque matin pendant trois semaines à Mae Chalorea. Il note également qu'il ne s'en est pas lassé. Il attribue cela à l'Herbe des Forges.

Boisson d'accompagnement : Bière de Cendre

Brassée avec les céréales résistantes à la chaleur des plaines volcaniques, toastée, sèche, au goût qui rappelle la braise refroidie. Elle est la seule boisson qui ne disparaît pas derrière la minéralité de la galette. On la sert à température ambiante — jamais froide, jamais chaude. C'est ainsi depuis les premières brasseries des ateliers. On ne discute pas ce qui fonctionne.

Le Bufle Saphir laqué à la Résine Ignifuge d'Elmorien

Plat noble

Le Bufle Saphir est une fierté silencieuse de Mae Chalorea. Silencieuse parce que les Chaloreïens ne font pas de fierté explicite — ils font de la démonstration. Et la démonstration, ici, c'est ce plat : une pièce entière de Bufle Saphir, cuite au feu de forge contrôlé avec une précision que les grandes maisons des Maîtres-Techniciens défendent comme un savoir propriétaire.

La chair est d'un bleu profond à cru — teinte naturelle que les étrangers trouvent troublante et qui disparaît partiellement à la cuisson pour laisser place à un gris-bleu sombre, dense, d'une richesse que rien n'annonce à première vue. La cuisson lente se fait en plusieurs phases de température calculées avec des instruments de mesure que le Scribe-Exégète n'a pas eu l'autorisation de décrire dans ce document.

Le laquage est l'élément central. La Résine Ignifuge d'Elmorien — extraite des conifères des hautes-terres chaloreïennes, réputée pour ses propriétés de résistance à la combustion — est réduite avec les Baies de Sol-Chare et appliquée en couches successives pendant toute la durée de la cuisson. Elle forme une croûte noire, brillante, presque géométrique dans sa régularité, qui enferme les jus et confère à la viande une profondeur minérale que le Scribe-Exégète, après réflexion, comparera à l'intérieur d'une machine bien huilée — dense, précis, sans espace perdu.

Le plat est servi lors des cérémonies d'avancement des Maîtres-Techniciens. C'est un repas de reconnaissance, pas de plaisir. La distinction est fondamentale à Mae Chalorea.

Le Scribe-Exégète concède que c'est la viande la plus techniquement irréprochable qu'il ait mangée depuis Sol-Darass. Il concède également, avec une légère gêne, que l'irréprochabilité technique n'est pas toujours suffisante.

Boisson d'accompagnement : Vin des Archives

Vin d'Ambre vieilli dans des jarres gravées de glyphes runiques dans les caves profondes des académies. Sa profondeur minérale et ses tanins ordonnés dialoguent avec la résine sans jamais la dominer. Il est servi dans des verres à paroi épaisse, sans décoration superflue. À Mae Chalorea, même le verre est fonctionnel.

II. ORMYN

Rizières sacrées, abondance & mémoire de la terre

"J'aborde Ormyn avec la prudence d'un Chaloreïen qui sait qu'il va être déstabilisé. Ormyn est tout ce que Mae Chalorea n'est pas — généreux sans calcul, doux sans faiblesse, abondant sans excès. Il m'a fallu plusieurs jours pour cesser d'analyser cette générosité et commencer simplement à la recevoir. C'est, je crois, ce qu'Ormyn enseigne à tous ceux qui s'y arrêtent assez longtemps."

Le Riz d'Or au Lait de Bufle et Pollen Doré

Plat du peuple

Il existe à Ormyn une hiérarchie implicite des plats que personne ne formule et que tout le monde respecte. Au sommet de cette hiérarchie silencieuse ne se trouve pas le plat le plus élaboré, ni le plus rare, ni le plus coûteux. Se trouve le Riz d'Or au Lait de Bufle — le plat qu'on donne aux enfants qui ont faim, aux anciens qui n'ont plus de dents, aux malades qui ont besoin de revenir au monde. C'est le plat qui dit qu'on est chez soi. Aucun autre plat d'Aedoera ne dit cela avec autant de simplicité.

Le Riz d'Or des rizières sacrées du Delta de l'Aurore — d'une valeur nutritive documentée par les Exégètes depuis des générations — est cuit lentement dans le lait chaud de Bufle Saphir, épais, légèrement sucré, qui l'enveloppe d'une douceur que la cuisson à l'eau ne saurait produire. Le Pollen Doré d'Ormyn est incorporé en milieu de cuisson, une quantité mesurée qui teinte le plat d'un jaune lumineux et lui confère un stimulant léger dont les effets à cette concentration sont si doux qu'on les confond généralement avec le simple bien-être d'être nourri. La Fleur des Moissons séchée est ajoutée en finition, émiettée sur la surface — calmante, presque imperceptible, elle prolonge le repas bien après que le bol soit vide.

On mange ce plat assis, toujours. On ne mange pas le Riz d'Or debout à Ormyn. Ce n'est pas une règle écrite. C'est un respect.

Le Scribe-Exégète note qu'il a mangé ce plat un soir de pluie dans une maison du Delta, offert sans qu'il l'ait demandé par une famille qu'il venait de rencontrer. Il note qu'il n'a pas pris de notes ce soir-là. C'est la seule fois en quatorze mois.

Boisson d'accompagnement : Lait fermenté d'Ormyn

Épais, légèrement acide, d'une richesse qui surprend ceux qui s'attendaient à quelque chose de léger. Il est bu dans de grandes coupes de terre cuite que les familles d'Ormyn se transmettent de génération en génération. Sa légère acidité équilibre la douceur du riz avec une évidence que le Scribe-Exégète qualifiera, après réflexion, de juste — le mot le plus précis qu'il connaisse pour ce qui n'a pas besoin d'explication.

La Carpe Dorée en Croûte de Datte Rouge et Sauce d'Ambre

Plat noble

Les grandes familles d'Ormyn célèbrent les fêtes de récolte avec un rituel culinaire dont l'ancienneté dépasse celle de la plupart des institutions du continent. La Carpe Dorée — poisson cérémoniel des eaux calmes du Delta, dont la robe éclatante est tenue par les Ormyniens pour un signe de bénédiction de Naésse — est préparée entière, avec une attention qui tient autant du rite que de la cuisine.

La croûte est l'élément qui distingue ce plat de toute autre préparation de poisson connue du Scribe-Exégète. Les Dattes Rouges d'Ambre — cultivées dans les vergers rituels des vallées sacrées, cueillies impérativement avant fermentation car leur toxicité passé ce stade est documentée — sont confites lentement avec du miel des plaines puis pressées avec du Riz d'Or soufflé en une enveloppe dense et dorée qui emprisonne le poisson pendant toute la cuisson au four de pierre. La chaleur caramélise progressivement la croûte jusqu'à une couleur d'ambre profond qui donne son nom

officieux au plat.

La sauce est une réduction de Datte Rouge, de miel et d'Algée d'Ambre séchée — dorée, légèrement sucrée, légèrement iodée, d'une complexité qui déroute à la première bouchée et s'impose à la deuxième comme une évidence. Elle est versée à table, devant les convives, dans un silence qui n'est pas de la solennité mais de l'attention. Ormyn mange avec conscience. C'est sa manière de rendre grâce.

Le Scribe-Exégète note que c'est le plat le plus beau qu'il ait vu depuis Mae Chalorea. Il note également que la beauté d'Ormyn et celle de Chalorea n'ont strictement rien en commun, et que cette pensée l'a occupé pendant plusieurs jours.

Boisson d'accompagnement : Vin d'Ambre

Doré, aux reflets chauds, cultivé sur les coteaux volcaniques de la frontière entre Ormyn et Mae Chalorea — territoire où les deux royaumes se touchent sans se ressembler. Sa chaleur profonde et ses tanins ronds épousent la sauce avec une naturalité qui donne l'impression que les deux ont été conçus ensemble. Ils l'ont peut-être été.

III. NOBLES COURONNES

Prestige, commerce & table politique

"Les Nobles Couronnes mangent comme elles gouvernent — avec la conscience permanente d'être regardées. Chaque repas y est une déclaration. Chaque choix de plat, une position. J'ai mis plusieurs semaines à cesser d'y voir de la vanité et à commencer d'y voir ce que c'est vraiment : une forme de langage que ce royaume a développé avec une sophistication que ses traités diplomatiques n'égalent pas toujours."

La Soupe de Sardines des Hauts-Courants à l'Herbe Marine

Plat du peuple

Les places publiques des Nobles Couronnes ont une odeur. Celle du sel, du bois brûlé, et de cette soupe — omniprésente, vendue dans des bols de terre cuite par des marchands dont les familles tiennent les mêmes emplacements depuis des générations. C'est le repas des artisans, des messagers, des marchands de passage, de ceux qui n'ont ni le temps de s'asseoir ni l'envie de rater leur affaire suivante pour un repas.

Les Sardines des Hauts-Courants — petites, grasses, au goût iodé prononcé que les côtes des Nobles Couronnes produisent en abondance — sont mijotées dans un bouillon construit sur la Fleur de Hauts-Courants, calmante nerveuse dont la présence dans un repas de place publique dit quelque chose d'intéressant sur le tempérament naturellement agité de ce royaume. La Racine de Sel Noir y est incorporée pour la réhydratation — les Nobles Couronnes bougent beaucoup, transpirent beaucoup, et leur cuisine populaire le sait. Une galette d'orge est émiettée dans le bol en fin de service, qui épaissit le bouillon et en fait un repas complet plutôt qu'une entrée.

On mange debout. Toujours. S'asseoir pour une soupe de place publique aux Nobles Couronnes est un marqueur étranger immédiat. Le Scribe-Exégète s'est assis. On ne lui a rien dit. On l'a simplement regardé.

Le Scribe-Exégète note que c'est un des plats les plus honnêtes qu'il ait rencontrés sur le continent. Il note également que l'honnêteté n'est pas la première qualité qu'on associe aux Nobles Couronnes, et que ce paradoxe mérite réflexion.

Boisson d'accompagnement : Bière des Docks

Ambrée, salée, légèrement trouble, vendue dans des chopes sans poignée sur tous les marchés côtiers. Elle est partout aux Nobles Couronnes et pour une raison simple — elle est la seule boisson populaire qui complète la soupe sans en effacer le goût marin. Sa légère salinité prolonge celle du bouillon avec une cohérence que personne n'a conçue et que tout le monde respecte.

Le Lion Gris rôti aux Baies Salées des Corsaires et Faucon d'Azil fumé

Plat noble

Il existe aux Nobles Couronnes une règle non écrite concernant les banquets politiques — la qualité du gibier servi dit plus sur les intentions de l'hôte que les discours qui l'accompagnent. Dans ce système implicite, le Lion Gris occupe le sommet. Sa chasse est réservée à la noblesse par décret ancien. Sa présence sur une table est une déclaration de statut, une invitation à prendre au sérieux celui qui la formule.

La pièce est rôtie lentement sur braise de bois noble des forêts côtières, sa chair dense et légèrement amère — le Lion Gris est un prédateur, et sa viande porte quelque chose de la nature de ce qu'il est — requiert une longue cuisson patiente qui est en elle-même une démonstration. Les grandes maisons des Nobles Couronnes font rôtir le Lion Gris à vue dans leurs salles de banquet. C'est un spectacle autant qu'une cuisson.

La sauce de Baies Salées des Corsaires — partenariat culinaire ancien entre les Nobles Couronnes et les Territoires Corsaires qui dit quelque chose sur leurs relations réelles plus que leurs relations officielles — apporte une acidité saline qui tranche avec la puissance de la viande. En entrée, les tranches de Faucon d'Azil légèrement fumé sont servies — gibier aérien réservé lui aussi à la noblesse, dont la chair fine et délicate prépare le palais à la densité du Lion sans jamais lui faire ombrage.

Le Scribe-Exégète note qu'il a mangé ce plat lors d'un dîner de cour auquel il n'était pas formellement invité mais dont l'hôte, informé de sa mission, a jugé opportun de le laisser observer. Il note que l'observation a été, dans ce contexte, un acte politique en soi.

Boisson d'accompagnement : Vin des Hauts-Courants

Blanc vif, salin, issu des vignes côtières battues par les vents marins. Sa légèreté minérale nettoie le palais entre les deux gibiers et entre chaque bouchée du Lion sans jamais couvrir la puissance de la viande. Les Nobles Couronnes le choisissent pour ce banquet depuis des générations. C'est une des rares traditions culinaires de ce royaume qui ne soit pas politique. Ou peut-être que si. Le Scribe-Exégète n'a pas tranché.

IV. ROYAUME DES EXÉGÈTES

Doctrine, austérité & vérité de la table

"Je dirai du Royaume des Exégètes ce que tout Scribe-Exégète finit par reconnaître avec une légère gêne : leur rapport à la nourriture est ce que le nôtre devrait être. Ils mangent pour penser. Ils ne pensent pas à ce qu'ils mangent. La distinction est subtile et fondamentale. J'ai quitté leur territoire avec le sentiment persistant d'avoir été, pendant plusieurs semaines, légèrement meilleur que d'habitude. La cuisine y est pour quelque chose."

Le Bouillon de Riz et Feuille d'Ambrelin

Plat du peuple

Il n'y a pas, à la connaissance du Scribe-Exégète, de peuple sur le continent Aedoeran qui ait développé une cuisine aussi délibérément sobre que celle du Royaume des Exégètes. Cette sobriété n'est pas une pauvreté — le royaume possède les ressources nécessaires à une table plus généreuse. C'est un choix philosophique consigné nulle part officiellement et respecté absolument.

Le bouillon est clair. Presque transparent. Du Riz d'Or cuit longuement dans une eau de source des hautes-terres filtrée, sans adjonction de graisse, sans épice dominante, sans rien qui viendrait solliciter le sens gustatif plus que le nécessaire. Une feuille d'Ambrelin fraîche — dont les propriétés anti-fièvre sont connues mais dont la dose dans ce contexte est sans effet notable autre qu'un léger parfum herbacé — infuse en fin de cuisson pendant exactement le temps qu'il faut, ni plus, ni moins. Les scribes et novices qui préparent ce bouillon depuis leur première année d'apprentissage connaissent ce temps sans l'avoir mesuré. Il se transmet.

C'est un plat conçu pour nourrir sans distraire. Pour sustenter le corps sans solliciter l'esprit au-delà de ce que la doctrine permet. Le Scribe-Exégète, formé à l'efficacité chaloreïenne, y a vu d'abord une limitation. Il y a vu ensuite une liberté.

Le Scribe-Exégète note qu'il a mangé ce bouillon en silence, assis face à un jeune novice qui lisait pendant tout le repas sans lever les yeux. C'était une des conversations les plus intéressantes de son voyage.

Boisson d'accompagnement : Thé Rouge de Kaelis

Stimulant, concentrant, servi sans sucre dans des tasses sans anse. Il est servi parce que le Thé Rouge prolonge l'éveil et la précision cognitive — pas parce qu'il accompagne agréablement le bouillon. Le Royaume des Exégètes ne boit pas pour le plaisir de boire. Il boit pour penser mieux. C'est une distinction que le Scribe-Exégète respecte sans tout à fait la partager.

Le Cerf Blanc de Vaël au Vin des Archives et Champignon de Vapeur

Plat noble

Le Cerf Blanc de Vaël est une bête sacrée dans le Royaume des Exégètes. Pas sacrée au sens où l'entendent les Tharaggorniens du Northern — pas d'interdit absolu, pas de rituel de chasse codifié dans le sang. Sacrée au sens aedoeran du terme : son existence est documentée, sa population régulée par les archives, sa chasse autorisée après consultation des registres et uniquement en quantité que l'équilibre naturel peut absorber. C'est une sacralité administrative. Elle n'est pas moins réelle pour autant.

La pièce est cuite longuement dans une réduction de Vin des Archives — le même servi en boisson, ce qui dit quelque chose sur la cohérence doctrinale de ce peuple — dans laquelle le Champignon de Vapeur est dosé avec une précision que les cuisiniers du Royaume des Exégètes consignent dans un registre de préparation tenu à jour depuis des générations. Ses propriétés analgésiques légères se diffusent dans la chair pendant la cuisson, conférant au plat une douceur interne que les convives décrivent rarement parce qu'ils n'ont pas l'habitude de décrire ce qu'ils mangent.

Il est servi uniquement lors des grands conseils doctrinaux, aux Haut-Exégètes et à leurs invités autorisés. Pas par exclusivité sociale — par respect du rite. Manger ce plat sans en avoir compris la signification serait, selon la doctrine locale, un gaspillage philosophique.

Le Scribe-Exégète note qu'il a été autorisé à observer ce repas sans y participer. Il note que l'observation était suffisante. Il note enfin que c'est la première fois de sa vie qu'il a regretté de ne pas être Haut-Exégète.

Boisson d'accompagnement : Vin des Archives

Le même que celui de la cuisson, servi dans des verres gravés de glyphes runiques qui en ralentissent légèrement l'oxydation. Le plat et la boisson ne font qu'un — c'est une intention délibérée. Au Royaume des Exégètes, la cohérence est une valeur en soi. La table la reflète comme le reste.

V. TERRITOIRES CORSAIRES

Mer, sel & liberté sans table

"Je n'avais pas prévu d'apprécier les Corsaires. Mon rapport à la structure et à l'ordre n'est pas naturellement compatible avec un peuple qui cuisine sur le pont d'un navire en mouvement avec ce qu'il reste de la veille. Et pourtant. Il y a dans la cuisine corsaire une honnêteté radicale que je n'ai trouvée nulle part ailleurs sur le continent — celle de ne jamais prétendre être autre chose que ce qu'elle est. Je respecte cela plus que je ne l'aurais cru."

Le Thon d'Ambre grillé au Sel Noir et Chanvre des Hauts-Courants

Plat du peuple

Les Corsaires ne cuisinent pas. C'est la première chose que le Scribe-Exégète a comprise à bord. Ils préparent. La distinction leur semblerait probablement sans intérêt, mais elle est réelle — cuisiner implique un espace, un temps, une intention esthétique. Préparer

implique une faim, une braise, et ce qu'on a sous la main.

Ce qu'on a sous la main en mer, c'est le Thon d'Ambre. Poisson de haute mer, abondant dans les eaux chaudes entre les Territoires Corsaires et la Mer Dorée, aux tranches épaisses que les pêcheurs sortent de l'eau et posent directement sur la grille de pont sans intermédiaire superflu. La Racine de Sel Noir est frottée sur la chair encore humide — réhydratante, essentielle pour des hommes qui transpirent sous le soleil de mer toute la journée. L'Herbe des Lames séchée est émiettée dessus, antiseptique marin dont la présence dans la cuisine corsaire est moins un choix de goût qu'une habitude de survie devenue tradition.

La galette de Chanvre des Hauts-Courants accompagne — préparée à l'avance, conservée dans des linges, sortie sans cérémonie. On mange avec les mains, assis où on peut, face à la mer. Ce n'est pas un repas. C'est un ravitaillement. Et c'est parfaitement suffisant.

Le Scribe-Exégète note qu'il a mangé ce plat assis sur un cordage, à la proue d'un navire corsaire dont il ne connaissait pas encore le nom, face à un horizon qu'il ne reconnaissait pas. C'était un des repas les plus libres de son voyage. Il n'est pas sûr de savoir quoi faire de cette information.

Boisson d'accompagnement : Rhum d'Ambre Brûlé

Distillé aux Dattes Rouges et aux écorces épicées dans les ateliers des îles, ambré, puissant, qui chauffe de l'intérieur avec une persistance remarquable. C'est la boisson des traversées longues, des nuits de quart, des repas sans table. Elle ne sublime pas le Thon — elle lui tient compagnie. Pour les Corsaires, c'est la même chose.

La Tortue Marées-Lentes en Soupe Épaisse aux Baies du Serment Marin

Plat noble

La Tortue Marées-Lentes est rare. Sa lenteur légendaire — qui lui a valu son nom dans toutes les langues du continent — n'est pas une faiblesse mais une patience, disent les anciens Corsaires. Et les anciens Corsaires ont tendance à voir dans les bêtes de mer des vertus que les hommes de terre ne perçoivent pas. Ce plat n'est pas servi pour se nourrir. Il est servi pour marquer.

Les passations de grade, les Sceaux d'Ambre, les retours des grandes expéditions — voilà les occasions où la Tortue Marées-Lentes arrive sur la table. La carapace, soigneusement préparée, sert de récipient de cuisson — pratique ancienne qui dit quelque chose sur le rapport corsaire à l'utilisation totale de ce que la mer donne. La chair mijote plusieurs heures dans un bouillon d'Algée d'Ambre, de Baies du Serment Marin — tonique léger dont la présence dans ce plat est autant symbolique que culinaire — et d'Encens Marin des archipels réduit jusqu'à concentration.

Le résultat est une soupe épaisse, sombre, au goût de mer profonde que le Scribe-Exégète ne saurait comparer à rien de connu. Dense. Presque minérale. Avec une persistance en bouche qui dure bien après la dernière cuillerée et que les Corsaires, dans leur économie de langage, décrivent simplement comme le goût de la mer qui reste.

Le Scribe-Exégète note qu'il a assisté à une cérémonie de passation de grade au Port-Serment et que la soupe y a été servie en silence total pendant les trois premières minutes. Il note que ce silence lui a semblé aussi naturel que l'air. Il ne s'attendait pas à cela des Corsaires.

Boisson d'accompagnement : Hydromel des Îles Chaudes

Plus sucré que celui du Northern, parfois mélangé à un trait de jus fermenté, d'une douceur exotique qui contraste avec l'intensité marine de la soupe de façon délibérée. Les Corsaires ont compris depuis longtemps que la douceur et la profondeur ne s'excluent pas. C'est peut-être la leçon la plus subtile de leur cuisine.

VI. DOSHVAKA

Cendres, ruines & mémoire brisée

"Je serai honnête, comme la doctrine l'exige : j'avais peur de DoshVaka avant d'y entrer. Pas pour ma sécurité — pour ma compréhension. Comment documenter ce qu'un peuple mange quand ce peuple est en train de survivre à sa propre extinction ? J'ai trouvé la réponse dans les cendres elles-mêmes. DoshVaka mange ce qui reste. Et ce qui reste dit tout ce qu'il y a à savoir sur ce que ce territoire a été, et sur ce qu'il refuse encore d'arrêter d'être."

Le Scorpion Noir grillé à la Fleur de Dune Brisée

Plat du peuple

Il n'existe pas à DoshVaka de cuisine populaire au sens où le Scribe-Exégète l'entend. Il existe une pratique alimentaire de survie — ancienne, codifiée par la nécessité plutôt que par la tradition, transmise non pas parce qu'elle est bonne mais parce qu'elle maintient en vie.

Les Scorpions Noirs abondent dans les zones instables du Cercle Noir et des Gorges — seules créatures à avoir trouvé dans la rupture écologique de DoshVaka une niche viable. Ils sont vidés, embrochés sur des tiges de métal ou d'os, et grillés directement sur braise de cendre — combustible universel dans un territoire où le bois n'existe plus que comme souvenir. La Fleur de Dune Brisée séchée est réduite en poudre et répandue sur la chair pendant la cuisson. Son effet analgésique léger n'est pas un choix culinaire. C'est une nécessité dans des terres où la douleur — physique, environnementale, historique — est une condition permanente d'existence.

On mange sans accompagnement. Sans présentation. Sans commentaire. Manger à DoshVaka c'est continuer. Rien d'autre. Et dans ce rien d'autre, le Scribe-Exégète a vu quelque chose qu'il n'a vu nulle part ailleurs sur le continent — une volonté brute, sans ornement, qui n'a pas besoin d'être nommée pour être réelle.

Le Scribe-Exégète note qu'il a mangé ce plat dans les ruines d'une structure dont il n'a pas réussi à déterminer la fonction originelle. Il note qu'il n'a pas pris de notes pendant ce repas. C'est la deuxième fois en quatorze mois.

Boisson d'accompagnement : Eau de Basalte

Filtrée à travers la roche volcanique, réputée purifiante par les habitants des zones stables de DoshVaka, au goût minéral qui n'est pas désagréable une fois qu'on a cessé d'attendre autre chose. Elle est servie parce qu'il n'y a pas autre chose. Cette honnêteté-là est, à sa façon, une forme de dignité.

La Hyène des Cendres fumée à la Résine Cendre-Vive

Plat noble

Le mot noble appliqué à DoshVaka demande une redéfinition. Il n'y a plus de noblesse au sens institutionnel dans ces territoires — les grandes maisons sont tombées avec les cités, les titres ont brûlé avec les archives. Ce qui subsiste, c'est une hiérarchie de fait : les chefs de clan, ceux qui ont survécu assez longtemps pour que les autres les suivent, ceux dont l'autorité n'est pas documentée mais vécue.

Quand ces chefs se rassemblent — rarement, dans des lieux choisis pour leur relative stabilité, pour des décisions qui engagent ce qu'il reste de communauté — la Hyène des Cendres est servie. Pas par goût. Par disponibilité et par symbolisme : la Hyène survit à DoshVaka comme ses habitants survivent. En s'adaptant. En mangeant ce que les autres refusent. Il y a dans ce choix une lecture que le Scribe-Exégète n'a pas eu besoin qu'on lui explique.

La bête est fumée lentement à la Résine Cendre-Vive — désinfectante, extraite des arbustes carbonisés des zones instables, dont la fumée âcre noircit la chair jusqu'en profondeur et lui confère une intensité que le Scribe-Exégète ne sait qualifier d'aucun terme connu. Il essaiera quand même : c'est une viande qui goûte la survie. Dense, sombre, sans concession. Remarquable dans sa façon de ne vouloir être rien d'autre que ce qu'elle est.

Il est servi dans un silence que personne n'impose et que personne ne brise. Pas de règle. Pas de tradition. Juste des hommes autour d'un feu dans des ruines, qui mangent ce qu'ils ont et savent ce que ça signifie.

Le Scribe-Exégète note qu'il a pleuré, brièvement, après ce repas. Pas pendant. Après. Il attribue cela à la fumée de la Résine Cendre-Vive. Il sait que ce n'est pas exact.

Boisson d'accompagnement : Liqueur de Cendre Vive

Forte, fumée, distillée dans les zones encore habitables de DoshVaka avec des méthodes que personne n'a consignées parce que personne n'a jugé utile de le faire. Elle est servie en petite quantité — non pas parce qu'elle est précieuse, mais parce qu'au-delà d'une certaine dose elle cesse d'être une boisson et devient autre chose. Sa puissance tient tête à la viande sans la couvrir. C'est la seule boisson de DoshVaka qui ne capitule pas. Comme ceux qui la boivent.

CONCLUSION

Note finale du Scribe-Exégète Caelen Duvhart

"Les Archives Centrales recevront ce document avec la neutralité qu'elles réservent à tout ce qu'elles classent. C'est leur rôle. Ce n'est pas une critique.

Mais je veux consigner ici, dans ces dernières lignes que peut-être personne ne lira avec attention, ce que quatorze mois de terrain m'ont appris — non pas sur la cuisine d'Aedoera, mais sur Aedoera elle-même.

Mae Chalorea mange avec précision parce qu'elle pense avec précision. Ce n'est pas une limite. C'est une forme d'honnêteté que je reconnais comme mienne, et que je reconnais mieux maintenant que je l'ai vue de l'extérieur.

Ormyn mange avec générosité parce qu'elle comprend que nourrir quelqu'un est un acte de confiance. J'ai mis trop longtemps à le comprendre. Je ne l'oublierai pas.

Le Royaume des Exégètes mange avec sobriété parce qu'il a compris que la table ne doit pas distraire de ce qui compte. Je pensais les imiter depuis des années. Je réalise que j'en étais loin.

Les Nobles Couronnes mangent avec conscience d'être vues, et dans cette conscience elles ont développé une langue que seuls ceux qui regardent vraiment savent lire.

Les Corsaires mangent avec liberté parce qu'ils n'ont jamais appris à faire autrement, et cette liberté-là n'est pas une légèreté — c'est une forme de courage.

Et DoshVaka mange avec ce qui reste. Et ce qui reste suffit à tenir debout. Je ne sais pas si c'est de la résilience ou de l'entêtement. Je crois que DoshVaka ne fait pas la différence. Je crois que c'est pour ça qu'il est encore là.

Six royaumes. Six façons d'être au monde. Six vérités servies dans des bols de pierre, des coupes de terre, des carapaces de tortue et des assiettes de forge.

Je rentre à Mae Chalorea. Je mangerai une galette de cendre demain matin. Et pour la première fois, je saurai exactement ce qu'elle dit de moi."

— Caelen Duvhart, Scribe-Exégète des Archives Centrales de Sol-Darass

Mae Chalorea, 1190 AP

Document conservé aux Archives Centrales de Sol-Darass
Salle des Mémoires Vivantes — Rayon des Traditions Continentales
Accès autorisé : Libre, sous réserve de consultation supervisée