

STAFFA

“ Staffa ! Staffa ! ” crient les matelots.

En un clin d'œil les paisibles passagers du steamer “ le Chevalier ” passent des accords enchanteurs de l'orchestre, accompagnement indispensable de toute traversée en Ecosse, au frictionnement fort rugueux des surcoits goudronnés.

Des gaillards vigoureux empoignent les voyageurs, des barques solides les reçoivent, assis ou debout, toujours empilés, quelques coups de rame les déposent — fort ahuris — non à terre, mais bien à basalte, où leur premier soin est de s'allonger de tout leur long.

Ce n'est pas pour rien qu'on navigue au milieu des Hébrides !

Les quais de débarquement y sont inconnus et les grèves remplacées par des rochers glissants, du moins en ce qui concerne Staffa.

Cette île, une des plus petites du rivage dentelé d'Ecosse, — elle n'a que trois milles d'étendue sur un mille et demi de largeur, — se compose de falaises surmontées d'un plateau ; les habitants ne sauraient en faciliter l'abord : il n'y en a point.

L'hiver règne, dix mois et quel hiver ! l'absence d'arbres et d'arbustes a son éloquence ; l'été, des troupeaux errent sur la surface plane.

Vu la rareté de l'herbe et la forme ovale de l'île, on osait dire qu'ils tendent un œuf ; mais la couleur ne prête guère à l'illusion ; les rocs perforés sur lesquels il est si délicat de conserver l'équilibre figurent autant d'énormes pavés noirs entassés, les uns par-dessus les autres, les vagues les polissent et les repolissent et, en leur donnant le luisant, rendent leur accès difficile.

Tout ceci semble peu attrayant ; cependant Staffa est à juste titre un but renommé d'excursion ; on y vient non seulement de l'île Mull, sa voisine, mais d'Oban, ce qui nécessite plusieurs heures de traversée souvent fort dure aux cœurs sensibles..., en dépit de l'orchestre.

Ses curiosités naturelles font sa célébrité : une profusion de colonnes prismatiques, c'est à-dire parfaitement taillées, métamorphose cette côte sauvage en un chef-d'œuvre d'architecture.

Tantôt leurs faisceaux se recourbent, constituant la bave d'un flot dont les assises majestueuses disparaissent durant la marée haute. Ea face de ce roc appelé “ le Berger ”, les colonnes se regularisent, s'élèvent soutenant une chaussée — pastiche des voies romaines — qui permet de gagner le sommet ; parfois leur masse symétrique émerge des flots formant une galerie dans laquelle, par les temps calmes, s'aventurent les bateaux ; de là son nom “ Caverne du Bateau ”, de même la “ Grotte des Cormorans ” doit le sien aux oiseaux aquatiques qui accrochent leur nid dans sa longue galerie de 45 mètres.

Un escalier-échelle aide à se hisser jusqu'à un promontoire d'où on embrasse dans ses détours le détroit de Mull, piqué ça et là d'îles montagneuses d'une beauté sombre.

Mais vite il faut redescendre, le vent chasse ; en avançant avec précaution sur chaque pavé noir, on contourne l'île et on arrive à la pointe Est.

La route est longue, presque périlleuse ; aussi est-ce avec bonheur qu'on pénètre..., devinez dans quoi ? dans une cathédrale !

Oui, égarée dans ces parages déserts, une magnifique cathédrale gothique ouvre son arche démesurée ; une double rangée de piliers monte d'un jet hardi vers le centre dont les proportions élégantes s'harmonisent avec la profondeur de la nef.

Pas une pierre qui ne soit taillée, pas un angle qui ne soit adouci ; le demi jour se joue sur ces facettes toutes de dimensions égales. Vers le chœur, un mur, bel assemblage de colonnes prismatiques, ferme et obscurcit l'espace compris entre deux lignes parfaitement droites ; de loin en loin quelques renforcements de trois ou quatre pieds rompent l'uniformité et conduisent à l'orgue.

Jusqu'à ces tayeux noirs de jais qui sont des prismes minuscules ! Triangulaires, pentagones, quadrangulaires, ils affectent des proportions diverses, mais d'une netteté irréprochable ; au bas scintille le parquet, réunion de dalles de quatre ou cinq pans, toujours noir de jais. Cette couleur domine. Pourquoi ?

Les flammes ont-elles léché les murs, des barbares suraient-ils saccagé ce trésor ?

Peut-être ; dans la nef, nombre de colonnes sont brisées...

Voici qu'un murmure remplit l'enceinte ; l'orgue soupire sa mélodie lente, grave, un peu monotone, et le voyageur, entraîné par ses rêves, se demande quelle main a tracé cette ogive saisissante, quel ciseau a fouillé le granit, ne quittant arête on saillie qui ne fassent d'une pureté exquise, surtout quelle fantaisie a jeté ce joyau sur ce roc perdu.

Celui qui l'a ciselé n'a point à compter ses œuvres ; c'est l'architecte divin ! la cathédrale de Staffa n'est autre que la célèbre grotte de Fingal ; l'organiste qui ravit le visiteur et dont les accords semblent bruir à travers les gisements noirâtres, c'est la mer !

Elle est d'une teinte superbe tantôt vert clair, tantôt bleu sombre et caressant si mollement les parois que son rythme cadencé a fait donner à Fingal le surnom de Grotte mélodieuse.

Si on s'aventure sur l'étroite galerie qui mène à l'extrémité et que, tournant le dos au pseudo-buffet d'orgues, on s'appuie contre la balustrade de fer, l'œil est ébloui par la vue du ciel et de la mer.

Contrastant avec l'obscurité de la caverne, les clartés produisent un effet magique : à l'horizon se profile l'île Iona ; de temps à autre la voile blanche d'un bateau pêcheur masque les ruines de son abbaye et le cimetière où reposent soixante et un rois d'Ecosse.

Mais malheur à qui s'attarderait à cette évocation du passé ! la sirène de Fingal a des colères subites ; sans parler de ces heures de furie où nul

ne l'approche, elle a des éclats perfides ; ses vagues dont l'écume effleure le voyageur balayent parfois la dangereuse galerie.

Récemment une jeune fille était enlevée de cet observatoire en plein calme des éléments par une lame de fond ; les grandes dalles noires lui ont servi de sépulture.

Quels accents de douleurs à mêler aux harmonies chantantes de la Grotte mélodieuse !

Ce souvenir oppresse : on regagne hâtivement l'entrée et chacun est heureux n'aller tant bien que mal retrouver, grâce au sentier en corniche, l'accolade rude mais protectrice des matelots du “ Chevalier ”.

EL DALL.

CE QU'ON MANGE AU JAPON

Si la nourriture a une grande influence sur le caractère, il est bien plus vrai que le caractère, le tempérament d'un peuple se manifeste par son alimentation ; et l'on serait tout étonné si le Japonais, doux, rieur, bon enfant, simple dans ses goûts comme dans ses mœurs, avait une nourriture compliquée.

Bien simple, en effet, est la nourriture au Japon, trop simple même pour le voyageur européen, qui n'est point habitué à contenter son estomac de si peu. Dans une étude récente, M. Appert, qui a résidé assez longtemps au Japon, dit qu'on peut, sans être taxé de gourmandise, se refuser à manger la cuisine japonaise. Et nous ne parlons même pas des villages de l'intérieur, où se serait bien pis. Mais dans les grandes villes, on ne peut songer à trouver ni viande de boucherie, ni café, ni chocolat, ni laitage, ni beurre, ni huile, ni farine, ni vin, ni eau-de-vie, et encore la liste n'est pas close des produits qui brillent par leur absence dans l'Empire du Soleil levant. Le pain, si nécessaire aux Français, sinon à tous les Européens, le pain y manque complètement, les ouvriers boulangers japonais sont d'une inexpérience absolue, et, quand ils veulent faire du pain, ils n'obtiennent qu'une sorte de pâte mal cuite, lourde, dense, indigeste, n'ayant avec le pain qu'une ressemblance lointaine.

N'allez pas croire au moins que les légumes abondent ; les légumes les plus usités en France manquent absolument ; pommes de terres, carottes, pois, il n'y faut pas songer, ou ils sont détestables.

Que reste-t-il donc comme menu d'une table japonaise ? Bien peu de chose ; mais assez pour les estomacs peu difficiles des indigènes. Il n'y a point de pain, avons-nous dit : il est remplacé par le riz, qui forme la base pour ainsi dire de la nourriture, et qu'on fait simplement bouillir sans assaisonnement aucun. Quant à la viande, elle est remplacée par le poisson ; poisson de toutes sortes, poisson à toute ; les sauces, ou sous toutes les formes, poisson bouilli, poisson rôti, grillé, ou même... cru. Ne vous récriez point sur ce goût dépravé : manger du poisson cru, il n'y a point qu'au Japon qu'on ait cette habitude : bien des gens en France mangent la sardine crue, et vous-même, cher lecteur, peut-être aimez-vous l'anchois, que vous mangez bel et bien cru. Au Japon, le poisson est le plat de résistance : entrées, rôtis, entremets, il fournit tout. Sur le bord de la mer on le mange frais ; dans l'intérieur du pays on le mange conservé ; on en transporte beaucoup de la côte dans l'intérieur.

Il ne faut point oublier les œufs, car les Japonais possèdent toujours une petite basse-cour, et parfois, dans les grandes circonstances, on va jusqu'à tuer un poulet plus ou moins coriace pour en faire le plus bel ornement du repas. Quant aux œufs, ils sont d'un usage commun ; du reste, une bonne ménagère sait les accommoder de dix façons différentes. — L'alimentation comprend aussi quelques légumes, notamment des haricots, qu'on mange tantôt frais, ce qui nous semble rationnel, tantôt fermentés, ce qui peut nous étonner ; tantôt même broyés et réduits en une espèce de pâte. Si tout cela ne vous suffit point, vous pourrez aussi vous faire servir du potiron, ou bien des aubergines ; ou bien encore des champignons secs et quelques herbes marines, quelques algues charnues semblables à ces laminaires sucrées qu'on mange sur nos côtes de l'Océan.

Le menu est engageant, n'est-il pas vrai, pour nos palais d'Occidentaux ! Et encore nous avons omis quelques détails. Tous ces plats un peu fades peuvent être accompagnés, comme de condiments, de copeaux de thon desséché, ou bien d'une sauce spéciale, analogue aux sauces anglaises, pour relever le goût de divers mets.

Ces repas ne sont pas seulement d'une simplicité absolue, ils présentent encore des bizarreries : par exemple, le riz se mange presque toujours avec des tranches de radis ou des feuilles d'oïlette fermentées dans la saumure : il y a de quoi nous étonner vraiment de ce mélange et de cette préparation ! — Nous avons parlé d'herbes et de poissons ; mais du reste on mange des soupes aux herbes ou aux poissons : elles tiennent une grande place dans les repas japonais ; on en prend plusieurs dans le cours d'un même repas, et c'est là ce qui explique combien l'on boit peu pendant le dîner. C'est encore une bizarrerie, c'est seulement vers la fin du repas que l'on voit les Japonais boire de l'eau ou du thé. Pour les jours de fête, on réserve le saké ou bière de riz, qui est la boisson de luxe. Et maintenant, si pareille nourriture n'inquiète point votre estomac, partez en touriste à travers les campagnes paisibles du Japon, montez en poussépousse, et allez vous faire héberger dans quelque un des hôtels primitifs de ces petits villages coquets semés à travers l'empire. Vous ne trouverez ni table, ni chaise, ni lit véritable, ni rien du confort que nous sommes accoutumés à réclamer en Europe ; mais du moins vous vivrez un peu au milieu de ce petit peuple aimable, toujours riant, toujours gai, et vous vous sentirez charmé de cette grâce, de cette simplicité.

DANIEL BELLET.

Tout ce qui s'invente en France ne s'applique, en France, qu'après avoir fait la fortune des autres pays. — URBAIN GOHIER.