

paru. Il n'en reste que le petit calot orangé à broderies noires que portent les hommes du peuple, et des opanké rudimentaires sur des chaussettes de couleur. Dans toutes les villes de la côte, le modèle confection, type international, a remplacé la riche floraison du costume dalmate. Ce qu'on en rencontre encore, surtout les jours de marché, vient des campagnes environnantes. Mais au contact de la banalité et des journaux de mode, ces fantaisies d'étoffes et de broderies deviennent de plus en plus rares et finiront par disparaître. Le monde, d'ici cent ans, ne sera plus habillé que d'étoffe anglaise ou de bleu-mécanicien.

La gostiona où nous mangeons est dans une ruelle escarpée qui se termine par de larges degrés. C'est une salle voûtée, l'arc de pierre partant du sol sans soubassement. Il y règne une fraîcheur de sous-bois et l'odeur exquise du café « serbski » — je dirais plutôt : café turc — qui est aussi velouté qu'à Stamboul et au Caire.

La cuisine yougoslave pourrait être excellente si l'Australie ne s'en était pas mêlée. Elle se perd souvent dans les goulaches et les farces massives. Ce qu'il y a de meilleur — les rôtis à la broche, les légumes au jus, les pitas d'épinard ou de fromage, les brochettes de mouton, les pâtisseries — est d'origine turque. Il faut placer la cuisine turque au troisième rang, après la chinoise et la française. L'Europe centrale a déversé sur les Balkans ses pommes de terre bouillies et ses sauces brunes, mais la Turquie leur a donné la pita feuilletée et l'agneau croustillant.

Les vins sont magnifiques, surtout en Dalmatie et en Hertzégovine. Il n'est sans doute rien de plus généreux, de plus moelleux, de plus bouqueté, que les vins des îles et le rosé de Liouboutchky. Ils sont vierges, sincères, loyaux, affectueux, optimistes. La vigne est leur mère, sans bâtardise.