

TOULOUSE LAUTREC-ez

BILDU BURUXKA BATZU

Toulouse-ko konde ospetsuen seme, Lautrec fiaño, epotxa zen eta txiki bezain itsusi; aitoren seme on gisa, eta Paristar zirikalarien artean jakin zuen bere itxura gatik ez parregarri ateratzen. Bere isla okerra nabarmentzen ez zen lekuetan baizik ez ibilliz, parregarri ez izate hori lortu zuen: hortarakoz gauazko paseazale, gauazko bizizale biurtu zen, Lautrec-ek Pariseko gau jatetxe, gau taberna ta puta-etxetan denbora pasa oi zuen; hor erri-xee astoaren irri gaiztoez urrun, itsustasunak nortasun errespetagarri bat egiten zion; bera oldez bezain odolez aristokrata genuen eta eleganzia, ixpiritu libretasuna gogoko zituen, horrengatik ere maiz ingelesak zituen adiskideak.

Baina ingelesekin ibilli arren Lautrec Gaskoinako semea egon zen eta ao xuri fama zuen. Pariseko jatetxe onak oro ezagun zituen; bazekien holako jakia zein etxetan jan bear zen eta janari guziak beren ardoak egokitzen mutil azkarra zen. Sukaldeko gauzetarako zuen joerak, txikitandik, "Henri le cuisinier" izena irabazi-erazi zion Albi-n, jaioterrian bizi zelarik.

Pariseratu baiko zaletasuna anditu baizik ez zitzaion ta sukaldari gisa ese ezaguna dugu. Sukaldezalea aipatuko dizut leenik haren tranpa batzuk kondatzez. Lautrec sukalde kontuetan ez jakin zirenei ziria sartzen oso laket zela, haren adiskide ingeles batek kondatzen digu, berari gertatutakoaz aipatuz:

—Plazer andia egingo dizun janari bat probarazi bear dizut, Edwards. Ia kanguru-kirik jan al duzu?

—Sekulan —dio Edwards-ek— ez nekien Parisen aragi hortatik saltzen zenik ere.

—Nola? Ez duzu sekulan kangurukia jan! Baina, gaizoa, Paris-en

gaurko egunean ez da besterik jaten. Izugarri goxoa da aragi jaki hau!

Ao beroturik Edwards Lautrec-ekin itzarturik, gau batean Webernean bildu ziren biak ta Edwards mintzo:

—Weber-enera eldu bezain sarri Lautrec-ek gin ta vermuth bat gomendatzen dit; biak zerbeza baso andi batean zerbitzatuak dira: erdia gin, erdia vermuth bai otsez vermuth erdiak gin erdiaren indarra austen duen. Lautrec-ek diost edari hori bearrezkoa dela, zer eldu ere, kangurukia jan gabe. Idi baten egoiztekoa edanik, Lautrec-ek fiakre batera bultzatzen nau eta Helder deitu restaurant xume batera eltzen gira; hor Lautrec-ek beretzat kabinete bat eradukia bazuen.

Eldu bezain laister asi zen ikusgarria. Lautrec-ek motz zerbitzariari:

—Ekarri arin Oraneko moduan entsalada ta Baionako urdaiazpikitik.

Meursault borgoña xuri bat lagun, asteko. Hartatik landa, Chambertin borgoña gorri batekin kanguru xerrak. Kangurutik landa *collia*-k.

Edwards-ek itza mozten dio:

—Zer dira *collia*k Lautrec?

—Ollar barrabillak, illar-borobil edo garbanzuak bezala kroskatzen direnak.

—Oraino ezagutzen ez dudan jaki bat, Lautrec.

—Gaixo Edwards, eiki deus ez duzu ezagutzen.

Hortan afaria asten da, entsalada piperduna, urdaiazpiki piperduna eta gero kangurukia:

—Pentsa, dio Edwards-ek, Hongriako gulash-aren kenteko bat Cayenne-ko piper minaz gorri gorria, zerbait izugarri bortitz, ozen, eta mingar dena. Lautrec-ek dio janari goxoa dela; gainera Chambertin ardoaren ona lagun Lautrec-en arrazoiek biltzen asia nintzan.

Hona Lautrec-en arrazoinak:

—Kangurukia, lürsagar, azenario ta tomate puxkak igeri dituen saltsa batekin zerbitzaten da. Saltsa miresgarriki neurtua da, karkulatua aalik eta espezia maximum kabitzeko. Ta Lautrec-ek fisiologia ustekizun bat ateratzen dit, zeinek dion piper gauzak, espeziak, bearrezko direla buruko muina ondo ibilli dadin. Kangurukia aragi ideala da, jeniozko gizonen janaria da. Gorputzari espeziak iretsi-erazteko biderik onena kangurukia jatea dela.

Bi lagunek asko edan zuten, Chambertin-etik landa Corton, eta eldu ziren delako "*collia*" famatuak jatera. Entzun Edwards-en itzak:

—Ollar barrabil horiek bestaldez oso zapore onekoak ziren ta tartaro saltsan emanak. Bai —dio Edwards-ek— barrabil horiek go-