

PREFÁCIO

por JACQUES ABTEY,

*antigo oficial do Deuxième Bureau e dos
Serviços Especiais*

Durante a minha carreira como oficial do Deuxième Bureau (Serviço Secreto francês) e dos Serviços Especiais, carreira essa que foi longa, conheci vários homens fora do comum. De uma forma geral, um agente não é um homem como qualquer outro. É preciso que ele tenha, antes de mais nada, uma boa dose de inteligência e também uma dose, não menor, de coragem – sem ser, necessariamente, um valentão, pois um agente não é um brigão. Ele precisa, também, ter uma boa estrela, sem a qual o mais inteligente e o mais corajoso pode ver seus planos fracassarem, mesmo em se tratando de um agente “contra a vontade”, como foi o caso de Thomas Lieven, cujo pseudônimo famoso eu respeitarei.

De todos os homens que me foi dado conhecer quando nossos caminhos se cruzaram, Thomas Lieven é, de longe e sem a menor dúvida, o “ser mais extraordinário” que conheci, e se esse retrato pode parecer com o que Grimmelshausan pintou em seu tempo, de forma magistral, é que Thomas Lieven nada fica a dever ao seu herói Simplicissimus, o qual, durante a Guerra dos Cem Anos, não andava às voltas com serviços secretos.

Thomas Lieven, o Simplicissimus dos tempos modernos?... Deixe que eu me explique: aventureiro, na acepção mais completa, isto é, além de qualquer dimensão – e a vida não é sempre uma aventura para qualquer um, mesmo quando é uma aventura banal e sem relevo? – Lieven, espírito crítico, e dando às agitações dos homens o valor restritivo dos verdadeiros filósofos, vê-se arrastado, pelas circunstâncias, a mil aventuras e delas sai... são e salvo, o que já é uma proeza.

Oriundo de família da alta burguesia alemã e “ariano” – termo que para ele nada significava, a não ser o seu completo desacordo com o Weltanschauung de Rosenberg –, ele cresceu numa Alemanha duramente castigada pela derrota de 1918 e que procurava reequilibrar-se e onde chegavam rumores de que Paris vivia em festa. Astucioso, quebrador de galhos, ajudado pela abastança que seu pai soubera conservar e sabendo, ele próprio, ganhar dinheiro sem capital, iniciou a vida entrando em Paris, em 1924, em um imenso automóvel Daimler-Benz conversível que adquirira a preço vil. Em Paris ele fez sensação com o seu chofer, um negro retinto, fardado de branco, sentado no banco posterior. O patrão, com 22 anos, está ao volante. É Thomas Lieven.

Janeiro de 1965. Estou sentado em um albergue da velha Munique, o Hundskugel, encostado ao monumental aquecedor de faiança, de cores suaves, que ronca suavemente. Através das janelas, cujos vidros, como velhos vitrais, são circundados de tiras de chumbo, vejo turbilhonar grandes flocos de neve.

Em frente a mim e tendo diante de si um canecão de cerveja espumante está sentado Thomas Lieven. Não o estou revendo pelo fato de ele ter-se tornado célebre, graças ao best-seller escrito por Mario Simmel e que foi levado para o cinema. Vejo-o porque depois dessa guerra de 39-45 o reencontro sempre com prazer e curiosidade.

Condenado à morte, por contumácia, pelos nazistas, desde antes da guerra; condenado à morte, por contumácia pelos meus compatriotas, em 1946, Thomas Lieven, escapando de todos os naufrágios políticos, apolíticos, militares, sociais e “associais”, teve sempre o meu reconhecimento. Tendo sido um grande aventureiro, em nenhuma circunstância traía os que nele confiavam – nem mesmo os que não confiavam, e é por esses fatos que, uma vez por todas, formei o meu juízo sobre o homem.

Vinte anos antes eu o tirara, meses após a libertação de Paris, de uma cela de condenado à morte em um dos fortes dos arrabaldes parisienses. Condenado à morte por instigação de um serviço secreto ao qual eu pertencia então e por motivos sem qualquer fundamento. Retirá-lo de lá fora um golpe de força, mas eu estava disposto a afrontar todos os serviços secretos do mundo para salvar esse homem que, aprisionado pela Gestapo, em 1944, e que esperava um campo de concentração, ou talvez mesmo o machado do carrasco nazista, não denunciou nenhum dos nossos oficiais do Serviço de Informações cujas atividades na Resistência ele conhecia muito bem e pelos quais o Sicherheitsdienst tinha grande interesse. Pela sua inteligência e astúcia soube virar a situação a seu favor; e será preciso maior prova de sua lealdade que o fato de, uma semana após sair de uma cela ser ele engajado, com pleno conhecimento de causa, é evidente, com a graduação de segundo tenente temporário pelo Serviço de Procura de Criminosos de guerra nazistas da DGSS?

Que ele tenha sido condenado à morte por um tribunal de exceção, um ano apenas depois da extinção desse Serviço, não é nada de admirar para quem sabe das reviravoltas políticas conforme os homens que estão no poder. Felizmente para ele, Lieven estava em segurança na Baviera de sua infância mas acredito que, ainda uma vez, esse homem prodigioso, à sua maneira, teria escapado,

sem um arranhão, caso estivesse em nosso país de liberdade, de igualdade – eu ia escrevendo “de legalidade” – e de fraternidade.

Sem estar sequer grisalho, o olhar sempre vivo e alerta, Lieven não parece sentir o correr dos anos. Sua cabeça é, como sempre, a de um Arsène Lupin tal como, sem esforço, podemos imaginar ao ler as suas aventuras. Algumas serão um pouco forçadas, mas todas refletem, fielmente, o personagem de múltiplos aspectos que era Thomas Lieven, espião contra a vontade. Contra a vontade?... Sem dúvida. Mas podemos estar certos – e não será ele quem o negará – que essa vida cheia de imprevistos e de reais perigos, à qual poucas poderão ser comparadas, se ele pudesse revivê-la, se lhe oferecêssemos recuar na idade, ele fatalmente responderia: “Aceito... Estou pronto para recomeçar”.

PRÓLOGO

— NÓS ALEMÃES, CARA KITTY, somos capazes de fazer um milagre em matéria de economia, mas não uma salada — disse Thomas Lieven à moça de cabelos castanhos e de formas agradáveis.

— Sim, senhor — disse Kitty.

Ela falava com a voz um pouco embargada, porque estava terrivelmente caída pelo seu sedutor patrão. Seus olhos enamorados fitavam Thomas Lieven a seu lado, na cozinha.

Por cima do seu *smoking* — azul-escuro e de lapelas estreitas —, usava um avental de cozinha. Na mão tinha um guardanapo. No guardanapo estavam as folhas tenras de dois pés de alface.

Que homem!, pensava Kitty, com os olhos brilhantes. O fato de seu patrão, morador numa casa com muitos aposentos, saber agir com tanta competência em seu reino, a cozinha, tinha, sem dúvida, contribuído para atizar o seu amor.

— A arte de preparar uma salada está praticamente esquecida — disse Thomas Lieven. — Na Alemanha central botam-lhe açúcar e ela tem gosto de bolo velho; na Alemanha do sul, ela é amarga como erva silvestre, e na

Alemanha do norte as donas de casa chegam ao cúmulo de usar linhaça. São Lúculus! Esse óleo é feito para botar em fechaduras, mas não em salada!

– Sim, senhor – disse Kitty, sempre sem fôlego.

Ao longe ouviram-se soar os sinos de uma igreja. Eram 19 horas do dia 11 de abril de 1957.

Esse 11 de abril parecia um dia como qualquer outro. Não para Thomas Lieven, que pensava poder, nesse dia, terminar com um passado de tumultos e delitos.

Nesse 11 de abril de 1957, Thomas Lieven, que acabava de entrar no seu quadragésimo nono ano de vida, habitava uma casa alugada na parte mais elegante da avenida Cecile, em Düsseldorf. Tinha um saldo respeitável no Rhein-Main-Bank, bem como um luxuoso carro alemão, que lhe custara 32 mil marcos.

Aproximando-se dos cinquenta anos, Thomas Lieven estava extraordinariamente bem conservado. Esbelto, alto e bronzeado, tinha ele olhos inteligentes, algo melancólicos, uma boca denotando sensibilidade e o rosto magro. Os cabelos negros e curtos começavam a ficar grisalhos, nas têmporas.

Thomas Lieven era solteiro. Os vizinhos o consideravam um homem tranquilo e muito bem educado. Tomavam-no por um respeitável homem de negócios da Alemanha Federal, mas sentiam um certo despeito por não saber nada de positivo a seu respeito.

– Cara Kitty – disse Thomas Lieven –, você é bonita e jovem. Tem ainda muito que aprender. Quer aprender alguma coisa em minha escola?

– Com muito prazer – disse Kitty, quase sem fôlego.

– Muito bem. Vou ensinar a você a arte e a maneira de tornar a alface saborosa. Que fizemos, até agora?

Kitty fez uma reverência.

– Há duas horas, senhor, nós lavamos dois pés de alface de tamanho médio. Depois jogamos fora as folhas externas e ficamos com as folhas mais tenras...

– E que fizemos em seguida? – perguntou ele.

– Colocamos num guardanapo e amarramos as quatro pontas. Depois, o senhor balançou o guardanapo...

– Balançou, não, Kitty. Sacudiu para retirar toda a umidade. É indispensável que as folhas estejam bem secas. Agora vamos dar toda a atenção ao preparo do molho. Dê-me uma saladeira e um talher de salada.

Kitty teve um arrepio ao roçar, sem querer, a mão fina e longa de seu patrão.

Que homem!, pensou ela...

Que homem – eis o que haviam pensado inúmeras pessoas que conheceram Thomas Lieven no decorrer de vários anos anteriores. Que tipo de pessoa? A resposta nos é dada se inventariarmos as coisas que Thomas Lieven amava e as que ele detestava.

Thomas Lieven amava:

As mulheres bonitas, roupas elegantes, móveis antigos, carros velozes, bons livros, cozinha requintada e o bom senso.

Thomas Lieven detestava:

Os uniformes, os políticos, a guerra, a insensatez, a força das armas e, também, a mentira, a falta de educação e a grosseria.

Tempo houve em que Thomas Lieven representava o protótipo do bom cidadão, avesso a intrigas e inclinado a levar uma vida estável, calma e confortável.

Foi justamente esse homem que um estranho destino – que será explicado com detalhes – arrancou da vida cômoda que havia planejado.

Como consequência de vários acontecimentos, violentos e grotescos, o bom cidadão Thomas Lieven foi obrigado a tapear as seguintes organizações: a Abwehr e a Gestapo alemãs, o Serviço Secreto britânico, o Deuxième Bureau francês, o FBI americano e a Segurança soviética.

No decorrer de cinco anos de guerra e de 12 anos do pós-guerra, Thomas Lieven foi obrigado a usar 16 passaportes falsos, de nove diferentes países.

Durante a guerra, Thomas Lieven provocou encrencas monumentais para os altos comandos alemães e aliados. Assim procedendo ele não se sentia à vontade.

Uma vez terminada a guerra, ele teve, durante algum tempo – como todos nós –, a impressão de que o delírio em que vivera, e que o fizera viver, era um capítulo encerrado.

Puro engano.

Os homens que vivem ocultos, à sombra, não queriam deixá-lo em paz. Mas ele vingou-se dos seus perseguidores. Explorou os ricaços do tempo da ocupação, as hienas da reforma monetária e os novos-ricos do “milagre econômico”.

Para Thomas Lieven, a cortina de ferro não existia. Ele traficava tanto a leste como a oeste. As autoridades tremiam diante dele.

Vários deputados das províncias e membros do Parlamento Federal ainda tremem, nos dias de hoje, porque Thomas Lieven está bem vivo e sabe certas coisas a respeito de certos bancos, certas empreitadas de construções, sem falar das encomendas feitas pelo novo Exército alemão...

É bem de ver que o seu verdadeiro nome não é Thomas Lieven.

Em vista das circunstâncias, ele certamente nos perdoará haveremos trocado o seu nome e o seu endereço. Mas a história do homem que foi, outrora, um pacato cidadão, que ainda hoje é um apaixonado pela cozinha e que, sem o querer, tornou-se um dos maiores aventureiros de nossos tempos, essa é absolutamente verídica.

Nós a começamos na noite de 11 de abril de 1957, no momento histórico em que Thomas Lieven dá uma aula erudita sobre o modo de preparar o tempero para uma salada de alface.

Voltemos, pois, à cozinha da *villa*!

– A salada não deve, nunca, ter contato com metal – disse Thomas Lieven.

Fascinada pelas mãos finas de seu patrão. Kitty sentia novos arrepios ao ouvir as suas explicações.

– Para fazer o molho – disse Thomas Lieven –, usaremos uma pitada de pimenta-do-reino, uma pitada de sal e uma colher, das de café, de mostarda forte. Agora, um ovo duro bem picado. Muita salsa. Muita cebolinha. Quatro colheres, das de sopa, de verdadeiro azeite italiano. Kitty, o azeite, por favor.

Kitty, ruborizada, entregou a garrafa.

– Depois do azeite, um quarto de litro de creme fresco, ou azedo, é uma questão de gosto. Eu prefiro o creme azedo.

Nesse momento, a porta da cozinha foi aberta e apareceu um gigante. Trajava calça listrada de cinzento e preto, uma jaqueta listrada de azul e branco, uma camisa branca e gravata, também branca. Cabelos cortados à escovinha cobriam-lhe a cabeça. Caso fosse careca, seria uma segunda edição, algo hipertrofiada, de Yul Brynner.

– Que há, Bastien? – perguntou Thomas Lieven.

A voz do empregado tropeçava, um pouco, nas palavras. O sotaque francês era evidente.

– O sr. Schallemborg acaba de chegar – disse ele.

– Com pontualidade – disse Thomas. – Eis aí um homem com quem se pode trabalhar.

Lieven retirou o avental.

– Iremos jantar dentro de dez minutos. Bastien servirá. Quanto a você, menina, tem a noite livre.

Enquanto Thomas Lieven lavava as mãos no banheiro ladrilhado de preto, Bastien escovou o casaco do *smoking*.

– Que tal a aparência do senhor diretor? – perguntou Thomas Lieven.

– O tipo usual – respondeu o gigante. – Gordo e sério. Pescoço de touro e pança de proprietário. Tipo província, típico.

MENU

11 de abril de 1957

Este jantar deu um lucro de 717,850 francos suíços.

SOPA LADY CURZON

FRANGO COM PÁPRICA

ARROZ

MAÇÃS CRIVADAS COM AMÊNDOAS

E MOUSSE DE VINHO

TORRADAS COM QUEIJO

SOPA – Lady Curzon era a esposa do Vice-Rei das Índias, Lord Curzon. Seu marido escrevia livros sobre política. Ela elaborava receitas culinárias.

Para a sopa de tartaruga, a ilustre senhora recomendava as patas dianteiras do saboroso animal, pois nelas está a melhor carne. Para temperar, use estragão, toucinho, gengibre, noz-moscada, cravos da Índia e curry. Acrescente à sopa um cálice de xerez e – se possível – ovos de tartaruga e pequenas salsichas feitas com tripas de tartaruga recheadas com pequenos pedaços da carne do animal. Se isso parecer muito complicado, o recurso é comprar uma lata de sopa de tartaruga no supermercado, mas não esqueça de acrescentar uma boa dose de xerez e uma xícara de creme fresco...

FRANGO COM PÁPRICA – Asse um frango bem tenro, com manteiga, mas não o deixe tostar demais.

Corte o frango em quatro ou seis pedaços, conforme o tamanho, e conserve-o quente. Usando a mesma manteiga empregada para assar o frango, refogue uma cebola bem picada e uma colher, das de café, de páprica. Adicione um pouco de água ou de consomé e deixe ferver algum tempo. Junte uma generosa porção de creme azedo misturado com um pouco de maisena. Salgue a seu gosto e acrescente, se necessário for, mais um pouco de páprica. Para realçar a cor avermelhada, acrescente um pouco de massa de tomate ao molho, mas evite que o gosto de tomate venha a predominar. Envolva os pedaços de frango nesse molho e deixe que eles fiquem bem embebidos.

ARROZ – *O arroz tem, frequentemente, a consistência de uma papa. Entretanto é fácil fazer um arroz bem solto. Lave bem os grãos e cozinhe-os em muita ou pouca água, durante dez ou 15 minutos. Coloque o arroz numa passadeira e derrame sobre ele água fresca. Graças a esse pequeno artifício a farinha colante desaparece totalmente. Pouco antes de servir aqueça o arroz colocando a passadeira sobre uma panela com água em ebulição. A manteiga, o sal – ou se for desejado – o açafrão, o curry ou a pimenta-do-reino só devem ser acrescentados quando o arroz estiver na travessa para ser servido.*

MAÇÃS CRIVADAS COM AMÊNDOAS E MOUSSE AO VINHO – *Descasque maçãs iguais e bem maduras. Cozinhe-as em calda de açúcar com baunilha – a fogo brando, e tenha cuidado para que não se desmanchem. Retire-as do fogo e coloque-as numa*

passadeira. Enquanto isso, faça torrar, em forno quente, algumas amêndoas descascadas.

Uma vez escorrida a calda em que foram cozidas as maçãs, molhe-as com licor, conhaque ou rum e espete as amêndoas. Arranje-as num prato e sirva-as com a Mousse ao Vinho, que se prepara assim:

Bata duas gemas com cem gramas de açúcar, dissolva vinte gramas de maisena em meia xícara de água e junte um quarto de litro de vinho branco; misture com as gemas batidas e leve ao fogo brando – mexendo constantemente para reduzir o volume. Bata as duas claras de ovos até que fiquem firmes e junte-as à mousse. Pode-se, também, perfumar com rum, conhaque, argnac ou outras bebidas aromáticas.

TORRADAS COM QUEIJO – *Corte pão de forma – descascado – em pequenos pedaços e aplique uma generosa porção de manteiga no meio de cada um deles. Coloque uma fatia de queijo (de preferência Emmental ou Edam) sobre cada pedaço de pão e leve ao forno bem quente durante cinco minutos, até que as torradas fiquem douradas. Sirva bem quente.*