Volume II

Quarta Parte - 9

Vendo tudo como um espectador, uma pessoa de fora, não um ator

E é estranho dizer, e mais inexplicável ainda, é que eu vi tudo como um espectador independente, uma pessoa de fora, não como um ator passando novamente por cenas nas quais ele já desempenhou um papel antes!

No entanto, muitas coisas me deixaram perplexo e intrigado.

Por exemplo, quando eu estava atrás de Gogo, as suas costas e a nuca eram tão visíveis e aparentemente tão verdadeiras quanto seu rosto, e eu nunca tinha visto suas costas ou a parte de trás de sua cabeça; e foi bem mais tarde na vida que aprendi o segredo dos dois espelhos. E então, quando Gogo saía da sala, às vezes, eu via seu vulto passando por mim e saindo do outro lado (como um borrão momentâneo do sonho), e do resto continuava falando tão bem e naturalmente, como antes. Será que as árvores, paredes e os móveis tinham ouvidos e olhos, esses objetos há muito tempo desaparecidos e que agora só existiam em meu cérebro adormecido, e ficou retido o som, a forma e o significado de tudo o que passou quando Gogo, meu único objeto concebível, se ausentou?

Françoise, a cozinheira, entrava na sala para discutir o jantar com minha mãe, quando Gogo estava na escola; ouvia as ordens dadas e, mais tarde, ajudava a servir a refeição (à qual Gogo faria invariavelmente ampla justiça), e era exatamente como minha mãe havia ordenado. Mistério dos mistérios!

Que vida agradável eles levavam juntos, esses fantasmas de uma época passada! Um estado de coisas genial, tranquilo, maleável e despreocupado – meio burguês, meio boêmio, mas com uma simplicidade, um refinamento e uma distinção no comportamento e na fala, que eram bem marcados e bastante aristocrático.

As serviçais (apenas três: Thérèse, a governanta; Françoise, a cozinheira, e a inglesa Sarah, que foi minha babá e que agora era a camareira de minha mãe) davam um tratamento a nós os mais amáveis e próximos e falavam conosco como amigos, e se

interessaram por nossas preocupações, e vice-versa; notávamos que sempre nos cumprimentavam com um bom dia e uma boa noite – um belo estilo francês da burguesia de Passy na época de Luís Filipe (ele era um rei burguês).

Nossa culinária também era burguesa. A boca de Peter Ibbetson encheu de água (após seu jantar de dez centavos em Londres) ao ver e cheirar o vapor de " sopa à la bonne femme "[1], "sopa de repolho", "pot au feu"[2], "ensopado de vitela", "carne à moda", "costelas de porco com molho picante", "vinagrete de carne cozida" – aquela infindável de variedade de coisas boas com as quais os franceses engordam as pessoas mais jovens – e o mais excelente "claret"[3](a um franco a garrafa, naqueles dias felizes): seu buquê parecia encher a sala, assim que a rolha era retirada!

Às vezes, ao término da refeição, "o lindo Pasquier", na plenitude de seu coração, de repente soltava fogos de artifício impossíveis de verbalização, ascendendo foguetes de notas cromáticas que explodiam suavemente bem no alto e desciam cheios de cadências, vibrantes, rodopiando como belas estrelas coloridas; e Thérèse exclamava: "Ah, que lindo!", como se ela tivesse assistido a uma verdadeira exibição pirotécnica; e Thérèse estava certa. Nunca tinha ouvido algo parecido saindo de qualquer garganta humana e, provavelmente, não acreditaria que isto era possível. Somente o violino de Joachim pode fazer coisas bonitas de maneira belíssima.

Ou então, nos contaria sobre lobos que ele havia matado na Bretanha, ou javalis na Borgonha – já que ele era um grande desportista – ou sobre suas aventuras como *garde du corps*[4] de Charles Dix, ou sobre as maravilhosas invenções que aconteceram tão cedo para nos trazer fama e fortuna; e ele bebia lealmente para Henrique V; e ele era tão engraçado, alegre e espirituoso que era muito bom ouvi-lo falar, tanto quanto também cantar.

Porém, havia o outro lado triste em toda essa estranha comédia de vidas desaparecidas.

---

[1] N.T.: à "la bonne femme" é a designação francesa para pratos caseiros preparados de maneira simples, nutritivos e saborosos.
[2] N.T.: um tradicional guisado de carne francês temperado com ervas aromáticas que pode ser servido de duas formas ou como sopa e depois como prato principal.
[3] N.T.: nome dado pelos ingleses para a bebida rosada escura que era produzida em Bordeaux.
[4] N.T.: Garde du Corps foi um regimento de couraceiro da cavalaria de guarda do Exército prussiano.

Eles construíram castelos no ar, fizeram planos e falaram de toda a riqueza e felicidade que teriam quando o navio de meu pai voltasse para casa, e de todo o bem que fariam, pateticamente inconscientes do futuro próximo; o que, é claro, era tudo história passada para sua plateia amorosa.

Minhas lágrimas, então, fluíram com a dor insuportável do amor e de piedade combinadas; elas cairiam e secariam no piso encerado de minha antiga casa em Passy, e eu os encontraria ainda molhados em meu travesseiro em Pentonville, quando acordasse.

* * * * *