

**RELATO DE UM EMIGRANTE: DE SANTIAGO DE COMPOSTELA A MONTEVIDÉU —
EXCERTO (Manuel Losa)**

Tradução e prólogo de Andrea Cristiane Kahmann. Revisão de tradução:
Patrícia Chittoni Ramos Reuillard e Paula Giacobbo. Revisão final: Manuel
Roberto Losa Rocha.

Após a curta experiência da Segunda República (instalada em 1932) e da Guerra Civil Espanhola (que eclodiu em 1936 e assumiu ares míticos ao angariar intelectuais como Ernest Hemingway e George Orwell para as Brigadas Internacionais republicanas), a Espanha assistiria à vitória definitiva dos fascistas em 1939. Encerrava-se esse confronto com um saldo estimado de quatrocentos mil mortos (incluindo o poeta e dramaturgo Federico García Lorca) e a consolidação do Generalíssimo Francisco Franco como chefe do Estado Espanhol até a sua morte, em 1975. O ano de 1940, quando nasceu o autor da narrativa que ora se apresenta em tradução, imporia à Espanha a necessidade de se reerguer em meio à destruição e à carestia, às perseguições ao lado derrotado e ao temor de que a proximidade de Franco com os nazistas (responsáveis pelo bombardeio da cidade de Guernica, imortalizado na arte de Pablo Picasso) levasse os espanhóis a uma nova guerra, a Segunda Guerra, que convulsionaria a Europa até 1945. Este é o cenário do primeiro grande capítulo da vida de Manuel Roberto Losa Rocha, autor de *Relato de un emigrante: de Santiago de Compostela a Montevideo* (ainda aguardando publicação em português, mas já na 4ª edição uruguaia e traduzida ao galego), obra a partir da qual se extraiu um excerto para incluir nesta edição da revista *Cadernos de Tradução*.

Manuel Roberto Losa Rocha, ou simplesmente Manuel Losa — seguindo a norma espanhola de que o sobrenome paterno (Losa) antecede o materno (Rocha) — é, hoje, livreiro e editor, diretor e fundador da Losa Libros, sediada em Montevideu, capital uruguaia. Nas horas vagas, porém, dirige seu olhar triste à Playa del Buceo em busca das lembranças do mar e das belas paisagens da sua Galícia (ou Galiza) natal. Dos oito livros por ele publicados, apenas *Relato de un emigrante: de Santiago de Compostela a Montevideu* é apresentado no site da editora Losa Libros como *Testimonial / Autobiográfico*. Por e-mail, no entanto, o autor garante que “todos os personagens são reais, assim como os fatos”. Falo em *autoficção*, essa categoria deliciosamente paradoxal que mescla vivências a detalhes ficcionais, e ele admite que, em alguns de seus relatos, a criação literária desafiou a tal *realidade*; mas Manuel Losa tem orgulho de cobrir o que ele chama de “uma espécie de vazio” ao escrever sobre o destino de “milhares de espanhóis”. Sim, porque ele não recusa o gentílico *espanhol*, e inclusive se expressa conforme as regras da *Real Academia Española*. Seus escritos não são militantes de um nacionalismo independentista, mas Manuel Losa é, antes de tudo, um *galego*, e faz

questão de frisar: foi sócio fundador do Patronato da Cultura Galega e integrante do conselho diretivo do Centro Galego de Montevideu. É a Galícia o grande amor trágico que povoa toda a sua obra; um amor que beira a loucura, um amor que, não raro, condena ou se sobrepõe à morte, como nos versos de Rosalía de Castro.⁶ E, ao falar da Galícia, mesmo que não assuma um tom político, é impossível não abranger questões sociais. Para além da língua e da cultura própria, narrar os temas galegos implica narrar a miséria indiferente à beleza das rias, narrar as “viúvas de vivos” cujos maridos partiram em busca de sustento, narrar o perigoso ofício de *percebeiro* a coletar, entre as rochas e o mar bravio, um dos crustáceos mais apreciados da alta gastronomia, é enfim narrar a dura decisão de emigrar. E, mesmo quando Losa não ambienta sua narrativa na Galícia natal, ela está sempre lá, como uma ausência imponente, como uma melancolia que só os emigrados conhecem, como aquela visão de mundo dos amadurecidos na marra, dos que foram ninados entre histórias de guerra, dos que um dia temeram não ter trabalho, não ter comida, não ter família, não se sentir “em casa” em lugar nenhum. A Galícia que a família Losa deixou em 1953 rumo ao Uruguai, chamado então de “a Suíça da América”, sob a promessa de que ali poderiam comer quanta carne quisessem, impõe-se em toda a obra do autor e é, talvez, a principal personagem do livro do qual se extrai este excerto para a primeira tradução ao português.

Este relato de um emigrante, fruto das reflexões de um escritor maduro, foi originalmente escrito em língua espanhola e a partir desta foi traduzido ao galego e, agora, o é ao português do Brasil. Os frequentes termos em galego são apresentados em itálico no texto de partida e não raro são acompanhados de notas do autor. Algumas expressões afetivas, como *mamá* e *papá*, comuns à língua galega e à castelhana, foram igualmente conservadas (sem traduzir) por decisão da tradutora, que também inseriu notas, ou para explicar um item cultural-específico (conforme FRANCO AIXELÁ, 2013) ou para suprir lacuna decorrente do recorte da obra (que contém 215 páginas no total). Duas explicações intratextuais foram feitas no trecho que ora se apresenta. A primeira foi quando da menção à Lúcia-lima, a *Aloysia citrodora*; preferiu-se inserir a botânica ao nome feminino que remete ao aroma da memória da Galícia. A segunda foi para suprir uma lacuna decorrente do recorte do texto maior, ao mencionar os irmãos do Colégio La Salle, em que estudava o narrador. Com relação aos topônimos, tão relevantes nessa narrativa saudosa do lugar, cabe fazer um alerta: tendo escrito esta obra na língua do exílio e trazendo em si as memórias de uma Espanha franquista que proibia os idiomas hoje considerados co-oficiais (o galego, o basco e o catalão), o texto-de-partida refere vias e locais públicos em castelhano. Num acordo entre tradutora e autor, porém, foram todos transpostos para o galego, como são chamados hoje por força de lei.

⁶ N. da T. Os versos a que me refiro são do poema *Airiños*, que transcrevo em tradução de Helena Lourenço ao português: “Não permitas que aqui morra, / arezinhos da minha terra, / ainda penso que morta / hei de suspirar por ela. / Ainda penso arezinhos, aires, / depois que morta seja / ali pelo campo santo, / onde enterrada me tenham, / passeis na calada da noite / rugindo ante a folha seca, / ou murmurando medrosos / ante as brancas caveiras; / indo depois de mortinha, / arezinhos da minha terra, / Hei de vos gritar: “Arezinhos, / arezinhos, levai-me a ela!”. Disponível em: <<http://rosalia.gal/planeta-rosalia/airinos-ao-portugues/>>. Acesso em: 17 abr. 2018.

Assim, o leitor se deparará com a Rua das Orfas, o Paço de San Xerome, a Praça do Obradoiro, etc., juntando a tradução de “rua”, “paço” e “praça”, do português brasileiro, com seus nomes atuais no idioma galego. A exceção é o trecho que segue à referência das “vias de que gosto de me recordar com o nosso doce galego”, que mantém toda a grafia no galego original, com suas *rúas, prazas e igrexas*. O desafio linguístico de mesclar a memória, a tristeza e a tradução de três culturas envolvidas (a galega, a espanhola e a uruguaia) é demonstrado no trecho publicado com autorização do autor e por ele revisado. À professora Patrícia Chittoni Ramos Reuillard e à colega Paula Giacobbo, um agradecimento pela leitura atenta e as considerações sobre a tradução que segue.

Relato de um emigrante: de Santiago de Compostela a Montevideu — excerto

Tradução de trecho selecionado pela tradutora a partir da obra: LOSA ROCHA, Manuel. *Relato de un emigrante: de Santiago de Compostela a Montevideo*. 3. ed. Montevideu: Losa Libros, 2010. 215p. Traduzido estritamente com fins pedagógicos e científicos. Esta publicação não tem fins lucrativos. A permissão do autor e da editora Losa Libros para esta publicação foi obtida por escrito. Website do grupo detentor dos direitos autorais: <<http://www.losa.com.uy>>. Contato: <libros@losa.com.uy>.

Naqueles tempos, imperava a caderneta de racionamento⁷. Se não me engano, era uma vez ao mês que tínhamos direito a uma cesta a preços subvencionados: café, açúcar, bom azeite e outros artigos podiam ser adquiridos pelo equivalente à quarta ou quinta parte do valor de mercado. *Mamá* levava nossa cesta diretamente à loja de ultramarinos⁸ que ficava na Rua das Orfas, onde a compravam por um valor bem próximo ao regular. Restava, assim, uma boa diferença que usávamos para adquirir produtos mais básicos como batatas, talos de nabos, favas, *unto*⁹, toucinho, farinha de milho e de trigo, carvão para o nosso “fogão econômico”, pão, ovos e alho. Com um ovo, uma cabeça de alho, sal, água e meio copo de azeite, estava garantida a nossa janta: que sopa saborosa! Não tenho certeza de que a receita da sopa de alho seja essa mesma, mas uma coisa eu sei: só Jesus Cristo era capaz de multiplicar os pães e os peixes como fazia minha mãe! E não só ela; muitas outras mães galegas faziam milagres para dar de comer a todos da casa. Às vezes, no inverno, me mandavam ir ao bar “O de Leiro” para comprar meio litro de vinho tinto de barril. *Mamá* esquentava o vinho, colocava um pouco de açúcar, e todos íamos dormir com o corpo bem quentinho. Quando o frio era muito intenso, entrava em cena o braseiro — mas só na cozinha, que era o lugar onde nos reuníamos; em geral, as casas com *lareira*¹⁰ não precisavam de mais nada.

No verão, a vida era muito mais agradável. Coisas boas aconteciam na nossa “vila”, como costumávamos chamar a essa humilde e tão linda cidade que nos acolhia. É que nós, os “santiagueses”, éramos um pouco displicentes e até, em certa medida, depreciativos... não dávamos valor à joia que tínhamos como hábitat. Era um privilégio viver no entorno de um monumento histórico, e nós o chamávamos simplesmente de “vila”... “*Mamá*, vou à vila ver se encontro *papá*”... A “vila” era o centro, a escassos duzentos metros de onde morávamos.

Desde a época medieval, muitos cristãos ansiavam por visitar, ao menos uma vez na vida, Compostela: cidade santa, a outra Roma, a do Ocidente, a do fim da terra, a que abriga

⁷ N. da T. Do original “cartilla de racionamento”. No período que sucedeu à Guerra Civil Espanhola, impôs-se o racionamento de víveres e produtos de primeira necessidade. Essa política foi sustentada pela Espanha franquista até a década de 1950.

⁸ N. do A. Estabelecimento que comercializa produtos alimentícios, principalmente os não perecíveis, os trazidos de “além-mar”.

⁹ N. do A. Gordura do porco que se usa para cozinhar.

¹⁰ N. da T. Em galego no original: elemento típico das casas galegas, a *lareira* é uma espécie de fogueira feita sobre uma pedra grande posicionada num canto específico da casa, em geral próximo a paredes de pedra.

o sepulcro do Senhor Santiago Apóstolo, o Maior, amigo de Jesus Cristo, filho de Zebedeu e Maria Salomé. Há séculos, Compostela recebe peregrinos vindos dos mais diversos confins da Europa e de ainda mais além, gente que caminha centenas de quilômetros atraída pelo mistério da fé. Quando ingressam na cidade de pedra, os visitantes ficam perplexos, boquiabertos de êxtase. Da Praça do Obradoiro, admiram a monumental Catedral e suas torres, bem como o Pórtico da Gloria, joias que se terminaram de construir no século XII, quando o Reino da Galícia e a cidade de Compostela gozavam de singular esplendor. Eram tempos do primeiro arcebispo compostelano, Diego Gelmírez (*Xelmírez*). Os edifícios, também monumentais, circundam a praça, o Hospital Real (Hospital de Peregrinos, hoje Hostal dos Reis Católicos), o Paço de Raxoi, sede do governo municipal, e o Paço de San Xerome, que hoje abriga a reitoria da universidade. E, deslumbrados com tanta beleza arquitetônica, os peregrinos ingressam na magnífica Catedral para, enfim, rezar diante do túmulo do apóstolo. Depois, maravilhados, vagam pela cidade, percorrendo as ruas ladrilhadas, ruas transbordantes de histórias, vias de que gosto de me recordar com o nosso doce galego: Rúa do Vilar, Rúa Nova, Praza da Quintana, Acibecharía, Praza de Cervantes, Rúa do Preguntoiro, Praza das Praterías, Praza do Toral e muitas vias e prédios históricos do entorno. E veem igrejas e mais igrejas, a que chamamos *igreja*, na minha língua galega: Igreja do Pilar e de San Fructuoso, de San Fiz, de San Francisco, de San Paio, de Santa María Salomé, de Santa Clara, de San Domingos de Bonaval, de San Martiño Pinario (o Seminário Maior), Colexiata de Sar, com suas colunas inclinadas, e outros tantos santuários mais.

Mas talvez a maior emoção para o rosto fatigado dos peregrinos e, hoje, também dos desprestiosos turistas, seja a de poder admirar o incomparável *botafumeiro*¹¹ no interior da Catedral, dependurado da cúpula da nave central, com corda e roldana, circulando de extremo a extremo e a grande velocidade, desprendendo o aroma do incenso criado em tempos passados para atenuar o mau cheiro que expediam os extenuados e abatidos peregrinos que chegavam massivamente à Catedral de Compostela.

Nos domingos de verão, durante toda a manhã, tocava, na Alameda, a Banda Municipal; havia música clássica, *pasodobles*¹², canções tradicionais da Galícia... Ainda hoje essa banda anima nossa “vila”, mas, em geral, agora tocam na Rua do Vilar.

E as festas do Apóstolo? E os *cabezudos*, aqueles bonecos gigantes que desfilavam pela Praça da Quintana no dia 25 de julho? Eles simulavam figuras reais e outras do passado... E a queima de fogos na fachada da Catedral na noite do dia 24 de julho? Ah, que maravilha! E havia também as festas de São João: em cada bairro, formavam-se *brigadas* que saíam a juntar *pólas*¹³ das árvores. Na noite de São João, saltávamos a *cacharela*¹⁴ para tirar o *meigallo*¹⁵ e, na manhã seguinte, nos lavávamos com a água das flores da bacia que estivera durante toda a

¹¹ N. do A. Incensário.

¹² N. da T. Estilo musical e dança de origem espanhola tradicionais das touradas e dos desfiles militares. As variantes regionais (como, no caso, a variante galega) costumam ser associadas a festas populares.

¹³ N. do A. Ramos.

¹⁴ N. do A. Fogueira.

¹⁵ N. do A. Feitiço da *meiga* (bruxa).

noite ao sereno. E, nessa bacia de água e flores, não podia faltar a bela-Luísa, ou a Lúcia-lima, a doce-lima ou o nome gentil e feminino que se queira dar à *Aloysiacitrodora*, esse arbusto de aroma cítrico que me faz sentir mais perto da *terriña*¹⁶. E, depois, sempre havia um cozido, preparado com o que se tivesse à mão, mas... é claro que o grão-de-bico não podia faltar!

Quantas e quantas coisas para serem guardadas no coração! E a música das charangas? Eram orquestras rudimentares, mas agradáveis. Sobretudo nos arredores e nas vilas próximas a Santiago, havia bandas de gaiteiros por tudo quanto era lado... Ou então eram os foguetes que explodiam em qualquer canto onde houvesse uma festa de igreja de bairro ou paróquia... E eram tantos os festejos dos santos e santas... Alguns eram muito importantes, como Carmen, Santa Maria ou São José... mas havia outros... e eram tantos que nem sei contar!

O verão era uma festa permanente! E era nessa estação que tínhamos mais abundância de alimentos. E também mais disposição! Às vezes, em algum domingo, saíamos de excursão com os amigos dos meus pais, caminhando até Chaián, uma praia fluvial a poucos quilômetros da cidade. Levávamos as empanadas, as tortilhas e... um pouco de vinho, é claro! Ali, acampávamos às margens de um rio em meio às árvores frondosas. Outras vezes, passeávamos de trem para mais longe. Se as escassas finanças nos permitissem, íamos às festas em Padrón, ao santuário d'A Escravitude, ou talvez a Vilagarcía, com direito a uma visita à sua formosa praia de Compostela.

Em compensação, o inverno era feroz. O frio começava em outubro e às vezes nos acompanhava até junho. As pessoas diziam: “hasta el cuarenta de mayo no te quites el sayo”. Os alimentos escasseavam e se tornavam mais caros. Às vezes, no almoço, comíamos o mesmo do café da manhã: mingau de milho com um pouco de leite. À noite, o cardápio era sopa de alho. Quando *mamá* Manuela, minha avó, ainda era viva, em sua casa sempre havia uma porção de caldo galego nos esperando ou um bom peixe para ser repartido. Quando ela se foi... bem... tudo ficou mais difícil.

Mas havia coisas boas no inverno, como o Natal. Minha tia Pilar costumava me dar torrones e outras guloseimas. Havia também o *entroido*¹⁷. E as panquecas com ou sem toucinho... Para ficarem mais saborosas, misturávamos a farinha à água do caldo. Toucinho, morcilha, chouriços, havia de tudo um pouco quando se matava um porco na casa de *mamá* Manuela. À noite, nos juntávamos ao redor da *lareira*, sempre acompanhados do caldo galego¹⁸, tão saboroso e nutritivo. Em volta da *lareira*, estremecíamos com causos da *santa compañía*¹⁹, mas também ríamos com histórias engraçadas, gargalhávamos. Quando o tom de voz subia demais, nos mandavam “ir à porta” para “ver se estava chovendo”.

¹⁶ N. do A. “La patria chica”, a terrinha, diminutivo carinhoso para a pátria natal.

¹⁷ N. do A. Carnaval.

¹⁸ N. da T. Em momento anterior da narrativa, explicava o autor: “com um pedaço de unto, favas ou grão-de-bico, batatas e talos de nabo, minha mãe cozinhava um caldo muito nutritivo que, quantos mais dias se passassem, mais saboroso ficava. Hoje, paga-se caro para degustar um caldo galego como aquele num restaurante — e garanto que nenhum será tão gostoso quanto o que *mamá* preparava”.

¹⁹ N. da T. Da mitologia popular galega: procissão de mortos e almas penadas que, depois da meia-noite, visitam os lares onde em breve alguém morrerá.

(...)

Quando meus pais decidiram emigrar para Montevideu, o Irmão Hermenegildo e o Irmão Octavio, do Colégio La Salle, onde eu estudava, chamaram minha família para uma conversa. Então, propuseram: “Manuel, você não gostaria de ficar conosco, seguindo os estudos na escola? Se sentir o chamado, poderá seguir a vida religiosa e ser mais um irmão”. Não há como descrever o que me passou naquele momento: eu queria muito ficar, mas um impulso me lançou aos braços de *mamá* e aquele nó na garganta não me permitiu responder nada. Foi assim que meu destino se impôs; a sorte estava lançada.

Quem nunca viveu essa escolha, não saberá o que é isto: a dor de partir, de abandonar o lugar onde se foi feliz, deixar os amigos, as lembranças, as ruas e praças da infância, o mundo que eu recém começava a entender. E não era qualquer lugar; eu estava indo embora de Santiago de Compostela, aquela cidade monumental, admirada por tantas pessoas que vêm de longe só para vê-la, para senti-la sob seus pés, para tocar com as mãos tantos séculos de história. Muitos desses peregrinos acabam ficando, instalam-se definitivamente na cidade histórica ou no seu entorno. E eu? Estava deixando para trás tanta riqueza em troca de quê? Eu era ainda muito jovem, incapaz de compreender o passo que minha família estava dando. Somente o tempo e a distância, esses dois grandes mestres, foram capazes de me mostrar o quanto perdi naquele exato momento em que, num impulso natural e compreensível, joguei-me nos braços de minha mãe. Quem sabe o que eu teria sido se tivesse ficado em companhia dos Irmãos? E como me teria sentido ao ver minha família partir sem mim? Qual seria o preço de cada uma dessas escolhas?

No verão de 1953, *papá* me levou com ele para passar um tempo na pequena cidade de Lalín, na casa de Pablo, meu tio por parte de mãe, que era barbeiro. Meu pai consertava seus relógios num canto da barbearia e lhe aparecia bastante trabalho. Lalín era uma cidade de forte vocação pecuarista e por ali circulava muito dinheiro. Eu ajudava meu tio na limpeza e até ganhava algumas moedas quando passava a escova no cabelo recém-aparado dos clientes. Naquele verão, aluguei uma bicicleta, comprei muitas uvas passas e figos secos e ainda guardei dinheiro para dar à minha mãe. Eu admirava meu primo Pablito, o “Palito”, cinco anos mais velho. De profissão, ele se dizia barbeiro, mas, no final da tarde, agarrava-se ao violão e, por puro prazer, saía para tocar num bar. Deixavam que eu fosse com ele, e eu tinha verdadeiro encanto por sua música! À hora da sesta, com meus primos Isabel e Manolito, ia a um parque nas proximidades, onde havia uma estátua do aviador Loriga. Ali, nos contávamos coisas de crianças, e eu fazia planos para o futuro, admirando o aviador. Isabel tinha a mesma idade que eu, e Manolito era um pouco mais novo. Depois, já em Montevideu, eu pensava muito nos primos, nos meus tios Pablo e Carmen, que tocavam as vidas naquela pequena e agradável cidade, no *pan de bolla*²⁰ e o cozido abundante que nos preparava minha tia.

²⁰ N. da T. Pão em forma de rosca, típico da culinária galega, que costuma ser leve e ao mesmo tempo denso, muito usado para acompanhar a comida.

Tio Pablo era o mais elegante de todos os tios. A tia Carmen, coitada, ficava doente com frequência, e vinha a Santiago quando precisava ser internada no hospital. Nessas ocasiões, a prima Isabel ficava em nossa casa, e era uma segunda irmã. Carmiña, a minha irmã verdadeira, já estava grande e trabalhava num laboratório fotográfico. Minha mãe, por sua vez, tentava manter o posto de venda de peixe no Mercado de Abastos com a mesma fibra com que minha avó o tinha conduzido por tantos anos. Quando eu e meu pai fomos a Lalín, elas não puderam vir conosco, pois, além de cuidar de seus trabalhos em Santiago, havia Pedro, meu irmãozinho que estava com apenas três anos. E eu sofria: gostava de Lalín, amava Santiago e queria que estivéssemos sempre todos juntos na minha família. Não podia compreender essa ideia de ir para Montevideu! “Por que, *papá*, se aqui estamos tão bem?” A carestia já fazia parte do nosso cotidiano e estava tão entranhada que já nem a notávamos.

Mas, de repente, o tema da emigração se havia tornado sério. Meu pai me explicava que Montevideu era uma cidade importante, como Madri, e que ali teríamos uma vida melhor, com muitos avanços, ali não nos faltaria comida, poderíamos comer toda a carne que quiséssemos... Mas, como não havia jeito de me convencer, ele apelava: você vai gostar, porque o Uruguai é o vencedor da Copa do Mundo! Mas nem meu pai estava totalmente seguro dessa escolha, talvez por isso seus argumentos não me valessem. A convicta era a minha mãe, que ansiava por chegar à nova terra e poder conceder aos filhos a fartura que a Galícia nos negara. De fato, em Montevideu tivemos muito do que meus pais planejaram; e vivemos diversas dificuldades também. No fim, minha mãe foi a que mais sofreu; nunca se adaptou ao novo lar com que havia sonhado...

Referência (do prólogo):

FRANCO AIXELÁ, Javier. Itens culturais-específicos em tradução. Tradução de Mayara Matsu Marinho e Roseni Silva. *In-Traduções*, Florianópolis, v. 5, n. 8, p.185-218, jan./jun., 2013. Disponível em: <<http://incubadora.periodicos.ufsc.br/index.php/intraducoes/article/viewFile/2119/2996>>. Acesso em: 2 abr. 2018.