

JESÚS LANA FEITO INVESTIGA SOBRE LA VIDA COTIDIANA, EL SENTIDO COMÚN Y LA RECONSTRUCCIÓN DEL PASADO MUY RECIENTE EN EL PUEBLO DESHABITADO DE LA TSAMERA (SOMIEDO). UNA HISTORIA DE VIDA.

ALEGRÍA FEITO ARIAS

Alegría nace en la Tsamera en 1934. Desde hace algunos escribe versos para manifestar cómo fue su vida y la de otras personas. Expresa sentimientos y emociones profundas que vivió en este pueblo hoy deshabitado.

Su inteligencia y su memoria trabajan sin cesar a pesar de las pocas horas de escuela que pudo recibir de los maestros y maestras que contrataba el pueblo. No había escuela creada oficialmente, ni maestros nombrados por la administración, pero en casa de un vecino, Antón de Xusto, una sala dormitorio se convertía en aula y allí acudían los escolares de las 8 familias que poblaban La Tsamera.

Guarda expresiones en su memoria o en papel que repite con soltura. Tiene versos para desear la paz, para sus hijos, para sus nietas, para su pueblo y para recordar sus orígenes:

*En el año 34 hija de madre soltera
el día 8 de noviembre he nacido en La Tsamera
que es un pueblo somedano entre montañas metido
donde un hombre jovencín me negó su apellido.
Solamente a mi madre le debo mi existencia
ya que sólo ella ha sido quien luchó porque creciese
con mucha dificultad vivió la guerra civil
sus tragedias y secuelas las superó junto a mí.
Lo más triste que de ella recuerdo lo mal mirada que era
por el hecho de ser madre y en estado de soltera.
Muchas veces me abrazó y llorando me decía
no te fíes de los hombres que te engañan hija mía
Yo siempre la consolé con la misma versión
si me enamoro algún día de los de este pueblo, no.
Espero encontrar un hombre capaz de ponerle fin
a la burla que nos hacen igual a ti que a mí.
Hasta a mí, siendo muy niña
no faltó quien insultarme diciendo*

caerás tan bajo como ha caído tu madre.

En La Tsamera pasó su infancia y su juventud con su madre. Sus dos hermanas pronto salieron del pueblo a trabajar. La mayor de las hermanas, que le llevaba 15 años, se casó en Torre de Babia y la segunda, que tenía 3 años menos, trabajó en La Pola. Alegría es la última de las tres hermanas y con diferencia de edad. Auristela, su madre, tuvo a su primera hija a los 15 años.

Madre e hija trabajaban solas en la casa para sobrevivir con una o dos vacas, una docena de ovejas, un gocho y dos o tres pitas. El gocho algún año pesó menos de 50 kg. Más pitas no había porque no había con qué alimentarlas. A pesar de todo, incluso se podía vender algún huevo en La Pola.

En el cultivo de la tierra se diversificaba la escasez: algo de trigo, patatas, berzas, maíz, lentejas, pericuelos. Estos tenían forma de muelas y en Babia así los llamaban. Para las lentejas quedaba una parte de las tierras que era más delgada y donde no se daban bien las patatas.

La escasez la sufría también el gato, aunque en una ocasión rechazó algún manjar. Recuerda Alegría que se había repartido por las casas picadillo de oso, que no todas las personas comían y sobró para el gato. Cuando lo olió salió escopetao chocando contra una cortina. Menos mal que era de tela.

Había trabajos duros como acarretar la hierba al hombro hasta el pajar y también el trigo y la leña. Alegría recuerda un único carro del país que apenas circulaba por los caminos del pueblo y poco más. Era de casa Antón de Xusto. Recuerda cómo cantaban sus ejes de madera. El resto del acarreto se hacía con un pollín (un burro) que también había que mantener y salir a buscarle árgomas, para ahorrar hierba, cuando nevaba.

Alegría ganó pronto algún jornal, a sus 14 años de edad. Su hermana casada en Torre de Babia le buscaba casas que necesitaban mano de obra para arrancar las malas hierbas en las tierras de cereales, tarea que aquí se denominaba arromper. Antes de que empezara la hierba en La Tsamera, en esos 15 días del mes de junio en Torre, podía ganar unas 10 pesetas al día.

Se casó en La Tsamera a los 18 años con José, natural y vecino de La Falguera, de la misma parroquia de Veigas. Para celebrar la boda en casa era necesario retirar las camas y convertir la única sala o habitación de toda la familia en comedor por un día. Se reunían platos y cubiertos de todas las casas y en este caso también de casas de Villarín.

Recuerda cantares de boda: *la cuesta para la iglesia la subiste esta mañana, la subiste de soltera y la bajaste de casada. Al pasar por ese puente repara el agua del río por ser la primera vez que pasas con tu marido.*

En La Tsamera vivió varios años y allí nacieron sus primeros 9 hijos, otros 4 en Veigas. Cuando se trasladaron a Veigas la economía familiar ya era otra cosa: unas 10 ó 12 vacas y unas 50 cabras. Éstas estabuladas en una cuadra independiente para evitar el ataque de las pulgas a las personas.

Los ingresos en la familia también habían mejorado con el trabajo de José en las minas de La Almagrera, en los lagos. Las madreñas aportaban algunos ingresos ya desde La Tsamera. Allí casi todos los varones eran madreñeiros y tenían un taller montado en unas meruecas de una casa abandonada. En otras épocas del año hacían las madreñas en las cuevas de Redibobia y así no había que transportar los troncos de madera hasta el pueblo. Resultaba más cómodo transportar hasta la cueva la poca herramienta que utilizaban y llevar a casa las madreñas en sacos. Las mujeres transportaban madreñas y también la comida para los madreñeiros.

Estas pinceladas dibujan una vida muy difícil en La Tsamera y las familias fueron abandonando el pueblo en torno a los años 60 y 70. Una vida bien reflejada en los siguientes versos.

Historia de la L.lamera

Voy a contar una historia que recuerdo con cariño de un pueblo asturiano en el cual yo he nacido.

Sólo les voy a contar aquello que yo recuerdo de un pueblo, la L.lamera del concejo de Somiedo.

Compuesto por ocho casas todas ellas habitadas por familias muy humildes que vida dura llevaban.

Trabajaban sin descanso todas las horas del día y algunos, ni siquiera lo suficiente comían.

Sin duda pueden creer que el sustento dependía de lo que se cultivaba y el ganado producía.

Patatas, trigo y maíz, es lo que solían sembrar, legumbres de varias clases, verduras y poco más.

El maíz y los arbeyos, muy poco se recogía tanto frecuentaba el oso que todo se lo comía.

No sé cómo explicarles para que puedan entenderme el amor propio al trabajo que tenía aquella gente.

Para guardar el maíz No les importó pasar Toda la noche en la tierra Para el oso ahuyentar

Desde que el maíz granaba hasta que se recogía pasaban la noche en la chabola que, con ramas, construían.

No lejos de la cabaña unas guadañas colgaban que, al tirar de una cuerda unas con otras chocaban.

Desde la misma chabola de la cuerda se tiraba de esta forma conseguían que el oso no se acercara.

Debido al oso y lo lobos tenían que cuidar las ovejas y las cabras cuando salían a pastar.

Ese tipo de trabajo de los pequeñuelos era nos mandaban a cuidarlo en lugar de ir a la escuela

Sí era la necesidad grande Pero mayor la ignorancia que al valor de los estudios no se le daba importancia.

Pasábamos el día cuidando y, para comer, nos mandaban leche, harina, y un cazu para hacer en el monte las papas.

Aunque la vida era dura la veíamos hermosa quizá porque ninguno de nosotros habíamos visto otra cosa.

Voy a contaros las vueltas que al trigo había que dar desde sembrarlo en la tierra hasta poderlo amasar

Se siembra sobre la tierra seguidamente se araba luego, después de nacer, con un pico se sallaba.

Cuando ya está crecido algo antes de espigar se le escogían las yerbas para que granara más

Solían sembrarlo en febrero se el tiempo lo permitía debido a lo mucho que nevaba a se veces no se podía.

En agosto se segaba sumamente con cuidado y se tendía en la tierra para, calentito, atarlo

Antes de quitarse el sol en manojos se ataba poniéndolo en montoncitos de cinco que carriel.los se llamaban.

Solían acarrearlo el día que se majaba llevándolo todo a cuestras antes de que el sol calentara.

En la era se tendía dando espiga con espiga y había que darle palos hasta que el grano salía.

Para sacarle el grano de herramienta se usaba una hecha de madera que menal se le llamaba.

Como especie de bisagra para todas partes giraba por un palo se cogía que menueca se llamaba.

Piértigo tenía de nombre el otro palo que se usaba que, al pegar este en la espiga hacía que el grano saltara.

Una vez sacado el grano la había que limpiar echándolo todo al aire se le llamaba aventar.

Una vez limpio el grano se le llevaba al molino para convertir en harina a los granitos de trigo.

Luego se pasaba todo por una penera fina y así se separaba el salvado de la harina.

Los ingredientes del pan son fáciles de contar harina, agua y formiento y un poco de sal.

El formiento es pasta del amasado anterior sustituye a la levadura y quizá sea mejor.

Después de hecha la pasta se le deja fermentar y se pone fuego al horno lo que se llama roxar.

Se sabía que estaba roixo Por el color de los ladrillos Y la pasta en su punto Por lo que había crecido.

Para todo se orientaban por el tacto o la vista porque ningún otro medio a su alcance tenían.

Una vez hechos los panes se les dejaba reposar mientras que se limpia el horno para, seguidamente, hornear.

Desde que se mete al horno pendiente de él hay que estar para que coja color y no se vaya a quemar.

También se orientaban por el peso y el sonido al moverlo con la pala sabían se estaba cocido.

Piensen bien en lo que digo no deben dudar de nada para comerlo tasado cuánto trabajo les daba.

Lo que también era duro me refiero al trabajo era recoger la hierba para envernar el ganado.

Daba trabajo segarla moverla para que secara pero, acarrearla al hombro eso sí que jorobaba.

Este pueblín del que hablo tres meses sin sol estaba era muy frío el invierno sobretodo si helaba.

Se ponía el camino duro y no se podía andar. Para echar las vacas al agua lo había que cavar.

No es que quedara lejos pero sí era muy cuesta hasta había la mala suerte de no tener agua en el pueblo.

Para el uso doméstico subíamos aquella cuesta con una lata en la mano un caldero en la cabeza.

Y para lavar la ropa sí que no tengo palabras para poder explicar el frío que se pasaba.

Además de pasar frío caían grandes nevadas que había que quitar la nieve pa ir de casa en casa.

Lo único que este pueblo de verdad bueno tenía que, hasta el pleno agosto el agua estaba fría.

Otro trabajo pesado que teníamos que llevar era ajuntar la leña para en invierno tizar.

Como no lo daba el sol el invierno era muy frío había que juntar mucha para estar prevenidos.

Para acarrear la leña los vecinos se juntaban un día para cada casa o los que hiciera falta.

En el hombro y por la luna se acarrea la leña para aprovechar el día para trabajar la tierra.

Y no cómodos vestidos y, mucho menos, calzados andábamos de madreñas y herradinas con clavos.

Las madreñas eran cosa que en el pueblo las hacía un famoso madreño apodado Cabadina.

Cabadina se llamaba la casa del madreño que, su nombre era, en verdad Manuel Otero.

También se hacían calcetines guantes, jerséis y bufandas y unos gorros hasta el cuello llamados pasamontañas.

Esto lo hacían de lana que, a sus ovejas quitaban y con mucho esmero y cuidado las abuelas trabajaban.

En los meses de invierno que son las noches tan largas después de cenar solían reunirse en una casa.

Donde las mujeres cardan lana hilan y también tejían los hombres pasan el tiempo en jugar la partida.

Hasta las diez o las once estaban en reunión o lo que ellos llamaban, por costumbre, el filandón.

No tenían despertador para levantarse temprano se solían orientar por la cantada del gallo.

Trabajaban a destajo carecían de casi todo no tenían luz eléctrica alumbraban con petróleo.

Se tizaba en el suelo en el medio de la cocina alrededor de la fogata se sentaba la familia.

Una cadena en el techo frente al fuego tenían donde colgaban el pote para hacer la comida.

Los potes eran de hierro con un asa y tres patas la cadena adonde los colgaban se llamaba las pregancias.

Yo creo que en este pueblo de necio sobrevivían y a fuerza de voluntad qué voluntad que tenían.

Por el arradio escuché una mujer que decía que era por las aldeas donde mejor se vivía que se comían alimentos sanos sin conservantes y frescos los productos de la huerta leche, mantequilla y queso.

Quisiera verla en mi casa llevando yerba al hombro iba cagarse en la leche y mandar el queso al coño.

Nadie puede imaginarse lo dura que la vida ha sido en aquellos tiempos en el pueblo más que quien la hemos vivido.

En este pueblo del que hablo
se solían festejar
la matanza del gocho
Nochebuena y Carnaval.

El día de Carnaval
se celebraba la cena
con cabeza de cerdo y vino
freisuelos, arroz con leche
y también los borrachinos.

Al son de la pandereta
solían hacerle el baile
últimamente llamaban
al gaitero de Arbeyales.

En Nochebuena para cenar
cabrito y dulces caseros
había langostinos y turrón;
no sabíamos que existían.

En Nochevieja solían
reunirse los del pueblo
despedían el año juntos
y recibían el nuevo.

Nada más pasar las doce
felicitaban los Manueles
y éstos les convidaban
con una copa de aguardiente.

Hasta los más pequeñajos
solían darnos un sorbito
nos sentíamos más felices
que un ratón encima un queso.

Esto todo que os digo
fue antes de los cincuenta
ya en esa misma década
muchas cosas dieron vuelta.

Hemos puesto luz eléctrica
y también el agua en casa
dejamos de tizar en el suelo
y pusimos cocina alta.

Aunque funciona con leña
quitamos el humo de casa
y la ceniza del suelo
que anteriormente estaba.

Aunque cambió para bien
la gente se fue marchando
unos para la ciudad
otros a pueblos cercanos.

Ahora está como braña
de algunos descendientes
de aquellos que allí nacieron
y allí esperaron la muerte.

El que lo suele habitar
y lo hace con frecuencia
es Manolo Feito Nieto
muy conocido por Cuesta.

Es un señor jubilado
de profesión carpintero
es padre de nueve hijos
todos ellos nacieron en el pueblo.

Con alguno de sus hijos
va al pueblo en ocasiones
aprovechando el tiempo
que éstos tienen de vacaciones.

Nunca he oído hablar
del primero que habitó el pueblo
pero el último que allí nació
es Francisco Alonso Feito.

Treinta años recién cumplidos
y residente en Oviedo
casado con una nieta
de Manolo, el carpintero.

Sus padres viven en Veigas
y cuando los van a ver
si el abuelo está en La L.lamera
suben a verlo también.

Ahora suben en coche
gracias al Ayuntamiento
que construyó una pista
de asfalto de cemento.

Gracias al señor alcalde
natural de este concejo
que para aquí siempre es
un bienhechor de este pueblo.

Debido al abandono
se deterioró por cierto
la fábrica de la luz
quedando a oscuras el pueblo.

He leído en el periódico
que también el señor alcalde
de nuevo va a darle luz
poniendo placas solares.

Si eso llega a cumplirse
es posible que alguien vuelva
de los que allí nacieron
a reformar sus viviendas.

No para habitarlas diario
pero sí en ocasiones
por los fines de semana
y los días de vacaciones.

Quiera Dios que eso ocurra
le pido de corazón
que no muera para todos
ese bonito rincón.

En él nací y crecí
y en él viví lo que cuento
aunque lo pasé fatal
con cariño lo recuerdo.

En el año 2003
el día 6 de febrero
he dado por terminada
la historia de mi pueblo.

Si algo nuevo ocurre
antes de que yo me muera
seguiré argumentando la historia
del pueblo de La L.lamera.

Si algún lector hubiese
Para estas líneas mal trazadas
Se despide la autora
Alegría Feito Arias.