

Año X Número 19 julio de 2020

VSM the best of Spain

EN INTERNET: www.vegadesantamaria.com

VEGA DE SANTA MARÍA TIENE UN GLORIOSO PASADO, ESO DICE MUCHO DE NUESTROS ANTECESORES QUE HOMENAJEAMOS.



Tu alojamiento rural donde el descanso y el confort van unidos en: <u>www.casasdelarealeza.com</u>

VEGA DE SANTA MARÍA ES LIDER EN ALOJAMIENTOS RURALES



VSM, the best of Spain. Revista de Historia, Ciencia y Arte

Edita: SAT AGROVEGA

Director: Francisco Javier Jiménez Canales

DL: AV91-2011 ISSN: 2174-7474 ISSN-e: 2444-765X

contacto@vegadesantamaria.com www.vegadesantamaria.com

Consejo de redacción: Junta Directiva de SAT AGROVEGA

Precio del ejemplar: 4 euros.

Periodicidad: 2 números al año

Realizada para la difusión de la actualidad de Vega de Santa María, su historia, sus gentes, su arte y la ciencia que encierra esta localidad castellana y este enclave rural testigo de nuestro tiempo.

Rinde homenaje a nuestros mayores, a nuestros antepasados y a todos los que quieren a nuestra villa, preservado nuestra historia, descubriendo nuestra pasado y explicando la actualidad para que perdure nuestro tiempo en el recuerdo.

### LA HORA EN VEGA DE SANTA MARÍA











POZANCO BLASCOSANCHO LA VEGA STO DOMINGO



## Sumario

Editorial	4
Una escultura para Gustavo	6
El pan y los panaderos en la historia	10
Un paseo por Vega de Santa María	14



### **Querido lector:**

### ¿Qué nos está pasando?

Un virus hasta ahora desconocido nos está atacando y afectando a nuestra salud. Muchos de los nuestros están muriendo en los hospitales. El Gobierno ha cerrado las puertas a la libre circulación de personas, se ha paralizado la economía, la producción y la libertad de movimientos, Sólo pueden circular las personas para comprar comida, para ir al hospital, ni enterrar a los muertos nos dejan al impedir todo tipo de reuniones.

No hay ni misa en la iglesia los domingos, el bar está cerrado, la vida social ha desaparecido.

El médico sigue pasando consulta, vestido con un EPI que parece un astronauta

Se habla de vacuna que nos saque de esta situación y respiramos a través de mascarilla, nos

lavamos continuamente las manos y las protegemos con gel hidroalcohólico,

Las noticias sólo hablan de incidencia del virus que crece y crece sin parar y de cada vez más muertes. Los mayores son las víctimas principales pero los jóvenes no se escapan a este desastre.

Se han suspendido tolas reuniones, fiestas, competiciones deportivas y todo tipo de eventos que tienen como resultado unas calles desiertas, un pueblo fantasmagórico y un panorama



dificil de entender cuando debiéramos estar haciendo las tareas del campo, con la cosecha recogida, disfrutando de los Sanfermines, de competiciones deportivas que nos agradan y de las vacaciones que nos merecemos por fin y que apetecen con la llegada del buen tiempo.

Ponemos la esperanza en vencer pronto a este virus y recobrar nuestra libertar, mermada ahora por el COVID 19 que nos ataca sin piedad.

Esta Revista habla de virus, de pandemia y de miedo a la muerte. Es muy difícil para una redacción de una revista de actualidad, no saber si va a ser la última porque este virus atroz del que esperamos derrotar con las vacunas, va ao no a acabar con nosotros.

Vega de Santa María, VSM the best of Spain, tiene mucho de lucha, de supervivencia y de actos heroicos, como lo hicimos en el pasado y de los que nuestra historia da cuenta: aquí sus gentes lucharon contra una expropiación cuando la Duquesa, en manos de sus albaceas, después de su muerte, vendieron las tierras que daban de comer a nuestros antepasados; también vivimos una guerra entre hermanos y otros episodios que van desde la invasión de 1808 por las tropas francesas, hasta la propia supervivencia de los avatares de la vida, donde nunca fue fácil sobrevivir.

Hablamos de Ciencia, Arte e Historia en estas páginas y sobre todo de esta pandemia maldita que nos tiene privados de libertad.

Francisco Javier Jiménez Canales

Vega de Santa María, 31 de julio de 2020



## Una escultura para Gustavo



### • FJJC

El Museo de Escultura VSM se enriquece con una nueva escultura que recuerda el cincuenta aniversarios de Gustavo Adolfo. El 31 de marzo de 2020 no se pudo celebrar el cincuenta aniversario debido a la COVID-19, llevándose la pandemia una bonita celebración que estaba programada. Pero lo que no ha podido llevarse es el levantamiento

de esta escultura llamada "Gustavito", que hemos erigido como homenaje a Gustavo por sus cincuenta cumpleaños.

Tiene la misión esta escultura, de no olvidar la pandemia que hemos padecido y de recordarnos siempre las penurias que hemos sufrido viendo irse a los nuestros y limitadas nuestras libertades La creación de esta obra de arte, va un punto más allá, justo el que une los acontecimientos sociales con las personas. Por eso no puede haber nadie que diga que no le guste, pues no hay nadie que le guste la pandemia, la amenaza de muerte y la desazón de no poder saber que es lo que nos viene sin haberlo buscado y lo que nos recuerda a cada paso lo débiles que somos.

¡Y ese era nuestro compromiso!

La lucha del arte contra las enfermedades que nos traían la muerte, causándonos desasosiego y esa sensación de inestabilidad que nos amenazaba constantemente,

Piedra sobre piedra: una cabeza un cuerpo y unas piedras en paralelo que representaban dos piernas con esa inestabilidad que también traía un virus desconocido que no sabíamos como íbamos a combatir ni si se podría eliminar.

Cumplía años Gustavo, pero no estaba la idea de que escultura podía representar mejor esa feliz onomástica.

Del COVID 19 si sabíamos que nos traía la enfermedad y la muerte. Unas piedras que perduran en el tiempo, unos rasgos mínimos para dar expresión a la cara y un recuerdo inolvidable para Gustavo, como pretendíamos que fuera su cincuenta celebración de cumpleaños.

Sus amigos suscribieron la idea de juntarnos para celebrarnos y la escultura iba a ser el culmen de la fiesta.

te se puso al servicio de la actualidad y esta nueva creación del museo VSM, apareció para dar forma a un movimiento que recordaremos siempre.

El monumento a Gustavo homenajea a su persona, se lo reconocen sus amigos.

Esas piedras recuerdan a la pandemia pues el museo es un ente vivo y no da la espalda ni a la actualidad, por mala y triste que sea, ni a las personas.

Eso es lo que nos dice esa escultura que tal vez sea la primera o quiza la única dedicada al recuerdo del COVID, no es hora ahora de ponerse a buscar, de querer encontrar quien fue antes. Es hora de reconocer y encontrar sentido al arte que encierra el museo y la sensibilidad que trasmite a las personas.

¡Compromiso cumplido!

¿Cuál será la próxima escultura? Acostumbrados como estábamos a que no fuera la maldad la que marcara ninguna agenda ahora pensamos en cosas buenas, ¿Qué tal una obra dedicada al sol, al fin de la guerra, a la espiritualidad humana?

Creceremos seguramente inspirados en monumento al recuerdo del pernicioso y malvado virus, será importante darse cuenta de eso, de que al mal no le dejaremos volver, sea vestido de COVID o de odio humano. ¡No pasarán!



# La importancia del pan en la historia

## ¿Cómo se cocía el pan en Vega de Santa María?

#### · VSM

Cuando el hambre aprieta, el ser humano encuentra en este alimento básico como aplacar la necesidad de comer para vivir.

El pan ha sido y es el alimento básico indispensable para enfrentarse a las hambrunas y las necesidades de comer y de ahí su importancia. El pan es el alimento básico del ser humano desde la antigüedad. En Vega de Santa María el oficio de panadero tenía como en todos los sitios, una importancia crucial, fundamental y es a aquellos últimos hombres y mujeres los que se encargaron de alimentar a los vecinos de nuestra localidad, merecedores de un justo reconocimiento, a los que pretendemos hacer aquí, en nuestra Revista, un homenaje con este artículo.

Hablamos de esas familias que se encargaron de elaborar el pan, preparar la masa, calentar el horno para su cocción y ponerlo a la venta a la ciudanía: los panaderos que no faltaban en ningún pueblo y a los que ahora he estudiado para que no caigan en el olvido.

Ya podéis imaginar que esta elaboración del pan era totalmente artesanal, la herramienta era simple y funcional y no existía maquinaria alguna en sus inicios. El rico producto de la hogaza de pan, puesto a la venta, contaba con la buena atención de las mujeres de la familia que se encargaban atención al cliente que ahora las grandes empresas tanto valoran.



Pues bien, la prueba evidente de que está todo inventado, son esas mujeres de la Vega que vendían es su tahona el pan. Me refiero a las últimas que hemos conocido: tía Aniceta y tía Pepa.

Ellos, los hombres de la familia, contaban con hábiles manos para trabajan la masa de harina, con esa limpieza que implica elaborar un alimento, con la capacidad de trabajar sólo o en equipo, con un cuerpo fuerte y bien entrenado por el trabajo diario, con esa fortaleza que se desarrolla cortando rama de encina, haciendo haces y trasladándolas al horno.

Aquellos hombres y mujeres sabían que tenían un oficio para trabajar mucho, ganando dinero para vivir, sin hacerse ricos y con la satisfacción de saber que estaban haciendo un servicio social a su pueblo, a su comunidad.

## El oficio de elaborar el pan en la historia.

El descubrimiento del pan como lo conocemos hoy, con masa fermentada, se le atribuye a un panadero del antiguo Egipto. Se cree que la masa de harina molida fue contaminada de alguna manera con una levadura salvaje. A ellos se les atribuye que inventaron también el horno con un espacio para la combustión.

Sabemos que los griegos fueron buenos panaderos y fabricaban una galleta de pasta sin levadura. Por su parte los romanos asumieron esta técnica egipcia posteriormente y así ha llegado hasta nosotros este oficio como lo hemos conocido. Con la industrialización llega la deshumanización de este proceso, todo cambia, aparecen las máquinas para amasar, para pesar, para cortar los panes, para poner el horno, ahora eléctrico, a una temperatura constante... Todo cambia y el oficio de panadero pierde su entrañable encanto.

Todas las civilizaciones han tenido el pan como el alimento básico en su dieta alimenticia, elaborado con harina de trigo, de centeno, de maíz, de soja, dependiendo de la latitud del planeta a la que nos referenciemos. El pan ha quitado el hambre a numerosas generaciones y ha sido fundamental para el desarrollo de todos los pueblos del mundo, pues sus características nutritivas le hacen ser un alimento energético basado en hidratos de carbono, cuyo componente principal es el almidón que proporciona al hombre la



energía necesaria para que pueda hacer funcionar su cuerpo y desarrollarse correctamente. Su materia prima, los cereales, pueden producirse fácilmente y con ello se potencia a través de la historia, la importancia de la agricultura para la humanidad.

¿Cuánta hambre ha quitado en la Vega, a principios del siglo XX una hogaza de pan? ¿Y en la posguerra? Esa mediana de kilo para dos días, dependiendo de los que fueran de familia, conservada en la tinaja de barro de la despensa, era un alimento insuperable, imprescindible y el complemento ideal para los productos de la matanza que entonces daban toda le energía que se necesitaba.

Recordar a los panaderos de Vega de Santa María, los que fueron los últimos, es el argumento de nuestra próxima revista, donde vamos a mostrar el fruto de nuestras investigaciones y traer a la memoria a unas personas que esforzadas, dieron de comer a toda la población de Vega de Santa María y de la que no nos faltan anécdotas, sucesos y situaciones históricas que nuestros padres recordarán, nuestros abuelos vivieron y nosotros lo hemos tomado como regalo generaciones anteriores, que constituyen un legado histórico que en esta nuestra Revista, no vamos a dejar perder, haciendo que vivan aquellos recuerdos en nuestra memoria.



LOS PANADEROS DE VEGA DE SANTA MARÍA. PROXIMAMENTE EN ESTA SECCIÓN HISTÓRICA DE NUESTRA REVISTA



### MUSEO DE ESCULTURA AL AIRE LIBRE VSM



VEGA DE SANTA MARIA - ÁVILA **Entrada libre. Abierto todo el año** 

Mas información: http://www.vegadesantamaria.com/MuseoVSM.htm





### **APARTAMENTOS RURALES**

## ABADÍA DEL MARQUÉS



Travesía Ginebra nº1 - Vega de Santa María (Ávila) Tfno: 639 218 601

www.abadiadelmarques.com

"Para el mejor descanso"

