

VSM

the best of Spain

Revista de Historia, Ciencia y Arte



Año X Número 20 diciembre de 2020

VSM the best of Spain

EN INTERNET: www.vegadesantamaria.com

LOS PANADEROS DE VEGA DE SANTA MARÍA, UN OFICIO SACRIFICADO Y GRATIFICANTE. ESTE ES NUESTRO HOMENAJE.



Imagen del último horno que coció pan en Vega de Santa María

Tu alojamiento rural donde el descanso y el confort van unidos en:

www.casasdelarealeza.com

Cada vez más gente nos visita en VEGA DE SANTA MARÍA
SOMOS LIDERES 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

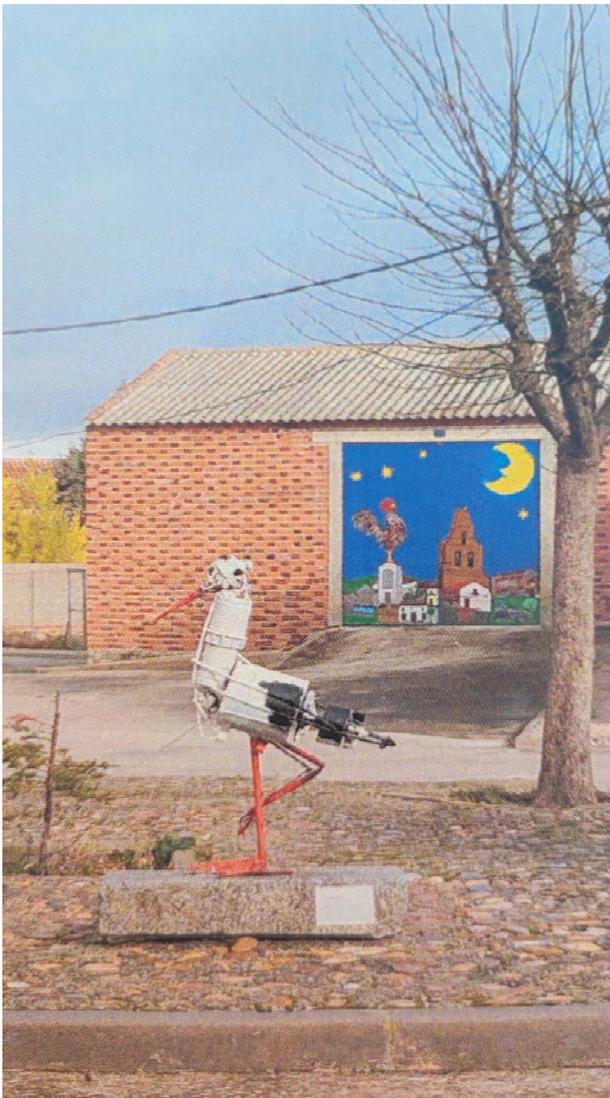
Consejo de redacción: Junta Directiva de SAT AGROVEGA

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, preservando nuestra historia, descubriendo nuestro pasado y explicando la actualidad para que perdure nuestro tiempo en el recuerdo.



Sumario

Editorial	4
Los panaderos de Vega de Santa María	6



Querido lector:

El día a día que padecemos

El mundo rural siempre está de moda. Siempre hay alguien que se acuerda permanentemente de nosotros y llama la atención a la sociedad para se haga algo en nuestro favor.

Nos sobran defensores y embajadores de nuestra causa perdida. Queremos soluciones y buenas prácticas. Queremos eficacia e igualdad en los servicios como en las urbes.

Hay algunos supuestos que hemos sufrido por el retraso en la solución de los problemas: Ya no hay en el pueblo ninguna persona que se ocupe del cobro de los recibos del agua, ni de barrer las calles, ni de una reparación rápida del alumbrado público... Se podrían poner otros muchos ejemplos, pero vamos con estos: Algunos los cargan a la Diputación Provincial para estar al día del pago de este consumo de agua, pero la domiciliación de recibos es, si bien más cómoda para algunos, más tediosa por la burocracia en caso de reclamaciones para otros. Ahí cabría una gestión particular de alguna empresa privada que se ocuparía de cobrar y reparar pronto las cuantiosas averías de esas tuberías que no olvidemos son de uralita y tienen el peligroso amianto tan cancerígeno envolviendo el agua que bebemos.

Una cosa parecida pasa con la electricidad y un experto obrero cualificado, cambia las bombillas fundidas o rotas alguna vez al año o con periodicidad desconocida. En este caso sí es una empresa particular que, si bien no funciona con prontitud es cosa del poco interés de esta empresa.

La limpieza de calles y la desratización de los desagües es otra tarea pendiente de esta administración local. Los resultados están a la vista y poco de rural tiene tanta suciedad y tantos animalitos dañinos pululando por casas y calles. Habría que poner más interés y solucionar de una vez estos pequeños detalles que nos hacen más desagradable la vida.

Vivir en un pueblo y en uno tan bonito como el nuestro, no puede ser tan desagradable por la negligencia de los mandatarios del Ayuntamiento, debiera ser una copia real de la felicidad de vivir llenos de ventajas por estar en pleno contacto con la naturaleza.

Hemos de pensar que las hojas que tira de los árboles el otoño, no tienen pies para irse del pueblo y que hay que recogerlas y echarlas al contenedor del punto limpio para que nuestras calles estén impolutas. Muchos vecinos barren su puerta. Ahora pagan impuestos para que lo haga un

operario, sólo hay que organizar bien la limpieza de calles y poner interés en los trabajos se realicen.

Tiene esta Revista la obligación de denunciar esas cosas que están mal hechas y también poner en valor todo lo bueno que nuestra localidad encierra, aflorando sus virtudes y ventajas que han hecho que muchos prefiramos vivir en pueblo con hojas en las calles, ratas en los desagües, algunas farolas fundidas y nuestras fuentes muy abandonadas.



Por eso hablamos de historia, de ese pasado reciente que no queremos que se pierda pues el día a día de nuestros abuelos y de nuestros padres y de nuestros antepasados que supieron afrontar las dificultades de entonces con un rigor y una maestría inigualable. Con ellos estamos en este número de la Revista donde nos hemos centrado en

el estudio de los panaderos y de cómo vivieron esos años de penuria de guerra, de posguerra y de un hambre que vivía perenne en muchas de nuestras casas.

Los panaderos de Vega de Santa María, es un tema interesante que hemos estudiado en profundidad y aquí traemos el resultado, ahora sólo queda que vuestra imaginación ponga imagen a nuestro relato y forme un contexto de un pasado que también en las panaderías, se hizo real de una forma gloriosa que dio a nuestro pueblo unos recursos necesarios para vencer tantas dificultades.

Las gloriosas panaderías de nuestro pueblo, no caen aquí en el olvido, nos ponemos en marcha para homenajear como se merecen estos buenos panaderos que formaron una parte importante de nuestra historia.

Va por ellos.

Vega de Santa María, 31 de julio de 2020

Francisco Javier Jiménez Canales

Los panaderos de Vega de Santa María

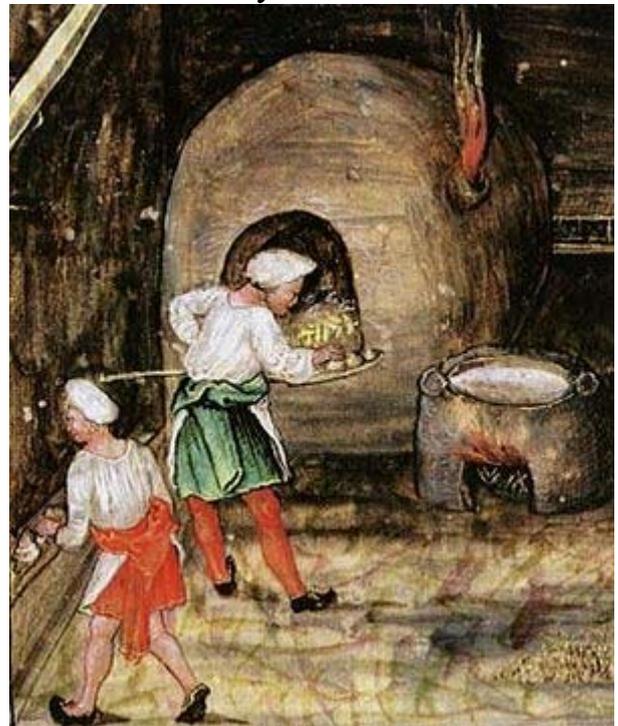
• FJJC

El oficio de panadero

El oficio de panadero debía contar con local para el despacho de pan cocido, con obrador para amasar y dejar reposar la harina mezclada con agua y la levadura para hacerla reposar y con el horno donde se cocía la masa. Recordaremos en la cercana historia de Vega de Santa María, como el obrador, el horno para cocer y el despacho de pan, estaban todos juntos en el mismo espacio y formaban parte de una habitación de la casa.

Tenía el panadero que ocuparse de ir al monte y cortar las ramas de encina, trasportarlas en haces hasta el pajar de su casa y trabajar toda la noche para que estuviera el pan listo a primera hora de la mañana que es cuando los obreros marchaban a sus trabajos, a realizar las peonadas y a cargar fuerzas con su comida y media hogaza de pan que superaba los 250 gramos. Era la mediana, una pieza de pan cocido de unos treinta centímetros de diámetro y un kilo de peso. Se guardaba en vasijas de barro, medianas tinajas que hacían de almacén perfecto para que el pan se conservara sin hongos ni humedades y durara varios días.

Sus herramientas, las del panadero, los objetos propios de su de trabajo, eran artesanales y fundamentalmente



consistían en las siguientes: Un rodillo para estirar la masa, una brocha para glaseados y baños en algunos panes y para las ricas pastas, unas tijeras para hacer cortes especiales y decorar la masa cuando era el caso, un cuchillo cortador de masa, una palmeta pequeña, una pala para meter y sacar los panes de horno y un

punzón u objeto cortante para marcar los panes antes de meter a cocer. Todo ello requería fuerza y habilidad lo que hacía que no fuera fácil la vida de los panaderos. Si, era enorme el compromiso y el sacrificio de su oficio y por eso era muy respetada y valorada su labor.

Este oficio de panadero, como todas las ocupaciones de los artesanos desde la antigüedad, ha sido muy sacrificado y abnegado. Exigía un compromiso con la clientela y no se podía faltar ni fallar a la cita diaria de elaborar el pan. Si bien modernamente, había dos días al año en que los panaderos no cocían en sus hornos y descansaban: El día de Navidad y Año nuevo. Los hornos no se encendían en Nochebuena y en Noche vieja, lo que hacía que en las fechas señaladas no hubiera pan reciente.

Los panaderos trabajaban toda la noche, iban a dormir tras la venta de los panes cocidos a media mañana y por la tarde se aprovisionaban de los haces de leña que calentarían el horno al día siguiente, después de amasar y dejar dormir la masa con la levadura: Al amanecer ya tenían encendido su horno con leña y chaparras de encina.

Colocaban la masa, dividida en hogazas, encima de las brasas que proporcionaban una temperatura en el interior que era superior a los 200 grados, cerraban la portezuela para que el calor no marchara y esperaban el tiempo suficiente, cercano a una hora, para que la masa de harina y la levadura hicieran la función de fermentar y cocerse para elaborar así, la hogaza diaria que las familias iban a necesitar.

Los últimos panaderos de Vega de Santa María

En Vega de Santa María, como en todos los lugares, ser panadero equivalía a trabajar mucho, pues no lo tenían nada fácil. El monte más cercano, para conseguir la chasca de ramera de encina, era el de Navares y también

se acudía a la finca de Sansaez. Como montes privados, debían contar los panaderos con el consentimiento y autorización del guarda de la finca, quien les indicaba donde debían hacer la corta, donde chapodar las encinas y el precio que debían pagar.

La finca de Navares pertenece al término municipal de Peñalva de Ávila, a pesar de estar más cerca de nuestra villa, pero la división del territorio efectuada en la regencia de la Reina María Cristina, tras fallecer Fernando VII, por Javier de Burgos en 1833 que organizó España en 49 provincias y posteriormente se



delimitaron los términos municipales, dio la posesión de la finca al término municipal donde residían sus propietarios. Igual paso en el caso de Sansaez, que se adjudicó al municipio de Hernansancho, donde residía la familia de los nuevos compradores que habían adquirido por esas fechas, el monte a sus antiguos propietarios que sí eran de Vega de Santa María.

Con todas estas circunstancias tenidas en cuenta, las familias que guardaban el monte y estaban encargados de estas de estas fincas y que residían en ellas, mantenían estrecha relación con nuestra localidad, pues de aquí se abastecían de

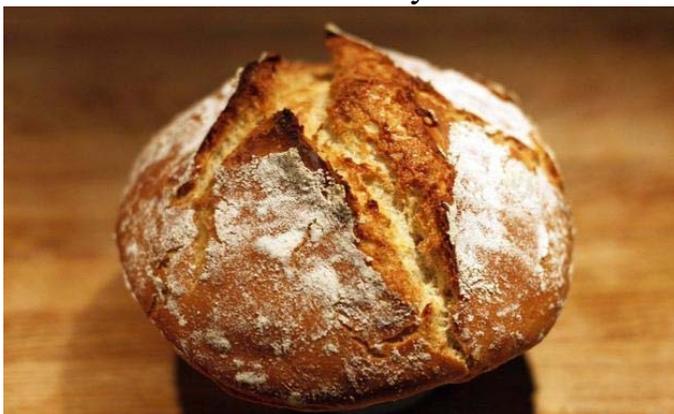
alimentos, tenían asistencia religiosa y sus hijos iban a la escuela, de esta manera es fácil de imaginar que no les iba a faltar leña a los panaderos de Vega de Santa María.

Pero ahí empieza lo costoso: Un burro, para cargar los haces, los lleva al monte. Después se hace la corta, se construye el haz, se carga en la acémila y se trae a casa. Así un día tras otro, salvo las dos excepciones hechas de las fechas navideñas, La costumbre hace al burro

Las panaderías de Vega de Santa María en el siglo XX

Retrocedo hasta el siglo IXX para encontrar en Vega de Santa María, dos panaderías que perdurarán en el tiempo hasta mediados del siglo XX. El censo de población de cabezas de familia de Vega de Santa María en 1850 era de 102 cabezas de familia, con sus esposas y descendencia que bien pudieran llegar y sobrepasar, los cuatrocientos de habitantes.

Este número de personas es suficiente para que dos familias del pueblo vivan de sendas panaderías que puedan cocer a diario y subsistir coetáneamente. No se trata de competencia ni de dividir la clientela, podéis estar seguros que muchas familias alterarían la compra de la hogaza a uno y otro establecimiento. Y ¡Vaya si lo hicieron! Lo demuestra la larga trayectoria de estos negocios familiares y el relevo generacional que se fue produciendo y que vive fresco en la memoria de nuestros mayores.



aprenderse el camino y vuelve a casa, tras él a pie, camina el panadero o la persona que le ayuda en esta tarea costosa y de mucho sacrificio, si tenemos en cuenta que son al menos tres los kilómetros de distancia que hay recorrer en la ida y otros tantos en la vuelta.

Así, cada día, con mucho sacrificio dedicación y mucho compromiso. Sin desfallecer, sin rendirse, sacrificándose por los demás.

Voy a señalar lo que he podido averiguar de cierto con mi investigación:

La panadería de Sabino Gallego

Una de esas panaderías del siglo IXX en Vega de Santa María, estaba regentada por Francisco Gallego López, pues con 19 años trabaja una tahona en la calle Concepción en el año 1864. Es posible que hubiera heredado de sus antecesores el oficio, al tener tan corta edad en ese año, pero es un dato al que no he podido acceder.

Este panadero casó con Josefina Bermejo y el 19 de diciembre de 1874, vino al mundo Sabino Gallego Bermejo al que le transmitirían el oficio del padre y regentaría la panadería ubicada en la casa del número 9 de la calle Ginebra que también fue su hogar.

Sabino siguió día tras día en la tahona elaborando pan y la vida le aceró a Emilia Martín Sáez, ocho años más joven que él, con la que contrajo matrimonio. Les vivieron seis hijos: cuatro hembras y dos varones y el oficio de su padre y de su abuelo, continuó mientras iba pasando el tiempo y venían a la vida sus descendientes: Constancia, Juliano, Braulia, Teresa, Carmen y Florentino. También Apolinar que llegó a cocer con su padre, pero que murió muy joven.

La saga continuaría con Carmen y Juliano, al dar de alguna forma continuidad al oficio de su padre.

En el año 1933, Sabino cuenta con 59 años y trabaja el horno con su hijo Apolinar Gallego Martín que tiene 25 años y que ha venido ayudándole en la panadería y parece tomar el relevo cuando su padre deje de cocer. Pero Apolinar muere muy joven y Sabino queda de nuevo solo al frente del horno, ubicado en su casa. En la dirección de la calle Ginebra en el número 9 y tiene el pajar donde guarda los haces de encina para el fuego, en el número 1 de la misma calle, en lo que hoy es la casa de la esquina con la calle Baño, donde vivió el señor Román y la señora Constancia, su hija.

Fue en el año de 1951, cuando Sabino contaba con 76 años de edad, cuando el horno del número 9 de la calle Ginebra encuentra relevo, pues no se apaga y sigue cociendo pan, esta vez con el marido de su hija Carmen: Marcelo López García, descendiente también de panaderos, y natural del inmediato pueblo de Velayos. Marcelo, con 29 años cumplidos comparte panadería con su suegro hasta la muerte de este y continúa con el oficio hasta un tiempo después y ahí se acaba el periplo del horno del número 9 de la calle Ginebra.

Pero el oficio se lleva en la sangre y el hijo de Sabino, Juliano Gallego Martín, va a abrir un horno para cocer pan a mediados de los años 60, en su casa de la plazuela de la calle Barreros, en el número 15. Le trabaja con su mujer, la señora Josefa, Pepa, cuya mano en la costura es reconocida y también en la repostería, horneando pastas y dulces que vienen a enriquecer la labor de esa familia con notable éxito, dando continuidad a la saga de su marido.

Pepa sabe de repostería, tanto como de costura y confección, campo este donde es un referente por su buen hacer. El pueblo de Vega de Santa María disfruta de las

pastas artesanas de Pepa y aprecian sus mantecados, sus rosquillas, pastas, bollos y cuantos productos salen del horno de la Plazuela de la calle Barreros. Los



hornazos de Semana Santa son extraordinarios y destacan por un brillo espectacular al ser horneados. Juliano ha abierto una granja de cerdos de cría y cebo, con ello combina su dedicación a la panadería y la ganadería y las tierras propias las labran desde la Cooperativa del Campo "San José". El matrimonio tiene dos hijas: Mari Sol y Crucita y sus padres las dan con notable esfuerzo los estudios necesarios que las permitan solventar su vida lejos de estatus del pueblo, de la panadería, de la agricultura y del mundo rural que en aquellas fechas es tan sacrificado y está tan denostado. Son los tiempos de marcha del pueblo a la ciudad y estando preparadas con las hijas de Pepa y Juliano, las será más fácil abrirse camino en la capital de España.

Con estas variantes vemos como el tiempo pasa, la emigración de los años setenta reduce la población en Vega de Santa María hasta números indignantes. El pueblo, el campo, la mecanización y la falta de empleo hace que las familias marchen fuera.

Es el camino que ha tomado Marcelo, cuñado de Juliano, que sale a trabajar a la RENFE y con su nuevo destino, lejos de la Vega, recaba en el Norte de España.

Juliano termina cerrando la tahona y su vida laboral con una granjita de cerdos y aquellas pocas tierras que labraba cuando su padre cocía el pan.

No puede olvidar cocer en el horno y sólo eventualmente saca las exquisitas pastas y hornea los hornazos tradicionales de Semana Santa. Pero es el fin. Se ha perdido el oficio por la falta de rentabilidad de esta industria.

le viniera de herencia. Lo que sí sabemos es que la ubicación del negocio en la calle Concepción no ha cambiado en dos siglos.

Don Ramón García López, cuece el pan en la casa de la calle Concepción, su domicilio, donde nacen sus hijos y continua la saga de estos panaderos.

He encontrado en las investigaciones a otra persona con el oficio de panadero, es Pedro López García, vive en la calle Santa



La panadería de Lucio

Pero antes de avanzar tanto en el correr del tiempo, voy a la otra panadería del siglo en IXX que os contaba al principio.

Contamos con más de cuatrocientas personas en Vega de Santa María, siendo el punto álgido de la pirámide de población de nuestro municipio en el tiempo reciente contado desde mediados del siglo IXX.

En aquel año de 1894, también en la calle Concepción, hay registrada una panadería. La regenta Ramón García López que tiene 47 años. Este es el hilo donde tiro pues nos lleva a la última panadería que estuvo abierta en Vega de Santa María y que resiste hasta el fallecimiento de Lucio en 1968.

Tampoco puedo afirmar que don Ramón fuera el fundador de esa panadería o que

María y sobre este vecino no se si fue familiar, empleado o ayudante de Ramón, al cruzar los apellidos, o si tenía otra panadería independiente, de cuya existencia no me llega ni la memoria ni la investigación. Lo que si conozco es que Pedro es diez años más joven que Ramón. Lo cierto es que Ramón García López, lleva al frente de la tahona desde sus veinte años, hacía 1867 y que en 1907, ya regenta su hijo Maximiliano, aquel horno de la calle Concepción, pues continua con el oficio de panadero cociendo y vendiendo pan ya solo él al frente del negocio, cuando cuenta con 27 años, tras la muerte de su padre. No le era extraño el oficio pues había estado desde niño en el obrador, aprendiendo a cocer el pan. Maximiliano estaba casado con doña Aniceta Jiménez y tuvieron cinco hijos: Ramón, Nicomedes, Lucio y las mellizas

Aniceta y Pilar, en cuyo parto fallece la madre Aniceta Jiménez, dejando a Maximiliano viudo. Aquel difícil parto dura dos días, siendo alumbrada Pilar el 26 de noviembre de 1917 y dos días después, el 28, Aniceta, que es bautizada con el nombre de su difunta madre.



Tiene Maximiliano que sacar el duro oficio adelante sin descuidar a sus hijos y son los hermanos mayores y sus tías, los que cuidan de los más pequeños, pues el horno de la calle Concepción, no para ningún día de dar servicio a la clientela de Vega de Santa María.

Parece que esta relación entre los hermanos crea un vínculo entre ellos y de alguna manera todos sienten un apego y colaboración alrededor del horno, si bien es Lucio que cuenta con 19 años en 1930 quien toma el relevo de su padre Maximiliano.

Lucio es soltero, no se casa y vive con su hermana pequeña Aniceta, en el hogar de la calle Concepción. Ella se especializa en las pastas y los hornazos, llegando a conseguir un producto exquisito y muy valorado. Sabores estos que hoy lamentamos su pérdida, pues no volverán.

En el registro de industriales de 1951 de Vega de Santa María, Lucio figura con 40 años y se sabe en el pueblo que es él quien hace buen pan. Su hermana Aniceta se encarga la repostería figurando entre sus especialidades las perrunillas, las deliciosas magdalenas y los extraordinarios bollos de manteca y unas exquisitas rosquillas que no faltan en su muestrario. Hacia también cocos de huevo

y coco, tortas de chicharrones que eran también una delicia y los bizcochos (tartas) de diez huevos. Cubría también las fechas especiales de Navidad y Semana Santa con los postres y dulces típicos y de costumbre, como ocurre con los hornazos, con los bollos y aquellas rosquillas de anís que dejaron huella en las personas que las recuerdan.

Con las matanzas del cerdo se amasa el pan con el aceite de los chicharrones y echaban las migas. Otra especialidad que salía de esa tahona donde todo era exquisito,

Es el último panadero de Vega de Santa María. Aquejado por una enfermedad Lucio ya no puede seguir al frente a pleno rendimiento cuando cuenta con tan solo 57 años. Para que el horno siga funcionando, en aquellos días entre finales de la primavera principio de verano es ayudado a traer la leña para el horno por su hermano Ramón y también los sobrinos mayores hijos de Aniceta, Nano (Valeriano) que toma el nombre de su padre.

Lucio García Jiménez falleció el día 15 de mayo de 1968. El horno sigue algún tiempo más cociendo, alimentado por sus familiares, pero ha llegado el fin de la tahona de la calle Concepción.



La producción de pan en los hornos de Vega de Santa María, no era despreciable. Se cocían de treinta a cincuenta medianas en cada hornada diaria. Se alimentaba a todo un pueblo. Se endulzaba a toda la población y se transmitían las costumbres

de generación en generación como la de cocer los hornazos, donde cada vecino metía sus fiambres y el horno ponía la masa. Con el fin del horno, las tradiciones amenazaban cambiar o desaparecer en otros casos.

La harina era proporcionada por los agricultores producto de la molienda de su trigo candeal en el molino de Los Povos, o venía de Arévalo en pequeños camiones que le surtían. La levadura llega desde Velayos, concretamente de la panadería de Serafín Pindado, a quien le llegaba por tren.

Son entonces los panaderos de Velayos, los que toman el relevo de la venta del pan en Vega de Santa María. Esta vez llega a domicilio, a la puerta de las casas.



Con los panaderos de la Vega, se venía empleando un método eficaz de pagar a cuenta: La tarja. Era una madera cuadrada, de unos treinta centímetros de longitud y dos de anchura, en cuyas cuatro esquinas se hacía con un cuchillo, una muesca que apuntaba las medianas que se retiraban de la panadería y luego cada cierto tiempo se pagaba en dinero o en especie, con harina molida en el molino de los Povos que hemos contado.

Estos panaderos de Velayos, introdujeron un nuevo método de apunte del pan comprado para no estar cada día con el dinero en metálico cobrando. Era el cuaderno de apunte. Otra forma de pagar mensualmente o incluso al año. Se anotaba el día y el número de barras en una fila y se sumaba la cantidad de panes.



Multiplicado por el precio, se hacía la cuenta y se pagaba.

Es preciso tener en cuenta en este punto que los panaderos de Vega de Santa María contaban con una ventaja enorme a la hora de preparar el pan: El agua el Caño Grande

Los panaderos de Velayos.

La población de Vega de Santa María, se ha quedado huérfana de pan cocido en el pueblo. Son entonces dos panaderos del cercano pueblo de Velayos, los que vienen a vender pan a nuestra Villa. Se reparte pana a domicilio, alternándose los panaderos los días, pues cada uno sube con carro y una mula un día, sirviendo el pan alternativamente.

Se trata de Serafín Pindado y Máximo López, este es hermano de Marcelo, yerno de Sabino y esposo de Carmen. En aquella época del año 1968 hay tres panaderos en Velayos, pero sólo estos dos suben con las hogazas, las barras y las medianas, a vender a la población de Vega de Santa María, que cuenta en 1970 con 237 personas.

Con el paso del tiempo, estos panaderos que comenzaron llegando a la Vega con un carro y una mula se motorizarían y subirían en coche. El punto de inflexión lo marcó Serafín Pindado, pues fue el primero en comprar un coche RENAUL 4, de un color rojo, casi morado, que le

permitía llevar las cestas del pan en el maletero que parecía enorme y era más accesible y adecuado que el carro de la mula.

El impulso económico para comprar aquel coche de Serafín, se lo dio la suerte, pues llevaba unas papeletas del premio gordo de la Lotería del Niño que cayó en Arévalo. Fue en el año 1979 y el premio le dio para comprarse el vehículo.

Unos meses más tarde Máximo, adquirió un SEAT 600, color crema. “Es como una pequeña casita” decía Maxi, al comprobar las notables ventajas y avances que tenía el habitáculo.

El progreso fue enorme y con ayuda del claxon y la viabilidad del vehículo, la eficacia aumentó considerablemente. Se perdió la costumbre de ir a la panadería a por el pan y surgió la de salir a la puerta de la calle donde las vecinas podían también socializar charlando un ratito y comentado como iba la mañana. Sólo tenían que estar pendientes al pito del coche y con el distinto ruido de los dos vehículos se adivinaba que panadero tacaba venir hoy.

El pan de estos panaderos seguía siendo artesanal, la masa madre, la levadura, seguiría siendo la misma, pues los panaderos de la Vega se surtían de la que llegaba pedida por la estación de tren. Aun en esos años no había maquinaria amasadora, ni pesadora, ni cortadora, como después llegaría aquel producto a nuestros hogares con el andar del tiempo y el relvo de estos panaderos del pueblo vecino.

El tiempo transcurre y los panaderos del pueblo vecino, van alcanzando la jubilación. A nuestra localidad llega un hombre servicial y campechano. Es panadero en Tiñosillos. Se llama Ángel y sus hijos, bien jovencitos y con el carnet recién sacado, emprenden a diario una ruta para servir el pan en Vega de Santa María.

El panadero de Tiñosillos.

Se conoce a los hombres y mujeres del pueblo de Tiñosillos, como personas



trabajadoras, cumplidoras y comprometidas con el trabajo. Aunque habrá de todo, claro, como en todas las cosas, pero estamos ante una familia emprendedora y sensacional: Garcinuño. Trabajadores enamorados del trabajo bien hecho y gente buena de probada confianza y responsabilidad, hoy con sus hijos y nietos de Ángel y desde siempre. En aquellos tiempos...

El hueco que dejan los panaderos de Velayos en estos pueblos de la comarca, es cubierto por esta familia que regenta un horno en Tiñosillos y que se ofrece vendernos el pan.

Es el año 1979 y se trata de la panadería Garcinuño de Tiñosillos. Este pueblo está situada a 24 kilómetros de Vega de Santa María. Ya vienen repartiendo por los pueblos cercanos y ahora amplían su ruta, llegando a nuestras casas.

Vienen cada día en furgoneta, con su pan reciente, con bollos, magdalenas y otros productos relacionados con el horno:



empanadas, pastas de almendra, de piñones... Los hijos de Ángel se van relevando en el servicio de venta de pan, a medida que la edad les permite conducir. Al padre le releva Jesús que es mellizo y terminaría haciendo industria en Villalba (Madrid) con horno propio y negocio de pastelería. Le releva Ángel Luis, otro hijo de Ángel que se hace cargo del horno de Tiñosillos, cuando su padre cesa en la actividad.

Cada día los panaderos dan servicio en Vega de Santa María, hacen clientela, atienden bien. Su furgoneta trae también leche y agua embotellada. La variedad es por las necesidades de un pueblo disminuido poblacionalmente y donde sus habitantes envejecidos, encuentran dificultad en poder comprar ciertos alimentos esenciales de consumo diario.

En 2023, con 70 personas residiendo en Vega de Santa María, el panadero deja de venir a diario, lo hace sólo los fines de semana y dos días a diario. El coste del transporte y la poca población, no les renta lo suficiente y alternan los días, ofreciendo un impagable servicio al

público que es de agradecer aunque se haya reducido.

La panadería Garcinuño, ya es industrial. Las máquinas modernas han sustituido la artesanía de hacer pan. Todo se pone en marcha pulsando un botón, las cantidades de agua y harina son precisas y pesan milimétricamente cada bollo, cada barra. La temperatura el horno se alcanza automáticamente, el tiempo de cocción es el mismo... Vega de Santa María sigue teniendo servicio con el pan a la puerta de casa, eso sí, no todos los días.

Los pueblos que no recuerdan su historia desaparecen. Recordar ahora como era ese pasado y como vivíamos entonces nos da vida, la vida necesaria para honrar a los que ya no están y a los que tenemos presente en nuestra memoria.

Con ellos en el recuerdo hemos elaborado el contenido especial de esta Revista y deseamos de corazón que sea de vuestro agrado. Esta historia es añoranza y cierra un capítulo, el de los antiguos hombres que hacían en pan en Vega de Santa María.

Esta Revista es un homenaje a aquellos y también a los presentes a los que agradecemos que nos hagan el pan todos los días y nos sirvan como es debido. También es un agradecimiento por todo lo que nos dan y lo mucho que recibimos.

Lo contado es este artículo es fruto de una larga investigación en la que todos los datos están corroborados y son ciertos. Pretendemos que no se pierda esta esencia de vega de Santa María que nos dieron aquellos abnegados hombres que trabajaron en las panaderías de nuestra villa.





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"

