

## Otro Adiã³s [LA BODEGA]. Por Javier Estã©vez.

sãbado, 05 de mayo de 2007

Modificado el domingo, 04 de noviembre de 2007

La Bodega ya cerrã³. Se acabã³. Es el devenir natural de la existencia lineal. Todo tiene un principio, un transcurso y un final. Quã© curioso, ¿verdad? En plena Fiesta del Queso, cuando mã³s se quiere promocionar nuestro afamado queso de flor, cuando se pregona, aprovechando el impulso generoso del alisio, la esperada Denominaciã³n de origen, cuando se traen expertos nacionales en gestiã³n y producciã³n quesera, cierra La Bodega. Por Javier Estã©vez.

Dejã©monos de discursos curvos y seamos claros, correctos y concisos, como lo es la lãnea recta: el actual interã©sturãstico de Guã-a reside ãnicamente en el Cenobio de Valerã³n y en La Bodega, por ser ãsta ãltima lugar tradicional de venta del Queso de flor. Ni calles adoquinadas, ni fachadas coloreadas, ni Lujã³n Pã©rez y, menos aã³n, Nã©stor ãlamo. Es la verdad, admitã³moslo. Ojalã³ lo sean en un futuro, pero actualmente, o mejor, el pasado reciente fue asã-.

Recuerdo que durante mi estancia en Bruselas, pude comprobar como en una pequeã±a guã-a de las Islas Canarias, publicada en flamenco, una de las pocas imã³genes que se exponã-an de nuestra isla, junto con las archiconocidas Dunas de Maspalomas y el Dedo de Dios, era la de Chago en su Bodega rodeado de quesos de flor. Y me sentã-orgulloso, muy dichoso, porque de esta manera, mi pequeã±o pueblo se proyectaba en buena parte del mundo. Y todo gracias a la Bodega. Y al queso, todo hay que decirlo.

Yo, la verdad, nunca fui asiduo de la misma. Quizã³s porque mi descubrimiento del queso de flor y del queso de Guã-a fue mã³s bien tarde y azaroso. Lamentablemente. Todo empezã³ cuando me pidieron que realizara un anã³lisis sobre la composiciã³n florãstica de los pastizales, asã- como una caracterizaciã³n y posterior cartografã-a del ãrea geogrãfica del Queso de flor. De esta manera, descubrã- que el queso era mã³s que un producto, que una mercancã-a, que un condumio. Tras esa simple y esfã©rica apariencia, se cuaja la mã³s preciada biblioteca y erudiciã³n de las medianã-as: un vasto, curioso y singular lãxico bajo el cual se titulan utensilios, percepciones, actos, nombres, lugares, refranes, dicciones, interjecciones y hasta un dispar registro de onomatopeyas. En ãl se gesta y percibe una precisa y minuciosa lectura del entorno, del ambiente: sus posibilidades, sus limitaciones, sus ritmos, su latido.

Sã³lo en ocasiones puntuales entraba en La Bodega, la verdad. Nunca fui uno de sus hijos, de sus incondicionales, que los habã-a, me consta. Pero sã- que acudã-a con algã³n amigo, para mostrarle orgulloso las delicias de nuestro queso, descubiertas por mã- tan tardã-amente. Chago, y con posterioridad Eduardo, siempre me transmitã-a su pasiã³n por estos lactinios. Quesos de flor, media flor y cuajo; de oveja, cabra, vaca, de mã³tiples combinaciones y proporciones; donde cada queso era un mundo, una historia cuyo desarrollo es como un libro marcado por la cadencia que le imprime su autor.

Yo, particular y modestamente, no creo conocer a nadie con la misma pasiã³n que siente Chago hacia los quesos de flor. El martes pasado, durante la celebraciã³n de la fiesta en Guã-a, entre la multitud, se me acercã³ y me pidiã³ que me aproximara con ãl a un puesto donde se mostraba un hermoso queso de flor. Pura crema, Javier, pura crema. Esto si que es un buen queso de flor, una preciosidad, manifestã³ vehementemente. Y volviã³ a suceder lo mismo durante la cata celebrada en la casa de Milagrosa Estã©vez, hoy conocida como EspacioGuã-a.

ãCuã³nta desapariciã³n nos rodea! ¿No tienen a veces la sensaciã³n de que el universo ha tenido que dejar de expandirse y ha comenzado su repliegue, ya que son mã³s las pã©rdidas que se sienten que los comienzos?. Un adiã³s mã³s para mi registro de despedidas. En este caso, a La Bodega, a ãœCasa Chagoã©. Hasta siempre, de corazã³n.

NOTA: Texto publicado en el Blog de Javier Estã©vez.