

Otro Adiós [LA BODEGA]. Por Javier Estévez.

sábado, 05 de mayo de 2007

Modificado el domingo, 04 de noviembre de 2007

La Bodega ya cerró. Se acabó. Es el devenir natural de la existencia lineal. Todo tiene un principio, un transcurso y un final. Qué curioso, ¿verdad? En plena Fiesta del Queso, cuando más se quiere promocionar nuestro afamado queso de flor, cuando se pregona, aprovechando el impulso generoso del alisio, la esperada Denominación de origen, cuando se traen expertos nacionales en gestión y producción quesera, cierra La Bodega. Por Javier Estévez.

Dejémonos de discursos curvos y seamos claros, correctos y concisos, como lo es la línea recta: el actual interés turístico de Guía reside únicamente en el Cenobio de Valerón y en La Bodega, por ser ésta última lugar tradicional de venta del Queso de flor. Ni calles adoquinadas, ni fachadas coloreadas, ni Luján Pérez y, menos aún, Néstor Álamo. Es la verdad, admitámoslo. Ojalá lo sean en un futuro, pero actualmente, o mejor, el pasado reciente fue así.

Recuerdo que durante mi estancia en Bruselas, pude comprobar como en una pequeña guía de las Islas Canarias, publicada en flamenco, una de las pocas imágenes que se exponían 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 sentí orgulloso, muy dichoso, porque de esta manera, mi pequeño 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. Quizás porque mi descubrimiento del queso de flor y del queso de Guía fue más bien tarde y azaroso. Lamentablemente. Todo empezó cuando me pidieron que realizara un análisis sobre la composición florística de los pastizales, así como una caracterización y posterior cartografía del área geográfica del Queso de flor. De esta manera, descubrí que el queso era más que un producto, que una mercancía, que un condumio. Tras esa simple y esférica apariencia, se cuaja la más preciada biblioteca y erudición de las medianías: un vasto, curioso y singular léxico bajo el cual se titulan utensilios, percepciones, actos, nombres, lugares, refranes, dicciones, interjecciones y hasta un dispar registro de onomatopeyas. En él se gesta y percibe una precisa y minuciosa lectura del entorno, del ambiente: sus posibilidades, sus limitaciones, sus ritmos, su latido.

Sólo en ocasiones puntuales entraba en La Bodega, la verdad. Nunca fui uno de sus hijos, de sus incondicionales, que los había, me consta. Pero sí que acudía con algún amigo, para mostrarle orgulloso las delicias de nuestro queso, descubiertas por mí tan tardíamente. Chago, y con posterioridad Eduardo, siempre me transmitía su pasión por estos lactinios. Quesos de flor, media flor y cuajo; de oveja, cabra, vaca, de múltiples 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 pasión que siente Chago hacia los quesos de flor. El martes pasado, durante la celebración de la fiesta en Guía, entre la multitud, se me acercó y me pidió que me aproximara con él 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, manifestó vehementemente. Y volvió a suceder lo mismo durante la cata celebrada en la casa de Milagrosa Estévez, hoy conocida como EspacioGuía.

¡Cuánta desaparición nos rodea! ¿No tienen a veces la sensación de que el universo ha tenido que dejar de expandirse y ha comenzado su repliegue, ya que son más las pérdidas que se sienten que los comienzos?. Un adiós más para mi registro de despedidas. En este caso, a La Bodega, a "Casa Chago". Hasta siempre, de corazón.

NOTA: Texto publicado en el Blog de Javier Estévez.