

La Bodega y Las Marías

martes, 28 de agosto de 2007

Modificado el domingo, 16 de septiembre de 2007

Una Fiesta de Las Marías 2007 algo diferente

Por Erasmo Quintana

La fiesta de Las Marías de este próximo tercer domingo de septiembre ya no será la misma por mucho que queramos: La Bodega de Chago no se sumará esta vez al jolgorio colectivo, a la alegría sana de los romeros, a las parrandas; y la Virgen no tendrá ya que parar para que sus portadores se refresquen sumándose al alborozo que contagia a todos.

Una fiesta de Las Marías 2007 algo diferente

Erasmo Quintana

La fiesta de Las Marías de este próximo tercer domingo de septiembre ya no será la misma por mucho que queramos: La Bodega de Chago no se sumará esta vez al jolgorio colectivo, a la alegría sana de los romeros, a las parrandas; y la Virgen no tendrá ya que parar para que sus portadores se refresquen sumándose al alborozo que contagia a todos. Parará tal vez la Virgen de Guía donde siempre para descansar, pero allí ya no estará Santiago Gil Romero, solícito como cada año, alcanzando el aperitivo en forma de queso de flor y la fresca cerveza a los sudorosos portadores o costaleros conductores de su trono, y que en esos momentos cómo lo agradecen. La fiesta de Las Marías en Guía, desde hace ciento noventa y seis años es, después de la de la patrona del mes de agosto, la más importante que se viene celebrando. La organiza un animoso grupo de "patronos" o "mayordomos", cargo que a lo largo de todo este tiempo heredan de padres a hijos, y participa todo el pueblo. Ese día lucirá como siempre un sol radiantemente luminoso desde un cielo limpio de nubes en el inmenso azul. La fiesta de Las María en Guía es la fe y la emoción de los romeros; es ese olor a retama y a eucalipto; es el eco de cantos de parrandas llenando el aire con acordes no por conocidos menos esperados; son las fachadas de las casas engalanadas con utensilios y productos de la tierra; es la promesa pendiente que se paga de rodillas y los pies descalzos; es el saludo del amigo o amiga que hace un año que no ves; es el recorrido de carretas invadiendo al paso olores de sardina asada, el bocadillo de chorizo y la papa arrugada con mojo; es la sangría y la lechera con el cuba libre a granel; es la oración sentida y la canción a la Virgen en la puerta de la Iglesia; es el romero y la Rama. Pero todo esto en su innegable importancia, que continuará como ha sido durante casi dos siglos, repitiéndose sin dudar año tras año, permítanme la pena que uno pueda sentir por algo que ya no será igual: la estación de parada obligada de la procesión nada más doblar la esquina, abandonando la calle Médico Estévez, y encarar la de Marqués del Muni: la vetusta Bodega de Santiaguito, hoy cerrada y en venta. La tozuda realidad, que no va pareja con nuestros sueños y deseos, nos hace ver que a pesar de las buenas intenciones del responsable de esta página, concienciando a todos del patrimonio que perderemos indefectiblemente si Dios no lo remedia, lo vamos a perder para siempre casi con toda seguridad. Si nos damos cuenta, el propio discurrir de la vida lo va modificando todo si la mano del hombre no hace que tal cosa ocurra, o a lo menos no con la contundencia conque el azar lo dispone. Por esto, por lo difícil que se está poniendo volver a ver ese valioso patrimonio histórico de Guía de Gran Canaria, referente de una de las artesanías más valiosas que nos identifican como pueblo, el queso de flor, me permito instalarme en la nostalgia: de aquí en delante tendremos que recurrir a las fotos y a nuestra memoria cada vez que hablemos de la Bodega de Chago, pues parece que estemos abocados a vivir siempre con la nostalgia, ya que todo lo cambia el tiempo, máquina sempiterna que no para.

Erasmo Quintana Ruiz agosto-2007