



Felisa, en plena labor en su quesería artesanal. Foto: Adriel Perdomo.

Felisa y la vida de antes

A sus 84 años, esta mujer se levanta cada día para elaborar en Órzola, de forma artesanal, sus apreciados quesos, símbolo de una tradición del sector primario de la Isla

MARÍA JOSÉ RUBIO

Felisa Álvarez tiene 84 años. De lunes a lunes elabora queso desde buena hora de la mañana. Sobre las siete se levanta y, desde las ocho, ella y su hijo, Mingo de León Álvarez, están al pie del cañón en la sala que disponen para dar forma a un apreciado producto. Cada día rematan ocho o nueve quesos. Su especialidad es el queso tierno o semitierno, aunque, como señala el hijo de Felisa, no les da tiempo a que se madure porque “se lo llevan rápido”.

Natural de Guatiza, Felisa se mudó a Órzola cuando se casó, con 25 años. Comenzó a hacer queso porque su marido se dedicaba a las cabras. Domingo de León fue uno de los últimos pastores. “Incluso diferenciaba a cada una de las cabras por el color”, rememora Felisa. El queso que elaboraban no solo se consumía en Lanzarote: “La gente de Ye lo mandaba a Gran Canaria”, relata.

“Antes el queso era un producto de categoría, no todo el mundo podía permitírselo, solo lo comían los ricos”, se ríe Felisa, al hacer referencia a determinados alimentos que eran muy codiciados antaño. “En mi casa había ganado, por lo que carne teníamos para co-

mer”, comenta. Pero no era lo habitual.

Mingo se levanta a las tres y media de la mañana para ordeñar las cabras, que le dan la leche fresca con la que surte a la quesería. Los secretos de la elaboración del queso han ido pasando de generación en generación. Felisa le resta importancia: “Pues no tiene ciencia. A la leche se le echa el cuajo y se aprieta en el molde o en la empleita. Aprendí viendo a mi suegra. ¿Tú sabes apretar el queso y ponerle cuajada?”, pregunta Felisa con sorna. Normalmente, el queso de Señá Felisa, su marca, se puede comer desde el mismo día, para los más desesperados, aunque se recomienda esperar al segundo día.

Antes de ser quesera, la vida de Felisa consistía en dedicarse a las labores del campo. “Recoger papas y cargar”, dice. “Cuando me casé, lo dejé todo y me mudé a Órzola, para dedicarme a mi marido y luego a mis hijos”. El papel de la mujer en aquella época, en los comienzos de la segunda mitad del siglo pasado, se limitaba prácticamente a ser cuidadora de los hijos: “No había otra cosa”.

“Antes, la mujer no salía sin el marido. El hombre sí podía

salir e ir de fiesta, pero la mujer no. Antes, no se sacaba a los niños a ningún sitio, como ahora, y la mujer tenía que quedarse en casa a cuidarlos”, enumera Felisa. “Las cosas eran así y punto”, sentencia. En cambio, compara, “ahora la mujer trabaja y ella sola se mantiene”. En su época, las circunstancias eran distintas. “La mujer, como no tenía con qué mantenerse, se quedaba con el marido. Incluso, ahora, las mujeres trabajan más que los hombres”, destaca.

Felisa tuvo la oportunidad de ir a la escuela hasta los 16 años. Cuando se mudó a Órzola, recién casada, en el pueblo vivía poca gente. “Si queríamos ir a comprar, íbamos a Haría caminando”, recuerda de unos años duros, cuando la vida era tan distinta a la de ahora. Aunque lleva más años residiendo en el pueblo norteño, le gusta más Guatiza. “La tierra jala”, dice.

En la actualidad, recorrer en coche los 20 kilómetros que separan Órzola de Guatiza para visitar al único hermano que le queda, le lleva apenas unos 20 minutos. Cuando era joven, si Felisa quería ir a ver a su familia, “iba por Las Quemadas caminando, hasta llegar a Guatiza. Incluso embarazada de Mingo de ocho meses fui y volví”, recuerda.

“La vida de hoy en día es más cómoda, pero era más bonita la vida de antes”, sostiene. El contacto entre los familiares era más cercano y regular, destaca. “Ahora, a veces, ni se ven los padres y los hijos, la gente se ha vuelto más despegada”, comparte Felisa. “En avión me habré montado dos o tres veces, y en barco una vez, a Fuerteventura”, señala. ¿Cómo es posible? “Pues no ves que estoy todo el día haciendo queso...”, responde.

Trabajo sin descanso

Felisa, junto a su hijo, trabaja sin descanso en la quesería, aunque la producción es limitada. “Viene mucha gente por aquí y tenemos mucha clientela en el Mercado Municipal, tanto población local como extranjeros”, indica. “Al llegar la Semana Santa se acerca mucha gente de Gran Canaria o Tenerife para

pasar sus vacaciones y se acercan a buscar queso”, apostilla su hijo. “Aquí se produce queso todos los días y no hay día de fiesta”. Pero, ¿y si se quieren ir de vacaciones? “No sé ni lo que es eso”, replica Felisa.

Mingo seguirá el legado de su madre, pero no sabe si algún sobrino continuará con la tradición familiar, ya que “es un trabajo muy sacrificado”. “En cualquier sitio trabajas ocho horas y te vas a casa, pero las labores de campo ocupan más tiempo”, explica Felisa. Su quesería ha cosechado algunos premios en la Feria de Ganado en Uga. También pertenece a la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (AQUAL), lo que le ha traído el reconocimiento del público. Aunque podrían plantearse aumentar la producción, para Felisa y su hijo es suficiente, igual que los reconocimientos. De hecho, podrían haber concurrido a certámenes en la Península. “A veces, con todo el trabajo que uno tiene, se le olvida presentar los quesos a algunos premios”, comenta Mingo. No es para menos. Mingo, además de madrugar para ordeñar las cabras, también está vinculado al mundo de la ganadería, con la carnicería que posee en el municipio de Haría. El legado de Felisa está a salvo.

“La vida de hoy en día es más cómoda, pero era más bonita la vida de antes”