



Yellow Briek Road

PRADERA, CANALES MILENARIOS Y VACAS QUE PASTAN LA MEJOR HIERBA... VIAJAMOS HASTA HOLANDA PARA DELEITARNOS CON LA FASCINANTE RUTA DEL QUESO, SU PRODUCTO FETICHE.

Por Marta Gómez-Rodulfo
Foto Lola Alarcó



“Yo

tenía una granja en Holanda”, recordé. El despertar en la preciosa cabaña en De Zeekraal en Terschelling, una de las islas septentrionales del país, evocaba, inevitablemente, a Karen Blixen en *Memorias de África*. Jolanda y Gerben Bakker, propietarios de la granja orgánica de ovejas, nos trajeron un abundante picnic que desplegaron con precisión sobre la mesa. Té y café en termos para mantener la temperatura, croissants recién horneados y, la joya de la corona, su increíble queso de oveja. Tan suave al paladar como de intenso sabor.

El privilegio de probar un bocado peleado en ciudades como Nueva York y Londres en su lugar de nacimiento me hace pensar en las pistas que nos trajeron hasta los mares del Norte. Todo comenzó con mi amor a los quesos, en particular al Gouda, y las ganas –propias de una periodista de viaje– de explorar su relación con la forma de vida orgánica y libre de Holanda: un pequeño gran país de 41.258 kilómetros cuadrados en donde viven aproximadamente 17 millones de habitantes y, año tras año, vuelve a encontrar los argumentos –los parques urbanos, las interminables llanuras, el compromiso jurídico con el ambiente– para mantenerse entre los países con mejor calidad de vida. Como pasa con las regiones que han sabido mantenerse cerca de la tierra, la mejor manera de explorarlas es en la mesa.

El queso que vino del mar

Comenzamos en Ámsterdam. El queso es el producto estrella de Holanda pero eso no significa que su calidad sea excelente en todas partes. De cualquier forma, cuando me dejo tentar con pequeños dados de queso maduro en los *burile kroegs* (*brown cafés*, llamados así por la acogedora oscuridad de la madera y el humo en su interior),



No en vano, Holanda lidera la innovación mundial en agricultura.

maridados con el sabor del trigo de una cerveza local y *bitterballens* (pequeñas croquetas rellenas de ragú), me parece que su calidad es tan indiscutible como la había sospechado.

En la primera parada conocemos al matrimonio formado por Betty y Martin Koster, eminencias queseras a nivel mundial, quienes encuentran en “el agua que produce hierba de gran calidad para alimentar a nuestras vacas y ovejas”, el origen de la fama mundial de sus productos. Hay que entender que la tercera parte de Holanda se encuentra debajo del mar y que es un país costero, que los holandeses han aprovechado para construir *polders* -un terreno pantanoso que se gana al mar y

que se utiliza para cultivo-. No en vano, Holanda lidera la innovación mundial en agricultura.

La historia del queso en Holanda se remonta a la época precristiana, arqueólogos han descubierto restos de utensilios para la fabricación del queso que datan del año 200 a.C. Durante la Edad Media, la elaboración y el comercio del queso eran actividades tan relevantes, que quien se encargaba de su fabricación gozaba de un estatus especial en la sociedad.

Los quesos más conocidos son el Gouda, el Edam y el Maasdam, aunque existen muchas más variedades, como el ahumado o el de frisón, elaborado con clavos.



2



3

1. Betty Koster y su esposo Martin en la tienda L'Amuse.
2. Gerben Bakker, dueño de la granja De Zeerkaal.
3. Mercado de quesos en el centro de Gouda.

Ciudades de sol

Nos dirigimos a la ciudad cuyo nombre ha dado la vuelta al mundo. La historia de Gouda se remonta al siglo XV y hoy nos toca revivir los primeros días de su mercado quesero. En la plaza del ayuntamiento gótico más antiguo del país, se celebra el cierre de las ventas del queso añejo. Los granjeros vestidos de azul negocian con los comerciantes de blanco y cierran el precio entre aplausos y bromas, después colocan el queso en el carro y lo llevan hasta el destino. Un divertido espectáculo lleno de cariño y nostalgia hacía una historia por la que los holandeses sienten mucho orgullo. En los puestos de comida venden otros platillos típicos como

el *stroopwafel*, el gofre típico holandés, cuya receta es de comienzos del S.XIX y es elaborado a base de masa y migas, relleno de melaza y cuya mejor mezcla es con queso Gouda derretido.

A la mañana siguiente, viajamos en coche hasta Harlingen donde tomamos el ferry que nos lleva a la isla. Jolanda y Gerber Bakker nos sorprenden en el puerto y caminamos con ellos por esta hermosa isla de sólo 5,000 habitantes. Después nos llevan hasta Oosterend donde se encuentra la granja. Unos estudiantes colaboran con las tareas y ríen con los pequeños corderos en la mano. Las ovejas comen cuando llegamos y observamos cómo, tras ordeñar las vacas, la leche es pasteurizada, antes de comenzar la fabricación del queso: “Con 55,000 litros de leche, producimos 6.000 kilos de queso al año”, me cuenta Gerard.

Son muchas las personas que quieren visitar la granja por eso hicieron este camping de cabañas. La isla es un paraíso, la playa más salvaje que he visto nunca y la recorreremos antes de poner rumbo a Ámsterdam de nuevo, donde nos esperan en uno de los mejores restaurantes de la ciudad. De Kas, ubicado sobre un antiguo invernadero y en uno de



1



3



2

1. Los sabores de mar dirigen la cocina en De Kaas. 2. Desayuno en la granja De Zeerkaal. 3. La granja recibe a estudiantes que trabajan por temporadas.

los parques más vistosos de la ciudad, se encuentra este sueño hecho realidad del chef holandés Gert Jan Hageman, quién tras ganar una estrella Michelin se retiró de los fogones y años después, creó este restaurante donde investiga en su propio invernadero con plantas y hierbas. La cocina es inteligente y curiosa, y el lugar imprescindible en la ruta holandesa.

Me llevo conmigo la mejor receta del sándwich de queso en Holanda que me dio Martin Koster: “Es importante escoger un buen pan, sobre el que untas una mantequilla de calidad, dos rebanadas de queso Gouda viejo y un poco de mermelada de fresa”. Ya sé lo que voy a preparar cuando llegue a casa.

The Road Less Traveled

Sólo 130 kilómetros separan a Edam, al norte de Holanda, de la pequeña comunidad de Maasdam.

La primera, una antigua comunidad pesquera de tejados anaranjados, fachadas azules y canales fantásticos, se ha acostumbrado a atraer a los viajeros que visitan Ámsterdam (la capital se encuentra a menos de media hora de camino; incluso se puede hacer el trayecto en bicicleta).

Cada año, entre julio y agosto, los granjeros de Edam llegan al mercado fundado en 1520, a bordo de carretas y botes para celebrar el ritual veraniego de la venta del legendario queso local. Es la oportunidad perfecta de probarlo, acompañado de un pastel de frutas, y descubrir las complejas notas saladas que se diluyen en sus presentaciones más comerciales.

Terminamos el recorrido ante el río Maas, al sur de Rotterdam, en donde las calles de Dordrecht parecen albergar una competencia por la tienda de quesos más llamativa. La ciudad más antigua de Holanda, debía respetar la pasión nacional por los productos lácteos. La raíces del Gouda se extienden hasta estos canales.

Es fácil perderse entre sus vías peatonales y grandes restaurantes, como Strada del Vino, pero, como sucede a lo largo del país, para volver a encontrarnos, basta seguir el camino amarillo.