

La loca feria del queso de Alkmaar

ALKMAAR'S CRAZY CHEESE FAIR

ESCRIBE ESTEBAN ORDÓÑEZ

El mayor rito lácteo de Holanda, tierra de goudas y edams, se celebra a media hora de Amsterdam en transporte público. Como todo acontecimiento de carga simbólica, no se organiza todo el año, solo los viernes que van de abril a septiembre. A las 10 de la mañana, unos 35.000 kilos de queso –2.000 soles tiernos y comestibles– ocupan el pueblo de Alkmaar.

La tradición, que se remonta al siglo XVI, sigue unas normas estrictas. La falta de puntualidad entre vendedores, por ejemplo, se castiga con multas, y los modos de evaluación de esta carne de leche son minuciosos: cada queso debe estar a la altura del prestigio histórico del mercado.

En Alkmaar parece como si quisieran honrar toda su historia a través del queso. De esta localidad holandesa se tienen noticias desde el año 925. Ya entonces se la reconocía como villa campesina. Se convirtió en ciudad en 1254 y su esencia fue siempre el mercadeo. En muchas de las fachadas, los canales y las casas del centro de la ciudad, se percibe todavía el aliento de aquella época. El pasado de Alkmaar está unido al de España de un modo peliagudo: fue allí donde, en 1573, los holandeses vencieron al ejército imperial español. Significó el primer paso para expulsarnos de la región. Una vez logrado, Holanda disfrutó su Edad de Oro.

Y los quesos, con su color de oro sin pulir, fueron protagonistas de ese esplendor. En 1593 se creó el gremio de transportistas de quesos: la cofradía que atrae cada año a miles de turistas.

EL RITUAL

A las 10:00 de la mañana del viernes se toca la campana que marca el inicio del frenesí negociador de los *brokers* lácteos; pero hay un proceso previo, un trabajo tras bambalinas que lo hace posible.

Tres horas antes, a las 7:00, llegan camiones llenos de quesos a la Waagplein, la plaza donde se instala la feria. Muchos se trasladan en barcas, a través del canal. Terminado el desembarco, los jueces analizan el aspecto de las piezas – cada una pesa unos 13 kilos–. Los porteadores se preparan: hay cuatro grupos identificados con diferentes colores. Sobre ellos preside el *padre del queso*, que supervisa el proceso.

The greatest dairy produce ritual in Holland, home of gouda and edam, is held just half an hour from Amsterdam by public transport. Like any event with this kind of symbolic significance, it doesn't take place the whole year round, just Fridays from April to September. At 10 o'clock in the morning, some 35,000kg of cheese — 2,000 smooth, edible suns — take over the town of Alkmaar.

This tradition, which dates back to the 16th century, follows a strict set of rules. Vendors arriving late are fined, for example, and the methods used to assess these dairy delights are exacting: every cheese should reflect this market's history and prestige.

In Alkmaar it feels like the aim is to honour the past through cheese. Records for this Dutch town first appear in the year 925, at which time it was a small rural village. It became a town in 1254, with the market always at its heart. Many of the facades, canals and buildings in the centre still retain the flavour of that age. Meanwhile, a thorny issue links Alkmaar's past to Spain: it was here that Dutch forces beat the Spanish imperial army in 1573. That was the first step towards expelling the Spanish from the region. And once they'd gone, Holland enjoyed its Golden Age.

And cheeses, in various shades of unpolished gold, were protagonists of that splendour. In 1593 the cheese carrier's guild was set up; the very same guild that now draws in thousands of tourists each year.

THE RITUAL

At 10 o'clock on Friday morning the bell rings, signalling the start of a negotiating frenzy among cheese-inclined brokers. Behind the scenes, however, there's a whole lot of work beforehand to make it all possible.

Three hours earlier, at 7 o'clock, lorries full of cheese arrive at Waagplein, the square where the fair takes place. Many are transported by boat, along the canal. Once the cheeses are unloaded, the judges evaluate the appearance of each; the individual cheeses weigh some 13kg. The carriers get ready: there are four groups, identified by different colours. Presiding over them all is the "cheese father," who supervises the whole process.





Ahora sí, llegan las 10:00, suena la campana y comienza el examen detallado de los quesos para comprobar su sabor, su textura y su olor. Los jueces, vestidos de bata blanca, van uno por uno practicando biopsias a cada ejemplar. A veces, reparten porciones entre el público para que participe del milagro.

Arrancan las pujas y los regateos. Se sabe que se ha cerrado un trato por el *handjeklap*, un choque de manos entre las partes. Una vez fijado el precio por kilo, las unidades se trasladan a las balanzas. Entonces comienza la danza del queso. Se colocan ocho piezas en una especie de trineos con unas cuerdas que los transportistas (vestidos completamente de blanco y con el sombrero del color de su equipo) se colocan en los hombros.

En cada una de estas extrañas barcas hay más de 100 kilos de queso; solo es posible moverlos mediante una marcha de pasos muy medidos y fluidos. Una vez pesados, se trasladan en camiones y se abre un mercadillo para que los visitantes degusten los productos.

Este rito no es más que la punta del iceberg, la ceremonia más vistosa realizada en un país que rinde culto al lácteo y que posee 21 fábricas de queso y 600 granjas donde todavía se elabora de forma artesanal.

When 10 o'clock arrives, the bell rings and detailed examination of the cheeses commences to check their taste, texture and aroma. The judges, dressed in white coats, test them one by one, conducting a biopsy of each sample. Sometimes they hand out portions among the visitors, inviting them to participate in this miraculous event.

The bidding wars and bartering get underway. When a deal's been struck, there's a *handjeklap* or clapping of hands between the parties involved. Once the price per kilo has been agreed, the cheeses are transferred to the scales. That's when the cheese dance begins. Eight cheeses are loaded onto a barrow, which the carriers (dressed completely in white and with a hat in their team's colours) then hang by ropes from their shoulders.

On each of these weird barrows there's over 100kg of cheese; it's only possible to move them at a fluid and perfectly measured pace. After the cheeses are weighed, they're loaded onto the lorries and a street market opens so that visitors can try the local produce.

This ritual is just the tip of the iceberg, the most eye-catching custom in a nation that worships dairy produce, a country that has 21 cheese factories and 600 farms where cheeses are still hand-crafted.