

La fuente de La Aurora manará por unas horas vino en lugar de agua

Reinosa celebra la festividad de su patrón con las tradicionales ollas ferroviarias

A. DEL SAJA. Santander.

Mañana, domingo, un año más, los aficionados de la comarca campurriana sacarán sus ollas ferroviarias al polideportivo de Reinosa para demostrar sus habilidades con esta singular cazuela, en el concurso que convoca el Ayuntamiento con motivo de

la festividad de San Sebastián, patrón de la ciudad. También la fuente de La Aurora, manará, por unas horas, vino en lugar de agua. El concurso de ollas ferroviarias tiene una buena respuesta. En la edición del año pasado se acercaron al centenar los cocineros participantes.

El Ayuntamiento de Reinosa ha limitado este año la participación a cien concursantes, y como novedad, según ha explicado el concejal de Turismo, Alfredo Castañeda, el público podrá degustar los guisos en los comedores que se van a instalar en la propia plaza.

El jurado encargado de decidir los mejores platos estará formado por miembros de la Asociación de Hostelería y de la Cofradía Nacimiento del Ebro.

Habrán 15 premios. El primero recibirá 120.000 euros y una olla y el decimoquinto, 25 euros. Además, recibirá una distinción especial aquel que concurre con el recipiente mas original.

La olla ferroviaria, así llamada en Mataporquera, es un invento de los antiguos maquinistas, fogoneros y guarda-frenos del ferrocarril Bilbao-La Robla, comúnmente llamado ferrocarril de la Robla.

Historia

En el punto medio del recorrido está la estación cántabra de Mataporquera. Es aquí donde reposaban las máquinas de carbón y agua, también punto de encuentro de los dos correos, únicos trenes de viajeros que permanecían media hora para comer y de los trenes de mercancías que transportaban carbón y apeas, y tardaban más de doce horas en hacer el trayecto.

Estos ferroviarios al perma-



Varios reinosanos con una olla ferroviaria.

necer tanto tiempo en el trabajo, realizaban las comidas sobre la marcha, surgiendo de su ingenio la olla. Primero usaron un tubo conectado al serpentín de la locomotora a una vasija, consiguiendo unos excelentes cocidos de patatas y carne, garbanzos, alubias etc. Posteriormente se sustituye el vapor por carbón de leña o vegetal, cocinando lentamente unos exquisitos guisos en el vagón de cola del tren, para todos los ferroviarios del convoy, que a la vez les servía de calefacción, costumbre que se expande al instante por todo el pueblo, hasta el día de hoy.

Más de un siglo después, la olla ferroviaria está presente en cualquier evento o fiesta de Mataporquera y su municipio de

Valdeolea, que actualmente se ha ido extendiendo por el resto de la comarca de Campoo-Los Valles, otros lugares de Cantabria y de otras regiones españolas.

Hoy existen artesanos que construyen bellas vasijas ferroviarias y excelentes especialistas en todo tipo de guisos con la olla ferroviaria.

El primer presidente de la Asociación de Amigos del Ferrocarril de Mataporquera, Francisco Alonso, recomendaba para este excelente plato, paciencia y prudencia en los condimentos.

Receta

Para las tradicionales patatas con carne en olla ferroviaria se

necesita (para una cantidad de unos 4 litros, lo que equivaldría a 8 personas): Agua, aceite, perejil, laurel, una cebolla mediana, 4 dientes de ajos, sal, 1,25 kilos de carne, 2,5 kilos de patatas, un tomate y un pimiento verde. La preparación del plato comienza con el vertido de la cebolla y el ajo, picados, en el aceite caliente y se espera hasta que se doren.

Se añade la carne en dados y la sal.

Cuando la carne está medio hecha, se añaden las patatas, el perejil, una hoja de laurel, tomate y pimientos picados.

Por último, el agua hasta tapar los ingredientes superficialmente. Y por último, cocer 2 horas y media.

ALERTA/QUEIMADELOS