



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:
**Grupo de mujeres y un hombre de
la Asociación "Colambreros".**

Aldeanueva de la Sierra
Reserva de la Biosfera Sierras de
Béjar y Francia
Salamanca

Recogido por:
Josefa Martín Gómez
(ASAM)

Mayo de 2015

Morcilla de año

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para hacer tres panes de morcilla:

- ✓ Tres panes (reposados de dos o tres días).
- ✓ Sangre de cerdo (aproximadamente un litro por pan).
- ✓ Calabaza especial para morcilla (un kilo por pan).
- ✓ Cebolla (un kilo por pan).
- ✓ Pimentón (a ojo).
- ✓ Cominos (tres puñados).
- ✓ Clavo (cuatro o cinco clavos por pan).
- ✓ Sal (a ojo).
- ✓ Ajo.
- ✓ Gorduras del cerdo (un kilo por pan).
- ✓ Tripas vaqueñas (secas). Se lavan con agua templada el día antes de embutir en ellas y se atan.

MATERIALES

- ✓ Artesa.
- ✓ Barreños de barro.
- ✓ Cazuelas de barro.
- ✓ Máquina picadora.

ELABORACIÓN

1. Picamos el pan en rebanadas finas y lo dejamos en un barreño de barro.
2. Picamos la calabaza en cuadraditos pequeños y la dejamos en un barreño de barro.
3. Picamos la cebolla en cuadraditos pequeños y la dejamos en una cazuela.
4. Cogemos una artesa y colocamos una capa de calabaza, una capa de pan y otra de cebolla (de las que tenemos picadas), y de nuevo otra capa de cada ingrediente en el mismo orden. Creamos capas hasta que acabemos los tres ingredientes. En la última capa echamos la sal, el pimentón, los cominos y el clavo (sin mover).
5. Dejamos la artesa con los ingredientes toda la noche.
6. Al día siguiente matamos el cerdo y recogemos en un cubo su sangre (removemos bien para que no se coagule). En el cubo echamos un poco de sal y ajo machado (ambos ingredientes ayudan a que la sangre no coagule).
7. Cuando ya tenemos la sangre líquida, hacemos un hueco en los ingredientes que contiene la artesa y echamos la sangre. Comenzamos a amasar todos los ingredientes para integrar la sangre en ellos.
8. Al final de la tarde, cuando ya hemos seleccionado la carne del cerdo (separado la carne de las gorduras), cogemos las gorduras que utilizaremos para las morcillas.
9. Picamos las gorduras (en la máquina picadora) y las adobamos (con sal, pimentón y ajo machado). Cuando estén adobadas, las juntamos con los ingredientes que tenemos en la artesa. Amasamos bien para que los ingredientes queden bien mezclados.
10. La noche de la matanza embutimos las morcillas. Cuando terminamos de embutir “las bailamos” para que no se pierdan (estropeen). “Bailar las morcillas” significa que todas las mujeres, hombres y niñas/os que participen en la matanza deben bailar.
11. Al día siguiente colgamos las morcillas y las curamos siguiendo el mismo proceso que hacemos con los chorizos.

CURIOSIDADES

Los ingredientes de la morcilla se miden por panes. Según el número de panes que piquemos, le añadimos la medida del resto de ingredientes.

Se llaman morcillas de año porque bien conservadas (en despensa) pueden durar todo el año. Se hacían en la matanza porque era el momento en el que se disponía de calabaza, sangre y gorduras del cerdo (ingredientes imprescindibles para la elaboración de este tipo de morcillas).

En Aldeanueva de la Sierra el pan, la calabaza y la cebolla para hacer las morcillas se picaban el día antes de matar el cerdo. Por eso ese día se denomina “El día de la Pica”.

Hacer las morcillas es una tarea que habitualmente realizan las mujeres.



FOTOGRAFÍAS



1. Morcilla de año.



2. Morcilla de año.



3. Morcilla de año.



4. Cortamos la morcilla, lista para comer.