

MI BISABUELA, LA MORCILLERA DE CALAHORRA

Mi bisabuela Fidela Calvo murió a la edad de 102 años. Durante toda su vida fue la morcillera de Calahorra, ayudada en su trabajo por sus siete hijos que se lanzaban al saco de los piñones y al de los tormos de azúcar en cuanto su madre de despistaba.

Su trabajo lo hacía en el bajo de su casa de la calle del Sol.

Las recetas y la forma de elaborarlas fue un legado que dejó a sus hijos y nueras. Mi abuela Paquita ha sido la encargada de contármelo y ahora yo os desvelo sus secretos.

Ingredientes para la morcilla salada

- Sangre de cerdo
- Manteca de cerdo
- Arroz
- Tripas de cerdo
- Pan picado
- Sal
- Pimienta negra
- Cebolla

Ingredientes para la morcilla dulce

- Sangre de cerdo
- Manteca de cerdo
- Arroz
- Tripas de cerdo
- Pan picado
- Azúcar
- Piñones (a veces con pasas)
- Canela

(Éstas eran más propias para Navidad)

Mi bisabuela compraba las tripas saladas en un almacén de Zaragoza (garrafas de tripa gorda en salazón). Las volvían del revés y las limpiaban por dentro con agua, metiéndolas en el grifo.

Cortaban las tripas a trozos según el tamaño y se cosían a mano con hilo gordo de algodón utilizando una aguja de lana. Cerraba un extremo y le hacía el nudo y por el otro extremo las rellenaba y luego lo cosía y lo ataba. Mi abuela que sabía de costura era la encargada de estos cosidos.

Picaban la cebolla y el pan. El pan se compraba por hogazas, aunque hubo una época que hacían el pan en casa.

La manteca se compraba en carnicerías de Calahorra, se hacían tiras y lo cortaban en trozos pequeños.

El arroz lo cocían y se mezclaba todo en unos barreños grandes.

La sangre la conseguían mi abuelo Antonio y otro de sus hermanos en el matadero que estaba donde se ubica ahora el Centro Joven. Cuando se mataba un cerdo, ponían la cántara debajo y con un palo le daban vueltas para que no cuajase la sangre.

No tenían muchas máquinas y mezclaban los ingredientes manualmente, metiendo el brazo hasta el codo y sin parar de darle vueltas. (Era un trabajo muy pesado).

Las morcillas dulces costaba más pasarlas por la llenadora que las saladas porque el azúcar siempre hacía más masa y se pegaba más.

Por último ponía agua en un barreño y cuando empezaban a hervir, se echaban las morcillas con cuidado para que no reventaran.

A medida cocción metían un palo delgado con un pinchito en la punta y las pinchaban para que no se formaran bolsas o se rompieran. Mi bisabuela realizaba tres cocciones cada mañana y cada una duraba entre veinte y treinta minutos.

Cuando ya estaban listas se retiraban con una espátula de madera grande y se metían en una escurridera. Después las ponían en una mesa sobre unos trapos blancos y tras enfriarse se colocaban en una estantería tumbadas (no se colgaban).

Este proceso se empezaba en octubre y duraba hasta mayo. Si hacía calor acababan por abril.

Las saladas se vendían mayoritariamente fuera, en Burgos y Zaragoza, adonde se mandaban los martes y los jueves. Las dulces las vendían a las carnicerías de Calahorra y en un puesto que mi bisabuela tenía los jueves en el Mercado de Abastos. Además la gente también iba a su casa a comprarlas.

Precio

- 30 pesetas el kilo de morcilla salada
- 50 pesetas el kilo de morcilla dulce (era más cara porque llevaba piñones)