

Fabricação de Morcela

AMAURY H. DA SILVEIRA

(Do Depto. de Química Agrícola)

(Divulgação)

A morcela é chamada vulgarmente no Brasil *chouriço* ou *chouriço de sangue*.

O sangue é o seu principal constituinte, no entanto, a composição das morcelas é muito variável, possuindo este tipo de embutido muitas fórmulas.

O sangue de porco é o mais usado, podendo também ser adicionado ao de cordeiro e ao de bezerro.

Outros produtos como os retalhos de carne, toucinho, fubá, arroz, leite, queijo, pão, chocolate, passas, etc. são misturados ao sangue e temperados.

No presente artigo são dadas as receitas mais simples e que podem ser feitas em pequena escala.

As morcelas são embutidos *frescos* e de pequena conservação: 2 dias no verão e 5 a 6 dias no inverno.

De um porco de 100 quilos obtem-se 3 litros de sangue com os quais podem ser feitos 5 a 6 quilos de morcelas.

MORCELA

O nome de chouriço deve ser preterido pelo de morcela, pois chouriço ou embutido é um termo genérico ao passo que o de morcela especifica uma determinada classe de chouriço.

Morcela—é um chouriço de sangue, toucinho e temperos, cozido em tripa grossa de porco.

FABRICAÇÃO

A fabricação das morcelas pode ser divididas em 4 fases:

- 1ª — Limpeza da tripa;
- 2ª — Preparo do sangue;
- 3ª — Enchimento da tripa;
- 4ª — Cozimento.

Limpeza da tripa — O intestino grosso (tripa grossa) de porco é preparado pelo mesmo processo já publicado em Fabricação de Linguiça (1).

(1) Vide Revista «Ceres», N. 18—Maio e Junho de 1942—Volume III.

Convem usar uma ranheta maior e limpar até que a tripa fique fina e transparente.

Deve-se ter o maior cuidado em *não furar* a tripa afim de evitar que o sangue vaze pelo orifício.

Amarra-se uma das extremidades com um barbante e verifica-se se está furada, enchendo com água ou soprando, (2) que é menos higiênico.

Coloca-se a tripa em água salgada, com a extremidade livre junto ao bordo da vasilha até o momento de ser usada.

Preparo do sangue — Recolhe-se o sangue com higiene em uma vasilha com um pouco de sal ou vinagre, agitando para não coagular, pois a coagulação dificulta o trabalho.

Colocar o sangue perto do fogo ou em cima da cinza quente ou ainda em banho-maria para mantê-lo líquido até o momento de usar.

Deve-se passar todo o sangue por uma peneira fina afim de desmanchar os grumos de fibrina que por ventura se formem. (3).

O sangue é então misturado com os demais produtos e temperos conforme o tipo.

Amassa-se tudo com a mão para homogeneisar bem a massa com os temperos.



Fig. 1 — Funil largo

Enchimento — Enche-se a tripa com o auxílio de um funil largo na parte superior e na parte inferior da grossura da tripa (fig. 1).

Dar um nó na tripa ou amarrar com um barbante de 15 em 15 cm. afim de distribuir bem a massa em toda a tripa.

Não se deve deixar bolhas de ar entre a massa e também não encher demais para que o ar, ao se dilatar durante o cozimento, não venha a arrebentar a tripa.

Cozimento (4) — O cozimento é feito em tacho ou panela com água, sem ferver (85—90 C.) para que a tripa não arrebente.

Penduram-se por uma das extremidades as peças numa varinha, repousando sobre os bordos do tacho (fig. 2).

(2) Em grande escala há máquinas especiais para soprar a tripa.

(3) Artigo 132 do Regulamento da S.I.P.O.A.—Dec. n. 24.550 de 3/7/934.

(4) Há tipos especiais de morcelas que sofrem uma ligeira defumação ou são secas ao ar livre. Estas morcelas são de maior conservação. (6 a 8 dias).



Fig. 2 — Cozimento das peças

Passados cerca de 15 minutos, fura-se com um alfinete para expulsar o ar contido nas tripas.

Dá-se por terminado o cozimento quando a tripa resiste à pressão do dedo, ao fisgar não sai

ar e o sangue não vasa por se achar consistente.

Colocam-se as morcelas quentes sobre uma peneira para escorrer e endurecer um pouco mais.

Quando estão escurecidas e ainda quentes, esfrega-se suavemente um pouco de banha para dar brilho às morcelas.

TIPOS DE MORCELAS

Devido à sua composição muito variável, as morcelas abrangem um grande número de tipos.

Em outros países as «*Butifarras*» (algumas), o «*Berrodi*» e o «*Buristo*» constituem diversos tipos da classe de morcelas.

1 — MORCELA FLORESTAL

Ingredientes: 5 kg de sangue,
60 g de sal,
3 g de pimenta do reino,
2 dentes de alho,
salsa, cebolinha, etc. e
renda (epiplon).

Modo de fazer:

- 1 — Colocar o sangue num balde e juntar a renda reduzida a pequenos pedaços;
- 2 — Juntar os temperos;
- 3 — Encher a tripa;
- 4 — Cozer em água quasi fervente.

2 — BURISTO (4) DE SENA

Ingredientes: 12 cebolas,
4 litros de sangue,
1,5 kg de toucinho salgado, aromatizado com
pimenta, tomilho, louro, alfavaca etc.

(4) O buristo difere das morcelas no tamanho e um pouco no condimentos.

Modo de fazer :

- 1 — Fritar as cebolas em gordura;
- 2 — Juntar o toucinho em pedacinhos;
- 3 — Colocar no sangue líquido;
- 4 — Encher em tripa fechada numa extremidade, em pedaços de 30-50 cm. de comprimento;
- 5 — Estender sobre um pano e ferver em água 20 minutos;
- 6 — Retirar do fogo quando o sangue coagular.

Observação — Comer fresca ou assada.

3 — MORCELA COM NATA

Ingredientes : sangue de um porco,
20 cebolas,
1,5 kg. de gordura,
1 litro de nata bem espessa,
1 colherzinha de especiarias bem misturadas,
3 chicanas de salsa e cebolinha picadas e
3 folhas de louro trituradas.

Modo de fazer :

- 1 — Fritar as cebolas bem picadas em um pouco de banha;
- 2 — Misturar todos os ingredientes;
- 3 — Encher as tripas frouxamente;
- 4 — Amarrar em cada 20-25 cm;
- 5 — Cozer em água quente (sem ferver) durante 15-20 minutos.

4 — MORCELA COM NATA E PÃO

Ingredientes : sangue de um porco,
20 cebolas,
1,5 kg. de toucinho,
1/2 litro de nata
pão, vinagre,
sal,
pimenta,
tomilho,
salsa e
1 folha de louro.) picados e bem triturados

Modo de fazer :

- 1 — Refogar as cebolas em um pouco de banha;
- 2 — Picar o toucinho;
- 3 — Juntar as cebolas ao toucinho;
- 4 — Colocar o pão esfarelado na nata;
- 5 — Juntar a nata ao toucinho e cebolas;
- 6 — Adicionar o sangue morno;
- 7 — Juntar um pouco mais de vinagre;
- 8 — Temperar com sal, etc.

5 — MORCELA DOCE

Ingredientes: 3 litros de sangue,
1 kg. de banha,
1 kg. de cebola,
65 g. de sal,
10 g. de pimenta do reino e
150 g. de açúcar refinado.

Modo de fazer:

Processo geral.

6 — MORCELA COM PASSAS

Ingredientes: Os mesmos da morcela doce e mais
75 g. de açúcar e
250 g. de passas de Corinto

Modo de fazer:

- 1 — Lavar e macerar as passas em água morna 2 horas;
- 2 — Processo geral.

7 — MORCELA DE PARIS

Ingredientes: 3 litros de sangue,
1,5 kg. de cebolas,
1,5 kg. de torresmos macios,
90 g. de sal,
10 g. de outras especiarias e
20 g. de salsa picada.

Modo de fazer:

Processo geral.

BIBLIOGRAFIA

- 1 — Marchi, E. Y. — Pucci, C. — La Cria del Cerdo. Gustavo Gili, Editor. Calle de la Universidad, 45 — Barcelona. 1921
- 2 — Pintos, Waldemar Martinez — Industrializacion del Cerdo. 1940 Editorial Atlantida, S. A. — Buenos Aires.
- 3 — Sanz Eganã, Cezáreo — Industrias de la carne: chacineria moderna (Embutidos y Salazones) Espasa — Calpe S. A. — Madrid. 1928
- 4 — Revista Alimentar — Ano I. N. 4 — Agosto — pg. 97. 1937.