

La *Morcilla*



Sandra Y. Osorio H.

**Ingeniera de Alimentos
Universidad de Antioquia
sandraoh@colanta.com.co
Colombia**

Foto: Camilo Gutier

La morcilla es un producto que para muchos es autóctono, propio de nuestra región, pero que a pesar de su arraigo en nuestra cocina es una herencia con amplia historia y recorrido.

La morcilla (Figura 1), esta mezcla básica de arroz, sangre (normalmente de cerdo) y especias, acorde al lugar de elaboración, es tan nuestra como el croissant. En realidad nació hace mucho tiempo en la cocina de un griego, según figura en varias páginas especializadas. Los historiadores recuerdan una mención que hizo Platón al creador de esta preparación. Según este filósofo, el inventor de la morcilla fue Apctonete o Aftónitas, creador de los embutidos y uno de los siete cocineros legendarios que, según la tradición, sentaron las bases de la cocina griega tradicional. Lo que dicen es que, como ocurrió con muchos conocimientos, la receta de la morcilla se fue al occidente tras la conquista romana.

Los romanos desarrollaron un gran número de embutidos, entre ellos las “botellas”, que eran preparadas con sangre. Esos productos son los que hoy conocemos como morcilla. A la receta original cada región o cocina le ha infundido un aspecto diferenciador en la condimentación. Acorde con algunas traducciones de la “Odisea” de Homero, en esta obra se hace referencia a la morcilla.

A principios del siglo XVI se publicaron las primeras ordenanzas que hacen alusión a la chacinería (tienda especializada en la comercialización de la carne de cerdo y sus subproductos: fiambres y embutidos), entre las cuales se cuentan las dictadas por los Reyes Católicos en 1526. En ellas se estableció que todas las preparaciones de morcilla debían ser hechas con tripas y sangre de puerco (cerdo) y de ningún otro animal. Hoy en día se elaboran a nivel industrial con sangre de

cerdo, res, plasma sanguíneo y hemoglobina en polvo.

En el renacimiento y en la época que le siguió, pobladores procedentes de la península Ibérica llegaron a Latinoamérica con la conquista y trajeron consigo tanto el ganado (vacuno, equino, ovino, porcino, aviar), como su conocimiento con respecto a la elaboración de productos cárnicos. En relación con el ganado porcino, se introdujeron en América poblaciones ascendentes de razas locales de la Europa Mediterránea: Negro Mallorquín, Alentejano, Ibérico, Negro Canario, Bísaro Portugués y Celta Gallego. De ellos se originaron los cerdos criollos.

De esta forma, la llegada de los colonizadores europeos trajo también sus costumbres culinarias y gastronómicas. Palabras como chorizo, longaniza, butifarra, morcilla y salchichón, ya existían en España, con estos mismos nombres, tradición y origen. Con ello tuvo lugar el incremento del consumo de carne en América.

Sin embargo, estas técnicas heredadas y llevadas de un lugar a otro, tuvieron que ser modificadas para adaptarse a las nuevas circunstancias: climalocal, recursos disponibles, influencias culturales, tanto de los pobladores nativos (principalmente), como de otras poblaciones de inmigrantes



Figura 1. Morcilla tradicional de arroz.

africanos, asiáticos y europeos. Y tal vez por eso en el caso colombiano podemos encontrar “morcilla bogotana”, “morcilla santandereana”, “morcilla envigadeña” y de todas las clases que se quiera.

Es tal el amor y placer que genera la morcilla en el municipio de Envigado (Antioquia), que durante sus tradicionales fiestas del carriel se celebra un concurso para elaborar la mejor morcilla. Allí, desde hace muchos años, se ponen a prueba las características de sabor y aroma únicos e inigualables de las recetas de la abuela, los toques de especias solo conocidas por su fabricante o las fórmulas compradas a una viuda agonizante. Incluso, en algunos lugares, le adicionan leche a la sangre para dar más viscosidad a la misma.

La morcilla de Burgos y la de León son las dos morcillas más famosas, originarias de las ciudades españolas que llevan el mismo nombre. La primera se elabora con sangre y manteca de cerdo, arroz, pimentón, sal y cebolla, más una especia al gusto. La morcilla de León (Figura 2) se compone de sangre, grasa de cerdo y sobre todo grandes cantidades de cebolla. Suele estar curada al humo y nunca lleva arroz.



Figura 2. “Morcilla de León” en España.

En Alemania se llama “blutwurst”, salchicha de sangre (Figura 3), tiene pequeños dados de grasa y algunas especias. Solo en ese país hay cinco tipos de morcilla más. En muchas regiones de Italia se llama “sanguinaccio”, frecuentemente se reemplaza la sangre por chocolate, o se mezclan, convirtiéndose en un postre para carnavales, aunque muchas regiones siguen prefiriendo la sangre. En Portugal se llama “morcela” e incluye piezas de carne y se sazona con especias variadas, contándose entre ellos el comino y el clavo de

olor, que le dan una gran intensidad de su sabor. En Reino Unido se llaman “black pudding”, pero también se hacen las “white pudding”, que no tienen sangre, solo está compuesta de cerdo, grasa, manteca, pan y avena con forma de salchicha alargada. Las variedades más antiguas de esta morcilla a menudo llevaban sesos de oveja como aglutinante. En China la morcilla se conoce como el “tofu de sangre” y en Taiwán la llaman “pastel de sangre”, sin grandes modificaciones en la receta tradicional con arroz.



Figura 3. “Blutwurst” en Alemania.

Tan solo en el caso del continente americano se pueden encontrar gran variedad de morcillas. En Uruguay se consume morcilla tanto salada como dulce con uvas pasas, maní, nueces y trocitos de naranja. En Chile, conocida como “prieta”, se caracteriza porque tiene un envoltorio muy grueso que no se come, por lo que se abren por la mitad a lo largo y se extrae el contenido, que aparte de sangre y unos pocos trocitos de grasa, está hecho con diferentes ingredientes como cebolla picada y especias e incluso nueces u otros frutos secos.

En Colombia aún se conserva la herencia gastronómica española por lo que la receta es muy similar a la morcilla de Burgos. Sin embargo,

en departamentos como Cundinamarca y Boyacá se prepara la morcilla o “rellena” a base de arroz con arvejas y en ocasiones pequeños trozos de papa. En México se conoce como “morronga” y se consume principalmente en el norte y centro del país, la cual es aderezada con chile verde en julianas, cebolla y cilantro en jugo de naranja fresco, para servirla en trozos. En Perú se llama “sangrecita”, generalmente contiene pequeños trozos de ají y cebolla china e incluye parte de la grasa animal. En la zona sur medio de Perú se adiciona arroz y hierbabuena quedando con un sabor dulce característico.

En donde quiera que se haga su ingrediente en común es la sangre. Sin

duda la matanza del cerdo, al dejar de ser una tradición familiar, ha permitido que la morcilla haya dejado de ser un alimento ligado a la elaboración artesanal a pequeña escala en zonas rurales y se ha convertido en producto industrial de mejor calidad, más seguro e higiénico. Adicionalmente, la combinación de las materias primas, de origen animal y vegetal, permite obtener un valioso complemento proteico y de elevado valor calórico y, en consecuencia, un aporte adecuado de nutrientes para el organismo, con una proteína de mejor calidad.

La morcilla es de origen europeo y se ha dado el lujo de recorrerse el mundo de la mano de los más grandes acontecimientos mundiales. Por esto nadie es ajeno a ella.

Receta

- 1 libra de morcilla Montefrío®
- 4 huevos
- 1 libra de harina
- 1 libra de polvo de bizcocho
- 3 cucharaditas de leche
- entera COLANTA®
- Aceite suficiente para freír

Una nueva forma de disfrutar esta tradicional creación:

Batir los huevos con la leche hasta obtener una mezcla homogénea, luego pasar la morcilla (entera) por la mezcla, después por la harina y por último por el polvo de bizcocho. Tener el aceite a temperatura media y freír la morcilla hasta dorar.

Dejar enfriar un poco y cortar la morcilla diagonalmente, servir acompañado de arepa, pan o galletas y tomate con albahaca. Opcional, si se desea, se puede mezclar el polvo de bizcocho con queso parmesano COLANTA®.●



Referencias:

MATEO, Javier. Embutidos de sangre en diversos países del mundo. *En*: NACAMEH. Junio, 2008, vol. 2, no. 1, p. 42-52.

MIRA QUE morcilla, se te hace agua la boca [online]. Argentina, May. 2011 [Citado 17 Sep. 2011]. Disponible en Internet: <URL:http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/10537202/Mira-que-Morcilla_-se-te-hace-agua-la-boca.html>

LA MORCILLA sigue creciendo en popularidad en Colombia, y ahora es considerada alta cocina. *En*: Revista Cambio. Febrero, 2009, no. 814, p. 74-75.

LA MORCILLA: un recuento de las edades y lugares que ha recorrido esta preparación que creemos nuestra. Disponible en Internet: <URL:http://medellin.vive.in/restaurantes/medellin/articulos_restaurantes_me/Oct. 2008/. [Citado 24 Nov. 2011]. ARTICULO-PRINTER_FRIENDLY-VPRINTER_FRIENDLY-4630198.html>

RAMOS, Daphne Doris. Caracterización de la canal y la carne del cerdo criollo y de los productos cárnicos en el departamento de Tumbes, Perú. Trabajo para optar el grado de Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León. Facultad de Veterinaria. 2008. 318 p.



Foto: Camilo Gutier



Sólo UTERIN[®] con un **28%** más de concentración hace la **DIFERENCIA.**

Fertilidad Segura y Oportuna !

- * Ideal 24 horas después de la inseminación para vacas repetidoras
- * Amplio espectro y sin resistencia
- * Activo en ambientes anaerobios
- * Rápida respuesta clínica
- * No irrita el útero



KYROVET
LABORATORIES S.A.

