

"MACASADO", UM ITEM DA CULINÁRIA SERGIPENSE

Francisco José Alves*

Os sergipanos, em sua maioria, desconhecem a culinária estadual. Não sabem dos pratos que constituem nosso cardápio tradicional. Salvo o celebrado caranguejo, não conhecem aquilo que nos diferencia, no plano culinário, de outras tradições como a de Pernambuco e da vizinha Bahia. É comum pensar que nossa culinária é indistinta, indiferenciada no âmbito da chamada "cozinha nordestina". No entanto, isto é uma inverdade. Levantamento recente demonstra que há, de fato, uma culinária própria de Sergipe. Às vezes o nome do prato é idêntico ao de outros estados, mas os ingredientes dão um sabor todo sergipense... Singularidades do nosso paladar.

É o caso do "macasado", conhecido beiju vendido em nossas feiras e por ambulantes. Quem já não ouviu o costumeiro pregão: "sarolho, beiju molhado e macasado!?" É um fato ainda corriqueiro no cotidiano de nossa quase-metrópole.

O nome batismal do beiju, noutras regiões, admite variada escrita. Assim sendo, o macasado pode tomar a grafia diversificada. O termo e a coisa têm origem africana. É mais um fator cultural oriundo dos negros escravos vindos para o Brasil. O cuidadoso Houaiss dá a procedência da palavra em foco. Conforme o dicionarista, macasado é uma corruptela sergipana de **acaçá**, e que tem, como variantes gráficas: **malcassá**, ou **alcassá**.

O Houaiss define, com precisão, o "macasado" sergipano: "bolo de tapioca que leva leite de coco, e assado a fogo brando dentro de folhas de bananeira" (HOUAISS, Antonio e outros. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001. p. 1818). Não resta dúvidas. Estamos diante da nossa iguaria tradicional. A mesma fonte mostra como ele se distingue do existente em Alagoas e em Pernambuco. Nestes dois estados, conforme o dicionarista, "malcasado" é "bolo de mandioca com recheio de coco ralado". Note-se a especificidade do item sergipano: em lugar da mandioca, a tapioca; em lugar da forma convencional, a indígena, folha de bananeira. Nome idêntico, mas ingrediente e forma de fazer bem distintos.

O Aurélio, por sua vez, também fornece dados que dão prova da singularidade no "macasado" sergipano. Sem demarcar onde o termo é corrente, o estudioso oferece algumas acepções da palavra em questão. No plano alimentar **acaçá** é "pequeno bolo de milho, ralado ou moído, cozido até se tornar gelatinoso, e, envolvido ainda quente em folhas de bananeira". É também "angu de fubá de arroz e leite de coco", e ainda "aguardente de fubá (...) fermentado em água açucarada" (FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Aurélio Sé-**

culo XXI. 3 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999. p. 20). Veja o leitor que, mais uma vez, o macasado sergipano conserva a sua especificidade, o seu feitio singular. Entre nós, ele não é bolo de milho, angu de arroz ou bebida espirituosa. Nomes idênticos nomeando coisas distintas.

As mesmas informações, sobre o **acaçá**, são dadas pelo conhecido dicionário **Michaelis**. Segundo a obra, o termo tem seis acepções ou significados: angu de milho ou arroz; calmante; coisa que embriaga; perfume forte; atrativo; bolo de arroz ou de milho. (WEISZFLOG, Walter (ed) **Michaelis: Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. São Paulo: Melhoramentos, 1998. p. 24). Mais uma vez se reitera a particularidade do macasado sergipano. O beiju é assim um lídimo sergipanismo culinário. Todavia, é de se perguntar como chegamos, no plano fonético, ao “Macasado” sergipano? “Macasado” (com as suas variantes gráficas) deriva, no entender dos especialistas, de um termo de uma língua africana **jeje**, **akatsa**. Significa: “pão de farinha de milho ou outro cereal, cozido na água envolto em folhas”. (HOUAISS, Antonio e outros. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001. p. 35). Jeje – como se sabe – é o povo que [atualmente] habita o Togo, Gana, Benin. Regiões vizinhas, donde veio parcela do contingente de escravos africanos trazidos ao Brasil durante a vigência do sistema escravista. Na opinião de Felte Bezerra, em Sergipe, tal grupo étnico era parcela do segmento da escravaria para cá trazida: os sudaneses. (BEZERRA, Felte. **Etnias Sergipanas**. 2ed. Aracaju: Secretaria de Estado de Educação e Cultura, 1984. p. 105). Assim, o **aktsa jeje** tornou-se, no falar brasileiro, **acaçá** ou **acassá** e em Sergipe particularmente **macasado**. Estas mudanças, no entender dos especialistas, não são excepcionais. Fazem parte da dinâmica das línguas.

De fato, o “macasado” sergipano se enquadra no vasto leque dos produtos culinários derivados da mandioca. A mandioca, no âmbito da alimentação nordestina, é sustento universal. É pau pra toda obra, como diz a frase popular. Sergipe não foge à regra. O macasado é somente mais um item manifestando o quase onipresente uso da mandioca entre nós. ■

* Doutor em História Social pela Universidade Federal do Rio de Janeiro, mestre em Antropologia Social pela Universidade de Brasília, graduado em História pela Universidade Federal de Sergipe, e chefe do Departamento de História da Universidade Federal de Sergipe.

E-mail: fjalves@infonet.com.br

SERGIPE MAIS, ARACAJU
Nº 60, P. 36. JULHO, 2004.