



Creusa Raposo*
creusamsr@gmail.com

Patrimonium Nostrum

As Malassadas

“As Malassadas confeccionadas nesta altura do ano compõem as mesas dos assaltos de Carnaval, dos bailes de gala que se popularizaram no século XX, mais recentemente nos convívios/jantares de amigos, amigas, compadres e comadres e eram também oferecidas a familiares e amigos, no entanto, este doce típico carece de estudos sobre a sua origem e uso nos Açores.”

O Carnaval, igualmente designado por Entrudo, é caracterizado pelos excessos alimentares ao longo das quatro semanas que antecedem a festividade. Assinalam-se principalmente através do convívio entre amigos, vizinhos e conhecidos nos diversos espaços, quer públicos, quer privados. Algumas fontes orais fazem referência a este costume desde a infância, relatando, por exemplo, que no dia de amigas, as colegas de turma, se juntavam para lanchar chá acompanhado por malassadas a meados do século passado. No entanto, esta tradição açoriana carece de investigação que nos permita ter algum conhecimento das suas origens.

O Domingo Gordo, que antecede a Terça-feira de Carnaval, é um domingo de excessos com a degustação de carnes gordas, como a carne de porco, e de frituras como as Malassadas, Coscorões, Fatias Douradas, Rosas do Egípto, Suspiros, entre outros. São o auge de um ciclo de fartura.

As Malassadas confeccionadas nesta altura do ano compõem as mesas dos assaltos de Carnaval, dos bailes de gala que se popularizaram no século XX, mais recentemente nos convívios/jantares de amigos, amigas, compadres e comadres e eram também oferecidas a familiares e amigos, no entanto, este doce típico carece de estudos sobre a sua origem e uso nos Açores. (Raposo, 2019)

É provável que tenha influência quer da gastronomia portuguesa, quer da europeia aquando do povoamento dos Açores, ao aproximar-se das Filhoses ou dos Sonhos. Estes são menos densos e mais fofos que as Malassadas. (Raposo, 2019)

No arquipélago da Madeira também marca presença um doce com a mesma designação, mas que difere no aspecto. São acompanhadas por mel de cana, exibem-se numa forma arredondada e são consumidas antes da Quaresma. Ao que foi possível apurar surgem na documentação história relativa ao arquipélago madeirense nos livros de receita do Convento da Encarnação por volta de 1762¹.

Receita da Madeira

INGREDIENTES (50 unidades):

- 1 Kg. de farinha de trigo;
- 750 ml de leite meio-gordo;
- 6 ovos;
- 1 colher de chá de sal;
- 30 gr. de fermento de padeiro
- Raspa de 1 limão;
- Óleo para fritar;
- Mel de cana q.b.



Malassadas da Madeira.

Fonte: <https://blog.madeira.best/malassadas-da-madeira-receita-e-como-fazer>

PREPARAÇÃO:

Coloque a farinha, o sal e o açúcar numa tigela. Desmanche o fermento na água morna e coloque no recipiente.

Bata com os ovos sem parar até formar algumas bolhas de ar. Junte o leite aos poucos, mexendo sempre muito bem.

Deixe levedar durante duas horas. Tape com folha de alumínio ou um pano.

Aqueça a frigideira com o uma boa quantidade de óleo. Deite a massa na frigideira com a ajuda de duas colheres de sopa.

Depois de fritar deixe arrefecer num papel absorvente e sirva acompanhado com mel de cana².

Existe ainda referência desta iguaria nas Canárias e no Havai, neste último através da emigração madeirense e açoriana ao longo do século XIX. Tomou novas particularidades podendo ser consumida com recheio de chocolate essencialmente no dia dedicado a este doce – *Malasada Day* – e ainda consumidas no festival Punahou School Carnival. (LAUDAN, 1996 e CARPENTER, 2009).

Nos EUA, principalmente na Costa Leste, as Malassadas marcam presença em festivais realizados por luso-americanos, como por exemplo em Fall River ou New Badford. É confeccionada nas casas de descendentes portugueses durante o período carnavalesco e com especial incidência na terça-feira de Carnaval. (SHERATON e ALEXANDER, 2015)

Para mais informações note-se as obras sobre etnografia açoriana de Luiz Bernardo Leite d’Athaide, Luiz da Silva Ribeiro, Francisco Carreiro da Costa, Urbano de Mendonça Dias e José Leite de Vasconcelos. Consulte-se especificamente “1000 Foods to Eat Before You Die” de Mimi Sheraton e Kelly Alexander; “Kauai Restaurants and Dining with Princeville and Poipu Beach” de Robert Carpenter; “The Food of Paradise: Exploring Hawaii’s Culinary Heritage” de Rachel Laudan e “Arrifes: Detentores de Património Cultural?”.

Continua...

Este texto não segue o novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa.

*Licenciada em Património Cultural e mestre em Património, Museologia e Desenvolvimento pela Universidade dos Açores/ SIAA/

¹Para mais informações sobre o convento consulte-se: <https://digitarq.arquivos.pt/details?id=1375671>

²<https://blog.madeira.best/malassadas-da-madeira-receita-e-como-fazer>