

O VATAPÁ¹⁰

Artur Ramos
(1903-1949)

O vatapá baiano tornou-se um prato indispensável nos restaurantes nacionais, como um guisado genuinamente brasileiro, de origens africanas. A sua fama ultrapassou as fronteiras nacionais. A *Société d'Acclimatation*, de Paris, incluiu, no cardápio de um dos seus banquetes anuais, o bom vatapá do Negro baiano. E o filósofo Einstein, quando visitou o Brasil, não escondeu a sua admiração diante de um prato de vatapá. A sua filosofia rendeu homenagem generosa aos Brillat-Savarin da velha cultura afro-brasileira.

O BANQUETE¹¹

Constâncio Alves
(1862-1913)

O banquete, efetuado recentemente em Paris [*Société Nationale d'Acclimatation*] está mostrando que a nossa cozinha é um elemento de propaganda extraordinário; e uma boa cozinheira, de repertório rigorosamente nacional, fará com a sua colher mais que muitos artistas com seu pincel, rabeca e trombone.

Não quero dizer com isso que pintura e música sejam artes inferiores à arte de cozinhar. Pobre dela, que não se ensina em conservatório, e não é objeto da crítica que estuda quadros e óperas. Digo apenas que a cozinheira é artista mais compreensível, e a sua arte capaz de atrair maior número de amadores.

Haverá quem ignore que muita gente é insensível à ação do gênio de Ticiano e de Beethoven e que até os espíritos superiores olham com desdém para os quadros mais admiráveis e ouvem com desprazer as músicas mais suaves?

Quem é, porém, que conhece inimigos de bons petiscos? Até os que comem ervas, ou vivem duros jejuns, são sensíveis aos prazeres da mesa e, por isso mesmo, deles se privam, para que Deus tome em consideração tamanho sacrifício.

Sendo assim, uma inspirada cozinheira, que o Brasil enviasse

¹⁰ Trecho de "Notas sobre a culinária negro-brasileira". Reproduzido de *Aculturação negra no Brasil*. Brasileira, vol. 224. São Paulo, 1942.

¹¹ Trecho de "O vatapá e a frigideira de siris moles". Reproduzido de *O Jornal do Comércio*, Rio de Janeiro, 9 de outubro de 1930.