

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 Societé 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*, Brasiliiana, 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.

por esse mundo, em missão especial de conquista, com seus abanios, o seu fogareiro, o seu sortimento de preparos para os pratos nacionais, — seria mais útil à mãe — pátria e poderia tomá-la mais conhecida e mais admirada que dez cantoras, vinte pianistas e outros tantos pintores.

Disse certo filósofo, olhando uma tela: "Quanto pano estragado!" Não foi um filósofo, mas um poeta que definiu a música: "o mais suportável dos barulhos".

Mas não se encontrará filósofo, poeta, sapateiro, seja quem for, que repila alguma criação genial da arte da cozinha, que não tem musa inspiradora, mas merece lugar junto às belas artes, pelo menos.

E há quem a coloque em plano superior. Rossini, por exemplo, que deixou de ser músico, a fim de subir a cozinheiro, aviava as suas óperas com descuidada facilidade; mas, com que atenção, com que cuidados preparava o seu complicado macarrão, que lhe causava mais orgulho que o Barbeiro de Sevilha.

Espalhada pelo mundo, a fama da nossa cozinha, quantos estrangeiros não viriam aqui, simplesmente para comer? Não deixaria de amar a nossa natureza; ela, porém, passaria ao papel secundário de fornecer o elemento decorativo para o almoço ou o jantar à sombra de mangueiras majestosas, que prazer! Mas a mesa rústica ou pomposa seria o principal. E a panela do vatapá, consagrado pelo consenso unânime dos povos, ficaria mais alta que as nossas montanhas.

Quando saíssem daqui, lambendo os beiços, os visitantes não teriam palavras azedas para os hóspedes e levariam impressões intensas. A gratidão do paladar é mais duradoura que a dos outros sentidos. Música que entra por um ouvido pode sair pelo outro. A visão de uma paisagem esmorece na memória frágil, Mas a reminiscência de um bom vatapá é eterna. Demais, quem teve a fortuna de prová-lo, quer repetição. E nem todos os que ouviram uma ópera fazem questão de ouvi-la novamente.

Não se diga que seja indigno do orgulho nacional o empenho de ganhar a atenção do mundo por quitutes.

A celebridade alcançada por esse meio não é inferior à que se obtém pela filosofia, pela arte e pela ciência.

Uma cozinha pode revelar gênio e os seus gênios são iguais. Na culminância da sua arte, ela fica no mesmo plano superior a que subiram Kant, Raphael, Mozart e outros habitantes das grandes alturas.

[...]

Animados por esse exemplo, não hesitemos em afirmar que a humanidade nos deve obras-primas do espírito humano, dessas que florificam uma nação e imortalizam um povo. O vatapá pode considerar-se tão sublime quanto a *Crítica da razão pura*, com a vanta-

gem de ser igualmente profundo e mais acessível ao gosto do gênero humano, que parece preferir à melhor filosofia, os bons bocados.

COZINHA DO EXTREMO NORTE — PARÁ-AMAZONAS¹²

Bruno de Menezes
(1894-1963)

Pratos tradicionais do Norte e da Amazônia e seus preparamos:

CABIDELA — Ao ser morta a ave, apara-se o sangue em va-silha com vinagre; depenada e sabrecada, para ficar sem penugens, é a mesma aberta, retiradas as vísceras; separados o fígado, coração, moela (estômago), pedaços do pescoço, algumas tripas limpas, viradas, lava-se em água com vinagre ou limão, reduzindo-se depois tudo a picado, que é temperado com cebola, alho, cominho, levando ao fogo para cozer; ao estar mole junta-se o sangue, mexendo, para não ficar ligado; engrossa-se, havendo necessidade, com farinha seca ou d'água, estando assim pronta a cabidela. No Pará, este prato difere do que é feito na Bahia, mais condimentado e pimentoso.

[...]

MANIÇOBA — (Bras.) — Alimento tradicional, com reminiscências da culinária afro-portuguesa, na complexidade de seu preparo. Tudo faz crer que as cozinheiras negras, mestigas de branco com índia, mulatas ou curibocas, conheciam ou aprenderam a manipulação da maniçoba. Na cozinha do Norte, destaca-se o Pará, com este prato, feito das folhas mais novas da mandioca ou macaxeira (manivas), socadas no pilão, ou, agora, passadas em máquina de moer carnes, sem o sumo, utilizando-se a massa esverdeada que vai ao fogo, sem sal, apenas com o toucinho fresco. Ficando a fervor por dois a três dias, até tomar cor escura, gordurosa e compacta, bota-se na panela como "adubos", grossos pedaços de charque, chispas, língua de vaca defumada, cabeça de porco salgada ou moqueada, mocotó (mão de vaca), e vísceras bovinas, tripa grossa, chouriço defumado e toucinho curado. Para esta operação há uma ciência especial, por causa dos temperos, constantes de cebolas picadas, alho amassado, folhas de louro, pimenta-do-reino e cominho e, sobretudo, o sal. A maniçoba é servida em pratos fundos, com arroz branco e farinha d'água especial, molho apimentado,

¹² Texto especialmente escrito para *Antologia da alimentação no Brasil*, no Belém do Pará, em fevereiro de 1963.