

## Introdução: Entrada

*“Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural [que] (...) implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um ‘sistema simbólico’ no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza<sup>1</sup>”.*

Com este trecho inicio minha dissertação de Mestrado que tem a intenção de trazer, sob o tema dos restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro, uma interpretação de como formas alimentares são capazes de dizer muito sobre nós mesmos.

Para além das necessidades fisiológicas que os homens buscam suprir através da alimentação, há um potencial de expressão de hábitos sociais na cozinha de cada local e, no Brasil (incluindo o Rio de Janeiro), não seria diferente.

Portanto, acompanhando a percepção do antropólogo Claude Lévi-Strauss que em seu livro *Mitológicas*<sup>2</sup> observou que os alimentos não são apenas bons para se comer, mas, também para se pensar, meu trabalho de campo em restaurantes a quilo do centro da cidade do Rio de Janeiro tem como motivo a busca de uma maneira de comunicação com formas alimentares, tornando possível analisar mecanismos pelos quais o ritual da alimentação se dá na sociedade brasileira, ou pelo menos parte dela.

Reforço o argumento da importância de pesquisas em locais onde os hábitos alimentares dialoguem com atos sociais que caracterizam um povo já que:

*A maneira como os homens concebem a satisfação de suas necessidades alimentares não poderia reduzir-se a lógicas utilitárias ou tecnológicas estritas.*

---

<sup>1</sup> BARBOSA, Livia & Gomes, Laura Graziela. Culinária de Papel. In: *Estudos Históricos: Alimentação*, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 25.

<sup>2</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. *A Origem dos Modos À Mesa - Coleção Mitológicas Vol. III*, Cosacnaify apud CERTAU, Michel de.; GIARD, Luce.; MAYOLI, Pierre. *A invenção do cotidiano 2. Morar, Cozinhar*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

*A alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano*<sup>3</sup>.

Em ruas movimentadas do centro carioca, nos dias úteis da semana e durante o horário do almoço, procurei observar como “o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social”<sup>4</sup>.

Acompanho o interesse de Mintz<sup>5</sup> sobre o tema, pois:

*Não é de surpreender, portanto, que o comportamento comparado relativo à comida tenha sempre nos interessado e documentado a grande diversidade social. Também não espanta que os antropólogos, desde o começo, tenham se fascinado pela ampla gama de comportamentos centrados na comida.*

Raul Lody<sup>6</sup> também partilha da opinião de que um olhar interessado para o tema da alimentação é capaz de trazer à tona traços relevantes de uma organização social:

*A alimentação é uma maneira de se chegar, interar e participar em diferentes momentos da vida de um povo, de uma sociedade. A comida tem essa vocação de socialização, de comunicação. Todos os grandes intérpretes da cultura olham para comida, porque é uma referência muito importante para compreender como se organiza, se representam os papéis sociais e a forma de identificarmos as pessoas, suas identidades, diferenças e características.*

Para localizar o tema sob um enfoque específico, que já foi posto acima como sendo a zona central do Rio de Janeiro, o trabalho a seguir conta com a relevância de como:

*As formas sociais de comer em casa, em refeitórios, em restaurantes, na rua envolvem aspectos relevantes para sua análise histórica ao serem abordadas em suas transformações ao longo do tempo*<sup>7</sup>.

<sup>3</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p.19.

<sup>4</sup> MINTZ, Sidney W. “Comida: uma breve revisão” In: *SciELO, Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v.16, n. 47, São Paulo, 2001.

<sup>5</sup> Op. cit.

<sup>6</sup> <http://www.malaguetacomunicacao.com.br>

<sup>7</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade – Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

Esta pesquisa propõe-se a encontrar para este modelo de restaurante um “espaço social alimentar”<sup>8</sup>, buscar nele um ambiente onde se possa encontrar representações de valores da cultura brasileira.

A intenção de tratar do estilo brasileiro do ritual de alimentação a partir deste ângulo dos restaurantes a quilo cogita a possibilidade da mistura de hábitos culturais mundiais. Influências de culturas alimentares oriundas de outras partes do mundo se confrontam/convivem com temas que remetam à autenticidade dos hábitos alimentares brasileiros.

Antigos e novos costumes brasileiros aparecem neste espaço dos restaurantes às vezes de forma conflitante, às vezes em convívio harmonioso e às vezes no que poderia se interpretar como uma reinterpretação do velho e do novo. Nesse sentido, aspectos novos que são caracterizados por aspectos externos que influenciam como se alimentam os brasileiros não se sobrepõem a antigos costumes, comidas. Pelo contrário, nesta mistura entre o “estrangeiro” ou o que o brasileiro classifica como tal e o nacional, ou o que o brasileiro assim classifica convivem e produzem uma interação posta de maneira peculiar neste “espaço social alimentar”.

### *Sobre o trabalho de campo*

Este trabalho é resultado de pesquisa de campo em determinada rua do centro da cidade do Rio de Janeiro<sup>9</sup>.

A pesquisa foi centrada em um local específico, escolhido depois de caminhadas por esta movimentada área. Nessas andanças, pude perceber que neste trecho definido havia todos os tipos de estabelecimentos alimentares (restaurantes *à la carte*, lanchonetes, restaurantes de pratos feitos, padaria e choperia), além de inúmeros restaurantes do modelo que desejava pesquisar, os restaurantes a quilo.

Um universo que abrigasse restaurantes a quilo e demais tipos de estabelecimentos alimentares seria menos comprometedor para a pesquisa pois contaria com uma variedade que não fizesse do espaço um local de maioria de um

---

<sup>8</sup> CONDOMINAS, G. *L'espace social à propôs de l'Asie du sud-Est*. Flammarion, Paris, 1980 *apud* POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006.

<sup>9</sup> O nome da rua será mantido sob sigilo pois esta foi uma garantia que fiz aos clientes, gerentes, donos e funcionários dos locais pesquisados.

ou outro tipo de espaço de alimentação. A multiplicidade de locais se fez importante para perceber quais eram as características daqueles que escolhiam os restaurantes do tipo a quilo diante da oportunidade de opção de outros lugares.

O método escolhido se dividiu em entrevistas com freqüentadores, cozinheiros e gerentes ou donos dos restaurantes, com perguntas previamente estipuladas em um questionário. Mesmo assim, não estava limitada a possibilidade de conversas abertas, com liberdade para que os entrevistados fizessem relatos pessoais.

O questionário tinha a importância de me guiar e não me deixar esquecer questões relevantes sem que isso cerceasse a abertura para depoimentos longos, relatos de histórias de vida dos entrevistados, o que, de fato, aconteceu muitas vezes. Assim, nenhuma entrevista estaria previsível, com um roteiro pré-estabelecido de começo, meio e fim.

Em comum, cada entrevista foi feita de acordo com um questionário com perguntas gerais como idade, sexo, estado civil, profissão e grau de escolaridade. Estes quesitos se fizeram presentes em todos os grupos de entrevistados. Estes grupos se dividiram em clientes, cozinheiros e gerentes ou donos dos restaurantes.

No questionário reservado aos clientes havia perguntas referentes às vezes por semana que os entrevistados trabalhavam; quantas vezes por semana freqüentavam restaurantes do tipo a quilo; se era sempre o mesmo; desde quando freqüentava este tipo de restaurante; porque optou por este tipo de restaurante; quanto tempo teria para almoçar; o que costumava fazer na hora do almoço; como escolhia o que iria comer; se costumava almoçar acompanhado, entre outras.

No questionário para os cozinheiros, havia questões sobre a escolha do cardápio do restaurante; qual ou que comida não poderia faltar no cardápio; quais eram as principais características deste tipo de restaurante; dúvidas sobre o funcionamento das cozinhas, entre outras.

Também havia questões para gerentes ou donos dos estabelecimentos, perguntas sobre como eles definiam o que tipo de cliente de seu restaurante; horários em que o almoço deveria estar servido; definições sobre as principais características de seus estabelecimentos, curiosidades sobre a diferença entre o restaurante a quilo e o *à la carte*, entre outras.

A maioria das entrevistas foi feita nos restaurantes por mim freqüentados durante o trabalho de campo – tarefa nada fácil, já que precisava abordar pessoas

enquanto almoçavam, o que me rendeu uma receptividade nem sempre amigável por parte dos entrevistados. Ainda assim, era preciso que a abordagem fosse feita naqueles momentos, era preciso entrevistar aqueles “que participaram, viveram, presenciaram ou se inteiraram de ocorrências ou situações ligadas ao tema e que possam fornecer depoimentos significativos<sup>10</sup>”.

A divisão em três distintos grupos me levou a diferentes partes do restaurante. Enquanto circulava pelos salões, a comunicação se dava com clientes, pelas cozinhas pude entrevistar os cozinheiros e, em áreas reservadas, como pequenos escritórios no interior dos restaurantes ou em mesas selecionadas, a entrevista se deu com gerentes e donos dos espaços.

Dessa forma, as entrevistas me proporcionaram um conhecimento de todas as áreas de um restaurante e me forneceram uma visão ampla de todas as partes do local que se somam na sua dinâmica de funcionamento.

Aqueles perfis que não foram encontrados durante os dias de pesquisa foram buscados fora da área dos restaurantes, tendo eu feito algumas entrevistas pessoalmente em ambientes que não o dos restaurantes e algumas por meio de correio eletrônico.

Somando estes dois métodos de coleta de depoimentos, recolhi 40 entrevistas sendo elas de 18 homens e 22 mulheres. Dessa forma, procurei fazer uma pesquisa que equilibrasse a quantidade de homens e mulheres entrevistados.

Apesar de optar pelo método de pesquisa qualitativo, que tem como critério a seleção de entrevistados conforme sua identificação com o tema de estudo, sem que isto signifique a necessidade de se buscar grande quantidade de entrevistados, segui o conselho de Daniel Bertaux<sup>11</sup> sobre o critério do número de entrevistas a realizar. Segundo o autor, quando as entrevistas de uma pesquisa se tornam repetitivas significa que elas produzem pouca variedade de informação e, portanto, já estão na fase de serem encerradas.

Com este método, aliei a escolha de pessoas que estivessem diretamente relacionadas ao tema em questão com a percepção do momento de encerrar o período de entrevistas e iniciar a etapa de interpretação dos dados recolhidos.

---

<sup>10</sup> ALBERTI, Verena. *Manual de História Oral*, Rio de Janeiro, FGV, 2005, p. 32.

<sup>11</sup> BERTAUX, Daniel. “L’approche biographique”. In: *Cahiers Internationaux de Sociologie*. Paris, PUF, 1980, p. 197-225 *apud* ALBERTI, Verena. *Manual de História Oral*, Rio de Janeiro, FGV, 2005, p. 36.

Deste número total de entrevistas vale ressaltar que foi realizada também uma distinção de faixas etárias, já que pessoas de 18 a 65 anos participaram da pesquisa, e de profissões, que se mostraram múltiplas ao longo do trabalho.

Sob alguns aspectos também se fez importante levar em consideração as diferenças de gênero nas idéias acerca do uso dos restaurantes do tipo a quilo e da hora do almoço. Foi sob forma hipotética que este tema chamou atenção para um possível surgimento de distintas visões sobre a frequência nos locais visitados<sup>12</sup>.

Com a ajuda tecnológica de um MP3, aparato compacto que aprendi a utilizar para substituir o antigo gravador que, por seu tamanho, poderia tornar a entrevista um pouco assustadora e acabaria por chamar a atenção de todos ao redor, obtive o registro da maioria das entrevistas e, assim, pude concluir esta etapa da minha pesquisa.

Também utilizei do recurso antropológico de observação-participante para alcançar detalhes que pudessem escapar às entrevistas. Passei a almoçar em todos os restaurantes, costumando chegar no horário de abertura dos mesmos, geralmente às 11hs, e sair às 14hs, horário comum de fechamento.

Um caderno de campo me acompanhava neste período da pesquisa. Ressalto sua importância, pois foi ele que me auxiliou na formação de impressões sobre a circulação nos salões dos restaurantes. Algo que escapava aos depoimentos e desenhos sobre a conformação dos ambientes são exemplos de materiais que foram identificados com a consulta ao meu caderno de campo. Os detalhes que pouco lembramos, o caderno de anotações pessoais não nos deixa esquecer.

De forma geral, a construção de minha interpretação se deu através das palavras e situações mais recorrentes ao longo da pesquisa no centro da cidade do Rio de Janeiro. Os elementos-chave, sob forma de palavras, gestos e sentimentos foram as principais inspirações para a composição deste trabalho de campo.

Por fim, e não menos importante, esta dissertação conta, ainda, com o apoio de bibliografias, artigos, revistas, músicas e endereços eletrônicos que tratam de alguma maneira da temática dos rituais em torno do tema da refeição. Através delas busquei refúgio para me apoiar e tentar alcançar a multiplicidade de

---

<sup>12</sup> Este questionamento sobre a possibilidade de homens e mulheres usarem de maneiras distintas os restaurantes a quilo surgiu durante minha Qualificação de Mestrado, em intervenção feita pelos professores da banca Enrique Reinteria, Laura Graziela Gomes, Roberto DaMatta e Valter Sinder.

percepções que se pode tirar de um salão por onde circulamos no instante de um dos rituais mais comuns de nossas vidas, o ritual da alimentação.

### *Sobre os restaurantes a quilo...*

Embora pareça que eles sempre estiveram presentes nas ruas do Rio de Janeiro, os restaurantes a quilo mais antigos encontrados, sob formato no qual esta dissertação se propõe a analisar, datam não mais que vinte, vinte e poucos anos. Este modelo já faz parte do desenvolvimento do hábito de se alimentar na rua, mas nem sempre pareceu comum ao trabalhador:

*Nas décadas de 50 e 60 era considerável o número de pessoas que almoçavam em casa; outras quando saíam para o trabalho, comiam em pensões ou levavam lanches. Pouco a pouco, essas práticas são vistas como sinais de arcaísmo e caem em desuso. Os restaurantes e o fast-food tornam-se as opções preferenciais. Isso implica a redefinição do significado da refeição<sup>13</sup>.*

As mudanças e o aumento das atividades realizadas pelas pessoas que circulavam pelos centros urbanos são simbolizados pelo hábito que se cria de comer na rua. Retornar em casa para almoçar e retornar ao trabalho já não era mais tarefa fácil<sup>14</sup>:

*O self-service, o popular “quilo”, chegou na metade da década de 80 quando eram pouquíssimas as opções para quem precisava almoçar fora de casa. O cenário começou a mudar com a instalação de redes de fast-food e o surgimento dos restaurantes por quilo passou a permitir ao consumidor escolher entre várias opções como saladas, carnes e massas, pagando apenas pela quantidade consumida. A novidade não demorou muito a se espalhar por todo o país<sup>15</sup>.*

De variações que foram sendo estabelecidas, chega-se à conformação atual dos restaurantes a quilo. Caminho traçado após o surgimento dos cafés das

<sup>13</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 85.

<sup>14</sup> Há de se considerar também a importância da entrada da mulher no mercado de trabalho, fazendo com que o tempo que estas destinavam apenas às tarefas domésticas fosse sendo substituído por funções profissionais das ruas. Por esta razão, as refeições antes planejadas pela dona-de-casa deveriam ser realizadas fora dela, já que estavam elas trabalhando em esferas à parte do ambiente doméstico.

<sup>15</sup> Dados obtidos no endereço eletrônico (<http://www.primeiramao.com.br>), site interligado ao Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) ([www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)).

crônicas de Luiz Edmundo<sup>16</sup>, das pensões com comida caseira oferecida aos homens que não tinham tempo de voltar às suas casas, dos restaurantes com cardápio fixo e das lanchonetes de *fast-food*, que eram novidade nos anos 60 no Brasil, até o que encontramos nos dias de hoje como opções de serviços. A partir deste momento chegamos ao ponto desejado: buscar definir características dos restaurantes a quilo. Vamos a elas.

Restaurantes a quilo são estabelecimentos que oferecem grande variedade de comidas expostas em *displays*. O cliente caminha por um corredor repleto de opções e elege aqueles alimentos que deseja para formar seu prato. Em seguida, há uma balança onde o prato é pesado e um preço é estabelecido. Todos os produtos consumidos são identificados em uma cartela individual que é paga na saída do restaurante.

A formação deste corredor de alimentos também pode variar de local para local. Em comum, há sempre no começo destes corredores variações de saladas e pratos frios e, ao longo do caminho percorrido pelo comedor, vão surgindo os pratos quentes.

Alguns restaurantes dispõem de locais de churrasco, onde são servidas carnes, lingüiças, enfim, itens relacionados ao churrasco; outros possuem cozinheiros de massas, que as preparam na hora e ainda há lugares que possuem *sushiman* preparando especialidades japonesas solicitadas pelos clientes.

Cada local elege os pratos que vai dispor em seu *buffet*, alguns promovem suas especialidades e as mesclam com pratos comuns como o arroz com feijão e saladas e ainda oferecem pratos variados conforme os diferentes dias da semana.

Em alguns restaurantes, a bebida e a sobremesa são igualmente expostas próximas aos alimentos salgados e são inseridas na mesma bandeja. Noutros, há garçons que servem bebidas aos clientes e as sobremesas são servidas posteriormente; o cliente deve se dirigir a uma área onde elas estão expostas, escolhê-las conforme sua decisão e pesá-las.

O cafezinho também pode ser servido de distintas maneiras. Em alguns locais são servidos por garçons, em outros são servidos pelo próprio cliente em garrafas térmicas dispostas no final do corredor de alimentos e há, ainda,

---

<sup>16</sup> LUIZ EDMUNDO. *O Rio de Janeiro do meu tempo*. Rio de Janeiro, Conquista, Vol. I e III, 1957.

restaurantes que dispõem de um *coffeeshop* próximo ao final do corredor de alimentos.

Não há, portanto, um padrão estabelecido para a conformação destes locais. Em comum, são espaços onde se serve individualmente a comida que desejar, estando ela disposta em *displays*, e pesa-se o prato, estando o valor associado à quantidade de comida colocada nele. As outras características variam de espaço para espaço.

O que está além desta estrutura física é a possibilidade destes espaços representarem simbolicamente modos da sociedade brasileira. Neste ponto, a descrição dá lugar a chances de interpretação de questões que envolvam como determinadas características culturais brasileiras possam estar embutidas nos hábitos alimentares nacionais. Esta é a hipótese que norteia este trabalho: encontrar nestes locais traços da cultura brasileira.

### *Sobre os capítulos*

Os diferentes capítulos são divisões que fazem analogia a um cardápio que separa em seu conteúdo as várias possíveis etapas de uma refeição. Uma refeição completa cumpre todas estas fases e cada uma delas tem sua importância. Assim também classifico os capítulos que fazem por dividir por etapas interpretações a respeito do uso dos restaurantes a quilo, mas se completam na construção de uma análise deste objeto.

No primeiro capítulo surgem as palavras mais citadas durante as entrevistas feitas aos clientes dos restaurantes a quilo, seus cozinheiros e responsáveis (gerentes ou donos). São elas: tempo, centro da cidade e hora do almoço.

Sob a denominação de “Prato Principal”, este capítulo tem como proposta discutir a idéia de tempo, que estava sempre presente nas entrevistas. Sua aparição surge sob a alegação constante de falta de tempo, tanto para me conceder entrevista quanto para comer; para tratar da solução das tarefas do cotidiano; para compará-lo ao dinheiro.

Este último, o dinheiro, é citado em medida comparativa com o tempo, ou seja, quando se falava em gastar pouco dinheiro também se propunha a fazê-lo em

pouco tempo e, quando existia a possibilidade de maior tempo livre, o dinheiro ganhava mais valor.

Em resumo, a palavra “tempo”, é utilizada sob múltiplas formas e é esta multiplicidade que se configura como elemento chave para entender a dinâmica destes restaurantes e seu entorno: o centro da cidade e a hora do almoço.

O centro da cidade é um aliado dos restaurantes a quilo; é nesta área que este formato de estabelecimento é encontrado em grande quantidade. O espaço de localização destes restaurantes possui características como a ligação com o mundo do trabalho, o ambiente da rua, os trajés e as relações formais que reforçam a lógica da refeição a quilo. Estes elementos, considerados característicos das relações de trabalho nos centros urbanos, estão postados no local que abrange estes restaurantes.

A hora do almoço é o último aspecto analisado neste capítulo. Hora em que não estamos em nossas casas, esta refeição é tida como impessoalizada, já que é realizada nos intervalos da jornada de trabalho com ruas do centro da cidade repletas de pessoas circulando até encontrarem o local onde desejam almoçar. O horário do almoço abrange o movimento das ruas neste período que os funcionários “descem” de seus ambientes laborais e visitam estes restaurantes.

Mas, é neste tempo parcial de descanso no meio de um dia de expediente, capaz de rapidamente encher ruas de pessoas querendo almoçar, que também são realizadas outras atividades. Este intervalo ganhou variações de utilização maiores que o ato único de realizar uma refeição, já que é neste período que lojas, bancos, academias recebem um grande público.

Sendo assim, o almoço, em si, divide com outras tarefas o uso da hora do almoço nos centros urbanos pois é preciso incluir neste trecho do dia todo o movimento de uma hora do dia a dia de trabalho.

O capítulo seguinte segue com aspectos que também são relevantes para a construção das características deste tipo de restaurante. Estas características são os dias da semana, o dinheiro, o feijão com arroz, questões sobre diferença de gênero e classe. São os chamados “acompanhamentos” do prato principal. São eles uma variedade de elementos que ajudam na formação da idéia desta refeição.

Os dias da semana são uma divisão pré-estabelecida dos dias úteis, aqueles em que temos que sair para trabalhar. Cada um destes dias assume sua

importância pois estão mais ou menos perto dos dias de descanso, o final de semana.

É esta relação de proximidade e afastamento com o sábado e com o domingo que faz com que os dias “comuns” da semana não sejam iguais; eles estão valorados conforme sua ordem, uma seqüência sob a qual estão inseridos durante os sete dias da semana.

Esta “escala de valor” dos dias da semana se traduz nos cardápios, que vão variando conforme os dias se passam. Para os dias do início da semana, pratos leves, para afastar o peso da comida mais pesada consumida durante o fim de semana e, para os dias que se aproximam do final de semana, já é permitido “um pouco mais”, comidas mais pesadas e, ao mesmo tempo mais aconchegantes, que remetam aos dias de descanso que estão por vir. Nada melhor que uma feijoada às sextas-feiras...

Porém, há também certa fixidez durante todos os cinco dias úteis da semana. Esta está, por exemplo, na certeza da presença do arroz com feijão nos *buffês* de todos os restaurantes. O prato típico do dia a dia brasileiro está no cardápio de todos os restaurantes e não pode faltar dia algum. É uma das formas de manutenção dos hábitos tradicionais na alimentação.

Embora a intenção deste texto esteja voltada para as características comuns que os restaurantes a quilo possam apresentar, ou seja, para aquilo que envolve a maioria das pessoas no que se refere ao ritual da refeição da hora do almoço, um elemento que poderia ser considerado “*off menu*” recebeu menção neste capítulo: são as idéias acerca da diferenciação de classes que podemos encontrar na frequência de distintos restaurantes.

Questões como a classificação de preços<sup>17</sup> e o perfil de clientes de cada local foram levadas em consideração na percepção da ocorrência ou não de critérios de divisão de classes no tocante à frequência destes locais.

As diferenças entre as preferências de homens e mulheres também surgiram ao longo da pesquisa. Apesar dos restaurantes não se classificarem como “femininos” ou “masculinos”, a circulação de maioria de apenas um dos sexos em alguns locais e vice-versa era empiricamente visível.

---

<sup>17</sup> O menor valor encontrado para 100g foi de R\$ 1, 39 e o maior valor foi de R\$ 3, 29. Esta distância entre os valores sinaliza que indivíduos com condições financeiras distintas têm possibilidade de frequentar este modelo de restaurante.

Mesmo não fazendo parte da conformação da maioria dos locais, que tinha como intenção mesclar a presença de público masculino e feminino, alguns locais se definiam como restaurantes freqüentados por uma maioria de mulheres e outros como restaurantes freqüentados por uma maioria de homens.

Questões como os cardápios dos restaurantes, com comidas que fazem parte de uma dieta corporal para dar “boa forma”, no caso de restaurante feminino, e dieta para dar “sustância” e para “se manter de pé o dia todo”, no caso de restaurante masculino, surgiram em locais que classificaria como pólos opostos já que não configuram a composição da maioria dos restaurantes.

A casa e a rua em pauta. Este é o terceiro capítulo. Nele estarão em discussão as diferenças e semelhanças do comer em casa e comer na rua. Para enfatizar o modo como as pessoas costumam agir na rua, é preciso entender a diferença através das atitudes reveladas quando se está em casa. Não seria possível entender como alguém reage a situações na rua se não houvesse um local distinto onde ficasse clara a diferença, no caso, a casa.

Mas esta divisão não se configura tão simples assim. A mistura de elementos de ambos os ambientes é perceptível nos restaurantes do tipo a quilo. Tanto imagens comuns ao ambiente da rua quanto imagens do ambiente da casa podem ser identificadas no local.

Com isso, veremos que situações que remetem a sentimentos que expressamos no ambiente de nossas casas, como o sentimento em relação à preparação das comidas, a interação com pessoas de que gostamos em torno da mesa, estão postas nos restaurantes a quilo tanto quanto situações como a pressa e o dinheiro, capazes de impessoalizar o ritual da refeição.

O quarto capítulo aponta para as especificidades de cada local e as suas variadas maneiras de absorverem manifestações mundiais. Mesmo com a possibilidade de formação de padrões mundiais de alimentação, de formas de servir pratos, cada espaço adapta estas influências de acordo com suas regras.

No caso brasileiro, as atitudes ao se alimentar – dentro do recorte do horário do almoço, visto sob perspectiva dos restaurantes a quilo do centro carioca - acompanham a aceleração da vida urbana, mas, ao mesmo tempo, mesclam elementos da chamada “cultura *fast-food*”, ou cultura da pressa, com expressões tradicionais brasileiras, num hibridismo que faz com que os traços tradicionais não sejam sobrepostos por traços culturais estrangeiros.

Quando num mesmo cardápio se encontram práticas que são vistas como presentes na formação da cultura brasileira, como, por exemplo, o arroz com feijão, com aspectos característicos a uma cultura mundial, como a rapidez no servir e no consumir uma refeição, se promove a interação entre manifestações culturais que estão sendo difundidas mundialmente com manifestações que se constituem como importantes para a manutenção de culturas locais.

Por fim, o último capítulo tem como intenção produzir um desfecho que reitere o que de relevante foi discutido ao longo do texto. Sob o título de “...e a conta”, expressão que normalmente utilizamos quando queremos terminar uma refeição em visita a um restaurante, busco reforçar o argumento de que como, onde, quando, a que horas e com quem se come “é tão importante quanto o que se come<sup>18</sup>”.

### *Comensal x Comedor*

Comensal é um indivíduo ou cada um dos indivíduos que comem juntos; o comedor é aquele que come<sup>19</sup>. O comensal é aquele que faz do comer um ato de interação enquanto o comedor é qualquer indivíduo que simplesmente exerce a ação de comer:

*O comensal é aquele que exerce a comensalidade, que significa respeitar a seqüência das refeições, superar o naturalismo da hora de comer encontrando horas predeterminantes para as refeições<sup>20</sup>.*

Ao longo do texto, o sentido de comensal vai determinar aqueles que fazem da refeição uma ação que ganha valor social, um ato de interação e comunicação em torno das práticas alimentares:

*A comensalidade faz com que aquilo que circula tenda a reproduzir, em situações recorrentes, os mesmo pratos e elaborações culinárias, num amplo espaço social de reciprocidades. Aquilo que nos dá conforto<sup>21</sup>.*

<sup>18</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade – Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 148.

<sup>19</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p. 20.

<sup>20</sup> SIMMEL, Georg. Sociologia da Refeição. I In: *Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

O termo comedor servirá para identificar o indivíduo em sua ação natural de comer. Não está imposto ao comedor necessidade de comunhão ou interação em torno do ritual da alimentação. Trata-se de designação daquele que exerce o ato biológico de comer.

Assim, durante a leitura, os momentos em que for designado o termo comensal propõem que o leitor busque enxergar a possibilidade de desnaturalização do ato de comer, enquanto ao comedor cabe o sentido biológico que integra fazer uma refeição.

### *Sobre a leitura do texto*

A forma dada ao texto a seguir foi definida por duas razões. A primeira delas veio de uma inspiração que tive após uma aula do curso de Mestrado, denominada Seminários de Dissertação, ministrada pelo professor Valter Sinder, onde ele sugeriu a mim e aos meus colegas de turma a leitura de um livro interessante que foi publicado com base no texto final do Mestrado de um renomado antropólogo brasileiro.

O peculiar deste texto<sup>22</sup> é que mostrava a prioridade do pesquisador em adequar linguagem e forma com o tema. Ou seja, a intenção do autor era criar uma narrativa que mostrasse de maneira clara e interessante o objeto de estudo, de modo que a construção textual fosse um aliado do leitor no entendimento e interação com o campo.

Curiosa com o feito, me adiantei para ler o livro e decidi, audaciosamente, fazer uma dissertação nestes moldes. Dessa maneira, gostaria de, pelo menos, elaborar uma forma de situar o meu tema de modo que o leitor acompanhe o trabalho de campo de maneira que possa reconhecer as características dos restaurantes a partir da interpretação por mim elaborada e, melhor ainda, que com isso possa tornar a leitura um tanto mais agradável.

---

<sup>21</sup> CASTRO, Celso & DURÃO, Susana. Entrevista com Joaquim Pais de Brito. In: *Estudos Históricos: Alimentação*, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

<sup>22</sup> SILVA, Hélio. *Travestis: entre o espelho e a rua*. Rio de Janeiro, Rocco, 2007.

A segunda razão me apareceu quando certo dia, minha mãe volta de uma livraria com o livro *Dom Quixote*, de Miguel de Cervantes<sup>23</sup>, num formato que para mim era diferente: o livro tinha cada página escrita em português, e, logo abaixo, dentro da mesma página, havia a tradução para o espanhol. Desta maneira o leitor poderia ler primeiramente o livro inteiro apenas na língua portuguesa ou, se preferisse, ler todo em espanhol, ou ainda, poderia ler cada página em português e o original logo abaixo para a língua espanhola, dentre outras tantas maneiras que este formato proporcionava.

Tive então a idéia de arriscar uma confecção de texto que tivesse forma similar. Sob os moldes desta proposta, o início de minha dissertação descreve as etapas de uma refeição e, logo em seguida, após o corte que optei por intitular de “*Trocando em miúdos*” segue uma interpretação antropológica do campo por mim pesquisado.

Assim, tomando emprestada a idéia de construção do livro de Cervantes, a primeira parte do texto é uma introdução em forma de “descrição gastronômica metafórica” do argumento antropológico que segue logo adiante. Uma espécie de degustação do que está para surgir.

De trás pra frente, de frente pra trás, começando apenas pela “descrição gastronômica metafórica” ou pelo argumento antropológico, cabe ao leitor optar pelo modo mais interessante de se debruçar sobre o texto.

---

<sup>23</sup> SAAVEDRA, Miguel de Cervantes. *O engenhoso fidalgo D. Quixote de La Mancha*. Editora 34, São Paulo, 2002.