

## 2

### Prato principal

*(...) Me perdoe a pressa, é a alma dos nossos negócios!  
- Oh! Não tem de quê! Eu também só ando a cem!  
- Quando é que você telefona? Precisamos nos ver por aí!  
- Pra semana, prometo, talvez nos vejamos... Quem sabe?  
- Quanto tempo!  
Paulinho da Viola, Sinal Fechado*

Feito de ingredientes que parecem sólidos, o prato principal vai desmanchando na boca à medida que o degusta. Cada mastigação o faz dissolver ainda mais. A vontade é de que ele não se desmanchasse, para mantê-lo o máximo possível na boca.

O sentimento constante durante esta degustação é de que prato já se está acabando, uma sensação de que aquilo está prestes a chegar ao seu final, desde a primeira garfada. É preciso aproveitar cada momento, pois tudo está se dissolvendo tão facilmente na boca que já é possível prever seu fim. Esta sensação é suficiente para entender a proximidade do término, não é necessário nenhum tipo de aviso formal, pois a dinâmica da degustação já se encarrega disto.

Envolto em um molho que combina perfeitamente com ele, a sensação vai se tornando cada vez mais nítida. Este molho é feito de ervas esfumacantes e animais sadios, que circulam por áreas movimentadas. Áreas cercadas por um sabor todo especial; sabor de refeição preparada em forno quente, de grande circulação, a todo vapor.

Para beber, foi aconselhado um vinho que facilita ainda mais a ingestão do prato. Este vinho lembra momentos de pausa, um cheiro de relaxamento no meio de uma vida intensa. Um vinho que harmoniza com o prato que, embebido num molho especial, se desmancha a cada tilintar dos talheres.

O vinho facilita ainda mais a digestão do prato, pois cria uma atmosfera que remete ao fim da refeição, ao pré-estabelecimento de algo demarcado para terminar, de que é preciso voltar para a rotina após esta refeição.

Todas as características do vinho trazem uma dinâmica implícita de agilidade da refeição. Mas, é mesmo assim preciso enfatizar que esta agilidade

não diminui a sensação de que se está em um momento de refeição real. Aqui se come comida de verdade, comida para se lembrar, que nos deixa ativo por todo o dia.

*Trocando em miúdos...*

## 2.1.

### “Tempo”

Meu trabalho de campo foi marcado por entrevistas curtas, pois os freqüentadores dos restaurantes a quilo sempre tinham o mesmo argumento na hora da entrevista: a falta de tempo. A preciosidade dos minutos fazia com que os entrevistados apenas concordassem em falar caso isto tomasse poucos instantes da sua hora de almoço.

Uma segunda aparição do uso da palavra tempo surge durante as entrevistas quanto ele, o tempo, é citado como um dos principais fatores para a eleição destes restaurantes: “onde se pode comer rápido, sem perder tempo”, segundo os entrevistados.

De tão presente como palavra nas entrevistas, passei a contar, então, o tempo que as pessoas disponibilizavam para sua refeição da hora do almoço. Assim, criei uma nova forma de usar este elemento.

O “tempo”, palavra tão marcante em todas as entrevistas, me saltou como algo digno de observação e, como minha participação no campo requeria uma presença durante todo o horário de almoço nos restaurantes, passei a prestar atenção na duração das refeições nas mesas ao meu redor, chegando até mesmo a cronometrar algumas delas.

A constante presença desta palavra ao longo de todas as argumentações, pelos mais variados motivos, a torna integrante do Prato Principal. O tempo como palavra mais usada pelos entrevistados, de ambos os sexos e das mais diferentes faixas etárias, aponta para sua representação enquanto algo quase concreto, mas que ao mesmo tempo está a todo tempo escapando e tendo que ser aproveitado.

Como palavra cujas interpretações o colocam próximas a algo palpável, quase concreto, encontra-se o tempo tão precioso aos entrevistados. Aquela uma hora que normalmente é disponibilizada para o almoço se transforma num horário condensado, que ganha forma. Por isso, quando todos saem de seus escritórios, salas comerciais e demais espaços laborais com o estabelecimento pré-determinado do tempo a se gastar, os segundos, minutos, se tornam material contável.

Dessa forma, há uma hora do dia que se converte em algo mais “concreto”, já que a pré-determinação do horário a se gastar durante a refeição da hora do almoço confere ao trabalhador sentido de prazo, de maior percepção de um período com a fixação de início e fim.

Essa “condensação do tempo” normalmente é encontrada no horário de meio-dia às 13h. Este é, não por coincidência, também o período de maior movimentação nos restaurantes do centro da cidade do Rio de Janeiro.

Apesar de abrirem às 11h, o movimento neste horário é quase nulo, tendo eu encontrado em alguns restaurantes funcionários almoçando neste período. Após as 14h acontecia o mesmo, o fluxo de clientes também já estava muito reduzido. Esta baixa circulação antes do meio-dia e após as 14h se tornava ainda mais perceptível com a divulgação de promoções que contemplam com desconto no preço do quilo os clientes que decidam almoçar nestes horários.

Segundo um dos gerentes entrevistados, “é uma hora de pouco movimento e não muito convencional de se almoçar. Poucas pessoas entendem este tempo como o de almoço e, portanto, apenas com promoções estes horários conseguem ficar um pouco mais atrativos”.

É “no horário mais movimentado, de meio-dia às 13h” que se pode notar a dinâmica dos restaurantes. Ela se dá para conseguir atender rapidamente todos aqueles que desejam disponibilizar apenas parte de sua uma hora de intervalo para estarem naquele local:

*O mundo atual vinculou os horários das refeições aos de outras atividades consideradas mais relevantes, como o trabalho e o estudo, sendo que as pausas para alimentação intercalam-se no decorrer do dia, a fim de atender os compromissos assumidos. A jornada diária foi estipulada com um intervalo para almoço, refeição principal que normalmente tem duração de uma hora e pode ser realizada entre meio-dia e 14h, horários que correspondem ao grande movimento observado em praças de alimentação, especialmente durante a*

*semana de trabalho. Já o jantar, uma refeição mais descontraída e, em geral, menos sujeita à pressão do tempo, prolonga-se das 18h30 às 22h, apresentando um movimento constante nesse período<sup>24</sup>.*

Dessa forma, ainda que estabelecida a hora do almoço, sempre havia entre os entrevistados a justificativa de que seu tempo para almoçar deveria ser prático, sem a necessidade de que se tomasse uma hora para fazê-lo. Aqui se estabelece esta vertente do tempo, que deve ser aproveitado para realizar a refeição como também para outros afazeres. Este ritmo passa a ser “uma questão fundamental do mundo moderno<sup>25</sup>”.

Como a “sociabilidade urbana” introjeta a idéia do “perder tempo”, que significa estar em descompasso com a ordem das coisas em um “conjunto de atividades entre elas: morar, vestir, fazer compras, trabalhar, passear” estes momentos do dia estão sempre com pessoas em movimento, preocupadas com a pressa<sup>26</sup>. Não seria diferente com a hora do almoço no centro urbano, que está envolta nesta mesma lógica e poderia estar inclusa neste “conjunto de atividades” acima enumerado.

A dinâmica do ato de comer e sair nestes restaurantes levava em torno de 20 minutos, com exceção de algumas mesas animadas, normalmente formadas por grandes grupos onde as pessoas levavam no máximo 30 minutos para se retirarem. Mas, de maneira geral, em 40 minutos, todos os clientes já haviam sido substituídos por novos clientes. Este é o exemplo da rotatividade, do movimento constante já que a rapidez de entrada e saída de pessoas era incessante.

Sob esta agilidade, está o controle do relógio, onde se confere a todo momento que horas são, numa regulação constante do tempo que se deve permanecer no local. Nesse sentido, o relógio expressa a uniformização de um tempo “vazio”, que foi quantificado de maneira a determinar zonas do dia, como a jornada de trabalho<sup>27</sup>. Torna-se quase palpável a sensação de tempo, pois se cria uma intenção de uso do local a partir de minutos marcados, contados. Eles determinam as atividades; têm-se a imaginação de um cronômetro correndo e inúmeras tarefas a serem cumpridas num período determinado.

<sup>24</sup> COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em *praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer*. In: *Estudos Históricos: Alimentação*, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 124.

<sup>25</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 82, 83.

<sup>26</sup> Op. cit, p. 82, 83.

<sup>27</sup> GIDDENS, Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, UNESP, 1991, p.26.

Durante meu trabalho de campo, foi possível presenciar que nenhum cliente passava esta uma hora de almoço a que tinha direito à mesa. Para comprovar isto, passava horas dentro dos restaurantes e sempre recebia olhares de estranheza, como se todos se questionassem sobre o porquê de eu estar tanto tempo ali. Estava eu, de certa forma, “denegrindo a lógica” do ambiente que deixava implícitas ações como comer em um período curto, sem que se tomasse com isso todo o horário reservado ao almoço:

*Na cidade moderna, a necessária sincronização das atividades estabelece a ditadura do horário e a importância do relógio<sup>28</sup>.*

As pessoas, em teoria, poderiam ficar o quanto quisessem no local, mas a estrutura deste é montada a lhe conferir movimentação. O serviço é realizado de maneira a que se sirva rapidamente a comida, que se pese, consuma e se pague de modo muito ágil.

É pegar um prato para se servir, eleger o que colocar nele, comer e pagar. Estas ações estão tão introjetadas, que são capazes de produzir esta dinâmica de rotatividade que promovem “discretamente” o uso e, porque não, a agilidade do local.

Não há nenhuma regra imposta que faça com que as pessoas utilizem o local assim, mas a forma como a comida, as mesas e os caixas para pagamento estão dispostos constroem um espaço aberto a este tipo de rotatividade permanente.

### 2.1.1.

#### **Tempo de hoje, tempo de ontem**

Quando as entrevistas mostram que o freqüentador leva em consideração o tempo na hora de escolher onde vai fazer sua refeição, este não é exatamente um aspecto novo no depoimento de trabalhadores do centro da cidade. Basta ver este trecho do período imperial brasileiro, onde o número de restaurantes crescia na cidade e a demanda por cozinheiros era grande; “ocupados com seus negócios e

---

<sup>28</sup> LESSA, Carlos. “Trajetórias da cidade moderna”. In: *Rio de Janeiro: panorama sociocultural*, Rio de Janeiro, Editora Rio, 2004, p. 11.

sem tempo para voltar pra casa para o ‘jantar do meio dia’ [os cariocas] comiam na rua<sup>29</sup>”.

E também em depoimento pessoal sobre a pressa das cidades brasileiras, Câmara Cascudo já criticava a falta de tempo no realizar das refeições do cotidiano urbano:

*Precisamos comer depressa, digerir depressa, abandonar a mesa como a um assento de brasa. Vida prática. Essências. Sumos. Comprimidos. Lataria. Pé no acelerador. Avião hipersônico. Olho no relógio<sup>30</sup>.*

Semelhanças à parte nos depoimentos, onde a idéia de não perder tempo foi apontada como não sendo de todo nova<sup>31</sup> aos trabalhadores dos centros urbanos, a maneira de se comunicar através da cozinha, que, também neste caso, mostra que ações que acompanham o ritual da refeição da hora do almoço se repetem até os dias de hoje, não são estanques:

*Assim pode-se pensar a cozinha (e a culinária) como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, da qual emerge e qual lhe dá sentido<sup>32</sup>.*

Isto quer dizer que pontos em comum caminham ao lado de constantes “redefinições do significado da refeição<sup>33</sup>”. Tomando como ilustrativo:

*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 sinal de arcaísmo, e caem em desuso. O restaurante e o fast-food tornam-se as opções preferenciais<sup>34</sup>.*

<sup>29</sup> *Jornal do Commercio*, Suplemento, Rio de Janeiro de 1849, p. 04 *apud* BRUIT, Héctor Hernán; EL-KAREH, Almir Chaiban. Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil. In: *Estudos Históricos: Alimentação*, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 87.

<sup>30</sup> CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil* (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983, p. 418.

<sup>31</sup> *História da Alimentação no Brasil*, de Câmara Cascudo, segundo o site <http://www.historiaecultura.pro.br>, foi escrito entre 1962 e 1963 e *Rio de Janeiro do meu tempo*, de Luiz Edmundo, teve sua primeira edição em 1938, fonte do site <http://www.estantevirtual.com.br>.

<sup>32</sup> BARBOSA, Livia & GOMES, Laura Graziela. Culinária de Papel. In: *Estudos Históricos: Alimentação*, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 26.

<sup>33</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 85, 86.

<sup>34</sup> Op. cit

Em resumo, há exemplos de pontos em comum sobre a complexidade da idéia de tempo, que é algo vazio que foi sendo preenchido por significados sociais capazes de torná-lo cheio, dotados de valores culturais que fazem dele uma fonte de entendimento para a maneira como agimos diante de situações como trabalhar, se alimentar, etc. Porém, estas formas de preenchimento dos significados do tempo estão em constantes mudanças, são o contrário da fixidez e recebem novas interpretações conforme as transformações sociais.

## 2.2.

### Relativizando

O papel principal que a idéia de tempo desempenha na escolha destes restaurantes é notável. Mas, no entanto, é preciso relativizar o discurso de que estes restaurantes são muito freqüentados simplesmente porque permitem que se coma em poucos minutos. Se houvesse apenas esta razão, outros locais, como muitas lanchonetes localizadas na mesma rua dos restaurantes pesquisados, por exemplo, também acolheriam este mesmo público, pois têm a mesma função da rapidez no servir da comida.

Isto quer dizer que, apesar da relevância do aspecto da agilidade na hora de servir a refeição, é preciso buscar outros elementos que justifiquem as visitas a este local.

Uma das razões que podem relativizar este discurso do tempo como fator primordial para escolha do ambiente da refeição está expressa no tópico a seguir, denominado “*Aproveitar o pouco tempo com comida de verdade*”. Nele veremos que esta busca do comer rápido se alia a outros fatores que influenciam a eleição destes locais para se almoçar.

A soma da dinâmica dos restaurantes com a oferta de comidas que no imaginário dos comensais fazem parte daquelas que classificam como “comidas de verdade” resulta na grande freqüência dos restaurantes a quilo. Comidas que estão no topo da lista de suas escalas pessoais de valor se unem à agilidade do ato de comer.

Esta interação entre elementos modernos e elementos tradicionais da cultura brasileira estará posta na conformação destes restaurantes. A possibilidade

de comer de maneira rápida é um dos elementos modernos que são levados em consideração durante o ritual da refeição realizada nos centros urbanos, enquanto comidas classificadas como elementos tradicionais na representação da cultura brasileira também são representadas nestes mesmos salões.

### 2.2.1.

#### **Aproveitar o pouco tempo com comida de verdade**

Ainda que haja busca pelo aproveitamento total de algo - o “tempo” - que está mais no trânsito entre o concreto e o abstrato que especificamente num e noutro, se enfatiza o fato de se estar comendo comida de verdade. Ou seja, mesmo com a tentativa de aproveitar ao máximo o tempo disponível neste intervalo do trabalho, que é a hora do almoço, se está num lugar que oferece comida e não alimento para “tapar o estômago” e “sem sustância”.

Apesar da velocidade do comer, estes restaurantes não são considerados *fast-foods*<sup>35</sup> simplesmente; são locais onde se come “comida de verdade”, refeições que realmente “sustentam” as pessoas:

*Para nós, brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter a pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade*<sup>36</sup>.

Quando os clientes revelam que encontram nestes locais “comida de verdade”, apontam para a manutenção de oferta de pratos que percebem como comida, ou seja, como algo que produz interação, sentimento de reconhecimento e de identificação entre os pratos e a composição da cultura brasileira.

Em outros estabelecimentos que possuem a mesma agilidade no servir de uma refeição, falta este sentimento da comida; o que se serve é apenas alimento,

<sup>35</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006. Fórmula norte-americana de comer rápido e a preços módicos que espalhou-se por diversos países. Também são associadas a esta expressão comidas industrializadas, consideradas sem alma e que são servidas de maneira sistemática nos balcões de lanchonetes e outros estabelecimentos que representam o servir destas refeições.

<sup>36</sup> DAMATTA, Roberto. *O que faz do brasil, Brasil?*, Rio de Janeiro: Rocco, 1991, p. 55.

algo que deve ser servido a qualquer comedor e não é visto como prato capaz de manter “energia suficiente para todo um dia de trabalho”<sup>37</sup>.

É a opção da rapidez aliada a costumes que já estavam bem estabelecidos entre nós nos rituais de refeição que fazem destes restaurantes uma fórmula contagiante, que tomou as ruas do centro urbano do Rio de Janeiro.

### 2.3.

#### O Centro da Cidade

O molho desta mistura do Prato Principal é o centro da cidade. Capaz de envolver as várias possibilidades de uso do termo “tempo”, é ele quem ajuda na significação do mesmo, pois é o local de trabalho de grande parte da população carioca. É neste ambiente onde a circulação de trabalhadores é constante que estão localizados os restaurantes pesquisados e onde o espaço de ruas e avenidas pode revelar muito sobre o ritual da alimentação que envolve a hora do almoço durante os dias úteis da semana.

Quando o assunto é o centro da cidade, a importância desta localidade vai além de ser simplesmente o local geográfico onde se instalaram estes estabelecimentos. Lá se está diretamente associado ao mundo do trabalho, pois, distante de nossas casas e para onde vamos quando saímos para trabalhar, temos com ele uma relação distinta, que não encontramos quando estamos no mundo de nossas casas. Estamos na rua, local onde todos circulam, onde esbarramos com “todo tipo de gente”, lugar que não é de uso exclusivo nosso e onde não escolhemos quem será convidado.

Esta lógica do horário do almoço nos restaurantes a quilo situa-se numa relação de tempo-espaço que perpassa a lógica interna destes estabelecimentos e alcança a dinâmica do movimento do centro da cidade:

*Um horário, tal como uma tabela que marca as horas em que correm os trens, pode parecer à primeira vista meramente um mapa temporal. Mas na verdade é um dispositivo de ordem tempo-espaço, indicando quando e onde chegam os*

---

<sup>37</sup> Trecho retirado de um depoimento de jovem estagiário de uma empresa estatal.

*trens. Como tal, ele permite a complexa coordenação de trens e seus passageiros e cargas através de grandes extensões de tempo-espaco*<sup>38</sup>.

No caso da área central do Rio de Janeiro, que segundo Carlos Lessa<sup>39</sup> está “se projetando com personalidade na pós-modernidade”, não haveria local melhor para se encontrar esta modalidade de restaurante:

*Outra criação carioca é a comida a quilo. A invenção consiste não no fato de haver sido criado um bufê variado a preço por grama e auto-serviço; é universal. O gênio local se apresenta na notável antropofagia expressa na composição criativa do prato pessoal, pelo carioca comum, que combina arroz e feijão com a salada verde, carne grelhada, com algum pastel, espaguete, e até mesmo sushis, sashimis... Sendo o brasileiro propenso literalmente a misturar tudo, é provavelmente o único no mundo a combinar sashimis, farofa e feijão. Foi genial a fixação de preço por grama, de qualquer combinação de alimentos, o que permite a liberdade individual ao antropófago*<sup>40</sup>.

A localização e as especificidades da cidade carioca fizeram por transformar os restaurantes que atendem o público da hora do almoço num local integrador de características universais do *self-service* (auto-serviço) com temas da “criatividade brasileira”, como as misturas de comidas que normalmente não são consumidas em conjunto.

## 2.4.

### Hora do almoço

E o vinho é a hora do almoço, hora bem definida onde os restaurantes estão lotados de pessoas a fim de fazerem sua refeição. É neste momento que a lotação das ruas e dos restaurantes que nela se localizam promovem a chance de olhares sobre o que fazem as pessoas em seu “tempo livre”<sup>41</sup>.

<sup>38</sup> FRIDMAN, Luis Carlos. *Vertigens pós-modernas*. Rio de Janeiro, Relume Duamará, 2000, p. 28.

<sup>39</sup> LESSA, Carlos. *O Rio de todos os Brasis: uma reflexão em busca de auto-estima*. Rio de Janeiro, Record, 2005, p. 427.

<sup>40</sup> Op. cit, p. 425, 426.

<sup>41</sup> O tempo livre em questão está entre aspas, pois, apesar de ser o tempo de almoço um período que permite ao indivíduo abertura na decisão do que fazer dele é também intervalo do trabalho, que se refere à obrigação, a deveres. Dessa forma o tempo livre do almoço não está em contraposição ao tempo de trabalho, ele está inserido na jornada diária dos trabalhadores.

Em se tratando da hora do almoço nos restaurantes a quilo, pode-se dizer que ela revela um pouco mais do nosso comportamento fora de casa. Almoçamos em trajes de trabalho; nos preocupamos com o tempo que temos para comer e com outros compromissos; compartilhamos da refeição com pessoas com as quais mantemos relações de formalidade, enfim, encontramos elementos que reforçam a relação com o ambiente da rua.

O tempo livre do almoço não é visto como uma refeição que segue um ritual que dura a exata uma hora disponível a trabalhadores e estudantes. Pelo contrário, esta nova modalidade de restaurante traduz essa nova relação das pessoas com o espaço de tempo livre que conseguem no intervalo do trabalho.

A exemplo do uso do tempo da hora do almoço para outras tarefas que não apenas a refeição, uma das entrevistadas revela que “mesmo com uma hora para almoçar, nunca gasto este tempo todo apenas para comer. Mesmo quando não preciso resolver alguma coisa importante, vou a uma loja, a uma livraria”.

É preciso destacar que a hora do almoço tem características que estão além da alimentação. Neste horário, no meio de um dia de trabalho, como se costuma dizer, é comum que se resolvam outros tipos de compromisso.

As filas dos bancos lotam de pessoas pagando suas contas, as academias de ginástica recebem os mais preocupados com o corpo, os consultórios recebem pacientes, as lojas recebem consumidores, as “casas de massagem” também recebem seus clientes. Ou seja, a hora do almoço virou um horário para os mais variados tipos de tarefas.

As “casas de massagem” são locais onde se oferecem serviços sexuais. No centro da cidade, elas existem em grande quantidade e, inclusive, ocupam salas de edifícios comerciais. Estes locais recebem grande movimento justamente no horário de almoço e, segundo um colega de Mestrado que trabalha em uma empresa também no Centro, seus colegas se referem a uma ida a este local como “fazer um lanche rápido”<sup>42</sup>.

Isso não quer dizer que tenha se perdido toda a ligação do almoço com rituais que envolvem uma refeição; pelo contrário, estes restaurantes servem de

---

<sup>42</sup> Esta associação entre comida e sexualidade também é um tema interessante no Brasil, para saber mais sobre ele ver CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade – Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003; DAMATTA, Roberto. *O que faz do Brasil, Brasil?*, Rio de Janeiro: Rocco, 1991; DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976 e QUEIROZ, Maria José de. *A Literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro, Topbooks, 1994.

exemplo para uma dinâmica onde o protagonismo da refeição esbarra em outros personagens tão importantes quanto aquele.

Em outras palavras, os restaurantes do tipo a quilo possibilitam que trabalhadores do centro da cidade dividam seu espaço da refeição com outros afazeres. O que é chamado de hora do almoço não se destina apenas à ação de comer; também é neste intervalo que outras tarefas do cotidiano são resolvidas.

A valorização do curto espaço de tempo, onde deve-se realizar o maior número de atividades possível, a espacialidade do centro da cidade que comporta locais para que esta dinâmica de aproveitamento do tempo seja cumprida e um horário estipulado, onde se sente o cronômetro correr, fazem os restaurantes a quilo característicos desta lógica.

Afinal, eles estão inseridos no contexto de agilidade e do não perder tempo no fazer da refeição; são locais bem fixados no centro urbano carioca e atendem àqueles que utilizam parcialmente a hora do almoço para efetivamente almoçar.

Apesar da importância do Prato Principal na descrição dos restaurantes a quilo no Rio de Janeiro, a refeição não se encerra por aqui. Ainda temos outras degustações para atravessar.