

## Conclusão: ....e a conta

*Com frequência temos em volta da mesa todas as modificações que a extrema sociabilidade introduziu entre nós: o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o poder, as solicitações, o protetorado, a ambição, a intriga: eis porque a convivialidade tem a ver com tudo, eis porque produz frutos de todos os sabores.*

Brillat-Savarin

O tempo corrido, a individualização dos pratos se completam com as características nacionais que fazem do feijão com arroz o prato indispensável de todos os lugares e também com a intimidade que se cria com o restaurante, um conforto para aquela hora em que não se está em casa, com seus entes mais queridos.

Isto demonstra que os restaurantes do tipo a quilo possuem características que atendem muito bem ao cotidiano das grandes metrópoles e, ao mesmo tempo, mantêm estruturas tradicionais.

Quando o tempo da refeição não passa de vinte minutos, considerado um tempo curto para uma refeição fora do contexto da hora do almoço no intervalo do horário de trabalho, ele se enquadra neste perfil inerente à lógica do centro da cidade.

Mas quando o trabalho de campo mostra que a companhia<sup>113</sup> de pessoas na hora de se alimentar é importante, mostra-se pessoas buscando o conforto de possuírem conhecidos para partilhar da refeição ou mesmo aqueles que comem sozinhos muitas vezes revelaram que escolhem locais onde já possuem mais

---

<sup>113</sup> Também há uma diferença de escolha do local onde vai comer de acordo com a companhia: o chefe, esposa, colegas de trabalho, futuro sócio etc. Em certas ocasiões, inclusive, acontece uma “negação” destes locais. Almoços de negócios ou mesmo almoços românticos aparecem como ocasiões em que a escolha dos restaurantes a quilo está fora de contexto. Há situações em que a atmosfera dinâmica não se encaixa com a interação entre a refeição e o acompanhante. Dessa maneira, com quem estamos pode influenciar a escolha ou o descarte da visita ao restaurante a quilo.

intimidade, onde conhecem os funcionários, a comida, os frequentadores - mesmo que apenas os conheça de vista, como foi revelado por alguns frequentadores.

Também pode-se dizer que a oscilação entre variantes modernas e tradicionais se encontram quando mesmo sabendo-se que está comendo fora de casa, está comendo comida de verdade, que remete àquelas comidas cujo alimento e preparo remetem ao ambiente familiar e ao sentimento de que a comida tem “sustância”, força capaz de dar energia durante todo o resto da jornada de trabalho.

A linha dos restaurantes a quilo obedece à lógica da pressa, do dia-a-dia movimentado dos grandes centros, mas, ao prestigiarem ingredientes e modos de lidar com a refeição que remetem a formas tradicionais da alimentação brasileira, mesclam, num mesmo ambiente, ambas as possibilidades, sem que uma tenha necessariamente que descartar a outra.

A convivência entre um modo que se universalizou e a particularidade de como nos portamos durante as refeições torna o lugar, e seu uso peculiar, digno de um olhar interessado. Está aí a possibilidade de analisá-lo neste duplo contexto, entre o mundial e o local, sem estar num ou noutro, mas, sim, na interação de ambos.

A diminuição de tempo e espaço está entre as principais características da pós-modernidade. As relações sociais tiveram a distância encurtada, o mundo ficou pequeno com todas as possibilidades que a ciência, a tecnologia e o capital proporcionaram para os indivíduos. Todos os tipos de trabalho, mídia, amizades, perderam as barreiras de fronteiras físicas e se tornaram possíveis com o aparato dos recursos adquiridos. Daí não seria diferente quando o tema envolve os rituais em torno das refeições. Eles também acompanham este movimento de mundialização que integra o mundo e mistura culturas.

Ainda assim, de forma alguma isso apagou a história de cada local. As transformações mundiais se chocam com tradições particulares e fazem com que os estes movimentos tenham diferentes interpretações e impactos por onde passam.

Fenômenos de escala global são integrados de formas diferentes, de acordo com a situação de cada local e assim vão sendo adaptados. Para tanto foi utilizado o termo *mundialização*, que propõe que processos que influenciam culturas de

diversas partes do mundo sejam analisados levando em consideração que as características de cada local.

Ao mesmo tempo em que países se abrem para relações mundiais, também preservam e/ou adaptam suas tradições. O sentimento nacional, de alguma forma, ainda sobrevive dentro de movimentos que não cabem mais em barreiras físicas. Por mais global que seja um fenômeno, ele ainda vai esbarrar nas raízes de cada nação e terá diferentes impactos em cada uma delas.

Nos restaurantes a quilo, todo o ritual da alimentação na hora do almoço está condensado na figura de uma bandeja. Todas as etapas que se seguem nos *menus tradicionais brasileiros* (entrada, prato principal, sobremesa, cafezinho) são reunidas de uma só vez.

A intenção de tornar compacta a forma de ritual de alimentação, para que ela se adapte à lógica “moderna” dos centros urbanos, não configura a falta de presença de elementos do que se entende por “tradicional” no ambiente destes restaurantes. Ou seja, de opostos - o “tradicional e o “moderno”-, foram transformados em conviventes no que se refere à interpretação destes estabelecimentos.

A vida moderna cotidiana muda o caráter de visão sobre a comida, pois, aponta para o surgimento de novos significados sobre a idéia acerca da alimentação. O que de interessante se revela é que cada espaço social – que pode ser representado em divisões entre países, ou por cidades, ou até mesmo por bairros e ruas, dependendo da intenção de análise-, constitui uma particular interpretação do uso da comida como ferramenta simbólica para aspectos culturais relevantes de cada ambiente.

Cada especificidade local de preparar e criar hábitos em torno do ritual da alimentação faz parte do “sistema de diferenças de significado da comida em cada sociedade<sup>114</sup>”.

É por esta razão que:

*A comida como objeto e o comer como ato resultam em atitudes e emoções relacionadas ao que os indivíduos entendem e pensam sobre si mesmos e sobre as interações que se possa produzir<sup>115</sup>.*

<sup>114</sup> BARTHES, Roland. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: *Food and culture. A reader*. Londres e Nova Iorque, Routledge, 1997, p. 22.

<sup>115</sup> MEIGS, Anna. Food as cultural construction. In: *Food and culture. A reader*. Londres e Nova Iorque, Routledge, 1997.

A divisão de capítulos em formas tradicionais de uma refeição (Entrada, Prato Principal, Acompanhamentos, Sobremesa, Um cafezinho, E a conta) foi o meio mais confortável que encontrei para analisar a reunião de significados “do comer como parte de nossa cultura<sup>116</sup>”.

Separar sob o critério de tópicos relevantes palavras, gestos, espaços, horas, sentimentos foi um caminho para colocar em questão, separadamente, aquilo que se encontrava unido, entrelaçado no objeto de estudo. É que as palavras-chave de entrevistas e de observação participante foram enumeradas ao longo do texto estavam todas mescladas, cabiam numa só bandeja.

Utilizando do tempo de uma refeição aos modos da boa etiqueta, aconselhada por Brillat-Savarin<sup>117</sup>, e aproveitando para colocar sobre eles um olhar de atenção à particularidade da alimentação brasileira, como defendia Câmara Cascudo<sup>118</sup>, procurei desmembrar a receita de funcionamento destes restaurantes, separando ingrediente por ingrediente da mistura que forma a atuação desses locais de alimentação no centro da cidade do Rio de Janeiro.

O primeiro capítulo trata das primeiras palavras-chaves obtidas nas entrevistas. A primeira delas, o “tempo”, que para Câmara Cascudo<sup>119</sup>, é a forma de possibilidade de mudança no paladar de um povo, não apenas se encarrega de incitar câmbios no gosto alimentar de uma população, como se enquadrou como protagonista da escolha do local, das formas de servir a refeição, de consumi-la.

O tempo como acompanhante na mudança das escolhas de comidas selecionadas por um povo também se apresenta de maneira estipulada e encontra na estrutura do centro urbano do Rio de Janeiro palco para a construção de cenários alimentares dignos desta lógica.

O centro da cidade comporta muito bem estabelecimentos que obedeçam à lógica da pressa e da refeição rápida. Basta acertar o relógio para a hora do almoço e correr pelas ruas do centro carioca que toda a dinâmica da rapidez estará

<sup>116</sup> FIDDES, Nick. *Meat: a natural symbol*. Londres e Nova Iorque, Routledge, 1991, p. 33.

<sup>117</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*, São Paulo, Companhia das Letras, 1995.

<sup>118</sup> CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil* (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983.

<sup>119</sup> GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luisa da Câmara Cascudo. In: *Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 44.

posta, tanto nos locais de refeições quanto nos demais locais que fazem parte desta área central.

Deste cenário geral, surgem novos personagens. São eles que ajudam a dar movimento à cena urbana. O dinheiro, por exemplo, é matéria de troca nestes locais. Com ele paga-se a comida, definem-se critérios de preço e uso de diferentes ambientes, etc.

Os diferentes sexos que transitam pela zona também revelam algumas diferenças na escolha de alimentos e nas preocupações com o corpo.

A emoção da apresentação fica por conta do surgimento de sentimentos, servidos através da doçura das sobremesas. A possibilidade de encontro de aspectos familiares no ambiente informal e corrido das ruas torna o ambiente dos restaurantes a quilo um local híbrido, onde situações impessoais e pessoais convivem, se misturam e promovem um novo modo de alimentação .

No fim da apresentação, não poderia deixar de ficar evidente a importância deste local explorado. Afinal, ele é único e assim deseja ser analisado e utilizado. A cogitação de uniformização das cozinhas de todos os países enfrenta “barreiras bem montadas”. As características locais implicam em uma adaptação de fenômenos mundiais a cada ambiente. Dessa forma, “a comida se expõe como um sistema de comunicação, um conjunto de imagens, um protocolo de maneiras, situações e comportamento<sup>120</sup>”.

No caso brasileiro, traços da identidade cultural nacional não são sobrepostos por padrões alimentares estrangeiros. Ambos acabam por se misturarem e reinventarem a forma de atuação na prática cotidiana:

*A alimentação organizada como uma cozinha, torna-se símbolo de uma identidade (atribuída e reivindicada) através da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado ‘modo’ ou ‘estilo’ de vida que se quer particular a um determinado grupo<sup>121</sup>.*

<sup>120</sup> BARTHES, Roland. Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In: *Food and culture. A reader*. Londres e Nova Iorque, Routledge, 1997, p. 21.

<sup>121</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: *Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 36.