

IV ENEC - Encontro Nacional de Estudos do Consumo

Novos Rumos da Sociedade de Consumo?

24, 25 e 26 de setembro de 2008 - Rio de Janeiro/RJ

**“A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro”.**

Amanda Costa Reis de Siqueira<sup>1</sup>

PUC-RIO

[amandacostareis@uol.com.br](mailto:amandacostareis@uol.com.br)

**Resumo**

Este artigo tem como proposta discutir como formas alimentares são capazes de expressar hábitos sociais. A partir de pesquisa realizada em restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro durante a hora do almoço, busca-se interpretar como este modelo de restaurante se tornou um “espaço social alimentar” capaz de trazer à tona representações de valores da cultura brasileira e traços da nossa identidade social.

**Palavras-chave:** Comensalidade; hábitos alimentares; simbologia do poder da comida.

**Introdução**

Nas ruas movimentadas do centro do Rio de Janeiro, cheia de vozes, de bater de pernas e de gritos de ambulantes com seus lançamentos, se misturam a fumaça dos inúmeros automóveis e ônibus e o cheiro de comida que ronda as calçadas, avisando a hora do almoço.

Atraída pela fome - e pela curiosidade - elegi uma rua e um restaurante a quilo para satisfazer ambas as minhas questões. A fome, resolvi rapidamente. A curiosidade, me rendeu uma dissertação de Mestrado pois acreditei que um olhar interessado, a partir do ângulo dos restaurantes a quilo, na hora do almoço, no centro da cidade poderia trazer à tona traços

---

<sup>1</sup> Jornalista e Mestre em Sociologia, Política e Cultura pela PUC-RIO.

culturais brasileiros. Para além da estrutura física dos restaurantes a quilo que encontramos nas ruas movimentadas do centro do Rio de Janeiro, há neles representações simbólicas de modos da sociedade brasileira. Ou seja, há, embutidos em nossos hábitos alimentares, determinadas características culturais brasileiras:

*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>2</sup>.*

Embora pareça que eles sempre estiveram presentes nas ruas do Rio de Janeiro, os restaurantes a quilo mais antigos 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>3</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>4</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*

---

2 CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade – Uma história da alimentação. Rio de Janeiro, Campus, 2003.

3 ORTIZ, Renato. Mundialização e Cultura. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 85.

4 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.

---

*massas, pagando apenas pela quantidade consumida. A novidade não demorou muito a se espalhar por todo o país*<sup>5</sup>.

De variações que foram sendo estabelecidas, chega-se à conformação atual dos restaurantes a quilo. Caminho traçado após o surgimento dos cafés das crônicas de Luiz Edmundo<sup>6</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

---

<sup>5</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)).

<sup>6</sup> LUIZ EDMUNDO. *O Rio de Janeiro do meu tempo*. Rio de Janeiro, Conquista, Vol. I e III, 1957.

---

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, 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.

## **Prato Principal**

Para explicitar ainda mais as características destes espaços vamos ao que denominarei de “Prato Principal”, ou seja, uma interpretação das principais palavras que surgiram durante entrevistas com clientes, funcionários, gerentes e donos dos estabelecimentos. São elas: tempo, centro da cidade e hora do almoço.

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 do 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.

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>7</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>8</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

---

<sup>7</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>8</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 82, 83.

em movimento, preocupadas com a pressa<sup>9</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 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>10</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.

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>11</sup>.*

---

<sup>9</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 82, 83.

<sup>10</sup> GIDDENS, Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, UNESP, 1991, p.26.

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

As pessoas, em teoria, poderiam ficar o quanto quisessem no local, mas a estrutura deste é montada a fim de 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.

### **Relativizando...**

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 “tapear o estômago” e “sem sustância”.

Apesar da velocidade do comer, estes restaurantes não são considerados *fast-foods*<sup>12</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>13</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

---

<sup>12</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>13</sup> DAMATTA, Roberto. *O que faz do Brasil, Brasil?*, Rio de Janeiro: Rocco, 1991, p. 55.

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, 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>14</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.

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 trens. Como tal, ele permite a complexa*

---

<sup>14</sup> Trecho retirado de um depoimento de jovem estagiário de uma empresa estatal.

*coordenação de trens e seus passageiros e cargas através de grandes extensões de tempo-espço*<sup>15</sup>.

No caso da área central do Rio de Janeiro, que segundo Carlos Lessa<sup>16</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>17</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.

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 exatamente 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

---

<sup>15</sup> FRIDMAN, Luis Carlos. *Vertigens pós-modernas*. Rio de Janeiro, Relume Duamará, 2000, p. 28.

<sup>16</sup> LESSA, Carlos. *O Rio de todos os Brasis: uma reflexão em busca de auto-estima*. Rio de Janeiro, Record, 2005, p. 427.

<sup>17</sup> Idem, p. 425, 426.

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>18</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 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

---

<sup>18</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.

---

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.

## **Acompanhamentos**

De segunda a sexta-feira a lógica das refeições é compatível com a rotina de trabalho, mas, ainda assim, cada dia útil tem as suas especificidades:

*Os dias da semana, com sua sucessão regular, nomes e distinções: à parte o seu valor prático de identificar as divisões de tempo, cada um deles tem um significado como parte de um padrão. Cada dia tem seu significado próprio e se há hábitos que estabelecem a identidade de um dia particular, estas observâncias regulares têm o efeito de um ritual. O domingo não é simplesmente um dia de descanso. É o dia anterior à segunda, e igualmente a segunda em relação à terça. Na verdade, não podemos experimentar a terça se, por alguma razão, não tivermos formalmente recebido a segunda<sup>19</sup>.*

A comida também acompanha esta variação dos dias da semana. Todos os restaurantes da pesquisa tinham, além de uma base fixa de opções de comida, variações conforme os dias da semana. O gerente de um dos locais definiu assim a variação de alimentos:

*Segunda-feira é um dia que temos comidas mais leves, porque todo mundo quer manear, já que exagerou no final de semana. Quando vai chegando mais perto do fim-de-semana, o cardápio vai ficando mais pesado. Penso que as pessoas vão ficando mais relaxadas, felizes com a chegada dos dias de descanso e comemoram também na hora de escolher a comida.*

Noutro restaurante também fica explícita a relação da comida com os diferentes dias da semana. Segundo a gerente de um famoso restaurante árabe do centro da cidade:

*Aqui temos um cardápio árabe fixo. Mas às segundas servimos massas; terças e quintas temos cozinha mineira; quarta é cozido e sexta-feira é feijoada. Sexta-feira tem feijoada<sup>20</sup> em*

---

<sup>19</sup> DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976, p. 83.

<sup>20</sup> MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. In: *Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 33. “A feijoada, o mais conhecido dos chamados ‘pratos nacionais’ (...) pode-se afirmar que a feijoada é o principal prato identitário nacional (...) é um prato reservado às ocasiões especiais, como convite aos amigos, implicando assim comensalidade”. Para saber mais ver CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil* (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983 e FRY, Peter. “Feijoada e soul food 25 anos depois”. In: *Fazendo Antropologia no Brasil*. Editora DP&A, Rio de Janeiro, 2001.

*praticamente todos os lugares; as pessoas estão mais descontraídas, querem comer alguma coisa especial e estão mais animadas, o que combina direitinho com a feijoada.*

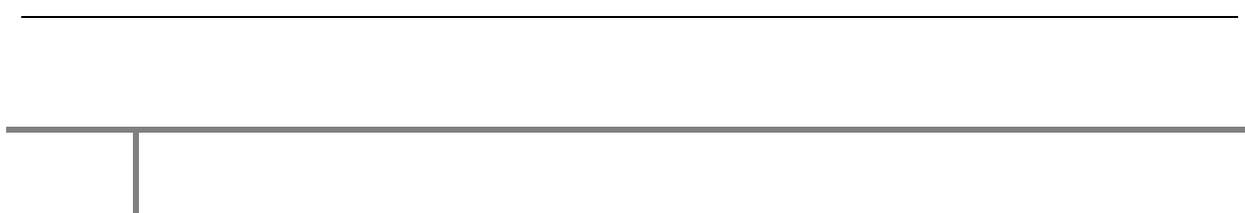
Dessa forma, os dias da semana, são exemplos de uma seqüência regular: com experiências divididas em cada um dos dias. Nesta seqüência regular, cada dia possui uma função diferenciada, pois, segundo Mary Douglas, o que confere sentido às especificidade de cada dia está exatamente numa forma de sucessão onde há um ordenamento capaz de qualificar os dias, tanto de acordo com a proximidade com o dia que passou quanto com a proximidade o com o dia que vai sucedê-lo.

Se utilizarmos o exemplo da sexta-feira para qualificá-la como um dia diferente da quinta e próximo do sábado, é possível verificar que durante as sextas-feiras as pessoas se permitiam “um pouco mais”. Um pouco mais de tempo no almoço, um pouco mais de tempo conversando com os colegas, um pouco mais de dinheiro para gastar, um pouco mais de novidade no cardápio.

Portanto, foi numa sexta-feira em que estava visitando pela primeira vez o restaurante árabe da rua que escolhi para realizar o trabalho de campo, que quatro mulheres com média etária de 30 anos, numa mesa animada, decidiram, segundo uma das entrevistadas, “arriscar uma comida diferente e um restaurante novo, fora da rotina de restaurantes que costumamos freqüentar na hora do almoço”, reiterando que o melhor dia para fazê-lo era mesmo numa sexta-feira.

Assim como neste depoimento, outras declarações apoiaram esta expectativa diferenciada em relação aos dias da semana. Se alguns deles estão mais próximos do final da semana, a comida e a interação entre os comensais se estabelece com maior comunhão, conforto e possibilidade de experiências inovadoras.

Enquanto os dias que se aproximam do sábado e do domingo têm cardápios como a feijoada e o cozido, “que deixam o dia mais animado”, podendo “gastar mais e demorar mais para comer”, os dias que anunciam que o final de semana ainda não se aproxima têm cardápios com comidas mais “práticas” e menos robustas, consideradas mais leves, fáceis de serem consumidas em menos tempo e que são mais baratas.



A refeição oscila entre um intervalo para se alimentar com comida e repor as forças para o trabalho com um momento de prazer associado ao não-trabalho, definindo as escolhas. Conforme se chega mais perto do final de semana, as escolhas tendem a ser definidas pela proximidade com os momentos de lazer e, nos dias onde não se sente próximo o sábado e o domingo, as escolhas são “menos passionais” com pratos mais distantes daqueles que simbolizam momentos de descanso de tarefas de trabalho.

### **Feijão com arroz**

Há ainda um acompanhamento especial, o prato que é *hors concurs*, presente em todos os restaurantes, independente de suas características culinárias: o feijão com arroz. Ele está no cardápio de todos os restaurantes e não pode faltar nenhum dia. É uma das formas de manutenção dos hábitos tradicionais na alimentação.

O “feijão com arroz” - expressão popular utilizada para fazer referência a fatos do cotidiano, da rotina brasileira - revela que a possibilidade de combinações de comidas que normalmente não seriam servidas numa mesma refeição e os novos arranjos de ambientes para a hora do almoço não anulam estruturas tradicionais. Ao contrário, trazem conforto à novidade, amenizando a impessoalidade de ambientes. O prato acrescenta parte do ritual tradicional<sup>21</sup> da refeição em local onde poderia parecer improvável que isto ocorresse.

Dessa forma, o arroz com feijão foi a grande unanimidade dos restaurantes e, por que não, um dos denominadores comuns desses locais, pois era lembrado por todos, ou mesmo nem citado, pois os entrevistados já subentendiam que ele era único e sempre presente.

Desse papel protagonista do arroz com feijão pode-se dizer que:

*O consumo de alimentos é governado por regras particulares, revelando a natureza dos agrupamentos sociais. A comida representa simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade. (...) A alimentação revela e preserva os costumes, localizando-os em suas respectivas culturas. Ela traduz a estabilidade do grupo social<sup>22</sup>.*

Se o feijão com arroz representa a tradição, ele não deixa de ser “um modo de integrar a monitoração da ação com a organização tempo-espacial da comunidade; (..) uma maneira de

---

<sup>21</sup> O ritual tradicional brasileiro é “subvertido” pelo tempo de refeição encurtado, a comida “já posta”, que fica exposta nos *buffês* e maneira impessoalizada de servi-lo, já que cada um serve seu prato.

<sup>22</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 77.

lidar com o tempo e o espaço, que insere qualquer atividade ou experiência particular dentro da continuidade do passado, presente e futuro, sendo estes por sua vez estruturados por práticas sociais recorrentes<sup>23</sup>.

Em outras palavras, a temporalidade cuida de ir reafirmando e re-significando o valor de feijão com arroz na representação das tradições do Brasil. Novos lugares, novas formas de servir o prato se unem à constante reafirmação da importância do prato na mesa do brasileiro.

Sendo a cozinha “local de resistência de identidades locais<sup>24</sup>” e o arroz com feijão representante da cozinha brasileira, ele se mantém importante ao longo do tempo e acompanha as mudanças nas práticas alimentares que possam ocorrer como uma maneira de provar que modelos vistos como representantes de nossas tradições históricas estão longe de desaparecer:

*Modos de cozinhar, modos de comer e beber: objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social [devem ser preservados] (...) como testemunhos de uma identidade cultural<sup>25</sup>.*

### **Misturas permitidas**

A possibilidade de misturar arroz com feijão e comidas como massas, sushi, pastéis, esfirras – comidas que convencionalmente não são servidas juntas - num único prato não produz sensação de nojo. Esta possibilidade é possível pois, mesmo “dentro de uma estrutura [funcionam] (...) rituais de separação<sup>26</sup>” que promovem esta divisão do que se pode misturar em casa e do que se pode misturar na rua, sem que com isso cause alguma estranheza.

A individualização do prato que fazemos em restaurantes a quilo “liberta” o comensal de convenções tradicionais que limitam quais comidas combinam entre si:

*Diferentemente do contexto familiar, no qual as decisões alimentares são em grande parte delegadas à dona de casa, no restaurante de auto-serviço (self-service) o comensal constrói individualmente sua escolha a partir de uma oferta mais ou menos aberta. Para responder*

---

<sup>23</sup> GIDDENS, Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, UNESP, 1991, p. 44.

<sup>24</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p. 38.

<sup>25</sup> Idem, p. 37.

<sup>26</sup> Idem, p. 57.

*aos pedidos de uma clientela diversificada, os profissionais da produção de refeições criam universos de ofertas múltiplos, nos quais a liberdade de escolha para o cliente é ampla*<sup>27</sup>.

O que pode e o que não pode misturar no prato? Se “ao examinarmos crenças de poluição descobrimos que os tipos de contactos tidos como perigosos também carregam carga simbólica. Este é o nível mais interessante no qual as idéias de poluição se relacionam com a vida social<sup>28</sup>”.

Assim, a mistura bem-vinda dos restaurantes representa a maior mobilidade das ruas, enquanto as combinações previsíveis das comidas de casa representam a manutenção da estrutura familiar. Dessa forma, as duas alternativas se equilibram, reforçando as características da *casa* e da *rua*. Em outras palavras, estas misturas individuais e não convencionais para os pratos que são feitos e compartilhados em casa são comumente formadas e consumidas nas mesas dos restaurantes a quilo do centro da cidade.

## **Sobremesa**

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*.

Em casa, estamos confortavelmente reconhecidos por nossos familiares e amigos, enquanto na rua somos apenas um a mais, que transita por ruas movimentadas, tendo de obedecer a regras que nos surgem pelo caminho, desde as mais simples como placas até as mais sofisticadas como códigos velados de respeito<sup>29</sup>.

Este anonimato da rua - que assusta, pois ficamos todos iguais, como se saíssemos de casa com nossas roupas e, assim que pisássemos na rua, esta roupa se transformasse em uniforme, sem diferenciação a olho nu - faz parte de nossa rotina. Esse processo de sairmos de

---

<sup>27</sup> Idem, p. 58.

<sup>28</sup> DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976, p. 57.

<sup>29</sup> DAMatta, Roberto. *A casa e a rua*. Rocco, Rio de Janeiro, 1997. A estrutura da *casa* e da *rua* não é, no entanto, algo rígido, fixo. Há tanto a possibilidade de serem encontradas características tidas como da rua no ambiente da casa quanto características da casa no ambiente da rua. Para DaMatta, além de a *casa* e a *rua* se complementarem, elas se envolvem e se misturam.

casa para enfrentarmos “a selva das ruas” é um processo de todo o dia, ou, pelo menos, de segunda à sexta-feira para a maioria dos trabalhadores. Assim, saímos de uma lógica, a da casa, e seguimos para outra, da rua, apenas com o abrir de uma porta.

Na rua, a diminuição do tempo e a individualização das refeições não parecem assustar, enquanto em casa uma das demonstrações de união da família está no hábito de comerem juntos à mesa, compartilhando da mesma comida. Ou seja, a possibilidade de individualização do prato é bem menor, fica restrita, por exemplo, à maneira como se mistura a comida no prato mas todos comem o mesmo tipo de comida.

Se pensarmos na rua como o “lado moderno da sociedade”, esta nova conformação de restaurante bem se encaixaria, pois admite, no caso das refeições feitas na hora do almoço, a possibilidade de interação na hora da refeição com pessoas que não estão no grupo de intimidade dos comensais; permite trajes impessoais que não utilizamos quando estamos fazendo refeições em casa, temas que não são abordados em “ambientes familiares”, novas misturas de alimentos, enfim combinações distintas daqueles que aprendemos com as maneiras de estar à mesa quando estamos em família.

Mas, ainda assim, não há uma linha que delimita as relações de casa e de rua de maneira bem definida já que o “lado tradicional” da sociedade, retratado pela figura da casa insiste em aparecer em depoimentos que citavam a importância de se “confiar” no local freqüentado, no grau de intimidade dos clientes com os funcionários, etc.

O lado tradicional de produzir conforto diante de situações impessoais não foge à regra durante o almoço. Mesmo que esta conformação de restaurante não tenha existido sempre, o que se vê é uma maneira de se adaptar características de encurtamento de tempo de comer, pratos já prontos para serem servidos pelo próprio indivíduo e pesagem da comida com situações de maior interação do cliente com o local.

“A tradição não é inteiramente estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração conforme assume sua herança social dos precedentes”, está afirmação bem se encaixa nos depoimentos que traduzem estas relações de conforto mesmo fora de casa. Como as relações com o que se entende como sendo tradicional são relações “reformadas e

examinadas<sup>30</sup>”, elas podem surgir em locais novos, sob novas conformações do que seria o tradicional.

Portanto, não podemos dizer que há uma oposição severa entre as duas estruturas da casa e da rua. Pelo contrário, a possibilidade de interação entre ambas torna mais rica a interpretação destes locais. Nesse sentido, há tanto marcas de impessoalidade, como as idéias acerca de “tempo”, quanto marcas de pessoalidade, como a intimidade com o restaurante, por exemplo.

### **Um cafezinho...**

Os restaurantes a quilo que se situam no centro da cidade do Rio de Janeiro mostram que, por mais que existiam outros parecidos em outras cidades ou países, existem também suas especificidades locais.

Até mesmo lanchonetes de grandes redes como o McDonalds, “têm significados diferentes em lugares diferentes<sup>31</sup>”:

*“(...) padronização passou a coexistir com tentativas do que se poderia chamar de ‘localização – adaptar o produto às necessidades de certos mercados nacionais”.*

Apesar de haver pontos de convergência entre os países, isto não uniformiza todos. O olhar é singular. “Uma civilização promove um padrão cultural sem com isso implicar a uniformização de todos<sup>32</sup>”.

Portanto, por mais que existam características comuns, como a rapidez com que as refeições são feitas – fato que é comum a diversos tipos de estabelecimentos em todo o país e, porque não, em todo o mundo –, há modos locais de utilização dos ambientes.

Voltando ao caso dos restaurantes a quilo, há sim características que são encontradas em restaurantes espalhados por diversas partes do mundo. Mas, ao mesmo tempo, há alimentos como o arroz e feijão, que fazem parte do que se chama de “comida tradicional do brasileiro”, que se mantêm como prato obrigatório em todos os locais, desde os mais simples

---

<sup>30</sup> DAMatta, Roberto. *A casa e a rua*. Rocco, Rio de Janeiro, 1997, p. 45.

<sup>31</sup> BURKE, Peter. MC<sup>2</sup>. In: *Caderno Mais, Folha de São Paulo*, 15 de abril de 2007, p. 05.

<sup>32</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 33.

até os mais sofisticados, passando por restaurantes que têm como especialidade saladas ou comidas árabes.

“Mesmo na mais modernizada das sociedades, a tradição continua a desempenhar um papel<sup>33</sup>”. Com isso, ao mesmo tempo em que “os alimentos descolam de suas territorialidades para serem distribuídos em escala mundial<sup>34</sup>”, eles também convivem com especificidades locais, na maneira como são servidos, na mistura feita com outros alimentos, na sociabilidade que envolve seu consumo.

Este ponto mostra que os países - e suas cidades, que neste sentido está representada pela interpretação do centro urbano carioca - apresentam traços comuns mas que isto não quer dizer uma padronização dos costumes em todas as sociedades. O modo como elas se adaptam e interpretam são distintas:

*“Mas é sobretudo um erro acreditar que os particularismos nacionais e regionais desaparecem tão rapidamente. Eles são ainda muito fortes e as sociedades transnacionais da alimentação são obrigadas a dar conta deles. O próprio McDonald’s, que aparece como uma caricatura da homogeneização, tem de colocar em prática estratégias de microdiversificação para adaptar-se aos gostos dos mercados locais (...) uma série de modificações da oferta foi produzida para adaptá-la aos hábitos locais<sup>35</sup>”.*

Isto quer dizer que os particularismos nacionais ainda são muito fortes e que uma cultura *mundializada* não implica o aniquilamento das outras manifestações culturais; ela convive e se alimenta delas. Quando se encontram formas de padronização, acham-se também formas que traduzem a manutenção de um padrão cultural; não é “a uniformização de todos<sup>36</sup>”.

“Hoje existe uma visão mais complexa entre tradição e modernidade<sup>37</sup>”, não são definições que não se tocam, há um hibridismo. O que aconteceu com as sociedades modernas foi uma transformação delas em algo muito mais complexo. O leque de relações, informações, fluxos de trabalho, acordos globais acabou por transformá-las, fazendo surgir novidades nas relações do sujeito com o mundo.

---

<sup>33</sup> GIDDENS, Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, UNESP, 1991.

<sup>34</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 80.

<sup>35</sup> POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p. 31.

<sup>36</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 33.

<sup>37</sup> CANCLINI, Néstor García. *Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da Modernidade*. São Paulo, Edusp, 1997, p. 23, 24, 25.

---

Reforço o argumento da importância de ambas as manifestações – tanto as mundiais quanto as locais – pois elas fazem por recriar os dois processos. O que é entendido como moderno e como tradicional é duplamente reinventado a partir da constituição de novos locais onde se possa verificar o que são atividades que se revelam como apontando para quesitos de novidade e para quesitos de permanência. “O local não está necessariamente em contradição com o *global*, pelo contrario, encontram-se interligados<sup>38</sup>”:

Pensando neste aspecto de interação do “novo” e do “velho” em novos ambientes sociais – no caso, os restaurantes do tipo a quilo -, não há como entender o perfil destes estabelecimentos comparando-os com formas antigas de locais que usavam uma ou outra característica semelhante a este. Seria uma simplificação da tarefa de interpretá-los.

O contexto atual no qual estão inseridos demonstra que por mais que haja semelhanças com outros locais que servem refeições em todo o mundo ou até mesmo em outras épocas, surgem diferenças reveladoras de novas transformações e de novos arranjos, novas formas de mesclar elementos modernos e tradicionais. Assim o que se entende como sendo novidade e antiguidade se renova e se interpreta de maneira peculiar no uso dos locais no momento das refeições diárias.

### **A conta...**

A “novidade trazida pelos restaurantes a quilo”<sup>39</sup> criou uma nova forma de interagir com a comida, os comensais, a hora da refeição e tudo mais que envolva o ritual de alimentação. Podemos nestes espaços identificar características da *mundialização* e, ao mesmo tempo, de identificar valores e costumes nacionais que continuam firmes no nosso cotidiano.

No caso brasileiro - neste momento representado pelos restaurante a quilo -, traços da identidade cultural nacional não são sobrepostos por padrões alimentares estrangeiros. Ambos acabam por se misturarem e reinventarem sua a forma de atuação na prática cotidiana.

---

<sup>38</sup> ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 81.

<sup>39</sup> Para Carlos Lessa, atualmente o Rio de Janeiro estaria restaurando a sua auto-estima: “O povo do Rio está em movimento restaurando a sua auto-estima “O Rio de Janeiro é cosmopolita e inteiramente aberto a contatos e influências estrangeiras. É um ‘centro canibal’ que pratica o exercício saudável da antropofagia sem arrogância e com criatividade. A digestão antropofágica é responsável por curiosas inovações”, p. 449.

## Referências Bibliográficas:

BARBOSA, Livia Neves de Holanda. *Porque hoje é sábado... Um estudo das representações dos dias da semana*, Rio de Janeiro, **Boletim do Museu Nacional**, n.º 49, 1984.

BARBOSA, Livia; GOMES, Laura Graziela. Culinária de Papel. In: **Estudos Históricos: Alimentação**, n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

BOURDIEU, Pierre. **La Distinción: criterio y bases sociales del gusto**. Madrid, Taurus, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**, São Paulo, Companhia das Letras, 1995.

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.

BURKE, Peter. MC<sup>2</sup>. In: **Caderno Mais, Folha de São Paulo**, 15 de abril de 2007, p. 05.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da Modernidade**. São Paulo, Edusp, 1997.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade – Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

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

CERTEAU, Michel de.; GIARD, Luce.; MAYOLI, Pierre. **A invenção do cotidiano 2. Morar, Cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

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.

DAMATTA, Roberto. **Relativizando**, Rio de Janeiro, Rocco, 1987.

\_\_\_\_\_. **O que faz do Brasil, Brasil?**, Rio de Janeiro, Rocco, 1991.

\_\_\_\_\_. **A Casa e a Rua**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

\_\_\_\_\_. **Carnavais, Malandros e Heróis. Para uma Sociologia do Dilema Brasileiro**. Rio de Janeiro, Rocco, 1998.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo, Perspectiva, 1976.

FRIDMAN, Luis Carlos. **Vertigens pós-modernas**. Rio de Janeiro, Relume Dumará, 2000.

FRY, Peter. “Feijoada e *soul food* 25 anos depois”. In: **Fazendo Antropologia no Brasil**. Editora DP&A, Rio de Janeiro, 2001.

GIDDENS. Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo, UNESP, 1991.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. In: **Estudos Históricos: Alimentação** n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

GOODY, Jack. Industrial food. In: **Food and culture. A reader**. Londres e Nova Iorque, Routledge, 1997.

HALL, Stuart. **Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Rio de Janeiro, DP&A Editora, 2005.

HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. *In: Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

HISTÓRIA E CULTURA <<http://www.historiaecultura.pro.br>>.

JORNAL DO COMMERCIO, **Suplemento**, Rio de Janeiro, 04 de janeiro de 1849, p. 04.

LEONARDO, Maria. A cultura alimentar brasileira. *In: <[www.antropos.com.br](http://www.antropos.com.br)>*, 21 de junho, 2006.

LESSA, Carlos. “Trajetórias da cidade moderna”. *In: Rio de Janeiro: panorama sociocultural*, Rio de Janeiro, Editora Rio, 2004.

\_\_\_\_\_. **O Rio de todos os Brasis: uma reflexão em busca de auto-estima**. Rio de Janeiro, Record, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A Origem dos Modos À Mesa**. São Paulo, Cosacnaify Coleção Mitológicas, Vol. III, 2006.

LUIZ EDMUNDO. **O Rio de Janeiro do meu tempo**. Rio de Janeiro, Conquista, Vol. I e III, 1957.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *In: Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004.

MALAGUETA <<http://www.malaguetacom.slog.com.br>>

MAUSS, Marcel. Esquisse d’une Théorie Générale de la Magie. *In: L’Année Sociologique*, 1902-1903 [Reimpresso, 1950, em Sociologie et Anthropologie, Paris].

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

MINTZ, Sidney. **Tasting food, tasting freedom; Excursions into Eating, Culture, and the Past.** Beacon Press, Boston, 1996.

\_\_\_\_\_. “Comida: uma breve revisão”, **SciELO, Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.16, n. 47, São Paulo, 2001.

NOSSA HISTÓRIA: CULINÁRIA BRASILEIRA, nº. 29, março de 2006.

ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura.** São Paulo, Editora Brasiliense, 1994.

PARSONS, Talcott. **The Social System.** Glencoe, III: Free Press, 1951.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da Alimentação.** Florianópolis, Editora da UFSC, 2006.

PRIMEIRA MÃO. <http://www.primeiramao.com.br>

QUEIROZ, Maria José de. **A Cozinha e a Comida: Iniciação à arte de comer.** Rio de Janeiro, Forense-Universitária, 1988.

QUEIROZ, Maria José de. **A Literatura e o gozo impuro da comida.** Rio de Janeiro, Topbooks, 1994.

SEBRAE. <<http://www.sebrae.com.br>>.

SCIELO. <http://www.scielo.br>

VIGARELLO, Georges. **O limpo e o sujo. Uma história da higiene corporal.** São Paulo, Martins Fontes, 1996.

WARDE, Allan. **Eating Out: Social Differentiation, Consumption & Pleasure.** Nova Iorque, Cambridge University Press, 2000.

---

|