Rodízio: febre nacional

Érika Reis, Felipe Silveira Bousquet, Fernanda Russo e Halime Musser

"Indigestão é uma criação de Deus para impor uma certa moralidade ao estômago" (Vitor Hugo)

O tilintar de talheres soa como sinfonia para os gulosos. Dentre os sete pecados capitais, a gula é um dos mais recorrentes e visíveis na nossa sociedade. E qual o melhor lugar para comer à vontade, se não os rodízios? Seja de carne, pizza, massa ou japonês, os lugares que possuem esse tipo de serviço seduzem os clientes através de cheiros, cores, texturas e sabores.

Comer engloba um sentido prático, atendendo tanto às necessidades do corpo quanto ao simbolismo presente nesse ato. A comida é o combustível que nos dá energia para desempenharmos as tarefas diárias. Quando não nos alimentamos corretamente, nossa saúde é a primeira a dar sinais de que algo não anda bem. Vale lembrar que comer muito não é comer bem, já que quantidade nunca foi sinônimo de qualidade.



Os rodízios de carnes foram os pioneiros

Acredita-se que os tradicionais rodízios de comida tenham surgido no Rio Grande do Sul, em 1964

Um pouco de história

Acredita-se que os tradicionais rodízios de comida tenham surgido no Rio Grande do Sul, em 1964. O primeiro estabelecimento com esse tipo de serviço teria sido a Churrascaria Max, numa cidadezinha próxima a Porto Alegre. Inicialmente os rodízios eram situados em beira de estrada e os seus freqüentadores usuais eram os caminhoneiros. Esses motoristas foram os responsáveis por difundir a especialidade por todo o Brasil, ou levando a idéia para outros lugares, ou eles próprios abrindo casas do ramo. A forma como o churrasco era servido chamava-se "espeto parado". O cliente pedia a carne de sua preferência e o garçom a servia em pequenas porções. O espeto não rodava o salão inteiro como ocorre atualmente. Isso começou a se modificar com a influência italiana no sul do Brasil, que além de trazer o "churrasco corrido", acrescentou novos tipos de carne ao rodízio, como as carnes de frango, porco e outras carnes exóticas. "As churrascarias abusam na quantidade de opções. Na verdade, acho que existem vários tipos de rodízios dentro de uma churrascaria rodízio. Você pode comer massas preparadas na hora, vários tipos de salada e comida japonesa à vontade. Já fui à churrascaria que tinha até comida mexicana e indiana", conta o advogado Fernando Maciel, de 25 anos, e há cinco anos freqüentador assíduo de rodízios.

Wagdy Radawan, um dos sócios e gerentes da churrascaria rodízio Barra Brasa Leblon, com quatro anos de existência, citou alguns procedimentos para garantir o sucesso de restaurantes que atuam nesse ramo: "É preciso que haja muita fartura e que o serviço seja muito rápido. Costumo dizer que em qualquer área comercial é preciso ter o foco no cliente. Ele precisa ter a sensação de que está sendo muito bem servido e que sempre terá grande varie-



Fartura e rapidez: personagens principais para o sucesso de um rodízio

dade e quantidade de comida para escolher. É preciso que haja por parte de nós muita simplicidade. Os freqüentadores percebem isso".

Wagdy afirmou ainda que com muita doação e seguindo à risca as dicas acima, o lucro para restaurantes rodízios é certo, apesar do desperdício de comida, que sempre acontece: "Nós não reaproveitamos nada. A carne que sobra na churrasqueira não é boa para o consumo porque se torna muito seca. As peças de carne que estragaram ou as sobras dos clientes estão dentro de nossas estimativas".

Rodízios de pizza e massa

Outros rodízios vieram se juntar à febre das churrascarias, sobretudo, os de pizza e massas. Entre os motivos apontados para o crescimento da procura por esses restaurantes, estão o preço, que costuma ser mais acessível, e a variedade de sabores oferecidos. A pizzaria Pizza Grill, no Catete, apresenta um leque de 180 opções de sabores, alguns bem exóticos, como pizza de filé com fritas.

Há bastante tempo, muitas pessoas trocam os restaurantes comuns pelos rodízios. Segundo Joel Pires, gerente do restaurante e pizzaria Parmê, da filial no Largo do Machado, o rodízio tem muito mais procura do que pratos *à la carte* ou do *buffet* servido no local. De acordo com ele, cada cliente consome, em média, um pouco mais que uma pizza grande, mas têm alguns que chegam a comer mais que cinco pizzas tamanho família. O cadete do Exército brasileiro, Filipe Lourenço, é um exemplo: "Vou à pizzaria todos os finais de semana. Fico a semana inteira dentro da Academia Militar, seguindo um regime severo. Quando chega no sábado eu vou ao rodízio para extravasar, comer tudo o que não comi a semana inteira. Chego a passar mal, às vezes".

O advogado Fernando Maciel concorda com ele: "Fico encantado com a possibilidade de comer um pouco de tudo. Sempre tinha dúvidas na hora de escolher um prato. Com o rodízio, isso acabou. Posso comer tudo o que o restaurante serve. Geralmente, vou aos rodízios de pizza, especialmente, pela questão do preço".

Os rodízios são também "arenas" de competição. As pessoas vão e disputam para ver quem come mais. A estudante Ana Paula Fernandes, 18 anos, é uma dessas: "Ninguém é páreo para mim, fico o dia todo sem comer, sou praticamente viciada em rodízios de pizza. Consumo em média 21 pedaços de pizza".

As relações dentro dos rodízios

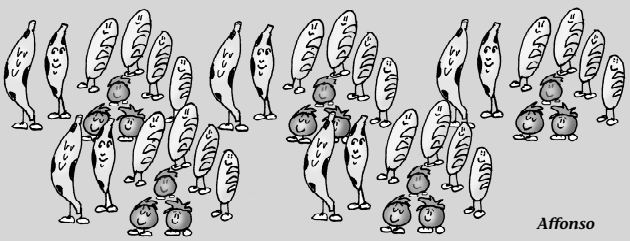
Segundo o antropólogo e professor da PUC-Rio Everardo Rocha, comer fora ou comer bastante é um hábito muito marcante na cultura brasileira, uma vez que ela é relacional. Desse modo, o encontro em torno da mesa e a tradição familiar de se reunir para comer e ficar horas jogando papo fora é uma característica bastante vinculada a esse mundo holístico brasileiro.

Everardo afirma que o rodízio é interessante sob esse ponto de vista relacional, pois o ritmo da

Churrascaria Barra Brasa em números

Em um mês são consumidas:

- **30 toneladas de carne;**
- **40 toneladas de frutos do mar – entre caviar, ostras defumadas, camarão, salmão e bacalhau;**
- **2 toneladas de aipim;**
- **3 toneladas de arroz;**
- **16 mil bananas; 2 toneladas de tomate;**
- **24 mil pães de sal.**



Affonso

refeição é dado pelo próprio grupo que está comendo. Dentro do rodízio, os fregueses não têm hora para sair: "Num restaurante comum a estrutura é determinada por um tempo quase linear. Existe uma entrada, um prato principal, uma sobremesa e o cafezinho. No rodízio o tempo e a estrutura são determinados pelo cliente. Não existe hierarquia".

O tempo em que os fregueses aguardam nas filas também já faz parte da refeição. Esperar para sentar nos remete ao ditado popular de que o melhor da festa é esperar por ela. A fila dos rodízios é também lugar de encontro, onde as pessoas batem papo e preparam o estômago para o grande ato final: comer. A enfermeira Andréia França, 29 anos, vivenciou uma experiência divertida numa fila da churrascaria Carretão de Copacabana: "Uma vez esperamos tanto tempo que ficamos amigos de outro grupo que também estava na fila. Quando entramos, ficamos surpresos porque sentamos em mesas próximas. Continuamos o papo de fora, dentro do restaurante. Apesar de nunca mais ter encontrado essas pessoas, foi uma história muito legal e que eu gostaria muito que se repetisse".

Rodízios x saúde

As vantagens de ir a um rodízio são bem claras: muitas vezes, você paga um preço inferior para comer mais, além de ser o lugar ideal para sair com uma turma de amigos e jogar conversa fora sem se preocupar com o tempo, já que você pode ficar num rodízio por horas.

No entanto, freqüentar constantemente restaurantes com esse tipo de serviço pode causar muitos danos, principalmente à estética e à saúde. De acordo com a professora de Educação Física Sandra Mello, as pessoas que vão aos rodízios não se questionam se os alimentos oferecidos fazem bem à saúde ou se são de qualidade.



O bom atendimento cativa a clientela

A nutricionista Nazira Asmar, do Hospital Universitário Pedro Ernesto (UERJ), e coordenadora de nutrição da Universidade Santa Úrsula, acredita que tudo é uma questão de equilíbrio. Segundo ela, o ideal é que se opte raramente pelos rodízios. Os alimentos servidos nesses tipos de restaurantes, como as massas, pizzas, carnes, frituras, contêm alto teor de gordura e as pessoas acabam ingerindo uma quantidade de alimentos e calorias muito maior do que necessitam. A conseqüência desse hábito é o aumento de peso, que pode desencadear doenças crônicas como obesidade e hipertensão. "Na realidade, as pessoas, de uma forma geral, já estão fazendo escolhas que não são saudáveis, como misturar muitos alimentos nos restaurantes a quilo e comprar alimentos mais calóricos em supermercados. O rodízio vem para somar de uma forma negativa. É preciso aprender a equilibrar a alimentação e fazer escolhas certas e saudáveis" – conclui Nazira.

Rodízios no Orkut

Há 33 comunidades sobre rodízios de pizza.

A mais acessada é o "Rodízio de Pizza" com 2.631 membros, fundada em 28 de junho de 2004. O objetivo é trocar infomações sobre os melhores e os piores rodízios, dar dicas (lugares, preços, o que fazer para conseguir comer mais), escolher sabores.

"Eu como pra dar prejuízo" é uma outra comunidade, com 65 membros, fundada em 21 de março de 2006. Para os participantes, o importante é comer aquilo que satisfaça o preço proposto. Quanto mais caro o rodízio, mais se deve comer para fazer jus à conta.

"Terrores do Rodízio", com 411 membros. Reúne amantes de todos os tipos de rodízios. Na opinião geral, o mais importante do rodízio é poder comer muito por um preço relativamente baixo.

O "Eu adoro rodízio" possui 437 membros, fundado em 3 de julho de 2004. De acordo com os participantes, que são de vários estados brasileiros, rodízios são febre tanto no Nordeste, como no Sul e Sudeste. E as opções são as mesmas: carne, pizza, massas, crepe, japonês, comida árabe, de *fondue*...