etnográfica • junho de 2017 • 21 (2): 365-384

Não comas onde trabalhas: estudo de caso sobre o ritual alimentar das comunidades de trabalho dos SMAS-Sintra

João Gomes

Neste artigo procuro explorar a relação entre trabalho, classe social e alimentação no contexto das equipas de trabalho de uma empresa municipal em Portugal (SMAS--Sintra). Em concreto, o fenómeno observado reporta-se à rejeição do consumo de refeições nas instalações da empresa (incluindo da "marmita" trazida de casa) por parte dos trabalhadores das equipas operacionais, que manifestam preferência por comer fora. Procura-se analisar e compreender a génese e a perpetuação deste peculiar antagonismo. Esta rotina, que não representa uma universalidade, situa-se no terreno do conjuntural e só pode ser apreendida se tivermos em consideração a especificidade e o contexto em que esta se desenvolve. Para tal socorri-me, por um lado, de técnicas da observação direta e entrevistas semiestruturadas e, por outro, de uma base teórica marxista e da operacionalização do conceito de luta de classes, com o intuito de situar o fenómeno num espectro conceptual que abrangesse as circunstâncias que obrigam a esta oposição tão distinta. Observa-se, por fim, que o antagonismo entre o refeitório e o restaurante está inserido em clivagens sociais mais amplas, sintetizando uma dada visão do mundo social.

PALAVRAS-CHAVE: trabalho, alimentação, marmita, restaurante, luta de classes.

Don't eat where you work: a case study of the meal ritual among work communities in the SMAS-Sintra • The article explores the relationship between work, social class and eating arrangements among work teams of a public company in Portugal (SMAS-Sintra). It is observed that workers in the operational teams refuse to have their meals in the company's facilities (including meals they might bring in from home), showing a preference for eating out at a restaurant. The genesis and maintenance of this peculiar antagonism is analysed. The workers' routine, far from representing a universal feature, must be apprehended within the specific configuration of the context it originates in. Using direct observation and semi-structured interviewing techniques, as well as a Marxist theoretical grounding allowing for the operationalization of the concept of class struggle, the phenomenon under scrutiny is examined in a conceptual framework that encompasses the circumstances that determine such a clear opposition. The antagonism established between the refectory and the restaurant is thus shown to be part of wider social cleavages, a synthesis of a given view of the social world.

KEYWORDS: work, food, lunch box, restaurant, class struggle.

GOMES, João (joao.nicolau.gomes@gmail.com) – Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, Universidade de Lisboa, Portugal.

INTRODUÇÃO

Comer é um ato político e, como tal, não é neutro, nem se move pelo simples determinismo biológico da necessidade ou pelo cru racionalismo economicista (Appadurai 1981).[1]

Desta forma, em detrimento de uma abordagem racionalista, este artigo procura compreender as complexas dinâmicas envolvidas no ritual alimentar das equipas de trabalho de uma empresa municipal. Procura, igualmente, analisar o contexto específico que permite a sua apreensão, isto é, procura tratar a alimentação enquanto atividade incrustada – *embedded* (Polanyi 2012) – nos diferentes domínios da vida social.

Em especial, este artigo foca-se nas práticas alimentares dos trabalhadores operacionais da empresa municipal SMAS-Sintra (Serviços Municipalizados de Águas e Saneamento de Sintra). Observei, durante a minha investigação – que tinha como temas centrais o trabalho e a classe social – que existia uma forte rejeição do consumo de refeições na cantina por parte dos trabalhadores (rejeição mais simbólica que efetiva, dado que continuavam a deslocar-se ao refeitório algumas vezes por semana). Em detrimento do consumo da "marmita" trazida de casa e renunciando às refeições disponibilizadas pela empresa concessionária do refeitório dos SMAS-Sintra, os membros das equipas de trabalho (na sua grande maioria) deslocavam-se diariamente a um restaurante na zona de Algueirão-Mem Martins, preferência que suscitou o meu interesse.

Desmentindo as teorias racionalistas do custo/benefício, estas comunidades de trabalho desafiam a lógica economicista e mobilizam os alimentos e os locais onde os consomem para a luta de classes que decorre em pano de fundo. Seria, como tal, necessária uma perspetiva antropológica que desafiasse as premissas subjacentes do utilitarismo.

O trabalho de campo de que resulta este artigo decorreu junto de uma comunidade de trabalho situada na base da pirâmide da organização dos SMAS-Sintra, em concreto na Divisão de Águas de Abastecimento, pertencente ao Departamento de Exploração e Conservação (figura 1).

O trabalho de campo, realizado com base na observação direta, decorreu de forma faseada e espaçada durante cerca de três meses. Acompanhei, durante este período, uma equipa de trabalho (de três pessoas) durante o seu

1 Este artigo resulta do trabalho de campo realizado para a minha tese de mestrado, completada em dezembro de 2015. Não posso deixar de agradecer profundamente aos membros das equipas de trabalho que me concederam, na sua simpatia e disponibilidade, o acesso, muitas vezes intrusivo, ao seu trabalho e às suas vidas. Agradeço, igualmente, aos SMAS-Sintra, por me terem possibilitado o acesso sem restrições ao seu espaço e a todas as informações necessárias. Em terceiro lugar, este artigo não teria sido possível sem o apoio constante e sem reservas do Prof. Dr. Carlos Manuel Piteira, orientador da minha tese. Em último lugar, embora não menos importante, deixo um agradecimento especial a Sara Gaspar e aos meus pais, Maria José Leitão Nicolau e Manuel Augusto Gomes, pelo seu apoio incondicional.

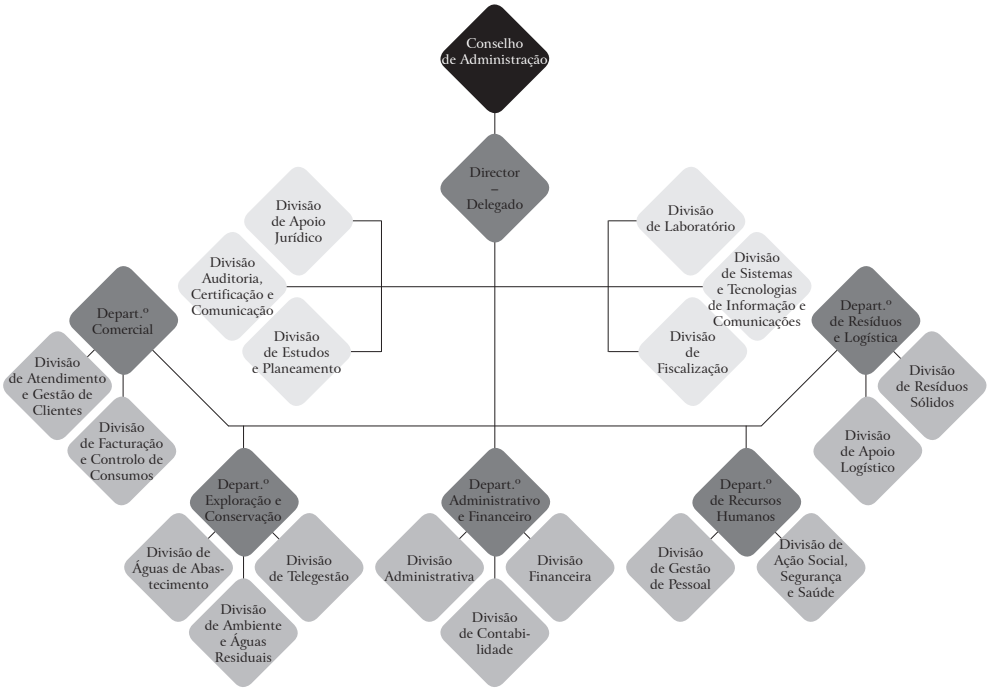

Figura 1 – Organograma da empresa SMAS-Sintra. Fonte: *website* da empresa, <www.smas-sintra.pt>.

horário laboral (08:00-16:00). A recolha de dados foi ainda baseada em inúmeras conversas informais e complementada com a realização de entrevistas semiestruturadas a três membros operacionais (que representam uma unidade de trabalho) das equipas dos SMAS-Sintra. As entrevistas decorreram fora do horário laboral e tiveram a duração de aproximadamente uma hora. Todas as informações recolhidas estão protegidas pelo anonimato, garantido a todos os trabalhadores envolvidos.

Apesar de este artigo se basear num pequeno número de entrevistas e, por essa razão, não ser representativo de todos os trabalhadores dos SMAS-Sintra, apresenta, no entanto, dados empíricos que comprovam a existência de posições diferenciadas em relação a dois contextos alimentares (marmita/cantina e restaurante), bem como a sua íntima relação com conflitos de classe mais amplos.

A COMUNIDADE DE TRABALHO DOS SMAS-SINTRA

A empresa SMAS-Sintra situa-se no âmbito mais amplo do tecido empresarial do Estado ou do setor público, embora tenha uma gestão municipal e autonomia administrativa, financeira e técnica. Na sua natureza e atribuições,

a empresa é considerada um serviço público de interesse local que tem como objetivo a satisfação das necessidades coletivas da população do concelho e que tem como missões principais o abastecimento de água, a drenagem de águas residuais urbanas e a recolha de resíduos sólidos urbanos.

Dado que os SMAS-Sintra são uma empresa municipal, regem-se, nesse sentido, pelo âmbito jurídico associado e pelo funcionalismo público das organizações do setor do Estado. A sua Administração é composta por membros do partido eleito naquela concelhia, nomeados pelo presidente. No fundo, esta estrutura organizacional é relativamente estável, excetuando as camadas superiores da hierarquia, que variam consoante os resultados das eleições municipais.

Os SMAS-Sintra possuem dois edifícios na zona da Portela de Sintra: a sede e as oficinas. As ordens de trabalho são elaboradas na sede e enviadas para as respetivas equipas de trabalho nas oficinas.

No patamar hierárquico imediatamente superior à comunidade de trabalho analisada encontra-se o encarregado. Os trabalhadores que ocupam esta função têm a responsabilidade de supervisionar o trabalho das equipas no terreno, mediando a relação entre os engenheiros no escritório e os operacionais que executam as tarefas fisicamente mais exigentes e também as atividades mais desqualificadas da empresa.

Em 2015, os SMAS-Sintra contavam com 814 trabalhadores no total, sendo 478 operacionais.[2] No Departamento de Exploração e Conservação, onde se inclui a equipa de trabalho analisada, estavam vinculados cerca de 191 trabalhadores. A comunidade de trabalho dos SMAS-Sintra considerada neste estudo é composta por várias equipas distribuídas pelo concelho de Sintra. Cada equipa é composta por três pessoas (poderá ser designado um quarto membro caso o trabalho a realizar obrigue à intervenção de um maquinista) que, grosso modo, não alternam. A composição da equipa define-se pela presença de um canalizador (normalmente o mais antigo e definido oficialmente como chefe de viatura), um cabouqueiro (ou servente, que é o indivíduo que perfura a superfície) e um motorista (informalmente designado chofer). Embora a organização defina oficialmente estas posições hierárquicas, na prática elas dissolvem-se. O canalizador não emerge como líder da equipa, nem as funções predefinidas se apresentam de forma rígida. O canalizador, o cabouqueiro e o motorista podem alternar de funções, diluindo assim qualquer cristalização formal. Importa ressalvar também que todos os membros do departamento operacional são do sexo masculino.

As equipas de trabalho são, previamente, alocadas a uma dada região do concelho de Sintra que, normalmente, não difere. Apenas pontualmente

2 Informação disponível no *website* da empresa, em < www.smas-sintra.pt >.

poderão ser designados para operar noutro local, dependendo da urgência do trabalho, das pessoas disponíveis e dos recursos necessários para finalizar o trabalho. O tipo de atividade exige dos trabalhadores uma constante mobilidade, possuindo, para tal, uma carrinha de serviço. Esta situação obrigou-me a seguir, no meu carro pessoal, a equipa de trabalho pela localidade que lhe estava atribuída, dado que não possuía seguro de acidentes de trabalho que me permitisse deslocar-me na carrinha da empresa. Longe da estrutura organizacional e dos superiores imediatos, a equipa tem um elevado grau de autonomia na gestão de prioridades, tarefas e tempos, o que lhe permite organizar a sua agenda de acordo não só com as premências da produtividade, mas também com as próprias necessidades de alimentação dos trabalhadores.

AS PAUSAS

Já diz o ditado: longe da vista, longe do coração. De facto, num local fechado – rodeado das estruturas empresariais, das câmaras de vigilância, das picagens de ponto, das autorizações para fazer pausa, para ir fumar um cigarro, para se deslocar à casa de banho ou para comer –, o espaço de liberdade e de autonomia, de que a comunidade de trabalho estudada não abdica, fica restringido. Trabalhar no terreno, ao ar livre, longe da estrutura corporativa e dos seus controlos e restrições foi sempre referido como uma vantagem pelos trabalhadores. O espaço da informalidade e da sociabilidade, livre dos braços opressivos da estrutura burocrática corporativa, expande-se incomensuravelmente, abrindo novos campos onde a solidariedade, o espírito comunitário e de classe se exprimem mais declaradamente.

A partir do momento em que nas oficinas recebem a ordem de tarefas, seguem para a sua viatura percorrendo a zona que lhes foi atribuída, tendo em conta, obviamente, o local onde os trabalhos devem ser concretizados.

Apesar dos crescentes investimentos em mecanismos de controlo das equipas de trabalho, a distância física em relação à organização e aos superiores hierárquicos imediatos facilita a subversão dos tempos e das atividades. Antes de iniciarem a jornada de trabalho, os operários costumam deslocar-se a um estabelecimento onde tomam o café matinal e consomem um bolo (normalmente, um pastel de nata) ou uma sandes. A meio da manhã, o ritual repete-se. Durante esta segunda pausa, os trabalhadores consomem, geralmente, uma sandes (variando os acompanhamentos) ou uma peça de fruta que trazem de casa. Caso a preferência recaia sobre um estabelecimento, o menu muda drasticamente. Aqui, normalmente, ingerem algum bolo (pastel de nata, mil-folhas ou travesseiros) que acompanham bebendo um café, um sumo de frutas ou uma garrafa de leite com chocolate. As pausas para o café ou para comer são, de facto, típicas. Uma das minhas primeiras constatações, no decurso da observação realizada, foi que o ato de comer exige uma pausa. Um momento

de descanso, de reflexão, de introspeção, de conversa e de partilha. Uma pausa do trabalho que permite desviar as atenções e desanuviar a cabeça. Não se come enquanto se trabalha.

Comer obriga a este interlúdio por óbvias razões práticas. A atividade profissional dos meus interlocutores envolve um esforço físico assinalável, existindo, igualmente, grande probabilidade de sujar as mãos, a face e a farda durante essa atividade. Quando o trabalho exige, por exemplo, a reparação de uma conduta, o servente deve, com o auxílio de uma picareta e de outros instrumentos de trabalho, escavar a terra para encontrar a rotura. O canalizador, para além de ajudar o servente, deve reparar a conduta, num local onde a farda é curta para impedir que a água e a terra se infiltrem no corpo. O próprio motorista, cuja função deve permanecer oficial e rigorosamente ligada à condução do veículo, acaba por se imiscuir nestas tarefas quando os colegas estão com mais dificuldade. Comer obriga, por estas razões, a um intervalo.

Mas comer numa pausa efetuada a meio de um trabalho específico e exaustivo (como a reparação de uma conduta) é, significativamente, diferente de comer num intervalo em que esta lufa-lufa está ausente. Estes operários preferem, segundo as entrevistas realizadas, comer calmamente, sem a pressa e o ritmo exigido pela produtividade. Todos mencionaram a preferência por comer antes ou depois de um trabalho específico. Mas existem exceções. Quando obrigados a comer durante o processo concreto de trabalho (que, normalmente, acontece em relação direta com a dificuldade do mesmo), os operários minimizam o ato, referindo-se a este como "meter algo à boca para enganar a fome" ou "para não cair para o lado".

O significado da alimentação difere segundo o contexto em que esta decorre. Comer enquanto se trabalha é radicalmente diferente da refeição entre amigos, entre colegas que diariamente se relacionam ou entre os membros do núcleo familiar. Alimentar-se durante o período laboral é colocar algo no estômago, "meter algo à boca" para enganar a fome ou para aguentar até ao almoço. Por essa mesma razão, comer em subordinação, ou seja, ainda dentro do esquema do trabalho – na lógica da pausa concedida –, é sinónimo de conformidade. Come-se rápido para não violar o tempo máximo de pausa ou a premência da produtividade e, as mais das vezes, come-se de pé, porque o constrangimento de interromper o regime de produção obriga a simular uma constante dinâmica e energia corporal (o que é mais visível quando os trabalhos no terreno estão a ser supervisionados pelo encarregado ou pelo engenheiro a que a unidade deve reportar).

Neste sentido, podemos referir-nos às sandes ou às peças de fruta que os membros destas equipas de trabalho ingerem durante a pausa como os *proletarian hunger-killers*, o já célebre conceito de Sidney Mintz (2013), cunhado para se referir aos alimentos que se tornaram a base da dieta das camadas mais desfavorecidas da população no auge da modernidade e da industrialização.

Segundo Mintz (2013), o açúcar, o café e o chá, previamente considerados alimentos de luxo, foram entretanto massificados durante a época industrial, tornando-se fundamentais, dado o seu teor calórico e energético, que permitia que os trabalhadores aguentassem a sua jornada de trabalho. Estes alimentos permitiam ao trabalhador alinhar as suas refeições com os horários laborais impostos pela organização (Bentley 2008). Alimentos ricos em açúcar permitiam substituir alimentações mais nutritivas, morosas na sua preparação, economicamente menos acessíveis e menos práticas no seu transporte e consumo. A ingestão deste tipo de alimentos reportava-se, quase exclusivamente, ao seu papel de manutenção e sustentabilidade fisiológica. Respondia a uma necessidade concreta: a necessidade de adequar os padrões alimentares à modernidade e ao seu ritmo e intensidade laboral.

A pós-modernidade, em detrimento de uma disrupção definitiva com a modernidade, mantém, ao invés, a mesma lógica nuclear (Lipovetsky 2011). Os *noodles*, populares hoje em dia pelo seu teor calórico (constituído, essencialmente, por gordura e elevados índices glicémicos) e pela sua facilidade de preparação, surgem como os pós-modernos *proletarian hunger-killers* (Errington, Gewertz e Fujikura 2013). A satisfação desta necessidade biológica possibilita que um trabalhador, que tem um horário laboral de oito horas diárias, consiga aguentar a sua jornada de trabalho através do estímulo energético dos alimentos que ingere.

Uma sociedade economicista, onde a organização conceptual do tempo pelo capital significa a colonização do tempo pelo trabalho, exige a adaptação social e cultural dos padrões alimentares.

A ordem social do trabalho, a mundividência que ele implica, a lógica social reprodutiva que ele perpetua são as da obrigação, da necessidade e da subjugação. Comer enquanto se trabalha insere-se na mesma ordem de ideias, porque transporta a alimentação para o domínio dos ciclos produtivos, das dinâmicas laborais subordinantes e das relações de forças estabelecidas. Só na possibilidade de antagonismo, que significa subverter esta ordem e lógica social que o trabalho e o capital impõem, se consegue romper este ciclo de subjugação. Assim, comer enquanto se trabalha significa, para estes trabalhadores, a extensão da cosmovisão capitalista do trabalho à alimentação, a extensão da subordinação ao ato de comer.

Na hora de refeição, hora extrínseca à lógica laboral, livre da obrigatoriedade de subjugação, comer é saborear. Saborear a comida, nos termos utilizados, não se dissocia do divertimento, da partilha de momentos, de opiniões e de ideias. Comer nas pausas não apresenta, por isso, o mesmo significado do que comer na hora de almoço. A pausa está diretamente relacionada com a realidade produtiva e é ditada pelos ritmos produtivos. Se existir tempo suficiente, os trabalhadores podem deslocar-se a um café ou a uma pastelaria nas redondezas, mas nem sempre esta opção é viável, dado que grande parte das

tarefas diárias podem ocupar uma manhã ou um dia inteiro e apenas a hora de almoço é impreterivelmente à mesma hora, imobilizando para tal todo o aparelho produtivo. Comer na hora de refeição surge assim como momento liberto destes constrangimentos. Alison Leitch (2013), no seu artigo sobre o movimento Slow Food, refere que comer no restaurante representa uma ética e uma posição em relação à alimentação completamente distintas, onde se sublinha, através dos comportamentos e discursos, o seu papel prazeroso como reflexo de uma política cultural de resistência à rapidez da modernidade.

Se comer durante o horário laboral significa estar dependente da mesma relação de forças entre capital e trabalho, dado que a lógica do trabalho é transposta para a alimentação, comer fora deste período significa uma atividade radicalmente distinta na sua forma e conteúdo. Na hora de refeição, a necessidade biológica perde importância em relação às sociabilidades e relações que ali se constroem.

Não se trata de idealizar o ato de comer enquanto momento de total liberdade, por oposição a um regime de subordinação alimentar. De facto, comer não se dissocia da construção, reprodução e contestação de relações de poder, inclusive, de antagonismos de classe. O que se procura demonstrar são dois atos distintos de comer, com significados igualmente distintos e, como tal, praticados de formas bastante diferentes, mas que, no fundo, se contradizem e se reproduzem através de uma reconfiguração permanente das relações de forças envolvidas.

OS ALMOÇOS

Quando o relógio aponta as 12 horas, os trabalhadores começam a desmobilizar, encaminhando-se para as suas respetivas carrinhas de serviço. Deslocam-se, de seguida, a um restaurante situado na zona de Algueirão-Mem Martins.

Este restaurante, de cores e decoração simples, que privilegia a funcionalidade em detrimento da componente estética, remete-nos para o ambiente das tabernas tradicionais. As paredes brancas são povoadas esparsamente por símbolos de preferência clubística e outras lembranças incógnitas. A mobília de madeira escurecida, onde se alinham os membros das equipas de trabalho dos SMAS-Sintra, está imediatamente defronte do balcão que divide clientes e trabalhadores e que garante um campo de visão desimpedida sobre a zona de atendimento. O espaço estreito e encavalitado, onde a cozinha é adjacente à zona de consumo, assegura um atendimento célere e eficiente. O restaurante serve, maioritariamente, pratos tradicionais portugueses e o menu, por sua vez, tem pouca variedade.

Invadido, durante aquele período, pelos uniformes azuis dos trabalhadores dos SMAS-Sintra, o restaurante fornece o terreno perfeito para a perpetuação de uma convivialidade tipicamente masculina e operária. O espaço físico deste

restaurante possibilita a instituição de fronteiras de género e de classe. A masculinidade e a classe operária manifestam-se no espaço, no estilo de atendimento e no próprio menu.

Joanne Finkelstein (1989) refere que os restaurantes são espaços públicos de socialização, embora enfatize também o aspeto antissocial de comer fora. A autora argumenta que as interações nos restaurantes são condicionadas pelos padrões de costume e etiqueta estabelecidos de acordo com hábitos, modas e imitações. O resultado, ainda segundo Finkelstein, é que as interações, no contexto de um restaurante, apresentam pouca margem para a individualidade. No entanto, o fenómeno que é observado neste artigo desmente esta assunção. Se é verdade que os espaços influenciam os padrões de comportamento e atitude das pessoas, não é menos verdade que as pessoas os constroem e modelam. Este restaurante, em particular, é transformado em propriedade dos membros das diversas equipas de trabalho dos SMAS-Sintra. Se, para Finkelstein, o restaurante representa restrições e limitações aos comportamentos, podemos afirmar que, neste caso, o restaurante é encarado como epítome da liberdade e da desenvoltura, local onde se ri alto, se gritam impropérios e se come de boca aberta. O âmbito quase familiar da refeição – que junta pessoas da mesma classe social, situadas na mesma linha hierárquica da organização, sujeitas às mesmas condições de opressão, que trabalham juntas oito horas por dia e que se conhecem há já largos anos – faz do restaurante uma casa onde as inibições sociais se dissolvem.

Os trabalhadores organizam a disposição dos lugares à mesa segundo preferências pessoais, afetivas e relacionais. Desta forma, reconfiguram a rígida estrutura organizacional da divisão do concelho por zonas e dos membros das equipas de trabalho por camadas hierárquicas (chefes de viatura, cabouqueiro ou motorista), transformando-a num composto flexível.

Alguns trabalhadores frequentam o restaurante duas ou três vezes por semana, enquanto outros comparecem todos os dias sem exceção. Explicar este fenómeno, quando existe uma cantina disponível nos escritórios, exige a rejeição das teorias racionalistas e utilitaristas.

Através de várias conversas informais e das entrevistas realizadas, comecei a apreender este fenómeno no seu contexto e na sua historicidade próprias. Foram os próprios trabalhadores que me guiaram pela história particular da cantina, pelos conflitos que dali emergiram e pelo início do ritual de almoçar fora. No passado, as diversas equipas de trabalho dos SMAS-Sintra estavam distribuídas por diversas bases locais, consoante a proximidade e os espaços arrendados que a Câmara tinha à sua disposição. No entanto, quando o contexto da crise e das políticas de austeridade se instalou (2008-2009), a redução de custos obrigou ao encerramento destes espaços e à centralização destas equipas de trabalho nas oficinas, localizadas na Portela de Sintra. A outra instalação que sobreviveu a estes cortes foi o edifício da sede, situado na mesma

zona. Por esta altura (2009), a organização, presidida por uma Administração do Partido Social-Democrata (PSD), disponibilizou um refeitório às equipas de trabalho que foi, entretanto, alvo de concessão. A exploração deste espaço ficou a cargo de uma empresa de restauração dedicada ao fornecimento de refeições coletivas, que marca presença em escolas, empresas, hospitais, entre outros.[3] Com esta concessão, os trabalhadores tinham um espaço de refeição apropriado, mas com restrições que consideravam inaceitáveis. A mais inconsistente dizia respeito à recolha dos micro-ondas.

O objetivo da organização, segundo a perspetiva dos meus interlocutores, era compelir os trabalhadores ao consumo dos alimentos disponibilizados pela empresa concessionária do espaço, o que implicava um gasto diário que consideravam "inaceitável" (adjetivo utilizado por um dos trabalhadores entrevistados). As refeições na cantina rondavam os 5 euros com menu completo (bebida, café e sobremesa incluídos). Se optassem apenas pelo prato, o valor descia para os 3 euros. Os menus disponibilizados pela empresa concessionária do refeitório eram alterados diariamente, procurando respeitar as recomendações internacionais acerca da variabilidade dos padrões alimentares e da elevada inclusão de vegetais nos pratos, tal como é promovido no seu *site* oficial (que aqui ficará omitido devido à política de anonimato seguida neste artigo). Alguns menus frequentes podem incluir bacalhau com natas/arroz de pato, sumo natural de laranja/refrigerante e uma peça de fruta/sobremesa. Mesmo significando um custo menor que o do restaurante, os operacionais destas equipas de trabalho consideravam este valor abusivo. Além deste fator, os trabalhadores denunciavam frequentemente a falta de qualidade dos alimentos disponibilizados, bem como a sua pobre confeção. É neste contexto de conflito intraorganizacional, entre trabalhadores no chão da fábrica (Antunes 2013) e as chefias, que surge o restaurante, como uma arma de arremesso, como um mecanismo de contrapoder utilizado para contrabalançar a relação de forças que se pretendia cristalizada.

Os trabalhadores não são meros recetores da informação, atuam e respondem com decisões de grupo que resultam em novos padrões e hábitos alimentares, permitindo nivelar as relações de poder envolvidas.

Sem o apoio dos sindicatos nesta luta concreta, os trabalhadores organizaram-se autonomamente e protestaram contra a Administração por diversas vezes. Depois de uma pressão prolongada, a Administração (ainda do PSD) resolveu repor os micro-ondas no refeitório. A mudança na estrutura hierárquica, com a vitória subsequente do Partido Socialista (PS) nas eleições municipais de 2013 e a correspondente mudança de Administração, efetivou algumas alterações que, no entanto, não apagaram a memória e os

3 Pelas informações sensíveis contidas neste artigo, o nome da empresa ficará resguardado pelo anonimato.

significados da luta desta comunidade de trabalho. Até porque a empresa continua a concessionar o espaço, tendo sido renovado o contrato que havia sido estabelecido pela anterior estrutura corporativa. Os trabalhadores associam esta renovação contratual à existência de "interesses suspeitos" (tal como me referiu um dos trabalhadores) partilhados pelos responsáveis das duas organizações. Por essa mesma razão, permanece a insatisfação perante a empresa concessionária da cantina e o seu serviço continua a ser alvo de duras críticas. Os alimentos disponibilizados pela empresa, por exemplo, continuam a ser apreendidos com desconfiança. Um dos meus informantes mencionou que, "segundo consta", a comida é mal confecionada. A expressão "segundo consta" tem a importância de sublinhar que a experiência não foi vivenciada na primeira pessoa, nem tem por base qualquer dado empírico. Como se constata, a oposição mantém-se e os rituais alimentares permanecem. O consumo da marmita ou a refeição na cantina continuam a ser assimilados como elementos de subordinação, que podemos apreender através da conjuntura e historicidade próprias que permitiram, por sua vez, extremar posições e antagonizar a marmita/cantina e o restaurante. Tal prática permanece mesmo quando o conflito entre trabalhadores e Administração em relação à gestão da cantina se amenizou.

Esta segregação é uma segregação de forma (como se come) e de conteúdo (o que se come) que dissolve qualquer rígida separação entre um e outro. Tal como refere o filósofo esloveno Slavoj Žižek (2013), forma e conteúdo não são elementos dissociáveis. O conteúdo está sempre presente na própria forma do fenómeno analisado. Se, aparentemente, o que muda é a forma do fenómeno (como se come), dado que, em última instância, come-se sempre qualquer coisa em algum momento do dia, o que observamos é uma mudança correspondente em relação ao próprio conteúdo (o que se come). No restaurante, os membros das diversas equipas de trabalho optam, grosso modo, por refeições mais pesadas, com mais gorduras e açúcares. Neste caso preferem pratos de carne (fritos ou grelhados), as mais das vezes acompanhados por batata, arroz e ovos. É perentório também a refeição terminar com uma sobremesa rica em açúcares, como musse de chocolate, baba de camelo ou o doce da casa. Para beber não se dispensa o vinho tinto ou a "imperial" (cerveja de pressão), ambos bebidos, naturalmente, com moderação. A marmita, geralmente, é sinónimo de alimentos mais leves e, normalmente, menos apreciados. Falamos, neste caso, de carne guisada ou assada, ou ainda peixe frito com arroz ou esparguete, acompanhados com salada. Bebe-se, em geral, água, sumos naturais ou cerveja sem álcool. Por fim, a marmita é acompanhada por uma peça de fruta que varia diariamente. Cada refeição no restaurante custa 5,50 euros com prato, sopa, bebida e café incluídos. Embora seja um preço modesto, resulta numa quantia significativa no orçamento mensal destes trabalhadores. Almoçar na cantina, com o almoço sugerido pela empresa que

concessiona o espaço, é raro. A fama da má confeção dos alimentos, do serviço pouco personalizado e do contexto particular que a rodeia afeta a afluência dos trabalhadores às refeições disponíveis na empresa. Estas diferenças significativas no conteúdo permitem-nos observar toda uma mundividência e ordem social que é acompanhada por uma ordem gastronómica. O espaço da liberdade e o espaço da restrição são assim consubstanciados por alimentos que correspondem às suas ideologias específicas e às práticas que lhes estão associadas.

A marmita, que se reporta à preparação dos alimentos no espaço doméstico, funciona sobre preceitos distintos da alimentação em espaço público. Ou seja, o esquema de perceções sobre os alimentos difere consoante o espaço e o contexto onde são consumidos. O *ranking* hierárquico dos alimentos transforma-se. Se, no espaço doméstico, ganha relevância uma alimentação mais diversificada, no local de trabalho, outros esquemas de perceção dão significado aos alimentos consumidos. Consoante o contexto, ganham importância perceções de subordinação e de luta, perceções que são transferidas para os alimentos.

A marmita e a cantina representam a restrição de comportamentos e atitudes, aos quais corresponde um determinado tipo de refeição, mais ascético e contido (porque menos apreciado pelos trabalhadores). O consumo da marmita implica, igualmente, a disposição dos alimentos numa pequena caixa de plástico, amontoados para que esta consiga incluir a maior quantidade de alimentos possível, mas, ao mesmo tempo, para que seja suficientemente prática para o transporte. Pelo contrário, o restaurante e a libertinagem a ele associada apresentam uma sólida homologia com os alimentos que ali são consumidos, tendencialmente mais soltos das amarras da etiqueta e da promoção de uma dieta diversificada. No restaurante, a equivalência entre forma e conteúdo manifesta-se na maneira específica de comer. Os gestos soltos, as vozes clamadas e os cotovelos à mesa são formas de sedição em relação à etiqueta e ao constrangimento, tal como os alimentos consumidos, mais repetitivos e, ao mesmo tempo, mais apreciados, são sinais de rebeldia contra a dieta diversificada traduzida na preparação da marmita ou nos menus da cantina. O restaurante tornado taberna, onde se ri efusivamente, se contam anedotas e se gritam palavrões, é um refúgio para estes trabalhadores. O restaurante apresenta, nestes termos, o contexto ideal para a construção de um lugar antropológico (Augé 2005). Por um lado, é o símbolo da vitória (e da identidade comunitária e de classe) dos trabalhadores sobre o contrato repressivo que a organização possuía com a empresa concessionária do espaço; por outro, é o local ideal para a construção de relações e partilha de opiniões, livre das restrições corporativas. O restaurante é um local marcado pela dimensão histórica, pelo sentimento de pertença e pelas relações substantivas que ali se desenvolvem e aprofundam (Augé 2005).

Dado o papel eminentemente crítico e antagónico da opção pelo restaurante, este serve também como espaço fundamental para o desenvolvimento daquilo que James C. Scott (1990) designou "registo escondido". É bastante comum a partilha de histórias sobre os respetivos chefes, onde o escárnio se apresenta como a arma preferida destes trabalhadores contra a estrutura corporativa. Uma das histórias partilhadas pelos trabalhadores teve-me a mim como protagonista e exemplifica perfeitamente esta situação – à hora de almoço, foi reproduzida vezes sem conta. Num dos meus primeiros dias no terreno, tinha-me deslocado a uma rua na Rinchoa (freguesia de Rio de Mouro), onde a equipa que eu acompanhava estava a reparar uma conduta. Os danos eram consideráveis e obrigaram ao corte da rua para o trânsito automóvel. Este tipo de trabalhos, que tornam premente a mobilização de mais recursos (trabalhadores, máquinas, etc.), cria um maior aparato e causa maior constrangimento à população local. Por essa mesma razão, tarefas deste tipo são consideradas prioritárias e estão sob maior vigilância por parte dos superiores hierárquicos (nomeadamente, por parte dos encarregados e dos engenheiros) e é maior a exigência de produtividade, ritmo, intensidade e eficácia. Já perto da hora do almoço e sem previsão para o final da operação, a equipa de trabalho foi surpreendida por um dos engenheiros que apareceu no terreno para observar de perto o desenvolvimento dos trabalhos no local. Contrastando com os operacionais – cobertos de lama, suados e exaustos – que trabalhavam no interior da valeta aberta no asfalto, o engenheiro apresentava-se impecavelmente vestido. Quando o engenheiro notou a minha presença, apressou-se na minha direção e estendeu a mão para me cumprimentar. Eu, distraído, não me apercebi de que tinha a palma da mão suja de óleo por ter estado à conversa com o maquinista enquanto me apoiava na retroescavadora ali estacionada. Depois de me ter desculpado, o engenheiro sorriu e pediu-me, amavelmente, para "não me preocupar". De seguida, perguntou aos trabalhadores no interior da valeta se tinham lenços de papel, enquanto os operacionais suados e cobertos de lama olhavam para ele incrédulos. Ninguém estava, obviamente, munido de lenços de papel e o engenheiro afastou-se do local depois de supervisionar os trabalhos. Quando o engenheiro entrou no carro e se afastou do local, começaram os gracejos e os risos sarcásticos. Mas foi no restaurante, quando as várias equipas de trabalho se encontraram à hora de almoço, que a fineza e galanteria do engenheiro foram ampliadas desproporcionalmente, à medida que se contava e recontava a história. Foram lançadas suspeitas em relação à sua virilidade e à sua sanidade mental, associando o acontecimento a sintomas de transtorno obsessivo-compulsivo. Se a cantina, enquanto registo público, apresenta características relacionais de deferência e consentimento, sendo os trabalhadores mais comedidos nas observações e conversas que partilham à hora de almoço acerca dos seus superiores diretos, o restaurante funciona como o local ideal para subverter a ordem hierárquica

e serve de espaço e contexto para a produção de uma cultura dissidente (Scott 1990).

Este espaço recria um ambiente utópico em que se dissolvem temporariamente as hierarquias organizacionais. Na cantina constata-se o inverso. Os comportamentos e as atitudes contidas revelam um cuidado autoinfligido pelo envolvimento da estrutura corporativa. As vozes reduzem o seu volume e os palavrões são excluídos da comunicação. Os gestos são mais comedidos e as conversas menos extravagantes. "Baixa a voz, baixa a voz", avisa um colaborador quando – num dos raros almoços na cantina – a conversa sobe de tom à medida que os questiono sobre a empresa concessionária do refeitório e enquanto olha de soslaio para uma mesa distante onde almoçam juntos alguns superiores hierárquicos.

A marmita é, da mesma forma, comer sob restrição. Os gestos, as vozes, o cuidado com as palavras, são constrangidos pela mera possibilidade de serem alvo de observação. A suave coação transforma os corpos, os gestos e as vozes, modelando-os segundo a estratégia global da empresa, estratégia essa que os trabalhadores devem assimilar e com a qual devem mostrar-se comprometidos. A marmita, enquanto representante informal e sub-reptício dessa visão e dessa subordinação – também porque remete para o local de trabalho e não para um local neutro, vazio de ideologia e do contexto que lhe dá significado –, consumida no local onde as relações de poder se produzem e se perpetuam, exige a simbolização e a significação do constrangimento, a chamada sanção normalizadora (Foucault 1999). Comer a marmita equivale ao que Yan (2013) designa socialidade organizada (*organized sociality*), através da qual a empresa coage os trabalhadores e os seus comportamentos, procurando impor a sua ideologia e a sua visão de convivialidade, próxima dos valores laborais que reproduz.

Reafirmando a sua solidariedade de classe, de grupo profissional e de condição social, preferem, em claro contrassenso com a lógica utilitarista, aumentar os gastos do almoço em detrimento da escolha, economicamente mais razoável, da poupança. Comer a marmita é, como atrás mencionado, uma obrigação, que funciona segundo a mesma lógica do consumo de alimentos durante as pausas: a resposta a uma necessidade biológica. Ou seja, comer a trabalhar insere-se na lógica social do trabalho capitalista. O trabalho é, de facto, uma necessidade trespassada por redes de poder. O trabalho transfere as suas propriedades simbólicas, a sua lógica e a sua versão do mundo para o ritual e a prática alimentar. Comer no restaurante, por sua vez – longe das estruturas opressoras da empresa e fora do horário laboral que representa a lógica da subordinação e das redes de poder estabelecidas –, torna-se um ato familiar e íntimo. Comer torna-se saborear. Se é transformada a atividade, é transformado o local onde esta decorre. O restaurante torna-se um local de reforço identitário, o contexto ideal para um ritual diário de confraternização

e coesão social. Almoçar fora funciona nos mesmos moldes da *sweet revenge* a que Hochschild (2003) se reportava, ou na mesma lógica da "arma dos fracos" de James C. Scott (1985): é uma forma de resistência subtil que é típica da impossibilidade de confrontação organizada e institucional. O restaurante é o símbolo de subversão que garante a estes trabalhadores a possibilidade de inverter a ordem preestabelecida, deslocalizando a refeição, não só física como também afetivamente, da opressiva estrutura organizacional.

Yan (2013) refere, na sua análise sobre as cantinas dos trabalhadores chineses da segunda metade do século XX (impostas pelo Estado com o intuito de controlar o tempo de refeição), que a relação entre os que trabalhavam na cantina e os operários, mais do que uma relação entre prestador de serviço e cliente, era uma relação entre o que alimentava e o que era alimentado. O que se observa neste caso é algo semelhante. O que alimenta é a organização, percecionada mediante a sua condição opressiva, e o alimentado é o trabalhador, sujeito a essa opressão. Também esta simbologia paternalista, associada à cantina, influencia a reprovação dos operários.

A CLASSE SOCIAL DA MARMITA

Appadurai (2000) propôs analisar as coisas através da sua vida social. De facto, através delas podemos inferir representações, relações de poder, contextos, indicadores de classe, de género, de raça e de etnia. Analisar as coisas significa analisar os homens e as mulheres que as utilizam, que as consomem e que as dispõem numa dada conjuntura. Neste caso, a marmita e a cantina são apreendidas através da sua absoluta rejeição por parte dos membros da comunidade de trabalho. Explicar o porquê desta rejeição implica descrever o contexto marcado por divisões de classe e por conflitos contextualizados. Marx (2008) já havia compreendido a natureza transmutável e permeável da relação entre pessoas e coisas no fenómeno que apelidou fetichismo da mercadoria (*commodity fetishism*). Como Srinivas (2006) afirma, na esteira de Marx, a relação entre as pessoas é informada pelas relações entre pessoas e coisas. A forma como nos relacionamos com as coisas permite observar a forma como nos relacionamos com as pessoas.

Comer a marmita ou almoçar na cantina são, nestes termos, atos de autossubordinação, armas a que a organização apela nesta peculiar luta de classes. O restaurante, como seu contraponto dialético, é o espaço da liberdade e do à-vontade, o espaço onde se questiona o poder corporativo e onde se recusa obedecer à lógica da submissão.

Como se observa, os agentes não são meros recetores da informação e, como tal, estão também eles mobilizados para esta particular luta de classes, mesmo que tal não seja abertamente declarado. Essa resistência passiva, esses pequenos boicotes, essas armas dos fracos (Scott 1985) são caracterizados pela

ausência de organização institucional mas não de expressão simbólica, representando uma consciência de classe subterrânea (Louçã 2013).

Comer é uma atividade política, mas também uma atividade lúdica, pela qual se convive, se socializa e se fortalecem laços sociais, e em que a relação se estabelece entre amigos, e não entre colegas. O trabalho, as relações de poder, a lógica do capital e os conflitos a ele associados são, desta forma, transportados para os padrões e práticas alimentares. A atuação da organização, ao tentar reproduzir esta lógica para lá do seu tempo e do seu espaço, inclui a alimentação nas lutas e clivagens laborais. Daí surge a resistência dos trabalhadores, como necessidade absoluta de manterem a mesma posição de sedição e de antagonismo. A luta do trabalho contra o capital é, assim, metamorfoseada na alimentação.

Vários estudos efetuados sobre os hábitos alimentares demonstram o fenómeno da moralização da alimentação (Parasecoli 2005). O que se observa neste estudo de caso, por sua vez, é uma politização da alimentação, mobilizando-a para os confrontos de classe que ocorrem no local de trabalho. Como se os alimentos fossem mais uma arma ao dispor das frentes que se movem nesta contenda.

A marmita ou a cantina não possuem, como tal, um papel reacionário. Bem pelo contrário, a marmita é um elemento associado às camadas mais desfavorecidas da estrutura organizacional. Simplesmente, é a essa condição que os operários não estão dispostos a submeter-se, dado que é também uma condição que a empresa lhes procura impor, como um rótulo e uma imagem cristalizada da distinção entre as diferentes estruturas hierárquicas.

A construção das identidades de grupo é fortemente influenciada pelos rituais alimentares que as coletividades perpetuam ou transformam. Dos fenómenos de políticas identitárias que se desenvolvem através da alimentação, ou "gastro-política" (Appadurai 1981), podemos depreender que a alimentação é uma forma de comunicação social inerentemente política e, nesse sentido, trespassada por relações de poder e de classe. Sobre este ponto, Richard Wilk (1999) refere que a alimentação é tanto substância quanto símbolo da identidade pessoal e coletiva, constituindo um aspeto central na constituição de sentimentos de pertença. Onde se come, com quem se come, como se come, o que se come, a disposição dos alimentos no prato e a ordenação dos lugares à mesa são elementos centrais na análise dos hábitos alimentares de uma dada população. Estes fatores são atravessados por relações de género, de etnia, de raça e de classe que, combinados, formam redes de poder que são tão perpetuadas quanto contestadas.

Nos hábitos alimentares que espelham relações de poder, podemos sempre observar também fenómenos de contrapoder. Dylan Clark (2004), por exemplo, no seu estudo sobre a cultura suburbana *punk*, demonstrou como a sua alimentação é enquadrada num âmbito mais amplo de subversão em relação

à indústria alimentar capitalista, contrapondo a esta o gosto pelos alimentos naturais, biológicos e produzidos localmente. Ou, segundo o triângulo culinário de Lévi-Strauss (1997), a subversão operada pelos membros desta "tribo urbana" manifesta-se na sua preferência pelo cru e pelo podre. Mas se, amiúde, esta oposição é abertamente declarada, outros casos apontam para a existência de uma oposição que tende para o subliminar e para o involuntário, expressando clivagens e conflitos mais abrangentes. Trata-se de uma oposição que trespassa a sociedade em todos os seus domínios e, como tal, surge nos mais variados contextos de forma implícita, como uma mundividência absorvida ou como uma lógica cognitiva que expressa uma dada ordem do mundo social.

A premissa que sustenta este artigo é que vivemos numa sociedade de classes porque vivemos numa sociedade capitalista. Desta forma, o objetivo não passa por refletir sobre a sua existência, mas por explorar de que forma é que as identidades de classe se expressam quando esta estrutura capitalista invariante (Godelier 1973) não apresenta a mesma centralidade que tinha no século XX. Por razões mais ideológicas que epistemológicas, a classe perdeu espaço de análise. Esta tendência foi acentuada na pós-modernidade, com a sua configuração a-ideológica, em que a ideologia assume a forma do seu contrário, deslocando o foco analítico da luta de classes para o choque das civilizações (Žižek 2011).

Não se procura, no entanto, menosprezar os conflitos de género, de etnia ou de raça em detrimento dos conflitos de classe, mas compreender o papel da classe nas transversalidades que esta apresenta com as restantes categorias sociais. A classe é, como todos os outros focos de análise, essencial para a constituição de relações de poder nos mais variados terrenos socioculturais. Os hábitos alimentares não são estranhos a estas categorias sociais que se cruzam, combinam e reconfiguram para formar redes de poder que a sociedade procura cristalizar.

A luta de classes é sempre, também, uma luta simbólica: estes trabalhadores, embora reconheçam que têm de se alimentar, não deixam de reafirmar a sua forma específica de comer. A classe tornada corpo faz do corpo a objetivação da classe (Bourdieu 2010). E é na forma como os operários se apresentam no restaurante – com gestos rápidos e enérgicos, mais libertos das amarras da etiqueta, com as diferenças "[…] de postura, diferenças na maneira de apresentar o corpo, de se apresentar, de se comportar, nas quais se exprime toda a relação com o mundo social" (Bourdieu 2010: 298) – que se percebe o antagonismo social reproduzido todos os dias numa luta permanentemente renovada.

NOTAS FINAIS OU A LUTA DE CLASSES À MESA

Este artigo não pretende situar este fenómeno específico numa qualquer teoria universal ou estrutura invariante inerente ao consumo de refeições na cantina

ou da marmita. Procura, ao invés, atestar a diversidade de manifestações que a luta de classes (esta sim, uma universalidade capitalista) adquire. Procura demonstrar a variedade de mutações e metamorfoses que a oposição e o antagonismo de classe assumem na contemporaneidade.

Esta luta de classes à mesa, que resulta no extremar de posições e representações entre o restaurante e a marmita/cantina, esta perceção de subordinação e de submissão por parte dos trabalhadores, representada pela marmita e pelo refeitório, só pode ser apreendida tendo em consideração o contexto e a historicidade específicas dos conflitos laborais daquela comunidade de trabalho. O que significa que não se pode assumir, a partir deste caso, uma suposta universalidade na aversão à marmita/cantina. Ela só adquire este significado no decorrer de conflitos passados, que serviram para transportar a marmita/cantina e o restaurante para o terreno mais amplo da luta de classes.

Trabalho e alimentação são dois temas que raramente são debatidos em conjunto, demonstrando, no entanto, possuir o potencial necessário para análises antropológicas mais aprofundadas. Tanto um como outro estão inseridos em campos de disputa social, económica e política. Um e outro são mobilizados no sentido de agregar e segregar. Perceber as suas múltiplas interligações, bem como as interligações com outras categorias sociais – como, por exemplo, a classe, o género ou a etnia – possui um valor epistemológico indispensável para a compreensão e desmitificação dos conflitos sociais contemporâneos.

A trilogia trabalho, alimentação e classe desmente, logo à partida, a rígida separação entre produção e consumo. Aqueles que assumem, de forma simplista, que as bases de construção identitária se formam hoje através do consumo, e não através do trabalho, esquecem a sua inerente interconexão. Este artigo aborda um caso em que produção e consumo, trabalho e alimentação se implicam e se confundem, diluindo as fronteiras que, aparentemente, os dividem. Podemos observar que o consumo – neste caso concreto, de alimentos – é consequência direta dos conflitos presentes em contexto laboral, ou produtivo. Transportar a alimentação para o contexto e lógica do trabalho, ou transferir a luta de classes, emanada do contexto laboral, para a alimentação, são dois fenómenos indissociáveis, as suas fronteiras neutralizam-se e dissolvem-se. Só apreendendo a interdependência entre trabalho, alimentação e classe podemos explicar a génese deste fenómeno e a sua perpetuação no espaço e no tempo.

Numa suposta sociedade pós-ideológica, onde a classe detém um papel tendencialmente mais subliminar embora estruturante, convém realçar que estes conflitos são, as mais das vezes, caracterizados por "[…] sinais de rebeldia tácita, subtil e latente" (Estanque *et al*. 2004: 125), não assumindo uma clivagem de índole declarada ou manifesta. Neste sentido, importa recuperar a velha noção marxista de ideologia: eles não sabem, mas estão a fazê-lo (Marx 2008).

O principal objetivo desta investigação foi o de procurar compreender de que forma o trabalho, a classe e a alimentação se conjugavam num contexto histórico, social e ideológico específico e para que fins esta articulação era coordenada e evidenciada na prática social. Não tendo existido a possibilidade de uma investigação mais prolongada, este artigo esboça, não obstante, questões pertinentes para a análise dos padrões e rituais alimentares em contexto laboral, questões que exigem um aprofundamento das perspetivas antropológicas no sentido de extrapolar os limites rígidos do economicismo.

BIBLIOGRAFIA

ANTUNES, Ricardo, 2013, *Os Sentidos do Trabalho: Ensaio sobre a Afirmação e a Negação do Trabalho*. Coimbra, Almedina.

APPADURAI, Arjun, 1981, "Gastro-politics in Hindu South-Asia", *American Ethnologist*, 8: 494-511.

APPADURAI, Arjun, 2000, *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge, Cambridge University Press.

AUGÉ, Marc, 2005, *Não-Lugares: Introdução a Uma Antropologia da Sobremodernidade*. Lisboa, 90 Graus.

BENTLEY, Amy, 2008, "Introduction", *Food and Foodways*, 16 (2): 111-116.

BOURDIEU, Pierre, 2010, *A Distinção: Uma Crítica Social da Faculdade de Juízo*. Lisboa, Edições 70.

CLARK, Dylan, 2004, "The raw and the rotten: punk cuisine", *Ethnology*, 43 (1): 19-31.

ERRINGTON, Frederick, Deborah GEWERTZ, e Tatsuro FUJIKURA, 2013, *The Noodle Narratives: The Global Rise of an Industrial Food into the Twenty-First Century*. Oakland, CA, University of California Press.

ESTANQUE, Elísio, *et al.*, 2004, *Relações Laborais e Sindicalismo em Mudan*ça: *Portugal, Brasil e o Contexto Transnacional*. Coimbra, Quarteto.

FINKELSTEIN, Joanne, 1989, *Dining Out: A Sociology of Modern Manners*. Nova Iorque, New York University Press.

FOUCAULT, Michel, 1999, *Vigiar e Punir*. Petrópolis, Editora Vozes.

GODELIER, Maurice, 1973, *Horizontes da Antropologia*. Lisboa, Edições 70.

HOCHSCHILD, Arlie Russell, 2003, *The Managed Hearth: Commercialization of Human Feeling*. Oakland, CA, University of California Press.

LEITCH, Alison, 2013, "Slow food and the politics of 'virtuous globalization' ", em Carole Counihan e Penny van Esterik (orgs.), *Food and Culture: A Reader*. Nova Iorque, Routledge, 409-426.

LÉVI-STRAUSS, Claude, 1997, "The culinary triangle", em Carole Counihan e Penny van Esterik (orgs.), *Food and Culture: A Reader*. Nova Iorque, Routledge, 40-48.

LIPOVETSKY, Gilles, 2011, *Os Tempos Hipermodernos*. Lisboa, Edições 70.

LOUÇÃ, João Carlos, 2013, *Call Centers: Trabalho, Domesticação, Resistências*. Lisboa, Deriva.

MARX, Karl, 2008, *O Capital*. Lisboa, Editorial Avante!

MINTZ, Sidney W., 2013, "Time, sugar, and sweetness", em Carole Counihan e Penny van Esterik (orgs.), *Food and Culture: A Reader*. Nova Iorque, Routledge, 91-103.

PARASECOLI, Fabio, 2005, Feeding hard bodies: food and masculinities in men's fitness magazines", *Food and Foodways*, 13 (1-2): 17-37.

POLANYI, Karl, 2012, *A Grande Transformação*. Lisboa, Edições 70.

SCOTT, James C., 1985, *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. New Haven e Londres, Yale University Press.

SCOTT, James C., 1990, *Domination and the Arts of Resistance: Hidden Transcripts*. New Haven e Londres, Yale University Press.

SRINIVAS, Tulasi, 2006, " 'As mother made it': the cosmopolitan Indian family, 'authentic' food, and the construction of cultural utopia", *International Journal of Sociology of the Family*, 32 (2): 191-221.

WILK, Richard R., 1999, " 'Real Belizean food': building local identity in the transnational Caribbean", *American Anthropologist*, 101 (2): 244-255.

YAN, Yungxiang, 2013, "Of hamburger and social space: consuming McDonald's in Beijing", em Carole Counihan e Penny van Esterik (orgs.), *Food and Culture: A Reader*. Nova Iorque, Routledge, 449-472.

ŽIŽEK, Slavoj, 2011, *Viver no Fim dos Tempos*. Lisboa, Relógio d'Água.

ŽIŽEK, Slavoj, 2013, *Less than Nothing: Hegel and the Shadow of Dialectical Materialism*. Londres, Verso.