ALIMENTAÇÃO COMO FONTE DE SOCIABILIDADE E DE HOSPITALIDADE

Heloisa de Almeida Fernandes Rodrigues¹

Resumo: Este artigo tem como foco principal a alimentação e a comensalidade como forma de convívio familiar, estreitamento de laços sociais e como forma de hospitalidade através do desenvolvimento das sociedades. O objetivo principal deste estudo é angariar informações que permitam o caminhar pelo tema possibilitando o incremento do debate já existente, a criação de novos pontos de discussão e a minimização de arestas, respondendo questões acerca da hospitalidade no cenário da alimentação. Conclui-se que o ato de se alimentar em conjunto passou por uma série de modificações devido a fatores diversos. Assim, as principais mudanças introduzidas nas diferentes formas de receber e os significados que o alimento adquiriu historicamente têm a ver com transformações profundas nas formas de produção social e suas consequências sobre a estrutura social e familiar, determinando que as formas de sociabilidade, comensalidade e hospitalidade se modifiquem constantemente.

Palavras chaves: comensalidade; hospitalidade; alimentação.

Introdução

Este artigo tem o objetivo de descrever as relações entre a alimentação, a comensalidade e a hospitalidade, tendo em vista o peso da comensalidade na consolidação das relações sociais, até chegar às mudanças recentes que caracterizam a vida moderna, basicamente a entrada das mulheres na força de trabalho e a reorganização do universo doméstico.

Através da história da alimentação será descrito o papel da comensalidade nas relações sociais. Posteriormente será explicada essa relação como forma de convivialidade tendo em vista a proposta de se estudar a dimensão do receber doméstico na hospitalidade.

¹ Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi, Brasil (2011). Docente e Coordenadora do Curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi.

Em relação à contribuição deste estudo, espera-se afinal de alguma forma contribuir para a discussão do tema, seja através daqueles que tiveram acesso a este trabalho, seja pelo engrandecimento pessoal, resultado da pesquisa científica realizada. Este estudo define-se pelo método de abordagem dedutivo, pois se procura debater um tema conflitante, sem encerrar o assunto, e sim instigando a busca de alternativas para responder as questões divergentes.

O estudo pretende angariar o maior tipo de informações que permitam o caminhar pelo tema possibilitando o incremento do debate já existente, a criação de novos pontos de discussão e, se possível auxiliando na minimização de arestas ou respondendo questões acerca da hospitalidade no cenário da alimentação.

1. Alimentação como ato social

Como seu papel primordial, o ato de comer é uma das condições de sobrevivência do ser humano. Transcendendo este papel, a alimentação envolve outras dimensões como prazer e emoções e está inserida na hospitalidade quando envolve compartilhamento, sociabilidade, convivialidade, dádiva e até mesmo, em algumas circunstâncias, demonstração de status.

“A tendência humana de compartilhar o alimento, idéia básica da hospitalidade teria se originado quando o homem desenvolveu a capacidade de matar grandes presas. Este tipo de caça muitas vezes o forçava à associação” (FRANCO, 2001 apud PAULA, 2002, p. 72).

Neste sentido acredita-se que esta seria a origem da inserção da alimentação na hospitalidade.

Segundo conceito proposto por Lashley e Morrison (2004, p. 3), atualmente podemos reconhecer três ambientes onde esta associação e compartilhamento do alimento podem acontecer: o doméstico, o comercial e o público.

O comensal, segundo seu significado etimológico, é aquele que come à mesa com outro ou com outros. Historicamente, a comensalidade apresenta-se como momento real e simbólico de integração entre as pessoas e está ligada à própria existência e constituição da sociedade.

Para Montanari (1996, p.109), a comensalidade é percebida como um elemento “fundador” da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium* é a própria imagem da vida em comum. A comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade.

Desta forma, o alimento para o ser humano ultrapassa as necessidades fisiológicas e exerce um papel muito mais amplo, fazendo parte da sua formação e caracterização. Ao escolher e preparar seus alimentos se difere do comportamento animal. Imprimindo vários significados e simbologias aos hábitos alimentares, estes se desenvolvem através das relações sociais, caracterizando uma sociedade:

[...] o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros ... é a comensalidade: o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...] (MONTANARI, 1996, p.108)

Ligada à própria existência do ser humano, a comensalidade supõe a solidariedade, o compartilhamento e a cooperação entre as pessoas. Para o homem, o ato de comer

não é um ato individual e sim uma atividade social. A comida deve ser partilhada e não consumida individualmente. Segundo Boff,

Nossos ancestrais saíam para coletar juntos sementes, caças e peixes e não comiam individualmente o que conseguiam reunir. Tomavam os alimentos e os levavam ao grupo. Aí praticavam a comensalidade, distribuíaam os alimentos entre si e comiam-nos comunitariamente. (Boff, 2009)

Dentro de seus múltiplos papéis, o banquete pode ser destacado através da forte função social que exerce nas primeiras civilizações, proporcionando integração entre os indivíduos. O que funda a refeição ou banquete é a comensalidade entre seus participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade.

Vários exemplos registrados na literatura mitológico-religiosa fornecem as características dos banquetes na Mesopotâmia Antiga, e os apresenta como reuniões festivas de uma comunidade, momento importante de uma cerimônia ou como celebração de um fato (JOANNÈS, 1996).

As refeições conjuntas marcam o início das relações comunitárias de um povo. Através dos banquetes, observa-se que o ato de dividir a comida, mais que estabelecer relações, exerce também intenso papel no estreitamento das mesmas:

Todo acordo solene que reúna indivíduos, e, sobretudo, grupos familiares concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. Ela simboliza o acordo, a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes... Comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo. (JOANNÈS, 1996, p.56).

Ao lado da sua função social, na Mesopotâmia, o banquete pode estar associado a situações como a realização de contratos e rituais. Banquetes são servidos na

conclusão de contratos de compra, na aquisição de uma terra ou até mesmo na locação de um barco. Na Assíria, a simples execução de um banquete de núpcias é instrumento suficiente para a legitimação do casamento (JOANNÈS, 1996).

Ainda segundo o mesmo autor, observa-se que a partilha do alimento é o elemento principal, representando fraternidade e estabelecendo laços de união. A partilha é o que realmente importa, mais que a composição da refeição.

Na Assíria, a refeição representa o laço que une duas pessoas. A qualidade ou tipo de alimento envolvido não importam. O que importa é o ato de dividir. Nesta sociedade, a expressão “homem do meu sal” – *amêlu as tabtiya* - é utilizada para definir o amigo com quem se compartilha o alimento, simbolizado pelo sal. Partilhar o alimento representa amizade e a recusa deste ato é interpretada como hostilidade.

Para a sociedade Greco-romana, dentro dos valores adotados por ela, o ato de comer ultrapassa a necessidade de saciar a fome e transforma o momento de se alimentar em momento de forte sociabilidade e de oportunidade de comunicação. As relações com a comida são indicadores sociais, de grau de civilização, uma forma de expressar e afirmar a identidade de um grupo e de expressar as relações de poder. Estar apto a desfrutar do banquete é um sinal de civilização. Aqueles que ignoram sua prática ou fazem um mau uso do banquete são classificados como não-civilizados. O fato de ser aceito na mesa comum ou ser excluído dela apresenta um forte significado. O ritual do banquete também expressa status e posição social:

O banquete, expressão da comunidade, representa também as hierarquias e as relações de poder no seu interior. Essas relações de poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelo critério de repartição dos alimentos, pelo tipo de alimentos servidos a cada conviva: é de fato, considerado normal servir pratos diferentes durante a mesma refeição, de acordo com a posição de cada um (MONTANARI, 1996, p. 110).

Tanto a função legitimadora quanto a demonstração de status são características que se mantiveram e continuam presentes no exercício atual da comensalidade. Grandes negócios ou parcerias são finalizados e comemorados através de um almoço ou jantar. Os casamentos são celebrados e a cerimônia é finalizada com uma festa. O número de convidados, o luxo e a grandiosidade dos eventos vão depender do poder aquisitivo e da posição social daqueles que ofertam. As diferenças sociais também se sobressaem através dos alimentos, na escolha do tipo e da forma com que são servidos.

O compartilhamento dos alimentos através da comensalidade também propicia a transmissão de valores entre seus participantes. Nestes momentos se expressam identidades e podem se operar mudanças sociais, pelo mecanismo antropológico conhecido do dom e da contrapartida. Dependendo de como se dá esta oferta, e de quem a proporciona, ela pode ser interpretada como um ato de generosidade, como um ato de veneração ou sujeição ou apenas representar o pertencimento a um mesmo grupo social (MONTANARI, 1996).

Durante a Idade Média, os banquetes se constituem no instrumento mais utilizado para expressar compromisso de manutenção das relações de paz e concórdia. Isto fica explicitado no exemplo dado por Althoff (1996, p. 301) através da descrição da refeição que marcou a reconciliação entre Luís, o Pio e seu filho Lotário:

Reuniu-se uma assembléia em Worms, na qual Lotário se prostrou humildemente em público diante de seu pai dizendo: Eu reconheço, meu senhor e meu pai, que pequei contra Deus e contra ti, eu não te peço o império mas tua indulgência e teu perdão. E pai, cheio de piedade e de clemência, Luiz perdoou-lhe as ofensas e lhe concedeu a graça perdida, com a condição de que daí em diante ele não empreendesse mais nada, em lugar algum, contra sua vontade, nem contra Carlos, nem contra o império. Em seguida ele o recebeu com benevolência e, abraçando-o, deu graças a Deus por sua reconciliação com o filho desgarrado. Por fim, foram jantar juntos, deixando para o dia seguinte as deliberações sobre as outras condições do acordo (ALTHOFF, 1996, p.301).

Através deste exemplo pode-se perceber que para aquela sociedade era mais importante mostrar para todo o público a reconciliação e a recuperação dos laços através da partilha da refeição do que especificamente dar continuidade ao acordo e à negociação firmados.

Nas refeições, se tomava conhecimento das decisões, das inovações, das mudanças. Através delas se firmavam alianças, se selava a paz entre comunidades em conflito, celebrava-se a manutenção ou o estreitamento das relações. O compartilhamento do alimento é utilizado para criação ou reconhecimentos de um laço social.

Nesta época, independente do motivo que justifique o banquete, o que realmente importa é a partilha do alimento. Não importa o que se come ou o que se bebe, o que importa é comer e beber juntos e que não haja qualquer demonstração de avareza na oferta dos alimentos. As comidas e bebidas devem ser servidas em abundância. Qualquer atitude que demonstre preocupação com economia se constitui em ofensa aos convidados e pode comprometer o sucesso do banquete.

O alimento e as refeições são símbolos de riqueza e de poder demonstrados através da mesa. Os alimentos são símbolos de distinção. A qualidade e quantidade de alimentos se distinguem nas camadas sociais, a alimentação dos camponeses abastados é mais farta e diversificada do que a dos pobres.

Os alimentos destinavam-se a determinadas classes sociais. Os tubérculos cultivados por baixo da terra eram usados para alimentar os animais. Os legumes cultivados acima da terra eram consumidos pelos camponeses. Os nobres, por sua vez, consumiam os frutos das árvores e as carnes. Segundo Riera-Mellis (1996, p. 397), no imaginário coletivo da época, a abundância na alimentação e, sobretudo a quantidade de carne, continuavam a ser símbolo de poder, de fonte de energia física, de potência sexual e representam uma das principais manifestações da alegria de viver e da felicidade.

Em documentos da época pode-se observar e confirmar esta distinção social feita através do alimento. Segundo descreve Grieco (1996, p. 470), a carne boa era adequada e reservada para as mais elevadas camadas sociais, enquanto a de pior qualidade bastava para satisfazer as necessidades dos mais modestos.

Com o passar do tempo e com as mudanças sociais trazidas pela queda do feudalismo, a relação com os alimentos e com os rituais que os envolvem sofrem alterações nos seus valores. O comportamento à mesa passa a ser observado e valorizado. Está estreitamente ligado às boas maneiras em sociedade e à conduta do homem nas relações estabelecidas com seus semelhantes.

Cada sociedade acaba definindo suas regras de etiqueta, mas elas são imprescindíveis na manutenção da harmonia nas refeições. A repartição do alimento é uma fonte de discórdia nas refeições partilhadas e as regras são essenciais, pois se não existirem, prevalecerá a lei do mais forte.

Surgem então a partir do Século XII, as regras de comportamento à mesa que são codificadas através do surgimento de textos normativos definindo as boas maneiras. Além de permitirem a distinção dos grupos sociais entre si e valorizarem as pessoas em relação às demais, os códigos de boas maneiras também servem como meio de comunicação indispensável à vida em sociedade (ROMAGNOLI, 1996).

Estas regras ultrapassam fronteiras e constituem papel significativo na constituição das normas de civilidade e educação. Depois de muitas modificações e alterações estas regras perduram até os tempos atuais e mantêm a harmonia das relações sociais desenvolvidas e exercitadas pelos comensais.

2. A alimentação, a convivialidade e a hospitalidade

Os alimentos também deixam de ser apenas uma necessidade de sobrevivência com a descoberta do prazer de comer e do prazer da mesa. Esses prazeres são compartilhados através da comensalidade e possibilitam o exercício da sociabilidade.

O ato de partilhar a comida teria seu início no momento que o ser humano deixou de se alimentar apenas de frutos. Passou a preparar a carne e se reunir em família para consumi-la. Estas reuniões inicialmente restritas à família se estenderam às relações de vizinhança e posteriormente às de amizade (SAVARIN, 1999).

Para Savarin (1999, p.170) o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição. O prazer da mesa é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados.

Conforme Pacheco (2001) a relação do homem com a comida começa na infância. Sendo que nessa etapa os hábitos alimentares se formam, através da influência dos conhecimentos e das experiências adquiridas pelos adultos.

Para Behar e Icaza (1972), hábitos alimentares são considerados conjuntos de costumes determinando o comportamento do homem em relação aos alimentos sendo que incluem desde a forma como são selecionados os alimentos até a maneira como são preparados ou servidos. Entende-se então que os hábitos alimentares são o produto da influência mútua entre cultura e o meio ambiente que vão sendo passados de uma geração a outra. Trata-se, assim, de aspectos profundamente enraizados.

A quotidiana ação de comer transcende o simples ato biológico de nutrir-se, onde a comida pode ter uma importante e emocional conotação para uma pessoa ou para um grupo; podendo estar relacionada a rituais de preparação e também a uma história de significado simbólico amplo. Destaca-se que é possível afirmar que, além do singelo ato de comer, o ser humano resgata nos alimentos e na prática de se alimentar fatores relevantes para sua vida (BOFF, 2009).

Neste contexto, destaca-se que na sociologia, “comensais” são “pessoas que comem juntas”. Onde a palavra “comensal” vem do latim significando compartilhar a mesa (BARTLE, 2004). Conforme Ackerman (1996, p. 163): “um companheiro é uma pessoa que come o pão com outra”. Os indivíduos que compartilham uma refeição apreciam sentar-se em torno de uma mesa conversando e harmonizando-se, através de gesto de paz e hospitalidade.

Para Da Matta (1996), não existe nada mais prazeroso do que alimentar-se com os amigos e/ou com a família, em uma noite tranquila, ou final de semana relaxante, alimentar-se com eles a mesma comida ou dividir o que se come de forma cerimonial e respeitosamente traz o sentimento de sociabilidade e hospitalidade. Ainda Da Matta (1996) revela que é a comida boa que harmoniza articulando as relações sociais; sendo através da comida que se realiza um encontro básico de todos com todos, comungando e comendo o mesmo prato, degustando o mesmo tempero.

Segundo Ackerman (1996), os outros sentidos humanos podem ser apreciados em todo seu teor quando estão sozinhos, mas o paladar é extremamente social, onde os seres humanos raramente optam por comer sozinhos. Geralmente, come-se com a família, sendo fácil perceber como o ato de partir o pão juntos representa um elo que poderá unir um estranho ao grupo familiar.

Neste cenário, para Savarin (1999), a mesa e a sociabilidade estão fortemente ligadas:

[...] com frequência temos em volta da mesa todas as modificações que a extrema sociabilidade introduziu entre nós: o amor, a amizade, os negócios, as especulações, o poder, as solicitações, o protetorado, a ambição, a intriga: eis que a convivialidade tem a ver com tudo, eis que produz frutos de todos os sabores (SAVARIN, 1999, p. 171).

A alimentação envolve várias dimensões, entre elas o prazer e as emoções. Os alimentos servidos, sua apresentação, seus aromas, seus sabores, o ambiente,

a atmosfera e os participantes envolvidos, todos estes fatores contribuem para tornar únicos aquele momento e a experiência de convívio nele vivenciada.

A hospitalidade se faz presente na comensalidade através do prazer da convivência exercida através dela e das relações nela estabelecidas.

Historicamente a comensalidade, denominada de *convivium* pelos romanos, era instrumento de comunicação, de divertimento e entretenimento e se faz presente, exercendo estes papéis até os dias atuais.

Nas recepções, a dimensão da sociabilidade e a convivialidade exercida através dela é um dos fatores determinantes para a percepção da qualidade e importância daquele evento para aqueles que dele participam. A visão do comensal de uma refeição como situação inesquecível está diretamente associada às emoções, simbologias e sentimentos envolvidos neste evento. Neste sentido destaca-se que compreendida como um gesto de compensação, a hospitalidade envolve a transposição de um espaço estabelecendo um ritual de acolhimento.

Admitindo aquele que chega - forasteiro - ao interior, estabelecendo-se uma desigualdade de lugar e de estatuto:

Um é o “dono do lugar” (autóctone) enquanto o que é recebido encontra-se ali temporariamente. Salienta-se que esse espaço “atravessado” não se reduz ao plano geográfico (urbano e doméstico), e contempla, no plano psíquico, o território do outro (VERNANT, 2008, p. 159).

Neste sentido, a hospitalidade incondicional tem origem mítica, onde na mitologia grega, os mortais temiam não receber bem o hóspede, visto que existia uma possibilidade daquele forasteiro ser um deus disfarçado.

Tem-se então que na habitação reina Héstia, que personifica o interior, considerada deusa do lar, presidindo as refeições, representando a vigilância e o princípio da permanência:

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.

Tem a prerrogativa de presidir a refeição que, abrindo-se e terminando com uma invocação à deusa, constitui um círculo fechado no tempo; como o *oikos* forma um círculo fechado no espaço. Cozidos no altar da lareira doméstica, os alimentos realizam uma solidariedade religiosa entre os convivas; criam entre os participantes como que uma identidade de ser [...] Pela virtude da lareira, os comensais tornam-se “irmãos” como se fossem consaguíneos (VERNANT, 2008, p. 210).

Nesse contexto a comensalidade representa um papel fundamental para a admissão de um forasteiro ao círculo familiar, para uma hospitalidade.

Assim como Héstia, na sociedade mítica a mulher é interligada ao lar e ao armazenamento - essenciais elementos para a prática da hospitalidade:

O lar, a refeição, os alimentos têm também a função de abrir a quem não é da família o círculo doméstico, inscrevê-lo na comunidade familiar [...] é junto à lareira que o estrangeiro deve ser conduzido, recebido, banqueteadado, pois não se poderia ter contato, nem comércio com quem não fosse integrado ao espaço doméstico (VERNANT, 2008, p. 211).

Logo se percebe que o elo que une alimentação, convivialidade e hospitalidade não é um elo novo, mas antigo, permeando a vida dos antigos, das histórias mitológicas, do desenvolvimento histórico da humanidade.

Ocorre também na atualidade esta ligação entre estes elementos, sendo que desde a comemoração de mais um ano de vida, até uma união matrimonial exigem das comunidades e sociedades o oferecimento de alimentos constituindo uma forma de receber pessoas, oferecendo hospitalidade. Fernandes (1997) coloca certos pontos interessantes sobre a comensalidade sendo muitos deles adequados a situações como ritos de passagem e festas tradicionais.

O autor acima citado afirma que a comensalidade aparece como uma forma de expressão de poder e que a mesa pode ser analisada como um lugar de ritualizações diferenciando os homens uns dos outros. Fernandes (1997) afirma também que participar da partilha na mesa constitui ser companheiro e que, muitas vezes, essa transação pode também significar a porta de entrada em algum grupo social.

Considerações Finais

Neste artigo foi possível concluir e observar a importância que o ato de se alimentar tem e sempre teve através dos tempos no desenvolvimento social das sociedades.

Conclui-se que no meio familiar a comensalidade exerce, muitas vezes, uma função significativa em festas familiares como no Natal, por exemplo. Logo, a comensalidade tem um aspecto que vai desde a união social, até a hospitalidade, revelando sua importância no desenvolvimento de uma sociedade.

Percebe-se também que o ato de se alimentar em conjunto passou por uma série de modificações devido a fatores diversos. Assim, as principais mudanças introduzidas nas diferentes formas de receber e os significados que o alimento adquiriu historicamente têm a ver com transformações profundas nas formas de produção social e suas consequências sobre a estrutura social e familiar, determinando que as formas de sociabilidade, comensalidade e hospitalidade se modifiquem constantemente.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: *SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais*. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.

Referências:

ACKERMAN, D. *Uma história natural dos sentidos*. Tradução Ana Zelma Campos. 2 ed. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 1996.

BARTLE, P. *Comer con los amigos*. 2004. Disponível em:

<<http://.scn.org/mpfc>> . Acesso em: junho 2011.

BEHAR, M. e ICAZA, S. *Nutrición*. México, Interamericana, 1972. .

BOFF, L. “Comensalidade: refazer a humanidade”. *Jornal A Notícia*, Joinville, 19 abr. 2009.

DAMATTA, R. *Torre de babel: ensaios, crônicas, críticas, interpretações e fantasias*. Rio de Janeiro, Rocco, 1996.

FERNANDES, António Teixeira. “Ritualização da Comensalidade”. Porto: Universidade do Porto. Faculdade de Letras, 1995. In Separata da *Revista da Faculdade de Letras*. Sociologia, Porto, I Série, vol. 7, 1997.

FLANDRIN J. & MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. 2ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

GRIECO, A. F. “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”. In: FLANDRIN, J & MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012. pp. 85 – 100.

PACHECO, Aristides O. *Manual de organização de banquetes*. São Paulo: Editora SENAC/ SP, 2001.

ROMAGNOLI, Daniela. “*Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa*”. In: FLANDRIN, J & MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1996. p.496-508.

SAVARIN, B. *A fisiologia do gosto*. SP: Companhia das Letras, 1999.

VERNANT, Jean-Pierre. “Héstia-Hermes: sobre a expressão religiosa do espaço e do movimento entre os gregos”. In: *Mito e pensamento entre os gregos*. 2 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.