



## A COMENSALIDADE COMO RESISTÊNCIA CULTURAL NOS FESTEJOS JUNINOS DE ESTÂNCIA/SE

Robertta de Jesus Gomes <sup>1</sup>

### RESUMO

O presente trabalho aborda o papel da comensalidade nos Festejos juninos do município nordestino de Estância, tal cidade localiza-se na região centro-sul do estado de Sergipe e é conhecida como a “Terra do Barco de Fogo” por trazer consigo essa tradição cultural durante décadas. Nessa festa junina além do brilho dos fogos, destacam-se as comidas típicas como o milho e seus derivados, o bobó de camarão, a maniçoba, o pé-de-moleque, os bolos de diversos sabores, o amendoim e bebidas como licores de frutas locais como a mangaba e o jenipapo. No contexto pandêmico (2020 e 2021) observou-se que a população local buscou reavivar essas festas dentro dos seus lares por meio da compra, da elaboração e do consumo desses alimentos típicos do ciclo junino. Nesse contexto, o objetivo dessa pesquisa é analisar a relevância das comidas juninas de Estância como símbolos de resistência cultural. Como referencial teórico buscou-se as discussões de autores vinculados a temáticas como identidade, comensalidade, festas juninas e resistência cultural como: Cascudo (2004), Claval (1999), Menezes Neto (2015), Montanari (2008), Castro (2012), Vargas e Neves (2011), Vogel (2012), Giddens (2003), Hall (2002) e Menezes (2013). Como resultados, constatou-se a relevância do momento da comensalidade para a festa junina da cidade, os moradores alegaram que ao se agruparem em família para elaborar e consumir essas comidas, as memórias e o sentimento de pertencimento com o lugar eram reavivados.

**Palavras-chave:** Comensalidade; Estância-SE; Festa Junina; Identidade; Resistência Cultural.

### ABSTRACT

The present work addresses the role of commensality in the June Festivals in the northeastern municipality of Estância, this city is located in the south-central region of the state of Sergipe and is known as the "Land of Fire Boat" for bringing this cultural tradition with it during decades. In this June party, in addition to the glow of fireworks, typical foods such as corn and its derivatives, shrimp bobó, maniçoba, pe-de-moleque, cakes of different flavors, peanuts and beverages such as liqueurs stand out. local fruits such as mangaba and genipap. In the pandemic context (2020 and 2021) it was observed that the local population sought to revive these parties within their homes through the purchase, preparation and consumption of these typical foods from the June cycle. In this context, the objective of this research is to analyze the relevance of the local foods of Estância as symbols of cultural resistance. As a theoretical framework, we sought the discussions of authors linked to themes such as identity, commensality, June festivals and cultural resistance such as: Cascudo (2004), Claval (1999), Menezes Neto (2015), Montanari (2008), Castro (2012), Vargas and Neves (2011), Vogel (2012), Giddens (2003), Hall (2002) and Menezes (2013). As a result, it was verified the relevance of the dinner time for the city's June party, the residents claimed that by grouping together as a family to prepare and consume this food, their memories and the feeling of belonging to the place were revived.

**Keywords:** Commensality; Estância-SE; June party; Identity; Cultural Resistance.

---

<sup>1</sup> Mestre em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe -UFS, roberttadejesus15@hotmail.com;



## INTRODUÇÃO

O município de Estância localizado no centro-sul do estado de Sergipe carrega consigo algumas peculiaridades culturais. Dentre elas destaca-se a festa junina, tradição mais representativa da cidade durante o mês de junho, que se enche de colorido e sentimento de felicidade. Tal tradição é evidenciada em seus símbolos como a fogueira, os enfeites, as danças (reisado, samba de coco, batucada e a quadrilha), os fogos e o barco de fogo (Patrimônio Cultural Imaterial de Sergipe), que abrilhantam o olhar atento de turistas e da população local.

Esse emaranhado de cores enriquece com a variedade de comidas que são produzidas, comercializadas vendidas e consumidas nesse período festivo. O ciclo junino local inicia-se todos os anos no último dia do mês de maio e é chamado popularmente de “Salva Junina”, que é a abertura das comemorações.

Os festejos de Estância recordam o debate de Vargas e Neves (2011) no qual evidenciam que essas festas tradicionais sergipanas materializam a identidade por meio dos inúmeros elementos culturais ali inseridos.

Essa pesquisa justifica-se pela relevância da manutenção de hábitos alimentares tradicionais, haja vista que as comidas reavivam a alegria e tradição dos festejos juninos, nesse contexto a comensalidade está embutida de resistência cultural, significado, identidade e saberes-fazeres. O objetivo desse trabalho é analisar a relevância das comidas juninas de Estância como símbolos de resistência cultural.

Desde 2020, devido à pandemia, as festas juninas em todo o país foram canceladas nos seus moldes tradicionais (presenciais) para evitar aglomerações, ocorrendo transmissões via canais digitais do *Youtube*, *Instagram* e *Facebook* de apresentações de bandas, grupos tradicionais e concursos de rainha do milho e de comidas típicas.

Dessa maneira, a população local buscou nesses dois últimos anos manter a recordação dessa festividade por meio da manutenção do consumo de iguarias locais juninas em seus lares.

## METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa de análise qualitativa, na qual os procedimentos metodológicos partiram da coleta de referências bibliográficas atreladas às temáticas comensalidade como: Cascudo (2004), Claval (1999), Menezes Neto (2015), Montanari (2008), tais autores evidenciam as relações entre os alimentos e os hábitos culturais dos seres humanos, bem como também o consumo de determinadas comidas seguindo o calendário (período



festivos e época de nascerem determinados cultivos à exemplo da colheita do milho ), a localização geográfica onde observa-se que em áreas litorâneas como Estância desde os primórdios de sua formação já observava-se o consumo de mariscos que até hoje são usados na produção de comidas juninas como o bobó de camarão.

No que se refere as festas foram base para a construção dessa pesquisa: Castro (2012), Vargas e Neves (2011), Vogel (2012), as discussões levantadas por esses teóricos mergulham no universo das tradições festivas Brasileiras, sobretudo as festividades juninas nordestinas e, no caso específico de Vargas e Neves (2011), há uma abordagem detalhada da beleza, dos elementos e das comidas típicas juninas sergipanas. Esses debates também salientam as relações entre as pessoas que trabalham nas festas juninas com os consumidores das comidas tradicionais, onde observa-se laços de proximidade e de busca de valorização da cultura.

Outros teóricos essenciais na construção desse artigo foram: Giddens (2003), Hall (2002) e Menezes (2013), haja vista que, evidenciam em seus estudos a identidade cultural. Para a construção desse artigo também foi realizado um trabalho de campo com entrevistas realizadas com a população do município de Estância, levantamento de dados com dirigentes e secretário de cultura vinculado a prefeitura municipal, consulta em jornais e registros iconográficos dos alimentos tradicionais dos Festejos Juninos.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

O Ciclo festivo junino é uma tradição arraigada em Estância e isso é evidenciado desde a construção da festa prezando pela manutenção de elementos tradicionais como os consumo de alimentos específicos. Dessa forma, esse trabalho foi estruturado com base nos conceitos de identidade, resistência cultural, alimentação na geografia, festas tradicionais e saberes-fazeres.

Castro (2012, p.142), ao estudar as festas juninas no espaço urbano, considera que essa festividade “pode ser também um indicativo de traço identitário ou multidentitário do festeiro, que, à sua maneira, constrói uma curta e explosiva história de vida naquele lugar festivo e com aquelas pessoas do seu circuito afetivo”.

Giddens (2003) menciona que as pessoas sempre se “reúnem” em determinadas estações ou localizações espaço-temporais definidas por motivações simbólicas. Logo, as tradições são essenciais nas festividades do ciclo junino, haja vista que fortalecem as relações de afetividade e proximidade.



Segundo Menezes Neto (2015), por apresentar um valor histórico e cultural, a comida, atribui vida à festa junina, havendo uma relação entre as comemorações juninas e a repetição de consumo de determinados alimentos desse ciclo festivo.

Nesse contexto, Menezes (2013, p.124) contribui ao mencionar que “é perceptível a resistência de representações materiais e imateriais evidenciadas na preservação de valores, saberes, conhecimentos, modo de viver, culinária”. A comensalidade quando reavivada nos lares da população estanciana torna-se um elemento de resistência, de resgate as boas memórias da festa junina da cidade. Nesse sentido, Claval (1999) assevera que os estudos sobre alimentação são um rico campo de análise para a ciência geográfica:

Alimentar-se, beber e comer: não há terreno de análise mais fascinante para os geógrafos. As relações ecológicas dos homens com seu ambiente exprimem se diretamente nos consumos alimentares: os grãos, os legumes, as frutas, a carne e os laticínios vêm de terras cultivadas ou de pastagens; a colheita traz os cogumelos e certas plantas utilizadas para aromatizar a cozinha; o peixe e a caça resultam da apropriação efetuada na fauna natural. (CLAVAL, 1999, p. 255)

Claval (1999, p. 256), em suas discussões sobre as relações do homem com a mediação alimentar, observa a questão da convivialidade, que apresenta uma função essencial para as bases das sociedades: “o companheiro é aquele que consome o mesmo pão”. Dessa maneira, podemos fazer uma relação entre a comensalidade e as festas, uma vez que são nessas ocasiões que as pessoas se reúnem para comemorar e dividir os prazeres alimentares locais em períodos comuns todos os anos. O referido autor também considera que esses laços afetivos com a comida podem ser denominados como “fisiologia do gosto”, que está embasada nas tradições alimentares e na estreita relação que os homens mantêm com seu espaço desde seu nascimento.

Montanari (2008, p.135) coopera com esse debate ao salientar que “os hábitos alimentares são um reflexo também do lugar”. Portanto, entender a relação dos alimentos tradicionais e os festejos juninos é essencial para compreender as afinidades entre a festa, a comida e o sentimento de pertencimento da população.

Para Hall (2002), o ser humano carrega consigo uma série de significados e valores que são influenciados pelas relações de pertencimento com os lugares, festas, tradições e hábitos de alimentação. Deste modo, essa relação é essencial para a manutenção das tradições culturais identitárias, que estão atreladas ao local por meio das comidas tradicionais.

Ao analisar as festas rurais em territórios emergentes do Nordeste, Goiás e Minas Gerais, Almeida (2011, p. 1) afirma que “a festa, para todos, é entendida como um código sociocultural e simbólico, impresso e produzido no espaço geográfico”. Tal debate assemelha-se às discussões de Vargas e Neves (2011), que abordam as relações identitárias embutidas nas



festas sergipanas. Para os autores, os festejos tradicionais são materializações da identidade e rompem com o cotidiano a partir de simbologias, danças e rituais.

Botelho (2009, p. 134) considera que os pequenos detalhes de construção da festa constituem uma história coletiva, fortalecendo a identidade coletiva: “orientadora de práticas sociais dos sujeitos”. Assim, considera-se que um dos principais elementos para a manutenção das festas é o aspecto identitário.

Bauman (2005, p. 19) menciona que “as identidades flutuam no ar, algumas de escolha própria, outras infladas e lançadas pelas pessoas em nossa volta, é preciso estar em alerta constante para defender as primeiras em relação às últimas”. Desse modo, deve-se ter cuidado ao abordar esse conceito, pois quando se discute no contexto das festas populares, deve-se destacar que é a identidade cultural que parte das tradições sólidas que deve ser enfatizada.

Brandão (2009) considera que o trabalho inserido na festividade não tem o sentido duro enfadonho e cansativo, e sim apresenta um caráter de lazer, lúdico e emocional. Dessa forma, as pessoas que trabalham na construção desses festejos se consideram como colaboradores para a efetivação de um elemento tradicional e identitário. O referido autor ainda salienta a questão do cantar e dos afazeres, o que ele denomina de “o trabalho cantando”. O canto aumenta as relações de sociabilidade e transforma o momento da tarefa em algo prazeroso e solidário, uma vez que, embora haja a efetiva execução de uma atividade que exige esforço, esta se dá em um clima de amizade e festividade, ou seja, são os rituais, as cerimônias e comemorações que fortalecem as identidades locais. Logo, constata-se a força da cultura local ao atribuir valor aos símbolos e rituais presentes nessas comemorações. O saber fazer das populações locais torna-se um elemento identitário resgatado e utilizado como estratégia de reprodução. Rio (2010), ao debater sobre as relações entre o econômico e o cultural, salienta que a carga simbólica e identitária está no fazer, na ação de fabricar, ou seja, na construção de algo que tenha uma representação cultural para os envolvidos.

Maia (1999) também contribui com essa discussão quando menciona elementos da espacialidade das festas, onde ruas, praças, bairros, casas comerciais, entre outros locais, assumem novas “funções” durante o ciclo festivo. Nesse contexto, Corrêa (2007), em seus estudos sobre a cidade e a produção de formas simbólicas, adverte que se deve ter cuidado ao abordar essas funções, pois é por meio dessas formas que a cidade expressa uma dada cultura e realiza o seu papel de transformação cultural, tanto em sua hinterlândia como em seu próprio espaço interno, tanto no passado como no presente, e, ainda, visando ao futuro. Porém, os símbolos são alterados ao longo da história, e essa alteração se faz na forma, na função e no significado.



Outro elemento importante a respeito de festa é o aguçamento de conflitos. Como Maia (1999) comenta em seu trabalho a respeito da espacialidade das festas populares, existem casos de nordestinos que vão morar em outras regiões, como Sul e Sudeste do Brasil, para trabalhar, e sempre solicitam férias ou licença com o objetivo de aproveitar as festividades tradicionais. Dentre elas, as mais recordadas são os festejos juninos, como o São João de Campina Grande. Nesse sentido, patrões entram em conflito com funcionários por não lhes permitirem a liberação. Porém, de acordo com essa pesquisa, mesmo correndo o risco de sofrer uma demissão, as pessoas ainda preferem manter suas raízes culturais e não deixam de frequentar tais festividades.

Castro (2012, p. 142), em seu livro sobre a espetacularização das festas juninas no espaço urbano, salienta que essa festividade “pode ser também um indicativo de traço identitário ou multidentitário do festeiro, que, à sua maneira, constrói uma curta e explosiva história de vida naquele lugar festivo e com aquelas pessoas do seu circuito afetivo”. Logo, as tradições são embasadas na identidade local e nas relações de afetividade e proximidade.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

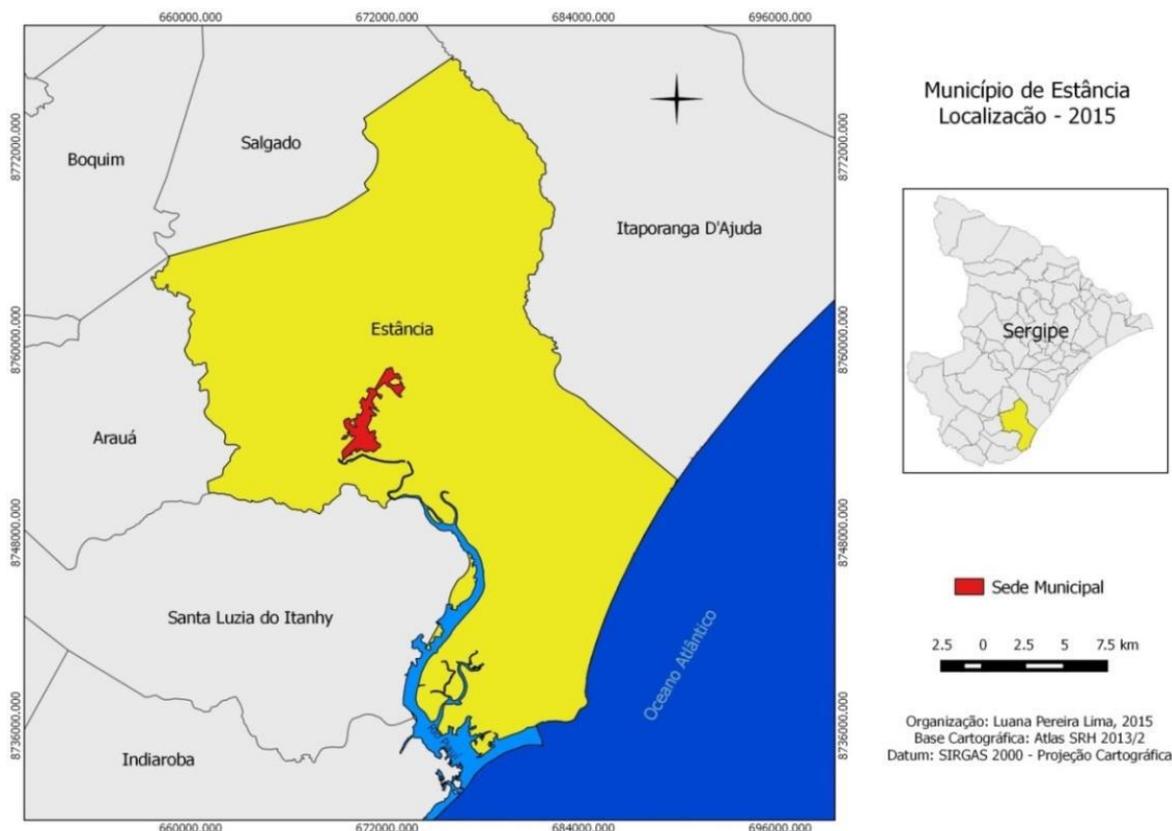
Sobre as origens da comensalidade de Estância, ficou constatado que os primeiros grupos sociais que povoaram a cidade, junto aos seus familiares e empregados, plantavam mandioca, milho, feijão, cana-de-açúcar e outros produtos destinados à subsistência.

Assim a presença da mandioca é contemporânea da origem da povoação, ou seja, as manutenções da tradição desses alimentos locais evidenciam a força da cultura local desse município.

Sendo um município litorâneo (mapa 1), com rios de foz estuarina, dispõe de uma rica fonte de mariscos, utilizados em sua culinária local. Um exemplo é o camarão, um dos principais ingredientes dos alimentos tradicionais juninos, aproveitado na elaboração de iguarias como o bobó e o caruru. Além disso, há diversos tipos de peixes também aproveitados pela população para consumo e comercialização.



### Mapa 1- Localização de Estância-SE



Para compreender a força da manutenção das tradições do município, dentre elas seus alimentos tradicionais e a festa junina, tornou-se necessário mergulhar nas suas raízes históricas e culturais. Conforme relatos da população local, as festividades juninas contribuem para preservar o hábito de produzir, consumir e vender alimentos e bebidas tradicionais.

Os festejos juninos iniciam-se em 31 de maio e terminam no final do mês de junho, com a festa de São Pedro e a relação com o ciclo de colheita de alimentos, como o milho, que no passado era realizada nesse período.

A abertura do festejo junino de Estância ocorre com um costume conhecido como “salva”, que se caracteriza pela bênção da fogueira por um padre sempre em frente à Catedral. Em seguida, acontece o hasteamento de três bandeiras dos Santos homenageados: Santo Antônio, São João e São Pedro.

Em 2020 e 2021 todas as comemorações ocorreram por meio de transmissões pela internet para evitar aglomerações, mas um aspecto chamou a atenção nesse período, o aumento do consumo de comidas típicas do ciclo junino.

As buscas por comidas desse ciclo festivo nas feiras, padarias e supermercados aumentaram significativamente, haja vista, que segundo os moradores desse município ao



preparar uma comida junina, sentir o cheiro e degustá-las os deixavam mais próximos das memórias sobre a festa.

Dentre as comidas tradicionais consumidas nesse período, verificou-se o domínio dos derivados da mandioca: bobó de camarão (figura 1) - elaborado com a macaxeira ou aipim, leite de coco e camarão; bolos - de diversos sabores (figura 2): macaxeira/aipim, puba, pé-de-moleque feito da puba e coco (figura 3); maniçoba (figura 4) - feita da folha da mandioca e que apresenta origem indígena; pé-de-moleque (nordestino) - mandioca, coco e açúcar enrolado na folha de bananeira e assado.

### **Figuras 1 e 2- Bobó de Camarão e Bolos juninos**



Fonte: Robertta de Jesus Gomes, 2015.

### **Figuras 3 e 4 - Pé-de-moleque e Maniçoba**



Fonte: Robertta de Jesus Gomes, 2015.



Em seus estudos sobre a história da alimentação brasileira, Cascudo (2004, p.80) destaca que os colonizadores identificaram a mandioca e afirmaram que “a raiz que alimentava o brasileiro é a mandioca (*Manihot utilíssima Pohl*)”, “aquela raiz é o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.” (CASCUDO, 2004, p.90).

Logo, para além da farinha consumida diariamente nas refeições da população local, a mandioca está presente nas festas do ciclo junino de Estância sob diversas formas. Esse predomínio do citado alimento se deve ao fato de que a mandioca se propagou em todo litoral brasileiro.

Outros alimentos enaltecidos pela população são derivados do milho: o bolo de milho, chamado manaué, a canjica, o milho assado na brasa ou cozido, o mungunzá e a pamonha. Nesse contexto, Menezes Neto (2015) destaca que a farinha de milho foi a base da alimentação dos escravos que trabalharam na construção do Brasil. É considerado como uma comida forte, que “dá força, dá sustância”. Além disso, esse alimento também possui uma forte relação com a religiosidade, sendo considerada uma “comida de santo”, muito usada pelas religiões afro-brasileiras. E em junho, por sua vez, o milho é denominado como “comida de festa”, um tipo de alimento que tem sua temporalidade ou sazonalidade associadas às festividades juninas.

Vogel (2012) afirma que as festas podem marcar uma regularidade das estações do ano e ciclo de colheitas, como no caso do milho e seus derivados. Isso reforça a identidade dos indivíduos a partir da memória coletiva gerada sempre na mesma temporalidade. Inclusive na realidade estanciana e nordestina, existem os tradicionais concursos de Rainha do Milho, que evidenciam a importância desse alimento tradicional na festa junina.

Os alimentos elaborados com o camarão, crustáceo extraído nos estuários dos rios locais, são demandados pela população nesse período. Cascudo destaca (2004, p.149): “do cardápio indígena herdamos também a paçoca, a moqueca e o caruru”. Também explica que “o caruru (figura 5) é um esparragado de quiabos, camarões, peixes, adubado de sal, cebola, alho e azeite-de-dendê.” (CASCUDO, 2004, p. 150).

Outro alimento presente nessa festa é o amendoim, vendido cozido, e a cocada de amendoim, conhecida popularmente como cocada “preta”. Cascudo (2004) também menciona que o amendoim (*Arachis hypogaea*) é uma planta que ficou no paladar dos brasileiros, pois é um alimento que pode ser ingerido cru, assado e cozido, além de servir de base para a criação de outras comidas.

### Figuras 5 e 6- Caruru e Amendoim



Fonte: Robertta de Jesus Gomes, 2015.

Quanto a bebida que representa os festejos juninos é o licor (figura 7). Esse produto demonstra uma relação com o meio ambiente, tendo em vista que é elaborado com frutas regionais obtidas nos resquícios da Mata Atlântica, como o jenipapo, jabuticaba, cajá, caju, tamarindo, cambuí, murici e mangaba. Para Cascudo (2004, p. 627), essa diversidade de frutas no Brasil enriquece as práticas alimentares culturais e são “a revelação da flora estranha, perfumosa, cativante”.

### Figura 7- Licores da festa junina de Estância



Fonte: Robertta de Jesus Gomes, 2015.



Os alimentos e as bebidas do ciclo junino estanciano têm o seu modo de preparo transmitido por gerações a partir do saber-fazer tradicional, com técnicas artesanais e manuais. E, seu consumo recorrente demonstra que as pessoas apresentam um forte vínculo identitário com a festa junina.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Todos esses alimentos mencionados durante esse artigo são a base dos tradicionais festejos juninos estancianos e, durante os dois últimos anos, foi recorrente o preparo, compra e consumo dessas iguarias nos lares como forma de reavivar a memória da festa junina local.

Nesse período pandêmico, o brilho e a alegria dessas comemorações foram reavivados em função da resistência da comensalidade nas residências da cidade.

Os rituais de comprar os ingredientes, de cozinhar e de compartilhar essas comidas do ciclo junino em família, fizeram com que as pessoas evidenciassem em suas falas a importância desses alimentos identitários em suas vidas.

Portanto, a comensalidade durante os festejos juninos de 2020 e 2021 é uma demonstração de resistência cultural, haja vista que, mesmo não existindo a tradicional festa junina nas praças e barracas distribuídas pela cidade de Estância, a população local não deixou as tradições culinárias dos festejos juninos morrer, observou-se ainda dos entrevistados um entusiasmo ao relatar os sabores e cheiros dos pratos típicos consumidos nos dois últimos anos em família, pois esses momentos eram sinônimos de reviver a festa junina.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. G.; VARGAS, M. A. M; MENDES, G. F. (2011 maio/agosto). Territórios, Paisagens e Representações: um diálogo em construção. In: **Mercator**, 10(22), pp. 23-35.

BOTELHO, Isabel. A festa de Nossa Senhora do Rosário: Identidades construídas, Identidades em construção. In: GODOY, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Maria Aparecida e MARIN, Rosa Acevedo (Orgs.). **Diversidade do campesinato**: expressões e categorias. São Paulo: editora Unesp, 2009.

BAUMAN, Zygmunt, **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi, tradução Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Ed., 2005.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Identidade e Etnia**: construção da pessoa e resistência cultural. Editora Brasiliense, 1986.



CASTRO, Janio Roque Barros de. **Da casa à praça pública: a espetacularização das festas juninas no espaço urbano.** EDUFBA, 2012.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** 3ª. Ed. São Paulo: Global, 2004.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural.** Florianópolis: editora da UFSC, 1999.

CORRÊA, Roberto Lobato. A geografia cultural e o urbano. p.167-186. In: CORRÊA, Roberto Lobato & ROSENDAHL, Zeny (Orgs.) **Introdução a geografia cultural.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

GIDDENS, Anthony. **A constituição da sociedade.** Tradução: Álvaro Cabral- 2ª Ed. – São Paulo, 2003.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Tradução Tomaz T. Silva e Guacira L. Louro. 7ª edição. Rio de Janeiro. 2002.

MAIA, Carlos Eduardo Santos. Ensaio Interpretativo da Dimensão Espacial das Festas Populares: proposições sobre festas brasileiras. In: ROSENDAHL, Zeny, e CORRÊA, Roberto L. (orgs.). **Manifestações da cultura no espaço.** Rio de Janeiro: edUERJ, 1999.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **Revista GeoNordeste**, n. 2, 2013.

MENEZES NETO, Hugo. Música e Festa na Perspectiva das Quadrilhas Juninas de Recife. **Revista Antropológicas**-ISSN: 2525-5223, v. 26, n. 1, 2015.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

RIO, Gisela A. Pires. Jogo de Espelhos: A dimensão cultural do econômico. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. (Orgs.). **Economia, Cultura e Espaço.** Rio de Janeiro: EdUERJ, 2010, p.15-36.

VARGAS, Maria Augusta Mundim; NEVES, Paulo Sergio da Costa. Olhares sobre identidade e festas em Sergipe. In: **Revista Geográfica de América Central Número Especial EGAL**, Costa Rica, 2011. p.1-15.

VOGEL, Lilian. O ciclo junino no cotidiano do povo paulista. **I SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS**, p. 1-16, 2012.