



SABORES E SABERES DO PERÍODO JUNINO NAS FEIRAS DO SUL SERGIPANO¹

Vanessa Modesto dos Santos²

RESUMO

As feiras na região Nordeste são consideradas importantes para a economia, cultura e tradição, inserida no cotidiano das cidades brasileiras. As atividades realizadas na feira estão enraizadas na vida dos grupos familiares por diferentes gerações, logo se constitui uma tradição transmitida e reproduzida por diferentes grupos sociais que atuam na feira. Desse modo percebe-se que nestes mercados a céu aberto está imbuído um valor cultural para seus frequentadores. Esse território de comercialização de diversos produtos, se adequa a venda de alimentos tradicionais e objetos pertencentes a cultura nordestina, e durante o período junino esse território torna-se multicolorido com a diversidade de alimentos, mas, também, de outros produtos alusivos as festas juninas. O artigo tem como objetivo identificar nas feiras as principais alterações na comercialização de produtos consumidos durante o período junino. Desse modo é possível perceber que o território da feira está destinado não apenas a comercialização de produtos e reprodução econômica, mas também é um espaço em que se pode manter viva a cultura e as tradições do período junino. Este território se constrói e reconstrói, cotidianamente, e os saberes são repassados ao longo de suas jornadas de trabalho.

Palavras-chave: Feira, Festejos juninos, Alimentos tradicionais, Tradição, Saberes.

RESUMEN

Las ferias de la región Nordeste son consideradas importantes para la economía, la cultura y la tradición, insertadas en la vida cotidiana de las ciudades brasileñas. Las actividades que se llevan a cabo en la feria están arraigadas en la vida de grupos familiares de distintas generaciones, y constituyen así una tradición transmitida y reproducida por los diferentes grupos sociales que trabajan en la feria. Por lo tanto, está claro que estos mercados al aire libre están imbuídos de valor cultural para sus clientes. Este territorio para la venta de diversos productos, conviene a la venta de alimentos tradicionales y objetos pertenecientes a la cultura nororiental, y durante el período de junio este territorio se vuelve multicolor con la diversidad de alimentos, pero también con otros productos relacionados con las fiestas de junio. El artículo tiene como objetivo identificar los principales cambios en la comercialización de los productos consumidos durante el período de junio en ferias. De esta manera, se puede ver que el territorio de la feria está destinado no solo a la comercialización de productos y reproducción económica, sino que también es un espacio donde se puede mantener viva la cultura y tradiciones de la época de junio. Este territorio se construye y reconstruye a diario, y el conocimiento se transmite a lo largo de sus jornadas laborales.

Palabras clave: Feria, Fiestas de Junio, Comidas Tradicionales, Tradición, Conocimiento.

¹ Trabalho resultante da pesquisa de Mestrado defendida em 2018, ao Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe.

² Doutoranda em Geografia, Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe - UFS, vanessamgeografia@gmail.com;



INTRODUÇÃO

As feiras na região Nordeste são consideradas importantes para a economia, cultura e tradição, inserida no cotidiano das cidades brasileiras. Desse modo a “feira livre se apresenta como um lugar curioso para compreender como se dão as relações num espaço urbano específico, construído e vivido que carrega tradições e biografias de seus habitantes cujas narrativas expressam uma memória coletiva” (PONTES, 2012 p.37). O território da feira é onde as diversas relações se desenvolvem.

As atividades realizadas na feira estão enraizadas na vida de grupos familiares por diferentes gerações, logo se constitui uma tradição transmitida e reproduzida por grupos sociais em diversos setores desse espaço. A feira está imbuída de um valor cultural para seus frequentadores, sejam eles comerciantes ou consumidores. Tal fato está relacionado ao lugar como ponto de encontro onde esses grupos mantêm e fortalecem relações de sociabilidade e de proximidade, que são permeadas por laços de confiança.

Assim é possível verificar as transformações e, desse modo, observar os fatos históricos que ali se desenvolvem. Partimos do pressuposto de que o dia da feira constitui não somente um momento em que relações econômicas acontecem, mas um território no qual são partilhadas experiências e fortalecidas as redes de sociabilidade. Logo, para alguns “é uma festa”, para outros, “o dia mais importante da semana”. Nesse dia os atores sociais que a frequentam trocam saberes e fazeres, e tecem diferentes artes, como a de comprar, vender, permutar, realizar a feira, e a de fazer histórias (SANTANA et al, 2015).

O estudo referente sobre a inserção de produtos tradicionais juninos na feira se faz necessário, tendo em vista que esse território é tradicionalmente inserido na cultura local e durante esse período específico do ano enaltece a cultura junina por meio da comercialização de produtos tradicionalmente utilizados nas festas juninas. Pois as feiras além de contribuir para a manutenção econômica dos grupos sociais inseridos nesse território também contribuem para a cultura e tradição local.

As feiras nordestinas, são espaços tradicionais destinados a comercialização de diversos produtos e atraem consumidores das diferentes faixas etárias. No período dos festejos juninos esse território torna-se multicolorido com a diversidade de alimentos, mas, também, de outros produtos alusivos as festas juninas como as vestimentas típicas utilizadas especificamente nesse período do ano. Além disso, evidencia-se o consumo das comidas típicas derivadas do milho e da mandioca, objetos de decoração e a comercialização de fogos de artifício se intensificam.



Faz parte da cultura nordestina durante o mês de junho homenagear os santos padroeiros de tradição católica: Santo Antônio, São João e São Pedro, as festas juninas são importantes para a cultura local, sendo festejada de acordo com particularidades de cada localidade.

No estado de Sergipe, durante as comemorações alusivas a esses santos, os ambientes passam por alterações. A população rural e urbana modifica suas rotinas no preparo para as comemorações juninas. Durante o mês de junho, é possível verificar, que os espaços públicos e estabelecimentos comerciais são decorados com bandeirolas, artigos de palha e também com artesanato de barro (MENEZES, 2020). As cidades interioranas e também a capital são ornamentadas para as festividades juninas.

Os elementos utilizados para a ornamentação são encontrados em diversos pontos comerciais e também as feiras da localidade passam a ofertar com maior intensidade alimentos e produtos tradicionais da cultura junina local.

Assim pode-se constatar que no território da feira além das práticas comerciais, podem ser observadas também as estratégias de comercialização, manutenção das tradições e transmissão de saberes entre os grupos envolvidos na realização dessas atividades.

Desse modo o objetivo do presente trabalho consiste em identificar nas feiras as principais alterações na comercialização de produtos que são consumidos durante o período junino.

METODOLOGIA

Durante a realização deste trabalho, foram empregados procedimentos metodológicos como, revisão de literatura acerca da temática, essencial para a compreensão do tema a ser abordado no presente artigo.

Para além das informações adquiridas por meios das referências fez-se necessário observações realizadas *in loco* a fim de observar a comercialização de alimentos tradicionais consumidos durante o período junino, bem como a presença de artigos utilizados para a ornamentação dos ambientes no território da feira, durante a realização dessa etapa foi realizado o uso do diário de campo como ferramenta que permite ao pesquisador o registro da sua memória, constituindo-se como a principal ferramenta de apoio durante a efetivação da pesquisa (LOPES et al, 2002).



REFERENCIAL TEÓRICO

Os estudos referentes às feiras assinalam que o território é marcado pela multiplicidade de ações e relações em seu cotidiano. Para além das atividades voltadas à comercialização de mercadorias, esse espaço está permeado de signos e significados relacionados às práticas cotidianas.

Ao abordar a temática “feira”, é possível reconstruir o processo de evolução de trocas na escala global, uma vez que surgem em algumas regiões de forma espontânea, sendo efetivadas por meio do escambo das mercadorias. Logo, sua instituição está interligada à prática do intercâmbio de produtos para o abastecimento da população de uma determinada localidade.

No sentido etimológico, a palavra feira está relacionada a um dia de festa. O termo tem origem na “[...] palavra latina ‘feria’ – ‘dia de festa’ – e é comumente utilizada para designar um lugar público, muitas vezes descoberto, onde se expõem e vendem-se mercadorias” (DANTAS, 2007, p. 24). No espaço da feira, os produtos são expostos ao ar livre e em contato direto com o consumidor. O termo também está associado ao momento de encontro em que são realizados diversos tipos de atividades, sejam elas socioculturais ou econômicas.

De acordo com os registros históricos, as feiras livres remontam o período de formação da sociedade, posto que surgiram quando o homem deixou de ser nômade e se fixou na terra, momento a partir do qual surge a necessidade de trocar o excedente de sua produção (LIMA; SAMPAIO, 2009).

[...] (feiras livres) são resultado de um conjunto de instituições sociais formadas no processo sócio histórico de ocupação das regiões nas quais se encontram, definindo os modos de participação dos atores, as práticas de exposição, manuseio e consumo dos produtos e as interações e transações econômicas estabelecidas entre feirantes e consumidores (CASSOL, 2021, p. 100).

Percebe-se assim que as feiras são resultantes de diferentes formas de interação social, como “a troca, como um compromisso de interesses entre os participantes, através do qual se entregam bens ou possibilidades como retribuição recíproca; e a competição, ou seja, a luta sobre os preços entre o cliente e o vendedor...” (DANTAS, 2007, p. 28). Desse modo, verifica-se que, no momento de compra e venda de produtos, as partes integrantes estabelecem vínculos sociais que são fortalecidos ao longo dos dias em que a relação se reproduz.

As feiras livres no Brasil, foram implantadas por meio da influência dos colonizadores portugueses. Foram implementadas como espaços regulares e periódicos de comercialização de



produtos, ainda que existissem entre os nativos formas de trocas anteriores a esse modelo de transação comercial (MOTT, 1975).

A comercialização tradicional na feira, foi objeto de diversos estudos realizados no Nordeste brasileiro, tal fato se dá “por ser território de início da ocupação colonial brasileira, é ali que as feiras tradicionais mais se desenvolveram e na qual ainda hoje se encontram presentes” (CASSOL, 2021, p. 102). Desse modo, é possível verificar que o território da feira na região Nordeste assume um papel importante para a cultura local.

Durante os séculos XVII e XVIII em Sergipe, para além da produção do açúcar destaca-se a criação de gado. Os animais eram deslocados de um local para outro com o objetivo da comercialização e também para as fazendas. Os pontos de parada das reses eram locais de encontro para os boiadeiros, e nos espaços destinados ao descanso realizavam-se o comércio e a permuta não só dos bovinos, mas também de produtos específicos para o tratamento desses animais e também para aqueles que tinham o papel de conduzir os animais até o seu destino. E esses locais passaram a atrair pessoas que ali aglomeravam-se, dando origem às primeiras povoações do estado. A criação de pontos de comercialização, portanto, serve como impulsionador para a ocupação de Sergipe pelos colonizadores (ANDRADE, 2011).

Nas feiras que surgiram no estado de Sergipe, eram comercializados diversos produtos que interessavam à população que frequenta esse território a fim de suprir suas necessidades, e para além dessa função, as feiras sergipanas assumem um papel importante no cenário cultural do estado, marcando a história das cidades e fazendo parte da tradição e da cultura da população.

Assim como a feira livre marca a cultura local os festejos juninos também estão enraizados na cultura nordestina. Essas festas são importantes na vida dos sergipanos, sendo que em cada localidade os grupos sociais estabelecem particularidades no seu modo de festejar os santos padroeiros.

As festas juninas permanecem importantes na vida dos sergipanos seja pelo quanto suas representações os reforçam no festar nordestino, seja pelas diversificações que as singularizam no contexto do discurso do forte significado que apresentam na região Nordeste do país (VARGAS, 2014, p. 260)

Nessas festividades são utilizados elementos pertencentes à cultura local. Durante esse mês, há um brilho e um colorido diferenciados nas ruas das cidades, os aromas, os sons são alterados. Desse modo, é possível observar a relevância dessas festas, que atraí turistas além da população do lugar.

Observa-se nessa festa os encontros familiares, que são marcados pelo consumo de comidas típicas, essas reuniões são momentos de descontração, alegria. Nesses encontros em que a família e amigos se reúnem em alguns casos ao som do forró, ritmo próprio do período



junino. Nessas reuniões familiares, “Prevalecem as relações horizontais, as relações de proximidade, a dádiva” (MENEZES, 2020 p. 102).

Nas feiras é possível identificar as barracas de alimentos tradicionais derivados da mandioca como os beijus tradicionais, tapioca, saroió, pé-de-moloque de massa puba, beiju malcasado, manauês³, e também alimentos derivados do milho, produtos que são apreciados pela população nordestina. Em relação à elaboração desses produtos existem dois tipos de fabricantes das iguarias derivadas da mandioca:

No processo de elaboração da massa puba, os agricultores agrestinos iniciam com a colheita da mandioca e, em seguida, realizam o pubamento: deixam a mandioca fermentar em um recipiente, antes nas gamelas feitas de madeira e, atualmente, nas bombonas plásticas adquiridas no mercado. Esse processo faz-se necessário para facilitar o descascamento e a retirada da manipueira (líquido tóxico). [...] A partir do beneficiamento da mandioca, após a retirada da manipueira, obtêm-se a tapioca e a massa puba, e, com essas matérias primas, múltiplas iguarias derivadas da mandioca são produzidas, tais como: beijus (de coco molhado, de massa), saroió, malcasados, pé-de-moleque, tapioca, bolachas de goma, bolos de tapioca, puba, macaxeira, mingau de puba e de tapioca, alimentos enraizados na cultura sergipana (MENEZES, 2017, p. 113-114).

O modo de preparo das iguarias derivadas da mandioca passou por um processo de ressignificação. O consumo e elaboração dos alimentos derivados de mandioca no passado ocorriam exclusivamente durante o período denominado de “farinhada”. Nessa época os grupos se reuniam a fim de produzir a farinha de mandioca e, na oportunidade, produziam também as iguarias derivadas desse produto.

Os alimentos tradicionais derivados da mandioca são comercializados no território da feira ao longo de todo o ano, e suas vendas se intensificam durante o período junino, pois as famílias adquirem esses alimentos para serem consumidos durante as suas reuniões para celebrar os festejos juninos.

O mês de junho é marcado por diversos tipos de festejos, há uma intensa circulação de pessoas em todo o estado, em decorrência dos festejos. As feiras sofrem alterações em suas vendas, pois são evidenciados os elementos que são utilizados durante as festividades, e os fogos são marcas registradas desse evento, os festejos são “iluminados por fogueiras e fogos, muitos fogos!” (VARGAS, 2014, p. 260). O período junino é marcado pela presença de produtos típicos que abrilhantam as festas juninas. Tal fato denota a importância que esse elemento representa para estas celebrações, por isso adentram o território das feiras. Os feirantes comercializam os fogos em grupos e de forma individual para aqueles que por ali

³ Espécie de bolo típico feito à base de milho, arroz e mandioca e com leite de coco na parte superior.



passam. Sobre a diversidade material produzida no município de Estância, Gomes (2017, p. 77), ressalta:

Além da espada, são produzidos os busca-pés, os pitús, as chavinhas, os traques de vários tipos e tamanhos, além das bombas e o denominado barco de fogo símbolo das festividades juninas e da cidade de Estância. Para realizar essas atividades, esses produtores usam instrumentos artesanais (GOMES, 2017, p. 77).

Os fogos são produzidos na cidade de Estância, localizada no Litoral sergipano, e são comercializados nas diversas feiras do Sul sergipano e também são vendidos pelos “fogueteiros⁴” para outros estados. Estes são de vários tipos e tamanhos que agradam à população, desde crianças até adultos, que se encantam com as cores e o brilho que é apresentado no momento da queima, e também com o cheiro específico da pólvora que exala durante a utilização desses produtos.

O território da feira é um importante espaço de manutenção das tradições da cultura local, e que é marcado pela presença de produtos típicos do período junino, uma vez que esses são comercializados ao longo do ano e tem suas vendas intensificadas no mês de junho, quando se realizam as festas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os alimentos típicos da culinária nordestina, tem suas vendas intensificadas durante o período dos festejos junino, a matéria-prima utilizada para a elaboração das iguarias é encontrada com maior facilidade em decorrência do período de chuvas na região, e por ser também o período de colheita desses produtos. Na feira encontramos muitos vendedores de milho verde espalhados pelas ruas. Eles expõem os produtos na via pública nas proximidades da feira, e os clientes se aproximam para comprar a mercadoria.

Além do produto *in natura*, os feirantes instalam no local fogões que são movidos a carvão vegetal e cozinham o milho para aqueles que desejam consumir *in loco*. Exala um novo aroma, durante o seu preparo o cheiro é intenso e atrai a atenção dos passantes. Além do milho cozido, são utilizadas as churrasqueiras para assar o alimento, e durante o preparo, o consumidor escolhe o produto. Como embalagem, o feirante utiliza a palha do próprio alimento.

⁴ Pessoas que fabricam os fogos.



Figura 1: Comercialização do milho na feira. Santos, V. M. (arquivo pessoal), 2017.

Para além do milho verde, que é comercializado nas feiras destacam-se também as comidas típicas tradicionais. Os bolos, doces, alimentos derivados da mandioca e do milho são comumente oriundos da produção artesanal local, geralmente fabricados por mulheres dos municípios em que se realizam as feiras. Os alimentos tradicionais, merecem destaque no período junino, estes estão presentes no território da feira durante todo o ano, e demandados com maior intensidade durante o mês de junho, e principalmente nos dias dos santos juninos, Santo Antônio, São João e São Pedro. Para além do consumo em família os comerciantes desses alimentos tradicionais ressaltam as vendas para as comemorações juninas nas escolas e locais de trabalho⁵.

A alimentação no período junino é alterada, assim como a decoração dos locais (comércio, escolas e residências). São usados objetos fabricados com uso de palha como: chapéus, arupembas⁶, bocapiu⁷, abanadores, todos esses confeccionados com palha de coqueiros e palmeiras, árvores facilmente encontradas na região. No mês de junho os feirantes organizam o material de modo diferenciado a fim de chamar atenção daqueles que passam no local.

⁵ . Tais comemorações realizadas nesses espaços no período anterior a pandemia

⁶ Arupemba: é um tipo de peneira, feita de palha trançada ou fibra muito utilizada na Região Nordeste do Brasil.

⁷ Bocapiu: Sacola de feira artesanal de palha de coqueiro e/ou palmeira.



Figura 2: Produtos de palha. Santos, V. M. (arquivo pessoal), 2017.

Além dos objetos de palha é possível observar mudança nas roupas que são expostas nas barracas. Pois em suas vestimentas, as pessoas usam vestimentas coloridas com estampas em xadrez, estas são exibidas com maior intensidade, alterando assim as cores que permeiam o território da feira.

Como forma de completar os trajes típicos, também são usadas sandálias de couro conhecidas como alpargatas. Estas são confeccionadas para o público adulto e infantil. Por onde os vendedores ambulantes passam, exala o cheiro do couro.



Figura 3: Sandálias de couro. Santos, V. M. (arquivo pessoal), 2017.



Os feirantes expõem os produtos em suas barracas, e aqueles que não possuem barraca expõem os produtos na via pública. Alguns deles ressaltam que ao longo do ano vendem outros tipos de produtos a exemplo de produtos eletrônicos, e nesse período compram a mercadoria com produtores locais e em cidades circunvizinhas. Como não dispõem de espaço fixo, percorrem a feira apresentando os produtos para os possíveis compradores.

Pode-se constatar que o território da feira está destinado não apenas para a comercialização de produtos e reprodução econômica exclusivamente, mas também é um espaço em que se pode manter viva a cultura e as tradições do período junino. Este território se constrói e reconstrói, cotidianamente, os saberes são repassados ao longo das suas jornadas de trabalho, desse modo percebe-se que o território das feiras, para além da comercialização de produtos são espaços de manutenção de práticas tradicionais, por meio de suas atividades econômicas cotidianas.

A comercialização de produtos juninos na feira no contexto da pandemia

Aa feiras nordestinas são expressivas para a cultura e também para a economia. Estas ocorrem em praticamente todos os municípios. Nos espaços em que se realizam são gerados postos de trabalho para a população local, desde os ajudantes nas bancas, vendedores ambulantes que circulam ao longo da feira, aos que trabalham com os “carrinhos de carregó⁸”, transportando as compras das pessoas. No início da pandemia o setor foi afetado em decorrência da suspensão das feiras, pois era considerado como um ambiente com aglomeração.



Figuras 4 e 5: Reprodução do Instagram da prefeitura de Umbaúba, 2020.

⁸ Carrinhos de mão, utilizados para transportar os produtos adquiridos na feira para a casa dos clientes.



Os grupos que comercializam produtos na feira foram afetados, mas com o passar do tempo verificou-se que o território da feira era seguro, desde que fossem seguidas todas as normas sanitárias. Desse modo, as feiras retornam suas atividades comercializando apenas produtos do gênero alimentício, o que favoreceu os feirantes de alimentos típicos do período junino que puderam retornar as atividades, enquanto os demais setores da feira mativeram suas atividades suspensas.

Durante o mês de junho as atividades na feira haviam retornado parcialmente. Diante da pandemia foram proibidas a comercialização e queima das fogueiras por meio dos decretos municipais, “tendo em vista a fumaça gerada e, conseqüentemente, o efeito na população, sobretudo naqueles que estavam contaminados com o vírus e nos demais doentes” (MENEZES, 2020, p. 106). Desse modo, os festejos juninos ocorreram de forma atípica na região Nordeste, fato que impactou diretamente os feirantes que durante esse período comercializam, fogos, e fogueiras, tornando assim os festejos sem o calor das foqueiras e sem o brilho dos fogos, que animam crianças e adultos.

O estado pandêmico atingiu a todos os grupos sociais urbanos e rurais, que alterou “as festas, as feiras, os mercados, as visitas de compadrio e de vizinhos, as folias de Reis, as festas juninas etc, tudo que compõe esse mundo rural que é festivo e alegre” (FONSECA et al., 2021, p. 197). Para além do mundo rural, as relações de sociabilidade que ocorre no território da feira foi diretamente afetada. A pandemia fez com que as pessoas ficassem reclusas em suas casas, tal fato proporcinou que os festejos juninos fossem realizados em família.



Figura 6: Mesa Junina. Arquivo pessoal da autora 2021.



Os festejos juninos 2020/2021 foram marcados pela comensalidade, comer em família (Menezes, 2020). Tal fato favoreceu o consumo de alimentos tradicionais do período junino, no âmbito familiar, com as comidas derivadas do milho e da mandioca. Com o retorno da comercialização de produtos do gênero alimentício nas feiras, os feirantes ressaltam aumento na demanda desses produtos prontos e também da matéria-prima, pois muitos buscavam essa matéria-prima para elaborar as iguarias, utilizando os saberes que foram adquiridos por gerações.

Portanto, observa-se um processo de reestruturação das atividades realizadas no território da feira, em que os feirantes se reinventam e incorporaram novas técnicas, para manter a realização de suas atividades e a comercialização dos produtos típicos da cultura junina, a fim de manter viva a tradição que é repassada de geração a geração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pontanto percebe-se que as feiras resistem, persistem, se reinventam, e se adaptam para as novas realidades, fortalecendo as territorialidades dos feirantes, e alicerçadas pelas demandas dos consumidores que buscam, os sabores e saberes que estão enraizados na cultura dos sergipanos que são encontradas nesse território.

A feira é um dia de festa para as cidades interioranas do Sul sergipano, é um dos elementos fundantes da identidade, e também uma importante manifestação cultural da população que a frequenta.

Verificou-se que a pandemia trouxe prejuízos para os feirantes em seus primeiros meses, mas, esta mesma pandemia mostrou que a feira tem capacidade de adaptar-se a essa realidade. Desse modo retornaram as atividades comercializando seus produtos e atendendo a todos os clientes, por meio do uso obrigatório de máscara facial, álcool em gel 70%, disponibilizado para os consumidores, e durante o retorno das atividades foram instaladas barreiras sanitárias, com fiscalização para acesso a feira, tudo isso para que as atividades não fossem paralizadas novamente.

Por fim, com o retorno das atividades na feira, verificou-se o retorno dos consumidores dos produtos tradicionais da cultura junina, durante a realização dos festejos. Esses clientes buscaram a feira para adquirir seus produtos típicos, e as comidas tradicionais derivadas do milho e da mandioca, o amendoim, os licores, para regar as suas festas familiares em suas residências nos anos de 2020 e 2021.



REFERÊNCIAS

ANDRADE, Sheyla Silveira. **As feiras livres sob a lógica do capital**: da produção camponesa à subsunção do trabalho na circulação. (Dissertação de Mestrado em Geografia-193 páginas). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão/SE 2011.

DANTAS, Geovany Pachelly Galdino. **Feira de Macaíba/RN**: Um estudo das modificações na dinâmica socioespacial (1960/2006). (Dissertação de Mestrado, 209 páginas). Natal, RN, 2007. Disponível em: <http://docplayer.com.br/6515511-Feira-de-macaiba-rn-um-estudo-das-modificacoes-na-dinamica-socioespacial-1960-2006.ht>

CASSOL, Abel. Instituições sociais e abastecimento alimentar contemporâneo: resgatando a importância socioeconômica das feiras livres tradicionais brasileiras. In: Menezes, Sônia de Souza Mendonça; Almeida, Maria Geralda de (orgs.). **Vamos às feiras!: Cultura e ressignificação dos circuitos curtos**. 1. ed. – Aracaju, SE : Criação Editora, 2021.

FONSECA, Ana Ivania Alves; FONSECA, Marcela Alves; AYRES, Vanessa Fonseca; AYRES, Eduardo Charles Barbosa. Feiras Livres e mercado municipal de Montes Claros: Percepções dos feirantes e implicações oriundas da pandemia da Covid-19. In: Menezes, Sônia de Souza Mendonça; Almeida, Maria Geralda de (orgs.). **Vamos às feiras!: Cultura e ressignificação dos circuitos curtos** -- 1. ed. – Aracaju, SE : Criação Editora, 2021.

GOMES, Robertta de Jesus. **Redes, Teias e Laços na produção de Fogos: Tradição e Ressignificação em Estância/Se**. (Dissertação de mestrado em Geografia – 134 páginas) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2017.

LIMA, Anna Erika Ferreira; SAMPAIO, José Levi Furtado. **Aspectos da formação espacial da feira-livre de Abaiara – Ceará**: relações e trocas. In: XI Encontro Nacional de Geografia Agrária, São Paulo, 2009.

LOPES, Dulcelaine Lucia et. al. O diário de campo e a memória do pesquisador. In: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural**: questões metodológicas emergentes. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.131-134.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Iguarias derivadas da mandioca: do rural ao urbano o consumo de uma tradição nas feiras livres de Aracaju. In: ZANINI, M. C.C.; SANTOS, M. O. **Feiras, feirinhas e feirões: a “economia dos centavos” em foco**. São Leopoldo: Oikos, 2017, p. 108-127.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Manifestações culturais identitárias nos espaços rural e urbano. In: ALVES, Flamarion Dutra; AZEVEDO, Sandra de Castro de (Organizadores). **Análises geográficas sobre o território brasileiro: dilemas estruturais à Covid-19**. Alfenas -- MG : Editora Universidade Federal de Alfenas, 2020.

MOTT, Luis Roberto de Barros. **A feira de Brejo Grande**: um estudo de uma instituição econômica num município sergipano do baixo São Francisco. 1975. 348 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade de Campinas, Campinas/SP, 1975.



PONTES, Andressa Almada Marinho. **Em meio a conversas: experiência nas relações cotidianas numa feira livre de Aracaju.** (Dissertação de Mestrado em Psicologia Social). Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão/ SE 2012, p. 1-128.

SANTANA, M. T.; DANTAS, N. V.; SANTOS, Y. B.; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Espacialização da Feira de Itabi: História, Fluxos, Redes de Comercialização e Sociabilidade. **Scientia Plena Jovem**, v. 4, p. 32-40, 2015.

SANTOS, Vanessa Modesto dos. **Cores, cheiros, sons, saberes e fazeres: feira de Lagarto/SE.** (Dissertação de mestrado em Geografia – 139 páginas) Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2018.

VARGAS, Maria Augusta Mundim. Festas patrimônio: os ciclos junino e natalino de Sergipe. **Ateliê Geográfico** - Goiânia-GO, v. 8, n. 2, p.252-273, agosto/2014.