

A COZINHA RIBEIRINHA DO PARAGUAÇU EM “SALVAR O FOGO”, DE ITAMAR VIEIRA JÚNIOR (2023): UMA ANÁLISE DO CAMPO LEXICAL DOS ALIMENTOS

Ana Clara Pimentel Aguiar (UNEB)

anaclarapimentel1@gmail.com

Lise Mary Arruda Dourado (UNEB)

ldourado@uneb.br

Na pesquisa bibliográfica em desenvolvimento, tem-se o objetivo de analisar o campo lexical dos alimentos na primeira edição de “Salvar o fogo”, romance épico e lírico de Itamar Vieira Júnior (2023). O livro narra a saga de uma família de trabalhadores rurais em um povoado às margens do rio Paraguaçu, no Recôncavo Baiano. A protagonista, Luzia, é uma mulher determinada que enfrenta injustiças e preconceitos em uma comunidade formada por pescadores, agricultores e ceramistas de origem afro-indígena, todos subjugados pelo poder da igreja católica, dona de um mosteiro. Luzia vive de mariscar e rememorar, mesclando dores do colonialismo e boas lembranças. A culinária local, com peixes, mariscos, pirão, raízes, ervas e frutos, também narra histórias dos habitantes do rio Paraguaçu. As lexias dos alimentos constituem o corpus da pesquisa, sendo as etapas metodológicas: revisão de literatura, levantamento das lexias, organização em glosas e sua classificação em macrocampos e, se possível, microcampos lexicais. A fundamentação teórica se baseia na Teoria dos Campos Lexicais de Coseriu (1977; 1987), são consultadas obras de referência de Castro (2001; 2022), Ferreira (2004), Houaiss (2001). Revisitam-se obras icônicas sobre culinária baiana e cozinha ribeirinha, como Querino (1928), Brandão (1948) e Pereira (1999). Espera-se ampliar o conhecimento sobre o léxico dos alimentos, a ser dicionarizado no Bahia de Todos os Pratos: dicionário da cozinha baiana, destacando a presença desse léxico na literatura baiana contemporânea e realçando as contribuições culturais dos diversos povos que formaram a Bahia e habitaram o Recôncavo.

Palavras-chave:

“Salvar o fogo”. Léxico de cozinha. Teoria dos Campos Lexicais.