

A COZINHA AFETIVA FEIRENSE NAS CRÔNICAS DE ALANA FREITAS EL FAHL (2023): UMA ANÁLISE DO CAMPO LEXICAL DOS ALIMENTOS EM “ÁGUA DE ALEVANTE”

Gleidson Cruz dos Santos Júnior (UNEB)

gueuju56@gmail.com

Lise Mary Arruda Dourado (UNEB)

ldourado@uneb.br

Neste artigo, noticiamos uma pesquisa bibliográfica em desenvolvimento, que tem o objetivo de analisar o campo lexical dos alimentos na primeira edição do livro “Água de alevante”: mais 28 histórias para guardar, de Alana Freitas El Fahl (2023), cronista de Feira de Santana, Bahia. A obra, marcada pela metáfora do tempo sorvido como pequenos goles de chá, retrata histórias, memórias, personagens, aromas e sabores da infância, adolescência e maturidade. El Fahl recorda a culinária afetiva sertaneja de Feira de Santana, mencionando delícias servidas em tempos de fartura e escassez, como moqueca de ervilha com ovo, fritada de cebola, mexidinho de lombo, ensopado de repolho, bolinhos de feijão, cocada, doce de leite, arroz doce, bombom de jenipapo etc. As etapas metodológicas incluem a revisão bibliográfica, o levantamento das lexias dos alimentos no texto de base, a organização em glosas e a sua classificação em macrocampos lexicais (alimentos do tempo da fartura e alimentos do tempo da escassez) e microcampos lexicais. A análise se fundamenta na Teoria dos Campos Lexicais de Coseriu (1977; 1987) e consulta obras de referência como Castro (2001; 2022), Ferreira (2004), Houaiss (2001) e textos sobre culinária baiana e sertaneja, a exemplo de Querino (1928), Brandão (1948), Pereira (1999) e Radel (2009; 2012). Pretendemos divulgar essa culinária afetiva, contribuindo para o registro de verbetes no Bahia de Todos os Pratos: dicionário da cozinha baiana. Esperamos também destacar a presença desse léxico na literatura baiana contemporânea, realçando aspectos da cozinha afetiva de Feira de Santana.

Palavras-chave:

“Água de alevante”. Léxico de cozinha. Teoria dos Campos Lexicais.