

**DO TABULEIRO À VITRINE:
UM ESTUDO DO CAMPO LEXICAL DOS DOCES DA BAHIA
EM VOCABULÁRIO DO AÇÚCAR, DE RAUL LODY**

Lise Mary Arruda Dourado (UNEB)
lisearruda@gmail.com

O cultivo de cana-de-açúcar, vinda da Malásia, e a utilização dos seus derivados imprimiram marcas na sociedade brasileira, inclusive no seu léxico. A cultura da cana-de-açúcar e a combinação deste produto com ingredientes locais e importados resultaram em uma diversa doçaria, modificando hábitos, modo de viver, usos e costumes do Brasil. O *Vocabulário do Açúcar: Histórias, Culturas e Gastronomia da Cana Sacarina No Brasil*, de Raul Lody (2011), apresenta lexias referentes ao universo dos mais variados doces da gastronomia brasileira. Os 1207 verbetes dessa obra foram organizados em cinco campos: canas-de-açúcar; ingredientes nativos; equipamentos dos engenhos tradicionais; utensílios para confecção dos doces; técnicas; doces. No campo dos doces, realiza-se o levantamento das lexias dos doces da cozinha baiana, *corpus* da pesquisa bibliográfica. Estas são organizadas em glosas e, posteriormente, classificadas em cinco macrocampos lexicais: dos secos; dos cozidos; dos fritos; dos assados; e das bebidas. Neste estudo, então, tem-se o objetivo de apresentar uma análise do campo lexical dos doces da Bahia presentes no referido *Vocabulário* de Lody (2011), antropólogo e curador do Museu de Gastronomia Baiana. A fundamentação teórica deste artigo foi construída a partir da teoria dos campos lexicais, proposta por Coseriu (1977). Foram consultadas obras dos seguintes autores e respectivos assuntos: Castro (2001), léxico afro-brasileiro; Navarro (2013), léxico nordestino; Abbade (2009), léxico da culinária medieval portuguesa; Freyre (1967, 2007), doçaria nordestina; e Querino (1928) e Vianna (1955, 1973), culinária baiana, entre outros. Como resultado, pretende-se contribuir para alargar conhecimentos sobre o léxico dos doces baianos, os quais serão dicionarizados em *Bahia de Todos os Pratos: Pequeno Dicionário da Cozinha Baiana*, obra de referência em desenvolvimento, por Lise Dourado e Celina Abbade.