

NOTÍCIAS DE UM PROJETO LEXICOGRÁFICO: “BAHIA DE TODOS OS PRATOS, DICIONÁRIO DA COZINHA BAIANA”

Lise Mary Arruda Dourado (UNEB)

lisearruda@gmail.com

Celina Márcia de Souza Abbade (UNEB)

celinabbade@gmail.com

RESUMO

Com o propósito de facilitar o cotidiano dos profissionais e estudantes de Gastronomia, Turismo Gastronômico, Nutrição, bem como dos estudiosos sobre cultura e identidade, elaboramos o projeto “Bahia de Todos os Pratos: Dicionário da Cozinha Baiana”. Neste artigo, temos o objetivo de apresentar notícias da construção e do desenvolvimento desse projeto. Na pesquisa, temos reunido um acervo léxico referente não somente ao que se classifica como patrimonial da culinária baiana, mas também à sua cozinha contemporânea e cotidiana, organizando os verbetes em cinco campos lexicais (ingredientes, alimentos, bebidas, utensílios, processos e métodos). Nos dois primeiros campos, identificamos ainda a procedência dos ingredientes e dos alimentos nas áreas dos biomas da Bahia, utilizando abreviaturas (MA = Mata Atlântica, CA = Caatinga e CE = Cerrado). A partir de 2020, em virtude da pandemia de COVID-19, a coleta dos verbetes passou a ocorrer exclusivamente por meios bibliográficos e eletrônicos. Foram consultados compêndios lexicográficos diversos e obras sobre a culinária baiana em Rego (1892), Querino (1928), Brandão (1948), Vianna (1979; 1987), Lody (1998) e outros. Como fundamentação teórica, têm sido imprescindíveis: a compreensão de Lexicografia como dicionarização do léxico, a partir de Haensch (1982), Borba (2003) e Krieger (2020); reflexões sobre Lexicografia Pedagógica (LEXPED), por Welker (2008); e a noção de aprendizagem lexical por Krieger (2012) e Antunes (2012). Recentemente, o projeto foi contemplado com bolsas de Iniciação Científica e conta com uma equipe de tradução para os idiomas Inglês e Espanhol, formada por pesquisadores docentes e discentes da UNEB.

Palavras-chave:

Lexicografia. Cozinha baiana. Léxico de cozinha.

ABSTRACT

The reason why we created the project “Bahia of all dishes: Bahia Cuisine Dictionary” had the purpose of facilitating the daily life of professionals and students of Gastronomy, Gastronomic Tourism, Nutrition, as well as scholars on culture and identity. In this article, we aim to present an update on the creation and development of this project. We have gathered a lexicon collection referring not only to what is classified as the heritage of Bahian cuisine but also to its contemporary and everyday cuisine in this research, organizing the entries into five fields: ingredients, food, beverages, utensils, processes, and methods. In the first two, we also identified the origin of ingredients and foods in the areas of the Bahia biomes, using abbreviations such as MA = Atlantic Forest, CA = Caatinga, and CE = Cerrado. Due to the COVID-19 pandemic as of 2020, the collection of entries began to take place exclusively through

bibliographic and electronic media. Various lexicographical compendiums and works on Bahian cuisine were consulted in Rego (1892), Querino (1928), Brandão (1948), Vianna (1979; 1987), Lody (1998) among others. The following have been essential as a theoretical foundation: the understanding of Lexicography as a dictionary, based on Haensch (1982), Borba (2003) and Krieger (2020); reflections on Pedagogical Lexicography (LEXPED), by Welker (2008); and the notion of lexical learning by Krieger (2012) and Antunes (2012). The project was recently granted with Scientific Initiation scholarships and acquired a team of translations into English and Spanish, formed by researchers, professors, and students from UNEB.

Keywords:

Lexicography. Bahian cuisine. Cuisine lexicon.

1. Uma pitada de história: a primazia de uma cozinha de muitas mãos, de muitos povos

Que Deus entendeu de dar
A primazia
Pro bem, pro mal
Primeira mão na Bahia
Primeira missa
Primeiro índio abatido também
Que Deus deu

Que Deus entendeu de dar
Toda magia
Pro bem, pro mal
Primeiro chão da Bahia
Primeiro carnaval
Primeiro pelourinho também
(Gilberto Gil, *Toda menina baiana*, 1979).

Neste artigo, damos notícias sobre a elaboração de um dicionário da primeira cozinha de fusão intercontinental do Brasil: a cozinha baiana. É óbvio que, antes da invasão portuguesa, contatos culturais ocorreram aqui entre os povos donos da terra. O nosso objeto de pesquisa e registro lexicográfico, entretanto, é o léxico da cozinha baiana, culinária herdada dos contatos coloniais e pós-coloniais, ora preservada, ora modificada, enriquecida e subtraída, memoriale de inúmeras releituras contemporâneas, muitas delas em busca de uma decolonialidade, cheia da magia própria das mulheres que primeiro misturaram sabores identitários de povos diversos.

A Bahia, lugar do primeiro encontro oficial entre os povos que iniciaram a formação do Brasil, muito antes dos primeiros registros da “Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o achamento

do Brasil” (1500), já apresentava parte das bases de uma culinária potente, rica em cores, aromas, formas, texturas e sabores. Os “de comer” dos povos originários desta terra eram preparados a partir dos principais ingredientes extraídos da natureza: milho, mandioca, aipim, inhame, diversas outras raízes, frutas silvestres, castanhas, folhas, flores, palmitos, carnes de caças, peixes de águas doces e salgadas, moluscos, crustáceos etc.

Encarregado de relatar ao rei de Portugal o que havia de útil, valioso e curioso no “achamento” da terra nova, Caminha inventariou algumas das riquezas naturais e peculiaridades da gente dessa região correspondente ao atual litoral baiano, mas sequer imaginava a diversidade de povos e recursos biomáticos da terra invadida. Conforme Cunha (1992), na Bahia do século XVI, habitavam: os tupiniquins nas praias, estuários e manguezais de toda a região do “descobrimento”; os tupinambás no litoral sul da Bahia, na região de Mata Atlântica; os guerens no Arquipélago de Tinharé (de 26 ilhas, onde está localizado o atual polo turístico Morro de São Paulo); os mongoiós no interior de Ilhéus; os guaymurés em Porto Seguro; os maracás entre o Rio Paraguaçu e o Rio de Contas; os payayás e cacherinhens na região de Jacobina; os orizes e procás pelo sertão do Itapicuru; os cariris na porção setentrional do sertão baiano, próximos ao rio São Francisco. Há muito a pesquisar e estudar sobre essa diversidade cultural dos povos originários do Brasil.

Além desses povos e dos colonizadores, diversos povos africanos também constituíram a nação brasileira. Não se sabe exatamente quando os primeiros africanos escravizados foram introduzidos no Brasil, mas se sabe que, oficialmente, o tráfico negreiro para o Brasil foi autorizado por um alvará de D. João III, datado de 29 de março de 1549 (RAIMUNDO, 1933). Em Salvador, os primeiros africanos escravizados chegaram em 1550, embora o provável início de um tráfico negreiro regular para o Nordeste do Brasil remonte a 1568, quando Portugal já lidava com a importação direta de escravizados da África há mais de um século (BONVINI, 2009).

Nesse período, século XVI, o primeiro ciclo escravagista – da Guiné – trouxe principalmente sudaneses, originários da África situada ao norte do Equador; no século XVII, o segundo ciclo – do Congo e de Angola – trouxe negros da zona banta; no século XVIII, o ciclo da costa de Mina trouxe novamente sudaneses e, sobretudo vindos para a Bahia, negros do Benim; no século XIX, o último ciclo trouxe africanos de várias procedências, sendo um maior número vindo de Angola e Mo-

çambique (VIANNA FILHO, 1946). Na Bahia, houve e há fluências culturais dos povos dos antigos Reinos de Angola e do Congo, da Costa do Marfim, de Gana, do Togo, da Nigéria ocidental (egbás, oiós, ijexás, ijebus, ifés, ondos, ibadãs, oxobôs), do norte da Nigéria (hauçás, também conhecidos como malês), do Reino de Queto (atual Benim oriental), do antigo reino do Daomé, e de Moçambique (CASTRO, 2001).

Na elaboração do dicionário, do qual damos notícias neste texto, optamos por não classificar genericamente a origem das produções e contribuições culturais gastronômicas como “indígenas” e “africanas”. Preferimos ter o cuidado de, sempre que possível, informar a nacionalidade ou a identificação específica dos povos que produziram a culinária baiana, suas técnicas e seus utensílios. Não é justo especificar apenas a identidade do colonizador e, com isso, atribuir uma pretensa superioridade cultural aos portugueses. É tempo de considerar que “(...) as diferenças culturais dos povos indígenas, dos afrodescendentes e de outros povos portadores de identidades específicas foram sistematicamente negadas, compreendidas pelo crivo da inferioridade e, desse modo, fadadas à assimilação pela matriz dominante.” (HENRIQUES, 2006, p. 10). Optamos por construir uma obra de referência comprometida com a emergência ética da decolonialidade, com o propósito de contribuir para a visibilidade de conhecimentos e produtos locais elaborados – não somente, mas sobretudo – pelas muitas mãos de povos historicamente subalternizados, oprimidos, silenciados. Com isso, não ignoramos a presença portuguesa na cozinha baiana, apenas buscamos romper com o pacto da invisibilidade dos demais povos.

Atualmente, a expressão “comida baiana”, para muitas pessoas, apresenta um valor semântico, correspondente apenas a pratos de uma culinária rica em azeite de dendê, própria do Recôncavo Baiano, herdada de povos africanos. Em dias de sexta-feira, em Salvador, por exemplo, muitos restaurantes de comida a quilo, em seus cardápios, incluem o que chamam de comida baiana: caruru, vatapá, xinxim de galinha, feijão de azeite, farofa de dendê. No entanto, a comida baiana não se limita a essa combinação de pratos à base de dendê, cebola e camarão seco. Mais raramente, há quem se lembre dos pratos sertanejos como pertencentes à cozinha baiana. E as comidas do Cerrado quase sempre são esquecidas, pouco vendidas nos restaurantes de comida baiana, com raras exceções. Nem todos têm a oportunidade de visitar as muitas cidades localizadas

nas áreas dos diferentes biomas¹ da Bahia, nem acesso ao turismo gastronômico. Apesar da vasta literatura sobre esse tema, ainda é insipiente a produção lexicográfica sobre a cozinha baiana, sobretudo, considerando recortes biomáticos, como veremos a seguir.

2. As ideias foram fermentando, e o projeto foi crescendo

A ideia de elaborar um dicionário da cozinha baiana surgiu do interesse pela Gastronomia e se intensificou após a publicação do artigo “Um estudo do campo lexical dos alimentos puramente africanos em ‘A arte culinária na Bahia’, de Manuel Querino” (DOURADO, 2016), quando foram percebidas: a existência de uma diversidade de iguarias da cozinha baiana, resultante da fusão das culinárias dos povos originários do Brasil, povos africanos², portugueses e asiáticos³; a inexistência de uma obra de referência que agregasse as definições dos elementos que compõem tal cozinha (ingredientes; alimentos; bebidas; utensílios; processos e métodos), considerando recortes biomáticos, ou seja, características próprias dos biomas da Bahia: Mata Atlântica (Recôncavo Baiano e Orla Marítima), Caatinga (Sertão), Cerrado. Nesse sentido, a Bahia é privilegiada pela natureza, pois quanto maior a diversidade de biomas, maior a variedade climática, de tipos de solo, de espécies da flora e da fauna. Essa configuração geográfica contribui para enriquecer a chamada cozinha de origem, tornando a culinária baiana tão atrativa; simultaneamente, múltipla e singular.

¹ “Um bioma é um conjunto de tipos de vegetação que abrange grandes áreas contínuas, em escala regional, com flora e fauna similares, definida pelas condições físicas predominantes nas regiões. Esses aspectos climáticos, geográficos e litológicos (das rochas), por exemplo, fazem com que um bioma seja dotado de uma diversidade biológica singular, própria”. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/meio-ambiente/2009/10/biomas-brasileiros>.

² “Querino afirma que a cozinha da Bahia une diferentes partes da África, do norte e ocidental, com destaque para o golfo do Benim e para uma ampla área que se estende até a região austral, em Angola e Congo, com os povos bantos. É essa ampla ‘Costa’ que dá nome a muitos produtos, informando assim que são africanos.” (LODY, 2011a, p. 16).

³ Querino (1928) mencionou heranças asiáticas, sobretudo especiarias, vindas da Índia e do Ceilão (atual Sri Lanka, ilha localizada no oceano Índico), e o coco (*Cocos nucifera*), tão presente na cozinha baiana, vindo da Índia tropical. Ambos países foram colonizados pela Inglaterra, e muitos produtos comercializados por ingleses foram aqui nomeados como “do reino”, em oposição aos produtos nativos, nomeados como “da terra”.

Ao ler Querino (1928), também foi possível notar mudanças que ocorreram nessa culinária, considerando as descrições desse autor, dadas do início do século passado, e algumas definições mais contemporâneas, disponíveis em Castro (2001), Lody (2003) entre outros. Alguns utensílios foram substituídos por outros mais modernos, e as técnicas de preparo de muitos dos pratos tipicamente baianos se transformaram com o tempo, a exemplo dos pilões, que foram substituídos por máquinas manuais de moer, depois, por moedores elétricos, multiprocessadores e/ou liquidificadores. Muitas receitas, no entanto, mantiveram-se íntegras no que diz respeito às suas características básicas, seu aspecto visual, sua textura, seu sabor. Outras foram modificadas, adaptadas e/ou enriquecidas, ganhando insumos característicos dos biomas baianos. E na dinâmica de novas experimentações cotidianas, sempre surgem interessantes releituras, que podem ou não “vingar” no cardápio local.

Em 2017, com o intuito de facilitar o cotidiano dos profissionais e estudantes de Gastronomia, Turismo Gastronômico e Nutrição, bem como dos estudiosos sobre cultura e identidade baiana, comensais, turistas e curiosos, surgiu a ideia de elaborar o *Bahia de Todos os Pratos: Pequeno Dicionário da Cozinha Baiana* (assim nomeado inicialmente), cujo projeto foi vinculado ao Núcleo de Estudos Lexicais (NEL) do Programa de Pós-graduação em Estudo de Linguagens (PPGEL) da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), no Departamento de Ciências Humanas (DCH), *Campus I*, em Salvador. Na obra lexicográfica, temos o objetivo de reunir um acervo léxico referente não só ao que se classifica como típico da culinária baiana, mas também à cozinha contemporânea e cotidiana da Bahia, organizando os verbetes em cinco campos lexicais, os quais correspondem às seções do dicionário: dos ingredientes; dos alimentos; das bebidas; dos utensílios; dos processos e métodos. Essa proposta de classificação está inserida na perspectiva teórica da Lexemática, mais precisamente na Teoria dos Campos Lexicais proposta por Coseriu (1987; 1977) e aplicada por Abbade (2009) em uma obra gastronômica.

Ainda em 2017, à guisa de introdução à pesquisa, perlustamos importantes obras da literatura culinária baiana, coletamos dados iniciais e comunicamos trabalhos em eventos acadêmico-científicos: “Do tabuleiro à vitrine: um estudo do campo lexical dos doces da Bahia em ‘Vocabulário do açúcar’, de Raul Lody” (DOURADO, 2017), no XXI CNLF – Congresso Nacional de Linguística e Filologia do CIFEFIL – Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísticos, na Universidade Veiga de Almeida (UVA), no Rio de Janeiro-RJ; e “‘Dicionário de arte sacra

e técnicas afro-brasileiras’: um estudo do campo lexical dos alimentos da Bahia na obra de Raul Lody” (DOURADO, 2017), no XI ENGTLEX – Encontro Nacional do Grupo de Trabalho de Lexicologia, Lexicografia e Terminologia da ANPOLL, realizado na Universidade do Estado da Bahia (UNEB), em Salvador-BA.

Em 2018, incursões investigativas em mais dois textos de base resultaram na ampliação da coleta e análise de dados, bem como nas comunicações: “Análise do campo lexical dos alimentos em ‘O sal é um dom, receitas de Dona Canô’”(DOURADO, 2018), no SIALA – Seminário Internacional Acolhendo as Línguas Africanas, na Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), em Vitória-ES; e “O que é que a cozinha baiana tem? Um estudo do campo lexical dos alimentos em ‘A Bahia já foi assim’, de Hildegardes Vianna” (DOURADO; ABBADE, 2018), no XXII CNLF, realizado no Instituto de Letras da Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ), no Rio de Janeiro-RJ.

Em 2019, no Seminário Temático do NGEALC⁴: Nossas Raízes Negraoafricanas nos Quatro Cantos da Bahia, realizado em parceria com a Academia de Letras da Bahia, Abbade proferiu uma palestra intitulada “Nossa culinária: do azeite doce ao dendê”, prelecionando sobre esses ingredientes na culinária do Brasil.

O fato de Dourado ter cursado a graduação em Gastronomia (2016-2017) e, com isso, ter nutrido interesse nessa área, foi decisivo para a criação do projeto BPT. Além disso, as produções “Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria” (ABBADE, 2003) e “Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval: o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria” (ABBADE, 2009) foram inspiradoras para fazer germinar, a partir de estudos lexicológicos ancorados na Teoria dos Campos Lexicais de Coseriu (1977; 1987), o desejo de continuar pesquisando léxico de cozinha, ora na linha lexicológica, ora na lexicográfica (a primeira alimentando a segunda).

Durante todo o ano de 2019 até o início de 2020, em virtude do processo de pós-doutoramento da coordenadora-pesquisadora e a consequente necessidade de afastamento das atividades acadêmicas na UNEB, o projeto lexicográfico ficou temporariamente parado. Após o “fermento” das primeiras leituras, coletas e análise de dados, foi necessário colocar a “massa” do projeto para descansar. Não consideramos negativa essa

⁴ O NGEALC – Núcleo de Estudos Africanos e Afro-brasileiros em Línguas e Culturas – é vinculado à PROEX – Pró-Reitoria de Extensão da UNEB.

pausa, ao contrário. Esse respiro trouxe novas perspectivas e adesões, arejou as ideias.

Em 2020, acolhemos novos pesquisadores – todos graduandos em Letras na UNEB, voluntários naquela época – que esboçaram os seus projetos e iniciaram suas pesquisas bibliográficas. Nesse mesmo ano, as orientações ocorreram remotamente, em razão da necessidade de distanciamento social, pela pandemia de Covid-19. São subprojetos, em desenvolvimento, e seus respectivos pesquisadores: “A Bahia é doce: um estudo do campo lexical dos doces baianos no ‘Dicionário do doceiro brasileiro’ (1892), de Antonio Rego”, por Estefany do Vale Souza; “Do pilão à gamela: um estudo do campo lexical dos utensílios de cozinha em ‘A arte culinária da Bahia’ (1928), de Manuel Querino”, por Miguel Diogo Oliveira dos Anjos Reis; “De como acender um fogo e outras memórias: um estudo do campo lexical dos processos culinários em ‘A Bahia já foi assim’ (1973), de Hildegardes Vianna”, por Tercia Helena Rocha Ferreira da Cruz.

Em agosto de 2020, na mesa-redonda intitulada “Os projetos desenvolvidos no NEL e as instituições vinculadas, apresentamos a comunicação Bahia de Todos os Pratos: Pequeno Dicionário da Cozinha Baiana” no I SEMINEL – Seminário Interno do Núcleo de Estudos Lexicais, promovido pelo NEL – Núcleo de Estudos Lexicais, vinculado ao PP-GEL – Programa de Pós-Graduação em Estudos de Linguagem do DCH I da UNEB. Após escutas e discussões nesse evento, atentamos para a dimensão do nosso trabalho e abandonamos a ideia de classificar o dicionário como pequeno.

Em setembro de 2020, participamos virtualmente do II Ciclo de Conferências em Lexicografia da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), realizada no *Campus* de Três Lagoas-MS, perfazendo 10 horas de escuta que nos permitiram conhecer diferentes vertentes da Lexicografia, a partir das quais os lexicógrafos se debruçam para registrar o léxico sob diversas nuances de uma língua ou mais. As conferências foram valiosas para o nosso projeto, pois tivemos acesso a relevantes trabalhos desenvolvidos por colegas que se dedicam tanto à Lexicografia quanto à Lexicografia Pedagógica (LEXPED), já que um dos objetivos do nosso projeto é produzir um dicionário que atenda, sobretudo, a estudantes e profissionais de Gastronomia, Turismo Gastronômico, Nutrição, Cultura e Identidade baiana. Começamos a pensar em questões práticas: a que informações os estudantes gostariam de ter acesso? Qual seria a maneira mais funcional e didática de organizá-las? A partir desse encon-

tro virtual, adquirimos um exemplar do livro *Estudos em Lexicografia: aspectos teóricos e práticos*, organizado por Renato Rodrigues-Pereira e Daniela de Souza Silva Costa, publicado também em 2020, lançado nesse evento. De lá para cá, esse livro nos foi muito útil, pois esclareceu algumas das nossas dúvidas sobre o saber e o fazer lexicográficos, bem como nos fez conhecer diferentes vertentes da Lexicografia e reflexões desta área.

Em junho de 2021, proferimos remotamente a palestra intitulada “O fio do léxico na trama de uma trajetória acadêmica”, na disciplina LET A04 – Seminários Interdisciplinares de Pesquisa, do curso de Licenciatura em Letras, no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia(UFBA), em Salvador, a convite da Professora Aurelina Ariadne Domingues Almeida. Nessa palestra, apresentamos aos estudantes da UFBA três pesquisas, entre elas, o projeto “Bahia de Todos os Pratos: Dicionário da Cozinha Baiana”⁵. Nesses mesmos mês e ano, dois dos nossos pesquisadores discentes – Estefany do Vale Souza e Miguel Diogo Oliveira dos Anjos Reis –foram contemplados com bolsa de Iniciação Científica (PICIN, 2021/2022); e Tercia Helena Rocha Ferreira da Cruz optou por permanecer como pesquisadora voluntária. Esses três pesquisadores discentes são orientados por Dourado.

Após ministrar aulas do componente “Introdução aos Estudos Linguísticos” (LEO 070) a uma turma do curso de licenciatura em Letras Vernáculas com Inglês, no DCH I da UNEB, em Salvador, Dourado apresentou o projeto DBTP a uma graduanda, que demonstrou interesse na pesquisa lexicográfica. Assim, a equipe de tradução começou a se formar. Em julho de 2021, tivemos a adesão da discente Tatiana Oliveira Costa Santos, que tem reconhecida proficiência oral e escrita em língua inglesa, e do docente Paulo Roberto Correia Esteves, atuante nesse mesmo curso e departamento, agora responsável pela coordenação dos trabalhos da equipe de tradução para o inglês. No mesmo mês, recebemos o aceite do Professor João Evangelista do Nascimento Neto, atuante no curso de Letras Vernáculas com Espanhol, no DCH V da UNEB, em Santo Antônio de Jesus. Evangelista coordenará a equipe de tradução para o Espanhol.

Como proposta a ser concretizada, pretendemos hospedar esse dicionário em um aplicativo compatível com os sistemas operacionais iOS e Android, compatíveis com os aparelhos de celular em circulação.

⁵ Doravante, DBTP.

3. Principais ingredientes teóricos ou fundamentação

A partir de estudos lexicais, podemos conhecer a cultura de um povo, seus modos de viver, seus usos e costumes. O léxico de uma língua, grosso modo, pode ser compreendido como o amplo repertório de palavras de uma língua, ou o conjunto de itens à disposição dos falantes para atender às necessidades de comunicação (ANTUNES, 2012). O estudo do léxico da cozinha de um povo, então, pode revelar hábitos alimentares, com os quais também é possível vislumbrar a sua identidade cultural. Conforme Querino (2011[1928]), não apenas grupos étnicos, mas também nações e países são definidos pelas iguarias preponderantes na alimentação de suas gentes ou características de suas cozinhas.

Freixa e Chaves (2015) sustentam que a Gastronomia é um inventário patrimonial tão importante culturalmente quanto os museus, as festas, as danças e os templos religiosos. Nesse sentido, inventariar o léxico da cozinha baiana em um dicionário é contribuir para salvaguardar o patrimônio cultural gastronômico da Bahia e, simultaneamente, instrumentalizar o acesso de estudantes, pesquisadores e profissionais a termos específicos dessa área do conhecimento. Isso porque o dicionário é um “depositário do acervo lexical da cultura” (BIDERMAN, 2006, p.177), mas que “nunca deverá ser tomado apenas como um simples repositório ou acervo de palavras, ao contrário, deve ser um guia de uso e, como tal, tornar-se um instrumento pedagógico de primeira linha” (BORBA, 2003, p. 16). Sobre dicionário, Krieger lembra que “seu próprio nome diz isso: é originado do termo latino *dictionary*. O sufixo *-arium* significa ‘depósito’, lugar em que se guarda o *dictio*, ou seja, palavras” (2012, p. 17). O dicionário, então, é uma espécie de depósito de palavras para uso contínuo.

A construção de uma obra de referência requer atenção para critérios estabelecidos pela Lexicografia. Para tanto, escolhemos seguir orientações de Haensch (1982) e Borba (2003), que apresentam a seleção de elementos teóricos, os quais podem ou devem nortear a montagem de um dicionário. No projeto DBTP, como posicionamento teórico, delimitamos conceitos gerais como Léxico (já definido anteriormente), Lexicografia e Dicionário de Especialidade.

A Lexicografia pode ser compreendida sob duas óticas: ora como técnica de elaboração de dicionários, ocupando-se de critérios para seleção de nomenclaturas ou conjunto de entradas, de sistemas de definição, de estruturas de verbetes, de critérios para remissões, registros de variantes

etc.; ora como teoria, procurando estabelecer um conjunto de princípios que permitam descrever o léxico – total ou parcial – de uma língua, desenvolvendo uma metalinguagem para manipular e apresentar as informações pertinentes (BORBA, 2003). No projeto DBTP, a Lexicografia foi considerada, simultaneamente, como técnica e ciência para a elaboração de dicionários. Rodrigues-Pereira e Costa (2020) iniciaram o prefácio do seu livro, apresentando “aos amantes da Lexicografia” a definição do verbo “lexicografar”:

Le.xi.co.gra.far v. 1 Estudar repertórios lexicográficos numa perspectiva metalexicográfica. 2. Organizar corpus, analisar, descrever, selecionar, lematizar, ordenar, definir e registrar unidades léxicas de uma ou mais línguas em dicionários. 3 Perpetuar o ontem e o hoje para que no amanhã tenhamos as memórias e sabedorias eternizadas por meio das palavras, em dicionários. (RODRIGUES-PEREIRA; COSTA, 2020, p. 7)

Pretendemos vivenciar cada uma dessas três acepções do verbo “lexicografar”, pois, antes, estudaremos os repertórios lexicográficos das obras de referência (arroladas no Quadro 2). Depois, dicionarizaremos: organizaremos *corpus*, analisaremos, descreveremos, selecionaremos, lematizaremos, ordenaremos, definiremos e registraremos unidades léxicas da cozinha baiana. Por fim, contribuiremos para perpetuar a cozinha baiana do passado (patrimonial) e da atualidade (contemporânea), para, no futuro, eternizar memórias e sabedorias legadas por meio das palavras no DBTP.

Por ser indissociável o entrelaçamento da Lexicografia prática com o conhecimento lexicológico, já que “a Lexicografia tomou para si a complexa tarefa de dicionarizar os itens léxicos de um idioma, necessitando de um profundo conhecimento sobre o componente lexical em si” (KRIEGER, 2020, p. 21), a maioria dos pesquisadores do projeto *DBTP* também estuda e aplica em seus subprojetos a Teoria dos Campos Lexicais proposta por Coseriu (1977; 1987) – que não é lexicográfica, mas lexicológica – antes de efetivamente dicionarizar as lexias coletadas.

Para melhor compreender a Lexicografia como ciência, na etapa de revisão de literatura, compartilhamos com os membros do projeto uma breve retrospectiva da história da Lexicografia, por Biderman (1984) e Boulanger (2003), da Lexicografia portuguesa e das suas fontes documentais, apresentadas por Verdelho (1995) e Verdelho e Silvestre (2007). Acreditamos que conhecer os percursos trilhados por lexicógrafos em sua lida científica pretérita valha para construir novos caminhos investigativos na contemporaneidade. Aprendemos a fazer fazendo, mas sem perder de vista o *modus operandi*, o fazer científico dos que vieram antes; e

pretendemos, futuramente, em novos pós-doutoramentos, continuar nossos estudos lexicográficos, ampliar perspectivas teóricas.

4. *Modo de preparo ou metodologia*

As pesquisadoras e os pesquisadores do DBPT, além dos seus projetos individuais, nas áreas de Lexicologia, Lexicografia e Tradução, dedicam-se aos estudos da cultura baiana, das “coisas de sua terra” – conforme alertou Hildegardes Vianna (1973) sobre tal emergência – e a “organizar *corpus*, analisar, descrever, selecionar, lematizar, ordenar, definir e registrar unidades léxicas” (RODRIGUES-PEREIRA; COSTA, 2020, p. 7) referentes à cozinha baiana. Algumas *palavras e coisas* da cultura talvez sobrevivessem mais tempo se as pessoas conhecessem as *coisas* da sua terra e/ou se as *palavras* fossem dignas de ser dicionarizadas, a exemplo do que sugere Vianna:

Amoda julgo não ser palavra que venha no dicionário. Pertence ao tipo de vocábulo que cada qual interpreta como quer. Se ainda não foi catalogada, merecendo ser verbete em publicação do gênero “coleção de termos”, fará muita confusão no futuro. Já agora constitui para o baiano comum uma expressão um tanto misteriosa, se ele não for um iniciado ou entendido nas coisas de sua terra. (VIANNA, 1973, p. 130)

E o que é mesmo *amoda*? Responderemos mais adiante. Antes, de maneira breve, é preciso detalhar aqui as etapas metodológicas, o “modo de preparo” do dicionário até que os consulentes possam saciar as suas curiosidades. Inicialmente, pensamos em coletar verbetes a partir de pesquisas bibliográficas e em campo. A partir de 2020, no entanto, em virtude da pandemia de COVID-19, a coleta dos verbetes passou a ocorrer exclusivamente por meios bibliográficos e eletrônicos enquanto houver necessidade de distanciamento social. Para tal empreitada, foi bastante útil a Dourado e Abbade o acesso às noções de *Análise de corpus linguístico com AntConc*⁶, em curso de extensão ministrado pela pesquisadora Liliane Lemos Santana Barreiros, docente da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), oferecido pelo NEL/PPGEL/UNEB em 2017. As Tecnologias da Informação têm fornecido subsídios para o tratamento de grandes *corpora*, e a ferramenta AntConc agiliza e potencializa esse trabalho. As coletas em fontes bibliográficas são e serão realizadas a

⁶ “O *AntConc* é um *software* gratuito para análise de *corpus*, que foi desenvolvido pelo pesquisador Laurence Anthony da Faculdade de Ciências e Engenharia da Universidade de Waseda no Japão.” (BARREIROS, 2017, p. 88)

partir de livros da literatura gastronômica (textos de base e obras de referência, listados nos Quadros 01 e 02); em fontes eletrônicas, *sites* de conteúdos culinários e, também, no quadro televisivo baiano *Panela de Bairro*, exibido aos sábados pela TV Bahia, que premia os melhores pratos criados em bairros de Salvador e de cidades baianas, divulgando receitas culinárias locais e promovendo trabalhos de cozinheiras e cozinheiros tanto na TV quanto no *site* G1⁷.

No quadro a seguir, legendamos os textos de base (TB), de onde são/serão inicialmente coletadas as unidades léxicas.

Figura 01: Quadro de legendas dos textos de base.

ABREVIATURAS	TEXTOS DE BASE
<i>AAOE</i>	<i>Anatomia do Acarajé e Outros Escritos</i> (LIMA, 2010)
<i>ACB</i>	<i>Arte Culinária da Bahia</i> (QUERINO, 1928)
<i>BJFA</i>	<i>A Bahia Já Foi Assim: Crônicas e Costumes</i> (VIANNA, 1973)
<i>BTB</i>	<i>As Bebidas e os Tiragostos da Bahia</i> (RADEL, 2015)
<i>CAB</i>	<i>Cozinha Africana da Bahia</i> (RADEL, 2012)
<i>CB</i>	<i>A Cozinha Baiana</i> (BRANDÃO, 1948)
<i>CBJA</i>	<i>A Comida Baiana de Jorge Amado ou o Livro de Cozinha de Pedro Archanjo e as Merendas de Dona Flor</i> (AMADO, 2014)
<i>CBR/SENAC</i>	<i>A Culinária Baiana no Restaurante do SENAC</i> (PEREIRA, 1999)
<i>CBSF</i>	<i>A Cozinha Baiana: Seu Folclore e Suas Receitas</i> (VIANNA, 1987)
<i>CPB</i>	<i>A Cozinha Praiana da Bahia</i> (RADEL, 2011)
<i>CPVC</i>	<i>Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o Achamento do Brasil</i> (CAMINHA, 1500)
<i>CSB</i>	<i>A Cozinha Sertaneja da Bahia</i> (RADEL, 2009)
<i>DDB</i>	<i>De Dendê e Baianidade: a Mercadoria de Restaurantes de Comida Baiana em Salvador</i> (MACHADO, 2014)
<i>OBS</i>	<i>O Banquete Sagrado: Notas sobre os “De Comer” em Terreiros de Candomblé</i> (SOUSA JR., 2009)
<i>PB/TVBA</i>	<i>Panela de Bairro TV Bahia</i> (SOARES, 2015-2021)
<i>RB</i>	<i>Receitas da Bahia</i> (LOBO, 1959)
<i>RTCB</i>	<i>Receitas Tradicionais da Cozinha Baiana</i> (JUNQUEIRA, 1977)
<i>SED</i>	<i>O Sal é um Dom: Receitas de Dona Canô</i> (VELLOSO, 2015)
<i>STC</i>	<i>Santo Também Come</i> (LODY, 1988)

Fonte: As autoras, 2021.

⁷ www.g1.globo.com.

Já no Quadro 2, legendamos as obras de referência também consultadas para a elaboração do DBTP, embora este não seja resultante de uma mera compilação daquelas.

Figura 02 – Quadro de legendas das obras de referência consultadas

ABREVIATURAS	OBRAS DE REFERÊNCIA
<i>ACBTS</i>	<i>Atlas da Culinária na Baía de Todos os Santos</i> (ANDRADE & LOPES, 2013)
<i>CTC</i>	<i>Comida se Tempera com Cultura: Fatores Históricos e Culturais da Culinária Baiana</i> (CASTRO, 2002)
<i>DAS</i>	<i>Dicionário de Arte Sacra e Técnicas Afro-brasileiras</i> (LODY, 2003)
<i>DDB</i>	<i>Diccionario do Doceiro Brasileiro</i> (REGO, 1892)
<i>DPBOI</i>	<i>Dicionário de Palavras Brasileiras de Origem Indígena</i> (CHIARADIA, 2008)
<i>FAB</i>	<i>Falares Africanos na Bahia: um Vocabulário Afro-brasileiro</i> (CASTRO, 2001)
<i>VA</i>	<i>Vocabulário do Açúcar: Histórias, Cultura e Gastronomia da Cana Sacarina do Brasil</i> (LODY, 2011)

Fonte: As autoras, 2021.

A coleta em campo (temporariamente postergada) será realizada em três etapas, onde cada uma delas corresponde à culinária de um bioma da Bahia. Diante da impossibilidade de percorrer toda a extensão do estado, foram escolhidas oito cidades cujas culinárias são representativas destes biomas: Mata Atlântica (Salvador, Cachoeira, Ilhéus e Porto Seguro); Caatinga (Juazeiro, Lençóis); e Cerrado (Barreiras e Luís Eduardo Magalhães). Os critérios de escolha dessas cidades foram os seguintes: ter uma culinária composta por insumos pertencentes à flora e à fauna desses biomas; ter um número expressivo de restaurantes de culinária local. Em cada cidade, pretendemos selecionar, minimamente, 10 (dez) cardápios, dos quais serão coletados os itens lexicais e, quando houver, as definições dos alimentos e bebidas.

Identificaremos, sempre que possível, a procedência dos ingredientes e dos alimentos nas áreas dos biomas da Bahia, utilizando abreviaturas (MA = Mata Atlântica, CA = Caatinga e CE = Cerrado). Em consonância com a LEXPED (BIDERMAN, 1998; RODRIGUES-PEREIRA, 2020), preferimos assegurar o maior número de informações coerente e funcionais ao consultante-aprendiz, pois é de interesse de estudantes e pesquisadores terem acesso a esses conhecimentos. Biodiversidade enriquece a Gastronomia, e seu uso consciente é tendência na culinária.

Optamos pela organização dos verbetes em cinco seções distintas, inspiradas em Abbade (2003; 2009), que utilizou a Teoria dos Campos

Lexicais proposta por Coseriu (1977), organizou o léxico da culinária portuguesa medieval em campos: dos ingredientes; dos alimentos; das bebidas; dos utensílios; dos processos e métodos. Na elaboração do DBPT, no entanto, não será aplicada essa teoria, haja vista que as lexias serão dispostas em ordem alfabética (não haverá ordem valorativa hierárquica), no intuito de facilitar a consulta pelos leitores. No entanto, é inegável que a organização em seções, que correspondem a importantes macrocampos do léxico de cozinha, também facilita o uso do dicionário. Lody (2003), em seu *Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras*, por exemplo, abrigou os 1.407 verbetes em campos distintos: alimentação, instrumentos musicais, utensílios, arquitetura e mobiliário, intervenções no corpo, ferramentas e emblemas, roupas e objetos do corpo, e líquidos e misturas para diversos usos. Notamos que essa organização agiliza a busca por uma lexia.

Atentando para a teoria lexicográfica de Haensch (1982), as entradas têm sido ordenadas alfabeticamente, de natureza sincrônica, descritiva e monolíngue em cada versão específica escrita no referido idioma. Ou seja, em vez de um dicionário trilingue (português, inglês e espanhol) em um só exemplar (suporte impresso e/ou *e-book*), o DBTP será disponibilizado em 3 exemplares distintos, cada um escrito em um dos idiomas (1 suporte impresso e/ou 1 *e-book* para cada idioma). Acreditamos que esse formato, publicado especificamente na língua do consulente, facilite a consulta.

Para a estruturação dos verbetes no dicionário, já classificados em seu campo lexical específico (dos ingredientes, dos alimentos, das bebidas, dos utensílios, dos processos e métodos), consideramos os seguintes critérios:

- a) Nas entradas, os verbetes são dispostos em letras maiúsculas e em negrito, seguidos da abreviatura classificatória da cozinha entre parênteses (CP = Cozinha Patrimonial; ou CC = Cozinha Contemporânea), e da abreviatura, em itálico, da classificação genérica da categoria gramatical a que pertencem;
- b) As entradas são feitas no masculino ou feminino, preferencialmente no singular;
- c) Em seguida, apresentamos a definição do verbo;

- d) Após a definição, segue a identificação biomática, utilizando abreviaturas: MA = Mata Atlântica; CA = Caatinga; e CE = Cerrado;
- e) Por fim, entre parênteses, segue a indicação das fontes, em ordem alfabética e separadas por ponto e vírgula, utilizando abreviaturas em letras maiúsculas e em itálico, para identificar os títulos dos textos de base e/ou das obras de referência, seguidas das páginas onde os verbetes aparecem em cada fonte.

Exemplo de estruturação de um verbete do campo dos alimentos:

AMODA (CP) *s.f.* Doce de rapadura, farinha de mandioca, gengibre ralado e, às vezes, canela, cozido no tacho, preparado “à moda” oriental, espalhado ainda quente em pedra lisa, em ponto de fio forte, cortado em losangos, servido em pedaço de casco de coco ou embrulhado em papel, vendido em tabuleiro pelas ganhadeiras, mulheres da Costa. MA. (BJFA, p. 130, 131, 132; DAS, p. 39; RTCB, p. 120)

Para elaborar a definição do verbete *amoda*, foram consideradas todas as informações encontradas em BJFA e RTCB, e nos chamou atenção o fato de esse doce de tabuleiro – vendido por “tias da Costa”, conforme registrou Vianna (1973, p. 131), também conhecidas como ganhadeiras, vendedeiras, baianas-de-tabuleiro, baianas-de-acarajé ou baianas – ter se perdido no tempo, enquanto as cocadas sobreviveram. A possível justificativa é o nível de dificuldade para alcançar o ponto exato, “nem tão puxenta como *alféola* nem quebradiça como *queimado*” (1973, p. 132), que seria um ponto de fio forte: nem ponto de bala mole, nem ponto de bala dura. Não há consenso sobre a origem da *amoda*, mas Vianna dá pistas de uma possível origem oriental, considerando a presença das especiarias, ou resultado de “evolução do prosaico melado com farinha, tão popular nas zonas açucareiras” (VIANNA, 1973, p. 131), ou ainda da fusão dessas duas possibilidades, sendo um doce à *moda* oriental com ingredientes do reino e da terra. No VA, não encontramos o verbete *amoda*, no entanto, sabendo da sua possível origem oriental e de técnica parecida com a do doce *alféola*, tomamos conhecimento da existência de *alfenim*, *alfenim de coco*, *alfeninho* e do ofício de *alfeloeiro* (fabricante de diversos doces à base de *alfenim*, rapadura batida). Em outra acepção, *alfenim* (do árabe *al-fānid*) é um doce de origem muçulmana, feito à base de açúcar, amêndoas e suco de frutas, de massa modelada ainda quente (LODY, 2011, p. 47).

Figura 03: Imagem de uma ganhadeira baiana.



Crédito: Francisco Moreira da Costa⁸.

Na cozinha baiana, há muitas heranças culinárias muçulmanas, produtos, receitas e técnicas trazidas, principalmente, pelos hauçás, também conhecidos como malês. Bilíngues, alfabetizados em árabe, bem instruídos, não se conformaram com a condição de escravizados, articularam e lideraram, em 1835, o maior levante negro da história do Brasil: a revolta dos malês. Além de exímios guerreiros, também lutaram pela sua liberdade mercando produtos e serviços. Muitos dos malês eram “ganhadores” e também protagonizaram a primeira greve do Brasil, em 1857, na Bahia (REIS, 2019). As baianas “ganhadeiras”, antes, mercavam muitas comidas de tabuleiro nas ruas, a fim de pagar pela sua alforria; atualmente, continuam exercendo esse ofício, em busca do sustento das suas famílias, da sua liberdade financeira. Tomar conhecimento da existência da *amoda*, um doce de tabuleiro tão parecido com os doces árabes e com as cocadas, e trazer esse verbete para o DBTP é resgatar parte dessa história de resistência que ficou no esquecimento. Lexicografar é, também, rememorar as palavras e as coisas, salvaguardar sentidos e, quiçá, existências. Arriscamos afirmar que o lexicógrafo tem um quê de historiador.

5. *Banquete de palavras ou considerações finais*

De tudo o que foi exposto, depreendemos que o DBTP vem sendo elaborado a partir de dados contidos nos *corpora* elencados, cuidadosamente escolhidos considerando sua importância na literatura gastronômica, com o intuito de oferecer definições lexicográficas confiáveis e

⁸ Ilustração pertencente ao Acervo CNFCP-IPHAN e disponível em: <https://www.basenac.br/museu/RaulLody/artigo/178?title=o-oficio-de-vender-comida-na-rua>.

ricas em informações de interesse de estudantes, pesquisadores e curiosos, permitindo-lhes uma visão mais detalhada de elementos da cozinha patrimonial e contemporânea da Bahia.

Neste projeto, com a inclusão da participação de professores e estudantes de línguas estrangeiras (inglês e espanhol), acreditamos que as traduções das entradas e definições lexicográficas, conforme Haensch (1982), ampliarão a recepção da obra de referência, atingindo leitores de outras nacionalidades, colaborando para a divulgação da culinária baiana pelo mundo.

Esperamos que o nosso trabalho de produção lexicográfica possa contar com outros pesquisadores dispostos a contribuir com diálogos, adesões e/ou outras participações. Concluimos que as breves notícias dispostas neste artigo corroboram a ideia de que ainda temos um longo trabalho a ser desenvolvido, o qual nos exigirá dedicação aos procedimentos teórico-metodológicos e foco no público-alvo: os que têm fome de conhecer essa Bahia de todos os pratos, memórias, histórias.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Letras e Linguística do Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia. Salvador: UFBA, 2003.

_____. Nossa culinária: do azeite doce ao dendê. In: SEMINÁRIO TEMÁTICO DO NGEALC: NOSSAS RAÍZES NEGROAFRICANAS NOS QUATRO CANTOS DA BAHIA. Salvador-BA, Universidade do Estado da Bahia; Academia de Letras da Bahia, 2019.

_____. *Um estudo lexical do primeiro manuscrito da culinária portuguesa medieval: o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Salvador: Quarteto, 2009.

_____; BARREIROS, Liliane L. S.; DOURADO, Lise M. A.; BARREIROS, Patrício N. (Orgs). *Filologia e estudos do léxico*. Feira de Santana: UEFS, 2018.

ALVAR EZQUERRA, Manuel. Atlas Lingüístico y diccionarios. In: AIH. *Actas VII*. Centro Virtual Cervantes, 1980. p. 53-73

AMADO, Paloma Jorge. *A comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo e as merendas de Dona Flor*. São Paulo: Panelinha, 2014.

ANDRADE, Jailson de; LOPES, Roberto P. M. (Orgs). *Atlas da culinária na Baía de Todos os Santos*. Salvador: EDUFBA, 2013.

ANTUNES, Irlandé. *Território das palavras: estudo do léxico em sala de aula*. São Paulo: Parábola, 2012.

BARREIROS, Liliane Lemos Santana. *O vocabulário de Eulálio Mota*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Língua e Cultura do Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia. Salvador: UFBA, 2017.

BIDERMAN, Maria Tereza Camargo. A ciência da lexicografia. *Alfa*, n. 28 (supl.), p. 1-26, São Paulo, 1984.

_____. *Dicionário de termos financeiros e bancários*. São Paulo: Disal, 2006.

_____. *Dicionário didático de português*. 2. ed. São Paulo: Ática, 1998.

BONVINI, Emilio. Línguas africanas e português falado no Brasil. In: FIORIN, José Luiz; PETTER, Margarida (Orgs). *África no Brasil: a formação da língua portuguesa*. São Paulo: Contexto, 2009.

BORBA, Francisco da Silva. *Organização de dicionários: uma introdução à lexicografia*. São Paulo: UNESP, 2003.

BOULANGER, Jean-Claude. *Les inventeurs des dictionnaires*. Ottawa: LesPresses de L'Université d'Ottawa, 2003.

BRANDÃO, Darwin. *A cozinha baiana*. Salvador: Livraria Universitária, 1948.

CAMINHA, Pero Vaz. *Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil (1500)*. Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional. Departamento Nacional do Livro. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011 [1983].

CASTRO, Francisco Nilton. *Comida se tempera com cultura: fatores históricos e culturais da culinária baiana / Dicionário com mais de 3.000 verbetes / Mais de 450 receitas*. Rio de Janeiro: F. N. Castro, 2002.

CASTRO, Yeda Pessoa de. *Falares africanos na Bahia: um vocabulário afro-brasileiro*. Rio de Janeiro: Topbooks, 2005 [2001].

CATUREGLI, Maria P. *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português*. São Paulo: Aleph, 2011.

COSERIU, Eugenio. *El estudio funcional del vocabulário*. (Compendio de lexicología). Trad. de Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. In: _____. Gramática, semántica, universales estudios de la lingüística funcional. 2. ed. ver. Madrid: Gredos, 1987. p. 206-38

_____. Hacia una tipología de los campos léxicos. In: _____. *Principios de semântica estructural*. Vers. esp. de Marcos Martínez Hernández, rev. por el autor. Madrid: Gredos, 1977. p. 210-42

CUNHA, Manuela Carneiro da (Org.). *História dos índios do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras: Secretaria Municipal da Cultura: FAPESP, 1992.

DOURADO, Lise M. A. Análise do campo lexical dos alimentos em O sal é um dom, receitas de Dona Canô. In: VII SIALA – SEMINÁRIO INTERNACIONAL ACOLHENDO AS LÍNGUAS AFRICANAS, 2018, Vitória-ES, Universidade Federal do Espírito Santo.

_____. Bahia de Todos os Pratos: Pequeno Dicionário da Cozinha Baiana. In: I SEMINEL – SEMINÁRIO INTERNO DO NÚCLEO DE ESTUDOS LEXICAIS, 2020, Salvador – BA, Universidade do Estado da Bahia.

_____. Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras: um estudo do campo lexical dos alimentos da Bahia na obra de Raul Lody. In: XI ENGTLEX – ENCONTRO NACIONAL DO GRUPO DE TRABALHO DE LEXICOLOGIA, LEXICOGRAFIA E TERMINOLOGIA DA AN-POLL, 2017, Salvador – BA, Universidade do Estado da Bahia.

_____. O fio do léxico na trama de uma trajetória acadêmica. In: SEMINÁRIOS INTERDISCIPLINARES DE PESQUISA DO CURSO DE LICENCIATURA EM LETRAS, 2021, Salvador-BA, Universidade Federal da Bahia, em Salvador.

_____. Um estudo do campo lexical dos alimentos puramente africanos em A arte culinária na Bahia, de Manuel Querino. *Cadernos do CNLF*, vol. XX, n, 02. Círculo Fluminense de Estudos Filológicos e Linguísti-

cos. Rio de Janeiro, 2016, p. 149-168. Disponível em: http://www.filogia.org.br/xx_cnlf/cnlf/cnlf_02/_CNLF_XX_02.pdf.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: SENAC, 2015.

GIL, Gilberto. Toda menina baiana. *CD Realce*, Warner: 1979. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/gilberto-gil/46249>. Acesso em: 28 de maio de 2021.

HAENSCH, Günter. Tipología de las obras lexicográficas. In: ____ *et al.* (Org.). *La lexicografía*. De la lexicografía teórica a la lexicografía práctica. Madri: Gredos S.A., 1982. p. 95-187

HENRIQUES, Ricardo. Apresentação. In: OLIVEIRA, J.P. de; FREIRE, C.A. da R. *A presença indígena na formação do Brasil*. Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; LACED/Museu Nacional, 2006. (Coleção Educação para Todos. Série Vias dos Saberes II)

JUNQUEIRA, Lígia. *Receitas tradicionais da cozinha baiana*. Rio de Janeiro: Edições de Ouro, 1977.

KRIEGER, Maria da Graça. *Dicionário em sala de aula: guia de estudos e exercícios*. Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.

_____. Lexicografia: a dicionarização do léxico. In: RODRIGUES-PEREIRA, R.; COSTA, D. de S.S. (Orgs). *Estudos em lexicografia: aspectos teóricos e práticos*. Campinas-SP: Pontes, 2020. p. 13-31

_____. Questões de lexicografia pedagógica. In: XATARA, C.; BEVILACQUA, A.R.; HUMBLÉ, P. (Orgs). *Dicionários na teoria e na prática: como e para que são feitos*. São Paulo: Parábola, 2011. p. 103-13

LIMA, Vivaldo da Costa. *Anatomia do acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010.

LOBO, Helena Gama. *Receitas da Bahia*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1959.

LODY, Raul. Apresentação: memórias e permanências de uma Bahia africana em receitas e sabores. In: QUERINO, M. *A arte culinária na Bahia*. Prefácio de Bernardino de Souza; apresentação e notas de Raul Lody. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011a [1928]. p. 11-19

_____. *Dicionário de arte sacra e técnicas afro-brasileiras*. Rio de Janeiro: Pallas, 2003.

_____. O ofício de vender comida de rua. *Museu da Gastronomia Baiana*. Coluna Raul Lody. SENAC. 07/05/2019. Disponível em: <https://www.ba.senac.br/museu/RaulLody/artigo/178?title=o-oficio-de-vender-comida-na-rua>.

_____. *Santo também come*. 2. ed. Rio de Janeiro: Pallas, 1988.

_____. *Vocabulário do açúcar*: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina do Brasil. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011b.

MACHADO, Taís de S. De dendê e baianidade: a mercadoria de restaurantes de comida baiana em Salvador. Jundiá: Paco, 2014.

PEREIRA, Marcos da V. (Coord.). *A culinária baiana no restaurante do SENAC Pelourinho*. 2. ed. rev. atual. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1999.

PIGAFETTA, Filippo; LOPES, Duarte. *Relação do Reino de Congo e das terras circunvizinhas*. Lisboa: Alfa Biblioteca da Expansão Portuguesa, 1989 [1591]. Disponível em: https://docs.ufpr.br/~lgeraldo/relacao_doreinodocongo.pdf.

QUERINO, Manuel. *A arte culinária na Bahia*. Prefácio de Bernardino de Souza; apresentação e notas de Raul Lody. 3. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011 [1928].

RADEL, Guilherme R. *A cozinha africana da Bahia*. Ilustrações com base em desenhos de Carybé concedidas pelo Museu de Arte da Bahia. 2 ed. revampl. Salvador: O autor, 2012.

_____. *A cozinha praiana da Bahia*. Ilustrações com base em desenhos de Carybé concedidas pelo Museu de Arte da Bahia. 2 ed. revampl. Salvador: O autor, 2011.

_____. *A cozinha sertaneja da Bahia*. 2. ed. revampl. Salvador: O autor, 2009.

_____. *As bebidas e os tiragostos da Bahia*. Salvador: O autor, 2015.

RAIMUNDO, Jacques. *O elemento afro-negro na língua portuguesa*. Rio de Janeiro: Renascença, 1933.

RAJAGOPALAN, Kanavillil. O conceito de identidade em Linguística: é chegada a hora de uma reconsideração radical. In: BRITO, R.H.P.;

MARTINS, M.L. Considerações em torno da relação entre língua e pertença identitária no contexto lusófono. *Anuário Internacional de Comunicação Lusófona*. São Paulo/Lisboa: Lusocom, 2004.

REIS, João José. *Ganhadores: a greve negra de 1857 na Bahia*. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

RODRIGUES-PEREIRA, Renato; COSTA, Daniela de S. S. (Orgs). *Estudos em lexicografia: aspectos teóricos e práticos*. Campinas-SP: Pontes, 2020.

SANTOS, Eugênia Anna dos. Nota sobre comestíveis africanos. In: CARNEIRO, E. *O negro no Brasil: trabalhos apresentados ao Congresso Afro-Brasileiro, 2* (Salvador, 11 a 20 jan. de 1937). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1940.

SOUSA JR., Vilson Caetano de. *O banquete sagrado: notas sobre os “de comer” em terreiros de candomblé*. Salvador: Atalho, 2009.

VERDELHO, T. *As origens da gramaticografia e da lexicografia latino-portuguesa*. Aveiro: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1995.

_____; SILVESTRE, J. P. (Orgs). *Dicionarística portuguesa: inventariação e estudo do património lexicográfico*. Aveiro: Universidade de Aveiro, 2007.

VIANNA FILHO, Luiz. *O negro na Bahia*. Prefácio de Gilberto Freyre. São Paulo: José Olympio, 1946.

VIANNA, Hildegardes. *A Bahia já foi assim: crônicas de costumes*. Salvador: Itapuã, 1973.

_____. *A cozinha baiana: seu folclore e suas receitas*. 2. ed. São Paulo: GRD, 1987.

VIANNA, Sodrê. *Caderno de Xangô: 50 receitas da cozinha baiana do Litoral e do Nordeste*. Ilustrações de Santa Rosa. Bahia: Livraria Editora Bahiana, [1939], p. 37.

WELKER, H. *Dicionários: uma pequena introdução à lexicografia*. Brasília: Thesaurus, 2004.

_____. *Lexicografia Pedagógica: definições, histórias, peculiaridades*. In: XATARA, C.; BEVILACQUA, C.; HUMBLÉ, P. (Orgs). *Lexicografia pedagógica: pesquisas e perspectivas*. Santa Catarina: NUT, 2008, p. 9-45

XATARA, C.; BEVILACQUA, A. R.; HUMBLÉ, P. (Orgs). *Dicionários na teoria e na prática: como e para que são feitos*. São Paulo: Parábola, 2011.