



**HAL**  
open science

# “ Entre território do íntimo e esfera pública : o mito do cocido ”

Chrystelle Fortineau-Brémond

## ► To cite this version:

Chrystelle Fortineau-Brémond. “ Entre território do íntimo e esfera pública : o mito do cocido ”. B. Mariani; C. Fortineau-Brémond. Territórios do íntimo. Linguagem, literatura, sociedade / Territoires de l'intime. Langage, littérature, société, Pontes, pp.213-244, 2024, ISBN: 9788521704287e. <hal-05372357>

**HAL Id: hal-05372357**

**<https://hal.science/hal-05372357v1>**

Submitted on 19 Nov 2025

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization



## Entre território do íntimo e esfera pública: o mito do *cocido*

Chrystelle Fortineau-Brémond

*Comer: nada é mais vital, nada é tão íntimo.* (Fischler, 2001, p.9)

*¡Ah! ¡Cielos! ¿Qué sería del mundo sin cocido?* (Pérez Galdós, *Miau*, cap. XXII)

### Introdução

Entre todas as experiências humanas, comer é, sem dúvida, uma das mais íntimas, pois, como destaca Fischler (2001, p. 9), incorporar os alimentos é levá-los ao auge da interioridade, pois atravessam a barreira oral e se tornam, literalmente, nossa substância íntima. Por isso, a alimentação não é apenas uma fonte potencial de prazer, mas também vem acompanhada de uma preocupação antropológica, pois nos tornamos o que comemos. Também é verdade – e isso é um lugar-comum – que as práticas alimentares são profundamente determinadas social e culturalmente (em virtude de normas *coletivas internalizadas*) e que, além disso, não escapam ao campo da ação política. Essa dupla inscrição, no território do íntimo e na esfera pública, obviamente vale para tudo o que se refere ao *comer*. Mas alguns pratos, mais do que

outros, parecem concentrar esses dois ingredientes: o *cocido*, prato emblemático da culinária espanhola, enquadra-se, indiscutivelmente, e de várias maneiras, em ambos os campos. Mistura de legumes, carnes e embutidos cozidos, o *cocido* é fundamentalmente um prato caseiro, servido aos íntimos, que faz parte do repertório cotidiano; nesse sentido, ele corresponde bem à proposição de Lévi-Strauss (2004, p.12), para quem o cozido pertence ao que ele chama de *endo-cozinha*, a dos usos íntimos, reservada a um grupo pequeno e fechado. Mas, em suas formas mais refinadas e ricas, mais aristocráticas (a *olla podrida*), também figurou no menu dos banquetes, participando, portanto, da *exo-cozinha*, aquela que é servida aos convidados. Além disso, foi objeto da construção de uma identidade (nacional) gastronômica, debatida no espaço público e assumida pela política.

É, portanto, neste prato que tão claramente incorpora a relação entre o íntimo e o público, entre o interior e o exterior, que se concentra nosso trabalho. O *cocido*, que é uma refeição completa por si só, pode ser descrito como um prato complexo (“um evento”, Roden, 2012, p. 303), composto de carnes (incluindo ossos), grãos, legumes variados e embutidos, que cozinham longamente em grande quantidade de água. Existem múltiplas versões, e cada tipo de ingrediente pode variar: carne de boi, de frango, de cordeiro; grão-de-bico, feijão, batatas para os amidos; bacon, chouriço, morcilha para os embutidos; quanto aos legumes, eles dependem do local e da estação. Às vezes, também se adicionam almôndegas, feitas de miolo de pão, ovo, alho e salsinha. Pode ser servido de várias maneiras: em três vezes (“*tres vuelcos*”) – primeiro o caldo, depois os legumes e grãos, e finalmente as carnes e embutidos ou, mais raramente, na ordem inversa (*cocido maragato*) – ou em duas vezes – o caldo, seguido dos alimentos sólidos. O caldo pode ser enriquecido com macarrão vermicelli ou arroz; as carnes e legumes podem ser acompanhados de um molho de toma-

te. Há também muitas receitas para aproveitar as sobras: *ropa vieja*<sup>1</sup>, *salpicón*, *croquetas*, *canelones* etc. Por fim, a variação não afeta apenas a receita em si, mas também as denominações que o prato recebe: *cocido*, *puchero*, *pote*, *olla* e *escudella* são as bases principais, frequentemente complementadas por uma indicação geográfica (*cocido madrileño*, *olla benicarlanda*) ou uma indicação sobre os ingredientes usados (*cocido de garbanzos*, *olla de carn*) ou, mais raramente, sobre o uso a que o prato se destina (*puchero de enfermo*).

As informações precedentes, por mais sumárias que sejam, são suficientes para nosso propósito, pois não nos dedicaremos aqui às diferentes denominações, nem aos ingredientes ou modos de preparação ou degustação do *cocido* (termo genérico que mantemos para designar um tipo de prato – um ideal-tipo, poderíamos dizer –, independentemente de suas múltiplas manifestações concretas); nossa reflexão tem como objetivo os *discursos* sobre o *cocido*. A gastronomia<sup>2</sup>, de fato, vai além de um mero catálogo de pratos, nos quais estão envolvidos produtos e resultantes de práticas culinárias, e que são consumidos de acordo com costumes compartilhados. Ela está imersa em um universo de discursos, aqueles que acompanham, precedem ou seguem as diversas fases da preparação e absorção dos alimentos e contribuem para lhes dar significado; Csergo (2008) lembra que a gastronomia integra conhecimentos, *savoir-faire*, rituais (e, portanto, o vínculo social), representações e *discursos*. Nesta contribuição, queremos interrogar especificamente a dimensão linguística da gastronomia e, mais precisamente, sua contribuição para a emergência do sentido global. Os discursos gastronômicos são frequentemente explorados como documentação textual, complementando outras fontes. Eles são fundamentalmente concebidos como representantes

---

1 Picadillo propõe até uma receita (“ropa inservible”) para utilizar as sobras de *ropa vieja*, ou seja, as sobras das sobras (Puga y Parga, [1905] 2010, p. 119).

2 *Gastronomia* não se refere aqui, de maneira restritiva, às formas culinárias de excelência; seguimos a definição de Ory (1998, p. 12), para quem ela é simplesmente a regulamentação (*nomos*) do comer e do beber.

das práticas que se busca estudar e são principalmente considerados por seu valor testemunhal: eles são “*manifestaciones escritas*”, “*alusiones a cómo se comía*”, que “*reflejan la cocina y la gastronomía*” (Moyano Andrés, 2010, p. 18). Mas, se esse ponto de vista é útil e perfeitamente legítimo para o historiador (que, por outro lado, cerca-se de muitas precauções – ver Laurioux, 1996, p. 462), ele não pode satisfazer o linguista, que considera que a linguagem não é a representação de uma realidade pré-existente, mas que ela mesma é uma prática que participa da emergência do sentido. Essa é a perspectiva adotada aqui: a fala é concebida como uma atividade que adiciona um excedente de sentido e contribui, assim, para a emergência de um mundo, um “domínio consensual de interações” (“*domaine consensuel d’interactions*”, Varela, 1989, tradução nossa); os discursos são os traços dessa atividade e não um reflexo de um mundo pré-existente.

O objetivo deste trabalho não é, portanto, questionar a autenticidade ou veracidade dos discursos, mas entender como, juntamente com as práticas alimentares, eles moldam um universo de significação. Considerando que a linguagem contribui, conjuntamente ou paralelamente aos diversos rituais e práticas de mesa, para a construção de um sentido gastronômico, individual ou coletivo, buscamos identificar qual é o significado do *cocido* tal como emerge dos discursos contemporâneos e, mais especificamente, como esses discursos articulam a relação entre o território do íntimo e a esfera pública, que parece ser tão estruturante deste prato emblemático. A noção de íntimo pode se prestar a diversas interpretações; aqui, ela é entendida em um sentido não específico, que se relaciona diretamente ao valor do étimo *intimus*, superlativo de *interior*, ou seja, “o que há de mais interior”, e só pode ser concebida em relação a um exterior, em um movimento de definição recíproca que está precisamente no cerne deste trabalho. O íntimo, como espaço privado, individual ou familiar, será também aqui considerado em sua oposição ao domínio público, ou seja, ao que

pertence ao coletivo. Quanto ao *corpus* utilizado<sup>3</sup>, ele é constituído por vários tipos de fontes: livros de receitas; obras compostas, às vezes em uma perspectiva histórica, por gastrônomos – o que também se chama de “literatura culinária” –; postagens em *blogs* ou páginas da *web*, escritas por simples amadores, profissionais da gastronomia, associações, instituições ou organismos públicos, ou ainda sociedades acadêmicas. As obras publicadas foram lançadas entre 1893, a mais antiga (Muro), e 2022, a mais recente (Barrena); os textos recuperados em *sites* da internet são todos posteriores a 2000. Apesar de sua relativa heterogeneidade de forma e divergências de conteúdo, explicáveis em parte pelas evoluções diacrônicas, esses discursos são atravessados por alguns motivos recorrentes. Nossa leitura isolou dois, que nos pareceram particularmente marcantes e significativos, pois contribuem profundamente para a emergência do sentido do *cocido* e para a edificação de um verdadeiro *mito*, no sentido dado a essa palavra por Ory (2013, p. 51), ou seja, uma fábula, da ordem da narração e do sensível (*mythos*), que se opõe ao *logos*, intelectual, analítico e relacionado à ciência. Os dois eixos que estruturam quase todos os discursos sobre o *cocido* são (i) a construção de uma herança múltipla e (ii) a construção de identidades plurais.

## 1- A construção de uma herança múltipla

*El cocido madrileño, un plato emblemático de la gastronomía española, es más que una simple comida: es un viaje a través de la historia y la cultura. Con raíces que se hunden en la tradición y variantes regionales que muestran la diversidad de España, el cocido es un plato que cuenta historias.* (Embassy, [s.d.] n.p.)

---

<sup>3</sup> Consultar a bibliografia para as referências precisas.

## 1.1 As antigas origens

Para reivindicar o status de prato emblemático, é frequentemente útil poder se declarar como descendente de uma longa linhagem; a maioria dos discursos estudados destaca assim as antigas origens do *cocido*, com foco em alguns momentos específicos. A filiação menos discutida é a que o liga à *olla podrida*, da qual seria um derivado “menos ostensivo” (Academia Madrileña de Gastronomía, [s.d.] n.p.), o que permite remontar sua genealogia à Idade Média: “*la olla podrida*<sup>4</sup> [...] se remonta a la época medieval y se considera la madre de todos los cocidos” (Paradores, 2022, n.p.). Outros discursos fazem o *cocido* descender de um prato judeu sefardita, a *adafina*<sup>5</sup>, seja diretamente, seja por intermédio da *olla podrida*. Além disso, a *adafina* é apresentada como um prato muito antigo: “Siglos X<sup>o</sup> a V<sup>o</sup> a. de C.: *Los judíos traen la adafina, la abuela del cocido.*” (Fogones en la historia, 2019, n.p.); ela é descrita como um “*plato inmemorial*”, que deve ser classificado entre os pratos primordiais (“*platos primordiales*”, Eslava Galán, [1999] 2022, p. 150) e essas características são transmitidas à *olla podrida*, “*receta primordial y eterna*” (Eslava Galán, [1999] 2022, p. 150).

Independentemente da filiação destacada, *olla podrida* ou *adafina*, trata-se sempre de demonstrar a antiguidade do *cocido*. Muitos textos vão ainda mais longe e fazem remontar a origem desse prato

---

4 A expressão *olla podrida* é frequentemente usada nos discursos estudados como simples sinônimo de *olla*, talvez devido ao seu maior poder de evocação. A primeira ocorrência de *olla podrida* no CORDE (banco de dados da Real Academia Española, que abrange desde os primórdios da língua espanhola até 1975) data de 1539 (Fray Antonio de Guevara, *Menosprecio de corte y alabanza de aldea*), o que está de acordo com as observações dos historiadores, que encontram as primeiras ocorrências no final do século XVI (ver, por exemplo, Joly, 1990). Quanto a *olla*, ainda segundo as observações que se pode tirar do CORDE, a palavra designa inicialmente apenas o recipiente, e é só no final do século XIV que ela passa a evocar também o conteúdo; Eberenz (2016) também dá um exemplo do final do século XIV–início do século XV para ilustrar a mudança metonímica.

5 A *adafina*, também chamada de *adefina*, *dafina*, *aní*, *hamin*, *caliente*, *trasnochado*, é, segundo Jawhara Piñer (2021, p. 72), “*the quintessential Shabbat dish of the Sephardic Jews of the fifteenth century*”. Trata-se de um prato composto de carne bovina ou ovina, diversos legumes e grão-de-bico, colocado para cozinhar na noite de sexta-feira para que esteja pronto na manhã de sábado, dia do Shabbat. A *adefina* é mencionada, especialmente, no *Libro de Buen Amor* (Arcipreste de Hita, 1330-1343, v. 781c).

“primitivo” (“*primitive dish, of great antiquity*”, Ríos, 1984, p. 20) à pré-história: “*ya desde la prehistoria sabemos del incipiente puchero, compuesto por un trozo de carne, algunas hierbas aromáticas y agua, calentado con unas piedras hirviendo en su interior.*” (Valencia gastronómica, 2016, n.p.).

O domínio do fogo e da cerâmica parece tornar inevitável a elaboração do primeiro *cocido*: “*Una vez que el hombre dominó el fuego y elaboró la primera olla de arcilla, lo primero que hizo fue llenarla de agua y ponerla al fuego para ver qué le pasaba a algunos trozos de carne, bellotas, raíces e incluso hojas. Ese fue el primer cocido.*” (Fogones en la historia, 2019, n.p.); mais do que a composição do prato, é o modo de elaboração que é destacado, para estabelecer sua origem em tempos remotos: “*The primary character of this procedure [cooking ingredients in water] allows us to situate it in the Neolithic*” (Ríos, 1984, p. 23).

## 1.2- Uma dupla ascendência

Os discursos sobre o *cocido* atribuem, portanto, sua legitimidade como prato emblemático espanhol à sua longa presença ininterrupta no território, que remonta à invenção das panelas de barro. O caminho através da história permite, assim, afirmar a existência de uma relação muito estreita, de um vínculo *íntimo*, entre o prato e o espaço habitado onde se desenvolve. Mas as antigas origens do *cocido* não é o único ponto relevante; a questão de suas origens sociais também é amplamente abordada, geralmente para destacar sua dupla ascendência, popular e aristocrática. Sua origem humilde e rústica é ressaltada tanto em documentos destinados ao grande público – “*Originariamente, el cocido era un plato humilde, consumido por las clases bajas*” (Gastronomic Spain, 2016, n.p.) ; “[...] *aquel guiso que se hacía solo, con la única ayuda del tiempo, era comida de pobres*” (Amor en la mesa, 2013, n.p.) – quanto em trabalhos acadêmicos – por exemplo, Lara Anderson (2013, p. 402-404) o descreve como um “*rustic peasant stew*”, “*one of Spain’s*

*most rustic dishes” e lembra a “humble nature of the dish” e sua “obvious lack of refinement and technique”.*

Mas a menção à modesta origem do *cocido* é quase sempre acompanhada de uma evocação de suas formas e usos aristocráticos ou burgueses: “*Of popular origin, it has also enjoyed an aristocratic and courtly following*” (Ríos, 1984, p. 20) ; “*la olla era igualmente comida de ricos y pobres*” (Rueda, 2016, p. 39). A literatura gastronômica insiste na presença nos séculos XVI e XVII, à mesa dos nobres, e em particular dos soberanos, da *olla podrida*, versão opulenta e barroca de um prato que constitui a base da alimentação cotidiana, e que é invariavelmente associado aos Habsburgo:

*La olla, en efecto, es en tiempo de los Austria el plato español por excelencia. Plato vertical, se come, en versiones más o menos provistas de elementos, pero suficientemente rica y sustanciosa, desde las chozas más humildes y olvidadas, hasta Palacio, donde se sirve incluso en forma de pastelón.* (Domingo, 1981, p. 53)

*In the XVIIth century it represented the culinary taste of noble both for its ostentation and its opulence. [...] in the XVIth century, the olla podrida becomes the fashion among the aristocracy and for 3 centuries is served from the richest tables to the poorest.* (Nadeau, 2005, p. 350)

A presença da *olla* em livros de receitas<sup>6</sup>, bem como nos testemunhos fornecidos pelos arquivos reais (Simón Palmer, 1997), são os argumentos apresentados para atestar seu sucesso nos círculos cortesãos nos séculos XVI e XVII; além disso, o prato não faz parte apenas do menu diário de Felipe II, Carlos IV (“amante de la olla podrida”, Martínez Llopis, 1989, p. 333) ou Fernando VII, mas também é servido em banquetes organizados para ocasiões especiais ou destinados a convidados que se quer honrar. Eslava Galán ([1999] 2022, p.169)

<sup>6</sup> Por exemplo, no *Arte de cocina, pastelería y vizcochería* de Francisco Martínez de Montañón, publicado pela primeira vez em 1611.

aponta que a *olla podrida* é o prato principal do banquete oferecido aos soberanos pelo marquês de Eliche em 1657; Domingo (1984, p. 103) cita os banquetes dados no México por Cortés e pelo vice-rei Antonio de Mendoza para celebrar a paz entre a Espanha e a França, ambos incluindo “*una olla de cocido*” e conclui que, mesmo do outro lado do Atlântico, “[e]ra plato obligado en los más espléndidos banquetes de la Edad de Oro” (Domingo, 1984, p. 106)<sup>7</sup>.

A descrição dos inúmeros ingredientes que entram em sua composição é também um motivo recorrente, permitindo a certos autores contemporâneos retomar o clássico tópico da *olla podrida* como símbolo de opulência e até mesmo de excesso<sup>8</sup>.

*Las mil posibilidades y maneras de la olla, pero todas monumentales, grandiosas, majestuosas, tumba escorialense de viandas, pájaros, cuadrúpedos, rumiantes, chacinas, legumbres y verduras, caza mayor y caza menor... La olla era un mundo, un compendio de ciencias naturales hervido en agua y perfumado con todas las especias y con todos los aromas* (Domingo, 1981, p.52).

Outra figura obrigatória é o comentário sobre o qualificativo *podrida*, que deve ter incomodado muitos hispanofalantes por muito tempo. Covarrubias (1611, s.v. “olla”) dá como primeira explicação o fato de que os ingredientes cozinham por muito tempo e se desfazem, à semelhança da carne dos frutos maduros demais; mas também propõe uma etimologia alternativa, emprestada de Andreas Bacio, médico romano, para quem *podrida* (podre) equivale a *poderida*, que significa *poderosa* e teria sido aplicada à *olla* “*por ser tan grande y conte-*

---

7 A *olla podrida* continuaria a ser servida em banquetes oficiais ou semioficiais muito além dessa época; ela figura, por exemplo, no menu do jantar oferecido, em Paris, na década de 1880, pelos jornalistas espanhóis a seus colegas franceses, antes das *perdices en escabeche* “y otros platos de la Península”. (*La mesa moderna*, [1888] 2010, p. 215).

8 Joly (1990, p. 110) observa que, no final do século XVI, a *olla podrida* é usada por teólogos e moralistas para denunciar a vida de luxo e seus efeitos corruptores, enquanto anteriormente eram o pavão, o faisão e o capão que desempenhavam esse papel.

*ner tan varias cosas*”. A equivalência *podrida* = *poderida* é amplamente retomada, sem que a fonte seja necessariamente mencionada, e muitas vezes em um sentido ligeiramente diferente, que se refere não mais diretamente à riqueza do prato, mas à das casas onde é servido; Domingo (1992, p. 68) afirma que um camponês da província de Burgos lhe revelou que se a *olla* foi inicialmente chamada de *poderida*, é porque apenas os ricos e poderosos dispõem dos meios necessários para confeccionar um prato tão suntuoso.

Por fim, o *cocido* não é apenas popular e aristocrático, é também burguês. Luján e Perucho ([1970] 2003) e Lara Anderson (2013) veem na ascensão dos Bourbons ao trono, no século XVIII, o ponto de inflexão:

*En España, con la ascensión de los Borbones al trono en el siglo XVIII, la olla podrida pasa de ser un plato aristocrático a ser un plato popular. Entonces ya no aparece a menudo en las mesas reales, que andan al ceremonioso compás de Francia, pero sí, en cambio, en las mesas burguesas o en las fiestas de bodas populares* (Luján; Perucho, [1970] 2003, p. 112).<sup>9</sup>

Alguns textos, como a entrada da *Wikipedia*, não mencionam o destino aristocrático da *olla* no Século de Ouro (pode-se até ler que “*su popularidad no llega a la Corte*”, *Wikipedia*, 2024, n.p.) e reconstruem uma genealogia abreviada, que leva o *cocido* diretamente dos lares populares às mesas burguesas e, sobretudo, aos restaurantes, na virada dos séculos XIX e XX:

*[...] en un periodo que va desde finales del siglo xix hasta mediados del siglo xx [...] el plato tuvo que ser aceptado por la clase burguesa española y por la Corte española, algo que ocurre cuando aparece en los menús de los res-*

---

<sup>9</sup> Veremos que não é anedótico que essa mudança ocorra no momento em que uma dinastia de origem francesa ascende ao trono, como destaca esta citação.

*taurantes y abandona su lugar en las tabernas y figones*  
(Wikipedia, 2024, n.p.).

A história do *cocido* é, portanto, marcada por uma tensão entre sua origem antiga, popular, e seu florescimento aristocrático, seguido de seu emburguesamento. Essa dupla ascendência não é percebida apenas como um fato de diacronia; ela também é vivida em sincronia, como mostra a expressão “*plato vertical*” (Domingo, 1981, p. 53), que evidencia sua presença em todas as camadas da sociedade<sup>10</sup>. Essa tensão também se encontra entre a cozinha íntima, quando o prato é preparado no lar e servido apenas aos seus membros, e a cozinha pública, preparada por profissionais (Ory, 2013, p. 38), quando está no menu dos banquetes ou faz sua aparição nos cardápios dos restaurantes. Embora sua inscrição no espaço íntimo, da endo-cozinha a que Lévi-Strauss associa o fervido, pareça óbvia, o discurso gastronômico introduz uma forma de complexidade ao insistir, ao contrário, em seu papel na convivialidade externa ao lar.

### 1.3- Notoriedade literária

O *cocido* e seu ancestral, a *olla* também conquistaram a notoriedade graças à literatura, que contribuiu para sua fama e lhes assegurou um lugar de destaque no espaço público, o espaço cultural comum, que as obras clássicas contribuem para moldar. A *olla* está presente na literatura do Século de Ouro, e os discursos contemporâneos não deixam de destacar este fato: “[*La olla podrida*] fue un plato tan famoso en la sociedad española del Siglo de Oro que autores como Lope de Vega, Quevedo, Cervantes y Vélez de Guevara lo reflejaron en sus

---

<sup>10</sup> A anedota de um italiano (encarnação do requinte no Século de Ouro) que, após provar a *olla podrida*, declara não querer comer outra coisa, é reveladora do fato de que, no final do século XVI, embora faça parte do repertório gastronômico das classes privilegiadas, a *olla podrida* ainda seja percebida como um prato de origem rústica (Joly, 1990, p. 108). E Simón Palmer (1997, p. 145) considera que o desaparecimento deste prato dos menus da rainha Isabel II se deve ao fato de que os soberanos tinham consciência de seu caráter demasiado vulgar (“*demasiado vulgar*”).

obras.” (Revive Madrid, [s.d.], n.p.). Como ignorar que a *olla* e o *salpicón* fazem parte dos alimentos que constituem o cotidiano de Dom Quixote, conforme Cervantes lista na cena de abertura do romance? “*Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda*” (Cervantes, [1605] 2011, p. 113); a *olla podrida* aparece várias vezes depois, na segunda parte, no capítulo XX (episódio das Bodas de Camacho), e através de comentários de Sancho Pança nos capítulos XLVII (“*Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida*”, Cervantes, [1615] 2012, p. 412) e XLIX:

– *Mirad, señor doctor, de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares esquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, [...] Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere* (Cervantes, [1615] 2012, p.431).

Lope de Vega, por sua vez, dá uma receita em versos da que ele chama de “reverenda olla” – a expressão permanecerá – em *El hijo de los leones* (1620-1622). Quanto à *olla* picaresca do Dómine Cabra, com seu grão-de-bico e seu nabo solitários, é o centro de uma das cenas mais conhecidas do *Buscón*, que os discursos contemporâneos sobre o *cocido* não deixam de citar, especialmente o comentário do Licenciado Cabra: “*Cierto que no hay tal cosa como la olla, digan lo que dijeren; todo lo demás es vicio y gula*” (Quevedo, [1626] 1988, p. 104)<sup>11</sup>. Em *Los guisados* de Calderón (c. 1644), uma breve peça cômica em forma de paródia gastronômica de um torneio cavaleiresco, Doña Olla é um dos personagens e ela encerra a *mojiganga* com esses versos: “*A todos hoy la Olla*

---

11 Quevedo também se serve da *olla* e do bacon que nela se coloca (*La vida poltrona*) para “*proclamar su ortodoxia cristiana*” (Rueda, 2016, p. 39).

/ fuerza es que venza, / pues no sólo mantiene pero sustenta” (Calderón, [s.d.], n.p.).

Os escritos gastronômicos (por exemplo, Eslava Galán, [1999] 2022 ou Esteban, [1987] 2009) também citam Iriarte (1774) e seu epigrama CCVI: “*La Olla nunca fastidia ; / Pero causa admiracion / Que se deba su invencion / Nó al Arte, sí à la Desidia*”<sup>12</sup>. O século XIX não fica atrás, e agora é o *cocido* (e não mais a *olla*) que é citado, nem sempre de forma positiva. Em um de seus artigos mais populares, “*El castellano viejo*”, Larra ([1832] 2006) retrata o pouco refinado Braulio, que serve aos seus convidados “*un cocido surtido de todas las sabrosas impertinencias de este engorrísimo, aunque buen plato; cruza por aquí la carne; por allá la verdura; acá los garbanzos; allá el jamón; la gallina por derecha; por medio el tocino; por izquierda los embuchados de Extremadura*”. O *cocido* e a *olla* também fazem parte da cena de abertura de *La Regenta* (Clarín, [1884] 2021, p.157): “*Vetusta, la muy noble y leal ciudad, corte en lejano siglo, hacía la digestión del cocido y de la olla podrida [...]*”<sup>13</sup>. E se Pérez Galdós nos faz compartilhar o entusiasmo de Pantoja pelo *cocido* em *Miau* (ver citação na epígrafe), ele o qualifica de “indigesto” em *O'Donnell* (citado em Eslava Galán, [1999] 2022, p. 235). Finalmente, o *cocido madrileño* figura, obviamente, no repertório de Carvalho, o detetive gastrônomo de Vázquez Montalbán (*Asesinato en el Comité Central*), assim como a *escudella i carn d'olla* (*Historias de padres e hijos*), que lhe sugere o seguinte comentário: “*Cualquier cocido es el espectáculo de la abundancia y pertenece a la más atrevida memoria del hambre y de su hartazgo*” (Vázquez Montalbán, 1989, p. 74).

As referências à *olla* ou ao *cocido* que permeiam essas obras (e a lista está longe de ser exaustiva) poderiam, certamente, ser consideradas, em uma perspectiva “realista” e representacionalista, como

---

12 Todas as citações respeitam a grafia do texto original, inclusive quando diferente da atualmente em vigor.

13 Agradeço aos numerosos colegas e amigos que contribuíram para este trabalho, seja indicando citações em obras literárias, seja divulgando as pesquisas comentadas abaixo. São muitos para serem citados individualmente, mas eles se reconhecerão.

um reflexo dos usos de uma época. Mas, se levarmos a sério a dimensão intrinsecamente performativa da linguagem, ou seja, se nos interessarmos pela fala – oral ou escrita – como processo de semiotização, então esses discursos, bem como os escritos gastronômicos, podem ser lidos como tantas contribuições à construção de um *mito do cocido* (ver *supra*, a definição dada por Ory, 2013). A presença da *olla* e do *cocido* nessas obras do patrimônio literário espanhol, a maioria estudada em sala de aula<sup>14</sup>, contribui para fazer esses pratos existirem no imaginário coletivo<sup>15</sup>. O *cocido* de hoje, mesmo quando preparado e consumido em um ambiente familiar, não é apenas um prato do íntimo; também é um elemento da vida coletiva, pois é tanto um fragmento de história – como repetem incansavelmente os escritos gastronômicos, que lembram suas origens e sua dupla ascendência – quanto um ingrediente ficcional, portanto, um suporte de histórias. Todos esses textos constituem um discurso contextual que acompanha o *cocido* como prática culinária e lhe dá sentido; o que se absorve ao degustar um *cocido* não é apenas um prato, mas também todas as palavras que o cercam e tecem ao seu redor uma rede semiótica densa.

## 2 - A construção de identidades plurais

*Como prática social ligada a um conjunto de valores, ritos e mitos, a culinária constitui [...] um elemento essencial da identificação com a comunidade imaginada nacional.*  
(Martigny, 2010, p. 41, tradução nossa)<sup>16</sup>

---

14 Os trechos mais famosos em que aparece a *olla podrida* são, aliás, reproduzidos em blogs escritos por professores para seus alunos (por exemplo, o le *Blog de Lengua y Literatura 3º ESO IES Miguel Catalán (Zaragoza)* (La gastronomía del Quijote | lclcarmen3 (wordpress.com))

15 Deveria-se acrescentar os inúmeros ditados (alguns de origem literária) que têm como tema a *olla*, pelo menos em um primeiro nível de leitura (ver Luján, 1994, p. 72-77).

16 “*En tant que pratique sociale rattachée à un ensemble de valeurs, de rites et de mythes, la cuisine constitue [...] un rouage essentiel de l’identification à la communauté imaginée nationale.*”

## 2.1 - O cocido, “plato nacional”

O *cocido* desempenhou um papel particular na construção de uma identidade culinária espanhola. Na virada dos séculos XIX e XX, enquanto os espanhóis enfrentavam muitas questões relacionadas à sua identidade nacional – perda do império, sentimento de decadência, dependência cultural em relação à França (Anderson, 2013) –, vários textos foram publicados preocupando-se com uma nacionalização da cozinha espanhola – que se inscreve em um movimento mais amplo de nacionalização do lar (Storm, 2017). O precursor desse movimento foi Mariano Pardo de Figueroa, que, sob o pseudônimo de “doctor Thebussem”, trocou com um suposto “*cocinero de Su Majestad*” (na verdade, seu amigo José de Castro y Serrano) uma série de cartas publicadas a partir de 1882 na *La Ilustración Española y Americana*, e reunidas em 1888 na obra *La mesa moderna*. Thebussem lamenta que a *olla podrida* tenha desaparecido do menu dos soberanos e milita por sua reintrodução na mesa real, “*como símbolo y recuerdo de las edades pasadas*” (*La mesa moderna*, [1888] 2010, p. 23); ele a vê, além disso, como uma espécie de condensado da diversidade da Espanha:

*En la olla podrida, que ciertamente se acomoda á una galana presentación en el banquete, me ha parecido ver siempre la alegoría y recuerdos de varios pueblos ó territorios de España. El garbanzo de Castilla, las legumbres de Aranjuez, el carnero de Valencia, la vaca de Navarra, las gallinas de La Mancha, la chacina de Extremadura y el jamón de Aracena, representan á la vez casi todas las zonas y latitudes de la península ibérica (La mesa moderna, [1888] 2010, p. 24).*

E, sobretudo, ele considera que se trata do “*plato nacional*” da Espanha. José de Castro y Serrano pensa, ao contrário, que não existe, na Espanha, uma cozinha nacional; mesmo o *cocido* dá origem a receitas diferentes conforme as regiões. A solução, segundo ele, passaria

pela realização de um repertório dos melhores pratos locais que seriam ensinados a preparar em todo o território.

Embora baseados em outros postulados e redigidos para outros fins, os livros de culinária mais famosos publicados nessa época manifestam a mesma preocupação com a cozinha nacional, e o *cocido* ocupa um lugar de destaque, pois está presente em todo o território e é consumido por todos. É descrito como “*base de la alimentación*” e “*manjar clásico de nuestra cocina española*” (Muro, [1893] 2014, p. 34 e 38), ou ainda como “*plato tan genuinamente español*” (Puga y Parga, [1905]2010, p. 118). Para Pardo Bazán, os *caldos*, *cocidos* e *sopas* descendem todos do “*primitivo y gran plato nacional : la olla castiza*” e a *olla* é o “*plato español por excelencia*” (Bazán, [1913] 2012, p. 1 e 7).

Uma das preocupações recorrentes dos discursos gastronômicos da virada dos séculos XIX e XX é, portanto, a construção de uma identidade nacional gastronômica. Ora, sabe-se que não pode haver identidade sem um Outro; como destaca Ory (2013, p. 20), é necessário haver pelo menos dois para ser “identificado” ou, como afirma de forma mais contundente Vázquez Montalbán ([1990] 2023, p. 127): “*No hay afirmación de lo propio sin negación de lo ajeno*”. No caso da Espanha, esse Outro é prioritariamente a França; a influência culinária francesa – que se manifesta em escala europeia, mas é vivida com uma acuidade particular na Espanha, alguns autores considerando que a ascensão dos Bourbons ao trono, no século XVIII, precipitou ou acentuou o fenômeno – é vista como um obstáculo à construção de uma identidade culinária espanhola. E, nesse assunto como em outros, os discursos sobre o *cocido* são particularmente eloquentes; observa-se neles a mesma atitude ambivalente que em muitos outros campos, uma mistura

de ressentimento (o profundo e persistente sentimento antifrancês) e admiração<sup>17</sup>:

*Sin buen caldo no hay cocina buena. La cocina francesa, que es la mejor cocina de nuestros tiempos y que tanto aprendió de la nuestra en épocas en que valíamos más que ahora, debe su superioridad a la excelencia del caldo francés, cuya exquisita bondad resulta de una especie de intuición que poseen las mujeres del pueblo [...]* (Muro, [1893] 2014, p. 47-48).

Essa atitude persiste além do período de nacionalização da cozinha espanhola e ainda se encontra traços dela em uma famosa *copla* dos anos 1950, “*Cocidito madrileño*”, interpretada, entre outros, por Pepe Blanco, que começa com:

*No me hable usted  
de los banquetes que hubo en Roma,  
ni del menú del hotel Plaza en Nueva York,  
ni del faisán, ni los fuagrases de paloma,  
ni me hable usted de la langosta Thermidor.  
Porque es que a mí, sin discusión, me quita el sueño,  
y es mi alimento y mi placer,  
la gracia y sal que al cocidito madrileño  
le echa el amor de una mujer.*

Trata-se, como nota Eslava Galán ([1999] 2022, p. 267), de um elogio “*al plato autárquico nacional, al centralista e imperial cocido ma-*

17 O livro de Post-Thebussem, que é uma encomenda do Patronato Nacional de Turismo (fundado por Miguel Primo de Rivera em 1928), é uma magnífica ilustração disso. Atravessado por um evidente rancor em relação à França (“[La] cocina nacional española ha sido desconocida y calumniada. Luego ha sido olvidada y suplantada por la propaganda y la puesta en moda de la cocina llamada francesa”, Pérez, [1929] 2005, p.9), ele também deixa transparecer uma certa inveja e vê na estratégia gastronômica francesa um modelo a ser seguido (“Al amparo de la divulgación de los guisos y los modos franceses mantiene Francia muchas de sus exportaciones, y en el interior de ese país, el cuidado, el enaltecimiento, el progreso indudable de su cocina, ha sido estímulo y acicate para que los productores, espoleados por las exigencias del consumidor gourmand y gourmet, haya mejorado sus cultivos, sus ganados, sus pesquerías, su averío, sus vinos, sus quesos...”, Pérez, [1929] 2005, p.12).

*drileño vencedor, por fin, de la cocina gabacha con toda su cohorte de mistificaciones y camelos”.*

A identidade gastronômica nacional se constrói em oposição ao Outro; ela também emerge do olhar lançado por esse Outro. Os discursos sobre o *cocido* não deixam de evocar as reações suscitadas por este prato no exterior: críticas e comentários francamente desagradáveis expressos especialmente pelos viajantes franceses do século XIX, com Dumas à frente (*Directo al paladar*); mas sobretudo o reconhecimento de sua excelência (“*Este plato nos dio a conocer, en el extranjero, como país no desdeñable gastronómicamente*”, Luján; Perucho, [1970]2003, p. 106) e a apropriação por outras cozinhas: “*The olla podrida is one of Spain’s rich gastronomic contributions to Europe. Culinary giants like Carême in his work L’art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle, and Escoffier in Le guide culinaire, mention that the olla podrida is Spain’s first national dish to influence other European cooking*” (Nadeau, 2005, p. 351). Por fim, ainda hoje, o *cocido* é um dos pratos emblemáticos destacados na comunicação turística institucional para o exterior (Spain.info, [s.d.], n.p.). No entanto, há uma enorme discrepância entre o discurso destinado ao exterior e a percepção que os estrangeiros têm da gastronomia espanhola: em uma pesquisa realizada em março-abril de 2024 com cerca de 400 estudantes da Universidade Rennes 2, todos cursando espanhol, seja como disciplina principal ou como disciplina complementar, e focando nos pratos “típicos” da cozinha espanhola (respostas livres, até 10 itens), apenas 3,8% mencionaram o *cocido* (contra 87% que mencionaram a *paella!*).

## **2.2 - Entre identidade nacional e hiperlocalismo**

A ambivalência da posição em relação ao Outro (e, em particular, em relação à França) é acompanhada, no território espanhol, de uma tensão entre identidade nacional e ancoragem local, eventualmente a serviço da construção de identidades regionais. Um dos objetivos dos discursos gastronômicos do final do século XIX e início do século

XX era dotar a Espanha de uma cozinha nacional, declarada inexistente, com base no reconhecimento da diversidade das cozinhas regionais<sup>18</sup>; ora, o *cocido* é um prato presente em todo o território, mas que assume formas diversas localmente. É, portanto, o candidato ideal para encarnar o que Luján e Perucho ([1970] 2003, p. 101) chamam de “*la unidad en la diversidad*”. Assistimos, de fato, segundo as épocas e os pontos de vista, à valorização do caráter nacional ou do caráter regional, ou até local, do *cocido*, cada um encontrando nele o que procura. Pardo Bazán ([1913] 2012) fala de “*cocido o puchero español*” (grifo nosso), sem negligenciar, contudo, pratos regionais próximos (*pote gallego, escudella catalana*); Post-Thebussem (Pérez, [1929] 2005), encarregado de fazer um inventário da culinária regional, menciona alguns *cocidos* regionais: *andaluz, a la sevillana, madrileño, catalán e canario*<sup>19</sup>, enquanto a marquesa de Parabere (Mestaguer de Echagüe, [1940] 2015) menciona apenas o “*cocido o puchero español*”. O autor anônimo do livro de receitas *Cocina regional*, publicado sob o patrocínio da Sección Femenina<sup>20</sup>, considera que “*el cocido es un plato clásico nacional, porque se hace en todas las regiones de España, aunque en algunas varía el nombre*” [1953/1963, p. 9], mas dá as receitas do “*cocido andaluz*”, do “*cocido castellano*” do “*cocido gaditano*”, do *cocido “gallego”* e do “*cocido madrileño*”, demonstrando, assim, que, ao contrário do que sugere a afirmação anterior, a variação não está apenas na denominação.

Com o tempo, a proporção entre o nacional e o local se inverte: o número de variantes regionais registradas cresce exponencialmen-

---

18 O modelo, mais uma vez, é o da França, onde se exalta “a” cozinha, sendo, na realidade, a tradição culinária ligada à corte, que se torna a das elites burguesas após a Revolução e exerce uma ação hegemônica em toda a Europa (Hubert, 2000, p. 9-10). Mas, assim como na Espanha, existe, no momento desse debate, uma grande variedade de cozinhas regionais.

19 Ele também menciona *cocidos* americanos (*cubano, chileno, mejicano, peruano, puertorriqueño et uruguayo*).

20 A *Sección Femenina de F.E.T y de las J.O.N.S.*, criada em 1934 por Miguel Primo de Rivera como ramo feminino da Falange, tornou-se em 1939 uma instituição de Estado; tinha como missão “*la formación política y social de las mujeres españolas en orden a los fines propios de Falange Española Tradicionalista y des las J.O.N.S.*” (Decreto de 28 de diciembre de 1939 de la jefatura de Estado) bem como a participação em obras sociais e a formação em tarefas domésticas. Até sua dissolução, em 1977, foi dirigida por Pilar Primo de Rivera

te, sem que a dimensão nacional do *cocido* seja negada. O texto que a Academia Madrileña de Gastronomía dedica a esse prato, bastante representativo dessa evolução, comporta ao mesmo tempo a singularidade do *cocido* (sem determinação geográfica) como o único prato comum a quase todo o território espanhol (“*el único común para casi la totalidad de España*”), a menção das variantes regionais, cujos territórios coincidem em grande parte com o das comunidades autônomas (“*el cocido vasco, el extremeño, las variaciones de las ollas gallegas, el cocido riojano, el puchero andaluz, el ‘sota, caballo, rey’ de Burgos, el cocido nupcial de siete carnes canario, ‘l’olla de tres abocás’ valenciana, la Escudella i carn d’olla catalana, la presa de predicador de Aragón... todos ellos variedades de una misma idea aunque con distintos acentos*” e a reivindicação do caráter emblemático do *cocido* madrileño (“*plato icónico de la gastronomía madrileña*”), cuja singularidade (e superioridade?) reside no fato de que é “*la síntesis de todos los cocidos españoles*”, assim como Madrid, capital do reino, se distingue por sua “*capacidad [...] de integrar a todas las culturas*”. A construção do Estado das Autonomias não está, obviamente, desconectada dessa “*fiebre del regionalismo*” (Fogones en la historia, 2019), que permite, entre outras coisas, dotar de sinais de identidade (gastronômica) entidades administrativas e políticas cuja existência e fronteiras são, para algumas delas, em parte circunstanciais<sup>21</sup>.

Mas o que alguns críticos consideram como “*la desesperada búsqueda de señas de identidad, aunque fueran gastronómicas, por parte de las autonomías realmente existentes*” (Luján; Perucho, [1970] 2003, p. 15) não basta para explicar a crescente ancoragem regional, que vai muito além (ou, mais exatamente, *aquém*) das comunidades autônomas, pois agora é em nível da província, ou até mesmo da cidade ou do vilarejo, que se constrói a identidade gastronômica. Isso é evidenciado pelo fato de que os livros de receitas contemporâneos oferecem poucas receitas em que o substantivo *cocido* ou *puchero* não seja acompanha-

---

21 Por exemplo, a Cantábria ou La Rioja.

do de uma indicação geográfica<sup>22</sup>. Na introdução de seu *Entre pucheros*, Barrena (2022, p. 11) insiste na diversidade geográfica dos *pucheros* espanhóis<sup>23</sup>: “[e]l cocido madrileño, el canario, el de Lalín o de Sarria gallegos, el maragato leonés, el lebaniego o el montañés cántabro, la fabada, la escudella i carn d’olla catalana, la olla podrida burgalesa, las ‘berzas’ andaluzas, las calderetas pastoriles de la trashumancia mesetaria”. Se ele dá a *puchero* um sentido amplo, que justifica, sem dúvida, dedicar-lhe um livro completo de receitas, é especialmente interessante notar que o destaque na diversidade se reflete nas próprias receitas: de um total de setenta e nove, vinte e sete têm no título uma informação geográfica explícita (“cocido gallego”, “cocido maragato”, “cocido lebaniego cántabro”, “puchero canário”, “cocido vitoriano”, “judiones de la Granja”, “olleta de Almagro [...]”, “olla tensina” etc.) e treze incluem pelo menos um significante diatopicamente marcado – quando o título não está integralmente em uma língua diferente do castelhano –, o que denuncia igualmente seu ancoramento local<sup>24</sup> (“caparrones<sup>25</sup> con sus sacramentos”, “pochas párrocas”, “porrusalda”, “caldete colorao”<sup>26</sup>, “mongetes del ganxet” etc.). O site Valencia Gastronómica leva o localismo ainda mais longe, pois, além das variações do *puche-*

22 Neste ponto de vista, o *cocido* não possui nenhuma singularidade; essa tendência é observada para todos os pratos e em todos os gêneros discursivos, desde livros de receitas até cardápios de restaurantes, passando por escritos gastronômicos *on-line* e *off-line*, e pela comunicação institucional e para-institucional.

23 Ele o compara com as quase 300 variedades de queijos (“casi trescientas variedades de queso”) que simbolizam, segundo uma citação bem conhecida, mas provavelmente apócrifa, do general De Gaulle, uma forma de impotência centralizadora (“Como você quer governar um país onde existem 246 variedades de queijo?”). Isso lhe parece pouco, em comparação com a diversidade dos *pucheros* espanhóis: “el estadista galo fliparía si tuviera que tratar o assimilar el estudio de las mil variantes de nuestros cocidos, conocería de verdad lo que es enfrentarse a un pueblo rebosante de imaginación” (Barrena, 2022, p. 11). Como se pode ver, a referência ao vizinho francês nunca está longe.

24 As duas estratégias são às vezes associadas, como para a “escudella i carn d’olla catalana”.

25 Os *caparrones* são uma variedade de feijão nativo de La Rioja e, segundo Barrena (2022, p. 40), “[s]on también la carta de presentación del pueblo de Castañares de Rioja, su DNI [Documento Nacional de Identidad], dada su fama por aquellos lares”. A identidade regional, ou até local, está realmente no cerne do discurso.

26 As *pochas* são também uma variedade de feijão, típicas de Navarra; o termo *porrusalda* é de origem basca, e *colorao*, com o enfraquecimento do [ð] intervocálico, é uma forma percebida como característica das falas meridionais.

ro valenciano conforme os ingredientes (*olla de carn, olla de col, olla de calabazas*) ou conforme a ocasião (*puchero de Nadal*), menciona especialidades ultra-locais, em nível municipal (*olla de Beniparrell, olla benicarlanda, olla de la Plana, olla chulillana, borreta de Alcoi*). Isso confirma bem o ditado (pelo menos de sua primeira parte) que diz “*No hay pueblo sin su olla, ni cocido sin su cebolla*” (citado em Rueda, 2016, p. 39)! Mais seriamente, trata-se de uma expressão quase paroxística desse gosto pelo *terroir*, cujas primeiras manifestações europeias, há dois séculos, foram uma resposta à uniformização e à globalização dos mercados e dos modelos alimentares, que desde então só tem se intensificado (Montanari, 2010, p. 101). Às angústias contemporâneas diante da industrialização da alimentação e ao que Poulain (2000, p. 173) descreve como o medo de uma dissolução das identidades locais e nacionais dentro de espaços mais amplos, opõe-se uma “supervalorização do ‘*terroir*’ ou dos produtos autênticos” (“*survalorisation du ‘terroir’ ou des produits authentiques*”)<sup>27</sup>.

Os discursos sobre o *cocido* testemunham, portanto, a singularidade espanhola em termos de construção nacional e regional, mas também concentram as preocupações, aspirações e questionamentos identitários que atravessam as sociedades europeias contemporâneas.

### 2.3- Compartilhamento e incorporação

A identidade se constrói por oposição a um Outro, real ou imaginado, ou através de seu olhar, mas quando é coletiva, ela repousa também sobre um princípio de partilha, que diz respeito primeiramente aos “dados imediatos da experiência” – espaço, corpo, língua (Adell, 2023, p. 152), mas também a valores, símbolos, representações, comportamentos ou práticas. A comida compartilhada é, assim, um po-

---

27 Mesmo a França, cujo modelo de cozinha “nacional” foi a inveja dos regeneracionistas espanhóis preocupados com a identidade gastronômica no final do século XIX, lançou um *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* classificado por região, cujos 24 volumes foram publicados pela Albin Michel entre 1990 e 2012. Ver também o *Atlas Gastronomique de la France* (Pitte, 2022).

deroso fator de coesão e identidade; Montanari (2010, p. 112) lembra que pertencer a um grupo implica a participação no refeitório e que todo coletivo humano “confirma à mesa sua própria identidade coletiva” (“*confirme à table sa propre identité collective*”).

Mas, na falta de poder se sentar todos juntos ao redor de uma mesa, os membros de uma coletividade cuja dimensão torna impossível tal intimidade compartilham pratos compostos e preparados de forma idêntica, e cuja “fórmula” pode ser codificada através de uma receita. Cada um – sozinho ou acompanhado de alguns convivas –, ao comer tal prato, absorve, na verdade, um *exemplar* de um *modelo* comum único, cuja universalidade transcende as singularidades de execução. Toda comunidade regional ou nacional compartilha uma culinária, ou seja, um repertório mais ou menos vasto de pratos, de produtos, que são tantos substitutos eficazes da refeição comum que as condições práticas impedem. O compartilhamento efetivo é substituído por um compartilhamento simbólico, próprio das comunidades descritas como “imaginadas” por Benedict Anderson (1996), mas que repousa, não menos, em uma prática inscrita no sensível.

É precisamente um dos elementos destacados nos discursos sobre o *cocido*, que o tornam o prato de todos os espanhóis, independentemente de seu local de vida ou origem (“*De todos estos platos el único que es común para casi la totalidad de España es el cocido, la cumbre de la cocina de evaporación. Formas de cocido aparecen en todas las regiones*”, Luján; Perucho, [1970] 2003, p. 101) ou sua classe social (“*En España, en todas las clases de la sociedad, se considera el puchero, por el caldo, como la base de la alimentación*”, Muro, [1893] 2014, p. 34). Picadillo (Puga y Parga, [1905] 2010, p. 118) o considera um “*plato tan genuinamente español y el cual forma aún hoy en la mayoría de las casas algo tan necesario como el plumero, la escoba o el cepillo de la ropa*” e acrescenta: “*Somos los españoles, en un noventa por ciento, partidarios fervientes del suculento plato*”. Os discursos certamente evoluíram, junto com as práticas, e o *cocido* não é mais, como no tempo de Muro, um prato coti-

diano; mas permanece um elemento de coesão, que permite ao grupo se construir e se perceber como uma comunidade, tão unida quanto uma família: “*si hay un plato de cuchara por excelencia que hermana a todas las regiones de nuestro país ese es el cocido*”, (Paradores, 2022, grifo nosso). Ao contrário do *pot-au-feu* francês, que parece ter sido amplamente abandonado das mesas familiares e se tornado principalmente um prato de *brasserie* ou bistrô (Ory, 2013, p. 76), o *cocido* ainda faz parte do repertório culinário doméstico (o que não o impede de ser servido também em restaurantes)<sup>28</sup>.

Os discursos não fazem do *cocido* apenas um agente de coesão nacional, o elogio que fazem dele também repousa nas qualidades gustativas e nutritivas excepcionais que lhe atribuem, manifestadas em formulações laudativas ou até francamente ditirâmicas – mas não isentas, às vezes, de certa ironia: “*rica comida española*” (Carnes Morán, 2018, n.p.), “*el succulento plato cumbre de la cocina de ebullición*” (Capel, 2022, n.p.), “*jugo magno, saturado de sustancias*” (Valencia Gastronómica, 2016, n.p.), um prato “*contundente y exquisito*” (Gastronomic Spain, [s.d.], n.p.), “*ese excelso preparado culinario*” (Club de Amigos del Cocido, 2012, n.p.), “*Diez cocidos que te harán reventar de felicidad*” (El Comidista, 2016, n.p.), “*ha alcanzado un alto grado de excelencia*” (Díaz Güell, 2021, p. 24). Todos esses julgamentos ecoam o famoso “*platonazo*” de Sancho Pança, cuja dupla sufixação apreciativa (-ón e -azo) diz claramente o caráter excepcional que se reconhece a esse prato. O *cocido* é, indiscutivelmente, um desses pratos que fazem unanimidade (exceto, talvez, entre as crianças), por razões que provavelmente devem tanto às suas qualidades gustativas quanto às memórias que mobiliza, ou ainda ao contexto de sua degustação. Mas, na medida em que goza de um status particular de prato emblemático, marcador de identidade nacional ou local, pode-se perguntar

---

28 De acordo com os resultados de uma pesquisa *on-line* que realizamos com pouco menos de 400 espanhóis (março-abril de 2024) sobre o consumo de *cocido* na esfera privada (fora de restaurantes), apenas 4% dos respondentes declararam que em suas famílias nunca se come *cocido*, 18% comem *cocido* menos de 5 vezes/ano, 30% entre 5 vezes/ano e 1 vez/mês, e para 48% deles o *cocido* está no menu mais de uma vez por mês.

se as qualidades que lhe são atribuídas não podem ser interpretadas também à luz do que Fischler (2001, p. 66) chama de *princípio de incorporação*; incorporar um alimento é incorporar suas propriedades: “Nós nos tornamos o que comemos. A incorporação fundamenta a identidade” (“*nous devenons ce que nous mangeons. L’incorporation fonde l’identité*”). Se a identidade da comunidade se constrói através do compartilhamento de um mesmo prato, a natureza desse prato não é indiferente, pois a identidade coletiva tira sua substância da substância mesma do alimento. O princípio de incorporação, que é um fato de natureza antropológica, pertence tanto à magia de contágio, pois há fusão das duas matérias (substância absorvida e corpo absorvente), quanto à magia de similitude, que se baseia na transferência de características materiais ou espirituais do alimento para quem o come (Fischler, 1996, p. 2). Escolher se definir por meio de um prato descrito como rico, excepcional, ao mesmo tempo simples (em sua preparação) e complexo (por seus sabores), portador de uma forma de excelência, é, de certa forma, autorrepresentar-se como portador dessas mesmas qualidades.

### **Conclusão**

O *cocido* é um prato emblemático do repertório culinário espanhol, cujas manifestações discursivas testemunham um vaivém recorrente entre o território do íntimo e a esfera pública. Sua inscrição antropológica na categoria dos alimentos íntimos (a endo-cozinha) não o impediu de ser, historicamente, um prato de aparências, servido em banquetes (cozinha pública); e sua presença constante na mesa familiar o predispunha a ser recrutado pelos empreendimentos políticos (portanto, públicos) de construção das identidades nacionais e regionais. Como toda preparação gastronômica com função identitária, situa-se na articulação da “grande história” (história pública) e da história privada, individual, íntima; a cozinha, de fato, participa tanto das representações sociais quanto da memória privada, familiar, e assim,

íntima (Martigny, 2010, p. 44). O que também está em jogo na construção de uma identidade coletiva é uma forma particular de intimidade, uma intimidade relacional, que se baseia no compartilhamento, no vínculo, e que cria um espaço simbólico familiar e reconfortante.

O *cocido* é, portanto, muito mais do que um prato. Imerso em um universo de linguagem, acompanhado por mil discursos, é um mito, uma narrativa que faz sentido, que permite à coletividade em que se desenvolve conceber-se como uma comunidade, cujas raízes mergulham em um passado distante e glorioso (o Século de Ouro ou a Idade Média), ou até imemorial (a pré-história), e cujas obras literárias mais prestigiadas ecoam. O mito do *cocido* é estruturante e significativo, pois contribui para construir a identidade do grupo, por oposição ao outro (exo-construção) ou por partilha e incorporação de uma substância comum e das qualidades a ela associadas (endo-construção). Quem o come não ingere apenas uma preparação culinária, mas também incorpora os discursos que lhe são associados, e isso deve nos surpreender ainda menos, pois, fenomenologicamente, são os mesmos órgãos que mobilizam o comer e o falar<sup>29</sup>. Preparar, degustar, compartilhar, comentar um *cocido* é se inscrever na narrativa familiar ou nacional (ou regional), e contribuir para sua edificação constantemente renovada.

Tradução: Luciane Boganika

## **Bibliografias**

### **Corpus**

#### **Publicações gastronômicas**

BARRENA, Pepe. **Entre pucheros**. Barcelona: Planeta, 2022.

CAMBA, Julio (1929). **La casa de Lúculo**, Madrid: Temas de Hoy, 1999.

COCINA REGIONAL (1953). Madrid, Sección Femenina de F.E.T y de las J.O.N.S, 1963.

---

<sup>29</sup> Ver principalmente Bottineau e Grégoire, 2017.

DÍAZ GUÉLL, Carlos. **Los 100 grandes platos de la cocina española**. Barcelona: Planeta, 2021.

DOMINGO, Xavier. **De la olla al mole**. Madrid: Cultura Hispánica, 1984.

DOMINGO, Xavier. **La mesa del Buscón**. Barcelona: Tusquets, 1981.

DOMINGO, Xavier. **Le goût de l'Espagne**. Paris: Flammarion, 1992.

ESLAVA GALÁN, Juan (1999). **Una historia de toma pan y moja**. Los españoles comiendo (y ayunando) a través de los tiempos. Barcelona: Planeta, 2022.

ESTEBAN, José (1987). **Breviario del Cocido**. [S.l.]:Reino de Goneril, 2009, [E-book]. Disponível em: <https://www.reinodecordelia.es/wordpress/wp-content/uploads/2018/02/Primeras-páginas-Breviario-del-cocido.pdf>.

LA MESA MODERNA (1888). **Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M.** Valladolid: Maxtor, 2010.

LUJÁN, Néstor. **Como piñones mondados**. Cuento de cuentos de gastronomía. Barcelona: 1994.

LUJÁN, Néstor; PERUCHO, Juan (1970). **El libro de la cocina española**. Gastronomía e historia. Barcelona: Tusquets, 2003.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel M. **Historia de la gastronomía española**. Barcelona: Altaya, 1989.

MESTAGUER DE ECHAGÜE, María (marquesa de Parabere) (1940). **Enciclopedia culinaria**. La cocina completa. Madrid: Espasa-Calpe, 2015.

MURO, Ángel (1893). **El Practicón**. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras. Arganda del Rey: Edimat, 2014.

PARDO BAZÁN, Emilia (1913). **La cocina española antigua**. Valladolid: Maxtor, 2012.

PÉREZ, Dionisio (Post-Thebussem) (1929). **Guía del buen comer español**. Valladolid: Maxtor, 2005.

PUGA Y PARGA, Manuel María ("Picadillo") (1905). **La cocina práctica**. La Coruña: Arenas, 2010.

RÍOS, Alicia. The Cocido Madrileño; a Case of Culinary Adhocism. **Petits propos culinaires**. [S.l.], n. 18, p.19-28, 1984. Disponível em: <https://journal.equinoxpub.com/ppc/article/view/29707>.

RODEN, Claudia. **Le livre de la cuisine espagnole**. Paris: Flammarion, 2012.

RUEDA, Fernando. **El libro del arte de cocina**. Málaga: Imagraf, 2016.

VÁZQUEZ, Montalbán Manuel (1990). **Contra los gourmets**. [S.l.]: Altamarea, 2023.

### **Sites internet**

17 RECETAS ESPAÑOLAS, una por comunidad autónoma, para viajar sin salir de casa (y celebrar la fiesta nacional). **Directo al paladar**, 2023. Disponível em: <https://www.directoalpaladar.com/recetario/17-recetas-espanolas-para-viajar-salir-casa-cuarentena>.

BREVE HISTORIA DEL PUCHERO Y EL PUCHERO VALENCIANO. **Valencia Gastronómica**, 2016. Disponível em: <https://valenciagastronomica.com/breve-historia-del-puchero-puchero-valenciano/>.

CAPEL, José Carlos. Cincuentas horas de cocina para degustar una monumental olla podrida en el hotel y bodega Abadía Retuerta. **Gastronotas de Capel**, El País, [S.l.], nov. 2022. Disponível em: <https://elpais.com/elviajero/gastronotas-de-capel/2022-11-13/cincuenta-horas-de-cocina-para-degustar-una-monumental-olla-podrida-en-el-hotel-y-bodega-abadia-retuerta.html>.

COCIDO ESPAÑOL. El mejor regalo. **Gastronomic Spain**, 2016. Disponível em: <https://www.gastronomicspain.com/blog/es/cocido-madrileno-autentico/>.

COCIDO MADRILEÑO. **Academia Madrileña de Gastronomía**. [s.d.]. Disponível em: <https://academiamadrilenadegastronomia.org/14226/>.

COCIDO MADRILEÑO. Wikipedia, 2024. Disponível em: [https://es.wikipedia.org/wiki/Cocido\\_madrileño](https://es.wikipedia.org/wiki/Cocido_madrileño).

COCIDO MADRILEÑO, tres vuelcos de historia. **Revive Madrid**, s.d. Disponível em: <https://www.revivemadrid.com/senas-de-identidad/origen-cocido>.

COCIDO, PLATO TÍPICO DE NUESTRA GASTRONOMÍA. **Carnes Morán**, 2018. Disponível em: <https://www.carnesmoran.com/cocido-plato-tipico-de-nuestra-gastronomia/>.

EL POTE : guardián de nuestra historia y gastronomía. **Fogones en la Historia**, 2019. Disponible em: <https://fogonesenlahistoria.com/2019/11/11/el-pote-guardian-de-nuestra-historia-y-gastronomia/>.

LOS TRES VUELCOS DEL COCIDO. **Amor en la mesa**, 2013. Disponible em: <https://amorenlamesa.blogspot.com/2013/11/los-tres-vuelcos-del-cocido.html>.

LUQUE, Jordi. Diez cocidos que te harán reventar de felicidad. **El comidista**, El País, [S.l.], 2016. Disponible em: [https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2016/10/19/articulo/1476877549\\_455471.html](https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2016/10/19/articulo/1476877549_455471.html)

MUESTRA GASTRONÓMICA DE COCIDOS REGIONALES EN EL PARADOR DE LAARRUZAF. **Paradores**, 2022. Disponible em : <https://paradores.es/es/blog/muestra-gastronomica-de-cocidos-regionales-en-el-parador-de-la-arruzafa>.

OLLA PODRIDA. **Club de amigos del cocido**, 2012. Disponible em: <https://www.cocidomadrid.net/olla-podrida/>.

ORIGEN DEL COCIDO MADRILEÑO. Predecesores y otras variantes regionales. **Embassy**, Madrid, s.d. Disponible em: <https://www.embassy.es/origen-del-cocido-madrileno-predecesores-y-otras-variantes-regionales/>.

QUELQUES RECETTES CELEBRES DE LA CUISINE ESPAGNOLE. **Spain.info**, s.d., Disponible em: <https://www.spain.info/fr/top/recettes-les-plus-celebres-gastronomie-espagnole/>.

### Obras literárias

ALAS, Leopoldo “Clarín” (1884). **1 La Regenta** I. OLEZA, Juan de (éd.). Madrid: Cátedra, 2021.

CALDERÓN DE LA BARCA, Pedro. **Los guisados**. Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. [S.l.; s.d]. Disponible em: [https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-guisados-mojiganga-0/html/ff1f99b4-82b1-11df-acc7-002185ce6064\\_3.html](https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/los-guisados-mojiganga-0/html/ff1f99b4-82b1-11df-acc7-002185ce6064_3.html)

CERVANTES, Miguel de (1605). **Don Quijote de la Mancha** I. ALLE, John Jay de (éd.). Madrid: Cátedra, 2011.

CERVANTES, Miguel de (1615). **Don Quijote de la Mancha** II. ALLE, John Jay de (éd.). Madrid: Cátedra, 2012.

LARRA, Mariano José de (1832). El castellano viejo. Dans **Artículos**. RUBIO, Enrique de (éd.). Madrid: Cátedra, 2006, p.177-202.

PÉREZ GALDÓS, Benito (1888). **Miau**, Madrid: Alianza, 1990.

QUEVEDO, Francisco de (1626). **El Buscón**. YNDURÁIN, Domingo (éd.). Madrid: Cátedra, 1988.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel. **Las recetas de Carvalho**. Madrid: Planeta, 1989.

## Referências

ADELL, Nicolas. Communauté, appartenance, identité. Dans A. Gefen, **Un monde commun**. Les savoirs des sciences humaines et sociales. Paris : CNRS Éditions, 2023, p.152-155.

ANDERSON, Benedict. **L'imaginaire national**. Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme. Paris: La Découverte, 1996.

ANDERSON, Lara. The unity and diversity of La olla podrida : an autochthonous model of Spanish culinary nationalism. **Journal of Spanish Cultural Studies**. [S.l.], v. 14, n.4, p.400-414, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/14636204.2013.916027>.

BOTTINEAU, Didier; GREGOIRE, Michaël. Le langage humain, les langues et la parole du point de vue du languaging et de l'énaction. **Intellectica**. [S.l.], n. 68, p.7-15, 2017. Disponível em : [https://www.persee.fr/doc/intel\\_0769-4113\\_2017\\_num\\_68\\_2\\_1856](https://www.persee.fr/doc/intel_0769-4113_2017_num_68_2_1856).

COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de, 1611, **Tesoro de la lengua castellana, o española**, Biblioteca Digital Hispánica; Biblioteca Nacional de Españã. [S.l.; s.d]. Disponível em: <https://bdh.bne.es/bnearch/detalle/4216062>.

CSERGO, Julia. Patrimoine et pot-au-feu. **Libération**, [S.l.], 10 oct. 2008.

EBERENZ, Rolf. De lo crudo a lo cocinado : sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII). **Revista de Filología Española**. Madrid, v. 96, n. 1, p.81-112, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.3989/rfe.2016.04>.

FISCHLER, Claude. Pensée magique et utopie dans la science. De l'incorporation à la "diète méditerranéenne". **Cahiers de l'OCHA**. [S.l.], n. 5, p.1-17.1996.

FISCHLER, Claude (1990). **L'omnivore** Paris: Odile Jacob, 2001.

HUBERT, Annie. Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il ? **Revue des Sciences Sociales**. [S.l.], n. 27, p.8-11, 2000. Disponível em : [https://www.persee.fr/doc/revss\\_1623-6572\\_2000\\_num\\_27\\_1\\_1839](https://www.persee.fr/doc/revss_1623-6572_2000_num_27_1_1839)

JAWHARA PIÑER, Hélène. **Sephardi**. Cooking the History. Brookline: Academic Studies Press, 2021.

JOLY, Monique. L'idéologie de la poule au pot : les avatars de la "olla podrida". Dans REDONDO, A. (dir.). **Le corps dans la société espagnole des XVIe et XVIIe siècles**. Paris: Publications de la Sorbonne, 1990, p.103-112.

LAURIOUX, Bruno. Cuisines médiévales (XIVe et XVe siècles). Dans FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (dir.) **Histoire de l'alimentation**. Paris: Fayard, 1996, p. 459-477.

LEVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. **Food & History**. [S.l.], v.2, n.1, p.7-19, 2004. [première publication: L'Arc, n. 26, p.19-29, 1965].

MARTIGNY, Vincent. Le goût des nôtres: gastronomie et sentiment national en France. **Raisons politiques**. [S.l.], n. 37, p.39-52, 2010.

MONTANARI, Massimo. **Le manger comme culture**. Bruxelles : Éditions de l'Université de Bruxelles, 2010.

MOYANO, Andrés. La cocina escrita. Dans ADRIÀ I ACOSTA, F.; MOYANO ANDRÈS I.; PALMER SIMÓN, M.<sup>a</sup> del C. (dir.) **La cocina en su tinta**. Madrid: Biblioteca Nacional, 2010, p.17-59.

NADEAU, Carolyn A. Spanish Culinary History in Cervantes' "Bodas de Camacho". **Revista canadiense de estudios hispánicos**. [S.l.], v. 29, n.2, p. 347-361, 2005. Disponível em: [https://digitalcommons.iwu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=hispsstu\\_scholarship](https://digitalcommons.iwu.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=hispsstu_scholarship).

ORY, Pascal. **Le discours gastronomique français des origines à nos jours**. Paris: Gallimard; Julliard, 1998.

ORY, Pascal. **L'identité passe à table...** Paris: PUF; Fondation Nestlé France, 2013.

PITTE, Jean-Robert. **Atlas gastronomique de la France**. Paris : Armand Colin, 2022.

POULAIN, Jean-Pierre. Les patrimoines gastronomiques et leurs valorisations touristiques. Dans AMIROU, R.; P. BACHIMON, P. (dir.). **Le tourisme local**. Paris: L'Harmattan, 2000, p.157-183,.

SIMÓN PALMER, María del Carmen. **La cocina de palacio–1561-1931**. Madrid: Castalia, 1997.

STORM, Eric. La nacionalización del hogar en España. **Journal of Iberian and Latin American Studies**. [S.l.], v. 23, n. 2, p.255-275, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/14701847.2017.1334912>

VARELA, Francisco J. **Autonomie et connaissance**: essai sur le vivant. Paris: Seuil, 1989.