

VÍSCERAS OU FILÉ: GASTRONOMIZAÇÃO, MEMÓRIA E DISPUTAS DE VALOR EM TORNO DA PANELADA EM TERESINA

Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho (UFPI/Brasil)¹

Palavras-chave: alimentação popular; regimes de valor; patrimônio culinário. ²

Introdução

Este artigo, recorte de uma dissertação em andamento, analisa transformações recentes nos modos de consumo da panelada em Teresina e discute como seus significados vêm sendo reorganizados pela atuação de restaurantes especializados. Preparada tradicionalmente com vísceras bovinas – bucho, tripas e pata –, a panelada ocupa lugar expressivo no repertório alimentar popular piauiense e nordestino. Ela articula práticas de aproveitamento integral do animal, saberes de limpeza e cozimento, trabalho doméstico e comercial, sociabilidades ligadas a mercados públicos e reuniões familiares e vínculos com a zona rural. Ao mesmo tempo, é uma comida frequentemente colocada em posições ambíguas nas hierarquias do gosto: pode ser associada à “comida de pobre” (SILVA; NEGREIROS, 2012), à “comida pesada” (CANESQUI, 1988; SANTOS, 2014), ao cheiro forte, à gordura, ao nojo ou à vergonha.

Essa ambivalência permite tratar a panelada não só como prato representativo do Piauí, mas como objeto social atravessado por classificações, moralidades e disputas de valor. Perguntar o que é a panelada implica perguntar quem a prepara, quem a consome, onde ela circula, quais partes do animal são aceitas ou recusadas e que tipo de trabalho torna as vísceras comestíveis, desejáveis e vendáveis. A comida, nesse caso, não aparece apenas como marcador de identidade local, mas como lugar onde se cruzam trabalho, memória, distinção social, saber técnico e sensibilidade corporal.

No caso das comidas ditas populares, Ana Maria Canesqui (1988) oferece uma contribuição importante ao criticar interpretações que reduzem os hábitos alimentares a tabus, crenças, ignorância ou escolhas individuais. Para a autora, as práticas alimentares

¹ Este artigo apresenta resultados parciais da pesquisa de mestrado desenvolvida com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Piauí — FAPEPI, por meio de bolsa concedida ao autor.

² Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2026)

devem ser compreendidas em relação às condições concretas de vida, ao trabalho, à renda, ao acesso aos alimentos e aos modos pelos quais diferentes grupos sociais classificam e avaliam aquilo que comem. Essa chave ajuda a pensar a panelada porque as vísceras não podem ser compreendidas apenas como preferência regional ou sinal de autenticidade. Elas fazem parte de uma história social que envolve trabalho, disponibilidade do insumo, técnicas de cocção entre outros pontos.

No material analisado, esse caráter ambivalente aparece com nitidez. A panelada surge como alimento marcado por estigma e, ao mesmo tempo, como prato capaz de acionar pertencimentos regionais e familiares. O que se come, quem come, onde se come, como se come e em que condições se come não são aspectos secundários. São dimensões centrais da produção de valor. A mesma víscera que pode provocar recusa em certos contextos passa, em outros, a ser apresentada como comida tradicional, bem preparada, higiênica, saborosa e ligada ao Piauí.

Este artigo busca compreender como a panelada, prato historicamente marcado por estigmas alimentares, passa a ser requalificada em restaurantes especializados de Teresina. Interessa observar quais procedimentos materiais, sensoriais e simbólicos tornam o prato mais aceitável, desejável e valorizado no mercado urbano contemporâneo. A princípio, identificamos que a higiene mais rigorosa, a padronização do preparo, a apresentação mais elaborada e a construção de narrativas que vinculam a panelada a uma tradição piauiense seriam os principais responsáveis por essa mudança de valor.

Esse movimento não significa que a condição de víscera seja propriamente escondida. A panelada continua sendo reconhecida como comida feita de partes internas do animal. O que parece ocorrer é uma mudança de ênfase ou na forma como ela é apresentada: nos restaurantes especializados, a víscera deixa de ser mostrada como traço dominante e passa a ser mediada por outros atributos, como limpeza, cuidado técnico, sabor e tradição. Assim, o prato não se afasta inteiramente de sua origem popular, mas é reinscrito em uma forma de consumo mais controlada e padronizada, condição que contribui para sua valorização..

A recusa à panelada parece menos ligada a uma proibição social explícita e mais a disposições sensoriais e morais diante da víscera. Em geral, quem manifesta nojo é justamente quem não come, não experimenta ou se recusa a reconhecer o prato como comida possível. Para aqueles que gostam, a panelada representa memória, sabor, representatividade. Essa diferença entre recusa e apreciação ajuda a compreender por que o prato pode circular entre o orgulho regional e a aversão alimentar.

Proponho compreender esse movimento como uma requalificação mercantil e simbólica da panelada, discutida aqui a partir das noções de gastronomização (POULAIN, 2016). A noção de gentrificação, embora sugestiva, será tratada com cautela, como hipótese empírica a ser testada em etapas posteriores da pesquisa. Por ora, o que se observa é que, ao circular em restaurantes especializados, a panelada passa a ocupar novos regimes de legitimidade, sem deixar de carregar as marcas de seu percurso popular.

Nessas condições, a panelada muda seu valor de mercado e também seu status simbólico. Entre a víscera e o “filé” — categoria nativa utilizada pela cozinheira e empresária Gardênia Mesquita e analisada neste artigo —, o que está em jogo não é apenas uma adaptação culinária, mas uma disputa sobre como determinadas partes do animal podem ser apresentadas, nomeadas e valorizadas. A transformação da panelada em prato de restaurante não elimina seus estigmas nem sua história popular; mas reorganiza esses sentidos em outro espaço de consumo, onde tradição, higiene, gosto e mercado passam a operar conjuntamente.

Metodologia e material empírico

Metodologicamente, este artigo resulta de uma etnografia de campo curto, situada e intensiva, desenvolvida no âmbito de uma dissertação de mestrado em andamento. O recorte apresentado concentra-se na Casa da Panelada, restaurante especializado em comida regional situado na zona sudeste de Teresina, em funcionamento desde 2019, e na trajetória de sua proprietária, Gardênia Mesquita. A escolha desse caso justifica-se pela centralidade que o estabelecimento atribui à panelada e, especialmente, pela criação de categorias nativas como “panelada raiz” e “filé de panelada”, que permitem observar processos de seleção, padronização, apresentação e requalificação simbólica de uma comida feita com vísceras bovinas.

A pesquisa foi realizada entre janeiro e abril de 2026, período em que ocorreram três visitas presenciais ao restaurante, todas durante seu funcionamento regular. Nessas ocasiões, foram observados o ambiente, as formas de atendimento, a circulação dos consumidores, a apresentação dos pratos e as dinâmicas de interação entre a proprietária, os funcionários e o público.

Essa opção metodológica aproxima-se do que Pink e Morgan (2013) denominam etnografia de curta duração (*short-term ethnography*), compreendida como uma estratégia intensiva e teoricamente orientada de produção de conhecimento em situações delimitadas. Nesse sentido, a profundidade analítica não decorre apenas da longa

permanência em campo, mas da atenção concentrada às práticas, aos ambientes, aos corpos, às materialidades e às relações observadas.

A pesquisa também dialoga com a noção de etnografia focada discutida por Knoblauch (2005), uma vez que o campo se organiza em torno de um problema específico: compreender como as vísceras bovinas, especialmente a panelada, atravessam diferentes regimes de valor. O foco recai, portanto, sobre situações etnográficas localizadas: a narrativa da cozinheira, a seleção das partes servidas, a limpeza, a apresentação do prato e a criação do chamado “filé de panelada”.

O material empírico principal consiste em uma entrevista semiestruturada realizada com Gardênia Mesquita, em janeiro de 2026, com duração aproximada de uma hora e meia. A entrevista foi gravada em áudio por meio de telefone celular, transcrita pelo pesquisador e analisada a partir de eixos temáticos relacionados à memória alimentar, trajetória familiar, trabalho feminino, aprendizado culinário, limpeza das vísceras, padronização do preparo, passagem da cozinha doméstica ao restaurante e diferenciação entre “panelada raiz” e “filé de panelada”. A transcrição não foi revisada pela interlocutora, mas Gardênia autorizou o uso de seu nome, de sua fala e da identificação do restaurante na pesquisa.

Um aspecto relevante da situação de entrevista é que ela ocorreu enquanto o pesquisador consumia o “filé de panelada” no próprio restaurante. Esse dado não é secundário, pois a entrevista foi atravessada pela experiência sensorial do prato, pela presença do ambiente de consumo e pelas explicações da interlocutora sobre textura, limpeza, seleção das partes, ausência de osso, nervo e tripa, e apresentação da comida. Desse modo, a entrevista não foi tomada apenas como relato verbal, mas como situação etnográfica na qual fala, comida, ambiente, atendimento e consumo se articularam na produção dos dados.

Além da entrevista presencial, houve conversas posteriores com Gardênia Mesquita por meio do aplicativo WhatsApp, utilizadas para esclarecer informações, complementar dados e acompanhar aspectos da trajetória do restaurante. Também foram considerados materiais públicos relacionados à Casa da Panelada, como publicações no Instagram do estabelecimento, cardápio, reportagens e programas de televisão nos quais Gardênia aparece apresentando sua história e seu trabalho com a panelada. Esses materiais foram analisados como parte da construção pública da imagem do restaurante e da valorização da panelada como comida regional, afetiva e comercialmente diferenciada.

A pesquisa inclui ainda uma aproximação comparativa inicial com a Banca da Paixão, localizada no Mercado da Piçarra, em Teresina, reconhecida como ponto tradicional de venda de comida típica piauiense. Essa comparação ainda não tem o objetivo de estabelecer um contraste sistemático entre estabelecimentos, mas permite situar a Casa da Panelada em relação a outros circuitos de preparo e consumo de comidas populares na cidade. Enquanto a Casa da Panelada opera em um formato de restaurante especializado, com forte construção de marca e presença midiática, a Banca da Paixão remete a circuitos mais tradicionais de comida de mercado, sociabilidade popular e consumo cotidiano.

O público consumidor foi observado de forma exploratória, sem realização de entrevistas formais com clientes nesta etapa da pesquisa. De modo preliminar, foi possível perceber a presença de um público majoritariamente urbano, além de alguns turistas. Entre consumidores locais, a panelada aparece frequentemente associada à memória, ao pertencimento regional e à experiência afetiva com comidas de infância ou de família. Entre turistas, por sua vez, o consumo parece ser motivado sobretudo pela curiosidade diante de uma comida apresentada como típica, regional e singular. Essas observações, contudo, ainda precisam ser aprofundadas em etapas posteriores, por meio de entrevistas específicas com consumidores.

Essa abordagem aproxima-se ainda de Peirano (2014), para quem a etnografia não se reduz a método, pois a empiria antropológica envolve acontecimentos, palavras, textos, gestos, cheiros, sabores e tudo aquilo que afeta os sentidos. Dialoga, por fim, com Ingold (2017), ao compreender a observação participante não como simples coleta de dados, mas como modo de acompanhar o que as pessoas dizem e fazem em seus contextos de prática. Por isso, entrevistas, conversas informais, interrupções, gestos, cheiros, cardápios, formas de atendimento, materiais de divulgação e modos de apresentar a comida são tratados como parte constitutiva do campo, e não como elementos acessórios à fala gravada.

A análise apresentada não busca representar a totalidade dos modos de preparo e consumo da panelada em Teresina. Trata-se de um estudo de caso situado, inserido em uma pesquisa mais ampla ainda em desenvolvimento. O objetivo é compreender como, em um caso específico, categorias mobilizadas pela própria interlocutora — como “panelada raiz”, “filé de panelada”, “padrão”, “limpeza”, “apresentação” e “rejeito” — ajudam a revelar disputas de valor em torno de uma comida feita com vísceras. Desse modo, o depoimento é analisado como narrativa de memória, trabalho e mediação

cultural, e não apenas como fonte de informações sobre o funcionamento de um restaurante.

Por fim, é importante explicitar os limites deste recorte. O material analisado permite afirmar que há, no caso da Casa da Panelada, um processo de requalificação simbólica e mercantil da panelada, perceptível na seleção das partes, na padronização do preparo, na ênfase na limpeza, na construção de uma narrativa de tradição e na diferenciação entre “panelada raiz” e “filé de panelada”. No entanto, ainda não há dados suficientes para afirmar a existência de gentrificação alimentar em sentido estrito. Para isso, seria necessário ampliar a investigação, incluindo entrevistas com consumidores, comparação sistemática entre restaurantes, mercados e bancas populares, análise de preços ao longo do tempo e acompanhamento mais detalhado dos circuitos de produção, venda e consumo das vísceras em Teresina.

Moralidade, distinção e requalificação

Na antropologia da alimentação, a comida constitui um campo privilegiado para observar classificações sociais, moralidades cotidianas e fronteiras simbólicas. Mais do que satisfazer necessidades biológicas, os alimentos condensam sentidos históricos e culturais, articulando valores ligados à pureza, à sujeira, à saúde, à força, à fraqueza, ao excesso, à escassez, ao prestígio e ao pertencimento. No caso de pratos elaborados com vísceras, essas disputas tornam-se particularmente visíveis, pois tais alimentos transitam entre ser associados ao aproveitamento integral do animal, à tradição, a alimentos “fortes”, à memória e à identidade regional, mas também aos restos, ao mau cheiro, à pobreza, à impureza, ao nojo e à dificuldade de aceitação sensorial.

Mary Douglas (2000) ajuda a compreender esse ponto ao demonstrar que pureza e perigo não são qualidades intrínsecas das coisas, mas efeitos de sistemas classificatórios. Aquilo que aparece como sujo ou impróprio é, muitas vezes, o que perturba uma ordem culturalmente estabelecida. No caso da panelada, a necessidade de aplicar as técnicas gastronômicas (lavar, escaldar, separar, cortar, tratar e temperar) às vísceras indica que a legitimidade do prato depende de um trabalho ativo de ordenamento material e simbólico.

Esse processo não se limita à higiene física do insumo. Ele envolve também uma higienização estética e moral da comida. Cheiros, texturas, gorduras, nervos, tripas e caldos podem acionar memórias e pertencimentos, mas também provocar rejeição. A panelada, nesse sentido, não é julgada apenas pelo sabor. Ela é avaliada por sua aparência,

pelo odor que exala, pelo modo como aproxima ou afasta o comensal da materialidade do corpo bovino.

A partir de Díaz-Benítez et al. (2023), é possível compreender o nojo, o desprezo e a humilhação como emoções que participam da produção de hierarquias sociais. No caso das vísceras, o problema não é apenas saber se o fato, a panelada ou os miúdos provocam nojo, mas compreender quando, por quem e em quais situações esse nojo é acionado como linguagem para afastar, rebaixar ou distinguir. A aversão às vísceras pode alcançar também os corpos, os ofícios, os mercados e os circuitos populares nos quais esses alimentos são preparados, vendidos e consumidos.

Essa dimensão moral do gosto aproxima-se da reflexão de Pierre Bourdieu (2003), para quem as preferências alimentares não são escolhas puramente individuais, mas expressões de disposições socialmente produzidas, inscritas nos hábitos e nos estilos de vida. O gosto, nesse sentido, é também um princípio de classificação social. Certas comidas tendem a ser associadas ao universo da necessidade, da funcionalidade, da força e da saciedade; outras, ao universo da leveza, da apresentação, da técnica e da distinção. Historicamente vinculada ao aproveitamento popular de partes menos valorizadas do boi, a panelada pode ser classificada como comida “forte”, “pesada” e pouco prestigiosa. Contudo, quando passa a circular em restaurantes especializados, sob o crivo da higiene, da padronização e da apresentação, ela é reinscrita em outro regime de legitimidade.

Canesqui (1988) contribui para evitar que essa discussão seja reduzida a uma oposição simples entre gosto individual e tradição regional. Ao analisar hábitos alimentares de trabalhadores rurais e urbanos, a autora chama atenção para a necessidade de compreender as práticas de consumo no conjunto das condições concretas de vida, trabalho, renda, acesso aos alimentos e formas de classificação próprias de diferentes grupos sociais.

Jean-Pierre Poulain (2004) também contribui para esse debate ao propor a alimentação como um “espaço social alimentar”, isto é, um domínio no qual condicionantes biológicas, ecológicas, econômicas e culturais se articulam de modo dinâmico. Nesse espaço, comer significa classificar, escolher, recusar, lembrar, preparar, servir e atribuir valor. A panelada atravessa essas dimensões sem se fixar em apenas uma delas. É, ao mesmo tempo, comida de memória, produto comercial, prato regional, marcador de pertencimento e objeto de disputa em torno do gosto.

Outro conceito do pensador francês é o de gastronomização. A partir da análise das cozinhas locais (*cuisines de terroir*) francesas, Poulain (2016) mostra que certos

alimentos antes vistos como ordinários, localizados ou socialmente desvalorizados podem passar por um processo de mudança de estatuto, tornando-se objeto de legitimação cultural, valorização pública e nova distinção. Em vez de permanecerem restritas ao registro do cotidiano popular, tais preparações podem ser reposicionadas em novos circuitos de legitimidade. A panelada, ao ser protagonista em restaurantes típicos e especializados, acaba sendo requalificada e valorizada apoiada na construção de narrativas de autenticidade, memória e tradição.

Por fim, a discussão de Gyorgy Scrinis (2021) sobre o nutricionismo ajuda a compreender como os discursos contemporâneos de saúde, qualidade e controle interferem na percepção social dos alimentos. A panelada é atravessada por valores sanitários e nutricionais que fiscalizam a gordura, a matéria-prima, a limpeza, o preparo e a forma de consumo. A rejeição ao tutano, ao nervo, à tripa ou à gordura não é apenas uma questão de preferência pessoal; expressa modos socialmente aprendidos de classificar o corpo animal e seus limites comestíveis. Por isso, a panelada passa em restaurantes por técnicas para ficar mais “limpa”, desengordurada, desejável e apresentável para circular em determinados espaços de consumo.

Mais do que isso: a requalificação da panelada, portanto, envolve uma disputa mais ampla sobre aquilo que pode aparecer no prato, aquilo que deve ser retirado, aquilo que pode ser lembrado como tradição e aquilo que precisa ser ocultado para se tornar aceitável. Entre a panelada “raiz” e o “filé de panelada” – que usa apenas as partes “nobres” do prato –, o que se reorganiza não é apenas a receita, mas o próprio regime de valor das vísceras. É justamente nessa passagem instável entre rejeição e valorização que se localiza o processo de requalificação analisado neste artigo.

Memória e sociabilidade

Gardênia Mesquita, proprietária da Casa da Panelada, nasceu e foi criada em Beneditinos, município que fica a cerca de 95 quilômetros da capital piauiense, onde viveu até os 20 anos. Sua trajetória com a comida aparece ligada à experiência familiar e ao trabalho de mulheres de sua família, especialmente da avó, conhecida como Dona Preta, que vendia comida na feira da cidade, e da mãe, que também trabalhava com preparo de alimentos. Gardênia afirma ter crescido nesse ambiente e diz que “traz muita bagagem” de casa para o que hoje apresenta no restaurante, que recebeu o nome de Casa da Panelada.

Sua trajetória permite compreender a panelada não apenas como prato, mas como herança prática, afetiva e profissional. Gardênia não é apenas proprietária de um restaurante especializado, mas ocupa uma posição de mediação entre o saber doméstico aprendido no convívio familiar e a forma pública, comercial e reconhecível que a panelada assume no restaurante. Ao mobilizar memórias da avó, da mãe, da feira, do abate e do trato das vísceras, ela se apresenta como herdeira de uma tradição. Ao mesmo tempo, ao padronizar processos, selecionar partes, nomear produtos e construir uma marca em torno do prato, atua como agente de requalificação da panelada no mercado urbano.

O estabelecimento surgiu como consequência dos encontros com amigos que se reuniam aos fins de semana para encontros regados a comidas regionais. Gardênia conta que, em determinado momento, se propôs a recebê-los em sua própria casa, como uma forma de mostrar suas habilidades culinárias. Foi quando preparou a panelada que recebeu muitos elogios. Segundo ela, foi nesse contexto, após algumas recepções, que o espaço onde morava começou a ser chamado pelos frequentadores de “casa da panelada”, nome que mais tarde se consolidou como referência do restaurante (MESQUITA, 2026).

Nessa brincadeira de panelada, final de semana, a gente se reunia com os amigos [...]. Quando eu fazia: “rapaz, eu vou fazer panelada lá em casa, vocês vão ver que a panelada é boa”. E aí toda vez que eu fazia, o pessoal dizia: “realmente a tua é melhor, a apresentação, o sabor, a textura”. [...] E aí já diziam que, rapaz, aqui é a casa da panelada. (MESQUITA, 2026).

Um dos aspectos mais relevantes a se destacar é a maneira como a panelada aparece atravessada por lembranças e afetos, não sendo apenas de um prato consumido por seu valor nutritivo ou por mero hábito. Seu consumo é narrado em relação a histórias familiares, referências ao interior e experiências que ligam comida e pertencimento, funcionando como marcador de vivências.

Eu cresci nesse meio, uma cidade pequena, onde minha avó era banqueira de mercado, né? E meu tio era açougueiro. Minha vovó vendia comida na feira, principalmente para os viajantes, que antigamente lá na minha cidade não tinha pensão, não tinha hotel, não tinha restaurante. Não era um lugar de parada, né? Era mais de trânsito, é... de visita. E aí a minha vovó vendia comida, vendia cuscuz, eu lembro dos cuscuz de pano. [...] Desde criança que eu como panelada, que eu como buchada, que eu como sarapatel. Não tem nada assim que me apresentem que eu rejeite. Eu posso gostar daquele prato específico da preparação, mas eu não tenho esse problema com... "ah, eu não gosto disso, eu não como aquilo", eu como tudo. Eu cresci comendo. E o meu prato predileto de tudo que eu vivi na minha infância... é galinha caipira. Aí já traz uma história vivida com a minha avó paterna, que morava no interior, que fazia galinha também. (MESQUITA, 2026).

A memória alimentar também forma social de inscrever trajetórias, sociabilidades e pertencimentos regionais no corpo e no cotidiano. Comer certos pratos é, muitas vezes, atualizar vínculos com um passado familiar, com práticas domésticas e com contextos de origem. No caso de Gardênia, além das avós, o tio Zé Luis, também era parte importante neste cenário, atuando como responsável por abate de animais domésticos – inclusive bovinos – para outras pessoas e de pequeno porte para consumo próprio.

[...] ele matava o gado dos outros. Pegava, fazia um contrato e ele matava o gado. Na época, cada um tinha a sua parte ou mesmo ganhava a diária para fazer aquele trabalho, né? Aí ele recebia em dinheiro e a maioria das vezes era em comida mesmo, na própria carne, a carne e as vísceras, né? E aí, como as pessoas não aproveitavam muito, não eram tão valorizadas, era dado. Na época, ninguém vendia panelada, ninguém vendia essas coisas, né? (MESQUITA, 2026).

Nesse trecho é possível perceber como a panelada está inserida em uma economia informal e também ligada ao aproveitamento integral do animal abatido. As vísceras aparecem como partes pouco valorizadas, muitas vezes dadas, descartadas ou incorporadas à alimentação de famílias que sabiam tratá-las e prepará-las. O valor do alimento, portanto, era praticamente ignorado pelo mercado formal, porém surgia a partir das relações de trabalho, necessidade, conhecimento culinário e disponibilidade do insumo.

A proprietária da Casa da Panelada afirma ainda que desde os nove anos de idade, em meados da década de 1990, já ajudava a mãe no trato de vísceras. Particularmente, relatou como criou a habilidade de “virar tripa”:

Criança, crescia e virava tripa. Aquela bacia de banheiro, chamado, de alumínio, bem grande. A mamãe limpava o fato e botava as tripinhas para a gente sentar no chão [...] e a gente ficava virando as tripinhas. Era um espeto de pau... gente! nem lembrava disso. (risos) A mamãe limpava as tripas, né? Tirava, espremia a tripa e botava ali; espremia e botava. E aí, a gente pegava umas... umas varinhas de pau, descascava, e aí pegava, porque era uma tripa enorme, pegava o pauzinho e ia virando. Lavava e desvirava. E aí depois a mamãe salgava e botava para secar as tripinhas. E a gente comia com as tripinhas assadas. (MESQUITA, 2026).

Neste exemplo, a memória alimentar não aparece apenas como lembrança individual, mas como uma prática social que produz pertencimento – retomando Poulain (2004) – na comensalidade e na socialização do gosto. O consumo das tripinhas, assim como a panelada, remete não somente a um prato, mas a modos de estar junto, viver e

reconhecer vínculos regionais e familiares. O compartilhamento do feitiço da comida, desde o princípio nesse contexto, atua como forma de transmissão de valores, afetos e identificações coletivas. Ao mesmo tempo, essa memória não opera de forma neutra. Ela é atravessada por hierarquias. Certas comidas de infância podem ser lembradas com orgulho, enquanto outras são lembradas sob a marca da vergonha ou da escassez. Esse duplo movimento reforça a possibilidade de compreender a panelada como comida ambivalente: aquilo que hoje pode ser narrado como tradição, identidade e experiência gastronômica foi, em outros momentos, percebido como sinal de pobreza ou constrangimento social.

Hoje, o quilo da panelada está caro. E antes, eu lembro que eu, na minha adolescência, eu tinha vergonha de dizer que o cardápio da minha casa no final de semana era panelada. Jamais eu ia convidar alguém para comer panelada na minha casa, para comer tripa, nunca. A gente tinha vergonha disso e a gente sempre comeu isso. [...] Sempre, nos finais de semana. A semana que não faltava era isso. Porque estava muito acessível para a gente, era de graça. Ou a mamãe fazia, ou ela jogava fora. Então, ela aproveitava o máximo que podia do que sobrava da feira, da matança dos gados do meu tio, do pessoal que fazia negócio, que trabalhava. (MESQUITA, 2026).

O depoimento sugere que a panelada — e outras vísceras por extensão — ocupa justamente esse lugar: pode ser evocada como comida carregada de afeto e pertencimento, mas também como alimento historicamente submetido a julgamentos depreciativos. A gastronomização não inventa essa força simbólica; o que ela faz é reorganizar suas condições públicas de valorização, ao deslocar o prato para espaços especializados, controlar sua apresentação e conectá-lo a narrativas de autenticidade e experiência.

(O consumo de panelada) não era muito valorizado. Não era valorizado. Eu tenho até a percepção de que o nosso trabalho, enquanto Casa da Panelada, tem o propósito, o objetivo de manter acesa a chama da cultura nordestina através dos pratos que a gente prepara, resgatando essas memórias afetivas que a gente viveu na nossa infância, eu acredito que a gente conseguiu dar o “up” nessa questão do regionalismo e da comida preparada com vísceras, que eram coisas que geralmente eram descartadas. (MESQUITA, 2026).

Isso significa que memória e mercado não aparecem como polos opostos. A lembrança do interior, da infância, da cozinha familiar e do “comer de antigamente” pode ser transformada em linguagem de legitimidade e diferencial de consumo. Ao mesmo tempo, a trajetória de Gardênia permite observar uma questão mais ampla sobre trabalho alimentar, gênero e reconhecimento. O saber que sustenta a panelada está ligado a práticas domésticas, femininas e pouco prestigiadas, como limpar, lavar, virar, temperar e

controlar vísceras. Quando esse saber organiza um restaurante especializado, ganha nova visibilidade, mas não perde as marcas de sua origem social. Ou seja: a Casa da Panelada não vende apenas um prato. Vende uma narrativa de origem, autenticidade, infância, interior, família e tradição.

Casa, restaurante, padrão e controle

A adaptação no preparo que saiu do âmbito de casa para o estabelecimento comercial também é algo marcante no depoimento de Gardênia Mesquita. Ela revela não apenas uma troca de lugar, mas de preparo, de porcionamento, limpeza, entre outros pontos. Na Casa da Panelada, esse deslocamento aparece como uma espécie de negociação entre dois mundos: a cozinha aprendida com a mãe e a avó, e a cozinha de restaurante, que precisa entregar a comida com o mesmo padrão todos os dias, para pessoas diferentes, sem depender apenas do improviso.

Gardênia diz que traz “muita bagagem” de casa para o restaurante. Essa bagagem aparece no tempero, no modo de reconhecer o ponto da comida, no uso do alho, da pimenta-do-reino, do cominho, do cheiro-verde, do vinagre, do tomate, da cebola e da pimenta-de-cheiro. Mas esse saber doméstico não passa intacto para a cozinha comercial. Ele precisa ser ajustado. As técnicas antes completamente manuais recebem ajuda de eletrodomésticos e utensílios mais modernos, por exemplo. Assim a tradição precisa ser adaptada para um novo contexto.

A cozinheira justifica as alterações como consequência do curso de gastronomia que fez no Senac, embora sustente que “para o que a gente apresenta aqui, aborda aqui, eu trago muita bagagem da minha casa” (MESQUITA, 2026). Assim, é dada grande atenção a procedimentos minuciosos de limpeza, escalda, tempero, armazenamento e cocção. Esses elementos apontam para um modo de produção bastante controlado, embora busque manter uma identidade familiar.

Também, assim, melhorar e adaptar o que a gente já tinha, né? Inclusive o tempero, o tempero foi o que a minha avó fazia, a minha avó fazia o tempero pisado no pilão. A pimenta-do-reino pisada no pilão. A gente hoje já tem um móido para fazer, eu já recebo móido, mas eu via a mamãe pisar a pimenta-do-reino no pilão com cominho, com orégano, e aí manipulava tudo aquilo, misturava, descascava o alho, batia o alho no pilão. Eu vi minha avó bater alho no pilão. Hoje a gente usa liquidificador, processador para fazer uma maior quantidade. Mas até assim, a pimenta-do-reino em si, a pimentinha-de-cheiro, o cheiro-verde, o alho, o vinagre, que é a marca, que a gente não usa outro que não seja o bendito Minhoto, senão não fica a mesma coisa. Já muda. Minha avó fazia e a mamãe me ensinou a fazer. E, claro, que a gente adaptou outras coisas para melhorar. Eu já adiciono a noz-moscada, que na época não tinha a

noz-moscada. Eu já uso algumas outras especiarias para intensificar o sabor, mas a base mesmo é aquela bem artesanal da minha avó e da minha mãe. Que era de tempero, era alho, pimenta-do-reino... o cominho, que eram aquelas especiarias mais acessíveis na época, né? A folha de louro, que já existia também, eu lembro. E o vinagre, que era a base. Aí usava cheiro-verde, tomate, cebola, pimenta, até isso tudo a gente usa. [...] E o azeite também, que a minha avó fazia o próprio azeite de coco. A mamãe também cresci vendo a mamãe sentada no chão com o machado quebrando o babaçu. (MESQUITA, 2026).

O trecho evidencia que a transformação do prato não se apresenta, para Gardênia, como ruptura com a tradição familiar. Ao contrário, a mudança é narrada como continuidade adaptada. O tempero da avó e da mãe permanece como referência, mas passa a ser reorganizado por novas condições de produção: maior quantidade, necessidade de repetição e padronização, uso de equipamentos, incorporação de especiarias e controle mais rigoroso do resultado final. A tradição, nesse caso, não é apenas preservada; ela é administrada e ajustada para funcionar no espaço comercial.

Outro ponto é a noção de “padrão”. Em contextos domésticos, a comida pode variar conforme tempo, o fogo, a experiência individual e a circunstância da ocasião. Já no restaurante, a repetibilidade é necessária: o prato precisa sair “do mesmo jeito”, com textura semelhante, mesma quantidade, apresentação controlada e resultado compatível com a expectativa do cliente. Em outras palavras, a panelada é inserida numa lógica de estabilização.

Essa estabilização não é apenas culinária. Ela é mercantil, porque transforma a comida em produto confiável; e é moral, porque torna o prato defensável diante de sensibilidades que exigem limpeza, previsibilidade e aparência adequada. O trabalho de padronização funciona, assim, como mediação entre um alimento tradicionalmente marcado por suspeitas e um público que quer consumir sem risco simbólico.

A gente tem todo um processo e um tempo para poder colocar a panelada na mesa. [...] A gente termina de limpar. [...] A gente tira todo o excesso que tem, corta os tamanhos quadradinhos, lava, escalda no vinagre, no limão, escore, tempera, guarda no freezer. [...] No dia seguinte a gente vai para a panela. O refogado, fogo baixo [...]. Porque a gente já queimou muita panelada, já perdeu o padrão caldo fino da panelada [...]. Então precisamos trabalhar direitinho [...] para que hoje, amanhã e depois de amanhã, saia do mesmo jeito. O tempo de cozimento, a textura, a quantidade de caldo e, principalmente, a apresentação. (MESQUITA, 2026).

O processo descrito por Gardênia revela que a passagem da panelada da casa para o restaurante exige uma gestão rigorosa dos sentidos. O cheiro, a textura, a gordura, o caldo, a presença do osso, do nervo e da tripa são elementos que podem produzir desejo,

memória e pertencimento, mas também repulsa, vergonha e suspeita. Por isso, limpar, escaldar, cortar, temperar, congelar, controlar o fogo e padronizar a apresentação não são apenas procedimentos técnicos. São também operações de domesticação sensorial e moral da víscera, pelas quais o prato se torna mais estável, mais vendável e mais aceitável em determinados públicos urbanos.

Também é relevante notar que a ênfase na técnica não destrói a ideia de tradição. Pelo contrário, a tradição é reencenada sob novas condições. O prato continua sendo apresentado como regional, “raiz” e ligado a saberes herdados, mas agora sob uma forma tecnicamente controlada e publicamente legitimada. A tradição, portanto, não desaparece: ela é administrada.

Esse ponto permite compreender que as alterações realizadas não foram justificadas apenas para realizar a elevação de preço ou sofisticação visual, mas para dar melhores condições de circulação do alimento no comércio local. Não se trata apenas de enfeitar o prato, mas de torná-lo compatível com certas expectativas urbanas de consumo. No caso da panelada, esse movimento ajuda a iluminar a passagem de um alimento frequentemente associado à rusticidade, ao estigma e ao consumo popular para formas renovadas de apreciação, apresentação e distinção.

Panelada raiz e filé de panelada

O elemento mais expressivo da requalificação observada é a criação do chamado “filé de panelada”. A expressão, utilizada inicialmente em tom de brincadeira, passou a nomear uma versão específica do prato, preparada apenas com o bucho, sem osso, nervo, tripa ou unha (mocotó). No depoimento de Gardênia Mesquita, essa diferenciação aparece como resposta a uma demanda dos próprios consumidores, que desejavam comer panelada, mas sem lidar com determinadas partes consideradas incômodas, gordurosas ou visualmente menos atraentes.

Nós temos a panelada tradicional, que a gente batizou de panelada raiz, que é como a gente trazia lá da nossa avó, que é a panelada com o mocotó. Embora a gente não use a tripa hoje, vez ou outra nós temos também com a tripa, então é a panelada raiz, como de fato a gente cresceu comendo. Em determinados momentos, chegava uma pessoa ou outra e dizia: "eu quero a panelada, mas eu não quero o osso. Eu quero a panelada, mas tu tira o nervo, tu tira o osso, tu tira o rejeito... eu quero só o bucho". E a gente, atendendo essa demanda de pessoas, acabava desestruturando visualmente a panelada, por causa da quantidade muito grande de osso. E aí a gente, numa brincadeira de (dizer) "é só o filé", né? Nessa brincadeira de "eu quero só o filé, eu quero só o filé", nós batizamos esse prato como filé de panelada, onde só vai realmente o buchinho. E aí a gente teve que valorizar esse prato. Então as pessoas querem a panelada

sem o osso, sem o nervo, sem a tripa, sem o rejeito, e elas pagam mais por isso, pagam o preço sem reclamar. Não tem objeção do valor, as pessoas até brincam: "rapaz, eu vou comer o filé de panelada!". [...] Eu, particularmente, adoro o nervinho, o ossinho, né? Mas há quem não queira, acha que o mocotó é gordo, que não é saudável, que se comer só o bucho tem menos gordura. E nem muda muita coisa, é só questão de paladar mesmo. (MESQUITA, 2026).

A expressão “filé de panelada”, por si só, já revela uma operação importante de linguagem e valor. Ao nomear como “filé” uma versão de partes selecionadas da panelada, o restaurante aproxima o prato de o que podemos chamar de “gramática de prestígio”, ligada à ideia de seleção da melhor parte, refinamento e comodidade. O termo desloca simbolicamente uma comida feita de vísceras para um vocabulário mais próximo das carnes nobres, ainda que o prato continue sendo preparado a partir de partes internas do animal.

Mas essa nomeação só ganha força porque produz também seu oposto. Se existe o “filé”, há, por contraste, o “não-filé”: o osso, o nervo, a tripa, a unha, a gordura e tudo o que pode ser percebido por determinados consumidores como indesejado, dificuldade, rusticidade ou rejeito. Nesse sentido, o “filé de panelada” não é apenas uma adaptação culinária. Ele evidencia uma hierarquia interna do próprio prato, separando o que pode ser valorizado daquilo que precisa ser retirado ou minimizado para tornar a comida mais aceitável.

Esse movimento corresponde a uma reorganização material do prato segundo critérios de seletividade. Ao atender consumidores que preferem apenas determinadas partes, como o bucho, o restaurante reduz a heterogeneidade do prato e elimina elementos que poderiam ser percebidos como excesso, rejeito ou dificuldade. A panelada passa, assim, a circular também em formato mais “limpo”, mais simples de consumir e mais adaptado a sensibilidades seletivas.

Do ponto de vista antropológico, isso é muito significativo. A força histórica da panelada está justamente em sua composição complexa, vinculada ao aproveitamento das partes bovinas. Quando certas partes são destacadas, hierarquizadas ou suprimidas, não ocorre apenas uma mudança culinária: ocorre uma redistribuição de valor dentro do próprio alimento.

A criação do “filé de panelada” pode ser lida, nesse sentido, como operação de distinção. Ao selecionar o bucho e retirar partes consideradas menos desejáveis, como osso, nervo e tripa, o restaurante desloca a panelada de um regime mais associado à necessidade para um regime de apreciação mais estetizado, segmentado e socialmente

legitimado, sem deixar de ser panelada. Esse processo também ajuda a explicar o eventual encarecimento do prato. O aumento de preço, quando ocorre, não deriva somente da inflação ou do custo do insumo, mas da construção de novos atributos de valor: higiene, técnica, serviço, seleção das partes, experiência e diferenciação. Paga-se não apenas pela comida, mas pela forma socialmente autorizada de comê-la.

Nessa perspectiva, a leitura de Poulain também é produtiva. A requalificação de uma comida popular e local em direção a nichos mais valorizados pode ser entendida como parte de uma segmentação do espaço social alimentar, em que determinados pratos passam a ser reinscritos sob signos de autenticidade, singularidade e sofisticação. No caso da panelada, a transformação não apaga sua origem popular; ela a reelabora segundo novas linguagens de mercado e novos critérios de apreciação.

O “filé”, portanto, não elimina completamente a víscera, mas a torna mais controlada. A panelada continua vinculada ao repertório alimentar popular, à memória familiar e ao aproveitamento do animal, mas passa a circular em uma forma mais selecionada e defensável. Entre a panelada raiz e o filé de panelada, revela-se uma disputa sobre o que pode aparecer, o que deve ser retirado e quais partes do prato são autorizadas a adquirir maior valor no mercado gastronômico urbano.

Popular ou gentrificado?

Com base no material levantado, o caso da panelada na Casa da Panelada parece se aproximar mais de um processo de gastronomização, nos termos de Poulain (2016), do que de uma gentrificação propriamente dita, embora o debate sobre gentrificação alimentar ajude a formular perguntas importantes para a continuidade da pesquisa. Mikki Kendall (2014) utiliza essa noção para discutir situações em que alimentos historicamente associados a comunidades pobres, negras ou marginalizadas, muitas vezes criados a partir do aproveitamento de partes menos valorizadas de animais e plantas, são posteriormente “descobertos” por chefs, mercados especializados e consumidores de maior poder aquisitivo, passando a circular como produtos sofisticados e mais caros. O problema, segundo a autora, não está apenas na valorização desses alimentos, mas no risco de que eles se tornem inacessíveis justamente para os grupos que produziram suas receitas, técnicas e sentidos culturais.

No caso da panelada, essa discussão permite perguntar se a transformação de vísceras em produto gastronômico valorizado amplia o reconhecimento dos sujeitos historicamente ligados ao prato ou se apenas desloca seu valor para novos circuitos de

consumo. A distinção é importante porque os dois conceitos, embora possam se relacionar, não descrevem necessariamente o mesmo fenômeno.

A gastronomização permite compreender a mudança de estatuto de uma comida local, popular ou antes pouco prestigiada, que passa a circular em novos circuitos de valorização. Nesse processo, o prato não deixa de estar vinculado à tradição, à memória e ao pertencimento regional, mas passa a ser apresentado sob novas linguagens de qualidade, experiência e diferenciação. É nesse sentido que a panelada, no caso analisado, pode ser compreendida como alimento requalificado: não porque abandona sua origem popular, mas porque passa a ser socialmente reposicionada.

Há evidências de adaptação mercantil e simbólica da panelada: padronização do preparo, ênfase em higiene e apresentação, seleção de partes e reelaboração do prato como experiência valorizada, contudo, para haver uma gentrificação seria necessário mostrar que a valorização da panelada produziu a exclusão de consumidores populares pelo preço, desaparecimento do prato de circuitos tradicionais, substituição de estabelecimentos ou marginalização de vendedoras e cozinheiras de contextos populares. No estágio atual da pesquisa, essas evidências ainda não foram reunidas.

Considerações finais

A análise da panelada em Teresina permite observar como alimentos populares podem tornar-se objeto de disputas intensas de valor. Longe de constituir um prato de sentido fixo, a panelada aparece como comida em permanente negociação: entre memória e mercado, entre tradição e serviço, entre vísceras e “filé”, entre estigma e legitimação.

A trajetória de Gardênia Mesquita mostra que a requalificação da panelada não pode ser compreendida apenas como estratégia de mercado. Ela envolve memória familiar, trabalho feminino, saberes transmitidos entre gerações e capacidade de mediação entre o universo doméstico e o comércio gastronômico. Ao mesmo tempo, esse processo não elimina as hierarquias que historicamente atravessam o consumo de vísceras. Ao contrário, torna mais visíveis as disputas sobre quais partes do animal podem ser valorizadas, quais precisam ser retiradas e quais modos de comer passam a ser considerados mais aceitáveis.

Nesse sentido, a gastronomização aparece como um processo pelo qual a panelada é requalificada por meio de técnicas de controle, linguagem de qualidade, segmentação do consumo e valorização da experiência. Já a gentrificação alimentar, nos termos discutidos a partir de Kendall (2014), permanece como hipótese de pesquisa, pois exigiria

demonstrar se a valorização do prato produz exclusão, encarecimento restritivo, apagamento de circuitos populares ou invisibilização dos sujeitos historicamente ligados à sua produção.

O material analisado permite afirmar que há requalificação simbólica e mercantil da panelada, mas ainda não permite concluir que haja gentrificação em sentido estrito. Para avançar nessa questão, será necessário ampliar a investigação, incorporando observação etnográfica em diferentes espaços de preparo e consumo, comparação entre estabelecimentos, análise de preços, escuta de consumidores e acompanhamento dos trabalhadores envolvidos no percurso das vísceras, do abate à mesa.

A panelada, nesse sentido, não muda apenas de forma. Muda de regime de valor. Entre as vísceras e o filé, o que está em jogo não é somente uma preferência culinária, mas a disputa sobre o que pode ser servido, lembrado, valorizado e convertido em patrimônio alimentar reconhecível.

REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renato (org.). *A sociologia de Pierre Bourdieu*. São Paulo: Olho D'Água, 2003.
- CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e alimentação. *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/S4t6TsTN7SkDsBtzNCwYhZP/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 mar. 2026.
- DÍAZ-BENÍTEZ, Maria Elvira et al. Apresentação do Dossiê: Nojo, humilhação e desprezo: uma antropologia das emoções hostis e da hierarquia social. *Anuário Antropológico*, Brasília, v. 46, n. 3, p. 10-29, mar. 2023.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. Tradução de Mônica Siqueira Leite de Barros e Zilda Zaika Pinto. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2000.
- INGOLD, Tim. Antropologia versus etnografia. Tradução de Rafael Antunes Almeida. *Cadernos de Campo*, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 222-228, 2017.
- KENDALL, Mikki. #Breaking Black: 1 in 5 children face food insecurity. *The Grio*, 20 jan. 2014. Disponível em: <https://thegrio.com/2014/01/20/breaking-black-1-in-5-children-face-food-insecurity/>. Acesso em: 23 maio 2026.
- KNOBLAUCH, Hubert. Focused ethnography. *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research*, Berlin, v. 6, n. 3, art. 44, 2005.
- MESQUITA, Gardênia. Entrevista concedida a Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho. Teresina, 22 jan. 2026. Transcrição revisada.

PEIRANO, Mariza. Etnografia não é método. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, dez. 2014.

PINK, Sarah; MORGAN, Jennie. Short-term ethnography: intense routes to knowing. *Symbolic Interaction*, Hoboken, v. 36, n. 3, p. 351-361, 2013. DOI: 10.1002/symb.66.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília, DF: ABA, 2016.

SANTOS, Michele Oliveira dos. *O comer popular sob a égide do saudável: um estudo no Mercado Municipal de Cachoeira – Bahia, Brasil*. 2014. Dissertação (Mestrado em Nutrição) — Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2014. Disponível em: https://repositorio.ufba.br/bitstream/ri/15239/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Nut_%20Michele%20%20Oliveira%20dos%20Santos.pdf. Acesso em: 10 mar. 2026.

SCRINIS, Gyorgy. *Nutricionismo: ciência e a política do aconselhamento nutricional*. São Paulo: Elefante, 2021.

SILVA, Samara Mendes Araujo; NEGREIROS, Fauston. “Isso é comida de pobre!”: comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade. In: SIMPÓSIO DE HISTÓRIA CULTURAL, 6., 2012, Teresina. *Anais do VI Simpósio de História Cultural*. Disponível em: <https://gthistoriacultural.com.br/VIsimposio/anais/Samara%20Mendes%20Araujo%20Silva%20&%20Fauston%20Negreiros.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2026.