



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ANANINDEUA**  
**FACULDADE DE HISTÓRIA**

**SUZANA ESTER FONTINELE PINHEIRO**

**PEIXE FRESCO OU VINHO DO PORTO: A comida como fator de distinção social nos  
anúncios de jornal, em Belém do Pará, em finais do século XIX (1881-1890).**

**Ananindeua- PA**

**2025**

SUZANA ESTER FONTINELE PINHEIRO

**PEIXE FRESCO OU VINHO DO PORTO: A comida como fator de distinção social nos anúncios de jornal, em Belém do Pará, em finais do século XIX (1881-1890).**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Profa. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

**ANANINDEUA-PA**

**2025**

SUZANA ESTER FONTINELE PINHEIRO

**PEIXE FRESCO OU VINHO DO PORTO: A comida como fator de distinção social nos anúncios de jornal, em Belém do Pará, em finais do século XIX (1881-1890).**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de História, do Campus Universitário de Ananindeua, da Universidade Federal do Pará, como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado(a) em História.

Orientador(a): Profa. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo

Data de Aprovação: 27/09/2025

Conceito: Excelente

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Profa. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo**

Orientadora

Universidade Federal do Pará – campus Ananindeua

---

**Profa. Dra. Simeia de Nazaré Lopes**

Examinador(a)

Universidade Federal do Pará – campus Ananindeua

- P654p Pinheiro, Suzana Ester Fontinele.  
Peixe fresco ou vinho do Porto : A comida como fator de distinção social nos anúncios de jornal, em Belém do Pará, em finais do século XIX (1881-1890) / Suzana Ester Fontinele Pinheiro. — 2025.  
xi, 22 f. : il. color.
- Orientador(a): Profª. Dra. Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo  
Trabalho de Conclusão (Graduação) - Universidade Federal do Pará, Campus Universitário de Ananindeua, Curso de História, Ananindeua, 2025.
1. Alimentação. 2. Anúncios de Jornal. 3. Classes Sociais.  
I. Título.

CDD 981.15

---

## AGRADECIMENTOS

Pelo encerramento desta belíssima jornada acadêmica de aprendizagens e desafios, agradeço a Deus por ter me concedido forças e coragem para chegar até aqui.

A mim por ter continuado mesmo quando havia dificuldades, que com coragem enfrentei em busca de conquistar meu sonho: ser historiadora.

A Universidade Federal do Pará (UFPA) e ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) que permitiu a execução do plano de trabalho “Os Sabores da Cidade: práticas alimentares, hierarquias sociais, a cozinha mestiça e seus lugares em Belém do Pará (1850-1900)”, a partir do qual se originou este trabalho de conclusão de curso.

A todos meus professores de História do campus universitário ananindeua que foram excepcionalmente dedicados durante meus anos no curso de História.

À professora que ministrou minha primeira disciplina no curso de História, minha querida orientadora Professora Doutora Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo. À senhora devo todos meus agradecimentos por ter me apresentado a História da Alimentação, por ter sido tão amável e compreensível em me ensinar e orientar durante toda minha graduação. Foi minha orientadora incansável durante os quatro estágios do curso e foi meu principal apoio e incentivo na jornada acadêmica. Não posso esquecer que História Urbana foi o nome da minha primeira disciplina do curso de História lá em 2020, no período de aulas remotas, que quando desliguei a chamada do meet da última aula, muito feliz pensei: “já encontrei minha orientadora”.

Ao meu primeiro professor de História da minha escola de ensino fundamental: E.M.E.F prof<sup>a</sup> Teresinha Souza, Professor Marcelino Dias, o qual foi a primeira pessoa que acreditou que eu conseguiria me tornar professora de História. Eu estava na 5 série e durante as aulas de História que ele ministrava com tanta maestria, fiquei tão encantada que decidi que era aquilo que eu queria fazer para o resto da minha vida. Foi um professor que ensinava com tanta leveza e facilidade que se tornou meu maior exemplo a seguir. Professor Marcelino, muito obrigado por ter acreditado em mim.

Desde o início da minha jornada de estudante fui acompanhado por professores que marcaram muito minha vida e eu jamais esquecerei seus nomes. Minha gratidão a minha professora de artes do fundamental, Professora Nazaré Valente, por todas as ensinamentos e correções que me fez ser melhor e continuar em frente, nunca esquecerei do dia que me disse

que tinha absoluta certeza que um dia eu passaria em uma universidade e me formaria, muito obrigada professora, pois eu consegui. Agradeço ao meu professor de História do terceiro ano do ensino médio: E.E.E. Ramiro Olavo Ribeiro de Castro, Professor Bruno Cruz. A ele dedico minha gratidão pois seu incentivo e apoio foram fundamentais para eu não desistir de me tornar professora.

Às pessoas a qual devo minha vida: minha mãe Sônia Maria, meu pai Rubens e minha irmã Rebeca. Não tenho palavras para expressar tamanha gratidão, vocês foram os responsáveis por eu ter conseguido chegar até aqui, estiveram ao meu lado me apoiando em todos os dias, que tiveram que ouvir minhas reclamações diárias da faculdade e sempre me apoiando e incentivando a continuar, pois apesar dos muitos desafios no caminho eu consegui chegar no fim. Sou grata por tudo que não cabe em palavras.

Minha gratidão a todos meus familiares, em especial às minhas avós Maria de Nazaré e Ivanilda Carvalho, aos meus tios e primas da família Carvalho Pinheiro que são professores e professoras: minha tia Ivone Carvalho (professora de História), tio Ruy Guilherme (Professor de Língua Portuguesa), tio Guilherme Carvalho (Professor de Sociologia), tia Ivanilda Carvalho (Professora de Educação Especial), prima Daniela Carvalho (Pedagoga), prima Rosineide Carvalho (Pedagoga), prima Thayara Carvalho (Professora de Ciências Biológicas). E como disse tio Guilherme uma vez durante um almoço em família: “a nossa família nasceu com uma sensibilidade pedagógica”.

Meus agradecimentos aos meus tios, tias, primos e primas da minha amada família Fontinele, em especial a minha tia Adriana, tio José Francisco, tio Adonias Fontenele, prima Vitória Tayssa (futura professora de geografia). A vocês sou muito grata pelos incentivos, risadas e brincadeira que sempre deixam tudo mais alegre e descontraído.

Às pessoas que tornaram minha jornada acadêmica mais leve e feliz, meus amigos que a UFPA me deu: Arthur Camarão, Jaíne Cristina, Hellen Goés, Brenda Araújo, Ketlen Leticia, Giovanna Cordeira, Gabriel Almeida, Heloisa Rodrigues, Carina Melo, Jefferson Castro, Carlos Alberto, Henrique Oliveira e Rômulo Beltrão. Vocês foram meus companheiros e companheiras das aulas, trabalhos e eventos pelo guamá, meu ombro amigo em momentos bons e ruins. Por ter vocês ao meu lado, consegui chegar até aqui, e que nossa jornada de professores e professoras seja repleta de realizações e conquistas. Muito obrigada meus amigos e amigas.

Em meio às experiências dessa caminhada tive a felicidade de fazer amigos e amigas que se tornaram muito importantes para mim, agradeço aos meus amigos que a arqueologia me apresentou: Marcelo Larêdo, Otávio Vinhote, Professor Paulo Canto, Santiago, Dryandra Diniz e Roberta Miranda. Tenho gratidão pelo companheirismo, conselhos, os lanchinhos em grupo e todos apoios que vocês ofereceram.

Aos meus pais, Sonia Maria, Rubens Pinheiro e minha irmã Rebeca Fontenele dedico este trabalho, pois graças ao apoio de vocês eu cheguei até aqui.

*“Pois não imagino, para um escritor, elogio mais belo do que saber falar, no mesmo tom, aos doutos e escolares. Mas a simplicidade tão apurada é privilégio de alguns raros eleitos.”*

*Marc Bloch*

## **PEIXE FRESCO OU VINHO DO PORTO: A comida como fator de distinção social nos anúncios de jornal, em Belém do Pará, em finais do século XIX (1881-1890).**

Suzana Ester Fontinele Pinheiro<sup>1</sup>

**Resumo:** A alimentação é um dos aspectos essenciais da vida humana, pois por meio dela podemos distinguir diversos gostos e costumes das sociedades. Além dos aspectos culturais e sociais, a alimentação também é influenciada pela perspectiva socioeconômica, e pensar em alimentação em Belém do Pará, em finais do século XIX, é perceber a alimentação como fator de diferenciação social. Nesse sentido, essa pesquisa objetivou compreender os hábitos e costumes alimentares da cidade de Belém do Pará a partir do Jornal Diário de Notícias, dentro do recorte temporal de 1881 a 1890. Portanto, entender como as relações sociais são estabelecidas através da alimentação, e por meio delas identificar os sujeitos e espaços de compra e venda de produtos alimentícios. Os dados obtidos foram analisados e interpretados com base na literatura pertinente. A partir da análise dos anúncios, observou-se que as classes mais ricas dispunham de uma alimentação bastante diversificada em gêneros alimentícios disponíveis nos armazéns e mercearias, incluindo produtos importados, além de frequentar locais que vendiam produtos mais refinados e caros, tais como cafeterias e restaurantes. Enquanto isso, as classes mais populares consumiam produtos alimentícios de preço mais acessível e de maior saciedade. O presente trabalho é uma contribuição para a história da alimentação paraense, o qual apresenta uma discussão no âmbito da história da alimentação considerando os aspectos sociais, culturais e econômicos.

**Palavras-chaves:** Alimentação; Anúncios de Jornal; Classes Sociais.

## **FRESH FISH OR PORT WINE: Food as a factor of social distinction in newspaper advertisements, in Belém do Pará, at the end of the 19th century (1881-1890).**

**Abstract:** Food is one of the essential aspects of human life, because through it we can distinguish different tastes and customs of social classes. In addition to cultural and social aspects, food is also influenced by the socioeconomic perspective. Thinking about food in Belém do Pará, in the late 19th century, is to perceive food as a factor of social differentiation and who were the people who frequented the city's grocery stores and auctions. In this sense, the objective of this work is to understand the eating habits and customs of the city of Belém do Pará based on the newspaper Diário de Notícias, within the time frame of 1881 to 1890, and to understand the social relations established through food, and through this, to identify the subjects and spaces of purchase and sale of food products. The data obtained was analyzed and interpreted based on the pertinent literature. From the analysis of the advertisements, it was observed that the wealthier classes had a very diverse diet in terms of food products available in warehouses and grocers, including imported products, in addition to frequenting places that sell more refined and expensive products, such as coffee shops and restaurants. Meanwhile, the lower classes consumed more affordable and more satiating food products.

---

<sup>1</sup> Formanda do curso de licenciatura em História na Universidade Federal do Pará- Campus Ananindeua. Contato: suzanahistoria1917@gmail.com

This work is a contribution to the history of food in Pará, which presents a discussion within the scope of the history of food considering the social, cultural and economic aspects.

**Keywords:** Food; Newspaper Advertisements; Social Classes.

## **Introdução**

A alimentação é um dos aspectos essenciais da vida humana, e pesquisar sobre a história da alimentação de uma sociedade é enxergar e descrever seus sujeitos por meio de sua maneira de comer. Dessa forma, a alimentação e os aspectos sociais percebidos por meio dela, serão discutidos juntamente com os conceitos de “classes sociais”, “classes populares” e “elite”. Para tal, busquei dialogar com o conceito de Pierre Bourdieu. Assim, quanto a classes sociais, esse termo refere-se a um grupo de indivíduos que ocupam lugares semelhantes no espaço social, tendo por base a distribuição dos capitais (econômico, cultural, social e simbólico) e compartilham um “habitus” em comum. No que tange ao capital financeiro, este refere-se ao dinheiro, enquanto o cultural engloba conhecimento intelectual e comportamentos socialmente aprendidos. O capital social considera as relações interpessoais e o modo de se relacionar em sociedade, ao passo que o capital simbólico faz referência ao prestígio social e honra, ou seja, a forma como um indivíduo é percebido dentro da sociedade (Bourdieu, 2006).

Na sequência, por classes populares entende-se como um grupo de sujeitos que possui menos acesso ao capital econômico, cultural e social, e conseqüentemente dispõe de um reduzido acesso a subsídios básicos de dignidade humana, tais como educação, saúde e alimentação (Bourdieu, 2006). E para a conceituação de “elite”, entende-se como a designação de grupo de indivíduos que dentro da estrutura social, são considerados superiores segundo três critérios: status, poder e riqueza (Burke, 1991).

Desse modo, as relações entre comida e classes sociais podem ser identificadas pelos gostos diferenciados ou nos modos de comer (Carneiro, 2003). Pensando nisso, ao estudar a alimentação da sociedade de Belém do final do século XIX, é possível mapear hábitos e práticas alimentares por meio das relações estabelecidas entre produtores e consumidores. Para compreender inicialmente a história da alimentação em Belém do Pará nesse período, é necessária uma breve contextualização histórica dos processos de transformações sociais que a cidade estava vivendo.

Esse período foi marcado pelo auge do comércio gomífero (o boom da borracha), houve grande prosperidade econômica proporcionada pelo comércio da borracha, e trouxe diversos impactos sociais para cidade de Belém. Desse modo, Belém passou por um processo de modernização da infraestrutura urbana, o qual incluiu a construção de largas avenidas e pavimentação das ruas, aberturas de cafés e lojas de itens importados da moda francesa,

construção de praças, jardins e teatros. Porém, essas transformações privilegiaram os pontos centrais da cidade, habitada pela parte “nobre” da sociedade belenense, enquanto a população pobre era empurrada para as regiões de subúrbio, refletindo a tentativa de transformar Belém na metrópole aos moldes europeus, símbolo de modernidade e civilidade (Coelho, 2011).

Nesse período, no cenário comercial, observa-se a grande entrada de produtos importados de gêneros alimentícios no comércio da capital, especificamente nos trinta anos finais do século. Além disso, Belém era uma cidade que se abastecia através da relação inter-regional com os interiores, de onde eram fornecidos os principais gêneros alimentícios como a farinha de mandioca, peixes frescos e secos e carnes, os quais são chamados produtos de primeira necessidade, mas também importava uma grande variedade de produtos estrangeiros como vinhos portugueses, manteiga francesa e doces em conservas (Macêdo, 2014).

Analisando a alimentação da população paraense de finais do século XIX, pode-se afirmar que apenas uma pequena parte da população consumia gêneros alimentícios importados, o restante se alimentava principalmente de peixe, arroz, farinha de mandioca, açaí e frutas - os ditos produtos regionais. Na região do interior, aqueles que detinham condições econômicas abastadas consumiam além do tradicional (peixe, açaí, farinha e frutas), a carne de vaca e camarão. O consumo de produtos importados não era comum, simbolizando assim para aqueles que consumiam, uma forma de se diferenciar socialmente com o intuito de reforçar a posição ocupada (Batista, 2004).

Nesse período, podemos afirmar que os alimentos que compunham a mesa das classes populares eram principalmente o peixe seco, carne e farinha de mandioca, já os economicamente privilegiados dispunham de uma grande variedade de produtos importados, como manteigas inglesas e vinhos do porto. Sobre o alto consumo de peixe seco, Sidiana Macêdo afirma: “(...) o peixe seco foi extremamente comum na dieta da população, diferenciando-se nas mesas apenas pela espécie e formas de preparo” (Macêdo, 2014, p. 47). Entre os peixes bastantes consumidos e presentes nos anúncios de jornais aqui pesquisados, está o pirarucu.

De acordo com Osvaldo Orico: “comida é cultura”, e se tratando de culinária amazônica deve-se pensar em uma comida única e rica, com muitos temperos e pratos diversos e repletos de gostos e sabores próprios. Sobre essas características, Orico afirma: “a culinária amazônica não é uma cozinha imigrante. Seus molhos e temperos não podem viajar.

Deterioram-se facilmente, impondo cautela às quituteiras” (Orico, 1972, p. XVI). Desse modo, observa-se que a culinária belenense é marcada por alimentos únicos, como veremos nos cardápios de restaurantes nos jornais, que mostram pratos tais como o vatapá, a manteiga de tartaruga, casquinhas de caranguejos e croquete de camarão fresco (Orico, 1972).

Imagem 1: Embarcações a vela ancoradas na doca, travessa Marquês de Pombal.



Fonte: Belém da saudade: a memória de Belém do início do século em cartões postais, Secult, p. 56, 1998.

E no contexto da alimentação paraense deve-se levar em consideração os elementos que compõem seu cenário, ao qual, todo paraense da Belém de 1880 estava bastante acostumado. Tais elementos incluem os trapiches e docas (imagem 1) nos quais ancoravam barcos e canoas transportando farinha e peixes dos interiores e produtos de outras províncias e do exterior. O cenário também era composto pelos mercados onde era possível encontrar revendendo tudo que chegava pelas águas, tais como: peixes, frutas frescas, manteiga e doces importados, vinhos e cachaça. Além disso, Belém nesse período já vivenciava o advento da navegação a vapor para movimentação de mercadorias e pessoas, de maneira que tornava o fluxo circulatório muito maior na cidade (Orico, 1972).

Ademais, nesse contexto em que a cidade de Belém recebia uma diversidade de produtos importados, dos interiores e de outras províncias, é possível mapear hábitos e costumes alimentares que serão abordados pela perspectiva social, cultural e socioeconômica. Desse modo, por via dessa análise pode-se perceber a comida como fator de distinção social,

essa percepção é de suma importância para compreender como a comida tem o poder de descrever as relações e distinções entre classes sociais de uma determinada sociedade.

Considerando isso, a pesquisa se baseia nas seguintes questões : como a comida pode ser um fator de distinção social? Quais alimentos eram consumidos pela elite e pelas classes populares na cidade de Belém do final do século XIX? Qual a origem destes alimentos? Quais os espaços de venda destes alimentos?. Para responder essa problemática, o objetivo deste trabalho é compreender parte dos hábitos e costumes alimentares da cidade de Belém do Pará dentro do recorte temporal de 1881 a 1890, e entender as relações sociais estabelecidas através da alimentação, e por meio disso identificar os sujeitos e espaços de compra e venda de produtos alimentícios.

## **Metodologia**

Para o desenvolvimento desta pesquisa foi selecionado o periódico Diário de Notícias, dentro do recorte temporal de 1881 a 1890, disponível em formato digital no repositório da Hemeroteca. A escolha desse jornal se deu por se tratar de jornal de caráter comercial com grande quantidade e variedade de anúncios tanto de produtos do gênero alimentícios como de estabelecimentos comerciais (mercearias, armazéns, leilões, restaurantes e cafeterias). Quanto ao período escolhido, se deu pelo fato de que nesses anos em Belém houve grande fluxo de entrada e saída de produtos importados na província.

Ademais, outros periódicos foram consultados para fins de comparação, os jornais comerciais Folha do Norte e Diário de Belém, ambos possuem diversos anúncios relacionados a alimentação. Contudo, em termos de quantidade de anúncios de espaços de compra e venda de comida, o jornal Diário de Notícias é que mais se ajustou aos objetivos da pesquisa.

A análise dos anúncios se deu por meio da verificação das páginas de cada edição, das quais foram selecionadas apenas as páginas que continham anúncios referentes à alimentação. Após essa seleção, as páginas com anúncios eram salvas (anotando a data de publicação, número de página e edição) diretamente do site da Hemeroteca Digital para uma pasta de armazenamento no google drive (as pastas eram organizadas por ano e mês), para posteriormente serem analisadas.

Durante o processo de pesquisa no periódico Diário de Notícias foi identificado um grande volume de anúncios relacionados a alimentação, e para seleção dos anúncios a serem

citados na pesquisa, visto que não seria possível incluir todos, adotou-se como critério aqueles que apresentavam maior frequência nas publicações do jornal. Dessa forma, após essa etapa de seleção das fontes, os anúncios foram analisados junto a bibliografia de pesquisa levando em consideração a origem dos produtos alimentícios vendidos, o tipo do estabelecimento e custo dos produtos.

Logo, essa pesquisa aborda a temática da História da Alimentação, ao discutir hábitos e costumes alimentares pelos aspectos sociais, culturais e socioeconômicos relacionados a alimentação a questões de distinção de classe, e História Social Urbana abordando aspectos de transformações sociais observados através da alimentação. A História da Alimentação é uma área de dimensão universal que estuda os alimentos abrangendo os aspectos biológico, econômico, social e cultural que são responsáveis por moldar hábitos e costumes alimentares ao longo da história das sociedades (Carneiro, 2003).

Portanto, o presente trabalho está dividido em três tópicos, iniciando pela introdução, metodologia e finalizando com as considerações finais. O tópico um apresenta a variedade de produtos presentes nos anúncios junto aos estabelecimentos comerciais frequentes no jornal; tópico dois, abordará sobre os produtos importados e tópico três os espaços de sociabilidade que se configuram como espaços de distinção social.

## **I- Mercarias e Armazéns: a diversidade de produtos alimentícios encontrados nos anúncios.**

A partir da análise realizada no jornal “Diário de Notícia” (1881-1890), foi possível observar a grande diversidade de gêneros alimentícios comercializados na cidade, tanto gêneros regionais quanto importados, e os espaços de comercialização destes produtos, como as mercearias e armazéns espalhados pela cidade. Por meio da análise dos produtos regionais ou importados pode-se perceber as diferenciações sociais, pois muitos dos produtos que chegavam de fora da capital tinham valores elevados e eram consumidos apenas por pessoas que possuíam uma condição financeira privilegiada, excluindo aqueles que eram provenientes de classes menos favorecidas socialmente.

Pode-se observar essas diferenciações estabelecendo uma breve comparação de preços dos produtos dos anúncios. No anúncio de 1881, do armazém “O protector das Famílias”

encontra-se uma garrafa de vinhos Collares a 1\$600 réis, no mesmo anúncio observa-se o quilo do bacalhau novo custando 500 réis.<sup>2</sup> Analisando esses preços, o vinho fino de 1.600 réis era produto de luxo e consumido por sujeitos economicamente privilegiados, enquanto o bacalhau a 500 réis podia alimentar uma família. Comparado ao valor da garrafa de vinho, que chega a ser o triplo do seu valor, é possível perceber como os alimentos e seus valores nos dizem muito sobre quem os consome.

Quadro com valores dos produtos da mercearia Indiana no Pará.

Mercearia Indiana no Para	
Produtos	Preços
Assucar fino claro	360
Assucar de 2º	320
Assucar grosso	240
Assucar Maciel	400
Superior bacalháo	700
Batatas	360
Arroz ingles	180
Arroz nacional	270
Arroz miudo	100
Goiabada superior (lata)	400
Manteiga superfina	1\$450
Banha	2\$400
Kerosene (galão)	800
Café moka (kg)	600
Café regular (kg)	440

Fonte: Diário de Notícias. 1 de abril de 1885. edição 00073.

No quadro acima, mostra os valores para ajudar a identificar o “valor de troca” dos produtos, pode-se visualizar diversos itens de custo variado, englobando os mais caros e os bem acessíveis. Dentre esses produtos, tem-se uma “manteiga superfina” custando o alto

<sup>2</sup> Diário de Notícias. 24 de dezembro de 1881. edição 00291.p 1.

preço de 1\$450 réis. Observa-se que dentro desse valor de 1.450 réis pode-se comprar, nessa mesma mercearia, um quilo de açúcar a 240 réis, 1 kg de café de 440 e bacalhau superior a 700 réis, ou seja, alguns mantimentos básicos para alimentação de uma família. Assim, percebe-se que o mesmo valor de um item de luxo para os membros das classes de maior poder aquisitivo, podia custear diversos produtos para os indivíduos das classes desfavorecidas socialmente. Desse modo, pode-se ver como os padrões de consumo informam sobre as diferenças socioeconômicas dentro de uma sociedade.

No decorrer das análises dos anúncios foi encontrado grande ocorrência de vendas de produtos em mercearias (imagem 2), de modo que é importante notar que estas mercearias dispunham de uma vasta diversidade de itens dos mais variados preços e marcas. Além das mercearias, tinha os armazéns, cafeterias, padarias e leilões, todos eram espaços voltados para comercialização de comidas e bebidas. Vale destacar que os produtos à venda eram descritos de forma bem detalhada e convidativa para os clientes leitores dos jornais (imagem 3).

Imagem 2: Grande estabelecimento comercial “Casa Carvalhaes” dos proprietários Pinto da Costa & Serra.



Fonte: Álbum do Pará de 1899, Fundação Cultural do Pará, Obras raras/acervo digital.

Imagem 3: Recorte do anúncio da Mercearia “Correa”.

**Os Barateiros**

Em vistas da grande falta de dinheiro (nas mãos dos pobres), resolvemos vender os nossos generos pelos seguintes preços :

Arroz ingles, kilo	160
Dito carolina	200
Café	700, 750 e 850
Féijão	280 e 300
Açúcar fino de 1ª qualidade	470
Manteiga, lata de 2 lbs.	1\$50
Dita de 1 lb.	1\$00
Dita de 1/2 lb.	550
Banha, lata de 5 lbs.	1\$50
Agulhas, lata	450
Ervilhas, lata	450
Massa de tomate, lb.	550
Sardinhas, lata	300
P.kies, vidro	900
B. lachinhas finas, lata	90
Ostras, meia lata	450
Gonabada de cacão, lata	1\$00
Dita, lata pequenas	370
Sabão, barra	160, 200 e 240
Milho novo, sacca	1\$50
Massa para sop., kilo	1\$00
Ostras, lata	700
Lag. stas, lata	900
Bacalhã, novo, kilo	400
Cesebra Fockia, botija	1\$00
Leite em velas, lb.	1\$00
Phosphoros Girafa, masso	160
Stearina americana, lb.	600
Dita franceza, masso	400
Alho, masso	120
Pescadas secas, kilo	500
Azete doce, litro	1\$00
Sabão de cacão, libra	210
Vassouras americanas	1\$00
Ditas de pi ssaba	50
Especial tapioca para gomma	50
kilo	500
Palito para dente, masso	160
Leite novo, lata	450
Air, 2 em casco, litro	80
Dito em paneiro	1\$50
Chá preto e verde, lata	800
Especial vinho de meza, garrafa	700
Dito, dito, dito	500
Dita, dito, dit., frasco	1\$00
Dito, dito, verde, .	1\$00
Dito, dito, dit., garrafa	500
Grande sortimento de vinho do	
Porto, cognac e cerveja, que se	
vendem por preços razoaveis	
<b>TREMÇOS GRATIS</b>	
<b>Merçearia Corrêa</b>	
Travessa das Mercês, canto da	
rua das Flores.	1-10

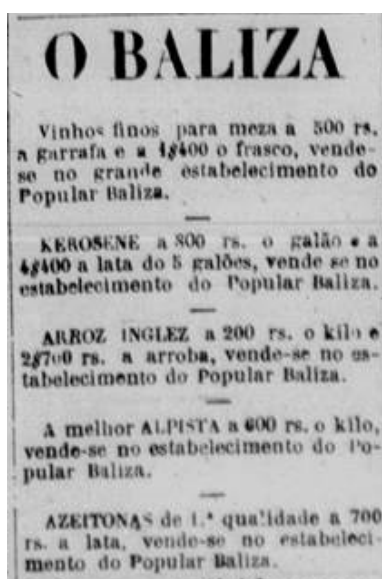
Fonte: Diário de Notícias, 26 de agosto de 1889, p. 1.

Nesse contexto, havia uma diversidade de locais destinados à alimentação em Belém nesse período, nestes locais como tabernas, cafés, padarias e restaurantes circulavam um público bastante diversificado, entre pessoas que através do comércio da comida buscavam uma fonte de renda e os sujeitos que consumiam. Esses locais de comercialização de produtos alimentícios tinham diferentes usos e funcionalidades, e segundo os anúncios encontrados no Diário de notícias, esses espaços se localizavam no bairro da Campina e arredores (Macêdo, 2016).

Estes estabelecimentos de consumo contavam com uma variedade de frequentadores que circulavam em busca de alimentos. Nas palavras de Sidiana Macêdo eram eles, “trabalhadores pobres, hóspedes de hotéis e indivíduos que eventualmente ou diariamente circulavam, por exemplo, pelas ruas do comércio ou pelos lados do ver-o-peso”. Havia também as pessoas que buscavam se alimentar em restaurantes buscando assim uma forma de confraternizar com familiares e amigos ou pelo simples prazer de sair de casa para “passar”. (Macêdo, 2016).

A mercearia “O Popular Baliza” (imagem 4) aparece na maioria dos anúncios relacionados à alimentação entre os meses de agosto a dezembro de 1881. Neste estabelecimento comercial encontram-se à venda variados tipos de produtos, como vinhos finos de mesa a 500 réis a garrafa, kerosene de 800 réis o custo do galão, arroz inglês a 200 réis o quilo e azeitonas em latas por 700 réis.<sup>3</sup> Também é possível encontrar outros anúncios do mesmo estabelecimento apresentando mais produtos à venda: camarão de primeira qualidade custando 400 réis, ervilhas a 1\$200, carneiro com batatas a 1\$ e ostras a 600 réis.<sup>4</sup>

Imagem 4- Recorte de anúncio da Mercearia “O Baliza”.



Fonte: Diário de Notícias, 12 de agosto de 1881, p. 1.

No anúncio exibido acima, pode-se perceber um pouco da diversidade de gêneros consumidos, alimentos como arroz, vinho e ervilhas eram comumente encontrados nesses tipos de estabelecimentos, já as ostras eram itens raros, além de apresentarem um preço elevado. Analisando os tipos de produtos à venda e seu preço, podemos perceber que se trata de um local com frequentadores de condição econômica privilegiada, além desse estabelecimento apresentar anúncios em quase todas as edições do jornal, o que indica que os proprietários eram abastados financeiramente para custear diversas publicações. Observar o tipo de itens vendidos nos permite estabelecer reflexões sobre os hábitos alimentares nesse período, assim como os preços nos dizem sobre as relações de distinção social entre os grupos da sociedade (Macêdo, 2016).

<sup>3</sup> Diário de Notícias. 12 de agosto de 1881. ed. 00185. p1.

<sup>4</sup> Diário de Notícias. 24 de agosto de 1881. ed. 00192 A. p 3.

Nesse sentido, O restaurante “O Marco da Legua” que se encontrava localizado no Chalet do Serafim<sup>5</sup>, aparece nos anúncios oferecendo ao público diversas opções de comidas, como o corte de fiambre, “roasis-bif”, peixes frescos e em conservas, sardinhas, mortadelas, queijos e várias marcas de vinhos e cervejas, o local funciona apenas dias de domingo e feriados santos, e caso se desejasse os serviços para almoços e jantares, devia ser reservado com antecedência na casa do proprietário do estabelecimentos (localizados no Largo de Nazaré<sup>6</sup> n.6), e a julgar pelas opções de pratos e serviços nota-se que tratava de um espaço mais refinado.<sup>7</sup>

O armazém “O protector de Famílias” convidava a todos a visitá-los para aproveitar a liquidação, localizado na rua da Cadeia<sup>8</sup> n.36, oferecendo aos seus clientes finíssimos gêneros importados tais como: o café do rio com preços de 360, 400 e 500 réis o quilo, café do ceará de 600 e 700 réis o quilo, arroz inglês a 180 réis o quilo, grão de bico e ervilhas a 500 réis, bacalhau novo a 600 réis o quilo, manteiga americana no custo de 750, 850 e 900 réis e manteiga fina da marca dinat uma lata de 1 quilo a 1\$300 e 1\$400 rs.<sup>9</sup> Os armazéns (imagem 5) eram locais que, em sua maioria, compravam em grande quantidade dos carregamentos de produtos que aportavam nos portos de Belém, esses produtos eram vendidos e distribuídos nas mercearias da cidade. Assim, esses locais logo se tornaram o principal abastecedor dessas mercearias (Macêdo, 2016).

---

<sup>5</sup> Localizado na avenida 1 de dezembro, que atualmente é a Avenida Governador José Malcher.

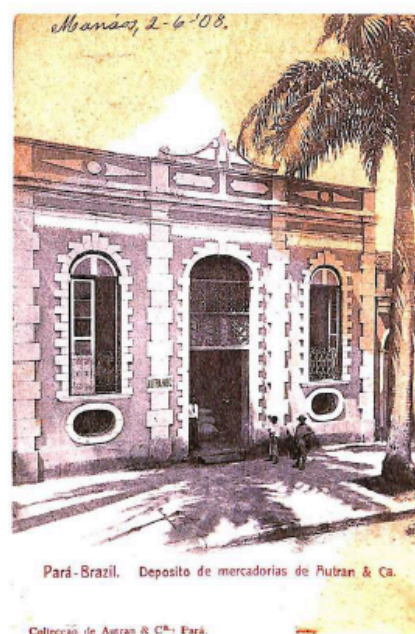
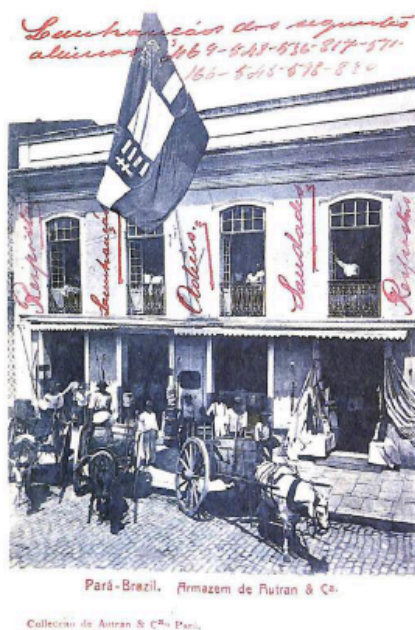
<sup>6</sup> A atual Praça Justo Chermont.

<sup>7</sup> Diário de Notícias. 2 de outubro de 1881. ed. 00223. p 3.

<sup>8</sup> A atual Rua Conselheiro João Alfredo.

<sup>9</sup> Diário de Notícias. 28 de outubro de 1881. ed. 00245. p 3.

Imagem 5: Armazém Autram & Cia na rua 15 de novembro.



Fonte: Belém da saudade: a memória de Belém do início do século em cartões postais, Secult, p. 232, 1998.

Em dezembro, o mês das festividades natalinas, o armazém “Protector de Famílias” anunciava aos seus clientes uma variedade de produtos para o preparo das ceias natalinas, disponibilizando castanhas a 400 réis o quilo, figos, uvas espanholas, “queijada de cintra”, broas natalinas, doces cristalizados, nozes e amêndoas, bacalhau novo a 500 réis o quilo. De bebidas pode-se encontrar vinhos finos e de mesa das marcas Brito e Filho a 1\$600 o frasco, Collares a 1\$600, do porto a 2\$300, “sanguinal” a 1\$200 e vinho verde a 1\$400, o armazém garantia que as garrafas eram de excelente qualidade.<sup>10</sup>

Frutas como figos, uvas espanholas, nozes e amêndoas, todos produtos importados, eram raras de serem encontradas em outras épocas do ano, mas, observando os anúncios das mercearias, já a partir do mês de outubro até dezembro é possível encontrá-las à venda nas mercearias e tabernas da cidade. Por se tratar de frutas raras e de preço alto, em ocasiões das festas de Natal, aniversários ou até mesmo nas festividades do Círio de Nazaré eram dadas como presentes (Macêdo, 2016).

<sup>10</sup> Diário de Notícias. 27 de dezembro de 1881. ed. 00293. p 1.

Quanto às bebidas à venda no “Protector de Famílias”, destacam-se os vinhos finos e de mesa, entre os mais caros estão o vinho Collares a 1\$600, e o vinho do porto a 2\$300, o vinho era uma bebida de luxo e de distinção de classes. Quanto às formas de distinção das classes dominantes, Pierre Bourdieu afirma: “[...] pode-se distinguir, simplificando, três itens principais: alimentação, cultura e despesas com apresentação de si e com representação [...].”(Bourdieu, 2007, p. 174). Na alimentação da elite, o vinho Colares exerce o papel símbolo de distinção, o beber esse vinho representa poder e riqueza perante a sociedade, o que Bourdieu denominou como capital simbólico.

Outros locais de comercialização de gêneros alimentícios também foram encontrados, como os diversos anúncios de leilões espalhados pelas docas do Ver-o-Peso em Belém. Além dos alimentos, esses leilões também ofereciam artigos de moda, móveis e louças. Um exemplo de anúncio nesse contexto: “o agente de nome Guedes da costa ao meio dia realizará o leilão de redes, colchas, chapéus, camisas, guarda roupas, camas e cadeiras e vinhos, vinagre branco, toucinhos, alhos, feijão etc”.<sup>11</sup> Nos leilões também eram encontrados à venda gêneros vindos de outros estados, como observado no anúncio “o agente Guerreiro Júnior, às oito horas na Ponte de Pedras, fará leilão de mantimentos do sul que chegaram no vapor Pernambuco, café, açúcar em barricas e quartos de charque”.<sup>12</sup>

## **II- Os produtos de gênero alimentícios importados.**

O armazém “Pomroy & Comp.” oferecia vários produtos importados ao público, incluindo “cerveja de burton ao torno”, whisky de bourbon quatro estrelas, biscoitos de “pão de gengibre”, salmão frescos da Califórnia em barris pequenos, feijão de Boston em latas grandes e maçãs americana, os proprietários afirmavam que todas as mercadorias eram adquiridas em primeira mão dos navios a vapores.<sup>13</sup> Na mercearia “Fafense” do proprietário José da Costa Rodrigues, localizado na travessa das Mercês<sup>14</sup>, podia-se encontrar carne seca do Ceará a 1\$400 o quilo, castanhas a 400 réis, batatas a 4\$000, cebolas a 1\$500 o cento, bacalhau a 13\$000, uma caixa de passas a 2\$000 e figos 1\$000.<sup>15</sup>

<sup>11</sup> Diário de Notícias. 19 de novembro de 1881. ed.00263. p 3.

<sup>12</sup> Diário de Notícias. 27 de dezembro de 1881.ed. 00293. p 3.

<sup>13</sup> Diário de Notícias. 4 de janeiro de 1882. ed. 0003. p 4.

<sup>14</sup> A atual Travessa Frutuoso Guimarães.

<sup>15</sup> Diário de Notícias. 18 de novembro de 1882. ed. 00260. p 1.

Em termos de variedade de produtos importados, tanto os armazéns como o “Pomroy & Comp.” e a mercearia “Fanfense” apresentam diversas opções aos seus clientes. Alguns armazéns vendiam também em pequenas quantidades como nas mercearias e como descrito no anúncio eram comprados diretamente das cargas dos navios. Já a mercearia “Fanfense” comercializava produtos como castanhas, passas e figos que eram comuns de se encontrar nas mercearias pelo fato de este mês de novembro ser próximo das festividades de Natal e fim de ano.

Entre os diversos tipos de bebidas encontradas nos anúncios pesquisados, as que mais se destacam são os vinhos portugueses, como mostra o anúncio do armazém “Tavares de Amorim & Comp” que colocou a venda em lotes de cinco caixas os “vinhos genuínos portugueses de J.C Monteiro” estando disponível as marcas de castelo de ouro, val-flor, torre dona, clarete e verde.<sup>16</sup> Neste mesmo armazém também pode-se comprar outras qualidades de vinhos, vinho extra fino D.Luiz e Mi Ap vinhos finos, além de oferecer outras bebidas como a jeropiga branca velha em barris.<sup>17</sup>

Ao longo dos séculos o consumo de bebidas foi se sofisticando e diversificando, e tornando cada vez mais objeto de distinção social. Mesmo no período colonial o consumo de vinhos portugueses tinha grande prestígio social, os famosos vinhos do porto eram bastante consumidos pela elite colonial, tanto que Luís da Câmara Cascudo afirma que “vinho é bebida de cidade, bebida de festa, bebida de rico”(Cascudo, 2016, p. 810.). No final do século XIX, seu prestígio não mudou, os famosos vinhos portugueses eram muito vendidos nas mercearias e armazéns em Belém, e quanto ao seu preço, somente aqueles financeiramente privilegiados conseguiam consumi-lo (Souza, 2004).

Além dos famosos vinhos portugueses, foi possível localizar o anúncio de vendas de bebidas de produção regional, como o vinho de caju, engarrafados a quatro anos, dos fabricantes de Santarém vendidos pela tabacaria “Casa Bahiana”, que também oferecia serviços de banho.<sup>18</sup>O vinho de caju é uma bebida de origem indígena feita a partir da fermentação do caju, era produzido propriamente na região nordeste, mas é possível encontrar algumas fábricas que produziam o vinho de caju no interior do Pará neste período.<sup>19</sup>

---

<sup>16</sup> Diário de Notícias. 10 de janeiro de 1882.ed. 0007. p 3.

<sup>17</sup> Diário de Notícias. 22 de junho de 1882. ed. 00139. p 1.

<sup>18</sup> Diário de Notícias. 18 de janeiro de 1883. ed. 00013. p 1.

<sup>19</sup> Cantarelli, Rodrigo. Catálogo da coleção Tito Silva de rótulos comerciais,2023.

Anos mais tarde, em 1892 na cidade de João Pessoa na Paraíba foi fundada, pelo jornalista Tito Henrique da Silva, a fábrica de vinhos de caju Tito Silva e Cia. A fábrica foi a mais antiga do Nordeste e a maior produtora nacional de bebidas, inicialmente produzia somente vinho de caju, mais tarde começou a produzir outras bebidas, com o passar dos anos a fábrica foi modernizando seu maquinário de produção e alcançou tamanho sucesso na produção que chegou a importar bebidas para países como Bélgica e Estados Unidos.

O mês de outubro em Belém do Pará é o mais esperado e marcante do ano, mês dos Círio de Nazaré<sup>20</sup>, e para comemorar as festividades do Círio, o armazém “Pomroy & Comp” preparou uma lista como produtos, bebidas e artigos “próprios da festa de Nazareth” vindos nos últimos vapores da América e Europa, são os seguintes: presuntos ingleses de primeira qualidade, carnes do norte em barris, salmão em celhas, pêssegos em latas, amoras, cerejas, peras, maçã e morangos, azeitonas, tomates, feijão, milho verde, banha em latas, biscoitos sortudos em latas, manteigas de origem francesa, inglesa e americana em latas, vinhos de diversas marcas, licores, cognac, whisky e “lanternas tubolares” para iluminação dos festivais do “encantado Largo de Nazareth”(a atual Praça Justo Chermont).<sup>21</sup>

Apesar de sua grande frequência nos anúncios das mercearias e armazéns da cidade, a manteiga importada não era um produto amplamente consumido por toda população da província, mas apenas por uma pequena parcela dela, além de seu custo elevado, seu consumo representava o status social da elite. É importante salientar que esse contexto foi marcado fortemente pelas influências dos padrões de comportamentos das elites europeias, vindos com advento da mudança da corte real portuguesa para o Brasil, para cidade do Rio de Janeiro (a então capital do país). Esses padrões foram responsáveis por moldar gostos e costumes à mesa da elite paraense (Sousa, 2024).

No armazém “Na Campesina”, localizado na travessa Primeiro de Março n 44, podia-se encontrar os seguintes gêneros: azeite de dendê, vinho collares, vinho do Porto de 1834, “farinha de suruhy”, vinho de Chambertin, goiabada a 600 réis a lata e tabaco<sup>22</sup>. Na

---

<sup>20</sup> Para saber mais: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de ; BEZERRA NETO, José Maia . A festa de Nossa Senhora de Nazaré: entre a fé e as comidas.. Revista Eletrônica Interações Sociais , v. 3, p. 23-35, 2019. SANTOS, Arthur Camarão dos. O “Natal dos Paraenses”: a alimentação de Belém no Círio de Nazaré (1930-1950). Orientadora: Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo. 2024. 29 f. Trabalho de Curso (Licenciatura em História) – Faculdade de História, Campus Universitário de Ananindeua, Universidade Federal do Pará, Ananindeua, 2024.

<sup>21</sup> Diário de Notícias. 5 de outubro de 1883. ed. 00226. p 1.

<sup>22</sup> Diário de Notícias. 27 de julho de 1883. ed. 00169. p 1.

mercearia “Franco & Bordallo”, que era localizava no Largo da Misericórdia<sup>23</sup>, no qual encontram-se à venda sardinhas superiores em lata a 360 réis, presuntos superior portugueses quilo a \$800, feijão, ervilhas e grão de bico a 400 réis o Quilo, “chocolate minier” a 3\$500 etc. Pode-se observar uma diversidade de artigos de luxo à venda, como o vinho e presunto portugueses<sup>24</sup>.

Da categoria de bebidas de produção regional, além do vinho de caju, pode-se encontrar à venda o refrigerante “cydra paraense” e “champagne de caju” produzidos pela fábrica do sr. José Júlio de Sampaio Pires, esses produtos podiam ser adquiridos nas mercearias dos srs. Veiga Cabral & Comp na travessa das Mercês e de Joaquim Maria da Silva na rua Santo Antônio de frente ao Largo da Misericórdia, o fabricante garantia que as bebidas foram produzidas a partir de sucos naturais.<sup>25</sup>

A mercearia “Casa Martins”, localizada na rua Santo Antônio na esquina da travessa da Indústria<sup>26</sup>, anuncia para seus compradores, chegados nos últimos vapores, os distintos produtos: queijos vindos da serra da estrela, da ilha de São Miguel, de minas e flamengos, doces secos e em caldas de várias qualidades, passas em caixas enfeitadas, cereais e vinhos finos do Porto.<sup>27</sup> E chegados diretamente da província da Bahia, na travessa São Mateus<sup>28</sup> na “caso do Zuavo”, o verdadeiro azeite de dendê em garrafa.<sup>29</sup> É importante observar que nesse período não temos somente os alimentos importados de fora do país, mas também os importados de outras províncias que compunham a mesa paraense.

Também é possível perceber a abertura de novos locais de venda de gêneros alimentícios, como menciona um anúncio que informava que na esquina da rua das Flores com a travessa das Mercês, aconteceu a abertura de uma nova mercearia, mercearia de Casemiro da Costa & Comp que dispunha a venda os seguintes produtos: queijos novo a 3\$ réis, manteigas em latas, bacalhau a 640 réis a dita, carne seca a 700 réis, café torrado a 1\$200, sardinhas salgadas enlatadas a 400 réis, manteiga de tartaruga a 400 réis o quartilho, azeite de andiroba a 1\$4 o frasco etc.<sup>30</sup>A manteiga de tartaruga apesar de pouco consumida

---

<sup>23</sup> A atual Praça Barão de Guajará.

<sup>24</sup> Diário de Notícias. 9 de novembro de 1883. ed. 00255. p 1.

<sup>25</sup> Diário de Notícias. 17 de janeiro de 1884. ed. 00014. p 1.

<sup>26</sup> A atual Rua Gaspar Viana.

<sup>27</sup> Diário de Notícias. 2 de março de 1884. ed. 00051. p 3.

<sup>28</sup> A atual Rua Padre Eutíquio.

<sup>29</sup> Diário de Notícias. 8 de agosto de 1884. ed. 00181. p 4.

<sup>30</sup> Diário de Notícias. 8 de agosto de 1884. ed. 00181. p 3.

não deixou de ser produzida, era produzida em pequenas quantidades usada para iluminação (Macêdo, 2014).

A “Grande Economia Domestica”, na “Protectora paraense” situada na estrada de Nazaré de esquina com a travessa Dr. Moraes comercializa-se camarão novo e graúdo a 700 réis o quilo, 1 dito de pirarucu legítimo do sertão a 800 réis, carne do rio da prata 640 réis 1 dito e manteiga pesada a 1\$000, além de outros tipos de produtos como charutos e tabacos.<sup>31</sup> Em outro anúncio, no que diz respeito à promoção, a mercearia “Torres” estava em liquidação, e vendia arroz graúdo nacional o quilo a 260 réis, açúcar maciel 1 dita a 400 rs, manteiga nacional bretel a 2\$700, camarão prompto it 1\$200, caranguejo a 1\$000, vinhos Collares e queijo de minas 2\$500.<sup>32</sup>

Na mercearia “A jangada”, localizada na rua das Flores<sup>33</sup>, encontrava-se à venda pirarucu do sertão a 800 réis o quilo, carne seca a 500 réis, polvo em latas a 800 réis, sardinhas em azeite nas latas a 400, ervilhas em grão a 400, vinhos e jabutis. Nesta mesma página do jornal pode-se encontrar o anúncio de doces e compotas de frutas do Pará de Izidoro F. da Costa á 1\$, 2\$500 e 5\$ na “Casa Carvalhaes” na rua Santo Antônio, o produto vem em embalagem próprias para presentes.<sup>34</sup> Mais gêneros de doces estão a venda na “Confeitaria e Pastelaria Gaspar & Santos”, na rua Formosa<sup>35</sup> número 5, tem-se doces frescos, pastéis de Santa Clara, da Amazônia, Belém, da nata, “triangulosa” e cavaca de Rezende, além de fazer pedidos por encomendas.<sup>36</sup>

### **III- Espaços de distinções sociais.**

Além dos armazéns e mercearias, a cidade Belém possuía espaços mais “finos” para socialização, os cafés, localizada em Nazaré como o “Café Paris” que apresentava comidas, iguarias, doces e bebidas, além de excelentes preços. No largo de Santana, encontrava-se o “Café Central” que oferecia os serviços de almoço e jantar variados “a la carte” com muitos petiscos e vinhos especiais, também se tem outro estabelecimento com serviços semelhantes, o “Café Chic” anuncia aos seus clientes “succulento almoço!”, “bons vinhos, “apetitosos

<sup>31</sup> Diário de Notícias. 30 de agosto de 1884. ed. 00199. p 4.

<sup>32</sup> Diário de Notícias. 30 de novembro de 1884. ed. 00276. p 3.

<sup>33</sup> A atual Rua Lauro Sodré.

<sup>34</sup> Diário de Notícias. 28 de março de 1885. ed. 00070. p 1.

<sup>35</sup> A atual Rua 13 de maio.

<sup>36</sup> Diário de Notícias. 27 de setembro de 1885. ed. 00218. p 1.

pratinhos” e “aceio e prontidão no serviço”<sup>37</sup>. O famoso “Café Carneiro” notícia a seus fregueses uma relação como variados pratos: caldo a portuguesa, canja de galinha, peixe frito, “galinha de gabelas” com batatas, frango assado ao natural, bifés, casquinhas de caranguejos, bacalhau assado com farofa, pastéis de bacalhau, polvo com arroz, caruru a baiana, croquete de camarão fresco, linguiças, café, chá, leite, chocolate e vinhos<sup>38</sup>.

E como uma cidade portuária abastecida pelos interiores, os mantimentos e suprimentos chegavam à Belém pelas águas de diversas ilhas e províncias. Em um anúncio há a menção de que o vapor nacional Mauá trouxe um carregamento de seguintes mantimentos: 1, 478 kg de borracha, 25 hectolitros de castanhas, 270 de pirarucu, 170 de cação, 75 ditos de guaraná etc. Também chegou ao porto, da Companhia do Amazonas, o vapor nacional “Princesa Izabel” trazendo um carregamento de mercadorias: 17.955 de borracha, 12.396 kg de pirarucu, 1.801 de cação, 75 ditos de tabaco, 10 latas de manteiga de tartaruga, 150 kg de salsa, 80 peças de “piassaba”, 14 hectolitros de castanhas, 3 couros de boi, 2 de veado e 44 bois.<sup>39</sup>

Como se tratava de um período de modernização, era muito comum abertura de lojas e cafés, como indica um anúncio que informava que as 10 horas do dia 6 de junho do ano de 1886 acontecia a inauguração de um novo espaço de café na cidade, o “Café Cosmopolita” localizado no Largo de Santa Anna que além de cafeteria, oferecendo os serviços de restaurante, botequim e bilhares.<sup>40</sup> Também se tem estabelecimentos especializados na venda de doces, a confeitaria “Estrella citilante” do proprietário Gaspar & Santos que oferecia uma enorme variedade de guloseimas como: frutas cristalizadas, peras, marmelos em caldas e geleia, ameixas, maçãs, damascos, abricós, “queijadas de cintra”, amêndoas confeitadas, bolos ingleses e pastéis diversos.<sup>41</sup>

E pela segunda vez, pode-se encontrar mais um anúncio de vinho de cajú à venda na cidade, desta vez de fabricação diretamente do Ceará à venda no armazém do proprietário Ricardo José da Cruz & Comp localizado na rua da Imperatriz<sup>42</sup> número 42.<sup>43</sup> Logo mais à frente, paralela a rua da Imperatriz, na rua Conselheiro João Alfredo número 40 encontrava-se o estabelecimento do “Café Mignon” com um cardápio especialmente composto por comidas

<sup>37</sup> Diário de Notícias. 25 de outubro de 1885. ed 00242. p 3.

<sup>38</sup> Diário de Notícias. 6 de novembro de 1885. ed 00252. p 1.

<sup>39</sup> Diário de Notícias. 4 de maio de 1886. ed. 00098. p 3.

<sup>40</sup> Diário de Notícias. 6 de junho de 1886. ed. 00126. p 1.

<sup>41</sup> Diário de Notícias. 4 de janeiro de 1887. ed. 00002. p 1.

<sup>42</sup> A atual Rua 15 de Novembro.

<sup>43</sup> Diário de Notícias. 14 de abril de 1888. ed. 00085. p 1.

típicas, que vendia as quintas-feiras o caruru a baiana, dia de sexta o vatapá e no sábado “a succulenta feijoada a moda do sul”, acompanhados de cervejas, vinhos e licores a disposição, e o proprietário garantia um espaço limpo e com excelente chefe de cozinha.<sup>44</sup>

Na mercearia “Casa das Riscas” na rua Santo Antônio número 9, pode-se encontrar uma variedade de itens natalinos diretamente da Europa, como: queijo de cintra, passas em caixas confeitadas, tâmaras e ameixas, broas de natal, castanhas, amêndoas e cartões com citações para presentes.<sup>45</sup> Para mais opções de produtos natalinos requintados, tem-se na rua Treze de Maio número 10, a mercearia “A La Jeune France” do proprietário L. Fluteau que apresenta aos seus clientes: conservas de salsichas, peixes, aves, salame e legumes, chucrutes em latas e barris, biscoitos franceses, vinhos, cervejas e licores em garrafas, além de embalagens de presentes.<sup>46</sup>

Este anúncio permite analisar, para além da variedade de distintos produtos importados, os gostos e costumes de quem os consumia. Nesse contexto, Massimo Montanari ao fazer uma análise sobre o gosto social afirma: “[...]o objeto de desejo não é mais o alimento abundante, mas o raro; não aquele que enche e faz passar a fome, mas aquele que estimula e convida a comer mais” (Montanari, 2008, p. 111). A partir dessa perspectiva pode-se compreender a necessidade de consumo dos raros produtos importados como presuntos portugueses, as frutas secas importadas e licores, que não era somente pelo seu gosto, mas pelo que representavam (Montanari, 2008).

“Alimentação é cultura”, como bem nos diz Massimo Montanari, porém não podemos definir os hábitos e costumes alimentares apenas pelos aspectos culturais e sociais, a perspectiva socioeconômica também deve ser considerada. Afirmar que peixe seco ou fresco e farinha de mandioca era a base da alimentação das classes populares de Belém do final do século XIX não significa dizer que não desejavam comer carne ou manteiga importada, o peixe era uma carne abundante nos rios amazônicos e por isso um alimento constante e de baixo custo encontrado cotidianamente nos mercados e mercearias da cidade, e a farinha de mandioca que para além de seu preço acessível, oferecia uma sensação de saciedade ao ser consumida como peixe salgado, dando a sensação de “barriga cheia” (Montanari, 2008).

Nessa perspectiva, para as classes populares os alimentos de baixo custo e de fácil de encontrar eram os mais consumidos. Por outro lado, para as classes abastadas que tinham alto

---

<sup>44</sup> Diário de Notícia. 13 de setembro de 1888. ed. 00205. p 1.

<sup>45</sup> Diário de Notícia. 21 de dezembro de 1889. ed. 00291. p 1.

<sup>46</sup> Diário de Notícia. 25 de dezembro de 1890. ed. 00295. p 3.

poder de compra, produtos raros e caros tinham um papel de ostentação, de mostrar por meio da comida o quanto tinham em dinheiro, assim como no século XVI nas mesas dos reis Europeus a variedade de doces e frutas frescas representavam a riqueza e prosperidade de seu reinado. Assim, desde o começo dos tempos os indivíduos sempre buscaram maneiras de estabelecer distinções entre as classes, de maneira que o tipo de bebida e comida que se consome representa a que grupo social se pertence (Montanari, 2008).

### **Considerações Finais**

O presente trabalho buscou analisar brevemente, os produtos encontrados nos anúncios de armazéns, mercearias, leilões, cafés e restaurantes da cidade de Belém do Pará em finais do século XIX. Por meio da análise desenvolvida ao longo dessa pesquisa, é possível perceber que hábitos e costumes alimentares não são percebidos apenas culturalmente. De tal modo, é prudente levar em consideração também os aspectos socioeconômicos, o que significa dizer que não se deve afirmar somente pela perspectiva cultural que o alto consumo de peixe se devia apenas ao fato de gosto dos sujeitos ou sua abundância na região, mas também porque seu valor de mercado era acessível para as classes populares e também consumido pela elite.

Desse modo, esta pesquisa buscou demonstrar por meio da apresentação dos espaços de compra e venda de alimentos e descrição sobre os preços dos produtos que aparecem nos anúncios, como que esses dados apontam a distinção entre as classes com base no seu consumo. Dessa forma, os preços diversificados dos gêneros alimentícios permitiam segmentar o mercado de consumo, oferecendo produtos acessíveis aos setores populares e artigos de luxo destinados a consumidores de maior poder aquisitivo. Contudo, o consumo não se restringia de forma absoluta: elites continuavam a consumir gêneros básicos, e populares podiam, em certas ocasiões, consumir produtos mais caros, ainda que de forma circunstanciais.

Portanto, esse trabalho tem o intuito de servir de contribuição para o estudo da História da alimentação paraense, buscando analisar alguns aspectos que podem ser estabelecidos como elementos de distinções sociais através da alimentação. Desse modo, a comida consumida pelas classes abastadas eram diversificadas em produtos alimentícios, enquanto as classes populares consumiam alimentos menos variados, de preços mais acessíveis e que eram importantes para a sensação de saciedade. Além disso, espaços mais

sofisticados e que comercializam comidas e bebidas considerados refinados, eram mais frequentados por sujeitos com poder aquisitivo. Portanto, analisar essas diferenciações nos permite compreender sobre a sociedade nesse período, ressaltando que costumes e hábitos alimentares podem ser discutidos levando em consideração aspectos sociais, culturais e socioeconômicos.

**FONTES.**

Belém da Saudade: A memória da Belém de início do século em cartões postais. 2 ed. rev. aum. Belém: Secult, 1998.

CARVALHO, José Paes de. Álbum do Pará de 1899. Fundação Cultural do Pará/ Biblioteca Arthur Vianna, Obras raras/ acervo digital, 1899.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

BATISTA, Luciana Marinho. Muito Além dos Seringais: elites, fortunas e hierarquias no Grão Pará, c. 1850- c. 1870. Rio de Janeiro, 2004.

BOURDIEU, Pierre. A Distinção crítica social do julgamento. Editora Zouk, Porto Alegre, 2007.

BURKE, Peter. Veneza e Amsterdã: um estudo das elites do século XVII. São Paulo: Editora Brasiliense, 1991.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Editora Campus, Rio de Janeiro, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Global Editora, 1ª edição digital, São Paulo, 2016.

CANTARELLI, Rodrigo. Catálogo da Coleção Tito Silva de rótulos comerciais. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2023.

CRUZ, Ernesto. Ruas de Belém: significado histórico de suas denominações. 2 ed. Belém: CEJUP, 1992.

COELHO, Geraldo Mártires. Na Belém da belle époque da borracha (1890-1910): dirigindo os olhares. Revista da Fundação Casa de Rui Barbosa, Escritos V, n°5, Rio de Janeiro, 2011.

COSTA, Nathália Ewelinh Linhares da., et al. Fábrica de Vinho de Caju Tito Silva & Cia: um 'saber fazer' perdido. 10º Mestres e Conselheiros, Belo Horizonte, 2018.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Do Que Se Come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém, 19850 – 1990.1ª ed. São Paulo: Alameda, 2014.

\_\_\_\_\_. Sidiana da Consolação Ferreira de. A cozinha mestiça: uma História da Alimentação em Belém (fins do século XIX e meados do século XX). Belém, 2016.

MONTANARI, Massimo, Comida como cultura. Tradução de Letícia Andrade. São Paulo: editora Senac, 2008.

ORICO, Oswaldo. Cozinha Amazônica: uma autobiografia do paladar. Coleção Amazônia. Universidade Federal do Pará. 1972.

SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, Vinho, Cerveja: da colônia ao século XX. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n° 33, p. 56-75, 2004.

SOUZA, Elbia Cunha de; PACHECO, Francicléia Ramos; MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. Abastecimentos, rotas, produtos alimentícios em Belém na segunda metade do século XIX. In: História e historiografia: experiência de pesquisa. Sobral, 2020. p. 109-122.

SOUZA, Ellem Cristina de. As práticas alimentares: semelhanças entre cardápios da elite imperial e os restaurantes da cidade de Belém no século XIX (1870-1890). In: MACEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.); CORDOVIL, Wendell Machado (org.). Alimentação amazônica entre comércio e cozinhas (séculos XVIII-XXI). Ananindeua: Editora Cabana, 2024. (Coleção História Social da Amazônia).