

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

Sergio Willian de Castro Oliveira Filho<sup>1</sup>  
Luana Costa Pierre de Messias<sup>2</sup>

**RESUMO**

O início do século XX foi um período de grandes transformações para a Marinha do Brasil. Uma ampla modernização tecnológica se deu na força naval, advinda de um programa de reaparelhamento naval. Ao mesmo tempo, a Armada sofreu um duro golpe com a Revolta dos Marinheiros em 1910, a qual pôs à mostra o difícil cotidiano de milhares de seus homens que conviviam com castigos corporais, baixos soldos, dura rotina e alimentação precária. Apesar disso, o tema da alimentação não foi de todo negligenciado, pelo contrário, apenas três anos antes da Revolta discussões acerca da melhoria nas tabelas de rações ocorreram na Revista Marítima Brasileira. Os autores dos textos eram médicos da instituição e propunham diversas sugestões para o incremento nutricional a bordo de navios e estabelecimentos terrestres, mas que também satisfizessem o paladar dos comensais. O objetivo do presente artigo é discutir tais abordagens médicas sobre a alimentação na Marinha do Brasil.

**Palavras-chave:** Alimentação; Marinha do Brasil; Médicos; Corpo de Saúde da Marinha

**“THE MOST IMPORTANT PROBLEM OF NAVAL HYGIENE”:  
Medical perspectives on food in the Brazilian Navy in the first decade of the 20th  
century.**

**ABSTRACT**

The beginning of the 20th century was a period of great transformations for the Brazilian Navy. A broad technological modernization took place in the naval force, arising from a program of naval refitting. At the same time, the Navy suffered a severe blow with the Sailors' Revolt in 1910, which exposed the difficult daily life of thousands of its men who lived with corporal punishment, low wages, hard routine, and precarious food. Despite this, the topic of food was not completely neglected, on the contrary, only three years before the Revolt, discussions about improving the ration tables took place in the Revista Marítima Brasileira. The authors of the texts were doctors of the institution, and they proposed several suggestions for the nutritional increment on board ships and terrestrial establishments, but also satisfying the taste of the diners. The purpose of this article is to discuss such medical approaches to food in the Brazilian Navy.

**Keywords:** Food; Brazilian Navy; Doctors; Navy Health Corps.

<sup>1</sup> Doutor em História Cultural (UNICAMP). Professor da Escola de Aprendizes-Marinheiros do Ceará (EAMCE). E-mail: sergiowcofilho@gmail.com

<sup>2</sup> Mestre em Gestão de Alimentos & Bebidas (UAM). Bacharel em Gastronomia (UFRJ). Professora do Instituto Federal do Paraná (IFPR - Foz do Iguaçu). E-mail: luanaamessias@gmail.com

**“EL PROBLEMA MÁS IMPORTANTE DE LA HIGIENE NAVAL”:  
Perspectivas médicas sobre la alimentación en la Marina de Brasil en la primera  
década del siglo XX.**

**RESUMEN**

El comienzo del siglo XX fue un período de grandes transformaciones para la Armada de Brasil. Se produjo una amplia modernización tecnológica en la fuerza naval, derivada de un programa de reacondicionamiento naval. Al mismo tiempo, la Armada sufrió un duro golpe con la Revuelta de los Marineros en 1910, que expuso la difícil vida cotidiana de miles de sus hombres que vivían con castigos corporales, salarios bajos, duras rutinas y alimentación precaria. A pesar de eso, el tema de la alimentación no quedó completamente desatendido, por el contrario, sólo tres años antes de la Revuelta, se discutía en la Revista Marítima Brasileira sobre la mejora de las tablas de racionamiento. Los autores de los textos eran médicos de la institución y propusieron varias sugerencias para el incremento nutricional a bordo de buques y establecimientos terrestres, pero también para satisfacer el gusto de los comensales. El objetivo de este artículo es discutir tales enfoques médicos de la alimentación en la Marina de Brasil.

**Palabras clave:** Alimentación; Armada de Brasil; Médicos; Cuerpo de Salud de la Marina.

**Introdução**

Na noite do dia 22 de novembro de 1910 a mais famosa das revoltas realizadas por marinheiros no Brasil tinha início nas águas da Baía de Guanabara. Tratava-se do que ficou conhecido como “Revolta da Chibata” ou “Revolta dos Marinheiros de 1910”. Os quatro dias seguintes ficariam marcados pelas tensões, ameaças, negociações, acordos, destaque do movimento revoltoso na imprensa, movimentações no Congresso Nacional e ansiedade que circundava a população ante um iminente enfrentamento armado entre as forças governamentais e os revoltosos, os quais tinham a seu favor novíssimos navios recém-incorporados e extremamente modernos.

Apesar de a alimentação dos marinheiros não ser um dos aspectos discutidos com maior profundidade ou destaque quando se aborda a Revolta dos Marinheiros de 1910, a maior parte dos estudiosos que se debruçou sobre o tema elenca a má alimentação como um dos elementos que instigaram o movimento revoltoso.

Hélio Leôncio Martins aponta que o Deputado José Carlos de Carvalho, escolhido pelo Congresso Nacional para negociar com os revoltosos, ao retornar dos navios rebeldes afirmava que os sublevados se queixavam nos seguintes termos:

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

o trabalho é redobrado, a alimentação é péssima e malfeita e os castigos aumentam desbragadamente. Estamos em um verdadeiro momento de desespero: sem comida, muito trabalho, e nossas costas rasgadas pelos castigos corporais, que chegam à crueldade.<sup>3</sup>

Sílvia Capanema, por sua vez, indica que o cotidiano dos marinheiros à época trazia uma série de dificuldades: “Além dos baixos soldos, a tripulação confrontava-se com outros problemas vitais, como a escassez de alimentos frescos, de carvão e de água potável, sobretudo durante os longos meses das viagens transatlânticas”<sup>4</sup>.

Nos órgãos de imprensa que noticiaram os dias da rebelião, o aspecto alimentar da marinhagem também se fez presente:

Tambem a opinião condemna o excesso de trabalho para os marinheiros, com escassa e má alimentação.<sup>5</sup>  
Reclamava a marinhagem contra o excessivo trabalho, a má e porca alimentação e os cruciantes castigos que soffria.<sup>6</sup>  
O motivo da revolta eram os maus tratos e serviço de mais [...] trabalho triplicado, péssima alimentação e castigos fortíssimos.<sup>7</sup>

Não obstante, outras demandas dos marujos rebeldes sempre ocuparam maior espaço na historiografia, em especial, a luta contra os castigos físicos e por melhores soldos. A alimentação, porém, também necessita ser enfatizada nesse contexto, pois era (e ainda o é) um fator de extrema relevância a bordo dos navios da Marinha brasileira, podendo conduzir a diversos comportamentos antagônicos: insatisfação, contentamento, saúde, doença, desanimo, disposição. De modo que uma análise dos olhares voltados à alimentação a bordo dos navios, centros de formação e estabelecimentos terrestres da Marinha nos primeiros anos do século XX é de extrema relevância para a compreensão do cotidiano dos homens que faziam parte da instituição.

O objetivo do presente artigo é discutir tais abordagens médicas sobre a alimentação na Marinha do Brasil no início do século XX, abordagens estas que elencavam preocupações com relação à melhoria da alimentação dos militares, enfatizando o consumo de itens já tradicionalmente presentes na cultura alimentar brasileira, como a farinha de mandioca, o

---

<sup>3</sup> MARTINS, Hélio Leôncio. **A Revolta dos Marinheiros, 1910**. São Paulo: Editora Nacional / Rio de Janeiro: Serviço de Documentação Geral da Marinha, 1988. p. 109.

<sup>4</sup> ALMEIDA, Sílvia Capanema P. de. Corpo, saúde e alimentação na Marinha de Guerra brasileira no período pós-abolição, 1890-1910. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, v.19, supl., p.15-33. 2012. p. 19.

<sup>5</sup> CORREIO DA MANHÃ, Rio de Janeiro, 25 nov. 1910, p. 1.

<sup>6</sup> GAZETA DE NOTÍCIAS, Rio de Janeiro, 24 nov. 1910, p. 2.

<sup>7</sup> CORREIO PAULISTANO, São Paulo, 25 nov. 1910, p. 3.

feijão, o arroz, dentre outros. Tendo como fator relevante o fato de os escritos que aqui serão discutidos terem sido publicados no ano de 1907, isto é, apenas três anos antes da Revolta de 1910.

Há de se levar em consideração que o discurso médico naval brasileiro em relação à alimentação não era uma novidade do século XX, advindo da centúria anterior e resultando em rotineiras tentativas de melhorias na rotina alimentar dos marinheiros. Essa dinâmica discursiva coadunava-se em um vasto contexto de normatização dos corpos dos indivíduos com vias à maximização do desempenho laboral a bordo dos navios e em estabelecimentos terrestres.

O saber médico, paulatinamente, ganhou uma dimensão de controle social que contribuía para um melhor aproveitamento do corpo como força de produção. No caso do cotidiano a bordo dos navios isso era fundamental, tendo em vista que variadas enfermidades prejudicavam o cotidiano do árduo trabalho naval. Nesse sentido Michel Foucault, indica que:

O controle da sociedade sobre os indivíduos não se opera simplesmente pela consciência ou pela ideologia, mas começa no corpo, com o corpo. Foi no biológico, no somático, no corporal que, antes de tudo, investiu a sociedade capitalista. O corpo é uma realidade bio-política. A medicina é uma estratégia bio-política.<sup>8</sup>

Muito além de buscar minorar os efeitos de uma doença ou tentar alcançar sua cura, a medicina passou a almejar com mais vigor a prevenção das moléstias, ou seja, seguindo a noção de que:

A medicina não deve mais ser apenas o *corpus* de técnicas de cura e do saber que elas requerem; envolverá, também, um conhecimento do *homem saudável*, isto é, ao mesmo tempo uma experiência do *homem não doente* e uma definição do *homem modelo*.<sup>9</sup>

Os constructos discursivos de médicos da Marinha do Brasil a esse respeito se multiplicaram ainda no período Imperial, tendo sido publicados por meio de artigos científicos, relatórios médicos de viagens, teses em faculdades de medicina, livros, textos de opinião publicados em periódicos. Isso se dava devido à crescente dinâmica da ascensão do

---

<sup>8</sup> FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. 22 ed. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1979, p. 80.

<sup>9</sup> FOUCAULT, Michel. **O nascimento da Clínica**. 7 ed [reimp.]. Tradução de Roberto Machado. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2018. p. 37. Itálicos no original.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

saber médico na instituição, acerca da qual já nos debruçamos em trabalhos anteriores<sup>10</sup> e na qual a alimentação, ou “bromatologia náutica” como era denominada, tem posição de destaque na consolidação do discurso médico em busca do “homem modelo” à força naval brasileira.

### **1 O combustível da “machina humana”**

No princípio do século XX, a Marinha do Brasil passava por uma série de transformações materiais, a mais famosa delas foi o grande programa de reaparelhamento naval iniciado em 1904 na gestão do Ministro da Marinha Almirante Júlio Cesar de Noronha, que seria revisto e consolidado por seu sucessor, o Almirante Alexandrino Faria de Alencar, tendo resultado na aquisição de modernos navios construídos em estaleiros ingleses, no que ficaria conhecida como a “Esquadra de 1910”.

Dentre tais navios estavam dez contratorpedeiros, dois cruzadores ligeiros (“Bahia” e “Rio Grande do Sul”), e os dois grandes e modernos encouraçados tipo *Dreadnought* (“Minas Gerais” e “São Paulo”), com a capacidade de, em cada um deles, concentrar mais de 1.000 homens em suas tripulações e de onde foi liderada a Revolta de 1910.

Nesse bojo de modernização da Esquadra, grande parte das atenções se voltou aos aspectos técnicos do universo das novas tecnologias navais que a marinha brasileira adentrava e do status que alcançava, em especial, no âmbito da geopolítica sul-americana. Não obstante, alguns olhares prescrutaram os homens que moviam as máquinas, isto é, surgiram também preocupações por parte de alguns indivíduos da Marinha com relação à alimentação dos marinheiros que iriam trabalhar a bordo das novas belonaves.

De que maneira se poderia garantir que as equipagens dos modernos navios em construção tivessem o vigor físico e a saúde necessária para as tarefas a bordo? Isto porque o manejo das máquinas de tais navios movidos por propulsão a vapor, exigiria muito dos organismos dos seus marinheiros, foguistas e carvoeiros.

---

<sup>10</sup> OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre. O elogio à cachaça: o discurso médico-naval sobre os benefícios do consumo de aguardente a bordo dos navios da Marinha Brasileira no século XIX. *Revista Ingesta*, 2(1), p. 31-52, 2020; OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.27, n.4, out.-dez. 2020, p.1285-1308.

Assim, em 1907, durante o processo de construção dos navios na Inglaterra, alguns médicos pertencentes ao Corpo de Saúde da Marinha, tiveram textos publicados na Revista Marítima Brasileira – principal publicação periódica da força naval brasileira – que abordavam a alimentação a bordo dos navios e em estabelecimentos terrestres, elencando medidas para melhorar a qualidade da mesma. Em junho daquele ano, o Capitão-Tenente médico Carlos de Barros Raja Gabaglia<sup>11</sup> publicou na revista supracitada o artigo “As rações alimentares na Marinha Brasileira”<sup>12</sup>. Em novembro do mesmo ano o periódico publicaria um relatório de uma comissão formada pelos oficiais médicos Capitão de Fragata Francisco Moniz Ferrão de Aragão<sup>13</sup>, Capitão de Fragata Antônio José de Araújo<sup>14</sup> e Capitão de Corveta Antônio de Carvalho Palhares, intitulado “Hygiene Naval”<sup>15</sup>.

Quando da publicação de seu artigo, o Dr. Gabaglia servia na Escola de Aprendizes-Marinheiros do Rio de Janeiro. Seu texto procura demonstrar que a teoria (tabelas de rações em vigor), apesar de, em certo sentido, ser apropriada a nível calórico, era bastante diferente do que se praticava cotidianamente (isto é, as tabelas regulamentadas não eram seguidas em todas as ocasiões), ademais, mesmo quando se cumpria o previsto, havia bastante monotonia em variedade, dando muito espaço às proteínas em detrimento de outros elementos nutricionais, o que diferia drasticamente de outras marinhas do mundo, melhor avaliadas na análise do médico quanto à alimentação de seus homens.

Sua intenção era chamar a atenção das autoridades navais que faziam parte do público leitor da Revista Marítima Brasileira de maneira que assim afirmava seu desejo ao publicar o texto em sua introdução: “Seremos felizes si o nosso despretenhoso trabalho merecer o

---

<sup>11</sup> Nascido no Rio de Janeiro em 1869 e falecido em 1932, Carlos Gabaglia formou-se pela Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, e, posteriormente ingressou na Corpo de Saúde da Marinha do Brasil chegando até o posto de Vice-Almirante. Gabaglia era proveniente de uma família em que vários de seus membros faziam parte do quadro de oficiais da Força naval brasileira. Mostrava-se totalmente avesso à aplicação de castigos corporais nos marinheiros, consoante aponta Álvaro Pereira do Nascimento, que analisou as missivas do dito médico dirigidas à Rui Barbosa. In. NASCIMENTO, Álvaro Pereira do. **Do convés ao porto: as experiências dos marinheiros na revolta de 1910**. Tese (doutorado). Universidade Estadual de Campinas: Campinas, 2002. pp. 222-223.

<sup>12</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. As rações alimentares na Marinha Brasileira. In. **Revista Marítima Brasileira**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, junho de 1907. p. 1576-1614.

<sup>13</sup> Formado pela Faculdade de Medicina da Bahia, Moniz de Aragão nasceu em 1850 e faleceu em 1914. Ingressou na Marinha na década de 1880, tendo chegado até o posto de Vice-Almirante. Além da carreira naval exerceu vários cargos políticos na Bahia.

<sup>14</sup> Antônio Araújo fora nomeado cirurgião da Armada em 1875, e por 36 anos serviu à Marinha, tendo falecido em 1911 no posto de Capitão de Fragata.

<sup>15</sup> ARAGÃO, Francisco Moniz Ferrão de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. In. **Revista Marítima Brasileira**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, novembro de 1907. p. 561-603.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

apoio dos que podem e sabem”<sup>16</sup>; e em sua conclusão: “Está concluído o nosso trabalho, que não daremos por perdido si fôr de algum proveito para a Marinha Brasileira”<sup>17</sup>.

Por sua vez, o texto “Hygiene Naval” publicado quatro meses depois iniciava com a transcrição da Circular nº 1.327 do Ministério da Marinha, de 26 de setembro de 1907, constituída de 30 instruções do Ministro da Marinha, Almirante Alexandrino Alencar, para prevenir a proliferação da tuberculose, beribéri e outras doenças contagiosas a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres da Marinha. Na sequência, há a transcrição do relatório de uma comissão de médicos da Marinha formada para propor medidas sanitárias no sentido de reduzir os casos de tuberculose na instituição. Tal relatório fora originalmente publicado no Diário Oficial em 28 de agosto daquele ano, tendo por elementos formadores da comissão, conforme apontado anteriormente, os médicos Capitães de Fragata Moniz Aragão e Antônio Araújo e o Capitão de Corveta Antônio Palhares.

A tuberculose, juntamente com outras moléstias como o beribéri, acometia severamente a força naval, tendo ceifado a vida de muitos militares entre os séculos XIX e XX. Sílvia Capanema Almeida aponta a ocorrência de 346 casos de beribéri na Marinha do Brasil no ano de 1890, aumentando para 586 casos em 1897. Nesse mesmo período, 468 militares da marinha morreriam em decorrência da doença apenas na Enfermaria da força naval que funcionava no bairro de Copacabana<sup>18</sup>.

Apesar de o relatório dos médicos da comissão abordar uma série de outros fatores além da alimentação, esse aspecto assume posição destacada no texto, enfatizando-se a necessidade de melhorias na realidade alimentar dos homens da Marinha, recebendo, inclusive, o auxílio do colega de farda Dr. Carlos Gabaglia, “distinto e zeloso médico da Marinha, nas informações que cavalheirescamente nos prestou”<sup>19</sup>.

Porém, antes de iniciarem suas sugestões relacionadas à prevenção da tuberculose, os médicos introduzem seu texto partindo do grande tema que pairava os olhares sob a Marinha do Brasil daquele momento: a modernização dos meios navais brasileiros, na medida em que em 1907, a construção dos navios brasileiros na Europa já havia iniciado. Assim, eles se expressavam a respeito:

A marinha de guerra brasileira está atravessando uma phase progressiva de transformações fecundas, em seu constante evoluir.

---

<sup>16</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit. p. 1576.

<sup>17</sup> Ibidem, p. 1613.

<sup>18</sup> ALMEIDA, Sílvia Capanema P. Op. cit. pp. 24-25.

<sup>19</sup> ARAGÃO, Francisco Moniz Ferrão de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. Op. cit. p. 587.

[...]

Trata-se da substituição e aumento do material naval, pondo-o de accôrdo com os progressos modernos e ao mesmo tempo cogita-se do preparo do pessoal que tem de funcionar nas machinas de guerra.<sup>20</sup>

Na mesma linha de raciocínio, ante a modernização dos meios navais brasileiros em curso naqueles anos, o Dr. Gabaglia inicia seu texto fazendo uma analogia entre o ser humano e a máquina a vapor, onde ambos necessitariam de maneira premente de combustível adequado para seu pleno funcionamento:

O navio moderno impõe um enorme gasto de energias fornecidas pelo carvão e pelos alimentos. A dependência que liga o maquinismo morto à qualidade e quantidade de combustível, é a mesma que pretende a machina humana à sua alimentação.<sup>21</sup>

126

Contudo, tal contexto efusivo que envolvia as autoridades navais brasileiras ante o cenário que colocaria a Marinha do Brasil em um rol restrito de nações no quesito tecnológico, parecia levantar certas preocupações dos profissionais de saúde da força. Isso porque, em seus textos fica claro a percepção que a ênfase e investimentos direcionadas aos navios pareciam não ser da mesma monta aos destinados ao bem-estar sanitário e alimentar das tripulações. E para tal, são tecidas comparações com as marinhas de outras nações:

Infelizmente a marinha brasileira, tão gloriosa por seus memoráveis feitos, tão adiantada em estudos e conhecimentos modernos relativos à arte da guerra, tem-se conservado em atraso no que diz respeito à prática da sciencia medico-naval; ao passo que, em geral, nas demais marinhas o serviço sanitário é mantido e executado do modo mais efficaz e proveitoso.<sup>22</sup>

Assim a “machina animal”, como Gabaglia denomina o homem, também necessitaria de uma atenção especial por parte das autoridades navais com relação ao seu “combustível” (alimentos) para que plenamente pudessem ser atendidas as fatigantes demandas físicas e intelectuais requeridas pelos novos navios ao trabalho humano.

## **2 Olhares médico-navais voltados à melhoria da alimentação do pessoal da Marinha**

---

<sup>20</sup> Ibidem, p. 566.

<sup>21</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1576.

<sup>22</sup> ARAGÃO, Francisco Moniz Ferrão de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Higiene Naval. Op. cit. p. 570.



**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

As discussões relacionadas à alimentação dos homens da Marinha do Brasil não era algo que passava despercebido pelo Ministério da Marinha. Na realidade, as reformulações das tabelas de rações para o pessoal da Armada sofria atualizações com certa periodicidade e buscava levar em consideração as proposições dos médicos da força naval, fosse a partir de relatórios médicos provenientes de viagens realizadas por navios da Marinha<sup>23</sup>, ou em decorrência das conclusões e proposições feitas por comissões especialmente formadas para revisões das tabelas de rações em vigor, compostas, geralmente, por oficiais do Corpo da Armada (cuja formação voltava-se para servir a bordo de navios e comandá-los), por oficiais médicos do Corpo de Saúde e por oficiais Comissários da Armada (responsáveis pelas aquisições e contratos de fornecimento de gêneros alimentícios). Para ser ter uma ideia da cronologia de alterações das tabelas de rações, basta dizer que no intervalo de três décadas (entre 1872 e 1903) haviam sido publicadas seis reformulações nas mesmas, a saber em: 1872, 1877, 1886, 1888, 1890 e 1903.

Contudo, essas reformulações nem sempre atingiam os resultados esperados, pois na maior parte das vezes não trazia grandes mudanças quanto aos gêneros alimentícios, havendo algumas inserções e supressões, e focando-se mais na quantidade diária de cada gênero. Além disso, alguns fatores dificultavam uma grande mudança nas tabelas, tais como: as peculiaridades da alimentação a bordo dos navios em viagem (que restringiam muitos insumos), as diversas faixas etárias do pessoal (havia aprendizes-marinheiros com menos de 14 anos de idade), a dificuldade de fornecimento de produtos de qualidade, a grande extensão do território nacional e a presença de pessoal espalhado no mesmo (fator que dificultava a homogeneização do cumprimento das tabelas) e a variada cultura alimentar brasileira, haja visto a presença de pessoas dos diversos rincões do país a serviço da Marinha.

A tabela de rações da Marinha do Brasil em vigor no período aqui discutido havia sido aprovada pelo Decreto nº 4.984, de 30 de setembro de 1903, e dividia-se em quatro (vide Apêndice ao final do artigo): para as Escolas de Aprendizes-Marinheiros (centros de formação de marinheiros), para a Escola Naval (centro de formação de oficiais), para os navios em viagem e para os navios no porto e demais estabelecimentos terrestres.

---

<sup>23</sup> Sobre a repercussão e discussão das tabelas de rações a partir de um relatório médico da primeira viagem de circum-navegação realizada por um navio da Marinha do Brasil entre 1879 e 1881, Cf. OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.27, n.4, out.-dez. 2020, p.1285-1308.

Assim, passados menos de três anos da implementação da nova tabela de rações da Marinha, ambos os escritos aqui trabalhados publicados na Revista Marítima Brasileira em 1907, mais uma vez traziam à baila a preocupação com a alimentação na força naval ressaltando a necessidade de melhorias na subsistência dos homens da Marinha de guerra, sugerindo algumas alterações nos gêneros em vigor, mas ao mesmo tempo enfatizando que os insumos já consumidos na força naval, e que também eram bastante comuns na mesa dos brasileiros de um modo geral, poderiam continuar a ser aproveitados a partir de alguns melhoramentos no preparo, no acondicionamento e na distribuição.

O Capitão-Tenente Carlos Gabaglia afirma em seu escrito que as tabelas de rações em voga refletiam de perto a realidade alimentar da população brasileira, na medida em que, tanto pelos fatores culturais, como pela questão da facilidade no fornecimento não se poderia trazer para os navios e estabelecimentos terrestres mudanças radicais na rotina alimentar em comparação ao cotidiano dos demais brasileiros: “Sem sahir do nosso paiz, vemos quanto os hábitos podem influir na alimentação: a farinha de mandioca, o feijão, o café, o mate são manifestações locais de um fato geral”<sup>24</sup>.

Na mesma linha de raciocínio, os oficiais médicos Aragão, Araújo e Palhares abordam em seu relatório alguns desses gêneros alimentícios presentes nas tabelas de rações da Marinha e no cotidiano da população, por exemplo, ao discorrerem sobre a farinha de mandioca e o arroz:

A farinha de mandioca, de uso generalizado em todo o paiz é o gênero de maior aceitação no consumo de nossa marinha. O seu poder nutriente é diminuto, conforme sustentou o Dr. Nina Rodrigues.

[...]

A ração de arroz, reduzida à proporção mínima e somente duas vezes por semana, não tem razão de ser, visto ser elle alimento de uso nacional e comum a todas as mesas. Em alguns estados do Norte constitui mesmo a base da alimentação.<sup>25</sup>

Historicamente a farinha de mandioca faz parte da cultura alimentar brasileira, desde os tempos pré-coloniais. O alimento de primordial importância aos povos nativos, rapidamente ganhou espaço na mesa dos colonizadores, inclusive, e com grande vigor, nos navios mercantes e de guerra que cruzavam o Atlântico ou que navegavam na costa da América portuguesa. Seu sabor, versatilidade de preparos, fácil armazenamento, capacidade

<sup>24</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1579.

<sup>25</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. pp. 589-590.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

de saciar a fome e resistência à perecibilidade a tornaram em um dos gêneros quase que obrigatórios nas cozinhas dos navios.

Na transição do século XIX para o século XX a Marinha do Brasil fazia uso ostensivo da farinha de mandioca, ou “farinha de guerra” como era denominada pelos navegadores lusitanos que incorporaram o gênero à sua alimentação, a qual passou a ser item quase imperativo nos navios que partiam do Brasil a partir do século XVI. À bordo sua rápida aceitação se dava, além do hábito alimentar, devido ao fato de que ao ser “resistente à ação do tempo, a farinha de mandioca americana foi essencial também nas longas viagens marítimas entre os domínios portugueses, sendo encontrada inclusive nos navios da Carreira da Índia”<sup>26</sup>.

O “pão da terra”, outra terminologia empregada no Brasil Colônia aos alimentos fabricados com a farinha de mandioca, tem sua trajetória de substituta à farinha de trigo por parte dos colonizadores registrada nos textos de diversos autores clássicos que escreveram sobre o período, conforme aponta Rubens Panegassi:

Sergio Buarque de Holanda notou que, mesmo em situações onde gêneros nativos parecessem estranhos ao tradicional modelo alimentar europeu, “onde lhes faltasse pão de trigo, apendiam a comer o da terra.” [...] Gilberto Freyre afirmou que “a farinha de mandioca adotaram-na os colonos em lugar do pão de trigo”. Por sua vez ao discorrer sobre a mandioca, Luís da Câmara Cascudo assinalou que o tubérculo era o “pão da terra em sua legitimidade funcional”.<sup>27</sup>

A farinha de mandioca imiscuiu-se na cultura alimentar dos diversos recantos do território brasileiro, dentre pessoas das mais variadas origens, e, apesar de reputarem tal farinha como alimento de baixo potencial nutritivo, os médicos da Marinha no início do século XX percebiam que seu uso deveria ser mantido em seus refeitórios. Gabaglia era favorável à sua manutenção “em quantidade discreta” de modo a não ferir “a injunção do costume” da população brasileira. Contudo, o então médico da Escola de Aprendizes-Marinheiros do Rio de Janeiro, era favorável à eliminação do gênero aos aspirantes da Escola Naval, comparando os futuros oficiais da força naval com os menores aprendizes-

---

<sup>26</sup> RODRIGUES, Jaime. “De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem”: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. In. **Revista Brasileira de História**, v. 37, n. 75, p. 69-95, São Paulo, set. 2017. p. 84.

<sup>27</sup> PANEGASSI, Rubens Leonardo. Interações culturais e o lugar simbólico do alimento: o pão da terra na América Portuguesa. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 244.

marinheiros, os quais eram de estratos sociais bastante distintos. Ao defender sua sugestão de supressão da farinha de mandioca aos aspirantes da Escola Naval, com uma forte carga de distinção social em seu discurso que comparava os aspirantes (futuros oficiais) e os aprendizes-marinheiros (futuros praças), Gabaglia aponta que: “o fizemos, com a certeza de que esta eliminação não apresenta nenhum inconveniente, tratando-se de rapazes educados em meio diverso daquele em que vive o aprendiz”<sup>28</sup>.

Tal “meio diverso” na perspectiva de tais médicos dizia respeito ao fato de que os aprendizes-marinheiros, eram provenientes dos estratos mais pobres da sociedade brasileira, o que repercutia em uma série de constatações elitistas e preconceitos sociais (no apogeu do lombrosianismo) a esse respeito, como expresso pelos médicos Aragão, Araújo e Palhares sobre esses menores:

De ordinário é a autoridade quem remette para as escolas [de aprendizes-marinheiros] os meninos quasi sempre órfãos, ou apanhados em vagabundagem pelas ruas, ou entregues por protectores incapazes de attenuar-lhes as tendencias atávicas, ou de corrigir-lhes os defeitos e vícios. Todos conhecemos o estado de degradação physica e moral da classe baixa do povo, resultante, parte da inferioridade da raça e parte da falta de cultivo e de civilização.

E é dessa classe que, na maioria dos casos, procedem os candidatos a aprendizes.<sup>29</sup>

Com matizes de extrema distinção social as palavras dos oficiais médicos acima citadas, buscam afirmar uma clara diferença entre indivíduos que serviam à mesma força, porém em posições hierárquicas distintas, de modo que, aos aspirantes, provenientes de estratos sociais mais abastados e com um pretense refinamento culinário, não haveria problemas quanto à supressão da farinha de mandioca de suas rações.

Não obstante, como já citado anteriormente, tais médicos reiteravam que a farinha de mandioca seria o “gênero de maior aceitação no consumo de nossa marinha”, de modo que seu reinado nas mesas dos marinheiros parecia ser irrevogável e inquestionável.

Se a farinha de mandioca manteve lugar de destaque nas tabelas de rações da Marinha do Brasil no decorrer dos anos, em contrapartida, na passagem do século XIX para o século XX, o arroz, outro gênero muito consumido pela população brasileira, foi drasticamente

<sup>28</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1610.

<sup>29</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. Hygiene Naval. Op. cit. p. 584.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

reduzido do cotidiano alimentar dos marinheiros. A justificativa para tal se dava por conta de uma enfermidade que atormentava a força naval: o beribéri.

O beribéri é enfermidade causada pela carência de vitamina B1 (tiamina) no organismo. Tal vitamina está presente em cereais integrais, feijão e carne bovina. Ademais, o excesso de consumo de álcool coligado à carência nutricional supramencionada contribui para o agravamento da doença. Os estudos relacionados à moléstia descobriram sua causa alimentar apenas nas primeiras décadas do século XX, o que, conjuntamente, contribuiu para pesquisas sobre as vitaminas. Muito comum no sudeste asiático (de onde advém o nome da moléstia), o Brasil também teve, durante o século XIX, presença constante e alarmante do beribéri.

Apesar de não ser um mal desconhecido pelos cirurgiões da Armada Imperial brasileira devido à sua constância entre as tripulações dos navios, não se tinha definição precisa quanto às causas da enfermidade.<sup>30</sup>

Os casos de beribéri na Marinha brasileira eram tão frequentes que o Ministério da Marinha criou em 1890 a Enfermaria de Beribéricos de Copacabana, uma unidade médica naval no Rio de Janeiro exclusivamente voltada para a atenção de saúde aos militares da marinha acometidos de tal enfermidade. Além disso, vários oficiais médicos da força se dedicaram ao estudo da moléstia buscando descobrir meios de reduzi-la e tratá-la, como foi o caso do Dr. Galdino Cícero de Magalhães, médico da Corveta “Vital de Oliveira” durante a primeira viagem de circum-navegação da Marinha do Brasil. Em tal volta ao mundo, trinta e três marinheiros foram acometidos de beribéri, dos quais seis sucumbiram ante a doença. Ao término da viagem Galdino de Magalhães, se dedicaria ao estudo da enfermidade, tendo publicado em 1882 o livro intitulado “História do desenvolvimento do beribéri a bordo da corveta Vital de Oliveira em sua recente viagem de circum-navegação”<sup>31</sup>. Anos depois, tal oficial se tornaria Diretor da enfermaria de beribéricos de Copacabana.

Mas apesar de tais esforços, a descoberta da causa da doença ainda estava em processo ao findar do século XIX, o que gerou diversas teorias a respeito. Uma delas direcionava-se aos hábitos alimentares. Sendo uma moléstia muito comum no sudeste asiático e no Extremo Oriente, onde o consumo de arroz era feito em grande quantidade, no Brasil algumas

---

<sup>30</sup> OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. Da circum-navegação da Vital de Oliveira às novas tabelas de rações: alimentação e saúde a bordo dos navios da Marinha Imperial Brasileira, 1879-1886. Op. cit. p. 1301.

<sup>31</sup> MAGALHÃES, Galdino Cícero de. **História do desenvolvimento do beribéri a bordo da corveta Vital de Oliveira em sua recente viagem de circum-navegação**. Rio de Janeiro: Tipografia Nacional, 1882.

autoridades médicas, baseadas em estudos de médicos europeus, passaram a vincular o excessivo consumo de arroz como uma possível causa da doença.

De certa maneira, apesar de equivocada, a correlação do beribéri com o consumo de arroz não estava totalmente errada. Os médicos brasileiros, possivelmente, tiveram acesso aos estudos desenvolvidos em Java pelo holandês Christiaan Eijkman (considerado o descobridor do fator causador do beribéri e vencedor do Prêmio Nobel em 1929 por conta de seus estudos sobre a moléstia). No fim do século XIX, após estudos em aves e em prisioneiros, Eijkman chegou à conclusão de que o beribéri era causado por uma toxina presente no arroz polido (largamente consumido no sudeste asiático e Extremo Oriente). Somente entre a primeira e segunda década do século XX foi que os cientistas descobriram que a causa da enfermidade não se dava por conta de uma toxina existente no arroz polido, mas sim pela carência de uma substância no referido alimento (que seria batizada de tiamina)<sup>32</sup>.

Desse modo, ainda sem uma definição a respeito das causas da doença, uma das medidas que visaram prevenir a moléstia na Marinha do Brasil foi a drástica redução do arroz em suas tabelas de rações publicadas em 1903, o qual passou a ser servido apenas uma ou duas vezes por semana nos navios, escolas de aprendizes-marinheiros e em estabelecimentos terrestres, em porções que variavam de 60 a 100 gramas.

Tal redução da distribuição do arroz na Marinha, porém, não parecia ser um consenso dentre os médicos da instituição, tanto é, que ambos os textos publicados na Revista Marítima em 1907 se mostravam contrários ao referido cenário:

O arroz incriminado como causador do beribéri, foi quasi proscrito da nossa ração; advogamos-lhe a causa, lembrando que na marinha japoneza desapareceu o kake<sup>33</sup> e no entanto a quantidade diária de arroz lá distribuída pôde subir a 678 gramas.<sup>34</sup>

O receio de que o arroz seja causa do desenvolvimento do beribéri a bordo não é mais procedente, como bem demonstra o Dr. Silvado; e os japonezes como já dissemos, pagaram tão pesado tributo a essa moléstia infecciosa, mantem este gênero em suas tabellas de um modo abundante (...) e no entanto só excepcionalmente são molestados pelo beribéri.<sup>35</sup>

---

<sup>32</sup> A respeito do assunto em lide, Cf. o capítulo “Eijkman, o Detetive do Beribéri” presente em REZENDE, Joffre Marcondes de. **À sombra do plátano: crônicas de história da medicina** [online]. São Paulo: Editora Unifesp, 2009. pp. 237-240.

<sup>33</sup> Nome pelo qual o beribéri era chamado no Japão.

<sup>34</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1607.

<sup>35</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 590.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

Se por um lado os cirurgiões navais defendiam a manutenção da farinha de mandioca e o incremento do arroz no cotidiano alimentar dos marinheiros, por outro faziam ressalvas quanto à permanência da farinha de milho. Tal insumo, não fazia parte da tabela destinada aos aspirantes da Escola Naval, mas estava presente na alimentação distribuída nas Escolas de Aprendizes-Marinheiros, nos navios e nos estabelecimentos terrestres, sendo empregada de três a quatro vezes por semana em pequenas quantidades (40 gramas por pessoa).

Os Drs. Aragão, Araújo e Palhares indicam que a farinha de milho teria um potencial nutricional maior do que a de mandioca, mas que seria “mal aceita pelo marinheiro”<sup>36</sup>, sendo uma das justificativas para esse comportamento a má qualidade da farinha de milho comprada pela Marinha e seu mau acondicionamento nos paióis, o que resultava em sua rápida deterioração e gerava “repugnância” dos marinheiros a esse alimento. Uma sugestão dada por tais médicos para minimizar a rejeição do gênero era a de fornecer pão fabricado com a farinha de milho aos marinheiros, o qual seria “muito melhor aceito”.

Carlos Gabaglia, mais uma vez seguindo a mesma linha de raciocínio de seus colegas de farda, assim se manifestava a respeito do tema: “Quanto às farinhas, apoiamos a conservação da de mandioca, [...] e eliminamos a de milho, que é geralmente recusada”<sup>37</sup>. As constatações acerca da farinha de milho feitas por médicos e comandantes de navios, possivelmente, levaram o Ministro da Marinha, ainda no ano de 1907, a suprimir das tabelas de rações tal insumo, substituindo-o na mesma quantidade por farinha de mandioca<sup>38</sup>.

Se a farinha de milho, não apresentava um grau elevado de satisfação ante a marinhagem brasileira, o mesmo não se podia dizer do feijão, o qual tinha previsão de distribuição diária nos navios em viagem e de cinco vezes por semana nos navios no porto, estabelecimentos terrestres e escolas de aprendizes-marinheiros, sendo exceção a Escola Naval, onde os aspirantes recebiam o gênero apenas duas vezes por semana. A famosa combinação de arroz com feijão, que hoje é apregoada como um baluarte da cultura alimentar brasileira, não se dava com frequência na Marinha à época devido às questões relacionadas ao arroz aqui já tratadas. Porém, havia certa monotonia no tipo de feijão empregado, o que fez o Capitão-Tenente Carlos Gabaglia sugerir uma maior variedade do gênero, ou a introdução de ervilhas: “O feijão atualmente em uso é exclusivamente o preto.

---

<sup>36</sup> Ibidem, p. 589.

<sup>37</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1608.

<sup>38</sup> O PAIZ, Rio de Janeiro, 21 jun. 1907, p. 4.

Nada se oppõe à adoção de três ou quatro qualidades de feijão, à semelhança do que faz a Alemanha, distribuindo ervilhas cinzentas e amarellas às suas guarnições”<sup>39</sup>.

Se havia uma crítica dos médicos aqui discutidos à diminuta quantidade de arroz às tripulações, com relação ao açúcar as recomendações vão no sentido inverso. Gabaglia entende que o gênero era distribuído “em excesso”, e que deveria ser reduzida a sua quantidade, ao mesmo tempo em que parte dele poderia ser substituído “por doce nacional (goiabada ou marmelada)”. Além disso, o médico afirma que, dentre os oficiais, havia críticas à qualidade do açúcar comprado pela Marinha, os quais recorriam a “trocas para obter o açúcar refinado”<sup>40</sup>.

Outros gêneros alimentícios presentes nas tabelas de rações da Marinha do Brasil se fazem presentes nas abordagens de Gabaglia, Aragão, Araújo e Palhares, os quais já eram consolidados como fundamentais a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres, tais como a carne seca, o bacalhau (opção proteica distribuída uma vez por semana, às sextas-feiras) e a bolacha<sup>41</sup>. A respeito de tais itens não havia muitas ressalvas, exceto a demanda por um melhor preparo visando alcançar a satisfação do paladar dos comensais, sobre o que voltaremos adiante.

### 3 Qualidade, variedade, preparo e acondicionamento

Ao analisarmos as críticas, análises e sugestões dos cirurgiões navais nos textos publicados em 1907, curiosamente, não nos deparamos com uma grande demanda por uma radical mudança nas tabelas de rações, no que dizia respeito aos gêneros alimentícios. Isto é, os médicos aqui mencionados não viam com maus olhos a maior parte dos insumos ali então presentes, mesmo comparando a tabela de rações brasileiras com a de outras marinhas do mundo, como as da Alemanha, Estados Unidos, Áustria, França, Inglaterra, Itália e Japão.

Dentre as sugestões de incorporação ou maior distribuição estavam: ervilhas, macarrão, batatas, pão (inclusive sugerindo-se a fabricação própria ao invés da aquisição), carne verde e peixe fresco.

---

<sup>39</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1607.

<sup>40</sup> Ibidem, p. 1608.

<sup>41</sup> A respeito da fundamental utilização da carne seca e da bolacha a bordo dos navios da Marinha do Brasil, nos debruçamos anteriormente ao discutirmos a alimentação a bordo dos navios durante a Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai, Cf. OLIVEIRA FILHO, Sergio Willian de Castro & MESSIAS, Luana Costa Pierre de. “Se as glórias militares matassem a fome”: a alimentação na Marinha Imperial Brasileira durante a Guerra da Tríplice Aliança. *Revista História e Cultura*, Franca, v.9, n.2, 2020, p.128-153.



**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

Então, se não havia propostas por parte de tais médicos acerca de uma grande inserção de novos gêneros nas rações alimentares consumidas pelos marinheiros, quais sugestões eles davam para melhorar a já conhecida e precária realidade alimentar a bordo dos navios brasileiros e dos estabelecimentos terrestres da Marinha? O diferencial advogado pelos cirurgiões da Armada dizia respeito a melhorias quanto: ao horário das refeições, à variedade de alimentos, à qualidade dos insumos, ao acondicionamento dos gêneros e ao modo de preparo.

Com relação às tabelas em vigor, havia a opinião por parte dos quatro médicos aqui trabalhados de que, na teoria, elas satisfaziam às necessidades nutritivas dos marinheiros brasileiros, mas que “infelizmente, na prática, as conclusões são outras [...] para isso concorrem a qualidade dos gêneros, a conservação deles nos paioes dos navios e a confecção culinária”<sup>42</sup>. Assim, a primeira sugestão dada é a da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios de melhor qualidade para o preparo das refeições. Esse aspecto sempre foi bastante problemático para a Marinha, que ao realizar suas aquisições por meio de concorrência pública conforme ditava a legislação, nem sempre conseguia angariar fornecedores com produtos de qualidade regular.

Outro ponto assinalado dizia respeito à necessidade de dar maior variedade aos cardápios consumidos. O inimigo a ser combatido nesse caso era o que tais médicos denominavam de “monotonia”. Buscando embasar sua opinião, o Dr. Carlos Gabaglia referenciava seu modo de ver como coadunado a vários outros especialistas (em sua maioria médicos franceses<sup>43</sup>), e assim, afirmava que “Antes de tudo, os alimentos devem ser variados”<sup>44</sup>, de modo que se evite “a monotonia alimentar, causa principal da inapetência tão frequente nas longas travessias marítimas”<sup>45</sup>. Na mesma linha de raciocínio os oficiais Aragão, Araújo e Palhares criticavam as tabelas de rações em vigor por sua “monotonia dos alimentos [...], pela repetição dos pratos fornecidos”<sup>46</sup>. Em seguida constatam que a ceia

---

<sup>42</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 588.

<sup>43</sup> O principal embasamento do texto de Gabaglia é proveniente da obra do médico e bioquímico francês Emile Justin Armand Gautier (1837-1920), especialista em dietética. Além de Gautier, são citados os especialistas: Adolphe Duchâteau, Aristide-Pierre-Marie Jan, Paul Brouardel, Ernest Mosny, Jules Rouget, Charles Dopter, dentre outros.

<sup>44</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1590.

<sup>45</sup> *Ibidem*, p. 1603.

<sup>46</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 590.

servida a bordo consistia na repetição do jantar, o qual era requeitado acrescido de mate, prática condenada pelos médicos por pecar no quesito variedade alimentar.

A respeito do horário das refeições, Gabaglia considerava de vital importância a alteração do que vigorava, entendendo a necessidade de inclusão de uma refeição extra ao longo do dia e da fixação de horários distintos para os centros de formação de pessoal com relação aos navios e estabelecimentos navais terrestres. Suas proposições podem ser visualizadas na tabela abaixo:

**Tabela 1: Horários das refeições em vigor e horários propostos pelo Dr. Carlos Gabaglia.**

<b>Refeição</b>	<b>Horário em vigor</b>	<b>Proposta do Dr. Gabaglia Escola Naval e escolas de aprendizes-marinheiros</b>	<b>Proposta do Dr. Gabaglia Navios e estabelecimentos terrestres</b>
1ª Refeição	8:00h	Entre 6:00h e 7:00h	Entre 5:30h e 6:30h
2ª Refeição	12:00h	Entre 9:00h e 10:00h	Entre 9:30h e 10:30h
3ª Refeição	17:30h -18:00h	Entre 13:00h e 14:00h	Entre 13:30h e 14:30h
4ª Refeição	Não havia	Entre 16:00h e 17:00h	Entre 17:00h e 18:00h

Fonte: “As rações alimentares na Marinha Brasileira”<sup>47</sup>.

O fato de servir em uma escola de aprendizes-marinheiros, fazia o Capitão-Tenente Gabaglia insistir no discurso da necessidade de metodologias distintas quanto à alimentação dos homens da marinha, isto é, não se poderia fornecer as refeições do mesmo modo para menores aprendizes-marinheiros, jovens aspirantes da Escola Naval e homens embarcados nos navios. Isso valia tanto para as quantidades e tipos de gêneros (especialmente em decorrência das faixas etárias e das atividades executadas pelos comensais), mas também para os horários das refeições, na medida em que a rotina diária mudava ante cada realidade.

Por fim, os textos publicados pela Revista Marítima Brasileira em 1907 alinham suas preocupações sobre outro aspecto fulcral para a melhoria da alimentação na força naval, otimização da força de trabalho e consequente redução de possíveis insatisfações, a saber: o sabor dos alimentos que poderia ser otimizado a partir do esmero em sua preparação.

A “confeção culinária” na Marinha do Brasil é esboçada nas preocupações dos médicos Aragão, Araújo e Palhares, os quais criticam a repetição dos preparos citando como exemplo a carne, cujo preparo seria sempre “do mesmo modo: guisada ou aferventada, com

<sup>47</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1606.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

batatas e legumes”<sup>48</sup> não havendo diversidade, na medida em que os próprios fogões dos navios, por não serem equipados com fornos, não permitiam “o preparo de carne assada, que nos parece deveria ser adoptada”<sup>49</sup>.

Carlos Gabaglia dá mais ênfase nesse aspecto. Para este oficial, a variedade e qualidade dos gêneros eram importantes, mas a apresentação visual do prato e o seu preparo seriam primordiais:

todos nós sabemos que um alimento agradável à vista, ao olfacto e ao paladar, é bem digerido, ao passo que raros estômagos toleram uma comida repugnante. A arte culinária racional [...] é hoje uma necessidade para o homem civilizado.

Os cuidados da cozinha compreendem numerosos pontos [...]: a limpeza rigorosa do pessoal e do material, a qualidade dos utensis, o tempero e a cocção dos alimentos.<sup>50</sup>

Ora, essa preocupação relacionada à satisfação dos sentidos dos comensais (visão, olfato e paladar) é bastante significativa para um discurso médico, na medida em que tal constructo consegue ir além dos ditames meramente nutricionais que visavam uma alimentação que proporcionasse a maximização do desempenho laboral dos corpos dos marinheiros e alcançava um nível sensorial que buscava um contentamento psicológico dos homens.

Não se tratava mais de um discurso que obliterava o prazer alimentar como era comum na ascensão da bromatologia náutica entre os séculos XVII e XIX, o qual dava ênfase tão somente nas prescrições alimentares com base nos elementos que o compunham (carboidratos, proteínas, gorduras, etc.) independente do seu modo de preparo.

Massimo Montanari<sup>51</sup> pontua que a combinação de prazer alimentar e saúde fora presente no discurso médico pré-moderno, também chamado de medicina “galênica”, tendo sido preponderante na Antiguidade e no Medievo. Nesse período, a culinária tinha a capacidade de transformar os alimentos, equilibrando os aspectos “quente”, “frio”, “seco” e “úmido” dos corpos, com o auxílio de temperos e preparos especiais. Porém, a promoção da medicina moderna modificou este paradigma:

---

<sup>48</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 590.

<sup>49</sup> *Ibidem*, p. 591.

<sup>50</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1606. pp. 1591-1592.

<sup>51</sup> MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC, 2008. pp. 83-91.

Desde os séculos XVII e XVIII, a ciência dietética começou a falar uma língua diferente, baseada na análise física. [...] A nova dietética introduziu conceitos, fórmulas e palavras não mais ligadas à experiência sensorial: quem conhece o sabor dos carboidratos ou o gosto das vitaminas?<sup>52</sup>

Essa desvinculação prazer-saúde (muito vigorosa até os dias de hoje) repercutiu diretamente nos especialistas médicos que se dedicavam à saúde dos homens do mar, que à época se denominavam estudiosos da “higiene naval”. Entretanto, a virada do século XIX para o século XX, nos faz perceber uma nova perspectiva advinda na lavra de um médico da Marinha que advogava por preparos que fossem bonitos aos olhos, de aroma agradável e satisfatórios às papilas gustativas, isto é, que levava em consideração aquilo que Montanari denominou de o “homo edens”<sup>53</sup> (o homem que come e valoriza o sabor).

Por este motivo, curiosamente, Gabaglia faz uma breve, porém incisiva, inserção em seu escrito sobre os condimentos, que ele entende como “indispensáveis à nossa alimentação: excitando os órgãos digestivos, [que] despertam o apetite e facilitam a digestão”<sup>54</sup>. Não obstante, um certo condimento não encontrava simpatia na visão do capitão-tenente da Escola de Aprendizes-Marinheiros do Rio de Janeiro: a pimenta. Segundo ele “a apimentada cozinha africana, nem por ser chismada de bahiana, deixa de ser um barbarismo culinário, grosseiro e prejudicial”<sup>55</sup>.

Nota-se mais uma vez uma certa abordagem eivada de visões de mundo que lançava olhares demeritórios às práticas culturais de grupos subalternos ou de trajetórias distintas do local de fala dos ilustres médicos. Independente dessa asserção a respeito da “apimentada cozinha africana”, que atualmente soa com intensa carga preconceituosa, não deixa de ser uma abordagem inovadora tal olhar que se preocupava com a qualidade da “arte culinária” a bordo dos navios, centros de formação de pessoal da Armada e estabelecimentos navais situados em terra.

### Considerações finais

Poucos anos antes da famigerada Revolta dos Marinheiros de 1910, alguns médicos da Marinha do Brasil propuseram um olhar perscrutador sobre a alimentação dos homens que viriam a servir nos poderosos vasos de guerra que estavam em construção na Inglaterra.

---

<sup>52</sup> Ibidem, pp. 90-91.

<sup>53</sup> Ibidem, p. 91.

<sup>54</sup> GABAGLIA, Carlos de Barros Raja. Op. cit., p. 1592.

<sup>55</sup> Ibidem.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

Quase como tendo um presságio acerca de um dos pontos de insatisfação entre os marujos brasileiros, isto é, a precária alimentação, os médicos Capitão de Fragata Francisco Aragão, Capitão de Fragata Antônio Araújo, Capitão de Corveta Antônio Palhares e Capitão-Tenente Carlos Gabaglia, assinalavam em 1907 que “a alimentação é o problema mais importante da higiene naval”<sup>56</sup>.

Com base na análise documental observou-se que muitos dos gêneros alimentares consumidos pela população brasileira cotidianamente, tais como, arroz, feijão, farinha de mandioca, dentre outros, também se faziam presentes na alimentação semanal dos marinheiros brasileiros na primeira década do século XX. A continuidade de seu consumo era defendida pelos cirurgiões da armada, porém com diversas ressalvas a respeito da qualidade dos gêneros, do modo de acondicionamento, da maneira de preparo, da variedade de pratos e da rotina de distribuição.

A pouca presença de sugestões de novos itens às tabelas de rações em voga na Marinha do Brasil desde 1903 pelos médicos autores dos textos publicados na Revista Marítima Brasileira aqui discutidos, se dava pelo fato destes médicos considerarem que os insumos adotados possuíam, além das características nutricionais adequadas, a qualidade de fazer parte da cultura alimentar da população brasileira. Consoante Jaime Rodrigues, essa característica era comum na alimentação marítima:

Isso se devia ao apego aos hábitos alimentares, melhor satisfeitos com produtos embarcados na partida. Preferências alimentares nacionais ou regionais interferiam na vitalidade e disposição dos homens para o trabalho.<sup>57</sup>

Assim, sem propor grandes alterações nos gêneros distribuídos, o olhar de tais médicos, voltou-se para uma maximização da atividade laboral dos marinheiros, mas apresentando traços de uma perspectiva do prazer alimentar ao reiterarem a necessidade de preparos agradáveis ao paladar dos homens do mar além das qualidades nutricionais dos gêneros, o que reduziria a “repugnância” aos alimentos servidos e, conseqüentemente, potenciais insatisfações (que se mostraram explosivas três anos depois).

---

<sup>56</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Higiene Naval*. Op. cit. p. 587.

<sup>57</sup> RODRIGUES, Jaime. *Alimentação na vida marítima, séculos XVI-XIX*. In. ALGRANTI, Leila Mezan & MACÊDO, Sídiana da Consolação Ferreira de (Orgs.). **História & Alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém: Paka-Tatu, 2020. p. 390.

As autoridades navais não fecharam totalmente os olhos e ouvidos à questão da alimentação de seus homens na primeira década do século XX, tanto é que um Aviso-Circular datado de 26 setembro de 1907, assinado pelo Ministro da Marinha (Almirante Alexandrino de Alencar), trazia algumas diretivas sobre a alimentação:

Os immediatos dos navios e seus auxiliares verificarão cuidadosamente o asseio e o bom estado do vasilhame da cozinha e a exacta quantidade e a boa qualidade da comida fornecida às praças por ocasião das refeições, devendo empregar todos os seus esforços para que as guarnições tenham boa alimentação de acordo com a tabella respectiva.<sup>58</sup>

Contudo, nem o Aviso-Circular do Ministro da Marinha acima citado ou a opinião existente em seu Relatório apresentado ao Presidente da República em abril de 1908 de que “a alimentação das praças foi melhorada, tanto sob o ponto de vista da quantidade e da qualidade como da distribuição”<sup>59</sup>, pareceu corresponder à realidade vivenciada pelos marinheiros a serviço dos modernos encouraçados e cruzadores incorporados em 1910, os quais, além de conviverem com os castigos corporais, rotina laboral extenuante e baixos soldos, ainda viriam se queixar de uma “má e porca alimentação” durante a revolta em novembro daquele ano.

Não obstante, não podemos dizer que o tema da alimentação dos marinheiros estivesse ausente das inquietações de alguns oficiais da força naval, como foi o caso dos médicos Gabaglia, Aragão, Araújo e Palhares.

Ao almejem melhorias na rotina alimentar a bordo dos navios e estabelecimentos terrestres da Marinha do Brasil, vê-se que, às vésperas do movimento revoltoso de 1910 a preocupação com a alimentação era um assunto presente nas discussões de membros do oficialato naval brasileiro, sendo inclusive objeto de publicação na Revista Marítima Brasileira, o principal periódico de assuntos marítimos e navais do Brasil à época. Mais do que isso, nota-se que tal preocupação ia além de um desejo por uma alimentação que proporcionasse aos homens do mar o vigor necessário ao seu árduo trabalho, tendo por mote, ao mesmo tempo, o anseio por uma conjunção de valor nutricional e satisfação sensorial.

---

<sup>58</sup> ARAGÃO, Moniz Ferreira de; ARAÚJO, Antônio José de; PALHARES, Antônio de Carvalho. *Hygiene Naval*. Op. cit. p. 564.

<sup>59</sup> BRASIL. *Relatório apresentado ao Presidente da República dos Estados Unidos do Brasil pelo Vice-Almirante Graduado Alexandrino Faria de Alencar, Ministro de estado dos Negócios da Marinha*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1908. p. 57.

**“O PROBLEMA MAIS IMPORTANTE DA HIGIENE NAVAL”:  
Olhares médicos sobre a alimentação na Marinha do Brasil na primeira década do  
século XX.**

**Apêndice**

**Tabelas de Rações aprovada pelo Decreto nº 4984, de 30 de setembro de 1903**

<b>Tabela para os Aprendizes-Marinheiros (Escolas de Aprendizes-Marinheiros)</b>	
<b>Item</b>	<b>Quantidade diária</b>
Carne verde (vaca)	500 gramas
Toucinho	30 gramas
Manteiga	15 gramas
Pão	300 gramas
Feijão	74 gramas (5 vezes por semana)
Arroz	60 gramas (2 vezes por semana)
Batata inglesa	90 gramas
Açúcar	130 gramas
Farinha de milho	40 gramas (4 vezes por semana)
Farinha de Mandioca	120 gramas (3 vezes por semana)
Café em grão	70 gramas
Mate em pó	20 gramas
Vinagre	1 decilitro
Sal	1 decilitro
Frutas, verduras e temperos	Pagamento de 100 réis

<b>Tabela para os Aspirantes (Escola Naval)<sup>60</sup></b>	
<b>Item</b>	<b>Quantidade diária</b>
Carne verde (vaca)	720 gramas (5 vezes por semana) 510 gramas (1 vez por semana)
Carne seca (vaca)	114 gramas (1 vez por semana)
Lombo de Minas (porco)	114 gramas (1 vez por semana)
Toucinho	40 gramas (6 vezes por semana)
Manteiga	42 gramas
Bacalhau	200 gramas (1 vez por semana)
Pão	250 gramas
Feijão	148 gramas (2 vezes por semana)
Arroz	60 gramas
Batata inglesa	80 gramas
Massas	20 gramas (5 vezes por semana)
Açúcar	150 gramas
Azeite doce	18 gramas (1 vez por semana)
Farinha de Mandioca	120 gramas

<sup>60</sup> A tabela de rações para os aspirantes da Escola Naval não fora baixada pelo Decreto de 1903, mas sim por um anterior datado de 1898 tendo se mantido sem alterações após a reformulação dada às demais tabelas em 1903.

Café moído	40 gramas
Mate em folhas	16 gramas
Vinagre	2 decilitros (6 vezes por semana) 3 decilitros (1 vez por semana)
Sal	2 decilitros (5 vezes por semana) 1 decilitros (2 vezes por semana)
Frutas, verduras e temperos	Pagamento de 100 réis

<b>Tabela para os navios no porto e para estabelecimentos terrestres</b>	
<b>Item</b>	<b>Quantidade diária</b>
Carne verde (vaca)	600 gramas
Toucinho	40 gramas
Manteiga	15 gramas
Pão	450 gramas
Feijão	111 gramas (5 vezes por semana)
Arroz	70 gramas (2 vezes por semana)
Batata inglesa	120 gramas
Açúcar	180 gramas
Farinha de milho	40 gramas (3 vezes por semana)
Farinha de Mandioca	150 gramas (4 vezes por semana)
Café em grão	80 gramas
Mate em pó	20 gramas
Vinagre	1 centilitro
Sal	2 centilitros
Frutas, verduras e temperos	Pagamento de 100 réis

<b>Tabela para os navios em viagem</b>	
<b>Item</b>	<b>Quantidade diária</b>
Carne verde (vaca)	350 gramas (3 vezes por semana)
Carne em conserva (vaca)	200 gramas (3 vezes por semana)
Lombo de Minas (porco)	200 gramas (3 vezes por semana)
Bacalhau	350 gramas (1 vez por semana)
Toucinho	40 gramas (6 vezes por semana)
Manteiga	15 gramas
Bolacha	300 gramas
Feijão	111 gramas
Arroz	100 gramas (1 vez por semana)
Batata comprimida	60 gramas
Legumes secos	30 gramas
Açúcar	180 gramas
Farinha de milho	40 gramas (3 vezes por semana)
Farinha de Mandioca	150 gramas (4 vezes por semana)
Café em grão	80 gramas
Mate em pó	20 gramas
Vinagre	1 decilitro
Sal	2 centilitros