

Alimentação dos soldados cariocas na Itália:

um impacto cultural (1944-1945)

Feeding of Rio soldiers in Italy:
a cultural impact (1944-1945)

DURLAND PUPPIN DE FARIA

Especialista em História Militar pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), mestre em História pela Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO) e integrante do Grupo de Pesquisa de História Militar e Fronteiras da Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO)
durlandpuppin@gmail.com

FABIO DA SILVA PEREIRA

Licenciado em História pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), mestre em Administração pela Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas da Fundação Getúlio Vargas (FGV) e integrante do Grupo de Pesquisa de História Militar e Fronteiras da Universidade Salgado de Oliveira (UNIVERSO)
fabio.pereira.historia@gmail.com

RESUMO: Este artigo tem como objetivo apresentar uma análise sobre o impacto causado pela mudança dos hábitos alimentares dos militares brasileiros, com destaque os oriundos da cidade do Rio de Janeiro, que foram combater, na Itália, as potências do Eixo, durante a Segunda Grande Guerra Mundial, no período compreendido entre 1944 e 1945. Durante a mobilização da Força Expedicionária Brasileira (FEB) e seu deslocamento para o norte da Itália são abordados os fatos e as impressões percebidas por militares que foram selecionados em diversas regiões do país e que sofreram mudanças abruptas de um hábito cultural — a alimentação — em seu cotidiano. Utilizou-se para essa análise, além da bibliografia disponível, uma extensa consulta às fontes primárias do acervo da FEB, existentes no Arquivo Histórico do Exército (AHEx).

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação; Força Expedicionária Brasileira (FEB); Hábito Alimentar; Logística Militar.

ABSTRACT: This article aims to present an analysis of the impact caused by the change in dietary habits to the Brazilian military, especially those from the city of Rio de Janeiro, who were fighting in Italy during the Second World War in the period between 1944 and 1945. Approaching the impressions perceived by these individuals, who suffered an abrupt imposition of a cultural habit (the feeding) different from their daily life. For this analysis, in addition to the available bibliography, many boxes with primary sources from the collection of the FEB, existing in the Historical Archive of the Army, were used.

KEYWORDS: Feeding; Brazilian Expeditionary Force (FEB); Feeding Habit; Military Logistics.

Este artigo visa apresentar uma análise sobre o impacto causado pela mudança dos hábitos alimentares de militares brasileiros, oriundos da cidade do Rio de Janeiro, então capital federal, que foram combater na Itália, durante a Segunda Grande Guerra Mundial, no período compreendido entre 1944 e 1945.

Na década de 1940, o Brasil declarou guerra aos países do Eixo e deu início à criação de uma força expedicionária que seria composta por aproximadamente 25 mil homens, dos quais 6.094 (25,71% do total) eram da cidade do Rio de Janeiro e 1.942 (8,19%) das demais cidades do Estado do Rio de Janeiro (MORAES, 2005, p. 313).

Nessa época, o país apresentava um padrão de alimentação bem distinto entre suas regiões, porém existiam aspectos comuns entre elas, como o trinômio “feijão — arroz — farinha de mandioca”, a realização de cinco refeições diárias e a utilização de alguns condimentos específicos.

Esses homens, convocados para a guerra, eram de origem majoritariamente civil¹ e estavam sobre grande pressão, não somente pela participação em uma atividade com acentuado risco de morte, mas também por serem enviados para um local desconhecido e longínquo, onde o clima, a língua e os costumes eram completamente diferentes dos seus. Outro impacto sofrido por esses homens ocorreu na área cultural, quando foi introduzida, sem qualquer adaptação, uma alimentação estranha ao seu padrão cultural, o que acarretou grandes dissabores a esses expedicionários.

Hábitos alimentares no Rio de Janeiro na primeira metade do século XX

De tudo que os seres humanos têm em comum, o mais trivial, sem dúvida, é a necessidade de comer e de beber, independentemente de sua etnia, religião, costume ou local de habitação (SIMMEL, 2004, p. 160). Porém, a escolha dos itens que vão compor a sua alimentação diária está intimamente ligada a um complexo cultural pouco ou nada flexível. A modificação nesse processo somente ocorre após ações externas, por meio da inclusão de novos elementos e o abandono dos antigos (CASCUDO, 2011, p. 22). Apesar de se conhecer as vantagens nutricionais de determinados alimentos, sua ingestão sofre grande resistência em função da cultura, como o caso dos insetos, larvas, rãs, lagartos e ratos.

Ao longo de séculos de sua formação cultural, o Brasil, em 1940, possuía um padrão próprio de alimentação, diferente das demais nações,

inclusive de países vizinhos, que possuem uma história semelhante à nossa.

Nos primeiros anos do século XX a população brasileira crescia rapidamente, em uma média superior a 20% por década. Na cidade do Rio de Janeiro o crescimento era ainda mais intenso, algo em torno de 30% (BRASIL, 1916, p. 252). Segundo o censo de 1940, a população da cidade era de 1.764.141 (BRASIL, 1950, p. 140), sendo 12% composta por estrangeiros e outros 12% oriundos de outros estados (IBIDEM, pp. 10-11). Esse fato permite concluir que existia grande influência cultural advinda de outras regiões. O percentual de analfabetos era de 21% e 19% dos imóveis localizavam-se na zona rural (IBIDEM, pp. 140;169), o que significava que, embora estivessem na capital do país e em sua área mais urbanizada, o número de habitantes que viviam em um ambiente rural era significativo.

Diversos fatores culturais influenciaram a formação do padrão alimentar dos moradores da cidade do Rio de Janeiro até a década de 1940. Desde o início do período colonial, quando os portugueses realizaram os primeiros contatos com os índios, passaram a mesclar o costume alimentar luso com os itens alimentícios locais, utilizados pelos indígenas. Pouco depois, com o aparecimento da mão de obra escrava, oriunda da África, novos itens e formas de preparo da alimentação foram introduzidos.

Essa mistura cultural aumentou com a vinda da Corte portuguesa, em 1808. Dessa forma o Rio de Janeiro passou a apresentar uma culinária cosmopolita com profundos traços de uma cozinha portuguesa adaptada para os trópicos. Com a chegada de diversos imigrantes europeus ao longo do século XIX e início do XX, formou-se um emaranhado de gostos e sabores que diferenciaram o Rio de Janeiro de outras localidades no Brasil. Em meados do século XX, o almoço era a principal refeição do dia e o prato do dia a dia do carioca era composto por feijão preto, arroz solto, farinha fina de mandioca, acompanhado, sempre que possível, de pão branco, legume e algum preparo com carne (bovina, suína ou de ave) ou pescado, sempre com destaque para o volume da refeição.

O Brasil na Guerra

No início da Segunda Guerra Mundial, o governo brasileiro manteve-se neutro em relação ao conflito. Todavia, após uma série de afundamentos de navios nacionais realizados por submarinos alemães e italianos, o governo brasileiro

declarou guerra aos países do Eixo, em agosto de 1942. Nesse mesmo mês, foi realizada a primeira reunião da Comissão Militar Mista de Defesa Brasil-Estados Unidos, que definiu que o Brasil participaria do conflito enviando uma força militar: a Força Expedicionária Brasileira (FEB) (CARVALHO, 1998, p. 196).

Baseado nessa decisão, o Exército Brasileiro iniciou seus estudos para a criação da FEB e o seu envio para os campos da Europa. Para isso, contaria com todo o suporte da infraestrutura militar norte-americana. Porém a formação e preparação da FEB foram repletas de problemas, desde a seleção do pessoal até o recebimento dos materiais bélicos, o que influenciou negativamente diversas áreas, dentre elas, a da alimentação.

Inicialmente a FEB seria composta por três divisões de infantaria, cada divisão com 15.514 homens (CARVALHO; KLEIN, 1999, p. 48). A Primeira Divisão de Infantaria Expedicionária (1ª DIE) seria composta por unidades militares instaladas na cidade do Rio de Janeiro e nos estados vizinhos de Minas Gerais e São Paulo; já a 2ª e a 3ª divisões de exército seriam compostas por tropas de outras regiões (CASTELLO BRANCO, 1960, p. 127). Deste modo, a maioria dos integrantes da 1ª DIE foi composta por soldados cariocas.

Posteriormente, a criação das outras duas divisões foi cancelada, sendo a FEB composta apenas pela 1ª DIE e pelas unidades militares de apoio a essa divisão.

Alimentação nos quartéis cariocas

A alimentação nos quartéis sempre foi motivo de reclamação ao longo dos tempos e, no Exército Brasileiro, não era diferente. Esse tipo de reclamação é registrado desde a formação das primeiras unidades militares no Brasil. Durante a Guerra da Tríplice Aliança (1864-1870), verifica-se, de maneira bem clara, como os soldados de uma unidade militar, oriunda da cidade do Rio de Janeiro, viam a preparação e a higiene de seu alimento, conforme narra o general Dionísio Cerqueira (1980, p. 105):

[...] as moscas não davam trégua, presentes na comida precária, sempre baseada em carne. Vez ou outra variavam-se as refeições com pirão da farinha mofada, com bolachas, “duras como tábuas”, ou alguma lata de sardinha[...] cansado de combater as moscas e desanimado com a quantidade delas, resolveu amassar as que pousavam no pirão ou no arroz, raramente servido, comendo-as.

O cardápio básico dos militares brasileiros era simples e repetitivo, sendo o desjejum composto tão somente por café, pão, bananas e laranjas (BARONE, 2013, p. 109). Já o almoço e jantar eram constituídos de feijão, arroz, farinha de mandioca, ensopado de carne ou jabá, laranja e café (RUAS SANTOS, 1947).

O problema não estava unicamente no monótono cardápio fornecido nos quartéis, mas também na sua preparação, que era, para muitos, algo intragável. Essa repulsa generalizada e marcante foi materializada nos estudos realizados pelo neuropsiquiatra Mirandolino Caldas, quando fazia parte da Comissão de Seleção da FEB. O médico listou os principais motivos que levavam o convocado a não querer servir. Em seu trabalho *As Causas dos Desesperos e da Má Vontade*, publicado anos depois, a má qualidade da alimentação aparecia em segundo lugar. Obviamente, a morte era o primeiro motivo (CALDAS, 1950, pp. 14-16).

Até o início da mobilização e os preparativos para o envio dos militares brasileiros para a Itália, pouco ou quase nada havia mudado em relação à forma como o Exército tratava o seu sistema de alimentação. Em resumo, seus cardápios eram pouco variados, com um sistema de padrão único de alimentação, com a constante realização da “economia de rancho²”, aliados aos precários conceitos de higiene aplicados à armazenagem, ao transporte e à confecção dos alimentos e sem o preparo técnico dos cozinheiros nas unidades militares.

Alimentação nos Navios

Os primeiros pracinhas, como eram chamados os militares da FEB, começaram a embarcar para a Itália no navio de transporte de tropas estadunidense *USS General W. A. Mann* em 29 de junho de 1944. Com o navio ainda atracado no cais do Rio de Janeiro, a concepção dos nossos soldados sobre alimentação foi totalmente modificada. Isto porque os alimentos que consumiram a bordo eram bem diferentes daqueles com os quais estavam acostumados a receber no período de treinamento em terra. Logo na primeira refeição, a tropa foi oficialmente apresentada à alimentação agridoce norte-americana, contrário ao gosto predominantemente salgado das refeições brasileiras, sobretudo no almoço e no jantar. Posteriormente, já em terras italianas, essa alimentação a bordo dos navios foi substituída por outra, com cardápios mais fartos e variados, porém, também não muito atrativa para os soldados brasileiros.

Dentro do navio, após a alvorada, todos os brasileiros entravam em uma enorme e lenta fila em direção ao refeitório para realizar a primeira refeição do dia. Essa fila, no primeiro dia, durou mais de três horas, até que todos os soldados se servissem. Com o passar dos dias, esse tempo foi se reduzindo. Na primeira refeição, os soldados tiveram um cardápio farto, porém incomum para os moldes brasileiros. A tripulação do *USS Mann* distribuiu aos militares da FEB, na primeira refeição, ovos cozidos, fatias de pão branco de forma, salsichas, leite, mingau e maçãs.

A segunda e última refeição do dia (para a maioria dos tripulantes) apresentou como itens do cardápio: salsicha, vagem, batata inglesa, conserva de morango, pão, manteiga, leite e café. Foi nesse momento que surgiu a grande decepção dos brasileiros, principalmente para os cariocas, em relação à alimentação norte-americana: a falta do arroz e feijão, especialmente, na segunda refeição do dia (ANDRÉ, 2007, p. 118).

Durante o deslocamento do navio, ainda em águas nacionais, esses expedicionários passaram a sentir os primeiros sintomas do enjoo marítimo, causado pela ação das ondas sobre a embarcação. Os enjoos, seguidos por vômitos constantes, transformaram os alojamentos, corredores e todos os demais locais onde estivessem os brasileiros em área de sofrimento.

As consequências foram tão devastadoras que alguns soldados mal conseguiram se levantar da cama praticamente durante toda a viagem. Os únicos alimentos que os “febianos” ainda toleravam eram algumas frutas, normalmente laranjas e maçãs, que alguns companheiros conseguiam apanhar no refeitório.

Os compartimentos onde os soldados foram acomodados eram quentes, abafados e claustrofóbicos. Em alguns deles, próximos da cozinha, eles ainda conviviam com o constante odor adocicado emanado da confecção dos alimentos, o que ocasionava sofrimento ainda maior para os “mareados”.

As reclamações sobre o sabor da alimentação servida a bordo eram constantes, seja por falta de sal, seja por falta de temperos nacionais, como cebola e alho ou, simplesmente, pelo sabor agridoce, tão característico da comida norte-americana. Além disso, o arroz e o feijão eram motivos de crítica, pois o arroz, quando aparecia no cardápio, tinha a consistência de papa e o feijão, quando muito, era servido na forma de salada.

Para atender à necessidade de alimentação de todos os embarcados, foi necessário reforçar a equipe de cozinha do navio norte-americano com soldados brasileiros. Esses militares de serviço, assim como os designados para realizarem outras tarefas internas no *USS Mann* (faxina, policiamento,

guarda etc.) receberam o apelido de “forçados”. Os demais eram chamados de “turistas”, porque, teoricamente, apenas apreciavam a viagem transatlântica. Os “forçados” recebiam três refeições por dia e os demais, apenas, duas refeições (ANDRÉ, 2007, p. 120).

Além do número de refeições diárias, havia outras restrições, como o consumo de apenas uma porção de sobremesa por pessoa, que normalmente era uma fruta. Aliás, essa proibição gerou uma das primeiras expressões em inglês que se generalizou entre os pracinhas durante todo o período em que estiveram na Itália — *no more*³. Essa era a resposta constante e inalterada prestada pelos marinheiros norte-americanos quando um pracinha tentava repetir sua cota de fruta no refeitório.

Hamilton José do Patrocínio, integrante da FEB, manifestou, em seu diário, sua total insatisfação com o sabor da alimentação e chegou a insinuar que a má preparação dos alimentos era proposital.

A alimentação continua péssima, com a agravante de ser pouca, sem sal, sem tempero e sem açúcar. É o caso de perguntar: o que fazem estes filhos da ***! dos brasileiros que trabalham na cozinha? Já sei! Tiram o deles e o resto que se fume. É o nosso caso! Enfim, como soldado brasileiro, tenho de resignar-me, porque na guerra, ou melhor, nos campos de batalha, a coisa, pelo visto, vai ser pior. A propósito: dizem que o leite é o melhor e mais completo alimento, dadas as suas qualidades, mas não concordo nem suporto este leite de bordo. Será leite de camela? ou de égua? Não suporto, também, o café, o mate, a manteiga e os ovos cozidos que nos dão. Além de tudo, o miserável cheiro da cozinha é de matar qualquer um. (PATROCÍNIO, 2007, pp. 133-134).

A falta do feijão na alimentação diária era tão significativa que, no quarto dia de viagem do 2º escalão de embarque, os alto-falantes do navio anunciaram, em português, que o general Cordeiro de Farias havia autorizado a abertura de sacos de feijão, oriundos do Brasil, para serem consumidos no navio. Esse anúncio acarretou uma euforia geral nos pracinhas, mas, ao ser servida a refeição tão esperada, ocorreu uma enorme decepção. O feijão confeccionado pelos cozinheiros norte-americanos era sem caldo, sem tempero e com um peculiar sabor adocicado. A rejeição ao prato foi total..

A dificuldade para se adaptar ao padrão norte-americano de confeccionar os alimentos fez com que os soldados lembrassem saudosamente da alimentação servida nos ranchos dos quartéis no Rio de Janeiro e tão criti-

cada pela sua má qualidade e falta de zelo na preparação, como o picadinho “babento” de quiabo, o feijão aguado, o remexido cheio de gordura e arroz grudado (PATROCÍNIO, 2007, p. 128).

Um fato inusitado causado pela inadaptação com a comida e os efeitos das ondas do mar foi o surgimento de um comércio ilegal de frutas, entre os brasileiros, que as apanhavam no refeitório, durante as refeições, e as vendiam para os que não conseguiam se alimentar com a comida oferecida no navio. Uma simples maçã chegava a valer Cr\$ 20,00 (vinte cruzeiros), o que equivalia ao preço de uma camisa social na época.

Os problemas com a alimentação do primeiro escalão persistiram até o desembarque em Nápoles, após 15 dias de deslocamento pelo oceano Atlântico. Os outros quatro escalões de embarque zarparam, posteriormente, para a Itália, seguindo os mesmos procedimentos adotados pelo primeiro escalão e, por sua vez, com os mesmos problemas em relação à alimentação.

Apesar das constantes reclamações sobre a alimentação, alguns militares brasileiros apresentaram pontos de vista diferentes. Alguns se adaptaram tão bem ao navio e à alimentação que chegaram a engordar 8 Kg durante a viagem (CARVALHO, 1998, pp. 104-105).

Alimentação em solo italiano

O segundo e o terceiro escalões de embarque⁴, que se deslocaram juntos do Rio de Janeiro em direção a Itália, chegaram a Nápoles no dia 6 de outubro, juntando-se ao primeiro escalão pouco depois, completando-se, assim, a 1ª DIE.

Nesse período, a FEB foi incluída no sistema de logística do V Exército Norte-Americano (V Ex NA). Desse modo, o fornecimento diário da alimentação continuou a cargo dos norte-americanos, por meio de bases de apoio aliadas instaladas no sul da Itália. A retirada das rações para consumo dos soldados brasileiros era realizada nas bases norte-americanas e no Depósito de Suprimento da FEB, que se encontravam até 300 quilômetros à retaguarda da zona de combate dos brasileiros.

Em média eram transportadas 45 toneladas de alimentos por dia, envolvendo aproximadamente 18 caminhões. As rações eram solicitadas ao escalão superior, normalmente, para serem consumidas três dias à frente.

O Depósito de Suprimento da FEB era uma instalação adaptada ao sistema de logística do Exército dos Estados Unidos em campanha. Ele foi

criado com a finalidade de estocar alguns itens alimentícios específicos do Brasil, como feijão, arroz, farinha de mandioca, café etc. Esses itens seguiam para a Itália nos porões dos navios que transportavam os soldados brasileiros.

Características das rações

As tropas brasileiras tiveram contato com os mais diversos tipos de rações norte-americanas (NA), como as tipo “A”, “B”, “C”, “D”, “K”, “10 em 1” e as rações especiais, como as de unidades de serviço italianas, as francesas, as muçulmanas, as de prisioneiros de guerra e as de civis nativos.⁵

QUADRO 1
Características das Rações Norte-Americanas

RAÇÃO TIPO	CARACTERÍSTICA
“A”	Ração de campanha que mais se assemelhava à alimentação utilizada em tempo de paz. Apresentava uma grande variedade de itens, entre eles gêneros congelados.
“B”	Ração de campanha quase idêntica à ração “A”, com mais de 100 gêneros distintos, sendo substituídos os gêneros de difícil conservação por outros equivalentes, conservados comumente em latas.
“C”	Ração de reserva usada em determinadas situações de emergência, quando não era possível a utilização da ração “B”. Era composta por seis latas hermeticamente fechadas, podendo ser ingerida quente ou fria.
“D”	Embora chamada de ração de reserva, era um suplemento, porém na prática, era consumida como ração. Era uma espécie de “barra de chocolate” com 1.800 calorias.
“K”	Ração de reserva bem leve e compacta, que podia ser armazenada durante longo tempo, podendo ser ingerida quente ou fria sem perda apreciável do sabor.
“10 EM 1”	Consistia em uma ração em quantidades suficientes para dez homens durante um dia, composta por uma ração “K” e duas rações “5 em 1”, essa ração consistia em alimentos enlatados, evaporados e desidratados. O valor nutritivo, por homem, variava de 3.400 a 4.100 calorias.

Fonte: Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB.

Na maior parte do período em que a FEB atuou na Itália, a alimentação fornecida foi a ração “B”, confeccionada nas cozinhas das unidades militares e servidas quente aos soldados. Porém, em determinadas situações, os soldados eram obrigados a se alimentarem de rações de reserva, o que não era de agrado da tropa. Se essa ração tivesse que ser consumida fria, a rejeição aumentava ainda mais, visto que passavam por um dos mais rigorosos invernos na Europa, com temperaturas que chegaram aos 15 graus Celsius abaixo de zero na área de combate da FEB em dezembro de 1944.

Uma característica interessante apresentada pelos norte-americanos, ao longo de toda a campanha na Itália, foi o cuidado com o fornecimento do pão. Esse item era entregue para todas as tropas aliadas, seja na retaguarda ou na frente de combate. O pão era produzido por padarias móveis, em formas retangulares, e utilizava como base para a massa a farinha branca de trigo, similar ao produzido no Brasil, muito apreciado pelos pracinhas, com destaque para os cariocas (MENDES, [19-], p. 270). Esse formato de pão teve grande aceitação, tanto que, no inverno de 1944/1945, por motivos de reestruturação logística, as padarias norte-americanas foram substituídas pelas britânicas, que produziam os pães em formas circulares. Embora o preparo e o tipo de pão fossem os mesmos do fornecido pelas padarias norte-americanas, as unidades brasileiras fizeram críticas em relação a essa mudança e pediram que retornasse ao formato retangular. Na realidade, essa solicitação tinha como motivação a maior facilidade em repartir o pão do que qualquer outro motivo.

Modificações exigidas pela tropa brasileira

A alimentação da tropa foi motivo de preocupação durante todo o período que durou a campanha. O comando da FEB e os órgãos norte-americanos de suprimentos estiveram empenhados na procura de uma solução adequada para os problemas ligados à adaptação da alimentação.

Na tentativa de procurar formas de eliminar ou reduzir os pontos de insatisfação com a alimentação, o comando da FEB determinou a realização de pesquisas sobre a opinião dos soldados em relação à alimentação fornecida.

Desse modo, foram listadas as prováveis causas de inadaptação à alimentação em cinco pontos: a quantidade dos gêneros, a qualidade, a distribuição da alimentação, o paladar da ração de reserva e a confecção da ração.

Analisando somente o último item, verificou-se que a deficiência na confecção das rações estava ligada a diversos fatores que, juntos, causaram um grande número de reclamações por parte da tropa brasileira.

O primeiro desses fatores consistia na falta de conhecimento técnico dos cozinheiros em confeccionar os alimentos da maneira correta, seguindo os padrões norte-americanos. Outro fator era o baixo nível educacional desses cozinheiros (existia um alto índice de analfabetos), que, por diversas vezes, não tinham condições de calcular as conversões de peso e volume necessárias e, ainda, de realizar as operações matemáticas mais simples, o que os levava a confeccionar a alimentação por meio do sistema empírico ou por tentativa e erro, o que causava profundos dissabores aos comensais das unidades.

Em consequência das informações fornecidas na pesquisa, brasileiros e norte-americanos apresentaram certo consenso sobre os itens que deveriam ser substituídos e realizaram uma proposta de mudança nas rações⁶. Curiosamente, foi informada, também, de modo geral, a necessidade de mais abridores de lata para que se pudesse abrir a ração de emergência “C”, pois vinha apenas um por ração.

Fato interessante envolvendo esse abridor era o elevado número de acidentes ocasionados pelo seu mau uso, acarretando em infecções nos cortes e na internação dos soldados⁷. Outro fator causador de baixas foi a intoxicação acarretada pela ingestão da ração “C”, após ultrapassar uma hora de sua abertura, fato pouco comum entre as tropas norte-americanas.

Ademais, o comando da FEB solicitou aos órgãos de suprimento norte-americanos a suspensão do fornecimento de manteiga de amendoim, manteiga em conserva, feijões e beterraba; a redução de suco de tomate, mostarda e pimenta; e o acréscimo no volume de manteiga fresca e de leite em conserva⁸, além da substituição de outros itens, como o café, que era em flocos e não moído, ou seja, os soldados tomavam “chá de café”.

O comando da FEB solicitou, também, ao escalão superior no Brasil, a troca de alguns artigos nacionais por outros de melhor qualidade (cigarro) e o aumento da dotação de outros artigos (arroz e feijão), que se encontravam em estoque na Itália⁹.

Apesar de todas as dificuldades, não era incomum verificar que, em acampamentos próximos, no qual vigorava o mesmo cardápio, uma refeição se apresentava saborosa e atrativa, enquanto em outro acampamento, a alimentação se apresentava com aspecto pouco atrativo, chegando a causar recusa por parte da tropa.

Regime de alimentação misto

Uma possível solução para os problemas de adaptação seria a implantação de um regime de alimentação misto, ou um regime totalmente nacional, porém isso esbarrava na dificuldade em se conseguir fazer chegar à Itália os gêneros brasileiros em quantidade suficiente. Em contrapartida, havia uma grande facilidade em receber os artigos norte-americanos, que sempre se encontravam à disposição.

Apesar das dificuldades, o comando da FEB determinou o fornecimento dos gêneros brasileiros como reforço (suplemento) à ração NA. O fornecimento desses itens sofreu constantes modificações, ora aumentando quantidades de alimentos ora diminuindo-as, em função do nível de estoque ou por imposições táticas¹⁰.

Apesar das reclamações sobre os gêneros e as rações fornecidas pelos norte-americanos, os pracinhas não perdiam o espírito de brincadeira que tanto caracterizava o soldado carioca e logo apelidaram diversos itens do suprimento, como o *cornedbeef* (uma espécie de conserva de carne de boi em salmoura) que era chamado de “carne de cachorro”; o damasco dessecado, de “orelha de mico”; o *grapefruit*, de “cara feia” e os biscoitos, de “*dog biscuits*”, e quando mudava o modo de preparo do *cornedbeef*, sempre um gaiato gritava: “a carne de cachorro mudou de uniforme, cuidado!” (MENDES, [19-], p. 273).

Os gêneros oriundos do Brasil, embora fossem de agrado da tropa, apresentavam sérios problemas de armazenagem, pois eram recebidos nos depósitos brasileiros e nas unidades, por vezes, molhados e mofados, já que eram acondicionados em sacos de aniagem que se fragilizavam com a umidade e se partiam com grande facilidade. Os materiais empregados para a confecção das embalagens dos produtos nacionais também dificultavam sua distribuição para os soldados, pois umedeciam e tinham aspecto estranho¹¹.

Em documentos oficiais da FEB, pode-se verificar algumas deficiências das embalagens nacionais:

As embalagens dos gêneros brasileiros eram muito precárias e apresentam aspecto desagradável. O açúcar, o sal e a farinha de mandioca umedecem com facilidade; o arroz e o feijão acondicionados em sacos de aniagem que se partem com facilidade e o cigarro está exposto à infiltração de água pelas frestas da caixa, assim como o mate. Além de

essas embalagens serem anti-higiênicas, apresentam ainda grande dificuldade no transporte e subdivisões por serem embaladas em sacos de 60 Kg¹² (AHEX, 1944).

A situação se tornava ainda pior quando se comparava a qualidade das embalagens brasileiras com as norte-americanas, pois os seus produtos possuíam excelentes embalagens e podiam ser estocados ao ar livre, durante um longo período, sem se deteriorarem.

Segundo Biosca (1950, p. 204), quando a FEB estava com seu efetivo máximo, em março e abril de 1945, o regime de alimentação misto chegou à base de 90% de víveres norte-americanos e 10% brasileiros.

Os cozinheiros, as cozinhas e a higiene.

A situação do cozinheiro na FEB realmente merece uma atenção especial, pois essa especialidade no Exército era tradicionalmente relegada a segundo plano, já que, desde a sua criação, a figura do soldado de rancho era desvalorizada, fazendo com que os comandantes enviassem para o setor de subsistência (alimentação) os piores soldados dos batalhões.

Durante a organização da FEB, ainda no Brasil, procurou-se preparar melhor os cozinheiros, principalmente porque iriam trabalhar com um novo tipo de fogão, o Fogão de Campanha *Field Ranger M-1937*, de origem norte-americana. Assim, foi criado, em outubro de 1943, o Curso de Cozinheiro¹³, porém foi dada ênfase apenas ao manuseio do novo equipamento e à preparação da alimentação com gêneros brasileiros.

A consequência desse procedimento foi a formação de cozinheiros sem o devido preparo para a confecção da alimentação com os itens que iriam receber na Itália. O recebimento dos gêneros (ração tipo “B”) foi uma experiência nova para a maioria dos cozinheiros, transformando a preparação diária dos alimentos em um laboratório de teste e aprendizado.

A partir do momento em que se iniciou a confecção da alimentação com os gêneros NA, os comandantes puderam perceber a inabilidade de alguns cozinheiros e a consequência da pouca atenção que eles próprios haviam dado a esse setor.

O comandante do 9º Batalhão de Engenharia constatou que todos os seus cozinheiros eram analfabetos ou desconheciam as operações básicas da aritmética, de modo a não conseguirem realizar anotações simples e

calcular as devidas quantidades de ingredientes necessários para preparar alimentação para um grande número de pessoas. Por esse motivo, solicitou ao comando da FEB a substituição de todos os cozinheiros de seu Batalhão¹⁴.

Como resultado da inabilidade dos cozinheiros formados no Brasil, foi criado, na Itália, um curso para adaptação dos cozinheiros. Esse curso recebeu a denominação de Curso de Arte Culinária¹⁵. O curso foi frequentado por 150 cozinheiros brasileiros e tinha a duração de 20 dias. O seu corpo de instrutores era composto por brasileiros e norte-americanos. As instruções permitiram que os cozinheiros tivessem conhecimento dos corretos processos de preparo dos alimentos e acesso às receitas norte-americanas que detalhavam a confecção das rações com seus gêneros.

Segundo Willian Waack, os norte-americanos afirmavam que as reclamações referentes à alimentação, por parte dos brasileiros, ocorriam porque os nossos cozinheiros utilizavam os ingredientes de uma refeição em outra e vice-versa, acarretando problemas na confecção das refeições (WA-ACK, 1985, p. 137). Ubirajara Mendes concorda com Waack, uma vez que “o soldado brasileiro nunca se preocupava com a ordem das refeições” (MENDES, [19-], p. 271).

Já sobre os equipamentos, os fogões de campanha *Field Ranger M-1937*, fornecidos à FEB pelos norte-americanos, funcionavam a base de gasolina e eram tecnologicamente avançados quando comparados aos fogões à lenha utilizados pelo Exército Brasileiro no início da década de 1940. Os fogões de campanha nacionais eram, tradicionalmente, fumacentos e pouco seguros, pois a fumaça facilitava sua localização pela artilharia inimiga, além de serem pouco higiênicos. O fogão M-1937 permitia que fossem preparadas as refeições para as tropas a menos de 500 metros da linha de frente, algo impossível de ser realizado com os antigos fogões de campanha em função da fumaça que produziam.

A higiene é um fator importante nos dias de hoje, mas, na época, embora os brasileiros soubessem de sua necessidade, não era dada grande ênfase. As noções básicas que temos hoje são bem diferentes das que existiam na década de 1940, em que mais de 68% da população vivia em área rural e o nível educacional do brasileiro era baixo, quando comparado com o nível de escolaridade apresentado pelos norte-americanos.

Podemos resumir a noção de higiene que o Exército Brasileiro possuía por meio do relato do expedicionário Xavier de Andrade, quando narra a forma de limpeza das marmitas dos cadetes da Escola Militar de Realengo: “geralmente eram ‘limpas’, esfregando-se nelas farinha, areia, água e

terra. Esse costume era visto com naturalidade pelos comandantes e pelos médicos”(FERREIRA JUNIOR, 2005, p. 21).

A tropa brasileira, desde que chegou à Itália, passou a empregar o sistema norte-americano de lavagem de marmitas, que consistia em três latões de água fervendo, o primeiro com água e sabão, o segundo com água e um desinfetante não venenoso e o terceiro com água pura para o enxágue do utensílio. Este simples procedimento impressionou os oficiais e os soldados, pois evitava os constantes desarranjos intestinais que ocorriam nas tropas do Brasil.

Além disso, as cozinhas deveriam ser teladas para evitar a presença de insetos e os latões contendo água quente e produtos de limpeza para os utensílios individuais de rancho deveriam ficar próximos dos refeitórios.

Apesar das constantes cobranças e inspeções por parte dos norte-americanos, as nossas tropas tinham grande dificuldade em conseguir cumprir as normas de higiene estabelecidas.

O Coronel Marques Porto, Chefe do Serviço de Saúde da FEB, em seu relatório, justificou os problemas de adaptação dos brasileiros ao sistema de higiene imposto em função da deficiência educacional dos nossos soldados, uma vez que não haviam recebido esse tipo de noção de higiene em sua infância.

Considerações finais

Como conclusão, pode-se admitir que a imposição do tipo de alimentação baseada nos hábitos alimentares da população norte-americanas, diferente dos costumes alimentares dos pracinhas, causou, em uma fase inicial, um impacto negativo no moral e no ambiente psicossocial da tropa brasileira, pela falta de adaptabilidade à alimentação fornecida e à forma de preparação. Porém, com o aperfeiçoamento das técnicas de preparo, as adaptações que surgiram e o aprimoramento de nossos cozinheiros, as dificuldades foram sendo superadas e esse fator negativo foi reduzido gradativamente até o final da Segunda Guerra Mundial, em maio de 1945.

Quando a FEB retornou para o Brasil, em meados de 1945, obviamente, suspenderam-se os carregamentos de suprimento de alimentação que, até aquele momento, era fornecido pelos norte-americanos. Surgiu, nessa fase, um novo impacto para os pracinhas, só que agora de uma forma invertida. Isso, porque os nossos expedicionários haviam se acostumado a receber

uma alimentação de boa qualidade, balanceada e confeccionada com bons padrões de higiene e limpeza. Desse modo, conforme afirma Mendes ([19-], p. 269), não foi de se espantar a indignação dos militares febianos quando voltaram a lhes servir o velho “jabá mal-cheiroso” e o “feijão bichado”.

Assim, esse entrechoque cultural propiciou aos nossos pracinhas a experiência da alimentação no combate moderno e contribuiu não somente para a mudança na estrutura e na doutrina militar, como também houve um esforço para a melhoria na armazenagem, no preparo e na distribuição dos alimentos nos quartéis brasileiros.

Notas

1 Dentre os 25.445 militares convocados para participar da FEB, 49% pertenciam às graduações de soldado com menos de dois anos de treinamento; fato que contribuiu para as dificuldades de adaptação aos costumes na área das operações militares no norte da Itália (SALAFIA, 2016).

2 A economia de rancho era a redução, ora na qualidade dos gêneros adquiridos, ora na quantidade desses gêneros e às vezes em ambas as formas, de modo a permitir uma economia financeira nos gastos com alimentação. Com essa economia, o comando da unidade poderia utilizar esse recurso em outras atividades, por vezes não relacionadas à alimentação.

3 Como os militares brasileiros de baixa graduação (cabos e soldados) não tinham a educação básica na língua inglesa, o termo — que significa “não mais” — transformou-se em uma expressão interna (leia-se “*nô mô*”) (sic) entre os soldados que significava algo inegociável, que não tinha jeito de contornar a situação, qualquer situação que fosse.

4 Além do navio *USS General Mann*, o navio estadunidense *USS General Meigs* também transportou parte das tropas brasileiras que foram para a Itália.

5 Consta do Resumo dos Estudos sobre Rações, Viveres ou Etapas da FEB. Caixaeta 309. FEB-AS. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).

6 Consta das respostas das unidades do questionário do SI sobre a nova ração C. Caixaeta 309-FEB-AS. AHEx.

7 Informação existente no Relatório nº 2 do TC Emanuel Marques Porto, Chefe do Serviço de Saúde. Caixaeta 501 – FEB-AS. AHEx.

8 Consta do Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 21, de 13 de fevereiro, 45 do Cmt da 1ª DIE para o Cmt V Ex NA. Caixa 260, Pasta 03, Subpasta 03, f. 173.

9 Consta do Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Definição das embalagens de viveres e forragens brasileiras. Caixaeta 309.

10 Informação existente no Relatório nº 01, de 31 de janeiro de 1945, do Depósito de Intendência. AHEx.

11 Consta da Definição das Embalagens de Viveres e Forragens Brasileiras. Caixaeta 309

– Acervo FEB-AS. AHEx.

12 Informação existente no Diário do Serviço de Intendência, p. 18. Caixaeta 312 – Acervo FEB-AS. AHEx.

13 Consta do curso criado pela Nota nº 1.234, de 23 de outubro de 1943. Minutas do Min. da Guerra. Outubro de 1943-Livro 3204. AHEx.

14 Informação existente no Ofício nº 257-Sec-9º BE, s/d. Ofícios Ostensivos – Março de 1944-1ª DIE-FEB. Livro 7008. AHEx.

15 Todas as informações encontram-se nas Instruções sobre o Curso de Arte Culinária. Caixaeta 309 – Acervo FEB-AS. AHEx.

Referências bibliográficas

ANDRÉ, Antonio. **O Brasil na II Guerra Mundial e as Comunicações da 1ª Divisão de Infantaria da Força Expedicionária Brasileira — 1944/45**. Rio de Janeiro: HP Comunicação, 2007.

BARONE, J. **1942: O Brasil e sua guerra quase desconhecida**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio. **Anuário Estatístico do Brasil de 1908-1912**, v. 1. Território e População. Editado pela Diretoria Geral de Estatística. Rio de Janeiro: Typographia da Estatística, 1916.

_____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Recenseamento Geral do Brasil, 1940. **Censo Demográfico: população e habitação, série nacional**, v. II. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do IBGE, 1950.

BIOSCA, Fernando Lavaquial. **A Intendência no teatro de operações da Itália**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1950.

CALDAS, Mirandolino. **O posto avançado de neuro-psiquiatria da FEB**, 2ª ed. Rio de Janeiro, 1950.

CARVALHO, Olavo de. **O Exército na História do Brasil**, Volume “República”. Rio de Janeiro: Bibliex, 1998.

CARVALHO, Renato Ramos; KLEIN, Klaus Erich. A doutrina militar americana na II GM. In: COSTA, Sergio Paulo Muniz (Org). **A Força Expedicionária na Campanha da Itália**. Resende: AMAN, 1999.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo:

Global, 2001.

CASTELLO BRANCO, Manoel Thomaz. **O Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1960.

CERQUEIRA, Evangelista C. D.

Reminiscências da Campanha do Paraguai. 1865-1870, Rio de Janeiro: Bibliex, 1980.

FERREIRA JUNIOR, Alcemar. "Voltaram até mais Gordos": Cotidiano e alimentação da Força Expedicionária Brasileira na Itália — 1944-1945. In: **Congresso "Semana do Conhecimento"**, Nova Iguaçu, 2005.

MENDES, Ubirajara. Soldado com fome não briga. In: ARRUDA, Demócrito C. et al. **Depoimentos de Oficiais da Reserva sobre a FEB**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Cobraci Publicações, [19-].

MORAES, João Baptista Mascarenhas de. **A FEB pelo seu Comandante**. Rio de Janeiro: Bibliex, 2005.

PATROCÍNIO, Hamilton José do. Diário do Veterano Sgtº. Hamilton José do Patrocínio. In: ANDRÉ, Antonio. **O Brasil na II Guerra Mundial e as Comunicações da 1ª Divisão de Infantaria da Força Expedicionária Brasileira — 1944/45**. Rio de Janeiro: HP Comunicação, 2007.

RUAS SANTOS, Francisco. Víveres e Rações na Campanha da Itália. **A Defesa Nacional**, n. 397, jun. 1947, ano XXXIV.

SALAFIA, Anderson Luiz. **Breve balanço da participação brasileira na Segunda Guerra Mundial**. Disponível em: <http://www.portalfeb.com.br/breve-balanco-da-participacao-brasileira-na-segunda-guerra-mundial/>. Acesso em: 22/02/2018.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição.

Estudos Históricos, CPDOC/FGV, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/idx_edicoes_anteriores.asp. Acesso em: 02/07/2015.

WAACK, William. **As duas faces da glória: a FEB vista por seus aliados e inimigos**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

Fontes primárias

ARQUIVO HISTÓRICO DO EXÉRCITO. Of. Nº 28 S.I., de 24 fev. 44; Of. Nº 39 S.I., de 17 mar. 44; Of. Nº 55 S.I., de 01 abr. 44, do Cmt da 1ª DIE. Caixa 262, Pasta 01, Subpasta 01, fl. 43, 76 e 104.

ARQUIVO HISTÓRICO DO EXÉRCITO. Of. Nº 430 S.I., de 17 nov. 1944, do Chefe SI. Caixa 261, Pasta 02, Subpasta 03, fl. 119.

ARQUIVO HISTÓRICO DO EXÉRCITO. Of. Nº 55-S.I./S.R., de 28 jan. 1945, do Chefe da S.R. Cl. I-III. Caixa 257, Pasta 07, Subpasta 04, fl. 154.

ARQUIVO HISTÓRICO DO EXÉRCITO. Rações de Reserva. Nota para Bol nº 38 — S.I./S.R. de 06 nov. 44. Caixa 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 209.

ARQUIVO HISTÓRICO DO EXÉRCITO. Resumo dos Estudos sobre rações, víveres ou Etapas da FEB. Caixa 309.

ARQUIVO HISTÓRICO DO EXÉRCITO. Telegramas Diários sobre Arraçoamento da FEB, de 17 Jun. 45. Caixa 262, Pasta 39, Subpasta 01, fl. 01.

Recebido em 02/05/2018

Aprovado em 05/06/2018