

O impacto cultural na alimentação dos soldados da FEB e a logística de suprimento na Itália (1944-1945)

*Fabio da Silva Pereira**

Este artigo visa apresentar uma análise sobre a logística de suprimento e 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” (AFF), 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 sob grande pressão. Isto porque entre os desafios impostos ao contingente brasileiro estavam a participação em uma atividade com acentuado risco de morte e o desconhecimento do novo sistema logístico (o dos Estados Unidos da América² – EUA), além do próprio local de destino – a Itália – onde o clima, a língua e os costumes eram completamente diferentes dos seus. Outro impacto sofrido por esses militares 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

* Major do Serviço de Intendência (AMAN 2000, EsAO 2009). Pesquisador designado pelo EME para o Comando de Artilharia Divisionária da 1ª DE; Mediador Presencial de História do Brasil – UNIRIO; Graduação em História – (UNIRIO, 2014); MBA Executivo Internacional em Logística pela Fundação Getúlio Vargas e pela *Ohio University* (Estados Unidos da América) – (FGV e OU, 2011); Mestre em Administração – (FGV, 2016); Mestre em Educação Militar – (CEP, 2016); e Doutorando em História (UNIRIO). Pesquisador Associado do Centro de Estudos e Pesquisas de História Militar do Exército – CEPHiMEx.

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 é o caso da inserção dos insetos, larvas, rãs, lagartos e ratos, na categoria de alimentos em algumas culturas.

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 assemelhada a 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 mais intenso, 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 (Ibid, p. 10-11). Esse fato permite concluir que existia grande influência cultural advinda de outras regiões do país. O percentual de analfabetos era de 21% e 19% dos imóveis localizavam-se na zona rural (Ibid, p. 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 tupis, 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 mercantes 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 – EUA, 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 a preparação da FEB foram repletas de problemas, desde a seleção do pessoal até o recebimento dos materiais bélicos, que influenciaram negativamente diversas áreas, entre 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:

[...] 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 poustavam no pirão ou no arroz, raramente servido, comendo-as. (CERQUEIRA, 1980, p. 105)

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 tornava, para muitos, em 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, p. 14-6)

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 pouco variados em um sistema de padrão

único de alimentação, no qual os alimentos eram racionados rotineiramente com o contingenciamento orçamentário da “economia de rancho”³, 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 do Exército Brasileiro.

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 estadunidenses *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 que 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. No entanto, a alimentação em Nápoles também não era muito atrativa para os soldados brasileiros.

Dentro do navio, a rotina também não era das mais fáceis. 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, levou mais de três horas para que os soldados pudessem se

servir. Com o passar dos dias, esse tempo foi se reduzindo. Na primeira refeição, os soldados tiveram um cardápio farto para os costumes estadunidenses, 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 conseguiam 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 pegar no refeitório.

Os compartimentos onde os soldados foram acomodados eram quentes, abafados e claustrofóbicos. Em alguns desses compartimentos, 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 agri-doce, 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 a necessidade da 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, 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*⁴. 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 che-

gou a insinuar que a má preparação dos alimentos era proposital.

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 criticada 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 pegavam 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, p. 104-5)

A logística de suprimento na FEB

As transformações sentidas pelo contingente brasileiro no contexto doutrinário mereceram a atenção de todos os escalões da FEB. A primeira mudança foi o fluxo logístico para se chegar à linha de frente. Documentos de classificação sigilosa dos EUA abordam o papel da Seção de Base Peninsular (*Peninsular Base Section – PBS*) no front italiano. Nesse documento ultrassecreto na época foram listados os itens críticos de suprimento, dentre os quais se destacam a madeira e os pneus (PBS, 1944, p. 19-21). Isso implicou em um revezamento das modalidades de transporte desde a chegada da FEB em Nápoles.

No deslocamento de 350 quilômetros para Tarquínia, a PBS iniciou a ordem de deslocamento com uma marcha a pé de 10 quilômetros até a estação de trem, onde eram embarcados o material e os equipamentos a um limite de 1.200 homens por viagem e uma média de quatro viagens por dia. Após o desembarque em Litoria, o transporte era por caminhões e por sistema de cabotagem, garantido pela *Land Craft Infantry* (CAMPOS, 1947, p. 20-25). Nesses deslocamentos, a disciplina com o cumprimento dos horários e o conhecimento dos oficiais com

o conhecimento do itinerário. 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 base de suprimento da FEB, esperada para garantir o adequado fluxo logístico e o acompanhamento desse deslocamento, não ocorreu. Segundo o relatório final sobre a logística nas Forças Armadas dos EUA, *World War II was the first war in our history in which there were no major failures in supply* (CMH, 1993, p.24). 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, fazendo parte do escalonamento logístico do suprimento de Classe I (classe “um” – alimentação) do V Ex NA. O Serviço de Intendência (SI) faz parte do Estado-Maior Especial e atuou como órgão informativo do Comando, dentro de sua especialidade (CAMPOS, 1946). Colaborou, através da quarta seção (logística), na decisão do Comando da FEB e acionou diretamente o emprego dos serviços, por meio das Seções de Suprimentos e Transporte. Estes possuíam cerca de 50% dos caminhões 2 ½ toneladas (378) disponíveis para toda a FEB. (BIOSCA, 1950, p. 122)

O SI tornou-se completo com a chegada do segundo e do terceiro escalões de embarque⁵,

que se deslocaram juntos do Rio de Janeiro em direção a Itália. Esses dois contingentes chegaram a Nápoles no dia 6 de outubro, juntando-se ao primeiro escalão pouco depois, completando-se, assim, a 1ª DIE.

O Depósito de Suprimento da FEB consistiu em 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.

As quatro fases do apoio logístico brasileiro podem ser resumidas da seguinte forma:

“A 1ª fase ofensiva, iniciado em 12 set 44, com a organização de um Grupamento Tático, e encerrado em 30 de Out seguinte, quando da conferência do PASSO DE FUTA”. Esse grupamento tático (GT) era subordinado ao IV Corpo de Exército, sob a denominação de 6º *Combat Team*. A 2ª fase (13 Out 44) o SI foi reagrupado, reunindo-se os elementos que tinham constituído o SI do 1º Escalão (com os quais se tinha organizado o GT) aos elementos que acabavam de chegar com o 2º Escalão. Desta forma o SI começou a operar com a totalidade dos seus meios. A partir de 15 de novembro 44, a Divisão de Infantaria (DI) passou a se reabastecer em um Depósito do V Ex em Pistóia. O Carregamento das viaturas das subunidades (SU) de serviço (Sv) também se dava em Pistóia. Neste período até 24 de novembro, o Escalão Recuado do SI estava se deslocando da região de Pisa para Pistóia e o Escalão avançado alcança Valdibura a 26 Km a frente de Pistóia sobre a Estrada 64 e após Porreta-Terne a 32 Km ao norte de Pistóia. Porreta-Terne foi o local de estacionamento das SU de Sv de Nov 44 ao começo de abril 44.

Na 3ª fase 01 de abril a Seção de Suprimento Classe I e III e o seu Posto de Distribuição

estacionaram em Pamperso. Neste local foi construída, pelo Svde engenharia, uma área para os comboios de 8.000 mt² com pavimento de pedra britada e rasgou mais uma estrada, além da existente. Em 03 de abril a Ch SI, a SeçTransp e o PelVtr Cia I (disp 4ª Seç DIE) avançaram 25 Km, de Le Pieve para Panigaledi Sopra na região de Lisano. Neste período avançaram para Pamperso os órgãos do SI que estavam desde novembro de 44 em Pistóia, junto ao quartel-general recuado da DI. Entre eles se encontravam a SeçAdm e a Cia Int.

Na 4ª fase - A partir do dia 29 a missão do IV Corpo de Exército NA era capturar Piacenza, e a DI iria proteger o flanco esquerdo. O eixo de progressão da logística da DI se dará pela via Emília. Alguns dias após 09 de maio, a Chefia do SI avançou para Alessandria e os meios do SI se concentraram em Voghera. O SI começou a recolher o equipamento das Unidades e devolver aos órgãos americanos. Missão do SI neste período, recolher o material das subunidades e entregar nos Depósitos da PBS. (BIOS-CA, 1950, p. 106)

O desenvolvimento das ações mostrou a capacidade de adaptação aos diferentes contextos operacionais, desde a fase estacionária no rigoroso inverno mais frio do século até então (final de 1944 – início de 1945), até a fase da perseguição (abril de 1945), onde a mola logística distendeu-se percorrendo a esteira dos militares em primeiro escalão.

Características das rações

As tropas brasileiras tiveram contato com os mais diversos tipos de rações NA, como as tipo “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.⁶

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 de ração, porém na prática, era consumida como ração. Era uma espécie de “barra de chocolate” com 1.800 calorias.
“E”	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.

Quadro 1 - Características das Rações Norte-Americanas.
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.

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 apresentadas, brasileiros e norte-americanos apresentaram certo consenso sobre os itens que deveriam ser substituídos e realizaram proposta de novas rações⁷. 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 e as condições de higiene e até meteorológicas restringiam o uso da faca de trincheira para aquela finalidade.

Fato interessante envolvendo esse abridor era o elevado número de acidentes ocasionado pelo seu mau uso, ocasionando infecções nos cortes e a internação dos soldados⁸. 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 conserva⁹, 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 encontrava em estoque na Itália.¹⁰

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 as diminuindo, em função do nível de estoque ou por imposições táticas¹¹.

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 as bolachas (biscoitos, grifo nosso), 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 estranho.¹²

Em documentos oficiais da FEB, podem-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 Kg”.¹³ (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.

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 entreechoque 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. 

Referências

- 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 Directoria Geral de Estatística. Rio de Janeiro: Typographia da Estatística, 1916.
- _____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Recenseamento Geraldo.
- 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 neuropsiquiatria da FEB**, 2ª ed. Rio de Janeiro, 1950.
- CAMPOS, Aguinaldo José Senna. **A 4ª Seção na Campanha da Itália**. Rio de Janeiro: A Defesa Nacional, 1947.
- CARVALHO, Olavo de. **O Exército na história do Brasil**, Volume “República”. Rio de Janeiro: BIBLIEx, 1998.
- CARVALHO, Renato Ramos; KLEIN, Klauss Erich. A doutrina militar americana na IIGM. 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.
- CMH. **Logistics in World War II**: final report of the ARMY Service Forces. Washington: Center of Military History, 1993.

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.

PBS. **Administrative Order**: All G-4 Supply Memorandums are included. With the exception of these rescinded and TOP secret memorandums. Secretaria de Estado dos EUA: US ARMY, 1945.

RUAS SANTOS, Francisco. **Viveres 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-guerramundial/>. 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.

Notas

- ¹ Dentre os 25.445 militares convocados para participar da FEB, 49% (quarenta e nove por cento) 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 O Brasil tinha passado por mais de 20 anos de influência da doutrina militar francesa e, repentinamente, teve que se readequar ao complexo aparato logístico norte-americano.
- ³ 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.
- ⁴ 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 mó”) (sic) entre os soldados como algo inegociável, que não tinha jeito de contornar a situação, qualquer situação que fosse.

- ⁵ Além do navio USS General Mann, o navio estadunidense USS General Meigs encarregou-se do transporte das tropas brasileiras nos quatro escalões da FEB.
- ⁶ Consta do resumo dos estudos sobre rações, víveres ou etapas da FEB. Caixa 309 – FEB-AS. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).
- ⁷ Consta das respostas das unidades do questionário do SI sobre a nova ração C. Caixa 309 – FEB-AS. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).
- ⁸ Informação existente no Relatório nº 2 do TC Emanuel Marques Porto, Chefe do Serviço de Saúde. Caixa 501 – FEB-AS. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).
- ⁹ Consta do Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 21, de 13 fev. 45 do Cmt da 1ª DIE para o Cmt V Ex NA. Caixa 260, Pasta 03, Subpasta 03, f. 173.
- ¹⁰ Consta do Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Definição das embalagens de víveres e forragens brasileiras. Caixa 309.
- ¹¹ Informação existente no Relatório nº 01, de 31 de janeiro de 1945, do Depósito de Intendência. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).
- ¹² Consta da Definição das embalagens de víveres e forragens brasileiras. Caixa 309 – Acervo FEB-AS. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).
- ¹³ Informação existente no Diário do Serviço de Intendência, p. 18. Caixa 312 – Acervo FEB-AS. Arquivo Histórico do Exército (AHEx).