

UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO EM HISTÓRIA

DURLAND PUPPIN DE FARIA

**MUDANÇA DE CARDÁPIO E IMPACTO CULTURAL: UM ESTUDO SOBRE
ALIMENTAÇÃO DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA (1944-1945).**

Niterói
2017

DURLAND PUPPIN DE FARIA

MUDANÇA DE CARDÁPIO E IMPACTO CULTURAL: UM ESTUDO SOBRE ALIMENTAÇÃO DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA (1944-1945).

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Brasil da Universidade Salgado de Oliveira – UNIVERSO, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em História do Brasil.

Orientador Prof. Jorge Luiz Prata de Sousa

Niterói
2017

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Universo
Campus Niterói

F224m Faria, Durland Puppim de.

Mudança de cardápio e impacto cultural: um estudo sobre alimentação da Força Expedicionária Brasileira (1944-1945) / Durland Puppim de Faria. - Niterói, 2017. 174 p.

Bibliografia: p. 151-160.

Dissertação apresentada para obtenção do título de Mestre em História - Universidade Salgado de Oliveira, 2017.

Orientador: Dsc. Jorge Luiz Prata de Sousa.

1. Brasil - História. 2. Brasil - História - Campanha da Itália, 1943-1945. 3. Brasil - Exército - Força Expedicionária Brasileira. 4. Guerra Mundial, 1939-1945. 5. Alimentação - Abastecimento - Pessoal militar - Brasil. 6. Nutrição - Aspectos sociais. I. Título. II. Subtítulo: Um estudo sobre alimentação da Força Expedicionária Brasileira.

CDD 981

Bibliotecária: Elizabeth Franco Martins CRB 7/4990

DURLAND PUPPIN DE FARIA

“MUDANÇA DE CARDÁPIO E IMPACTO CULTURAL: UM ESTUDO SOBRE ALIMENTAÇÃO DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA (1944-1945)”

Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Salgado de Oliveira, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em História, aprovada no dia 10 de outubro de 2017 pela banca examinadora, composta pelos professores:



Prof. Dr. Jorge Luiz Prata de Sousa
Professor do PPG em História da Universidade Salgado de Oliveira
(UNIVERSO)



Prof.ª Dr.ª Patrícia Maria da Silva Merlo
Professora da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)



Prof.ª Dr.ª Mary Lucy Murray Del Priore
Professora do PPG em História da Universidade Salgado de Oliveira
(UNIVERSO)

AGRADEÇO a Deus por ter permitido a realização do sonho de trabalhar com algo tão representativo e satisfatório que foi o assunto dessa dissertação, aos meus pais, por me terem dado educação, valores e dedicação na realização dos sonhos, a minha adorada esposa Danieli e filhos Luigi e Lucca, que souberam compartilhar o meu tempo disponível para lazer com as atividades que envolveram a produção desse trabalho, ao professor Doutor Jorge Prata, meu orientador e exemplo profissional, pelo apoio e encorajamento contínuos na realização dessa dissertação. Aos professores, funcionários e colegas do Curso de Pós-Graduação da UNIVERSO, em especial ao Prof. Dr. Carlos Engemann que nos deixou no ano passado e ao major Alcemar Ferreira Junior, do Arquivo Histórico do Exército, pelo apoio institucional e pelas facilidades e orientações oferecidas durante todo o período de pesquisa.

“quando alguém é forçado ao exílio pela conjuntura política ou situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência cotidiana é a comida. É a maneira de mostrar que pertence a outro solo”.

Michel de Certeau

RESUMO

Introdução – O estudo faz uma análise sobre o impacto causado pela mudança dos hábitos alimentares aos militares da Força Expedicionária Brasileira (FEB), oriundos de diversas regiões do país, que combateram na Itália, durante a 2ª GM, no período de 1944 a 1945. Tem área de concentração na “História Social e Política do Brasil” e vinculado na linha de pesquisa “Sociedade, Cultura e Trabalho”. **Objetivo** – Interpretar o impacto causado ao moral e ao estado físico dos integrantes da FEB, pela introdução de um tipo de alimentação estrangeira. **Métodos** – O quadro teórico empregado teve como base a bibliografia e as documentações sobre o assunto. Foi aplicada a teoria indutiva; no campo da dimensão, empregou-se a História Cultural; como abordagem em relação ao tipo de tratamento das fontes, usou-se a História Textual; e em relação ao campo de observação, empregou-se a História Regional e a Biografia. **Resultados** – O padrão de alimentação da época tinha como base o trinômio Feijão-Arroz-Farinha; que era dado grande valor ao volume das refeições; que era comum cinco refeições diárias; que os integrantes da FEB eram majoritariamente oriundos do Sul-Sudeste do País; que os cozinheiros possuíam péssima qualidade técnica; e a higiene era insatisfatória. **Conclusões** - a imposição de um tipo de alimentação diferente dos costumes brasileiros gerou resultados desfavoráveis no moral e na área psicossocial dos pracinhas, porém, influenciou positivamente em seu estado físico, por apresentar uma dieta balanceada e pela sua praticidade.

Descritores: 1. Alimentação. 2. FEB. 3. Hábito Alimentar.

ABSTRACT

Introduction - The study analyzes the impact caused by the change in dietary habits to the Brazilian Expeditionary Force (FEB), from different regions of the country, who fought in Italy during the 2nd GM, from 1944 to 1945. It has a concentration area in "Social and Political History of Brazil" and is linked in the research line "Society, Culture and Work". **Objective** - To interpret the impact caused to the morale and physical condition of the FEB members by introducing a type of foreign food. **Methods** - The theoretical framework employed was based on bibliography and documentation on the subject. The inductive theory was applied; in the field of dimension, Cultural History was used; as an approach in relation to the type of treatment of the sources, the Textual History was used; and in relation to the field of observation, Regional History and Biography were used. **Results** - The feeding pattern of the time was based on the Bean-Rice-Flour trinomium; that the volume of meals was given great value; which was common five meals a day; that the members of FEB were mainly from the South-Southeast of Brazil; that the cooks had very poor technical quality; and hygiene was unsatisfactory. **Conclusions** - The imposition of a type of diet different from the Brazilian customs, generated unfavorable results in the morale and psychosocial area of the small squares, however, had a positive influence on their physical state, due to their balanced diet and their practicality.

Words: 1. Food. 2. FEB. 3. Eating Habits

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Ração no porto.....	61
Tabela 2	Ração em viagem.....	61
Tabela 3	Tabela de Arraçoamento / 1924.....	63
Tabela 4	Tabela de Rações, de Víveres e Forragem / 1932.....	64
Tabela 5	Contribuição dos estados, em praças, para a organização da FEB..	66
Tabela 6	Gêneros brasileiros consumidos pela FEB na Itália.....	75

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Extrato da Ração de Campanha Tipo “B”, Menu nº 1.....	161
Quadro 2	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 1º dia.....	163
Quadro 3	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 2º dia.....	164
Quadro 4	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 3º dia.....	165
Quadro 5	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 4º dia.....	166
Quadro 6	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 5º dia.....	167
Quadro 7	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 6 dia.....	168
Quadro 8	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 7º dia.....	169
Quadro 9	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 8º dia.....	170
Quadro 10	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 9º dia.....	171
Quadro 11	Cardápio nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 10º dia.....	172
Quadro 12	Fatores de perda dos itens da ração tipo “B”.....	173
Quadro 13	Consumo de rações do V Exército NA (tropas norte-americanas)....	173
Quadro 14	Rações de origem NA fornecida para tropas de outras nações.....	174

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AHEx	Arquivo Histórico do Exército
BE	Boletim do Exército / Batalhão de Engenharia
BI	Boletim Interno
BIO	Boletim Interno Ostensivo
CEEC	Comissão Encarregada de Estudar Cardápios
CETOM	Comissão de Estudo do Teatro de Operações do Mediterrâneo
Ch	Chefe
Cia	Companhia
Cia Int	Companhia de Intendência
CI I	Classe I, Alimentação
Cmt/Cmte	Comandante
D	Dia
Dep	Depósito
DI	Divisão de Infantaria
DIE	Divisão de Infantaria Expedicionária
DSau	Diretoria de Saúde
E-4	4ª Seção
EB	Exército Brasileiro
EM	Estado-Maior
EUA	Estados Unidos da América
Ex	Exército
FEB	Força Expedicionária Brasileira
H	Homem
hs	Horas
LCI	<i>Landing Craft Infantry</i> - lancha de desembarque
Lend-Lease	Arrendamento
MBS	<i>Mediterranean Base Section</i>
NA	Norte-americano
NMB	Navio mercante brasileiro

Of	Ofício
OM	Organização Militar
PBS	<i>Peninsular Base Section</i>
PDistr	Pontos de Distribuição
QG	Quartel-General
Res	Reservado
RM	Região Militar
SCmt	Subcomandante
SI	Serviço de Intendência
SS	Serviço de Saúde
TO	Teatro de Operações
Ton	Tonelada
Vtr	Viatura
ZA	Zona de administração
ZC	Zona de combate

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1 ALIMENTAÇÃO E OS HÁBITOS BRASILEIROS	24
1.1 Alimentação, comida e refeição	24
1.2 Hábitos alimentares da população brasileira na 1ª metade do Séc. XX.....	35
1.3 Trinômio “Feijão - Arroz - Farinha de Mandioca”.....	42
2 FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA E A ALIMENTAÇÃO	51
2.1 Formação da FEB	51
2.2 Alimentação da tropa antes da formação da FEB.....	59
2.3 Alimentação na preparação da FEB	68
3 O IMPACTO DA MUDANÇA ALIMENTAR	77
3.1 Alimentação nos navios	77
3.2 Alimentação em solo italiano.....	84
3.2.1 <i>O Sistema logístico para a FEB</i>	89
3.2.2 <i>Suprimento, distribuição e escalonamento</i>	91
3.2.3 <i>Características das rações</i>	96
4 MODIFICAÇÕES NECESSÁRIAS	102
4.1 Modificações exigidas pela tropa brasileira.....	102
4.2 Regime de alimentação misto	105
5 COZINHEIROS, COZINHAS E HIGIENE	118
5.1 Cozinheiros	118
5.2 Materiais de cozinha	123
5.2.1 <i>Origens das cozinhas de campanha</i>	123
5.2.2 <i>Fogão de Campanha Field Ranger M-1937</i>	128
5.3 Higiene	132
5.4 Cozinhas, preparação e distribuição.....	136
CONCLUSÃO	141

INTRODUÇÃO

A alimentação tornou-se objeto de estudo da história nas primeiras décadas do século XX, quando o professor de botânica polonês Adam Maurizio, apresentou seu trabalho sobre o cultivo de vegetais da pré-história até o início da década de 1930,¹ em que fez um paralelo entre a história dos vegetais e das civilizações. Essa obra, posteriormente, influenciou as pesquisas de diversos historiadores da Escola dos Annales, entre eles Lucien Febvre e Fernand Braudel. Esses foram responsáveis pelo surgimento de uma tradição historiográfica com base na temática alimentação e sua história.²

A aproximação desse tema com a Escola dos Annales ocorreu devido à revolução historiográfica surgida em torno dos métodos apresentados por Marc Bloch e Lucien Febvre, que criticavam a história política, dos acontecimentos e do culto às personalidades. Assim, a Escola dos Annales apresentava, como premissa, a produção de uma historiografia baseada em uma história-problema, utilizando novos elementos para entender o passado como, por exemplo, as mentalidades ou o cotidiano.³ Com esse pensamento, Bloch escreveu um ensaio sobre a história da alimentação como parte da obra *Encyclopédie Française* de Febvre, que foi publicada em 1930.⁴

Desse modo, a Escola dos Annales passou a ver a alimentação como um tema de preocupação da sociedade e, como tal, passou a abordá-la como um fenômeno abrangente e global. No entanto, surgiu algo novo, a necessidade de diálogo com outras disciplinas, como a Economia e a Sociologia, que forneceram conceitos e ferramentas essenciais para a compreensão e ampliação da visão de mundo.⁵

Na primeira geração dos Annales, Lucien Febvre dedicou especial atenção a história da alimentação, direcionando parte de suas análises aos padrões da agricultura

¹ MAURIZIO, A. *Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris: Payot, 1932.

² BASSO, R.. O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales. **Revista de História Helikon**, Curitiba, v.2, n.3, p.50-63, 1º semestre/2015. p. 51.

³ WATTS, S. "**Food and the Annales School**" in *Jeffrey Pilcher*. (Editor). The Oxford Handbook of Food History. Oxford: Oxford University Press, 2012. p. 5.

⁴ BURKE, P. **A Escola dos Annales (1929-1989): a Revolução Francesa na historiografia**. Tradução de Nilo Odalia. São Paulo: Editora da UNESP, 1997. p. 60.

⁵ BASSO, 2015, p. 53.

no período pré-moderno, demonstrando preocupação com os problemas relacionados à produção e distribuição dos alimentos em diversas áreas do globo.⁶ Febvre via grande importância no tema, pois estava ligado ao momento presente, e, desse modo, o historiador poderia buscar, junto ao passado, reflexões sobre o problema.

Apesar do destaque dado por Febvre, a alimentação não era tratada como um objeto de estudo propriamente dito. Porém, esse contexto mudou com a segunda geração dos *Annales*, quando Fernand Braudel assumiu a direção da revista *Annales: économies, sociétés, civilisations*, no início da década de 1960.⁷ A partir de então, diversos artigos sobre a alimentação foram publicados na revista, com autoria de renomados historiadores como Robert Phillippe, Jean-Jacques Hemardinquer, Lucien Febvre, Robert Mandrou, Jacques Le Goff, Jean-Paul Aron e o próprio Braudel. É possível observar que seu posicionamento a frente da revista permitiu transformar a alimentação em um campo fértil para a pesquisa histórica.⁸

Braudel, em seus estudos sobre alimentação, empregou a concepção de longa duração, pois observou que as mudanças, quando ocorriam, se processavam de forma lenta e pouco perceptível.

Essa segunda geração, assim como a anterior, via a alimentação como tema relacionado às mudanças que estavam acontecendo nas décadas de 60 e 70, quando havia uma crescente demanda por alimentos e preocupação com a desnutrição endêmica em determinadas áreas do planeta. Os estudos abordavam a capacidade de produção agrícola, as limitações tecnológicas, a fome, o preço, o consumo, a distribuição e as necessidades calóricas.⁹

Após a saída de Fernand Braudel da direção da revista, surgiu a terceira geração dos *Annales*, que apresentou novas metodologias que possibilitaram ampliar o espectro de objetos dos historiadores, permitindo a volta da política e das narrativas, porém mantendo a história cultural.¹⁰

Embora já existisse o diálogo entre a História e a Antropologia, essa geração passou a ter uma aproximação maior, o que permitiu a realização de trabalhos sobre alimentação como prática cultural. Assim sendo, os estudos sobre a alimentação

⁶ WATTS, 2012. p. 6.

⁷ BASSO, 2015, p. 54.

⁸ MENESES, U. T. B.; CARNEIRO, H. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9-91, jan. 1997. ISSN 1982-0267. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879>>. Acesso em: 05 abr. 2017.

⁹ BASSO, 2015, p. 56.

¹⁰ BURKE, 1997, p. 56.

acompanharam essa tendência fazendo com que a comida, os costumes à mesa e a culinária passassem a ser entendidos a partir de seus aspectos simbólicos.¹¹

No ano de 1974, Jacques Le Goff e Pierre Nora publicaram o livro *Faire de l'histoire*,¹² no qual se propunha pensar a História por meio de outras formas, permitindo “a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos e defendiam o fatiamento da História, a micro-história, em contraposição a uma história absoluta do passado”.¹³

Nessa concepção, historiadores como Jean-Louis Flandrin, passaram a abordar o alimento em seu significado cultural. Seu interesse pela alimentação remonta aos seus estudos sobre as práticas domésticas e famílias no Antigo Regime, no qual observava a alimentação pela vertente cultural, abandonando os estudos sobre abastecimento e produção e passava a analisar a simbologia da alimentação, abordando as escolhas, o sabor e o gosto. A utilização do gosto como objeto de pesquisa histórica era algo totalmente novo, e visto com certo preconceito por antigos historiadores, que viam esse objeto de pesquisa como algo importante somente para as elites. Flandrin ignorou essas críticas e utilizou a categoria do gosto para entender a dinâmica social,¹⁴ como pode ser observado em sua obra *História da alimentação*.¹⁵

No Brasil, o trabalho de Ulpiano Toledo Bezerra de Meneses e Henrique Soares Carneiro, intitulado *A História da Alimentação: balizas historiográficas*,¹⁶ publicado em 1997, aparentemente buscou problemas e hipóteses de forma multidisciplinar para caracterizar o campo de estudo da História da Alimentação. Assim como Carlos Roberto Antunes dos Santos, em sua obra *Por uma História da Alimentação*,¹⁷ publicada também em 1997, na qual, indicou algumas das possibilidades de pesquisa sobre o tema gastronomia, e discorreu sobre sua hipótese de que o gosto alimentar não é imposto somente por valores nutricionais ou biológicos.¹⁸

A procura dos historiadores pelo tema alimentação tem crescido nos últimos anos, tornando-se objeto de estudo de teses e dissertações. Esses estudos apresentam diversos pontos de vista e aspectos variados, envolvendo uma gama infindável de

¹¹ BASSO, 2015, p. 57.

¹² LE GOFF, J.; NORA, P. (dir.). *Faire de l'histoire: nouveaux problèmes*. Paris: Gallimard, 1974.

¹³ SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. *História: Questões & Debates*. Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR. p. 14.

¹⁴ BASSO, 2015, p. 58.

¹⁵ FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

¹⁶ MENESES; CARNEIRO, 1997.

¹⁷ SANTOS, C. R. A. Por uma História da Alimentação. *História: questões e debates*, Curitiba, v. 14, n. 26-27, p. 154-171, jan/dez. 1997.

¹⁸ Id., 2005, p. 15.

possibilidades que permitem ao historiador refletir sobre a evolução da sociedade, já que é a disciplina que melhor fornece suporte para projeção de perspectivas.

Durante a leitura de diversos trabalhos nos quais o objeto dessa dissertação gravitava, alimentação e seus aspectos culturais, lembrei-me de um episódio ocorrido na década de 1990, quando governo brasileiro enviou, a pedido da Organização das Nações Unidas (ONU), tropas do Exército para auxiliar na manutenção da paz em Moçambique. Conforme prescrevia as normas da ONU, as unidades militares, que participavam dessas missões, deveriam receber todo o apoio logístico do órgão central de direção da operação de paz, neste caso ONUMOZ (*United Nations Operations in Mozambique*).¹⁹ Desse modo, o fornecimento de água e gêneros alimentícios era realizado por empresas contratadas pelo órgão de direção das Nações Unidas. Essas empresas cumpriam um rígido sistema de fornecimento, seguindo protocolos e documentações padronizadas de solicitação de alimentos para os grupos civis e militares que prestavam serviços para a ONU.

A tropa brasileira em Moçambique, cumprindo os procedimentos estabelecidos pelo órgão de direção da missão, realizava a sua solicitação de gêneros alimentícios, preenchendo os formulários padronizados, que eram na língua inglesa.

Por falta de domínio técnico da língua, o responsável pela tropa brasileira solicitou, entre outros itens, *bean*, feijão, item de grande importância na alimentação do brasileiro. Porém, no formulário a palavra *bean* representava os feijões do gênero *Glycine*, ou seja, feijões de soja e não os tradicionais feijões consumidos no Brasil, do gênero *Phaseolus*.

Como consequência as tropas brasileiras na África receberam um enorme carregamento de soja, em lugar do tão esperado feijão. Esse fato não deveria causar grandes problemas, já que existia uma grande variedade de outros gêneros que eram servidos nas refeições, entretanto, com o passar dos dias, surgiram diversas manifestações de insatisfação pela falta do produto. Isso obrigou o responsável pela alimentação a realizar permutas de alimentos, com unidades militares de outros países, que compunham a operação de paz, para tentar reduzir o descontentamento da tropa.

¹⁹ A ONUMOZ foi criada para ajudar a implementar o Acordo Geral de Paz, assinado pelo Presidente da República de Moçambique e pelo Presidente da Resistência Nacional Moçambicana. O mandato incluía facilitar a implementação do Acordo; acompanhamento do cessar-fogo; acompanhamento da retirada de forças estrangeiras e segurança nos corredores de transporte; prestação de assistência técnica e acompanhamento de todo o processo eleitoral.

Esse pequeno fato ocorrido na década de 1990, envolvendo apenas um item da alimentação cotidiana dos brasileiros, serviu-me de motivação para a realização de estudos sobre como reagiram, na década de 1940, os mais de 25 mil soldados brasileiros que foram para Itália e passaram a receber, por quase um ano, uma alimentação totalmente atípica a seu costume. Isto em um período em que não existiam restaurantes *fast food* ou modismos de comida japonesa. Nessa época, era comum em quase todo o Brasil, com exceção de grandes centros urbanos, que as lojas fechassem suas portas no horário do almoço, para que os funcionários pudessem ir almoçar em suas residências.

Desse modo, o presente trabalho procura apresentar uma análise sobre o impacto causado pela mudança dos hábitos alimentares aos militares brasileiros, oriundos das mais diversas regiões país, que foram combater no Teatro de Operações do Mediterrâneo, na frente italiana, durante a Segunda Guerra Mundial, entre os anos de 1944 e 1945.

A pesquisa tem como foco principal o período que vai da concentração das tropas no Rio de Janeiro, em 1943 até o término do conflito na Itália, em 1945. Sendo dado maior destaque a partir do momento em que se inicia o fornecimento de alimentação norte-americana.

O objeto em análise é a reação dos soldados brasileiros ao fornecimento de uma alimentação estranha aos seus hábitos alimentares, que foi consumida no período em que estiveram no Teatro de Operações do Mediterrâneo, durante a participação do Brasil na Segunda Guerra Mundial.

Durante a realização desse trabalho a alimentação dos soldados será, eventualmente, referida como Suprimento de Classe I, termo empregado pelo Exército Brasileiro para designar qualquer substância ou misturas de substâncias que se destine à alimentação humana, assim como por gênero alimentício, item de alimentação, víveres ou ração operacional.

Diversos trabalhos acadêmicos foram realizados tendo como enfoque a Força Expedicionária Brasileira (FEB) e sua atuação na frente italiana, no entanto poucos direcionaram seus estudos nas dificuldades e nos impactos causados pela introdução de uma alimentação atípica do seu cotidiano alimentar.

Esse vácuo nas pesquisas acadêmicas sobre o assunto poderá ser parcialmente preenchido com uma análise sobre a forma de alimentação mais comum de cada região do Brasil e seus hábitos, procurando caracterizar as diferenças regionais do país, além

de identificar as origens dos soldados pré-selecionados para compor a FEB, que se reuniram no Rio de Janeiro a espera do embarque para a Europa.

Surge a dúvida se realmente ocorreu algum tipo de dificuldade na adaptação dos pracinhas²⁰ à introdução da alimentação norte-americana, fornecida no TO do Mediterrâneo e, também, se acarretou alguma modificação no ambiente social, no moral e, até mesmo, no estado físico e mental de cada integrante da FEB.

O tema apresenta relevância por analisar a imposição de modificações culturais a um grupo de indivíduos que, além das pressões naturais que envolvem os preparativos para a entrada em combate e o próprio ambiente de combate, sofre profunda mudança em seu costume alimentar. Este trabalho procura focar, de forma original, os aspectos vividos pelos pracinhas e suas possíveis consequências.

O conteúdo do tema foi analisado através do exame dos hábitos alimentares da população brasileira na década de 1940, nas diversas regiões do Brasil, e na alimentação fornecida aos soldados da FEB, desde a concentração no Rio de Janeiro; no deslocamento em navios norte-americanos, que os levaram para a Europa; e nos campos de batalha da Itália.

Para a realização deste trabalho buscou-se selecionar, inicialmente, fontes que abordassem a alimentação pelo seu enfoque biológico. Para isso, utilizou-se dos trabalhos *Tecnologia de Alimentos*,²¹ do doutor em Nutrição José Evangelista, que enfatiza a necessidade orgânica dos alimentos para a manutenção da vida; e *Alimentação*,²² do médico argentino Pedro Escudero, que discute a função de nutrir dos alimentos.

Posteriormente, procurou-se trabalhos que abordassem a alimentação com enfoque sociológico. Para isso, trabalhou-se com a obra *Sociologia da refeição* do sociólogo alemão Georg Simmel,²³ que destaca a similaridade entre os seres humanos no que se refere à alimentação; e *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*,²⁴ de Ana Maria Canesqui, que defende que os conceitos que gravitam em torno da alimentação, como o gosto, o paladar, entre outros, são cultivados em um emaranhado cultural, político, econômico e social.

²⁰ Pracinha é um termo utilizado para referenciar os militares componentes da Força Expedicionária Brasileira que lutaram na Itália durante a Segunda Guerra Mundial.

²¹ EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro; São Paulo: Livraria Atheneu, 1992.

²² ESCUDERO, P. **Alimentação**. 2. ed. São Paulo: Científica, 1934.

²³ SIMMEL, G. Sociologia da refeição. CPDOC/FGV **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

²⁴ CANESQUI, A. M.; GARCIA R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

Na abordagem cultural, utilizou-se o trabalho de Luís da Câmara Cascudo, autor de *História da Alimentação no Brasil*,²⁵ que aborda a modificação de hábitos alimentares dos brasileiros ao longo dos séculos, no qual se pode verificar a forma e a preferência alimentar de determinadas regiões brasileiras e de diferentes grupos sociais no período em estudo. Ainda nessa abordagem, empregou-se os trabalhos de Henrique Carneiro, *A Alimentação como Objeto Histórico Complexo*,²⁶ que trabalha a alimentação como um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; Roberto Damatta, em seu ensaio *Conta de mentiroso*,²⁷ que diferencia, fazendo uso de conceitos culturais, comida de alimento; e de Shirley Donizete Prado, *Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil*²⁸, onde o alimento é estudado como um objeto simbolizado.

Para análise das comidas regionais do Brasil, durante a década de 1940, utilizou-se livros de Elisabetta Recine e Patrícia Radaelli, *Alimentação, Sociedade e Cultura*²⁹ e Dolores Freixa e Guta Chaves, *Larousse da Cozinha Brasileira*,³⁰ que apresentam de forma simplificada o padrão de alimentação das diversas regiões e sub-regiões do Brasil, estabelecendo pratos típicos, assim como características das cozinhas regionais.

Já aos vinculados a guerra e a formação da FEB foram utilizadas obras de Frank D. McCann, *A Aliança Brasil-Estados Unidos 1937-1945*,³¹ na qual o autor apresenta um enfoque político da aliança entre as duas nações, destacando o suporte norte-americano as atividades logística brasileiras; de João Baptista Mascarenhas de Moraes, *A FEB pelo seu Comandante*,³² no qual o próprio comandante da FEB apresenta uma completa narrativa dos feitos dos soldados brasileiros junto dos seus aliados; de Manoel Thomaz Castello Branco, *O Brasil na Segunda Guerra Mundial*,³³ que apresenta detalhes pormenorizados as diversas atividades desempenhadas pelos soldados brasileiros durante a guerra; de Olavo de Carvalho, *Coleção História Oral do Exército "II Guerra*

²⁵ CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

²⁶ CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro, Campus, 2003. In: REZENDE, M. T. **A alimentação como objeto histórico complexo**: relações entre comidas e sociedades. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004.

²⁷ DAMATTA, R. **Conta de mentiroso**: sete ensaios de antropologia brasileira. Rio de Janeiro: Rocco, 1993.

²⁸ PRADO, S. D. *et al.* Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 6, p. 927-938, dez. 2011.

²⁹ RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação, sociedade e cultura**. Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/UnB) Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/NS), 2002.

³⁰ FREIXA, D.; CHAVES, G. **Larousse da Cozinha Brasileira**: Raízes Culturais da Nossa Terra. São Paulo: Larousse, 2007.

³¹ McCANN, F. D. **A Aliança Brasil - Estados Unidos 1937-1945**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1995.

³² MORAES, J. B. M. **A FEB pelo seu Comandante**. Rio de Janeiro: Bibliex, 2005.

³³ CASTELLO BRANCO, M. T.. **O Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1960.

Mundial”,³⁴ que apresenta uma série de narrativas sobre o dia a dia dos pracinhas na frente italiana, vista pelo ângulo dos próprios soldados; de Joaquim Xavier da Silveira, *A FEB por um Soldado*,³⁵ faz uma apresentação que vai dos antecedentes até a avaliação do significado da FEB na História do Brasil, com algumas abordagens da parte logística; e de Antonio André, na obra *O Brasil na II Guerra Mundial e as Comunicações da 1ª Divisão de Infantaria da Força Expedicionária Brasileira – 1944/45*,³⁶ que apresenta uma coletânea de partes de diários de soldados que pertenciam a sua unidade militar durante o conflito.

A forma de abordagem realizada pelos autores da área militar, sobre o assunto da pesquisa, ocorre de forma indireta e sem grande destaque, o que permite verificar a existência de lacunas sobre o assunto.

Na parte relacionada à alimentação durante a guerra o principal livro utilizado na pesquisa foi *A Intendência no Teatro de Operações da Itália*,³⁷ escrito por Fernando Lavaquial Biosca, chefe do Serviço de Intendência da FEB, que narra suas experiências e as dificuldades encontradas no exercício da função de responsável por grande parte da logística da FEB.

Porém, a principal fonte de pesquisa recaiu sobre o Arquivo Histórico do Exército, onde existe a disposição dos pesquisadores mais de 600 caixetas de documentos originais da FEB, com ofícios, memorandos, rádios, mensagens, entre outros. Esses documentos serviram de subsídio para grande parte dessa dissertação.

O objetivo deste trabalho é responder quais foram os impactos causados pela mudança dos hábitos alimentares dos soldados da Força Expedicionária Brasileira, na frente italiana, no período compreendido entre 1944 e 1945. Esse objetivo é alcançado por meio de um objetivo geral e alguns objetivos específicos que são encontrados ao longo do trabalho.

Como objetivo geral, este trabalho procura contribuir para o conjunto de estudos historiográficos sobre o impacto causado pela mudança dos hábitos alimentares nos militares brasileiros, oriundos das mais diversas regiões país, que foram lutar na Itália, no período compreendido entre 1944 e 1945, particularmente no que se refere ao estado moral, social e até ao desempenho profissional desses homens.

³⁴ CARVALHO, O. **Coleção História Oral do Exército “II Guerra Mundial”**. Rio de Janeiro: Bibliex, Tomo 1–7, 2001.

³⁵ SILVEIRA, J. X. **A FEB por um soldado**. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001.

³⁶ ANDRÉ, A. **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

³⁷ BIOSCA, F. L. **A Intendência no Teatro de Operações da Itália**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1950.

Para isso, serão respondidos alguns questionamentos que se constituem nos objetivos específicos, como identificar os hábitos alimentares mais comuns das populações, que na época, forneceram homens para a composição da FEB; caracterizar o padrão alimentar do Exército Brasileiro na década de 1940 e o novo padrão de alimentação fornecido na frente italiana; e interpretar o impacto causado ao moral e ao estado físico dos integrantes da FEB, pela introdução de um tipo de alimentação alienígena aos costumes alimentares nacionais.

Deste modo, parte-se da seguinte hipótese para compreender o problema. Na década de 1940 o Brasil era, na realidade, um grande arquipélago de costumes, onde as regiões e micro-regiões possuíam características alimentares que se diferenciavam entre si. Cada região possuía seus pratos próprios, como na região Sul, o arroz careteiro e a carne assada; na região Norte, o peixe de água doce e frutos locais; na região Centro-Oeste, o feijão tropeiro; no Nordeste, carne de sol; e no Sudeste, feijão, arroz e carne bovina.

O Exército Brasileiro na década de 1940 apresentava um padrão alimentar que acompanhava os costumes regionais do país, ou seja, não existia um padrão único, cada unidade militar realizava sua alimentação de acordo com os costumes locais.

Durante a guerra, cerca de 25 mil soldados brasileiros foram obrigados a consumir um tipo de alimentação, baseada nos hábitos alimentares da população norte-americana, diferente dos costumes alimentares brasileiros, o que ocasionou modificações no moral da tropa e no ambiente social dos pracinhas. Todavia essa imposição alimentar acarretou aspectos positivos em seu estado físico por apresentar uma dieta balanceada.

O quadro teórico empregado nesse estudo teve como base a bibliografia que aborda de forma direta e indireta a alimentação dos pracinhas, a documentação existente e as narrativas dos usuários do sistema de alimentação, fornecido na Itália, durante a Segunda Guerra Mundial.

A teoria indutiva empregada pressupõe um esforço da reflexão e abstração para produzir um conhecimento generalizado, a partir de eventos particulares narrados pelos próprios integrantes da FEB ou de documentos gerados por seus procedimentos.

Procurando pormenorizar as formas como esse trabalho foi realizado, foi seguida a classificação dos diversos campos da História, de acordo com as definições de José

D'Assunção Barros, que os organizou em três grupos: dimensão, abordagem e domínio.³⁸

Desse modo, esse trabalho procurou atuar na dimensão da História Cultural, interagindo com uma parcela de conhecimento adquirido de outras disciplinas como, a Nutrição e a Geografia. Usou a História Textual como abordagem em relação ao tipo de tratamento das fontes e em relação ao campo de observação foi usada a História Regional e a Biografia.

No campo do domínio, em relação ao agente histórico foi analisado o soldado brasileiro (voluntário ou convocado) que foi enviado para lutar em outro continente. Com relação ao domínio do ambiente social, a análise ocorreu em quartéis e acampamentos da FEB, tanto no Brasil como na Itália. Com relação ao objeto do estudo, foi analisado o impacto da introdução de uma alimentação atípica para os soldados brasileiros.

Essa pesquisa, quanto aos fins, pode ser classificada como sendo descritiva e explicativa, conforme Sylvia Constant Vergara.³⁹ Descritiva porque pretendeu relatar como se deu o impacto da mudança alimentar dos pracinhas, no período entre 1944 e 1945. Do mesmo modo, a pesquisa foi explicativa, uma vez que buscou analisar as razões, fatores e consequências dessas mudanças.

A pesquisa, quanto aos meios de investigação, foi realizada através da análise simultânea da bibliográfica e de documentação existente no Arquivo Histórico do Exército, onde as fontes são vastas e de fácil acesso.

Após o levantamento da literatura disponível sobre o assunto, os dados obtidos foram compilados e confrontados com documentos públicos que tratavam do tema. Na realização dessa etapa as fontes primárias tiveram maior peso na compreensão dos fatos.

Para a execução dessa pesquisa foi realizada uma série de procedimentos que se iniciaram com uma pesquisa bibliográfica para selecionar os títulos de maior interesse para a compreensão do assunto, seguido de uma busca e, posterior, análise de documentos que abordavam o assunto, mesmo que de forma não direta. Após essa fase, foi realizado um processamento geral e a análise dos dados obtidos, gerando uma conclusão sobre os objetivos da pesquisa.

³⁸ BARROS, J. D. **O Campo da História – especialidades e abordagens**. Petrópolis: Vozes, 2005.

³⁹ VERGARA, S. **Projeto e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas Editora, 2003, p. 47.

Dentro desse entendimento esse trabalho foi desenvolvido da seguinte forma. No primeiro capítulo procura-se identificar o padrão alimentar da população brasileira na década de 1940. Para chegar a esse objetivo foi realizada uma pesquisa sobre a alimentação humana com destaque nas perspectivas nutricional e histórico-cultural. Inicialmente, foram apresentados alguns embasamentos teóricos sobre o assunto do ponto de vista nutricional, seguido por uma análise dos termos técnicos e não-técnicos ligados a alimentação humana como a fome, comida, ato de comer, refeição, horário das refeições, gosto, sabor, paladar, palatabilidade, memória gustativa, entre outros. Para o melhor entendimento buscou-se o estabelecimento de distinções conferindo maior precisão aos conceitos apresentados ao longo desse trabalho. Posteriormente foram identificadas as bases histórico-culturais da formação da alimentação no Brasil, com destaque ao trinômio feijão-arroz-farinha de mandioca e a sua aceitação como alimentação comum em todo o território nacional.

No segundo capítulo procura-se identificar as dificuldades relacionadas à formação da FEB, destacando os fatores que influenciaram nas decisões de se utilizar a alimentação norte-americana, ao invés da brasileira, mesmo sabendo-se da possibilidade de rejeição por grande parte da tropa brasileira. Para isso, são apresentados de forma sucinta algumas características da alimentação do Exército Brasileiro no final do século XIX e início do século XX, a alimentação na preparação das tropas febianas, as dificuldades da realização de transportes transatlânticos por embarcações nacionais e os resultados de acordos bilaterais entre o Brasil e os Estados Unidos.

O terceiro capítulo fala das dificuldades relacionadas à adaptação alimentar enfrentadas pelos componentes da FEB, durante o seu deslocamento, em embarcações norte-americanas, para o Teatro de Operações do Mediterrâneo, quando o fornecimento de uma alimentação atípica, aliada as condições do mar e as pressões psicológicas exercidas pela possibilidade real de um torpedeamento, criaram o primeiro estigma sobre a comida norte-americana. O capítulo, ainda, narra a percepção dos pracinhas sobre as rações fornecidas em solo italiano e o sistema logístico empregado para o fornecimento dessa alimentação.

O quarto capítulo apresenta as modificações exigidas pela tropa brasileira em relação aos itens fornecidos pelo Exército norte-americano, que, em alguns casos, tiveram seus fornecimentos reduzidos ou suspensos da relação de gêneros fornecidos. Isso pela total inadaptação do paladar dos pracinhas ao produto. É apresentada,

também, a introdução do regime de alimentação misto, que serviu para aliviar o desconforto do fornecimento diário de uma alimentação que não fazia parte do cotidiano dos brasileiros.

O quinto e último capítulo apresenta comentários sobre os cozinheiros, que foram os componentes que mais causaram problemas na fase inicial, mas que, posteriormente, foram os principais responsáveis pelas modificações dos cardápios, transformando os itens norte-americanos em refeições apreciadas por quase todos os integrantes da FEB. Também nesse capítulo, discutem-se as diferenças sobre a noção de higiene dos dois exércitos, assim como sobre as cozinhas, as preparações das refeições e sua distribuição.

CAPÍTULO 1

A ALIMENTAÇÃO E OS HÁBITOS BRASILEIROS

1 Alimentação, comida e refeição

A alimentação foi uma das primeiras molas propulsoras para a evolução da humanidade. Inicialmente, realizada para a manutenção da vida, esse procedimento permitiu também o desenvolvimento físico e intelectual da espécie humana. Desde o surgimento dos primeiros grupos sociais foram estabelecidos certos padrões comportamentais que determinavam o que poderia ser usado como alimento e o que deveria ser evitado ou proibido. A escassez periódica de alimentos obrigava que esses grupos se deslocassem constantemente para regiões mais propícias a sua obtenção, esse nomadismo só foi interrompido após a introdução da agricultura. Todo esse processo, que envolveu milhares de anos, permitiu que se formasse, dentro dos grupos humanos, um padrão alimentar que seria incorporado a sua cultura.

O sociólogo alemão Georg Simmel afirma que de tudo que os seres humanos têm em comum, o mais trivial, sem dúvida, é a necessidade de comer e de beber, independente de sua etnia, religião, costume ou local de habitação. Destaca que a necessidade orgânica da alimentação é uma das atividades mais essenciais do homem, já que está diretamente relacionada com sua sobrevivência diária, superando inclusive seus impeditivos culturais.⁴⁰

Em um primeiro momento, a alimentação é vista como uma substância qualquer que possa ser deglutida e absorvida pelo organismo humano para o sustento da vida. Porém, a alimentação humana pode, também, ser analisada por diversas perspectivas, ao mesmo tempo independentes e complementares entre si: pela perspectiva econômica, que enfoca as relações entre a oferta e a procura, o poder aquisitivo, a variação do custo de vida, a inflação, o abastecimento, os preços dos alimentos, a renda das famílias, as variações climáticas, etc.; pela perspectiva social, que destaca as ligações entre a alimentação e os grupos sociais, o trabalho, a diferenciação social do consumo, os ritmos e estilos de vida; pela perspectiva política, que salienta o conjunto de ações que tem como objetivo a melhoria das condições de alimentação, nutrição e

⁴⁰ SIMMEL, 2004, p. 160.

saúde da população, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, além da vigilância alimentar e nutricional de uma população; pela perspectiva antropológica, que evidencia a ótica do simbolismo da alimentação para o homem (comidas permitidas, proibidas, sagradas e profanas), a relação entre os processos de interação social e a alimentação (hábitos alimentares e classes sociais) e saúde física; pela perspectiva nutricional, que realça o foco dos componentes nutricionais dos alimentos, no seu consumo, nas carências e nas relações entre dieta e doença; e pela perspectiva histórico-cultural, que focaliza o interesse na história do alimento, da sua preparação, do seu consumo, no aspecto simbólico da alimentação, gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, práticas, preferências, repulsões, ritos e tabus, entre outras.⁴¹

Esse trabalho dará ênfase as duas últimas perspectivas, a nutricional e a histórico-cultural, procurando, além de diferenciá-las, estabelecer ilações e vínculos em suas áreas do conhecimento.

A alimentação humana, vista pelo prisma da nutrição, apresenta-se como um processo em que o organismo humano obtém e assimila diferentes tipos de substâncias com o objetivo de receber os nutrientes, que posteriormente se transformam em energia para as funções vitais do corpo humano. Já o Doutor em Nutrição José Evangelista vê a alimentação como um ato que tem direta conotação com o indivíduo, a quem deve atender nas necessidades orgânicas, em seus valores quantitativos e qualitativos.⁴² Em ambas as definições verifica-se a ênfase dada à visão unicamente orgânica da alimentação. Ainda, nessa mesma linha de raciocínio, Pedro Escudero define o alimento como todas as substâncias que incorporadas ou não ao organismo, exercem nele função de nutrição.⁴³

Porém, a alimentação possui uma função maior do que uma mera necessidade biológica do ser humano, como é apresentada por médicos e nutricionistas - ela possui um complexo sistema que se materializa em hábitos, ritos e costumes.⁴⁴

Segundo Luís da Câmara Cascudo, a escolha de um conjunto de alimentos específicos para a realização diária da alimentação está ligada a um complexo cultural

⁴¹ OLIVEIRA, S. P. de; THEBAUD-MONY, A. Estudo do Consumo Alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 201-208, abr. 1997, p. 202.

⁴² EVANGELISTA, 1992, p. 19.

⁴³ ESCUDERO, 1934.

⁴⁴ REZENDE, M. T. **A Alimentação como Objeto Histórico Complexo**: relações entre comidas e sociedades. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 175.

pouco ou nada flexível.⁴⁵ A modificação nesse processo somente ocorre após ações externas, como guerras, mudanças climáticas ou deslocamentos populacionais, entre outras. Entretanto, essas ações só surtem efeito se aplicadas ao longo de um espaço temporal considerável. Essas modificações são sempre lentas e realizadas por meio da inclusão de novos elementos e o abandono dos antigos. São bons exemplos o caso da inclusão de insetos, larvas e roedores no período da grande fome na China no século XIV; ou o desaparecimento do hábito de alimentar-se com frutos do mar, comum para as populações tártaras que ocupavam a região da Criméia e que, por determinação do governo soviético de Josef Stalin, em 1944, foram deslocados para a Ásia Central.

Apesar do conhecimento das vantagens nutricionais de determinados alimentos, eles sofrem grande resistência em função da cultura, como o caso dos insetos, anfíbios, reptéis e roedores. Um gafanhoto, apesar de ter valores nutritivos não desprezíveis, não possui, normalmente, qualquer atrativo para os europeus ou americanos, porém é um prato apreciado no norte da África, na Palestina, na Jordânia e em algumas partes da China. A rã (família *Ranidae*) é outro exemplo de alimento cuja carne está entre as de maior digestibilidade protéica para o ser humano,⁴⁶ sendo muito apreciada na França (*cuisses de grenouille*), Indonésia (*pepes telur kodok*), Vietnã e México, mas desprezada por milhões de pessoas, seja por motivo religioso, como ocorre com os países de maioria muçulmana, ou pela aparência, como acontece na Inglaterra.

Henrique Carneiro, sob outro enfoque, também destaca a importância dos costumes na cultura da alimentação:

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada.⁴⁷

Continuando a análise por essa linha de raciocínio, pode-se observar o grande número de termos técnicos e não-técnicos ligados a alimentação humana, de forma direta ou indireta, que apresentam entendimentos e conceitos diferentes, tais como alimento, fome, comida, ato de comer, refeição, horário das refeições, gosto, sabor,

⁴⁵ CASCUDO, 2011, p. 22.

⁴⁶ PIRES, C. V. *et al.* Qualidade nutricional e escore químico de aminoácidos de diferentes fontes protéicas. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, n. 1, p. 179-187, mar. 2006, p. 179.

⁴⁷ CARNEIRO, 2004, p. 166.

paladar, palatabilidade, memória gustativa, entre outros. Para um melhor entendimento será buscado o estabelecimento de distinções conferindo maior precisão aos conceitos apresentados ao longo desse trabalho.

Em relação ao alimento existem diversas definições, como a do professor Rolando D. Salinas: “alimento é toda substância que se ingere em estado natural, semi-industrializada ou industrializada e se destina ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância que se utilize em sua elaboração, preparação ou tratamento”.⁴⁸ Isso, de certa forma, se assemelha ao pensamento de Guilherme Franco, que afirma que os alimentos “são formados por moléculas complexas que devem ser transformadas em seus constituintes básicos, mais simples, a fim de torná-los em condições de incorporação ao meio interno”.⁴⁹

Nesse sentido, o alimento é visto como toda a substância que possa ser digerida e transformada em energia para suprir as necessidades vitais de um ser. O alimento está vinculado ao processo fisiológico da subsistência e esse processo liga-se intimamente à fome, que é uma sensação, também fisiológica, no qual o corpo humano percebe que necessita de alimento para manter suas atividades básicas.

Quando se analisa o significado da expressão comida, surge de imediato a ideia de qualquer substância que seja própria para ser ingerida, ou, como é mais comum, o sinônimo da palavra alimento. Porém, de acordo com Câmara Cascudo, a comida transcende do simples ato fisiológico de alimentar-se. Ela está na esfera social e cultural e liga-se ao apetite e ao paladar culturalmente formado.⁵⁰

A comida, na realidade, possui um valor muito maior que um mero veículo de nutriente para o corpo. Ela corresponde ao alimento simbolizado⁵¹ e esse parece ser o mesmo entendimento de Roberto DaMatta, que destaca o aspecto cultural da comida quando afirma que “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida”.⁵² O alimento diz respeito a todos os homens de modo universal, já a comida se

⁴⁸ SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição**: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.

⁴⁹ FRANCO, G. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1999, p. 09.

⁵⁰ CASCUDO, L. C. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 6. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1988, p. 241; GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar**: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 45.

⁵¹ PRADO *et al.*, 2011, p. 932.

⁵² DAMATTA, 1993, p. 22.

refere a algo costumeiro e sadio, um procedimento que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo as características de um grupo, classe ou pessoa.⁵³

A comida é mais que uma forma orgânica de realizar a nutrição, é um ato social e de significado cultural, ou seja, se relaciona com o paladar e o apetite. Já o alimento se liga à fome, pois se trata de um ato biológico.

Pelas características desse simbolismo apresentado pela comida é possível homenagear os vivos (almoço de boas vindas ou jantar de despedidas) e os mortos (oferendas religiosas), insultar indivíduos (servir alimentos preparados com sangue ou carne de porco a um muçulmano) e julgar pessoas ou grupos sociais (comer carne na Sexta-Feira Santa, dentro de um grupo de religião católica). Na esfera da vida social, a comida permite a construção de representações indispensáveis à compreensão da existência humana.⁵⁴

O ato da alimentação deve, inicialmente, ser entendido como um procedimento exclusivamente individual, já que o alimento, quando ingerido, é realizado por uma única pessoa, sem que possa ser repartido com outro indivíduo. Todavia, quando esse ato se realiza em seu aspecto formal, permitindo que os costumes familiares, regionais e religiosos se imponham sobre o ato biológico de nutrir-se, surge o ato de comer.

Do ponto de vista do professor Henrique Soares Carneiro, a realização do ato de comer não é um procedimento solitário e autônomo do ser humano, é, na realidade, a ação que deu origem a socialização da espécie, pois a necessidade de se unir para conseguir obter a comida fez com que os indivíduos criassem utensílios e desenvolvessem culturas diversas, talvez até mesmo a própria linguagem.⁵⁵

Dessa forma, pode-se concordar com Georg Simmel, quando define refeição como sendo o ato de aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia de outras pessoas, com o egoísmo exclusivista do ato de comer.⁵⁶ Nessa mesma linha de pensamento Cascudo afirma que de todos os atos naturais exercidos pelo homem, o ato de se alimentar foi o único que o ser humano cercou de ritos cerimoniais, transformando-o em uma expressão de sociabilidade.⁵⁷ O ato de dois ou

⁵³ BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004, p. 39.

⁵⁴ PRADO *et al.*, 2011, p. 932.

⁵⁵ CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, UFPR. Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005, p. 70.

⁵⁶ SIMMEL, 2004, p. 160.

⁵⁷ CASCUDO, 2011, p. 36.

mais indivíduos sentarem-se próximos uns dos outros para se alimentar, possui um significado simbólico de fraternidade e confiança.

A primeira superação do naturalismo do ato de comer está ligada ao horário das refeições, já que cada indivíduo possui um metabolismo próprio, fazendo com que a sensação de fome apareça em momentos diferentes entre os seres humanos. Todavia, para que os indivíduos pudessem realizar a alimentação juntos, havia a necessidade de se estipular uma forma de reuni-los, e o horário pré-determinado foi a forma mais natural de realizar esse contato.

Em 1612, o entomólogo francês Claude d'Abbeville, que realizava uma expedição no interior do Maranhão, fez a seguinte citação sobre os índios tupinambás: “não tens hora certa para comer, como nós, e não se incomodam com fazê-lo a qualquer hora do dia ou da noite; mas não comem sem ter fome”.⁵⁸ Dessa forma, o estabelecimento prévio de um horário para a alimentação é algo imposto ao grupo pelos seus próprios integrantes, criando uma cultura coletiva.

Segundo Cascudo, esses horários surgiram com o aparecimento da agricultura, quando o homem se alimentava na partida matinal para o trabalho; no regresso ao meio-dia, quando estava na metade de suas atividades laborais e, em alguns locais, quando o sol causava maior incomodo; e nas primeiras horas noturnas, quando a falta de luz natural o impedia de permanecer em suas tarefas.⁵⁹

Outros conceitos necessários são o de gosto e de sabor, que geralmente são considerados sinônimos. O homem possui a capacidade de perceber, de forma bem nítida, cinco tipos de gostos: doce, salgado, ácido, amargo e umami.⁶⁰ Quando um indivíduo coloca um alimento em sua boca, os receptores presentes na papila gustativa da língua passam a identificar o gosto, ou mistura de tipos de gostos do alimento, transmitindo essas informações para o cérebro. Já o sabor é o resultado de uma ampla e complexa análise de sensações envolvendo o gosto, o aroma, e outras percepções

⁵⁸ CASCUDO, 2011, p. 38.

⁵⁹ Ibid., p. 41.

⁶⁰ O umami é a sensação gustativa da combinação do glutamato monossódico, nucleotídeos inosinato ou o guanilato com moléculas de outros alimentos. É possível percebê-lo quando se degusta lentamente um pedaço de tomate e em seguida um pedaço de queijo parmesão. Após sentir o gosto ácido e doce do tomate e o gosto salgado do parmesão, o que dá continuidade ao paladar é o umami, quinto gosto. Cf. PALHETA NETO, 2011, p. 352.

táteis que fazem com que o cérebro as interprete resultando em um sentimento de prazer, dissabor ou repulsa, entre outros.⁶¹

O paladar, outro elemento presente no sistema de alimentação humana, apresenta diversos conceitos, desde o mais simples como sendo a capacidade da reconhecer os gostos de substâncias colocadas na língua ou como uma definição mais sociológica, onde é visto como o conjunto de sabores que, em função de costume e tradições, tornaram-se prazerosos para o indivíduo ou para um grupo específico. Essa definição corrobora com Cascudo, quando diz que o paladar é determinado por padrões, regras e proibições culturais;⁶² e com Canesqui, quando afirma que o gosto e o paladar, em vez de se naturalizarem, são cultivados no emaranhado da história, da economia, da política e da própria cultura.⁶³

O paladar é um dos fatores poderosos e permanentes na delimitação das opções alimentares do homem e está, intimamente, ligado a normas culturais. Assim, o paladar não pode ser facilmente modificado por imposições conjunturais ou por argumentações médicas e nutricionais. Os profissionais de saúde, ligados à alimentação humana, exercem suas atividades profissionais baseados em conceitos científicos biomédicos, tabelas nutricionais, imposição ou restrição de determinado alimento, entre outras ações. Porém, por diversas vezes, esses procedimentos ocorrem sem um estudo mais detalhado sobre a cultura alimentar da população em questão, que envolve o prazer, os ritos e os costumes ligados ao uso de determinado tipo de alimento, que, por séculos, fez parte da alimentação de um grupo.

Para Câmara Cascudo, o paladar é um fator supremo e decisivo na escolha da alimentação da população e, de um modo geral, os argumentos técnicos e científicos não superam o paladar. Modificações do paladar dependerão da mesma fonte de sua formação: o tempo. Desse modo, a escolha dos alimentos diários está ligada a um complexo cultural inflexível, que foi construído por costumes milenares e muitas vezes quase intransponíveis.⁶⁴

O conceito de palatabilidade não possui uma justificativa nutricional, ele está intimamente ligado a cultura. A fixação do paladar se estabelece por meio de repetições incalculáveis dos estímulos sápidos, ou seja, o paladar se constrói por meio dos hábitos

⁶¹ MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia** [online]. São Paulo, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001, p. 51-53.

⁶² GONÇALVES, 2004, p. 4.

⁶³ CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 255-74.

⁶⁴ GONÇALVES, 2004, p. 32-33.

e da memorização, criando um sistema valorativo, pela combinação de gostos salgado, doce, ácido, amargo e umami.⁶⁵

A concepção de comida boa ou ruim depende de uma consulta realizada na memória gustativa do indivíduo. Essa memória se forma ao longo dos anos por meio de retenção de pequenas informações pessoais, e por vezes coletivas, sobre algumas características, como sabor, gosto e textura de determinados alimentos ou refeições. Essas informações são arquivadas na mente humana de forma involuntária e são automaticamente afloradas quando as papilas gustativas entram em contato com a substância que se está experimentando.

A memória gustativa coletiva se forma por meio da influência de diversos fatores que gravitam em torno de um grupo social, estabelecendo o que é aprazível ou não. Compõem esses fatores os costumes, os ritos, as imposições éticas e religiosas, os procedimentos durante a refeição, a transmissão feita entre as gerações, entre outros.

A união das memórias gustativas individuais e coletivas permite a construção de um emaranhado de sensações, que marcam um grupo social e que são passados de geração em geração, criando um sentimento de identidade.

Por meio de uma perspectiva sociológica cascudiana, torna-se bem nítida a diferença entre o paladar e a fome, onde o primeiro desempenha uma função dominante, enquanto a fome, uma função subordinada. Isso ocorre quando as regras culturais existentes em um grupo definem o que comer, como comer e quando comer, estabelecendo, desse modo, certo domínio sobre as necessidades biológicas do ser humano. Logo uma necessidade natural como a fome pode ser saciada com qualquer tipo de alimento, do mesmo modo que a sede pode ser satisfeita pela água. Assim, o paladar está associado de forma diferente à comida e à bebida. Deste modo, o paladar possui íntima ligação com a forma de preparação, apresentação e consumo do alimento.⁶⁶

Os hominídeos, por volta de 500 mil anos atrás, ao dominarem o fogo, descobriram que além da função de iluminar, aquecer e afugentar animais, também poderiam utilizá-lo para tornar o alimento, principalmente a carne, mais palatável. O ato de assar e, posteriormente, com o desenvolvimento da cerâmica, de cozinhar os

⁶⁵ DUTRA, R. C. A. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. In: **Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, 2005**, Recife. **Anais eletrônicos**. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005, p. 31.

⁶⁶ GONÇALVES, 2004, p. 44.

alimentos tornaram a comida mais saborosa e ajudaram a desenvolver o paladar humano.⁶⁷

A reunião desse grupo de homínídeos em torno do fogo, para partilhar o alimento, gerou a comensalidade, que contém, de forma implícita, as ideias de sentimento de fraternidade e empatia. Desse modo, a comensalidade é mais que comer, pois os indivíduos estando um ao lado do outro,⁶⁸ realizam um procedimento impregnado de significados e simbologias que permitem o desenvolvimento das relações sociais.

[...] o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros é a comensalidade: o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...].⁶⁹

A comensalidade é vista como o ato do homem de estar junto com outros de sua espécie para comer, partilhando o mesmo alimento.⁷⁰ Esse procedimento é tão antigo quanto à própria espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. A diferença entre a comensalidade humana e dos animais está no fato do homem atribuir sentido no ato da partilha e que esse sentido se altera ao longo dos tempos. A comensalidade é aplicada na organização de regras de identidade, de hierarquia social, de redes de relacionamento e no estabelecimento de limites sociais, políticos, religiosos, etc.

Os hábitos de alimentação praticados por uma população de determinada região do planeta, carrega, em si, uma série de valores culturais específicos e sofrem influências externas do clima, localização regional, agricultura, tecnologia, situação econômica, entre outros. O estudo desses hábitos alimentares é uma ferramenta para o complexo entendimento da sociedade e de seu desenvolvimento.⁷¹

No Brasil, verifica-se a escassez de fontes que permitam definir padrão alimentar dentro de moldes científicos. Nesse sentido, deve-se concordar com Raquel Castro que afirma haver na literatura uma lacuna sobre esse conceito.⁷² Desse modo, a autora vai

⁶⁷ CASCUDO, 2011, p. 19.

⁶⁸ FREIXA, Dolores; CHAVES Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. ed. 3. rempr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013, p. 27.

⁶⁹ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.108.

⁷⁰ CARNEIRO, 2005, p. 71-2.

⁷¹ GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta, o gosto**: mudanças na cultura alimentar urbana. Tese (Doutorado em Psicologia Social) - Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999; ABREU, Edeli Simioni *et. al.*. Alimentação mundial – uma reflexão sobre a história. **Revista Saúde e Sociedade**, São Paulo, v.10, n. 2, ago./dec. 2001, p.11.

⁷² CASTRO, R. S. A. **Padrão de Consumo Alimentar e Diferenças de Gênero**. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2002, p. 12-3.

procurar essa definição em autores estrangeiros como Demosthenes B. Panagiotakos, para quem “o padrão alimentar é o conjunto de hábitos relativos ao consumo de alimentos e bebidas influenciados pelo ambiente, cultura, ou pela religião”,⁷³ e em órgãos governamentais dos Estados Unidos como a *Dietary Guidelines for Americans*, que define como sendo a descrição dos tipos e quantidades de alimentos e bebidas consumidos, em média, ao longo do tempo.⁷⁴ Um dos poucos autores brasileiros que se apresenta para definir padrão alimentar é Rosa Wanda Diez Garcia, que resumidamente diz ser “o conjunto ou grupos de alimentos consumidos por uma dada população”.⁷⁵

Esse padrão alimentar normalmente expressa as situações reais de disponibilidade de alimentos para determinado grupo, assim como permite a compreensão do sistema social em vigor, podendo variar de acordo com cada grupo, condição socioeconômica e cultura. A opção pelos itens que serão utilizados na alimentação e a forma de sua preparação não se baseiam exclusivamente na sua quantidade nutricional ou no período de safra do produto. As escolhas são influenciadas, também, pela cultura, que estabelece que os alimentos podem ser ingeridos, quais devem ser evitados em determinadas épocas do ano (durante todo o mês do Ramadã os muçulmanos praticam o jejum absoluto do nascer ao pôr-do-sol) ou que são totalmente proibidas (carne bovina para os hindus). Esse padrão procedimental imposto ao grupo e repetido ao longo do tempo vai marcar e consolidar os seus hábitos alimentares.⁷⁶

Assim, o tipo de alimento, a forma de sua preparação, a sua apresentação, o paladar, a forma de portar-se à mesa durante a alimentação e o tempo de repetição desses procedimentos são elementos inter-relacionados que formam um padrão alimentar, ou seja, um código cultural de uma sociedade que a diferencia das outras, criando mais um fator na composição da identidade coletiva.

Segundo a Geertz, “a cultura é um sistema simbólico, composto por mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam o comportamento humano”.⁷⁷ Esses símbolos e significados são absorvidos culturalmente pelos membros de uma sociedade, assumindo um caráter público/geral e não privado/individual.⁷⁸

⁷³ PANAGIOTAKOS, D. B. α -priori versus α -posterior methods in dietary pattern analysis: a review in nutrition epidemiology. **Nutrition Bulletin**, Londres, v. 33, n. 4, p. 311-5, 2008.

⁷⁴ US Department of Agriculture (USDA) and Health and Human Services (HHS). **Report of the Dietary Guidelines Advisory Committee on the Dietary Guidelines for Americans**, 2010.

⁷⁵ GARCIA, 1999, p. 212.

⁷⁶ CASTRO, 2002, p. 13.

⁷⁷ GEERTZ, C. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

⁷⁸ BRAGA, 2004, p. 38-9.

Assim sendo, considerando os hábitos alimentares como parte de um complexo cultural composto por símbolos, significados e classificações, logo os alimentos estão sempre associados a um aspecto cultural impostos pelo grupo social. Esse complexo sistema estabelece para os integrantes desse grupo o que é permitido e o que é proibido comer ou beber.⁷⁹

A adoção, a recusa e o esquecimento de alguns hábitos alimentares são resultados de práticas e da experiência dos grupos sociais, bem como do que significam para eles. Woortmann considera que as classificações alimentares (quente/frio, forte/fraco e pesado/leve) dominam as prescrições, as proibições e os hábitos alimentares.⁸⁰ Essas classificações influenciam na escolha do alimento, dependendo de fatores culturais (religiosos e tradição), naturais (dia, noite, sol e lua), físicos (doença, gravidez e puberdade) e psíquicos.⁸¹

A cultura pode ser identificada como a forma como um grupo social vive. Desse modo, o alimento, em alguns casos, pode ter apenas uma função meramente biológica, onde o objetivo é exclusivamente saciar a fome, enquanto que em outro grupo é vista como fonte de satisfação e oportunidade de socialização.⁸²

Logo, diretamente ligado à identidade de uma sociedade está a sua cozinha (seu padrão alimentar). A conhecida frase de Brillat-Savarin, “Dize-me o que comes e te direi quem és”, foi transformada em “Dize-me o que comes e te direi de onde vens”. Indo mais longe, Sophie Bessis afirma: “Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te inclui”. O estudo da alimentação permite a interpretação do que a sociedade pensa sobre si própria e como vê sua identidade.⁸³

Nessa mesma linha de pensamento caminha Vivian Braga, quando afirma que os estudos da antropologia da alimentação permitem a compreensão dos padrões alimentares, das origens, da composição de seus valores simbólicos e uma série de aspectos que auxiliam na conscientização sobre o que é o homem, por meio de uma análise do que ele come.⁸⁴

⁷⁹ Ibid., p. 39.

⁸⁰ WOORTMANN, K. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos de baixa renda**: relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978, p. 105.

⁸¹ CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, n. 22, p. 207-216, 1988, p. 210.

⁸² ABREU, 2001, p. 11.

⁸³ MACIEL, M. E. **Uma cozinha à brasileira**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004, p. 27.

⁸⁴ BRAGA, 2004, p. 41.

Os aspectos simbólicos da alimentação ligados aos gostos, hábitos, tradições culinárias, representações, identidades práticas, preferências, repulsões, ritos e tabus são vistos como um aspecto da abordagem cultural de um grupo social. Esses aspectos reforçam o argumento de que comer não é apenas uma mera atividade biológica, é algo maior, é um fenômeno social e cultural.⁸⁵

Pode-se concluir concordando com Maria Maciel quando afirma que a cozinha de um povo é criada em um processo histórico que envolve um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único e particular.⁸⁶ Pode-se citar como exemplo a “cozinha brasileira” que nada mais é que o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências, que no Brasil foram modificados, mesclados e adaptados ao longo dos anos e que está sempre em mutação.

1.2 Hábitos alimentares da população brasileira na primeira metade do Séc XX

No último quartil do século XIX, a população brasileira crescia rapidamente, em uma média superior a 20% por decênio. Em 1872 eram 9.930.478 habitantes; em 1890, 14.333.915; e em 1900, 17.438.434.⁸⁷ Estima-se que 90% da população vivia no meio rural em 1900.⁸⁸ Neste mesmo ano, a cidade do Rio de Janeiro possuía quase 700 mil habitantes, havia três outras cidades com mais de 100 mil (São Paulo – 239.820, Salvador - 205.813 e Recife – 113.106) e seis entre 50 e 100 mil (Belém, Porto Alegre, Niterói, Manaus, Curitiba e Fortaleza).⁸⁹

Na virada do século, o cotidiano da população rural havia sofrido algumas alterações em consequência da libertação da mão de obra escrava e da chegada de milhares de imigrantes, porém isso não mudou radicalmente o seu ritmo de vida. Já a área urbana, principalmente nos grandes centros como Rio de Janeiro, São Paulo, Salvador e Recife, passou a apresentar um maior dinamismo, com o surgimento de

⁸⁵ Ibid., p. 40.

⁸⁶ MACIEL, 2004, p. 27.

⁸⁷ 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, p. 01.

⁸⁸ OLIVEN, R. G. **Urbanização e Mudança Social no Brasil**. Petrópolis, Vozes, 1980, p. 69.

⁸⁹ BRASIL, 1916, p. 256.

fábricas, que eram impulsionadas pelo capital disponível oriundo da cafeicultura, pela mão de obra barata e abundante e pelo crescente mercado consumidor.

A alimentação da população brasileira, de um modo geral, até fins do século XIX, era realizada com alimentos tradicionais produzidos no Brasil, como a farinha de mandioca, o feijão, o arroz, o milho, a carne bovina e suína, entre outros. Porém, ainda permanecia a importação de itens como vinhos, farinha de trigo, trigo e alguns pescados.⁹⁰

Para que se possa entender os fatores que acarretaram a predominância de determinados padrões alimentares no Brasil, na primeira metade do século XX, será necessária a apresentação de algumas características de períodos anteriores.

No início do século XIX, as refeições no Brasil, normalmente ocorriam dentro de horários que seguiam certos padrões baseados nos usos e costumes, inicialmente, estabelecidos pelas atividades laborais impostas ao longo do Período Colonial. O ritmo do trabalho e a possibilidade de retorno para casa, para realizar as refeições, estabeleciam os horários da alimentação, que eram seguidos pelas famílias. Os afazeres nos engenhos de cana, nas lavouras de algodão, fumo, café, entre outras, estabeleciam esses horários. Porém, as atividades desenvolvidas pela Corte, instalada na cidade do Rio de Janeiro, determinaram um padrão que passou, gradativamente, a ser seguido pelo país, de um modo geral. Dessa forma, as refeições no Brasil passaram a seguir certo modelo: a primeira refeição era o “almoço”, por volta das 7 horas; a segunda, o “jantar”, por volta das 12 horas; a terceira, a “merenda”, curta refeição às 15 horas; e a quarta e última, a ceia, que ocorria em torno das 18 horas.⁹¹

O termo jantar foi introduzido na língua portuguesa por volta do século XII, tendo como origem a palavra *jantare*, do latim vulgar, que inicialmente significava uma espécie de imposto de vassalagem pago ao senhor feudal na Europa, mas que com o tempo passou a ter o significado de uma alimentação durante o dia e que estava relacionada com a ideia de algo após o jejum. Porém, durante o século XIV, o jantar passou a ser realizado por volta do meio-dia. A ceia surge no século XIII, tendo como origem a palavra latina *coena*, era a última refeição realizada no dia, sendo a mais substancial e diversificada. O termo almoço se originou da palavra latina *alius morsus*, que tem o

⁹⁰ “Em meados dos 1870, a pauta de importação do Brasil era: tecidos de algodão 27,5%, bebidas 18%, peixes 10%, tecidos de lã 6,6%, trigo e farinha de trigo 5% e carvão 3,9%. Cf. ABREU, M. P.; LAGO, L. A. C. do. **A Economia Brasileira no Império, 1822-1889**, Texto para discussão 584, Departamento de Economia da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, nov. 2010, p. 25.

⁹¹ GONÇALVES, 2004, p. 8.

significado de “morder, beliscar, mastigar ou comer”. Desse modo, o *alius morsus* ou almoço passou a representar uma refeição intermediária entre a primeira (jantar) e a última (ceia), mas sem horário fixo. A merenda, que tem por origem a palavra latina *merenda*, derivada do termo grego *meiromai*, “receber sua porção que faz jus” ou “receber uma parte de uma recompensa, normalmente em alimentos”. Com o tempo a merenda passou a ter o significado do antigo *alius morsus*, ou seja, uma pequena alimentação entre o jantar e a almoço, que ocorria por volta das nove ou dez horas da manhã.⁹²

As mudanças de nomenclaturas das refeições, conforme se conhece hoje, ocorreram no final do século XIX, destacadamente nas cidades, quando a principal refeição passou a ser chamada de almoço ocorrendo em torno do meio dia e o jantar por volta das 18 horas.⁹³

A partir do século XX o Brasil passaria a ter a seguinte sequência das refeições: “desjejum”, “almoço”, “lanche” e, finalmente, “jantar”.⁹⁴

No início da década de 1940, o Brasil possuía 41.236.315 habitantes⁹⁵ e o país continuava predominantemente rural, já que 68,77% da população brasileira vivia no campo, dedicando-se às atividades do setor primário, com destaque para a pecuária e a agricultura familiar. Assim, o Brasil possuía menos de 1/3 de sua população residindo nas cidades e exercendo atividades urbanas, representando, em números, algo em torno de 12,8 milhões de cidadãos.⁹⁶

Nessa década, de forma geral, a população rural mantinha vivo os costumes alimentares oriundos de décadas anteriores, com a realização do “desjejum”, muitas vezes, antes do nascer do sol e antes da saída para a lida no campo. Esta primeira refeição tinha como característica ser uma alimentação leve e rápida (normalmente tendo por base café com leite e pão com manteiga).⁹⁷ A segunda refeição, o “almoço”, que ocorria em torno das 11 horas, era a refeição mais importante, rica e variada do dia.

⁹² SILVA, D. **De onde vêm as palavras:** origens e curiosidades da língua portuguesa. 17. ed. Rio de Janeiro: Lexikon, 2014.

⁹³ SANT'ANNA, D. B. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo - 1890/1920. **Caderno do Núcleo de Estudos de Gênero - Pagu**, Campinas, n. 39, p. 177-200, dez. 2012, p. 185.

⁹⁴ GONÇALVES, 2004, p. 8.

⁹⁵ BRASIL: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, **Recenseamento Geral do Brasil - 1940**, Série Nacional, v. 2. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1950, p. 01.

⁹⁶ BRASIL. Brasil: 500 anos de povoamento. **IBGE**, Apêndice: Estatística de 500 anos do povoamento. Rio de Janeiro: 2000, p. 226.

⁹⁷ TRANCOSO, S. C.; CAVALLI, S. B.; PROENÇA, R. P. C. Café da Manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. **Revista de Nutrição** [on line]. 2010, v. 23, n. 5, p. 860.

A terceira refeição recebia a denominação de “merenda”, que, como o desjejum, constituía-se de uma alimentação leve, realizada no meio da tarde. No início da noite era realizado o “jantar”, que tinha quase a mesma consistência do almoço e, próximo ao horário de dormir, era realizada a quinta e última refeição, a “ceia”, que se apresentava como algo bem simples e de fácil digestão.⁹⁸

Nessa mesma década, nos centros urbanos os costumes relacionados às refeições eram os mesmos, porém os horários apresentavam algumas alterações, não muito significativas.

O Brasil, por apresentar uma área territorial tão extensa e com enorme diversidade de religiosa, étnica e cultural, não poderia apresentar somente um prato típico. Desse modo, para que se possa analisar o padrão alimentar da população brasileira na década de 1940, torna-se necessário que o estudo seja realizado de forma compartimentada, por regiões e sub-regiões segundo alguns autores. Dentro dessa premissa, Elisabetta Recine e Patrícia Radaelli utilizam a atual divisão do Brasil em cinco regiões geopolíticas para seus estudos.⁹⁹ Já Dolores Freixa e Guta Chaves repartem o Brasil, quanto à culinária, em oito áreas: as cinco regiões geopolíticas atuais e, separadamente, o Maranhão, a Bahia e as regiões costeiras.¹⁰⁰ Por sua vez, Josué de Castro divide o país em cinco diferentes áreas alimentares: Área Amazônica (estados da região Norte e parte dos estados do Mato Grosso, Goiás e Maranhão); Nordeste Açucareiro ou Zona da Mata Nordestina (todo o litoral nordestino, do estado da Bahia ao Ceará, compreendendo uma faixa territorial com largura média de 80 km); Sertão Nordestino (terras centrais dos estados do Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia e Espírito Santo); Centro-Oeste (estados de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul); e Extremo Sul (estados do Rio de Janeiro, São Paulo e estados da atual região Sul).¹⁰¹ Porém, essas divisões são realizadas unicamente para permitir uma melhor explicação didática sobre o assunto, pois, na realidade, a diversidade cultural existente permite que dentro de uma mesma

⁹⁸ LEAL, G. V. S. *et al.* Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. São Paulo, v. 13, n. 3, p. 457-467, set. 2010, p. 459; DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005, p. 66.

⁹⁹ RECINE, E.; RADAELLI, P. **Alimentação, sociedade e cultura**. Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/UnB) Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/NS), 2002.

¹⁰⁰ FREIXA; CHAVES, 2007.

¹⁰¹ CASTRO, J. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro**. 10. ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984, p. 51.

região existam diversos grupos que possuam culturas alimentares específicas e que pouco se assemelhem a alimentação realizada nos aglomerados circunvizinhos.

Levando em consideração a divisão regional atual, serão apresentadas a seguir as características alimentares predominantes em cada região.

A região Norte sofreu reduzida influência das culturas europeia e negra em comparação as demais regiões. Desta forma, a sua culinária, na década de 1940, apresentava uma forte herança cultural indígena, que se materializava por meio da utilização de produtos locais oriundos da fauna e da flora. A alimentação na época, assim como hoje, baseava-se nos peixes de água doce (tambaqui, traíra, piranha, pescada, tucunaré, pacu e o pirarucu), na mandioca e seus subprodutos, no feijão e nos frutos típicos como a castanha-do-pará e o açaí. Os pratos tradicionais eram fortemente temperados com pimentas e ervas em suas preparações, os pratos típicos da região eram o pato ao tucupi (feito com um líquido amarelo extraído da raiz da mandioca brava e jambu), o tacacá (espécie de sopa com camarões) e o baião de dois (arroz, feijão verde e legumes).¹⁰²

A região Centro-Oeste era a região mais isolada e mantinha um padrão alimentar baseado no feijão, farinha de mandioca, arroz, milho e carne de gado (bovino e suíno). O consumo da carne de animais silvestres, como o jacaré e a paca, não eram incomum. O consumo de hortaliças (principalmente a couve), e frutas (laranja, mamão, banana e abacate) eram marcantes na região. Havia também um grande consumo de peixes de água doce como, tucunaré, dourado e pintado. O arroz com linguiça, arroz com pequi, biscoito de queijo, empadão goiano, frango com açafrão, galinhada, galinhada com pequi, guariroba ao molho, pão-de-queijo, peixe na telha, pequi refogado eram comidas típicas. Nos limites com o estado de Minas Gerais, o feijão tropeiro, a carne seca, o toucinho e a banha de porco eram amplamente utilizados.¹⁰³

A região Nordeste foi a primeira a ser explorada pelos portugueses de forma direta, recebendo influência da cultura europeia (portugueses e holandeses), negra e

¹⁰² RECINE; RADAELLI, 2002, p. 22; BOTELHO, R. B. A. **Cultura Alimentar e Alimentação Saudável** (Tese de doutorado em Ciências da Saúde). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília. Brasília, 2006, p. 64; AGUIAR, J. P. L. et al. Biodisponibilidade do ferro do jambu (*Spilanthes oleracea* L.): estudo em murinos. **Revista Pan-Amazônica de Saúde** [online], Ananindeua, v. 5, n.1, p. 19-24, 2014, p. 20; FRUGOLI, R. Almoço do Círio de Nazaré: o banquete da Amazônia, **Anais do Congresso internacional de Gastronomia** - Mesa Tendências 2013 / Centro Universitário Senac – São Paulo, 05, 06 e 07 de novembro de 2013, p. 111; VASCONCELOS, F. A. G. de. Josué de Castro e a Geografia da Fome no Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 11, p. 2710-2717, nov. 2008, p. 2711.

¹⁰³ RECINE; RADAELLI, 2002, p. 24; SILVA, M. R. et al. Composição em nutrientes e valor energético de pratos tradicionais de Goiás, Brasil. **Revista Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 23, supl. p. 140-145, dez. 2003, p. 140; VASCONCELOS, 2008, p. 2713-4.

indígena. Como a influência dessas diversas culturas ocorreu de forma heterogênea sobre o território nordestino, as características alimentares, da mesma forma apresentam peculiaridades bem definidas. Dessa forma, pode-se apresentar o padrão alimentar da população nordestina em dois grandes grupos: da região litorânea ou zona da mata e do sertão nordestino ou polígono da seca, além de uma microárea, na região de influência de Salvador - BA. Na primeira predominava o consumo de mandioca (na forma de farinha ou *in natura*), feijão, arroz, carne seca, rapadura e o milho, além de frutos do mar (peixes, moluscos e crustáceos). As frutas mais consumidas eram coco, caju, manga, jaca, abacaxi, melancia, abacate e laranja. Na segunda, predominava o milho, o feijão, a batata-doce, a mandioca, a carne seca, a rapadura e alguns legumes e frutas. O consumo habitual de frutas e verduras era muito limitado para o sertanejo. O cuscuz, angu, pamonha, canjica, carne com abóbora e leite, carne-de-sol, paçoca, buchada e panelada¹⁰⁴ eram os principais representantes da alimentação sertaneja. Em Salvador, pode-se verificar a forte presença da cultura africana na culinária local, gerando características alimentares não tão difundidas em outras regiões, como o consumo de coco, o azeite de dendê, o quiabo e a pimenta; e a confecção de pratos como o acarajé, o abará, o caruru e o vatapá, além dos frutos do mar.¹⁰⁵

De modo geral, existiam outros pratos típicos do nordestino, com o angu, cuscuz, galinha ao molho pardo e algumas combinações não comuns para as outras regiões na época, como a abóbora com leite, queijo com rapadura, batata-doce com café, doce de leite com banana, entre outros.¹⁰⁶

Durante a década de 1940, a população da região Sul consumia, via de regra, arroz, pão, batata e carne. Apresentava como alimentos tradicionais, em seu interior, o churrasco de carne bovina ou de ovino, acompanhado da farinha de mandioca, o arroz carreteiro e o barreado;¹⁰⁷ nas áreas litorâneas o consumo de peixes e crustáceos era comum e sua preparação recebia a denominação de “caldeirada”.

Essa região foi a que recebeu maior influência de imigrantes, com destaque para os italianos, alemães, poloneses e ucranianos. Os italianos consumiam pães, queijos, salames, polenta e massas em geral. Os alemães conservaram o costume de consumir batata, centeio, lentilha, hortaliças, frutas, carnes defumadas, linguiça e laticínios. Os poloneses radicados no Paraná alimentavam-se principalmente de repolho, pão de leite

¹⁰⁴ Espécie de cozido, preparado com mocotó, tripas, miúdos de boi e legumes.

¹⁰⁵ RECINE; RADAELLI, 2002, p. 22.

¹⁰⁶ Ibid., p. 24; BOTELHO, 2006, p. 82-8; VASCONCELOS, 2008, p. 2712-3.

¹⁰⁷ Prato típico feito com carne cozida em vaso de barro.

e sopas. Os ucranianos, também no Paraná, consumiam batatas, salsichas, carne de frango ou peixe, saladas e o “borsh”, (um tipo de sopa de cor avermelhada). Apesar das características culturais europeias, de modo geral, não era incomum consumo de arroz e feijão nas refeições principais.¹⁰⁸

Ainda na mesma época, a região Sudeste já possuía a maior concentração de população urbana do Brasil e sua alimentação era ricamente variada em itens, gêneros e pratos. A região recebeu a maior variedade de influências culturais no país. Tais influências iniciaram-se no Período Colonial, com o contato cultural com os índios, e se ampliou pela ação dos jesuítas, no litoral do Espírito Santo, e dos bandeirantes, no desbravamento de novas terras em Minas Gerais, na procura de minas de ouro e diamante. Prosseguiram com a vinda de negros para o trabalho, inicialmente nas lavouras de cana de açúcar, seguido das atividades de extração de ouro e de diamantes, em Minas Gerais, e da cafeicultura, no vale do Paraíba. Aumentaram com a influência europeia, que não se restringiu a cultura portuguesa. A região recebeu imigrantes italianos, que se fixaram com maior destaque no estado de São Paulo; espanhóis, que se instalaram no Rio de Janeiro; e alemães e italianos no Espírito Santo. Posteriormente vieram imigrantes de origem árabe, que se instalaram no Rio de Janeiro, e japoneses, que se fixaram em São Paulo.¹⁰⁹

O Rio de Janeiro apresentava uma culinária cosmopolita com profundos traços da cozinha portuguesa, historicamente influenciada pela instalação da Corte portuguesa em 1808. Porém, no século XX, o prato do dia-a-dia do carioca era composto de feijão preto, arroz, pão, legume e carne (bovina, suína ou de ave). Em São Paulo repetiam-se os pratos do Rio de Janeiro, mas se substituíam o feijão preto pelo “carioquinha”, mais agradável ao paladar paulista. Outro item que, por causa da presença de um grande número de imigrantes italianos, passou a ocupar posição de destaque na alimentação paulistana foi a massa (lasanha, canelone, nhoque, pizza e pães). No Espírito Santo, a alimentação se assemelhava, na década de 40, a do Rio de Janeiro, porém com destaque a pratos típicos de origem indígenas, como a moqueca de peixe e camarão à base de coentro e urucum (regiões litorâneas), o quibebe de abóbora (espécie de purê) e a torta capixaba (bacalhau, peixe fresco, camarão, ovos e temperos). Já em Minas

¹⁰⁸ CORREIA, N. F. Olhares antropológicos sobre a alimentação: a cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do rio grande do sul. In CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005, p. 69; RECINE; RADAELLI, 2002, p. 26; VASCONCELOS, 2008, p. 2714.

¹⁰⁹ RECINE; RADAELLI, 2002, p. 24.

Gerais, o feijão, o milho e a carne suína eram os itens de maior destaque na preparação da culinária local. O tutu com torresmo, feijão tropeiro, angu com quiabo, couve à mineira, canjiquinha com carne, costela e lombo de porco e variados quitutes a base de milho, como bambá de couve (milho com couve e carne de porco), curau,¹¹⁰ pamonha, broa, cuscuz de fubá, farofa de farinha de milho e canjica eram pratos comuns na época.¹¹¹

De um modo geral, na década de 1940, em todas as regiões brasileiras, o trinômio feijão - arroz - farinha de mandioca apresentava-se como base alimentar, independente de origem étnica e de classe social.

Segundo Maria Euníce Marciel, já no final do século XIX, o “feijão-com-arroz” podia variar de região para região, mas, em geral, era o prato da refeição principal do brasileiro.¹¹² Em meados do século XX, apesar das diferenças regionais e culturais, a alimentação do brasileiro baseava-se no feijão, arroz, farinha de mandioca, salada e carne (de porco, gado, ave ou peixe). Independentemente do prato principal, o arroz e o feijão sempre eram servidos como itens de acompanhamento, sendo, normalmente obrigatórios em pelo menos uma das refeições do dia.

Com o objetivo de melhor compreender a inclusão dos três itens mais comuns da alimentação da população brasileira em meados de década de 1940, torna-se necessário realizar um pequeno acompanhamento histórico sobre a farinha de mandioca, o feijão, e por fim, o arroz.

1.3 Trinômio “Feijão - Arroz - Farinha de Mandioca”

A mandioca (*Manihot esculenta* ou *Manitib utilíssima*) é uma planta tuberosa, que já era cultivada pelos índios antes da chegada dos europeus. Desde o período Pré-Colonial era uma das culturas mais importantes na alimentação em todas as regiões brasileiras. Pode ser consumida na forma de farinha cozida, fritas ou utilizadas para preparar pratos típicos.¹¹³

A mandioca é uma planta cianogênica, ou seja, produz cianeto, que é altamente tóxico para o homem. As variedades que possuem maior teor de cianeto, além de

¹¹⁰ Papa de milho verde cozido com leite e açúcar.

¹¹¹ RECINE; RADAELLI, 2002, p. 25.

¹¹² MARCIEL, 2004, p. 31.

¹¹³ MEZETTE, T. F. et al. Seleção de clones-elite de mandioca de mesa visando a características agrônômicas, tecnológicas e químicas. **Revista Bragantia** [online], Campinas, v. 68, n. 3, 2009, p. 602.

acarretar riscos de envenenamento, têm sabor desagradável e por isso são chamadas popularmente de mandioca brava ou amarga. As variedades de menor toxidade possuem um sabor agradável e podem ser utilizadas *in natura*, são chamadas mandioca doce ou mansa, aipim ou macaxeira.¹¹⁴

Nas duas primeiras citações em documentos portugueses (Carta de Pero Vaz de Caminha e da Relação do Piloto Anônimo¹¹⁵), a mandioca foi tratada, erradamente, por inhame. Isso porque os europeus não conheciam a *manitib utilíssima*.¹¹⁶

A mandioca era utilizada como um alimento regular pelos nativos, que a processavam transformando em farinhas e beijus. A farinha era o seu principal subproduto e acompanhava os demais itens da alimentação indígena. Os índios chamavam a farinha de mandioca comum de *ui-pon*; a farinha d'água de *ui-pub*; e a farinha de guerra, que era seca, dura e resistente, de *ui-atã*.¹¹⁷

Em 1549, o padre Manoel da Nóbrega, afirmava que “o mantimento comum da terra é uma raiz de pau que chamam mandioca”¹¹⁸ e em função de suas características de uso e estocagem acabou tornando-se a base do regime alimentar, também, do colonizador.¹¹⁹

Os portugueses, após perceberem as vantagens da utilização da farinha de mandioca, passaram a utilizá-la como um dos principais itens de alimentação em suas viagens transatlânticas. A farinha durava, se estocada corretamente, mais de um ano sem estragar. Quando misturada com caldo de peixe ou de carne apresentavam textura e sabor agradável. Da mesma forma, utilizavam a farinha de mandioca como alimentação dos escravos durante o deslocamento da África para o Brasil, sendo fornecido o “carapeta”, um saco com farinha de mandioca, aipim e milho fresco ou assado.¹²⁰

Os bandeirantes, percebendo a importância da mandioca para a alimentação e a simplicidade do manuseio em seu cultivo, sempre que possível, determinavam que um grupo ficasse responsável por plantá-la, para produção de farinha. Desse modo, poderia suprir o grupo principal em seu retorno.¹²¹ Essa farinha transformada em paçoca se

¹¹⁴ Ibid., p. 602.

¹¹⁵ PEREIRA, P. R. **Os Três Únicos Testemunhos do Descobrimento do Brasil**. Rio de Janeiro: Lacerda Editores, 1999.

¹¹⁶ CASCUDO, 2011, p. 90.

¹¹⁷ Ibid., p. 90, 96.

¹¹⁸ RECINE; RADAELLI, 2002, p. 11.

¹¹⁹ DUTRA, 2005, p. 33-4.

¹²⁰ CASCUDO, 2011, p. 90, 92.

¹²¹ Ibid., p. 95.

tornaria o farnel dos bandeirantes, por ser o tipo de provisão fácil de produzir, transportar e consumir, propício para suas viagens pelo sertão do Brasil.¹²²

No Período Colonial, a utilização da mandioca, nas suas várias formas, era utilizada em todo território brasileiro por índios, escravos, mestiços e europeus. Segundo Cascudo, a sua frequência nas refeições era em torno de 95%.¹²³ Esse percentual irá reduzir de forma lenta e progressiva, conforme a entrada de novos itens alimentares vindos de outros continentes. De qualquer forma é possível notar a primazia desse tubérculo para a alimentação da população até o século XVIII.

Durante o Império, a mandioca manteve sua hegemonia, porém outros itens começam a aparecer, com maior frequência, nos pratos dos brasileiros, principalmente nas regiões Sul e Sudeste. No final do século XIX, a farinha de mandioca deixou de ser o item principal da alimentação nacional, contudo nunca deixou de figurar como elemento integrante da alimentação, principalmente no Norte e Nordeste.

O segundo item da base da alimentação brasileira era o feijão, que é o nome genérico de uma leguminosa da classe *Dicotyledoneae* e da família *Fabaceae*. Do ponto de vista nutricional, o feijão apresenta um elevado percentual de proteína, além de carboidratos complexos, vitaminas, minerais e fibras.¹²⁴ Por isso é conhecido em alguns lugares no Brasil como “carne de pobre”.¹²⁵

Quanto à sua origem, parece ponto pacífico que tenha sido na própria América, pois foram encontrados feijões tanto nos Andes como na Mesoamérica (há indícios de seu consumo a cerca de 7 mil anos a.C. no México e de 10 mil anos a.C. no Peru).¹²⁶

No século XIII, a leguminosa *papilionácea*, encontrada em partes da Europa, foi mencionada em escritos portugueses com a denominação de “feijom”, mas não se tratava da leguminosa que se conhece hoje como feijão. Entretanto, os portugueses, que aqui chegaram, ao verem os indígenas se alimentando de uma leguminosa com certa similaridade com a utilizada em Portugal, passaram a chamá-la de feijão e favas de feijão. Na verdade, era nítida a diferença entre os feijões existentes no Brasil e os

¹²² RECINE; RADAELLI, 2002, p. 11.

¹²³ CASCUDO, 2011, p. 100.

¹²⁴ RIOS, A. O.; ABREU, C. M. P.; CORRÊA, A. D. Efeito da Estocagem e das Condições de Colheita sobre Algumas Propriedades Físicas, Químicas e Nutricionais de Três Cultivares de Feijão (*Phaseolus vulgaris*, L.) **Revista Ciência, Tecnologia e Alimentação**, Campinas, n. 23 (Supl), dez. 2003, p. 39.

¹²⁵ MACIEL, 2004, p. 32.

¹²⁶ CARNEIRO, J. C. S. et al. Perfil sensorial e aceitabilidade de cultivares de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.). **Revista Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n. 1, p. 18-24, mar. 2005, p. 76.

“feigiones” medievais de Portugal, pois o gosto, o tamanho dos grãos, o formato das folhas e a forma de seu crescimento eram bem distintos.¹²⁷

Na medida em que os feijões começaram a fazer parte da alimentação dos primeiros colonos no Brasil, passaram também a ser enviados para o Reino. Em Portugal, foi plantado, principalmente, na região norte do país, onde era consumido na forma de fava, cozido com arroz e carne. A utilização de feijões na alimentação lusitana ocorria de forma ocasional, não sendo um item comum nas refeições portuguesa.¹²⁸

Até o final do século XVI, o feijão não constava como item que tivesse alguma relevância na administração da Colônia, porém, em meados do século XVII, já começava a aparecer como item de consumo constante, principalmente no Nordeste, conforme consta no rol de compras de alguns engenhos de cana de açúcar.¹²⁹

No início do século XVII, a base alimentar no Nordeste, Sul e Centro-Oeste do Brasil Colônia estava pautada em torno da carne seca, da farinha de mandioca ou milho e do feijão.¹³⁰ Segundo Câmara Cascudo, nesse século, o binômio feijão-farinha já podia ser considerado como o alicerce do sistema de alimentação no Brasil, principalmente para os escravos, cujas refeições eram, fundamentalmente, constituídas por feijão misturado com farinha de mandioca ou de milho, acrescido, em determinados casos, de carne seca, toucinho, banana, canjica ou laranja.¹³¹

O feijão se generalizou como alimento do cotidiano ao longo do século XVIII, com a sua utilização pelos sitiantes, que recebiam suas sesmarias, e pelos vaqueiros, que adentravam os sertões. Essa aceitação se deu pela simplicidade do plantio e colheita e pela economia de tempo em relação à vigilância da lavoura. Apesar de tomar grande expressão, o feijão não sobrepujou a farinha de mandioca.¹³²

No início do século XIX, o homem do nordeste, principalmente nas regiões litorâneas, alimentava-se, cotidianamente, de feijão e farinha de mandioca. Esse hábito crescente gerou um problema na demanda pelo feijão, que não era produzido em quantidade suficiente para o consumo da população livre e dos escravos,¹³³ acarretando

¹²⁷ CASCUDO, 2011, p. 434, 437.

¹²⁸ BONA, F. D. Um, dois: feijão com arroz. **Revista de História.com.br da Biblioteca Nacional**. dez. 2013, p. 02.

¹²⁹ CASCUDO, 2011, p. 441.

¹³⁰ BARBOSA, L. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007, p. 106.

¹³¹ CASCUDO, 2011, p. 441.

¹³² Ibid., p. 440.

¹³³ KOSTER, H. **Viagem ao Nordeste do Brasil**, tradução e notas de Luis da Câmara Cascudo, v. 221. São Paulo: Brasiliense, 1942, p. 461.

períodos de restrição a seu consumo, afetando, principalmente, a população mais carente.

Diversos europeus que vieram morar ou viajar pelo Brasil fizeram observações sobre o feijão no cotidiano da alimentação da população. João Batista Debret, que viveu no Rio de Janeiro entre os anos de 1816 a 1831, descreveu a alimentação diária local como sendo composta por feijão preto, farinha de mandioca e carne seca. Maria Graham, que esteve no Recife, Salvador e Rio de Janeiro, em 1821, disse que depois da mandioca, o feijão era o cardápio predileto dos brasileiros. Karl Frederick Philipp Von Martius e J. B. Von Spix afirmaram o mesmo em relação a Minas Gerais. Carl Seidler, que visitou o Rio de Janeiro em 1826, declarou que para o povo uma refeição sem feijão não era refeição, era um simples ato de enganar a fome. Segundo Seidler, “não há refeição sem feijão, só feijão mata a fome”. Em 1865, de acordo com Elizabeth Cary Agassiz, o feijão com farinha era o prato nacional, independente do nível econômico das famílias.¹³⁴ Augusto de Saint-Hillaire, Thomas Ewbank e Richard Burton confirmam essas observações e acrescentam, ainda, que os diferenciais entre as classes econômicas eram a qualidade e o preparo do feijão: caldo ralo entre os mais pobres, e grosso entre os mais ricos.¹³⁵ Outro viajante, Karl von den Steinen, que andou pelo sul e centro do Brasil em 1884, afirmava que o prato predileto do brasileiro era o feijão preto com carne seca e farinha de mandioca; e em 1887, quando esteve viajando pelo norte do país, pelo rio Xingu, pode observar que o feijão e a farinha de mandioca eram bem apreciados pelos locais.¹³⁶

O feijão teve sua produção espalhada de norte a sul do país, embora desde o início existissem preferências regionais quanto às variedades. O feijão-preto sempre foi o mais popular no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, sul e leste do Paraná, Rio de Janeiro, sudeste de Minas Gerais e sul do Espírito Santo. No restante do país, este tipo de grão tinha pouco ou quase nenhuma aceitação. O feijão do tipo carioca era aceito em praticamente todo o país.¹³⁷

Além de ser um dos principais itens de consumo dos escravos, o feijão era, também, utilizado na alimentação dos soldados na América portuguesa. Ainda segundo Câmara Cascudo, a palavra “bóia”, no sentido de refeição, tem origem na caserna, pois

¹³⁴ CASCUDO, 2011, p. 443-5.

¹³⁵ ELIAS, R. Breve história da feijoada. **Revista Nossa História**, ano 1, n. 4, p. 34-37, fev. 2004, p. 34-37; BARBOSA, 2007, p. 106.

¹³⁶ CASCUDO, 2011, p. 438-9.

¹³⁷ CARNEIRO et al., 2005, p. 18.

os cozinheiros nos quartéis utilizavam, com frequência, feijões de má qualidade, que quando colocados na água ficam boiando.¹³⁸ No final do século XIX, o feijão já tinha ocupado posição de destaque como item básico da alimentação do brasileiro, conforme relato de Carl Seidler, “O feijão, sobretudo o preto, é o prato nacional e predileto dos brasileiros; figura nas mais distintas mesas, acompanhado de um pedaço de carne de rês ao sol e de toucinho à vontade[...]”.¹³⁹

Nas primeiras décadas do século XX, o consumo de feijão era tão comum que, segundo Ecléa Bosi, em quase todas as casas em São Paulo se plantava e colhia o feijão.¹⁴⁰ Nesse período, o cardápio cotidiano do brasileiro médio era composto por arroz e feijão, e algumas "misturas", como ovos, batata, macarrão ou verduras (raramente carne).¹⁴¹

O terceiro item que será visto é o arroz, último a ser incorporado ao trinômio da alimentação brasileira. O arroz é uma planta da família das gramíneas e a sua variedade mais consumida no Brasil é da espécie *Oryza sativa*. É um cereal rico em hidratos de carbono e sua produção mundial hoje só é suplantada por dois outros cereais, o milho e o trigo. O Brasil é um dos principais produtores de arroz do mundo, ocupando desde o início do século XX posição de destaque. De acordo com o relatório anual da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura,¹⁴² o Brasil em meados do século XX era o nono produtor mundial.

O arroz foi introduzido pelos árabes, na Europa, ao longo do século XII, durante a ocupação da Península Ibérica¹⁴³ e sua principal aplicação culinária era no preparo de sobremesas, como arroz doce (arroz de leite), pudim ou bolo de arroz. A partir do século XVI, Portugal passou a receber constantes carregamentos de arroz originário da Índia, impulsionada pelo aumento do consumo.¹⁴⁴

Gabriel Soares de Sousa afirma que o arroz chegou ao Brasil vindo de Cabo Verde,¹⁴⁵ mas existem diversos autores que atestam que o arroz tem por origem a América do Sul. Karl Frederich Philipp Von Martius propagava a existência de um arroz

¹³⁸ CASCUDO, 2011, p. 440.

¹³⁹ Ibid., p. 444.

¹⁴⁰ BOSI, E. **Memória e Sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: Unesp, 1987, p. 297; SANT'ANNA, 2012, p. 181.

¹⁴¹ CANESQUI, 1988, p. 213.

¹⁴² Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), **Top Production – Ryce, Paddy – 1961 e 2012**, p. 01.

¹⁴³ ABREU et al., 2001, p. 05.

¹⁴⁴ CASCUDO, 2011, p. 454-5.

¹⁴⁵ SOUSA, G. S. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Edição comentada por Francisco Adolfo de Varnhagen. São Paulo: Cia. Editora Nacional. 1971, p. 169.

nativo localizado no Pará¹⁴⁶ e Couto de Magalhães, no Mato Grosso.¹⁴⁷ Já Henry Walter Bates e Antônio da Silva Mello atestavam que alguns tipos de arroz selvagem cresciam nas margens das lagoas amazônicas.¹⁴⁸

Antes do contato com os portugueses, os índios brasileiros já colhiam nos terrenos alagados, próximos ao litoral, uma gramínea conhecida como "abati-uaupé" ou "milho d'água".¹⁴⁹ Todavia, Câmara Cascudo discorda dessa teoria ao afirmar que, de modo geral, o nativo brasileiro tinha conhecimento do arroz selvagem, porém não existia um nome específico para a planta, o que permite concluir que era pouco ou, até, não utilizado pelo indígena para alimentação.¹⁵⁰

Os primeiros registros sobre a cultura de arroz no Brasil fazem referência a plantações na Bahia no século XVI; em São Paulo, em meados do século XVII; e no Maranhão, no início do século XVIII.¹⁵¹ No final desse século, já havia produção de arroz no atual Rio Grande do Sul para a subsistência dos moradores da capitania, embora fosse de forma bem limitada. Somente com a chegada dos imigrantes alemães, em 1824, é que a produção passou a ser desenvolvida com o plantio de arroz de sequeiro.¹⁵²

No século XVII, começam a surgir relatos sobre a relevância do consumo do arroz, principalmente no Nordeste. No ano de 1618, na capitania da Paraíba, o arroz junto com a mandioca e o milho eram os principais itens de alimentação da população.¹⁵³ Na Bahia, o Engenho de Sergipe do Conde, um dos maiores engenhos de cana de açúcar da capitania, registrou, no período entre 1622 e 1653, o arroz como parte integrante da alimentação dos padres, feitores, artífices e escravos.¹⁵⁴

Ao longo do período colonial, o arroz não se destacou significativamente e não se aproximou quantitativamente do consumo do feijão e da farinha de mandioca. A rizicultura só começa a se organizar no Brasil durante o século XVIII quando os monarcas portugueses tomaram algumas decisões administrativas que favoreceram a

¹⁴⁶ MARTIUS, K. F. P. Von; SPIX, J. B. Von. **Viagem pelo Brasil**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938.

¹⁴⁷ MAGALHÃES, J. V. C. **O Selvagem**. Rio de Janeiro: Typografia da Reforma, 1876.

¹⁴⁸ BATES, H. W. **O naturalista no Rio Amazonas**. Brasiliana: São Paulo, 1944; MELLO, A. S. **Alimentação Humana e Realidade Brasileira**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1950; CASCUDO, 2011, p. 455-7.

¹⁴⁹ BONA, 2013, p. 01.

¹⁵⁰ CASCUDO, 2011, p. 457.

¹⁵¹ Ibid., p. 460.

¹⁵² INSTITUTO RIO GRANDENSE DO ARROZ - IRGA - **O Arroz no Rio Grande do Sul**. Lavoura Arrozeira, Porto Alegre, v. 58, n. 452. fev. 2010.

¹⁵³ BRANDÃO, A. F. **Diálogos das Grandezas do Brasil**, Publicação Positivo [on line]. 2005, p. 8, 116.

¹⁵⁴ CASCUDO, 2011, p. 460.

expansão da cultura do arroz na Colônia: em 8 de outubro de 1766, o rei D. José autorizou a criação, no Rio de Janeiro, da primeira fábrica de descascar arroz na Colônia, além de permitir a isenção total de impostos para a exportação do produto para Portugal; em 6 de março de 1781, Da. Maria proibiu a importação do arroz pela Colônia; em 16 de dezembro de 1800, o Príncipe Regente D. João proibiu a exportação do produto; e durante o período que a Corte portuguesa esteve no Brasil, o Príncipe determinou a inclusão do arroz na alimentação dos soldados que estavam a serviço da Coroa na Colônia.¹⁵⁵

Não há como saber se foi a partir daí que o binômio arroz com feijão ficou estabelecido, mas não há como negar que, no século XX, ele esteve presente tanto no cotidiano do brasileiro quanto em pratos típicos como o baião de dois, no Nordeste, e o arroz carreteiro, no Sul.¹⁵⁶

No século XVII, a forma típica de preparo para o consumo do arroz era similar a preparação de um pirão (cozido, úmido e de forma compacta).¹⁵⁷ Em meados do século XVIII, os negros africanos de origem malê, começaram a refogar o arroz em azeite com alho ou cebola para depois cozinhá-lo. Esse procedimento deu início ao processo que é realizado hoje, permitindo que o arroz fique solto e seco.¹⁵⁸

Assim, a introdução do trinômio arroz-feijão-farinha ocorreu de forma lenta, progressiva e irregular em relação às regiões do Brasil.

Até o fim do século XVII, o principal item de alimentação que acompanhava o feijão era a farinha (de mandioca, milho ou inhame). No século seguinte, quando se estabeleceu definitivamente a cultura do arroz no Brasil, este passou a acompanhar os dois outros como principais itens de alimentação nacional. No início do século XX, em algumas regiões, a farinha de mandioca ainda era o segundo elemento da combinação base da alimentação do brasileiro e, mesmo onde o arroz se impôs, ela passou a ser o terceiro elemento, formando o trinômio arroz-feijão-farinha.

Embora o arroz tenha se expandido por quase todo o território nacional, Câmara Cascudo não dá muita importância para ele, como se pode verificar em sua citação: “[...] popular, mas não indispensável, no Brasil. Não pode competir com a farinha de mandioca ou com o milho”.¹⁵⁹ Porém, essa hipótese parece não ser verdadeira como se

¹⁵⁵ BONA, 2013, p. 01-02; CASCUDO, 2011, p. 461.

¹⁵⁶ MACIEL, 2004, p. 33.

¹⁵⁷ CASCUDO, 2011, p. 461.

¹⁵⁸ BONA, 2013, p. 02.

¹⁵⁹ CASCUDO, 2011, p. 454.

pode observar na pesquisa de Livia Barbosa, que sustenta que o arroz e feijão continuam predominantes nos pratos dos brasileiros, tendo 94% destes declarado comer arroz e feijão, acompanhados de algum tipo de carne vermelha (69%), galinha (42%), salada (30%), macarrão (24%), verduras em geral (22%) e legumes (18%).¹⁶⁰

Em verdade, não é possível saber com exatidão a origem da combinação do arroz com feijão. A forma mais simples de prepará-los é chamada de baião de dois, em que o arroz e o feijão são preparados juntos, em um único recipiente. Esse prato faz parte, ao mesmo tempo, do cotidiano e da culinária nordestina tradicional. Mas o que chama a atenção não é apenas o sabor dessa combinação, pois existe uma complementação nutricional entre os dois. O arroz possui várias vitaminas do complexo B, carboidratos, cálcio, ácido fólico e ferro; já o feijão apresenta elevado percentual de proteína vegetal, ferro, vitaminas do complexo B e minerais fundamentais para o bom funcionamento do organismo. O arroz contém metionina¹⁶¹ e o feijão, lisina¹⁶², aminoácidos que, juntos, são muito eficientes na reparação de tecidos do organismo. O arroz isoladamente pode acarretar a elevação das taxas de açúcar e de insulina, porém o feijão tem o poder de reduzir esse efeito.¹⁶³

¹⁶⁰ BARBOSA, 2007, p. 102.

¹⁶¹ Aminoácido sulfuroso essencial ao crescimento e ao equilíbrio do organismo.

¹⁶² Ácido aminado indispensável ao crescimento.

¹⁶³ BONA, 2013, p. 02.

CAPÍTULO 2

A FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA E A ALIMENTAÇÃO

2.1 Formação da FEB

Em 2 de setembro de 1939, logo após o início das hostilidade na Europa, o governo brasileiro, sob a liderança de Getúlio Vargas, declarou a neutralidade do Brasil em relação ao conflito.¹⁶⁴ Porém, essa expressa neutralidade começou a ser posta em dúvida, tanto pelo lado dos Aliados como pelo Eixo, quando, no final do ano de 1940, o Almirantado Britânico determinou a apreensão do navio mercante brasileiro (NMB) *Siqueira Campos*, que se encontrava no porto de Gibraltar, sob o pretexto de estar transportando produtos alemães.¹⁶⁵ Nesse mesmo mês, a Marinha Britânica invadiu o NMB *Buarque* e retirou parte de sua carga, sob a alegação de tratar-se de contrabando de guerra. Quatro dias depois, o mesmo aconteceu com o NMB *Itapé*, do qual foram retirados de bordo 22 passageiros de nacionalidade alemã. Como consequência desses fatos, o governo brasileiro protestou formalmente contra as ações britânicas.¹⁶⁶

Com a evolução da guerra na Europa e a real possibilidade de envolvimento de países americanos no conflito, em 11 de março de 1941, os governos brasileiro e norte-americano assinaram o acordo de Empréstimos e Arrendamento (Lend-Lease), pelo qual os Estados Unidos passariam a fornecer material bélico, caso o Brasil entrasse em guerra contra a Alemanha.¹⁶⁷

Nesse mesmo mês ocorreu o primeiro ataque da Força Aérea Alemã (Luftwaffe) contra um navio brasileiro, o NMB *Taubaté*, que se encontrava no Mar Mediterrâneo, o que resultou em um morto e treze feridos.¹⁶⁸ Em 13 de junho de 1941, um submarino

¹⁶⁴ SEITENFUS, R. A. S. **A Entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000, p. 194.

¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 259.

¹⁶⁶ CASTELLO BRANCO, 1960, p. 51.

¹⁶⁷ ALVES, V. C. Ilusão desfeita: a “aliança especial” Brasil, Estados Unidos e o poder naval brasileiro durante e após a Segunda Guerra Mundial. **Revista Brasileira de Política Internacional**, Brasília, v. 48, n. 001, jan. – jun. 2005, p. 09.

¹⁶⁸ No dia 22 de março de 1941 o cargueiro *Taubaté* foi atacado por um avião da *Luftwaffe* com bombas, que não conseguiram atingi-lo, e por metralhadoras, quando estava navegando do Chipre para Alexandria, no Egito. Foi o primeiro navio brasileiro atacado por forças alemãs durante a 2ª Guerra Mundial. Cf. SANDER, 2007, p. 54-5.

alemão interceptou o NMB *Siqueira Campos*, que após ser vistoriado pelos germânicos foi liberado.¹⁶⁹

Em resposta às ações navais que estavam acontecendo no Atlântico, o Brasil começou a realizar patrulhamentos em seu litoral. Em dezembro de 1941, logo após o ataque japonês à base aeronaval de Pearl Harbor, o governo brasileiro autorizou que aeronaves norte-americanas (NA)¹⁷⁰ começassem a realizar patrulhamentos na costa brasileira à procura de submarinos do Eixo.

Em janeiro de 1942, poucas semanas após o ataque à Pearl Harbour, o Brasil sediou a Terceira Reunião de Consulta dos Chanceleres das Repúblicas Americanas, ocasião em que foi estabelecido que todas as nações americanas romperiam relações diplomáticas com o Eixo.¹⁷¹

A partir do dia 16 de fevereiro iniciou-se uma série de torpedeamentos a navios mercantes brasileiros, realizados por submarinos germânicos e italianos, todos distantes da costa brasileira.¹⁷² Como reação, o presidente Getúlio Vargas decretou o confisco de bens de imigrantes alemães e italianos no Brasil¹⁷³ e permitiu a instalação de uma divisão aérea norte-americana em Natal – RN, iniciando assim as atividades de busca e patrulha no Atlântico Sul, por belonaves e aviões norte-americanos sediados no Brasil.¹⁷⁴

Contudo os ataques a navios mercantes brasileiros continuaram, inclusive ocorrendo próximo à costa do país,¹⁷⁵ o que acarretou a criação da Comissão Mista de

¹⁶⁹ O NMB *Siqueira Campos* foi interceptado junto à ilha de Cabo Verde. A embarcação brasileira só foi liberada após ser revistada e ter seus tripulantes fotografados. Cf. ALMEIDA, W. M. A Contratação de Professores Suíços para o Ensino Industrial Brasileiro: fragmentos de trajetórias docentes. **Revista Contemporânea de Educação**, v. 8, n. 15, jan./jul. 2013, p. 72.

¹⁷⁰ O Esquadrão NA, que estava sediado no Panamá, destacou 06 Catalinas hidro para a cidade de Natal – RN, logo após o ataque japonês à base aeronaval de Pearl Harbor. Os tais aviões chegaram em 11 de dezembro de 1941, e só deixaram Natal após a chegada dos aviões NA VP83. Cf. RICHTER, P. Carta do Capitão-Tenente da Marinha de Guerra dos EUA, 1986.

¹⁷¹ A Terceira Reunião de Consulta dos Chanceleres das Repúblicas Americanas ocorreu na cidade do Rio de Janeiro, em 28 de janeiro de 1942. Como consequência o Brasil rompeu relações diplomáticas com as potências do Eixo – Alemanha, Itália e Japão. Os Ministros das Relações Exteriores recomendaram uma reunião imediata, em Washington, para a criação de uma comissão técnica para estudar e sugerir medidas necessárias à defesa do continente, a qual seria o embrião da futura Junta Interamericana de Defesa (JID). Cf. BLAJBERG, I. 1942 – **Um Ano Singular**. Os 70 anos dos torpedeamentos e da entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial. Encontro de Historiadores Militares AMAN - Resende – RJ, 18 a 20 jun. 2012, p. 02.

¹⁷² SEITENFUS, 2000, p. 309.

¹⁷³ Decreto-Lei Nº 4.166, de 11 de março de 1942.

¹⁷⁴ BLAJBERG, I. **Soldados que vieram de longe**: os 42 heróis brasileiros judeus da 2ª Guerra Mundial. Resende, RJ: AHIMTB, 2008, p. 21.

¹⁷⁵ O NMB *Comandante Lira* foi atacado, em 18 de maio de 1942, pelo submarino italiano *Barbarigo*, a cerca de 200 milhas náuticas da costa do Rio Grande do Norte, a noroeste do arquipélago de Fernando de Noronha. Cf. BLAJBERG, 2008, p. 21.

Defesa entre o Brasil e os EUA, que tinha como objetivo realizar estudos e estabelecer orientações sobre a defesa conjunta dos dois países.¹⁷⁶

Com o afundamento de mais doze navios,¹⁷⁷ o Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP) publicou, no dia 22 de agosto de 1942, uma nota de esclarecimento para a população sobre os torpedeamentos e reconhecendo a situação de beligerância entre o Brasil e as nações agressoras.¹⁷⁸ Em 25 de agosto de 1942, na capital dos EUA, foi reunida pela primeira vez a Comissão Militar Mista de Defesa Brasil – Estados Unidos da América, cuja finalidade era definir a forma de participação do Brasil no conflito mundial.¹⁷⁹ Após diversas reuniões e longas discussões, a Comissão apresentou o relatório conclusivo que estabelecia diversos pontos, dentre os quais se destacam:¹⁸⁰

- A organização de uma força expedicionária constituída de um corpo de exército a três divisões de infantaria – a Força Expedicionária Brasileira (FEB);¹⁸¹
- A FEB teria a mesma estrutura organizacional das unidades militares¹⁸² norte-americanas;
- A FEB utilizaria os serviços¹⁸³ norte-americanos em campanha;¹⁸⁴
- O abastecimento seria realizado pelos EUA;
- As tropas brasileiras que estivessem no exterior ficariam sob o comando norte-americano e receberiam em dólares;

¹⁷⁶ A aliança militar entre o Brasil e os Estados Unidos foi formalizada em maio de 1942, com a criação de duas comissões militares binacionais. Assim foram criadas, uma em Washington (Comissão Mista de Defesa Brasil-Estados Unidos, *Joint Brazil-United States Defense Commission – JBUSDC*) e outra no Rio de Janeiro (Comissão Militar Mista Brasil-Estados Unidos, *Joint Brazil-United States Military Commission – JBUSMC*). A Comissão de Washington era a mais importante. Cf. ALVES, 2005, p.10.

¹⁷⁷ Em junho os torpedeamentos continuaram: o NMB *Alegrete*, pelo *U-15*; o NMB *Paracury*, pelo *U-159*; o NMB *Pedrinha*, pelo *U-203*; o NMB *Tamandaré*, pelo *U-66*; os NMB *Barbacena* e NMB *Piave*, pelo *U-155*. Em agosto os NMB *Baependy*, *Araraquara*, *Annibal Benévolo*, *Itagiba* e *Arará* e a barcaça *Jacira*, pelo *U-507*. Cf. BLAJBERG, 2008, p. 21-2.

¹⁷⁸ O Brasil em estado de beligerância com Alemanha e a Itália. Cf. **O Estado de São Paulo**, São Paulo, p. 01, 23 ago. 1942.

¹⁷⁹ CARVALHO, O. **O Exército na História do Brasil**, Volume “República”. Rio de Janeiro: Bibliex, 1998, p. 196.

¹⁸⁰ HENRIQUES, E. M. **A FEB Doze Anos Depois**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1959, p. 32-3.

¹⁸¹ A 2ª e 3ª Divisões de Infantaria Expedicionárias foram criadas apenas no papel, somente seguindo para a Itália a 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária, que passou a chamar-se 1ª DIE-FEB. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Av. 7-7-Reservado, de 07 de Janeiro 44. “Constituição da 2ª e 3ª DIE”. Boletim Interno Reservado (BIR) da 1ª DIE-FEB nº 26, de 20 mar. 44.

¹⁸² Unidade militar é uma organização que integra a estrutura operacional ou administrativa das forças armadas. Nas unidades militares o comando, chefia ou direção é privativo de oficial superior, podendo no Exército ser denominada batalhão, regimento, grupo, parque ou depósito. É composta por subunidades

¹⁸³ Serviço é compreendido como um ramo ou órgão das Forças Armadas cuja missão precípua é proporcionar o apoio logístico.

¹⁸⁴ Campanha é um conjunto de operações militares desencadeadas como parte de uma grande operação militar, subdividida normalmente em fases, visando a um determinado fim.

- O material seria norte-americano e os fardamentos brasileiros;
- Seria fornecido ao Brasil 50% do material de uma divisão de infantaria¹⁸⁵ para familiarizar a tropa com armamentos modernos através do *Lend-lease*.

A idéia inicial da comissão era enviar essa força brasileira para o Teatro de Operações (TO)¹⁸⁶ do Mediterrâneo, no Norte da África em apoio às tropas aliadas que combatiam, naquela oportunidade, as tropas nazistas e fascistas que dominavam a parte setentrional do continente. Posteriormente, em função da evolução do conflito e das vitórias aliadas sobre as forças do Eixo (Alemanha e Itália) no norte da África, a tropa brasileira foi designada para atuar em outra frente,¹⁸⁷ a italiana.

Em 31 de agosto de 1942, o Brasil declarou estado de guerra contra as nações do Eixo,¹⁸⁸ em conformidade com o artigo 74, letra “k” e o artigo 171 da Constituição Federal Brasileira. Em 16 de setembro do mesmo ano foi determinada a Mobilização Geral¹⁸⁹ em todo território nacional.¹⁹⁰

O general Eurico Gaspar Dutra, Ministro da Guerra do governo de Getúlio Vargas, escolheu o general de divisão João Batista Mascarenhas de Moraes para comandar a 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária (1ª DIE), que seria a vanguarda da FEB, que teria, a princípio, a composição de um corpo de exército formado por três divisões de infantaria e elementos¹⁹¹ de apoio ao combate, logístico¹⁹² e administrativo.¹⁹³ A FEB foi oficialmente criada somente em 9 de agosto de 1943.¹⁹⁴

O Exército Brasileiro, nesse ano, possuía um efetivo¹⁹⁵ de aproximadamente 60 mil homens espalhados por diversas organizações militares (OM) em todo o território

¹⁸⁵ Divisão de Infantaria é o grande comando operacional do Exército, no nível tático, enquadrando um número variável de Regimentos, não necessariamente idênticas, e por tropas dos diversos sistemas operacionais, necessárias ao cumprimento de uma missão.

¹⁸⁶ Área territorial necessária à condução de operações militares de grande vulto, para o cumprimento de determinada missão e para o conseqüente apoio logístico.

¹⁸⁷ Parte de um teatro de operações, limitada entre as extremidades de dois flancos.

¹⁸⁸ Decreto nº 10.358, de 31 de agosto de 1942.

¹⁸⁹ Conjunto de atividades empreendidas pelo Estado brasileiro, para preparar a população e a logística nacional, com o propósito de capacitar o Poder Nacional, para realizar ações estratégicas, no campo da Defesa Nacional, para fazer frente a uma situação de guerra efetiva ou de uma hipótese.

¹⁹⁰ BRASIL. Decreto nº 10.451, de 31 de agosto de 1942.

¹⁹¹ Designação genérica para qualquer fração de uma força ou de uma organização militar.

¹⁹² Apoio prestado por organizações militares específicas, abrangendo a execução de atividades das funções logísticas de recursos humanos, de saúde, de suprimento, de manutenção, de transporte, de engenharia e de salvamento para sustentar a capacidade de operação e de durabilidade na ação das forças.

¹⁹³ McCANN, F. D. **A Aliança Brasil - Estados Unidos 1937-1945**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1995.

¹⁹⁴ BRASIL. Boletim Especial nº 18, de 9 de agosto de 1943.

¹⁹⁵ O número de militares dos diversos graus hierárquicos que compõem uma formação terrestre, naval ou aérea.

nacional.¹⁹⁶ Os Estados que possuíam maior concentração de tropas eram o Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul e São Paulo.

A mobilização geral custou para os cofres públicos o valor de aproximadamente 21 bilhões de cruzeiros, o que representava algo em torno de cinco anos da arrecadação federal da época.¹⁹⁷

Em 9 de agosto de 1943, foram estabelecidas as primeiras normas gerais de estruturação da 1ª DIE.¹⁹⁸ Porém, a FEB, desde a sua fase inicial, apresentava inúmeras dificuldades em vários aspectos, principalmente na mobilização do pessoal. Desse aspecto, pode-se destacar os seguintes problemas:

- I. Diversos oficiais e praças¹⁹⁹ procuraram subterfúgios para não servirem nas unidades militares que iriam compor a FEB. Esse tipo de problema ocorreu em todos os níveis, inclusive na nomeação do próprio comandante da 1ª DIE, quando, segundo o general Cordeiro de Farias, ocorreram duas recusas antes de o comando ser entregue ao general Mascarenhas de Moraes, em 28 de dezembro de 1943.²⁰⁰
- II. Os efetivos que estavam sendo mobilizados não possuíam o conhecimento necessário nem a especialização para lidar com os modernos materiais, fornecidos pelo governo norte-americano, que seriam manuseados no TO do Mediterrâneo.
- III. Uma das características da mobilização brasileira foi a utilização, na fase inicial, de um padrão muito elevado nos critérios de seleção, o que acarretou um grande índice de incapazes,²⁰¹ principalmente por motivos ligados a área de saúde, com destaque para os problemas dentários e psicológicos. Como consequência desse alto índice de incapazes, as comissões de seleção²⁰² passaram a permitir que indivíduos, que na fase inicial não poderiam ser aprovados, fossem dados como capazes para o serviço militar,²⁰³ o que se mostrou, na Itália, como um erro, pois ocorreram diversos problemas decorrentes desse abrandamento na seleção dos soldados.

¹⁹⁶ CASTELLO BRANCO, 1960, p. 77.

¹⁹⁷ CASTELO BRANCO, 1960, p. 81.

¹⁹⁸ BRASIL. Portaria Ministerial nº 47 – 44, de 9 de agosto de 1943; MORAES, 2005, p. 10.

¹⁹⁹ Praças ou graduados são todos os militares hierarquicamente inferiores ao posto de tenente.

²⁰⁰ Essa informação não consta em nenhuma outra fonte consultada.

²⁰¹ Incapaz era a denominação genérica estabelecida aos candidatos que não apresentavam capacidade física ou psicológica mínima estabelecida pela Comissão de Seleção.

²⁰² Órgão composto por um grupo de militares com capacitação técnica específica, que se reúnem com a finalidade de realizar a seleção de candidatos para a prestação do serviço militar

²⁰³ CASTELO BRANCO, 1960, p. 138.

- IV. A convocação²⁰⁴ ocorreu em praticamente todo território nacional, fazendo com que as unidades militares formadas fossem compostas por indivíduos de biótipo bem diferentes e em nada assemelhados aos padrões norte-americanos.²⁰⁵
- V. Outro problema de grande destaque foi a presença de centenas de analfabetos incorporados²⁰⁶ que, por motivos óbvios, prejudicaram o bom desempenho da tropa brasileira, principalmente no que se refere à utilização dos materiais e equipamentos²⁰⁷ norte-americanos. Alguns de seus efeitos foram sentidos quando do emprego de analfabetos, por diversas unidades, como cozinheiros.
- VI. A seleção médica constituiu um dos maiores problemas, não apenas pela limitada possibilidade do Serviço de Saúde do Exército ocasionada pela falta de especialistas, mas pelo prazo limitado para conclusão dos trabalhos.²⁰⁸ Foi, também, determinada as comissões de seleção que unificassem as categorias “E” (apto para o serviço de guerra) e “N” (aptidão normal) em uma única categoria,²⁰⁹ além de vários problemas de ordem técnica, como dificuldade de imunização da tropa²¹⁰ e alto índice de problemas dentários. Todos esses problemas vieram, posteriormente, à tona nos campos da Itália.²¹¹
- VII. Além dos problemas já citados, ocorreu a falta de colaboração por parte de determinados indivíduos dentro do próprio Exército, apresentando todos os tipos de empecilhos para o preparo e formação da FEB.²¹²
- VIII. A organização e a instrução do Exército Brasileiro estavam baseadas nas diretrizes da “Escola Francesa”, que havia sido implantada pela Missão Militar Francesa na década de 1920, cuja doutrina militar²¹³ era diferente da norte-americana. No entanto, a formação e preparação da FEB deveriam seguir os padrões organizacionais das unidades militares NA e a suas ações deveriam ser conduzidas de acordo com essa nova doutrina. Essas mudanças não seriam um grande

²⁰⁴ Ato ou efeito de chamar um alistado para prestação do serviço militar.

²⁰⁵ CASTELO BRANCO, 1960, p. 137.

²⁰⁶ CASTELO BRANCO, 1960, p. 141.

²⁰⁷ Recebe a denominação de equipamento todos os artigos, exceto o fardamento e o armamento, necessários para dotar um militar ou uma organização militar para o desempenho de uma missão.

²⁰⁸ CASTELO BRANCO, 1960, p. 138.

²⁰⁹ Ibid., p. 138.

²¹⁰ Essa dificuldade de imunização ocorreu pela grande frequência de inclusões e transferências de militares, acarretando que muitos soldados concluíssem o seu ciclo de vacinação a bordo dos navios rumo à Europa. Cf. CASTELO BRANCO, 1960, p. 139.

²¹¹ MORAES, 2005, p.48.

²¹² McCANN, 1995, p. 286.

²¹³ Conjunto harmônico de idéias e de entendimentos que define, ordena, distingue e qualifica as atividades de organização, preparo e emprego das Forças Armadas. Englobam, ainda, a administração, a organização e o funcionamento das instituições militares.

problema para o Exército Brasileiro se o prazo para essas adaptações não fosse tão exíguo.²¹⁴

- IX. As unidades militares que compunham a FEB localizavam-se em quatro Regiões Militares (RM) diferentes e sob a subordinação de seus respectivos comandantes, o que prejudicava a ação de comando do general Mascarenhas.²¹⁵ Somente em 21 de janeiro de 1944, as unidades expedicionárias sediadas na 1ª RM²¹⁶ passaram ao comando do general Mascarenhas. Nessa mesma data foi determinado que as demais unidades expedicionárias deveriam se deslocar para a área do Rio de Janeiro.²¹⁷

Os comandantes das unidades que compunham a FEB eram, em quase sua totalidade, possuidores do curso da Escola de Estado-Maior do Exército Brasileiro²¹⁸, porém com pouca ou nenhuma experiência de combate. Para exercer a função de comandante de subunidade²¹⁹ foram comissionados ao posto de capitão diversos tenentes, tendo em vista que os quadros de capitães encontravam-se envelhecidos. Na função de comandante de pelotão, os tenentes oriundos da Escola Militar de Realengo, além de alguns tenentes temporários²²⁰ que exerceram satisfatoriamente suas funções. Quanto às praças, pôde-se verificar um quadro similar ao dos capitães, pois, devido ao envelhecimento dos quadros, diversos graduados foram promovidos à graduação²²¹ subsequente, sem o amadurecimento técnico necessário para o desempenho da função.

Parecia nítida a deficiência na formação e preparação das tropas brasileiras que seriam enviadas para guerra, tanto que o general J. Gareshe Ord, Presidente da Comissão Mista de Defesa Brasil-EUA, disse que o Brasil precisaria de quatro a oito meses de treinamento, com material moderno, a fim de desempenhar bem seu papel.²²²

A formação da FEB baseou-se em algumas organizações militares (unidades e subunidades independentes) já existentes, oriundas do Distrito Federal e dos Estados de

²¹⁴ MORAES, 2005, p. 28.

²¹⁵ MORAES, 2005, p. 28.

²¹⁶ A 1ª Região Militar era composta pelos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo, além do Distrito Federal.

²¹⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Aviso Reservado nº 3.130 do Ministro da Guerra, de 21 de janeiro de 1944; MORAES, 2005, p. 28, 32.

²¹⁸ O Estado-Maior é um órgão composto de pessoal militar qualificado, que tem por finalidade assessorar o comandante no exercício do comando.

²¹⁹ Subunidade é a subdivisão de uma unidade militar, que pode receber a denominação de companhia, esquadrão ou bateria. Quando possui autonomia administrativa é denominada subunidade independente

²²⁰ Os oficiais temporários do Exército Brasileiro eram formados nos Centros de Preparação Oficiais da Reserva e os Núcleos de Preparação Oficiais da Reserva.

²²¹ Grau hierárquico de praça (subtenente, sargentos, cabos e soldados).

²²² ANDRÉ, A. **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, p. 94.

Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo e Mato Grosso (atual Mato Grosso do Sul), acrescidas de outras unidades transformadas e criadas.²²³ Porém, somente em março de 1944 foram reunidas no Rio de Janeiro as últimas subunidades do 9º Batalhão de Engenharia,²²⁴ encerrando, assim, a concentração de tropas. Nesse momento, a FEB possuía aproximadamente 25.000 homens em plena fase de preparação para a guerra.²²⁵

O treinamento da tropa só iniciou-se após a instalação das unidades expedicionárias em quartéis localizados no Rio de Janeiro. Cabe destacar que algumas dessas unidades militares dividiram espaço nos aquartelamentos²²⁶ com outras unidades não expedicionárias, que já estavam instaladas na cidade do Rio de Janeiro,²²⁷ o que acarretou certo desconforto para ambas as tropas, pois o espaço destinado à convivência de um batalhão passou a ser utilizado pelo dobro do efetivo.

Sobre o tipo de adestramento militar realizado, pode-se verificar que as instruções ministradas aos pracinhas iniciaram-se pelo que existia de mais simples da instrução individual básica. Isso demonstrou o incipiente nível de adestramento da tropa que iria combater nos campos da Itália.²²⁸

Em resumo, a instrução individual do contingente que compunha a FEB foi muito deficitária, acarretada por diversos fatores, dos quais os de maior relevância foram: a falta de um centro de instrução adequado, pois as tropas expedicionárias tinham que dividir com outras unidades do Rio de Janeiro a utilização do Campo de Instrução de Gericinó (CIG) e o Centro de Instrução Especializada (CIE); a falta de material de origem NA, que deveria ter sido fornecido o suficiente para mobiliar 50% de uma divisão, o que não aconteceu, impossibilitando um bom adestramento da tropa; os instrutores eram em número insuficiente, pois menos de 30 militares brasileiros haviam estagiado nos EUA e os poucos instrutores norte-americanos, que estavam no Brasil, não falavam português; e a dificuldade do Estado-Maior do Exército Brasileiro em traduzir os manuais NA²²⁹ e

²²³ MORAES, 2005, p. 27.

²²⁴ Até fevereiro de 1944, somente duas companhias do 9º Batalhão de Engenharia estavam em Três Rios - RJ. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. BIR-1ª DIE-FEB nº 17, de 11 de fevereiro de 1944.

²²⁵ CASTELO BRANCO, 1960, p. 145.

²²⁶ Construção ou grupo de construções militares utilizadas para alojar organizações militares, o mesmo que quartel.

²²⁷ CASTELO BRANCO, 1960, p. 145.

²²⁸ MORAES, 2005, p. 29.

²²⁹ Deveriam ser traduzidos 115 manuais norte-americanos. Nesse mesmo período o Exército Brasileiro possuía pouco mais de 20 manuais publicados. Cf. CASTELO BRANCO, 1960, p. 148.

divulgá-los oficialmente para tropa. Desse modo, a instrução limitou-se, principalmente, à ordem unida, educação física, marchas e instrução geral.²³⁰

Em junho de 1944, o 1º escalão de embarque da FEB²³¹ iniciou seu deslocamento para a Itália, após realizar menos de três meses de efetivo treinamento.²³²

Dois dias após o embarque do 1º escalão da 1ª DIE, foi cancelada a formação da 2ª e 3ª DIE. Desse modo, a FEB passaria a ser composta apenas pela 1ª DIE e de alguns elementos que comporiam o Corpo de Exército e os Serviços Gerais, estritamente necessários à vida administrativa da tropa. Assim, o efetivo que seria enviado para TO do Mediterrâneo passou a ser de 25.445 homens.²³³

Os três primeiros escalões de embarque dos integrantes da FEB chegaram à Itália com o treinamento incompleto e inadequado, e os dois últimos partiram do Brasil, praticamente, sem instrução.

Diante da precariedade da instrução realizada no Brasil, a possibilidade do envio imediato da FEB para o TO do Mediterrâneo, onde, a princípio, haveria mais recursos e melhores condições para treinamento, tornou-se uma opção plausível e coerente, apesar da clara desvantagem de um possível emprego prematuro.

2.2 Alimentação da tropa antes da formação da FEB

De modo geral, a alimentação nos quartéis sempre foi motivo de reclamação dos soldados ao longo dos tempos e no Exército Brasileiro não foi diferente. Esse tipo de reclamação é registrado desde a formação das primeiras unidades militares no Brasil. Ao logo da Guerra da Tríplice Aliança (1864 – 1870) é possível observar, de maneira bem clara, como os combatentes viam a preparação de seu alimento, no início da guerra, conforme narrou o general 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,

²³⁰ CASTELO BRANCO, 1960, p. 146-50.

²³¹ A FEB foi fracionada em 5 escalões de embarque para o deslocamento para a Europa.

²³² McCANN, 1995, p. 279-93.

²³³ CASTELO BRANCO, 1960, p. 127

resolveu [um soldado] amassar as que pousavam no pirão ou no arroz, raramente servido, comendo-as.²³⁴

Em contraposição a narrativo acima, Richard Burton apresenta, para a mesma guerra, mas em outra etapa (sob o comando de Caxias), uma visão positiva da alimentação fornecida à tropa brasileira:

No acampamento brasileiro a alimentação era boa e havia carne à vontade, a ponto de mesmo os cachorros serem roliços como os cavalos. Tudo era de melhor qualidade e, além da carne, normalmente faziam parte da alimentação semanal mandioca, mate, sal, charque, bacalhau, tocinho, feijão-preto, arroz e legumes [...].²³⁵

Acompanhando o pensamento de Burton, Max Von Versen narra que “A alimentação das tropas [brasileiras] eram excelentes, por demais abundantes. A ração²³⁶ diária consistia de carne, verdura, bolacha, café, açúcar e, além disso, aguardente e fumo.”²³⁷

Os horários das refeições seguiam certo padrão dentro das organizações militares brasileiras e se tentava mantê-los inalterados durante o período de campanha. O almoço era servido às 9h30min, o jantar às 14h e a ceia às 18h. Posteriormente esses horários foram sendo modificados de acordo com os hábitos da população brasileira.²³⁸

Desde o século XIX já havia, no Exército Brasileiro, tabelas de rações para tropa, que estabeleciam a quantidade de determinado produto alimentício que deveria ser fornecido a um homem, ou grupo de homens, para que pudessem sobreviver em condições de combate, por um determinado período.²³⁹

Em 1890, o comando do Exército teve contato com a nova tabela de rações da Marinha de Guerra do Brasil²⁴⁰, que determinava um novo regime alimentar, prevendo o fornecimento de itens diferenciados para quando o navio estivesse atracado no porto ou em alto-mar e era baseado em três refeições diárias: almoço, jantar e ceia.

²³⁴ CERQUEIRA, E. C. D. **Reminiscências da Campanha do Paraguai. 1865-70**, Rio de Janeiro: Bibliex, 1980, p. 105.

²³⁵ BURTON, R. F. **Cartas dos campos de batalha do Paraguai**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1997, p. 290.

²³⁶ Quantidade de alimento e água necessários para manter um homem ou animal por um dia.

²³⁷ VERSEN, M. Von, **História da Guerra do Paraguai**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1976, p. 100.

²³⁸ ALMEIDA, 2012, p. 21.

²³⁹ FERREIRA JUNIOR, A. “**Voltaram até mais Gordos**”: Cotidiano e alimentação da Força Expedicionária Brasileira na Itália – 1944-45. In: Congresso “Semana do Conhecimento”, Nova Iguaçu, 2005, p. 4.

²⁴⁰ BRASIL. Decreto nº 181 de 24 de janeiro de 1890.

Tabela 1: Ração no porto

Gêneros alimentícios	Quantidade por dia e por marinheiro	Número de vezes por semana
Manteiga	15 g	7
Café em grãos	30 g	1
Farinha de mandioca	0,30 l	6
Feijão	0,10 l	5
Azeite de oliva	0,02 l	1
Toucinho	40 g	6
Legumes e frutas	60 g	7
Bacalhau ou peixe	200 g	1
Pão	450 g	7
Batata inglesa	120 g	3
Arroz	50 g	2
Sal	0,01	6
Açúcar	90 g	7
Carne fresca	600 g	6
Vinho	0,15 l	7
Vinagre	0,01 l	6

Fonte: ALMEIDA, 2012, p. 21.

Tabela 2: Ração em viagem

Gêneros alimentícios	Quantidade por dia e por marinheiro	Numero de vezes por semana
Manteiga	15 g	3
Bolacha	300 g	7
Café	60 g	7
Farinha de mandioca	0,30 l	7
Feijão	0,10 l	4
Azeite de oliva	0,04 l	1
Toucinho	40 g	6
Legumes em conserva	14 g	7
Legumes secos	30 g	7
Bacalhau	350 g	1
Cebola seca	1/2	6
Batata inglesa	120 g	4
Arroz	50 g	3
Sal	0,01	7
Açúcar	130 g	7
Carne em conserva	200 g	3
Carne seca	200 g	3
Vinho	0,15 l	7
Vinagre	0,01 l	6

Fonte: ALMEIDA, 2012, p. 21.

A “Tabela 1” mostra uma síntese dos gêneros alimentícios fornecidos quando o navio estava no porto e a “Tabela 2”, os fornecidos a tripulação quando em alto-mar.²⁴¹

Utilizando o mesmo princípio aplicado nas tabelas de rações da Marinha de Guerra, o Exército Brasileiro, durante a Guerra do Contestado (1912 – 1916), ocorrida na região fronteira entre os estados do Paraná e de Santa Catarina, passou a utilizar três tipos de ração de campanha, sendo duas de operações e uma de reserva, conforme narrativa de Del Ré.

[...] estabeleceram-se tipos de ração de campanha, ao todo três, uma para os estacionamentos longe do inimigo, outro para as tropas em contato e um terceiro tipo, de reserva, que seria conduzido pelo homem, composto de víveres secos e imperecíveis.²⁴²

Os gêneros que compunham essas rações eram fornecidos por comerciantes contratados em Curitiba, que tinham a obrigação de entregar seus produtos na estação ferroviária da cidade. As exceções eram a carne verde²⁴³ e o pão, que deveriam ser entregues em diversos pontos ao longo da estrada de ferro, de acordo com a necessidade dos comandantes das operações.²⁴⁴

Para permitir maior flexibilidade, o Exército determinou a criação de depósitos de suprimentos, que foram denominados “Armazéns de Campanha”, e de sua instalação nas cidades de União da Vitória e Rio Negro, ambas próximas das regiões onde ocorriam os combates. O reabastecimento desses depósitos, assim como das unidades militares em ação, era realizado pelo sistema misto, parte do suprimento provinha da retaguarda e parte era adquirido no local.²⁴⁵

No ano de 1916, surgiu a Tabela de Ração de Campanha Diferenciada,²⁴⁶ na qual se previa dois tipos de ração: uma denominada de ração normal, que deveria ser utilizada durante todo o período de uma campanha, e a segunda, denominada ração de reserva, que deveria ser utilizada apenas em emergências, com consumo autorizado apenas em situações específicas.

Em 1924, o coronel Alfredo Malan D’Angrogne, comandante de um dos destacamentos que perseguiram a “Coluna Prestes”, apresentou, em seu relatório de

²⁴¹ ALMEIDA, 2012, p. 21.

²⁴² DEL RÉ, J. J. **A Intendência Militar Através dos Tempos**. Rio de Janeiro: América, 1955, p. 319.

²⁴³ Carne fresca, não salgada.

²⁴⁴ DEL RÉ, 1955, p. 319.

²⁴⁵ Ibid., p. 319-20.

²⁴⁶ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Aviso nº 1.110, de 27 de novembro de 1916, publicado no Boletim do Exército nº 61, de 30 de novembro de 1916.

atividades, um padrão de organização de armazéns e uma tabela para alimentação da tropa. Esse documento previa que os armazéns, durante a campanha de perseguição, deveriam ser organizados e controlados por um oficial (pois se tratava de um aspecto extremamente importante para a manutenção do moral elevado da tropa e a nomeação de um oficial tenderia a garantir o recebimento dos suprimentos para alimentação); que os armazéns deveriam ser instalados em casas ou abrigos capazes de preservar os artigos contra a ação do tempo; tais armazéns deveriam ser instalados o mais próximo possível da tropa em ação, mantendo um nível mínimo de estoque²⁴⁷ de cinco dias de víveres e forragem para o efetivo do destacamento; e nos demais armazéns, localizados na retaguarda, o nível mínimo deveria variar de acordo com o desenrolar do conflito. Este trabalho do coronel Malan demonstra não só a preocupação com a alimentação, mas com a manutenção da qualidade do alimento.

Ainda no que tange ao tipo de alimentação fornecido por esses armazéns, pode-se verificar que, de um modo geral, não era fornecida carne verde, podendo, porém, ser fornecido gado vivo para que fosse abatido na região de cozinha dos acampamentos da tropa.

Durante essa campanha empregou-se a seguinte tabela de arreamento (relação homem/dia):²⁴⁸

Tabela 3: Tabela de Arreamento / 1924

Item	Quantidade por dia
Arroz.....	100g
Feijão.....	150g
Farinha.....	50g
Carne seca.....	350g (ou carne verde ...700g)
Açúcar.....	130g
Sal.....	30g
Banha.....	20g
Mate.....	15g
Bolachas.....	250g (ou pão)
Café	60g

Fonte: Relatório do Destacamento do Cel Malan - 1924.

²⁴⁷ O nível mínimo de estoque é a quantidade mínima de um determinado item que deve permanecer estocado, levando em consideração o tempo de validade e acondicionamento desse produto.

²⁴⁸ Arquivo Histórico do Exército. Relatório do Destacamento do Cel Malan, de 28 de junho a 19 de outubro de 1924.

Oito anos depois, em São Paulo, durante a Revolução Constitucionalista de 1932, houve a adoção de outra tabela de arraçoamento, a “Tabela de Rações, de Víveres e Forragem”, a qual apresentava pequenas mudanças em relação à tabela de 1924, variando praticamente só no quantitativo de alguns gêneros que seriam fornecidos, como o arroz e a carne.²⁴⁹

Tabela 4: Tabela de Rações, de Víveres e Forragem / 1932

Item	Quantidade por dia
Arroz.....	140g
Feijão.....	150g
Farinha.....	250g
Carne seca.....	300g (ou carne verde ...500g)
Açúcar.....	140g
Sal.....	25g
Banha.....	25g
Mate.....	25g (ou café ... 50g)
Bolachas.....	200g (ou pão ...300g)

Fonte: Boletim nº 02, de 20 Jul 32. Exército do Leste.

De acordo com o documento citado, as unidades deveriam providenciar, por meio de requisições ou diretamente na conta de adiantamentos,²⁵⁰ carne verde suficiente para a alimentação da tropa, durante o período em que estivesse sendo organizado o Serviço de Matança.²⁵¹ Foi também estabelecido que, para cada cinco dias de consumo de carne, dois seriam de carne seca.

Cabe destacar que esta tabela de ração, bem organizada e planejada, era, na maior parte do tempo, hipotética, pois o apoio logístico era bem limitado e inconstante. O cronista Rubem Braga, que foi correspondente de guerra na Revolução Constitucionalista de 1932 (na frente da Mantiqueira, em Minas Gerais), narra a situação precária em que a alimentação chegava aos combatentes, que apoiavam Getúlio Vargas, em suas trincheiras, “[...] fui correspondente também na Revolução de 32 – e

²⁴⁹ Arquivo Histórico do Exército. Boletim nº 02, de 20 jul. 32. Revolução de São Paulo-1932. Exército do Leste-Destacamento Colatino. Caixa 4881.

²⁵⁰ A conta de adiantamentos era utilizada para pagamento de despesa extraordinária e urgente, cuja realização não permitia demora ou que não possibilitasse a utilização do sistema normal de pagamento do governo.

²⁵¹ O Serviço de Matança era uma atividade vinculada ao sistema de subsistência do Exército, cuja finalidade era matar e desossar os animais destinados à alimentação da tropa.

passsei alguns dias comendo exclusivamente jabá, que vinha das posições em saco de estopa [...]. Na Itália, felizmente, nossos homens puderam lutar bem alimentados”.²⁵²

A criação da primeira tabela de ração brasileira realizada com base em estudos nutricionais ocorreu em 1933, graças à ação da Missão Militar Francesa no Brasil. Esse estudo passou a condenar uma prática comum na alimentação dos militares brasileiros, a utilização da carne seca (ou jabá), como base da alimentação em campanha. O uso da carne seca como alimento, em períodos de conflito, tinha como fundamentos: os fatores históricos, que vinham desde as campanhas coloniais no Sul do país; o hábito alimentar do sertanejo brasileiro; e, também, a simplificada forma de preparação, manejo e estoque da carne seca em um país de clima tropical. Apesar desse apreço pela carne seca, estudos verificaram que o tradicional jabá era um alimento de difícil digestão e que seu uso exclusivo e prolongado podia comprometer a saúde do homem, reduzindo seu poder de combate.

Outro ponto relevante proposto pela Missão Militar Francesa foi a manutenção dos hábitos alimentares regionais,²⁵³ pois com um território tão extenso, com mais de 8.500.000 quilômetros quadrados, com uma população de aproximadamente 33 milhões de habitantes²⁵⁴ e com uma grande variedade de origem étnica e de costumes, seria impossível criar um cardápio único, que agradasse a todos os militares.

Por ocasião da formação da FEB pode-se observar que a maioria dos pracinhas tinha como origem a região Sudeste (64,2%), seguida da Sul (18,5%), da Nordeste (12,4%), da Centro-Oeste (3,3%) e da Norte (1,6 %).²⁵⁵

²⁵² BRAGA, R. **Crônicas da Guerra na Itália**. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996, p. 286.

²⁵³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Estado-Maior do Exército. Tabela de Arraçoamento. p. 26 de 5-9-60. Caixa de Manual nº 29.

²⁵⁴ BRASIL, IBGE, 2000, p. 221.

²⁵⁵ MORAES, 2005, p. 313.

Tabela 5: Contribuição dos estados, em praças, para a organização da FEB

	Estados	Contribuição	Porcentagem
1	Amazonas.....	91	0,39
2	Pará.....	281	1,21
3	Maranhão.....	134	0,56
4	Piauí.....	67	0,28
5	Ceará.....	377	1,59
6	Rio Grande do Norte.....	341	1,44
7	Paraíba do Norte.....	349	1,47
8	Pernambuco.....	651	2,75
9	Alagoas.....	148	0,62
10	Sergipe.....	192	0,81
11	Bahia.....	686	2,89
12	Espírito Santo.....	345	1,46
13	Rio de Janeiro.....	1.942	8,19
14	Distrito Federal.....	6.094	25,71
15	São Paulo.....	3.889	16,41
16	Paraná.....	1.542	6,50
17	Santa Catarina.....	956	4,03
18	Rio Grande de Sul.....	1.880	7,93
19	Minas Gerais.....	2.947	12,43
20	Goiás.....	111	0,47
21	Mato Grosso.....	679	2,85
	TOTAL	23.702	100

Fonte: A FEB pelo seu Comandante. Rio de Janeiro: Bibliex, 1949, p. 313.

Até o início da mobilização e os preparativos para o envio de uma tropa brasileira para frente italiana, pouco ou quase nada havia mudado em relação a forma como o Exército via o sistema de aprovisionamento²⁵⁶ para as tropas em campanha, pois os mesmos padrões e tabelas de 1932 eram mantidos.

Ruas Santos, comandante da Companhia de Serviços do 11º Regimento de Infantaria durante a campanha na Itália, afirmou que a visão do funcionamento de uma cozinha no campo era algo desolador, sendo essa imagem atenuada somente com a chegada dos novos materiais e equipamentos fornecidos pelos norte-americanos.²⁵⁷ O cardápio básico era simples e repetitivo, sendo o desjejum composto tão somente por café, pão, bananas e laranjas.²⁵⁸ Já o almoço e jantar eram constituídos de feijão, arroz,

²⁵⁶ Sistema de abastecimento de provisões para alimentação da tropa.

²⁵⁷ RUAS SANTOS, 1947.

²⁵⁸ BARONE, J. 1942: **O Brasil e sua guerra quase desconhecida**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2013, p.109.

farinha de mandioca, ensopado de carne ou jabá, laranja e café.²⁵⁹ O problema não estava unicamente no monótono cardápio fornecido nos quartéis, mas na sua preparação, que era narrado, por muitos, como 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, onde mapeou os principais motivos que levavam o convocado a não querer servir. Em seu trabalho “As Causas dos Desesperos e da Má Vontade”, a má qualidade da alimentação aparece em segundo lugar.²⁶⁰

No que se refere à higiene do preparo, pode-se notar o total desconhecimento das noções mínimas de higiene, que hoje são de conhecimento geral, como o asseio pessoal dos cozinheiros, os cuidados com a forma de estoque dos gêneros alimentícios, a preocupação em evitar o acúmulo de moscas e outros insetos, o cuidado em afastar os cães que se aproximam das cozinhas em campanha, além do cuidado com a fuligem, já que os carros-cozinha utilizavam lenha como combustível.

Outro relato vem do ex-combatente Ubirajara Mendes que apresentou sua insatisfação pela repetição do cardápio e as péssimas condições de higiene na preparação das refeições no Brasil.

[...] o “rancho”²⁶¹ das unidades militares, cujo cardápio é basicamente constituído por feijão, arroz e jabá. [...] O praça brasileira, todavia, é geralmente de boa índole [...] só protesta quando o feijão está muito bichado, ou o jabá excessivamente mal-cheiroso. [...] Assim, as refeições eram preparadas em carros-cozinha das várias companhias, sob um barracão aberto. Nuvens de moscas entravam em cena, voejando por sobre a carne, por sobre os restos de comida e por sobre o lixo amontoado que nem sempre os caminhões da Prefeitura Militar tinham tempo de recolher.²⁶²

A baixa qualidade da alimentação fornecida nos refeitórios das unidades militares fazia com que diversos militares procurassem uma alimentação de melhor qualidade em pensões e restaurantes próximas aos quartéis.²⁶³ O desarranhamento, ou seja, a retirada do nome da relação de militares que iriam realizar a alimentação no quartel, só

²⁵⁹ RUAS SANTOS, 1947.

²⁶⁰ CALDAS, M. **O posto avançado de neuro-psiquiatria da FEB**, 2. ed. Rio de Janeiro, 1950, p. 14-6

²⁶¹ Refeitório dos quartéis, acampamentos, acantonamentos ou belonaves, também significa área de cozinha.

²⁶² MENDES, U. Soldado com fome não briga, 264-5 In: ARRUDA, D. C. (org.). **Depoimentos de Oficiais da Reserva sobre a FEB**. 3 ed. Rio de Janeiro: Cobraci Publicações, [19-], p. 263-4.

²⁶³ PIASON, J. A. Alguns erros fundamentais observados na FEB. In: ARRUDA, D. C. (org.) **Depoimentos de Oficiais da Reserva sobre a FEB**. 3 ed. Rio de Janeiro: Cobraci Publicações, [19-], p. 91.

não era maior, porque o soldo era insuficiente para manter, diariamente, a alimentação em estabelecimentos civis.

Nesse período, anterior à entrada do Brasil na Guerra, além da má qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos às unidades militares, da sua péssima preparação e da falta de higiene na manipulação e confecção das refeições, existia, ainda, uma prática chamada “Economia de Rancho”. Esse conhecido e condenável procedimento era realizado com conivência dos comandos das unidades militares, no qual se realizava uma 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.

Outro fato que agravou esse quadro negativo do sistema de provisionamento no período foi a qualidade técnica dos militares enviados para trabalhar na preparação de alimentos nos quartéis. Os indivíduos que eram destacados para exercer essa atividade nas unidades militares, na maioria das vezes, não possuíam qualquer qualificação na área. Muitos eram transferidos para o serviço de provisionamento como punição disciplinar e outros, por apresentar alguma dificuldade em sua coordenação motora. Esse procedimento, comum dentro das unidades do Exército, permitiu que um grupo de homens desqualificados e desinteressados pela atividade viesse a exercer a função de garçom, auxiliar de cozinheiro e até de cozinheiro, sem possuir a menor afinidade com essas funções.

Dessa forma, o quadro da alimentação das unidades militares do Exército Brasileiro, no período anterior a sua preparação para a entrada na guerra, pode resumir-se como um sistema de padrão único de alimentação, com cardápios de pouca variedade, com a constante realização da “Economia de Rancho”, sem aplicação dos conceitos modernos de higiene relacionados à armazenagem, transporte e confecção dos alimentos e sem o devido preparo técnico do pessoal de cozinha.

2.3 Alimentação na preparação da FEB

Até junho de 1943, os acordos bilaterais entre o Brasil e os EUA estabeleciam que a alimentação dos componentes da FEB seria fornecida, exclusivamente, pelo

governo norte-americano, porém nesse mês, iniciaram-se tratativas com o objetivo de fornecer alguns itens alimentícios nacionais. Conforme o representante brasileiro na Comissão Mista de Defesa, general Leitão de Carvalho:

[...] transporte de tropa para a zona das operações, a cargo dos órgãos americanos competentes; suprimentos e aprovisionamentos - materiais e víveres – igualmente a cargo dos ditos órgãos, com exceção de uniformes, roupa branca, placas de identificação, calçado e determinados gêneros alimentícios, bem como tudo quanto o Brasil pudesse fornecer.²⁶⁴

Segundo o historiador Dennison de Oliveira, essa foi a primeira vez que o governo brasileiro manifestou a intenção de enviar itens de alimentação para as tropas da FEB durante a campanha.²⁶⁵ Após diversas tratativas sobre o assunto, em março de 1944, representantes dos dois países estabeleceram que navios que conduziriam as tropas brasileiras, também transportariam os gêneros alimentícios nacionais.²⁶⁶

Apesar da criação oficial da FEB ter ocorrido em 9 de agosto de 1943, somente em fevereiro de 1944 iniciaram-se os estudos, dentro do Brasil, sobre a forma e o tipo de alimentação que seria fornecido ao efetivo brasileiro no exterior.

Preocupado com o planejamento do suprimento de rações para a tropa, o comandante da 1ª DIE solicitou um estudo detalhado sobre o assunto para a Diretoria de Intendência do Exército²⁶⁷ que, por sua vez, repassou o trabalho para a Subdiretoria de Subsistência.²⁶⁸

Em 12 de fevereiro de 1944, o Subdiretor de Subsistência, respondeu à Diretoria de Intendência do Exército, propondo a criação de duas listas de alimentos, de um cardápio padrão com 5 refeições diárias e um programa teórico-prático (treinamento) para cozinheiros. Acrescentou ainda, que a Subdiretoria era favorável a utilização de uma ração confeccionada com base nos gêneros norte-americanos; que a industrialização no setor alimentar era de grande importância, pois permitia a redução do volume e aumento do tempo de validade do produto, o que satisfazia o interesse militar; teceu observação no que se refere ao preço elevado da ração; propôs que fosse

²⁶⁴ CARVALHO, L. **A serviço do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1952. p. 214.

²⁶⁵ OLIVEIRA, D. O combatente melhor alimentado da Europa: a alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-EUA durante a Segunda Guerra Mundial (1943-1945). **Revista Esboços**, Florianópolis, v. 21, n. 31, p. 116-141, jul. 2016. p. 121.

²⁶⁶ OLIVEIRA, 2016, p. 124.

²⁶⁷ A Diretoria de Intendência era um órgão de direção geral do Exército, dirigido por um general intendente, que tinha como órgãos diretamente subordinados a Escola de Intendência do Exército; as tropas de Intendência (companhias e contingentes); e as Subdiretorias de Fundos, de Subsistência e de Material de Intendência do Exército.

²⁶⁸ A Subdiretoria de Subsistência era um órgão diretamente subordinado a Diretoria de Intendência, responsável pelo fornecimento da alimentação para a tropa.

realizado um ensaio alimentar, com audiência prévia da Diretoria de Saúde do Exército; destacou que a divergência da refeição norte-americana e brasileira estava na forma de preparo do alimento; e, por último, informou sobre a necessidade da realização do curso de cozinheiro, na Companhia de Intendência.²⁶⁹

Após analisar o ofício da Subdiretoria de Subsistência, o Diretor de Intendência do Exército, em 16 de fevereiro de 1944, solicitou ao Diretor de Saúde do Exército²⁷⁰ que apresentasse um parecer sobre a conveniência da utilização de rações norte-americanas pelas tropas brasileiras.²⁷¹

Em 2 de março de 1944, o Diretor de Saúde do Exército apresentou seu parecer para o Diretor de Intendência do Exército destacando que: havia a necessidade da tropa brasileira passar por um período de adaptação à ração norte-americana; ponderava que a diferença da alimentação estaria na forma do preparo e nos condimentos usados, o que acarretava mudança no sabor, na cor e no aspecto final do prato; estabelecia que a preparação dos alimentos deveria ser realizada do modo norte-americano; que era favorável a realização de somente três refeições por dia, pois o desjejum da ração NA era rico em nutrientes e de fácil digestão, não sendo necessário a realização de cinco refeições diárias; considerava excessiva uma alimentação com 4.274 calorias diárias e propunha a redução para 3.561 calorias; era totalmente favorável ao aprendizado técnico prático de todos os cozinheiros que compunham as unidades da FEB; julgava que para a criação de uma ração-padrão para brasileiros, seria necessário um trabalho conjunto de intendentes e médicos; e, ainda, recomendava o uso da ração desidratada só em casos excepcionais, sendo indicado no máximo por duas ou três vezes por semana, juntamente com a ração normal.²⁷²

Em 4 de março de 1944, o Subdiretor de Subsistência, após receber o parecer da Diretoria de Saúde do Exército, informou para o Diretor de Intendência do Exército o resultado de sua análise: não havia inconveniência com a supressão da merenda e da ceia, desde que fossem reforçadas as demais três refeições; e era contra a preparação dos alimentos conforme os moldes norte-americanos, haja vista que as cozinhas de

²⁶⁹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 3-5 SS, de 12 de fevereiro de 1944.

²⁷⁰ A Diretoria de Saúde do Exército era um órgão de direção geral do Exército, dirigido por um general médico, que tinha como órgãos diretamente subordinados de direção e execução regionais os Serviços de Saúde Regionais; os Serviços de Saúde da Artilharia da Costa Regional; os Hospitais Militares Regionais; e os Depósitos de Material Sanitário. Como órgãos de execução geral o Hospital Central do Exército e Anexos; os Hospitais de Guarnição; os Serviços de Saúde de Guarnição; e o Laboratório Químico Militar.

²⁷¹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of 61- G – Res SS, em 16 de fevereiro de 1944.

²⁷² Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 212 – DSau, em 2 de março de 1944.

campanha na Europa funcionariam com condimentos enviados do Brasil e os víveres dos norte-americanos.²⁷³

Em 6 de março de 1944, o Diretor de Intendência do Exército propôs ao Ministro da Guerra a nomeação de uma comissão composta por três oficiais: o general Arnor Teixeira dos Santos,²⁷⁴ um oficial de Intendência e um outro de Saúde. Essa comissão teria a finalidade de propor medidas para facilitar a adaptação da tropa ao regime de alimentação norte-americano, que era muito diferente daquele que os brasileiros estavam habituados, além de providenciar a mudança do número de refeições diárias, de cinco para três, e organizar uma tabela de substitutos e equivalentes, para obter um número maior de cardápios variados, fugindo assim da monotonia alimentar.

A proposta foi aceita e, em 14 de abril de 1944, foi criada a Comissão Encarregada de Estudar Cardápios (CEEC) destinados à FEB. A comissão seria composta por um integrante da Diretoria de Saúde, um da Subdiretoria de Subsistência e por um da Diretoria de Intendência.²⁷⁵

O relatório produzido por essa comissão foi extenso, com farta documentação e apresentava, detalhadamente, todo o planejamento para a realização do sistema de adaptação dos soldados brasileiros à alimentação no TO do Mediterrâneo. Apresentava como destaque as seguintes idéias:²⁷⁶

- I. Realizar um estudo sobre a composição das rações, que serviria de base para o planejamento do período de adaptação para a tropa no Brasil;
- II. Iniciar, o mais rápido possível, a experiência de preparação e combinação das refeições, utilizando víveres da ração tipo “A”²⁷⁷ (ração padrão NA), introduzindo nela alguns víveres próprios da culinária brasileira, como feijão, arroz e farinha de mandioca, entre outros, e com a utilização de condimentos nacionais;
- III. Aplicar, já nesse período, o novo regime de alimentação com três refeições por dia, em substituição ao tradicional regime de cinco refeições;
- IV. O desjejum passaria a ser realizado às 7 horas e seria considerado como a refeição principal, feito no momento em que os gastos de energia

²⁷³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 08 / 5, Res SS, em 4 de março de 1944.

²⁷⁴ O general Arnor Teixeira dos Santos, posteriormente, seria nomeado Chefe do Estado-Maior da FEB no Interior.

²⁷⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Portaria Reservada nº 27-26, em 14 de abril de 1944.

²⁷⁶ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório da Comissão Encarregada de Estudar o Regime Alimentar e Cardápios da FEB. Caixa 312.

²⁷⁷ A Ração Tipo “A” era a ração padrão do Exército dos EUA, utilizado no dia a dia das unidades em seus quartelamentos no exterior e em solo norte-americano.

começassem a ascender rapidamente para atingir um máximo e permanecer elevados durante a primeira parte da jornada,²⁷⁸ seria, ainda, rico em princípios nutritivos de fácil digestão e absorção, de modo a permitir, nas melhores condições, o esforço exigido dos homens na parte provavelmente mais trabalhosa do dia;

- V. O almoço seria às 12 horas e teria uma composição que permitisse o consumo rápido, com as mesmas características nutricionais do desjejum;
- VI. O jantar seria das 17 às 18 horas e equivaleria ao almoço em calorias, porém integrado por substâncias de digestão mais difíceis. Este regime garantiria o consumo diário *per capita* de alimentos indispensáveis, possuidores de proteína de alto valor biológico, rico de minerais (cálcio, ferro, fósforo, cobre, etc.) e de vitaminas e provitaminas (caroteno, B1, B2, C, D, ácido nicotínico, etc.) como leite, ovos, carne, verduras e frutas;
- VII. A aplicação de dois regimes de alimentação: o de adaptação, que começaria no Brasil e acabaria quando os homens chegassem à Zona de Ação²⁷⁹, e o da Zona de Ação propriamente dita, quando deveriam ser utilizadas somente as rações NA.
- VIII. Solicitava a imediata aquisição dos itens alimentícios que compunham as rações tipo “A” e “C”²⁸⁰ NA;
- IX. Deveria ser realizada uma adaptação experimental com um batalhão ou, se possível, com todas as unidades da 1ª DIE, com a ração “C”;
- X. As rações NA deveriam ser encomendadas, da forma mais rápida possível, junto a Base Aeronaval de Natal ou diretamente dos EUA;
- XI. Deveria ser realizado o treinamento prático de todos os cozinheiros, utilizando as rações tipo “A” e “B”²⁸¹;
- XII. Previa a necessidade de se constituir, imediatamente, estoques de víveres especiais de origem brasileira para serem remetidos para o TO do Mediterrâneo;

²⁷⁸ Jornada é o período de tempo, equivalentes às 24 horas do dia, em que se desenvolvem determinadas atividades de caráter operacional ou logístico.

²⁷⁹ Área do Teatro de Operações onde as ações operacionais ocorrem.

²⁸⁰ A ração Tipo “C” era uma ração de reserva, composta por enlatados a base de carne e de biscoitos, que podia ser consumida fria ou quente.

²⁸¹ A ração Tipo “B” era uma ração similar a ração Tipo “A”, porém sem os produtos congelados.

- XIII. Seriam criados artifícios para modificar o teor calórico das rações, já que a Diretoria de Saúde achava excessivo as 4.274 calorias da ração NA e propunha a redução para 3.561 calorias; e
- XIV. Seriam padronizadas as instruções de preparo dos gêneros NA.²⁸²

Na parte final do Relatório a comissão apresentava ainda algumas conclusões:

[...] a ração americana era melhor, pois tinha uma base industrial cuja finalidade era reduzir o volume e aumentar o tempo de conservação tão úteis ao interesse militar de transporte e estocagem. Era muito cara devido ao abundante uso de conservas requintadas nas rações requisitadas pelos brasileiros. Opina favoravelmente sobre a ração americana por esta ser rica em nutrientes e de fácil digestão.²⁸³

Outro fator que influenciou as decisões da CEEC foi o Relatório da Comissão de Estudo do Teatro de Operações do Mediterrâneo (CETOM) que havia sido enviada para o norte da África em dezembro de 1943²⁸⁴ e que havia gerado um relatório geral sobre a frente de combate.

Embora o relatório não fosse destinado especificamente para a área de alimentação da FEB no TO do Mediterrâneo, a CETOM realizou algumas observações que serviram de grande valia para a CEEC.

O relatório da CETOM afirmava que os soldados norte-americanos se apresentavam bem alimentados e que suas rações eram balanceadas de forma racional, dando mais valor à qualidade do que a quantidade dos alimentos. Isso permitia ao soldado sentir-se nutrido sem ficar empanzinado. O relatório também destacou a realização de apenas três refeições diárias, na qual a primeira era um pequeno almoço; a segunda era o almoço, com produtos alimentícios mais leve que as demais refeições; e a terceira era o jantar, nos moldes do pequeno almoço. No comentário sobre o que era fornecido nas refeições, a comissão destacou a presença constante de pão, manteiga, açúcar, café, creme de leite, geleias e suco de frutas, além de carne congelada ou em conserva. Destacou, também, que as verduras e legumes eram desidratados e

²⁸² Essas instruções de padronização não foram seguidas no Curso de Cozinheiro feito no Brasil, no período de preparação.

²⁸³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório da Comissão Encarregada de Estudar o Cardápio da FEB. As rações norte-americanas tinham 21 cardápios para evitar a monotonia alimentar. Caixaeta 312.

²⁸⁴ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Nota nº 789-82, de 4 dez. 1943, do Ministro da Guerra para o general Mascarenhas de Moraes. Caixaeta 148, Pasta 80, Subpasta 02. fl. 01-2.

figuravam diariamente no cardápio das refeições, e as sobremesas mais comuns eram as frutas em calda.

No próprio relatório, a comissão realizou comparações com o tipo de ração, o horário e o número de refeições realizadas no Brasil e concluiu que a FEB deveria ficar sujeita ao regime de alimentação NA, durante o período em que estivesse no TO do Mediterrâneo, por uma questão de método de trabalho e de logística. Nesse mesmo documento, a comissão solicitou a criação de uma CEEC para amenizar uma mudança brusca na alimentação da tropa brasileira. Falou-se, também, de forma sucinta, sobre a possibilidade de rações mistas do tipo Américo-brasileiro.

O Relatório alertou, também, sobre a impossibilidade do Brasil manter um fluxo constante de suprimentos capaz de alimentar suas tropas no exterior, por não dispor de número suficiente de navios mercantes. Assim, propôs a criação de duas bases de abastecimento, com estoque mínimo de três meses de gêneros, uma em território africano e outra no Brasil.

Por diversos motivos não foram seguidas as orientações referentes à criação das duas bases de abastecimentos e a implementação de uma ração mista no Brasil.

Apesar dos relatórios da CEEC e da CETOM, o governo brasileiro acabou seguindo o que prescrevia o Acordo Brasil - EUA, no qual o suprimento de rações para as tropas brasileiras seria feito, em sua maioria, com ração NA, embora esse fornecimento só tenha começado, efetivamente, quando as tropas brasileiras embarcaram nos navios de transporte de tropas da Marinha de Guerra dos EUA, em direção à Europa.

Cabe destacar que a 4ª Seção do EM²⁸⁵ e o Serviço de Intendência da FEB, junto à Subdiretoria de Subsistência, previam estocar, no exterior, uma quantidade de víveres brasileiros (farinha de mandioca, mate, feijão, arroz, cigarros, etc.) suficiente para 20.000 homens, durante 180 dias. Essa cota caiu para 10.000 e, posteriormente, para 5.000 homens para o mesmo período,²⁸⁶ conforme documentos da época.²⁸⁷

A “Tabela 6” apresenta um resumo dos suprimentos que saíram do Brasil com destino ao TO do Mediterrâneo e que foram conduzidos pelos três primeiros escalões da FEB.

²⁸⁵ Seção do Estado-Maior do Exército responsável pelo apoio logístico das unidades militares.

²⁸⁶ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Documentos preparatórios para o embarque da FEB. Estudo sobre alimentação na viagem. Caixaeta 78.

²⁸⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório de estudo sobre alimentação na viagem. Caixaeta 78; Relatório da 4ª Seção do EM, em 30 de maio de 1944.

Tabela 6: Gêneros brasileiros consumidos pela FEB na Itália.

Artigos	Recebido em kg (1º, 2º e 3º escalões)	Consumido até 31/12/44 (em kg)	Estoques em 31/12/44 (em kg)	Cálculo de duração dos estoques (previsão 20.000 H)
Açúcar	266.100	45.911	220.189	01 ano e 07 dias
Alho	1.200	1.109	91	xxxxxxxxxxxxx
Arroz	171.120	143.716	27.804	01 mês e 01 dia
Banha	24.780	8.117	16.669	04 meses
Bolachão	16.412	7.325	9.087	xxxxxxxxxxxxx
Café cru	116.460	18.298	98.162	06 meses e 16 dias
Cigarros (maços)	1.451.000	942.732	508.218	01 mês e 10 dias
Farinha	162.693	73.222	89.476	04 meses e 04 dias
Feijão	171.120	123.718	47.402	01 mês e 03 dias
Mate	27.656	22.555	5.101	01 mês
Sal	24.786	12.978	11.808	02 meses e 05 dias

Fonte: Relatório Secreto nº 01 do Depósito de Intendência. AHEx.

Durante todo o período em que a FEB atuou no TO do Mediterrâneo, não ocorreu a instalação, nem sequer criação, da Base Brasileira de Suprimentos na Itália ou na África. Isso teria acontecido, de acordo com o ex-combatente Irapuan Leal, por dois motivos principais: o primeiro foi a incerteza sobre a participação do Brasil na guerra, que a princípio, era duvidosa e tornou-se, mais tarde, precipitada para alguns críticos; e o segundo foi a forma como a FEB foi deslocada para a Europa, em cinco escalões diferentes, o que dificultaria o ajustamento dos órgãos da Base de Suprimento.²⁸⁸

Pode-se, de maneira sucinta, analisar outros fatores que também influenciaram na decisão de não se instalar a Base Brasileira de Suprimentos, como a incerteza do efetivo das tropas expedicionárias que o Brasil mandaria à guerra,²⁸⁹ o desconhecimento do local exato que as tropas iriam atuar²⁹⁰ e a incerteza se iriam atuar em uma ou mais frentes.²⁹¹

²⁸⁸ LEAL, I. X. A Base brasileira na Itália: uma experiência para o futuro. **A Defesa Nacional**, Rio de Janeiro, n. 426-7, Nov./Dez. 1949, p. 23.

²⁸⁹ Até 5 de julho de 1944 a FEB seria composta por três divisões de Infantaria, algo em torno de 60.000 homens, após essa data o efetivo foi reduzido para uma divisão e unidades de apoio, estimado em torno de 25.000 homens.

²⁹⁰ A localização exata onde a FEB iria atuar era uma informação secreta, sendo restrita a um pequeno grupo de oficiais.

²⁹¹ A FEB possuía hipóteses de atuação em diversas frentes, as mais prováveis seriam na França, na Itália, no norte da África, ou em ilhas atlânticas.

Apesar das dificuldades logísticas encontradas no país, alguns brasileiros acreditavam na possibilidade da tropa ser transportada por navios nacionais, da mesma forma que seriam enviados itens de alimentação do Brasil para o TO.²⁹²

Um dos gêneros desse cardápio que seria fornecido à tropa que seguiria para a Itália, era o “pão de guerra”,²⁹³ símbolo utilizado pelo Estado Novo como mobilizador da população, principalmente, em São Paulo.²⁹⁴ O transporte dos gêneros seria realizado por navios mercantes nacionais, porém não havia nenhum navio frigorífico no Brasil, o que impediria o deslocamento de um grande volume de alimentos que necessitassem manter resfriados ou congelados. Como consequência dessa deficiência, os gêneros deveriam ser cargas secas, como: charque, enlatados, leite e café em pó, bolachas e pão de guerra, o que limitava muito a variação de cardápios, além de acarretar uma grande atividade logística.²⁹⁵

Outro fator preocupante era que os navios mercantes brasileiros eram extremamente lentos, barulhentos e assim, bastante vulneráveis a ação de submarinos alemães e italianos que atuavam na região.

De qualquer forma, essa hipótese foi descartada das linhas de ação mais prováveis em relação ao deslocamento de tropa e envio de suprimentos para a Força Expedicionária Brasileira.

²⁹² Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Documentos preparatórios para o embarque da FEB. Estudo sobre alimentação na viagem. Caixaeta 78.

²⁹³ Com a falta de farinha de trigo, o “pão de guerra” ou “pão de macarrão” era feito dissolvendo-se o macarrão e reaproveitando a farinha de trigo.

²⁹⁴ CYTRYNOWICZ, R. **Guerra Sem Guerra**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1999, p. 52.

²⁹⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Documentos preparatórios para o embarque da FEB. Estudo sobre alimentação na viagem. Caixaeta 78. A travessia do Atlântico no navio USS *General W. A. Mann*, muito mais rápido e que acomodava três vezes mais homens que os navios brasileiros, duraram 14 dias.

CAPÍTULO 3

O IMPACTO DA MUDANÇA ALIMENTAR

A alimentação de homens em combate nunca foi uma missão simples de ser realizada, especialmente quando esses soldados lutam em terras estrangeiras, que foram devastadas pela guerra ou são demasiadamente pobres para suportar sua própria população de forma adequada. O fornecimento diário de alimentos para essas tropas expedicionárias requer um complexo emaranhado de planejamento, experimentação, cálculo e uma boa dose de frustração. O intervalo de tempo entre a ordem de aquisição de determinado item e o seu consumo exige um planejamento realizado com muita antecedência, pois as etapas de aquisição, estocagem, embarque, deslocamento e entrega dependem de diversos fatores alheios a vontade dos responsáveis.²⁹⁶ Durante a 2ª Guerra Mundial, o comando aliado vivenciou esses problemas em dimensão global, alimentando centenas de milhares de homens em situações variadas, em praticamente, todas as áreas do planeta. Como foi o caso da FEB nos anos de 1944 e 1945, na Itália.

3.1 Alimentação nos Navios

No dia 29 de junho de 1944, começou o embarque do 1º escalão de embarque da Força Expedicionária Brasileira.²⁹⁷ Algo em torno de cinco mil soldados saíram da Vila Militar e foram transportados pela Estrada de Ferro Central do Brasil até o cais da Praça Mauá, no centro do Rio de Janeiro, para embarcarem no navio de guerra norte-americano *USS General W. A. Mann* (AP-112).

No navio, ainda atracado no cais, a concepção dos soldados brasileiros sobre alimentação, que estavam acostumados a receber no período de treinamento na Vila Militar do Rio de Janeiro, foi completamente desfeita. Já nas primeiras refeições, a tropa

²⁹⁶ ROSS, W. F., ROMANUS C. F. **The Quartermaster Corps: Operations in the War Against Germany.** Center of Military History United States Army. Washington, D.C., 1991, p. 129.

²⁹⁷ Deve-se evitar a confusão gerada pela denominação do 1º Escalão da FEB com 1º Escalão de Embarque da FEB. O 1º Escalão da FEB seria composto pela 1ª DIE e os Órgãos Não-Divisionários, os demais escalões seriam compostos pela 2ª e 3ª DIE e seus respectivos Órgãos, que por motivos diversos não ocorreu. Já o 1º Escalão de Embarque da FEB, refere-se ao primeiro efetivo que se deslocou por via marítima para o Teatro de Operações da Europa. Cf. SILVEIRA, 2001. p. 52.

foi oficialmente apresentada à alimentação norte-americana. Posteriormente, já em terras italianas, essa alimentação foi substituída por outras, com cardápios mais fartos e variados, porém, também não muito atrativo para os soldados brasileiro.

Essa tropa, que compunha o 1º escalão de embarque da FEB, desde o momento em que subiu a bordo do navio norte-americano, passou a ter uma rotina de alimentação, de certo modo, incomum. No dia 1º de julho, quando boa parte do contingente já estava a bordo, iniciou-se o que passaria a ser rotina durante todo o deslocamento. A alvorada era irradiada pelo alto-falante da embarcação às 6 horas e, logo em seguida, todos os militares 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 3 horas para que os soldados pudessem se servir,²⁹⁸ com o passar dos dias, esse tempo foi se reduzindo em função da adaptação dos pracinhas ao sistema de refeição imposta no navio.²⁹⁹

Na primeira refeição, realizada a bordo, os soldados tiveram um cardápio farto, porém incomum³⁰⁰ para os moldes brasileiros. Foram fornecidos ovo cozido, fatia de pão branco de forma, salsicha, leite, mingau e maçã.³⁰¹ A segunda e última refeição do dia apresentou como itens do cardápio: salsicha, manteiga, vagem, batata inglesa, conserva de morango, pão, leite e café.³⁰²

O toque de silêncio foi dado pelo corneteiro do navio às 21 horas e 20 minutos, encerrando, desse modo, a primeira jornada no *USS General W. A. Mann*, que ainda encontrava-se aportado no Cais do Rio de Janeiro.³⁰³ A adaptação ao regime alimentar de apenas duas refeições diárias, apesar de fartas, causou profundos dissabores entre os soldados brasileiros.³⁰⁴

No dia seguinte, 2 de julho de 1944, por volta das 6 horas e 30 minutos, o navio desatracou e partiu em direção ao Atlântico norte, levando em seu interior o escalão precursor FEB para um destino ignorado pela maioria de seus componentes. Sabiam

²⁹⁸ Essa demora ocorreu pelo fato dos pracinhas não compreenderem os procedimentos adotados pela tripulação do navio norte-americano e pela dificuldade do idioma. Posteriormente, o tempo de espera reduziu para pouco menos de uma hora.

²⁹⁹ PATROCÍNIO, 2007, p. 122.

³⁰⁰ O café da manhã do brasileiro, de modo geral, era composto normalmente por café, leite, pão e manteiga.

³⁰¹ PATROCÍNIO, 2007, p. 122.

³⁰² Foi nesse momento que surgiu a grande decepção dos brasileiros em relação à alimentação norte-americana, a falta do arroz e feijão, principalmente na segunda refeição do dia.

³⁰³ PATROCÍNIO, 2007, p. 122.

³⁰⁴ *Ibid.*, p. 118.

apenas da possibilidade de serem empregados no norte da África, no sul da Itália ou até na França.

O efetivo do 1º escalão de embarque era composto por 295 oficiais, 4.769 praças e 17 outros indivíduos como, funcionários do Banco do Brasil, correspondentes de guerra e oficiais da Marinha de Guerra do Brasil, perfazendo-se um total de 5.081 homens.³⁰⁵

Durante o deslocamento do navio, ainda em águas nacionais, os pracinhas passaram a sentir os primeiros sintomas da cinetose,³⁰⁶ causadas pela ação das ondas do mar 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.³⁰⁷

O Doutor José Alfio Piason, então tenente de infantaria, relata da seguinte forma sua visão sobre os soldados acometidos de cinetose.

[...] houve soldados que não saíram da cama praticamente durante toda a viagem. A única coisa que a gente podia fazer era ir à cozinha pedir alguma fruta, porque era o alimento que eles ainda toleravam; ficavam deitados porque se levantassem, vomitavam.³⁰⁸

Já o então 3º sargento Newton La Scaléia lembra a dureza que os efeitos das ondas do mar fizeram em seu organismo. “Enjoei muito e não comi nada, mas como o navio era enorme, eu ficava andando pelo convés e de vez em quando eu me alimentava, apenas, com uma fruta, uma maçã, ou laranja; fiquei dez dias sem comer direito”.³⁰⁹

O então 2º sargento Hamilton José do Patrocínio, em seu diário, narra sua impressão do dia 3 de julho de 1944, dentro do navio *General Mann*.

Acordei às 02:10, sai do beliche, andei um pouco no compartimento, mas não resisti ao calor e ao mal-estar. Deitei-me novamente e acordei às 07:00. O navio está jogando demais, por isso escrevo com muita dificuldade. Setenta por cento dos

³⁰⁵ CASTELLO BRANCO, 1960, p. 167.

³⁰⁶ A cinetose ou enjôo marítimo é uma situação muito frequente a bordo das embarcações e que afeta até os mais experientes marinheiros. É ocasionada por uma reação natural do organismo às variações rápidas e constantes de posição. A sudorese, palidez, salivação, náuseas, tonturas, dor de cabeça, fadiga e vômitos são seus principais sintomas.

³⁰⁷ PATROCÍNIO, 2007, p. 118.

³⁰⁸ O Doutor José Alfio Piason foi Chefe da 2ª Seção do 1º Batalhão do 6º Regimento de Infantaria da FEB, entrevistado em 2 de maio de 2001. Cf. CARVALHO, Tomo 3, 2001, p. 170.

³⁰⁹ Newton La Scaléia foi Chefe de Peça de Morteiro 81 mm da Companhia de Petrechos Pesados do 6º Regimento de Infantaria da FEB, entrevistado em 19 de setembro de 200. Cf. CARVALHO, Tomo 3, 2001, p. 235.

ocupantes do [compartimento] 404 L está caído por todo lado. É só vômito o que se vê. Estou me agüentando graças a Deus. O compartimento está abafadíssimo. É mais CO2 do que ar puro. Além deste ar de cão, o cheiro mais aborrecido nas minhas narinas é o da cozinha de bordo. As refeições de hoje foram péssimas, tudo sem sal e sem açúcar. O arroz, uma papa, que acho, francamente, os porcos detestariam. As únicas coisas aproveitáveis foram uma maçã e uma laranja, conseguidas com grande dificuldade.³¹⁰

Ao longo dos dias, os horários das refeições foram sendo consolidados, sendo a primeira refeição, realizada entre as 7 e 12 horas e a segunda, entre 13 e 18 horas. Esses horários se mantiveram constantes até a chegada ao Mar Mediterrâneo. A sequência dos grupamentos que avançavam para o rancho sofria rodízio diariamente, para evitar que um mesmo grupamento realizasse suas refeições sempre em horário inadequados.³¹¹ Os grupamentos que avançavam ao rancho eram formados pelos componentes dos compartimentos em que estavam alojados.³¹²

O controle sobre a quantidade de comensais era realizado por meio do Cartão de Refeição,³¹³ de posse obrigatória, que era picotado por um militar norte-americano que se postava na entrada do refeitório. Esse refeitório era uma espécie de grande salão, quente e com pouca ventilação.³¹⁴ Em vez de pratos eram fornecidas bandejas de aço com diversas divisões, na qual eram acomodados os diferentes itens da refeição.

[...] nossos soldados, em longas filas, pelos corredores, esperavam pela primeira refeição. Esta era servida em bandejas de aço inoxidável, nas quais havia várias concavidades onde a comida era posta. E o praça (sic) brasileiro arregalou os olhos, atônitos, ao ver que lhe serviam: feijões brancos, macarrões, bifés, ovos fritos, maçãs ou peras, pão branco, macio como pão-de-ló.³¹⁵

A coordenação do deslocamento dos soldados brasileiros em direção ao refeitório, da passagem na linha de servir³¹⁶ e da saída do rancho, era realizada por um oficial brasileiro que, munido de um megafone, procurava dinamizar esses

³¹⁰ Hamilton José do Patrocínio nasceu em 11 de junho de 1920, em Santa Maria Madalena – RJ. Antes da guerra era Telegrafista Auxiliar de 3ª classe – Extranumerário ao Departamento de Correios e Telégrafos do Distrito Federal. Foi integrante da Cia. de Transmissões da 1ª DIE. Cf. ANDRE, 2007, p. 127-8.

³¹¹ O grupamento de alimentação "A", nesse dia, recebeu a primeira refeição as 6:30 hs e a segunda e última as 13:00 hs. Isso acarretou que esse grupamento permanecesse toda a tarde e noite sem receber qualquer outro tipo alimento, recebendo nova alimentação apenas na manhã do dia seguinte.

³¹² PATROCÍNIO, 2007, p. 127.

³¹³ O Cartão de Refeição continha o número do compartimento em que o militar estava alojado e possuíam cores distintas para facilitar a identificação. Cf. PATROCÍNIO, H. J. In ANDRÉ, A. **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, p. 127.

³¹⁴ PATROCÍNIO, 2007, p. 122.

³¹⁵ MENDES, [19-], p. 264.

³¹⁶ Local onde uma tropa, formada em coluna por um, desloca-se para receber os itens da alimentação.

procedimentos, evitando retenções e retardamento no consumo da alimentação, procurando sempre cumprir o quadro-horário³¹⁷ estipulado.³¹⁸

Para realizar a preparação da alimentação de todos os embarcados no USS *General W. A. Mann* foi necessário reforçar a equipe da cozinha do navio com soldados brasileiros. Esses militares, que trabalhavam na cozinha do navio, assim como os designados para realizarem outras tarefas (faxina, policiamento, guarda, etc.) receberam o apelido de “forçados”, eram os únicos militares brasileiros que possuíam o privilégio de realizar três refeições por dia. Os demais, chamados de “turistas”, que apenas apreciavam a monótona viagem transatlântica, mantinham-se com apenas duas refeições.³¹⁹

O então tenente coronel Waldemar Levy Cardoso, que durante o deslocamento para a Itália foi designado Chefe de Polícia de Bordo, declarou anos depois que “era impossível, materialmente impossível alimentar mais ou menos cinco mil e quinhentos homens, amontoados num porão”.³²⁰ A realização de duas refeições por dia era, na realidade, o limite máximo possível da capacidade de produção do sistema de abastecimento do navio, para aquela situação. Porém, Ubirajara Mendes discorda de Levy Cardoso, alegando que o limite no número de refeições era ocasionado pelo acúmulo de outras funções exercidas pelos cozinheiros e auxiliares, como de artilheiro antiaéreo e de outras atividades normais de marinheiro.³²¹

Embora o número de refeições fosse limitado, de modo geral, a apenas duas, durante as refeições era permitido que o soldado acomodasse em sua bandeja a quantidade que lhe conviesse, a única ressalva era a proibição de jogar fora a comida.³²² Segundo Mendes, outra restrição era em relação à repetição no consumo das sobremesas, que normalmente eram frutas. Alias, essa proibição gerou uma das primeiras expressões em inglês que se generalizou entre os pracinhas – *no more*. Essa era a resposta constante e inalterada prestada pelo marinheiro norte-americano, quando um pracinha tentava apanhar uma fruta a mais no refeitório.³²³

³¹⁷ Quadro utilizado em operações, em que são indicados os horários, as frações, o local e os procedimentos que serão realizados em determinada atividade militar.

³¹⁸ PATROCÍNIO, 2007, p. 127.

³¹⁹ MENDES, [19-], p. 265.

³²⁰ O Marechal Waldemar Levy Cardoso foi comandante do 1º Grupo de Obuses da FEB, entrevistado em 14 de março de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 1, 2001. p. 24.

³²¹ MENDES, [19-], p. 266.

³²² O tenente coronel Túlio Campello de Souza foi comandante da 8ª Companhia do 6º Regimento de Infantaria da FEB, entrevistado em 6 de março de 2001. Cf. CARVALHO, Tomo 3, 2001. p. 76.

³²³ MENDES, [19-], p. 266.

Alguns soldados, obviamente os que não sentiram o efeito da cinetose, após consumir os alimentos de sua bandeja retornavam para apanhar mais, o que era autorizado pelo militar norte-americano, responsável pelo refeitório. A repetição desse procedimento, realizado por diversos soldados, fez com que um oficial de intendência brasileiro expressasse sua preocupação junto ao oficial norte-americano, que respondeu, de acordo com o então tenente Mário Dias, da seguinte forma:

[...] “Ih, não se impressione com isso! O brasileiro não sabe comer. Ele come de tudo; o americano que também engaja [repete] só quer galinha... Ele engaja na galinha. E, isso para nós é muito mais difícil de manter o estoque do que com essa turma que come tudo”.³²⁴

Apesar das reclamações e críticas, quanto à preparação e o tipo de alimentação fornecida durante a travessia, esses transtornos não foram maiores que o mal estar generalizado provocado pelo movimento que as ondas causavam à belonave norte-americana.

O sargento Hamilton José do Patrocínio, em seu diário, narra da seguinte forma sua percepção sobre a perspectiva de melhora da alimentação fornecida durante o deslocamento do 1º escalão no navio norte-americano.

A bóia não melhorou, acho mesmo que vai assim, ruim, até o final. Os cozinheiros brasileiros que ajudam aos americanos não conseguem que a bóia seja americana ou brasileira. Eles misturam tudo, daí essa droga que nos dão. Miseráveis!! Tem um biscoito chamado Nabisco (National Biscuit Company) que só se consegue comer se fizer uma papa com leite.³²⁵

Em outro trecho, Hamilton manifesta sua total insatisfação com o sabor da alimentação e chega a insinuar que a má preparação dos alimentos é 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.³²⁶

³²⁴ O coronel Mário Dias foi Observador Aéreo da 1ª Esquadilha de Ligação e Observação da FEB, entrevistado em 19 de julho de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 4, 2001. p. 232.

³²⁵ PATROCÍNIO, 2007, p. 130.

³²⁶ Ibid., p. 133-4.

Na perspectiva do então tenente Sérgio Faria Lemos da Fonseca a comida não era ruim, havia apenas um choque de costumes alimentares.

O pessoal estranhou muito a comida, que era toda americana, com paladar bem diferente do nosso, praticamente sem tempero; o refrigerante era o suco de *grapefruit*, que os pracinhas apelidaram de “cara feia”, por ser muito amargo. Todos sentiram imensa falta do nosso arroz com feijão.³²⁷

A falta do feijão na alimentação diária dos brasileiros embarcados 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 Faria 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.³²⁸

A dificuldade para adaptar-se ao padrão norte-americano de confeccionar os alimentos fez com que os soldados lembrassem, saudosamente, da alimentação que era fornecida nos quartéis e tão criticada pela sua qualidade e falta de zelo, como pode ser observado no relato do sargento Hamilton.

[...] Prosseguindo, tenho a dizer que estamos chorando aquele picado quiabo, que era a bóia do Vilagran. Ah! Se eu pegasse agora aquele picado quiabo, aquele feijão aguado, aquele remexido cheio de sebo e mosca, aquele arrozinho embolado... que delícia não seria.³²⁹

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 20 cruzeiros.³³⁰

Os problemas com a alimentação do 1º escalão persistiram até o desembarque em Nápoles, no dia 16 de julho de 1944, após 15 dias de deslocamento pelo oceano Atlântico. Os demais quatro escalões de embarque zarparam, posteriormente para a

³²⁷ O coronel Sérgio Faria Lemos da Fonseca foi comandante da Linha de Fogo da 1ª Bateria de Obuses da FEB, entrevistado em 17 de março de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 1, 2001. p. 221.

³²⁸ O coronel Sérgio Faria Lemos da Fonseca foi comandante da Linha de Fogo da 1ª Bateria de Obuses da FEB, entrevistado em 17 de março de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 1, 2001. p. 222.

³²⁹ PATROCÍNIO, 2007, p. 128.

³³⁰ *Ibid.*, p. 128-9.

Itália, seguindo os mesmos procedimentos adotados pelo primeiro escalão e, por sua vez, com os mesmos problemas em relação à alimentação.

O segundo e terceiro escalões partiram do Rio de Janeiro no dia 22 de setembro de 1944, a bordo do navio USS *General W. A. Mann* e do USS *General M. C. Meigs* respectivamente. O quarto escalão partiu no dia 23 de novembro de 1944 e o quinto escalão no dia 8 de fevereiro de 1945, ambos no navio USS *M. C. General Meigs*.

Apesar das constantes reclamações sobre a alimentação, diversos militares apresentam pontos de vista diferente, como do então capitão Domingos Ventura Pinto Junior, que afirma que após a segunda refeição do dia no navio “eles [os cozinheiros] faziam sanduíches e esses sanduíches eram entregues à tropa, que os consumia nos alojamentos, ficando muito bem alimentados”.³³¹

Das diversas opiniões sobre a alimentação servida nos navios norte-americanos com destino ao Teatro de Operações da Europa destaca-se o ponto de vista do então sargento Benno Armino Schirmer, que integrou o 2º escalão de embarque.

O pessoal fala muito sobre a viagem. E é curioso, uns emagreceram tanto, que até acharam que iriam morrer; seja pelo enjôo, seja porque não se acostumaram à alimentação. E outros, como o Cícero, o Doutor Cícero Castello Branco, achavam-na ótima. Adoraram a comida americana. Eu não reclamava. Até engordei oito quilos. [...] O trabalho da equipe do rancho foi muito elogiado pela maneira como era organizado, eram 5.075 homens mais a tripulação do navio e todo mundo comia *direitinho*, não havia problema. Na verdade, uns estavam terminando de almoçar e outros já entrando para o jantar. Não parava. [...] No início, achava que nos matariam de fome. Tanto é que passei a consumir umas latas de goiabada e outras coisas que, precavidamente, levava na bagagem. Depois de algum tempo, decidi fazer uma experiência. Pensei comigo: esta comida deve ter algo diferente porque depois do rancho não me sinto de barriga cheia, mas, sim, nutrido e fortificado. Então concluí que a comida era concentrada e que, mesmo sem o número de refeições a que estávamos habituados, era suficiente para alimentar o corpo e também a mente.... Como disse, a comida era farta e, para mim, boa.³³²

3.2 Alimentação em solo italiano

Em torno do meio dia do domingo, dia 16 de julho de 1944, os primeiros pracinhas desembarcaram no porto de Nápoles e deslocaram-se, por ferrovia, para a

³³¹ O general de Divisão Domingos Ventura Pinto Junior foi comandante da Companhia de Obuses de 105 mm do 6º Regimento de Infantaria da FEB, entrevistado em 22 de maio de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 1, 2001. p. 57.

³³² O major Benno Armino Schirmer foi Intérprete do 11º Regimento de Infantaria, entrevistado em 18 de abril de 2001. Cf. CARVALHO, Tomo 7, 2001. p. 104-5.

Estaging Area nº 3, em Astrônia. Essa localidade ficava em uma cratera de um vulcão extinto, na região de Agnara, e passou a ser área de estacionamento³³³ da FEB. Lá, as tropas brasileiras experimentaram sua primeira decepção em solo italiano. Onde deveriam estar montadas as barracas do primeiro acampamento da FEB, havia apenas, uma área descampada, na qual a única construção era um grande banheiro com água sulfurosa.³³⁴ Não havia barracas para acomodação da tropa, para instalação das cozinhas e banheiros, nem sequer o material necessário para a montagem da área. De acordo com o planejamento realizado pelo comando da FEB, o Exército NA deveria ter providenciado a montagem do acampamento para a tropa brasileira.³³⁵

Como consequência desse problema, a primeira alimentação servida em solo italiano foi a ração de reserva tipo “C”, composta basicamente por enlatados de carne com legumes, bolachas Nabisco e suco de limão. Haja vista a situação em que a tropa se encontrava, não ocorreu reclamações quanto à preparação da comida.³³⁶ Nessa noite, a tropa dormiu ao relento.

O então sargento Enéas de Sá Araújo, narra da seguinte forma esse episódio.

Quando chegamos só tínhamos o saco de roupa. A primeira noite passamos ao relento, cada Companhia acertou um lugar para dormir, bivacando. Tínhamo-nos alimentado por volta das quatro horas da manhã, no navio. À tarde chegou um caminhão com caixas de rações “C”, americanas, umas latinhas apelidadas de *Scatolettas*. Dentro delas havia várias refeições por dia; eram seis: três com feijão, batata e carne e três com bolacha e até uns dois ou três cigarrinhos, inclusive café. Nessa primeira noite recebemos somente duas latinhas, uma de comida mesmo e outra de bolachas; no outro dia começou a chegar o material de acampamento que recebemos dos americanos: barracas e, em cada duas barracas, havia um mosquiteiro por causa dos pernilongos.³³⁷

O general Mascarenhas apresentou a seguinte observação, sobre esse episódio:

A área infelizmente não fora preparada para receber nossa tropa. Não havia barraca para praça, nem cozinha, por isso a tropa utilizou a ração norte-americana de reserva, tipo C e teve de bivacar em meio a uma noite terrivelmente fria, o que constituiu um rude teste para a nossa gente. Cedo, porém, a situação se normalizou.³³⁸

³³³ Região delimitada e destinada à parada de uma tropa, sob a forma de acampamento, acantonamento ou bivaque (forma de estacionamento em que a tropa se instala sob a proteção de coberturas ou abrigos naturais).

³³⁴ ANDRÉ, 2007, p. 137.

³³⁵ CASTELLO BRANCO, 1960. p. 163.

³³⁶ MENDES, [19-], p. 267.

³³⁷ O capitão Enéas de Sá Araújo foi comandante de Grupo de Combate da 5ª Companhia do 11º Regimento de Infantaria, entrevistado em 31 de maio de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 3, 2001, p. 98.

³³⁸ MORAES, 2005, p. 44-5.

No dia seguinte o Exército NA iniciou a entrega dos artigos necessários à instalação da tropa, como barracas, cobertores, mosquiteiros e mais rações tipo “C”, entre outros. Porém, não foram fornecidos os fogões de campanha e, desse modo, só ocorreu o consumo de ração quente tipo “B” a partir do quinto dia, após a chegada dos Fogões de Campanha M-1937 NA.³³⁹ Nessa mesma data, foram fornecidos os gêneros alimentícios norte-americanos (ração tipo “B”) e o primeiro complemento alimentar com gêneros originários do Brasil, como arroz, feijão e farinha de mandioca, na quantidade de 70 gramas de cada item por homem.³⁴⁰

Em 04 de agosto de 1944, após retirar-se da *Estaging Area nº 3* e ocupar a região de Tarquínia,³⁴¹ o 1º escalão de embarque da FEB foi incorporado ao V Exército NA, passando a receber todo o apoio logístico das unidades militares diretamente subordinadas a esse grande comando, incluindo os gêneros e as rações de reserva.

O 2º e 3º escalões de embarque, que se deslocaram juntos para a Itália, chegaram a Nápoles no dia 6 de outubro de 1944, permanecendo a bordo dos navios durante três dias, quando realizaram o transbordo para embarcações menores do tipo LCI,³⁴² com destino ao porto de Livorno, mais ao norte.

Essas embarcações eram do mesmo tipo utilizado no desembarque aliado no norte da África, na Normandia e no sul da França. Tinham capacidade de transportar até 200 homens e possuíam compartimentos equipados com beliches sobrepostos na proa e na popa, além de um pequeno camarote para os oficiais. Em cada embarcação existia um oficial superior que recebia a função de comandante da tropa embarcada, que tinha como missão manter a disciplina e supervisionar o cumprimento das ordens em vigor. O comboio composto por aproximadamente 100 embarcações,³⁴³ deixou o porto de Nápoles, na tarde do dia 9 de outubro, e fundeou em um porto próximo mais ao norte. No dia seguinte o comboio partiu, chegando ao porto de Livorno na manhã do dia 11 de outubro.³⁴⁴

³³⁹ Consta no Relatório da 4ª Seção do Estado-Maior da FEB. Cf. BIOSCA, Fernando Lavaquial. **A Intendência no Teatro de Operações da Itália**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1950. p. 38-9.

³⁴⁰ BIOSCA, 1950. p. 34.

³⁴¹ A região de Tarquínia esta situada a 352 km de Nápoles e a 60 km a noroeste de Roma.

³⁴² As LCI - *Landing Craft Infantry* - são lanchas de desembarque de pequeno e médio porte para o transporte de tropas e equipamentos. As LCI mediam aproximadamente 48 m de comprimento e 7 m de largura.

³⁴³ Segundo o professor Moyzés Ferraz, então cabo da 1ª Cia de Transmissões da FEB, eram 55 LCI. Cf. FERRAZ, M. In: ANDRÉ, 2007. p. 200.

³⁴⁴ BIOSCA, 1950, p. 44.

A alimentação fornecida a bordo das LCI era a ração de reserva tipo “C”, já que as cozinhas dessas embarcações possuíam limitada capacidade de produção e o deslocamento entre Nápoles e Livorno não seria longo.³⁴⁵

O então tenente Fonseca narra como se deu a primeira refeição nos LCI, “Antes de embarcarmos nos LCI (sic), foi-nos servida uma refeição da ração “C”, que era uma lata contendo picadinho de carne moída com cenoura e batata. A fome era grande e todos comemos bem”.³⁴⁶

O deslocamento das LCI deveria ocorrer de forma rápida, à noite e próximo da costa, já que a esquadra alemã, que estava no porto de La Spezia, mais ao norte, fazia constantes incursões no Mediterrâneo. Porém, nessa noite, ocorreu uma mudança climática, com a chegada de uma forte tempestade, que acarretou a formação de ondas de grande amplitude ao longo de toda a costa italiana. As consequências dessas ondas e a alimentação com a ração tipo “C” foi catastrófica segundo o então tenente Fonseca.

Ao entardecer, os LCI (sic) zarparam de Nápoles. Quando escureceu, o mar começou a ficar revoltado e agitado e tivemos uma noite com um terrível temporal, com ondas jogando muita água por cima do barco. O pessoal começou a deitar-se nos beliches existentes no compartimento de baixo do navio; o enjôo foi geral e todos corriam, quando possível, para vomitar em camburões metálicos existentes na entrada do compartimento. A quase totalidade do pessoal passou mal e a ração “C”, servida antes do embarque, foi quase toda devolvida aos camburões, ao chão ou no mar, conforme as possibilidades de cada um. Depois de passar a noite inteira sob a tempestade, ao amanhecer chegamos ao porto de Livorno, bastante combalidos, mas com energia renovada para desembarcar e recuperar a disposição para o que desse e viesse, desde que fora daquela terrível embarcação. Comentava-se que o sucesso das operações de desembarque era porque os soldados preferiam enfrentar a morte a voltar para o LCI. A ração fornecida pelos americanos passou a ser chamada “carne de barça” e, por muito tempo, foi rejeitada pelo nosso pessoal.³⁴⁷

De Livorno, as tropas recém chegadas seguiram para a área de acampamento na Quinta Real de San Rossore, nas proximidades de Pisa, onde não encontraram os problemas ocorridos com o escalão anterior, já que trouxeram do Brasil as suas próprias barracas. Esse grupamento, ao chegar, recebeu todos os seus fogões de campanha instalados, testados e prontos para a utilização, além de ter à sua disposição uma

³⁴⁵ A ração fornecida aos brasileiros nas LCI foi tipo “K”. Cf. FERRAZ, M. In: ANDRÉ, 2007, p. 200.

³⁴⁶ O coronel Sérgio Faria Lemos da Fonseca foi comandante da Linha de Fogo da 1ª Bateria de Obuses da FEB, entrevistado em 17 de março de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 1, 2001, p. 223.

³⁴⁷ CARVALHO, Tomo 1, 2001, p. 223.

equipe de cozinheiros das unidades militares do 1º escalão, que permaneceu em apoio, até que seus cozinheiros estivessem em condições de exercer suas funções.³⁴⁸

Esse grupamento, composto pelo 2º e 3º escalões de embarque, permaneceu nessa área até 22 de outubro, quando foi concluído o recebimento dos materiais e equipamentos norte-americanos e pôde-se iniciar o período de instrução. Por possuir um nível de treinamento considerado insuficiente, permaneceu realizando seu adestramento até 30 de outubro, quando prematuramente, foi determinado, pelo escalão superior, que passasse ao comando do general Mascarenhas, juntamente com as tropas do 1º escalão de embarque.³⁴⁹

Para que se possa compreender melhor a situação das tropas brasileiras, naquele momento da guerra, deve-se entender que a FEB foi designada para atuar no Teatro de Operações do Mediterrâneo, na frente italiana, onde a situação de efetivos militares era bastante desfavorável, pois o comando das Forças Aliadas havia transferido enormes contingentes daquela região para realizar operações na França³⁵⁰ e na Grécia³⁵¹. Dessa forma, naquele momento as forças aliadas contavam com apenas 20 divisões enquadradas pelo XV Grupo de Exércitos Aliado.³⁵²

Desse modo, os elementos do 1º escalão de embarque da FEB foram incorporados, com a denominação de Destacamento FEB, ao V Exército NA³⁵³ e, posteriormente, com a chegada do 2º e 3º escalões de embarque, a FEB passou a atuar como uma divisão completa, a 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária (1ª DIE/FEB), enquadrando-se dentro da seguinte estrutura de subordinação: 4º Corpo de Exército NA - V Exército NA - XV Grupo de Exércitos Aliado. Geograficamente, a FEB atuaria na Península Italiana, entre o Mar Tirreno e centro da Itália.

³⁴⁸ BIOSCA, 1950, p. 40.

³⁴⁹ SILVEIRA, 2001, p. 67-8.

³⁵⁰ Operação Dragão foi a invasão aliada no sul da França, em 15 de agosto de 1944, dois meses depois do desembarque na Normandia. Os aliados utilizaram aproximadamente 50 mil homens na fase inicial da operação.

³⁵¹ Operação Manna foi a invasão da Grécia, em 4 de outubro de 1944, liderada pelos britânicos, que tinham como objetivo de controlar a situação na Grécia após a saída dos alemães.

³⁵² Segundo o general Mascarenhas de Moraes (2005), no quadro da estratégia aliada, a Frente Italiana passou a ser considerada como uma frente secundária. Existiam na Itália 07 Divisões de Infantaria (DI) NA, na Frente do Oeste Europeu, 62 DI NA e no TO do Pacífico 32 DI NA. No entanto, as baixas verificadas nesses três palcos de guerra, entre as DI NA, de acordo com os dados estatísticos, parecem demonstrar que os embates mais encarniçados se verificaram na península italiana. Como pode ser observado abaixo:

Na Frente do Oeste Europeu, a média por DI foi de 1.871 mortos, 5.954 feridos e 1.232 prisioneiros.

No TO do Pacífico, a média por DI foi de 736 mortos, 1.705 feridos e 552 prisioneiros.

Na Frente da Itália, a média por DI foi de 5.453 mortos, 15.276 feridos e 2.854 prisioneiros.

³⁵³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Boletim Interno Nº 12, de 1944.

3.2.1 O Sistema logístico para a FEB

Com a decisão do governo brasileiro de enviar uma força expedicionária para participar da guerra, o Exército Brasileiro viu-se obrigado a criar diversos órgãos e unidades militares para viabilizar as futuras ações da FEB e se compatibilizar com o padrão organizacional do Exército NA. Um desses órgãos, recém criados, foi Serviço de Aprovisionamento da FEB, que passou a fazer parte do Sistema Logístico³⁵⁴ do Exército Brasileiro, mas que, por decisões do Estado-Maior do Exército, não foi utilizado plenamente no suporte de alimentação das tropas expedicionária. Na época, optou-se pela inclusão da FEB no Sistema de Logística do V Exército NA.³⁵⁵ Desse modo, o fornecimento diário da alimentação ficou a cargo dos norte-americanos, por meio de bases de apoio³⁵⁶ aliadas instaladas no TO. Desse modo, o Serviço de Aprovisionamento da FEB foi empregado apenas como um sistema suplementar à atividade logística NA.

Com o desenrolar da guerra na África e na Europa, em setembro de 1943, o V Exército NA ocupou a região de Salerno, na Itália, com o objetivo de realizar a conquista de toda a região e manter a ofensiva na direção norte, juntamente com o VIII Exército Britânico.³⁵⁷ Para isso, trouxe, junto com suas unidades militares operacionais, diversos órgãos de apoio logístico que, posteriormente, foram transformados na Seção Base Peninsular (*Peninsular Base Section - PBS*), que se constituía em uma grande unidade logística das forças Aliadas e que, por sua vez, era uma extensão da Seção Base Mediterrânea (*Mediterranean Base Section - MBS*), que estava instalada no norte da África e que tinha por missão dar o apoio logístico às ações desenvolvidas pelo V e VIII exércitos na frente italiana.

³⁵⁴ Sistema logístico é um conjunto de organizações, recursos humanos e materiais, coordenados entre si, que funcionam como estrutura integrada, com o objetivo de prever e prover o apoio logístico necessário à execução das missões das Forças Armadas.

³⁵⁵ O Sistema de Logística do V Exército NA constitui-se em uma gama de órgãos responsáveis pelo suporte de toda a logística do V Exército de Campanha NA. Dentre os setores logísticos apoiados está a alimentação, com o fornecimento de gêneros, rações de reserva e itens de suporte a confecção desses alimentos.

³⁵⁶ Base de apoio é uma organização de caráter eventual, inserida na estrutura das forças aliadas, que teve a atribuição de servir de ligação, devido à localização próxima à área de operações, entre as organizações de apoio logístico dos escalões considerados das forças aliadas e os órgãos de apoio logístico.

³⁵⁷ O VIII Exército Britânico e o V Exército NA formavam o XV Grupo de Exércitos Aliados.

No que tange a essas bases norte-americanas, o coronel Sebastião de Carvalho, observador do Serviço de Intendência do Exército Brasileiro, junto ao V Exército NA, fez a seguinte observação:

O Teatro de Operações italiano (SIC) é alimentado por duas bases, para onde convergem em primeiro destino os suprimentos oriundos da América: a Mediterranean Base Section (MBS) na África do Norte; e Peninsular Base Section (PBS), na Itália. A PBS é a fonte de origem imediata dos reaprovisionamentos do V Exército; suas provisões são recebidas, seja diretamente dos EUA, seja através de remessas da MBS, além dos reduzidos artigos de aquisição local.³⁵⁸

Os depósitos utilizados por essas bases precisavam ser extremamente espaçosos, em função do elevado consumo diário realizado pelas unidades militares de frente e de apoio ao combate. Como exemplo, o Depósito de Intendência NA em Nápoles (que fazia parte da PBS) tinha 278,70 Km² de área aberta e 44,5 km² de área coberta.³⁵⁹

O funcionamento dessas bases impressionava os brasileiros pela sua magnitude e por sua operacionalidade, conforme narra o então tenente Moacir Véras.

Em Nápoles, havia um grande P Sup (SIC), que chamávamos *Peninsular Base Section* (PBS). Era uma coisa extraordinária. Tive oportunidade depois de conhecê-lo bem, quando estava participando do embarque do material do Grupo para o Brasil. Mais moderno sempre tem esses “abacaxis”. Então, embarquei viatura, obuseiros, munição, todo o material de nossa Unidade. Essa PBS tinha de tudo, certinho, no lugar certo: alimentos perecíveis, não perecíveis, estes em maioria. Experimentei lá, em 1945, um leite desidratado que agora está chegando aqui ao Brasil. Não é leite em pó; dele se retira grande parte da água e fica assim como um creme e, então, adiciona-se água e o retransforma em leite. Esse produto já existia naquela época, era uma coisa fabulosa. Não faltava nada.³⁶⁰

A PBS inicialmente instalou-se na região de Nápoles e, posteriormente, com o avanço da linha de contato,³⁶¹ criou dois novos depósitos à frente, um em Florença e o outro em Livorno. Essas novas unidades militares logísticas permitiram a abertura de

³⁵⁸ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório nº 13 - do Observador do SI, junto ao 5º Ex NA - Caixeta 501.

³⁵⁹ DEL RÉ, 1955, p. 453-4.

³⁶⁰ O coronel Moacir Véras foi Oficial de Manutenção e Auxiliar da Linha de Fogo da 2ª Bateria do III Grupo de Obuses da FEB, entrevistado em 4 de maio de 2000. Cf CARVALHO, Tomo 1, 2001, p. 275.

³⁶¹ Linha de Contato é a designação particular do limite avançado das posições amigas.

diversos Pontos de Suprimento (P Sup)³⁶² em suas redondezas, facilitando o apoio logístico das unidades militares combatentes.

Os órgãos logísticos do V Exército NA funcionavam como depósitos intermediários entre os órgãos da PBS e suas divisões,³⁶³ entre elas a FEB. Um bom exemplo é o Centro de Reabastecimento do V Exército NA (Q5-9),³⁶⁴ que forneceu viveres durante todo o período da defensiva de inverno entre 1944 e 1945.

3.2.2 Suprimento, distribuição e escalonamento

O Destacamento FEB, ao longo das operações de guerra, foi suprido, inicialmente, pela PBS em Nápoles, mais tarde foi apoiado pelos P Sup, baseados nos dois escalões avançados da PBS e, finalmente após a chegada do 2º e 3º escalões da FEB, nos Depósitos do V Exército NA, com itens norte-americanos, e, simultaneamente, com produtos nacionais no Depósito de Intendência da FEB.

A atividade logística de suprimento de Classe I da FEB³⁶⁵ (alimentação) ficava a cargo do Serviço de Intendência (SI), constituído por uma Chefia³⁶⁶ (Ch SI) e pela Companhia de Intendência³⁶⁷ (Cia Int). Esta unidade logística se instalava nas regiões contidas entre as unidades de frente³⁶⁸ e as áreas de suprimento do escalão superior,

³⁶² Local estabelecido pelo escalão superior, onde eram fornecidos artigos de diversas classes, para Cia Int.

³⁶³ Nesse período o V Ex NA possuía 9 (nove) divisões subordinadas: 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária (brasileira), 10ª Divisão de Montanha (NA), 1ª Divisão Blindada (NA), 34ª Divisão de Infantaria (NA), 88ª Divisão de Infantaria (NA), 91ª Divisão de Infantaria (NA), 6ª Divisão Blindada (sul-africana), 85ª Divisão de Infantaria (NA) e 92ª Divisão de Infantaria (NA). Além de regimentos e grupos independentes: 442º Regimento de Infantaria (NA), 473º Regimento de Infantaria (NA) e Grupo Legnano (italiano). Cf. SAVIAN, E. J. **Dos Apeninos aos Alpes**: a Força Expedicionária Brasileira e o XV Grupo de Exércitos na campanha da Itália. Resende: E. J. Savian, 2016. p. 66.

³⁶⁴ O Centro de Reabastecimento do V Exército NA (Q5-9) era uma instalação do V Exército de Campanha NA que fornecia gêneros de subsistência para as unidades militares subordinadas. Cf. BIOSCA, 1950, p. 56.

³⁶⁵ Classe I são os artigos de subsistência, os gêneros de alimentação.

³⁶⁶ A Chefia do Serviço de Intendência era composta por três seções: administrativa, de transporte e de reaprovisionamento. Possuía um efetivo previsto de 18 homens Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 28 S.I., de 24 fev. 1944; Of. Nº 39 S.I., de 17 mar. 1944, do Cmt da 1ª DIE. Caixa 262, Pasta 01, Subpasta 01, fl. 43 e 76.

³⁶⁷ A Companhia de Intendência era composta por uma seção de comando, três pelotões de transporte com caminhões de 2 ½ toneladas, um pelotão de serviço e um pelotão de sepultamento (posteriormente incluído – 22 homens - BI nº 63, de 27 out. 1944). Possuía um efetivo previsto de 172 homens. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 28 S.I., de 24 fev. 1944 e Of. Nº 55 S.I., de 01 abr. 1944, do Cmt da 1ª DIE. Caixa 262, Pasta 01, Subpasta 01, fl. 43 e 104.

³⁶⁸ Nesse caso composto, normalmente, pelos regimentos de Infantaria e o 1º Esquadrão de Reconhecimento.

além de instalar e operar os Pontos de Distribuição de Classe I (PDistr CI I)³⁶⁹ em locais mais próximos possíveis das unidades de frente.

Todos os dias a Cia Int, munida das Requisições Diárias de Rações,³⁷⁰ confeccionadas pelas unidades, realizava a retirada das rações nos Pontos ou Depósitos de Suprimento do V Exército NA³⁷¹ e no Depósito de Intendência da FEB, todos localizados a retaguarda, e levava-as, em seguida, aos PDistr CI I da FEB, para que essas rações pudessem ser retiradas pelas unidades, em horário predeterminado.

As unidades e subunidades independentes,³⁷² em horário predeterminado pelo SI, deslocava suas viaturas³⁷³ para o PDistr CI I da FEB, localizado em uma região equidistante das unidades que seriam supridas e não muito distante das que estavam na linha de frente,³⁷⁴ onde recebiam as rações de reserva e gêneros para a confecção da alimentação do dia seguinte.

A forma de entrega dessas rações poderia ocorrer por meio de três métodos distintos, que variavam de acordo com as condições táticas impostas.

No primeiro, os gêneros das rações “A” ou “B” e as caixas das demais rações (“C”, “K” ou “10 em 1”) eram organizados em lotes, separados por unidade supridas, na quantidade exata dos artigos que haviam sido solicitados no Vale de Ração.

No segundo método, as caixas de ração e os gêneros eram separados e loteados por itens de espécies (tipos de artigos). Desse modo, as viaturas das unidades passavam em frente a cada lote e carregavam artigo por artigo, de acordo com as quantidades estabelecidas em seu Vale de Ração.

No terceiro, as viaturas do SI, que retornavam carregadas de artigos dos depósitos do escalão superior, ao chegarem à área do PDistr CI I da FEB, não descarregavam as rações. Essas viaturas eram posicionadas em uma área pré-determinada, dispostas lado a lado, com a frente das viaturas voltada no mesmo sentido e um pouco distanciadas umas das outras. Assim, as viaturas das unidades supridas

³⁶⁹ Local estabelecido pela Cia Int, onde eram distribuídas as rações para alimentação da tropa.

³⁷⁰ Requisição Diária de Ração era uma documentação obrigatória que as unidades e frações independentes confeccionavam e remetiam para a Cia Int da FEB, informando o efetivo que iria se alimentar no dia seguinte.

³⁷¹ Também no Centro de Reaprovisionamento do V Exército NA.

³⁷² As subunidades independentes poderiam ser companhias, baterias ou esquadrões, sem subordinação direta a um regimento, batalhão ou grupo. Em casos especiais poderiam ser pelotões ou seções.

³⁷³ Normalmente essas viaturas pertenciam as Companhias de Serviço das unidades ou de seção similar das subunidades independentes.

³⁷⁴ BIOSCA, 1950, p.70.

paravam próximo à retaguarda das viaturas do SI e iniciavam a distribuição dos itens, conforme o seu Vale de Ração.³⁷⁵

Os horários destinados para a retirada de gêneros e rações no PDistr CI I da FEB modificaram-se ao logo do período em que esteve em funcionamento. Essas modificações, baseadas em algumas variáveis como, o tempo gasto no reabastecimento por unidade, o horário do dia que era feito essa operação, o rendimento do pessoal envolvido e o processo de entrega realizado no PDistr CI I. Com base nesses fatores, o SI estabeleceu que o término do reabastecimento no PDistr CI I deveria ocorrer de modo que as viaturas retornassem a suas unidades, ainda, durante o dia, permitindo reabastecer suas cozinhas antes do anoitecer, evitando desse modo, a ocorrência de acidentes e lentidão no processo. Assim, em dezembro de 1944, o reabastecimento no PDistr CI I da FEB iniciava-se durante a manhã,³⁷⁶ terminando no máximo as 10:25 horas, sendo destinado 15 minutos para os regimentos, 10 minutos para os grupos e 5 minutos para os demais elementos.³⁷⁷

Para evitar engarrafamentos e perda de tempo, os comboios das viaturas do SI, que buscavam diariamente as rações nos depósitos do escalão superior, seguiam rigorosamente o quadro horário, evitando que as viaturas desse comboio encontrassem com alguma a viatura das unidades supridas, que estivesse, ainda, na área de recebimento de rações do PDistr CI I da FEB.³⁷⁸

Esses comboios da SI eram organizados pela Cia Int e percorriam grandes distâncias entre os diversos depósitos do escalão superior e o PDistr CI I da FEB, que mudava periodicamente de localização. Durante o período em que esteve em operações o PDistr CI I mudou de localidade onze vezes. As distâncias percorridas pelos comboios eram superiores a 300 km, chegando a atingir 400 Km.³⁷⁹

O rigoroso cumprimento dos horários para a retirada das rações no PDistr CI I era necessário, pois a utilização das estradas para transporte de rações não possuía uma prioridade alta, desse modo, um pequeno atraso poderia ocasionar o não recebimento dos suprimentos. Em dezembro de 1944, a prioridade na utilização das estradas era:

³⁷⁵ Ibid., p.180-1.

³⁷⁶ Até dezembro de 1944, o reabastecimento no PDistr Classe I da FEB era realizado no período da tarde, iniciando-se as 15:00 horas e terminando as 17:10 horas, sendo destinado 20 minutos para os regimentos, 10 minutos para os grupos e demais elementos. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 430 S.I., de 17 nov. 1944, do Chefe SI. Caixa 261, Pasta 02, Subpasta 03, fl. 119.

³⁷⁷ BIOSCA, 1950, p.66-7.

³⁷⁸ Ibid., p.187.

³⁷⁹ Ibid., p.256-8.

movimento de tropa, evacuação de feridos, transporte de munição e combustível e, só então, o transporte de alimentos.³⁸⁰

O volume de rações transportados dos depósitos do escalão superior, instalados na retaguarda, até as cozinhas das unidades, durante o período compreendido entre 13 de outubro de 1944 e 9 de maio de 1945, ou seja menos de sete meses, foi de 9.405 toneladas. Uma média de 45 toneladas por dia. Para transportar esse volume foram utilizadas 3.762 viatura/dia, perfazendo-se uma média de 18 viaturas 2½ Ton empregadas por dia nesse transporte.³⁸¹

O V Exército NA possuía um padrão de escalonamento de rações,³⁸² para momentos de emergência ou de simples interrupção do fluxo normal de suprimentos. Esses tipos de interrupções ocorreram diversas vezes durante o inverno de 1944-45, por motivo de nevasca ou por ação de inimigo. O comandante da FEB, baseado no padrão de escalonamento do V Exército NA, estabeleceu o seguinte sistema para as suas unidades: um dia de ração “K” seria transportada pelo próprio soldado; um dia de ração “C” e outro de “K” seria estocado nas unidades; dois dias de ração “B” e três dias de ração “C” com a Divisão; e quinze dias de víveres brasileiros, acomodados no Centro de Reaprovisionamento do V Exército NA (Q5-9).³⁸³ Porém esse padrão de escalonamento sofreu diversas mudanças, ocasionadas pela realização de operações militares, mudança de posição ou, até mesmo, por imposições climáticas.³⁸⁴

O controle sobre essas rações de reserva parece ter sido bem rígido, pois os próprios comandantes das unidades eram os responsáveis pela manutenção dessas reservas e pela fiscalização do cumprimento da ordem, emitida pelo escalão superior, proibindo o consumo das rações de reserva, salvo em situações de emergência ou por ordem superior.³⁸⁵

Após alguns problemas na fase inicial em Agnara,³⁸⁶ o sistema de suprimento³⁸⁷ de Classe I da FEB passou a ser realizado da seguinte forma:³⁸⁸

³⁸⁰ Ibid., p.133.

³⁸¹ BIOSCA, 1950, p.189-90.

³⁸² O escalonamento de rações é um sistema de estoque de rações, aplicado desde o homem, que carrega sua própria ração de reserva, passando por todos os escalões superiores, que carregam certa quantidade de rações para diversos dias.

³⁸³ BIOSCA, 1950, p.57.

³⁸⁴ Em novembro de 1944 o escalonamento foi de dois dias de ração “K” com o homem; um dia de ração “C” e outra de “K” com as unidades. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Rações de Reserva. Nota para Bol nº 38 - S.I./S.R., de 06 nov. 1944. Caixa 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 209.

³⁸⁵ Ibid.

³⁸⁶ Agnara foi o local do primeiro acampamento do 1º Escalão da FEB, ocupado em 16 de julho de 1944.

- No dia “D”³⁸⁹ as unidades ou subunidades independentes confeccionavam os Vales de Rações e os remetiam até as 9:00 horas para a Seção de Reaprovisionamento do SI³⁹⁰. Essa seção consolidava os vales e os informava ao órgão logístico do V Ex NA;
- No dia “D+1” um comboio do SI apanhavam as rações, de acordo com o pedido³⁹¹, nos Pontos de Distribuição do V Exército NA;
- No dia “D+2” as rações eram retiradas pelas unidades ou subunidades independentes, em um Ponto de Distribuição do SI;
- No dia “D+3” a ração era consumida pelas tropas das unidades ou subunidades independentes.

O controle desse processo ficava a cargo da 4ª Seção do Estado-Maior da FEB³⁹², que fiscalizava o fiel cumprimento das normas estabelecidas pelo escalão superior. Essa seção, ao longo de todo o período em que esteve atuando na Itália, procurou evitar que as unidades solicitassem rações em número superior a seu efetivo, fato muito comum entre as unidades. Esse procedimento foi tão constante, que se criou uma tabela estabelecendo os percentuais que poderiam ser solicitados além de seu efetivo.³⁹³

O SI tinha sob sua responsabilidade o controle da saída de qualquer gênero recebido do escalão superior. Para isso, estabeleceu normas rígidas, exigindo o preenchimento de documentação específica e com assinatura do responsável pela saída de qualquer item do PDistr da SI. Esse procedimento, embora burocrático, mostrou-se eficiente, dificultando o extravio de produtos durante todo o período em que funcionou o serviço.

³⁸⁷Conjunto integrado das organizações, pessoal, equipamentos, princípios e normas técnicas, destinado a proporcionar o adequado fluxo dos suprimentos.

³⁸⁸ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 129 S.I./S.R., de 21 fev. 1945, do Chefe do SI. Caixeta 257, Pasta 07, Subpasta 04, fl. 180-2.

³⁸⁹ Expressão usada para designar o dia em que uma operação ou uma fase da operação terá início.

³⁹⁰ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 36 S.I./S.R., de 04 nov. 1944, do Chefe do SI. Caixeta 256, Pasta 08, Subpasta 02, fl. 52.

³⁹¹ Solicitação formal a um órgão de suprimento ou prestador de serviços, segundo normas específicas.

³⁹² Seção do Estado-Maior da FEB responsável pela parte logística.

³⁹³ Os quartéis gerais e o Batalhão de Saúde poderiam exceder em até 20% o seu pedido de ração; os regimentos de Infantaria, o Esquadrão de Reconhecimento e o Batalhão de Engenharia, 4%; e as demais unidades, até 3%. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 55- S.I./S.R., de 28 jan. 1945, do Chefe da S.R. Cl. I-III. Caixeta 257, Pasta 07, Subpasta 04, fl. 154.

3.2.3 Características das rações

Pelo acordo firmado entre o Brasil e os Estados Unidos, em agosto de 1942, as tropas brasileiras no exterior seriam abastecidas com todas as classes de suprimentos e utilizariam os serviços fornecidos pelo governo norte-americano. Dessa forma, a alimentação da FEB seria fornecida pelo sistema logístico do Exército NA, por meio de rações de campanhas padronizadas.

As rações NA baseavam-se em três princípios fundamentais: a suficiência, a variedade e a satisfação alimentar. O primeiro dizia respeito à qualidade dos itens empregados e valor energético da alimentação fornecida; o segundo referia-se a variedade do número de cardápios adotados; e o terceiro, ligava-se ao bom preparo da alimentação e seu paladar.

As tropas brasileiras tiveram contato com os mais diversos tipos de rações norte-americanas padronizadas, 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 (ver quadro 14).³⁹⁴

Ao longo do período em que a FEB esteve em operações na Itália, as mais empregadas foram as tipo “B”, “C”, “D” e “K”, porém para melhor entendimento do trabalho serão apresentadas, além das citadas, outros tipos de rações.³⁹⁵

Ração de Guarnição Tipo “A”: era a que mais se assemelhava à alimentação utilizada em tempo de paz. Apresentava uma grande variedade de itens, entre os quais gêneros congelados. Era a ração preferida pelas tropas aliadas, mas em raros momentos foi consumida pela tropa brasileira.

Ração de Campanha Tipo “B”: era a ração de melhor aceitação pelas tropas em operações, sendo usualmente empregada na Zona de Combate (ZC),³⁹⁶ inclusive quando a tropa estava em contato com o inimigo. Era bem similar à ração “A”, com cerca

³⁹⁴ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Telegramas Diários sobre Arraçoamento da FEB, de 17 Jun. 1945. Caixa 262, Pasta 39, Subpasta 01, fl. 01.

³⁹⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Resumo dos Estudos sobre rações, víveres ou Etapas da FEB. Caixa 309. Sobre esse assunto a documentação é muito extensa, trazendo cardápios, receitas e apreciações. O autor, capitão Intendente do Exército, Daniel Cristhovão, foi aluno da Escola de Intendência do Exército dos EUA, em *Camp Lee*, Virginia. Entenda-se por etapa de alimentação a ração diária recebida por um militar.

³⁹⁶ Zona de Combate é a porção do teatro de operações terrestre necessária à atuação dos elementos diretamente responsáveis pela conduta das operações. Compreende a parte anterior de um teatro de operações terrestre que se estende à frente do limite anterior da zona de administração (porção do teatro de operações terrestre, compreendida entre o limite de retaguarda das forças empregadas na zona de combate e o limite posterior do teatro de operações, no qual se desdobram as principais instalações, as unidades e os órgãos necessários para o apoio logístico ao conjunto das forças em operações).

de 100 gêneros distintos, além de alguns condimentos.³⁹⁷ Contudo os gêneros de difícil conservação eram substituídos por outros equivalentes, conservados em latas (ver quadro 1). Os itens dessa ração variavam conforme o menu estabelecido para o dia. Havia vários cardápios padronizados na ração “B”, sendo que cada cardápio possuía ciclos de 10 dias de menus diferentes (ver quadro 2 a 11). Eram também utilizadas, eventualmente, como ração de reserva pelas unidades, mas que tinha como inconveniente o peso e, principalmente, o volume, que eram excessivos para essa finalidade. Seu peso bruto, em média, era de 2,825 Kg e seu volume era variado.

Esse tipo de ração não previa a distribuição de carne congelada, porém na frente italiana era fornecida de 3 a 4 vezes por semana, assim como o pão fresco, que era fornecido diariamente para as unidades que consumiam esse tipo de ração.

Ração de Campanha Tipo “C”: foi criada para ser usada em determinadas situações na Zona de Combate. Era equilibrada no seu valor nutritivo, cozida previamente e conservada em seis latas hermeticamente fechadas, sendo três latas com algum preparo com carne,³⁹⁸ chamadas pelos pracinhas de lata pesada ou simplesmente “a pesada”, e três outras, conhecidas por “a leve”, compostas por biscoitos, balas ou goma de mascar, bebidas em pó (chocolate, café ou limonada), açúcar e itens complementares (cigarros e papel higiênico).³⁹⁹ Continha 3.000 calorias, o que era considerado adequado para um homem em atividade moderada.⁴⁰⁰ Cada uma das três refeições era constituída de uma lata com biscoitos e outra com carne, que podia ser consumida quente ou fria. Como esta ração tinha longo período de validade e seu peso e volume eram relativamente pequenos, era própria para ser usada como ração de reserva, sendo transportada pelo próprio militar ou pela unidade. O peso de uma ração “C” completa era de aproximadamente 2,250 Kg.⁴⁰¹

Ração de Campanha Tipo “D”: consistia em três pequenos pacotes iguais, impermeabilizados, de 10 x 5,5 x 2,2 cm, cada um deles pesando 113 gramas e contendo uma espécie de “barra de chocolate”⁴⁰² artificialmente aromatizados, composta

³⁹⁷ ROSS; ROMANUS, 1991, p. 135.

³⁹⁸ Apesar dos esforços para introduzir uma maior variedade de preparos, a carne com feijão branco, a carne com vegetais picados (hash) e carne ensopada com vegetais constituíram os principais componentes da ração C durante a Segunda Guerra Mundial.

³⁹⁹ MENDES, [19-], p. 267.

⁴⁰⁰ De acordo com o *National Research Council* dos Estados Unidos.

⁴⁰¹ Essa ração era acomodada em caixa com oito rações, com peso bruto por caixa de 18,14 Kg.

⁴⁰² Essa barra lembrava a *Iron ration*, a ração de ferro, da 1ª Guerra Mundial. Foi a primeira tentativa de fazer uma ração individual, foi introduzido pela primeira vez em 1907. Ela consistia de três bolos de 85 g (feitas a partir de uma mistura de caldo de carne em pó e trigo cozido), três barras de 28,3 g de chocolate e alguns pacotes de sal e de pimenta. Ela foi projetada como ração de emergência e deixou de ser

por açúcar, leite desnatado em pó, gordura de cacau, farinha de aveia, baunilha artificial e vitamina B1. Contendo apenas 1.800 calorias, essa ração figurava como um suplemento de outra ração, porém, na prática, era consumida como ração, pois possuía reduzido peso e volume, prestando-se, desse modo, para consumo nos momentos críticos como ração de reserva, quando se tornava impossível o reabastecimento do homem pelo escalão superior.

Ração de Campanha Tipo “K”: compunha-se de três caixas retangulares de papelão impermeabilizado, pequeno o suficiente para caber no bolso do uniforme dos paraquedistas. Cada caixa continha os componentes de uma refeição separada, o desjejum, o almoço e o jantar. Essas refeições podiam ser ingeridas quente ou frias, eram leves e compactas, o que permitia que fossem armazenadas durante longo tempo, sem perda apreciável do sabor, consistência, aparência e textura. Cada caixa continha uma refeição composta por uma lata de carne, carne e ovo ou queijo processado, além de biscoitos/bolachas, comprimidos de dextrose maltada,⁴⁰³ goma de mascar e quatro cigarros. Compunha, também, como itens suplementares uma pequena “barra de chocolate” da ração tipo “D”, mas de aproximadamente 50 g; uma barra de frutas; envelopes de café solúvel, de caldo concentrado e de cristais de suco sintético de limão; e comprimidos de açúcar. Toda a ração continha entre 3.100 a 3.400 calorias, pesando aproximadamente 1 Kg. Por causa de suas dimensões convenientes e embalagem protetora eficiente, foi descrito como "um triunfo da arte do embalador."⁴⁰⁴

Ração de Reserva “5 em 1”: não foi utilizada diretamente na frente italiana pela FEB. Era uma ração projetada para alimentar cinco homens por um dia. Permitia a preparação de refeições quentes por tropas com experiência culinária limitada e instalações de cozinha ainda mais limitadas. Para evitar a monotonia alimentar, inicialmente, foram criados três cardápios independentes, cada um contendo três refeições.⁴⁰⁵ Como exemplo de um desses cardápios, havia o desjejum que era composto por coquetel de suco de tomate desidratado, cereais de trigo integral, bacon enlatado, café solúvel, açúcar e leite em lata; o almoço, por sopa desidratada de feijão, enlatado de carne assada, batatas desidratadas, ervilhas enlatadas, pêra seca, balas, cristais do suco sintético de limão e açúcar; e o jantar, por carne e guisado de legumes,

empregada com o surgimento das rações de reserva, mas suas características foram utilizadas no desenvolvimento da ração de emergência Tipo “D”. Cf. ROSS; ROMANUS, 1991, p. 130.

⁴⁰³ Posteriormente o leite maltado e os comprimidos de dextrose da ração K, foram substituídos por caramelos. Cf. ROSS; ROMANUS, 1991, p. 133.

⁴⁰⁴ ROSS; ROMANUS, 1991, p. 130.

⁴⁰⁵ Para os norte-americanos as refeições eram divididas em pequeno almoço, jantar e ceia.

pudim de baunilha em pó, café solúvel, açúcar e leite enlatado. Eram fornecidos itens suplementares como sal, biscoitos, “spread” de frutas desidratadas (espécie de geleia de fruta seca sem açúcar) e manteiga processada. O valor nutritivo variava de 3.400 a 4.100 calorias, era embalada em uma caixa de fibra sólida e o seu peso era de aproximadamente 13,6 Kg.⁴⁰⁶

Ração de Reserva “10 em 1”: em função da boa aceitação da ração “5 em 1”, os órgãos de logística norte-americanos recomendaram a criação de uma ração para grupos maiores. Desse modo, foi criada a “10 em 1”, que continha uma ração K, para a refeição do meio-dia, e duas rações “5 em 1” sobre embaladas para as refeições da manhã e da noite. Essa ração consistia em alimentos enlatados, evaporados e desidratados em quantidades suficientes para dez homens durante um dia. O valor nutritivo da “10 em 1” era pouco superior a da rações “5 em 1”. A partir de dezembro de 1943 essa ração passou a apresentar cinco cardápios diferentes.⁴⁰⁷ Os itens da ração eram acondicionados em envoltórios não rígidos, distribuídos em duas latas pintadas de preto de 2,25 litros cada uma. Essas rações eram distribuídas para grupos afastados de suas bases, que não se encontravam empenhados em combate. A preparação era relativamente fácil e os alimentos do almoço podiam ser consumidos sem necessidade de cozimento.

No TO do Mediterrâneo, atuavam, no lado Aliado, diversos povos que, como os brasileiros, ressentiam-se de uma alimentação mais compatível com seus costumes. Esse fato acarretou a criação, por parte do comando Aliado, de alguns tipos de rações especiais, destinadas a determinadas tropas, como foi o caso da Ração Francesa, que tinha como base a ração “B”, acrescida de vinho, aguardente, sardinha, biscoito, lentilha e azeite; a Ração Muçulmana, destinada às tropas coloniais francesas de origem argelina, marroquina, entre outras, que tinha como base a Ração Francesa, excluindo-se a bebida alcoólica e a carne de porco; e a Ração de Unidades de Serviço Italianas,⁴⁰⁸ que era parte da ração “B” acrescida de espaguete, biscoitos e condimentos. Havia, também, a Ração para Prisioneiros de Guerra, que utilizava itens da ração “B”.⁴⁰⁹

⁴⁰⁶ ROSS; ROMANUS, 1991, p. 130.

⁴⁰⁷ ROSS; ROMANUS, 1991, p. 132.

⁴⁰⁸ A Ração de Unidades de Serviço Italianas era bem inferior a ração “B” fornecida para as tropas brasileiras e norte-americanas, normalmente seu cardápio possuía apenas 12 itens, em quanto a ração “B” possuía 21 itens. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Fatura de Viveres do FEB para o mês de março de 1945. Caixa 75.

⁴⁰⁹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Resumo dos Estudos sobre rações, víveres ou Etapas da FEB. Caixa 309.

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, que funcionavam a gasolina, e eram instaladas na área de retaguarda. O pão produzido tinha o formato retangular e utilizava como base a farinha branca de trigo, similar ao produzido no Brasil, e muito apreciado pelos pracinhas.⁴¹⁰ Esse formato de pão teve grande aceitação pelas tropas brasileiras, tanto que, no inverno de 1944/45, por motivos de reestruturação logística, as padarias norte-americanas foram substituídas pelas britânicas, que produziam os pães no formato circular. Embora o preparo e o tipo de pão fossem o mesmo 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 por outro motivo qualquer.

O coronel Marques Porto, chefe do Serviço de Saúde da FEB e membro da Comissão Enviada ao Teatro de Operações do Mediterrâneo em 1943, apresentou sua opinião sobre a alimentação das tropas brasileiras na Zona de Combate.

Do ponto de vista estritamente militar, os alimentos em conserva, tais como são na maioria utilizados no Exército americano, constituem fator de êxito para as operações porque são acondicionados em continentes refratários à intempérie, têm um mínimo de peso e de volume (alimentos desidratados) permitem rápido aprovisionamento e são de preparação culinária fácil e simples.⁴¹¹

Essa observação se referia às rações tipo “A” e “B”, mas essas vantagens, apresentadas pelo coronel Marques Porto, podem ser observadas em outras rações, como as tipo “C” e “K”, que já vinham prontas para o consumo.

Em relatos apresentados por componentes de pequenos destacamentos, patrulhas ou grupos de desembarques, que por algum motivo, afastaram-se de suas bases de suprimento e foram obrigados a se alimentar das rações de reserva por um longo período, não consta qualquer informação sobre desnutrição ou algum tipo de reação fisiológica causada pelo consumo continuado desse tipo de ração.

⁴¹⁰ MENDES, [19-], p. 270.

⁴¹¹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório Final do Chefe do Serviço de Saúde, p. 08-9.

Pôde-se observar, por diversas vezes, tropa brasileira em posição de combate, em trincheiras ou em “foxhole”⁴¹², alimentando-se durante dias consecutivos com a ração tipo “C” e, às vezes, com a tipo “K” sem apresentar sintomas de subnutrição, o que comprova a boa qualidade do produto.

O então sargento Oswaldo Matuk apresenta sua opinião sobre o consumo da ração tipo “K”.

... Nunca ouvi ninguém dizer: “Olha, você vai sofrer, uma hora ou outra, você vai passar fome, vai ter que comer a ração “K”, porque não vai ter a ração quente. Aliás aconteceu diversas vezes; ficamos de 2 a 3 dias em combate, só comendo ração “K”, ração de caixinha. Não era tão ruim, mas sim uma difícil transição porque estávamos acostumados com feijão e arroz.”⁴¹³

Verificou-se, porém, que com o decorrer de um período prolongado de utilização das rações de reserva, o combatente começava a rejeitá-la. Quando a ração era servida fria, por algum motivo tático, o índice de rejeição aumentava ainda mais.

⁴¹² Fortificação de campanha, utilizada para proteção individual, geralmente apresentava uma profundidade suficiente para ocultar completamente um homem de pé, abrigando-o do fogo inimigo. Em inglês essa trincheira era conhecida por buraco de raposa.

⁴¹³ Oswaldo Matuk foi comandante de Grupo de Combate da 2ª Companhia do 11º Regimento de Infantaria, entrevistado em 23 de maio de 2000. Cf. CARVALHO, Tomo 3, 2001, p. 254.

CAPÍTULO 4

MODIFICAÇÕES NECESSÁRIAS

4.1 Modificações exigidas pela tropa brasileira

A alimentação da tropa foi motivo de preocupação para o comando da FEB durante todo o período que durou a campanha. A 4ª Seção do Estado-Maior da FEB, o Serviço de Saúde e o Serviço de Intendência do Exército Brasileiro, com apoio dos órgãos de suprimentos norte-americanos, empenharam-se na procura de uma solução adequada para os problemas ligados à adaptação da tropa brasileira à introdução de uma alimentação atípica a seus costumes.

Esses órgãos mapearam as prováveis causas de inadaptação dos brasileiros ao novo sistema de alimentação e estabeleceram cinco pontos para análise: a quantidade dos gêneros, a qualidade, a confecção da ração, a distribuição da alimentação e o sabor da ração de reserva.

O primeiro fator analisado, que tratava das reclamações sobre a quantidade de comida fornecida aos soldados por refeição, estava, certamente, ligado à visão de volume do alimento, já que nutricionalmente era, segundo a Diretoria de Saúde do Exército, mais que suficiente a quantidade de calorias fornecidas por refeição aos soldados.⁴¹⁴

Segundo Ruas Santos, a mudança nas quantidades de alimentos servidos nas refeições dos pracinhas acarretou uma profunda insatisfação na tropa:

[...] o que o pessoal queria era almoço e jantar. Sobretudo almoço. Sabido que os americanos pregavam mais a qualidade que a quantidade em matéria de alimentação, e que, apesar do alto valor nutritivo dos víveres militares, este se notabilizam pelo seu pouco peso e pequeno volume, não é agora de estranhar o desespero dos cozinheiros nossos.⁴¹⁵

O problema da adaptação ao volume da alimentação fornecida em solo italiano era de caráter cultural, e não nutricional. Os brasileiros estavam acostumados a uma alimentação volumosa composta, principalmente, por arroz solto, feijão com caldo,

⁴¹⁴ Os soldados reclamavam do pequeno volume da ração NA, talvez pelo fato de nem sempre haver farinha para a alimentação. Cf. BRAGA, 1996, p. 283.

⁴¹⁵ RUAS SANTOS, 1947, p. 113.

farinha de mandioca e outros itens que avolumavam a apresentação do prato. Uma forma de tentar solucionar esse problema foi a utilização de produtos brasileiros, que haviam sido transportados pelos mesmos navios que trouxeram os soldados para a Itália e que estavam estocados no Depósito de Intendência da FEB. Esse problema foi parcialmente solucionado com a entrada em vigor do Regime de Alimentação Misto.

A qualidade dos gêneros fornecidos pelo Exército NA às unidades militares brasileiras apresentava, invariavelmente, um bom padrão de acondicionamento e excelente aspecto higiênico. Os itens enlatados sempre apresentavam bom aspecto, os ensacados não apresentavam mofo ou indícios de ataque de insetos ou roedores, as carnes congeladas, quando vinham, chegavam tão empedradas pelo gelo, que chegava a causar preocupação aos cozinheiros, que não conseguia descongelá-las em 12 horas. As rações de reserva, fornecidas à tropa, estavam sempre acondicionadas em invólucros fechados e isolados do meio externo, através de pequenas latas ou pacotes lacrados. As reclamações recebidas, normalmente, se referiam mais ao tipo de alimento recebido e sua confecção do que, na realidade, pela qualidade do alimento.

A insatisfação com a confecção da alimentação, pelo que se pôde verificar, estava ligada a diversos fatores que, juntos, causaram um grande número de reclamações por parte da tropa brasileira. O primeiro desses fatores consiste na falta de conhecimento técnico dos cozinheiros brasileiros para confeccionar os alimentos da maneira correta, seguindo os padrões norte-americanos. Essa dificuldade foi ocasionada pela decisão de diversos comandantes de unidades de não enviar representantes (ou enviar em número reduzido) para o Curso de Cozinheiro,⁴¹⁶ que foi realizado na Cia Int, em Pistóia;⁴¹⁷ outro fator era o baixo nível educacional dos cozinheiros, composto por um grande número de soldados analfabetos ou semi-analfabetos, que além de não

⁴¹⁶ O nome oficial era Curso de Arte Culinária.

⁴¹⁷ O curso foi realizado no acantonamento da Cia Int, com duração de 11 dias, entre os dias 12 e 22 de fevereiro de 1945. Foram ministradas aulas sobre o fogão de campanha, cozinha, higiene, depósitos e confecção de alguns pratos. Alguns dos pratos estudados foram: feijoadá tipo americana, beterraba com manteiga, panqueca de milho verde, pudim de chocolate, mingau, rabanada, abricó em calda, repolho, espaguete, carne de porco, doce de abacaxi, galinha assada, bolo branco, ervilhas, tocinho frito, ovos estrelados, batata doce, bife frito, espinafre com bacon, salada de fruta, chocolate quente, vagem com manteiga, bolo quente, bolo de milho verde, tomate com pão, pudim de baunilha, torta de passas, galinha frita, cenouras, purê de batatas, ameixa em caldas, omelete, bolinho de salmão, pudim de pão, bolo de carne, guisado de tomates, torta de chocolate, carne em lata, ervilha com manteiga, abacaxi frito, costela de porco frita, maçã doce cozida, cenoura com manteiga, batatas fritas, pudim Dessert, carne picada, carne de porco lanche, bolo de batata, beterraba com picles, bolinho de mite vegetal, molho para carne em geral, carne cozida, sopa de vegetais, salada de galinha, galinha ao molho, creme de limão, sopa Maggi, pastel de batata ao forno com salsicha, El Rancho Marcelheise, bola de carne, nhoque, croquete, pimentões napolitanos, croquete milanês e bolo de carne bolonhese. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Curso de Arte Culinária, de 1 mar. 1945. Caixa 86, Pasta 18, Subpasta 03.

conseguirem ler as receitas traduzidas do inglês pela Cia Int, por diversas vezes, não tinham a mínima condição de realizar 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 de métodos empíricos ou por tentativa e erro, o que causava profundos dissabores aos comensais das unidades.

A ração mais empregada pelas tropas brasileiras durante todo o período em que esteve na Itália foi a tipo “B”, que era fornecida quente⁴¹⁸ aos soldados. Porém, isso ocasionalmente não acontecia, por ação do inimigo ou por outros motivos, o que acarretava grande insatisfação desses militares, principalmente no período de inverno.

O comandante da FEB determinou que as unidades que estivessem na linha de frente se empenhassem, ao máximo, para fornecer a alimentação sempre quente para seus homens, mesmo estando em locais de difícil acesso. O coronel Ruas Santos narra as dificuldades para a entrega dessa alimentação aos soldados mais distantes:

[...] em combate, o processo de alimentação admitiu, principalmente, duas variantes: a alimentação dos homens no próprio local das cozinhas ou à distância, por meio de marmitas térmicas. Consistiam essas em um recipiente de ferro, com tampa removível, que se atarraxava fortemente na parte superior da vasilha, vedando seu interior pelo contato com um anel de borracha, nas quais se punha a comida. Cheios, os recipientes eram conduzidos em jeep, a braço ou no dorso de muares, para as posições de combate, onde eram servidas as refeições.⁴¹⁹

Para a realização do transporte dessa alimentação quente para os soldados posicionados em áreas distantes ou de difícil acesso, foram empregadas mulas, que pertenciam às tropas alpinas italianas (20ª Cia Italiana de Mulas) e eram conduzidas por militares italianos, que prestavam serviço junto a FEB. Durante o mês de dezembro de 1944 cada regimento da FEB recebeu, como meio de transporte, 30 muares e seus respectivos condutores.⁴²⁰

Apesar do esforço dos responsáveis pela entrega das refeições e da utilização dos muares no seu transporte, nem sempre a comida chegava a contento. Isso gerou fatos interessantes, conforme narra Élber Henriques. “Contou-me o Marechal que certa

⁴¹⁸ Tipo de refeição confeccionada nas cozinhas de campanha e que era fornecida ainda quente, mantendo seu aspecto e sabor agradáveis.

⁴¹⁹ RUAS SANTOS, 1947, p.111.

⁴²⁰ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Nota nº 52, do Ch da 4ª Seção, de 5 dez 44. Distribuição de muares. Caixeta 254, Pasta 10, Subpasta 01, fl. 40.

vez, visitando a linha de frente, ouviu queixa de um pracinha dizendo que a ração quente, que lhe forneciam, eram latas de ração “C” aquecidas”.⁴²¹

Outro ponto de reclamação dos soldados brasileiros era o gosto da ração de reserva⁴²² que, após um logo período de utilização, tornava-se enjoativa e desagradável, mesmo quando consumida quente, preparada pelo próprio soldado. Essa reclamação não era exclusividade dos soldados brasileiros, pois os próprios norte-americanos criticavam a ração “C”, afirmando que era insípida quando consumida fria.⁴²³

No norte da África, as tropas norte-americanas utilizaram de forma constante a ração “C” durante períodos prolongados, acarretando críticas por parte dos soldados, que afirmavam que depois de três dias de consumo contínuo a ração tornava-se intragável, e por parte de seus comandantes, que informavam que seus homens sofreriam crises de náuseas e distúrbios digestivos após três ou quatro dias de uso da ração.⁴²⁴

Apesar desses problemas, não era incomum verificar a existência de relatos de diversos ex-combatentes e de correspondentes de guerra que exaltavam as qualidades das rações norte-americanas pelas suas características nutricionais, de higiene e de praticidade, mas nunca pelo sabor.

Após a análise dos cinco principais pontos que acarretavam a inadaptação dos brasileiros a ração norte-americana, foram criadas propostas para tentar reduzir a insatisfação em dois deles: a quantidade dos gêneros e a confecção da ração. No primeiro foi intensificado o regime de alimentação misto, incluindo gêneros brasileiros que permitissem o aumento do volume da refeição, satisfazendo esse costume nacional. No segundo foi criado o Curso de Arte Culinária para os cozinheiros e auxiliares, com o intuito de melhorar as preparações.

4.2 Regime de alimentação misto

Conforme já tratado, o problema de adaptação dos brasileiros à alimentação norte-americana havia sido previsto desde os primeiros estudos sobre o assunto. O

⁴²¹ HENRIQUES, 1959, p. 232.

⁴²² Entenda-se como ração de reserva não somente a “10 em 1”, mas também as rações de campanha tipo “D”, “K” e, principalmente, a “C”. Considerada entre os soldados como a principal ração de reserva.

⁴²³ ROSS; ROMANUS, 1991, p. 131.

⁴²⁴ Ibid., p. 131.

planejamento inicial do SI previa a realização, ainda no país, de um período de adaptação de aproximadamente seis meses, com a introdução de um regime de alimentação misto, onde a confecção das refeições seria feita utilizando ingredientes norte-americanos e brasileiros,⁴²⁵ mas que não foi realizado, sendo introduzida a alimentação norte-americana de forma abrupta nos navios, ao longo dos deslocamentos para o TO, e nos campos da Itália.

O recebimento de alguns gêneros de origem brasileira, em território italiano, permitiu um pequeno alívio no impacto da mudança da alimentação do dia a dia. Na realidade, esses gêneros não demoraram a ser entregues, foram fornecidos pelo SI, quase que simultaneamente, com os primeiros gêneros norte-americanos da ração “B”. Isso ocorreu no dia seguinte do recebimento dos fogões de campanha, enviados pelos órgãos logísticos Aliados.

A dificuldade em se instalar um regime misto, ou um regime totalmente nacional, esbarrava em uma situação bem peculiar. Embora o Brasil pudesse produzir gêneros em quantidade suficiente, havia grande dificuldade em conseguir fazê-los chegar à Itália, em quantidade satisfatória e com uma frequência necessária. Em contrapartida, havia uma grande facilidade em receber os artigos norte-americanos, que se encontravam disponíveis em seus enormes depósitos, instalados a poucos quilômetros da retaguarda das tropas brasileiras. Outro fator que prejudicava a utilização do regime misto era a imposição das autoridades logísticas norte-americanas do recebimento integral de todos os itens constantes da tabela de distribuição para determinado dia, que eram fornecidos pelos depósitos do V Exército NA, ou seja, mesmo com o fornecimento de artigos brasileiros, a Cia Int deveria realizar a retirada de todos os gêneros preestabelecidos nos cardápios, nos pontos de suprimento do escalão superior.⁴²⁶ Apesar dessa imposição do V Exército NA, o comando da FEB determinou, amparado por pareceres do seu Serviço de Saúde, a obrigatoriedade da instalação do regime misto para a tropa brasileira.⁴²⁷

Desse modo, o SI determinou que o fornecimento dos gêneros oriundos do Brasil seria realizado como forma de reforço, uma suplementação à ração NA. Esses gêneros, oriundos do Brasil, eram estocados nos depósitos de intendência da FEB, instalados próximos à Chefia do SI e dos depósitos do escalão superior NA. Os principais itens

⁴²⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Nota de Serviço nº 41, de 22 Dez 44. Caixa 74.

⁴²⁶ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório do Depósito de Pessoal, p. 78. As rações norte-americanas faziam parte dos contratos de Empréstimos e Arrendamentos.

⁴²⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório Final do Chefe do Serviço de Saúde, p 08-9.

estocados eram feijão, arroz, farinha de mandioca, açúcar, café, mate, sal, banha e cigarros.⁴²⁸

Essa distribuição dos gêneros brasileiros seguia uma tabela proposta pelos SI, que sofreu constantes alterações durante toda a campanha, variando no número de dias por semana que eram fornecidos e, também, no volume de cada item.⁴²⁹ Essa periodicidade era alterada de acordo com a disponibilidade dos gêneros nos depósitos da FEB e das ações táticas estabelecidas pelo escalão superior.

O fornecimento de itens brasileiros no regime de alimentação misto chegou a seu ponto máximo, em 9 de dezembro de 1944, quando foi determinado o consumo diário de produtos nacionais para os regimentos de infantaria.⁴³⁰ Esse intenso fornecimento foi cancelado nove dias depois, quando iniciou-se a defensiva de inverno. Em contrapartida, durante a ofensiva da primavera em 1945, o fornecimento de gêneros brasileiros foram suspensos, sendo fornecidos apenas itens norte-americanos. Assim, a média de fornecimento de gêneros brasileiros, ao longo da campanha, foi de três vezes por semana.⁴³¹

Uma das consequências negativas da utilização desse regime de alimentação misto foi o surgimento de encargos logísticos adicionais para as tropas brasileiras, devido ao acréscimo no número de fogões distribuídos às unidades, à ampliação do número de viaturas empregadas no transporte dos gêneros e ao aumento do trabalho realizado pelos cozinheiros na confecção de um número maior de itens. Além desses inconvenientes, o comando da FEB teve que criar e administrar o seu próprio depósito, onde eram armazenados os víveres oriundos do Brasil.

Quando a FEB atingiu o seu efetivo máximo, em março e abril de 1945, o regime de alimentação misto acabou sendo predominante na FEB, na base de 90% de víveres norte-americanos e 10% brasileiros, só sendo suspenso, provisoriamente, durante a fase de ofensiva,⁴³² onde era 100% de rações norte-americanas.⁴³³

⁴²⁸ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Tabela de Víveres Brasileiros. Nota para Bol nº 19- SI/SR, de 26 out. 44. Caixa 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 154.

⁴²⁹ Entre os meses de outubro de 1944 a março de 1945 a tabela foi alterada nove vezes. Cf. BIOSCA, 1950, p.197.

⁴³⁰ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Boletim nº 81 de 6 de novembro de 1944.

⁴³¹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Nota para BI Nº 05 SI/ Qg. A.. Tabela de gêneros brasileiros, de 15 nov. 1944, do Chefe SI. Caixa 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 163.

⁴³² Fase em que a FEB foi empregada de forma ofensiva, avançando grandes distâncias diariamente, impedindo o suprimento com itens brasileiros.

⁴³³ BIOSCA, 1950, p. 204.

Essa proporção pode ser confirmada pelo Relatório do Depósito de Pessoal, onde consta que, em abril de 1945, no quadro de provisão das necessidades de viaturas para o transporte de suprimentos norte-americanos, foram necessárias 360 viaturas de 2½ toneladas, enquanto para o transporte de víveres nacionais, apenas 36 viaturas foram suficientes, o que mostra, pela tonelagem das viaturas, que foi transportado 10 vezes mais viveres norte-americanos que brasileiros.⁴³⁴

Ao longo da campanha, diversas unidades, entre elas o 6º Regimento de Infantaria, solicitaram, por mais de uma vez, a implementação do regime de alimentação exclusivamente brasileiro, porém os pedidos não foram atendidos. O comando da FEB, assim como o SI tinham total compreensão dessa impossibilidade, causada principalmente por limitações logísticas nacionais.⁴³⁵ Mas a utilização do regime de alimentação misto nas unidades brasileiras gerou uma série de críticas, como a de Rubem Braga:

[...] muitos inconvenientes devido principalmente ao emprego de maior número de unidades de cozinhas, ao maior emprego de meios de transporte e ao aumento do trabalho de confecção. Ele foi, entretanto, adotado, pois, mesmo depois que nossos cozinheiros receberam um curso que melhorou bastante o paladar da “bóia” americana com que antes eles mal sabiam lidar, os homens não gostavam de comer sem acompanhamento. O arroz, principalmente, era reclamado por todos.⁴³⁶

Apesar da utilização do regime misto, as dificuldades relativas à alimentação permaneceram até o fim das operações por quatro problemas básicos.

A impossibilidade de satisfazer o ideal de alimentação de mais de 25 mil homens, oriundos dos diversos recantos do país. Dentro de um mesmo regimento existiam soldados oriundos do Rio Grande do Sul e do Rio Grande do Norte, onde o cozinheiro era mineiro e o auxiliar baiano. Desse modo, mesmo utilizando os melhores gêneros disponíveis para a confecção da alimentação naquele momento, a satisfação dos comensais nunca era total.

A imposição de um regime alimentar baseado em três refeições e não em cinco, como estavam adaptados os soldados brasileiros,⁴³⁷ causou certo desconforto, porém, a ênfase dada pelos norte-americanos ao desjejum, como principal refeição do dia,

⁴³⁴ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório do Depósito de Pessoal, p. 217.

⁴³⁵ BIOSCA, 1950, p.207.

⁴³⁶ BRAGA, 1996, p. 284.

⁴³⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 8/S - Reservado, de 04/03/944. Relatório da Comissão encarregada de estudar o regime alimentar da FEB. Neste mesmo documento sugeria-se reforçar as três refeições diárias e excluir a merenda e a ceia. Caixeta 312.

contrariava o costume dos brasileiros de todas as regiões, que viam o almoço como a refeição mais importante do dia.⁴³⁸

Os problemas logísticos no Brasil, que dificultavam a implantação plena do regime de alimentação misto, pois a capacidade logística brasileira não permitia manter um fluxo constante de suprimento (gêneros alimentícios) para a Europa. Além disso, os itens nacionais não eram devidamente acondicionados para a utilização na frente de combate, havia dificuldade para a estocagem do suprimento e o transporte era feito em pequenas quantidades.⁴³⁹

O despreparo técnico dos cozinheiros brasileiros, que talvez, tenha sido o principal fator no desencadeamento da ojeriza dos pracinhas em relação à alimentação. Apesar das deficiências dos cozinheiros, não era incomum verificar que, em acampamentos próximos, nos quais vigorava o mesmo cardápio, uma refeição se apresentava saborosa e atrativa, enquanto no outro acampamento, com o mesmo cardápio, a alimentação tinha aspecto pouco atrativo, chegando a causar recusa por parte da tropa.

O Serviço de Intendência, na tentativa de procurar formas de eliminar ou, ao menos, reduzir os pontos de insatisfação com a alimentação norte-americana, determinou que as unidades respondessem um questionário sobre a opinião dos soldados em relação à ração “B”.⁴⁴⁰

Após um trabalho de análise, realizado pelo SI, sobre os diversos questionários respondidos pelas unidades, o comando de 1ª DIE remeteu, no dia 13 de fevereiro de 1945, para o comando do V Exército NA uma solicitação de suspensão, restrição e aumento de determinados artigos, conforme segue:⁴⁴¹

[...] foi constatada a conveniência de serem os ditos cardápios fornecidos com as seguintes alterações solicitadas:

A – Suspensão dos seguintes artigos:
manteiga de amendoim;

⁴³⁸ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Estudo sobre rações, viveres e etapas americanas. Caixa 309.

⁴³⁹ O transporte dos gêneros brasileiros era realizado nos porões dos navios norte-americanos que traziam a tropa para a Itália. Apesar dessas dificuldades, junto com o 2º e 3º escalão embarque, foram transportadas pelos USS *General W. A. Mann* e USS *General M. C. Meigs* mais de 500 toneladas de artigos de subsistência e 60 toneladas de café para a Itália. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório da 4ª Seção - 1ª DIE-FEB 1944-5.

⁴⁴⁰ Diversas Unidades, ao responderem ao questionário, apresentaram as mesmas opiniões sobre alguns gêneros.

⁴⁴¹ 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.

- manteiga de conserva (butter preserved);
 feijão (de todos os tipos); e
 beterraba.
- B – Restrição das quantidades dos cardápios abaixo:
 suco de tomate;
 mostarda; e
 pimenta.
- C – Aumento dos seguintes artigos:
 manteiga fresca, para 15 libras por 100 homens;
 leite em conserva, para 60 latas por 100 homens.

Também foi solicitada autorização para realizar permuta dos gêneros norte-americanos que não fossem utilizados pelas unidades da FEB, por outros gêneros de valor correspondente e de melhor aceitação pelas tropas brasileiras.⁴⁴²

Em resposta a essa e outras solicitações, o chefe do Serviço de Intendência do IV Corpo de Exército, após consulta realizada ao V Exército NA, informou que era impossível aumentar as rações de manteiga fresca e de leite evaporado,⁴⁴³ em consequência do nível de estoque desses produtos; que seria eliminado o fornecimento de manteiga de amendoim, feijão e beterraba; que os artigos não desejados ou desnecessários deveriam ser recusados nos pontos de suprimentos do escalão superior; que concedia um aumento na quantidade de pão fresco; e que forneceria arroz, em maior quantidade, como empréstimo, até a chegada do arroz brasileiro.⁴⁴⁴

Segundo Willian Waack, as autoridades norte-americanas não viam com bons olhos essa mudança na alimentação das tropas brasileiras.

O entusiasmo dos americanos (sic) pelos ingredientes tipicamente brasileiros incluídos nas rações mantinha-se dentro de estritos limites. Um relatório sugere que a retirada de itens normais para os americanos (sic), mas de pouco apelo ao paladar dos homens da FEB, como o grapefruit e o ketchup, além da pasta de amendoim, baixou o teor de calorias consideradas necessárias para um soldado em combate.⁴⁴⁵

Porém, segundo William Ross e Charles Romanus, as modificações solicitadas pelo comando da FEB foram realizadas sem grandes problemas quando comparadas às dificuldades encontradas no abastecimento de tropas francesas⁴⁴⁶, italianas⁴⁴⁷ e muçulmanas⁴⁴⁸.

⁴⁴² BIOSCA, 1950, p. 198.

⁴⁴³ O leite evaporado é distinto do leite condensado por não possuir açúcar, porém em ambos, cerca de 60% da água é tirada por evaporação.

⁴⁴⁴ BIOSCA, 1950, p. 199.

⁴⁴⁵ WAACK, W. **As Duas Faces da Glória: a FEB vista por seus aliados e inimigos**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985, p.136.

⁴⁴⁶ As rações fornecidas às tropas francesas eram acrescidas de vinho e brandy Cf. ROSS; ROMANUS, 1991, p.151.

O menu brasileira era menos complexo do que aquele fornecido para as tropas francesas. Essencialmente, os brasileiros aceitaram a ração “B” padrão, com apenas pequenas modificações. A manteiga de amendoim, o picles, a beterraba, a mostarda, o extratos de tomate, o milho em conserva e feijão não eram populares na FEB, desse modo, eventualmente, esses alimentos foram eliminados, enquanto outros itens de preferência nacional como feijão preto, arroz, banha, sal, açúcar e café, tiveram um aumento no fornecimento.⁴⁴⁹

Por outro lado, as constantes alterações no cardápio da FEB durante os anos de 1944 e 1945, ora aumentando quantidades de alimentos de origem brasileira, ora as diminuindo,⁴⁵⁰ acarretavam uma constante incerteza em relação à recusa do recebimento de alguns itens norte-americanos.

Um dos maiores críticos ao regime de alimentação misto era o próprio chefe do SI, o coronel Fernando Lavaquiel Biosca, pois ele acreditava que a adoção desse regime acarretava complicações ao sistema de subsistência, porque se de um lado impedia que o homem se adaptasse à alimentação norte-americana, do outro lado, não conseguiria proporcionar-lhe quantidade e qualidade suficiente de gêneros brasileiros. Seguindo o seu raciocínio, a alimentação deveria ser ou brasileira ou norte-americana, adotada segundo as circunstâncias.⁴⁵¹

Porém, a possibilidade da implantação de um regime exclusivamente brasileiro esbarrava em uma série de empecilhos principalmente logísticos. O Brasil, em função da guerra submarina, não possuía meios navais necessários para realizar uma corrente de transporte regular para a Europa. Os navios mercantes que restaram no Brasil possuíam baixa velocidade de cruzeiro, tornado-se alvo fácil para os submarinos alemães, que ainda atuavam na área. Já os navios de guerra brasileiros, que poderiam realizar a

⁴⁴⁷ O menu servido para as tropas italianas, também tinha por base a ração “B”, que foi modificada para atender ao paladar italianos. A quantidade de carne era consideravelmente menor do que a consumida pelos norte-americanos, mas os subsídios de farinha, queijo e cebola foram aumentados. Por estarem em seu próprio país, eles estavam mais livres do que os franceses e os brasileiros para complementar a ração com itens de fontes locais, como vegetais frescos, frutas, nozes, azeite, sal, vinho e fermento, que eram pagas pelo Governo italiano. Cf. ROSS; ROMANUS, 1991, p.151.

⁴⁴⁸ A ração fornecida aos soldados de religião muçulmana (normalmente oriundos dos protetorados franceses na África) não poderia incluir bebidas alcoólicas e carne de porco. Assim, foi necessário preparar dois menus diferentes dentro do corpo expedicionário francês. Porém esse procedimento não foi simples, pois a carne utilizada nessa preparação não poderia ser consumida, a menos que os animais fossem abatidos por um outro muçulmano, em conformidade com os rituais maometanos. Para isso, mulheres muçulmanas, de forma velada, foram recrutadas para pastorear as ovelhas a bordo de navios na Tunísia, acompanhá-las até a Itália e conduzir os animais para dentro das linhas de combate. No pleno respeito aos preceitos muçulmanos, as mulheres, só então, poderiam abater e preparar as ovelhas. Em seguida essas mulheres retornavam para o norte de África para repetir todo o procedimento. Cf. ROSS; ROMANUS, 1991, p.151.

⁴⁴⁹ ROSS; ROMANUS, 1991, p.151, tradução de FARIA, D. P.

⁴⁵⁰ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório nº 01, de 31 de janeiro de 1945, do Depósito de Intendência.

⁴⁵¹ BIOSCA, 1950, p. 198.

escolta, estavam sendo empregados em outras operações, como a escolta a comboios nacionais e estrangeiros na costa brasileira e realizando missões anti-submarinas no Atlântico Sul e no Caribe.

A implantação desse regime acarretaria a necessidade de ter estocado em depósitos, pelo menos, seis meses de ração, sendo este nível de estoque completado automaticamente a cada três meses.⁴⁵² Seria necessário, também, o desenvolvimento e produção de rações de reserva similares as norte-americanas; a melhoria das embalagens dos produtos nacionais; a criação e operação de uma unidade de padaria, para a confecção diária de pães; a criação de instalações frigoríficas, para receber e estocar gêneros perecíveis, como frutas e legumes e congelados como carnes; e a criação um depósito, nos moldes norte-americanos, para estocar o grande volume de gêneros secos e de ração de reserva, entre outros problemas.

Essas dificuldades fizeram com que a FEB e seu escalão superior abolisse qualquer possibilidade de se aplicar o regime de alimentação exclusivamente brasileiro.

Esse pensamento foi corroborado pelos relatos dos integrantes do 2º escalão de embarque da FEB, que depois de consumir a ração NA, durante a viagem transoceânica e nos primeiros dias após o desembarque na Itália, receberam, pela primeira vez, na “Staging Area”, gêneros brasileiros, mas que não tiveram a boa aceitação como se esperava.⁴⁵³

Em uma consulta realizada pelos SI às unidades, sobre a preferência da utilização do regime de alimentação brasileiro ou NA, obteve-se o seguinte resultado: optaram pelo regime exclusivamente brasileiro o 2º e 4º Grupos de Artilharia, o Esquadrão de Reconhecimento, a Companhia de Transmissões, o Batalhão de Saúde e o 6º Regimento de Infantaria; e optaram pelo regime exclusivamente norte-americano o 1º e 3º Grupos de Artilharia, o 1º e 11º Regimentos de Infantaria e o 9º Batalhão de Engenharia.⁴⁵⁴ Essa pesquisa apenas confirmou a falta de unanimidade sobre o assunto dentro dos integrantes da FEB.

Em meio às constantes críticas sobre a alimentação o comandante do Depósito de Pessoal da FEB escreveu, em seu Relatório de Campanha, que “nossos homens estavam acostumados ao hábito das senzalas só sabiam comer feijão, arroz, farinha e

⁴⁵² Ibid., p. 204.

⁴⁵³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. 47 – SI, 1944.

⁴⁵⁴ BIOSCA, 1950, p. 207.

angu”.⁴⁵⁵ Certamente trata-se de uma observação preconceituosa, realizada sem uma análise dos costumes alimentares das diversas regiões do Brasil, que forneceram os homens que faziam parte do seu efetivo naquele momento, isso em nada auxiliou as decisões do SI.

Em meio às reclamações dos pracinhas sobre alguns itens, que faziam parte das rações fornecidas pelos norte-americanos, como “corned beef” (uma espécie de conserva de carne bovina em salmoura), o suco de tomate, a “grape fruit” (toranja, uma fruta cítrica com dobro do tamanho de uma laranja), o damasco dessecado (tipo passas) e o mingau de aveia, os soldados brasileiros não perderam o espírito de brincadeira e apelidaram diversos itens da alimentação norte-americana, como o “corned beef” que era chamado de “carne de cachorro”; o damasco dessecado, de “orelha de mico”; a grape fruit, de “cara feia”; e as bolachas, de “dog biscuits”, e quando mudava o modo de preparação do “corned beef”, o humor brasileiro não perdoava e alguém sempre gritava “a carne de cachorro mudou de uniforme, cuidado!”.⁴⁵⁶

Para que se possa compreender a dimensão dos problemas logísticos envolvendo o volume da alimentação da tropa brasileira na Itália, basta tomar como base uma unidade, o Depósito de Pessoal, com um efetivo de 6.400 militares. Essa unidade consumia diariamente, com as três refeições, algo em torno de 15 toneladas de alimentos.⁴⁵⁷ Esse volume não se transformava em um problema gigantesco, porque os itens que compunha esse volume eram muito bem acondicionados em invólucros de tamanho e peso apropriados para transporte e estoque.

Os soldados brasileiros não reclamavam exclusivamente da forma como era confeccionada a ração “B”, que foi fornecida 90% do tempo em que a FEB atuou na Itália.⁴⁵⁸ Havia grandes reclamações sobre as rações de reserva, principalmente a “C”, que apesar de seu cardápio já ter sofrido algumas mudanças, as críticas continuavam. Desse modo, o SI confeccionou um questionário para que as unidades apresentassem críticas e propusessem mudanças nas novas rações “C”.⁴⁵⁹ Curiosamente, uma das principais solicitações apresentada pelas unidades era o aumento do número de

⁴⁵⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório do Depósito de Pessoal. Livro 161, p. 7.

⁴⁵⁶ MENDES, [19-], p. 271-3.

⁴⁵⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório do Depósito de Pessoal, p. 77.

⁴⁵⁸ Esse percentual foi o mesmo apresentado pelas tropas do Exército dos Estados Unidos na Itália (ver quadro 13).

⁴⁵⁹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Respostas das unidades do questionário do SI sobre a nova ração C. Caixa 309.

abridores de lata,⁴⁶⁰ já que, originalmente, vinha apenas um abridor, que deveria ser utilizado na abertura das seis latas que compunham a ração “C”.

Um fato interessante envolvendo esse abridor foi o elevado número de acidentes com esse simples equipamento, pois os soldados, ao utilizá-lo, na tentativa de abrir as pequenas latas das rações, o faziam de forma incorreta, ocasionando cortes na mão que, por falta de cuidado, acabavam infeccionando. Esse fato tornou-se tão constante que foi inserido no relatório do Serviço de Saúde do Exército.⁴⁶¹

Outro fato ligado a saúde dos pracinhas foi o número de baixados por intoxicação, causada pela alimentação dessa mesma ração “C”. Isso acontecia porque os soldados não cumpriam a determinação de consumir o conteúdo dessas latinhas em menos de uma hora após sua abertura, conforme haviam sido orientados.

Os gêneros oriundos do Brasil, embora fossem de agrado da tropa, apresentavam sérios problemas de acondicionamento. Frequentemente eram recebidos molhados ou mofados, nos depósitos e nas unidades da FEB, já que eram acondicionados em sacos de aniagem, que se fragilizavam com a umidade e se partiam com grande facilidade.

Outro problema era o volume e o material com que eram feitas as embalagens desses produtos nacionais, que dificultavam sua divisão e distribuição para as unidades militares, além de permitir que os gêneros umedecessem e ficassem com um aspecto alterado.⁴⁶²

Por meio de uma pequena análise no Diário do SI, pode-se verificar as principais 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.⁴⁶³

⁴⁶⁰ O Abridor de Lata P-38 foi desenvolvido em 1942 pelo Laboratório de Pesquisas de subsistência dos Estados Unidos e fabricado pela Companhia Shelby. Medida 39 x 11 mm e tinha como objetivo específico abrir as latas da ração Tipo “C”. A nomenclatura P-38 origina-se da necessidade de realizar 38 movimentos (furos) para abrir uma lata de ração “C”.

⁴⁶¹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório nº 002 do TC Emanuel Marques Porto, Chefe do Serviço de Saúde. Caixeta 501.

⁴⁶² Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Definição das embalagens de víveres e forragens brasileiras. Caixeta 309.

⁴⁶³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Diário do Serviço de Intendência, p. 18. Caixeta 312.

Segundo Waack, 20% dos alimentos vindos do Brasil foram desperdiçados por causa de deficiências no empacotamento⁴⁶⁴. Embora o percentual de perdas tenha sido realmente alta, quando comparada aos 8% dos norte-americanos (ver quadro 12), essa afirmativa parece um pouco exagerada, já que os relatórios do SI não mencionam esse percentual. De qualquer forma, essas perdas sofreram progressivas reduções até o final da campanha, já que diversas embalagens foram modificadas.⁴⁶⁵

Como consequência do inapropriado tipo, forma e qualidade das embalagens dos produtos nacionais, o SI sugeriu algumas modificações, tendo por base os invólucros utilizados pelo sistema de logística do Exército dos EUA.

Inicialmente, foi proposta a acomodação dos itens em volumes mais apropriados ao manuseio do cozinheiro e, ao mesmo tempo, que apresentasse peso e formato próprio para o transporte e estocagem, desse modo, foram proposta as seguintes modificações nas embalagens dos itens nacionais:

- O açúcar e sal deveriam ser acomodados em sacos de 20 Kg, contendo 4 outros sacos de 5 Kg;
- O café e banha, em caixas de 20 Kg, contendo 4 latas de 5 Kg;
- O mate e o macarrão, em caixas de 20 Kg, contendo 4 pacotes de 5 Kg;
- O arroz, feijão e farinha de mandioca, em sacos de 20 Kg;
- As bolachas de sal e as farinhas de arroz, milho, maisena e aveia laminada, em caixas de 20 Kg, contendo 20 pacotes de 1 Kg;
- As carnes de um modo geral, presunto, tocinho e queijo, em caixas de 20 Kg, contendo 10 latas de 2 Kg;
- O peixe, ovo (em pó), chocolate (em pó), doces de frutas (em caldas e secas), marmelada, goiabada, bananada, suco de fruta, leite condensado, manteiga com sal, óleo de salada, ervilha, massa de tomate e batatas, verduras e cebolas desidratadas, em caixas de 20 Kg, contendo 20 latas de 1 Kg;
- Os temperos (cominho, pimenta do reino, cravo e canela), em caixas de 10 Kg, contendo 50 latas de 200 g;
- O vinagre, em caixas de 5 Kg, contendo 20 vidros de 250 g;
- O sabão, em caixas de 20 Kg, contendo 40 barras de 500 g; e

⁴⁶⁴ WAACK, 1985, p.136.

⁴⁶⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Definição das embalagens de víveres e forragens brasileiras. Caixa 309.

- O papel higiênico, em caixas de 20 Kg, contendo 50 rolos de 400 g.⁴⁶⁶

Como consequência da má qualidade dos materiais que compunham as embalagens dos primeiros viveres enviados do Brasil, o SI também propôs algumas mudanças nos materiais dessas embalagens, principalmente, dos sacos feitos de algodão, que deveriam ser confeccionados em algodão branco, com tecido tela bem apertado⁴⁶⁷, para evitar a perda do produto durante o manuseio. Os sacos de papel deveriam ser compostos de, no mínimo, cinco folhas de papel impermeável sobrepostas, similar a utilizada nos sacos de cimento vendidas no Brasil. Esses sacos deveriam ser empregados para envolver os sacos de algodão de 20 Kg e, eventualmente, os de 5 Kg. As caixas deveriam ser confeccionadas em madeira para acondicionar pacotes, latas e vidros de diversos tamanhos e formatos. Quando o item acondicionado fosse pacote, a caixa deveria ser forrada internamente por, no mínimo, duas folhas do papel impermeável, do mesmo material utilizado na confecção dos sacos de papel. Quando o recipiente do item fosse vidro, estes deveriam ser separados entre si por folhas cartonadas e completado os espaços vazios com serragem. Independente do conteúdo, todas as caixas deveriam ser pregadas e cintadas com arame.⁴⁶⁸

Observa-se nesse relatório o cuidado e o esmero com o detalhamento dos invólucros dos gêneros. Pois, para os pracinhas, mais decepcionante do que não receber o tão desejado alimento, era recebê-lo e não poder consumi-lo, por estar deteriorado, por um simples erro de acondicionamento. Muitas vezes os cozinheiros brasileiros recebiam entusiasmados o tão esperado saco de aniagem de 60 Kg de feijão, porém, quando o abria, verificavam que estava parcialmente deteriorado.

A situação se tornava mais incômoda quando se comparava a qualidade das embalagens brasileiras a dos norte-americanos, pois os seus produtos possuíam um eficiente sistema de embalagem, que permitia, inclusive, que alguns fossem estocados ao ar livre.

As embalagens dos produtos NA fornecidos aos brasileiros apresentavam-se em dois grupos gerais de recipientes: os primários, para as unidades de fornecimento e os globais, para as remessas em grande escala.

Entre os recipientes primários encontravam-se:

⁴⁶⁶ BIOSCA, 1950, p. 201-3.

⁴⁶⁷ O tecido tela bem apertado é o tecido que apresenta pequeno espaço entre os fios de urdume e os fios da trama.

⁴⁶⁸ BIOSCA, 1950, p. 201-3.

1. As latas, utilizadas em quase todos os produtos alimentares, de formato cilíndrico, de tamanhos variados, mas padronizados e alguns quadrangulares;
2. As caixas de papelão ou de fibra, sendo algumas impermeabilizadas (utilizado nas rações “D” e “K”) e de tamanho variado;
3. Os sacos confeccionados com tecidos a base de algodão, que eram apresentados de duas formas, uma de 4,5 Kg (açúcar e sal) e outra de 22,6 Kg (farinha de trigo, arroz e feijão);
4. O pacote de papel celofane, que possuía diversos tamanhos, sendo impermeável e bem resistente;
5. O vidro, sempre no formato cilíndrico e de tamanho variado;
6. O barril, feito de madeira, com um volume de 19 litros.

Já os recipientes globais destinavam-se aos fornecimentos em quantidades maiores e podiam conter várias unidades de recipientes primários. Os recipientes globais apresentavam-se em três espécies:

1. A caixeta de madeira, de tamanhos ligeiramente diferenciados, geralmente pequenos e pouco pesados, revestidos ou não de arame ou cinta de aço. A maioria dos artigos alimentícios era acondicionada nesta espécie de embalagem;
2. A caixa de papelão ou de fibra cintadas, que podiam ser cintadas com arame ou cinta de aço, era normalmente utilizada como embalagem de carne congelada⁴⁶⁹ e alguns outros artigos;
3. O saco de papel impermeável, que apresentava cinco folhas sobrepostas envolvendo os sacos de algodão, que continham açúcar, sal, farinha de trigo, feijão seco e arroz. Os dois primeiros pesavam aproximadamente 27 Kg e continha seis pequenos sacos com 4,5 Kg cada um; os demais pesavam 22,68 Kg e continham os artigos a granel.

Esse sistema de embalagens norte-americano apresentava diversas vantagens para o SI brasileiro, como o pequeno volume e o pouco peso; o formato apropriado para rápido carregamento e descarregamento; a possibilidade de ser depositado ao ar livre, resistindo ao sol e a chuva, com exceção dos sacos e caixas de papelão; a possibilidade de maior controle na conferência dos produtos; e a facilidade no processo de distribuição para as unidades.

⁴⁶⁹ Normalmente essas caixas de carne congelada pesavam algo em torno de 22,6 Kg.

CAPÍTULO 5

COZINHEIROS, COZINHA E A HIGIENE

5.1 Cozinheiros

A situação dos cozinheiros na FEB merece uma atenção especial, pois essa especialidade era tradicionalmente relegada a segundo plano dentro do Exército Brasileiro. Desde a sua inclusão nos quadros de cargos das unidades militares, no final do século XIX, a figura do soldado de rancho era desvalorizada, fazendo que os comandantes, de forma discricionária, enviassem para o setor de subsistência os piores⁴⁷⁰ soldados dos batalhões.⁴⁷¹

Com a criação de novas unidades para compor a FEB, foram também estabelecidos novos deveres para os comandantes de subunidades, como a de responsável pela quantidade, aparência e palatabilidade dos alimentos servidos no rancho, pela limpeza e eficiência da cozinha, além da manutenção de registros e de documentos apropriados. Para isso, deveria designar um Oficial de Suprimento e um Oficial de Rancho para auxiliá-lo. Estabelecia, também, as funções do Sargento do Rancho, que era o encarregado direto pela alimentação.

Durante a preparação da FEB, ainda no Brasil, procurou-se instruir melhor os cozinheiros e seus auxiliares, principalmente porque iriam trabalhar com um equipamento novo, o Fogão de Campanha Field Ranger M-1937, de origem norte-americana. Assim, foi criado, em outubro de 1943, o Curso de Cozinheiro que funcionou na cidade do Rio de Janeiro.⁴⁷² Embora o curso tivesse como objetivo adestrar os

⁴⁷⁰ Entenda-se por piores soldados aqueles que apresentavam baixo desempenho em outras atividades ou, até por motivos disciplinares, como uma espécie de punição não regulamentar. Esse procedimento não era exclusivo das tropas brasileiras. Na série *Band of Brothers*, produzida por Tom Hanks e Steven Spielberg, lançada pela HBO em 2001 apresenta como punição para um oficial a administração do rancho.

⁴⁷¹ Segundo reportagem realizada por Ricardo Bonalume na Folha de São Paulo de 8 de setembro de 2011 o envio de soldados indisciplinados para trabalhar no rancho foi comum até a década de 1970. Disponível em <<http://m.folha.uol.com.br/comida/2011/09/963735-saiba-como-e-a-alimentacao-dos-soldados-no-exercito.shtml>>. Acesso em: 21 jan. 2017.

⁴⁷² O curso de cozinheiros foi criado pela Nota nº 1.234, de 23 out. 43. Minutas do Ministro da Guerra. Outubro de 1943-Livro 3204. A falta de voluntários e o desinteresse era tanto, que em 1944, foi solicitado, mediante ofício, a promoção, como incentivo, de todos os soldados cozinheiros à cabo, dispensando todas as exigências regulamentares. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Of. Nº 568-Rest, de 24 Mar 44. Ofícios ostensivos – Março 1944-1ª DIE-FEB.

cozinheiros e seus auxiliares na confecção de refeições, de forma similar as condições que iriam encontrar na frente de combate, na prática, as instruções resumiram-se ao manuseio do novo fogão de campanha e a preparação das refeições, com gêneros de origem brasileira. Durante todo o período do curso, não foi disponibilizado qualquer gênero ou ração norte-americana para o treinamento dos cozinheiros.

A consequência dessa falha na execução do curso foi a formação de um grupo de cozinheiros sem o devido preparo técnico para a confecção dos alimentos de origem norte-americana, que iriam receber nos campos da Itália.

Alguns autores, como Élder Henriques, afirmam que as autoridades responsáveis pela coordenação e preparo desse setor dedicaram pouca atenção ao aprimoramento dos cozinheiros. “[...] como na paz o rancho não é muito sujeito a (inspeções) incertas, na guerra o mesmo não se deu. Ninguém se lembrou de fazer um estágio de cozinheiros brasileiros nas cozinhas americanas, antes da ação”.⁴⁷³

Realizando uma análise mais aprimorada, pode-se verificar que essa ideia encontra-se equivocada, pois a CEEC já havia verificado tal possibilidade e solicitou, na época, como forma de adaptação da tropa e para treinamento dos cozinheiros, a introdução de um regime de alimentação misto, mesclando produtos estrangeiros com os nacionais. A CETOM, também, solicitou a aplicação de regime misto à tropa brasileira antes de sua partida para frente de combate.

O primeiro contato dos cozinheiros com as rações norte-americanas ocorreu, praticamente, no navio que os levaram até a Itália e na área de estacionamento na região de Agnara. Até então, os cozinheiros haviam trabalhado somente com gêneros brasileiros, com destaque para o feijão, arroz, farinha de mandioca e carne seca, além de condimentos nacionais.

A utilização dos gêneros que compunham a ração “B”, que foram recebidas em Agnara, foi uma experiência nova para a maioria dos cozinheiros, transformando a preparação diária dos alimentos em um laboratório de testes e aprendizado.

A partir do momento em que se iniciou a confecção da alimentação com os gêneros recebidos do escalão superior, os comandantes puderam perceber a inabilidade de alguns cozinheiros no manuseio daqueles produtos e começaram a sentir as consequências da pouca atenção que, eles próprios, haviam dado a esse setor. O comandante do 9º Batalhão de Engenharia afirma que todos os seus cozinheiros eram

⁴⁷³ HENRIQUES, 1959, p. 234.

analfabetos ou desconheciam as aplicações básicas da aritmética, de modo que não conseguiam realizar anotações simples e calcular as devidas quantidades de ingredientes necessários para preparar a alimentação de um grande número de pessoas. E, ainda, havia alguns soldados que eram cozinheiros e motoristas ao mesmo tempo. Por esses motivos, pediu a substituição de todos os cozinheiros de seu Batalhão.⁴⁷⁴

O comando da FEB, ao verificar que esse problema também ocorria, em menor escala, em outras unidades militares, determinou a realização de um estágio para os cozinheiros, exatamente com a finalidade de minimizar as dificuldades desses soldados com a preparação das refeições. O primeiro estágio ocorreu ainda na área de treinamento (*Staging Area*) de San Rossore, na região de Pisa, no qual, retirando-se as dificuldades inerentes dos cozinheiros, já citadas, o estágio apresentou algumas falhas. Dentre elas, o limitado tempo de duração, o que impediu a realização do preparo da maioria das receitas constantes dos cardápios da ração “B” ou sequer a preparação das rações de reserva tipo “C”. Outra dificuldade foi o idioma, já que os instrutores eram norte-americanos e havia poucos intérpretes.

Como os resultados do estágio não foram satisfatórios, o SI determinou a criação da Escola de Arte Culinária, que passou a funcionar na Cia Int em Pistoia, com um curso específico para adaptar os cozinheiros a trabalhar com os gêneros norte-americanos. Esse curso recebeu a denominação de Curso de Arte Culinária,⁴⁷⁵ mas ficou conhecido como Curso de Aperfeiçoamento de Cozinheiros.⁴⁷⁶

O curso foi frequentado por aproximadamente 150 cozinheiros de diversas unidades, o que significou uma relação de 1 cozinheiro para cada grupo de 169 pracinhas, e tinha a duração de 10 dias. A estrutura montada pela Cia Int, para a realização do curso, fornecia uma grande variedade de gêneros de origem norte-americana que compunham as rações “A” e “B” e todos os tipos de rações de reserva recebidas pela FEB. O corpo de instrutores era composto por três militares brasileiros e dois norte-americanos, em ação conjunta com um intérprete.⁴⁷⁷ As instruções permitiram

⁴⁷⁴ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 257-Sec-9º BE, s/d. Ofícios Ostensivos – Março de 1944-1ªDIE-FEB. Livro 7008.

⁴⁷⁵ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Curso de Arte Culinária. Pistoia, 1945, p. 01. Cf. Caixa 253, Pasta 18, Subpasta 03, fl.01-22.

⁴⁷⁶ Na Nota para Boletim nº 33-S.I. de 25 fev. 45, do chefe do S.I. o curso recebeu a denominação de Curso De Aperfeiçoamento de Cozinheiro. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Caixa 253, Pasta 12, Subpasta 01, fl.108.

⁴⁷⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Curso de Arte Culinária. Pistoia, 1945, p. 01. Cf. Caixa 253, Pasta 18, Subpasta 03, fl.01.

que os cozinheiros tivessem conhecimento dos corretos processos de preparo dos alimentos e acesso às receitas norte-americanas, que detalhavam a forma de confecção das refeições, utilizando seus gêneros, além de ensinar pequenas mudanças para tornar os preparos mais agradáveis ao paladar dos brasileiros.

Os cozinheiros, que fossem habilitados no curso, recebiam o certificado de conclusão e um manual com receitas para a confecção de vários pratos, tendo como base os gêneros diariamente fornecidos, de acordo com os cardápios das rações “A” ou “B”.⁴⁷⁸

Esse curso permitiu que os cozinheiros sanassem várias dificuldades de adaptação da tropa, de modo que os próprios comandantes de unidades se manifestaram positivamente quanto ao resultado apresentado por seus cozinheiros, após a conclusão desse rápido curso.⁴⁷⁹

Porém, as primeiras tentativas dos cozinheiros de pôr em prática o que foi ensinado no curso de Arte Culinária parece não ter sido bem recebidas pelos sargentos e graduados responsáveis pelos ranchos das unidades. Esses militares limitavam e até proibiam que os soldados, recém-egressos do curso, confeccionassem as refeições de forma diferente do que já estava sendo realizado, mesmo que essa preparação não fosse de agrado comum. Essa resistência à mudança foi tão intensa em algumas unidades, que o próprio chefe do SI teve que intervir, junto ao comandante da FEB, para que os comandantes de unidades baixassem instruções para os chefes do serviço de abastecimento de suas unidades, facultando aos cozinheiros recém-formados aplicarem, livremente, os conhecimentos assimilados no curso.⁴⁸⁰ Ao que tudo indica, após essa determinação, os cozinheiros puderam introduzir as novas formas de produção em suas unidades.

Segundo Waack, os norte-americanos afirmavam que as reclamações referentes à alimentação, por parte dos brasileiros, ocorriam porque os cozinheiros brasileiros utilizavam os ingredientes de uma refeição em outra e vice-versa, acarretando problemas na confecção das refeições.⁴⁸¹ Mendes concorda com Waack, pois o soldado

⁴⁷⁸ BIOSCA, 1950, p. 209.

⁴⁷⁹ “Normalmente os cursos norte-americanos para especialistas duram 08 semanas (...) a duração do curso para cozinheiro é bem maior, tal a importância que lhe é reconhecida”. RUAS SANTOS, F. Víveres e Rações... **A Defesa Nacional**, p.109.

⁴⁸⁰ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Memorando nº 315 S.I./Qg.A., de 8 mar. 45, do Chefe do S.I., Caixa 260, Pasta 04, Subpasta 02, fl.121.

⁴⁸¹ WAACK, 1985, p. 137.

brasileiro nunca se preocupava com a ordem das refeições.⁴⁸² Essas observações podem ser justificadas como uma tentativa de ajustar o padrão alimentar norte-americano ao brasileiro, pois a principal refeição, tanto das rações “A” e “B” como as rações de reserva, eram o desjejum, já para os pracinhas a principal refeição deveria ser o almoço. Desse modo, eram feitas constantes adequações para reduzir essa inadaptação dos soldados brasileiros.

Essas adequações exigiram certa criatividade dos cozinheiros brasileiros, que teriam a incumbência de modificar os cardápios para agradar a tropa, mas recebendo do escalão superior NA os mesmos itens constantes de suas tabelas.

Segundo Mendes, na primeira refeição do dia era servido sempre um mingau de aveia, de amido de milho ou de outra farinha com leite e açúcar e que eram detestados pelos brasileiros. Então, para não perder esse alimento, já que ele chegava às cozinhas brasileiras em espécie, os cozinheiros passaram a servi-lo no almoço e jantar sob forma de sopa salgada, apreciada pelos brasileiros, adicionando a ela os cubos de extrato de carne, que também eram fornecidos, mas para condimentar o macarrão.⁴⁸³

Ruas Santos apresenta, também, uma narrativa sobre as adaptações dos cozinheiros de sua companhia:

[...] muitos cozinheiros, utilizando agora os próprios meios fornecidos pelos fogões e acessórios, começaram a fritar ovos e a servi-los ainda quentes no mesmo momento da distribuição das refeições. Dantes, em geral, esses ovos eram servidos sempre e apenas cozidos. Usando aquela farinha de trigo, com a qual tempo antes, não sabiam o que fazer surgiram panquecas, bolos e biscoitos. As ameixas secas passaram a ser cozidas e servidas em calda com açúcar queimado.⁴⁸⁴

As mudanças de atitude dos comandantes de unidades em relação à designação do pessoal de cozinha, evitando mandar indivíduos desinteressados ou indisciplinados e a realização de cursos, para habilitar os cozinheiros e auxiliares a trabalharem com os gêneros norte-americanos, permitiram uma mudança considerável na forma como os pracinhas encaravam a alimentação durante a guerra.

⁴⁸² MENDES, [19-], p. 271.

⁴⁸³ MENDES, [19-], p. 272.

⁴⁸⁴ RUAS SANTOS, 1947, p. 113.

5.2 Materiais de Cozinha

Torna-se necessário abrir um espaço para falar sobre o material de cozinha fornecido à FEB pelo governo norte-americano, cumprindo o Acordo Brasil-Estados Unidos, assinado em 1942. Conforme o Acordo, o governo norte-americano deveria fornecer para o Brasil uma quantidade de equipamentos militares suficientes para compor 50% de uma divisão de infantaria. O fornecimento desses equipamentos tinha como objetivo permitir que os militares brasileiros se familiarizassem com os materiais.⁴⁸⁵ Posteriormente, parte desses equipamentos foi utilizado, ainda no Brasil, no treinamento dos soldados que iriam compor das unidades militares expedicionárias, já que equipamentos similares seriam fornecidos à FEB, quando as tropas brasileiras chegassem ao Teatro de Operações da Europa. Faziam parte desses materiais os modernos fogões portáteis de campanha, principal item das cozinhas de campanha dos Estados Unidos.

5.2.1 Origens das cozinhas de campanha

Até fins do século XIX, a confecção da alimentação dos exércitos europeus, de um modo geral, era realizada de forma individual, ou seja, eram fornecidos os gêneros alimentícios e o próprio soldado confeccionava sua refeição. Isso, na prática, ocasionava atrasos e grande lentidão em seus deslocamentos,⁴⁸⁶ além da constante incerteza do horário da próxima refeição.

Na América, o Exército dos Estados Unidos, ao longo do século XVIII e XIX, confeccionava a alimentação de suas tropas, quando em campanha, de forma similar a dos exércitos europeus. Porém, em meados do século XIX passaram a utilizar um sistema de produção de alimentação centralizado, sendo criadas cozinhas de campanha⁴⁸⁷ centralizadas para cada companhia. Para isso, fazia uso de cozinhas improvisadas, instalado-as em construções desocupadas ou em barracas. Essas cozinhas tinham como elemento principal o fogão à lenha, além de panelas e utensílios

⁴⁸⁵ HENRIQUES, 1959, p. 32-33.

⁴⁸⁶ KREBS, M. **História y Evolución de La Alimentación Militar em Europa Durante los siglos XIX y XX**. Maio 2008.

⁴⁸⁷ Local específico de um acampamento militar onde eram reunidos os meios necessários para a preparação das refeições de todos os pertencentes daquela organização militar.

diversos. Inicialmente, esses materiais eram acomodados em carroções comuns (*chuckwagon*), puxados por parselhas de cavalos ou muares. No último quartil desse século, começaram a ser empregadas algumas carroças adaptadas para essa atividade. Inicialmente, acrescentou-se um "*chuck box*", uma espécie de armário na parte traseira desses carroções, com gavetas e prateleiras, criando espaço para armazenamento de itens diversos; uma tampa articulada, que proporcionava uma superfície plana para a realização dos cozimento; um barril de água; e uma lona, que pendurada por baixo do carroção, permitia o transporte da lenha.⁴⁸⁸

Simultaneamente, na Alemanha, Karl Rudolf Fissler patenteou, em 1892, uma cozinha de campo móvel⁴⁸⁹ que, em suma, era um reboque de apenas um eixo, onde uma caldeira, uma chaminé e uma fonte de fogo eram integradas. Essa cozinha de campo móvel permitia a preparação da alimentação mais rápida, pois não havia a necessidade de perda de tempo na procura e limpeza de uma área apropriada para instalação de um fogão ou na preparação de uma fogueira.

Porém, desde 1860 a Rússia já havia iniciado alguns testes com algo parecido com invento de Fissler, mas só em 1901 essas cozinhas de campanha móveis passaram a fazer parte da dotação das unidades militares russas. Essas cozinhas foram amplamente empregadas durante a Guerra Russo-Japonesa (1904 e 1905).⁴⁹⁰

Durante a Guerra Russo-Japonesa, ambos os exércitos fizeram uso de cozinhas de campo móveis. Embora essas cozinhas, na prática, não passassem de enormes chaleiras montadas sobre rodas e equipadas com uma lareira na parte inferior, que servia apenas para preparar sopas, elas tiveram grande valor para os soldados beligerantes, principalmente durante o inverno de 1904.⁴⁹¹

⁴⁸⁸ BUTLER, S. "**From Chuck Wagons to Pushcarts: The History of the Food Truck**". HISTORY.com (A & E Television Networks). 08 Ago 2014.

⁴⁸⁹ Porém, em 1850, o também alemão Altona A. H. Zeise já havia patenteada uma cozinha de campo móvel, que era um carrinho de mão de quatro rodas com uma placa de aquecimento que funcionam com vapor. Essa patente foi concedida pelos governos dos ducados de Schleswig e de Holstein. A cozinha de Zeise foi utilizada na guerra de Schleswig-Holstein entre 1848 e 1851. Cf. MEYER-ODEWALD, Jens. **A cozinha de campo foi inventada em Altona**. Jornal Hamburger Abendblatt, Hamburgo, 18 Jan 2013.

⁴⁹⁰ O correspondente de guerra francês Georges de la Salle, narra que as primeiras unidades russas a entrarem em combate na Sibéria não possuíam cozinhas móveis como dotação, desse modo, só podiam preparar suas refeições, no caso sopa, à noite e em cozinhas fixas. Essas unidades sofreram com a disenteria, que acarretou a morte de 15 a 20% de suas fileiras. Quando as cozinhas móveis chegaram nessas mesmas unidades, a mortalidade reduziu para 3 ou 4%. Cf. Revue de l'infanterie. **Les cuisines roulantes de l'armée russe par le médecin principal de 1ère classe Nimier 1907**. Paris. Jul 1907. p. 1137.

⁴⁹¹ MILLER, M. A. **Rolling Kitchen for the Army**. The San Francisco Sunday Call, v. 108, nº 61, 31 Jul 1910. p. 1.

No fim da primeira década do século XX, as rudimentares caldeiras das primeiras cozinhas móveis começaram a ser substituídas por fogões que, além do aquecimento e o do cozimento dos alimentos durante o deslocamento, possibilitavam a realização de assados, cozidos e a confecção de pães e biscoitos. A Alemanha e a Áustria⁴⁹² foram os primeiros a adotarem essas cozinhas de campo móvel mais modernas. Já o Exército inglês, em 1910, possuía vários projetos para a substituição do combustível de suas cozinhas, de lenha para óleo.⁴⁹³

A implementação dessas cozinhas de campo móvel acarretaram mudanças no conceito de logística militar, aplicado à área de alimentação dos diversos exércitos. A sua utilização passou a reduzir os constantes atrasos no fornecimento das refeições que ocorriam durante os deslocamentos das tropas e nos períodos de combate, além de ocasionar a modificação dos materiais conduzidos e utilizados na alimentação individual do combatente, substituindo os seus utensílios de cozinha, como panelas e caçarolas, por simples pratos e talheres.⁴⁹⁴ Porém, preparação de alimentos de forma individual ainda permaneceu durante algum tempo, quando o soldado ou grupo de soldados realizam vigilância ou recebiam algum tipo de missão que os obrigavam a se posicionar distante do ponto de distribuição de alimentação.⁴⁹⁵

Durante a 1ª Guerra Mundial, a utilização dessas cozinhas se generalizou entre os beligerantes, permitindo o fornecimento de refeições quentes durante todo o ano, principalmente no rigoroso inverno europeu.

Ao longo das duas primeiras décadas do século XX, os norte-americanos testaram diversos modelos de cozinhas de campanha, que deveriam ter como premissa básica as características técnicas das novas cozinhas de campo europeias, mas com capacidade de produção suficiente para alimentar uma companhia inteira, algo em torno de 120 homens.⁴⁹⁶

Após vários testes, o Exército NA optou pelas cozinhas de campo móvel à lenha modelos “Field Ranges nº 1 e nº 2”, que eram chamadas de “rolling kitchens” ou viaturas

⁴⁹² A Áustria em 1906, após diversos testes de campo, adotou as cozinhas móveis para suas unidades militares. A satisfação com seu desempenho foi tão grande, que em 1909 o exército austríaco encomendou *2.000 unidades*. O coronel austríaco Krauss, escreveu que os batalhões equipados com esse tipo de cozinha poderiam jantar meia hora após a chegada, já os outros batalhões deveriam esperar de quatro a cinco horas para realizar a mesma refeição. Cf. IMMENHAUSER. *Cuisines Roulantes*. **Revue Militaire Suisse**. Zurique: ETH, Jun 1909. p. 724.

⁴⁹³ MILLER, 1910. p.1.

⁴⁹⁴ Entenda-se por talheres garfos e colheres, a faca era substituída pela baioneta.

⁴⁹⁵ KREBS, 2008.

⁴⁹⁶ MILLER, 1910, p. 1.

cozinhas, que possuíam seus fogões instalados, diretamente, nos eixos e poderiam ser rebocadas por viaturas automotores. Estas cozinhas, ainda, apresentavam limitações quanto à variedade e a adequação do preparo das refeições, porém o principal inconveniente era a grande emissão de fumaça produzida pela queima da lenha, que permitia que o inimigo pudesse identificar, sem muito esforço, a localização da tropa. De qualquer maneira, esse equipamento continuou sendo empregado pelas tropas norte-americanas por vários anos,⁴⁹⁷ inclusive no início da 2ª Guerra Mundial.⁴⁹⁸

Como consequência dos aprendizados obtidos com a utilização dos diversos fogões a lenha durante a 1ª Guerra Mundial, o governo norte-americano estabeleceu como objetivo a criação de um fogão de campanha portátil, que usasse gasolina como combustível.

Desse modo, em 1932, o Departamento de Intendência NA iniciou o desenvolvimento do projeto para produção, em grande escala, de um fogão de campanha portátil, resistente, de baixo custo, leve e de dimensões que permitissem que dois homens pusessem transportá-lo. Cinco anos depois, esse departamento apresentou as especificações para a produção desse equipamento, que recebeu a denominação de Fogão de Campanha M-1937.⁴⁹⁹

Enquanto isso, no Brasil, a introdução das cozinhas de campo móveis se deu por influência da Missão Militar Francesa,⁵⁰⁰ em 1919. Essas cozinhas possuíam uma caldeira; uma chapa metálica; um queimador, que utilizava lenha⁵⁰¹ como combustível; e uma chaminé rosqueável, ligada ao queimador. Todos os componentes, como peça única, eram fixados em um reboque, com rodas de carroça e de um único eixo.⁵⁰² Originalmente, essas cozinhas foram confeccionadas para serem tracionadas por uma parrelha de animais, porém, com a mecanização do Exército, elas foram adaptadas paulatinamente para viaturas automotoras.

⁴⁹⁷ RISCH, Errna. **Quartermaster Corps: Organization, Supply, and Services**. v. 1. Washington, D.C: Center of Military History United States Army, 1995. p. 145.

⁴⁹⁸ Essas viaturas cozinhas continuaram sendo adquiridos e empregados pelo seu exército norte-americano, mas apenas porque o novo equipamento, reconhecido como superior, não poderiam ser fornecidos em quantidades suficientes para atender à demanda naquele momento.

⁴⁹⁹ RISCH, 1995, p. 145.

⁵⁰⁰ A Missão Militar Francesa foi contratada pelo Governo brasileiro para auxiliar na instrução e modernização do Exército. Perdurou entre os anos de 1919 a 1940. Cf. MALAN, A. S. **Missão Militar Francesa de Instrução Junto ao Exército Brasileiro**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1988.

⁵⁰¹ A quantidade de lenha fornecida para as unidades militares era de 1 (um) Kg por homem. Cf. BRASIL. Ministério da Guerra. Departamento do Pessoal da Guerra. Aviso 1.110, de 27 nov. 1916. **Aprovando a tabela de rações para alimentação em campanha**. Rio de Janeiro. Boletim do Exército nº 61, de 30 nov. 1916. p. 87.

⁵⁰² No Brasil essas carroças receberam o nome de viaturas cozinhas de tração animal.

Essas cozinhas eram confeccionadas em ferro e, embora entregues na cor verde, sempre se apresentavam na coloração preta, em função da fuligem produzida pela queima constante da lenha. Essa característica da cor fez com que ficasse conhecida, nos quartéis, por “Maria Preta”.

No início da década de 1940, o Exército Brasileiro utilizava as cozinhas de campanha tipo “E-1922” e “Berta”,⁵⁰³ que apresentavam as mesmas limitações operacionais do início do século. O E-1922, que recebeu a nomenclatura oficial de “Carro-Cosinha de Campanha Modelo ‘Arsenal de Guerra’, Typo E-1922”, era composto por dois conjuntos: o armão e a cozinha propriamente dita.⁵⁰⁴

O armão era constituído por um estrado de 1,50 x 1,16 metros, fixado sobre um vigamento retangular de madeira, amarrado por cantoneiras de ferro, montado sobre um eixo. Na parte superior ficava a boleia⁵⁰⁵, o cofre⁵⁰⁶ e as marmitas térmicas⁵⁰⁷; na parte inferior encontrava-se o depósito de lenha⁵⁰⁸, as molas⁵⁰⁹ e o eixo com rodas⁵¹⁰.

A Cozinha propriamente dita era um retrotrem, ou seja, um reboque atrelado no armão, confeccionado em chapas de ferro laminado, de forma retangular medindo 1,74 metros de comprimento por 1,04 metros de largura, também montado sobre um único eixo. Em sua parte superior encontravam-se as painéis⁵¹¹, o forno⁵¹² e a chaminé⁵¹³; e

⁵⁰³ Os modelos de cozinha móvel de campanha “Berta” possuíam a possibilidade de funcionar com óleo diesel. Cf. BRASIL. Ministério da Guerra. Aviso nº 3.558-X 35, de 17 Set. 1940. **Padronização de Cozinhas e Fogões**. Rio de Janeiro. Boletim do Exército de 21 Set. 1940. p. 2725.

⁵⁰⁴ BRASIL. Ordem nº 512 do Departamento do Pessoal da Guerra, de 13 out. 1923. **Aprovando a nomenclatura do carro-cosinha de campanha modelo “Arsenal de Guerra”, typo E 1922**. Rio de Janeiro. Boletim do Exército nº 123, de 20 Out 1923. p. 571.

⁵⁰⁵ A boleia era um assento para duas pessoas, com encosto de madeira, preso a barra de ferro redondo e com braço do mesmo metal, servindo de tampa para o cofre. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 572.

⁵⁰⁶ O cofre era uma caixa de madeira, de 0,167 m³, destinado a guardar a ração de milho para três animais, o fardamento e equipamento do condutor e seu ajudante, além de pequenas ferramentas e utensílios. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 572.

⁵⁰⁷ As marmitas térmicas eram depósitos cilíndricos, de chapa estanhadas e de paredes duplas, entre, as quais se aloja a matéria refrataria (amianto), com capacidade de 26 litros. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 572.

⁵⁰⁸ O depósito de lenha era um caixa sem tampa, preso na parte inferior das longarinas e com capacidade de 0,157 m³. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 572.

⁵⁰⁹ As molas eram constituídas por seis laminas de aço, fixadas com trilhos de ferro. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 572.

⁵¹⁰ As rodas tinham 1,3 m de diâmetro, 12 raios e 0,06 m de largura em sua chapa de trilho. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 573.

⁵¹¹ A cozinha possuía quatro painéis, grupadas em pares, feitas de ferro fundido, esmaltadas na parte interna e pintadas externamente e sua capacidade útil era de 85 kg. Elas funcionavam como uma espécie de grande panela de pressão, com um suspiro na parte central da tampa. O sistema de fechamento era o mesmo das marmitas térmicas. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 573.

⁵¹² O Forno tinha a forma de um tronco de pirâmide com paredes duplas entre as quais se fazia a circulação do calor. Estava fixada no meio da mesa da cozinha, entre os dois pares de painéis comunicando-se com a parte inferior, onde se acham os fogões; possuía duas entradas com portas, que eram transversalmente opostas. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 574.

⁵¹³ A chaminé era rebitada na parte superior do forno. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 574.

na parte inferior os fogões⁵¹⁴, as portas e grelhas, os encostos ou pé⁵¹⁵, as molas e as rodas⁵¹⁶.

Com a entrada o Brasil na Guerra, o Exército Brasileiro recebeu, conforme o acordo firmado entre o Brasil e os Estados Unidos,⁵¹⁷ os fogões portáteis NA Field Ranger M-1937, para substituir as suas antigas cozinhas de campo móvel.

5.2.2 Fogão de Campanha Field Ranger M-1937

O Field Ranger M-1937 era o fogão padrão do Exército NA, durante a 2ª Guerra Mundial, e tinha como principal característica a utilização da gasolina como combustível, podendo ser operado no solo, dentro de viaturas automotores (caminhão de 2½ Ton) ou vagões ferroviários, mesmo durante deslocamentos.⁵¹⁸

Esse fogão de campanha era constituído basicamente por dois conjuntos, um gabinete (uma espécie de armário, confeccionada originalmente em alumínio e aço inoxidável) e um queimador ou fogareiro.

Esse novo equipamento foi submetido a diversos testes de campo que resultaram em numerosas alterações no *design* original, e em maio de 1939, o fogão foi aprovado, ficando em condições de ser produzido e adquirido em grande escala pelo Exército NA. Essa rápida aprovação ocorreu não porque os testes demonstrassem grande eficiência do equipamento, mas para permitir a sua aquisição imediata.⁵¹⁹

Em função dessa aprovação prematura, muitos problemas surgiram e tiveram que ser resolvidos após a sua aquisição e distribuição à tropa. O primeiro problema foi relacionado aos materiais com que eram confeccionados os fogões e seus acessórios, a base de alumínio e aço inoxidável; o segundo, foi o constante entupimento das válvulas, causado pela utilização de gasolina aditivada com chumbo.

⁵¹⁴ Os fogões eram em número de quatro e eram colocados simetricamente dois a dois com as painéis, eram destinados a atuar diretamente e respectivamente sobre elas; cada fogão possuía portas independentes destinadas a regular a entrada de ar. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 574.

⁵¹⁵ Os encosto ou pés eram quatro hastes metálicos, com sapatas circulares destinadas a estabilizar a cozinha quando, desatrelada, estacionada. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 574.

⁵¹⁶ As rodas são idênticas as do armário. Cf. Boletim do Exército nº 123, 1923, p. 574.

⁵¹⁷ Acordo firmado entre o Brasil e os EUA, baseado na Lei de Empréstimos e Arrendamentos do Governo norte-americano (*Lend-Liease*).

⁵¹⁸ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. **Instruções para Utilização do Fogão de Campanha, Tipo N.A.**, Modelo 1937 – Modificado. Departamento de Produção e Obras. Diretoria de Fabricação e Recuperação. Fabrica de Curitiba, 1967. p. 5.

⁵¹⁹ RISCH, 1995, p. 145.

Com a escassez de materiais, causados pela guerra, o alumínio e o aço inoxidável tiveram sua disponibilidade reduzida, o que obrigou os engenheiros norte-americanos a redesenharem o fogão de campanha e fazer uso de materiais mais simples. Como consequência dessas mudanças, o peso do seu gabinete aumentou de 62,6 Kg para 80,7 Kg⁵²⁰ e inúmeras avarias de peças foram relatadas.⁵²¹ Somente em meados de 1944, o Exército NA voltou a adquirir os fogões nas condições originais em relação ao alumínio e ao aço inoxidável, já que a disponibilidade desses metais havia melhorado.⁵²²

O problema referente à utilização de gasolina aditivada nos fogões, só surgiu quando os norte-americanos entraram em combate no norte da África e verificaram que a gasolina pura não fazia parte do sistema de suprimento do Exército Aliado. Toda a gasolina fornecida ao Teatro de Operações era aditivada com chumbo. A criação de mais um item (gasolina pura) na cadeia de suprimento acarretaria grande transtornos logísticos para aos Aliados. Porém, o uso da gasolina com chumbo representava dois problemas. O primeiro era a toxicidade dos gases produzidos pela queima do combustível no queimador do fogão, criando um perigo para a saúde de quem os operava. O segundo era o acúmulo de chumbo, depositado nos tubos e válvulas, obstruindo a passagem do combustível para o queimador, criando dificuldades de manutenção. Esses problemas foram solucionados pelos engenheiros norte-americanos, com a criação de um filtro especial⁵²³ que retirava quase todo o chumbo da mistura. Como consequência, a manutenção do queimador que era feita a cada 4 a 8 horas de uso, passou para 50 a 100 horas.⁵²⁴

Esses fogões, fornecidos às tropas brasileiras em 1944, possuíam um formato tetraédrico e, em sua maioria, eram construídos em alumínio e aço inoxidável, com 109 cm de altura, 56 cm de largura e 66 cm de profundidade. Pesavam, quando completos, aproximadamente 140 Kg e possuíam duas alças nas laterais, de modo que dois militares poderiam movê-lo com certa facilidade.⁵²⁵

⁵²⁰ O peso do seu gabinete aumentou de 138 para 178 libras.

⁵²¹ RISCH, 1995, p. 145.

⁵²² Ibid., p. 146.

⁵²³ Esse filtro era um tubo embalado com palha de aço, como um filtro de motor. O novo filtro do fogão permitia sua operação por um período de 200 a 300 horas, sem a necessidade de uma grande manutenção, e aumentou a quantidade de chumbo removido, chegando ao patamar superior a 95 %, reduzindo, assim, a manutenção consideravelmente. Cf. RISCH, 1995, p. 149.

⁵²⁴ RISCH, 1995, p. 147-50.

⁵²⁵ EUA, Departamento de Guerra dos Estados Unidos da América. **TM 10-701 - Technical Manual Range, Field M-1937**. Washington: The United States Government Publishing Office, Dez 1945, p. 02.

O sistema de funcionamento do fogão tinha como peça principal o queimador, que na época, já utilizava como combustível a gasolina pura ou com chumbo.⁵²⁶ Esse queimador era, na realidade, um suporte onde se encontravam montados o tanque de ar, o tanque de combustível, o maçarico e diversas válvulas que misturavam o ar com a gasolina.⁵²⁷

O queimador poderia ser instalado em níveis diferentes do gabinete do fogão,⁵²⁸ já que este possuía corrediças em seu interior, que permitiam a montagem do queimador em três posições, assim como o posicionamento dos suportes das painéis, permitindo colocá-la em posições variadas, de acordo com os diferentes tipos de cozimentos.⁵²⁹

Outra característica desse fogão era a possibilidade da utilização da lenha como combustível, similar aos fogões da geração anterior, porém esse sistema quase não foi empregado, pois não houve restrições no fornecimento de gasolina na região de atuação da FEB.

O Fogão M-1937 era equipado com uma série de componentes básicos necessários para a confecção das refeições. Esses utensílios fornecidos junto com os fogões eram: duas assadeiras retangulares com profundidades diferentes, sendo uma com tampa; dois panelões de 38 e 57 litros, com suas respectivas tampas; um suporte para panelões (berço metálico que se encaixava nas corrediças do gabinete); uma peça circular em metal para “banho Maria”; dois protetores de braço, um curto e outro longo; três facas de cozinha, uma grande de 25 cm e duas pequenas; duas colheres, uma curta com cabo de 38 cm e outra longa de 53 cm; dois garfos, sendo um pequeno de 38 cm e outro grande de 53 cm; duas conchas, uma grande, parecendo um caneco com cabo longo e outra pequena de 53 cm; uma escumadeira de 38 cm; e uma espátula de 38 cm.⁵³⁰

Porém, é possível verificar que a quantidade e variedade de utensílios que acompanhavam originalmente o fogão foram sofrendo acréscimos ao longo do conflito, como cutelos de magarefe, tipos de facas variadas, serra para carne, mergulhadores,

⁵²⁶ Os fogões fornecidos ao Brasil e os utilizados pela FEB já haviam sofrido as adaptações necessárias para a utilização dos dois tipos de combustíveis, não acarretando qualquer problema para as tropas brasileiras.

⁵²⁷ BRASIL. **Instruções para Utilização do Fogão de Campanha, Tipo N.A.** 1967. p. 7.

⁵²⁸ O Fogão Campanha Field Ranger M-1937 possuía três compartimentos internos separados por trilhos laterais que permitiam a instalação das painéis e até do queimador em alturas variadas, de acordo com a necessidade das preparações.

⁵²⁹ BRASIL. **Instruções para Utilização do Fogão de Campanha, Tipo N.A.** 1967. p. 5-6.

⁵³⁰ EUA, **TM 10-701 - Technical Manual Range, Field M-1937.** 1945. p. 7.

escumadeiras, colheres de bater, amoladores de facas, formas de bolo de diversos tipos e lâminas extras.⁵³¹

Em casos excepcionais esses fogões podiam funcionar, também, dentro da carroceria das viaturas cozinha,⁵³² inclusive quando o veículo estivesse em movimento, conforme narra José Salles.

[...] as refeições são preparadas mesmo enquanto o conjunto está em marcha. Um, dois ou três fogões podem ser instalados nas proximidades do *front* em um caminhão de 1,5 Ton (Sic), ligados sobre este com pinos-ferrolho. Três desses fogões podem assegurar a alimentação de 200 homens.⁵³³

Nessa hipótese seria necessário realizar alguns ajustes físicos na viatura-cozinha, como a retirada dos bancos laterais internos da carroceria, para criar uma área de maior espaço para trabalho, assim como os cajados, que sustentam a cobertura de lona que protege a carroceria, que deveriam ser substituídos por outros, com maior envergadura, para permitir que o cozinheiro e seus auxiliares pudessem trabalhar com o corpo ereto e sem a possibilidade das chamas do queimador atingirem a lona da cobertura.⁵³⁴

Mesmo quando estacionada, a viatura 2½ Ton poderia ser utilizada como cozinha, porém seriam necessários outros ajustes, além dos mencionados anteriormente. Esses arranjos tinham como objetivo configurar uma área de trabalho conveniente e eficiente para a atividade de confecção dos alimentos. Para essa hipótese, o Exército NA orientava que as viaturas adotassem dois tipos de configuração, uma utilizando três fogões de campanha e outra com apenas dois.

Na primeira hipótese, os três fogões de campanha deveriam ser posicionados no fundo da carroceria, próximo da cabine do motorista, onde seriam fixados, por meio de correntes, impedindo sua movimentação dentro da viatura. Na segunda hipótese, utilizando-se apenas dois fogões de campanha, eles deveriam ser fixados na lateral esquerda da carroceria. Os utensílios de cozinha, a caixa de pão e a caixa de gêneros não perecíveis deveriam ser acondicionados em uma caixa maior, confeccionada em madeira, e fixada no lado direito da carroceria. A parte superior dessa caixa servia de

⁵³¹ SALLES, J. **A Intendência Militar em Campanha**. Rio de Janeiro: Ouvidor, 1946. p. 434-40.

⁵³² As viaturas 2½ Ton que eram utilizadas pelo serviço de abastecimento das unidades para transportar os fogões e os demais itens necessários para a confecção das refeições, recebia a denominação de “viatura-cozinha”. Nesses veículos poderia ser acoplada uma viatura reboque, que poderia transportar gêneros alimentícios, materiais e equipamentos necessários para a confecção das refeições.

⁵³³ SALLES, 1946, p. 434-40.

⁵³⁴ EUA. Departamento de Guerra dos Estados Unidos da América. **TM 10-205 - Mess Management and Training**, Washington: The United States Government Publishing Office, Out 1944. p. 54.

área plana para a preparação dos alimentos. O kit de ferramentas de manutenção para as os fogões e para o veículo eram geralmente aparafusadas na parte externa da viatura. Os demais equipamentos utilizados em uma cozinha em campanha como, latões de limpeza e de resíduos, camburões de água e gasolina, vasilhames para transporte de alimentos, caixa de gelo, entre outros, eram armazenados e transportados no reboque puxado pela viatura-cozinha.⁵³⁵

A garantia do funcionamento contínuo desses fogões era obtida pela constante limpeza, manutenção preventiva e imediata reparação, quando necessário. As atividades diárias mais simples eram realizadas pelos auxiliares de cozinha e as mais complexas pelos mecânicos habilitados, que existiam em todos os escalões de manutenção.

Esses fogões permitiam que as refeições fossem preparadas para as tropas que estivessem em ação, a menos de 500 metros da linha de frente, algo impossível de ser realizado com as cozinhas de campanha brasileiras, em função de sua fumaça produzida pela queima da lenha.

Por causa dessa proximidade das cozinhas de campanha com a linha de frente, muitas foram diretamente atingidas por projéteis de artilharia alemã, obrigando sua rápida substituição.⁵³⁶

5.3 Higiene

De acordo com Eneo Alves da Silva Júnior, a idéia de higiene está intimamente ligada às formas e regras existentes para preservar os indivíduos de doenças e manter a integridade de sua saúde.⁵³⁷ A aplicação de alguns princípios básicos de higiene é visto como procedimento trivial nos dias de hoje, porém, esse mesmo discernimento não ocorria com a maioria da população brasileira na década de 1940. O Brasil, nesse período, possuía mais de 68% de sua população vivendo em áreas rurais, com um perfil epidemiológico caracterizado por doenças, como a febre amarela, varíola, tuberculose, sífilis e outras endemias rurais. O nível educacional era baixo, quando comparado com o dos norte-americanos e europeus e as políticas públicas de saúde eram pouco eficazes.

⁵³⁵ EUA. **TM 10-205 - Mess Management and Training**. 1944. p. 54 -5.

⁵³⁶ RUAS SANTOS, 1947, p. 111.

⁵³⁷ SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 6. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008.

O Exército Brasileiro, nessa época, possuía normas que estabeleciam algumas ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde de seus militares, porém não eram seguidas de forma ostensiva.

Embora o comando do Exército estabelecesse modernos procedimentos relacionados à higiene da tropa, pode-se observar que, dentro das unidades militares, inclusive nas escolas de formação de oficiais, os procedimentos permaneciam os mesmos do século anterior, como narra Xavier de Andrade sobre a forma de limpeza das marmitas dos alunos 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”.⁵³⁸

Com a criação da FEB e a necessidade de mobilizá-la com homens saudáveis e com bom condicionamento físico, o comando do Exército adotou procedimentos relacionados à manutenção da higiene da tropa, compatível com os padrões existentes no Exército NA.

No período de preparação das tropas brasileiras, que iriam atuar na Europa, foram realizadas algumas instruções relacionadas à higiene pessoal e alimentar, que eram abordadas em manuais de boas práticas.

Essas tropas quando chegaram à Itália, na área de estacionamento na região de Agnara, receberam do V Exército NA fogões de campanha, panelas e utensílio de cozinha, além materiais individuais para alimentação, como talheres, canecos e marmitas.⁵³⁹ Receberam, também, os equipamentos empregados no sistema norte-americano de lavagem de marmitas, que consistiam em três latões para água fervendo, o primeiro com água e sabão, o segundo com água e um desinfetante atóxico e o terceiro com água pura para o enxágue do utensílio. Esse simples procedimento impressionou soldados e oficiais brasileiros, pois, evitava os seus tradicionais métodos de limpeza, que constantemente acarretava desarranjos intestinais.

[...] assim que comêssemos, jogado o resto em locais previamente designados, metíamos a marmita, caneca e talheres dentro d'água de sabão a ferver, agitando tudo lá dentro por uns instantes. Daí, passávamos tudo por novos banhos nos outros dois latões de água em ebulição [...] e todo o material estava limpo como novo. Esse método de limpeza de marmitas e talheres foi novidade

⁵³⁸ ANDRADE. J. G. X. **O Espírito da F.E.B. e o espírito de Caxias**. In: Depoimento de oficiais da reserva sobre a F.E.B. 3. ed. Rio de Janeiro: Cobraci, 1950, p. 318..

⁵³⁹ As marmitas norte-americanas tinham concavidades para separar a comida, o que era bem mais agradável. Na brasileira – de modelo alemão – a comida era servida junta. Cf. Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório do Depósito de Pessoal, p.82.

absoluta para o pracinha brasileiro, habituado até então, a “higienizar” aquele material, em campanha, com água e terra.⁵⁴⁰

A outra forma de higienização dos materiais individuais de alimentação, estabelecida pelos manuais norte-americanos, era mergulhá-los por cinco minutos em uma solução de Hikroklene ou Germicidal Rinse, ambos fornecidos pelo escalão superior, junto com os itens das rações.⁵⁴¹

O comando da FEB padronizou, em conformidade com os regulamentos norte-americanos, os procedimentos que deveriam ser adotados nos acampamentos, como foi o caso do Depósito de Pessoal, onde as instalações de cozinhas deveriam dispor de caixas, onde a gordura seria decantada, e de fossas, para as águas fervidas. Todos os restos de alimentação deveriam ser lançados nas fossas de detritos e, em seguida, seriam cobertas com um composto clorado a cada final de tarde, para evitar a proliferação de moscas e o mau cheiro. Posteriormente, com o prolongamento do tempo de duração do acampamento, seriam construídas, pelo Serviço de Engenharia, grandes fossas abertas onde os resíduos de toda a espécie seriam lançados e queimados diariamente. Esses procedimentos eram constantemente fiscalizados pelo escalão superior.

Para evitar a incômoda presença das moscas, o escalão superior fornecia telas para cobrir as cozinhas e as latrinas, muito embora elas fossem estandardizadas para as barracas norte-americanas.⁵⁴²

As unidades norte-americanas apresentavam em seus acampamentos um rígido padrão de higiene em relação à alimentação da tropa. Todas as unidades utilizavam o mesmo fogão de campanha que havia sido fornecido às unidades brasileiras, o “Field Ranger” Modelo - 1937, já descrito anteriormente, que se mantinha constantemente limpo, com manutenções frequentes e assistência de mecânicos competentes.

Em todos os acampamentos norte-americanos eram seguidas as orientações quanto à instalação das cozinhas, procurando sempre instalá-las em locais arejados ou ventilados, para evitar um possível envenenamento do pessoal que trabalhava com o fogão, em função da queima da gasolina.

As cozinhas deveriam ser teladas, para evitar a presença de insetos, e os latões contendo água quente e produtos de limpeza, para a higienização dos talheres e

⁵⁴⁰ MENDES, [19-], p. 270-271.

⁵⁴¹ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Medidas de Higiene e Profilaxia. Boletins Interno do Dep Int nº 52 de 16 Nov 44. Caixa 465, fl.134-5.

⁵⁴² Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório do Depósito de Pessoal, p.79.

marmitas dos soldados, deveriam estar próximos dos refeitórios. As panelas e utensílios de cozinha, assim como as marmitas térmicas, deveriam estar sempre limpas e higienizadas, quando não estivessem em uso.

Apesar das constantes cobranças e inspeções por parte dos norte-americanos, as tropas brasileiras tinham grande dificuldade em conseguir cumprir as normas de higiene estabelecidas, conforme consta no Relatório do Chefe do Serviço de Saúde. “[...] é comum encontrar em várias áreas falta de cuidado na limpeza dos terrenos, imperfeições no asseio das cozinhas, ao mesmo tempo em que não estão sendo observadas as instruções sobre a eliminação dos detritos sólidos e líquidos”.⁵⁴³

O chefe do Serviço de Saúde justificou os problemas de adaptação dos brasileiros ao sistema de higiene imposto devido à deficiência educacional dos soldados brasileiros, pois não haviam recebido esse tipo de noção de higiene.

[...] a deficiência da higiene entre nossos soldados era originária da imperfeita educação da infância brasileira que resultam em aberrantes concepções sobre o valor da higiene da coletividade em campanha, tornando exaustiva a missão do médico da unidade, em obter a realização de medidas prescritas, principalmente quanto à conservação de latrinas e cuidados nas cozinhas.⁵⁴⁴

Outro autor que tece alguns comentários sobre a higiene nos acampamentos brasileiros é Elber Henriques, como segue.

[...] desde o dia em que pisamos terra italiana, até o dia do embarque para a volta não conhecemos um refeitório com serviço organizado. [...] Comer dez meses seguidos de pé ou sentado no chão, ou quando muito, apoiados a alguns pára-lamas de caminhão, é algo indescritível. [...] Durante os meses de outono e primavera eram nossos comensais as moscas imundas.⁵⁴⁵

O próprio Henriques, em contrapartida, apresenta os aspectos positivos dos acampamentos norte-americanos, onde as normas de limpeza eram seguidas rigorosamente, fato este observado e registrado pelos oficiais que realizaram estágios em unidades dos EUA.

[...] as construções militares são quase todas de madeira em estilo barracão. Rústicos e feios, possuem, no entanto, o que se pode exigir em conforto e comodidade: aquecimento, instalações sanitárias perfeitas e banheiros, etc. Com

⁵⁴³ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório nº 08 do Chefe do Serviço de Saúde, p.48 - Caixeta 500.

⁵⁴⁴ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório nº 2 do TC Porto Chefe do Serviço de Saúde p. 5. Caixeta 500.

⁵⁴⁵ HENRIQUES, 1958, p, 230-231.

todas as janelas e as portas de entrada e saída duplas teladas. Nunca tivemos a oportunidade de ver no rancho ou nos alojamentos uma só mosca ou outro inseto qualquer.⁵⁴⁶

O próprio comandante da FEB, em uma inspeção, pôde verificar essa deficiência, “as praças lançam restos de alimentos pelo chão sem parecerem conhecer as instruções a respeito”.⁵⁴⁷ Como consequência dessa observação, o general Mascarenhas de Moraes determinou o fiel cumprimento das normas de higiene nos acampamentos brasileiros.⁵⁴⁸

Apesar do esforço realizado pelo comando da FEB, os procedimentos ligados a higiene alimentar dos pracinhas deixou muito a desejar quando comparada às tropas norte-americanas, embora, com o passar dos meses, e pelas constantes inspeções realizadas pelos órgãos responsáveis, alguns procedimentos foram sendo assimilados e empregados em seu cotidiano. Essa certa reação dos soldados brasileiros estava mais relacionada aos hábitos culturais do que uma reação consciente das normas.

5.4 Cozinhas, preparação e distribuição

As instalações das cozinhas da FEB, durante a campanha na Itália, foram empregadas de forma centralizada, ou seja, sob controle do comando da unidade, todavia, em casos excepcionais, elas foram desdobradas de forma descentralizada sob o controle das próprias subunidades.⁵⁴⁹

A localização dessas cozinhas era sempre o mais próximo possível das tropas, dentro das limitações estabelecidas pela situação tática do momento. Era, também, observada a existência de locais que facilitavam a camuflagem das instalações de cozinha, para evitar a observação inimiga, já que a região de cozinha era sempre um alvo compensador para qualquer operador de morteiro inimigo, pois era um ponto de reunião da tropa. A situação da rede de estradas que conduziam os gêneros até a cozinha e dessas até as tropas deveria ser um dos principais fatores na decisão de localização das cozinhas. Quanto pior as estradas, mais à frente deveriam ficar as

⁵⁴⁶ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Boletim Interno Ostensivo nº 01, de 19 de julho de 1994.

⁵⁴⁷ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. BIO nº 1, de 19 jul. 1944. Livro 7166.

⁵⁴⁸ HENRIQUES, 1944, p. 33-40.

⁵⁴⁹ Manual do Exército Brasileiro, C 7-20 - **Manual de Campanha Batalhões de infantaria**, p. 10-26.

cozinha, isso para facilitar a entrega das refeições, que poderiam ser distribuídas por viatura, por muares ou, até mesmo, por grupos de homens.⁵⁵⁰

A utilização de cozinhas centralizadas nas unidades apresentava aspectos positivos e negativos.

Dentre os aspectos positivos estava a maior flexibilidade e eficiência na confecção das refeições, pela utilização de todos os meios disponíveis em apenas um local, reunindo cozinheiros, auxiliares e todos os equipamentos de cozinha que a unidade possuía. Esse dispositivo permitia reduzir a sobrecarga do sistema logístico das subunidades, dando maior versatilidade para as atividades táticas, inclusive com a utilização de viaturas que estariam envolvidas com a produção e distribuição das refeições.⁵⁵¹

A principal desvantagem era a dificuldade em manter e servir a alimentação ainda quente, pois a distância entre o local de preparação da refeição e o ponto de recebimento de algumas tropas era relativamente grande. Porém, mesmo quando a alimentação era confeccionada nas áreas das cozinhas das subunidades, as refeições, também, chegavam aos soldados mais distantes com a temperatura não ideal, principalmente, durante o período de inverno.

Assim sendo, o comando da FEB estabeleceu que as subunidades só seriam responsáveis pela confecção das refeições quando fossem empregadas em ações descentralizadas.

A preparação das refeições das unidades brasileiras seguia sempre um procedimento padrão predefinida que, independente das condições táticas ou climáticas, procurava sempre ser seguidos.

Para a definição do Plano de Alimentação deveriam ser levados em consideração uma serie de fatores, como a localização dos acampamentos da subunidade de Serviço e das demais subunidades; o local de preparação das refeições por subunidade; o número de viaturas de cozinha disponíveis para transportar a alimentação para as tropas (geralmente uma viatura 2½ tonelada por subunidade); o número de muares disponíveis para transportar a alimentação da tropa; o tempo que as viaturas/muares gastariam para se deslocar da região de cozinha até o local onde seria entregue a refeição para os

⁵⁵⁰ Ibid., p. 10-26.

⁵⁵¹ Manual do Exército Brasileiro, C 7-20 - **Manual de Campanha Batalhões de infantaria**, p. 10-27.

soldados; e as restrições de movimentos imposta pelo escalão superior ou pelo inimigo.⁵⁵²

Quando as viaturas que transportavam as rações chegavam do PDist CI I, os gêneros eram imediatamente entregues às equipes de rancho da unidade ou subunidades, na área de trens de estacionamento, onde se encontravam instaladas as cozinhas. O cozinheiro e sua equipe realizavam uma conferência dos itens e da quantidade recebida e, em seguida, era feita a divisão dos gêneros, de acordo com as refeições do cardápio. Somente, então, iniciava-se a preparação da primeira refeição. No período em que a FEB esteve na Itália a ração tipo “B” apresentava dez tipos diferentes de cardápios, de modo que o mesmo prato servido no dia 1º era repetido nos dias 11 e 21 do mesmo mês.⁵⁵³

De um modo geral, a refeição das unidades era confeccionada de forma centralizada pelas subunidades de Serviço, em sua região de cozinha.⁵⁵⁴ O responsável pela alimentação das outras subunidades, deslocava-se, junto com sua equipe, até essa região e retirava a quantidade de etapas de alimentação que sua subunidade fazia jus. Em determinadas circunstância a própria subunidade poderia ser a responsável pela confecção da alimentação, sendo, neste caso, retirado os gêneros necessários para a confecção.

O subtenente da subunidade era o responsável em montar a linha de servir, para a distribuição da alimentação para a tropa, assim como, também tinha a incumbência de coordenar o transporte da alimentação até o soldado mais distante na linha de frente.

A viatura que trazia as refeições prontas para consumo, ao chegarem à região de cozinha da subunidade, iniciava sua distribuição pelos homens que se encontravam mais próximos. A distribuição do alimento era feito de forma dinâmica, para reduzir o tempo de possível exposição ao fogo inimigo. Desse modo, o próprio pessoal de rancho servia os soldados, que vinham em coluna por um, evitando o desperdício de alimentos. Essa utilização da linha de servir, com porção escalonada, eram recomendadas por duas razões, primeiro por acelerar o serviço, já que permitia que fossem montadas duas linhas o mesmo tempo. Segundo por esse sistema permite que a tropa se espalhe,

⁵⁵² Manual norte americano *TM 10-205- Mess Management and Training*, do Departamento de Guerra doa Estados Unidos da América publicado em 3 de outubro de 1944, p. 34-6.

⁵⁵³ BIOSCA, 1950, p. 218.

⁵⁵⁴ Por motivos práticos essa região era chamada também de área de cozinha da unidade.

reduzindo assim o número de vítimas no caso de um ataque inimigo enquanto o serviço estivesse em andamento.⁵⁵⁵

Os soldados que se encontravam distantes da região de distribuição da refeição, por estarem em contato direto com o inimigo, recebiam suas refeições de uma equipe, compostas pelos próprios companheiros de pelotão, sendo, por vezes, levado por um integrante das tropas alpinas italianas conduzindo um mular.

Sempre que possível, as refeições eram fornecidas nos horários tradicionais, porém, quando a tropa estava na linha de frente, em contato direto com o inimigo, as refeições quentes eram enviadas em horários noturnos, sob a cobertura da escuridão. Para isso, era feito um planejamento, em que era calculado o tempo de preparação do jantar para que as viaturas pudessem transportar a refeição, deixando a região de cozinha, logo após o início do escurecer, para que a viatura retornasse antes do amanhecer.⁵⁵⁶

O comando da unidade determinava o melhor método de distribuição da refeição para tropa, que variava de acordo com a situação tática, o ciclo de ração, o terreno, o clima, a disponibilidade das viaturas ou muares, a liberdade de utilização de rotas e as condições de tráfego em geral.⁵⁵⁷

A distribuição de ração quente para os soldados, que se encontravam em determinadas posições, era extremamente complexa, como narra o coronel Lavaquiel Biosca:

Era difícil distribuir aos homens em posição ração quente. Para chegar as alturas em que os efetivos se encontravam impunha-se, não raro, depois de transportados em caminhões, do Ponto de Distribuição até FARNÉ, passar os viveres para um "jeep" de lagarta, que tinha de atravessar um Paul; no termo dessa travessia eram os viveres carregados num caixão, que, correndo pendente num cabo aéreo, passava de um para outro lado de uma brecha de alguns metros aberta na rocha; uma vez ali arriscava-se ter de arrumá-las em mochilas apropriadas com capacidade para 30 quilos, colocadas às costas de soldados, que deviam subir alguns metros por uma corda até uma prateleira cavada na rocha; nesse ponto alpinos transferiam a carga para o lombo de muares, conduzindo-os até um ponto de onde era possível, embora não sem risco, fazer a distribuição aos homens em posição.⁵⁵⁸

⁵⁵⁵ Manual norte americano *TM 10-405- Army Mess Operations*, do Departamento de Guerra do Estados Unidos da América publicado em 23 de agosto de 1967, p. 59-60.

⁵⁵⁶ Manual norte americano *TM 10-205- Mess Management and Training*, do Departamento de Guerra do Estados Unidos da América publicado em 3 de outubro de 1944, p. 34-6.

⁵⁵⁷ Manual norte americano *TM 10-205- Mess Management and Training*, do Departamento de Guerra do Estados Unidos da América publicado em 3 de outubro de 1944, p. 34-6.

⁵⁵⁸ BIOSCA, 1950, p. 83.

Quando a confecção da ração quente era impraticável por impossibilidade física de levar os fogões de campanha para determinadas localidades ou quando o fornecimento de ração quente possuía algum impeditivo, era um procedimento normal a utilização das rações de reservas, normalmente “C” ou “K”. No entanto, o SI estabeleceu que, nesses casos poderiam ser concedidos suprimentos especiais para os efetivos empenhados nessas localidades. Esses suplementos consistiam em dobrar as rações de reserva, além de fornecer bolachas, queijo, leite em lata, caramelos e carne fresca assada (preparadas nas cozinhas na área de retaguarda e distribuídas frias).⁵⁵⁹

As tropas italianas de cargueiros, também chamadas de tropas alpinas, prestaram grande apoio às unidades da FEB. Elas eram compostas por italianos, nativos da região, e recebiam salário para executar as atividades de apoio. A FEB chegou a ter a sua disposição duas companhias⁵⁶⁰ composta por 200 homens e 360 muares.⁵⁶¹

Essas tropas italianas de cargueiros foram empregadas em larga escala pelas unidades de infantaria, para o transporte de munição, pelas montanhas, durante as operações ocorridas nessa região. Porém, outra missão, também de grande relevância, realizado por essa tropa italiana foi o transporte das etapas de rações quentes, entre as cozinhas das unidades e os pontos isolados da linha de frente, onde o percurso só poderia ser realizado sobre lombo de mulas.⁵⁶²

O fornecimento da alimentação dos homens e animais das tropas italianas, em apoio direto a FEB, era realizado pelo SI, que destinava para isso 5 viaturas 2 ½ Ton.

⁵⁵⁹ Ibid., p. 84.

⁵⁶⁰ A 18ª Cia e a 20ª Cia . Cf. BIOSCA, 1950, p. 151-2.

⁵⁶¹ Essas companhias alpinas eram subdivididas em seções e esquadras de cargueiros, uma esquadra era composta por 15 muares. Cf. BIOSCA, 1950, p. 85 e 147.

⁵⁶² BIOSCA, 1950, p. 85.

CONCLUSÃO

Sabe-se, hoje, da importância da manutenção dos costumes e das tradições na vida de um indivíduo. A importância desses costumes se amplia quando o indivíduo se encontra distante de seu local de origem, longe dos familiares e sob uma imensa pressão psicológica, como ocorreu com os soldados brasileiros, nos campos da Itália. O gigantesco e eficiente sistema logístico norte-americano, empregado na Europa, foi eficaz em nutrir os soldados brasileiros, mas não foi capaz de satisfazer seus desejos no tocante a seus costumes alimentares.

Segundo Ruas Santos, nunca uma tropa nacional foi tão bem alimentada como a FEB, durante a campanha da Itália. Isso ocorreu devido ao grande aparelhamento que os órgãos logísticos norte-americanos possuíam.⁵⁶³ Relatos iguais a esses são comuns nos livros de memórias de ex-pracinhas.

Enfim, as dificuldades da alimentação na Itália foram tão extensas e marcantes, que algumas unidades militares, quando retornaram ao Brasil, em meados 1945, voltaram a encontrar o mesmo caos administrativo, que haviam vivido antes da guerra, e solicitaram que se prorrogasse o padrão de alimentação da FEB, mesmo estando no Brasil.⁵⁶⁴

O encerramento deste trabalho permite chegar a algumas conclusões sobre o impacto causado aos nossos soldados pela introdução de um novo hábito alimentar que, embora não fosse completamente diferente do nosso, apresentava características bem distintas.

Inicialmente, pôde-se verificar que o Brasil, como um país continental, apresentava, na década de 1940, um padrão de alimentação bem distinto entre as regiões, mas que existiam aspectos bem comuns entre as regiões e sub-regiões, como o trinômio feijão-arroz-farinha, que se constituía em um prato comum a todo o país; que o almoço era visto como mais importante refeição do dia; que o volume da refeição era algo que agradava os brasileiros; que em todo território nacional existia o mesmo número de refeições diárias; que os horários das refeições eram bem parecidos; que

⁵⁶³ RUAS SANTOS. 1947, p.107.

⁵⁶⁴ Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofícios Expedidos-4ª Seção da FEB -1ª DIE. 1944-1945. Livro 7359.

utilização dos condimentos era bem similar; e quando o alimento era servido à mesa, já estava pronto para consumo.

O percentual de participantes da FEB se concentrou no eixo Sul-Sudeste do País, com 82,7% dos pracinhas, o que, de certo modo, facilitou o estabelecimento de um padrão de alimentação para a FEB. Este padrão serviu de base para os planejamentos realizados pelo Serviço de Intendência brasileiro e para o envio de produtos nacionais para o TO Europeu.

Quando se analisa o sistema logístico de alimentação do Exército Brasileiro nas décadas que antecederam a 2ª Grande Guerra Mundial, pode-se observar que a forma empregada era típica do século XIX, com a utilização de invólucros não apropriados, que dificultava o transporte e o armazenamento;⁵⁶⁵ empregava-se, ainda, o sistema de requisição como forma de conseguir alimentação para a tropa;⁵⁶⁶ e com a predominância da carne seca como principal item protéico da alimentação dos soldados.

Esse sistema era, ainda, agravado pela péssima qualidade técnica dos cozinheiros, que sempre foram relegados a segundo plano, no que se refere à capacidade educacional e a disciplina. Esse costume acarretou profundos problemas mais a frente, durante a guerra, nos acampamentos na Itália. Outro fator, que bem caracteriza o nível do sistema de aprovisionamento do Exército Brasileiro pré-guerra, era o tipo de fogões utilizados pelos cozinheiros, os modelos “Berta” e “E-1922”. Ambos utilizavam a lenha como combustível, o que acarretava sérios problemas logísticos, tais como, providenciar a lenha e transportá-la para a área de trens de estacionamento, além da excessiva produção de fumaça, que impedia que a alimentação fosse preparada próxima a frente de combate.

O fator higiene, talvez tenha sido, junto à desqualificação técnica dos cozinheiros, a principal marca desse período. A higiene das cozinhas de campanha praticamente inexistia, o que acarretava constantes problemas de ordem sanitária, ocasionando baixas ou a redução da capacidade de combate dos soldados brasileiros. Todas as etapas de preparação eram desprovidas do cuidado necessário. No armazenamento, no transporte, no pré-preparo, no preparo, na cocção, na condução da ração pronta até a

⁵⁶⁵ A péssima qualidade dos invólucros nacionais pôde ser sentido, inclusive pelas tropas brasileiras na Itália, quando receberam os gêneros nacionais em embalagem cujo volume e a impermeabilização eram impróprios.

⁵⁶⁶ Como ocorreu com boa parte das tropas legalistas que atuaram na Revolução de 32.

linha de combate, na limpeza dos talheres e marmitas, tudo era realizado de forma não compatível com os padrões mínimos e aceitáveis de hoje.

O sistema de alimentação nessa época, ainda sofria com a maléfica ação da economia de rancho, que prejudicava, ainda mais, o já combalido processo de preparação das refeições, com a redução da quantidade e qualidade dos gêneros adquiridos pela unidade militar.

Desse modo, o novo sistema de alimentação fornecido pelo Exército NA à tropa brasileira, no TO do Mediterrâneo, foi uma novidade positiva em diversos aspectos, permitindo a aplicação de métodos e técnicas que, após o término da guerra, o Exército Brasileiro passou a adotar como sistema padrão para toda a Força.

O primeiro aspecto foi a mudança cultural, no que se refere ao número de refeições por dia, que após a guerra foi estabelecido que todas as organizações militares teriam quatro refeições diárias (desjejum, almoço, jantar e ceia), um meio termo entre as três realizadas pelos norte-americanos e as cinco realizadas nos quartéis brasileiros. A higiene passou a ser um fator observado com maior atenção pela tropa brasileira, inicialmente, por imposição do escalão superior norte-americano, mas com o passar do tempo, as noções básicas foram sendo absorvidas, não só pelo pessoal do serviço de abastecimento, mas também pela tropa como um todo.

O método de embalagem empregado pelos norte-americanos causou grande admiração aos brasileiros, por sua praticidade e eficiência, pois se tratava de um sistema que utilizava por base as latas hermeticamente fechadas e invólucros bem resistentes às intempéries do clima, permitindo, inclusive, o seu estoque em locais de céu aberto. Essas características das embalagens foram empregadas pelo Exército Brasileiro na produção dos invólucros de suas futuras rações operacionais.

No que se refere ao tipo de alimentação fornecida, a admiração não foi a mesma. As reclamações ocorreram desde os primeiros dias de contato com as rações, porém foram reduzindo, de forma lenta, ao longo de guerra. A alimentação com características agri-doce, que era admirada pelos soldados norte-americanos, não tinha a mesma aceitação entre os soldados brasileiros, que tinham por hábito não misturar doce com sal durante a alimentação, tendo preferência por uma refeição salgada. Outra característica era o costume norte-americano de concluir sua preparação da alimentação à mesa, acrescentando sal, pimenta, óleo, azeite e molhos. Já os brasileiros estavam acostumados a receber os pratos prontos para serem consumidos.

Os procedimentos dos cozinheiros brasileiros, também não foi um fator que ajudou a minimizar o problema, pois eram despreparados, exatamente como antes da guerra. Somente após a participação desses cozinheiros em cursos específicos, orientados por técnicos estrangeiros e nacionais, na Companhia de Intendência, começaram a aparecer resultados positivos junto à tropa.

A característica do brasileiro em dar grande valor ao volume da refeição, independente se a quantidade de calorias eram suficientes ou não, acarretou grande turbulência entre os pracinhas, que sempre reclamavam do pequeno volume de suas refeições, principalmente no almoço. Esse problema foi parcialmente resolvido com a introdução de produtos nacionais, como o arroz, feijão e farinha de mandioca.

A utilização do regime de alimentação misto, onde os itens de origem nacional eram periodicamente fornecidos de forma suplementar aos gêneros norte-americanos, que eram diariamente fornecidos, foi outro fator que favoreceu a adaptação dos soldados às rações NA.

Como conclusão deste trabalho, pode-se admitir que, da análise dos documentos citados e pelas citações bibliográficas apresentadas, a imposição de um 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, porém com o aperfeiçoamento das técnicas de preparo da alimentação e com o surgimento de adaptações às receitas norte-americanas, as dificuldades foram sendo superadas e esse fator negativo foi reduzindo gradativamente.

Já sob o aspecto nutricional, a implementação desse tipo de ração foi extremamente benéfica, pois em nenhuma citação ou relato de ex-combatente verificou-se o registro de casos de desnutrição por causa da utilização da ração. O emprego de uma ração balanceada permitiu a manutenção do poder combativo do soldado brasileiro, apesar das condições mais adversas.

Entre 6 de junho e 3 de outubro de 1945, a FEB realizou seu retorno para o Brasil. No primeiro dia do deslocamento foi estabelecido que as unidades expedicionárias, ao chegarem no Brasil, passariam a ser subordinadas diretamente ao Comando da 1ª RM, para que este grande comando pudesse desencadear a desmobilização da tropa e, por consequência, a dissolução formal da FEB.

Quando a FEB retornou para o Brasil, o suprimento de alimentação fornecido pelos EUA foi obviamente suspenso. Porém, surgiu nessa fase um novo impacto para os

pracinhas, só que agora na forma inversa, pois os soldados brasileiros 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, não foi de se espantar a indignação causada aos militares febianos, quando voltaram a lhe servir o velho jabá mal-cheiroso e o feijão bichado.⁵⁶⁷

Pode-se afirmar que a participação do Brasil na 2ª Guerra Mundial influenciou profundamente a doutrina do Exército e teve grandes consequências para a evolução do pensamento militar. Na área da alimentação as dificuldades iniciais, enfrentadas pela FEB e posteriormente superadas, fizeram com que o sistema de alimentação empregado pelo Exército NA durante a 2ª Grande Guerra Mundial na frente italiana fosse implementado em todo o Exército Brasileiro após a guerra.

⁵⁶⁷ MENDES, [19-], p. 269.

REFERÊNCIAS

1. Decretos

Decreto presidencial nº 10.358, de 31 de agosto de 1942.

Decreto presidencial nº 10.451, de 31 de agosto de 1942.

Decreto do Ministro da Marinha nº 181, de 24 de janeiro de 1890.

2. Portarias

Portaria nº 47 – 44, do Ministro da Guerra, de 9 de agosto de 1943.

Portaria Reservada nº 27-26, do Ministro da Guerra, de 14 de abril de 1944.

3. Avisos

Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Aviso nº 1.110, de 27 Nov 1916, do Departamento do Pessoal da Guerra. **Aprovando a tabela de rações para alimentação em campanha.**

_____. _____. Aviso nº 3.558-X 35, de 17 Set 1940. **Padronização de Cozinhas e Fogões.**

_____. _____. Aviso nº 7-7 - Reservado, de 07 Jan 1944. **Constituição da 2ª e 3ª DIE.**

4. Boletins

Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Boletim Especial nº 18, de 9 Ago 1943.

_____. _____. Boletim Interno nº 01, da 1ªDIE-FEB, de 19 Jul 1944. Livro 7166.

_____. _____. Boletim Interno nº 12, de 1944.

_____. _____. Boletim Interno nº 52, do Dep Int, de 16 Nov 1944. Caixeta 465, fl.134-5.

_____. _____. Boletim Interno nº 63, de 27 Out 1944.

_____. _____. Boletim Interno Ostensivo nº 1, de 19 Jul 1944. Livro 7166.

_____. _____. Boletim Interno Reservado nº 17, da 1ª DIE-FEB, de 11 Fev 1944.

_____. _____. Boletim Interno Reservado nº 26, da 1ª DIE-FEB, de 20 Mar 1944.

_____. _____. Boletim nº 81, de 6 Nov 1944.

_____. Boletim nº 02, do Exército do Leste-Destacamento Colatino, de 20 Jul 1932. Caixeta 4881.

Boletim do Exército nº 61, de 30 Nov 1916. **Aprovando a tabela de rações para alimentação em campanha.**

Boletim do Exército nº 123, de 20 Out 1923. **Aprovando a nomenclatura do carro-cosinha de campanha modelo “Arsenal de Guerra”, typo E 1922.**

Boletim do Exército de 21 Set 1940. **Padronização de Cozinhas e Fogões.**

5. Notas

Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Nota de Serviço nº 41, de 22 de dezembro de 1944. Caixeta 74.

_____. _____. Nota nº 1.234, de 23 de outubro de 1943. Minutas do Ministro da Guerra. Outubro de 1943 - Livro 3204. Caixeta 135.

_____. _____. Nota nº 789-82, de 04 de dezembro de 1943, do Ministro da Guerra para o general Mascarenhas de Moraes. Caixeta 148, Pasta 80, Subpasta 02. fl. 01-2.

_____. _____. Nota nº 52, do Ch da 4ª Seção, de 05 de dezembro de 1944. Distribuição de muares. Caixeta 254, Pasta 10, Subpasta 01, fl. 40.

_____. _____. Nota para Bol nº 05 SI/ Qg. A.. Tabela de gêneros brasileiros, de 15 de novembro de 1944, do Chefe SI. Caixeta 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 163.

_____. _____. Nota para Bol nº 19- SI/SR, de 26 de outubro de 1944. Tabela de Víveres Brasileiros. Caixeta 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 154.

_____. _____. Nota para Bol nº 38 - S.I./S.R. , de 06 de novembro de 1944. Rações de Reserva. Caixeta 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 209.

_____. _____. Nota para Bol Nº 05 SI/ Qg. A., de 15 de novembro de 1944, do Chefe SI. Tabela de gêneros brasileiros. Caixeta 253, Pasta 11, Subpasta 02, fl. 163.

_____. _____. Nota para Bol nº 33 - S.I. de 25 de fevereiro de 1945, do chefe do S.I. Curso de Aperfeiçoamento de Cozinheiro. Caixeta 253, Pasta 12, Subpasta 01, fl.108.

6. Ofícios

Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Ofício nº 47 – SI, de 1944.

_____. _____. Ofício nº 257-Sec-9º BE, s/d. Ofícios Ostensivos – março de 1944-1ªDIE-FEB. Livro 7008.

_____. _____. Ofício nº 61-G – Res SS, de 16 de fevereiro de 1944.

_____. _____. Ofício nº 212 – DSau, de 2 de março de 1944.

_____. _____. Ofício nº 8/S - Reservado, de 04/03/944. Relatório da Comissão Encarregada de Estudar o Regime Alimentar da FEB. Caixeta 312.

_____. _____. Ofício nº 28 S.I., de 24 de fevereiro de 1944 do Cmt da 1ª DIE. Caixeta 262, Pasta 01, Subpasta 01, fl. 43.

_____. _____. Ofício nº 39 S.I., de 17 de março de 1944 , do Cmt da 1ª DIE. Caixeta 262, Pasta 01, Subpasta 01, fl. 76.

_____. _____. Ofício nº 568-Rest, de 24 de março de 1944. Ofícios ostensivos – Março 1944-1ª DIE-FEB.

_____. _____. Ofício nº 55 S.I., de 01 de abril de 1944, do Cmt da 1ª DIE. Caixeta 262, Pasta 01, Subpasta 01, fl.104.

_____. _____. Ofício nº 36 S.I./S.R., de 04 de novembro de 1944, do Chefe do SI. Caixeta 256, Pasta 08, Subpasta 02, fl. 52.

_____. _____. Ofício nº 430 S.I., de 17 de novembro de 1944, do Chefe SI. Caixeta 261, Pasta 02, Subpasta 03, fl. 119.

_____. _____. Ofício nº? S.I./S.R., de 07 de dezembro de 1944, do Chefe da seção de Suprimento. Caixeta 257, Pasta 07, Subpasta 04, fl. 45.

_____. _____. Ofício nº 55- S.I./S.R., de 28 de janeiro de 1945, do Chefe da S.R. Cl. I-III. Caixeta 257, Pasta 07, Subpasta 04, fl. 154.

_____. _____. Ofício nº 21, de 13 de fevereiro de 1945, do Cmt da 1ª DIE. Caixa 260, Pasta 03, Subpasta 03, f 173.

_____. _____. Ofício nº 129 S.I./S.R., de 21 de fevereiro de 1945, do Chefe do SI. Caixeta 257, Pasta 07, Subpasta 04, fl. 180-2.

_____. _____. Ofícios Expedidos - 4ª Seção da FEB -1ª DIE. 1944-1945. Livro 7359.

_____. _____. Ofício nº 3-5 SS, de 12 de fevereiro de 1944.

_____. _____. Ofício nº 08 / 5, Res SS, de 04 de março de 1944.

7. Relatório

Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Relatório da 4ª Seção – FEB-1ª D.I.E. QG Itália 44-45.

_____. _____. Relatório da 4ª Seção do EM, de 30 Maio 1944.

_____. _____. Relatório da Comissão Encarregada de Estudar o Cardápio da FEB. Caixeta 312.

_____. _____. Relatório da Visita da Comissão Militar Brasileira ao Teatro de Operações do Mediterrâneo. Dez 43. Pasta 7530. Acervo FEB. AHEX.

_____. _____. Relatório de Estudo Sobre Alimentação na Viagem. Caixaeta 78.

_____. _____. Relatório do Depósito de Pessoal – FEB-1ª DIE, Livro 161-A

_____. _____. Relatório do Serviço de Intendência. FEB-1ª DIE. QG. Itália 1944-45.

_____. _____. Relatório Final do Chefe do Serviço de Saúde.

_____. _____. Relatório Geral do Chefe da Delegação Brasileira à Comissão Mista de Defesa Brasil-EUA, de Estevão Leitão de Carvalho.

_____. _____. Relatório nº 002 do TC Emanuel Marques Porto, Chefe do Serviço de Saúde. Caixaeta 501.

_____. _____. Relatório nº 01 do Depósito de Intendência, de 31 de janeiro de 1945.

_____. _____. Relatório nº 08 do Chefe do Serviço de Saúde. Caixaeta 500, p.48.

_____. _____. Relatório nº 13 do Observador do SI junto ao 5º Ex. Americano. Caixaeta 501.

_____. _____. Relatório nº 2 do TC Porto Chefe do Serviço de Saúde. Caixaeta 500, p. 5.

_____. _____. Relatório Secreto nº 01 do Depósito de Intendência.

_____. Relatório do Destacamento do Cel Malan, de 28 de junho a 19 de outubro de 1924.

Relatório do ano de 1890 do Ministério dos Negócios da Marinha, do Vice-Almirante Eduardo Wandenkolk. Disponível em: <http://brazil.crl.edu/bsd/bsd/u2125/>. Acesso em: 18 set. 2012.

8. Manuais

BRASIL. Ministério da Guerra. **C 7-20 - Manual de Campanha Batalhões de Infantaria**, Rio de Janeiro, 1946.

EUA, Departamento de Guerra dos Estados Unidos da América. **TM 10-701 - Technical Manual Range, Field M-1937**. Washington: The United States Government Publishing Office, Dez 1945.

EUA, Departamento de Guerra dos Estados Unidos da América. **TM 10-405 - Army Mess Operations**. Washington: The United States Government Publishing Office, Ago 1967.

EUA. Departamento de Guerra dos Estados Unidos da América. **TM 10-205 - Mess Management and Training**, Washington: The United States Government Publishing Office, Out 1944.

9. Documentos diversos

Arquivo Histórico do Exército. Acervo FEB. Correspondência Oficial Recebida - 1944-45. Arquivo da Seção Especial. Caixeta 149.

_____. _____. Curso de Arte Culinária, de 01 de março de 1945. Caixeta 86, Pasta 18, Subpasta 03.

_____. _____. Curso de Arte Culinária. Pistoia, 1945. Caixeta 253, Pasta 18, Subpasta 03, fl.01-22.

_____. _____. Definição das embalagens de víveres e forragens brasileiras. Caixeta 309.

_____. _____. Diário do Serviço de Intendência. Caixeta 312.

_____. _____. Documentos preparatórios para o embarque da FEB. Estudo sobre alimentação na viagem. Caixeta 78.

_____. _____. Estudo sobre alimentação na viagem. Caixeta 78.

_____. _____. Estudo sobre rações, viveres e etapas americanas. Caixeta 309.

_____. _____. Fatura de Viveres do FEB para o mês de março de 1945. Caixeta 75.

_____. _____. **Instruções para Utilização do Fogão de Campanha, Tipo N.A.**, Modelo 1937 – Modificado. Departamento de Produção e Obras. Diretoria de Fabricação e Recuperação. Fabrica de Curitiba, 1967.

_____. _____. Instruções sobre o Curso de Arte Culinária. Caixeta 309.

_____. _____. Menorando nº 315 S.I./Qg.A., de 8 de março de 1945, do Chefe do S.I., Caixeta 260, Pasta 04, Subpasta 02 , fl.121.

_____. _____. Ordem nº 512, de 13 de outubro de 1923, do Departamento do Pessoal da Guerra. **Aprovando a nomenclatura do carro-cosinha de campanha modelo “Arsenal de Guerra”, typo E 1922.**

_____. _____. Respostas das unidades ao questionário do SI sobre a nova ração “C”. Caixeta 309.

_____. _____. Resumo dos estudos sobre rações, viveres ou etapas da FEB. Caixeta 309.

_____. _____. Tabela de Arraçamento. Estado-Maior do Exército. Caixa de Manual nº 29, p. 26.

_____. _____. Telegramas Diários sobre Arraçamento da FEB, de 17 de junho de 1945. Caixeta 262, Pasta 39, Subpasta 01, fl. 01.

10. Jornais

O Estado de São Paulo, São Paulo, p. 01, 23 ago. 1942.

11. Obras bibliográficas

ABREU, Edeli Simioni et al. Alimentação mundial – uma reflexão sobre a história. **Revista Saúde e Sociedade**, São Paulo, v.10, n. 2, ago./dec. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902001000200002&lng=pt&nrm=iso&tlng=PT>. Acesso em: 16 mar. 2015.

ABREU, Marcelo de Paiva; LAGO, Luiz Aranha Correa do. **A economia brasileira no Império, 1822-1889**, Texto para discussão 584, Departamento de Economia da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, novembro 2010. Disponível em: <<http://www.econ.puc-rio.br/pdf/td584.pdf> >. Acesso em: 16 mar. 2016.

AGUIAR, Jaime Paiva Lopes; YUYAMA, Lucia Kiyoko Ozaki; SOUZA, Francisca das Chagas do Amaral; PESSOA, Artemisia. Biodisponibilidade do ferro do jambu (*Spilanthes oleracea* L.): estudo em murinos. **Revista Pan-Americana de Saúde** [online], Ananindeua, v. 5, n.1, p. 19-24, 2014. Disponível em: <http://scielo.iec.pa.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2176-62232014000100002&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 16 mar. 2016.

ALMEIDA, Sílvia Capanema Pereira de. Corpo, saúde e alimentação na Marinha de Guerra brasileira no período pós-abolição, 1890-1910. **Revista História, Ciência, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 19, supl. 1, p. 15-33, dez. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702012000500002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 27 jul. 2016.

ALMEIDA, Wania Manso. A Contratação de Professores Suíços para o Ensino Industrial Brasileiro: fragmentos de trajetórias docentes. **Revista Contemporânea de Educação**, v. 8, n. 15, jan./jul. 2013.

ALVES, Vágner Camilo. Ilusão desfeita: a “aliança especial” Brasil Estados Unidos e o poder naval brasileiro durante e após a Segunda Guerra Mundial. **Revista Brasileira de Política Internacional**, Brasília, v. 48, n. 001, p. 151-177, jan. – jun. 2005, p. 09.

ANDRADE, José Goes Xavier de. O Espírito da F.E.B. e o espírito de Caxias. In: **Depoimento de oficiais da reserva sobre a F.E.B.** 3. ed. Rio de Janeiro: Cobraci, 1950.

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.

BARBOSA, Livia. Feijão com Arroz e Arroz com Feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832007000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16 set. 2015.

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

BARROS, José D'Assunção. **O Campo da História** – especialidades e abordagens. Petrópolis: Vozes, 2005

BASSO, Rafaela. O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales. **Revista de História Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 3, p. 50-63, 1º semestre/2015.

BATES, Henry Walter. **O naturalista no Rio Amazonas**. Brasileira: São Paulo, 1944.

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

BLAJBERG, Israel. **1942 – Um Ano Singular**. Os 70 anos dos torpedeamentos e da entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial. Encontro de Historiadores Militares AMAN - Resende – RJ, 18 a 20 jun. 2012. Disponível em: <<http://www.reservaer.com.br/est-militares/1942-Um-Ano-Singular.pdf>>. Acesso em: 12 out. 2015.

BLAJBERG, Israel. **Soldados que vieram de longe**: os 42 heróis brasileiros judeus da 2ª Guerra Mundial. Resende, RJ: AHIMTB, 2008.

BONA, Fabiano Dalla. Um, dois: feijão com arroz. **Revista de História.com.br da Biblioteca Nacional**. dez. 2013. Disponível em: <<http://www.revistadehistoria.com.br/secao/capa/um-dois-feijao-com-arroz>>. Acesso em: 16 set. 2015.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**. Lembranças de velhos. São Paulo: Unesp, 1987.

BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Cultura Alimentar e Alimentação Saudável** (Tese de doutorado em Ciências da Saúde). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília. Brasília, 2006.

BRAGA, Rubem. **Crônicas da Guerra na Itália**. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. **Diálogos das Grandezas do Brasil**, Publicação Positivo [on line]. 2005. Disponível em: <http://www.educacional.com.br/classicos/obras/dialogos_das_grandezas_do_brasil.pdf> Acesso em: 30 set. 2015.

BRASIL. Brasil: **500 anos de povoamento**. IBGE, Apêndice: Estatística de 500 anos do povoamento. Rio de Janeiro: 2000. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/brasil500/home.html>>. Acesso em: 01 fev. 2010.

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. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/20/aeb_1908_1912_v1.pdf>. Acesso em: 05 ago. 2015.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Recenseamento Geral do Brasil - 1940**, Série Nacional, v. 2. Rio de Janeiro: Serviço Gráfico do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 1950. Disponível em: <http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/CD1960/CD_1960_Brasil.pdf>. Acesso em: 05 ago. 2015.

BURKE, Peter. **A Escola dos Annales (1929-1989): a Revolução Francesa na historiografia**. Tradução de Nilo Odalia. São Paulo: Editora da UNESP, 1997.

BURTON, Richard Francis. **Cartas dos campos de batalha do Paraguai**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1997.

BUTLER, Stephanie. **"From Chuck Wagons to Pushcarts: The History of the Food Truck"**. HISTORY.com (A & E Television Networks). 08 ago. 2014.

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

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e alimentação. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, n. 22, p. 207-216, 1988. Disponível em: <<http://www.scielosp.org/pdf/rsp/v22n3/07.pdf>>. Acesso em: 02 jul. 2015.

_____; GARCIA Rosa Wanda Diez. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**, UFPR. Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

_____. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro, Campus, 2003. In: REZENDE, Marcela Torres. **A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/idx_edicoes_anteriores.asp>. Acesso em 10 jan. 2010.

CARNEIRO, Joel Camilo Souza *et. al.*. Perfil sensorial e aceitabilidade de cultivares de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.). **Revista Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n. 1, p. 18-24, mar. 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612005000100004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 30 set. 2015.

CARVALHO, Leitão de. **A serviço do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1952.

CARVALHO, Olavo de. **Coleção História Oral do Exército "II Guerra Mundial"**. Rio de Janeiro: Bibliex, Tomo 1-7, 2001.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

_____. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. 6. ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1988.

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

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro**. 10. ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CASTRO, Raquel da Silva Assunção de. **Padrão de Consumo Alimentar e Diferenças de Gênero**. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2002.

CERQUEIRA, Evangelista de Castro Dionísio. **Reminiscências da Campanha do Paraguai. 1865-70**, Rio de Janeiro: Bibliex, 1980.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A Invenção do Cotidiano**. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

CORREIA, Norton F. Olhares antropológicos sobre a alimentação: A cozinha é a base da religião: a culinária ritual no batuque do rio grande do sul. In CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Coleção Antropologia e Saúde. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-05.pdf>>. Acesso em: 17 mar. 2015.

CYTRYNOWICZ, Roney. **Guerra Sem Guerra**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1999.

DAMATTA Roberto. **Conta de mentiroso: sete ensaios de antropologia brasileira**. Rio de Janeiro: Rocco, 1993.

DANIEL, Jungla Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <<http://static.scielo.org/scielobooks/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>>. Acesso em: 30 set. 2015.

DEL RÉ, Januário João. **A Intendência Militar através dos Tempos**. Rio de Janeiro: América, 1955.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. In: Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre, 2005, Recife. **Anais eletrônicos...** Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/doc/51421303/anais-GastronomiaGF>>. Acesso em: 17 mar. 2015.

ELIAS, Rodrigo. Breve história da feijoada. **Revista Nossa História**, ano 1, n. 4, p. 34-37, fev. 2004.

ESCUADERO, Pedro. **Alimentação**. 2. ed. São Paulo: Scientifica, 1934.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro; São Paulo: Livraria Atheneu, 1992.

FERREIRA JUNIOR, Alcemar. “Voltaram até mais Gordos”: Cotidiano e alimentação da Força Expedicionária Brasileira na Itália – 1944-45. In: **Congresso “Semana do Conhecimento”**, Nova Iguaçu, 2005. Cópia na Faculdade de Educação e Letras da UNIG.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO Guilherme. **Tabela de Composição Química de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1999.

FREIXA, Dolores; CHAVES Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

_____; _____. **Larousse da Cozinha Brasileira: Raízes Culturais da Nossa Terra**. São Paulo: Larousse, 2007.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 48. ed. São Paulo: Global, 2003.

FRUGOLI, Ricardo. Almoço do Círio de Nazaré: o banquete da Amazônia, **Anais do Congresso internacional de Gastronomia - Mesa Tendências 2013 / Centro Universitário Senac – São Paulo, 05, 06 e 07 de novembro de 2013**. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/campus_santoamaro/cd/arquivos/pesquisa/2013/menta_tendencias_anais_2013.pdf>. Acesso em: 29 set. 2015

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. Tese (Doutorado em Psicologia Social) - Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

GOLDSWORTHY, Adrian. **El ejército romano**. AKAL: Madrid, 2005.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luis da Câmara Cascudo**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/idx_edicoes_anteriores.asp>. Acesso em: 02 jul. 2015.

HENRIQUES, Élber Mello. **A FEB Doze Anos Depois**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1959.

IMMENHAUSER. Cuisines Roulantes. **Revue Militaire Suisse**. Zurique: ETH, Jun 1909. p. 724. Disponível em <www.e-periodica.ch/cntmng?pid=rms-001:1909:54::1234>. Acesso em: 1 out. 2016.

INSTITUTO RIO GRANDENSE DO ARROZ - IRGA - **O Arroz no Rio Grande do Sul**. Lavoura Arrozeira, Porto Alegre, v. 58, n. 452. fev. 2010.

KOSTER, Henry. **Viagem ao Nordeste do Brasil**, tradução e notas de Luis da Câmara Cascudo, v. 221. São Paulo: Brasiliana, 1942. Disponível em: <<http://www.brasiliana.com.br/obras/viagens-ao-nordeste-do-brasil>>. Acesso em: 02 jul. 2015

KREBS, Miguel. **História y Evolución de la Alimentación Militar em Europa Durante los Siglos XIX y XX**. Maio 2008. Disponível em <<http://www.historiacocina.com/especiales/articulos/militar1.htm>>. Acesso em: 1 out. 2016.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (dir.). **Faire de l'histoire: nouveaux problèmes**. Paris: Gallimard, 1974.

LEAL, Greisse Viero da Silva et al. Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**. São Paulo, v. 13, n. 3, p. 457-467, set. 2010. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-790X2010000300009&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 28 set. 2015.

LEAL, Irapuan Xavier. A Base brasileira na Itália: uma experiência para o futuro. **A Defesa Nacional**, Rio de Janeiro, n. 426-7, nov./dez. 1949. ano XXXVII.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewFile/2217/1356>>. Acesso em: 02 jul. 2015.

MAGALHÃES, José Vieira Couto de. **O Selvagem**. Rio de Janeiro: Typographia da Reforma, 1876.

MALAN, Alfredo Souto. **Missão Militar Francesa de Instrução Junto ao Exército Brasileiro**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1988.

MARTIUS, Karl Frederich Philipp Von; SPIX, J. B. Von; **Viagem pelo Brasil**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938.

MAURIZIO, Adam. **Histoire de l'Alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nous jours**. Paris: Payot, 1932.

McCANN, Frank D. **A Aliança Brasil - Estados Unidos 1937-1945**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1995.

MELLO, Antônio da Silva. **Alimentação Humana e Realidade Brasileira**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1950.

MENDES, Ubirajara. Soldado com fome não briga, 264-5 In: ARRUDA, Demócrito C. et al. **Depoimentos de Oficiais da Reserva sobre a FEB**. 3 ed. Rio de Janeiro: Cobraci Publicações, [19-].

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, n. 1, p. 9-91, jan. 1997. ISSN 1982-0267. Disponível em: <<http://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5349/6879>>. Acesso em: 05 abr. 2017.

MEYER-ODEWALD, Jens. **A cozinha de campo foi inventada em Altona**. *Jornal Hamburger Abendblatt*, Hamburgo, 18 jan. 2013. Disponível em <https://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=pt-BR&prev=search&rurl=translate.google.com.br&sl=de&u=http://www.abendblatt.de/hamburg/article112853560/Die-Gulaschkanone-wurde-in-Altona-erfunden.html&usg=ALkJrhj9nap1Puu_Id9A6GsqGbB3MUBbTA/>. Acesso em 26 out. 2016.

MEZETTE, Thiago Fonseca et al. Seleção de clones-elite de mandioca de mesa visando a características agronômicas, tecnológicas e químicas. **Revista Bragantia** [online], Campinas, v. 68, n. 3, p. 601-609, 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/brag/v68n3/a06v68n3.pdf>>. Acesso em: 25 set. 2015.

MILLER, Mary Ashe. **Rolling Kitchen for the Army**. *The San Francisco Sunday Call*, v. 108, n. 61, 31 jul. 1910.

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

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia** [online]. **São Paulo**, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001, Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ra/v44n2/8832.pdf>>. Acesso em: 25 set. 2015.

OLIVEIRA, Dennison de. O combatente melhor alimentado da Europa: a alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-EUA durante a Segunda Guerra Mundial (1943-1945). **Revista Esboços**, Florianópolis, v. 21, n. 31, p. 116-141, jul. 2016.

OLIVEIRA, Silvana P. de; THEBAUD-MONY, Annie. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 201-208, abr. 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101997000200015&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 23 set. 2015.

OLIVEN, Ruben George. **Urbanização e Mudança Social no Brasil**. Petrópolis, Vozes, 1980.

Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), **Top Production – Ryce, Paddy – 1961 e 2012**. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>>. Acesso em: 30 set. 2015.

PALHETA NETO, Francisco Xavier et al. Anormalidades sensoriais: olfato e paladar. **Arquivos Internacional de Otorrinolaringologia**, São Paulo, v. 15, n. 3, p. 350-358, set. 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/aio/v15n3/v15n3a14.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2015.

PANAGIOTAKOS, Demosthenes B.. α -priori versus α -posterior methods in dietary pattern analysis: a review in nutrition epidemiology. **Nutrition Bulletin**, Londres, v. 33, n. 4, p. 311-315, 2008.

PATROCÍNIO, Hamilton José do. 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.

PEREIRA, Paulo Roberto. **Os Três Únicos Testemunhos do Descobrimento do Brasil**. Rio de Janeiro: Lacerda Editores, 1999.

PIASON, José Alfio. Alguns erros fundamentais observados na FEB. In: ARRUDA, Demócrito Cavalcanti de (org.) **Depoimentos de oficiais da reserva sobre a FEB**. São Paulo: Instituto Progresso Editorial S.A. 1950.

PIRES, Christiano Vieira et al. Qualidade nutricional e escore químico de aminoácidos de diferentes fontes protéicas. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 26, n. 1, p. 179-187, mar. 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v26n1/28868.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2015.

PRADO, Shirley Donizete et al. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 6, p. 927-938, dez. 2011. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v24n6/12v24n6.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2015.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia. **Alimentação, sociedade e cultura**. Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/UnB) Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/NS), 2002. Disponível em: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:ntvXY-ijwN4J:bvms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura.pdf+&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 15 set. 2015.

Revue de l'infanterie. **Les cuisines roulantes de l'armée russe par le médecin principal de 1ère classe Nimier 1907**. Paris. jul. 1907. p. 1137.

REZENDE, Marcela Torres. **A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/idx_edicoes_antteriores.asp>. Acesso em: 02 jul. 2015.

RICHTER, Paul. **Carta do Capitão-Tenente da Marinha de Guerra dos EUA**, 1986. Disponível em: <<http://www.gaveaskywalkers.com.br/gaveasky/artigo05.htm>>. Acesso em: 13 out. 2015.

RIOS, Alessandro de Oliveira; ABREU, Celeste Maria Patto; CORRÊA, Angelita Duarte. Efeito da Estocagem e das Condições de Colheita sobre Algumas Propriedades Físicas, Químicas e Nutricionais de Três Cultivares de Feijão (*Phaseolus vulgaris*, L.) **Revista Ciência, Tecnologia e Alimentação**, Campinas, n. 23 (Supl), dez. 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/%0D/cta/v23s0/19468.pdf>>. Acesso em: 29 set. 2015.

RISCH, Erna. **Quartermaster Corps: Organization, Supply, and Services**. v. 1. Washington, D.C: Center of Military History United States Army, 1995.

ROSS, William F., ROMANUS CooTies F. **The Quartermaster Corps: Operations in the War Against Germany**. Center of Military History United States Army Washington, D.C., 1991.

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

SALINAS, Rolando. D. **Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SALLES, José. **A Intendência Militar em Campanha**. Rio de Janeiro: Ouvidor, 1946.

SANT'ANNA, Denise Bernuzzi de. A cultura na ponta do garfo: estética e hábitos alimentares na cidade de São Paulo - 1890/1920. **Caderno do Núcleo de Estudos de Gênero - Pagu**, Campinas, n. 39, p. 177-200, dez. 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-83332012000200006&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 03 set. 2015.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana. **História: Questões & Debates**. Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

_____. Por uma História da Alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 14, n. 26-27, p. 154-171, jan/dez. 1997.

SAVIAN, Elonir José. **Dos Apeninos aos Alpes: a Força Expedicionária Brasileira e o XV Grupo de Exércitos na campanha da Itália**. Resende: E. J. Savian, 2016.

SEITENFUS, Ricardo Antônio Silva. **A Entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 6. ed, São Paulo: Livraria Varela, 2008.

SILVA, Deonísio da. **De onde vem as palavras: origens e curiosidades da língua portuguesa**. 17. ed, Rio de Janeiro: Lexikon, 2014.

SILVA, Mara Reis et al. Composição em nutrientes e valor energético de pratos tradicionais de Goiás, Brasil. **Revista Ciência Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 23, p. 140-145, dez. 2003. Suplemento. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612003000400026&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 29 set. 2015

SILVEIRA, Joaquim Xavier. da. **A FEB por um soldado**. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da refeição**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/idx_edicoes_anteriores.asp>. Acesso em: 02 jul. 2015.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Edição comentada por Francisco Adolfo de Varnhagen. São Paulo: Cia. Editora Nacional. 1971. Disponível em: <<http://www.novomilenio.inf.br/santos/lendas/h0300a2.pdf>>. Acesso em: 30 set. 2015.

TRANCOSO, Suelen Caroline; CAVALLI, Suzi Barletto; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. Café da manhã: caracterização, consumo e importância para a saúde. **Revista de Nutrição** [on line]. 2010, v. 23, n. 5, p. 859-869. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v23n5/a16v23n5.pdf>>. Acesso em: 30 set. 2015.

US Department of Agriculture (USDA) and Health and Human Services (HHS). **Report of the Dietary Guidelines Advisory Committee on the Dietary Guidelines for Americans**, 2010. Disponível em: <<http://www.cnpp.usda.gov/DGAs2010-DGACReport.htm>>. Acesso em: 02 jul. 2015.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Josué de Castro e a Geografia da Fome no Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 11, p. 2710-2717, nov. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2008001100027&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 03 out. 2015.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projeto e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas Editora, 2003.

VERSEN, Max Von, **História da Guerra do Paraguai**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1976.

WAACK, William. **As Duas Faces da Glória**: a FEB vista por seus aliados e inimigos. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

WATTS, Sydney . "**Food and the Annales School**" in Jeffrey Pilcher. (Editor). The Oxford Handbook of Food History. Oxford: Oxford University Press, 2012.

WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos de baixa renda**: relatório final de pesquisa. Brasília: Universidade de Brasília, 1978.

12. Filme

BAND OF BROTHERS. Direção: Phil Alden Robinson; Richard Loncraine; Tom Hanks e outros. Produção: Tom Hanks; Steven Spielberg e outros. Intérpretes: Damian Lewis; Donnie Wahlberg e outros. Roteiro: Stephen Edward Ambrose. Música: Theme from Band of Brothers por Michael Kamen. Nova Iorque: HBO, 2001. Miniserie com 10 capítulos Duração: 720 min. Vídeo: Widescreen anamórfico 1.78:1 (1080p/VC-1). Áudio: Inglês (DTS-HD Master Audio 5.1), Francês, Espanhol (Dolby Digital 2.0). Legendas: Português, Inglês, Francês, Espanhol. Região: A, B, C. Distribuidora: Warner/HBO. Discos: 6 (50GB). Lançamento: 01/08/2013.

QUADRO 1: Extrato da Ração de Campanha Tipo “B”, Menu nº 1

ITEM	OBS
Maçã	lata tamanho grande
Maçã em compota	em pedaços
Manteiga de maçã	geléia
Damasco	lata grande
Damasco seco	
Presunto	toicinho defumado
Feijão seco	
Feijão verde	lata grande
Corned beef	lata de 6 libras
Acelga desidratada	
Acelga	lata grande
Pão fresco	
Manteiga conservada	fresca
Cenoura	lata grande
Cereal de trigo integral cru	
Cereal de trigo cru	
Queijo conservado	meio fresco
Cereja ácida	lata grande
Picadinho de carne com feijão	lata grande
Galinha picada	lata de 35 onças
Chocolate	
Café	
Milho	lata pequena
Cereja ácida laminada desidratada	
Ovo integral em pó	na forma de farinha
Farinha de trigo	
Salada de fruta	
Suco de Grapefruit	
Picadinho de corned beef	lata de 5 libras
Geléia sortida	Lata
Gordura para substituição	Lata
Cristais de limão	para limonada
Carne pronta par uso	6 libras
Macarrão	
Marmelada	Lata
Carne c/ picado de vegetais	Lata
Carne com vegetais cozidos	lata de 28 onças
Leite evaporado	1/2 onça
Aveia laminada	48 onças
Cebola desidratada	
Pêssego	Lata
Manteiga de amendoim	
Peras	
Ervilhas	
Pickles doce	1 galão
Pickles ácido	1 galão

Suco de abacaxi	lata
Abacaxi em fatia	lata
Batata desidratada pó p/ pudim gelatinoso	5 libras
Batata doce desidratada	
Pó p/ sobremesa sabor baunilha	5 libras
Pó de chocolate p/ sobremesa	
Ameixa seca	
Passas	15 onças
Arroz	
Peixe salmão	
Repolho	
Salsicha de porco	1,5 libras
Salsicha tipo Viena	1,5 libras
Xarope	melado de fruta
Espaguete	
Açúcar cristal	
Mate	
Cocktail de tomate	
Tomate integral	inteiro
Suco de tomate	
Purê de tomate	doce

Fonte: BIOSCA, 1950.

QUADRO 2: Cardápio N° 1 da ração de campanha tipo “B” para o 1º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 1.º, 11.º e 21.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Suco de Grape fruit	Carne c/ vegetal cozido	Picadinho de galinha			
Cereal de trigo integral cozido	Vagens	Arroz cozido			
Leite	Tomate cozido	Picadinho de acelga			
Corned Beef (picadinho de carne)	Pão	Pão			
Torrada de pão	Pêssego em fatias	Manteiga			
Geléia	Limonadas	Cerejas			
Café	Cerejas	Café			
Café	Café				
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Suco de Grape fruit, lata tam grande.....	lata	6	-	-	6
Cereal de trigo integral cru.....	libra	4	-	-	4
Leite, evaporado (concentrado) 14 ½ oz.....	lata	30	-	-	35
Açúcar cristalizado.....	libra	9	9	5	32
Carne picadinha (corned-beef) 5 ½ oz.....	lata	6	-	14	6
Pão fresco.....	libra	20	20	22 ½	62 ½
Geleia, n. 10 (lata tam. grande).....	libra	2	-	4	6
Café.....	libra	4	-	4	8
Carne com vegetal cozido, 28 onças.....	lata	-	22	-	22
Vagens, lata n. 10 (tam. grande).....	lata	-	3	-	3
Tomate inteiro, lata n. 10 (tam. grande).....	lata	-	3	-	3
Pêssego em fatias, lata n. 10 (tam. grande).	lata	-	3	-	3
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....	lata	-	2	-	2
Galinha, picadinha, lt. de 35onças.....	lata	-	-	11	11
Farinha de trigo.....	libra	-	-	8	8
Gordura.....	libra	-	-	4	4
Cebola desidratada.....	libra	-	-	3/10	3/10
Arroz.....	libra	-	-	6	6
Acelga desidratada.....	libra	-	-	3 ½	3 ½
Manteiga de lata, conservada.....	libra	-	-	3	3
Cereja, tipo ácida lt. tam. gde.....	lata	-	-	4	4

Fonte: BIOSCA, 1950, p.218.

QUADRO 3: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 2º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 2.º, 12.º e 22.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Ameixa cozida	Suco de tomate preparado	Vagem com presunto			
Mingau de aveia	Carne preparada	Cenouras			
Leite	Batata	Cebola fervida			
Omelete comum	Ervilhas	Pão			
Torradas	Pão	Pudim de baunilha			
Marmelada (geléia)	Manteiga	Chá			
Café	Abacaxi em fatias				
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Ameixa seca.....	libra	7	-	-	7
Aveia laminada, 48 onças.....	pacote	1			1
Leite concentrado (evaporado) 14 ½ oz.....	lata	27			27
Açúcar cristalizado.....	libra	8		8	16
Presunto, lata de 12 libras.....	lata	1 ½		1	2 1/2
Ovo integral em pó.....	libra	5			5
Pão fresco.....	libra	20	20	22 ½	62 1/2
Marmelada, lata n. 10.....	lata	1			1
Café	libra	4			4
Cocktail de tomate (suco), lata n. 10.....	lata		1		1
Carne, lata de 6 libras.....	lata		7		7
Batata desidratada.....	libra		8		8
Ervilhas, lata n. 10.....	lata		3		3
Manteiga conservada, em lata.....	lata		3		3
Abacaxi em fatias, lata n. 10.....	libra		4		4
Vagens secas	libra			18	18
Cenouras, lata n. 10.....	lata			3	3
Cenoura desidratada.....	libra			2	2
Pó p/ pudim de baunilha, 5 lbs.....	lata			1	1
Passas, pacote de 15 onças.....	lata			5	5
chá.....	libra			3/4	3/4

Fonte: BIOSCA, 1950, p.219.

QUADRO 4: Cardápio N° 1 da ração de campanha tipo “B” para o 3° dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 3.º, 13.º e 23.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Suco de tomate	Salsicha tipo Viena	Carne cozida c/ vagens			
Mingau de aveia	Batata doce	Espinafre			
Leite	Milho	Queijo em fatias			
Presunto	Pão	Biscoitos			
Pancake	Peras	Manteiga			
Torradas	Limonada	Salada de frutas			
Manteiga		Chá			
Café					
Xarope					
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Suco de tomate, lata n.10.....	lata	6	-	-	6
Aveia crua.....	libra	4	-	-	4
Leite, evaporado (concentrado) 14 ½ oz.....	lata	33	-	-	33
Presunto, lata de 12 libras.....	lata	1 ½	-	-	1 ½
Farinha de trigo.....	libra	15	-	16	31
Ovo integral em pó.....	libra	1	-	-	1
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	62,5
Manteiga em conserva, enlatada.....	libra	3	-	3	6
Açúcar cristalizado.....	libra	8	8	8	24
Xarope (melado de frutas) lata n. 10.....	lata	1	-	-	1
Café.....	libra	4	-	-	4
Salsicha tipo Viena, lata n. 2.....	lata	-	24	-	24
Batata doce desidratada.....	libra	-	7 ½	-	7 ½
Milho, lata n. 2.....	lata	-	16	-	16
Peras, lata n. 10.....	lata	-	4	-	4
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....	lata	-	2	-	2
Carne picadinha c/ vagens, lata n. 10.....	lata	-	-	5	5
Feijão sêco.....	libra	-	-	8	8
Espinafre, lata n. 10.....	lata	-	-	3	3
Queijo conservado, enlatado.....	libra	-	-	5	5
Substituto de gordura (banha).....	libra	-	-	4	4
Salada de frutas, lata n.10.....	lata	-	-	3	3
Chá	libra	-	-	¾	¾

Fonte: BIOSCA, 1950, p.220.

QUADRO 5: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 4º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 4.º, 14.º e 24.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Doce de maçã	Peixe	Carne c/ vegetais cozidos			
Mingau de trigo integral	Macarrão de forno com queijo	Vagens			
Leite	Tomates recheados	Pão			
Carne em fatias para sandwuch	Salada de vegetais	Manteiga de amendoim			
Omelete comum	Pão e manteiga	Pudim com molho de limão			
Torradas	Pêssego	chocolate			
Geléia	Limonada				
Café					
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Fatias de maçã desidratada.....	libra	3 ½			3 ½
Trigo integral p/ mingau cru.....	libra	4			4
Leite evaporado (concentrado) 14,5 oz.	lata	30		11	41
Carne pronta para servir (para sandwich)....	lata	3			3
Pó de ovo integral.....	libra	5		1	6
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	62,5
Geléia, lata n. 10.....	lata	2			2
Açúcar cristalizado.....	libra	9	9	12	30
Café.....	libra	4			4
Peixe (tipo salmon, etc.).....	libra		30		30
Macarrão seco.....	libra		10		10
Queijo conservado em lata.....	libra		5		5
Tomate integral, lata n. 10.....	lata		3		3
Ervilhas, lata n. 10.....	lata		1		1
Acelgas, lata n. 10.....	lata		1		1
Cenouras, lata n. 10.....	lata		1		1
Manteiga conservada, em lata.....	libra		3		3
Pêssegos em fatias, lata n. 10.....	lata		3		3
Cristais de limão, 12 onças.....	lata		2		2
Picadinho de carne c/ vegetais cozidos.....	lata			22	22
Feijão, lata n. 10.....	lata			3	3
Manteiga de amendoim n. (lt.).....	lata			1	1
Farinha de trigo.....	libra			5	5
Gordura de substituição.....	libra			2	2
Chocolate em pó.....	libra			3	3

Fonte: BIOSCA, 1950, p.221.

QUADRO 6: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 5º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 5.º, 15.º e 25.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Suco de Grape fruit Mingau de aveia Leite Presunto Geléia de maçã Café	Carne picadinha Molho de carne Feijão Pão Manteiga Pudim de chocolate Limonada	Macarrão ao molho tomate Ervilhas Pão Pickles doce Pastelão de passas Chá			
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Suco de Grape fruit, lata n.10.....	lata	6	-	-	6
Aveia laminada, pct. de 48 onças.....	pacote	1	-	-	1
Leite evaporado, 14 ½ onç. a lt.....	lata	27	2	-	29
Presunto, lata de 12 libras.....	lata	2	-	-	2
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	62,5
Geléia de maçã, lata n. 10.....	lata	2	-	-	2
Açúcar cristalizado.....	libra	8	8	8	24
Café.....	libra	4	-	-	4
Carne picadinha, lt. de 6 libras.....	lata	-	7	-	7
Farinha de trigo.....	libra	-	1	9	10
Feijão seco.....	libra	-	15	-	15
Manteiga conservada, em lata.....	libra	-	3	-	3
Pó de chocolate p/ pudim, 5 lbs.....	lata	-	1	-	1
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....	lata	-	2	-	2
Macarrão sêco.....	libra	-	-	10	10
Purée de tomate (massa de tomate).....	lata	-	-	1	1
Ervilhas, lata n. 10.....	lata	-	-	3	3
Pickles doce.....	galão	-	-	1	1
Passas, pacote de 15 onças.....	pacote	-	-	12	12
Gordura de substituição.....	libra	-	-	4	4
Chá	libra	-	-	¾	¾

Fonte: BIOSCA, 1950, p.222.

QUADRO 7: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 6º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 6.º, 16.º e 26.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Damasco cozido	Presunto e feijão ao forno	Salsicha tipo Viena			
Mingau de trigo	Vagens	Molho de carne			
Leite	Pão	Batatas			
Picadinho de carne	Manteiga	Fritada de cebola			
Torradas francesas	Peras	Pão			
Manteiga		Fatias de pêssego			
Mel de frutas (xarope)		Limonada			
Café					
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Damasco seco.....	libra	7	-	-	7
Trigo para mingau, cru.....	libra	4	-	-	4
Leite evaporado, lt. de 14 ½ onças.....	lata	32	-	-	32
Picadinho de carne, lt. de 5 ½ lb.	libra	4	-	-	4
Ovo integral em pó.....	libra	3	-	-	3
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	63,5
Manteiga conservada em lata.....	libra	3	3	-	6
Xarope, lata n. 10.....	lata	1	-	-	1
Açúcar cristalizado.....	libra	8	-	8	16
Café.....	libra	4	-	-	4
Feijão seco.....	libra	-	18	-	18
Presunto, lata de 12 libras.....	lata	-	1	-	1
Vagens, lata n. 10.....	lata	-	3	-	3
Peras, lata n. 10.....	lata	-	4	-	4
Salsicha tipo Viena, n. 12.....	lata	-	-	24	24
Farinha de trigo.....	libra	-	-	1	1
Batata desidratada.....	libra	-	-	8	8
Cebola desidratada.....	libra	-	-	2	2
Fatias de pêssego, lata n. 10.....	lata	-	-	3	3
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....	lata	-	-	2	2

Fonte: BIOSCA, 1950, p.223.

QUADRO 8: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 7º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 7.º, 17.º e 27.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Suco de tomate	Picadinho de carne com	Carne picadinha			
Mingau de aveia	vegetais	Ervilhas			
Leite	Milho ao forno	Queijo com salada de			
Omelete de queijo	Tomates cozidos	pickles			
Torradas	Pão	Pão			
Geléia	Manteiga	Manteiga de amendoim			
Café	Fatia de abacaxi	Pudim de arroz com passas			
	Limonada	Mate gelado			
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Suco de tomate, lata n. 10.....	lata	6	-	-	6
Aveia laminada, PAC. De 48 onças.....	pacote	1	-	-	1
Leite evaporado, lt. de 14,5 onças.....	lata	27	-	5	32
Queijo conservado, em lata.....	libra	3	-	3	6
Ovo em pó, integral.....	libra	5	-	-	5
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	62,5
Geléia, lata n. 10.....	libra	2	-	-	2
Açúcar cristalizado.....	libra	9	9	9	27
Café.....	libra	4	-	-	4
Carne c/ vegetais cozidos, lata de 28 oz.	lata	-	22	-	22
Milho, lata n. 2.....	lata	-	16	-	16
Manteiga conservada, em lata.....	libra	-	3	-	3
Abacaxi em fatias, lata n. 10.....	lata	-	4	-	4
Cristais de limão, lata 12 oz.	lata	-	2	-	2
Tomates, integral, lata n. 10.....	lata	-	3	-	3
Carne picadinha, lt. de 5 ½ lbs.	lata	-	-	7	7
Ervilhas, lata n. 10.....	lata	-	-	3	3
Pickles ácido.....	galão	-	-	½	½
Manteiga de amendoim, lt. n. 10.....	lata	-	-	1	1
Arroz.....	libra	-	-	9	9
Passas, pacotes de 15 onças.....	pacote	-	-	4	4
Chá.....	libra	-	-	¾	¾

Fonte: BIOSCA, 1950, p.224.

QUADRO 9: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 8º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA				
Menú n. 1		Menú dos 8.º, 18.º e 28.º dias de cada mês				
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)		2ª REFEIÇÃO (Almoço)		3ª REFEIÇÃO (Jantar)		
Suco de Grape fruit		Picadinho de carne com		Carne c/ picadinho de		
Mingau de trigo integral		feijão		vegetais		
Leite		Espinafre		Acelga cozida		
Fatias de carne		Salada de passas com		Biscoitos		
Pancakes		cenoura		Geléia de maçã		
Torradas c/ manteiga		Pão		Pudim		
Xarope		Salada de fruta		Chocolate		
Café		Limonada				
Ingredientes para 100 homens		Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Suco de Grape fruit, lata n. 10.....		lata	6	-	-	6
Trigo integral cru para mingau.....		libra	4	-	-	4
Leite, evaporado, lt. de 14,5 onças		lata	35	-	13	48
Carne pronta para lanche, 6 lbs.		lata	5	-	-	5
Farinha de trigo.....		libra	15	-	16	31
Gordura.....		libra	1	-	4	5
Ovo integral em pó.....		libra	1	-	-	1
Açúcar cristalizado.....		libra	8	8	8	24
Pão fresco.....		libra	30	32,5	-	62,5
Manteiga conservada, em lata.....		libra	3	-	-	3
Xarope, lata n. 10.....		lata	1	-	-	1
Café.....		libra	4	-	-	4
Carne picada c/ feijão, lata n. 10.....		lata	-	5	-	5
Feijão.....		libra	-	8	-	8
Espinafre lata n. 10.....		lata	-	3	-	3
Cenoura, lata n. 10.....		lata	-	2	-	2
Passas, pacote de 15 onças.....		pacote	-	4	-	4
Salada de frutas, lata n. 10.....		lata	-	3	-	3
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....		lata	-	2	-	2
Carne c/ vegetais picados, lata n. 10.....		lata	-	-	7	7
Acelgas, lata n. 10.....		lata	-	-	3	3
Geléia de maçã, lata n. 10.....		lata	-	-	2	2
Pó para pudim, de 5 libras.....		lata	-	-	1	1
Chocolate em pó.....		libra	-	-	3	3

Fonte: BIOSCA, 1950, p.225.

QUADRO 10: Cardápio N° 1 da ração de campanha tipo “B” para o 9º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 9.º, 19.º e 29.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Suco de abacaxi	Carne picadinha	Peixe			
Mingau de aveia	Caldo de carne	Arroz			
Leite	Purée de batata	Vagens			
Salsichão de porco	Pão	Fatias de queijo			
Ovos	Pêssegos	Pão			
Torradas	Suco de cereja ácida	Assado de maçã (pancake)			
Café e manteiga		Limonada			
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Suco de abacaxi, lata n. 10.....	lata	6	-	-	6
Aveia laminada, pac. de 48 onças.....	pacote	1	-	-	1
Leite evaporado, lt. de 14,5 onças.....	lata	27	2	-	29
Salsichão de porco, lt. de 2 lbs.	lata	15	-	-	15
Ovo em pó integral.....	libra	5	-	-	5
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	62,5
Manteiga conservada em lata.....	libra	3	-	-	3
Açúcar cristalizado.....	libra	9	16	14	39
Café.....	libra	4	-	-	4
Corned beef, lata de 6 libras.....	lata	-	7	-	7
Farinha de trigo.....	libra	-	1	6	7
Batata desidratada.....	libra	-	8	-	8
Ervilhas, lata n. 10.....	lata	-	3	-	3
Pêssego em fatias, lata n. 10	lata	-	3	-	3
Flocos de cereja ácida, desidratada.....	lata	-	2	-	2
Peixe (salmon, etc.).....	libra	-	-	30	30
Arroz.....	libra	-	-	6	6
Tomates, lata n. 10.....	lata	-	-	1	1
Vagens, data n. 10.....	lata	-	-	3	3
Queijo, conservado, em lata.....	libra	-	-	5	5
Maçã, lata n. 10.....	lata	-	-	3	3
Gordura.....	libra	-	-	3	3
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....	lata	-	-	2	2

Fonte: BIOSCA, 1950, p.226.

QUADRO 11: Cardápio Nº 1 da ração de campanha tipo “B” para o 10º dia

RAÇÃO DE CAMPANHA TIPO “B”		ÁREA TROPICAL E TEMPERADA			
Menú n. 1		Menú dos 10.º, 20.º e 30.º dias de cada mês			
1ª REFEIÇÃO (Café da manhã)	2ª REFEIÇÃO (Almoço)	3ª REFEIÇÃO (Jantar)			
Ameixa cozida	Salsicha tipo Viena	Fatias de carne			
Mingau de trigo	Feijão	Milho ao forno			
Leite	Repolho em conserva	Tomates cozidos			
Ovos mexidos	Pão	Pão			
Torradas	Manteiga	Manteiga de amendoim			
Geléia de maçã	Salada de frutas	Damasco			
Café	Chocolate frio	Limonada			
Ingredientes para 100 homens	Unidade	1ª Ref.	2ª Ref.	3ª Ref.	Total
Ameixa seca.....	libra	7	-	-	7
Trigo para mingau, cru.....	libra	4	-	-	4
Leite evaporado, lt. de 14,5 onças.....	lata	30	10	-	40
Presunto, lata de 12 libras.....	lata	1 ½	-	-	1 ½
Ovo em pó, integral.....	libra	5	-	-	5
Pão fresco.....	libra	20	20	22,5	62,5
Geléia de maçã, lata n. 10.....	lata	2	-	-	2
Açúcar cristalizado.....	libra	8	8	8	24
Café.....	libra	4	-	-	4
Salsicha tipo Viena, lata n. 2.....	lata	-	24	-	24
Feijão.....	libra	-	15	-	15
Repolho com conserva, lata n. 10.....	lata	-	3	-	3
Manteiga conservada, em lata.....	libra	-	3	-	3
Salada de frutas, lata 10.....	lata	-	3	-	3
Chocolate em pó.....	libra	-	3	-	3
Carne p/ lanche, lt. n. 6 lbs.	lata	-	-	5	5
Milho, lata n. 10.....	lata	-	-	16	16
Tomates, lata n. 10.....	lata	-	-	3	3
Manteiga de amendoim, lt. n. 10.....	lata	-	-	1	1
Damasco, lata n.10.....	lata	-	-	4	4
Cristais de limão, lt. de 12 onças.....	lata	-	-	2	2

Fonte: BIOSCA, 1950, p 227.

QUADRO 12: Fatores de perda dos itens da Ração Tipo "B"

Causa	%
Acondicionamento inadequado	0,5
Danos remanejamento	1,5
Roubo	2
Ação inimiga	0,5
Movimentos operacionais	1
Questões extra	0,5
A deterioração devido a imperfeições do recipiente	0,5
A deterioração devido ao clima	1
Erros de contabilidade na realização distribuição	0,5
Total	8

Fonte: ROSS, William F., ROMANUS CooTies F.. The Quartermaster Corps: Operations in the War Against Germany. Center of Military History United States Army Washington, D.C., 1991, p. 136. (traduzido e adaptado por FARIA, D.P.)

QUADRO 13: Consumo de rações do V Exército NA (somente tropas norte-americanas)

Tipo de ração	Outubro 1943	Abril 1944	Outubro 1944	Abril 1945
Ração Tipo "B"	2.473.621	5.262.462	4.412.985	5.245.435
Ração Tipo "C"	1.205.941	111.768	110.731	845.472
Ração Tipo "D"	18.772	42.533	12.864	12.378
Ração Tipo "K"	636.919	147.316	516.566	517.253
"5 em 1" e "10 em 1"	1.433.432	1.867.692	540.680	353.954
Total	5.768.685	7.431.771	5.593.826	6.974.492
Média diária	186.097	247.726	180.446	234.283
Suplemento: Pão (em libras)	730.788	3.494.554	3.046.067	3.046.067

Fonte: ROSS, William F., ROMANUS CooTies F.. The Quartermaster Corps: Operations in the War Against Germany. Center of Military History United States Army Washington, D.C., 1991, p. 138. (traduzido e adaptado por FARIA, D.P.)

QUADRO 14: Rações de origem NA fornecida para tropas de outras nações na Itália (1º de outubro de 1943 – 31 de maio de 1945)

Nacionalidades	Outubro 1943	Abril 1944	Outubro 1944	Abril 1945	Total (20 meses)
Britânicos	1.285	24.750	43.369	16.337	1.138.505
Franceses	0	1.055.700	265.174	98.797	13.730.762
Brasileiros	0	0	0	796.948	5.367.331
Muçulmanos	0	993.240	577.220	41.664	12.379.110
Militar italiano	15.097	855.030	*	2.433.717	**25.000.000
Partisans***	0	0	0	186.000	313.614
Unidades de Sv italianas****	0	0	0	547.956	2.257.650
Civis italianos	0	90.750	121.768	379.347	3.237.675
Prisioneiros de guerra	5.797	18.300	507.315	7.010.464	10.927.777

Fonte: ROSS, William F., ROMANUS CoonTies F.. The Quartermaster Corps: Operations in the War Against Germany. Center of Military History United States Army Washington, D.C., 1991, p. 149. (traduzido e adaptado por FARIA, D.P.)

* Não avaliado.

** Estimado.

*** Partisans eram membros de tropas irregulares formada para se opor à ocupação e ao controle alemão na Itália.

**** Militares italianos, teoricamente, ainda prisioneiros de guerra, que formaram unidades provisórias a serviço dos Aliados.