

UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
NÍVEL MESTRADO

PRISCILA ERVIN SAVAL

**ALIMENTAÇÃO,
COMIDA
E
SENSIBILIDADES**

NA HISTÓRIA DA FORÇA EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA
(1934-1945)

São Leopoldo

2021

PRISCILA ERVIN SAVAL

**ALIMENTAÇÃO, COMIDA E SENSIBILIDADES NA HISTÓRIA DA FORÇA
EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA (1934-1945)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, para a obtenção do título de Mestre em História.

Orientadora: Profa. Dra. Deise Cristina Schell

São Leopoldo

2021

S264a Saval, Priscila Ervin
Alimentação, comida e sensibilidades na história da
Força Expedicionária Brasileira (1934-1945) / por Priscila
Ervin Saval. – 2021.
239 f. : il.; 30 cm.

Dissertação (mestrado) — Universidade do Vale do
Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em História,
2021.

Orientação: Profa. Dra. Deise Cristina Schell.

1. História da alimentação. 2. Força Expedicionária
Brasileira. 3. Segunda Guerra Mundial. 4. Comida.
5. Memória. I. Título.

CDU 641(091)

Catálogo na Fonte:

Bibliotecária Vanessa Borges Nunes - CRB 10/1556

Priscila Ervin Saval

ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E SENSIBILIDADES NA HISTÓRIA DA FORÇA
EXPEDICIONÁRIA BRASILEIRA (1934-1945)

Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-Graduação em História da
Universidade do Vale do Rio dos Sinos –
UNISINOS, para a obtenção do título de
Mestre em História.

Aprovada em: _____

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Deise Cristina Schell (Orientadora – UNISINOS)

Profa. Dra. Myriam Elisa Melchior Pimentel (UFRJ)

Profa. Dra. Claudia Musa Fay (PUCRS)

Profa. Dra. Eliane Cristina Deckmann Fleck (UNISINOS)

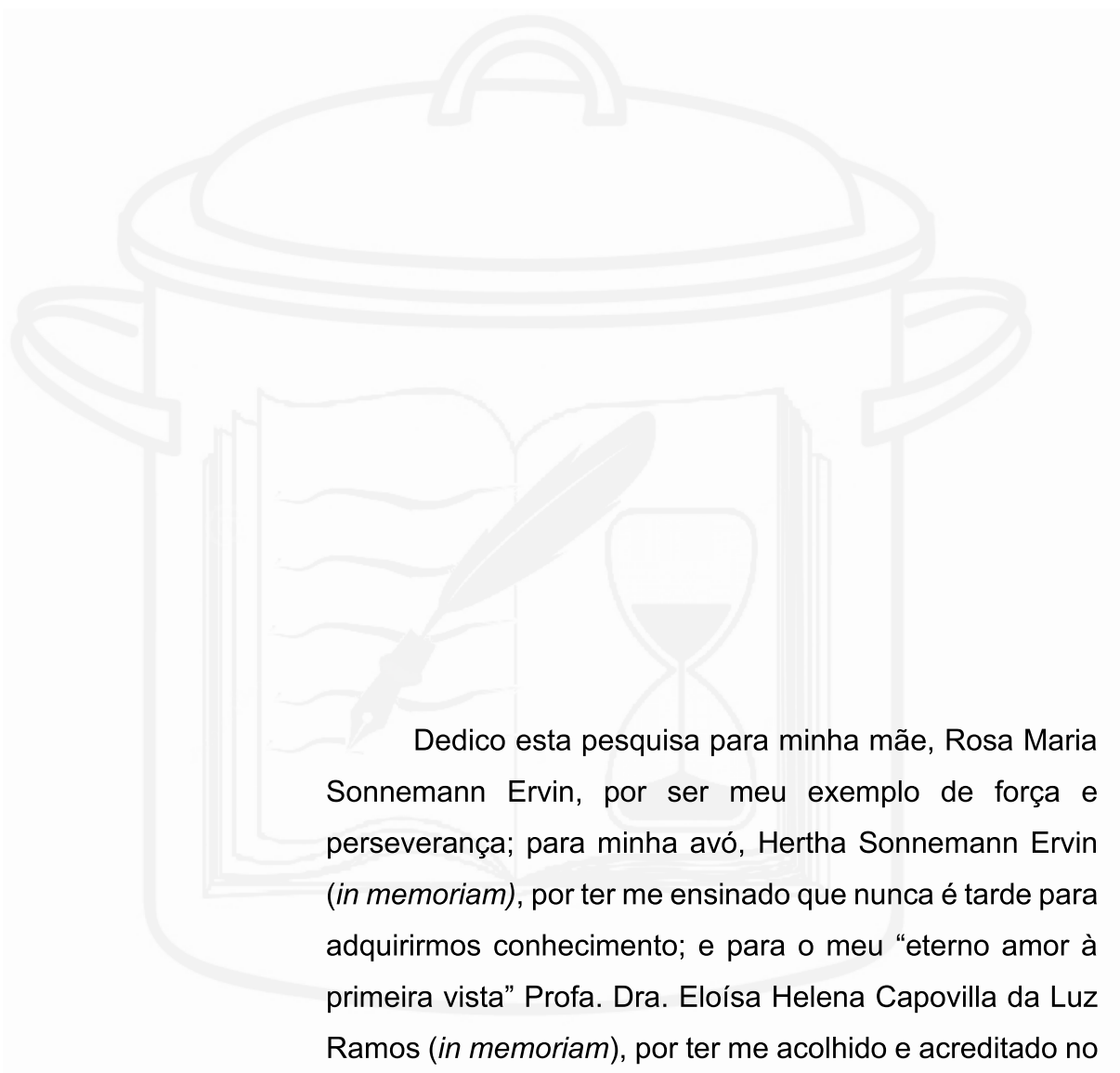
São Leopoldo

2021

AGRADECIMENTO À CAPES

O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.





Dedico esta pesquisa para minha mãe, Rosa Maria Sonnemann Ervin, por ser meu exemplo de força e perseverança; para minha avó, Hertha Sonnemann Ervin (*in memoriam*), por ter me ensinado que nunca é tarde para adquirirmos conhecimento; e para o meu “eterno amor à primeira vista” Profa. Dra. Eloísa Helena Capovilla da Luz Ramos (*in memoriam*), por ter me acolhido e acreditado no meu potencial como historiadora, quando grande parte dos meus “iguais” insistiam em afirmar que alimentação não era coisa de historiadora

AGRADECIMENTOS

Logo eu, que um dia cheguei a imaginar que a produção desta pesquisa não seria possível, estou aqui para tentar, a partir do uso das palavras, agradecer a tudo e a todos que de alguma forma me encorajaram e me apoiaram para que esta Dissertação se tonasse uma realidade.

Inicialmente, quero agradecer à minha mãe, Rosa Maria Sonnemann Ervin, por todo apoio que sempre me foi dado, pelas broncas quando necessário, por sempre ter trabalhado exaustivamente para me proporcionar a melhor educação e formação possível. Mas também, pelas incontáveis horas que passou me relatando sobre as inúmeras memórias alimentares que guarda da sua infância, sobre os tempos difíceis das bolachas que caíam na lama; das carnes que ficaram guardadas nas latas de banha; de quando só tinham batatas para matar a fome; de quando tinha que fritar bolos de chuva para o irmão mais novo ir para a escola; ou dos sacos de arroz e feijão que serviam para a condicionar seu material escolar. Obrigada, pois de alguma forma todos estes relatos se tornaram combustíveis para que eu acreditasse que o meu trabalho era importante! Se hoje cheguei até aqui, isto é o resultado das tuas três décadas de intensa e ininterrupta dedicação, muito obrigada mãe!

A caminhada se torna muito mais leve e prazerosa quando encontramos as pessoas certas, acredito veemente que isto ocorreu quando conheci minha orientadora, a Profa. Dra. Deise Cristina Schell. Serei eternamente agradecida pelas intermináveis horas de orientação e pela dedicação com a qual realizou incansáveis vezes a leitura desta produção. Eu fui a primeira orientanda de inúmeras e inúmeros que ainda virão! Sempre que me perguntarem: “Como ela é?” Responderei: “A prof. Deise é GIGANTE! Uma profissional incrível, um ser humano ímpar, cuja paciência e dedicação deveriam ser adotadas por todos que almejam ser chamados de professor(a)” Muito obrigada prof.^a por ter apostado nesta loucura de comida comigo! *Meu melhor presente de Páscoa do mundo todo! Profa. Elô, mesmo sem saber, preparou e deixou tudo extremamente alinhado, colocando na “linha de frente” da minha pesquisa uma de suas melhores historiadoras. Obrigada profa. Deise por me “segurar” quando o chão sumiu diante dos meus pés.*

Ainda sobre as Doutoradas que foram fundamentais para o desenvolvimento desta pesquisa, não posso deixar de mencionar a professora Claudia Musa Fay, ou simplesmente “a minha comandante”, possivelmente foi ao lado dela que vivenciei as piores faces da academia, no entanto, esta mulher sempre esteve ao meu lado, me incentivando e me motivando a jamais desistir dos meus objetivos. Obrigada prof.^a Musa Fay, por me ensinar a ser tão durona quanto és. Bem capaz que eu iria esquecer de outra musa, esta atende pelo nome prof.^a Eloisa Helena Capovilla da Luz Ramos, simplesmente a “prof. Elô” que na verdade, de simples não tem nada, é outra verdadeira gigante, responsável por “criar” uma geração de historiadores e historiadoras incríveis! Foi meu “amor à primeira vista” logo que entrei na Unisinos, outra apaixonada por comida e minha eterna coorientadora, pois existem sentimentos que nenhuma quebra de contrato é capaz de apagar! Obrigada por existir e resistir prof.^a Elô! *Resistir, eu implorei tanto para que tu fizesse isso, mas eu sei que fostes guerreira até o final! Hoje, meu coração dói de saudades, não da Doutora Eloísa Capovilla, mas da Elô, da minha prof. Elô! Todas as vezes que penso em ti ao longo do dia (que não são poucas) sempre sou tomada pela gratidão. Eu aprendi muito contigo, principalmente como pessoa! Uma vez eu te disse que seria capaz de fazer uma guerra por ti e hoje sei que seria capaz do inimaginável para te ter aqui novamente. A Banca passou (28/abr/2021) e agora eu sou Mestra, mas isso não seria possível sem o teu apoio e sem a tua motivação! Mesmo que não estejamos no mesmo plano, eu te mantenho vivíssima na minha memória e no meu coração. O nosso sorvete vai precisar esperar um pouco mais, pois eu, como uma boa “Capovilliana”, preciso disseminar o conhecimento que tu plantaste entre nós, principalmente o respeito, a generosidade e a humildade com as quais devemos tratar o nosso próximo. EU TE AMO PARA SEMPRE!*

O ano de 2020 não foi fácil, realmente não foi! Mas tudo se torna mais fácil quando se descobre que temos com quem contar! Este espaço dos agradecimentos quero dedicar ao meu parceiro, amigo, namorado, revisor, leitor, confidente, Alexandre ou Xan, pois não quero que ache que estou brava enquanto lembro dele aqui. Me faltam palavras para agradecer por tanto, pelo cuidado de sempre e pela relação saudável e amorosa que construímos ao longo destes anos! Neste mesmo espaço, também preciso deixar meu agradecimento para uma pessoa muito especial, que o

Xan “trouxe” para minha vida. Magda, mesmo que passem anos e anos eu não conseguirei expressar em palavras a gratidão que guardo para contigo. Este sentimento não se limita apenas ao auxílio na pesquisa, que foi fundamental para me tornar mestre, mas por todas as conversas, pelos passeios, pelas sopas, pelos carreteiros, pela amizade, pelos tricôs, pelos vídeos no Youtube sobre crochê, pela frase icônica “Priscila, tu não tens que estudar?”, enfim, por tudo. Muito obrigada por dividir tua história comigo e me ajudar a construir à minha!

Por incrível que pareça, existem pessoas que ainda acreditam que “eles” não nos compreendem, que erro cruel! Já ouvi muito que “cachorro não é gente” e sou obrigada a concordar que FELIZMENTE eles não são, pois acredito que são seres muito superiores. Ao longo da produção desta pesquisa, foram meus despertadores, companheiros de café da manhã, “*personal training*” e até mesmo “ouvintes”, enfim, foram simplesmente eles, sem pedir nada em troca, talvez salsicha ou papa. Jujuba, Crystal e Mischaria, muito obrigada por me “adotarem”. Arya, dediquei este espaço todinho para ti, pois quero que fique registrado o quanto fostes importante para o meu crescimento pessoal nos últimos anos, pois me ensinastes na prática o que significa amar e zelar pelo que é importante para quem eu amo. Ademais, também quero te agradecer por me ensinar que, o amor mais verdadeiro que existe é aquele que cultivamos pela comida. Te amo!

Já faz alguns anos que descobri como é indispensável que nossa mente e corpo estejam saudáveis para que possamos alcançar nossos objetivos, entretanto isto não é algo simples que podemos fazer sozinhos. Felizmente, existem profissionais incríveis que com o passar dos anos se tornam nosso “porto seguro”, dedico este espaço para agradecer ao meu psiquiatra, Kleiton Blancos por toda assistência e cumplicidade dos últimos anos, para minha hematologista Alini Vargas por compreender como é exaustiva a vida acadêmica e, diante disto, ser incansável na busca pelos melhores tratamentos, e para minha psicóloga Anabel Reissing, pelo apoio que me prestastes na etapa final desta produção.

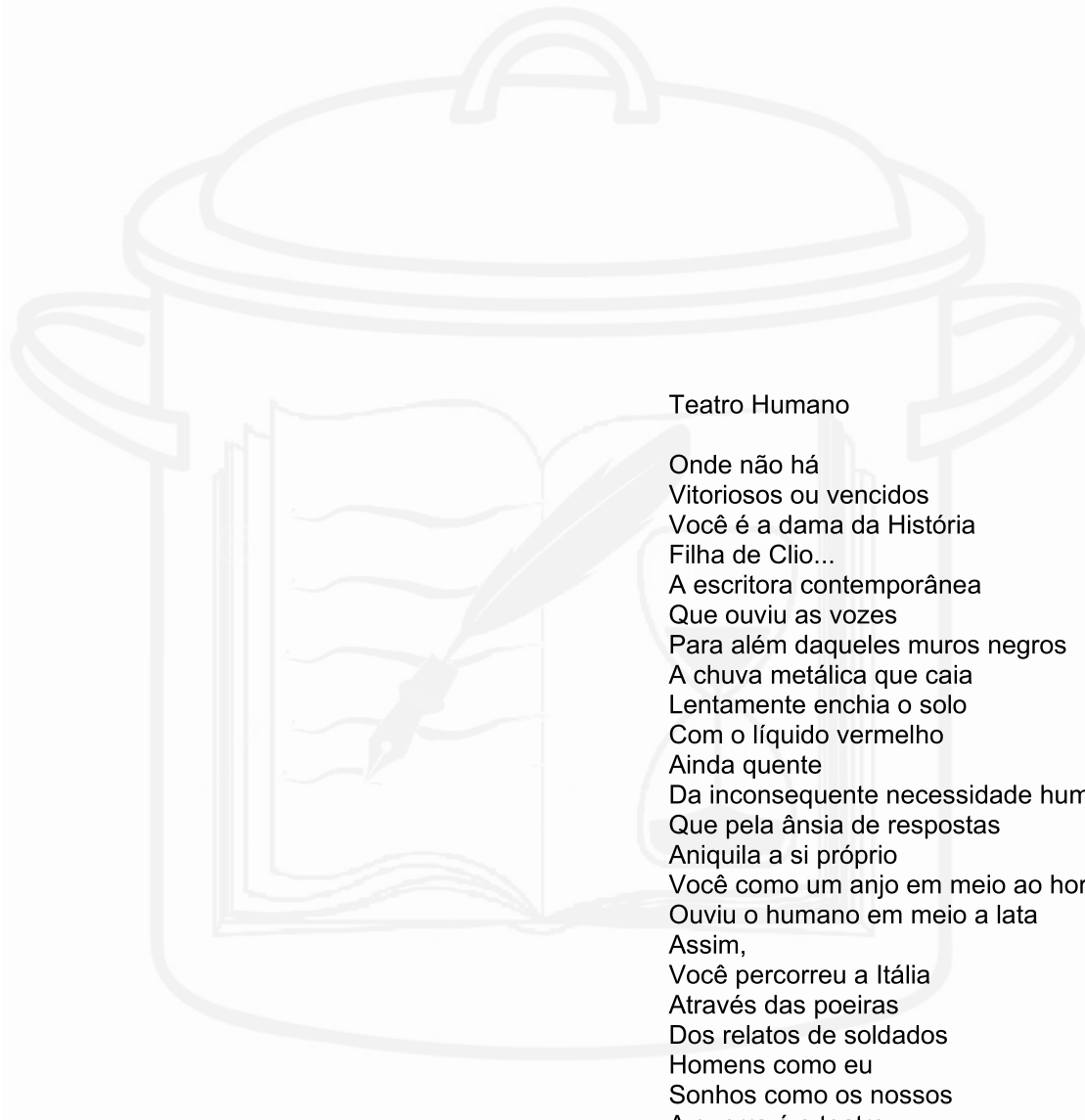
Preciso agradecer à Unisinos e ao Programa de Pós-Graduação em História, pela estrutura física e acadêmica que me foi disponibilizada ao longo destes dois anos, infelizmente o covid-19 não possibilitou que eu “vivesse” o campus intensamente como gostaria, mas acredito que não faltarão oportunidades. Contudo, não posso

deixar de mencionar alguns colaboradores da Unisinos POA que contribuíram para facilitar o desenvolvimento da escrita e tornar o primeiro ano desta pesquisa menos solitário: à equipe da biblioteca (Júnior, Rafael, Allan e Vanessa) e alguns integrantes do setor de apoio (Eduardo, Ana Nunes, Bernardo e Júnior).

Agradeço às amizades que me acompanharam ao longo desta jornada, mas principalmente aos que vivenciaram e vivenciam os amores e as dores da vida acadêmica: Bruna, Fabrício, Fábio, Ana Flávia e Raul, muito obrigada!

Por fim, não posso concluir estes agradecimentos sem demonstrar minha gratidão e admiração pela Profa. Dra. Eliane Fleck, pois sua generosidade, carinho e profissionalismo confortaram meu coração diante de um momento tão difícil e doloroso, muito obrigada!





Teatro Humano

Onde não há
Vitoriosos ou vencidos
Você é a dama da História
Filha de Clio...
A escritora contemporânea
Que ouviu as vozes
Para além daqueles muros negros
A chuva metálica que caia
Lentamente enchia o solo
Com o líquido vermelho
Ainda quente
Da inconsequente necessidade humana
Que pela ânsia de respostas
Aniquila a si próprio
Você como um anjo em meio ao horror
Ouviu o humano em meio a lata
Assim,
Você percorreu a Itália
Através das poeiras
Dos relatos de soldados
Homens como eu
Sonhos como os nossos
A guerra é o teatro
Onde o humano se desfaz
E percebe
A triste piada
Que chamamos de existência.

RESUMO

Esta dissertação encontra-se ancorada ao campo da História da Alimentação. Nela, objetivamos compreender como a alimentação se apresentou em dois momentos diferentes da história da Força Expedicionária Brasileira (formação e atuação) em um recorte que se inicia no Brasil em 1934 e se encerra no território italiano em 1945. Para isto, utilizamos fontes de diferentes tipologias (Inquéritos alimentares; decretos-lei; Cartas Constitucionais; crônicas, fotografias e relatos orais) que foram submetidas a um esforço metodológico guiado pelo exercício da interdisciplinaridade (PETERSEN, 2009) e do método da “Colcha de Retalhos” elaborado por Alessandro Portelli (1996) para a História Oral. A interdisciplinaridade também possibilitou que utilizássemos a metodologia do reaproveitamento de fontes memorialísticas (RODEGHERO; MACHADO, 2017). A história da Força Expedicionária Brasileira foi marcada por acordos firmados entre os governos brasileiro e estadunidense, dois países com realidades muito distintas, as quais a alimentação e a comida acabaram por evidenciar. A insegurança alimentar da população brasileira acarretou problemas durante o processo de formação da tropa. A inexperiência do Brasil em eventos bélicos somada ao descaso do Exército brasileiro com a alimentação que fornecia às suas tropas, resultou em dificuldades aos militares que foram enviados para a Segunda Guerra Mundial, pois não bastava ofertar-lhes gêneros seguros ou nutricionalmente adequados, se estes careciam de valores identitários e culturais. O período no qual os militares da FEB atuaram na guerra foi marcado pela saudade de casa, dos seus familiares e da comida brasileira que remetia memórias prescritas (WORTMAN, 2016), proporcionando o sentimento de bem-estar. As sensibilidades (PESAVENTO, 2005) também marcaram as memórias que os expedicionários e os civis italianos construíram acerca das relações que estabeleceram durante a guerra. Portanto, a “voz da comida” (AMON, 2014) que emanava dos relatos memorialísticos e das demais fontes utilizadas, acabaram por afirmar a presença de diferentes perspectivas da alimentação durante o processo de formação e atuação da FEB na SGM.

Palavras-chave: História da Alimentação. Força Expedicionária Brasileira. Segunda Guerra Mundial. Comida. Memória.

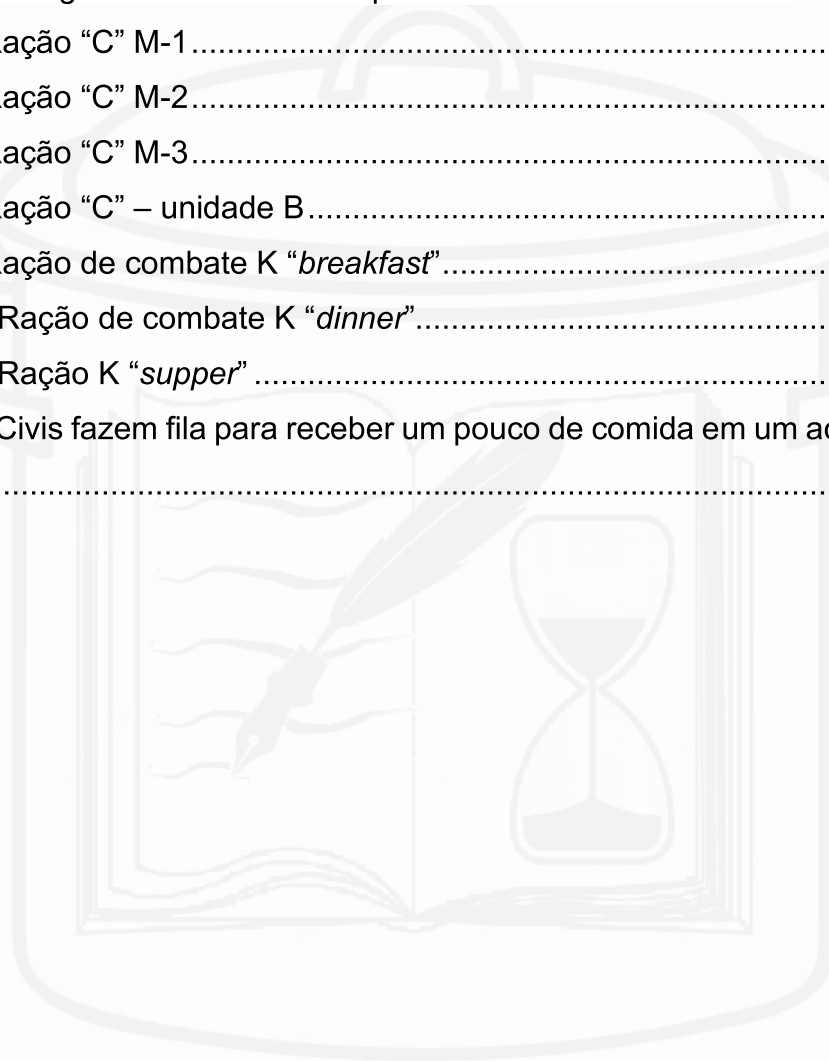
ABSTRACT

This dissertation is anchored in the field of the History of Food. In it, we aim to understand how food presented itself in two different moments in the history of the Brazilian Expeditionary Force (FEB) (formation and implementation). Considering the period (space/time) that begins in Brazil in 1934 and ends in Italian territory in 1945. The sources we use are from different typologies (Food surveys; decree-laws; Constitutional Letters; chronicles, photographs, and oral reports) those were undergone to a methodological effort guided by the exercise of interdisciplinarity (PETERSEN, 2009) and the “Patchwork” method developed by Alessandro Portelli (1996) for Oral History. The interdisciplinarity also made it possible for us to reuse memorialistic sources as methodology (RODEGHERO; MACHADO, 2017). Agreements signed between the Brazilian and American governments marked the history of the Brazilian Expeditionary Force. Two countries with very different realities, situation highlighted by the food and the feeding. The troop formation process suffered problems due to the Brazilian population's food insecurity. Brazil's inexperience in war events coupled with the neglect of the Brazilian Army with the food it provided to its troops, resulted in difficulties for the military who were sent to World War II. Not only they failed to offer them safe or nutritionally adequate food, but also it lacked identity and cultural values. The FEB military period in the war was branded by feelings of homesickness, family members and Brazilian food nostalgia, that brought about prescribed memories (WORTMAN, 2016), providing a well-being feeling. Sensitivities (PESAVENTO, 2005) also marked the memories that Italian expeditionary and civilians built about the relationships they established during the war. Therefore, the “voice of the food” (AMON, 2014) emanated from the memorial reports and from the other sources used, ended up stating the presence of different perspectives of food during the process of formation and implementation of FEB in WWII.

Keywords: History of Food. Brazilian Expeditionary Force. Second World War. Food. Memory.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1- Condições de vida da população operária do Recife	39
Imagem 2- Carregando comida para os homens nas trincheiras	120
Imagem 3- Produção de conservas nas fábricas dos EUA, no início da década de 1940	135
Imagem 4- Brasileiros em uma escola de culinária para aprender ou reaprender a cozinhar com os gêneros alimentícios que o Exército Aliado fornecia.	138
Imagem 5- Ração “C” M-1	161
Imagem 6- Ração “C” M-2	162
Imagem 7- Ração “C” M-3	163
Imagem 8- Ração “C” – unidade B	164
Imagem 9- Ração de combate K “ <i>breakfast</i> ”	167
Imagem 10- Ração de combate K “ <i>dinner</i> ”	168
Imagem 11- Ração K “ <i>supper</i> ”	169
Imagem 12- Civis fazem fila para receber um pouco de comida em um acantonamento da FEB	190



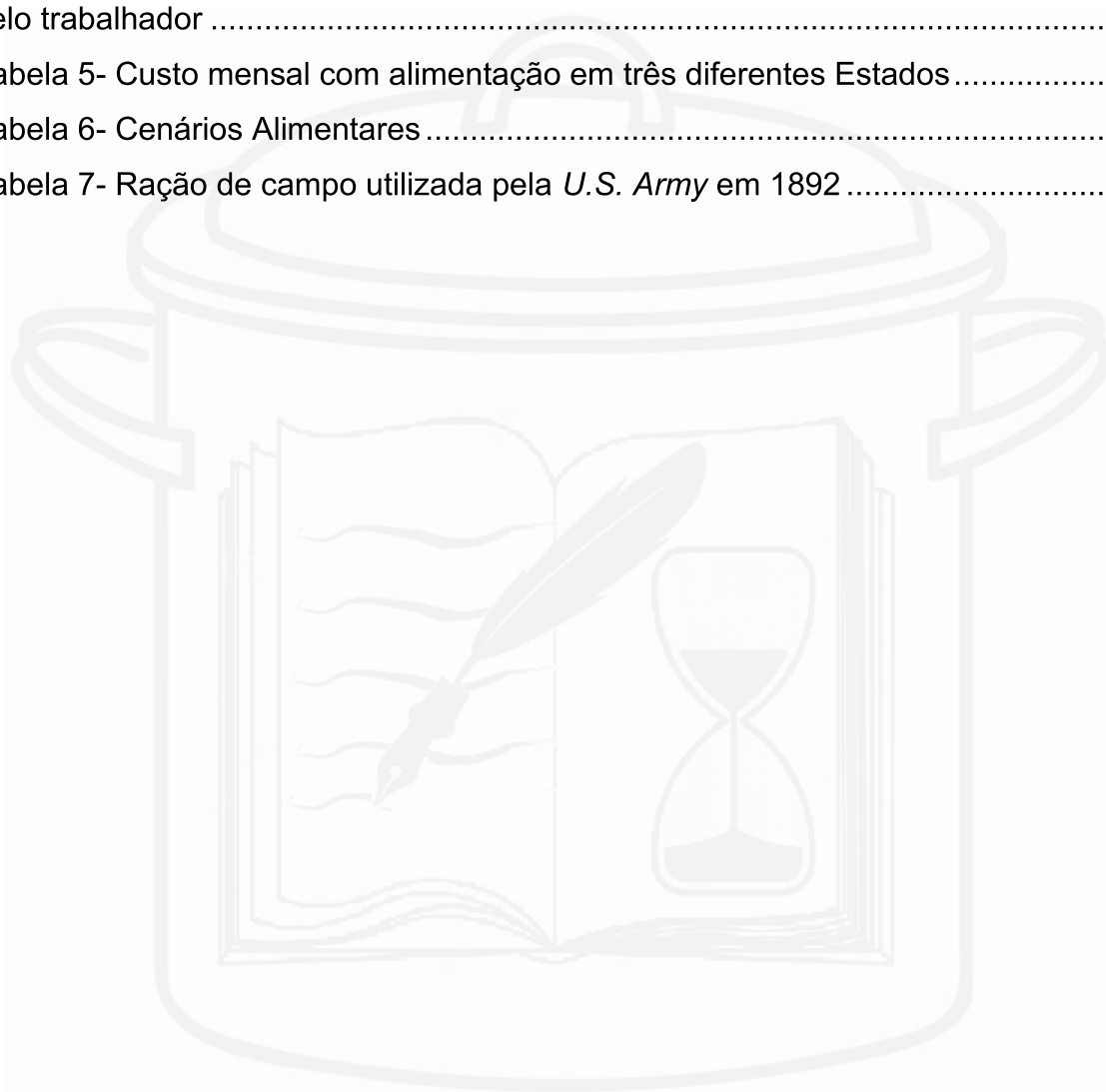
LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Divisão dos valores do salário mínimo	Erro! Indicador não definido.
Gráfico 2 - Contraste dos valores de salário mínimo por região (em mil réis)	59
Gráfico 3 - Pirâmide de exigências das rações elaboradas pela <i>Quartermaster Corps</i>	123



LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Base alimentar das famílias operárias na cidade de Recife em 1934.....	40
Tabela 2 - Grupos de alimentos equivalentes aos de “ração tipo essencial”, conforme o Decreto-lei nº 399 de 30 de abril de 1938	54
Tabela 3 - Divisão do padrão alimentar brasileiro sobre diferentes perspectivas.....	56
Tabela 4 - Quantidade mínima de “ração tipo essencial” que deveria ser consumida pelo trabalhador	57
Tabela 5- Custo mensal com alimentação em três diferentes Estados.....	60
Tabela 6- Cenários Alimentares	66
Tabela 7- Ração de campo utilizada pela <i>U.S. Army</i> em 1892	117



LISTA DE SIGLAS

1GM/ PGM	Primeira Guerra Mundial.
2GM / SGM	Segunda Guerra Mundial.
BA	Bahia.
BRA	Brasil.
Cap.	Capitão.
Cel.	Coronel.
CEX	Corpo do Exército.
CSM	Comissão de Salário Mínimo.
DI	Divisão de Infantaria.
DIE	Divisão de Infantaria Expedicionária.
DNOCS	Departamento Nacional de Obras Contra a Seca.
EUA	Estados Unidos da América.
FAe	Força Aérea expedicionária.
FEB	Força Expedicionária Brasileira.
Gen.	General.
Cb.	Cabo.
INNA	Instituto Nacional de Nutrição da Argentina.
OIT	Organização Internacional do Trabalho.
PA	Pará.
PCO	Pico do Couto - Destacamento de Controle do Espaço Aéreo.
RI	Regimento de Infantaria.
RN	Rio Grande do Norte.
SM	Salário Mínimo.
TO	Teatro de Operações.
Quant.	Quantidade.
Cons.	Consumida.
Cen.	Cenário.
SAPS	Serviço de Alimentação da Previdência Social
QMC	<i>Quartermaster Corps</i>
SRDL	<i>Subsistence Research and Development Laboratory</i>

NA	Norte-americanos
CM	Custo mensal
QC	Quantidade consumida



SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO: UMA LEITURA DETALHADA DA RECEITA	17
2. QUANDO OS MALNUTRIDOS QUEREM GUERRA, SÃO OS SUBNUTRIDOS QUE VÃO PARA O <i>FRONT</i>.....	32
2.1 Está malnutrido ou subnutrido, caso contrário não é brasileiro	33
2.2 O salário é mínimo, mas a alimentação nem isso	45
2.3 Brasil: um país de subnutridos na Segunda Guerra Mundial	68
2.3.1 FEB: um reflexo das condições nutricionais da população brasileira na década de 1940	80
3. DIGA-ME O QUE TEUS SOLDADOS COMEM E TE DIREI A QUAL EXÉRCITO PERTENCE.....	88
3.1 Alimentação das tropas brasileiras: um terror chamado “rancho”	92
3.2 <i>U.S. Army</i> : uma experiência saborosa, nutritiva e segura.....	113
3.3 E agora, quem poderá nos salvar? ... Os cozinheiros! <i>Yes, the cooks!</i>	131
4. A CONSTRUÇÃO DE MEMÓRIAS GUSTATIVAS E SENSÍVEIS A PARTIR DAS EXPERIÊNCIAS ALIMENTARES NA GUERRA	142
4.1 Por uma memória gustativa e sensível da FEB na Segunda Guerra Mundial...	145
4.2 Juntando a fome com a vontade de comer: a alimentação (ou a falta dela) como uma ferramenta de aproximação entre dois grupos	185
CONSIDERAÇÕES FINAIS: ACERTAMOS NA RECEITA.....	200
REFERÊNCIAS.....	207
DOCUMENTAÇÃO UTILIZADA	224

1. INTRODUÇÃO: UMA LEITURA DETALHADA DA RECEITA



As temáticas envolvendo a alimentação, a ciência histórica e o período da história brasileira que contempla o primeiro governo de Getúlio Vargas (1930-1945) me acompanham desde a graduação, quando realizei meu primeiro trabalho acadêmico de mais fôlego, a monografia de conclusão de curso, intitulado “A mandioca nas políticas públicas do primeiro governo Vargas (1930-1945): a economia, o alimentar e o comer”. Após, formada, cultivei o desejo de continuar a pesquisar sobre alimentação, situando-me no mesmo recorte temporal; foi quando um artigo produzido pelo professor Dennison de Oliveira sobre a alimentação dos militares da FEB e as relações entre Brasil e EUA, apresentou-me a uma nova possibilidade de pesquisa, a qual despertou alguns questionamentos: o processo de formação da FEB, em algum momento, refletiu a realidade do cenário alimentar brasileiro? A tecnologia alimentar influenciou na segurança dos gêneros alimentícios que eram ofertados na alimentação das tropas do Exército brasileiro na Segunda Guerra Mundial? As memórias gustativas, produzidas a partir das experiências alimentares dos expedicionários na guerra, podem contribuir para sanar lacunas historiográficas? A alimentação pode ser considerada uma ferramenta que propiciou a aproximação entre os militares brasileiros e os civis italianos?

Após um intenso processo de lapidação, readequamos estes questionamentos às perspectivas da História da Alimentação, o que resultou nesta dissertação de mestrado, na qual objetivamos compreender como a alimentação se apresentou ao longo da formação e atuação da Força Expedicionária Brasileira. Por isso, situamos esta pesquisa em um recorte temporal de onze anos, o qual não se limita apenas ao período que compete à história da FEB, mas também busca contemplar o período que a antecedeu, uma vez que os resultados do primeiro inquérito alimentar realizado por Josué de Castro em 1934 nos revelaram o cenário alimentar no qual se encontrava toda a população brasileira que, anos mais tarde, influenciaria no processo de seleção dos jovens que, saídos do Brasil, atuariam na Segunda Guerra Mundial¹.

1 FERRAZ, Francisco César. **Os brasileiros e a Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

Em janeiro de 1942, dezesseis meses após as tropas alemãs invadirem o território polonês, o governo brasileiro decidiu por romper as relações que estabelecia com os principais países que formavam o Grupo do Eixo, Alemanha e Itália². O descontentamento por parte destes países não tardou a aparecer e, ao longo dos meses de fevereiro e agosto daquele ano, vinte e uma embarcações foram torpedeadas por submarinos existentes vitimando fatalmente dezenas de brasileiros³. Inicialmente, a censura imposta pelo Estado Novo colaborou para que as notícias sobre os ataques se mantivessem restrita ao governo central, porém com o passar dos meses os afundamentos e as mortes se intensificaram, tornando impossível que a população não tomasse conhecimento sobre os riscos que ameaçavam a costa do território brasileiro. Rapidamente, as ruas das principais cidades do país ficaram lotadas pelos protestos que repudiavam as ações do Eixo e exigiam que o governo varguista reagisse declarando guerra aos responsáveis pelos afundamentos, o que ocorreu em 31 de agosto de 1942. Um ano após o Brasil tornar-se o único país da América do Sul a adentrar no conflito, em agosto de 1943, criou-se a Força Expedicionária Brasileira (FEB), cujo objetivo era prover auxílio às tropas da *U.S. Army* no Teatro de Operações⁴. Os anos de 1943-1944 foram dedicados à formação e à organização da tropa expedicionária que seria enviada para combater fora do território nacional. Entretanto, diversos problemas que foram desde o número insuficiente de militares em atividade até a intensa reprovação da seleção médica trataram dificultar este processo⁵. É importante destacarmos que não pretendemos com esta pesquisa compreender as questões políticas e econômicas que motivaram a declaração de guerra ou mesmo a formação da FEB. Interessa-nos, como já afirmamos, pensar as

² SEITENFUS, Ricardo Antônio Silva. **A entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2000.

³ SANDER, Roberto. **O Brasil na mira de Hitler**: a história do afundamento de navios brasileiros pelos nazistas. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007, p. 97.

⁴ SOARES, Izaac Erder Silva. **Um narrador de si e da guerra**: testemunhos de um praça da Força Expedicionária Brasileira. 2014. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Ouro Preto, Mariana, 2014.

⁵ MAXIMIANO, Cesar Campiani. **Trincheiras da memória**: brasileiros na campanha da Itália, 1944-1945. 2004. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Departamento de História, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

relações entre a alimentação, a comida⁶ e a história da FEB, bem como as experiências e as memórias alimentares que os expedicionários cultivaram enquanto atuaram na guerra e estiveram locados na Itália.

Ao nos utilizarmos da História da Alimentação para tratar sobre uma temática frequentemente associada à História Militar, agregaremos novas perspectivas a este campo, reafirmaremos a importância de se utilizar da alimentação como um objeto de trabalho do historiador e, por fim, contribuiremos para sanar algumas lacunas historiográficas da história da Força Expedicionária Brasileira. Investigações que tratam da temática Alimentação-FEB dentro do cenário acadêmico são extremamente escassas. Salvo esta pesquisa, identificamos somente outras três produções acadêmicas: os artigos de Dennison de Oliveira “O combatente melhor alimentado da Europa”: a alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-EUA durante a Segunda Guerra Mundial (1943-1945)⁷, referido anteriormente, e de Luciano Bastos Neves Meron, “Saco vazio não para em pé: a alimentação e os hábitos da FEB (1944-1945)⁸, e a dissertação de mestrado em História de Durland Puppim de Faria, intitulada “Mudança de cardápio e impacto cultural: um estudo sobre a alimentação da Força Expedicionária Brasileira”⁹.

Nos últimos anos, o interesse de uma nova geração de pesquisadores colaborou para que as discussões em torno deste assunto fossem retomadas no âmbito acadêmico. Mas, infelizmente, a quantidade de produções acerca da temática alimentação-FEB, ainda não são suficientes para sanar as lacunas historiografias que persistem, como a melhora ou não das condições de saúde dos militares brasileiros

⁶ Compreendemos que alimento não é sinônimo de comida, visto que, conforme nos ensina DaMatta: “[...] nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. [...] Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”. DAMATTA op. cit., p.46-47. Portanto, o alimento está condicionado ao nutricional e ao fisiológico, enquanto a comida possui uma estreita relação com a cultura, a identidade e a comensalidade.

⁷ DE OLIVEIRA, Dennison. O combatente melhor alimentado da Europa”: A alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-EUA durante a Segunda Guerra Mundial (1943-1945). **Esboços, histórias em contextos globais**, vol.21, n.31, p. 116-141, jul.2016.

⁸ MERON, Luciano B. Saco vazio não para em pé: a alimentação e os hábitos alimentares na FEB (1944-1945). **I Seminário alimentação e cultura na Bahia**. Jun.2012.

⁹ FARIA, Durlan Puppim de. **Mudança de cardápio e o impacto cultural: um estudo sobre a alimentação da Força Expedicionária Brasileira**. 2017. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Salgado de Oliveira, Niterói, 2017.

após retornarem da guerra, a influência dos produtos desenvolvidos pelos EUA na elaboração das rações brasileiras, ou o impacto da dieta mista na condição psicológica da tropa. Diante deste cenário nos questionamos: se a alimentação é essencial para a manutenção da vida humana e as ações do homem no tempo são fundamentais para a existência da História, por que a História da Alimentação ainda gera certa estranheza ao campo do saber histórico? Possivelmente a resposta seja a sua facilidade em dialogar com outras ciências.

Em 1929, com o surgimento da Escola dos *Annales*¹⁰, passou-se a atribuir maior respaldo ao uso da interdisciplinaridade em pesquisas históricas. Intelectuais envolvidos neste movimento, como Lucien Febvre, Marc Bloch, Georges Duby e Jacques Le Goff, advogavam que a aproximação com outras ciências proporcionaria a união dos principais pontos que constituiriam a história-problema. Isto se daria não somente pelo viés construtivo ou reconstrutivo da História, como também pela ampliação de fontes e metodologias, proporcionando, assim, uma efetiva expansão dos campos históricos e de novos objetos de estudo ao historiador¹¹.

Portanto, o advento dos *Annales* tratou de afirmar a alimentação como um objeto de estudo da ciência histórica. A primeira geração deste movimento, formada por Lucien Febvre e Marc Bloch, objetivou uma História totalizante a partir de estudos que buscavam contemplar diversos aspectos da realidade humana, como a economia, a vida material, a Geografia e a História das Mentalidades. Reafirmando estes objetivos, Bloch contribuiu com o primeiro ensaio sobre a temática da alimentação para a obra de Lucien Febvre, *Encyclopédie Française*, publicada em 1930.

As produções de Febvre voltadas à agricultura, ao cultivo e à distribuição de alimentos foram muito significativas para a inauguração das problematizações em torno da alimentação. No entanto, foi somente após a Segunda Guerra Mundial, quando surgiu uma nova geração dos *Annales*, encabeçada por Fernand Braudel e impulsionada pelo surgimento de sua concepção de longa duração, que a alimentação

¹⁰ Lucien Febvre e Marc Bloch, influenciados pelas ideias de Henri Berr criador da “Revista Síntese” cujo objetivo era reagir contra as ideias rankeanas da Escola metódica, criaram em 1929, na França, a revista *Annales d'histoire économique et sociale (Annales)*, a qual, inaugurou uma nova fase da historiografia contemporânea ao contrapor a história dos acontecimentos, enganosamente objetiva dos metódicos e propor uma história problematizadora. Ver mais em: BURKE, Peter. **A revolução francesa da historiografia: a escola dos Annales (1929-1989)**. São Paulo: UNESP, 1997.

¹¹ REIS, José Carlos. **Annales a renovação da História**. Ouro Preto. Ed. UFOP, 1996.

se consolidou definitivamente como um objeto de pesquisa histórica. O final da década de 1960 foi marcado pela eclosão da terceira geração dos *Annales*, a qual possibilitou o retorno das narrativas e das discussões políticas na produção histórica, proporcionando uma maior expansão do campo. A partir disto, as pesquisas destinadas à alimentação passaram a tratar sobre assuntos relativos a: políticas alimentares, fome, desnutrição, tecnologia alimentar, crescimento populacional e produção de alimentos.

Dentre os historiadores brasileiros que advogaram em prol da História da Alimentação esteve Carlos Alberto Antunes dos Santos. A partir das suas inúmeras produções, como “*História da Alimentação no Paraná*” (1995), “*Por uma história da alimentação*” (1997), “*A alimentação e o Seu Lugar na História: Os Tempos da Memória Gustativa*” (2005) e “*A comida como lugar de História: as dimensões do gosto*” (2011), ele reafirmou a importância da interdisciplinaridade para ampliação dos estudos da alimentação para além das cozinhas. Quando partiu precocemente em 2013, o professor Santos nos deixou como herança uma nova geração de historiadores que tem a comida como seus objetos de pesquisa e reflexão¹².

Outro importante historiador brasileiro que reconhece a característica interdisciplinar da História da Alimentação e se utiliza dela em suas pesquisas é Henrique Carneiro¹³. Em uma de suas produções de maior alcance, “*Comida e sociedade: uma história da alimentação*” (2003), o historiador aborda as mais diferentes reflexões em torno da alimentação e sua historicidade, perpassando questões de cunho biológico, econômico e social, além da industrialização, da

¹² Dentre as importantes pesquisas que contaram com a contribuição de Carlos Alberto Antunes dos Santos estão: (dissertações de mestrado) SILVA, Heloíse Peratello da. A formação dos corpos: representações sociais sobre corpo e alimentação nas décadas de 1970 e 1980 no Brasil (2011); SAUCEDO, Daniele Rocha. Do privado ao público: o universo do Restaurante Bologna (2002); SCHNEIDER, Cláides Rejane. Do cru ao assado: a Festa do Boi no Roleté de Marechal Cândido Rondon (2002); (teses de doutorado) AMORIM, Suely Teresinha Schmidt Passos de. Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988 (2005); REINHARDT, Juliana Cristina. Dize-me o que comes e te direi quem és: Alemães, Comida e Identidade (2007); BOGUSZEWSKI, José Humberto. A primeira impressão é a que fica: imagens, imaginário e cultura da alimentação (2012); SILVA, Cilene Gomes da. Tudo pronto: o comer fora e as reinvenções do hábito alimentar e do prazer (2012).

¹³ Henrique Carneiro produz e orienta pesquisas relacionadas à História da Alimentação, das Bebidas e das Drogas na Universidade de São Paulo (USP) desde a década de 1990 e é autor, junto com Ulpiano T. Bezerra Menezes, do artigo “A História da Alimentação: balizas historiográficas” (1997), texto referência para este campo de estudos no Brasil. É fundador e coordenador do Laboratório de Estudos Históricos das Drogas e da Alimentação (LEHDA), também na USP.

gastronomia e do *fast-food*. Em um capítulo dedicado à nutrição e à fome, Carneiro reitera que os estudos sobre História da Alimentação não tratam apenas sobre comida, cultura alimentar e cadernos de receitas, mas também da ausência do que se comer, da presença e das diferentes apresentações da fome ao longo da história. Sobre a privação de alimento na contemporaneidade, Carneiro proferiu:

A fome contemporânea não se limita à fome causada pelos cataclismas naturais que destroem colheitas. É na distribuição que se concentra o problema do abastecimento alimentar contemporâneo, dado que os índices da população crescem avolumando uma quantidade nunca vista de estoques disponíveis nos países ricos¹⁴.

Os estudos sobre a fome são importantes laços entre a História e outras ciências, como a Medicina. Para além da temática da alimentação, um personagem se fará presente ao longo da escrita desta pesquisa: Josué de Castro. O médico recifense, considerado um dos pioneiros nos estudos em alimentação no Brasil, também se utilizou das ferramentas metodológicas da interdisciplinaridade, principalmente da Geografia, para o desenvolvimento de suas pesquisas. Dentre suas diversas investigações, encontra-se justamente a fome. Castro¹⁵ pensou a fome a partir de duas óticas distintas: a *epidêmica*, que ocorre de forma passageira e geralmente resulta de graves intempéries climáticas (secas e alagamentos) ou conflitos bélicos; e a *endêmica*, na qual a fome é permanente e, embora exista a oferta de certos gêneros alimentícios, estes são extremamente pobres em nutrientes, acarretando graves problemas ao sistema fisiológico do indivíduo que os ingere¹⁶.

O fantasma da subnutrição, presente na História do Brasil desde o período colonial até os dias atuais, nos acompanhou ao longo de toda a trajetória que percorremos durante o desenvolvimento da Dissertação. Contudo, a perspectiva da História da Alimentação somada ao exercício da interdisciplinaridade, nos possibilitou não só compreendermos que a fome não se limita a uma única definição, mas que à vontade de comer, embora também cause sofrimento, nem sempre está associada a um quadro de subnutrição ou à escassez total de alimento. No caso desta investigação, se verá que o desejo alimentar, grande parte das vezes, é motivado pela

¹⁴ CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: Uma história da alimentação. 2ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 37.

¹⁵ CASTRO, Josué. **Geografia da fome** (O Dilema Brasileiro: pão ou aço). 20ª ed. Rio de Janeiro: Antares, 2012.

¹⁶ Ibid.

impossibilidade de consumir a comida que constitui a cultura e a identidade alimentar de um indivíduo ou grupo social.

Estas percepções só foram possíveis porque nos ancoramos a conceitos cunhados por diferentes campos do conhecimento histórico e ciências, que alicerçaram este trabalho: Klass Woortmann¹⁷ e [Massimo] Montanari¹⁸ nos possibilitaram compreender que o *hábito alimentar* resulta das condições de acesso que um indivíduo ou grupo tem ao alimento. A partir do conceito de *habitus*, cunhado por Bourdieu¹⁹, foi possível identificarmos qual o espaço que a comida ocupa nas “estruturas estruturantes” de uma sociedade. Stuart Hall²⁰, a partir da sua percepção sobre identidades culturais, nos fez entender que o que colocamos no prato - arroz, feijão e farinha - não se limita às questões nutricionais, mas também relevam nossas origens e construções identitárias. Com Poulain²¹ nos sentamos à mesa e descobrimos a capacidade da comensalidade de reforçar níveis de sociabilidades a partir da alimentação. O conceito de rememoração, cunhado por Paul Ricouer²², proporcionou segurança aos expedicionários e aos sobreviventes italianos, pois puderam “abrir o baú das memórias da guerra” com a certeza de que não seriam arremessados para o passado e que permaneceriam seguros no presente. Ellen Woortmann²³ nos fez perceber o quanto nossas memórias alimentares são responsáveis pela construção do nosso hábito alimentar e de como as emoções condicionam nosso julgamento sobre o que é ou não comestível. Nem todo alimento é comida²⁴, mas possivelmente todo alimento almeja em se tornar comida,

¹⁷ WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: Relatório Final. Brasília: Universidade de Brasília, 1978.

¹⁸ MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

¹⁹ BOURDIEU, Pierre. **Questões da sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983, p. 20.

²⁰ HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1996, p. 70.

²¹ POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

²² RICOUER, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Tradução Allan François. Campinas: Unicamp, 2007, p. 41.

²³ WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. p. 63-64. (grifo da autora)

²⁴ DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. O antropólogo brasileiro Roberto DaMatta sugere realizarmos esta distinção, visto que “comida” seria o resultado de uma transformação cultural do “alimento”.

principalmente uma *comfort food*²⁵, uma comida que conforta e evoca sentimentos de bem-estar. Mariana Corção²⁶ nos ensinou que ao mesmo tempo em que uma refeição pode não ter significado para uma pessoa, para outra ela pode ser tão marcante ao ponto desta experiência se transformar em uma memória gustativa, sem a necessidade de ser socialmente legitimada. Ao longo desta pesquisa também tivemos que exercitar nossa audição para que pudéssemos aprender a ouvir a “voz da comida”, como nos sugere Denise Amon²⁷, e absorvermos ao máximo todas as informações que ela nos “dizia” a partir análise das fontes. Por fim, Maurice Halbwachs²⁸ e Ecléia Bosi²⁹ nos fizeram compreender que podemos até experimentar novos sabores sozinhos, mas não conseguimos nos isolar a ponto de que esta vivência não se torne uma memória coletiva.

Para que fosse possível sanar nossos questionamentos e alcançar o objetivo apresentado anteriormente, utilizamos de diversas tipologias de fontes que foram produzidas durante o período, ou a partir deste, como: crônicas, relatos orais, jornais³⁰, decretos-lei, inquéritos alimentares, anuários estatísticos, cartas constitucionais e documentos oficiais produzidos pelo Exército (brasileiro e estadunidense). Como qualquer fonte oriunda de uma ação humana, estas também

²⁵ LOCHER, Julie; YOELS, William; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, v.13, n. 4, p. 273-297, 2005.

²⁶ CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. 2007. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007, p. 109.

²⁷ AMON, DENISE. **Psicologia social da comida**. Petrópolis. Vozes, 2014.

²⁸ HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo. Revista dos Tribunais, 1990.

²⁹ BOSI, Ecléia. **Memória e sociedade lembrança dos velhos**. São Paulo, Companhia das Letras, 2003.

³⁰ Utilizamos quatro periódicos diferentes que eram produzidos na cidade do Rio de Janeiro: Diário do Rio de Janeiro (1821-1878), o primeiro periódico diário publicado no Brasil, teve um grande alcance durante o período imperial; Almanak Laemmert (1844-1889), um periódico anual no qual se anunciava serviços variados; Diário da Noite (1929-1950), apoiou a candidatura de Getúlio Vargas em 1930, contudo não escapou do filtro da censura imposta pelo governo desde 1931; A Noite (1911-1957) possuía um relacionamento situacionista com o governo estadonovista, que se intercalava entre momentos de apoio e de oposição. Com exceção do periódico “A Noite”, cuja investigação e escolha ocorreram após Helder Amorim utilizar este periódico como fonte em seu artigo que trata sobre a figura de Josué de Castro e as políticas alimentares do Estado Novo durante a Segunda Guerra Mundial, o restante se deu em detrimento dos resultados obtidos durante as consultas por assuntos que realizamos na Hemeroteca Nacional. (AMORIM, Helder Remigio de. Em tempos de guerra: Josué de Castro e as políticas públicas de alimentação no Estado Novo. **Revista Pesquisa Histórica** – CLIO, vol. 35 n. 1, p. 51-75, jan-jun, 2017.)

estavam passivas de subjetividade³¹ e manipulação. No entanto, o fato da documentação que usufruímos emergir de um cenário marcado pela censura e por intensas disputas políticas, tornou-se imprescindível que todas fossem submetidas a uma criteriosa análise historiográfica, seguida de uma comparação com as demais fontes selecionadas.

A História da Alimentação não dispõe de uma metodologia própria. Por essa razão, precisamos recorrer ao exercício da interdisciplinaridade. O fato de trabalharmos com documentos de diferentes tipologias colaborou para que utilizássemos a ideia da “Colcha de Retalhos” propostas por Alessandro Portelli para a História Oral. Para o autor, o uso de fontes com tipologias diversas remete a alegorias: “[...] sempre tenho em mente é o *quilt*, (uma “colcha de retalhos”) feita de pedaços, à maneira de um trabalho de bricolagem, ou seja, criar algo novo e com sentido a partir de fragmentos de segunda mão.”³² Para Portelli, a realidade representada desta maneira tende a ser “[...] não tanto como um tabuleiro em que todos os quadrados são iguais, mas como um mosaico de colcha de retalhos, em que os pedaços são diferentes, porém, formam um todo coerente depois de reunidos [...]”³³. Sendo assim, este método nos possibilitou que “costurássemos” documentos de diferentes tipologias (quando estes apresentavam similaridades e coerência entre eles), com a historiografia analisada, ou seja, esta pesquisa também pode ser compreendida alegoricamente como uma grande colcha, confeccionada por fotografias, memórias, reportagens de jornal, documentos oficiais, e pela produção historiográfica.

Outro motivo que nos levou a utilizarmos este método foi porque durante muitos anos os historiadores que se dedicavam ao trabalho com memórias conviveram com olhares desaprovadores, fato que ainda ocorre com a História da Alimentação, situação que os forçou a desenvolverem ferramentas que legitimassem o uso destes relatos. Além disso, nossa escolha por esta metodologia também foi motivada pela origem das fontes memorialísticas que utilizamos, visto que nenhuma delas foi

³¹ POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

³² ALMEIDA, Paulo Roberto de; KOURY, Yara Aun. História oral e memórias – entrevista com Alessandro Portelli. **História e Perspectivas**, vol. 50, p. 197-226, jan-jun, 2014, p.214.

³³ PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral. **Projeto História**, vol. 15, p. 13-49, jul-dez, 1997., p. 16.

produzida a partir de entrevistas realizadas pela autora desta pesquisa. Esta documentação resulta do esforço de outros pesquisadores com diferentes enfoques, e foram úteis a outros estudos ou finalidades e, felizmente, encontra-se em domínio público de fácil acesso³⁴. Embora o aproveitamento destas fontes orais resulte em algumas carências de conteúdo, como à ausência de respostas mais direcionadas à nossa temática, ainda assim, a partir do exercício de “reutilização” das fontes³⁵, objetivamos reafirmar a importância dos acervos de História Oral, sua guarda e preservação. No caso desta pesquisa, grande parte dos personagens já faleceram ou se encontram em idade extremamente avançada, o que devido à pandemia, impossibilitou, por óbvio, a produção de novas entrevistas com estas testemunhas. Assim, ao realizarmos o reaproveitamento das fontes já existentes, queremos ressaltar a importância do compartilhamento das mesmas entre os próprios historiadores, uma vez que isto é fundamental para a manutenção de produções históricas baseadas em estudos memorialísticos.

Ao longo dos anos, a Internet se tornou uma ferramenta indispensável para o trabalho do historiador. Graças a ela, com exceção dos inquéritos alimentares e os oito tomos que compõem a coleção “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, que foram coletadas em locais físicos (biblioteca³⁶ e museu³⁷), o restante das fontes foram fruto de intensas horas de pesquisas em frente ao

³⁴ Dentre as fontes orais que nos utilizamos nesta pesquisa encontram-se: Antônio de Pádua Inham, entrevista concedida a Marcos Antônio Tavares da Costa em outubro de 2004. Disponível em: COSTA, Marcos Antonio Tavares da. **A Força Expedicionária Brasileira**: memórias de um conflito. 2009. Mestrado em História. Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2009, p. 35; Ary Lopes, entrevista concedida ao jornalista Diego Cobucci para o **Jornal Expresso de Barbacena** no ano de 2015; Cap. Divaldo Medrado, Capitão Divaldo Medrado, Cel. Waldemar Dantas Borges, Coronel Heraldo Carlos Leopoldo de Farias Portocarrero, Coronel Jairo Junqueira da Silva, Coronel Sylvio Chisto Miscow, Coronel Elber de Mello, General-de-Divisão Carlos de Meira Mattos, Plínio Pitalung, Tenente José Conrado de Souza, Tenente-Coronel Joel Lopes Vieira: entrevistas concedidas a Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, e que encontram-se publicadas em MOTTA, Aricildes de Moraes. **História oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. Tomos 3, 4, 5, 6 e 7; Sérgio Gomes Pereira, entrevista concedida ao diretor Durval Lourenço Ribeiro, para o documentário “**Lapa Azul**”, produzido em 2007; Grimaldo Carvalho, entrevista concedida ao diretor Daniel Mata Roque para o documentário “Que falta que me faz” produzido pela Pátria Filmes no ano de 2014.

³⁵ Exercício metodológico proposto por: RODEGHERO, Carla Simone; MACHADO, Vanderlei. Mulheres em movimento: militância estudantil e luta contra a ditadura. **Revista de História Oral**, v. 20, n. 2, p. 33-57, jul/dez, 2017.

³⁶ Acervo histórico da Biblioteca Central Irmão José Otão - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Porto Alegre/ RS.

³⁷ Museu do Expedicionário – Curitiba/ PR e Museu Militar do Comando Militar do Sul – Porto Alegre/RS.

computador. O “novo mundo” que já vinha sendo desenhado nas últimas décadas, se materializou (ou seria se virtualizou?), após o advento do Covid-19 em 2020, tornando-se ainda mais conectado e acelerando o processo para que arquivos, bibliotecas e demais lugares de pesquisa, fossem facilmente acessados de forma remota, pela Web. De acordo com Almeida³⁸, entre os principais responsáveis por este novo modo de se realizar consultas estariam os espaços de compartilhamento, geralmente gratuitos, que possibilitam que pessoas disponibilizem seus acervos de forma restrita ou pública. Felizmente, grande parte dos livros e dos documentos não estão mais limitados ao repouso das estantes no interior das construções de concreto e atualmente se encontram inseridos no ciberespaço, definido por Lévy como “espaço de comunicação aberto pela interconexão mundial dos computadores e das memórias dos computadores”³⁹. Contudo, deve-se ressaltar que tal “interconexão mundial” não é uma realidade que inclua todas e todos. Segundo a Agência de Notícias do IBGE⁴⁰, no Brasil três em cada quatro residências possuem conexão à internet, o que é geralmente possibilitado pelo uso dos *smartphones*. No entanto, grande parte dos usuários se utiliza desta tecnologia para acessar aplicativos de mensagens ou redes sociais, e não documentos, livros ou acervos que se encontram disponíveis em plataformas digitais. Ademais, precisamos destacar que, apesar da internet ocupar um lugar extremamente importante nas pesquisas atuais, principalmente às desenvolvidas ao longo do ano de 2020, a pandemia tornou ainda mais difícil o acesso a obras de baixa triagem, consideradas como “raras”, como é o caso de muitos livros produzidos por veteranos da FEB. Entretanto, buscamos sanar estas dificuldades nos utilizando do nem sempre bem-quisto *apud in*, sempre que foi necessário.

Outra questão importante é justificarmos a linguagem escolhida para esta pesquisa. Após realizarmos uma intensa consulta historiográfica e a análise das fontes, foi possível compreender que grande parte dos expedicionários eram oriundos das regiões rurais e padeciam de recursos assistenciais, não tendo segurança

³⁸ ALMEIDA, Fábio Chang de. O historiador e as fontes digitais: uma visão acerca da internet como fonte primária para pesquisas históricas. *Aedos*, Porto Alegre, vol. 3, n. 8, p. 9-30, jan-jun. 2011.

³⁹ LÉVY, Pierre. *O que é virtual?* São Paulo: editora 34, 1999, p. 92.

⁴⁰ PNAD Contínua TIC 2017: Internet chega a três em cada quatro domicílios do país. **Agência IBGE Notícias**, Rio de Janeiro, 20 dez. 2018. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/23445-pnad-continua-tic-2017-internet-chega-a-tres-em-cada-quatro-domicilios-do-pais?sa=X>. Acesso em: 28 jun. 2020.

alimentar⁴¹, como o que se verá, nem educação. A baixa instrução escolar dos “febianos” foi lembrada pelo Gen. Francisco de Paula Cidade ao publicar suas vivências da FEB: “Escrevo antes de tudo para esses companheiros com os quais me envolvi na maior aventura de nossa vida de país independente, embora muitos deles, na sua humildade, nem ao menos sabiam ler.”⁴² Inspiradas por isto, optamos por construir um texto cuja linguagem fosse a mais didática, descomplicada e acessível possível. Acreditamos que esta seja uma importante ferramenta para aproximar a Universidade de outros segmentos da sociedade, uma vez que o pagamento de impostos financia grande parte das pesquisas de pós-graduação no país e, portanto, estas produções deveriam ser acessíveis⁴³ ao público em geral.

Portanto, com base nas fontes coletadas, esta pesquisa perpassará por dois diferentes momentos da história do Brasil: o primeiro, situa-se no próprio país e abrange o período que vai desde os primeiros anos do Governo de Getúlio Vargas (1934) até a declaração de guerra em 31 de agosto de 1942. O segundo, trata de três fases da trajetória da Força Expedicionária Brasileira na Segunda Guerra Mundial - formação e atuação -, iniciando-se em terras brasileiras, atravessando o oceano Atlântico e terminando em solo italiano. Diante destes dois momentos, estruturamos esta Dissertação em três capítulos, conforme apresentamos abaixo.

O primeiro capítulo contempla estes dois momentos apontados acima. Inicialmente, objetivamos verificar como o final da Primeira Guerra Mundial (1914-1918) contribuiu para o surgimento da ciência nutricional e como o governo brasileiro

⁴¹ Os primeiros ensaios da definição do conceito de “segurança alimentar” tiveram início logo após o final da Primeira Guerra Mundial, passando a ser lapidado após o final da Segunda Guerra Mundial. Em 1948, a segurança alimentar passou a ser atrelada aos Direitos Humanos, sendo relacionada ao combate à fome e à desnutrição e ao direito de o indivíduo ter acesso a alimentos que atendam suas necessidades biológicas e nutricionais. ALBUQUERQUE, Maria de Fátima Machado de. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**, vol. 22, 895-905, n. 6 nov-dez, 2009; BURLANDY, Luciene; BOCCA, Cláudia; MATTOS, Rubens Araújo de. Mediações entre os conceitos, conhecimento e políticas de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional. **Revista de Nutrição**, vol. 25, 09-20, jan-fev, 2012. VENDRAMINI, Ana Lúcia do Amaral et. al. Segurança alimentar: conceito, história e prospectiva. In: MARINS, Bianca Ramos (Org.). **Segurança Alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro. SPSJV, 2014.

⁴²CIDADE, Francisco de Paula. **Nápoles e um pouco mais: ligeiras observações de um expedicionário**. rio de janeiro. Bibliex, 1946, p. 8.

⁴³ Compreendemos “acessível” como um todo. Não basta apenas que as pesquisas estejam disponíveis nas estantes das bibliotecas ou em plataformas digitais, é necessário que a população tenha acesso ao seus conteúdos. Em outras palavras, a escrita deve possibilitar que se compreenda o que foi produzido e como se deu o processo de elaboração da pesquisa.

acolheu esta nova fase científica referente à importância dos alimentos para a manutenção/preservação da vida humana. Analisaremos o cenário alimentar da população brasileira durante os anos de 1934-1943 e as principais pesquisas realizadas em torno deste assunto durante o referido período, como a produzida por Josué de Castro. Compreenderemos, a partir de inquéritos alimentares e reportagens de jornais da época, as principais causas dos problemas nutricionais existentes no país. Analisaremos a “ração tipo essencial” criada pelo governo varguista aos trabalhadores assalariados e, com base no Anuário Estatístico do Brasil, a eficácia ou não do salário mínimo para solucionar o problema da subnutrição no país.

O segundo momento do capítulo 1 é marcado pelo impacto da Segunda Guerra Mundial no Brasil. O conflito já estava em seu terceiro ano quando importantes acontecimentos fizeram com que Getúlio Vargas declarasse guerra em todo o território no final de agosto de 1942. Não satisfeito em atuar como fornecedor de insumos de guerra aos países Aliados, Vargas decide por criar uma Força Expedicionária que atuaria de forma efetiva no conflito fora dos limites do território nacional. No entanto, a criação desta tropa ficou condicionada aos critérios do governo dos EUA, o que evidenciou as dificuldades durante o processo de formação. Diante das exigências da *U.S. Army* o Ministro da Guerra, Gen. Enrico Dutra, passou a objetivar que a FEB fosse constituída por uma seleta parcela da população brasileira, que apresentasse boas condições de saúde, intelectuais e psicológicas. A partir de relatos memorialísticos produzidos por expedicionários, buscaremos compreender quais foram os problemas que inviabilizaram o objetivo inicial do Gen. Dutra e como o cenário alimentar brasileiro, analisado e descrito na primeira parte do capítulo, interferiu diretamente no processo de seleção da Força Expedicionária Brasileira.

O segundo capítulo será dividido em dois momentos. Inicialmente buscaremos, a partir de relatos orais, fontes jornalísticas, crônicas, fotografias e documentos oficiais produzidos pelo Exército brasileiro e estadunidense, analisar, isoladamente, como se apresentava a alimentação dos militares das duas nações durante os principais conflitos em que atuaram desde o século XVII até suas respectivas participações na Segunda Guerra Mundial. A partir desta análise, buscaremos compreender qual a importância que ambas as instituições atribuíam à segurança alimentar e a dos

gêneros alimentícios⁴⁴ que forneciam às suas tropas e se a presença, ou não, da tecnologia alimentícia influenciou neste cenário. No segundo momento do capítulo 2, utilizaremos de relatos orais, fotografias e documentos produzidos pelo Exército dos Estados Unidos para tratarmos das questões culturais que envolvem à temática alimentar, visto que embora a *U.S. Army* tenha trabalhado para desenvolver uma alimentação extremamente equilibrada para suas tropas, existiam questões que perpassavam a fisiologia, a nutrição e a segurança dos alimentos que não puderam ser sanadas. Diante disto, objetivaremos compreender como a comida tornou-se a responsável por diferenciar os militares brasileiros dos estadunidenses e de que maneira os cozinheiros se tornaram importantes agentes de conexão entre os integrantes destes Exércitos e suas respectivas culturas alimentares, ao longo dos meses em que estiveram atuantes no conflito.

No terceiro e último capítulo faremos uma aproximação com o campo da História das Sensibilidades. Pretendemos, a partir do uso de relatos memorialísticos, fotografias e reportagem de rádio, averiguar o que influenciou certas experiências alimentares, vivenciadas pelos militares da FEB durante o conflito, se transformarem em memórias gustativas e como as sensibilidades contribuíram para este processo. Por fim, nos dedicaremos a compreender como a alimentação foi responsável por prover a aproximação entre dois diferentes grupos – brasileiros e italianos – e quais as memórias gustativas que estes indivíduos cultivaram sobre as experiências alimentares que compartilharam durante a guerra.

Desta forma, ao longo desta pesquisa afirmaremos que a alimentação se fez presente durante estes dois momentos cruciais para a existência da FEB, formação e atuação. Mais do que isso, refletiremos sobre como a função da comida não se limita ao suprimento nutricional do corpo fisiológico, mas também diz respeito à sua importância na cultura e na psicologia dos sujeitos e das sociedades. Por fim, teremos

⁴⁴ É importante sinalizarmos que embora, a segurança alimentar e segurança dos alimentos sejam temas associados a saúde pública, não se trata de sinônimos. Como apresentado anteriormente, a segurança alimentar se debruça sobre as questões voltadas à subnutrição, à fome e ao acesso a alimentos que promovam uma dieta nutricionalmente balanceada. Já a segurança dos alimentos relaciona-se com as questões de higiene e a fiscalização de processos que envolvem os gêneros alimentícios como colheita, abate de animais, preparo de refeições, elaboração de processados, condicionamento perecíveis e não perecíveis, data de fabricação, validade. TANCREDI, Rinaldi C. P.; MARINS, Bianca Ramos. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto de saúde pública. In: MARINS, op. cit.

contribuído para incentivar que historiadoras/historiadores reconheçam e se utilizem da alimentação como um objeto de estudo.

2. QUANDO OS MALNUTRIDOS QUEREM GUERRA, SÃO OS SUBNUTRIDOS QUE VÃO PARA O FRONT



Neste capítulo inaugural buscaremos compreender como se apresentava o cenário alimentar da população brasileira durante do governo de Getúlio Vargas, que antecedeu a declaração do estado de guerra em agosto de 1942 e como esta condição influenciou na formação da Força Expedicionária Brasileira entre os anos de 1943-1944. Durante e a partir deste período, foram produzidos diversos tipos de documentos – reportagens de jornal, anuários estatísticos, decretos-lei, cartas constitucionais, inquéritos alimentares e relatos memorialísticos –, os quais serviram como fontes para a elaboração do presente capítulo.

Ao final da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), diversos países, motivados pelos problemas alimentares enfrentados ao longo deste conflito bélico, passaram a investir em pesquisas que objetivassem a melhora do cenário em suas respectivas populações. Iniciava-se assim, os primeiros ensaios da ciência nutricional.

Embora grande parte dos países envolvidos na 1ªGM estivessem entusiasmados com este novo campo da alimentação, no Brasil os interessados nesta nova ciência não tiveram o mesmo incentivo. Mas isto não impediu que profissionais brasileiros buscassem por conhecimento fora do país e, ao retornarem, financiassem seus próprios trabalhos⁴⁵. Dentre os que se destacaram no campo da pesquisa nutricional no país, está Josué de Castro. Seus estudos foram extremamente importantes para descortinar o grave cenário alimentar em que se encontravam os brasileiros.

Não sendo mais possível ignorar os problemas alimentares enfrentados pela população brasileira, o Estado precisou agir. Preservando seus objetivos, o governo de Getúlio Vargas desenvolveu políticas sociais que visavam a solução dos dilemas da subnutrição no país.

Em agosto de 1942, a Segunda Guerra Mundial já completava seu terceiro ano quando o Brasil declarou guerra aos países do Eixo. Não bastando tornar-se o único país da América do Sul a participar deste evento bélico, o Presidente Getúlio Vargas

⁴⁵ CASTRO, Josué. **A alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre. Globo, 1937.

decidiu por criar e formar um corpo expedicionário que combateria ao lado dos EUA fora do território nacional⁴⁶.

Após intensos acordos entre os governos brasileiro e norte-americano, a Força Expedicionária Brasileira foi criada em agosto de 1943. O próximo passo era formar esta tropa conforme o modelo preestabelecido pela *U.S. Army*⁴⁷, o que evidenciou as dificuldades deste processo. No entanto, como veremos a seguir, nenhuma das etapas da formação da FEB colocaram tão a prova a efetividade das políticas sociais desenvolvidas durante a primeira “Era Vargas” como a seleção de saúde.

2.1 Está malnutrido ou subnutrido, caso contrário não é brasileiro

A insegurança alimentar da população brasileira, de uma forma geral, é um problema que se arrasta desde o período colonial. Ao desembarcarem no continente americano, os portugueses carregavam um hábito alimentar característico do “antigo mundo”, uma dieta baseada no consumo de cereais (milho, trigo, aveia, arroz) e em carnes defumadas ou salgadas.

Durante o período colonial, o consumo alimentar da população se encontrava dividido entre os ricos, que importavam de Portugal tudo que necessitavam, e os pobres, que, pelo baixíssimo poder de compra, precisavam conviver com a fome⁴⁸. As precárias condições logísticas da época inviabilizaram a manutenção destas aquisições e, com isto, “famintos e sem perspectiva de mantimentos suficientes para abastecê-los, os portugueses se entregaram, sem demora, à culinária local”⁴⁹. No entanto, adaptar-se à alimentação local não eximiu os colonizadores de conviverem com a fome, visto que ao longo de três séculos (XVI-XIX) desastrosas intempéries

⁴⁶ SOARES, Izaac Erder Silva. **Um narrador de si e da guerra: testemunhos de um praça da Força Expedicionária Brasileira**. 2014. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Ouro Preto, Mariana, 2014.

⁴⁷ BRANCO, Manoel Thomaz C. **O Brasil na II Grande Guerra**. Rio de Janeiro. Bibliex, 1960.

⁴⁸ SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil (1590-1627)**. São Paulo: Melhoramentos, 1954.

⁴⁹ SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac, 2005. p. 25.

climáticas (secas e alagamentos) dizimaram o cultivo de viveres, deixando pobres e ricos privados de alimentos⁵⁰.

O modelo econômico praticado durante a colônia contribuía para agravar o cenário da fome, pois o excesso de cultivos destinados à exportação achatava a produção de subsistência, que se tornava insuficiente para abastecer toda a população em períodos de extrema necessidade. Como resultado disto, o metabolismo humano fragilizado pela fome ficava vulnerável propiciando o surgimento de doenças como a “febre epidêmica de mau caráter”⁵¹, registrada na região nordeste no final do século XVIII.

Durante o período imperial (1822-1889) os olhares se voltaram para a criação de políticas voltadas à economia. Sequer a grande seca de 1877, que vitimou inúmeros brasileiros na região nordeste, foi capaz de alterar os interesses do governo.

Os governantes procuravam localizar as crises alimentícias num universo qualquer fora da economia. A seca, as inundações, a indolência e a preguiça dos brasileiros foram pretextos constantemente utilizados para justificar a vigência de tal situação⁵².

O precário cenário alimentar herdado pelo período Imperial em 1822 e repassado à República em 1889, não podia mais ser ignorado. O Estado precisaria agir e encontrar soluções para este problema. Em 1909, o governo de Nilo Peçanha criou o Departamento Nacional de Obras Contra a Seca (DNOCS), a partir do qual pretendia amenizar os problemas causados pela grande seca que atingia à região Nordeste neste período. Dentre as ações realizadas estavam: a perfuração de poços, açudagem, irrigação para a produção agrícola e a doação de alimentos durante os períodos de maior calamidade⁵³.

Em 1914, com a eclosão da Primeira Guerra Mundial, a sociedade global registrou uma grande escassez de alimentos, o que resultou no aumento dos custos

⁵⁰ MAGALHÃES, Sônia Maria de. **Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX**. 2004. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Franca, 2004

⁵¹ Ibid., p.26.

⁵² Ibid., p. 28.

⁵³ Em 1918, através do Decreto-lei nº 13.069, criou-se a primeira política pública brasileira destinada ao controle de gêneros alimentícios comercializados ao longo do território nacional, o Comissariado de Alimentação Pública. Ver mais em: VELLOSO, Tatiana Ribeiro. **A gestão dos recursos hídricos em um contexto regional: a trajetória do Departamento Nacional de Obras Contra as Secas (DNOCS)**. 2000. Tese (Doutorado em Extensão Rural) - Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2000.

de vida. Esta situação agravou significativamente a segurança alimentar das populações mais pobres que não tinham condições financeiras de custear seus gastos básicos, principalmente os relacionados à alimentação. Veremos mais à frente neste capítulo que as despesas com gêneros alimentícios sempre ocuparam grande parte do orçamento das famílias no Brasil.

Ao final da Primeira Guerra Mundial, diversos países ao redor do globo (França, Rússia, Japão, USA, Itália, Argentina) iniciaram um processo de reorganização. Passaram a reconhecer a importância de pesquisas no campo da nutrição, não somente as que se destinavam às questões bélicas, como também ao próprio abastecimento da população civil em geral, muito castigada pela fome e pela ausência de uma alimentação adequada durante os anos que perduraram este conflito. Portanto, o período que compreende o entreguerras (1918-1939) foi responsável por inaugurar uma nova ciência voltada aos estudos em torno da alimentação humana, que inicialmente era praticada, em sua grande maioria, por médicos. De acordo com Silva⁵⁴ durante as décadas de 1920 e 1930 estas pesquisas começaram a apresentar importantes resultados, dentre as quais pode-se destacar as que afirmavam a relação direta da segurança alimentar do indivíduo com o seu nível de resistência a doenças infectocontagiosas, como a tuberculose.

Para Vasconcelos⁵⁵ esta nova ciência já apresentava, naquele momento, duas vertentes: a primeira, denominada de biológica, sofria influência direta das Escolas de Nutrição e Dietética estadunidenses e europeias e utilizava-se de uma base teórica pautada na fisiologia humana (estudo do funcionamento do corpo humano), ou seja, suas pesquisas eram voltadas à análise da importância dos nutrientes no funcionamento do corpo humano. Já a vertente social, era influenciada pelas ideias do pesquisador argentino Pedro Escudero e objetivava compreender a interferência da produção, distribuição e consumo de alimentos nas populações. Foram justamente as ideias disseminadas por Escudero, criador do Instituto Nacional de Nutrição da Argentina (INNA) e docente da disciplina de Nutrição Clínica na Universidade de

⁵⁴SILVA, Nauber G. da. **O “mínimo” em disputa: salário mínimo, política, alimentação e gênero na cidade de Porto Alegre (c. 1940 – c. 1968)**. 2014. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

⁵⁵ VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **Como nasceram os meus anjos brancos: a constituição do campo da nutrição em saúde pública no Brasil**. Porto Alegre. Stampa, 2010.

Buenos Aires, as responsáveis por incentivar as pesquisas em torno da importância da alimentação no território brasileiro ao longo da década de 1930. De acordo com Fogagnoli⁵⁶, devido às bolsas de estudos que eram concedidas anualmente pelo INNA, alguns médicos brasileiros como José J. Barbosa, Firmina Sant'Anna e Josué de Castro tiveram a oportunidade de aprenderem sobre esta nova ciência e assim dar início às suas pesquisas diante do recorte brasileiro.

De acordo com a historiadora Sônia Magalhães⁵⁷, as temáticas em torno da alimentação/nutrição da população brasileira já ocupavam o espaço acadêmico desde meados do século XIX. Pesquisas como as de Hernani Pereira (1887) e Raimundo Nina Rodrigues (1888), foram fundamentais para a implementação da disciplina de Higiene Alimentar nos cursos de Medicina, antes mesmo da criação da ciência nutricional no pós Primeira Guerra em 1918. Durante a coleta de fontes que Magalhães realizou para sua tese de doutorado, pôde identificar na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro oitenta e nove teses produzidas com a temática “inadequação alimentar e moléstias” entre os anos de 1850-1900. Possivelmente, estas pesquisas ficaram reclusas à comunidade médico-acadêmica, pois Castro⁵⁸ afirmava que, embora o cenário mundial se apresentasse cada vez mais instigado e motivado pela recém-inaugurada ciência nutricional, pós 1918, no Brasil o que se via era completamente o oposto.

Mesmo o país tendo participado da Primeira Guerra Mundial e sofrido com as inúmeras dificuldades causadas em consequência deste conflito, o governo varguista não esboçava nenhum interesse nos assuntos referentes ao incentivo de pesquisas em torno desta temática. Assim, a inserção da ciência nutricional no país ficou a cargo de “corajosos pesquisadores⁵⁹” que, influenciados pelo cenário internacional e por

⁵⁶ FOGAGNOLI, Marcela. **Alimentar é também educar**: a merenda escolar no Brasil (1940-1960). 2017. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) - Casa de Oswaldo Cruz, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2017.

⁵⁷ MAGALHÃES, op. cit.

⁵⁸ CASTRO, A Alimentação Brasileira..., op. cit.

⁵⁹ “Corajosos pesquisadores” foi um termo criado pela autora desta pesquisa para se referir a um seleto grupo de estudiosos brasileiros, que mesmo sem o incentivo governamental, investiram na temática da nutrição nacional nos primeiros anos da década de 1930.

reconhecerem a importância deste assunto para o avanço da ciência médica brasileira, acabavam por financiar suas próprias pesquisas⁶⁰.

Josué de Castro foi um destes “corajosos pesquisadores” que, mesmo sem o apoio do governo nacional, insistiu e investiu em estudos sobre a situação da alimentação do povo brasileiro. Nascido na cidade de Recife, no estado de Pernambuco, de família de classe média, Josué Apolônio de Castro realizou sua formação básica em reconhecidas escolas da cidade, como o Instituto Carneiro Leão e o Ginásio Pernambucano. Aos 15 anos de idade, ingressou no curso de Medicina, inicialmente na Faculdade de Medicina da Bahia de onde, pouco tempo depois, transferiu-se para a Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, diplomando-se médico em 1929. Logo após concluir o curso, retornou a sua cidade de origem dando início às suas atividades profissionais. No ano de 1934, utilizando-se do cargo de médico que exercia em uma fábrica na cidade de Recife, realizou o primeiro inquérito alimentar brasileiro. Nele, concluiu que o fato de os trabalhadores não produzirem a quantidade esperada ao longo de suas horas de trabalho, não estaria ligado à preguiça ou a qualquer outra definição pejorativa, mas sim, à qualidade e à quantidade de combustível (alimento) com os quais abasteciam seus corpos. Para Castro, a dieta dos operários influenciava diretamente no rendimento das atividades que exerciam durante as jornadas de trabalho. O próprio autor admitiu que, ao final, este inquérito apresentava diversas lacunas; porém, devido à escassez total de trabalhos com objetivos semelhantes, este conseguiu satisfazer suas necessidades por dois motivos:

1º - Porque sendo o primeiro trabalho feito entre nós, neste gênero de pesquisas, estimulou naturalmente a feitura de trabalhos semelhantes; 2º - Porque êle veio mostrar a falta de sentido real desta frase simbólica patriota de que “no Brasil não se morre de fome.”⁶¹

60 Dentre estes “corajosos pesquisadores” que realizaram e publicaram suas pesquisas durante a década de 1930 no Brasil podemos encontrar: BOTELHO, Thalino. **Pequenos fundamentos da boa alimentação**. Rio de Janeiro: Sanitária, 1938; CARMO, José Messias. **Política alimentar brasileira**. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Nutrição, 1937; CASTRO, Josué de. **O problema alimentar do brasileiro**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1934; _____. Josué de. **A alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre: Livraria Globo, 1937; COSTA, Dante N. **Bases da alimentação racional**. São Paulo: Nacional, 1938; MENDONÇA, Sálvio de Souza. **Noções práticas de alimentação**. Rio de Janeiro: Oscar & Mano, 1938; COUTINHO, Ruy. **Valor social da alimentação**. Rio de Janeiro: Biblioteca Divulgação Científica, 1937; MOSCOSO, Alexandre. **Alimentação do trabalhador**. Rio de Janeiro: Tipografia Italiana, 1939.

⁶¹ CASTRO, A Alimentação Brasileira..., op. cit., p. 134.

A metodologia de pesquisa desenvolvida por Josué de Castro, tratou de abrir as portas para que outros pesquisadores, mesmo sem o incentivo governamental, investissem em seus estudos e assim tornassem pública a real situação em que se encontrava a alimentação nacional. Sobre o segundo ponto, o autor buscava afirmar que, embora poucos brasileiros morressem em decorrência da ausência total de ingestão alimentar, no Brasil a principal responsável por ceifar perversamente inúmeras vidas era a fome endêmica:

[...] como o fenômeno muito mais frequente e mais grave, em suas consequências numéricas, da fome parcial, chamada fome oculta, na qual, pela falta permanente de determinados elementos nutritivos, em seus regimes habituais, grupos inteiros de populações se deixam morrer lentamente de fome, apesar de comerem todos os dias⁶².

Portanto, segundo Castro, a fome não matava, única e exclusivamente, pela privação total do ato de comer, mas também pela depreciação do metabolismo humano após longos períodos de dietas inadequadas (quantitativamente e qualitativamente).

No inquérito realizado em 1934 na capital de Pernambuco, foram recenseadas 500 famílias da classe operária, que juntas, somavam um total de 2.585 pessoas. Devido à significativas especificidades existentes entre elas - número de pessoas, renda e despesas diárias - Castro as classificou em três diferentes zonas A, B, e C, conforme ilustrou o autor⁶³:

⁶² CASTRO, Geografia da fome..., op. cit., p. 18.

⁶³ Realizamos o exercício metodológico de análise desta fonte, produzida por Josué de Castro, em três etapas: primeiramente, buscamos identificar quantas pessoas haviam sido recenseadas e em quantas famílias se dividiam. No segundo momento, enquanto nos dedicávamos à leitura minuciosa da fonte, identificamos a existência de dois erros no preenchimento da tabela: na coluna "Número de Famílias recs", os valores referentes à Zona C e às Médias estão incorretos, contudo, não é possível afirmarmos se o erro foi cometido pelo próprio autor ou se ocorreu durante a confecção da obra. Para readequarmos estes dados aos fornecidos previamente pelo autor, somamos os valores das zonas A e B e diminuimos o valor informado na Zona C ($200+150=350-500=-150 \times -1=150$). Assim, foi possível identificarmos a real quantidade de famílias recenseadas na Zona C, 150. Após corrigirmos este dado, refizemos a média matemática e identificamos que o número médio de famílias por zona seria de 166 e não de 500 como informado na tabela. Retornando para a análise da fonte, buscamos nos deter aos dados que mais se aproximaram ao objeto desta pesquisa – a alimentação –, o que justifica termos desconsiderado as colunas balanço diário e os percentuais de despesas com habitação, água e luz, e várias. Por fim, realizamos um análise individual de cada uma das três Zonas.

Imagem 1- Condições de vida da população operária do Recife

Condições de vida da população operária do Recife

ZONAS	Número de famílias recs.	Número de pessoas recs.	Número de pessoas por fam.	Salários por dia	Despesas por dia	Balanço diário	PERCENT. DE DESPESAS			
							Alimen-tação	Habita-ção	Água e luz	Várias
A	200	1.040	5,02	3\$700	3\$830	\$130	72 %	12 %	9 %	7 %
B	150	690	4,06	4\$100	4\$200	\$100	69 %	11 %	9 %	11 %
C	500	855	5,07	3\$300	3\$570	\$270	74 %	6 %	10 %	10 %
Médias	500	2.585	5,17	3\$700	3\$866	\$166	71,6%	9,6%	9,3%	9,8%

Fonte: Castro, A Alimentação Brasileira..., op. cit., p. 136.

Na zona (A) foram recenseadas 200 famílias que eram formadas por 5 integrantes em média⁶⁴. Estas, apresentavam uma renda diária de 3.700 mil réis para custear suas necessidades básicas⁶⁵. Deste valor, 72%, ou seja 2\$664, eram destinados somente às despesas com alimentação. A zona (B) destacava-se por ser a menos populosa, 690 pessoas distribuídas em 150 famílias, as quais apresentavam renda diária de 4.200 mil réis. No entanto, 69% deste orçamento diário era destinado aos gastos com a alimentação de 4 pessoas. Por fim, a zona (C) era constituída de 855 pessoas que se distribuíam em 150 famílias; estas, apresentavam a menor renda diária dentre os analisados, 3.300 mil réis, que deveriam custear as despesas básicas de 5 pessoas. Somente com alimentação eram gastos 2\$294, ou seja, 74% do orçamento total.

Estes dados foram muito importantes para Castro ao adentrar em outra fase de sua pesquisa: identificar os gêneros alimentares que formavam a dieta destas famílias. A partir disto, pôde compreender a influência direta do poder de compra na formação do hábito alimentar dos recenseados, como apresenta na tabela abaixo:

⁶⁴ O número de integrantes de cada família foi obtido a partir da média matemática (número de pessoas) dividido pelo (número de famílias). Por se tratar de pessoas e para melhor compreensão dos dados, os resultados foram arredondados.

⁶⁵ Compreendemos como necessidades básicas os gastos que foram utilizados para a fixação do salário mínimo brasileiro em 1938 (alimentação, habitação, vestuário, higiene e transporte).

Tabela 1- Base alimentar das famílias operárias na cidade de Recife em 1934

ALIMENTAÇÃO	Número de famílias consumidoras	
	Total	%
Feijão	498	100
Farinha	500	100
Charque	497	100
Café	500	100
Açúcar	500	100
Pão	422	84
Carne Verde	163	32
Milho	124	25
Arroz	103	20
Leite	97	19
Derivados de Leite	76	15
Verdura	91	18
Frutas	78	15
Banha	60	12
Bacalhau	20	4
Outros alimentos	84	16

Fonte: CASTRO, A alimentação brasileira ..., op. cit., p. 137.

É possível identificarmos que os cinco gêneros mais consumidos pelas famílias eram o feijão, a farinha, o charque, o café e o açúcar. De acordo com os preços apresentados por Castro⁶⁶, juntos estes alimentos somavam um custo médio total de 2.560 mil réis. Considerando os dados indicados anteriormente, a renda média diária destas famílias era de 2\$886, portanto, insuficiente para custear todas as suas necessidades básicas⁶⁷. Esta situação as obrigava a conviver com uma alimentação quantitativamente e qualitativamente insuficiente. Era necessário adequar o estômago ao orçamento disponível.

⁶⁶ CASTRO, A alimentação brasileira..., op. cit., p. 138.

⁶⁷ De acordo com a historiadora Marcela Fogagnoli, os resultados da pesquisa de Josué de Castro mostravam uma total disparidade entre a realidade brasileira, estadunidense e argentina, visto que no Brasil 71% do salário era destinado aos gastos com alimentação; já nos EUA e na Argentina esta porcentagem baixava para 52,7% (FOGAGNOLI, Alimentar é também educar..., op. cit.).

O cenário identificado por Josué de Castro vai ao encontro do que Klass Woortmann⁶⁸ e [Massimo] Montanari⁶⁹ compreendem como fixação do hábito alimentar. Para os autores, este processo está diretamente ligado às condições de acesso ao alimento, sejam elas de origem econômica, religiosa ou da natureza e resultam de um amplo processo de análise das vantagens/desvantagens de se incluir ou não um determinado alimento. Para Montanari⁷⁰, isto justificaria o fato de as famílias mais pobres consumirem uma porcentagem maior de carboidratos refinados, como a farinha de mandioca, milho, arroz, aveia, segundo o autor, alimentos deste tipo teriam sido absorvidos pelo hábito alimentar por apresentarem maior facilidade no armazenamento, no preparo e pela sua capacidade de saciar a fome⁷¹.

Para Castro⁷², estas dificuldades de acesso seriam as principais responsáveis pela, já apresentada, “fome endêmica” que se caracteriza pela carência nutricional dos alimentos consumidos (a longo prazo), acarretando sérios danos ao corpo humano como a diminuição na capacidade de trabalho, situação que o motivou a realizar esta análise.

Seguindo a metodologia desenvolvida pelo médico recifense, outros inquéritos foram realizados em diferentes capitais brasileiras. No caso da cidade do Rio de Janeiro os resultados obtidos trataram de descortinar a realidade da alimentação praticada pela população que residia na Capital Federal, a conclusão deste inquérito recebeu um espaço de destaque na imprensa nacional. Com um título totalmente em caixa alta, o jornal *A Noite* anunciava os resultados: “O BRASILEIRO COME POUCO E MAL ...”⁷³. Nesta mesma oportunidade, o periódico tratou sobre como as consequências de uma má alimentação estariam diretamente ligadas à miséria e ao baixo poder de compra.

[...] É obvio afirmar que as pessoas mal nutridas são presas mais fáceis de enfermidades. A mortalidade infantil no Brasil é a cruel confirmação desse

⁶⁸ WOORTMANN, Klass, op. cit.

⁶⁹ MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo. Senac, 2008.

⁷⁰ Ibid.

⁷¹ Para afirmar que o hábito alimentar reflete o poder de compra daquele que o pratica, Montanari utiliza-se do exemplo dos camponeses europeus, que consumiam apenas pães escuros produzidos com cereais considerados inferiores como o centeio e a cevada, uma vez que os pães brancos produzidos com farinha de trigo eram destinados a parcela mais afortunada da sociedade (Ibid.). Esta situação acaba por rotular certos alimentos como “comida de rico e comida de pobre”

⁷² CASTRO, Geografia da fome..., op. cit.

⁷³ O BRASILEIRO come pouco e mal ... **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n. 9.214, 29 de outubro de 1936, Brasil, p. 01.

[sic]. A tuberculose, a ceifadora máxima de vidas, é mais uma expressão da miséria ou da alimentação má e insuficiente. [...] No Rio de Janeiro, das fichas que temos manuseados sob sigilo necessário a franqueza das respostas dos quesitos, vamos tendo confirmação do nosso conceito, no que respeita à deficiência alimentar nas proles numerosas, onde chefes de família ganham salários insuficientes para a manutenção delas⁷⁴.

O jornal dava, assim, sequência à discussão em torno do impacto da renda na segurança alimentar dos brasileiros. Neste mesmo período, por iniciativa do professor Almeida Júnior⁷⁵, a cidade de São Paulo também foi submetida ao modelo de inquérito proposto por Josué de Castro. Objetivava-se, a partir da renda dos recenseados, identificar o hábito alimentar de professores e suas famílias, assim como de demais profissionais que apresentassem uma média de renda mensal total de 500\$000, ou 16\$000 diária.

A partir dos dados obtidos nestes três inquéritos (Recife, Distrito Federal e São Paulo), é possível compreendermos que, embora existisse uma disparidade econômica entre as classes analisadas, isto não interferia no estado de má condição alimentar em que se encontravam os recenseados. Em novembro de 1936, o médico e pesquisador em alimentação Alexandre Moscoso concedeu uma entrevista para o jornal *A Noite*, na qual afirmava que a alimentação do brasileiro não era somente uma questão de quantidade, mas sim, de qualidade:

- Nem sempre o brasileiro come pouco e mal: alguns comem muito e até exageradamente, mas sempre mal. Os abastados que tem fartura de alimentação sofre também de fome qualitativa, de subalimentação carencial. [...] São os factos que evidenciam esta verdade como também deixam bem presente a miséria orgânica, consequente, a insuficiente e inadequada alimentação dos menos protegidos.⁷⁶

Compartilhando da mesma opinião de Moscoso, o também pesquisador e médico Ruy Coutinho⁷⁷ acreditava que o fato de a disparidade econômica não ter alterado os resultados dos inquéritos referentes à insegurança alimentar da população se dava em detrimento falta de conhecimento nutricional, uma vez que, durante a

⁷⁴ O BRASILEIRO come pouco e mal ... **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n. 9.214, 29 de outubro de 1936, Brasil, p. 03

⁷⁵ O médico paulista Antônio Ferreira de Almeida Júnior teve participação significativa nas áreas da educação e saúde do estado de São Paulo ao longo das décadas de 1930-1950. Ver mais em: Editor, O. Antônio Ferreira de Almeida Júnior. Professor catedrático de medicina legal. **Revista Da Faculdade De Direito - Universidade De São Paulo**, São Paulo, nº. 3, vol. 36, p.305-322, 1941.

⁷⁶ O BRASILEIRO muitas vezes, come exageradamente e mal ... **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n. 9.247, 24 de novembro de 1936, Brasil, p. 04.

⁷⁷ COUTINHO, Ruy. **Valor social da alimentação**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937.

década de 1930, poucos eram os brasileiros que possuíam a instrução necessária para julgarem a segurança de suas próprias refeições. Assim, o problema da subnutrição não seria causado somente pelo baixo poder aquisitivo das famílias, como também pela ausência de uma educação alimentar adequada, o que segundo o autor, poderia resultar em um quadro de *má nutrição ou subnutrição*.

Má nutrição no sentido de ser um estado no qual o metabolismo do indivíduo está perturbado em consequência de uma dieta defeituosa. Enquanto Subnutrição é o estado em que se encontra o indivíduo que recebe uma dieta pobre em todos os fatores nutricionais. Em outras palavras – má nutrição é em toda a extensão do termo qualitativo e subnutrição quantitativo⁷⁸.

De acordo com Coutinho, a má nutrição poderia ser facilmente contornada a partir do processo de educação alimentar, no qual o indivíduo aprenderia sobre a importância da qualidade nutricional dos alimentos para o bom funcionamento do corpo humano; não estaria, portanto, ligada à quantidade que se coloca no prato, mas sim, à qualidade. Já no caso da subnutrição, o problema ocorre nas duas esferas (qualidade e quantidade), ou seja, antes do sujeito ser submetido a um processo de educação alimentar, ele precisa ter o que comer⁷⁹.

Coutinho⁸⁰ e Castro⁸¹ concordam que o maior índice de subnutridos pertenceria às classes mais desfavorecidas, visto que o baixo poder de compra os impossibilitava de ter acesso à “bons alimentos”⁸². É por este motivo que Josué de Castro acreditava que os resultados obtidos no inquérito, realizado na capital paulistana, serviam para alertar o Estado e demais pesquisadores de que a realidade alimentar em regiões mais afastadas dos perímetros urbanos poderia ser ainda pior.

Se em São-Paulo, onde a alimentação desde os primeiros coloniais foi sempre, por motivos de ordem econômico-social, bem melhor do que as regiões, é hoje o que revela estes inquéritos, imagine-se como se alimentam as classes desfavorecidas das outras regiões que não possuem como São-Paulo, nenhuma tradição de alimentação sadia.⁸³

⁷⁸ Ibid., p. 14-15.

⁷⁹ Não se pretende nesta pesquisa aprofundarmos sobre as questões relacionadas aos processos de educação alimentar dos brasileiros durante o período analisado, para melhor compreensão sobre esta temática indicamos os trabalhos de COUTINHO op. cit.; LIMA, Eronides da Silva. **Mal de fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educação alimentar: Brasil – 1934-1946**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000 e FOGAGNOLI, op. cit.

⁸⁰ COUTINHO, op. cit.

⁸¹ CASTRO, A alimentação brasileira..., op. cit.

⁸² As percepções de Castro (A alimentação brasileira..., op. cit) e Coutinho (op. cit.), são muito similares à tese de Souza (1865 apud Magalhães op. cit, p. 32) na qual, o médico carioca identificou que a precariedade alimentar da população pobre do Rio de Janeiro resultava dos seus baixos salários.

⁸³ CASTRO, A alimentação brasileira..., op. cit., p. 142-143.

A falta de assistência de saúde básica, somada à pobreza da população, se tornava um ambiente propício para que epidemias devastassem regiões mais isoladas, como a que assolou a comunidade de Lago Grande no estado do Pará durante a segunda metade da década de 1930. Tamanha e desastrosa era a realidade enfrentada pela população lago-grandina que tomou as páginas da imprensa do Distrito Federal:

[...] A situação é gravíssima, devido a disseminação da doença em toda a zona do Lago, concorrendo para esse resultado a miséria organizada população, reduzida a falta de recursos, motivada pelo estado crônico da doença devido a falta de assistência sanitária na região [...] A maior frequência da mortalidade é em consequência da desnutrição. A mortalidade é calculada em setenta pessoas de fevereiro de 1935 até esses dias.⁸⁴

Poucos dias após tornar pública a gravíssima realidade em que se encontrava esta comunidade paraense, a imprensa fluminense voltou a tratar do assunto, em 26 de fevereiro de 1936. Nesta ocasião atribuiu a responsabilidade das mortes de Lago Grande, registradas ao longo do último ano, à negligência do Estado e ao precário cenário alimentar desta população:

Está oficialmente anunciado a epidemia de Lago Grande, no Pará, é o recrudescimento de um surto palustrante, predominando a fórmula benigna, e tanto assim, que apenas cinco por cento dos casos fataes terão sido causados pela maligna. A situação ali tornou-se grave devido a miséria orgânica dos moradores desnutridos e sem assistência sanitária de alguma espécie. E como no decurso de um anno, se verificaram seiscentos óbitos numa população de seis mil almas, tem-se eu em doze meses succumbiram 570 pessoas por falta de remédio e de alimentos.⁸⁵

A situação enfrentada pelos desnutridos e desassistidos desta região paraense reafirma a importância dos resultados obtidos no inquérito dos operários recifenses, realizado Josué de Castro em 1934. A frase patriótica “no Brasil não se morre de fome”, não condizia com a realidade vivenciada por grande parte da população. Muitos brasileiros morriam em consequência da ausência de uma boa alimentação, pois como tratado anteriormente, o sistema fisiológico de um desnutrido não consegue se defender dos microrganismos causadores de doenças levando o indivíduo à morte.

⁸⁴ A EPIDEMIA de Lago Grande. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n. 8.972, 24 de fevereiro de 1936, Brasil, p. 02.

⁸⁵ ECOS e novidades. **A Noite**. Rio de Janeiro, ano 16, n. 8.974, 26 de fevereiro de 1936, Brasil, p. 02.

A trágica pandemia que assombrou à população de Lago Grande, tratava ainda de afirmar outra hipótese apresentada por Josué de Castro: quanto mais afastadas as populações estivessem dos centros urbanos, maior seria a precariedade alimentar encontrada⁸⁶.

Por fim, partir dos seus inquéritos, Josué de Castro pôde compreender que o precário cenário da alimentação dos brasileiros não resultava da falta de produção/cultivo de gêneros alimentícios, mas sim, da impossibilidade de muitos em adquirirem o que era produzido. Para ele, tanto o problema quanto a solução apontavam para a desigualdade da distribuição de renda presente no país⁸⁷.

2.2 O salário é mínimo, mas a alimentação nem isso

É indiscutível que as pesquisas realizadas por Josué de Castro foram responsáveis por inaugurar, definitivamente, os debates em torno da importância da alimentação dos brasileiros. A partir dos resultados de seus trabalhos, o médico recifense não apenas descortinou a precária realidade de subnutrição em que se encontrava grande parte da população, como também buscou desenvolver propostas que pudessem auxiliar na melhoria deste cenário. Muitas delas podem ser percebidas nas políticas de assistência alimentar que foram implementadas no Brasil durante o período do governo varguista que antecedeu à declaração de guerra em agosto de 1942.

Como tratado anteriormente, os resultados obtidos a partir do inquérito realizado na cidade de São Paulo foram compreendidos por Josué de Castro como uma evidência/um alerta. Segundo ele, se nem ao menos os paulistanos apresentavam uma boa qualidade alimentar, o que restaria para a população que se encontrava distante dos centros urbanos e totalmente desassistida pelo Estado? Nas zonas rurais o cenário de desigualdade se evidenciava: enquanto de um lado os grandes latifundiários detinham a maior fatia da distribuição de renda do país, do outro

⁸⁶ A comunidade de Lago Grande encontra-se distante 283 km da capital Belém/PA.

⁸⁷ CARNEIRO, Patricio Aureliano S. Luta e persistência por um mundo sem fome em Josué de Castro: uma revisão da geografia da alimentação. **REV Geosul**, Florianópolis, v. 21, n. 41, p. 29-45, jan./jun. 2006.

a população permanecia na pobreza e era obrigada a conviver com as regras impostas pelos grandes proprietários de terra.

De acordo com Carneiro⁸⁸, Castro era crítico ao regime de produção latifundiária, pois acreditava que este seria o principal responsável pela desigualdade de renda no país, visto que a manutenção de suas riquezas eram realizadas à custo da exploração de mão de obra dos trabalhadores, os quais, recebiam uma remuneração tão baixa que sequer podiam arcar com uma boa alimentação a fim de preservar seu único bem, a vida. Ao tornar públicas suas pesquisas ao longo da década de 1930, Castro objetivava chamar a atenção do Estado para a criação de uma política de renda mínima que fosse destinada aos trabalhadores rurais, tão importantes para o reaquecimento econômico objetivado pelo governo varguista⁸⁹.

Os acontecimentos de outubro de 1930⁹⁰ resultaram em uma significativa perda do poder político dos grandes proprietários de terra, o que resultou em dificuldades na implementação de melhorias das condições de trabalho e, conseqüentemente, de vida nas regiões rurais⁹¹. O governo Vargas reconhecia os diversos problemas que uma possível migração do campo para a cidade poderia acarretar ao Estado⁹². Por este motivo, teria tentado insistentemente um acordo com os grandes latifundiários, a fim de que aceitassem melhorar as condições de vida de seus trabalhadores e assim impedir um deslocamento em massa, mas infelizmente as negociações não surtiram o efeito desejado.

Embora grande parte da população rural soubesse dos problemas que existiam nas cidades (alimentação, habitação e emprego formal), “para os migrantes qualquer

⁸⁸ Ibid.

⁸⁹ Até a crise econômica mundial de 1929, a economia brasileira era totalmente dependente da exportação de café. Com a quebra da bolsa de Nova York e as mudanças políticas no Brasil em 1930, o país precisou se reinventar. Como estratégia para recuperar a economia nacional, o governo varguista passou a incentivar a produção de outros cultivos antes não utilizados como moeda econômica, como o feijão, a mandioca e o trigo. Ver mais em: FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. São Paulo. Nacional, 1989.

⁹⁰ Conhecida popularmente como A “Revolução de 1930”, trata-se de um movimento armado ocorrido em outubro deste mesmo ano, que foi liderado pelo gaúcho Getúlio Dornelles Vargas com respaldo militar do Tenente-coronel do Exército Pedro Aurélio de Góis Monteiro. Com este movimento, objetivavam: impedir a posse de Júlio Prestes na presidência, reivindicar a hegemonia do poder nacional que se encontrava monopolizado nas mãos das oligarquias do café “os “coronéis” e tornar o Brasil um país industrializado e urbano. Ver mais sobre em: FAUSTO, Boris. **A revolução de 30: historiografia e história**. São Paulo. Brasiliense, 1986.

⁹¹ WELCH, Clifford Andrew. Vargas e a reorganização da vida rural do Brasil (1930-1945). **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 36, n. 71, 2016, p. 10.

⁹² Ibid.

sofrimento parecia menos do que tinham acumulado ao longo de suas vidas”⁹³ e, diante disto, colocaram o pé na estrada a caminho de importantes centros urbanos da época, como São Paulo e Rio de Janeiro. Levavam na mala o desejo de ter a sua ocupação registrada na Carteira Nacional de Trabalho, pois só assim poderiam desfrutar das políticas sociais que estavam sendo criadas pelo governo Vargas. O roncar do estômago, companheiro de longa data de grande parte dos brasileiros, fazia companhia aos migrantes que rumavam para as cidades na esperança de que este roncar não mais existiria nesta “nova vida” que os aguardava ao final desta longa viagem. No entanto, de acordo com Villa⁹⁴ os frágeis corpos, maltratados pela fome, frequentemente não suportavam as longas jornadas e o desejo de uma vida sem fome e sem miséria ficava no meio do caminho, junto ao migrante falecido. Dentre todas as maneiras imagináveis de se morrer, possivelmente, aquela que resulta da falta total de alimento esteja entre as mais desumanas.

Os sobreviventes que venceram as inúmeras dificuldades e conseguiam chegar às cidades, trataram de materializar as conclusões de Josué de Castro, visto que carregavam consigo diversos problemas acarretados pela total desassistência estatal, dentre os mais frequentes, estavam as precárias condições de alimentação, saúde e higiene.

O Estado viu seus problemas se multiplicarem a cada novo faminto e miserável que chegava aos centros urbanos. Frente a esta situação precisou intervir, criando alternativas que buscassem solucionar este antigo problema que resultava de séculos de desassistência. A primeira medida governamental foi o Decreto-Lei nº 1.238 de 2 de maio de 1939⁹⁵. Nele, exigia-se que estabelecimentos com mais de quinhentos empregados disponibilizassem instalações adequadas para que os trabalhadores pudessem realizar suas refeições e, em caso de inviabilidade deste espaço, o empregador deveria providenciar um local próximo ao seu estabelecimento para este

⁹³ VILLA, Marco Antonio. **Quando eu vim-me embora: história da migração nordestina para São Paulo**. Rio de Janeiro: ed. Leya, 2017, p. 43

⁹⁴ Ibid.

⁹⁵ BRASIL. **Decreto-lei nº 1.238, de 2 de maio de 1939**. Sobre a instalação de refeitórios e a criação de cursos de aperfeiçoamento profissional para trabalhadores. Rio de Janeiro, DF. Presidência da República, 1939.

fim. Porém, de acordo com Araújo⁹⁶, grande parte das empresas não acataram à esta determinação e os trabalhadores permaneceram sem instalações adequadas para realizarem suas refeições⁹⁷. No entanto, como já haviam alertado Castro⁹⁸ e Coutinho⁹⁹, o problema nutricional do brasileiro era decorrente do seu baixo poder de compra. Por este motivo, a criação do salário mínimo passou a ser considerada como uma das principais políticas de combate à subnutrição no país.

De acordo com Brinkmann¹⁰⁰, “para os nutricionistas a introdução do salário mínimo significa grande avanço porque prometia aumento considerável ao poder de compra, especialmente nas regiões Norte e Nordeste [...]”¹⁰¹. No entanto, como veremos ao longo deste capítulo, a implementação do salário mínimo não apresentou, neste período, uma efetiva mudança do cenário alimentar brasileiro.

Conforme tratamos anteriormente, as inúmeras consequências da Primeira Guerra Mundial, foram responsáveis por inaugurar um novo pensamento global sobre as questões em torno da subsistência humana, dentre estas, a importância da alimentação e conseqüentemente de salários dignos. O Tratado de Versalhes, realizado em 1919 com o objetivo de encerrar politicamente este evento bélico, também ficou marcado por avanços de cunho social, visto que, nesta oportunidade, fora criada a Organização Internacional do Trabalho (OIT), a qual caberia realizar

⁹⁶ ARAÚJO, Maria da Purificação; COSTA-SOUZA, Nazaré; TRAD, Leny Alves Bonfim. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. **História, Ciências, Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, vol. 17, n. 4, p. 975-992, out-dez, 2010.

⁹⁷ Em 5 de agosto de 1940, foi criado o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), uma política social que se destinava a combater ativamente e exclusivamente o problema alimentar do trabalhador brasileiro. O primeiro SAPS foi instalado na Praça da Bandeira, na zona norte do Rio de Janeiro e foi inaugurado em 9 de novembro de 1940, aproximadamente quatro meses após a idealização deste serviço. No entanto, objetivamos neste trabalho realizar uma análise em torno desta política. Para melhor compreensão sobre os processos de criação, implementação e o seu impacto na vida dos trabalhadores, indicamos os seguintes trabalhos: EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. **Arroz e feijão, discos e livros**: história do serviço de alimentação da Previdência Social, SAPS (1940-1967). Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005; FOGAGNOLI, Marcela Martins. **“Almoçar bem é no SAPS!”**: Os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da previdência Social (1940-1950). 2011. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2011; e MUNIZ, Enrico Silva Alves. **Comida, trabalho e assistência social**: a alimentação na agenda política brasileira (1939-1947). 2014. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) – Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde, Casa Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2014.

⁹⁸ CASTRO, “A Alimentação Brasileira...”, op. cit.

⁹⁹ COUTINHO, op. cit.

¹⁰⁰ BRINKMANN, Sören. Leite e modernidade: ideologia e políticas de alimentação na Era Vargas. **História, Ciências e Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, vol. 21, n. 1, p. 269-280, 2014.

¹⁰¹ Ibid.

pesquisas em torno da universalização da justiça social¹⁰². Para Silva¹⁰³, os acontecimentos nos primeiros anos da Revolução Russa (1917-1923) teriam sido responsáveis por motivar esta pauta trabalhista no evento.

O fato de o Brasil ter participado da 1GM¹⁰⁴ influenciou diretamente para a criação do salário mínimo nacional, visto que, como membro da OIT o governo brasileiro esteve presente na 26ª convenção da Organização Internacional do Trabalho, realizada no dia 16 de junho de 1928. Dentre outros assuntos abordados¹⁰⁵, nesta ocasião foram fixadas as normas que deveriam orientar a implementação deste direito, nos países que ainda não o haviam feito.¹⁰⁶

Embora, antes mesmo da 26ª Convenção da OIT a classe operária brasileira já promovesse em seus congressos (1906, 1913 e 1919) discussões e reivindicações em torno da criação de uma política de renda mínima¹⁰⁷, foi somente em 1934, com a promulgação da primeira Constituição do governo varguista, que o salário mínimo e outros direitos trabalhistas tornaram-se públicos:

1º - A legislação do trabalho observará os seguintes preceitos, além de outros que colimem melhorar as condições do trabalhador:

- a) proibição de diferença de salário para um mesmo trabalho, por motivo de idade, sexo, nacionalidade ou estado civil;
- b) salário mínimo, capaz de satisfazer, conforme as condições de cada região, às necessidades normais do trabalhador;
- c) trabalho diário não excedente de oito horas, reduzíveis, mas só prorrogáveis nos casos previstos em lei;
- d) proibição de trabalho a menores de 14 anos; de trabalho noturno a menores de 16 e em indústrias insalubres, a menores de 18 anos e a mulheres;
- e) repouso hebdomadário, de preferência aos domingos;
- f) férias anuais remuneradas;
- g) indenização ao trabalhador dispensado sem justa causa;

¹⁰² MUNIZ, Mirella K. de. C. B. **O direito fundamental ao salário mínimo digno**: uma análise à luz do Princípio da Dignidade da Pessoa Humana.2009. Dissertação (Mestrado em Direito) – Programa de Pós-Graduação em Direito, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte.

¹⁰³ SILVA, “O “mínimo” em disputa (op. cit.).

¹⁰⁴ A participação do Brasil na Primeira Guerra Mundial, o possibilitou tornar-se membro da Liga das Nações, situação esta que possivelmente tenha contribuído para que o governo brasileiro reconhecesse a importância da ciência nutricional. Um exemplo disto ocorreu em 1936, quando o país sediou o Congresso Nacional sobre Alimentação Humana (LIMA, op. cit.).

¹⁰⁵ OIT. Convenção nº 26: Métodos de fixação de salários mínimos. Genebra, 1928.

¹⁰⁶ De acordo com SABOIA, João. Salário mínimo no Brasil: a experiência brasileira. São Paulo. L&PM, 1985 e MUNIZ (op. cit.), os primeiros registros de criação de uma política de renda mínima teriam ocorrido no final do século XIX, na Austrália e Nova Zelândia. Embora o salário mínimo australiano compreendesse as necessidades básicas da família de um trabalhador (com até cinco indivíduos), teria sido utilizado como base para a criação dos demais SM (modelos individuais) que foram implementados ao redor do mundo durante o século XX, como, Inglaterra (1909), EUA (1912) França (1915), Canadá (1917), Argentina (1918), Alemanha (1923), Espanha (1926).

¹⁰⁷ SABOIA, op. cit.

- h) assistência médica e sanitária ao trabalhador e à gestante, assegurando a este descanso antes e depois do parto, sem prejuízo do salário e do emprego, e instituição de previdência, mediante contribuição igual da União, do empregador e do empregado, a favor da velhice, da invalidez, da maternidade e nos casos de acidentes de trabalho ou de morte;
- i) regulamentação do exercício de todas as profissões;
- j) reconhecimento das convenções coletivas, de trabalho¹⁰⁸.

Para além de atender antigas demandas da classe dos trabalhadores, o artigo nº. 121 também tratava de inaugurar uma nova fase na relação entre o Estado e esta parcela da sociedade. Após a instauração da Constituição de 1934, diversos núcleos trabalhistas como bancários, marinheiros, médicos, comerciantes deram início a um amplo e intenso processo de reivindicação em busca da execução de seu direito ao salário mínimo. Embora esta carta constitucional tenha vigorado por aproximadamente três anos (1934-1937), período muito breve para que todos estes direitos fossem retirados do papel, foi possível identificarmos o esforço do governo varguista em torno da implementação do SM, com a criação da Comissão de Salário Mínimo (CSM), em 14 de janeiro de 1936¹⁰⁹.

A CSM, seria dividida em vinte e duas subcomissões¹¹⁰, as quais deveriam realizar uma extensa pesquisa sobre o cenário econômico nacional e os custos de vida de suas respectivas regiões; ao final desta análise, deveriam então fixar um valor de SM condizente com os resultados obtidos. Contudo, os trâmites necessários para que a CSM iniciasse suas atividades foram interrompidos pelos acontecimentos de novembro de 1937¹¹¹, quando a política nacional presenciou a instauração do Estado Novo, dando início à ditadura varguista. Felizmente, as mudanças em torno do cenário político nacional não acarretaram a perda dos direitos que haviam sido conquistados

¹⁰⁸ BRASIL. [Constituição (1934)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1934**. Rio de Janeiro, DF: Presidência da República, 1934. (grifo da autora)

¹⁰⁹ BRASIL. Decreto-lei nº 185 de 1936. **Institui as comissões de salário mínimo**, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1936.

¹¹⁰Cada subcomissão estava relacionada aos vinte estados, mais o Distrito Federal e o Território do Acre.

¹¹¹ Na manhã do dia 10 de novembro de 1937, o Congresso Nacional amanheceu cercado por tropas do Exército. Este acontecimento já era esperado, tratava-se de um golpe público e previamente anunciado. Não existiram opositores, pois os membros da esquerda política se encontravam presos ou exilados e os opositores liberais não possuíam poder suficiente para intervir. Getúlio Vargas, que estava no poder devido ao resultado do movimento armado de 1930, justificou o imediatismo do golpe devido à “ameaça comunista” do Plano Cohen. O Estado Novo inaugurou uma nova fase política nacional: o Brasil se tornou-se um Estado unitário, governado pelo líder máximo, o Ditador Getúlio Vargas, que contava com apoio civil e militar. Ver mais em: D’ARAUJO, Maria Celina de. **O Estado Novo**. Rio de Janeiro. Zahar, 2000.

pelos trabalhadores nos anos anteriores, os quais mantiveram-se resguardados pela nova Carta Constitucional de 1937:

Art 137 - A legislação do trabalho observará, além de outros, os seguintes preceitos: (Suspenso pelo Decreto nº 10.358, de 1942)

- a) os contratos coletivos de trabalho concluídos pelas associações, legalmente reconhecidas, de empregadores, trabalhadores, artistas e especialistas, serão aplicados a todos os empregados, trabalhadores, artistas e especialistas que elas representam;
- b) os contratos coletivos de trabalho deverão estipular obrigatoriamente a sua duração, a importância e as modalidades do salário, a disciplina interior e o horário do trabalho;
- c) a modalidade do salário será a mais apropriada às exigências do operário e da empresa;
- d) o operário terá direito ao repouso semanal aos domingos e, nos limites das exigências técnicas da empresa, aos feriados civis e religiosos, de acordo com a tradição local;
- e) depois de um ano de serviço ininterrupto em uma empresa de trabalho contínuo, o operário terá direito a uma licença anual remunerada;
- f) nas empresas de trabalho contínuo, a cessação das relações de trabalho, a que o trabalhador não haja dado motivo, e quando a lei não lhe garanta, a estabilidade no emprego, cria-lhe o direito a uma indenização proporcional aos anos de serviço;
- g) nas empresas de trabalho contínuo, a mudança de proprietário não rescinde o contrato de trabalho, conservando os empregados, para com o novo empregador, os direitos que tinham em relação ao antigo;
- h) salário mínimo, capaz de satisfazer, de acordo com as condições de cada região, as necessidades normais do trabalho; lei;
- j) o trabalho à noite, a não ser nos casos em que é efetuado periodicamente por turnos, será retribuído com remuneração superior à do diurno;
- k) proibição de trabalho a menores de catorze anos; de trabalho noturno a menores de dezesseis, e, em indústrias insalubres, a menores de dezoito anos e a mulheres;
- l) assistência médica e higiênica ao trabalhador e à gestante, assegurado a esta, sem prejuízo do salário, um período de repouso antes e depois do parto;
- m) a instituição de seguros de velhice, de invalidez, de vida e para os casos de acidentes do trabalho;
- n) as associações de trabalhadores têm o dever de prestar aos seus associados auxílio ou assistência, no referente às práticas administrativas ou judiciais relativas aos seguros de acidentes do trabalho e aos seguros sociais.¹¹²

Embora esta nova fase política fosse marcada pela repressão, característica de um processo antidemocrático, ainda assim o Estado buscou preservar grande parte dos direitos trabalhistas (dentre eles o salário mínimo), pois, mais do que nunca,

112 BRASIL. [Constituição (1937)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Rio de Janeiro, DF: Presidente da República, 1937(grifo da autora).

Getúlio Vargas necessitava do apoio dos trabalhadores para construir uma base de legitimação forte que o mantivesse no poder¹¹³.

O primeiro Dia do Trabalho comemorado após a instauração do Estado Novo foi marcado pela retomada dos assuntos relacionados à implementação do salário mínimo. A notícia da liberação das atividades da CMS, junto com a definição deste direito por meio do Estado, estampou as páginas dos jornais da capital federal naquele primeiro de maio de 1938, como se pode verificar na reportagem do jornal A Noite daquele dia:

Em homenagem à data de 1º de maio, o presidente da República assinará hoje, na pasta do Trabalho, o decreto que aprova o regulamento estabelecendo a organização e funcionamento das Comissões de Salário Mínimo, a fim de dar cumprimento ao ar. 137, alínea “h” da Constituição e nos termos do art. 18 da lei n. 185 de 14 de janeiro de 1936.

A fixação do salário mínimo a que todo trabalhador tem direito, em retribuição ao serviço prestado, competirá às Comissões de Salário Mínimo.

O art. 2º do regulamento define o que se deve entender por salário mínimo, ou seja, a “remuneração mínima devida a todo trabalhador adulto, sem distinção de sexo, por dia normal de serviço e capaz de satisfazer, em determinada época, na “região do país, as suas necessidades normais de alimentação, habitação, vestuário, higiene e transporte”. Quando o salário for ajustado por empreitada, ou convencionado por tarefa ou peça, será garantido ao trabalhador uma remuneração diária nunca inferior à do salário mínimo.¹¹⁴

A partir deste momento, o governo varguista oficializava o último passo rumo à concretização deste direito. Esta reportagem, apresenta os principais trechos do decreto-lei nº 399 de 30 de abril de 1938¹¹⁵, no qual o governo estado-novista tratava de apresentar a criação do salário mínimo, que seguia o modelo determinado anteriormente pela Organização Internacional do Trabalho em 1928. Esta definição de SM expressava os interesses do Estado perante à figura do trabalhador, uma vez que grande parte das políticas sociais que foram desenvolvidas durante este período objetivavam atender às reivindicações desta classe. É importante salientarmos que estas políticas trabalhistas eram destinadas exclusivamente ao indivíduo, ou seja não extensivas aos seus familiares.

113 GOMES, Angela Maria de Castro e D'ARAUJO, Maria Celina Soares. **Getulismo e Trabalhismo: tensões e dimensões do Partido Trabalhista Brasileiro**. Rio de Janeiro. CPDOC-FGV, 1987.

114 CREADAS as Comissões de Salarios Minimios. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 18, n. 9.764, 1º de maio de 1938, Brasil, p. 03

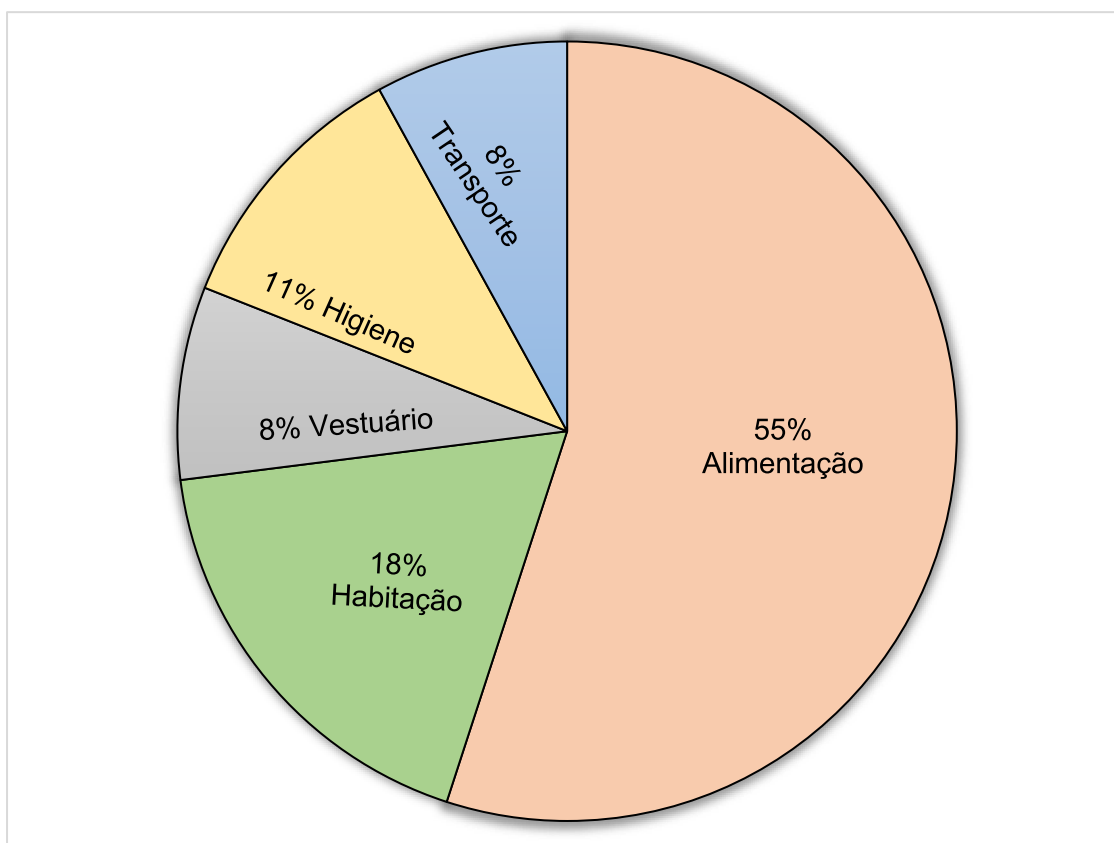
115 BRASIL. **Decreto-lei nº. 399**, de 30 de abril de 1938. Aprova o regulamento para execução da lei n. 185, de 14 de janeiro de 1936, que institui as Comissões de Salário Mínimo, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1938.

Na mesma reportagem já mencionada, o jornal A Noite apresentou como se daria o cálculo do salário mínimo, após os membros da CSM darem como concluída a vasta coleta de dados em cada uma das suas respectivas regiões e sub-regiões:

O salário mínimo será determinado pela fórmula, em que, A, B, C, D e, representam respectivamente, o valor das despesas diárias com alimentação, habitação, vestuário, higiene e transporte, A parcela correspondente à alimentação, terá um valor mínimo igual aos valores da lista de provisões constantes dos quadros anexos, e necessários à alimentação diária do trabalhador adulto.¹¹⁶

O valor do salário mínimo seria obtido a partir uma fórmula matemática simples: (soma das despesas básicas diárias) x (dias trabalhados) = valor do salário mínimo. Sendo assim, os custos das cinco despesas não seriam todos iguais e ao final do levantamento realizado pela CSM, o valor do salário a ser fixado poderia ser ilustrado da seguinte forma:

Gráfico 1- Divisão dos valores do salário mínimo



Fonte: Gráfico desenvolvido pela autora com base em: SABOIA op. cit., p. 28.

¹¹⁶ CREADAS, op. cit.

No que diz respeito aos custos com alimentação, o resultado das pesquisas realizadas pela CMS reafirmava as conclusões obtidas pelos inquéritos produzidos ao longo da década de 1930. O brasileiro destinava grande parte da sua renda para custear seus gastos com alimentação.

Os resultados obtidos nos inquéritos alimentares, realizados em diferentes cidades brasileiras (Recife, São Paulo e Rio de Janeiro) ao longo da década de 1930, foram fundamentais para que o Estado desenvolvesse a chamada “ração tipo essencial”. Tratava-se de um plano alimentar nutricionalmente adequado que (em tese) poderia ser custeado com o valor do salário mínimo. O anexo do Decreto-lei nº 399/1938, apresenta alguns gêneros alimentícios que formariam essa “ração tipo essencial”, os quais eram divididos em doze diferentes grupos, como ilustrado na tabela abaixo:

Tabela 2 - Grupos de alimentos equivalentes aos de “ração tipo essencial”, conforme o Decreto-lei nº 399 de 30 de abril de 1938

GRUPO	PRODUTOS
I	Carnes verdes, carnes conservadas, vísceras, aves, peixes, peixes conservados, camarão, caranguejo, siri, tartaruga, caça, mexilhões.
II	Queijo, Manteiga
III	Banha, Toucinho, Óleo Vegetais
IV	Cereais (arroz, milho)
V	<ul style="list-style-type: none"> • Farinhas (mandioca, d’água, lentilhas, feijão, fruta-pão), • Massas. • Raízes (mandioca, aipim, batata, batata-doce, inhame, cará), • Pão (simples ou misto).
VI	Leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, guando, fava).
VII	<ul style="list-style-type: none"> • Ervas (azedinha, agrião, alface, bertalha, caruru, acelga, couve, repolho, espinafre, nabiça, etc.). • Frutos (abóbora, abóbora d’água, chuchu, quiabo, giló, pepino, maxixe, tomate, berinjela, etc.). • Raízes (cenoura, nabo, rabanete, beterraba, etc.).
VIII	Frutas (banana, laranja, tangerina, caju, manga, abacate, abacaxi, mamão, sapoti, melancia, goiaba, figo, abricó do Pará, castanha do Pará, etc.).
IX	Açúcar, melado, melaço, rapadura, mel.
X	Café e mate.
Essencial	Leite.
Extra	Ovo.

Fonte: Anexos do Decreto-lei nº 399/1938, op. cit.

O leite deveria ser incluído obrigatoriamente na ração, imposição que se justificava pela importância nutricional atribuída a este alimento durante o período¹¹⁷, ao contrário do ovo, cujo consumo estaria condicionado à possibilidade de aquisição. Esta solução encontrada pelo governo para proporcionar ao trabalhador uma dieta nutricionalmente adequada e condizente com seu salário, apresentava grande similaridade com uma das propostas elaboradas por Josué de Castro.

Objetivando desenvolver medidas que visassem a solução das deficiências nutricionais da população brasileira, Castro propôs a elaboração de um “padrão dietético brasileiro”¹¹⁸. Tratava-se de uma dieta com aproximadamente 2.800 calorias que atenderia as necessidades diárias de albumina, hidratos de carbono, gorduras, cálcio, ferro e fósforo¹¹⁹ de um trabalhador (homem), adulto e de porte médio. Segundo o médico recifense, para que este “padrão dietético” fosse adotado pela população, era necessário que este não se distanciasse muito do hábito alimentar já praticado. Devido à diversidade do território nacional, Castro precisou elaborar cinco diferentes padrões dietéticos, pois só assim seria possível atender às especificidades de cada uma das zonas alimentares identificadas.

Estes regimes alimentares, resultaram de uma metodologia de zoneamento elaborada e utilizada pelo médico recifense. Após a análise do cenário alimentar e dos gêneros mais frequentemente consumidos por estas populações, concluiu que o território brasileiro apresentava cinco diferentes zonas. Ao contrário desta divisão realizada por Castro, o Estado, ao elaborar a ração tipo essencial, identificou que no Brasil existiam três diferentes perfis alimentares, como ilustrado na tabela abaixo:

¹¹⁷ BRINKMANN, op. cit.

¹¹⁸ Em 1937, Josué de Castro publicou o livro “A alimentação brasileira à luz da geografia humana”, no qual realizou uma extensa pesquisa sobre as questões filosóficas e antropológicas que envolviam a alimentação da população brasileira.

¹¹⁹ Segundo Castro (A alimentação brasileira..., op. cit., p. 147), o padrão alimentar do brasileiro deveria conter (diariamente) 100 gramas de albumina, 50 gramas de hidratos de carbono, 36 gramas de gordura, 1 grama de cálcio, 1 grama de fósforo e 0,015 gramas de ferro.

Tabela 3 - Divisão do padrão alimentar brasileiro sobre diferentes perspectivas

Padrão alimentar – CASTRO (1937) Território dividido por zonas (5)	Ração tipo essencial – BRASIL (1938) Território dividido por regiões (3)
I) Norte: Amazonas, Acre e Pará	Região A: São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Distrito Federal.
II) Mata do Nordeste: faixa de mata que percorria dos estados do Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe e Bahia	Região B: Bahia, Goiás, Alagoas, Amazonas, Ceará, Maranhão, Pará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Piauí, Sergipe e Território do Acre.
III) Sertão do Nordeste: territórios da região nordestina, Sertão de Maranhão, Piauí, Ceará, Rio-Grande-do-Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Sergipe, Bahia e norte do estado de Goiás	Região C: Mato Grosso, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul
IV) Centro: Minas Gerais, Mato Grosso e o território sul de Goiás	
V) Sul: São Paulo, Espírito Santo, Distrito Federal, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul	

Fonte: Tabela elaborada pela autora a partir de: CASTRO, A alimentação brasileira..., op. cit. e SABOIA, op. cit.

Possivelmente o Estado tenha optado por simplificar a divisão dos quadros nutricionais, uma vez que as zonas II e III propostas por Castro foram agrupadas, formando a região “B”. No entanto, a grande diferença entre as propostas apresentadas encontra-se na elaboração das dietas. Embora ambas apresentassem planos alimentares discriminados, contendo as quantidades adequadas de cada alimento a serem consumidas diariamente, a ração essencial elaborada pelo Estado possuía três apresentações extremamente semelhantes. Salvo a ausência da batata

na dieta da região B, todas as apresentações propunham o consumo dos mesmos alimentos, como é possível analisarmos na tabela que segue:

Tabela 4 - Quantidade mínima de “ração tipo essencial” que deveria ser consumida pelo trabalhador

Gêneros alimentícios	Região (A)	Região (B)	Região (C)
Carne	200 gramas	150 gramas	220 gramas
Leite	250 ml	200 ml	250 ml
Feijão	150 gramas	150 gramas	150 gramas
Arroz	100 gramas	120 gramas	100 gramas
Farinha ou massa	50 gramas	100 gramas	50 gramas
Batata	200 gramas	----	200 gramas
Legumes	300 gramas	400 gramas	300 gramas
Pão	200 gramas	200 gramas	200 gramas
Café	20 gramas	10 gramas	20 gramas
Frutas	3 unidades	3 unidades	3 unidades
Açúcar	100 gramas	100 gramas	100 gramas
Banha	25 gramas	25 gramas	25 gramas
Manteiga	25 gramas	25 gramas	25 gramas

Fonte: SABOIA, op. cit., p. 21

Como podemos verificar, possivelmente os responsáveis pela criação da ração tipo essencial, ao elaborarem estes planos alimentares, não levaram em consideração as particularidades de cada região. Ao contrário de Josué de Castro que, para além dos gêneros utilizados na proposta apresentada pelo Estado, também buscou aliar a melhora da qualidade nutricional com o acesso de cada região a estes gêneros alimentares¹²⁰. Dentre as especificidades identificadas nos regimes alimentares elaborados por Castro encontra-se: a Castanha do Pará na zona I, o aipim na zona II, rapadura na zona III, o toucinho na zona IV e a batata inglesa na zona V.

Se o objetivo principal de Josué de Castro era a melhoria das condições nutricionais da população, não se podia dizer o mesmo da ração tipo essencial desenvolvida pela CMS. No caso da criação estatal as questões nutricionais estavam diretamente vinculadas às econômicas, uma vez que o preço dos gêneros alimentícios, selecionados pelo Estado, deveriam se encaixar no valor do salário mínimo.

¹²⁰ Acesso neste caso é compreendido pelos mesmos moldes apresentados na compreensão de Klass Woortmann (op. cit.) e Massimo Montanari (op. cit.) sobre como se configura o hábito alimentar.

No dia 1º de maio de 1940, enquanto uma parcela da população mundial já vivenciava os acontecimentos da recém-inaugurada Segunda Guerra Mundial (1939-1945), no Brasil o clima era de festa. Na semana que antecedia às comemorações do Dia do Trabalho, a imprensa nacional já anunciava a esperadíssima “canetada” de Vargas. Após meses de intenso trabalho da CMS, o salário mínimo brasileiro seria finalmente instituído.

Será assinada pelo chefe do Governo, a 1º de maio próximo, segundo se anuncia, a lei do salário mínimo baseada em inquérito a que se procedeu em todas as regiões do país. Já tivemos ocasião de registrar as espantosas revelações dos estudos feitos sobre o assunto, onde aparecem inúmeros casos de exploração inescrupulosa e desalmada de trabalho- principalmente o trabalho de mulher e menores. Mesmo no Rio, o maior e mais culto centro da república, verificam-se coisas impressionantes, como, por exemplo, a situação de pobres raparigas que ganham 50 ou 50 mil reis por mês, a sêco, ficando todos os dias sem almoço.¹²¹

O salário mínimo criado em maio de 1940, divergia do objetivo principal de renda mínima defendido por Castro: a diminuição da desigualdade a partir do aumento do poder de compra. No entanto, esta ação do Estado acabou por intensificar as diferenças e dividir a população em dois grupos: o dos trabalhadores regulares que tinham acesso às políticas sociais; e o dos irregulares ou desempregados que por não serem contemplados pelas ações governamentais, acabavam por ficar a sorte da assistência prestada por entidades não governamentais, principalmente pela Igreja Católica¹²². Em outras palavras, o Governo Federal buscou proteger o trabalhador (operário e urbano), a fim de garantir/preservar o seu bom desempenho para que continuasse a contribuir com os objetivos políticos e econômicos do Estado Novo.

Mesmo com a criação do salário mínimo, a fome e subnutrição que resultavam da miséria continuavam a assolar a população brasileira. No ano em que se instaurou o SM, o Brasil registrava, segundo o Recenseamento geral de 1940, uma população de 41.236.315 pessoas, sendo que destes somente 2.387.650¹²³ eram considerados

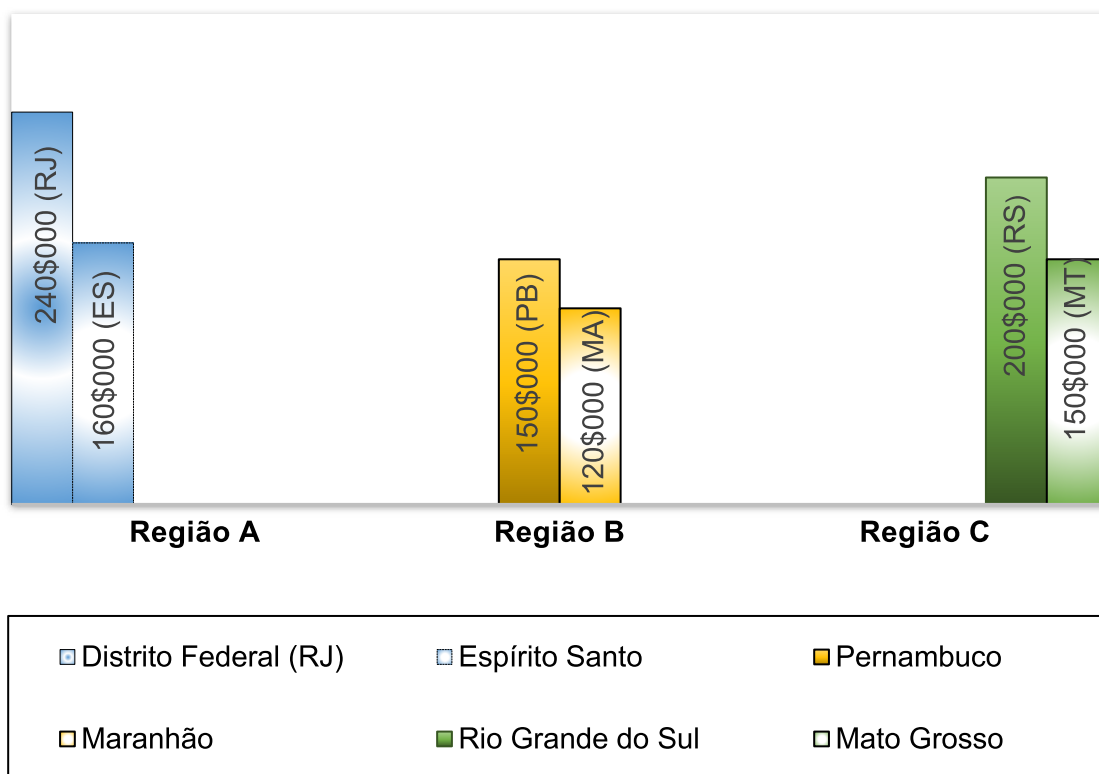
¹²¹ ECOS e Novidades – Salário Mínimo. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 20, n. 10.494, 27 de abril de 1940, Brasil, p. 03.

¹²² YAZBEK, Maria Carmelita. Estado e Políticas Sociais. **Revista de Políticas Públicas do Programa de Pós-Graduação da UFMA**, São Luís, v. 9, n. 01, p. 217-288, jul./dez, 2005.

¹²³ Considerando as áreas de interesse do Estado Novo, utilizamos os dados dos seguintes ramos de atividade principal: indústria extrativista, indústria de transformação, comércio de mercadorias, comércio de imóveis e valores imobiliários, transporte e comunicações. Seguindo as normativas da lei do salário mínimo em 1940, desconsideramos os números de empregados entre 10 e 19 anos. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Demográfico – População e Habitação 1940**. Rio de Janeiro, 1950. p. 33-34.

empregados formais, ou seja, apenas 6% poderiam desfrutar do direito ao SM. Deve-se ressaltar novamente que, o país possuía 22 diferentes valores de salário mínimo¹²⁴ os quais, chegavam a apresentar uma disparidade de até 200% entre os estados das regiões A e B, conforme verifica-se no gráfico abaixo:

Gráfico 2 - Contraste dos valores de salário mínimo por região (em mil réis)



Fonte: Gráfico desenvolvido pela autora com base nos dados obtidos em: SABOIA op. cit., p. 28

Embora a criação do salário mínimo não objetivasse a melhoria do cenário alimentar dos brasileiros, é preciso considerar que a maior parcela deste valor seria destinada aos gastos com alimentação, como tratamos anteriormente. De acordo com o levantamento realizado pela CSM, entre os anos de 1938 e 1940, a maior fatia do salário do trabalhador se destinava à alimentação. Buscando reafirmar isto, identificamos o custo mensal de alguns alimentos básicos presentes da dieta

¹²⁴ É importante salientarmos que a moeda em circulação no Brasil durante a implementação do SM era o mil réis.

estipulada pela ração tipo essencial¹²⁵. Este exercício possibilitou nos aproximarmos do custo real de uma alimentação adequada. Utilizando os dados (quantidade de consumo mensal e custo) de três estados localizados em regiões distintas Minas Gerais, Maranhão e Rio Grande de Sul, obtemos os seguintes resultados:

Tabela 5- Custo mensal com alimentação em três diferentes Estados

Alimentos	Minas Gerais		Maranhão		Rio G. do Sul	
	Quantidade consumida (Q.C.) (30 dias)	Custo mensal (C.M) (mil réis)	Q.C. (30 dias)	C. M. (mil réis)	Q. C. (30 dias)	C. M. (mil réis)
Carne	6,0kg	5\$660	4,5 kg	\$360	6,6 kg	16\$360
Leite	7,5 litros	4\$650	6,0 litros	\$360	7,5 litros	6\$970
Feijão	4,5 kg	5\$490	4,5 kg	6\$970	4,5kg	4\$000
Arroz	3,0 kg	5\$490	3,6kg	4\$320	3,0 kg	4\$650
Farinha	1,5 kg ¹²⁶	1\$230	3,0 kg ¹²⁷	2\$820	1,5 kg ¹²⁸	1\$900
Batata	6,0 kg	6\$600	0	0	6,0 kg	5\$04
Legumes ¹²⁹	4,5 kg	5\$490	12,0 kg	18\$600	9,0 kg	8\$010
Pão	6,0 kg	0\$200	6,0kg	12\$000	6,0 kg	10\$080
Café	600g	1\$920	300 g	1\$240	600 g	2\$900
Frutas ¹³⁰	90 uni	4\$500	90 uni	4\$500	90 uni	4\$500
Açúcar	1,47 kg	4\$410	3,0 kg	4\$590	3,0 kg	4\$920
Banha	4,95 kg	\$710	750 g	3\$740	1,5kg	5\$970
Manteiga	8,23 kg	6\$180	750g	8\$320	900g	9\$700
TOTAL:		75\$550		85\$830		123\$530

Fonte: elaborada pela autora a partir de: IBGE, Anuário Estatístico do Brasil..., op. cit. e SABOIA, op. cit.

É possível analisarmos a existência de uma expressiva diferença nos custos com alimentação entre as três regiões. O trabalhador mineiro, dentre os estados analisados, é o único que se encaixa dentro da média de 55% do salário a ser destinado com gastos em alimentação, conforme estipulado pela CMS. Seu salário

¹²⁵ Os dados referentes aos preços dos gêneros alimentícios encontram-se em: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Anuário estatístico do Brasil (1941-1945)**. Rio de Janeiro. IBGE, 1946.

¹²⁶ Farinha de mandioca.

¹²⁷ Farinha de mandioca.

¹²⁸ Farinha de trigo.

¹²⁹ Como legume de referência utilizamos a abóbora.

¹³⁰ A fruta que utilizamos como referência foi a banana.

mínimo é fixado em 170\$000; destes, 44% seriam utilizados para custear a proposta alimentar apresentada na tabela.

A situação mais crítica entre os analisados é a do trabalhador maranhense. Suas despesas com uma alimentação adequada comprometeriam 72% da sua renda mensal de 120\$000. Condição esta que inviabilizava a melhora do cenário alimentar da Região B, marcada historicamente como o epicentro dos problemas alimentares do Brasil, como afirmou Josué de Castro durante sua pesquisa de elaboração do padrão alimentar brasileiro em 1937.

Embora apresentasse o maior salário dentre os estados analisados, 200\$000, o trabalhador gaúcho para que pudesse se alimentar adequadamente, precisaria destinar 63% deste valor. Josué de Castro, ao propor os cinco regimes alimentares, apresentados anteriormente, identificou uma especificidade no hábito alimentar dos sulistas em comparação ao restante do país: nesta região não se identificava a farinha de mandioca e o feijão como bases da dieta. A maior fonte de energia (hidratos de carbono) provinha da batata inglesa, do arroz e - o que mais lhe chamou a atenção - do pão de trigo. Sobre esta brusca diferença da região sul, frente aos demais regimes alimentares proferiu o seguinte relato:

Até aqui não tínhamos utilizado o trigo na construção de nenhum dos outros padrões dietéticos pelas seguintes razões: o trigo é um produto de importação que drena para o exterior, uma grande reserva econômica brasileira, e que deve o mais possível ser substituído na nossa alimentação por similares nacionais. Ademais, o trigo, em forma de pão, constitui um alimento caríssimo, racionalmente inacessível às probabilidades econômicas das classes pobres.¹³¹

No ano em que se instituiu o salário mínimo (1940), o Brasil exportava 77% de toda sua produção de farinha de trigo. O Rio Grande do Sul produziu, neste mesmo ano, 65.869 toneladas deste item da ração essencial, ficando atrás somente da safra paulistas que alcançou 270,187 toneladas¹³². Embora o pão de trigo fosse considerado um alimento de alto custo, é importante considerarmos que no Rio Grande do Sul seu preço era mais acessível, em comparação aos outros dois estados analisados, o que possivelmente justificaria o frequente consumo. Sobre o baixo poder

¹³¹ CASTRO, A alimentação brasileira..., op. cit., p. 158.

¹³² Segundo IBGE, o Brasil exportou no ano de 1940 92.645 toneladas de farinha de trigo (IBGE, Anuário Estatístico do Brasil, op. cit., p. 123).

de compra do trabalhador pobre, Castro¹³³ ao analisar novamente a alimentação sulista, identificou que mesmo a carne sendo consumida frequentemente, registrava-se um elevado nível de carência proteica na população com menor poder aquisitivo.

No entanto, em alguns casos específicos era possível que o valor do salário mínimo fosse alterado: trabalhadores que desempenhassem atividades consideradas insalubres, poderiam ter seus salários reajustados com um aumento de até 40% e no caso de trabalhadores com idade inferior a 21 anos, sua remuneração correspondia a 50% do salário de um adulto. Ainda em maio de 1940, o governo federal baixou o Decreto-lei nº 2.548¹³⁴ que autorizava aos empregadores diminuir os salários de seus empregados que se encontrassem nas seguintes condições:

Art. 1º Para os maiores de 18 e menores de 21 anos de idade, desde que não possuam certificado de ensino profissional, emitido por estabelecimento idôneo, o salário mínimo, respeitada a igualdade com o que vigorar para o trabalhador adulto local, poderá ser reduzido em 15% (quinze por cento), uma vez que o empregador ministre, em troca, a instrução que complete, ou aperfeiçoe, o respectivo tirocínio profissional [...]

Art. 2º Para os trabalhadores adultos do sexo feminino, o salário mínimo, respeitada a igualdade com o que vigorar no local, para o trabalhador adulto do sexo masculino, poderá ser reduzido em 10% (dez por cento), quando forem, no estabelecimento, observadas as condições de higiene estatuídas por lei para o trabalho de mulheres[...].

Art. 4º Em qualquer hipótese, é assegurada aos maiores de 18 e menores de 21 anos de idade, bem como aos trabalhadores adultos do sexo feminino, a percepção em dinheiro, de 30% (trinta por cento) do salário mínimo local [...]¹³⁵

Esta medida trata de afirmar que o Estado não pretendia, com a criação do salário mínimo, elevar o poder aquisitivo dos trabalhadores, ao contrário. De acordo com Saboia¹³⁶ o governo varguista almejava com implementação do SM, intensificar o controle sobre o poder de compra da população mais pobre e incentivar a acumulação capitalista. Diante desta lógica, podemos compreender os motivos que levaram do precário cenário alimentar da população brasileira a se manter inalterado, mesmo após a criação do salário mínimo foram:

¹³³ CASTRO, Geografia da fome, op. cit.

¹³⁴ BRASIL. **Decreto-lei nº 2.548, de 31 de agosto de 1940**. Faculta a redução do salário mínimo nos casos e nas condições que menciona, e dá outras providências, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1940.

¹³⁵ Ibid.

¹³⁶ SABOIA, op. cit.

- A segurança alimentar, está condicionada ao poder de compra, o que não apresentou significativas mudanças após a criação do salário mínimo;
- O fato de somente o trabalhador formal ser respaldado pelo Estado e ter direito ao salário mínimo, o que representava 6% de toda a população brasileira em 1940.
- As políticas sociais, dentre elas o salário mínimo, que eram destinadas somente a uma classe seleta de trabalhadores - não sendo extensivas aos seus familiares- situação esta, que colaborava para a manutenção da subnutrição entre os mais pobres.

Um indício de que a implementação do salário mínimo não amenizou os problemas nutricionais da população brasileira, foi que os jornais continuavam a publicar reportagens com discussões sobre esta temática.

Em junho de 1941, Josué de Castro proferiu uma fala na Sociedade Brasileira de Alimentação¹³⁷. Nela, o pesquisador reafirmou o elevado quadro de deficiência nutricional em que se encontrava a população brasileira de forma geral. Aproveitando-se do ocorrido, o jornal A Noite, tratou de publicar uma série de entrevistas com diferentes profissionais, que assim como Castro, apresentavam interesse e expertise na temática do cenário nutricional dos brasileiros.

O primeiro entrevistado pelo periódico carioca foi o médico Alberto de Paula Rodrigues, que havia participado ativamente do inquérito alimentar realizado na cidade do Rio de Janeiro entre os anos de 1937 e 1938. Ao ser questionado sobre os principais responsáveis pelo déficit nutricional da população brasileiro, respondeu:

Ficou apurado que o “déficit” de sais resulta do baixo consumo de leite, verduras, legumes e frutas pois que 16% **das famílias cariocas não usam ou não tem meios para utilizar respectivamente**, leite, verduras e legumes, assim como frutas nos seus regimes alimentares¹³⁸

No dia 28 de junho, as páginas do jornal estamparam a entrevista realizada com o médico e professor da Universidade do Brasil Alexandre Mendonça. Após questioná-lo sobre deficiência nutricional da dieta cotidiana do brasileiro, obteve-se a seguinte resposta:

¹³⁷ LUTA contra a desnutrição do brasileiro. **A Noite**, Rio de Janeiro ano 21, n 10.966, 14 de junho de 1941, p. 03.

¹³⁸ O PROBLEMA da alimentação. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 21, n. 10.949, 27 de junho de 1941, Brasil, p. 03. (grifo da autora)

A alimentação do brasileiro de modo geral é deficitária em conjunto e em aspecto unilateral para certas regiões do país. Na região amazônica equatorial favorecida pelas florestas e várzeas fluviais, onde afundam o gado, peixe e as frutas tropicais, a alimentação, mesmo quando reduzida aos produtos locais, afastado o fator ignorância pode apresentar condições suficientes e harmônicas.

[...]

A sub-alimentação quantitativa, em geral, é resultante das condições de pobreza. A sub-alimentação qualitativa, porém encontrada em todas as regiões do Brasil, que priva o indivíduo de determinadas espécies de alimentos indispensáveis à nutrição, e que por isso mesmo é muito mais grave, porque, sem produzir fome, mata lentamente o indivíduo e os seus descendentes, ocorre por conta da ignorância e das condições regionais de certas zonas do país.

Nas regiões do centro sul, subtropical e do extremo sul, temperada, os produtos regionais podem garantir a harmonia alimentar, tudo dependendo da melhor educação.

Esta alimentação, sem as substâncias chamadas protetoras – leite, ovos, verduras e frutas – é muito pobre em vitaminas e sais minerais. O que consiste a causa principal de menor resistência às infecções e provoca certos estados mórbidos carenciais, como sejam a cegueira noturna por falta de vitamina, a anemia por deficiência de ferro, etc. A sub-alimentação qualitativa é de máxima gravidade, porque sem produzir fome, produz malefícios maiores, enfraquece e mata gerações. O indivíduo sub-alimentado qualitativamente, sobretudo em albuminas e sais minerais, vive mentirosamente, porque, além dos estados mórbidos específicos, decorrentes da falta ou déficit alimentar, tem diminuída sua capacidade de trabalho, reduzida a sua resistência orgânica e procria filhos débeis¹³⁹.

O jornal *A Noite* inaugurou o mês de julho ampliando estas discussões, com as observações do físico e docente da Escola Nacional de Física, Miguez de Mello sobre a temática:

O problema da alimentação no Brasil vem, gradativamente, nos últimos tempos, interessando, não somente os meios científicos, mas também as esferas governamentais. O interesse da classe médica traduz-se pelo crescente número de especialistas e pelo proporcional aumento do número de monografias sobre nutrição.

[...] Sabemos que os alimentos mais ricos em sais minerais são justamente aqueles que, paradoxalmente, são os mais caros no Brasil: leite, queijo, verduras e frutas. Sendo alimentos caros, a população menos favorecida não está em condições de adquiri-los. [...] Naturalmente, a solução ideal seria colocar esses alimentos ao alcance do povo. Este teria assim supridas suas necessidades não somente minerais como vitamínicas¹⁴⁰.

Esta série de entrevistas encerrou-se em 15 de junho de 1941. Nesta edição, o jornal entrevistou o professor Renato Souza Lopes, docente da Faculdade Nacional de Medicina da Universidade do Brasil, considerado um dos pioneiros na militância

¹³⁹ CORRIJAM-SE as deficiências de alimentação. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano. 21, n. 10.950, 28 de junho de 1941, Brasil, p. 03.

¹⁴⁰ ALIMENTAÇÃO deficiente. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 21, n. 10.955, 3 de julho de 1941, Brasil, p. 04.

pelas melhorias das condições alimentares da população brasileira. Ao ser questionado sobre as consequências que uma má alimentação acarreta ao corpo humano, Souza Lopes proferiu a seguinte resposta:

Devemos sem dúvida esse “déficit” a carência dos chamados “alimentos protetores”, ou sejam os ricos de minerais, de vitaminas e de albuminas biogênicas, no regime habitual das classes populares, o qual se ressentia, assim, da escassez de leite e de seus derivados, das carnes frescas, dos ovos, das frutas e dos legumes. É preciso não esquecer que **as crianças pobres, que são grande legião em nossa população rural, ainda pouco afeita os civilizados métodos malthusianos das cidades, nutrem-se, em geral, de caldo de feijão e café ralo! É triste mas é a dolorosa verdade. Por outro lado, encontram os adultos na mandioca, no aipim, no milho, na rapadura, no feijão, no toucinho, e, as vezes, na carne seca ou no bacalhau, um manancial nutritivo, pobre de sais e de outros princípios biogênicos**¹⁴¹.

Ao analisarmos estas entrevistas identificamos que estes estudiosos classificam de forma unânime a qualidade nutricional, da grande parte dos brasileiros, como precária. Acreditavam, também que o principal responsável por este cenário seria o baixo poder de compra da população, questões estas que já haviam sido anunciadas por Josué de Castro no início da década de 1930. Outro ponto importante surge na entrevista concedida por Alexandre Mendonça, quando nesta oportunidade o médico carioca nos chama a atenção para as consequências da subnutrição, pois além da morte as deficiências nutricionais podem acarretar em sequelas permanentes como, retardos mentais, danos cerebrais, má formação óssea/ muscular, retração do crescimento, mau desenvolvimento motor, dificuldades na linguagem e deficiência do sistema imunológico¹⁴². Portanto, o baixo poder aquisitivo não tratava apenas de classificar o status social e econômico da população, mas também suas condições nutricionais, físicas e mentais.

No livro “Como se faz para sobreviver com Um Salário Mínimo” (1985), Ana Lagôa cria um personagem fictício chamado Durval para nos apresentar o quão difícil é para um trabalhador brasileiro sobreviver com um salário mínimo. Na obra, a autora narra:

[...] Nas marmitas a sua volta o cardápio é fixo: arroz, feijão ou macarrão. Existe um mito de que o brasileiro não sabe comer e por isso passa fome.

¹⁴¹ O PROBLEMA da alimentação popular. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 21, n. 10.967, 15 de julho de 1941, p. 02 (grifo da autora)

¹⁴² APOLINÁRIO, Leticia A. et al. Desnutrição infantil: fatores culturais e socioeconômicos. **Revista Médica de Minas Gerais**, v. 21, n. 3, p. 115-118, 2011; ROSANELI, Caroline F. et al. A fragilidade humana diante da pobreza e da fome. **Revista Bioética**, v. 23, n. 1, p. 89-97, 2015.

Mas nutricionistas têm chegado à conclusão que essa dieta parca do brasileiro não é tão errada assim. A qualidade dos produtos escolhidos por gosto, preço ou intuição incorreta. Esses três alimentos podem fornecer os nutrientes necessários desde que complementados com proteína animal: ovo ou carne. Sem isso, porém seria preciso que um operário comesse por dia um quilo de arroz, três quilos de feijão e dois quilos de macarrão. Claro que ninguém come isso tudo. Por isso, um em cada dois pobres está em sério risco nutricional, nas cidades do sul do país.

Mudar o cardápio exige ganhos adicionais ao salário, porque o poder aquisitivo desse salário caiu muito nos últimos anos¹⁴³.

Inspiradas por esta realidade “apresentada por Durval” e devido à permanência da temática nutricional nas páginas dos jornais do período analisado, buscamos compreender se a criação do salário mínimo teria possibilitado que as famílias operárias, recenseadas por Josué de Castro em 1934, custeassem uma alimentação nutricionalmente básica. Considerando que este inquérito não foi refeito após a implementação deste direito e dos decretos-lei que poderiam alterar a remuneração do trabalhador, idealizamos cinco diferentes cenários, os quais acreditamos serem os mais próximos da realidade vivenciada por grande parte destas famílias após maio de 1940:

Tabela 6- Cenários Alimentares

Situação:	Cenário 1	Cen. 2	Cen.3	Cen.4	Cen.5
Número de integrantes da família:	5	5	5	5	5
Nº. de assalariados:	1	2	3	3	2
Nº. de assalariados com acréscimo de 40% devido a insalubridade:	0	0	0	0	1
Nº. de jovens com idade entre 18 e 21 anos:	0	1	1	0	0
Pessoas com menos de 18 anos:	3	2	2	2	3
Renda familiar total:	150\$000	300\$000	375\$000	450\$000	360\$000
Custo da alimentação total:	282\$690	323\$080	323\$080	323\$080	282\$690
Percentual gasto em alimentação:	188%	108%	86%	72%	79%

Fonte: tabela elaborada pela autora de acordo com os dados obtidos em: CASTRO, A Alimentação Brasileira..., op. cit.; SABOIA, op. cit.; Decreto-lei nº 2.548/1940, op. cit.; IBGE, Anuário Estatístico do Brasil..., op. cit.

¹⁴³ LAGÔA, Ana. **Como se faz para sobreviver com um salário mínimo**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 1985, p. 21-22.

As famílias que participaram do inquérito de Castro eram formadas em média por 5 pessoas (mantivemos este dado). Para identificarmos o valor gasto por cada um dos integrantes realizamos o seguinte exercício metodológico: primeiramente tomamos como base a listagem de alimentos consumidos pelos moradores da região B, na qual se inseria o estado de Pernambuco e na sequência identificamos os preços destes itens durante o ano de 1941 - disponíveis no Anuário Estatístico do Brasil¹⁴⁴. A escolha pelo ano de 1941 se justifica por ser o primeiro ano integral após a implementação do salário mínimo. Ao final da coleta destes dados identificamos que o valor gasto para alimentar um trabalhador adulto (neste caso, compreendemos como adulto indivíduos com mais de 18 anos de idade) seria de 80\$770. Para o caso dos menores de idade consideramos um consumo diário 50% menor do que um adulto, portanto, seus custos também seriam de 50% a menos, ou seja 40\$380. Considerando que o valor fixado de salário mínimo para a cidade de Recife entre os anos de 1940-1943 era de 150\$000 e a possibilidade de possíveis reajustes, analisamos os seguintes cenários:

Cenário 1: Nesta família somente uma pessoa é assalariada, ou seja, a única renda garantida é de 150\$000. No entanto, para ofertar uma alimentação básica aos 2 adultos e os 3 menores de 18 anos de idade que formavam este núcleo familiar, seria necessário 282\$690, ou seja, esta despesa extrapolaria 88% do orçamento total. Desta forma, para que estas 5 pessoas não fossem acometidas por deficiências nutricionais, o salário mínimo precisaria ser 1,88 vezes maior.

Cenário 2: Neste segundo caso, 2 membros da família são assalariados e, portanto, o orçamento fixo mensal é de 300\$000. Este é o único valor disponível para custear as necessidades básicas de 2 adultos e 3 menores de idade. Somente com alimentação o gasto mensal desta família seria de 323\$080, ou seja, 8% além da renda. Neste caso, seria necessário um SM 1,07 vezes maior, somente para custear alimentação básica aos membros desta família.

Cenário 3: Nesta família 2 membros são assalariados integrais e 1, por ter idade inferior a 21 anos, recebe 50% do valor fixado pelo SM. Sendo assim, o orçamento mensal fixo deste núcleo familiar era de 375\$000, o qual deveria custear os gastos com alimentação de 3 adultos e 2 menores, no valor de 323\$080. Embora fosse

¹⁴⁴ IBGE, Anuário Estatístico do Brasil..., op. cit.

possível subsidiar esta necessidade básica, não podemos esquecer que esta família possuía outras despesas básicas. Ou seja, mesmo com uma renda fixa de 2,5 salários mínimos, este grupo familiar não conseguiria custear suas necessidades básicas mensais.

Cenário 4: Este, aparentemente, seria o melhor cenário em comparação aos anteriores, uma vez que esta família apresenta uma renda fixa de 3 salários mínimos (450\$000), o qual, assim como as demais, deveria ser utilizado para as necessidades básicas deste núcleo. Neste caso, ele é formado por 3 adultos e 2 menores de 18 anos e somente com alimentação possuíam um gasto de 323\$080, valor que equivale a 72% dos seus gastos totais. Embora este cenário apresente uma realidade mais próxima do esperado, ainda assim, esta renda não seria capaz de custear todos os gastos básicos mensais desta família de trabalhadores recifenses.

Cenário 5: Este último cenário apresenta uma especificidade frente aos demais. É o único em que 1 dos membros da família possui acréscimo de 40% no valor do salário mínimo, devido à prática de função considerada insalubre. A renda mensal é de 360\$000 e deveria custear as necessidades básicas de 2 adultos e 3 menores de 18 anos. Somente com alimentação, esta família apresenta uma despesa de 282\$690, ainda que este valor não ultrapasse integralmente o orçamento mensal (como nos cenários 1 e 2), o restante, 97\$200, precisaria custear todas as demais despesas básicas.

Esta análise possibilitou compreendermos que a criação do salário mínimo em maio de 1940, não alterou o cenário alimentar destas ou de outras milhares de famílias. Embora alguns cenários se apresentem mais críticos que outros, ainda assim, em nenhum deles apresentou significativa melhora.

A ausência de políticas públicas efetivas para combater os problemas nutricionais que persistiam em assolar a população, acarretariam grandes dificuldades ao governo varguista quando precisasse efetivamente destes brasileiros pobres - que conviviam com as consequências da subnutrição - para defenderem o território nacional.

2.3 Brasil: um país de subnutridos na Segunda Guerra Mundial

O mundo amanheceu no dia 1º de setembro de 1939 com a notícia de que as tropas alemãs haviam invadido o território polonês, inaugurando o maior evento bélico da história, a Segunda Guerra Mundial. Como se sabe, nos primeiros anos de guerra, o Brasil, visando manter suas negociações com ambos os grupos envolvidos (Aliados e Eixo), adotou uma posição de neutralidade, a qual ficou profundamente abalada quando o país declarou apoio aos EUA, após o ataque nipônico à base norte-americana de Pearl Harbor, em 7 de dezembro de 1941.

No entanto, foram as decisões tomadas pelo governo brasileiro em janeiro de 1942, durante a III Reunião de Consulta de Ministros das Relações Exteriores das Repúblicas Americanas¹⁴⁵, que iniciaram a contagem regressiva para a entrada oficial do país no conflito. Ao final deste encontro, com o aval do presidente Getúlio Vargas, o Chanceler brasileiro Oswaldo Aranha tornou público que o Brasil estava rompendo as relações diplomáticas e econômicas que possuía com a Alemanha e a Itália.

As consequências desta decisão tratariam de marcar historicamente o ano de 1942. As retaliações não tardaram a iniciar e, no mês de fevereiro, submarinos alemães e italianos inauguraram as suas operações no Oceano Atlântico, colocando o território brasileiro na mira do Eixo¹⁴⁶. O desrespeito pela posição de neutralidade brasileira, adotada logo nos primeiros dias do conflito, teve início em fevereiro de 1942 e intensificou-se nos seguintes meses, até agosto deste respectivo ano vinte e uma embarcações haviam sido torpedeadas por submarinos do Eixo. Estes sinistros deixaram centenas de pessoas feridas e dezenas de mortos¹⁴⁷.

De acordo com Castelo Branco¹⁴⁸, enquanto foi possível, as informações sobre os torpedeamentos dos navios ficaram restritas aos órgãos competentes. Possivelmente, o intenso processo de censura imposto pela regime do Estado Novo,

¹⁴⁵ A III Reunião de Consulta dos Ministros das Relações Exteriores das Repúblicas Americanas ocorreu na cidade do Rio de Janeiro no mês de janeiro de 1942. Nela, estiveram reunidos vinte e um representantes de países do continente americano para discutirem sobre os últimos acontecimentos do conflito, principalmente, a declaração de guerra dos EUA em dezembro do ano anterior. Ver mais em: SEITENFUS, Ricardo Antônio Silva. **A entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Porto Alegre. EDIPUCRS, 2000.

¹⁴⁶ Até o mês de agosto de 1942, os submarinos (alemães e italianos) torpedearam um total de 19 embarcações brasileiras e vitimaram fatalmente centenas de pessoas que não possuíam nenhum envolvimento com o conflito. De acordo com Sander, até o final do conflito 34 embarcações foram atacadas pelos Eixistas (SANDER, Roberto. **O Brasil na mira de Hitler**: a história do afundamento de navios brasileiros pelos nazistas. Rio de Janeiro. Objetiva, 2007, p. 97).

¹⁴⁷ Ibid.

¹⁴⁸ BRANCO, op. cit.

tenha sido responsável por impedir que a população tomasse conhecimento sobre a guerra próxima a guerra estaria do território brasileiro. Quando foi possível romper o silêncio, as ruas das principais cidades do país ficaram tomadas por manifestantes que exigiam que o governo varguista declarasse guerra em resposta aos ataques eixistas. O veterano Grimaldo Carvalho¹⁴⁹ relatou como a população reagiu ao receber as notícias dos afundamentos.

Foi quando começou a correr notícia de que submarinos alemães ou italianos estavam afundando navios brasileiros. Aí bom [foi uma] coisa condenável, mas um dia correu a notícia [de] que o submarino alemão chegou até bem perto da nossa costa e afundou o navio brasileiro. Correu uma mocidade meio desorientada mas correu todo mundo” queremos guerra, queremos guerra!”

Grandes manifestações de repúdio às ações do Eixo tomaram as ruas das principais cidades do Brasil. As mortes decorrentes dos ataques geraram na população os sentimentos de impotência e revolta, pois, como afirmou o veterano Sérgio Gomes Pereira, “havendo perdas humanas, vamos dizer, foi atingido o orgulho nacional. Perdas humanas que foram ceifadas sem nenhuma possibilidade de revide”¹⁵⁰. Passeatas e comícios foram registrados em todos os cantos do Brasil e se intensificaram entre os dias 18 e 19 de agosto, logo após se tornarem públicas as notícias dos últimos afundamentos.

Pressionado pela população que tomava as ruas e visando possíveis ganhos ao tornar-se efetivamente aliado dos EUA no conflito, em 31 de agosto de 1942¹⁵¹ o Presidente Getúlio Vargas declarou guerra aos países grupo do Eixo¹⁵², colocando fim à sua posição de neutralidade e tornando-se o único participante da América do Sul na Segunda Guerra Mundial.

¹⁴⁹CARVALHO, Grimaldo. [Entrevista concedida a] Daniel Mata Roque para a produção do documentário “Que falta que me fez”. Direção Daniel Mara Roque. Brasil: Pátria Filmes, 2014. [VERSÃO longa] Que falta me fez. [S. l.: s. n.], 31 de janeiro de 2017. 1 vídeo (67 min 7 s). Publicado pelo canal Pátria Filmes. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Sd2CCH-wV3g>. Acesso em: 14 abr. 2019.

¹⁵⁰ PEREIRA, Sérgio Gomes. [Entrevista concedida a] Durval Lourenço Ribeiro para a produção do documentário O La azul. Direção Durval Lourenço Ribeiro. Brasil: Insight Vídeo, 2007. O “LAPA azul” – Os homens do III Batalhão na II Guerra Mundial. [S. l.: s. n.], 30 dez. 2016. 1 vídeo (61 min 13 s). Publicado pelo canal Eventos Finais. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ2WD6UT4K0>. Acesso em: 20 de maio de 2019.

¹⁵¹ BRASIL. **Decreto nº 10.358, de 31 de agosto de 1942**, Declara o estado de guerra em todo o território nacional, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1942.

¹⁵² Inicialmente, em agosto de 1942, o Brasil declarou guerra à Alemanha e Itália, devido aos afundamentos das embarcações brasileiras que ocorreram ao logo do primeiro semestre deste mesmo ano.

Se faz necessário ressaltarmos que esta pesquisa não objetiva tratar sobre a temática política que envolveu as relações estabelecidas entre os governos brasileiro e estadunidense durante a participação do Brasil no conflito bélico em questão. Existem importantes pesquisas, nas quais, autores como Ricardo Seitenfus¹⁵³, Francisco César Ferraz¹⁵⁴, Dennison de Oliveira¹⁵⁵ e Izaac Éder Silva Soares¹⁵⁶, se dedicaram à discussão da temática política, militar e das relações internacionais estabelecidas pelo Brasil e os outros participantes do conflito.

Poucos dias após o Brasil declarar guerra aos países do Eixo, o governo estadonovista reconhecendo suas necessidades e suas obrigações para com o conflito, tratou de decretar, em 18 de setembro de 1942, a *mobilização geral* em todo o território nacional:

Decreta mobilização geral,
O Presidente da República, usando da atribuição que lhe confere o artigo 74, letra F, da Constituição,

DECRETA:

Art. 1º É nesta data ordenada a mobilização geral em todo o território nacional em virtude do Estado de Guerra declarado pelo decreto nº 10.358, de 31 de agosto de 1942.

Art. 2º Os reservistas das Forças Armadas aguardarão, para se apresentarem às suas corporações, ordem de chamada expedida pela autoridade competente.

Parágrafo único. A partir da data deste decreto todo os brasileiros, natos e naturalizados, são obrigados, exceto os legalmente isentos, ao exercício no dever cívico da defesa nacional.

Art. 3º Os Ministérios e demais órgãos de administração pública federal, estadual e municipal tomarão as medidas que se impuserem no domínio econômico, militar, científico, de propaganda, da mão de obra e do trabalho necessário à defesa do território nacional¹⁵⁷.

Esta medida objetivava que todos os recursos disponíveis, econômicos, industriais, extrativistas, militares, mão de obra, fossem utilizados em prol do esforço de guerra. Embora toda a sociedade brasileira tenha sofrido com os reflexos desta medida governamental, o processo de mobilização pode ser compreendido diante de duas esferas: a primeira, compete à parcela civil da sociedade e aos processos

¹⁵³ SEITENFUS, Ricardo. **O Brasil vai à guerra**. O processo de envolvimento brasileiro na Segunda Guerra Mundial. São Paulo. Barueri, 2003.

¹⁵⁴ FERRAZ, Francisco César. **Os brasileiros e a Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2005.

¹⁵⁵ DE OLIVEIRA, Dennison de. **Aliança Brasil-Estados Unidos: nova história do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Curitiba. Juruá, 2015.

¹⁵⁶ SOARES, op. cit.

¹⁵⁷ BRASIL. **Decreto-lei nº 10.452, de 16 de setembro de 1942**, Decreta mobilização geral, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1942.

econômicos e industriais, visto que a mão de obra do brasileiro havia se tornado indispensável para aumentar a produção, que deveria atender às demandas comerciais dos países aliados, como no caso das matérias-primas que passaram a ser comercializadas e enviadas para abastecerem à máquina bélica do Exército estadunidense¹⁵⁸. A segunda esfera compete à face militar da mobilização¹⁵⁹, que ocorreu em dois momentos: o primeiro, logo nos anos iniciais do conflito em 1940, quando o Exército brasileiro precisou enviar tropas para resguardarem o território nacional, sobretudo a costa da região Nordeste onde passaram a contar com o apoio da *U.S. Army* para proteger o país de possíveis invasões do Eixo, situação esta que se agravou após janeiro de 1942, quando o país rompeu relações com Alemanha e Itália. O segundo momento foi caracterizado pelo desejo do governo varguista de criar uma tropa expedicionária que atuaria efetivamente no conflito, fora do território nacional ao lado do Exército dos EUA¹⁶⁰.

Embora fosse ciente das limitações do seu Exército, o governo varguista acreditava que a criação desta tropa poderia proporcionar ao país o estreitamento dos seus laços com os EUA, bem como aumentar sua visibilidade no exterior, atualizar e ampliar seu Exército nacional e elevar seu poder de liderança na América do Sul. Ao término do conflito, para Vargas, o país poderia contribuir para a reestruturação a sociedade global¹⁶¹.

Segundo Soares¹⁶², a ideia de criar uma tropa armada não teria partido exclusivamente do governante brasileiro. Ao contrário, antes mesmo do Brasil declarar

¹⁵⁸ É possível encontramos algumas produções historiográficas que tratam deste viés civil, econômico e industrial da mobilização como “*front interno*”.

¹⁵⁹ Nosso objetivo nesta pesquisa é trabalhar com a memória dos participantes que estiveram inseridos na esfera militar, que compuseram as tropas brasileiras e atuaram no *front* italiano, ou seja, que estiveram presentes na face bélica do conflito. Por este motivo, optamos por não tratar sobre como o cotidiano da população civil foi afetado pelas mudanças decorrentes da mobilização geral, como no âmbito da economia e do trabalho industrial e extrativista. A face econômica, industrial e que foi percebida por grande parte da população brasileira está presente nas obras do Ten. Cel. Castelo Branco op. cit.; NEELEMAN, Gary; NEELEMAN, Rose. **Soldados da borracha** – O exército esquecido que salvou a II Guerra Mundial. Porto Alegre. EDIPUCRS, 2015; e FERRAZ, op. cit.

¹⁶⁰ O governo varguista reconhecia a incapacidade do país de atuar neste evento bélico, no entanto, não aceitava que a participação brasileira ficasse limitada ao fornecimento de insumos para a máquina de guerra dos seus aliados e a defesa do seu próprio território. Diante disto, passou a objetivar a formação uma tropa que atuasse efetivamente fora dos limites geográficos do país.

¹⁶¹ COSTA, Marcos Antonio Tavares da. **A Força Expedicionária Brasileira**: memórias de um conflito. 2009. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2009, p. 39.

¹⁶² SOARES, op. cit.

guerra, membros norte-americanos da Comissão Mista de Defesa já haviam cogitado a possibilidade de preparar e enviar uma tropa expedicionária brasileira que atuaria ao lado da *U.S. Army* em um teatro de operações fora do continente americano.

Em 15 de março de 1943, o Presidente Getúlio Vargas aprovou a criação da Força Expedicionária, dando início a um intenso processo de negociações, visto que a efetiva criação desta tropa dependia exclusivamente do fornecimento de material bélico por parte do governo norte-americano. As negociações foram concluídas no mês de abril, quando o Presidente norte-americano Franklin Roosevelt, em visita à cidade de Natal/RN, confirmou à Vargas que a tropa brasileira participaria do conflito ao lado dos EUA¹⁶³.

Embora a liberação norte-americana tenha ocorrido no mês de abril de 1943, a existência de um desalinhamento entre o governo varguista e os alguns superiores do Exército nacional tratou de atrasar a criação da tropa expedicionária. No entanto, mesmo com estes entraves criou-se, em 9 de agosto de 1943, por meio da Portaria Ministerial nº 4744, a Força Expedicionária Brasileira, obedecendo o modelo pré-estipulado pelo governo norte-americano¹⁶⁴.

Organização de uma Fôrça Expedicionária, constituída de um CEx e 3 Dle elementos de corpo.

Organização das unidades igual a adotada nos Estados Unidos.

Organização de uma adequada FAe Expedicionária de cooperação.

O Corpo Expedicionário e a FAe ficaram subordinados à direção estratégica e ao alto comando norte-americano.

Utilização das instalações do Exército norte-americano no TO.

O material do Corpo Expedicionário e da FAe seria de origem norte-americana e entregue na região de primeiro destino, por conta do "Lend Lease".

50% do material de uma DI seria entregue no Brasil, para instrução.

Técnicos norte-americanos seriam enviados ao Brasil, quando requisitados, para receberem o material proveniente dos Estados Unidos.

¹⁶³ De acordo com Brayner, logo após o encontro de Vargas e Roosevelt, o governo brasileiro enviou a Washington o General Estevão Leitão de Carvalho, que integrava a Comissão Mista Militar de Defesa, para encontrar-se com autoridades estadunidenses e apresentar as propostas brasileiras de organização e o envio deste corpo expedicionário ao Teatro de Operações. Após intensas negociações, a criação da FEB foi autorizada, pois as autoridades norte-americanas estavam convencidas da potencialidade que a tropa brasileira poderia alcançar após receberem os devidos treinamentos (BRAYNER, Mal. Floriano de Lima. **A verdade sobre a FEB**. Memórias de um chefe de Estado-Maior na campanha da Itália (1943-1945). Rio de Janeiro: ed. Civilização Brasileira S.A., 1947)

¹⁶⁴ Ao contrário do que se esperava, oficializar a criação da FEB não garantiu que as negociações entre Brasil e EUA, sobre o envio da tropa expedicionária, estivessem terminadas. O restante do ano de 1943 seria marcado por desentendimentos entre autoridades militares brasileiras e estadunidenses, principalmente no que dizia respeito ao fornecimento de materiais bélicos e alterações na criação da tropa brasileira. Por fim, ficou estabelecido que a FEB seria formada e treinada para atuar exclusivamente ao lado do Exército norte-americano.

A instrução das DI no emprêgo do material norte-americano seria sucessiva, tendo em vista as condições atuais de fornecimento do material.

Oficiais do Corpo Expedicionário e determinado número de oficiais das Escolas e Centros de Instruções do Exército brasileiro, iriam estagiar no Exército norte-americano, assim como viriam oficiais norte-americanos para o Brasil, a fim de colaborarem na organização e instrução do Corpo Expedicionário.

No concernente a justiça, a Fôrça Expedicionária ficaria sujeita às regras, regulamentos e códigos da Justiça Militar Brasileira.

O pagamento da tropa, fora do continente, seria em dólares, ou na moeda adotada pelos Estados Unidos, segundo tabela a ser organizada pelo governo brasileiro.

Os artigos de subsistência seriam fornecidos pelo Exército norte-americano, por conta do "Lend Lease"¹⁶⁵.

Como é possível analisarmos, a FEB foi criada dentro de um modelo estipulado pelos EUA e que, portanto, condizia com a realidade do Exército norte-americano, ou seja, completamente oposta da que se encontrava o Exército brasileiro, que neste momento, contava com um efetivo total de 90 mil homens¹⁶⁶ - o que tornava inviável a formação destas três Divisões de Infantaria, que, juntas, demandariam de 60 mil homens¹⁶⁷. Estas exigências reafirmavam a posição de superioridade dos EUA perante o Brasil, uma vez que, para além das questões de cunho militar¹⁶⁸, grande parte das necessidades seriam supridas através da lei de empréstimo e arrendamento estadunidense *Lend-Lease*.

Neste mesmo dia 9, criou-se a 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária (DIE), que assim como toda a estrutura da FEB, também seguiu os padrões norte-americanos, como lembrou o Capitão Divaldo Medrado:

A FEB foi organizada nos moldes americanos, como tropa de todas as armas, serviços e outros órgãos de apoio logístico. Constituída de uma Divisão de Infantaria Divisionária e de órgãos não divisionários assim efetivados: três Regimentos de Infantaria Divisionária e de órgãos não divisionários assim efetivados: três Regimentos de Infantaria – o 1º Regimento Sampaio, do Rio de Janeiro; o 6º Regimento de Caçapava, São Paulo e o 11º Regimento, Regimento Tiradentes de São João Del Rei, em Minas Gerais; quatro Grupos de Artilharia, três do Rio de Janeiro e um de São Paulo; um Batalhão de Engenharia, um Batalhão de Saúde, um Esquadrão de Reconhecimento

¹⁶⁵ BRANCO, op. cit., p.124-125.

¹⁶⁶ Embora o efetivo do Exército brasileiro tenha registrado um importante aumento no seu efetivo entre os anos de 1939-1942, principalmente devido à necessidade de resguardar a região Nordeste, este número não seria suficiente para formar uma tropa nos moldes norte-americanos.

¹⁶⁷ FERRAZ, op. cit.

¹⁶⁸ Compreende-se como questões de cunho militar: a organização das três Divisões de Infantaria expedicionária, a organização das unidades expedicionárias e a organização da Força Aérea expedicionária.

Mecanizado, uma Companhia de Transmissões, uma Esquadrilha de Ligações e Observações e unidades menores, além de outros serviços¹⁶⁹.

O relato do veterano Cap. Medrado trata de reafirmar que a organização da 1ª DIE obedeceu às exigências realizadas pelos EUA¹⁷⁰. O modelo estipulado pelos norte-americanos exigia que o Exército brasileiro migrasse da doutrina militar francesa, que havia sido adotada no início do século XX, para o modelo utilizado pela *U.S. Army*. Este processo apresentava muita dificuldade, pois a estrutura e algumas especificidades previstas nos manuais estadunidenses eram completamente diferentes dos adotados pela doutrina que até então se utilizava¹⁷¹.

Embora a existência destas inúmeras incompatibilidades entre a realidade do Exército brasileiro e o modelo imposto pelos estadunidenses fosse do conhecimento de todos os envolvidos na formação da FEB, era necessário dar início a formação desta tropa¹⁷².

Inicialmente, pretendeu-se utilizar-se do efetivo que já se encontrava locado nas doze Regiões Militares distribuídas ao longo do território nacional. Contudo, o Ministro da Guerra, Gen. Dutra não considerou esta alternativa, pois reconhecia as limitações intelectuais e físicas dos militares que se encontram em atividade. Dutra também não considerou que a FEB fosse formada pela tropa que estava alocada na região Nordeste há cerca de 2 anos, pois temia que ao retirar os militares brasileiro

¹⁶⁹ MEDRADO, Cap. Divaldo. [entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", em 24 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontrada em MOTTA, Aricildes de Moraes. **História oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 275-287. t. 6.

¹⁷⁰ A 1ª DIE era constituída por sete setores, dentre os quais cinco eram subdivididos. Ver mais em: CAMPOS, Aguinaldo José Senna. **Com a FEB na Itália: páginas do meu diário**. Rio de Janeiro. Imprensa do Exército, 1970, p. 25-26.

¹⁷¹ A mudança de doutrinas tornou-se um grande problema para o alto comando militar brasileiro, visto que seria necessário reeducar todo o seu efetivo ao método norte-americano. No entanto, devido à falta de tempo, para realizar este amplo processo de readequação, o Ministro da Guerra, Gen. Dutra decidiu por apenas adequar dentro dos parâmetros estabelecidos pelos norte-americanos o contingente brasileiro que formaria a FEB. Ver mais em: RIBEIRO, Frederico Soares. **O Exército de Caxias e o Exército da FEB: história das relações entre estabelecidos e outsiders no Exército Brasileiro (1945-1945)**. 2016. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Seropédica, 2016.

¹⁷² O primeiro passo foi nomear o Comandante desta primeira divisão. Nesta época, o Gen. Mascarenhas de Moraes ocupava o cargo de comandante da 2ª Região Militar e, devido à sua idade (ele tinha, então, 60 anos), não acreditava que pudesse ser chamado para uma missão tão importante como esta. Contrariando suas expectativas, no dia 10 de agosto recebeu um telegrama do Ministro da Guerra, Gen. Dutra, no qual foi convidado a assumir o comando da 1ªDIE. Segundo relata, ainda surpreso respondeu que aceitava com satisfação este convite. MORAES, João Batista Mascarenhas de. **Memórias**. Rio de Janeiro. Bibliex, 2014, p. 158.

desta área os estadunidenses ocupassem definitivamente este espaço. Portanto, a alternativa encontrada pelo Estado-Maior¹⁷³ para formar as unidades expedicionárias foi realizar um amplo processo de convocação e de voluntariado¹⁷⁴.

Em setembro de 1943, após retornar de uma viagem aos EUA, o Ministro da Guerra concedeu uma entrevista aos principais veículos da imprensa carioca. Nesta oportunidade, relatou sobre os últimos ajustes para a participação efetiva da Força Expedicionária Brasileira no conflito bélico:

Não é mais segredo que cogitamos de enviar uma força expedicionária para fora do continente [...]. Entretanto, todo o esforço está sendo feito nesse sentido, por parte dos governos brasileiro e norteamericano. Todos os brasileiros devem estar certos que serão chamados a colaborar. Não devemos desconhecer o interesse da nossa cooperação. Assim, caberá ao Brasil lugar condigno na Conferência da Paz¹⁷⁵.

A colaboração esperada pelo Estado era que os brasileiros oferecessem espontaneamente seus serviços as Forças Armadas. De acordo com Maximiano¹⁷⁶, o governo varguista utilizou-se do rádio para incentivar o alistamento voluntário, visto que em tempos de guerra esta forma de ingresso era facultativa aos rapazes com 17 anos completos¹⁷⁷. O mineiro Antônio de Pádua Inham foi um destes jovens menores de idade e, para ingressar precisou da autorização de sua mãe, conforme relata:

Aí em 43 foi formada a Força Expedicionária Brasileira. Com a declaração de guerra, eu já estava no Exército, eu tinha entrado para o Exército no dia do meu aniversário, dia 26 de setembro de 1942, como voluntário, eu tinha dezessete anos, a minha mãe teve que assinar para eu entrar. Eu nem sabia que tinha guerra, eu me alistei porque precisava do certificado de reservista para poder trabalhar. Hoje tem carteira de trabalho, naquela época era o certificado. Com a declaração foram suspensas as baixas, eu não dei baixa do Exército, em 1943 veio a convocação para a Força Expedicionária Brasileira¹⁷⁸.

Casos como o do expedicionário Antônio eram frequentes durante este período, pois muitos homens, principalmente os jovens, se apresentavam ao Exército como

¹⁷³ MAXIMIANO, Cesar Campiani. **Trincheiras da memória: brasileiros na campanha da Itália, 1944-1945**. 2004. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Departamento de História, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

¹⁷⁴ FERRAZ, op. cit.

¹⁷⁵ A FORÇA Expedicionária Brasileira importantes declarações do Ministro da Guerra. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n. 11.352, 28 de setembro de 1943, p. 01.

¹⁷⁶ MAXIMIANO, op. cit.

¹⁷⁷) Os jovens menores de 17 anos que desejam ingressar no Exército brasileiro precisavam apresentar um atestado de boa conduta emitido por um oficial das Forças Armadas (MAXIMIANO, op. cit., p. 62).

¹⁷⁸ INHAM, Antônio de Pádua. **[Entrevista concedida a]** Marcos Antônio Tavares da Costa em outubro de 2004. O trecho deste depoimento encontra-se em: COSTA op. cit., p. 35.

voluntários em troca da carteira de reservista. Este documento possuía a mesma função do que conhecemos hoje como “atestado de bons antecedentes” ou até mesmo “carta de referências”. O voluntariado também era visto pelos jovens pobres e de pouca instrução como uma possibilidade de melhorarem suas condições de vida, como relatou o expedicionário Tenente José Conrado de Souza:

Eu sou o décimo terceiro, de uma família de 14 filhos. Meu pai era um pequeno fazendeiro em Santo Augusto, no Rio Grande do Sul. Aos sete anos vim para Porto Alegre para estudar. Aos nove anos morreu meu pai e minha existência enveredou por um caminho alheio à minha vontade. Mas, ainda assim, consegui fazer da vida algo decente e, acima de tudo, útil. Segui meu destino enfrentando os contratemplos que surgiram em meu caminho. Com nove anos eu fui trabalhar; fiz de tudo. Com 16 anos me apresentei ao Exército, nós não tínhamos mais condições de sobrevivência. A comunidade do interior é muito pobre. Minha mãe era uma pessoa modesta, criada em fazenda, e não tinha condições de dar aos filhos a educação que precisavam. Percebi, então, que a única maneira de melhorar a vida era ir para o Exército, onde eram aceitas todas as criaturas, todos os cidadãos que tinham algum objetivo na vida¹⁷⁹.

Assim como Conrado, o paulista Eronides Cruz também avistou nas Forças Armadas a oportunidade de um futuro melhor, conforme rememorou em entrevista:

[...] os americanos queria que um também, um grupo de caça brasileiro, então eu me lembro que eles então reuniram a tropa, eu tava na escola de especialista da aeronáutica na Ilha do Governador no Rio de Janeiro, então eles pediram, eles pediram inicialmente o pessoal do PCO, diretores do PCO, da unidade né, ‘o Brasil entrou na guerra’, explicaram tudo ‘e nós vamos enviar um grupo de caça pra ser treinado junto com os americanos, e tal, e nós vamos então, inicialmente nós vamos querer voluntários, então, por que, depois se não preencher nós vamos escalar né, mas inicialmente nós queremos os voluntários’ então como eu estava, eu tava servindo, já faltava 4 meses, para sair, cumprir os 2 anos, então eu resolvi então, rapidamente eu raciocinei, eu sempre tive vontade de ser alguma coisa na vida, progredir, sempre meu sonho, apesar que eu nasci num berço pobre, mas eu queria evoluir, eu queria, então na hora que o oficial, capitão, me lembro que ele já era um capitão, chefe do PCO tava falando, tava me passando um filmezinho na minha cabeça assim ‘olha ai tua oportunidade, de você progredir, você só tem uma coisa a perder se for voluntario, é a vida, se você não perder a vida, você volta de lá ‘ isso é o meu pensamento, meu raciocino na hora, ‘você volta de lá outra pessoa, mais experiente, por que a escola d vida é tremenda pra me ensinar, pra quem tem boa vontade de aprender então, eu sou voluntário’, me apresentei voluntário¹⁸⁰.

¹⁷⁹ SOUZA, Tenente José Conrado de. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, em 27 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.142. t. 7.

¹⁸⁰ CRUZ, Eronides. **[Entrevista concedida a]** Helton Costa para a produção do documentário “V de vitória”. Direção Helton Costa. Brasil: V de Vitória Produções, 2018. V DE VITÓRIA – documentário completo. [S. l.: s. n.], 29 fev. 2019. 1 vídeo (139 min 16 s). Publicado pelo canal Jornalismo de Guerra. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=A7_RNWsyqpk&t=197s. Acesso em: 15 mar. 2019.

Embora a grande maioria que se apresentava voluntariamente à FEB vislumbrasse algum ganho futuro, existiram alguns que o fizeram sem, aparentemente, apresentar nenhuma pretensão maior, como podemos verificar no relato do Coronel Jairo Junqueira da Silva:

Eu fui voluntário para participar da FEB, servia no 18º Batalhão de Infantaria em Salvador/BA, era solteiro e tinha 22 anos de idade naquela época. No Batalhão onde servi, que era sediado no Forte Barbalho, a recepção da convocação foi uma coisa natural, normal. Apenas o Comandante reuniu os oficiais e solicitou àqueles que fossem voluntários a participar da FEB que dessem um passo em frente e eu e alguns companheiros o fizemos¹⁸¹.

Ao contrário do que aconteceu com os voluntários, que se apresentaram para compor a FEB espontaneamente, diversos convocados foram surpreendidos ao serem incorporados à tropa expedicionária de forma compulsória, como foi o caso de Miled Cury Andere e seus conterrâneos da cidade de Mogi das Cruzes, interior de São Paulo.

Muitos não acreditavam que nós ia pra guerra, mas eu cheguei à conclusão logo, simplesmente, porque logo que chegamos lá no quartel e o boletim, se falava o boletim diário né, em vez de ser 6º RI, dizia-se Força Expedicionária Brasileira, pô então é lógico né, Força Expedicionária, antes falava 6º RI, depois passou a fala Força Expedicionária Brasileira. Quando nós fomos convocados, nós fomos convocados para complementar o efetivo do Exército brasileiro em Caçapava, quer dizer que a nossa presença lá, era uma presença exclusivamente de reforço militar, nunca de ir pra guerra, tanto que nós não fomos preparados para ir pra guerra. Nós fomos conhecer os instrumentos de guerra realmente já lá na Itália. Quando chegou a notícia, não me foi surpresa não, eu já aguardava né, eu digo, eu devo ser convocado também, de modo que eu recebi com assim, não foi surpresa não, já havia falado da guerra, a guerra já está desde 39, nós fomos convocados em 43¹⁸².

Embora o Exército brasileiro tenha se empenhado para convocar e angariar voluntários para a formação da FEB, o resultado deste processo não foi satisfatório para formar o contingente necessário para a 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária. Diante desta situação, o Comandante da 5ª Região Militar consultou o Ministro da

¹⁸¹ SILVA, Coronel Jairo Junqueira da. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, em 29 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 66. t. 3.

¹⁸² ANDERE, Miled Cury. [Entrevista concedida a] a TV Fato. RELATOS da Segunda Guerra Mundial – Expedicionários de Mogi das Cruzes – SP. [S. l.: s. n.], 29 de julho de 2015. 1 vídeo (31 min 21s). Publicado pelo canal Fato de Notícias. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rQ1UdOWb-To>. Acesso realizado em 14 maio 2019.

Guerra sobre a possibilidade de serem aceitos reservistas de 3ª categoria. Como aparece na reportagem do Jornal A Noite de 21 de janeiro de 1944:

Em radiograma dirigido ao ministro da Guerra, o comandante da 5ª Região Militar, sediada em Curitiba, consultou se podem ser aceitos como voluntários, de acordo com o aviso nº18, de 5 de janeiro corrente, reservistas de 3ª categoria ou voluntários de primeira praça.

Solucionando o caso, declarou o titular daquela pasta, general Eurico Dutra, “que o aviso citado não faz restrições quanto a ser ou não reservista o candidato.

Assim, poderá ser aceito não somente reservistas de 1ª, 2ª ou 3ª categorias, mas também que não o seja ou quem já esteja sorteado e convocado. O voluntário que não for reservista de 1ª ou 2ª categoria deverá ser inicialmente incluído em unidade não prevista para organização da Força Expedicionária Brasileira.¹⁸³

Os reservistas eram classificados em três diferentes categorias: na 1ª categoria estavam os que possuíam nível de instrução militar completo; na 2ª categoria, os que possuíam nível instruções militares insuficientes; e os de 3ª categoria não possuíam nenhuma instrução militar¹⁸⁴. Portanto, somente poderiam se candidatar a compor a FEB os reservistas de 1ª e 2ª categorias e os praças¹⁸⁵. O restante, ou seja, os de 3ª categoria seriam aproveitados para as demais atividades militares.

Dentre os expedicionários que já haviam prestado o serviço obrigatório e pertenciam à 2ª classe de reservistas, estava o trabalhador da Estrada de Ferro Ary Lopes:

[...] na época que eu fui convocado eu estava morando em Lafaiete, eu - trabalhava lá, depois mudei pra Barbacena justamente no ano, um ano antes de ser convocado. Então eu como estava cadastrado lá, pra efeito de alistamento eu não fui chamado por excesso de contingente nas unidades militares, então, mas eu tinha que prestar um serviço de captação do documento militar, de isenção do serviço militar, através dos tiros de guerra que o Exército formou naquela ocasião, já existia né, nas cidades que não tinham unidades do Exército que tinham algumas, a grande maioria possuía uma unidade de pequeno porte que eles chamavam de tiro de guerra. Quem formasse, adquirisse, a especificação militar através dos tiros de guerra, era chamado de reservista de segunda categoria e quem servia nas unidades principais do Exército, os regimentos, eram chamados reservistas de primeira categoria. Essas categorias não queriam dizer que uma era superior que outro, que um era de primeira e o outro de segundo. A primeira, seria a primeira convocada no caso de convocação, de necessidade de convocação, a segunda seria num caso mais exigente. Como era uma guerra mundial, de aspecto mundial, eles consideram que teriam que convocar as duas classes, a primeira e a segunda

¹⁸³ RESERVISTAS e voluntários para a força expedicionária brasileira. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 24, n.11.477, 21 de janeiro de 1944, Brasil, p. 03.

¹⁸⁴ Segundo Maximiano (op. cit.), a 3ª categoria era exclusivamente formada por civis sem nenhuma experiência militar anterior.

¹⁸⁵ “Primeira praça” era como o Exército se referia aos jovens soldados que estavam prestando o serviço militar obrigatório.

Cobucci: E o senhor estava em qual?

Ary Lopes: Na segunda classe. Quando o Brasil declarou guerra, que os jornais começaram a noticiar a convocação para o serviço militar, eu ainda disse pro meu chefe onde eu trabalhava, que eu seria convocado, ele dizia que não, que eu não seria convocado, e eu dizia vou ser, um mês depois que eu previa a convocação, chegou o convite¹⁸⁶.

Ary Lopes pertencia à classificação de reservista de 2ª categoria, pois havia prestado seu período de serviço militar obrigatório no “tiro de guerra”¹⁸⁷ de sua região. Dificilmente em períodos de paz ele retornaria ao Exército, mas esta era uma situação extraordinária, pois além de declarar guerra aos países do Eixo, o Brasil – um país pobre – havia se comprometido com a potência norte-americana a formar uma tropa expedicionária – nos moldes estipulados pela *U.S. Army* – para atuar no Teatro de Operações além-mar.

Certos propósitos do Ministro da Guerra trataram de evidenciar as dificuldades de formação da FEB. O Gen. Enrico Dutra objetivava que a tropa expedicionária fosse constituída por uma “elite”, ou seja, por indivíduos que apresentassem bom nível intelectual, boa instrução escolar, boa saúde física e mental. Porém, ao longo do processo de seleção de saúde as diferenças entre Brasil e EUA se evidenciaram extremamente, fazendo com que suas exigências fossem revistas.

2.3.1 FEB: um reflexo das condições nutricionais da população brasileira na década de 1940

Eram inúmeras as dificuldades que deveriam ser superadas para que a Força Expedicionária Brasileira fosse organizada dentro do modelo acordado com o governo norte-americano, mas, possivelmente, a etapa mais árdua de todo o processo foi a inspeção de saúde.

Os primeiros problemas ligados à inspeção de saúde, iniciaram ainda durante a formação dos grupos de trabalho, pois assim como ocorria nas demais esferas do

¹⁸⁶ LOPES, Ary. [Entrevista concedida a] Diego Cobucci. COBUCCI, Diego. Entrevista com o pracinha brasileiro Ary Lopes. [S. l.: s. n.], 12 maio 2014. 1 vídeo (32 min 23 s). Publicado pelo canal Jornal Expresso de Barbacena. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZNiFRtQgA24&t=572s> ; Acesso realizado em 08 jun. 2019.

¹⁸⁷ De acordo com MAXIMIANO (op. cit.), os “tiros de guerra”, eram pequenos núcleos militares que ficavam situados em cidades da zona rural, nos quais os soldados recebiam uma instrução básica sobre a defesa do território.

Exército Brasileiro, o departamento médico também se apresentava insuficiente para atender à grande demanda do processo de inspeção. De acordo com Maximiano¹⁸⁸, grande parte dos oficiais diplomados em ciências médicas se encontravam na reserva e a grande maioria teria se recusado a cooperar com o processo de seleção dos candidatos. Diante desta situação o EB precisou convocar médicos civis para completar o quadro de especialistas e assim realizar as inspeções, como relatou o Gen. Souza Ferreira, chefe da Diretoria de Saúde do Exército neste período.

- Apelei para os médicos civis, da reserva ou sem obrigações militares [...] a fim de conseguir seu auxílio voluntário e generoso ao nosso esforço de guerra, dando-lhes ao mesmo tempo uma oportunidade de servir a uma causa patriótica. Esses médicos farão parte das juntas de seleção que organizamos, destinadas a examinar a saúde das tropas que constituirão o nosso corpo expedicionário¹⁸⁹.

Os médicos que iriam compor a seleção de saúde, deveriam examinar os candidatos à FEB conforme as exigências preestabelecidas pelo Exército estadunidense. Os jornais do período, como o *A Noite*, anunciavam que os convocados e voluntários que se apresentaram para compor a FEB seriam submetidos a “SELEÇÃO RIGOROSA”¹⁹⁰ e minuciosos exames de saúde, radiológicos, ortopédicos, urológicos, oftalmológicos e até mesmo neuropsiquiátricos.

Logo que chega um pelotão, é conduzido por seu comandante ao interior do hospital, onde, numa sala de grandes dimensões, os soldados recebem de uma enfermeira duas fichas, depois da necessária identificação. O primeiro consultório que visitam é o exame urológico. Depois passam ao Raio X, ao gabinete dentário e ao otorrinolaringológico, de oftalmologia, à clínica médica, à cirurgia, ao exame de coração (radiografia), às clínicas neurológica, psiquiátrica e dermatológica, e depois a pesagem.¹⁹¹

Após o resultado das inspeções, os candidatos eram classificados em quatro diferentes grupos como recordou o Coronel Sylvio Chisto Miscow:

Os americanos classificavam os elementos a serem designados para a Guerra em categorias: especial “E”, normal “N” e ainda, os incapazes,

¹⁸⁸ MAXIMIANO, op. cit.

¹⁸⁹ SELEÇÃO rigorosa para a força expedicionária brasileira. *A Noite*, Rio de Janeiro, ano 23, n.11.378, 14 de outubro de 1943, Brasil, p. 07.

¹⁹⁰ SELEÇÃO rigorosa para a força expedicionária brasileira. *A Noite*, Rio de Janeiro, ano 23, n.11.378, 14 de outubro de 1943, Brasil, p. 01.

¹⁹¹ O BRASIL já tem uma raça forte! *A Noite*, Rio de Janeiro, ano 23, n. 11.386, 22 de outubro de 1943, Brasil, p. 01.

definitivamente ou não. Logo se viu que seria muito difícil, dadas as condições determinadas pelos americanos, processar uma organização¹⁹².

De acordo com o modelo estipulado pelos estadunidenses, somente seriam incorporados à FEB os inspecionados que fossem classificados como categoria especial, “E”; os classificados como “N” seriam aproveitados para as demais unidades militares não expedicionárias. Para serem classificados como categoria “E”, os candidatos deveriam apresentar os seguintes requisitos, conforme Maximiano: “mínimo de 1,60m de altura para oficiais e 1,55m para praças; peso compatível; visão sem correção; equilíbrio emocional e mental; e idade mental igual ou superior a 10 anos”¹⁹³. Ferraz acrescenta ainda os seguintes critérios: “[...] peso mínimo de 60 quilos e pelo menos 26 dentes naturais”¹⁹⁴.

Embora as exigências impostas pelo modelo de inspeção médica norte-americano apresentassem um perfil mínimo para o candidato ser considerado apto ao serviço militar expedicionário, estes se tornaram extremamente difíceis de serem alcançados diante da realidade em que se encontrava a população brasileira (civil e militar) neste período. Situação que contribuía para o atraso da formação das tropas, como relatou o General-de-brigada Plínio Pitalunga¹⁹⁵:

O estado físico de nossa mocidade era bem diferente do atual. Hoje, estamos com outros índices de higidez. Naquela época era difícil conseguir selecionar 25 mil homens e tivemos que chamar um universo de oitenta mil jovens para a tingir esse número.

O problema relatado pelo Gen. Pitalunga, foi enfatizado pelo Comandante da 1ª DIE Mascarenhas de Moraes¹⁹⁶, quando afirmou que dentre as grandes dificuldades que encontrou durante a organização da FEB estava o problema relativo à seleção física dos combatentes. É importante ressaltarmos que não foram os

¹⁹² MISCOW, Coronel Sylvio Chisto. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, realizada em 30 de maio de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro. Bibliex, 2001, p. 208. t. 04.

¹⁹³ MAXIMIANO, op. cit., p. 70

¹⁹⁴ FERRAZ, op. cit., p. 46.

¹⁹⁵ PITALUNGA, Plínio. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial, realizado em 16 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.144. T.01

¹⁹⁶ MORAES, João Batista Mascarenhas de. **A FEB pelo seu comandante**. São Paulo: Instituto Progresso Editorial, 1946.

critérios pré-estabelecidos pelo modelo norte-americano o responsável pelo atraso na formação da tropa, mas sim, a realidade em que se encontrava a saúde da população brasileira (civil e militar). De acordo com Ferraz¹⁹⁷ muitos dos inspecionados foram diagnosticados com “desnutrição, doenças crônicas, parasitárias, circulatórias, pulmonares, dermatologias, neurológicas (...)”; Contudo, a maior responsável por desclassificar os candidatos a FEB, foram as questões voltadas à saúde bucal, ou seja, a ausência dos 26 dentes naturais.

Tantos foram os problemas dentários dos inspecionados que estes se fazem presentes na memória dos expedicionários, como relatou o Capitão Souza:

A permanência no Rio foi de treinamento intensivo, principalmente físico [...] O objetivo era fortalecer o físico e fazer a inspeção de saúde realizada por médicos americanos, tinha muito problema principalmente a questão dentição foi um problema no Brasil inteiro. 90% da tropa era oriunda do Campo. Não tinha como cuidar de dentes, era os desdentados [...] 6º R.I o pessoal chegou e não tinham chego as dentaduras ainda¹⁹⁸.

O grande número de dentes que foram extraídos durante o período de inspeção, também é um acontecimento trazido à memória de Ruy de Oliveira Fonseca ao ser entrevistado sobre aquele período:

Primeiro você convocava o cidadão, dava farda, dava tudo depois que fazia a inspeção de saúde. Só de dentista, isso aí eu me lembro ficou sério. O enfermeiro que servia ao dentista levava cacos de dentes e dentes arrancados em baldes não era nem sacolas eram baldes. O regimento, o nosso regimento São João del Rei, lá que o mineiro é meio doceiro, né. Nós perdemos muito soldado por causa de carie[...]¹⁹⁹.

Estes resultados apenas tratavam de reafirmar o que pesquisadores e a imprensa já anunciavam desde a primeira metade da década de 1930: a qualidade nutricional e a segurança dos alimentos que se consome interferem diretamente na saúde humana. Os problemas nutricionais da população brasileira, apresentados na primeira parte do capítulo - que permaneciam sem solução em tempos de convocação

¹⁹⁷ FERRAZ, op. cit., p. 45.

¹⁹⁸ SOUZA, Capitão. [Entrevista concedida a] Augusto Maranhão (jornalista) no ano de 2009. CONVERSANDO com Augusto Maranhão [S. l.: s. n.], 20 de maio de 2013. 1 vídeo (20 min 14 s). Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=OOdfRBI_vtc. Acesso realizado em 12 maio. 2019.

¹⁹⁹ FONSECA, Ruy Oliveira. [Entrevista concedida a] Durval Lourenço Ribeiro para a produção do documentário O Lapa azul. Direção Durval Lourenço Ribeiro. Brasil: Insight Vídeo, 2007. O “LAPA azul” – Os homens do III Batalhão na II Guerra Mundial. [S. l.: s. n.], 30 dez. 2016. 1 vídeo (61 min 13 s). Publicado pelo canal Eventos Finais. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ2WD6UT4K0>. Acesso realizado em 20 de maio 2019

para a guerra - estavam, novamente, interferindo nos planos do governo varguista. Grande parte das doenças identificadas nos inspecionados (desnutrição, crônicas, parasitárias, neurológicas) estão entre os principais sinais²⁰⁰ de má alimentação.

As patologias dentárias, principais responsáveis pela desclassificação dos inspecionados, também estão diretamente ligadas à carência nutricional. Ruy Coutinho, em sua obra “Valor Social da Alimentação” (1937), destinou um capítulo para tratar de forma detida justamente da temática “*dentes e alimentação*”. Neste, analisa como a carência nutricional pode prejudicar drasticamente a saúde bucal de um indivíduo. O autor ainda acrescenta que a desnutrição durante o período da infância pode resultar em importantes sequelas, que vão desde o surgimento de simples patologias dentárias, como as cáries²⁰¹, até mesmo a má formação maxilo facial.

Com estes precários resultados das inspeções de saúde, um número muito baixo de inspecionados foram considerados aptos a atuar na FEB, ou seja, classificados como pertencentes à categoria “E”. Esta situação levou o Gen. Enrico Dutra a intervir: contrariando o modelo predeterminado pelos estadunidenses, autorizou que todos os candidatos com classificação “N” integrassem a tropa expedicionária. Esta decisão não garantiu que a FEB fosse formada por um seleto grupo da sociedade brasileira, portanto, como o general almejava inicialmente.

Logo após a divulgação da listagem com os nomes dos convocados aptos a comporem a tropa expedicionária, iniciou-se uma grande movimentação de pessoas que buscavam alternativas para serem dispensadas da FEB, evitando serem enviadas à guerra. Segundo relatou o Coronel Heraldo Carlos Leopoldo de Farias Portocarrero, esta possibilidade de dispensa foi responsável por influenciar negativamente na composição da tropa.

Para os comandantes, a quem caberia organizar tal Força, tornou-se assim uma tarefa muito difícil! O despreparo das famílias envolvidas culminou num verdadeiro pânico!

Quando sabiam da convocação de seus filhos para a guerra, era um corre-corre [...] Quem tinha um pouco de influência, tratou de conseguir um pedido,

²⁰⁰ Compreendemos sinais de acordo com a definição apresentada pela semiologia: manifestações visíveis apresentadas pelo paciente (no caso do desnutrido) palidez, distensão abdominal, baixa estatura, olhos encovados, cáries, pneumonia. Ver mais em: YOSHIKAWA, Gilberto. et al. **Manual de semiologia médica a prática do exame físico**. Pará: EDUEPA, 2015.

²⁰¹ Segundo Coutinho (op. cit.), o surgimento de cáries em crianças pode ser considerado a primeira evidência de raquitismo (doença causada pela ausência de vitamina D).

um “pistolão” que conseguisse livrar o filho ou parente daquele verdadeiro pesadelo. Esse era “o clima” naquele momento [...] O fato é que os ‘eleitos’ para a convocação procuravam se livrar de algum modo [...]”²⁰²

Dentre todos os inspecionados, possivelmente, os únicos que poderiam compor a tropa “de elite”, como objetivava o Gen. Dutra, eram os que pertenciam às classes mais altas da sociedade. No entanto, foram justamente estes que não pouparam esforços e artimanhas para serem dispensados, conforme relatou o Tenente-Coronel Joel Lopes Vieira: “esses jovens, procedentes de classes médias e altas, usavam influências políticas, psicológicas ou menos de saúde para evitar a incorporação e, na maioria das vezes, conseguiam o seu objetivo”²⁰³. Outro integrante da FEB que presenciou esta movimentação dos jovens em busca de dispensa foi o Cap. Divaldo Medrado: “os soldados que pertenciam ao nível social mais elevado objetivavam uma dispensa do serviço militar e lutavam desesperadamente para obtê-la”²⁰⁴.

Portanto, os candidatos urbanos, com melhores situações financeiras, haviam cooperado apenas com cartazes e gritos durante as manifestações de agosto de 1942. Na primeira oportunidade, não pouparam esforços, recorrendo a fortes apadrinhamentos e fajutas desculpas para serem liberados do serviço militar, como afirmou o expedicionário General-de-Divisão Carlos de Meira Mattos: “Os homens que nós levamos para a guerra não foram da elite; essa ficou na rua gritando que queria a guerra, mas na hora de ir, não foi, compreendeu!?”²⁰⁵

²⁰²PORTOCARRERO, Coronel Heraldo Carlos Leopoldo de Farias. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, realizada em 17 de maio de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro. Bibliex, 2001, p.114. t. 6.

²⁰³VIEIRA, Tenente-Coronel Joel Lopes. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, realizada em 23 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 223. t. 5.

²⁰⁴MEDRADO, Cap. Divaldo. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, em 24 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, op. cit., p. 279. t. 6.

²⁰⁵MATTOS, General-de-Divisão Carlos de Meira. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, realizada em 22 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 76. t. 1.

A FEB foi formada pela base da sociedade brasileira, pela população que contava seus poucos trocados diariamente para comprar o alimento do dia e mesmo assim não se alimentava bem, como recordou o Tenente-Coronel Joel Lopes Vieira:

Consequentemente, a maior porcentagem das pracinhas na FEB foi constituída por convocados das classes menos favorecidas, semianalfabetos de saúde, devido principalmente as precárias condições de vida e regime alimentar²⁰⁶.

O baixo nível de instrução dos componentes e suas carências alimentares também foram relatadas pelo Cap. Divaldo Medrado:

Os oriundos do meio rural, de restrito poder aquisitivo, “ficavam de olho” no rancho, por não terem acesso aos vendedores ambulantes, que circulavam pelos quartéis oferecendo comestíveis, normalmente desprovidos de qualidade e higiene [...] Muitos convocados do meio rural que não eram letrados aceitaram humildes e conformados sua inclusão no contingente da FEB²⁰⁷.

Os integrantes da FEB foram não somente a representação viva da base da população brasileira, como descreveu o Cel. Waldemar Dantas Borges ao lembrar que “[...] aquele Brasil miséria, aquele Brasil pobre, aquele Brasil que, afinal, sendo a maioria no nosso sofrido Povo, é o verdadeiro Brasil, embrião da Nação brasileira no futuro”²⁰⁸. Eles – e suas condições de saúde – também eram um espelho dos resultados das investigações realizadas por Josué de Castro e pelos demais “corajosos pesquisadores”, que de forma autônoma descortinaram o precário cenário alimentar dos brasileiros e, não menos importante, tornaram público este quadro nas em suas publicações e em suas afirmações realizadas à imprensa sobre esta temática ao longo do primeiro governo de Getúlio Vargas.

A fome, identificada por Josué de Castro durante a década de 1930, tratava-se de um “fantasma” que já assombrava a população brasileira deste o período colonial. Embora o governo Vargas tenha objetivado, a partir de políticas públicas como o salário mínimo, prover uma alimentação minimamente adequada à classe dos trabalhadores formais, ainda assim, o impacto sobre o quadro da subnutrição não foi

²⁰⁶ VIEIRA, Tenente-Coronel Joel Lopes. op. cit., p. 223. t. 5.

²⁰⁷ MEDRADO, Cap. Divaldo. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, em 24 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, op. cit., p. 279. t. 6.

²⁰⁸ BORGES, Cel. Waldemar Dantas. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, realizada em 27 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, op. cit., p. 176. t. 4.

suficiente, como vimos. Para além das questões bélicas, a realidade do cenário alimentar nacional foi o principal responsável por evidenciar as diferenças entre Exército brasileiro e a *U.S. Army*, já que a subnutrição e a desnutrição que assolavam a população em nosso país, fizeram com que grande parte dos candidatos a FEB não atendessem os requisitos mínimos, estipulados pelo governo dos EUA, para compor a tropa expedicionária.

As questões alimentares acabaram impactando não só a formação dos primeiros grupos de combatentes da FEB, mas também à própria forma como o Exército brasileiro e o norte-americano se organizavam. Por isso, no próximo capítulo, buscaremos, a partir da perspectiva da História da Alimentação, compreender a importância da alimentação para a manutenção das tropas durante um conflito, como os governos brasileiro e estadunidense organizaram o fornecimento deste suprimento básico os seus respectivos exércitos durante os conflitos nos quais estiveram envolvidos ao longo dos séculos XVII-XX e analisar como ambas as instituições militares pensaram as suas estratégias para “dar de comer” às suas respectivas tropas durante a Segunda Guerra Mundial. Como já antecipamos, a *U.S. Army* acabou se tornando o modelo de organização também para o Exército brasileiro. Mas como o Exército brasileiro teria organizado a alimentação das tropas da FEB? A indústria brasileira possuía tecnologia suficiente para elaborar uma alimentação segura e nutricionalmente para os expedicionários durante a guerra? As Rações de combate são todas iguais? Estas também são algumas questões que pretendemos responder a seguir.

3. DIGA-ME O QUE TEUS SOLDADOS COMEM E TE DIREI A QUAL EXÉRCITO PERTENCE



Desde os primeiros eventos bélicos de que se tem registro, é de responsabilidade dos chefes dos exércitos prover a alimentação necessária para o sustento de suas tropas²⁰⁹. Buscando atender a esta demanda, foram desenvolvidas diversas alternativas, como: traçar rotas que fizessem com que os contingentes atravessassem por plantações ou criações; enviar animais junto com os combatentes a fim de que suprissem ou complementassem as refeições; selecionar e transportar gêneros alimentícios que não demandassem grandes cuidados com a conservação; desenvolver refeições individuais ou coletivas que atendessem as necessidades de nutrição, conservação e armazenamento²¹⁰ durante o tempo que perdurasse o conflito²¹¹.

Foram justamente as problemáticas em torno da necessidade de ofertar alimentação para as tropas, as principais responsáveis pelo surgimento de uma das mais conhecidas técnicas de conservação do período moderno, a apertização. Entre fins do século XVIII e o início do XIX, o Exército Imperial francês estava enfrentando grandes dificuldades para conseguir atender as necessidades alimentícias da sua tropa, visto que a ausência de uma técnica de conservação adequada acarretava a perda dos víveres mais perecíveis, como as carnes que apodreciam tornando o produto impróprio para o consumo. Procurando alternativas para solucionar este

²⁰⁹ MACEDO, Rivair José. Conquistas Bárbaras. In: MAGNOLI, Demétrio (Org.). **História das guerras**. São Paulo. Contexto, 2006, p. 77-98.

²¹⁰ De acordo com Eliane Barbosa, dentre os exércitos que desenvolveram alternativas para solucionar suas dificuldades relativas ao fornecimento alimentar de seus contingentes, destacamos as tropas lideradas por Gêngis Khan durante o século X. “Para sanar suas necessidades (nutricionais, biológicas e culturais), os mongóis elaboravam suas rações com víveres que estavam presentes na dieta que já praticavam durante os períodos de paz como a carne e o leite de equinos ou caprinos. Estas rações eram submetidas a um processo rigoroso de preparo, o qual objetivava conservá-las e mantê-las próprias para o consumo por mais tempo. (BARBOSA, Eliane Senise. Gêngis Khan e as conquistas mongóis. In: MAGNOLI, Demétrio (Org.). **História das guerras**. São Paulo. Contexto, 2006, p. 132).

²¹¹ Conforme afirma Adler de Castro, alguns exércitos chegaram a adotar a prática de saques em vilarejos para suprirem suas necessidades, mas estas tropas acabavam perdendo sua credibilidade e se tornando malquistos pelas regiões onde passavam. (CASTRO, Adler Homero Fonseca de. **A pré-indústria e Governo no Brasil: iniciativas de industrialização a partir do Arsenal de Guerra do Rio de Janeiro, 1808-1864**. 2017. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017).

cenário, Napoleão Bonaparte criou em 1795 um prêmio, a partir do qual buscava incentivar o desenvolvimento de novas técnicas de conservação de alimentos²¹². Passaram-se quase quinze anos até que o confeitoiro francês Nicolas Appert fosse premiado, em 1809, pela técnica que havia desenvolvido e aprimorado em sua confeitaria ao longo de três décadas. Um ano depois, em 1810, sua descoberta atravessou as fronteiras do território francês nas páginas do seu livro “*Le livre de tous le meneges, ou l’art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animanles et végétales*”²¹³ que apresentava o passo a passo do seu método²¹⁴, que consistia no seguinte:

Para conservar a carne, estes colocavam no fim do cozimento pedaços dela em latas de folha-de-flandres e, depois de terem acrescentado suco de cozimento, fechavam-nas hermeticamente, soldando as tampas. Em seguida, os recipientes eram colocados em caldeirões repletos de água aquecida até atingir a ebulição, durante períodos que variavam em função do seu tamanho²¹⁵.

Embora Appert só tenha sido reconhecido como vencedor do prêmio em 1809, os militares do Exército e os integrantes da Marinha francesa já se utilizavam da sua técnica desde 1804, a qual possibilitou a elaboração de rações individuais com períodos de validade mais extensos e de fácil transporte. Contudo, esta inovação não foi suficiente para que as tropas terrestres napoleônicas, com quase 600 mil homens, deixassem de suprir suas necessidades com o que retiravam das regiões por onde passavam. A continuidade desta prática contribuiu para a escassez de alimentos que assolou o Exército francês durante o inverno Russo em 1812, acarretando na derrota napoleônica. Ainda sobre as Guerras lideradas por Napoleão Bonaparte é importante salientarmos que, suas tropas se destacavam por apresentarem padrões muito superiores aos adotados pelos demais Exércitos neste período, o que acarretava em custos extremamente elevados à Coroa francesa²¹⁶. Estas questões econômicas, possivelmente, colaboraram para que os demais exércitos não tenham adotado a

²¹² POTTER, Norman N. JOSEPH, HOTCHIKISS, H. **Food Science**. New York: Springer, 1995.

²¹³ A Arte de Conservar Todas as Substâncias Animais e Vegetais” (tradução nossa).

²¹⁴ MISRA, N.N; KOUBAA, M.; ROOHINEJAD S.; JULIANO, P.; ALPAS, H.; INÁRIO R.S.; SARAIVA, J.A.; BARBA, F.J. Landmarks in the historical development of twenty first century food processing Technologies. Rev. **Food Research International**, v. 102, p. 318-339, 2017.

²¹⁵ PEDROCCO, Giorgio. A Industria Alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018, p. 772.

²¹⁶ HOBBSAWN, Eric J. **A era das revoluções: Europa 1789-1848**. Tradução de Maria Tereza Lopes Teixeira e Marcos Penchel. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

apertização na produção de suas rações ao mesmo tempo que o faziam as tropas napoleônicas. Conforme Salcedo²¹⁷, o elevado custo deste método teria sido a justificativa utilizada pela Coroa Britânica para somente em 1820 adotá-lo, quando se tornou o primeiro exército não francês a se utilizar da apertização na elaboração de suas rações.

O descobrimento de novos métodos de conservação ao longo do século XIX, como a já mencionada apertização e, mais tarde, a pasteurização²¹⁸, contribuíram para a segurança das tropas. Com a ampliação da durabilidade das rações, os soldados deixaram de se deslocar com tanta frequência para buscar mantimentos, tarefa que era considerada de alto risco²¹⁹. Ademais, o desenvolvimento destas novas técnicas contribuiu para tornar os conflitos mais longos e numerosos. Neste mesmo século, a alimentação passou a ser considerada uma vertente da higiene militar²²⁰, uma ciência que se voltava ao cuidado dos integrantes dos exércitos e que atuava, principalmente, na prevenção de patologias. Consequentemente, a oferta de uma dieta adequada exercia uma função profilática²²¹.

É possível, portanto, considerarmos os séculos XVIII e XIX como importantes marcos na mudança do fornecimento alimentar dos exércitos, não somente pelas inovações tecnológicas no campo da conservação, mas também pelo advento da

²¹⁷ SALCEDO, Anastácia Marx de. **Combat-ready Kitchen** – How the US Military shapes the way you eat. New York: Penguin, 2015.

²¹⁸ Meio século após a premiação de Nicolas Appert, a França foi novamente o berço da inovação da tecnologia alimentícia. No entanto, desta vez os problemas não estavam ligados a questões bélicas, mas sim à economia do vinho, pois a bebida francesa estava apresentando sérios problemas de conservação, chegando a ameaçar a existência das vinícolas daquele país. A gravidade da situação fez com que o governo francês novamente voltasse seu olhar para a ciência. Em 1863, Napoleão III decidiu convidar e financiar os estudos das doenças do vinho ao vencedor do Prêmio da Academia de Ciências, Louis Pasteur. As questões em torno da conservação do vinho foram resolvidas a partir do aquecimento controlado da bebida, o que eliminava os microrganismos responsáveis por estragar o produto. Esta técnica recebeu o nome de pasteurização e, alguns anos mais tarde, em 1886, foi utilizada pelo alemão Franz Von Soxhlet para a pasteurização do leite. Ver mais sobre em: ROSENDO, Tiago Gomes. **Louis Pasteur – Um humanista do século XIX**. 2016. Dissertação. (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2016 e WESTHOFF, Dennis C. Heating milk for microbial destruction: a historical outline and update. **Jornal of Food Protection**, vol. 41 n. 2, p. 122-130, fev. 1978

²¹⁹ PEDROCCO, op. cit.

²²⁰ WOODBURY, Frank T. (Tenente-Coronel); MOSS, Jas. A. (Coronel). **Manual for medical officers: being a guide to the duties of army medical officers**. Menasha, Wisconsin: George Banta Publishing Company, 1918, p. 147 apud CARDOSO, Rachel Motta. **A higiene militar: um estudo comparado entre o serviço de saúde do Exército brasileiro e Curpo de Sanidad do Exército Argentino (1888-1930)**. 2013. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e Saúde, Casa Oswaldo Cruz – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2013, p. 50.

²²¹ São ações realizadas a fim de prevenir doenças, como, por exemplo, as vacinas.

Revolução Industrial (1760-1840), responsável por impulsionar e organizar este setor. A industrialização de gêneros alimentícios, assim como os novos métodos de conservação, foram possibilidades que surgiram durante a era moderna, entretanto, a adoção universal destas técnicas não ocorreu concomitantemente em todos os exércitos. Isto porque, além da necessidade de investimentos na própria organização militar, as mudanças na alimentação das tropas estavam condicionadas à implementação de uma economia industrial, que teve início na Inglaterra no final da década de 1840, espalhando-se ao longo de vinte anos pelo restante da Europa e pelos EUA²²². Em outras palavras, a utilização de alimentos conservados/industrializados²²³ na elaboração das rações militares estava condicionada aos avanços tecnológicos e econômicos próprios de cada país.

Considerando que esta pesquisa objetiva compreender a participação da Força Expedicionária na Segunda Guerra Mundial a partir da perspectiva da História da Alimentação, dividiremos este capítulo em dois momentos distintos. Inicialmente, nos dedicaremos a analisar, individualmente, como se apresentou a alimentação dos militares brasileiros e estadunidenses durante os principais conflitos em que atuaram entre os séculos XVII-XX. A partir disto, buscaremos compreender a prioridade que as instituições militares atribuíam à segurança dos alimentos que forneciam às suas tropas e como a presença ou não da tecnologia alimentícia teria influenciado no cenário alimentar destes respectivos Exércitos²²⁴. No segundo momento, nos

²²² HOBBSAWM, Eric. A Era das Revoluções 1789-1848, op. cit.

²²³ Entendemos alimentos industrializados a partir das três classificações apresentadas recentemente por MONTEIRO, CA; LEVY, RB; CLARO, RM; CASTRO, IR; CANNON, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad Saúde Pública**, v.26, n. 11, p. 2039-2049, 2010. Grupo 1 – alimentos não processados ou minimamente processados (frescos, congelados, resfriados, fermentados, pasteurizados e secos), exemplo: Frutas, verduras, feijões, lentilhas, oleaginosas, carnes, peixes, iogurtes, café, chá, água, sucos e poupas 100% naturais. Grupo 2 – Refeições processadas ou ingredientes da indústria alimentícia (produtos elaborados pela indústria para serem utilizados no preparo de receitas culinárias), exemplo: óleo vegetal, margarina, lactose, proteínas da soja, sal, açúcar e adoçantes em geral. Grupo 3 – Ultra processados (processo industrial que reúne ingredientes dos grupos 1 e 2, a fim de elaborar produtos de rápido consumo, de fácil conservação e mais acessíveis monetariamente) exemplo: biscoitos recheados, salsichas, sorvetes, chicletes, chocolates, refrigerantes, pães, bolos, macarrão, maioneses, suco em pó. (Tradução nossa).

²²⁴ Se faz necessário realizarmos três esclarecimentos importantes: primeiro, durante o processo de desenvolvimento desta pesquisa identificamos que a alimentação que era consumida pelos integrantes dos exércitos, principalmente em contextos conflituosos, dificilmente se assemelhavam às práticas alimentares da população civil. Segundo, não objetivamos, a partir desta análise, defender o consumo de alimentos industrializados ou enaltecer este setor. Terceiro: o que buscamos neste capítulo é compreender como a tecnologia industrial teria colaborado para proporcionar um alimento seguro aos militares durante suas atividades, fossem em combate ou no interior dos quartéis.

dedicaremos às questões culturais que envolvem a temática da alimentação, objetivando compreender como a comida foi responsável por diferenciar os brasileiros dos estadunidenses e como os cozinheiros se tornaram importantes agentes na conexão entre os militares e suas respectivas culturas alimentares, durante o período que aturaram na SGM.

3.1 Alimentação das tropas brasileiras: um terror chamado “rancho”

O açúcar, a primeira manufatura alimentícia brasileira, surgiu no início do século XVI e manteve-se como a principal atividade econômica exercida no Brasil até o início do período imperial²²⁵. Conforme Caio Prado Jr.²²⁶, a necessidade de abastecimento da indústria açucareira contribuiu para o surgimento do que ele chamou de “atividades acessórias”, um setor secundário cujo objetivo era atender as demandas do setor agroexportador. Para Frago e Florentino²²⁷, este mercado interno tratava de abastecer os engenhos de açúcar com gêneros alimentícios cultivados no interior da colônia (feijão, carne de porco, milho, mandioca, trigo), os quais seriam responsáveis por compor a dieta da população mais pobre e dos escravizados, visto que não se identificava com frequência a importação de produtos destinados à alimentação desta parcela da sociedade.

Embora Prado Jr.²²⁸ tenha afirmado que alguns colonos se aproveitaram dos conhecimentos que absorveram acerca agricultura rudimentar que era praticada pelas populações indígenas para cultivarem víveres no entorno dos engenhos de açúcar,

²²⁵Embora alguns pesquisadores ainda se encontrem atrelados às ideias do modelo econômico de ciclos, apresentada por Roberto Simonsen em sua obra “História Econômica do Brasil 1500-1820” publicada na década de 1930, na qual o autor defende que a economia do período colonial poderia ser compreendida a partir de três diferentes ciclos: açúcar, ouro e café. Nesta pesquisa optamos por compreender a economia deste período principalmente, as que se referem aos gêneros alimentícios como o açúcar e o café, a partir da análise realizada por Adler de Castro em sua tese de doutorado. Segundo o historiador, a economia açucareira não teria deixado de existir com o início da mineração, durante a segunda metade do século XVII e o café só veio a se tornar um produto de destaque na economia brasileira em 1830, ou seja, ao longo do período imperial (1822-1889)²²⁵. (SIMONSEN, Roberto C. **História econômica do Brasil: 1500-1820**. Brasília. Senado Federal, 2005) e (CASTRO, Alder op. cit.).

²²⁶ PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. São Paulo. Brasiliense, 1970, p. 26.

²²⁷ FRAGOSO, João; FLORENTINO, Manolo. **O arcaísmo como projeto**. Mercado atlântico, sociedade agrária e elite mercantil uma economia colonial tardia. Rio de Janeiro, c. 1790- c. 18. Rio de Janeiro. Ed. Civilização Brasileira, 2001.

²²⁸ PRADO JÚNIOR, op. cit.

Fragoso e Florentino²²⁹ apresentam dados que contrariam a existência destes espaços de cultivo, visto que segundo os inquéritos agrícolas realizados durante o período colonial, quanto mais intensa fosse a atividade açucareira de uma região, menor seria sua produção de gêneros de subsistência.

A monocultura da cana-de-açúcar também foi responsável por desencadear a criação de bovinos, visto que necessitavam destes animais para o transporte, para a movimentação das engrenagens dos engenhos e da carne para fins alimentícios²³⁰. Inicialmente, as fazendas que praticavam a pecuária e atendiam as demandas do mercado interno, se situavam no interior do Nordeste²³¹, mas as secas que atingiam a região acabavam por castigar muito os rebanhos, tornando estes animais extremamente magros o que resultava na ausência de compradores. Diante disto, no final do século XVIII, a carne-de-sol passou a ser substituída pelo charque²³², produzido na região Sul da colônia²³³. Outro setor alimentício que surgiu a partir desta mudança geográfica do mercado pecuário, foi a indústria de laticínios com a produção de queijos na região de Minas Gerais e a de manteiga no Rio Grande do Sul²³⁴.

Assim como estas importantes atividades acessórias que movimentavam a economia interna e supriram as necessidades dos residentes da colônia em benefício da manutenção da indústria açucareira, a criação das primeiras tropas armadas do Brasil também foram motivadas pelo mercado açucareiro, pois intencionava-se²³⁵ que elas defendessem os locais de cultivo e refino deste produto. Os custos com um

²²⁹ FRAGOSO; FLORENTINO, op. cit.

²³⁰ SIMONSEN, op. cit.

²³¹ Segundo Leando Cândido Rolim, até o início do século XVIII, o principal produto da pecuária era o gado em pé (animal vivo), que era comercializado em feiras e vilas que se localizavam próximas ao litoral e aos engenhos de açúcar. Para agravar o quadro, estiagens fizeram com que, a partir de 1720 o comércio de gado em pé começasse a declinar, tornando a carne o principal produto da pecuária. (ROLIM, Leando Cândido. **“Tempos das carnes” no Siará Grande: dinâmica social, produção e comércio de carnes secas na Vila de Santa Cruz do Aracati (c.1690- c. 1802).**2012. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2012.)

²³² O charque é o nome atribuído pelos sulistas a carne-de-sol.

²³³ De acordo com Prado Júnior (op. cit.), mesmo antes do século XVIII, a pecuária sulista já se dedicava ao comércio de couros, visto que a não havia grandes mercados que pudessem absorver a produção de carne.

²³⁴ Ibid.

²³⁵ É importante ressaltamos que, esta pesquisa não pretende se aprofundar em temáticas que pertencem ao campo da História militar, assim como a formação das Forças Militares no Brasil Colonial. Sobre esta temática indicamos ver mais em: MELLO, Chistiane Figueiredo Pagano de. Forças Militares no Brasil Colonial. In: POSSAMAI, Paulo (org.) **Conquistar e Defender: Portugal, Países Baixos e Brasil. Estudos de história militar na Idade Moderna.** São Leopoldo: Oikos, 2012. p. 105-108

exército permanente estavam fora dos limites orçamentários da Coroa Portuguesa e, por isso, as primeiras tropas foram formadas pelos próprios habitantes da colônia que, em tempos de guerra, deveriam pegar em armas para proteger seus próprios bens²³⁶. De acordo com Castro²³⁷, a ausência de uma unificação militar colabora para afirmar que não teria existido um exército no Brasil até meados do século XIX, e nem ao menos um exército de portugueses durante o período colonial. Portanto, até a Proclamação da Independência em 1822, o que existiram foram tropas de defesa lideradas pelas capitanias coloniais, o que também pode ser encontrado na historiografia como “exército de determinada capitania”.

Ao analisarmos algumas obras da historiografia²³⁸ voltadas aos conflitos ocorridos durante o período colonial, identificamos que a ausência de um maior respaldo econômico da Coroa Portuguesa com a criação de um Exército colonial, fez com que as tropas de defesa lideradas pelas capitanias coloniais fossem formadas por soldados pobres que conviviam com graves carências de suprimentos, como a alimentação. Identificamos no trabalho de Moreira²³⁹, que trata sobre a situação dos militares na cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro durante a segunda metade do século XVII, que a ausência de gêneros alimentícios acarretava na fuga dos soldados daquele espaço para outras capitanias, agravando os problemas em torno da formação das tropas desta região. Em um recorte mais ao sul da colônia, o historiador Paulo Possamai²⁴⁰ se dedicou ao conflito na Colônia de Sacramento entre os anos de 1735-1737 e também menciona a precariedade alimentar das tropas, que em situações extremas precisavam se alimentar de ratos, pois o baixo estoque de carne salgada era destinada somente aos combatentes feridos ou adoentados. O autor também salienta que após os conflitos o consumo da farinha de mandioca só era

²³⁶ Ibid.

²³⁷ CASTRO, *Pré-indústria* ... op. cit p. 113.

²³⁸ É importante salientarmos que, neste exercício de análise historiográfica objetivamos buscar por produções que tratassem de conflitos ocorridos durante o período colonial, em diferentes recortes espaciais e temporais.

²³⁹ MOREIRA, Luiz Guilherme Scaldeferri. Os capitães das fortalezas da barra da cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro (c. 1650- c. 1700). In: POSSAMAI, Paulo (org). **Conquistar e Defender: Portugal, Países Baixos e Brasil. Estudos de História Militar na Idade Moderna**. São Leopoldo: Oikos, 2012. p. 85-105

²⁴⁰ POSSAMAI, Paulo. A Mazagão do Rio da Prata: Colônia do Sacramento (1735-1737). In: POSSAMAI, Paulo (org). **Conquistar e Defender: Portugal, Países Baixos e Brasil. Estudos de História Militar na Idade Moderna**. São Leopoldo: Oikos, 2012. p. 359-380

possível após ser peneirada e separada da areia, apesar de nossas informações sobre o que motivava esta mistura serem limitadas, presumimos que fosse em decorrência de avarias sofridas pelas frágeis embalagens as quais, acabavam furando ou rasgando e assim, espalhando os gêneros no chão.

Como tratamos no primeiro capítulo, a precarização da alimentação, seja ela qualitativa ou quantitativa, debilita organismo do ser humano que, conseqüentemente, adoce. Wolfgang Lenk²⁴¹, em sua tese de doutorado sobre o Exército e a administração colonial na Bahia entre os anos de 1624-1654, afirma que a subalimentação do Exército de Pernambuco surge como a principal responsável pelos atendimentos clínicos e cirúrgicos durante período analisado em sua pesquisa. As questões relativas à fome e à pobreza dos soldados durante o Brasil colonial também foram identificadas na dissertação de Kalina Silva²⁴². Conforme a autora, tamanha era a miséria dos soldados durante os séculos XVII e XVIII que chocava os visitantes da capitania de Pernambuco. A falta de alimentação somada a um soldo²⁴³ insuficiente para arcar com as necessidades básicas destes homens, teriam acarretado motins, como o ocorrido em outubro de 1688 em Salvador, devido ao atraso prolongado da distribuição de gêneros alimentícios, como a farinha²⁴⁴.

O precário cenário alimentar das tropas de defesa das capitanias se mantinha inalterado até o início do século XIX. Entretanto, é necessário salientarmos que havia uma pequena parcela da sociedade colonial que não compartilhava destes problemas alimentícios: as elites. Ao contrário dos militares que careciam de uma alimentação adequada, a partir de 1808, com a abertura dos Portos e a redução das tarifas alfandegárias, este seleto grupo passou a incluir na sua dieta gêneros europeus²⁴⁵

²⁴¹ LENK, Wolfgang. **Guerra e pacto colonial: Exército, fiscalidade e administração colonial na Bahia (1624-1654)**. 2009. Tese (Doutorado em Economia). Programa de Pós-Graduação em Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009. p. 95.

²⁴² SILVA, Kalina Vanderlei P. da. **O Miserável soldo e a boa ordem da sociedade colonial: militarização e marginalidade na Capitania de Pernambuco dos Séculos XVIII**. 2000. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2000.

²⁴³ Soldo é o pagamento realizado aos integrantes do Exército, que não necessariamente deveria ser em dinheiro.

²⁴⁴ É importante salientarmos que, durante o período colonial, a farinha de mandioca era utilizada como uma espécie de moeda, servida para o pagamento de serviços. SILVA, K. op. cit.

²⁴⁵ Não se pretende neste trabalho realizar uma discussão sobre as políticas alfandegárias que ocorreram ao longo do Brasil imperial, este exercício já foi realizado por Prado Jr no quinto capítulo da sua obra "História Econômica do Brasil".

como bolachas de sabores diversos (doces e salgadas), caramelos, chás, chocolates, pães, queijo parmesão, salsichas, talharim, conservas, presunto e bebidas importadas²⁴⁶.

Com a Proclamação da Independência em 1822, inaugurou-se uma nova fase na história das forças armadas no Brasil, com os primeiros sinais da criação de um Exército Brasileiro. Mas, infelizmente, a centralização das tropas não proporcionou nenhuma melhoria da alimentação dos militares²⁴⁷. De acordo com Guerra Filho²⁴⁸, durante a Guerra da independência os problemas decorrentes da subalimentação, teriam vitimado fatalmente mais soldados do Exército Libertador²⁴⁹ do que o próprio armamento dos beligerantes²⁵⁰. Diante da ausência de ações que buscassem proporcionar uma melhora do cenário alimentar das tropas brasileiras, os conflitos ao longo do século XIX foram marcado pela subnutrição.

Durante a Guerra da Cisplatina (1825-1828), os integrantes do Exército Brasileiro precisaram conviver com a escassez de alimentos, com a subalimentação e por vezes com a fome, como descreveu o oficial responsável pelo 27º batalhão de caçadores, Carlos Seidler: “Nada mais nos era fornecido, além de todos os dias, duas libras de carne magra e asquerosa que, comia sem pão era impossível saciar-se a nossa fome [...]”²⁵¹. O cenário descrito por Seidler, teria ocorrido principalmente pelas marchas que os militares precisavam percorrer durante o conflito, pois estes longos percursos provocavam o emagrecimento extremo dos bovinos que eram enviados para complementar as refeições das tropas. Portanto, o desgaste destes animais acarretou a diminuição das rações fornecidas, resultando em uma grave crise de

²⁴⁶ SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)**. Rio de Janeiro. Brasiliense, 1977.

²⁴⁷ Buscando nos manter fiéis ao campo da História da Alimentação, diante do qual alicerçamos esta pesquisa, não pretendemos realizar uma análise referente ao processo de criação do Exército Brasileiro pós 1822, visto que este exercício já foi realizado por outros pesquisadores que se dedicam aos estudos militares. Ver mais em: CASTRO de. op. cit; CASTRO, Celso. **A invenção do Exército Brasileiro**. Rio de Janeiro. ZAHAR, 2002 e SEIDL, Ernesto. A formação de um Exército à brasileira: lutas corporativas e adaptação institucional. **História**, v. 29, n. 2, p. 71-94, 2010.

²⁴⁸ GUERRA FILHO, Sérgio Armando Diniz. **O Povo e a Guerra** – Participação das Camadas Populares nas Lutas pela Independência do Brasil na Bahia. 2004. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2004.

²⁴⁹ Exército Libertador ou Pacificador, foi o nome que receberam as tropas que inicialmente se formaram em Salvador na Bahia, adversárias dos portugueses na Guerra da Independência. Ibid. p, 11.

²⁵⁰ Tropas portuguesas contrárias à Independência do Brasil.

²⁵¹ SEIDLER, Carlos. História das Guerras e Revoluções do Brasil de 1825 a 1835. São Paulo. Nacional, 1939.p, 89.

subalimentação que obrigou, ainda segundo o relato de Seidler, os militares a devorarem seus leais companheiros, os cães.

Cada dia aumentava a miséria; os nossos soldados mataram todos os cães que ainda havia no acampamento e devoraram como acepipe a estes leais companheiros de nossos infortúnios, porque, pelo menos, possuíam mais carne e gordura do que os bois extenuados [...] ²⁵²

Este descaso do Império com a alimentação das tropas, não era danoso apenas aos brasileiros, mas também aos alemães ²⁵³ que, se aliaram às tropas de D. Pedro I durante a Guerra da Cisplatina e preferiram a morte ao continuarem passando fome, como narrou Seidler:

Feita esta breve digressão, volto com a minha narrativa ao nosso acampamento do Arroio do meio, onde continuamente reinava a fome e a miséria; a falta de viveres chegou a tal extremo que vários alemães se suicidaram por desespero [...] ²⁵⁴

Este caótico cenário de miséria em que se encontravam os militares durante este conflito também foi abordado por Everton Simon ²⁵⁵ em sua tese de doutorado, quando analisou diferentes viajantes que estiveram no Rio Grande do Sul durante do século XIX, dentre eles o antes mencionado o militar Carlos Seidler. De acordo com o historiador, a má alimentação das tropas também foi observada pelo viajante, Saint-Hilaire que havia percorrido a região Sul, alguns anos antes.

Em 1828, após as tropas brasileiras vivenciarem este grave cenário durante a Guerra da Cisplatina, Dom Pedro I tratou de oficializar a alimentação do Exército brasileiro como uma obrigação do Império e criou a lei que previa o fornecimento de uma ração com os seguintes víveres e quantidades:

Farinha de alqueire.
Carne fresca uma libra.
Arroz quatro onças.
Toucinho duas onças.
Sal uma onça.
Lenha vinte e quatro onças.

²⁵² Ibid. p, 90.

²⁵³ Ver mais sobre a participação de outros Exércitos na Guerra da Cisplatina em: CARNEIRO, David. **História da Guerra Cisplatina**. Nacional. São Paulo, 1946 e PEREIRA, Aline Pinto. **Domínios e Império: o Tratado de 1825 e a Guerra da Cisplatina na construção do Estado no Brasil**. 2007. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Fluminense Programa de Pós-Graduação em História, Niterói, 2007.

²⁵⁴ SAIDLER op. cit. p. 97

²⁵⁵ SIMON, Everton Luiz. **Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas**. 2019. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2019.

A ração de carne fresca de uma libra será substituída por meia libra de carne seca, e as quatro onças de arroz por de alqueire de feijão.

A ração de vinho, ou aguardente, será fornecida somente quando os corpos se acham em exercícios²⁵⁶.

Como é possível identificarmos, a ração que seria ofertada às tropas do Exército Imperial²⁵⁷, era formada por víveres presentes na base da alimentação dos brasileiros desde o período colonial como, a farinha de mandioca, a carne-seca, o feijão²⁵⁸ e o arroz os quais eram cultivados como atividades acessórias, como tratamos anteriormente. O decreto acima não apresenta porções específicas de farinha, pois o alqueire, medida de capacidade de sólidos que os portugueses trouxeram para o Brasil durante o período da colonização, se tornou obsoleto em 1874 com a implementação do método metrológico²⁵⁹. Embora um decreto promulgado em 1862²⁶⁰ definisse que todas as medidas em alqueire fossem convertidas para litros, ainda assim, não é possível estabelecermos com exatidão quantas quilogramas de farinha equivaleria a um alqueire, uma vez que os gêneros alimentícios possuem densidades diferentes. Os restantes víveres listados e as suas respectivas quantidades, 453 gramas de carne fresca, 113 gramas de arroz, 56 gramas de toucinho, 28 gramas de sal, 680 gramas de lenha e 226 gramas de carne seca, nos possibilitam compreender que se tratava de uma ração individual, diária e monótona.

Dentre os diversos problemas que uma dieta com baixa diversificação pode acarretar, para além das deficiências nutricionais, estão as patologias digestivas que acometeram uma significativa parcela das tropas de Dom Pedro II durante a Guerra dos Farrapos (1835-1845). Neste período, o Rio Grande do Sul já se destacava pela intensa atividade pecuária, principalmente pela produção de charque como vimos anteriormente. A ampla oferta de carne bovina resultou no significativo aumento dos níveis de proteína das rações consumidas pelos defensores do Império, acarretando

²⁵⁶ BRASIL. Decreto-lei de 24 de setembro de 1828. **Regula o fornecimento das rações de etapa do exército**. Rio de Janeiro. Imperador, 1828.

²⁵⁷ Utilizaremos a terminologia “Exército Imperial” todas as vezes que estivermos nos referindo ao período que o Exército brasileiro esteve sobre o comando do Império português.

²⁵⁸ SILVA, Paula Pinto op. cit.

²⁵⁹ MOURA FILHO Heitor de Pinto. **Pesos e medidas no Brasil oitocentista**. VIII Congresso Brasileiro de História Econômica e 9ª Conferência Internacional de História de Empresas, Campinas/2009.

²⁶⁰ LUNA, Francisco Vidal & KLEIN, Herbert S. Nota a respeito de medidas de grãos utilizadas no período colonial e as dificuldades para a conversão ao sistema métrico. In: **Boletim de História Demográfica**, ano VIII, no. 21, março de 2001.

graves problemas digestivos, principalmente aos soldados oriundos das regiões Norte/Nordeste que eram acostumados com uma dieta rica em farinha de mandioca, um carboidrato de fácil digestão²⁶¹. Outro problema resultante da soma de uma higiene precária e de uma conservação inadequada dos alimentos foi a disenteria, que adoentou grande parte das tropas do Imperador²⁶².

Patologias gastrointestinais, assim como a ausência de uma alimentação adequada, também foram identificadas durante a Guerra do Paraguai (1864-1870). De acordo com Doutorado²⁶³, a fome se apresentou como um grave problema que perdurou durante todos os anos do conflito e acometeu unanimemente as tropas envolvidas (paraguaias, argentinas, uruguaias e brasileiras). Na documentação analisada pela historiadora, é possível identificarmos tristes semelhanças com o cenário vivenciado pelos militares brasileiros durante a Guerra da Cisplatina, tratado anteriormente:

Em vários documentos, pode-se perceber como os soldados, por artifícios individuais, burlavam as carências, mortos de fome, “lançando mão de burros e até de cães” exaustos, alimentavam-se do que encontravam na natureza, como frutas agrestes e, numa situação desesperadora, consumiram mandioca brava, o que em alguns casos provocou várias mortes por envenenamento, “depois de muitos vômitos e sofrimentos”²⁶⁴.

Na angústia por se livrarem da fome, os soldados acabavam consumindo o que “viam pela frente” e sem qualquer julgamento prévio, uma atitude altamente perigosa que por vezes resultava em graves problemas de saúde, até mesmo a morte. Doenças ocasionadas pela contaminação de alimentos, pela falta de higiene e condicionamento adequados, eram frequentes nos acampamentos. De acordo com Barbosa²⁶⁵, outro

²⁶¹ RIBEIRO, José Iran. As doenças e as dietas na construção da alteridade entre os integrantes do Exército imperial brasileiro durante a Guerra dos Farrapos. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.18, n.3, jul.-set., p.661-675, 2011

²⁶² De acordo com Nikelen Witter, o charque, produzido nas charqueadas do Rio Grande do Sul eram extremamente insalubres, uma verdadeira ameaça para os que a consumiam. (WITTER, Nikelen Acosta. **Males e epidemias: Sofredores, governantes e curadores no sul do Brasil** (Rio Grande do Sul, século XIX). 2007. Tese. (Doutorado em História). Programa de Pós-graduação em História. Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2007).

²⁶³ DOURADO, Maria Teresa Garritano. **A História esquecida da Guerra do Paraguai: Fome, doenças e penalidades**. 2010. Dissertação (Mestrado em História Social). Programa de Pós-Graduação em História Social. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

²⁶⁴ DOURADO, op. cit. p. 30

²⁶⁵ BARBOSA, Janyne Paula Pereira Leite. **Uma Guerra sangrenta, epidêmica e doente: espaços de cura e cotidiano médico na guerra do Paraguai (1864-1870)**. Dissertação. 2018 (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.

importante problema, também responsável por adoentar os militares durante a Guerra do Paraguai, foi a ausência de água potável.

Embora a ausência de alimentos seja frequentemente identificada na historiografia, é importante salientarmos a existência de ações do Império que objetivavam garantir o fornecimento da ração oficializada em 1828. A aquisição dos gêneros, listados anteriormente, era realizada por intermédio de fornecedores civis, selecionados pelo governo central a partir de editais, que tinham a obrigação de entregar o contratado, caso contrário, eram penalizados com o pagamento de multas. Militares do alto comando tinham a liberdade de solicitar a compra de gêneros alimentícios, para além dos que estavam inclusos na ração padronizada pelo Império. Todavia, grande parte destas aquisições extras – como azeite doce, chocolate, geleias, manteiga, maçãs frescas, biscoitos finos, goiabadas, ovos, marmelada e vinhos – não chegavam ao prato dos soldados rasos.²⁶⁶

De uma maneira geral, o grupo mais afetado pela precariedade alimentar eram as baixas patentes, principalmente durante as marchas, uma vez que grande parte dos víveres da ração demandavam cozinhas de campo²⁶⁷ para serem preparados ou para torná-los comestíveis, como o arroz, o feijão e a própria carne seca. Além disto, devido à má conservação, frequentemente a carne fresca apodrecia, o que obrigava os militares a cozinhá-la por horas para tornar seu consumo possível. De acordo com Barbosa²⁶⁸, as tropas que não possuíam utensílios para prepararem suas refeições durante as marchas, supriam suas necessidades com um reduzido número de alimentos, os quais poderiam ser consumidos sem a necessidade do fogo, como pães e bolachas. Apesar de não estarem presentes na ração padrão, presumimos que estes gêneros tenham sido adotados conforme foram sendo ofertados pelos mercadores, pois de acordo com Simon²⁶⁹, desde o século XIX já se identificava no território do Rio Grande do Sul a produção de gêneros alimentícios a partir da farinha de trigo. Outro problema recorrente que identificamos se refere à qualidade das embalagens responsáveis por armazenar os víveres, visto que para além dos

²⁶⁶ Ibid.

²⁶⁷ As cozinhas de campo possuíam um funcionamento semelhante ao dos fogões à lenha, o que tornava este item da ração de extrema importância.

²⁶⁸ BARBOSA, op. cit.

²⁶⁹ SIMON, op. cit.

bombardeios, como tratamos anteriormente, à chuva também gerava danos, pois grande parte da ração (farinhas, bolachas, carnes, pães e lenha²⁷⁰) ficava molhada e suja de lama, inviabilizando seu consumo²⁷¹.

Na primeira metade dos anos 1800, inaugurou-se uma nova fase na história econômica brasileira. Em 1830, após três séculos de hegemonia, o açúcar perdeu seu espaço para o café, que se tornou o principal produto do mercado exportador até meados da década de 1930, neste mesmo período, também surgiram as primeiras fábricas de conservas alimentícias no Brasil²⁷². Já no cenário da alimentação militar, as únicas mudanças ficaram por conta da incorporação dos pães e biscoitos à ração oficializada em 1828. Embora a precarização da alimentação dos militares se mantivesse inalterada, é importante salientarmos que o governo Imperial tinha conhecimento sobre as novas tecnologias disponíveis para a melhoria da ração ofertada ao seu Exército. Isto porque, em 31 de julho de 1876, o jornal *Diário do Rio de Janeiro* publicou uma nota sobre a criação de uma “fábrica real prussiana de conservas para o exército²⁷³”, a qual seria capaz de fabricar grandes quantidades de conservas de carne bovina e farinha, que poderiam alimentar mais de 200 mil militares.

Em contrapartida à precarização alimentar em que se encontrava o Exército brasileiro, a Marinha de Guerra foi a primeira a adotar a tecnologia das conservas na alimentação de suas tropas. Em 1890, logo após o advento da República, a arma naval estava sendo submetida a um intenso processo de modernização, dentre os quais se objetivava o desenvolvimento de uma dieta apropriada para suprir as

²⁷⁰ Com a lenha molhada, a situação se tornava ainda mais delicada, pois impedia que os alimentos fossem secos com o auxílio do fogo ou até mesmo, preparados para um consumo imediato.

²⁷¹ DOUTORADO, op. cit.

²⁷² Infelizmente, a história da indústria alimentícia no Brasil carece de pesquisas, o que contribui para uma importante lacuna historiográfica. Diante disto, foi necessário realizarmos um exercício metodológico que objetivasse encontrar informações sobre as primeiras indústrias de conservas registradas no país. A partir de uma minuciosa pesquisa aos periódicos que se encontram digitalizados e disponíveis para consulta na hemeroteca nacional, foi possível identificarmos o primeiro registro de uma fábrica de conservas, realizado no: **Almanak administrativo, mercantil e industrial da Corte e Província do Rio de Janeiro**. ano 5, 1848, p. 437. O estabelecimento chamava-se “Ao braço de ouro”, pertencia a José Vicente Castagner e localizava-se na rua dos Ourives, número 65. Ao longo dos primeiros anos da República, houve o surgimento de novos estabelecimentos voltados para a fabricação de conservas alimentícias: Gomes da Cunha e C, Ferraz e Sobrinho e C, Costa e Rocha no ano de 1891; Antonio Antunes Guimarães em 1893; Fábrica de conservas e massa de tomates de Leonardo Fernandes da Fonseca em 1896.

²⁷³ FABRICA DE CONSERVAS. **Diário do Rio de Janeiro**. 31 de jul. 1878. Ano 59 n. 89 p. 3

necessidades das suas tropas. O resultado deste esforço foi a elaboração de duas diferentes rações:

Tabela 7- Rações elaboradas pela Marinha de Guerra no final do Século XIX

Ração no Porto	Ração em viagem
Farinha de mandioca	Farinha de mandioca
Feijão	Feijão
Azeite de oliva	Azeite de oliva
Toucinho	Toucinho
Legumes	Legumes em conserva (<i>picles</i>)
Frutas	Cebola-seca
Bacalhau ou peixe	Bacalhau
Batata inglesa	Batata inglesa
Arroz	Arroz
Sal	Sal
Açúcar	Açúcar
Carne fresca	Carne fresca
Vinho	Vinho
Vinagre	Vinagre
Manteiga	Manteiga
Café em grãos	Café em grãos

Fonte: elaborada pela autora com base em ALMEIDA, Sílvia Capanema P. de. Corpo, saúde e alimentação na Marinha de Guerra brasileira no período pós-abolição, 1890-1910. História, Ciências, Saúde – Manguinhos. Rio de Janeiro, v.19, supl., dez. 2012, p.15-33, p. 21.

A “ração no porto” deveria ser utilizada quando o navio estivesse atracado, ao contrário da “ração de viagem” cuja função era prover alimentação às tropas durante a suas atuações em alto-mar. É possível identificarmos que na apresentação de viagem foram utilizados alimentos que não demandavam grandes cuidados com conservação, como a cebola seca e os picles.

Ao contrário da Marinha de Guerra, o Exército Brasileiro não realizou nenhuma alteração na alimentação de suas tropas e, como consequência disto, os problemas relativos à segurança alimentar e dos gêneros, presentes nas rações persistiram. Diversas pesquisas tratam de afirmar que, ao longo da Primeira República (1889-1930), o cenário alimentar das tropas terrestres no país persistia inalterado. Klajman²⁷⁴, ao analisar os primeiros ensaios do serviço de saúde militar brasileiro, afirma que o Beribéri - uma patologia que resulta da desnutrição de vitamina B1 - teria causado grandes prejuízos à tropa durante a Guerra dos Canudos (1896-1897). Nas

²⁷⁴ KLAJMAN, Charles. **O conhecimento científico divulgado pelos soldados de farda branca, através do periódico Medicina Militar (1910-1923)**. 2011. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História das Ciência e da Saúde. Casa de Oswaldo Cruz – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2011.

produções de Rodrigues²⁷⁵ e Espig²⁷⁶ sobre a Guerra do Contestado (1912-1916), também pudemos identificar indícios de que os militares brasileiros conviveram com a carência de alimentos ao longo deste conflito. Situação muito semelhante às anteriores, também ocorreu durante a breve participação do Brasil na Primeira Guerra Mundial (1917-1918). De acordo com Brum²⁷⁷, os brasileiros que atuaram na missão médica e foram acometidos pela gripe espanhola careceram do fornecimento de alimentação adequada, necessária para auxiliar no tratamento.

A pesquisa realizada por Charles Klajman²⁷⁸ é fundamental para compreendermos qual a importância que a alimentação ocupava nas discussões do Exército Brasileiro, relativas à saúde do seu efetivo. De acordo com o historiador, o corpo de saúde da Instituição reconhecia que este se tratava de um problema latente da higiene militar e, diante disto, buscava em outros exércitos, como o francês e o japonês, inspirações para fornecerem refeições adequadas aos seus soldados em tempos de paz e de guerra. Ademais, reconhecia-se as limitações da instituição na elaboração de dietas nutricionalmente equilibradas, principalmente para atender as necessidades das tropas durante os deslocamentos. Outra questão apresentada pelo autor trata sobre a desaprovação do corpo de saúde em incluir alimentos conservados, como a carne, nas rações do seu efetivo, pois acreditavam que “os processos de filtração ou químicos não eram considerados confiáveis.”²⁷⁹

Esta posição nos proporcionou uma nova compreensão sobre os possíveis motivos do EB consumir uma ração com mínima tecnologia de conservação empregada e nos instigou ao seguinte questionamento: as tropas continuariam a ser alimentadas com víveres em péssimas condições de conservação, como no caso das carnes estragadas da Guerra do Paraguai, ou o Exército possuía outras alternativas? O trabalho realizado por Klajman tratou de nos responder este questionamento.

²⁷⁵ RODRIGUES, Rogério Rosa. **Verdades de um grande sertão: a Guerra do Contestado e a Modernização do Exército Brasileiro**. 2008. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

²⁷⁶ ESPIG, Márcia Janete. **Personagens do contestado: os turmeiros da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande (1908-1915)**. 2008. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

²⁷⁷ BRUM, Cristiano Enrique de. **A (Des)mobilização de médicos na Grande Guerra: o caso da Missão Médica Brasileira na França (1918-1919)**. 2018. Tese. (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

²⁷⁸ KLAJMAN op. cit.

²⁷⁹ Ibid. p. 139

Segundo o autor, o conhecimento que os membros do corpo de saúde adquiriam a partir da experiência de outros exércitos, contribuíram para a elaboração de outras alternativas que visavam a melhoria das rações, como: a regionalização das dietas, na qual cada tropa deveria ser alimentada de acordo com os víveres disponíveis na região onde estivesse locada; a adoção de uma dieta totalmente vegetariana, excluindo o consumo de carne e assim os problemas com a sua conservação; e a aquisição de carros de cozinha para o preparo de refeições durante as marchas. Mas, como veremos a seguir, nenhuma das alternativas apresentadas foram efetivadas e os problemas com a alimentação, novamente, se mantiveram inalterados.

Após o final da Primeira Guerra Mundial, a França transformou seus militares em multiplicadores da doutrina militar francesa criada por Napoleão Bonaparte nos séculos XVIII e XIX²⁸⁰. Os missionários foram enviados para diversos países a fim de que auxiliassem na organização de suas forças armadas, o que contribuía na expansão dos ensinamentos franceses. No Brasil, esta doutrinação teve início em 1918 e permaneceu até a criação da Força Expedicionária Brasileira em 1943, quando o país passou a utilizar-se da doutrina elaborada pelos estadunidenses, conforme abordamos no primeiro capítulo. Dentre as contribuições da missão francesa para o Exército brasileiro, destacamos a criação do Serviço de Intendência (SI) em 1º de outubro de 1920²⁸¹, cuja função era:

[...] nutrir, equipar e alojar todos os cidadãos das armas, assim como os itens indispensáveis à marcha, o reabastecimento de combustível a todas as outras necessidades dos motores. A tropa não pode parar; os intendentess são os responsáveis pelo suprimento das necessidades básicas²⁸².

Dentre estas necessidades encontra-se o nutrir e a alimentação. Logo, caberia ao Serviço de Intendência adquirir, fiscalizar a elaboração (no caso de rações industrializadas) e fornecer refeições aos militares brasileiros. Mas infelizmente, com a criação do SI, o problema da alimentação só passou a ser setorizado, visto que a dieta continuou sendo composta por arroz, feijão, carne seca, açúcar, sal, banha, mate, bolacha, café e pão até o pós-Segunda Guerra Mundial. É importante

²⁸⁰ BELLINTANI, Adriana Lop. **O Exército Brasileiro e a Missão Militar Francesa: Instrução, doutrina, organização, modernidade e profissionalismo (1920-1940)**. 2009. Tese. (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

²⁸¹ BRASIL. Decreto-lei nº 14.385 de 1º outubro de 1920. **Aprova o regulamento para o serviço de Intendência, da Guerra**, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1920.

²⁸² BELLINTANI, op. cit. p, 367

ressaltarmos que, embora as tropas do Exército Brasileiro praticassem uma alimentação minimamente processada, isto não foi impeditivo para que durante a Guerra Paulista ou Revolução Constitucionalista de 1932 as tropas contrárias ao governo provisório de Getúlio Vargas utilizassem na sua alimentação o leite condensado enlatado²⁸³.

A ineficiência do SI na melhora da alimentação, nos cuidados de higiene durante o preparo e no servir das refeições dos militares brasileiros podem ser identificados no relato do ex-combatente, Luiz Pedrozelli, quando rememorou sobre período em que foi soldado do Exército brasileiro, alguns anos antes de integrar a FEB como sargento:

Nunca me esqueci da comida do quartel, além disso, o rancho ficava perto das cavalarias e juntava muitas moscas. Quando entrávamos no rancho, nas vasilhas de arroz havia tantas moscas pousadas que ninguém enxergava o arroz.
Não dava para comer mesmo; eu me virava com um pãozinho e uma banana para escapar²⁸⁴.

A insegurança alimentar e a precária segurança dos gêneros presentes nas refeições ofertadas aos militares, resultaria da chamada “economia de rancho”, que foi descrita na pesquisa de Faria como:

[...] 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 alimentação²⁸⁵.

Portanto, é possível compreendermos que prover uma alimentação adequada às tropas não era considerado uma prioridade pelo alto comando do Exército brasileiro, pois a verba que deveria ser utilizada para a compra dos víveres do rancho era destinada a aquisição de outros produtos. Ademais, esta “economia” pode ser

²⁸³ À época, inclusive, a marca de leite condensado “Moça” anunciou o seu produto em publicações impressas tendo como mote principal o seu uso durante o conflito pelos soldados paulistas. A propaganda ressaltava a segurança daquele alimento e o estoque energético que uma lata de condensado continha para quem estivesse “nas trincheiras ou no lar”. Ver em: OLIVEIRA, Debora Santos de Souza. **Transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do Século XX**. 2010. Dissertação. (Mestrado em História Social). Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010.

²⁸⁴ PEDROZELLI, Luiz. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial” em 19 de setembro de 2000. MOTTA op. cit. t.7 p.294.

²⁸⁵ FARIA, op. cit p. 68

considerada como uma maneira de evidenciar a hierarquia presente na instituição, pois somente as baixas patentes eram afetadas por esta prática²⁸⁶ e, conseqüentemente, acabavam desenvolvendo uma série de patologias, como as que acometeram os candidatos à FEB, conforme tratamos no capítulo anterior. Diante desta situação, qualquer oportunidade de se alimentar fora dos quartéis era muito comemorada, como relembrou Luiz Pedrozelli, quando, durante o curso para se tornar Cabo, foi comunicado de que receberia uma quantia para realizar suas refeições fora da unidade militar:

“Mas como ressaltai, a comida era muito ruim e no segundo dia, depois de iniciar atividade na Escola Regimental, foi publicado em BI que, a partir daquele dia, eu não estaria mais arranchado e passaria a receber para comer fora: os colegas comentavam:
- Ah, você se deu bem, heim!
[...] Passei a receber para comer fora e isso para mim já foi uma grande coisa²⁸⁷.

A repulsa de Pedrozelli pelo rancho fornecido no quartel também era compartilhada entre a população civil como uma espécie de sentimento público, o que acabou tornando a alimentação fornecida aos soldados um dos principais motivos para que os candidatos à FEB não desejassem ser enviados para a Segunda Guerra Mundial²⁸⁸. Após o processo de formação da tropa expedicionária ser dado como encerrado, o médico Major Mirandolino Caldas teria recomendado aos seus superiores que priorizassem uma melhora da alimentação dos militares selecionados, pois assim como Josué de Castro, também acreditava que a fome e a desnutrição debilitam o sistema imunológico do indivíduo, tornando-o suscetível a todos os tipos de doenças, sejam elas físicas ou cognitivas²⁸⁹, como vimos no capítulo anterior.

A criação da FEB também não proporcionou uma melhora do cenário alimentar. Ao contrário, o processo de formação da tropa expedicionária resultou na superlotação das unidades militares e, por conseqüência, a insegurança alimentar e

²⁸⁶ De acordo com Peter Beattie, durante muitos anos perdurou no Brasil uma mentalidade de que o Exército seria uma espécie de “reformatório” para indivíduos que eram excluídos da sociedade, como por exemplo os capoeiristas, e, portanto, toda a precarização estaria ligada a uma ideia de punição (BEATTIE, Peter M. **Tributo de sangue**. São Paulo: Edusp, 2009).

²⁸⁷ PEROZELLI, op. cit. p. 295

²⁸⁸ OLIVEIRA, op. cit.

²⁸⁹ CALDAS, Miandolino. **O posto avançado de neuro-psiquiatria da FEB**. 2ª edição, Rio de Janeiro, 1950 apud in DE OLIVEIRA op. cit p. 121.

dos gêneros ofertados se agravaram²⁹⁰. É possível identificarmos como esta precariedade foi percebida pelos soldados, a partir do relato proferido pelo expedicionário Major Cícero Castello Branco sobre o período que esteve aquartelado no Rio de Janeiro, durante os meses que antecederam o envio das tropas para a Europa:

Aqui no Sul eu morava na casa dos meus pais e, embora houvesse perdido minha mãe naqueles dias, minha mãe preparava bons pratos e eu me alimentava bem. No acantonamento a alimentação era péssima. Pra dizer a verdade não tive lá uma única refeição com comida quente. Era exclusivamente tomate, chuchu, presunto e leite. Tudo frio e com muita mosca. Eu nunca havia comido tomate, não gosto até hoje, nem de chuchu. Para todos nós é um prazer quando chegamos à mesa para nos alimentarmos. E lá era um pavor, pelo menos pra mim. Se na adolescência, meus primeiros anos de mocidade, eu já era magrinho, tipo longilíneo, braços e pernas compridos, ali emagreci ainda mais e quando fui pro exame de saúde me reprovaram na hora. Na ficha cor-de-rosa que preencheram indicaram a incompatibilidade na minha altura com o peso²⁹¹.

No relato do expedicionário Cel. Eduardo de Ulhôa Cavalcanti, também identificamos menções semelhantes às que foram proferidas pelo Major Cícero Castello Branco, sobre como a alimentação era mal avaliada pelos militares recrutados durante o aquartelamento que antecedeu o envio das tropas.

Presenciei repetidas vezes, o constrangedor murmúrio de inconformidade e mesmo de revolta, partido da massa humana de quando a cinco mil homens, incapacitantemente formando filas para a refeição do almoço, sempre muito atrasado. O murmúrio se transformava em protesto e até, às vezes, insubordinação quando cada homem recebia sua porção, constituída de dois ovos cozidos, um pedaço de queijo e um tomate in natura ... Tal cardápio era justificado como necessária adaptação à alimentação na guerra²⁹²

Estas memórias gustativas, assunto que trabalharemos no terceiro capítulo, nos revelam que mesmo após os intensos problemas acarretados pela falta de alimentação durante o processo de seleção da FEB, analisado no capítulo anterior, o cenário não foi alterado. Ainda que o Brasil estivesse organizando uma tropa que iria combater ao lado dos EUA, um dos países mais desenvolvidos em questões de tecnologia bélica, isto não atribuía ao aliado a responsabilidade de alimentar os

²⁹⁰ Segundo Meron (op. cit.), com as unidades militares superlotadas, a elaboração do rancho atingiu níveis ainda mais críticos de insalubridade.

²⁹¹ BRANCO, Major Cícero Castello. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial" em 12 de julho de 2000. MOTTA, op. cit. t. 7., p. 93.

²⁹² CAVALCANTI, Eduardo de Ulhôa. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial" em 29 de agosto de 2000. MOTTA, op. cit. t. 5 p. 212.

selecionados para a FEB enquanto estes estivessem em território brasileiro. Ao contrário, durante a análise que realizamos do *Relatório das principais atividades do Ministério da Guerra durante o ano de 1944*²⁹³ identificamos que, inicialmente havia sido decidido que o Brasil seria responsável por prover toda a alimentação das suas tropas até mesmo fora do território nacional. Por este motivo, os responsáveis pela FEB haviam pesquisado diferentes tipos de ração, a fim de atender às necessidades dos expedicionários em diferentes contextos da guerra (guarnição e campanha).

A ideia de que um grupo de pesquisadores se dedicaria à elaboração de cardápios para o contingente da FEB tornou-se público em um pronunciamento realizado pelo Presidente Getúlio Vargas, o qual recebeu lugar de destaque na capa do periódico carioca *A Noite*, em 22 de dezembro de 1943. Com o título em caixa alta “MOBILIZAÇÃO DA INTELIGÊNCIA PARA A VITÓRIA DO BRASIL”²⁹⁴ o jornal tratou sobre a parceria firmada entre o governo varguista, o Exército brasileiro e a Universidade de São Paulo (USP), a qual seria coordenada pelo então reitor da USP, o professor e advogado Jorge Americano, e financiada pelo Fundo Universitário de Pesquisa para a Defesa Nacional. Esta “mobilização da inteligência” objetivava colaborar com o esforço de guerra, atendendo às necessidades da Força Expedicionária Brasileira, como salientou Jorge Americano durante o respectivo evento:

O Sr. Jorge Americano, nesta oportunidade, fez um relato minucioso de tudo quanto a entidade tem realizado, visando fornecer elementos ao governo de caráter técnico sobre vários problemas. Acentuou, de início dos estudos realizados pelo “Fundo de Pesquisa” em torno da dieta do soldado, estudando o cardápio que possa ser feito em qualquer zona do Brasil [...]²⁹⁵

No entanto, não é possível identificarmos se as pesquisas voltadas à alimentação dos militares brasileiros dialogaram com os conhecimentos que Josué de Castro, Chefe do Serviço Técnico de Alimentação Nacional, teria adquirido durante a viagem que realizou aos EUA, a convite do governo estadunidense no mês de maio daquele ano, fato também noticiado pelo *A Noite*:

²⁹³ BRASIL. **Relatório das principais atividades do Ministério da Guerra durante o ano de 1944**. Rio de Janeiro: Imprensa Militar, 1945.

²⁹⁴ MOBILIZAÇÃO da inteligência para a vitória do Brasil. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n.11.446 de 22 de dezembro de 1943, p. 1

²⁹⁵ *Ibid.*, p. 2.

[...] Este honroso convite irá proporcionar ao conhecido especialista brasileiro a oportunidade de trocar ideias e de estabelecer planos de trabalho com os técnicos norte-americanos, principalmente no que diz respeito ao esforço comum de guerra dos dois países no sentido de ampliar e diversificar a produção de alimentos racionais – o que tem sido, aliás, o principal objetivo prático do Serviço que ora dirige o professor Josué de Castro²⁹⁶.

No mês seguinte, o periódico voltou a tratar sobre a ida de Castro aos EUA. Contudo, desta vez apresentou de forma direta que a alimentação das tropas estava entre os objetivos desta viagem:

O doutor Josué de Castro que foi encarregado de formular um plano geral de desidratação dos alimentos no Brasil, declarou ontem, numa conferência com os representantes da imprensa que veio aos Estados Unidos a convite do governo norte-americano para estudar processos de alimentação afim de fornecer alimentos às forças armadas dos EUA²⁹⁷.

Infelizmente, nenhuma das oportunidades noticiadas pelo *A Noite*, foram desenvolvidas em tempo hábil para serem utilizadas na FEB, nem para o comércio de alimentos industrializados as forças armadas estadunidenses. Apesar da historiografia afirmar que o Brasil serviu como um importante mercado abastecedor da máquina de guerra dos EUA²⁹⁸, o país não conseguiu desenvolver sua indústria alimentícia a tempo de se tornar um fornecedor de rações no padrão que era estipulado pela *U.S. Army*, sobre o qual trabalhemos futuramente neste capítulo.

O Gen. Mascarenhas de Moraes, Comandante da Força Expedicionária Brasileira, mencionou em seu livro “Memórias” a insatisfação do oficialato da *U.S. Army* para com o governo brasileiro por não ter enviado, junto com o contingente da FEB, nenhuma espécie de suprimento, fossem armamentos ou alimentação:

General Larkin – A 26 de julho dirigi-me a Caserta, acompanhado pelo coronel Brayner, [...] para entrevistar-me com o general Larkin, comandante do Service of Supply (SOS), a fim de tratar de assuntos referentes ao equipamento e alimentação de nossa tropa. Recebi da parte dessa alta autoridade americana tratamento pouco cortês, que muito me amargurou por não poder justificar faltas da alta administração da guerra no Brasil, pelas quais eu assumia naquele momento toda a responsabilidade²⁹⁹.

Possivelmente este encontro entre Mascarenhas e o oficialato da *U.S. Army* tenha motivado a elaboração do ofício que o General enviou ao Ministério da Guerra

²⁹⁶ O CHEFE do Serviço Técnico da Alimentação Nacional oficialmente convidado a visitar a América do Norte. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23 n.11.241 de 10 de maio de 1943, p.02.

²⁹⁷ O BRASIL abastece o pocco e as formas militares da África do Norte. **A Noite**, Rio de Janeiro. ano.23, n. 11.265 de 23 de junho de 1943, p.01.

²⁹⁸ FERRAZ, op. cit.

²⁹⁹ MORAES, João Baptista Mascarenhas de. **Memórias**. Rio de Janeiro. Bibliex, 2004.p, 186.

no dia 29 de julho, o qual encontra-se anexado no *Relatório das principais atividades do Ministério da Guerra durante o ano de 1944*:

[...] o ofício n. 10-AG de 29 de julho, o General Mascarenhas de Moraes declarava que não necessitava de “remessas de gêneros brasileiros para o teatro de operações, mas apenas uma certa quantidade de sal, banha e açúcar para temperar os gêneros nacionais aqui (Itália) existentes, que serão consumidos a título de adaptação, por toda a tropa da 1ª D.I.E, é preciso ficar bem entendido que os americanos não fornecem gêneros avulsos fora das suas rações típicas”.³⁰⁰

Embora no relatório não conste com exatidão se a solicitação de Mascarenhas foi atendida e quando, identificamos novamente no livro de “Memórias” do Comandante que no mês de setembro o cenário da alimentação se mantinha inalterado³⁰¹.

Era sob esse vexame injustificável que a tropa brasileira iniciaria, em setembro de 1944, suas operações de guerra: armamento e munição americanos, calçados e agasalhos americanos, alimentação, quase toda americana, pois até o café, cujo grão provinha do Brasil, não podia ser aproveitado por falta de aparelhagem para torrar e moer³⁰².

Os relatos de Mascarenhas, assim como o ofício que o Comandante enviou ao Ministério da Guerra, nos chamam a atenção para a desorganização e o descaso dos responsáveis pela FEB com as necessidades mais básicas da tropa. De acordo com De Oliveira³⁰³, os problemas relativos à alimentação que seria fornecida aos expedicionários no Teatro de Operações resultaram principalmente do conflito que existia entre o Ministro da Guerra Gen. Enrico Dutra e o membro da Comissão Conjunta de Defesa do Brasil-EUA, Gen. Estevão Leitão de Carvalho³⁰⁴. Em sua produção sobre a alimentação da FEB e a aliança BRA-EUA, De Oliveira realizou um exercício metodológico que acreditamos ser muito importante para compreendermos como se deram e quais foram os problemas que ocorreram entre os acordos firmados por Brasil e EUA, relativos à alimentação da FEB. A partir de uma série de

³⁰⁰ BRASIL. Relatório... op. cit., p. 40-41.

³⁰¹ MORAES, op. cit. p.156.

³⁰² Coincidência ou não, visto que o Relatório data de 1945 e a primeira edição do livro de memórias ocorreu em 1984. A página 42 do Relatório das principais atividades do Ministério da Guerra durante o ano de 1944, trata sobre a compra de um torrador com moinho que teria ficado no Brasil.

³⁰³ DE OLIVEIRA, op. cit.

³⁰⁴ DE OLIVEIRA, op. cit afirma que, não se identificou até os dias atuais, nenhuma documentação que tenha formalizado um acordo entre o governo brasileiro e o estadunidense sobre o fornecimento de alimentação às tropas da FEB.

documentações oficiais produzidas por ambos os países, o historiador traçou os trajetos que foram percorridos pelas negociações entre BRA-EUA, relativas à alimentação da tropa ao longo dos anos de 1943-1944.

De acordo com De Oliveira, a primeira menção a esta questão teria ocorrido em maio de 1943 (portanto, antes da criação da FEB), quando coube aos EUA fornecer todos os suprimentos necessários, dentre eles a alimentação. Esta situação se altera no mês de julho, quando o Brasil passou a oferecer o envio de víveres oriundos da sua cultura alimentícia, a fim de realizar um período de adaptação do paladar dos brasileiros às rações ofertadas pelos EUA. No mês de agosto, promulgou-se a recomendação número 16³⁰⁵, a partir da qual a FEB ficaria subordinadas à *U.S. Army* e o fornecimento de qualquer suprimento voltou a ser de responsabilidade dos estadunidenses. O detalhamento acerca do envio, da quantidade, da diversidade de gêneros e do fornecimento dos alimentos deveriam ser formalizados na recomendação número 17, mas os desentendimentos e a falta de comunicação entre o Gen. Dutra e o Gen. Leitão teriam inviabilizado a promulgação deste documento. A falta de interação entre os membros brasileiros se tornou evidente em novembro de 1943, quando o Ministro da Guerra, Gen. Dutra, solicitou sem o conhecimento de Leitão que os EUA garantissem o envio de gêneros alimentícios brasileiros para a FEB, durante o tempo que ficassem subordinados à *U.S. Army*. Este desalinhamento com Dutra teria levado Leitão a compreender que a alimentação continuava sendo de responsabilidade dos EUA. A trajetória traçada por De Oliveira termina em julho de 1944, quando os brasileiros já se encontravam no território italiano e o Ministro da Fazenda, Souza Costa, viajou aos EUA para tratar sobre o fornecimento de alimentos à FEB e negociar o pagamento deste suprimento.

Foi possível identificarmos no *Relatório das principais atividades do Ministério da Guerra durante o ano de 1944* que esta nova tentativa de negociação não surtiu significativas mudanças, visto que em dezembro deste mesmo ano Mascarenhas voltou a contatar o Ministério da Guerra. Desta vez, o Comandante foi mais direto e expôs a gravidade do quadro alimentar vivenciado pela tropa, como consta nos trechos do radiograma anexados na página 41.

³⁰⁵ De acordo com DE OLIVEIRA (op. cit.), todos os acordos firmados entre Brasil e EUA, referentes ao envio da FEB eram oficializados em documentos chamados de recomendações.

Solicito máximo empenho, ordens vossência sentido seja mantido depósitos de intendência FEB Livorno seguinte estoque víveres brasileiros: 90 toneladas café moído, 135 toneladas açúcar, 340 toneladas feijão, 340 toneladas arroz, 180 toneladas farinha mandioca, 45 toneladas de sal, 34 toneladas de banha, 45 toneladas de mate e 2.225.000 carteiras de cigarros³⁰⁶.

Diante disto, o Ministério da Guerra possuía duas alternativas para atender à demanda solicitada por Mascarenhas: prover uma dieta 100% à base de víveres brasileiros ou adotar uma dieta mista³⁰⁷, como havia sido proposto em julho de 1943, como tratado anteriormente. Entretanto, somente no final do terceiro trimestre de 1945 o governo brasileiro, reconhecendo suas limitações logísticas, tratou de firmar um acordo com os EUA no qual a alimentação dos militares da FEB, exceto em períodos de conflito extremo, passasse a ser composta por 90% de víveres estadunidenses e 10% brasileira³⁰⁸.

As monoculturas da cana-de-açúcar e do café foram responsáveis por movimentar o cenário econômico e social do Brasil ao longo de três séculos. A parcela da população que não se dedicava diretamente ao cultivo ou a produção, se encontrava inserida nas “atividades acessórias”, as quais tinham como objetivo atender as demandas dos engenhos ou dos cafeicultores. Este processo mercantilista, para além de fomentar os cofres da Coroa Portuguesa, enriquecer os donos dos engenhos e os barões do café, também postergou a industrialização nacional até a primeira metade do século XX. No entanto, ao tomarmos conhecimento sobre como se apresentava a alimentação das tropas brasileiras desde o período colonial até a participação da FEB na Segunda Guerra Mundial, compreendemos que, embora a tecnologia pudesse proporcionar segurança aos gêneros presentes nas rações, o problema se encontrava também na importância que a instituição atribuía à alimentação ofertada. Ao longo de 137 anos, uma sucessão de noventa e oito³⁰⁹ militares ocuparam o cargo de Comandante do Exército brasileiro, entretanto não se

³⁰⁶ BRASIL, Relatório op. cit., p. 41.

³⁰⁷ BRASIL, Relatório op. cit., p. 43.

³⁰⁸ BIOSCA, Fernando Lavaquial. **A Intendência no Teatro de Operações da Itália**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1950, apud. FARIA, op. cit., p.107.

³⁰⁹ Desde o início do Primeiro Reinado (1808) até a formação da Força Expedicionária Brasileira (1943-1944), o cargo de comandante das tropas de defesa terrestre do Brasil, foi ocupado por noventa e oito vezes. BRASIL, **Exército Brasileiro. Galeria de Ministros e Comandantes**. Disponível em: <http://www.eb.mil.br/comandante-do-exercito/galeria-dos-ministros-e-comandantes-do-exercito>.

Acesso realizado em 20 jan. 2021

identificaram importantes mudanças na segurança alimentar e dos alimentos consumidos pelas das tropas. Ao contrário, em alguns casos, o quadro de subnutrição era potencializado pelos próprios integrantes do alto oficialato, que se utilizavam da verba destinada a compra dos víveres do rancho para adquirirem gêneros alimentícios diferenciados, os quais eram consumidos por este seletivo grupo. Na carona das vivências dos militares, o rancho atravessou os muros dos quartéis e passou a aterrorizar também a parcela da população que estava destinada ao serviço militar obrigatório. Por fim, o uso da tecnologia se torna insignificante, uma vez que o fundamental para se prover uma adequada segurança alimentar e dos alimentos nas refeições consumidas pelas tropas é, antes de tudo, a importância que a instituição atribui a esta necessidade humana, que no caso do Exército brasileiro, era praticamente inexistente.

3.2 *U.S. Army*: uma experiência nutritiva e segura

No final do século XVI a Coroa Inglesa iniciou o processo de colonização dos EUA. No entanto, ao contrário do Brasil que durante este período estruturou sua economia com base na monocultura da cana-de-açúcar, na colônia britânica isto não aconteceu. O território estadunidense foi dividido de acordo com os interesses da Coroa inglesa: ao sul ficaram as colônias adeptas do regime escravocrata³¹⁰, que se ocupavam do cultivo do tabaco e do algodão, cuja produção era destinada ao mercado exportador. Ao Norte, encontravam-se as colônias com clima muito semelhante ao europeu, o que acarretava o desinteresse da Coroa Britânica por ocupar a região.

Na busca por alternativas de subsistência, os colonos nortistas se dedicaram à policultura – trigo, cevada, milho, arroz -, produção responsável por movimentar o mercado interno da colônia, pois atendiam às necessidades dos sulistas que se dedicavam às áreas de exploração³¹¹. Para além do cultivo de víveres, as mulheres nortistas também se dedicavam a produção de pães, bolos, biscoitos e uma espécie de geleia, na qual se acrescentava frutas ao melado de cana-de-açúcar ou mel de

³¹⁰ KARNAL, Leandro. A Formação da Nação in: KARNAL, Leandro; PURDY, Sean; FERNANDES, Luiz Estevam; MORAES, Marcos Vinícius de. **História dos Estados Unidos das origens ao século XXI**. São Paulo: Contexto, 2007., p, 23-98.

³¹¹ Ibid.

abelhas, excluindo o processo de cozimento. Os homens se ocupavam do preparo de bebidas alcoólicas como cervejas³¹², licores e hidromel³¹³. Como é possível percebermos, a atividade econômica desenvolvida pelos nortistas se assemelhavam as “atividades acessórias” praticadas no Brasil neste mesmo período, uma vez que também objetivavam atender as demandas internas da colônia.

O processo de colonização inglesa perdurou por três séculos, durante este período, os colonos puderam aprimorar suas técnicas de cultivo e de preparo de gêneros alimentícios, as quais, possivelmente, tenham contribuído para a elaboração das rações que utilizaram a durante a Guerra da Independência (1775-1783):

500 gramas de carne bovina, 340 gramas de carne de porco,
453 gramas de peixe salgado (por semana);
1.900 kg gramas de ervilhas ou feijões por semana;
240 gramas de arroz ou 470 gramas de refeição indiana;
470 ml de leite por dia;
453 gramas de farinha ou pão duro, uma vez por semana;
950 ml de cerveja de abeto ou cidra por dia (tradução nossa)³¹⁴.

Para além destes gêneros alimentícios, as rações também contavam com velas e sabonetes, os quais também eram considerados itens de primeira necessidade³¹⁵. A alimentação dos colonos estadunidenses durante a Revolução Americana apresenta semelhanças com a praticada pelos soldados das capitânicas coloniais no Brasil ao longo dos séculos XVI-XIX, visto que se também eram compostas por produtos com pouca tecnologia empregada.

Com a eclosão da Guerra da Independência em 1775, a Coroa Inglesa impôs uma série de restrições ao comércio de importação, as quais perduraram até 1790, agravando significativamente o abastecimento dos colonos, pois somente aos ingleses que permaneciam favoráveis à monarquia possuíam permissão para

³¹² STACK, Martin. “**A concise history of America’s brewing industry**”. Economic History Association. July 4, 2003.

³¹³ WALTON Gary M; ROCKOFF, Hugh. **History of the American economy**. Toronto: Nelson Education LTD, 2010.

³¹⁴ Do original em inglês: 1-lb (.5 kg) of beef ¾-lb (.34 kg) of pork, or 1-lb of salted fish per week
3-pts (1.4 L) of peas or beans per week
½-pt (.24 L) of rice or 1-pt (.47 L) of Indian meal per week
1-pt of milk per day
1-lb of flour per day or hard bread, once per week
1-qt (.95 L) of spruce beer or cider per day”

In: USA, Department of Defense. **Technology driven. warfighter focused operational rations of the Department of Defense**. Washington, US Army, 9 ed. Ago. 2012, p.7.

³¹⁵ KOEHLER, Franz A. **Special rations for the Armed Forces – historical branch office of the Quartermaster General**. Historical studies series II, Washington, D.C., 1958.

adquirirem gêneros importados. A fim de suprirem as suas necessidades e as do mercado interno³¹⁶, os colonos opositores à Coroa inglesa precisaram aumentar suas produções, principalmente de bebidas alcoólicas.

A primeira metade do século XIX, foi um marco no setor alimentício nos EUA, ainda que o advento da industrialização tenha acarretado no declínio das pequenas fabriquetas domésticas que se ocupavam da produção de gêneros alimentícios como pães, bolos e bebidas alcoólicas³¹⁷. Neste mesmo período, chegava ao território estadunidense a tecnologia das conservações proposta por Appert que se desenvolveu rapidamente devido à automatização do maquinário que proporcionou produzir mais em menos tempo³¹⁸. Na segunda metade do século, a partir do método de conservação importando da França, o estadunidense Gail Borden desenvolveu o “[...] leite doce concentrado por evaporação *in vacuo* sem a mistura de açúcar ou outra matéria estranha”³¹⁹, o popular e mundialmente conhecido, leite condensado.

Embora as tecnologias desenvolvidas por Appert e Borden já estivessem disponíveis e pudessem contribuir com a conservação de alimentos a serem consumidos pelas tropas estadunidenses durante a Guerra Civil (1861-1865), optou-se naquele momento por fornecer uma ração que ficou conhecida como “*Beef on the Hoof*”³²⁰, na qual bovinos eram enviados junto com os combatentes para o campo de batalha a fim de que fossem abatidos e incrementassem as refeições, assim como era feito com os vegetais desidratados³²¹. Como tratado anteriormente, a prática de levar animais acompanhando às tropas durante as marchas também foi adotada pelas tropas brasileiras, mas não se obteve a eficácia necessária.

Ao final da Guerra Civil em 1865 se desencadeou uma nova fase da economia alimentícia norte-americana, a começar pelo desenvolvimento do compressor de amônia em 1876, possibilitando o resfriamento de locais que armazenavam e transportavam produtos perecíveis, como carnes e laticínios³²². Com o avanço das

³¹⁶ WALTON op. cit.

³¹⁷ WOLTON, op. cit.

³¹⁸ PEDROCCO, op. cit.

³¹⁹ Do original em inglês: [...]concentrated sweet milk by evaporation in vacuo without the admixture of sugar or other foreign matter. PERFITT, E.H. The Development of the Evaporated Milk Industry in the United States. **Journal of Dairy Science**, v. 39, ano. 6, p. 838,1956.

³²⁰ “Carne no casco” (tradução nossa).

³²¹ USA, Department of Defense... op. cit.

³²² MISRA, op. cit.

ferrovias no final do século XIX, a demanda pelas manufaturas produzidas nas pequenas indústrias praticamente dobrou. No entanto, a baixa competitividade deste mercado acarretou a queda drástica do lucro, motivando a fusão entre empresas que apresentavam produção semelhante. Este processo ocorreu em dois momentos distintos: na primeira fase (1879-1893), as indústrias, cuja produção era idêntica ou semelhante, realizaram uma fusão entre elas, a qual era denominada de verticalismo; já na segunda fase (1898-1904) as grandes empresas que se integraram verticalmente, passaram a setorizar as etapas da sua produção. No ramo alimentício, este processo foi inaugurado pelos irmãos Swift, em 1878, com o armazenamento e resfriamento de carnes, prática que foi posteriormente adotada por outros frigoríficos como Armour e Morris.

Os avanços tecnológicos que surgiram na indústria alimentícia ao longo dos séculos XVIII e XIX, passaram a ser empregados na produção das rações do Exército estadunidense. Em 1892, já era possível identificar modificações na elaboração das rações, principalmente no que se referia à diversificação dos gêneros que passaram a compor a dieta dos militares, como: bacon, feijão, carne de porco, açúcar, carne bovina, batata, cebola, farinha de trigo, aveia, conserva de maçã, maçã desidrata, farinha de milho, manteiga, arroz, conserva de milho, tomate, leite condensado, queijos, conserva de repolho e chocolate³²³. Esta diversificação na alimentação não contemplou apenas os militares que ficavam na retaguarda ou locados nos quartéis. Ao contrário, esta alteração também beneficiou as rações de combate, conforme constou no jornal da Associação Médica Americana em dezembro de 1892:

³²³ WOORDRUFF, Charles E. The U. S. Army Ration and Military Food. Reprinted from **The Journal of the American Medical Association**, December, 1892. Chicago: Published at the office the association, 1892.

Tabela 7- Ração de campo utilizada pela *U.S. Army* em 1892

Meat	{ 12 oz. fat pork or 12 oz. fat bacon.
Bread	{ 18 oz. flour or 16 oz. hard bread.
Vegetables	{ 2 2-5 oz. beans or 2 2-5 oz. peas or 1 3-5 oz. rice or 1 3-5 oz. hominy.
Fresh vegetables	16 oz. potatoes (if they can be carried).
Coffee	{ 1 3-5 oz. green coffee or 1 5-25 oz. roasted coffee or 8-25 oz. tea.
Sugar	2 2-5 oz. brown sugar.

Fonte: WOORDRUFF, Charles E. *The U. S. Army Ration and Military Food*. Reprinted from "The Journal of the American Medical Association," December, 1892. Chicago: Published at the office the association, 1892, p.30.

Como é possível analisarmos, a ração de campo utilizada pela *U.S. Army* em 1892 era dividida em seis grupos: carnes (340 gramas de porco ou 340 gramas de bacon gordo); pães (510 gramas de farinha ou 450 gramas de pão duro); vegetais secos (63 gramas feijão ou 63 gramas ervilha, ou 38 gramas arroz, ou 38 gramas de canjica); vegetais frescos (450 gramas de batata)³²⁴; café (38 gramas de café verde, ou 43 gramas de café torrado, ou 233 gramas de chá); e açúcar (63 gramas de açúcar mascavo). No entanto, esta e as demais rações estavam em permanentes mudanças, pois averiguamos que neste mesmo relatório os membros do Exército Americano já almejavam aumentar o número de produtos em conserva, como as carnes, nas refeições ofertadas aos seus militares³²⁵.

A primeira experiência com o uso de carnes em conserva nas rações estadunidenses ocorreu durante a Guerra Hispano-Americana (1898). Inicialmente a *U.S. Army* considerou que o uso de enlatados para a alimentação dos seus militares seria uma boa alternativa para solucionar os problemas relativos ao transporte e para baratear os custos com este suprimento. No entanto, de acordo com Salcedo³²⁶, o sabor, o odor e o aspecto das rações enlatadas não agradaram os militares estadunidenses. Ademais, estas rações chegaram a ser responsabilizadas pela morte

³²⁴ O uso das batatas na ração estava condicionado à possibilidade de transporte.

³²⁵ WOORDRUFF, op. cit.

³²⁶ SALCEDO, op. cit.

de diversos soldados em decorrência de patologias gástricas. Somente após diversas análises constatou-se que as rações eram seguras, não sendo responsáveis pelos óbitos.

Após absolver-se a alimentação enlatada de ter vitimado os soldados durante a Guerra Hispano-Americana, esta tecnologia foi novamente empregada na produção das dietas das tropas norte-americanas utilizadas na Primeira Guerra Mundial. Os esforços do governo dos EUA para atender as necessidades alimentares dos seus contingentes durante este conflito não se limitou apenas ao fornecimento das rações. Logo após declarar guerra à Alemanha em 6 de abril de 1917, o Congresso norte-americano permitiu que o governo controlasse a produção, a distribuição e o consumo de alimentos no país e, para isto, criaram a “*Food Administration*”. De acordo com Smith³²⁷, neste período a população estadunidense já enfrentava uma intensa crise alimentar em decorrência do aumento do preço dos produtos e da escassez causada pela guerra. O discurso do Estado, no entanto, era de que os civis não iriam passar fome, que esta medida era na verdade um apelo para que se reduzisse a extravagância e o desperdício dos gêneros alimentícios.

Enquanto o governo dos EUA se articulava para alcançar os objetivos com a *Food Administration* no *front* interno, um setor específico da *U.S. Army* estava trabalhando nas rações que seriam ofertadas para as tropas no Teatro de Operações. A Primeira Guerra Mundial foi classificada como um evento bélico de segunda geração³²⁸, o que possibilitava o uso de cozinhas de campanha. Ainda assim, o Exército estadunidense disponibilizou aos seus combatentes três diferentes tipos de rações, totalmente industrializadas, como apresentado na tabela abaixo:

³²⁷ SMITH, James H. *Cultivating Consumption: The United States Food Administration and food control during World War I*. 2015. Tese (Doutor em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade da Virgínia, Morgantow, 2015.

³²⁸ Geração é uma classificação que se atribui a guerra e leva em consideração critérios como: o número de militares envolvidos e o nível tecnológico empregado pelos exércitos no conflito. As Guerras que ocorreram entre os séculos XVII e XIX, são classificadas de 1ª geração; a Primeira Guerra Mundial foi classificada de 2ª geração, porque mesmo se tratando de um conflito de baixo movimento, passou a utilizar de aviões e artilharia com tecnologia superior a geração anterior;; a Segunda Guerra Mundial, foi classificada como de 3ª geração; a Guerra do Iraque (2003-2011) de 4ª geração; e os futuros conflitos serão clarificados como de 5ª geração em decorrência da tecnologia disponível. Ver mais sobre em: QURESHI, Wassen Ahmad. *Fourth-and Fifth-Generation Warfare: Technology and Perceptions*. *International Law Journal*. Vol, 21 pág, 187-215, dez. 2019

Tabela 8- Rações utilizadas pelas tropas dos EUA durante a Primeira Guerra Mundial

Rações	Objetivo	Composição	Embalagem
De reserva	Alimentar adequadamente um militar durante 24 horas.	Carne enlatada, pão, açúcar, café e sal	Latas cilíndricas de 500 gramas.
De trincheira	Fornecer alimentação para 25 homens que combatiam entrincheirados.	Carnes enlatadas, sal, café solúvel, álcool e cigarros.	Embalagens desenvolvidas para proteger de agentes externos como, gás tóxico.
De emergência	Alimentar um militar em emergência.	Bolos ³²⁹ e barras de chocolate.	Pequena lata lacrada de formato oval.

Fonte: tabela elaborada pela autora com base nos dados apresentados por -KOEHLER, op. cit e USA, Department of Defense ... op.cit.

A baixa necessidade de movimentar as tropas durante o conflito proporcionou que os militares consumissem com maior frequência a ração de trincheira, a qual poderia ser consumida em temperatura ambiente; contudo, na maioria das vezes, as refeições eram servidas quentes, como podemos verificar na fotografia abaixo:

³²⁹ Bolos é como o Exército NA denominava a mistura de carne em pós com farinha de trigo.

Imagem 2- Carregando comida para os homens nas trincheiras



Fonte: *Carrying food to men in trenches* em: RISCH, Erma. *Quartermaster support of the Army a history of the Corps 1775-1939*. Center of military history. United States Army, Washington, D.C, 1989, p. 689.

Este registro fotográfico da *Quartermaster Corps* foi capturado em um dos principais cenários da Primeira Guerra Mundial: as trincheiras, escavações profundas e estreitas que comportavam muitos militares durante o conflito. O fato das tropas se encontrarem reclusas nestes ambientes contribuiu para que recebessem alimentações quentes, tornando raro o consumo das demais rações. A presença da grande panela no centro da fotografia sendo carregada por dois homens, somada à informação da legenda original "*Carrying food to men in trenches*"³³⁰, nos possibilitou

³³⁰ "Carregando comida para os homens na trincheira" (tradução nossa).

identificar que esta refeição foi elaborada com gêneros presentes na ração de trincheira, uma vez que o contexto se mostrava favorável à instalação das cozinhas, dispensando, assim, a necessidade dos militares de consumir refeições em temperatura ambiente³³¹.

A eficácia na elaboração das rações utilizadas pelas tropas da *U.S. Army* durante a Primeira Guerra Mundial, não se limitava aos esforços da tecnologia presente na indústria de alimentos estadunidense, mas dizia respeito, também, à importância atribuída pela *U.S. Army* e pelo governo estadunidense à segurança dos alimentos que seriam fornecidos às suas tropas em qualquer situação. Conforme afirmou o Capitão do Setor de Intendência dos EUA, Virgil Wodicka:

“Por outro lado, embora a tecnologia de alimentos neste país possa ser a mais avançada do mundo, nenhum uso eficiente dela pode ser feito por nosso Exército sem uma agência que possa falar e entender a linguagem militar e científica.”³³²

O trabalho executado pelo Exército continuava sendo primordial para a elaboração das rações, principalmente por ser de inteira responsabilidade desta instituição fornecer alimentação aos seus contingentes. A agência da qual o militar se refere, é *Quartermaster Corps*³³³ (QMC), o departamento da *U.S. Army* responsável por prover, organizar, elaborar e fornecer a alimentação³³⁴. Ainda que, suas primeiras ações datem na segunda metade do século XVIII, foi somente às vésperas da Guerra Anglo-Americana (1812-1815) que este serviço passou a integrar definitivamente as forças armadas dos EUA e, a partir deste momento, os esforços da QMC não cessaram, seja em tempo de paz ou de guerra.

Durante a segunda metade da década de 1920 toda a alimentação ofertada durante a 1GM foi revista, dentre elas a “de reserva” que passou por algumas alterações, como a redução das quantidades de carne enlatada e de pão. A grande crise econômica após 1929 acarretou na redução drástica do orçamento do Exército

³³¹ KOEHLER, op. cit.

³³² Do original em inglês: Conversely, even though food technology in this country may be the most advanced in the world, no efficient use of it can be made by our Army without an agency which can speak and understand both military and scientific language. WOODICKA, Captain Virgil. Food Requirements of Overseas Use. *Industrial & Engineering Chemistry*, 1943. **NEWS EDITION (American Chemical Society, Washington, D.C.)**, vol. 35, p. 12-15, 1943, p.13.

³³³ “Serviço de Intendência” (tradução nossa).

³³⁴ Para além da alimentação a *Quartermaster Corps* também era responsável por todo o suprimento necessário aos militares.

estadunidense, fazendo com que as pesquisas da QMS ficassem em segundo plano³³⁵.

Com a retomada da economia, em 1936, a *Quartermaster Corps Subsistence School*³³⁶ de Chicago, foi submetida a um processo de reorganização e passou a ser chamada de *Subsistence Research and Development Laboratory*³³⁷ (SRDL), contudo, continuou a ser de responsabilidade da *Quartermaster Corps*. Com a criação deste laboratório objetivava-se utilizar-se dos períodos de paz para desenvolver e aprimorar as rações militares da *U.S. Army*. O Capitão norte-americano Virgil Woodicka, que atuava no QMC e acompanhou o processo de criação do laboratório, definiu-o da seguinte maneira:

O Quartermaster Corps Subsistence Research Laboratory é uma agência técnica de ligação entre o Exército e as instituições industriais e acadêmicas que lidam com alimentos. Sua principal função é levar as necessidades alimentares do Exército à atenção de uma agência de desenvolvimento adequada para que produtos adequados possam ser desenvolvidos, e estudar a produção e embalagem no campo de alimentos para que o uso imediato dos desenvolvimentos mais recentes possa ser feito pelo Exército. Também é responsável por formular rações de combate e exercer a supervisão técnica de sua produção³³⁸

A partir da definição proferida por Virgil Woodicka é possível compreendermos que as rações estadunidenses resultavam de um processo de interdisciplinaridade³³⁹, no qual Exército se utilizava do conhecimento de outras ciências para elaborar e aprimorar a alimentação de suas tropas. Esta junção foi fundamental para que o médico fisiologista estadunidense Ancel Keyes, um dos responsáveis pelo SRDL e pesquisador da Universidade de Minnesota, pudesse alcançar seu objetivo com a elaboração das rações: “Ser saboroso e deve ser saboreado pelos homens não

³³⁵ KOEHLER, op. cit.

³³⁶ Escola do Serviço de Intendência. (Tradução nossa).

³³⁷ Laboratório de Pesquisas e Desenvolvimento de Subsistência (Tradução nossa).

³³⁸ Do original em Inglês: The Quartermaster Corps Subsistence Research Laboratory is a technical liaison agency between the Army and the industrial and academic institutions dealing with foods. Its chief function is to bring the food requirements of the Army to the attention of a proper development agency so that suitable products can be evolved, and to study production and packaging in the food field so that immediate use of the most recent developments can be made by the Army. It is also responsible for formulating combat rations and exercising technical supervision over their production” WOODICKA, op. cit., p. 12.

³³⁹ Para além da indústria alimentícia, as universidades de Minnesota e Harvard contribuíram com o SRDL. Ibid.

apenas para uma única refeição, mas para uma sucessão de refeições”³⁴⁰. Portanto, a alimentação que era ofertada aos contingentes da *U.S. Army* resultava de grandes esforços, a partir dos quais se pretendia entregar a melhor experiência gustativa possível às suas tropas.

Embora o surgimento do SRDL acompanhasse as últimas descobertas da ciência nutricional e dos avanços da tecnologia alimentícia, ainda assim, o processo de elaboração das rações não deixava de ser extremamente complexo e desafiador, uma vez que era indispensável que todos os produtos atendessem às seguintes necessidades:

Gráfico 3 - Pirâmide de exigências das rações elaboradas pela *Quartermaster Corps*



Fonte: Gráfico elaborado pela autora com base em WOODICKA, op. cit., p.15.

³⁴⁰ Do original em inglês: “*Be palatable and should be relished by the men not only for a single meal, but for a succession of meals*”. HAMILTON, A. World War II's mobilization of the science of food acceptability: how ration palatability became a military research priority. **Ecology of Food and Nutrition**, vol. 42, n. 4-5, p. 325-256, p. 332.

A palatabilidade, ou seja, o sabor das rações era considerado de extrema importância por aqueles que as desenvolviam, uma vez que esta refeição poderia vir a ser utilizada por um mesmo militar diversas vezes e todas as experiências deveriam ser saborosas. Em segundo lugar na ordem das prioridades, encontra-se o valor nutricional das refeições, pois se reconhecia a necessidade e os benefícios de se fornecer uma alimentação balanceada às tropas. O terceiro fator seria a estabilidade, visto que as rações precisariam ser transportadas por longos trajetos e poderiam ser expostas às intempéries climáticas e contaminantes, o que tornaria a alimentação condicionada imprópria para o consumo, acarretando prejuízos fisiológicos e monetários. A quarta exigência se refere à concentração, ou seja, ao volume da ração, pois a alimentação dos militares precisaria ser muito bem condicionada em reservatórios muito compactos que pudessem ser facilmente transportados. A última, mas não menos importante, diz respeito à facilidade de preparo e estava ligada às questões de tempo de consumo, equipamento e riscos que esta ração demandaria para ao militar durante esta refeição³⁴¹.

Estas exigências contribuíram para que o SRDL se tornasse o responsável por inaugurar um novo campo de pesquisas multidisciplinares em alimentação militar, visto que durante um breve período de cinco anos (1936-1941)³⁴² o laboratório desenvolveu duas novas refeições. Uma delas é a ração D, uma alimentação de emergência cujo objetivo era fornecer o maior índice calórico, na menor porção possível e com sabor agradável, para que pudesse ser consumida repetidas vezes, caso fosse inevitável. Para sanar esta necessidade, elaborou-se uma barra com chocolate, açúcar, farinha de aveia, derivados de cacau, leite desidratado e cloreto de tiamina³⁴³. A “barra de Logan”³⁴⁴, como ficou popularmente conhecida, passou por ajustes até 1941 e foi produzida em larga escala, chegando a dez milhões de unidades, em 1942. A segunda criação foi a ração C, uma tentativa do SRLD para elaborar uma alimentação de combate, composta por três refeições diárias, que fosse

³⁴¹ WOODICKA, op. cit.

³⁴² KOEHLER, op. cit.

³⁴³ Cloreto de Tiamina ou vitamina B1 são utilizados para prevenir ou combater quadros de desnutrição. Ver mais sobre em: RODRIGUES, Ana Paula. CARVALHO, Eliane Franco De et al. Vitaminas hidrossolúveis. **III Ciclo Científico da Faculdade de São Paulo**. São Paulo, 2015.

³⁴⁴ Em 1935, quando iniciaram os primeiros testes com uma barra de hipercalórica, o Coronel Paul Logon era o responsável pela Escola norte-americana de Subsistência, o que justificaria a ração ser apelidada de “barra de Logon”. (KOEHLER, op. cit.)

saborosa e nutritiva. Após diversos aprimoramentos, em 1941, a ração C passou a ser composta por seis latas, sendo três com gêneros idênticos (biscoitos, balas, café solúvel e açúcar) e outras três com diferentes cardápios (carne com feijão, carne com ensopado de vegetais e carne com vegetais picados)³⁴⁵.

Os resultados deste esforço multidisciplinar para elaborar as rações norte-americanas foram apresentados no Brasil em uma conferência realizada na Escola de Intendência no Exército Brasileiro no mês de novembro de 1943, na cidade do Rio de Janeiro. Nesta oportunidade, o Capitão Alvaro de Souza proferiu algumas palavras sobre a sua vivência no Setor de Logística de defesa dos EUA (*Quartermaster Corps*) durante o curso/estágio³⁴⁶ que havia realizado neste mesmo ano³⁴⁷. O Capitão iniciou sua fala evidenciando a importância do Serviço de Intendência e a necessidade de que este se mantivesse permanentemente em atividade, pois como averiguou durante sua estadia no *U.S. Army*, o trabalho constante em tempos de paz era crucial para que fosse possível atender as demandas que surgissem durante os períodos de guerra³⁴⁸.

Ao longo do relato, destacou sua surpresa diante da diversidade e da complexidade dos conteúdos que foram exigidos no treinamento realizado no setor de intendência da *U.S. Army*, como operações de campo, topografia, sistema métrico, operação de grandes unidades, solicitação de suprimentos, processo de distribuição, problemas de abastecimento e assuntos respectivos ao cotidiano das unidades (lavanderia, alimentação, depósitos). Questões referentes à alimentação surgem em alguns momentos durante o seu relato, como quando descreveu os refeitórios do alojamento do espaço onde realizou o curso de Intendência.

No rancho há a mesma simplicidade quanto à louça, bancos e mesas. Normalmente mesa para 10 e 12 pessoas, com bancos laterais, toscos, presos aos pés da mesa.

³⁴⁵ WOODICKA, op. cit.

³⁴⁶ Durante as décadas de 1930-40, diversos militares brasileiros realizaram estágios na U.S Army a fim de adquirirem conhecimentos necessários para a implementação da doutrina militar estadunidense no Brasil. Ver mais sobre em: SVARTAM, Eduardo Munhoz. **Oficiais do Exército Brasileiro nos EUA: experiência, memória e incorporações seletivas de ideias nas décadas de 1930-40**. XXV Simpósio Nacional de História, 2009.

³⁴⁷ A participação dos Capitães Alvares de Souza e Benjamin de Almeida no curso ofertado pelo Serviço de Intendência dos EUA foi noticiado pela imprensa brasileira Diário da Noite. OFICIAIS brasileiros estudam na Escola de Intendência do Exército Americano. **Diário da Noite**, Rio de Janeiro, ano 15, n. 3852, 16 de agosto de 1943, Brasil, p. 01.

³⁴⁸ SOUZA, Cap. I. E. A de Souza. Serviço de Intendência no Exército dos Estados Unidos. **Revista Defesa Nacional**. Rio de Janeiro. n. 358, ano 31, mar. 1944, p. 25-43, p. 25.

Alimentação é, porém, muito abundante e bem preparada. Há além disso, sobre a mesa, uma série de vidros com diversos condimentos: sal em pós, pimenta, molhos e sucos de várias qualidades. São Servidos sempre sucos de frutas, principalmente de laranja, tomate e *grape fruit*. Outras vezes apenas limonada; ou ainda chá ou chocolate gelados³⁴⁹.

As riquezas de detalhes encontradas neste trecho do relato de Alvaro de Souza, possivelmente resultam do impacto que o Capitão sofreu com a intensa diferença que existia entre a realidade da *U.S. Army* e a do Exército Brasileiro, pois como tratamos anteriormente, no Brasil os alojamentos e o rancho sempre foram extremamente precários.

O assunto relacionado à alimentação retorna quando o Capitão passa a tratar sobre as questões relativas à logística que era utilizada pelo setor de Intendência dos Estados Unidos³⁵⁰, como: o local destinado ao armazenamento de gêneros alimentícios secos; os centros de aquisição e de fornecimento de alimentos perecíveis³⁵¹; e as compras locais³⁵².

Em outro momento da fala de Alvaro de Souza, é possível identificarmos as diferenças e o desconhecimento dos militares do Exército brasileiro diante das inovações desenvolvidas pela *U.S. Army* para garantir a segurança dos alimentos ofertados suas tropas: “[...] alguns elementos de Intendência do Exército Americano, que até agora eram desconhecidos”³⁵³. Dentre estes elementos até então desconhecidos pelo militar da intendência brasileira, destacamos:

- Companhia de Depósitos de Suplementos³⁵⁴: unidade responsável por administrar os depósitos de intendência que possui capacidade de suprir as necessidades de até 60 mil militares.
- Companhia de Estação Distribuidora³⁵⁵: centro de distribuição com capacidade de suprir as necessidades de até 25 mil militares.

³⁴⁹ SOUZA, op. cit., p. 27.

³⁵⁰ Buscando nos manter alinhados com o objeto desta pesquisa, realizamos uma seleção dos setores do QMC que apresentaram alguma proximidade com a temática alimentar.

³⁵¹ De acordo com WODICKA, op. cit. os *Market centers*, eram de importantes centros de distribuição de alimentos e encontravam-se distribuídos ao longo do território estadunidense.

³⁵² Recurso emergencial utilizado pela *U.S. Army* caso falte algum gênero alimentício, como o pão.

³⁵³ SOUZA, op. cit., p. 36

³⁵⁴ Do original em inglês: *Depot Supply Co.* (tradução nossa)

³⁵⁵ Do original em inglês: *Railhead Co.* (tradução nossa).

- Companhia de Padaria ³⁵⁶: unidade encarregado por fornecer pão fresco à tropa e treinar recursos humanos para a fabricação deste produto³⁵⁷.
- Companhia de Refrigeração: responsável por refrigerar/conservar alimentos como carnes frescas, aves, derivados de leite, vegetais e produzir gelo para uso médico³⁵⁸.

O relato do capitão Alvaro de Souza nos possibilitou reafirmar que, para além de investimento e da tecnologia empregada, a segurança alimentar e a dos gêneros alimentícios que eram ofertados às tropas estavam diretamente condicionados a importância que a instituição atribuía a esta necessidade básica e como se organizava para atender esta demanda. Portanto, para que os integrantes de um exército pudessem se alimentar adequadamente em qualquer situação, era indispensável que o setor de intendência se mantivesse permanentemente em atuação, pois só assim poderia desenvolver e aprimorar refeições/rações que atendessem as necessidades da sua tropa. O fato de o SRLD ter alcançado êxito na elaboração e na produção da alimentação de combate durante a Segunda Mundial está diretamente relacionado à dedicação interrupta deste setor em tempos de paz. O resultado deste esforço encontra-se na tabela elaborada abaixo:

Tabela 9- Rações elaboradas pelo *Subsistence Research and Development Laboratory* para a Segunda Guerra Mundial

Ração	Objetivo	Composição
K	Fornecer alimentação individual de fácil transporte para ser consumida em períodos de intenso combate.	Pemmnicam ³⁵⁹ (ou) pequena porção de ração K; biscoitos, barra de amendoim, carne enlatada, açúcar, goma de mascar, tabletes de purificação de água, confeitos, bebida em pó, abridor de latas e uma colher.
De montanha	Prover uma alimentação adequada aos combatentes que se	Pasta de Carter, café solúvel, leite em pó, biscoitos, cereais,

³⁵⁶ Do original em inglês: *Bakery Co.*

³⁵⁷ Souza (op. cit., p. 40) destaca que o Batalhão responsável pela padaria poderia atender as necessidades diárias de até 40.000 homens.

³⁵⁸ Ibid., p. 36-40.

³⁵⁹ De acordo com KOELHER (op. cit.), pemmican foi um conhecimento que a *U.S. Army* herdou dos indígenas norte-americanos, trata-se de uma mistura de gorduras e proteínas de alto valor nutritivo.

Ração	Objetivo	Composição
	encontravam em regiões de climas frios, que fosse de fácil preparo, pouco volumosa, com embalagem resistente e contivesse 4.800 calorias.	queijo desidratado, ração D, barra de frutas, sopas desidratadas, barras de frutas, gomas de mascar, sal, açúcar, cigarros e papel higiênico.
De selva	Prover alimentação diária para quatro homens locados em territórios tropicais	Carne enlatada, amendoim, biscoitos, gomas, cacau em pó, café em pó, barra de frutas, sal, açúcar e papel higiênico.
5 em 1	Fornecer alimentação adequada por um dia para grupos de cinco militares em combate.	Vegetais, carnes enlatadas, sopas desidratadas, barra de frutas, sal, açúcar, leite vaporizado, cereais, biscoitos, bebidas em pó e papel higiênico.
10 em 1	Fornecer alimentação adequada por um dia para grupos de dez militares em combate.	Vegetais, carnes enlatadas, sopas desidratadas, barra de frutas, sal, açúcar, leite vaporizado, cereais, biscoitos, bebidas em pó e papel higiênico.
Almoço de Assalto	Ofertar uma refeição de emergência, compacta, leve e concentrada para um militar durante intenso combate.	Barras de chocolate, caramelos, frutas secas, gomas de mascar, sal, amendoins, cigarros, fósforos e tabletes para a purificação de água.
X	Prover uma alimentação para ser distribuída à tropa antes de intensos confrontos cuja embalagem não trouxesse nenhuma informação.	Biscoitos, café em pó, barra de fruta, açúcar, balas duras, goma de mascar, carne enlatada e comprimidos multivitamínicos.
Almoço da tripulação	Fornecer alimentação de emergência e compacta aos pilotos da Força Aérea NA em missões de combate.	Doces, barras de chocolate, gomas de mascar, gotas de chocolate, gotas de geleia e amendoim.
Almoço de Combate	Suprir as necessidades alimentares de três pilotos da Força Aérea NA em longas viagens.	Leite em pó, pimenta em pó, caldo de carne em cubos, arroz pré-cozido, extrato de tomate, rebuçado, chá e sal.
Para Paraquedas	Ração de sobrevivência para ser guardada no bolso do colete de emergência dos militares da Força Aérea NA.	Chocolates, rebuçados, queijo desidratado, açúcar, cigarros, carne em cubos, comprimidos purificadores de água, café solúvel, goma de mascar e uma embalagem de celofane para armazenar os alimentos que não foram consumidos.

Ração	Objetivo	Composição
Aerotransportada para barcos salva-vidas	Ração de salvamento para dois homens, para ser armazenada no interior de botes salva-vidas que seriam lançados de aeronaves para prestar socorro à militares vítimas de queda de aviões em alto-mar ou de pousos de paraquedas malsucedidos.	Biscoitos, cereais, amendoins revestidos de doce, achocolatado em pó, balas duras, suco de limão ou laranja em pó, carne enlatada e sopa condensada, fósforos e papel higiênico.
De balsas salva-vidas	Fornecer uma alimentação de emergência, capaz de suprir as necessidades de um homem em ambientes de intensa escassez de água.	Tabletes de rebuçado, goma de mascar, comprimidos de vitaminas do complexo B.
Suplemento hospitalar	Fornecer uma alimentação de fácil digestão para militares internados em hospitais de campanha.	Latas de suco, leite vaporizado, sopa desidratada, café, açúcar, achocolatados, papel higiênico e toalhas de papel.
Ajuda- pacote de bebidas da estação	Pacote de suplementações líquidas para serem ofertadas à militares vítimas de batalhas ou de exaustão.	Café, chá, açúcar, leite vaporizado, caldo de em cubos e achocolatado.
Pacote de comida da Cruz Vermelha	Prover alimentação aos prisioneiros de guerra do Extremo Oriente.	Bacon enlatado, carne enlatada, carne destratada, queijo enlatado, café solúvel, leite em pó, barras de chocolate, papel higiênico, sabonetes e abridores de lata.

Fonte: Tabela elaborada pela autora com base nos dados de: KOEHLER, op. cit.; WODICKA, op. cit. e RISCH, Vol. 1 op. cit.

A elaboração desta tabela nos possibilitou visualizarmos as rações que foram desenvolvidas pelo *Subsistence Research and Development Laboratory* (SRDL) durante a atuação dos EUA na Segunda Guerra Mundial. Para além das demandas das tropas da *U.S. Army*, também ficou a cargo do SRDL desenvolver a alimentação de combate que seria utilizada pela Força Aérea dos EUA e o pacote de comida solicitado pela Cruz Vermelha estadunidense.

O SRDL não se dedicou somente à elaboração de novas rações, mas também aprimorou as que já existiam, como no caso das apresentações C e D. Quando os EUA declararam guerra aos países do Eixo, após o ataque nipônico à base de *Pearl Harbor* em 7 de dezembro de 1941, poucas alterações haviam sido feitas para aprimorar a ração C, ou “ração de reserva” como ficou conhecida na Primeira Guerra

Mundial. Esta “desatualização” acarretou uma série de problemas que envolviam a utilização deste produto alimentício no *front*, desde a dificuldade em transportar as latas, até questões ligadas à sua produção e à monotonia dos cardápios, o que teria sido duramente criticado pelos militares. De acordo com Koehler³⁶⁰ estas adversidades serviram de combustível para incentivar à equipe do SRDL na busca por soluções.

O resultado definitivo deste processo de aprimoramento foi concluído em 1944, quando o laboratório da QMS apresentou uma ração C totalmente renovada. Esta nova versão era dividida em três latas de unidades M (carnes enlatadas, feijões, carne com vegetais, ovos, batatas, macarrão, salsichas, porco, presunto, frango), outras três de unidade B (biscoitos, cereais, sucos em pó, tabletes de purificação de água, achocolatado, geleia, amendoins, café em pó e balas duras) e um pacote de acessórios (cigarros, goma de mascar, papel higiênico e abridor de latas), o que proporcionava elaborar até seis combinações de cardápios. No caso das rações D, seu processo de aprimoramento não foi tão intenso e desafiador, visto que ao longo dos anos em que os EUA atuaram na 2GM o que se realizou foram melhorias nas embalagens e a diminuição de 50% do seu tamanho original, passando de 120 para 60 gramas.

Ao longo do exercício de análise historiográfica que realizamos acerca de como se apresentava a alimentação que era consumida pelos militares estadunidenses, desde a Guerra da Independência (1775-1783) até sua respectiva participação na Segunda Guerra Mundial (1941-1945), encontramos evidências de que a segurança alimentar e a dos gêneros alimentícios que compunham a dieta das tropas estavam, antes de tudo, condicionados à importância que a Instituição ou que os chefes dos exércitos atribuíam a esta necessidade básica. Embora desde a primeira metade do século XIX a indústria de alimentos norte-americana já dominasse a técnica de conservação elaborada pelo francês Nicholas Appert, o fornecimento de uma dieta adequada aos militares não se limitava à tecnologia disponível. As refeições ofertadas às tropas da *U.S. Army* e aos seus aliados, como no caso da FEB, resultaram de um intenso esforço interdisciplinar e interrupto de diferentes setores norte-americanos - exército, indústria e acadêmico -, conforme tratamos anteriormente. Ainda que o

³⁶⁰ KOEHLER, op. cit.

advento da industrialização possivelmente tenha colaborado em algum momento com a alimentação que era consumida pelo Exército dos EUA, não podemos deixar de considerar que a elaboração e o aprimoramento das refeições e gêneros ofertados só foi possível devido a importância que a *U.S. Army* atribuía a este suprimento básico.

Por fim, é importante destacarmos que mesmo com toda dedicação do SRLD para entregar uma ração nutritiva e segura às suas tropas, existem questões em torno da alimentação que não podem ser sanadas com o auxílio da tecnologia ou da ciência. São as que se encontram relacionadas à cultura, responsável por estabelecer laços entre o sujeito e a comida. Apesar das rações terem sido elaboradas por estadunidenses para estadunidenses, o que acarretou problemas quando os aliados precisaram consumi-las, isto não significa que os próprios norte-americanos não tenham enfrentado dificuldades culturais relacionadas à alimentação que lhes foram ofertadas durante a Segunda Guerra Mundial. Felizmente, como veremos a seguir, as tropas contavam com um personagem que possuía o conhecimento e as habilidades necessárias para amenizar o incômodo acarretado pela ausência da cultura alimentar.

3.3 E agora, quem poderá nos salvar? ... Os cozinheiros! *Yes, the cooks!*

Ao longo dos dois primeiros capítulos desta pesquisa, foi possível compreendermos que as questões voltadas a segurança alimentar e / dos gêneros alimentícios, a tecnologia empregada e a importância que os exércitos atribuíam a esta necessidade básica, colaboravam para evidenciar as diferenças que existiam entre o Exército brasileiro e a *U.S. Army*. Nesta última etapa do segundo capítulo, objetivamos pensar a alimentação a partir de seus aspectos culturais, observando-a como um instrumento capaz de construir e comunicar a identidade de um determinado indivíduo ou grupo, pois conforme advoga Montanari, “exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem pratica, é depositária das tradições e das identidades de um grupo³⁶¹”. Neste sentido, intencionamos compreender como os cozinheiros se tornaram agentes de conexão entre os militares e às suas respectivas

³⁶¹ MONTANARI, Massimo (Org). **O mundo na cozinha. História, identidades, trocas**. São Paulo. Senac, 2009, p. 11.

culturas alimentares durante o período em que atuaram na Segunda Guerra Mundial³⁶².

A alimentação ofertada aos militares, principalmente quando atuavam fora dos seus territórios de origem, não poderia se limitar em suprir apenas as necessidades biológicas da tropa, mas também deveria servir como um objeto de manutenção dos laços dos militares com às suas origens culturais. Como tratamos anteriormente, a grande preocupação dos responsáveis pela elaboração das rações da *U.S. Army* era com a palatabilidade, pois acreditavam que o sabor seria primordial, caso os militares precisassem consumir este produto por repetidas vezes. Esta importância atribuída à palatabilidade, ou ao gosto, está diretamente ligada às questões culturais, as quais são responsáveis por classificar um alimento como comestível³⁶³ e transformá-lo em comida³⁶⁴.

Ninguém nasce gostando, ou não, de um determinado alimento; este é um ensinamento que recebemos do grupo social ao qual pertencemos³⁶⁵ e que ocorre a partir da repetição³⁶⁶. Portanto, os técnicos da QMC, assim como os pesquisadores brasileiros que tentaram desenvolver cardápios para a FEB, como vimos anteriormente, objetivavam produzir rações que fossem consideradas comida pelas

³⁶² É importante salientarmos que, não pretendemos nos aprofundar nas discussões culturais que envolveram a alimentação da Força Expedicionária Brasileira, visto que este exercício já foi realizado por Farias, op. cit. e Meron, *saco vazio* ... op. cit.

³⁶³ CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, set. 2013

³⁶⁴ DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

³⁶⁵ MONTANARI, *O mundo na cozinha* ... op. cit.

³⁶⁶ CONTRERAS, Jesús. GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fio Cruz, 2011.

suas tropas, ou seja, um produto que fosse capaz de atender as necessidades nutricionais e culturais de seus militares.³⁶⁷

Se a comida é um instrumento capaz de diferenciar³⁶⁸ indivíduos, grupos e sociedades, o mesmo também ocorre com os exércitos, como no caso dos militares da FEB quando não identificaram os traços de sua cultura alimentar nas rações ofertadas pelos norte-americanos. Contudo, um conjunto de situações teriam colaborado para que estas diferenças se acentuassem: o fato do alimento ultra processado não estar presente no cotidiano alimentar de grande parte dos brasileiros durante este período; do governo varguista não ter organizado de forma efetiva o fornecimento de uma dieta composta de víveres nacionais aos integrantes da FEB; e dos organizadores da 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária não terem realizado uma adaptação alimentar das suas tropas com as rações estadunidenses, conforme apresentado anteriormente neste capítulo. Estas questões teriam contribuído para que os expedicionários fossem acometidos por uma crise de identidade³⁶⁹.

Apesar dos técnicos do *Subsistence Research and Development Laboratory* terem se empenhado para desenvolverem um produto altamente tecnológico, com capacidade para atender as necessidades alimentares da *U.S. Army*, o consumo de uma dieta majoritariamente estadunidense fez com que os militares da FEB

³⁶⁷ Embora, o surgimento da industrialização e o processamento de alimentos tenham colaborado com a segurança das rações ofertadas aos militares. É importante salientarmos que, atualmente para uma porcentagem importante de gastrólogos, nutrólogos, nutricionistas e interessados pelo campo da alimentação, as refeições elaboradas pela QMC estariam muito distantes de serem consideradas “comida de verdade”. Ao contrário do que alegava a *U.S. Army* de que, as rações seriam alimentos saudáveis, hoje estudiosos Pollan (2013) e documentos orientadores como o Guia da Alimentação Brasileira (2014), defendem que o principal caminho a ser trilhado pelo indivíduo que objetiva disfrutar de uma vida saudável, seria consumir “comida de verdade”, devendo realizar uma alimentação pautada em víveres frescos e integrais cuja produção se distancie ao máximo do processo industrial, ou seja completamente oposta às rações. POLLAN, Michael. **Em defesa da comida um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013. BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica., secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. Brasília, 2014.

³⁶⁸ De acordo com Contreras e Gracia, “As pessoas podem, ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que comem, da mesma forma como podem ser identificadas e construídas por meio da comida” (op. cit., p. 211). Portanto, o que comemos também é responsável por nos distinguir frente aos demais.

³⁶⁹ Stuart Hall compreende crise de identidade por: “[...] parte de um processo mais amplo de mudança, que está deslocando as estruturas e processos centrais das sociedades modernas e abandonando os quadros de referência que dava aos indivíduos uma ancoragem estável no mundo social” (HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 1996, p. 07). Embora, este conceito não tenha se originado no campo da alimentação, acreditamos que ele se adapte bem a esta discussão que trata sobre comida, identidade e cultura.

perdessem suas referências, uma vez que o elo que possuíam com a comida brasileira ultrapassava suas necessidades biológicas e encontrava-se em íntimo contato com suas estruturas socioculturais. Este processo é entendido por Bourdieu como *habitus*:

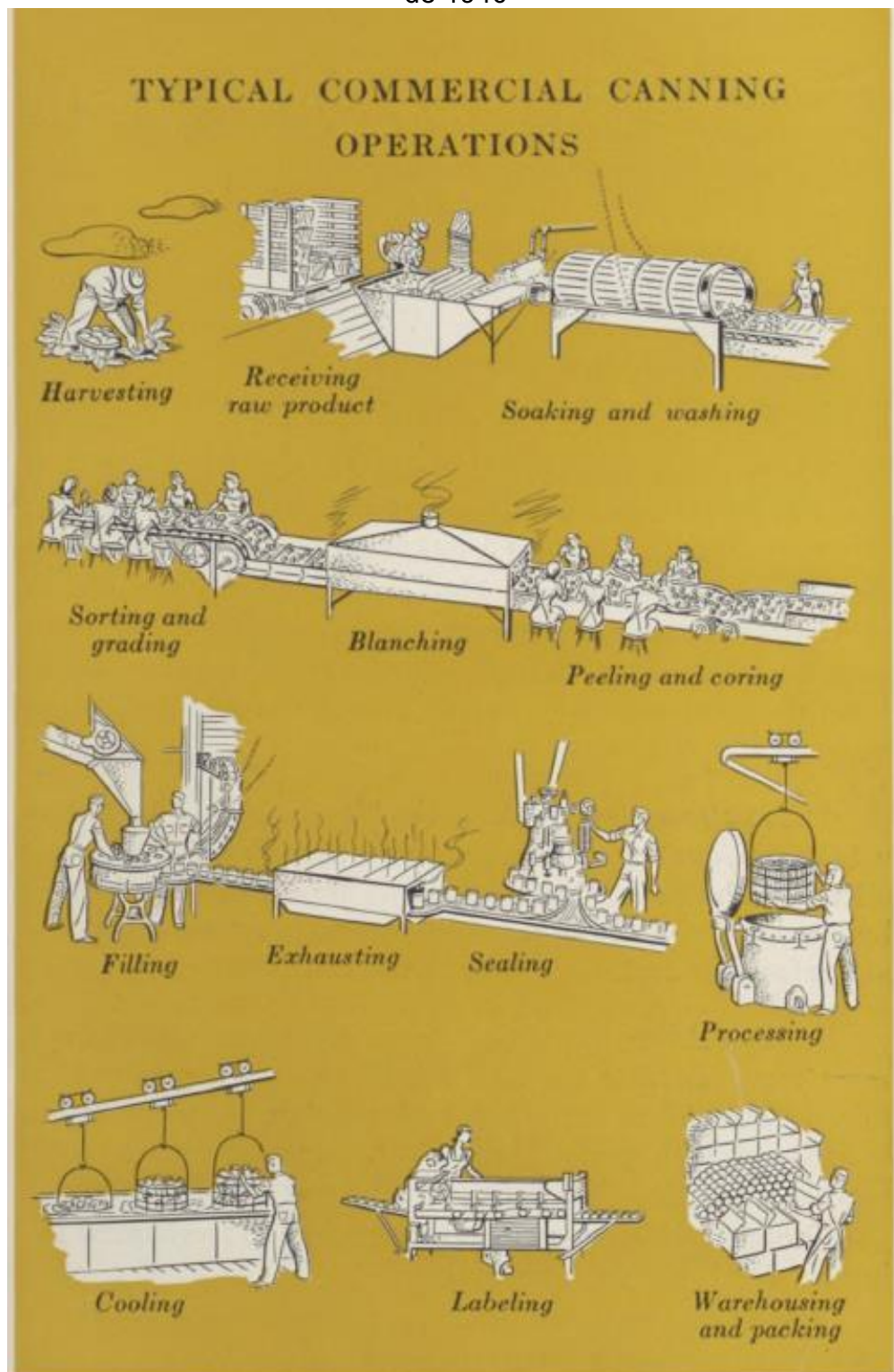
Sistemas de disposições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, isto é, como princípio gerador e estruturador das práticas e das representações que podem ser objetivamente 'reguladas' e 'regulares' sem ser produto da obediência às regras, objetivamente adaptadas a seu fim sem supor a intenção consciente dos fins e o domínio expreso das operações necessárias para atingi-los e coletivamente orquestradas, sem ser produto da ação organizadora de um regente³⁷⁰.

A alimentação que se encontra nas bases de uma sociedade é um dos pilares que sustentam seus princípios geradores. Sendo assim, quando o indivíduo come, ele se reconhece como membro de um grupo³⁷¹. Ou seja, seria necessário que as rações consumidas pelos integrantes da FEB fossem elaboradas com ingredientes que possibilitassem esta identificação, pois só desta forma poderiam saciar todas as suas "fomes". Entretanto, para os técnicos da QMS não bastava apenas elaborar uma ração que atendesse amplamente as necessidades das suas tropas, era necessário fornecê-la em larga escala. Para isso, utilizaram-se do processo produtivo que era adotado pela indústria de conservas estadunidense neste período, conforme a ilustração abaixo:

³⁷⁰ BOURDIEU, Pierre. **Questões da Sociologia**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983, p. 20.

³⁷¹ MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 49-55.

Imagem 3- Produção de conservas nas fábricas dos EUA, no início da década de 1940



Fonte: USA, The United States Army. CANNED FOOD MANUAL. New York: American Can Company, 1942, p.13.

Como é possível analisarmos, a produção dos alimentos industrializados (enlatados) era dividida em dois momentos: o pré-industrial, representado pela imagem do agricultor colhendo a matéria-prima que era comercializada com a indústria; e o industrial, cuja produção em larga escala ocorria de forma setorizada e mecanizada (recebimento, limpeza, classificação, branqueamento, descascar ou descaroçar, embalar, lacrar, resfriar, rotular e armazenar/estocar). Todo este esforço e tecnologia empregados nas produções em larga escala das rações estadunidenses, teria colaborado para que processo de reafirmação identitária fosse fragilizado, o que não acometeu apenas os aliados dos EUA, mas também os próprios militares da *U.S. Army*. Isto porque, a alimentação instantânea, utilizada com frequência na produção das rações, acaba por fragilizar as questões culturais que existem em torno da cozinha, pois de acordo com Collaço:

[...] a cozinha está além do espaço físico doméstico, revela imaginários diversos e envolve processos que oferecem uma complexa teia de relações. Se é um conjunto de pratos, símbolos e regras, o fato é que precisa de um lado material para sua continuidade de modo que não se pode desconsiderar a produção, distribuição, o preparo e o consumo. Entretanto, precisa evidenciar sua relação com o tempo, aspecto fundamental que irá implicar diretamente na forma de entender a tradição, a memória e a transmissão de saberes e práticas³⁷².

A cozinha é pautada por regras muito rígidas, as quais garantem a manutenção da identidade dos comensais a partir das receitas e dos ingredientes que são transformados em comida no interior deste local mágico que emana cultura durante todas as etapas, desde a elaboração até o consumo³⁷³. Contudo, quando a comida passa a ter seu preparo industrializado e a sua produção ocorre em larga escala, ela perde os valores identitários e simbólicos que lhe foram atribuídos por um determinado grupo³⁷⁴. Em outras palavras, a produção em escala industrial de refeições transforma o que é comida em um alimento completamente vazio de significados que fazem sentido e dão sentido a determinadas identidades sociais.

Felizmente, existe um personagem que possui uma “magia” capaz de impedir que as cozinhas sejam extintas pela era da industrialização: trata-se do cozinheiro.

³⁷² COLLAÇO, Janine Helfst Licht. *Gastronomia: a trajetória de uma construção recente*. **Habitus**, vol. 11, n.2, p. 203-222, jul/dez. 2013, p. 205.

³⁷³ MONTANARI, op. cit.

³⁷⁴ POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis. editora da UFSC, 2004.

Esse agente também pode ser compreendido com um intérprete, um comunicador³⁷⁵, pois possui a habilidade de traduzir³⁷⁶ em sabores, texturas e odores o diálogo que existe entre a comida e a cultura.

Considerando que a Força Expedicionária Brasileira deveria ser organizada diante dos moldes estabelecidos pelos EUA, como tratamos no primeiro capítulo, os cozinheiros brasileiros também deveriam receber um treinamento semelhante ao que era descrito no “*Technical manual the army cook*”³⁷⁷, elaborado pelo departamento de guerra estadunidense em abril de 1942. Este manual apresentava as atribuições dos cozinheiros, como: higiene pessoal; conhecimentos nutricionais; conservação dos alimentos; prática culinária em momentos de paz e de guerra; utensílios a serem utilizados; montagem e limpeza das cozinhas; montagem e limpeza dos fornos e conhecimento sobre as rações. Buscando atender esta exigência dos EUA, o governo brasileiro se utilizou do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), para realizar um treinamento com cerca de quarenta aprovados para a FEB em janeiro de 1944, conforme noticiou o jornal carioca A Noite, no dia 19:

Treinam no SAPS os cozinheiros do corpo expedicionário. Dez dias de aulas-dois cardápios preparados: um para as tropas em território brasileiro e outro para o exterior – Os cursos serão iniciados amanhã – Os quarenta soldados inscritos transmitirão depois aos colegas os ensinamentos recebidos.³⁷⁸

Possivelmente, durante este treinamento os militares da FEB foram treinados para elaborar refeições utilizando de gêneros alimentícios brasileiros, pois como tratamos anteriormente, esta era uma demanda que se encontrava nos objetivos do Ministro da Guerra Gen. Dutra durante este período. Novamente, os brasileiros não foram treinados conforme os critérios estadunidenses; logo, os cozinheiros não possuíam os conhecimentos necessários para se utilizarem dos gêneros que seriam disponibilizados pela *U.S. Army*. Este desconhecimento fez com que os “aspirantes a cozinheiros” fossem submetidos, novamente, a um treinamento culinário, logo após

³⁷⁵ MONTANARI, op. cit.

³⁷⁶ POLLAN, Michael. **Cozinhar uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013, p. 22.

³⁷⁷ Manual técnico do cozinheiro do exército (tradução nossa). USA, War Department. **Technical manual the army cook**. Washington, 24 abr. 1942.

³⁷⁸ TREINAM no SAPS. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano. 33, n. 11.472, 19 de janeiro de 1944, Brasil, p. 01.

chegarem ao Teatro de Operações italiano, como consta no registro fotográfico abaixo:

Imagem 4- Brasileiros em uma escola de culinária para aprender ou reaprender a cozinhar com os gêneros alimentícios que o Exército Aliado fornecia.



Fonte: COSTA, Helton; ANTOLELLI, Diego. Brasileiros em uma escola de culinária para aprender ou reaprender a cozinhar com os gêneros alimentícios que o Exército Aliado fornecia. Crédito: coleção do pesquisador Dennison de Oliveira (UFPR), originais disponíveis nos arquivos do US National Archives, College Park (NARA II), Maryland, USA, acervo do Office of the Coordinator of Latin American Affairs. Ponta Grossa, 25 de nov. 2018. Facebook: @vdevitoriabr.

As informações presentes nesta fotografia nos proporcionam uma compreensão mais ampla deste registro. A placa de identificação, localizada no fundo da imagem à direita, nos informa que esta instrução ocorreu dentro de uma área que era destinada aos brasileiros da FEB. As vestimentas de frio nos remetem que este

treinamento ocorreu durante o inverno italiano, portanto, entre os meses de dezembro de 1944 e março de 1945. O personagem que se encontra à direita da imagem possui no braço direito do casaco dois brevês que remetem à *U.S. Army* (de cima para baixo): a primeira, se refere ao 5º Exército Norte-Americano e a segunda, identifica sua patente de “Technician 4th grade”³⁷⁹, ou Sargento de 4ª série, o que nos leva a compreender que se trata de um cozinheiro estadunidense, possivelmente, o responsável por ministrar esta orientação. O militar que está manuseando a lata possivelmente fosse um dos poucos brasileiros que possuía conhecimentos de língua inglesa³⁸⁰, portanto, teria a tarefa de repassar esta instrução para os demais integrantes da FEB. Por fim, podemos notar a ausência de uma figura feminina, tratando de reafirmar que o único posto ocupado por mulheres na FEB foi o de enfermeiras voluntárias.

No início da década de quarenta, a *Quartermaster Corps* ampliou significativamente seus treinamentos de prática culinária, passando de nove escolas de cozinha em 1940, para noventa e cinco “sub-escolas” no final de 1943. Além de atender as necessidades das suas tropas, objetivava-se com estes cursos promover uma padronização e uma atualização dos cozinheiros e padeiros às novidades do campo culinário, como o uso de alimentos desidratados no preparo das receitas³⁸¹.

Embora não fosse de responsabilidade dos cozinheiros solicitar ou controlar o estoque das rações durante os períodos de combate, eles deveriam ser capazes de elaborar as melhores refeições possíveis com os gêneros alimentícios do dia, visto que não era possível escolher os mantimentos que eram entregues e a solicitação das rações ficava a cargo dos chefes de divisão.³⁸² Felizmente, os cozinheiros conseguiram contornar os problemas com “os ingredientes surpresas” e entregar refeições que atendessem às demandas das tropas. Ademais, a partir do conhecimento que adquiriram, os cozinheiros se tornaram agentes de conexão entre

³⁷⁹ Esta patente foi criada pela *U.S. Army* durante a Segunda Guerra Mundial e objetivava preencher as necessidades de cargos técnicos das suas tropas como, mecânicos, engenheiros, cozinheiros. A categoria ficou conhecida como, sargentos de 4ª série e foi extinguida após o término do conflito em 1945. HENRY, Mark; CHAPPELL. Mike. **The US Army in World War II The Mediterranean**. London, Ospery Military, 2001.

³⁸⁰ COSTA, op. cit.

³⁸¹ RISCH, Erma, vol. II op. cit.

³⁸² USA, War Department. Technical Manual The Army Cook... op. cit.

os militares e suas respectivas culturas, visto que transformavam os alimentos enlatados, recusados muitas vezes até mesmo pelos estadunidenses, em refeições ricas em cultura e identidade, como relatou o expedicionário Severino Gomes de Souza:

[...] tão logo estacionávamos, em qualquer situação, a alimentação já passava a ser feita, no pelotão ou na Companhia quase sempre com comida à brasileira por nossos cozinheiros. O meu cozinheiro de pelotão fez no Natal um bolo do qual até hoje eu não me esqueço, com material americano na própria companhia”.

Para além de transformar o alimento em uma refeição que se aproximasse à cultura alimentar da sua tropa, os cozinheiros também se utilizaram da criatividade e de novos ingredientes para proporcionar novas experiências gustativas as suas tropas. Conforme lembrou o também expedicionário, Hélio Richard:

A comida era boa, saudável, mas americana, e os soldados reclamavam, embora mais com espírito de brincadeira. Eu dou um exemplo; o americano gostava muito de manteiga de amendoim, sendo que o nosso soldado não admitia usá-la no pão, mas, durante a guerra na Itália, os nossos cozinheiros passaram a adicionar um pouco de leite em pó e açúcar, transformando numa sobremesa deliciosa.

Como é possível analisarmos no relato do expedicionário Hélio, a alimentação recebida poderia ser boa e saudável, mas os brasileiros a reconheciam como “comida de americano”. O fato de não serem grupos que compartilhavam da mesma cultura alimentar, favoreceu essa “repulsa” pela pasta de amendoim. Contudo a expertise do cozinheiro em juntar diferentes ingredientes e criar uma sobremesa cujo paladar era muito semelhante ao dos doces de amendoim, presentes e marcantes na cozinha brasileira, como rapaduras, pé de moleque e paçoca, teria colaborado para que fossem bem aceitos pelos integrantes da FEB.

Ainda que o Exército dos EUA tenha uma importante influência na alimentação da população civil, principalmente no que diz respeito ao aumento de industrializados e instantâneos após a Segunda Guerra Mundial, isto não pode ser compreendido como uma garantia de que os militares da *U.S. Army* não seriam acometidos por “deficiências identitárias e culturais”. Assim como o arroz e o feijão, que tanta falta fizeram aos expedicionários da FEB, assunto que trataremos no próximo capítulo, os militares estadunidenses sofreram com a ausência de ovos *in natura*. Conforme

Rutherford³⁸³, para os GI³⁸⁴ os ovos eram responsáveis por formar a base da cultura alimentícia dos estadunidenses que consumiam anualmente cerca de 340 unidades desta proteína. A QMC reconhecia a importância dos ovos para suas tropas e, por este motivo, teria utilizado os ovos em conserva ou em pó. O setor norte-americano, alegava a fragilidade do produto *in natura* para justificar sua ausência nas rações. A carência deste alimento acarretou grande sofrimento para a tropa que, buscando sanar sua “fome de comida”, acabou se arriscando inúmeras vezes em territórios inimigos para obtê-lo. Assim como no caso dos brasileiros, os cozinheiros buscaram solucionar esta carência com os produtos que tinha à sua disposição, como relatou o veterano da *U.S. Army*, Ernie Pyle³⁸⁵:

O cozinheiro pegou duas latas de ovo em pó, dezesseis latas de leite condensado e quatro litros de água, misturou-as em uma massa e fritou colheres da gosma na banha fervendo. O resultado pode não ter parecido impressionante, parecia “uma pequena panqueca amarela, frisada e feita nas bordas como um ovo bem frito”³⁸⁶.

Novamente, os cozinheiros se tornaram importantes agentes de conexão entre os militares e suas respectivas culturas alimentares. No caso dos estadunidenses, mesmo que os responsáveis pela ração se empenhassem para entregar um produto que atendesse todas as necessidades da sua tropa, é importante reiterarmos que o estado em que se encontra o alimento, assim como o seu preparo e como ele é consumido fazem parte do cenário cultural que envolvem a cozinha.

Embora o ato de comer seja tão corriqueiro, ele carrega inúmeras questões sociais e culturais que não podem ser banalizadas, ou simplesmente reproduzidas em larga escala pelas indústrias. A mesma comida que diferenciou os brasileiros dos estadunidenses, também intermediou a comunicação entre diferentes grupos, promoveu a comensalidade, compartilhou vivências e criou inúmeras memórias, como veremos no último capítulo.

³⁸³ RUTHERFORD, Phillip T. On arms and eggs: GI egg mania on the battlefields of World War II. **Food and Foodways**. vol. 25, n. 2, p.123-141, 2017.

³⁸⁴ Assim como os expedicionários são denominados de pracinhas pelos brasileiros, os militares estadunidenses ficaram conhecidos como GI.

³⁸⁵ PYLE, Ernie. **Brave Men. New York: Henry Hold, 1944**, p. 114 apud in RUTHERFORD, Phillip T. On arms and eggs: GI egg mania on the battlefields of World War II, Food and Foodways, vol, 25, n.:2, p. 123-141,2017, p. 127.

³⁸⁶ Do original em inglês: The cook took two cans of egg powder, sixteen cans of condensed milk, and four quarts of water, mixed them together into a batter, and fried scoops of the gunk in boiling lard. The result may have not looked impressive, it resembled “a small yellow pancake, frizzled and done around the edges like a well-fried egg.

4. A CONSTRUÇÃO DE MEMÓRIAS GUSTATIVAS E SENSÍVEIS A PARTIR DAS EXPERIÊNCIAS ALIMENTARES NA GUERRA



O exercício da interdisciplinaridade, que praticamos intensamente ao longo desta pesquisa, ampliou nosso conhecimento e colaborou para que pudéssemos compreender a “*Alimentação e o seu lugar na História da Força Expedicionária Brasileira*” a partir de diferentes perspectivas como: nutricional, social, política, militar, econômica, tecnológica e cultural. No entanto, só foi possível explorarmos intensamente os resultados destas interações entre a História da Alimentação e demais áreas e campos de conhecimento, porque mantivemos nossa audição constantemente aguçada³⁸⁷ para que pudéssemos ouvir “a voz da comida”. Para Denise Amon,

A voz da comida alude o potencial da comida de um veículo poderoso para manifestações de identidade, significados, cosmovisões. Alude também o potencial de mudança uma vez que a voz da comida pode ser uma forma de resolver conflitos, mudar, desistir. Este conceito destaca a comida como um modo de tratar de outros temas, tais como gênero, tradição, etnicidade, harmonia, discordância, transitoriedade. A voz da comida pode ser expressa em diferentes formas, como de acorde ou um solo, manifestando sentidos partilhados ou singulares. Ela pode soar forte ou como um sussurro, pode até mesmo ser saliente.³⁸⁸

A “voz da comida” esteve presente em todos os momentos ao longo do desenvolvimento desta pesquisa, reafirmando as palavras de Amon: em algumas ocasiões, os “sussurros” que emanavam das fontes eram quase que imperceptíveis, já em outras, eram estridentes como o choro de uma criança faminta. Foi esta voz que nos guiou ao longo deste trabalho, nos fez explorar campos desconhecidos e nos encorajou a amenizar significativas fendas historiográficas: a influência da insegurança alimentar da população brasileira na formação do contingente da FEB, abordada no primeiro capítulo; o descaso com a alimentação dos militares brasileiros e a deficiência da tecnologia da indústria alimentícia nacional, que contribuíram para acentuar as diferenças entre as tropas da FEB e da *U.S. Army*, conforme trabalhamos no capítulo anterior.

³⁸⁷ HAUCK-LAWSON. Annie S. When food is the voice: a case study of a polish-american woman. *Journal for the study of Food and Society*, vol. 20, n. 3-4, p.326-349, 1998.

³⁸⁸ AMON, op. cit., p. 78.

As vivências, assim como as questões culturais e identitárias, incidem diretamente sobre o que consideramos como comida. Conforme Ellen Woortmann³⁸⁹, as memórias alimentares podem ser individuais ou coletivas e apresentam duas classificações distintas: as memórias alimentares “de”, geralmente atreladas a saudade de algum evento ou festa, são práticas alimentares obsoletas, o que as tornam irreversíveis. Já as memórias alimentares “para”, cujas práticas não caíram em desuso, são constantemente atualizadas no presente. Ambas as memórias, “de” ou “para”³⁹⁰, são classificadas como prescritas (estimulam o consumo de um determinado alimento) ou proscritas (não estimulam). Todavia, a autora³⁹¹ nos alerta que determinadas situações tem a capacidade de alterar estas memórias, ou seja, as prescritas poderiam vir a se tornar proscritas e vice-versa. Nesta mesma linha de pensamento que, relaciona à alimentação com o passado, Holtzman³⁹² advoga que existe uma intensa conexão entre a comida e a elaboração das memórias, pois as experiências alimentares não se limitam às questões fisiológicas, ao contrário, também são responsáveis por evocar emoções.

Neste momento, vale ressaltar que, ao longo de toda esta pesquisa, nos mantivemos fiéis à metodologia de reaproveitamento de fontes orais, ou seja, os relatos memorialísticos que utilizamos foram coletados por outros pesquisadores e serviram para outros trabalhos, com diferentes objetos e perguntas. O fato de a Força Expedicionária Brasileira já ser uma temática consolidada dentro da História Militar, um campo cujos objetivos não se assemelham aos da História da Alimentação, possivelmente, tenha colaborado para que obtivéssemos êxito na aplicação da metodologia de reaproveitamento das fontes³⁹³. Isto porque grande parte dos entrevistadores objetivavam, a partir destes relatos, coletar informações relativas as vivências bélicas, conflitos, estratégias, tecnologia militar. Portanto, toda menção realizada à alimentação ocorria espontaneamente, o que nos possibilitou identificarmos a relação estabelecida entre os expedicionários e suas respectivas

³⁸⁹ Ibid., p. 66

³⁹⁰ Para tornarmos a leitura do texto mais fluída, trataremos as memórias alimentares “para”, apenas como memórias alimentares (prescritas ou proscritas), no caso das memórias alimentares “de”, trataremos de memórias alimentares irreversíveis (prescritas ou proscritas).

³⁹¹ WOORTMANN, E. Memória alimentar: prescrições e proscritas op. cit.

³⁹² HOLTZMAN, Jon D. Food and Memory. **Rev. Anthropol**, vol. 78, p. 361-378, 2006.

³⁹³ RODEGHERO; MACHADO, op. cit.

vivências alimentares, estas, denominadas por Mariana Corção de “memória gustativa”:

A memória aliada ao sujeito, fruto da experiência, e onde se enquadra a memória gustativa, tem um lugar na história individual e social. [...] a memória gustativa é uma das formas de memória que expressa o valor da permanência de vestígios passados. O indivíduo atribui importância ao elemento pelo que aquilo representa para si próprio, não havendo necessidade de se construir um discurso para legitimar sua significância social³⁹⁴.

Conforme a historiadora, a memória gustativa resulta de uma experiência alimentar marcante e individual e, por isto, não precisa ser legitimada socialmente. Embora o ato de comer seja repleto de influências coletivas, ainda assim, as sensações e os sentimentos que permeiam a relação comensal-comida são extremamente intimistas. Ao longo do intenso processo de ler, ouvir, selecionar, classificar, transcrever os relatos memorialísticos, identificamos a existência de memórias gustativas/alimentares em diversas ocasiões, que vão desde a viagem que levou os militares da FEB do Brasil para o outro lado do Oceano Atlântico, na Itália, até os momentos de interação entre os brasileiros e os civis italianos no cotidiano do conflito.

É diante desta possibilidade da História da Alimentação de relacionar memórias gustativas e alimentares com as sensibilidades que estruturamos os objetivos responsáveis por nortear este último capítulo: averiguar o que levou certas experiências alimentares, vivenciadas pelos integrantes da FEB durante a SGM, a se transformarem em memórias gustativas e como as sensibilidades contribuíram para este processo. Também nos dedicaremos a compreender como a alimentação foi responsável por promover a aproximação entre dois diferentes grupos – brasileiros e italianos – e quais as memórias gustativas que os indivíduos destas comunidades nacionais cultivaram sobre as experiências alimentares que compartilharam. Para que fosse possível alcançar estes objetivos, recorreremos às ideias, aos conhecimentos e às práticas da História das Sensibilidades. Trata-se, afinal, de um campo da ciência histórica que ultrapassa os limites do cognitivo, voltando seu olhar para o que existe de mais íntimo nos indivíduos, as suas emoções e os seus sentimentos³⁹⁵.

³⁹⁴ CORÇÃO, op. cit., p. 109.

³⁹⁵ PESAVENTO, Sandra Jatthy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005, p. 58.

A atuação da FEB na Segunda Guerra Mundial, produziu, para além das memórias gustativas, diversos vestígios sensíveis, os quais se intercalam entre o medo, a esperança, a fome, a bondade, a maldade, a saudade (de casa, da família, da sua cultura alimentar), a amizade, a tristeza e por que não, a alegria. De acordo com Janowski³⁹⁶, todo o processo que envolve a comida (aquisição dos ingredientes, preparo e consumo) seria um importante instrumento para reconectar sobreviventes de experiências traumáticas às suas origens identitárias, como no caso dos militares brasileiros da FEB e dos civis italianos que, embora estivessem em situações distintas, ainda assim, careciam de comida para se reconectarem com seus elos culturais.

Por fim, no último capítulo desta dissertação objetivamos reafirmar a alimentação como um objeto de pesquisa interdisciplinar e de extrema importância para a construção do conhecimento histórico, pois se os historiadores seguem os passos deixados pelo homem, mesmo que neguem, estão seguindo os rastros de um comensal e, portanto, da alimentação.

4.1 Por uma memória gustativa e sensível da FEB na Segunda Guerra Mundial

Nossa análise pelas memórias gustativas dos integrantes da Força Expedicionária Brasileira se inicia durante as viagens que levaram brasileiros e brasileiras ao outro lado do oceano Atlântico, para a Itália, onde vivenciaram experiências alimentares únicas em meio ao cotidiano bélico da Segunda Guerra Mundial. Iniciaremos por uma das experiências alimentares mais frequentemente relatadas, a troca repentina da dieta brasileira pela estadunidense, responsável por marcar as memórias dos expedicionários relativas à viagem de deslocamento entre o Brasil e a Itália. Este “choque” motivado pela brusca troca da alimentação possivelmente tenha ocorrido porque os brasileiros não haviam passado por um período de adaptação à alimentação norte-americana, pois como tratamos no capítulo anterior, a desorganização da FEB e as disputas de interesses internos teriam contribuído para que isto não ocorresse. É importante ressaltarmos que esta mudança

³⁹⁶JANOWSKI, Monica. Food in Traumatic Times: Women, Foodways and ‘Polishness’ During a Wartime ‘Odyssey’. **Food and Foodways** Explorations in the History and Culture of Human Nourishment, vol. 20, n.3-4, p. 326-349.

não se limita aos sabores das refeições que foram ofertadas, mas também diz respeito aos horários e à periodicidade das refeições, visto que os brasileiros, acostumados com três refeições diárias, passaram a receber duas, com um espaço de tempo de até 12 horas entre elas. O carioca Cel. Sérgio Faria Lemos da Fonseca foi um dos militares que vivenciaram essas alterações:

[...] 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. No quarto dia da viagem, os alto-falantes anunciaram que o Gen. Cordeiro havia autorizado a abertura dos sacos de feijão para serem utilizados, foi uma euforia geral, mas, ao ser servida a refeição, ficamos decepcionados, pois o feijão veio sem caldo e sem tempero e os carochos adocicados. A rejeição foi total³⁹⁷.

As questões voltadas à troca brusca da alimentação como um todo, também foram lembradas pelo veterano Geraldo Figueiredo Lisboa:

A comida não tinha o nosso tempero, o feijão, por exemplo era adocicado, mas era farta. A noite na outra refeição, pouca variação havia. Usávamos um cartão de controle, que era picotado. [...] Depois do quinto ou sexto dia de viagem, eu já estava sonhando com um frango assado e consegui ser garçom no restaurante dos oficiais³⁹⁸.

Os dois relatos tratam de reafirmar que a alimentação não se limita às questões fisiológicas ou culturais, conforme trabalhamos nos capítulos anteriores, mas também às psicológicas, emocionais e sentimentais. É possível presumir que a troca repentina da alimentação que ocorreu a bordo dos navios só tenha se tornado uma memória gustativa devido à sobrecarga emocional decorrente do envio destes sujeitos para a guerra, o que teria aflorado neles uma série de sentimentos como o medo, a ansiedade e a angústia. Estes sentimentos foram potencializados pela ausência da comida nacional, como o feijão temperado à moda brasileira, ou seja, salgado. O motivo para que a falta do feijão "brasileiro" tenha gerado desconforto nos expedicionários está ligado às suas raízes identitárias, uma vez que, de acordo com

³⁹⁷ LEMOS DA FONSECA, Cel. Sérgio Faria [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 17 março 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 221-222 T.01.

³⁹⁸ LISBOA, Geraldo Figueiredo [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 04 maio 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 292 T.02.

Carlos Alberto Dória³⁹⁹, o grão esteve presente no hábito alimentar dos brasileiros desde o início do período colonial. Mesmo que ele constasse na alimentação servida a bordo, o sabor adocicado do preparo norte-americano causou estranheza aos integrantes da FEB, pois, ainda conforme Dória, no Brasil o feijão possui dois diferentes tipos de preparo: o magro (apenas com cebola, alho e louro) e o engordado (cebola, alho, louro e carnes ou pedaços de couro suíno), e em ambos é acrescido sal⁴⁰⁰. Ainda sobre o tempero do feijão, Dória salienta que, “[...] a cultura não busca estabelecer um modo fixo de temperá-lo, aquilo que verdadeiramente conta em cada lar só faz sentido para os integrantes da família ou da vizinhança mais imediata”⁴⁰¹. Logo, podemos considerar a questão do tempero do feijão como uma memória alimentar “para” e prescrita, pois trata-se de uma vivência prática do passado que é constantemente atualizada no presente⁴⁰². Outra questão que também contribui com a estranheza dos expedicionários ao consumirem o grão adocicado era a falta das misturas, visto que as carnes, as verduras, a farofa e o próprio arroz também são considerados “pratos salgados” que acompanham o feijão no Brasil. Por fim, também nos chamou a atenção a palavra “nosso” presente em ambos os depoimentos citados anteriormente, a qual nos levou a compreender que existia entre os brasileiros a bordo uma consciência, mesmo indireta, de que não estavam consumindo a sua comida, mas sim a dos estadunidenses. Para além de proporcionar o encontro dos brasileiros com o outro, a brusca troca da alimentação também tratou de situá-los dentro de um cenário completamente desconhecido e com mínimas referências, dificultando que se ancorassem às suas raízes culturais/identitárias.

Outro assunto frequente nas memórias gustativas produzidas a bordo dos navios trata sobre o limitado número de refeições ofertadas diariamente, situação que gerava grande incômodo aos expedicionários conforme o Cel. Mario Dias:

“A bordo nós tivemos uma experiência amarga com a alimentação americana, que é meio adocicada, diferente do sabor da comida brasileira. Além do mais forneciam duas refeições por dia; uma às 6 horas da manhã e a outra às 18 horas, com um intervalo de doze horas. Aliás, uma

³⁹⁹ DÓRIA, Carlos Alberto. **Feijão como país região e lar**. In _____. _____. Formação da culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo. Três Estrelas, 2014, p. 169-189.

⁴⁰⁰ Ibid.

⁴⁰¹ Ibid., p. 186.

⁴⁰² Woortmann, E. Memória alimentar: prescrições e proscricões op. cit.

passagem interessante. Cada militar recebia uma refeição mediante a apresentação daquele cartão que nós recebemos a bordo do navio⁴⁰³.

A experiência que já havia se tornado “amarga” devido à brusca troca de paladar, teve suas “notas de amargor” acentuadas pelos longos jejuns de até 12 horas entre as refeições. Conforme Fröhlich⁴⁰⁴, a tarefa de alimentar mais de cinco mil homens durante as viagens foi uma das maiores dificuldades enfrentadas pelos organizadores, pois embora a cozinha funcionasse durante 24 horas, não era possível ofertar mais de duas refeições diárias para todos. Todavia, outra queixa frequente era relativa ao tamanho das porções ofertadas, consideradas pequenas por alguns militares que ficaram insatisfeitos por não poderem repetir, conforme relatou Vitério Nalesso⁴⁰⁵: “[...] não havia preferência, nem repetição. Os comilões passavam vontade sem poder comer mais.” Se de um lado da história estavam os que desejavam comer um pouco mais, do outro havia um seleto grupo que, por estar em serviço durante a viagem, possuía a permissão de realizar três refeições diárias. Contudo, isto não lhes gerava nenhuma satisfação, como rememorou Confúcio Danton de Paula Avelino:

Como eu era Comandante da PE e trabalhava no navio, tinha direito a comer três vezes por dia; quem não concorre a escala de serviço come duas. Eu e o meu pessoal comíamos três vezes por dia. O camarada faz uma refeição às dez da manhã e a outra às quatro horas da tarde, comendo duas vezes, mas come bem. Nós não estávamos acostumados com a comida americana, era um castigo, um horror. O pessoal quer é feijão e arroz. Como dizia o Coronel Sidney Teixeira Álvares, que era fiscal do Batalhão Suez, no Egito: “O brasileiro quer é fazer por dia um quilo e meio”. E era verdade, o brasileiro quer volume, não se importando com a qualidade. Não havia outra saída, tinha que se alimentar da comida americana.⁴⁰⁶

Ao analisamos este relato é possível identificamos que a percepção de Confúcio diante da alimentação que era ofertada no navio se altera conforme sua proximidade com o grupo que a consumia. Quando o veterano menciona o grande

⁴⁰³ DIAS, Cel. Mario [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 19 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 232 T.04.

⁴⁰⁴ FRÖHLICH, Sirio Sebastião. **Longa Jornada com a FEB na Itália**. Brasília. EGGF, 2011.

⁴⁰⁵ NALESSO, Vitério (Org.) **Diário de um combatente**. As recordações de um pracinha sobre a participação da FEB na Segunda Guerra Mundial. Itapetininga: 2005, p. 61.

⁴⁰⁶ DE PAULA AVELINO, General-de-brigada Confúcio Danton [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 11 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 106 T.04.

número de militares que recebiam apenas duas refeições diárias, ele busca justificar que, embora fossem poucas vezes, comiam bem. Porém, quando passa a tratar sobre as suas experiências gustativas individuais e as do seu grupo, a assimilação da alimentação ofertada se altera completamente - “era um castigo, um horror”. Presume-se, pelo restante do relato, que o “comer bem”, mencionado por ele sobre a alimentação ofertada ao restante da tripulação, estivesse atrelado aos valores nutricionais presentes nestas duas refeições, as quais seriam suficientes para atender às necessidades fisiológicas diárias dos militares. Ainda que Confúcio Danton de Paula Avelino ocupasse um cargo privilegiado durante a viagem, seu descontentamento com a alimentação ofertada a ele e ao “seu pessoal”, não os isentou de consumir a “comida americana”.

Embora grande parte dos relatos apresentem queixas sobre a alimentação que foi ofertada a bordo dos navios, é necessário apresentarmos o outro lado desta história, a qual se constitui a partir dos relatos de militares cuja mudança na alimentação não surtiu nenhum incômodo. Ao contrário, são apontadas com grande satisfação, conforme relatou Cícero Castello Branco:

Uma vez embarcados, minha primeira alegria foi com a alimentação. Uma mesa muito limpa, muito asseada, posso dizer até de luxo, com aquelas jarras de prata, ou coisa parecida, e uma alimentação sadia; Até então, como eu não conhecia ninguém no Rio, nada da cidade e não tinha nenhum parente lá, não saía do acantonamento e só comia aquela coisa horrível que eu comentei há pouco, tudo frio etc. E no navio, da ponta da mesa vinha o garçom com aqueles pratos. Fumegantes! Cheirosos! Eu olhava e pensava: “Não vai chegar até aqui na frente!” E não é que, em pouco tempo, estava tudo ali? Um filé apetitoso, uma comida variada, colorida, saborosa. Com essa alimentação durante o percurso, em 14 dias, eu engordei alguns quilos. lembro que eu me tocava assim no corpo e se antes eu pegava só carne e pele, agora já tinha uma gordurinha. Era muito interessante.⁴⁰⁷

Como vemos, Castello Branco manifesta alegria ao lembrar-se da alimentação que consumiu ao longo os dias que esteve no navio. Este sentimento vincula-se a outro, o de alívio por poder se alimentar adequadamente, o que lhe havia sido privado durante o período em que esteve aquartelado no Rio de Janeiro, enquanto aguardava para ser enviado a guerra (o que contribui para confirmarmos o que trabalhamos no capítulo anterior). Este relato é muito importante para compreendermos que, apesar

⁴⁰⁷ CASTELLO BRANCO, Major Cícero [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 12 de julho de 2000 A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 94 T.07.

de muitos brasileiros terem sofrido com a brusca mudança da alimentação, isto não foi unânime, visto que uma parcela se adaptou muito bem à comida dos norte-americanos. A plena aceitação das refeições que foram servidas durante a viagem mencionada por Castello Branco também foi lembrada pelo gaúcho Benno Armindo Schimer, que trabalhou diretamente no setor de distribuição de alimentos durante a travessia marítima e ocupou o cargo de “rancheiro do mar”:

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. Mas teve gente que não comia. Limitavam-se ao doce de pêssego, a sobremesa.

Na viagem de ida, fui designado sargento de rancho, no navio. Então tinha três refeições. Para os outros, embora em grande quantidade, eram apenas duas. 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 pro jantar. Não parava. O almoço começava às seis horas da manhã e a janta à uma hora da tarde. 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 um número de refeições a que estávamos habituados, era suficiente para alimentar o corpo e também a mente.⁴⁰⁸

Embora Benno Armindo Schimer também estivesse dentre os poucos privilegiados a bordo com autorização para realizar três refeições diárias, isto não o eximiu de enfrentar, inicialmente, certa aflição com a alimentação ofertada (“[...] achava que nos matariam de fome [...]”). Mas ao longo dos dias este impasse foi solucionado, não apenas pelo fato do sargento ter tomado consciência de que as refeições supriam suas necessidades fisiológicas, mas possivelmente porque a sua “fome” era uma resposta ao rompimento drástico que ocorreu entre ele e a sua cultura alimentar. O fato de Schimer mencionar o seu conterrâneo Cícero Castello Branco ao afirmar que não teria sido ele o único a se adaptar bem à alimentação fornecida pelos estadunidenses, reafirma a tese defendida por Bosi⁴⁰⁹ de que os sujeitos se utilizam de outros personagens para agregar veracidade ao seu relato. Também serve para

⁴⁰⁸ ARMINDO SCHIMER, Major Benno **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 18 abril 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.104 T.07.

⁴⁰⁹ BOSI, op. cit.

reafirmar as compreensões de Halbwachs⁴¹⁰ de que as memórias sempre estão atreladas a terceiros, pois nossa posição como indivíduos sociais não nos permite que estejamos completamente sozinhos ou isolados. Ainda que Schimer tenha se adaptado e amenizado suas dificuldades relacionadas à alimentação, o “rancheiro do mar” não ignorou que grande parte dos seus colegas de farda continuaram a sofrer com a adaptação da alimentação ou com os enjoos durante todo o trajeto.

O balanço do mar durante a travessia do Atlântico acarretou outro grande problema às tropas, os enjoos⁴¹¹, conforme relatou Epapherol Silveira: “[...] quanto a enjoar em alto-mar, havia vários casos e, inclusive, um soldado que andava sempre com um balde dependurado no pescoço, de tão mal que passava”⁴¹². Embora, o mal-estar gástrico seja um problema que acomete com frequência as tripulações de embarcações fluviais, de acordo com Barcellos os enjoos sentidos pelos expedicionários também poderiam estar relacionados às questões psicológicas, pois segundo afirma:

O estômago e a mente estão ligados, e é para o estômago que trazemos as ideias, as mentalidades, o que se passa em nosso mundo mental: as alegrias, planos, sonhos, mas principalmente os medos, as apreensões, as ideias e imagens da ansiedade⁴¹³.

Este mal-estar gástrico que acometeu grande parte dos tripulantes resultou na criação de um “mercado ilegal” de alimentos, no qual os expedicionários sem sintomas de enjoo passaram a comercializar as frutas distribuídas durante as refeições com seus companheiros de farda que, devido ao mal-estar, ficavam grande parte do tempo deitados nos beliches em suas respectivas cabines⁴¹⁴.

O fato de a indústria alimentícia brasileira não dispor de uma ampla tecnologia neste período, conforme trabalhamos no capítulo anterior, contribuiu para que os expedicionários tivessem experiências alimentares ainda mais inusitadas, como o

⁴¹⁰ HALBWACHS, op. cit.

⁴¹¹ COSTA, op. cit.

⁴¹² SILVEIRA, Doutor Epapherol [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 14 março de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.127 T.03.

⁴¹³ BARCELLOS, Gustavo. **O banquete de psique imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis. Vozes, 2017, p. 65.

⁴¹⁴ 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, p. 128, apud FARIA, op. cit., p. 83.

caso do baiano Bartolomeu que não conhecia produtos desidratados e parecia perplexo diante da constatação de sua existência, como relatou Walter Reina:

Um dia, me encontrava no tombilho do navio e chegou um baiano chamado Bartolomeu que fumava um cachimbo “desgraçado”, daquele fuminho Arapiraca, não sei onde ele conseguiu. Estava sentado, ele chegou e disse:
-Ô, seu cabo.
Respondi:
-O que é, Bartolomeu?
Ele continuou:
A gente não toma leite todo dia?
Concordei:
-Sim, tomamos.
E ele:
-E onde é que tem tanta vaca aqui que eu ainda não vi?
Não lhe expliquei que jamais tinha visto leite e ovos em pó que nos eram servidos. No desjejum, aquelas omeletes com bacon já vinham preparadas nos pacotes, o açúcar que nos serviam era um tablete.⁴¹⁵

Sobre o diálogo rememorado pelo veterano Walter, possivelmente o fato de ocupar uma patente superior à de Bartolomeu tenha colaborado para que fosse questionado pelo baiano sobre como se dava a produção do leite que consumiam a bordo. Contudo, o silêncio que teria colocado fim ao diálogo é repleto de significados, uma vez que o cabo não respondeu ao questionamento que lhe foi feito porque, provavelmente, assim como o pracinha, não sabia a verdadeira origem de diversos gêneros alimentícios que consumiam diariamente. Este desconhecimento nos leva a compreender que ambos eram brasileiros de classe social baixa⁴¹⁶, pois como tratamos no capítulo anterior, a indústria de alimentos nacional carecia de tecnologias; diante disto, produtos como o leite em pó precisavam ser importados, o que elevava seus preços e restringia seu consumo às classes mais abonadas da sociedade.

É importante salientarmos que, nem todos os brasileiros e brasileiras que constituíram a FEB foram enviados para a Itália a bordo dos navios norte-americanos. Alguns integrantes, como o Gen. Francisco de Paula Cidade e a Major Elza Cansanção Medeiros, realizaram a travessia do Atlântico a bordo de aeronaves. Contudo, as memórias gustativas que ambos produziram a partir de suas vivências durante a viagem foram completamente opostas.

⁴¹⁵ REINA, Walter [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.329 T.07.

⁴¹⁶ De acordo com Contreras; Gracia op. cit. a alimentação também possui a capacidade de distinguir socialmente.

Francisco de Paula Cidade, gaúcho nascido na cidade de Porto Alegre, ingressou no Exército brasileiro em 15 de abril de 1902. Ao longo da sua trajetória militar desempenhou funções práticas e intelectuais, como a fundação da Revista Defesa Nacional em 1913⁴¹⁷. Alguns anos mais tarde em 1939, quando teve início a Segunda Guerra Mundial, Paula Cidade estava locado na Secretária Geral do Exército, onde permaneceu até 1941, quando foi encaminhado novamente para o campo operacional e tornou-se responsável pela organização da Infantaria Divisionária da 9ª Região Militar, situada em Corumbá, no Mato Grosso. Em março de 1943, foi designado para o Norte, onde auxiliou nos esforços de guerra em defesa do território brasileiro. Permaneceu locado na cidade de Belém até 1944, quando foi convocado para compor o corpo da Justiça Militar que acompanharia os expedicionários para a guerra. Em julho de 1944, Paula Cidade iniciou sua viagem aérea rumo ao Teatro de Operações: foram necessárias diversas paradas estratégicas ao longo do percurso Rio de Janeiro/BR – Nápoles/ITA, nas quais o militar teve a oportunidade de realizar diversas experiências alimentares, que foram transformadas em memórias gustativas.

A primeira parada realizada por Paula Cidade ocorreu na base aérea de Natal, no Rio Grande do Norte, considerada durante a guerra um dos quatro pontos mais estratégicos do conflito. A posição geográfica privilegiada desta região, somada à ineficiência do Exército Brasileiro para defender seu território em caso de um ataque das tropas nazifascistas, fez com que em 1941 os militares da *U.S. Army* passassem a ocupar a costa da região Nordeste com a justificativa de que estariam garantindo a proteção do continente americano⁴¹⁸. No relato do General sobre suas vivências alimentares durante os momentos que esteve na base aérea, é possível identificarmos esta presença dos estadunidenses:

⁴¹⁷ BENTO, Cel. Cláudio Moreira Bento. PAULA CIDADE, UM SOLDADO E ESCRITO A SERVIÇO DO PROGRESSO DO EXÉRCITO (1883-1968). **Revista A Defesa Nacional**, Rio de Janeiro, vol. 709, jul – out. 1983.

⁴¹⁸ Não cabe nesta pesquisa nos aprofundarmos sobre a ocupação realizada pelas tropas da *U.S. Army* na região Nordeste do Brasil durante o período da Segunda Guerra Mundial. Dentre os pesquisadores que se ocuparam desta temática encontram-se: FERRAZ, op. cit; OLIVEIRA, Giovana Paiva de. **A cidade e a guerra**: a visão das elites sobre as transformações do espaço da cidade de Natal na Segunda Guerra Mundial. 2008. Tese. (Doutorado em Planejamento Urbano). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Urbano e Regional, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008; e REVERSON. Paula Nascimento. Sopros de um conflito: a influência norte-americana em Fortaleza durante a Segunda Guerra Mundial. **Espaço Plural**, vol. XV, n. 31 jul-dez, p. 227-257, 2014.

Jantamos eu e meus dois companheiros, em Natal, numa mesa em que tomaram assento o comandante da base e os oficiais mais graduados. Antes de entrar no salão de refeição fomos todos ao guichet ao lado, comprar nosso bilhete de alimentação, que deveria ser entregue ao empregado que montava sentinela à porta do refeitório. O preço variava conforme a refeição, porque o número dos pratos era sempre o mesmo. Enquanto ali estive, paguei cinco cruzeiros pela refeição matinal, que entre os americanos não se compõe só pelo café com pão, mas de várias iguarias, ao passo que o almoço e o jantar me custaram dez cruzeiros cada um. Ao todo vinte e cinco cruzeiros por dia [...] ⁴¹⁹

A forte influência que Paula Cidade aparentava ter entre o oficialato somada aos vinte e cinco cruzeiros que pagou, conforme alega o General, para que pudesse consumir as refeições elaboradas nos padrões norte-americanos, tratam de reafirmá-lo como um privilegiado, pois como tratamos nos capítulos anteriores, devido ao baixo poder aquisitivo, grande parte dos integrantes da FEB eram obrigados a consumir a péssima alimentação ofertada durante o aquartelamento no Rio de Janeiro.

Após deixarem a base aérea de Natal, Paula Cidade e seus demais companheiros partiram para sua próxima experiência alimentar, na parada que realizaram na Ilha de Ascensão ⁴²⁰: “[...] na pista, já nos esperava um jep, no qual fomos para o grande barracão de madeira, onde tomaríamos a refeição matinal. Entre iguarias que nos foram servidas, figuravam ovos que pela aparência e pelo gosto não pareciam de galinha” ⁴²¹. Ao contrário das refeições norte-americanas, as quais o General aparentava já ter experienciado anteriormente, no caso dos ovos consumidos na Ilha de Ascensão é possível identificarmos, pela ausência de referências (pois não se aparentavam com os ovos de galinha), que se tratava de uma experiência alimentar inédita.

Carregando na bagagem novas vivências gustativas, Paula Cidade deixou a Ilha britânica de Ascensão e partiu para sua próxima parada, a base estadunidense de Acra, localizada no continente africano. De lá, também acrescentou experiências alimentares ao seu relato sobre a viagem:

[...] Os quartos de dormir são bem modestos, a julgar pelos que nos foram destinados. No entanto, a comida era excelente. O assado que nos foi posto à frente veio num prato-travessa, mesmo porque num prato comum não caberia. Se os outros que se achavam à mesma mesa não houvessem recebido um prato igual, eu teria achado que aquilo não era pra mim só ⁴²².

⁴¹⁹ CIDADE, op. cit., p. 15.

⁴²⁰ Ilha de Ascensão, território britânico localizado no Oceano Atlântico.

⁴²¹ CIDADE, op. cit., p. 16.

⁴²² Ibid., p. 17.

Por se tratar de uma base dos EUA, possivelmente esta tenha sido a segunda vez ao longo desta viagem que Paula Cidade teve contato com a cultura alimentar estadunidense, mas novamente, não se aprofundou na descrição do que havia consumido e, neste caso, apenas se deteve ao tamanho das porções. Como era de se esperar, a parada foi rápida e logo no dia seguinte, o General e os demais militares retomaram a viagem.

Ao contrário das experiências que Cidade tivera nas paradas anteriores, em Atar, na região do Saara, o militar só menciona sobre a alimentação ao descrever a partida: “Cada qual recebeu uma caixeta de papelão com o almoço do dia: sanduíches de diversos tipos, pedacinhos de galinha assada, creme, frutas, suco de abacaxi⁴²³.” Com a “marmita para a viagem”, o contingente militar partiu para outra base americana, desta vez, localizada em Marrakesh, capital do Marrocos. Nesta oportunidade, Paula Cidade menciona sobre as “regalias” de ser um militar de patente elevada:

Mais tarde, convidaram-nos a passar a outro pavilhão, para comer. Deram-nos um prato e uma colher e lá nos fomos entrar na fila, para recebermos nossa ração. Só mais tarde verificaram que éramos generais, condição que entre os americanos acarreta em regalias. Um empregado veio a mesa em que nos haviam assentado, para oferecer-nos outras facilidades⁴²⁴.

Assim, como ocorrera nas demais paradas em bases norte-americanas, o General não relatou o que havia consumido nesta refeição. A relação cordial que manteve com os oficiais americanos durante a viagem em torno da alimentação ofertada, é novamente mencionada ao relatar sobre o pouso para abastecimento da aeronave realizado em Oran:

[...] fomos convidados pelos oficiais americanos daquela base para comer alguma coisa. Aceitamos. Quem viaja não sabe ao certo onde poderá ser obrigado a deter-se. Logo, deve seguir o exemplo dos ruminantes e armazenar, sempre que a ocasião se apresenta, alguma coisa no estômago... Fomos servidos por senhoritas muito gentis, que nos deram sanduíches de um prato de carne⁴²⁵.

Embora a ausência de alimentação fosse um dos problemas que poderiam surgir durante a viagem, com base nos relatos do General é possível averiguarmos

⁴²³ Ibid., p. 19.

⁴²⁴ Ibid., p. 20.

⁴²⁵ Ibid., p. 21.

que isto não correu, pois em todas as paradas sempre houve alguma oferta de alimento. O que não foi diferente em Argel, sua última parada, onde visitou a Associação Cristã de Argel, e “[...] foram servidas ameixas e frutas”⁴²⁶.

O fato de o militar descrever os ambientes, as pessoas e as refeições que consumiu durante as paradas que realizou ao longo da viagem são importantes para validar o quão marcantes foram estes momentos. Aparentemente, Paula Cidade foi sempre bem recepcionado nos lugares onde esteve, o que possivelmente tenha ocorrido pela posição que ocupava como membro da Justiça Militar e pelas redes de contato que teceu ao longo dos meses que esteve locado em Belém, na base comandada pelos estadunidenses.

No entanto, as memórias que a voluntária da FEB Elza Cansação Medeiros cultivou das suas experiências alimentares ao longo da viagem não se assemelham com as de Paula Cidade. Nascida em 19 de outubro de 1921 na então capital federal, a cidade do Rio de Janeiro, perpassou pelo jornalismo e pelo teatro, contudo foi na área da Saúde que Elza perpetuou seu nome. Após formar-se enfermeira na Escola da Cruz Vermelha em 1942, atuou na Santa Casa de Misericórdia de Maceió/Alagoas, onde experenciou o naufrágio do Itapagé, embarcação torpedeada pelos submarinos alemães na costa brasileira em setembro de 1943. Este fato colaborou para que Elza Cansação Medeiros se apresentasse como voluntária para compor o corpo de enfermeiras que seria enviado com a Força Expedicionária Brasileira para o Teatro de Operações⁴²⁷. Sem patente definida, sendo apenas nomeada como Enfermeira de 3ª Classe, Elza embarcou na base área do Rio de Janeiro com destino ao *front* italiano em julho de 1944. Porém, não tardou para que a ausência de sua patente acarretasse problemas:

O resultado dessa situação foi que durante a viagem não podíamos fazer nossas refeições no restaurante dos oficiais, porque não éramos oficiais, não podíamos ir para o de praças, porque não éramos praças, não podíamos ir

⁴²⁶ Ibid., p. 21.

⁴²⁷ Não objetivamos nesta pesquisa nos aprofundar sobre as questões que envolveram a participação do grupo de enfermeiras voluntárias na Segunda Guerra Mundial, esta temática já foi trabalhada por outros pesquisadores como: CYTRYNOWICZ, R. A serviço da pátria: a mobilização das enfermeiras no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial. **Rev. História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, vol. VII, pág. 73-91, mar-jun. 2000; OLIVEIRA, Alexandre Barbosa de. Enfermeras brasileiras en la retaguardia de la Segunda Guerra Mundial: las repercusiones de esa participación. **Texto contexto - enferm.** 2009, vol.18, n.4; e BERNARDES, Margarida Maria Rocha; LOPES, Gertrudes Teixeira; SANTOS, Tânia Cristina Franco. A visibilidade da atuação de uma enfermeira do Exército Brasileiro a um ferido na 2ª Guerra Mundial. **Rev. esc. enfermagem.** USP, vol.39, n.1, p. 62-67, 2005.

para o de civis porque éramos militares. Solução mais simples: ficamos mesmo sem as refeições até nossa chegada à Itália⁴²⁸.

Quando pousou na Base de Algier, capital da Argélia, Elza encontrou o Embaixador Vasco Leitão da Cunha, um antigo amigo de sua família ao qual relatou seu desespero com a falta de alimentação que ela e as demais enfermeiras estavam sendo submetidas:

Estávamos sem comer direito, vivendo à custa de biscoito e chá que me fora fornecido em Pernambuco pelo Presidente da Cruz Vermelha, dono da maior fábrica de biscoitos de lá, a Fábrica de Biscoitos Pilar. Quando fui me despedir da família dele, na véspera da minha partida, ele me presenteou com duas latas de cinco quilos de biscoitos e duas pilhas de caixas de biscoitos salgadinhos, que mandou preparar especialmente para eu levar na viagem. E foi com isso que chegamos até Algier. O major que embarcara conosco não dava a devida atenção aos nossos problemas⁴²⁹.

A precária situação alimentar de Elza e das demais mulheres do corpo de saúde se mantiveram até pouco tempo depois de chegarem no solo italiano, como veremos a seguir neste capítulo. Ao longo dos relatos da jovem enfermeira, identificamos que a privação do alimento, somada ao descaso dos seus superiores com o problema enfrentado por ela e pelas suas companheiras durante a viagem, geraram sentimentos de humilhação, por estar com fome e ao mesmo tempo presenciar seus “companheiros de farda” se alimentarem normalmente. Outro sentimento que aflorou das vivências de Elza foi a impotência, visto que ela não tinha a autoridade necessária para regularizar sua patente e os que a tinham, no caso dos seus superiores, nada fizeram.

Ao compararmos as experiências alimentares da jovem enfermeira de 3ª Classe, Elza Cansanção Medeiros, com as do Gen. da Justiça Militar Expedicionária, Francisco de Paula Cidade, identificamos que elas foram completamente opostas. Possivelmente isto tenha ocorrido porque ao contrário de Paula Cidade, que era um oficial de carreira do Exército brasileiro com grandes influências, Elza e suas colegas

⁴²⁸ MEDEIROS, Major Elza Cansanção. [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 14 de setembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit. T.05, p.282.

⁴²⁹ Ibid., p.284

eram as primeiras mulheres a serem incorporadas as Forças Armadas do Brasil⁴³⁰. Porém, não podemos descartar que o descaso com a alimentação das enfermeiras possa ter se dado por uma questão de “favoritismo alimentar” que, de acordo com Wilson,⁴³¹ trata-se de uma percepção enraizada na sociedade na qual o apetite da mulher é considerado um problema e, diante disto, a privação do consumo não seria compreendida como uma negligência. Isso acontece de forma contrária aos homens, para quem a abundância alimentar é estimulada, sob a alegação de que precisariam (diferentemente das mulheres) crescerem fortes e saudáveis.

Infelizmente, os problemas enfrentados por Elza e suas colegas de farda não acabaram quando o avião aterrissou em terras italianas, conforme relatou a enfermeira:

[...] voltamos e como tínhamos perdido o jantar no hospital, fomos comer em Roma, hotel onde também ficavam hospedadas as altas patentes, inclusive o General Mascarenhas, a quem encontramos na porta do refeitório. Cumprimentei-o e pedi para falar com ele. Ele disse que estaria no salão e que, quando terminasse de jantar, que fosse falar com ele. Quando o Coronel Carvalho foi pegar o jantar, o sargento americano disse que eu não poderia jantar naquele local, por não ser oficial. E começou uma discussão entre o sargento e o Coronel. Nessa altura, eu já estava em prantos pela humilhação. Humilhação que eu já vinha sofrendo desde a saída do Brasil. Uma situação muito desagradável⁴³².

Uma das primeiras vivências de Elza em solo italiano não foi nada agradável, pois novamente estava sendo privada de se alimentar. A situação que teria feito com que Elza caísse em prantos trata de evidenciar o quão humilhada, impotente e, presume-se, faminta esta mulher estava, pois desde que havia deixado o Brasil não teria se alimentado decentemente. Felizmente, a enfermeira conseguiu ser ouvida pelo Gen. Mascarenhas, o Comandante da Força Expedicionária Brasileira que, ao contrário dos seus subalternos encontrou alternativas e solucionou rapidamente o problema de alimentação do corpo de enfermeiras⁴³³.

⁴³⁰ Contudo, não cabe neste capítulo realizamos uma discussão em torno dos debates de gênero e a inserção das mulheres da vida militar brasileira. Para quem possa desejar se aprofundar nas discussões que já foram realizadas sobre esta temática, sugerimos os seguintes trabalhos: JÚNIOR VASCONCELOS, Ivan de Freitas. A trajetória das mulheres no Exército Brasileiro: um caminho de igualdade de gênero. **Brazilian Journal of Development**, vol. 6, n. 8, p. 63398-63406, ago 2020; e MOREIRA, Rosemeri. Heroínas, gênero e Guerras: mulheres em periódicos militares (1942-1945). **Antíteses**, vol. 13, n. 25, p. 207-241, ago. 2020.

⁴³¹ WILSON, Bee. **Como aprendemos a comer - Por que a alimentação dá tão errado para tanta gente e como fazer escolhas melhores**. Rio de Janeiro. Zahar, 2017.

⁴³² MEDEIROS, E. op. cit., p. 285-286.

⁴³³ Ibid., p. 286.

Entretanto, no caso dos expedicionários que realizaram a travessia a bordo dos navios, a chegada à Itália não resultou em uma significativa mudança na alimentação em relação ao que receberam ao longo da viagem. A alimentação apenas se tornou mais diversificada nutricionalmente e farta em decorrência das rações, mas continuavam sem arroz, feijão, farinha de mandioca e qualquer refeição preparada à moda brasileira.

Quando os militares enviados no primeiro escalão da FEB, em julho de 1944, chegaram à Itália, foram acomodados em um terreno completamente vazio, sem barracas, sem cozinhas e inicialmente sem comida, situação que decepcionou o catarinense recém desembarcado, Ferdinando Piske:

[...] nós chegamos lá assim, como é que fica? Cadê barraca? Cadê o rancho? Isso deveria estar tudo preparado lá, mas não tinha nada. Os americanos só nos deram três latinhas pra cada um, tipo assim: leite Nestle, um pouco mais alta que a de leite condensado. Tinha uma pro café da manhã, uma pro almoço e uma pro jantar, só que nós não entendíamos bulhufas de inglês, né. Então, eu jantei o café da manhã. Dentro da lata tinha meia dúzia de bolachas, um quadradinho preto, outro branco. Mas nós não sabíamos nada do que era aquilo, depois fomos descobrir⁴³⁴.

O Capitão Enéias de Sá Araújo também relatou sobre as condições em que foram recepcionados ao chegarem na Itália:

Quando chegamos só tínhamos o saco de roupa. A primeira noite passamos ao relento, cada Companhia acertou um lugar para dormir. Tinham-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 bolachas⁴³⁵;

O Cap. Enéias não aparenta ter ficado surpreso com a falta de um local adequado para dormir na primeira noite que passou em solo italiano, ao contrário de Ferdinando, que esperava encontrar um alojamento para os militares se alocarem após dias de viagem. Sobre a alimentação, ambos relatam que sua primeira

⁴³⁴ PISKE, Ferdinando. [Entrevista concedida a] Carlos Daniel Riechel para a produção do documentário Expedicionários de Jaraguá do Sul – Histórias da II Guerra. Brasil: produzido em 2006 [S. l.: s. n.], 15 abr. 2013. 1 vídeo (49min 58 s). 15 de abril de 2013. Publicado pelo canal de Carlos Daniel Riechel. <https://www.youtube.com/watch?v=7Y5hODgQ6WM>. Acesso realizado em 18 de abril de 2019.

⁴³⁵ ARAÚJO, Capitão Enéias De Sá [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 31 de maio de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 98 T.03.

experiência gustativa em solo italiano foram rações enlatadas, ou seja, do tipo C⁴³⁶. Embora não possamos afirmar a quantidade correta de latas que foram distribuídas pela *U.S. Army* para cada um dos brasileiros, identificamos que, aparentemente, para o Cap. Enéas, as rações não eram uma total novidade e que o militar não apresentou dificuldades para consumi-las. Já para Ferdinando, que se sentiu desconfortável por estar fisicamente desprotegido em meio a um cenário bélico, a não compreensão da língua majoritária do Grupo dos Aliados, o inglês, tratou de acentuar seu distanciamento com a alimentação que lhe fora fornecida. Contudo, o jovem soldado catarinense não foi o único a encontrar dificuldades em se alimentar por não compreender a língua inglesa, já que o mesmo também ocorreu com José Rebelo Meira de Vasconcelos, que integrou a FEB como Tenente-aviador do 1º grupo de caça da Força Aérea Brasileira na Segunda Guerra Mundial:

O problema era que ninguém falava inglês. Mal dizia-se *yes* e *no*. Como se isso não bastasse, a comida era muito diferente. Comia-se o que aparecia pela frente. Brincava-se que havia dois pratos que eram conhecidos por todos: *me too* e *the same*, ou seja, a solução era apontar para o prato de outra pessoa e pedir "o mesmo."⁴³⁷

Os problemas acarretados pela brusca mudança na alimentação, se acentuaram com a presença de um idioma totalmente incompreensível por grande parte dos integrantes da FEB. Isto porque, o desconhecimento da língua inglesa contribuía para que os brasileiros não atribuíssem legibilidade⁴³⁸ à alimentação fornecida pelos norte-americanos. Mas, novamente, não restavam alternativas a não ser consumir o que era ofertado pelos estadunidenses, como no caso da ração C (imagens 1,2,3,4), a primeira experiência alimentar dos militares do primeiro escalão, em território italiano.

⁴³⁶ FARIA, op. cit.

⁴³⁷ DE VASCONCELOS, Major-Brigadeiro-Do-Ar José Rebelo Meira [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 06 de março de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.48. T.06.

⁴³⁸ Conforme afirma Dória, só se atribuiu legibilidade a um alimento se ele se encontra enraizado historicamente em um sistema culinário, como ocorre no caso brasileiro com o feijão e o arroz. DÓRIA, Carlos Alberto. Legitimidade e legibilidade à mesa. In: Dória, op. cit., p. 190-200.

Imagem 5- Ração “C” M-1



Fonte: K rations⁴³⁹

O prato retratado acima foi servido com a versão M-1 da ração C, era composta por carne bovina em conserva e feijão, cujos grãos podem ser facilmente identificados na imagem. Outra questão que nos chamou a atenção foi a quantidade de líquido presente no fundo do prato, o que se tratava de um ralo molho de tomate⁴⁴⁰. Os demais itens da imagem pertenciam a unidade B da ração C, que analisaremos com maiores detalhes a seguir.

⁴³⁹ C Ration. In: K rations. Disponível em: <http://www.kration.info/c-ration.html>. Acesso realizado em 22 dez. 2020.

⁴⁴⁰ KOEHLER, op. cit.

Imagem 6- Ração “C” M-2



Fonte: K rations⁴⁴¹

Esta fotografia registra a versão M-2 da ração C, era produzida com uma combinação de carne bovina, suína e batatas. Ao compararmos esta versão com a anterior a principal diferença se apresenta nas refeições servidas nos pratos, uma vez que o fato da M-1 ter sido acrescida de molho de tomate, contribuía para que os ingredientes ficassem soltos, ao contrário da M-2 que aparenta ser mais compactada, o que possivelmente tenha ocorrido pela presença da batata que, absorveu a umidade presente nos demais ingredientes, resultando neste aspecto de “bloco”.

⁴⁴¹ Ibid.

Imagem 7- Ração "C" M-3



Fonte: *K rations*⁴⁴²

Ao compararmos a M-3 com as demais versões, facilmente podemos identificar que esta apresenta maior semelhança com a M-1, visto que também era composta por carne bovina e feijão, contudo, não era acrescida de molho de tomate, como é possível visualizarmos no fundo do prato.

⁴⁴² Ibid.

Imagem 8- Ração “C” – unidade B



Fonte: *K rations*⁴⁴³

Todas as versões da ração C eram acompanhadas de uma Unidade B. A fotografia acima retrata os itens que compunham esta espécie de “lata de lanche”, que era composta por 2.50 onças de biscoito (70 gramas), 1.0 onça de balas (28 gramas), 0.50 onças de açúcar (14 gramas) e 0.20 onças de café solúvel (5 gramas). Acima da lata do hoje popular “Nescafé” (café instantâneo, solúvel) encontra-se o abridor de latas.

Ao contrário dos integrantes do primeiro contingente que só conheceram as rações quando chegaram na Itália, os militares que foram enviados no quarto contingente, em novembro de 1944, receberam unidades da ração modelo K logo após embarcarem nos navios, juntamente com a orientação de só as consumirem mediante ordem. Presumimos que o fornecimento desta alimentação de emergência

⁴⁴³ Ibid.

tenha se dado como uma estratégia preventiva, em caso de afundamento dos navios ou qualquer outro acontecimento que privasse os tripulantes de receberem alimentação. Todavia, os expedicionários desconsideraram a orientação que haviam recebido no ato da entrega das rações, e as consumiram. Esta situação gerou grandes problemas no desembarque, como relatou Sebastião José de Ramos de Castro:

Antes de embarcamos, recebemos uma ração “K” completa; desjejum, almoço, e jantar, para só utilizá-la mediante ordem. Bem seja por curiosidade, seja por fome mesmo, o pessoal foi abrindo as rações de reserva e as consumiu.

Desembarcamos em Nápoles, fomos para Pisa e, no dia 23 de dezembro de 1944, para Stafolli. Quando chegamos à região, já à noite, a soldadesca começou a perguntar pela alimentação, recebendo como resposta que era a ração de reserva. Ninguém mais tinha a tal ração. Só fomos receber a alimentação no dia de Natal ainda bem que foi peru pra todo mundo.⁴⁴⁴

Sobre a alimentação que era consumida em datas comemorativas e os motivos que influenciavam uma eventual diversificação das refeições, trataremos mais a frente neste capítulo. Neste momento nos deteremos às memórias que foram produzidas a partir das vivências dos militares com as rações estadunidenses e a alimentação que consumiram no cotidiano da guerra. Em seu relato, Sebastião de Castro apresenta duas hipóteses para que os militares tenham ignorado a determinação de não consumir a ração K durante a viagem à Europa. A primeira delas foi a curiosidade, visto que se tratava de um produto totalmente desconhecido pela grande maioria. A segunda, a fome, nos leva a compreender que os problemas relacionados à adaptação da alimentação fornecida nos navios não sofreu qualquer alteração nos envios de tropas mais tardios. Contudo, se o descumprimento foi motivado pela esperança dos brasileiros de encontrarem algum sabor que lhes fosse familiar, possivelmente a experiência alimentar não atendeu às suas expectativas, pois nenhum dos ingredientes das “caixinhas” era capaz de atender tal necessidade. Embora Sebastião não admita de forma clara que também teria consumido sua porção de ração K, sua afirmação de que “ninguém mais tinha ração” o situa como curioso ou faminto. Contudo, não foi possível afirmarmos o verdadeiro motivo que levou o brasileiro a ignorar a orientação de não consumir tal provimento.

⁴⁴⁴ DE CASTRO, General-de-Exército Sebastião José de Ramos [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 10 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 59.T .04.

A ração K, consumida a contraordem pelos brasileiros do quarto escalão, foi desenvolvida pelo laboratório da *Quartermaster Corps* no início da década de 1940 para servir como uma ração individual de emergência, sendo aprimorada ao longo da guerra⁴⁴⁵. No entanto, por se tratar de um produto de fabricação norte-americana, suas instruções de uso eram impressas em língua inglesa e, assim como na ração C, os brasileiros enfrentaram dificuldades para consumi-las adequadamente, conforme relatou Rubens Reestel:

Nós tínhamos a ração de campanha e a ração de combate. Essa ração de combate era composta de três caixas que colocávamos no bernal com o café, o almoço e o jantar. Nós recebíamos aquelas caixas e não nos orientavam como utilizar, porque as recomendações estavam escritas em inglês. O nosso pracinha pegava aquilo, com um pacotinho de café solúvel, um de sopa solúvel que, aqui no Brasil, nós não conhecíamos, uma latinha de queijo, uma outra de *corned beef*, que não tinha gosto nenhum, ou melhor, tinha gosto de papel. Aquela sopa virava uma gosma e o nosso pracinha que não sabia inglês achava que aquela sopa em pó era o tempero da carne e que, assim, a carne ficaria muito saborosa; só que até os americanos jogavam fora o *corned beef* e não tomavam aquela sopa; eles aprenderam conosco que, juntando as duas, ficava até bom.⁴⁴⁶

O desconhecimento da língua inglesa somado à falta de treinamento adequado, tratava de aguçar a curiosidade dos brasileiros em mesclar os gêneros que compunham a ração e usá-los criativamente. No entanto, em 1944, quando os brasileiros chegaram ao *front*, as rações K já haviam passado por uma reformulação do layout⁴⁴⁷, o que resultou em embalagens com cores diferentes para cada uma das refeições, conforme as imagens abaixo:

⁴⁴⁵ KOEHLER, op. cit.

⁴⁴⁶ RESSTEL, General-De-Brigada Rubens [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 13 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, op. cit., p. 48, t.03

⁴⁴⁷ Ibid.

Imagem 9- Ração de combate K “breakfast”



Fonte: K rations⁴⁴⁸

A unidade de *breakfast* ou café da manhã, era armazenada na embalagem de cor avermelhada, com a seguinte instrução (em inglês): “Abra a bolsa interna com cuidado. Pode ser utilizado como um recipiente à prova d’água para armazenar fósforo, cigarros e outros itens. Por segurança, esconda a lata e a embalagem para que não sejam vistos”⁴⁴⁹. No interior da embalagem, havia uma caixa que armazenava, embrulhados em papel celofane, (da esquerda para a direita) 4 torrões de açúcar, 1 pequena barra de cereal, 1 porção de biscoitos e 1 sachê de café em pó solúvel. O restante constava de 1 abridor, 1 pequena lata com um preparado de ovos

⁴⁴⁸ K Ration op. cit.

⁴⁴⁹ Do original em inglês: Open inner bag carefully. It may be used as a waterproof container for matches, cigarettes, and other items. For security, hide the empty can and wrappers so that they cannot be seen.

e presunto⁴⁵⁰, que ficavam armazenados na pequena caixa ao lado; 1 quantidade de cigarros; 1 goma de mascar; 1 colher de madeira, semelhante às “pazinhas” de sorvete; e 1 porção de papel higiênico. Tudo isso era devidamente acomodado dentro da caixa.

Imagem 10- Ração de combate K “dinner”



Fonte: K rations⁴⁵¹

A versão “dinner” ou jantar era armazenada em uma embalagem com tons em azul escuro com a seguinte descrição (em inglês): “queijo deve ser consumido frio; biscoitos sortidos; preparo da limonada ou da laranjada: adicionar dois terços de xícara de água fria ou quente; 4 torrões de açúcar; goma de mascar; cigarros; fósforos⁴⁵²”. Os itens eram envolvidos em papel celofane, a fim de que se

⁴⁵⁰ Do original em inglês: Chopped pork's and eggs.

⁴⁵¹ K rations, op. cit.

⁴⁵² Do original: Cheese: should be eaten cold Assorted biscuit Confection - lemonade of orangeade: Add two-thirds cup cold or hot water 4 lumps of sugar- chewing Gum Cigarettes – Matches.

preservassem secos e livres de umidade. Na imagem (da esquerda para a direita) identificamos uma lata que continha um preparado de queijo; 1 embalagem com cigarros; biscoitos (salgados e doces); 1 sachê de suco de laranja em pó; 1 colher descartável; 1 abridor de latas; 1 goma de mascar; 1 embalagem com palitos de fósforo, 1 porção de açúcar e 1 barra de chocolate⁴⁵³. Todos estes gêneros eram entregues devidamente acomodados na embalagem.

Imagem 11- Ração K “supper”



Fonte: K rations⁴⁵⁴

Condicionada em uma embalagem em que predominava a cor verde, o *supper* ou ceia, assim como as demais unidades da ração K, também continha informações

⁴⁵³KOEHLER, op. cit.

⁴⁵⁴ K rations, op. cit.

ao seu público-alvo, os militares⁴⁵⁵ (em inglês) “Carne: coma fria, ou após aquecimento pelo cozimento da lata em água, ou após fritar na própria gordura com a adição de pedaços de biscoito. Biscoitos sortidos. Preparo do caldo: adicionar dois terços de xícara de água quente ou fria. Cigarros e goma de mascar”. A embalagem da ceia era composta por carne em conserva; biscoitos, caldo em pó, gomas de mascar, café solúvel, abridor de latas e colher. Na imagem acima é possível identificarmos nove destes itens (da esquerda para a direita): 1 porção de biscoitos; 1 caixeta com caramelos; 1 pequena lata com carne em conserva; 1 goma de mascar sabor canela; 1 sachê de café solúvel instantâneo; 1 sachê com caldo de carne; 1 embalagem com 23 gramas de açúcar, 1 embalagem de cigarros da marca Camel.

O fato dos militares brasileiros do primeiro escalão terem consumido a ração C logo após desembarcarem na Itália, possivelmente tenha ocorrido de forma excepcional, uma vez que o acampamento não havia sido montado e, portanto, não dispunham de uma cozinha de campo para preparem o rancho. Esta condição não se aplicaria ao consumo da ração K, realizada pelos integrantes do quarto contingente, conforme tratamos anteriormente. Ainda assim, precisamos compreender é que ambas as rações C ou K, foram desenvolvidas pela *Quartermaster Corps* com o objetivo de atender às necessidades alimentares dos militares em diferentes intensidades de combate, ou seja, não eram responsáveis por formar a base da alimentação que era consumida pelas tropas, como relatou Geraldo Campos Taitson:

A ração K, na caixinha de papelão, era mais para a hora do ataque, do movimento, e a latinha da ração C, por ser preciso esquentá-la, era usada numa situação mais parada. Essas embalagens tinham de tudo: queijo fundido, biscoito, suco, sopa, chocolate, cigarro etc. Era suprimento que dava para o sujeito passar o dia, porque havia três caixinhas para o dia e, fora isso, vinha a comida da retaguarda, a chamada ração quente.⁴⁵⁶

As experiências com as rações C e K durante períodos de combate no *front* também foram rememorados pelo Tenente-coronel Alírio Granja:

[...] Foi distribuída ração “K”, para dois dias, composta por três caixas: uma para o desjejum, uma para o almoço e outra para o jantar.
[...] nós no front, normalmente alimentávamos de ração “K” e ração “C” que não exigiam cozinha [...] a ração “K” era para emergência, composta por três

⁴⁵⁵Do original em inglês: Meat: eat cold, or after heating by boiling can in water, or after frying in its own fat with added biscuit crumbs. Assorted Biscuits – Bouillon add two-thirds canteen cup of hot or cold water – confection. Cigarettes, chewing gum.

⁴⁵⁶ TAITSON, Primeiro-Tenente Geraldo Campos [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 28 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, op. cit., p.319, t. 04.

bonitinhas caixinhas, e a “C” eram quatro ou cinco latas grande e havia umas esplêndidas⁴⁵⁷.

O relato destes veteranos trata de afirmar que as rações eram utilizadas apenas em casos específicos, quando o preparo das refeições não era possível, já que nos momentos em que a tropa retornava para a retaguarda passaram a ser alimentados com o rancho preparado nas cozinhas de campo. Possivelmente, o fato das rações C e K terem sido uma novidade para grande parte dos expedicionários, somado aos sentimentos presentes durante seu consumo, como o medo, a fome, a ansiedade e o estresse, tenham colaborado para que estas experiências alimentares se tornassem memórias gustativas. Porém, o fato de consumir uma refeição que havia sido preparada na retaguarda não isenta os militares brasileiros de cultivarem diversas memórias gustativas sobre elas. Assim como as rações, as refeições preparadas pelos cozinheiros também transbordaram sensibilidades, como é possível percebermos no trecho do diário do Capitão Nerton Correia de Andrade Mello, que foi lido pelo Coronel Heraldo Carlos Leopoldo de Farias Portocarrero, durante a entrevista que concedeu para o projeto de História Oral do Exército Brasileiro em 17 de maio de 2001:

12 de outubro de 1944, quinta-feira.
A região do Posto de Comando (PC) foi alvejada a noite inteira. Felizmente, não houve danos pessoais. A 2a Bateria e o Pelotão de Obuses que está com o Batalhão se retiraram, ao cair da noite, para posições mais seguras, sem o que teriam sido atingidos.
Estranha coincidência: os bombardeios são infalíveis à hora das refeições. E a bóia é distribuída justamente no pequeno pátio do vilarejo, sem o menor abrigo... Felizmente, ouve-se, à distância, o assobio da granada, a tempo de se dar uma carreira.
Acredito que o reflexo metálico das marmitas, à hora do rancho, esteja-nos denunciando. ⁴⁵⁸

O acontecimento descrito pelo Capitão Andrade e presente no relato do Cel. Portocarrero nos permite compreendermos que não existem locais completamente seguros para se alimentar quando se está diante de um cenário bélico. Portanto, foram raras as refeições em tempo de guerra realizadas sem intensas cargas de estresse,

⁴⁵⁷ GRANJA, Tenente-coronel Alírio, [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 3 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 334-335, t.04

⁴⁵⁸ PORTOCARRERO, Coronel Heraldo Carlos Leopoldo De Farias, op. cit., p. 135.

devido aos perigos deste contexto. O relato de Júlio de Pádua Guimarães trata de afirmar isto:

[...]Lembro-me como foi salva, ou quase salva, minha refeição em Monte Belvedere. Estava conversando com um companheiro meu, que não via há muito tempo, o Tenente Monção Soares, da minha turma, recentemente falecido, no posto de General. Conversávamos animadamente no topo do Monte Belvedere, quando me lembrei, lá pelas tantas, de mandar apanhar a minha refeição. Chamei o soldado auxiliar, que foi até o rancho da Companhia de Infantaria junto à qual estava destacado na ocasião, para me trazer a refeição, que por sinal demorou muito a chegar. Quando recebi a marmita, a fome era muita. Segurei-a com a mão esquerda e continuei a conversar com o companheiro. Percebemos, então, que uma granada de artilharia estava se aproximando, e que iria cair, fatalmente, naquele local. Imediatamente nós, que já estávamos com os ouvidos perfeitamente aguçados, nos lançamos numa sapa (buraco cavado no terreno para abrigo), deixada pelos alemães, em frente ao sítio onde nos encontrávamos. Aí, eu, a duras penas, segurando a marmita com a mão esquerda e apoiando o corpo com a direita, consegui equilibrar-me e, ao mesmo tempo, salvar a refeição. Nesse momento, outra granada detonou muito próxima, levantando um torrão de terra que caiu exatamente em cima da marmita. Estava escrito que não haveria almoço naquele dia. Foi um fato interessante. Saímos sãos e salvos⁴⁵⁹.

Neste relato, podemos perceber que na guerra tudo ocorre em uma fração de segundos, pois embora o expedicionário estivesse faminto e se dedicado muito para salvar sua refeição, isto não foi possível. Neste caso, se adaptarmos a vivência relatada por Júlio ao dito popular “vão-se os anéis, ficam os dedos”, poderíamos dizer: “vai-se a marmita, fica a vida”, pois apesar de ter perdido sua marmita, estava vivo e poderia se alimentar na próxima oportunidade. Esta vivência trata de misturar a vontade de comer com os anseios, os temores e o medo de morrer, sentimentos muito frequentes da guerra. Porém, neste dia, Júlio continuaria vivo e com fome, pois não receberia outra marmita para substituir a que fora inutilizada para consumo. Isto porque, de acordo com Geraldo Figueiredo Lisboa, “as rações eram distribuídas por pessoa, tanto fazia para General como para Soldado. As Unidades faziam suas previsões, elaborando um mapa com os itens que seriam servidos no dia seguinte (...)”⁴⁶⁰.

Ainda que houvesse esta política de fornecer uma única unidade de ração ou marmita aos militares, frequentemente a equipe de logística da *U.S. Army*,

⁴⁵⁹ GUIMARÃES, Cel. Júlio de Pádua **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 21 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 260, t.01.

⁴⁶⁰ PEREIRA, Hélio Covas **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 21 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA (T.06) op. cit., p. 89.

responsável por prover as refeições e os suprimentos necessários para a tropa da FEB, é lembrada e elogiada nos relatos dos veteranos: “[...] O apoio logístico vale a pena mencionar. Ele foi prestado à nossa tropa com continuidade e grande eficiência, mesmo nas condições mais adversas. [...]”⁴⁶¹; “[...] Gostaria de destacar alguns aspectos sobre o apoio logístico, prestado basicamente pelo americano, através dos nossos escalões competentes, que podemos classificar de muito bom. [...]”⁴⁶²; “O suprimento de alimentos, quer fosse em latas, quer em gêneros, era perfeito. [...]”⁴⁶³; e “O apoio logístico quase todo era americano: cigarro, chocolate, munição, a alimentação, aquela comida enlatada horrível. [...]”⁴⁶⁴. Os relatos acima tratam de afirmar que as dificuldades alimentares enfrentadas pelos militares da FEB não ocorreram em decorrência de problemas logísticos, mas por questões socioculturais que impediram os expedicionários de identificarem a comida do estadunidense como sendo a sua.

Mesmo após algum tempo das tropas da FEB terem chegado à Itália, ainda havia alguns integrantes que não conseguiam se adaptar à dieta disponibilizada pela *U.S. Army* e por consequência disto, não se alimentavam adequadamente para suprir suas necessidades fisiológicas. A Cap. Bertha Moraes Nereci integrou a FEB como enfermeira e relatou o caso de uma de suas colegas que chegou a desmaiar, por não ter se adaptado:

[...] Havia uma colega que não comia e foi enfraquecendo, até que um dia estava indo para o refeitório e caiu de fraqueza. Caiu assim, que nem um “pau podre”, nós corremos e acudimos, levâmo-la para a enfermaria, onde ficou 28 dias.

Eu lhe disse: O que você veio fazer aqui? Fazer piquenique? Você está pensando que isso aqui é brincadeira? Eu vim trabalhar porque sou enfermeira.

Ela sempre criticava aquela comida ruim, e eu dizia: A comida é ruim, mas alimenta.

Agora não adianta, você além de não trabalhar, ainda vem atrapalhar?

⁴⁶¹ PORTOCARRERO, op. cit. pág. 132 t. 6

⁴⁶² VIEIRA, Tenente-Coronel Joel Lopes **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 23 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 229 t. 5

⁴⁶³ WERNER, General-De-Exército Alacyr Frederico **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 13 de junho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 38 t. 4

⁴⁶⁴ MAIOR, Bacharel José Souto **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 26 de setembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 300 t. 02

Não era agradável criticá-la, mas estava merecendo e era a realidade. [...] ⁴⁶⁵

Ao longo desta pesquisa, tivemos contato com mais de duzentos depoimentos. Ainda que não tenhamos identificado outra situação semelhante à relatada pela Capitã, nos deparamos com outro relato muito peculiar, o do Gen. Confúcio Danton de Paula Avelino, que também trata sobre a não adaptação à dieta que foi imposta aos brasileiros durante a guerra.

[...] O sargento Marinho, aquele que eu levei ao hospital e trouxe, lá pelas tantas, deu um ataque de maluquice, disse que não queria a comida enlatada. Não queria, jogava fora e sacou de uma pistola Beretta. Quando sacou a arma, voei em cima dele. Eu estava procurando o gatilho, para botar o dedo por trás. Ao tentar, já tinha um dedo lá; era daquele mesmo indivíduo. [...] ⁴⁶⁶

Os dois casos apresentam as consequências que uma brusca troca da alimentação pode acarretar ao ser humano. No caso da enfermeira, estas foram fisiológicas e no do sargento Marinho, psicológicas que, possivelmente, tenha se desencadeado como uma resposta aos altos níveis de estresse, decorrentes do cotidiano da guerra. Ao analisarmos ambos os relatos com as lentes da História das Sensibilidades compreendemos que a ausência de comida brasileira estava causando um intenso sofrimento, o qual impedia os expedicionários de terem total controle sobre seus corpos e suas ações.

Embora, não tenhamos identificado outros relatos com a excepcionalidade destes, isto não significa que outros expedicionários não sofreram por não terem conseguido se adaptar à alimentação que lhes era ofertada. Ao contrário, conforme o tempo de duração da guerra se alongava, mais sofrida se tornava a ausência do hábito alimentar brasileiro, como descreveu o cronista Rubem Braga:

[...] Eu disse antes que foi comovente a comida e gostaria de explicar que, um dos assuntos que mais comovem nossos soldados numa conversa é o assunto de comidas. Um começa a falar do que costuma comer na casa dele em Alagoas; o outro fala sobre seus pratos familiares em Minas. E cada um descreve um prato; quando dois homens concordam no mesmo prato e cada um acrescenta um detalhe, eles começam a falar com uma grande animação; sentem-se como irmãos...[...] A grande irmandade é feita em torno de pratos de saudade – pratos que fumegam na imaginação, quentes e saborosos, com

⁴⁶⁵ NERECI, Cap. Bertha Moraes **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 07 de dezembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.200 t. 7

⁴⁶⁶ AVELINO, General-de-Brigada Cafúncio Danton de Paula. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 11 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.117. t.04.

seu gosto de infância e de domingo. Oh! Mães de família do Brasil: quando chegar aí a notícia da paz, arrumardes a casa para esperar aquele que vai voltar, providenciai para que haja sobre a mesa o prato familiar mais querido, e ele o comerá, eu vos digo, ele comerá alegria, ele comerá felicidade, infância ternura boa.⁴⁶⁷

Este trecho da crônica “Comida” de Rubem Braga transborda sensibilidades, pois nos sugere que o autor está comunicando às mães dos expedicionários que a ausência do sabor dos pratos preparados por elas está causando sofrimento aos seus filhos e única cura para este mal é a comida de casa. O “dano” que a imposição da alimentação estadunidense acarretou aos brasileiros também foi reconhecida pelo Cel. Elber de Mello Henriques, ao relatar sobre as principais dificuldades enfrentadas pelos integrantes da FEB durante a guerra:

[...]Novamente repito que os heróis da façanha da FEB foram os nossos pracinhas, usando um armamento que nunca tinham visto – metralhadoras, morteiros e obuses de último tipo – e convivendo com uma alimentação diferente... Sonhavam com aquele prato de feijão e arroz, feito na hora, com o qual se habituaram. Na barraca que aparecia feijão, corriam todos e enchiam o prato. [...]⁴⁶⁸

Como tratamos anteriormente, a ausência da alimentação diante de uma situação completamente inédita para todos aqueles que integram a FEB, retirou destes indivíduos uma importante referência que os ligava às suas raízes mais íntimas e profundas. Portanto, presume-se que a ausência de comida brasileira tenha sido uma das principais dificuldades enfrentadas pelos expedicionários na Segunda Guerra Mundial. No trecho do relato: “Sonhavam com aquele prato de feijão e arroz, feito na hora (...)”, é possível identificarmos por parte destes “soldados sonhadores”, a presença de uma memória alimentar e prescrita⁴⁶⁹, pois o consumo destes gêneros estava no passado e no presente, até serem enviados a guerra, do hábito alimentar que praticavam no Brasil. Ademais, o “aparecimento” do feijão (não enlatado/adocicado), mencionado pelo coronel, ocorreu depois de alguns meses que as tropas brasileiras já estavam em atuação na Itália. O consumo deste gênero só foi possível após o governo brasileiro realizar um acordo com os EUA de ofertar uma

⁴⁶⁷ BRAGA, Rubem. BRAGA, Rubem. **Comida**. In: _____. Crônicas da Guerra na Itália. BRAGA, Rubem. Rio de Janeiro: ed. Vozes Ltda, 1985, p. 277.

⁴⁶⁸ HENRIQUES, Coronel Elber De Mello **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 02 de junho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 162 t. 4

⁴⁶⁹ WÓORTMANN, E. op. cit.

dieta mista aos militares da FEB, assunto que já foi trabalhado pelos historiadores Dennison de Oliveira⁴⁷⁰, Luciano Meron⁴⁷¹ e Durlan de Faria⁴⁷².

Ao longo da leitura e da seleção dos relatos memorialísticos identificamos que grande parte das menções à alimentação tinham como plano de fundo a viagem de até a Itália ou a atuação militar na guerra, fosse no combate direto ou nos alojamentos da retaguarda. Diante disto, iniciamos uma busca por memórias gustativas que resultassem de experiências alimentares realizadas em outros cenários da guerra, como: durante os passeios que alguns dos expedicionários realizaram durante seus períodos de folga; nos campos de concentração destinados aos prisioneiros de guerra; e nos hospitais militares que atendiam os feridos da guerra.

O Coronel Sylvio Christo Miscow teve a oportunidade de consumir uma refeição fora dos padrões estadunidenses quando realizou um pequeno passeio pela região no entorno da cidade italiana de Nápoles, pouco tempo antes de retornar ao Brasil:

Durante o caminho, nós nos alimentávamos nas cozinhas que encontrávamos por lá. A comida, a princípio, era racionada. Entretanto, havia o jeitinho de conseguir-se algo diferente de pão e vinho, que era o que se serviam na maioria dos restaurantes. Lembro-me de que no primeiro restaurante em que estive, eu perguntei: “o que é que tem?”. Disseram-me que tinham pão e vinho; logo exclamei: “Puxa, mais um restaurante com pão e vinho!”; Foi quando o garçom me disse na surdina: “Se você quiser pagar no mercado negro, eu lhe trago os melhores petiscos parisienses”. Mas para tal, gastávamos muito dinheiro, pois bastava pedir qualquer coisa para se pagar um absurdo⁴⁷³.

Assim como o Cel. Miscow, o Gen. Francisco de Paula Cidade também experienciou as refeições que eram servidas nos restaurantes italianos, durante o período da guerra.

Quando estive em Nápoles, uma bela refeição não passava de um sonho, de um simples sonho. [...] A maioria dos restaurantes estava de portas fechadas. Os que ainda funcionavam vendiam macarrão feito em caldo de carne e sem queijo. Havia uns peixinhos e uma espécie de polvo. Não há no mundo gente que aprecie mais café do que essa; no entanto, só havia café no mercado negro, mais ou menos a mil cruzeiro o quilo⁴⁷⁴.

Nos relatos, é evidente a vontade de ambos em consumirem uma refeição diferente da que recebiam no campo ou na retaguarda. Contudo, este sentimento é

⁴⁷⁰ DE OLIVEIRA, op. cit.

⁴⁷¹ MERON, op. cit.

⁴⁷² FARIA, op. cit.

⁴⁷³ MISCOW, op. cit., p. 222-223

⁴⁷⁴ CIDADE, op. cit., p. 42-43.

abafado pela frustração, pois em decorrência da guerra a Itália estava vivenciando um grande racionamento alimentar, o qual refletiu diretamente no cardápio dos restaurantes. De acordo com Cuzzi⁴⁷⁵, o mercado de comércio ilegal italiano teve origem na política de racionamento de alimentos criada em 1940, pois a restrição do comércio e consumo de alguns gêneros específicos contribuíram para esta prática. Todavia, foi após a queda do governo de Mussolini em julho de 1943 que o comércio ilegal ganhou força. A existência deste mercado paralelo reafirma a ideia defendida por Contreras e Gracia ⁴⁷⁶ de que a alimentação também serve para afirmar o status social do comensal, pois neste caso uma refeição especial ou um determinado gênero poderia ser adquirido por aquele que pudesse custear.

Para além dos momentos de lazer, outras experiências alimentares vivenciadas fora dos limites da retaguarda ou do teatro de operações, ocorreram em situações muito delicadas e nada agradáveis, como no caso dos militares brasileiros que foram capturados pelo Grupo do Eixo. O sargento Fernando Leopoldo dos Santos Miranda, foi preso pelo Exército Alemão após ser gravemente ferido em combate. Dentre as diversas memórias que cultivou enquanto esteve como prisioneiro de guerra, o veterano rememorou sobre suas experiências alimentares neste período:

[...] Lá no hospital italiano, lembro-me que tanto os alemães como os italianos mandavam alimentação e cigarros que os americanos jogavam de paraquedas no campo. Recolham e entregavam à gente. Passamos pouco tempo no hospital e depois fomos transferidos para um campo de concentração de prisioneiros na Áustria – não era daqueles campos de concentração para judeus –, onde permanecemos cerca de quatro meses; naquela altura eu já conseguia andar com o auxílio de uma muleta ou com a ajuda de alguém me apoiando[...]⁴⁷⁷

Assim como o sargento Fernando Miranda, o cabo Amyntas Pires de Carvalho também foi capturado pelas tropas alemães e cultivava memórias gustativas do período em que esteve preso no campo de Stalag VII A:

[...] Naquele instante, despojaram-me do pouco de dignidade humana que me restava - meu nome. Passei a ser 142.286. [...] Esse número estava também estampado em meu novo “uniforme”. Só faltavam tatuá-lo no antebraço, como fizeram com prisioneiros políticos, judeus e ciganos. Recebi, ao mesmo

⁴⁷⁵ CUZZI, Marco. **Cibo di guerra sofferenze e privazioni nell Italia dei conflitti mondiali**. Milão: Biblion, 2005.

⁴⁷⁶ CONTRERAS; GRACIA, op. cit.

⁴⁷⁷ MIRANDA, Sargento Fernando Leopoldo dos Santos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 14 de junho de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.278 t.2.

tempo, uma placa de identificação, trazendo somente o mesmo número, facilmente quebrável ao meio, ao contrário das placas de identificação brasileiras, onde apareciam o nome e o número, igual à placa de identificação do Exército dos Estados Unidos, conhecida, no jargão dos soldados, como dog tag, em alusão à placa de identificação presa na coleira de cachorro. Cada prisioneiro recebeu uma marmita metálica, um garfo e uma colher. [...] Como parte dos pacotes que nos eram fornecidos pela Cruz Vermelha Internacional – e se os alemães se dignassem a fazer a entrega – existia cigarros. Já que nunca fumei, usava os cigarros como moeda de troca. [...] [...] A não ser comida, não há antídoto contra fome. Quando a fome me corroía as entranhas, recorria a toda sorte de elucubração para superá-la. Para isso, tentava o uso da força da mente sobre a matéria, como já ouvi dizer que assim fazem os místicos e faquires hindus; tentava desviar o pensamento para outras coisas diferentes como músicas, rememorar lugares por onde havia passado, relembrar passagens de minha infância, orações. Outras vezes, pensava em comidas de várias cozinhas - italiana, francesa, árabe... Imaginava estar saboreando um succulento prato mineiro, como tutu de feijão, com arroz bem soltinho, lingüiça frita, lombinho de porco assado, bem tostadinho, couve cortada bem fininha e refogada, e bastante torresmo bem sequinho, tudo precedido de uma talagada de cachaça de Salinas para abrir o apetite, e seguido de duas fatias, de dois dedos de espessura, de queijo mineiro bem curtido, e goiabada cascão. E para arrematar, uma caneca de café, pilado e torrado em casa, adoçado com rapadura, fumegando de quente. A fome, no entanto, não se deixa engambelar. Simplesmente continuava a me corroer as entranhas. Corroeu tanto, que meu estômago atrofiou-se e permanece assim até hoje[...] [...] A Cruz Vermelha Internacional fornecia alimentação para os prisioneiros de guerra. Os alimentos eram os mesmos e em embalagem idêntica à chamada ração K, denominada ração de combate, distribuída aos soldados americanos e brasileiros. Vinha acondicionada em uma caixa, contendo carne e cereais enlatados, mais pacotes de biscoitos e doces, bem como barras de chocolate. Continha, também, um maço de cigarros. Para a higiene pessoal, eram enviados pacotes contendo sabonete, escova de dente e dentifrício. Os alemães, no entanto, surrupiavam quase todo o fornecimento, de tal sorte que somente uma caixa, que na frente de batalha era destinada a um homem, no Stalag VII A era dividida entre 12 homens [...] [...] Com efeito, ao meio-dia em ponto, do dia 25 de dezembro, para celebrar o Natal, recebemos uma caixa completa de ração. Celebramos, assim, o dia santo com alegria, como se estivéssemos no seio de nossa família[...] [...] Havia na Estação Central uma espécie de boteco que vendia café – não era realmente café, mas uma infusão de cevada torrada, a qual os alemães davam o nome de Ersatzkaffee, que quer dizer “substituto do café”. Pagava com cigarros, que guardava dos pacotes de ração fornecidos pela Cruz Vermelha Internacional, que os alemães se dignavam a nos entregar. Essa infusão tinha apenas uma remota aparência de café ralo, mas mesmo assim eu a achava deliciosa, por ser levemente adoçada com açúcar de beterraba e, em especial, porque era quente. Bem, dizer que era quente talvez seja um exagero. Seria mais apropriado dizer que era morna, mas para quem estava exposto a uma temperatura próxima de zero, estava pelando de quente [...] ⁴⁷⁸

⁴⁷⁸ DE CARVALHO, cabo Amynthas Pires **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 305-308 t.8.

O fato destas memórias terem sido formuladas em locais distintos, o Sgt. Miranda no hospital italiano e o Cb. Carvalho no campo de prisioneiros de guerra de Stalag VII A, tornam-nas ainda mais ricas, pois nos possibilita compreender a situação alimentar dos militares nestas condições, porém, em diferentes cenários. Em ambos os relatos, os expedicionários mencionam o consumo de alimentos de origem norte-americana, neste caso fornecidos pela Cruz Vermelha dos EUA, a qual se utilizou da colaboração da *U.S. Army* para produzir e distribuir pacotes de comida aos prisioneiros de guerra. Ainda que esta ideia tenha sido elaborada pela filial estadunidense desta instituição humanitária, o fornecimento de alimentos objetivava atender todos os integrantes do Grupo dos Aliados que fossem capturados. A distribuição dos pacotes de comida era realizada por aviões da Força Aérea Norte-americana, que largavam os embrulhos próximos dos locais onde os prisioneiros estavam. De acordo com Franz Koehler⁴⁷⁹, as embalagens continham uma série de gêneros como carnes em conserva, queijos enlatados, café solúvel, leite em pó, sabonete, papel higiênico, para que os gêneros mantivessem sua integridade e não se empalhem com o impacto da queda, estes eram condicionados dentro de embalagens de papelão que pesavam aproximadamente 22,5 Kg.

Apesar destes dois relatos emanarem diversos sentimentos, principalmente os relativos à insegurança e ao medo, não podemos deixar de perceber as sensibilidades que saltam do depoimento do Cb. Carvalho que, no anseio por distrair a fome se utilizou da imaginação e da memória alimentar prescrita⁴⁸⁰, oriundas das suas vivências que antecederam a guerra, para se aproximar da sua família e do Brasil por intermédio dos sabores de determinados pratos. No “menu imaginário” do mineiro, natural da cidade de Lima Nova, estavam pratos legítimos⁴⁸¹ da cultura alimentar da região de Minas Gerais. Ainda que estas delícias não saíssem do campo da imaterialidade a recordação, por si só, já proporcionaram bem-estar ao combatente brasileiro. Os preparos mencionados no relato, aproximavam-se do conceito de “*comfort food*” ou comida reconfortante cunhado por Loncher⁴⁸²: “[...] qualquer

⁴⁷⁹ KOEHLER, op. cit.

⁴⁸⁰ WOORTMANN, E. op. cit.

⁴⁸¹ Para Dória, op. cit. um alimento ou prato é considerado legítimo quando, se encontra enraizado em um determinado território. Por exemplo: o tutu de feijão, prato preparado com linguiça, feijão e mandioca, é um prato legitimamente mineiro.

⁴⁸² LOCHER, op. cit. p. 442

alimento consumido individualmente diversas vezes durante períodos de estresse que evoca emoções positivas e esteja associado a relações sociais significativas”⁴⁸³. Entretanto, acreditamos que esta sensação de conforto, não se limita apenas ao momento do consumo, ao contrário os sentimentos positivos e a memória alimentar prescrita atrelados a um determinado alimento, também podem ser evocados sem necessidade de degustá-lo efetivamente. Deste modo, ainda que o estômago do Cb. Carvalho continuasse roncando, sua imaginação atrelada às suas memórias gustativas e alimentares prescritas, possivelmente lhe proporcionavam algum conforto. Outra questão que nos chamou atenção neste relato foi o fato de que, aparentemente, as rações deixaram de ser a comida “de americano” para se tornar a “comida dos aliados”. Logo, mesmos gêneros que haviam se tornado sinal de sofrimento para muitos dos expedicionários no início do conflito, foram ressignificados e se tornaram uma ferramenta de identificação entre o grupo que estava aprisionado.

As estruturas hospitalares montadas na guerra não foram cenário apenas para as memórias gustativas do Sgt. Miranda, mas também para as vivências da enfermeira Major Elza Cansação que presenciou a comida brasileira se tornar remédio para os expedicionários hospitalizados.

Mas os pacientes brasileiros, apesar da fartura, no princípio, recusavam-se a comer e foi um problema sério, pois começaram a perder peso. Iniciei, então, a minha fase de nutricionista. Minha mãe era professora de arte culinária, e, por isso, achavam que eu tinha que ser nutricionista também. À noite, ia para cozinha preparar e temperar comida com paladar brasileiro. Na verdade, usar ração americana com paladar brasileiro, o que agradou até os americanos, que também passaram a gostar. [...]

[...] Neste ponto, quem nos ajudou muito foi Clarice Lispector, porque ela supria essa parte da qual carecíamos tanto lá em Nápoles, principalmente na enfermaria dos mutilados. O mutilado tem sempre o moral totalmente arrasado, e o cuidado no tratamento tem que ser enorme, para que o não se sinta inferiorizado. Como muitos deles reclamavam que tinham saudade da comida brasileira, Clarice resolveu arrumar feijão e fazer uma feijoadinha, convidando-os para almoçar na casa dela, lá no Consulado. Fomos pedir autorização ao chefe da seção brasileira, que era um núcleo dentro do hospital americano, e ele a negou. Falei então com o médico americano, que prontamente autorizou, pois sabia que Clarice estava nos prestando um favor. Além do que era disso que os pacientes estavam precisando. Mas como vesti-los? Só tinham pijamas, mas demos um jeito. Assim como Inácia, que era magra e alta, todas contribuimos com nossas calças compridas de lã de inverno, porque o Túlio e o Eli eram baixinhos e o Gil, muito alto. Vestimos nossas roupas nos pacientes, e o médico americano mandou encostar uma ambulância, onde os embarcamos e os levamos para o Consulado. Lá, eu os deixaria e retornaria imediatamente ao hospital. Mas Clarice e o embaixador

⁴⁸³ Do original em inglês: [...]any food consumed by individuals, often during periods of stress, that evokes positive emoticons and is associated with significant social relationships.

pediram que eu ficasse. O fato é que eu poderia até ser presa se o chefe do setor brasileiro soubesse que eu retirara os pacientes do hospital, embora com a autorização do americano. O embaixador então telefonou para o chefe do setor brasileiro no hospital, dizendo que queria que eu ficasse e participasse do almoço junto com os pacientes. E ele, sem graça em dizer não para o embaixador, autorizou que eu ficasse acompanhando os pacientes. E foi uma festa maravilhosa. [...] ⁴⁸⁴

No relato de Major Elza Cansanção novamente identificamos um exemplo do conceito de *comfort food*⁴⁸⁵, pois o tempero brasileiro que a enfermeira agregava às rações da *U.S. Army* promovia conforto aos militares enfermos, visto que logo após reestabelecerem as conexões com suas raízes mais intimistas, voltavam a se alimentar corretamente, fortalecendo seus sistemas imunológicos e auxiliando no processo de cura. No trecho sobre o almoço que Clarisse Lispector promoveu no consulado para os expedicionários mutilados pela guerra, a Major reafirma os benefícios do consumo de uma refeição preparada à moda brasileira “[...] era disso que os pacientes estavam precisando”. Possivelmente, a escolha do prato tenha colaborado para este resultado positivo, pois conforme Dória, o advento do movimento modernista brasileiro na década de 1920, fixou a apresentação aprimorada do feijão gordo como “signo da brasilidade”, tornando a feijoada uma “celebração alegórica da nacionalidade”⁴⁸⁶. O consumo da “comida de casa”, promoveu um estado de bem-estar diante da difícil situação a qual se encontravam os militares feridos que, por consequência, teria refletido na melhora das suas condições fisiológicas. Além de amenizar o sofrimento, o almoço organizado por Clarisse Lispector no consulado também proporcionou, a partir da comensalidade⁴⁸⁷, a reconexão dos laços entre os brasileiros presentes. Entretanto, se faz necessário destacarmos que, os benefícios alcançados neste almoço também resultaram de uma memória alimentar prescrita, a qual remetia-se a vivências positivas do passado, as quais foram atualizadas a partir do consumo da feijoada.

Contudo, houve outras situações nas quais os brasileiros vivenciaram o *comfort food* e a comensalidade. Entretanto, ao contrário das últimas experiências alimentares analisadas, estas voltaram a ocorrer dentro dos limites do Teatro de Operações, ou

⁴⁸⁴ MEDEIROS, op. cit., p. 295-296 t. 05

⁴⁸⁵ LOCHER, op. cit.

⁴⁸⁶ DÓRIA op. cit. *Feijão como país ...*, p. 181-182.

⁴⁸⁷ POULAIN, op. cit.

seja, entre o *front* e os alojamentos da retaguarda. A oferta de gêneros que não eram presentes com frequência no cotidiano alimentar da tropa, foi uma estratégia utilizada pela *U.S. Army* para motivar os militares antes de intensos e importantes combates, como rememorou Silas de Aguiar Munguba:

“[...] Uma das coisas curiosas, também, só para chamar a atenção: quando nos davam peru, sorvete, queijo, doce, era sinal de que, no outro dia, haveria uma batalha, alguma coisa grande; parece que era pra gente morrer com a barriga cheia de coisa boa. Assim como a ‘última refeição dos condenados’.”⁴⁸⁸

Um relato muito semelhante, sobre a estratégia de ofertar uma alimentação diferenciada antes das missões, foi proferido pelo Sgt. Moacyr Machado Barbosa

A alimentação era boa. Recebíamos até peru. Só que quando era servido no almoço, sabíamos que, à tarde, tínhamos uma missão nova para cumprir. Peru era um presente de grego. Era uma coincidência tremenda! Se não era asa, se era peito ou coxa, nós sabíamos que dali a pouco sairia um Pelotão para fazer um reconhecimento difícil em uma igreja, em uma aldeia ou para verificar algum movimento lá na frente. Almoço com peru era seguido de missões variadas, coincidência não falhava!⁴⁸⁹

Embora seja possível considerarmos que a oferta de uma alimentação diferenciada e farta era uma estratégia para motivar os combatentes antes de intensos conflitos, nos chama a atenção que ambos os relatos mencionam o consumo de carne de peru, ave símbolo da Ação de Graças. A oferta desta carne ao contrário de outras se justifica, pois como tratamos no capítulo anterior, toda ou grande parte da alimentação que fora consumida pelos brasileiros na guerra havia sido elaborada e pensada por estadunidenses para estadunidenses. Neste caso, o consumo da carne de peru também estaria a relada ao *comfort food*, visto que se remete a uma das comemoração mais importantes para os estadunidenses, marcada pela comensalidade entre familiares e amigos. Apesar desta ave não estar presente no cotidiano alimentar dos brasileiros, exceto nas comemorações de Natal, é provável que os expedicionários não tenham apresentado queixas referentes a estas refeições.

⁴⁸⁸ MUNGUBA, Doutor Silas de Aguiar Santos [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 1º de junho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.97 t.2

⁴⁸⁹ BARBOSA, Sargento Moacyr Machado Santos [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 31 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.332 t.5

Todavia, estes não foram os únicos momentos que os brasileiros consumiram uma alimentação diferenciada durante o período em que permaneceram na Itália. A comensalidade presente na comemoração do Natal de 1944 também proporcionou a formulação de memórias gustativas, novamente voltadas ao consumo de peru, conforme é possível identificar nos relatos de diversos veteranos, dentre eles pelo primeiro-tenente João Vianna de Oliveira: “[...] Um Exército em que todo mundo comia peru no Natal, no Ano Novo, no Dia de Ação de Graças e no aniversário do Presidente Roosevelt; era muito rico. Não deve ser fácil servir peru para duzentos mil homens no mesmo dia[...]⁴⁹⁰.

O fato de que todos puderam compartilhar da refeição natalina, indiferente da posição que ocuparam na noite do dia 24 de dezembro de 1944, também foi lembrada pelos expedicionários: “O apoio logístico recebido foi excelente, nunca nos faltou nada, forneciam todas às classes de suprimento. No Natal, toda a tropa comeu peru, mesmo estando em contato com o inimigo, como era o caso da 6ª Companhia⁴⁹¹“. O sentimento de gratidão por ter compartilhado deste momento de comensalidade, embora, não estivesse na retaguarda, também emana do relato do Gen. Hélio Covas Pereira:

Um fato a registrar foi a surpresa proporcionada pela logística norte-americana, no dia de Natal. Eu estava numa posição voltada, inteiramente, para o inimigo. O inverno chegara. O dia 24 de dezembro amanheceu nevando. Foi a coisa mais linda que eu já vi na minha vida. À noite, forneceram peru com farofa e vinho para toda a tropa na Itália. Isso foi um apoio moral especial, porque era Natal e para nós um Natal longe da família⁴⁹².

A refeição, ofertada durante a véspera, foi preparada por cozinheiros brasileiros com gêneros que proporcionaram aos militares da FEB experienciar os sentimentos que emanam do *comfort food*. A receptividade dos expedicionários a esta refeição festiva resulta das memórias alimentares prescritas que cultivavam destas datas enquanto estavam no Brasil. Contudo, os relatos proferidos por estes veteranos sobre

⁴⁹⁰ DE OLIVEIRA, Primeiro-Tenente João Vianna [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 18 de abril de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 337 t.06

⁴⁹² PEREIRA, General-De-Brigada Hélio Covas Santos [Entrevista concedida a] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 de fevereiro de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.89 t.6

suas vivências durante a ceia de Natal de 1944, são oriundos de uma memória alimentar “de” /prescrita⁴⁹³ e irreversível, já que, embora ainda se incentive o consumo de alguns pratos como o peru, as práticas alimentares, a forma de preparo e os utensílios utilizados, como os fogões de campanha, já se tornaram obsoletos, assim como o cenário da Segunda Guerra Mundial não pode ser revivido. Tamanha foi a excepcionalidade na refeição ofertada na véspera de Natal diante das vivências cotidianas do conflito, que a sua elaboração foi tema de uma reportagem do correspondente de guerra Francis Hallawell, o Chiquinho da BBC, que narrava o seguinte:

Qualquer dona de casa reconhecerá os vários ruídos [sic] e o assar de várias iguarias, pois aqui estamos em meio a uma atividade única preparação para o dia de Natal. Aqui ao meu lado, o sargento Abel Lima, do Pará. O sargento estava me dizendo agora mesmo que, se isso fosse no Brasil ele estaria nessa hora preparando um gostoso vatapá para reforçar o peru de Natal. Mas aqui a coisa é diferente, é o peru que vai reforçar a ração C. Bem sargento, conte aqui em segredo, o menu que vocês estão preparando para os expedicionários?
- Temos aí o ravióli, o peru assado à brasileira já aguçando o apetite da gente, pastéis, rabanadas, castanhas e tudo isso será regado com um bom vinho italiano [...]”⁴⁹⁴

O fato de a ceia natalina ter contido pratos cujo preparo havia sido realizado à moda brasileira foi extremamente importante para reforçar os laços que existem entre a comensalidade e o *comfort food*. O consumo destes gêneros em uma data comemorativa que é frequentemente associada ao encontro entre familiares, amigos e pessoas queridas, possivelmente tenha contribuído muito para amenizar o sofrimento dos expedicionários por estarem distantes de suas casas.

Ao longo desta primeira etapa do último capítulo, foi possível compreendermos que as memórias gustativas oriundas das vivências dos expedicionários, após deixarem o Brasil e ao longo do período em que estiveram em atuação na Itália, foram cultivadas a partir de diversas experiências alimentares. As mais frequentes estiveram vinculadas à ausência de comida brasileira e a uma série de sentimentos que resultaram da brusca mudança do cenário alimentar. Embora algumas das memórias gustativas tenham se originado a partir de vivências marcadas pela tristeza, pela

⁴⁹³ WOORTMANN, E. op. cit.

⁴⁹⁴ Transcrito do áudio original do vídeo elaborado pela BBC Brasil. PAPPON, Thomas. **Arquivo revela Natal de soldados brasileiros sob granadas e ao som de Noel Rosa na 2ª Guerra.** BBC Brasil, Londres 22 dez. 2017. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-42454215> acesso realizado em 17 de abr. 2020.

angústia, pelo estresse, pela saudade ou pelo medo, é importante destacarmos que exceto em casos excepcionais, como ao se tornarem prisioneiros de guerra ou a impossibilidade temporária de fornecimento de ração, os brasileiros não tiveram ausência de oferta de alimentação, logo não conviveram com a fome. Mas, infelizmente, esta não era a realidade de todos que estavam vivenciando o cotidiano na guerra. Os civis italianos foram obrigados a conviver com a fome, situação esta que ficou permanentemente marcada na memória da população italiana e dos brasileiros da FEB, conforme veremos a seguir.

4.2 Juntando a fome com a vontade de comer: a alimentação (ou a falta dela) como uma ferramenta de aproximação entre dois grupos

Como tratamos anteriormente, as vivências alimentares de uma parcela significativa do efetivo da Força Expedicionária Brasileira foi marcada pela vontade de comer, uma vez que embora não tenham se adaptado à alimentação que lhes era ofertada pelos EUA, isto não significou que os expedicionários conviveram com a fome. No entanto, esta situação não se aplicava à população italiana, a qual precisou conviver durante grande parte do conflito com um cenário de intensa escassez de alimentos. Diversas pesquisas que já se debruçaram sobre a memória dos brasileiros que integram a FEB encontraram menções acerca da precária situação em que se encontravam as cidades e as populações italianas entre os anos de 1944-1945. Na última etapa deste capítulo, objetivamos, a partir do uso de relatos memorialísticos e de fotografias, compreender como a alimentação se tornou uma ferramenta que proporcionou a aproximação dos expedicionários com os civis italianos.

O primeiro encontro entre estes diferentes grupos ocorreu durante o desfile que os militares recém-chegados do Brasil realizaram no porto da cidade de Nápoles, quando ainda tentavam assimilar a realidade da guerra que havia se apresentado diante de seus olhos no exato momento em que as portas do navio se abriram. Conforme Rigoni⁴⁹⁵, este episódio foi marcado por um mal-entendido, pois a cor do

⁴⁹⁵ RIGONI, Carmen Lúcia. **Diários de Guerra**: memórias e testemunhos dos soldados brasileiros que combateram na Itália durante a 2ª guerra mundial (1944-1945). 2009. Tese. (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009.

fardamento da FEB, somada à insegurança constante em que viviam os napolitanos, colabou para que os brasileiros fossem confundidos com os alemães ou “*tedeschi*”⁴⁹⁶. No entanto, foi a situação em que se encontrava a população civil, faminta e maltrapilha, a responsável por marcar permanentemente esta vivência na memória dos expedicionários. Gen. Octávio Pereira da Costa, que compôs o primeiro escalão, relatou sobre o que viu logo após desembarcar no território italiano:

No cais, a multidão de italianos famintos, pedindo comida e uma ponta de cigarro, deixou-nos impressionados. Era um espetáculo medonho, inesquecível, absolutamente inesquecível. A fome leva o homem a pedir e a querer fumar para, de alguma forma, tentar enganar a fome. Pediam, em desespero, rações, se acotovelando por qualquer coisa que se jogava de bordo. Ver a guerra como destruía não apenas o país, como também desestruturava o povo, tornou-se um espetáculo constrangedor⁴⁹⁷.

O Gen. Hélio Richard, que desembarcou na Itália aproximadamente quatro meses depois, também compartilha de memórias semelhantes:

Apesar de ter ficado claro que nos dirigíamos para a Itália, a chegada a Nápoles constituiu-se numa surpresa enorme. Era uma manhã de outubro de 1944; no porto, havia dezenas ou centenas de navios afundados, de bombardeios anteriores, obrigando o nosso navio a fazer ziguezague para que pudesse atracar. A ida até o cais, feita por alguns oficiais, era perigosa pela quantidade enorme de italianos miseráveis, famintos, que assaltavam, rasgavam as bolsas com uma navalha para tirar o que estivesse no seu interior. Havia moças, também, colocando-se à disposição, mas o pessoal tinha medo porque não sabia se daria tempo⁴⁹⁸.

Embora a participação do Brasil neste conflito já estivesse oficializada desde 1942, foi somente após o desembarque, quando os brasileiros se viram inseridos dentro do cenário do conflito, que a guerra deixou de existir apenas no plano imaginário, para se tornar algo real e cruel. O fato de a sociedade brasileira não ter vivenciado experiências bélicas com o potencial destrutivo semelhante ao das duas primeiras guerras mundiais, possivelmente tenha colaborado para que identificássemos, em ambos os relatos, o sentimento de surpresa quando os veteranos mencionavam a realidade em que se encontrava a população italiana, principalmente relacionada à fome. Apesar da história do Brasil ser marcada pela fome

⁴⁹⁶ Alemães.

⁴⁹⁷ COSTA, General-de-Divisão Octávio Pereira da Costa. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 15 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.34, t. 05

⁴⁹⁸ RICHARD, General-de-Brigada, Helio. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 25 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.178 t. 1

endêmica, situação permanente de desnutrição, mas com a disponibilidade de certos gêneros para consumo, os expedicionários desconheciam um cenário de fome epidêmica, um processo de desnutrição coletiva passageiro, frequente em guerras e marcada pela escassez praticamente total de alimento⁴⁹⁹.

Grande parte deste cenário de fome epidêmica que assolou a Europa durante a Segunda Guerra Mundial, ocorreu, conforme Ziegler⁵⁰⁰, em decorrência do “plano fome”, uma arma de destruição coordenada por Adolf Hitler, na qual o chefe do Exército alemão organizou a população em quatro grupos conforme a disponibilidade alimentar, por ele atribuída: dos bem nutridos, constituído predominantemente pelos integrantes do Exército Alemão; dos insuficientemente alimentados, população que fornecia insumos alimentares para as tropas alemãs; dos famintos, parcela da população para as quais os nazistas haviam decidido restringir o acesso à alimentação a fim de que não sobrevivessem; e dos exterminados pela fome, capturados dos campos de extermínio.

A delicada situação em que se encontrava o cenário alimentar italiano, quando o primeiro contingente da FEB chegou em julho de 1944, havia resultado sobretudo do processo de racionamento, o qual teve início em 1940, e intensificou-se rapidamente em 1941. De acordo com a documentação da Cruz Vermelha italiana consultada por Cuzzi⁵⁰¹, durante o primeiro ano do racionamento grande parte da população italiana que residia na região sul do país passou a sobreviver com apenas 204 calorias diárias. Contudo, a situação se agravou ainda mais com a queda do governo fascista de Benedito Mussolini em julho de 1943, quando o exército nazista liberado pelo alemão Adolf Hitler desencadeou uma ofensiva extremamente agressiva para dominar o território italiano, acarretando a intensificação do conflito⁵⁰².

As ofensivas do grupo dos Aliados para deter os avanços das tropas do Exército alemão foram marcadas pelos bombardeios, que acarretaram uma intensa destruição das cidades. A capitã Bertha Nereci, que atuou na guerra como enfermeira da FEB,

⁴⁹⁹ Trabalhamos sobre a temática das fomes endêmicas e epidêmicas de uma forma mais completa no primeiro capítulo dessa dissertação.

⁵⁰⁰ ZIEGLER, Jean. **Destruição em massa geopolítica da fome**. São Paulo, Cortez, 2013.

⁵⁰¹ CUZZI, op. cit.

⁵⁰² SOARES, op. cit.

relatou sobre como esta nova fase do conflito intensificou as ameaças de sobrevivência dos civis:

Era uma noite bonita, de lua e tinha havido um bombardeio. Nós vimos os italianos cavando, tirando entulho de cima de alguma coisa e as senhoras nas janelas rezando e chorando. Então fiquei curiosa e fui ver por que os italianos estavam tirando aqueles entulhos muito rápido e deu para ver o bracinho dum bebê, um bebê bonitinho, deveria ter um ano e pouco. Isso me chocou muito, por mais que estivesse preparada, por mais que tentasse não me impressionar, porque enfermeira tem de aceitar a morte, mas ficaram seqüelas⁵⁰³.

Bertha, assim como as demais enfermeiras que integraram a FEB, não possuía nenhuma experiência anterior com cenários reais de guerra e possivelmente a preparação que ela alegava ter não fosse suficiente ou estivesse voltada ao campo militar, ou seja, para deparar-se com a morte de combatentes e não de civis os quais estavam sendo mortos sem qualquer justificativa. Outra questão que torna este relato ainda mais sensível é o fato de que o personagem vitimado era um bebê, figura a qual é frequentemente associada a um ser indefeso e inocente.

Para além de vitimar inocentes, os bombardeios também interferiram diretamente na produção e na distribuição de alimentos, acentuando ainda mais o quadro de fome em que se encontrava a população italiana. Segundo Garfiulo⁵⁰⁴, a destruição acarretada pelos ataques aéreos tratou de alterar completamente o cenário das cidades, pois suas ruas foram tomadas por indivíduos que submergiam dos escombros e perambulavam em busca de qualquer gênero que fosse comestível.

Como tratamos no primeiro capítulo desta pesquisa, o Brasil era um país marcado pela desigualdade social, cuja população convivia com problemas decorrentes da insegurança alimentar. Embora os expedicionários já conhecessem a fome direta ou indiretamente, os agravamentos decorrentes do cotidiano da guerra trataram de intensificar seus sentimentos de solidariedade e vontade em prover auxílio à população italiana que se encontrava tão fragilizada pelo conflito⁵⁰⁵. A triste realidade em que se encontravam os civis ficou marcada na memória de diversos expedicionários, como no caso de Benedito Barros:

⁵⁰³ NERECCI, op. cit., p. 213, t. 07.

⁵⁰⁴ GARGULIO, Martina. Uscire dalla catastrofe. La città di Napoli fra guerra aérea e occupazione alleata. Diacrone. **Studi di Storia Contemporanea: Guerra e pace – declinazioni politiche, sociali e culturali del conflitto in età contemporânea**, vol. 33 n. 1, 2018.

⁵⁰⁵ MERON, op. cit.

Mas as crianças, as mulheres e os velhos se aproximavam dos brasileiros e diziam: *Brasiliano, noi abbiamo molta fame; dammi un poco d'alimento* – brasileiro, estamos com muita fome; dê-me um pouquinho de comida. Então, víamos, imaginávamos nossa casa no Brasil, graças a Deus, sem aquele tipo de coisa, em virtude de uma guerra que destruiu tudo, como aconteceu em Nápoles, as famílias esfaceladas, sem que soubessem onde andavam os irmãos, os pais, sem teto. Graças a Deus, pensava eu, estou aqui, sujeito a morrer a qualquer hora, mas estou tranquilo porque lá no meu Ceará, na minha Fortaleza, na casa da minha mãe, está tudo em paz. Aí, a gente metia a mão no bernal e dava uma lata de chocolate, uma barrinha de biscoito, uma carteira de cigarro – *cigarrete*. Então diziam assim: *grazie, grazie, brasiliano, voi avete un buon cuore* – agradecido, agradecido, brasileiro, você tem um bom coração – e corriam para dar aquele presente ao pai, ao vovô, à avó⁵⁰⁶.

A pobreza, a fome e o esfacelamento das famílias causados pela guerra, também foram lembrados pelo Cel. Sérgio Gomes Pereira:

A pobreza, a miséria e a fome eram generalizadas. Essas primeiras visões deixaram todos chocados. Obviamente, depois, nos acostumamos a isso. Em Staffoli, onde ficou o Depósito de Pessoal, após o período inicial no acampamento próximo de Pisa, vimos com mais crueldade esse aspecto da pobreza da população. O drama vivido pelos italianos começava na ausência do chefe de família, que teria morrido na guerra, ou fora mandado para trabalho escravo, na Alemanha. Esses primeiros contatos com a população civil nos deixaram bastante chocados⁵⁰⁷.

Para além do trágico cenário de fome em que se encontravam os italianos, ambos os relatos tratam sobre a fragmentação familiar causada pelo conflito, uma vez que após a queda de Mussolini em 1943, os homens italianos passaram a ser obrigados a compor às tropas do Exército alemão que lutava contra o grupo dos Aliados⁵⁰⁸. Presume-se que o motivo desta ausência do “chefe da família” ter marcado estas vivências e memórias esteja relacionado ao fato de que estes relatos foram proferidos por homens os quais também estavam participando do conflito e, portanto, temiam os riscos a que estavam expostos, como o esfacelamento de suas próprias famílias caso fossem capturados ou mortos em combate. Segundo Chianese⁵⁰⁹, com a ausência da figura masculina em decorrência da guerra, as mulheres, principalmente as mães, passavam a assumir o cargo de “chefes de

⁵⁰⁶ BARROS, Benedito. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 29 de maio de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.76, t. 02

⁵⁰⁷ PEREIRA, Coronel Sérgio Gomes. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 06 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p.283 t. 01

⁵⁰⁸ RIGONI op. cit.

⁵⁰⁹ CHIANESE, Gloria. Napoli nella Seconda Guerra Mondiale. **Italia Contemporanea**, vol. 195, p. 343-362, 1994.

família” e se tornavam protagonistas na busca por prover o sustento dos integrantes da sua casa, a exemplo do que podemos ver na imagem abaixo:

Imagem 12- Civis fazem fila para receber um pouco de comida em um acantonamento da FEB



Fonte: acervo pessoal Wanda Reis Cardoso⁵¹⁰

Neste registo fotográfico, realizado na cidade de Pistoia em novembro de 1944, quase no inverno italiano, podemos identificar a presença majoritária de mulheres, as quais se deslocavam até o acampamento da Força Expedicionária Brasileira para receberem a refeição que seria doada pelos expedicionários. Na imagem, identificamos que algumas das retratadas carregam utensílios que, possivelmente, seriam utilizados para carregar o alimento que lhes seria ofertado. Com a intensificação do conflito, a situação de escassez alimentar se agravou ao ponto que, para muitos italianos, os exércitos do grupo dos Aliados se tornaram, antes de tudo, uma garantia de sobrevivência, fosse por combaterem às tropas do Eixo ou pelo viés alimentício⁵¹¹. Na tentativa desesperada de encontrar alternativas que suprissem as suas necessidades e amenizassem o cenário da fome, a população civil identificou

⁵¹⁰ CARDOSO, Wanda Reis. Pistoia, novembro de 1944. Civis fazem fila para receber um pouco de comida em um acantonamento da FEB. In: FRÖHLICH, Sirio Sebastião. **Longa Jornada com a FEB na Itália**. Brasília: EGGCF, 2011, p. 40.

⁵¹¹ CUZZI, op. cit.

nos militares uma possibilidade para solucionar este problema, o que gerou espanto entre os expedicionários, conforme relatou o Gen. Helio Richard:

O que mais me impressionou na Campanha da FEB foi o sofrimento do povo. Para dar uma idéia, quando nossos cozinheiros jogavam fora o pó de café que sobrava, corriam dez, vinte italianos lá para apanhar aquilo, com terra e tudo, para ir fazer café, que para eles era quase um remédio, uma necessidade. Não gostaria de usar o termo prostituição, mas, vamos dizer, impressionou-me também a decomposição da família italiana, quando uma moça era obrigada a lançar mão de todos os meios possíveis para conseguir alimentação – um pedaço de pão – para os seus, ou um cigarro para o pai, ou coisa assim. Francamente, foi o que mais me impressionou; infeliz do país que tem uma guerra no seu território⁵¹².

O veterano Eronides da Cruz, também rememorou sobre à sua reação ao tomar conhecimento do que as mulheres estavam precisando se sujeitar para alimentar suas famílias:

Quem sofre mais numa guerra é a população civil, a população civil que é triste, por que eles perdem a dignidade, eles perdem o conforto eles não tem nada, tudo é destruído, faça uma ideia, uma análise rápida, o avião passar, e destruir tua casa e de todos os vizinhos e acabar com teu trabalho, acabar com o armazém, você não tem mais nada, você de uma hora para a outra, você passou de uma pessoa de classe média à indigente, a viver de esmolas, a ter que prostituir sua família para trazer um pão para dentro de casa. Você já pensou? Eu tive a oportunidade de chegar em uma casa e tá lá o pai e a mãe oferecendo as filhas deles para o soldado, devido a, eu tive uma educação muito rígida, muito, sei lá, antiga, sei lá, bom, não posso nem classificar como foi. Pobre, berço pobre, mas de caráter sabe!? Então que posso lhe dizer? Que devido à minha educação quando eu cheguei naquela casa eu perguntei: “quem são as senhorina?” o casal ali disse que era filha, quase me deu um treco, e eu era um rapaz moço de 22 aninhos só, mas mesmo assim, devido a minha criação aquilo me chocou, me chocou. Eu falei pra ela “ma mio dio” e claro eu aprendi a falar italiano eu gosto da língua, adoro italiano, falei pra ele em italiano ne: “mas como é possível? Dio mio!!!” Até dei um grito. Como é possível? Ai eles disseram, “claro, o que você quer? Que nós morremos de fome? Nós já perdemos tudo na vida, ainda morre, só temos que recorrer a vocês⁵¹³”

Nos relatos, a figura da mulher aparece novamente como a responsável por prover alternativas que atendessem as necessidades alimentícias da sua família. É possível que o motivo de a prostituição ter impressionado e chocado estes militares esteja relacionado não só ao impacto que a pobreza gerou nestes homens, mas

⁵¹² RICHARD, op. cit., p. 184.

⁵¹³ CRUZ, Eronides da. **[Entrevista concedida a]** Daniele Vieira, Guilherme Dea, Juliana Arcangelo, Suelen de Paula e Victória Pagnozzi para a produção do documentários Pracinhas Sobreviventes: 70 anos depois. Brasil: produzido em 2015 [S. l.: s. n.], 11 dez. 2015. 1 vídeo (19min 36 s). 11 dez. 2015. Publicado pelo canal do Youtube de Daniele Vieira. Disponível <https://www.youtube.com/watch?v=g8e-cGkZWnQ> .Acesso realizado em 20 abr. 2019.

também às questões de gênero. Tal realidade, afinal, parecia resultar aos depoentes na humilhação e na desmoralização dos “chefes de família”, já que ocorria, ali, a inversão dos papéis que eram esperados para homens e mulheres na sociedade: eram eles que deveriam sustentar as famílias e, para isso, trabalhar fora de casa. Esta inversão era, ainda, possivelmente, agravada na percepção dos militares brasileiros pelo fato de as mulheres italianas terem que realizar uma atividade moralmente mal-vista pela sociedade, como é a comercialização do corpo e do sexo. Apesar destes depoentes apresentarem repulsa pela situação, isto não significa que este sentimento fosse compartilhado por outros militares, pois presume-se que, se esta possibilidade existia, era porque havia alguma demanda.

A prostituição, no entanto, não era a única alternativa para que a população italiana pudesse atender as necessidades alimentares diárias de suas famílias. Uma das mais frequentes era a prestação de serviço às tropas do Exército Aliado, dentre elas a FEB. Italianos e Italianas vendiam sua mão de trabalho em troca de refeições ou gêneros alimentícios, uma vez que o grande aumento da inflação havia transformado a lira, moeda italiana, em um simples pedaço de papel, conforme o Cel. José Tancredo Ramos Jube mencionou em seu depoimento:

O povo italiano sofria uma humilhação constante, em especial com a fome. Não adiantava nem dinheiro, porque não havia nada para comprar. A própria lira italiana não tinha nenhum valor. Felizmente, havia a 5ª Seção – “Assuntos Cíveis e Governo Militar” e, que cuidava desse pessoal que sofre mais que os combatentes, porque convive com a fome. O americano se valia do pessoal civil para cooperar numa série de encargos: faxina, cozinha etc. Em contrapartida, a 5ª Seção relacionava esse pessoal e, depois que a tropa comia, todos aqueles que estivessem na lista vinham para o rancho. Todavia, os que não constassem, não participavam mesmo; era aquele abatimento terrível!⁵¹⁴

A prestação destes serviços também está presente no relato do veterano Abdias da Silva:

Houve uma ajuda norte-americana. Depois que saiu o primeiro contingente para o Brasil, os norte-americanos mandaram distribuir uma ajuda para os italianos, mas a cantina ficou aos cuidados da tropa brasileira. Os brasileiros iam distribuir mas deveriam exigir qualquer serviço do italiano. Não se podia dar nada de graça. A filosofia era pagar. Aí vinham aquelas mulheres lavar roupa. Recebiam um crachá para entrar e vinham mostrando e passando

⁵¹⁴ JUBÉ, Coronel José Tancredo Ramos. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 20 de outubro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 170, t. 05

pelos sentinelas até chegar ao acampamento, a uma barraca, para pegar uma gandola e uma calça para lavar. Elas levavam até a cantina e tiravam o alimento para as famílias. Depois traziam a roupa passada e iam entregar, sempre escoltadas.⁵¹⁵

Não eram apenas os militares homens que se utilizavam dos serviços prestados pela população civil. A enfermeira Cap. Virginia Maria de Niemeyer Portocarrero também rememorou que suas roupas eram lavadas por uma italiana:

Assim, como o convívio com os americanos, o meu relacionamento com a população local foi perfeitamente bem-sucedido. Numa cidade ocupada, destruída, a população oprimida, tivemos oportunidade de lidar com a mulher italiana que sempre, muito amável, vinha ao hospital em busca de trabalho para o seu sustento.

Preciso destacar neste depoimento a figura de Vicentina, minha lavadeira. Ela era esposa de um diplomata muito chegado a Mussolini. Mulher bonita com seus olhos azuis-claros sempre marejados de lágrimas, a fisionomia triste. Pude observar de perto como sofria ao assistir à destruição de sua querida Itália. Sentida, com profundo respeito e dignidade patriótica, sem quaisquer notícias do esposo que fugira em virtude da guerra, a bonita Vicentina aguardava na companhia dos dois filhos pequeninos, em uma bela casa em Pistóia, o retorno do esposo ao lar. Para viver honestamente, precisava trabalhar. Com uma cestinha de palha portando ovos e uvas para vender apareceu um dia no hospital: *Algo per lavare, estiare?* Notava-se em sua voz amargurada a agonia que trazia trancada no coração. Dizia ela: *Itália primo bela... Ahora tutto distruto, tutto rubinato...* assim apelava para que lhe dessemos um trabalho para o sustento de seus *bambini* até o retorno do seu esposo. Não queria dinheiro em pagamento, queria açúcar, café, pão, chocolate, cigarro. Vicentina criava em sua casa coelhos e galinhas, preparando-nos então, nos nossos dias de folga, suculentos almoços em sua casa: bife à milanesa, macarrão ao suco e frutas. E se sentia compensada com os chocolates e cigarros que recebia em pagamento⁵¹⁶.

Estes veteranos e veteranas compreendiam que, ao utilizarem-se dos serviços que eram prestados pelos italianos estariam unindo “o útil ao agradável”, pois ao mesmo tempo em que recebiam um auxílio para a elaboração das suas tarefas diárias, fossem particulares ou militares, também estavam proporcionando alternativas para que a população civil pudesse sanar suas necessidades alimentares.

Contudo, não foram apenas os brasileiros que cultivaram memórias acerca das interações que estabeleceram com as populações civis, os italianos também guardam em suas vivências o auxílio que receberam dos expedicionários durante o conflito. De

⁵¹⁵ SOUZA, Abdias de. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 190, t. 02

⁵¹⁶ PORTOCARRERO, Capitão Virgínia Maria de Niemeyer. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 13 de dezembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 266-267 t. 06

acordo Colombara⁵¹⁷, as memórias produzidas pelos italianos a partir de suas vivências no período da guerra são frequentemente marcadas pela escassez alimentar que assolou o país e se alongou para além do término do conflito em 1945. Ademais, Rigoni⁵¹⁸ nos alerta que, embora a localização do depoente influencie na diferença entre os relatos, ainda assim sentimento de gratidão é frequente nos relatos. A afirmação da historiadora se concretizou durante a análise que realizamos nos diversos relatos proferidos por civis italianos que conviveram com os expedicionários durante a guerra, como Giorgio Bonucci:

Naquele tempo eu tinha 23 anos. O tempo aqui era duro, porque morávamos aqui em Porreta Terme na casa da minha sogra e tinha os bombardeios da artilharia aqui e tinha a fome, não havia nada para comer, nada. Um sargento do Exército Brasileiro disse: “Quer vir trabalhar com a gente na cozinha?” Eu fazia todas as funções lá. Tinham um hábito alimentar muito parecido com o do italiano, arroz com farofa, mingau, essas coisas. A história foi assim, teve um capitão que disse: “Onde vão comer?” Era uma fila, com os soldados. Ele disse: “Vocês têm que comer na mesa dos oficiais. Sua mulher deve comer melhor que os soldados, porque estava grávida”. Se sente uma comoção mesmo!⁵¹⁹

Diferentemente de Giorgio, que rememorou sobre o período em que prestou serviços os integrantes da FEB em troca de assistência alimentar, Cesarina Turrini relatou apenas sobre o auxílio prestado aos seus familiares e como este os beneficiou:

[...] Enquanto conversávamos com nossos familiares, nosso guia que nos acompanhou durante todo o caminho perguntou aos soldados de onde vinham e eles disseram: “Brasileiro”. Esses brasileiros nos ofereceram pão branco (sem farelo) e chocolate, geléias e outras coisas boas. Continuamos nossa jornada e chegamos a Silla, onde meu tio Lino estava fazendo um trabalho sob a orientação de um guarda americano; O tio nos vendo chegar correu para nos cumprimentar, o guarda inconsciente do que estava acontecendo pensou que meu tio queria fugir, alcançou-o e deu um chute na bunda dele. Continuamos e em Porretta os soldados nos perguntaram se tínhamos algum conhecido ou parente para irmos, decidimos ir a um amigo nosso que vinha nos buscar suprimentos de galinhas, ovos, coelhos, etc ...

⁵¹⁷ COLOMBARA, Felippo. Si cantava per esorcizzare la tragedia – Quella fame terribile tra fascismo e guerra. **Pátria independente**, vol. 116, p. 12-17 dez.2017.

⁵¹⁸ RIGONI, Carmem Lúcia. “**La Forza Di Spedizione Brasiliana**” (FEB) – memória e História Marco na Monumentalística italiana. 2009. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

⁵¹⁹ Do original em italiano: A quel tempo avevo 23 anni. Il tempo qui era duro, perché qui a Porreta Terme abitavamo a casa di mia suocera e qui c'erano i bombardamenti di artiglieria e io avevo fame, non c'era niente da mangiare, niente. Un sergente dell'esercito brasiliano ha detto: "Vuoi venire a lavorare con noi in cucina?" Ho svolto tutte le funzioni lì. Avevano un'abitudine alimentare molto simile a quella degli italiani, riso con farina, porridge, queste cose. La storia è andata così, c'era un capitano che ha detto: "Dove vai a mangiare?" Era una linea, con i soldati. Ha detto: "Devi mangiare al tavolo degli ufficiali. Tua moglie deve mangiare meglio dei soldati, perché era incinta ". Sembra un trambusto! BONUCCI, Giorgio. [Entrevista concedida a] João Alberto Barone Reis e Silva para a produção do documentário: O CAMINHO dos Heróis. Direção: João Alberto Barone Reis e Silva [S./]: Orbital Filmes, 2015.1 DVD (45 min) son., color.

Ele dormia nas gaiolas dos coelhos, sem cobertores e sem travesseiro. Um dia, fomos à aldeia e encontramos meu irmão trabalhando lá em uma cozinha. Bem aqui, descobrimos pelos soldados e cidadãos que Montese havia sido libertado. Em Porretta comíamos muito porque meu irmão trabalhava para os brasileiros e por isso sempre trazia alguma coisa para nós. Todos os domingos íamos à missa com os frades; Um domingo veio um tiro de canhão e o telhado da igreja foi atingido, não caiu, mas muitos escombros caíram. Os italianos todos fugiram, enquanto os brasileiros permaneceram na igreja sem se moverem, sinal de grande religiosidade. Voltamos para casa no dia 26 de abril de 1945 depois de seis meses de deslocamento, a casa foi destruída e todos os grãos foram roubados, não tínhamos mais nem uma vaca. A miséria era tanta que fiz tortelloni para os pedreiros, mas em vez dos ovos que não tinha colocava água, quando colocava para ferver eles despolpavam⁵²⁰.

O mesmo auxílio foi lembrado pelo italiano Roberto Leone:

Quando os Brasileiros chegaram, nós já estávamos refugiados. Porém chegaram aqui, e, digamos, nos libertaram. Nós havíamos escapado para uma outra cidade, Porretta Terme, depois os alemães e os 'partigiani'. Então fomos embora com a família, pai mãe e cinco irmãos. Passamos a Linha Gótica. Passamos de lola de Montese. Depois nos levaram até Porretta Terme. Em Porretta encontramos a hospitalidade e o acolhimento dos brasileiros. Muitos gentis. Estávamos sempre no rancho com eles pegando o que comer⁵²¹.

⁵²⁰ Do original em italiano: Mentre noi parlavamo con i nostri parenti, la nostra guida che ci aveva accompagnato per tutto il percorso, chiese ai soldati da dove venissero e loro dissero: "Brasilero". Questi brasiliani ci offrono pane bianco (senza la crusca) e cioccolato, marmellate e altre cose buone. Continuammo il cammino e arrivammo a Silla dove c'era mio zio Lino che stava facendo dei lavori sotto la guida di una guardia americana; lo zio vedendoci arrivare ci corse incontro per salutarci, la guardia ignara di quello che stava capitando credette che mio zio volesse scappare, lo raggiunse e gli mollò un calcio nel sedere. Proseguimmo e a Porretta i soldati ci chiesero se avevamo dei conoscenti o dei parenti da cui andare, noi decidemmo di andare da un nostro amico ambulante che veniva da noi per rifornirsi di galline, uova, conigli ecc... Da lui dormivamo sopra le gabbie dei conigli, senza coperte e senza cuscino. Un giorno andammo in paese e in una cucina trovammo mio fratello che vi lavorava. Proprio qui scoprimmo dai soldati e dai cittadini che era stato liberato Montese. A Porretta si mangiava tantissimo perché mio fratello lavorava per i brasiliani e quindi ci portava sempre qualcosa. Ogni domenica andavamo a messa dai frati; una domenica arrivò una cannonata e il tetto della chiesa venne colpito, non cadde, ma caddero tantissimi calcinacci. Gli italiani scapparono tutti, mentre i brasiliani restarono in chiesa senza muoversi, segno di una grandissima religiosità. Tornammo a casa il 26-4-1945 dopo sei mesi di sfollamento, la casa era distrutta ed era stato rubato tutto il grano, non avevamo più neanche una mucca. C'era una povertà tale che feci i tortelloni per i muratori, ma al posto delle uova che non avevo ci misi l'acqua, quando li misi a bollire si spappolarono. TURRINI, Cesarina. **[Entrevista concedida a]** Daniele Bernardi para a produção do livro "Montese 1943-1945". A íntegra deste depoimento encontra-se no Museo lola di Montese. Disponível em: <http://www.sulleormedeinostripadri.it/it/documenti-storici/testimonianze-oralis>. Acesso realizado em 20 jul. 2019.

⁵²¹ Do original em italiano: Quando sono arrivati i brasiliani, eravamo già dei rifugiati. Ma sono arrivati qui e, diciamo, ci hanno liberati. Eravamo scappati in un'altra città, Porretta Terme, poi i tedeschi e i "partigiani". Così siamo partiti con la famiglia, padre madre e cinque fratelli. Superiamo la Linea Gotica. Abbiamo superato lola de Montese. Poi ci hanno portato a Porretta Terme. A Porretta troviamo l'ospitalità e l'accoglienza dei brasiliani. Molti gentili. Eravamo sempre al ranch con loro che mangiavano LEONE, Roberto. **[Entrevista concedida a]** Capitão Cequeira. para a produção do documentário GRAZIE Soldato. Direção: 2º tenente Mathias [S.]: Exército Brasileiro, 2019. [S. l.: s. n.], 11 dez. 2015. 1 vídeo (19min 36 s). 07 mar.2019. Publicado pelo canal do Youtube do Exército Brasileiro Disponível <https://www.youtube.com/watch?v=g8e-cGkZWnQ>. Acesso realizado em 20 abr. 2019.

Os relatos proferidos por estes italianos trasbordam sentimentos como: o de gratidão pelo auxílio que os brasileiros ofertaram a eles e aos seus familiares, durante o período em que atuaram na Itália no decorrer da guerra; o de felicidade por terem algo para se alimentarem e então acalmarem seus estômagos famintos; o de medo em decorrência dos riscos próprios de conflitos bélicos e de insegurança devido à falta de perspectiva do futuro. No entanto, não podemos ignorar o fato de que, embora estas vivências tenham sido relatadas por indivíduos, elas não deixam de ser memórias coletivas e, portanto, podem ser resultado da soma de vivências que, juntas, deram origem a estes relatos⁵²².

Felizmente, as memórias acerca do convívio entre os militares da FEB e os civis italianos não ficaram marcados apenas por sentimentos dolorosos, como as da fome. Ao contrário, durante os meses em que os brasileiros atuaram na Itália, eles também cultivaram sentimentos agradáveis ao lado da população local, como o consumo de vinho relatado pelos veteranos José Teixeira:

A fama dos vinhos italianos era incrível e então fomos procurá-lo. Chegando à casa de um italiano, este nos mandou entrar e como tínhamos caixas de ração, com carne e outras coisas mais, perguntamos se vendia vinho e ele respondeu: – Os Tedescos levaram tudo embora, não deixaram nada. Ficamos conversando e lhe demos as razões. O homem estava meio desconfiado, mas depois que ganhamos a sua confiança, ele disse: – Vamos ver se eu acho algum garrafão lá embaixo da árvore. O italiano tinha escondido o vinho dos alemães, pegou a enxada, cavoucou até aparecer um tonel grande. E então fizemos uma força danada para tirá-lo de lá do buraco e bebemos o vinho no próprio capacete, porque usávamos dois, um de aço e outro de fibra. Enchemos os de aço com o vinho e tomamos.⁵²³

Daniel Lacerda também rememorou sobre o consumo de vinho na companhia dos italianos durante o período em que esteve na guerra:

Mas há a parte boa da Guerra também, que não se conta muito por que podem falar que a gente foi passear. Foi boa, mas não para todo mundo. Os fuzileiros que estavam na frente, não tiveram isso, mas quem estava na retaguarda teve. É muito natural que sempre que aparecesse, mesmo fugazmente, uma oportunidade em lugares protegidos, alguém pudesse comer um queijinho, tomando vinho com um italiano.⁵²⁴

⁵²² HALBWACHS op. cit.

⁵²³ TEIXEIRA, José. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 9 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 288, t. 07.

⁵²⁴ LACERDA, Daniel. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 8 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA op. cit., p. 123, t. 03.

Iolanda Marata teve sua infância marcada pela guerra e recordou-se que os militares brasileiros a presenteavam com as guloseimas de suas rações, enquanto seu pai compartilhava o vinho que havia escondido:

Depois chegaram vários Brasileiros, trinta, cinquenta ou mais, estavam na linha de frente por seis meses e ficaram na nossa casa." [...] Eu era uma menina e brincava com os brasileiros, eles me davam chocolates, balas, comia com eles. Vinho que meu pai havia escondido e ia pegar com os brasileiros à noite. Desenterrava, pois havia enterrado debaixo da terra. Os brasileiros gostavam muito de vinho. E ficamos juntos ali por seis meses. Obrigado infinitamente Soldado Brasileiro.⁵²⁵

A partir destes relatos é possível compreendermos que o vinho, base da cultura alimentar italiana, se tornou uma ferramenta de comensalidade, uma vez que proporcionava a reunião de membros destes distintos grupos em torno do consumo da bebida. Os relatos apresentados anteriormente se destacam pela presença de sentimentos bons como: a confiança do civil italiano que desenterrou o vinho para fornecer aos expedicionários; o sentimento de segurança que o brasileiro atribuiu à residência dos italianos, onde era possível compartilharem vinhos e queijos, praticando a comensalidade; e o da italiana que rememora com felicidade os momentos de sua infância nos quais o medo da guerra era deixado de lado, para que a felicidade de consumir as guloseimas ofertadas pudesse se fazer presente mesmo que temporariamente.

Ao longo deste terceiro capítulo, a “voz” que emana da comida nos possibilitou compreender que as memórias gustativas não carecem de legitimação, conforme afirmou Corção⁵²⁶, pois resultam de experiências alimentares repletas de sensibilidades, as quais só o sujeito, ou seja, o comensal é capaz de atribuir valor. A partir dos conceitos de memória alimentar cunhados por Ellen Woortmann⁵²⁷, identificamos que a saudade motivada pela ausência do arroz, do feijão, da farinha,

⁵²⁵ Do original em italiano: Poi sono arrivati diversi brasiliani, trenta, cinquanta o più, sono stati in prima linea per sei mesi e sono rimasti a casa nostra ". [...] Ero una ragazza e giocavo con i brasiliani, mi davano cioccolatini, caramelle, mangiavo con loro. Il vino mio babbo há che aveva nascosto e stava andando a prendere con i brasiliani di notte. Stava scavando, perché l'aveva seppellito sottoterra. I brasiliani adoravano il vino. E siamo stati insieme per sei mesi. Grazie infinitamente soldato brasiliano. MARATA, Iolanda. **[Entrevista concedida a]** Capitão Cequeira. para a produção do documentário GRAZIE Soldato. Direção: 2º tenente Mathias [S.]: Exército Brasileiro, 2019. [S. l.: s. n.], 11 dez. 2015. 1 vídeo (19min 36 s). 07 mar.2019. Publicado pelo canal do Youtube do Exército Brasileiro Disponível https://www.youtube.com/watch?v=Pn_fEzwcRqs . Acesso realizado em 20 abr. 2019.

⁵²⁶ CORÇÃO, op. cit.

⁵²⁷ WOORTMAN, E. op. cit.

da, do tutu com feijão, da goiabada cascão, resultavam de vivências prescritas, as quais projetavam sobre estes gêneros – e a simples lembrança deles – sentimentos bons e reconfortantes. Ademais, identificamos memórias alimentares prescritas e irreversíveis, como na ceia do Natal de 1944 que assim como a guerra, trata-se de um passado no passado. Possivelmente, uma das poucas memórias alimentares proscritas e irreversíveis que se originam das vivências dos expedicionários na guerra, sejam as rações C e K: apesar de terem “abastecido” seus corpos durante os períodos de intenso combate, estas refeições enlatadas ou em caixa refletem as experiências alimentares dos brasileiros na guerra, portanto, remetem aos diversos sentimentos negativos que se originaram da necessidade de comer a comida do norte-americano. É bastante possível que, distanciados da necessidade de alimentar-se daqueles produtos, os soldados desaconselhariam e até mesmo evitariam o seu consumo. No entanto, não podemos nos esquecer das memórias alimentares que se originaram ou que foram ressignificadas durante a guerra, como o caso do vinho. Ainda que os brasileiros cultivassem alguma vivência anterior com esta bebida, possivelmente ela tenha se alterado após a guerra, pois o seu consumo passou a remeter em felicidade ou a momentos de lazer, confraternização e comensalidade.

Novamente, encerramos um capítulo que não passou ileso pela temática da fome. Ao longo desta pesquisa trabalhamos sobre como a precarização da alimentação dos brasileiros/da sociedade brasileira, somada ao desinteresse dos Comandantes do Exército em relação aos cuidados com a nutrição e a higiene alimentar de seus subordinados, refletiram no desempenho das tropas brasileiras na Segunda Guerra Mundial. No entanto, na última parte deste capítulo, nos deparamos com um cenário completamente diferente dos que havíamos trabalhado até o momento, no qual os brasileiros deixaram de ser os “famintos e desnutridos” para se tornarem os “*brasilian*” que compartilhavam a sua alimentação com uma população que estava vivenciando “no estômago” os efeitos da guerra. A partir da revisão bibliográfica, dos relatos e dos registros fotográficos, pudemos tomar conhecimento sobre a precária situação na qual se encontravam os italianos durante a guerra, o que nos possibilitou afirmarmos que ter “vontade de comer” é completamente diferente de ter fome. Por fim, a História da Alimentação nos permitiu compreendermos que a aproximação entre brasileiros e italianos foi motivada, acima de tudo, pela fome

epidêmica, uma experiência inédita e traumatizante para ambos os grupos, responsável por transformar em memórias as vivências que compartilharam durante a guerra.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: ACERTAMOS NA RECEITA



Chegamos ao final desta pesquisa com a certeza de que a historiadora ou o historiador que se dispõe a trabalhar com a temática da alimentação diante de um cenário conflituoso terá como companhia mais do que livros ou fontes, mas também aquilo que representam as figuras dos “Quatro Cavaleiros do Apocalipse”: a guerra, a fome, a peste e a morte. Ao longo do desenvolvimento desta pesquisa, a História da Alimentação nos possibilitou compreendermos que a íntima relação que existe entre a fome, a peste e a morte, não está condicionada a existência de um cenário bélico, uma vez que o efeito dominó que resulta da união destes três “personagens”, também acomete indivíduos e sociedades em períodos de paz.

As primeiras manifestações públicas e globais referentes à importância da segurança alimentar e dos alimentos, ocorreram exatamente após a “passagem” dos “Quatro Cavaleiros” pelo mundo ocidental, com o fim da Primeira Guerra Mundial (1914-1918). No entanto, como tratamos no capítulo 1, o governo brasileiro praticamente “fechou os olhos” para os assuntos que envolviam a temática da alimentação até a segunda metade década de 1930, quando então, os inquéritos realizados ou influenciados por Josué de Castro trataram de descortinar o precário cenário alimentar em que se encontrava a população nacional. Embora Castro objetivasse com suas pesquisas mobilizar o Estado, a fim de que este criasse uma política de renda mínima capaz de contornar a situação de subnutrição em que se encontrava a parcela da população mais empobrecida, isto não ocorreu com a implementação do Salário mínimo em 1940. A criação deste direito, divergia das ideias do médico recifense e refletia as características meritocráticas do governo estadonovista, pois era destinado ao indivíduo trabalhador cuja atividade profissional fosse devidamente registrada na Carteira Nacional de Trabalho, o que neste período equivalia a 6% da população. Portanto, o fato de contemplar uma pequena parcela da sociedade, somada à ausência de reajustes dos salários, o que inviabilizava o aumento do poder de compra, tornou inicialmente o salário mínimo uma política ineficiente no combate à insegurança alimentar dos brasileiros.

As temáticas voltadas à importância da segurança alimentar e dos gêneros alimentícios precisam estar permanentemente presentes nas pautas das agendas políticas, visto que os problemas oriundos da desnutrição não acarretam somente a danos fisiológicos, gastos com o desenvolvimento de políticas públicas ou com saúde, mas também são danosos à segurança nacional. Possivelmente, as dificuldades identificadas em torno da formação do contingente da FEB fossem amenizadas se, ao longo dos anos, os governos centrais tivessem realizado investimentos em políticas alimentares efetivas e de amplo acesso. Como vimos, os resultados que identificamos acerca da inspeção de saúde, tratam de sanar o primeiro de nossos questionamentos, de que sim, insegurança alimentar no qual se encontrava toda a população brasileira refletiu no processo de formação da tropa expedicionária, pois grande parte dos candidatos foram desclassificados devido à altura, ao peso ou a patologias, grande parte delas relacionadas à subnutrição.

No entanto, este não foi o único momento em que a insegurança alimentar acarretou problemas às tropas brasileiras. Ainda que desde os primeiros eventos bélicos registrados pela história, seja de responsabilidade dos chefes dos exércitos suprir as necessidades básicas dos seus subordinados, dentre elas a alimentação, no decorrer do desenvolvimento desta pesquisa pudemos compreender que as questões relacionadas as carências nutricionais e a segurança dos gêneros alimentícios se tratava de um problema crônico das tropas de defesa terrestre situadas no território brasileiro, que persistia desde o período colonial até a participação da FEB na Segunda Guerra Mundial.

Por aproximadamente três séculos (XVII- XX), a alimentação que era ofertada às tropas no Brasil refletia a economia interna, que desde o período colonial até a década de 1930 encontrava-se ancorada na monocultura. A falta de investimentos para proporcionar um rancho capaz de suprir as necessidades alimentares diárias dos militares, acarretavam grandes dificuldades para os combatentes que, além de conviverem com a subalimentação, eram facilmente acometidos por patologias decorrentes da carência nutricional e da segurança dos gêneros alimentícios. Porém, identificamos que esta precariedade atingia com maior intensidade e frequência os militares de patentes inferiores como os soldados, pois embora os oficiais convivessem diariamente com os resultados da subnutrição, não deixavam de se

utilizar dos seus privilégios para praticarem a “economia de rancho” e complementarem suas refeições com gêneros alimentícios de alto padrão, os quais eram adquiridos com parte do valor que deveria ser destinado a dieta ao restante da tropa.

O atraso no processo de industrialização no Brasil, que iniciou somente durante a década de 1930, poderia justificar a ausência de produtos com maior tecnologia alimentícia empregada nas rações dos Exército brasileiro, entretanto, averiguamos que a Marinha de Guerra já se utilizava de conservas nas rações dos seus militares que estavam em alto-mar desde o final do século XIX. Após a Primeira Guerra Mundial, o Exército brasileiro adotou a doutrina militar francesa, elaborada a partir das ideias de Napoleão Bonaparte, um dos principais responsáveis por motivar a criação da apertização, um dos primeiros métodos de conservação de alimentos; entretanto o EB continuou a não se utilizar de conservas na elaboração das rações, mediante a alegação de que o setor médico desaconselhava o consumo destes gêneros. O Serviço de Intendência foi a única herança napoleônica relacionada aos suprimentos básicos adotada pela instituição brasileira, porém não resultou em significativas mudanças na alimentação. Apesar de se imaginar que a criação da FEB em 1943 proporcionaria alguma melhora, averiguamos que devido ao processo de convocação, os quartéis ficaram superlotados, evidenciando a insegurança nutricional e dos gêneros alimentícios das refeições disponibilizada aos seus soldados permanecia sendo uma prática das corporações militares no Brasil.

A Força Expedicionária Brasileira foi criada para atuar ao lado da *U.S. Army*, uma instituição militar com padrões muito distintos aos do Exército Brasileiro, principalmente na importância que atribuíam a qualidade da alimentação fornecida as suas tropas. No decorrer da análise que realizamos sobre as refeições que foram consumidas pelos militares de ambas as instituições ao longo de três séculos (XVI-XX), identificamos que apesar do processo industrial ter iniciado muito antes nos EUA em relação ao Brasil - o que teria, sim, contribuído para o processo de preparo, manutenção e aprimoramento das rações consumidas pelos militares da *U.S. Army* - , isto não cabe para justificar a dissemelhança que existia entre a alimentação que era consumida pelos integrantes destes exércitos.

Ao compararmos ambas as instituições, identificamos que a única semelhança, ocorre na alimentação que era consumida durante o século XVIII, visto que nenhum dos gêneros possuía significativa tecnologia empregada. A partir deste momento as diferenças se acentuam, principalmente as relacionadas à dedicação que estes exércitos atribuíam para com este suprimento básico. Ao contrário do Exército Brasileiro, que não realizava significativas mudanças na alimentação das suas tropas e ainda permitia que parte dos seus oficiais tratassem de acentuar a precariedade as refeições ao praticarem a “economia de rancho”, a *U.S. Army*, desde o século XIX, demonstrou constante interesse em aprimorar as suas rações. Para isto, tornou a alimentação das tropas um assunto de interesse público, no qual o exército, a indústria e a academia se uniram para sanar as dificuldades alimentares e proporcionar boas experiências gustativas aos militares estadunidenses, chegando até mesmo criar um departamento somente com este intento. Outra questão que identificamos ao longo desta análise, refere-se ao objetivo de ambas as instituições para com a alimentação ofertada. No caso do Exército Brasileiro, o rancho, indiferentemente da segurança dos gêneros, se resumia à função de prover combustível para o corpo humano. Já a *Quartermaster Corps* não pretendia somente atender as demandas nutricionais dos soldados, mas também prover uma experiência saborosa e segura desde o preparo até o consumo.

Assim como as questões voltadas à saúde nutricional, a alimentação das tropas de defesa também precisam estar permanentemente presentes na agenda dos Estados, pois se trata de uma demanda que precisa ser pensada e elaborada antes mesmo que uma declaração de guerra seja assinada, visto que um conflito não pode ser um momento dedicado à elaboração, mas sim para se colocar em prática os produtos desenvolvidos ao longo dos períodos de paz e ajustá-los, caso seja necessário. Possivelmente, os problemas que o Brasil enfrentou relacionados ao fornecimento de alimentação da FEB seriam amenizados se o governo Vargas e o Exército brasileiro tivessem se dedicado, com antecedência, para elaborar uma ração que fosse adequada às suas tropas.

O despreparo do Exército brasileiro somado ao conflito de interesses que existia entre o Ministro da Guerra, Gen. Enrico Dutra, e o membro da Comissão Conjunta de Defesa BRA-EUA, Gen. Estevão Leitão de Carvalho, resultou na não

promulgação da recomendação número 17, que oficializaria o acordo entre BRA-EUA referente à alimentação que seria ofertada aos expedicionários durante o período que permanecessem no conflito. Esta situação responde ao nosso segundo questionamento, de que a precariedade alimentar na qual se encontrava os militares, não resultava somente da ausência de tecnologia alimentícia, mas sim de séculos de descaso e pelo jogo de interesses que existia por parte de alguns membros do alto oficialato do Exército brasileiro.

O desenvolvimento desta pesquisa nos possibilitou afirmarmos que alimentar um indivíduo é uma tarefa extremamente complexa, porque as questões culturais e identitárias que envolvem a relação comensal-comida são tão importantes quanto às questões nutricionais. O que comemos revela muito sobre quem somos e a qual grupo pertencemos, portanto, uma brusca troca do hábito alimentar, como ocorreu com os expedicionários, acarreta a perda de referências, questões fundamentais para nos reconhecermos como seres socioculturais. Ainda que o drástico rompimento do hábito alimentar, vivenciado pelos militares da FEB, pudesse ter sido amenizado ou até mesmo evitado se houvessem realizado previamente um período de adaptação à alimentação que seria ofertada pela *U.S. Army*. Ao decorrer desta discussão sobre alimentação-cultura-identidade compreendemos que, embora o governo brasileiro tivesse conseguido desenvolver uma ração de combate, ainda assim isto não lhe garantiria que todas as demandas, para além das questões nutricionais e fisiológicas, fossem atendidas. Como ocorreu com a *Quartermaster Corps*, ainda que as rações fossem elaboradas por estadunidenses para estadunidenses, isto não impediu que os militares da *U.S. Army* convivessem com o descontentamento acarretado pela ausência de ovos *in natura*.

Todavia, para além dos integrantes do alto oficialato, responsáveis por gerir as ações do conflito, um dos principais personagens da guerra foram os cozinheiros, verdadeiros mágicos, pois somavam aos conhecimentos adquiridos a partir dos manuais e das instruções práticas da QMC, as referências que possuíam de suas respectivas culturas alimentares e, a partir dos ingredientes disponíveis, elaboravam refeições que reconectavam os militares às suas raízes culturais e identitárias. Portanto, mais do que elaborar rações que objetivem atender amplamente as necessidades que envolvem a alimentação, é indispensável a presença de

cozinheiros capacitados no *front*, pois para além de prepararem o rancho, também desenvolvem a função de agentes que reconectam os combatentes às suas respectivas culturas alimentares, amenizando o sofrimento acarretado pelo distanciamento de sua nação e de seus lares. Ademais, entendemos o potencial de nossas vivências diante do que classificamos como comestível ou não, tornando ainda mais complexo o processo de alimentar amplamente um indivíduo, pois as emoções e os sentimentos que emanam de suas experiências alimentares também são responsáveis por elaborarem seu hábito alimentar.

A análise que realizamos acerca das memórias gustativas, produzidas a partir das vivências dos expedicionários e dos civis italianos durante a guerra, nos possibilitaram solucionar nosso terceiro questionamento, de que as experiências alimentares, sejam elas marcadas pela abundância ou pela privação, podem, sim, contribuir para a construção do conhecimento histórico, visto que ao nos permitirmos ouvir a “voz” da comida que emana destas memórias gustativas, repletas de sensibilidades, descobriremos acontecimentos e situações que ainda permaneciam escondidos nas fendas historiográficas. Como as questões de gênero presentes na dissemelhança no tratamento excepcional recebido pelo General Francisco de Paula Cidade em comparação a experiência vivenciada pela Enfermeira Elza Cansanção Medeiros e suas demais companheiras; os danos físicos e psicológicos que ausência de comida brasileira causou aos expedicionários; como a alimentação potencializou a experiência dos militares que foram capturados e aprisionados pelo Exército Alemão; e a importância do hábito alimentar na recuperação dos feridos de guerra

Entretanto, estas memórias não trataram apenas de experiências próprias ou relacionada aos companheiros de farda, mas também nos refletiram o impacto dos expedicionários perante a realidade da guerra, principalmente da fome. Ainda que os brasileiros convivessem com a desigualdade social, responsável pelas altas incidências de fome endêmica, jamais haviam presenciado um cenário tão precário e desumano quanto o que se encontrava a população italiana. Frequentemente os veteranos relatam que “passaram fome” devido a troca repentina da alimentação; contudo, como vimos, o que eles sentiram era, na verdade, “vontade de comer” comida brasileira, uma situação completamente oposta da condição de fome na qual se encontravam os civis. A partir da análise que realizamos de ambos os grupos

(expedicionários e italianos), foi possível encontrar explicações para o nosso quarto e último questionamento: a alimentação propiciou, sim, aproximação entre os dois grupos, não pela abundância, mas sim pela presença da fome. Isso ocorreu porque, para os brasileiros que não conheciam a guerra e tampouco suas consequências, diante da situação em que se encontravam os italianos, era inadmissível que não prestassem qualquer conforto aos civis que imploravam por qualquer gênero comestível. Já para os italianos, o auxílio dos “braziliani” era uma das únicas alternativas para acalmarem seus estômagos famintos.

Frequentemente, os historiadores e as historiadoras se encontram protegidos pelo recorte temporal dos seus respectivos trabalhos; contudo, durante a produção desta pesquisa o advento da pandemia de COVID-19 rompeu esta “barreira” que nos protegia, fazendo com que, por inúmeras vezes, tivéssemos a impressão de que o tempo não passou, de que estávamos “presos” nas décadas de 1930-1940 e que três dos quatro “Cavaleiros do Apocalipse” haviam retornado. A peste, que recebeu o nome de COVID-19, trouxe a morte, vitimando milhares de pessoas no Brasil e ao redor do mundo; a queda da economia acarretada pela pandemia aumentou os índices de desemprego, descortinando novamente a fome, principalmente das classes mais desfavorecidas. O agravamento financeiro também elevou os preços dos gêneros alimentícios, tornando novamente o valor do salário mínimo insuficiente para custear os gastos com a alimentação. E o Estado brasileiro, assim como ocorreu há cerca de 90 anos, novamente, optou por ignorar a precarização alimentar e às suas consequências.

Concluimos esta dissertação afirmando que a alimentação se fez presente em dois momentos da história da Força Expedicionária Brasileira. Durante a formação, quando a precariedade do cenário alimentar do país refletiu inspeção de saúde dos candidatos a FEB, acarretando problemas ao Ministério da Guerra. E na atuação, quando a falta de experiência bélica do Brasil somada ao jogo de interesses dos organizadores da FEB, acarretaram a ausência da comida brasileira, situação presente na memória que os expedicionários cultivaram acerca da guerra. Por fim, na carência alimentar que tratou de marcar as memórias produzidas a partir convívio dos militares brasileiros com os civis italianos durante a atuação da FEB no Teatro de Operações na Itália entre os anos de 1944-1945.

REFERÊNCIAS



ALBUQUERQUE, Maria de Fátima Machado de. A segurança alimentar e nutricional e o seu da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**, vol. 22, 895-905, n. 6 nov-dez, 2009. Disponível em: scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732009000600011&script=sci_abstract&lng=pt. Acesso realizado em 02. abr. 2021

ALMEIDA, Fábio Chang de. O historiador e as fontes digitais: uma visão acerca da internet como fonte primária para pesquisas históricas. **Aedos**, Porto Alegre, v.3, n.8, p.9-30, jan-jun. 2011. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/aedos/article/download/16776/11939>. Acesso em: 16 jul. 2020.

ALMEIDA, Paulo Roberto de; KHOURY, Yara Aun. História oral e memórias – entrevista com Alessandro Portelli. **História e Perspectivas**, vol. 50, p. 197-226, jan-jun, 2014, p.214. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/historiaperspectivas/article/download/27504/15080/0>. Acesso realizado em 20. jul. 2019.

ALMEIDA, Sílvia Capanema P. de. Corpo, saúde e alimentação na Marinha de Guerra brasileira no período pós-abolição, 1890-1910. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**. Rio de Janeiro, v.19, supl., dez. 2012, p.15-33. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702012000500002&script=sci_abstract&lng=pt. Acesso em: 25 set. 2020

AMON, Denise. **Psicologia Social da Comida**. Petrópolis. Vozes, 2014.

APOLINÁRIO, Leticia A. et al. Desnutrição infantil: fatores culturais e socioeconômicos. **Revista Médica de Minas Gerais**. v. 21, n. 3, p. 115-118, 2011. Disponível em: <http://rmmg.org/exportar-pdf/868/v21n3s1a31.pdf>. Acesso em: 20 mai. 2020.

ARAÚJO, Maria da Purificação, COSTA-SOUZA, Nazaré; TRAD, Leny Alves Bonfim. A alimentação do trabalhador no Brasil: um resgate da produção científica nacional. **Rev. História, Ciências, Saúde – Manguinhos**. Rio de Janeiro, RJ, v. 17, n. 4, p.975-992, out/dez, 2010. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702010000400008 . Acesso em: 12 mai. 2020.

BARBOSA, Janyne Paula Pereira Leite. **Uma Guerra sangrenta, epidêmica e doente: espaços de cura e cotidiano médico na guerra do Paraguai (1864-1870)**. Dissertação. 2018 (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/11899?locale=pt_BR. Acesso em: 18 set. 2020.

BARCELLOS, Gustavo. **O banquete de psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis. Vozes, 2017.

BEATTIE, Peter M. **Tributo de sangue**. São Paulo: Edusp, 2009

BELLINTANI, Adriana Lop. **O Exército Brasileiro e a Missão Militar Francesa: instrução, doutrina, organização, modernidade e profissionalismo (1920-1940)**. 2009. Tese. (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/3811>. Acesso em: 10 set. 2020.

BENTO, Cel. Cláudio Moreira Bento. Paula Cidade, um soldado e escrito a serviço do progresso do exército (1883-1968). **Revista A Defesa Nacional**, Rio de Janeiro, vol. 709, jul – out. 1983. Disponível em: <http://www.ahimtb.org.br/PAULA%20CIDADE%20UM%20SOLDADO%20E%20ESCRI TOR%20A%20SERVI%20C%27O%20DO%20EX%20C%89RCITO.pdf> . Acesso em: 23 abr. 2019.

BERNARDES, Margarida Maria Rocha; LOPES, Gertrudes Teixeira; SANTOS, Tânia Cristina Franco. A visibilidade da atuação de uma enfermeira do Exército Brasileiro a um ferido na 2ª Guerra Mundial. **Rev. esc. enfermagem**. USP, v.39, n.1, p. 62-67, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/reeusp/v39n1/a08v39n1.pdf>. Acesso em: 03 nov. 2020.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo. Companhia das Letras, 2015.

BOTELHO, Thalino. **Pequenos fundamentos da boa alimentação**. Rio de Janeiro. Sanitária, 1938.

BOURDIEU, Pierre. **Questões da Sociologia**. Rio de Janeiro. Marco Zero, 1983.

BRANCO, Manoel Thomaz C. **O Brasil na II Grande Guerra**. Rio de Janeiro: Bibliex, 1960.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica., secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. Brasília, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.pdf. Acesso realizado em 13 maio. 2021.

BRAYNER, Mal. Floriano de Lima. **A verdade sobre a FEB. memórias de um chefe de estado-maior na campanha da Itália (1943-1945)**. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira S.A., 1947.

BRINKMANN, Sören. leite e modernidade: ideologia e políticas de alimentação na era Vargas. **Revista História, Ciências e Saúde: Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 21, n1,

p. 269-280, 2014. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702014000100263&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 18 out. 2018.

BRUM, Cristiano Enrique de. **A (Des)mobilização de médicos na Grande Guerra: o caso da Missão Médica Brasileira na França (1918-1919)**. 2018. Tese. (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018. Disponível em: <http://tede2.pucrs.br/tede2/handle/tede/8038>. Acesso em: 17 de out. 2020.

BURKE, Peter. **A revolução francesa da historiografia: a escola dos annales (1929-1989)**. São Paulo. UNESP, 1997.

BURLANDY, Luciene; BOCCA, Cláudia; MATTOS, Rubens Araújo de. Mediações entre os conceitos, conhecimento e políticas de alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional. **Revista de Nutrição**, vol. 25, 09-20, jan-fev, 2012. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732012000100002&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 02 abr. 2021

CAMPOS, Aguinaldo José Senna. **Com a FEB na Itália: páginas do meu diário**. Rio de Janeiro. Imprensa do exército, 1970.

CARDOSO, Rachel Motta. **A Higiene Militar: um estudo comparado entre o serviço de saúde do Exército brasileiro e Curpo de Sanidad do Exército Argentino (1888-1930)**. 2013. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e Saúde, Casa Oswaldo Cruz – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2013 Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/16142>. Acesso em: 25 de set. 2020.

CARMO, José Messias. **Política Alimentar Brasileira**. Rio de Janeiro. Sociedade Brasileira de Nutrição, 1937.

CARNEIRO, David. **História da Guerra Cisplatina**. Nacional. São Paulo, 1946.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: Uma história da alimentação**. 2 ed. Rio de Janeiro. Campus, 2003.

_____. Luta e persistência por um mundo sem fome em Josué de Castro: uma revisão da geografia da alimentação. **REV Geosul**, Florianópolis, v. 21, n. 41, p 29-45, jan./jun. 2006. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/geosul/article/viewFile/13166/12199>. Acesso em: 20 mar. 2020.

CASTRO, Adler Homero Fonseca de. **A pré-indústria e Governo no Brasil: iniciativas de industrialização a partir do Arsenal de Guerra do Rio de Janeiro, 1808-1864**. 2017. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: https://ppghc.historia.ufrj.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=222-a-pre-industria-e-governo-no-brasil-iniciativas-de-industrializacao-a-partir-do

[arsenal-de-guerra-do-rio-de-janeiro-1808-1864&category_slug=teses&Itemid=155](#). Acesso em: 5 out. 2020.

CASTRO, Celso. **A invenção do Exército Brasileiro**. Rio de Janeiro. ZAHAR, 2002.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, p. 321-328, set. 2013. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6648>. Acesso em: 05 set. 2020.

CASTRO, Josué de. **O problema alimentar do brasileiro**. São Paulo. Companhia Editora Nacional, 1934

_____. **A alimentação brasileira à luz da geografia humana**. Porto Alegre. Globo, 1937.

_____. **Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)**. 20 ed. Rio de Janeiro. Antares, 2012.

COLLAÇO, Janine Helfst Liecht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n.2 p. 203-222, jul/dez. 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865>. Acesso em: 20 out. 2020.

COLOMBARA, Felippo. Si cantava per esorcizzare la tragedia – Quella fame terrible tra fascismo e guerra. **Pátria independente**, v. 116, p. 12-17, dez.2017. Disponível em: https://anpi.it/media/uploads/patria/2007/11/12-17_COLOMBARA.pdf Acesso em: 10 dez. 2020.

CONTRERAS, Jésus. GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro. Fio Cruz, 2011.

CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: bar palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. 2007. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007. Disponível em: <http://www.poshistoria.ufpr.br/documentos/2007/Marinacorcao.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2020.

COSTA, Dante N. **Bases da Alimentação Racional**. São Paulo. Nacional, 1938.

COSTA, Marcos Antonio Tavares da. **A Força Expedicionária Brasileira: memórias de um conflito**.2009. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora, 2009. Disponível em: <http://www.ufjf.br/ppghistoria/files/2009/12/Marcos-Antonio-T-Costa9.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2019.

COUTINHO, Ruy. **Valor Social da Alimentação**. Rio de Janeiro. Biblioteca Divulgação Científica, 1937.

CUZZI, Marco. **Cibo di guerra Sofferenze e privazioni nell 'Italia dei conflitti mondiali**. Milão. Biblion, 2005.

CYTRYNOWICZ, R. A serviço da pátria: a mobilização das enfermeiras no Brasil durante a Segunda Guerra Mundial. **Rev. História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, v. VII, p. 73-91, mar-jun. 2000. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702000000200004. Acesso em: 14 out. 2020.

D'ARAUJO, Maria Celina de. **O Estado Novo**. Rio de Janeiro. Zahar, 2000.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro. Rocco, 1986.

DE OLIVEIRA, Dennison. **Aliança Brasil-Estados Unidos: nova história do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Curitiba. Juruá, 2015.

_____. "O combatente melhor alimentado da Europa": A alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-EUA durante a Segunda Guerra Mundial (1943-1945). **Esboços, histórias em contextos globais**, v. 22, n.34, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/esbocos/article/view/2175-7976.2015v22n34p116>. Acesso em: 14 abr. 2018.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Feijão como país região e lar**. In DÓRIA, Carlos Alberto Formação da culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo. Três Estrelas, 2014, p. 169-189.

_____. **Legitimidade e legibilidade à mesa**. In: _____, p. 190-200.

DOURADO, Maria Teresa Garritano. **A história esquecida da Guerra do Paraguai: fome, doenças e penalidades**. 2010. Dissertação (Mestrado em História Social). Programa de Pós-Graduação em História Social. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-08122010-135132/pt-br.php>. Acesso em :10 out. 2020.

EDITOR, O. Antônio Ferreira de Almeida Júnior. Professor catedrático de medicina legal. **Revista Da Faculdade De Direito - Universidade De São Paulo**, São Paulo, v. 36, n. 3, p.305-322, 1941. Disponível em: http://www.obrasraras.usp.br/jspui/bitstream/123456789/3170/1/Revista_FD_vol74_1_979.pdf. Acesso em: 28 jun. 2020.

ESPIG, Márcia Janete. **Personagens do Contestado: os turmeiros da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande (1908-1915)**.2008. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/14747>. Acesso em: 10 out. 2020.

EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. **Arroz e feijão, discos e livros: história do serviço de alimentação da Previdência Social, SAPS (1940-1967)**. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2005.

FARIA, Durlan Puppim de. **Mudança de cardápio e o impacto cultural: um estudo sobre a alimentação da Força Expedicionária Brasileira**. 2017. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Salgado de Oliveira, Niterói, 2017. Disponível em: <https://ppghistoria.universo.edu.br/busca/?cat=2017&cat2=190&cat3=1554&search=>. Acesso em: 27 mar. 2019.

FAUSTO, Boris. **A Revolução de 30: historiografia e história**. São Paulo. Brasiliense, 1986.

FERRAZ, Francisco César. **Os Brasileiros e a Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2005.

FOGAGNOLI, Marcela Martins. **“Almoçar bem é no SAPS!”: Os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da previdência Social (1940-1950)**.2011. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2011. Disponível em: http://www.ppghcs.coc.fiocruz.br/images/dissertacoes/teste/tese_erico_muniz.pdf. Acesso em: 17 out. 2019.

_____. **Alimentar é também educar: a merenda escolar no Brasil (1940-1960)**. 2017. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) - Casa de Oswaldo Cruz, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/30996>. Acesso em: 17 out. 2019

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. São Paulo.Nacional, 1989.

GARGULIO, Martina. Uscire dalla catastrofe. La città di Napoli fra guerra aérea e occupazione alleata. **Diacrone. Studi di storia contemporanea: guerra e pace – declinazioni politiche, soliali e culturali del conflitto in età contemporânea**, v. 33 n. 1, 2018.Disponível em: https://www.studistorici.com/2018/03/29/gargiulo_numero_33/. Acesso em: 12 nov. 2020.

GOMES, Angela Maria de Castro e D'ARAUJO, Maria Celina Soares. **Getulismo e Trabalhismo: tensões e dimensões do Partido Trabalhista Brasileiro**, CPDOC-FGV, Rio de Janeiro,1987. Disponível em:

<https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/6595/785.pdf>. Acesso em: 8 mar. 2020.

GOULART, Fernando. **Ação sob fogo! Fundamentos da motivação para o combate.** 1ª ed. Rio de Janeiro. Bibliex, 2012.

GUERRA FILHO, Sérgio Armando Diniz. **O Povo e a Guerra** – participação das camadas populares nas lutas pela Independência do Brasil na Bahia. 2004. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2004. Disponível em: http://portal2dejulho.ffch.ufba.br/wp/wp-content/uploads/2020/01/dissertacao_SAGF.pdf. Acesso em: 10 out. 2020.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade.** Rio de Janeiro. DP&A, 1996.

HAMILTON, A. World War II's Mobilization of the Science of Food Acceptability: How Ration Palatability Became a Military Research Priority. **Ecology of Food and Nutrition**, v. 42, n. 4-5 p. 325-256. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/0367024030247805>. Acesso em: 10 dez. 2020.

HAUCK-LAWSON. Annie S. When food is the voice: a case study of a polish-american woman. **Journal for the study of Food and Society**, v. 20, n. 3-4, p.326-349, 1998. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.2752/152897998786690592>. Acesso em: 11 dez. 2020.

HENRY, Mark; CHAPPELL. Mike. **The US Army in World War II The Mediterranean.** London, Ospery Military, 2001.

HOBBSAWN, Eric J. **A era das revoluções: Europa 1789-1848.** Tradução de Maria Tereza Lopes Teixeira e Marcos Penchel. Rio de Janeiro. Paz e Terra, 2011.

HOLTZMAN, Jon D. Food and Memory. **Rev. Anthropol**, v. 78, p. 361-378, 2006. Disponível em: <https://www.annualreviews.org/doi/abs/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>. Acesso realizado em 09 dez. 2020.

JANOWSKI, Monica. Food in traumatic times: women, foodways and 'polishness' during a wartime 'odyssey'. **Food and Foodways Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, vol. 20, n.3-4, p. 326-349. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710.2012.715969>. Acesso realizado em 18 nov. 2020.

JÚNIOR VASCONCELOS, Ivan de Freitas. A trajetória das mulheres no Exército Brasileiro: um caminho de igualdade de gênero. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 8, p. 63398-63406, ago 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/15865>. Acesso realizado em 20 dez. 2020.

KARNAL, Leandro. A Formação da Nação in: KARNAL, Leandro; PURDY, Sean; FERNANDES, Luiz Estevam; MORAES, Marcos Vinícius de. **História dos Estados Unidos das origens ao século XXI**. São Paulo. Contexto, 2007.

KLAJMAN, Charles. **O conhecimento científico divulgado pelos soldados de farda branca, através do periódico Medicina Militar (1910-1923)**. 2011. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde. Casa de Oswaldo Cruz – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/6102>. Acesso em: 10 out. 2020.

LAGÔA, Ana. **Como se faz para sobreviver com um salário mínimo**. 2ª ed. Petrópolis. Vozes, 1985.

LENK, Wolfgang. **Guerra e pacto colonial: Exército, fiscalidade e administração colonial na Bahia (1624-1654)**. 2009. Tese (Doutorado em Economia). Programa de Pós-Graduação em Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2009. Disponível em: [http://www.abphe.org.br/uploads/Banco%20de%20Teses/Guerra%20e%20pacto%20colonial%20:%20exercito,%20fiscalidade%20e%20administra%C3%A7%C3%A3o%20colonial%20da%20Bahia%20\(1624-1654\).pdf](http://www.abphe.org.br/uploads/Banco%20de%20Teses/Guerra%20e%20pacto%20colonial%20:%20exercito,%20fiscalidade%20e%20administra%C3%A7%C3%A3o%20colonial%20da%20Bahia%20(1624-1654).pdf). Acesso em: 14 out. 2020.

LÉVY, Pierre. **O que é virtual?** São Paulo. editora 34, 1999.

LIMA, Eronides da Silva. **Mal de fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educação alimentar: Brasil – 1934-1946**. Rio de Janeiro. Fiocruz, 2000.

LOCHER, Julie; LOCHER, Julie; YOELS, William; MAURER, Donna; VAN ELLS, Jillian. Comfort foods: an exploratory journey into the social and emotional significance of food. In: **Food and foodways: explorations in the history and culture of human nourishment**, 2005, v.13, n.4, p.273-297

LUNA, Francisco Vidal & KLEIN, Herbert S. Nota a respeito de medidas de grãos utilizadas no período colonial e as dificuldades para a conversão ao sistema métrico. In: **Boletim de História Demográfica**, ano VIII, n. 21, março de 2001. Disponível em: http://historia_demografica.tripod.com/pesquisadores/paco/pdf-paco/ar47.pdf. Acesso realizado: 27 dez 2020.

MACEDO, Rivair José. Conquistas Bárbaras. In: MAGNOLI, Demétrio (Org.). **História das Guerras**. São Paulo: Ed. Contexto, 2006.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, AM., and GARCIA, RWD., orgs. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.p. 49-55. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>. Acesso em 27: de set. 2019.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX**. 2004. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Franca, 2004. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/103103>. Acesso realizado em 18 maio. 2020.

MAGNOLI, Demétrio (Org.). **História das Guerras**. São Paulo: Ed. Contexto, 2006.

MAXIMIANO, Cesar Campiani. **Trincheiras da memória: brasileiros na campanha da Itália, 1944 – 1945**. 2004. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, departamento de História, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

MELLO, Chistiane Figueiredo Pagano de. Forças Militares no Brasil Colonial. In: POSSAMAI, Paulo (org.) **Conquistar e Defender: Portugal, Países Baixos e Brasil. Estudos de História Militar na Idade Moderna**. São Leopoldo. Oikos, 2012.

MENDONÇA, Sálvio de Souza. **Noções práticas de alimentação**. Rio de Janeiro: Oscar & Mano, 1938.

MERON, Luciano B. Saco vazio não para em pé: a alimentação e os hábitos alimentares na FEB (1944-1945). **I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia**. Jun 2012. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/wp-content/uploads/MERON_Luciano.pdf. Acesso em: 18 abr. 2018.

MISRA, N.N; KOUBAA, M.; ROOHINEJAD S.; JULIANO, P.; ALPAS, H.; INÁRIO R.S.; SARAIVA, J.A.; BARBA, F.J. Landmarks in the historical development of twenty first century food processing Technologies. **Rev. Food Research International**, v. 102, p. 318-339, 2017. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/28578057/>. Acesso em: 14 out. 2020.

MONTANARI, Massimo (Org). **O mundo na cozinha. História, Identidades, trocas**. São Paulo. Senac, 2009.

_____. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac ,2008.

MONTEIRO, CA; LEVY, RB; CLARO, RM; CASTRO, IR; CANNON, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Cad Saúde Pública**, v.26, n. 11, p. 2039-2049. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2010001100005. Acesso realizado em: 14 out.2020.

MORAES, João Batista Mascarenhas de. **A FEB pelo seu comandante**. São Paulo. Instituto Progresso Editorial, 1946.

MOREIRA, Luiz Guilherme Scaldeferri. Os capitães das fortalezas da barra da cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro (c. 1650- c. 1700). In: POSSAMAI, Paulo (org). **Conquistar e Defender: Portugal, Países Baixos e Brasil. Estudos de História Militar na Idade Moderna**. São Leopoldo. Oikos, 2012. p. 85-105.

MOREIRA, Rosemeri. Heroínas, gênero e Guerras: mulheres em periódicos militares (1942-1945). **Antíteses**, vol. 13, n. 25, p. 207-241, ago. 2020. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses/article/download/39236/27858>
Acesso em: 10 dez. 2020

MOSCOSO, Alexandre. **Alimentação do Trabalhador**. Rio de Janeiro: Tipografia Italiana, 1939.

MOURA FILHO Heitor de Pinto. Pesos e medidas no Brasil oitocentista. **VIII Congresso Brasileiro de História Econômica e 9ª Conferência Internacional de História de Empresas**, Campinas/2009. Disponível em: <http://www.abphe.org.br/viii-congresso-brasileiro-de-historia-economica-e-9-conferencia-internacional-de-historia-de-empresas>. Acesso em: 27 dez.2020.

MUNIZ, Enrico Silva Alves. **Comida, trabalho e assistência social: a alimentação na agenda política brasileira (1939-1947)**.2014. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde), Programa de Pós-Graduação em História das Ciências e da Saúde, Casa Oswaldo Cruz, 2014. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/16238?locale=pt_BR. Acesso em 10 de out. 2019.

MUNIZ, Mirella K. de. C. B. **O direito fundamental ao salário mínimo digno: uma análise à luz do princípio da dignidade da pessoa humana**.2009. Dissertação (Mestrado em Direito) – Programa de Pós-Graduação em Direito, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009. Disponível em:http://www.biblioteca.pucminas.br/teses/Direito_MunizMK_1.pdf. Acesso em: 10 mar. 2020.

NEELEMAN, Gary; NEELEMAN, Rose. **Soldados da borracha – o exército esquecido que salvou a II Guerra Mundial**. EDIPUCRS, Porto Alegre: 2015.

OIT. **Convenção nº 26: Métodos de fixação de salários mínimos**. Genebra, 1928. Disponível em: <http://www.oitbrasil.org.br>. Acesso em: 10 mar. 2020.

OLIVEIRA, Alexandre Barbosa de. Enfermeras brasileñas en la retaguardia de la Segunda Guerra Mundial: las repercusiones de esa participación. **Texto contexto - enferm**. 2009, vol.18, n.4 Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-07072009000400010&script=sci_abstract&lng=es. Acesso em: 10 dez. 2020.

OLIVEIRA, Debora Santos de Souza. **Transmissão do conhecimento culinário no Brasil urbano do Século XX**. 2010. Dissertação. (Mestrado em História Social). Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2010. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8138/tde-27042010-141556/publico/DEBORA_SANTOS_DE_SOUZA_OLIVEIRA.pdf. Acesso em: 14 out. 2020.

OLIVEIRA, Giovana Paiva de. **A cidade e a guerra: a visão das elites sobre as transformações do espaço da cidade de Natal na Segunda Guerra Mundial**. 2008. Tese. (Doutorado em Planejamento Urbano). Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Urbano e Regional, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008. Disponível em: https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/2951/1/arquivo2303_1.pdf. Acesso em: 18 nov. 2019.

PEDROCCO, Giorgio. A Indústria Alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo. Estação Liberdade, 2018.

PEREIRA, Aline Pinto. **Domínios e Império: o Tratado de 1825 e a Guerra da Cisplatina na construção do Estado no Brasil**. 2007. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Fluminense Programa de Pós-Graduação em História, Niterói, 2007. Disponível em: http://www.historia.uff.br/stricto/teses/Dissert-2007_PEREIRA_Aline_Pinto-S.pdf. Acesso em: 14 out. 2020.

PERFITT, E.H. The Development of the Evaporated Milk Industry in the United States. **Journal of Dairy Science**, v. 39, ano. 6, 1956. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612019000100078. Acesso em: 17 out. 2020.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História e História Cultural**. Belo Horizonte. Autêntica, 2005.

PNAD Contínua TIC 2017: Internet chega a três em cada quatro domicílios do país. **AGÊNCIA IBGE NOTÍCIAS**, Rio de Janeiro, 20 dez. 2018. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/23445-pnad-continua-tic-2017-internet-chega-a-tres-em-cada-quatro-domicilios-do-pais>. Acesso em: 24 de maio de 2019.

POLLAN, Michael. **Cozinhar uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro. Intrínseca, 2013.

_____. **Em defesa da comida um manifesto**. Rio de Janeiro. Ed. Intrínseca, 2013.

PORTELLI, Alessandro. Tentando aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral. **Projeto História**, vol. 15, p. 13-49, jul-dez, 1997., p. 16.

Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/11215>. Acesso realizado em: 24 set. 2018

POSSAMAI, Paulo. A Mazagão do Rio da Prata: Colônia do Sacramento (1735-1737). In: POSSAMAI, Paulo (org). **Conquistar e Defender: Portugal, Países Baixos e Brasil. Estudos de História Militar na Idade Moderna**. São Leopoldo: Oikos, 2012. p. 359-380.

POTTER, Norman N. JOSEPH, HOTCHIKISS, H. **Food Science**. New York: Springer, 1995.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação. Os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2004.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: editora da UFSC, 2004.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História Econômica do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1970.

REVERSON. Paula Nascimento. Sopros de um conflito: a influência norte-americana em Fortaleza durante a Segunda Guerra Mundial. **Espaço Plural**, vol. XV, n. 31 jul-dez, p. 227-257, 2014. Disponível em: <http://saber.unioeste.br/index.php/espacoplural/article/download/12280/8532>. Acesso em: 18 nov. 2019.

RIBEIRO, Frederico Soares. **O Exército de Caxias e o Exército da FEB: história das relações entre estabelecidos e outsiders no Exército Brasileiro (1945-1945)**. 2016. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Seropédica, 2016.

RIBEIRO, José Iran. As doenças e as dietas na construção da alteridade entre os integrantes do Exército imperial brasileiro durante a Guerra dos Farrapos. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.18, n.3, jul.-set. 2011, p.661-675. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3861/386138056004.pdf>. Acesso em: 16 de out. 2020.

RICOUER, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Tradução Allan François. Campinas. Unicamp, 2007.

RIGONI, Carmem Lúcia. **Diário de Guerra: memórias e testemunhos dos soldados brasileiros que combateram na Itália durante a 2ª Guerra Mundial (1944-1945)**. 2009. Tese (Doutorado em História). – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2009. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/93378>. Acesso em: 10 de abril de 2018.

RIGONI, Carmen Lúcia. **Diários de Guerra: memórias e testemunhos dos soldados brasileiros que combateram na Itália durante a 2ª Guerra Mundial (1944-1945)**. 2009.

Tese. (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/93378>. Acesso em: 14 jul. 2018.

RODEGHERO, Carla Simone; MACHADO, Vanderlei. Mulheres em movimento: militância estudantil e luta contra a ditadura. **Revista de História Oral**, v. 20, n2, p. 33-57, jul/dez, 2017. Disponível em: <https://revista.historiaoral.org.br/index.php?journal=rho&page=article&op=download&path%5B%5D=738&path%5B%5D=pdf>. Acesso em: 17 abr. 2018.

RODRIGUES, Ana Paula. CARVALHO, Eliane Franco De et al. Vitaminas hidrossolúveis. **III Ciclo Científico da Faculdade de São Paulo**. São Paulo, 2015.

RODRIGUES, Rogério Rosa. **Verdades de um grande sertão: a Guerra do Contestado e a Modernização do Exército Brasileiro**. 2008. Tese (Doutorado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008. Disponível em: <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp057907.pdf>. Acesso em: 12 out. 2020.

ROLIM, Leandro Cândido. **“Tempos das carnes” no Siará Grande: dinâmica social, produção e comércio de carnes secas na Vila de Santa Cruz do Aracati (c.1690- c. 1802)**.2012. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2012. Disponível em: https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/tede/5971?locale=pt_BR. Acesso em: 08 out. 2020.

ROSANELI, Caroline F. et al. A fragilidade humana diante da pobreza e da fome. **Revista Bioética**, v. 23, n. 1, p. 89-97, 2015. Disponível em: http://revistabioetica.cfm.org.br/index.php/revista_bioetica/article/view/989/1207 acesso em: 20 maio. 2020.

ROSENDO, Tiago Gomes. **Louis Pasteur – Um humanista do século XIX**. 2016. Dissertação. (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2016. Disponível em: <https://bdigital.ufp.pt/handle/10284/5518>. Acesso em: 14 set. 2020.

RUTHERFORD, Phillip T. On arms and eggs: GI egg mania on the battlefields of World War II. **Food and Foodways**. v. 25 n. 2, p.123-141, 2017. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/07409710.2017.1311161>. Acesso em: 18 nov. 2020.

SABOIA, João. **Salário mínimo no Brasil – a experiência brasileira**. São Paulo. L&PM, 1985.

SALCEDO, Anastácia Marx de. **Combat-ready Kitchen** – How the US Military shapes the way you eat. New York. Penguin, 2015.

SANDER, Roberto. **O Brasil na mira de Hitler: a história do afundamento de navios brasileiros pelos nazistas**. Rio de Janeiro. Objetiva, 2007.

SEIDL, Ernesto. A formação de um Exército à brasileira: lutas corporativas e adaptação institucional. **História**, v. 29, n. 2, p. 71-94, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0101-90742010000200005&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 28 ago. 2020

SEIDLER, Carlos. **História das Guerras e Revoluções do Brasil de 1825 a 1835**. São Paulo. Nacional, 1939.

SEITENFUS, Ricardo Antônio Silva. **A Entrada do Brasil na Segunda Guerra Mundial**. Porto Alegre. EDIPUCRS, 2000.

_____. **O Brasil vai à guerra. o processo de envolvimento brasileiro na Segunda Guerra Mundial**. Barueri, SP, 2003.

SILVA, Kalina Vanderlei P. da. **O Miserável soldo e a boa ordem da sociedade colonial: militarização e marginalidade na Capitania de Pernambuco dos Séculos XVIII**. 2000. Dissertação (Mestrado em História) Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2000. Disponível em: <http://livros01.livrosgratis.com.br/cp000262.pdf>. Acesso em: 12 de out. 2020.

SILVA, Maria Beatriz Nizza da. **Cultura e sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)**. Rio de Janeiro. Brasiliense, 1977.

SILVA, Nauber G. da. **O “mínimo” em disputa: salário mínimo, política, alimentação e gênero na cidade de Porto Alegre (c 1940 – c. 1968)**. 2014. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/107903/000946395.pdf;sequence=1>. Acesso em: 20 abr. 2020

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo. Senac, 2005.

SIMON, Everton Luiz. **Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas**. 2019. Tese (Doutorado em História) Programa de Pós-Graduação em História. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2019. Disponível em: <http://www.repositorio.jesuita.org.br/handle/UNISINOS/8861>. Acesso em 07 out. 2020.

SIMONSEN, Roberto C. **História econômica do Brasil: 1500-1820**. Brasília. Senado Federal. 2005.

SOARES, Izaac Erder Silva. **Um narrador de si e da guerra: testemunhos de um praça da Força Expedicionária Brasileira**. 2014. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Ouro Preto/UFOP, Mariana, 2014. Disponível em: <https://www.repositorio.ufop.br/handle/123456789/5838>. Acesso em: 14 out. 2018

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil (1590-1627)**. São Paulo: Melhoramentos, 1954. Disponível em: <https://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/242787>. Acesso em: 17 de abr. 2020.

STACK, Martin. “**A Concise History of America’s Brewing Industry**”. Economic History Association. July 4, 2003. Disponível em: <https://eh.net/encyclopedia/a-concise-history-of-americas-brewing-industry/>. Acesso realizado em 18 set. 2020.

SVARTMAN Eduardo Munhoz. Oficiais do Exército Brasileiro nos EUA: experiência, memória e incorporações seletivas de ideias nas décadas de 1930-40. **XXV Simpósio Nacional de História**, 2009. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simpósios/pdf/2019-01/1548772192_746572dcc52c4903a3485d65cb537c74.pdf. Acesso em: 14 set. 2020.

TANCREDI, Rinaldi C. P; MARINS, Bianca Ramos. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto de saúde pública. In: MARINS, Bianca Ramos (Org.). **Segurança Alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro. SPSJV, 2014. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf. Acesso realizado em: 02 abr. 2021

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **Como nasceram os meus anjos brancos: a constituição do campo da nutrição em saúde pública no Brasil**. 2ª edição ampliada. Porto Alegre: Stampa, 2010. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/his-11431>. Acesso em: 10 dez. 2020.

VELLOSO, Tatiana Ribeiro. **A gestão dos recursos hídricos em um contexto regional: a trajetória do departamento nacional de obras contra as secas (dnocs)**. 2000. Tese. (Doutorado em Extensão Rural) - Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural. Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2000. Disponível em: <https://www.locus.ufv.br/handle/123456789/9857>. Acesso em: 14 de fev. 2020.

VENDRAMINI, Ana Lúcia do Amaral et. al. Segurança alimentar: conceito, história e perspectiva. In: MARINS, Bianca Ramos (Org.). **Segurança Alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro. SPSJV, 2014. Disponível em: http://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/seguranca_alimentar_vigilancia_0.pdf. Acesso realizado em: 02 abr.2021

VILLA, Marco Antonio. **Quando eu vim-me embora: história da migração nordestina para São Paulo**. Rio de Janeiro. Leya, 2017.

WALTON Gary M; ROCKOFF, Hugh. **History of the American Economy**. Toronto: Nelson Education LTD, 2010.

WELCH, Clinfford Andrew. Vargas e a reorganização da vida rural do Brasil (1930-1945). **Revista Brasileira de História**. São Paulo, 2016. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1590/1806-93472016v36n71_004. Acesso em: 18 dez. 2019.

WESTHOFF, Dennis C. Heating milk for microbial destruction: a historical outline and update. **Jornal of Food Protection**. v. 41 n. 2. P. 122-130. Fev. 1978. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Heating-Milk-for-Microbial-Destruction%3A-A-Outline-Westhoff/7b0c06d0532549b012efd3e7a42e135cce444ad4>. Acesso realizado em 14 set. 2020.

WILSON, Bee. **Como aprendemos a comer - Por que a alimentação dá tão errado para tanta gente e como fazer escolhas melhores**. Rio de Janeiro. Zahar, 2017.

WITTER, Nikelen Acosta. **Males e epidemias: Sofredores, governantes e curadores no sul do Brasil (Rio Grande do Sul, século XIX)**. 2007. Tese. (Doutorado em História). Programa de Pós-graduação em História. Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2007. Disponível em: https://www.historia.uff.br/stricto/teses/Tese-2007_WITTER_Nikelen-S.pdf. Acesso em: 14 out. 2020.

WOODICKA, Captain Virgil. Food Requirements of Overseas Use. Industrial & Engineering Chemistry. **NEWS EDITION (American Chemical Society, Washington, D.C.)**, v. 35 n.10, p.12-15, 1943 Disponível em: <https://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/ie50397a004>. Acesso em: 18 out. 2020.

WOODRUFF, Charles E. The U. S. Army Ration and Military Food. Reprinted from **The Journal of the American Medical Association**, December, 1892. Disponível em: <https://jamanetwork.com/journals/jama/fullarticle/854008>. Acesso em: 21 set. 2020.

WOORDTMANN, Klass. Hábitos e ideologias Alimentares em grupos sociais de baixa renda.1978. **Relatório Final**. Universidade de Brasília, Brasília. <http://dan.unb.br/images/doc/Serie020empdf.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2018.

_____. Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscições. In: WOORTMANN, Ellen; Julie, CAVIGNAC. **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016. Disponível

em: [https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22015#:~:text=\(Org.\)-.Ensaio%20sobre%20a%20antropologia%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20saber%20din%C3%A2micas%20e%20patrim%C3%B4nios,Natal%3A%20EDUFRN%2C%202016.&text=A%20colet%C3%A2nea%20%22Ensaio%20de%20Antropologia,sabores%20%C3%A9tnicos%3B%20produtos%20e%20mercados.](https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22015#:~:text=(Org.)-.Ensaio%20sobre%20a%20antropologia%20da%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20saber%20din%C3%A2micas%20e%20patrim%C3%B4nios,Natal%3A%20EDUFRN%2C%202016.&text=A%20colet%C3%A2nea%20%22Ensaio%20de%20Antropologia,sabores%20%C3%A9tnicos%3B%20produtos%20e%20mercados.)
. Acesso em: 27 mar. 2020.

XAVIER, A., NUNES, A. I. B. L., & SANTOS, M. S. Subjetividade e sofrimento psíquico na formação do sujeito na universidade. **Revista Mal-estar e Subjetividade**, v.8, n.2, 427-451, 2008. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1518-61482008000200008. Acesso em: 18 jun. 2020.

YAZBEK, Maria Carmelita. Estado e políticas sociais. **Revista de Políticas Públicas do Programa de Pós-Graduação da UFMA**, São Luís, v. 9 n. 01, p. 217-288, jul./dez, 2005. Disponível em: <http://files.adrianonascimento.webnode.com.br/200000175-4316b440ff/Yazbek%2C%20Maria%20Carmelita.%20Estado%20e%20pol%C3%ADticas%20sociais.pdf>. Acesso em: 20 dez.2019.

YOSHIKAWA, Gilberto. et al. **Manual de semiologia médica a prática do exame físico**. Pará: EDUEPA, 2015. Disponível em: <https://paginas.uepa.br/eduepa/wp-content/uploads/2019/06/MANUAL-DE-SEMILOGIA-MEDICA.pdf>. Acesso em: 04 abr. 2020.

ZIEGLER, Jean. **Destruição em massa geopolítica da fome**. São Paulo, Cortez, 2013.

DOCUMENTAÇÃO UTILIZADA



Jornais:

A EPIDEMIA de Lago Grande. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n. 8.972, 24 de fevereiro de 1936, Brasil, p. 02

A FORÇA Expedicionária Brasileira importantes declarações do Ministro da Guerra. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n. 11.352, 28 de setembro de 1943, p. 01

ALIMENTAÇÃO deficiente. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 21, n. 10.955, 3 de julho de 1941, Brasil, p. 04.

ALMANAK administrativo, mercantil e industrial da Corte e Província do Rio de Janeiro. ano 5, 1848, p. 437

CORRIJAM-SE as deficiências de alimentação. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano. 21, n. 10.950, 28 de junho de 1941, Brasil, p. 03.

CREADAS as Comissões de Salários Mínimos, **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 18, n. 9.764, 1º de maio de 1938, Brasil, p. 03

ECOS e Novidades – Salário Mínimo. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 20, n. 10.494, 27 de abril de 1940, Brasil, p. 03

ECOS e novidades. **A Noite**. Rio de Janeiro, ano 16, n. 8.974, 26 de fevereiro de 1936, Brasil, p. 02.

FABRICA DE CONSERVAS. **Diário do Rio de Janeiro**. 31 de jul. 1878. Ano 59 n. 89 p. 03

LUTA contra a desnutrição do brasileiro. **A Noite**, Rio de Janeiro ano 21, n 10.966, 14 de junho de 1941, p.03.

MOBILIZAÇÃO da inteligência para a vitória do Brasil. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n.11.446 de 22 de dezembro de 1943, p. 01.

O BRASIL abastece o paco e as formas militares da África do Norte. **A Noite**, Rio de Janeiro. ano.23, n. 11.265 de 23 de junho de 1943, p. 01.

O BRASIL já tem uma raça forte! **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n. 11.386, 22 de outubro de 1943, Brasil, p. 01.

O BRASIL já tem uma raça forte! **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n. 11.386, 22 de outubro de 1943, Brasil, p. 07.

O BRASILEIRO come pouco e mal ... **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n. 9.214, 29 de outubro de 1936, Brasil, p. 03

O BRASILEIRO muitas vezes, come exageradamente e mal ... **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 16, n.9.247, 24 de novembro de 1936, Brasil, p.04

O CHEFE do Serviço Técnico da Alimentação Nacional oficialmente convidado a visitar a América do Norte. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23 n.11.241 de 10 de maio de 1943, p.02.

O PROBLEMA da alimentação popular. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 21, n. 10.967, 15 de julho de 1941, p. 02

O PROBLEMA da alimentação. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 21, n. 10.949, 27 de junho de 1941, Brasil, p. 03.

OFICIAIS brasileiros estudam na Escola de Intendência do Exército Americano. **Diário da Noite**, Rio de Janeiro, ano 15, n. 3852, 16 de agosto de 1943, Brasil, p. 01.

RESERVISTAS e voluntários para a força expedicionária brasileira. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 24, n.11.477, 21 de janeiro de 1944, Brasil, p. 03

SELEÇÃO rigorosa para a força expedicionária brasileira. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n.11.378, 14 de outubro de 1943, Brasil, p. 07.

SELEÇÃO rigorosa para a força expedicionária brasileira. **A Noite**, Rio de Janeiro, ano 23, n.11.378, 14 de outubro de 1943, Brasil, p. 01.

TROPAS de todos os Estados na Força Expedicionária. **A Noite**. Rio de Janeiro, ano 23, 05 de outubro de 1943, Brasil, p. 02.

Constituições:

BRASIL. [**Constituição (1934)**]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1934. Rio de Janeiro, DF: Presidência da República, 1934. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao34.htm. Acesso em: 14 fev. 2020.

BRASIL. [**Constituição (1937)**]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Rio de Janeiro, DF: Presidente da República, 1937. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Constituicao37.htm. Acesso em: 14 fev. 2020.

Decretos-lei:

BRASIL. **Decreto-lei nº 185 de 1936**. Institui as comissões de salário mínimo, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1936. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1930-1939/lei-185-14-janeiro-1936-398024-publicacaooriginal-1-pl.html#:~:text=1%C2%BA%20Todo%20trabalhador%20tem%20direito,%2C%20vestu%C3%A1rio%2C%20higiene%20e%20transporte..> Acesso em: 10 jan. 2020

BRASIL. **Decreto-lei nº 399, de 30 de abril de 1938**. Aprova o regulamento para execução da lei n. 185, de 14 de janeiro de 1936, que institui as Comissões de Salário Mínimo, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1938. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-399-30-abril-1938-348733-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 10 jan. 2020.

BRASIL. **Decreto-lei nº 1.238, de 2 de maio de 1939**. Sobre a instalação de refeitórios e a criação de cursos de aperfeiçoamento profissional para trabalhadores. Rio de Janeiro, DF. Presidência da República, 1939. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-1238-2-maio-1939-349345-publicacaooriginal-1-pe.html#:~:text=Veja%20tamb%C3%A9m%3A-DECRETO%2DLEI%20N%C2%BA%201.238%2C%20DE%202%20DE%20MAIO%20DE%201939,de%20aperfei%C3%A7oamento%20profissional%20para%20trabalhadores.&text=DECRETA%3A,Art.> Acesso em: 10 jan. 2020.

BRASIL. **Decreto-lei nº 2.162, de 1º de maio de 1940**. Institue o salário mínimo e dá outras providências. Rio de Janeiro, DF. Presidência da República, 1940. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-2162-1-maio-1940-412194-publicacaooriginal-1-pe.html#:~:text=Veja%20tamb%C3%A9m%3A-DECRETO%2DLEI%20N%C2%BA%202.162%2C%20DE%201%C2%BA%20DE%20MAIO%20DE%201940,Com%3A9rcio%20em%20cumprimento%20dos%20arts.&text=46%2C%20par%C3%A1grafo%202%C2%BA%2C%20do%20decreto,30%20de%20abril%20de%201938..> Acesso em: 10 jan. 2020.

BRASIL. **Decreto-lei nº 2.548, de 31 de agosto de 1940**. Faculta a redução do salário mínimo nos casos e nas condições que menciona, e dá outras providências, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1940. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-2548-31-agosto-1940-412576-publicacaooriginal-1-pe.html#:~:text=Veja%20tamb%C3%A9m%3A-DECRETO%2DLEI%20N%C2%BA%202.548%2C%20DE%2031%20DE%20AGOSTO%20DE%201940,menciona%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAncias.&text=tr%C3%AAs%20anos%2C%20quando%20a%20frequ%C3%Aancia,2%20de%20maio%20de%201939..> Acesso em: 14 abr. 2018.

BRASIL. **Decreto-lei nº 47.750, de 28 de setembro de 1942**. Decreta mobilização geral, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1942. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Decreto-Lei/1937-1946/Del4597.htm. Acesso em: 14 abr. 2018.

BRASIL. Decreto-lei de 24 de setembro de 1828. **Regula o fornecimento das rações de etapa do Exército**. Rio de Janeiro. Imperador, 1828. Disponível em: https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei_sn/1824-1899/lei-38223-24-setembro-1828-566253-publicacaooriginal-89877-pl.html. Acesso em: 18 jul. 2020.

BRASIL. Decreto-lei nº 14.385 de 1º outubro de 1920. **Aprova o regulamento para o serviço de Intendência, da Guerra**, Rio de Janeiro, DF. Presidente da República, 1920. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1920-1929/decreto-14385-1-outubro-1920-570308-publicacaooriginal-93443-pe.html>. Acesso em: 29 set. 2020

Inquéritos alimentares:

Tabela - **Condições de vida da população operária do Recife**. In: CASTRO, Josué de. A Alimentação Brasileira À Luz da Geografia Humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 136.

Tabela - **Alimentação** em: CASTRO, Josué de. A alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 137.

Tabela - **Zoneamento do Brasil em função dos tipos de alimentação**. In: CASTRO, Josué de. A alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 150.

Tabela - **Regime alimentar nº 1, para uso da I zona**. In: CASTRO, Josué de. A Alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 151.

Tabela - **Regime alimentar nº 2, para uso da II zona**. In: CASTRO, Josué de. A Alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 152.

Tabela: **Regime alimentar nº 3, para uso da III zona**. In: CASTRO, Josué de. A Alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 153.

Tabela - **Regime alimentar nº 4, para uso da IV zona**. In: CASTRO, Josué de. A Alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 154.

Tabela - **Regime alimentar nº 5, para uso da V zona**. In: CASTRO, Josué de. A Alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937. p. 155.

Fontes memorialísticas:

ANDERE, Miled Cury. **[Entrevista concedida a]** a TV fato. RELATOS da Segunda Guerra Mundial – Expedicionários de Mogi das Cruzes – SP. [S. l.: s. n.], 29 de julho de 2015. 1 vídeo (31 min 21s). Publicado pelo canal Fato de Notícias Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rQ1UdOWb-To> .Acesso em: 14 maio. 2019.

ARAÚJO, Capitão Enéas De Sá **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra

Mundial", realizada em 31 de maio de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 98 T. 03.

ARMINDO SCHIMER, Major Benno **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 18 abril 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.104 T.07

AVELINO, General-de-Brigada Cafúncio Danton de Paula. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 11 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.117. T.04.

BARBOSA, Sargento Moacyr Machado Santos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 31 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.332 T.05

BORGES, Cel. Waldemar Dantas. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 27 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 176. T. 04.

BRANCO, Major Cícero Castello. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial" em 12 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 93. T.07

CARVALHO, Grimaldo. **[Entrevista concedida a]** Daniel Mata Roque para a produção do documentário "Que falta que me fez". Direção Daniel Mara Roque. Brasil: Pátria Filmes, 2014. [VERSÃO longa] Que falta me fez. [S. l.: s. n.], 31 de janeiro de 2017. 1 vídeo (67 min 7 s). Publicado pelo canal Pátria Filmes. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Sd2CCH-wV3g>. Acesso em: 14 abr. 2019.

CASTELLO BRANCO, Major Cícero **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 12 de julho de 2000 A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 94. T.07.

CAVALCANTI, Eduardo de Uihôa. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial" em 29 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 212. T. 05

CIDADE, Francisco de Paula. **Nápoles e um pouco mais – ligeiras observações de um expedicionário**. Rio de Janeiro. Bibliex, 1946.

COSTA, General-de-Divisão Octávio Pereira da Costa. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 15 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.34, T. 05

CRUZ, Eronides da. **[entrevista concedida a]** Daniele Vieira, Guilherme Dea, Juliana Arcangelo, Suelen de Paula e Victória Pagnozzi para a produção do documentários Pracinhas Sobreviventes: 70 anos depois. Brasil: produzido em 2015 [S. l.: s. n.], 11 dez. 2015. 1 vídeo (19min 36 s). 11 dez. 2015. Publicado pelo canal do Youtube de Daniele Vieira. Disponível <https://www.youtube.com/watch?v=g8e-cGkZWnQ> .Acesso em: 20 abr. 2019

CRUZ, Eronides. **[Entrevista concedida a]** Helton Costa para a produção do documentário "V de vitória". Direção Helton Costa. Brasil: V de Vitória Produções, 2018. V DE VITÓRIA – documentário completo. [S. l.: s. n.], 29 fev. 2019. 1 vídeo (139 min 16 s). Publicado pelo canal Jornalismo de Guerra. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=A7_RNWsyqpk&t=1003s. Acesso realizado em 17 mar. 2020.

DE CARVALHO, cabo Amyntas Pires **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 305-308 T.08.

DE CASTRO, General-de-Exército Sebastião José de Ramos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 10 de julho de 2000 A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 59. T.04

DE OLIVEIRA, Primeiro-Tenente João Vianna **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 18 de abril de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 337 T.06

DE VASCONCELOS, Major-Brigadeiro-Do-Ar José Rebelo Meira [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 06 de março de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.48 T.06

FONSECA, Ruy Oliveira. [**Entrevista concedida a**] Durval Lourenço Ribeiro para a produção do documentário O Lapa azul. Direção Durval Lourenço Ribeiro. Brasil: Insight Vídeo, 2007. O "LAPA azul" – Os homens do III Batalhão na II Guerra Mundial. [S. l.: s. n.], 30 dez. 2016. 1 vídeo (61 min 13 s). Publicado pelo canal Eventos Finais. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ2WD6UT4K0>. Acesso em: 20 de maio de 2019

GRANJA, Tenente-coronel Alírio, [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 3 de agosto de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 334-335 T. 04

GUIMARÃES, Cel. Júlio de Pádua [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 21 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 260 T.01

HENRIQUES, Coronel Elber De Mello [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 02 de junho de 2000 A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 162 T.04

INHAM, Antônio de Pádua. [**Entrevista concedida a**] Marcos Antônio Tavares da Costa em outubro de 2004. O trecho deste depoimento encontra-se em: COSTA, Marcos Antonio Tavares da. A Força Expedicionária Brasileira: memórias de um conflito.2009. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora, 2009, p. 35 Disponível em: <http://www.ufjf.br/ppghistoria/files/2009/12/Marcos-Antonio-T-Costa9.pdf>. Acesso em: 12 jul. 2019.

JUBÉ, Coronel José Tancredo Ramos. [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 20 de outubro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 170, T. 05

LACERDA, Daniel. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 8 de julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 123, T. 03

LEMOS DA FONSECA, Cel. Sérgio Faria **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 17 março 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 221-222 T.01.

LISBOA, Geraldo Figueiredo **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 04 maio 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 292 T.02

LOPES, Ary. **[entrevista concedida a]** Diego Cobucci. COBUCCI, Diego. Entrevista com o pracinha brasileiro Ary Lopes. [S. l.: s. n.], 12 maio 2014.1 vídeo (32 min 23 s). Publicado pelo canal Jornal Expresso de Barbacena. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZNiFRtQgA24&t=572s>. Acesso em: 08 jun. 2019.

MAIOR, Bacharel José Souto **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 26 de setembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 300 T. 02

MATTOS, General-de-Divisão Carlos de Meira. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 76. T. 01.

MEDEIROS, Major Elza Cansanção. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 14 de setembro de 2000 A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 282. T.05

MEDRADO, Cap. Divaldo. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", em 24 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. p. 279. T.06.

MIRANDA, Sargento Fernando Leopoldo dos Santos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 14 de junho de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 278. T.02.

MISCOW, Coronel Sylvio Chisto. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 30 de maio de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. p. 208. T. 04.

MORAES, João Baptista Mascarenhas de. **Memórias**. Rio de Janeiro: Bibliex, 3ª ed. 2004.

MUNGUBA, Doutor Silas de Aguiar Santos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 1º de junho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. T.02

NERECI, Capitão Bertha Moraes. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 07 de dezembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 213, T. 07

PEDROZELLI, Luiz. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial" em 19 de setembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.294. T.07

PEREIRA, General-De-Brigada Hélio Covas Santos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 de fevereiro de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 89 T.06

PEREIRA, Hélio Covas **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 21 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 89 T. 06.

PEREIRA, Sérgio Gomes. **[Entrevista concedida a]** Durval Lourenço Ribeiro para a produção do documentário O La azul. Direção Durval Lourenço Ribeiro. Brasil: Insight Vídeo, 2007. O "LAPA azul" – Os homens do III Batalhão na II Guerra Mundial. [S. l.:

s. n.], 30 dez. 2016. 1 vídeo (61 min 13 s). Publicado pelo canal Eventos Finais. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=iQ2WD6UT4K0>. Acesso em: 20 de maio de 2019.

PISKE, Ferdinando. [**Entrevista concedida a**] Carlos Daniel Riechel para a produção do documentário Expedicionários de Jaraguá do Sul – Histórias da II Guerra. Brasil: produzido em 2006 [S. l.: s. n.], 15 abr. 2013. 1 vídeo (49min 58 s). 15 de abril de 2013. Publicado pelo canal de Carlos Daniel Riechel. <https://www.youtube.com/watch?v=7Y5hODgQ6WM>. Acesso em: 18 de abril de 2019.

PITALUNGA, Plínio. [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial, realizado em 16 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001.p.144. T.01

PORTOCARRERO, Capitão Virgínia Maria de Niemeyer. [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 13 de dezembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 266-267. T. 06

PORTOCARRERO, Coronel Heraldo Carlos Leopoldo de Farias. [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto “História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial”, realizada em 17 de maio de 2001. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. p.114. T.06.

REINA, Walter [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 julho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 329 T.07.

RESSTEL, General-De-Brigada Rubens [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 13 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 48 T.03

RICHARD, General-de-Brigada, Helio. [**Entrevista concedida a**] Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 25 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p.178 T.01

SILVA, Coronel Jairo Junqueira da. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", em 29 de fevereiro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. p. 66. T.03.

SILVEIRA, Doutor Epapherol **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 14 março de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 127 T.03.

SOUZA, Abdias de. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 22 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 190, T. 02.

SOUZA, Cap. I. E. A de Souza. Serviço de Intendência no Exército dos Estados Unidos. **Revista Defesa Nacional**. Rio de Janeiro. N. 358, ano 31, mar. 1944, p. 25-43, p. 25.

SOUZA, Capitão. **[Entrevista concedida a]** Augusto Maranhão (jornalista) no ano de 2009. CONVERSANDO COM AUGUSTO MARANHÃO [S. l.: s. n.], 20 de maio de 2013.1 vídeo (20 min 14 s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OOdfRBI vtc>. Acesso realizado em 12 maio. 2019.

SOUZA, Tenente José Conrado de. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", em 27 de abril de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. p.142. T.07.

TAITSON, Primeiro-Tenente Geraldo Campos **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 28 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 319.T.06

TEIXEIRA, José. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 9 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 288, T. 07.

VIEIRA, Tenente-Coronel Joel Lopes. **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 23 de novembro de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001. p. 223. T.05.

WERNER, General-De-Exército Alacyr Frederico **[Entrevista concedida a]** Aricildes de Moraes Motta, coordenador do projeto "História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial", realizada em 13 de junho de 2000. A íntegra deste depoimento encontra-se em: MOTTA, Aricildes de Moraes. História Oral do Exército Brasileiro na Segunda Guerra Mundial. Rio de Janeiro: Bibliex, 2001, p. 38.T.04

Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE):

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Anuário estatístico do Brasil (1941-1945)**. Rio de Janeiro, 1946. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/20/aeb_1941_1945.pdf. Acesso realizado em 20 jan. 2020.

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Demográfico – População e Habitação 1940**. Rio de Janeiro, 1950. Disponível em: http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/monografias/GEBIS%20-%20RJ/CD1940/Censo%20Demografico%201940_pt_XX_t1_RS.pdf. Acesso realizado em 28 jan. 2020.

Fotografias:

K RATION. **C Ration M-1 unit**. Disponível em: <http://www.kration.info/c-ration.html> . Acesso realizado em 22 dez. de 2020.

K RATION. **C Ration M-2 unit**. Disponível em: <http://www.kration.info/c-ration.html> . Acesso realizado em 22 dez. de 2020.

K RATION. **C Ration M-3 unit**. Disponível em: <http://www.kration.info/c-ration.html> . Acesso realizado em 22 dez. de 2020.

K RATION. **Original K Rations Type IVb “breakfast”**. Disponível em: <http://www.kration.info/original-k-rations.html>. Acesso realizado em 22 dez. de 2020.

K RATION. **Original K Rations Type IVb “dinner”**. Disponível em: <http://www.kration.info/original-k-rations.html>. Acesso realizado em 22 dez. de 2020.

K RATION. **Original K Rations Type IVb “supper”**. Disponível em: <http://www.kration.info/original-k-rations.html>. Acesso realizado em 22 dez. de 2020.

CARDOSO, Wanda Reis. **Civis fazem fila para receber um pouco de comida em um acantonamento da FEB.** Nov. 1944 Pistoia/ Itália. In: FRÖHLICH, Sirio Sebastião. Longa Jornada com a FEB na Itália. Brasília: EGGCF, 2011, pág. 40.

COSTA, Helton; ANTOLELLI, Diego. **Brasileiros em uma escola de culinária para aprender ou reaprender a cozinhar com os gêneros alimentícios que o Exército aliado fornecia.** Crédito: coleção do pesquisador Dennison de Oliveira (UFPR), originais disponíveis nos arquivos do US National Archives, College Park (NARA II), Maryland, USA, acervo do Office of the Coordinator of Latin American Affairs. Ponta Grossa, 25 de nov. 2018. Facebook: @vdevitoriabr. Disponível em: <https://www.facebook.com/vdevitoriabr/photos/a.1659960337358181/2027918523895692>. Acesso realizado em 19 jul. 2020.

Crônica:

BRAGA, Ruben. BRAGA, Rubem. **Comida.** In: BRAGA, Rubem. Crônicas da Guerra na Itália. BRAGA, Rubem. Rio de Janeiro: ed. Vozes Ltda, 1985 pág. 277

Áudio – Reportagem Rádio:

PAPPON, Thomas. **Arquivo revela Natal de soldados brasileiros sob granadas e ao som de Noel Rosa na 2ª Guerra.** BBC Brasil, Londres 22 dez. 2017. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-42454215> acesso realizado em 17 de abr. 2020.

Documentos oficiais (Brasil e EUA):

BRASIL. **Relatório das principais atividades do Ministério da Guerra durante o ano de 1944.** Rio de Janeiro: Imprensa Militar, 1945.

USA, Department of Defense. **Technology driven. warfighter focused operational rations of the Department of Defense.** Washington, US Army, 9 ed. Ago. 2012

USA, War Department. **Technical manual the army cook.** Washington, 24 abr. 1942

KOEHLER, Franz A. **Special rations for the Armed Forces – historical branch office of the Quartermaster General.** Historical studies series ii, Washington, D.C., 1958.