

A FOME TEM BOA MEMÓRIA: ALIMENTO E LAÇOS DE SOLIDARIEDADE NA GUERRA

Cristina L. Pellegrino Feres¹

Resumo: Durante a IIª Guerra Mundial, o Brasil enviou cerca de 25 mil homens para lutarem ao lado das Forças Aliadas na Itália, como parte do V Exército americano, a quem coube garantir o fornecimento dos víveres aos brasileiros. A insatisfação com o paladar adocicado dos alimentos fez com que o Exército brasileiro tivesse de recorrer a uma composição mista para alimentar seus homens em operação, que combinava itens enviados do Brasil com os gêneros americanos aceitos por nossa tropa, além das rações de combate e de companhia. Para o combatente de guerra, o alimento apresenta-se não somente como fonte de energia e saúde, mas como um elemento de motivação que mantinha vivos os vínculos com a nacionalidade. Por outro lado, a fome apareceu como protagonista na Itália ocupada pelos alemães, em que os alimentos doados pelos brasileiros serviram para estreitar os laços de solidariedade.

Palavras-chave: FEB. Alimentação. Guerra. Solidariedade. Itália.

Summary - During World War II, Brazil sent about 25,000 men to fight alongside the Allied Forces in Italy as part of the American Fifth Army, which was responsible for supplying food to the Brazilians. Dissatisfaction with the sweetish taste of the food meant that Brazilian Army had to resort to a mixed composition to feed its men in operation, which combined items sent from Brazil with the American foodstuffs accepted by our troops, in addition to the combat and companion rations. For the soldier, food was not only a source of energy and health, but also as an element of motivation that kept the bonds with the nationality alive. On the other hand, hunger appeared as a protagonist in Italy occupied by German soldiers, where the food donated by Brazilians served to strengthen ties of solidarity.

Keywords: FEB. Alimentation. War. Solidarity. Italy.

¹ Historiadora pesquisadora do LEER/USP. E-mail: cristina@verticecomunicacao.com.br.

A fome dá boas-vindas

É uma coisa humilhante, horrível, é uma necessidade vergonhosa, lutar para viver (...) é a luta contra a fome. É a luta por um naco de pão, por um pouco de fogo, por um trapo com o qual cobrir os próprios filhos. (A Pele – Curzio Malaparte)

A privação do alimento é uma face da Segunda Guerra com que os soldados brasileiros se depararam diariamente na Itália ocupada pelas Forças Aliadas. O encontro com a fome, em cada andarilho pelas ruas, foi tão forte a ponto de os membros da Força Expedicionária Brasileira (FEB) terem incorporado a palavra italiana *sfollati* (no sentido de deslocados miseráveis) ao seu vocabulário. O convívio diário com o cenário de penúria ficou gravado na memória de todo ex-combatente, independentemente de sua função militar e os depoimentos aqui referenciados – integrantes do projeto “Laços de guerra: expedicionários brasileiros e alianças para além do front”, que integra o Núcleo Deslocamentos Humanos do LEER/USP - são testemunhas vivas de tais episódios. O piloto da Força Expedicionária Brasileira (FAB), Correia Rocha, por exemplo, deixou registrado em cartas sua impressão sobre a desgraça e a penúria assim que chegou à Itália: “as palavras fome, destruição e miséria aqui se escrevem com letras grandes. Pobre criança italiana que tem que se contentar com migalhas de pão catadas no chão” (2012, p. 138). E, mais adiante, completa sobre o ambiente de desolação:

A população de Tarquinia, composta na sua maioria de homens magros, mulheres grávidas, crianças famintas não ia além de 5 mil almas. O comércio se limitava à venda de raríssimos ovos, castanhas, nozes, figos secos e vinho abundante, mas de qualidade regular. As pessoas não trabalhavam em nada. Vagavam pelas ruas sem qualquer objetivo, parando aqui e acolá para uma prosa. O assunto era quase sempre o mesmo. Falavam de fome, da miséria. (ROCHA, 2012, p. 227)

A forma recorrente como a temática aparece em depoimentos orais, diários e relatos pessoais de veteranos de guerra dá uma dimensão humanizada do conflito bélico, onde a maior quantidade de vítimas não usa farda. O motorista gaúcho Nestor Antônio dos Santos afirma ter visto muita fome e mulheres que não tinham dormido à noite pensando no que iam dar de comer para os filhos. Segundo ele, elas lavavam as roupas dos soldados, mas não queriam dinheiro, desejavam mesmo era comida.

Como passar indiferente à presença de corpos minguados e famintos em torno do acampamento e que, não raramente, seguiam as tropas em seus deslocamentos? Afinal onde havia soldado era certeza de haver provisões.

Nenhuma guerra pode ser vencida de barriga vazia. Um soldado fraco é um mau combatente. O próprio Napoleão, ciente do peso que a insatisfação alimentar teria sobre o sucesso de combate, sempre procurou melhorar o sistema de abastecimento, tendo em vista que, em sua opinião, “um exército marcha sobre seu estômago”. Não são poucos os relatos na história de motins relacionados à carência de alimentos.

O fornecimento de víveres às tropas brasileiras na Itália cabia aos Estados Unidos. Os americanos tinham desenvolvido uma profissionalização no campo alimentar militar, em decorrência da participação em guerras anteriores, calcada no valor nutricional do alimento e na fartura das refeições que, em muito, destoava daquelas oferecidas nos quartéis brasileiros onde se comia basicamente arroz, feijão carunchado e carne seca, em condições de higiene muito questionáveis. Embora abundante e com uma rotina calcada em refeições regulares (café da manhã, almoço e jantar), a aceitação do paladar e dos hábitos culturais alimentares americanos pelos brasileiros não se deu sem resistência.

Das “escatoletas” de guerra ao arroz com feijão

Já no navio começou o estranhamento dos soldados brasileiros com a comida servida pelo Tio Sam. “Não me acostumo com essa mesa americana, tudo é doce”, registra o praça Waldemar Cerizoli em seu diário de guerra (FERES, 2023). Em livro autobiográfico, o médico da FEB Carlos Henrique Beça, compartilha da mesma opinião ao afirmar que “a ‘boia’, a princípio tão apreciada tornou-se alvo de imprecções: é doce e cheirosa... perfumada... e sem sal” (2018, p. 36).

FINE EATON TROOP #2
MENU # 2

2

ITEM	UNIT	ISSUE 100 MRS	PRICE
Prunes, evaporated	lb	7	
Oats, rolled, 48 oz.	pkg	1	
Milk, evaporated, 1 1/2 gal.	can	31	
Sugar, granulated	lb.	30	
Bacon	lb.	30	
Beans, dried, whole	lb.	5	
Bread, fresh	lb.	62.5	
Marmalade, #10	can	1	
Coffee, N. S. D.	lb.	8	
Tomato Cocktail, #10	can	1	
Beef, Corned, 6#	can	7	
Potatoes, dehydrated, Julienne	lb.	8	
Peas, #10	can	3	
Beans, preserved, canned	lb.	2	
Pineapple, Sliced, #10	can	4	
Beans, dry, Navy	lb.	18	
Carrots, #10	can	3	
Onions, dehydrated	lb.	2	
Powder Dessert, Vanilla, 5#	can	1	
Raisins	lb.	4.75	
Tea	lb.	3/4	
Soap, G. I.	lb.	10	
Tissues, Toilet	roll	2.5	

BREAKFAST	DINNER	SUPPER
Stewed Prunes	Tomato Cocktail	Boiled Beans w/Bacon
Oatmeal	Corned Beef	Carrots
Milk	Potatoes	Boiled Onions
Bacon	Peas	Bread
Plain Omelet	Bread	Vanilla Pudding
Toast	Butter	Tea
Marmalade	Sliced Pineapple	
Coffee		

The above items were received in good condition.

Legenda: Relação do menu norte-americano em campanha - Serviço de Intendência da FEB – 1º DIE. 07/08/44. Acervo: AHEx

A falta do arroz, do feijão e da farinha foi o que mais desagradou os brasileiros. Estes insumos não só davam volume ao prato, alimentando o corpo, como também o psicológico, ao manter os vínculos culturais com o país de origem. Desde então, adotou-se o sistema de alimentação mista nos acampamentos, cabendo ao Brasil suprir as tropas de víveres tipicamente nacionais, como o café, o arroz, o feijão, o macarrão, a farinha de mandioca e a goiabada; e aos americanos fornecerem pão, carne congelada, legumes desidratados e ovos. Era chamada de Ração B, para ser servida quente e com cardápios que variavam segundo uma tabela pré-estabelecida. Alguns elementos locais também

podiam ser adicionados ao cardápio, em decorrência de trocas com a população italiana vizinha aos locais onde as tropas estavam assentadas. Mas o tempero especial era a habilidade do cozinheiro, o que em parte explicava as diferenças de sabores de um grupo para outro.

A complementação do cardápio com produtos tipicamente brasileiros não fazia parte do planejamento previsto pelo Exército americano, mas o cardápio precisou ser adaptado à demanda do soldado brasileiro. Conforme estudos do historiador Dennison de Oliveira, é difícil afirmar se esta situação “se daria: a) transitoriamente como etapa de adaptação em direção a uma dieta totalmente estadunidense, como era o entendimento dos membros brasileiros e estadunidenses da Comissão em Washington; b) permanentemente combinando com, no caso, uma oferta contínua de alimentos brasileiros e estadunidenses, como aparentemente Dutra pode ter desejado” (2016, p. 127).

A alimentação era preparada nas cozinhas de campanha e transportada por caminhões, com vistas a garantir a qualidade das refeições e saúde dos comensais. Eram preparadas em fogões movidos à gasolina que contavam ainda com três latões de água, também tocados a gasolina, usados para lavar as marmitas e talheres: o primeiro tinha sabão dissolvido e os outros dois eram usados para enxágue por imersão. Esta preocupação com a higiene, implantada pelos americanos, era uma novidade para o praça brasileiro e fora criada para evitar que os homens em combate tivessem problemas de saúde causados pelo rancho (que tanto servia para designar a cozinha como a própria comida ou o lugar onde ela era servida).

A atividade logística de suprimento e distribuição dos víveres ficava sob responsabilidade do Serviço de Intendência da FEB, que diariamente retirava as rações nos Pontos ou Depósitos de Suprimentos do V Exército norte-americano e nos depósitos da FEB para distribuir às unidades. Uma média de 45 toneladas de rações foi transportada por dia dos depósitos dos escalões às cozinhas das unidades, entre outubro de 1944 e maio de 1945 (FARIA, 2017, p. 94).

Embora balanceada do ponto de vista energético, tudo era uma novidade para o brasileiro, acostumado ao feijão com arroz, carne e farinha. Não faltavam motivos para rejeitar a americanização da comida: o cereal com leite e açúcar para o café da manhã em lugar do tradicional café com leite ou o seco pão de forma para substituir o pão francês; frutas em compota; carne congelada, vinda dos Estados Unidos; leite e ovos em pó;

verduras desidratadas, sucos de limão ou laranja sintéticas. Mas se houve algo que nunca agradou o paladar dos brasileiros foram os sucos de *grape fruit* e de tomate, sem contar a carne enlatada, o pickles e a manteiga de amendoim.

Carne de peru ou galinha só em ocasiões especiais, como no Natal. Os cozinheiros eram homens que não tinham familiaridade com a frigideira e foram aprendendo com a prática. As embalagens com informações e orientações eram escritas em inglês, o que dificultava a utilização correta dos alimentos e gerava desperdício, contornado, quando possível, pelo auxílio de intérpretes. Este foi o caso do paulista e descendente de alemão Gerd Brunckhorst, que, por saber falar inglês, acabou sendo realocado de sua função original para auxiliar no recebimento de alimentos junto ao sargento do rancho, onde atuou “como intérprete porque os americanos forneciam um livrinho contendo o que receberíamos toda semana como mantimento – e tudo escrito em inglês. E eu tinha que traduzir tudo isso para o sargento cozinheiro”.

O paladar adocicado é, sem sombra de dúvida, um fato memorável entre os veteranos de guerra. “Tínhamos a impressão de que o feijão era feito com açúcar, a carne vinha em molho de mel, a galinha fora preparada com sacarina, as verduras com glucose”, explica o tenente da reserva Ubirajara Mendes, em seu relatório referente à preparação e atuação da Força Expedicionária no quesito alimentação das tropas, intitulado “soldado com fome não briga” (1949, p. 242). Ele atribuiu este descontentamento a um “desajustamento de sistema”, o que na prática significava que os brasileiros estavam acostumados com a comida temperada na cozinha, ao passo que os americanos as finalizavam na mesa com os temperos disponibilizados em galheteiros.

Contudo, nem sempre era possível enviar comida preparada para os homens que estavam na linha de frente em defesa ou em deslocamento. Nestes casos eram enviados os enlatados, chamados de Ração C. Cada pacote consistia em três latas contendo variantes de alimentos salgados, como carne guisada, porco com feijão e picadinho de carne. Outra lata continha artigos variados, como biscoitos, café solúvel ou limonada sintética, açúcar cristalizado, chocolate adocicado para ser dissolvido na água. Tinha ainda cigarros, balas, chicletes, fósforo e um tablete de halazone para purificação da água. Podia ser comida tanto quente como fria, caso não houvesse cozinha. A quantidade era suficiente para durar, em teoria, até uma semana.

Já quem estava em combate, patrulha ou ataque a alimentação era acondicionada em pequenas caixas, de fácil manuseio e transporte, para facilitar o rápido consumo. Elas eram chamadas de “escatoletas” pelos soldados, uma forma abasileirada para o vocábulo italiano referente a caixinhas. Chamada de Ração K, consistia em três volumes: um para o café da manhã (dois biscoitos, uma latinha de carne com ovos, um pedaço de doce de fruta duro, café, açúcar, cigarros e goma de mascar), outro para o almoço (biscoito, açúcar e cigarro com fósforo, uma latinha de queijo, conserva, suco de limão em pó) e um terceiro para o jantar (uma latinha de carne e sopa em pó). (BRAGA, 2014, p. 347).

A embalagem, que era à prova d’água para manter seu conteúdo seco, também levava uma colher e um tablete de halazone. As caixas traziam instruções de uso e orientações, como a que recomendava consumir a barrinha de frutas fria, mas, quando aquecida por três a cinco minutos em cerca de quatro colheres de água viraria uma geleia. Um cuidado essencial era com o descarte da embalagem para evitar que servisse de pista sobre o movimento das tropas.

Soldados da linha de frente chegaram a ficar três meses escondidos em buraco na neve, em Torre de Nerone, por exemplo, e durante este tempo comeram comida fria e enlatada, pois não se podia acender o fogo para não chamar a atenção do adversário alemão.

As rações de alfabeto foram criadas pelo nutricionista americano Ancel Keys como forma de alimentar o soldado em locais onde a administração tinha dificuldade de chegar, de forma a garantir o valor nutricional necessário para manter o homem em combate. Elas eram carregadas nas mochilas e vinham com isqueiro, abridor e espiriteira. Na guerra, tudo é planejado para garantir a sobrevivência, lugar em que funcionalidade e versatilidade caminham de mãos dadas. O capacete, por exemplo, era um objeto multiuso, que variava da proteção à cabeça a recipiente para lavar roupa ou até mesmo como vasilha para esquentar a refeição quando se estava na linha de frente.

O excesso de conservantes usados na comida de lata causava problemas gástricos, se consumidos com frequência, em decorrência dos produtos químicos comuns usados à época para preservar os alimentos. Por esta razão, era grande a resistência dos brasileiros aos enlatados.

Pratos de saudade

Como conciliar os nutrientes necessários para manter o soldado em condições físicas de enfrentar o inimigo, lidar com criatividade diante dos recursos disponíveis e saciar a fome? Mais que nutrir, a alimentação de guerra tem o desafio de manter a moral do soldado e, neste caso, o alimento que respeita sua herança cultural gastronômica é aquele que conforta e fortalece vínculos com sua tradição. Aguça a memória, conforta em meio à destruição, restabelece vínculos...

Se há algo que a alimentação de guerra prioriza é a sobrevivência, até porque em certos casos levar a comida podia deixar rastros. Entre manter o soldado vivo e garantir o prazer de uma refeição saborosa ou que aguçasse os vínculos afetivos, sacrificava-se a segunda. Não à toa o jornalista e correspondente de guerra Rubem Braga, em suas crônicas de guerra, deixou registrado o quanto os homens ficavam invariavelmente tristes quando as caixinhas eram a única alternativa para saciar-lhes a fome (2014, p. 347).

O alimento evoca memórias, produz sentimentos e faz o indivíduo sentir-se parte de um grupo de referência.

E nenhuma refeição é tão simbólica do sentimento de pertencimento como a ceia de Natal é para os cristãos. Nos pratos tradicionais, ela evoca os vínculos afetivos e familiares. As tropas brasileiras passaram um único Natal em solo italiano, em 1944, episódio registrado pelo correspondente da BBC Francis Hallawel - um gaúcho de pais ingleses -, conhecido como Chico da BBC.

Aqui estamos em uma atividade única, preparação para o menu de Natal. Aqui ao meu lado o sargento Abel Lima, do Pará. O sargento estava me dizendo agora mesmo que se fosse o Brasil, ele estaria preparando um gostoso vatapá para reforçar o peru de Natal. Mas aqui a coisa é diferente, o peru é que vai reforçar a Ração C. Bem, sargento, conte aqui, em segredo, o menu que vocês estão preparando para os expedicionários: Temos o ravioli, o peru assado à brasileira, já aguçando o apetite da gente, pasteis, rabanadas e castanhas e tudo isso será regado com um bom vinho italiano (BBC Brasil, 2017).

Assim como a carta que o soldado recebia da família ou de madrinhas de guerra - muitas vezes cheia de banalidades e de coisa sem importância - ou da música e do ritmo típicos da terra natal que o reportavam a um momento vivido, igualmente o cardápio especial de Natal fazia parte de um conjunto simbólico de aspectos que alimentavam o corpo e a alma do soldado de motivação.

Mas, nas palavras do sargento Abel, entrevistado pelo Chico da BBC, na sua lembrança do vatapá natalino revela-se uma faceta do Brasil, com seus hábitos e ingredientes gastronômicos regionais que refletem a diversidade de nossa população. Cerca de 25 mil homens, de diversos rincões do Brasil, com suas heranças culturais passaram a compartilhar vivências e memórias. E, neste convívio, nada era mais motivador do que falar de comida e dos “pratos de saudade”.

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; outro fala de 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 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 seu gosto de infância e de domingo”. (BRAGA, 2014, p. 127)

A maneira como nos alimentamos revela a cultura em que estamos inseridos. Ela aproxima aqueles que tiveram a mesma vivência em torno do que o cronista brasileiro chamou, poeticamente, de “pratos de saudade”, pelos sentimentos que despertam e que são suscitados por comportamento alimentar semelhante, que, na visão do antropólogo norte-americano Sideny Mintz, “*liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social*” (2001, p. 31).

A alimentação permite recriar memórias e despertar lembranças. O cheiro, o sabor e o visual tocam o coração e evocam recordações que reforçam vínculos afetivos e confortam em meio ao combate... É como um baú de sabores singulares, temperado de lembranças das pessoas e dos lugares, plenos de histórias e de significados.

Um exemplo clássico que vincula o poder de evocação do passado pelo alimento é o do francês Marcel Proust, ao ter sua memória de infância resgatada por uma xícara de chá e um pedaço de *madeleine*. “Mas no mesmo instante em que aquele gole, de envolta com as migalhas do bolo, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso (...)” (1983, p. 31).

O mingau que salvou vidas

Será que a relação com o alimento pode revelar o caráter de um povo? Se há um fato que predomina nos depoimentos de veteranos de guerra brasileiros é a sensibilidade

diante da miséria vivida pelos locais em meio à Itália ocupada. O padoleiro José Bernardino Coelho relata: “O que mais me emocionou foi aquelas crianças e a mãe chamando *bambino fame, niente mangiare* (...) A gente sofria de ver a pobreza dos italianos que não tinham o que comer porque os alemães levavam tudo”.

Mas na memória dos sobreviventes italianos também ficou gravada a solidariedade dos brasileiros, que se destacava entre os povos que lutaram na Itália. Ao invés de tomar as casas e expulsar seus moradores, como faziam os soldados alemães, os brasileiros sentavam-se à mesa com os italianos e dividiam com eles o alimento. O motorista Nestor do Santos dizia que “os americanos não deixavam dar comida, mas a gente roubava para doar”. Lembra-se de ter pedido ao responsável pela cantina para dar de comer a uma italiana que chegara chorando ao acampamento com uma criança no colo; e conta emocionado que ela levou leite, chocolate em pó e farinha branca para fazer mingau, açúcar, café.

Na prática, a restrição de doação de alimentos aos italianos imposta pelo V Exército americano, a quem as tropas da FEB estavam subordinadas, demonstra ter sido ignorada, inclusive por quem exercia o comando. O paulista remuniador de metralhadora, Miguel Garofallo, deixou um testemunho emocionante sobre o caráter solidário do brasileiro:

De Massarosa nós fomos para Civitavecchia. Chegamos lá, às 11 horas deu um lanche, começamos a comer e do meu lado tinha um garoto de cinco, seis anos, olhando eu comer, olhando. Eu peguei a parte da minha marmita, tirei metade da minha comida edei para ele. Ele me agradeceu, no dia seguinte tinha dois, no terceiro dia tinha três. Quando o capitão viu, falou: ‘Hoje ninguém dá comida para ninguém! Porque vai faltar para vocês’. Falei: ‘Capitão, se faltar para nós falta, mas para eles nós vamos dar’. ‘Não!’ Fez um cordão de isolamento, pôs nós no meio e elesde fora, e a gente comendo e as lágrimas descendo e as crianças olhando. Acabamos de almoçar, o capitão falou: ‘Vai lavar a marmita’. Fomos lavar as marmitas, chegamos, ele pôs as crianças em forma e falou: ‘Cada um pega uma criança e vai lá pegar comida para ela’. Ficamos 13 dias ali, o capitão deu almoço e janta. Pôs a companhia em forma e falou: ‘Queria ver como queera o coração de vocês, porque também tenho filhos no Brasil e não sei o que está se passando. Essas crianças passam fome’.

Os italianos costumavam esconder o pouco que tinham, chegando até a enterrar as garrafas de vinho, porque os alemães carregavam consigo tudo o que pudesse ser consumido. Entre os Aliados, as tropas brasileiras parecem ter se destacado pelo seu grau

de alteridade não encontrado entre os ingleses ou americanos. O sargento paulista João Gonzalez afirma que “não era permitido pelos americanos que nós déssemos alimento nem tratamento para a população. Os restos de alimentos eram jogados em fossas; depois jogavam gasolina em cima e ateavam fogo” (FROHLICH, 2015, p. 175). Neste mesmo sentido é o depoimento do fuzileiro paulista Vicente Cruz, segundo quem “a gente consumia, e as sobras geralmente ficavam para os italianos. Nós dávamos. Os ingleses queimavam”. Se a solidariedade dos brasileiros era uma virtude ou decorria também do fato de ela ser uma das tropas mais bem alimentadas, é assunto a ser investigado. Fato é que até mesmo muitos soldados alemães se renderam às tropas brasileiras por estarem famintos e saberem que brasileiro não recusava um prato de comida a ninguém.

Em um documentário italiano sobre a presença das tropas brasileiras na Itália (CIONI, 2021), não faltam depoimentos daqueles que guardaram em sua memória o alívio da fome propiciada pelos homens da FEB. Cesarina Turrini, de Montese, que tinha 12 anos em 1944, afirma que durante os quatro meses e meio em que os brasileiros estiveram em Porretta Terme se sentia como uma rainha porque, até então, sua casa era só miséria. Outro contemporâneo, Fabio Gualandi, de Gaggio Montano e com 15 anos em 1944, fala nesse mesmo documentário que o mingau preparado pelos brasileiros na guerra era o alimento principal, e que toda manhã fazia fila de *sfollati* em frente ao acampamento das tropas brasileiras para consumir o mingau, o único alimento quente de que dispunham para saciar a fome.

A primeira refeição servida aos brasileiros pelos americanos era uma espécie de mingau, feita com aveia, amido de milho ou outra farinha dissolvidos em leite com açúcar, nada apetitoso ao paladar dos brasileiros, que com sua criatividade transformaram o prato insonso numa espécie de sopa salgada, para o almoço ou jantar, mediante o acréscimo de cubos de extrato de carne ou macarrão (Mendes, 1949, p. 250).

Mas os brasileiros também faziam trocas com os italianos. Levavam suas latas de ração, chocolates às casas das famílias locais e estas, “sempre que podiam, organizavam lá, com os gêneros italianos disponíveis, bons jantares e almoços para quebrar a monotonia do ‘grude’ militar” (BRAGA, 2014, p. 348). Uma taça de vinho acompanhada de uma simples comida quente servida à mesa em quatro paredes, numa casa em ruínas, mas com vestígios de um dia ter sido um lar, permitia a qualquer soldado se lembrar que poderia haver um traço de civilidade em meio à destruição. Afinal, “o alimento e a refeição compartilhada num ambiente fora do contexto da guerra permite uma sensação

de aconchego e felicidade que lembram a família” (MERON, 2012, p.7). Uma oportunidade de socialização e de lazer em torno de um prato de comida, visto que o homem não come somente para satisfazer a fome.

[...]o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...] (MONTANARI, 1996, p.108)

O segredo desta rede de relacionamento que se estabeleceu entre o Exército Brasileiro e os italianos, na avaliação de Gualandi é porque “*os brasileiros não se comportaram como um exército de ocupação. Parece terem entendido a tragédia da população*” (CIONI, 2021, 11’46”). Terem se sensibilizado com a miséria e com a solidariedade que tirou as vítimas da guerra da fome, é um fato memorável, que quem passou não esquece mais. E em gratidão aos brasileiros que ajudaram a saciar-lhes a fome, os italianos da cidade de Gaggio Montano, na região da Emília-Romanha ao norte da Itália, realizam todos os anos o Dia do Mingau da Amizade.



Ração K

Referências bibliográficas

- BBC Brasil. *Ravióli e bombas: o Natal dos pracinhas da FEB na Segunda Guerra Mundial*. You Tube, 22/12/2017, <https://www.youtube.com/watch?v=LgcMpGi0qQk>
- BEÇA, Carlos Henrique. *Fotos e relatos da guerra e outras memórias*. 3ª ed. Rio de Janeiro: Edição do autor, 2018.
- BRAGA, Rubem. *Crônicas da guerra na Itália*. 7. ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Editora Record, 2014.
- Cioni, Marili. *La sottile linea brasiliana*, You Tube. 19 de outubro de 2021. <https://www.youtube.com/watch?v=CqJ2Z94ZICI>
- FARIA, Durland Puppín. *Mudança de cardápio e impacto cultural: um estudo sobre alimentação da força expedicionária brasileira (1944-1945)*. Dissertação de Mestrado - Universidade Salgado Filho, Niterói, 2017. Disponível em: <https://ppghistoria.universo.edu.br/wp-content/uploads/2018/05/2017-DURLAND-PUPPIN-DE-FARIA.pdf> Acesso em: 24 de nov. de 2022.
- FLANDRIN J.; MONTANARI, M. (Org.). *História da Alimentação*. 2ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.
- FROHLICH, Sirio. *Vozes da guerra*. Rio de Janeiro: Bibliex. 2015.
- MALAPARTE, Cuzio. *A Pele*. Belo: Horizonte: Autêntica, 2018. Trad. Beatriz Magalhães.
- MAXIMIANO, Cesar Campiani. *Barbudos, sujos e fatigados: soldados brasileiros na Segunda Guerra Mundial*. São Paulo: Grua, 2010.
- MENDES, U. Soldado com fome não briga. MORAIS, Berta et al. *Depoimentos de Oficiais da Reserva sobre a FEB*. São Paulo: IPE S/A, 1949.
- MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n °47, p 31-42. 2001.
- MERON, Luciano. Saco vazio não para em pé: a alimentação e os hábitos alimentares na FEB (1944-1945). *Anais do I Seminário Alimentação e Cultura na Bahia*. UFBA. 2012. Disponível em: http://www2.uefs.br:8081/cer/?page_id=38 Acesso em: 12 jul. 2022.
- OLIVEIRA, Dennison. “O combatente melhor alimentado da Europa: a alimentação da Força Expedicionária Brasileira e a aliança Brasil-Estados Unidos durante a Segunda Guerra Mundial (1939-1945)”. *Revista Esboços*. Florianópolis. v. 21, n. 31, p. 116-141, jul. 2016. Disponível em: <file:///C:/Users/Cristina-PC/Downloads/45749-Template%20da%20submiss%C3%A3o-152678-1-10-20160720.pdf>
- PROUST, Marcel. *No Caminho de Swann*. Trad. Mário Quintana. São Paulo. Ed. Abril Cultural, 1982.
- ROCHA, Fernando Corrêa. *Cartas de um piloto de caça*. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul, 2012.

Depoimentos

Gerd Emil Brunckhorst, de São Paulo (SP), unidade de engenharia. Entrevistado em 31/01/2017.

José Bernardino Coelho, de Camburiù (SC), foi padioleiro. Entrevistado em 20/10/2016.

Justino Alfredo, de Campinas (SP), fuzileiro. Entrevistado em 02/08/2018.

Miguel Garofalo, de Santo André (SP), remuniador de metralhadora. Entrevistado em 07/03/2017.

Nestor Antonio dos Santos, de Osório (RS), motorista. Entrevistado em 19/10/2016.

Vicente Pedroso da Cruz, de Guaxupé (MG), fuzileiro. Entrevistado em 16/11/2015.