



INFORMATIVO

O TUIUTI



**ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO DA ACADEMIA DE
HISTÓRIA MILITAR TERRESTRE DO BRASIL/RIO GRANDE DO SUL (AHIMTB/RS)
- ACADEMIA GENERAL RINALDO PEREIRA DA CÂMARA -**

E DO INSTITUTO DE HISTÓRIA E TRADIÇÕES DO RIO GRANDE DO SUL (IHTRGS)

520 anos do Descobrimento do Brasil - 440 anos da União das Coroas Ibéricas - 270 anos do Tratado de Madri - 180 anos da Maioridade de Dom Pedro II - 150 anos do final da Guerra do Paraguai - 90 anos da Revolução de 1930 - 75 anos da vitória da FEB na Itália

ANO 2020

Março

Nº 344

Posse do General de Divisão Carlos José Russo Assumpção Penteado na AHIMTB/RS

Tomou posse como Membro-Efetivo da AHIMTB/RS no dia 28 de fevereiro passado o Gen Penteado, atual Cmt da 5ª DE, sediada em Curitiba.

A presidência da AHIMTB/RS foi muito bem representada pelo Desembargador Federal Dr. Carlos Eduardo Thompson Flores Lenz, antigo Presidente do TRF-4.

O ato foi realizado no QG da 5ª DE.

Outras autoridades e convidados estiveram presentes.

Abaixo uma imagem do evento.



Da esquerda para a direita, na imagem da página anterior, Cel Ronaldo Pacheco, Dr. Marcelo Malucelli (Membro-Efetivo), Dr. Thompson Flores (Acadêmico), Gen Penteadó (Membro-Efetivo), Dr. Péricles Queiroz, ministro do STM, Gen Álvaro Nereu Klaus Calazans e Dr. Luís Penteadó Setti, médico.



Ciclo de Palestras da AHIMTB/RS sobre a Guerra da Tríplice Aliança (1865/1870)

Este Ciclo, previsto para 25 de março, foi adiado em função do surto de Coronavírus, tendo sido fixada a data de 04 de agosto para a sua realização. Os palestrantes continuam os mesmos. Abraços a todos. Caminha.

ASSUNTO POUCO COMENTADO - A ALIMENTAÇÃO DA FEB NA CAMPANHA DA ITÁLIA

REFERÊNCIA: HENRIQUES, Elber de Mello, Coronel. A FEB doze anos depois. Rio de Janeiro: BIBLIEX, 1959.

Aos que menosprezam a F. E. B., nenhum capítulo referente ao conforto é melhor resposta do que o da alimentação. Desde o dia em que pisamos terra italiana até o dia de embarque para a volta não conhecemos um refeitório com serviço organizado.

Comer dez meses seguidos de pé ou sentado no chão ou, quando muito, apoiados a algum paralamá de caminhão, é algo de indescritível.

Um piquenique na praia ou na floresta pode ser agradável. Mas repeti-lo seguidamente, sem interrupção alguma, é qualquer coisa de dantesco.

Durante os meses de outono e primavera eram nossos comensais as moscas imundas.

No inverno, mal se iniciava a refeição, a comida quente ficava gelada.

Apesar dos esforços, as rações de reserva, em breve, ficaram intragáveis.

Daí veio a cólera de certo aviador que solicitara permissão para realizar o último "raid" operacional sobre as fábricas de conservas americanas, para destruí-las.

Durante a campanha africana as tropas inglesas se consideravam felizes quando, no vai e vem vertiginoso dos combates mecanizados, naquelas planícies arenosas sem fim, se apoderavam dos víveres dos alemães. Igual alegria possuíam os guerreiros de Erwin Von Rommel quando caíam vorazes sobre as refeições enlatadas dos súditos britânicos. Era a ansiada variação do paladar.

Apesar de farta e com 10 cardápios diferentes, que se substituíam dia a dia, a bóia para os brasileiros era um problema. Fartura e fome. Suplício de Tântalo¹.

Assim o pracinha: pratos múltiplos e coloridos sem aroma e sem gosto.

¹ Condenado por Júpiter à fome e à sede. Jogado ao Tártaro, morto de sede, a água do rio lhe fugia dos lábios e os galhos se levantavam quando queria comer alguma fruta das árvores.

Ainda hoje a alimentação nos quartéis é péssima (1959), sendo duas as razões até agora não extirpadas: economia no rancho para empregá-la em outros misteres não relacionados diretamente com a alimentação e absoluta ignorância dos cozinheiros no que se refere à arte culinária.

Ora, fazer a comida à moda brasileira já era difícil, quanto mais prepará-la com material de procedência americana e com as indicações em inglês.

O General Mascarenhas procurando diminuir esse suplício, a que até ele estava sujeito, providenciou a abertura de uma Cozinha-Escola em Pistóia onde, em estágio relativamente curto, os cozinheiros brasileiros aprendiam a tornar mais aceitáveis ao paladar de sua gente os quitutes americanos. Houve grande reação a esse estágio que, ao ser cumprido, em parte amenizou a vida dos combatentes.

Havia ordem do Comandante da F. E. B. para, sempre que possível, dar ração quente aos soldados.

Contou-me o Marechal que certa vez, visitando a linha de frente, ouviu a queixa de um pracinha dizendo que a ração quente que lhe forneciam eram as latas de ração aquecidas. Ele não sabia explicar bem mas, a seu ver, comida quente era aquela preparada na hora, fumagando e cheirando na panela. E tinha razão.

Conclusão: do começo ao fim da campanha um terço da bóia tomava dois caminhos: o buraco dos detritos e a barriga dos italianos.

Pelo menos quatro alimentos nos foram servidos e nunca foram tragados: o suco de tomate, o "grape-fruit", o "corned-beef" e o damasco dissecado.

Causava revolta ver a constância daquelas nauseabundas carnes vermelhas e das "orelhas de mico" incrivelmente duras, a serem rejeitadas e, apesar disso, fiéis, nos acompanharem para todo o sempre...

O combatente Ubirajara Dolácio Mendes fez sobre o assunto uma saborosa referência:

"O nosso rancho recebia, também, muita carne. Ora congelada, ora enlatada. De toda a carne enlatada houve uma, especialmente, que a nossa gente não tolerou de modo algum: o "corned-beef" que foi apelidado de "carne de cachorro".

Os rapazes da cozinha tentaram tudo. Apresentaram-na frita em fatias, como se fosse bife; apresentaram-na "à milanesa"; sob a forma de bolinhos; cozida em pedacinhos; em picadinho ensopada com batatas; e de várias outras maneiras. De um modo geral, o trabalho era perdido, pois a maioria punha de lado o quitute. Quando os cozinheiros descobriam uma nova forma de apresentação e tentavam conseguir o seu consumo, o comentário do pracinha no "fox-hole" era: — Ué! Não é que a carne de cachorro mudou de uniforme outra vez!...

A organização da F. E. B. foi precaríssima. Mas se formos indagar quem foi o responsável ninguém sabe. Do mais graduado ao último dos pracinhas a queixa é uma só. Os mais argutos culpam a uma coisa que ninguém pode punir ou responsabilizar: a mentalidade. Talvez tenham razão ou seja comodo pensar assim.

E como na paz o rancho não é muito sujeito a "incertas", na guerra o mesmo se deu. Ninguém se lembrou de fazer um estágio de cozinheiros brasileiros nas cozinhas americanas, antes da ação. Para que gastar dólares com panelas...

Napoleão foi o rei dos generais, mas aquele seu magistral pensamento, serve apenas para citação e não para exemplo: os Exércitos marcham com o estômago.

Para que se tenha presente o que comiam nossos combatentes transcrevo o menu de dez dias seguidos, findos os quais se repetia:

Nota: O O Tuiuti vai transcrever os menus até o nº 5, para que o leitor tenha somente uma ideia do que foi a alimentação do pessoal da FEB na Itália.

MENU Nº 1

Café da manhã: Suco de "Grape Fruit"; Cereal de trigo integral cozido; Leite; Corned Beef (picadinho de carne); Torradas de pão; Café.

Almoço: Carne com vegetal cozido; Vagens; Tomate cozido; Pão; Pêssego em fatias; Limonada.

Jantar: Picadinho de galinha; Arroz cozido; Picadinho de acelga; Pão; Manteiga; Cerejas; Café.

MENÚ Nº 2

Café da manhã: Ameixa cozida; Mingau de aveia; Leite; Presunto; Omelete comum; Torradas; Marmelada (geléia); Café.

Almoço: Suco de tomate preparado; Carne preparada; Batata; Ervilhas; Pão; Manteiga; Abacaxi em fatias.

Jantar: Vagem com presunto; Cenouras; Cebola fervida; Pão; Pudim de baunilha; Chá.

MENÚ Nº 3

Café da manhã: Suco de tomate; Mingau de aveia; Leite; Pancake; Presunto; Torradas; Manteiga; Café; Xarope (mel de frutas).

Almoço: Salsicha tipo Viena; Batata doce; Milho; Pêras; Pão; Limonada.

Jantar: Carne cozida c/vagens; Queijo em fatias; Biscoitos; Manteiga; Espinafre; Salada de frutas; Chá.

MENÚ Nº 4

Café da manhã: Doce de maçã; Mingau de trigo integral; Leite; Carne em fatias para sandwi-che; Omelete comum; Torradas; Geléia; Café.

Almoço: Peixe; Macarrão de forno com queijo; Tomates recheados; Salada de vegetais; Pão e manteiga; Pêssego; Limonada.

Jantar: Carne com vegetais cozidos; Vagens; Pão; Manteiga de amendoim; Pudim com molho de Limão; Chocolate.

MENÚ Nº 5

Café da manhã: Suco de grape-fruit; Mingau de aveia; Leite; Presunto; Geléia de maçã; Café.

Almoço: Carne picadinha; Molho de carne; Feijão cozido; Pão; Manteiga; Pudim de chocolate; Limonada.

Jantar: Macarrão ao molho de tomate; Ervilhas; Pão; Pickles doce; Pastelão de passas; Chá.

Os outros menus incluíam Damasco cozido, Torradas francesas, Presunto, Pêras, Salsicha tipo Viena; Fritada de cebola; Fatias de pêssego, Omelete de queijo; Mate gelado, Espinafre, Acelga cozida, Salsicha de porco, Suco de cereja, Peixe, Assado de maçã, Ameixa cozida, Repolho em conserva e Salada de frutas.

Comentário do editor: aparentemente, esses ingredientes sugerem uma alimentação de alta qualidade. Entretanto, a questão reside, nos parece, nas formas de preparo desses alimentos. Esta é a leitura que nos sugere o autor, Cel Elber de Mello Henriques. Outras fontes indicam que a alimentação do militar brasileiro era superior às de outras forças na Itália, conforme ficou acertado em acordo com os EUA.

A título de ensinamento, assinalo que foi constatada durante as operações a necessidade de serem distribuídas rações extras aos soldados quando a jornada o exigia. O boletim da 4ª secção de 28-11-1945 faz referência a tal reforço:

"Consoante ordem direta do General Comandante da Divisão foram fornecidos ao 1º RI, pelo SI, os seguintes gêneros para a distribuição de uma ração quente extra, na noite do dia 27, ao Btl. SIZENO: 60 kg de açúcar; 14 kg de café; 21 kg de queijo; 190 kg de bolacha Aymoré; e 144 latas de leite".

Inúmeras vezes isso foi feito durante as fases mais cansativas da campanha.

Como já foi referido, o comandante da F. E. B. quis minorar essa situação criando uma "ESCOLA DE ARTE CULINÁRIA".

Houve grande reação da parte dos comandantes de algumas unidades e o Boletim de 6 de abril de 1945, da 4ª secção "inteligentemente" dá sua "ferroada" no Cel Caiado de Castro:

"Em três turmas a ESCOLA DE ARTE CULINÁRIA organizada pelo SI formou 145 cozinheiros. Duas observações principais devem ser ressaltadas :

- O Depósito do Pessoal está representado com 50 cozinheiros naquele total;
- o 1º R. I. só apresentou 3 homens, enquanto os dois outros Regimentos apresentaram: 22 o 6º R. I. e 19 o 11º R. I.



O MARECHAL JOSÉ PESSOA E OS PLANOS DE BRASÍLIA

Daniel da Silva Zoche, AA CMPA, turma 2019

O período colonial brasileiro foi marcado por grandes conflitos de interesses e pela demanda da capital ser fixada no litoral (Rio de Janeiro).

A partir da Proclamação da República, já no ano seguinte havia a retomada de projetos antigos, encaminhados por José Bonifácio (na sua época) para mudar a posição da capital para uma área mais estratégica, ou menos vulnerável, a disputas de território com as repúblicas herdeiras da coroa espanhola.

Após muitos anos de projetos e planos para a mudança da sede brasileira para o governo central, em 1954 o Marechal José Pessoa Cavalcanti de Albuquerque foi designado por João Café Filho para comandar a Comissão de Localização da Nova Capital Federal e começar a criar um plano de assentamento.

A busca por uma nova capital já era uma importante pauta desde antes da vinda da Família Real para o Brasil.

Com a ameaça das possíveis ofensivas francesas vindas da Guiana, a logística das tropas portuguesas demorava muito para chegar as terras do Norte e defender o território.

Questões hidrográficas, políticas e econômicas também entraram na agenda do governo nos anos seguintes.

A decisão da mudança da metrópole teve vários motivos, sendo um deles a própria primeira Constituição da República, que regulou a transferência e foi uma grande delimitadora da área onde ficaria construída a nova sede do governo.

Ela dizia que eram de domínio do governo federal 14.400 km² de terra no Planalto Central (posteriormente seriam 5.800 km² realmente utilizados).

Outras condicionantes foram os rios São Francisco, Maranhão e Tocantins, que eram grandes meios de mobilidade pelo norte brasileiro e facilitariam o comércio, o controle das revoltas brasileiras, as frentes estrangeiras de trabalho e a doutrina do “Big Stick” (já no início do século XX), que colocou pressão sobre o governo na questão do território da Amazônia, entre outras condicionantes.

A escolha de José Pessoa para o cargo não foi infundada. Sua trajetória de vida e diversas pesquisas sobre relevo e geopolítica o deixaram em destaque para a posição.

A busca pela localização ideal foi concluída com antecedência, sendo apresentados por José Pessoa cinco sítios possíveis para a construção da cidade, sendo os principais o Castanho e o Verde.

A tática de aerofotogrametria (herdada da anterior comissão do futuro Senador General Aguinaldo Caiado de Castro) juntamente com a demanda para a desapropriação das terras dos sítios foram as principais diferenças comparadas às outras tentativas.

Estas ações foram o marco inicial para a definitiva construção de Brasília pois deixaram todo o alicerce pronto para a construção, consideradas as questões políticas e/ou geográficas.

José Pessoa e sua comissão foram pessoas admiráveis que conseguiram, diferente de outras, passar da fase de estudos para a ação.

Os estudos nos Sítios Verde, Castanho, Azul, Amarelo e Vermelho delimitaram a melhor área levando em conta questões políticas, econômicas, climáticas e belezas naturais.

Assim, esse grupo, composto por mais de 100 profissionais, concretizou aquilo que era almejado desde o período colonial.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. Câmara, Hiram. O Marechal José Pessoa e Brasília. Disponível em: <http://www.funceb.org.br/images/revista/23_5o3r.pdf>. Acesso:08/11/2019.
2. Rocha, Anderson. Marechal José Pessoa e a epopeia da construção da nova Capital Federal. Disponível em: <<http://eblog.eb.mil.br/index.php/menu-easyblog/marechal-jose-pessoa-e-a-epopeia-da-construcao-da-nova-capital-federal.html>>. Acesso em:08/11/2019.

O PATRONO E O SURGIMENTO DO QUADRO DE MATERIAL BÉLICO

O período colonial brasileiro enfrentou diversas frentes holandesas e francesas de colonização que mostraram a incapacidade do exército luso-brasileiro de se autogerir em função da falta de materiais e de sua alocação quase inexistente fora da área da sede do governo.

Assim, em 1762 foi criada a Casa do Trem que se tornaria o berço primordial do então Quadro de Material Bélico.

Daniel da Silva Zoche, AA turma 2019 CMPA

Na segunda metade do século XVIII a Europa havia sido assombrada por um sentimento de revolta contra os regimes absolutistas. Processo iniciado na França em 1789 – a Revolução Francesa.

Durante o Período Napoleônico (1799-1815) o Imperador de França Napoleão Bonaparte desencadeou uma série de conquistas que levaram a mudanças no espectro geopolítico europeu.

Neste período, por causa de seu grande conhecimento nas áreas metalúrgica e química, o Tenente-General Carlos Antônio Nasion (nascido na Itália, em 1757) foi recrutado pela coroa portuguesa para servir no exército português e, após um tempo, foi designado inspetor do Arsenal Real do Exército e diretor do Laboratório dos Instrumentos de Lisboa.

A pressão Napoleônica não diminuía e, em 1808, Nasion viajou junto à Família Real para gerir e cuidar do ensino superior militar do Brasil.

A chegada da Família Real trouxe vários avanços culturais e educacionais para o Brasil.

Em razão das diversas inimizades políticas no sul com a coroa espanhola e no norte, com a França, a melhoria no exército luso-brasileiro era crucial.

O Tenente-General Carlos Antônio Nasion organiza e dirige a Academia Real Militar, embrião da atual Academia Militar das

Agulhas Negras (AMAN), a principal escola de formação dos oficiais do Exército Brasileiro. Nasion foi também o Diretor da Casa do Trem; Inspetor Geral de Artilharia; e Inspetor Geral da Real Junta da Fazenda dos Arsenais, Fábrica e Fundições. Ele foi condecorado com a grã-cruz da Ordem da Torre e Espada (uma das maiores e mais antigas honrarias da Europa).

A vida e a história de Carlos Antônio Nasion foram de curta duração; a sua morte ocorreu em 1814 (57 anos de idade) porém o seu exemplo e a sua história sempre serão lembrados. O seu legado influenciou gerações de militares, culminando, com a criação do Quadro de Material Bélico com seu lema de PREVER, PROVER e MANTER. Graças ao Tenente-General Nasion o Exército Brasileiro é um dos principais educadores e formadores de caráter nos jovens da nação. EXÉRCITO BRASILEIRO - BRAÇO FORTE, MÃO AMIGA.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. Dia do Material Bélico-30 de outubro. Disponível em: <https://www.eb.mil.br/web/noticias/alunos-e-ordem-do-dia/-/asset_publisher/QKzf8DsobUm1/content/dia-do-material-belico-30-de-outubro/16541>. Acesso: 17/10/2019.
2. Quadro do Material Bélico. Disponível em: <<http://www.eb.mil.br/material-belico>>. Acesso: 17/10/2019.



Protejamo-nos do Covid-19. Faça a sua parte. A maior vulnerabilidade dos idosos ao vírus é uma realidade. Não é hora de bate-boca nem de acusações levianas. O perigo é invisível e ele está entre nós.



Acesse o novo texto “Coroinha” do Cel Vogt pelo www.escritorcfvogt.blogspot.com.br



Editor:

Luiz Ernani Caminha Giorgis, Cel Presidente da AHIMTB/RS (lecaminha@gmail.com)

Sites: www.ahimtb.org.br e www.acadhistoria.com.br

Site do NEE/CMS: www.nee.cms.eb.mil.br

Site do Núcleo Militar de Gramado: www.nuclev.com

Blog da Delegacia da FAHIMTB/RS em Recife, PE – Delegacia Heróis de Guararapes:

<http://historia-patriota.blogspot.com/>.