

MAY, VAKA, NI: A ALIMENTAÇÃO NUKINI DIANTE DO PARADIGMA DA COLONIALIDADE

MAY, VAKA, NI: NUKINI FOOD IN THE FACE OF THE COLONIALITY PARADIGM

Karolaine da Silva Oliveira¹

Cada pessoa era uma fonte de sabores, odores e cores.
(Eduardo Galeano)

RESUMO

O presente trabalho é fruto da atividade avaliativa de uma disciplina acadêmica ofertada pelo programa de Pós-Graduação em Letras Linguagens e Identidades da Ufac. Neste texto abordaremos a alimentação do povo Nukini, sobre a qual se percebem os embates que tiveram de realizar para manterem essa parte importante da cultura ancestral. Nesse sentido, o trabalho tem como objetivo abordar o enfrentamento realizado pelo Povo Nukini, localizado no Acre, diante da colonialidade com a qual estiveram sujeitos durante e após o período dos seringais. Utilizando como metodologia uma pesquisa qualitativa e de análise da *Cartilha de Alimentação Tradicional do Povo Nukini*. Para o embasamento teórico foram utilizados textos que abordam sobre a questão histórica e cultural da alimentação e que possibilitaram diálogos com o grupo étnico aqui trabalhado, sendo eles Corona (2019); Santos (2019); Silva (2020); Quijano (2005), dentre outros. Os resultados alcançados mediante a conclusão do trabalho nos levam a refletir sobre as funções da alimentação, indo para além de questões de sobrevivência física dos seres humanos, onde se envolve a sobrevivência cultural.

Palavras-chave: Alimentação Nukini; Cartilha alimentar Nukini; Colonialidade.

ABSTRACT

This work is the result of the evaluation activity of an academic discipline offered by the Postgraduate Program in Letters, Languages and Identities. In this text we will address the diet of the Nukini people, which highlights the struggles they had to undertake to maintain this important part of their people's ancestral culture. In this sense, the work aims to address the confrontation carried out by the Nukini People, located in Acre, in the face of the coloniality to which they were subject during and after the rubber plantation period. Using qualitative research and analysis of the Traditional Food Booklet of the Nukini People as a methodology. For the theoretical basis, texts were used that address the historical and cultural issue of food and that enabled dialogues with the ethnic group worked here, namely Corona (2019); Santos (2019); Silva (2020); Quijano (2005), among others. The results achieved upon completion of the work lead us to reflect on the functions of food, going beyond issues of physical survival of human beings, where cultural survival is involved.

Keywords: Nukini Food; Nukini food booklet; Coloniality.

¹ Licenciada em História pela Universidade Federal do Acre (UFAC). Mestranda no Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal do Acre (PPGLI/ Ufac).

INTRODUÇÃO

O presente artigo é fruto derivado da disciplina *Comidas e saberes: comensalidades, culturas e identidades alimentares*, ofertada pelo programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagens e Identidades, da Universidade Federal do Acre, onde se discutiu sobre questões alimentares, envolvendo sua utilidade e significados para os seres humanos no segundo semestre letivo de 2023.

Geralmente compreende-se a alimentação como algo importante biológica e socialmente, tendo em vista seu papel agregador para vários grupos de humanos, estando para além da incorporação nutricional que os alimentos em si proporcionam. Segundo Sarah Corona (2019), para além de seus feitos nutricionais, a alimentação permite até mesmo a reivindicação por uma identidade étnica e a negociação de direitos no marco “político plurinacional”. O ato de alimentar-se está para além da sobrevivência física, atrelando-se às relações sociais e simbólicas.

Por ser algo cultural, a alimentação encontra-se em um espaço vasto de cores, odores, sabores e preparos, dando-se em decorrência das diferenças geográficas, econômicas, sociais e políticas nas quais está inserida. Em decorrência dessas diferenças ocorreram conflitos durante o encontro assimétricos de diferentes identidades presentes na atual América Latina, durante e após o processo de colonização do continente, onde seus povos viram seus costumes serem inferiorizados pelos europeus e suas elites pós independências, e parte deles perdidos ao longo dos anos, sendo uma consequência da colonização do “ser e do saber”.

Para Aníbal Quijano (2005), todos os povos colonizados foram despojados de suas próprias singularidades identitárias, de suas identidades raciais de indígenas e que implicava no despojo de seus lugares na história da produção cultural da humanidade. “Daí em diante não seriam nada mais que raças inferiores, somente capazes de produzir culturas inferiores” (Idem, p. 127).

O mesmo ocorreu no estado do Acre durante o alvorecer do século XX, em meio ao processo de expansão dos seringais, onde muitos povos indígenas foram encaixados nesses espaços e submetidos à aceitação da cultura do não indígena, desencadeando as mudanças de hábitos diversos. A coexistência dessas identidades diferentes onde os primeiros racializados foram colocados como subalternos, deu origem – por exemplo – ao termo “caboclo”. Francisco Bento da Silva (2020) aponta que algumas narrativas canônicas definem como caboclo o sujeito marginalizado etnicamente, como se fosse superior ao indígena “puro”, mas ainda inferior ao considerado branco e seriam eles seres carregados de ausências, submetidos a imposições de outros comportamentos e proibições de suas culturas. O povo Nukini foi um dos grupos étnicos a ficar imerso nessas transformações forçadas, tendo seus hábitos alimentares reprimidos e diminuídos por seus chamados padrões.

Os Nukini, chamados de povo da onça, são pertencentes à família de língua Pano, estando hoje localizados em terras do município de Mâncio Lima, no estado do Acre. Dividem-se em três aldeias: Timbaúba, Meia Dúzia e República. Segundo relatos, são originários da região de divisa entre o Peru e a Serra do Moa (Mâncio Lima), em decorrência de conflitos com outros povos que decidiram migrar para outro lugar em busca de proteção. Era de costume a mudança de espaços sempre que a comida se tornava escassa, partindo em busca de caça e pesca noutras paragens. A base alimentar desse povo consistia em banana, milho, macaxeira, carne e peixe. De acordo com Oliveira (2013), a demarcação de suas terras ocorreu somente em 1991 por meio do Decreto nº. 400 do mesmo ano, tendo como base a Portaria de nº. 160 de 23 de março de 1977. As propostas para demarcação de terras Nukini começaram a emergir já em 1985 e atualmente a etnia possui uma área de 27.263.521ha, com uma população estimada em 630 indígenas.

Ao longo do tempo de abertura e expansão de seringais na região, passaram a ter o contato cotidiano com os não indígenas, desenvolvendo atividades como cortes de seringa e trabalhos em roçados agrícolas. A convivência gerou mudanças em sua cultura, devido a proibição de sua língua e demais hábitos culturais. A alimentação foi diretamente atingida por ser considerada estranha, segundo Machado; Machado; Nukini, (2013), além de mangarem, proibiam de forma violenta todas as atividades culturais da etnia, sofrendo o que Oliveira (2013), chamou de “desagregação étnica”, consequência direta da colonialidade instituidora de raças hierarquizadas. Nesse sentido, o presente trabalho tem por objetivo abordar sobre a alimentação Nukini face à colonialidade que menosprezou seus hábitos alimentares e tentou apagá-los. Será utilizado como material de análise a *Cartilha de alimentação tradicional do povo Nukini*, documento onde estão presente a história desse povo e os modos de preparos dos alimentos que já foram os mais consumidos nessa cultura.

ALIMENTAÇÃO NUKINI

A maioria dos alimentos que compunham a alimentação Nukini eram nativos da região, possuindo modos ancestrais de preparo. Os elementos mais presentes consistiam na banana, no milho, na macaxeira, na carne de caça, no peixe, no inhame e no jerimum. As carnes de caça mais consumidas eram as de cotia, de veado, de macaco, de tatu e de paca. Daí se davam a origem aos pratos mais comuns, sendo eles o *Massamouro*, feito de variados tipos de carne e de peixe cozidos com a banana ralada, resultando em uma espécie de sopa. O *Munjungue*, de macaxeira com banana e torresmo de porco. E a *Patarasca*, onde variadas carnes eram assadas na folha de bananeira. A alimentação desse povo não envolvia apenas o preparo da comida a ser ingerida, mas também o modo de caça, cultivo e colheita.

De acordo com as autoras da *Cartilha Nukini* publicada em 2013, a alimentação do povo se divide em 3 partes, estando seus ingredientes e produtos classificados de acordo com a sua origem:

- *May* (Alimentos da Terra): são os alimentos provindos da terra por questões naturais ou influência humana, se dividindo em frutas nativas como a goiaba de boi, jatobá, cajá, dentre outras, e os alimentos agrícolas cultivados em solos onde foram realizadas queimadas ou derrubadas, para serem produzidos a banana, o mamão, milho, arroz, melancia, dentre outras variedades.
- *Vaka* (Alimentos da Água): alimentos encontrados na água, indo dos quelônios aos peixes de variadas espécies como o mandi, piaba, traíra, cará e surubim. Muitas vezes essas carnes são salgadas e expostas ao Sol para serem conservadas.
- *Ni* (Alimentos da Mata): diferente dos alimentos da terra, estes são aqueles alimentos que provêm das caçadas se dividindo em animais rasteiros e aves.

Independente da origem dos alimentos, cada um deles possuem uma certa função e significado para o ser humano e desse modo o sujeito e seu componente alimentar desempenham uma relação de ação e reação, devendo ser respeitado o que cada um tem a oferecer. A alimentação desse povo possui o que se pode chamar de “fronteira simbólica” bem determinada, pois sabem quais os alimentos podem ser consumidos, as suas funções e o modo a serem colhidos e preparados. Segundo a *Cartilha Nukini*, existem os “interditos” que são aplicados às pessoas que por determinado estado em que se encontram devem ser privados de certos alimentos.

As mulheres grávidas ficam restringidas ao consumo da carne do jabuti para evitar complicações no parto, nesse mesmo período também é proibido o consumo do peixe do tipo bodó, por ser um animal considerado seco. Mulheres no período menstrual não podem pisar em escamas de peixe, folhas de caju, sabugo de milho ou carvão, pois estes sentem os sintomas de gravidez e o ciclo menstrual acaba por ser interrompido. O peixe de couro e o fígado do jabuti são considerados “reimosos” para quem está com determinado machucado; já a carne de jia é considerada anti-inflamatória. Nesse sentido, os alimentos não são utilizados apenas com viés alimentício, mas também medicinal, supersticioso e sagrado, tendo em vista a proibição de consumirem a carne da onça, pois o animal está atrelado ao surgimento desse povo.

Desse modo, compreende-se a alimentação Nukini como “um sistema simbólico”, arraigado de sentidos aos que a incorporam, pois para eles os alimentos influenciam seus corpos e o mundo espiritual, estando para além da questão nutricional. O alimento não é apenas colhido da natureza, mas pensado e preparado, sendo próximo daquilo que Paolo Rossi (2014), definiu de “a mediação entre natureza e cultura”, adotando-se o valor simbólico, unindo-se sujeito à natureza, onde está por sua vez não possui o valor derivado do natural, e sim do cultural, pois para o grupo étnico ela é parte de sua cultura, visualizando-a como um espaço modificado pela ação humana e dela se provem nas suas existências. A natureza não surge ou se mantém existindo de modo natural, mas sim de maneira ocasional pela ação humana, fazendo parte então da cultura. Desse modo, o alimento proporciona atividades e ritos de importância social, como diz Abguar Bastos

(1987) “representa-se a essência da conjugação entre homem e natureza, o supremo objetivo de todas as atividades e cerimônias” (Idem, p. 96), é o saber interligado ao sabor.

O povo Nukini esteve imerso na colonialidade como um povo reprimido e deslegitimado como sujeitos possuidores de cultura. De acordo com Francisco B. Silva (2020), os indígenas em geral eram vistos pelos sujeitos de outras culturas como possuidores de uma incapacidade racial, genética, hereditária e cultural, onde para se tornarem civilizados como os colonizadores, eles deviam primeiro abolir seus costumes ancestrais. Pessoas geralmente de “peles indígenas, com sangues indígenas, mas forçados pela lógica colonizadora a ‘subirem’ o degrau em direção ao pedestal racial para usarem a máscara de caboclo” (Silva, 2020, p.150). O povo indígena Nukini foi obrigado a deixar boa parte de seus costumes alimentares para trás, incorporando-se ao do branco.

Desse modo, o contato com a cultura ocidental fez com que muitos elementos culturais desse povo fossem sendo alterados, esquecidos e substituídos de modo repressivo por parte dos padrões e o restante da sociedade no processo de contato. Determinadas comidas que antes eram comuns entre eles passaram a se tornar raras, como o consumo da carne de jia, embuá, tunu e milho mole, utilizado como alimentos pelos Nukini no passado. Boaventura Santos (2009), elucida que a partir do processo colonial se construíram as modernas concepções de conhecimentos e assim, a “linha abissal” dividiu a sociedade civil moderna colonial daqueles viventes em estado de natureza. Nesse sentido os Nukini e demais povos indígenas tiveram seus saberes colocados do outro lado dessa linha.

mais uma vez, a zona colonial é, por excelência, o universo das crenças e dos comportamentos incompreensíveis que de forma alguma podem considerar-se conhecimento, estando, por isso, para além do verdadeiro e do falso [...] a completa estranheza de tais práticas conduziu à própria negação da natureza humana dos seus agentes (Santos, 2009, p. 29).

O receio de sofrer preconceitos fez com que muitas famílias deixassem de reproduzir seus hábitos alimentares ou os realizassem escondidos em suas casas. Assim, essa alimentação deixou de ser socializadora e cotidiana, passando a ser ocasional e individual. Mediante a isso entende-se a alimentação como uma expressão da “relação de poder” e suas práticas proibitivas e preconceituosas exógenas para com a alimentação Nukini em função do outro dizer o que é aceitável e adequado. Ao serem colocados do outro lado da linha abissal, seus saberes foram considerados inexistentes, visualizados apenas como possuidores de crenças e entendimentos intuitivos do mundo. Assim, os alimentos desse povo foram sendo descartados como inadequados e desnecessários. Ou seja, a colonialidade não se deu somente sobre o saber, mas se impôs ao sabor, como bem diz Adolfo Alban Achinte (2010).

Em decorrência da proibição e preconceito, boa parte dos indígenas passaram a recusar a alimentação ancestral do seu próprio povo, devido ao medo ou vergonha, ocasionando a recusa dos mais jovens, pois “muitos adolescentes criticam alguns pratos tra-

dicionais e não o comem, trocamos o tradicional pelo ocidental” (Machado; Machado; Nukini; 2013, p. 32).

Atualmente são realizados festivais nas aldeias, como a “festa da demarcação” e a “festa da caiçuma”, onde os alimentos a serem servidos sofrem variações e estão de acordo com o período em que são plantados e colhidos em decorrência do clima. Segundo as autoras da *Cartilha Nukini* (2013), existem poucas comidas tradicionais, mesmo ainda havendo o conhecimento das suas variedades e as retomadas dos saberes sobre os alimentos a partir de conversas com os mais velhos. Porém esses são os momentos em que se há a maior intensidade de consumo e práticas dos costumes desse povo, embora ainda não tenham se tornado frequentes e apenas momentâneos nos momentos extra cotidianos.

um fato que me chamou bastante atenção nas festividades foi a prática tradicional alimentar, percebi que a mesma se encontrava muito reduzida diante da grande variação de alimentos tradicionais ainda existentes no grupo e que faltam apenas serem colocados em prática diariamente e coletivamente, pois muitos ainda detêm vastos conhecimentos, embora não utilizem socialmente só em família. Muitos comem, mas não falam que comem por medo do preconceito da sociedade ocidental (Machado; Machado; Nukini, 2013, p. 32).

De acordo com Quijano (2005), os indígenas, considerados como as raças inferiores, foram expropriados de seus saberes, padrões de produções de sentidos e significados de mundo. O modo pelo qual os Nukini viam sua alimentação foi ignorado e tido como irrelevante e inadequado, sendo obrigados a deixarem-na de lado, incorporando os costumes dos brancos, que consistia em uma alimentação com a presença do sal e de enlatados, tendo em vista que antes do período de convivência com outra cultura, os Nukini não possuíam o costume de utilizarem o sal e este ingrediente então passou a ser adotado com frequência para conservar carnes e peixes.

Para Nukini (2013), a mudança na alimentação se mostra negativa não apenas a partir do momento em que perderam a parte culinária de sua cultura, mas também por questões de saúde. Os enlatados ofereceram novas doenças aos indígenas do povo Huni Kuin, onde a mudança alimentar gerou neles doenças como pressão alta, colesterol, diabetes, alergias, dentre outras, devido a ingestão tanto de enlatados, como de açúcar e óleos refinados.

Os seringais foram os espaços onde os Nukini encontraram as proibições e os preconceitos contra a sua alimentação, espaços estes territorializados como propriedades dos senhores seringalistas dotados de poder aquisitivo e considerados superiores culturalmente após expropriação dos territórios desses indígenas. Sendo assim, o indígena, tornado ocupante naquele lugar, passou a ser classificado como subalterno, estando sujeito às imposições de seus novos patrões, devendo acatar o que lhes fosse imposto. Nesse sentido, encara-se os seringais como espaços de apagamento do sujeito indígena, moldando-os aos parâmetros delineados pelo colonizador.

A isso, Silva (2020) definiu como “lugar distinto” no campo dos valores da cultura e das duradouras hierarquias étnicas. E mesmo o autor tratando de um caso particular no Juruá acreano, permite que suas observações possam ser ampliadas para outras comunidades indígenas que passaram pelo mesmo processo de apagamento físico e simbólico.

O seringalista como proprietário e os indígenas apenas como situados naquele domínio territorial de um único homem. O primeiro o pioneiro “desbravador”, colonizador, domesticador, amansador e civilizador do lugar e das gentes indígenas reduzidas à condição de barbaria. Os segundos, formavam uma coletividade grandiosa - que deveria ser muito maior antes dos contatos - e, são apresentados como aqueles que recebem uma espécie de favor de um homem bondoso ao lhes outorgar uma concessão para que morassem em suas terras (Silva, 2020, p.168).

O retrato do colonizador se impôs sobre o colonizado, pois este foi sendo destituído de sua capacidade de autonomia em relação a sua identidade, cultura e humanidade. A alimentação Nukini, não fazia parte dos costumes desses senhores colonizadores, era diferente e considerada estranha, tanto pelo modo de preparo como pelo ato de ingerir a carne de Jia (rã) e outros bichos da floresta e dos rios. Segundo Sarah Corona (2019), por trás da imagem inventada dos indígenas havia sempre a crítica de que eles além de ignorantes, não possuíam higiene e cuidado na preparação de seus alimentos. Diante do olhar do colonizador/explorador, havia uma insuficiência e inadequação no regime alimentar indígena.

A inferioridade do índio, capturada em imagens de seres fracos, covardes, pusilânimes, mesquinhos e taciturnos, esteve desde o início associada à sua A ideia de que o caráter moral, e não apenas físico, de um indivíduo estava diretamente relacionado à dieta (Corona, 2019, p. 33-34)

Para Sarah Corona (2019), o indígena é visto como um ser desprovido de higiene e cuidado na preparação de sua comida, devendo então esses conhecimentos serem reprimidos e modificados. E isso foi o que ocorreu com os Nukini e outros tantos povos subalternizados. O papel social da comida está atrelado não só ao que se come, mas como se ingere certas coisas que são carregadas de significados. Nesse contexto, não apenas o alimento a ser ingerido passou a ser visto como inferior e repugnante, mas também o seu modo de preparo e de servi-lo. Como é o caso das lagartas encontradas nas seringueiras, capturadas e assadas em latas de leite vazias e servidas nelas mesmas, como se encontra descrito na cartilha de alimentação Nukini já citada.

O modo de servir a comida foi utilizado pelos colonizadores para consolidarem sua identidade frente a outros povos, mostrando seu poder econômico e capacidade de organização coletiva e, conseqüentemente, as tentativas de diminuição do sujeito indígena se aportava em todos os meios possíveis para além destes apontados.

A alimentação é mais que uma necessidade biológica; é um complexo sistema que se materializa em hábitos, ritos, costumes marcados por uma inegável

relação com o poder [...] A comida, além de necessidade, é também fonte de prazer e expressão dos desejos humanos (Carneiro, 2003, p. 176).

Segundo Carneiro (2003) os alimentos são repletos de significados sociais e simbólicos indiscutíveis, chegando a refletir como “espelhos” os valores e conflitos dos grupos humanos. Desta forma, a alimentação é parte da estrutura produtiva de toda e qualquer sociedade. A proibição dos hábitos alimentares dos Nukini por parte dos patrões seringalistas, converge com os preconceitos sofridos pelos povos colonizados, sendo eles deslegitimados como saberes válidos e incorporado nas narrativas colonizadoras apenas como ritos mágicos e estranhas formas de se alimentar na selva (Bastos, 1987).

De acordo com Aníbal Quijano (2005), “os europeus geraram uma nova perspectiva temporal da história e re-situaram os povos colonizados, bem como as suas respectivas histórias e culturas” (idem, p. 121). Se isso inicialmente foi obra dos europeus, posteriormente os nacionais eurocentrados procederam da mesma forma em nome do progresso e dos interesses da nação. As alimentações indígenas e seus sentidos culturais foram classificados como bárbaros e repugnantes, ignorados e apagados pela colonialidade.

Para Boaventura Santos (2009), ao irmos para além do conhecimento científico eurocêntrico percebemos os demais conhecimentos que consideram a terra como parte de nós. E nisso se enquadram os outros conhecimentos indígenas, quilombolas e de camponeses como suas crenças, histórias e mitos geralmente classificados como coisas supérfluas. Isso se deu e se dá porque o conhecimento científico ocidental foi fundado/embasado no cartesiano, separando corpo, mente, pessoas, natureza, cultura, humanidade e terra.

Com o corpo/sensações separados da razão, as explicações das pessoas comuns sobre a natureza tornaram-se negativas, vista como subjetiva e irreal, pensamento que recaiu também sobre as questões de gênero, onde as mulheres foram vistas apenas como corpos e desprovidas de racionalidade. Assim, seus direitos e cidadania foram ignorados, e até apontadas as influências negativas de determinados alimentos sobre elas também. Fato que corrobora com o que Carlos A. Dória (2012), explica como o ato de “desfeminilizar” a culinária, esse espaço passa a ser visto a partir de uma liderança masculina em embate com a ideia de que o feminino gesta, cuida e alimenta, a partir daí o corpo feminino é visto como uma ameaça ao preparo dos alimentos, podendo render doenças ao ingerir ou preparar certos alimentos.

Doria (2012), coloca em discussão o contradiscurso, pois o que vai ocorrer é o corpo feminino perdendo o espaço na liderança das cozinhas, cabendo aos homens o seu papel de protagonismo, sendo o “preconceito forte e ativo” nas comidas preparadas fora da casa. Esse sentido simbólico, de associar o negativo a condição que o corpo feminino se encontra é um ato de preconceito, podendo associar-se a uma consequência da colonialidade sob a mulher.

PARA ALÉM DAS CONFLUÊNCIAS COM A COLONIALIDADE

A alimentação é o ponto de marcação clássico da diferença cultural. Na era da expansão colonial moderna, também foi comum o exercício da colonização dos sabores com plantas e animais inseridos em espaços onde anteriormente não estavam. Isso se ampliou contemporaneamente no mundo cada vez mais globalizado em seus aspectos mercantis e comerciais que reforçam a continuidade da colonização dos sabores e dos paladares para além do ato de comer, pois tornou-se um dos meios para se reforçar ideologicamente imagens de progresso e civilização pelo que se come e onde se come na era dos ultraprocessados e *fast foods*.

Sobre isso, nos diz Alban Achinte:

De qualquer forma, comer não é um ato em si inocente, isto é, desprovido das relações sociais dos comensais. Nesse sentido, a colonialidade em todas as suas formas (de poder, conhecimento e ser) está presente como dispositivo tanto de enunciação como classificação de alimentos (Alban Achinte, 2010, p. 07). [tradução livre da autora].

Para Adolfo Achinte (2010) a ação colonizadora modificou práticas culinárias ancestrais e configurou um panorama de dependências, ao se impor sobre a alimentação. Tornou-se então não só a colonização do poder e do saber, mas também do sabor. Embora sempre tenham ocorrido de formas recorrentes mudanças alimentares nas diversas culturas, no âmbito da colonialidade os regimes alimentares se constituíram em formas de controle da subalternidade, que ele vai chamar de *deculturacion gastronômica*. Isso ocorre quando as populações colonizadas adotaram os costumes e tradições daqueles que as impuseram exogenamente. E desta forma, “consequentemente, pode-se presumir da mesma forma que existiu uma geopolítica alimentar ou gastronômica, em que alguns saberes se sobrepuseram-se a outros, consoante o lugar que ocupam na ordem geográfica do poder” (Alban Achinte, 2010, p. 13). [tradução livre da autora].

No caso acreano, se levarmos em consideração apenas as imposições realizadas pelos colonizadores/seringalistas, estaremos por considerar que a imposição epistêmica foi uma derrota aos outros modos de vidas pré-existentes, mediante a implantação de uma nova língua, outros modos de interação, de vestimentas e de alimentações/sabores. Entretanto, indo na direção contrária do poder colonizador, os povos indígenas acabam por manter os conhecimentos que se mantiveram à margem das “fronteiras da geopolítica”. Seria aquilo que Walter Mignolo (2008), chama de “desobediência epistêmica”, que se configura no ato de desaprender o conhecimento ocidental universalizado, não o substituindo, mas ultrapassando-o.

Após os contatos assimétricos, os Nukini não deixaram de utilizar temperos e modos de preparos alimentares ensinados pelos não indígenas, mas os incrementaram a sua culinária ancestral. Isso se percebe hoje diante da utilização do sal e óleo de soja na preparação das suas comidas.

Assim,

A opção descolonial é epistêmica, ou seja, ela se desvincula dos fundamentos genuínos dos conceitos ocidentais e da acumulação de conhecimento. Por desvinculamento epistêmico não quero dizer abandono ou ignorância do que já foi institucionalizado por todo o planeta (Mignolo, 2008, p. 290).

Os Nukini foram reelaborando as suas resistências nos seus processos de preparação, interpelando as formas de poder, saber e sabor. Por meio dos conhecimentos dos mais velhos, continuaram a fazer os preparos de seus pratos (com algumas alterações de ingredientes), ainda que fossem escondidos ou apenas ocasionalmente durante os festejos. A continuação com suas práticas também fez importante para a retomada da sua cultura, podendo registrar seus saberes culinários em uma cartilha, ainda que para isso fosse necessário enfrentar os membros do próprio povo. Isso porque segundo as autoras da citada cartilha Nukini, “muitos falam que não precisam do tradicional porque o mais importante é o ocidental, outros acham que a cultura dos nossos ancestrais não volta mais, e muitos dizem que não é preciso praticar a cultura porque o Nukini está na feição das pessoas e no sangue” (Machado; Machado; Nukini, 2013, p. 31).

A alimentação permite reivindicar uma identidade étnica, que é atravessada por processos sociais, pertencimentos territoriais e identitários. Alimentação, junto com seus ingredientes, traz consigo a história material e imaterial do povo que a faz. Para Adolfo Alban Achinte (2010) os estudos sobre a alimentação se fazem importantes pela necessidade de se tornar visível de forma positiva os processos sociais, territoriais, históricos e socioculturais e que isso exige a adoção de perspectivas interdisciplinares. Esse tema ele considera que deve ser tratado em sua complexidade e que devemos ver esses conhecimentos/sabores como sistemas de criação de re-existências e de descolonização. Quando estudamos sobre a comida de um povo, temos a capacidade de aprender as suas práticas cotidianas, os seus valores e significados, pois a alimentação é também a representação e a recuperação de memórias.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse sentido, compreende-se que a alimentação possui sua importância não apenas no teor nutricional dos alimentos, mas também na questão social e fortalecimento cultural dos povos, sendo possível até mesmo reivindicar suas identidades étnicas. Ao aderirem a determinado alimento ou proibi-los com base nos saberes ancestrais, os Nukini, estavam adotando também o seu imaginário, compartilhando a representação coletiva da comida, ficando explícito quando decidiram por não comerem a carne de onça, por esse ser um animal interligado de modo cósmico a sua origem. Para Gilsenade Biapina (2019), as escolhas dos alimentos transcendem o intuito de se alimentar se refletindo e projetando os modos de ser do ser.

Entretanto, essa diferença de consideração pela alimentação acabou por gerar conflitos durante e após o período de contato, onde os colonizadores inferiorizaram a cultura dos povos colonizados, desse modo muitos saberes alimentares foram perdidos ao longo

do tempo devido a todas as proibições e preconceitos sofridos nesse processo. A alimentação Nukini possuía seus valores e fronteiras simbólicas bem delimitadas, pois cada alimento colhido da natureza possuía sua função, proibição e destinação a quem deveria consumir. Desse modo compreende-se a alimentação desse povo como culturalmente estruturada, e não apenas natural.

Mesmo ao terem suas práticas alimentares proibidas e muitas partes terem sido perdidas ao longo do tempo, o povo Nukini está retomando a esses saberes por meio dos mais velhos, voltando a realizarem seus antigos costumes, preparando seus pratos durante os festivais ou ainda algumas famílias os fazendo em suas próprias casas. Ainda que não tenha sido adotada por todo o povo, a ação de retornar aos seus antigos costumes demonstra que esse povo faz um enfrentamento ao que a colonialidade deixou, como uma forma de desobediência aos padrões impostos.

REFERÊNCIAS

- ALBÁN ACHINTE, A. “Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. **Calle 14: revista de investigación en el campo del arte**. 2010, 4(5), 10-23. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>. Acesso em 26 de jan. 2024.
- BASTOS, A. **A pantofagia humana ou as estranhas práticas alimentares na selva**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987.
- BIAPINA, G. **Entredialógicos: histórias, culturas e a gastronomia em Rio Branco-AC**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em História). Universidade Federal do Acre, 2019.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. **Estudos Históricos**: Rio de Janeiro, 2004. Nº: 33, p.175-179.
- CORONA, S. B. “Recetas de cocina, cuerpo y autonomia indígena: El caso coca de Mezcala, Jalisco (México)”.
- CORONA, Sarah Bak-Geller; MATTA, Raúl; SUREMAIN, Charles-Édouard de (orgs.). **Patrimonios Alimentarios: Entre consensos y tensiones**. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis, 2019.
- DÓRIA, C. A. “Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário”, *pp. 251/271*. **Cadernos Pagu**, nº. 39, jul/dez, 2012. Disponível em: <https://encurtador.com.br/1OYoM>. Acesso em: 02 de abr. 2024.
- GALEANO, E. **Espelhos: Uma história quase universal**. Porto Alegre: L&PM, 2020.
- MIGNOLO, W. D. “Desobediência Epistêmica: a opção descolonial e o significado de identidade em política”. **Revista Gragoatá**, nº. 22, p. 11-41, 2007.
- NUKINI, L. S. S.; MACHADO, C. C.; MACHADO, J. C. **Cartilha de Alimentação Tradicional do Povo Nukini**. Trabalho de Conclusão de Curso (Linguagens e Artes) – Universidade Federal do Acre, Campus Floresta. Cruzeiro do Sul, 2013.
- OLIVEIRA, E. C. **Trajetória de Pamani Puxi Nukini**. Trabalho de Conclusão de Curso (Formação docente para indígenas) - Universidade Federal do Acre, Campus Floresta. Cruzeiro do Sul, 2013.
- ROSSI, P. **Comer: necessidade, desejo e obsessão**. Tradução de Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Unesp, 2014.
- SANTOS, B. S. “Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes”. In: MENESES, M. P.; SANTOS, B. S. **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009.
- SILVA, F. B. **Acre, formas de olhar e de narrar: natureza e história nas ausências**. Rio Branco: Nepan, 2020.
- QUIJANO, A. “Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina”. In: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires, AR: Clacso, 2005.