

## A Preparação do Paparuto - Povo Indígena Krahô





*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Cerrados  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISSN 1517-5111

Setembro, 2005

## *Documentos 146*

# **A Preparação do Paparuto - Povo Indígena Krahô**

Miguelito Cawkre Krahô

Dodanin Piikên Krahô

Lucimar Moreira

Terezinha Aparecida Borges Dias

Sandra Beatriz Barbosa de Cerqueira Zarur

Ynaiá Masse Bueno

Planaltina, DF

2005

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Cerrados**

BR 020, Km 18, Rod. Brasília/Fortaleza

Caixa Postal 08223

CEP 73310-970 Planaltina, DF

Fone: (61) 3388-9898

Fax: (61) 3388-9879

<http://www.cpac.embrapa.br>

[sac@cpac.embrapa.br](mailto:sac@cpac.embrapa.br)

**Comitê de Publicações**

Presidente: *José de Ribamar N. dos Anjos*

Secretária-Executiva: *Maria Edilva Nogueira*

Supervisão editorial: *Maria Helena Gonçalves Teixeira*

Revisão de texto: *Maria Helena Gonçalves Teixeira*

Normalização bibliográfica: *Marilaine Schaun Pelufé*

Capa: *Wellington Cavalcanti*

Editoração eletrônica: *Wellington Cavalcanti*

Desenhos: *Miguelito Cawkre Krahô*

Impressão e acabamento: *Divino Batista de Souza*

*Jaime Arbués Carneiro*

**1ª edição**

1ª impressão (2005): tiragem 100 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP-Brasil. Catalogação na publicação.  
Embrapa Cerrados.

---

P927 A preparação do paparuto: povo indígena Krahô / Miguelito Cawkre Krahô et al. – Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2005.

23 p. – (Documentos / Embrapa Cerrados, ISSN 1517-5111; 146)

1. Culinária. 2. População indígena. I. Krahô, Miguelito Cawkre.  
II. Série.

641.5 - CDD 21

---

© Embrapa 2005

# Autores

**Miguelito Cawkre Krahô**  
Indígena da Tribo Krahô

**Dodanin Piikēn Krahô**  
Indígena da Tribo Krahô

**Lucimar Moreira**  
Geógr., M.Sc., Sensoriamento Remoto e  
Geoprocessamento, Embrapa Cerrados  
lucimar@cpac.embrapa.br

**Terezinha Aparecida Borges Dias**  
Agrôn., M.Sc.  
Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia  
dias@cenargen.embrapa.br

**Sandra Beatriz Barbosa de Cerqueira Zarur**  
Antrop., M.Sc.  
Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia  
sbzarur@cenargen.embrapa.br

**Ynaiá Masse Bueno**  
Agrôn., M.Sc.  
Embrapa Transferência de Tecnologia  
ynaia.bueno@embrapa.br

# Agradecimentos

Os indígenas da Tribo Krahô agradecem à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e ao Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome a oportunidade de publicar este trabalho.

*Dodamin Pitkên Krahô*  
*Miquetito Krahô*

A equipe de Etnobiologia da Embrapa agradece o apoio do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) a execução deste documento.

# Apresentação

No Brasil, existe grande diversidade de povos tradicionais e indígenas.

Essa multiplicidade cultural contribui para a formação de gostos alimentares específicos e uma variedade de culinária fortemente relacionada ao arcabouço ritual e mítico desses povos, as chamadas **comidas tradicionais**. A valorização desse tipo de comida pelo registro do modo de fazê-las e de quando fazê-las é importante na preservação da diversificação alimentar e também na valorização das espécies e das variedades utilizadas.

No Cerrado do Tocantins, vive o povo indígena Krahô que celebra seus rituais, chamados por eles de festas, com a comida tradicional: o **Paparuto**.

*Roberto Teixeira Alves*

Chefe-Geral da Embrapa Cerrados

# Sumário

Introdução em Português .....	10
Introdução Krahô .....	11
História do paparuto .....	12
Kwỳr cupu jarên xà .....	12

# A Preparação do Paparuto - Povo Indígena Krahô

---

*Miguelito Cawkre Krahô*

*Dodanin Piikên Krahô*

*Lucimar Moreira*

*Terezinha Aparecida Dias*

*Sandra Beatriz Zarur*

*Ynaiá Masse Bueno*

## Introdução em Português

Nós, o povo Krahô temos muitos tipos de alimentos, mas o paparuto é a comida mais especial para nós. Na maioria das festas fazemos o paparuto como, por exemplo: nas cerimônias de casamento, no nascimento do primeiro filho e nos términos de resguardos. Também, quando algumas pessoas se restabelecem de uma doença grave e final de luto. Nesses casos citados, é feito um paparuto grande para toda as pessoas da aldeia. Também fazemos pequenos paparutos, quando realizamos qualquer brincadeira (podendo acontecer qualquer dia). Para que o paparuto seja feito envolve muitas coisas e nesse documento estaremos descrevendo o modo de fazer, o material necessário e a responsabilidade de cada pessoa na preparação do paparuto. Tudo isso exige muito trabalho, mas todos gostam e esperam esse momento. Os ingredientes principais são a mandioca (brava ou mansa) e carne.

Nós, os Krahô apreciamos muito esse alimento, por isso ele faz parte de quase todos os nossos cerimoniais e brincadeiras.



## Introdução Krahô

Mê ipê Krahô catêjê mã mẽ ijopàn xà ãcrinare te hajÿr, pean kwÿrti ita mã hakraj to hakràj mẽ imã. Xãm nẽ amcro cunẽa kãm mẽ kwÿrti ita ton nare. Jãmãn amjĩ kĩn itajê nã mã amẽ kwÿrti ita Cupu to amẽ ipa: mẽ ihkra cakônĩ jacrih nã nẽ quê ha hanẽa nẽ jũm xà catia nẽ hikwa nẽ hapÿa mã ihcarĩc. Peã quê há cormã me kwÿr ita nõh to, ne me jũm ita krãh ka, ne me cumã ãmpej, me ih cunẽa ame kwÿrti ita to hopên to ipa, ne me ihcunẽa me cuku. Pean kwÿr cupu kryjre mã ihtÿj jãmãn amjĩ kĩn cahàcre nã amẽ ihcupu to mẽ ipa. Hanẽa nẽ kwÿr cupu kryjre ita quê jũm ihtÿj amjĩ krãa kôt cumã hàn, quê ihtÿj amjĩmã nõh to nẽ cukrẽ.

Kwÿr cupu ita xàn, pean kãm ajwar hopên xà crinare, hopên xà itajê tahnã piti.

Ihkànhôc ita kãm, juma wa ha kwÿr cupu itajê jarên xàh to: kwÿr cupu caxuw, ampo itajê to mã mẽ ahcuprõ.

Nẽ ita caxuw ampo mãrhã pyjê jopên xà, ne hanẽa nẽ mehũmre jopên xà.

Kãm kwÿr cupu itajê jopên xà johkêt caakrô, mã ihtÿj mẽ cumã kwÿr cupu ita to mẽ hopên prãm nẽ mẽ cumã hàn nẽ ihtÿj mẽ amcro ita jikaj.

Kwÿr cupu itajê jipêj caxuw mam: kwÿr pej, quêt kwÿr cahàc nẽ ihtÿj ampo jĩ.

Mê ipê Krahô catejê mã kwÿr cupu ita xàan to hàn, Kôt wa itÿj amjĩ kin cunẽa nã mẽ to apẽ nẽ mẽ cuku. Hõ cute hajÿr.



## História do paparuto

### Kwỳr cupu jarēn xà

Quem faz o paparuto, são as mulheres, os homens só ajudam a fazer. Primeiro as mulheres vão à roça buscar mandioca macaxeira e voltam para a aldeia carregando a mandioca na cabeça, dentro de um cofo. Quando elas chegam na aldeia, descansam um pouco e começam a descascar a mandioca. Depois, delas descascarem todas, lavam numa cuia com um pouco de água antes de ralar.



Quando elas vão ralar, forram o chão com as folhas de bananeira-brava e ralam encima. Enquanto algumas ralam, outras mulheres carregam as pedras para fazer o moquém para assar o paparuto.

2 - Nê ha mã mẽ cukê, turhô to pjê kãm mẽ cumã ihcahty nê kãm rar nã mẽ cukê. Ne quê ha, ihkên cumam ajtea jũm jê mẽ to cumã ihcuhhõ, quê ha mẽ ihkôt mã mẽ to cukê. Pea quê ha ajtea mehkwỳ ma amẽ Kên kuc jaxwỳ. Cute mẽ to kiy caxuw.



Os homens ajudam buscando folhas de bananeira-brava. Esse rapaz é muito ligeiro, ele foi buscar as folhas de bananeira com os outros rapazes, mas como ele é muito ligeiro já veio na frente com as folhas.

3 - Jũm ita mã pê ma mẽ ihkõt turhõ wỳr tễ. Pean pê hapỹ nĩa mã turhõ prẽ nễ to tễ. Jũm ita kên pej nễ ãmprar tỳj kõt mã pê hapỹ nĩa mã turhõ to mẽ ihkwỳ re nễ mam ihprê nễ to tễ.



Os homens também ajudam a buscar lenha. Depois eles levam até na casa onde está sendo preparado o paparuto. Alguns deles ainda cortam a lenha para as mulheres fazerem o moquém e aqueles que foram buscar folha de bananeira não fazem mais nada.

4 - Itar mã Hacrô apu pyjê mã to pĩh cahte cute mẽ to kij caxuw.  
Mêhũmre mã pê pĩ ita jaxwÿr pa, cute me to kij jipêj caxuw.



Aqueles homens que são bons caçadores; vão caçar. Todos eles saem cedo para a caça. Alguns deles saem em grupos e outros saem sozinho, como Cawkre que saiu sozinho, só com arco e a flecha.

5 - Cawkre mã apu Kwỳr cupu caxuw hujahêr to tễ. Nễ cute po jompun nễ ãnxec nễ ihcuran nễ ma to tễ. Kwỳ cupu caxuw.



Ele encontrou um veado e o flechou e matou e amarrou com a embira de um pau. Depois o levou para a aldeia, logo cedo, para as mulheres fazerem o paparuto com a carne do veado.

6 - Nê quê ha ajtea hanëan jũm jê ãnto capôac amê kwÿr cupu ita caxuw, mẽ awjahê nê ha caxuw mẽ ampo pry cura, quê ha kãm mẽ to ihcupu. Pea ne Cawkre pê ma ahte apu po jahê, cuhêh nã nê. Cute ita nã cator nê ãnxec nê ihcuran nê hapÿ mãamã ma to tẽ. Hõtkêt tea nã kwÿr cupu ita caxuw.



Aqui a mulher está preparando o paparuto com a carne do veado.

7 - Itar mã ra jũm cahãj ita apu kwỳr cupu, po jĩ kãm.





Essa mulher estava fazendo moquém e agora ela está colocando o fogo nele.

8 - Jũm cahãj ita mã ajtea apu kij to apê. Nê ra cute kij jipêj, quê ha ra ihpôc.



O paparuto já está pronto e eles estão carregando para colocar no moquém e só vai retirar no dia seguinte.

9 - Itar mã ra cute mẽ to ihcupu par nẽ ra kij wỳr mẽ to mỗ, cute kij kãm mẽ hir caxuw. Quê ha kij kãm mẽ cuxi nẽ ha apẽah nã quê ha cormã mẽ cuprã nẽ mẽ ihpar. Hõt kêt nã mẽ ihkryj nẽ amẽ cuku.



O moquém já está pronto e coberto com a terra, só vai desenterrar no outro dia para comer.

10 - Itar mã ra cute kij kãm me kwỳ cupu xir n era me hõmir. Ita caxuw, quê há apẽah na cormã me cuprã, ne me cukrẽ.



Já é de manhã, o paparuto ficou pronto e está sendo dividido com as pessoas da aldeia. O paparuto estava muito gostoso e todos comeram.

11 - Itar pê ra mẽ cuprã hõt kêt nã. Nẽ ra jũm ita mẽ to cumã  
ihkryj nẽ mẽ cumã cuhõ. Pê kwỳr cupu ita cuxwa crinare hanẽ,  
pê mẽ ihcunẽa mẽ cukre.

O Senhor Milton, da aldeia Galheiro, contou que em todas as festas se come paparuto e que os tipos que existem são:

- Paparuto de banana verde ralada (banana-comprida, nanica ou roxa) - para comer em qualquer dia.
- Paparuto de milho-verde – festa da mulher que vai ganhar o primeiro filho, quando terminar o resguardo, cortar cabelo e fazer festa.
- Paparuto de mandioca (sutinga, imburana, canela-dejapei, tapioqueira, parecida): rala, enxuga no tipiti, deixa passar dois dias no sol dentro do cofo - toda festa, cortar cabelo de rapaz, de mulher. Observação: não pode fazer o paparuto de mandioca jaibare e gaiero.
- Paparuto de macaxeira: rala e faz em toda festa como a da tora.
- Paparuto de cupá ralado: colhe o cupá, faz o moquém, forra com palha, põe-no sobre a palha e depois cobre com palha e joga terra por cima. Deixa passar duas horas e tira. Descasca o cupá tirando o talo que fica no meio. Põe-no no pilão, pila para virar massa. Põe a massa na esteira e passa um dia no sol e vai virando.. Quando for no outro dia, pode fazer com essa farinha a massa do paparuto ou beiju de cupá – fazia antigamente.