



## FESTA DO BODE REI DE CABACEIRAS: ANÁLISE DOS ATRATIVOS TURÍSTICOS, CULTURAIS E GASTRONÔMICOS

### RESUMO

A Festa do Bode Rei atrai aproximadamente 60 mil turistas a Cabaceiras/PB com programação de feira de artesanato em couro de bode – a expofeira – atrações musicais e uma vasta programação cultural distribuída em três dias de festa, onde sua majestade o “Bode Rei” ganha o destaque merecido. Um ponto forte do festejo é a “gastronomia bodística” oferta desde pratos típicos elaborados com a carne de bode até opções de comidas e bebidas criadas para a festa incorporadas à programação da cidade. Realizar o registro histórico das manifestações culturais dos diferentes povos, bem como avaliar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma localidade. Este estudo objetiva avaliar os atrativos culturais, turísticos e gastronômicos da Festa do Bode Rei de Cabaceiras/PB, Brasil. A coleta dos dados realizou-se na cidade de Cabaceiras/PB, durante a realização da Festa do Bode Rei em 2016 e 2017. A programação da festa foi acompanhada e registrada por meio de fotos e vídeos. Para o registro e análise dos dados históricos, utilizou-se um roteiro como direcionador das perguntas. Utilizou-se a metodologia da História Oral – que consiste na entrevista gravada. O município de Cabaceiras é um exemplo de município que se reinventou a partir da criação, ou melhor aproveitamento de atrativos turísticos como alternativa de enfrentamento dos problemas que afligem a região. O evento contribui fortemente como atrativo turístico, proporcionando conhecimento da cultura, da história e da gastronomia local ao mesmo tempo em que movimentam a economia da região.

**Palavras-chave:** caprinos, cultura, gastronomia paraibana.

### ABSTRACT

The Festa do Bode Rei – King Goat Festival, attracts approximately 60,000 tourists to Cabaceiras and has in its program the bode leather handicraft fair, the expofeira, musical attractions and a vast cultural program distributed in three days of celebration, where his majesty the "Bode King" gets the deserved highlight. A strong point of the celebration is the "gastronomia bodística" that offer from typical dishes made with goat meat to food and beverage options created for the party, that are incorporated the city's programming. Carrying out the historical record of the cultural manifestations of different peoples, as well as evaluating the forms of preparation and consumption of traditional recipes is of fundamental importance for the strengthening of the gastronomic identity of a locality. The present study aims to evaluate the cultural, tourist and gastronomic attractions of the Festa do Bode Rei from Cabaceiras. Data collection was done in the city of Cabaceiras, Paraíba, Brazil, during the celebration of the Festa do Bode Rei in 2016 and 2017. The party's programming was followed and recorded through photos and videos. For the recording and analysis of historical data, a script was used to do the questions. Also used was the Oral History methodology that consists of the recorded interview. The municipality of Cabaceiras is an example of a municipality that reinvented itself from the creation or better use of tourist attractions as an alternative to address the problems that afflict the region. The Festa do Bode Rei, contributes strongly as a tourist attraction, providing acknowledgement of the culture, history and gastronomy of the locality while driving the economy of the region.

**Key words:** goats, culture, Paraíba gastronomy.

### INTRODUÇÃO

É de forma híbrida que muitas localidades interioranas dos diversos países estão usando a cultura para mudar suas realidades e (re)inventarem seus cotidianos (CERTEAU, 1994). Comunidades que não têm um patrimônio ancestral, ou ruínas de uma civilização antiga (BARRETTO, 2007) apostam em suas manifestações culturais

para promover o desenvolvimento. A cultura torna-se, diuturnamente, a moeda de trocas tanto simbólicas quanto comerciais, para atrair visitantes a essas comunidades.

A Constituição Federal ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial e, também, ao estabelecer outras formas de preservação - como o Registro e o Inventário - além do Tombamento, instituído pelo Decreto-Lei nº. 25, de 30/11/1937, adequado, principalmente, à proteção de edificações, paisagens e conjuntos históricos urbanos. Os Bens Culturais de Natureza Imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas) (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional -IPHAN, 2014).

A gastronomia, assim como as festas e as danças, classifica-se como patrimônio imaterial, uma vez “que possuem significados simbólicos e referem-se ao comportamento, ao pensamento e à expressão dos sentimentos dos diferentes grupos culturais”. Para a autora, esse patrimônio está fortemente associado à identidade e continuidade da cultura (SCHLÜTER, 2009).

Cabaceiras tornou-se um dos destinos turísticos mais procurados do interior da Paraíba devido seus sítios arqueológicos. A cidade também conhecida por “Roliúde Nordestina” devido aos vários filmes produzidos ali, carrega a fama de município mais seco do Brasil, encontrou na sua principal atividade econômica – a caprinocultura, uma forma de reinventar-se e atrair turistas, contribuindo com o desenvolvimento econômico da região.

Devido a sua rusticidade e capacidade de adaptar-se a climas inóspitos e baixa oferta de água, o bode, em Cabaceiras, virou o rei dos animais, ganhando um festejo em que ele é o ator principal. A Festa do Bode Rei atrai aproximadamente 60 mil turistas e sua programação e feira de artesanato em couro de bode, a expofeira, atrações musicais e uma vasta programação cultural distribuída em três dias de festa, onde sua majestade, o “Bode Rei”, ganha destaque merecido. Um ponto forte do festejo é a “gastronomia bodística” que oferta desde pratos típicos elaborados com a carne de bode até opções de comidas e bebidas criadas para a festa incorporada à programação da cidade.

Realizar o registro histórico das manifestações culturais dos diferentes povos, bem como avaliar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de

fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma localidade, pois contém uma parte da história de uma e/ou várias regiões passadas entre membros de famílias e círculos sociais e que, irremediavelmente, vem perdendo parte de sua essência devido às transformações globais na maneira das populações se alimentarem (SALES et al., 2016). Diante do exposto o presente estudo tem como objetivo avaliar os atrativos culturais, turísticos e gastronômicos da Festa do Bode Rei.

## **METODOLOGIA**

### **TIPO DA PESQUISA**

A pesquisa será descritiva. Segundo Gil (2002), as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Quanto à coleta de dados, a pesquisa é classificada como uma pesquisa de campo. Pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação (MORESI 2003, p. 09).

### **COLETA DE DADOS E ANÁLISE**

A coleta dos dados aconteceu em Cabaceiras/PB, Brasil, durante a Festa do Bode Rei nos anos de 2016 e 2017. A programação da festa foi acompanhada e registrada por meio de fotos e vídeos. Para o registro e análise dos dados históricos, utilizou-se um roteiro como direcionador das perguntas adaptado do de Andrade César (2013). Também se empregou a metodologia da História Oral, descrita por Marcos e Dentz, (2011), e que consiste na entrevista gravada com testemunhas de acontecimentos, conjunturas, instituições, modo de vida e outros aspectos da história contemporânea. Nesta metodologia, as entrevistas foram tomadas como fonte para compreensão do passado ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro. As entrevistas realizadas serão transcritas e feito análise dos discursos conforme descrito por Marcos e Dentz (2011).

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **ATRATIVOS TURÍSTICOS E CULTURAIS DA FESTA DO BODE REI**

A Festa do Bode Rei ocorreu entre 26 a 29 de maio/2016 e de 01 a 04 de Junho de 2017. A festa é o maior festival de Caprinos e Ovinos do Brasil. A caprino-ovinocultura contribui significativamente com o desenvolvimento econômico do município. A programação da Festa em 2017, apresenta-se no Quadro 1.

**Quadro 1.** Programação da Festa do Bode Rei, 2017.

<b>DIA</b>	<b>LOCAL</b>	<b>ATIVIDADE</b>
01/06/2017	Parque do Bode	Recepção das cabras participantes do concurso de cabras leiteiras.
02/06/2017	Praça do Bode	Feira de Caprinos e Ovinos. Feira de Artesanato
	Arraial Popular	Espaço da Gastronomia Bodística
		Quadrilha arrocha guri
		Concurso da garota Bode Rei Bandas e trios de Forró
03/06/17	Parque do Bode	Ordenha do Concurso de Cabras Leiteiras
		Concurso e coroação do Bode Rei
		Desfile da comitiva real
		Fórmula Bode Mirim Fórmula Bode Adulta
	Praça do Bode	Feira de Caprinos e Ovinos. Feira de Artesanato
		Arraial Popular
	Apresentação de grupos folclóricos	
	Bandas e trios de Forró	
	04/06/2017	Parque do Bode
Gincana do Bode		
Pega Bode		
Pedal do Bode		
Arraial Popular		Espaço da Gastronomia Bodística
		Apresentação de grupos folclóricos
		Bandas e trios de Forró
		Feira de Artesanato Apresentação de Grupos folclóricos

O Concurso da Cabra Leiteira tem o objetivo de “Incentivar e promover a caprinocultura leiteira estimulando o consumo do Leite e dos Derivados de leite caprino”. Outras atividades culturais do festejo incluem a Fórmula Bode, Pega Bode e Gincana do Bode.

No Parque do Bode, encontra-se a Feira de Caprinos e Ovinos e a Feira de Artesanato. Também faz parte da programação cultural o concurso “Garota Bode Rei” e o concurso de eleição do “Bode Rei”.

**Figura 1.** Artesanato em couro de bode produzido na Paraíba.



Fonte: Dados do autor (2017)

A programação proposta para 2017 só apresentou uma mudança em relação a 2016: A inserção do “Pedal do Bode”, atividade destinada a ciclistas e pensada para trazer turistas à festa, encantados pela prova.

### A GASTRONOMIA NA FESTA DO BODE REI

A Festa do Bode Rei conta em sua programação com o “Espaço da Gastronomia Bodística”. Encontraram-se 10 barracas e 1 *food truck* comercializando preparações de Bode, duas barracas comercializando cachaças produzidas no Cariri paraibano e 13 comercializando outros tipos de lanches e comidas sem vender preparações com carne caprina.

A feira gastronômica é uma das principais atrações da festa, as barracas são dispostas ao ar livre, além da feirinha, os restaurantes locais também são atrativos para apreciar a gastronomia. A maioria dos estabelecimentos serve pratos com produtos regionais e exaltam ingredientes típicos da região como a carne e miúdos do bode. A valorização dos produtos regionais é de extrema importância na preservação da cultura, fortalecimento da identidade nordestina e para o desenvolvimento do turismo cultural.

**Quadro 2.** Preparações utilizando carne caprina comercializadas pelas barracas de rua durante a Festa do Bode Rei.

Preparações	Acompanhamentos
Espetinho de Bode	Macaxeira
Bode no espeto	Farofa
Guisado de Bode (bode ensopado)	Vinagrete
Arrumadinho de bode	Arroz
Bode na telha	Feijão verde
Linguiça de bode	Cuscuz
Picado	Pirão



Tapioca de Bode (Bodioca) Hambúrguer de bode Carne de sol de bode Paçoca de carne de bode	
--	--

A carne de sol e a linguiça elaborados com carne de bode são encontrados nas feiras-livres da Paraíba. Os vendedores que comercializam a linguiça na festa falaram que não produziram, compraram na feira em Campina Grande/PB. A tapioca e o hambúrguer de bode não são produtos consumidos cotidianamente na Paraíba, e sim “invenções” para a festa. Perguntados sobre a ideia para elaborar os produtos, a comerciante da “Bodioca”, que é natural de Cabaceiras, conta que a inspiração veio de um curso ministrado pelo SEBRAE-PB:

*“Eu já vendia tapioca aqui em Cabaceiras, mas aquelas tradicionais que a gente já tem, com coco, queijo, carne de sol. Aí eu fui num curso que o SEBRAE fez e eles perguntavam por que a gente não aproveitava a época da festa para melhorar os lucros, então eu pensei em fazer e faço, o ano todo, na época da festa vende bastante”.*

**Figura 2.** Preparações de bode comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras. I. Bode no espeto, II. Bode guisado (ou ensopado), III. Picado (ou sarapatel) de bode, IV. Buchada de bode.



Fonte: Dados do autor (2016).

Dentre as barracas comercializando comida, encontravam-se duas que comercializavam apenas bebidas, o stand do Engenho Nobre e a barraca do “Xixi de cabrita” que é uma bebida elaborada com aguardente, leite de cabra e baunilha vendido durante todo o ano em Cabaceiras-PB.

**Figura 14.** Bebida “Xixi de cabrita” comercializadas na Festa do Bode Rei em Cabaceiras.



Fonte: Dados do autor (2016).

A bebida é produzida artesanalmente por uma espécie de “guardiã” e os segredos da produção não foram revelados.

A gastronomia como atrativo turístico é uma opção promissora, pois, se por um lado todo turista precisa alimentar-se, por outro lado esta refeição pode configurar-se uma oportunidade de estabelecer relação com a realidade visitada. Apesar dos passos já dados, há um longo caminho a percorrer no sentido de divulgar e transformar a gastronomia típica da Paraíba em potencial produto turístico. Incentivo, divulgação, popularização do conhecimento e melhorias na higiene, embalagem, apresentação e conservação dos alimentos ajudarão as gerações futuras a conhecerem a nossa cozinha, além de fomentarem o desenvolvimento do estado.

## CONCLUSÃO

Cabaceiras/PB é um exemplo de município reinventado a partir da criação, ou melhor, aproveitamento de atrativos turísticos como alternativa de enfrentamento dos problemas que afligem a região. A Festa do Bode Rei contribui fortemente como atrativo turístico trazendo grande número de turistas que nos dias de festejo conhecem da cultura, da história e da gastronomia da localidade ao mesmo tempo que movimentam a economia da região. Apesar da programação ampla e riqueza de opções, observa-se que o estado pode aproveitar melhor o festejo no sentido de divulgar outras localidades e outras opções gastronômicas, incentivando os participantes a conhecerem outros municípios do estado.



## REFERÊNCIAS

ANDRADE LIMA, E. C. de. **A Fábrica dos Sonhos**: a invenção da festa junina no espaço urbano. 2ª ed. Campina Grande, EDUFPG, 2008.

BARRETO, M. **Cultura e Turismo**: discussões contemporâneas. Campinas: Papirus, 2007.

CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**. Vol.1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed.- São Paulo: Atlas. 2002.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Patrimônio cultural imaterial**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Último acesso em: 24/03/2014.

MARCOS, E.N.F.; DENTZ, B.G.Z. Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas, Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. **Pasos. Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**, v.9, n.4, p.623-631, 2011.

MORESI, Eduardo. **"Metodologia da pesquisa"** Universidade Católica de Brasília (2003).

SALES, A.D.; SOUZA, F.E.; LIMA, K.P.; VIEIRA, P.P.; GUERRA, I.C.D. **As receitas de ontem: O resgate de preparações tradicionais de sarapatel e buchada de bode nas feiras livres do agreste paraibano**. In: Nutrição e Saúde: Conhecimento, Integração e tecnologia. João Pessoa, Impressos Adilson, 2016. 470p.

SALES, J. S. **A invenção de cabaceiras como cidade turística a partir da cultura do bode e das produções cinematográficas**. 2012. Dissertação. Mestrado em Desenvolvimento Regional. Universidade Estadual da Paraíba, 129p.

SCHLÜTER, R. G. Patrimônio imaterial e turismo: a gastronomia como recurso cultural. In: CAMARGO, Patrícia de; CRUZ, Gustavo da (org.) **Turismo Cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus: 2009, pp. 251-277.