

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	CÓDIGO DA FICHA					
	SE	01	03	16	F1	A3
	UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Comandaroba
MUNICÍPIO / UF	Laranjeiras/SE

2. RELAÇÃO DOS BENS**2.1. CELEBRAÇÕES**

DENOMINAÇÃO	Festa de Cosme e Damião				IDENTIFICADO		1	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Setembro e Outubro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	As festividades em louvor a Cosme e Damião se caracterizam por serem comumente frequentadas por crianças. Os pais e mães de santo ofertam nestas ocasiões doces, balas e refrigerantes e especialmente o Caruru, comida típica da região nordeste do Brasil que tem o quiabo como a base de sua feitura. A festa de Cosme e Damião pode ser identificada como a celebração maior ocorrência entre os 28 terreiros de religião afro-brasileira mapeados no território compreendido pelo município de Laranjeiras. Na Comandaroba, a festividade é realizada pelos terreiros Casa Acará Unjú e Casa de Ti Herculano.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Vilma Costa dos Santos				Nº	1		
	Bárbara Cristina Santos				Nº	2		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	03	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Ogum				IDENTIFICADO		2	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Próximo ao dia 24 de Junho	LUGAR					
DESCRIÇÃO	A festa em louvor a Ogum ocorre comumente entre os meses de Junho e Agosto, a depender de cada casa que a realiza. Existe a relação entre a realização da festa com as celebrações de São Jorge, que se mostra pela representação da imagem do Orixá à imagem do santo católico, além da relação também com São João, que tem o seu dia comemorado no dia 24 de junho na tradição católica e tem grande apreciação na região nordeste do Brasil, indicando assim o caráter sincrético entre as religiões afro-brasileiras e o catolicismo. Nesta celebração, é tradicional a oferta de uma feijoada ao Orixá e também aos participantes da celebração. A festa também é conhecida como Feijoada de Ogum. No localidade da Comandaroba, foi encontrada a realização da festividade na Casa Acará Unjú.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Vilma Costa dos Santos				Nº	1		

DENOMINAÇÃO	Festa de Iansã				IDENTIFICADO		3	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	7 de Fevereiro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	O orixá Iansã é uma divindade feminina, também conhecida como Oiá nos Candomblés ortodoxos nagôs. É uma das três mulheres do orixá Xangô e representa a encarnação das tempestades, raios e ventos. Comumente é festejada na data de 4 de Dezembro. Na Comandaroba, a festividade é realizada pelo terreiro nagô Casa de Iansã.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	03	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.2. EDIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO	Igreja de Nossa Senhora da Conceição da Comandaroba				IDENTIFICADO		4
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☒ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Século XVIII	LUGAR	Comandaroba			
DESCRIÇÃO	A Igreja de Nossa Senhora da Conceição da Comandaroba foi construída entre 1731 e 1734 a partir da chegada dos Jesuítas em território que, posteriormente, se tornou o município de Laranjeiras. A edificação foi complementada com um complexo de moradas para os religiosos, que desempenhavam atividades de evangelização entre os indígenas que abundavam na região. Com a expulsão dos Jesuítas na década de 1760, o templo religioso manteve-se em atividade, atendendo à comunidade dos moradores de Laranjeiras. O panorama marcado pelo contato com a vida rural da comunidade da Comandaroba começou a se modificar no início do século XX, quando epidemias levaram ao esvaziamento da cidade e da degradação de suas edificações. Nesse período, o templo religioso sofreu avarias, que somente seriam sanadas a partir da década de 1940, com a ação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Mesmo com o amparo do poder público, a edificação sofreu com a mudança de donos, passando a fazer parte de uma propriedade particular na década de 1960. Com isso, o acesso ao templo passou a ser restrito, o que contribuiu para modificar substancialmente sua dinâmica e a interação com a comunidade.						
REGISTROS	SE 01 03 16 F1 A2				Nº	1	
CONTATOS					Nº		

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Casa Acará Unjú				IDENTIFICADO		5
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	A Casa Acará Unjú foi fundada por Vilma Costa dos Santos na década de 1980, com o objetivo de seguir uma linha religiosa diferente da que caracterizava sua família. Descendente dos nagôs de Laranjeiras, Vilma afirmou ter participado, quando criança, da religiosidade NAgô, respeitando-a até os dias atuais. Sua vida, no entanto, lhe apresentou outros caminhos, que ela preferiu seguir ao abrir seu terreiro. Após um longo período de estadia no Rio de Janeiro, onde manteve-se próxima dos terreiros de candomblé, Vilma retornou a Laranjeiras em meados da década de 1990, vindo a abrir seu terreiro poucos anos depois, em 1999. A Casa Acará Unjú, seguidora da linha do Candomblé Ketu, passou, então, a se dissociar do restante da família nagô, formando filhos de santo na tradição Ketu do culto aos Orixás. Com pouco menos de duas décadas de existência, a Casa Acará Unjú possui um terreiro construído nos anos iniciais da década de 2000 a partir dos trabalhos realizados por Vilma, que também emprega recursos próprios na manutenção do local, oriundos de sua atividade como comerciante.						
REGISTROS	SE 01 03 16 F1 A2				Nº	3, 5	
CONTATOS	Vilma Costa dos Santos				Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	03	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Casa de Ti Herculano				IDENTIFICADO		6
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	A Casa de Ti Herculano é o mais antigo exemplar de terreiro da tradição nagô em Laranjeiras, tendo dado continuidade ao primeiro terreiro nagô criado por "Ti Henrique" na Rua do Calangaleixo. Após "Ti Herculano" assumir a responsabilidade sobre o terreiro nagô de Santa Barbara Virgem, sua sede foi transferida para o povoado da Comandaroba, em região próxima ao centro de Laranjeiras. Segundo Bárbara Cristina dos Santos, "Ti Herculano" foi o responsável pela consolidação da Irmandade de Santa Bárbara Virgem em Laranjeiras, tendo enfrentado a resistência dos religiosos locais e a perseguição das forças policiais. Durante o período em que foi o "Beg" do terreiro, "Ti Herculano" contribuiu para o crescimento do número de praticantes dos cultos nagôs, todos integrantes de um restrito grupo familiar. Sua atividade marcou o contexto religioso local até 1907, ano de sua morte. Na ocasião de identificação de seus bens, a propriedade onde funcionava seu terreiro foi citada, constituindo importante registro sobre as religiosidades afro-brasileiras em Laranjeiras. A casa aparece no seu inventário como um sítio, vizinho ao antigo Engenho da Comandaroba, com um quintal que se estendia até o Rio Cotinguiba – do qual ainda resta um trecho. A edificação foi herdada por sua viúva, Bernarda Barbosa, e os santos passaram aos cuidados dos seus descendentes. O cargo de chefia do grupo foi transmitido a Umbelina Araújo, que, no início do século XX, passou a realizar parte dos festejos em sua casa, o Terreiro de Santa Bárbara Virgem, na rua da Cacimba. O sacerdócio de Umbelina de Araújo durou até a década de 2000 quando, após seu falecimento, suas filhas Lourdes e Cisa passaram a administrar os terreiros nagôs de Laranjeiras. A Casa de Ti Herculano permaneceu como importante centro de reunião e de identidade dos praticantes da religião nag em Laranjeiras. A edificação não apresenta motivos decorativos e mantém o aspecto simples dos tempos em que foi fundada. As características do culto nagô, com especial ênfase na descendência feminina e na matrifocalidade, levou, com o tempo, à diminuição do número de praticantes da religião. A Casa de Ti Herculano, no entanto, permanece como uma das principais formas de expressão da religiosidade afro-brasileira em Laranjeiras.						
REGISTROS	SE 01 03 16 F1 A2				Nº	2,6,7	
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	03	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Casa de Iansã				IDENTIFICADO		7	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR					
DESCRIÇÃO	A Casa de Iansã foi fundada na década de 1940 por Ti Herculano, quando este estava à frente do culto nagô em Laranjeiras. Localizada nas proximidades da "Casa de Ti Herculano" e da Igreja de Nossa Senhora da Conceição da Comandaroba, o terreiro foi dedicado, desde sua fundação, à realização das obrigações a Iansã, especialmente o "Acarajé de Iansã", festejo característico do culto a este orixá. A Casa de Iansã sofreu pouquíssimas intervenções, a maioria delas caracterizada pela pintura da fachada externa na cor amarela.							
REGISTROS	SE 01 03 16 F1 A2				Nº	3		
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos				Nº	2		

91570597

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO	Cemitério da Comandaroba				IDENTIFICADO		8	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Século XIX	LUGAR	Comandaroba				
DESCRIÇÃO	O Cemitério da Comandaroba foi construído nas décadas finais do século XIX, quando Laranjeiras ainda apresentava sinais da antiga pujança econômica e destaque social no estado de Sergipe. Cercado por um muro simples, pintado na cor branca, ele apresenta poucos motivos decorativos e ornamentais, caracterizando-se como um cemitério simples e de uma comunidade basicamente rural, como era Comandaroba na virada do século XIX para o XX. Com o processo de crescimento populacional e urbano, o Cemitério foi incorporado ao tecido da cidade e seu tamanho passou a ser pequeno para o número de óbitos na região, o que levou à construção de outro cemitério. Com isso, o Cemitério da Comandaroba se tornou um lugar de importância simbólica para os moradores da comunidade por guardar os antepassados da grande maioria dos moradores locais.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS					Nº			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****03****16****F1****A3****2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**

DENOMINAÇÃO	Carurú de Cosme e Damião			IDENTIFICADO		9
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Setembro e Outubro	LUGAR			
DESCRIÇÃO	O caruru é um cozido de quiabos ou carurus, que costuma ser servido acompanhado de acarajé ou abará, de pedaços de carne, frango ou peixe, de camarões secos, de azeite de dendê e de pimenta. É um prato típico da culinária baiana, originário da culinária africana. É utilizado como comida ritual do candomblé. Foi provavelmente introduzido no Brasil pelos escravos africanos. Na cultura das religiões afro-brasileiras o caruru é recorrentemente associado aos festejos em louvor a Cosme e Damião, entidade associada à proteção das crianças. Na Comandaroba, o prato é servido nas festas de Cosme e Damião nos três terreiros identificados na localidade. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 1 kg de quiabos cortados em formato de cruz • 1 cebola grande ralada • 2 dentes de alho • Gengibre ralado a gosto • 1/2 kg de camarão seco moído • 200 g de castanha de caju moída • 1 xícara de chá de azeite de dendê • Suco de 1 limão • Água quente Modo de preparo: • Coloque o azeite de dendê para aquecer numa panela e refogue a cebola e o alho; • Em seguida, acrescente o gengibre ralado; • Junte o quiabo e deixe refogar; • Adicione o camarão seco, as castanhas e deixe cozinhar mais um pouco; • Coloque água quente que dê para cobrir; • Durante o cozimento, teste a baba do quiabo e junte, aos poucos, colheradas do suco de limão; • Deixe cozinhar até que as sementes fiquem rosadas.					
REGISTROS				Nº		
CONTATOS	Vilma Costa dos Santos			Nº	1	
	Bárbara Cristina Santos			Nº	2	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****03****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Feijoada de Ogum				IDENTIFICADO		10
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Próximo ao dia 24 de Junho	LUGAR				
DESCRIÇÃO	Feijoada é uma designação comum dada a pratos da culinária de países lusófonos como Portugal, Brasil, Angola, Moçambique e Macau. A feijoada é um prato que consiste num guisado de feijão, normalmente com carne, e quase sempre acompanhado com arroz. É um prato com origem no Norte de Portugal, e que hoje em dia constitui um dos pratos mais típicos das cozinhas portuguesa (com as versões à transmontana, à poveira, portuguesa, entre outras) e brasileira. No Brasil, é feita da mistura de feijões pretos e de vários tipos de carne de porco e de boi, sendo servida acompanhada de farofa, arroz branco, couve refogada e laranja fatiada, entre outros ingredientes. No Brasil, o prato encontra tradicionalmente associado à cultura afro-brasileira uma vez que, segundo remonta a história a culinária do país, o prato foi apropriado pela classe escrava, uma vez que em um primeiro momento, ainda período colonial, a iguaria era preparada apenas com as vísceras e outras carnes não nobres de origem suínas, como pés, orelhas e rabos de porco que eram descartadas pelas classes abastadas e aproveitadas pelas pessoas de baixa renda. Por esta relação com a cultura afro-brasileira, a feijoada se faz presente como prato ritualístico na Umbanda e no Candomblé. Na Comandaroba, o prato é servido no terreiro Casa Acará Unjú. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 1 Kg de feijão preto • 100 g de carne seca • 70 g de orelha de porco • 70 g de rabo de porco • 70 g de pé de porco • 100 g de costelinha de porco • 50 g de lombo de porco • 100 g de paio • 150 g de linguiça portuguesa Tempero: • 2 cebolas grandes picadas • 1 maço de cebolinha verde picada • 3 folhas de louro • 6 dentes de alho • Pimenta do reino a gosto • 1 ou 2 laranjas picadas em rodela • Sal a gosto Modo de preparo: Coloque as carnes de molho por 36 horas ou mais, vá trocando a água várias vezes, se for ambiente quente ou verão, coloque gelo por cima ou em camadas frias; Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras, em seguida as carnes moles; Quando estiver mole coloque o feijão, e retire as carnes; Finalmente tempere o feijão.						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	03	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Vilma Costa dos Santos	Nº	1

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****03****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Acarajé de lانسã				IDENTIFICADO		11
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO	O acarajé é uma especialidade gastronômica da culinária afro-brasileira feita de massa de feijão-fradinho, cebola e sal, frita em azeite de dendê. O acarajé pode ser servido com pimenta, camarão seco, vatapá e caruru (todos estes também pratos típicos da culinária da África e cozinha da Bahia). O acarajé dos lorubás da África ocidental (Togo, Benim, Nigéria, Camarões), que deu origem à iguaria brasileira, é semelhante ao falafel árabe inventado no Oriente Médio. Os árabes levaram essa iguaria para a África em diversas incursões entre os séculos VII e XIX. As favas secas e grão de bico do falafel foram alternados pelo feijão-fradinho na África. Na tradição das religiões afro-brasileiras, o acarajé é comumente associado a uma oferenda à lانسã, orixá de origem africana que integra a religiosidade do Candomblé e da Umbanda. Na Comabdaroba, o prato é servido na Festa de lانسã da Casa de lانسã. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 500 g de feijão fradinho cru • 500 g de cebola • Sal a gosto • 1 cebola pequena com casca • 500 ml de óleo • 500 ml de azeite de dendê • 2 xícaras de chá de vatapá • 150 g de camarão seco Modo de Preparo: • Coloque os feijões inteiros num processador de alimentos e bata por alguns segundos para quebrar os grãos • Coloque os feijões num recipiente e cubra com água • Deixe de molho por no mínimo 12 horas • Agite os feijões com uma colher e com uma peneirinha vá retirando todas as cascas que se desprendem dos feijões • Depois de retirar bastante as cascas, lave os feijões sob a água corrente e continue retirando o “olhinho” e o restante das cascas. • Descasque as cebolas e corte-as em pedaços • Num processador, coloque os feijões e as cebolas, batendo por 3 minutos, ou até obter uma pasta lisa e uniforme. • Retire toda a pasta do processador e coloque dentro de uma panela grande e funda • Com uma colher de pau, bata a massa do acarajé até que a massa triplique de volume. • Coloque o óleo, o azeite de dendê, e a cebola com casca numa panela média e leve ao fogo alto para esquentar. • Com duas colheres de sopa, modele os acarajés: encha uma das colheres com a massa, passe de uma colher para a outra até que a massa fique com formato de bolinho. • Coloque os bolinhos no óleo bem quente e frite por 3 minutos de um lado • Com uma escumadeira, vire os bolinhos e deixe fritar até que fiquem dourados. • Regule a temperatura do óleo • Se for necessário, abaixe a chama do fogo para que o óleo não queime.						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	03	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

	• Retire os bolinhos com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente • Corte os bolinhos ao meio e recheie com vatapá • Coloque o camarão seco dentro do acarajé e feche • Sirva a seguir				
REGISTROS		Nº			
CONTATOS	Bárbara Cristina Santos	Nº		2	

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

PESQUISADOR(ES)	RAUL AMARO DE OLIVEIRA LANARI E HUGO MATEUS GONÇALVES ROCHA			
SUPERVISOR	Eric Ferreira Souza			
REDATOR	Raul Amaro de Oliveira Lanari			DATA
RESPONSÁVEL PELO INVENTÁRIO	Raul Amaro de Oliveira Lanari			Abril/2016