

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	CÓDIGO DA FICHA					
	SE	01	04	16	F1	A3
	UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Pastora
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 localidade de Pastora, foram identificadas a realização desta festividade nas duas casas identificadas na localidade, Centro de Cultos Afro Entom Benci e Ilê Axé Oiá Matamba.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	José Humberto de Jesus Oliveira				Nº	1		
	Hilma/Felipe				Nº	2		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	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 povoado de Pastora, foi encontrada a realização da festividade nos dois terreiros existentes, Centro de Cultos Afro Entom Benci e Ilê Axé Oiá Matamba.					
REGISTROS					Nº	
CONTATOS	José Humberto de Jesus Oliveira				Nº	1
	Hilma/Felipe				Nº	2

DENOMINAÇÃO	Festa de Iansã			IDENTIFICADO		3
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Sem data fixa.	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. . No povoado de Pastora, foi encontrada a realização da festividade nos dois terreiros existentes, Centro de Cultos Afro Entom Benci e Ilê Axé Oiá Matamba.					
REGISTROS					Nº	
CONTATOS	José Humberto de Jesus Oliveira				Nº	1
	Hilma/Felipe				Nº	2

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Exu				IDENTIFICADO		4
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO	Exu é o orixá da comunicação, da paciência, da ordem e da disciplina. É o guardião das aldeias, cidades, casas e do axé, das coisas que são feitas e do comportamento humano. A palavra Èṣù, no idioma lorubá, significa 'esfera', e, na verdade, Exu é o orixá do movimento. Ele é quem deve receber as oferendas em primeiro lugar a fim de assegurar que tudo corra bem e de garantir que sua função de mensageiro entre o Orun (o mundo espiritual) e o Aiyê (o mundo material) seja plenamente realizada. Na África na época da colonização europeia, o Exu foi sincretizado erroneamente com o diabo cristão pelos colonizadores, devido ao seu estilo irreverente, brincalhão e à forma como é representado no culto africano. Por ser provocador, indecente, astucioso e sensual, é comumente confundido com a figura de Satanás, o que é um equívoco, de acordo com a construção teológica lorubá, posto que não está em oposição a Deus, muito menos é considerado uma personificação do mal. No povoado da Pastora, a celebração é realizada pelo terreiro Ilê Axé Oiá Matamba no mês de fevereiro.						
REGISTROS							
CONTATOS	Hilma/Felipe				Nº	2	

2.2. EDIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Centro de Cultos Afro Entom Benci			IDENTIFICADO		5
				SIM ☐	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR			
DESCRIÇÃO	O Centro de Cultos Afro Entom Benci foi fundado por José Humberto Jesus Oliveira na cidade baiana de Mata de São João no ano de 1963. Saído de Laranjeiras, sua cidade natal, rumo à Bahia em busca de trabalho e fugindo das aparições de espíritos que o atormentavam desde a infância, José Humberto envolveu-se com o candomblé jovem, se tornando filho de santo e iniciando seu aprendizado. Segundo seu depoimento, ele foi responsável pela melhoria da infraestrutura do terreiro de seu pai de santo, depois do que ele decidiu por formar seu próprio terreiro. Esse terreiro inicial funcionou por aproximadamente uma década, período no qual ele foi responsável pela formação de dezenas de filhos de santo. José Humberto se mudou de Mata de São João para Salvador, onde abriu um pequeno terreiro, que desativou em pouco tempo, vendendo o terreno para outra religiosa. Anos depois ele se mudou para Camaçari, onde se estabeleceu, tendo investido em novos empregos e relacionamentos pessoais. Com isso, ele pensava em largar as obrigações religiosas, mas seu pai de santo levou seu santo para sua residência, o que não permitiu que ele se afastasse, não sem sentir as consequências de seus atos: males de saúde e vício em álcool. Para se livrar dos males, José Humberto retornou com suas obrigações e abriu o Centro de Cultos Afro Entom Benci. Segundo seu depoimento, ele recebeu um recado de seus orixás, dizendo que ele estava proibido de trabalhar para qualquer outra pessoa, devendo cumprir apenas com as obrigações religiosas. Com isso, ele abriu definitivamente seu próprio terreiro na década de 1980, tendo trabalhado durante aproximadamente uma década em Camaçari. Na década de 1990, José Humberto voltou a Laranjeiras, onde seus pais residiam. Pensava em largar o Candomblé, mas com 3 dias de volta a Laranjeiras, já começou a sentir os sinais de que estava sendo solicitado a continuar com sua atividade religiosa. Fez um barracão às pressas no meio do mato, instalou os santos, orixás e exús e deu prosseguimento às atividades do Centro de Cultos Afro Entom Benci. Seu retorno a Laranjeiras também se deu em decorrência do estado de saúde dos pais, que vieram a falecer poucos anos depois de seu regresso. José Humberto manteve o barracão construído às pressas de pé até meados da década de 2000, quando deu início à construção de novas instalações. Metódico, ele se empenha na conclusão da obra desde então, sem interromper suas atividades religiosas. As novas dependências incluem dormitórios, sanitários, cozinha, espaço de convívio, quarto de santo e de exú, bem como um amplo salão de aproximadamente 50 metros quadrados para a realização dos trabalhos e obrigações. O Centro de Cultos Afro Entom Benci possui, atualmente, mais de 30 filhos de santo feitos por José Humberto em seus mais de 40 anos de contato com o candomblé.					
REGISTROS	SE 01 04 16 F1 A3			Nº	2,4,5,6	
CONTATOS	José Humberto de Jesus Oliveira			Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Ilê Axé Oiá Matamba				IDENTIFICADO		6
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O terreiro Ilê Axé Oiá Matamba foi fundado por Hilma dos Santos em 2013 com o objetivo de dar continuidade a uma prática familiar de ligação com o candomblé. Sua avó, Maria Juraci dos Santos, e sua mãe, Rita dos Santos, participavam de candomblés e uma de suas tias chegou a ter um terreiro por mais de duas décadas. Hilma travou contato com o candomblé desde cedo, aos 7 anos, em Santo Amaro das Brotas, para onde se mudou com sua família. Seus primeiros passos na religião aconteceram no Terreiro Santaninha, segundo ela informou em depoimento concedido à equipe técnica. Ao voltar para Laranjeiras, por volta de 1993, Hilma passou a frequentar o terreiro Abassá de Obaluayê, comandado por Pai Jorge, importante religioso local. Filha de Santo de Jorge, Hilma seguiu sua trajetória no candomblé com o objetivo de ser raspada e poder dar continuidade às obrigações junto a seus orixás, no entanto a morte de Jorge, em 2013, a fez abrir seu terreiro a espera da ocasião em que poderá dar continuidade a seu aprofundamento no sacerdócio. Com apenas pouco mais de dois anos de funcionamento, o terreiro Ilê Axé Oiá Matamba pretende ampliar o seu calendário de obrigações, inicialmente restrito aos festejos de Cosme e Damião. Ogum, Exú e Iansã. Filha de Jorge /não deu tempo de raspar/começou com 7 anos em Santo Amaro das Brotas no terreiro de Santaninha/Mãe (Rita) e vó (Maria Juraci dos Santos) participavam, a tia tinha terreiro. Abriu o terreiro em 2013. Reside em Laranjeiras há 22 anos.						
REGISTROS	SE 01 04 16 F1 A3				Nº	3,7	
CONTATOS	Hilma/Felipe				Nº	2	

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		
					SIM	NÃO	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☐ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO							
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Caruru de Cosme e Damião				IDENTIFICADO		7
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Setembro	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. No povoado da Pastora, o prato é servido nas festas de Cosme e Damião dos terreiros no Centro de Cultos Afro Entom Benci e no Ilê Axé Oiá Matamba. 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	José Humberto de Jesus Oliveira				Nº	1	
	Hilma/Felipe				Nº	2	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****04****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Feijoada de Ogum				IDENTIFICADO		8
					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. No povoado da Pastora, o prato é servido nas festas de em louvor a Ogum dos terreiros no Centro de Cultos Afro Entom Benci e no Ilê Axé Oiá Matamba. 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						

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

	feijão, e retire as carnes; Finalmente tempere o feijão.		
REGISTROS		Nº	
CONTATOS	José Humberto de Jesus Oliveira	Nº	1
	Hilma/Felipe	Nº	2

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****04****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Acarajé de Iansã			IDENTIFICADO		9
				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 Iorubás 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 Iansã, orixá de origem africana que integra a religiosidade do Candomblé e da Umbanda. No povoado da Pastora, o prato é servido na Festa de Iansã no Centro de Cultos Afro Entom Benci e no Ilê Axé Oiá Matamba. 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. • Retire os bolinhos com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente • Corte os bolinhos ao meio e recheie com vatapá					

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	04	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

	• Coloque o camarão seco dentro do acarajé e feche • Sirva a seguir		
REGISTROS		Nº	
CONTATOS	José Humberto de Jesus Oliveira	Nº	1
	Hilma/Felipe	Nº	2

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

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