

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	CÓDIGO DA FICHA					
	SE	01	05	16	F1	A3
	UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Pedra Branca
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 da Pedra Branca, foi identificada a realização desta festividade no Centro de Umbanda Ogum Guerreiro. No terreiro comandado por Maria Leide dos Santos, o Carurú de Cosme e Damião é realizado no mês de setembro desde que a responsável pelo terreiro chegou à região da Pedra Branca. Realizada na rua, a celebração conta com a participação de muitos dos moradores da comunidades, aos quais são oferecidas comidas e bebidas. O carurú é servido ao final do evento, após os cantos aos orixás, para os quais são contratados tocadores de tambor, chamados de ogans.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Maria Leide dos Santos Lira				Nº	1		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	05	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Tranca Rua				IDENTIFICADO		2
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA		LUGAR				
DESCRIÇÃO	Na Umbanda, Exú Tranca Ruas não é considerado como um "Deus", mas como uma Entidade em evolução que busca, através da caridade, a evolução de si mesmo. É o Guardião dos Caminhos, companheiro dos Pretos Velhos, Caboclos, aparador entre os homens e os Orixás, lutador incansável, sempre de frente, sem medo, sem mandar recado. Senhor da escuridão e do plano negativo atuam dentro de seus mistérios, regendo seus domínios e os caminhos por onde percorre a humanidade. Tranca Ruas tem o poder de fechar e abrir os caminhos para o ser humano e também de ter as almas perdidas sem luz como escravos para prestar-lhe reverências e fazer o que ele ordenar. Este é um dos motivos pelo qual ele foi enviado aqui no plano físico, para pegar as almas perdidas e formar uma hierarquia para que essas almas perdidas fossem transformadas em seu exército, e desta forma encontrem o caminho novamente para a luz através dele mesmo, podendo assim vigiar e manter esses espíritos sem luz afastados dos seres humanos que ora estão encarnados. Seu vestuário é cartola sofisticada de época, sua capa varia nas cores azul turquesa, roxo e negro tendo contrastes em vermelho decorada de safira de preferência amarelo dourada que simboliza sua riqueza e a presença de seu reino. É extremamente educado e fino, poderoso e radical . Transita além dos limites da bondade e da maldade. Sendo um mensageiro de orixá, ele profundamente identifica com os seres humanos. A Festa de Tranca Rua, realizada no dia 17 de agosto, é oferecida, no povoado da Pedra Branca, por Mãe Neide, responsável pelo Centro Umbandista Ogum Guerreiro. Ela é realizada a partir dos recursos obtidos através dos trabalhos realizados e por doações de moradores locais e ofertas dos diversos filhos de santo de Neide espalhados por Sergipe. A Festa consiste em um grande churrasco aberto à comunidade, no qual são servidas bebidas alcoólicas aos maiores de idade. Carne e bebidas alcoólicas são os alimentos preferidos de Tranca Rua, por isso sua farta distribuição durante a ocasião. Mãe Neide informou que os festejos têm início às 13:00, se estendendo, por vezes, até as 22:00, quando as atividades são encerradas para não incomodarem a vizinhança.						
REGISTROS							
CONTATOS	Maria Leide dos Santos Lira				Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	05	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Ogum				IDENTIFICADO		3
					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. Na Pedra Branca, a festividade é realizada no terreito Centro de Umbanda Ogum Guerreiro. •						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Maria Leide dos Santos Lira				Nº	1	

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	05	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Centro Umbandista Ogum Guerreiro				IDENTIFICADO		4
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O Centro Umbandista Ogum Guerreiro foi fundado no início da década de 1990, quando Maria Leide dos Santos Lira, natural de Palmeira dos Índios, em Alagoas, se mudou, primeiro para Riachuelo, depois para o povoado de Pedra Branca, em Laranjeiras. Ele foi instalado, inicialmente, na residência de Maria Leide, onde foi construído um pequeno Quarto de Santos e outro de Exús. No templo primitivo, Maria Leide formou seus primeiros filhos de santo, tendo se transferido em 1992 para Pedra Branca. O terreiro foi montado em sua nova residência mas, como a mesma não ficava próxima a regiões de becos nem possuía espaço suficiente para as instalações, ela adquiriu um novo terreno no ano de 2004, dando início à construção das instalações que atualmente abrigam o Centro de Umbanda Ogum Guerreiro. Maria Leide dos Santos Lira afirma que o terreiro é mantido pelo seu Leba, Tranca Rua, responsável pelos trabalhos na casa. Alguns filhos de santo contribuem com quantias em dinheiro e suprimentos, como tecidos, bebidas e peças de carne. Segundo Maria Leide, o terreiro não recebe auxílio algum de Federações ou da Prefeitura Municipal de Laranjeiras.						
REGISTROS	SE 01 05 16 F1 A2				Nº	2,4,5	
CONTATOS	Maria Leide dos Santos Lira				Nº	1	

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		5
					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	05	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER

DENOMINAÇÃO	Carurú de Cosme e Damião				IDENTIFICADO		6
					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. No povoado de Pedra Branca, o prato é servido nas festas de Cosme e Damião no Centro Umbandista Ogum Guerreiro. 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	Maria Leide dos Santos Lira				Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****05****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Feijoada de Ogum				IDENTIFICADO		7
					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 de Pedra Branca, o prato é servido nas festas de em louvor a Ogum do terreiros Centro Umbandista Ogum Guerreiro. 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	05	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

	feijão, e retire as carnes; Finalmente tempere o feijão.				
REGISTROS		Nº			
CONTATOS	Maria Leide dos Santos Lira	Nº		1	

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