

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS				CÓDIGO DA FICHA					
				SE	01	07	16	F1	A3
				UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Bom Jesus
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	Nos meses de Outubro e Dezembro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	As festividades em louvor a Cosme e Damião são caracterizadas por serem frequentadas por crianças e pelos filhos de santo da casa que as promove. 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 Bom Jesus, que pertence ao município de Laranjeiras, foram identificadas a realização desta festividade nas seguintes casas e datas: - Centro Senhor Ogum de Ronda. A festividade é realizada anualmente no dia 12 de Outubro, sendo oferecidos nesta ocasião balas, doces e refrigerantes as crianças que comparecem a celebração e também o tradicional Caruru. - Terreiro São Luiz Rei de França. A festividade é realizada anualmente no fim de semana mais próximo ao dia 27 de Dezembro, sendo iniciada no sábado, terminando apenas na noite da segunda-feira. São ofertadas as crianças balas e doces, além do Caruru. - Abassá Oiá Matan Belenji. A festividade é realizada anualmente em data fixa no mês de Outubro, quando são ofertadas às crianças balas e doces, além do prato típico da festa, o Caruru.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Maria Valmira Alves Costa Cruz				Nº	10		
	José Romildo Bispo dos Santos				Nº	13		
	Benedito Josafá Lobão				Nº	13		
	José Raimundo Santos Correia				Nº	12		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****07****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	Entre Junho e Agosto	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 associação da representação 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 festa, 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 Bom Jesus, foi encontrada a realização da festividade nos seguintes terreiros e datas: • Centro Senhor Ogum de Ronda. A festividade é realizada anualmente no mês de Junho, variado em relação ao dia da celebração a depender da disposição dos frequentadores e da zeladora da casa. Nesta ocasião é ofertada a Feijoada de Ogum. • Terreiro São Luiz Rei de França. A festividade é realizada anualmente no mês de Agosto, sem data fixa, a depender da disposição dos frequentadores do terreiro. Nesta ocasião é ofertada a Feijoada de Ogum. • Abassá Oiá Matan Belenji. A festividade é realizada anualmente sem data fixa, no mês de Junho, quando é ofertada a tradicional Feijoada de Ogum.					
REGISTROS				Nº		
CONTATOS	Maria Valmira Alves Costa Cruz			Nº	10	
	José Romildo Bispo dos Santos			Nº	13	
	Benedito Josafá Lobão			Nº	13	
	José Raimundo Santos Correia			Nº	12	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Marujo				IDENTIFICADO		3	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Entre Agosto e Setembro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	O “Marujo” ou “Marinheiro” na Umbanda são entidades geralmente associadas aos navegantes, que em vida, empreendiam viagens pelos mares. Trabalham na linha das águas, na linha de lemanjá, a rainha dos mares. A Festa de Marujo é também conhecida pelo nome de Peixada de Marujo, sendo realizada em datas variadas em alguns dos terreiros localizados no município. Nesta ocasião, é oferecida uma peixada, que é ofertada à entidade e também compartilhada entre os frequentadores da celebração. No povoado de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a celebração, como indicado abaixo: Centro Senhor Ogum de Ronda. A festividade acontece anualmente entre Agosto e Setembro, não havendo uma data fixa para a sua realização. Nesta ocasião, é ofertada uma peixada à entidade, prato que também é compartilhado com os presentes na celebração.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Maria Valmira Alves Costa Cruz				Nº	10		

DENOMINAÇÃO	Festa de Iansã				IDENTIFICADO		4	
					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. No povoado de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a Festa para a divindade, como indicado abaixo. Abassá Oiá Matan Belenji. A festividade é realizada anualmente na data de 7 fevereiro, quando Pai Raimundo comemora o aniversário de sua “raspagem”, nome pelo qual é conhecido o processo de formação do religioso.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	José Raimundo Santos Correia				Nº	12		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Caboclo				IDENTIFICADO		5
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Dezembro	LUGAR				
DESCRIÇÃO	Os Caboclos são entidades que se apresentam como indígenas e incorporam também no Candomblé de Caboclo. São considerados espíritos de índios que já morreram e que viraram guias de luz que voltam a Terra para prestar a caridade ao próximo. Ou almas de pessoas que assumiram a roupagem fluídica de caboclo como instrumento de ideal. Pertencem a Linha das Matas. No povoado de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a Festa para a divindade, como indicado abaixo. Abassá Oiá Matan Belenji. A festividade é realizada anualmente no mês de dezembro, não havendo data fixa. Não há também nenhuma comida específica compartilhada pelos filhos de santo dessa festividade, como é comum na maioria das demais celebrações em louvor a outras entidades.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	José Raimundo Santos Correia				Nº	12	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Exu				IDENTIFICADO		6	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Agosto	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 Êşù, 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 de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a Festa para a entidade, como indicado abaixo. Abassá Oiá Matan Belenji. A festividade é realizada anualmente no mês de agosto, não havendo data fixa. Não há também uma comida específica associada à realização da Festa de Exu.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	José Raimundo Santos Correia				Nº	12		

DENOMINAÇÃO	Festa de Obaluaê				IDENTIFICADO		7	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Abril	LUGAR					
DESCRIÇÃO	Obaluaê na Umbanda e no Candomblé é um dos sete orixás maiores. Na prática religiosa desenvolvida em terras brasileiras, o orixá foi sincretizado como São Roque. É o orixá da medicina, da cura, da transformação, sendo um orixá jovem, que corresponde ao velho Omulu, que é o orixá da varíola, das doenças. São dois orixás em um. Omulu, ainda, é o 'chefe' de todos os pretos-velhos, e, por isso, um orixá de extrema força e valor dentro da Umbanda e do Candomblé. No povoado de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a Festa para a entidade, como indicado abaixo. Abassá Oiá Matan Belenji. A festividade é realizada anualmente no mês de abril, não havendo data fixa para a celebração. Não há também uma comida específica associada à realização da Festa de Obaluaê.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	José Raimundo Santos Correia				Nº	12		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Iemanjá				IDENTIFICADO		8	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Entre o fim de Dezembro e início de Janeiro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	Na mitologia Iorubá é filha de Olokun soberana dos mares. No Brasil desenvolveu profunda influência na cultura popular, música e literatura, adquirindo no processo de consolidação da cultura brasileira cada vez mais aspectos sincréticos às influências étnicas do novo mundo, ou que neste se encontraram, se tornando personagem mítico mais ilustrativamente brasileiro do que ancestral africano. No povoado de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a Festa para a entidade, como indicado abaixo. Terreiro São Luiz Rei de França. A festividade é realizada anualmente entre os meses de Dezembro e Janeiro, sem data fixa, sendo também conhecida como Festa das Águas.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	José Romildo Bispo dos Santos				Nº		13	
	Benedito Josafá Lobão				Nº		13	

DENOMINAÇÃO	Festa de Pomba Gira				IDENTIFICADO		9	
					SIM ☒	NÃO ☐		
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO							
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA							
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Janeiro ou Fevereiro	LUGAR					
DESCRIÇÃO	A Pomba gira é uma entidade que trabalha na Umbanda, sendo equivalente à forma feminina de Exu. É representada por uma mulher sensual, independente e dominadora, incorporada por um ou uma médium. Ela faz trabalhos espirituais que vão desde conselhos sobre problemas cotidianos até promessas de recuperar um amor. No povoado de Bom Jesus, apenas um terreiro realiza a Festa para a entidade, como indicado abaixo. Terreiro São Luiz Rei de França. A festividade é realizada anualmente entre os meses de Janeiro e Fevereiro, sem data fixa.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	José Romildo Bispo dos Santos				Nº		13	
	Benedito Josafá Lobão				Nº		13	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Nanã				IDENTIFICADO		10
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Junho ou Julho		LUGAR			
DESCRIÇÃO	Nanã, a deusa dos mistérios, é uma divindade de origem simultânea à criação do mundo, pois quando Odudua separou a água parada, que já existia, e liberou do “saco da criação” a terra, no ponto de contato desses dois elementos formou-se a lama dos pântanos, local onde se encontram os maiores fundamentos de Nana. Senhora de muitos búzios, Nanã sintetiza em si morte, fecundidade e riqueza. O seu nome designa pessoas idosas e respeitáveis e, para os povos Jéje, da região do antigo Daomé, significa “mãe”. A divindade também concentra a característica de ser uma homenagem às avós, coincidindo com o louvor a Nossa Senhora de Sant’Ana, que na tradição católica, é a padroeira das avós, por ser a mãe da Virgem Maria, sendo cultuada no dia 26 de Julho. • Terreiro São Luiz Rei de França. A festividade é realizada anualmente entre os meses de Junho e Julho, sem data fixa.						
REGISTROS						Nº	
CONTATOS	José Romildo Bispo dos Santos					Nº	13
	Benedito Josafá Lobão					Nº	13

2.2. EDIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		11
					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	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Centro Senhor Ogum de Ronda				IDENTIFICADO		16
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O terreiro Centro Ogum de Ronda foi fundado pela Senhora Maria Valmira Alves Costa Cruz há cerca de 30 anos, inicialmente estabelecido na cidade de Nossa Senhora das Dores, a 52 quilômetros de Laranjeiras. A mudança para o povoado de Bom Jesus ocorreu há cinco anos, no final do ano de 2011. Madrinha Valmira, como é conhecida pelos filhos de santo da casa, se define como Abiãn, nome que designa o religioso afro-brasileiro que não passou pelo ritual da raspagem, presente da tradição do Candomblé. Valmira define o segmento de seu terreiro como de “Xangô”. A diferença, segundo ela, entre esta e as demais denominações, se dá em função de algumas técnicas e características, como o toque dos atabaques, as vestimentas, que no terreiro Xangô são comuns e também os altares e símbolos que identificam cada entidade. A casa não conta com nenhum tipo de incentivo publico, sendo mantida por meio das oferendas dos frequentadores. As reuniões na casa ocorrem aos domingos, entre as 13 e as 18 horas. Valmira indica que os Ogãs que tocam na casa são convidados de outros terreiros de Laranjeiras e não recebem para contribuir com as celebrações do Centro Senhor Ogum de Ronda. Na casa existem três atabaques e dois xequerês, executados nas celebrações. Madrinha Valmira afirma que não formou filhos de santo em Laranjeiras, tendo apenas realizado essa tarefa no seu antigo local, em Nossa Senhora das Dores.						
REGISTROS	SE 01 07 16 F1 A2				Nº	5,10	
CONTATOS	Maria Valmira Alves Costa Cruz				Nº	10	

DENOMINAÇÃO	Casa de Santa Bárbara				IDENTIFICADO		17
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O responsável pelo Terreiro, José Alberto Vieira, se recusou a tratar sobre história da Casa de Santa Barbara na ocasião da entrevista realizada no trabalho de campo pelos pesquisadores.						
REGISTROS	SE 01 07 16 F1 A2				Nº	3, 11	
CONTATOS	José Alberto Vieira				Nº	14	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Terreiro São Luiz Rei de França			IDENTIFICADO		18
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR			
DESCRIÇÃO	O Terreiro São Luiz Rei de França foi fundado por Alonso dos Santos há cerca de cem anos com a denominação de Terreiro de Candomblé. O fundador faleceu em 18 de agosto de 1999. A casa foi fundada no povoado de Bom Jesus, tendo sido transferido para duas outras localidades ao longo do tempo, nas cidades de Riachuelo e Maruim, voltando para o povoado de Origem, Bom Jesus, há cerca de 30 anos. No período anterior ao falecimento de Alonso, a casa contava com muitos filhos de santo e apresentava regularidade da realização de celebrações. Ainda no passado, a casa contava com seis Ogãs, dos quais quatro faleceram nos últimos anos, após a morte do fundador da casa. Com a morte de Alonso, o terreiro ficou sob a responsabilidade de um dos filhos de Santo de Alonso, Benedito Josafá Lobão, que ainda se mantém a frente da casa. Lobão vive na cidade de Aracaju visita o terreiro nas festas ali realizadas e nas ocasiões em que José Romildo Bispo dos Santos o aciona. Desta forma, José Romildo se encontra na condição de zelador do terreiro uma vez a sua casa se encontra localizada ao lado do referido espaço religioso. Após a morte do fundador, a casa passou a funcionar apenas na realização das festas, que são a de Cosme e Damião, a de Iemanjá, a de Pomba Gira, a de Nanã a de Ogum, a de Oxóssi, a de Caboclo e, por fim, a Festa de Omulu. Nestas ocasiões e nas demais obrigações ao longo do ano, Josafá é quem toma a frente das celebrações. Josafá também é o responsável pelo recebimento das oferendas dirigidas ao terreiro. Desde a morte do fundador, o local em que se localiza o Terreiro de São Luiz Rei de França se encontra em regime de usufruto, tendo como beneficiários Benedito Josafá e José Romildo. A estrutura física do terreiro apresenta um salão, que tem junto a ele um quarto de santo, além de um quarto de exus localizado nos fundos do lote. Apesar de ser identificado como Terreiro de Candomblé, o Terreiro São Luiz Rei de França apresenta imagens de santos católicos em seu altar, identificando este espaço com os terreiros de Umbanda.					
REGISTROS	SE 01 07 16 F1 A2			Nº	2,7,12	
CONTATOS	José Romildo Bispo dos Santos			Nº	13	
	Benedito Josafá Lobão			Nº	13	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Abassá Oiá Matan Belenji				IDENTIFICADO		19
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	Pai Raimundo passou a receber Orixás aos sete anos. As manifestações começaram quando ele tinha cerca de 7 anos, em época de relâmpagos. O primeiro Orixá a se manifestar em Raimundo foi Iansã. Após alguns anos professando a religião, Raimundo foi “raspado” em 7 de fevereiro de 1998, quando contava com a idade de 32 anos. Por 5 anos, Pai Raimundo manteve a sua condição de iniciado sem ter uma casa própria. A condição para a abertura de sua se em, quando ele vendeu a sua casa no centro de Laranjeiras e comprou o novo espaço, localizado na estrada para o povoado de Bom Jesus, onde ainda se encontra estabelecido o terreiro. No ano de 2016, Raimundo completou 18 anos de “Axé”, ou seja, de sua formação como pai de santo, também denominada “raspagem”. Os primeiros Orixás a serem “assentados” foram Ogum e Oxalá. Após o início, foram também assentados os exus, no quarto a eles destinado. Raimundo atenta para o fato de assentamento dos santos e exus ocorreu antes mesmo do término da construção das demais dependências do terreiro em função da falta de condição financeira para o término da obra. O salão foi construído em meados do ano de 2000, estando em constante reforma, sendo a última delas o assentamento de cerâmica no piso do salão do Abassá Oiá Matan Belenji.						
REGISTROS	SE 01 07 16 F1 A2				Nº	4,8,9,13	
CONTATOS	José Raimundo Santos Correia				Nº	12	

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO					IDENTIFICADO		20
					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****07****16****F1****A3****2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**

DENOMINAÇÃO	Caruru de Cosme e Damião			IDENTIFICADO		21
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Nos meses de Outubro e Dezembro	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 Bom Jesus, o prato é servido nas festas de Cosme e Damião dos terreiros Senhor Ogum de Ronda, Terreiro São Luiz Rei de França e no Abassá Oiá Matan Belenji. 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 Valmira Alves Costa Cruz			Nº	10	
	José Romildo Bispo dos Santos			Nº	13	
	Benedito Josafá Lobão			Nº	13	
	José Raimundo Santos Correia			Nº	12	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****07****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Feijoada de Ogum				IDENTIFICADO		22
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	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 Bom Jesus, o prato é servido nas festas de em louvor a Ogum dos terreiros Senhor Ogum de Ronda, Terreiro São Luiz Rei de França e no Abassá Oiá Matan Belenji. 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 duas 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	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Maria Valmira Alves Costa Cruz	Nº	10
	José Romildo Bispo dos Santos	Nº	13
	Benedito Josafá Lobão	Nº	13
	José Raimundo Santos Correia	Nº	12

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****07****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Peixada de Marujo				IDENTIFICADO		23
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Entre Agosto e Setembro	LUGAR				
DESCRIÇÃO	A peixada, também conhecida como moqueca, é um cozido típico da culinária brasileira, especialmente dos estados do Espírito Santo, Bahia, Pará e Sergipe. Pode ser preparada com peixes e mariscos de variados tipos. Na tradição das religiões afro-brasileiras, costuma ser associada como uma comida ritualística associada às celebrações e festividades em louvor a entidade de Marujo. No povoado de Bom Jesus, o prato é servido na Festa de Marujo do terreiro Senhor Ogum de Ronda. A sua receita básica é a seguinte: Ingredientes: • 1 kg de peixe de sua preferência para molho • 3 tomates maduros em rodela • 1 pimentão vermelho em rodela • 1 pimentão amarelo rodela • 1 pimentão verde em rodela • 4 cebolas em rodela • 3 cenouras em rodela • 4 batatas grandes em rodela de 3 cm mais ou menos, as batatas são picadas mais grossas que os outros legumes • 2 vidros de leite de coco • 2 colheres de chá de azeite de dendê • Sal • Cebolinha • Manjerição a gosto • 2 batatas cozidas com sal e temperos • 1 lata de creme de leite (ao abrir misture com uma colher para homogeneizar soro e creme) Modo de preparo: • Fervente as postas de peixe por 1 minuto em água temperada com tempero de sua preferência • Retire do fogo e retire a pele do peixe • Só coloque o peixe quando a água já estiver fervendo, coloque sobre as batatas em rodela grossas em uma panela com o um fundo grande, regue com o azeite de dendê, agora as cenouras em rodela, depois uma camada de pimentão verde outra de pimentão vermelho, agora as amarelas, uma de tomates, agora as de cebolas. • Coloque 1 copo americano de água, salpique um pouquinho de tempero, tampe a panela e deixe ferver em fogo baixo até soltar a água dos legumes. • Após 30 minutos de fervura bata as batatas cozidas com os 2 vidros de leite de coco no liquidificador e acrescente ao molho • Deixe ferver e acrescente o creme de leite e salpique cebolinha e manjerição • Apague o fogo • Nunca mexa a panela, só o caldo pode ser mexido, assim quando for servir, servirá uma camada de cada.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Maria Valmira Alves Costa Cruz				Nº	10	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	07	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS

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