

INRC - INVENTÁRIO NACIONAL DE REFERÊNCIAS CULTURAIS ANEXO BENS CULTURAIS INVENTARIADOS				CÓDIGO DA FICHA					
				SE	01	08	16	F1	A3
				UF	SÍTIO	LOC.	ANO	FICHA	NO.

1. LOCALIZAÇÃO

SÍTIO INVENTARIADO	Laranjeiras
LOCALIDADE	Machado
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	LUGAR					
DESCRIÇÃO	As festividades em louvor a Cosme e Damião se caracterizam por ser 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 Machado, que pertence à cidade de Laranjeiras, foram identificadas a realização desta festividade nas seguintes casas e datas: • Ilê Axé Ogum Talendê: Nesta casa, zelada por Mãe Miralda, a Festa de Cosme e Damião ocorre anualmente no mês de setembro, sem data fixa, a depender da disponibilidade dos filhos de santo da cada. • Abassá de Santa Barbara: Nesta casa, o Caruru de Cosme e Damião ocorre anualmente em data fixa, no dia 27 de setembro, quando são oferecidos bolos, balas e refrigerante às cerca de 350 crianças que comparecem à celebração. Também são ofertadas comidas para as entidades conhecidas como Eres. Mãe Vanda é rígida quanto à celebração. Não havendo condições de realizar a festa no dia 27 de setembro, a religiosa opta por não transferir a celebração para outra data.							
REGISTROS					Nº			
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos				Nº			
	Maria Edivana Santos				Nº			

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Caboclo			IDENTIFICADO		2
				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 à 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. Em Conjunto, apenas um terreiro realiza a Festa para a divindade, como indicado abaixo. • Ilê Axé Ogum Talendê: Nesta casa, zelada por Mãe Miralda, a Festa de Caboclo ocorre anualmente no mês de dezembro, sem data fixa, a depender da disponibilidade dos filhos de santo da casa. Nesta ocasião é ofertada a Salada de Caboclo.					
REGISTROS					Nº	
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos				Nº	

DENOMINAÇÃO	Festa de Ogum			IDENTIFICADO		3
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	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 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 Conjunto, foi encontrada a realização da festividade em apenas um terreiro, como indicado abaixo. • Ilê Axé Ogum Talendê: Nesta casa, zelada por Mãe Miralda, a Festa de Ogum, ou a Feijoada de Ogum, ocorre anualmente no mês de junho, sem data fixa, a depender da disponibilidade dos filhos de santo da casa. Nesta ocasião é ofertada a Feijoada de Ogum.					
REGISTROS					Nº	
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos				Nº	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Marujo			IDENTIFICADO		4
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Entre os meses de novembro e dezembro	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 Machado, apenas um terreiro realiza a celebração, como indicado abaixo: • Ilê Axé Ogum Talendê: A Festa de Marujo, também conhecida como Peixada de Marujo, é realizada na casa em regime de intermitência, podendo ocorrer ou não, a depender da possibilidade financeira dos filhos de santo da casa e de Mãe Miralda Quando ocorre, a festa acontece entre os meses de novembro e dezembro. Nesta ocasião, é oferecida uma Peixada à entidade, que é também servida aos participantes da celebração.					
REGISTROS				Nº		
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos			Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Exu			IDENTIFICADO		5
				SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☒ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO					
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA					
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Realizada de forma eventual pelos filhos de santo da casa.	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 de Machado, apenas um terreiro realiza a Festa para a entidade, como indicado abaixo. • Ilê Axé Ogum Talendê: A Festa de Exu, segundo aponta Mãe Miralda, é realizada eventualmente na casa, sendo organizada pelos filhos de santo. Diferentemente das demais celebrações, esta não conta com padrões definitivos como comidas específicas ou mesmo uma data ou mês específico para a realização.					
REGISTROS				Nº		
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos			Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Festa de Iansã				IDENTIFICADO		6
					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 Machado, apenas um terreiro realiza a Festa para a divindade, como indicado abaixo. Abassá de Santa Barbara: A festa em louvor a mãe Iansã é realizada no Abassá de Santa Bárbara, quando Mãe Vanda dispõe de condições financeiras para a realização da celebração. Nesta ocasião, são oferecidas comidas secas e o acarajé, tradicional prato dos estados da Bahia e do Sergipe. A festividade não conta com uma data fixa, sendo realizada uma vez ao ano, a depender da disponibilidade da religiosa e de seus filhos de santo.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS	Maria Edivana Santos				Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

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	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.3. FORMAS DE EXPRESSÃO

DENOMINAÇÃO	Ilê Axé Ogum Talendê				IDENTIFICADO		7
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O terreiro Ilê Axé Ogum Talendê foi fundado no ano de 1956 na cidade de Laranjeiras. A relação de Mae Miralda com a casa foi iniciada quando ela ainda era criança, quando contava com oito anos de idade, em função da aproximação da mãe biológica, que sofria de problemas de saúde e buscou ajuda na casa. Neste período o nome da casa era outro, Centro Bom Jesus da Lapa. Após a morte do pai de santo fundador da Casa, Sr. Paulo dos Santos, quem assumiu foi seu filho, de mesmo nome Paulo, com quem Dona Miralda viria a se casar no ano de 1953. O casal se mudou para a cidade de Aracajú, por lá permanecendo até o ano de 2004, quando voltou para a cidade de Laranjeiras reestabelecendo a casa no local de origem. Nesse período, como indicado por Mãe Miralda, o terreiro seguia a linha de Angola, toque de Candomblé executado nas palmas, sem a presença de atabaques e outros instrumentos musicais. Quando contava com 20 anos de casamento com o Sr. Paulo dos Santos, em meados de 1973, Dona Miralda assumiu a função de zeladora do terreiro. Com o falecimento de Paulo dos Santos no ano de 2001, após 48 anos de união conjugal com Paulo, Mãe Miralda tomou totalmente a frente da casa. Neste momento, recebeu a comunicação dos orixás que deveria ser raspada na linha de Kêtu. Este processo ocorreu em Aracajú, junto ao terreiro de Mãe Leó, localizado na Rua Nossa Senhora de Fátima, na capital do Estado de Sergipe. A esse respeito, Mãe Miralda ressalta que Paulo nunca foi raspado, tendo sido por toda a vida Pai Abiã. Após a raspagem de Dona Miralda no ano de 2001, a casa passou então basicamente a trabalhar apenas na linha Kêtu. Ao longo se sua trajetória religiosa, Mãe Miralda raspou vários filhos de santo, que vivem atualmente espalhados pelo estado em cidades como Aracaju, Laranjeiras, Barra dos Coqueiros e Aracatinga. Estes filhos de santo são ainda os frequentadores da casa. Outro fator importante ressaltado por Mãe Miralda na entrevista foi o fato de ela ter trabalhado como Abiã, ou seja, não raspada, entre 1953 e 2001. O terreiro de Mãe Miralda conta com cerca de 30 filhos de santo, que frequentam a casa. As festas principais organizadas por Miralda são a Festa de Cosme e Damião, realizada em setembro, a Festa de Caboclo, realizada em Dezembro, a Festa de Ogum, em Junho e de forma intermitente, a Festa de Marujo, que costuma ocorrer em Novembro ou Dezembro, a depender da disponibilidade da casa e dos filhos de santo de Mãe Miralda. Há também esporadicamente Festas para Exus, que são realizadas pelos filhos de Santo de Mãe Miralda. A manutenção financeira do terreiro se dá por poucos atendimentos realizados pela religiosa, pela ajuda financeira dos filhos de santo e essencialmente com a pensão recebida por Dona Miralda. As reuniões na casa ocorrem apenas nas festas citadas e quando ocorrem, Dona Miralda nota a existência de preconceito e reclamação da vizinhança.						
REGISTROS	SE 01 008 16 F1 A2				Nº	3,7	
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos				Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Abassá de Santa Bárbara				IDENTIFICADO		8
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☒ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Contínuo	LUGAR				
DESCRIÇÃO	O Abassá de Santa Bárbara foi fundado em meados do ano de 1982, quando Mãe Vanda retornou da cidade de Salvador para a cidade de Laranjeiras, sua cidade natal. A volta para o Estado de Sergipe ocorreu após Vanda viver em Salvador por quatro anos e oito meses. A estada de Vanda na capital da Bahia ocorreu em função do próprio contato da mãe de santo com o Candomblé. Segundo indicado por ela em entrevista, após enfrentar uma doença que a deixou paraplégica, então com a idade de 14 anos e já casada, Vanda procurou ajuda medica na capital baiana após consultar com os médicos da região e não ter tido sucesso no tocante a resolução do seu problema de saúde. Em Salvador, após algumas consultas, houve o contato com um médico identificado por ela como Dr. Washington, que após realizar uma serie de exames, recomendou que o marido de Vanda procurasse um “medico de senzala”. O casal não sabia do que se tratava, no entanto, se direcionou ao endereço indicado pelo referido médico. Tratava-se do terreiro de Mãe Maria de Juvenal, localizado nem uma região conhecida como Baixa do Sapateiro, na cidade baiana. Nesse local, Vanda foi recebida e passou a receber a cura por meio das orações da referida mãe de santo. No terreiro de Mãe Maria de Juvenal, Vanda permaneceu por três meses e dezessete dias. Na ocasião da chegada de Vanda, acontecia a tradicional Festa de Cosme e Damião, encontrado na maioria dos terreiros de religiões afro-brasileiras nos meses de setembro e outubro. Após esse período em que Vanda ficou recolhida em um quarto do terreiro, recuperou segundo ela os movimentos. A partir desse momento, passou viver com o marido na cidade de Salvador, permanecendo lá por quatro anos e oito meses. Após esse período em Salvador, mais precisamente no ano de 1982, Vanda recebeu a missão de sua mãe de santo de partir para a sua cidade de origem e fundar ela mesma o seu terreiro. Desde então, Vanda, aos poucos, foi começando a desenvolver sua missão religiosa, estabelecendo o local para fundar a sua casa, realizando os encontros e obrigações primeiramente dentro da própria residência, e depois, com o tempo, investindo suas economias na construção da estrutura de seu terreiro. No ano de 2005, Mãe Vanda finalizou a construção de seu quarto de santo, ao lado de sua casa, e do quarto de exu, que fica nos fundos da casa. Atualmente, Vanda conta com 10 filhos de santo em Laranjeiras e Aracaju. Os filhos frequentam a casa nas festas ou quando precisam de Vanda para desenvolver as suas obrigações religiosas. Os filhos ajudam a manutenção das festas. Vanda sente preconceito partido desde os parentes próximos até a comunidade local em geral. As festividades e celebrações realizadas no terreiro de Vanda anualmente são o Caruru ou festa de Cosme e Damião e a Festa da Mãe Iansã.						
REGISTROS	SE 01 008 16 F1 A2				Nº	2,4,5,6	
CONTATOS	Maria Edivana Santos				Nº	1	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

2.4. LUGAR

DENOMINAÇÃO	Gruta da Pedra Furada				IDENTIFICADO		9
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☒ LUGAR ☐ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Não se aplica		LUGAR			
DESCRIÇÃO	Trata-se de uma formação rochosa localizada a cerca de 1 km do centro histórico da cidade de Laranjeiras. O local é conhecido pela lenda que em suas imediações, existe uma série de possíveis tesouros escondidos pelos padres Jesuítas, que deram início ao processo de povoamento da região. A formação de pedra calcária já serviu como local de celebração de missas pelos jesuítas, que se escondiam de ataques indígenas e também como refúgio para os nativos da região.						
REGISTROS					Nº		
CONTATOS					Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****08****16****F1****A3****2.5. OFÍCIOS E MODOS DE FAZER**

DENOMINAÇÃO	Caruru de Cosme e Damião		IDENTIFICADO		10
			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 de Machado, o prato é servido nas festas de Cosme e Damião dos terreiros Ilê Axé Ogum Talendê e Abassá de Santa Bárbara. 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 Miralda Santana dos Santos			Nº	
	Maria Edivana Santos			Nº	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS**SE****01****08****16****F1****A3**

DENOMINAÇÃO	Feijoada de Ogum			IDENTIFICADO		11
				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 Machado, o prato é servido nas festas de em louvor a Ogum realizadas no terreiro Ilê Axé Ogum Talendê. 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	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

REGISTROS		Nº	
CONTATOS	Maria Miralda Santana dos Santos	Nº	

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

DENOMINAÇÃO	Peixada de Marujo				IDENTIFICADO		12
					SIM ☒	NÃO ☐	
TIPO	☐ CELEBRAÇÃO ☐ EDIFICAÇÃO ☐ FORMA DE EXPRESSÃO ☐ LUGAR ☒ OFÍCIO						
CONDIÇÃO ATUAL	☒ VIGENTE / ÍNTEGRO ☐ MEMÓRIA ☐ RUÍNA						
OCORRÊNCIA	ÉPOCA	Entre os meses de novembro e dezembro	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 Machado, o prato é servido na Festa de Marujo do terreiro Ilê Axé Ogum Talendê. 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 Miralda Santana dos Santos				Nº		

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS	SE	01	08	16	F1	A3
---	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

ANEXO : BENS CULTURAIS INVENTARIADOS

SE

01

08

16

F1

A3

DENOMINAÇÃO	Acarajé de Iansã				IDENTIFICADO		13
					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 de Machado, o prato é servido na Festa de Iansã no Abassá de Santa Bárbara. 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	08	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	Maria Edivana Santos	Nº			

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