

Registo de descrição

Data relatório
2024-05-09

Registo PT/CMVDG/PCICVDG/D-A/005-001/0001 - Receita de Maria Fernanda Monte Ameixinha

Nível de descrição	UI
Código de referência	PT/CMVDG/PCICVDG/D-A/005-001/0001
Tipo de título	Controlado
Título	Receita de Maria Fernanda Monte Ameixinha
Entidade detentora	Câmara Municipal de Vidigueira
Âmbito e conteúdo	A presente ficha que abaixo consta foi "construída" tendo por base os domínios ou campos de preenchimento previsto no programa Matriz 3 (MatrizPCI), tendo em vista a estruturação base para registo da informação respeitante a esta tipologia de Património e à consequente adaptação da base de dados do Arquivo Municipal - Archeevo - para disponibilização online dos respectivos conteúdos. IDENTIFICAÇÃO N.º de Inventário: PT_CMVDG_PCICVDG-D-A-005-001-0001 Domínio: Processos e Técnicas Tradicionais Categoria: Competências no âmbito de Processos e Técnicas Tradicionais Descritores: Saber-fazer caldo de peixe do rio - Gastronomia (Receita) - Maria Fernanda Ameixinha Denominação: Confeção de Caldo de Peixe do Rio por Maria Fernanda Monte Ameixinha (Pedrógão do Alentejo) Outras Denominações: Caldeirada de peixe do rio Identificador: CMVDG (Câmara Municipal de Vidigueira) Tipo: Saber-fazer tradicional Especificações: Registo identificado e recolhido pela Câmara Municipal de Vidigueira, por Luísa Costa, em colaboração com António Menêzes Produções, que efectuou a recolha em vídeo. Contexto Tipológico: Saber-fazer tradicional, cuja aprendizagem tem raízes populares e familiares, associado ao peixe capturado nas águas do Rio Guadiana e assente na sua confeção em caldeirada ou caldo de peixe do rio. — CONTEXTO DE PRODUÇÃO Contexto Social Entidade Tipo: Indivíduo (Maria Fernanda Monte Ameixinha) Entidade: - Acesso: Público (através do acesso ao vídeo ou contactando com a entrevistada no seu espaço de restauração) Especificações: O presente processo referente à receita de caldo de peixe do Rio Guadiana por Maria Fernanda Ameixinha está registado em vídeo e podia ser visto presencialmente e mesmo degustado, uma vez que, a entrevistada era proprietária de um restaurante em Pedrógão do Alentejo. Contexto Territorial Local: Pedrógão do Alentejo (Concelho de Vidigueira) Classificação Geográfica: Portugal - Beja - Vidigueira - Pedrógão do Alentejo NUTs: Portugal - Continente - Alentejo - Baixo Alentejo Contexto Temporal Data: 2006 Periodicidade: A cozinheira era responsável pela preparação dos pratos que eram servidos no restaurante "O Vermelhudo", em Pedrógão do Alentejo, do qual era proprietária. Ou seja, diariamente manuseava os ingredientes e produtos necessários para a preparação da caldeirada de peixe do rio e dos restantes acepipes com base na gastronomia típica local. — CARACTERIZAÇÃO Caracterização Síntese: O presente registo permite-nos ter contacto com a cozinheira Maria Fernanda Ameixinha, de Pedrógão do Alentejo, e com a sua receita de caldo de peixe do rio. Caracterização Desenvolvida:

No presente vídeo podemos observar a entrevistada Maria Fernanda Ameixinha a preparar um caldo de peixe do rio na cozinha do seu restaurante em Pedrógão do Alentejo. Maria Fernanda vai explicando as várias fases da confecção do prato, indicando passo a passo os ingredientes que o integram (cebola, azeite, tomate, poejos...). Da mesma forma, indica-nos como se "arranja" o peixe do rio na medida em que são peixes, maioritariamente, com muitas espinhas e que requerem tratamento específico que é necessário deter. Diz-nos que uma boa caldeirada de peixe do rio deve conter várias espécies de peixes, tais como, barbos, bogas, achigãs e/ou carpas. Por último, vemos o prato ser servido no restaurante aos seus clientes.

—

CONTEXTO DE TRANSMISSÃO

Estado de Transmissão: Activo

Descrição: Além de podermos ver o vídeo recolhido, a cozinheira ainda auxilia uma das suas filhas no restaurante, pelo que, pode ser estabelecido contacto presencial com a mesma e com o prato aqui realçado. Proc. PT-CMVDG-PCICVDG-D-A-005-001

Data: 2006-12-14

Modo de Transmissão: Oral

Idioma: Português

Agente de Transmissão: Câmara Municipal de Vidigueira - António Menezes Produções

Especificações: PT-CMVDG-PCICVDG-D-A-005-DVD2

—

ORIGEM/HISTORIAL

Maria Fernanda Monte Ameixinha, nasceu na freguesia de Pedrógão do Alentejo, concelho de Vidigueira no dia 4 de Junho de 1954.

Começou a trabalhar no campo até aos seus 25 anos de idade. Posteriormente, mudou para o ramo da restauração, onde começou por trabalhar num restaurante perto do parque infantil da aldeia.

Seguidamente, trabalhou no Café Serrano, na Praça da República em Pedrógão, e mais tarde, com o marido, compraram o restaurante denominado "O Vermelhudo", também em Pedrógão do Alentejo.

Actualmente, ainda auxilia uma das suas filhas num restaurante com a mesma designação na cidade de Moura, mantendo acesas as receitas e os sabores que aprendeu e que a natureza lhe cede, como é exemplo o peixe do rio e as ervas aromáticas usadas no caldo de peixe.

—

CONTEXTO DE DOCUMENTAÇÃO

Id. Processo: PT_CMVDG_PCICVDG-D-A-005-001

Data: 2017-02-03

Entidade: Câmara Municipal de Vidigueira

Responsável: Luísa Costa e Fernanda Palma; Carlos Cristo (revisão; edição e tratamento de áudios e vídeos; incorporação na base de dados Archeevo)

Função: Coordenação, recolha e tratamento

Observações: O registo encontra-se no processo PT_CMVDG_PCICVDG-D-A-005-001, mais especificamente, em PT-CMVDG-PCICVDG-D-A-005-DVD2

—

ACÇÕES DE SALVAGUARDA

Riscos e ameaças: Desaparecimento das recolhas efectuadas.

Acções de salvaguarda: Recolha dos registos em gravação vídeo (PT-CMVDG-PCICVDG-D-A-005-DVD2). Processo PT-CMVDG-PCICVDG-D-A-005-001

—

ACÇÕES DE DIVULGAÇÃO

Denominação: -

Local: -

Data inicial: -

—

BIBLIOGRAFIA

-

—

MULTIMÉDIA

Fotografia (PT_CMVDG_PCICVDG-D-A-005-001-0001_001)

Vídeo recolhido de Maria Fernanda Ameixinha (PT_CMVDG_PCICVDG-D-A-005-001-0001_002)

—

DOCUMENTAÇÃO ASSOCIADA

-

—

OBSERVAÇÕES

-

Registo Audiovisual

<https://www.youtube.com/watch?v=R87ksgyEe1g>