

# São Martinho – Origens e Lenda

written by Joaquim Marques | 8 de Novembro, 2023



**São Martinho de Tours** foi um **soldado romano** nascido na Hungria, no ano **316**. Recebido o batismo, renunciou à vida militar, seguindo a vida monástica. Fundou um mosteiro em Lugugé (França). Recebeu a ordem sacerdotal e foi mesmo eleito **bispo**. **Faleceu a 8 de novembro de 397**.

**Reza a lenda** que S. Martinho de Tours se encontrou com um mendigo durante uma tempestade de neve e, com a sua espada, cortou o seu manto ao meio para o partilhar com o pedinte e resguardá-lo do frio. Mais tarde, prosseguindo a sua jornada, deparou-se com um outro homem, cheio de frio e ofereceu-lhe a segunda metade do manto. Já sem capa, S. Martinho continuou a sua viagem ao frio e ao vento quando, repentinamente e como

que por milagre, o céu se abriu, e a tempestade cessou. Os raios de sol começaram a aquecer a terra e o bom tempo prolongou-se por cerca de três dias. Este período passou a ser conhecido por **“verão de S. Martinho”**.

Curiosamente, este dia **é também festejado na Suécia**, a véspera do dia de comemoração do enterro do militar. Este é um dia aproveitado pelos populares para o último grande jantar antes do período de recolhimento do Natal. O jantar começa com a **sopa negra**, seguida de **ganso assado**, terminando com **um bolo de maçã**.

**Em Portugal**, esta data estava associada à **maturação do vinho do ano**, sendo este o primeiro dia em podia ser degustado. Costumava fazer-se um **grande magusto**, com **castanhas assadas sob as brasas da fogueira** e beber-se uma bebida alcoólica local chamada **água-pé**.

Segundo alguns autores, o magusto representava um **sacrifício em honra dos mortos** e, nalguns locais, era tradição **acender as fogueiras** e preparar, à meia-noite, **uma mesa com castanhas para os mortos da família irem comer**.

**Hoje**, esta data é motivo para o convívio com amigos e familiares, o que será sempre de salutar.

**Como diz o ditado popular:** *“No dia de São Martinho, vai à adega e prova o vinho”*.