Vi fikk omvisning av lærer Silvia Marques, samt mulighet til å rusle på egenhånd og oppleve kultur og folkelivet på St. Martins dag, (11. nov.), som er en fridag i Torres Vedras. Martin var en romersk soldat som delte soldatkappen sin i to og ga bort halvparten til en tigger som frøs. Senere ble Martin munk, og til slutt kanonisert til helgen, **St. Martin av Tours (~316-397).**

Pelo mesmo oceano Atlântico. (Ved det samme hav Atlanterhavet). Portugal og Norge er begge gamle sjøfartsnasjoner. Portugal kan by på mye god, og for oss nordboere til dels eksotisk, fisk. Nasjonalretten er definitivt **bacalhau**, der råstoffet er klippfisk, torsk som er gjennomsaltet og deretter tørket. Portugisiske fiskere har drevet på Newfoundland siden tidlig på 1500-tallet, og klippfisk har i flere hundrede år vært en viktig del av portugisisk økonomi og kultur. Bacalhao var også en god og sikker matreserve, o fiel amigo, den trofaste venn.
(Klippfisk i Portugal – Reinertsen og Østli 2006).

Noe som også bidro til konsumet av klippfisk var at den katolske kirke hadde fasteperioder da det ikke var tillatt å spise kjøtt, men fisk var lov. Norge er i dag hoved leverenadør, bacalhao da Norwega, og Portugal er vår største kunde. (1 milliard kroner i 2014). Bacalhao kan lages i en million varianter, og spises ofte, både til hverdag og fest. Jul og påske er høysesonger. Norsk klippfisk ligger i toppskiktet når det gjelder kvalitet (og pris). Frokosten er typisk hvitt brød. Lunsj, almoço, er et litt større måltid.

Arbeidsdagen er lang, så en solid middag, jantar, spises sent på kvelden. Vi fulgte her, som det passer seg som gjester i andre land, de lokale skikker.

Vinho er i Portugal en naturlig del av et måltid. Torres Vedras er et av de største vindistriktene i Porutgal. Klimaet her er godt, og vinen inneholder også mange mineraler grunnet nærhet til sjøen. Vi besøkte en av de største vinprodusentene, (kapasitet 40 000 tonn/år), et kooperativ for 608 jordeiere, og fikk omvising av president Senhor Luis Santos på **Adega Cooperativa – Sao Mamede da Ventosa.** I 2015 mottok kooperativet 27 000 tonn druer, noe som ga 19 000 tonn vin, derav 85% rødvin.
Her var moderne utstyr, samt avansert teknikk for å styre de variable i produksjonen. Da vi sto oppe på 1000 tonns vinsylindre og skuet utover landskapet, så var det som fra broen på et stort skip. Når vin i Portugal nevnes, så er det ikke å komme forbi å nevne den vakre Douro dalen med terrassejordbruk, der Rio Douro renner vestover og munner ut i Portugals nest største by Porto.