opusdei.org

Uma tradição muito portuguesa: o pão por Deus no Dia de Todos-os-Santos

Um pouco de história sobre esta tradição, e a receita utilizada pelo Clube Colina (Braga) para fazer em sua casa.

31/10/2021

Em Portugal, no dia de Todos os Santos, as crianças saem à rua e juntam-se em pequenos grupos para pedir o “Pão por Deus”, de porta em porta.

As crianças, quando pedem o “Pão por Deus” recitam versos e recebem como oferenda pão, broas, romã, broas, frutos secos, etc que colocam dentro do seu saco de pano.

“Pão por Deus,

Fiel de Deus,

Bolinho no saco,

Andais com Deus”.

É também costume em algumas regiões os padrinhos oferecerem um bolo, o *Santoro*.

Esta tradição teve origem em Lisboa, em 1756 (um ano depois do terramoto que destruiu Lisboa). No dia 1 de Novembro de 1755 em que ocorreu o terramoto morreram milhares de pessoas e a população da cidade que era pobre, ainda mais pobre ficou.

Como esse dia trágico coincidiu com o dia de Todos os Santos, de grande significado religioso, no dia em que cumpria o 1º aniversário do terramoto, a população aproveitou de forma espontânea, a solenidade do dia para desencadear, por toda a cidade, um peditório com intenção de minorar a situação paupérrima em que ficaram.

As pessoas percorriam a cidade, batiam às portas e pediam que lhes fosse dada qualquer esmola, mesmo que fosse pão, dado grassar a fome pela cidade. E as pessoas pediam "Pão por Deus".

Esta tradição perpetuou-se no tempo, sendo sempre comemorada neste dia e tendo-se propagado gradualmente por todo o país.

Até meados do século XX, o "Pão por Deus" era uma comemoração que minorava a necessidade básica das pessoas mais pobres. Noutras zonas

do país foram surgindo variações na forma e no nome da comemoração.

Nas décadas de 60 e 70 do século XX, a data começou a ser comemorada mais de forma lúdica do que pelas razões que criaram a tradição e havia regras básicas que eram escrupulosamente cumpridas. Só podiam pedir “Pão por Deus” crianças até aos 10 anos de idade. As crianças só podiam andar na rua a pedir o “Pão por Deus” até ao meio dia (depois do meio dia, se alguma criança batesse a uma porta levava um “raspanete” do adulto que a atendesse).

A partir dos anos 80, a tradição foi gradualmente desaparecendo e, atualmente são raras as pessoas que se lembram desta tradição.

A receita utilizada no Clube Colina em Braga

O Clube Colina é um centro de atividades extracurriculares, cuja missão é colaborar com os pais na tarefa educativa, complementando o papel da família e da escola. Na sua atividade de culinária utilizam a seguinte receita do Pão-por-Deus.

Ingredientes

1 kg de farinha

½ kg de açúcar

250g de margarina derretida

50g de fermento de padeiro

50g de erva-doce

2dl de azeite

1 pitada de sal

15g de canela

1,5dl de água quente

100g de pinhões

Preparação

Misturar a farinha com o sal, a erva-doce, a canela, o açúcar e o fermento de padeiro desfeito com as mãos. Abrir um buraco no centro da mistura de farinha e colocar o azeite, a margarina e a água quente. Amassar muito bem e adicionar os frutos secos, misturando tudo até ficar homogéneo. Tender as broas e colocar em tabuleiro forrado com papel vegetal. Tapar com um pano e deixar levedar durante uma hora. Levar ao forno, pré-aquecido a 180ºC, durante 20 minutos.

pdf | Documento gerado automaticamente a partir de https://opusdei.org/pt-pt/article/uma-tradicao-muito-portuguesa-o-pao-por-deus-no-dia-de-todos-os-santos/ (14/07/2025)