

Imagen:
Realizada por IA



HUESOS DE SANTO Y BUÑUELOS DE VIENTO

En esta ficha te acercamos, de manera breve, a una manifestación de nuestro patrimonio vivo: te contamos qué es y dónde y cuándo se vive. En *¿sabías que?* descubrirás una historia, curiosidad o detalle que ayuda a comprenderla mejor. En *conexiones* mostramos cómo se relaciona con otros saberes, oficios, lugares, sabores o tradiciones del territorio. Y en *fuentes documentales* encontrarás las referencias utilizadas para construir la información, y de consulta.

 En muchos puntos de la Comunidad de Madrid

 Finales de octubre y primera quincena de noviembre, especialmente en torno al 1 de noviembre, festividad de Todos los Santos.

Los huesos de santo y los buñuelos de viento son dos de las elaboraciones más características de la repostería madrileña durante los últimos días de octubre y los primeros de noviembre, vinculadas tradicionalmente a la festividad de Todos los Santos. Su presencia en los escaparates de pastelerías y obradores marca cada año la llegada de este momento del calendario. Aunque son dulces extendidos por diferentes territorios españoles y no son exclusivos de Madrid, su consumo mantiene un importante arraigo en la capital y forma parte de su calendario gastronómico tradicional.

En Madrid, la llegada de Todos los Santos, el 1 de noviembre, ha estado tradicionalmente asociada al recuerdo de los difuntos, la visita a los cementerios y el consumo de determinados dulces. Los huesos de santo y los buñuelos de viento forman parte de esta dimensión gastronómica de la festividad. Su elaboración y venta se concentra especialmente en estas fechas, estableciendo una relación muy clara entre calendario, memoria y alimentación. La continuidad de la tradición puede observarse todavía hoy en los obradores madrileños, que cada otoño recuperan estas elaboraciones y mantienen tanto las recetas clásicas como nuevas variedades.

Los huesos de santo son pequeños cilindros elaborados con mazapán a base de almendra y azúcar, cuya forma blanquecina y alargada recuerda simbólicamente a un hueso. Tradicionalmente se rellenan de dulce de yema, aunque actualmente pueden encontrarse rellenos de chocolate, coco y otros sabores. Los buñuelos de viento se elaboran a partir de una masa ligera que se fríe hasta adquirir una característica forma redondeada y hueca. Actualmente es habitual encontrarlos rellenos de crema, nata, chocolate y otras preparaciones. Su denominación «de viento» está relacionada precisamente con esa estructura ligera y hueca que adquiere la masa.

SABÍAS QUE

La llegada de Todos los Santos continúa teniendo un reflejo muy visible en las pastelerías madrileñas. Durante estas fechas se elaboran grandes cantidades de buñuelos y huesos de santo y los obradores combinan los sabores tradicionales con nuevas variedades.

Los huesos de santo conservan además en su propia forma una referencia directa al significado de estas fechas: su aspecto blanco, estrecho y cilíndrico recuerda a un pequeño hueso, reforzando simbólicamente su asociación con la memoria de los difuntos.

CONEXIONES

Los huesos de santo y los buñuelos de viento conectan gastronomía, calendario religioso, memoria de los difuntos, tradición familiar y oficio pastelero.

Su interés dentro de LIFE Spain reside especialmente en su temporalidad. No necesitamos convertir Todos los Santos en una gran fiesta popular madrileña para justificar su presencia: son las propias elaboraciones las que conservan gastronómicamente ese momento del calendario.

FUENTES DOCUMENTALES

Turismo de Madrid – Repostería tradicional.

Telemadrid. Información sobre el consumo tradicional de buñuelos de viento y huesos de santo durante Todos los Santos.