LIFE SPAIN

GUÍA-LIFE

Entre cosechas y ánimas

LOS FRUTOS DEL OTOÑO
EN LAS TRADICIONES
DE TODOS LOS SANTOS



Con la llegada del otoño, el territorio comienza a transformarse. Los días se acortan, las temperaturas descienden y el paisaje adquiere los colores de una estación que marca el final de muchas labores agrícolas y el comienzo de otras. Es tiempo de recoger, almacenar y preparar lo necesario para los meses venideros.
Las castañas, las nueces, las almendras, los higos, las granadas y las calabazas forman parte de este paisaje de cosecha. Productos vinculados a los ritmos de la tierra que, generación tras generación, han marcado también los ritmos de la alimentación y de la vida comunitaria.

Pero el otoño no transforma únicamente los campos y las mesas. En el calendario tradicional, entre los últimos días de octubre y los primeros de noviembre, este tiempo de cosecha coincide con otro momento profundamente arraigado en la memoria colectiva: las celebraciones de Todos los Santos y los Fieles Difuntos.
La víspera del 1 de noviembre, el Día de Todos los Santos y la conmemoración de los Fieles Difuntos, el 2 de noviembre, reúnen prácticas religiosas, familiares y populares que han adquirido expresiones diferentes según los territorios.

Es precisamente en ese encuentro entre el calendario agrícola y el calendario ritual donde encontramos una parte especialmente rica del patrimonio cultural.
Los frutos del otoño pasan del campo a los mercados, de los mercados a las cocinas y de las cocinas a las celebraciones. Las castañas se asan y se comparten; los frutos secos forman parte de meriendas y reuniones; las harinas, las almendras y otros ingredientes se transforman en dulces propios de estas fechas. En algunos lugares, las calabazas se vaciaban para colocar luces en su interior; en otros, los alimentos llegaban hasta las puertas de las casas o adquirían significados vinculados a las ánimas.



Así, un mismo momento del calendario da lugar a manifestaciones culturales muy diversas.

En Cataluña, las castañas, los boniatos y los panellets acompañan la Castanyada. En Extremadura, los frutos de temporada forman parte de la Chaquetía. En Canarias, las reuniones de los Finaos incorporan castañas, nueces, almendras e higos secos junto al recuerdo de los fallecidos. En Galicia, las castañas podían convertirse incluso en collares de zonchos para los niños. Y en distintos municipios de Madrid, Guadalajara, Jaén o Murcia, los puches, las gachas y otras elaboraciones tradicionales aparecen asociados a estas fechas.

No todas estas festividades comparten un mismo origen ni atribuyen a sus alimentos idénticos significados. Algunas continúan vivas, otras se han recuperado y otras permanecen documentadas en testimonios orales, archivos y estudios etnográficos. Su diversidad es precisamente una de las claves para comprenderlas.



Entre cosechas y ánimas propone recorrer ese patrimonio a través de los territorios de España, siguiendo a los frutos y alimentos del otoño como hilo conductor para descubrir las prácticas, los saberes y las formas de convivencia y recuerdo que se desarrollaron a su alrededor.

En las últimas décadas, la popularización de Halloween ha transformado el imaginario festivo de finales de octubre, incorporando nuevas formas de celebración que hoy conviven con las costumbres de Todos los Santos y, en algunos lugares, han desplazado parte de su protagonismo. Frente a ese cambio, *Entre cosechas y ánimas* invita a redescubrir las manifestaciones propias de nuestros territorios, reconocer su diversidad y contribuir a que sus saberes, relatos y prácticas sigan formando parte de nuestra memoria colectiva.



De la cosecha a la tradición

Los frutos del otoño

El otoño es tiempo de recoger los últimos frutos de la temporada y preparar las despensas para los meses más fríos. Castañas, calabazas, frutos secos y harinas forman parte de una alimentación ligada a la tierra y a las costumbres de cada territorio.

Pero estos alimentos también son protagonistas de muchas tradiciones que acompañan la llegada de noviembre. Alrededor de ellos se organizan encuentros entre vecinos, celebraciones familiares, juegos infantiles y recetas que pasan de una generación a otra.

Algunas de estas costumbres están vinculadas a Todos los Santos y al recuerdo de los difuntos. Otras forman parte de las celebraciones del otoño, sin tener necesariamente esa relación.

A través de estos frutos descubrimos cómo algo tan cotidiano como un alimento puede convertirse en una forma de celebrar, compartir y mantener viva la memoria de una comunidad.



Castañas

El fruto de los bosques

Con el descenso de las temperaturas, los castañares comienzan a ofrecer uno de los frutos más característicos del otoño. Durante octubre y noviembre, las castañas maduran dentro de sus erizos y, una vez recogidas, pasan a formar parte de la alimentación de numerosas comunidades.

Especialmente presentes en los paisajes húmedos del norte y del oeste peninsular, los castaños proporcionan un alimento que puede consumirse asado, cocido, seco o transformado en harina. Su capacidad de conservación permite que las castañas formen parte de la despensa familiar más allá del tiempo de recolección.

Pero la castaña no permanece únicamente en las cocinas. Su preparación alrededor del fuego favorece encuentros y reuniones, y su presencia en las primeras semanas de noviembre está vinculada, en distintos territorios, a celebraciones y costumbres populares.

De los castañares a los hogares, de las brasas a las reuniones comunitarias, la castaña nos permite descubrir algunas de las festividades y tradiciones gastronómicas más reconocibles del otoño.





La Castanyada

Cataluña

En Cataluña, la llegada de Todos los Santos está muy ligada a una de sus celebraciones más conocidas: la Castanyada.

Durante los últimos días de octubre y el 1 de noviembre, las castañas asadas comparten protagonismo con los boniatos y los panellets, pequeños dulces elaborados tradicionalmente con almendra y azúcar.

La Castanyada se celebra tanto en los hogares como en reuniones y encuentros colectivos. Preparar y compartir estos alimentos es una forma de mantener vivas las recetas y costumbres que pasan de una generación a otra.

La celebración forma parte del calendario de Tots Sants, unas fechas en las que también se visitan los cementerios y se recuerda a los familiares fallecidos.

Así, la gastronomía y el recuerdo conviven durante los mismos días, aunque cada costumbre tiene su propio significado.

Los Zonchos

Galicia

En Galicia, la castaña tiene un lugar importante en la alimentación y en las celebraciones del otoño. Pero antiguamente también se utilizaba de otras maneras.

En Sada, municipio de A Coruña, la memoria local conserva una costumbre muy particular: los collares de zonchos.

Los zonchos son castañas cocidas con su cáscara que se ensartan para formar collares destinados a los niños durante las fechas próximas a Todos los Santos.

Las fotografías antiguas y los testimonios locales permiten conocer esta tradición, en la que un alimento cotidiano se convierte en un objeto relacionado con la infancia y las celebraciones de noviembre.



El Magosto

León

En las comarcas leonesas de El Bierzo y Los Ancares, el otoño trae consigo una celebración muy ligada a la recogida de la castaña: el magosto.

En localidades como Balouta, Suárbol, Sésamo o Vega de Espinareda, esta tradición se celebra principalmente entre finales de octubre y noviembre, coincidiendo en muchos casos con los días comprendidos entre Todos los Santos y San Martín.

La celebración gira alrededor del fuego. Las castañas se asan sobre las brasas o en un tambor metálico perforado que permite removerlas mientras se tuestan. Antiguamente también se preparaban en las cocinas de las casas, utilizando recipientes agujereados o colocándolas entre las cenizas de la lumbre.

Uno de los magostos más conocidos se celebra en Santa Marina del Sil, localidad del municipio de Toreno, en El Bierzo. Su magosto está reconocido como Fiesta de Interés Turístico de Castilla y León.

En esta celebración, la preparación de las castañas tiene un protagonismo especial. El fuego, los utensilios utilizados para asarlas y el trabajo compartido convierten la cosecha en una ocasión para reunir a los vecinos.

Aunque el magosto coincide con las fechas de Todos los Santos, no se trata necesariamente de una celebración dedicada a los difuntos. En las localidades de Los Ancares Leoneses destaca sobre todo su relación con la cosecha y la convivencia: recoger las castañas, prepararlas y compartirlas.

Los Finaos

Canarias

Nuestro recorrido llega también a Canarias, donde la castaña forma parte de una tradición directamente relacionada con el recuerdo de los difuntos: los Finaos.

En torno a la noche del 31 de octubre y el día de Todos los Santos, las familias se reúnen para compartir alimentos como castañas, nueces, almendras e higos secos, mientras recuerdan a sus seres queridos fallecidos.

En algunas localidades también se conserva la memoria de una costumbre infantil: los niños recorrían las casas preguntando «¿hay santos?» para pedir alimentos durante estas fechas.

En Canarias también encontramos otras tradiciones relacionadas con las ánimas, como los Ranchos de Ánimas. Estas agrupaciones recorren las comunidades cantando por los difuntos y recogiendo aportaciones destinadas a sufragios religiosos, una práctica que se mantiene en determinados lugares.



Calabazas

De la huerta a los usos cotidianos



En muchas huertas, el final del verano y el comienzo del otoño marcan el tiempo de recoger las calabazas maduras. Sus variedades, formas y tamaños responden a diferentes condiciones de cultivo y usos tradicionales.
La calabaza es un alimento apreciado por su versatilidad y por la posibilidad de conservar determinadas variedades durante meses. Cocida, asada o incorporada a guisos y elaboraciones dulces, forma parte de la alimentación doméstica.
Sin embargo, sus usos no se limitan a la cocina.

En algunos territorios, las calabazas también se vacían y se transforman en objetos iluminados mediante velas. Su corteza permite tallar aberturas y crear figuras que aparecen en determinadas prácticas infantiles y costumbres de la víspera de Todos los Santos.
De este modo, un fruto de la huerta puede convertirse tanto en alimento como en elemento material de una celebración.
La calabaza nos conduce, por tanto, hacia esas manifestaciones en las que la cosecha se relaciona con la luz, la noche, la infancia y las creencias populares.

Las calabazas de ánimas

Anguiano · La Rioja

En Anguiano, municipio riojano situado en el valle del Najerilla, la memoria local conserva una antigua costumbre de Todos los Santos.

Según la documentación recogida por el Ayuntamiento a partir de una investigación realizada en 1984, el día 1 de noviembre los jóvenes vaciaban calabazas, les abrían ojos y boca y colocaban una vela encendida en su interior.

Después las dejaban en callejas, escaleras y puertas para sorprender o asustar a quienes pasaban por allí.

Con un fruto de temporada y unos materiales sencillos, los jóvenes preparaban sus propias figuras iluminadas.

Esta costumbre nos descubre una parte menos conocida de Todos los Santos: los juegos y las bromas que también formaban parte de la vida de los pueblos durante estas fechas.

Gracias a los testimonios recogidos, hoy podemos conocer una práctica que permanece en la memoria de Anguiano.

Las calabazas de esta localidad muestran que, mucho antes de la popularización de Halloween, en algunos pueblos españoles ya se utilizaban frutos vaciados e iluminados durante las celebraciones de Todos los Santos.



La Nit de les Ànimes

Mallorca

En Mallorca, la noche anterior a Todos los Santos se conoce tradicionalmente como la Nit de les Ànimes, una celebración vinculada al recuerdo de los difuntos y a las antiguas creencias populares.

Entre sus costumbres encontramos los fanalets, pequeñas luminarias que antiguamente se elaboraban vaciando calabazas o melones tardíos y colocando una luz en su interior.

También forman parte de la tradición los bubotes, figuras fantasmales con las que se buscaba provocar miedo y sorpresa.

Estas prácticas aparecen recogidas en la tradición popular mallorquina, en obras como el Calendari Folklòric de Rafel Ginard.

Hoy, la Nit de les Ànimes vuelve a celebrarse en distintos municipios de Mallorca. Entidades como la Fundació Mallorca Literària impulsan talleres, encuentros y actividades familiares que recuperan estas costumbres y acercan sus historias y creencias a nuevas generaciones.



Gau Beltza

País Vasco

En distintas localidades del País Vasco, la víspera de Todos los Santos se conoce como Gau Beltza o Arimen Gaua, expresiones relacionadas con la noche oscura y la noche de las almas.

Antiguamente, en algunos lugares se vaciaban calabazas, se perforaban y se iluminaban desde el interior. Estas figuras formaban parte de juegos y costumbres relacionadas con la noche.

Con el paso del tiempo, muchas de estas prácticas perdieron presencia en la vida cotidiana.

Sin embargo, durante las últimas décadas, distintas comunidades y asociaciones culturales han trabajado para recuperarlas.

Actualmente, en varias localidades se celebran actividades relacionadas con Gau Beltza, que incluyen relatos, disfraces, juegos y propuestas dirigidas especialmente a los más jóvenes.

De esta manera, una costumbre que había ido desapareciendo vuelve a encontrar su lugar en el calendario cultural, adaptándose a las formas actuales de celebración.





Nueces, almendras e higos

Los frutos de la despensa

Las almendras, recogidas generalmente entre finales del verano y comienzos del otoño, las nueces de maduración otoñal y los higos secados durante los meses anteriores forman parte de una despensa que permite conservar los alimentos más allá de su temporada natural. A ellos se suman, según el territorio, avellanas, granadas y otros frutos disponibles durante estas fechas.

El secado y el almacenamiento constituyen conocimientos esenciales para aprovechar las cosechas. Son prácticas que requieren conocer el momento adecuado de recogida, las condiciones de conservación y las formas de preparar los alimentos para su consumo posterior.

Su presencia en determinadas celebraciones de Todos los Santos nos habla de una relación entre alimentación, temporalidad y vida comunitaria. En algunos lugares, los frutos secos forman parte de las comidas compartidas; en otros, se ofrecen o reparten durante recorridos y encuentros populares.

Así, la despensa del otoño también proporciona los alimentos que acompañan algunas de las formas tradicionales de reunirse y celebrar.



La Chaquetía

Extremadura

En distintas localidades de Extremadura, los primeros días de noviembre están relacionados con una tradición conocida como la Chaquetía.

Esta celebración, vinculada a Todos los Santos y los Fieles Difuntos, tiene entre sus costumbres más características las meriendas compartidas, en las que no faltan productos como nueces, almendras, castañas e higos.

Uno de los lugares donde se celebra es Palomas, municipio de la provincia de Badajoz.

La Diputación de Badajoz recoge la celebración de la Chaquetía durante los días 1 y 2 de noviembre. En esta localidad, las visitas al cementerio y las prácticas religiosas se acompañan de una salida al campo para compartir los alimentos de la temporada.

Aunque la Chaquetía también se celebra en otros lugares de Extremadura, no todos los pueblos mantienen exactamente las mismas costumbres. Cada localidad tiene sus propias particularidades.

Cereales y harinas

Mientras los frutos de temporada llegan del campo, del bosque o de la huerta, otros alimentos proceden de cosechas realizadas meses atrás. El trigo y otros cereales, recolectados generalmente durante el verano, se conservan en forma de grano o se transforman en harina para su utilización a lo largo del año.

La harina es uno de los ingredientes fundamentales de la cocina cotidiana. Combinada con agua, leche, aceite, miel, azúcar o frutos secos, permite elaborar preparaciones sencillas, adaptadas a los recursos y costumbres de cada lugar. Entre ellas encontramos las gachas y los puches, presentes en distintas localidades españolas durante las fechas de Todos los Santos.

Estas elaboraciones muestran cómo los alimentos almacenados también forman parte del calendario tradicional. No es necesario que un producto se coseche en noviembre para adquirir una presencia particular en las comidas y celebraciones de ese momento del año. Además, algunas de estas preparaciones trascienden su función alimentaria y forman parte de juegos y costumbres vinculados a la noche de ánimas.



Los Puches

Madrid

En distintas localidades de la Comunidad de Madrid, la festividad de Todos los Santos está relacionada con la elaboración de puches, un dulce tradicional preparado con harina.

Municipios como El Molar y Pedrezuela conservan referencias a esta costumbre, ligada a las cocinas familiares y a las celebraciones de finales de octubre y comienzos de noviembre.

Los puches se preparan con ingredientes sencillos, como harina, leche o agua, azúcar y anís, aunque las recetas varían según la localidad y la familia. En algunas preparaciones también se añaden tostones de pan frito.

En El Molar se han organizado iniciativas para recuperar antiguas costumbres relacionadas con la noche de Todos los Santos, dando a conocer prácticas que formaron parte de la vida del municipio.





Los Puches

Guadalajara

Al llegar a Guadalajara encontramos una tradición que comparte con Madrid el protagonismo de los puches, pero que también conserva algunas costumbres propias.

El Calendario de Fiestas Tradicionales de la Diputación de Guadalajara recoge la presencia de este alimento durante Todos los Santos en diferentes municipios de la provincia.

En Alarilla, además de preparar puches, existía la costumbre de rociar con ellos las puertas de las casas.

De esta manera, una receta que se elaboraba para comer también formaba parte de las prácticas populares de estas fechas.

En Fuentenovilla, las celebraciones gastronómicas de Todos los Santos suelen incluir degustaciones de fritillas, repápalos, puches y chocolate.

En Moratilla de los Meleros también aparecen documentados los puches y los amelados como preparaciones tradicionales de estos días.

Los puches de Guadalajara nos permiten descubrir cómo una misma receta puede estar presente en distintos pueblos y acompañarse de costumbres diferentes.

Las Gachas

Jaén

En numerosos municipios de Jaén, las gachas dulces forman parte de la gastronomía tradicional de Todos los Santos.
Se preparan con harina y otros ingredientes que varían según la localidad, y se consumen especialmente durante los primeros días de noviembre.
Pero antiguamente, en algunos pueblos, las gachas también tenían un uso muy particular.
En Escañuela, la documentación turística provincial recoge que durante la noche de Todos los Santos se preparaban gachas dulces y que los niños utilizaban la masa sobrante para tapar las cerraduras de las casas vecinas.
En Villatorres también se preparaban gachas dulces con tostones y existía una creencia relacionada con las ánimas.
Según la tradición popular, se tapaban los ojos de las cerraduras para impedir que entraran las almas en pena que acudían a pedir oraciones para salir del Purgatorio.
Esta costumbre unía la cocina, los juegos infantiles y las creencias sobre los difuntos.
Las gachas de Todos los Santos también están documentadas en municipios como Huelma, Cabra del Santo Cristo, Lupión o La Guardia de Jaén, cada uno con sus propias recetas y costumbres.



Gachas y arrope

Murcia

En la Región de Murcia, Todos los Santos también ha estado acompañado de recetas tradicionales elaboradas con productos de la despensa.

Entre ellas encontramos las gachas con arrope, junto a otros alimentos como el arrope y calabazate, las castañas y los huesos de santo.

El arrope se obtiene al concentrar el mosto de uva y forma parte de las formas tradicionales de aprovechar los productos de la cosecha. Se utiliza en distintas elaboraciones dulces y aporta un sabor característico a las recetas de temporada.

El calabazate, preparado mediante la conservación dulce de determinados frutos, también está relacionado con las antiguas formas de aprovechar y guardar los alimentos.

Estas preparaciones acompañaban otras costumbres de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, como las visitas al cementerio, las oraciones y las reuniones familiares.



Fuentes y documentación

Selección de fuentes institucionales, archivos de memoria local y publicaciones etnográficas utilizadas en esta guía.

CATALUÑA · LA CASTANYADA

Generalitat de Catalunya. *Viu i celebra el patrimoni festiu de Tots Sants!.*

GALICIA · LOS ZONCHOS

Memoria de Sada. *Los zonchos.*

Memoria de Sada. *Década de 1960. Archivo fotográfico histórico.*

LEÓN · EL MAGOSTO

Universidad de León · Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal. *Publicaciones divulgativas sobre el magosto.*

CANARIAS · LOS FINAOS Y RANCHOS DE ÁNIMAS

Gobierno de Canarias · CEIP La Pastrana. *Celebración del Día de los «Finaos» (2019).*

Gobierno de Canarias · CEIP Monseñor Socorro Lantigua. *Rancho de Ánimas – «Finaos» (2024).*

LA RIOJA · LAS ÁNIMAS DE ANGUIANO

Ayuntamiento de Anguiano. *De las fiestas, oficios y juegos ya perdidos. Memoria local de 1984.*

MALLORCA · NIT DE LES ÀNIMES

IB3 Notícies. *Un zombi és una bubota i Halloween és la Nit de les Ànimes.*

PAÍS VASCO · GAU BELTZA / ARIMEN GAUA

Kontsumobide · Gobierno Vasco. *Material divulgativo sobre Gau Beltza.*

Ayuntamiento de Eskoriatza. *Conferencia sobre la noche de difuntos y el origen vasco de Halloween.*

EXTREMADURA · LA CHAQUETÍA

Diputación de Badajoz. *Fiestas de Palomas.*

MADRID · LOS PUCHES

Ayuntamiento de El Molar. *Revista El Molar, n.º 5, septiembre–octubre de 2016.*

GUADALAJARA · LOS PUCHES

Diputación Provincial de Guadalajara. *Calendario de Fiestas Tradicionales de Guadalajara (2025).*

Diputación Provincial de Guadalajara. *Calendario de Fiestas Tradicionales de Guadalajara (2020).*

JAÉN · LAS GACHAS DULCES

Jaén Paraíso Interior. *Escañuela.*

Jaén Paraíso Interior. *Villatorres.*

Jaén Paraíso Interior. *Gachas dulces.*

REGIÓN DE MURCIA · GACHAS Y ARROPE

Región de Murcia. *La gastronomía murciana en el calendario festivo anual.*

Región de Murcia. *Letra y son de la muerte murciana.*

Región de Murcia. *Día de Todos los Santos.*

© 2026 LIFE Spain. Todos los derechos reservados.

Queda expresamente prohibida la reproducción, copia, distribución, difusión, modificación o utilización total o parcial de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización previa y por escrito de sus titulares.

LIFE SPAIN

