

FIESTA DEL TETO

2010

Hoy día 22 de diciembre, hace unas horas que comenzó la estación invernal. Como todos los años se celebra el sorteo de la Lotería de Navidad y ¡cómo no! Es el día de la fiesta del TETO.

Desde las 06:30 de la mañana se encuentra Oroncio en la "gallera" preparando la leña y encendiendo el fuego para guisar los ñames, este año amanece el día algo lluvioso pero con el paso de las horas fue mejorando hasta convertirse en un día espléndido.

El ñame es un tubérculo comestible. En nuestra tierra se siembra principalmente en lugares de mucha agua como en los nacientes y en los barrancos. El consumo varía de una isla a otra, mientras que en la isla de Gran Canaria se utiliza principalmente como verdura para el potaje, en Tenerife se guisan y se consume como postre en época de Navidad o Carnaval. Según parece este tubérculo llegó a Canarias en el siglo XVI de mano de los portugueses, siendo su origen el sudeste del continente asiático.

Al recogerlos del terreno se raspan con un cuchillo para limpiarlos de tierra, de raíces y se lavan. Se dejan secar unos días antes de guisarlos para que no se desmigajen. En la operación del guisado Oroncio utiliza bidones de doscientos litros cortados a la mitad y en su parte inferior coloca un tubo con llave para escurrir el agua una vez guisados. Como combustible utiliza leña (pino, brezo ...) que enciende a primera hora de la mañana y se deja alrededor de doce horas al fuego, en las primeras horas el fuego es más intenso y se va observando el nivel del agua, es aconsejable que si se le añade agua, esta esté caliente o templada, también hay que añadirle sal, según me comenta Oroncio $\frac{1}{2}$ kg. aproximadamente por 30 kg. de ñames. Algunas personas ponen en el fondo del recipiente donde se guisan, trozos de tejas, cenizas de brezo en el interior de un trapo amarrado según dicen para colorearlos.

Como novedad este año no hubo "chupinazo". Hoy cumple año nuestro amigo Pedro José, desde temprano se acercó a la gallera para ayudar a su

hermano Oroncio en los preparativos para la comida, él fue quien escamó y abrió los pescados (besugos) que nos regaló el compañero Tomás, el del Bar *El Nuestro* en Los Cristianos. Durante la mañana se fueron agregando invitados para el evento. También es tradicional que mientras los ñames estén al fuego los invitados aprovechen para jugar al envite y preparar la comida.

José Miguel Hernández se encargó de preparar la carne, Juan Vicente donó las batatas que junto a unas buenas papas, el pescado frito y un buen vino blanco nuevo de la cosecha de Fernando "El Fino" alegró este gran día.

Comenzamos a comer alrededor de las tres de la tarde donde saboreamos los manjares anteriormente citados. Después de ingerir la comida, Pedro José nos invitó al Bar Marfil a un café y copa. Posteriormente jugamos una partida al envite hasta aproximadamente las seis de la tarde, hora en la que se apartaron los ñames del fuego, dando por finalizado el evento.

¡Se me olvidaba! Con respecto a la lotería nacional, este año solo la Fiesta del Carmen de San Juan de la Rambla con 100€ y el PSOE con 20€, son los únicos números agraciados del municipio.

¡A esperar al próximo año!



Este año a diferencias de años anteriores se sumó un bidón más debido a que los "amigos" que aportaron ñames han crecido.



Pepe es uno de los colaboradores más fieles y este año le ha tocado la labor de pelar las papas "chineguas".



José Miguel fue el cocinero del evento.



Cipriano y Toño saborean unos vasos de vino nuevo, acompañado de unos huevos duros.



Comenzamos a comer unos pescaditos fritos de primer plato y carne de segundo, acompañado de vino blanco y tinto.



Las papas y las batatas de Juanvi tuvieron también su protagonismo en la comida.



Después de la comida unos instantes de reposo.



Ya los ñames están en su punto.



Llegó el momento del escurrido. Una vez guisados hay que vaciar la poca agua que contienen los recipientes.



Una vez escurridos, se dejan un tiempo en las brasas para que se evapore el agua y se vayan secando.



Mientras los ñames reposan Pedro José nos invitó a u café y una copa en el Bar Marfil.



Comienza la partida de envite, el buen humor de los participantes hace que pasemos un rato agradable.



Mientras unos juegan al envite otros se encargan de sacar los ñames de los bidones y depositarlos en cajas.



Los propietarios de los tubérculos para reconocerlos le incrustan uno, dos o más palillos y así cada propietario podrá reconocer sus ñames.



La partida va finalizando al igual que la tarde en un día agradable entre amigos.



José Miguel introduce sus ñames en el coche y comienza el reparto a sus compromisos.



El ñame abierto y preparado para comer. Algunos lo acompañan con azúcar o miel.