

“FIESTA DEL TETO”



“LA GALLERA”

SAN JUAN DE LA RAMBLA

22 DE DICIEMBRE DE 2012

De nuevo se acerca la *"Fiesta del Teto"*, días antes ya comienzan los preparativos. Josema y Oroncio han conseguido el pescado, concretamente bonito, a través de un pescador de Los Cristianos llamado Miguel.

José Paco, fue el encargado de pescar las bogas y junto a Teodoro las abrieron en la zona del Cantito en el barrio de Las Aguas.

José Miguel Hernández donó un garrafón de un buen vino tinto y el anfitrión Pedro José que cumple 55 años, compró los ingredientes necesarios para elaborar la comida.

El día de la fiesta como viene siendo tradicional coincide con el sorteo de la lotería de Navidad, es decir, el 22 de diciembre. Dos días antes el cocinero oficial, Juanvi junto a Oroncio limpiaron los bonitos y los dejaron en salmorejo para el día siguiente llevarlo al fuego y dejarlo preparado para comer.

A las siete de la mañana del día 22, suena *"el chupinazo"* encendido por Pedro José y los ñames se ponen al fuego, El cocinero elabora una sabrosa sopa de pescado (bogas), siendo muy agradecida por los estómagos allí presentes. Tampoco puede faltar la especialidad de Juanvi, como son las fabas con unas ricas costillas de cerdo.

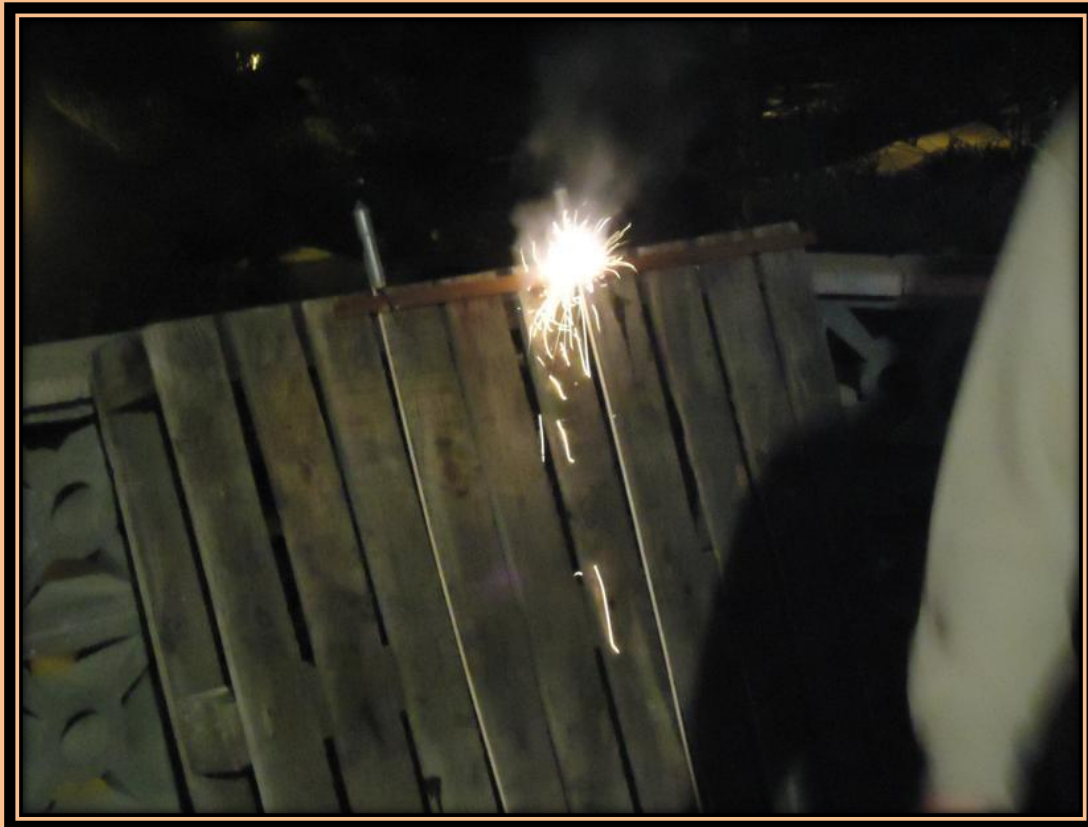
A media mañana comienza la llegada de los invitados, estos van catando el vino con unos sabrosos montaditos de sardinas y cebollas. Al mismo tiempo las mesas del envite se muestra animada con sus amigables broncas y los envido, siete...

A la hora de la comida éramos más de cincuenta personas. Como curiosidad todos los invitados eran del sexo masculino, fuimos comiendo en diferentes grupos a medida que nos apetecía. Mientras unos comían a otros le tocaba *"el lavavajillas"*, transcurriendo todo con orden, paz y armonía.

Sobre la lotería de Navidad la suerte no nos acompañó, nos conformamos con algunos reintegros que sirven para consolarnos.

A las cinco de la tarde aproximadamente se sacan los ñames del fuego y se van clasificando según los propietarios. Debido a las sequía que sufrimos durante el año (sólo llovió durante el mes de noviembre) los tubérculos no se desarrollaron demasiado, aunque la calidad fue extraordinaria.

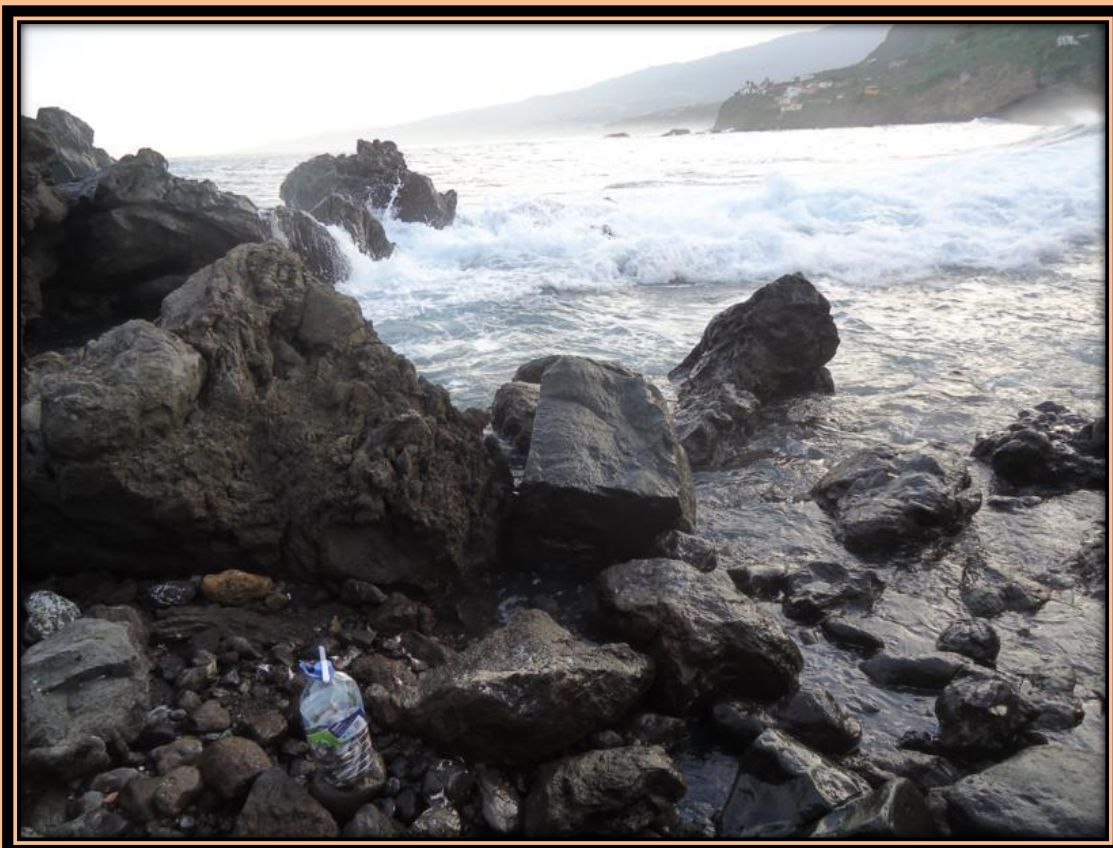
A continuación, después de un gran día abandonamos *"la gallera"* y cada uno cogió su camino, esperando que el próximo año estemos todos de nuevo en el mismo lugar y podamos disfrutar de este momento tan agradable



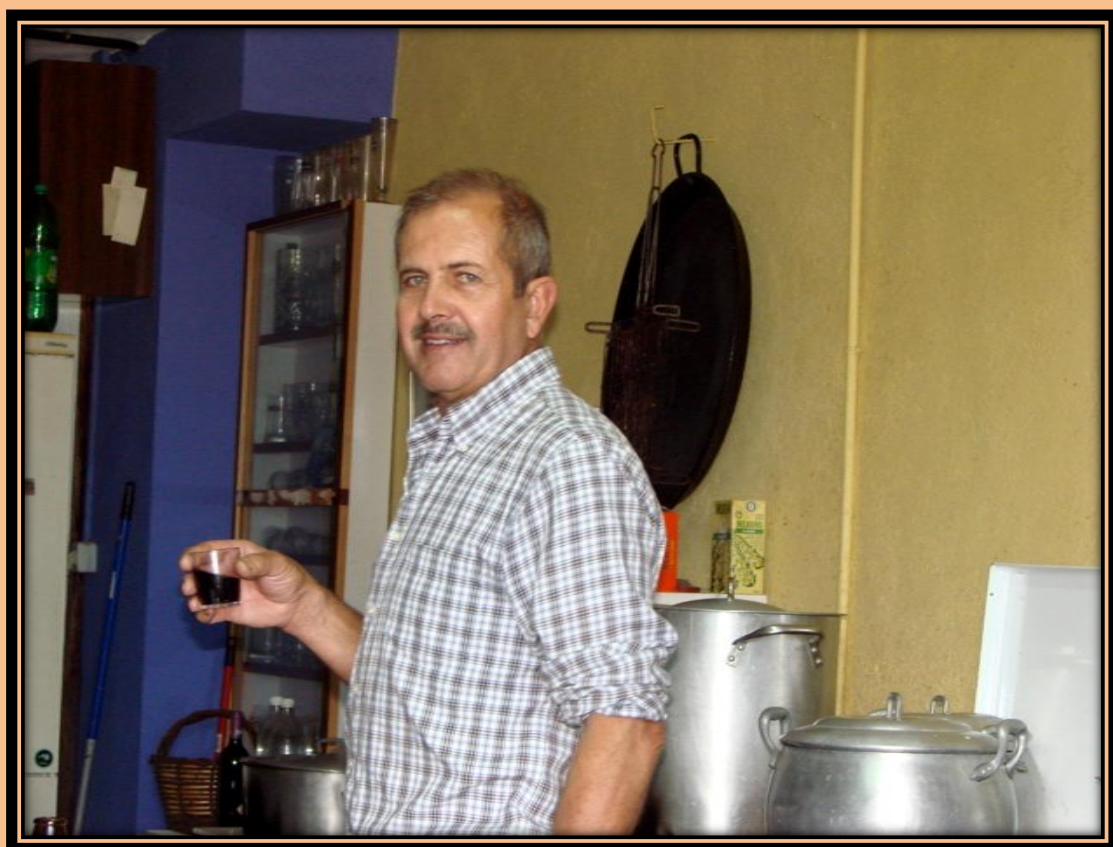
Son las 07:00 horas y suena el chupinazo



Sin amanecer comienza el guisado de los ñames



En el Cantito (Las Aguas) Teodoro y José Paco limpian las bogas



Juanvi, nuestro cocinero oficial



Las dos mesas del envite se encuentran en plena actividad



Unas bogas fritas no vienen mal para abrir el apetito



El bonito y las fabas preparadas para ser engullidas



José Miguel y Martín colaboran en la cocina



Don Pancho disfrutando del espléndido día



Comenzamos a comer por grupos debido a la gran cantidad de invitados



Cada comensal se servía lo que le apetecía



"Los Guadas"



Vidal limpiando. Si todos colaboramos el trabajo se nos hace más ameno



El compañero Domingo explica el origen y propiedades del ñame



Momento de extraer los ñames del fuego



Esta muestra de ñames espera enfriarse para ser consumidos



La tarde se va y la fiesta está llegando a su fin



Algunos invitados calentaron la silla casi todo el día