

FIESTA DEL "TETO"

SAN JUAN DE LA RAMBLA

22 DE DICIEMBRE DE 2013

Un año más llega el día grande de la ilusión, el "22 de diciembre", aunque este año al igual que los anteriores la lotería no nos dejó nada, pero sí en el sur de la isla que fue agraciado con el segundo premio de la lotería Nacional de Navidad.

Una semana antes del evento los hermanos Pedro José, Orancio y el cuñado Jose, subieron al lugar denominado Madre del Agua en lo alto del barranco de la Furnia (*muy cerca del Saucito*), con el fin de recoger la cosecha de ñames para la celebración de la tradicional "*Fiesta del Teto*".

Son las 07:00 horas del día 22 cuando suena "*el chupinazo*", dando aviso del comienzo de la *Fiesta del Teto*. Este año Orancio preparó tres bidones para guisar los ñames con una capacidad aproximada de 200 Kg. ; la madera utilizada para el fuego es la de palets y sarmiento en el fondo de los bidones. Los ñames que se guisan pertenecen a varios propietarios y proceden de diversos lugares, desde las Haciendas hasta Las Aguas.

Poco a poco mientras transcurre el día, los invitados se van acercando a "La Gallera", Teodoro y José Paco son los primeros en llegar con algunos presentes para la elaboración de la comida.

El desayuno consiste en bocadillos de sardinas o atún con cebollas, acompañado de vino nuevo blanco elaborado por José Paco u otro líquido. Los invitados mientras llegan van consumiendo el manjar preparado. Mientras los ñames siguen al fuego; en la terraza se encuentra instalada la mesa del envite, durante la mañana van pasando diferentes equipos, aunque rara vez se termina una partida debido a los follones que se montan, pero con gran afectuosidad entre los participantes, aunque parezca raro.

Juanvi como viene siendo tradicional es la persona que prepara el potaje de coles para el almuerzo, el día anterior dejaron las judías y las costillas en remojo. Mientras el potaje permanece al fuego con la ayuda de Josema y Carlos se preparan unas sabrosas tortillas de chayotes o de papas con cebollas y chorizo, teniendo gran éxito entre los invitados.

José Miguel como viene siendo habitual en los últimos años, invita a los asistentes con un buen vino tinto de la comarca de Tacoronte-Acentejo. ¡Ah! Se me olvidaba, el anfitrión Pedro José cumple 56 años, agasajando a los convidados con unas garbanzas preparadas por él mismo.

Toño y Chicho recaudan 5€ por invitado y se dirigen al barrio de la Vera, concretamente al asadero de los familiares de los antiguos propietarios del bar restaurante El Arado de La Guancha desde donde nos traerán unos exquisitos pollos asados.

Este año a diferencia de anteriores el número de comensales era mucho menor pero más compacto.

Alrededor de las dos de la tarde los asistentes al acto comenzamos a comer, preparamos las mesas con sus manteles, platos y cubiertos. Empezamos picando las tortillas, posteriormente engullimos el potaje de coles; para ello preparamos unas pequeñas terrinas que contenían el gofio, otras contenían cebollas en vinagre que acompañarían al delicioso potaje. Para beber teníamos vino blanco o tinto, agua, cerveza o refresco. De segundo plato nos comimos los sabrosos pollos asados y finalizamos con el café.

Una vez se fregó la loza y cubiertos utilizados, unos jugaron al envite y otros mantuvimos una entretenida tertulia. Son algo más de las tres de la tarde cuando se sacaron los ñames del fuego y se separaron por propietarios en cajas de madera que anteriormente había recolectado Orancio en el supermercado Avenida de nuestra localidad.

Después de realizar el trabajo algunos nos fuimos al Bar Marfil donde nos tomamos un café y una copa para posteriormente ir a "La Gallera" y dar por finalizado este alegre día.



Ñames guisados



Son las 07:00 horas, Pedro José prende la mecha del "volador" que dará el chupinazo.



Todavía de noche, el fuego calienta los bidones que contienen los ñames.



Pedro José cumple 56 años, enhorabuena y feliz cumpleaños.



Preparando la comida



La tortilla de chayotes tuvo gran aceptación y nos sirvió de aperitivo



Mientras unos se dedican a la cocina, otros a jugar una partida de envites y ¡cómo no! otros pendientes de la lotería.



El envite no puede fallar en un día tan especial como éste.



Mientras esperamos el almuerzo un pequeño picoteo con un buen vino



El potaje de coles está preparado.



Potaje de coles, gofio y cebollas con un buen vinagre.



Pedro José y Yoko el finés preparados para comer.



Pepe, el veterano de los invitados ingiere con apetito su comida.



José Paco y Teodoro descansan esperando la salida de los ñames.



Yoko ¡por fin! Se te ve hacer algo.



Carlos y Oroncio una vez guisados sacan los ñames del fuego



Los tubérculos son depositados en cajas para el posterior reparto.



Los ñames se depositarán en un lugar seguro



Una vez apagado el fuego, se da por finalizada la fiesta.



OTRAS FOTOGRAFÍAS DEL EVENTO