

FIESTA DEL TETO



SAN JUAN DE LA RAMBLA

22 DE DICIEMBRE DE 2014

“LA GALLERA”

De nuevo llega la *“Fiesta del Teto”*, como viene siendo habitual desde hace más de cuarenta años.

Durante el pasado mes de noviembre, la lluvia en la zona fue bastante abundante, produciéndose las mayores precipitaciones de los 30 últimos años, superando los 300 litros por metro cuadrado. Esto beneficia bastante el desarrollo de los ñames, aunque la peligrosidad de la recogida al subir y bajar el risco aumenta debido a la humedad del terreno. El Risco Mazapé lleva más de un mes manando agua por todos sus nacientes, la pena es que esta agua se pierda en el mar.

Desde aproximadamente una semana antes del evento, Oroncio y ayudantes suben al risco donde se encuentran los ñames, al lugar conocido como *“Madre de Agua”*. Este lugar se encuentra en un salto del barranco de La Furnia o El Sauce. Los caminos de acceso se encuentran descuidados, desapareciendo algunos de ellos debido al abandono de la agricultura en la zona.

Este año la recolección fue algo superior a la del pasado año. Oroncio también baja del risco los de su compadre Juan Jesús Falcón. Estos permanecen al cuidado del compañero Rafael, conocido por *“Potoco”*, uno de los pocos agricultores que todavía suben al risco.

Al depositarlos en *“La Gallera”* (*lugar de celebración de la Fiesta del Teto*), comienza el descabezado y secado de los tubérculos. Unos días después se realiza el guisado, para ello se preparan los *“bidones o depósitos”* donde se guisarán. Se coloca sarmiento o vástago de la vid en el fondo, a continuación los ñames, agua y sal.

Llega el día del Teto, 22 de diciembre, como de costumbre a las 07:00 horas suena el *“cañonazo o chupinazo”* y se enciende la leña que calentará los ñames depositados con anterioridad en sus depósitos.

El domingo día 21 Juanvi, Toño y otros preparan el barrilote, bonito y pez espada. Todo este pescado fue donado a Oroncio y Josema, por Miguel *“El Pescador”* de Los Cristianos.

Sobre las 10 de la mañana se comienza a elaborar la comida:

Desayuno:

- Bocado de sardina o atún con tomate y cebolla.
- Tortilla de chayotes.

Almuerzo:

- Pez espada a la plancha con mojo verde.
- Sopa de pescado (lubina y salema).
- Barrilote y bonito con batatas o papas guisadas.
- Ñame de postre.

Vino tinto, blanco, rosado, agua, cerveza o refresco.

El café y el chupito en el bar.

Como siempre el Master Chef, nuestro compañero Juanvi destacó en la elaboración de la comida junto a sus ayudantes. También agradecemos la colaboración de José Paco con la donación de las batatas o Cipri Carrillo con el estupendo vino tinto que aportó.

Es costumbre que en este día del sorteo de la Lotería de Navidad, los asistentes estén pendientes de la suerte, pero como siempre ésta nos esquivó. Cantamos el cumpleaños de nuestro anfitrión Pedro José, deseándole suerte y que sigamos muchísimos años más celebrando este evento.

Mientras se preparaba la comida y se guisaban los ñames, los vecinos asiduos al acontecimiento van pasando por “La Gallera”, van catando los vinos y picando algo de comida. Otros mientras tanto en la terraza del local aprovechan el momento para jugar las partidas del envite que finalizarán con el anochecer.

Oroncio controla y observa el fuego y el agua de los ñames, después de casi ocho horas son retirados del fuego, escurriendo el agua que queda en el fondo de los depósitos, posteriormente se colocan de nuevo los bidones sobre las brasas para secarlos.

A continuación se colocan en diferentes cajas según los propietarios que aprovechan la ocasión para tal fin: José Miguel Hernández, Fernando Toledo “El Fino”, Rafael “Potoco y la familia Hernández Toledo.

La fiesta continuó hasta el anochecer, donde se dieron por finalizadas las reñidas partidas de envite. Posteriormente nos dirigimos a la cafetería Dévora donde comentamos diferentes lances del envite con alguna que otra copa de más.

Deseamos a todos los asistentes que hayan disfrutado de este gran día esperando un nuevo encuentro en el próximo año 2015.



Son las 007:00 horas cuando Pedro José lanza el "cañonazo" que da por iniciada la fiesta.



Se enciende la leña y comienza del guisado de los ñames.



La leña es el combustible utilizado. Hay que buscarla desde algunos días antes del evento.



Juanvi, cocinero oficial se esmera para que todo salga bien.



Para el desayuno bocadillos de sardina con cebollas y tomates. Tortilla de chayotes.



Batatas de José Paco.



Barrilote y bonito.



Pez espada a la plancha.



Lubina y salema para el caldo de la sopa.



La comida preparada en los calderos esperando ser engullida.



A la izquierda Pedro José y a la derecha el invitado de honor Gilberto "el canario", desde hace más de cuarenta años que no visitaba su pueblo.



Mientras se prepara a comida algunos transeúntes son invitados con algún sustento



Nuestro vecino Ángel disfruta del succulento desayuno.



Baudilio, uno de los veteranos de la fiesta, disfruta de su tabaco puro.



Jugando al envite, esperando por la comida.



Es el momento de comenzar a comer, empezando por la sopa de pescado.



Inclinados y saboreando la sopa.



Barrilote o bonito con batatas y papas como segundo plato.



Teodoro con sus pimientas y Enrique en plena faena.



Esperando para la retirada de los ñames



Llegó el momento de dejar los ñames descubiertos sobre las brasas



Los tubérculos preparados para ser retirados



Son colocados en cajas para el posterior reparto.



Los hermanos Hernández Toledo hablan sobre la propiedad de las cajas expuestas.

OTRAS FOTOGRAFÍAS



