

FIESTA DEL TETO



22 DE DICIEMBRE DE 2015

“LA GALLERA”

Un año más y, van no sé cuantos, nos reunimos en el lugar conocido como “la gallera”, donde antiguamente se encontraba la popular fonda de nuestro pueblo, vamos a celebrar la “FIESTA DEL TETO”.

El domingo 20 de diciembre se celebraron las elecciones generales, por cierto con resultado muy complicado para formar gobierno ya, que cuatro partidos han tenido alta consecución de escaños en el parlamento y sin mayorías. Desde aquí deseamos que lleguen a un acuerdo y luchen por los intereses del pueblo de una puñetera vez.

En este día 20, Juanvi, Carlos, Oroncio, José Paco, Teodoro y Toño. Se dedicaron a limpiar el pescado; bonito y barrilote donados por Miguel “el pescador”, traídos desde Los Cristianos por Oroncio y Josema, para posteriormente preparar el salmorejo y el adobo para la comida del día 22.

El lunes 21 Carlos, Juanvi y Toño a primera hora de la mañana se reunieron en la gallera para preparar la comida del día después.

El día 22 antes de las 07:00 horas como es tradicional, los ñames se encuentran en el fuego, en este momento después del “chupinazo” comienza nuestra fiesta. En este día cumple años nuestro compañero Pedro José, quien fue el iniciador de esta fiesta. En el transcurso de la mañana se van dando cita en el lugar un número elevado de invitados.

Por cierto, es el día del sorteo de la lotería de Navidad y como viene siendo habitual la suerte no nos sonrío. Mientras unos juegan al envite o al dominó, otros se dedican a los deberes culinarios, realizando una deliciosa sopa de pescado como primer plato del almuerzo y, tortillas o bocadillos de sardinas con cebollas para el desayuno.

A las 14:30 horas pusimos la plancha a calentar para posteriormente asar el barrilote, en salmorejo desde dos días antes. Las papas donadas por Manuel y las batatas de José Paco ya se encuentran guisadas y el bonito se encuentra preparado para saborearlo.

Tomamos asiento degustando en primer lugar la sopa de pescado, pasando posteriormente al barrilote a la plancha y el bonito en adobo acompañado de papas, batatas y regado con un buen vino tinto.

Una vez finalizada la comida, el juego del envite y las copas de sobremesa van tomando protagonismo en la tarde. Con alguna que otra discusión formando parte del juego, sin llegar a “mayores”.

Son las 16:00 horas aproximadamente cuando se comienzan a sacar los ñames del fuego, seleccionarlos según el propietario y colocarlos en cajas.

Por curiosidad comentar que Oroncio guisa ñames de varios compañeros y para distinguirlos le va colocando palillos. Dependiendo del número de palillos pertenecen a uno a otro.

Esperemos seguir disfrutando de esta fiesta de hermandad en años posteriores, deseando a todos poder repetir el evento.



El día anterior a la celebración se preparó la comida. Imagen de filetes de barrilote



Pedro José, prepara el mojo en el mortero.



Esperando a las 07:00 horas del día 22 para dar el “chupinazo”



Los bidones con los ñames ya están al fuego



Jugando al dominó desde primeras horas de la mañana



Fafe controlando en la plancha los filetes del barrilote



Sopa de pescado y bonito en adobo



Numerosas personas acudieron al evento



La leña preparada para el fuego y los ñames esperando ser guisados



La partida de envite no puede faltar



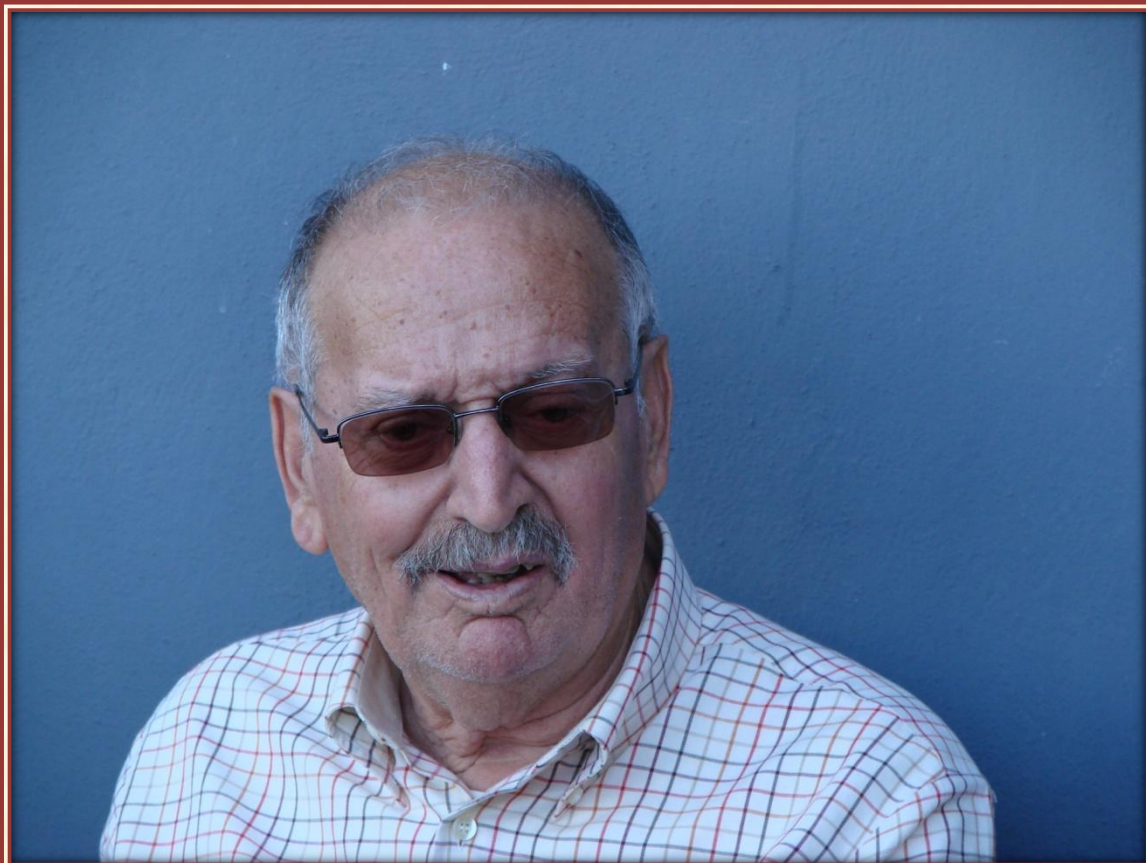
Como se puede apreciar, todos absorbiendo la sopa



Todos en la mesa comiendo relajadamente



Yoko, el finlandés, no falta a su cita anual



Pepe el veterano del grupo y administrador de la peña de lotería del "Masugo"



Con el paso del tiempo las caras expresan alegría



Después de más de ocho horas de fuego los ñames están guisados



Una vez retirada la poca agua que queda en los bidones, están preparados para retirarlos



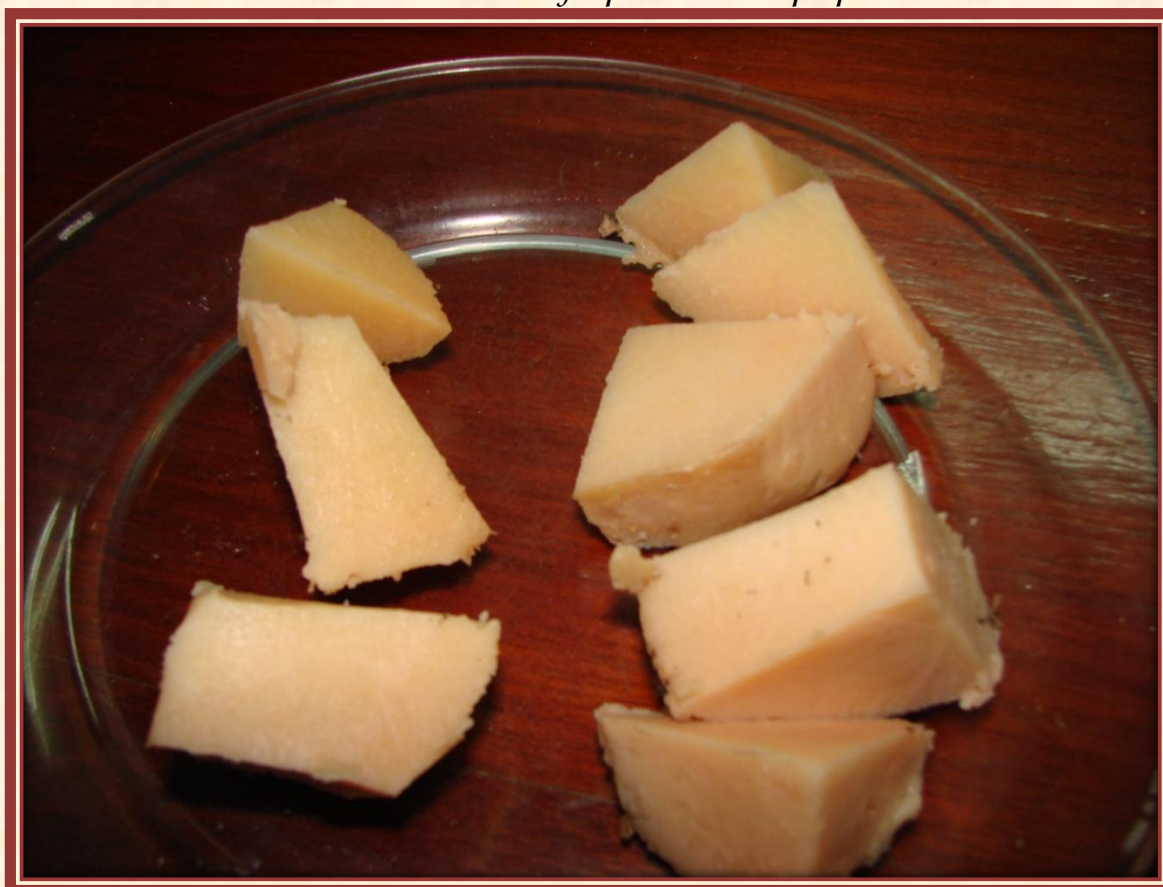
José Paco transporta los ñames en cajas de cartón preparadas de antemano por Oroncio



Cuidadosamente Oroncio coloca el tubérculo en la caja



Los ñames seleccionados y esperando a sus propietarios



Preparados para comer. Algunos los acompañan con azúcar, miel o miel de palm