

FIESTA DEL TETO



22 DE DICIEMBRE DE 2016

"LA GALLERA"

Se acerca la navidad, se escucha por los diferentes medios de comunicación el canto de los números y premios de la lotería de Navidad, por parte de los niños de San Ildefonso, son las 07:00 horas cuando el fuerte sonido de los dos chupinazos lanzados por Oroncio despierta a algunos vecinos, ¡comienza la Fiesta del Teto!

Son las 06:00 horas cuando el anfitrión enciende la leña que dará el combustible para guisar los ñames, colocando los engasos de la vid en el fondo de los recipientes, los ñames, el agua y su sal correspondiente, tapados con sacos.

Días anteriores Oroncio reunió la leña suficiente para las casi 10 horas de fuego que consume el guisado. También acudió a la limpieza del sendero para llegar a la Madre del Agua en el barranco de la Furnia a los pies de Mazapé, sobre el barrio de Las Aguas, lugar donde se encuentra los ñames de la familia. Con la ayuda de algún miembro familiar los ñames se recogen, se limpian y se siembran para ser recogidos dentro de un año.

Desde el martes día 20, se saca del congelador el pescado (*Barrilote, traído desde Los Cristianos por Josema y donado por el pescador Miguel*) para ser preparado el día posterior. Juan Vicente junto a Toño, Pedro José y José Paco son los responsables de la elaboración de la comida.

Llegó el día 22 y como citamos anteriormente los ñames desde primeras horas de la mañana se encuentran en el fuego, por cierto, no sólo se guisan los ñames de Oroncio, se aprovecha el momento para guisar tubérculos de otros vecinos, el total de ñames puede llegar a los 200 kilogramos.

Hoy celebramos también el cumpleaños del amigo Pedro José, los invitados se van incorporando al evento en el transcurso de la mañana. Para desayunar se hicieron unos bocadillos de sardinas con cebollas y un pan crujiente.

Mientras pasa la mañana un grupo de invitados como es tradicional en este día, juegan al envite o forman divertidas tertulias hasta llegar a la hora del almuerzo.

El Menú para este día es el siguiente:

Entrantes: Garbanzas y almejas al vapor. Primer plato: sopa de pescado. Segundo plato: barrilote en adobo, pollo asado y carne de cabra elaborada por Carlos Glez. de Chaves, todo esto acompañado de un buen vino tinto de Felipe (*propietario del restaurante El Sótano*).

Al llegar la hora de la comida los invitados se acercan a la veintena, con la colaboración de todos se montan las mesas con sus platos y cubiertos correspondientes. Comenzamos a saborear la comida, estaba riquísima, por lo que tenemos que felicitar a los cocineros. Funciona como un self-service, donde cada uno se sirve el plato deseado sin mantener un orden.

Después de disfrutar de esta gran comida, llega una sobremesa agradable, donde pudimos platicar de temas de actualidad y ¡Cómo no! de nuevo la tristeza de no haber sacado nada en la lotería. Mientras tanto un grupo juega a un envite ardiente, donde no pudo faltar la discusión, quizá debido a los efectos del vino.

Son las cuatro de la tarde cuando se saca los ñames del fuego y se seleccionan los de cada propietario, para ello anteriormente se han marcado con palillos.



Ñames recién cogidos y limpios.



Son las 06:30 horas, con el fuego de leña comienza el guisado.



A las 07:00, se da el chupinazo, Pedro José es el que prende el "cañón".



El día anterior Juanvi, Toño, José Paco y Pedro José; se dedican a elaborar la comida.



Gilberto "El Canario" posa ante los bidones de los ñames protegidos de la brisa por mantas.



Las mesas se encuentran preparadas para engullir la deliciosa comida.



Cada invitado se sirve lo que le apetece y en el orden que quiera.



Mientras unos comen pollo, otros saborean la sopa de pescado, garbanzas, barrilote, almejas al vapor, carne de cabra...

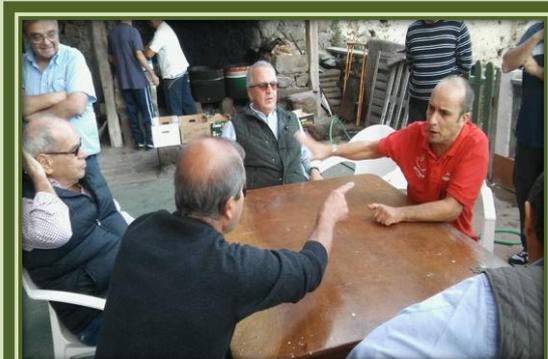


"El Chef" Juanvi se relame con la comida.



El fuego se acaba, los ñames se van secando, después de casi diez horas de fuego llegó el momento de sacarlos de los recipientes.

ENVITE EMBRONCADO SIN LLEGAR A LAS MANOS
FINALIZANDO COMO BUENOS COMPAÑEROS



Protagonistas:

Equipo A: Alberto, Anibal y Gilberto.

Equipo B: Juanvi, Toño y Carlos Chaves.



Los ñames se encuentran preparados para ser extraídos de los recipientes.



Observamos la marca con palillos en algunos tubérculos. Cada propietario tiene un número determinado de palillos.



La ñamera