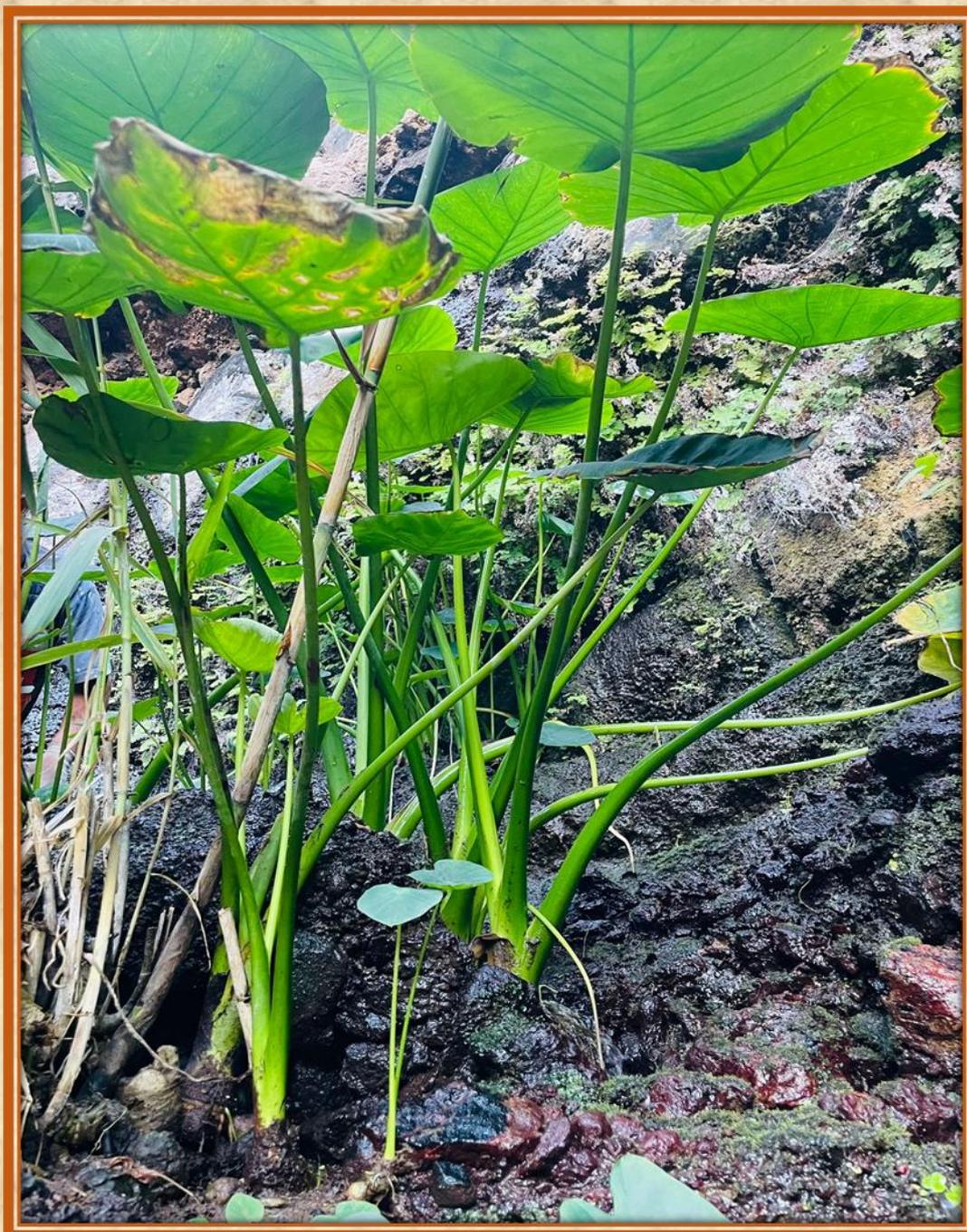


FIESTA DEL TETO



22 DE DICIEMBRE DE 2023
“LA GALLERA”
SAN JUAN DE LA RAMBLA

Como viene siendo tradicional desde hace algo más de 50 años venimos celebrando este evento.

Todo comenzó con la celebración del cumpleaños de nuestro amigo Pedro José Hernández Toledo, posteriormente su hermano Oroncio junto a él y algún otro compañero nos acostumbraron a celebrar el 22 de diciembre “el cumple” junto al guisado de ñames, estos tubérculos se encuentran en el lugar conocido como Madre del Agua, en terrenos propiedad de su padre Oroncio.

Dentro de los numerosos nacientes de agua que se encuentran al pie del Risco Mazapé nos encontramos con éste en el barranco La Furnia. Para acceder al lugar hay que tener mucha precaución por lo peligroso del lugar, debido al agua que mana en este lugar por lo que hay riesgo de resbalar y al ser poco transitado la vegetación va invadiendo el camino que nos llevará a las ñameras.

El ñame es una planta tropical que se cultiva en Asia, África y América desde hace más de 8.000 años. La ñamera requiere mucha agua por lo que la solemos encontrar en los barrancos y los nacientes o manantiales (patameros).

El proceso del guisado artesanal es algo engorroso. Una semana antes se realiza la recogida y el nuevo sembrado para el próximo año.

Una vez se han extraído, se descabezan, se limpian y se dejan secar aproximadamente durante una semana.

Posteriormente viene el guisado; Oroncio lo realiza con leña, la duración es de unas doce horas; los ñames son colocados en bidones, se le añade agua y sal, siempre vigilando el fuego y el agua. Este tubérculo no debe consumirse crudo ya que contiene cristales de oxalato de calcio, por lo que se debe tener paciencia. Una vez guisado el ñame sabe a una mezcla entre papa y castaña.

Ahora dejamos el ñame en el fuego y pasamos a narrar la elaboración de la comida para este día.

El día anterior un pequeño grupo de personas comienzan a elaborar la comida para el evento. Se limpia y se fríe el pescado para la elaboración de la sopa, se elabora la carne de cabra, unas riquísimas garbanzas y carne en adobo, es decir, gran variedad de comida para degustar.

El día 22 a las siete de la mañana suena el chupinazo avisando a los comensales que ya se encuentra el lugar abierto, aunque desde las cinco de la mañana Oroncio se encuentra “al pie del cañón” con la puesta y encendido de la leña de los ñames.

Hay que agradecer a los cocineros y ayudantes: Juan Vicente, Vicente Beltrán, Toño, Miguel A. Abreu, Nemesio y Teodoro, no recuerdo si falta alguno más, sin olvidar el agradecimiento al propietario del lugar.

En el transcurso de la mañana los invitados van llegando y degustando los huevos revueltos con bacon o beicon, las tortillas de papas, pan con chorizo, etc., acompañado de vino, cerveza, refresco o agua.

A mediodía aparece el compañero Sergio, gran cocinero de origen turco, su esposa Berta y tres invitados más. Nos traen carne que se llevará al brasero en la tarde noche.

Como viene siendo habitual no hubo fortuna en el sorteo de la lotería de navidad. Sobre las 14:00 horas comenzamos a comer las garbanzas como entrante; de primero sopa de pescado y de segundo a gusto del consumidor, carne en adobo o carne de cabra.

Sobre las 17:00 horas y con 12 horas de fuego Oroncio ayudado por otros compañeros van sacando los ñames de los bidones y seleccionándolos en cajas ya que se guisaron unos 150 kilogramos pertenecientes a varios compañeros.

¿Cómo saber el propietario de cada ñame? Cada propietario debe marcar sus ñames, para ello utilizan palillos clavados en el tubérculo, dependiendo del número de palillos son seleccionados en las diferentes cajas.

Ya llega la noche y después de limpiar el local fuimos abandonando el lugar, esperando que para dentro de un año estemos todos Enel mismo lugar y poder disfrutar de este gran rato.



Desde primeras horas de la mañana Irina y Thiago Pérez Niebla acompañan a Oroncio en el guisado de los ñames.



Los ñames limpios y secos después de una semana de recolectados.



Engazos de viñedo para evitar el contacto con la superficie metálica del bidón



Los ñames preparados para el encendido del fuego.



Oroncio y Gregorio atendiendo el fuego.



Los cocineros en plena faena. Elaborando el menú a degustar el día 22 de diciembre de 2023. Miguel Abreu, Juan Vicente, Vicente Beltrán, Nemesio, Teodoro y Antonio Jesús (Toño).



Menú:
Desayuno: huevos revueltos con beicon, tortilla de papas, queso blanco y pan con chorizo.
Almuerzo: Garbanzas, sopa de pescado, carne de cabra, y carne en adobo.
Cena: carne de res a la brasa. Vino, cerveza, refrescos agua y pan.



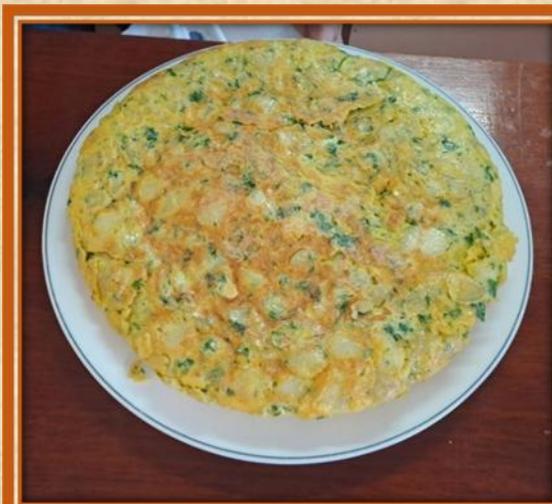
Como podemos apreciar el fuego se enciende alrededor de las 05:00 horas. Los restos de madera y otro tipo de leña lo deben mantener encendido alrededor de 12 horas. Observamos como el gato aprovecha el fuego para combatir el frío.



De izq. a derecha: Gilberto (el canario), Miguel, Arturo y Juanvi.



Preparando el pescado para la sopa y la carne para el adobo.



Tortilla de papas



Bacon o Beicon en el sartén



Garbanzas



Carne en adobo



Nuestros compañeros turcos y rumanos van conociendo nuestras tradiciones.



Los ñames preparados para ser retirados y seleccionados.



Los ñames ya seleccionados y en cajas para ser recogidos por sus propietarios



Ejemplar de un ñame de un metro de longitud.