

Fiesta del Teto 2024

San Juan de la Rambla

José M.^a Pérez Montes

FIESTA DEL TETO



22 DE DICIEMBRE DE 2024
"LA GALLERA"
SAN JUAN DE LA RAMBLA

La tradición sigue viva un año más; desde hace más de cincuenta años celebramos este acontecimiento. Es una fiesta privada con gran cantidad de invitados, no sólo vecinos del municipio, también acuden invitados de otros lugares de la isla.

Nuestra zona cuenta con una vieja tradición como es la de guisar los ñames por estas fechas para que no falte en nuestras mesas en la Nochebuena y en el día de Navidad.

Una semana antes de este día, Oroncio, su sobrino Alfredo, Alberto Pérez y su cuñado Jose, llevan a cabo la recolección de este preciado tubérculo.

El lugar donde se cultiva de manera “salvaje” se denomina “Madre del Agua”, en el barranco La Furnia, situado en las laderas del Risco Mazapé, la zona denominada el Saucito. El acceso es algo peligroso y la vegetación, sobre todo la zarza cubre el acceso por lo que hay que ir limpiando el camino hasta llegar a los nacientes donde se recolectan los ñames. Hemos apreciado como cada año la cosecha disminuye debido a la sequía los nacientes han reducido su caudal.

Una vez recolectados se bajan con suma precaución y se llevan a “la Gallera” donde se descabezan, se limpian y dejan secar durante una semana aproximadamente.

El día 22 se lleva a cabo el tradicional encendido del fuego y guisado del ñame.

Son las 05:30 horas cuando Oroncio coloca en los bidones preparados para ello los casi 200 kilogramos de ñames. En primer lugar se prepara el fondo de los bidones para que no se quemen los tubérculos. Se coloca el sarmiento o engasopalote que queda al arrancar los granos de uva del racimo-y sacos mojados, se van colocando los ñames por tamaño y finalmente se cubre con agua y se le añade la sal. Se enciende el fuego a leña y a esperar durante 10 horas aproximadamente. De vez en cuando hay que vigilar el agua y, añadiendo agua hirviendo mientras se va evaporando. Por cierto, muchos vecinos traen sus ñames para que sean guisados por Oroncio.

A las 07:00 horas suena *el chupinazo*, significando que los ñames ya están al fuego y comienza la fiesta de “El Teto”.

Sobre las 09:00 horas van llegando los invitados. Los encargados de la cocina son Juanvi y Vicente Beltrán y algún ayudante comenzando a preparar los desayunos, para ello se preparan unas tortillas de papas, otras de bacalao con pimientos, queso blanco semicurado, bocadillos de sardinillas y de chorizo.

En el transcurso de la mañana se asan unas lapas frescas que ha cogido nuestro compañero Francisco.

Posteriormente se prepara el almuerzo consistente en unas sabrosas garbanzas como entrante, sopa de pollo y unos pollos asados que se compraron en el restaurante “Caney” y buen vino tinto de Santa Úrsula.

Por cierto, durante la mañana nos cayó algún chaparrón de agua, dando alegría al momento, contrarrestando con la poca suerte que tradicionalmente nos deja el sorteo de la lotería de navidad.

Debido al tiempo lluvioso comimos en el interior del local, adaptamos las mesas al espacio y comenzamos a comer alrededor de las tres de la tarde.

Posteriormente llevamos a cabo una sobremesa larga hasta sacar los ñames, después de 10 horas de fuego. Los tubérculos marcados con anterioridad se van sacando y seleccionando en cajas para ser entregados a sus propietarios.

Finalmente nos dirigimos al bar-cafetería Verín, donde nos tomamos el café y algunas copas, pasando un día agradable.



Ñamera: Planta dioscórea de tallos endebles, hojas grandes y acorazonadas, flores y raíz tuberculosa con carne parecida a la batata.



Los ñames recogidos se colocan en cajas según los propietarios. Son marcados con palillos para identificarlos.



En el fondo de los bidones se coloca el sarmiento o engaso de la vid y sobre estos sacos húmedos para que el ñame no se queme y pegue al fondo.



Los ñames preparados para guisar. Se colocan según el tamaño; de mayor a menos desde el fondo a la superficie.



A las 05:30 horas se enciende el fuego que va calentando los tubérculos.



Alberto Pérez se encarga de vigilar el fuego y el agua, mientras esta se va evaporando se va reponiendo con agua caliente.



Vicente preparando un "taco" de tortilla de bacalao. Observamos también bocadillos de chorizo de Teror y tortilla de papas para el desayuno.



Charlas entretenidas mientras vamos "picando" algo.



Toño asando lapas recién cogidas.



Garbanzas deliciosas.



Los comensales en una de las mesas durante el almuerzo.



Los pollos estaban deliciosos y el ambiente exquisito.



Han pasado 10 horas de fuego, se retira el agua que se encuentra en el fondo y se dejan secar un buen rato antes de ser retirados.



Los ñames preparados en cajas para ser retirados por los propietarios.



Para terminar la fiesta acudimos al bar-cafetería Verín donde disfrutamos de un delicioso café y a continuación unas copas para despedir este magnífico día. En la foto de izquierda a derecha: Oroncio, Damián (compañero de Los Cristianos que acudió a la cita), Sergio (colega turco-rumano que acudió con su familia) y Teodoro.

REPORTAJE FOTOGRÁFICO

