

# EL TETO



**SAN JUAN DE LA RAMBLA**

**“LA GALLERA”**

**22 DE DICIEMBRE DE 2025**

Un año más, superando las cinco décadas, celebramos la fiesta del Teto. Coinciendo con la lotería de Navidad, es decir, el 22 de diciembre.

### Antecedentes:

*En sus comienzos en el lugar conocido como "La Gallera", un salón en los bajos de la casa de don Oroncio Hernández, celebrabamos el cumpleaños de nuestro amigo Pedro José-hijo del propietario-, con el paso de los años la celebración se ha ido transformando.*

*Oroncio, hermano del cumpleañero recolectaba ñames recogidos en terrenos propiedad de su casa, en el lugar conocido como "Madre del Agua", zona de difícil acceso en lo alto del barranco "La Furnia", a los pies del Risco Mazapé y muy cerca de la zona del Saucito.*

*En un principio los ñames recolectados eran guisados y posteriormente se vendían para hacer algo de caja para un adolescente. Posteriormente y con el paso de los años con el guisado de los ñames se celebraba el cumpleaños de Pedro José. Se compraban pollos asado, vino, etc. Aprovechando este día para comer y pasar un día de confraternidad, desfilando numerosos vecinos por la celebración. Desde ese momento hasta el día de hoy ha ido variando, pero sin afectar la esencia del acontecimiento.*

*¿Por qué El Teto? En nuestra zona se conoce con este nombre al ñame pequeño.*

Este año de 2025, son las 07:00 horas cuando suena el "chupinazo", da comienzo el acontecimiento, pero un par de horas antes ya Oroncio encendió la leña para guisar los más de doscientos kilogramos de ñames. No sólo se guisan los de su propiedad, también se acoge ñames de otros compañeros y vecinos. Desde esa hora acuden este año su hermano Pedro José y el compañero de origen turco llamado Sergio que vive por primera vez esta tradición.

A partir de ese momento van acudiendo los invitados, uno de los primeros es nuestro cocinero oficial Juanvi, aunque el día anterior ya habíamos acudido para preparar la sopa de pescado y unas deliciosas garbanzas compuestas.

Lo primero que se prepara en la cocina son las tradicionales tortillas de chayotes, acompañadas de pan recién hecho que sabe a "gloria". Como curiosidad comentar que acude una seguidora de nuestro grupo de caminantes "Se hace camino al andén" llamada Begoña-cocinera del restaurante el Medianero en La Perdoma-con su consorte Víctor, trae como dádiva un gran quesillo como postre. Decir que este año no faltaron cocineros, aparte de Juanvi, en la cocina ayudan Begoña, Sergio y su esposa de origen rumano Berta.

Durante la mañana sobre las 11:00 horas la lluvia hace su presencia, lo que hace peligrar el asado de la carne. Una vez que desaparece la lluvia, Miguel

Abreu comienza asar lapas como entrante junto a las garbanzas, langostinos... Posteriormente Sergio comienza asar la carne de res-lomo alto y lomo bajo-pimientos, cebollas, chistorras, pequeñas hamburguesas...que serán degustado por los asistentes junto a las papas de nuestro compañero Menso y un buen vino de Tegueste.

Después de diez horas al fuego son retirados los ñames del fuego, colocados y seleccionados en cajas para que cada uno de los propietarios puedan retirarlos.

Acudimos algo más de veinte personas al evento disfrutando de un gran día y como siempre esperando la suerte de la lotería de Navidad que este año tampoco acudió.

¡Salud para todos y hasta el próximo año!



*José Paco al cuidado del fuego y reponiendo agua cuando era necesario. Depositados en estos recipientes con un fondo de engasos, sobre estos, ñames con agua, sal y unos sacos como tapas.*

*Durante casi diez horas permanecieron al fuego los más de 200 kilogramos de ñames. Al consumirse el agua permanecen al calor de las brasas hasta secarse.*



*La ñamera es una planta de la familia de las aráceas cuya raíz es el ñame. Las ñameras solo se dan en terrenos muy húmedos.*



*El ñame es un tubérculo tropical, similar a la papa pero más nutritivo, rico en carbohidratos, vitaminas y minerales*



*Juanvi y Sergio preparando la comida*



*Berta esposa de Sergio prepara las albóndigas.*



*El brasero preparado para recibir la carne.*



*Mientras unos preparan la comida otros juegan una partida al envite.*



*La cocina en plena actividad*



*Sergio “el manitas” reparando el encendedor.*



*Miguel Abreu el especialista en asar las lapas.*



*Begoña ayuda con la comida a los más pequeños.*



*El brasero del parque de la Caldereta en plena acción.*



*La mesa exterior preparada para recibir a los comensales.*



*Los invitados van llegando y probando las exquisiteces.*



*Ahora toca el envite entre seis.*



*Finalizando el guisado de los ñames.*



*Los ñames preparados para sacarlos y depositarlos en sus cajas.*

## MENÚ



*Deliciosa sopa de pescado.*



*Las garbanzas preparadas el día anterior.*



*Langostinos en su espectacular salsa*



*Lapas de nuestro compañero Francisco*



*Las papas de nuestro camarada Menso.*



*Como postre el quesillo de nuestra compañera Begoña*