

“Sin Luna menguante no hay tetí. Sin tetí, no hay Baracoa”



El tetí aparece de las entrañas de la mar y sube por las desembocaduras de los ríos en Baracoa.

Por: Guadalupe Yaujar Díaz

Raro y misterioso es el Tetí, un minúsculo pez de apenas seis centímetros, que habita en grandes cardúmenes en los principales ríos de Baracoa, cuya ciudad cabecera es Monumento Nacional de Cuba.

Entra en grandes bancos a la bahía local, procedente de alta mar; y cuando lo hace, es tan abundante, que el agua parece hervir y se ennegrece. El pececillo llega atraído por el agua dulce al punto de la playa donde desemboca un río.

En Cuba, solo existe en este lugar. Quizás para hablar de él habría que hacerlo desde la leyenda que lo envuelve y remonta su aparición a nuestros ancestros aborígenes o desde el mito que constituye para los baracoenses este inmemorial marisco, devenido exótico plato gastronómico de la oriental región.

Lo cierto es que aparece de las entrañas de la mar y sube por las desembocaduras, después de romper su placenta al contacto con el agua dulce, prefiriendo para su viaje a los caudalosos Toa, Duaba, Miel o Yumurí.

El tetí hace su misterioso viaje de lo desconocido dando constantes saltos sobre la superficie y va río arriba luchando contra la corriente.

Mientras, una añeja tradición acompaña a los que hacen de su captura todo un acontecimiento, cual rito que aparece solamente en las lunas menguantes de julio a enero.

El diminuto tetí, como nube en espectáculo único, entra por la desembocadura de los ríos y su pesca la realizan los pobladores con cuanto utensilio tienen a mano.

Le llaman “la arribazón de tetí” a la llegada de la curiosa camada, y a la captura acuden hombres, mujeres y niños, acompañados de muchos actores “enamorados tetiseros”, que no faltarán, en lo que se convierte en una fiesta bajo el hechizo de las noches de espera en el río.

Al convite de la pesca se unen los imprescindibles “mechoneros”, quienes, al centro de la noche, iluminan las sombras para hacer posible tan preciada captura. Y así, hasta el amanecer.

Cuando llega la corrida, dos o más personas comienzan las labores, cada una toma los extremos de una fina malla que se estira bajo la superficie del agua, agitada con los títes que saltan sin parar. Basta una malla, y los atrapan.

A este alimento de delicioso sabor se le atribuyen propiedades afrodisíacas.

El tetí es símbolo de la culinaria baracoense, junto al bacán, el cucurucho, el palmito, el frangollo y el guapén.

Fuera de época, puede encontrarse, guardado frito y seco, para combinar con ron en forma de “saladito”, y sirve de cortesía ofrecida al visitante, como muestra de aprecio.

Reconocido como delicioso, el tetí puede comerse enchilado, rociado con aceite, en fritura, seco en arroz o preparado de otras muchas maneras.

Su elaboración está llena de sabores de ingredientes variados con que se puede cocinar: leche de coco, cebollas, limón, tomates, harina, chiles, arroz...

“Sin Luna menguante no hay tetí. Sin tetí, no hay Baracoa”, reza un antiguo refrán en la villa Nuestra Señora de la Asunción de Baracoa, fundada por Diego Velázquez, el Adelantado, el 15 de agosto de 1515, localidad que fue, también, primera capital y sede episcopal de la entonces posesión española.

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/233905-sin-luna-menguante-no-hay-teti-sin-teti-no-hay-baracoa>



Radio Habana Cuba