

TETELAS Y OTROS ANTOJITOS DE MAÍZ EN LA COLONIA ROMA

Escrito por: Wendy Pérez
 06/07/2022

En su nuevo restaurante “Tetela” los cocineros Mane Rivera y Aldo Saavedra hacen honores a este antojito de maíz y a la diversidad de la cocina mexicana.



La tetela es un antojito triangular de maíz, sabrosamente relleno, que surgió como una necesidad de jornaleros y campesinos por transportar el alimento a sus zonas de trabajo.

Hoy esta receta es de las más populares por todo México y fuente de inspiración para cocineros como Manuel “Mane” Rivera y Aldo Saavedra, quienes bautizaron así a su último proyecto en la Colonia Roma, de CDMX.

“Tetela significa montaña que guarda un tesoro, perfecta definición para una preparación a partir del maíz y para lo que buscamos presentar en este restaurante”, reflexiona Mane. Y aunque la más tradicional va rellena de frijol, el imaginario nacional ha repensado su contenido, especialmente en zonas centrales como la Mixteca oaxaqueña y poblana.



Fotografía: Tetela

“Por ejemplo, en los Valles de Oaxaca se transforma usando de interior el chicharrón, el queso y sazónadores como hoja santa, oreja de león y cilantro. En cambio, en Puebla le dicen itacates y aunque se rellenan con frijoles siempre se acompañan de salsa o frijoles molidos con chiles secos que dan un sabor un tanto enchiloso”.

Añade que en Tlaxcala usan molde para formar las tetelas, y son un poco más gruesas, de hasta centímetro y medio. Se rellenan exclusivamente de ayocotes con queso, perfectamente bien servidas con crema, queso y salsa.

“Es un antojito caminero que viaja con quien lo come”, resalta el cocinero que, junto al repostero Aldo Saavedra, lidera hace tres años otro espacio en la Portales Sur: [el restaurante Tierra Adentro](#).



Fotografía: Tetela

“Al reconocer lo vivo de la receta nos obliga a cambiar mes a mes sus rellenos”. Actualmente, por ejemplo, ofrecen una tetela de amarillito rellena de pollo, y una con frijol y chicharrón, entre más de una veintena de platos para desayunar y un número similar para comer.

El comedor -que se abrió en complicidad con los propietarios del bar de cocteles Limantour y donde se ubica- nace ante las ganas de presentar comida mexicana con trasfondo, tradicional, es decir, platos “apapachadores”.

“Iniciamos hace un año como *dark kitchen*, se hacían eventos privados porque el espacio no estaba listo, por lo cual operamos ‘bien’ hasta enero de este año”.



Fotografía: Tetela

Mane indica que los maíces azules y blancos que usan para sus tetelas vienen de [Estado de México](#), y que de allá también reciben una tortilla muy delgadita parecida a la oaxaqueña y elotes cuando es temporada.

“México es megadiverso y se nos olvida. Nosotros buscamos que no nos suceda, y que nuestros proyectos se diferencien, y menciono al maíz de nueva cuenta pues en Tierra Adentro empleamos a otro productor cultivando en Milpa Alta”, suma el chef.

En México, para ambos, hay que estar con los ojos bien abiertos y listos para probar.

“Como cocineros se debe explorar sabores, técnicas, experiencias y adicionalmente vivir los contextos sociales, culturales, festivos y religiosos de cada receta. Creo que es un complemento muy importante que todos los cocineros deberíamos querer; es la forma orgánica de generar un menú congruente”.



Fotografía: Tetela

No hace mucho, recuerda, fueron a una boda a Juchitán en el Istmo de Tehuantepec, y tras el tremendo fiestón todos los asistentes buscaron cómo recuperarse y la respuesta fueron unas jaibas fritas con mayonesa y chile pasilla.

“Estaba espectacular esa mayonesa, entonces decidí sumarla a unos camarones embarazados que preparo en Tetela. Incluso en el mercado de Juchitán al irlo recorriendo me di cuenta de que es una mayonesa muy socorrida, es algo muy popular en la región y usan su parte salada, picosa y grasosa para cortar la cruda. Sin duda en Juchitán vi muchas recetas y técnicas que llevaron mi conocimiento a otro nivel”.

Del anecdotario personal de los chefs surge en la conversación una vivida en Xalapa, Veracruz, donde aprendieron la receta de los envueltos de plátano con mole costeño. “Una cocinera la mostró, usa plátano macho frito que potencializa el sabor y es algo muy apapachador. Se completa con crema agria y queso fresco.

“Veracruz creo que es otro estado al que le falta posicionarse un poco más en lo gastronómico, pero es un verdadero baúl de sabiduría, ahí pulí mi receta de caldo de camarón en la que uso cáscaras, cola y cabeza de camarón seco con chile y jitomate y va espesado con masa, como se elabora allá”, dice Mane, originario de Jalisco.



Fotografía: Tetela

“Todo es importante en nuestra cocina... Viajé a entender temas relacionados con los gusanos de maguey, famosos por hacer con ellos la sal que comúnmente echamos sobre naranja al beber mezcal, pero en realidad es un sazónador que se pone en sopas, carnes y frijoles.

“Entonces no basta con tener el producto, hay que buscar el conocimiento alrededor de él para potenciar su uso y sabor. El tenerlo abre tu mente de una manera impresionante, pues hay mucho en nuestra cultura mexicana que solamente viajando o saliendo de la cocina se puede conseguir entender”, concluye el chef.

“Tetela se ha abierto a las colaboraciones, las más próximas serán el 16 de julio con Jesús Vázquez, de Loma 42, quien viene de Nayarit, y con el veracruzano [Lesterloón Sánchez](#), de Múcara, el 23 de julio.

En paralelo a Tetela y Tierra Adentro, Mane y Aldo son los encargados de los desayunos al amanecer que cada tres semanas lanza [Arca Tierra](#), en chinampas de Xochimilco.

El restaurante Tetela está en Álvaro Obregón 106, Colonia Roma en la Ciudad de México y tiene servicio de miércoles a domingo, de 8:00 a 17:00 horas.



Fotografía: Tetela