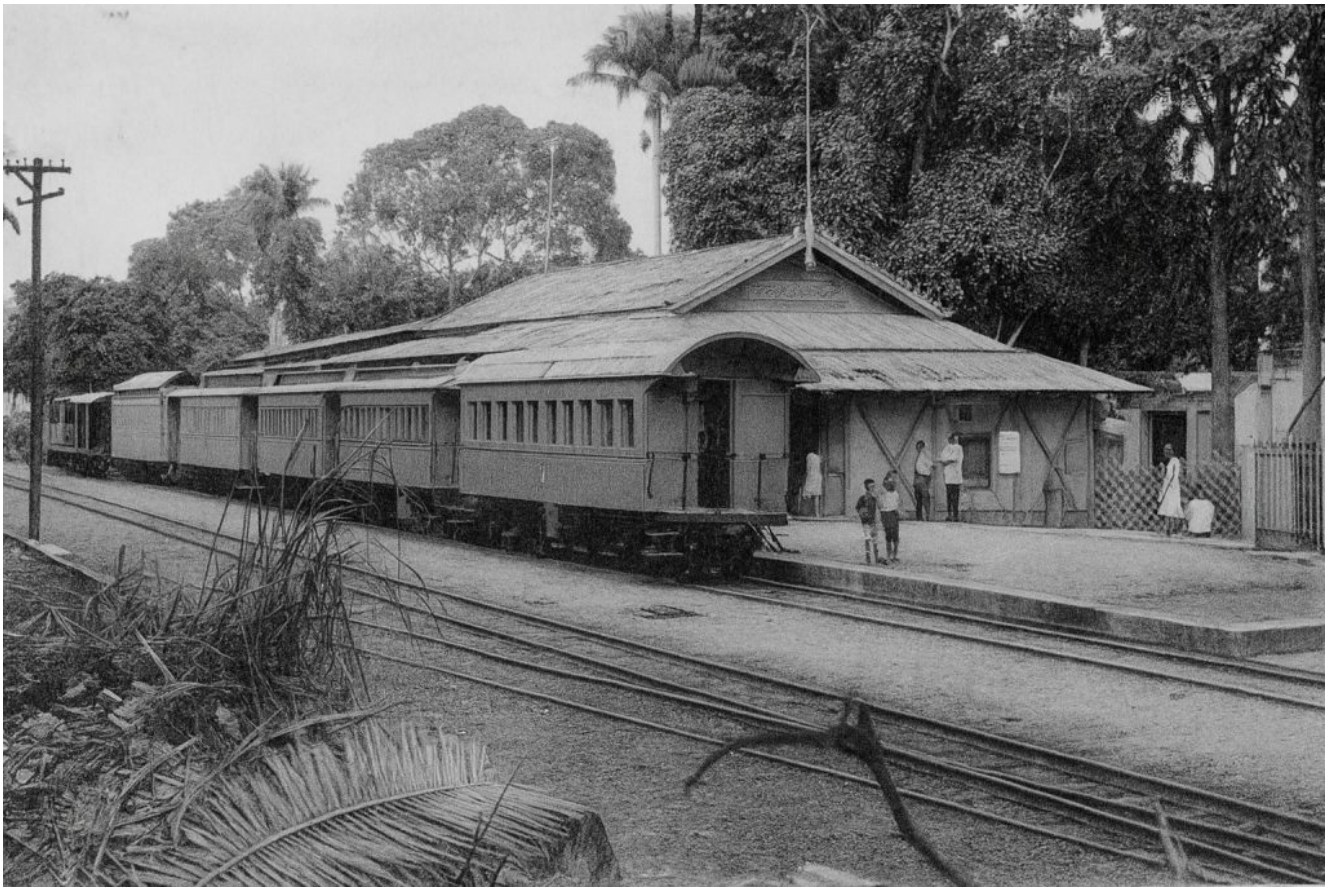
Los Tequeños, el bocado que cruzó fronteras y conquistó paladares

Los tequeños, esos bastones dorados de masa frita y queso fundido, son más que un simple snack (pasapalo), son **un símbolo de identidad venezolana**, un ritual compartido entre generaciones y hoy en día, un producto global que ha sabido adaptarse sin perder su esencia. Su fórmula es tan simple como infalible: harina de trigo, azúcar, mantequilla, queso blanco y una fritura perfecta. Pero detrás de esa sencillez hay una historia larga, emotiva y deliciosa que merece ser contada.

¿Quién inventó los tequeños?

Aunque no hay acta de nacimiento oficial, la versión más aceptada -y la que mejor huele a verdad- sitúa el origen de los tequeños en **Los Teques**, capital del estado Miranda, en Venezuela. Allí, en la década de 1920, las hermanas **Báez** comenzaron a servir lo que entonces llamaban ‘enrolladitos de queso’ a sus invitados. La receta se volvió costumbre en eventos sociales y rápidamente comenzó a circular de mano en mano… y de paladar en paladar.

Estación de tren Los Teques, el transporte que lo llevaba a Caracas



El Encanto una parada entre Caracas y Los Teques

Otra anécdota muy repetida habla de una **cocinera doméstica** que trabajaba en una casa caraqueña, pero que en sus veranos en Los Teques ideó este bocado para aprovechar restos de masa y queso. Lo cierto es que el nombre “tequeño” viene del gentilicio de Los Teques, y no de una marca o chef reconocido.

Sea cual sea la versión más exacta, lo que no se discute es que **Venezuela** es su cuna legítima. Tanto es así que en 2022 se propuso declarar al tequeño como **Patrimonio Cultural Gastronómico Nacional**, algo que para muchos ya lo era desde siempre.

Cuando algo es tan bueno, todos quieren ponerle su firma

Hay recetas que, por su sabor y nobleza, cruzan fronteras sin pedir permiso. Y en ese viaje, es natural que otras culturas las abracen y las hagan suyas. En Colombia, por ejemplo, los

tequeños también se han popularizado muchísimo -especialmente en la zona fronteriza- y es común encontrar versiones bajo el nombre de **‘deditos de queso‘**.

Pero vamos a dejarlo claro: el tequeño es venezolano

Claro que entendemos el entusiasmo de otros países por adoptarlo, ¿cómo no? si este bocadito tiene ese raro equilibrio entre lo crocante y lo meloso, lo salado y lo neutro, lo tradicional y lo contemporáneo. Pero **el nombre, la historia, el arraigo y el sabor original nacieron en Venezuela**.

El nombre lo dice todo, el ‘Tequeño'”‘ no necesita certificado

En la discusión sobre los orígenes, a veces las palabras pesan más que los papeles. Y en este caso, el **nombre es la prueba**

más contundente, se llama **tequeño** porque viene de **Los Teques** ¡no hay más!

Ni Colombia, ni ningún otro país o persona de otra nacionalidad que haya adoptado esta delicia puede reclamar esa raíz. **El gentilicio "tequeño" es el verdadero certificado de origen**, una especie de denominación geográfica no registrada, pero imposible de falsificar.

Es como si alguien quisiera decir que el champán nació en otro lugar distinto a Champagne, o que el jerez no tiene que ver con Jerez. Cuando el producto lleva el lugar en su nombre, el territorio se convierte en receta y en firma.

Por eso, aunque el tequeño viaje, mutile su relleno, se reinvente al horno, al airfryer o con queso vegano, **siempre llevará en su nombre la memoria de donde nació**. Y eso no se borra, ni con modas, ni con reinterpretaciones.

El secreto de su éxito: sencillez y versatilidad

Un buen tequeño no necesita mucho: **queso blanco fresco, masa elástica, aceite caliente y ganas de compartir**. Pero como todo lo simple, requiere técnica. El queso debe ser firme para que

no se deshaga al freír. La masa, delgada pero resistente. Y la fritura, breve pero intensa. En Canarias, por ejemplo, **muchos cocineros venezolanos han adaptado la receta usando quesos frescos majoreros o palmeros prensados**, con resultados deliciosos.

Además, el tequeño ha demostrado una **versatilidad inagotable**. Hoy existen versiones con guayaba, chocolate, chistorra, plátano macho o masa de hojaldre. También hay opciones al horno o al airfryer para quienes prefieren evitar el exceso de grasa. Y, por supuesto, no faltan los veganos, que han ideado rellenos con quesos de anacardo o tofu fermentado.

Anécdotas que cuentan más que una receta

Una de las historias más entrañables del tequeño tiene que ver con su expansión. Cuando empezaron a **transportarse en tren desde Los Teques hasta Caracas**, la gente exclamaba al verlos llegar: **“¡Llegaron los tequeños!”**. No solo en referencia al producto, sino también a los vendedores de Los Teques. Con el tiempo, esa exclamación se convirtió en el nombre popular del producto.

Mucho antes de que se comercializara en supermercados o se convirtiera en finger food de lujo, **el tequeño era un gesto de cariño**: algo que las madres ponían en la lonchera, que las tías ofrecían en las fiestas y que los amigos compartían con una Malta o una Polar bien fría.

Tequeños en Canarias: migración y mestizaje gastronómico

Hoy en día, los tequeños han llegado también a nuestras islas. En **Tenerife, Gran Canaria o La Palma**, no es raro verlos en cartas de brunch, menús de tapas o incluso como parte de catering para eventos gourmet. La comunidad venezolana residente en **Canarias** ha traído consigo sus sabores, y el tequeño ha sabido encontrar su sitio sin renunciar a sus raíces.

La ventaja es que en Canarias hay excelente materia prima para reinventarlo sin desvirtuarlo: desde el queso fresco majorero hasta la posibilidad de maridarlo con un vino de Listán Blanco o un espumoso de Malvasía volcánica. Eso es mestizaje bien entendido.

¿Y cómo se comen?

Con las manos. Sin cubiertos. Como se comen los recuerdos felices. El tequeño no exige protocolo. Se come de pie, con los dedos, quemando la boca de lo caliente y con una sonrisa lista. Si se enfría, pierde el alma. Si se comparte, gana en sabor. Es un bocado de infancia, de migración, de retorno. **Es historia envuelta en masa.**

Eso sí, un consejo: muérdelo con respeto.
Porque si está bien hecho, caliente y en su punto… el zumo del queso fundido puede salir disparado y dejarte un souvenir en la camisa o un tatuaje temporal en el labio.
Quien ha vivido ese momento, ya no necesita más pruebas. Ese, sin duda, era un buen tequeño.