

## Tamales para amasar la crisis

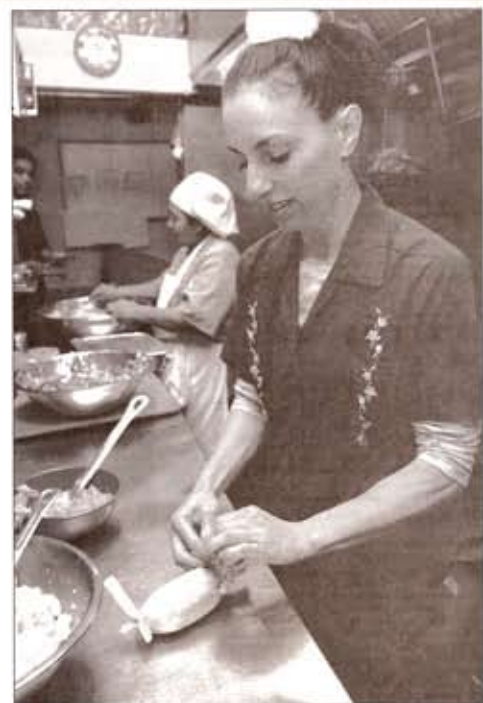
Se sabe que es la época de mayor demanda de tamales, pero en medio de la situación económica que padece el país, vender este producto cultural y alimenticio puede convertirse en opción para sobrevivir



### Amasan la crisis

Más allá de su parte cultural, los tamales se convierten en opción económica PÁG. 2A

Deborah Stern prepara tamales orgánicos en Mama's Hot Tamales Café. Foto: Tony Garcia/Invision



Deborah Stern, conocida como 'La Güera Tamalera', oriunda de Los Angeles, ha aprendido a perfeccionar la preparación de tamales en la empresa Mama's Hot Tamales Café. Foto: Tony Garcia/Invision

### LA GÜERA TAMALERA

JORGE MORALES ALMADA

jorge.morales@iaopinion.com

Hace un par de años Deborah Stern aprendió a hacer tamales al vivir con una familia de veracruzanos. Actualmente es una de las mejores y es conocida como "La Güera Tamalera".

"Ellos son como mi segunda familia, de hecho voy a pasar mi Navidad con ellos. Me enseñaron todo lo que yo sé de tamales, sus recetas secretas, cómo hacerlos", dice esta estadounidense que se graduó de comunicación en la Universidad de California en Los Ángeles (UCLA).

Mientras amasa el maíz en la cocina de Mama's Hot Tamales Café, Deborah cuenta de los sueños que se le han cumplido y de cómo los tamales la han envuelto en un ambiente de felicidad.

"Salí de UCLA, estuve trabajando en televisión, pero no me gustó, y después de mi experiencia con mi familia jarocho tuve un sentido de familia que nunca antes había tenido", dice esta mujer que hace seis semanas empezó su pequeño de negocio como vendedora y que cuenta ya con su sitio de internet: GTtamales.com.

Ella es una de las mejores discípulas de Mama's Hot Tamales Café y desde ahí prepara sus enrollados para vender por su cuenta.

Los clientes de ese establecimiento en el parque MacArthur reconocen que los tamales orgánicos de La Güera Tamalera son de los más exquisitos.

"Cuando regresé de México experimenté para sacar la man-

### EN CONTEXTO

'Es que para mí el tamal es una combinación de todas las cosas de la vida que yo amo, cada tamalito es un proyecto de arte para mí.'

DEBORAH STERN

'LA GÜERA TAMALERA'

teca y ponerle ingredientes orgánicos a los tamales, porque como hay tantos tamaleros yo tenía que hacer algo diferente", dice esta oriunda de Los Ángeles.

Y esa ha sido su especialidad y en lo que ha basado su negocio para el mercado anglosajón.

"Mis clientes son gringos y es gente que le importa su salud, por eso decidí que la carne no debía tener hormonas ni antibióticos", comenta.

El proceso del tamal orgánico es el mismo, explica, pero con maíz que no ha sido modificado genéticamente, sin pesticidas y sin químicos.

"La masa la hago combinada con aceite de oliva y me gusta ponerle sabores veracruzanos, le pongo relleno de pollo en salsa verde, puerco en salsa roja, o rajitas con queso, pero que sea queso orgánico".

La Güera Tamalera se ha enfocado tanto en la experimentación, que ha logrado concebir los tamales más originales, como el de dulce a base de higo con plátano, o el de durazno con jengibre, o al crear una masa de camote y calabaza a la que le coloca relleno dulce de frijol rojo.

"Es que para mí el tamal es una combinación de todas las cosas de la vida que yo amo, cada tamalito es un proyecto de arte para mí".