

Nace el primer negocio de migrantes cubanos en Ciudad Juárez

written by Judith Torrea | miércoles, 18 de septiembre, 2019 8:58 am





Sabor Cubano, un negocio que nace en Ciudad Juárez (foto del autor)

CIUDAD JUÁREZ. - El sueño comenzó el día en el que una migrante cubana se quedó sin trabajo: a los cuatro meses de arribar con su familia a Ciudad Juárez.

Todas las semanas ahorran unos pesos mexicanos: hasta que llegó el momento. La idea de tener un negocio rondaba por su cabeza, ante los bajos salarios y la llegada de más migrantes que esperan su número para cruzar ordenadamente hacia El Paso, Texas, y solicitar asilo político en Estados Unidos. Como ellos: una familia formada por un licenciado en optometría, una doctora estomatóloga, y dos expertos en gastronomía.

A estos migrantes de diversas nacionalidades, se sumaban los que cada día son retornados a México para esperar sus citas con el juez, dentro del controversial [acuerdo](#) del MPP.

Los potenciales clientes aumentaban con la espera.

Se estima que oficialmente hay unos 17 mil migrantes, un 80 por ciento cubanos, si bien esta cifra pueden ser menor porque [muchos están optando](#)

[por regresar](#) a sus países de origen o desplazarse a otras ciudades mexicanas.

La oportunidad llegó hace semana y media: con el despido de uno de los miembros de esta familia. Cuatro días después, nació “Sabor Cubano”: un pequeño local de tamales cubanos, frituras y batidos de su añorada Matanzas.

“Yo veía que no había mucho trabajo y se dificultaba, y no es lo mismo ser dueño de tu mismo negocio, que sabes que nadie se te va a botar”, afirma a CubaNet Ernesto Pagés Leyva, un licenciado en optometría de 36 años, que se encarga de la promoción.

Aquellas recetas ancestrales, que han pasado generación tras generación en su familia como un tesoro mágico, han comenzado a conquistar el paladar de otros migrantes. Un viaje hacia lo mejor de Cuba: en la incertidumbre de la travesía hacia Estados Unidos.

“Me fui por tres frituras y los batidos. Exquisito todo, como lo tenemos en Cuba, por eso fue tan linda la experiencia”, dice Yaneisi Verdecia, una abogada y asesora jurídica empresarial, nacida en Gramma hace 31 años, que ya ha sufrido dos intentos de desaparición o secuestro en los cinco meses que lleva en Ciudad Juárez.

El local, situado detrás de la Catedral, a la salida del puente de la céntrica calle 16 de septiembre, sólo tiene dos sillas en el exterior de la calle. La mayoría de las personas prueban las delicias cubanas de pie. Muchos piden después tamales para llevar.

El veracruzano Luis Chávez, que emigró hace tres años a Juárez, descubrió “Sabor cubano” el primer día que abrió hace poco más de una semana. Ya ha estado tres veces.

“Están más ricos que los tamales mexicanos”, asegura el ahora cliente mexicano, que llegó al norte de México en busca de mejores salarios que en el sur.

Las principales diferencias entre los tamales mexicanos y los cubanos es que los cubanos son hervidos en agua, no se hacen al vapor. La masa y el relleno no se mezclan antes de ponerlos en el tamal, y por supuesto, el relleno no es picante, no hay chile.

La hondureña Kenia Méndez, de 21 años de edad, ordena unos tamales con una

gran sonrisa.

“El tamal sabe como el de San Pedro Sula”, asiente la joven embarazada de 7 meses.

Kenia se lanzó hacia Estados Unidos para no ser perseguida del monstruo que la violó, tras haberlo denunciado. Poco antes, su mamá fue asesinada en un puesto de comida en el que trabajaba. Huyó con sus cuatro hermanos menores de edad y a sus dos niños. Los tamales cubanos son ahora bálsamo para sus horrores hondureños.

El día a día en el local: preparan batidos, tamales y frituras (foto del autor)

Kenia, migrante hondureña, descubrió los tamales cubanos en Juárez (foto del autor)

El día a día en el local: preparan batidos, tamales y frituras (foto del autor)

Tamal ofertado en Sabor Cubano (foto del autor)


En un paisaje de casas abandonadas y locales vacíos, nació el primer negocio en Ciudad Juárez cuyos dueños son [migrantes cubanos](#). Son los primeros, además, que ofrecen tamales y frituras cubanas. La inversión fue de 5 mil pesos mexicanos (unos 258 dólares), con los que se compraron la estufa, licuadora y demás utensilios. La renta del espacio es de 1.500 pesos (unos 78 dólares) al mes.

“Es inspirador pero no quisiera tener un [negocio](#) porque Juárez no es segura. Y es un poquito más riesgoso quizá como no son mexicanos y están menos prevenidos, cualquiera puede aprovecharse con facilidad”, señala la abogada cubana Yaneisi Verdecia, que trabaja actualmente limpiando casas.

En una sartén pequeña se fríen las frituras. Una sola cazuela sirve para hervir los tamales cubanos. Hasta que llega un señor, que les obsequia un recipiente mayor.

“Es de cerca, es vecino. No sé cómo se llama”, apunta Pagés, uno de los cuatro emprendedores cubanos.

Habrán más tamales cubanos para todos. Gracias al cliente mexicano.

 *Recibe la información de Cubanet en tu teléfono a través de [Telegram](#) o [WhatsApp](#). Envíanos un mensaje con la palabra “CUBA” al teléfono +1 (786) 498 0236 y suscríbete a nuestro Boletín dando [click aquí](#).*