

En Oriente hacer 30 hallacas requiere una inversión de más de 55 dólares

La Navidad es considerada por muchos como «la época más bonita del año», debido a que este tiempo es aprovechado para celebrar, reunirse con otros, compartir, cocinar junto a familiares y amigos, dar obsequios, pintar la casa, viajar y hasta para adquirir ropa nueva si tiene las posibilidades económicas.

No obstante, existe una tradición que hay quienes consideran que es la más importante de todas en esta temporada: preparar y comer hallacas.

Sin duda, esta es una de las costumbres de la época decembrina que causa gran interés en la mayoría de los integrantes de un hogar, desde los adultos hasta los más pequeños de la casa.

¿La razón? Es la única receta que se prepara entre todos los miembros de la casa, pues por lo general unos hacen el guiso, otros pican los aliños, algunos limpian las hojas y no puede faltar el que amarre las hallacas para luego cocinarlas.

Sin embargo, al igual que ha pasado con muchas tradiciones, varias personas han dejado de preparar este plato típico de la Navidad porque no cuentan con los recursos económicos necesarios para cubrir este gasto.

Y es que de acuerdo con un estudio de costos realizado por El Tiempo, este año se requieren más de 55 dólares para poder hacer 30 hallacas.

Es decir, se necesitan casi 2 mil bolívares, si el cálculo se hace en base a la tasa oficial del país que se promediaba en Bs 35 durante los primeros días de diciembre.

En un país donde el sueldo mínimo fijado por el Estado es de Bs 130 (menos de \$4) -además no ha sido aumentado en casi dos años- la cifra del presupuesto para hacer esa cantidad de hallacas luce inalcanzable.

«Entre noviembre y diciembre los precios de las alcaparras, aceitunas y pasas han estado iguales. Esperemos que se mantengan así, aunque uno no puede asegurar porque todo cambia aquí».

Yanet Ordaz

Vendedora del Mercado Municipal de Puerto La Cruz

Es cierto que muchos ya no dependen del salario mínimo, porque reciben bonificaciones especiales en sus trabajos formales o simplemente decidieron realizar algún emprendimiento para aumentar sus ingresos, pero aun así a no todos les sobran \$50 para comprar los ingredientes de este plato navideño.

Es por ello que, como buenos venezolanos, más de un habitante del estado Anzoátegui ha aplicado estrategias para no dejar a un lado esta tradición.

«Siempre es difícil porque no estamos en los tiempos de antes, pero uno siempre busca la manera de resolver. Yo tengo tres años seguidos reuniéndome con mi hermano y mi cuñada y así compartimos los gastos de las hallacas para el 24/12. También conozco gente que como no tienen a su familia en estado se han puesto de acuerdo con vecinos y así han logrado hacer sus hallacas», explicó la licenciada Karina Hernández.



En mercado porteño las hojas de hallaca cuestan Bs 25 / Foto: Arturo Ramírez

Presupuesto

Recientemente el equipo de El Tiempo elaboró una lista de 18 ingredientes básicos para hacer 30 hallacas y visitó el Mercado Municipal de Puerto La Cruz -y negocios adyacentes- para corroborar sus precios y determinar el gasto total.

En el recorrido se observó que el kilo de cochino cuesta entre 4,5 y 5 dólares, el de carne oscila entre \$5,5 y \$5,9 y un pollo

de, máximo 2 kg, tiene un valor entre \$5,7 y \$7, dependiendo del precio y el lugar donde sea adquirido.

En el caso de las populares aceitunas (\$5 y \$7, varía si es con o sin hueso), las alcaparras (\$6) y las pasas (\$5) se mantienen los mismos precios en divisa que el año pasado.

Mientras tanto, el kilo de ají costaba, hasta el miércoles 6/12, Bs 23 (\$0,65), la papa Bs 40 (\$1,14), la zanahoria Bs 30 (\$0,85), la cebolla Bs 39 (\$1,11), el pimentón Bs 70 (\$2) y el tomate Bs 72 (\$2,05).

Otros ingredientes importantes, como el ajo, eran ofrecidos en esa fecha en Bs 218 (\$6), mientras que el ajoporro tenía un valor de Bs 70. Un puñado de esto, que es lo que generalmente se usa, costaba ese día Bs 25 (\$0,71).

A este presupuesto hay que añadir el precio de la harina de maíz precocida (entre 1 y 1,3 dólares), las hojas de plátano (Bs 25/\$0,71), el aceite onotado (\$1) y el rollo de pabito (Bs 12 o \$0,34).

El gasto total en estos 18 elementos es de 56 dólares, aproximadamente, lo cual se traduce en unos Bs 1.960.

Pese a esta cifra que parece exorbitante, vendedores consultados del mercado porteño afirman que ya hay gente comprando, «poco a poco», los ingredientes para hacer sus hallacas este año.

«Desde finales de noviembre aumentó el movimiento de compradores. Como los venezolanos dejamos todo para última hora se espera un mayor movimiento cuando se acerque el 24», expresó la comerciante Yanet Ordaz, quien tiene más de 20 años expendiendo alimentos en el mercado porteño.

Su colega, quien se identificó como Luis Ramírez, trabaja en el área de carnicería del mercado municipal y señaló que históricamente las ventas aumentan en Navidad.

«Ya no es lo mismo de hace 10 o 15 años, pero en nos últimos dos o tres años ha mejorado un poco la cosa y siempre hay gente que compra su carne y cochino para las hallacas. Algunos reúnen su plata o vienen con parte de sus aguinaldos y compran al menos un poquito de cada cosa», detalló.

Al igual que el año pasado, las hallacas individuales son ofrecidas entre 2 y 3 dólares dependiendo del lugar. En el mercado porteño también están vendiendo combos de carne y cochino picados para hacer hallacas entre Bs 190 y Bs 195

Comparación

Cabe mencionar que en diciembre de 2022 esta misma lista de 18 ingredientes y materiales para hacer hallacas se cotizó en \$49,16.

Para ese entonces la tasa del dólar del Banco Central de Venezuela (BCV) era de Bs 13,5, es decir que el año pasado el gasto total fue de 663,6 bolívares.

Si estas cifras se comparan con el cálculo de 2023 expuesto anteriormente queda en evidencia que este año se necesitan Bs 1.296,4 adicionales (195% más) para cubrir el presupuesto de 30 hallacas.

«Uno ve los precios y se desanima porque con la pensión es mentira que uno puede ponerse a hacer hallacas como antes. Gracias a Dios mis nietos que están fuera del país me han ayudado y me mandan dinero para que las compre hechas. Pero hay gente que tiene tiempo que no saben lo que es una hallaca», aseguró el señor Armando Márquez.

Con información de El Tiempo