

Guayana | Se necesitan más de 60 dólares para hacer hallacas esta Navidad

Con la llegada de la primera quincena de noviembre, en Guayana se inicia la temporada de hallacas, aunque desde octubre se ha registrado un incipiente movimiento en la compra de ingrediente de esta «delicia navideña» en la modalidad de encargo.

Lo cierto es que cuando se hace por volúmenes o grandes cantidades, el costo de cada hallaca puede oscilar entre 1.5 y 2 dólares como parte del plato navideño. En el caso de la elaboración familiar, el costo puede llegar a 2.5 y 3 dólares, por 60 gramos de masa y cerca de 300 gramos de guiso y adornos.

Al conversar con cocineros y amas de casa que incursionan en el mercado de la venta por la temporada, todos concuerdan en que siempre el producto más costoso de la hallaca es la proteína; léase, carne de res, cerdo y el tocino, siendo opcional en cada hogar que se haga con pollo o gallina.

Claudio Cassianni, chef local, señala que obviamente la aceituna es más costosa por kilo que la carne, pero sólo se utilizan dos de adorno y las que sazonan el guiso. “Básicamente lo más costoso de la de la preparación es la proteína”.

Al hacer un recorrido por la ciudad se encuentran ofertas de emprendedores, familias y abuelitas, quienes ofrecen su propuesta navideña con sabor hogareño a precios entre 2 y 3 dólares cada hallaca. Vale la pena resaltar que este año este es el precio promedio de la unidad.

Julio Almedo comentó que el año pasado se compraban combos hallaqueros para 50 hallacas por un valor de 25 dólares, más el precio de los aliños, huevos, papas y pollo, con esta inversión se producían 45 hallacas y 20 bollos.



“Este año, repetimos la historia, ya consultamos y el combo está en 30 dólares, más 20 en aliños”, detalló.

En una cadena de supermercados, algunos consumidores señalaron que la inversión es de 70 dólares en proteínas, cumpliendo la receta que lleva 4 kilos de cochino, 3 kilogramos de carne, 2 kilogramos de pollo el tocino y los huevos.

Con esta cantidad se consigue elaborar cerca de 80 hallacas familiares, ubicando el costo final entre 120 y 130 dólares, para completar la lista de ingredientes.

Lo cierto es que a esta lista se debe adicionar la botella de vino, las hojas, el hilo y hortalizas como lo más económico, y un mínimo de 5 paquetes de harina para la masa.

“Este año se repite la gira de recorrer ferias y automercados para ubicar mejores precios y lograr rendir el presupuesto”, señaló una ama de casa.

Al igual que en el resto del país, para los guayaneses la elaboración de hallacas es un ritual familiar que forma parte del menú para las cenas de Nochebuena y Año Nuevo, motivo por el cual se organiza una especie de misiones familiares para la compra de ingredientes y posterior elaboración, uniendo a la familia, consolidándose este platillo como parte del patrimonio gastronómico nacional.

Pese a la situación económica venezolana, en todos los hogares se hacen esfuerzos porque nunca falte en el plato decembrino.

Desde ferias de hortalizas hasta supermercados y bodegones

Correo del Caroní realizó un recorrido por ferias de hortalizas, supermercados, abastos y bodegones para ver la oferta que tienen a disposición las familias guayanesas y que no falte las multisápidas en su plato decembrino, toda vez que la tarea comienza con la compra de los ingredientes y la búsqueda de hortalizas frescas y de calidad.

En la feria conocida como La Paisita la hoja se consigue a 30 bolívares por kilo, el cebollín y ajo porro a 70 bolívares el kilogramo, mientras que la papa y la zanahoria a 47 bolívares, quedando la cebolla en 80 bolívares por kilo.

Para el fin de semana prometen una oferta en el pimentón de huerto a 110 bolívares, cuando su precio en muchos locales está fijado a 130 bolívares.

Se pudo constatar que en muchas ferias no se consiguen las aceitunas y alcaparras por su excesivo precio. La razón está fundamentada en que los mayoristas en Caracas están solicitando

el pago de este producto en dólares en efectivo o su equivalente a tasa paralela. A esta situación se suma la dificultad que tienen las gandolas en surtir combustible.

Comentó la encargada de una feria de las hortalizas que se debe tomar en cuenta a la hora de evaluar los costos, que estas legumbres viajan 22 horas refrigeradas para llegar a Guayana y el «calvario» comienza en el tramo de Caracas a Oriente, debido a que el combustible lo deben comprar a 0.60 dólares a tasa monitor. Por esta razón se debe buscar en abastos y bodegones este ingrediente.

En la cadena de Abastos Ara se consiguen las aceitunas y alcaparras de la temporada, al igual que las que vienen ya envasadas con el resto de los encurtidos.

Ofrecen los jueves de noviembre y diciembre la opción de un plan navideño denominado “Tu hallaca al costo”, en la que se mantienen los precios de la carne y cochino entre 8 y 8.7 dólares el kilo. También presentan combos de cestas navideñas completas en precios que rondan los 120 dólares con la elección del licor incluido.

Para las comunidades portuguesas de la ciudad tienen a disposición el bacalao salado en 34 dólares, y la melaza de caña para los postres de la temporada.

Mientras que en la cadena Santo Tomé, de larga trayectoria en la ciudad, brindan los productos navideños para cálculos estimados en 70 dólares o menos, de acuerdo con lo que alcance el presupuesto familiar.

Maritza Terán comentó que para elaborar unas 50 hallacas con ingredientes de primera calidad, los precios, incluyendo las hojas, se estiman cerca de 60 dólares, es decir 2.763,60 al cambio oficial de este viernes 21 de noviembre.

A manera de recomendación sugirió que se utilice la carne de paleta, considerándola mejor para el guiso y su precio no supera los 5.5 dólares, mientras que el cochino se puede conseguir en 4 dólares.

Algunos carniceros, al consultarle sobre opciones de proteínas, recomiendan el uso del muchacho cuadrado o redondo para el guiso, toda vez que se puede conseguir por debajo de los 200 bolívaes.

Con información del Correo del Caroní