Navidades en “veremos”: Tachirenses necesitan más de 26 salarios para hacer 100 hallacas

El poco poder adquisitivo a cuenta de la hiperinflación que desde hace varios años se registra en el país, continúa golpeando el bolsillo de los tachirenses, quienes han tenido que ir cohibiéndose de algunos alimentos en sus hogares debido al elevado costo de los mismos. Esta situación se va a hacer más evidente en el mes de diciembre, pues con los precios actuales se necesitan más de 26 salarios mínimos para poder realizar 100 hallacas. Así lo reseñó ***La Prensa Táchira.***

Algunos ciudadanos, como es el caso de Claudia López, dicen que en estos momentos su bolsillo no le permite ni siquiera imaginar que se va a dar el lujo de preparar este plato en la temporada decembrina, pues considera que si en esta fecha están elevados los precios, en diciembre aumentarán hasta el triple.

“Todos los condimentos los tienen caros y la carne está subiendo día tras día. Lo que es el pimentón, la cebolla larga y el ají está todo carísimo. Una hallaca en diciembre va a costar al menos 10 mil pesos. El año pasado sí hice, pero este no voy a poder porque todo está muy caro, hasta en el mercado de mayoristas suben las cosas todos los días y no hay quien los pare”, denunció.

(foto Pablo Rodríguez)
En la entidad, hay personas que durante el año se dedican a la venta de hallacas desde sus hogares, esto también lo usan como una manera de paliar la situación y tener un ingreso extra con las ganancias que les pueden quedar.

Iván González, en compañía de su esposa y su hija prepara el plato al menos cada 15 días y lo ofrece por el sector en el cual vive, la periodicidad en el que saca la venta, va a depender, según explica, si el precio de los ingredientes lo permite y si ha logrado recoger todo el dinero invertido días atrás, pues para mantener la clientela, recurre al “fiado”.

“Prácticamente se invierte mucho y se gana poco, porque a esta fecha todavía me deben de lo que preparé hace 15 días. Para poder vender hay que fiar, pero aún me deben hasta lo de la

inversión”, comenta.

Señala, además que debido al alto costo de ingredientes como las aceitunas y las alcaparras no se añaden al guiso. La última vez, invirtió 70 mil pesos con los que pudieron preparar 70 hallacas.

“Yo las vendo a 3.000 pesos, esta semana tengo que hacer para salir a vender y agarrar plata poco a poco, me toca tener paciencia. Normalmente le echo garbanzos y pasas, pero si es un encargo grande y el cliente me pide que le ponga aceitunas y alcaparras, se hace”, expresó.

Con información de La Patilla