

# Se necesitan más de 15 salarios mínimos para elaborar 30 hallacas

Cuando se trata de alimentos tradicionales en Venezuela, las hallacas lideran la lista en la mayoría de los hogares durante las fiestas decembrinas.

Aunque el plato típico suele acompañarse con otras elaboraciones como pan de jamón, pernil y ensalada de gallina, la crisis económica que se ha acentuado con la pandemia por Covid-19 aleja, cada vez más, la posibilidad de que sea degustado de forma completa.

Y es que, a pesar de que legalmente el salario mínimo integral de los trabajadores es devengado en bolívares (Bs 10), la hiperinflación y la cotización de los precios en dólares tiene a más de una familia anzoatiguense sacando cuentas para poder cumplir, por lo menos, con la preparación de la multisápida. Sin embargo, eso no es garantía de que, al final, esta incluya la cantidad de ingredientes acostumbrados.

En base a un recorrido que realizó el equipo de **El Tiempo** por los comercios del mercado municipal de Puerto La Cruz y sus alrededores, se constató que se necesitan más de 15 salarios mínimos integrales –un monto de Bs 155,429, que era el equivalente de \$33,57, según la tasa oficial publicada por el Banco Central de Venezuela (BCV), el 2 de diciembre– para elaborar 30 hallacas, con sólo 18 componentes.

Entre los ingredientes, el precio más elevado lo llevaba el kilogramo de pechuga de pollo, ubicado en \$6,50. Después le seguían el de carne de res y cochino, ambos en \$5. Según el ama de casa Norelis Castillo, se puede utilizar un kilo de cada componente para elaborar el guiso y así sacar, sin preocupación, la cantidad destinada.



Los precios del kilo de carne de res, cochino y pollo siguen liderando la lista de los ingredientes más costosos para preparar las multisápidas /Foto: Arturo Ramírez

Mientras, los rubros que le colocan el toque navideño al plato, como lo son las aceitunas con hueso, pasitas, alcaparras y encurtidos, se ubicaban con facilidad en \$5 (los dos primeros), \$4,4 y \$4, respectivamente, el kilo.

No obstante, Castillo señaló que 250 gramos de cada ingrediente podían ser suficientes para la elaboración. Es decir, por cada artículo, de acuerdo a los precios consultados, se podría gastar entre \$1 y \$1,25.

## **Promociones**

Sin embargo, desde finales de noviembre, muchos comerciantes ofrecen variedad de promociones de estos rubros, para que los consumidores jueguen con el precio que mejor se adapte a su bolsillo.

Ángel Lozada, uno de los encargados de la Manicería Moscada, ubicada en la calle Esperanza de Puerto La Cruz, dijo que, aunque los clientes solían llevarse los ingredientes al detal, cuando implementaron los combos la mercancía empezó a salir con facilidad, aunque no precisó en cuánto se incrementaron las ventas.

*cuesta el kilogramo de aceitunas rellenas en la mayoría de los establecimientos del mercado municipal de Puerto La Cruz y sus alrededores. Sin embargo, hay quienes lo tienen por debajo de ese monto, en \$5. No obstante, los vendedores señalaron que este tipo de ingrediente no es muy llevado, en comparación con la que viene con hueso.*

Por ejemplo, el paquete número 1 (contiene un kilogramo de alcaparras, uno de pasas y otro de aceitunas rellenas), estaba en \$12,66. El 2, en el cual era sustituido el último ingrediente por aceitunas con hueso, se exhibía en \$10,96.

Ambas promociones, pero en 500 gramos, oscilaban entre \$7,45 y \$6,60. Mientras que las de 250 gramos estaban entre \$3,73 y \$3,31. En cambio, las de 100 gramos cambiaban a entre \$1,5 y \$1,32.

En establecimientos como La Casa del Condimento, también en Puerto La Cruz, brindan, por ejemplo, un combo de \$10 que contiene 250 gramos de aceitunas con hueso, la misma cantidad de pasitas y de alcaparras; dos kilos de harina de maíz marca P.A.N, 15 gramos de sazón navideño, 120 gramos de adobo, 120 gramos de onoto y dos rollos de hilo pabilo.

Mientras, en el segundo, de \$5, se reducen a 100 gramos cada uno de los ingredientes principales para las hallacas, una harina, 15 gramos de sazón navideño, un rollo de hilo y 70 gramos de onoto y adobo.



En algunos comercios del ramo, ofrecen combos para elaborar las hallacas a partir de \$5 /Foto: Elisa Gómez

Por este mismo monto, ofrecen en El Condimentazo dos rollos de hilo pabito, un kilo de harina P.A.N, 200 gramos de pasitas, 100 gramos de alcaparras, 200 gramos de aceitunas con hueso y 50 gramos de sazón navideño.

**Con información de El Tiempo**