

# El precio de la carne y otras cuestiones (des)ordenadas

written by Laura Rodríguez Fuentes | lunes, 22 de noviembre, 2021 8:00 am



VILLA CLARA, Cuba.- Frente al local que Yoel tiene arrendado para vender carne de cerdo, poco antes de abrir a las ocho de la mañana ya lo esperan cinco o seis personas que aguardan pacientemente a que el muchacho limpie las piezas y las separe por su peso. Encima de la mesa de aluminio prepara los bultos, de acuerdo a la demanda de sus compradores: costillas, paleta, pernil y filetes limpios. Aparte, coloca unos pequeños sobrantes integrados por restos del corte, grasa, vísceras y las patas del animal. Los tres primeros compradores están interesados en esa última propuesta, más económica y accesible para sus bolsillos. Yoel les explica con cierto sarcasmo que “un puerco tiene solo cuatro patas y un hígado”, que no puede duplicar esas partes.



Foto cortesía del autor

Para acceder a su mercancía, este carnicero graduado de Cultura Física se traslada hacia zonas rurales de la provincia donde consigue la libra de “puerco en pie” a 140 pesos y la vende a 200 y 240, en el caso de los filetes limpios. El “puerco en pie” es una expresión empleada por estos negociantes para indicar que se ha adquirido el cerdo vivo. “La mayoría de los guajiros crían los puercos para comprarse un televisor o un celular, y te lo dejan a ese precio, que tampoco es tan barato”, explica el muchacho en tono despectivo. “Yo tengo que cargar con el tema del transporte y pagarle a otra persona para que sacrifique el animal”.



Foto cortesía del autor

Según Yoel, muchas de las personas que amanecen frente a su puesto están garantizando de antemano la cena de fin de año: “Casi siempre son las mismas caras, vienen a comprar por buchitos, supongo que para almacenarla. En Villa Clara no hay puercos, el estado no tiene puercos. Los restaurantes se lo están comprando en pie a los mismos particulares a cien pesos. Si ahora está a este precio, para el 31 de diciembre subirá mucho más”.



Foto cortesía del autor

A finales de 2020, los medios locales informaron que se había estabilizado en cierta medida la producción porcina estatal en una provincia como Villa Clara, que en algún momento ostentó el récord de más de 25 mil toneladas de cerdo con destino al consumo de la población y el turismo. Para diciembre del propio año, el gobierno organizó una Feria comercial en áreas del mercado Buen Viaje de la ciudad, en la que se podían adquirir diferentes piezas de carne de cerdo al precio de 30 pesos por libra y mediante la libreta de abastecimiento. En el lugar desembarcaban varios camiones atestados de carne que, supuestamente, debía alcanzar para la multitudinaria concentración. Fueron cerca de tres días en los que las calles circundantes amanecieron atestadas de personal que, incluso, pernoctaba en áreas aledañas.

Durante el primer trimestre de 2021, la carne de cerdo desapareció nuevamente

de los mercados privados, principal fuente medidora de la propia escasez de los anaqueles estatales. Con la supresión del tope de precios y el libre albedrío otorgado a los productores, ha alcanzado el precio actual que oscila entre los 200 y 250 pesos. En redes sociales, otros propietarios de cerdos suelen comercializarla exclusivamente en euros o dólares americanos.



Foto cortesía del autor

A raíz de esta medida, muchos vendedores vieron las puertas abiertas para sacarle provecho a la mercancía comprada a intermediarios. Actualmente, una libra de tomates (aproximadamente tres unidades) cuesta de 80 a 100 pesos, un trozo de queso ha llegado a valer 150 pesos y una col o repollo cerca de 70 u 80.

En el mercado Buen Viaje de Santa Clara, el espacio de los cárnicos se anuncia en la tablilla principal como “concurrentes”. Este adjetivo se les adjudica a aquellos vendedores que tienen permiso para comercializar allí sus productos, de acuerdo a la oferta y demanda.



Foto cortesía del autor

Aunque el local pertenece al estado, los que venden en la sección de las canes son cuentapropistas cuyo negocio depende del valor del mercado informal. Uno de los carniceros que despacha la carne de cerdo cerca de este sitio, también a 200 pesos cada libra, confirma las conjeturas de Yoel: “Para fin de año un pedazo de carne de puerco va a costar lo mismo que un celular”, dice. “A la gente que viene aquí les digo que aprovechen ahora, que para finales de diciembre este cuchillo no va a tener ni chicharrones para picar”.



Foto cortesía del autor

Cuando la cuenta no da...

Los altos precios de la carne de cerdo, las viandas y las ensaladas se traslucen también en la desnutrida oferta de la gastronomía estatal. La Casa del Gobernador, un centro perteneciente al estado, ahora funciona con algunos suministros comprados a particulares, según asegura uno de sus dependientes. La carta de este sitio, que antes fuera prolífera en variados platos a base de pollo, res, cerdo y mariscos, se conforma actualmente por una sola página plastificada y escueta.

“Pedimos dos spaguettis, dos pizzas, un pomo de agua y dos refrescos. Fueron alrededor de 900 pesos”, explica Yolexis Rodríguez, un santaclareño que “salió a comer” con su esposa a la Casa del Gobernador para celebrar su aniversario. “Me imagino que si viene una familia de cuatro personas sean más de tres mil pesos en una comida, que, además, tampoco es muy abundante”.



Foto cortesía del autor

Una limonada frappé en este lugar ha llegado a costar 75 pesos, lo que antes equivalía a 3 CUC y con lo que se podía adquirir un paquete de piezas de pollo en las tiendas recaudadoras de divisa. Luego de puesta en práctica la “Tarea Ordenamiento”, el precio de los alimentos en Cuba resulta imprevisible, oscilante, una vez que alcanza determinado valor, este no regresa jamás a su estado original.

La mayoría de los restaurantes privados se surten de tres modos posibles: a través de las tiendas MLC, comprando a otros particulares, o adquiriendo materia prima “extraída” de centros estatales.





Foto cortesía del autor

“Para que los platos no salgan tan caros hay que hacer malabares”, explica un propietario de un restaurante particular de Santa Clara que pide no ser identificado. “Aquí todo se tiene que comprar por la izquierda y haciendo mil negocios por los que cualquier persona puede pagar una multa altísima o hasta ir presa. Eso ocurre, sobre todo, con las pizzerías, aunque no sea mi caso. Si en las tiendas MLC no hay harina de venta, ¿de dónde la sacan entonces?”.



Foto cortesía del autor

Si antes la gastronomía del estado funcionaba a modo de salvadera para quienes recibían bajos ingresos salariales, ahora estos centros exhiben precios similares a los de los establecimientos privados. La brecha entre el salario y el valor de un simple plato de comida se ha dilatado sin precedentes en estos últimos meses.

El Complejo Arcoíris fue otro de los sitios estatales abiertos al público en este mes de noviembre en Santa Clara, famoso en los años ochenta por su pizzería, su piscina natural y el desaparecido parque infantil "Carlos Marx". Para acceder a los restaurantes del Arcoíris, los santaclareños deben alquilar algún transporte particular o esperar con paciencia las pocas rutas de ómnibus que llegan hasta este lugar. La precaria oferta recreativa para las familias en el centro de la ciudad condiciona que se aglutine un número considerable de personas todos los fines de semana.



Foto cortesía del autor

“En el Arcoíris y en cualquier lugar de Santa Clara, los precios son muy altos para la gastronomía estatal y la calidad es pésima”, publicó en Facebook el usuario Leonel Alfaro haciendo referencia a este sitio. Otras personas también se quejaron en redes por “malos tratos”, la demora para almorzar, y la repentina ausencia de algunos de los alimentos que estaban en la carta una vez que habían ingresado al restaurante.

Otra usuaria identificada como Yumila Ramírez también contó en redes su experiencia en el lugar: “Fui el domingo pasado y estuve desde las nueve hasta las doce en la cola para entrar al parque, y después, desde la 1:30 hasta las 3:45 haciendo cola para almorzar. El bistec de cerdo a 170 pesos y el arroz amarillo a 70, y un jugo natural de mermelada enlatada que no se lo recomiendo a nadie. Conclusiones: si decide ir al Arcoíris lleve loncheras preparadas para usted y sus hijos, llénese de paciencia y madrugue”.



Foto cortesía del autor

Abierta ya al turismo, la ciudad de Santa Clara no parece preparada para recibir comensales extranjeros en sus restaurantes estales. Por otra parte, a los propietarios de los hostales les preocupa poder mantener una oferta estable de alimentos y bebidas en sus negocios. En tanto, la población espera por el fin del año: “El pedacito de carne lo compro de ahora”, asegura Alberto González, anciano jubilado con 1 700 pesos, que acaba de pagar un poco más que eso por una pieza de cerdo. “Ya verás los precios y el desespero en diciembre. Es mejor tener pájaro en mano”.



Foto cortesía del autor

Recibe la información de CubaNet en tu celular a través de WhatsApp. Envíanos un mensaje con la palabra "CUBA" al teléfono +1 (786) 316-2072, también puedes suscribirte a nuestro boletín electrónico dando [click aquí](#).