

El peor Día de la Candelaria

piedepagina.mx/el-peor-dia-de-la-candelaria

2 de febrero de 2021



Luego de 32 años dedicada a cocinar tamales, esta familia tiene la esperanza de alcanzar a vender 40 por ciento de lo que solía comerciar cada 2 de febrero cuando no había emergencia sanitaria

Texto y fotos: Isabel Briseño

CIUDAD DE MÉXICO.- En un año normal, la familia Hernández cocinaba unos 3 mil tamales, entre el 1 y el 2 de febrero. La covid cobró la vida de una de sus colaboradoras y se llevó las ventas del que en ocasiones anteriores era el mayor día de venta en todo el año. Para la celebración de este Día de la Candelaria sólo cocinaron mil 200 tamales, y eso con la esperanza de que se vendan. En años anteriores, en cambio, ya estaba asegurada su venta.

Esta familia suma tres décadas produciendo tamales en la colonia Pradera en la alcaldía Gustavo A. Madero.



Otro de los negocios afectados por las bajas ventas de los tamales es el de las hojas de maíz, con las que envuelven la masa de lo que serán tamales verdes, de mole con pollo, de rajas con queso y de dulce con pasas.

Son ya 32 años en el negocio y éste es el de peor venta. Las mejores fechas para esta familia son el 12 de Diciembre, Día de la virgen de Guadalupe, y el Día de la Candelaria.

“Ésta es una fecha religiosa y no hay iglesias, la gente no acude al 100 por ciento a sus empleos, no hay escuela, en casa tampoco deben hacer reuniones familiares... Todo influye para que este año la venta esté tan baja”, lamenta David Hernández.

El negocio de la familia Hernández es uno de los 2 mil 864 giros económicos que de manera oficial se dedicaban al comercio de tamales en la capital del país.

Los costos de la materia prima, explica la familia, se han mantenido prácticamente igual, lo único que subió fue el gas en un 20 por ciento.

Otra de las dificultades a las que se ha enfrentado este negocio familiar es dejar de dar recipientes de unícel debido a la ley de Residuos Sólidos que entró en vigor el pasado 1 de enero, la cual prohíbe vender, comercializar o distribuir plásticos desechables como cucharitas, tenedores, platos de unícel, entre otros.

“Ahora la gente debe llevar sus envases o llevar nuestros productos en la mano, pero varios de nuestros clientes son de paso y no andan cargando con sus toppers”, comenta la señora Hernández.

Los vasos de unicel les costaban 40 centavos, el vaso compostable, que es el que permite la ley, tiene un valor de 4 pesos, lo que es incosteable no solo en estos momentos, sino en cualquier otro tiempo.

Será difícil que este año se alcancen los 160 millones de pesos que en 2020 recaudaron los comerciantes de tamales en Ciudad de México.





Doña Mary no se quita el cubrebocas en casi todo el día, «la preparación de alimentos es algo muy delicado y debemos tener todos los cuidados pertinentes», dice mientras acomoda las hojas en su mano para preparar el siguiente tamal.

El gobierno de Ciudad de México llamó a evitar las concentraciones como parte de la celebración del Día de la Candelaria.

Durante la pandemia la incertidumbre ha sido alta, la familia no pudo comprar las cantidades de insumos a las que estaban acostumbrados hasta el año pasado cuando los pedidos llovían; se arriesgaron a producir poco menos de la mitad sin tener certeza de la cantidad que van a vender en esta ocasión. Todos los negocios siguen luchando por sostenerse y es una cadena, la venta de unos repercute en el trabajo y la venta de otros.



Una de las pocas ollas que se prepararon en este año de pandemia, ya está lista para la venta. No hubo pedidos en este día de la candelaria pero algunas personas se dan cita en el local familiar para comprar tamalitos y atole.