

finD[®]



SEMANA



Hambre. Donde come uno...



D.

HAZMORRE

Donde come uno....

Si la situación económica ya estaba difícil, con la pandemia se ha puesto peor; sin embargo, los mexicanos a lo largo y ancho del país no se dejan derrotar, "qué se le va a hacer, hay que comer", afirman, aunque ahora en la mayoría de las mesas (donde hay una) la base de la comida son frijoles, arroz y tortillas. Cuando hay algunos pesos más, se agregan huevo, verduras y leche. ¿Carne? Sólo de pollo y eso cuando de veras hay dinero extra. Rascándole de donde sea, los refrescos embotellados no faltan. En las zonas urbanas se batalla más que en el campo donde en cualquier pedazo de tierra se pueden cultivar hojas verdes, chayotes o calabazas. En fin, aunque sólo sea dos veces al día, la comida está servida.

FOTOS OEM



MEXICALI
Eduardo Martínez Báez, de 76 años, reside solo en un domicilio cercano a línea fronteriza en Mexicali, por lo que cuando compra alimentos, "son para el día" y sólo deben de cumplir el requisito de gustarle a él.
A diario compra los ingredientes que va a necesitar, toda vez que no cuenta con alacena ni refrigerador.
Le bastan 6 pesos para tener la base de uno de sus platillos, ya que el puré de tomate es de lo más económico que puede adquirir en los mercados, maximizando su rendimiento con un poco de agua. Batalla con el fuego al no tener una estufa, pero las ramas de mezquite se han vuelto la opción más básica para tener un fogón con el cual preparar diariamente sus alimentos.
Tardó alrededor de media hora hasta que se empezaron a observar las burbujas que reflejaron la temperatura exacta para introducir los trozos de chicharrón que finalmente dieron forma a sus tacos en tortilla de maíz.
Don Eduardo aseguró que el terreno en el que vive es suyo, así como otros dos lotes contiguos, los cuales heredó tras la muerte de su esposa, quien perdió la vida por haberse enfermado de cáncer de seno. Mariela Tapia, La Voz de la Frontera



VERACRUZ, CÓRDOBA

En trastes quemados por los años de recibir fuego de leña y en una vivienda que en algunas de sus partes no tienen paredes y en otras sólo hay láminas picadas, vive Crescencia Damián junto con su esposo y sus dos hijos pequeños en la colonia Los Carrizos, una zona semirural cercana a la ciudad de Córdoba, Veracruz. Ella hace rendir lo que su marido gana fabricando obleas; les alcanza para comer frijoles, tortillas, chayotes, calabazas, alas y pescuezos de pollo. A veces tienen fruta, pero esto por temporada, pues son de los árboles de naranja y guayaba que hay cerca de su casa. La mujer detalla que de los 180 pesos diarios que en promedio recibe, al menos 100 los destina para la comida, si bien le va pone en su mesa un kilo de tortillas, las alas y pescuezos, que es lo que comen más seguido y, cuando hay un poco más de dinero, compra pollo no puede darse el "lujo" de comprar otro tipo de carne. Litomate, cebolla y ajo no pueden faltar en su despensa básica, ya que independientemente de frijoles a la leña, como lo llama, hace sopa o spaguetti. También tiene chayotes y calabazas. Guadalupe Castillo, El Sol de Córdoba



TLAXCALA

En casa de la familia Sil Pérez es impensable una comida sin algún producto de la milpa, hojas verdes, plantas del campo o verduras que encuentra en terrenos de labor y zanjas. Esa fue la enseñanza que sus padres dejaron a doña María Félix Pérez, oriunda de Xaltocan quien, al ayudar desde niña en las labores del campo, aprendió a obtener de la naturaleza diversas bondades culinarias. La temporada que va de abril a octubre, cuando los campos son verdes, es de las preferidas para la familia Sil Pérez, pues es el tiempo en el que consiguen muchos alimentos frescos, tantos, que hasta pueden deshidratar algunos y guardarlos para lo que resta del año. Para ellos, la milpa es el pilar de su alimentación, pero es complementada con otras plantas y hojas como malvas, quintoniles, lengüitas; semillas como el frijol, el trigo, las habas y los ayocotes, y hasta con algunos insectos como los aguates de pasto, chapulines, gusanos de maguey y tecoles (chinicuilles). Eso son básicos en la mesa de la familia Sil Pérez que acompañan con tortillas, en ocasiones con pan, y cuando tienen la oportunidad de adquirirlo la bebida es un pulque, ya sea natural o curado. Son pocos los platillos que elabora con algún tipo de carne o pollo, pues insiste que ya no es tan sano como antaño, cuando los animales se criaban en las casa y entonces ese alimento era criollo. En promedio invierten unos 200 pesos al día para que coman los cinco integrantes de la familia: doña María Félix, su esposo, su hija y dos de sus nietas; el dinero lo aportan dos de los habitantes del hogar. Karla Muñeton, El Sol de Tlaxcala



TABASCO

En el cruce de Prolongación de Paseo Usumacinta y Periférico, ubicado en el corazón financiero y comercial de Villahermosa, Tabasco, el payasito Wully Safu y su compañero el payaso Chaparrín, ejecutan su acto diario: la supervivencia. Trabajando de siete a diez de la mañana, pueden obtener entre 250 y 350 pesos cada uno. Hay días con más suerte, señalan. Su casa está en Villa Las Flores, una colonia ubicada al oriente de la ciudad. Ahí lo esperan su esposa y sus dos hijos. En la cocina, sobre la barra de mosaico, hay un kilo de piezas de pollo, una plasta de pozol, dos envases de leche, y algunas verduras que servirán para preparar la comida, en lo cual se ha gastado cerca de 120 pesos. Contrario a lo que pudiera pensarse, el dinero no escasea pero deben trabajar duro para ganarlo. "Si se trata de comer, de sobrevivir, de salir adelante a como sea, siempre tenemos los semáforos. De ahí vengo, y ahí regresé", finaliza el payaso. Ángel Vega / El Heraldo de Tabasco



ZACATECAS

"Aquí no se come lo que se quiere, se come lo que se puede", afirma doña Chayo, quien todavía logra comer dos veces al día, aunque hay veces que no alcanza ni para ello. Cesárea Palacios Mota, doña Chayo, bajita y muy delgada, con ojos grandes y 52 años, sale todos los días a vender fruta y en promedio saca unos 150 pesos diarios con los que sostiene a su familia, tiene ocho hijas, un hijo y 18 nietos. Nueve de los nietos y cinco hijos viven con ella. Vive cerca del centro de la cabecera municipal de Pinos, Zacatecas, en dos cuartitos pequeños que tienen como techo una lámina sobrepuesta que deja pasar el frío. Almuerzan casi al mediodía, sobre dos camas que hacen la función de mesa, unos huevos revueltos con tomate y cebolla, frijoles, tortillas que se acompañan con una botella de refresco grande, que reparte religiosamente entre todos. Entre anécdotas almuerzan y refieren que las tortillas y el huevo cada vez están más caros y ni pensar en la leche, "ya está muy cara, ahora nada más tomamos de vez en cuando". En un mueble hay cuatro imágenes de la Santa Muerte, Rosa María, una de las hijas de doña Chayo, es quien a pesar de no tener trabajo pues el municipio la retiró de vender gelatinas en la plaza principal; asegura que su fe en "la niña blanca" la salvó de la muerte cuando se encontraba perdida en la drogadicción y ahora de ofrenda le trae dulces, pan, galletas y mezcal, "pues la más grande es muy borracha". Ana María Vacío, El Sol de Zacatecas



SONORA, HERMOSILLO

En una colonia Las Peredas, ubicada en la orilla Sur de Hermosillo, la Ciudad del Sol, los 40 grados centígrados que marca el termómetro se sienten muy duros. Ahí está la casa de María Dolores Duarte Ortiz, de 28 años de edad, madre de familia y que trabaja en una maquiladora donde elaboran piezas para automóviles, aunque por la pandemia la suspendieron y redujeron su sueldo. "Fue muy difícil haberme quedado sin trabajo porque la empresa nos mandó a nuestras casas con un porcentaje muy poco del sueldo", y explica que diariamente, para ella, sus hijos, su pareja que por el momento no trabaja y para uno que otro vecino, cada mañana prepara alrededor de 19 huevos, ya sea con chorizo, salchicha o jamón, mientras que a la hora de la comida cocina sopa de verduras con arroz y algunas veces con pollo dependiendo del ingreso económico con el que cuente. "De comida hacemos sopitas, algunas veces con pollo o carne pero cuando no teníamos de todos modos había la comida del diario, no dejábamos de comer, si es difícil pero tratamos de sacar la comida diaria por los niños, más que nada", expresó. Eso sí, el refresco de cola y las tortillas de harina no pueden faltar para acompañar los alimentos del día. Nancy Álvarez, El Sol de Hermosillo

TAMAULIPAS

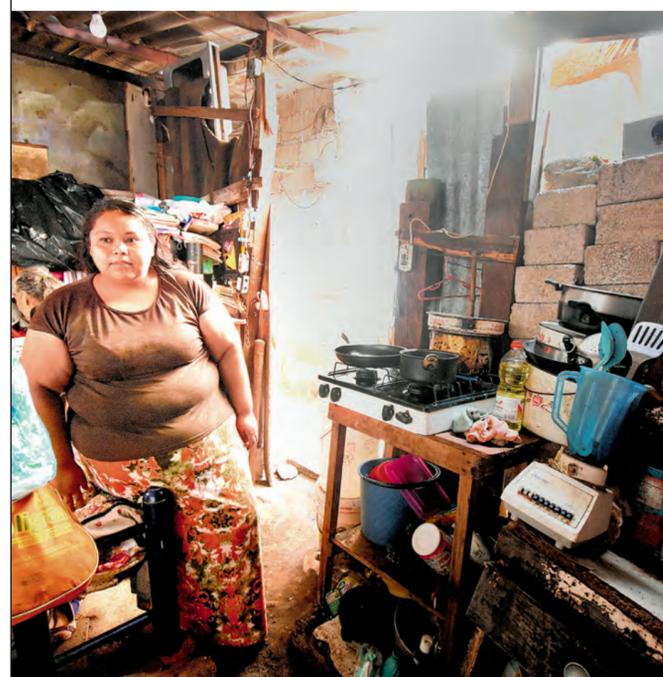
Arroz con papas, frijoles y huevos cocidos es el menú del matrimonio conformado por Lucía García Rodríguez de 68 años de edad y Margarito Bautista Hernández de 76, que vive en el puerto de Tampico y que ahora enfrenta una crisis económica que los tiene encerrados y con el temor de que, otra vez, la comida se acabe pues con sus 2 mil 250 pesos de pensión bimestral otorgada por el gobierno federal, tienen que comprar comida, pagar servicios y medicinas extras. Se vive al día, "con mil y pico tenemos que vivir un mes, hacer milagros, por ejemplo, a la sopa hay que echarle una papita para que rinda, frijoles con más agua para que alcance", agregó la mujer. "Ya me da miedo ir a la tienda; fui a comprar 2 kilos de tomate, kilo y medio de papa, unos ajos fueron 80 pesos en esas 3 cositas. No alcanza, un kilogramo de carne cuesta como 150 pesos y pollo pues habría que comprar del más barato, del congelado, del que ni deja sabor", dijo la ama de casa. Lucía cree que de no haberse presentado esta epidemia, ella ya hubiera comprado unos 10 o 12 pollos para irlos alimentando y tenerlos listos para las fiestas decembrinas. "O come uno o comen los pollos, ahorita no puedo hacerlo, estamos al día y así vamos. Se nos acabó el ahorro, uno se enferma, los nervios se ponen mal, nos pegó una gripa bien fuerte que nos duró un mes", recordó. Mariela Macay, El Sol de Tampico





MORELOS, CUERNAVACA

Debido a la cuarentena, Lizbeth Mondragón y su familia; su mamá, su abuela y su hermano, que viven en una vecindad en la zona norte de Cuernavaca, Morelos, han visto como se recortaban drásticamente sus ingresos y con ellos su forma de alimentarse. Han tenido que cambiar de marcas, a unas más económicas, antes compraban hasta frijol Del Valle pero ahora hasta el peruano o la marca "más patito", menciona Lizbeth, está muy elevado, el arroz por igual y hasta el aceite, antes compraban I23, hoy adquieren uno que es tipo de soya para economizar. Explicó que el frijol lo podían conseguir hasta en 2l pesos, hoy está en un aproximado de 33 pesos, "los productos que más utilizamos son el frijol, arroz, la sopas que siguen igual y el aceite. Antes hacíamos el super cada quincena y comprábamos varios artículos del mismo producto, ahorita como subieron los precios si podemos solo compramos una bolsa de frijol a la semana o dos porque no nos alcanza". Regularmente hacen sus compras en Bodega Aurrera o en las tiendas 3B, una porque consideran son las más económicas y en segundo lugar por la cercanía que representan de su hogar, estando solo a unas cuerdas y hasta pudiendo ir caminando. Gastan aproximadamente 300 pesos en el super, siendo el producto más utilizado los frijoles. En cuanto al tema de servicio "por suerte" solo pagan alrededor de 100 pesos por la luz, y 250 pesos de agua. Susana Paredes, El Sol de Cuernavaca



JOJUTLA, MORELOS
Aunque pareciera que tienen al mundo en sus pies, al vivir casi en la cima del imponente cerro del Higuerón, en la colonia Alta Vista, en el municipio de Jojutla, Morelos, la familia Herrera Galindo, sobrevive en la pobreza y orillada a comer una vez al día, y a veces solo tortillas tostadas con sal. En el hogar de 49 metros cuadrados (apenas de 7 por 7 metros), en dos niveles viven los padres y sus tres hijas adolescentes. La cocina está prácticamente al aire libre, la única pared es la del cerro despalmeado, una mesa, una estufa roja, un bracerito, un par de descoloridas sillas de plástico, una estructura metálica donde tiene unos trastes, aceite, sal y una licuadora, en la esquina una vieja lavadora donde guarda y acomoda parte de sus utensilios de cocina. Sobre la mesa un molcajete que solo tiene dos chiles asados, y las dos únicas tasas junto a un sobre de café soluble que fue lo único que tomaron esta mañana. Esta semana ha estado trabajando su esposo en la cosecha de arroz, y ella consiguió hacer aseo en una casa, y después de más de un mes, comerán carne; muestra la cacerola donde hierve y sale ese vapor de olor de carne de cerdo hirviendo. Dejará que se fría con su propia grasa y los acompañará con frijoles, explica sobre el menú de la comida. "Hay veces que nos la vemos muy duras" dice, y es que esta comida no es todos los días, hay días que no tienen nada para comer, y se ve en la necesidad de salir a pedir a su familia o con la vecina tortillas duras, las dora y eso comen con sal. Ya están acostumbrados hacer una sola comida al día, y busca que al menos frijoles y tortillas tengan. Angelina Albarrán, El Sol de Cuernavaca



PUEBLA
En una cacerola con abolladuras, doña María Reyna Canseco cocina apenas un kilo de arroz aderezado con una cajita de puré y una lata de verduras, lo cual es todo lo que en un día llegan a comer ella y los demás integrantes de su familia, 12 en total, que habitan una humilde vivienda en Amozoc, municipio colindante con la ciudad de Puebla, sabe que no hay más alimentos con qué completar y que el kilo de arroz debe rendir para todos. "Aunque sea un taquito de sal", ofrece esta heroína de 53 años a quienes se sientan a la mesa. Este platillo, que costó casi 60 pesos, no va alcanzar para la cena, por lo que el restante de los 83 pesos que ganó durante varias horas en su puesto de cosas usadas el día anterior debe "estirarse" lo más que se pueda para comprar pan o, mínimo, un litro de leche para que cenen los nietos, mientras que los adultos aguantan hasta la mañana siguiente para desayunar. En casa solo su hijo y su yerno trabajan de manera semiformal, toda vez que son convocados para apoyar como meseros, muy de vez en cuando, lo que significa que los ingresos son pocos, inestables, y las bocas que alimentar son muchas. Martha Cuaya, El Sol de Puebla

SINALOA, CULIACAN
En la periferia de Culiacán, justo a un lado del "basurón", en las faldas de un cerro, que ahora se conoce como Colonia Ampliación Bicentenario, vive Joana, quien tiene siete hijos menores de edad. "Yo a veces no como por darle a ellos. Les doy agua de arroz con poquita azúcar, o caldo de hígado", dice. A este lugar no falta quien lleve algunas bolsas con despensa básica: arroz, frijol, lenteja, sopa y enlatados. Lo cual ayuda para reducir el gasto en alimentos, pues en las tiendas de este asentamiento los precios del kilo de tortilla, por ejemplo, suelen elevarse hasta 10 pesos más. "Un día cuesta 25 pesos, otro 18 y así le van subiendo o bajando. Nos sale caro. Cuando podemos bajar al super, pues ya compramos que huevo y algo de carne, pero la verdad estos días de pandemia han sido difíciles. Al día en el trabajo (relleno sanitario), mi esposo y yo hemos estado sacando poco, a veces ni 100 pesos sacábamos porque como ahí todos trabajamos, pues está acaparado de repente", relata Joana. Lo que no puede faltar en la mesa y es más caro que las tortillas es el refresco de cola, bebida altamente azucarada por la que los niños de Joana van a la tienda gustosos. "Toman más coca que agua" dice. Jazmin Ballesteros, El Sol de Sinaloa





MAZATLÁN, SINALOA
 Para Feliciano Garay Oronia, los programas que emprende el gobierno federal "para los que menos tienen" no han tocado todavía a su puerta. Cuenta con 71 años de edad, tiene 3 hijos y 5 hijas, 32 nietos y 11 bisnietos, vive en el poblado de La Concha, Escuinapa, Sinaloa, en los límites con el estado de Nayarit, con su hija menor Briseida, quien es madre soltera con hijos gemelos, Israel y Esaú, de 10 años. El único dinero que ingresa a la casa es el de Briseida, quien trabaja en una tienda de autoservicio en la misma comunidad, por el que percibe mil 015 pesos a la semana, más el apoyo para adultos mayores de los 70 y más, que cobran cada 4 meses. Su alacena se mantiene prácticamente vacía la mayor parte de la semana, y el menú no pasa de una lista muy reducida: huevos con frijol por la mañana; a mediodía, nopales con frijol, y en la cena, café o leche con galletas. Si alguno se queda con hambre, vuelve a comer frijol con tortilla de lo que quedó de mediodía. Feliciano señala que el día que les llega la despensa por parte del DIF, casi se vuelve una fecha festiva, ya que los nietos ese día comen atún, cereal con leche, avena y sopa con verduras. Juan Carlos Ramírez, El Sol de Sinaloa



SONORA, SAN LUIS RÍO COLORADO
 Cuando el esposo de Aurora tiene trabajo como jornalero en los campos agrícolas del valle de San Luis Río Colorado, Sonora, el 50 por ciento de este ingreso se va en surtir la despensa y el resto se distribuye en otros gastos generados en el hogar. Gana alrededor de mil 500 pesos a la semana, por lo que sólo adquiere lo básico como huevos, papas, frijol y un poco de carne, pollo y salchichas y con eso se las ingenia para que su familia coma sabroso. Aurora, su esposo y sus 3 hijas de 17, 15 y 13 años de edad acostumban desayunar papas con chorizo, huevo con papas o atún, acompañado de tortillas de harina recién hechas y se sirven para beber café o leche con chocolate en polvo. Por lo general, en la comida disfrutan caldo de papas con queso, carne molida con repollo, pollo en mole, carne de puerco con chile colorado o pollo frito y si tienen dinero compran un refresco de 3 litros o, de lo contrario, toman agua natural o de alguna fruta que haya en el refrigerador. Aunque en los días de crisis económica el menú varía, reduciendo la carne roja. Para la cena, la madre de familia cocina sopes, empanadas de maseca rellenas de algún guiso, tacos dorados con frijol o burritos de tortillas de harina, con refresco de cola o bebida en polvo. Gloria Negrete, El Sol de Hermosillo



IRAPUATO, GUANAJUATO
 En una casa de lámina, madera y algunos tabiques, es donde vive Engracia García Rodríguez de 75 años de edad, quien, junto con una de sus hijas, su yerno y sus tres nietos, sobrevive la pandemia pues no siempre tiene para comprar comida suficiente e incluso indispensable, como tortillas y leche; incluso, hay días en que almuerzan, comen y cenan lentejas. "Batallamos con la comida, más que nada con los niños porque hay que darles a ellos, uno como quiera se aguanta, pero los niños piden, no saben si hay o no hay, pero ahí la llevamos al pasito (...) algunas veces cocinamos frijoles, sopa, nopalitos, lo que alcanza, huevo esta caro pero lo tenemos que comprar, es una cosa más rápida y que gasta menos lumbre". De la leche ni se diga, los lecheros dejaron de existir desde hace tiempo en su zona, ahora Engracia tiene que buscar en las tiendas de abarrotes la leche más económica y en bolsa para poder alimentar a sus nietos, quienes son los únicos que la consumen. "En la tarde, se hace una sopa, chile con huevo revuelto y las tortillas, y si hay frijoles, pues frijoles, si no, pues una sopa de la que haya, de lo que caiga es bueno, el chiste es no quedarnos sin comer (...), en la cena, si sobra comida del medio día, la calentamos, es lo que cenamos ya revuelto con algún huevo o con tortillas, la sopa o frijoles y otra taza de café". Karla Aguilera, El Sol de Irapuato



MORELIA, MICHOACÁN
 Esperanza Romero Villa, su esposo, sus dos hijos y una quinteta de nietos viven en la parte alta de la localidad de Atécuaro, Morelia, Michoacán, a 17.7 kilómetros de la capital, una tenencia que no supera los 500 habitantes donde comer se ha vuelto un desafío. Es jueves y Esperanza no tiene ni idea de qué va cocinar para alimentar a su familia. "Quizás papas, ya veremos". Los gastos para alimentar a todos varían, pueden ir de los 100 pesos y hasta los 200 pesos; pero la idea es que siempre sea con lo mínimo, pues sólo cuentan con lo que gana el marido en el campo. La carne está descartada, por lo que el menú de la semana va de los frijoles hacia los vegetales. Cuando se puede, matan a uno de los pollos que han criado, pero últimamente eso casi ya no sucede. "Nos cayó la enfermedad de los pollos, en la última semana se nos murieron cuatro y ahora también ya empezaron los guajolotes con lo mismo". Antes de la pandemia, Esperanza sobrellevaba la situación con la venta de pan. Cada ocho días emprendía el viaje a Morelia y en una buena jornada laboral, llegaba a ganarse unos 600 pesos para cubrir los gastos de alimentación de la semana. Desde marzo eso ya no sucede y su producción ha descendido de los 40 kilos a los 25. Víctor Ruiz, El Sol de Morelia

GUERRERO
 José y Julia son empleados del municipio de Acapulco, son barrenderos, con salario mínimo y sin ninguna seguridad social. Inician su día desde las 4:00 de la madrugada, y para ir a trabajar tienen obligatoriamente que tomar un taxi desde la colonia Altos de Miramar, una zona riesgo, al centro, en eso se les van 100 pesos. No siempre pueden prepararse algo para comer en el trabajo, por lo que deben gastar en comida en la calle. En casa, lo que más comen es huevo con salchicha o jamón, doña Julia dice que es lo más rápido y económico. Sólo una vez a la quincena comen carne, y a veces prepara un caldo de gallina ranchera sacrificando un animal de su pequeña granja. "Todo subió, el frijol cuesta 25 a 30 pesos, el jitomate, chile subió mucho en estos días y el casillero nos sale en más de 60 pesos y todavía tenemos que pagar el agua donde debo más de 7 mil pesos pero nunca tenemos agua", platica doña Julia. Adriana Covarrubias, El Sol de Acapulco





EDOMEX

El payaso Pelos parados, o Miguel Ángel Apolinar, es un multiusos para poder alimentar a su familia ya que, además de payaso, es pepenador, reciclador, papero, elotero, reparador de niñosdios, costurero de capas, florista y, en su camioneta Ford, también hace mudanzas. En su vivienda en Santa María Atarasquillo, municipio de Lerma, vive con su esposa, sus dos hijos, su nieto y la tía Mercedes que hace el rol de abuela, suegra y madre de Elizabeth, su esposa. En la cocina hay lo básico. Elizabeth y la tía Mercedes se juntan en torno a un gran comal de aluminio, donde dan vuelta a tortillas de maíz pinto. Para un almuerzo colocan en el comal, al menos dos docenas de tortillas que ellas mismas amasan. Así es menos el gasto. La alacena es un trastero improvisado. Hay frijol, arroz, avena, huevo y harina. La medida del hogar parece ser el medio kilo, pues así pueden comprar más víveres. En su refrigerador sólo hay unos recipientes con salsas, tortillas envueltas en una bolsa y un poco de leche. Antes de la Covid-19, el almuerzo, comida y cena se podía surtir con 200 pesos, pero ahora son 300 y sin incluir el aceite, jabón y gas. En la comida el menú ya es conocido. Frijoles, huevo, arroz o sopa de pasta estarán en la mesa. La carne cuando otra vez haya visitas o Miguel tenga un excedente. Filiberto Ramos, El Sol de Toluca



SALAMANCA, GUANAJUATO

Jesús Mérida Oaxaca es un hombre de 60 años discapacitado en silla de ruedas que, en tiempos de la pandemia, junto con cinco jóvenes y cuatro menores sobrevive en la colonia "Cartolandia" desde hace nueve años. Trabajan todos en los cruceros de la ciudad. Él es originario de Tapachula, Chiapas y llegó a Salamanca por circunstancias del destino, comenta.

Temprano, por la mañana, los niños Yaritzi de dos años, Keyra de tres y Brian de ocho comen un pedazo de pan, mientras que Emily de cuatro meses hija de Aracely recibe algo de leche o té para alimentarse. No siempre tienen suerte y de vez en vez no comen ni un pedazo de pan, sino que deben esperar hasta que llega el medio día o más tarde para la hora de la comida. Naty de 24 años, es la que asume el rol de ama de casa y prepara cada día los alimentos. "Soy la que sabe hacer de comer", dice.

En la sencilla mesa de madera cubierta por un mantel plástico coloca el sobre de pasta para sopa y las verduras para preparar un sencillo guisado, mientras encarga a Erika "25 pesos de chicharrón del delgadito, 25 pesos de tortillas y un refresco". Mientras se afana en prepara la "sopa aguada" de fideo a la que ya le agregó el jitomate y los condimentos. Cuando el chicharrón con chile y la sopa ya está lista, colocan las tortillas en la mesa. Enseguida llega el refresco. Como pueden se acomodan al rededor de la pequeña tabla y comienzan a comer, primero los menores atienden al plato y luego los demás para luego volver a los cruceros de la ciudad para sacar algo para comer. Manuel Delgado, El Sol de Salamanca

En la sencilla mesa de madera cubierta por un mantel plástico coloca el sobre de pasta para sopa y las verduras para preparar un sencillo guisado, mientras encarga a Erika "25 pesos de chicharrón del delgadito, 25 pesos de tortillas y un refresco". Mientras se afana en prepara la "sopa aguada" de fideo a la que ya le agregó el jitomate y los condimentos. Cuando el chicharrón con chile y la sopa ya está lista, colocan las tortillas en la mesa. Enseguida llega el refresco. Como pueden se acomodan al rededor de la pequeña tabla y comienzan a comer, primero los menores atienden al plato y luego los demás para luego volver a los cruceros de la ciudad para sacar algo para comer. Manuel Delgado, El Sol de Salamanca



DURANGO

En la colonia Ampliación San Juan, ubicada al norte de la ciudad de Durango, las lluvias inundaron la vivienda de la señora Librada Soto Corral y su familia, desde entonces, cada ocho días un grupo de personas se organiza para llevarles despensas y alimentos preparados. "Vienen aquí unas personas que nos dan lonches, son pan blanco con jamón", cuenta. Gracias a esta ayuda, en su improvisada alacena, que a la vez sirve para guardar los trastes limpios, tiene varios paquetes de harina de trigo y maíz con los que prepara pan de rancho y las tradicionales gorditas de cocoder que vende entre sus vecinos para tener un dinero extra. En la pequeña vivienda se acomodan 6 adultos y tres menores. "Cuando nos traen la despensa pues de perdido comemos sopa y frijoles, pero cuando no, tenemos que ir a la tienda y ahí todo es muy caro, en tres cosas ya son 100 pesos". Erika Uribe, El Sol de Durango



COAHUILA

Antes de la contingencia, los ocho miembros de la familia Piedra Ruiz se mantenían de la venta de tunas en los cruceros de la ciudad, así como de la recolección de pet, cartón y aluminio y comían al menos dos veces al día. Ahora ya no pueden vender el fruto, pero siguen con la recolección de reciclables, en días buenos logran juntar hasta 150 pesos, pero hay días que no sacan un solo peso. Acuden con frecuencia a la Central de Abastos para recoger de entre la basura algo en buen estado para comer, como tomates, calabazas, papas y cebollas. Avecindados en la colonia Ampliación Zaragoza Sur, en la zona urbana de Torreón, su dieta diaria está compuesta por frijoles y huevo, y cuando hay para más, se dan el lujo de comer alguna chuleta o pan de dulce con leche, pero es casi imposible. Sólo comen una vez al día, alrededor de las 6 de la tarde, tiempo que ellos consideran el ideal para poder mitigar el hambre del día y la noche y que les dé la fuerza de probar alimento hasta el otro día a la misma hora. Sergio Mendoza, El Sol de la Laguna



MÁS MEXICANOS PASARÁN HAMBRE

El impacto de la pandemia en la economía llevó a la pérdida de más de 12 millones de empleos en el país, tanto formales como informales, y con ello la disminución en el ingreso en uno de cada tres hogares mexicanos, de acuerdo con datos del Inegi.

Además, 65 por ciento de los hogares del país vieron un impacto significativo en sus ingresos derivado de la crisis, indicó el Instituto en la Encuesta Telefónica sobre Covid-19 y Mercado Laboral (ECOVID-MI).

Esta reducción del ingreso condicionará, en el corto y mediano plazo, la compra de una dieta adecuada en los hogares advierte el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval).

De acuerdo con el organismo que mide la pobreza en México, al cierre de 2018 había en el país 25.5 millones de personas con carencia alimentaria, dato que viene incrementándose año con año y podría dispararse este 2020.

El reporte anual del Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo, de la Organización de las Naciones Unidas de la Alimentación y la Agricultura (FAO), indica que entre 2017 y 2019 la población en estado de subalimentación en México creció 7.1 por ciento. Las cifras globales muestran que el hambre ha aumentado por quinto año consecutivo. Y las proyecciones no son alentadoras ya que se espera un incremento de unos siete millones de personas más subalimentadas a nivel nacional al cierre de 2020.

El Coneval estimó que los efectos potenciales de la coyuntura sanitaria podrían incrementar la pobreza por ingresos entre 7.2 y 7.9 puntos porcentuales, lo que repercutirá en un incremento de la población en situación de pobreza extrema por ingresos entre 6.1 y 10.7 millones de personas al cierre del año.

Una encuesta nacional de características de la población durante la epidemia, realizada por el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP), señala que uno de cada tres mexicanos ha tenido experiencias de inseguridad alimentaria durante la contingencia y más de 90 por ciento de los encuestados lo atribuyó a la pandemia, principalmente por la falta de recursos.

La Alianza por la Salud Alimentaria, señala que, además, crecerá el problema de la mala alimentación, dada la "errónea" idea que se tiene de que los alimentos saludables son más caros y por el alza de precio en los productos de la canasta básica.

La Alianza Nacional de Pequeños Comerciantes (Anpec) advirtió que al cierre del tercer trimestre los precios de los 33 productos de consumo obligado de la canasta básica se incrementaron 25 por ciento respecto al año pasado.

En productos como jitomate, cebolla, lentejas, frijoles, arroz y tomate verde los precios se incrementaron entre 35 y casi 50 por ciento.

"Lo que explica esta constante inflación es la alta demanda de estos productos, provocada por la pandemia y factores estacionales (sequías, inundaciones y heladas), así como el elevado costo de las gasolinas, que encarece el suministro y los temas de inseguridad", señala el organismo.

Y concluye que, como siempre, los más afectados serán aquellos habitantes de las comunidades más marginadas.

Sin embargo, destaca que gran parte de la población de clase media y media baja podría también ser sensible a la reducción en el ingreso y, con ello, engrosar las filas de la pobreza alimentaria. **Juan Luis Ramos / El Sol de México**



CHIAPAS, TUXTLA

¡Tiene que alcanzar!, es la respuesta de Brenda, tras romper el noveno huevo sobre la sartén. Y es que en la pequeña vivienda de la avenida Miguel Hidalgo, en la colonia Adriana Gabriela, municipio de Chiapa de Corzo, Chiapas, viven siete personas: Brenda y su esposo Alexander Martínez, ambos de 22 años, sus tres hijos de 6, 4 y 2 años; su suegra y su cuñada.

Para llevar la comida a su casa, ambos deben trabajar las 24 horas seguidas reciclando y vendiendo lo que encuentran en la basura.

A la hora del desayuno, hacen fuego en la cocina improvisada, no tienen estufa de gas, compran leña, cien pesos 12 trozos de leña.

El menú para la comida son frijoles con queso y en la noche café con pan, "en el desayuno y la comida, la acompañamos con agua pura", dice.

En promedio, gastan 120 pesos al día en su alimentación, 20 pesos en los huevos, 14 pesos en el kilogramo de tortilla, 10 pesos en el garrafón de agua de relleno; el frijol 15 pesos, 20 pesos de tortilla, 10 pesos de queso. Para la noche en café 24 pesos para tres días, 20 pesos de pan diarios.

Y ¿qué van a cenar?

-No hay cena, cenamos dos veces a la semana porque no hay, no alcanza

- ¿Y si tienen hambre los niños?

-Les damos tortilla con sal, ellos no deben dormir con hambre, nosotros nos aguantamos, dice Brenda. Elam Náfate, El Heraldo de Chiapas



TAPACHULA, CHIAPAS

En un predio localizado en la colonia Palmeiras, al sur oeste de Tapachula, Chiapas, vive la familia Alfaro García, la cual, se ha sostenido por varios años con la venta ambulante. Rubén sale muy temprano a trabajar en su motociciclo vendiendo tamales y arroz con leche.

Por su parte, la señora Clementina pone agua para el café y les sirve a sus hijos junto con un plato con queso para que se acaben de llenar entre risas y pláticas. Después sirve un platillo elaborado con calabaza y algunos productos lácteos, al final, con tortilla en mano se sienta con su familia a degustarlo.

Durante el desayuno normalmente tratan de gastar un aproximado de 50 a 80 pesos, mientras que para almuerzo esta vez decidieron preparar carne molida frita con verdura, acompañado de tortillas y un refresco embotellado, todo por el mismo costo.

"Durante mi jornada laboral en un día bueno se puede llegar a ganar hasta los 500 pesos, en un día malo sólo 250 pesos, que sólo me alcanza para la comida, por eso salgo a buscar más trabajo", detalla Rubén. Miguel Rojas, Diario del Sur



CHIHUAHUA

Fabián y su esposa Ivonne anhelaban tener un espacio propio para sus cuatro hijos, y esto los llevó a buscar un pedazo de tierra; finalmente obtuvieron uno en la Colonia Ampliación las Norias, de la ciudad de Chihuahua, donde construyó lo que sería su hogar.

Ahora, el jefe de familia, que se desempeña como cobrador de una empresa de préstamos, sufrió un accidente y se lesionó una pierna, por lo cual no hay ingresos.

Casi a diario comen, arroz, sopa, frijoles y/o lentejas, y tortillas de maíz. A veces, cenan tortillas que les regalan y con suerte consiguen una despensa, para toda una semana.

"No siempre nos va mal, cuando le pagan a mi esposa nos trae pizza o un pollo o nos lleva a pasear, pero ahorita que está lesionado, nos la estamos viendo mal", reconoce. Alejandro Ruíz, El Heraldo de Chihuahua

