

El nuevo Matadero municipal

Una reparación debida

Cuando el amigo Federico me encargó una información del matadero, tentado estuve de encabezar este trabajo con un «Canto al carnicero». Aun a trueque de concitar sobre mí las iras del «respetable». Porque hay que ver el «cordial» odio con que se le obsequia a aquel industrial. Se le acusa de todo: de que merma el peso, de que construye casas, de que eleva los precios, de ser el flagelador de la clase modesta. ¡Y que sé yo de cuántas cosas más!

El fenómeno es notorio. El carnicero comparte su

dicho, es el orgullo de la Villa, y que, sin embargo, tan pocos conocen.

Ningún momento más adecuado para la visita del repórter. Certeros puntillazos hacen caer, con un ruido seco, las reses propiciatorias, de golpe, como pelotas. Más allá, en otro departamento, se pierden en el aire los gritos chillones de un gorrino que protesta la alevosía del que le clavó la argolla. Ya el cuchillo del tabajero se desliza rápidamente, seccionando con maestría la piel y la carne. ¡Fuera los despojos! Y pocos minutos después penden, inertes, las carnes apetitosas. Al ver los cerdos colgados diríanse sacos de cemento, alargados, blancos, muy blancos...



Nave para el sacrificio de ganado vacuno

impopularidad con el panadero. Y quizá sea ello debido a que ambos expenden artículos de tan primordial necesidad como el pan y la carne, siendo, por tanto, más directo su contacto con el público. Sin embargo, y por lo que afecta al carnicero—otra vez tendrá que ser la ocasión del «Canto del panadero»—bueno sería que se tuvieran en cuenta la duración de su jornada de trabajo (de cinco de la mañana a nueve de la noche), el hecho de que muchas veces se ocupa una familia entera en el desenvolvimiento del negocio y el peligro en que expone su dinero en especulaciones de compra de ganado.

¡Mal mirado carnicero! ¡Ojalá sean estas líneas el principio de tu rehabilitación! ¡A ver si llegas a congraciarte con el público y se esfuma tu leyenda de expoliador! Francamente, yo no tengo por tan «malo». O, a lo menos, por más «malo» que los demás comerciantes, no.

Visitando el Matadero

Amplias y bien soleadas naves. Mucha luz. Mucha limpieza. Magnífica instalación mecánica. He ahí, en pocas palabras, lo que viene a ser el nuevo matadero de Rentería, ese matadero que debiera ser, mejor

Don Miguel Salaverría une a sus prestigios profesionales simpatía y llaneza en el trato. Con sencillez que no excluye su indudable competencia, don Miguel nos va explicando, amable, las operaciones de la matanza. Entramos en la cámara oscura en que funciona el triquiniscopio, severo censor de las carnes de cerda. Visitamos todo, lo vemos todo, inquirimos todo, porque en todo satisface nuestra curiosidad este hombre servicial y atento que es don Miguel Salaverría. La ocasión es inmejorable, y hay que aprovecharla. Una charla sería sumamente interesante.

Lo que dice el señor Salaverría

—¿Viene a llenar adecuadamente este matadero las necesidades de la Villa?

—Rentería cuenta con un matadero de los mejores de Guipúzcoa, que viene a satisfacer las necesidades de la Villa, en sus aspectos de capacidad e higiene.

Bajo el punto de vista de la capacidad, no solo llena las necesidades actuales, sino que se puede mirar con tranquilidad el porvenir; y aunque Rentería alcance una población de 40.000 habitantes se desenvolverá holgadamente este establecimiento, debido a su moderna instalación mecánica.

Para ejecutar las faenas de matanza, según las prácticas modernas disponemos de una completa instalación mecánica: una vía monorraíl a lo largo de las naves principales, tornos de seguridad, carros aéreos depósito de escaldar, mesas, básculas, aparato diferencial para la descarga, caldera de vapor, etc., etc.

Por su disposición general, las naves de matanza comunican directamente, como V. puede verlo, con la nave de oró. Esta comunica a su vez con la galería de pesadas y descargas, de la cual parten para el exterior las carnes y productos de la matanza después de haberse procedido a su pesaje. En cuanto a condiciones higiénicas, que es lo más interesante se halla dotado de amplias ventanas y lucernas de



D. MIGUEL SALAVERRÍA.—Veterinario Municipal

ventilación, y la proximidad del edificio al río Oyarzun facilita el desagüe. Por lo demás, dispone de locales destinados a vestuarios, retretes, oficinas administrativas, y de un hermoso laboratorio con todos los elementos modernos, como microscopio, triquinoscopio de proyección, microtomo, etc.

¿Qué número de reses se sacrifican al cabo del año?

Un promedio de 1.500 cabezas vacunas y 1.100 de cerda.

¿Y se rechazan?

Cuarenta reses vacunas y cuatro de cerda. Aparte, se han inutilizado, después de sacrificadas, dos o tres de las primeras y tres o cuatro de las segundas, además de cuarenta hígados y veinticinco pulmones.

¿Causas?

La inutilización obedece generalmente, por lo que al ganado vacuno respecta, a la presencia de la tuberculosis. En cambio, las carnes de cerda se inutilizan por estar afectadas de triquinosis o cisticercosis.

Seguimos charlando. Nos hallamos en la nave de matanza del ganado de cerda, en donde no se emplea todavía el moderno dispositivo de la pistola, que hace más instantánea la muerte de la res.

—La causa de que no se utilice este procedimiento—nos aclara el señor Salaverría—es que hasta el presente no se han fabricado en España de esas pistolas más que por vía de prueba, y estamos esperando a que salga al mercado el modelo definitivo.

Caja de compensación de decomisos

—Uno de los servicios que hace falta organizar—nos dice nuestro interlocutor—es la Caja de compensación de decomisos, para indemnizar a los propietarios de las reses, de los decomisos que trae consigo la inspección veterinaria de las mismas.

Dicha Caja tendría carácter municipal y obligatorio. La Caja de compensación funcionaría con autonomía absoluta en el matadero, dependiendo directamente de la Dirección, con un reglamento aprobado por el Municipio, cuya Corporación vendría a ser supremo tribunal para dirimir las divergencias que no pudieran solucionarse en el matadero.

El seguro tendrá carácter obligatorio, es decir, no se mataría ninguna res sin que se hubiese abonado previamente la prima correspondiente a su clase, única forma de poder establecer primas aproximadas y dar carácter de mutualidad al seguro.

Municipalización

—La municipalización de los servicios del matadero debiera llevarse a cabo sin temor a ningún género de fracasos, máxime teniendo presente la capacidad administrativa del Ayuntamiento de Rentería; lo que redundaría en provecho de muchos intereses mirando, el asunto bajo distintos puntos de vista.

Aunque el Ayuntamiento de Rentería fué el primero de la provincia que quiso dar esa organización a los servicios del matadero, por diversas causas no ha podido llevarse adelante el proyecto.

—¿Y juzga V. viable la municipalización de la venta de la carne?

—En cuanto a la municipalización de la venta de la carne, estimo que debe ir precedida de la de los servicios del matadero. Mientras tanto, sería prematuro el intento.

Epílogo

Esto es cuanto nos ha dicho el celoso veterinario e Inspector municipal de Sanidad, don Miguel Salaverría. Y por juzgarlo interesante, te lo servimos, lector, para que te distraigas un rato.

Al regresar de nuestra visita, hemos divisado el hediondo edificio que antes «pretendía» pasar por matadero municipal. Y hemos pensado que si el Ayuntamiento de la Dictadura tuvo sus errores, como todos, es indudable que estuvo sumamente acertado al acometer la construcción del nuevo matadero.

Isiús Los Santos.



Departamento de matanza porcina