

Adelante Conquistadores

HA'ARETZ Magazine
25 de Septiembre de 1998

Por Yossi Bar-Moha

TORO FURIOSO

Tubol, que es mi guía en la frigorífico, me asegura que "esta es una planta de avanzada, comparada con otras donde se realizan matanzas kosher." Encima de nosotros mientras caminábamos, la sangre de los novillos matados goteaba, manchando los abrigos plásticos. El piso estaba resbaladizo con líquidos viscosos en varias etapas de coagulación. Cuando volvimos al piso de abajo, uno de los novillos logró zafarse de la cadena alrededor de su pierna cuando la puerta se levantó, se irguió y comenzó a correr alocadamente alrededor del cuarto. Todos corrieron para salvar su vida; los matadores, horrorizados, se encerraron en sus en sus celdas. Sólo dos valientes trabajadores trataron de dominar al furioso animal. Afortunadamente para ellos, él resbaló sobre el sangriento piso y cayó al suelo. Inmediatamente él fue forzado a ponerse de espaldas en el box y atado a la cadena otra vez. "Eso sucede unas pocas veces al día," dijo un nervioso Tubol, que había corrido conmigo para obtener seguridad detrás de las barras de hierro. Los trabajadores a menudo resultan heridos cuando se aflojan las cadenas del novillo, dijo.

....

Al final, después de tres horas de trabajo el equipo había matado 300 cabezas de ganado, de las cuales 34 fueron descalificadas debido a adherencias del pulmón;.. Una tasa de *trefa* de sólo el 15 por ciento es muy satisfactorio para el importador, y Hershkovitz y su equipo declaran que este es el promedio típico de la descalificación

....

A las 8:45 de la mañana, cuando la tarea termina, los miembros del equipo vuelven a su cuarto, examinan los cuchillos una vez más, y los colocan en un largo tubo, que ellos cierran en forma apretada. Entonces lavan las manchas de sangre de sus manos y caras, lavan la parte superior de sus cuerpos y se preparan para la oración de *shaharit* (la mañana).

....

Tres veces el tamaño de Israel, Uruguay tiene la mitad la población, alrededor de tres millones. .. La crianza de ganado es una de las mayores industrias de exportación. Cerca de medio millón de cabezas de ganado se matan todos los años en docenas de frigoríficos, nueve de los cuales trabajan también para importadores israelíes. La mayoría de ellos emplean los equipos del Rabinato Principal, aunque tres tienen equipos que están autorizados a proporcionar carne kosher (por la ley judía) para grupos Haredi: uno para la comunidad lituana de Rabbi Shach ; un segundo para el "Eda Haredit" (conocido como el "Badatz" koshering); y el tercero, enviado a "Atara-Beit Yosef," conjunto de la organizaciones *kashiut* establecida para el Shas (Guardianes sefardíes del Torá, Sephardi Torah Guardians) desde hace cinco años y dirigido por el Rabino Abraham Yosef, el hijo del líder espiritual de Shas, el Rabino Ovadia Yosef.

El equipo de Atara opera en una instalación que procesa la carne localizada en Las Piedras, cerca de una hora de viaje manejando desde Montevideo. Allí me encontré con Moshe Dahan, un Haredi

de Ashdod, que era el jefe. Pero las cosas eran más reservadas acá. Dahan se negó a dejarme entrar sin el acuerdo del jefe del equipo, Abraham Suderi, que en ese momento supervisaba el proceso de matanza. Después que Suderi habló con Dahan este periodista obtuvo el permiso de entrada al local inmediatamente.

....

Hasta hará ocho años, el Eda Haredit se negaba a reconocer la carne que se traía desde el exterior con sólo el certificado autorizado por la ley judía del Rabinato Principal. El resultado era que esta comunidad Ortodoxa de Jerusalén ... fue forzada a comprar carne fresca matada localmente en Israel por Haredim.... Para alcanzar las demandas de los consumidores de Haredi – sw les suministra carne congelada con precios por lejos menores - las cabezas del grupo de *koshering* de Haredi negociaron los acuerdos con varios importadores de carne.

.... El público de Haredi consume sólo carne que se define como "suavizada" (cuando el pulmón del animal no tiene adherencias ni secreciones). Haredim es también más meticuloso acerca del examen del cuchillo de matanza por posibles desperfectos.

Una equipo de Haredi tiene entre 12 y 14 miembros, en comparación con 10 o 11 en equipos del Rabinato Principal.

Todavía, el personal tiende a ser una bolsa con cosas mezcladas: aunque los equipos de las comunidades de Haredi van al exterior sólo después de obtener la aprobación del Rabinato Principal, y el 90 por ciento de sus miembros se registran con el Rabinato Principal y han trabajado con esa institución en algún momento. "No hay diferencia entre la matanza llevada a cabo por un equipo del Rabinato y el de un equipo de Haredi,"....

....

Además, los grupos de kashrut de Haredi trabajan generalmente en forma simultánea en el servicio del Rabinato Principal. Cuándo ellos encuentran un pulmón sin adherencias, marcan la carne como "suavizada" y le dejan una señal para Haredis. Los animales que tienen pulmones con unas pocas adherencias, o con secreciones pero definitivamente sin una perforación, se les dan un etiqueta kosher del Rabinato Principal y también es importado por Israel. El resultado es que los grupos de Haredi aprueban 30 al 35 por ciento de los animales que ellos matan como "Kosher para el Rabinato Principal."

Los equipos del Rabinato Principal encuentran una proporción semejante de carne "lisa", pero ellos están autorizados a otorgar sólo un sello autorizado por la ley judía regular, no el de tipo mehadrin, aunque hace seis meses, estas mismas personas podrían formar parte de un equipo de Haredi.

....

....

Los Israelíes consumen cerca de 80.000 toneladas de carne al año, y 50.000 toneladas de ellas se importan de Sudamérica, de Europa, y de China. Sólo cerca de 10 por ciento de esa cantidad está definida como carne "suavizada" y es marcada como mehadrin.

....

Se piensa comúnmente que la mayor parte de la carne autorizada por la ley judía importada en Israel proviene de Argentina, pero de hecho la tierra de la Pampa está sólo en cuarto lugar.

Primero está Uruguay (con nueve fábricas de carne autorizadas por la ley de matanza judía) seguida por Irlanda (seis) y Brasil (cuatro). Otros países a los que los israelíes mandan equipos de matanza son Paraguay y China (dos plantas cada), y Holanda (una planta).

También la carne se mata y se hace kosher, y se envía a Israel desde dos plantas en Argentina. Una de ellas opera todo el año bajo el servicio de la etiqueta kosher "Neve-Tzion" , dada por el Rabino Shlomo Mahfud, de Bnei Brak. Muchos Haredim, especialmente los de extracción Yemenita, consideran que la carne con esa etiqueta es "ultra-medadrin." El jefe permanente del equipo es Abraham Anatbi, un residente de Argentina, cuyo hermano, Daniel Anatbi, guía del Departamento de Rabinato en el Ministerio de Asuntos religiosos, era el jefe de la oficina de Rabbit Ovadia Yosef cuando él sirvió al rabino principal como sefardí. La mayor parte de los miembros del equipo son argentinos; hay sólo cuatro israelíes, que residen en un apartamento en el vecindario del Paso en Buenos Aires.