
Mauricio García Pereira

Maltrato animal, sufrimiento humano

El trabajador de un matadero lo cuenta todo



Maltrato animal,
sufrimiento humano
Mauricio García Pereira

El trabajador de un matadero lo cuenta todo

En colaboración con Clémence de Blasi

Traducción de Francisco López Martín

ediciones península

Título original: *Ma vie toute crue*

© Plon, 2018

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).
Todos los derechos reservados.

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

Primera edición: junio de 2019

© de la traducción del francés: Francisco López Martín, 2019

© de esta edición: Edicions 62, S.A., 2019
Ediciones Península,
Diagonal 662-664
08034 Barcelona
edicionespeninsula@planeta.es
www.edicionespeninsula.com

DAVID PABLO - fotocomposición
DEPÓSITO LEGAL: B-9.045-2019
ISBN: 978-84-9942-826-0

ÍNDICE

| | |
|---|-----|
| Introducción: Cuando estalla el escándalo | 9 |
| 1. Un mundo de metal | 11 |
| 2. La mayor granja de Galicia | 21 |
| 3. Los años de vacas flacas | 31 |
| 4. La gente de los mataderos | 39 |
| 5. La cadena bovina | 49 |
| 6. El cuerpo en pedacitos | 61 |
| 7. Mantener el ritmo | 67 |
| 8. El sacrificio de vacas gestantes | 75 |
| 9. Furia | 83 |
| 10. El detonante | 91 |
| 11. ¡Adiós, lechón, vaca y ternero! | 99 |
| 12. Bajo el fuego de los medios | 109 |
| 13. Un torito en la espalda | 121 |
| 14. Un momento crucial | 133 |
| Conclusión: ¿Y después? | 147 |
| Bibliografía y materiales | 153 |
| Agradecimientos | 155 |

UN MUNDO DE METAL

Lo primero es el olor. Un olor a putrefacción y mierda, intenso, casi insoportable. El olor de la muerte. Se me mete brutalmente en la garganta, llevado por el viento, antes incluso de que vea la construcción de chapa gris que oculta el matadero público de Limoges a los ojos de sus habitantes. La ciudad roja es célebre por su tradición carnicera: cada año, en la víspera de Todos los Santos, decenas de miles de amantes de la carne se apretujan en la *rue* de la Boucherie (la calle de la Carnicería) para la célebre «hermandad de los *Petits-Ventres*». Acuden para degustar miles de kilos de *andouillettes* —un embutido elaborado con intestino y estómago de cerdo o de ternera— y de morcilla, así como un plato de casquería tradicional compuesto por manitas de cordero cocidas y embutidas en la tripa del propio animal, los famosos *petits-ventres*. Doy pedaladas a la bicicleta de montaña color violeta que mi madre acaba de traerme de España, mientras aguanto la respiración. Tomar aire por la boca es más soportable que hacerlo por la nariz. Hay que entrar en la zona industrial sur, pasar bajo los arcos del puente ferro-

viario, ascender por una pequeña cuesta bordeada de álamos. El aire es fresco, no son aún las ocho de la mañana.

Mientras pedaleo, con mi enjuto cuerpo embutido en una sudadera con capucha oscura, pienso en la entrevista mantenida el día anterior en la empresa de trabajo temporal (ETT). En las preguntas de la asesora, sentada tras su escritorio gris, con el pelo estirado a cada lado de la cara, realizadas en un tono sorprendentemente cálido. «¿Le asustan los animales muertos? ¿No? ¿La sangre, tal vez? ¿Tiene vértigo?» La última pregunta adquiere de repente todo su sentido: «Señor García Pereira, ¿tolera usted los malos olores?». En la pared, a su espalda, cuelga un calendario. Abril de 2010. La asesora baja la cabeza y abre un cajón de su escritorio, del que extrae una serie de fotografías. Apenas una decena de imágenes. Vacas, cerdos, carneros, corderos. Colgados por una pata, cabeza abajo. O en el suelo, sanguinolentos. Escruta mi reacción en silencio; siento su mirada sobre mí, en busca de un rictus de disgusto o de un reflejo incontrolable. En lugar de eso, sonrío y fanfarroneo un poco: he crecido en una granja, la más grande de toda Galicia, ¡hace falta algo más para impresionarme! Además, acabo de pasar un año como trabajador de una ETT en la fábrica de jamones Madrange, una de las mayores empresas de transformación cárnica de toda Francia... Ella deja escapar un ligero suspiro y vuelve a meter las fotos en el cajón cuidándose mucho de mirarlas. En realidad, me he quedado un poco tocado, pero necesito tanto trabajar... Para motivarme, me repito en bucle: «Si curras bien y los jefes están contentos, podrás conseguir un contrato indefinido». Estas dos últimas palabras no dejan de darme vueltas en la cabeza. Llevo tres años aguantando con pequeñas chapuzas, buscándome la vida. Tengo cuarenta y un años y dos niños. Necesito este trabajo.

En el aparcamiento del matadero ya hay estacionados un buen centenar de vehículos de todos los colores. Amarro mi bici y me presento en la caseta de recepción. Veo que al fondo hay instalado un pequeño catre. El guardia busca mi nombre en la lista y asiente con la cabeza. Estoy un poco nervioso. Señala con el dedo la segunda de las tres entradas que hay detrás de él.

—Suba a la oficina, le están esperando —dice volviendo la cabeza.

Aquella mañana nos hemos presentado seis nuevos candidatos, todos reclutados por la misma agencia de trabajo temporal. Todos hombres, en la flor de la vida. Nos recibe una mujer joven, de unos treinta años. Nos tiende la mano con firmeza y se presenta: Valérie,¹ responsable de higiene. Es menuda, morena, un poco gruesa, la piel de su cara transpira bajo una espesa capa de maquillaje, lleva los párpados cubiertos de una intensa sombra de ojos negra y azulada. Lleva una bata blanca que le llega hasta las rodillas, unos vaqueros azul oscuro y unas botas de plástico, y camina un poco como un *cowboy*, con las piernas separadas. La seguimos en fila india, como unos pardillos, hasta la sala de reuniones. Con un amplio gesto de la mano, nos invita a sentarnos en torno a una decena de mesas que forman una U.

—¡Bienvenidos al mayor matadero municipal de Francia! ¡Aquí nos ocupamos de más de mil trescientos ejemplares de vacuno a la semana, el mismo número de corderos y un millar de cerdos, por lo menos! —exclama.

Valérie nos habla largamente y con un entusiasmo sorprendente de los diferentes puestos de trabajo y de las reglas de seguridad que se aplican en cada uno de ellos. Intento

1. Este nombre no es el real.

asimilar lo esencial. Descarga, estabulación, registro, aturdimiento, desangrado, despiece. Patas delanteras, patas traseras. En el descanso, hacia las diez de la mañana, me tomo un café con mucho azúcar servido por la máquina automática. Se une a nosotros el número dos del matadero, el responsable de producción. Añade un pequeño discurso, que se adivina recitado centenares de veces. Se llama Antoine,² es enorme y tiene rojeces en la cara. Es él quien reparte los puestos en las tres cadenas de la empresa: vacuno, cordero, cerdo.

—¡Somos más eficaces que un hospital! —bromea—. ¡De aquí no sale vivo ni un animal! ¡Un cien por cien de éxito!

Mientras él se descojona, nosotros nos miramos discretamente unos a otros, un poco incómodos. ¿Pretende hacernos reír o meternos miedo? En la duda, nos quedamos callados como tumbas, con la mirada clavada en el suelo. Vuelve a la carga:

—Vamos, no hagáis caso de las tonterías que se dicen sobre los mataderos. Aquí somos serios, hacemos bien nuestro trabajo.

La mañana toca a su fin, mi estómago se queja de hambre. Me instalo en un rincón de la sala de descanso junto a tres de mis nuevos colegas y saco un sándwich de mi mochila. Cuando me dispongo a devorarlo, se presentan decenas de empleados con uniformes blancos manchados de sangre fresca, grasa y mierda animal, que llegan en pequeños grupos. Me quedo petrificado; mientras los veo hacer cola para recalentar sus fiambreras en el microondas, el pan blando de mi sándwich cuelga en mi mano húmeda. El olor es in-

2. Este nombre no es el real.

descriptible; la imagen, surrealista. Con el estómago revuelto, salgo del edificio para respirar un poco de aire. Sobre todo no debo vomitar. Bebo un vaso de agua, me tomo varios cafés, no me entra nada sólido en el estómago.

A las dos de la tarde volvemos a reunirnos con Valérie en la planta baja, ante la puerta del pequeño local donde se guardan los uniformes de trabajo. Nos entregan, uno por uno, monos esterilizados que nos ponemos por encima de la ropa. Llevan elásticos en los tobillos y los puños. Recibo un par de cubrecalzados de usar y tirar y un casco blanco, el mismo que usan los operarios en las obras. Seguimos a Valérie a través de varios pasajes, deslizándonos entre muros ocre sumamente desgastados, limpiados regularmente con abundantes chorros de agua. Las protecciones de nuestro calzado de caucho chirrían un poco en el suelo de cemento antideslizante. Al cabo de poco tiempo, hemos llegado a nuestro destino. Pese a los tapones de color naranja que nos protegen los tímpanos, enseguida nos alcanza un tremendo alboroto: ganchos que chocan, gritos de animales, aullidos de sierras y taladros, estrépito de piezas metálicas. El interior del matadero es más bien oscuro. No hay ninguna ventana, únicamente algunos agujeros en el techo, a más de diez metros de altura. Iluminados por grandes tubos halógenos, varios centenares de canales de reses cuelgan cabeza abajo, a cinco o seis metros por encima del suelo. Nos dirigimos como un solo hombre al principio de la cadena. Allí estamos tan solo a una decena de metros de la zona de sacrificio. Detrás de una cerca, a lo lejos, veo desplomarse a una vaca. Un operario le coloca una cadena en la pata trasera izquierda con un enorme gancho. Alzado por un cabestran-

te, el rumiante se eleva en el aire. Van a desangrarlo; me quedo petrificado. La mano de Valérie cae de repente sobre mi espalda, sacándome bruscamente de mi asombro. Su voz resuena extraña en mis oídos, como si viniera de lejos: «¡Sigamos, sigamos!». En torno a nosotros se alza una maraña de máquinas y cintas transportadoras. Góndolas que suben y bajan, ganchos a centenares. Metal por todas partes, en ocasiones muy oxidado. Sangre, mierda y metal. Levanto la cabeza, sujetándome el casco con una mano. Trozos de grasa y de excrementos manchan el techo en varios puntos, sin duda pegados ahí desde hace siglos, a tal altura que nadie puede retirarlos. Bordeamos la cadena. A medida que los bovinos son desollados, decapitados y vaciados, se parecen menos a animales. Mientras la responsable de higiene detalla las diferentes etapas de la transformación de los bovinos, abrimos los ojos como platos. Tardaremos más de una hora en llegar al frigorífico, en el otro extremo de la cadena. Centenares de canales prestas a ser consumidas esperan allí, depositadas a un ritmo regular en camiones que se dispersan por Francia y por toda Europa. Llegamos a la salida en fila india. Bandas de cuervos se aglomeran en torno a los depósitos de casquería, en busca de trozos pequeños o de ojos caídos de los cráneos. Cueros frescos apilados sobre varios palés se secan detrás de los edificios, cubiertos por un manto de moscas que no cesan de zumbar. Valérie, que acaba de quitarse el casco para dejar al aire su cabello, pegado por el sudor, nos acompaña:

—¡Los que quieran continuar que vengan mañana a las siete!

De vuelta en casa, como rápidamente y me quedo dormido. No sueño con nada.

Al día siguiente me presento con un poco de adelanto y bastante aprensión. En la sala de descanso, algunos empleados pasan maquinalmente las páginas del periódico local, toman café o comentan el último partido del CSP, el equipo de baloncesto de la ciudad. Saludo con timidez a todo el mundo y estrecho numerosas manos. Me preguntan mi talla, para los uniformes: soy alto y delgado, la talla 3 me viene perfecta. Tras recibir una camiseta, una chaqueta, un pantalón y un par de botas blancas, me asignan dos taquillas de plástico. La primera, para mi ropa de calle, está situada cerca de las cabinas de ducha; la segunda, mucho más pequeña, es para mi ropa de trabajo, lavada cada día por una empresa externa. Deslizo las llaves en mi bolsillo. Los vestuarios (alicatado blanco y cemento en bruto, bancos de madera con pies metálicos) están vacíos. La mayor parte de los trabajadores se ha puesto ya manos a la obra. Antoine, el responsable de producción, nos espera para recibirnos en su oficina cuando estemos listos. Su apretón de manos me destroza las falanges. Es un hombre de campo, grueso pero terriblemente recio. Después de una rápida presentación, intento defender mi causa:

—Estoy motivado, pero le ruego que al principio no me dé un puesto que me exija mucho físicamente, creo que no estoy lo bastante fuerte...

—Aquí no se trata de fuerza, sino de técnica —gruñe, hundido en su sillón—. Si haces los movimientos adecuados, todo irá bien.

El primer piso está reservado al director y a su adjunto, así como a dos secretarías, de manera que el despacho de Antoine se encuentra en la planta baja del edificio de administración, que aloja igualmente la sala de descanso y los vestuarios. Es estrecho, pero dispone de ducha personal. A modo

de trofeos, algunas botellas de buen whisky y de *pastis* vacías coronan un armario metálico, cuya puerta entreabierta deja entrever altas pilas de dossieres. Antoine me pide que rellene algunos papeles, abre y cierra carpetas. Un hombre de unos cincuenta años se asoma al despacho, cuya puerta está abierta casi siempre. Antoine lo señala con un movimiento del mentón:

—Siga a Roger,³ el responsable de la cadena de vacuno; él lo llevará hasta su puesto.

Al cabo de cinco minutos estoy en mi puesto. Se halla en mitad de la cadena, en el lugar donde se procede a la aspiración de la médula espinal, frente a otro operario, Marc, encargado de arrancar las vísceras rojas (hígado, riñones, pulmones y corazón) de las entrañas bovinas. Mientras la sangre fluye a raudales, Marc me explica en qué consiste el trabajo. Se trata de un «veterano», como llaman aquí a los trabajadores que pueden jactarse de tener más de quince años de experiencia. Está fornido como un toro, pero se expresa como un niño. Me muestra cómo pasar la cánula de plástico, un tubo de un centímetro de diámetro y casi dos metros de largo, por la columna vertebral del animal. Cómo aspirar toda la médula espinal, hasta la cola, evitando que el tubo se obture. Aún calientes, los músculos del bovino vibran y tiemblan, como agitados por espasmos, aunque el animal ya no tiene ni piel ni cabeza. Un trozo de tráquea palpita en el suelo durante casi quince minutos. No digo nada, pero estoy muy impresionado. Los cuerpos se estremecen hasta llegar al frigorífico, donde los nervios acaban

3. Este nombre no es el real.

rindiéndose. Observo los gestos de Marc durante toda la mañana, intentando no molestarlo, sin hacer otra cosa. Trato de copiar la posición de sus piernas y sus brazos; no parece que la tarea sea demasiado complicada. La médula de los terneros es blanca y nauseabunda; la de las vacas, amarillenta. Cada cierto tiempo hay que cortar el aire comprimido que circula por el tubo para vaciar la bandeja de acero inoxidable llena de médula. Desde el escándalo de las vacas locas, su consumo está prohibido. Justo antes del descanso para la comida, Marc me deja probar al fin. Coloca el tubo en mis manos y me observa: no debo emplear más de un minuto y medio con cada animal. Si todo va bien, el trabajo puede llegar a realizarse en cuarenta y cinco segundos, añade. Pero lo cierto es que las cosas no van demasiado bien. La columna vertebral no tiene forma recta, sino de S; hay que insertar la cánula muy suavemente, para que no se atasque en un hueso. El plástico se pliega, se atasca, hay que cambiar el tubo hasta cinco o seis veces al día. Llevo puestos un par de guantes verdes, como los que se utilizan para lavar los platos. Marc trabaja con las manos desnudas:

—¿Tú no te pones guantes?

—Pues no, me molestan para trabajar.

Dentro de los guantes, los dedos se me arrugan por la humedad y el sudor. Durante los días siguientes, intento encontrar mi lugar entre los empleados del matadero. Empiezo a las seis de la mañana; hay que aspirar entre doscientos cincuenta y trescientos animales al día. Puedo tomarme un descanso entre las ocho y las ocho y media; mi lugar lo ocupa entonces un operario de la cadena ovina. Un café en la máquina automática, algunos dulces: el tentempié ha de bastarme hasta el mediodía. Si no comes, te caes redondo. Te abstraes de todo, de los olores, de la sangre, de la grasa:

hay que recuperar fuerzas. Otro descanso de una hora, y finalmente la jornada termina a las tres de la tarde, con la espalda molida y el ánimo cansado. Sobre la marcha aprendo rápidamente a manejarme en otro puesto, para poder reemplazar a un empleado de la casquería durante su descanso: se trata de hinchar las cabezas de ternero con una pistola de aire comprimido terminada en una gruesa aguja de doce centímetros de largo, torcida a fuerza de hundirla a golpes secos, para que puedan flotar en una cuba llena de agua hirviendo. Al mismo tiempo, debo empujar con la mano las patas del ternero para colocarlas en una encimera de acero inoxidable de tres o cuatro metros de largo y después lanzarlas a una especie de lavadora gigantesca. En su interior, agua ardiendo y pequeños picos metálicos que arrancan los pelos. Las patas salen desprovistas del pelo y de la tierra que manchaba las pezuñas, antes de arrancar estas con la ayuda de una gran pinza hidráulica (para venderlas como chucherías para perros), de manera que solo quede la pata desnuda. Durante casi seis meses de mi vida, cada día quitaré las pezuñas a los terneros y aspiraré la médula espinal de varios centenares de bovinos.