

Crece el interés por las carnicerías halal

La Carnicería Pino, cerca del centro islámico, ofrece una amplia gama de productos halal

06/11/2009 - Autor: Ana de Larriva - Fuente: El Faro de Vigo

Jugosos dátiles maduros, atrayentes frascos de especias exóticas, miel egipcia dorada y los ingredientes básicos para elaborar un tayín se exhiben con orden pulcro y metódico. La Carnicería "halal" (de acuerdo con la sharia o ley islámica) Pino tiene el tamaño de una tienda pero esconde todos los secretos de un zoco, aunque cada cosa tenga su sitio y haya un sitio para cada cosa. A pesar de que su nombre haga referencia a un tipo exclusivo de productos, la oferta es infinitamente variada.

El marroquí Hassan Elhariri abrió las puertas de este mercado situado en pleno centro de Vigo, en la calle que le da nombre, hace dos semanas, debido al crecimiento de la población musulmana en Vigo, que él cifra en más de 2.000 personas. La ubicación fue clara: la proximidad con el centro islámico la coloca en una situación privilegiada, convirtiéndola en punto de consulta y referencia para muchos miembros de la comunidad. En un estante elevado, cajas con vasos especiales para servir el té, la bebida más popular en Marruecos, parecen invitar a un mundo de ensueño. "La gente viajaba a otras ciudades como Paredes, Tui y Marín para comprar comida halal. Así pueden ahorrarse ese desplazamiento y aprovechar para comprar cuando se dirigen a la mezquita", explica Elhariri. Pero sus clientes no son sólo musulmanes. Se están "ganando" también a los gallegos del entorno. En medio de la visita, irrumpe una mujer en la tienda. "Yo fui su primera clienta gallega", dice, alabando el trato exquisito que le dispensan.

Otro de los objetos que más admiración provoca entre los compradores autóctonos es la "cuscusera", una olla especial para elaborar el cuscús. Ésta –también a la venta, por quince euros– permite cocinar la pasta con el vapor del condimento que se quiera proporcionar: carne, verduras,... Le ayuda en la tienda Khalid Ennaouri. Ambos tienen reminiscencias de la lengua italiana en su español con acento árabe, de su estancia en Milán durante varios años. El sésamo, la levadura, las pastas rodean a uno de los productos estrella, el Ras el Hanout, una mezcla de hierbas y especias marroquí, que significa, literalmente, la "cabeza de la tienda", por su uso, básico en la cocina de este país.

La carne es, por supuesto, el producto estrella. Procede de animales sacrificados de acuerdo con la ley islámica en un matadero en Pontevedra. Para quitarles la vida fueron situados al oriente y dedicados a Alá antes de cortarles el cuello de forma que toda la sangre salga fuera y el animal quede perfectamente limpio. Hay piezas de ternera, pollo y cordero, y salchichas "kaser" –tipo mortadela– con y sin aceitunas.

También venden harina para hacer el pan típico árabe. Aunque en Marruecos se suele

comprar, aquí las familias lo hacen en casa porque no se encuentra en los supermercados.

Webislam