

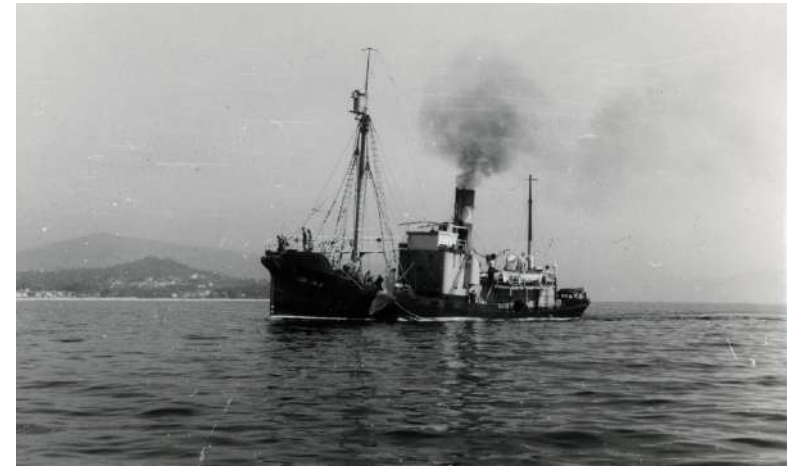


Vista aérea das instalacións da factoría baleeira de Cangas do Morrazo (Pontevedra) nos anos 60.

A baleeira

O grupo empresarial IBSA (Industria Ballenera Sociedad Anónima), creado a principios dos 50 e no que os irmáns Massó eran socios accionistas, posuía tres factorías baleeiras en Galicia. Unha perto de Cee (Caneliñas), con actividade entre 1952 e 1985. Outra na ría de Vigo (Cangas, en primeiro plano na foto) que mantivo a súa actividade entre 1955 e 1983. E unha terceira na costa lucense (cabo Morás, San Cibrao), activa entre 1965 e 1977, cuxas instalacións foron adquiridas por Alúmina-Aluminio para montar alí un gran complexo industrial.

Os barcos baleeiros



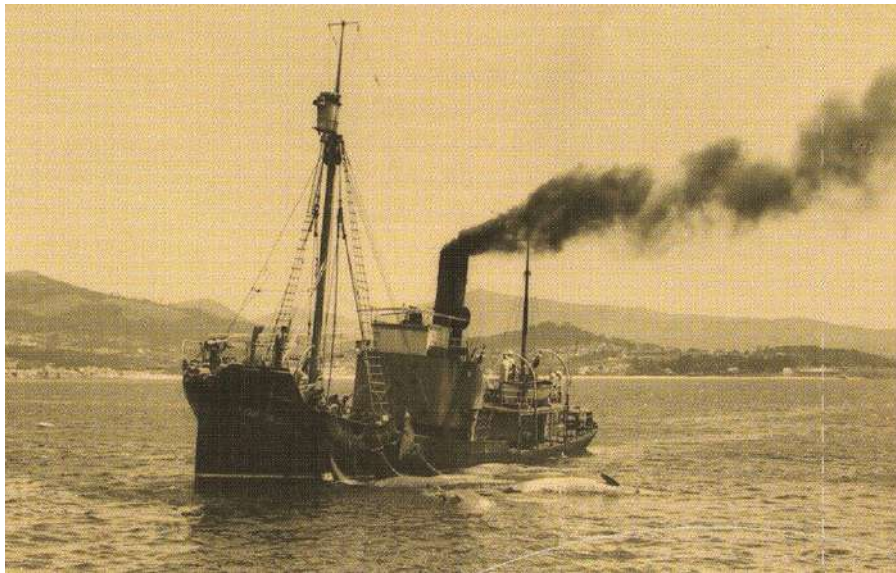
A actividade baleeira ten unha longa tradición en España. Xa no séc. XI era practicada polos mariñeiros do País Vasco. Os medios técnicos para a captura das baleas foron evolucionando dende os primeiros vapores ata as embarcacións máis modernas.

A caza da balea



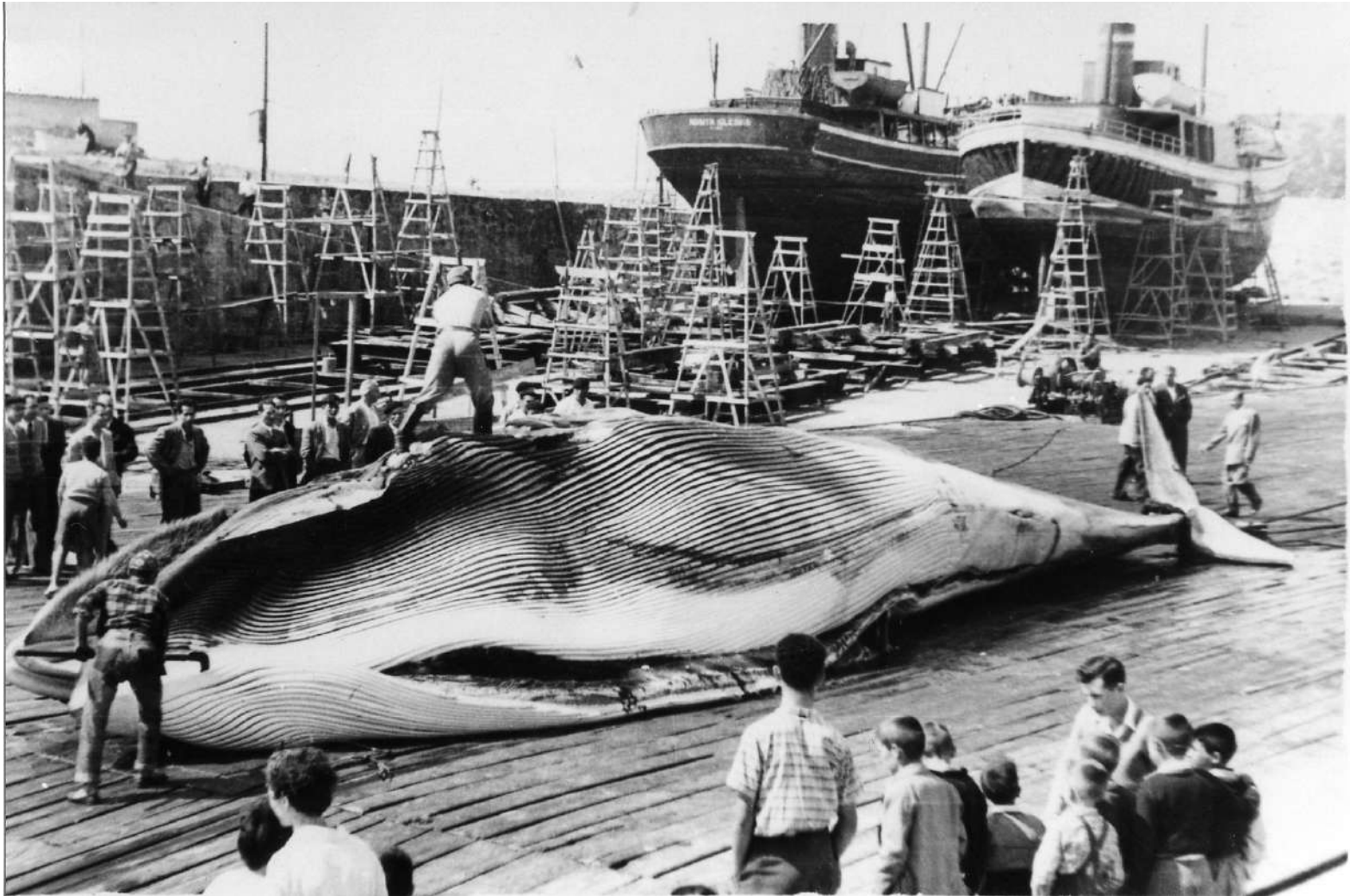
**O barco avista a súa presa. Iníciase a caza.
Na época de pesca (de abril a novembro) cada barco traía a terra un ou dous destes grandes cetáceos mariños en cada viaxe.**

A balea chega á factoría



Comeza o segundo acto. A balea capturada era remolcada ata as inmediacións da factoría; alí manterase na superficie por medio de flotadores ata o seu posterior izado a través da rampa por medio dun cabestrante que arrastraba ao animal por un cabo suxeito á súa cola. Unha embarcación a remos axudaba a realizar as maniobras de izado.

O descuartizamento da balea (1)



Unha vez en terra, comezan os labores de destazado da balea utilizando afiados coitelos curvos e de longo mango e botas claveteadas para manter o equilibrio sobre o seu esvaradizo lombo. Mentres, unha serie de curiosos contempla o espectáculo. Ao fondo, no varadoiro, dous barcos varados en seco están sendo reparados.

O descuartizamento da balea (2)



Os homes afánanse arredor do gran mamífero mariño (25 m. aprox. o exemplar da foto superior esquerda): a pel, as vísceras, a carne, os osos..., todo vai sendo cortado e separado...

O descuartizamento da balea (3)



... ata que xa non quedan máis que restos sanguinolentos sobre o chan. Dunha balea de 25 m. extraíanse unhas 25 toneladas de carne, aproximadamente.

O persoal da factoría



Esta foto de Félix Lorrío mostra ao persoal que traballaba regularmente na factoría de Cangas en 1978. Nos anos 50, unha balea de 22-25 m. de longo proporcionaba traballo a uns vintecinco homes e mulleres durante unhas cinco horas. Nos derradeiros anos de existencia da baleeira as novas tecnoloxías reduciran o tempo e os traballadores/as casi á metade.

O traballo das mulleres (1)



Mentres que os homes se encargaban fundamentalmente dos labores de destazado e dos autoclaves, as mulleres desenvolvían outra parte do proceso, concretamente o loncheado e conservación da carne dos cetáceos.

Na foto, unha ducia delas posan co seu traxe de faena arredor da cría dunha balea.

O traballo das mulleres (2)



Interior da baleeira nos primeiros anos 80. Aquí, mulleres como as da foto ocúpense da selección, desmenuzado e fileteado da carne da balea.

A maioría destas mulleres eran traballadoras da factoría de Massó que se desprazaban ata a baleeira cando había traballo para elas.

O traballo das mulleres (3)



Os lombos da balea son seleccionados e troceados sobre as mesas de traballo (arriba). Logo serán introducidos na cámara frigorífica situada na parte posterior do edificio (abaixo). A carne do cachalote era pouco apreciada polo que deste animal aproveitábase o aceite e, excepcionalmente, o ámbar gris, moi apreciado en farmacia e perfumería.

O traballo das mulleres (4)



Dentro da cámara, a carne consérvase baixo unha capa de xeo ata a súa expedición.



Dende principios dos anos setenta, en virtude dos acordos asinados con Xapón, a práctica totalidade da carne de balea era exportada conxelada a este país. Eso explica a presenza de técnicos xaponeses, como o da foto inferior, nas instalacións de Cangas.

Escenas do traballo na baleeira



Estas fotos da vida cotiá na factoría móstrannos diversos momentos do traballo. Na superior esquerda, dous traballadores xaponeses proceden ao fileteado da capa externa da balea para conserva, moi apreciada no seu país. A continuación, separación da graxa para os autoclaves. Á dereita, un momento de descanso para botar un pito. Abaixo, recollida dos restos para ser queimados ou convertidos en fariña. A caza da balea paralizouse a mediados dos anos 80, tras asinar España a moratoria internacional de pesca destes cetáceos.

O traballo parece que non falta...



Pero a faena aínda non rematou. Como se aprecia na fotografía, xunto ós restos da primeira balea agardan dous novos exemplares, así que hai que continuar...

Nos derradeiros sesenta anos de actividade da frota baleeira galega cazáronse perto de 13.000 cetáceos (rorcuales comúns, cachalotes e baleas).

Instalacións de Cangas: anos 60



Aspecto que presentaban as instalacións principais da baleeira ata finais dos anos setenta (2.600 m²). No edificio da esquerda existía unha caldeira para producir vapor e se atopaban os autoclaves nos que se extraían os aceites de menor calidade e os fertilizantes de uso agrícola, a partir dos desfeitos (osos, touciños e pelexos) das baleas.

No da dereita existía un autoclave para a recuperación de aceites e graxas de primeira calidade; tamén había unha cámara de xeo para a conservación da carne. Diante deste edificio pódese apreciar a gran rampa de madeira pola que se subían as baleas traídas polos barcos para a súa posterior manipulación.

Na parte inferior da foto vese o remate da rampa do varadoiro anexo, pola que se subían os barcos para pintar ou reparar e se botaban ao mar unha vez rematada a faena.

A baleeira en 2008: exterior (1)



Vista xeral das instalacións actuais da baleeira (fachada norte). O camiño que se bifurca en primeiro plano na foto provén, bordeando o mar, das instalacións da factoría de Massó.

A baleeira en 2008: exterior (2)

Detalles dos edificios da baleeira: vista da fachada norte (as dúas da esquerda) e da oeste (dereita)



A baleeira en 2008: exterior (3)



Arriba, dúas imaxes das instalacións actuais da baleeira vistas dende o sur. En primeiro plano (esquerda) aínda se ven os raís da parte superior do varadoiro.

A finais dos anos 70, a zona de traballo exterior e parte da rampa de izado foron pechadas e cubertas (dereita e abaixo)). No extremo da rampa que daba ao mar a madeira orixinal que cubría o chan foi substituída por unha capa de cemento pulido.

A baleeira en 2008: exterior (4)



A foto da esquerda presenta unha vista parcial da rampa de cemento (inicialmente de madeira) pola que eran izados os grandes cetáceos dende o mar para o seu posterior despedazamento.

Na foto da dereita pódese ver unha parte do balsa semicircular situada no mar, ao final da rampa, que almacenaba auga limpa para a limpeza das instalacións unha vez rematado o traballo.

A baleeira en 2008: exterior (5)



Dous detalles das instalacións do varadoiro, ao pé da baleeira; aínda son apreciables as rampas de botadura dos barcos.

Na parte superior da foto da dereita apréciase os restos dun edificio que albergaba a oficina de dirección da baleeira e o depósito de auga doce.

A baleeira en 2008: exterior (6)



Dende o varadoiro pódese contemplar o dique pétreo que facía as veces de rompeolas e creaba unha pequena enseada de augas calmas. Nel está inscrita unha pintada actual alusiva á oposición veciñal ó proxecto de recalificación urbanístico previsto na zona.

A baleeira en 2008: exterior (7)



Este camiño rodeaba as instalacións da baleeira polo sur. No seu remate hai un pequeno areal (praia da Congorza) e o antigo matadeiro de Cangas, hoxe en desuso.

A baleeira en 2008: interior (1)



Detalles do interior da zona de manipulación dos cetáceos coa cuberta de uralita. Aínda poden observarse as grandes vigas de madeira que tapizaban o chan e que nesta zona cuberta se conservaron ata o final.

No interior da pequena edificación da foto da dereita era onde as mulleres levaban a cabo o fileteado dos lombos das baleas. Esa carne era almacenada na cámara de xeo do fondo ata a súa expedición.

A baleeira en 2008: interior (2)



Estas fotografías evidencian o estado actual dun dos edificios principais da baleeira, concretamente o situado xunto á rampa de izado das baleas.

Sobre a tarima (arriba esquerda) un autoclave enchíase coas partes graxas das baleas que unha vagoneta subía dende o exterior a través dunha rampa inclinada (ver foto do exterior do edificio). Por un proceso de decantación, obtíñanse aceites de distintas calidades que eran recollidos na parte inferior e envasados en bidóns como os que se ven nas fotos da dereita.



A baleeira en 2008: edificacións anexas (1)



Nesta edificación anexa á factoría, situada na súa zona norte, ubicábanse as cocinas e o comedor para o persoal da baleeira, e os baños para homes e mulleres.

A baleeira en 2008: edificacións anexas (2)



Conxunto de edificacións situadas no extremo sur, a continuación da baleeira e do varadoiro. Aquí ubicábanse unhas instalacións adicadas á elaboración de anchoa xunto cun grupo de 9 vivendas, hoxe deshabitadas e ruinosas (no plano: B-III)

A baleeira en 2008: edificacións anexas (3)



Pechaban as instalacións polo Sur (a Congorza) un conxunto de edificacións pertencentes a unha salgadeira e fábrica de anchoado, propiedade de Darío Lameiro Sarachaga, fundada en 1891. Nas fotografías pódese observar o seu estado actual.

A reportaxe fotográfica da baleira...

foi elaborada a partires de diversas fontes e aportacións, entre outras as da Asociación Cultural A CEPA, de Cangas, (Fernando Cuñarro); a reportaxe de Félix Lorrio sobre a factoría de Massó (Edit. Xunta de Galicia); as fotos particulares de Manuel Hermelo.... A todos eles, grazas. As fotografías das instalacións actuais así como a montaxe xeral e os comentarios a pé e foto son da miña responsabilidade.

Pedro Cuadrado