



# O procesado e os produtos das baleas

## O procesado das baleas

O traballo cos cetáceos, durante a maior parte da historia de Caneliñas, estivo orientado á obtención de aceite seguindo o sistema tradicional noruegués.

Despois da súa captura, as baleas eran levadas ata o peirao polos barcos baleeiros, para posteriormente seren conducidas ata a rampla de izado. Alí amarrábaselles un cable de aceiro á cola e izábanse cunha máquina ata a praza de despezamento.

Nese momento comezaba o traballo de cortado, que duraba algo menos de tres horas. Os cortadores de primeira iniciaban as operacións facendo as incisións mestras para extraer logo a graxa hipodérmica, que ás veces podía chegar ata os 50 centímetros de espesor.

Praza de despezamento de Caneliñas. 1984

© Foto de Álex Aguilar



Rorcual na rampla de izado. 1981

© Foto de Alex Aguilar



Praza de despezamento de Caneliñas  
© Foto de Álex Aguilar

Posteriormente extraíase a carne e as vísceras. O seguinte paso era a introdución da graxa, a carne e o resto, previamente cortados, en contedores denominados autoclaves, onde eran cocidos en auga para a obtención do aceite.



Unha cuestión importante era o tratamento dos residuos que xeraba o procesado das baleas. Polo xeral, os refugallos pasábanse por un aparello desecador denominado *trommel* e posteriormente por un muíño que os trituraba e os transformaba nunha fariña empregada na alimentación do gando ou en abono que se usaba como fertilizante agrícola.



Caneliñas en 1925 co peirao á esquerda, o almacén de fertilizante no centro e seis contedores de almacenamento de aceite á dereita  
© Arquivo de Álex Aguilar



Porén, debido á gran cantidade de animais capturados, na época da explotación norueguesa e os inicios de IBSA, resultaba case imposible reciclar todos os residuos xerados. A solución máis recorrente foi lanzar ao mar unha parte deles, xerando problemas de contaminación das augas, malos cheiros e protestas nas poboacións próximas.

Ósos delourándose no exterior da factoría de Caneliñas en 1974  
© Arquivo de Álex Aguilar

Ata os anos 70, o produto máis valioso derivado das baleas era o aceite, que se obtiña principalmente da graxa e tiña usos diversos como lubricante de maquinaria pesada; para abrillantado de coiros e las; fabricación de vernices e pinturas; xabóns e a industria alimentaria.

Da cabeza dos cachalotes, extraíase o aceite de espermaceti, denominado popularmente "esperma de balea", moi apreciado polo seu alto contido en ceras. Usábase para a iluminación e para fabricar xabóns, lapis de beizos e cosméticos, ou para lubricar instrumentos de precisión tales como máquinas de coser, reloxos ou transmisións de automóviles.



Cortado da carne realizado por Junquera Domínguez Senlle, María Jesús Beiro Outes, Angélica Outes Carballo e Maruja do Carteiro  
© Foto de Álex Aguilar

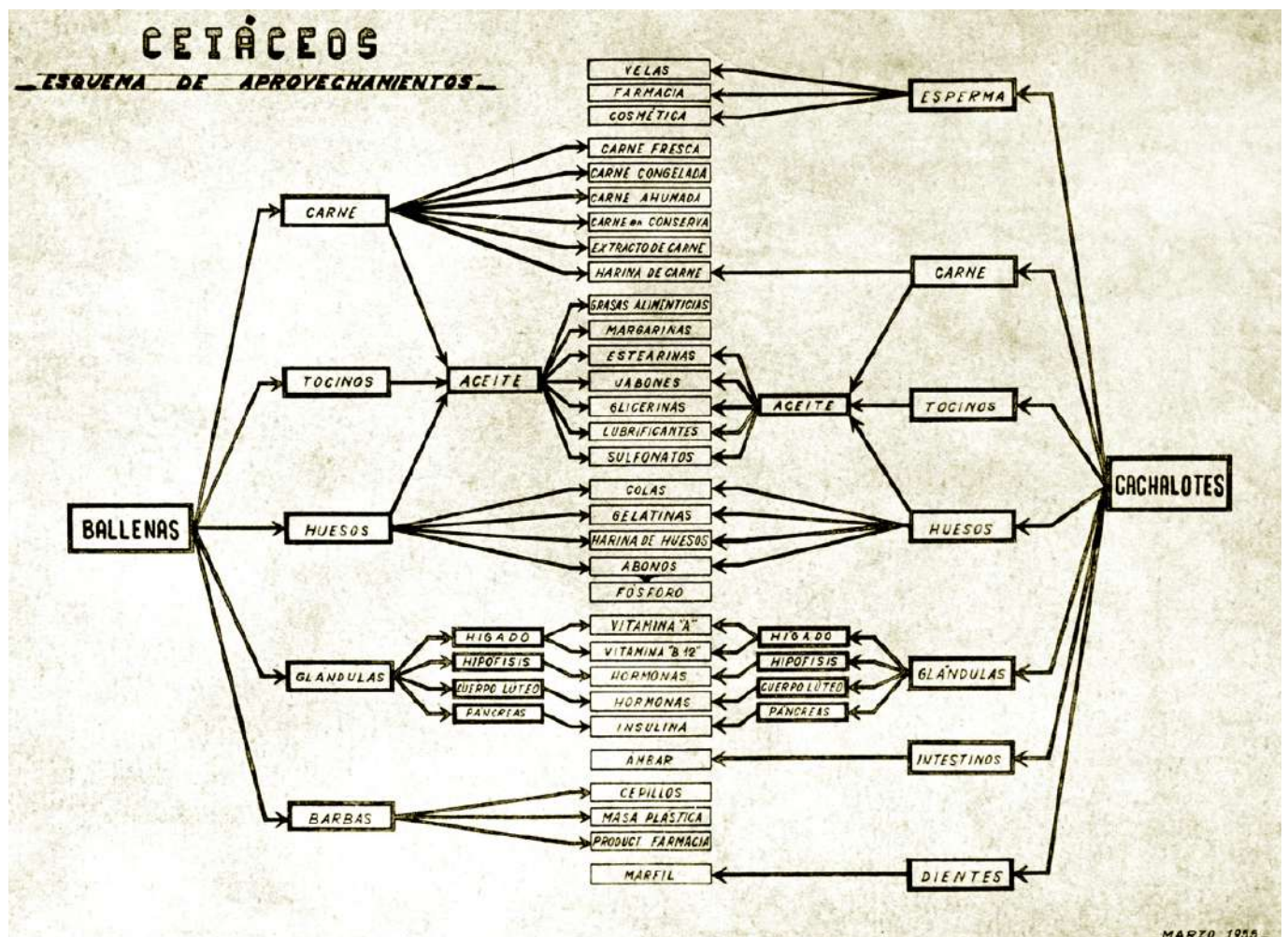
A apertura do mercado xaponés na década de 1970 permitiu un maior aproveitamento dos cetáceos. A carne destinouse ao consumo alimentario e preparábase coidadosamente en Caneliñas nunhas mesas especiais onde era cortada polas mulleres e preparada para o seu envasado e almacenamento. Os riles, corazón e intestinos tamén se procesaban como alimento e parte da graxa utilizábase para consumo en cru como sashimi.

Das vísceras aproveitábase ademais o fígado para as graxas de visóns, xa que o seu elevado contido en vitamina A melloraba a pelame dos animais.

Outro produto moi cotizado era o ámbar gris, que só se podía atopar de maneira moi excepcional no ventre dos cachalotes. Ou seu uso principal era na industria de perfumes e cosmética.



Ámbar gris  
© Foto de Álex Aguilar



Esquema de aproveitamento de baleas e cachalotes e os seus produtos derivados en 1951  
© Arquivo de Álex Aguilar