

[CAST]

Para saber más...



**Concello de Cee**

# El procesado y los productos de las ballenas

## El procesado de las ballenas

El trabajo con los cetáceos, durante la mayor parte de la historia de Caneliñas, estuvo orientado a la obtención de aceite siguiendo el sistema tradicional noruego.

Después de su captura, las ballenas eran llevadas hasta el muelle por los barcos balleneros, para posteriormente ser conducidas hasta la rampa de izado. Allí se les amarraba un cable de acero a la cola y se izaban con una máquina hasta la plaza de despiece.

En ese momento comenzaba el trabajo de cortado, que duraba algo menos de tres horas. Los cortadores de primera iniciaban las operaciones haciendo las incisiones maestras para extraer luego la grasa hipodérmica, que a veces podía llegar hasta los 50 centímetros de espesor.

Plaza de despiece de Caneliñas. 1984

© Foto de Álex Aguilar



Rorcual en la rampa de izado. 1981

© Foto de Alex Aguilar





Plaza de despiece de Caneliñas  
© Foto de Álex Aguilar

Posteriormente se extraía la carne y las vísceras. El siguiente paso era la introducción de la grasa, la carne y los huesos, previamente cortados, en contenedores denominados autoclaves, donde eran cocidos en agua para la obtención de aceite. Finalizado este trabajo el aceite se depositaba en tanques decantadores, reposando allí dos o tres días con el objetivo de eliminar las impurezas.



Rorcual durante la extracción de la grasa hipodérmica. 1983  
© Foto de Alex Aguilar

En los primeros tiempos, la carne no era muy apreciada y, aunque una parte se vendía en los mercados, mayoritariamente se usaba para la elaboración de aceite. Sin embargo, a partir de la década de 1970, cuando IBSA comenzó a trabajar con el mercado japonés, la carne se convirtió en un producto de primera calidad orientado a su consumo directo.

## Los residuos

Una cuestión importante era el tratamiento de los residuos que generaba el procesado de las ballenas. Por lo general, los desechos se pasaban por un aparato desecador denominado trommel y posteriormente por un molino que los trituraba y los transformaba en una harina empleada en la alimentación del ganado o en guano que se usaba como fertilizante agrícola.



Caneliñas en 1925 con el muelle a la izquierda, el almacén de guano en el centro y seis contenedores de almacenamiento de aceite a la derecha  
© Archivo de Álex Aguilar





Sin embargo, debido a la gran cantidad de animales capturados, en la época de la explotación noruega y los inicios de IBSA, resultaba casi imposible reciclar todos los residuos generados. La solución más recurrente fue arrojar al mar una parte de ellos, generando problemas de contaminación de las aguas, malos olores y protestas en las poblaciones próximas.

Huesos oreándose en el exterior de la factoría de Caneliñas en 1974  
© Archivo de Álex Aguilar

## Los productos de las ballenas

Hasta los años 70, el producto más valioso derivado de las ballenas era el aceite, que se obtenía principalmente de la grasa y tenía usos diversos como lubricante de maquinaria pesada; para abrillantado de cueros y lanas; fabricación de barnices y pinturas; jabones y la industria alimentaria.

De la cabeza de los cachalotes, se extraía el aceite de espermaceti, denominado popularmente "esperma de ballena", muy apreciado por su alto contenido en ceras. Se usaba para la iluminación y para fabricar jabones, lápices de labios y cosméticos, o para lubricar instrumentos de precisión tales como máquinas de coser, relojes o transmisiones de automóviles.



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



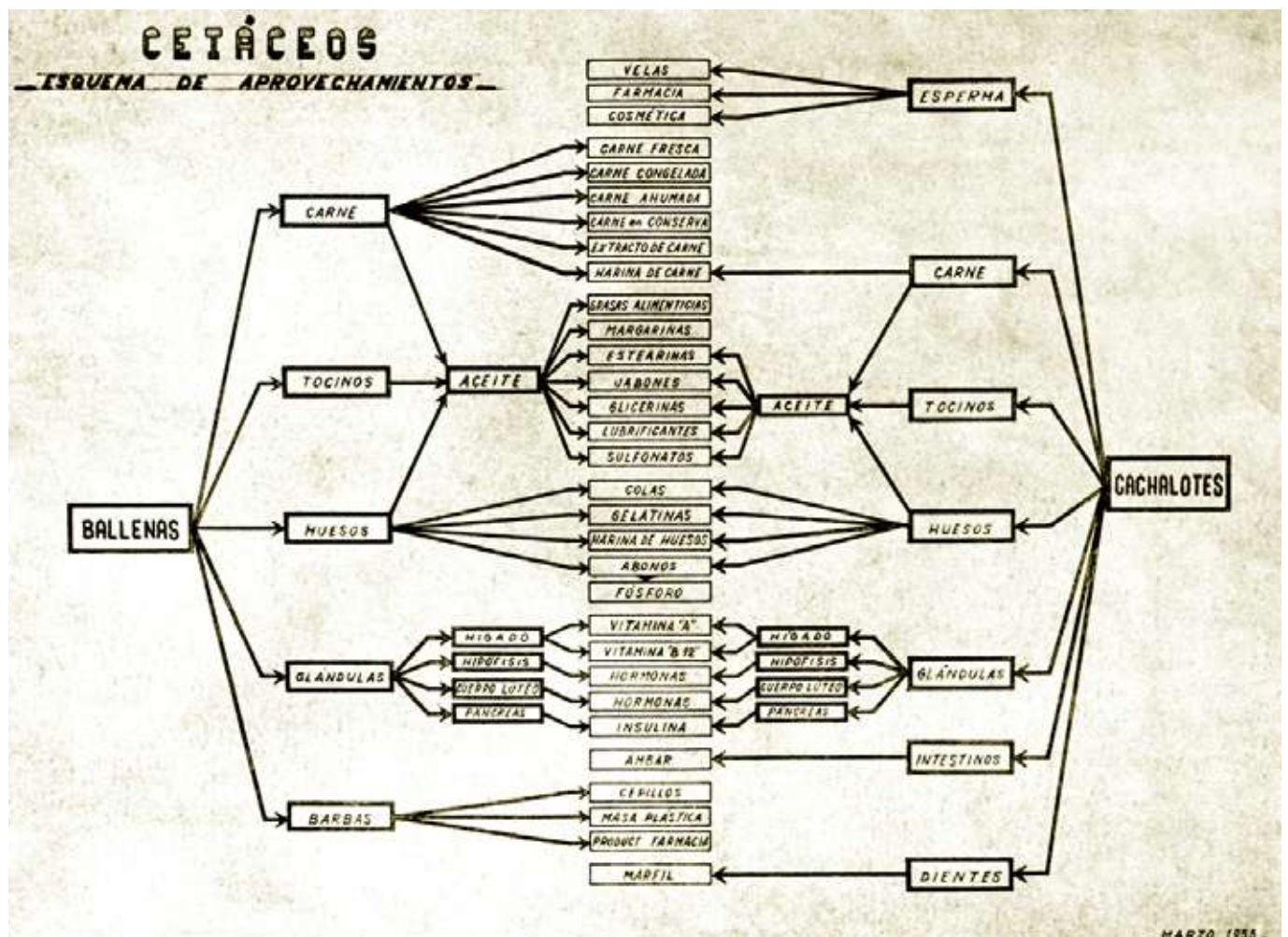
La apertura del mercado japonés en la década de 1970 permitió un mayor aprovechamiento de los cetáceos. La carne se destinó al consumo alimentario y se preparaba cuidadosamente en Caneliñas en unas mesas especiales donde era cortada por las mujeres y preparada para su envasado y almacenamiento. Los riñones, corazón e intestinos también se procesaban como alimento y parte de la grasa se utilizaba para consumo en crudo como sashimi.

De las vísceras se aprovechaba además el hígado para las granjas de visones, ya que su elevado contenido en vitamina A mejoraba el pelaje de los animales.

Otro producto muy cotizado era el ámbar gris, que solo se podía encontrar de manera muy excepcional en el vientre de los cachalotes. Su uso principal era en la industria de perfumes y cosmética.



Ámbar gris  
© Foto de Álex Aguilar



Esquema de aprovechamiento de ballenas y cachalotes y sus productos derivados en 1951  
© Archivo de Álex Aguilar