

DEBA AND THE WHALE

DEBA ET LA BALEINE



Still today and since time immemorial, this area is known as "Labatai". The name comes from the union of the Basque words "Labea" (oven) and "Atari" (gate). This place name originated from the fact that, in this area, which in the past was situated outside the town walls but next to one of the entrances to the town, were the ovens used to melt the blubber from the whales captured by the seafarers of Itziar and Deba since the beginning of the first centuries of the Middle Ages.

It was precisely here, a place bathed by the water at high tide, that the whales, which weighed up to sixty tons, were cut up for their strips of blubber to be immediately cooked in huge copper cauldrons and converted into oil.

Whaling

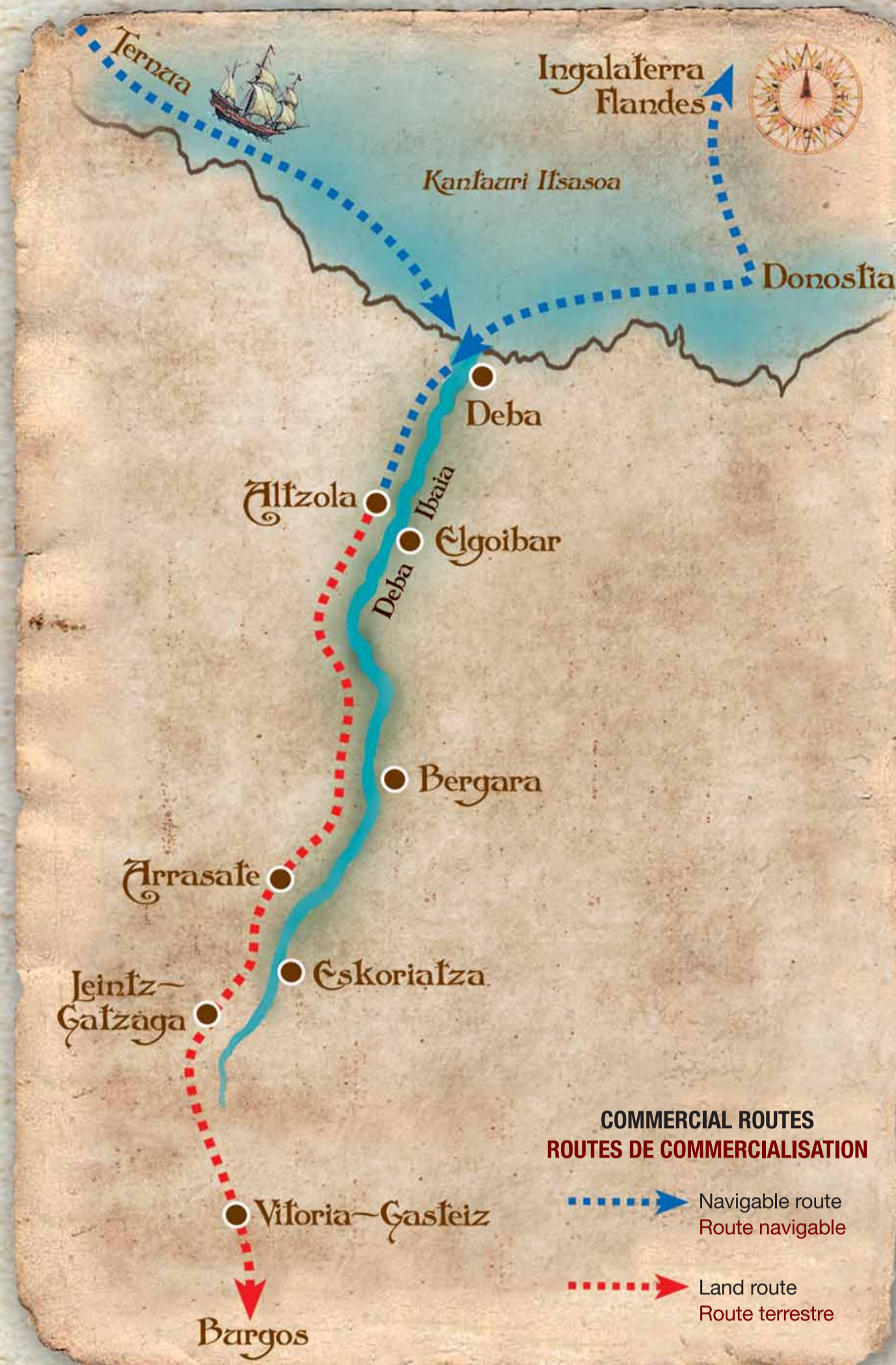
At first, whales were captured in the nearby waters opposite the port. After a warning from the watchtower situated at the foot of Santa Catalina, the small fishing boats left the port in search of the Atlantic right whale (Euskal balea), a species that reached Basque Waters around the month of October to spend the winter and part of the spring in the Cantabrian Sea. People often went to the rocks and higher areas along the coast to watch and encourage the members of the different crews that pursued and harpooned the whales. The first person to wound a whale was honoured with certain financial benefits. Once the whale was dead, it was towed to the port to be cut up into pieces.

Whale oil was a much sought after fuel as it burnt very well, gave off a good light and was practically smokeless and odourless. But it was not only the blubber that was taken advantage of. Whale meat, with the exception of that of the whale calves, was not to the taste of the Basques so it was salted and generally exported to France. This was not the case with the tongue, which was exquisite and highly coveted and sold to well-to-do people or the proceeds were used to cover the maintenance costs of the church or repairs.

Advantage was also taken of the baleens and the bones which were used in articles of corsetry, decorative items, furniture and even in construction.

New techniques, new waters

As of the 15th century, whales began to become extinct in our waters so the seafarers from Deba were obliged to fish first off the coast of Asturias then Galicia and even Iceland and finally in Newfoundland and off the Labrador Peninsula (Canada). Deba became an important whaling port, receiving the oil brought from America not only by boats from Deba but also boats from other ports of Gipuzkoa as the port of Deba and the nearby river port of Altzola were the shortest distance from the Llanada Alavesa and the Castilian Plateau, important destinations for the products of the Basque whalers.



Depuis des temps reculés et encore aujourd'hui, ce lieu est connu comme «Labatai». Son nom vient de l'union des mots d'origine basque «Labea» (four) et «Atari» (porte). L'origine de ce toponyme réside dans le fait qu'à cet endroit, situé auparavant hors des remparts de la cité mais tout près d'une de ses portes, se trouvaient les fours où était cuite la graisse des baleines capturées par les pêcheurs d'Itziar et de Deba dès les premiers siècles du Haut Moyen-âge.

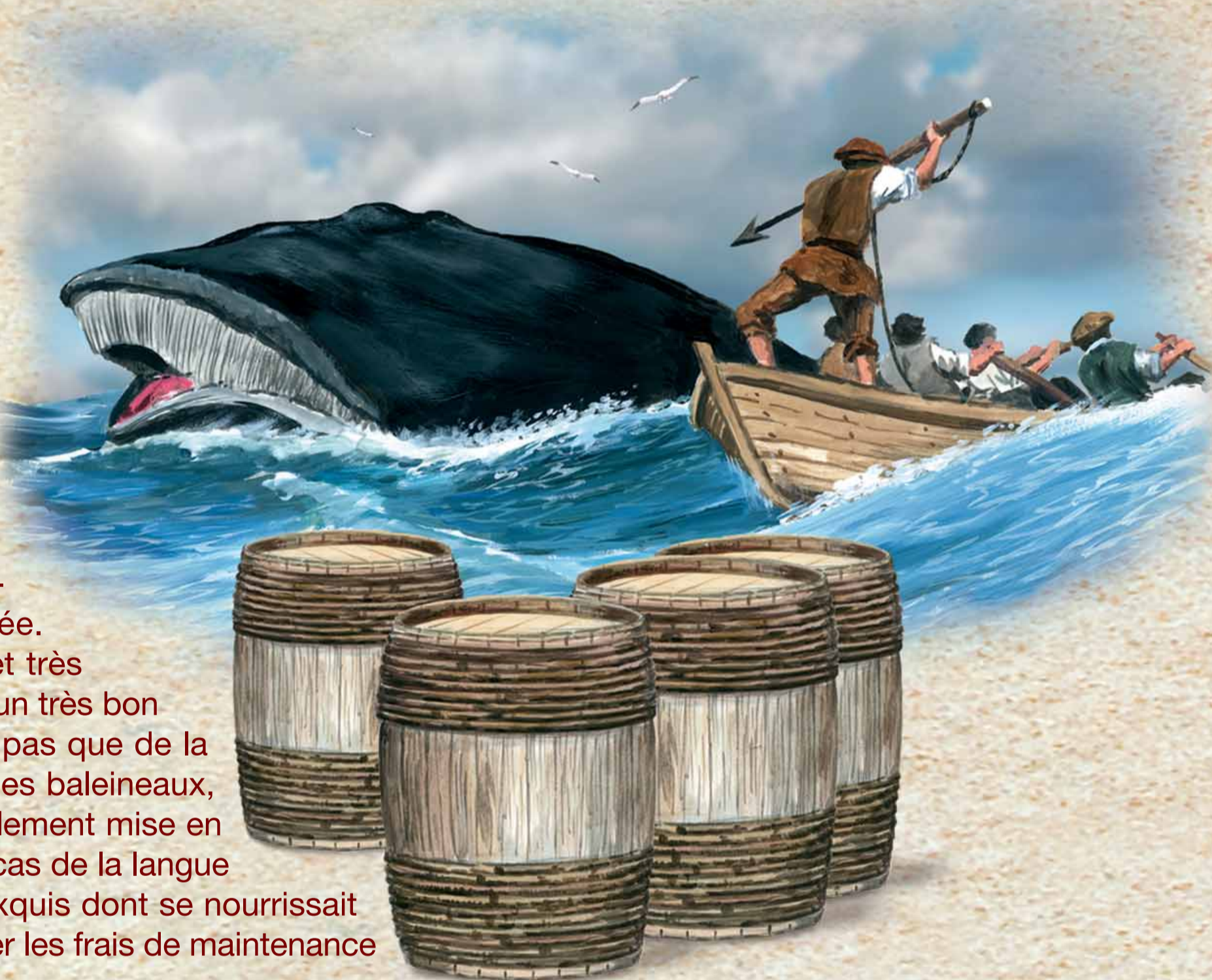
C'est à cet endroit baigné par les eaux de la marée haute, que les baleines étaient dépecées, baleines pouvant peser jusqu'à soixante tonnes, pour être ensuite, après la phase de cuisson dans d'énormes chaudrons de cuivre des bandes de graisse retirées des cétacés, transformées en graisse (huile).

Chasse à la baleine

Au tout début, la chasse se déroulait dans les eaux locales et proches situées en face du port. Après avertissement du garde de la tour de guet, située en aval de Sainte-Catherine, les chaloupes partaient en mer à la poursuite de la baleine franche de Biscaye (Euskal balea), espèce qui arrivait en eaux basques vers le mois d'octobre pour passer l'hiver et une partie du printemps dans le golfe de Cantabrie. Les gens se rendaient habituellement sur les rochers et les zones élevées de la côte pour observer et encourager de leurs cris les membres des équipages qui chassaient et harponnaient les baleines.

Le fait d'être le premier à avoir «blesser» la baleine rapportait certaines bénéfices économiques à celui qui était déclaré comme tel. Après la mort de la baleine, celle-ci était remorquée jusqu'au port pour y être dépecée. (graisse) des baleines était utilisée comme carburant et très recherchée pour sa très bonne combustion, produisant un très bon éclairage sans odeur ni fumée. Mais l'on ne se servait pas que de la graisse. Bien que la chair de la baleine, à l'exception des baleineaux, n'était pas appréciée par les basques, elle était généralement mise en salaison puis exportée vers la France. Tel n'était pas le cas de la langue de baleine, partie extrêmement prisée pour son goût exquis dont se nourrissait généralement les familles fortunées ou qui servait à régler les frais de maintenance ou les travaux des églises.

On utilisait également les fanons et les os pour confectionner des corsets, des objets décoratifs ou des meubles et même dans le secteur de la construction.



Nouvelles techniques, nouvelles mers

À partir du XV^{ème} siècle, on assiste à une extinction progressive de la baleine dans nos eaux et c'est la raison pour laquelle les pêcheurs de Deba se voient contraints d'aller pêcher en eaux asturiennes, galiciennes et même en Islande ou encore à Terranova et dans la péninsule du Labrador (Canada).

Deba deviendra un port baleinier important, recevant la graisse provenant des eaux américaines, non seulement en raison du nombre de navires provenant de Deba mais également en raison des navires des ports de Guipuzcoa étant donné que dans les ports ainsi que dans le port fluvial d'Alzola, on assistait à la naissance de la route vers la plaine d'Alzola et le haut plateau de Castille, importantes destinations pour les produits extraits de la chasse aux baleines.

