

DEBA ETA BALEA

DEBA Y LA BALLENA



Antzina-antzinatik eta gaur oraindik ere bai, leku honi "Labatai" esaten zaio. Izena euskarazko bi izenen elkarketa da: "labea" eta "atari". Hau da toponimo horren jatorria: espazio honetan zeuden, Behe Erdi Aroko lehen mendeetatik hasita, herriko marinelek harrapatzen zituzten baleen gantzak urtzeko labeak; herriaren harresiz kanpo, baina herrira sartzeko ateetako baten ondoan. Hementxe, itsasoak orduan itsasgoretan bustitzen zuen leku honetantxe, baleak zatitu, zetazeoei ateratzen zizkieten gantz tirak galdara erraldoi batzuetan egosi eta, horrela, olio bihurtzen zituzten.

Balea-ehiza

Hasieran, portu aurrean zeuden uretan ehizatzen zuten. Santa Katalinaren magalean zegoen talaiako zelatariak abisatu ostean, txalupak portutik irtezen ziren euskal balearen atzetik. Espezie hura urrian etortzen zen euskal uretara, negua eta udaberriaren zati bat Kantabrikoan igarotzera. Normalean, jendea kostako haitzetara eta leku garaietara joaten zen, baleen atzetik joan eta arpoiaz jotzen zituzten tripulazioetako kideei begiratu eta oihuekin animatzera. Baleari lehenengo zauria eragitea ohore bat izaten zen, eta hori lortzen zuenak zenbait onura ekonomiko izaten zituen. Zetazeoa akabatu eta portura garraiatzen zuten, zatitzeko.

Balearen olio oso erregai estimatua zen, oso ondo erretzen zelako; argi ona egiten zuen eta apenas sortzen zuen kerik eta usainik. Baina, ez zen gantza bakarrik aprobetxatzen. Balearen haragia (balekumeena izan ezik) ez zitzairen euskaldunei gustatzen eta, gatzetan jarri ostean, Frantziara esportatzen zuten normalean. Ez zen gauza bera gertatzen mihiarekin: mokadu fina izanik, oso estimatua zen eta jende aberatsentzat izaten zen edota elizako mantentze lanak eta obrak ordaintzeko baliatzen zen.

Bizarrak eta hezurak ere aprobetxatzen ziren. Kortse dendetarako elementuak, objektu apaingarriak eta altzariak egiteko erabiltzen ziren, eta baita eraikuntzan ere.

Teknika berriak, ur berriak

XV. mendean geroztik, balea desagertzen hasi zen gure uretatik eta marinel debarrak beste itsaso batzuetara joan behar izan ziren: lehenengo Asturias, Galizia eta baita Islandiako uretara ere; eta geroago, Kanadako Terranova eta Labrador penintsulako uretara. Deba balea-portu garrantzitsu bihurtuko zen, Ameriketatik ekarritako olio bertan sartzen zelako. Olio hura debarren itsasontziek ekartzen zuten, baina baita Gipuzkoako beste portuetako itsasontziek ere, Debako portutik eta ondoko Altzolako ibai portutik geratzen baitziren gertuen Arabako Lautada eta Gaztelako Meseta, euskal baleontzien produktuen helmuga garrantzitsuak alegia.



Todavía hoy, y desde tiempos inmemoriales, este lugar es conocido como "Labatai". El nombre proviene de la unión de las palabras vascas "labea" (horno) y "atari" (portal). El origen de este topónimo estriba pues en que en este espacio, situado en el pasado fuera de las murallas de la villa pero junto a una de las puertas de entrada a ésta, se encontraban los hornos en los que era fundida la grasa de las ballenas cazadas por los marinos de la localidad desde los primeros siglos de la Baja Edad Media.

Era precisamente aquí, un lugar bañado entonces por las aguas durante la pleamar, donde se realizaba el despiece de las ballenas que llegaban a pesar hasta sesenta toneladas, para acto seguido, tras cocer en enormes calderas de cobre las tiras de grasa arrancadas a los cetáceos, transformarlas en saín (aceite).

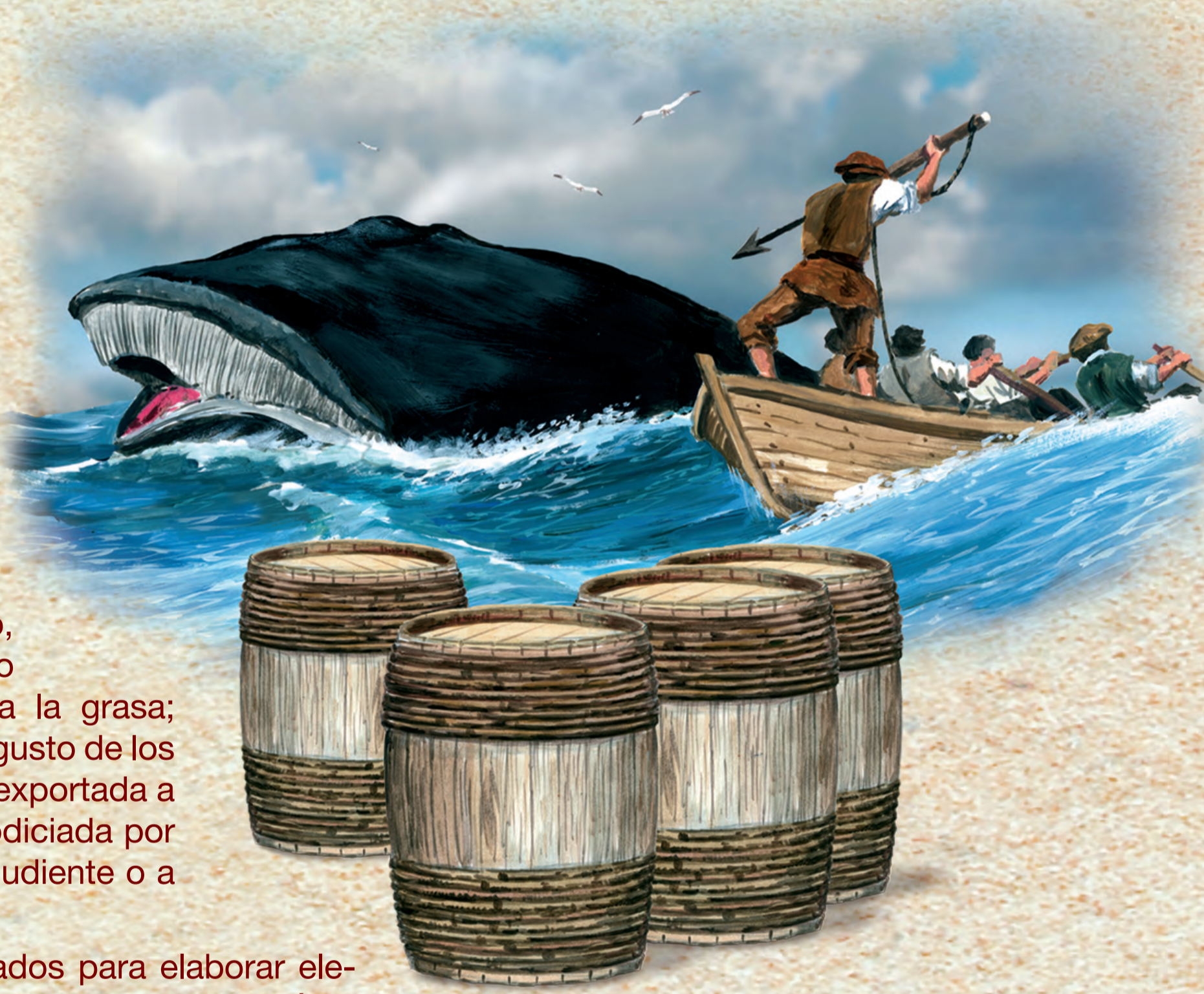
Caza de la ballena

En un principio, la caza se realizaba en las cercanas aguas locales situadas frente al puerto. Tras el aviso del vigía de la atalaya, situada en la falda de Santa Catalina, las chalupas partían del puerto en persecución de la ballena franca glacial (euskal balea), especie que llegaba a las aguas vascas hacia el mes de octubre para pasar el invierno y parte de la primavera en el Cantábrico. Generalmente, la gente acudía a las rocas y zonas elevadas de la costa para observar y animar con sus gritos a los miembros de las diferentes tripulaciones que perseguían y arponeaban a las ballenas.

El hecho de haber sido el primer "heridor" de la ballena reportaba ciertos beneficios económicos para quien tenía ese honor. Tras la muerte del cetáceo, éste era remolcado a puerto para ser descuartizado.

El aceite (saín) de ballena era un combustible muy cotizado, ya que ardía muy bien, dando buena luz y prácticamente no producía humo ni olores. Pero no sólo se aprovechaba la grasa; aunque la carne de ballena, salvo la de las crías, no era del gusto de los vascos, tras ser puesta en salazón, ésta era generalmente exportada a Francia. No sucedía lo mismo con la lengua, pieza muy codiciada por su exquisitez, que a menudo iba destinada a gente muy pudiente o a sufragar los gastos de mantenimiento y obras de la iglesia.

También se aprovechaban las barbas y los huesos, utilizados para elaborar elementos de corsetería, objetos decorativos, muebles e incluso en la construcción.



Nuevas técnicas, nuevas aguas

A partir del siglo XV, comienza la extinción de la ballena en nuestras aguas, con lo que los marinos debarras se verán obligados a faenar, primero en aguas de Asturias, Galicia e incluso de Islandia, y posteriormente en Terranova y en la península del Labrador (Canadá).

Deba se convertirá en un importante puerto ballenero, receptor del saín traído de tierras americanas, no sólo por los barcos debarras, sino también por naves de los puertos guipuzcoanos, ya que en su puerto y en el cercano puerto fluvial de Altzola comenzaba la vía más corta hacia la Llanada Alavesa y la Meseta Castellana, importantes destinos de los productos de los balleneros vascos.



Informazio gehiago:
Más información:

