

DEBA AND THE WHALE

DEBA ET LA BALEINE



Today and since time immemorial, this area has been known as "Labatai". The name comes from the union of the Basque words "labea" (oven) and "atari" (door). This place name originated from the fact that, in this area, which in the past was situated outside the town walls, 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 Deba from the beginning of the first centuries of the Middle Ages.

It was precisely here, a place covered 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. Following an alert 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 which 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 and the proceeds were used to cover the maintenance costs of the church or repairs.

Furthermore, advantage was taken of the baleens and their 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 coasts of Asturias then Galicia and even Iceland and finally in Newfoundland and 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 Basque whalers.



Depuis des temps reculés et aujourd'hui encore, ce lieu est connu comme « Labatai ». Son nom vient de l'union de deux 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 ville mais tout près de l'une de ses portes d'entrée, se trouvaient les fours dans lesquels était cuite la graisse des baleines capturées par les pêcheurs de Deba dès les premiers siècles du Moyen Âge.

C'est précisément là, un lieu baigné par les eaux de la marée haute, que les baleines pouvant peser jusqu'à 60 tonnes étaient dépecées. Le lard des cétacés était ensuite cuit dans d'énormes chaudrons de cuivre et transformé en sain (huile).

Chasse à la baleine

Au tout début, la chasse se déroulait dans les eaux près de la côte, en face du port. Après avertissement du garde de la tour de guet, située sur le flanc de Santa Catalina, les chaloupes partaient en mer à la poursuite de la baleine franche de Biscaye (euskal balea), espèce qui arrivait dans les eaux basques vers le mois d'octobre pour passer l'hiver et une partie du printemps dans le golfe de Biscaye. 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.

Celui qui avait l'honneur d'être le premier à « blesser » la baleine en tirait certains bénéfices économiques. Après la mort de la baleine, celle-ci était remorquée jusqu'au port pour y être dépecée.

L'huile (sain) des baleines était un carburant très prisé pour sa bonne combustion et assurait 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, ne soient pas appréciée par les Basques, après salage, elle était généralement exportée en France. Tel n'était pas le cas de la langue de la baleine, partie très appréciée pour son goût exquis qui était souvent réservée aux familles fortunées ou qui servait à couvrir les frais de maintenance et les travaux de l'église.

On utilisait aussi 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

A partir du XV^e siècle, on assiste à une extinction progressive de la baleine dans nos eaux de sorte que les pêcheurs de Deba se voient contraints de pêcher dans les eaux des Asturies, de la Galice et même en Islande ou encore à Terre-Neuve et Labrador (Canada).

Deba deviendra un port baleinier essentiel, recevant l'huile d'Amérique, non seulement grâce aux bateaux de Deba mais aussi grâce aux navires des ports de Guipuzcoa car dans son port et dans le port fluvial d'Alzola, on assistait à la naissance de la route la plus courte vers la plaine d'Alava et la Meseta ibérique, importantes destinations pour les produits issus de la chasse aux baleines.



For more information:
Pour plus d'information:

