

Walvisvangst, een kijkje in het verleden



Correspondent te Faial

Amerikanen jaagden al vanaf 1725 langs de kust bij de ondieptes van Nantucket en in de Davis Strait op walvissen. Maar pas vanaf 1745 werd er (ook door andere nationaliteiten) groots op gejaagd.

Er werden soms wel 45 stuks/dag binnengebracht, om te kunnen voldoen aan de grote vraag naar de olie die uit de "blubber" van de walvis werd gewonnen. Al spoedig werden de jachtgronden van de walvisvangst op Sperm whales (potvissen) dan ook uitgebreid. Via de Gulf Stream, Grand Banks, West Afrika helemaal naar de Azoren. De Azoren eilanden werden in eerste instantie alleen gebruikt voor bevoorrading van de walvisvaarders maar al snel monsterden ook eilanders aan op de schepen als harpoeniers en roeiers. Vanaf dat moment kreeg de walvisindustrie vaste voet op de Azoren eilanden.

In 1939 werd bij Horta, aan de baai van Porto Pim op Faial een fabriek gebouwd die pas in '43 operationeel werd. Vanaf dat moment werden de gevangen potvissen hierheen gebracht, in mootjes gehakt en zo verwerkt dat er geen stukje walvis verloren ging.

Uit de "blubber" werd niet alleen de traan/olie gewonnen maar werd ook gebruikt in de cosmetica- en parfumerie-industrie en de fabricage van zeep en kaarsen. Vlees werd gemalen, gedroogd en verwerkt tot veevoeder. De botten werden vermalen tot beendermeel terwijl de tanden en grotere botten gebruikt werden om taferelen van de



walvisvangst op af te beelden, de zogeheten "Scrimshaw". Daarnaast werden van dit "walvis ivoor" ook gewone gebruiksvoorwerpen voor de bemanning gemaakt.

Ten gevolge van de wereldwijde neergang van de walvisindustrie, sloot de fabriek in 1974 de deuren. De fabriek raakte in verval maar werd in 1984 tot waardevol erfgoed geclassificeerd. Sinds 2000 is het gerestaureerde gebouw nu "Centro de Mar" geheten, in gebruik voor culturele, educatieve- en institutionele doeleinden. Alle machinerieën zoals die voor de verwerking van de walvis werden gebruikt zijn nog steeds te bezichtigen in het museumgebouw. De enorme ovens, droogbakken en machines zijn imponerend evenals de vele tentoongestelde foto's over het verwerkingsproces.

In het licht van de geschiedenis heeft de bemanning van de Zeezwaluw veel waardering voor de manier waarop dit oude bedrijf is geconserveerd en de oude walvisverwerking in beeld wordt gebracht.

