

Revista de Estudios Marítimos y Sociales

Publicación científica de carácter semestral

Año 15 - Número 21 - jul-dic de 2022 - Mar del Plata - Argentina - ISSN 2545-6237

La Actividad Ballenera Moderna en Paita, Perú (1956-1985)

The Modern Whaling Activity in Paita, Peru (1956-1985)

Gastón Carreño ♦

Daniel Quiroz *

Nicolás Valenzuela*

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural de Chile - Universidad Academia de Humanismo Cristiano

Correo electrónico: gaston.carreno@patrimoniocultural.gob.cl; danielquiroz54@gmail.com;

nicolasandresvalenzuelaq@gmail.com

♦ Co- Investigador, Proyecto Fondecyt N° 1170318/Investigador. Subdirección de Investigación. Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (SERPAT). Chile. E-mail: gaston.carreno@patrimoniocultural.gob.cl / <https://orcid.org/0000-0003-3111-5655>

* Investigador Responsable, Proyecto Fondecyt N° 1170318/ Investigador. Subdirección de Investigación. Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (SERPAT). Chile. E-mail: danielquiroz54@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0001-7436-6142>

* Antropólogo, Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Ayudante de Investigación, Proyecto Fondecyt N° 1170318 (Chile). E-mail: nicolasandresvalenzuelaq@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0001-6652-2459>

Gastón Carreño, Daniel Quiroz y Nicolás Valenzuela, "La Actividad Ballenera Moderna en Paita, Perú (1956-1985)", *Revista de Estudios Marítimos y Sociales*, N° 21, julio 2022, pp 115-157.



La Actividad Ballenera Moderna en Paita, Perú (1956-1985)

The Modern Whaling Activity in Paita, Peru (1956-1985)

Gastón Carreño ♦

Daniel Quiroz *

Nicolás Valenzuela*

Recibido: 31 de octubre 2021

Aceptado: 28 de mayo 2022

Resumen

En el siguiente trabajo, se presentará una caracterización de la actividad ballenera realizada en Paita, en la segunda mitad del siglo XX, periodo en el que funcionaron varias empresas en un mismo lugar: Compañía Ballenera del Norte (1957-1966), Ballenera del Kinkai (1967-1977) y Ballenera Victoria del Mar (1977-1985). Para desarrollar esta investigación, fueron entrevistados trabajadores de las plantas balleneras, así como tripulantes de los buques cazadores que zarpaban desde Paita. También se desarrolló un trabajo de documentación y revisión bibliográfica de materiales relativos a esta temática en la Biblioteca Nacional del Perú (Lima), así como bibliografía recopilada en más de 10 años de investigación sobre la cacería de ballenas en Chile y Sudamérica.

Palabras claves: cacería moderna - ballenas – Paita – Perú

Abstract

This article sets out to present a characterization of the whaling activity carried out in Paita during the second half of the 20th century, which was a period in which several companies operated in the same place: Whaling Company of the North (1957-1966), Whaling of Kinkai (1967-1977) and Victoria del Mar Whaling Company (1977-1985). To develop this research, whaling plant workers were interviewed, as well as crew members of the hunting vessels that sailed from Paita. A work of documentation and bibliographic review of materials related to this topic was also

♦ Co- Investigador, Proyecto Fondecyt N° 1170318/Investigador. Subdirección de Investigación. Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (SERPAT). Chile. E-mail: gaston.carreno@patrimoniocultural.gob.cl / <https://orcid.org/0000-0003-3111-5655>

* Investigador Responsable, Proyecto Fondecyt N° 1170318/ Investigador. Subdirección de Investigación. Servicio Nacional del Patrimonio Cultural (SERPAT). Chile. E-mail: danielquiroz54@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0001-7436-6142>

* Antropólogo, Universidad Academia de Humanismo Cristiano. Ayudante de Investigación, Proyecto Fondecyt N° 1170318 (Chile). E-mail: nicolasandresvalenzuela@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0001-6652-2459>



developed in the National Library of Peru (Lima), as well as a bibliographical compilation on the basis of 10 years of research on whaling in Chile and South America.

Keyword: modern hunting. - whales - Paita – Peru

Introducción

La costa peruana fue surcada desde tiempos inmemoriales por diferentes tipos de ballenas, ya que estos cetáceos extendían sus rutas migratorias a lo largo del Pacífico, yendo/viniendo entre la Antártica y las islas Galápagos. Por otro lado, sabemos que desde fines del siglo XVIII, las ballenas fueron cazadas por barcos de diferentes nacionalidades, inaugurando una actividad comercial sustentada en la caza y la posterior obtención de recursos de estos colosos marinos [Flores 2010, Kostritsky 1952].

En ese periodo, la cacería de ballenas estaba orientada a la producción de aceite, y en menor medida para la obtención de barbas. Con el aceite se iluminaban hogares, calles o faenas industriales, pero también servía de lubricante para distintos tipos de maquinarias. Las barbas servían para la elaboración de corsés y sombrillas, entre otras cosas, dada su resistencia y a la vez flexibilidad. Además, de los cachalotes¹ se extraía el marfil de sus dientes, así como el “sperm oil” (o spermaceti), extraído de su cabeza, al igual que el ámbar gris, que se encontraba en sus intestinos. Por este motivo, había una cierta predilección por esta especie, lo que unido al hecho de que se desplazaban en grandes manadas, hacía que las flotas balleneras se focalizaran en su cacería [Tonnenssen y Johnsen 1982].

Los primeros balleneros extranjeros que recorrieron la costa peruana fueron ingleses, situación que se inicia en 1790, en parte, gracias una serie de acuerdos entre Inglaterra y España, que terminó con el monopolio hispánico de la navegación en el Pacífico, siendo los balleneros, quienes primero se beneficiaron de esta apertura comercial [Flores 2010]. Posteriormente, se incorporan los balleneros norteamericanos, en sus inicios mezclados con las flotas inglesas, para después terminar dominando la caza de ballenas en las costas

¹ *Physeter macrocephalus*. Los balleneros norteamericanos e ingleses le llamaban SpermWhale.



de América del sur, que permite a los barcos de EE.UU. navegar sin mayores problemas entre las colonias españolas [Lofstrom 2002]. De hecho, los balleneros marcan una impronta en los puertos del Perú, sobre todo en Paita, tal como confirma Ramiro Flores:

la pesca de la ballena se siguió practicando de forma creciente en las costas del país, tuvo como centro neurálgico al puerto de Paita, alrededor del cual se crearon encadenamientos productivos que dinamizaron la economía de una parte importante del norte del Perú durante el siglo XIX [Flores 2010: 91].

A comienzos de 1820 unas sesenta y tres embarcaciones norteamericanas se encontraban comprometidas en la caza de cachalotes en el Pacífico. A fines del año siguiente cuarenta y un balleneros de Nantucket se dedicaban a dicha actividad frente a Chile, Perú y las islas galápagos [Aguado 2017: 4].

Con el declive de la ballenería norteamericana, a mediados del XIX, pasará casi un siglo hasta que la caza de ballenas sea nuevamente una actividad habitual en las cercanías de Paita. Esta vez, desarrollada con métodos modernos de cacería, utilizando buques a motor y cañones arponeros, así como plantas terrestres para el procesamiento de las carcasas, ubicadas en la zona de Tierra Colorada, en las afueras de la ciudad-puerto.²

En los inicios de esta industria ballenera moderna, la producción estaba concentrada en la cacería de cachalotes, ya que de estos animales se obtenía aceite y harina, que posteriormente se exportaba a EE.UU. y Europa. Sin embargo, en la segunda mitad de

²Cabe mencionar que la cacería moderna de ballenas en el Perú comienza tempranamente en el sur de este país, en la zona de Paracas /Pisco, con las actividades de la **Compañía Ballenera del Perú** (1925-1927), que funcionó con el buque factoría *Stombus* y los buques cazadores *Rio Casma*, *Rio Sama*, *Rio Chira*, *Rio Piura* y *Rio Ica*, todos barcos construidos en Noruega, al igual que los capitales de la empresa. Posteriormente tenemos una breve experiencia con la **Ballenera Paracas S.A.** que funcionó solo un par de años (1951-1953), en la misma zona (San Andrés/Pisco), operando en una precaria planta terrestre y utilizando los buques cazadores *Ballena* y *Cachalote*. Pero sin duda, el mayor proyecto ballenero en la zona de Pisco fue el **Consorcio Ballenero** (1953-1963) que operó con una moderna planta terrestre en el sector que aún se conoce como Consorcio Ballenero (entre Paracas y Pisco), utilizando una flota de cuatro balleneros: (Norman I, II, III y IV). Por otra parte, en la zona de Chancay, cerca de Lima, tenemos la experiencia ballenera con la **Compañía Marítima Pesquera**, que cazó ballenas entre 1954-1963 con un solo buque, el *Linn Ann* y el procesamiento se realizaba dentro de la planta que esta compañía tenía en Chancay, destinada tanto a la producción de aceite de Anchoveta así como de ballena.



los años 60', la producción comienza a orientarse a la caza de otros tipos de ballenas, principalmente rorcuales³, ya que se empieza a comercializar su carne (principalmente destinado al mercado japonés). Estos cambios en el tipo de producción (aceite/carne), impactaron en las especies que eran cazadas (cachalotes / ballenas), pero también en las actividades propias de la cacería y el posterior procesamiento de los cetáceos, por lo que la ballenería en Paita permite observar la superposición de distintas tradiciones balleneras.

En el siguiente trabajo, se presentará una caracterización de la actividad ballenera realizada en Paita, sobre todo en la segunda mitad del siglo XX, periodo en el que funcionaron varias empresas en un mismo lugar: Compañía Ballenera del Norte (1957-1966), Ballenera del Kinkai (1967-1977) y Ballenera Victoria del Mar (1977-1985).⁴ Por este motivo, fueron entrevistados trabajadores de las plantas balleneras, así como tripulantes de los buques cazadores que zarpaban desde Paita. También se desarrolló un trabajo de documentación y revisión bibliográfica de materiales relativos a esta temática en la Biblioteca Nacional del Perú (Lima),

Este artículo es fruto de una serie de investigaciones sobre la caza de ballenas en las costas de Sudamérica, iniciadas originalmente en Chile [Carreño y Espinoza, 2013; Quiroz, 2014; Quiroz y Carreño 2019], para después relacionar esta actividad con experiencias desarrolladas en Perú, Argentina y Brasil. De esta forma, se han logrado establecer algunos paralelos en cuanto a la producción de aceite y carne de ballena, las tradiciones balleneras foráneas (norteamericana, noruega & japonesa) y sus relaciones con los balleneros sudamericanos, así como la industria ballenera y sus vínculos con la industria pesquera en general de estos países. De esta forma, el caso de la actividad ballenera de Paita cobra especial importancia, en tanto que permite observar las cuestiones antes mencionadas y como estas se insertan en un contexto de estudios marítimos a nivel sudamericano.

I. Compañía Ballenera del Norte (1957-1967)

³Los Rorcuales pertenecen a la familia de los Balenoptéridos: destacan la Ballena Azul (*Balaenoptera musculus*), Ballena Bryde (*Balaenoptera brydei*), y Ballena Sei (*Balaenoptera borealis*).

⁴Según algunos autores, como Ramírez (1989), sólo fue una empresa "Compañía ballenera del Norte" la que funcionó, pero con tres razones sociales diferentes.



La cacería moderna de ballenas en Paita comienza con las operaciones de la *Compañía Ballenera del Norte* en julio de 1957. Esta empresa en sus orígenes fue conformada por capitales norteamericanos y peruanos, dando paso a una empresa mixta en la que cada una de las partes tenía el 50% de la sociedad. Por el lado norteamericano, se encontraba la firma Archer Daniels Midland Company (ADM), uno de los mayores productores de aceite de cachalote a mediados del siglo XX. En una entrevista publicada por la *Oil Mill Gazetteer*⁵ a Thomas L. Daniels, presidente de ADM, señalaba que

la estación peruana, ubicada cerca de Paita, a unos cuatro grados del Ecuador, ya está en construcción...y estará en funcionamiento a principios del próximo año. La compañía ADM-Peruana compró en Europa tres "barcos cazadores de ballenas" para abastecer a la estación ballenera [*Oil Mill Gazetteer* 1956: 11].

En otra parte de la nota, se menciona lo siguiente:

Daniels dijo que la empresa será conducida por una compañía peruana recién formada, Cía. Ballenera del Norte. ADM posee la mitad de esa compañía y los intereses peruanos la otra mitad. El aceite de esperma y otros productos se extraerán de las carcasas de ballenas en la nueva estación costera [*Oil Mill Gazetteer* 1956: 11].

Si bien no tenemos certeza de la conformación exacta de la parte peruana de esta compañía, hemos logrado establecer que los hermanos Rosas Figueroa formaron parte de la creación de esta ballenera, particularmente Cristóbal Rosas, que en documentación de la época aparece como gerente de la Compañía Ballenera del Norte.⁶ Asimismo, en una

⁵Oil Mill Gazetteer. Órgano oficial de la "International Oil Mill Superintendents Association and Tri-states Oil Mill Superintendents Association". Esta revista fue publicada entre 1901 y el 2012.

⁶ Shipbuilding & shipping record; a journal of shipbuilding. Vol.88 (1956 Jul-Dec.): "The Compañía Ballenera del Norte (Northern Whaling Co.), founded here recently by the grain and oil processing firm of Archer -Daniel Midland of Minneapolis and Peruvian businessmen headed by Cristobal Rosas, are completing installations in the port o of Paita to process up to 1.500 sperm whales next season".



entrevista para el programa “La Hora N”, Cristóbal Rosas especifica que la ballenera de Paita era un negocio familiar, al igual que la ballenera de Pisco.⁷

Cabe mencionar que los hermanos Juan Cristóbal (1913-2015), Belisario (1916-1976) y José (1917-) tenían una carpeta diversificada de negocios en Perú, destacando en las áreas de pesca y minería⁸. En cuanto a la pesca, José Rosas aparece como gerente general del Consorcio Ballenero, creado en 1951, con una flota de 4 balleneros y una planta de procesamiento en Pisco. Esta empresa tuvo gran importancia en la escena pesquera peruana hasta los años 70', no sólo por la producción de aceite y harina de ballena, sino también por la producción de aceite de anchoveta y la pesca en general. En el caso del Consorcio Ballenero, se utilizó la figura de una sociedad mixta, compuesta por los Hermanos Rosas Figueroa y el Grupo Alemán Ferrostaal. Para la ballenera de Paita, desconocemos si los capitales peruanos se limitaban a esta familia o si había otros socios de esta nacionalidad, pero lo cierto es que la Compañía Ballenera del Norte contaba con capitales tanto de EE.UU. como de Perú.

Para ADM, el proyecto que estaban desarrollando en Perú, era su primer emprendimiento a gran escala en la caza de ballenas. De hecho, buena parte del aceite de esperma de ADM sería obtenido de la costa de la costa oeste de América del Sur, especialmente desde el litoral peruano. La elección de Paita/Tierra Colorada para la construcción de la planta de procesamiento terrestre se relaciona con el hecho de que la “corriente de Humboldt, que se extiende hacia el norte a lo largo de la costa sudamericana desde la Antártida, lleva a las ballenas lo suficientemente cerca de la costa como para que una estación terrestre sea rentable” [Oil Mill Gazetteer 1956: 11].

⁷ Entrevista para el canal de noticias por cable. Específicamente, la entrevista a Cristóbal Rosas aparece en el programa “La Hora N”, conducido por Jaime de Althaus. El señor Rosas fue entrevistado en el marco del juicio que enfrentaba a Chile y Perú en la Corte Internacional de La Haya por los límites marítimos. En 1952, Cristóbal Rosas fue parte de la delegación peruana, ya que representaba los intereses de los industriales balleneros peruanos: <https://www.youtube.com/watch?v=5eaDDPLfpHQ>

⁸ Tenían acciones en una empresa siderúrgica (Comercial del Acero S. A. [COMASA]). Actualmente algunos de sus hijos todavía aparecen como socios de esta empresa -creada en 1985-.



Figura 1: Compañías Balleneras en Perú (1959). Como gerente de la Compañía Ballenera del Norte se señala a Cristóbal Rosas Figueroa. Asimismo, el gerente del Consorcio Ballenero es José Rosas Figueroa.

COMPAÑIAS BALLENERAS

BALLENERA PARACAS, S. A. — SAN ANDRES (PISCO)

J. Carabaya 515, Edif. Wiese, Of. 420, Tfa. 72193 y 70300 an. 19.
G: Bert Balshaw.

COMPANIA BALLENERA DEL NORTE, S. A. — PAITA (TIERRA COLORADA)

Edif. Italia, Of. 318/319, Casilla 2546, Tf. 30310.
G: Cristóbal Rosas F.

COMPANIA MARITIMA PESQUERA, S. A. — CHANCA Y

J. Azángaro 235, Edif. Gildemeister, 2do. piso, Tf. 73200, Ap. 2170.
G: Gmo. Tejeda.

CONSORCIO BALLENERO, S. A. — SAN ANDRES (PISCO)

J. Antonio Miró Quesada 191, Of. 209, Tf. 75950, Ap. 2153.
G: José Rosas Figueroa.

Fuente: Iparaguire, 1959

La producción en los primeros años de la Compañía Ballenera del Norte se orientaba a la elaboración de aceite, principalmente obtenido de cachalotes. Cabe mencionar que el aceite de esta especie tenía múltiples usos, y en la Oil Mill Gazetteer se describen algunos de ellos:

El aceite de esperma, que alguna vez encendió las lámparas del mundo, ha presentado en los últimos años un aumento constante en su demanda, en gran medida debido a los nuevos usos desarrollados por los científicos en los laboratorios de investigación de ADM. Los fabricantes de cosméticos, textiles, alcoholes, lubricantes especiales de alta a presión, curtidores de cuero y empresas metalúrgicas, se encuentran ahora entre los grandes usuarios de aceite de esperma refinado... [] Fue entonces cuando los investigadores de ADM se pusieron a trabajar para encontrar nuevos usos para que el aceite sea un buen lubricante para los motores, porque la viscosidad cambia muy poco en un amplio rango de temperatura. Se puede procesar de varias maneras para diferentes usos... puede aflojar una tuerca oxidada en un perno en segundos. Los joyeros pagan alrededor de \$5 la onza por el aceite de esperma que usan para lubricar los relojes [Oil Mill Gazetteer 1956: 11-12].



De esta manera, se observa que el aceite de ballena tenía múltiples usos dentro de la industria, y a mitad del siglo XX, se estaban reactivando numerosas empresas europeas después de la guerra, por lo que buena parte de la producción de aceite se exportaba hacia ese continente.

También había una segunda línea de producción, relativa a elaboración de harina de ballena, la que se obtenía principalmente de ballenas de aleta (rorcuales), dado que estas especies no producían aceite de buena calidad. Esta harina se utilizaba en la agroindustria, ya sea como fertilizante o bien como alimento para animales de granja/piscicultura, dadas sus propiedades nutricionales [Díaz *et al.*, 2016].

La planta ballenera más moderna de Sudamérica

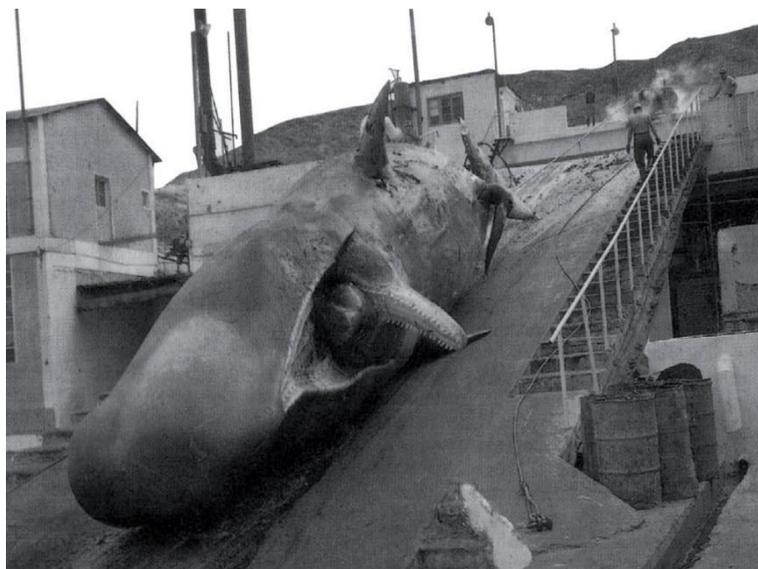
Como se mencionó anteriormente, la construcción de una moderna planta ballenera en Paita fue uno de los pilares de la Compañía Ballenera del Norte. No obstante, es importante mencionar que el equipamiento de la planta forma parte de un proceso desarrollado a lo largo del tiempo, dado que se fueron incorporando maquinarias e infraestructura con el paso de los años.

En primer lugar, hay que señalar que la planta contaba con una pronunciada rampla por donde se subían las ballenas. Para lograr esta tarea, se utilizaban uno o más winches, dependiendo del tamaño de la ballena. Generalmente había uno grande y de mayor potencia, que cumplía con la función de alzar la ballena por la rampla hasta la plataforma de descuartizamiento. Este winche se ubicaba sobre la plataforma, de manera tal, que el ángulo de arrastre permitiera subir las ballenas por la rampla. También había otros de menor tamaño, generalmente ubicados a los costados de la plataforma, que servían de apoyo para cortar el cuerpo de la ballena en pedazos más pequeños y manejables. La imagen 02 permite observar la rampla por donde los cuerpos de las ballenas se alzaban hasta la plataforma de descuartizamiento. Asimismo, es necesario destacar que en la imagen se observa un cachalote, especie en la que se centraba la cacería de la Compañía Ballenera del Norte. Esta imagen es atribuida al Dr. Robert Clarke, quien desarrolló una



investigación sobre las especies de ballenas cazadas en Chile y Perú, para la Comisión Permanente del Pacífico Sur entre 1958-1961.

Figura 2: En esta fotografía, se puede apreciar la pronunciada pendiente de la rampla, pero además la ubicación del winche principal, instalado por sobre la plataforma de descuartizamiento, permitiendo que la línea se mantenga recta al subir los cuerpos de los cetáceos. Fotografía de Robert Clarke. Circa 1960.



Fuente: Clarke (*et al.*) 2009 [1994].

En Paita entrevistamos a Alejandro Fernández, un testigo clave de la actividad ballenera en la zona, ya que comenzó a trabajar como jefe de turno muy joven en la Compañía Ballenera Norte, cargo que siguió ejerciendo hasta el cierre definitivo de la planta a mediados de los 80'. En relación al proceso de subir las ballenas por la rampla nos comenta:

hay ballenas bien grandes, de 20, 25, 30 hasta 40 metros, que es la ballena azul. Para subir esa ballena tienes que utilizar todos los winches, inclusive utilizando todos los winches no la subían, entonces qué es lo que pasa, el capataz con el resto de la gente, que son los descuartizadores, bajaban abajo, porque es una rampla que va con agua y todo, la idea es que la ballena no chupe el cemento y que suba para arriba. Pero esa ballena de 40 metros no la subías así no más. Al bajar el descuartizador, que es el capataz con dos o tres personas más le sacaban las vísceras abajo con la finalidad de subir el animal hacia arriba.⁹

⁹Entrevista a Alejandro Fernández. Paita, 1 de agosto del 2018.



Alzado el cuerpo de la ballena, esta se despedazaba en una amplia plataforma, que en Perú recibe el nombre de plataforma de beneficio. Alejandro Fernández describe así este proceso:

El winchal está como a 40 metros más o menos, entonces el que está descuartizando, él no habla, pero el que sí está hablando es el que está ayudando atrás del que está descuartizando y él está haciéndole señas al que está en el winche y está moviendo el winche para poder descuartizar y sacar el tocino. Porque si vas muy rápido es peligroso, porque puede matar al que está descuartizando. El que está cortando, el que está descuartizando, es el que va guiando al que trae el winche. Y de acá le está haciendo señas despacio para poder el otro seguir descuartizando (...) El descuartizador está especializado, lo corta a lo largo, como torrejitas y le va sacando el tocino, que son como 10 o 15 cm de cada animal, depende.¹⁰

La Revista Pesca, en un reportaje sobre la caza de cachalotes en las costas de Perú, describe lo siguiente:

para que el aprovechamiento de la grasa sea total es preciso conocer a fondo la anatomía del cachalote. Provistos de afilados cuchillos, que van amarrados a largas pértigas, los "cirujanos" de la plataforma de beneficio -llamados *flenser*- trazan profundos cortes longitudinales, de la cabeza a la cola y obtienen así enormes lonjas de grasa. La cabeza del cachalote se separa del cuerpo, usando sierras mecánicas para cortar los huesos. La carne y las vísceras se dejan de lado para procesarse más tarde como harina.¹¹

De esta forma, se observa que los trozos carne más pequeños que pasan a los cocedores/cocinadores, maquinarias que someten a gran temperatura estas piezas, de manera tal que se obtiene aceite al final de este proceso. Lo mismo pasaba con los huesos, que eran cortados con sierras. El señor Fernández relata así esta parte del trabajo de la planta:

El hueso de la ballena, entraba todo y había sierras especiales para descuartizar el hueso. Una vez que estaba descuartizado, unos 30, 40 cm, entraba al cocinador y ahí entraba el tocino y todo, se daban 3 horas de cocinada. Dentro de esas 3 horas se

¹⁰ Entrevista a Alejandro Fernández. Paita, 1 de agosto del 2018.

¹¹ *Revista Pesca*, Volumen V. N° 5. 1962, p. 29. Si bien este artículo sobre todo se basa en observaciones de la planta de Pisco, del Consorcio Ballenero, esta forma de trabajo se replica en la planta de Paita.



disuelve todo, no queda nada. Uno entra a los túneles de los cocinadores para observar y puede ver que hay unas bolas redondas que van dando vueltas, con unos ejes de 40 cm. cada una. Cae la ballena y pienso que la va descuartizando. Entonces el operador ya puede sacar el aceite y pasarlo a otros cónicos especiales.¹²

Junto con la producción de aceite, la planta de la Compañía Ballenera del Norte producía harina de ballena, la que principalmente se exportaba hacia Europa. A mediados de los años 60', el diario *La Prensa*, publica una breve nota sobre la Compañía Ballenera del Norte, en ella hay referencias a las líneas de producción:

La Compañía Ballenera del Norte S.A. se dedica a la caza del cachalote y de ballena. Del primero extrae aceite de esperma, aprovechando los residuos para la fabricación de harina. Procedimiento inverso sigue con la ballena de la que preferencialmente se obtiene harina integral y aceite en poca cantidad.¹³

Esta información se complementa con la descrita en la Revista Pesca, en donde se menciona que:

La harina producida a base de la carne y las vísceras del cetáceo ha demostrado excelentes condiciones para la alimentación de ganado y aves de corral. La harina de cachalote, mezclada en distintas proporciones con polvo de alfalfa, permite obtener una pasta que ha dado muy buenos resultados en el engorde de ganado para carne.¹⁴

Para el año 1965, la planta ballenera de Paita había alcanzado un gran desarrollo, ya sea a nivel de infraestructura como en la dotación de trabajadores con la que contaba esta empresa. De hecho, en la nota del diario *La Prensa* titulada como “La mejor planta ballenera Sudamericana está en Paita”, se entregan datos interesantes: “Ahí, doscientos trabajadores peruanos y siete extranjeros, se esfuerzan día y noche por mantener una

¹²Entrevista a Alejandro Fernández. Paita, 1 de agosto del 2018.

¹³*La Prensa* (Lima), 11 de marzo de 1965.

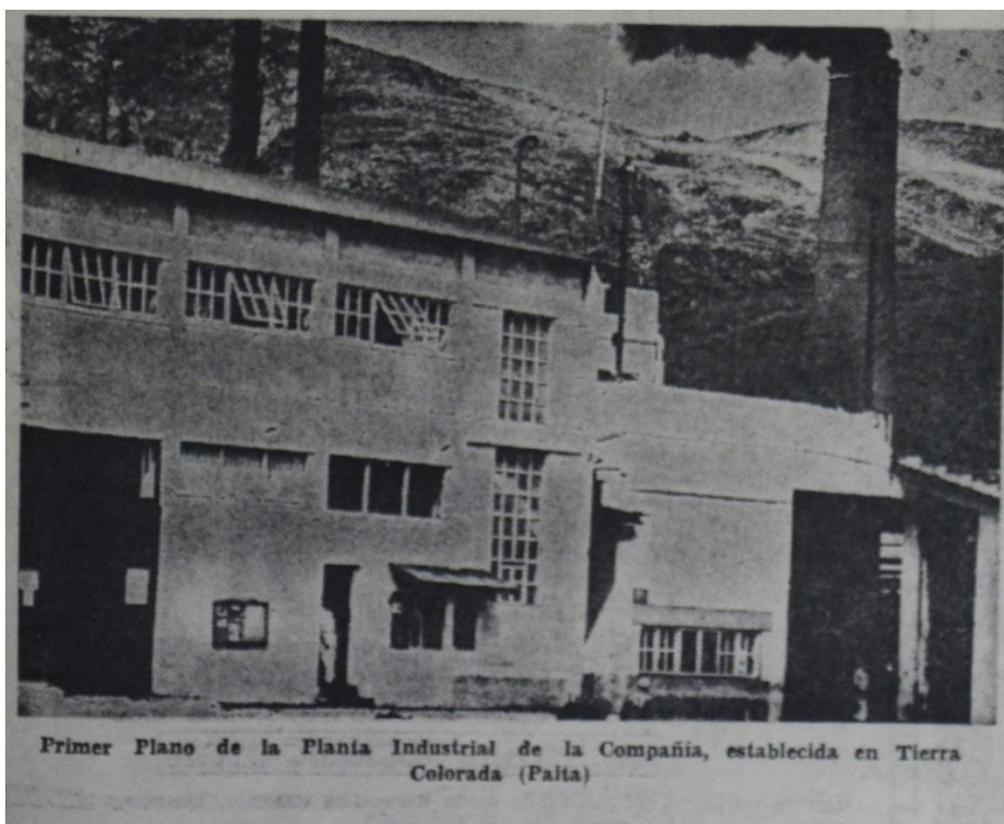
¹⁴*Revista Pesca*, 1962. Vol. V, N° 5, p. 30.



actividad evocadora un pasado aventurero y romántico, la misma que para el país constituye un apreciable ingreso de divisas y de recursos para el Estado”.¹⁵

Por todo lo anterior, vemos que la planta de Tierra Colorada fue significativa en cuanto a la producción de aceite y harina de ballena, marcando una impronta en esta ciudad puerto, dado que le daba dinamismo económico, empleando un volumen importante de mano de obra, pero además, conviviendo con la actividad pesquera industrial que en general se desarrollaba en la zona. Efectivamente, Tierra Colorada fue un polo industrial donde se fueron instalando varias empresas pesqueras, y en muchas ocasiones, hubo cambios de dueños, pero las instalaciones persistieron en el lugar.

Figura 3: Primer Plano de la Planta Industrial de la Compañía, establecida en Tierra Colorada (Paíta).



Fuente: Diario *La Prensa*, 11 de marzo 1965.

¹⁵*La Prensa* (Lima), 11 de marzo de 1965.



Una flota de balleneros con capitanes noruegos

La flota de cazadores de la Compañía Ballenera del Norte inicialmente estuvo compuesta por tres buques a vapor, dotados de cañones arponeros, y construidos en Noruega en 1941: “Cuando inició sus actividades la planta terrestre de Paita, en 1957, la Cía. Ballenera del Norte utilizó los tres barcos de caza; Don Tomás, Don Juan y Don Cristóbal I, de un mismo tamaño: 322 toneladas de registro grueso con motor de 1400 HP” [Saetersdal, Mejía y Ramírez 1963: 53]. Según Pedro Ramírez, estos buques contaban con “propulsión a vapor de tres a cuatro días de autonomía, no tenían equipo de detección, siendo el capitán a la vez arponero” [Ramírez 1989: 92]. Esta información se complementa con los datos entregados por el historiador paiteño Reynaldo Moya, quien señala que la “tripulación estaba conformada por 51 marinos peruanos y 9 de Noruega” [1984: 33]. Cabe mencionar que los barcos eran capitaneados por noruegos, que además cumplían la función de arponeros [Ramírez 2001].

Pocos años después, en 1960, se “agregó a la flota Don Rogelio (304 toneladas, 1300 HP) y en 1961 Don Cristóbal II (383 toneladas, 1600 HP). Este último reemplazó al Don Cristóbal I, perdido el año anterior” [Saetersdal, Mejía y Ramírez 1963: 53]. Don Rogelio también era un barco construido en Noruega, y al igual que el resto de la flota era impulsado a vapor. Sin embargo, era un poco más pequeño y menos potente que los otros buques de la Cia. Ballenera del Norte. Don Cristóbal II reemplaza a su antecesor, Cristóbal I, que había naufragado “20 millas al Sur de Punta Negra”.¹⁶ Para suplir esta pérdida, se incorpora a la flota Don Cristóbal II, un barco de mayor envergadura, con 383 toneladas de registro, y una velocidad mayor que cualquier otro barco de la flota, pues contaba con un motor a vapor de 1600 HP.

Un dato poco conocido, es que en 1963, el buque Norman III comienza a prestar servicios a la Compañía Ballenera del Norte. Esta embarcación pertenecía originalmente al Consorcio Ballenero de Pisco, pero una vez que esta planta cierra, presta servicios en la

¹⁶<http://www.histarmar.com.ar/MarinaMercanteExtr/MarinaMercantePeru/Balleneros/DonCristobal.htm>



ballenera de la CBI. En Paita, pudimos conversar con Darío Bacca, ex-tripulante del Norman III,

La referencia que yo tengo en mi memoria es del año 1963 a bordo del buque cuyo capitán era un noruego de apellido Christiansen en la caleta Tierra Colorada de Paita. El buque vino para una empresa que en ese tiempo se llamaba Compañía Ballenera del Norte, el empresario de apellido Rosas.¹⁷

El Norman III había sido construido en Noruega en 1935, siendo un barco pequeño, con 264 toneladas de registro. Cabe mencionar que ese año el Consorcio Ballenero cierra su sección ballenera, mientras que la Cía. Ballenera del Norte seguía operando en Paita. La ballenera de Pisco era administrada por José Rosas Figueroa, mientras que la de Paita por su hermano, Cristóbal Rosas Figueroa, lo que refuerza la idea de que ambas balleneras eran parte de un negocio familiar de los Rosas Figueroa. En relación con el capitán noruego, revisamos la libreta de tripulante del Bacca, donde se especifica que el nombre del capitán es Ragnar Christiansen (Imagen 04). Este buque habría operado para la Compañía Ballenera del Norte hasta 1965.

Figura 4: Libreta de Embarque para tripulantes de la Marina Mercante Nacional (Perú).

- 9 -

Embarque y Desembarque

En la fecha se embarca el interesado en calidad de
TRIPULANTE DE CUBIERTA
 en el buque "**NORMAN 3**"
 su Capitán **RAGNAR CHRISTIANSEN**
 por el término de **5 MESES**
 con el haber mensual de **2130.00/día**
PAITA 5 de **OCTUBRE** de 19**64**

Sello de la
 Capitania *Ragnar Christiansen*
 Firma del Capitán del buque

En la fecha el interesado queda desembarcado del buque
 "**NORMAN 3**" donde se
 desempeñó como **TRIPULANTE CUBIERTA** está
 ajustado con sus haberes hasta **EL 7 MARZO**
 Motivo del desembarque **TERMINO CONTRATO**
 Conducta **BUENA**
 Competencia **BUENA**
PAITA 7 de **MARZO** de 19**65**

Sello de la
 Capitania *Ragnar Christiansen*
 Firma del Capitán del buque

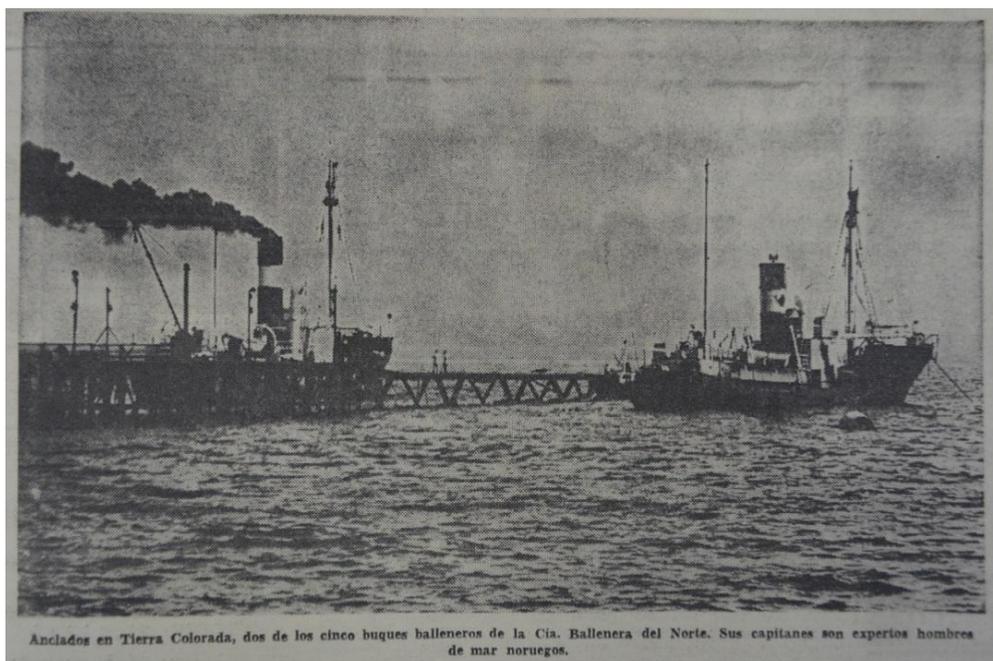
Fuente: Darío Bacca

¹⁷Entrevista a Darío Bacca. Paita, 3 de agosto del 2018.



En la nota del diario La Prensa (1965) se señala al pie de una fotografía (Imagen 05): “Anclados en Tierra Colorada, dos de los cinco buques balleneros de la Cia. Ballenera del Norte. Sus capitanes son expertos hombres de mar noruegos”.¹⁸ De esta forma, creemos que la flota a la que se refiere esta nota, corresponde a los buques Don Juan, Don Tomás,¹⁹ Don Rogelio, Don Cristóbal II y el Norman III.

Figura 5: Anclados en Tierra Colorada, dos de los cinco buques balleneros de la Cía. Ballenera del Norte. Sus capitanes son expertos hombres de mar noruegos.



Anclados en Tierra Colorada, dos de los cinco buques balleneros de la Cia. Ballenera del Norte. Sus capitanes son expertos hombres de mar noruegos.

Fuente: Diario *La Prensa*, 11 de marzo 1965.

¹⁸*La Prensa* (Lima), 11 de marzo de 1965.

¹⁹Don Tomás sufre un accidente el 09 de enero de 1964, siendo reflagado el 28 de ese mismo mes. Sin embargo, el 1966 deja de operar, quedando inactivo. Fuente: <http://www.histarmar.com.ar/MarinaMercanteExtr/MarinaMercantePeru/Balleneros/DonTomas.htm>



Tabla 1. Características de los barcos cazadores de la CBI

Barco	T/B	HP	Puerto
Don Tomas	322 T/B	1400 HP	Paita
Don Juan	322 T/B	1400 HP	Paita
Don Cristóbal	322 T/B	1400 HP	Paita
Norman III	180 T/B	850 HP	Pisco/Paita
Don Rogelio	304 T/B	1300 HP	Paita
Don Cristóbal II	383 T/B	1600 HP	Paita

Fuente: Ramírez, 1989.

En cuanto al proceso de la cacería, esta es similar a la descrita para la caza moderna en Chile [Quiroz 2014; Quiroz y Carreño 2019]. En este sentido, primero venía la fase del avistamiento y caza de la ballena. Lo primero se hacía desde la *cofa*, que se encontraba en lo alto del mástil del buque ballenero. Darío Bacca describe así esta parte de la cacería:

se veía desde la cofa, del palo, en la cofa del buque en este caso. Entonces el que estaba de guardia, uno al timón y otro en la cofa para ver, en este caso, las respiraciones de los cetáceos (...) uno decía "respiración a estribor, a babor" y se identificaba, entonces el buque hacía la maniobra correspondiente. Se hacía toda la maniobra respectiva para hacer, en este caso, los tiros, para la caza de los cetáceos. Eso estaba a cargo del capitán noruego, él era el arponero.²⁰

Una vez que el arpón era lanzado sobre la ballena venía una nueva etapa, que corresponde al aseguramiento del cetáceo y su posterior remolque a Paita. En este punto, Bacca hace una distinción entre la caza de cachalotes y caza de ballenas (rorcuales). Para el caso de los cachalotes señala que:

²⁰ Entrevista a Darío Bacca. Paita, 3 de agosto del 2018.



una vez cazado el cachalote o el cetáceo, salía a velocidad, porque los cetáceos andan en mancha, y siempre hay un padrío²¹ y están hembras y machos y en este caso también los juveniles. Y lo otro es que se tenía que asegurar un segundo tiro para que se incrustara al costado de los lomos del cetáceo, poder asegurar en este caso el arpón para que no se escape la caza del cetáceo.²²

Cazado el cachalote, se procedía a llenarlo de aire y colocarle una bandera que permitiera su identificación: “El capitán con una caña de Guayaquil, le inyectaba el aire a presión. Por eso ese dicho "está respirando por la herida" y efectivamente los cetáceos respiraban por la herida, acompañado de alguna u otra manera se alborotaban también los tiburones”.²³ Hecho esto se procedía con la caza de otros cachalotes, pues como señala Darío Bacca, esta especie de cetáceo se encontraba en manadas. Cuando se completaba una determinada cantidad, entre 10 a 12 ballenas, estas se distribuían a ambos lados del buque y se retornaba a la planta de Tierra Colorada.

Sin embargo, señala que para el caso de las ballenas, el sistema de cacería variaba, al parecer porque la descomposición de la carne era más rápida, lo que implicaba un retorno más rápido a la planta. En palabras del señor Bacca:

En cuanto a la ballena, tenía otro comportamiento toda vez de que cuando cazaban a la ballena, está en el momento -seguramente en el gran dolor que sentía dentro de su cuerpo- desaparecía de la superficie y se iba y por lo menos ahí la línea donde se aseguraba el arpón, porque no solamente el arpón es así como las trabas, sino en el apunte del arpón iba una bomba con TNT de 250 gramos. Eso producía una explosión tremenda dentro de la ballena. Después, una vez que se cazaba la ballena, inmediatamente el capitán tomaba rumbo al puerto.²⁴

Entregadas las ballenas cazadas a la planta, estas pasaban por las líneas de producción descritas anteriormente, básicamente destinadas a la obtención de aceite y de harina.

²¹ Se refiere al macho dominante.

²² Entrevista a Darío Bacca. Paita, 3 de agosto del 2018.

²³ Entrevista a Darío Bacca. Paita, 3 de agosto del 2018.

²⁴ Entrevista a Darío Bacca. Paita, 3 de agosto del 2018.



El declive de la Compañía Ballenera del Norte

Pese a la proyección inicial favorable que tenían los dueños de la Compañía Ballenera del Norte, el precio del aceite de esperma comenzó a experimentar descensos importantes a mediados de los años 60'. Para Tonnenssen y Johnsen, “la razón por la cual las operaciones en las tres estaciones de Perú disminuyeron tan marcadamente en 1964, y aún más en 1965, no se debió a la reducción de las poblaciones de ballenas, sino al precio de aceite de esperma” [Tonnenssen y Johnsen 1982: 652]. Esta situación explicaría el cierre de las plantas balleneras de Chancay y de Pisco.²⁵

Para el año 1965, el diario *La Prensa* describía esta situación desfavorable, pero a diferencia de Tonnenssen y Johnsen, si señalan la disminución de la cantidad de ballenas como uno de los factores que explicarían esta crisis:

En Tierra Colorada opera la Compañía Ballenera del Norte S.A., la última de las balleneras instaladas en el país y la única que sigue en actividad no obstante lo desalentador del rendimiento de esa industria por los constantes descensos del precio en el mercado internacional y cada vez más notoria ausencia de cetáceos²⁶.

Ya sea por el exiguo precio del aceite de ballena o bien por la disminución del stock de las poblaciones de cetáceos frente a las costas de Paita, lo cierto es que la Compañía Ballenera del Norte no estuvo ajena a estos vaivenes, y durante el segundo semestre de 1967 detuvo sus operaciones.

II. Compañía Ballenera del Kinkai (1968-1977)

A pesar de este oscuro panorama, las actividades balleneras en Paita se reinician a principios de 1968, esta vez de la mano de capitales japoneses. La empresa cambia su nombre a *Compañía Ballenera del Kinkai*, aun cuando se mantiene la razón social de la Compañía Ballenera del Norte, lo que explicaría en parte el hecho de que esta nueva firma utilizara la planta de procesamiento de Tierra Colorada. Desconocemos si los hermanos

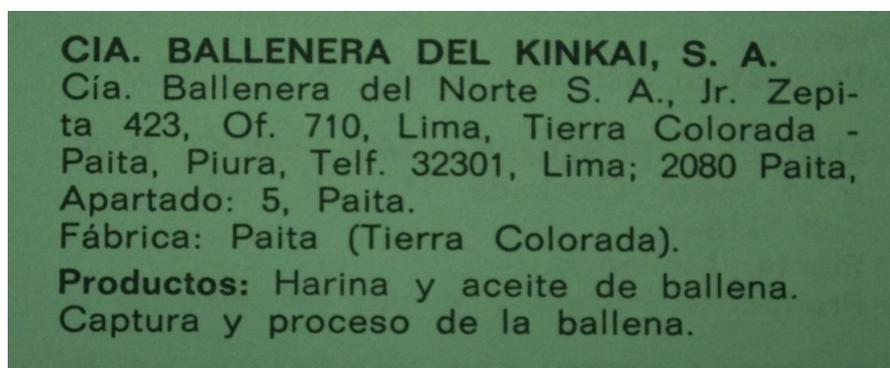
²⁵La primera pertenecía a la *Compañía Marítima Pesquera* y cazó ballenas desde 1954, la segunda en cambio pertenecía al *Consorcio Ballenero* y había comenzado sus operaciones en 1951.

²⁶*La Prensa* (Lima), 11 de marzo de 1965.



Rosas Figueroa seguían en la sociedad, pero los intereses japoneses nos remiten a Nippon Hogeí, una compañía japonesa que también realiza la caza costera de ballenas en Japón. No obstante, resulta aún más interesante señalar que un 72% de esta empresa pertenece a la Taiyo Fishery Company, de gran importancia dentro de la actividad ballenera de esos años, controlando el comercio de buena parte de la carne de ballena que ingresaba al mercado nipón [Van Note 1979]. Suponemos que AMD abandona el negocio ballenero porque el precio del aceite de esperma fue a la baja, haciendo insostenible su participación en la Compañía Ballenera del Norte.

Figura 6: Inserción de la Compañía Ballenera del Kinkai en la Revista Pesca



Fuente: Revista Pesca, febrero 1972.

En esta nueva etapa, hay un cambio sustantivo en la producción, dado que esta nueva firma se orienta a la obtención de carne de ballena, destinado sobre todo al mercado japonés. Esto hace que las especies cazadas incluyan -además de los cachalotes- a otras especies de ballenas, en particular, ballena Bryde [Ramírez 1989]. Asimismo, cambia la organización del trabajo en la planta, pues se hacen cortes más pequeños, separados por categorías que antes no se conocían, sin perder la cadena de frío, pues el destino final eran los mercados de Japón, ya que aun cuando hay intentos por comercializar la carne de ballena en el mercado peruano, estos no tienen mayor éxito.

Pese a lo anterior, a fines de la década de los 60' el precio del aceite esperma vuelve experimentar un aumento. Según Tonnenssen y Johnsen “cuando subió nuevamente en 1969, y luego se disparó a más del doble del precio en 1970 (de £84 a £177), la captura



de cachalotes se volvió a intensificar” (1982: 652). Esta información fue corroborada por trabajadores de esta ballenera, quienes comentaban que cuando se cazaban cachalotes, operaba una línea de producción en paralelo a la de carne, destinada a producir aceite y harina.²⁷ La caza de cachalotes por parte de ballenera Kinkai también es compartida por el investigador peruano Pedro Ramírez: “En 1968 se continúa con la captura de cachalotes hasta junio de 1981, y se inicia en forma regular la caza de la ballena Bryde hasta marzo de 1985, además se cazaron esporádicamente otras ballenas de barba” (Ramírez 1989: 93).

Por otra parte, las operaciones de la Compañía Ballenera del Kinkai estuvieron marcadas fuertemente por el gobierno de Juan Velasco Alvarado (1968-1975). Este general del ejército, había llegado al poder a través de un Golpe de Estado el 3 de octubre de 1968. En su gobierno, se realizaron una serie de reformas de carácter nacionalista, encaminadas a estatizar empresas en áreas estratégicas de la economía [Martín 2002]. En el sector pesquero, desarrolló una importante reforma orientada a potenciar el consumo humano de productos del mar. Para ello se creó el Ministerio de Pesquería a fines de 1969, y la Empresa Pública de Servicios Pesqueros (EPSEP) en 1970, que se encarga de la distribución del pescado fresco (congelado/enlatado) dentro del país. En paralelo, también se crea la Empresa Pública de Comercialización de Harina y Aceite de Pescado (EPCHAP). Pero en mayo de 1973, se acentúa la intervención en este sector de la economía y se expropián las empresas que hacían harina de pescado, sobre todo de anchoveta. En un porcentaje importante, estas empresas estaban en manos de extranjeros, sobre todo de Europa y EE.UU., por lo que se crea PESCAPERÚ [Miranda 2016]. La estatización de la producción de harina y aceite de pescado fue uno de los puntos más criticados del “gobierno revolucionario de las fuerzas armadas del Perú”, ya que esta industria estaba en crisis, por una conjunción de factores, entre ellas el fenómeno del “El Niño”, una baja en los stocks de anchoveta por sobreexplotación y el mal estado financiero de muchas de las empresas estatizadas.

²⁷ Como veremos más adelante, la carne de cachalote se comienza a utilizar para la elaboración de salchichas.



En este contexto “revolucionario” se encuentran los capitales japoneses en Perú, quienes centraban su producción ballenera en el consumo humano, de hecho trataron de introducir el consumo de carne de ballena en el mercado peruano, pero sin éxito.²⁸ De esta manera, observamos que la producción de carne de ballena estaba destinado principalmente al mercado japonés. Según algunas estimaciones:

Al comienzo de la década de 1970, el Perú suministró el 20 por ciento de las importaciones de carne de este cetáceo al mercado nipón y el 50 por ciento de las adquisiciones de estados costeros con los que la industria japonesa instituyó pactos. Es decir, esta región se convirtió en un elemento primordial de la estrategia asiática para asegurar la provisión de su carne, en vista de la disminución de las reservas en el Antártico y en el Pacífico Norte.²⁹

Además de la Ballenera del Kinkai, los japoneses participaron en la creación de la empresa Challwua del Perú S.A (CHALLPESA), que contaba con la participación de la Empresa Pública de Servicios Pesqueros (EPSEP), Taiyo Fishery Company, Nippon Hogeí y Mitsubishi Corporation. Si bien esta empresa pesquera se dedicaba a la extracción de pesca blanca, calamares y camarones, entre otros tipos de productos, se relacionaba con la Ballenera del Kinkai, por ejemplo en la elaboración de las salchichas.

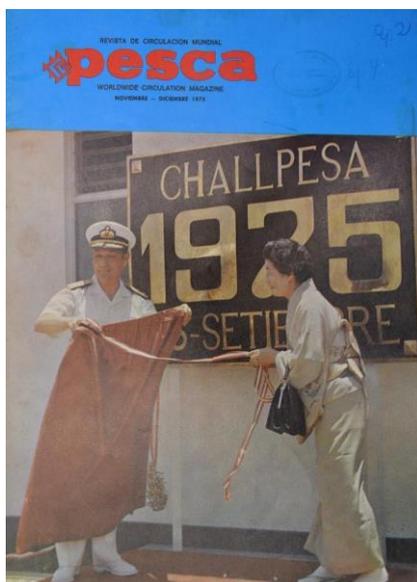
Challpesa comenzó a funcionar en un moderno Complejo Pesquero en Paita, el que fue inaugurado el 26 de mayo de 1975, por el presidente del Consejo de Ministros, Francisco Morales Bermúdez. La segunda etapa se inauguró el 26 de septiembre de 1975 por el nuevo ministro de Pesquería, almirante Francisco Mariátegui y la sra. Ina Nakabe, esposa del presidente de Taiyo. El Complejo Pesquero se presentaba en los medios de comunicación como uno de los más modernos del mundo, con un frigorífico capaz de procesar 200.000 toneladas anuales, prácticamente el 50% del total producido en toda la costa peruana. En cuanto al volumen de empleabilidad, esta empresa abriría 3.500 puestos de trabajo, lo que era una cifra importante para Paita y para la región de Piura en general.

²⁸ *Revista Pesca*, 1972. Vol. XXII, N° 2, p. 30.

²⁹ Pérez, Wilfredo. “Ballenas, una vez más en peligro”. <https://wperezruiz.lamula.pe/2021/02/17/ballenas-una-vez-mas-en-peligro/wilfredoperezruiz/>



Figura 7: Inauguración segunda etapa del complejo pesquero de CHALLPESA en Paita (26 de septiembre de 1975). En la foto, el Ministro de Pesca Francisco Mariátegui y la sra. Ina Nakabe.



Fuente: Revista Pesca. Nov-Dic. 1975.

Entre la inauguración de la primera y la segunda etapa, ocurre un hecho político importante, puesto que el general Morales da un Golpe de Estado, el 29 de agosto de 1975, comenzando un segundo periodo con los militares a cargo del gobierno, pero caracterizado por una serie de contrarreformas al proceso del general Velasco Alvarado [Martín 2002]. En el caso del sector pesquero, se comenzó una sistemática privatización de las empresas y de la flota de barcos administrada por PESCAPERÚ, una situación inquietante para los capitales japoneses.

La planta ballenera de Paita y su reorientación productiva bajo el sol naciente

La Ballenera del Kinkai utilizó las instalaciones de la planta de la Compañía Ballenera del Norte. Sin embargo, hay un potenciamiento en la línea de producción de carne, sobre todo de ballenas Bryde y Sei, pues la carne comienza a ser el foco de la producción de esta nueva empresa, por cuanto se debía abastecer el mercado nipón con este producto. No obstante, la caza de cachalotes se mantuvo hasta junio de 1981, fecha que coincide



con la veda absoluta de esta especie en Perú [Ramírez 2001].³⁰ Partes del cachalote se destinaban a la carne, pero en buena medida, las carcasas de estos ejemplares se destinaban a la producción de aceite. Asimismo, los huesos de todos los cetáceos cazados -ballenas y cachalotes- pasaban a la línea de producción de aceite.

Alejandro Fernández nos comenta que con el tiempo fueron llegando más winches, incluso se tuvo que levantar una estructura elevada para colocar un winche grande y más potente, que dada la pronunciada pendiente de la rampla, pudiera levantar ballenas de gran tamaño sin que el cable rozara con el piso. Sin embargo, no pudo establecer fechas exactas, así que más bien lo tomamos como un proceso desarrollado en el tiempo, donde la planta fue creciendo continuamente a nivel de infraestructura. En cuanto a la carne, el señor Fernández nos comenta que hubo un cambio en la forma de trabajo, ya que se empezaron a hacer trozos más que pequeños, los que a su vez se colocaban en hielo para evitar la descomposición de la carne. Asimismo, había un proceso posterior, donde la carne era fileteada, clasificada y posteriormente congelada:

yo trabajaba en planta baja, pero también ayudaba arriba... Por decir si el gerente mismo entraba arriba a hacer movimientos yo tenía que ir a ayudar a los winches y una serie de cosas para que avance el trabajo. Y también cuando más rápido se produce el proceso de la ballena y con la finalidad de lograr la carne más fresca, pero para antes de eso se preparan unos tanques cuadrados que se le echa bastante hielo. Una vez que viene la ballena y se comienza a descuartizar y saca ya la carne cruda de la ballena, en trozos de 50 cm., y se meten a los tanques de agua con hielo para su proceso que va a otra planta de la misma fábrica. Y ahí llegan mujeres y hombres a filetear la carne. La carne se le ponía su etiqueta en japonés y se les echaba a las neveras, ya después de unas horas se almacenaban.³¹

Según nos relata don Alejandro, en un comienzo existió cierta rivalidad con los japoneses, ya que se los presentaron como expertos descuartizadores, aun cuando los trabajadores peruanos tenían una importante experiencia, forjada durante los años en que funcionó la Compañía Ballenera del Norte:

³⁰ El cachalote se cazó frente a las costas de Paita entre julio de 1957 y hasta junio del 1981, es decir, por un periodo de 18 años. Ramírez (2001) presenta un interesante estudio de las capturas realizadas en este periodo, ilustrando como la industria ballenera afectó a las poblaciones de esta especie de cetáceo.

³¹Entrevista a Alejandro Fernández. Paita, 1 de agosto del 2018.



Una vez trajeron como veinte japoneses de allá diciendo que eran los mejores descuartizadores, pero qué es lo que pasa, que acá la gente peruana ya sabe cómo se descuartizaba la ballena y todas esas cosas. Entonces había un señor alemán y nos dijo a todo el personal que nos pusiéramos a un ladito que habían llegado los japoneses que había traído para descuartizar las ballenas. Bueno, aceptamos. Pero qué es lo que pasa, que estos señores al descuartizar la ballena, la descuartizaban, pero por pedazos y eso no es así por pedazos, entonces va a trabajar más, la cabeza por un lado y todo, por un lado, entonces no convenía. A mi empresa no le convenía, porque cuando más rápido se descuartice una ballena es mejor para aprovechar la carne y no se descomponga.³²

Imagen 08: A la izquierda Alejandro Fernández. Si bien no tenemos una fecha exacta de esta fotografía (circa 1968), nótese el *flenser* (cuchillo para despostar) es diferente al que usaban en Paita, que provenía de la tradición ballenera noruega, que eran más bien curvos.



Fuente: Alejandro Fernández

³²Entrevista a Alejandro Fernández. Paita, 1 de agosto del 2018.



Figura 9: Alejandro Fernández se única en el centro de la escalera. Destaca en esta fotografía que todos los trabajadores están con su uniforme y no hay ningún japonés posando en la fotografía. En su reverso está escrito a mano lo siguiente: “Esta foto fue tomada en la Compañía Ballenera Kinkay S.A. con mis compañeros de trabajo el 3 de septiembre de 1973.



Fuente: Alejandro Fernández

Luis Tayedo fue filetero de la ballenera Kinkai. En Paita pudimos conversar sobre su trabajo, que según nos contó, consistía en cortar la carne en trozos pequeños, pero también clasificarlos por categorías una vez cortados:

En plataforma descuartizaban trozos más grandes. Entonces a filete llegaban chicos para clasificar (...) hasta que nos aclimatamos a los nombres. Por ejemplo, aquí llamamos el hueso, la pulpa, el hígado por separado. Ellos también, pero en idioma japonés. Aprendimos nosotros la marca ³³(...) Por ejemplo, de la parte del lomo de la ballena salía una carne muy especial para ellos, que era grasosa, nosotros no la comíamos, pero para ellos era lo mejor.³⁴

Las “marcas” que estaban en las cajas eran palabras en japonés para designar las distintas categorías de clasificación de la carne. Le consultamos a Tayedosi recordaba algunas palabras en japonés de los tipos de carnes, él respondió; “le decían *Maruaka*, *Akatan*.

³³ Por marca se refiere a la palabra escrita en japonés.

³⁴ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.



Sacaron como diez a quince clasificaciones. Las más eran esas, *Maruaka*, *Akatan*, *Marotoko* (...) *Marutoko* era algo especial. Era la parte del lomo”.³⁵

Le consultamos estos términos al biólogo chileno Luís Pastene, quien hace más de 40 años trabaja en Japón, en el *Institute of Cetacean Research*. Si bien no es un tema en el que sea especialista, a lo que se suma que estos términos podrían ser españolizaciones de términos en japonés, el profesor Pastene nos señaló lo siguiente:

Marotoko: Quizás ‘*maro*’ sea ‘*maru*’ y se refiere a una parte buena del lomo del cachalote.

Maruaka: el término ‘*maru*’ se refiere a algo bueno, o a alguna parte buena y ‘*aka*’ probablemente se refiere a carne.

Akatan: ‘*tan*’ se refiere a lengua. Probablemente este término se refiera a la parte de la lengua que no se usa.³⁶

Por otra parte, este filetero recordaba ciertos apellidos de personal japonés de la Ballenera Kinkai;

Había un señor que era de la gerencia y trabajaba como capataz. El capataz Itayama. Después, había un tal Murata. Él veía si iba bien o mal la carne. Itayama, era bien bueno, él enseñaba...Okada [era otro]. De la gerencia no recuerdo bien, pero esos eran los hombres del campo, los que clasificábamos.³⁷

En cuanto a las herramientas utilizadas, se le consultó si había alguna en particular que recordara, y nos comentó que el cuchillo era muy especial;

Era un cuchillo japonés. Ellos lo traían. El cuchillo era ancho, de más o menos 30 cm., para clasificar, porque otro cuchillo lo usaban en la plataforma para descuartizar, pero lo usaban con un palo, así parados. Nosotros teníamos abajo un banco y ahí clasificábamos. Después para la harina era poco, para la harina más llevaban el cachalote.³⁸

³⁵ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.

³⁶ Luís Pastene. Comunicación personal, 5 de marzo del 2021.

³⁷ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.

³⁸ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.



Sobre las otras líneas de producción, el señor Tayedo nos comentó que del cachalote se sacaba aceite “pero eso era otra planta, otra sección”.³⁹ También se producía harina, que se obtenía de los restos de carne y de hueso; “la carne y el hueso para harina, pero poco era, pero después también llevaban el hueso”.⁴⁰ Sin embargo, a fines de los 60’, se desarrolla una nueva línea de producción, destinada a la elaboración de salchichas.

Salchichas “Vita Rica”.

En Paita varias personas recordaban las salchichas “Vita Rica”, no sólo porque se producían en la zona, sino porque las habían comido, ya que tenían un bajo precio, lo que las había bastante asequible para la gente en general. En un reportaje de *Visión. Revista Internacional*, titulado “Salchichas Vita Rica: Exquisitas salchichas de carne de ballena” se entregan detalles interesantes de este producto:

En diciembre, los peruanos tendrán un nuevo producto para comer: salchichas de ballena. La Ballenera Kinkai, que opera en la caleta tierra Colorada, en el extremo norte de la costa, está montando una fábrica a un costo de 150.000 dólares. Su gerente, Motoki Tanaka, tiene optimismo. Él dice que en Japón el pueblo era reacio a comer carne y salchichas de ballena, pero que las penurias de la Segunda Guerra Mundial lo impulsaron a dejarse de melindres, y que ahora se consumen por año más de tres mil toneladas de salchichas de ballenas, pero principalmente de cachalotes que en abundancia se hallan en las costas del Perú. Hasta ahora, la extracción del aceite de cetáceos con fines industriales, era virtualmente el único renglón de la ballenera, que ha decidido ampliarse en el terreno de productos alimenticios.⁴¹

La fabricación de salchichas de ballenas fue -sin duda- una apuesta arriesgada, dado que la carne de ballena en el pasado no tuvo éxito en cuanto a su inserción dentro del mercado peruano. Es decir, la comercialización de carne de ballena no fue lo esperado. En este sentido, el reportaje antes mencionado deja entrever este hecho:

³⁹ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁴⁰ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁴¹ *Visión. Revista Internacional*. Vol. 37., p. 166.



El anuncio de Motoki Tanaka ha motivado una serie de risueños comentarios. Si bien se desea que la empresa tenga éxito, los expertos en nutrición piensan que esto será difícil dados los hábitos conservadores de la población peruana en materia de alimentación...[]No es, tampoco, la primera vez que se pretende introducir el consumo de ballena en la alimentación. Desde 1949 a 1952, una empresa ballenera situada en Paracas, al sur de Lima, promovió el consumo de carne de ese cetáceo. Partes selectas, debidamente fileteadas, se pusieron en venta en diversos mercados e inclusive se donaron a centros hospitalarios. El empeño fracasó. El público convino en que los bifés de ballena eran baratos, nutritivos, inclusive agradables, pero les hallaron algo raro, indefinible.⁴²

La *Revista Pesca* también se refiere a los fallidos intentos por comercializar la carne de ballena en el pasado, justamente en un reportaje sobre las salchichas de ballenas producidas en la planta de Paita:

La carne de ballena tiene, empero, tendencia a oxidarse rápidamente en contacto con el oxígeno del aire. Lo que se oxida es el contenido y los residuos grasos de las fibras musculares. La carne toma entonces un sabor rancio, fuerte y desagradable. La comercialización del producto -de consumo habitual y generalizado en varios países de la región ártica-, exige así la constante preservación en frío, durante todo el proceso de su manipulación comercial. Esta parece haber sido la causa de que la extinguida Empresa Ballenera de José Rosas⁴³ hubiera fracasado en su intento, que llevó a cabo hace algunos años, de colocar en el mercado de Lima carne de ballena para su consumo al estado fresco. El público acogió el producto con ciertas reservas, pero, en general, favorablemente. Al cabo de cierto tiempo, no obstante, rehusó adquirirlo, no porque fuese de calidades inferiores las carnes blancas y rojas de habitual consumo,- pues la carne de ballena, asada o sancochada cuando está totalmente fresca, es un alimento excelente y tan grato al paladar como puede serlo un trozo de ternera-, sino debido a que en gran número de los locales y puesto de expendio, que carecen de equipos de refrigeraciones, produciéndose consecuentemente el mencionado proceso de oxidación de las grasas, que hace esa carne detestable.⁴⁴

Frente a estas malas experiencias, los japoneses de la Ballenera Kinkai dieron un giro en la fabricación de estas salchichas, pues no solo estaban compuestas de carne ballena, ya

⁴²*Visión. Revista Internacional*. Vol. 37., p. 166.

⁴³Se refiere al Consorcio Ballenero, empresa ubicada en Pisco.

⁴⁴*Revista Pesca*, 1971, Vol. XXIII. N°1. p. 18.



que se mezclaba con carne de cerdo y merluza, tal como lo acredita el reportaje de *Visión*: “Las salchichas, sin embargo, no serán puramente de carne de cetáceo, sino que tendrán añadido de cerdo y merluza. De este fino pez, según estudios del Instituto de Mar Peruano, en aguas territoriales del Perú, al Norte, existen bancos de incalculable riqueza”.⁴⁵ De hecho, en la propaganda de estas salchichas (imagen 10), se aprecia el dibujo de un cerdo, causando la impresión de que estaban fabricadas con carne de porcino. Tan solo en la última línea del anuncio se menciona “Fabricado por la Cia. Ballenera del Norte S.A.- Paita”. Esto se explica porque la “Sociedad Anónima Compañía Ballenera del Kinkai, que opera con la razón social de Compañía Ballenera del Norte S.A., es filial en el Perú de la vasta organización pesquera japonesa de aquel nombre”.⁴⁶

Figura 10: anuncio de Salchicha *Vita Rica*.



Fuente: Recorte de Prensa Alejandro Fernández

⁴⁵*Visión. Revista Internacional*. Vol. 37., p. 166.

⁴⁶*Revista Pesca*, 1971, Vol. XXIII. N°1. p. 20.



Al parecer las salchichas Vita Rica fueron un éxito. Así lo informa la *Revista Pesca* en un artículo titulado “Salchichas de ballenas, nueva industria pesquera”, publicado en julio de 1971:

Contra todos los prejuicios, el producto ha ganado con rapidez la aceptación del mercado interno y su demanda es creciente, con lo es también creciente la resurrecta caza ballenera peruana. Los consumidores encuentran que las salchichas de carne de ballena, impecablemente presentadas en fundas protectoras de celofán, tienen muy buenas cualidades como alimento humano; son sabrosas, con sabor incitante y grato al paladar; se conservan en perfectas condiciones por largo tiempo; además de estar listas para su consumo inmediato, permiten la preparación de excelentes entremeses y platos ligeros; y, por sobre todo ellos son de buen tamaño y de precio económico. Naturalmente que esas cualidades son resultado de una preparación especial, que constituye un secreto de los fabricantes.⁴⁷

En relación a la planta también se hacen referencias, entregando interesante información sobre la maquinaria y los equipos empleados para la fabricación de salchichas. Junto con esto, hay menciones al personal que trabaja en esta línea de producción, tanto japoneses como peruanos:

La planta donde se elabora el producto está ubicada en la Caleta de Tierra Colorada, a 10 kilómetros de distancia al Norte del puerto de Paita. La fábrica cuenta con maquinaria y equipos que fueron importados directamente del Japón y son automáticos en un ciento por ciento, con lo cual las salchichas son elaboradas también automáticamente y en condiciones de absoluta asepsia, ya que el producto no pasa por el manipuleo de los operarios en ninguno de los procesos de su fabricación. La fábrica se halla a cargo de técnicos especializados, contratados en el Japón, quienes están entrenando a personal peruano en las técnicas correspondientes.⁴⁸

Por otra parte, Luis Tayedo menciona que la relación entre el personal peruano y la empresa japonesa era buena en términos laborales: “Eran puntuales en el pago, no fallaban. Día sábado el pago. Su gratificación. Aparte de eso nos daban primas por

⁴⁷*Revista Pesca*, 1971, Vol. XXIII. N°1. p. 18.

⁴⁸*Revista Pesca*, 1971, Vol. XXIII. N°1. p. 20.



producción, a toda la gente, al de plataforma, al de planta del aceite, todos [...] Traían ropa de trabajo para darnos en la empresa, botas y eso”.⁴⁹

De esta manera, observamos que la planta de Paita se fue desarrollando bajo el mando de los nipones de Kinkai, orientando su producción a la elaboración de carne de ballena, la que era exportada íntegramente a Japón, mientras que la fabricación de salchichas Vita Rica supuso una nueva línea de producción, orientada al consumo humano de la carne de ballena en el Perú.

La Flota Ballenera de Kinkai.

La flota estaba compuesta por tres buques cazadores de fabricación japonesa. Estos barcos contaban “con motor diesel, diez días de autonomía y equipo de detección para la caza y localización de los especímenes capturados. Su empleo hizo las faenas de caza más efectivas. En cada uno de los barcos hubo un capitán y un arponero”[Ramírez, 2001: 5]. Cuando arriban a Paita, estos buques venían con nombres en español: Victoria N°1, Victoria N°7 y Victoria N°8. Originalmente estaban inscritos en bajo bandera panameña y como parte de la Compañía Victoria del Kinkai S.A.⁵⁰ Sin embargo, estos barcos originalmente funcionaron para la Nippon Kinkai Hogeï KK bajo los nombres de Katsu Maru, Katsu Maru N°7 y Katsu Maru N°8.

Los tres barcos se construyeron en los astilleros de la *Hayashikane Shipbuilding & Engineering* de Japón. Según Pedro Ramírez [2001], el Victoria N°1 tenía 440, 94 toneladas de registro y con motor de 2700 HP. No tenemos certeza absoluta del año de construcción de este barco, pero al parecer fue botado al mar en 1956⁵¹. El Victoria N°7 y Victoria N°8 eran barcos gemelos, con una leve diferencia en las toneladas de registro

⁴⁹Entrevista a Luí Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁵⁰ En el caso chileno, también observamos un caso similar, donde un barco japonés que funcionó para la ballenera Macaya tenía bandera panameña (Ver Quiroz y Carreño, 2019).

⁵¹ El sitio Maritime Connector señala que la información del Victoria N°1 no está confirmada, por tanto no se podría asegurar que correspondería al Katsu Maru (<http://maritime-connector.com/ship/victoria-no8-5183974/>). De hecho, Ramírez (2001) dice que el Victoria N°1 llega a trabajar a Paita con 25 años de antigüedad, es decir, se habría construido en 1943 y no en 1856.



(622,84 y 622,58 respectivamente), ambos contaban con un motor de 3500 HP y fueron construidos en 1960⁵² [Ramírez 2001].

Asimismo, entre el 27 de diciembre de 1967 y el 23 de febrero de 1972 habría trabajado para la ballenera Kinkai el Shogu Maru, un barco explorador “encargado de localizar los cetáceos e informar a la planta o a los barcos cazadores” [Ramírez 2001: 5].

Por otro lado, un tripulante de estos barcos, Félix Romero, nos comentó que “anteriormente era un barco factoría donde procesaban la ballena. Se instalaba ahí la planta. La procesaban en la planta y parte del proceso se hacía en el barco”⁵³. Luís Tayedo también recordaba este barco:

Antes, los primeros años congelaban en un barco madrina, ese barco era Banshu Maru⁵⁴. Ahí se congelaba, se clasificaba, ahí se guardaba en unas cámaras inmensas, pero con los años ya no les dieron permiso como barco, entonces toda la planta fue en tierra, ahí se guardaba en cámara.⁵⁵

En relación a la cacería misma, Félix Romero nos entrega información de primera mano; “Yo trabajaba en los barcos que cazaban la ballena en sección cubierta, todo lo que era maniobra [...] a partir del 72 más o menos, eran japoneses los barcos”.⁵⁶ Según su relato, observamos que la cacería en los barcos de Kinkai era similar a la que realizaba su antecesora la Compañía Ballenera del Norte. No obstante, en los buques de la compañía japonesa, el capitán no cumplía la función de arponero, lo que supone un cambio ya que este en el periodo anterior, cuando los capitanes eran noruegos, este tomaba el control del cañón arponero y dirigía la maniobra.

Andaban dos personas arriba en una parte alta donde se divisaba la ballena. La ballena se podía ver a cinco millas, el chorro que botaban. Nosotros divisábamos el chorro entonces tomábamos la dirección donde estaba la ballena. Ahí empezaba el proceso de caza. Ahí entraba a actuar el arponero. Él veía el sitio de la ballena, era

⁵² <http://maritime-connector.com/ship/victoria-no8-5183974/>

⁵³ Entrevista a Félix Romero. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁵⁴ Este nombre es una aproximación a lo dicho por Luís Tayedo. No hemos encontrado menciones a esta embarcación en la bibliografía consultada, tampoco en el trabajo de archivo. Puede que el nombre de la embarcación sea otro.

⁵⁵ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁵⁶ Entrevista a Luís Tayedo. Paita, 3 de agosto de 2018.



una persecución. Se mantenía en plan de tiro y le hacía el disparo con el arpón. Ya una vez que estaba con el arpón iba al barco, entonces poco a poco se le iba cobrando, cobrando hasta que estaba cerca la ballena. Había un proceso, que, si no estaba bien muerta la ballena, se le lanzaba un segundo disparo. Tú sabes que a las ballenas se les echaba un poco de aire y ya de ahí se le hacía para llevarla al costado del barco. Se le hacía un "harakiri" que le llamamos, un corte para que salieran las vísceras y de ahí ya por entre medio de la cola se entraba al barco.⁵⁷

Como las ballenas en este periodo estaban destinadas principalmente a la producción de carne, había que cazarlas y llevarlas a Paita en el menor tiempo posible para su faenamamiento: “si cazábamos unas dos o tres ballenas, de ahí la recogíamos y la llevábamos al barco y esos cortes eran más bien también para que se refrigerara con el agua también, aparte de que botaran las vísceras, se refrigerara y se conservara la ballena”.⁵⁸ Por tanto, evitar la descomposición de las ballenas era un objetivo central para los japoneses de Kinkai.

En otro orden de cosas, es interesante que el señor Romero recordara que el cachalote fuese destinado para la obtención de aceite. “Se hacía aceite de cachalote, que era otro tipo de ballenas... Yo también he trabajado en eso. Iba en paralelo a la caza. A veces ballenas y otros se dedicaban al cachalote. El cachalote si era para aceite”.⁵⁹ Pese a ello, tenemos mediana claridad de que la carne de cachalote también era utilizada para la fabricación de salchichas “*Vita Rica*”.

Asimismo, el testimonio de Félix Romero reafirma el hecho de que los balleneros peruanos tuvieran dos grandes objetivos de caza: cachalotes y ballenas. Dentro de estas últimas-sobre todo- se focalizaban en algunos tipos de rorcuales, como las ballenas Bryde y Sei. Esta categoría de asimilar los rorcuales bajo el concepto de ballenas no la vemos en Chile, donde más bien se especificaban por especie en particular, lo que sin duda marca una diferencia entre las ballenerías de estos dos países sudamericanos [Quiroz 2014, Quiroz y Carreño 2019].

⁵⁷ Entrevista a Félix Romero. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁵⁸ Entrevista a Félix Romero. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁵⁹ Entrevista a Félix Romero. Paita, 3 de agosto de 2018.



III. Ballenera Victoria del Mar (1977-1985)

El golpe de estado de 1975 intranquilizó a los japoneses de Kinkai, puesto que ellos estaban muy vinculados al gobierno anterior, dirigido por el general Velasco Alvarado. Sobre todo en cuanto a potenciar el consumo humano de productos del mar. Si bien en este nuevo golpe lo daban también las fuerzas armadas del Perú, quienes se instalan en las esferas del poder, tenían una visión política radicalmente diferente a la de sus antecesores, caracterizada por desmantelar lo hecho anteriormente, es decir, de procesos nacionalizadores de la industria, se vuelve a la privatización de estas empresas, en un giro de 180 grados en cuanto a la política pública (Martín 2002).

Como Kinkai es una palabra japonesa que se refiere “al mar cercano”, se pensó que hacía demasiado evidente la propiedad nipona de la firma,⁶⁰ por lo que deciden cambiar el nombre en 1977 a Victoria del Mar (VICMAR). Esta empresa siguió trabajando con la flota de tres barcos cazadores de la Ballenera del Kinkai. La planta de Tierra Colorada tampoco presentó mayores cambios en su infraestructura. Al igual que su antecesora, la producción se orientaba a la carne de ballena, que prácticamente en su totalidad se destinaba al mercado japonés. Desconocemos si la producción de salchichas Vita Rica continuó bajo este periodo de VICMAR, pero todo parece indicar que la ballenera Kinkai detiene la producción de salchichas.

Por otra parte, es un hecho que para Victoria del Mar la cacería de ballenas se empezó a hacer insostenible, no solo porque las ballenas comenzaron a escasear, y por tanto, se tuvo que hacer un mayor esfuerzo en cazarlas. Porque además, EE.UU. comienza a presionar a Perú para que se pliegue a la moratoria ballenera. De hecho, este país rechazó en varias oportunidades la invitación para unirse a la Comisión Ballenera Internacional y someterse a cuotas científicas. Finalmente, a fines de 1978, Estados Unidos amenazó con imponer sanciones económicas, en forma de embargo de todos los productos pesqueros de Perú, a menos que este país se uniera a la CBI. En enero de 1979, Perú informó a los EE.UU. que

⁶⁰Challwa en quechua significa pescado. Utilizar este nombre para la nueva empresa Japonesa-Peruana fue una estrategia para dotarla de cierta “identidad peruana”.



planeaba unirse e inmediatamente establecería una cuota VICMAR. Sin embargo, la presión japonesa se hizo sentir.

la promesa del gobierno peruano se disolvió rápidamente bajo la presión política de los intereses japoneses. VICMAR provocó una reacción pública al despedir a docenas de trabajadores peruanos, alegando que el gobierno estaba llevando a la bancarrota a la empresa. Pero ni un solo japonés fue despedido. La protesta local por la pérdida de empleos, especialmente en momentos en que la economía del Perú estaba en ruinas, obligó al gobierno de Lima a capitular. Un mes después del anuncio original, la cuota de VICMAR fue restaurada al nivel anterior [Van Note 1979: 164].

Como señalamos anteriormente, la presencia japonesa en el sector pesquero del Perú era importante, y no solamente se acotaba a la cacería de ballenas, si no que su presencia era transversal en el sector, ya que extraían pescado, calamares, camarones y otros productos del mar, por lo que su “voz” se hizo sentir en el nuevo gobierno militar, encabezado por el general Morales Bermúdez.

Los últimos años de la planta ballenera de Tierra Colorada

José Purizaca trabajó en la planta de la ballenera Victoria del Mar durante los últimos años de funcionamiento. Se desempeñó como obrero de la plataforma de descuartizamiento entre 1983 y 1985, año en que esta ballenera deja de funcionar. Su trabajo lo describe de la siguiente manera:

Yo trabajaba en plataforma, le llamamos la parte alta. Tomábamos la ballena abajo, en la playa. Entonces por medio de winches, mi persona se encargaba de ponerle winches a la ballena, antes se le hacía un corte y se le enganchaba, entonces winche del otro lado de igual manera para que vaya pareja. Entonces ya comenzábamos a darle orden al winchero para que suba la ballena a la rampla. Una vez que estaba arriba la ballena ya colocada, entonces venían los que llamaban los fileteros y venían con sus cuchillos curvos y comenzaban a hacer el corte y sacaban lo que llaman el tocino (...) Y comenzaban a sacarle todo el cuero de la ballena y después la carne, la sacaban en trozos grandes y después la carne la depositaban en un pozo con hielo para luego llevarlo a la planta de proceso. En la planta de proceso se encargaban los



fileteros de hacer los cuadros de 50 cm. para nuevamente envasarlos y llevarlos a la cámara [de frío].⁶¹

Al igual que en periodo anterior de Kinkai, había supervisores “*japoneses y peruanos. Le llamábamos nosotros “el capataz”*”⁶² y los japoneses que estaban ahí también ayudaban e indicaban para todo”.⁶³ La carne se seguía clasificando según su calidad, lo que supone una continuación del procesamiento que se realizaba cuando funcionaban bajo el nombre de Ballenera Kinkai: “toda la era carne seleccionada. Porque la carne tenía su calidad, la ballena tiene calidad de carne diferente. Entonces lo seleccionaban, le ponían su nombre en japonés y lo llevábamos a la cámara para guardarla”.⁶⁴

En cuanto a los *flenser* o cuchillos para despostar las ballenas, el señor Purizaca señala que para la primera etapa de desposte se utilizaba

Un tipo de cuchillo curvo, de un mango largo y recto. Tenían tanta destreza los fileteros que manejaban bien los cuchillos y cortaban como una navaja, hacían cortes exactos [...] para el corte del cuero y de la carne era el curvo y el de mango largo. Aproximadamente un mango de metro y medio a dos metros.⁶⁵

Sobre el cierre de la planta aún tiene recuerdos: “A nosotros nos comunicaron como trabajadores que iba a haber una veda de cinco años. Entonces cerraron la planta de ballenas. Pero nosotros como trabajadores seguimos trabajando en la planta de pescado, de camarones”.⁶⁶ De esto se desprende que algunos de los obreros de la ballenera siguieron trabajando en las plantas que los japoneses destinaban para la pesca en general, de hecho, bajo el alero del complejo industrial que se había inaugurado en Paita el año 1975 (Challwa Perú).

⁶¹ Entrevista a José Purizaca. Paita, 5 de agosto de 2018.

⁶² Alejandro Fernández era el capataz.

⁶³ Entrevista a José Purizaca. Paita, 5 de agosto de 2018.

⁶⁴ Entrevista a José Purizaca. Paita, 5 de agosto de 2018.

⁶⁵ Entrevista a José Purizaca. Paita, 5 de agosto de 2018.

⁶⁶ Entrevista a José Purizaca. Paita, 5 de agosto de 2018.



Una flota desgastada

La ballenera Victoria del Mar siguió cazando con los buques de su antecesora Kinkai, algo que no debe extrañarnos, pues esta nueva figura legal era solo cosmética, pues los capitales japoneses siguieron a cargo de la empresa, manteniendo su funcionamiento. Por ello, siguieron cazando con los buques Victoria N°1, Victoria N°7 y Victoria N°8. Esta situación se prolongó hasta 1983, cuando se produce una merma importante en la flota, pues solo queda en funcionamiento el Victoria N°8, por lo que debe ser apoyado por una segunda embarcación, el buque arrastrero Jimena. Como señala el especialista peruano Pedro Ramírez:

Posteriormente en mayo de 1983, quedó solo el cazador Victoria 8, y el barco arrastrero "Jimena" fue acondicionado para la caza⁶⁷, operando ambos en las temporadas de caza de 1983- 1984 y 1984-1985. En estos barcos-cazadores hubo un capitán y un arponero (Ramírez 1989: 92).

El Jimena habría sido construido en 1970 por el astillero Hayashikane Dockyard Nagasaki. Antes de ser incorporado a Victoria del Mar en 1979, prestó servicios para la firma japonesa Nisshin Gyogyo KK bajo el nombre de Choyu Maru N°18 (entre 1974-1979) y antes que eso funcionó para la Choyu Gyogyo KK con el nombre de Choyu Maru. Este barco tenía 747 toneladas de registros y una eslora de 54 mt.

Tabla 2. Características de los barcos cazadores de las balleneras Kinkai y Victoria del Mar

Barco	T/B	HP	Puerto
Victoria No. 1	440.94 T/B	2700 HP	Paita
Victoria No. 7	622.84 T/B	3500 HP	Paita
Victoria No. 8	622.58 T/B	3500 HP	Paita

Fuente: Ramírez, 1989.

⁶⁷ En Chile existe un caso parecido, ya que a principios de los 80' se adapta un barco arrastrero japonés (y de bandera panameña) que termina cazando para la Ballenera Macaya: el Juan IX (Quiroz y Carreño 2019).



Félix Romero fue tripulante del Victoria N°8 durante este último periodo y nos comentó que para abaratar costos se comenzó a comprar materiales en Perú, ya que eran más baratos que en Japón. “Es que anteriormente los japoneses todo el material que traían para su trabajo era desde Japón, empezando por la munición. Ya después empezaron a comprar acá, pero no era de buena calidad, porque a veces ya el arponero estaba y se disparaba solo”.⁶⁸ De hecho, el señor Romero fue una víctima de estos materiales defectuosos, ya que tuvo un accidente en el que perdió varios dedos de una de sus manos.

fue con el arpón, sino que el cañón se disparaba solo sin que lo ejecutaran. Estaba peligroso. Bueno, estaba armando la maniobra para cargar el cañón, ponerle la pólvora y en ese instante fue que hubo una explosión. Armando la maniobra para una siguiente caza. Entonces yo recibí una esquirla [...]si hubo otro accidentado, el otro murió. Los que estaban por ahí cerca si se recuperaron [...]yo me accidenté y después al mes ellos se fueron y yo quedé en el seguro. En todo momento el médico tratante me dijo tenían que darme una renta vitalicia por mi accidente y por ser una incapacidad permanente, pero eso no sucedió. Imagínese usted. Hasta ahora estoy así y ya no podía trabajar en la pesca y yo tenía 38, todavía no cumplía los 40 años. Y por ahí tuve que comprar una moto para taxiar. Esa es mi historia .⁶⁹

Este accidente grafica en parte la decadencia de la actividad ballenera en Paita. Si bien la prohibición para cazar ballenas entraba en vigor en 1986, la moratoria para la ballena Bryde comenzó en abril de 1985, y Perú como miembro de la IWC acató dicha moratoria, sellando toda pretensión de seguir con la actividad ballenera por parte de los japoneses [Ramírez, 1989].

CONCLUSIONES

En primer lugar, es importante destacar que la actividad ballenera moderna se desarrolló por casi 30 años en Paita, en la planta más septentrional de la costa del Perú, siendo además, la ballenera con mayor tiempo de operación de toda la costa de este país. Si bien tenemos evidencia de la presencia de capitales peruanos en la primera etapa (*Compañía Ballenera del Norte*), lo cierto es que esta sociedad fue en conjunto con capitales de

⁶⁸Entrevista a Félix Romero. Paita, 3 de agosto de 2018.

⁶⁹Entrevista a Félix Romero. Paita, 3 de agosto de 2018.



EE.UU., funcionando por una década en la zona de Tierra Colorada (1957-1967). Posteriormente observamos una “era” japonesa, es decir, se constata la presencia de operaciones balleneras dominadas por industriales nipones, ya sea con la *Ballenera Kinkai* (1968-1977) y así como con la *Ballenera Victoria del Mar* (1977-1985), aun cuando no tenemos certeza de la presencia de capitales peruanos (privados) junto a los japoneses, pudimos establecer la incorporación de capitales estatales bajo el gobierno militar del general Velasco Alvarado, en un interno conjunto por masificar el consumo de productos del mar entre el público peruano, no solo de las ciudades de la costa, sino que entre los distintos asentamientos humanos del interior.

Por otro lado, resulta interesante destacar que durante el periodo de la *Compañía Ballenera del Norte*, los buques fuesen capitaneados por noruegos, lo que da cuenta de un vínculo con la tradición ballenera nórdica. De hecho los buques también habían sido construidos Noruega, y en ellos el capitán de la embarcación tenía una centralidad en la cacería, pues también hacía de arponero, por lo que mucha de la responsabilidad en el éxito/fracaso de la cacería recaía sobre sus hombros. Asimismo, esta influencia noruega además se observa en los *flenser* o cuchillos curvos para despostar las ballenas, instrumento que los balleneros peruanos utilizaron a lo largo de los años, y la incorporaron como una herramienta de trabajo propia, al igual que en el caso de la ballenería chilena [Quiroz 2014]. Igualmente, el foco de la empresa-en esta primera etapa- se orientaba a la elaboración de aceite y harina de ballena, lo que implicaba el desarrollo de una serie de procesos productivos en la planta, tal como fueron descritos en este artículo. Asimismo, cabe mencionar que toda la producción de este periodo se exportaba íntegramente al mercado norteamericano y europeo, en donde se fabricaban derivados que a su vez tenían múltiples usos.

Sin embargo, la presencia japonesa posterior marcó un sello decisivo en la ballenería del Perú. En los 17 años que los nipones dirigieron la actividad ballenera en Paita, dieron un giro importante en la compañía, encaminada a la obtención de carne y destinada -sobre todo- al mercado japonés. Esta situación cambió radicalmente el sistema productivo de la planta, aún cuando las líneas de elaboración de aceite y harina continuaron funcionando.



Pero la llegada de personal japonés, ya sea en labores en la planta como en los buques cazadores, implicó que el personal peruano tuviese que adaptarse a una forma de trabajo completamente diferente, además de sortear barreras idiomáticas y culturales importantes. Como expusimos en el texto, la carne de ballena era despostada y era clasificada a partir de finos cortes, los que se congelaban para ser trasladados sin problemas a Japón.

Mención aparte merecen las salchichas “Vita Rica”, que al parecer tuvieron cierto éxito y lograron introducir la carne de ballena entre el público peruano, aun cuando se mezclaba con cerdo y merluza. De hecho, el envase “camuflaba” la presencia de carne de ballena dentro de estas salchichas, lo que revela cierto recelo de los peruanos a consumir cetáceo como alimento.

En el caso de los buques también había algunas diferencias, sobre todo porque que las cacerías se orientaron hacia otro tipo de ballenas (rorcuales), pero quizás uno de los aspectos más significativos era que en los barcos japoneses el capitán sólo se encargaba de las maniobras, tanto de traslado como de cacería, pero el arponero era una persona comisionada sólo para esta tarea, algo que rompía con la tradición noruega a la que estaban acostumbrados los tripulantes peruanos de la ballenera.

Finalmente, señalar que el ocaso de la actividad ballenera en Paita tuvo dos aristas centrales en este proceso. Primero, los stocks de ballenas comenzaron a escasear, por lo que hubo que hacer un mayor “esfuerzo” en la captura de los cetáceos, lo que a su vez implicaba un aumento considerable en los costos de operación de las balleneras. Pero quizás lo más importante, en términos de convertirse en un factor determinante en el cierre de la actividad ballenera en Paita, se deba a la presión de EE.UU. y de la comunidad internacional, a través de la IWC para detener la caza de ballenas. En ese juego de presiones, los japoneses tenían un peso importante, pues controlaban una parte considerable de la actividad pesquera de Perú. Sin embargo, la presión internacional prevaleció y la cacería de ballenas se detuvo en Paita, dejando fragmentos dispersos en distintos lugares, tanto en documentos como en la memoria de ciertos balleneros, algo que este artículo trató de ensamblar.



BIBLIOGRAFÍA

AGUADO, SERGIO.

2017. *Paita y el impacto social de la inmigración norteamericana por medio de las flotas balleneras amediados del siglo XIX*. Consultado en: https://docuri.com/download/paita-y-el-impacto-social-de-la-inmigracioacuten-norteamericana-por-medio-de-las-flotas-balleneras-a-mediados-del-siglo-xix_59c1d872f581710b28675a1b_pdf

CLARKE, ROBERT. Y PALIZA OBLA (EDS.)

2009 *Resúmenes de las Investigaciones Balleneras en el Pacífico sureste y otros océanos*. Boletín Instituto del Mar del Perú Vol. XXIII.

CARREÑO, GASTÓN Y ESPINOZA, ALEJANDRA

2013 El Arpón se queda en la Familia: La Ballenera Macaya en el Golfo de Arauco. en *Povos e Colectivos Pesqueiros: Estudos Etnográficos e Perspectivas Socioantropológicas sobre Viver e o Trabalho*, Ed. Universidade Federal do Rio Grande Rio Grande: 67 -92.

DÍAZ, JULIO (ET AL.)

2016 *Historia ambiental del Perú. Siglos XVIII y XIX*. Ministerio del Ambiente, Lima.

FLORES, RAMIRO

2010 Los balleneros anglonorteamericanos y la apertura comercial del Pacífico sur a fines de la época colonial (1790-1820). *Histórica*, 32 (.2): 63-98.

IPARAGUIRRE, JAVIER

1959 *Estadística economía de la industria pesquera*. Ministerio de Agricultura. Lima.

KOSTRITSKY, LEÓN

1952 Las ballenas y su aprovechamiento en el Perú. *Pesca y Caza*, 4:33-48.

LOFSTROM, WILLIAM

2002 *Paita y el impacto de la flota ballenera norteamericana en el norte peruano, 1832-1865*. Caja Municipal de Ahorro y Crédito de Piura, Asociación de Historia Marítima y Naval Iberoamericana. Lima.

MARTÍN, JUAN

2002 *La revolución peruana: ideología y práctica política de un gobierno militar 1968-1975*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Escuela de Estudios Hispano-Americanos. Universidad de Sevilla. Sevilla.

MIRANDA, MARIELLA



2016 *Pescado para el desarrollo. La reforma pesquera de consumo humano en el Gobierno de Juan Velasco Alvarado*. Tesis para optar al Título de Licenciada en Historia. Facultad de Letras y Ciencias Humanas. Pontificia Universidad Católica del Perú.

MOYA ESPINOSA, REYNALDO

1984 *Breve Historia de Piura, Piura: Diario Correo, 1981 –1984*, Libro V, Tomo II.

QUIROZ, DANIEL

2014 *Cazadores Modernos de Ballenas en las Costas de Chile (1905-1983)*. Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales, Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos. Santiago.

QUIROZ, DANIEL Y CARREÑO, GASTON

2019 *Itinerarios Balleneros. De la caza tradicional a la caza moderna*. Ed. Subdirección de Investigación. SNPC. Santiago.

RAMÍREZ, PEDRO

1988 Capturas de ballena sei (*Balaenoptera borealis*) frente a Paita, Perú. *Memorias del 2do Congreso Latinoamericano sobre Ciencias del Mar (COLACMAR)*, Lima: 341-343.

1989 Captura de cetáceos mayores desde las estaciones costeras del Perú: 1951- 1985. *Boletín de Lima*. 64, Julio: 91-95.

2001 Capturas del cachalote frente a Paita, Perú. Julio 1957 a diciembre 1961 y enero 1968 a junio 1981. *Informe Progresivo* N° 147. Instituto del Mar del Perú (IMARPE).

2007 Capturas y observaciones de la ballena Bryde, *Balaenoptera brydei* (Olsen), en el noroeste del mar peruano. *Informe Instituto del Mar del Perú*. 34 (3): 241-250.

SAETERSDAL, GUNNAR; MEJÍA, JORGE Y RAMÍREZ, PAQUITA.

1963. La caza de cachalote en el Perú. Estadísticas de captura para los años 1947-1961 y un intento de analizar las condiciones de la población en el periodo 1954-1961. *Boletín del Instituto de Investigación de Recursos Marinos* 1(3):45-84.

TONNENSSEN JOHAN NICOLAI Y JOHNSEN ARNE ODD

1982 *The History of Modern Whaling*. C. Hurst & Company Australian National University Press, London and Canberra.

VAN NOTE, CRAIG

1979 *Outlaw Whalers. An exposé of unregulated whaling around the world*. En: *Outlaw whaling. Hearing before the Committee on Commerce, Science, and Transportation, United States Senate, Ninety-sixth Congress, first session. June 22, 1979*.

Periódicos

La Prensa (Lima), 11 de marzo de 1965.



Revistas

Oil Mill Gazetteer, 1956. *Oil Mill Gazetteer*. Órgano oficial de la “International Oil Mill Superintendents Association and Tri-states Oil Mill Superintendents Association”. Esta revista fue publicada entre 1901 y el 2012.

Shipbuilding & shipping record; a journal of shipbuilding. Vol.88 (1956 Jul-Dec.).

Revista Pesca, noviembre 1962. "Como se caza un gigante: la cacería del cachalote es una aventura que deja buenos dividendos" vol. V. N°5. p. 29.

Revista Pesca, julio 1971, "Salchichas de ballenas, nueva industria pesquera". vol. XXIII. N°1. p. 18 y 20

Revista Pesca, febrero 1972. "Cia. ballenera del kinkai, S.A". vol. XXIV. N°2

Visión: Revista Internacional. Vol. 37. 1969. p. 166.