

«La carne de ballena de Massó se vendía mucho para pinchos morunos»

Luis Carlos Llera. CANGAS / LA VOZ



Oscar Vazquez

Manuel Hermelo, responsable durante 30 años de la maquinaria de la que fue primera conservera de Europa, atesora fotos históricas

16 ago 2023. La Voz de Galicia

https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/vigo/cangas/2016/02/17/carne-ballena-masso-vendia-pinchos-morunos/0003_201602V17C12995.htm

Fue el responsable de que toda la maquinaria de **la primera conservera de Europa** estuviese en perfectas condiciones de producción. Durante más de 30 años, **Manuel Hermelo** estuvo al cargo del mantenimiento de las factorías conserveras y de las balleneras del grupo con cabecera en O Morrazo. Todo el mundo le llama Manolo Romero por el apellido de su bisabuelo. «Tenía un horno de pan y una taberna en una aldea de Cangas, San Pedro», cuenta.

A sus 69 años vive en una casa que perteneció al propio grupo industrial y que ganó en un juicio civil porque le debían 19 millones de las antiguas pesetas. **Massó disponía de un hotel para directivos y viajeros y de varias viviendas para trabajadores** de la compañía. Muchas de ellas se subastaron en 1998, tres años después de que el grupo echase el cierre. Manolo Romero guarda con cariño centenares de fotografías de la historia del grupo que han sido donadas al Museo Massó de Bueu.

Empezó a trabajar con 15 años como oficinista en la Hermandad de Labradores. Pero gracias a un curso por correspondencia de CEAC se convirtió en electricista y en el año 1963 entró a trabajar en Massó. No en el taller de electricidad, como pretendía, sino en el mecánico. «Comencé como aprendiz, pero como era espabilado enseguida fui prosperando en la empresa», recuerda. Entre tanto fue llamado para cumplir el servicio militar y le tocó en Las Palmas. Allí sus mandos vieron que sabía rebobinar una dinamo y lo llevaron a la comandancia de la playa de Las Canteras. «Al salir del cuartel al mediodía me iba a trabajar por las tardes a una empresa de rótulos eléctricos. Los hacía a destajo y llegué a colocar cuatro en un día. Los compañeros de trabajo se cabreaban conmigo porque trabajaba mucho. Los empleados canarios eran más flojos».

Volvió a Massó y estudió Maestría Industrial en Pontevedra. Gracias su experiencia y la formación que adquirió fue nombrado jefe de mantenimiento de las factorías de Cangas, Bueu, Barbate, Avilés y San Cibrao, en Ferrolterra, donde había otra factoría ballenera similar a la de Cangas en Cabo Morás. «En la fábrica había mucha maquinaria, aunque **las máquinas eran lentas, solo producían 120 latas por minuto**, mientras que en otras empresas la cadencia era de 200 o 300 latas por minuto. Eso hacía que la conservera necesitase más personal que otras empresas. Solo en la sardina se empleaba a 40 o 50 mujeres. El pescado siempre fue cocido previamente».

Cuenta que, a pesar de su lentitud, «la maquinaria era eficaz». Las instalaciones de Massó en Cangas eran enormes, 286.000 metros cuadrados que incluían economato, guardería, comedor social, los edificios de las factorías y el hotel y las viviendas. También había médico y asistente social.

Hermelo señala que en el taller se fabricaban las propias latas de conservas. Había en total más de cien personas trabajando en él.

En los terrenos de la factoría también había una carpintería de ribera, un astillero donde se construyeron barcos de pesca de bocarte. Se construyeron sobre todo entre los años 1945 y 1947. Los pesqueros Delfín y Cormorán faenaban en aguas del Cantábrico para capturar la materia prima para las latas de anchoa. En los años 60 la empresa dejó la construcción de barcos y se hizo una alianza con Casa Mar, recuerda Hermelo, que rememora los buques arponeros de Massó como el Lobeiro y el Antoñito Vera y luego el Cabo Morás. «Iban a buscar ballenas hasta las Azores y estuvieron pescándolas hasta el año 1978. Los cetáceos tienen una ruta y siempre pasan por los mismos lugares».

Manolo Romero recuerda el sabor de la carne del coloso del mar. «La ballena es rica, mi madre la cocinaba muy bien». Pronto descubrieron unas posibilidades culinarias enormes. «Ramiro Portela que era de Ceuta, traía especies de allí. Primero metía la carne de ballena en hielo y la marinaba con hierbas. Así perdía el sabor a bravío». Así se convirtió en una de las especialidades de la cocina meridional: «La ballena se vendía mucho en el sur para hacer pinchos morunos. Sazonada con especies la gente pensaba que era carne. La compraban en grandes cantidades porque les resultaba más barata que el pollo o el cordero», señala. La caza de ballenas se mantuvo hasta 1987, año en que el protocolo de incorporación a la Comunidad Europea obligó a una moratoria. «Aunque los barcos de Massó pescaban pocos ejemplares, no era buques factoría como los de Japón».

El antiguo jefe de mantenimiento recuerda los últimos años de la fábrica en la que empezaron a aflorar los problemas de gestión tras la muerte de Gaspar Massó. Los altos costes y la competencia hicieron que a partir de 1993 hubiese huelgas por impagos. En 1995 se cerró la fábrica y con ella la sirena que iba avisando con sus diferentes toques a las trabajadoras de cada parroquia.