



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS



ARCHIVO DE LA PALABRA

PROYECTO DE HISTORIA ORAL

LA IDENTIDAD EN EL VALLE DE GUADALUPE

ENTREVISTA A

MIGUEL ANGEL RAMIREZ CON LA PARTICIPACION DE DANIEL CARREON

POR

BIBIANA SANTIAGO

PHO-4-35

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 7, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:

La identidad en Valle de Guadalupe, Ensenada B.C. XX

Primera entrevista con el Sr. Miguel Ángel García Ramírez

Con la participación de Daniel Carreón

Lugar: Rancho Bibayoff, Toros Pintos

Fecha: El día de 7 de marzo de 1997, por Bibiana Santiago

Transcripción: Martha Cecilia López López.

Cassette 1/1

BS:_ Hoy es 7 de marzo de 1997, aquí estamos en el Rancho Bibayoff ¿Me podría decir su nombre por favor?

MG:_ Miguel García Ramírez

BS:_ Como le decíamos Miguel, nosotros venimos de la Universidad y el objetivo de estas entrevistas es que en la Universidad se conserven estas grabaciones para la historia de valle y además se pretende publicar un libro con testimonios, entonces es importante la historia de lo que es Valle de Guadalupe, de lo que es la producción de los viñedos y sus experiencias que ha pasado usted aquí en Valle de Guadalupe son importantes porque esa producción de uva, los vinos, son hechos a partir del trabajo, es muy valiosa la participación que se tiene, que tiene el trabajador y la idea es platicar un poco acerca de la vida cotidiana, de lo que es el trabajo en el campo, en el viñedo, entonces ¿dónde nació?

MG:_ Ahí en el Ejido Porvenir.

BS:_ En el Porvenir, ¿en qué año?

MG:_ 1964.

BS:_ ¿Sus padres son ejidatarios?

MG:_ Sí, así es.

BS:_ ¿Y ellos cuándo llegan al ejido?

MG:_ Mi jefe llegó de Michoacán, llegó como a los siete años.

BS:_ ¿Cómo qué año sería?

MG:_ Treinta y tantos.

BS:_ Y se incorpora como ejidatario.

MG:_ No luego luego, a través del tiempo, ahí por el 78 es cuando le dan ahí unas hectáreas para completar algo que ya le habían dado anteriormente, unas pocas.

BS:_ ¿Su papá a qué se dedica cuando llega al ejido?

MG:_ Tal vez a ver novelas, programas favoritos [risas], no, es lo que hacemos todos nosotros cuando llegamos, buscamos (trabajo) ahí en la misma casa, limpiando basura, ahorita con saquito verde que no salga, uno que otro conejito que tenemos ahí, hasta que no se baja la vela y al baño, a cenar y a esperar otra vez el día.

BS:_ ¿El nunca trabajó en los viñedos?

MG:_ Si, cuando estaba más chavalón con los padres de David Bibayoff, hasta ahí, después ya se incorporó Olivares ahí en el puro cultivo de olivo, hasta ahí están mis hermanos también trabajando, ya son de planta, ellos tienen años ahí ya.

BS:_ En Olivares.

MG:_ Si.

BS:_ ¿Y usted cuándo es la primera vez que empieza al cultivo de la uva?
¿a qué edad sería?

MG:_ Ya cuando salí de la primaria, como a los... no estaba muy chiquillo [risas] como a los 13 años empezamos a trabajar en donde....

BS:_ ¿En qué primaria estuvo?

MG:_ Aquí en el Porvenir, la terminé ahí.

BS:_ Y después de ahí ¿cómo consiguió su primer trabajo?

MG:_ Con el mismo director de la escuela el había comprado una parcela y yo ya no quería la escuela y tenía que (trabajar) buscarle y lo mismo en el cultivo de la vid, ahí fueron fuimos primerizos tanto el maestro como yo y ahorita está en producción la parcela esa y de ahí vino el tiempo y.....

BS:_ Y ahí cuando usted empieza ¿qué edad tenía?

MG:_ Trece años.

BS:_ ¿Cuál era su trabajo? ¿Qué era lo que hacía?

MG:_ Con la barra, primero iba a hacer sarmiento a las bardas para la plantación, llegar, marcar, escuadrar, barra y pala para plantar la planta.

BS:_ ¿Cómo es hacer sarmiento?

MG:_ Sarmiento le nombramos a las varitas de la uva para secar la planta aquí está este, este es un sarmiento, aquí hay que hacerle el hoyo, todo lo que es dejar dos yemas abajo la rodilla.

BS:_ Hay que enterrarse.

MG:_ Si, muchas veces duro, muchas veces blandito.

BS:_ Hay que arar la tierra.

MG:_ Si, cultivarla que se mueva bien, muchas veces si no se cultiva lo que ayuda el temporal agua se pone blandita.

BS:_ Entonces su primer trabajo fue cultivar la tierra y plantar el sarmiento.

MG:_ La plantación de la vid.

BS:_ Ya después que pone el sarmiento ¿qué es lo que seguía?

MG:_ A esperar a que brote la yema y durante ese tiempo hay que sadonearla y limpiarla la maleza que no se le junte plaga, fumigarla.

BS:_ ¿Cuánto tiempo tarda en...

MG:_ Ese mismo año tiene que ver ya la que va a prender, ya revienta la yema, a producir algunos tres años o cuatro años no van a producir ya.

BS:_ O sea que cultiva la tierra, planta el sarmiento y en un año empieza a brotar.

MG:_ Ese mismo año.

BS:_ En esos tres años para que de un cultivo ¿qué es lo que se trabaja con la vid? ¿qué se hace en esos tres años?

MG:_ Nutrientes para que crezca ya viene su tiempo, en ese tiempo se poda y ahí se va fortaleciendo, ir formando la mata, a esperarse que se desarrolle año con año ahí irla bien, irla formando, irla acomodando ya como va a quedar a reserva de cómo la quiere el patrón.

BS:_ Le ponen las estacas para que la guía salga como esta, esos por ejemplo ¿cuánto tiempo tienen? [murmullos] unos 25, y entonces la primera vez que dan uva deben ser tres años y de ahí cada año, entonces en el año que esperan a que vuelva a dar fruto ¿cuál es el tratamiento que se le da?

DC:_ Se deja hasta que tire la hoja y luego sigue la poda en el mes de diciembre.

MG:_ Todo con las estaciones del año.

BS:_ ¿Cuándo empieza?

DC:_ En otoño se hace la poda.

DC:_ Cuando duerme la mata.

MG:_ Es cuando está dormida en otoño.

DC:_ Hay que podarla para cuando venga de nuevo.

BS:_ ¿Qué meses duerme la mata? septiembre, octubre, noviembre, diciembre, enero, febrero.

MG:_ En marzo empieza a despertar.

DC:_ Como ahorita está brotando.

MG:_ Ahorita ya va la sabia para arriba, ya empieza a despertar.

DC:_ En abril, mayo ya esta formando

BS:_ ¿Y a qué se le llama poda?

MG:_ Se puede decir al despunte de la rama de la mata, despunte del broto, después de la zafra se da el tiempo.

DC:_ O sea que se tumba el cargador viejo y te deja el nuevo.

BS:_ Se tumba el...

DC:_ El cargador que crece en la uva, el viejo y el que sale nuevo se deja.

BS:_ Para el año que entra, ¿esa es la poda? y cuando la están cortando ¿cómo se le llama?

DC:_ Poda.

BS:_ ¿Y los racimos?

DC:_ Esa fue la pizca, cuando cortas el racimo de el.

BS:_ Entonces la poda es en febrero.

MG:_ Se puede en enero.

DC:_ Diciembre, enero, febrero.

DC:_ Son como tres meses de poda.

BS:_ ¿Y la pizca?

DC:_ La pizca es de agosto a septiembre.

MG:_ El calor, pues ya tiene sus meses calorones, es cuando está todo el trabajo.

BS:_ ¿Y cuál es el procedimiento de la pizca?

MG:_ ¿A dónde va el producto?

BS:_ ¿Cómo lo recogen?

MG:_ En cajas, cada pizcador trae sus cajas y las va llenando y las va dejando, ahí donde las va llenando después pasan trabajadores

haciendo calles digamos para que pase el camión a recogerlas y a cargarlas para donde las vaya mandar el patrón y a las bodegas o muchas veces aquí para su vino.

BS:_ ¿Y para dónde mandan los racimos de uva?

MG:_ La fruta de los racimos sale entero la mata y va derecho a los molinos, a las bodegas para que los muelan lo menos tiempo posible.

BS:_ ¿Y la producción de aquí del rancho hasta dónde la mandan a vender?

MG:_ A donde manden sus vinos, por ejemplo le vende, San Antonio hasta donde mande San Antonio, le vende a Chateau, Monte Xanic, la otra de mesa porque hay dos variedades de mesa y de vino, la otra va hasta los mercados para allá para Guadalajara.

BS:_ ¿Hasta Guadalajara la mandan?

MG:_ Si.

BS:_ La uva de mesa, a Guadalajara y ¿a qué otros lugares más?

MG:_ No podríamos saber porque va derecho a una central de abastos, algo así, a un mercado.

DC:_ Oye Miguel, pero la de mesa va empacada aquí ya.

MG:_ Si, aquí se procesa, aquí todo y se va derecho al consumidor pero allá dura un ratillo, quién sabe a dónde la manden allá, me imagino que llegan clientes de dos tres partes en corto distribuidores y se acaba el producto y hay que esperar otra vez a que vuelva a tener uvas.

BS:_ O sea que en agosto, ese día, los días de cosecha como ¿en cuántos días cortan todos los racimos?

MG:_ Depende el personal, si trae bastante personal unas dos tres semanas se da pronto la zafra.

BS:_ ¿Y de dónde vienen los trabajadores?

MG:_ De todas partes, llegan a lugares por ejemplo ahí en Valle Guadalupe hay lugares en donde se reciben, tienen varios cuartitos, vienen de todos lugares y de ahí se empiezan a....

BS:_ ¿En dónde?

MG:_ En Valle de Guadalupe o Francisco Zarco.

BS:_ En Francisco Zarco ¿por dónde?

DC:_ Por la calle principal donde está la tienda la Chica de aquel lado.

BS:_ ¿Enfrente por donde están los baños?

MG:_ Ahí donde están las refaccionarias de la principal donde está la refaccionaria ¿cómo se llama el parte del chino? ahí a un ladito, se llama la polaquitos le dicen ahí, allá pura tropa, de otros lugares se estacionan por temporadas.

BS:_ Y ahí llegan los trabajadores y tienen donde quedarse.

MG:_ Si.

BS:_ Y ahí ya van y los contratan.

MG:_ Si, llegan los patrones otro día muy temprano y a los que no han agarrado trabajo en ese tiempo de zafra, a mi también me ha mandado el patrón, llega uno ahí a las cinco, cinco y media salen con su lonche ya desayunados a pegarle.

BS:_ ¿De dónde vienen los trabajadores? que les haya tocado conocer a alguno.

MG:_ De México, de toda la república, de todo.

BS:_ De Guanajuato, de México.

MG:_ Uno que otro extranjero [ríe]

BS:_ ¿Si? ¿de dónde?

MG:_ Guatemaltecos, salvadoreños y todo, para todo mundo hay trabajo.

BS:_ ¿De dónde vienen más?

MG:_ Eso ya sería difícil.

DC:_ Guanajuato, Michoacán.

BS:_ Y ellos llegan ahí pero antes de llegar ¿llegan a otros lugares.

DC:_ Me imagino que si.

MG:_ Ya vienen por lugares, están buscando.

DC:_ Muchas veces como un año como este año llegan aquí y otro año allá, vienen casi directo.

MG:_ Entre ellos mismos se enteran en cada mes en dónde hay trabajo, en dónde hay contrato, a ellos les conviene el contrato, a destajo....

DC:_ Por ejemplo, en Olivares los trabajan en la aceituna casi por lo regular hay gente de Oaxaca, ellos vienen de San Quintín del tomate y de ahí Olivares, van viniendo.

MG:_ Ahí donde (-) lugar.

BS:_ Pero los que vienen a la cosecha de la uva no son de los que vienen de San Quintin, son otros.

DC:_ Por lo regular los que vienen de San Quintín se vienen a Olivares.

MG:_ Si es cierto, todos los que llegan ahí a Guadalupe a la Polaco todos son cortadores de uva, puro cortador de uva o pizcador de aceituna y los que llegan acá puro sobre los contratos de la zafra.

BS:_ ¿Y cómo es el contrato de la zafra?

MG:_ Pues les pagan a destajo tantas toneladas por ejemplo diez personas a tanto la tonelada, así que si les conviene, si amarran buen precio tenían que ser ocho diez toneladas, una tonelada por cada trabajador para las doce del día, si le ponen ganas si andan terminando y ya ganan más que el día, a ellos les conviene mucho.

BS:_ Entonces hacen el contrato por día, por lo que ganen al día.

MG:_ No, siempre es por tonelada.

DC:_ Por ejemplo por decir así, si una tonelada se la pagan a 300 pesos por una cuadrilla de diez, si hace dos toneladas les dan si hacen tres pues mas.

BS:_ Entonces son cuadrillas y ¿de cuántos?

MG:_ Por lo regular son ocho, seis ocho.

BS:_ Seis ocho por cuadrilla y les pagan por tonelada que hagan los ocho ¿y aquí quién es el mayordomo?

MG:_ Allá lo tienen, ahí está el mayordomo.

BS:_ El es el mayordomo, que tiene más tiempo, entonces estas personas que vienen de otras partes ¿en qué temporada vienen? ¿para lo poda y para la cosecha?

MG:_ No, por lo regular a la zafra nada más, la poda es la misma gente del valle, se acomoda en las rancherías.

BS:_ ¿Porqué será?

DC:_ Imagino por que en la pizca hay mas chanza de ganar más dinero que en las podas, una mata podada la andan pagando ahorita en 15 o 16 centavos una mata podada.

BS:_ 16 centavos ¿pesos mexicanos?

MG:_ Si.

BS:_ Por podar una sola, entonces en un día ¿cuántas?

DC:_ Mínimo tiene que ser de perdida 400 matas para que te pueda salir de 50 pesos el día.

BS:_ 50 pesos.

MG:_ Si, tiene que ser muy ligero de las tijeras [ríen]

BS:_ Muy rápido, entonces por lo general es que llegan en agosto, septiembre.

MG:_ A principios de agosto empiezan a llegar pero...

DC:_ Y se van a últimos de septiembre.

BS:_ ¿O sea que duran por acá como dos meses? y a parte de aquí del rancho Bibayoff ¿en qué otras partes hay trabajo en esos meses aquí en valle?

DC:_ Hay más ranchos hay mas viñedos para el lado del Porvenir.

MG:_ Y luego ahorita se está cultivando mucha hortaliza.

BS:_ ¿Hortaliza?

MG:_ Si, ahí en el pueblito del Porvenir así que hay trabajo todo el año ya no nomás en...

DC:_ Ya no nomás es la uva

MG:_ Eso da cabida a todos los que vienen nomás derechito a pizcar también, ya toda la gente tiene su trabajo.

BS:_ ¿Y el trabajo para las hortalizas en qué meses es?

MG:_ No pues esos trabajan todo el año, si tienen plantas de invierno, de verano, todo.

BS:_ Entonces las personas que vienen a las hortalizas son las mismas que vienen a la poda de la uva.

MG:_ No.

BS:_ Y los que vienen a las hortalizas ¿como de qué lugares son?

MG:_ Yo creo que también de diferentes partes.

DC:_ Esa gente viene a trabajar en lo que sea, el chiste es que halla trabajo.

MG:_ Aquí tenía mucho tiempo que no caía uno de Chihuahua y hace poco acaba de entrar un chabalo de Chihuahua, tiene como 16 años, a que no es Chihuahua, tenía mucho que no trabajaba aquí uno de Chihuahua.

BS:_ Por ejemplo del año pasado de septiembre, de agosto, de los trabajadores que vinieron ¿recuerdan de dónde eran?

MG:_ Si, de Guadalajara, México, Torreón, Caborca si pero no originarios de ahí de Caborca sino que ahí tienen tiempo en Caborca, se vienen para acá pero siempre platican que son de esos lugares, uno que otro de Sinaloa, muy pocos.

BS:_ Y desde que usted empezó a trabajar estos trabajadores que vienen cada año son los mismos ¿o siempre cambian?

MG:_ Nunca son los mismos, vuelve a aparecer uno que otro pero como a la tercer zafra cada tres años parece la misma gente.

DC:_ Cada vez es gente nueva.

BS:_ ¿Y de aquí se van para otro lado?

DC:_ Mas bien hay muchos que regresan para atrás, se siguen para el norte.

BS:_ ¿Qué se regresan? a Guadalajara o..

DC:_ Hay algunos que vienen y que van hasta allá y ya se quedan allá en Estados Unidos.

BS:_ Lo que nos faltaba hablar sobre fiesta, ¿tienen fiesta de la vendimia o alguna celebración cuando se va la época de la cosecha?

DC:_ En septiembre.

BS:_ ¿Y qué se organiza?

DC:_ En feria a la secuencia de la uva.

MG:_ Juegos mecánicos [murmullos] todo lo que es deporte vaquero, los jaibolistas (-,-).

BS:_ ¿En dónde?

MG:_ Ahí en el porvenir

DC:_ Y hay carreras en bicicleta.

BS:_ La carrera del vino, [murmullos] entonces es una vez al año una festividad que realizan.

DC:_ (-,-,-) la uva [no se entiende]

BS:_ ¿Y es en el Porvenir? ¿En qué parte?

DC:_ En el parque.

BS:_ Bueno y finalmente alguna leyenda, alguna anécdota en relación a los viñedos?

MG:_ El a veces habla solo con las matas [ríe] (-,-), hay una gracia que decíamos que va cortando con las tijeras y aquí la quería el otro podador que sabe, se la deja preparada, donde quiere la mata, donde lleva el nivel que debe de llevar, uno ya va estaba viendo -aquí la quería-, que no sabe, la deja bien alta, las puntotas y ahí está la batalla, es una.. depende de como tenga uno trabajo le saca uno gracia.

BS:_ ¿Y para hacer un buen trabajo qué es lo que se debe de hacer?

MG:_ Una mentalidad limpia, estar pensando nomás en...

DC:_ Conocer la planta nomás.

MG:_ Conocer la planta, digo, para mi yo pienso que sentirlas un poco para realizar un buen trabajo, no puede pensar uno en problemas ya de la casa, nada, porque a lo mejor le puedes pegar uno al alambre y ya se fregó la tijera o puedes cortar la que no debía de haber cortado, es puro ojo a la mata y ya corta uno.

MG:_ Si, las plasticas esas, aquí no se ha visto eso, suele por ahí salir uno que otro herido [ríe].

BS:_ ¿Cómo se conoce bien a la mata?

MG:_ Tanto año en la mata.

DC:_ Los cargadores, cuál es la guía que echan

BS:_Cuál es el nuevo y cual es el que hay que cortar.

MG:_ Si, claro, o cual va dar o cual no va dar, cual está mejor, hay muchos que están enfermo y ese hay que eliminarlo, son muchas cositas que lleva uno, parece que no pero si y tiene su gracia ahí ir mirando la mata.

DC:_ Hay veces gente que no conoce que le tumba el cargador y le deja el chupón, el chupón (-,-,-,-).

BS:_ Bueno pues muchísimas gracias por la información, ¿cuál es su nombre?

DC:_ Daniel Carreón.

MG:_ Descendiente de los pioneros de ahí del Porvenir.