



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

JORGE ORTEGA MESA

POR

BIBIANA SANTIAGO

PHO-4-44

VALLE DE GUADALUPE

ABRIL 4, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:

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

Interlocutor: Jorge Ortega Mesa.
Entrevistadora: Bibiana Santiago Guerrero.
Lugar: Valle de Guadalupe, Ensenada, B.C.
Fecha: 4/4/97
Cassette: 1/1
Transcripción: Jimena Judith Gómez Figueroa.

BS:_ ¿Me podría decir su nombre completo por favor?

JO:_ Jorge Ortega Mesa.

BS:_ Señor Jorge Ortega Mesa estamos aquí en el Valle de Guadalupe, como le decíamos señor Jorge este es un trabajo del Instituto de Investigaciones Históricas, venimos de la Universidad Autónoma y el propósito de la entrevista es recabar los testimonios del Valle de Guadalupe. El uso que se le piensa dar a estos testimonios es contribuir con el Archivo de la Palabra del Instituto y además se piensa publicar un libro con los testimonios de Valle de Guadalupe, por este objetivo le pedimos su cooperación para este proyecto.

JO:_ Está bien.

BS:_ Pues Muchísimas gracias por la aceptación a esta entrevista y si nos dice por favor su lugar y fecha de nacimiento.

JO:_ Yo nací en la Ciudad de México en el lugar que se llama Atzacapozalco.

BS:_ ¿En Atzacapozalco?

JO:_ En Atzacapozalco, Distrito Federal.

BS:_ ¿En qué año?

JO:_ 1957.

BS:_ ¿Y la fecha?

JO:_ Mayo 20.

BS:_ El nombre de sus padres.

JO:_ Mi papá se llamó Cástulo Ortega Pérez.

BS:_ ¿Su mamá?

JO:_ Margarita Mesa Montaña.

BS:_ ¿Cuál era la actividad de ellos?

JO:_ Ella era hogar y mi papá era comerciante.

BS:_ ¿Cuál fue el motivo de migración hacia la Baja California?

JO:_ El motivo fue que mi madre me trajo a mi nadamás, mi padre falleció en México, llegamos aquí a Valle de Guadalupe en diciembre de 1964.

BS:_ ¿Su mamá tenía conocidos aquí?

JO:_ No.

BS:_ ¿Qué fue lo que le interesó para venir a radicar a...?

JO:_ El trabajo precisamente del campo porque ella se juntó con un señor que fue mi padrastro, él estuvo trabajando y hasta la fecha, él falleció, él trabajó como mayordomo en un rancho de los de la compañía Cetto en los

viñedos y a raíz de ahí se vino de acá del lado, él era de aquí pero vivía al lado de Tijuana, se vino aquí por el trabajo que le consiguieron un conocido de él, se trajo a mi mamá y ahí nos vinimos.

BS:_ ¿Su mamá llegó primero a Tijuana?

JO:_ Sí, ella venía del interior y me trajo con ella.

BS:_ ¿Y ya en Tijuana conoce...?

JO:_ Al señor...

BS:_ ¿Cómo se llama?

JO:_ Este señor se llamó Gregorio Romero.

BS:_ ¿Don Gregorio ya trae una responsabilidad de trabajo con empresas Cetto.

JO:_ Sí, en los viñedos.

BS:_ ¿Cuál era el trabajo de don Gregorio?

JO:_ Entró como mayordomo y así quedó.

BS:_ ¿Como mayordomo desde el 64?

JO:_ Desde el 64.

BS:_ ¿Aquí en Valle de Guadalupe a qué lugar llega?

JO:_ La persona que trajo a mi padrastro le prestó una casa, llegamos aquí al poblado, aquí al Valle de Guadalupe exactamente, primero por esta calle nomás que no aquí.

BS:_ ¿Les prestaron una casa...?

JO:_ Una casa del señor que era de la Presa Rodríguez de ahí de Tijuana.

BS:_ ¿En qué momento surge la idea de poner este establecimiento?

JO:_ La idea surgió por parte de mi mamá por las cuestiones económicas que estuvieron en esos tiempos, ella tiene familiares, cuestiones no sé cómo decirte de ellos entonces ella ocupaba un ingreso extra, decidió poner una lonchería, que es ahora, la puso en 1966 aproximadamente.

BS:_ ¿Cuál fue el nombre original?

JO:_ Igual, lonchería El Polaquito.

BS:_ ¿Por qué el nombre?

JO:_ Ella lo agarró por la mamá de ella tenía otro negoció en Nayarit con el mismo nombre y puede que por eso pensó en ponerle el mismo nombre aquí.

BS:_ ¿Su abuelita de usted...?

JO:_ Tenía un negocio similar en Nayarit.

BS:_ ¿Ese negocio se llamaba El Polaquito?

JO:_ Mmj.

BS:_ ¿Y por alguna razón?

JO:_ No sé muy bien, no sé qué era exactamente, siempre me quedó la duda.

BS:_ ¿En algún momento su mamá no le comentó por qué su abuelita de usted le había puesto El Polaquito, de dónde surge el nombre? ¿podríamos decir que el nombre del Polaquito es más que nada por recuerdo a su abuelita y del establecimiento que tenía en Nayarit?

JO:_ Sí, allá, ajá.

BS:_ ¿Lonchería El Polaquito surge en 1966 por iniciativa de la señora Margarita Mesa?

JO:_ Sí.

BS:_ ¿Quién la apoya en este inicio del negocio?

JO:_ El señor Gregorio Romero.

BS:_ ¿Cuál fue el apoyo del señor?

JO:_ Económico, en parte lo de ella también, los dos.

BS:_ ¿Cuál será la razón de que en 1966 se vio de que podía haber clientes?

JO:_ Porque siempre lo de las cosechas, lo de la poda, todo eso, siempre hay trabajo ella pensó poner esto desde que mira.

BS:_ ¿Vender comida?

JO:_ Sí. Pero como de ahí empezó recibiendo abonados digamos y se predomina más eso que las ventas así a las personas que están de fuera, lo que se sostiene el negocio de abonados.

BS:_ ¿En 1966 sucedería algo por lo cual hubo necesidad de dar alojamiento?

JO:_ Si pues yo pienso que empezó a haber poca gente primero y luego después hubo más, como la mayor parte de la gente viene del interior no tienen donde quedarse entonces ella para apoyar un poco, o no sé cómo decirle, lo del pago, porque es por semana, se les da la semana y el sábado se les cobra, ella pa' tenerlos más seguros así, en parte porque no les daba dónde se quedarán provisionalmente y ya después empezó a hacer unos cuartitos provisionales también, de madera y como ella pudo, son los que están uno acá y otro allá, así fue como empezó la idea esa.

BS:_ ¿Qué significa abonado?

JO:_ Yo lo entiendo de que abonados o comedores o se asisten, casa de asistencia más bien.

BS:_ ¿Ese nombre de dónde será: abonados?

JO:_ Pues de...

BS:_ ¿Así se usa?

JO:_ Yo lo he oído y me he puesto a pensar y no.

BS:_ ¿En 1966 cuáles eran los servicios que se daban?

JO:_ Era lo mismo, se les daba su semana de comida y parte alojamiento, es pagado por semana igual como está ahorita.

BS:_ ¿La palabra aborde qué significa?

JO:_ Casi lo mismo, mucha gente lo dice así: te voy a abordar, abordar es agarrar algo, un camión o no sé entonces lo que yo pienso que agarran una casa para estar comiendo ahí y de ahí salir a los trabajos.

BS:_ ¿La señora Margarita Mesa Montaña inicia en 1966 y da el servicio de...?

JO:_ Comida o asistencia, no sé.

BS:_ ¿Cuántas comidas daba al principio?

JO:_ El sistema sigue siendo el mismo, son tres, lo normal.

BS:_ ¿Por ejemplo, ella a qué horas iniciaba sus labores?

JO:_ Ya de las cuatro de la mañana digamos era el lonche, desayuno y la rutina era siempre menos los domingos.

BS:_ ¿A qué hora se acostumbraba el desayuno cuando su mamá se...?

JO:_ A las cinco ya empezaba.

BS:_ ¿A servir?

JO:_ Ajá.

BS:_ ¿Y la segunda comida?

JO:_ Llevaban lonche, llevan lonche y en las tardes vienen a cenar.

BS:_ ¿En la mañana se van temprano y se llevan su lonche?

JO:_ Desayunan y llevan su lonche, en la tarde regresan después de las cuatro o a la hora que salgan vienen y cenar.

BS:_ ¿Cómo a qué hora es la cena?

JO:_ Cenar entre cuatro y seis de la tarde más o menos.

BS:_ ¿Este sistema cuando su mamá inicia en 1966 había alguna otra casa?

JO:_ No, precisamente ella fue primera.

BS:_ Fue la fundadora, la primera en ofrecer este servicio.

JO:_ Si, porque el señor que está aquí enfrente, que me decía que buscaron por allá, fue trabajador de ella.

BS:_ Don José ¿cuál es el nombre completo de don José?

JO:_ José Rodríguez Sánchez.

BS:_ ¿Don José Rodríguez Sánchez fue trabajó con su mamá?

JO:_ Fue trabajador de ella mucho tiempo.

BS:_ ¿Entonces el señor aprendió aquí?

JO:_ Si, lo que ya sabía yo creo un poquito, mi mamá falleció entonces él se cambió, se fue para allá a vivir. Después pensó también hacer lo mismo, anterior a eso andaba la señora Chavela la mamá de ella hacía lo mismo y para acá hay otra parte también, ella se llama Hilaria.

BS:_ ¿En el 66 su mamá inicia y el segundo cuál sería?

JO:_ ¿La segunda casa?

BS:_ Mmj.

JO:_ La segunda casa en abonados sería la mamá de Chavela, también ya falleció la señora.

BS:_ ¿Ella era similar lo que ofrecía?

JO:_ El servicio sí.

BS:_ ¿Cuál sería el tercero?

JO:_ El tercero de la señora esta Hilaria.

BS:_ ¿Cuál sería el nombre completo de la señora Hilaria?

JO:_ Se llama Hilaria del Villar.

BS:_ ¿Y qué servicios ofrece ella?

JO:_ Este tercero, como el que está aquí enfrente, son casas particulares pero que ofrecen el servicio que también tienen abonados y aquí no, aquí es un negocio vamos a decir registrado porque está a la vista, tiene permiso de cerveza, es el más viejo digamos.

BS:_ ¿El señor José Rodríguez y la señora Hilaria ellos dan el servicio en su casa?

JO:_ En su casa, Chavela también, o sea esas cuatro partes como negocios en así en sí es este los demás son casas particulares con el mismo sistema pero como casas particulares.

BS:_ ¿Por qué considera que fueron abriéndose más negocios?

JO:_ Pues surge la idea porque tenían, no sé, miraron que posiblemente era parte para un ingreso para ellos y les empezó a dar resultado y lo siguen teniendo.

BS:_ ¿Su mamá se hizo cargo del establecimiento desde 1966 hasta qué año?

JO:_ Hasta 1993.

BS:_ ¿En ese tiempo modificaron el servicio?

JO:_ Muy poco, casi el sistema es lo mismo.

BS:_ ¿Como en qué?

JO:_ ¿Modificación de algo?

BS:_ Cambiaron.

JO:_ Pues no, casi prácticamente es lo mismo porque el abonado es la misma rutina, lo que decía hace rato: se levanta, desayuna, llevan lonche, vienen en la tarde y se esperan aquí, muchos llegan, duran más tiempo, otros duran menos, otros llegan hasta se ponen a platicar, a según, varias personas piensan diferente.

BS:_ ¿Se da el servicio toda la semana y se paga el sábado?

JO:_ Toda la semana.

BS:_ Por ejemplo, lo que ofrece es tres comidas al día ¿y de habitación?

JO:_ Un cuarto.

BS:_ ¿El sábado cuánto tendrían que pagar?

JO:_ Orita están pagando 120 a la semana, incluido el domingo.

BS:_ ¿El salario de ellos...?

JO:_ El salario de ellos varía conforme al tipo de trabajo o al tipo de diferente patrón porque aquí hay diferentes están los Jiménez que son los de viñedos L.A. Cetto, que son los de viñedos por parte de Domecq que son Uvas de California, son diferentes campos y en cada campo inclusive ahora últimamente es nueva administración en Domecq y a habido nuevos incrementos en los salarios y antes no entonces ganan diferente según el patrón.

BS:_ ¿Más o menos en cuánto andará la semana?

JO:_ Maurilio ¿cuánto ganan a la semana? doscientos qué... 224 un promedio.

BS:_ ¿Ha habido modificaciones en la construcción?

JO:_ Aquí si hubo nadamás que cuando hubo las inundaciones del ochenta cayó el agua y se tumbó muchas cosas como eran el porche y unas cositas, ora se ha ido arreglando pero muy lento.

BS:_ ¿Desde cuándo inicia usted a apoyar a su mamá en el trabajo?

JO:_ Bueno yo realmente le ayudaba muy poco anteriormente, ya después que ella falleció me hice cargo yo del negocio que fue de 1993 a la fecha.

BS:_ ¿Y cuáles son sus actividades?

JO:_ Antes trabajaba aquí en las vinícolas pero ahorita nadamás mes estoy dedicando a atender el negocio.

BS:_ ¿Cuál era su empleo en la vinícola?

JO:_ Era en laboratorios, control de calidad.

BS:_ ¿Cuál era el trabajo que realizaba?

JO:_ Para empezar trabajé en la Domecq y después trabajé en la L.A. Cetto, en la primera y en la segunda hacíamos lo mismo porque son vinícolas las dos.

BS:_ ¿Con el señor Magonni?

JO:_ Si con Camilo, no era mi jefe inmediato pero era el otro que seguía más arriba del que me daba el trabajo, hacíamos análisis de vinos.

BS:_ ¿Cómo era el procedimiento?

JO:_ Se dividían en dos partes lo que era el trabajo, se dividía en análisis de rutina y análisis completo ya sea de vinos tinto o vinos blancos, los de rutina se les sacaba nadamás tres análisis y lo análisis completos eran de rutina más hasta lo que llegara hasta azúcares, ph, el SO₂ y un montón, todo el que se podía; en el de rutina no, nomás se le sacaban tres cosas: el SO₂ libre, el SO₂ total y las ideas volátiles que es muy importante, lo tienen ellos en mucha importancia por la razón de la conservación de los vinos, o sea que no se le avinagre los están checando periódicamente sobre un inventario que tienen de tanques para irlo checando sobre las ideas volátiles y un tanque si va subiendo quiere decir que ese vino necesitan corregirlo entonces conforme van analizando, van checando, van viendo cuál tanque deben de corregir y hacen muchas cosas: mezclas de vinos pa' los vinos tintos, los rosados, los varietales, todo eso, es muy extenso lo de los vinos.

BS:_ ¿Qué mezclas?

JO:_ Las mezclas, por ejemplo, de los varietales son mezclas que son solas donde uva más fina se le dice y otras así de vino rosado, por ejemplo sacaban del zinfandel y lo mezclaban con un ruby red, una proporción claro para darle el color que viene siendo el vino rosado, lo checaban con un ¿cómo se llama? para sacar el color del vino, no me acuerdo de momento.

BS:_ ¿Qué era lo que más le gustaba de ese trabajo?

JO:_ Todo porque era un buen ambiente de trabajo y a mí me tocaba sacar muestras de los tanques en esos tiempos, sacaba las muestras, conocía a toda la planta y me gustaba ese trabajo, me llevaba la muestra al laboratorio y ahí empezábamos con compañeros de trabajo y todo, ahí estábamos.

BS:_ ¿Qué era lo que no le gustaba?

JO:_ Meterme al cuarto frío.

BS:_ ¿Por qué?

JO:_ Porque en ese tiempo no tenían luz, con focos, helado, con chamarras, claro, entrábamos tapados.

BS:_ ¿Para qué es el cuarto frío?

JO:_ El cuarto tiene tanques refrigerándose adentro a parte de los que dijieran a fuera con aparatos de refrigeración. Es un cuarto grande donde estaban, digamos, seis tanques no muy grandes, no es muy grande el cuarto, como esto pero más alto, todo esto un poquito más largo entonces ahí como seis o cuatro, si, como unos seis tanques no creo qué capacidad y están los difusores a esta temperatura, 10 grados digamos, no sé, y los tienen cierto tiempo, eso lo hacen con el fin de que se les precipite a lo vinos, porque cuando los vinos no están todavía en el proceso, que no han terminado al enfriarlos se les va haciendo un precipitado, es con el fin de que esos vino sean estables al frío, para posteriormente siguen otros procesos pero cuando los embotellan tú sabes que los meten, un vino lo agarra el consumidor y lo mete al refrigerador ese vino no está estable al frío, lo mete al frío y en momento dado cuando se le hace un precipitado la persona dice que está malo, entonces lo hacen con ese fin, le checan bastantes cosas.

BS:_ ¿Después de trabajar ahí viene y se responsabiliza de este lugar?

JO:_ Si, después trabajé con Cetto posteriormente y ya después trabajé en otra fábrica de aquí con los Fomex-Ibarra también pero ya no como en el laboratorio sino como almacenista y de ahí me hice cargo de aquí.

BS:_ ¿De las personas que vienen y se hospedan cómo es que conocen de este lugar, que aquí pueden llegar a hospedarse?

JO:_ Inicialmente muchos llegan porque saben que está el trabajo de la uva, ya sea poda o sea pizca o hasta aceituna también, llegan la primera vez por razones obvias como alguien le dijo; vienen la primera vez y se van esa temporada entonces ellos traen a otros, icurioso, eh! o por allá platican

y los otros ya saben, se dan una idea, se les acaba la temporada que es en lado de Sonora, termina primero la temporada de la pizca y de allí cuando se termina prácticamente está empezando aquí y la gente se viene para acá, así pasa; ya muchos siguen viniendo temporada por temporada o otros duran una temporada y no vienen hasta la siguiente, otros vienen seguido y así.

BS:_ Nos han comentado que viene mucha gente de Oaxaca.

JO:_ Si vienen pero prácticamente el Oaxaca, de allá de esa parte por lo regular no se abona, de veinte se abonan cinco por la razón de que ellos mismos hacen su comida y se quedan donde ellos pueden no sé por ahorrar, y muchos no, muchos si se hospedan pagan su comida y todo.

BS:_ ¿Dónde se quedan?

JO:_ Donde pueden, en una casa que les presten y entre ellos hacen su comida, viene mucha gente....

BS:_ ¿Vienen con sus mujeres?

JO:_ La mayoría se traen, todos se traen.

BS:_ ¿Y las mujeres a qué le ayudan?

JO:_ No sé, muchas veces en la pizca también andan no sé haciendo qué pero será en las cajas o no sé.

BS:_ ¿Ellas también trabajan?

JO:_ Se hace un grupo, en lo de la pizca no se si quepa en esta parte pero lo de la pizca de la uva ora lo hacen por cuadrillas, está el mayordomo general y el mayordomo de rancho le dice: búscate tantas cuadrillas, una o dos las que se ocupen según el rancho, la necesidad y entonces ellos buscan como en estas casas porque saben que aquí llega gente en esa temporada entonces alguien de los mismos se hace cargo a la vez de formar la cuadrilla pa' cuando llegue el encargado del rancho pues que quiero una cuadrilla de tantos o dos cuadrillas de tantos entonces vienen y tienen su lista aquí alguien que se encargó o el que quiera: aquí tengo mi lista, y son los que se van a esa parte a hacer algo, les gustó el sueldo y todo, se avienen pos se quedan toda la semana y hasta que salgan otra vez, así se les hace más fácil.

BS:_ ¿Cuántos componen una cuadrilla?

JO:_ Catorce, doce en promedio.

BS:_ ¿Hay algún jefe de la cuadrilla?

JO:_ Si, uno que se encarga de la cuadrilla y el mayordomo del rancho.

BS:_ ¿Cuando vienen a pizcar está la cuadrilla, el jefe de la cuadrilla y el mayordomo? ¿cuál es el trabajo del jefe de cuadrilla?

JO:_ Tener la lista de las personas y si es por cajas llevar una lista aunque están llevando otra los del rancho, tener su gente lista pues para la mañana que vayan a tal parte a la hora que deben estar y subirse a un troque determinado y listo.

BS:_ Me comentaba de las mujeres, por ejemplo cuando se viene la familia ¿la mujer y el esposo entran a la misma cuadrilla?

JO:_ La mujer va pizcando y el hombre es el que va llevando las cajas a vaciarlas y se acomodan; si es por cajas pos se las apuntan al señor, pero vienen varias así de ellas, otras se quedan cuidando a los niños y así, aquí casi por lo regular llegan pero son personas solas, con niños no se puede.

BS:_ ¿Como de qué lugares más vienen aquí?

JO:_ Viene mucha gente del lado de Sinaloa, Sonora, Nayarit, Guadalajara, Puebla, de varios estados vienen, de Oaxaca también como le decía hace rato.

BS:_ ¿Como cuántas personas son en la temporada de la cosecha de zafra que más ha tenido?

JO:_ ¿Aquí?

BS:_ Mmj.

JO:_ Pues más que nada mi mamá que llegó a tener más, no sé unos ochenta la temporada de la pizca va menos y luego va aumentando, llega y luego empieza a haber el mismo ahorita porque va a terminando un rancho, mucha gente se empieza a ir, mucha gente no logra (-) y mucha gente se queda hasta el final y así.

BS:_ ¿Cuál es la hora de salida de los trabajadores de aquí?

JO:_ Entre las seis, seis y media dependiendo la distancia.

BS:_ ¿Cómo se trasladan al trabajo?

JO:_ Se trasladan en los mismos tractores que van a la pizca del rancho o en troques que vienen por gente o el mismo mayordomo trae algún pick up, el mayordomo general viene por ellos muchas veces también.

BS:_ ¿La bicicleta no?

JO:_ También algunos si tienen sí porque no son muy lejos los campos, el Valle en sí no es muy grande si lo comparamos con el lado de Caborca allá en Sonora que es grandísimo.

BS:_ ¿Cuando es tiempo de la cosecha de la zafra cómo llegan aquí al Valle?

JO:_ ¿Las personas?

BS:_ Mmj.

JO:_ Se vienen en transporte todas si no traen dinero hasta raite les da uno.

BS:_ ¿A dónde llegan?

JO:_ Pos aquí a las casas de asistencia ya sea a una o a otra.

BS:_ ¿Porque ya de alguna manera saben?

JO:_ Mmj. Muchas veces llegan la primera vez y si no conocen se van relacionando y saben que hay otras, si no les gusta el sistema se cambian, muchas veces se regresan o vienen otros y así es el sistema.

BS:_ ¿Cómo cuántos trabajadores calcula que llegan al Valle entre los que se hospedan en los ranchos...?

JO:_ Ahi si no sé, pero son muchos porque muchos llegan hasta cuadrillas completas en algunos ranchos que todo el tiempo vienen, viene mucha gente porque son muchos ranchos están los de, como te decía hace rato, los de Cetto, los de Domecq, lo de Jiménez...

BS:_ Con toda esa gente que viene que se quedan en los ranchos, en olivares, que se quedan aquí, con doña Chavela, con la señora Hilaria ¿hay cambios en el poblado?

JO:_ Si.

BS:_ ¿Cómo cuáles?

JO:_ En alguna parte que muchos se quedan porque muchos hasta traen sus familias, que traen a la mamá, al papá, o un hermano primero después se traen a los papás, muchas veces ya están la familias completas, de aquí del poblado que yo me acuerdo así en este momento hay familias que han venido primero las personas que vienen a trabajar ya sean los hijos con los padres y después se traen a las mamás, a los hermanos o a los demás familiares y se han quedado aquí, ya tienen años, se han casado, han formado familias a raíz de que se vinieron los primeros; en otro aspecto también porque muchos vienen y no vienen exactamente a trabajar sino que, tú sabes, traen las malas costumbres de robar algo, si suceden cambios.

BS:_ Me decía que se iban como a las 5:30 de la mañana, llegan como a las 4:30 ¿cuál es su actividad después de la comida?

JO:_ Ellos se van, salen aunque sea a ver la televisión la mayoría, otros se van a dar la vuelta, a conocer el poblado cuando recién llegan o hacen amistades se van a platicar, no sé.

BS:_ ¿Los domingos?

JO:_ [risa] La mayoría se van con los wainos.

BS:_ ¿Hay lugares donde van?

JO:_ Las tiendas o la agencias.

BS:_ ¿Afuera de la tienda?

JO:_ No, compran y se van para otras partes.

BS:_ ¿Al campo?

JO:_ Si, al campo o lugares donde se hospedan adentro del cuarto, no sé, no todos porque en realidad no se puede generalizar pero si se van a los sábados a los bailes, así.

BS:_ ¿Dónde hacen bailes?

JO:_ Aquí en el DIF hacen bailes pero bailes que duran mucho más y en El Porvenir hay un salón también si no en el parque.

BS:_ ¿En ese tiempo de la cosecha participan en las festividades de la vendimia?

JO:_ Muy poco, los que gastan si pero nosotros ¿cómo hacemos?

BS:_ ¿Cuando salen de aquí hacia dónde van?

JO:_ Muchos se regresan ya sea Mexicali, otros a Maniadero, otros se regresan de donde vinieron de allá del interior.

BS:_ ¿A Mexicali cuál es la oferta de trabajo?

JO:_ Muchos van que al algodón y a la pizca de verduras, hortalizas pues.

BS:_ ¿Y a Maniadero?

JO:_ También la hortaliza principalmente.

BS:_ ¿Alguna buena anécdota que tenga con las personas que se hospedan?

JO:_ A mi amá le pasó, llegó un muchacho, ahorita ya han pasado más años que vino ese problema, llegó se hospedó en la casa que tenía don Lucio más allá arriba duró un tiempo trabajando y se fue para su tierra, volvió y todo eso era una persona buena ora después se fue al otro lado, se casó y venía con su esposa a visitar a mi mamá se hizo una, buena persona este muchacho y ora después ha venido todavía son cosas pues que es la cuestión de la amistad y todo eso, se van formando conforme el tiempo.

BS:_ ¿O sea conoces mucha gente?

JO:_ Mi mamá conoció mucha gente y la conocieron a ella por ejemplo allá en otras partes: no pues vayan con la señora fulana, y si venían porque oían que había comida y trabajo, se venía mucha gente, se quedaban una temporadita y luego se iban otra vez.

BS:_ ¿Alguna anécdota negativa?

JO:_ Muchas veces entre todos hay algo malo, una vez vino uno de Sinaloa, no sé, y nos robaron el carro, así otras cositas especialmente en ese aspecto a habido cosas negativas.

BS:_ ¿De su trabajo aquí qué es lo que más le gusta?

JO:_ Pues que platica uno mucho con la gente, es una rutina pero se va el tiempo rápido luego trabajo que absorbe el tiempo.

BS:_ Las personas que están fuera de su hogar, que están acá trabajando ¿qué es lo que más les gusta platicar?

JO:_ Platican de lo de su tierra, de su familia, les escriben.

BS:_ ¿Aquí les llega el correo?

JO:_ Sí, ponen la dirección y aquí les llegan las cartas.

BS:_ ¿Algo que desee agregar? ahorita comentaba acerca de que El Polaquito estaba más acá.

JO:_ El negocio lo puso inicialmente mi amá por esta calle pero hasta allá donde está el DIF de Ensenada pa' atrás hasta donde da vuelta el pavimento, del primer alto al segundo alto.

BS:_ Para ir a la delegación.

JO:_ Donde da vuelta exactamente, aquí derecho luego da vuelta para ir a la delegación ¡ah! pues donde das vuelta en el DIF enfrente hay una casa que fue de rusos, o sea la construcción es tipo de lo que tenían los rusos.

BS:_ ¿De la señora Guadalupe Rogoff?

JO:_ No, es más acá, de ahí era de un señor que se llamó José María Méndez que fue el señor que trajo a mi padrastro pa' acá, él tenía esa casa el señor ya falleció también entonces ahí vivíamos antes, inicialmente en el 64 en diciembre cuando llegamos ahí, luego de ahí nos cambiamos más para acá en el primer alto, en la primer salida a la derecha, en la primer calle de ahí tuvimos problemas con el terreno y nos cambiamos

como una cuadra para acá donde había un bulevar antes en el poblado viejo y duramos un tiempo, de ahí nos cambiamos aquí y nos quedamos.

BS:_ ¿Entonces su mamá siempre ha sido la propietaria de este lugar aunque ha cambiado de domicilio?

JO:_ Si ella ha sido desde un principio hasta el 93 siempre fue la encargada.

BS:_ Y en el tiempo que usted recuerde que ha estado trabajando con su mamá y en el tiempo que usted ha estado encargado ¿en algún momento ha visto así como un desarrollo, una época importante donde vengan muchas gentes de fuera?

JO:_ Si, cuando fue la primera inundación de 1978 se llevó parte del poblado de allá pegado a la carretera, en el ochenta hubo la segunda inundación que fue la que se llevó todo lo que quedó entonces a raíz de ahí hubo mucho trabajo porque hubo un reacomodo del poblado en la parte de arriba, todo eso no estaba eran cerros solos, hubo mucho trabajo de construcción y toda la gente se acomodó allá arriba, inclusive venían gentes de afuera: de Mexicali, de Tijuana y agarraban casas, la gente que no tenían casas que estaban acá, yo agarré una casa en ese tiempo, hubo más trabajo en construcción, vino más gente de afuera y hubo más movimiento, hubo muchos cambios desde que empezó a raíz del ochenta para acá.

BS:_ ¿La gente que venía dónde podía encontrar trabajo en el ochenta?

JO:_ ¿En ese tiempo?

BS:_ La otra gente que llegó.

JO:_ Pues se acomodaban, predomina mucho lo agrícola, en el campo, en la uva, la aceituna, podando, pizcando, con el riego y así.

BS:_ ¿Las personas de Oaxaca cómo desde cuando se empezaron a venir?

JO:_ No tengo idea pero yo casi siempre me he dado cuenta que si han venido.

IOP:_ [interviene otra persona] Han venido de Nicaragua también.

JO:_ ¡Ah! también hay personas de allá.

BS:_ ¿Últimamente?

JO:_ Si, aquí estaba un abonado de Nicaragua: Enrique (-).

IOP:_ Del Salvador.

JO:_ Mucha gente que viene y va para el otro lado que por equis causa no puede pasar entonces se dan cuenta que por aquí también hay trabajo y se vienen para acá, es del modo que llegan.

BS:_ ¿De Guatemala, Nicaragua...?

JO:_ Del Salvador, de tres partes.

BS:_ ¿Y de México cuáles? me decía Sonora.

JO:_ ¡Ah, si! de Sinaloa, Durango, Chiapas, Puebla, Guadalajara, de varias partes del interior vienen.

BS:_ ¿Pero así como que la mayoría?

JO:_ Lo que viene mucho es gente de Sinaloa, Sonora.

IOP:_ De la Paz.

JO:_ No de la Paz no vienen, de Michoacán también.

BS:_ ¿Por qué considera que de los ochenta para acá hay más desarrollo?

JO:_ Pues como se llevó todo el poblado viejo hubo la necesidad de que el gobierno en ese tiempo reacomodara a todas las familias entonces surgen muchas necesidades y por parte del gobierno hubo mucho trabajo y la gente ahí tenía manera de trabajar ahí.

BS:_ ¿Alguna información importante que desee agregar del trabajo de su mamá que es pionera, fundadora de la primera casa de huéspedes aquí en Valle de Guadalupe? ¿algo que nos quisiera comentar acerca de ella, de lo que pensaba de su trabajo?

JO:_ Pues que ella fue muy perseverante en lo mismo, trabajó bastante y tuvo la satisfacción de que mucha gente estuvo agusto con ella, todavía la siguen recordando a pesar de que ella ya no está. Era muy trabajadora la señora, no porque haya sido mi madre, todavía enferma en las últimas ella seguía trabajando.

BS:_ Señor Jorge Ortega muchísimas gracias por la información pues a través de su testimonio hemos conocido, como le comentaba ahora, la persona fundadora y cómo fue cambiando de lugar el establecimiento pero cómo, nos decía, su mamá fue perseverando y muchísimas gracias por esta información donde nos da testimonio del apoyo que se le da a la gente que viene y no tiene un lugar, que se apoya en ustedes y lo que busca es un mejor nivel de vida.

JO:_ Eso es, está bien, gracias a ustedes estamos para servirles.