



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

JESUS FIGUEROA SALDAÑA

POR

BIBIANA SANTIAGO

PHO-4-39

VALLE DE GUADALUPE

MARZO 14, 1997

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS UABC
INSTITUTO DE CULTURA DE BAJA CALIFORNIA
PROYECTO DE HISTORIA ORAL:
LA IDENTIDAD EN EL VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA SIGLO XX.

Primera entrevista al Sr. Jesús Figueroa Saldaña
Lugar: Bodegas San Antonio, San Antonio de la Minas, Ensenada, B.C.
Fecha: 14 de marzo de 1997, por Bibiana Santiago
Transcripción: Carmen Olguin Flores.
Cassette 1/1

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

JF:- Jesús Figueroa Saldaña.

BS:_ Como le comentábamos Sr. Jesús nosotros venimos de la Universidad y estamos realizando una serie de entrevistas para conformar un archivo en el Instituto y para publicar un libro acerca de los testimonios de los residentes del Valle de Guadalupe y lo que es el trabajo en el viñedo es muy importante para el Valle, su testimonio es muy importante para nosotros por que es quien le da vida a los viñedos, quien trabaja en el viñedo, le agradecemos.

¿Cual es su lugar de origen y fecha de nacimiento?

JF:- Yo nací en Mexicali, B.C., un 16 de septiembre de 1952.

BS:_ ¿Sus papas?

JF:_ Son originarios de Michoacán, ellos se vinieron desde muy jóvenes, no existen ellos ya fallecieron.

BS:_ ¿Ellos llegaron a Mexicali?

JF:_ Si exactamente.

BS:_ ¿Cual fue su primer contacto con el viñedo?

JF:_ ¿Como en que forma?

BS:- ¿ Quien le dijo que había trabajo aquí?

JF:_ Cuando nos vinimos, nos vinimos por equis causas del calor una de las cosas.

BS:_ ¿De Mexicali?

JF:_ Pues yo todavía estaba chamaco, como unos nueve años, aquí en todo el Valle lo que antes era olivo y viñedo, no había otra forma de trabajo o substistir.

BS:_ ¿En que año llegó?

JF:_ En 1962, aquí al Valle, desde entonces he trabajado en el viñedo, he tenido capacitaciones, con Pedro Domecq, para capacitar a la gente de la poda, en cuestión de amarre, riego, fertilización todo eso es muy importante, inclusive no dejarle mucho cargador, porque con mucho cargador la mata tiende acabarse más pronto.

BS:_ ¿Cuando usted llega a Valle de Gpe. como decide su familia venir a Valle?

JF:_ Por un terreno que mi abuelo por parte de mi apá, le dejó a mi apá, o sea el tenía terrenos aquí en el Porvenir, ahí es donde vivo aquí donde tiene su humilde casa ,ahí yo tengo desde que llegamos en 1962, tengo ahí y fue del modo que poco a poco como que al principio venir de una ciudad, es muy tranquilo.[risas], por eso y desde entonces siempre me ha gustado el rancho, pues no me ha gustado salir a la ciudad, me gusta mucho la tranquilidad del campo, pero pues siempre me ha gustado trabajar en eso, ha sido mi vida desde que estoy aquí.

BS:_ ¿Y ahí su familia es ejidataria?

JF:_ No. Somos avecinados.

BS:_ ¿En cual viñedo empieza a trabajar usted en el 62"?

JF:_ En cañada del Trigo, eran bodegas Santo Tomas, tenía bodegas ahí era donde me di cuenta como se dan las matas, porque en Mexicali si

hay uva pero no tanto como cuando tanto como cuando llegamos para acá.

BS:_ ¿Y en el 62 cuando usted llegó que otros viñedos había aparte del de la cañada del trigo?

JF:_ Había ese viñedo, pues los ejidatarios eran los que tenían más viñedos, no estaba ni Pedro Domecq, ni Cetto, no había esas bodegas, todo eso estaba de puras parcelas de uva, toda la uva que se levantaba en el Valle se la llevaban a Tijuana en aquel entonces, con Luis Cetto a entregarla allá, fue cuando se metieron ellos aquí, inclusive agarraron los mejores terrenos porque ahí si hay agua.

BS:_ ¿Y a Santo Tomas no llevaban uva?

JF:_ Si, pero en Tijuana la pagaban mejor y en esos entonces pues como que jinetiaban más el dinero, o sea llevaban el producto y ahí te lo pago hasta que haga el bisne y lo venda, y ahora no, pues ahora hay tanto vinícola que donde quiera puede entregar uno sus productos.

BS:_ ¿Entonces en el 62 cuando usted llega esta más estaba ese terreno de la cañada del trigo que era de Santo Tomas.

JF:_ Los ejidatarios y Santiago Bibayoff era su parcela, inclusiva ahorita no tiene ni una mata, las arranco todas, pero eran los viñedos más grandes, que se fueron acabando, estaba el otro de ruso Samarin, es otro que tenía otro viñedo más viejo, inclusive antes no había ni plaga, y ahora encontramos plaga, salen diferentes plagas.

BS:_ ¿Entonces en el 62 usted empieza a trabajar en la cañada del trigo con Santo Tomas, y cuando usted llega que actividad tiene que realizar?

JF:_ Cuando empezamos a trabajar ahí comencé en el asadon, a limpiar la mata o sea después de que se cultiva con el asadon con el cuadro que queda lo limpia uno para que en la inclusive no salga eso capa para arriba y en el de chupón de la guía.

BS:_ ¿Cómo?

JF:_ O sea cuando son mal temporal, en aquel entonces no había riego no había nada ahorita ya esta muy moderna las cosas, no deja crecer mucho la guía, o sea que si la guía la deja uno crecer la esta chupando más al producto que es la uva, le esta quitando fuerza, entonces lo que hace uno es mocharla redondear la mata que no vaya con tanta guía, porque entonces la fuerza se le va en la guía.

BS:_ ¿Quién lo enseñó cuando usted inicio?

JF:_ Había un italiano, el fue el que me enseñó en esto e inclusive siempre he tenido alguna suerte para que la gente me tenga confianza, comienzo a trabajar con ellos, como se hacia así la planta, que vara sirve para replantar, para sacar plantas todo eso o sea que cuestiones, que plaga, cuanto fumigante se le puede hechar, antes era todo eso, pero el señor si q.p. también es un italiano que trabajaba en cañada de trigo.

BS:_ ¿Cómo no recuerdo su nombre?

JF:_ Tony, no recuerdo como se apellida, italiano originario de Italia.

BS:_ ¿Y el trabajaba en el viñedo?

JF:_ Era el encargado de los viñedos.

BS:_ ¿Cómo cuantos trabajadores había?

JF:_ En ese entonces ahí trabajábamos como unos 15.

BS:_ ¿Todos realizaban la misma actividad o eran diferentes?

JF:_ Eran diferentes, como le digo, hay el asadon, el chupón, inclusive la guía que no tiene uva va buscando para arrancar esa guía que nomás deja la que tiene la uva, es el del chupón, riego.

BS:_ ¿El riego como es?

JF:_ Antes lo regaban a pura esparción o sea mariposa ahora ya es puro gotero, pero antes era de pala o pipa e irle echando a cada mata con una pipa o manguera para poderla llegar a cada mata, para poderla

llegar, porque a veces el tiempo no esta muy bueno y comienzan a secarse.

BS:_ ¿Que otras actividades realizan?

JF:_ Dentro de los viñedos, amarre, poda y riego y asadon eso es lo que mas.

BS:_ ¿Como es el amarre?

JF:_ Como esas guías que están así abajo del alambre, viene otra persona con una madeja de hilo en la cintura y va amarrando la guía sobre el alambre.

BS:_ ¿Para que ponen el alambre?

JF:_ El alambre es para que la mata se extienda arriba y la uva quede es una de la cosas que sirve mucho.

BS:_ ¿Como que quede la uva como?

JF:_ Colgando.

BS:_ Entonces tiene que poner el alambre para que el tallo no se incline, entonces lo pone derecho.

JF:_ Y la uva queda tendiendo, es más fácil para pisca porque inclusive ya la mira así nomás.

BS:_ ¿O sea que la uva se enreda en el alambre?

JF:_ La guía sube, aquí le falta otro alambre, porque la guía se tiene que agarrar sobre el otro alambre para que ese nada más cargue el producto, ese alambre, arriba lleva una cruceta como usted ha podido ver en otros viñedos que esa cruceta lleva dos alambres, esa es la que detiene las guías, para que no se recarguen en el producto, en el racimo porque con el aire, tiene su chistesito.

BS:_ Entonces me decía que era el amarre, la poda.

JF:_ Primero es la poda, enseguida viene el amarre, luego se viene y cultiva, se mete la maquina y ya nada más queda lo que es el camellón

de donde esta la línea de la mata, entonces enseguida viene el otro limpiando con el azadón limpiando todo lo que quedo en el surco, ese el último pues ya sabe que es el riego, fertilización pues se avienta por el riego, enseguida viene la fumigación cuando tiene el retoño más o menos una distancia de dos pulgadas, entonces se le avienta el azufre para prevenir cualquier lolo, cualquier plaga, el azufre es una de las cosas muy necesarias en el viñedo, esa es una de las últimas llacas que se hacen, ya la última es como le digo, tumbar guía porque muchas veces la guía le quita mucha, solamente que tengan demasiada agua entonces hay que mantenerlas, es la guía y eso obviamente la pizca, que viene siendo en septiembre mas o menos cuando aquí se pizca, unos empiezan en agosto y así.

BS:_ ¿Que herramientas utilizan?

JF:_ Ahorita para la poda, tijeras, para el amarre es pita, hilo de ixtle entonces el trae unas tijeras y va mochando la guía que nosotros le vamos dejando a veces poquito más larga, el amarrador eso es lo que hace.

BS:_ ¿ Que es lo que le gusta más de su trabajo?

JF:_ ¿ A mí?

JF:_ Todo, me encanta, o sea que realmente, como manejo gente, pero me gusta andar trabajando también aquí.

BS:_ ¿Me decía que usted es el mayordomo?

JF:_ Si.

BS:_ ¿Cómo se llega hacer mayordomo?

JF:_ Por los conocimientos yo creo, porque yo creo que todos quisiéramos ser mayordomos y no tiene uno la capacidad que se requiere para eso.

BS:_ ¿Cual es la responsabilidad del mayordomo?

JF:_ Sobre todo la gente, es un problema, porque se tiene que enfrentar con gente que no sabe y es cuestión de trabajo, entonces el trabajo de mayordomo consiste en que la gente obedezca y tampoco llegar golpeado, porque uno así con mandarlos nomás, ya como que no les pasa, esa es la responsabilidad, y estar al tanto de que no falte nada que se hagan los trabajos, que si algún motor allá hace esto, hay que ver y traer al mecánico, casi la responsabilidad es toda, porque los dueños nomás vienen y ahí andan.

BS:_ Entonces como cuales podrían ser las funciones del mayordomo.

JF:_ Por ejemplo estar a las 5 ½ de la mañana con la gente, es una de las primordiales, porque si no esta el mayordomo con la gente hasta que no llega el primero, esa es una, otra despachar a cada persona a cada puesto que le corresponde, porque como ahorita estamos atrasados porque nos hace falta gente, pero ahorita ya debería de ir el amarre, pero como tenemos el otro rancho allá también tenemos mucho trabajo, y muy poca gente pues estamos atrazadisimos, pero como le digo la cuestión del mayordomo, hecharse muchas broncas.

BS:_ ¿Qué es lo que no le gusta?

JF:_ Que a veces sin querer, le dicen a uno, te voy agarrar y verás, como le digo yo cumplo con mi trabajo ordenarles y es lo que debo hacer, hay mucho trabajo donde los pueden aceptar .

BS:_ Hablando de los trabajadores, en que temporada ocupan más trabajadores?

JF:_ El tiempo como ahorita, es cuando se viene la poda y el azadón, es cuando se ocupa más, porque un poco tiempo si no se hace, al ratito ese zacate se empieza a secar, entonces es muy peligroso con cualquier cerillo se puede acabar hasta el viñedo, mangueras, palos todo.

BS:_ ¿Y los trabajadores como es que los localizan, de dónde vienen los trabajadores?

JF:_ Yo los traigo, de acá del Porvenir, como yo vivo allí, y saben que yo manejo, van y me buscan para ver si tengo trabajo, casi todo el tiempo tengo.

BS:_ ¿Son ejidatarios?

JF:_ Algunos, algunos son hijos de ejidatarios, otros son ejidatarios no todos trabajan parcelas.

BS:_ Me habían comentado que venía gente de otras partes nada más a la cosecha, como de que partes?

JF:_ Vienen de muchas, como el en tiempo de trabajo que es la pizca, viene mucha gente de Oaxaca, esa es la mayoría, porque la gente de aquí, pues de por sí no quieren trabajar, luego somos poquitos, y para cuando se vienen las pizcas tiene que levantarse la cosecha, entonces traen gente no le hace de donde sea.

BS:_ Y como ellos vienen de lejos, como es que los contratan?

JF:_ Ellos saben ya el tiempo en que hay trabajo, también son personas que vienen con cierto permiso, y ese permiso se acaba cuando se acaba el trabajo, o sea ellos ya saben cuando hay poda, cuando hay esto, porque después de esto se trabaja con menos en cuestión de los viñedos, que por ejemplo hay muchas de otras siembras, hay verduras, que la gente tiene donde entretenerse.

BS:_ Por ejemplo en la última poda, que viene gente de Oaxaca, como los contratan?

JF:_ Cuando no, pues la más, cuando es la pizca es cuando se consigue gente, porque para la poda necesitan saber o sea no pueden poner a cualquier persona a podar porque le anda desgarrando la mata,

entonces solos llegan ahí a ala casa, como me conocen, cuando hay gente , ahorita no hay gente, hace falta gente.

BS:_ Entonces ellos vienen de fuera los trabajadores, hay algún lugar en donde los reciban.

JF:_ Inclusive, cuando nosotros los contratamos, les damos en el rancho allá en aquel otro donde se queden o sea ahí hay algunos cuartos donde pueden instalarse las familias.

BS:_ ¿En dónde tienen otro rancho?

JF:_ Aquí a un lado del vivallor?

BS:_ Es el rancho de Bodegas San Antonio.

JF:_ Si ahí.

BS:_ Ahi tienen donde se queden los trabajadores, entonces ellos que tiempo se quedan en el rancho viviendo?

JF:_ A veces duran hasta 4 meses.

BS:_ Que es la cosecha.

JF:_ Si. El tiempo en que hay más trabajo, inclusive hay otros trabajos, por ejemplo: poner los palos esos o estacas como hay muchos que ya se están ladeando esas hay que estarlas poniendo porque si no al ratito, el viñedo esta en el suelo.

BS:_ Entonces ellos duran como 4 meses y regularmente hacia donde se van

JF:_ Al rancho de San Quintín, toda esa gente de aquí, inclusive llega de allá para acá.

BS:_ Cuando usted entro a bodegas Santo Tomas en la cañada del trigo, los trabajadores también venían así como ahora vienen a trabajar.

JF:_ No. Aquí era pura gente de ahí del Porvenir.

BS:_ Y como en que tiempo empezaron a venir de otras partes?

JF:_ Cuando Luis Cetto y Pedro Domecq, quisieron vedar como en 1970 o 1971, fue cuando ya comenzó a ver más mano de obra y más trabajo.

BS:_ O sea que Don Luis Cetto y Domecq empiezan a sembrar tras los viñedos,

JF:_ Y no es suficiente la gente del Valle, porque antes si había, pero como se fueron abriendo más trabajos, más industrias, la gente comenzó a distribuirse, no a trabajar exactamente nomás en el campo.

BS:_ ¿Como sería que empezaron a atraerlos?

JF:_ Por la falta de mano, ellos si como han ido por todo el país.

BS:_ Me decía que ya de aquí, se van para San Quintín?

JF:_ Muchos se van a su tierra.

BS:_ Y mujeres vienen también?

JF:_ También .

BS:_ También andan en la pizca?

JF:_ También, con el chamaquito cargado acá en la espalda, no les afecta mucho.

BS:_ Y como les pagan a los trabajadores?

JF:_ Casi nomás por contrato o sea por lo que se hace, para que ellos mismos acaben pronto lo que se hace y les vaya mejor en la ganancia, mucha gente es lo que quiere ganar más en menos tiempo, mas que nada.

BS:_ Por ejemplo como ustedes saben cuanto pagarles?

JF:_ Porque por ejemplo: todo aquí en todo el Valle se pone un precio de cada cosa o sea que por caja se paga, se ponen de acuerdo los viñedos, yo pago tanto, pues muchos pagan más para jalar la gente, pero se paga los más por caja o por tonelada.

BS:_ Y por caja cuanto sería?

JF:_ Sería un promedio de \$ 5.00 pesos por caja.

BS:_ \$ 5.00 pesos.

BS:_ Cuantos racimos?

JF:_ Cuantos kilos, más o menos como 25 kilos por caja.

BS:_ Me dice que por caja o por tonelada?

JF:_ La tonelada viene saliendo en \$1,200.00 pesos por decir así, para juntar una tonelada cuando hay mucha uva si la junta uno, junta hasta 2 ½ uno solo.

BS:_ Me decía que hay dos momentos importantes cuando se necesitan trabajadores, en la poda y en la cosecha?

JF:_ En el transcurso del año cual es la actividad que realizan?

JF:_ En los viñedos?

BS:_ Si.

JF:_ Como por ejemplo, ahorita ya estamos en el mes de marzo, de aquí ahorita ya vienen la de la ocasión que vuela, enseguida y ya casi lo más lo que es manual es el azadón y el amarre ya lo demás ya se hace con tractor, o sea ahí ya la mano de obra ya, se detiene hasta que empieza la chuponada.

BS:_ Regularmente como cuantos trabajadores emplean en tiempo de la poda?

JF:_ Depende de también que tanto viñedo hay, porque lo más que hemos tenido aquí son hasta 10 podadores.

BS:_ Y en el tiempo de la cosecha?

JF:_ Se llega hasta 25 gentes.

BS:_ Cuantas hectáreas estarán sembradas?

JF:_ De viña, aquí?

BS:_ Si.

JF:_ Es un promedio de 35 hectáreas.

BS:_ Y el que esta cerca del rancho del Sr. Bi bayoff?

JF:- Allá hay, como una 30 hectáreas.

BS:_ Qué tipo de variedad se cultiva?

JF:_ Aquí la que se cultiva, es la "cabernet" , y la "chenin blanc", la uva más mejores para el vino.

BS:_ Hay también uva de mesa?

JF:_ Aquí no para vino, inclusive en aquel rancho también toda nomás es común, casi como aquí está la bodega prefieren tener uva de barril.

BS:_ Ya procesado hacia dónde lo mandan?

JF:_ Sale a diferentes partes, como aquí es muy pequeña la fábrica pues aquí casi en Ensenada y en Tijuana se queda el vino porque no alcanza a llegar más lejos.

BS:_ Es más bien estatal regional.

JF:_ Si nada más.

BS:_ Existe alguna organización de los trabajadores que trabajan en los diferentes viñedos?

JF:_ No.

BS:_ En el tiempo que usted ha trabajado en Valle de Gpe. , ?

JF:_ En aquel entonces era casi lo más era puro grupito de Sindicatos,

BS:_ De trabajadores,

BS:_ Cuando fue el primer grupo que se forma?

JF:_ Yo cuando llegue aquí ya estaba formado, un grupo inclusive era el que estaba más arraigado, aquí en los viñedos esos, no recuerdo el nombre tenía muy bonitos viñedos que ya no existen. Porque los mismos trabajadores se lo acabaron o sea llego tanto que le exigian al trabajador que trabajara hasta que el patrón dijo mejor lo liquido y a ver que, son organizaciones que yo pienso que, yo nunca he estado en una de esas pero me imagino que no sirve nomás.

BS:_ Cuando usted llegó dice que había una organización y que era lo que querían?

JF:_ Lo que todo sindicato quiere, trabajar menos horas, más dinero , tener uno, dos o tres que no hagan nada, pagarles un salario y que se fué a comisión. Entonces llegan ciertos tiempos en que el patrón dice no, ya estoy pagando más generales que soldados, entonces lo que requiero son soldados no.

BS:_ No. BS:_ Era un grupo nada más? En algún momento hubo grupo que agrupara a trabajadores de diferentes viñedos ?

JF:_ No, Nunca, eso porque es el único que existió allí. Había otro también copropiedad Marcé, Si llegaron ahí.

JF:_ Ahora es puro olivo.

BS:_ O si. Formex Ybarra

JF:_ Ahí era puro viñedo, entonces también tenía un sindicato y un grupo que también lo desintegro porque acabaron con la compañía.

BS:_ Como estuvo?

JF:_ Por lo mismo, comenzaban a vender no se transas, al último el líder que tenía los vendió a todos y sacaron a todos metieron olivos y ahora no quieren gente de esa, en grupo, o sea que no quieren sindicato, porque ese es un grupo ya cuando de junta un grupo no.

BS:_ De los trabajadores que vienen de fuera, ellos no vienen sindicalizados en alguna organización?

JF:_ No. Casi ningún patrón, quiere emplear trabajadores que trabajen en algún sindicato o que inclusive aiga estado en un sindicato, porque son los que comienzan dizque ha alertar a los demás, entonces es un problema el sindicato, y no estas hablando de trabajo, estas hablando ya de política, entonces lo que se pide que siempre no tengan

problemas, lo que quieren es trabajo no problemas, ahorita el único grupo que quedo aquí en el Porvenir fue el de Olivares Mexicanos, que antes eran 107 trabajadores, la compañía como también el sindicato se lo fue acabando, no se que pasó, que decidieron liquidar a la mitad, ahorita es menos de la mitad, es el único grupo que queda pero esos son de Olivares, no de los viñedos.

BS:_ Entonces me dice que de los viñedos, usted no ha conocido grupos nada más cuando usted llegó.

JF:_ Nunca he estado en uno, sino que he conocido gente y los problemas que se acarrean, inclusive hay gente que si esta en un sindicato sabe y la otra gente que lo lleguen a correr o sacar porque no quieren a nadie de un sindicato, es como agarrar bola negra, o sea nadie le quiere dar trabajo, o si le dan le dan nomás por un mes y ya, no me vayas a meter un sindicato tú o no me vayas a meter en un problema.

BS:_ Cuando se da la cosecha y entonces ya tienen las uvas por lo general se hace alguna, una fiesta.

JF:_ Casi lo más, los patrones al fin del corte, que ya se terminó, porque se queda la mata hasta la poda otra vez, si los patrones hacen un convivio para los trabajadores.

BS:_ Como es el convivio?

JF:_ Consiste en una carne asada, un borrego asado o vino, no se diga que vino, que vino si hay [risas] para toda la gente y una pequeña indemnización que se les da .

BS:_ En dónde la hacen?

JF:_ El convivio?

JF:_ Aquí, abajo de este árbol, en ese entonces esta haciendo calor, allá arriba también hay campo.

BS:_ En todo el Valle no se hace ninguna fiesta?

JF:_ La fiesta de la vendimia, pero esa es para vino, le dicen de la vendimia, hacen comida como aquí le toca en cierto tiempo, luego le toca a bodega San Antonio, hasta que llega a Cetto, el último que hace un fiestonon.

BS:_ O sea una vez al año en el tiempo de la cosecha, hay una fiesta en cada bodega, pero el mismo día?

JF:_ No. Son diferentes, es un grupo de vinicultores, esos tú te toca para tal día, es un convivio que no es gratis, o se que venden boletos de sabe cuanto y entonces viene uno y le sirven, aquí le sirven el borrego, esa es la comida que dan, lo dan con diferentes vinos para que sepan lo que sabe el vino con la comida esa, otros dan paella, otros diferentes comidas, cada uno tiene, pero como se crían aquí los borregos.

BS:_ Esa fiesta que usted ha visto que hacen tiene muchos años?

JF:_ No. Tiene aproximadamente 3 años, el único que la hacía antes era Cetto más bien Pedro Domecq.

BS:_ Ellos desde cuando empezaron?

JF:_ Ellos empezaron, desde hace 10 años haciendo, nomás que como ha habido más bodegas de vino ahora ya están más unidos, es como decir Pedro Domecq, es la catedral de todo, el manda invitaciones, como a nosotros nos manda cuando tiene un seminario de poda, nos manda invitaciones para que vayamos y sin que nos cueste nada, para que nos capacitemos para producir mejor uva, mejor todo.

BS:_ En cuanto a como usted ha aprendido, me comento que le enseñó un Italiano y luego?

JF:_ Luego me he ido haciendo a base del trabajo, una cosa que tiene que gustarle, porque si no le gusta a uno por más lucha que le haga no,

ahora que ya he tenido más capacitación, he ido a más otros lugares ya me doy cuenta .

BS:_ Cual fue la primera vez que salió usted a una capacitación?

JF:_ En que tiempo o en que año, aproximadamente hace 5 años en cuestión de poda y riego.

BS:_ En dónde fue?

JF:_ Aquí en las instalaciones de Pedro Domecq.

BS:_ Y quien vino esa vez?

JF:_ Vinieron 2-3 extranjeros o sea no vienen de aquí los traen por todo el mundo.

BS:_ Si recuerda de que nacionalidad eran?

JF:_ Hablaban medios curiosos, no eran italianos, porque los italianos son medios narizones [risas] no recuerdo para que le voy a decir, nos dicen su nombre y todo.

BS:_ No eran americanos?

JF:_ Había unos americanos pero casi lo más eran de otro país, que no eran americanos.

BS:_ De Europa?

JF:_ Más bien.

BS:_ Que fue lo que más le gusto aprender de esa primera vez?

JF:_ A mi me gusto todo porque fue por primera vez cuando me di cuenta como realmente se hace y como se debe hacer, también donde me di cuenta que mi trabajo estaba perfecto, ahí es donde le demuestran cual debe cortar que otra no, es donde se da cuenta que esta haciendo su trabajo bien.

BS:_ Esa vez que otros compañeros fueron?

JF:_ Fue Raúl Borquez, que es mi patrón, hijo de mi patrón fuimos los dos, estuvimos cuatro días esa vez, nada mas sale uno a comer, hasta que ya

le dan a uno su título que estuvo ahí, inclusive hacen preguntas, que es lo que le gusto a uno de esto, para que ponga uno su comentario y se los de.

BS:_ De otros ranchos, quienes más asistieron?

JF:_ Casi lo más de todos los ranchos, a ellos les mandan una invitación a cada rancho, para que lleven a su trabajador o que vaya el patrón o el dueño a capacitarse, yo ahí cuando íbamos casi encontraba a todo lo que es el Valle, todos ahí nos juntábamos, todos sabemos de que rancho es uno, que rancho es otro.

BS:_ Eso fue la primera vez, y la segunda vez?

JF:_ La segunda vez fue en cuestión de riego y fertilización.

BS:_ ¿Como cuando sería?

JF:_ Eso fué al siguiente año?

BS:_ En cuestión de fertilización por irrigación tiene su chiste la cantidad exacta que debe echarle uno al agua y la presión, es muy importante mantener la presión donde hay bajadas y subidas para que toda la mata se riegue igual, eso fue lo que me llamo mucho la atención en cuestión de cuanto echarle al agua y que producto requiere .

BS:_ La segunda fué la poda.

JF:_ Cual es el corte de se debe ir haciendo.

BS:_ Hubo una tercera vez?

JF:_ Si. Hubo una tercera vez, esa es la última vez , para la cuestión de fumigación en plagas en como se hace la uva, que características tiene la hoja, de cuando se vienen plagadas de lejos, conoce uno que ya esta emplagada.

BS:_ Cuales son?

JF:_ Por ejemplo: cinecilla azul que se nota en la mata, otra de las que atacan mucho aquí es el mindio, es un hongo que se cría pero ese ya va

directamente al racimo, cosa que mira el racimo así y ya nadie la quiere, tiene que mantener limpio, antes porque una vez metiéndose ya la plaga es muy difícil sacarla cuesta muy caro sacar la plaga.

BS:_ Que otras cosas han sido importantes?

JF:_ En cada cosa platican nada más, por ejemplo: poda, riego, fertilización y lo que es la formación de la mata en el viñedo.

BS:_ Han sido tres veces la reuniones de información, antes como era la formación de los mayordomos antes de que fueran a capacitarse a las oficinas de Don Pedro Domecq.

JF:_ Venían ya capacitados yo creo de allá de Ensenada, de lo que me acuerdo casi nomás venían Ingenieros.

BS:_ El Ingeniero era el mayordomo y venían de Ensenada?

JF:_ Si venían de Ensenada, venían daban sus vueltas, claro que siempre dejaban un encargado allí, como le digo yo tenía la mala suerte de que me dejaran con la gente, batallar con gente es un problema.

BS:_ Cuando usted estuvo trabajando en Santo Tomas, porque cambio de trabajo?

JF:_ Porque eran trabajos temporales, y muchas veces uno quiere tener un trabajo estable para a mi nunca me ha gustado estar en trabajo y al ratito irme andar cambiando de trabajo, no, aquí en el tiempo que he estado he tenido nada más tres trabajos, inclusive ya voy a parar aquí, ya tengo más de 13 años.

BS:_ Primero estuvo en Santo Tomas y luego?

JF:_ Estuve con Santiago Bibayoff ahí trabajé 3 años también, fue cuando salió de pleito con Domecq y arranco su viñedo y se acabó lo que .

BS:_ Santiago Bibayoff no es Don David?

JF:_ No. es papá de él.

BS:_ O sea Don Santiago vendía su uva a Don Domecq, ha Cetto no?

JF:_ No. a Cetto más bien, pero como antes Cetto se levantó, supuestamente la planta de abajo es de Cetto, la planta de arriba de Domecq, se levanto a pura base de que se levantaba la cosecha, ahí se la pagaban hasta los cuatro o cinco meses, entonces muchos comenzaron arrancar la uva, mejor a sembrar otras cosas y Santiago era uno de los mayores productores, porque tenía mucha agua ese rancho, tenía las matas de tres pisos, eran tres matas en uno.

BS:_ Todo eso lo mandaba a Cetto a Tijuana?

JF:_ Si. A Tijuana, después cuando ya hicieron aquí por medio de Santiago Bibayoff entro Cetto o sea que el fue el que acarreo el agua para áca, después se comenzaron a ir, fue como entro para acá, eran tan amigazos que al último salieron mal. Porque inclusive David no le vende la uva a Cetto ni a Pedro Domecq, ellos ahorita están entregando aquí y allá en el Monte Xanic y otro por una parte que hace de vino.

BS:_ Don David Bibayoff entrega uva aquí?

JF:_ Si.

BS:_ A parte de estos dos viñedos que tienen requieren uva de otras partes?

JF:_ No. porque aquí nada más se producen tres clases de vino, que es el tinto, el blanco y el rosado, la bodega no tiene más capacidad, si preguntan quien se levanta 100 toneladas, los tanques que hay tienen su capacidad, hay tanques que agarran hasta 200 toneladas y si no se llenan hay que comprar, muchas veces la cosecha baja otras veces esta bien y como aquí casi la mayoría casi pura acá abajo es pura viña, allá en Toros Pintos también, apenas vienen las producciones que se están acomodando la mata.

BS:_ Cuando usted llega en el 62 quien eran los que vendían el vino ?

JF:_ La casa.

BS:_ O seaabría que ir a Tijuana, con Cetto o Santo Tomas.

JF:_ El vino que se miraba más era el de Santo Tomas, era una de las marcas que se miraba más.

BS:_ En las casas quien hacia vino?

JF:_ Todos, ahí en el ejido sabemos hacer vino casero.

BS:_ Y lo vendían?

JF:_ Si. Se vendía, se vende más que este.

BS:_ En el ejido quien hacia vino para vender?

JF:_ Casi nomás los rusos, porque tenían viñedo, los rusos.

BS:_ Donde lo vendían?

JF:_ Allá en la comunidad, antes no había ni una licoreria, ni una cervecería, como es ejido no vendían cerveza, entonces como había uva eran cuestión hacer un barril, molerla, fermentarla y ya teníamos el vinito.

BS:_ O sea cuando es el vino así artesanal que se le hace?

JF:_ Nada, no se le hecha nada, ni química ni nada o sea que se muele dura 9 días en fermentación después se tira el gabazo, se mete en garrafones de vidrio entonces de ahí el proceso es estarlos cambiando, para que el vino se vaya asentado todo lo que hasta que quede clarito, cuando no tiene uno el filtro, que teniendo el filtro como aquí, pasa por los filtros y ya, ese es el proceso, o sea que de un promedio de 12 garrafones le vienen quedando 9 al último en los cambios.

BS:_ Por ejemplo usted estaba en el ejido en 1962 y quería vino a donde tenia ir?

JF:_ Ahí a cualquier casa.

BS:_ Ahí lo vendían en la casa, así como queso.

JF:_ Si .

BS:_ Eran muchas familias?

JF:_ Los que sabían hacer vino, no

BS:_ Como que familias eran?

JF:_ Antes eran una familia que le decían de Don Luis Reyes, q.p., ese señor ya murió, era el que yo me acuerdo, era la única tiendita que había ahí, era el único que hacía y hacía muy buen vino, inclusive todavía ahorita se dan cuenta quien tiene vino de acá de Ensenada, vino así casero lo buscan mas que el de estos, porque ese no lleva ninguna química, es su proceso limpio.

BS:_ Y ese vino casero, por ejemplo usted lo abre y cuanto puede durar sin que se haga agrio.

JF:_ No. porque no tiene química, esa es una de las cosas, que de ese vino sale el mejor vino, porque no tiene ninguna química su proceso es limpio, yo tengo en mi casa 3 garrafones desde hace 5 años y ese vino esta.

BS:_ Por ejemplo si lo abre?

JF:_ Tiene que estar la botella llena, una de las cosas cuando abre el galón

entonces tiene que poner ladeado el galón en el refrigerador, para que no le entre nada ni aire, ni nada que le saque el tapón, casi lo mas ahora traen corcho las botellas, para que la humedad las mantenga.

BS:_ Por ejemplo cuando usted lo abre y no tiene corcho cuanto dura?

JF:_ Luego, luego en 8 ocho dias ya perdió el sabor y todo, por eso necesita alzarlo y taparlo.

BS:_ En 1962 me hablaba de una persona que vendía vino en el ejido, quien mas.

JF:_ De ellos, Pedro Carrión, que también ya.

BS:_ El vendía vino?

JF:_ También hacia vinito, Pepe Collins, si conoció a Pepe Collins no?

BS:_ No. A Don Pedro si.

JF:_ Pedro que?

BS:_ Carreón, muy amable el señor.

JF:_ No Pepe Collins, esta del ejido para arriba.

BS:_ El tenia una buena producción y el también entrega su uva a Cetto?

JF:_ Casi todos entregaban a Cetto, muy pocos a bodega.

BS:_ Entonces Pepe Collins, Don Pedro Carrión.

JF:_ Santiago Bibayoff yo me acuerdo cuando trabaje con el tiene un túnel, una cava allá abajo de la casa de él, donde tiene su vinito .

BS:_ Y otras personas rusas?

JF:_ Casi no, no podría decir no tenia mucho contacto .

BS:_ Mas bien consumía del que hacían aquí en casa.

JF:_ yo no consumía, no me dejaban consumir, pero si se da uno cuenta de donde procede.

BS:_ Muchisimas gracias por sus vivencias, por compartir con nosotros esto que es lo que mas quiere, su trabajo, gracias es valioso conocer como es la vida cotidiana a quien en el valle y en el viñedo.

JF:_ Mucho gusto, el gusto fue para mi, porque así se dan cuenta de que en el campo no nomás se viene a descansar [risas], hay mucho trabajo gracias a ustedes.

BS:_ Muchisimas gracias. [corte grabación]

BS:_ Me puede pláticar una leyenda.

JF:_ Yo me acuerdo en ese entonces inclusive mucha gente lo vio, era una luz luminosa una bola ese salía en las tardes metiéndose tanto el sol, pero se miraba pero era una cosa que no alumbraba nada mas volaba así, a caballo la seguían y nunca la alcanzaban a mi me toco verla varias veces, pegado al panteón yo antes trabajaba haciendo teja ahí había una fábrica de teja y ladrillo, en eso me dedicaba yo después ese fue

otro de mis trabajos que me encanto, nosotros quemábamos en la noche, casi nomás la teja salía del horno a la 1:00 de la mañana, ya quemada, y un día me toco ver una luz y dije aquel camarada allá anda haciendo adobes allá, y mire esa luz y que voy llegando y nadie, acuerdome no ya no mas y esa es una de las leyendas que muchos del ejido puede preguntar de esa luz en ese entonces..

BS:_ En que año?

JF:_ De 1962 al 1969.

BS:_ Y ya desapareció?

JF:_ Nunca más se ha vuelto a ver, no se mas que sería, era una bola que no alumbraba nomás brillaba, de ese es el único que yo se, que monjas no, no se [risas] pero de eso si mucha gente del ejido que la vio, salía en cierto tiempo, salía en tiempo como en agosto, septiembre y octubre en los tiempos de calor ya después en el otro tiempo no se miraba.

BS:_ Muchisimas gracias.