INTRODUCCION

El sacrificio del hombre de campo nos ha dejado, sin ninguna duda, una herencia de trabajo de un valor inapreciable y es así que durante todo el transcurso de nuestra historia argentina hemos visto que el engrandecimiento que otrora conociera nuestro país ha estado sustentado en la agricultura y ganadería.

Hombres y mujeres que han aportado al desarrollo económico de nuestro país, son sin duda, la base de nuestra historia regional.

Producido el fallecimiento de Urquiza en el año 1870 el rincón de San Gregorio le fue adjudicado en el juicio sucesorio a su hija mayor, Doña Dolores Costa De Urquiza, casada con Don Samuel Sáenz Valiente, (denominación de la colonia de este departamento de Monte Caseros ubicada entre Mocoretá y Juan

Con la creación del Consejo Agrario Nacional en 1945 se lleva adelante la expropiación de las propiedades de la Sucesión de Dolores de Urquiza de Sáenz Valiente en esta provincia , procediéndose a dividir la sección Casuarinas en 37 lotes, sección Las Flores en 24 lotes, sección Buena Vista en 39 lotes y San Gregorio 30 lotes.

Una de las familias que llegó con la ilusión de trabajar estas tierras expropiadas por el gobierno fue la familia Percara, (mis abuelos, mi padre y sus hermanos).

DESARROLLO

Mi padre, uno de los tantos pobladores de esa zona, nos cuenta de sus vivencias.

Jorge Percara nació en 1938 en Villa Del Rosario provincia de Entre Ríos .Es el tercero de los once hijos de Santiago Percara y de Margarita Rigoni, hijos estos de inmigrantes italianos.

Vivieron en Entre Ríos hasta el año 1948.

Sus padres, que hasta ese momento arrendaban tierras en Entre Ríos, se inscriben con la esperanza de adquirir tierras para trabajarlas y llegar a ser

propietarios de las mismas. Salieron sorteados y les adjudicaron 370 hectáreas, las cuales debieron pagar una cuota anual durante quince años.

Cuando se instalaron en Sáenz Valiente, sección Las Flores, mi padre tenia diez años (1948) y es donde comienza su vida laboral, ya que era obligación de toda la familia poner en funcionamiento la explotación del campo para poder pagarlo y vivir de lo que produjera.

Sembraban maíz, girasol, tártago (utilizado para la fabricación del aceito para los motores), maní, lino, sandía, zapallo, papa, batata, cebolla, etc. Todos estos productos lo vendían a firmas como "Círturi", "Surt", "Grana"; estos eran los compradores (así los llamaban) que recorrían la zona y comerciaban con los colonos que en su mayoría eran de Sáenz Valiente y abastecían a la provincia de Entre Ríos.

En lo referente al trabajo diario, que comenzaba a la madrugada, su padre, mi abuelo, les asignaba las tareas antes de salir de la casa. Generalmente, la labor de los hijos era la de carpir, arrancar los yuyos, o sea limpieza de la tierra. Los mayores debían realizar tareas más forzadas, como por ejemplo pasar el arado. Contaban con arados asientos (según mi padre), surcadora; todas tiradas por bueyes o caballos. También llegaron a tener una carpidora (recuerda que consistía en una especie de arado con dos azadas a los costados).

Al mediodía volvían a la casa a almorzar y luego regresaban a la chacra para continuar con la dura tarea de campo hasta las seis de la tarde (no importaba la época del año ni las inclemencias del tiempo).

En épocas de siembra recuerda que su padre iba por delante sembrando y ellos detrás tapando las semillas con tierra, (debían cuidar que las palomas u otros pájaros no se comieran las semillas, para eso todos llevaban una gomera) En esta tarea la picardía de los niños estaba siempre presente, jamás faltaba quien no hiciera alguna que otra travesura.

Para el trabajo de la chacra iban tanto los varones como las mujeres que se dividían en grupos de acuerdo a las edades y turnos en que concurrían a la escuela (los de los primeros grados que iban a la tarde trabajaban a la mañana y los que asistían a la mañana a la escuela trabajaban a la tarde.

Toda la cosecha la realizaban manualmente, como por ejemplo la del girasol: cuando la flor estaba madura, las cortaban de las plantas y las dejaban secar en un lugar reservado para tal fin. Una vez realizado el proceso de secado desgranaban las flores una por una, limpiaban los granos (los aireaban moviéndolos sobre una tela de arpillera para desechar la suciedad y el polvo) para finalmente embolsarlos en bolsas, que a veces eran del mismo material.

Además de la agricultura se dedicaban a la cría de ganado vacuno y porcino y animales domésticos como gallinas, gansos, pavos y patos. En una época también hubo ñandúes a los que los nietos temíamos. Del cuidado de los animales domésticos, si bien todos realizaban esa tarea, las mujeres eran quienes se encargaban con más frecuencia de las mismas.

Al ganado solo lo utilizaban para su reproducción, para el consumo de leche con la cual elaboraban los ricos quesos de colonia caseros.

Una vez al año se faenaban cerdos y una vaca para la elaboración de los sabrosos salames, morcillas, quesos de chancho y codiguín (este ultimo con esta denominación, según mi padre, y que llevaba todos los ingredientes de la morcilla pero sin la sangre). A esta tarea la denominaban facturación. Todos estos embutidos eran consumidos durante el transcurso del año. Como no

tenían heladeras, pues no contaban con energía eléctrica, los guardaban en una despensa bien cerrada (era una habitación que se encontraba junto a la cocina y en la cual solo los padres entraban)

Los métodos de conservación utilizados eran: introducir los embutidos en grasa de cerdo ya cocida, o taparlos con maíz o arena. Todo este proceso debían realizarlo en un ambiente cerrado y oscuro.

El campo les proporcionaba casi todo lo necesario para vivir. Solo compraban harina de trigo para elaborar el pan casero. El harina de maíz la elaboraban ellos, moliendo el grano en morteros y luego pasándole un palo de amasar para después cernirlo. Con esta cocinaban la polenta, plato principal e infaltable en la mesa diaria, cocida en olla de hierro: típica comida italiana.

A pesar de producir tanta variedad de productos, la gran fortuna jamás llegó para su familia, ya que de acuerdo a lo relatado por mi padre los compradores (o intermediarios), les pagaban a los colonos "una miseria" por sus productos. "Apenas se ganaba para las necesidades más primordiales".

En tiempos de mucha pobreza, por consecuencias de sequías, ya que no contaban con un sistema de riego, dependían de la lluvia. Por esto y al no ser suficiente el dinero para la compra de telas para la confección de la vestimenta, tarea realizada por su madre, mi abuela, la solución hallada fue usar las bolsas de harina de trigo para dicho fin. Es así que a algunos les tocaba lucir una camisa o pantalón con la palabra HARINA y a otros los 0000 (los cuatro ceros). Esto no era un impedimento para no ir a la escuela, ni motivo de ninguna vergüenza. Según mi papá nadie se burlaba, ya que era un recurso que la mayoría de los colonos de los alrededores empleaban.

Caminaban siete kilómetros para llegar a la escuela y lo hacían descalzos, para no gastar las alpargatas. Antes de llegar a la escuela se las calzaban. En la escuela aprendieron lo básico leer, escribir, sumar y restar.

Cuando le pregunto por la educación me dice: _"Poné ahí que teníamos quince años y todavía creíamos que a los bebes los traía la cigüeña...; Éramos unos pavotes! ".

Había temas como este que no se podían tocar. Una vez, cuenta papá que vio a una pareja de patos... y el le pregunta a mi abuelo :

_¿ Por qué el pato se subía arriba de la pata ?

el abuelo le respondió muy mal humorado: Vaya preguntele al pato!. (Vadi mánguele V En los momentos de descanso jugaban a la mancha, a las escondidas y a la pelota. (Las pelotas las hacían con medias de nailon que la abuela va no usaba). Cuando ya eran adolescentes, la estabilidad económica mejoró. Por el trabajo realizado no recibían un sueldo, pero si podían cubrir las necesidades básicas: ropa, comida y algunos pesos para los bailes.

Su vida social era muy activa: Se festejaban los aniversarios de casados de los colonos vecinos; jugaban al truco, a la loba, etc. Se organizaban campeonatos de fútbol, los cuadrangulares (porque participaban cuatro equipos)

Participaban de novenas y fiestas patronales de los santos patrones de las capillas de la zona. En las fiestas se jugaba a la bocha y a la taba.

En las pistas se bailaba tango, chamamé, paso doble, tarantela, etc.

Mi padre recuerda que en 1960, aproximadamente, ya se escuchaban músicas modernas (primeras cumbias) pero ellos no las bailaban mucho. A los quince años ya se les permitía ir a los bailes; las mujeres, con la mira puesta en algún candidato para el matrimonio, en cambio, los varones, iban de acompañantes de sus hermanas. Según mi padre, a los veinte años recién eran tenidos en cuenta para bailar y conseguir pareja para casarse.

A medida que los hijos se casaban se independizaban de su padre. A cada uno, el abuelo le cedía un pedazo de tierra para producir. También recibían un número determinado de ganado vacuno. (Papá recibió 22 hectáreas).

Mis padres se casaron en 1963. (Mi madre: Santa Ana Ibarrola). Ellos mismos construyeron la casa de adobe, con maderas de ñandubay y techo de paja. Allí vivieron hasta 1969 _1970. En ese lugar nacieron mis dos hermanos mayores: Jorge y Jorgelina.

En esta época, la producción fracasaba por el clima que no era el adecuado, y es por ello que, por intermedio de un conocido, que vivía en el pueblo, les proponen venir en las afueras de Monte Caseros, para trabajar como capataz en un criadero de pollos, que se hizo muy conocido en este lugar posteriormente, y que hacía poco tiempo había comenzado su actividad y cuyas expectativas para el futuro eran prometedoras. Mi padre acepta y abandonan su campo dejándolo al cuidado de otros hermanos, que todavía vivían allí, (años más tarde vende todo y compra una casa en el pueblo).

Aquí en Monte Caseros la familia creció. Llegaron tres hijos más (Cristina, Marcelo y yo).

En este establecimiento, perteneciente a Sucesores de Emilio Bella, mi padre trabajó durante veintisiete años.

A los 60 años la firma quebró y quedó sin trabajo. Aún le faltaban cinco años para jubilarse y se encontró con la triste realidad de no contar con los aportes de los últimos tres años.

Durante cinco años trabajó de albañil, carpintero, electricista, etc. La experiencia se lo permitió, si bien no tenia "títulos", él, como muchos hombres de su época, saben realizar todo tipo de trabajos.

En el año 2000, junto con mi madre se dedicó a la panificación casera: panes dulces y salados, alfajores, pasteles hojaldrados.

Hasta que en el 2002, por fin, se jubila con un sueldo mínimo de empleado rural.

Actualmente su sueldo es de \$ 860.

CONCLUSION

Lamentablemente, ésta es una triste realidad que sufren muchos hombres y mujeres que, como él, han luchado desde niños y dedicaron su vida al trabajo de campo, que han aportado años de sacrificio para el desarrollo económico de la región y no han sido y no son aún hoy reconocidos ni recompensados como se merecen.

Nuestro país fue conocido como "el granero del mundo" en décadas anteriores, en las cuales tuvo épocas de esplendor reconocidas en el resto del mundo. Esto fue posible gracias al sacrificio de los habitantes del campo que, día a día, labraron la tierra sin descanso, de sol a sol, sin pensar en el frío, las heladas o el terrible calor, y cual los pájaros, que ven destruidos sus nidos y vuelven a construirlas, así la gente de campo, luego de sequías, inundaciones o plagas, vuelven a sembrar nuevamente con la ilusión de levantar sus cosechas en el futuro.

Esa visión positiva de la vida de la mayoría de las personas de campo, es lo que siempre animó a mi padre a seguir luchando sin descanso frente a las dificultades que se presentaron en mi familia.

Lo más sorprendente es que hoy, teniendo 71 años, él, como muchos a quienes la salud los acompaña, siguen trabajando. Es que para ellos el trabajo es la vida misma.

.

TERCER ENCUENTRO DE MICROHISTORIA REGIONAL

TEMA: Herencia de Trabajo. (Historia de mi padre)

FECHA DE PRESENTACIÓN: 30 de Octubre

FECHA DE EXPOSICIÓN: 5 y 6 de Noviembre

ALUMNA: Percara, Irma Itatí

COLEGIO: JUAN PABLO II. C.E.N.S

CURSO: 2do. 3ra.

<u>AÑO</u>: 2009