

Kenyon College

Digital Kenyon: Research, Scholarship, and Creative Exchange

Interviews

Latinos in Knox County Archives

7-7-2015

Maureen Buchwald

Amelia Dunnell
dunnella@kenyon.edu

Follow this and additional works at: http://digital.kenyon.edu/lkca_audio_video



Part of the [American Studies Commons](#), and the [Latina/o Studies Commons](#)

Recommended Citation

Dunnell, Amelia, "Maureen Buchwald" (2015). *Interviews*. Paper 6.
http://digital.kenyon.edu/lkca_audio_video/6

This Audio is brought to you for free and open access by the Latinos in Knox County Archives at Digital Kenyon: Research, Scholarship, and Creative Exchange. It has been accepted for inclusion in Interviews by an authorized administrator of Digital Kenyon: Research, Scholarship, and Creative Exchange. For more information, please contact noltj@kenyon.edu.

Latinos in Rural America
Interviewee: Maureen Buchwald
Interviewer: Amelia Dunnell
Topic: Latinos at Glen Hill Orchard
Date: July 7, 2015

BEGINNING OF INTERVIEW

Amelia Dunnell: This is Amelia Dunnell for the LiRA Project, Latinos in Rural America, interviewing Maureen Buchwald about Glen Hill Orchard, her farm that she owns. And today's date is July...7, 2015 [laughs], thank you Maureen. And we are speaking in Maureen's office. So Maureen, if you could just state your full name and birthdate for me please?

Maureen Buchwald: I'm sorry?

AD: Yes, your full name and birthdate.

MB: I'm Maureen Buchwald and my birthdate is 7/21/31.

AD: Thank you so much. So we're just going to start out by talking about the history of the orchard here, if you would mind just telling me a little about that? You can just begin with when it started, who started it, that sort of thing.

MB: Okay. I did not originally plant this orchard. A family named Bogardus lived in Mount Vernon, they were people who had been here for several generations and in the 1930s - no, I'm sorry, in the early 1900s their son Thomas decided he didn't want to work in the family hardware company. So, he had been inspired by a trip to Washington State where he saw lots and lots of beautiful orchards, that he would go to Washington and be an orchardist. And his father said, "No, you won't do that. If you want to be an orchardist you'll have to do it in Knox County. So, he looked everywhere in Knox County for a classic site to plant trees and the classic site is almost always a hill because it gives you a little advantage in the cold springs when the flowers are on the trees. The cold air drains downhill so it'll be slightly warmer on the top of the hill. So he looked for a place like that and this site is what he found and purchased. And he planted the first trees in...1912. In 1912 most trees were large, they grew to be about 40 or more feet high and they took seven or eight - or maybe even a little more - years to reach maturity when they would have fruit on them. So when we talk about this we usually say by about six/seven years after '12 he would have had his first fruit. And their family eventually built a home here on this site, about 1917, and then they wanted their children to go to school in Mount Vernon so they only lived in this house in the summertime. And their family home was on Gambier St. in Mount Vernon. And we happened to live next door to these folks, not that generation, but we knew Mary Bogardus, who was his wife. And we often talked with her about the orchard and as we worked in our own industry, we thought we'd like to think about something besides reciprocating natural gas compressors, which is what we manufacture, in a fairly complicated product. So, we bought the orchard when it came on the market, and at that time it was essentially defunct. All of the old trees were dying and the production rate was somewhere maybe about 10,000 bushels of undesirable varieties. And we laid a plan thinking we would

replant the orchard and we could probably do that in several years, and much to our surprise it took a lot longer than that [laughs]. We had a farming partner named Richard Ridenbough, and he and I had been farming for 35 years as of now, and last year Richard died very unexpectedly so I am currently running the orchard by myself, with the assistance of my granddaughter-in-law, who doesn't have a farm background [laughs]. But we are trying to reorganize in the management sense. We currently have 35,000 trees, they're all dwarf trees. They are varieties that the marketplace wants. We are a member of a co-op called Fruit Growers Marketing Association in Newcomerstown, Ohio, and there are about 10 packing houses in this co-op and probably 20 associate members who provide apples to the packing houses as well, and other services too. And we have currently seven employees, most of them have been with us quite a long time. We manage to run with those number of employees our packing house and our fieldwork for pruning and taking care of the trees. And we, during the harvest, hire a crew of harvesters who are experienced in picking apples. If you ask most people they wouldn't realize that it is important to do it properly. Apples bruise easily and one of the main things that we have to try to prevent is a bruising, because the apple would then rot before the customer gets to it. So, our packing line and our employees who are harvesting are all very focuses on treating the apples gently. We grow somewhere between 60-75,000 bushels and there are 20 different varieties. Five or six of them are the main market varieties. And the customers of this orchard and of the co-op are all the stores that you typically see in all towns: Walmart, Kroger, Buehlers, and Heinars, stores that buy large quantities of fruit, and many of them are now focusing on buying local fruit, although their interpretation of local may be somewhat different than ours [both laugh]. I recently received a gift bag a short time ago from a store that says it's buying local, and there was a pineapple in there and I was pretty sure not many of those are grown in Ohio [laughs]. The other thing was a bag of apples, and they were beautiful, and they were organic, and they were from Chile [laughs].

AD: Oh, well, that's not really local either!

MB: Some people would say, "Well, somebody must live there, so it must be homegrown!" [both laugh] But anyway, we grow the 75,000 bushels. Our harvest crews are almost always Spanish-speakers, they have a crew leader - they aren't migrant in the sense that they are just wandering from farm to farm, most all of them are part of an organized group that has a leader who arranges where they will go. In all of the vegetable and fruit growing today, labor is a serious problem because there are not enough people to do it. And it's always time critical, because when a vegetable or fruit is ready, then you must harvest. And you need to have people, skilled, to do that. Anyway, we get on past the harvest, we can store 57,000 bushels in cold storage. We have two kinds; the cold storage is refrigerated to 32 degrees and is 85 percent humidity. And we can keep apples in prime condition there probably for three to four months. We also have what's called Controlled Atmosphere Storage, which is a nitrogen-rich, airtight building. The oxygen is washed out of that atmosphere and the apples actually produce nitrogen, so that the balance within that is maintained by equipment called Permea units. And we can keep apples there for up to six months more and they retain their firmness and their texture, everything is really just like they came off the tree. It's quite an expensive thing to do because refrigeration equipment constantly works, even in the wintertime, because apples produce a slight amount of heat as they mature, so they refrigeration equipment is always having to bring the temperature

back down to the optimum which might be 32 or in a few cases there are some varieties that need a little bit warmer, maybe up to 34 or 6.

AD: So it's pretty specific?

MB: Yeah, it's very specific to varieties. And that's one of the things that researchers and horticulture departments are always looking at varieties, determining how they will keep, and at optimum temperatures, and harvest dates also affect this, you know how ripe they are before you pick them. Of all the things that we might have contact with the governments various agencies and schools, the science part is really important to all of us. You want to prompt me with anything else?

AD: Absolutely. Well, you've really covered most of this first section I have, just to touch on one thing that you said, you mentioned that your daughter-in-law, did you say?

MB: My granddaughter.

AD: Your granddaughter-in-law is working with you now, so is this sort of a multigenerational business?

MB: We hope so. Obviously I'm pretty elderly to be still working, I'm 84. But I'm fortunate to have good health.

AD: Great health, it would appear.

MB: I really enjoy my job, and I have had a very capable business partner, who was a farmer, and we each had parts of the job that we could work well. I will eventually try to replace him, but before I thought that I could train another person to be the farmer, I thought I needed to know what he did. He was very intelligent and analytical kind of mind, but he didn't write anything down [both laugh].

AD: So he made it a little difficult for you?

MB: There were many things we looked for, you know had to go back through paper trails trying to find how we did things, and fortunately my employees are all long-term employees, so they each know some things that I would not have known. And my granddaughter, her master's degree is in human resources, and not so much to be a human resource offered, but to set up the programs that a human resource department would use. So she's a good researcher and we're not afraid to ask stupid questions [AD laughs], which it's a very important skill, to ask stupid questions, because if you don't know, that's how you learn. And my employees have been very helpful. And they are all Spanish-speakers so we have a problem we, you know, wave our arms a lot and we get it across.

AD: [Laughs] Right.

MB: The final thing I really didn't mention is we usually have all of this fruit sold through the co-op, but today marketing is a complicated part of any business, and 95 percent of the fruit is sold through grocery stores. So you have one kind of marketing, the farm market, the locavore, the "buy local" thing. That's a separate market from the 95 percent that goes to the grocery store where the mom heads through the produce department and grabs a bag of apples that's red, yellow, or green because that's how much time she has, or that's how much interest she has - not everybody's interested in nutrition, or cooking, or you know, there are time constraints in families. So we actually market to both of those in our farm market, we still have some of the older varieties because customers who come to farm markets have opinions and ideas about what kind of apples they want to use for the specific kind of cooking they're going to do. Thirty years ago we used to sell many, many bushels to a single person, who was going to go home and make applesauce and can it. Today, very few people, except for our Amish customers, make that kind of home cooking. Processing food in the home has changed drastically. So the customer who comes to the farm market now is very focused on variety and only buys a very small bag, which they put in the refrigerator, they want to know how long it will keep in the refrigerator - quite a long time actually, and that person will be a repeat customer. So, we have this large volume and this small volume, two kinds. And all growers in this co-op - we kind of struggle with how to deal with that, from the standpoint of efficiency in the orchard; it's not desirable to have so many varieties. But you want to be able to give the customer a really good product, one that he thinks is good. So, we're still working on that [laughs], I don't think we'll ever solve it.

AD: Well that's okay, you're satisfying everyone [both laugh]. Well that was great, thank you, going back - [phone rings]. So yeah, we covered everything in that first section pretty much...

MB: Oh, I didn't tell you how large it is, but that's...I told you all the things we cultivate, who the customer is...I didn't tell you specifically when Latinos - I really don't remember that, it's got to be 20 years at least...I didn't really cover that very much.

AD: Yeah, I know, I'd love to talk about that if you don't mind.

MB: Over the years, our crew of workers has been approximately eight or ten people. Our manager and the employee who organizes the inventory are native Knox County-ans. But most of our orchard workers and packing workers have been Latinos, and we currently have one family, a husband and wife and daughter, who have been with us now, I think 15 years. And we have three other young men who have been with us about six or seven years. And they came to us with agricultural workers skills and they have been very capable of all of the mechanical and hand work that is involved in pruning trees. And the other farming that we do, some of the slightly more technical parts, that is calculating and designing the plantings in the orchard, have always been done by the farm manager, who was a horticulturalist. But the maintenance of the trees, the pruning and shaping of them, and the standard work like mowing and spraying, these are all done by our Latino workers. We do sometimes have a little bit of a language problem, but we typically can communicate with each other. And we have found to be very comfortable working together. And of the three young men who are our field workers, they came from a part of Mexico where they grew up in an agricultural community, so they're pretty comfortable working on a farm. In order to have good employee relations, we've tried over the years to make sure that our benefits are like those of other workers in this county and also that our living

facilities for the workers is nice, comfortable, has, you know, heat and air conditioning and all of those good things. And I think that we have been only moderately successful in recruiting Knox County people to work for us; we do have some part-time who come every year during the harvest. But we, like most fruit growers, have difficulty finding career-type workers, someone who wants to stay. Because I think agriculture in this particular part of the country is mostly home owned farms, in other words, those people who go to college and get some kind of a horticulture or agricultural degree go back to their home farms. And so I think agricultural services, like you know the companies that provide all the things that farms use, they hire a talented, I think, and well-educated people to run those companies, and that's where the other graduates from ag schools end up. So working on the farm is a hard job, and most people want to own their own farms. So, I don't know a lot about other people's labor conditions; within our co-op, most everyone has some Latino workers. Very few, I think perhaps two out of the 10 or 12, have maybe only one, you know, smaller farms.

AD: Have you observed any cultural differences that get in the way of productive work?

MB: [Sighs] Not really. They work hard. Everybody works hard on a farm. Either that, or he goes home [both laugh], he's too tired to work more. I mean, there's lots of equipment today, and it makes it sound like we're not in the modern age, but everything we own and run is computerized. I mean, we have barcodes and we have a color sorter on our packing line that is capable of determining 70 percent red apples that is $2\frac{7}{8}$ inch in diameter that weighs certain amount and tips it into a bag, so you know, we're not out there with a shovel. And they've been very capable of learning all of those things. All of our employees are literate, but in Spanish [laughs].

AD: Do you think that there are any misconceptions about Latinos in Knox County, or do you think that in general it's a pretty accepting place?

MB: I actually took a little private survey, I said, "Okay you guys, tell me, do you have a problem of any kind?" The answer is no.

AD: That's pretty good.

AD: Yeah, so, is there anything we haven't talked about that you'd like to touch upon?

MB: No, I need a crystal ball to determine what apples to plant now that people in the marketplace are going to want five years from now. Because it takes two years to get the trees, it takes three years for the trees to grow, and then we have to sell the apple. I have no idea what that should be.

AD: It's sort of playing the game, trying to figure it out.

MB: It is! It is, on the marketing side it's kind of interesting. Also, it has to be something that we can grow in this climate, so...Kenyon is one of our best customers.

AD: Really? For Peirce?

MB: Mhm. The food service buys about 30 bushels every week, at least. Sometimes twice a week. So there are a lot of hungry people out there!

AD: We definitely always have apples in our dining hall. Well Maureen, thank you so much for your time and your willingness to participate, it's been a real pleasure talking to you.

MB: You're welcome.

Latinos in América Rural
Entrevistada: Maureen Buchwald
Entrevistadora: Amelia Dunnell
Traductor: Anne Malkoff
Tema: Latinos en Glen Hill Orchards
Fecha: 7 de julio del 2015

COMIENZO DE LA ENTREVISTA

Amelia Dunnell: Esta es Amelia Dunnell para el proyecto LiRA, entrevistando a Maureen Buchwald, dueña de la huerta de Glen Hill. Y hoy, la fecha es el...7 de julio del 2015 [se ríe], gracias Maureen. Y estamos hablando con Maureen. Entonces Maureen, puedes simplemente decir tu nombre completo y fecha de nacimiento, ¿por favor?

Maureen Buchwald: ¿Perdón?

AD: Sí, tu nombre completo y tu fecha de nacimiento.

MB: Me llamo Maureen Buchwald y mi fecha de nacimiento es 7/21/31.

AD: Muchas gracias. Así que vamos a empezar a hablar de la historia de la huerta aquí, ¿puedes contarme un poco sobre eso? Puedes comenzar con el principio, quien la inició, cosas así.

MB: Bueno. Yo no planté la huerta. Una familia llamada Bogardus vivió en Mount Vernon, que eran una familia que había estado aquí por varias generaciones y en la década de 1930 - no, lo siento, al principio del siglo veinte. Su hijo Thomas decidió que no quería trabajar en la empresa de herramientas. Él se inspiró en un viaje al estado de Washington donde vio muchas hermosas huertas, entonces decidió ir a Washington para ser un horticultor. Y su padre le dijo, "No, no puedes hacer eso. Si quieres ser un horticultor tendrás que hacerlo en Knox County." Entonces, él buscó en Knox Country un sitio para plantar árboles--y el sitio adecuado es casi siempre una colina porque da ventaja en las primaveras frías cuando las flores están floreciendo en los árboles. El aire frío se escurre hacia y es un poco más cálido en la parte superior de la colina. Así que comenzó a buscar un lugar así y este fue el sitio que encontró y luego compró. Y plantó los primeros árboles en... 1912. En el año 1912 la mayoría de los árboles eran grandes, crecieron hasta ser alrededor de 40 o más metros de altura y tomaron siete u ocho--o quizás incluso un poco más—años para alcanzar la madurez para que tuvieran fruta. Cuando hablamos de esto solemos decir que después de seis o siete años después de 1912 tuvo su primer fruto. Cercas del año 1917, su familia finalmente construyó una casa en este sitio. Querían que sus hijos fueran a la escuela en Mount Vernon y entonces sólo vivían en esta casa durante el verano. Y la casa de la familia estaba en Gambier St. en Mount Vernon. Y lo que sucedió es que por casualidad nos tocó a vivir al lado de esta gente, no con la de esa generación, pero conocíamos a Mary Bogardus, que era su esposa. Y con frecuencia hablábamos con ella sobre la huerta y ya que trabajábamos en nuestra propia industria, pensamos que nos gustaría pensar en algo aparte de compresores de gas natural, que es lo que nosotros fabricamos, en un producto bastante complicado. Entonces, compramos la huerta cuando estaba a la venta, y en ese momento estaba prácticamente muerta. Todos los árboles viejos se estaban muriendo y el ritmo de producción era aproximadamente de

10.000 fanegas de variedades indeseables. Hicimos un plan pensando que podíamos sembrar la huerta de nuevo, y probablemente podríamos hacer eso en un par de años, y para nuestra sorpresa, tardó mucho más tiempo [risas]. Teníamos un socio en la granja llamado Richard Ridenbough, y él y yo hemos cultivamos por 35 años hasta ahora, pero el año pasado Richard murió muy inesperadamente, entonces yo sola estoy manejando la huerta, con la ayuda de las esposa de mi nieto, quien no tiene mucho conocimiento de lo agrícola [risas]. Pero estamos tratando de reorganizar el manejo. Actualmente tenemos 35.000 árboles, todos son árboles son enanos. Son variedades que quiere el mercado. Somos miembros de una cooperativa llamada *Fruit Growers Marketing Association* en Newcomerstown, Ohio, y hay alrededor de 10 casas de empaquetado en la cooperativa, posiblemente hay 20 miembros asociados que proporcionan las manzanas a las empacadoras, con otros servicios también. Y tenemos siete empleados, la mayoría de ellos han estado con nosotros hace mucho tiempo. Organizamos lo que se va a ejecutar en el trabajo de empaque y en el campo y el cuidado de los árboles con este número de empleados. Durante el período de la cosecha, contratamos a un equipo de cosechadores quienes tienen experiencia con la cosecha de manzanas. Si le preguntas a la mayoría de gente, no se dan cuenta que es importante hacerlo correctamente. Las manzanas obtiene moretones muy rápido y una de las cosas más importantes que tratamos de evitar es un moretón, porque la manzana puede descomponerse antes de que pueda llegar al consumidor. Entonces, nuestra línea de empaque y los empleados que están cosechando se enfocan en tratar las manzanas con cuidado. Aquí crecemos entre 6075.000 fanegas y tenemos 20 variedades diferentes. Cinco o seis de ellas son las variedades principales del mercado. Y los clientes de esta huerta y de la cooperativa son todos los supermercados que se puede ver en las ciudades: Walmart, Kroger, Buehlers y Heinens, tiendas que compran grandes cantidades de frutas, y muchas de ellas ahora están enfocándose en la compra de frutas locales, aunque su interpretación de lo que es local puede ser un poco diferente de la nuestra [los dos ríen]. Recientemente, recibí una bolsa de regalo de una tienda que dice que hace sus compras localmente, y adentro, había una piña, y yo estoy bastante segura de que no se cultivan muchas piñas en Ohio [risa]. La otra cosa era una bolsa de manzanas, y eran hermosas, y orgánicas, pero eran de Chile [risa].

AD: Oh, bueno, eso tampoco es local!

MB: Algunas personas dicen, “Bueno, alguien debe vivir ahí, por lo cual esta probablemente cosechado en casa!” [risa] Pero de todos modos, nosotros cultivamos las 75.000 fanegas. Los grupos que cosechan son casi siempre hispanohablantes, tienen un líder de grupo- no migrantes en el sentido de que se la pasan moviéndose de una granja a otra, la mayoría de ellos son parte de un grupo organizado que tiene un líder que organiza adónde van. En todas las cosechas de frutas y verduras, hay un problema serio, porque no hay suficiente gente para hacer el trabajo. Y siempre es sensible a la temporada, porque cuando una verdura o fruta está lista, se debe cosechar. Y es necesario que la gente calificada lo haga. De todos modos, cuando termina la cosecha, almacenamos 57.000 fanegas en almacenamiento frío. Hay de dos tipos: el almacenamiento frío está refrigerado a 32 grados y tienen 85 por ciento de humedad. Y podemos guardar las manzanas en las mejores condiciones, probablemente hasta tres o cuatro meses. También tenemos lo que se denomina como almacenamiento en atmósfera controlada, que tiene mucho nitrógeno en un edificio hermético. El oxígeno es eliminado de la atmósfera y las manzanas en realidad producen nitrógeno, a fin de garantizar el equilibrio en que se mantienen por una máquina llamada *Permea units*. Y podemos guardar las manzanas por un período de

hasta seis meses y logran conservar su firmeza y su textura, todo se mantiene igual a como cuando vinieron del árbol. Es un poco caro porque los equipos de refrigeración trabajan constantemente, incluso en el invierno, porque las manzanas producen una pequeña cantidad de calor cuando se maduran, entonces los equipos de refrigeración necesitan que la temperatura siempre vuelve a bajar a lo óptimo que podría ser 32 grados Fahrenheit o, en algunos casos, hay algunas variedades que necesitan una temperatura más cálida, tal vez hasta 34 o 36 grados.

AD: ¿Entonces es muy específico?

MB: Sí, es específico a las distintas variedades. Y esa es una de las cosas que los investigadores y los departamentos de horticultura siempre están investigando en las variedades, determinando cómo van a mantener las temperaturas óptimas. Las fechas de cosecha también afectan esto, uno sabe si están maduras cuando las toca. Podemos estar en contacto con las varias agencias del gobierno y las escuelas, esta división de ciencia es muy importante para todos nosotros. ¿Deseas preguntarme otra cosa?

AD: Absolutamente. Pues bien, has cubierto la mayor parte de las preguntas que tengo, pero quisiera hablar sobre una de las cosas que usted ha dicho, ¿ha mencionado que trabaja con su nuera, verdad?

MB: Mi nieta.

AD: La esposa de su nieto, entonces, ¿es un negocio multi-generacional?

MB: Esperamos que sea así. No cabe duda que estoy vieja, pero todavía estoy trabajando, tengo 84 años. Pero soy muy afortunada de tener buena salud.

AD: Buena salud, me parece.

MB: Me gusta mucho mi trabajo, y he tenido un compañero de trabajo muy capaz, él era agricultor, y ambos teníamos aspectos del trabajo que podíamos hacer bien. Eventualmente trataré de reemplazarlo, pero antes que entrene a otra persona para ser el agricultor, pensé que necesitaba saber lo que hizo. Él era muy inteligente y tenía una mente muy analítica, pero es que no escribió nada de instrucciones [ambos ríen].

AD: ¿Entonces, lo que él hacía es un poco difícil para usted?

MB: Hubo muchas cosas que buscamos. Tú sabes, tuvimos que buscar en los papeles para averiguar cómo él hacía las cosas. Afortunadamente mis empleados todos son trabajadores que han trabajado aquí por mucho tiempo, y entonces ellos saben cosas que yo no hubiera conocido. Y mi nieta, su especialidad es recursos humanos, y no necesariamente en el oficio de recursos humanos, sino en establecer los programas que usaría un departamento de recursos humanos. Así que ella es una buena investigadora y no tenemos miedo de hacer preguntas estúpidas [AD risas], que es una habilidad muy importante, hacer preguntas estúpidas, porque si no lo sabes, así es cómo uno aprende. Y mis empleados han sido muy útiles. Y todos ellos son hispanohablantes, así que cuando tenemos un problema, nosotros, como ustedes saben, usamos gesto, un montón, y nos entendemos.

AD: [Risa] Claro.

MB: La última cosa que no acabé de mencionar es que normalmente vendemos toda esta fruta a través de la cooperativa, pero en la actualidad, la comercialización es un aspecto complicado de cualquier negocio, y el 95 por ciento de la fruta se vende por tiendas de comestibles. Entonces, hay un tipo de comercio, el mercado agrícola, él *locavore*, él que solamente “compra local.” Ese es un mercado distinto a los 95% que van al supermercado, cuando la mamá va al sección de la fruta y agarra una bolsa de manzanas rojas, amarillas o verdes, tiene que ver con el tiempo que tiene, o su interés. Todo el mundo no está interesado en la nutrición, o en cocinar. Tú sabes, las familias no tienen tanto tiempo. Así que realmente nos anunciamos a los dos mercados que se encuentran en nuestro mercado agrícola. Todavía tenemos algunas de las variedades más antiguas porque los clientes que llegan a los mercados agrícolas tienen opiniones e ideas acerca de qué clase de manzanas desean utilizar por la manera de cocinar específica que van a hacer. Hace 30 años, vendíamos muchas, muchas fanegas a una sola persona, que iba a su casa y hacia compota de manzana para envasarla. Hoy en día, muy pocas personas, con la excepción de nuestros clientes Amish, hacen este tipo de comida en su casa. El procesamiento de los alimentos en el hogar ha cambiado drásticamente. Así que, el cliente que viene al mercado agrícola ahora está muy enfocado en la variedad y sólo en comprar una bolsa pequeña, que ponen en el refrigerador. Quieren saber cuánto tiempo se mantendrá en el refrigerador un período de mucho tiempo en realidad, y esa persona será un cliente que repite. Por lo tanto, tenemos con algunos gran cantidad de manzanas y con otro una cantidad pequeña, dos tipos. Y para todos los agricultores de esta cooperativa, es un tipo de lucha ya que debemos enfrentarnos a esa situación, desde el punto de vista de la eficiencia de la huerta. No es conveniente que haya tantas variedades. Pero quiero darle al cliente un producto realmente bueno, que él considera que es bueno. Por lo tanto, todavía estamos trabajando para lograr esto [se ríe], pero no creo que se puede resolver.

AD: Bueno, está bien, usted está satisfaciendo todo [los dos ríen]. Eso es genial, gracias, bueno, volviendo--Así que sí, ya hemos cubierto bastante de lo que hay en la primera parte...

MB: Ah, olvidé hablar sobre el tamaño de la finca, pero eso... te dije todo lo que cultivamos, quién es el cliente... lo que no te conté específicamente fue sobre los latinos - realmente no me recuerdo, es que han estado aquí por lo menos 20 años... no he cubierto mucho.

AD: Sí, lo sé, me encantaría hablar de eso si no le importa.

MB: A lo largo de los años, nuestro equipo de trabajadores ha sido de aproximadamente ocho o diez personas. Nuestro gerente y el empleado que organiza el inventario son nativos de Knox County. Sin embargo, la mayoría de nuestros trabajadores del embalaje y la huerta han sido los latinos, y actualmente, tenemos una familia, un esposo, una esposa y su hija, que han estado nosotros hace, creo que 15 años. Y tenemos otros tres jóvenes que han estado con nosotros unos seis o siete años. Y vinieron a nosotros con las habilidades de ser buenos trabajadores agrícolas--han sido muy capaces con las máquinas y con el trabajo de podar los árboles. Y el otro cultivo que hacemos, hay algunas partes que son un poco más técnicas, incluso calculando y diseñando las plantaciones de árboles frutales, el que era un horticultor siempre se ha encargado en la

administración de la finca, pero el mantenimiento de los árboles, poda y formación de ellos, y el estándar de trabajo como la siega y la pulverización, todas estas son realizadas por nuestros trabajadores latinos. A veces tenemos problemas con el idioma, pero ellos normalmente pueden comunicarse con nosotros. Y nos hemos dado cuenta que están muy cómodos trabajando juntos. Y tres de los jóvenes que son nuestros trabajadores de campo, vinieron de una parte de México donde hay una comunidad agrícola, por eso se encuentran bastante cómodos trabajando en una granja. Nos enfocamos en tener buenas relaciones con los empleados, lo que hemos podido en el transcurso de los años para asegurar de que las ventajas sean similares a las de los demás trabajadores en este país y también el hecho de que nuestros centros para los trabajadores sean agradables, cómodos, tú sabes el calor y el aire acondicionado y cosas así. Y creo que hemos tenido éxito en términos de contratar a personas de Knox County para que trabajen con nosotros. Tenemos algunos quienes trabajan a tiempo parcial y vienen cada año durante el período de la cosecha. Pero nosotros, al igual que la mayoría de los productores de frutas, hemos tenido dificultad en encontrar trabajadores profesionales, gente que quiere quedarse. Por eso creo que la agricultura en esta zona del país por la mayoría son fincas de familias. En otras palabras, las personas que van a la universidad y obtienen algún tipo de especialidad en horticultura o certificación sobre agricultura regresan a la finca de su familia. Y entonces creo que los servicios agrícolas, como tú sabes, las compañías que les provee todas las cosas que fincas utilizan son las que emplean a la gente talentosa, y creo que son esa gente educada quien están en cargo de esas compañías y ahí es donde los otros que se gradúan de las escuelas agrícolas terminan. Porque el trabajo en la granja es un trabajo duro, y la mayoría de la gente quiere hacer cosas con sus propias fincas. Entonces, yo no sé mucho sobre las condiciones de trabajo para otras personas. Dentro de nuestra co-op, la mayoría de la gente tiene algunos trabajadores latinos. Muy pocos, pienso que quizás dos de los 10 ó 12, tienen tal vez sólo uno, tú sabes, una de las fincas más pequeñas.

AD: ¿Ha observado diferencias culturales que han sido obstáculo para el trabajo productivo?

MB: [susurre] En realidad, no. Trabajan duro. Todos trabajan duro en la granja. O si no, uno se va a su casa [ambos ríen], estando demasiado cansado para trabajar más. Es decir, hoy en día hay un montón de maquinaria pesada, lo que hace que suene como que no estamos en la edad moderna, pero todo lo que tenemos y ejecutamos está computarizado. Quiero decir que hay códigos de barras y tenemos un clasificador de color en nuestra línea de embarque que es capaz de determinar el 70% de las manzanas rojas que son de $2 \frac{7}{8}$ pulgadas de diámetro y que pesan cierta cantidad y las pone en una bolsa, así que ya no estamos allí con una pala. Y es cierto que han sido muy capaces de aprender todas esas cosas. Todos nuestros empleados están alfabetizados, pero en español [riendo].

AD: ¿Cree usted que hay algunas ideas erróneas sobre los latinos en Knox County, o piensa que en general, es un lugar bastante abierto?

MB: Bueno, yo hice un mini-estudio privado. Les pregunté, “Bueno, chicos, cuéntenme, ¿tienen problemas de cualquier tipo?” La respuesta fue no.

AD: Eso es bastante bueno.

AD: Sí, pues, ¿hay algo que no hemos hablado que le gustaría tocar?

MB: No, necesito una bola de cristal o de adivinanza para determinar las manzanas que la gente en el mercado van a querer porque tienes que adivinarlo cinco años a partir de ahora. Debido a que tenemos dos años para conseguir los árboles, tienen que pasar tres años para que los árboles crezcan, y, a después, tenemos que vender la manzana. No tengo ni idea de lo que debería ser.

AD: Es un tipo de juego, tratar de averiguarlo.

MB: Sí, ¡lo es! Es, por el lado de la comercialización--es bastante interesante. También, tiene que ser un árbol que podamos crecer en este clima, así... Kenyon es uno de nuestros mejores clientes.

AD: ¿De verdad? Para Peirce?

MB: El servicio de comida compra alrededor de 30 fanegas cada semana, por lo menos. A veces, dos veces a la semana. ¡Entonces me imagino que hay un montón de personas con hambre por ahí!

AD: Sí, sin duda siempre tienen las manzanas en nuestro comedor. Y Maureen, muchas gracias por tu tiempo y tu disposición a participar, ha sido un verdadero placer hablar con usted.

MB: De nada.