

**Sara Avila
Golosinas Sarita
Westbank Pulga, Harvey, LA**

Date: June 11, 2017
Location: West Bank Pulga, Harvey, LA
Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez
Transcription: Maria Karen Lopez Torres
Translation: Carolina Ramirez
Length: Twenty-three minutes
Project: La Pulga

Sarah Fouts: Hoy es el 11 de junio de 2017 (risa). Ni sé la fecha, el siglo tampoco. Yo me llamo Sarah Fouts y estoy aquí con Fernando López haciendo la entrevista y quiero presentar a Sarita y ¿si puedes decir tu nombre completo y el nombre de tu negocio? [Today is June 11, 2017 (laughs). I do not even know the date, or the century. My name is Sarah Fouts and I'm here with Fernando López doing the interview and I want to introduce Sarita and if you can say your full name and the name of your business?]

Sara Avila: Mi nombre es Sara Avila, mi negocio se llama Saritas. Estamos contentos empezando un nuevo negocio. Esperar y tener fe en Dios que todo salga bien y vendemos platos típicos de nuestro país. [My name is Sara Avila, my business is called Saritas. We are happy to start a new business. Wait and have faith in God that everything goes well and we sell traditional dishes of our country.]

Sarah Fouts: ¿Y qué fecha naciste y donde naciste? [And what date were you born and where were you born?]

Sara Avila: Nací el 30 de octubre del 76 y nací en Honduras. [I was born on October 30, 1976 and I was born in Honduras.]

Sarah Fouts: ¿En que parte de Honduras? [Where in Honduras?]

Sara Avila: Tegucigalpa.

Sarah Fouts: ¿Por cuánto tiempo haz estado aquí en la Pulga? Y si puedes explicar el proceso de abrir aquí. [How long have you been here in The Flea Market? And if you can explain the process of opening here.]

Sara Avila: Bueno tenemos, vamos sobre cuatro meses de estar aquí en la nueva Pulga y es una flea market nueva. Es diferente a las otras. Estamos muy contentos porque es una flea market moderna y estamos empezando poco a poco. Vamos a estar mirando como esta funcionando. Pero por el momento esta despacio pero estamos empezando. [Well we have, we are going for

four months of being, here, in the new Flea Market and it is a new flea market. It is different from the others. We are very happy because it is a modern flea market and we are starting little by little. We will be checking how it is working. But for the moment it is slow but we are starting.]

Sarah Fouts: ¿Y si puedes explicar un poco, como, estamos en video, pero mas que nada es la voz. Si puedes explicar, describir el espacio aquí? [And if you can explain a little, since we are in video, but more than anything, it is just the voice. If you can explain, describe the space here?]

Sara Avila: El espacio esta súper cómodo, esta amplio, tiene baños públicos, muy limpios, la flea market tiene muchos espacios y esta muy moderna, muy limpia, muy amplia. Esta muy linda. [The space is super comfortable, it is spacious, it has a public bathrooms, its very clean, the Flea Market has many spaces and it is very modern, very clean, very spacious. It is very cute.]

Sarah Fouts: ¿Y tú siempre haz trabajado en la comida o haz ido...? [And have you always worked on food or gone ...?]

Sara Avila: Trabajé en Katrina un tiempo. Comida, hace tres años la había dejado y apenas estoy empezando de nuevo. [I worked in Katrina for a while. I had left food three years ago and I'm just now starting again.]

[00:02:58]

Sarah Fouts: ¿Y por cuanto tiempo haz vivido acá en Nuevo Orleans y...? [And how long have you lived here in New Orleans and ...?]

Sara Avila: Tengo trece años viviendo en Nuevo Orleans. [I've been living in New Orleans for thirteen years.]

Sarah Fouts: Entonces ¿Tú estabas viviendo aquí antes de Katrina? [So you were living here before Katrina?]

Sara Avila: Después de Katrina. [After Katrina.]

Sarah Fouts: Después. ¿Y tú viniste de Honduras acá o estabas viviendo en otra parte? [Afterwards. And you came from Honduras here or were you living elsewhere?]

Sara Avila: Viví en Houston un año y después me vine para acá. [I lived in Houston for a year and then I came here.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo... si puedes explicar tu trabajo un poco durante Katrina, en la comida...Cómo fue y que hiciste? [And how ... if you can explain a little about your job during Katrina, in regards to the food ... How was it and what did you do?]

Sara Avila: En el tiempo de Katrina había mucho trabajo. Había mucho latino. Había la mayor parte éramos Hondureños y Mexicanos y se vendía mucho la comida porque en aquel tiempo había mucho trabajo pero no habían muchos negocios abiertos. Entonces nosotros las Hondureñas empezamos, donde vivíamos empezamos a vender allí con los compañeros de nuestro país. [There was a lot of work in Katrina. There were a lot of Latinos. There were mostly Hondurans and Mexicans and the food was sold a lot because at that time there was a lot of work but there were not many businesses open. Then were we lived, we (female) Hondurans started selling to our friends from our country.]

Sarah Fouts: Y entonces, ¿estaban yendo a los sitios de construcción o cómo fue el proceso? [And then, you all were going to the construction sites or what was the process?]

Sara Avila: Las personas nos llamaban y me decían que les prepara tantos platos y ellos pasaban a recojiéndolos. [People would call us and tell me to prepare so many plates and they would pick them up.]

Sarah Fouts: Y tú dijiste que la mayoría de la gente, de los latinos son de Honduras, si puedes hablar un poco de eso y cómo los platos que venden aquí de Honduras. [And you said that most of the Latinos are from Honduras, if you can talk a little about that and about the Honduran dishes that you sell here.]

Sara Avila: Bueno aquí, este por los momentos no hay muchas personas de Honduras. Pero se esta vendiendo mucho lo que es la comida: el pescado frito, pollo con tajadas, tacos dorados, las enchiladas, la carne azada, los platos típicos de Honduras. [Well here, currently there are not many people from Honduras. But we are selling a lot of food: fried fish, chicken with slices, fried tacos, enchiladas, grilled steak, typical dishes from Honduras.]

[00:05:01]

Sarah Fouts: ¿Y como es diferente la comida de Honduras a la comida de Mexico? por ejemplo. [And how is food different from Honduras to Mexican food? For example?]

Sara Avila: Bueno, hay muchas diferencias en las comidas de México, ellos usan mucho el picante y nosotros no lo usamos mucho. Sí. [Well, there are many differences in Mexican foods, they use a lot of spice and we do not use it very much. Yes.]

Sarah Fouts: ¿Por qué querías trabajar en comida y no en otra cosa? ¿Por qué? [Why did you want to work on food and not something else? Why?]

Sara Avila: Porque... La comida es un negocio que si se vende, lo que se hace en el día se puede hacer en tres horas vendiendo comida. Que hay mucha diferencia que este toda las ochos horas en un trabajo. Y más que si esta vendiendo comida y tiene clientela en unas horas usted hace el día. Sí. [Because ... Food is a business that if sold, what is done in one day can be done in three hours selling food. There are a lot differences from (working) the eight hours in a work. And even more so, if you are selling food and have customers in a few hours you get your day's worth. Yes.]

Sarah Fouts: Y cuando estabas en Honduras, ¿tú también trabajaste en la comida, también allí?
[And when you were in Honduras, did also you also work on food there?]

Sara Avila: No.

Sarah Fouts: ¿Qué hiciste? [What did you do?]

Sara Avila: Yo estudié, yo soy contador. En Honduras mi trabajo era diferente. Yo era cajera. Allá trabajaba en la... [I studied, I am an accountant. In Honduras, my work was different. I was a cashier. There I worked in the ...]

Sarah Fouts: La capital. [The Capital.]

Sara Avila: Sí, en la capital. [Yes, in the capital.]

Sarah Fouts: ¿Viniste acá y dijiste...? [You come here and said...?]

Sara Avila: Yo vine acá con un sueño diferente. Acá las profesiones no le valen. Todo cambia. Aquí no vale un profesional, no vale nada. Tiene que buscar la forma de cómo sobrevivir. Aquí trabajando diferente para poder sobrevivir porque la vida esta muy dura. [I came here with a different dream. Here, a profession is not worth it. Everything changes. A professional here, is not worth anything. You have to find a way to survive. You must find a different way to survive because life is very hard here.]

Sarah Fouts: Tú viste la oportunidad de poder, en vez como contadora de trabajar cocinando y ¿cómo aprendiste las recetas y eso? ¿Cómo supiste que eso era el...? [You saw an opportunity to be able to, instead of being an accountant to to work as a cook and how did you learn the recipes and that? How did you know that was the ...?]

Sara Avila: A través del internet. Me meto al internet si quiero hacer una comida que no me la se hacer, me pongo hacerla. Entonces me meto al internet y allí busco como la preparación, todos

los ingredientes, y yo la preparo. [Through the internet. I go to the internet if I want to make a meal that I do not know, I do it. I go to the internet and there I search how to prepare it, all the ingredients, and I prepare it.]

[00:07:14]

Sarah Fouts: Y si puedes describir tu espacio allí, ¿cómo es y quien esta trabajando allí y todo eso? Bien detalladito. [And if you can describe your space there, how is it and who is working there and all that? Very detailed.]

Sara Avila: Los espacios son, unos espacios pequeños que nos rentan. Nosotros armamos... compramos la madera y armamos nuestro propio cubículo y lo preparamos. Eso ya es a cuenta de nosotros si queremos vender libre pero si queremos vender en los cubículos que esta rentando, los precios son diferentes. [The spaces are, small spaces that we rent. We build ... we buy the wood and we build our own cubical and prepare it. That is up to us if we want to sell on our own; but if we want to sell in the cubical for rent then that is challenging, the prices are different.]

Sarah Fouts: ¿Y tu puedes dejar... tu espacio se queda aquí permanente o es medio permanente? [And can you leave ... your space stays here permanently or is it semi-permanent?]

Sara Avila: Sí, es permanente. Yo lo deajo allí y me voy para mi casa. Pues, algo muy seguro aquí porque hay seguridad. Hay cámaras. Nadie puede tocar nada. Es un lugar que yo se lo recomiendo a todos, cualquiera persona que quiera venir a empezar hacer su proyecto. Es un lugar muy bueno. [Yes, it is permanent. I leave it there and go to my house. Well, its very safe here because there is security. There are cameras. No one can touch anything. I recommend this place to everyone, anyone who wants to come and start his or her project. It is a very good place.]

Sarah Fouts: ¿Y aquí, hoy quien trabaja contigo en la...? [And here, today who works with you on the ...?]

Sara Avila: Trabaja mi socia. Mi socia ella queda muy pobre cuando no estoy yo. Se queda ella.
[My business partner works. My business partner is very poor when I am not here. She stays.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo se conocen y son socias siempre o es algo nuevo? [And how do you both know each other and have you both always been business partners or is this something new?]

Sara Avila: Es algo nuevo. Es primera vez que yo tengo una socia. Estamos empezando apenas el negocio. [It's something new. It's the first time I have a partner. We are just starting the business.]

Sarah Fouts: Y tú, ¿viviste acá en New Orleans, tienes familia acá? [And did you lived here in New Orleans, do you have family here?]

Sara Avila: No, no tengo familia. Solo a mi esposo de allí, no tengo a nadie mas. [No, I do not have family. I only have my husband there, I do not have anyone else.]

Sarah Fouts: ¿Y tienes hijos o...? [And you have children or ...?]

Sara Avila: En Honduras. [In Honduras.]

[00:09:10]

Sarah Fouts: En Honduras y ¿cuántos hijos? [In Honduras and how many children?]

Sara Avila: Solo uno. [Only one.]

(interrupción con la lluvia.) [(Interruption with rain).]

Sarah Fouts: ¡o la lluvia! ¿Cómo es tu sueño de estar aquí en La Pulga? ¿Qué vez en el futuro de La Pulga? [Oh the rain! How is your dream of being here in La Pulga? How do you see in the Flea Market's future?]

Sara Avila: Yo veo un futuro muy grande en esta Pulga porque todo lo nuevo, cuesta. Todo lo que se empieza cuesta. Este es un negocio que esta empezando y esta costando un poco porque es algo nuevo. Nuevo diferente a las otras flea market que conozco. Yo sueño aquí con algo grande. Algo mejor porque se mira. Lo único que hay que tener es paciencia. Es lo único. [I see a very big future in this flea market because everything new, it costs. Everything you start costs. This is a business that is starting and a little bit costly because it is something new. Newer than the other flea markets I know. I dream of something big here. Something better because it appears so. The only thing is to have patience. It's the only thing.]

(interrupción con la lluvia.) [(Interruption with rain.)]

[00:13:29]

Sarah Fouts: ¿Y cómo es diferente tu negocio que los otros? [And how is your business different than the others?]

Sara Avila: Creo que no tiene muchas diferencias. Si somos hondureños casi cocinas lo mismo. La única diferencia es entre hondureño y mexicano o salvadoreño porque las comidas son diferentes. [I think it does not have many differences. If we are Hondurans we almost cook the same thing. The only difference is between Honduran and Mexican or Salvadoran because the meals are different.]

Sarah Fouts: ¿Y qué es el plato que vende mejor aquí? [And what is the best selling dish here?]

Sara Avila: El pollo con tajadas. [The chicken with slices.]

Sarah Fouts: Y si puedes explicar, ¿cómo es? Porque mucha de la gente no conoce la comida Hondureña. [And if you can explain, how is it? Because a lot of people do not know Honduran food.]

Sara Avila: Es el pollo. El pollo se prepara primero. Es un pollo frito y se... aparte de pollo frito se hacen tajadas de ... plátanos verdes y se hace un aderezo, una salsa y se prepara una cebolla que es como un curtido. [It's the chicken. The chicken is prepared first. It is a fried chicken and it is ... apart from fried chicken you make slices of ... green bananas and a dressing is made, a sauce, an onion is prepared that is like a curtido.]

Sarah Fouts: ¿Y por qué? Yo he visto que es rojo o morada. [And why? I have seen that it is red or purple.]

Sara Avila: Porque le echamos color o nosotros le echamos, como se dice, una fruta roja. [Because we give it color when we add... what do you call a red fruit?]

Fernando Lopez: Betabel. [Beets.]

Sarah Fouts: Remolacha. [Beets.]

Sara Avila: Remolacha. ¡Mira que Sara sabe! [Beets (Remolacha). Look, Sarah knows!]

Fernando Lopez: Pero betabel le llaman en México. [But they are called beets (betabel) in Mexico.]

Sara Avila: ¿O sí? Remolacha, sí, para que agarre color. [Right? Beet, yes, so that it picks up color.]

Sarah Fouts: Tu negocio se llama Golosinas Saritas, ¿y qué significa golosinas y por qué pusiste ese nombre? [Your business is called Saritas' Golosinas, and what does it mean and why did you put that name?]

Sara Avila: Golosina es porque las enchiladas son golosinas, los tacos de pollo son golosinas. Y los platos fuertes son el pescado frito, el pollo con tajadas y la carne azada. Y también, la baleada, vamos a baleadas. [Golosinas is because the enchiladas are goodies, the chicken tacos are

goodies. And the starters are the fried fish, the chicken with slices and the grilled steak. And also, the baleada, lets not forget baleadas.]

Sarah Fouts: Y puedes explicar un poco ¿qué es una baleada? [And you can explain a little what is a baleada?]

Sara Avila: Es una tortilla de harina que se hace con, se sirve con frijoles, huevo, aguacate, crema y queso. Y si quieres le hechas chuleta, también, si la quiere preparada con todo. [It is a flour tortilla that is made with, is served with beans, egg, avocado, cream and cheese. And if you want to add a pork chop, too, if you want it prepared with everything.]

Sarah Fouts: Ya tengo hambre. [I'm already hungry.]

Sara Avila: (Risa.) [(Laughter.)]

[00:15:57]

Sarah Fouts: Y si tú puedes describir la preparación del espacio. Como hoy ¿qué hiciste desde... a que hora te levantaste y todo eso? Bien detalladito. [And if you can describe the preparation of space. Like today, what did you do from ... what time you woke up and all that? Very detailed.]

Sara Avila: Nosotros nos levantamos a las siete, síes de la mañana. Empezamos a prepara las hielera con lo que es las bebidas. Echamos la bebida y después echamos el hielo para que este fresca la bebida. Después preparamos lo que es la comida: la carne para las enchiladas, el pollo para los tacos. El pescado lo traemos crudo, todo eso lo venimos a freír acá. El pollo igual, solo lo único es que lo preparamos un día antes para que agarre un buen sabor y acá tenemos lo que es la cocina, las ollas y acá cocemos, freímos todo. [We get up at seven, six in the morning. We started to prepare the cooler with the drinks. We placed the drinks and then we pour the ice over it so that it cooled the drink. Then we prepare the food: the meat for the enchiladas, the chicken for the tacos. The fish we take raw, all that we bring here to fry. The chicken is the same. The

only difference is that we prepare it a day before so that it gets a good taste. And here we have the kitchen, the pots and here we cook, fry everything.]

Sarah Fouts: ¿Aquí concina todo? [Here, everything?]

Sara Avila: Aquí cocinamos. Preparamos los platos, todo. Sí. [We cook here. We prepared the dishes, everything. Yes.]

Sarah Fouts: ¿Y dónde compran los ingredientes? [And where do they buy the ingredients?]

Sara Avila: En las tiendas, en las tiendas latinas los productos los encontramos y nosotros los encontramos como en Sam. Wal-Mart casi no porque son muy caros las cosas. [In the stores, in the Latino stores we find the products. And we find them in Sam's. Wal-Mart almost never because things are very expensive.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo ha cambiado o en Honduras cocinaste mucho o no? [And how did you change or did you cook a lot before? or not?]

Sara Avila: No, nada. [No, nothing.]

Sarah Fouts: ¿Y quién cocinó allá? [And who cooked there?]

Sara Avila: Mi mami. [My mom.]

Sarah Fouts: Sí. [Yes?]

Sara Avila: Sí (risa). [Yes (laughter).]

Sarah Fouts: ¿Entonces aprendiste todo aquí? [So you learned everything here?]

Sara Avila: Aprendí aquí. [I learned here.]

Sarah Fouts: Interesante. [Interesting.]

Sara Avila: Todo lo poquito que sea lo aprendí aquí. [Every little thing I learned here.]

Sarah Fouts: Entonces viste que era oportunidad de vender comida y eso es donde se puede ganar y vivir mejor.. [Then you saw that it was an opportunity to sell food and that's where you can earn and live better ..]

Sara Avila: Vivir mejor y salir un poco mas adelante porque hay veces que trabaja uno, hay trabajo, y si trabaja no le rinde el dinero. Entonces hay que buscarle otra forma de conseguir algo poquito mas. [To live better and better one selves a little because there are times that one works, there is work, and if work does not give you money, then you have to find another way to get a little more of something.]

Sarah Fouts: ¿En qué trabaja tu esposo? [What does your husband work for?]

Sara Avila: Es mecánico. [He is mechanic.]

Sarah Fouts: ¿Y trabaja aquí en el WestBank también. [And he works here on WestBank too.]

Sara Avila: En el WestBank. Sí. [On WestBank. Yes.]

Sarah Fouts: Y si puedes hablar un poco sobre los cliente que vienen acá para comer y quienes son. [And if you can talk a little about the customers who come here to eat and who they are?]

Sara Avila: Los clientes, lo que pasa es que si somos hondureños, los clientes hondureños nos buscan. Porque cada quien tiene su forma y su estilo de comer. Y cada quien, claro, todos comemos de todo un poco, pero siempre de hondureño busca su comida hondureña. Sí. [The clients, what happens is that if we are Hondurans, the Honduran clients are looking for us.

Because everyone has their eating preferences. And everyone, of course, we all eat a bit from everywhere but Hondurans are always looking for their Honduran food. Yes.]

Sarah Fouts: ¿Y tú piensas que ha cambiado, como la influencia de New Orleans, hay una... como por ejemplo el otra, el negocio, de con quien estamos hablando, ellos están vendiendo crawfish y como tu solo estas vendiendo comida de New Orleans o solamente comida catracha? [And do you think you have changed, like the New Orleans influence, there's one ... like the other business, who we're talking to, they're selling crawfish. Do you like selling New Orleans food or just catracha food?]

Sara Avila: Solo comida catracha. [Only catracha food.]

[00:18:56]

Sarah Fouts: ¿A ti te gusta comida de New Orleans? Como crawfish, jambalya, gambo. [Do you like New Orleans food? Like crawfish, jambalya, gumbo.]

Sara Avila: No, nada de eso. Solo puro comida catracha. También comemos comida salvadoreña, mexicana, taquitos, las pupusas salvadoreñas. De todo un poquito. [No, nothing like that. Only pure catracha food. We also eat Salvadoran, Mexican, taquitos, Salvadorian pupusas. A little bit of everything.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo es tu sueño del restaurante? ¿Qué sigan así o que tienen tu propio negocio, tu propio restaurante? Que piensas? [And what is your restaurant dream? Do you want to keep it that way or have your own business, your own restaurant? What you think?]

Sara Avila: No. Seguir así. Tener paciencia mientras crece para que crezca este negocio. [No. To continue like this. To be patient while this business grows.]

Sara Fouts: Y durante la semana, ¿en qué trabajas? [And during the week, where do you work?]

Sara Avila: Trabajo en construcción. [I work in construction.]

Sarah Fouts: Si puedes explicar un poco. [If you can explain a little.]

Sara Avila: Construcción de remodelación de casas. Las bloqueamos, las finjamos, las pintamos. Y también las limpiamos. [Construction of remodeling of houses. We block them, we build them, we paint them. And we cleaned them, too.]

Sarah Fouts: Entonces ¿tú casi todos los días estas trabajando? [So, you're working almost every day?]

Sara Avila: Sí, siete días de la semana. [Yes, seven days a week.]

Sarah Fouts: Y a ti, ¿prefieres trabajar aquí o en la construcción? [And you, do you prefer to work here or in construction?]

Sara Avila: Lo que pasa es que hay dos diferentes cosas, acá no podemos venir los sábados y domingo porque aunque venga uno vinera uno otros días pero sábado y domingo es cuando la gente tiene tiempo de venir aquí a la pulga. Y los días de la semana, trabajo en la construcción. [What happens is that there are two different things, we can not come here on Saturdays and Sunday because even if we were to come another day of the week, Saturday and Sunday is when people have time to come to the Flea Market. And throughout the week, I work in the construction.]

Sarah Fouts: ¿Y tienes tu equipo formado de construcción, de con trabajas? [And you have a construction team formed for work?]

Sara Avila: No, yo trabajo para otra persona. Sí. [No, I work for someone else. Yes.]

Sarah Fouts: ¿Y hay competencia entre los que venden comidas en los negocios o? [And is there competition among those who sell meals in business or?]

Sara Avila: Mucha (risa). Mucha porque la gente se va a donde la gente cocina mejor. Sí. [A lot (laughter). A lot because people go to where people cook better. Yes.]

Sarah Fouts: Entonces eso es como... Pero ¿Hay amistades o es pura competencia entre...? [So that's how ... But are there friendships or is it pure competition between ...?]

Sara Avila: No, amistades. No, no hay nada de competencia, cada quien vende lo suyo. Cada quien tiene su propia gente. No hay competencia. [No, friends. No, there is no competition, everyone sells what is his or hers. Everyone has his or her own people. There is no competition.]

Sarah Fouts: (a Fernando) ¿Tú tienes preguntas? Tu pregunta la de siempre. [(to Fernando) Do you have questions? Your usual question.]

Fernando López: Oh la de siempre. ¿Qué espera usted darle al.. sí, que espera usted brindar con su comida? ¿Qué es lo que espera ofrecerle al mundo con su comida? [Oh the usual. What do you hope to give to the ... yes, what do you hope to contribute with your food? What do you expect to offer the world with your food?]

Sara Avila: Ofrecerle lo mejor de los platillos que pueda prepararles y preparar mejor cada día hacer mas rica, la comida, para que la gente venga a comer. [Offering you the best of the dishes I can prepare and I hope to prepare the food better each day, so that people come to eat.]

Sarah Fouts: Bueno, creo que esta bien. [Well, I think that's fine.]

Fernando López: Sí. [Yes.]

Sarah Fouts: Voy a grabar el ambiente, el sonido sin hablar por treinta segundos. [I'll record the atmosphere, the sound without speaking for thirty seconds.]