

**Bruce Ucan**  
**The Mayan Café—Louisville, KY**

\*\*\*

Fecha: 9 de Febrero, 2015

Ubicación: Oficina en el segundo piso de The Mayan Café — Louisville, KY

Entrevistador: Gustavo Arellano

Ingeniero de Audio: Gustavo Arellano

Transcripción: Gustavo Arellano

Duración: Cincuenta y ocho minutos

Proyecto: Restaurantes Mexicanos en Kentucky

[00:00:00]

**Gustavo Arellano:** Mi nombre es Gustavo Arellano y estoy haciendo esta historia oral de restaurantes mexicanos para el Southern Foodways Alliance. Hoy, estamos en Louisville, Kentucky en Maya Café y la fecha es Lunes, 9 de febrero 2015.

¿Puede decir su nombre y ocupación?

[00:00:17]

**Bruce Ucán:** Claro, mi nombre es Herberto, H-E-R-B-E-R-T-O Ucán, U-C-A-N. Soy chef y co-propietario de Maya Café.

[00:00:26]

**GA:** Y ¿cuál es su fecha de nacimiento?

[00:00:29]

**BU:** Primero de marzo, '68

[00:00:32-

**BU:** (*Se ríe*) Primero de marzo, '68. ¿Puede contarnos un poco acerca de dónde nació especialmente para aquellas personas que no conocen el Yucatán, en especial la forma en que es diferente al resto de México?

[00:00:44]

**BU:** Pues, así que vivo en la parte central de la península de Yucatán que se llama Kantunil. Um, es entre Chichén Itzá y Mérida. Si cualquier turista va—ha estado allí, que están familiarizados con el, ya sabes, mapa y esas cosas. Pero el—pueblo muy pequeño, ¿sabes?

[00:01:06]

**GA:** : ¿Cuál era el nombre del pueblo donde se de dónde?

[00:01:09]

**BU:** O, perdón. Se llama Kantunil. Es K-A-N-T-U-N-IL, Yucatán, que está cerca de Quintana Roo (*se ríe*). A todo el mundo vuela a la industria del turismo.

[00:01:22]

**GA:** Describa su infancia en Yucatán. He leído en entrevistas que le da crédito a la cocina de su mamá y sus tías. ¿Puede describir esos primeros recuerdos que tienes de los alimentos en su hogar?

[00:01:36]

**BU:** Claro. Sabes que es interesante, a veces pienso en cómo todo empezó. Lo pienso. Todo, yo pienso, empezó con memorias o recuerdos—me acuerdo, y como empiezo a pensar “Yo me acuerdo de esto antes.” Y sabes que va a mi infancia como cuando era un niño. Recuerdo que mi mamá, me imagino, recuerdos de ellos levantándose tan temprano en la mañana. Tú sabes, que puedes escuchar los pollos y los gallos en la mañana. Mi mamá se despertaba por la mañana y por alguna razón, mi papá, me imagino, que él se despertaba temprano los fines de semana, que no sé por qué, supongo. Nunca fue, um, un campesino. Hizo parte de la agricultura, pero creo que era más como un trabajador de la ciudad, ¿sabes? Iba una vez a la semana a la gran ciudad, o en la costa como Cozumel o Cancún.

De todas formas mis, mis recuerdos de los alimentos que se inicia como la edad muy temprana de olores de los chiles, tú sabes. Olores de tomates, sandía, tú sabes, igual que

así, y que comienza como um—para que sepas, ví a mis padres. Digo, no mis padres, pero ví a mi mamá cocinar la mayoría de las comidas. Fue increíble, ella era una mujer increíble que, no sé, éramos como once niños. En realidad, digo doce—diez sobreviven, dos de ellos falleció lamentablemente cuando eran pequeños. Pero recuerdo a mi mamá y mis hermanas cocinando y ya todos haciendo lo cosas y haciendo el trabajo diario. Eso es a tiempo completo para ellos.

Y recuerdo a mí mismo jugando por ahí, pero la mayoría del tiempo sabía que había tantas cosas que sucedaban en el pueblo y, por supuesto, yo era un niño jugando. Y otras festividades durante las temporadas, tú sabes, como el enero que hay todo tipo de corridas de toros y Día de la Virgen de Guadalupe, la Guadalupeana, fiestas, y otras cosas. Así que ya sabes que era familiarizado con muchas de las festividades, y la comida siempre, siempre estaba—que era parte de la cultura y la tradición.

[00:03:39]

**GA:** ¿Puede describir cómo la cocina Yucateco es diferente del resto de la cocina mexicana? Porque es un tipo muy particular que no se puede encontrar en cualquier parte de México. Entonces, ¿puede describir algunos de los ingredientes especiales, algunos de los típicos platillos?

[00:03:54]

**BU:** Creo que una de las cosas, la diferencia entre el Norte y el Sur, que es el de Yucatán o uno de los estados, es como la forma en que hacemos nuestras propias especias. Sabes que quemamos los chiles, quemamos a crujientes cuando se vuelve totalmente negro. Y lo mezclamos con algún tipo de masa. Y lo hacen como una pasta y así con el achiote,

que es una semilla de un árbol y que hacen lo mismo. Lo asan, lo muelen, y ellos—se convierte en una pasta y todo tipo de chiles blancos y negros en la misma manera—lo muelen y hacen pasta de que se convierta en parte de las especias que usamos tradicionalmente, y marinado y asar el cerdo entero en el suelo. Y comparando el sur con norte, me refiero. Es un poco diferente. Ellos utilizan más raíces como maguey. Maguey que es como, ¿cómo le dicen? ¿El nopal? Familia de los nopales?

[00:05:04]

**GA:** Es el agave.

[00:05:06]

**BU:** El agave, perdón. Totalmente diferente, pero vivimos en un ambiente, más tropical. Utilizamos una gran cantidad de cítricos—naranjas, limones, cocos. Utilizan mucha—no utilizan un montón de cocos para cocinar pero utilizan mucho para beber. Pero la mayoría de las otras naranjas, que utilizan con cebollas. Y la parte interesante de la península de Yucatán, si usted riega sus plantas y de agua a su—frutos, en realidad, se puede tener frutos durante todo el año, ya que siempre es caliente. Digo, hasta diciembre, enero, la temperatura es de 67 °. Entonces, es por eso, yo creo, que esa es la diferencia en la forma en que usamos muchas de las especias y el—lo que podemos comprar o cosechar todo el año. Creo que eso tiene que ver mucho con la diferencia entre el Norte y el Sur.

[00:05:55]

**GA:** ¿Puede describir el sabor de achiote?

[00:05:56]

**BU:** Annato es otro nombre para el achiote. Es—sabes, annato no tiene un montón de sabor. Es como comparar annato con, bueno, vamos a ver—qué puedo decir—otra

especia que no tiene un sabor—blanco, como, um, pimienta. Por ejemplo, si mezclas algo con el chile, se hace más fuerte. Como así, ¿sabes? O, ¿cómo se llama, la otra especia que es amarillo — no es — es —

[00:06:28]

**Anne Shadle, socia de Mayan Cafe:** (*Fuera del micrófono*) La cúrcuma.

[00:06:30]

**BU:** ¡La cúrcuma! La cúrcuma es la misma manera. No tiene un picante, tiene un olor pero ninguno del sabor. Pero si se mezcla con un montón de cítrico, un poco de hierba, que se convierta en algo tan intensa. Achiote es en la misma manera. Sabes, que es algo así como—lo usamos—para dar color a las comidas, ya sabes, como chorizo. Sabes, cuando basamos chorizo, cuando hacemos sopas, utilizamos achiote para el color. No—no mucho para el sabor, pero—como he dicho antes, si usamos naranja agria, que es una naranja agria que es difícil de conseguir aquí en Estados Unidos, se convierte en algo totalmente totalmente diferente. Se convierte en una especia y sabor diferente si lo puedes conseguir—y así es como las diferencias, ¿sabes? Y — pero achiote se usa como extensa, como *extensivamente* en todas partes del área [del Yucatán]. Sí, con otras cosas, que lo utilizan para ocasiones especiales también.

[00:07:23]

**GA:** ¿Cuál fue los nombres de su mamá y su padre?

[00:07:26]

**BU:** Mi mamá—Manuela. Manuela de Jesús. Y mi padre, Florencio Ucán.

[00:07:33]

**GA:** ¿Cuáles eran algunos de los platillos favoritos que tu mamá haría o sus tías. Dime

unos de ellos.

[00:07:39]

**BU:** Creo que uno de los platos tradicionales que hacen es cochinita pibil, que es la carne de cerdo asado al horno que está (riendo). Sabes que es—que les gusta hacer, pero creo que—es un montón de trabajo, y yo creo que es uno de los favoritos para todo el mundo. Asan carne de venado cuando está disponible. Pero, ya sabes, obviamente, no están más allí, ya se fueron todos (*se ríe*). Pero también hacemos—mi mamá le gusta hacer tamales mucho con hojas de plátano. Es una de las cosas que le gusta hacer. También le gusta hacer—¿qué más le gusta hacer?—sí, creo que es el favorito que ella hace. Mi padre le encanta comer, por supuesto, lo mismo. (*se ríe*)

[00:08:24]

**GA:** ¿Cuándo estaba en México, alguna vez tiene alguna aspiraciones de ser un cocinero, o un chef, cuando eras un chico?

[00:08:30]

**BU:** Nunca. *Nunca*. II Nunca pensé que tendría en mi vida. Yo nunca pensé en ello. Tuve imágenes de las grandes ciudades—estar en, viviendo en lugares. Pero de cocinar, no. Trabaje a través de la zona de Quintana Roo, la Riviera Maya, en la costa, durante muchos años. Diferentes países son diferentes ¿sabes? Haces lo que la gente tiene que hacer para ganarse la vida y eso es sobre todo—No creo que la gente realmente piensa acerca de — como trabajadores, como nosotros, tú sabes. La mayor parte de los mayas—ellos, no son bien educados. Desgraciadamente, así es. Estoy seguro de que tiene que haber una razón por—dinero, otras cosas. Y sólo trabajan, entonces pienso que sólo se convierte en parte de la vida. No creo—no creo honestamente, ninguno de ellos piensan,

“O, yo voy a ser un médico, yo voy a ser alguien.” No pienso que hacen eso. Se hace unos de esos—no sé si es suerte, o, tu sabes, así es.

[00:09:31]

**GA:** Usted dijo que trabajó en Quintana Roo, y luego en algunas de las zonas turísticas. ¿Qué estabas haciendo—donde estaban algunos de sus primeros trabajos cuando dejó su pueblo?

[00:09:40]

**BU:** Mi primer trabajo, en realidad lo creas o no, estaba en la costa de Playa de Carmen. Mi padre me llevó cuando yo tenía doce años de edad. Y yo (*tose*)—perdón. Y yo sólo iba a ayudarlo a trabajar en el—abrir los nuevos caminos en zonas selváticas para conectarse a otras ciudades o pueblos. Pero por muy corto tiempo. Mi primer trabajando yo solo no con mi papá el viéndome estaba en Akumal. A-K-U-M-L. Qué esta en la costa de la Riviera Maya. Empezamos barriendo las playas de, ya sabes, sargasso le dicen. ¿Cómo—¿cómo se llama eso que viene desde el océano? *Seaweed*. Sí, *seaweed*. Y luego me convertí, como un lavaplatos que era interesante. Trabajé para algunos franceses en la costa. En realidad, yo aprendí mucho de los franceses. Trabajé para ellos durante dos años. Y entonces, yo trabajaba para otro chef Maya—y seguí y seguí con diferentes chefs que llegaron de Europa y aprendido algunas cosas allí. Así se me hizo interesante—Me gustó la fusión de la mezcla de las cosas. Pensé que era extraordinario como, “Wow, ¿cómo puedes hacer eso?”

Pero mi primera experiencia como—puedo decirle algo chistoso una de esas cosas.

Como, alguien me preguntó antes de que empecé a cocinar: “¿Puedes hacer un sándwich



club?” Y yo dije: ¿qué es eso?” “Bueno, en realidad, toma este jamón y el tocino y el tomate y la lechuga y, ya sabes, los pones juntos, y ya sabes, ponle pavo—lo que sea, de vez en cuando.” Y así que le dije: “Está bien.” Así que mi confusión fue que era primero—¿Va el tomate, o el jamón encima del queso, o viceversa?” Yo estaba *tan* traumatizada por eso (risas).

Pero a continuación, miro hacia atrás como, “Wow, esto es interesante, lo ignorante que era, pero sabes que es sólo una parte del proceso de aprendizaje. Pero eran mis primeros trabajos y eran interesante para mí, ¿sí? Y después de eso, seguí aprendiendo otras cosas—fusión. Aprendí a hacer la pasta desde cero. Pensé que era la mejor cosa que he visto—haciendo diferentes salsas, y puedes mezclar eso. ¿Pero sabes lo que es interesante? Que nunca pensé en aplicar eso a—decirle a mi mamá: "Oye mamá, ¿por qué no lo haces? Sabes que yo nunca pensé en ello—nunca.

[00:11:54]

**GA:** ¿Qué te interesó en la cocina? Estás trabajando como lavaplatos, está trabajando en estos hoteles. Entonces, ¿en cual momento pensaste: ‘Hmm, eso es algo que quiero aprender, eso es algo que quiero jugar’? Mencionaste chefs franceses. ¿Qué de ello te dio esa inspiración?

[00:12:08]

**BU:** Creo que estar a cargo de observación, de la supervisión como una cocina, que sé yo pensaba: ¿Cómo los franceses se van a dormir cada día y no preocuparse por esta responsabilidad? Ya sabes, como si fuera una gran presión, y pensé que era imposible, que nunca sería capaz de hacer eso, a la forma en que saben—se sienten tan seguros

acerca de decirle a la gente: “Haz esto, haz aquello.” Y se hacen las cosas. Se me ocurrió como, “Wow, esto es realmente chido, ¿sabes? Tal vez algún día pueda hacer eso.” Pero pensé que era hasta *muy* en el futuro, pero me quede con eso en mi—eso se pegó en mi mente.

[00:12:39]

**GA:** Qué era—tuvo, tuvo su propio restaurante en cualquier momento cuando estabas en Yucatán?

[00:12:44]

**BU:** Nunca. Nunca. Ojala pudiera (*se ríe*).

[00:12:47]

**GA:** ¿Cuál fue la, como diría, la posición más alta de los alimentos que usted alcanzó en Yucatán?

[00:12:37]

**BU:** Creo que fue el—se llama cocinero de primera clase. Es como el—al parecer hay—Nunca supe después de años, aprendí que hay como ABC. Ya sabes, como diferentes tipos de niveles de cocineros. Ya sabes, lo que C era bien, B, y A fue el número uno como "Wow!" Y que—supongo que lo siguiente sería como sous chef, o jefe de cocina, y entonces chef. Sí, creo que eso es más alto nivel, pero yo era bastante bueno, la verdad sí era. Estaba muy—no sé—cómo puedo decir—interesante para aprender, y aprendí rápido y yo era exacta que las cosas eran buenas y la gente le gustaba. Trabajé muy duro (risas)

[00:13:37]

**GA:** Cuando estaba trabajando en estos hoteles, ¿alguna vez cocinabas comida estilo Yucateco? ¿O era comida en su mayoría estilo Europa y América para los turistas?

[00:13:45]

**BU:** La fusión de eso. Creo que hicieron ambos. Cocinaban en su mayoría—comida mexicana, y lo hicieron su fusión de maya con artistas europeos porque la mayoría de las personas que vinieron, vinieron aquí, eran de los EE.UU. o Europa. Entonces, que querían algo diferente que ellos comían. Eso es lo que yo pensaba, también. Pero honestamente, ahora que veo las cosas, ahora veo que tal vez desean que probablemente había comido platillos más tradicionales de lo que consiguieron.

[00:14:14]

**GA:** ¿Tienes—usted sabe históricamente, la cocina indígena México siempre es menospreciado—“Los indios (indígenas),” como, avergonzado. ¿Crees esas hoteles tenían el mismo punto de vista sobre la cocina Yucateco o, en comida maya?

[00:14:28]

**BU:** Totalmente no. Creo que están muriendo por—creo, pero en aquel entonces, es probable que hoy. Estoy seguro de que están muriendo a comer más originalidad que los tradicionales, son más como los sabores. Pero ahora, lo veo también que no creo que comerían algo así tan tradicional que probablemente no les gusta. Así que esa es una de las luchas—no luchas, las cosas que hacemos en el restaurante, tratando de combinar todo tan tradicional y poner—que sea de una manera que la gente dirá, “Wow, esto es realmente bueno”, ¿tú sabes?

[00:14:59]

**GA:** Cuando—¿Qué edad tenía cuando se estaba moviendo por la Riviera Maya?

[00:15:03]

**BU:** De catorce a través tal vez al diez y ocho, veinte, porque, ya sabes, me mudé aquí—

yo tenía veinte años cuando me mudé a los Estados [Unidos].

[00:15:15]

**GA:** ¿Qué te hizo querer mudarse a los Estados Unidos?

[00:15:18]

**bu:** Interesante pregunta, interesante (*se ríe*). Yo nunca supe que quería venir. Conocí a alguien de Kentucky, lo creas o no, de Louisville, Kentucky. Y, sabes, una mujer americana y nos dieron a conocer unos a otros y un día, ya sabes, las cosas naturales ocurren y [que] me preguntó: "¿Quieres venir a los EE.UU.?" Y yo—"¿Qué es eso?" Pensaba que EE.UU. estaba en México en alguna parte (risas). Y yo dije: "¿Por qué no?"

Yo siempre estoy con ganas de probar algo diferente. Yo era el niño, con ganas de hacer algo o ir a algún lugar. Si pudiera ir a cualquier parte yo probablemente fuera, pero, obviamente, la capacidad y los recursos, era—eran imposible. Pero seguro que lo hice, tomé la oportunidad. Claro, le dije a mi mamá que me iba. Ella dijo: "No, no te vayas. No vas a volver." Le dije: "No te preocupes: vuelvo." Así que me fui, llegué. Y aquí estoy: veinte y ocho—veinte y ocho años más tarde, todavía en los EE.UU. Um, sí, así es como llegué, llegué a Kentucky (*se ríe*).

[00:16:12]

**GA:** ¿Cómo conoció a esta mujer?

[00:16:15]

**BU:** Ella era una artista. Supongo que ella se graduó de la Universidad de Louisville en el arte, el arte, y el arte y bachillerato en español. Supongo que ella estaba viajando, y le gustó el país. Gran parte de—en los años '70s, ellos iban y se enamoraron de la cultura y

de ser un artista y no sé qué más, tal vez. Y ellos, que le encantó y se quedaron allí. Ya sabes, y lo vivieron y aprendieron el idioma que hablamos, que es español. Y, um, la conoció allí, y usted sabe, la historia.

[00:16:49]

**GA:** Entonces, ¿qué año llegaste a Kentucky?

[00:16:51]

**BU:** 1987. Marzo de 1987. De hecho, 7 de marzo, para ser exactos. Después de mi cumpleaños.

[00:16:59]

**GA:** ¿Habías oído hablar de Kentucky antes?

[00:17:02]

**BU:** Ella me dijo algunas cosas sobre, uh, que era Kentucky. El Kentucky Derby, por supuesto. Kentucky Fried Chicken, todas las cosas—algo así como los nombres de que la gente habla, pero, uh, eso es todo lo que sabía. Y caballos. Usted sabe, pero yo nunca, nunca, de alguna manera tenía una idea—ya sabes, el clima, cuando nieva. Ya sabes, no se puede comer el hielo, ya sabes—nieva (*se ríe*)—especialmente cuando es de color amarillo. (*se ríe*)

[00:17:33]

**GA:** Cuándo, um, cuando viniste aquí, que iba a ser su trabajo, o que fue su primer trabajo aquí en Louisville?

[00:17:39]

**BU:** Cuándo llegué aquí, yo no lo sabía, yo no quería trabajar, honestamente. Quería simplemente tomar un poco de descanso y—ojala hubiera inmigración no darme mi, mi,

mi permiso de trabajo, ya sabes. Tenía la esperanza de que no trabajara unos meses. Pero tenía que hacerlo, ya sabes. Yo tenía una visa. Se llama una visa de matrimonio, o una visa de prometido en el momento. Qué tenía que casarse en tres meses. Así lo hicimos, nos casamos y, es, ya sabes, estamos viviendo juntos, así que nos casamos y yo comencé a trabajar en la construcción. Y—nunca me gustó la construcción, nunca. Nunca me gustó. Odiaba—no sé, es aburrido para mí. No es difícil, y es de ritmo lento.

Ya sabes, y puse aplicaciones en algunos otros restaurantes, como Captain's Quarters, que es otro—que es otra en Louisville por el río. Y estoy seguro de que, probablemente, que estás familiarizado con él. Pero—y luego trabaje en el Hyatt—Hyatt Regency. Trabajé en el restaurante de Master—Masterson. Um—¿qué más? Algunos otros lugares de por aquí en—pero de todos modos, mi primer trabajo fue Captain's Quarters, perdón. Y yo estaba aplicando, me llamaron de inmediato—eh, como al día siguiente. Y dicen: “Oye, ¿hablas español”—ah, inglés? Le dije: “Puedo leer un poco.” Así que yo recuerdo—fui allí para mi primera entrevista, y dicen: “¿Puedes leer esto?” “Sí, claro.” Y me metieron en, sobre, allí en la línea [de cocinar] y dicen: “Haz lo tuyo.” Y como, wow, esto es loc—y, esto es el 19 de marzo, uh, finales de otoño del '87, ya sabes, después de que yo llegue. No, no en realidad, fue en abril, mayo en alguna parte.

Y Dios mío, tengo mi, mi trabajaron un desmadre porque era un mundo diferente. Quiero decir, en realidad era diferente. Mucho diferente de México. Vengo aquí y todas estas cosas sucediendo aquí al mismo tiempo. Pero fue—me gustó. Me gustó mucho. Y desde ese tiempo, empecé a cocinar y me di cuenta de que yo creo que tuve la oportunidad de

hacer algo más, ya sabes, como tal. Pero la gente también respetan chefs en el EEUU, ya sabes. México, es un poco diferente, ya sabes. No hay, uh, orgullo de ser un chef allí, creo.

[00:19:41]

**GA:** Cuando viniste a Louisville, estaban allí muchos mexicanos aquí en el tiempo?

[00:19:45]

**BU:** De ningún modo. Quiero decir, me acuerdo yo, eh, caminando por la calle y ví a alguien. Y corro y digo: “¿De dónde eres?” Y me dicen: “Yo soy, uh, Los Ángeles. O México o Latino. O, yo no lo sé, América del Sur. Y me encantaba hablar con ellos. (imitando galimatías). Hablábamos mucho, y uh, sabes, pero sí, en el año 1987 a través de los ‘90s, no—no había latinos en absoluto. Creo que estaban probablemente en—Los Ángeles, Los Ángeles, tal vez, donde pueden conseguir—fácil, porque estamos en el centro de los EE.UU. Prácticamente, y, sí: fue demasiado para los latinos para llegar hasta aquí, probablemente. Y no había trabajos—no sé. No lo sé. Es interesante.

[00:20:24]

**GA:** ¿Qué recuerdas de restaurantes mexicanos cuando llegaste a Kentucky?

[00:20:28]

**BU:** —No pude, ya sabes, yo nunca recuerdo haber visto un restaurante mexicano como una taquería. Recuerdo haber visto, uh, una cadena. Creo Tumbleweed fue uno de los restaurantes mexicanos que recuerdo, y Chichi's—estaban aquí. Eran como las principales, principales restaurantes, mexicanos en Louisville o, no sé, el área de Kentucky. Uh, pero sí, había una diferencia. Me sorprendió cuando, visite el primer tiempo y comí su comida. Wow, esto es diferente—sabe bueno, sin embargo. (*se ríe*).

Pero era diferente. Un montón de queso, que nunca he visto mucho queso en mi vida cuando llegué (*se ríe*). Pero fue bueno—sí.

[00:21:09]

**GA:** En qué momento—estás trabajando en todos estos restaurantes, en la línea, haciendo cosas diferentes. ¿En qué punto cree usted que a sí mismo: “Quiero abrir mi propio restaurante”?

[00:21:18]

**BU:** —Creo que fue en el tiempo, al igual que a mediados de los años 90s, cuando me di cuenta, “Ah, esto es.” Creo que eso es cuando, también aquí en los EE.UU., que empezaron esto, algo así como la nueva generac—no creo nueva generación, los, uh (hace una pausa), como la industria alimentaria tomaron un rumbo diferente, ya sabes, como, eh, los chefs fueron más respetados aquí. Ellos eran más famosos, fueron más, como, creativo. Eran más, como, desafiando. Y me di cuenta de eso. Yo estaba como, “¿Sabes qué? Yo puedo hacer una vida en y tal vez hacer algo y ser algunos, alguien y ser alguien respetado. Y, y uh, pero yo recuerdo pensando que yo quería tener mi, mi, mi restaurante. Pero yo sabía que tenía que empezar en alguna parte, algo pequeño. Así que empezamos a hacer servicio de comida con mi ex-esposa, ya sabes. Ella me ayudó a iniciar la, la, uh empresa, pequeña. Pero, eh, tomó casi diez años, hasta que abrimos el primer, primer restaurante.

[00:22:16]

**GA:** Cuando estaba haciendo el servicio de comida, ¿cuáles fueron algunos de las comidas que le ofrecían, y cuál fue tus clientes?

[00:22:23]



**BU:** Creo que el cliente era muy limitado aquí. Uh, uh, me sentí como si fuera el momento adecuado para empezar, o tal vez no, pero la gente estaba empezando a dando cuenta alrededor de la parte central de los EE.UU. Um, la gente que ha viajado a, viajado por todo el mundo, creo que entendieron mi comida. Pero no fue expuesto públicamente a una gran cantidad, entonces era muy difícil conseguir su, su atención, y, y, y hacer algo.

Pero la mayoría de las cosas que cocinado era algo así como—en realidad, me preguntaste. Era como yo, algunos de los, algunos de los platillos que teníamos que hacer eran más como uh estadounidense, lo llaman—nos gusta llamarlo como—rastros de queso. Y ya sabes, la gente estaba—no sé si tuvieran miedo. Pero algunos no tenían miedo. Nosotros, utilizamos cochinita pibil, necesitamos pollo asado, necesitamos un poco de frijoles, necesitamos salbutes, estas tortillas caseras. Um, entonces diferentes tipos de—un poco de algo, de donde yo era, la península de Yucatán, ya sabes. Pero—pero les encantó. A comérselo, eran como, “Wow!” Se trata de convencerlos que se lo coman—ese era el detalle.

[00:23:23]

**GA:** Sí, creo que fue muy valiente de tu parte para tratar de ofrecer esta cocina que una gran cantidad de personas en los Estados Unidos no estaban familiarizados. ¿Por qué era importante—la mayoría de los restaurantes que he visto en Kentucky, son muy americanizado. ¿Por qué era importante usted que ofrecía alimentos Yucateco desde allí mismo principio?

[00:23:42]

**BU:** Creo que la primera vez que vine, como he dicho antes, y fui a Chichi's y

Tumbleweed, creo que me sentí insultado a un poco porque, me dije: “Esto no es realmente la comida mexicana.” Pero mi ex mujer, me acuerdo, dijo: “Así es, así es el país, ¿sabes? Se trata de dinero, hacer dinero.” Las industrias y cadenas y esto es lo que es, ¿sabes? Y pensaba: “No, esto no está bien. Tengo que hacer algo bien.” Así que yo estaba empezando—mi mente como, yo quería expresarme como, ya sabes, quiero mostrarte cómo hacerlo de la manera correcta—lo que yo pensaba que era lo correcto. No quesos; cómo asar carnes, cómo hacer las cosas. Ya sabes, se come de forma natural. Es simplemente demasiado cosas extras. Y—creo que fue mi intención al principio, y la otra cosa cuando llegué aquí. Creo que, tratando de, um, ser diferente que otros restaurantes. Y está funcionando hasta ahora. Sí, totalmente.

[00:24:40]

**GA:** Una de—usted mencionó salbutes de ser uno de los primeros platillos que usted ofreció. ¿Puede describir lo que es un salbute?

[00:24:47]

**BU:** Salbute es una, es un hecho a mano—de maíz con una—tortilla hecha con masa de pasta a partir de cero. Básicamente, de vez de hacerla sobre, ponerla sobre una parrilla para hacer tortillas, lo freímos en una charola. Y se hinchan un poco, y le da la vuelta los dos lados, y eso es todo hecho—listo. Es muy suave, como un pan pita, mini-pita. Y luego, lo rellenamos con un—salbute significa en maya, “salbut,” que significa “tortilla rellena.” Y luego rellenarlo con una selección de—pero que en realidad, no se rellena, lo pones encima. Y lo presas para que se parece relleno. Um, nos, uh, tradicionalmente lo hacemos como cochinita pibil, una vez más, utilizamos todo tipo de uh, mariscos, carnes de caza silvestre, a veces: el jabalí, el venado, pavos, lo que podemos conseguir—

conejos—allá en el Yucatán. Es, ya sabes, muy—no sé cómo describirlo. Y es muy, muy—comida de la calle. Ya sabes, muy, muy tradicional. Te gusta, no se utiliza en los restaurantes de lujo, ya sabes, así que —

[00:25:59]

**GA:** ¿Puede describir una de las primeras veces en—tal vez una experiencia de servicio de comida en que tuvo esta cocina Yucateco y la gente no sabía lo que era y que tenía, tenía que convencerlos de comérselo?

[00:26:10]

**BU:** —Es curioso que digas eso. Recuerdo que trabaja en—en realidad, yo no te digo que tengo una pequeña camioneta antes de, después de la restauración. Tenía un mini—le dicen cucarachas, “roach coaches” [camión de cucarachas]. Lo cual es como una lonchera. Y yo estaba friendo salbutes dentro de esa camioneta, y yo estaba—en la realidad, Kentucky Derby, uno de los desfiles que se hacen para las festividades del Derby. Y yo estaba tratando de hacer un platillo y lo puse en la ventana de la camioneta. Y yo le digo a la gente: “Por favor vengan y prueban esto.”

Pero la gente tenía *miedo*, ya sabes, como que no saben de qué se trataba. Diferente, como usted sabe. “Wow, ¿qué es esto?” Usted sabe. No están *acostumbrados* a eso. Y ellos dijeron: “¿Por qué no le pones un montón de queso en ella? ¿Por qué no haces esto?” Y [les digo]: “No, esto es lo que es.” Así, nosotros, se fríe la tortilla, usted la rellena con una carne, y se corta el repollo, y un montón de limón, y la salsa picante. Y eso fue difícil convencerlos. Y algunos—yo me recuerdo *no* tener éxito en la camioneta, ya sabes. Era que—era—nadie me conocía, quien era yo, ya sabes.

Fue una época muy dura muy para mí. Fui a través de un buen número de otros lugares que trataron de abrir, para probar, y la gente no le gustaba. Fui a—en Indiana, algún pueblo fui en Indiana que fui una vez en los fines de semana para probar. La gente no les gustó, era diferente. Supongo, yo sólo tenía que abrir el restaurante y luego, en este momento, yo no tengo que convencerlos. Ellos (*se ríe*), tu sabes que ellos vienen. Y les encanta. Creo que es uno de los platillos más populares que tenemos en el restaurante.

[00:27:41]

**GA:** Sí, tengo que decir que tomó mucha valentía en los mediados de los 90 a ofrecer la cocina Yucateco en Kentucky e Indiana. Y de nuevo, ¿por qué te atinaste con eso, cuando se podría haber ido fácilmente: “Vamos a poner el queso; vamos a poner la carne molida. Vamos a poner aún más el queso y la crema agria.” ¿Por qué te quedaste con tu comida?

[00:28:02]

**BU:** Yo no se si eso—era la estupidez o simplemente que yo sea necio, terco—así es como es. Y eso es. Yo no hubiera cambiado, ya sabes. Es como cuando abrí la primera vez aquí en la—esta área en el ‘97 y, por desgracia tuve que cerrar mi primera y que es una gran ubicación. Era tan grande, y nos volvimos que era—Yo empecé aquí, en este lugar, 820-813 Market, y nos fuimos a 624, y luego regresó de nuevo en este lugar. Así que—y yo no quería moverme al East End. La gente dice, "Usted debería, en el East End! Usted debe hacer un gran negocio en el East End." Pero yo realmente pensé que este barrio, que viene—que iba a venir a lo largo. Me sentí realmente—me siento realmente, ya sabes, *bien fundado*, en esta área. Así que nos quedamos, a pesar de que la Westside Mission estaba al otro lado. Y—una de esas cosas para mí. Cuando lo hago—a veces,

hago—las decisiones correctas, ya veces no lo hago. Y yo no soy perfecto. Pero hasta el momento, está funcionando.

[00:28:58]

**GA:** ¿Puede describir este barrio? Cuando se mudó por primera vez, ¿ha tenido este tipo de, más, ya sabes, empresas más chidas de lo que estaba en ese entonces? Porque de lo poco que sé de Louisville, supongo que esta zona ha sido testigo de una reforma en los últimos pasados años.

[00:29:13]

**BU:** Cuando nos mudamos aquí en 1980—'97, perdón. 1997—había muy poco, um, lugares para comer en East Market. Creo que en ese entonces era más como—la casa refugio al otro lado de la calle. Era un barrio pequeño y corriente. No había—había refugio para mujeres, el refugio de la familia, y la vivienda de las mujeres. Y todas las casas que estaban en—hubo, no sé, me sentí—Me sentí muy bien aquí. No sé por qué, no puedo explicar a usted. Pero — algo así como la vibración de la vecindad, se sentía bien.

Y honestamente, cuando—nunca pensé por un minuto como si fuera un error en abrir aquí, ya sabes. Incluso el primer día, me acuerdo de una dama (*se ríe*), una señora [con] un Mercedes Benz que se estacionó en la parte delantera del restaurante, y llamó de ella—su auto—preguntando si estaba abierto. También, si estaba bien para caminar hasta el restaurante. Decimos: “Claro, estamos abiertos. No hay problema.” Así desde ese entonces, sabía que, ya sabes, que este es el lugar adecuado.

Y con los años, este barrio ha llegando a ser tan popular en este momento que es muy

difícil ir a conseguir adecuada—uh, más negocio. No más negocios, pero—un lugar para alquilar. Usted sabe, y es más restaurantes ahora en esta área. Más de moda. Algo así como una zona de moda ahora, después de dos, después de quince, diez y seis años, ¿tal vez? Sí. Quiero decir, nos fuimos en un largo camino para estar aquí—sí.

[00:30:38]

**GA:** ¿Por qué cree que su restaurante ha tenido tanto éxito? Debido a que usted mismo ha dicho en esos primeros años fue muy difícil para que usted pueda obtener negocios con su comida Yucateco. ¿Dónde se—donde se le parece que fue el punto en el que se puede decir ahora: "Aha, por fin—ya tengo éxito. Finalmente lo conseguí."

[00:30:54]

**BU:** Mm-hmm. Quiero decir, ¿en qué año? Disculpa; esa es la pregunta?

[00:30:57]

**GA:** Si, todo cuando—cuantos años en tener su negocio, o en que cocinar su comida hizo que finalmente se sienta cómodo y decir "Bueno, voy a lograrlo. En vez de tener que luchar y no, ya sabes, darse cuenta cuando la gente les va a gustar mi comida, finalmente lo logré"?

[00:31:11]

**BU:** Permítanme aclarar algo. Creo que yo no he dicho nada de esto. Cuando estábamos *tratando* de abrir el restaurante, antes del restaurante, era difícil. El día que abrimos el restaurante, el día que abrimos la primera vez, yo no sé lo que pasó, algo pegó. Fue un éxito inmediato. Recuerdo la puerta—mil quinientos dólares en mi cuenta bancaria; incluso si no lo logramos durante una semana, somos una empresa en una semana o dos. Pero totalmente—era—algo sucedió, y la gente comienza a llegar de largo del primer día,

ese fin de semana. Estábamos *tan* ocupados—te digo, incluso hoy en día, estamos tan ocupados—que cerramos después de seis meses para vacaciones. Porque no sabíamos lo que nos pasó. Nosotros—un día, nos despertamos, y tuvimos tantos negocios que no podíamos manejar. Así que todos mis empleados—estaban cansados, todo el mundo. Cerramos y nos fuimos para unas vacaciones por un mes. Me fui a casa durante un mes.

Y entonces regresamos—pensábamos—oh, la gente decía, que me decía: “Tú estabas loco para cerrar, por un mes. Nadie va a volver a su lugar.” ¿Adivina que? Volvimos, abrimos. *Una vez más*, nosotros, nosotros fuimos crucificados. Era una locura, nos quedamos sin comida casi todos los días. Y entonces—así que esa es la razón por la que—lo que vi. Y también no era—no sabía nada de negocios. Como he dicho, si algo nos golpeó, no sabíamos qué hacer. Así que nos mudamos a un lugar más grande, pensando: “Hey, usted debe moverse. Tienen éxito!” Pero — no necesariamente, ¿sabes? Me estoy poniendo más listo ahora, y decidir que pensar entre líneas—y darse cuenta de cómo es la decisión correcta y cómo queremos ir con la visión del restaurante. Así que, sí hoy es totalmente la visión. Pero, sí, lo hicimos, tuvimos una buena apertura experiencia. Después que pasó, desde ese entonces. Era chido, era chido.

[00:33:16]

**GA:** Describa su visión de Maya Café. ¿Cuáles son los principios que usted tiene? ¿Qué quiere el clientela que obtenga de su comida?

[00:33:25]

**BU:** No sé si yo estaba hablando antes sobre los recuerdos de los alimentos y cómo recuerdo que olía a los chiles y los sabores que no podía conseguir aquí. Creo que cuando

me mudé de aquí [restaurante] la primera vez en 624 [Market] y luego regresé de nuevo a 207 en este lugar, creo que hay algo que sucedió allí. No sé, como dije, sabes, creo que cuanto más lo haces algo, más a administrar su negocio, aprendes otras cosas que usted no—yo no lo sabía. Y te vuelves como, ¿cuál es el propósito de continuar haciendo esto? Se trata de hacer dinero, se trata de ser famoso, se trata de hacer qué? Y recuerdo que estos recuerdos como, ¿sabes? Creo que el propósito de seguir haciendo esto es porque la gente le gusta la comida. Ellos disfrutaban de la comida. Es comida única. Y también tenemos que traducirlo similar, que va a ser sostenible en el largo plazo. Y mi compañera—Anne Shadle, ella es mi cuñada, estoy casado con su hermana. Y ella es quien—en realidad mi esposa lo que sugiere, también—tenemos reuniones sobre el negocio, cómo la visión del restaurante va y esas cosas.

Creo que la sostenibilidad, que es el punto de inflexión de cómo funciona un restaurante. Y empezamos a pensar en “¿Por qué no—,” porque los recuerdos que tengo decir: “¿Por qué no empezamos a comprar cosas de los agricultores?” Sabe mejor, es mejor para la economía, es mejor para todo el mundo . Todo el mundo gana. Porque los agricultores se les paga para que ellos, a, a, para obtener más verduras a—para nosotros. Obtenemos lo que necesitamos. Nos gusta lo que cocinamos y el, la comida se pone mejor porque el sabor es único, ya sabes. Tienes tanto productos frescos y queso y todas esas cosas- carnes, bla, bla, bla. Y también el cliente obtiene el mejor producto de todos. Así que empezamos a hacer eso en el 2008, que creo?

Y desde entonces, creo que la visión—como vemos, mientras hablamos, mientras



hablamos ahora—es la sostenibilidad en todas las formas posibles, ya sea la comida, si se trata de los empleados, es el negocio y cómo la visión está pasando ahora. Usted tiene que ser sostenible, ya sabes. Cuando no tengo que—por ejemplo, los empleados no sobrecargar de trabajo de ellos. Para ser feliz y disfrutar de lo que hacen, sabes. Y creo que, um, um, creo negocio de los restaurantes, pienso en hacer dinero. Nunca vas a hacer un montón de dinero, *pero*, ya sabes, sabes que creo que puedo decir que, usted sabe, usted puede hacer una vida decente, ¿sabes? Ya sabes, y ser feliz con lo que tenemos.

[00:33:51]

**GA:** Y la sostenibilidad también es algo grande en el Yucatán, en la cultura maya, también.

[00:3:58]

**BU:** Creo que con no saber ahora antes, creo yo, que estábamos haciendo eso de todos modos en el camino. Simplemente nunca, algo así, como, dimos cuenta de que, sí, sin duda. Sí, la gente—tienen milpas. Ellos, ellos van hasta—la mayoría de los indígenas mayas que viven en el pueblo similares. Ellos van a las milpas, ellos, ellos, ellos cultivan. Ellos ponen su maíz, consiguieron cerdos, tienen vacas, que tienen esto, aquello. Así que—en aquel entonces, cuando crecí, me recuerdo entonces intercambiar el maíz para otras frutas o animales. Hoy en día es más—hoy un poco es un poco diferente, pero no es muy diferente. Todavía es hacer la misma cosa. Lo hacen gremios [asociación de beneficio mutuo]—gremios es como, la promesa de la Virgen de Guadalupe, y son miembros a hacer las fiestas y todavía lo hacen, ya sabes—me das una y dos libras de chiles, y te doy dos libras de maíz y me das dos pollos y—eso es como intercambian cosas. A veces, el dinero no se cambia en absoluto. Cosas simplemente. Así, y sí. Y todos

ellos crecen—se cultiva en la zona. Sí, así que —

[00:37:58]

**GA:** Y, como en su tiempo en Louisville, obviamente, la población mexicana se ha incrementado dramáticamente.

[00:37:03]

**BU:** Disculpa, disminución? O aumentar?

[00:37:06]

**GA:** Aumenta, aumento.

[00:37:08]

**BU:** Yo diría que sí, sí, totalmente. Hoy en día, es como si—hay más restaurantes de todo el barrio—área de Louisville, el condado de Jefferson, ya sabes. Incluso Kentucky—en general. Estoy seguro de que hay más restaurantes que antes. Y todavía están convirtiendo—por alguna razón, se están convirtiendo en—la comida latina se está convirtiendo en más popular que nunca. No sé por qué, pero así es como va ahora.

[00:37:32]

**GA:** ¿Tiene alguna idea o teorías por qué la comida mexicana—latina en general, pero la comida mexicana en particular—es tan popular ahora en el Sur?

[00:37:40]

**BU:** — No sé. Quizás a veces, o tal vez—¿es de taco que tiene buen sabor? (Risas). No lo sé. Yo—es una buena pregunta. No sé si eso es las especias o los sabores de la—que hace que la gente se emocione por ello, ya sabes. No sé, a lo mejor ya se experimentaron comida asiática o que experimentaron—Recuerdo que en los años ‘80s, la comida francesa era muy popular. No sé, por alguna razón, cada década, algo cambia. Ahora, es

el mexicano. Tal vez algo más va a ser el próximo. No lo sé. Va a ser interesante ver lo que va a pasar. Sé que en este momento, estilo de la granja a la mesa tipo de visión es el como el, unidad de una gran cantidad de chefs en este momento. Y es genial. Creo que deberíamos haber hecho eso en el primer lugar, ya sabes. Compre local, utilice cosas local y otra cosas.

[00:38:27]

**GA:** Describir algunos de sus platillos favoritos que realice aquí en Mayan Café.

[00:38:32]

**BU:** Yo—nosotros. No tengo uno en particular. Me gusta *crear* platos. Me gusta jugar con los mariscos, ya sabes, y el uso de otros ingredientes que se nunca—a veces nunca utilizado antes, ya sabes. Al igual, las verduras, ya sabes. Como que, um, ayer, fui a un mercado y vi el mapén, ya sabes. Mapén es muy parecido, uh, comida de la isla—Caribe. Y lo probé antes en otros restaurantes. Y me gusta jugar con eso, ya sabes. Me gusta jugar con diferentes tipos de raíces que nunca he plateado antes, usted sabe. Es interesante para mí.

[00:39:09]

**GA:** Así que describir una de estas creaciones. ¿Cómo qué, ¿qué piensa hacer con el mapén?

[00:39:14]

**BU:** No lo sé. Voy a asarla, y luego se corta en pedazos, y luego freír después. O tal vez, voy a hervir y pan-dorar con mantequilla. O voy a hacer puré ella, hacer un puré después de eso. Yo, sabe que hay tantas cosas—hasta que averigüe la consistencia que me gusta. Me di cuenta de si me gusta algo, la gente le va a gustar. Si tengo dudas de algo—oh,

puedo escuchar de inmediato de mi esposa, porque ella es la única que prueba—o mi cuñada—mis cosas. Y ellas como que—jueces y dicen: “Oh, esto no es bueno” o “Esto es bueno.” Y, por supuesto, siempre quiero darle un pequeño toque con la fusión mexicano o latino-maya. Con los chiles habaneros asados o un poco de achiote mezclados con orégano. Quién sabe, ¿sabes? Pero algo va salir de este—sí.

[00:40:01]

**GA:** ¿Cuáles son algunos de los platos más populares que se realicen? En otras palabras, los que los clientes parecen comprar por la mayor parte.

[00:40:07]

**BU:** Carne de cerdo y conejo. Habas. Estos haba de lima—que no puedo explicar a usted. A ellos les encanta. Ellos se vuelven locos sobre esas cosas. Son un platillo sencillo. Ojala, yo—por desgracia, no puedo conseguirlos frescos, ya sabes. Pero las verduras congeladas, algunos de ellos son muy buenos, otros no. Pero me parece que, um, haba de lima han llegando a ser muy consistente. Por supuesto, hay todo tipo de grados de haba de lima. Usted sabe, hay un—uh, número uno, número dos, número tres. Creo que el número tres, son algo así como más, más los haba de lima tiernos. Son un poco como los haba de lima medianas y viejos. Pero los que utilizamos es de grado A, que es muy, muy tierna. Y estoy especialmente de buscar esos. Si algún proveedor no lo tiene, voy a la siguiente. Me parece que mi negocio—de la manera que compramos cosas, se basa en quién tiene las mejores haba de lima, y voy por ellos.

¡Y mi Dios! Utilizamos probablemente—utilizamos cinco casos a la semana—Yo diría que, como, ¿cuántos son el número de casos de una semana que utilizamos? Veinte, que

es veinte y dos, cien? Como tal vez 400 libras a 500 libras a la semana—digo, al mes, perdón. Un mes. Es decir, así como así. Por supuesto, un centenar a la semana, entonces por cuatro, aproximadamente.

[00:::]

**GA:** ¿Cómo se llama el plato de haba de lima? Y describa el proceso en la toma de ellos, especialmente el toque maya que usted le da a la misma.

[00:::]

**BU:** El original de vuelta a casa se hace con frijoles blancos, que creo que, si no me equivoco, está—que es chistoso que pides porque—son frijoles “Great Northern”?

[00:41:40]

**Anne Shadle:** (*Fuera del micrófono*) Habas?

[00:41:41]

**BU:** Es habas o frijoles “Great Northern.” No, porque es un largo tiempo desde que me acuerdo de ellos. Pero—lo pisan, lo secan y lo preparan y hasta la mitad y luego lo drenan. Y luego lo ponen en una superficie plana que será como un tambor—un tambor cortado del tambor. Y lo sazonan y lo ponen encima de la leña y lo dejan calentar, y ahí es cuando ponen los frijoles blancos y ponen la pepita molida, que es la semilla de calabaza y luego lo mezclan muy bien. Cebollina, que verde—que no es, no es la cebolla verde o cebolleta. Y lo mezclan, y el olor—el asar, la quema—es increíble.

Así que la forma en que hacemos aquí, nos gusta un poco el mismo toque. Nosotros, tiramos los haba de lima verdes en los—se llama haba de lima Fordhook. Son los más grandes. No es la, no a los gigantescos—los verdes, es Fordhook. Es como las tallas

medianas. Nos tiramos en el comal, los asamos, y luego los movemos a una sartén caliente al igual que con el aceite de sésamo, aceite de oliva y aceite de ensalada. Y los asamos pero bien y los tiramos con algunas semillas de calabazas—semillas secas, y cebollas verdes, perejil y limón. Y es—es un sabor interesante. No estoy muy—.ya sabes, no soy aficionado a los haba de lima, pero la gente de aquí *encantan* los haba de lima. Si no lo tenemos, se vuelven locos. Te lo juro, si—si un día los quito del menú, la gente probablemente—este es el final de lo que hicimos—el final de la Maya Café (*se ríe*).

[00:43:18]

**GA:** ¿Y qué del conejo? ¿Cómo se prepara el conejo aquí?

[00:43:22]

**BU:** ¿El conejo? Nos—conejo. Um, perdón, me olvidé de decirte. Se llama “lima beans tok-sel—así es cómo ellos..es. Tok-sel significa “habas tostadas.” Eso es lo que significa en palabras mayas, perdón.

Conejo. Lo conseguimos a partir de los agricultores locales, y nos gusta, no sé, 25, 30 conejos a la vez. Y entonces—en la mayoría de los restaurantes, que no sé si estas familiarizado con muchos de los restaurantes que sirven conejo o cualquier restaurante que alguna vez has patroneado, que—es tradicionalmente servido con los huesos. Ya sabes, como media del conejo, ¿sabes? Pero nosotros no hacemos eso aquí. Me di cuenta de que tratamos de hacerlo de esa manera, pero la gente no les interesa—comer los huesos, o tratar de agarrar la carne. Cuando estoy cocinando y horneando y sirviendo—oh, no horneando, pero asando—siempre pienso en la manera fácil de comer algo, ya sabes. Aunque es rebanada con picada. Y me di cuenta de que el conejo—tenemos que

deshuesar, agarrar la carne, y en realidad, saltar una pequeña porción y mezclarla con el rojo pipián, que es cómo lo servimos. Y la gente les encanta. La gente no quiere hacer frente con los huesos—que quieren carne, y esa es la forma en que se divierten. Y ese se ha hecho muy popular. Y eso es probablemente, yo creo, que es el próximo carne blanca que la gente como se van ser interesados en comer. Comemos, quiero decir, vendemos como alrededor (piensa) un centenar de conejos cada dos semanas a tres semanas? Al menos—sí, yo no lo sé. Así que eso es un montón de conejos, ya sabes.

[00:44:59]

**GA:** ¿Puedes describir también los papadzules?

[00:45:01]

**BU:** Papadzules significa—la comida de los dioses en maya. Y su—hacíamos tradicionalmente tortillas en un puré de semillas de calabaza. Muy, como una tipo de salsa. Así que, básicamente, nos sumergimos la tortilla dentro de la calabaza [salsa] y luego lo ponemos en la mesa y ponemos un huevo hervido y lo rodamos, o la gente pone la carne en ella o lo que sea. Pero tradicionalmente con huevo dentro y rodarlo como taco y ponerle más salsa por encima, más de la salsa de calabaza encima, y un tomate grueso, uh, salsa. Y eso es. Es un sabor muy, muy único. Pero aquí en el Mayan Cafe, lo hacemos de una manera poco diferente. Como—le ponemos cochinita pibil dentro y lo rodamos y nosotros—lo cubrimos con la salsa de semilla de calabaza y un huevo frito con la yema muy, muy suave, cuando se corta, sólo se moquea en todo. Así que es como una experiencia diferente. Así que este es el tipo de las cosas que hacemos—me tomo el, me tomo la tradición maya y le toco un pequeño toque. Funciona; la gente le encanta. Y—y parece presentable, por supuesto.

[00:46:16]

**GA:** ¿Todavía resulta difícil obtener esos ingredientes auténticos del Yucatán para hacer su comida? Y si usted no puede conseguir los ingredientes, ¿cómo te las arreglas para replicar los sabores?

[00:46:28]

**BU:** Quiero decir, en su mayor parte que podamos conseguir algo de los ingredientes, como los chiles y semillas de calabaza y el otro—algunas de las cosas no podemos conseguir. Por ejemplo, relleno negro, que es una pasta de negro, Chile pasta, que es totalmente del Yucatán. Viene, sin embargo, de ahí. Y, voy una vez, una sola vez, al año, o dos veces al año y traigo—yo no sé, veinte, veinte kilos, veinte y cinco kilos, ya sabes. Y a veces la inmigración dice: “¿Qué es eso?” (Risas) “Bueno, es para cocinar para nuestra familia.” Y lo usamos, también, para nuestra familia a cocinar. Y así es como lo traigo para usarlo aquí. Sí.

Pero está—sólo un par de cosas. Creo que con el mercado ahora, el libre mercado de México y los EE.UU., creo que podemos—somos capaces de obtener una gran cantidad de las especias ahora. Quiero decir, hay tantos, tantos—Recuerdo cuando abrí el restaurante aquí antes, antes, como en los años ‘90s, no había, ningún productos, ¿sabes? Así que fui a Chicago para conseguir chayote, jícama, malanga, cactus—o, nopales—para recoger. Pero ahora, que—se está volviendo más fácil aquí en los EE.UU. Creo que deberíamos ser capaces de, y también, con la Internet, podemos conseguir cualquier cosa. Quiero decir, increíble.



[00:47:49]

**GA:** ¿Ve otros restaurantes mexicanos en Kentucky tratando de ser más auténtico, o usted todavía piensa la mayoría de ellos trata de vender una comida mexicana agringada? ¿Y por qué?

[00:48:00]

**BU:** Creo que están tratando de hacer más original. Están tratando de conseguir a sí mismos, a darle un pequeño toque y convertirse en lo más tradicional de lo que puedan como, ya que, según su experiencia lo han impulsado que hagan. Lo que sea que—si se fueron a México antes de que abrieran sus restaurantes, o de cualquier parte de la zona que donde son, creo que están cada vez más, como, tradicional que solo americano. Creo que—el único lugar que me di cuenta de que se pueden abrir comida estadounidense— en su mayoría las personas, las cadenas, restaurantes. Pero—chefs locales que tratan de abrir los restaurantes como yo, creo que cada vez se están haciendo más único y sus propios toques en tratar de hacer lo más tradicional y lo más delicioso como puedan—sí.

[00:48:45]

**GA:** ¿Por qué piensa eso?

[00:48:47]

**BU:** Creo que darse cuenta de que por qué no? ¿Por qué no hacemos lo que deberíamos haber hecho en primer lugar? Hágalo de la manera correcta, en vez de poner una gran cantidad de queso. Usted no ve una gran cantidad de restaurantes que, que—otros chefs que, usted sabe, ellos vienen con las nuevas ideas que utilizan una gran cantidad de queso. Utilizan—podrían usar queso, pero utilizan el queso en—el queso *bueno*, de los agricultores, ya sabes. Al igual que el queso cremoso, queso fresco que se hace aquí.

Chorizo que se hace aquí. Quiero decir, simplemente, sí, es increíble. Sí, quiero decir, es por eso. Creo que están tratando de hacer un nombre por sí mismos, también, que—lo entiendo. Entiendo.

[00:49:21]

**GA:** En su tiempo en Kentucky, ¿cómo has visto actitudes por nativos de Kentucky hacia los mexicanos cambiar? ¿Cree usted que—como, cuando llegó primero, ¿alguna vez sufrió tanto el racismo como un mexicano?

[00:49:39]

**BU:** —Tal vez yo era tan tonto como para darme cuenta (*se ríe*). No, en realidad no. Simplemente no me preocupó por eso, ya sabes. Estoy seguro de que probablemente había, pero—no me estaba molestando mucho para, por eso. Sí. Creo que también—cuando se trata acerca de la comida—creo—Perdón, ¿cuál era la pregunta de nuevo por la comida?

[00:49:59]

**GA:** O, no. Que acabo de decir, como, ¿cree usted que —

[00:50:04]

**BU:** O, sí, creo que la comida latina es como—Creo que es interesante—es de moda ahora. Dicho de esa manera, es. Creo que ahora es el momento. Como he dicho antes, creo que está de moda es—que la cosa nueva en este momento, ¿sabes? La gente está dispuesta a intentar cualquier tipo de comida, ¿sabes? Incluso, ¿cómo se llama—bichos secos, ¿cómo se llama? No bichos (risas). Chapulines ¿sabes? ¡Convertirse muy de moda! ¿Seriamente? Hace años, nadie hubiera pensado en comer chapulines, ¿sabes? Los grillos? (risas)

[00:50:42]

**GA:** Como, ya sabe, és un padre de—¿cuántos niños?

[00:50:46]

**BU:** Éramos doce originalmente, pero dos morimos. Diez están vivos. Así que es, uh, cuatro niñas—no, perdón. Ocho chicas y yo—perdóname. cuatro chicas, cuatro chicos. Sí, y como he dicho antes, algunos de ellos murieron jóvenes, pero, ya sabes, que eran— así es la vida.

[00:51:08]

**GA:** Sus hermanos también han llegado a los Estados Unidos?

[00:52:10]

**BU:** Mi hermano trabaja para mí. Él ha estado aquí por unos años de uh—varios años conmigo. Mis otros hermanos, todavía están trabajando en restaurantes en la Riviera Maya. Y otros trabajan en el Yucatán en otras áreas. Así que, ya sabes, pero tengo verlos cuando puedo.

[00:51:26]

**GA:** ¿Cómo se intenta enseñar la cultura mexicana a su, a sus hijos?

[00:51:30]

**BU:** Esto va a ser un desafío. Muy, muy desafiado. Yo—yo tengo, tengo, tengo dos hijas, Elena y Liliana. Y mi esposa Christina. Tengo—que veo a mis hijas muy, como, eh—ya sabes que la gente piensa o dice a otros niños que “quiero darles lo mejor porque nunca he tenido nada.” No creo que necesariamente así. Creo que necesitan para ganar, ya sabes, y no necesariamente dar nada o dar todo. Creo que, a veces dando todo porque nunca he tenido, en lugar de ayudarlos—causara daños en ellos, ¿sabes? Lo he visto a lo

largo, y tener los—tengo 47 años ahora, y creo que tener a esos chicos tarde, um, tarde en mi vida, creo que soy más prudente hablar con ellos, acerca de esas situaciones. Así que va a ser interesante ver cómo realmente creo que las diferentes formas de criar esos niños que antes. Creo que no se trata de dar todo; es un balance sobre la enseñanza de lo que es importante, de usar, y ver cómo va el futuro, ¿sabes?

[00:52:38]

**GA:** ¿Crees—ellas—¿intenta hablar español a ellas para que aprendan? ¿Cuál es su reacción?

[00:52:46]

**BU:** No hago (*se ríe*)—no las obligo, pero hablo en español a mi esposa. Y ella cree, y yo creo, que cuanto más escuchan español en la casa, más se acostumbran a eso. Y a veces funciona, ya sabes. Hablamos con ellas, ya veces están hablándoles en español—una al otra, pocas palabras, pero que está funcionando. Creo que—a veces, necesito ayuda con otras personas. Los psicólogos le gustan decirme: “Oye, sabes que necesitas hacer eso,” y lo hago. Tengo—no tengo nada que perder—sólo hablar con ellas, ya sabes.

[00:53:16]

**GA:** ¿Cuáles son los planes de futuro que tiene? Ya sabe, para Mayan Café o tal vez otros restaurantes u otros, uh, proyectos empresariales.

[00:53:24]

**BU:** En este punto en este momento, con las niñas, yo voy a esperar unos años. Yo quiero hacer una cosa más. No estoy seguro—estoy muriendo pa'cerlo. Sigo pensando que tengo, uno más en mi panza, yo no sé qué. Este restaurante está muy consumiendo porque tenemos todo—hacemos todo tan fresco. Y no estoy, no estoy diciendo que no voy a

hacer cualquier cosa de fresco—de a partir de cero la próxima vez. Quiero que sea mucho más sencillo, más sostenible. Y creo que va a ser mi—probablemente el—no sé. Mi—estoy un poco interesado en la empresa y probar lo que quiero—en mi mente. ¿Y cómo puedo hacerlo mejor que — de manera más sostenible y menos trabajo. Obviamente, todo es un trabajo duro, pero—No sé. Quiero hacer—ser creativo. No quiero usar la misma cosa. Como pasan los años, hay chefs más creativos que vienen a lo largo. Se abren más taquerías. Quiero hacer algo diferente. No quiero copiar—No puedo copiar a otras personas. Tiene que ser algo único para mí. Yo, no puedo hacerlo. Es—soy muy terco.

*(se ríe)*

[00:54:26]

**GA:** Sólo un par de preguntas más, vamos a terminar. Al—¿cuáles son algunos de los restaurantes mexicanos de que *usted* le gusta aquí en Louisville que no es sus restaurantes?

[00:54:37]

**BU:** Hmm—¿Que tiene que ser mexicano, o cualquier, cualquier restaurantes?

[00:54:40]

**GA:** Vamos a hacer ambas cosas. ¿Cuáles son algunos de sus restaurantes favoritos en Louisville? Entonces ¿cuáles son algunos de los restaurantes mexicanos que usted piensa que lo están haciendo bien, como hacer una buena comida en Louisville?

[00:54:49]

**BU:** Al igual que con honestidad, lo que me fascina es la comida simple, como tacos. Voy y—es la forma en que hacen sus salsas, son frescos. Y también me gusta comer comida asiática. Estoy muy, muy fanático de la comida asiática. Y la razón por la que me

gusta la comida asiática es porque a veces, quiero—Me pregunto cómo habría sido si yo hubiera cocinado cómo cocinaban—como, un montón de caldo y las verduras cocidas a mitad y un toque de una manera *mexicana*. Eso es lo que me interesa saber—como, ¿cómo hacer como una sopa de fideos con brócoli verde? ¿Qué pasa si le da un pequeño toque y yo preparo, eh, arroz con pollo y yo le doy un pequeño toque con un tipo de un brócoli, coliflor? Esas son las cosas que creo que de veces—como, que sería algo diferente, ¿sabes? Déjame pensar acerca de comida de manera diferente, ¿sabes? Más que solamente comida mexicana—voy a, trato de probar todo. Voy una vez, y probar de ellos. Y a veces, muy bueno; Vuelvo. Y a veces, no vuelvo. Así que, quiero decir, a ser honesto. Es sólo que, ya sabes. A veces, nos—cocino en casa, mejor (*se ríe*)

[00:55:55]

**GA:** ¿Qué cree que es el futuro de los latinos en Kentucky?

[00:56:00]

**BU:** Interesante pregunta—Creo que los latinos piensan sobre su estancia aquí para, para el largo plazo. Las familias, los niños en la escuela. Sólo—Louisville es una buena, buena-- Kentucky es un buen vivir. Louisville? Mejor. Es asequible, es seguro. Creo que están más preocupados por la seguridad y la estabilidad. Creo que ahí es donde buscando—los latinos están buscando por es, en este momento. ¿Sabes? Hablar de todo lo que está pasando en México—en todas partes. Así que creo que están buscando seguridad y la seguridad de sus hijos para su futuro. Creo que eso es lo que están buscando.

[00:56:40]

**GA:** Última pregunta: Si un latino que no era del Sur vino a Louisville, ¿cuál sería tu

consejo para ellos?

[00:56:50]

**BU:** Al igual que, desde le norte de México?

[00:56:52]

**GA:** O, ni siquiera de México, pero incluso alguien como yo: desde el sur de California saliendo, ya sabes—ir a vivir en Louisville. ¿Cuál sería un consejo que le darías a ellos?

[00:57:01]

**BU:** Supongo que tiene que ser para muchos—en primer lugar, tiene que ser lo que busca. Porque yo sé, yo sé que muchos de los latinos, ellos—ellos quieren hacer algo desafiante. Quieren hacer cosas. Pero creo que si son pacientes y miran a su alrededor, hablan a sí mismos, creo que pueden ver algo que les gusta. Sobre todo si les gusta vivir en las grandes ciudades, ya sabes. Yo no soy de una gran ciudad desde cualquier medio; Crecí en un pequeño pueblo. Pero a veces los latinos, vienen, de las grandes ciudades—como la Ciudad de México es una gran ciudad. Algunas otras partes de México, son las grandes ciudades. O, no sé, América del Sur. Panamá, o sea, que vengan aquí y que—ya sabes, están acostumbrados a esas *grandes* ciudades. Y, una vez más, creo que tiene que ver con lo que están buscando y lo que quieren hacer. Creo que eso es, todo se basa en eso. Y luego diciéndoles mi opinión, o sugerirles algo para ellos, ya sabes, para hacer.

Quiero decir, tengo un amigo que es cubano. Él vino de Cuba a partir, a través de Miami, llegó a Louisville y que no le gustaba Louisville porque hacía frío. Volvió a Miami. La próxima vez, sabe que ha vuelto de nuevo. Y yo dije: “Cómo, ¿qué pasó?” “Odio a Miami.” Yo digo: “¿Por qué?” “Hay demasiados *cubanos* allí (*se ríe*).” Imagínate,

¿sabes? ¿Crees que ya sabes, te imaginas que deseas estar con sus paisanos, ya sabes, sabes, ayudarse mutuamente. Pero, supongo que quería estar aquí, ¿sabes? Regresó, y ahora él tiene una familia, se casó, tiene un niño, y lo está haciendo bien. Y le encanta Louisville—es como yo digo, es un lugar seguro para vivir.

[00:58:33]

**GA:** Cualquier pensamiento o comentarios finales?

[00:58:39]

**BU:** —Creo que me voy a seguir haciendo lo que estoy haciendo ahora. El mejor, el verdadero camino que yo creo que debería ser. Para ser responsable, las cosas que hago en mi vida, y sólo ser, ser amable con la gente.

[00:58:51]

**GA:** Muchas gracias por su tiempo.

[00:58:53]

**BU:** Gracias.