

**Raquel Araceli Vásquez Cortés and Eugenia Sanda Márculianu**  
**El Costeno – Lexington, Kentucky**

\*\*\*

Date: August 25, 2017  
Location: El Costeno  
Interviewer: Alexis Meza  
Transcription & Translation: Carolina Ramirez  
Length: Twenty-two minutes  
Project: Bluegrass and Birria

[INTERVIEW STARTS AT 00:05]

**Alexis Meza:** Hola mi nombre es Alexis. Estamos aquí por parte de Southern Foodways Alliance con el proyecto de [inaudible]. Hoy estamos en Lexington, Kentucky, y vamos a platicar con la señora Araceli y la señora Sandra, a cerca del restaurante El Costeño y las cosas que ellas hacer aquí. Señora Sandra muchas gracias y señora Aracely, por la entrevista. ¿Me puede decir su nombre y de donde es?

*[Hello my name is Alexis. We are here on behalf of the Southern Foodways Alliance with the Bluegrass & Birria project. Today we are in Lexington, Kentucky, and we are going to talk with Mrs. Araceli and Mrs. Sandra, about the El Costeño restaurant and what they do here. Mrs. Sandra thank you very much and Mrs. Araceli, for the interview. Can you tell me your name and where you are from?]*

[00:32]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Yo soy Raquel Aracely Vázquez Cortez, enviudada. Y soy de Jalapa Veracruz. *[I am Raquel Araceli Vázquez Cortez, widowed. And I am from Jalapa Veracruz.]*

[00:42]

**Sandra Márculianu:** Hola buenos días yo soy Sandra Márculianu. Soy de Europa, de parte de Rumania. Y aquí estoy trabajando con mi señora mama. *[Hello good morning I am Sandra Márculianu . I am from Europe, from Romania. And here I am working with my mom”]*

[00:54]

**Alexis Meza:** Y díganme ¿Cuánto tiempo tienen aquí viviendo el Lexington?  
*[And tell me, how long have you been living here in Lexington?]*

[00:59]

**Raquel Aracely Cortez Vasquez:** Diecisiete años. Diecisiete años llevo en Lexington.  
*[Seventeen years. I've been in Lexington for seventeen years.]*

[01:03]

**Sandra Márculianu:** Yo tengo un año. *[I have been here a year.]*

[01:05]

**Alexis Meza:** Y ¿como fue que se conocieron ustedes? *[And how did you meet?]*

[01:10]

**Raquel Aracel Cortez-Vasquez:** En la iglesia de [inaudible]. En la iglesia del Ministerio Fuente de Vida. Ahí nos conocimos.

*[In the church of [inaudible]. In the church of the Source of Life Ministry. We met there.]*

[01:18]

**Alexis Meza:** Y fue una amistad que se brindó al principio o ¿cómo fue que se hicieron amigas?

*[And was it a friendship that started from the beginning or how did you become friends?]*

[01:27]

**Sandra Márculianu:** *[inaudible]* de semana. De parte de iglesia. Como yo iba ahí a esa iglesia.

Y conocí, y ahí platicamos, yo necesitaba un lugar para vivir, ella vivía sola. Dijo vamos a compartir el apartamento las dos por que yo también estoy sola. Y de ahí, nos juntamos.

*[inaudible] of the week. At the church. I was going to that church. And I met her, and there we talked, I needed a place to live, she lived alone. She said we would share the apartment both because she was also alone. And from there, we got together.]*

[01:53]

**Alexis Meza:** Que fue lo que les hizo venirse aquí a Lexington... ¿Cómo llegaron aquí a

Lexington? *[What made you come here to Lexington ... How did you get here to Lexington?]*

[02:02]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Bueno yo inicialmente de México llegue a Chicago. Y estuve

allá ocho meses. Después mi hermana vino, ella estaba aquí en Kentucky. Fue a visitarme a

Chicago y se dio cuenta que los trabajos allá estaban muy baratos y me dice “yo no se que haces

aquí, vámonos a Kentucky.” Y me vine. Compre un carro de 200 dólares y me vine. Y aquí—una nueva vida con mi hermana y después llegaron mis hijos. Pero fue bonito, Kentucky es bonito, y aquí me quedé.

*[Well when I initially came from Mexico I arrived in Chicago. And I was there eight months. Later my sister came, she was here in Kentucky. He went to visit me in Chicago and realized that the jobs there were very poorly paid and she said "I do not know what you're doing here, let's go to Kentucky." And I came. I bought a \$ 200 car and I came. And here-a new life with my sister and then my children came. But it was nice, Kentucky is nice, and here I am.]*

[02:37]

**Alexis Meza:** Y usted señora? *[And you, m'am?]*

[02:37]

**Sandra Márculianu:** Yo por primera vez cuando entre a los estados unidos, entre en Arizona, Phoenix, y ahí viví tres años. Y ya para acá la necesidad por mis hijos me vine para acá.

*[When I first came to the United States I went to Arizona, Phoenix, and I lived there for three years. And the for my children's need I came here.]*

[02:52]

**Alexis Meza:** y que es lo que mas les ha atraído—bueno ya que tienen tiempo—que es lo que mas les gusta de Lexington. Lo que los ha atraído aquí. Viviendo. *[And what attracted you the most--well your time here-- what about Lexington have you liked the most. What has kept you living here.]*

[03:04]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Lexington es un pueblo o una ciudad chiquita y esta muy tranquila, esta bonita. La gente de aquí es como mas...puedes platicar mas con ella. En Chicago la vida es muy rápida y no tienes tiempo de hablar con nadie. Aquí no, aquí es más—aunque se vive rápido igual y todo el mundo está trabajando. Tener este lugar es como...más acercamiento a la gente. Te das tiempo para platicar con ellas. Y son más...amigables. Se puede decir.

*[Lexington is a small town or a city and it is very quiet, it is beautiful. The people here are like ... you can talk more with them. Life in Chicago is very fast and you do not have time to talk to anyone. Not here, here is more--although you still live fast and everyone is working. Here you have more closeness to people. You give yourself time to talk to them. And they are more ... friendly. You could say]*

[03:41]

**Sandra Márculianu:** A mi me gusta por que...vine aquí por mi hijos. Y aparte me gusta que es trabajo. Donde estaba no estaba tanto trabajo. Y me gusta que es mucho trabajo y puedo trabajar,

mantenerme sola, y la gente es muy buena gente cuando necesitas una ayuda te ayuda, y son muy amistosas. Preguntas algo y te contestan... en otras partes no te contestan ni te ayudan.

*[I like it because ... I came here for my children. And besides, I like that there is work. Where I was there was not much work. And I like that there is a lot of work and I can work, take care of myself, and people are very nice when you need a helping hand, and they are very friendly. You ask something and they answer you ... in other places they do not answer or help you.]*

[04:12]

**Alexis Meza:** Usted me dice que es de Rumania. ¿por qué aprendió usted el español? *[You tell me you're from Romania. Why did you learn Spanish?]*

[04:17]

**Sandra Márculianu:** Yo viví cinco años en España. Mi niña la grande es nacida ahí y de ahí aprendí español. *[I lived in Spain for five years. My eldest daughter was born there and from there I learned Spanish.]*

[04:28]

**Alexis Meza:** Araceli, ¿usted en México tenía experiencias así como en restaurantes o hacia comida? ¿Qué es lo que usted hacia en México antes?

*[Araceli, did you have experiences in Mexico like this, with restaurants or food? What did you do in Mexico?]*

[04:47]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Yo trabajé en una empresa...el sindicato de cinematografistas, por veinte años allá. Pero—y he hecho tamales, algo de comida, hacer el mole—todo. O sea la gente querían de comer y me decían “¿Chely puedes hacer esto?”, “claro” .Y yo les llevaba. Siempre me ha gustado la cocina. Siempre. Y después cuando me vine para acá, igual lo hice en Chicago y yo hacía tamales y la muchacha con la que yo vivía también guisaba muy rico y le aprendí bastantes cosas. Y este—y después aquí. O sea siempre he hecho comida no—esta es la primera vez en un restaurante. La verdad si es la primera vez. Me gusta—me gusta guisar más que nada. Y me gusta la atención al público. Entonces yo creo que combinando esas dos cosas se puede resultar algo muy bueno.

*[I worked in a company... the union of cinematographers, for twenty years. But-- I also have made tamales, some food, mole--everything. I mean people wanted to eat and they said "Chely can you make this?" "Of course." And I would make it. I've always liked the kitchen. Always. And then when I came here, I did the same in Chicago and I made tamales. And the girl I lived with also cooked very well and I learned a lot of things. And yes this is the first time. I like to cook more than anything. And I like attending to the public. So I think combining those two things can be a very good thing.]*



[05:40]

**Alexis Meza:** Y ¿cómo es que empezó el amor por la cocina? ¿Por guisar? [*And how did the love for the kitchen start? For cooking?*]

[05:45]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Desde que estaba en la secundaria. Desde que estaba yo en la secundaria. Cuando nos pusieron en los talleres que te ponen—confección, taquigrafía, cocina, decoración del hogar, belleza... yo aplique por cocina. Mi mama nos ponía en la casa a guisar y a hacer cosas, y luego lo inventábamos alguna cosa y—“quien hizo esto? Chely! No le pusiste esto...” pero me gustaba. Luego aquí también, verdad? Digo “vamos a ponerle esto a ver que sale...que resulta” y pues sale rico. Después cuando llegue a la secundaria... no me metieron en la cocina—en el taller me mandaron a belleza. Pero siempre estaba yo metida en el taller – ¿que están haciendo? ¿Que hacen? ¿Como sabe? Salía con mi pedacito de pastel o galleta o algo... y siempre me ha gustado. Mis tías—tengo una tía en Veracruz que guisa exquisito, mi tía Rosa—mi mama, mi abuelita. O sea, las personas con las que vives son las que te enseñan y aprecias el olor, aprecias el sabor en la comida.

*[Since I was in school. When we were put in the classes-confection, stenography, cooking, home decor, beauty ... I took cooking. At home my mom would have us cook and do things, and then we would invent something - "who did this? Chely! You did not put this on ... "but I liked it. Then*

*here too, right? I say "let's add this to see what comes out ... what happens" and then it comes out good. Later when I got to high school ... they did not put me in the kitchen - they sent me to beauty class. But I was always in the cooking class - what are they doing? What did they make? What does it taste like? I would come out with my piece of cake or biscuit or something ... and I've always liked it. My aunts--I have an aunt in Veracruz who cooks deliciously, my aunt Rosa - my mom, my grandmother. That is, the people you live with are the ones who teach you and you appreciate the smell, you appreciate the taste in the food.]*

[06:58]

**Alexis Meza:** Y señora usted tuvo algún tipo de experiencia con cocinar—bueno aunque aquí es un poco diferente porque se hace la comida mexicana y usted siendo de Rumania— ¿que es lo que usted hacía en Rumania?

*[And ma'am, did you have some kind of experience with cooking- although here it is a little different because you make Mexican food and you are from Romania- What did you make in Romania?]*

[07:16]

**Sandra Márculianu:** Yo soy hija única, no tengo otros hermanos—tengo hermanos de parte de mi mama pero no viví con ellos, no compartí nada juntos. Yo viví con mis abuelitos pero mis

abuelitos no tuvo hijas, nada de eso, niñas... y a mi nunca me pusieron a cocinar. No querían dejarme hacer nada, yo estaba la muñeca ahí en la casa. Pero de cuando me case ya poco a poco aprendí a hacer cosas. Pero, sinceramente, la verdad, de aquí a un año compartiendo el apartamento con mi señora ya aprendí yo muchas cosas aquí. Pero en Rumania no hacía yo muchas cosas porque no me dejaban. No me dejaban mis padres hacer casi nada. Yo solamente... en la casa. Limpiando, cosas así más fáciles. Pero cocinar... esas cosas no. No me dejaban. Pero aquí aprendí muchas cosas de mi señora.

*[I am an only child, I have no other siblings - I have siblings from my mother's side but I did not live with them, we did not share anything together. I lived with my grandparents but my grandparents did not have daughters, none of that, no girls ... and I never got to cook. They did not want to let me do anything, I was the doll of the house. When I got married, I learned to do things little by little. But, honestly, the truth, in the year sharing the apartment with my lady I learned many things. But in Romania I did not do many things because they would not let me. My parents would not let me do almost anything. I was just ... in the house. Cleaning, things that are easier. But cooking ... those things no. They would not let me. But here I learned many things from my lady.]*

[08:21]

**Alexis Meza:** ¿Y fue una cocina muy diferente? *[And it was a very different cuisine?]*

[08:25]

**Sandra Márculianu:** La verdad aquí sí. Es que no sabía yo—es muy diferente la comida de Rumanía de México. Es muy diferente. Pero gracias a dios sí ya aprendí muchas cosas a hacerlo. Con la ayuda de mi señora sí me enseñó a hacer muchas cosas. Le doy gracias a dios porque—por donde fui, porque yo viaje mucho la Europa, aquí aprendí muchas cosas. Por aquí aprendí bastantes cosas.

*[Yes. It's just that I did not know-Romania food is very different from Mexican food. It's very different. But thank God I've already learned to do many things. With the help of my lady, she taught me to do many things. I thank God for that - of all the places where I went, because I traveled a lot through Europe, here I learned many things. I learned a lot here.]*

[09:15]

**Alexis Meza:** Ya nos dijeron un poquito acerca de cómo ustedes se integraron a la cocina y todo eso. Originalmente el costeño era—otra persona estaba a cargo de este local—pero ¿cómo fue que usted llegó aquí a este localcito?

*[You already told us a little about how you got into the kitchen and all that. Originally El Costeño was-another person was in charge of this place--but how did you get here to this place?]*

[09:42]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** La dueña es Leticia Chávez, y yo la conocí en el 2000, en la Toyota. Trabajábamos juntas ahí. Es una súper abierta, súper llevadera, tiene amistad, es muy buena persona. Y pues siempre nos llevamos bien. Todos estos años nos hemos llevado bien. Ella inició este negocio creo que en el 2013. 2013-2014 inicio ella este negocio y me invitaba a participar pero yo entonces tenía otros planes. Estaba trabajando en otra empresa y según yo iba creciendo. Después, otra vez volví, cambie de trabajo, y ella me seguía invitando—“¿por que no vienes a trabajar aquí?” y decía yo “yo creo que si algún día voy a venir para acá.” Y lo hice. Y lo hice en el 2015 y estuve trabajando aquí como por cinco meses ayudándole en la cocina, preparando algunas cosas, porque ella era la que guisaba principalmente todo. Y yo también— luego me decía, “podemos hacer esto, podemos hacer lo otro” o la preparación del alimento. Y me gusto. Me gusto mucho la participación que me dio ella aquí, el meterme a la cocina y el tratar a la gente los días de descanso de la señorita que trabajaba aquí al frente. Me gusto mucho. Como que volví a ser yo otra vez para platicar con la gente por que mi trabajo de veinte años era puro hablar con el público—el trato personal. En la cocina es menos trato con la gente pero en los días que yo trabajaba aquí me encantaba. Era bonito. Después ya, deje de trabajar aquí por motivos personales y a—así trabajando lo mío... Entre otra ves a otra empresa y después fui a— empecé a trabajar lo mío... O sea la venta de comida, venta de tamales. Supe después, ella me dijo, que quería traspasar el negocio, pero pues yo no tenía dinero ni planes de planes de tener un local. Yo nada más, vendíamos la comida y ya. Pero ella lo traspaso a otra persona y dije “bueno, si hay gente que le apoye...” pero siempre tenía yo en la cabeza eso de que—¿por que no? Por qué no aventarme al ruedo, como dicen, a algo más fijo, algo más grande. Pero no, así se

quedaba en mi cabeza nada más. Una vez le pregunté a dios si yo tuviera un lugar así, ¿podría yo hacerla? Y me contesta con muchas personas al mismo tiempo, “¿por qué no lo haces?” Una de ellas fue Paola. Me dice, “me habló Leti que está traspasando el local. ¿Por qué no lo hace?” Yo digo, “¿crees que pueda?” Y dice “Que si vas a poder. Si puedes!” Entonces ya paso, ya supe que se había traspasado a otra persona. Y dios pone las cosas porque esa persona me lo traspasa a mi. Esa persona le dice a Leticia, “Leti, ya no puedo. No tengo tiempo. Mi trabajo es así y no puedo.” Entonces dice ella, “háblale a Chely.” Le da mi numero de teléfono, y hablo con él y me quedo pensando. Consulte con mi hijo y le digo “¿como ves?”– “Ma, tu puedes... vamos a hacerlo.” Se presto que teníamos una cantidad acumulada, pudimos dar un enganche. No grande, chiquito, pero gracias a dios Leti es muy accesible, y aquí estoy. Con nervios todavía...todavía acordandome y poniéndome estresada, y queriendo hacer todo al mismo tiempo pero aquí estamos. Y con la ayuda de Sandra, bueno. Es muy valiosa. Ella conoce mi carácter y ella conoce mi forma de ser, y mira se queda calladita

*[The owner is Leticia Chávez, and I met her in 2000, at the Toyota. We worked together there. She is a very open person, very easy to get along with, a good friend, she is a very good person. And we always get along. All these years we got along well. She started this business, I think in 2013. 2013-2014 she started this business and invited me to participate in it but I had other plans then. I was working in another company and as I was growing. Then, again, I changed my job, and she kept inviting me- "why don't you come to work here?" And I said "I think someday I might come work here." And I did. And I did it in 2015 and I was working here for five months*

*helping her in the kitchen, preparing some things, because she was the one who cooked everything. And I also- she would tell me, "we can do this, we can do the other" or the how to prepare the food. And I liked it. I really liked the participation she gave me here, getting into the kitchen and attending to the customers when the lady who worked here in front had the day off. I loved it. I went back to dealing people, because my work of twenty years was all talking with the public-personally dealing with people. In the kitchen you have less contact with people but in the days that I worked here, I loved it. It was wonderful. Then, I stopped working here for personal reasons and to-so working mine ... Between another time to another company and then I went back to working on my own ... That is, selling food, sale of tamales. I learned later, she told me, that she wanted to hand off the business to someone else, but back then I had no money or plans to have a restaurant. I just sold the food that's it. But she transferred the business to someone else and said "well, if there are people who support you ..." but I always had it in my head - why not? Why not throw myself into the ring, as they say, into something more constant, something bigger. But no, it only stayed in my head. I once asked God if I had such a place, could I do it? And he answered me with many people at the same time, "why don't you?" One of them was Paola. She tells me, "Leti told me that she is transferring the premises. Why don't you do it? "I said," Do you think I can? "And she says "You will be able to. You can do it! " Then it was done, I already knew that she had transferred the restaurant to someone else. And God makes things happen because that person transferred it to me. That person tells Leticia, "Leti, I can't anymore. I have no time. My job is like that and I can't." So she says, "Talk to Chely." He gives her my phone number, and I talk to him and I'm thinking about it. I check with my son and tell*

*him "What do you think?" - "Ma, you can ... let's do it." Turns out we had an amount saved up, we were able to make a down payment. Not big, small, but thank god Leti is very approachable, and here I am. Nervous still ... still remembering and getting stressed, and wanting to do everything at the same time but here we are. And with Sandra's help, well. It is very valuable. She knows my character and she knows my way of being. Look she doesn't say anything.]*

[14:23]

**Alexis Meza:** Y como ha sido la experiencia de estar vendiendo comida a parte, a tener un local donde está mas rápido, el estrés un poquito más. Cuál fue la experiencia de trabajar con alguien que tal vez no hacía mucha comida antes. ¿Cómo fue que usted se fue adaptando, Sandra?

*[And how has been the experience of selling food independently, to have a place where it is faster, a little more stressful. What was the experience of working with someone who might not have done much experience with food before. How did you adapt, Sandra?]*

[14:48]

**Sandra Márculianu:** Yo por primera vez solamente me decía, “pasa eso, pica eso...” Yo la ayudaba. No hacía yo comida, ni ahora no hago mucho. En la comida ella es que guisa y todo eso. Yo solamente le ayudó y le digo, “¿que hago?” y ahí me dice, “pica lechuga, pica chiles, haz ensalada, haz eso...” Y yo ahí estoy. Solamente eso. Pero si el guisado ella lo hace. Lo que es más difícil ella lo hace.



*[At first she would just tell me "chop that, chop that ..." I was helping her. I did not make food, nor do I do much now. She is that one that cooks and all that. I just help and I say, "what do I do?" And she says, "cut lettuce, chop chiles, make salad, do that ..." And there I am. Just that. But she makes the stews. She makes the more difficult things.]*

[15:19]

**Alexis Meza:** Pero de todos modos, ¿ha aprendido cómo se hace algo? *[But in any case, have you learned how to make something?]*

[15:24]

**Sandra Márculianu:** Si, ya gracias a dios aprendí a hacer el arroz, los frijoles, más cositas así. No tanto—*[Yes, thank God I have learned to make rice, beans, more things like that. Not that much-]*

[15:37]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Marinar las carnes para— *[Marinating meats to-]*

[15:40]

**Sandra Márculianu:** Si, hacer esos de mexicana, ¿como se dice? *[Yes, and make those Mexican, how do you say?]*

[15:47]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Bistec a la mexicana. Cosas que son— [*Mexican steak.*

*Things that are-]*

[15:50]

**Sandra Márculianu:** Tamales.

[15:51]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Está aprendiendo a hacer tamales. [*She's learning how to make tamales.*]

[15:56]

**Sandra Márculianu:** Un poquito. Pero gracias a dios poco a poco. Aquí ha dado de ya un año, ya aprendo yo. Porque en mi país, mi familia como le dije, nunca me pusieron a hacer nada. Pero aquí sí aprendí a hacer cosas. Y muchas veces le decía, “¿por qué no me dejas?” No me dejaba cocinar ni nada de eso. “No, puedes quemarte, te puedes cortar.” Y por eso no me dejaba, por mi no quería que me enseñara. Me quería mucho, bastante. Y me quiere mucho. Todos los días me llama y se preocupa por mi porque yo estoy sola aquí. Yo se que tengo a mi dios conmigo y me cuida, pero no es como tu familia. Pero gracias a dios me puso una mamá aquí al lado mío, y me cuida y esta al lado mi cada ves que la necesito.

*[A little bit. But thank God little by little. Here it has already been a year, I am learning. Because in my country, my family as I said, they never had me do anything. But here I learned to do things. And many times I would say, "Why don't you let me?" She would not let me cook or anything. "No, you can burn yourself, you can cut yourself." And that's why she would not let me, because she did not want to teach me. She loved me very much. And she loves me very much. Every day she calls me and worries about me because I'm alone here. I know that I have my God with me and he cares for me, but he is not like your family. But thank God I have a mom here beside me, and she cares for me and she's next to me every time I need her.]*

[16:51]

**Alexis Meza:** [inaudible] una mamá postiza pero que la esta cuidando, ¿no?

*[[inaudible] a false mom but she's taking care of her, right?]*

[16:58]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Pues yo doy gracias a dios por eso por que dios sabe lo que hace con uno. Y él nos lleva. Y como te dijo, o sea yo tengo mi carácter. Pero ella es muy paciente. Muy seguidora de dios. Ella dice, “mi dios me dijo esto y voy a hacerlo.” Y ha aprendido bastante gracias a dios. Desde que nos llevamos fue primero con respeto. Por que ni me conocía ella ni yo la conocía a ella tampoco. Y siempre es eso lo que hemos tenido al frente—respetarnos. Si luego yo le corrijo. Le corrijo cosas porque—le digo, “yo te hablo a ti como le hablo a mi hija.” Por que eres una mujer, tiene más o menos la edad de—mi hija es

mayor por cinco años. Pero yo le digo, “yo te hablo como le hablo a mi hija” y a veces si soy fuerte. Si soy fuerte porque no quiero que sea débil. Una mujer jamás debe de ser débil. Y bueno, gracias a dios te digo fue una bendición. Siempre lo he dicho, yo tengo mi carácter, pero para mi ha sido una bendición haberla conocido. Y que está conmigo. Tengo mi hijo, si mi hijo vive aquí con su familia. Pero en el departamento yo estaba sola, digo, “yo estoy sola, vente para acá.” Sin conocerte, tu no me conoces, yo no te conozco, pero dios si. Dios si nos conoce y vamos a hacerlo. Gracias a dios aquí hemos estado. En lo que yo le puedo echar la mano lo hago, cuando esta a mi alcance, ella lo sabe. Cuando no puedo, pues aunque quiera...pero creo que le he sabido encaminar un poquito. La he sabido encaminar. Al menos porque aquí no conocía a nadie y tenía que depender que uno la llevara, uno la trajera. Pero ya ella maneja, ya ella se va solita a hacer sus cosas y ya se está volviendo más independiente. Y eso bueno para ella. Ya tiene su propio departamento y todo. Entonces otra vez me dejo solita.

*[Well I thank God for that because God knows what he does with you. And he guides us. And as she said, I have my character. But she is very patient. A follower of God. She says, "My God told me this and I'm going to do it." And she's learned a lot thanks to God. Since we first met it's all about respect. Because she did not even know me, and I did not know her either. And that's always what we've had -respect. I correct her sometimes. I correct things - I say, "I speak to you as I speak to my daughter." Because you are a woman, she is about the age of--my daughter is older by about five years. But I say, "I speak to you as I speak to my daughter" and sometimes if I am stern. If I am stern because I do not want her to be weak. A woman should never be weak.*

*And well, thank God I said it was a blessing. I have always said, I have my character, but for me it has been a blessing to have met her. And that she is with me. I have my son, my son lives here with his family. But in the apartment I was alone, I said, "I'm alone, come here." Without knowing you. You do not know me, I do not know you, but God knows us. God knows us and we are going to do it. Thank God we've been here. However I can give her a hand I do, when it is within my reach, she knows it. When I cannot, even if I wanted ... but I think I have managed to guide her a little. I have known how to guide her.. At least because here she did not know anyone and had to depend on people to take her back and forth. But she already drives, and she goes alone to do her things and is already becoming more independent. And that's good for her. She already has her own apartment and everything. Now again she left me alone.]*

[19:17]

**Sandra Márculianu:** Gracias a usted [*Thanks to you*]

[19:21]

**Alexis Meza:** Lo bueno es que se ve la amistad que tienen y es algo que hace el trabajo mas un poco más fácil. Aunque es estresante, pienso también que es un poco más fácil compartir con alguien que por lo menos sabe que le va a echar la mano, o que está ahí, le va a ayudar. Doña Aracely, ¿qué ha sido lo más difícil de esta etapa, de tener un local? ¿Cuáles son algunas de las cosas difíciles que ha tenido que pasar y cómo es que usted ha podido sobrepasar esos tiempos difíciles?

*[The good thing is that you can see the friendship you have and it is something that makes the job a bit easier. Although it is stressful, I also think it is a little easier to share with someone who at least knows you and is going to help, or is there to help. Mrs. Araceli, what has been the most difficult of this stage in your life, to have a restaurant? What are some of the difficult things you have had to go through and how have you been able to overcome those difficult times?]*

[20:01]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Yo creo que lo más difícil ha sido el contacto directo con la gente. En un principio yo no tenía quien me ayudara. Y yo abría de todos modos. Ella tenía sus compromisos en la [inaudible] y yo abría. Llegaba el público, y yo lo quería atender lo mejor que pudiera. Pero una sola persona atendiendo el local, que es—hacer todo se puede decir—era lento el servicio. Eso lo hacía lento. Entonces a mi me preocupaba mucho eso. Los estoy haciendo esperar. Estoy preparando la comida y los estoy haciendo esperar. Era bien difícil para mi. Cuando venía yo los atendía y les decía, “mil disculpas.” “No no se preocupe,” la gente bien hermosa, “no se preocupe, sabemos que está sola.” Tremendo trabajo para una persona nada más. Y bueno, quedaban satisfechos con su comida. “¿Les gusto? ¿quieren algo mas?” Ya cuando yo terminaba de atenderlos, yo venía y les preguntaba o me ponía a platicar con ellos y así me bajaba un poquito el estrés. Pero si, para mi fue eso. Es lo más difícil que me ha tocado el no poder atender al público como se lo merecen. Por que, por falta de personal, se puede decir. Pero yo aún así, no teniendo quien, yo vine y me presente. Y ahorita está llegando la gente, gracias a dios, más. Ya está gracias a dios Sandra que cuenta con más tiempo para estar conmigo, y la

señora Bety me está ayudando también. Entonces, aunque están nada más en la mañana, que es lo más difícil, ya en la tarde el público que viene—los clientes que van llegando—ya se me hace más fácil atenderlos porque ya no tengo que cargar con todo el peso del trabajo. Entonces si para mi, yo les agradezco mucho a la gente que ha venido, y me ha esperado. La atención—la falta de atención que yo les he tenido pero ellos han sido muy comprensivos.

*[I think the most difficult thing has been the direct contact with people. At first I had no one to help me. And I would open anyway. She had her commitments in the [inaudible] and I opened. The clients were coming, and I wanted to take care of them as best I could. But a single person attending the restaurant, who is-- basically doing everything -- results in slow service. That made it slow. So I was very worried about that. I'm making them wait. I'm preparing the food and I'm making them wait. It was very difficult for me. When I would come back I would take care of them and say, "My apologies." "Do not worry," wonderful people, "don't worry, we know you're alone." It's tremendous work for one person. Well, they were satisfied with their food. "Did you like it? Do you want anything else?" Even when I finished attending to them, I would come and ask them or I would talk to them and that way I would lower the stress a little. But yes, that was it for me. It is the most difficult thing, that I have been unable to attend to the public as they deserve it. Because of the lack of staff. But I still, having no one, I came and presented myself. And now the people are coming, thank God. And thank God for Sandra who has more time to be with me, and Mrs. Bety is helping me too. Although they are here only in the morning, which is the most difficult, and in the afternoon the people that come - the customers that are*

*coming - it is easier for me to take care of them because I do not have to carry the full weight of the work. So I am very thankful for the people who have come, and have waited for me. The attention--the lack of attention that I have had for them, but they have been very understanding.]*

[22:04]

**Alexis Meza:** Eso es lo que le iba a preguntar, cómo es la comunidad aquí de Lexington porque estamos en un barrio de Lexington donde hay muchos hispanos, latinos, como es que la comunidad aquí le ha dado la bienvenida o como es que ellos interactúan aquí con el restaurante, con el local. O sea, ¿atiende mucha gente que viene? ¿Nada más latinos? ¿nada más hispano-hablantes? ¿Qué tipo de público le llega aquí?

*[That's what I was going to ask, how is the community here in Lexington because we are in a neighborhood where there are many Hispanics, Latinos, how has the community welcomed you or how do they interact with the restaurant. I mean, do you get a lot of people coming in? just Latinos? Just spanish-speakers What kind of clientele you you get here?]*

[22:43]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** No aquí han llegado americanos también. African Americans, gente blanca también. O sea, aquí llega la gente de todo color, de todas partes. Eso me gusta. Eso me gusta porque Lexington es una ciudad que tiene mucha diversidad de países. Muchos países hay aquí. Y voy conociendo conforme van llegando, y van platicándome, voy conociendo



personas de Venezuela, de Colombia, de muchas partes de México y tu sabes que en cada parte de México se guisa diferente. Entonces yo trato de—bueno si voy a hacer fajitas norteñas, investigo como son porque yo soy de Veracruz. Como son, que les gusta. Una vez me equivoqué e hice unos burritos con frijoles bayos y la señora me dijo que ella nunca había comido burrito con frijoles bayos. No perdón, con frijol negro. Los hice con frijol negro. Dice, “¿no tiene frijol bayo?” “Si tengo.” “¿por favor puede cambiarlo?” “Si claro.” Y rapidísimo se lo cambie. Y yo dije, bueno, yo pensé que los burritos—como yo no conocía los burritos—yo pensé que los burritos eran de cualquier frijol. Pero no, nada más es un solo color. Bueno, aquí voy aprendiendo. Gracias a dios me han recibido muy bien. Las personas vienen por curiosidad la primera vez, “señora yo había visto este local pero nunca había entrado, quiero saber...” Y me da gusto cuando me dicen “me gusto mucho su comida. Muchísimas gracias.” O vienen y se comen unos tacos nada mas y me dicen “oiga, que ricos tacos.” Les digo, “es el hambre que tiene o deveras esta rico?” Dicen, “no, esta rico.” Digo, “bueno muchísimas gracias.” Yo creo que lo principal—como me decía mi mamá—lo principal es que hagas las cosas con amor. Que te guste lo que estás haciendo. así le vas a poner más empeño a las cosas. Por que si vienes y haces un corte [inaudible] te vas hasta a cortar el dedo. O sea, no se puede hacer eso. Cuando estás haciendo algo—cuando estás preparando—tienes que tenerle el amor y tienes que pensar que esto les va a gustar a las personas. Que lo que estás preparando es para alimentar a alguien y para que le caiga bien y no lo haga daño. Eso es lo principal. Y saber—tener la seguridad—de lo que estás haciendo. Que no le tantees, “hay y si pasa esto, y si le echo esto...” No. “con esto va a saber bien, con esto va a estar bien...” La diversidad en el sabor de cada persona es total. Tu

puedes comerte unos taquitos de asada preparados por mi, y yo me los como igual, y a mi me van a saber diferente y a ti diferente. O sea, el sabor en cada paladar es totalmente diferente. Y eso es lo que a uno lo hace mantener el sazón y mantener el sabor. Para que cuando vengan prueben lo mismo. “yo me voy allá porque a mi me gusto los tacos como los hace la señora.” Entonces si viene y yo preparo la carne de diferente forma, “oiga, estos tacos no son como los del otro día.” Para mi van a saber a la mejor igual pero para ellos no porque algo cambió. Y eso si es lo importante. El público me ha recibido bien. He conocido muchas personas de muchos lugares. Los americanos vienen, comen, y les ha gustado también. Y si me encanta. Me encanta el trato con la gente. Me gusta mucho.

*[No Americans come too. African Americans, white people too. In other words, people of all colors, from everywhere. I like that. I like that Lexington is a city that has a lot of diversity. Many countries are here. And I know as they come, and talk, I meet people from Venezuela, Colombia, many parts of Mexico and you know that each part of Mexico is different. Then I try to--well if I'm going to make fajitas norteñas, I investigate how they are because I'm from Veracruz. What they are like, how do people like them. Once I was wrong and made some burritos with white beans and the lady told me she had never eaten a burrito with white beans. No excuse me, with black beans. I made them with black beans. She says, "Do not you have white beans?" "I do." "Can you please change them?" "Of course." And I quickly changed them. And I said, well, I thought the burritos, since I didn't know much about burritos--I thought burritos can be made with any type of beans. But no, just the one color. Well, here I am, learning. Thank God*

*they have received me very well. People come out of curiosity the first time, " I had seen this place but never entered, I want to know ..." And I am happy when they say "I really liked your food." I say, "Is that the hunger speaking or is it really good?" They say, "No, it's good." I say, "Well thank you very much." I think the main thing - as my mom used to tell me - is that you do things with love. That you like what you're doing. So you're going to put more effort into things. Because if you come and make a cut [inaudible] you can cut your finger. I mean, you can't do that. When you are doing something - when you are preparing something - you have to have love and you have to think that people are going to like it. That what you are preparing is to feed someone and it is going to be good for them, not hurt them. That's the main thing. And know-be sure of what you're doing. That you are not doubting yourself, "what if this happens, what if I do this ..." No. "This is going to taste good, this will turn out well..." Each person's taste is completely different. You can eat some steak taquitos prepared by me, and I eat them as well, and they will taste completely different. That is, the taste in each palate is totally different. And that is what makes you try to maintain the seasoning and maintain the flavor. So that when they come back they are getting the same thing. "I go there because I like the tacos the way the lady makes them." So if they come back and I prepare the meat differently, "hey, these tacos are not like the other day." For me they might be the same, but for them they are not because something changed. And that's the important thing. The clients have received me well. I have met many people from many places. The Americans come, they eat, and they like it too. I love it. I love dealing with people. I like it very much.]*

[26:46]

**Alexis Meza:** Vamos a hablar un poquito acerca del menú. De lo que ustedes ofrecen aquí. ¿Qué comida se puede encontrar aquí? ¿Qué platillos se pueden encontrar aquí en El Costeño?

*[Let's talk a little more about the menu. About what you offer here. What food can be found here? What dishes can be found here in El Costeño?]*

[26:59]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Tenemos toda la semana caldo de res, pozole, y menudo. Mucha gente de otros lados ponen estos tres caldos solo los fines de semana, a mi me gusta tenerlos todos los días. Probablemente algunas personas no pueden venir el fin de semana. Vienen entre semana, “¿oiga tiene un pozole?” Y si. Lo tengo listo. Tenemos quesadillas de asada, de carne de puerco, de pollo. Tenemos quesadillas de huitlacoche, y flor de calabaza. Aprendí a hacer las playudas. Vienen personas aquí de Oaxaca, les gusta—la persona que trabajaba aquí antes era de Oaxaca y ella preparaba eso—y empezaron a venir. Le dije “yo las se preparar, pero no mas dime como te gustan. Con que carnes...” porque es que son de diferentes—y ya. Ya aprendí y hasta vienen a buscarlas. Gracias a dios, verdad. Tenemos, pues los tacos te digo de pollo, de asada, de puerco, voy a meter otras cosas más. La comida del día puedes ser un adobo, puedes ser pescado, puedes ser res o puerco. Me gusta mucho hacer las calabacitas con carne de puerco y elote saben muy ricas. Hemos hecho el pollo adobado también. El pollo en varios estilos, como es a la mexicana, en adobo, estofado, enchilado, frito nada más. Qué más tenemos—carnes asadas, el bistec de res, las carnes asadas, milanesa de pollo y de res.

Tenemos antojitos mexicanos que son las gorditas picadas, sopes que les llaman, empanadas, tostadas, tacos dorados—algunas personas les dicen flautas—es una variedad. Tenemos mariscos también, mojarra frita o empapelada, tenemos filete de pescado empanizado o empapelado también, coctel de camarón, caldo de pescado. Y tamales. Los tamales que les gustan mucho.

*[All week, we have beef broth, pozole, and menudo. Many people from other places serve these three broths only on the weekends, I like to have them every day. Maybe some people cannot come during the weekend. They come on weekdays, "hey, do you have pozole?" And yes. I got it ready. We have quesadillas with steak, pork, and chicken. We have huitlacoche and pumpkin blossom quesadillas. I learned how to make the playudas. People come here from Oaxaca, they like--the person who worked here before was from Oaxaca and she prepared playudas -- and people started to come for them. I said "I'll prepare them, but just tell me how you like them. With that kind of meat ... " because there are different kinds. And that's it, I learned and now they even come looking for them. Thank goodness, it's the truth. We have, well in tacos we have chicken, steak, pork, I and want to add more things. The dish of the day can be a marinade, it can be fish, it can be beef or pork. I really like to make squash stuffed with pork and corn, it's very good. We made the marinated chicken too. The chicken in various styles, Mexican style, in marinade, stew, enchilado, fried. What else do we have - roasted meats, beef steak, chicken and beef milanese. We have Mexican antojitos that are gorditas, what they call sopes, empanadas, tostadas, tacos dorados--some people tell them flautas-- a variety. We also have seafood, fried*

*fish or wrapped in aluminum foil, we have breaded fish fillet or wrapped in aluminum foil too, shrimp cocktail, fish broth. And tamales. The tamales they like very much.]*

[29:56]

**Alexis Meza:** ¿Que tipo de tamales son? *[What kind of tamales are they?]*

[29:58]

**Raquel Aracely Cortez Vasquez:** Los hacemos estilo de Veracruz con la hoja de plátano y también hemos hecho tamales de dulce—de piña y de fresa—de carne de puerco en salsa verde, rajas con queso, y rajas con pollo también. Algunas veces hay algo así. Les ha gustado mucho los de rajas con queso y chile jalapeño, los de pollo con hoja de plátano.

*[We make Veracruz style with banana leaf and we have also made sweet tamales--pineapple and strawberry--pork tamales in green sauce, pepper strips with cheese, and pepper strips with chicken as well. Sometimes there is something like that. They liked the pepper strips with cheese and jalapeño pepper, the chicken with banana leaf.]*

[30:29]

**Alexis Meza:** ¿Y piensan incluir algo así de Rumania en el menú? *[And do you plan to include something from Romania in the menu?]*

[30:36]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** De hecho, de hecho sí. La sopa que se le da a la entrada—esta semana—fue sopa Rumana. *[In fact, yes indeed. The soup that is given as an appetiser--this week--was Romanian soup.]*

[30:43]

**Alexis Meza:** Y como es la sopa ¿me puede describir como es? ¿Quién la prepara?  
*[And how is the soup, can you describe it to me? Who prepares it?]*

[30:51]

**Sandra Márculianu:** Ponemos a hervir el pollo. Ese caldito que se queda le echo zanahoria, le echo papas, apio, pimientos, condimentos de esos y la sopita. *[We boil the chicken. To that broth that remains I add carrot, potatoes, celery, peppers, condiments and the soup.]*

[31:10]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** La sopa de pasta *[The noodle soup]*

[31:11]

**Sandra Márculianu:** La dejo ahí, la *[inaudible]*, y ya. Sale todo bien. Es una sopa muy simple. Porque aquí lo hacemos también de otra forma pero no lo come toda la gente... como que es

parecida de México. Y por eso la hago y les gusta a la gente cuando entra hasta que preparemos el platillo, le ofrecemos un poquito de sopa, los chips y la salsa.

*[That's it, the [inaudible]. It turns out well. It is a very simple soup. Because we make it in a different way, but not everyone would eat it ... It is similar to Mexican soup. And that's why I make it, and people like it, it comes when they first sit down while they wait for the dish, we offer a little soup, chips and salsa.]*

[31:42]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** y les ha gustado bastante. La sopa les ha gustado mucho.

*[And they liked it a lot. The soup was really good.]*

[31:46]

**Sandra Márculianu:** No si se la comieron toda. *[Yes they ate it all.]*

[31:48]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Si la sopa es diaria. Es diaria pero el día que hizo la sopa Rumana, si a la gente le gusto mucho. *[Yes the soup is daily. It's daily, but the day she made the Romanian soup, people liked it a lot.]*



[32:00]

**Alexis Meza:** Que bueno. ¿Hay alguna especialidad que—el platillo mas popular aquí del local—que me puedas decir? *[That's good. Is there any specialty that--the most popular dish here--that you can tell me?]*

[32:14]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** No tengo una especialidad todavía pero lo que más ha pedido el público es el menudo y el caldo de res. Lo que más ha pedido. ¿Verdad? *[I do not have a specialty yet but what the clients have asked for is the menudo and the beef broth. What they have asked for the most. Right?]*

[32:21]

**Sandra Márculianu:** Si *[Yes]*

[32:23]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** y este... El menudo, el caldo de res, y las quesadillas. Eso es lo que más—lo que más se ha vendido y les ha gustado. *[The menudo, the broth, and the quesadillas. That is what the most-- what has been sold and liked the most.]*

[32:36]

**Alexis Meza:** Bueno ya hablamos de comida. ¿Qué planes hay para el futuro para este local?

Esta como en una etapa como de transfusión como de hacerlo suyo ya. Pero ¿qué planes y qué sueños tienen para este local? *[Well we talked about food. What plans are there for the future of this place? It is as in a stage of transition, you are making it yours. But what plans and dreams do you have for this place?]*

[32:59]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Bueno lo primero si dios nos permite, le voy a cambiar el nombre. Me gusta mucho este lugar porque, como esta chiquito, es como más familiar. Entonces me gustaría mucho poner algo allá afuera que llame la atención. No se tal vez unas bancas, un fence, una *[inaudible]*. Algo que llame la atención. Que se vea diferente. Que se vea que la administración es diferente. Y de acuerdo con la opinión de muchas personas, les gustaría tener aquí música. Entonces voy a tener—crear aquí un estadio o no se karaoke—esta chiquito, no es para mucha gente pero si es como para una fiesta. Traer sus amigos y así, platicar y divertirse un rato. Y cambiar—la casa de mamá—me gusta el nombre. La Casa de Mama es el nombre que yo le quiero poner. Y cuando vas a la casa de tu mama te vas a sentir cómoda y vas a comer rico. Y es lo que yo quiero. Que la gente llegara aquí y le gusta el lugar. Hasta ahorita le ha gustado, la gente dice “esta bien, esta bonito el lugar.”

*[Well first thing, if God allows it, I'll change the name. I really like this place because, it is small, it feels familiar. So I would really like to put something out there that catches the eye. I don't know maybe some benches, a fence, an [inaudible]. Something that catches the eye. Makes it look different. Lets it be known that it is under different administration. And according to the opinion of many people, they would like to have music here. So I will have to --create a stage here or I don't know... karaoke-- it's small, not for many people, but a good place for a party. Bring your friends and so on, talk and have fun for a while. And change-- Mom's house -I like that name. The Casa de Mama is what I want to name it. when you go to your mom's house you will feel comfortable and you will eat well. And that's what I want. That people come here and like the place. So far they have liked it, people say "okay, the place is nice."]*

[34:32]

**Sandra Márculianu:** Y ya empezaron a venir mucha gente. Poco a poco. No tenemos mucho tiempo de cuando lo abrimos pero lo que veo, poco a poco ya empezaron a venir. Por primera vez cuando abrimos no venia mucha gente. Dos personas, tres, pero ahora viene bastante. A las once cuando abro, ya se me están llenando las mesas. Y digo, “ay no, diosito santo yo sola aquí!”

*[And a lot of people started to come. Little by little. We do not have much time of since we opened it but from what I see, little by little people already have began to come. At first when we opened not many people came. Two people, three, but now a lot of people come. At eleven*

*o'clock when I open, the tables are already filling up. And I say, "Oh no, my god I am alone here!"*

[35:03]

**Raquel Aracel Cortez Vasquez:** Si es bonito porque cuando el público empieza a llegar es por que estas haciendo algo bien. ¿Verdad? *[It's nice because when the clients starts to arrive it's because you're doing something right. Right?]*

[35:09]

**Sandra Márculianu:** Les gusta la comida. *[They like the food.]*

[35:10]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Entonces eso es bonito. Y si te digo, ese es mi plan para el futuro. Primero le vamos a cambiar el nombre. Me encanta el nombre de La Casa de Mama—yo soy como muy old fashioned—soy así como que tradicionalista. Pero también tengo que pensar en la comodidad y como se dice...

*[So that's nice. And I tell you, that is my plan for the future. First we are going to change the name. I love the name of La Casa de Mama--I'm very old fashioned--I'm a traditionalist. But I also have to think about comfort and how to say ...]*

[35:38]

**Sandra Márculianu:** Que crezca mas [*To grow more*]

[35:41]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Si que se vea moderno. O sea, soy old fashioned pero también tengo que pensar en la modernidad. No poner aquí cazuelitas y hoyitas que eso ya no se usa. Como adorno esta bonito, me gusta, el lugar tiene un adorno muy bonito. Pero yo no soy así, me gusta el estilo de la comida. Lo tradicional, lo limpio, lo seguro, y lo bueno. Estés dando una papa, una zanahoria, que este bien cocida, que este en perfecta cocción, que no este mal. Y si, si dios permite va a haber un cambio ahorita. Pronto.

*[Yes, something that looks modern. I mean, I'm old fashioned but I also have to think about modernity. Do not put pots and pans here, that is no longer used. As decoration it is pretty, I like it, the place is nicely decorated. But I'm not like that, I like the style of food. The traditional, the clean, the safe, and the good. If you are serving a potato, a carrot, it should be well cooked, it should be cooked perfectly. And yes, God willing, there will be a change. Soon.]*

[36:24]

**Alexis Meza:** Me gustaría saber—Kentucky es un lugar también con mucha comida diversa y también estamos en área dentro de los estados del sur—por ejemplo aquí en los estados del sur, como Georgia, Kentucky, North Carolina, South Carolina, Tennessee. Por ejemplo el desayuno

incluye cosas como los Biscuits, el gravy, el sausage. Es como muy tradicional la comida frita, el pollo frito, hay una comida especial que es del sur y que es aquí de Kentucky. Alguna vez ha cocinado algo como ese tipo de comida o ha probado ese tipo de comida. así de Kentucky, kentuckiana como se dice.

*[I would like to know-Kentucky is a place with a lot of diverse food and we are also in an area within the southern states-for example here in the southern states, like Georgia, Kentucky, North Carolina, South Carolina, Tennessee. For example breakfast includes things like Biscuits, gravy, sausage. It is like very traditional fried food, fried chicken, there is a special meal that is from the south and that is here from Kentucky. Have you ever cooked something like that type of food or tried that type of food? so Kentucky, kentuckiana as they say.]*

[37:21]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Yo creo que el Cracker Barrel es el que tiene la comida más tradicional de Kentucky, y me encanta ir a comer a Cracker Barrel. Me gusta mucho los Biscuits que tienen y me gusta mucho cómo preparan el pescado. Aunque Kentucky no tiene mucho mar, pero los ríos, el pescado del río sabe muy rico. No he preparado aún la comida de Kentucky aquí. Los desayunos que nosotros tenemos es más mexicano. Pero si me gusta la comida de aquí. Si, la verdad si. Las carnes que preparan también.

*[I think Cracker Barrel has the most traditional Kentucky food, and I love going to Cracker Barrel. I really like the Biscuits they have and I really like how they prepare the fish. Although Kentucky does not have much ocean, but rivers, the river fish tastes very good. I have not prepared Kentucky food here yet. The breakfasts we have are more Mexican. But I do like the food here. Yes, truly. The meats they prepare too.]*

[38:01]

**Alexis Meza:** *¿Y usted, Sandra? [And you, Sandra?]*

[38:02]

**Sandra Márculianu:** Yo lo que veo es que la comida de Kentucky es la carne frita, el pollo, hasta puerco. Todo eso es como a Rumania, mi país. *[What I see is that Kentucky food is fried meat, chicken, even pork. All that is like food in Romania, my country.]*

[38:15]

**Alexis Meza:** En qué sentido, ¿que está frito? *[In what sense, that it is fried?]*

[38:15]

**Sandra Márculianu:** Aja, se hace frito igual como allá en mi país y todo eso. Algo parecido, no mucho, pero algo parecido a la comida de mi país.

*[Yes, it's fried just like in my country. It's similar, not much, but similar to the food of my country.]*

[38:29]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Si ella me predica que en Rumania usan mucho la carne de puerco y frita. O sea muy frita y eso es lo que me platica ella. Me dice, “ la comida de aquí es parecida a la de”—*[Yes she tells me that in Romania they use a lot of pork and fried meat. Very fried, that's what she tells me. She tells me, "the food here is similar to that of"]*

[38:47]

**Sandra Márculianu:** Si la de nosotros de navidades matamos un puerco. Y ahí lo tenemos para todo el invierno, para podemos vivir. Lo crecemos de muy chiquito, en navidad esa es la tradición de cada—de navidad toda la gente que tiene su casa, su familia tiene matar un puerco ahí en la casa. Porque así es la tradición. Y ahí tenemos y festejamos el mes ese de navidad, el año nuevo y todo, para comemos—más comemos carne frita. El puerco se usa mucho y el pollo en mi país. El pan.

*[Yes, during Christmas we kill a pig. And there we have it for the whole winter, so we can live. We have it from the time it's very little, at Christmas that is the tradition--during Christmas all the people who have their house, their family has to kill a pig in the house. Because that's the*



*tradition. And there we celebrate the month of Christmas, the new year and all, to eat--but we eat fried meat. Pork and chicken are used a lot in my country. Bread.]*

[39:37]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Si hace un pan muy rico. Si lo he probado y hace un pan muy rico. *[Yes she makes a very good bread. I have tried it and she makes a very good bread.]*

[39:42]

**Sandra Márculianu:** Los ármales *[the armales]*

[39:44]

**Alexis Meza:** ¿Que son los ármales? *[What are the armales?]*

[39:47]

**Sandra Márculianu:** Es carne de puerco con...sabe explicar? *[It's pork with ... can you explain?]*

[39:54]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Guisada con pimientos y especias. Pero lo que a mi me causo mucha curiosidad de cómo lo prepara, es que deja reposar el repollo, lo que es la col, lo deja reposar en agua por varios días hasta que la col se pone suavcita. Como cinco, seis días?

*[Stewed with peppers and spices. But what I was very curious about how she prepares it, is that she lets the cabbage rest, she lets it rest in water for several days until the cabbage becomes soft. Like five, six days?]*

[40:17]

**Sandra Márculianu:** Casi como una semana. Mas... *[Almost like a week. More...]*

[40:19]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Tiene que dejar el repollo remojando en agua con sal—  
*[You have to leave the cabbage soaking in water with salt-]*

[40:24]

**Sandra Márculianu:** con sal, si. Y con agua caliente lo pones por el principio y ahí se hace—  
*[With salt, yes. And with hot water. You put it at the beginning and there it is made-]*

[40:30]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Haga de cuenta que cuece la col solamente en el agua, pero sin tenerla en la lumbre. Solamente la cuece con sal, y ahí la deja una semana. Y ya después cuando ella siente que la col ya está suave, empieza a preparar la carne molida de puerco, con todas sus especias, y enrolla—haz de cuenta que hace tamales—coge la carne con todas sus especias en la hoja de col y le hace un dóblese, no—

*[Pretend you boil the cabbage in the water, but without heat. Only the water with salt, and there it stays a week. And then when she feels that the cabbage is ready, she begins to prepare the ground pork, with all its species, and rolls them up--they are made like tamales-- place the meat with all its species on the cabbage leaf and makes folds it]*

[41:03]

**Sandra Márculianu:** Es solamente que le das así— *[You only go like--]*

[41:05]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Como rollitos. *[Like rolls.]*

[41:07]

**Sandra Márculianu:** Pero es pura carne. *[But it is all meat]*

[41:08]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** como los rollitos de los japoneses, de la comida china, que vienen envueltos en col. así pero el sabor es diferente. Totalmente diferente. Pero los enrollan en col también. Y los ponen a cocer como si fueran tamales así paraditos.

*[Like the rolls that the Japanese make, like Chinese food, that come wrapped in cabbage. But the taste is different. Totally different. But they are rolled into cabbage as well. And they cook them stacked as if they were tamales.]*

[41:26]

**Sandra Márculianu:** Los pimientos rellenos son iguales solamente que no les pones en el col pero le pones la misma carne como la preparas para los ármales también se hace para—

*[Stuffed peppers are the same only you do not put them in the cabbage but you put the same meat as you prepare for the ármales-]*

[41:37]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** El pimiento grande. Lo rellena, lo cuece con eso y sabe exquisito. *[The big pepper. She stuffs it, cooks it with the meat and tastes great.]*

[41:43]

**Alexis Meza:** Suena rico. Ya me dio hambre. Pues, yo creo que ya hemos platicado de varias cosas ¿Hay algo más que quisieran agregar? ¿Algo que nos faltó?

*[It sounds good. And I got hungry. Well, I think we've talked about several things. Is there anything else you would like to add? Something we're missing?]*

[42:14]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Si yo quiero decir, bueno, en lo que yo quiero especializarme porque me gusta mucho la salsa de chile seco con carne de puerco, con costilla de puerco, y eso es lo que quiero hacer para tenerlo diario también. Como una especialidad de la casa. A muchas personas les gusta el picante del chile seco y en Jalapa, en Jalapa tenemos ese guisado. Muy tradicional en cada hogar. La salsa de chile seco con carne de puerco eso sabe muy rico, y eso es lo que yo quiero tener para especializar. Y bueno pues agradecerte a ti. Tu tiempo y agradecerte todo lo que tu esfuerzo que tu estas haciendo aquí por estar tratando de apoyar a los negocios que están iniciando. Pedir al público que vengan y prueben si les gusta, regresen. Porque nos estamos esforzando para atenderlos bien, nos estamos esforzando para que se lleven un buen sabor de boca de este lugar. Y no vamos a saber hasta que ellos vengan a probar. Entonces si le pedimos al público que nos apoyen, que vengan y tal vez les guste y regresan.

*[Yes what I want to say is, well, what I want to specialize in is dry chili sauce with pork, pork rib, and I want to make it daily too. As a specialty of the house. Many people like the spice of the dry chili and in Jalapa, in Jalapa we have that stew. It is very traditional in every home. The dried chile sauce with pork that tastes very good, and that's what I want to have to specialize in. And well, thank you for your time and thank you for all your effort and for trying to support the businesses that are starting. I want to ask people to come and try us out, and if they like it, come back. Because we are striving to serve you well, we are striving so that you leave this place with*

*a good taste in your mouth. And we will not know until they come to try it. So we ask the people to support us, come and maybe they'll like it and return.]*

[43:33]

**Sandra Márculianu:** Yo le doy gracias por venir y le digo al público que aquí hay caldo todos los días. Pueden venir. No hay solamente el fin de semana, caldo son para todos los días. Y que vengan porque les va a gustar lo que tenemos. *[I say thank you for coming and I tell the public that there is soup here everyday. You can come. Not only on the weekend, broth is for everyday. And let them come because they will like what we have.]*

[43:56]

**Alexis Meza:** Bueno, pues muchas gracias a ustedes. Les agradezco todo. Una historia muy divertida y pues es bonito tener un restaurante como este aquí que es muy... que se sabe que son hechos por manos de alguien que sí sabe. Que es una mamá. El sabor de mama que gusta mucho. Con ese nombre usted cree que la gente va sentir ese amor esa bienvenida cuando llega. ¿Cree que va a haber también una conexión personal con la comida? [inaudible]

*[Well, thank you very much. Thanks for everything. A very funny story and it is nice to have a restaurant like this here that is very ... that is known to be made by someone who knows. That is a mom. The taste of mom's cooking is great. With that name, do you believe that people will feel*

*that love, that feeling of welcome when they arrive. Do you think there will also be a personal connection with food? [inaudible]]*

[44:40]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Pues...el amor que le das. Exactamente ese es el propósito. Cuando yo guiso en mi casa para mis hijos, siempre lo haces con amor. “Hay van a venir, van a hacer esto...” mi hijo ya sabe que en la casa más que tienes y abre el refrigerador. En la casa en Jalapa cuando tenía yo mi familia, que estábamos ahí y llegaban mis hermanos, llegaban mis hijos de la escuela, lo que sea, tu no hacer otra cosa mas que guisar con amor para tu familia. Y eso te sabe rico. Uno siempre dice, “hay no hay mejor comida que la que mi mama hace.” ¡Claro! Por supuesto. Nadie te va a negar eso. Nadie. Porque tu creciste con el sabor de mama. Entonces, muchas veces uno encuentra en algún lugar un sabor parecido, “ay me recordó a mi mama.” O “me recordó a mi tía lo que hizo” o—porque incluso en los parecidos en la cara, te es familiar con alguien de tu casa. Entonces así me ha tocado mucho que me dicen, “se parece usted mucho a mi tía, se parece mucho a mi abuelita, a que bueno, tiene la cara de la gran familia mexicana.” Les digo, ¡sí! [inaudible] ¡Soy mexicana! No voy a decir que me voy a parecer a Sandra por que en lo mas mínimo, ¿verdad? Pero me gusta cuando me dicen eso, “se parece usted a mi tía.” En Toyota me pasaba mucho eso, casi toda la gente estaba muy recién llegada, pues siempre tienes la nostalgia de tu casa. Y en sabor de la comida pues es lo que yo estoy

buscando. Que la gente se sienta cómoda, que le guste lo que esta comiendo, que lo disfrute. Que regrese. Principalmente.

*[Well ... it's all about the love that you put in. Exactly that is the purpose. When I cook in my house for my children, you always do it with love. "They are going to come, they will do this ..." my son already knows that in the house you have everything and opens the refrigerator. In the house in Jalapa when I had my family, we were there and my brothers arrived, my children came from school, whatever, you do nothing but cook with love for your family. And that tastes good. You always say, "There is no better food than the one my mom makes." Of course! Of course. No one is going to deny that. No one. Because you grew up with the taste of your mom's cooking. Then, many times you find a similar taste somewhere, "ah, it reminded me of my mom." Or "it reminded me of my aunt" or-- sometimes even someone's face, it reminds you of someone in your house. So it has touched me so much when they say to me, "you are very much like my aunt, you are very much like my grandmother, how nice, she has the face of the great Mexican family." I say, yes! [inaudible] I'm Mexican! I'm not going to say that I'm going to look like Sandra because in the least, right? But I like it when they say that to me, "You look like my aunt." In Toyota I had a lot of fun, almost all the people had recently migrated, and you always have the nostalgia for your house. And that in the flavor of the food, that's what I'm looking for. That people feel comfortable, that they like what they are eating, that they enjoy it. And for them to return. Mainly.]*



[46:29]

**Sandra Márculianu:** Yo digo que la gente si se va juntar mas porque—también me gusta el nombre porque mucha gente como yo estoy sola—aquí mucha gente son así que no tienen su familia, sus padres y eso. Y le gusta—les va a gustar—“vamos ahí al restaurante se llama con la mama.” La Casa de La Mama y si va a venir, le va a gustar. Por que yo lo que veo es que si mucha gente—cuando la gente ya no viene entonces significa que no le gusta pero yo veo que si regresan mucho. Y dije no, le gusta la comida y por eso regresa. Y es verdad cuando le echas mucho amor a la comida, sale muy rica. Y ella lo hace con mucho amor, el amor de dios le pone. Dios está ahí con nosotras en todas las partes donde ando, yo ando con mi dios y digo está conmigo. Dios me la puso en frente, no conocía yo a nadie aquí cuando llegue a Kentucky. Solamente iba a la iglesia a pedirle a dios que me ayuda. viví con una muchacha gracias a dios que me recibió en su casa, pero dios me puso aquí. Por primera vez, que no la vi nunca en mi vida, la primera vez cuando la vi ahí abrí y dijo el pastor que necesito un lugar en donde vivir. Y ella dijo, yo estoy sola y puede venir conmigo. así con toda la confianza parecía que ya me conocía, yo nunca la conocí a ella, ella nunca me conoció. Pero dios por algo me junto. Por algo me puso juntas. Ella también está sola, yo también estoy sola. En lo que puedo la ayudo, ella también me está ayudando bastante. Me está ayudando. Y gracias a dios. Aquí voy a estar siempre con ella. El tiempo que yo voy a estar aquí, aquí voy a estar con ella. No importa. Para mi va a ser como una madre. Yo crecí sin mi madre, y ella va a ser como mi madre. Por eso le estoy llamando mama. ¡La casa de mama!

*[I say that if people gather more for that- and I also like the name because a lot of people like me are here alone-- a lot of people here do not have their family, their parents. And they will like-- they will say - "Let's go to the mom restaurant." La Casa de la Mama and if they're coming, they'll like it. Because what I see is that if many people--when people no longer come then it means they do not like it, but I see that they return a lot. They like the food and that's why they come back. And it's true when you put a lot of love into the food, it comes out very good. And she does it with so much love, she puts in the love of God. God is there in all the places where I walk, I walk with God and I say he's with me. And God put her in front of me, I did not know anyone here when I got to Kentucky. I was just going to the church to ask God to help me. I lived with a girl thanks to God who received me in her house, but God put me here. For the first time, I had never seen her before in my life, the first time I saw her was there, I looked and the pastor said that I needed a place to live. And she said, I am alone and she can come with me. With all the trust as if she already knew me, I had never met her, she had never met me. But God put us together for a reason. She is alone, I am alone too. As far as I can I'll help her, she is also helping me a lot. She is helping me. And thank God. Here I will always be with her. As long as I'm going to be here, here I'll be with her. It does not matter. For me it will be like a mother. I grew up without my mother, and she's going to be like my mother. That's why I'm calling you mom. Mom's house!]*

[48:49]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Es bonito. Como te digo dios tiene un propósito. Si fue ese el de dios que nos juntara para aprender de cada una y eso es bueno. *[It's nice. I say God has a purpose. It was God who brought us together to learn from each other and that is good.]*

[49:01]

**Sandra Márculianu:** Pues si, por algo me puso dios aquí. Como yo no conocía muchas cosas. Yo puro trabajo, en la limpieza. Aparte yo trabajo aquí hasta las cuatro de la tarde. Después si tengo casas para limpiar o apartamentos yo voy a limpiar en las tardes. Pero yo aquí estoy todo el tiempo.

*[Well yes, God put me here for a reason. Because I did not know many things. I just work, I clean. I work here until four o'clock in the afternoon. Later if I have houses to clean or apartments I go to clean them in the afternoons. But I am here all the time.]*

[49:24]

**Alexis Meza:** Bueno, entonces, ¿algún otro comentario antes que terminemos? *[Well, then, any other comments before we finish?]*

[49:29]

**Raquel Araceli Cortez Vasquez:** Quiero darle gracias a Leti, por la oportunidad que me esta dando. Que me—yo no digo que me tarde—dios tiene tiempo. Tiene el tiempo perfecto para

hacer las cosas y Leti ha sido una gran persona para mí. Muy buena amiga y muy buena persona al brindarme esta oportunidad del negocio. Eso sí, eso sí lo tengo que agradecer. Y gracias a mi hijo y a las personas que me han apoyado para estar aquí. Bueno, ¿que más que darle gracias a dios? Porque nos permite todo esto.

*[I want to thank Leti, for the opportunity she is giving me. That I--I will not say that I'm late-- God has a time for things. He has the perfect time to do things and Leti has been a great person to me. Very good friend and very good person to give me this business opportunity. That I have to thank. And thanks to my son and the people who have supported me to be here. Well, what more than to give thanks to God? Because he allowed us to do all of this.]*

[50:10]

**Alexis Meza:** Bueno, nada más para terminar podría dar su nombre otra vez y su fecha de nacimiento. *[Well, to finish could you give your name again and your date of birth.]*

[50:15]

**Raquel Araceli Cortez-Vasquez:** Mi nombre es Raquel Aracely Vasquez-Cortez y mi fecha de nacimiento es abril 3, 1962. *[My name is Raquel Araceli Vasquez Cortez and my date of birth is April 3, 1962.]*

[50:25]

**Sandra Márculianu:** Mi nombre es Eugenia Sandra Márculianu. Soy nacida en el [19]88, el 8 de febrero. *[My name is Eugenia Sandra Marculeano. I am born on [19]88, on February 8.]*

[50:33]

**Alexis Meza:** Nada más treinta segundos de sonido para que pueda tener el mismo sonido [inaudible]. *[Just thirty seconds of sound so you can have the same [inaudible] sound.]*

[END OF INTERVIEW]