

Fabián León
The Ville Taquería—Louisville, KY

Fecha: 10 de Febrero, 2015

Ubicación: The Ville Taquería — Louisville, KY

Entrevistador: Gustavo Arellano

Ingeniero de Audio: Gustavo Arellano

Transcripción: Gustavo Arellano

Duración: Cincuenta y uno minutos

Proyecto: Restaurantes Mexicanos en Kentucky

[00:00:04]

Gustavo Arellano: Mi nombre es Gustavo Arellano, y estoy aquí en La Ville Taquería en Louisville. Y hoy es—el diez, y sí: el día diez [de febrero]. Indique su nombre y su ocupación.

[00:00:18]

Fabián León: Fabián León, chef de The Ville Taquería.

[00:00:22]

GA: ¿Cuál es tu fecha de nacimiento?

[00:00:24]

FL: 6/23, 1978.

[00:00:27]

GA: ¿Y dónde nació usted?

[00:00:28]

FL: Nací en Chicago, Illinois.

[00:00:31]

GA: ¿De donde son tus padres?

[00:00:34]

FL: Mis padres son de un pueblo afuera de Guadalajara, Jalisco, llamado San José de la Paz.

[00:00:43]

GA: ¿Es un rancho?

[00:00:45]

FL: Uh, sí, yo diría que es un rancho. Es, uh—la población es, tal vez alrededor de 400.

[00:00:52]

GA: Sí, mis padres vienen de un ranchito, también. Creo que éramos 300, o algo así.

[00:00:57]

FL: Sí, es un lugar pequeño.

[00:01:00]

GA: ¿Cuándo vinieron tus padres a los Estados Unidos?

[00:01:03]

FL: Bueno, si puedo recordar, creo que allá por los años '70s, emigraron aquí desde, eh, México y llegaron a Chicago, Illinois.

[00:01:17]

GA: ¿Por qué tus padres fueron a Chicago?

[00:01:21]

FL: Creo que para encontrar el sueño de encontrar un lugar mejor.

[00:01:27]

GA: ¿Ellos ya tenían parientes en Chicago?

[00:01:30]

FL: Creo que mis tíos vinieron aquí primero. Y entonces mi mamá seguida, y lo mismo hizo mi papá.

[00:01:40]

GA: ¿Cuánto tiempo viviste en Chicago?

[00:01:43]

FL: O, viví en Chicago desde que nací hasta '90—¿'92-'93?

[00:01:51]

GA: Y ¿a dónde se movieron después de Chicago?

[00:01:54]

FL: Después de Chicago, nos movimos a Louisville, Kentucky—dónde mi padre abrió un restaurante aquí, y agarramos un apartamento, cerca del restaurante.

[00:02:06]

GA: En Chicago, ¿en que trabajaban sus padres?

[00:02:09]

FL: Mi padre trabajaba, uh, por General Foods—trabajaba en su división de Kool-Aid. Y mi mamá trabajó en Oxford Clothes—uh, cosiendo camisas y cosas así.

[00:02:23]

¿Por qué decidieron mudarse sus padres a Louisville?

[00:02:25]

FL: Ellos decidieron mudarse aquí para—abrir un restaurante. Para, supongo, uh, cumplir su sueño.

[00:02:35]

GA: ¿Sabes por qué no trataron de abrir un restaurante en Kentuck—digo, en Chicago?

[00:02:40]

FL: Sinceramente, no lo sé. Es algo que tendría que preguntarles. Nunca se ha presentado.

[00:02:47]

GA: Cómo—¿estabas feliz cuando tu familia se movió a—y por qué específicamente Louisville, en oposición a, como, cualquier otro estado o ciudad? ¿Había algo en la

ciudad que los atrajo?

[00:02:57]

FL: Sabes que yo no sé exactamente lo que era, pero me acuerdo de tomar un viaje a México. Fuimos manejando. Y en el camino de regreso, paramos en Kentucky—aquí en Louisville. Y como cinco meses después, volvíamos cada fin de semana para encontrar un lugar para abrir un restaurante.

[00:03:17]

GA: ¿En qué momento te diste cuenta, “Oh, nos vamos a mover a Kentucky?”

[00:03:23]

FL: Uh, bueno, no lo era, no se daba cuenta de que (*se ríe*) fue: “Fíjate, yo ya no voy a estar yendo a la escuela allí [en Chicago]. Ya no voy a tener amigos allí. Vamos a movernos a un nuevo lugar.” Fue, uh, yo no lo sé. Yo tenía quizás nueve o diez años de edad. Um, sí, era difícil. Yo no me quería mover, pero, ya sabes: ¿qué puede hacer uno?

[00:03:46]

GA: En ese momento, cuando eres tan joven, ¿cuáles eran sus ideas o concepciones de lo que era de Kentucky?

[00:03:53]

FL: (*Se ríe*) Es curioso, porque, ya sabes, creciendo ví caricaturas y creo que he escuchado a los estereotipos de las personas que viven en Kentucky. Y, y pensé que la gente se sentaban en los porches con las escopetas y sin zapatos—sabes que eso fue mi concepción. Barbas, sí.

[00:04:15]

GA: Cuando ustedes se mudaron a Kentucky, ¿había muchos mexicanos allí en ese

tiempo?

[00:04:19]

FL: Oh no. Ellos—no había ningunos. Ningunos por nada. Quiero decir, uh, tal vez una o dos familias que yo—yo recuerde que nosotros les hicimos amigos. Pero eso es todo.

[00:04:33]

GA: Al—sí. Vamos a ver, ¿si tenías nueve años, has sido, cuando se inscribió aquí en la escuela, en el segundo o tercer grado?

[00:04:39]

FL: Oh no. Creo que fui—séptimo u octavo grado.

[00:04:45]

GA: Así que la secundaria.

[00:04:46]

FL: Sí. Secundaria.

[00:04:48]

GA: ¿Cómo fue, entonces, como un joven, ya sabes, joven que viene a la escuela aquí en Kentucky, siendo un mexicano y, básicamente, tratando de hacerse hombre en un estado así en ese tiempo?

[00:05:00]

FL: Fue divertido. Quiero decir, no era difícil. Quiero decir, había un poco de racismo, pero, ya sabes, ser criado en Chicago, aprendes como tratar, con, uh, diferentes luchas. Um, muchas de las chicas le gustó la diferencia, ya sabes. I—mis primos estaban en las “party crews,” y tuve otros primos que eran, que estuvieron involucrados en las pandillas, así que, ya sabes, ¡yo sabía cómo bailar! Esa fue una de las cosas que, uh, era, era chido.

Les gustó cuando yo bailaba.

[00:05:33]

GA: Qué, ¿cual secundaria llegaste a aquí en Louisville?

[00:05:37]

FL: Yo—cuando llegué aquí, yo — me matricularon en una escuela llamada Santa Rita.
Y ahí es donde me fui.

[00:05:46]

GA: ¿Una escuela católica?

[00:05:47]

FL: Escuela católica, sí.

[00:05:49]

GA: ¿Y cuál fue el nombre del primer restaurante que sus padres abrieron aquí en
Louisville?

[00:05:53]

FL: El nombre era—es, todavía es—El Caporal.

[00:05:57]

GA: ¿Sabes por qué tus padres lo llamaron El Caporal?

[00:06:00]

FL: Yo—honestamente, no lo sé. La cuestión nunca ha sido preguntada.

[00:06:05]

GA: ¿Cuál fue el — ¿cuál era el tipo de comida que su familia sirvió, o todavía sirve, en
El Caporal?

[00:06:11]

FL: Bueno, ellos servían comida mexicana, supongo, para el paladar aquí por Kentucky. Me refiero, por supuesto, no servían, um, en ese momento no mole, no pozole, no menudo, nada así. Platos más agringados. Uh, pero fue bueno. La gente, la gente le encantó.

[00:06:36]

GA: ¿Sólo se quedaron con un restaurante? ¿Han sólo tenido ese restaurante? ¿O es que abren otros?

[00:06:41]

FL: Oh no. Mi padre era ambicioso. Quiero decir, él, um, empezó con ese, entonces él abrió otro entre dos años. Uh, y creo que en un lapso de cinco años, tenía seis restaurantes.

[00:06:57]

GA: ¿Estaban todos nombrados El Caporal? O que eran los nombres de algunos de los otros?

[00:07:01]

FL: Uh, los primeros eran de El Caporal. Luego se fue a Dayton, Ohio, y abrió otra con el nombre de Las Pirámides. Y ese es el otro nombre de sus otros restaurantes.

[00:07:17]

GA: Cuando su padre fue a Dayton para abrirlo, ¿se fue él solo? ¿O se fue con algunos de sus hermanos? ¿Algunos de tus tíos?

[00:07:23]

FL: Oh no. Tú sabes las familias mexicanas, ¡ya sabes! Tienen que incluir a los hermanos y las hermanas y los primos y tíos. Él, él tomó su, eh, hermano, bueno, dos de

sus hermanos. Y abrió el—esa parte de la, uh, Dayton, Ohio, esa parte de los restaurantes.

[00:07:41]

GA: ¿Alguno de los otros miembros de la familia se mudaron con ustedes aquí en Louisville?

[00:07:46]

FL: No aquí en Louisville. Um, tengo otros miembros de las familias que son del pequeño pueblo de San José de la Paz que abrieron restaurantes en St. Louis, Missouri, en Nashville, Tennessee — y un montón de diferentes partes de los EE.UU.

[00:08:11]

GA: En México, su familia estaba involucrados en los restaurantes?

[00:08:16]

FL: No. No, ellos no estuvieron involucrados en los restaurantes. Eran rancheros. Eso es lo que hicieron. Campesinos, sí.

[00:08:23]

GA: ¿Por qué cree que muchos de los miembros de su familia, a continuación, se metieron en la industria de restaurantes aquí en los Estados Unidos?

[00:08:28]

FL: Bueno, creo que fue una ola. Sé que el primo de mi padre, mi segundo tío, o algo así—abrió el primer restaurante—No sé si fue el primer restaurante mexicano, pero me acuerdo, uh, el nombre era El Toro en la década de 1970. Su nombre era Raúl León. Abrió, uh, uno—primero, primero años '60, principios de los años '70, y, uh, a partir de ahí me acuerdo de mi padre y sus tíos contando historias de cómo el pudo abrir, creo, cuarenta y cinco o cincuenta de ellos? Él compraba boletos de aviones y llevaba la gente

a México y pagaba por todo.

[00:09:15]

GA: ¿Y dónde estaban la mayoría de esos restaurantes? ¿En qué estados?

[00:09:19]

FL: Uh, fueron ubicados en Atlanta. En Georgia. Sí.

[00:09:24]

GA: ¿Cuáles son algunos de sus primeros recuerdos de trabajar en restaurantes de tus padres?

[00:09:30]

FL: (*Se ríe*) Lavar los platos. Lavar los platos, uh, en esos días. Viernes y sábados era lavando platos. Um, yo era pequeño, y recuerdo que tuvimos, creo, tres ayudantes de camarero en el momento, y dos corredores de comida en el restaurante. Y ellos venían con estas charolas de, uh, platos, ya sabes. Quiero decir, que no paraban. Tendríamos quince o veinte contenedores de platos, y no podíamos parar. Tuvimos que seguir adelante, dándole, dándole.

[00:10:00]

GA: Y qué, ¿sus padres tuvieron inmediato éxito con El Caporal?

[00:10:05]

FL: Sí, el éxito fue inmediato. Quiero decir, es, uh, me transformó—en un sentido que nos fuimos de, usted sabe, en realidad no tener mucho de ser capaz de permitirse un montón de cosas diferente—era, era diferente. Era diferente. Quiero decir, yo no puedo decir que no me gustó. Fue bueno—uh, era bueno para todos. Ya sabes, que la familia—tías, tíos, todo el mundo, ya sabes, estuvo involucrado. Todo el mundo vio a los, la

cosecha de lo que, lo que ellos sembraron.

[00:10:47]

GA: En esos primeros años, hizo su familia también cosas más allá de los restaurantes?

Quiero decir, hicieron servicios de comida para quizás quinceañeras o bodas en ese tiempo? ¿O había incluso una población de mexicanos a tener quinceañeras y bodas?

[00:11:01]

FL: No. En aquel entonces, no había ninguna población de esa manera para ellos para dar cabida a las quinceañeras o cualquier bodas. Um, yo no lo recuerdo, los recuerdo haciendo nada como así.

[00:11:14]

GA: Por lo tanto, dado en el momento que ustedes estaban tan lejos de muchos mexicanos, ¿cómo crees que tus padres imparten en ti la cultura mexicana? En otras palabras, ¿cómo te enseñan la cultura mexicana para que no te convertirías tanto en un pocho?

[00:11:28]

FL: Bueno, no creo que, eh — ya sabes, no lo sé. Yo estaba con muchos hispanos, muchos mexicanos. Ya sabes, el crecer, tu sabes que la gente que venían y cocinaban para nosotros, ya sabes, eran miembros de la familia. Amigos—no, no miembros de la familia, sino amigos de miembros de nuestra familia. Ya sabes, del rancho. Quiero decir, que la influencia fue siempre allí, ¿sabes?

[00:11:53]

GA: ¿La comida que tu madre cocinaba para ustedes en la casa era diferentes a la comida que cocinaba en la cocina de El Caporal?

[00:12:03]

FL: Uh—sí, yo diría que era diferente. No es, ya sabes, lo que se cocina en casa por sí mismo no es, no va a ser el mismo que se cocina para, ya sabes, cientos y cientos de personas diariamente. Uh, pero los sabores eran, eran un poco diferente —. Sí, por lo que no era el mismo.

[00:12:27]

GA: En aquellos años, ¿qué tanto iban ustedes a Chicago para visitar a la familia, o regresaban a México para el rancho?

[00:12:34]

FL: Bueno, cuando venimos por primera vez aquí para abrir el restaurante, recuerdo cada fin de semana, tuvimos que hacer viajes a Chicago para traer especias. Traer de vuelta chicles que ofrecían en el restaurante. Así que nos volvíamos cada fin de semana. *Cada* fin de semana.

[00:12:57]

GA: ¿Y de vuelta a México? ¿Cuántas veces ustedes regresaban a México?

[00:13:00]

FL: O, regresábamos cada año. Cada año, cada año para las vacaciones, al menos dos o tres semanas.

[00:13:07]

GA: ¿Cómo cual temporada? Durante la Navidad, durante las ferias que su rancho pueda tener—

[00:13:15]

FL: Bueno — eh, no. Regresábamos en, uh, las paradas para la escuela. Vacaciones para

los niños. Alrededor de junio, julio.

[00:13:26]

GA: Y cuándo iban a México, ¿qué te gustaba hacer cuando estabas en México? ¿Cómo, visitando como, ya sabes, en tu adolescencia y cosas así?

[00:13:33]

FL: O, me encantaba ir y caminar por la plaza, ¿sabes? Eso es, eso es lo que me gustaba hacer. Visitar amigos, familia.

[00:13:41]

GA: Y cuándo estabas creciendo, ¿no te ocurrió pensar que querías continuar en tu familia—en el negocio familiar? ¿O tenías otras ambiciones?

[00:13:51]

FL: No. Yo—yo no sabía realmente dónde iba a tomar mi carrera, la verdad. Quiero decir, me pusieron en la cocina a una edad temprana, ¿sabes? 12, 13 años de edad, estaba—yo estaba en la línea de servir. Ya sabes, cortando, cortando carne. Así que, yo siempre he estado en el negocio de los restaurantes, y esto es sólo algo de hacerlo sin pensar para mí.

[00:14:17]

GA: Después de que te graduaste de la preparatoria, ¿qué hiciste entonces? ¿Entraste en el negocio familiar? ¿Te matriculaste en la universidad? ¿Que—que siguió?

[00:14:25]

FL: O, después de la preparatorio. No, yo fui a la universidad por un año y medio. Uh, estudió administración de empresas. Um, tomó algunas clases de mercadotecnia. Pero nunca me alejé de los restaurantes.

[00:14:39]

GA: ¿A cual universidad fuiste?

[00:14:41]

FL: Fui al U de L (*Universidad de Louisville*), y también fui a Sullivan [Universidad], aquí localmente.

[00:14:46]

GA: ¿Qué era de la administración de empresas que te llamó? Pensaste “Tal vez este es el camino para nosotros para hacer nuestro negocio, incluso mucho más fuerte con algunos, con, un bachillerato en negocios?”

[00:14:55]

FL: O, sí, esa era mi, ese era mi principal objetivo. Era para mejorar lo que mis padres habían comenzado.

[00:15:02]

GA: Y en aquellos días que ibas a la universidad, ¿también estabas trabajando de jornada completa en el restaurante?

[00:15:06]

FL: O, sí. Um, de jornada completa, de tiempo parcial, siempre estaba allí. Siempre haciendo algo.

[00:15:14]

GA: En—mientras estabas cocinar allí—mientras estabas en el restaurante de tu familia, ¿cómo crees que el menú cambió con los años?

[00:15:22]

FL: Bueno, a lo largo de los años, quiero decir, hemos añadido unas cosas. No, en

realidad no ha cambiado mucho. Esa es una de las cosas principales que, um, mi papá y yo estamos haciendo ahora—tratando de cambiar el menú para reflejar realmente la cocina mexicana. Quiero decir, porque antes lo que teníamos era más Tex-Mex. Quiero decir, sí, por supuesto que era mexicano, pero no, eh, no lo que es tradicional, como sopes o gorditas o tortas o, ya sabes, el pozole. Cosas así.

[00:15:55]

GA: ¿Por qué piensas que tus padres eligieron desde el principio para hacer más de un menú Tex-Mex en lugar de hacer de un menú tradicional?

[00:16:02]

FL: Bueno, lo que yo recuerdo haber oído es que los americanos no estaban preparados para los sa—para los sabores auténticos. Ya sabes, estarían asustados, ya sabes, si les sirve, ya sabes, el menudo. O tacos de lengua. Por lo tanto, nos limitamos a la carne picada y pollo.

[00:16:24]

GA: ¿Recuerdas alguna historia de, como, un cliente diciendo: “Ay, Dios mío! ¿Qué es esto ?!” O, como, “cualquier divertidas historias que involucran a los clientes en el pasado?

[00:16:33]

FL: No, no, no, no. Realmente no puedo recordar ningún, ningún historias chistosas. Tal vez si, servimos lengua, ya sabes, yo podría contarte, ya sabes, algunos, pero no: Ninguno que yo recuerde.

[00:16:46]

GA: Cuándo—cuándo terminas la universidad, regresas a El Caporal. ¿En qué momento

empiezas a pensar a ti mismo: “Quiero hacer algo por mi cuenta. Al igual, mi propio restaurante. Mi propia visión de las cosas.”

[00:16:56]

FL: Bueno, esto sucedió yo diría que hace aproximadamente dos años. Un año y medio. Cuando quise cambiar el menú. Um, tuvimos algunos socios que no quieren cambiar. Así que lo que—yo, vendí todo—vendí mi interés en los restaurantes que tuve parte en, y yo vine a hacer esto.

[00:17:23]

GA: ¿Qué te interesó en querer cambiar?

[00:17:26]

FL: Bueno, creo que el paladar es más refinado. Quiero decir, estamos hablando de veinticuatro, veinticinco años en, ya sabes, de cuando mis padres llegaron por primera vez aquí. Pionero en el, la comida mexicana en Kentucky. Y creo que su, ya sabes, Louisville está listo para la comida más auténtica.

[00:17:49]

GA: Ya sabes, una gran cantidad de mexicanos, sobre todo, nos gusta reírnos de los estadounidenses que no saben nada acerca de la comida mexicana. Sin embargo, tu justo—hablando conmigo, dijiste, ya sabes, que el paladar se había vuelto más refinada. ¿Por qué crees que el paladar se ha vuelto más refinada en Louisville? ¿Y yo diría también el resto de los Estados Unidos?

[00:18:06]

FL: Bueno, porque, uh, la cultura mexicana tiene — sus raíces están comenzando a crecer en todas partes. Ya sabes, y con — pequeñas tiendas que vienen, como taquerías y,

y cosas por el estilo, la gente va a querer probarlo. La gente más aventureros querrán probarlo. Y he visto un cierto éxito en algunas pequeñas tiendas que indican que, ya sabes, la gente aquí están listos.

[00:18:38]

GA: Hubo un punto en particular donde, al igual que, un día, te fijas de lo que está pasando piensas a sí mismo, “¿De dónde vinieron todos estos mexicanos?” Como, “¿De donde resultaron,” o que?

[00:18:48]

FL: Bueno, mi papá, allá por los años 90, me dijo que Preston Highway, donde por primera vez se abrió el restaurante, que iba a ser otro pequeño pueblo mexicano, al igual que en Chicago. Dijo que vamos a traer un montón de gente aquí. Y yo no lo entendí, pero ya veo de qué estaba hablando.

[00:19:08]

GA: ¿Por qué crees que tantos mexicanos han llegado a Louisville, en los últimos 20 años?

[00:19:12]

FL: Creo que hay un montón de oportunidades aquí. El costo de vida es bajo, y no es la—la zona está creciendo. Todo está creciendo. Es una ciudad pequeña. Pero tiene mucho potencial para crecer. Y creo que eso es lo que está pasando.

[00:19:35]

GA: ¿Estás viendo una gran cantidad de mexicanos que vienen directamente de México? O estás viendo una gran cantidad de, como, la segunda ola de migración, personas que llegaron primero, algo así como su familia. ¿Las personas que por primera vezm llegaron

a una parte de los Estados Unidos, y luego llegaron a Louisville?

[00:19:47]

FL: Oh, sí. Creo que es, como, una segunda onda de migración. Creo que un montón de gente de California han llegado a Louisville. Yo diría de una gran cantidad de, un montón de grandes ciudades. Tus sabes, cuando vas a una gran ciudad, el costo de vida es alto. Ya sabes, hay oportunidades, pero deseas que sea mejor para ti y tu familia. Y, y la única manera que podrías es, ya sabes, ir a otras ciudades, ciudades más pequeñas que no tienen lo que tienen las grandes ciudad. Y tratando de desarrollar algo, ya sabes, para darles a las ciudades más pequeñas un sentido de una ciudad grande.

[00:20:24]

GA: Así que habla conmigo, entonces, acerca de The Ville. ¿Cuál es, cuál es tu filosofía de la comida que estás sirviendo? ¿Cómo estás tratando de diferenciarte de toda tu competencia aquí en Louisville?

[00:20:34]

FL: Bueno, quiero decir, hacemos las tortillas aquí. Es difícil de hacer cuando estás sirviendo, ya sabes, 100, 200 personas para el almuerzo o, ya sabes, cientos de personas para la cena. Se pone, uh, se pone un poco difícil, pero lo estamos haciendo. Um, algunos de los diferentes sabores que estoy haciendo para diferenciarme de otros restaurantes son—ya sabes, yo cocino con tequila. Cocino con borbón. Muchas de las recetas son las recetas que hemos tenido en la familia durante mucho tiempo. Solamente le doy un sentidito nuevo a ellos—ya sabes, diferentes especias. Pero, eh, creo que eso es lo que me está diferenciando de otros, otros restaurantes aquí.

[00:21:20]

GA: Explicame unos de tus platos favoritos. Desde la idea a la experimentación a ponerla para vender.

[00:21:29]

FL: Um—¿Cómo cualquier, cualquier cosa que hago aquí? O, ¿cómo yo, cómo pensaba en ello?

[00:21:36]

GA: Sí. Al igual, dale un “shoutout” a, como uno de sus platos favoritos. Unos de los que tú piensa que es como—si ibas a estar, como, en *Top Chef*, este sería el, el plato que tomarías por ahí.

[00:21:46]

FL: Quizás barbacoa. Se toma un tiempo para cocinar. Um—y creo que los sabores pueden ser muy, muy complejo. Es muy, muy sabroso, muy tierno. Uh, cuando se llega a la etapa final, final. Así que yo diría barbacoa.

[00:22:05]

GA: Entonces, que sin revelar todos los secretos—porque sé chefs les gusta mantener sus secretos. Pero sólo danos una visión general de como hacer qué, como hacer barbacoa. ¿Si alguien quería hacer barbacoa, cuáles serían los pasos que les darías?

[00:22:17]

FL: Bueno, tienes que elegir primero qué tipo de carne quieres utilizar. Um, entonces tienes que elegir los sabores que desea aplicar en el, en la carne. Y—cocinarlo por unos buenos seis horas y media.

[00:22:36]

GA: ¿Te pones a asarla? ¿A marinarla? ¿A guisarla? ¿Qué haces?

[00:22:39]

FL: Oh, si. No, todo lo que usted hace que usted quiere ser, quiere que tenga un buen sabor, tiene que marinarlo por lo menos, ya sabes, 12, 24 horas antes de cocinarlo. Y la forma en que hago la barbacoa, lo hago al vapor. Yo vaporeo por alrededor de seis horas y media.

[00:22:57]

GA: ¿Lo vaporeas sólo aquí en un horno, o tienes, como, como en el rancho, con hojas de maguey? O, ¿cómo lo haces?

[00:23:04]

FL: No, no tengo—la disponibilidad de hojas de maguey. Pero hago uso de hojas de plátano. Mantiene el, mantiene la humedad adentro. No seca la carne. Y le da un sabor agradable.

[00:23:20]

GA: Y luego, después de que haya terminado con la barbacoa, ¿lo sirve en tacos? ¿O te gustaría servirlo también como un platillo? O, ¿cómo lo haces?

[00:23:27]

FL: Bueno, aquí en la taquería, servimos como tacos, o lo ponemos en tortas, burritos, quesadillas. Pero, no: aquí en la cocina, vamos a—vamos a comerlo con el consomé. Con—arroz y tortillas.

[00:23:45]

Empleada de The Ville: Y cebollas.

[00:23:46]

FL: Cebollas, pico de gallo.

[00:23:47]

GA: Sí, la forma en que come en México.

[00:23:49]

FL: Sí, la forma en que normalmente lo hace en México.

[00:23:52]

GA: ¿Cuáles son algunos de los—algunos de tus otros platos que, si alguien vendría a The Ville, les recomendaría que ellos traten como principiantes?

[00:23:59]

FL: Yo diría que tienes que probar tacos de carnitas, o, um, tacos de entrecot.

[00:24:10]

GA: ¿De dónde sacaste la idea de hacer tacos de entrecot?

[00:24:13]

FL: Um, bien en México, lo hacen en todos los lugares. Sabe, sirven toda, toda la rebanada—una pieza de chuleton, cortada finas—en un taco. Y, y deja una impresión buena en ti. Recuerdo la primera vez que lo ví, dije: "¡Guau! ¡Es todo un trozo de res en un taco!"

[00:24:31]

GA: ¿Qué tipo de especias usas para la barbacoa?

[00:24:33]

FL: Oh, yo uso diferentes. Quiero decir, utilizó chile pasilla, chile morrón, chile guajillo. Depende.

[00:24:43]

GA: ¿Es difícil conseguir esos chiles y todos esos ingredientes mexicanos hoy en día? ¿O es más difícil ahora que en el pasado? ¿O es más fácil ahora?

[00:24:50]

FL: Oh, es mucho más fácil ahora. Recuerdo cuando mi padre primero abrió su restaurante en el '89, tuvimos que ir a Chicago cada fin de semana para traer especias. Cada fin de semana, tuvimos que volver. Um, pero ahora es mucho más fácil de obtener las especias y los, los chiles, los chiles. Es mucho más fácil ahora.

[00:25:10]

GA: En esos viajes a Chicago, ¿qué hacían tú y tu papa? Echarte una camioneta y cargarla? Y—sí.

[00:25:17]

FL: Oh, sí. Ellos—tuvo que comprar un gran, gran van. Creo que es como un van de dieciochos pasajeros. Les quitaron los asientos, y manejábamos cada fin de semana para ir a buscar las especias y llenarlo. Él lo llenaba.

[00:25:35]

GA: ¿Y cuánto se lleva manejando desde Louisville a Chicago?

[00:25:37]

FL: Eh, estás hablando de cuatro y media, cinco horas, dependiendo del tráfico.

[00:25:41]

GA: Y hoy en día, ¿de dónde sacas la mayor parte de tus productos?

[00:25:45]

FL: Nuestros productos, los obtenemos de—hay terminales aquí en Louisville que ofrecen verduras. Ahí es donde agarramos nuestra, nuestro, la mayoría de nuestros

productos. O, uh, los distribuidores que han entrado en el mercado.

[00:26:02]

GA: ¿Cómo decidiste a abrir The Ville en su ubicación actual?

[00:26:07]

FL: La vecindad. Yo, yo escogí, yo estaba mirando—la mejor zona que pensé que yo podría poner esta taquería estaba aquí, Saint Matthews. Busqué, yo diría que, un año, por un lugar aquí. Y yo estaba buscando a un lugar al otro lado de la calle. Pero encontré este lugar, y cuando lo vi, vi que estaba disponible, y dije: “Este es. Aquí va ser.”

[00:26:36]

GA: Describe el barrio para las personas que no conocen a Louisville. ¿Qué tipo de barrio es Saint Matthews? Cómo—o, Saint Matthew. ¿Cómo se diferencia de, de otros barrios en Louisville?

[00:26:43]

FL: Bueno, el lugar dónde estamos—Saint Matthews, estás hablando, es, uh—es como un barrio de pachangas. Estoy rodeado de la vida nocturna, de bares. Y durante el día, quiero decir, tenemos muchas familias que vienen aquí y comen, pero durante la noche, es en su mayoría, ya sabes, jóvenes que van a la universidad. ¿Sabes? Gente que están de parranda.

[00:27:11]

GA: Tratas de hacer promociones en las universidades locales para que la gente—o, vamos a ponerlo de esta manera: ¿Cómo promovían tus padres El Caporal en aquel entonces?

[00:27:23]

FL: En esos días, no creo que, realmente necesitaban hacer cualquier, cualquier cosa. Uh, fue el primer auténtico restaurante mexicano que yo sepa. Y las olas empezaron a llegar.

[00:27:36]

GA: ¿Y cómo promocionas tu restaurante?

[00:27:38]

FL: Bueno, yo, yo hago un montón de—mando cupones por correo. Yo uso EDDM del servicio del correo—“every door direct mail.” Y Facebook. Facebook es, es, una herramienta muy poderosa, si sabes cómo usarlo.

[00:27:55]

GA: ¿Cómo te—algunos, algunos restaurantes saben cómo usarlo, otros no. ¿Cómo utilizas Facebook?

[00:28:00]

FL: Bueno, pública voy—voy—publicar, o enviar, ya sabes, cosas que hacemos a diario. Um—diferentes cosas que estamos cocinando, ya sabes. Los publico, o presento ofertas. Ya sabes, fotos. Sólo dejando que la gente sepa lo que estamos haciendo.

[00:28:20]

GA: ¿Ves diferentes multitudes llegando—o, usas Twitter e Instagram y esos también?

[00:28:27]

FL: No Twitter. Tenemos una cuenta de Instagram que ponemos periódicamente fotografías. Pero yo, que veo, bueno, en este momento, estamos viendo una gran cantidad de hispanos. Una gran cantidad de mexicanos que vienen a probar nuestra comida.

[00:28:45]

GA: ¿Es usted—¿Cómo eran los primeros meses de la apertura de este restaurante?

¿Quién fue la ayuda? Tus padres te ayudaron con este restaurante? ¿Tuviste amigos? ¿Tal vez otros primos?

[00:28:56]

FL: No, no, no aquí. No, no para éste. Era sólo yo y mi novia. Yo, Nazmi [la sobrina del esposo de Patricia], y, y mi madre, bueno, ya sabes, ayudó en el principio—Tuve algunos trabajadores con quien comencé. Comencé con otra persona ayudándome. Y era sólo yo y esa otra persona. Ya sabes, los fines de semana—viernes y sábados, eran duras. Los domingos eran duros. Quiero decir, yo estaba aquí, aquí solo. Pero, eh, ya sabes, algunos, algunos días me acuerdo de que la espera fue, ya sabes, quince, veinte y cinco, treinta minutos para la comida. Y, uh, hombre, cuando eres un chef y tu, tu tienes que enviar la comida rápido y tú, tú no tiene más ayuda, comienzas a ponerte nervioso. Pero, no: yo, yo—me calmé y yo, ya sabes, he estado haciendo esto por mucho tiempo. Así que—reagrupa tu mente, y dale ganas.

[00:29:56]

GA: Hasa visto lo difícil de la industria de restaurantes con tus padres—ya sabes, muchas horas. Realmente, es un negocio muy arriesgado. Entonces, ¿qué te llevó a querer con—continuar el negocio de tu familia en la segunda generación?

[00:30:09]

FL: ¿Es lo que se hacer? Ya sabes, y um—he jugado, he jugado un poco con diferentes sabores, ya sabes, en cocinar tanto como yo he tenido con margaritas, con bebidas. Ya sabes, así que para mí, no es una pregunta, es sólo lo que hago.

[00:30:31]

GA: ¿Sirven alcohol aquí en The Ville?

[00:30:35]

FL: O, sí. Sirvo cervezas. Tenemos margaritas. Y yo también estoy haciendo algo nuevo que yo no creo que nadie ha visto jamás: bourbonritas.

[00:30:45]

GA: Explicame qué es una bourbonrita.

[00:30:47]

FL: Una bourbonrita es una margarita—margarita tradicional, pero sin tequila. Estamos usando borbón. Qué lo hacen aquí localmente en Kentucky.

[00:30:56]

GA: ¿Qué tipo de borbón te gusta usar?

[00:30:59]

FL: O, he experimentado con, uh, Maker's Mark, Woodford Reserve, Jim Beam. Pero lo que me gusta usar en mis margaritas es Old Forrester.

[00:31:12]

GA: Que, ¿qué crees que es lo que tiene Old Forrester que funciona mejor para tu bebida?

[00:31:17]

FL: Es un equilibrio. Es—los sabores. A mi, a mi me gustan. Quiero decir, he tratado Maker's. He tratado Woodford. Y simplemente no me dan la confianza de que me da Old Forrester cuando te la tomas. Es, está ahí. Está—eso es todo. Eso es lo que quiero.

[00:31:38]

GA: ¿Alguna vez piensas de introducir otras bebidas mexicanas para tu restaurante? Como micheladas, o palomitas, o mezcal y otras bebidas como esas?

[00:31:47]

FL: O, sí. En este momento, mi papá y yo estamos en el proceso de, uh, trayendo otro menú—a los El Caporales. Y estamos trabajando en el mezcal, quiero decir, yo hago micheladas aquí. Pero yo no los llamo micheladas. Yo los llamo Mi Chela Helada, ya sabes, es la misma cosa. Um, pero estoy—estamos trabajando en el menú ahora a donde estamos, queremos poner el mezcal en la cocina, ya sabes, y bebidas.

[00:32:24]

GA: Describe lo que el mezcal es, como alguien que no sabe lo que el mezcal es, describir los sabores y, en definitiva, lo que es.

[00:32:30]

FL: Bueno, el mezcal es un poco diferente que el tequila, creo que es el proceso en el que se reposa.

[00:32:39]

GA: ¿Cómo es el sabor diferente de tequila?

[00:32:42]

FL: Creo que el mezcal es un poco más seco que el tequila. Son— no son similar, pero— es diferente, diferentes notas, diferentes sabores.

[00:32:55]

GA: ¿Cómo crees que se usa bien a la cocina? Dices que quieres introducir el mezcal en el menú con algunos platos. ¿Cuáles son algunas de las ideas que tienes con mezcal y la comida?

[00:33:05]

FL: O, me gusta usar mezcal en, en el pescado. Um, el pescado puede realmente—traer los sabores de cualquier cosa que pones en él. Es, uh, es un buen conductor.

[00:33:21]

GA: Danos una idea de un plato—un plato de pescado que vas a hacerlo con mezcal. O como, ¿utilizas un tipo específico de pescado? ¿Otras especias, o qué?

[00:33:30]

FL: Bueno, yo no lo sé. Estoy pensando que tal vez podríamos hacer algo de bacalao, o tal vez mahi mahi con mango y un poco de mezcal. Tal vez un barniz de mezcal-mango.

[00:33:45]

GA: Eso suena muy sabroso. Describe lo que es una michelada.

[00:33:49]

FL: Michelada es una — es una cerveza con base de tomate. Agregas especias y jugo de tomate. Poquita salsa y tú—te la tomas. (*se ríe*)

[00:34:11]

GA: ¿Cuál es la diferente sentido que haces aquí? ¿Que, en comparación con sus rivales?

[00:34:16]

FL: Bueno, hago la salsa aquí. Yo no uso, no usamos—algunas personas usan Cholula, o Valentina. Hago toda la salsa aquí, en la cocina. No compro nada de eso.

[00:34:28]

GA: ¿Qué tipo de—cuántas salsas diferentes tienen aquí? ¿Y cuáles son esas salsas?

[00:34:33]

FL: Oh, wow. Tenemos miel chile de árbol-aguamiel, tomatillo verde, tomatillo rojo. Jalapeño, molcajete, habanero. Tengo de alacrán. Tenemos aguacate-mango. Tenemos

escabeche que hacemos aquí—Déjame ver, se me está olvidando? No, creo que son todas.

[00:35:03]

GA: ¿Encuentras—encuentras que los americanos le gustan más las que menos pican, o las picantes?

[00:35:11]

FL: Bueno, depende. Cuando empecé, yo estaba haciendo todas las salsas muy picantes, muy calientes, ¿sabes? Y tuve que redarlas un poco, porque muchos de los clientes me decían que eran demasiado caliente. Pero ahora, ahora que estamos viendo una gran cantidad de hispanos, que me dicen que las salsas no son lo suficientemente caliente. Entonces tengo chiles atrás en la cocina para si me dicen que no es lo suficientemente picante, voy a tratar de darles de comer chile de árbol o algo así.

[00:35:38]

GA: ¿Cómo un menú secreto para los mexicanos?

[00:35:41]

FL: (*Se ríe*) Sí, lo adivinaste.

[00:35:41]

GA: O los que saben. Háblame sobre las tortas. Porque una cosa que siempre me ha sorprendido es que las tortas no son más populares que en la actualidad son, ¿sabes? Para los mexicanos, las amamos, pero parece que los estadounidenses recientemente están aprendiendo acerca de las tortas.

[00:35:56]

FL: No lo sé. No lo sé. Recuerdo tortas desde que era chico. Sabes, yo no sé por qué en

realidad no han alcanzado más popularidad que tienen en el momento. Pero vendemos un montón de ellos aquí, una gran cantidad de tortas. Quiero decir, uso unos 50 ó 60 teleras cada dos días.

[00:36:12]

GA: Así que la mayoría—un montón de mexicanos siguen utilizando, utilizarán tortas. Sólo un bolillo—un pan francés. ¿Puede describir a los oyentes lo que es una telera?

[00:36:22]

FL: Una telera es casi similar a un bolillo. El, la diferencia es que el bolillo—uh, es un poco más duro en el exterior. Los bolillos—siempre los he conocidos que se utilizan en tortas ahogadas en Guadalajara. Creo que esa es la diferencia.

[00:36:41]

GA: Y ¿de dónde consigues tus teleras?

[00:36:44]

FL: Agarro mis teleras de mi panadero local aquí en la ciudad.

[00:36:49]

GA: ¿Cuándo empezaron a hacer las teleras? Porque, incluso en el sur de California, me he dado cuenta que teleras sólo han llegado a ser populares, como, yo diría que en la última década, más o menos.

[00:37:02]

FL: Bueno, yo, que no sé si han llegado a ser popular. Sólo sé que el panadero las hace por nosotros. Um, no creo que los hace para nadie más.

[00:37:12]

GA: ¿Has encontrado que tu familia ha hecho un montón de—amistades con otros

dueños de restaurantes? Sabes, para ayudar el uno al otro: tal vez un lugar ofrece un tipo de comida, y otro lugar ofrece otra clase de otro tipo de alimentos, y ninguno de los dos va a mantener los mismos menús? ¿O has visto que el negocio de los restaurantes aquí por mexicanos ha sido, ya sabes, bastante duro, muy duro con cada uno?

[00:37:34]

FL: No. Te digo, cada, cada menú aquí para la última—para un restaurante mexicano es el mismo que el menú de mi papá. Donde sea: al rededor de todo Louisville, alrededor de los condados y las pequeñas ciudades—los otros restaurantes aquí eran de trabajadores que antes trabajaban en el restaurante de mi padre. Eso, que eran capaces de tomar las recetas y reproducirlas y abrir diferentes restaurantes. Y es el mismo menú. Eso es parte de la razón por la que mi papá y yo estamos ahora en el proceso de refinar nuestro menú y diferenciándolo de otros restaurantes. Sabes, yo—yo y mi papá estábamos hablando, y él—hace veinte y cinco años, él vino aquí y trajo este estilo de comida. Y yo le dije—le dije: “Mire, veinte y cinco años es una buena carrera. Es hora de redefinir lo que está haciendo, y vamos, vamos a hacerlo de nuevo.”

Así que yo diría que este taquería era un tipo de experimento para lo que está por venir en el El Caporal. Debido a que no estábamos seguros de cómo las personas iban a reaccionar ante algunas de las cosas que hago aquí. Quiero decir, como mi pollo asado. Quiero decir, lo adobo en el tequila y naranjas y limones para un buen veinte y cuatro horas. Y el sabor es excepcional. No sabía como la gente iba a reaccionar al platillo, pero es—es fenomenal, la forma en que la gente ha respondido a lo que estamos haciendo aquí. A ellos les encanta.

[00:39:20]

GA: Por qué—vamos a ponerlo de esta manera: ¿Cuáles son tus planes para The Ville? ¿Estás tú sabes, ¿estás siempre refinando, tratando de crear nuevos elementos de menú? ¿Estás buscando la próxima restaurante que vas a abrir? O, ¿qué estás pensando?

[00:39:36]

FL: Bueno, para mí—la comida es siempre una evolución. Uno siempre está evolucionando en diferentes cosas. Diferentes sabores. Tratar de crear diferentes modos sobre, en, algunos de los viejos métodos en algunas de las viejas recetas. Pero, no: lo que tengo planeado para The Ville es—al menos—no sé, tal vez un buen nueve, diez sucursales aquí en Louisville, en lugares buenas. Y luego ya veremos cómo va. Yo podría, eh, sucursala. No lo sé.

[00:40:18]

GA: Sé me olvidó preguntarte cuál es el nombre de tu mamá y padre.

[00:40:21]

FL: Mi mamá es Consuelo García. Mi papá es Jesús León.

[00:40:28]

GA: ¿Cuáles fueron, cuando se trata de. Perdóname. Esa es una de las cosas que he notado en Louisville: hay un montón de gente que abren múltiples sucursales o, ya sabes, múltiples restaurantes con el mismo nombre, o miembros de la familia abriendo otros restaurantes en Louisville. ¿Por qué piensas, por qué crees que es—tantas personas abriendo diferentes restaurantes dentro de los límites de la ciudad en lugar de ir a otras ciudades?

[00:40:50]

FL: Ah, ya sabes, es—es—es difícil de decir. Pero yo sé que aquí en Louisville—es casi los mismos restaurantes. La misma gente. Mi—mi papá comenzó en el '89, y el menú que se salió en todos los otros restaurantes mexicanos es exactamente el mismo que el de mi padre. Y siempre es alguien que había, había trabajado para él.

[00:41:23]

GA: ¿Cómo le hace tu papá sentir que muchos de sus trabajadores han básicamente quitado sus recetas? ¿Y cómo te hace sentir? Como, en cierta forma, debe ser halagador: su familia es este pionero en la introducción de la comida mexicana a Kentucky. Por otra parte, sólo están robando sus recetas.

[00:41:40]

FL: Bueno, sabes que hay varias maneras de ver lo que pasó. La forma en que yo lo veo es, que deberíamos tenido—a sabes, un tipo de no-compite. O deberíamos tenido—ya sabes, deberíamos haber vigilado las recetas un poquito mejor. Pero, sin embargo, todavía es bueno saber que, ya sabes, lo que trajiste a la tabla está siendo duplicado. Pero, como te decía antes, eso es lo que mi papá y yo estamos haciendo ahora. Estamos—estamos creando un menú diferente con diferente estilo de comida y esperamos que vamos a, vamos a darle esta cosa otro tiro por otros veinte y cinco años.

[00:42:23]

GA: Dijiste antes que hablaste con su padre y le dijiste: “Mira, usted ha tenido una gran gira. A los 25 años, es hora de hacer algo nuevo.” ¿Cuál fue su reacción a eso?

[00:42:31]

FL: Bueno, al principio, estaba un poco preocupado por ella. No, uh, él es como, ya sabes—mi papá tiene un poco del rancho en él, por supuesto. Si no está roto, ¿por qué

arreglarlo? Pero, eh, ese no es el caso aquí. Ya sabes, la comida está siempre en evolución. Así que le dije, ya sabes, es el momento, es hora de cambiar un poco. ¿Sabes? Abrí la taquería—estoy, estoy cuatro meses y medio con el—y estamos, que estamos haciendo muy bien. Tuve el periódico local escribir un artículo acerca de nosotros y dicen que es la mejor comida mexicana que han tenido. Es bastante bueno.

[00:43:11]

GA: Así que ahora, está a ponerse las pilas con, como, tratando de reinventar y tratando de experimentar.

[00:43:17]

FL: Sí, está a bordo. Él está a bordo.

[00:43:20]

GA: Donde—¿dónde encuentras el tiempo para experimentar en tus próximos platillos? ¿Ya sea por The Ville, o para el restaurante de su padre?

[00:43:28]

FL: En las mañanas. O en la noche, cuando estoy cocinando para nosotros. Ya sabes, encuentro que tengo—ya sabes, un poco de tiempo, y—vamos a decir que tuve una idea, o ví algo. Y tengo que—tengo que hacerlo, tengo que ponerlo en un plato. Así que empiezo a, a cocinar y experimentar.

[00:43:55]

GA: ¿Te da inspiración el Sur? Quiero decir, has estado aquí ahora para, ya sabes, un buen número de años. Creciste aquí, ¿así que consigues cualquier inspiración de la cocina tradicional del Sur?

[00:44:05]

FL: Sí, yo diría que sí. Quiero decir, eh — la influencia está en todas partes. Solo tienes que mirar.

[00:44:16]

GA: Describe para mí—o cuáles son algunos de sus platillos favoritos del Sur? Como, por ejemplo, hablaste de borbón antes. ¿Te gusta la BBQ?

[00:44:23]

FL: Me gusta la BBQ. Um, sí, es bueno. Me gusta el pollo frito. Um, sí me gusta el puré de papas. El pan de maíz. Sí, está—me gusta.

[00:44:38]

GA: ¿Crees que has convertido en—te consideras un habitante del sur?

[00:44:43]

FL: No—yo no lo creo. Quiero decir, he estado aquí por un tiempo, pero—no sé. Mi corazón todavía está en Chicago, supongo. Ahí es donde yo crecí, ¿sabes? Ahí es donde somos. Chicago y México.

[00:45:03]

GA: ¿Tienes algún plan en mudarse a otro lugar? ¿O deseas permanecer en Louisville, lo más tiempo posible?

[00:45:08]

FL: No, no creo, bueno, no creo que—estoy más en sintonía para alejarme o quedarme aquí. Es sólo lo que estoy haciendo en el momento. Vamos, vamos a ver qué pasa. Quiero decir, si, si—si este restaurante, Tjhe Ville, si me lleva a otra parte, algunas otras ciudades, a continuación, vamos a ir con la corriente.

[00:45:31]

GA: ¿Dónde creíste de la idea—en el nombre de The Ville?

[00:45:35]

FL: Bueno, yo quería que fuera algo que todo el mundo aquí en Louisville podría relacionarse. Y, sabes, sabes la universidad, lo que ellos llaman, el equipo es “Th 'Ville. Quiero decir, Louisville Cardinals, bueno, es que es lo que ellos llaman Louisville, “the 'Ville.” Y yo dije: “Eso es lo que voy a llamarlo: The Ville.

[00:45:59]

GA: ¿Te encuentras ser fanático de los equipos de la U de L como, ya sabes—has recogido esas costumbres del sur? Ser fanático para el baloncesto, el fútbol americano, ¿todas esas cosas?

[00:46:12]

FL: Bueno, quiero decir, aquí no tenemos un equipo de profesionales en el fútbol americano o el baloncesto o el béisbol, entonces la universidad es todo lo que tienes. Y creo que eso es una gran razón por la universidad es tan popular aquí. Pero no, sí, yo estoy a favor de la U de L.

[00:46:28]

GA: Uh—sólo un par de preguntas más, y luego hemos terminado. ¿Cómo puedo poner esto—cuales son, son algunos de tus restaurantes favoritos en Louisville? Obviamente, además de los restaurantes de tu familia. ¿Dónde están algunos restaurantes que te gusta ir a? ¿O crees que están haciendo cosas buenas?

[00:46:46]

FL: Um—Me gusta el sushi. Otros restaurantes aquí que visito son—Oishi Sushi. Son, son realmente buenos. Déjame ver qué más. Me gusta la comida vietnamita. Me gusta

pho. Ya sabes, las sopas. Especialmente cuando has estado de parranda, estás un poco crudo, tienes que, tienes qua, ya sabes, comer un poco de sopa.

[00:47:11]

GA: Es como una combinación de menudo y fideo.

[00:47:14]

FL: (*se ríe*) ¡Sí! Sí es bueno.

[00:47:19]

GA: Que—¿cómo crees que la vida de los mexicanos han cambiado aquí desde que eras un adolescente?

[00:47:25]

FL: Somos más aceptada. Sabes, es, sí se cambió mucho a lo largo de los años. Sabes, vez más y más hispanos. Y, y [los americanos] no pueden hacer nada. Tienen que aceptar que, o darte la espalda, y no creo que puedan dar la espalda a nosotros más. Sabe, es que nos aceptan y nos abrazan y, y—vivir entre nosotros.

[00:47:48]

GA: ¿Crees que en los días anteriores, nativos de Kentucky trataron de dar la espalda a los mexicanos?

[00:47:53]

FL: O, sí. Estamos en el Sur, por lo que el racismo, ya sabes, siempre ha estado aquí. Um—sí, y cuando vine por primera vez aquí, ya lo sé, uh, nos daban la espalda a nosotros o, ya sabes—en concreto, no, no voy a decir cosas específicas, pero sí: el racismo es, fue definitivamente vivo.

[00:48:21]

GA: ¿No recuerda ningún historias que involucran at en la preparatoria, o durante la secundaria, de niños siendo racista hacia ti? ¿O algo así?

[00:48:31]

FL: O, si. Quiero decir—los niños siempre serán niños. No recuerdo específicamente las cosas que me decían, pero sí: estaba allí.

[00:48:41]

GA: Pero todas las chicas te querían.

[00:48:43]

FL: Eso fue parte de la razón principal, creo. Todas las chicas me querían. Supongo que era la piel—No lo sé.

[00:48:50]

GA: ¿Qué crees que es el futuro de los hispanos aquí en Louisville?

[00:48:54]

FL: Creo que es como cualquier otra gran ciudad. Sabes, la historia seguirá repitiéndose. La población seguirá creciendo, y vamos a..ya sabes, sólo seguiremos creciendo más y más grande.

[00:49:11]

GA: ¿Por qué crees que los estadounidenses les gusta la comida mexicana tanto? Y, sobre todo, ¿por qué crees que los del Sur le gustan la comida mexicana tanto?

[00:49:18]

FL: Los sabores, creo que son—Creo que es algo que pueden relacionarse. Más, yo diría, que comer sushi o, o comer comida vietnamita. Um, no estamos muy lejos de Estados Unidos; estamos al otro lado, ya sabes, la frontera—no sé. Creo que muchos de los

sabores que, que utilizamos son—¿cómo decirlo? Están aceptados. Son conocidos. Y tenemos Taco Bell (*se ríe*), así que —

[00:50:02]

GA: ¿Encuentras alguna similitud entre la cultura mexicana y la cultura del Sur?

[00:50:09]

FL: ¿Sabes que? En lo que va de Kentucky, y donde mis padres son—de Jalisco—hay un montón de, uh, una gran cantidad de similitudes. Jalisco tiene el tequila; Kentucky tiene borbón. Um, Kentucky, quiero decir, aman—tenemos el Kentucky Derby. Caballos. Lo mismo que en Jalisco, que, tienen, les encanta caballos. Así que hay muchas similitudes, sí.

[00:50:35]

GA: Entonces aquí, tienen la música “bluegrass,” y luego en Jalisco, tiene mariachi.

[00:50:38]

FL: O, sí.

[00:50:41]

GA: ¿Tienes alguna ideas finales o comentarios que desea agregar a esta entrevista?

[00:50:44]

FL: No, sólo gracias a todo el mundo —ya sabes, a ti. Creo que es una buena cosa, lo que estás haciendo. Ya sabes, mostrando o educar a todos sobre el movimiento de los, de los alimentos.

[00:51:04]

GA: Chido. Gracias por tu tiempo.

[00:51:06]

FL: Gracias.